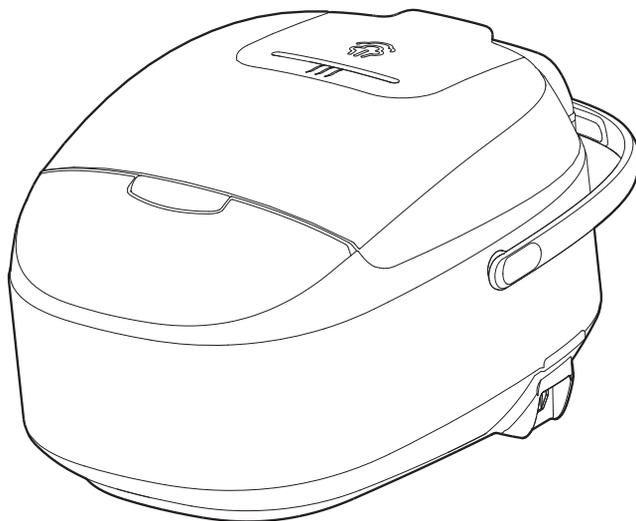




# Midea



Modello No.: MB-FS5077



Grazie per aver acquistato il fornello per riso elettrico Midea. Si prega di leggere attentamente le Istruzioni per l'uso prima dell'uso e di conservarle con cautela dopo aver letto per riferimento futuro. Le immagini sono solo di riferimento, soggette al prodotto finale.

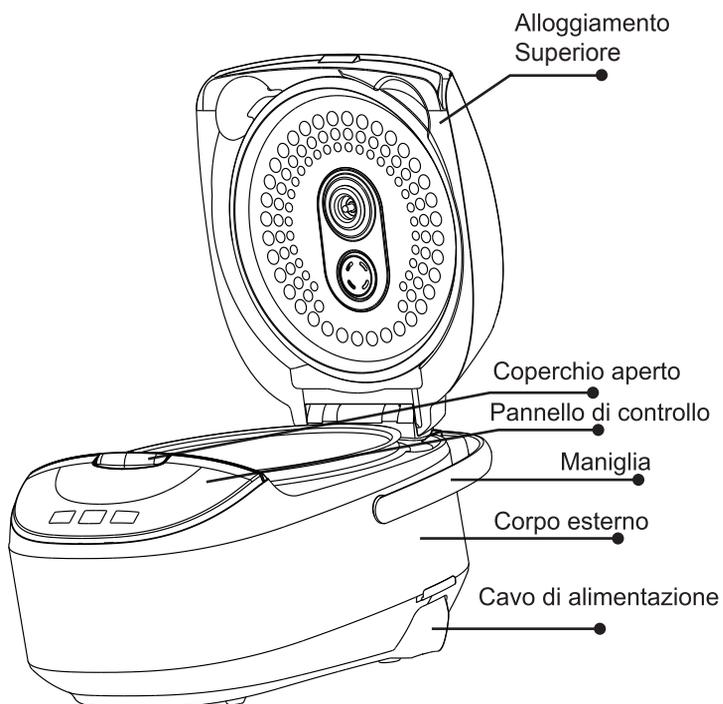


## Importanti istruzioni sulla sicurezza

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, prendere le precauzioni di sicurezza di base che includono quanto segue: leggere la descrizione completa.

1. Questo apparecchio è solo per uso domestico. Non usare all'aperto.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprensivo i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
3. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
  - Cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - case coloniche;
  - dai clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast;
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di servizio.
6. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di pulirlo, effettuare manutenzione o riposizionare e ogni volta che non viene utilizzato.
7. Non immergere alcuna parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
8. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso, non toccare.
9. Avvertenza: evitare fuoriuscite sul connettore.
10. Avvertenza: l'uso improprio può causare lesioni potenziali.
11. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

## Descrizione del prodotto



### Accessori

Spatola al servizio



Mestolo



Misurino



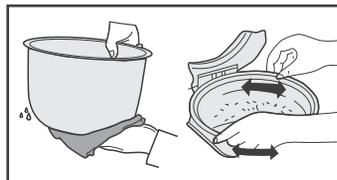
Piroscafo



## Istruzioni per l'uso

- Asciugare l'esterno della pentola con un panno e posizionarlo nel corpo; ruotare la pentola intorno per 2-3 volte per assicurare uno stretto attacco tra il fondo della pentola e la piastra di riscaldamento; premere il coperchio fino a quando non si sente un clic.

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



- Collegare l'alimentatore

Assicurarsi che le spine del corpo e della fonte di alimentazione siano correttamente collegate.



- Premere il tasto funzione per selezionare le funzioni di cui hai bisogno, quindi premere il tasto "Avvio" per avviare l'operazione. Oppure premere il pulsante della funzione selezionata per accedere direttamente alla modalità operativa.

## Applicazione dei pulsanti funzione

### Tasto ON / OFF / START

Collegare l'alimentazione, premere il pulsante "ON / OFF / START" per accendere l'alimentazione, il LED visualizza "- -", la spia "ON / OFF / START" lampeggia, il multifornello è nello stato "ON" (modalità Standby). Premere di nuovo "ON / OFF / START" e tornare allo stato "OFF" (modalità ECO, il pannello non ha display). Sotto lo stato "ON" (modalità standby), selezionare la funzione desiderata e premere "ON / OFF / START" per avviare il programma. Se non viene eseguita alcuna operazione per più di due minuti nello stato ON, entrerà automaticamente nello stato OFF.

### Pulsante Warm / Cancel

1. Sotto lo stato "ON" (modalità standby), premere il pulsante "Warm / Cancel" per avviare il programma di conservazione della temperatura.
2. Sotto lo stato di funzionamento: premere il pulsante "Warm / Cancel" per uscire dallo stato di funzionamento e tornare allo stato "ON" (modalità standby).
3. La modalità di conservazione della temperatura si avvia al termine della cottura, il timer visualizza da 0 a 12 ore. Il LED visualizza "- -" dopo 12 ore e torna allo stato "ON" (modalità standby). È meglio consumare il cibo entro 5 ore dalla cottura, in modo che sapore e sapore non si deteriorino.
4. Nota: le modalità Sauté e Yogurt non dispongono della funzione di conservazione della temperatura.

## Applicazione dei pulsanti funzione

### Pulsante menù

Sotto lo stato "ON" (modalità standby), premere il pulsante "Menu" per selezionare varie funzioni. Le funzioni si alternano come segue: Steam-yogurt-Pasta-Saute-Porridge-carne-manuale / DIY-pane.

### Tasto zuppa / spezzatino

Sotto lo stato "ON" (modalità standby), premere il tasto "Soup / Stew", la spia "Soup / Stew" lampeggia, premere il pulsante "Start" per avviare il programma "Soup / Stew".

### Pulsante di riso

Sotto lo stato "ON" (modalità standby), premere il pulsante "Rice", la spia "Rice" lampeggia, premere il pulsante "Start" per avviare il programma "Rice".

### Pulsante cottura lenta

Sotto lo stato "ON" (modalità standby), premere il pulsante "Cottura lenta", la spia "Cottura lenta" lampeggia, premere il tasto "Avvio" per avviare il programma "Cottura lenta".

### Tasto TIMER / TEMP

Dopo aver selezionato la funzione per preimpostare il tempo di cottura, premere il tasto "TIMER / TEMP", si accendono sia "TIMER / TEMP" che le spie delle funzioni corrispondenti, impostare l'ora e premere il tasto "Avvio". Il tempo preimpostato è il tempo di completamento della cottura.

"+" and "-" button

1. Dopo aver selezionato la funzione richiesta, utilizzare i pulsanti "+" o "-" per regolare il timer preimpostato per impostare il tempo di completamento della cottura.
2. Sotto la funzione manuale, utilizzare i pulsanti "+" o "-" per selezionare il valore della temperatura nello stato di impostazione della temperatura.
3. Regola il tempo di cottura.

## Istruzioni per l'uso

### Soffriggere

1. In modalità standby, premere il pulsante "Menu" e la spia "Sauté" accesa.
2. Premere il pulsante "Start" per avviare la funzione "Sauté", la spia "Start" rimane accesa e la spia "Sauté" lampeggia e il display digitale "running circle". A questo punto il coperchio della cuociriso è aperto, aggiungere olio d'oliva in base alla proporzione (fare riferimento alla tabella delle proporzioni) e scaldare per 5 minuti.
3. Una volta riscaldato l'olio, aggiungere il riso profumato thailandese, soffriggere fino a quando il riso diventa dorato o giallastro (circa 10-13 minuti);
4. Aggiungi la zuppa, quindi chiudi il coperchio. Il programma rileva il coperchio chiuso e la spia "Sauté" rimane accesa.
5. Il fornello entra nella fase di stufato e il display digitale mostra il conto alla rovescia.
6. Il fornello torna in modalità standby al termine del programma Sauté.

Tabella proporzionale:

| Volume acqua<br>(una bilancia) | Olio d'oliva<br>(ml) | Cipolla<br>(pezzo) | Peperone<br>(pezzo) | Sale<br>(grammo) | Ketchup<br>(grammo) |
|--------------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| due bilance                    | 40ml                 | 1/3 pezzo          | 1/3 piece           | 10g              | 60g                 |
| tre bilance                    | 60ml                 | 2/3 pezzo          | 2/3 piece           | 20g              | 90g                 |
| quattro bilance                | 80ml                 | 1 pezzo            | 1 piece             | 30g              | 120g                |

### Vapore

1. In modalità standby, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Steam", spia "Steam" accesa.
2. Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo di cottura a vapore, il tempo predefinito è di 5 minuti. Il tempo può essere regolato tra 5 e 30 minuti.
3. Premere il pulsante "Start" per avviare la funzione "Steam", le spie "Start" e "Steam" rimangono accese, lo schermo digitale visualizza il "cerchio in esecuzione".
4. Quando l'acqua bolle, lo schermo digitale visualizza il conto alla rovescia.
5. La funzione vapore entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

### Pasta

1. In modalità standby, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Pasta", spia "Pasta" accesa.
2. Premere il tasto "+" e "-" per regolare il tempo di cottura della pasta, il tempo predefinito è di 10 minuti. Il tempo può essere regolato tra 10 e 35 minuti.
3. Aggiungere acqua e sale (fare riferimento alla tabella delle proporzioni, non più di 5 scale).

## Istruzioni per l'uso

4. Premere il pulsante "Start" per avviare la funzione "Pasta", le spie "Start" e "Pasta" rimangono accese, lo schermo digitale visualizza il "cerchio in esecuzione".
5. Quando l'acqua viene bollita, lo schermo digitale visualizza il conto alla rovescia, apre il coperchio, aggiunge la quantità corrispondente di pasta in base al livello dell'acqua e inizia a mescolare (fare riferimento alla tabella delle proporzioni), mescola da 1 a 2 minuti, chiudi il coperchio e continua a cucinare.
6. La funzione Pasta entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

| Tabella proporzionale: |           |
|------------------------|-----------|
| Volume d'acqua         | Pasta (g) |
| 2 tazze d'acqua        | 100g      |
| 4 tazze d'acqua        | 200g      |
| 6 tazze d'acqua        | 300g      |
| 8 tazze d'acqua        | 400g      |

### Porridge

1. In modalità di attesa, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Porridge", spia "Porridge" accesa.
2. Premere il tasto "+" e "-" per regolare il tempo di cottura del porridge, il tempo predefinito è di 2 ore. Il tempo può essere regolato tra 2 e 4 ore.
3. Premere il pulsante "Start" per avviare la funzione "Porridge", le spie "Start" e "Porridge" rimangono accese, il display digitale visualizza il timer per il conto alla rovescia Zuppa / Spezzatino.
4. La funzione Porridge entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

### Manuale / fai da te

1. In modalità standby, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Manuale / Fai da te", la spia "Manuale / Fai da te" accesa.
2. Premere il tasto "+" o "-" per regolare l'ora del programma manuale / fai-da-te, il tempo predefinito è di 1 minuto. Il tempo può essere regolato tra 1 minuto e 4 ore.
3. Premere il tasto "TEMP", la spia "TEMP" rimane accesa, selezionare la temperatura di cottura, la temperatura predefinita è F95 (altre opzioni includono F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 e F275 ), quando il tempo di cottura è > 2 ore, F250 e F275 non sono disponibili. Lo schermo digitale visualizza il valore di temperatura selezionato.
4. Premere "Avvio" per avviare la funzione "Manuale / Fai da te". Le spie "Start" e "Manual / DIY" rimangono accese. Lo schermo digitale visualizza il "cerchio di scorrimento" prima di raggiungere la temperatura di cottura specificata. Dopo aver raggiunto la temperatura di cottura specificata, lo schermo visualizza il conto alla rovescia. (Premere "TEMP" a questo punto, lo schermo digitale visualizza la temperatura di cottura impostata e torna alla schermata normale dopo 3 secondi)
5. La funzione manuale entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.



## Carne

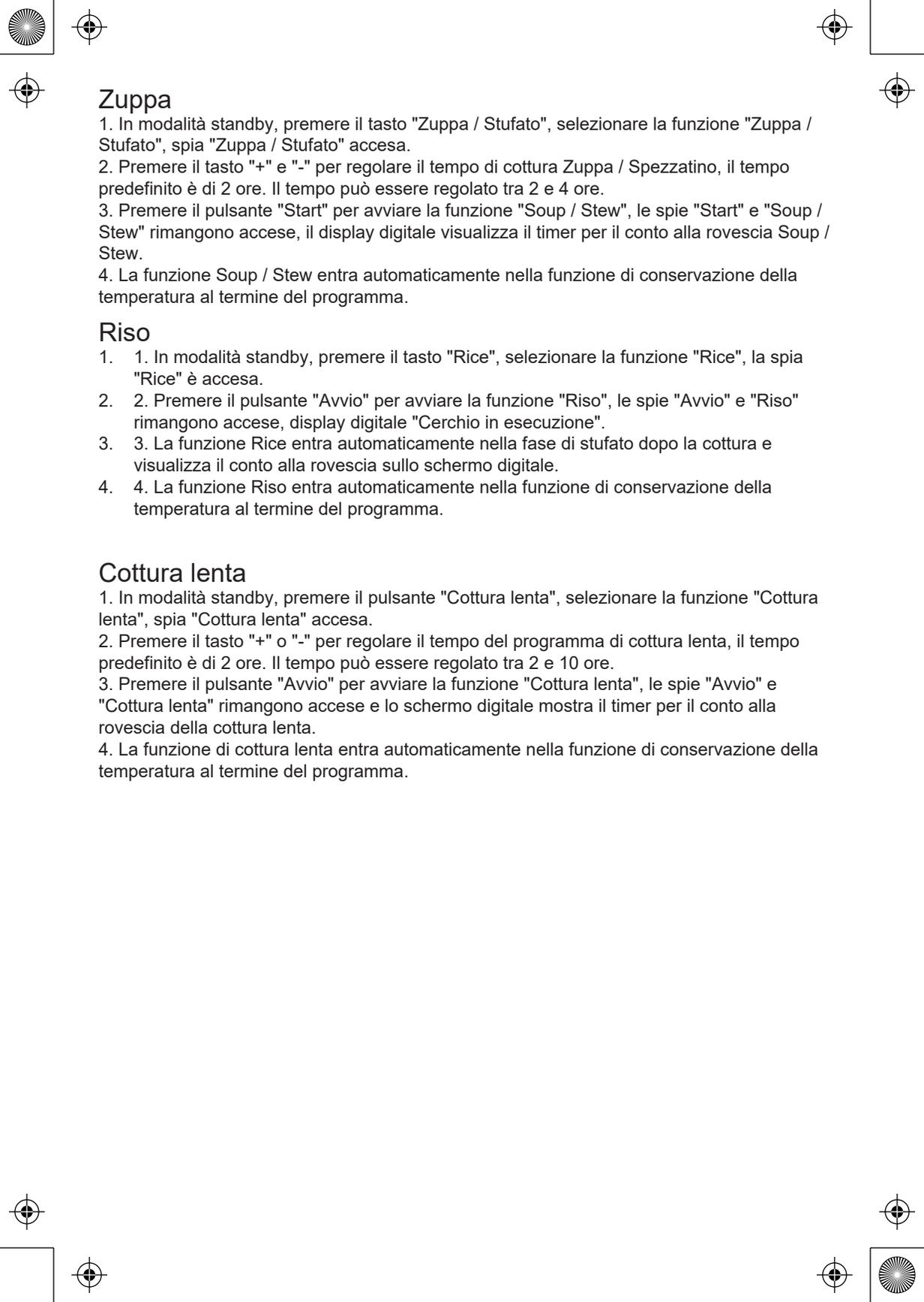
1. In modalità standby, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Carne", spia "Carne" accesa.
2. Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo di cottura della carne, il tempo predefinito è di 20 minuti. Il tempo può essere regolato tra 10 minuti e 1 ora.
3. Versare un cucchiaino di olio da cucina nella pentola, aggiungere la carne saporita e chiudere il coperchio.
4. Premere il pulsante "Avvio" per avviare la funzione "Carne", le spie "Avvio" e "Carne" rimangono accese e lo schermo digitale mostra il conto alla rovescia del vapore.
5. La funzione Carne entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

## Pane

1. Scongelare accuratamente la pasta surgelata prima dell'uso. Non usare più di 500 g, altrimenti l'impasto potrebbe sopraffare l'apparecchio.
2. In modalità standby, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Pane", la spia "Pane" è accesa.
3. Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo di cottura del pane, il tempo predefinito è di 3 ore. Il tempo può essere regolato tra 2 ore a 4 ore.
4. Pulire la ciotola con olio da cucina, mettere l'impasto nella ciotola.
5. Premere il pulsante "Avvio" per avviare la funzione "Pane", le spie "Avvio" e "Pane" rimangono accese e lo schermo digitale mostra il conto alla rovescia del vapore.
6. La funzione Pane entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

## Yogurt

1. In una padella, scaldare il latte a 180 ° F sul piano cottura, mescolando continuamente per evitare la formazione di raschiature.
  2. Lasciare raffreddare il latte a 115 ° F per circa 1-2 ore. Aggiungi cultura dello yogurt. Mescolare accuratamente la miscela.
  3. Versare il composto di latte nella pentola interna.
  4. Assicurarsi che la pentola interna sia pulita e asciutta prima di riporla nel cuocerisro.
  5. In modalità standby, premere il pulsante "Menu", selezionare la funzione "Yogurt", spia "Yogurt" accesa.
  6. Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo di cottura dello yogurt, il tempo predefinito è di 8 ore. Il tempo può essere regolato tra 6 e 12 ore.
  7. Premere il pulsante "Start" per avviare la funzione "Yogurt", le spie "Start" e "Yogurt" rimangono accese e lo schermo digitale mostra il conto alla rovescia del vapore.
  8. Il fornello torna in modalità standby al termine del programma Yogurt.
  9. Una volta completata l'incubazione, conservare lo yogurt in un contenitore ermetico nel frigorifero. Non lasciare nel cuocerisro.
- 
- 
- 
- 



## Zuppa

1. In modalità standby, premere il tasto "Zuppa / Stufato", selezionare la funzione "Zuppa / Stufato", spia "Zuppa / Stufato" accesa.
2. Premere il tasto "+" e "-" per regolare il tempo di cottura Zuppa / Spezzatino, il tempo predefinito è di 2 ore. Il tempo può essere regolato tra 2 e 4 ore.
3. Premere il pulsante "Start" per avviare la funzione "Soup / Stew", le spie "Start" e "Soup / Stew" rimangono accese, il display digitale visualizza il timer per il conto alla rovescia Soup / Stew.
4. La funzione Soup / Stew entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

## Riso

1. 1. In modalità standby, premere il tasto "Rice", selezionare la funzione "Rice", la spia "Rice" è accesa.
2. 2. Premere il pulsante "Avvio" per avviare la funzione "Riso", le spie "Avvio" e "Riso" rimangono accese, display digitale "Cerchio in esecuzione".
3. 3. La funzione Rice entra automaticamente nella fase di stufato dopo la cottura e visualizza il conto alla rovescia sullo schermo digitale.
4. 4. La funzione Riso entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

## Cottura lenta

1. In modalità standby, premere il pulsante "Cottura lenta", selezionare la funzione "Cottura lenta", spia "Cottura lenta" accesa.
2. Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo del programma di cottura lenta, il tempo predefinito è di 2 ore. Il tempo può essere regolato tra 2 e 10 ore.
3. Premere il pulsante "Avvio" per avviare la funzione "Cottura lenta", le spie "Avvio" e "Cottura lenta" rimangono accese e lo schermo digitale mostra il timer per il conto alla rovescia della cottura lenta.
4. La funzione di cottura lenta entra automaticamente nella funzione di conservazione della temperatura al termine del programma.

## Istruzioni per l'uso

### Metodo di impostazione del tempo di cottura

1. Tempo di cottura a vapore: l'impostazione predefinita è 5 minuti, regolabile tra 5 e 30 minuti. Premere "+" per aumentare di 1 minuto, premere "-" per diminuire di 1 minuto.
2. Tempo di cottura cottura lenta: l'impostazione predefinita è 2 ore, regolabile tra 2 e 10 ore. Premere "+" per aumentare di 1 ora, premere "-" per diminuire di 1 ora.
3. Tempo di cottura manuale: l'impostazione predefinita è 1 minuto, regolabile tra 1 minuto e 4 ore. Premere "+" per aumentare di 10 minuti, premere "-" per diminuire di 10 minuti.
4. Zuppa / Stufato / Pane / Porridge Tempo di cottura: l'impostazione predefinita è 2 ore, regolabile da 2 a 4 ore. Premere "+" per aumentare di 30 minuti, premere "-" per diminuire di 30 minuti.
5. Tempo di cottura della pasta: l'impostazione predefinita è 10 minuti, regolabile tra 10 e 35 minuti. Premere "+" per aumentare di 1 minuto, premere "-" per diminuire di 1 minuto. Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il tasto "Start" per avviare il programma.
6. Tempo di cottura allo yogurt: l'impostazione predefinita è 8 ore, regolabile tra 6 e 12 ore. Premere "+" per aumentare di 1 ora, premere "-" per diminuire di 1 ora.
7. Tempo di cottura della carne: l'impostazione predefinita è 20 minuti, regolabile tra 10 minuti e 1 ora. Premere "+" per aumentare di 5 minuti, premere "-" per diminuire di 5 minuti.

## Istruzioni per l'uso

### Metodo timer per set (pane, porridge, vapore, cottura lenta, zuppa / stufato, riso e pasta)

1. Selezionare la funzione richiede timer preimpostato, premere il tasto "TIMER / TEMP", La spia "TIMER / TEMP" si accende e accede allo stato di impostazione. Premere "+" o "-" per preimpostare il tempo di completamento. Premere "+" una volta per aumentare 1 ora, premere "-" una volta per diminuire 1 ora. Premere a lungo per aumentare automaticamente.
2. Premere il pulsante "Avvio" per avviare la funzione timer preimpostata. Lo schermo visualizza il tempo di completamento e avvia il conto alla rovescia.
3. Il timer può essere preimpostato fino a 24 ore.
4. Conservazione della temperatura: carne, riso, pane, porridge, vapore, cottura lenta, manuale, zuppa / stufato e pasta. Il fornello entra in modalità di conservazione della temperatura al termine della cottura. Il tempo di conservazione della temperatura è fino a 12 ore, il fornello torna in modalità standby dopo 12 ore. Più breve è il tempo di conservazione, migliore è il gusto. Nota: la preimpostazione del timer consigliata non è superiore a 12 ore per evitare il deterioramento degli alimenti.

## Pulizia e manutenzione

- Pulire il coperchio di conservazione del calore con un panno umido e non lavare con acqua.

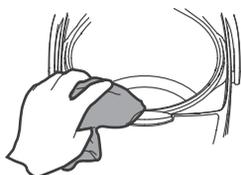


- Asciugare l'acqua nel collettore di condensa con un panno asciutto.

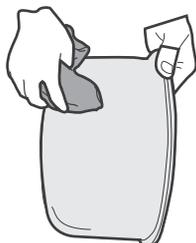


## Pulizia e manutenzione

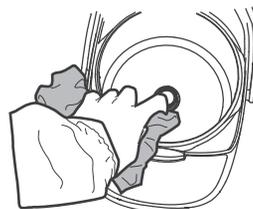
- Pulire la cucina multipla con un panno umido.



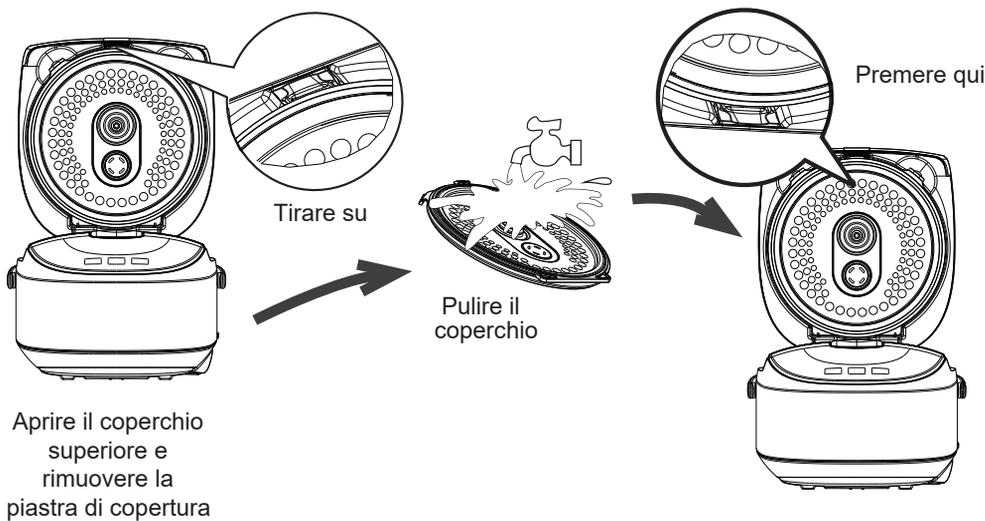
- Pulisci l'acqua e il riso intorno e sotto la pentola prima di metterli dentro.



- Pulire l'acqua sulla piastra di riscaldamento (se presente) con un panno; lucidare il riso bruciato sulla piastra (se presente) con uno scrubber in acciaio o carta vetrata



## Metodi di pulizia della piastra di copertura

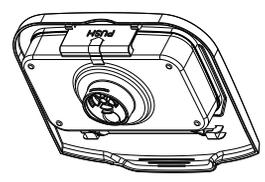
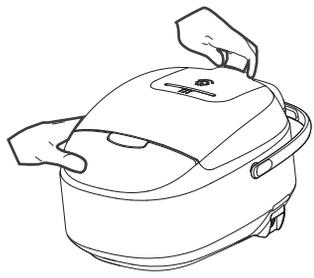


## Pulizia e manutenzione

Smontaggio, pulizia e assemblaggio della valvola del vapore.

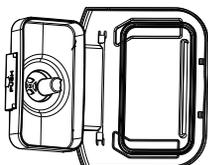
**Nota:** la valvola deve essere pulita frequentemente per garantire uno sfiato regolare. Si prega di pulire quando l'apparecchio si raffredda per evitare ustioni.

- Afferrare la maniglia della valvola del vapore e sollevare verso l'alto
- Aprire la sede della valvola e il coperchio della valvola nella direzione indicata sulla sede della valvola

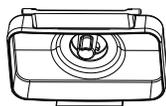


## Pulizia e manutenzione

- Figura per l'apertura



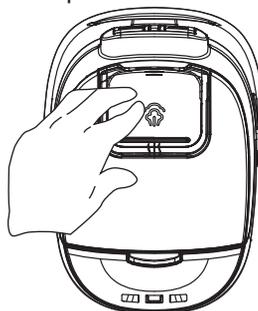
- Allineare il coperchio della valvola con la fessura della sede della valvola, chiudere la valvola del vapore secondo le istruzioni, installazione completata quando si sente il suono "Click"



- Lavare con acqua  
Nota: ricollegare se l'anello di tenuta cade

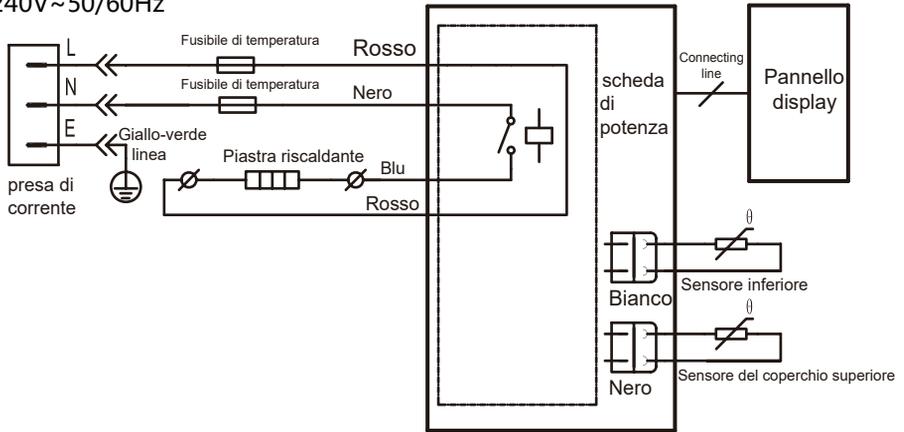


- Premere verso il basso per installare la valvola del vapore



# Schema di principio del circuito

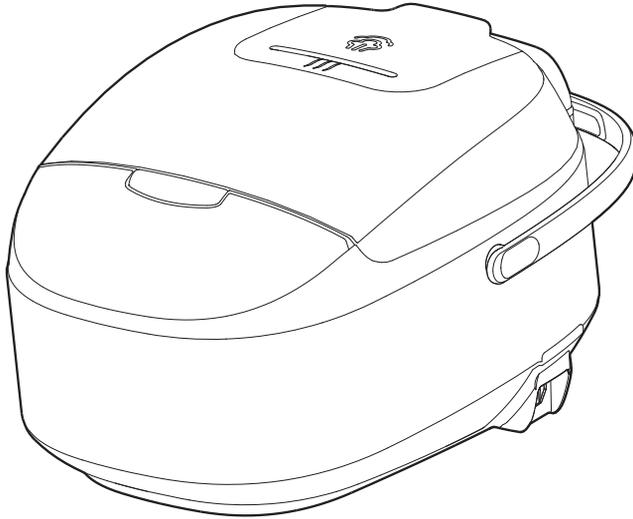
220-240V~50/60Hz





## PROTEZIONE AMBIENTALE

■ L'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Con la raccolta e il riciclaggio di vecchi apparecchi, stai dando un importante contributo alla conservazione delle nostre risorse naturali e assicurando uno smaltimento sano e rispettoso dell'ambiente.



Model No.: MB-FS5077

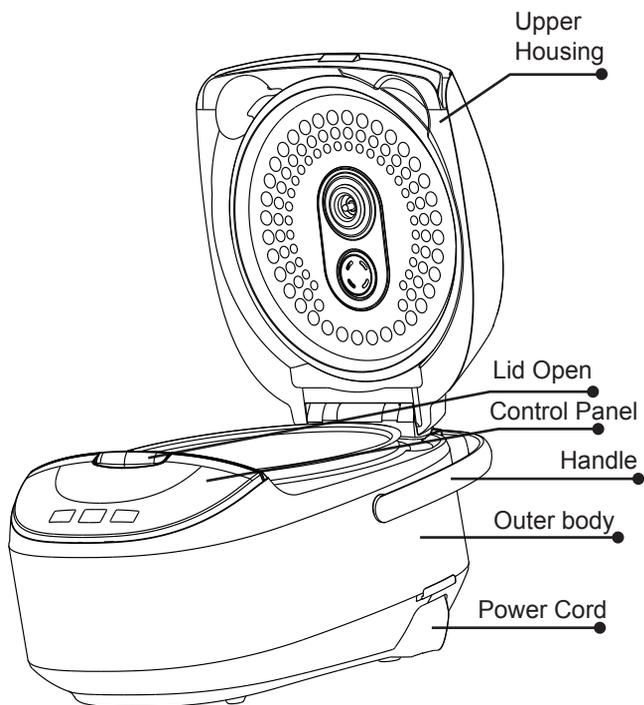
Thank you for purchasing the Midea Electric Rice Cooker. Please read the Operation Instructions carefully before using and keep it cautiously after reading for future reference. Pictures are for reference only, subject to the final product.

## Important Safety Instructions

When using electrical appliances, please take the basic safety precautions that include the following: please read the full description.

1. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. 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.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
7. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
8. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
9. Warning: Avoid spillage on the connector.
10. Warning: Misuse may cause potential injury.
11. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

# Product Description



## Accessories

Serving Spatula



Soup Ladle



Measuring Cup



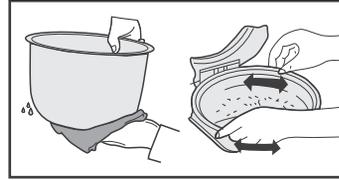
Steamer



## Instructions for Use

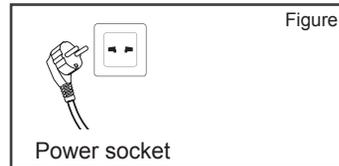
- Wipe dry the exterior of cooking pot with cloth and place in the body; rotate the pot around for 2-3 times to ensure close attachment between the pot bottom and heating plate; press the lid until you hear a click.

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



- Plug in the power supply

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



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

## Application of function buttons

### ON/OFF/START button

Plug in power supply, press "ON/OFF/START" button to turn on the power, LED displays "— —", "ON/OFF/START" light flashes, multi-cooker is on "ON" state (Standby mode). Press "ON/OFF/START" again and return to "OFF" state (ECO mode, the panel has no display). Under the "ON" state (standby mode), select the desired function and press "ON/OFF/START" to start the program. If there is not any operation for more than two minutes under the ON state, it will enter the OFF state automatically.

### Warm/Cancel button

1. Under the "ON" state (standby mode), press "Warm/Cancel" button to start the temperature preservation program.
2. Under the working state: press "Warm/Cancel" button to exit the working state and return to the "ON" state (standby mode).
3. Temperature preservation mode will start when cooking is completed, the timer displays from 0 to 12 hours. The LED displays "— —" after 12 hours and returns to the "ON" state (standby mode). Food is best to be consumed within 5 hours after cooking, so that flavor and taste does not deteriorate.

Note: Sauté and Yogurt mode do not have temperature preservation feature.

## Application of function buttons

### Menu button

Under the "ON" state (standby mode), press the "Menu" button to select various functions. The functions cycle as follow:

Steam-Yogurt-Pasta-Saute-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread.

### Soup/Stew button

Under the "ON" state (standby mode), press "Soup/Stew" button, "Soup/Stew" light flashes on, press "Start" button to start the "Soup/Stew" program.

### Rice button

Under the "ON" state (standby mode), press "Rice" button, "Rice" light flashes on, press "Start" button to start the "Rice" program.

### Slow Cook button

Under the "ON" state (standby mode), press "Slow Cook" button, "Slow Cook" light flashes on, press "Start" button to start the "Slow Cook" program.

### TIMER/TEMP button

After selecting the function need to pre-set the cooking time, press "TIMER/TEMP" button, both "TIMER/TEMP" and the corresponding function lights flash on, set the time and press "Start" button. The pre-set time is the cooking completion time.

### "+" and "-" button

1. After selecting the required function, use "+" or "-" buttons to adjust the pre-set timer to set the cooking completion time.
2. Under the manual function, use the "+" or "-" buttons to select the temperature value under the temperature setting state.
3. Adjust the cooking time.

# Instructions for Use

## Sauté

1. Under the standby mode, press the "Menu" button and the "Sauté" light on.
2. Press the "Start" button to start the "Sauté" function, "Start" light stays on and "Sauté" light flashes, and digital screen display "running circle". The rice cooker cover is in the open state at this point, add olive oil according to the proportion (refer to the proportion table) and heat for 5 minutes.
3. Once the oil heated, add in Thai fragrant rice, stir fry till the rice turn golden or yellowish (about 10-13 minutes);
4. Add in soup, and then close the cover. The program detects the closed cover and the "Sauté" light stays on.
5. The cooker enters the stew stage and the digital display shows the countdown timer.
6. The cooker returns to standby mode when Sauté program completes.

Proportion Table:

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

## Steam

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Steam" function, "Steam" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the steaming time, the default timing is 5 minutes. Time can be adjusted between 5 to 30 minutes.
3. Press the "Start" button to start the "Steam" function, "Start" and "Steam" lights stay on, the digital screen displays the "running circle".
4. When the water is boiled, the digital screen displays the countdown timer.
5. Steam function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

## Pasta

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Pasta" function, "Pasta" light on.
2. Press "+" and "-" button to adjust Pasta cooking time, the default timing is 10 minutes. Time can be adjusted between 10 to 35 minutes.
3. Add water and salt (refer to the proportion table, no more than 5 scales).

## Instructions for Use

4. Press the "Start" button to start the "Pasta" function, "Start" and "Pasta" lights stay on, the digital screen displays the "running circle".
5. When the water is boiled, the digital screen displays the countdown timer, open the cover, add the corresponding amount of pasta according to water level and start mixing (refer to the proportion table), stir 1 to 2 minutes, close the cover and continue cooking.
6. Pasta function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

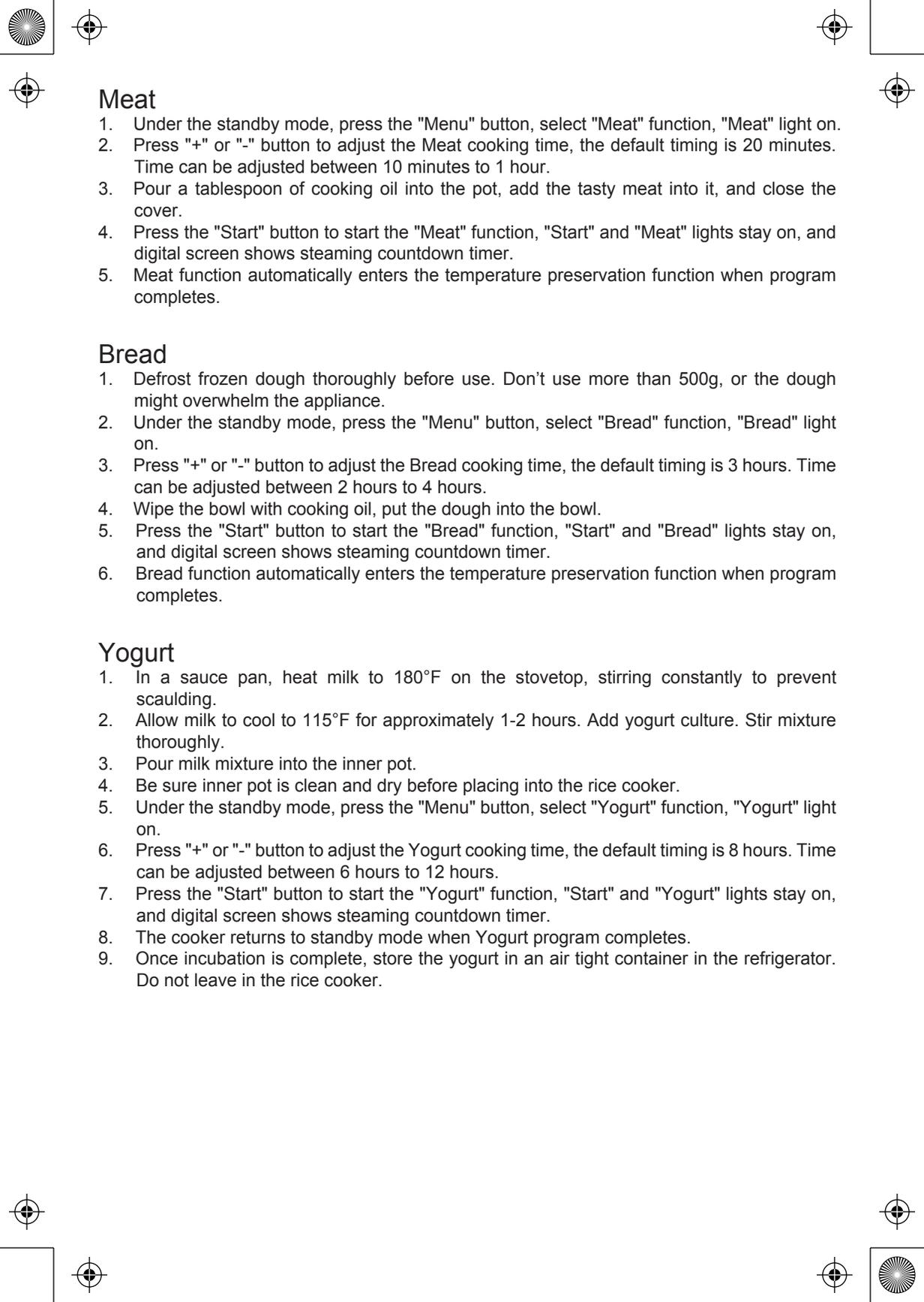
| Proportion Table: |           |
|-------------------|-----------|
| Water volume      | Pasta (g) |
| 2 cups of water   | 100g      |
| 4 cups of water   | 200g      |
| 6 cups of water   | 300g      |
| 8 cups of water   | 400g      |

### Porridge

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Porridge" function, "Porridge" light on.
2. Press "+" and "-" button to adjust Porridge cooking time, the default timing is 2 hours. Time can be adjusted between 2 to 4 hours.
3. Press the "Start" button to start the "Porridge" function, "Start" and "Porridge" lights stay on, the digital screen display Soup/Stew countdown timer.
4. Porridge function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

### Manual/DIY

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Manual/DIY" function, "Manual/DIY" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the Manual/DIY program time, the default timing is 1 minute. Time can be adjusted between 1 minute to 4 hours.
3. Press the "TEMP" button, "TEMP" light stays on, select cooking temperature, the default temperature is F95 (other options include F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 and F275), when the cooking time is > 2 hours, F250 and F275 are not available. Digital screen displays selected temperature value.
4. Press "Start" to start the "Manual/DIY" function. The "Start" and "Manual/DIY" lights stay on. The digital screen displays the "running circle" before reaching the specified cooking temperature. After reaching the specified cooking temperature, the screen displays countdown timer. (Press "TEMP" at this point, the digital screen displays the set cooking temperature and returns to normal screen after 3 seconds)
5. Manual function automatically enters the temperature preservation function when program completes.



## Meat

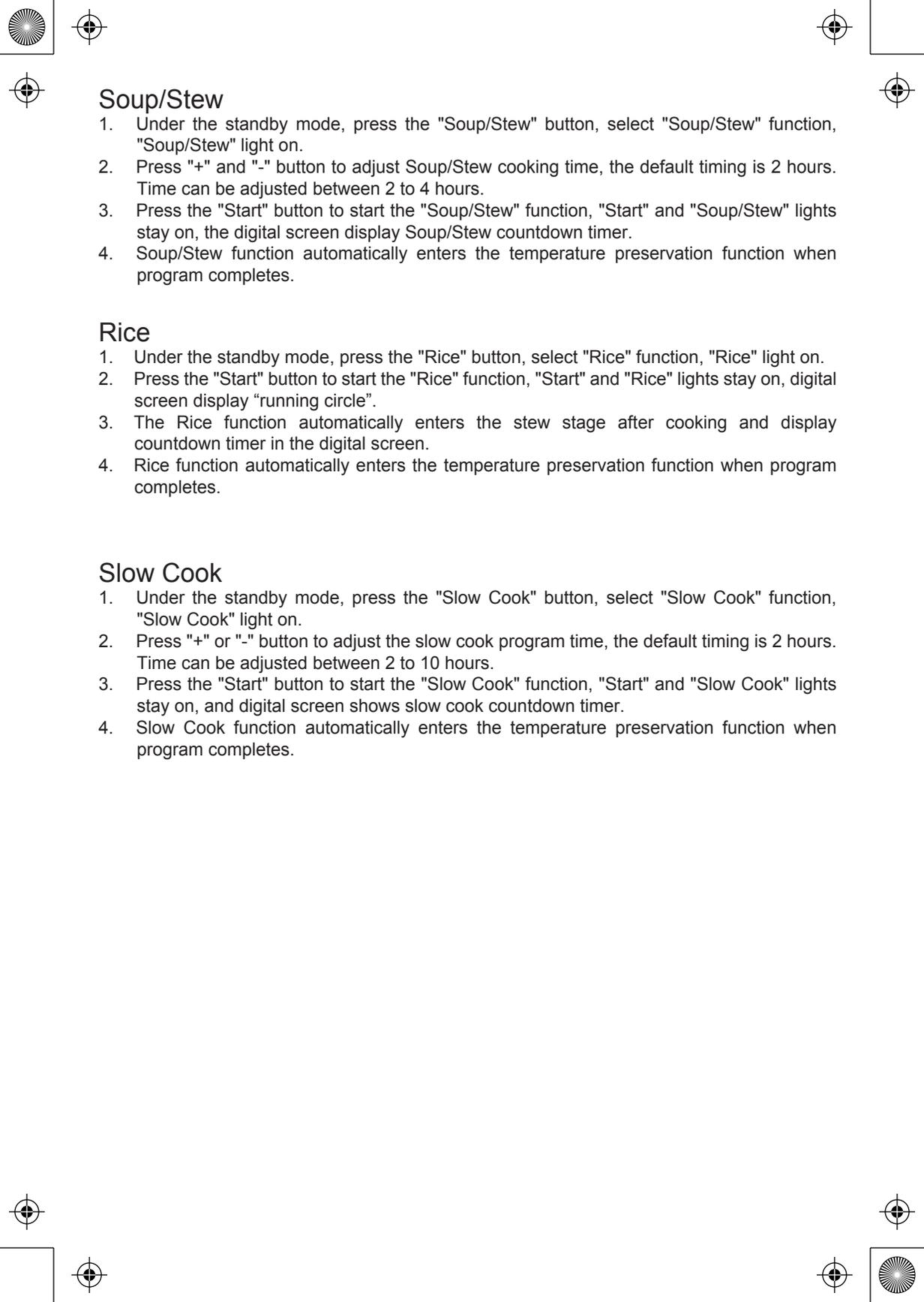
1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Meat" function, "Meat" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the Meat cooking time, the default timing is 20 minutes. Time can be adjusted between 10 minutes to 1 hour.
3. Pour a tablespoon of cooking oil into the pot, add the tasty meat into it, and close the cover.
4. Press the "Start" button to start the "Meat" function, "Start" and "Meat" lights stay on, and digital screen shows steaming countdown timer.
5. Meat function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

## Bread

1. Defrost frozen dough thoroughly before use. Don't use more than 500g, or the dough might overwhelm the appliance.
2. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Bread" function, "Bread" light on.
3. Press "+" or "-" button to adjust the Bread cooking time, the default timing is 3 hours. Time can be adjusted between 2 hours to 4 hours.
4. Wipe the bowl with cooking oil, put the dough into the bowl.
5. Press the "Start" button to start the "Bread" function, "Start" and "Bread" lights stay on, and digital screen shows steaming countdown timer.
6. Bread function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

## Yogurt

1. In a sauce pan, heat milk to 180°F on the stovetop, stirring constantly to prevent scalding.
2. Allow milk to cool to 115°F for approximately 1-2 hours. Add yogurt culture. Stir mixture thoroughly.
3. Pour milk mixture into the inner pot.
4. Be sure inner pot is clean and dry before placing into the rice cooker.
5. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Yogurt" function, "Yogurt" light on.
6. Press "+" or "-" button to adjust the Yogurt cooking time, the default timing is 8 hours. Time can be adjusted between 6 hours to 12 hours.
7. Press the "Start" button to start the "Yogurt" function, "Start" and "Yogurt" lights stay on, and digital screen shows steaming countdown timer.
8. The cooker returns to standby mode when Yogurt program completes.
9. Once incubation is complete, store the yogurt in an air tight container in the refrigerator. Do not leave in the rice cooker.



## Soup/Stew

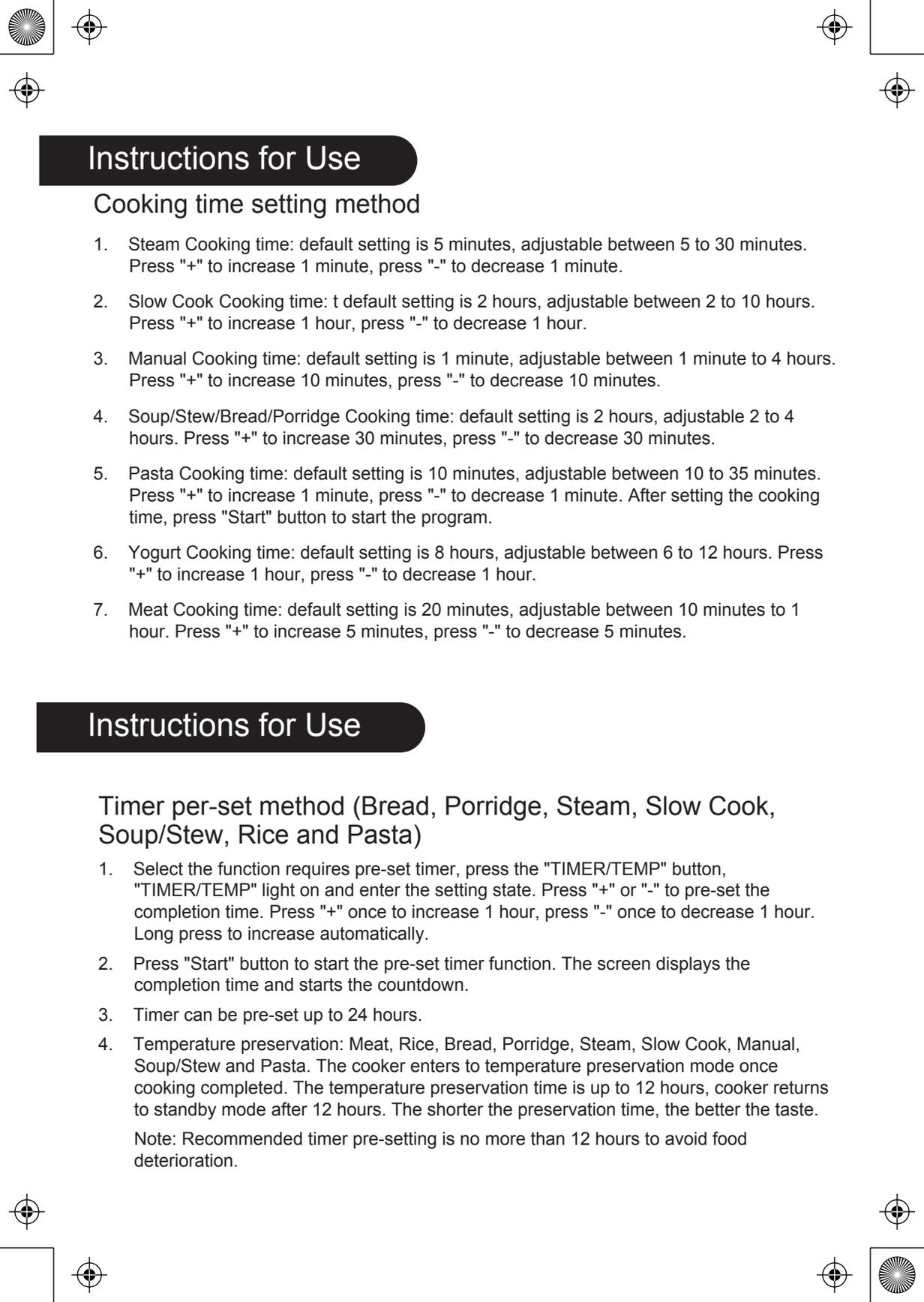
1. Under the standby mode, press the "Soup/Stew" button, select "Soup/Stew" function, "Soup/Stew" light on.
2. Press "+" and "-" button to adjust Soup/Stew cooking time, the default timing is 2 hours. Time can be adjusted between 2 to 4 hours.
3. Press the "Start" button to start the "Soup/Stew" function, "Start" and "Soup/Stew" lights stay on, the digital screen display Soup/Stew countdown timer.
4. Soup/Stew function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

## Rice

1. Under the standby mode, press the "Rice" button, select "Rice" function, "Rice" light on.
2. Press the "Start" button to start the "Rice" function, "Start" and "Rice" lights stay on, digital screen display "running circle".
3. The Rice function automatically enters the stew stage after cooking and display countdown timer in the digital screen.
4. Rice function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

## Slow Cook

1. Under the standby mode, press the "Slow Cook" button, select "Slow Cook" function, "Slow Cook" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the slow cook program time, the default timing is 2 hours. Time can be adjusted between 2 to 10 hours.
3. Press the "Start" button to start the "Slow Cook" function, "Start" and "Slow Cook" lights stay on, and digital screen shows slow cook countdown timer.
4. Slow Cook function automatically enters the temperature preservation function when program completes.



## Instructions for Use

### Cooking time setting method

1. Steam Cooking time: default setting is 5 minutes, adjustable between 5 to 30 minutes. Press "+" to increase 1 minute, press "-" to decrease 1 minute.
2. Slow Cook Cooking time: default setting is 2 hours, adjustable between 2 to 10 hours. Press "+" to increase 1 hour, press "-" to decrease 1 hour.
3. Manual Cooking time: default setting is 1 minute, adjustable between 1 minute to 4 hours. Press "+" to increase 10 minutes, press "-" to decrease 10 minutes.
4. Soup/Stew/Bread/Porridge Cooking time: default setting is 2 hours, adjustable 2 to 4 hours. Press "+" to increase 30 minutes, press "-" to decrease 30 minutes.
5. Pasta Cooking time: default setting is 10 minutes, adjustable between 10 to 35 minutes. Press "+" to increase 1 minute, press "-" to decrease 1 minute. After setting the cooking time, press "Start" button to start the program.
6. Yogurt Cooking time: default setting is 8 hours, adjustable between 6 to 12 hours. Press "+" to increase 1 hour, press "-" to decrease 1 hour.
7. Meat Cooking time: default setting is 20 minutes, adjustable between 10 minutes to 1 hour. Press "+" to increase 5 minutes, press "-" to decrease 5 minutes.

## Instructions for Use

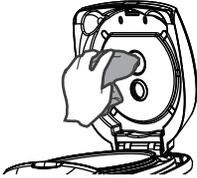
### Timer per-set method (Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice and Pasta)

1. Select the function requires pre-set timer, press the "TIMER/TEMP" button, "TIMER/TEMP" light on and enter the setting state. Press "+" or "-" to pre-set the completion time. Press "+" once to increase 1 hour, press "-" once to decrease 1 hour. Long press to increase automatically.
2. Press "Start" button to start the pre-set timer function. The screen displays the completion time and starts the countdown.
3. Timer can be pre-set up to 24 hours.
4. Temperature preservation: Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew and Pasta. The cooker enters to temperature preservation mode once cooking completed. The temperature preservation time is up to 12 hours, cooker returns to standby mode after 12 hours. The shorter the preservation time, the better the taste.

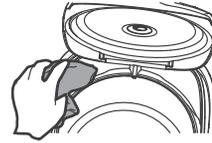
Note: Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

## Cleaning and Maintenance

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

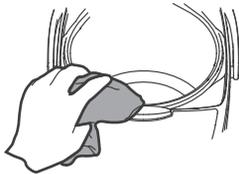


- Wipe dry the water in condensation collector with dry cloth.

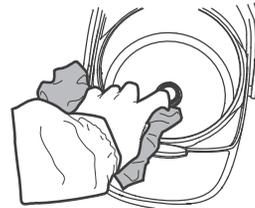


## Cleaning and Maintenance

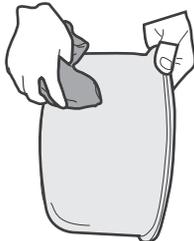
- Clean the multi-cooker with a damp cloth.



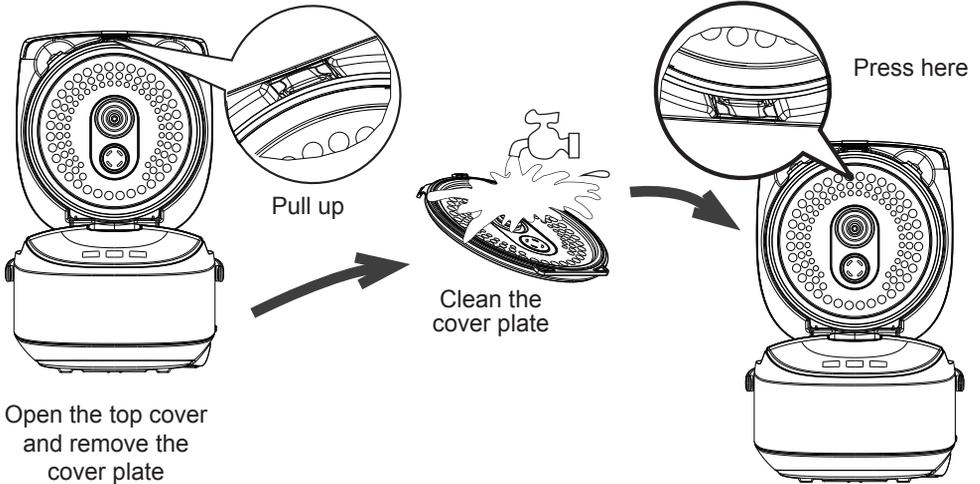
- Clean the water on heating plate (if any) with cloth; polish the burnt rice on the plate (if any) with steel scrubber or sand paper



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



## Cover plate cleaning methods

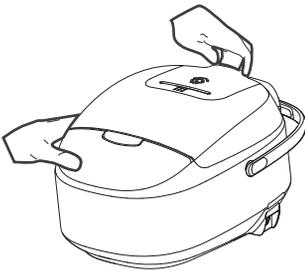


## Cleaning and Maintenance

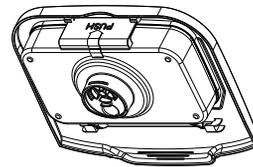
Disassembly, Cleaning and Assembly of Steam Valve.

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

- Grasp the handle of steam valve and lift upward

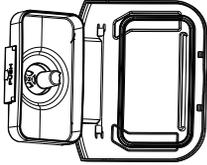


- Open the valve seat and valve cover in according to the direction indicated on the valve seat



# Cleaning and Maintenance

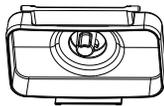
- Figure for opening



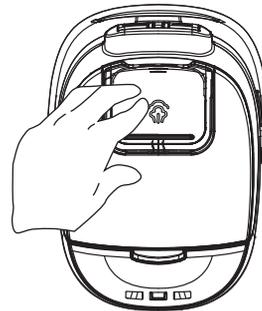
- Wash with water  
Note: Please reattach if the seal ring falls off



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

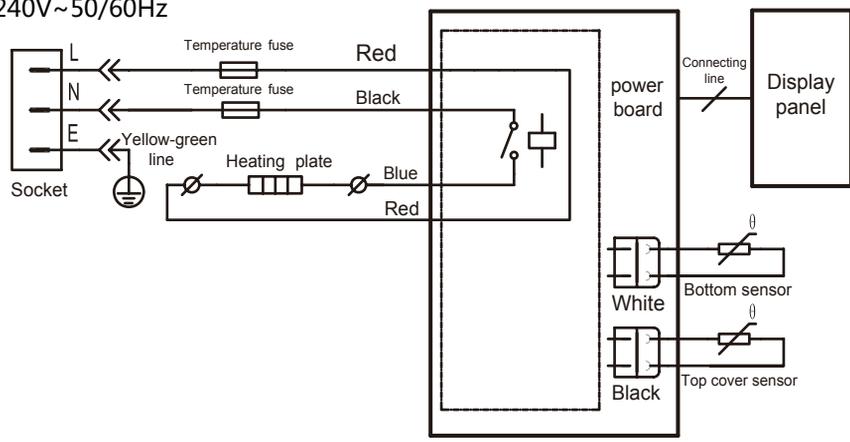


- Press down to install the steam valve



# Circuit Principle Diagram

220-240V~50/60Hz





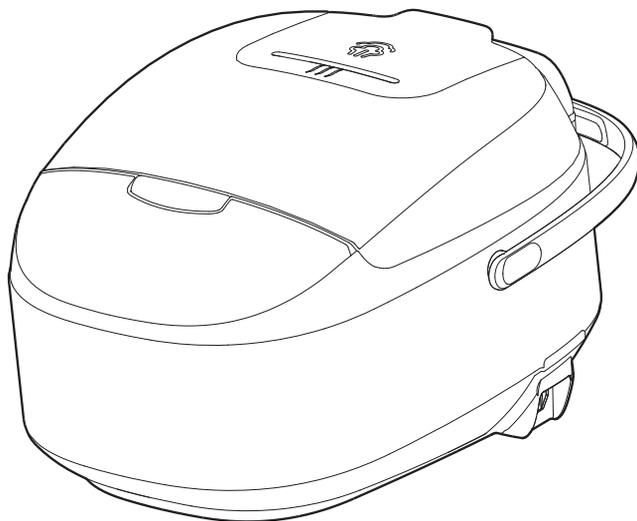
## ENVIRONMENTAL PROTECTION

■ 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.

The page features several registration marks (crosshairs and a sunburst) at the corners and midpoints of the edges, used for printing alignment.

# Midea



型号：MB-FS5077

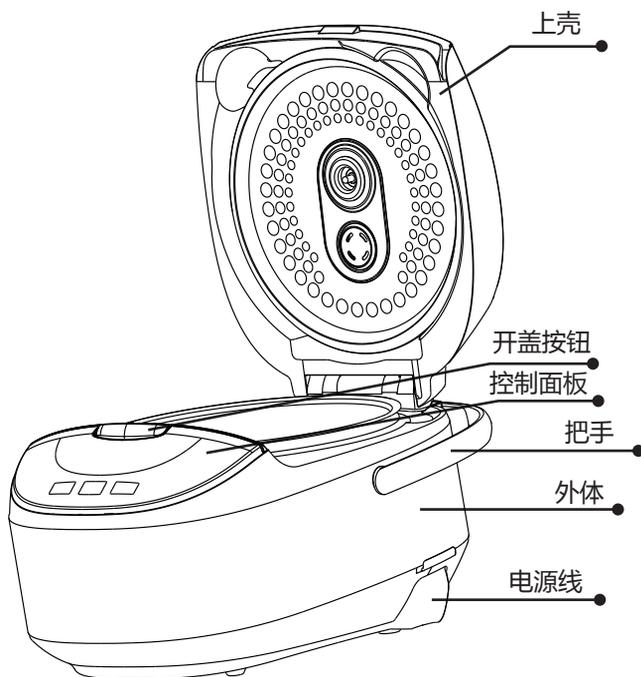
感谢您购买美的电饭煲。使用前请仔细阅读操作说明，阅读后请妥善保管以备将来参考。图片仅供参考，以最终产品为准。

## 重要安全说明

使用电器时，请采取以下基本安全预防措施：请阅读完整说明。

1. 本电器仅适合家庭使用和家庭环境，不适合室外使用。
2. 本电器可供包括8岁以下儿童，或肢体、感官或精神能力较弱或缺乏经验和知识的人使用，前提是有负责其安全的人员进行监督或指导并了解相关危险。禁止儿童玩耍电器。除非儿童已年满8岁并有监督，否则不得清洁电器或进行用户维护。将电器及其电源线放在8岁以下儿童接触不到的地方。
3. 应该对儿童进行监督，以避免其玩耍本电器。
4. 本电器适用于家庭和类似的应用领域，例如：
  - 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房区域；
  - 农舍；
  - 酒店、汽车旅馆、家庭旅馆环境中的顾客；
  - 其他住宅类型环境中的顾客。
5. 如果电源线损坏，则必须采用制造商或其维修代理商提供的专用电源线或组件更换。
6. 在清洁、维护或重新安置之前以及不使用时，请关闭电源并拔下插头。
7. 请勿将本机任何部件浸入水中或其他液体中。
8. 加热元件表面使用后会有余热，请勿触摸。
9. 警告：避免溢出物溅到接头上。
10. 警告：误用可能会造成潜在伤害。
11. 不得通过外部定时器或单独的远程控制系统操作本电器。

# 产品介绍



## 配件

饭勺



汤勺



量杯



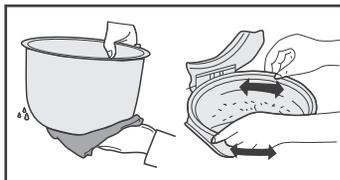
蒸笼



# 使用说明

- 用布将内锅的外部擦干并放入电饭煲内；旋转内锅2-3次，以确保锅底部和加热板之间紧密连接；按下盖子，直到听到喀哒声。

请勿将内锅放在其他炉子上加热，以免因高温而变形；请勿用其他容器替换内锅或在加热板上使用内锅。



- 插入电源

确保正确连接电饭煲插头和电源插头。



- 按功能按钮选择所需的功能，然后按“开始”按钮开始操作。或按所选功能的按钮直接进入操作模式。

## 功能按钮应用

### 开/关/开始按钮

插入电源，按“开/关/开始”按钮打开电源，LED显示“— —”，“开/关/开始”指示灯闪烁，电饭煲处于“开”状态（待机模式）。再次按“开/关/开始”返回“关”状态（ECO模式，面板无显示）。在“开”状态（待机模式）下，选择所需功能，然后按“开/关/开始”启动程序。如果在打开状态下超过两分钟没有任何操作，电饭煲将自动进入关闭状态。

### 保温/取消按钮

1. 在“开”状态（待机模式）下，按“保温/取消”按钮以启动温度保存程序。
2. 在工作状态下：按“保温/取消”按钮退出工作状态并返回“开”状态（待机模式）。
3. 烹饪完成后，将开始保温模式，定时器显示0至12小时。12小时后，LED会显示“— —”，并返回到“开”状态（待机模式）。最好在烹饪后5小时内食用食物，以免风味和口感变差。

注意：煎和酸奶模式不具备保温功能。

## 功能按钮应用

### 菜单按钮

在“开”状态（待机模式）下，按“菜单”按钮以选择各种功能。功能循环如下：

蒸 - 酸奶 - 面食 - 煎 - 粥 - 肉 - 手动/ DIY面包。

### 汤/炖按钮

在“开”状态（待机模式）下，按“汤/炖”按钮，“汤/炖”灯闪烁，按“开始”按钮启动“汤/炖”程序。

### 米饭按钮

在“开”状态（待机模式）下，按“米饭”按钮，“米饭”指示灯闪烁，按“开始”按钮启动“米饭”程序。

### 慢炖按钮

在“开”状态（待机模式）下，按“慢炖”按钮，“慢炖”指示灯闪烁，按“开始”按钮启动“慢炖”程序。

### 定时器/温度按钮

选择需要预设烹饪时间的功能后，按“定时器/温度”按钮，“定时器/温度”和相应的功能灯均会闪烁，设置时间并按“开始”按钮。预设时间是烹饪完成时间。

#### “+” / “-” 按钮

1. 选择所需的功能后，使用“+”或“-”按钮调整预设定时器以设置烹饪完成时间。
2. 在手动功能下，使用“+”或“-”按钮选择温度设置状态下的温度值。
3. 调整烹饪时间。

## 使用说明

### 煎

1. 在待机状态下，按“菜单”按钮，“煎”灯点亮。
2. 按下“开始”按钮以启动“煎”功能，“开始”灯保持点亮，“煎”灯闪烁，数字屏幕显示“循环的圆圈”。此时电饭煲盖处于打开状态，根据比例（参见比例表）添加橄榄油并加热5分钟。
3. 油加热后，加入泰国香米，翻炒直到米变成金黄色或淡黄色（约10至13分钟）。
4. 加入汤，然后盖上盖子。程序检测到盖子关闭，“煎”灯保持点亮。
5. 电饭煲进入炖煮阶段，数字显示屏显示倒数计时器。
6. 煎程序完成后，电饭煲返回待机模式。

比例表：

| 水量<br>(刻度) | 橄榄油<br>(毫升) | 洋葱<br>(片) | 青椒<br>(片) | 盐<br>(克) | 番茄酱<br>(克) |
|------------|-------------|-----------|-----------|----------|------------|
| 1个刻度       | 40ml        | 1/3 piece | 1/3 piece | 10g      | 60g        |
| 2个刻度       | 60ml        | 2/3 piece | 2/3 piece | 20g      | 90g        |
| 3个刻度       | 80ml        | 1 piece   | 1 piece   | 30g      | 120g       |

### 蒸

1. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“蒸”功能，“蒸”指示灯亮。
2. 按“+”或“-”按钮调整蒸煮时间，默认时间为5分钟。时间调整范围5至30分钟。
3. 按“开始”按钮以启动“蒸”功能，“开始”和“蒸”指示灯保持点亮，数字屏幕显示“循环的圆圈”。
4. 水烧开后，数字屏幕将显示倒数计时器。
5. 程序完成后，自动进入保温功能。

### 意面

1. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“意面”功能，“意面”灯亮。
2. 按“+”和“-”按钮调整意面烹饪时间，默认时间为10分钟。时间调整范围10至35分钟。
3. 加水 and 盐（参考比例表，不超过5个刻度）。

## 使用说明

4. 按下“开始”按钮以启动“意面”功能，“开始”和“意面”指示灯保持点亮，数字屏幕显示“循环的圆圈”。
5. 水烧开后，数字屏幕显示倒数计时器，打开锅盖，根据水位添加相应量的意面（参阅比例表），搅拌1至2分钟，盖上锅盖继续烹饪。
6. 程序完成后，自动进入保温功能。

| 比例表： |       |
|------|-------|
| 水量   | 意面（克） |
| 2杯   | 100g  |
| 4杯   | 200g  |
| 6杯   | 300g  |
| 8杯   | 400g  |

### 粥

1. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“粥”功能，“粥”灯亮。
2. 按“+”和“-”按钮调整煮粥时间，默认时间为2小时。时间调整范围2至4小时。
3. 按下“开始”按钮以启动“粥”功能，“开始”和“粥”灯保持点亮，数字屏幕显示汤/炖倒数计时器。
4. 程序完成后，自动进入保温功能。

### 手动/ DIY

1. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“手动/ DIY”功能，“手动/ DIY”灯亮。
2. 按“+”或“-”按钮调整手动/DIY程序时间，默认时间为1分钟。时间调整范围1分钟至4小时。
3. 按下“温度”按钮，“温度”指示灯保持点亮，选择烹饪温度，默认温度为F95（其他选项包括F95、F105、F120、F140、F160、F17、F195、F210、F230、F250和F275），如果烹饪时间大于2小时，则F250和F275不可用。数字屏幕显示选定的温度值。
4. 按下“开始”以启动“手动/ DIY”功能。“开始”和“手动/ DIY”指示灯保持点亮。在达到指定的烹饪温度之前，数字屏幕将显示“循环的圆圈”。达到指定的烹饪温度后，屏幕显示倒数计时器。（此时按“温度”，数字屏幕将显示设置的烹饪温度，并在3秒钟后返回正常屏幕）
5. 程序完成后，自动进入保温功能。

## 肉类

1. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“肉类”功能，“肉类”指示灯亮。
2. 按“+”或“-”按钮调整肉类烹饪时间，默认时间为20分钟。时间调整范围10分钟到1小时。
3. 将一汤匙食用油倒入锅中，加入肉，然后盖上锅盖。
4. 按下“开始”按钮以启动“肉类”功能，“开始”和“肉类”指示灯保持点亮，并且数字屏幕显示蒸煮倒数计时器。
5. 程序完成后，自动进入保温功能。

## 面包

1. 使用前彻底解冻冷冻面团。用量不要超过500克，否则面团可能会没过产品。
2. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“面包”功能，“面包”灯亮。
3. 按“+”或“-”按钮调整面包的烹饪时间，默认时间为3小时。时间调整范围2至4小时。
4. 用食用油擦拭碗，将面团放入碗中。
5. 按下“开始”按钮以启动“面包”功能，“开始”和“面包”指示灯保持点亮，并且数字屏幕显示蒸煮倒数计时器。
6. 程序完成后，自动进入保温功能。

## 酸奶

1. 使用平底锅，在炉灶上将牛奶加热到180 °F，并不断搅拌以防止滚沸。
2. 让牛奶冷却至115 °F约1-2小时。添加酸奶培养菌，彻底搅拌混合物。
3. 将牛奶混合物倒入内锅。
4. 在放入电饭煲之前，确保内锅清洁干燥。
5. 在待机状态下，按“菜单”按钮，选择“酸奶”功能，“酸奶”灯亮。
6. 按“+”或“-”按钮调整酸奶的烹饪时间，默认时间为8小时。时间调整范围6至12小时。
7. 按下“开始”按钮以启动“酸奶”功能，“开始”和“酸奶”指示灯将保持点亮，并且数字屏幕将显示蒸煮倒计时计时器。
8. 酸奶程序完成后，电饭煲将返回待机模式。
9. 培养完成后，将酸奶保存在密封容器中放入冰箱。不要放在电饭煲中。

## 汤/炖

1. 在待机状态下，按“汤/炖”按钮，选择“汤/炖”功能，“汤/炖”指示灯亮。
2. 按“+”和“-”按钮调整汤/炖煮时间，默认时间为2小时。时间调整范围2至4小时。
3. 按下“开始”按钮以启动“汤/炖”功能，“开始”和“汤/炖”灯保持点亮，数字屏幕显示汤/炖倒数计时器。
4. 程序完成后，自动进入保温功能。

## 米饭

1. 在待机状态下，按“米饭”按钮，选择“米饭”功能，“米饭”灯亮。
2. 按下“开始”按钮以启动“米饭”功能，“开始”和“米饭”指示灯保持点亮，数字屏幕显示“循环的圆圈”。
3. 煮饭后，米饭功能自动进入炖煮阶段，并在数字屏幕上显示倒数计时器。
4. 程序完成后，自动进入保温功能。

## 慢炖

1. 在待机状态下，按“慢炖”按钮，选择“慢炖”功能，“慢炖”灯亮。
2. 按“+”或“-”按钮调整慢炖程序时间，默认时间为2小时。时间调整范围2至10小时。
3. 按下“开始”按钮以启动“慢炖”功能，“开始”和“慢炖”指示灯保持点亮，并且数字屏幕显示慢炖倒数计时器。
4. 程序完成后，自动进入保温功能。

## 使用说明

### 烹饪时间设定方法

1. 蒸煮时间：默认设置为5分钟，调整范围5至30分钟。按“+”增加1分钟，按“-”减少1分钟。
2. 慢炖时间：默认设置为2小时，调整范围2至10小时。按“+”增加1小时，按“-”减少1小时。
3. 手动烹饪时间：默认设置为1分钟，调整范围1分钟至4小时。按“+”增加10分钟，按“-”减少10分钟。
4. 汤/炖/面包/粥烹饪时间：默认设置为2小时，调整范围2至4小时。按“+”增加30分钟，按“-”减少30分钟。
5. 意面烹饪时间：默认设置为10分钟，调整范围10至35分钟。按“+”增加1分钟，按“-”减少1分钟。设置烹饪时间后，按“开始”按钮启动程序。
6. 酸奶烹饪时间：默认设置为8小时，调整范围6至12小时。按“+”增加1小时，按“-”减少1小时。
7. 肉类烹饪时间：默认设置为20分钟，调整范围10分钟至1小时。按“+”增加5分钟，按“-”减少5分钟。

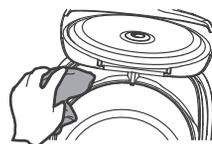
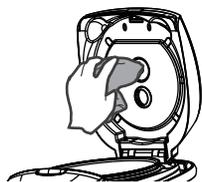
## 使用说明

### 定时器预设方法（面包、粥、蒸、慢炖、汤/炖、米饭和意面）

1. 选择需要预设定时器的功能，按“定时器/温度”按钮，“定时器/温度”灯亮并进入设置状态。按“+”或“-”以预设完成时间。按一次“+”增加1小时，按一次“-”减少1小时。长按可自动增加。
2. 按下“开始”按钮以启动预设定时器功能。屏幕显示完成时间并开始倒计时。
3. 定时器最多可预设24小时。
4. 保温：肉类、米饭、面包、粥、蒸、慢炖、手动、汤/炖和意面。烹饪完成后，电饭煲将进入保温模式。保温时间最长12小时，电饭煲在12小时后返回待机模式。保存时间越短，味道越好。  
注意：建议定时器预设时间不超过12小时，以免食物变质。

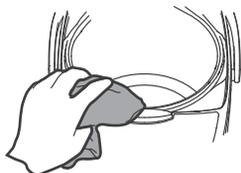
## 清洁与保养

- 用湿布擦拭保温盖，请勿用水冲洗。
- 用干布擦干冷凝收集器中的水。

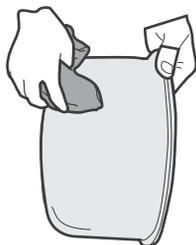
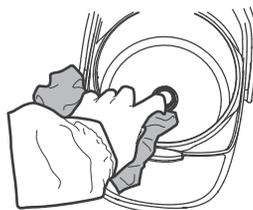


## 清洁与保养

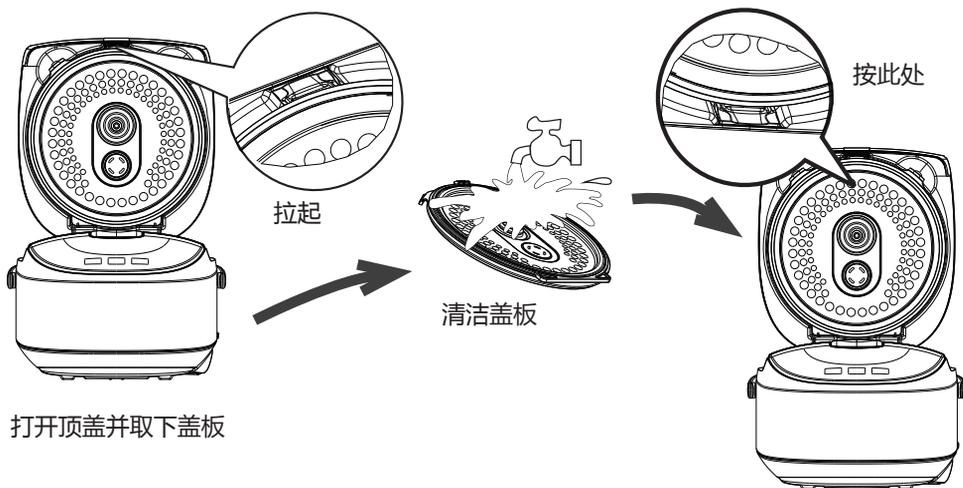
- 用湿布清洁多功能电饭煲。
- 用布清洁加热板上的水（如果有）；用钢丝球或砂纸除去加热板上烧糊的米粒（如果有）。



- 放入锅之前，擦拭周围和底部的水和米饭。



## 盖板清洗方法

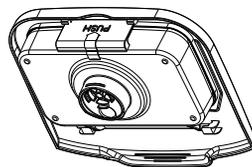
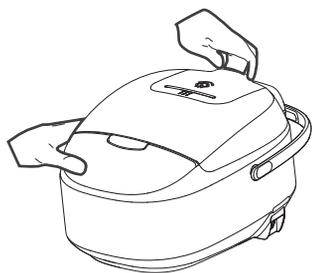


## 清洁与保养

蒸汽阀的拆卸、清洁和组装。

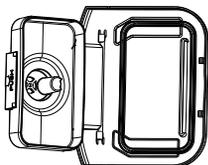
**注意：**应经常清洁阀门，以确保通气顺畅。  
等待电器冷却后再清洁，以免烫伤。

- 抓住蒸汽阀的手柄并向上提起
- 按照阀座上指示的方向打开阀座和阀盖。

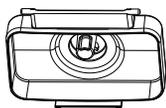


## 清洁与保养

- 开启图



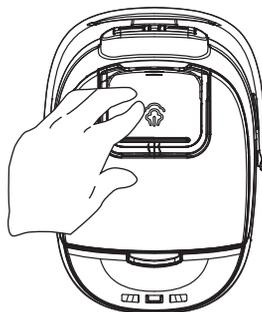
- 将阀盖与阀座插槽对齐，按照说明关闭蒸汽阀，听到“咔嗒”声时安装完成。



- 用水冲洗  
注意：如果密封圈脱落，请重新安装。

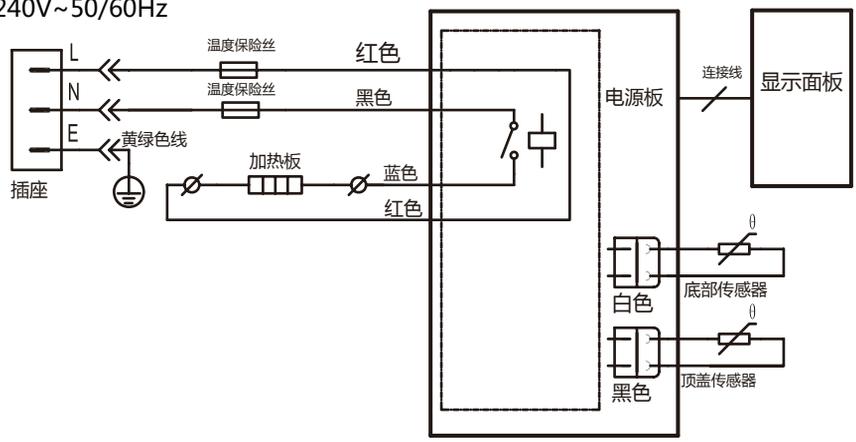


- 压下安装蒸汽阀。



# 电路原理图

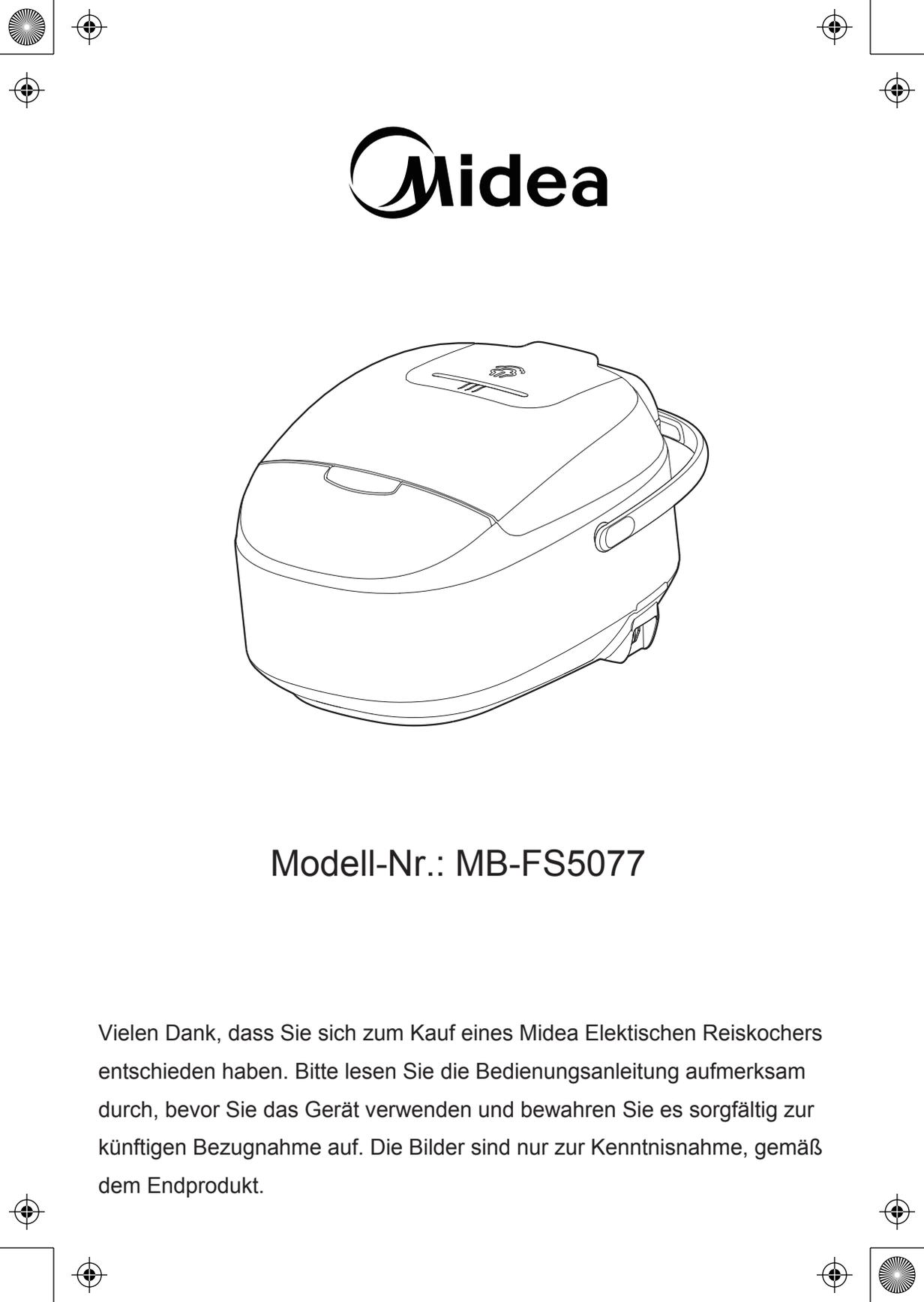
220-240V~50/60Hz



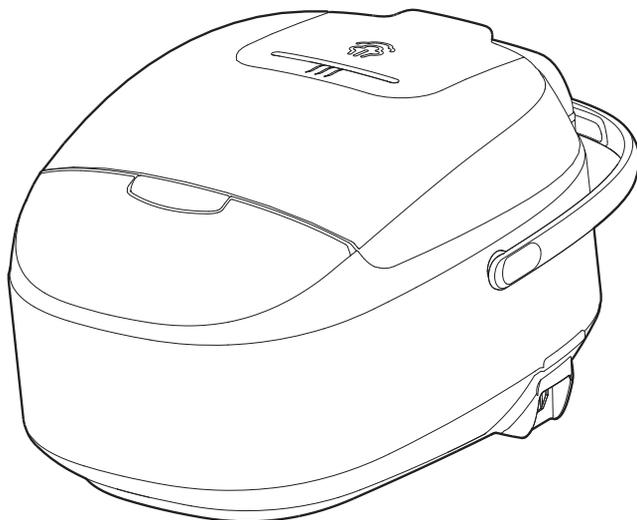


## 环境保护

禁止将本产品与普通生活垃圾一起处理。在使用寿命结束时，必须将设备正确地运送到电气和电子设备回收点。通过收集和回收旧设备，您可以为保护自然资源做出重要贡献，并为环境无害和健康处置提供条件。

The page features several registration marks: a sunburst symbol in the top-left and bottom-right corners, and crosshair symbols in the top-right, bottom-left, and bottom-right corners.

# Midea



Modell-Nr.: MB-FS5077

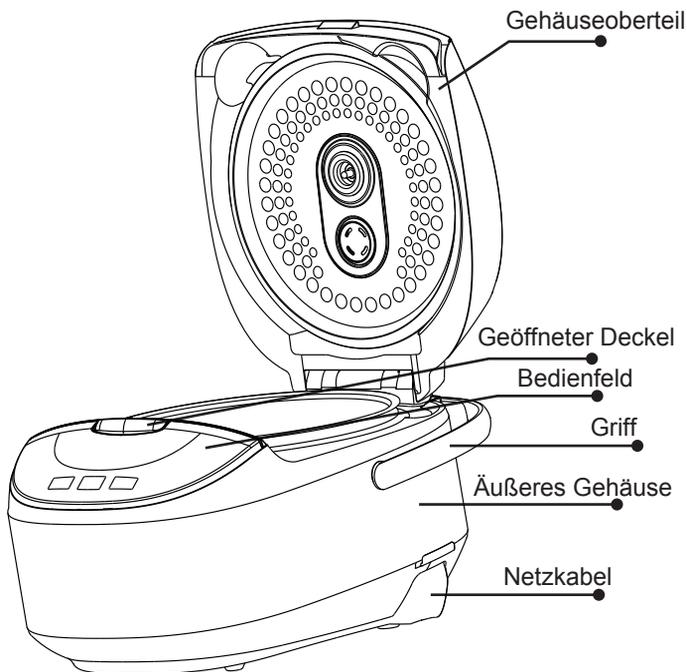
Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf eines Midea Elektrischen Reiskochers entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie es sorgfältig zur künftigen Bezugnahme auf. Die Bilder sind nur zur Kenntnisnahme, gemäß dem Endprodukt.

## Wichtige Sicherheitsanleitungen

Treffen Sie grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen, bei der Verwendung elektrischer Geräte, u.a.: bitte lesen Sie die vollständige Beschreibung.

1. Dieses Gerät dient nur zur Verwendung in Haushalten. Nicht im Freien verwenden.
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind ab 8 Jahren und beaufsichtigt.  
Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen bestimmt, u.a.:
  - Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäusern;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Frühstückspensionen.
5. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.
6. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netzstrom, bevor Sie es reinigen, warten, umstellen oder nicht verwenden.
7. Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Die Oberfläche des Heizelements kann nach der Verwendung noch Restwärme abgeben. Nicht berühren!
9. Warnung: Vermeiden Sie es, Flüssigkeiten über dem Anschluss zu verschütten.
10. Warnung: Durch Fehlanwendungen können möglicherweise Verletzungen verursacht werden.
11. Das Gerät darf nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.

# Produktbeschreibung



## Zubehör

Servierlöffel



Schöpfkelle



Messbecher



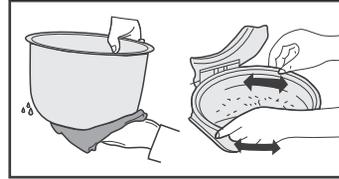
Dampfgarer



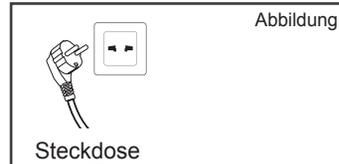
# Gebrauchsanleitungen

- Wischen Sie den Kochtopf außen mit einem Tuch trocken und stellen Sie ihn in das Gehäuse; drehen Sie den Topf 2-3 Mal, um sicherzustellen, dass die Unterseite des Topfs und die Heizplatte in Kontakt kommen; drücken Sie den Deckel herunter, bis dieser mit einem Klick einrastet.

Stellen Sie den Kochtopf zum Erwärmen nicht auf andere Kochfelder, um zu vermeiden, dass dieser sich auf Grund hoher Temperaturen verformt; ersetzen Sie den Kochtopf nicht durch andere Behältnisse, wenn Sie die Heizplatte verwenden.



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass die Stecker des Gehäuses und die Stromquelle ordnungsgemäß miteinander verbunden sind.



- Drücken Sie die Funktionstaste, um die gewünschten Funktionen auszuwählen und drücken Sie dann die „Start“-Taste, um das Gerät zu starten. Oder drücken Sie die Taste der ausgewählten Funktion, um den Betriebsmodus direkt aufzurufen.

## Verwendung der Funktionstasten

### EIN/AUS/START Taste

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, drücken Sie die „EIN/AUS/START“ Taste, um das Gerät einzuschalten, die LED zeigt „— —“ an, die „EIN/AUS/START“ Leuchte blinkt, der Multikocher ist eingeschaltet („ON“) (Bereitschaftsmodus). Drücken Sie noch einmal die „EIN/AUS/START“ Taste, um das Gerät wieder auszuschalten („OFF“) (Sparbetrieb, im Feld wird nichts angezeigt). Wählen Sie im Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus), die gewünschte Funktion aus und drücken Sie dann die „EIN/AUS/START“ Taste, um das Programm zu starten. Falls eingeschaltet und für mehr als 2 Minuten keine Operationen durchgeführt werden, wird es automatisch abschalten.

### Taste Heiss/Abbrechen

1. Drücken Sie im Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus), die Taste „Heiss/Abbrechen“, um das Programm zum Temperaturerhalt zu starten.
2. Drücken Sie im Arbeitszustand die „Heiss/Abbrechen“ Taste, um den Arbeitszustand zu verlassen und in den Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus) zurückzukehren.
3. Der Modus Temperaturerhalt beginnt, wenn der Kochvorgang beendet ist, die Zeitschaltuhr zeigt 0 bis 12 Stunden an. Die LED zeigt nach 12 Stunden „— —“ an und schaltet auf den Einschaltmodus „ON“ (Bereitschaftsmodus) zurück. Konsumieren Sie die Lebensmittel am besten innerhalb von 5 Stunden nach dem Kochen, so dass das Aroma und der Geschmack erhalten bleiben. Hinweis: Im Braten und Joghurt Modus gibt es keine Funktion für den Temperaturerhalt.

# Verwendung der Funktionstasten

## Menü-Taste

Drücken Sie die „Menü“-Taste im Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus), um die verschiedenen Funktionen auszuwählen. Der Funktionszyklus lautet wie folgt: Dampfgaren-Joghurt-Teigwaren-Braten-Brei-Fleisch-Manuell/Brotbacken.

## Taste Suppe/Eintopf

Drücken Sie die Taste „Suppe/Eintopf“ im Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus). Die Leuchte „Suppe/Eintopf“ blinkt auf. Drücken Sie die „Start“-Taste, um das Programm „Suppe/Eintopf“ zu starten.

## Reis-Taste

Drücken Sie die Taste „Reis“ im Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus). Die Leuchte „Reis“ blinkt auf. Drücken Sie die „Start“-Taste, um das Programm „Reis“ zu starten.

## Taste Langsam kochen

Drücken Sie die Taste „Langsam kochen“ im Einschaltmodus („ON“) (Bereitschaftsmodus). Die Leuchte „Langsam kochen“ blinkt auf. Drücken Sie die „Start“-Taste, um das Programm „Langsam kochen“ zu starten.

## Zeitschaltuhr-/Temperatur-Taste

Nach der Auswahl der Funktion muss die Kochzeit voreingestellt werden. Drücken Sie die Zeitschaltuhr-/Temperatur-Taste. Sowohl die Zeitschaltuhr-/Temperatur-Taste als auch die entsprechenden Funktionsleuchten blinken auf. Stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie auf die „Start“-Taste. Die voreingestellte Zeit ist die Zeit, in welcher der Kochvorgang fertiggestellt wird.

Taste „+“ und „-“

1. Nach der Auswahl der gewünschten Funktion, drücken Sie die „+“ oder „-“ Tasten, um die Zeitschaltuhr-Voreinstellung einzustellen, um die Zeit einzustellen, in welcher der Kochvorgang fertiggestellt wird.
2. Drücken Sie im manuellen Modus auf die „+“ oder „-“ Tasten, um den Temperaturwert im Temperatureinstellmodus auszuwählen.
3. Stellen Sie die Kochzeit ein.

# Gebrauchsanleitungen

## Braten

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus. Die „Braten“-Leuchte leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die „Braten“-Funktion zu starten. Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die „Braten“-Leuchte blinkt, und „Laufzyklus“ wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt. Der Deckel des Reiskochers ist geöffnet, fügen Sie anteilig Olivenöl hinzu (s. Tabelle) und heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang auf.
3. Sobald das Öl heiß ist, geben Sie den thailändischen Duftreis hinzu, braten Sie den Reis unter rühren an, bis der Reis gold oder gelb wird (ca. 10-13 Minuten);
4. Fügen Sie die Suppe hinzu und schließen Sie dann den Deckel. Das Programm erkennt, dass der Deckel geschlossen wurde und die „Braten“-Leuchte bleibt eingeschaltet.
5. Das Kochgerät schaltet in den Braten-Modus und der Countdown-Zähler wird in der Digitalanzeige angezeigt.
6. Das Kochgerät schaltet auf den Bereitschaftsmodus zurück, sobald das Braten-Programm beendet ist.

| Tabelle:            |               |                 |                       |              |                 |
|---------------------|---------------|-----------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| Wassermenge (Skala) | Olivenöl (ml) | Zwiebel (Stück) | Paprikaschote (Stück) | Salz (Gramm) | Ketchup (Gramm) |
| Eine Skala          | 40ml          | 1/3 Stück       | 1/3 Stück             | 10g          | 60g             |
| Zwei Skalen         | 60ml          | 2/3 Stück       | 2/3 Stück             | 20g          | 90g             |
| Drei Skalen         | 80ml          | 1 Stück         | 1 Stück               | 30g          | 120g            |

## Dämpfen

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Dampfgaren“ aus, die Leuchte „Dampfgaren“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Dampfgarzeit einzustellen. Die Standardzeit beträgt 5 Minuten. Die Zeit kann von 5 bis 30 Minuten eingestellt werden.
3. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Dampfgaren“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Dampfgaren“ bleibt eingeschaltet, „Laufzyklus“ wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
4. Sobald das Wasser kocht, wird der Countdown-Zähler in der Digitalanzeige angezeigt.
5. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Dampfgaren automatisch auf die Funktion Temperaturenhalt um.

## Teigwaren

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Teigwaren“ aus, die Leuchte „Teigwaren“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ und „-“ Taste, um die Kochzeit für Teigwaren einzustellen. Die Standardzeit beträgt 10 Minuten. Die Zeit kann von 10 bis 35 Minuten eingestellt werden.
3. Geben Sie Wasser und Salz hinzu (s. Tabelle, nicht mehr als 5 Skalen).

# Gebrauchsanleitungen

4. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Teigwaren“ zu starten. Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Teigwaren“ bleibt eingeschaltet, „Laufzyklus“ wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
5. Sobald das Wasser kocht, wird der Countdown-Zähler auf der Digitalanzeige angezeigt. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die entsprechende Menge Teigwaren entsprechend dem Wasserstand hinzu und vermischen Sie dann alles miteinander (s. Tabelle), rühren Sie 1 bis 2 Minuten lang um, schließen Sie dann den Deckel und führen Sie den Kochvorgang fort.
6. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Teigwaren automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

| Tabelle:        |               |
|-----------------|---------------|
| Wassermenge     | Teigwaren (g) |
| 2 Tassen Wasser | 100g          |
| 4 Tassen Wasser | 200g          |
| 6 Tassen Wasser | 300g          |
| 8 Tassen Wasser | 400g          |

## Brei

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Brei“ aus, die Leuchte „Brei“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ und „-“ Taste, um die Kochzeit für den Brei einzustellen. Die Standardzeit beträgt 2 Stunden. Die Zeit kann von 2 bis 4 Stunden eingestellt werden.
3. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Brei“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Brei“ bleibt eingeschaltet, „Laufzyklus“ wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
4. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Brei automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Manuell/Selbermachen

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Manuell/Selbermachen“ aus, die Leuchte „Manuell/Selbermachen“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um das Programm Manuell/Selbermachen einzustellen. Die Standardzeit beträgt 1 Minuten. Die Zeit kann von 1 Minute bis 4 Stunden eingestellt werden.
3. Drücken Sie die Temperatur-Taste. Die „TEMP“ Leuchte bleibt eingeschaltet, wählen Sie die Kochtemperatur aus, die Standardtemperatur beträgt F95 (weitere Optionen beinhalten F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 und F275), wenn die Kochzeit > 2 Stunden, F250 und F275 sind nicht verfügbar. Der ausgewählte Temperaturwert wird auf der Digitalanzeige angezeigt.
4. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Manuell/Selbermachen“ zu starten. Die „Start“ und „Manuell/Selbermachen“ Leuchten bleiben eingeschaltet. Bevor die festgelegte Kochtemperatur erreicht wird, wird auf der Digitalanzeige „Laufzyklus“ angezeigt. Nachdem die festgelegte Kochtemperatur erreicht wurde, wird der Countdown-Zähler auf dem Bildschirm angezeigt. (Drücken Sie dann „TEMP“, die Digitalanzeige zeigt die eingestellte Kochtemperatur an und kehrt nach 3 Sekunden zum normalen Bildschirm zurück)
5. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Manuell automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Fleisch

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Fleisch“ aus, die Leuchte „Fleisch“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Kochzeit für das Fleisch einzustellen. Die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Die Zeit kann von 10 Minuten bis 1 Stunde eingestellt werden.
3. Geben Sie einen Eßlöffel Speiseöl in den Topf, fügen Sie das schmackhafte Fleisch hinzu und schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Fleisch“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Fleisch“ bleibt eingeschaltet und der Countdown-Zähler für Dampfgaren wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
5. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Fleisch automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Brot

1. Tauen Sie den Teig vor dem Gebrauch auf. Verwenden Sie max. 500g, anderenfalls würde der Teig aus dem Gerät herausquellen.
2. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Brot“ aus, die Leuchte „Brot“ leuchtet auf.
3. Drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Backzeit für das Brot einzustellen. Die Standardzeit beträgt 3 Stunden. Die Zeit kann von 2 bis 4 Stunden eingestellt werden.
4. Wischen Sie die Schüssel mit Speiseöl aus, geben Sie den Teig in die Schüssel.
5. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Brot“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Brot“ bleibt eingeschaltet und der Countdown-Zähler für Dampfgaren wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
6. Sobald das Funktion Brot beendet ist, schaltet die Funktion Fleisch automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Joghurt

1. Erwärmen Sie Milch in einem Soßenpfännchen auf 180°F auf der Herdplatte, rühren Sie diese ständig um, um zu verhindern, dass sie anbrennt.
2. Lassen Sie die Milch ca. 1-2 Stunden auf 115°F abkühlen. Geben Sie Joghurtkulturen hinzu. Rühren Sie die Mischung sorgfältig um.
3. Geben Sie die Milchemischung in den Innentopf.
4. Achten Sie darauf, dass der Innentopf sauber und trocken ist, bevor Sie diesen in den Reiskocher stellen.
5. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Joghurt“ aus, die Leuchte „Joghurt“ leuchtet auf.
6. Drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Kochzeit für den Joghurt einzustellen. Die Standardzeit beträgt 8 Stunden. Die Zeit kann von 6 bis 12 Stunden eingestellt werden.
7. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Joghurt“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Joghurt“ bleibt eingeschaltet und der Countdown-Zähler für Dampfgaren wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
8. Das Kochgerät schaltet auf den Bereitschaftsmodus zurück, sobald das Joghurt-Programm beendet ist.
9. Sobald die Inkubation abgeschlossen ist, bewahren Sie den Joghurt in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank auf. Lassen Sie ihn nicht im Reiskocher.

## Suppe/Eintopf

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Suppe/Eintopf“ aus, die Leuchte „Suppe/Eintopf“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ und „-“ Taste, um die Kochzeit für die Suppe/den Eintopf einzustellen. Die Standardzeit beträgt 2 Stunden. Die Zeit kann von 2 bis 4 Stunden eingestellt werden.
3. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Suppe/Eintopf“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Suppe/Eintopf“ bleibt eingeschaltet, „Laufzyklus“ wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
4. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Suppe/Eintopf automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Reis

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Reis“ aus, die Leuchte „Reis“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Reis“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Reis“ bleibt eingeschaltet, „Laufzyklus“ wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
3. Die Funktion Reis schaltet nach dem Kochen automatisch auf den Eintopf-Modus um, und der Countdown-Zähler wird auf der Digitalanzeige angezeigt.
4. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Reis automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Langsam kochen

1. Drücken Sie die „Menü“-Taste im Bereitschaftsmodus, wählen Sie dann die Funktion „Langsam kochen“ aus, die Leuchte „Langsam kochen“ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Programmzeit für Langsam kochen einzustellen. Die Standardzeit beträgt 2 Stunden. Die Zeit kann von 2 bis 10 Stunden eingestellt werden.
3. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion „Langsam kochen“ zu starten, Die „Start“-Leuchte bleibt eingeschaltet und die Leuchte „Langsam kochen“ bleibt eingeschaltet und der Countdown-Zähler für Langsam kochen wird auf dem digitalen Bildschirm angezeigt.
4. Sobald das Programm beendet ist, schaltet die Funktion Langsam kochen automatisch auf die Funktion Temperaturerhalt um.

## Gebrauchsanleitungen

### Einstellverfahren für die Kochzeit

1. Dampfgarzeit: Die Standardeinstellung beträgt 5 Minuten, einstellbar von 5 bis 30 Minuten. Drücken Sie „+“, um den Zähler um 1 Minute zu erhöhen, drücken Sie „-“, um den Zähler um 1 Minute zu verringern.
2. Kochzeit Langsam kochen: Die Standardeinstellung beträgt 2 Stunden, einstellbar von 2 bis 10 Stunden. Drücken Sie „+“, um den eingestellten Wert um 1 Stunde zu erhöhen, drücken Sie „-“, um diese um 1 Stunde zu verringern.
3. Manuelle Kochzeit: Die Standardeinstellung beträgt 1 Minute, einstellbar von 1 Minute bis 4 Stunden. Drücken Sie „+“, um den Zähler um 10 Minute zu erhöhen, drücken Sie „-“, um den Zähler um 10 Minute zu verringern.
4. Kochzeit Suppe/Eintopf/Brot/Brei: die Standardeinstellung beträgt 2 Stunden, einstellbar von 2 bis 4 Stunden. Drücken Sie „+“, um den Zähler um 30 Minute zu erhöhen, drücken Sie „-“, um den Zähler um 30 Minute zu verringern.
5. Kochzeit für Teigwaren: die Standardeinstellung beträgt 10 Minuten, einstellbar von 10 bis 35 Minuten. Drücken Sie „+“, um den Zähler um 1 Minute zu erhöhen, drücken Sie „-“, um den Zähler um 1 Minute zu verringern. Drücken Sie nach der Einstellung der Kochzeit die Taste „Start“, um das Programm zu starten.
6. Kochzeit für Joghurt: die Standardeinstellung beträgt 8 Stunden, einstellbar zwischen 6 und 12 Stunden. Drücken Sie „+“, um den eingestellten Wert um 1 Stunde zu erhöhen, drücken Sie „-“, um diese um 1 Stunde zu verringern.
7. Kochzeit für Fleisch: Die Standardeinstellung beträgt 20 Minuten, einstellbar zwischen 10 Minuten und 1 Stunde. Drücken Sie „+“, um den Zähler um 5 Minute zu erhöhen, drücken Sie „-“, um den Zähler um 5 Minute zu verringern.

## Gebrauchsanleitungen

### Voreinstellung der Zeitschaltuhr (Brot, Brei, Dampfgaren, Langsam kochen, Suppe/Eintopf, Reis und Teigwaren)

1. Bei der Funktionsauswahl muss die Voreinstellung der Zeitschaltuhr erfolgen. Drücken Sie die Zeitschaltuhr-/Temperatur-Taste, die Leuchte „TIMER/TEMP“leuchtet auf und schaltet in den Einstellmodus um. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Fertigstellungszeit voreinzustellen. Drücken Sie einmal „+“, um den eingestellten Wert um 1 Stunde zu erhöhen, drücken Sie einmal „-“, um diese um 1 Stunde zu verringern. Drücken Sie lange, um den Wert automatisch zu erhöhen.
2. Drücken Sie die „Start“-Taste, um die Funktion Zeitschaltuhr voreinstellen zu starten. Auf dem Bildschirm wird die Fertigstellungszeit angezeigt, und der Countdown startet.
3. Die Zeitschaltuhr kann bis zu 24 Stunden voreingestellt werden.
4. Temperaturerhalt: Fleisch, Reis, Brot, Brei, Dampfgaren, Langsam kochen, Manuell, Suppe/Eintopf und Teigwaren. Sobald der Kochvorgang beendet ist, schaltet das Kochgerät in den Modus Temperaturerhalt um. Die Temperaturerhalt-Zeit beträgt bis zu 12 Stunden, das Kochgerät schaltet nach 12 Stunden wieder in den Bereitschaftsmodus um. Je kürzer die Temperaturerhalt-Zeit, desto besser der Geschmack.

Hinweis: Die empfohlene Voreinstellung der Zeitschaltuhr beträgt nicht mehr als 12 Stunden, um zu vermeiden, dass die Speisen verderben.

## Reinigung und Instandhaltung

- Wischen Sie den Deckel für den Wärmeerhalt mit einem feuchten Tuch ab, nicht mit Wasser waschen.

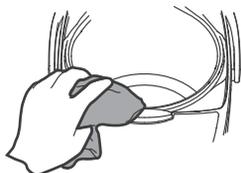


- Trocknen Sie das Wasser im Kondensationsbehälter mit einem trockenen Tuch ab.

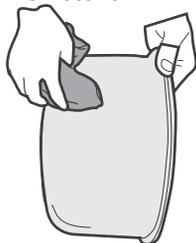


## Reinigung und Instandhaltung

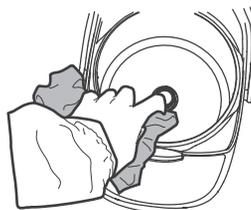
- Reinigen Sie den Multikocher mit einem feuchten Tuch.



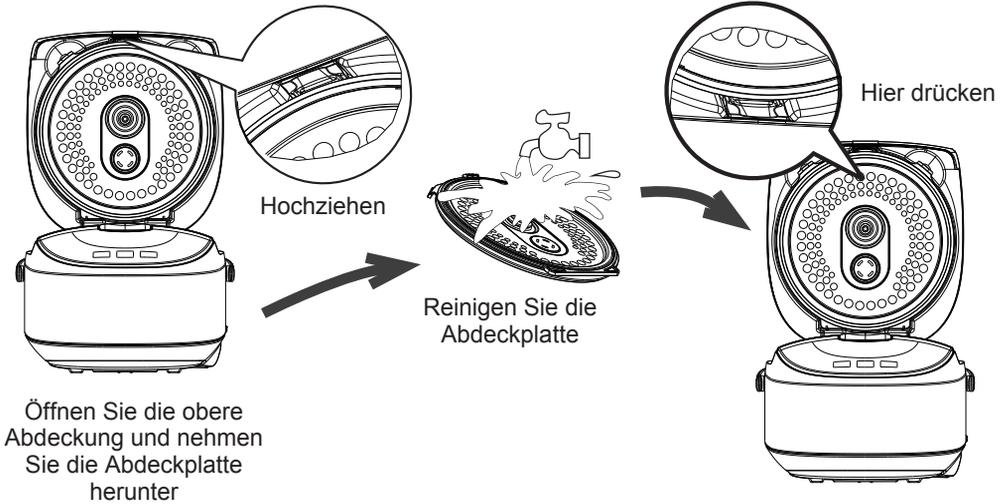
- Wischen Sie das Wasser und den Reis um den Kochtopf herum und unter dem Kochtopf ab, bevor Sie diesen hineinstellen.



- Entfernen Sie (ggf.) das Wasser von der Heizplatte mit einem Tuch; putzen Sie (ggf.) den angebrannten Reis mit einer Stahlbürste oder einem Sandpapier von der Platte ab.



## Reinigungsmethoden für die Abdeckplatte

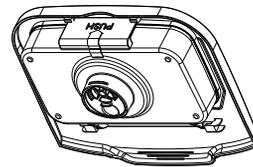
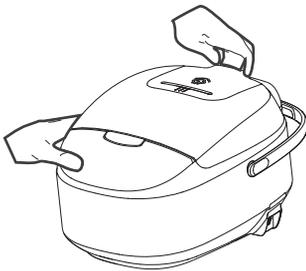


## Reinigung und Instandhaltung

Demontage, Reinigen und Zusammenbau des Dampfventils.

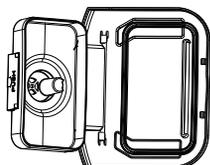
**Hinweis: Das Ventil muss häufig gereinigt werden, um ein sanftes Entlüften sicherzustellen. Bitte das Ventil reinigen, wenn das Gerät abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.**

- Fassen Sie den Griff des Dampfventils und heben Sie es an
- Öffnen Sie den Ventilsitz und die Ventilabdeckung in die auf dem Ventilsitz angegebene Richtung



# Reinigung und Instandhaltung

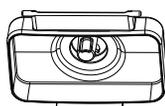
- Abbildung Öffnen des Ventils



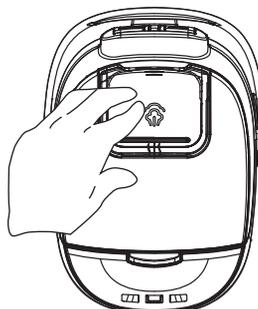
- Mit Wasser spülen  
Hinweis: Den Dichtring wieder anbringen, falls er herunterfällt



- Die Ventilabdeckung mit dem Schlitz im Ventilsitz ausrichten, das Dampfventil entsprechend der Anleitung schließen, der Einbau ist beendet, sobald ein „Klicken“ zu hören ist

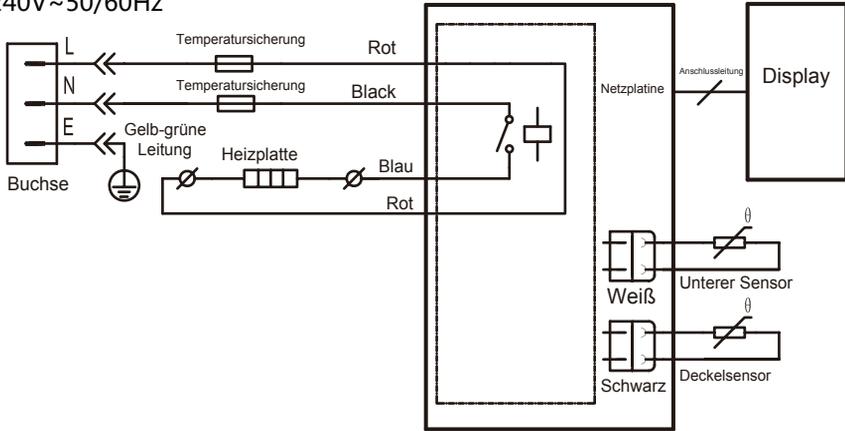


- Das Dampfventil beim Einbauen herunterdrücken



# Schaltdiagramm

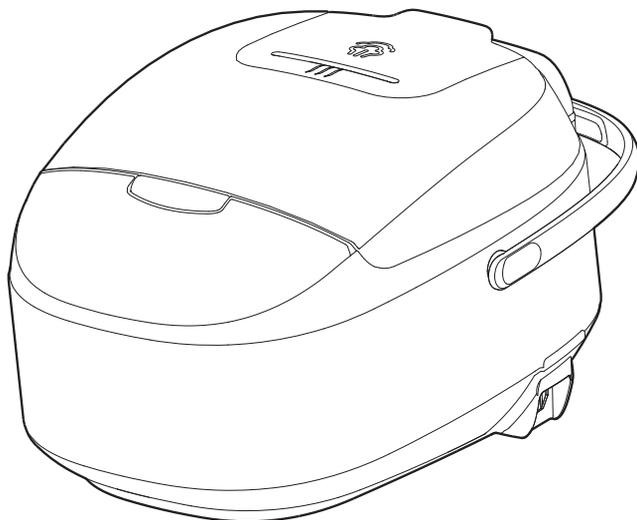
220-240V~50/60Hz





## UMWELTSCHUTZ

Das Gerät darf nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Wenn Sie Ihre Altgeräte sammeln und recyceln, leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen und sorgen für eine umweltfreundliche und gesunde Entsorgung.



Modelo-Nr.: MB-FS5077

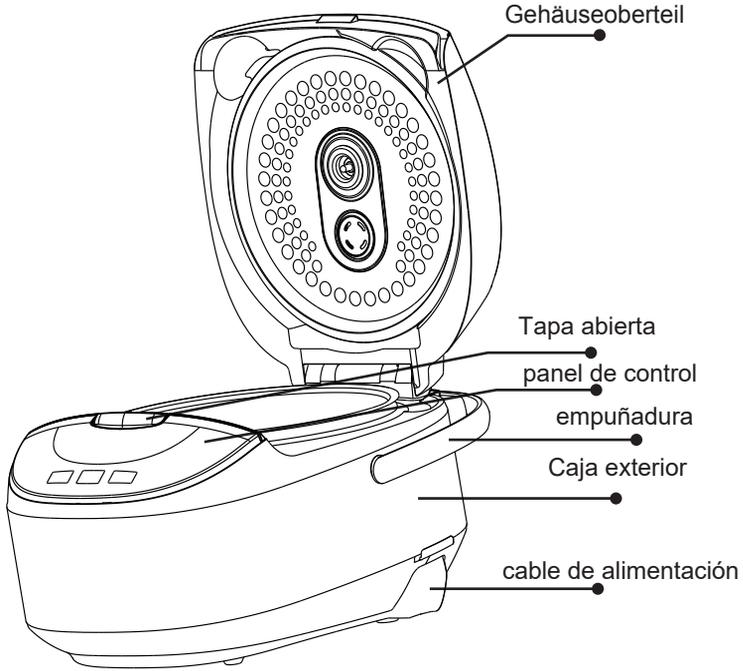
Gracias por comprar una olla arrocera eléctrica Midea. Lea este manual detenidamente antes de usar el dispositivo y guárdelo para futuras consultas. Las imágenes son solo informativas, de acuerdo con el producto final.

## Instrucciones de seguridad importantes

Tome precauciones básicas de seguridad cuando use aparatos eléctricos, entre otros: lea la descripción completa.

1. Este dispositivo es solo para uso doméstico. no usar al aire libre.
2. El dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años de edad, o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y / o conocimiento, si han sido supervisados o instruidos en el uso seguro del dispositivo y han entendido los peligros resultantes. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.  
Mantenga el dispositivo y sus cables fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
3. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Este dispositivo está diseñado para su uso en hogares privados y aplicaciones similares, que incluyen:
  - - áreas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Bauernhäusern;
  - - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de vida;
  - - Alojamiento.
5. Un cable de red dañado solo puede ser reemplazado por el fabricante o su servicio al cliente por un cable especial.
6. Apague el dispositivo y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo, repararlo, moverlo o usarlo.
7. No sumerja ninguna parte del dispositivo en agua u otros líquidos.
8. La superficie del elemento calefactor aún puede emitir calor residual después del uso. ¡No tocar!
9. Advertencia: Evite derramar líquidos sobre el puerto.
10. Advertencia: El mal uso puede causar lesiones.
11. El dispositivo no debe ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

# Descripción del producto



## accesorios

de servir



cucharón



taza de medir

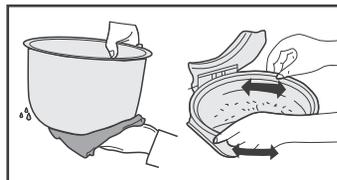


vapores

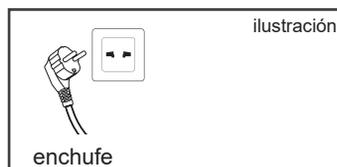


## manuales

- Limpie la sartén con un paño y póngala en la caja; gire la olla 2-3 veces para asegurarse de que el fondo de la olla y la placa de calentamiento entren en contacto; Presione la tapa hacia abajo hasta que encaje en su lugar.  
**No coloque la olla sobre otras cocinas para evitar que se deforme debido a las altas temperaturas; No reemplace la olla con otros recipientes cuando use la placa de cocción.**



- Enchufe el enchufe a la toma  
Asegúrese de que los enchufes de la Vivienda y la fuente de alimentación correctamente conectados el uno al otro.



- Presione la tecla de función para seleccionar las funciones deseadas y luego presione la tecla "Inicio" para iniciar la unidad.  
O presione la tecla de la función seleccionada para ingresar directamente al modo de operación.

## Usando las teclas de función

### Botón ON / OFF / START

Inserte el enchufe en el enchufe, presione el botón "ON / OFF / START" para encender el dispositivo, el LED mostrará "- ", la luz "ON / OFF / START" parpadeará, la cocina múltiple estará encendida ("ON") (modo de espera). Presione el botón "ON / OFF / START" nuevamente para apagar la unidad nuevamente ("OFF") (modo económico, no se muestra nada en el campo). En el modo de encendido ("ON"), seleccione la función deseada y luego presione el botón "ON / OFF / START" para iniciar el programa. Si se enciende y no se realizan operaciones durante más de 2 minutos, se apagará automáticamente.

### Tecla de acceso rápido / Cancelar

1. En el modo de encendido ("ON"), presione el botón "Caliente / Cancelar" para iniciar el programa de mantenimiento de temperatura.
2. Mientras está en el estado de trabajo, presione el botón "Hot / Cancel" para salir del estado de trabajo y entrar en el modo "ON" (Modo de espera) para volver.
3. El modo de preservación de la temperatura comienza cuando finaliza la cocción, el temporizador muestra de 0 a 12 horas. El LED parpadeará "- " después de 12 horas y volverá al modo "ENCENDIDO" (en espera). Es mejor consumir los alimentos dentro de las 5 horas posteriores a la cocción para que se conserven el aroma y el sabor. Nota: En el modo de asado y yogurt, no hay función para La preservación de la temperatura.

## Usando las teclas de función

### Botón de menú

Presione el botón "Menú" en el modo "ON" (modo de espera), para seleccionar las diversas funciones. El ciclo de funcionamiento es el siguiente: Yogur al vapor Pasta Asado Puré de carne Manual / Horneado de pan.

### Prueba sopa / estofado

Presione el botón "Soup / Stew" en el modo "ON" (en espera). La luz de "sopa / estofado" parpadea. Presione el botón "Inicio" para iniciar el programa "Sopa / Estofado".

### Botón de arroz

Presione el botón "Rice" en el modo "ON" (modo de espera). La luz "Rice" parpadea. Presione el botón "Inicio" para iniciar el programa "Arroz".

### Cocción lenta

Presione el botón "Cocinar lentamente" en el modo de encendido ("ON") De modo (modo de espera). La luz "cocinar lentamente" parpadea. prensa Use el botón "Inicio" para iniciar el programa "Cocinar lentamente".

### Botón del temporizador / temperatura

Después de seleccionar la función, el tiempo de cocción debe ser preestablecido. Presione el botón del temporizador / temperatura. Tanto el botón del temporizador / temperatura como las luces de función correspondientes parpadearán. Establezca la hora y presione el botón "Inicio". El tiempo preestablecido es el tiempo en que se completa la cocción.

### Tecla "+" y "-"

1. Después de seleccionar la función deseada, presione los botones "+" o "-" para establecer la configuración del temporizador para establecer el tiempo en que se completa la cocción.
2. En modo manual, presione los botones  $\hat{\text{a}} \text{ € } \text{œ} + \hat{\text{a}} \text{ € } \text{œ}$  o  $\hat{\text{a}} \text{ € } \text{œ}$  para seleccionar el valor de temperatura en el modo de ajuste de temperatura.
3. Establezca el tiempo de cocción.

## manuales

### freír

1. Presione el botón "Menú" en modo de espera. La luz de "asado" se enciende.
2. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "freír", la luz "iniciar" permanece encendida y la luz "freír" parpadea y se muestra "ciclo de ejecución" en la pantalla digital. La tapa de la olla arrocera está abierta, agregue una porción de aceite de oliva (consulte la tabla) y caliente el aparato durante 5 minutos.
3. Una vez que el aceite esté caliente, agregue el arroz fragante tailandés, saltee el arroz hasta que el arroz se ponga dorado o amarillo (aproximadamente 10-13 minutos);
4. Agregue la sopa y luego cierre la tapa. El programa detecta que la tapa se ha cerrado y la luz de "asado" permanece encendida.
5. El aparato de cocción cambia al modo de freír y el temporizador de cuenta regresiva se muestra en la pantalla digital.
6. La cocina vuelve al modo de espera tan pronto como El programa de asado ha terminado.

| mesa:                     |            |                 |                  |             |                 |
|---------------------------|------------|-----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Cantidad de agua (escala) | oliva (ml) | cebolla (pieza) | Pimiento (pieza) | Sal (gramo) | Ketchup (gramo) |
| Una escala                | 40ml       | 1/3 Stück       | 1/3 Stück        | 10g         | 60g             |
| Dos escalas               | 60ml       | 2/3 Stück       | 2/3 Stück        | 20g         | 90g             |
| Tres escalas              | 80ml       | 1 Stück         | 1 Stück          | 30g         | 120g            |

### humedecer

1. Presione el botón "Menú" en modo de espera, luego seleccione la función "Cocción al vapor", la luz de "Cocción al vapor" se encenderá.
2. Presione el botón "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción al vapor. El tiempo estándar es de 5 minutos. El tiempo se puede configurar de 5 a 30 minutos.
3. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Cocción al vapor" La luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Cocción al vapor" permanece encendida, en la pantalla digital se muestra "Ejecutar ciclo".
4. Tan pronto como el agua esté hirviendo, se mostrará el temporizador de cuenta regresiva en la pantalla digital.
5. Tan pronto como finalice el programa, la función de vapor cambia automáticamente a la función de preservación de la temperatura.

### pastas

1. Presione el botón "Menú" en modo de espera, luego seleccione la función "Pasta", la luz de "Pasta" se encenderá.
2. Presione los botones "+" y "-" para configurar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo estándar es de 10 minutos. El tiempo se puede configurar de 10 a 35 minutos.
3. Agregue agua y sal (vea la tabla, no más de 5 escalas).

## manuales

4. Presione el botón "Iniciar" para iniciar la función "Difícil".

La luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Toughware" permanece encendida "Ciclo de ejecución" aparece en la pantalla digital.

5. Tan pronto como el agua esté hirviendo, se mostrará el temporizador de cuenta regresiva en la pantalla digital. Abra la tapa, agregue la cantidad adecuada de pasta según el nivel del agua y luego mezcle todo (vea la tabla), revuelva durante 1 a 2 minutos, luego cierre la tapa y continúe cocinando.

6. Tan pronto como finalice el programa, la función Pasta cambia automáticamente a la función Conservar temperatura.

| tabla:           |            |
|------------------|------------|
| cantidad de agua | pastas (g) |
| 2 tazas de agua  | 100g       |
| 4 tazas de agua  | 200g       |
| 6 tazas de agua  | 300g       |
| 8 tazas de agua  | 400g       |

### pasta

1. Presione el botón "Menú" en modo de espera, luego seleccione la función "Gachas", la luz "Gachas" se encenderá.

2. Presione los botones "+" y "-" para configurar el tiempo de cocción de la papilla. El tiempo estándar es de 2 horas. El tiempo se puede configurar de 2 a 4 horas.

3. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Gachas". La luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Gachas" permanece encendida, "Ciclo de funcionamiento" se muestra en la pantalla digital.

4. Tan pronto como finalice el programa, la función Gachas cambia automáticamente a la función de Preservación de temperatura.

### Manual / usted mismo

1. Presione el botón "Menú" en modo de espera, luego seleccione la función "Manual / Hágalo usted mismo", la luz "Manual / Hágalo usted mismo" se iluminará.

2. Presione el botón "+" o "-" para configurar el programa manual / hágalo usted mismo. El tiempo estándar es de 1 minuto. El tiempo puede durar desde 1 minuto. 4 horas para configurar.

3. Presione el botón de temperatura. La luz "TEMP" permanece encendida, seleccione la temperatura de cocción, la temperatura predeterminada es F95 (otras opciones incluyen F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 y F275) si el tiempo de cocción es > 2 Horas, F250 y F275 no están disponibles. El valor de temperatura seleccionado se muestra en la pantalla digital.

4. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Manual / Hágalo usted mismo". La luz "Inicio" y "Manual / Hágalo usted mismo" permanecen encendidas. Antes de alcanzar la temperatura de cocción establecida, se muestra "Ciclo digital" en la pantalla digital. Una vez alcanzada la temperatura de cocción establecida, se muestra el temporizador de cuenta regresiva en la pantalla. (Luego presione "TEMP", la pantalla digital muestra la temperatura de cocción establecida y vuelve a la pantalla normal después de 3 segundos)

5. Una vez que finaliza el programa, la función Manual cambia automáticamente a la función de mantenimiento de temperatura.

## carne

1. Presione el botón "Menú" en modo de espera, luego seleccione la función "Carne", la luz "Carne" se enciende.
2. Presione el botón "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción de la carne. El tiempo estándar es de 20 minutos. El tiempo se puede configurar de 10 minutos a 1 hora.
3. Agregue una cucharada de aceite de cocina a la olla, agregue la sabrosa carne y cierre la tapa.
4. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Carne". La luz "Inicio" permanece encendida, la luz "Carne" permanece encendida y el temporizador de cocción al vapor se muestra en la pantalla digital.
5. Cuando finaliza el programa, la función Carne cambia automáticamente a la función Conservación de temperatura.

## pan

1. Descongele la masa antes de usar. Use max. 500 g, de lo contrario, la masa se filtraría del aparato.
2. Presione el botón "Menú" en modo de espera, luego seleccione la función "Pan", la luz "Pan" se encenderá.
3. Presione el botón "+" o "-" para establecer el tiempo de cocción del pan. El tiempo estándar es de 3 horas. El tiempo se puede configurar de 2 a 4 horas.
4. Limpie el tazón con aceite de cocina, vierta la masa en el tazón.
5. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Pan". La luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Pan" permanece encendida y la luz "Pan" permanece encendida. El temporizador de cuenta atrás de cocción al vapor se muestra en la pantalla digital.
6. Una vez que se completa la función Pan, la función Carne cambia automáticamente a la función Conservar temperatura.

## yogur

1. Caliente la leche en una cacerola a 180 ° F sobre la placa calefactora, revolviéndola constantemente para evitar que se queme.
2. Deje que la leche se enfríe durante aproximadamente 1-2 horas a 115 ° F. Agregue cultivos de yogurt. Revuelva la mezcla con cuidado.
3. Ponga la mezcla de leche en la olla interior.
4. Asegúrese de que la olla interior esté limpia y seca antes de colocarla en la olla arrocera.
5. Presione el botón "Menú" en el modo de espera, luego seleccione la función "Yogur", la luz "Yogur" se enciende.
6. Presione el botón "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción del yogur. El tiempo estándar es de 8 horas. El tiempo se puede configurar de 6 a 12 horas.
7. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Yogur". La luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Yogur" permanece encendida y el temporizador de cocción al vapor se muestra en la pantalla digital.
8. La cocina vuelve al modo de espera tan pronto como el programa de yogurt ha terminado.
9. Una vez que se completa la incubación, almacene el yogur en un recipiente hermético en el refrigerador. No lo deje en la olla arrocera.

## Sopa / estofado

1. Presione el botón "Menú" en el modo de espera, luego seleccione la función "Sopa / Estofado", la luz "Sopa / Estofado" se enciende.
2. Presione los botones "+" y "-" para configurar el tiempo de cocción de la sopa / estofado. El tiempo estándar es de 2 horas. El tiempo se puede configurar de 2 a 4 horas.
3. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Sopa / Estofado"  
La luz "Start" permanece encendida y la luz "Soup / Stew" permanece encendida, "Run Cycle" se muestra en la pantalla digital.
4. Una vez que finalice el programa, la función sopa / estofado cambiará automáticamente a la función de preservación de la temperatura.

## arroz

1. Presione el botón "MENÚ" en modo de espera, luego seleccione la función "Viaje", la luz de "Viaje" se encenderá.
2. Presione el botón "Iniciar" para iniciar la función "Arroz", la luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Arroz" permanece encendida, "Ciclo de funcionamiento" se muestra en la pantalla digital.
3. La función Rice cambia automáticamente al modo de una olla después de la cocción, y el temporizador de cuenta regresiva se muestra en la pantalla digital.
4. Cuando finaliza el programa, la función Rice cambia automáticamente a la función de Preservación de temperatura.

## Cocina lentamente

1. Presione el botón "Menú" en el modo de espera, luego seleccione la función "Cocción lenta", la luz de "Cocción lenta" se enciende.
2. Presione el botón "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción para la cocción lenta. El tiempo estándar es de 2 horas. El tiempo se puede configurar de 2 a 10 horas.
3. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función "Cocción lenta"  
La luz "Inicio" permanece encendida y la luz "Cocción lenta" permanece encendida y el temporizador de cuenta regresiva para la cocción lenta se muestra en la pantalla digital.
4. Cuando finaliza el programa, la función de cocción lenta cambia automáticamente a la función de conservación de temperatura.

## manuales

### Procedimiento de ajuste del tiempo de cocción.

1. Tiempo de cocción al vapor: la configuración predeterminada es de 5 minutos, ajustable de 5 a 30 minutos. Presione "+" para aumentar el contador en 1 minuto, presione "-" para disminuir el contador en 1 minuto.
2. Tiempo de cocción Cocción lenta: la configuración predeterminada es 2 horas, ajustable de 2 a 10 horas. Presione "+" para aumentar el valor establecido en 1 hora, presione "-" para disminuirlo en 1 hora.
3. Tiempo de cocción manual: la configuración predeterminada es 1 minuto, ajustable de 1 minuto a 4 horas. Presione "+" para aumentar el contador en 10 minutos, presione "-" para disminuir el contador en 10 minutos.
4. Tiempo de cocción sopa / estofado / pan / gachas: el valor predeterminado es 2 horas, ajustable de 2 a 4 horas. Presione "+" para aumentar el contador en 30 minutos, presione "-" para disminuir el contador en 30 minutos.
5. Tiempo de cocción de la pasta: el valor predeterminado es 10 minutos, ajustable por 10 a 35 minutos. Presione "+" para aumentar el contador en 1 minuto, presione "-" para disminuir el contador en 1 minuto. Después de configurar el tiempo de cocción, presione el botón "Inicio" para iniciar el programa.
6. Tiempo de cocción para yogurt: el valor predeterminado es 8 horas, ajustable entre 6 y 12 horas. Presione "+" para aumentar el valor establecido en 1 hora, presione "-" para disminuirlo en 1 hora.
7. Tiempo de cocción de la carne: la configuración predeterminada es de 20 minutos, ajustable entre 10 minutos y 1 hora. Presione "+" para aumentar el contador en 5 minutos, presione "-" para disminuir el contador en 5 minutos.

## manuales

### Temporizador preestablecido (pan, gachas, vapor, cocción lenta, sopa / estofado, arroz y pasta)

1. Al seleccionar la función, el temporizador debe estar preestablecido. Presione el botón del temporizador / temperatura, la luz "TEMPORIZADOR / TEMP" se enciende y cambia al modo de configuración. Presione "+" o "-" para configurar el tiempo de finalización. Presione "+" una vez para aumentar el valor establecido en 1 hora, presione "-" una vez para disminuirlo en 1 hora. Mantenga presionado para aumentar el valor automáticamente.
2. Presione el botón "Inicio" para iniciar la función de temporizador preestablecido. El tiempo de finalización se muestra en la pantalla y comienza la cuenta atrás.
3. El temporizador puede preajustarse hasta 24 horas.
4. Conservación de la temperatura: carne, arroz, pan, gachas, vapor, cocción lenta, manual, sopa / estofado y pasta. Tan pronto como finaliza el proceso de cocción, el aparato de cocción cambia al modo de conservación de la temperatura. El tiempo de mantenimiento de la temperatura es de hasta 12 horas, la cocina vuelve al modo de espera después de 12 horas. Cuanto más corto sea el tiempo de mantenimiento de la temperatura, mejor será el sabor.
5. Nota: La configuración recomendada del temporizador no es más de
6. 12 horas para evitar que se estropeen los alimentos.

## Limpieza y mantenimiento

- Limpie la tapa con un paño húmedo para retener el calor, no lave con agua.

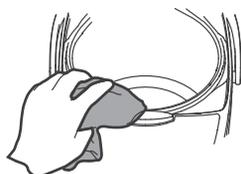


- Seque el agua en el tanque de condensación con un paño seco.

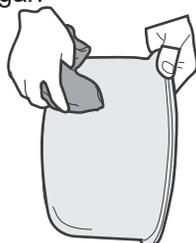


## Limpieza y mantenimiento

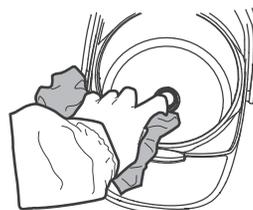
- Limpie la olla multiuso con un paño húmedo.



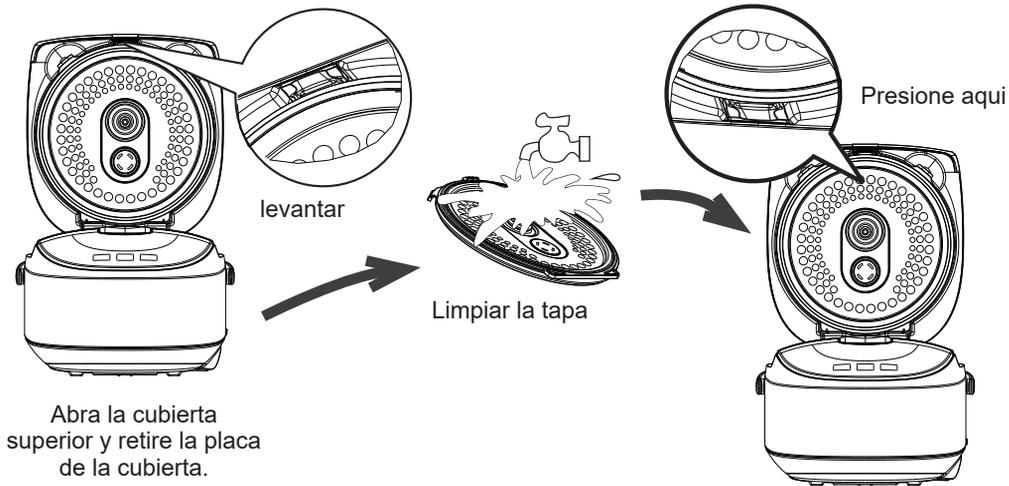
- Limpie el agua y el arroz alrededor de la cacerola y debajo de la cacerola antes de colocarla en su lugar.



- Retire (si es necesario) el agua de la placa calefactora con un paño; Limpie (si es necesario) el arroz quemado con un cepillo de acero o un papel de lija del plato



## Métodos de limpieza de la tapa

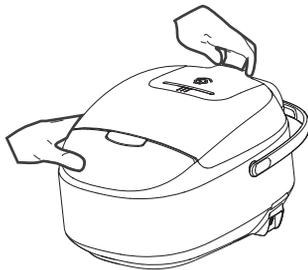


## Limpeza y mantenimiento

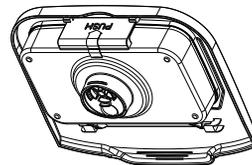
Desmontaje, limpieza y montaje de la válvula de vapor.

**Nota:** La válvula debe limpiarse con frecuencia para garantizar un sangrado suave. Limpie la válvula cuando la unidad se haya enfriado para evitar quemaduras

- Agarre el mango de la válvula de vapor y levántelo

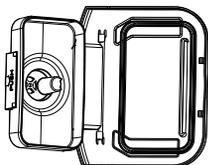


- Abra el asiento de la válvula y la tapa de la válvula en la dirección indicada en el asiento de la válvula.



# Limpieza y mantenimiento

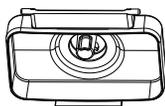
- Ilustración de abrir la válvula



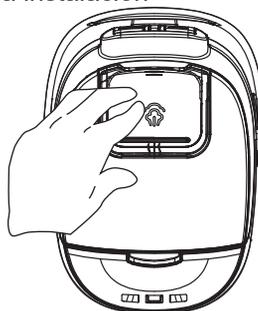
- Enjuague con agua.  
Nota: Reemplace el sello si cae



- Alinee la tapa de la válvula con la ranura en el asiento de la válvula, cierre la válvula de vapor de acuerdo con las instrucciones, la instalación se completa tan pronto como se escuche un "clic"

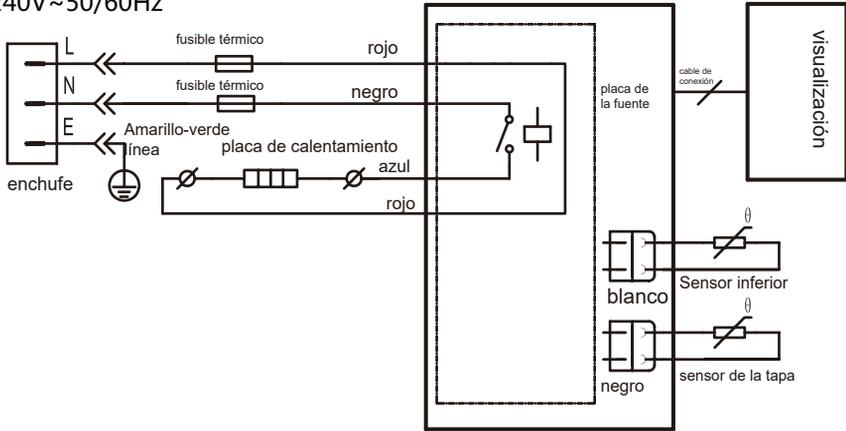


- Presione hacia abajo la válvula de vapor durante la instalación



# diagrama de circuito

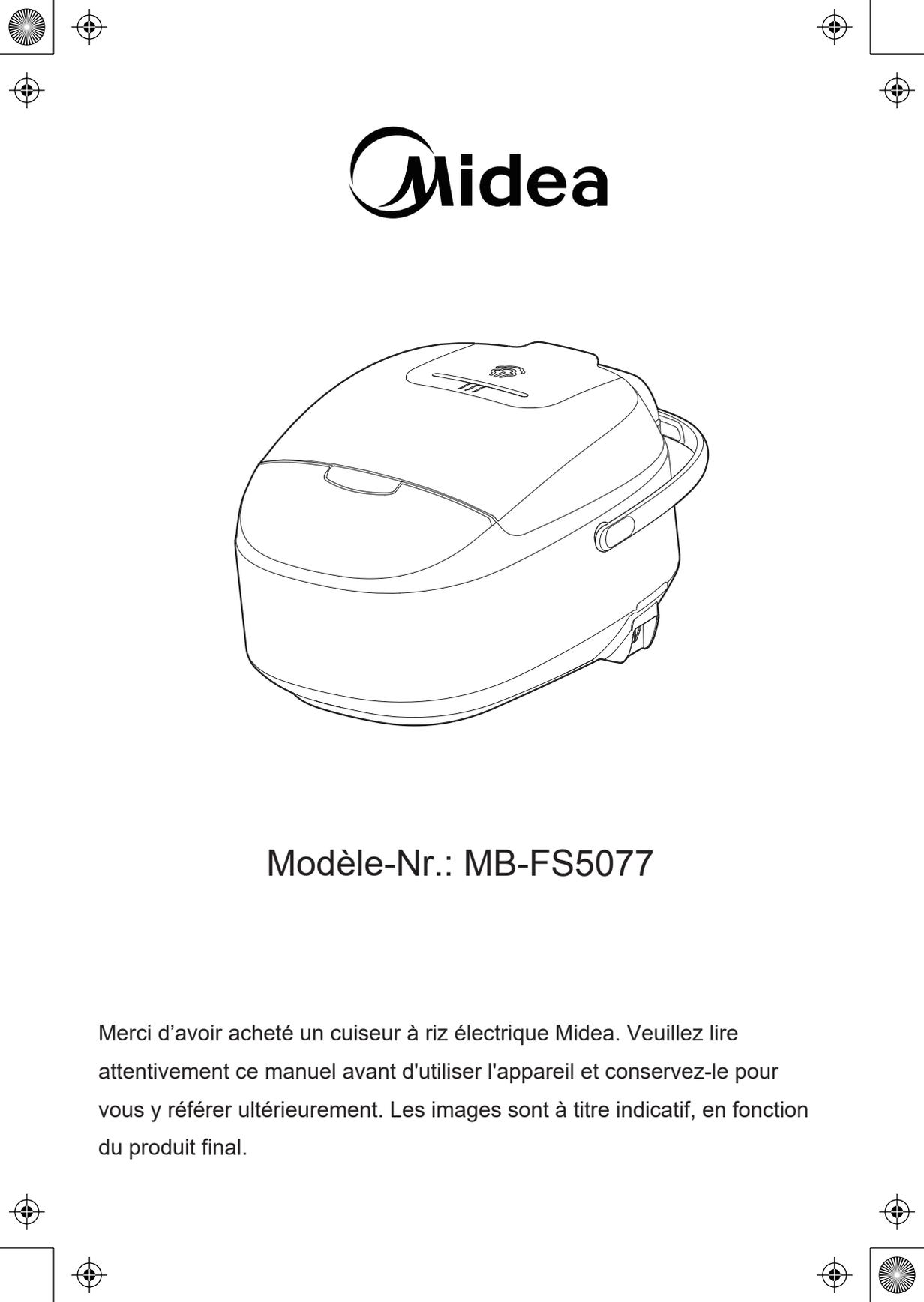
220-240V~50/60Hz



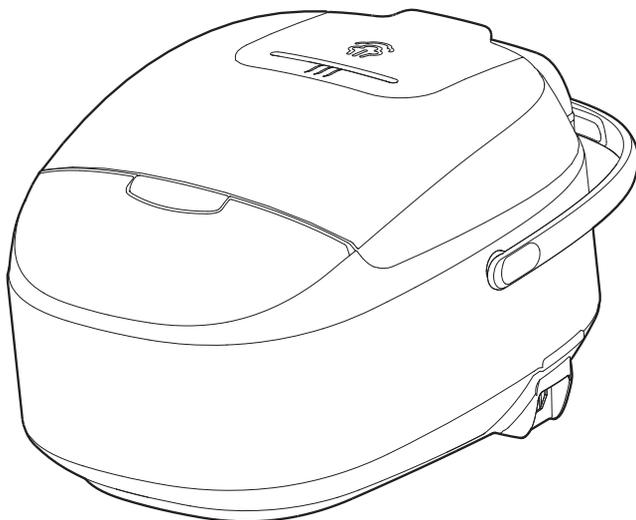


## PROTECCIÓN AMBIENTAL

El dispositivo no debe desecharse con la basura doméstica. Al final de su vida útil, el dispositivo debe devolverse adecuadamente a un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos usados. Al recolectar y reciclar sus desechos, está haciendo una contribución significativa a la protección de nuestros recursos naturales y a garantizar una eliminación limpia y ambientalmente racional.

The page features several registration marks (crosshairs and sunburst symbols) at the corners and midpoints of the edges, used for printing alignment.

# Midea



Modèle-Nr.: MB-FS5077

Merci d'avoir acheté un cuiseur à riz électrique Midea. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Les images sont à titre indicatif, en fonction du produit final.

## Consignes de sécurité importantes

Prenez des précautions de sécurité élémentaires lorsque vous utilisez des appareils électriques, entre autres: veuillez lire la description complète.

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. pas utiliser à l'extérieur.
2. Le dispositif peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et / ou de connaissances, si elles ont été supervisées ou instruites pour une utilisation en toute sécurité et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

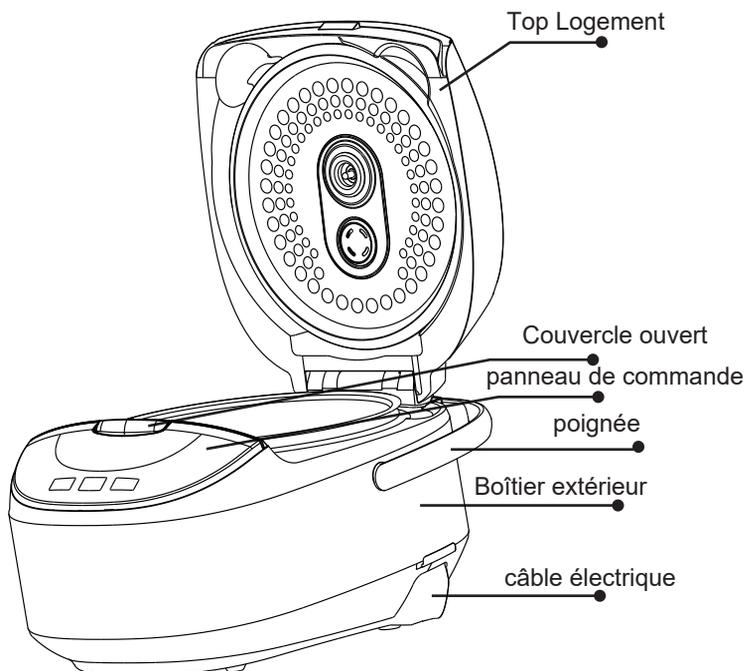
Conservez l'appareil et ses câbles hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

3. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications similaires, notamment:

- les cuisines des employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- fermes;
- par les clients des hôtels, motels et autres milieux de vie;
- Chambre d'hôtes.

5. Un câble secteur endommagé ne peut être remplacé par le fabricant ou son service après-vente que par un câble spécial.
6. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant avant de le nettoyer, le réparer, le déplacer ou l'utiliser.
7. Ne plongez aucune partie de l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
8. La surface de l'élément chauffant peut toujours dégager de la chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas!
9. Avertissement: Évitez de renverser des liquides sur le port.
10. Avertissement: Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

## description du produit



## accessoires

service



louche



gobelet



doseur

Bateaux à vapeur



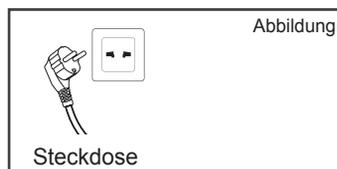
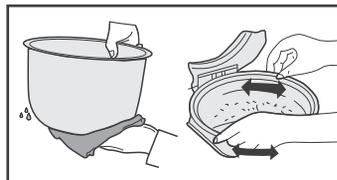
## manuels

- Essuyez la casserole à l'extérieur avec un chiffon et mettez-la dans l'étui; tournez le pot 2 ou 3 fois pour vous assurer que le fond du pot et la plaque chauffante sont en contact; abaissez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

**Ne posez pas la marmite sur d'autres plaques afin d'éviter qu'elle ne se déforme à cause des températures élevées; Ne remplacez pas la marmite par d'autres récipients lors de l'utilisation de la plaque chauffante.**

- Branchez la fiche dans la prise

Assurez-vous que les bouchons de Le logement et la source d'alimentation correctement connectés les uns aux autres.



- Appuyez sur la touche fonction pour sélectionner les fonctions désirées, puis appuyez sur la touche "Start" pour démarrer l'appareil. Ou appuyez sur la touche de la fonction sélectionnée pour accéder directement au mode de fonctionnement.

## Utilisation des touches de fonction

### Bouton ON / OFF / START

Insérez la fiche dans la prise, appuyez sur le bouton "ON / OFF / START" pour allumer l'appareil, le voyant DEL indiquera "- -", le voyant "ON / OFF / START" clignotera, la multi-cuisinière sera allumée ( "ON") (mode veille). Appuyez à nouveau sur le bouton "ON / OFF / START" pour éteindre à nouveau l'appareil.

("OFF") (mode économie, rien n'est affiché dans le champ). En mode sous tension ("ON"), sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur la touche "ON / OFF / START" pour lancer le programme. Si cette option est activée et qu'aucune opération n'est effectuée pendant plus de 2 minutes, il s'éteindra automatiquement.

### Taste Heiss/Abbrechen

1. En mode sous tension, appuyez sur le bouton "Hot / Cancel" pour lancer le programme de maintien de la température.
2. En mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton "Hot / Cancel" pour quitter le mode de fonctionnement et passez en mode "ON". (Mode veille) pour revenir.
3. Le mode de conservation de la température commence lorsque la cuisson est terminée, la minuterie indique 0 à 12 heures. La DEL clignotera "- -" après 12 heures et retournera au mode "ON" (veille). Il est préférable de consommer les aliments moins de 5 heures après la cuisson afin de préserver l'arôme et le goût. Remarque: En mode Rôti et Yaourt, il n'y a pas de fonction pour la conservation de la température.

## Utilisation des touches de fonction

### Bouton Menu

Appuyez sur le bouton "Menu" en mode "ON" (mode veille), pour sélectionner les différentes fonctions. Le cycle de fonctionnement est le suivant: yogourt cuit à la vapeur / Pâte rôtie / Purée Viande Manuel / Cuisson du pain.

### Goûter la soupe / ragoût

Appuyez sur le bouton "Soupe / Ragoût" en mode "ON" (veille). Le voyant "soupe / ragoût" clignote. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour démarrer le programme "Soupe / Ragoût".

### Bouton riz

Appuyez sur la touche «Rice» en mode sous tension («ON») (mode veille). La lumière «Riz» clignote. Appuyez sur le bouton «Démarrer» pour lancer le programme «Riz».

### Cuisson lente

Appuyez sur le bouton "Cuisson lente" en mode "ON" Mode (veille). Le voyant "Cuisson lente" clignote. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour démarrer le programme "Cuisson lente".

### Timer / bouton de température

Après avoir sélectionné la fonction, le temps de cuisson doit être pré-réglé. Appuyez sur le bouton timer / temperature. Le bouton de la minuterie / température et les voyants de fonction correspondants clignoteront. Réglez l'heure et appuyez sur le bouton «Démarrer». L'heure pré-réglée est l'heure à laquelle la cuisson est terminée.

### Touche "+" et "-"

1. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour régler la minuterie afin de régler la durée de cuisson.
2. En mode manuel, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour sélectionner la valeur de température en mode de réglage de la température.
3. Réglez le temps de cuisson.

## manuels

### faire frire

1. Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille. Le voyant "Rôti" s'allume.
2. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "frire", le voyant "démarrer" reste allumé et le voyant "frire" clignote et "cycle en cours" s'affiche sur l'écran numérique. Le couvercle du cuiseur à riz est ouvert, ajoutez une portion d'huile d'olive (voir tableau) et chauffez l'appareil pendant 5 minutes.
3. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez le riz thaï parfumé, faites sauter le riz jusqu'à ce qu'il devienne doré ou jaune (environ 10 à 13 minutes);
4. Ajoutez la soupe puis fermez le couvercle. Le programme détecte que le couvercle a été fermé et le voyant "Rôti" reste allumé.
5. L'appareil de cuisson passe en mode de friture et le compte à rebours s'affiche sur l'écran numérique.
6. La cuisinière repasse en mode veille dès que le programme de rôti est terminé.

table:

| Quantité d'eau(échelle) | huile d'olive (ml) | oignon (Pièces) | Poivre (morceau) | sel (Grammes) | ketchup (Grammes) |
|-------------------------|--------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------------|
| Une balance             | 40ml               | 1/3 pièce       | 1/3 pièce        | 10g           | 60g               |
| Deux échelles           | 60ml               | 2/3 pièce       | 2/3 pièce        | 20g           | 90g               |
| Trois échelles          | 80ml               | 1 pièce         | 1 pièce          | 30g           | 120g              |

### humecter

1. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Cuisson à la vapeur". Le voyant "Cuisson à la vapeur" s'allume.
2. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson à la vapeur. Le temps standard est de 5 minutes. Le temps peut être réglé de 5 à 30 minutes.
3. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Cuisson à la vapeur".
4. Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Cuisson à la vapeur" reste allumé, "Cycle d'exécution" s'affiche sur l'écran numérique.
5. Dès que l'eau bout, le compte à rebours est affiché sur l'écran numérique.
6. Dès que le programme est terminé, la fonction de cuisson à la vapeur passe automatiquement à la fonction de préservation de la température.

### pâtes

1. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Pâtes", le voyant "Pâtes" s'allume.
2. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le temps de cuisson des pâtes. Le temps standard est de 10 minutes. Le temps peut être réglé de 10 à 35 minutes.
3. Ajoutez de l'eau et du sel (voir tableau, pas plus de 5 écailles).

## manuels

- Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Pâtes", Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Pâtes" reste allumé, "Cycle d'exécution" s'affiche sur l'écran numérique.
- Dès que l'eau bout, le compte à rebours est affiché sur l'écran numérique. Ouvrez le couvercle, ajoutez la quantité appropriée de pâtes en fonction du niveau d'eau, puis mélangez le tout (voir tableau), mélangez pendant 1 à 2 minutes, puis fermez le couvercle et poursuivez la cuisson.
- Dès que le programme est terminé, la fonction Pâtes passe automatiquement à la fonction Préserver la température.

| table:         |           |
|----------------|-----------|
| quantité d'eau | pâtes (g) |
| 2 Tasses d'eau | 100g      |
| 4 Tasses d'eau | 200g      |
| 6 Tasses d'eau | 300g      |
| 8 Tasses d'eau | 400g      |

### purée

- Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Bouillie", le voyant "Bouillie" s'allume.
- Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le temps de cuisson de la bouillie. Le temps standard est 2 heures. Le temps peut être réglé de 2 à 4 heures.
- Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Porridge". Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Porridge" reste allumé, "Cycle en cours" s'affiche sur l'écran numérique.
- Dès que le programme est terminé, la fonction Porridge bascule automatiquement sur la fonction de préservation de la température.

### Manuel / vous-même

- Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Manuel / Faites-le vous-même", le voyant "Manuel / Faites-le vous-même" s'allume.
- Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour définir le programme manuel / manuel. Le temps standard est 1 minute. Le temps peut durer de 1 minute 4 heures à définir.
- Appuyez sur le bouton de température. Le voyant "TEMP" reste allumé, sélectionnez la température de cuisson, la température par défaut est F95 (les autres options incluent F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 et F275) si le temps de cuisson est > 2 Heures, F250 et F275 ne sont pas disponibles. La valeur de température sélectionnée est affichée sur l'affichage numérique.
- Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Manuel / Faites-le vous-même". La Les voyants "Démarrer" et "Manuel / Faites-le vous-même" restent allumés. Avant que la température de cuisson définie ne soit atteinte, "Cycle numérique" est affiché sur l'écran numérique. Une fois la température de cuisson définie atteinte, le compte à rebours est affiché à l'écran. (Appuyez ensuite sur "TEMP", l'affichage numérique indique la température de cuisson réglée et revient à l'écran normal après 3 secondes)
- Une fois le programme terminé, la fonction Manuel bascule automatiquement sur la fonction de maintien de la température.

## viande

1. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Viande", le voyant "Viande" s'allume.
2. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson de la viande. Le temps standard est de 20 minutes. Le temps peut être réglé de 10 minutes à 1 heure.
3. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans la casserole, ajoutez la viande savoureuse et fermez le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Viande". Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Viande" reste allumé et le compte à rebours de la cuisson à la vapeur est affiché sur l'écran numérique.
5. Lorsque le programme est terminé, la fonction Viande bascule automatiquement sur la fonction de préservation de la température.

## pain

1. Décongelez la pâte avant utilisation. Utilisez max. 500g, sinon la pâte s'écoulerait de l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Pain", le voyant "Pain" s'allume.
3. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson du pain. Le temps standard est de 3 heures. Le temps peut être réglé de 2 à 4 heures.
4. Essayez le bol avec de l'huile de cuisson, versez la pâte dans le bol.
5. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour démarrer la fonction "Pain". Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Pain" reste allumé et le voyant "Pain" reste allumé. Le compte à rebours de la cuisson à la vapeur est affiché sur l'écran numérique.
6. Une fois la fonction Pain terminée, la fonction Viande bascule automatiquement sur la fonction de préservation de la température.

## yaourt

1. Faites chauffer le lait dans une casserole à 180 ° F sur la plaque de cuisson, en remuant constamment pour l'empêcher de brûler.
2. Laissez le lait refroidir pendant environ 1 à 2 heures à 22 ° C. Ajouter des cultures de yaourt. Incorporer le mélange avec précaution.
3. Mettez le mélange de lait dans le pot intérieur.
4. Assurez-vous que le pot intérieur est propre et sec avant de le placer dans le cuiseur à riz.
5. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Yaourt", le voyant "Yaourt" s'allume.
6. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson du yaourt. Le temps standard est de 8 heures. Le temps peut être réglé de 6 à 12 heures.
7. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Yaourt". Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Yaourt" reste allumé et le compte à rebours de la cuisson à la vapeur est affiché sur l'écran numérique.
8. La cuisinière repasse en mode veille dès que le programme de yaourt est terminé.
9. Une fois l'incubation terminée, conservez le yaourt dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Ne le laissez pas dans le cuiseur à riz.

## Soupe / ragoût

1. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Soupe / Ragoût", le voyant "Soupe / Ragoût" s'allume.
2. Appuyez sur les touches "+" et "-" pour régler le temps de cuisson de la soupe / ragoût. Le temps standard est 2 heures. Le temps peut être réglé de 2 à 4 heures.
3. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Soupe / Ragoût" Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Soupe / Ragoût" reste allumé, "Cycle d'exécution" s'affiche sur l'écran numérique.
4. Une fois le programme terminé, la fonction soupe / ragoût bascule automatiquement sur la fonction de préservation de la température.

## riz

1. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Riz", le voyant "Riz" s'allume.
2. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Riz". Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Riz" reste allumé, "Cycle en cours" s'affiche sur l'écran numérique.
3. La fonction Rice (riz) bascule automatiquement en mode one-pot après la cuisson et le compte à rebours s'affiche sur l'écran numérique.
4. Lorsque le programme est terminé, la fonction Rice passe automatiquement à la fonction de préservation de la température.

## Cuire lentement

1. Appuyez sur la touche "Menu" en mode veille, puis sélectionnez la fonction "Cuisson lente", le voyant "Cuisson lente" s'allume.
2. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson pour une cuisson lente. Le temps standard est 2 heures. Le temps peut être réglé de 2 à 10 heures.
3. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction "Cuisson lente" Le voyant "Démarrer" reste allumé et le voyant "Cuisson lente" reste allumé et le compte à rebours de la cuisson lente est affiché sur l'écran numérique.
4. Lorsque le programme est terminé, la fonction de cuisson lente bascule automatiquement sur la fonction de maintien de la température.

## manuels

### Procédure de réglage du temps de cuisson

1. Temps de cuisson à la vapeur: Le réglage par défaut est 5 minutes, réglable de 5 à 30 minutes. Appuyez sur "+" pour augmenter le compteur de 1 minute, appuyez sur "-" pour le diminuer de 1 minute.
2. Temps de cuisson Cuisson lente: Le réglage par défaut est 2 heures, réglable de 2 à 10 heures. Appuyez sur "+" pour augmenter la valeur définie d'une heure, appuyez sur "-" pour la diminuer d'une heure.
3. Temps de cuisson manuel: Le réglage par défaut est 1 minute, réglable de 1 minute à 4 heures. Appuyez sur "+" pour augmenter le compteur de 10 minutes, appuyez sur "-" pour le diminuer de 10 minutes.
4. Temps de cuisson soupe / ragoût / pain / bouillie: la valeur par défaut est 2 heures, réglable de 2 à 4 heures. Appuyez sur "+" pour augmenter le compteur de 30 minutes, appuyez sur "-" pour le diminuer de 30 minutes.
5. Temps de cuisson pour les pâtes: la valeur par défaut est 10 minutes, réglable par 10 à 35 minutes. Appuyez sur "+" pour augmenter le compteur de 1 minute, appuyez sur "-" pour le diminuer de 1 minute. Après avoir réglé le temps de cuisson, appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer le programme.
6. Temps de cuisson du yaourt: la valeur par défaut est de 8 heures, réglable entre 6 et 12 heures. Appuyez sur "+" pour augmenter la valeur définie d'une heure, appuyez sur "-" pour la diminuer d'une heure.
7. Temps de cuisson de la viande: Le réglage par défaut est 20 minutes, réglable entre 10 minutes et 1 heure. Appuyez sur "+" pour augmenter le compteur de 5 minutes, appuyez sur "-" pour le diminuer de 5 minutes.

## manuels

### Minuterie pré-réglée (pain, bouillie, cuisson à la vapeur, cuisson lente, soupe / ragoût, riz et pâtes)

1. Lors de la sélection de la fonction, la minuterie doit être pré-réglée. Appuyez sur la touche timer / temperature, le voyant "TIMER / TEMP" s'allume et passe au mode de réglage. Appuyez sur "+" ou "-" pour définir l'heure de fin. Appuyez une fois sur "+" pour augmenter la valeur définie d'une heure, appuyez une fois sur "-" pour la diminuer d'une heure. Appuyez longuement pour augmenter la valeur automatiquement.
2. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour lancer la fonction de minuterie pré-réglée. L'heure de fin est affichée à l'écran et le compte à rebours commence.
3. La minuterie peut être pré-réglée jusqu'à 24 heures.
4. Conservation de la température: viande, riz, pain, porridge, cuisson à la vapeur, cuisson lente, manuel, soupe / ragoût et pâtes. Dès que le processus de cuisson est terminé, l'appareil de cuisson passe en mode de conservation de la température. Le temps de maintien de la température peut aller jusqu'à 12 heures, la cuisinière repasse en mode veille après 12 heures. Plus le temps de maintien de la température est court, meilleur est le goût. Remarque: le réglage de minuterie recommandé n'est pas supérieur à 12 heures pour éviter de gâcher la nourriture.

## Nettoyage et entretien

- Essuyez le couvercle avec un chiffon humide pour retenir la chaleur. Ne lavez pas à l'eau.

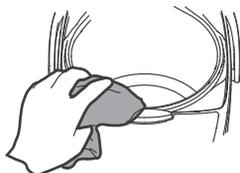


- Sécher l'eau dans le réservoir de condensation avec un chiffon sec.

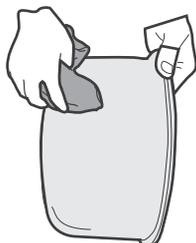


## Nettoyage et entretien

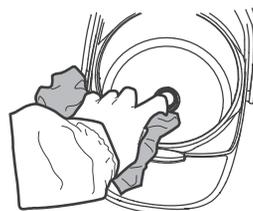
- Nettoyez le multi-cuiseur avec un chiffon humide.



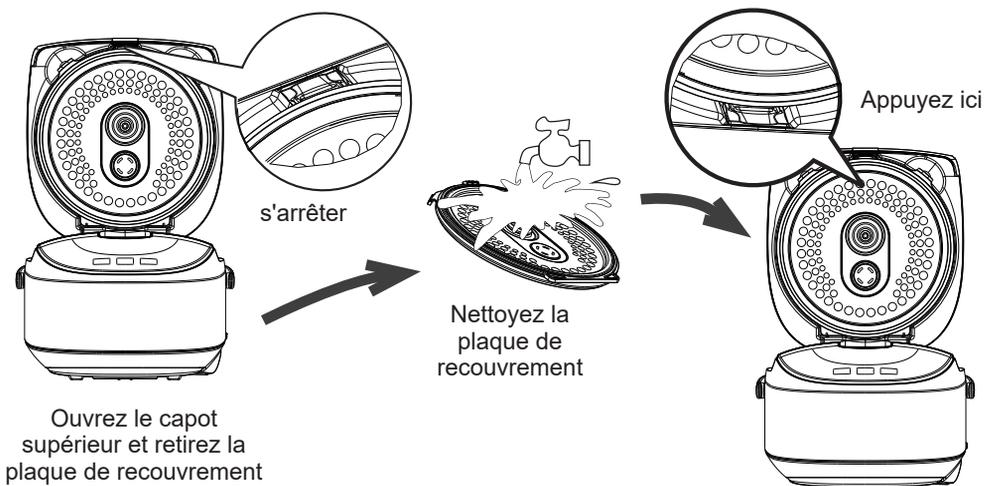
- Essuyez l'eau et le riz autour de la casserole et sous la casserole avant de la mettre en place.



- Retirez (si nécessaire) l'eau de la plaque chauffante avec un chiffon; nettoyez (si nécessaire) le riz brûlé avec une brosse en acier ou un papier sablé de la plaque.



## Méthodes de nettoyage de la plaque de recouvrement

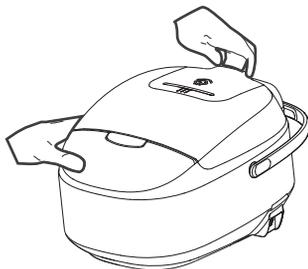


## Nettoyage et entretien

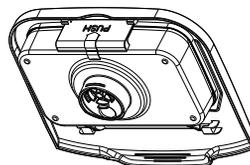
Démontage, nettoyage et montage de la soupape à vapeur.

**Remarque:** La valve doit être nettoyée fréquemment pour assurer un saignement doux. Veuillez nettoyer la vanne une fois l'appareil refroidi pour éviter les brûlures.

- Saisir la poignée de la soupape à vapeur et la soulever

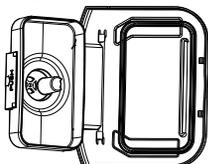


- Ouvrez le siège de soupape et le couvercle de soupape dans la direction indiquée sur le siège de soupape



## Nettoyage et entretien

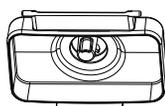
- Illustration de l'ouverture de la vanne



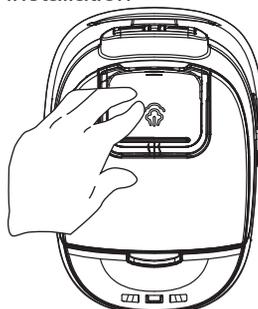
- Rincer à l'eau  
Remarque: remplacez le joint s'il tombelt



- Alignez le couvercle de la vanne avec la fente du siège de la vanne, fermez la vanne de vapeur conformément aux instructions, l'installation est terminée dès que vous entendez un "clic".

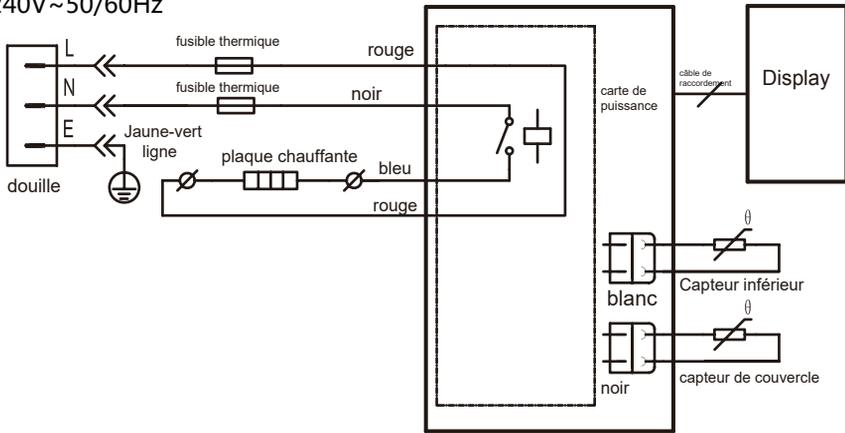


- Appuyez sur la soupape de vapeur pendant l'installation



# schéma de circuit

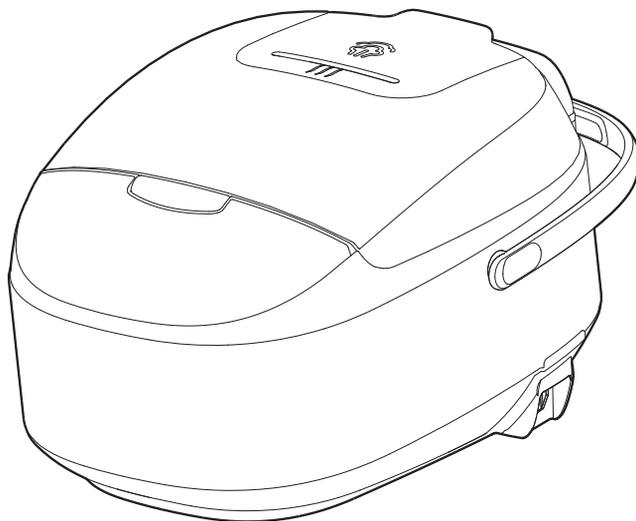
220-240V~50/60Hz





## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

■ L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. À la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être correctement renvoyé à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. En collectant et en recyclant vos déchets, vous contribuez de manière significative à la protection de nos ressources naturelles et à une élimination propre et respectueuse de l'environnement.



Model No.: MB-FS5077

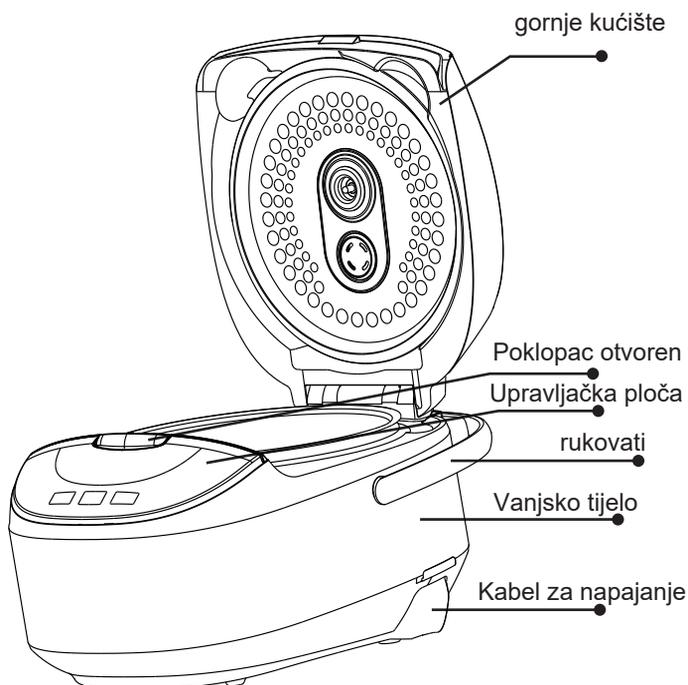
Hvala vam što ste kupili električni štednjak riže Midea. Pažljivo pročitajte upute za uporabu prije upotrebe i pažljivo ih čuvajte nakon što ih pročitate kako biste ih mogli u budućnosti koristiti. Slike su samo za referencu, podložne su konačnom proizvodu.

## Važne sigurnosne upute

Pri korištenju električnih uređaja, uzmite u obzir osnovne sigurnosne mjere opreza koje uključuju sljedeće: pročitajte cijeli opis.

1. Ovaj uređaj služi samo za kućanstvo. Ne koristiti na otvorenom.
2. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i više i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobili nadzor ili upute o korištenju uređaja na siguran način i razumiju ih, opasnosti koje uključuju. Djeca se ne mogu igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom su. Držite uređaj i kabel izvan dosega djece mlađe od 8 godina.
3. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
4. Ovaj je uređaj namijenjen upotrebi u kućanstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
  - Kuhinjske površine osoblja u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
  - seoske kuće;
  - od strane klijenata u hotelima, motelima i ostalim okruženjima stambenih vrsta;
  - okruženje tipa noćenja s doručkom;
5. Ako je opskrbeni kabel oštećen, mora ga zamijeniti poseban kabel ili sklop koji je dostupan od proizvođača ili njegovog servisnog zastupnika.
6. Prije čišćenja, održavanja ili premještanja i kad god ga ne koristite, isključite i iskopčajte uređaj iz napajanja.
7. Ne uranjajte nijedan dio uređaja u vodu ili drugu tekućinu.
8. Površina grijaćeg elementa izložena je ostatku topline nakon upotrebe, ne dirajte.
9. Upozorenje: Izbjegavajte prosipanje na priključnici.
10. Upozorenje: Nepravilna upotreba može uzrokovati potencijalne ozljede.
11. Aparatom nije namijenjeno upravljanje vanjskim tajmerom ili zasebnim daljinskim upravljačem

# Opis proizvoda



## Pribor

Lopatica za posluživanje



Kutlača



Čaša za mjerenje



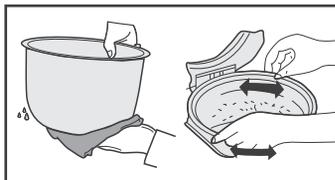
Parobrod



## Upute za korištenje

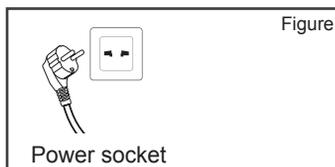
- Obrisite krpu i stavite u tijelo vanjsku površinu posude za kuhanje; zakrenite posudu 2-3 puta kako biste osigurali tijesno pričvršćivanje dna posude i grijaće ploče; pritisnite poklopac dok ne čujete klik.

**Ne stavljajte lonac za kuhanje na druge peći kako biste izbjegli deformacije zbog visoke temperature; nemojte zamijeniti lonac za kuhanje s drugim spremnicima i radite na grijaćoj ploči.**



- Uključite u struju

Provjerite jesu li utikači tijela i izvora napajanja pravilno povezani.



- Pritisnite funkcijsku tipku za odabir funkcija po potrebi, a zatim pritisnite tipku "Start" za početak rada. Ili pritisnite gumb odabrane funkcije da biste izravno ušli u način rada.

## Primjena funkcionalnih tipki

### Gumb ON / OFF / START

Uključite napajanje, pritisnite tipku "ON / OFF / START" da biste uključili napajanje, LED indikatori trepere "- -", "ON / OFF / START" trepće, multi-štednjak je u stanju "ON" (stanje pripravnosti), Ponovno pritisnite "ON / OFF / START" i vratite se u "OFF" stanje (ECO način, ploča nema zaslon). U stanju "ON" (stanje pripravnosti) odaberite željenu funkciju i pritisnite "ON / OFF / START" kako biste pokrenuli program. Ako ne postoji radnja dulje od dvije minute u stanju ON, automatski će se prebaciti u OFF.

### Gumb za zagrijavanje / odustajanje

1. U stanju "ON" (stanje pripravnosti) pritisnite tipku "Warm / Cancel" za pokretanje programa za očuvanje temperature.
2. U radnom stanju: pritisnite gumb "Topli / Otkazi" za izlazak iz radnog stanja i povratak u stanje "UKLJUČENO" (stanje pripravnosti).
3. Način očuvanja temperature započet će nakon završetka kuhanja, mjerač vremena prikazuje se od 0 do 12 sati. LED prikazuje "- -" nakon 12 sati i vraća se u "ON" (stanje pripravnosti). Hranu je najbolje konzumirati u roku od 5 sati nakon kuhanja kako se okus i okus ne bi pogoršali.
4. Napomena: Načini umaka i jogurta nemaju značajku očuvanja temperature.

## Primjena funkcionalnih tipki

### Gumb izbornika

U stanju "ON" (stanje pripravnosti) pritisnite tipku "Menu" za odabir različitih funkcija. Funkcijski ciklus slijedi: Para-jogurt-tjestenina-Popecite-Kaša-meso-Ručno / DIY-kruh.

### Gumb za supu / pirjanje

U stanju "ON" (stanje pripravnosti) pritisnite tipku "Soup / Stew", lampica "Soup / Stew" svijetli, pritisnite tipku "Start" za pokretanje programa "Juha / kuhanje"

### Gumb za rižu

U stanju "ON" (stanje pripravnosti) pritisnite gumb "Riža", lampica "Riža" trepće, pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli program "Riža".

### Dug gumb za kuhanje

Under the "ON" state (standby mode), press "Slow Cook" button, "Slow Cook" light flashes on, press "Start" button to start the "Slow Cook" program.

### TIMER / TEMP tipka

Nakon odabira funkcije potrebno je unaprijed podesiti vrijeme kuhanja, pritisnite tipku "TIMER / TEMP", obojica "TIMER / TEMP" i odgovarajuće lampice funkcija trepere, podesite vrijeme i pritisnite tipku "Start". Unaprijed postavljeno vrijeme je vrijeme završetka kuhanja.

### Gumb "+" i "-"

1. Nakon odabira željene funkcije, pomoću tipki "+" ili "-" prilagodite unaprijed postavljeni timer za podešavanje vremena završetka kuhanja.
2. Pod ručnom funkcijom, pomoću gumba "+" ili "-" odaberite vrijednost temperature u stanju podešavanja temperature.
3. Podesite vrijeme kuhanja.

## Upute za korištenje

### pirjajte

1. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik" i svijetli lampica "Sauté".
2. Pritisnite gumb "Start" za pokretanje funkcije "Sauté", svjetlo "Start" ostaje uključeno i svjetlo "Sauté" bljeska, a digitalni zaslon "krug rada". Poklopac kuhača riže trenutno je u otvorenom stanju, dodajte maslinovo ulje prema omjeru (pogledajte tablicu proporcija) i zagrijavajte 5 minuta.
3. Nakon što se ulje zagrijalo, dodajte tajlandsku mirisnu rižu, miješajte i pržite dok riža ne postane zlatna ili žućkasta (oko 10-13 minuta);
4. Dodajte u juhu, a zatim zatvorite poklopac. Program prepoznaje zatvoreni poklopac i lampica "Sauté" ostaje uključena.
5. Štednjak ulazi u fazu kuhanja, a digitalni prikaz prikazuje tajmer odbrojavanja.
6. Štednjak se vraća u stanje pripravnosti nakon završetka programa Sauté.

Tabela omjera:

| Voda svezak (Skala) | Maslinovo ulje (ml) | Luk (komad) | Babura paprika (komad) | Sol (gram) | Ketchup (gram) |
|---------------------|---------------------|-------------|------------------------|------------|----------------|
| Jedna ljestvica     | 40ml                | 1/3 komad   | 1/3 komad              | 10g        | 60g            |
| Dvije vage          | 60ml                | 2/3 komad   | 2/3 komad              | 20g        | 90g            |
| Tri ljestvice       | 80ml                | 1 komad     | 1 komad                | 30g        | 120g           |

### Para

1. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik", odaberite funkciju "Steam", upaljeno svjetlo "Steam".
2. Pritisnite tipku "+" ili "-" za podešavanje vremena parenja, zadano vrijeme je 5 minuta. Vrijeme se može podesiti između 5 do 30 minuta.
3. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "Steam", lampice "Start" i "Steam" ostaju upaljene, digitalni zaslon prikazuje "krug trčanja".
4. Kad se voda prokuha, digitalni ekran prikazuje tajmer odbrojavanja.
5. Funkcija pare automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature nakon završetka programa.

### Tjestenina

1. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik", odaberite funkciju "Tjestenina", upaljeno svjetlo "Pasta".
2. Pritisnite gumb "+" i "-" za podešavanje vremena kuhanja tjestenine, zadano vrijeme je 10 minuta. Vrijeme se može podesiti između 10 i 35 minuta.
3. Dodajte vodu i sol (pogledajte tablicu proporcija, ne više od 5 ljestvica).

## Upute za korištenje

4. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "Pasta", svjetla "Start" i "Pasta" ostaju uključena, digitalni zaslon prikazuje "krug trčanja".
5. Kad voda prokuha, digitalni ekran prikazuje tajmer odbrojavanja, otvorite poklopac, dodate odgovarajuću količinu tjestenine prema razini vode i započnete miješati (pogledajte tablicu proporcija), miješajte 1 do 2 minute, zatvorite poklopac i nastavite kuhati.
6. Funkcija tjestenine automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature nakon završetka programa.

| Tabela omjera: |           |
|----------------|-----------|
| Volumen vode   | Pasta (g) |
| 2 šalice vode  | 100g      |
| 4 šalice vode  | 200g      |
| 6 šalica vode  | 300g      |
| 8 šalica vode  | 400g      |

### Kaša

1. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik", odaberite funkciju "Kaša", uključeno svjetlo "Kaša".
2. Pritisnite tipke "+" i "-" za podešavanje vremena kuhanja kaše, zadano vrijeme je 2 sata. Vrijeme se može podesiti između 2 i 4 sata.
3. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "kaša", lampice "Start" i "kaša" ostaju uključene, digitalni ekran prikazuje tajmer odbrojavanja supa / kuhanja.
4. Funkcija kaše automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature po završetku programa.

### Ručno / DIY

1. U stanju čekanja pritisnite tipku "Izbornik", odaberite funkciju "Ručno / uradi sam", svijetli lampica "Ručno / Uradi sam".
2. Pritisnite tipku "+" ili "-" za podešavanje programskog vremena Manual / DIY, zadani sat je 1 minuta. Vrijeme se može podesiti između 1 minute i 4 sata.
3. Pritisnite gumb "TEMP", lampica "TEMP" ostaje uključena, odaberite temperaturu kuhanja, zadana temperatura je F95 (ostale opcije uključuju F95, F105, F120, F140, F160, F175, F195, F210, F230, F250 i F275 ), kada je vrijeme kuhanja > 2 sata, F250 i F275 nisu dostupni. Digitalni zaslon prikazuje odabranu vrijednost temperature.
4. Pritisnite "Start" za pokretanje funkcije "Manual / DIY". Svjetla "Start" i "Manual / DIY" ostaju upaljena. Digitalni zaslon prikazuje "krug rada" prije nego što dostignete navedenu temperaturu kuhanja. Nakon postizanja zadane temperature kuhanja, na ekranu se prikazuje mjerač odbrojavanja. (Pritisnite "TEMP" u ovom trenutku, digitalni zaslon prikazuje postavljenu temperaturu kuhanja i vraća se na normalan zaslon nakon 3 sekunde)
5. Ručna funkcija automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature nakon dovršetka programa.

## Meso

1. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik", odaberite funkciju "Meso" i uključeno svjetlo "Meso".
2. Pritisnite tipku "+" ili "-" za podešavanje vremena kuhanja mesa, zadano vrijeme je 20 minuta. Vrijeme se može podesiti između 10 minuta i 1 sata.
3. U lonac ulijte žlicu ulja za kuhanje, dodajte ukusno meso u njega i zatvorite poklopac.
4. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "meso", lampice "Start" i "meso" ostaju uključene, a digitalni ekran prikazuje tajmer odbrojavanja pare.
5. Mesna funkcija automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature kada program završi.

## Kruh

1. Zamrznuto tijesto temeljito odmrznite prije upotrebe. Nemojte upotrebljavati više od 500 g, jer bi tijesto moglo preplaviti uređaj.
2. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik", odaberite funkciju "Kruh", upaljeno svjetlo "Kruh".
3. Pritisnite tipku "+" ili "-" za podešavanje vremena kuhanja kruha, zadano vrijeme je 3 sata. Vrijeme se može podesiti između 2 sata i 4 sata.
4. Obrišite posudu uljem za kuhanje, stavite tijesto u posudu.
5. Pritisnite gumb "Start" za pokretanje funkcije "Kruh", lampice "Start" i "Kruh" ostaju upaljene, a digitalni zaslon prikazuje tajmer odbrojavanja pare.
6. Funkcija hljeba automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature nakon završetka programa.

## Jogurt

1. U tavi za umak zagrijte mlijeko na 180 ° F na ploči za štednjak, neprestano miješajući da se spriječi kihanje.
2. Ostavite mlijeko da se ohladi na 115 ° F otprilike 1-2 sata. Dodajte kulturu jogurta. Temeljito promiješajte smjesu.
3. Ulijte mliječnu smjesu u unutarnji lonac.
4. Budite sigurni da je unutarnji lonac čist i suh prije stavljanja u šporet za rižu.
5. U stanju čekanja pritisnite gumb "Izbornik", odaberite funkciju "Jogurt", upaljeno svjetlo "Jogurt".
6. Pritisnite tipku "+" ili "-" za podešavanje vremena kuhanja jogurta, zadano vrijeme je 8 sati. Vrijeme se može podesiti između 6 i 12 sati.
7. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "jogurt", lampice "Start" i "jogurt" ostaju uključene, a digitalni zaslon prikazuje tajmer odbrojavanja pare.
8. Štednjak se vraća u stanje pripravnosti nakon završetka programa jogurta.
9. Nakon završetka inkubacije, jogurt čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi u hladnjaku. Ne ostavljajte u štednjaku za rižu.

## Juha / ragu

1. U stanju pripravnosti pritisnite gumb "Juha / juha", odaberite funkciju "Juha / kuhanje", upaljeno svjetlo "Juha / kuhanje".
2. Pritisnite tipke "+" i "-" za podešavanje vremena kuhanja supa / kuhanja, zadani sat je 2 sata. Vrijeme se može podesiti između 2 i 4 sata.
3. Pritisnite tipku "Start" za pokretanje funkcije "Juha / kuhanje", lampice "Start" i "Juha / kuhanje" ostaju uključene, digitalni ekran prikazuje tajmer odbrojanja supa / kuhanja.
4. Funkcija supe / pirjanja automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature kada program završi.

## Riža

1. U stanju pripravnosti pritisnite gumb "Riža", odaberite funkciju "Riža", upaljeno svjetlo "Riža".
2. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "Riža", lampice "Start" i "Riža" ostaju uključene, digitalni zaslon "krug za pokretanje".
3. Funkcija riže automatski ulazi u fazu kuhanja nakon kuhanja i prikazivanja odbrojanja na digitalnom zaslonu.
4. Funkcija riže automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature kada program završi.

## Sporo kuhanje

1. U stanju čekanja pritisnite gumb "Spor kuhaj", odaberite funkciju "Spor kuhanje", upaljeno svjetlo "Spor kuhanje".
2. Pritisnite tipku "+" ili "-" da biste prilagodili vrijeme sporog programa kuhanja, zadano vrijeme je 2 sata. Vrijeme se može podesiti između 2 i 10 sati.
3. Pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli funkciju "Slow Cook", lampice "Start" i "Slow Cook" ostaju uključene, a digitalni ekran prikazuje vremenski brojač sporog odbrojanja.
4. Slow Cook funkcija automatski ulazi u funkciju očuvanja temperature nakon dovršetka programa.

## Upute za korištenje

### Način postavljanja vremena kuhanja

1. Vrijeme kuhanja na pari: zadana postavka je 5 minuta, podesivo između 5 do 30 minuta. Pritisnite "+" za povećanje 1 minute, pritisnite "-" da smanjite 1 minutu.
2. Vrijeme sporog kuhanja: t zadana postavka je 2 sata, podesivo između 2 do 10 sati. Pritisnite "+" za povećanje 1 sata, pritisnite "-" da biste smanjili 1 sat.
3. Ručno vrijeme kuhanja: zadana postavka je 1 minuta, podešava se između 1 minute i 4 sata. Pritisnite "+" za povećanje 10 minuta, pritisnite "-" da smanjite 10 minuta.
4. Juha / juha / kruh / kaša Vrijeme kuhanja: zadana postavka je 2 sata, podesiva 2 do 4 sata. Pritisnite "+" za povećanje 30 minuta, a "-" smanjite 30 minuta.
5. Vrijeme kuhanja tjestenine: zadana postavka je 10 minuta, podesivo između 10 do 35 minuta. Pritisnite "+" za povećanje 1 minute, pritisnite "-" da smanjite 1 minutu. Nakon postavljanja vremena kuhanja, pritisnite gumb "Start" da biste pokrenuli program.
6. Jogurt vrijeme kuhanja: zadana postavka je 8 sati, podesivo između 6 do 12 sati. Pritisnite "+" za povećanje 1 sata, pritisnite "-" da biste smanjili 1 sat.
7. Vrijeme kuhanja mesa: zadana postavka je 20 minuta, podesivo između 10 minuta do 1 sata. Pritisnite "+" za povećanje 5 minuta, pritisnite "-" da smanjite 5 minuta.

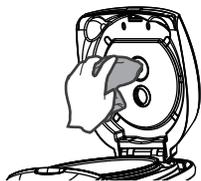
## Upute za korištenje

### Metoda vremenskog programiranja (kruh, kaša, para, Slatki kuhač, supa / juha, riža i tjestenina)

1. Odaberite funkciju za koju je potreban unaprijed postavljeni tajmer, pritisnite gumb "TIMER / TEMP", Lampica "TIMER / TEMP" svijetli i uđite u stanje podešavanja. Pritisnite "+" ili "-" da biste unaprijed odredili vrijeme završetka. Pritisnite "+" jednom za povećanje 1 sata, pritisnite "-" jednom da smanjite 1 sat. Dugo pritisnite da biste se automatski povećali.
2. Pritisnite gumb "Start" za pokretanje unaprijed postavljene funkcije tajmera. Na ekranu se prikazuje vrijeme završetka i započinje odbrojavanje.
3. Mjerač vremena može se unaprijed postaviti do 24 sata.
4. Konzerviranje temperature: meso, riža, kruh, kaša, parna kaša, priručnik, supa / gulaš i tjestenina. Štednjak ulazi u način očuvanja temperature nakon završetka kuhanja. Vrijeme očuvanja temperature je do 12 sati, štednjak se vraća u stanje pripravnosti nakon 12 sati. Što je kraće vrijeme konzerviranja, to je bolji ukus. Napomena: Preporučena predodređena mjeračica vremena nije veća od 12 sati kako bi se izbjeglo propadanje hrane.

## Čišćenje i održavanje

- Obrišite poklopac za očuvanje topline mokrom krpom i ne perite vodom.

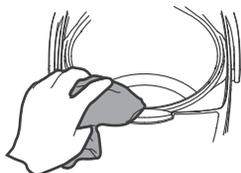


- Obrišite suhu krpom vodu u kondenzacijskom kolektoru.

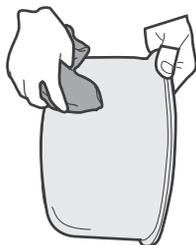


## Čišćenje i održavanje

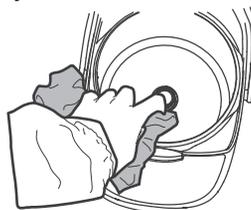
- Očistite multi-štednjak vlažnom krpom.



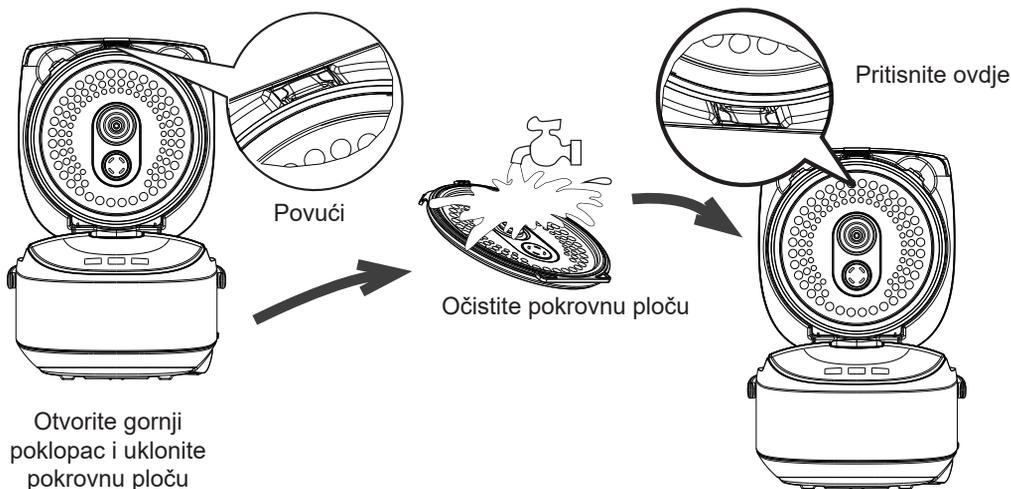
- Obrišite vodu i rižu oko i ispod posude za kuhanje prije nego što stavite unutra.



- Očistite vodu na grijaćoj ploči (ako postoji) krpom; polirajte izgorjelu rižu na tanjuru (ako postoji) čeličnim pilingom ili pijeskom



## Načini čišćenja pokrovne ploče

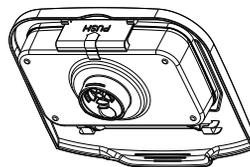
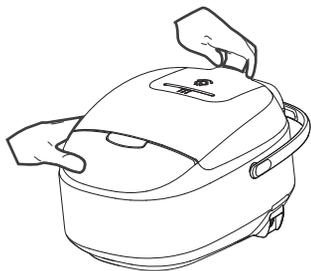


## Čišćenje i održavanje

Demontaža, čišćenje i sastavljanje parnog ventila.

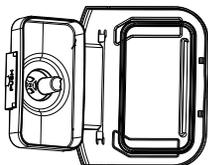
**Napomena: ventil treba često čistiti kako bi se osiguralo glatko odzračivanje. Molimo očistite kad se aparat ohladi kako biste izbjegli opekline.**

- Uхватите ручицу ventila за пару и подignite je prema gore
- Otvorite sjedište i poklopac ventila prema smjeru naznačenom na sjedištu ventila



## Čišćenje i održavanje

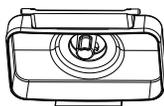
- Slika za otvaranje



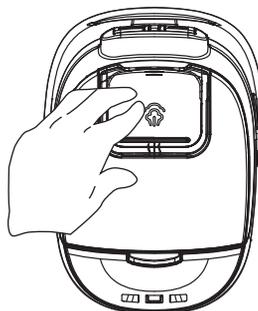
- Operite vodom  
Napomena: Ako je ispusni brtveni prsten, ponovo pričvrstite



- Poravnajte poklopac ventila s utorom sjedišta ventila, zatvorite ventil za paru u skladu s uputama, instalacija je dovršena kad čujete zvuk „klik“.

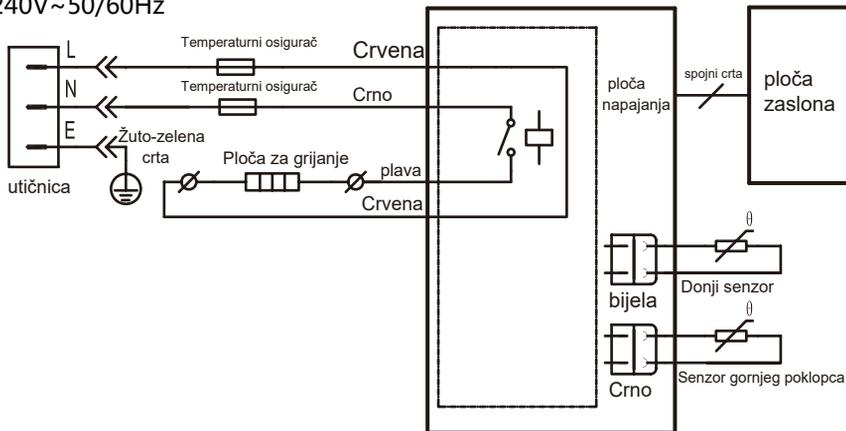


- Pritisnite prema dolje da ugradite ventil za paru



# Dijagram principa kruga

220-240V~50/60Hz





## ZAŠTITA OKOLIŠA

Uređaj se ne smije odlagati s uobičajenim kućnim otpadom. Na kraju radnog vijeka, uređaj mora biti pravilno isporučen u zbirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Prikupljanjem i recikliranjem starih uređaja dajete važan doprinos očuvanju naših prirodnih resursa i osiguravate ekološki zdravo i zdravo zbrinjavanje.