Rice Cooker

User Manual

Model No.: MB-FS3017

Thank you for purchasing our rice cooker. Please read the User Manual carefully before use and keep it in a convenient place for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Midea customer service for examination repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Midea may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the Keep-Warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, first power off the unit, then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
24. To avoid spills and burns, do not carry rice cooker by the lid handle.
25. Do not wrap or tie cord around appliance.
26. Intended for countertop use only.
27. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
28. Do not use appliance for other than intended use.
29. Household Use Only.
30. Do Not Immerse In Water.
31. CAUTION: This appliance is not intended for deep frying foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in,or tripping over a longer cord.

Polarized Plug

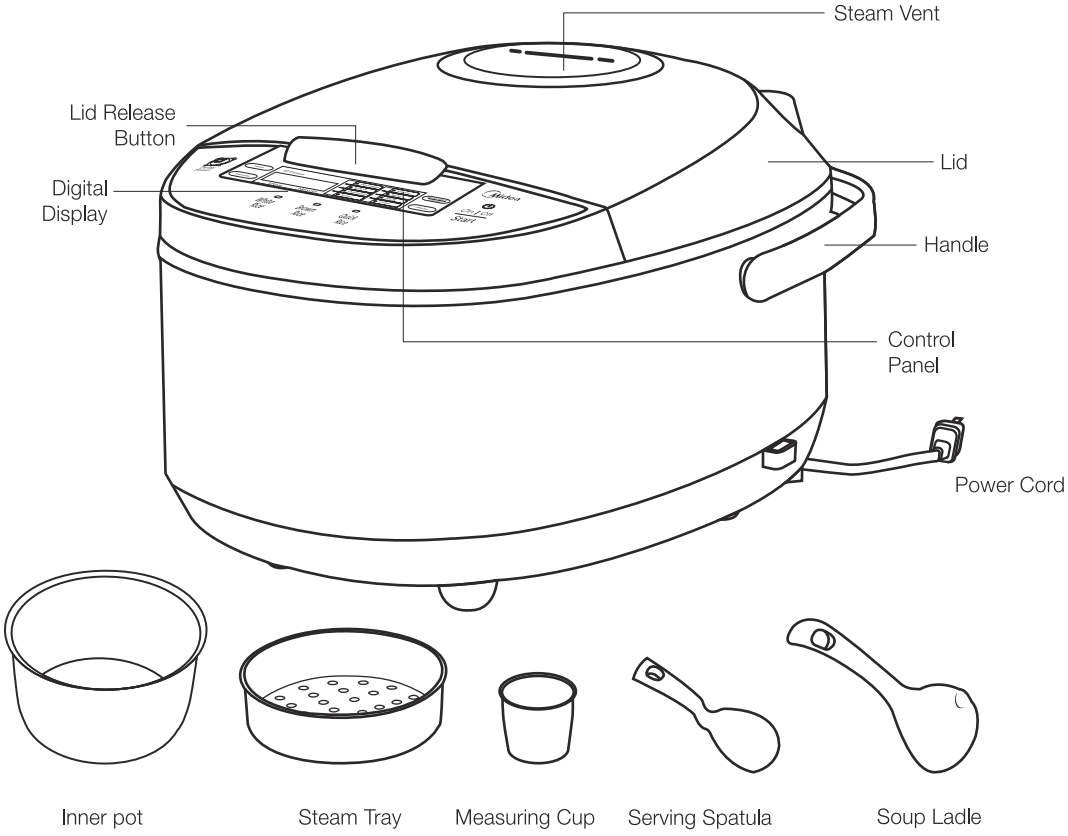
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PARTS IDENTIFICATION



DIGITAL CONTROLS

On | Off
Start

The ⏻ button serves two purposes. **ON | OFF** turns the cooker on and off. The **START** button begins cooking on the selected function.

White Rice

WHITE RICE cooks delicious white rice automatically.

Brown Rice

BROWN RICE is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.

Quick Rice

QUICK RICE is a great time-saving option for rice in a pinch.

Delay Timer

DELAY TIMER sets up to 15 hours for rice or porridge ready when it's needed. Add rice and water in the morning and set the timer for mealtime at night.

Hour

Minute

Adjusts time for **PORRIDGE, SOUP, STEAM, STEW** and **SLOW COOK.**

Keep Warm
Cancel

One press of **KEEP WARM/CANCEL** will cancel a setting. A second press will set the cooker to KEEP WARM setting.

Menu

MENU allows the cooker to be set to one of its 8 specialized cooking functions: Porridge, STS™, Oatmeal, Soup, Steam, Stew, Slow Cook and Cake.

Porridge

PORRIDGE brings contents to a boil and low simmer for savory rice porridge.

STS™

Sauté-Then-Simmer™ (**STS™**) Technology will sauté foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added.

Oatmeal

OATMEAL is perfect for preparing a hearty breakfast classic.

Soup

SOUP is great for preparing all kinds of savory or creamy soups.

Steam

STEAM is perfect for healthy sides and main courses. Set the time food needs to steam, it will begin to countdown once water reaches a boil and shut off once time has elapsed.

Stew

STEW prepares tender results for stewing vegetables and meats.

Slow Cook

SLOW COOK sets to slow cook from 2 to 10 hours and is great for homemade roasts and stews.

Cake

CAKE "bakes" cakes and other treats.

BEFORE FIRST USE

1. **Read all instructions and important safeguards.**
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe outer body of cooker clean with a damp cloth.

NOTE

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the cooker base, cord or plug in water at any time.

The provided rice cooker cup is the equivalent to a ¾ standard US cup.

TO USE QUICK RICE

The rice produced by QUICK RICE will not be to the same quality as rice made using WHITE RICE or BROWN RICE, but it's an excellent option for cooked rice in a pinch.

To use QUICK RICE, follow the steps for "To Cook Rice" beginning on page 7. Rather than pressing one of the standard rice function buttons, press QUICK RICE.

If cooking brown rice, add an additional 1½ cups water, using the provided measuring cup, to compensate for the lack of soaking time.

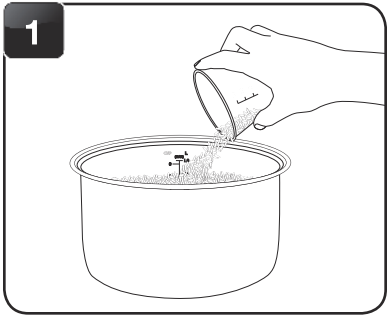
WHITE RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME WITH "QUICK RICE" FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO "WHITE RICE" FUNCTION
2 Cups	22-27 Min.	17 Min.
4 Cups	24-29 Min.	22 Min.
6 Cups	31-36 Min.	22 Min.

BROWN RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME WITH "QUICK RICE" FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO "BROWN RICE" FUNCTION
2 Cups	48-53 Min.	25 Min.
4 Cups	48-53 Min.	30 Min.
6 Cups	48-53 Min.	35 Min.

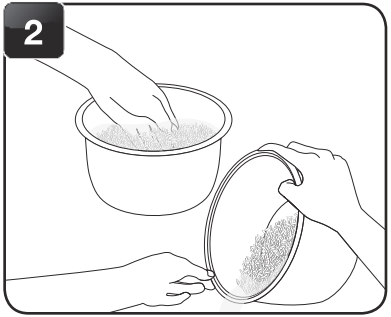
NOTE

- Cooking times are approximate. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking time.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

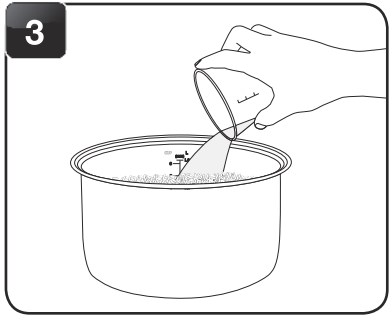
TO COOK RICE



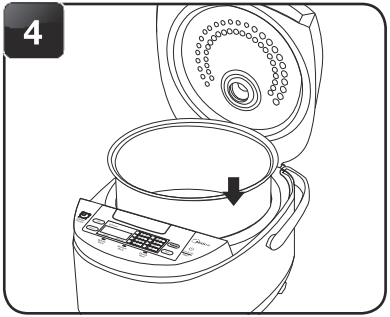
Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.



Rinse rice to remove excess starch. Drain.



Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked. For example, if cooking two cups of uncooked rice, water should be filled to line 2 in the inner pot.



Place the inner pot into the cooker.

NOTE

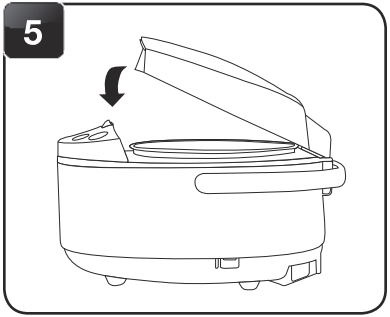
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat/vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 10**.

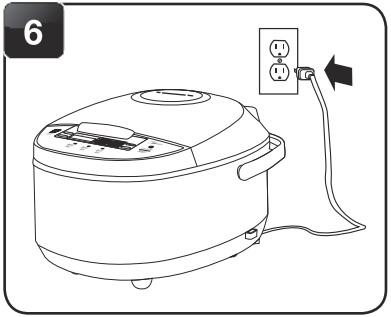
TO COOK RICE (CONT.)

5



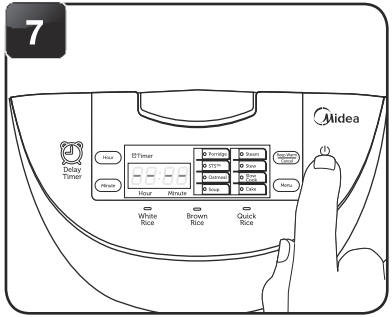
Close the lid securely.

6



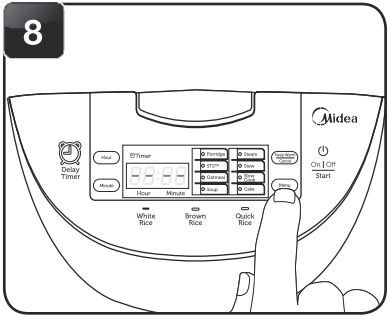
Plug into an available 120V AC outlet.

7



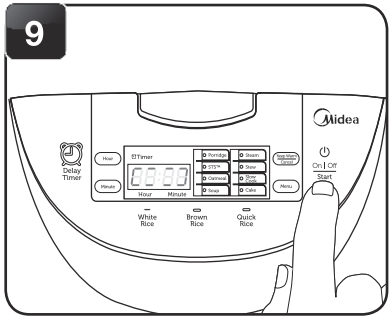
Press the ⏻ button to turn on the cooker.

8



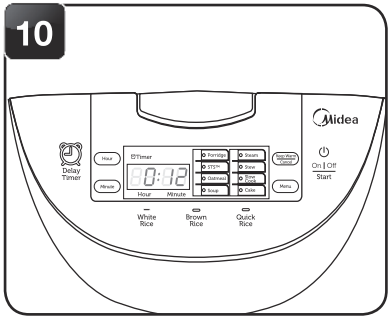
Press desired function WHITE RICE, BROWN RICE or QUICK RICE function depending on the type of rice being cooked. The indicator light will confirm which function is selected.

9



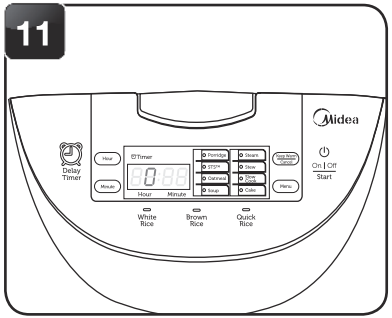
Press the START button to begin cooking the rice. The digital display will show a “chasing” pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

10



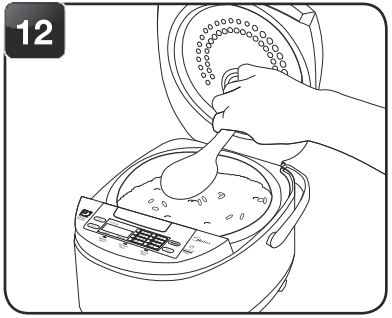
The cooker will countdown the final 12 minutes of cook time.

11

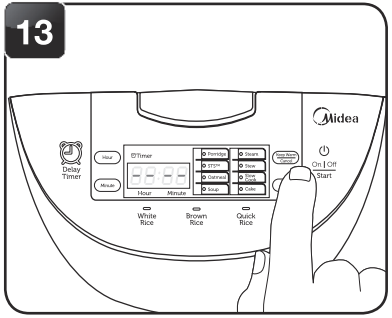


Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM. The digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM, beginning with “0”.

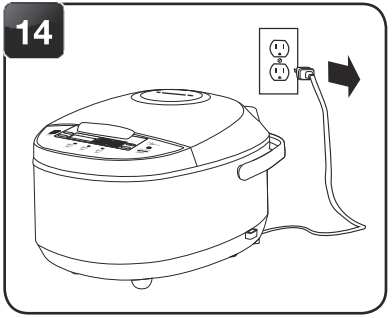
TO COOK RICE (CONT.)



For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



When finished serving rice, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.



Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Brown rice requires a longer cooking cycle than white rice due to the extra bran layers on the grain. If it appears the cooker is not immediately cooking this is due to the a low-heat soak cycle that precedes cooking to produce fluffier grains.
- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Rice Cooker Cups*	Line 2	4 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 39-44 Min. **BROWN RICE:** 72-77 Min.
3 Rice Cooker Cups*	Line 3	6 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 43-48 Min. **BROWN RICE:** 75-80 Min.
4 Rice Cooker Cups*	Line 4	8 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 46-52 Min. **BROWN RICE:** 78-83 Min.
5 Rice Cooker Cups*	Line 5	10 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 47-52 Min. **BROWN RICE:** 80-85 Min.
6 Rice Cooker Cups*	Line 6	12 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 48-53 Min. **BROWN RICE:** 81-86 Min.

* Cups referenced are with the included rice cooker measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.

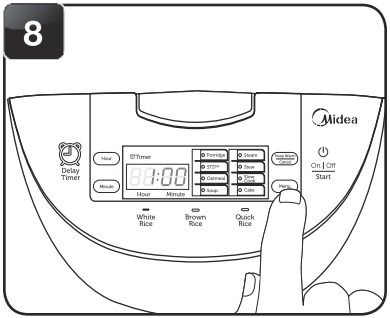
HELPFUL HINTS

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect rice waiting for you when you get home? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the DELAY TIMER to the number of hours when rice will be needed. See “To Use Delay Timer” on **page 11** for instructions.
- This chart is only a general measuring guide.

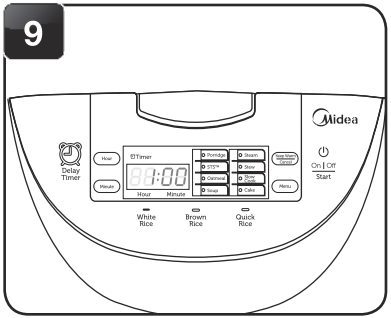
The provided rice cooker cup is the equivalent to a ¾ standard US cup.

15 TO USE THE DELAY TIMER

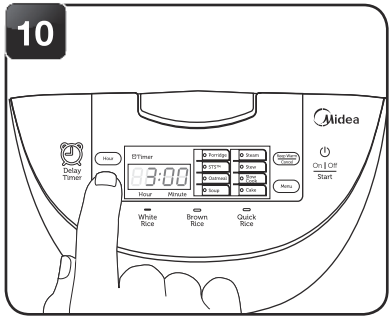
Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" on pages 7 and 8.



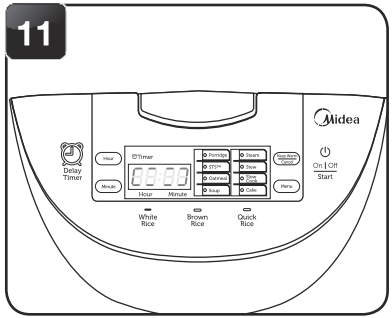
Select WHITE RICE, BROWN RICE or PORRDIGE followed by pressing DELAY TIMER immediately after.



The display will begin at 1:00 hour for WHITE RICE and 2:00 hours for BROWN RICE or PORRIDGE once selected.



Press HOUR/MINUTE to modify time and then press START to set. The digital display will show the amount of time remaining before rice begins cooking and the indicator light will become solid.



Once the rice begins cooking, the digital display will show a "chasing" pattern.

NOTE

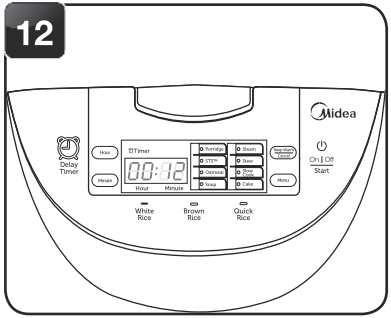
- Due to the longer cooking time needed, the BROWN RICE setting may only be delayed for 2 or more hours.
- The DELAY TIMER will only work with the WHITE RICE, PORRIDGE and BROWN RICE functions.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

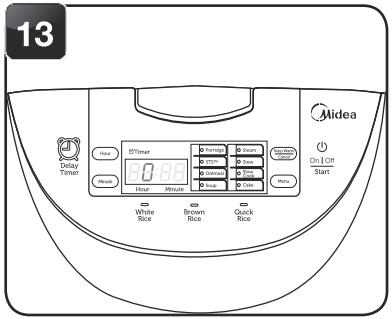
15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)

12



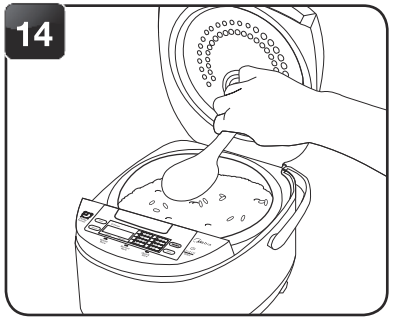
The cooker will countdown the final 12 minutes of cook time.

13



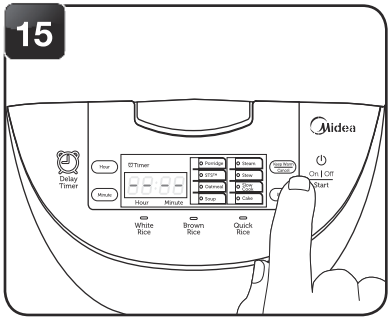
Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM. The digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM, beginning with "0".

14



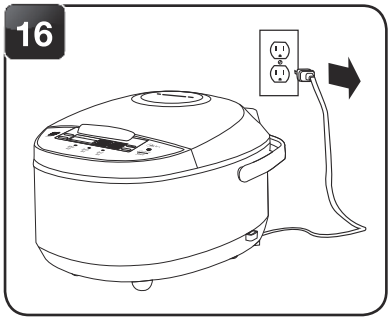
For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.

15



When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/ CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

16

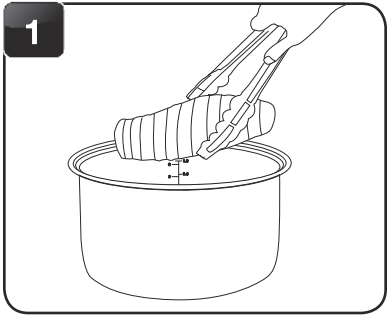


Unplug the power cord from the power outlet.

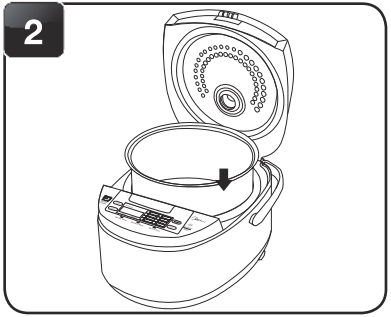
NOTE

- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

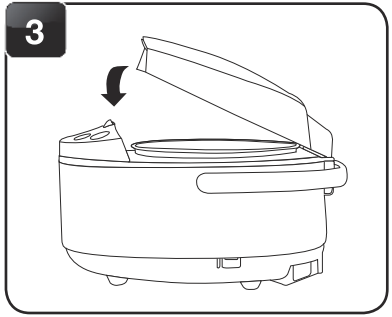
TO SLOW COOK



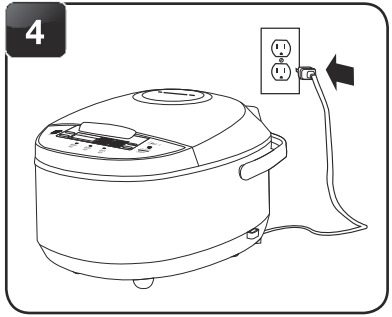
Add food to be slow cooked to the inner pot.



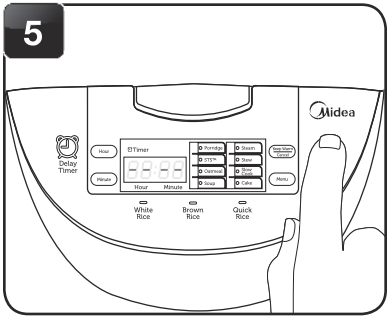
Place the inner pot into the cooker.



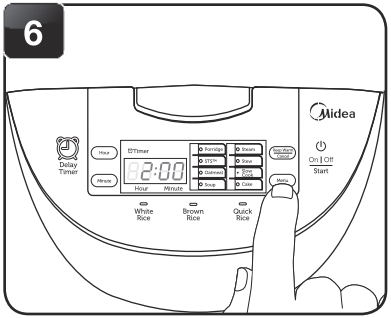
Close the lid securely.



Plug into an available 120V AC outlet.



Press ⏻ to turn the cooker on. Pressing MENU will cycle through functions.



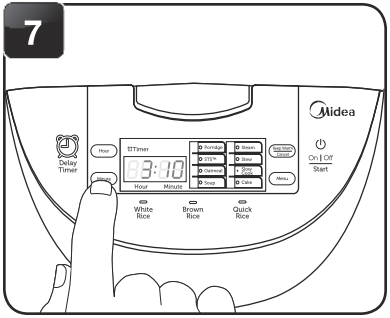
Cycle through MENU to select SLOW COOK. 2:00 will be displayed on screen until START is selected.

NOTE

- Before placing the inner pot into the cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

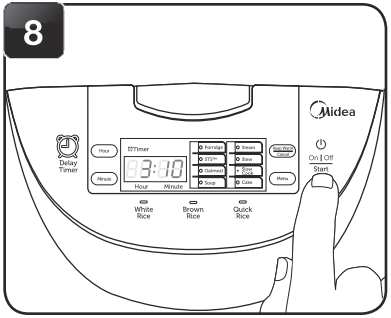
TO SLOW COOK (CONT.)

7



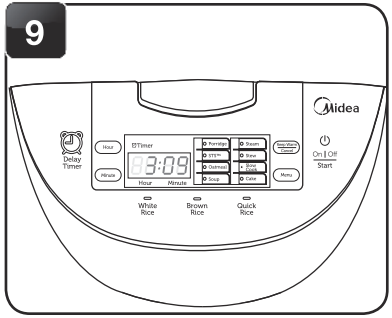
Use the HOUR/MINUTE buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one hour/ten minute increments between 2 and 10 hours.

8



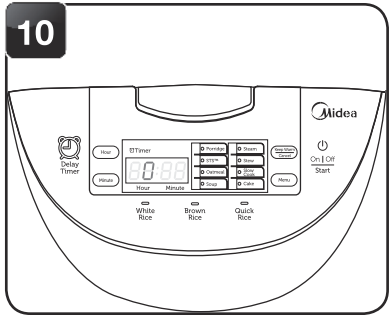
Press the START button to begin slow cooking at the selected time. The digital display will show the remaining cooking time and the indicator light will become solid when cooking begins.

9



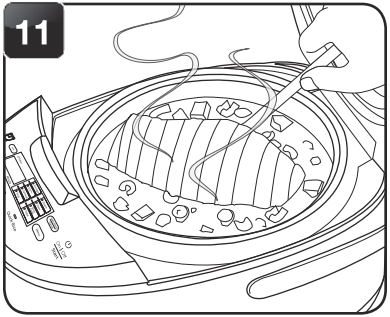
The digital display will count down in one minute increments from the selected time.

10



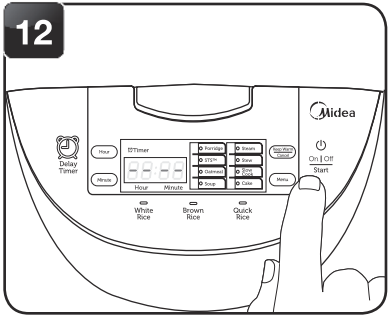
Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to KEEP WARM mode. The digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM beginning with “0”.

11



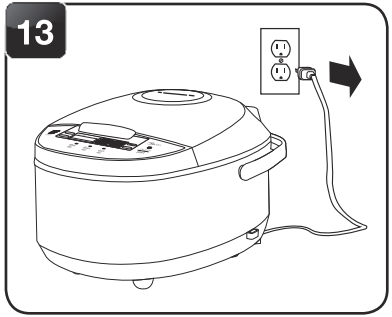
Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.

12



When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

13

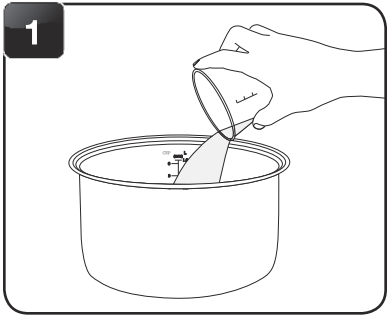


Unplug the power cord from the power outlet.

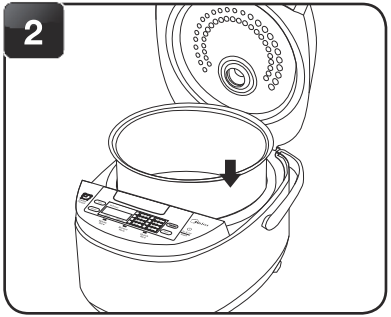
NOTE

- Do not leave food on KEEP WARM for more than 12 hours.

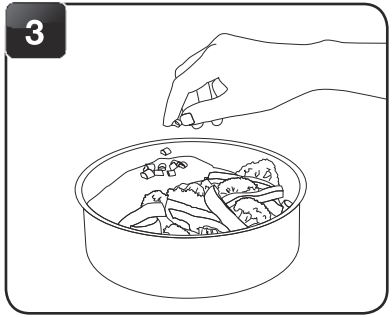
TO STEAM



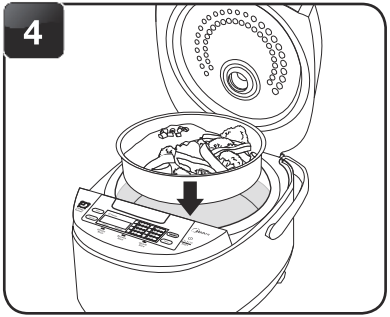
Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner pot.



Place the cooking pot into the cooker.



Place food to be steamed onto the steam tray.



Place the steam tray into the cooker.

NOTE

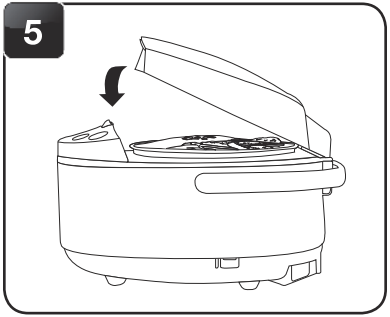
- If too little water is added, the cooker will stop prematurely.
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 20**.

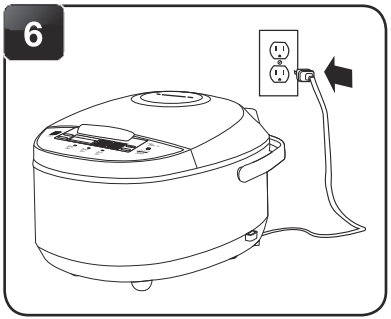
TO STEAM (CONT.)

5



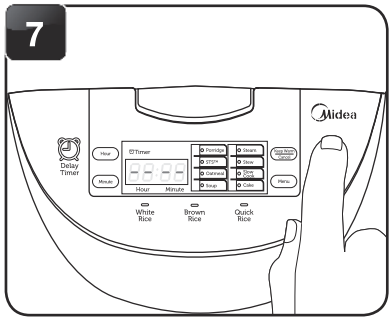
Close the lid securely.

6



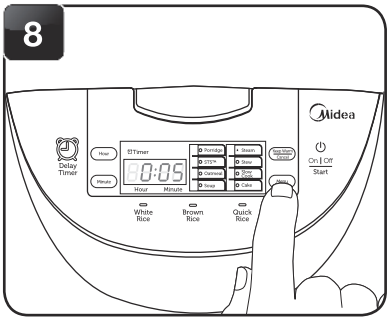
Plug into an available 120V AC outlet.

7



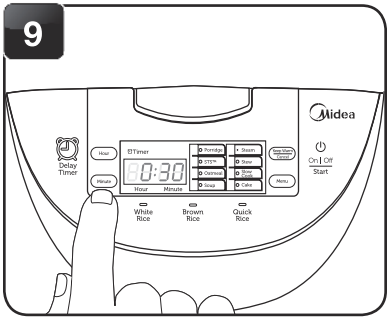
Press ⏻ to turn the cooker on.

8



Cycle through MENU to select STEAM. Press ON | OFF to START. 0:05 will be displayed on screen until START is selected.

9



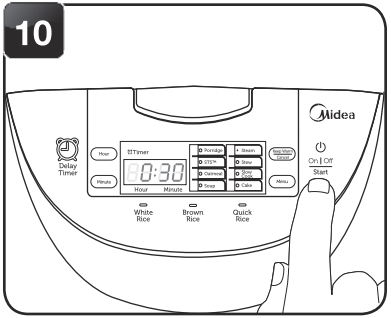
Use the HOUR/MINUTE buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one minute increments between 0:05 and 0:30 minutes.

NOTE

- When in STEAM mode, the HOUR button increases the steam time by 1 minute and MINUTE button decreases the time by 1 minute.

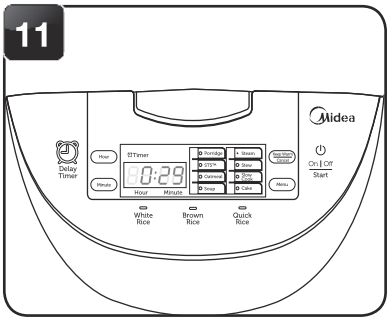
TO STEAM (CONT.)

10



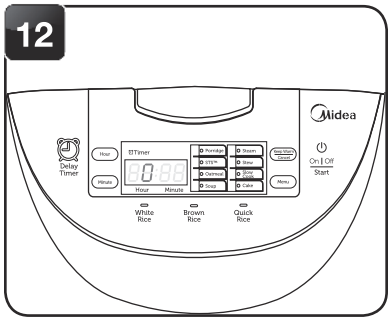
Press START to begin steaming at the selected time. The digital display will show the remaining cooking time and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

11



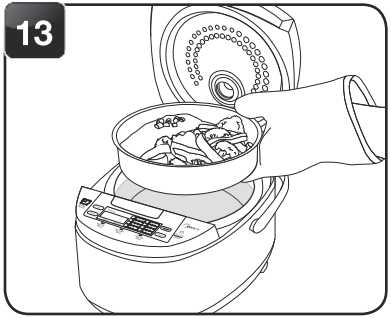
Once the water reaches a boil, the digital display will count down in one minute increments from the selected time.

12



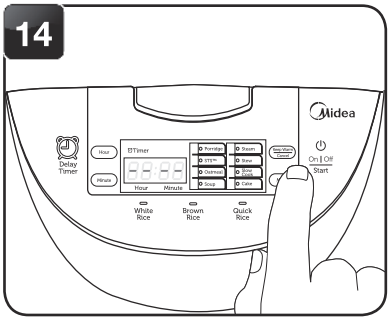
Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to KEEP WARM mode. The digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM beginning with “0”.

13



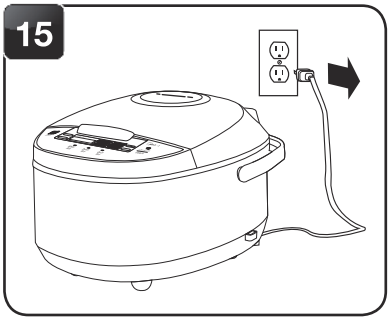
Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove the steam tray. Wear a protective, heat-resistant glove when removing to avoid possible injury.

14



When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/ CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

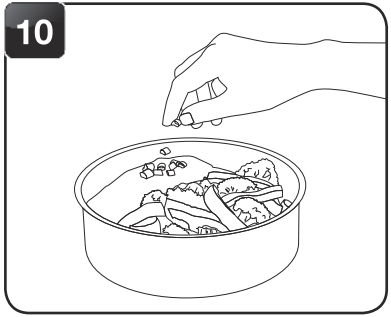
15



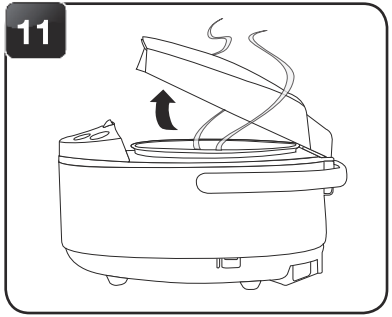
Unplug the power cord from the power outlet.

TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

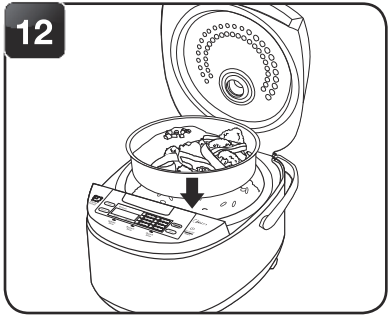
To steam while cooking rice, begin cooking rice by following steps 1 to 9 of "To Cook Rice" on pages 7 and 8.



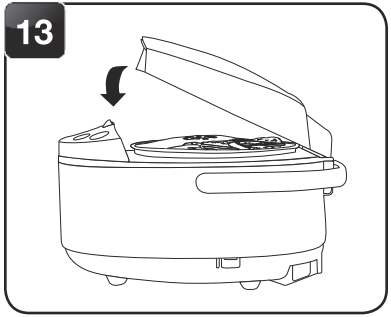
Place food to be steamed onto the steam tray.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



Place steam tray into the cooker.



Close the lid securely.

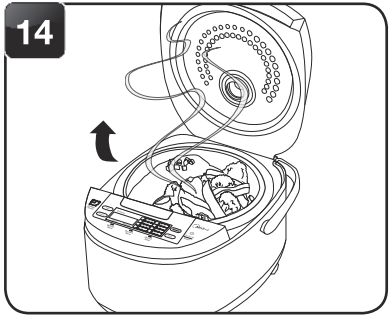
NOTE

- Do not attempt to cook more than **4 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously. The steam tray will not fit properly if more than 8 cups of rice are cooked.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end of the rice cooking cycle. This will allow for rice and steamed food to be ready at the same time. See the "Rice/Water Measurement Table" on **page 10** for approximate rice cooking times.
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

HELPFUL HINTS

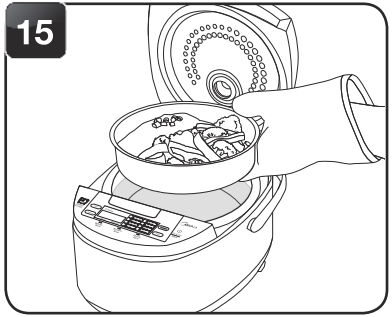
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 20** for hints and approximate steaming times. See the "Rice/Water Measurement Table" included on **page 10** for approximate rice cooking times.

TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



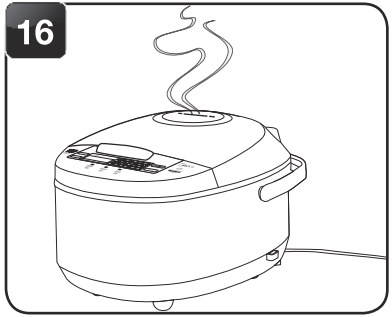
14

Using caution, open the lid to check food for doneness.



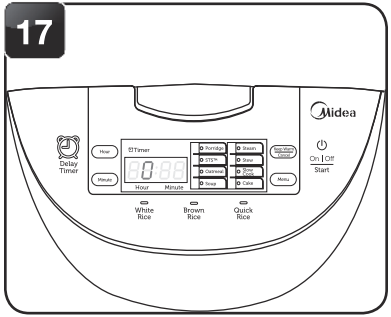
15

Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove the steam tray. Wear a protective, heat-resistant glove when removing to avoid possible injury.



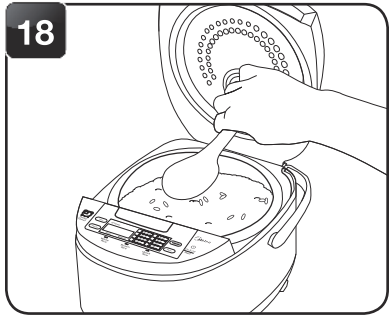
16

Allow the cooker to continue cooking rice.



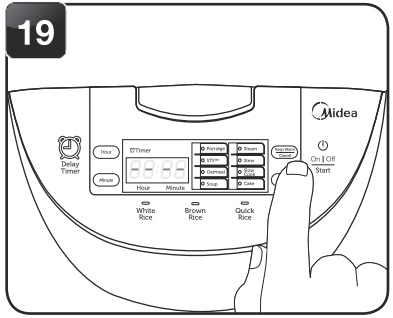
17

Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to KEEP WARM mode. The digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM beginning with “0”.



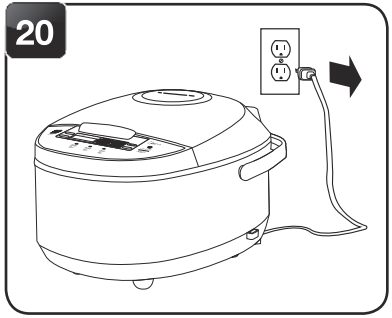
18

For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



19

When finished serving rice, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.



20

Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

STEAMING TABLES

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

Meat Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°F
Chicken	30 Min.	165°F
Pork	30 Min.	160°F
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°F

HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

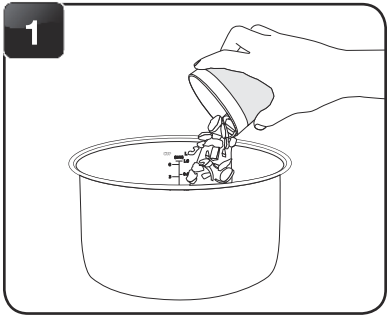
NOTE

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

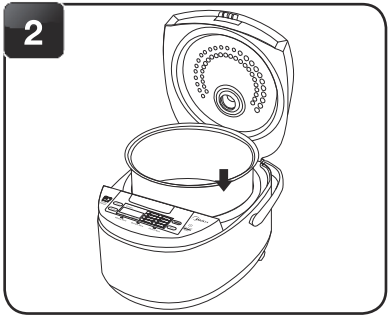
Vegetable Steaming Table

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

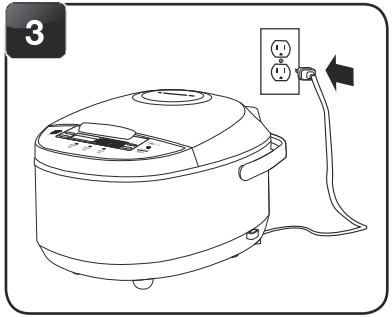
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™



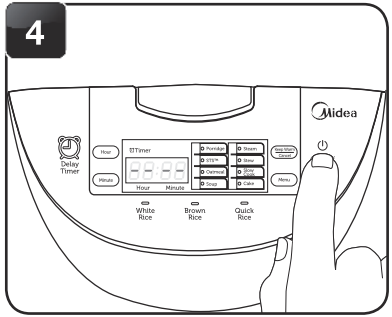
Add ingredients to be sautéed or browned to the inner pot.



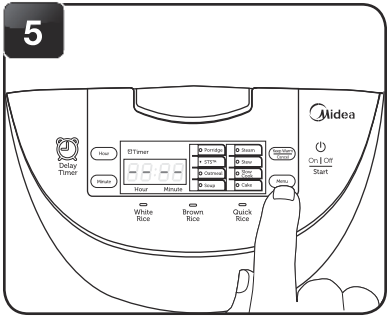
Place the inner pot into the cooker.



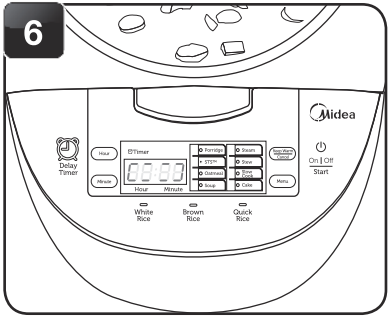
Plug into an available 120V AC outlet.



Press the ⏻ button to turn on the cooker.



Cycle through MENU to select STS™. Press ON | OFF to START sautéing.

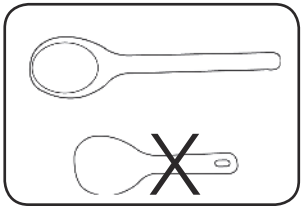


The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.

NOTE

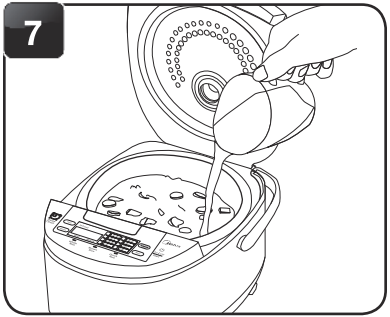
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the inner pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

CAUTION

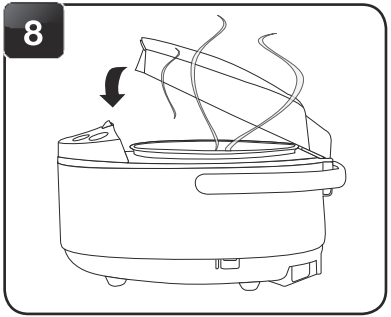


- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

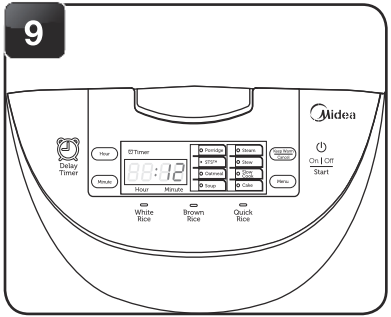
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



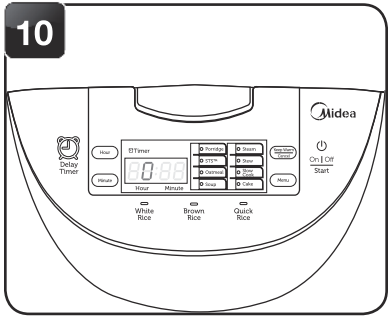
Add other called for ingredients and liquid to the inner pot.



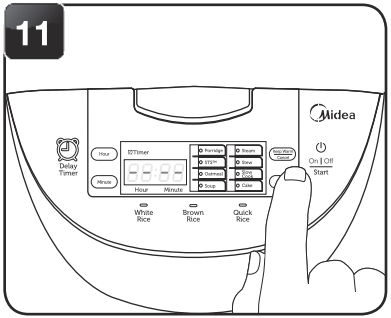
Close the lid securely and allow the cooker to cook.



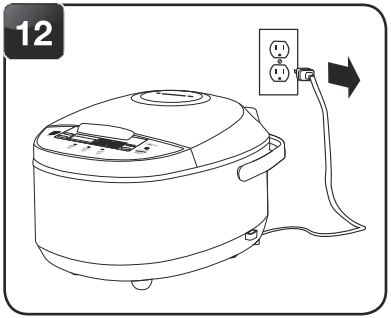
After a few minutes, the cooker will automatically switch to its "Simmer" mode. The cooker will countdown the final 12 minutes of cook time.



Once the meal has cooked, the cooker will beep and automatically switch over to KEEP WARM.



When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.



Unplug the power cord from the power outlet.

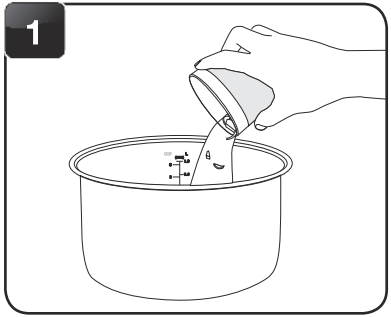
NOTE

- Food should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

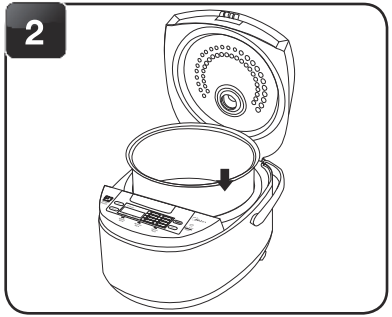
HELPFUL HINTS

- If sautéing only, after food has been sautéed/browned to the desired level, press the POWER/KEEP WARM button to switch the cooker to its KEEP WARM setting to keep sautéed food warm and fresh for serving.

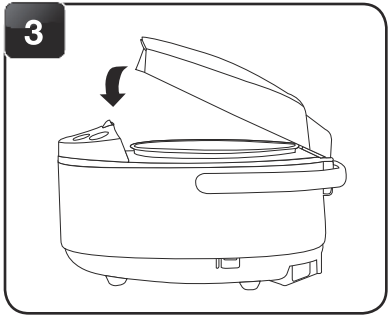
TO USE THE SOUP/STEW FUNCTION



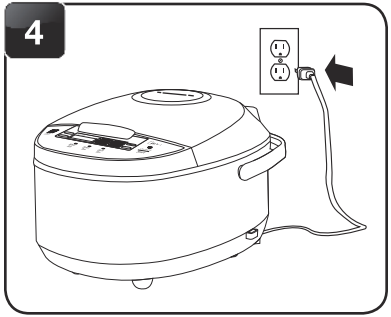
Add ingredients to the inner pot.



Place the inner pot into the cooker.



Close the lid securely.



Plug into an available 120V AC outlet.

NOTE

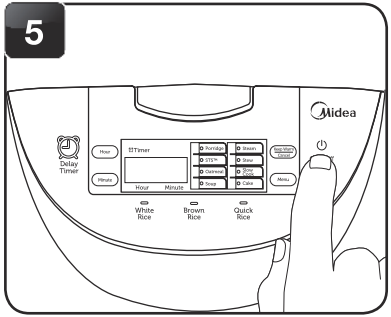
- The “Soup” function is a programmed cooking setting that operates for a minimum of 2 hours before switching to the KEEP WARM setting.
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the inner pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

HELPFUL HINTS

- The “Stew” function is also great for chili.

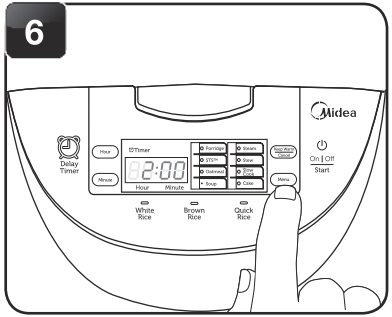
TO USE THE SOUP/STEW FUNCTION (CONT.)

5



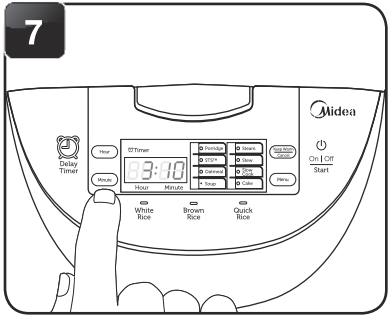
Press ⏻ to turn the cooker on.

6



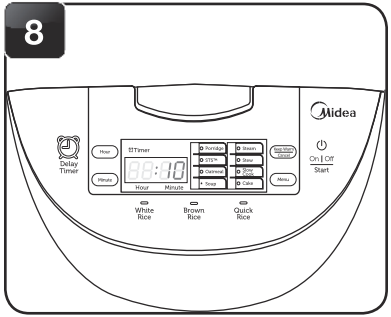
Press the MENU button to cycle to SOUP or STEW. The indicator light will confirm which function is selected. Digital display should read 2:00.

7



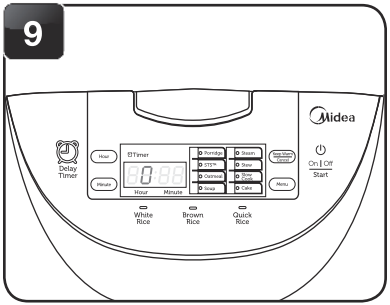
Use the HOUR/MINUTE buttons to set the time. Adjust cooking time in one hour/ten minute increments between 2 and 8 hours for soup. Between 1 and 4 hour for stew. Press ON | OFF to START.

8



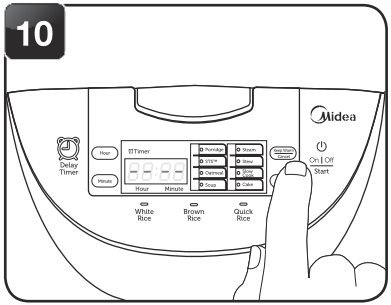
Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to KEEP WARM. The digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM beginning with "0".

9



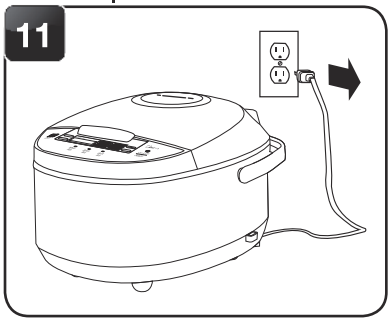
Once food is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM setting," beginning with "0".

10



When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

11



Unplug the power cord from the power outlet.

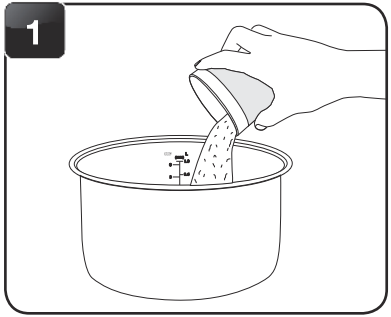
HELPFUL HINTS

- Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon to assist with cooking.

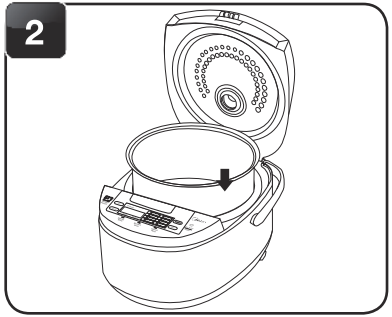
NOTE

- Food should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

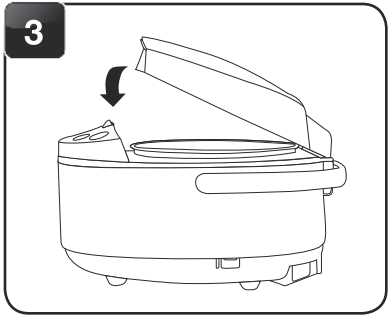
TO USE THE OATMEAL FUNCTION



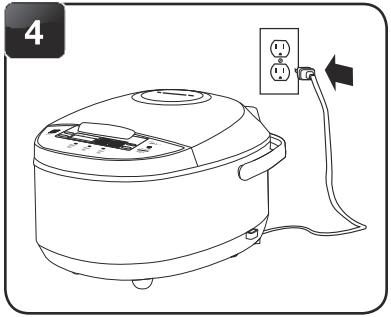
Follow packaging instructions for suggested oatmeal/water ratio, add oatmeal and water to the inner pot.



Place the inner pot into the cooker.



Close the lid securely.



Plug into an available 120V AC outlet.

NOTE

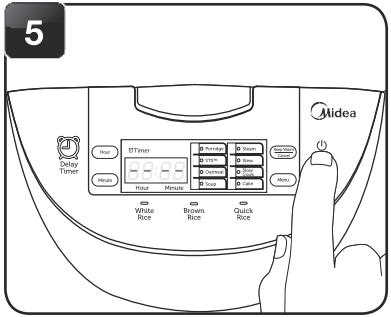
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the inner pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

HELPFUL HINTS

- The “Oatmeal” function is also great for other types of porridge.

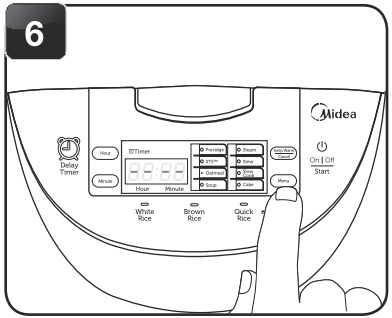
TO USE THE OATMEAL FUNCTION (CONT.)

5



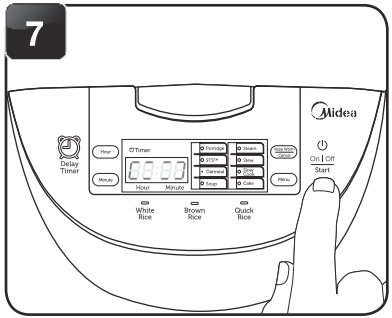
Press ⏻ to turn the cooker on.

6



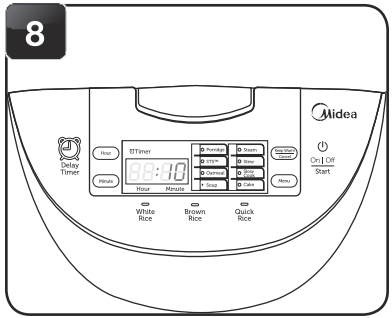
Press the MENU button to cycle to OATMEAL. The indicator light will confirm which function is selected.

7



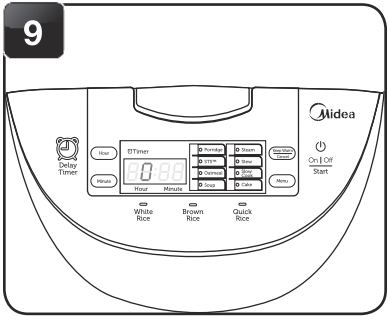
Press the START button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

8



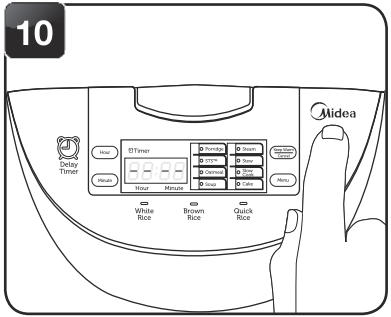
The cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.

9



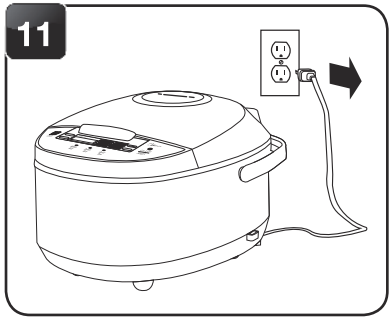
Once oatmeal is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM setting," beginning with "0".

10



When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

11



Unplug the power cord from the power outlet.

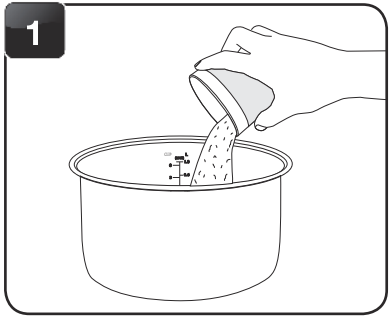
HELPFUL HINTS

- Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon to assist with cooking.

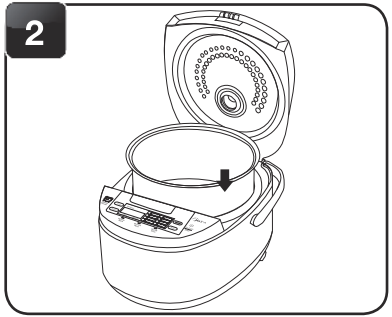
NOTE

- Oatmeal should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

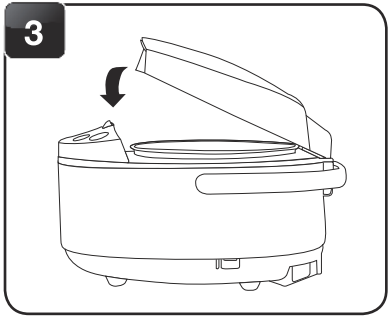
TO USE THE PORRIDGE FUNCTION



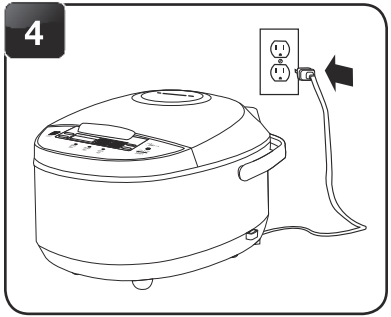
Add rice and water to corresponding water line inside the inner pot.



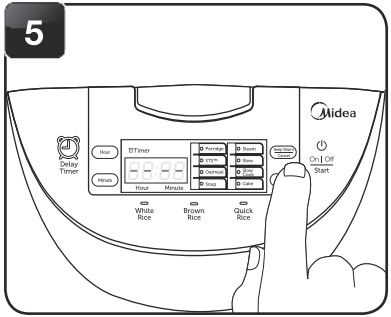
Place the inner pot into the cooker.



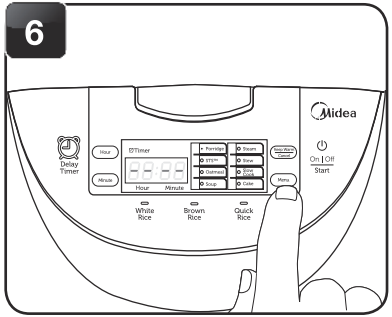
Close the lid securely.



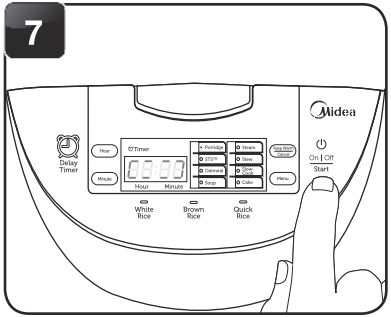
Plug into an available 120V AC outlet.



Press ⏻ to turn the cooker on.



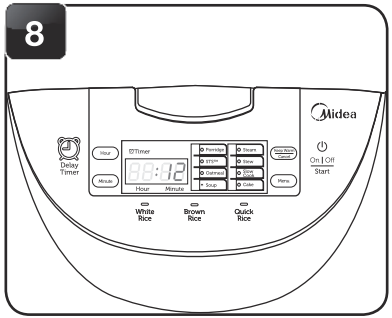
Press the MENU button to cycle to PORRIDGE. The indicator light will confirm which function is selected.



Use the HOUR/MINUTE buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one hour/ten minute increments between 1:00 to 2:00 hours. Press ON | OFF to begin cooking.

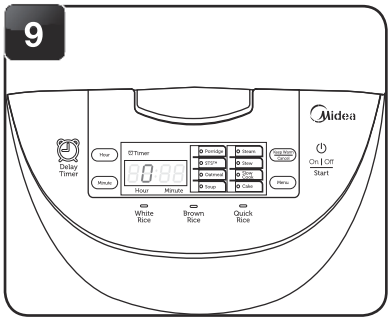
TO USE THE PORRIDGE FUNCTION (CONT.)

8



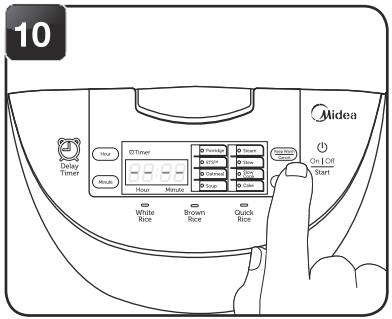
The cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 12 minutes.

9



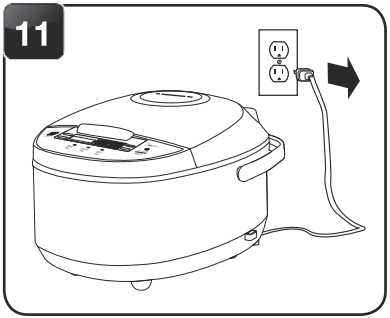
Once porridge is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM setting," beginning with "0".

10



When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

11



Unplug the power cord from the power outlet.

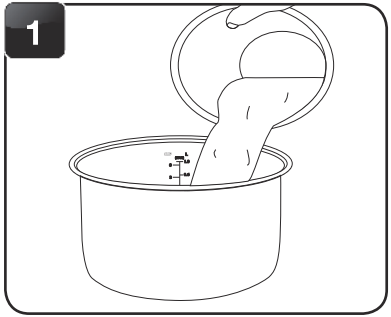
HELPFUL HINTS

- Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon to assist with cooking.

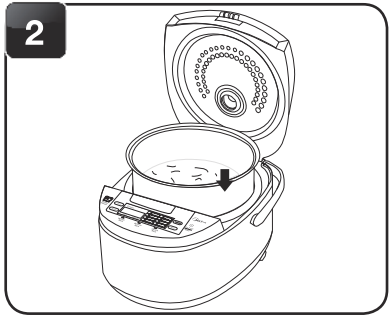
NOTE

- Oatmeal should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.
- Before placing the inner pot into the cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

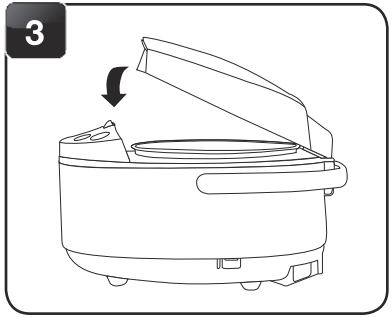
TO USE THE CAKE FUNCTION



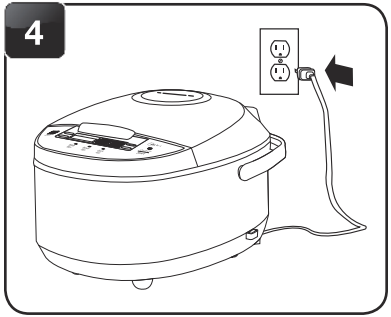
Follow instructions on cake mix packaging or recipe to mix liquid ingredients and cake mix. Add cake mix into the inner pot.



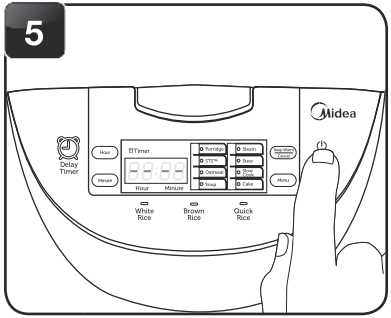
Place the inner pot into the cooker.



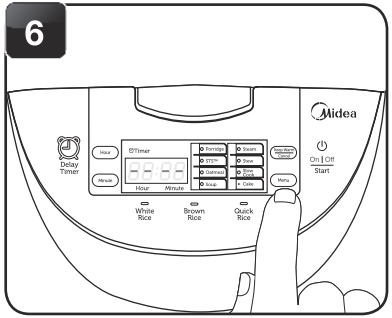
Close the lid securely.



Plug into an available 120V AC outlet.



Press ⏻ to turn the cooker on.



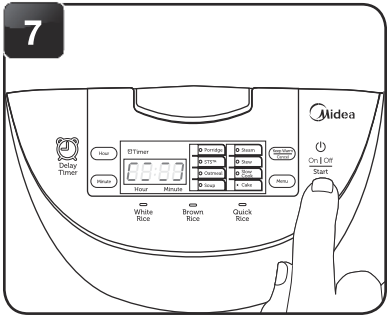
Press the MENU button to cycle to CAKE. The indicator light will confirm which function is selected.

NOTE

- Before placing the inner pot into the cooker, check that the inner is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.
- The Cake function will run for 50 minutes before switching to Keep Warm. Adjust cook time accordingly depending on the recipe being used.

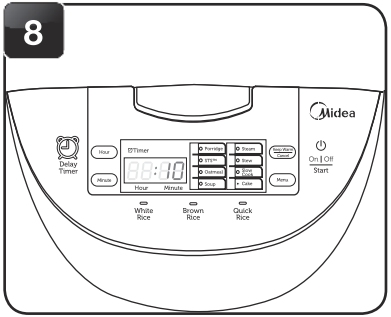
TO USE THE CAKE FUNCTION (CONT.)

7



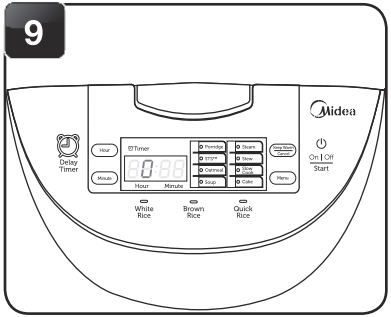
Press the START button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

8



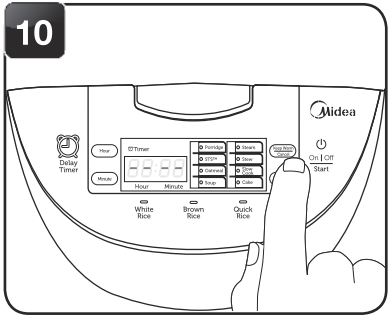
The cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.

9



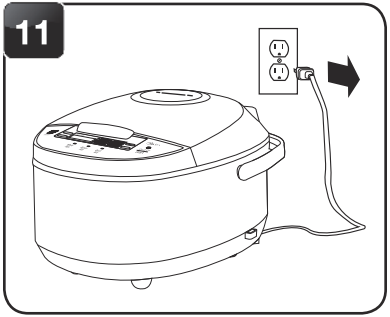
Once cake is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM, beginning with "0".

10



Remove the cake carefully by inverting the inner pot onto a flat dish or surface. Wear a protetctive, heat-resistant glove when removing to avoid possibly injury. Turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/ CANCEL so digital display reads ----. Press ⏻ to turn off cooker.

11



Unplug the power cord from the power outlet.

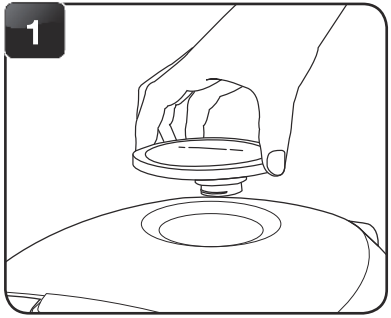
NOTE

- Cake should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours. Remove cake immediately for best results.

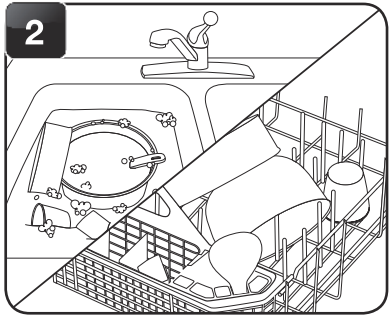
HELPFUL HINTS

- Check cake for doneness by placing a toothpick into the cake. If it comes out clean the cake is ready!
- If cake does not seem fully cooked in the middle leave in KEEP WARM for 5 minutes or until desired doneness is reached.

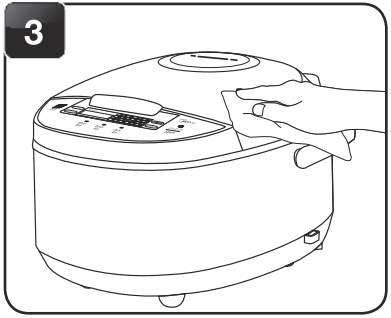
TO CLEAN



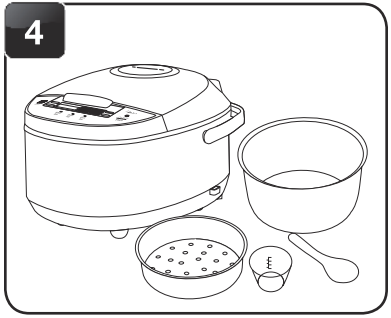
Remove the steam vent.



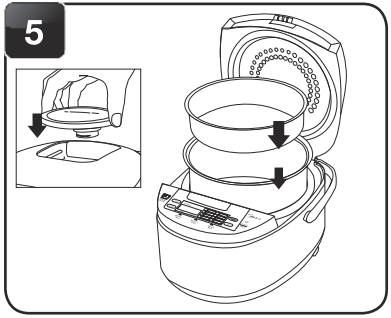
Hand wash the inner pot and all accessories or wash them in the dishwasher's top rack.



Wipe cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.

NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.

TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the cooker switches to KEEP WARM mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and select the WHITE RICE function. When cooker switches to KEEP WARM mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is too moist or soggy when the cooker switches to KEEP WARM mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on KEEP WARM mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.
The bottom layer of rice is browned/ caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to KEEP WARM will also help to reduce browning/caramelizing. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTES

Cuiseur à riz

Manuel d'utilisation

Modèle: MB-FS3017

Merci d'avoir acheté notre cuiseur à riz. S'il vous plaît lisez attentivement le manuel de l'utilisateur avant utilisation de l'appareil et veuillez ranger le manuel dans un endroit convenable pour référence future.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

lors de l'utilisation de l'appareil électriques,des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies y compris les suivantes:

1. **Remarque : Lisez attentivement toutes les instructions avant la première utilisation.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons
3. Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur.
4. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas placer le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide. Voir les instructions pour le nettoyage
5. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent a proximité.
6. Débranchez l'appareil après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer.
7. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après son mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquez avec l'équipe du Service clientèle Midea customer Si votre appareil doit être inspecté, réparé ou ajusté.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Midea peut causer peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil a l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil prés d'une surface chaude telle qu'un bruleur a gaz allume, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
12. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
13. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant du riz, de l'huile chaude ou d'autres liquides.
14. Ne pas toucher, couvrir ou obstruer l'évent à vapeur sur le couvercle du cuiseur à riz, car c'est extrêmement chaud et cela pourrait causer des brûlures.
15. N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique d'une autre tension que 120 V.
16. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
17. L'appareil devrait être branché sur un circuit électrique séparé des autres appareils électriques. Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correcteme.
18. L'extérieur du récipient doit toujours être sec avant utilisation. Ne jamais insérer le récipient mouillé dans le cuiseur à riz, car cela pourrait causer des dommages ou provoquer un dysfonctionnement du produit.
19. Soyez extrêmement prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pendant ou après la cuisson. La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz est très chaude Soyez très prudent.
20. Le riz ne devrait jamais rester dans le récipient avec la fonction de maintien au chaud pendant plus de 12 heures.
21. Pour éviter tout dommage ou déformation, n'utilisez pas le récipient de cuisson sur une cuisinière ou un brûleur.
22. Pour débrancher l'appareil, mettez d'abord l'appareil hors tension, puis enlevez la fiche électrique de la prise murale.
23. Pour réduire le risque de choc électrique, cuisez uniquement dans le récipient intérieur amovible fournie.
24. Pour éviter les renversements et les brûlures, ne transportez pas le cuiseur à riz par la poignée du couvercle.
25. Ne laissez pas le cordon d'alimentation enrouler ou attacher autour de l'appareil.
26. Conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
27. AVERTISSEMENT: Les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation du bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise de courant située sous le comptoir, et n'utilisez jamais avec une rallonge électrique.
28. Ne pas utiliser la poignée pour déplacer le cuiseur quand des aliments se trouvent dedans.
29. Usage Domestique Uniquement.
30. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
31. Cet appareil n'est pas destiné aux nourritures frites.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTIONS

- L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement de trébuchement ou de saisie par un enfant

Fiche polarisée

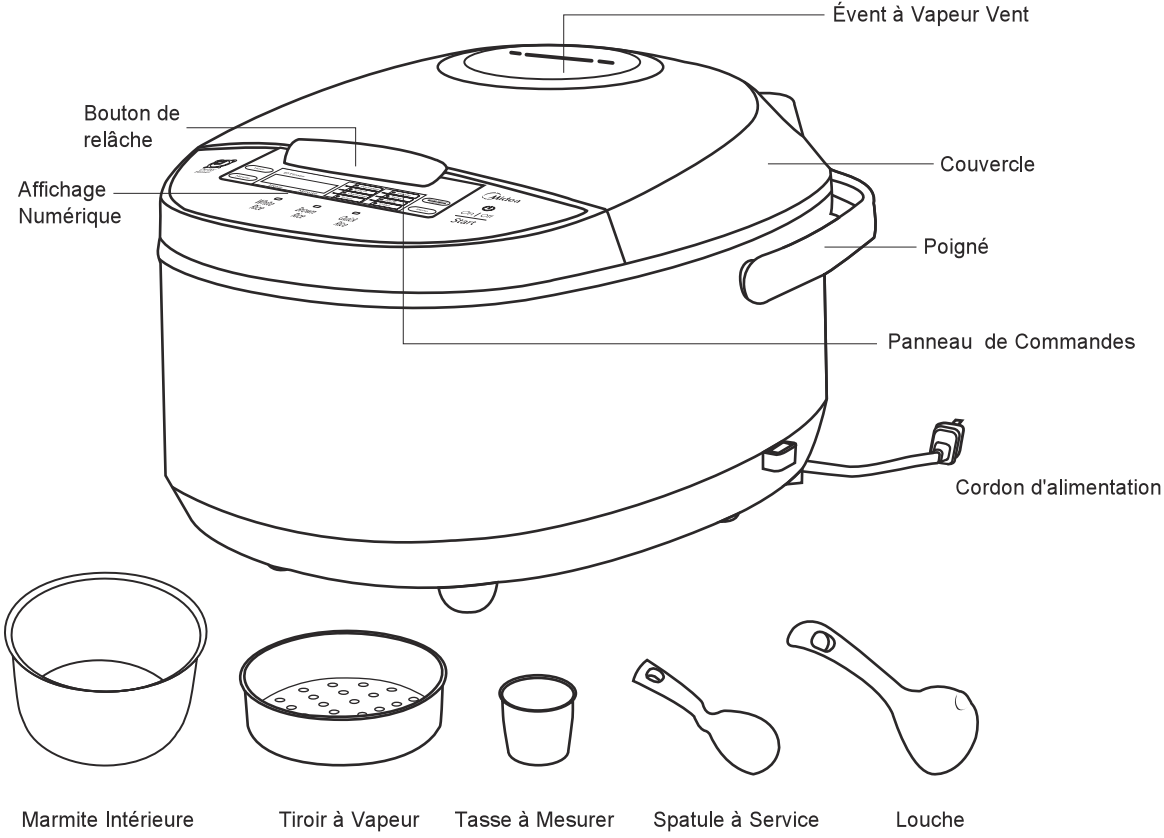
Cet appareil est doté d'une **fiche polarisée** (une broche est plus large que l'autre); suivez les instructions ci-dessous:

Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère seulement que d'une manière dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Il n'est pas recommandé de modifier la fiche de quelque manière que ce soit..

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT A USAGE DOMESTIQUE.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



Commandes Numériques

On | Off
Start

La touche ⏻ sert à deux propositions. **ON** | **OFF** allume et éteint le cuiseur. La touche **START** commence la cuisson avec la fonction sélectionnée.

White Rice

WHITE RICE prépare automatiquement un délicieux riz blanc.

Brown Rice

BROWN RICE is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.

Quick Rice

QUICK RICE est une idéale option permettant de gagner du temps pour le riz en une pincée.

Delay Timer

DELAY TIMER permet de programmer 15 heures pour que le riz ou les bouillies soient prêts en cas de besoin. Ajoutez du riz et de l'eau le matin et réglez la minuterie pour l'heure du repas le soir.

Hour

Minute

Régler le temps pour **PORRIDGE, SOUP, STEAM, STEW** et **SLOW COOK.**

Keep Warm
Cancel

Appuyer Une fois sur **KEEP WARM/CANCEL** le paramétrage sera annuler appuyer pour la deuxième fois, le cuiseur sera réglé en KEEP WARM.

Menu

MENU permet de régler le cuiseur à riz sur l'une de ses 8 fonctions de cuisson spécialisées : Porridge, STS™, Oatmeal, Soup, Steam, Stew, Slow Cook et Cake.

Porridge

PORRIDGE amène le contenu à ébullition et à feu doux pour une bouillie de riz savoureuse.

STS™

Sauté-Then-Simmer™ (STS") La technologie fera sauter les aliments à feu vif et passera automatiquement en mode simmer une fois que le liquide sera versé à l'intérieur

Oatmeal

OATMEAL est parfait pour préparer un chaleureux petit-déjeuner classique.

Soup

SOUP est idéal pour préparer toutes sortes de soupes salées ou crémeuses.

Steam

STEAM est parfait pour les côtés sains et des plats principaux. Réglez d'abord le temps de cuisson nécessaire, il commencera à faire le décompte lorsque l'eau atteindra le point d'ébullition, et s'éteindra lorsque le sera écoulé.

Stew

STEW prépare des résultats désirés pour la cuisson des légumes et des viandes.

Slow Cook

SLOW COOK réglage de cuisson lente de 2 à 10 heures est idéal pour les rôtis maison et les ragoûts.

Cake

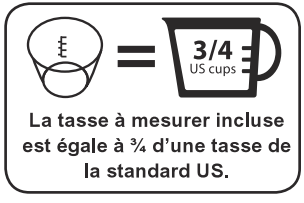
CAKE "fait cuire" des gâteaux et autres friandises.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. **Lisez toutes les instructions et les précautions importantes.**
2. Retirez tout le matériel d'emballage, et assurez-vous que tous les articles ont été reçus en bon état.
3. Déchirez tous les sacs de plastiques car ils représentent un risque pour les enfants.
4. Nettoyez l'évent à vapeur et tous les autres accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez, et séchez-les bien.
5. Retirez la marmite intérieure du cuiseur et nettoyez à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement avant de remettre dans le cuiseur.
6. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.

REMARQUE

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer.
- Ne plongez jamais le cuiseur, le cordon ou la fiche dans l'eau.



La tasse à mesurer incluse est égale à ¾ d'une tasse de la standard US.

POUR UTILISER « QUICK RICE »

Le riz produit par QUICK RICE ne sera pas de la même qualité que le riz fabriqué à partir de RIZ BLANC ou RIZ BRUN, mais c'est une excellente option pour le riz cuit à la pincée.

Pour utiliser QUICK RICE, suivez les étapes de «POUR CUIRE LE RIZ» à partir de la page 7. Plutôt que d'appuyer sur une des touches de fonction de riz standard, appuyez QUICK RICE.

Si la cuisson du riz brun, ajoutez 1V2 tasses supplémentaires d'eau, en utilisant la condition tasse à mesurer, pour compenser le manque de temps de trempage.

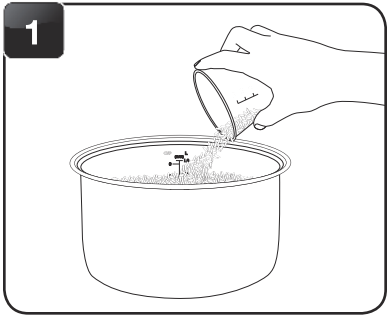
TASSES DE RIZ BLANC NON CUIT	TEMPS DE CUISSON AVEC LA FONCTION « QUICK RICE »	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO "WHITE RICE" FUNCTION
2 Tasses	22-27 Min.	17 Min.
4 Tasses	24-29 Min.	22 Min.
6 Tasses	31-36 Min.	22 Min.

TASSES DE RIZ MARRON NON CUIT	TEMPS DE CUISSON AVEC LA FONCTION « QUICK RICE »	GAIN DE TEMPS APPROXIMATIVE PAR RAPPORT À LA FONCTION « WHITE RICE »
2 Tasses	48-53 Min.	25 Min.
4 Tasses	48-53 Min.	30 Min.
6 Tasses	48-53 Min.	35 Min.

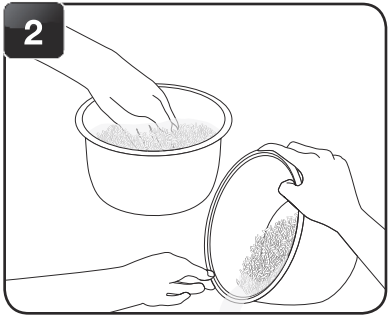
REMARQUE

- Les temps de cuisson sont approximatifs L'altitude, l'humidité et la température extérieur affectera le temps de cuisson.
- Ouverture du couvercle pendant le temps de cuisson provoque une perte de chaleur et de la vapeur. Le temps de cuisson peut être prolongée si le couvercle est ouvert avant que le riz soit terminé.

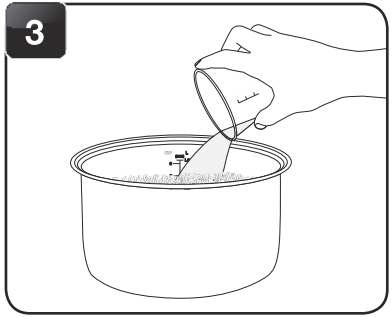
POUR CUIRE LE RIZ



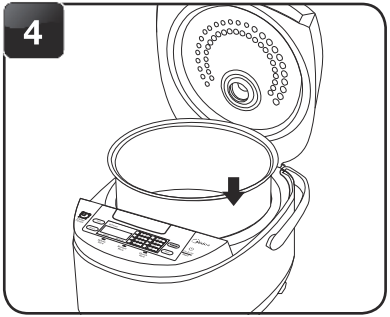
À l'aide de la tasse à mesurer fournie à cet effet, ajoutez le riz dans la marmite intérieure.



Rincez le riz pour retirer l'amidon en excès. Égouttez.



Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz à cuire Par exemple, si vous cuisinez deux tasses de riz non cuit, vous devez remplir d'eau jusqu'à la ligne 2 de la marmite intérieure.



Placez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.

REMARQUE

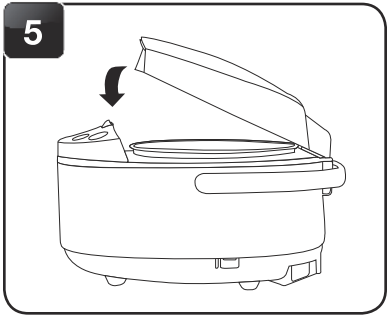
- Avant de placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Poser la marmite lorsqu'elle est mouillée peut endommager le cuiseur à riz.

CONSEILS UTILES

- Si vous avez égaré la tasse à mesurer, ¾ d'une tasse standard représente un remplacement exact.
- Pour ajouter une dimension de saveur supplémentaire au riz, essayez de remplacer une variété préférée bouillon de viande ou de légumes. Le ratio de bouillon au de riz sera la même que ratio d'eau au riz.
- Pour les temps approximatifs de la cuisson du riz, et pour les ratios riz/eau suggérés, veuillez consulter le tableau « Tableau de mesure Riz/ Eau » à la **page 10.**

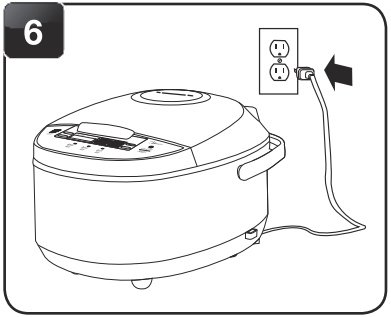
POUR CUIRE LE RIZ (CONT.)

5



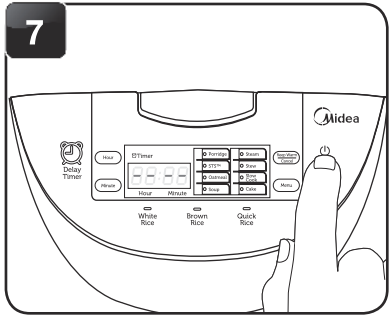
Fermez le couvercle fermement.

6



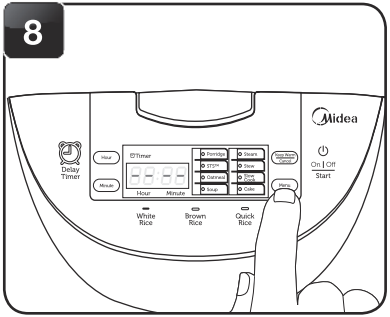
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.

7



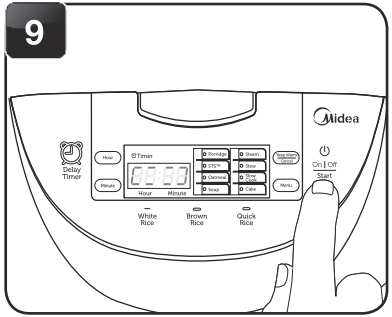
Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.

8



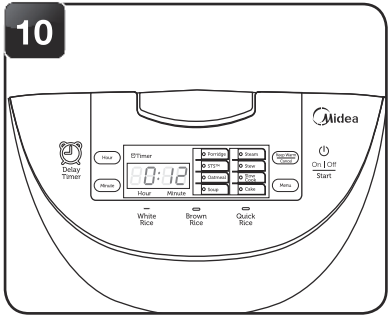
Appuyez sur la touche WHITE RICE, BROWN RICE or QUICK RICE selon le type de riz à être cuit. L'indicateur lumineux confirmera la fonction est sélectionnée.

9



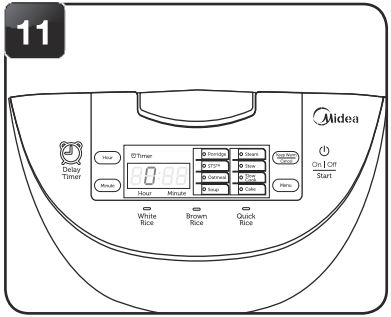
Appuyez sur la touche START pour mettre le cuiseur à riz en marche. L'afficheur numérique affichera un motif de « saching » et le voyant deviendra fixe pour indiquer que la cuisson est en cours.

10



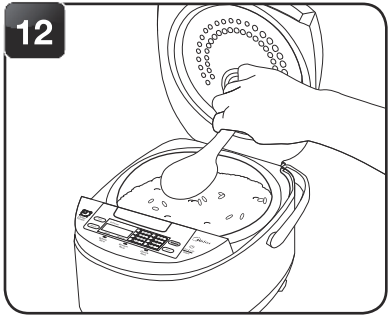
Le cuiseur à riz s'affichera un compte à rebours pour les 12 minutes finales de cuisson.

11

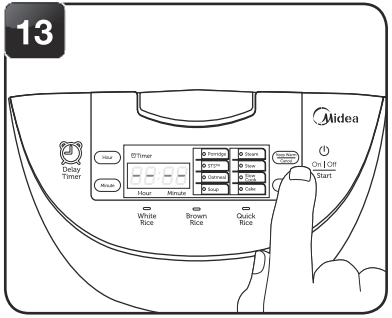


Lorsque le riz est terminé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0 ».

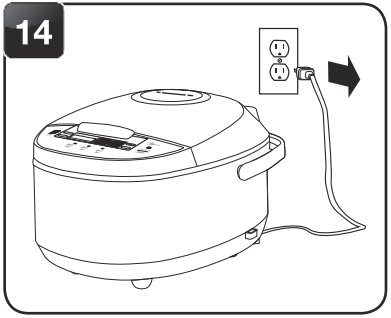
POUR CUIRE LE RIZ (CONT.)



Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule de service pour distribuer le reste de l'humidité.



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera—. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

REMARQUE

- Le riz brun requière un cycle de cuisson beaucoup plus long que les autres variétés de riz en raison des couches de son supplémentaires sur les grains. S'il semble que le cuiseur à riz ne chauffe pas immédiatement sur le mode Riz Brun, cela est dû à une faible chaleur du cycle de trempage qui procède le cycle de cuisson pour produire de meilleurs résultats avec le de riz brun.
- Le riz ne devrait pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heurs.

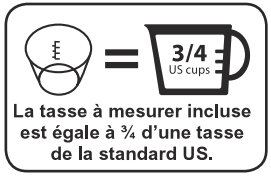
RIZ / EAU TABLEAU DE MESURE

RIZ NON CUIT	LIGNE D'EAU À L'INTÉRIEUR DE LA MARMITE	MESURE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT	EMPS DE CUISSON
2 Tasses de cuiseur à riz*	Ligne 2	4 Tasses de cuiseur à riz*	**RIZ BLANC :** 39-44 Min. **RIZ BRUN :** 72-77 Min.
3 Tasses de cuiseur à riz**	Ligne 3	6 Tasses de cuiseur à riz*	**RIZ BLANC :** 43-48 Min. **RIZ BRUN :** 75-80 Min.
4 Tasses de cuiseur à riz*	Ligne 4	8 Tasses de cuiseur à riz*	**RIZ BLANC :** 46-52 Min. **RIZ BRUN :** 78-83 Min.
5 Tasses de cuiseur à riz*	Ligne 5	10 Tasses de cuiseur à riz*	**RIZ BLANC :** 47-52 Min. **RIZ BRUN :** 80-85 Min.
6 Tasses de cuiseur à riz*	Ligne 6	12 Tasses de cuiseur à riz*	**RIZ BLANC:** 48-53 Min. **RIZ BRUN:** 81 -86 Min.

* Les tasses de référence sont incluses avec la tasse à mesurer de cuiseur à riz La tasse à mesurer inclus conforme aux normes de l'industrie du cuiseur à riz, pourtant ne correspond pas à une norme de La tasse à mesurer américaine. La tasse à mesurer incluse est égale à ¾ d'une tasse de la standard US..

CONSEILS UTILES

- Rincez le riz avant de le placer dans la marmite intérieure pour enlever l'excès de son et d'amidon. Cela permettra de réduire le brunissement et l'effet collant au fond de la marmite.
- Vous voulez du riz brun parfait sans avoir attendre? Utilisez la « Delay Timer ». Il suffit d'ajouter le riz et l'eau le matin et de régler la « DELAY TIMER» pour le moment où le riz sera requis. voir «POUR UTILISER Delay Timer » à la **page 11**..
- Ce tableau n'est qu'un guide général pour les mesures..

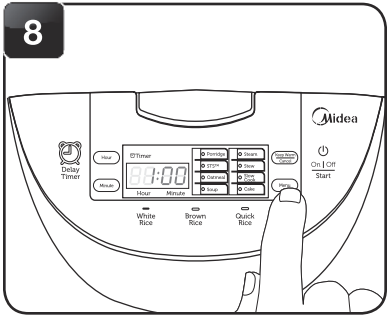


La tasse à mesurer incluse est égale à ¾ d'une tasse de la standard US.

15 POUR UTILISER LE « DELAY TIMER »

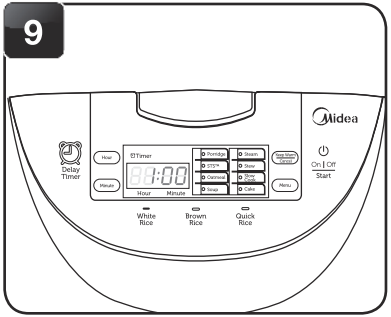
Suivre les étapes 1 à 7 de la section intitulée « Pour Cuire Le Riz » à la page 7 et 8.

8



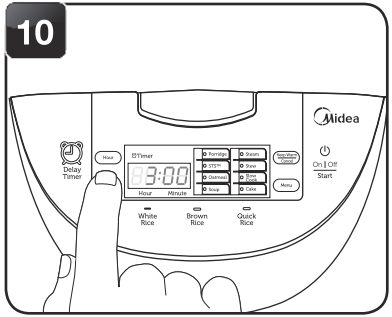
Sélectionnez WHITE RICE, BROWN RICE ou PORRDIGE, après appuyez sur DELAY TIMER immédiatement .

9



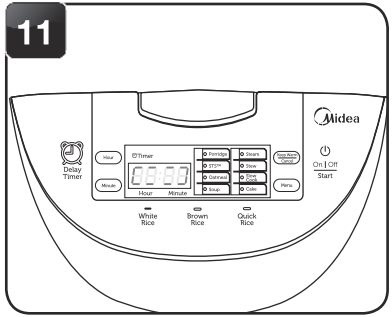
L'affichage se met à 1:00 heure pour WHITE RICE et 2:00 heures pour BROWN RICE ou PORRIDGE .

10



Appuyez sur la touche HOUR/MINUTE pour modifier le temps et appuyez sur la touche START pour activée. L'affichage numérique indiquera le temps restant avant que le riz commence à cuire et le voyant lumineux deviendra fixe.

11



Une fois que le riz commence à cuire, l'affichage numérique indique un motif de "chasing" .

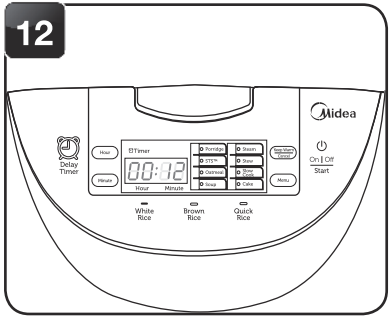
REMARQUE

- En raison du temps de cuisson plus long nécessaire, le réglage BROWN RICE ne peut être retardé de 2 heures ou plus. DELAY .
- TIMER ne fonctionne qu'avec les fonctions WHITE RICE, PORRIDGE et BROWN RICE.

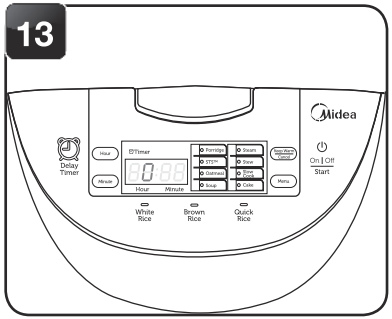
CONSEILS UTILES

- Si vous avez égaré la tasse à mesurer, ¾ d'une tasse standard US représente un remplacement exact.
- Pour ajouter une dimension de saveur supplémentaire au riz, essayez de remplacer une variété préférée bouillon de viande ou de légumes. Le ratio de bouillon au de riz sera la même que ratio d'eau au riz.

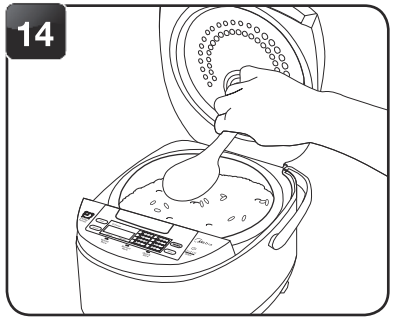
15 POUR UTILISER LE « DELAY TIMER » (CONT.)



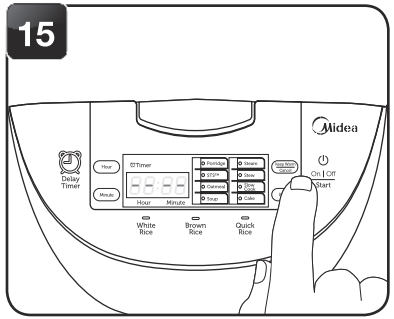
Le cuiseur à riz s'affichera un compte à rebours pour les 12 minutes finales de cuisson.



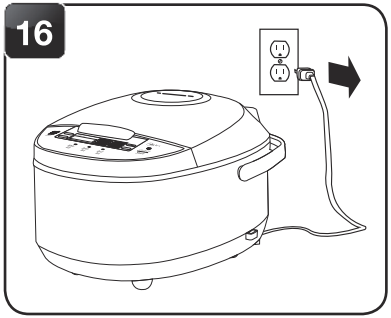
Lorsque le riz est terminé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0 »



Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule de service pour distribuer le reste de l'humidité.



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.

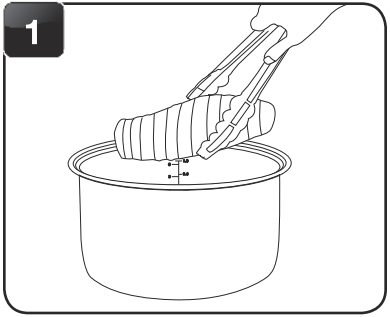


Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

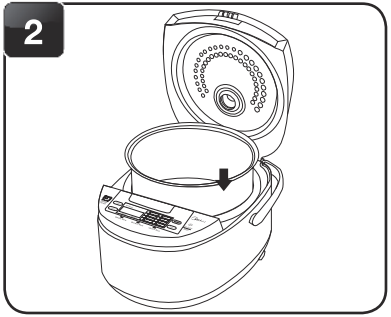
REMARQUE

- Le riz ne devrait pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM

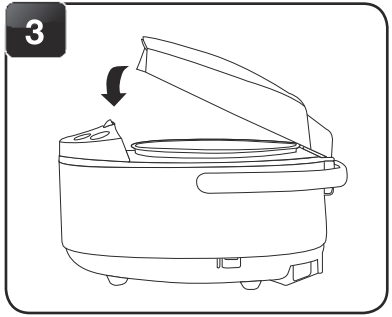
POUR CUIR LENT



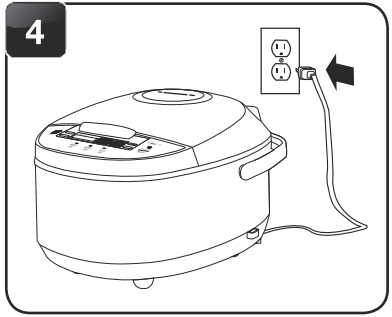
Ajoutez les aliments à cuire lentement dans la marmite intérieure.



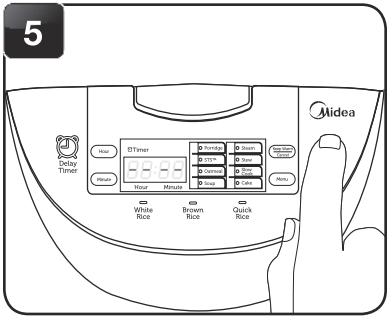
Placez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



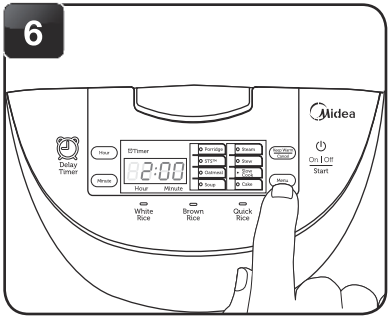
Close the lid securely.



Plug into an available 120V AC outlet.



Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche. Appuyez sur MENU pour cycler les fonctions.



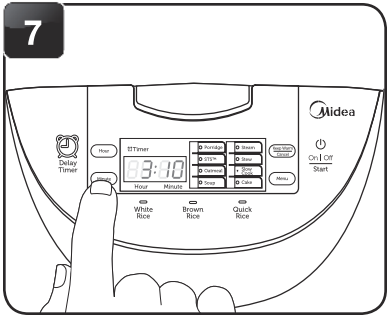
Cycle par « MENU » pour sélectionner « SLOW ». 2 :00 sera affiché à l'écran jusqu'à ce que START soit sélectionné.

REMARQUE

- Avant de placer la marmite intérieur dans le cuiseur à riz, vérifiez que la marmite est sèche et exempte de débris Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager .

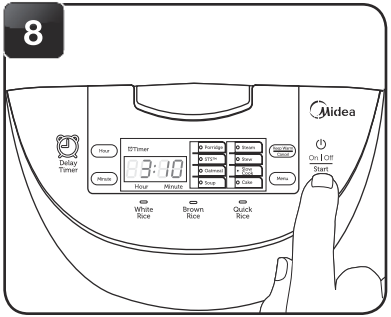
POUR CUIR LENT (CONT.)

7



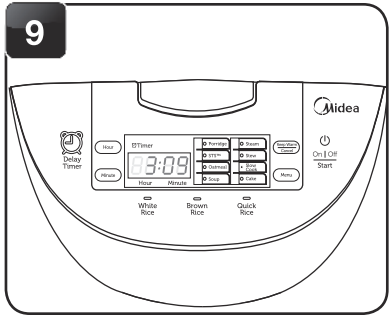
Utiliser la touche HOUR/MINUTE pour régler le temps. Ces boutons permettent de régler le temps de cuisson par incréments d'une heure / dix minutes, entre 2 et 10 heures.

8



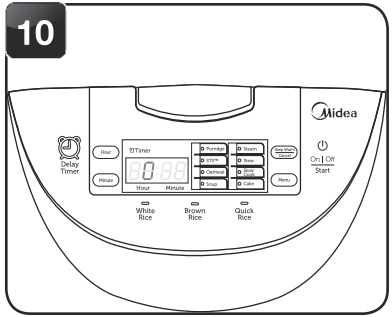
Appuyez sur la touche START pour mettre le cuiseur à riz en marche. L'affichage numérique indiquera le temps de cuisson restant et le voyant deviendra fixe lorsque la cuisson commencera.

9



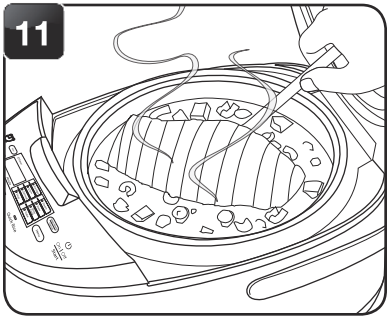
L'afficheur numérique compte à rebours d'une minute à partir de l'heure sélectionnée.

10



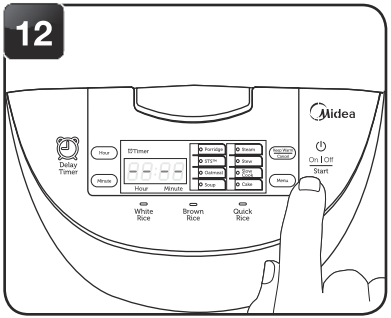
Une fois la période désirée sélectionnée, le cuiseur à riz émettra un signal sonore et passera en mode KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0 ».

11



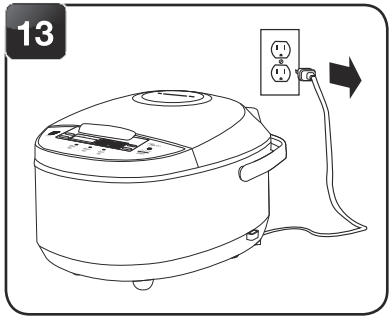
En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, ouvrez le couvercle pour vérifier si les aliments sont prêts Si complètement cuit, retirez les aliments pour servir.

12



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.

13

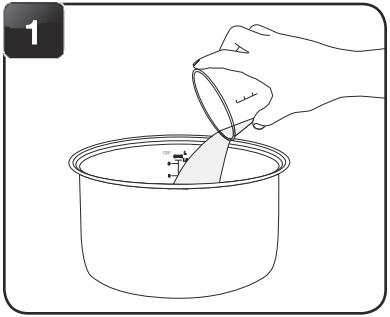


Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

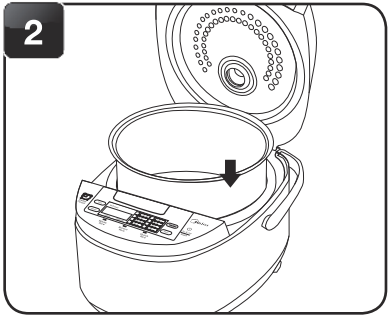
REMARQUE

- Les aliments ne devront pas être laissé dans la marmite en fonction KEEP WARM

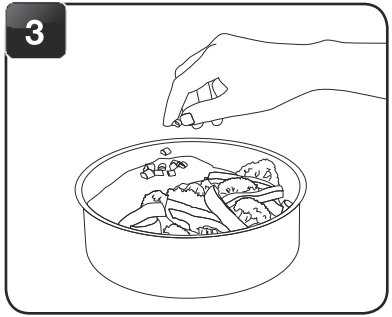
POUR CUIRE À LA VAPEUR



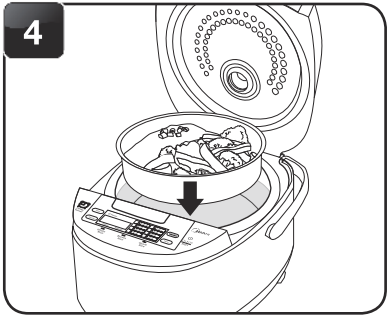
Utilisation de la tasse à mesurer fournie ajoutez 3 tasses d'eau dans la marmite intérieure.



Placez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



Placez les aliments à être cuits à la vapeur sur le tiroir à vapeur.



Placer le Tiroir à Vapeur dans le cuiseur à riz.

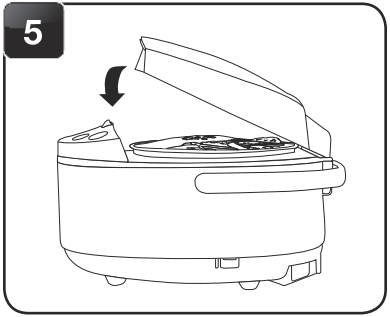
REMARQUE

- Si vous ajoutez trop peu d'eau, le cuiseur à riz s'arrête prématurément.
- Avant de poser la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager r.

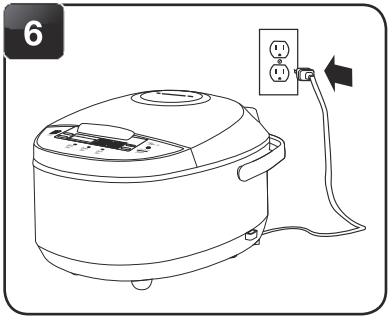
CONSEILS UTILES

- Si vous avez égaré la tasse à mesurer, ¾ d'une tasse standard représente un remplacement exact.
- Les plus petits aliments peuvent être déposés sur une assiette résistante à la chaleur, déposée sur le tiroir à vapeur. Du papier parchemin ou d'aluminium peut également être utilisé. Déposez le papier au centre du tiroir à vapeur et assurez-vous que cela ne bouche pas le fond du tiroir à vapeur. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de perforer de petits trous dans le papier.
- Pour obtenir les suggestions de temps de cuisson et de quantités d'eau, veuillez consulter les tableaux pour la cuisson pour la viande et les légumes à la **page 20**.

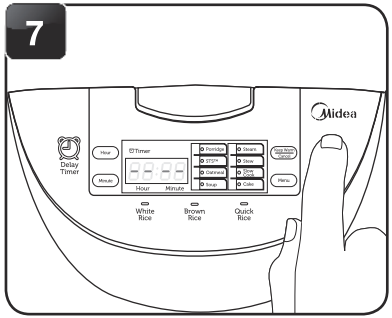
POUR CUIRE À LA VAPEUR (CONT.)



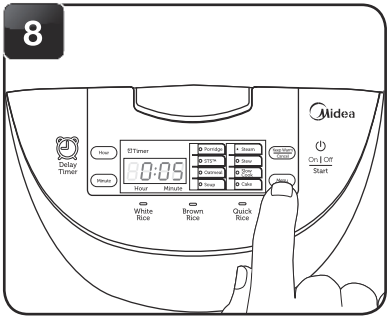
Fermez le couvercle fermement.



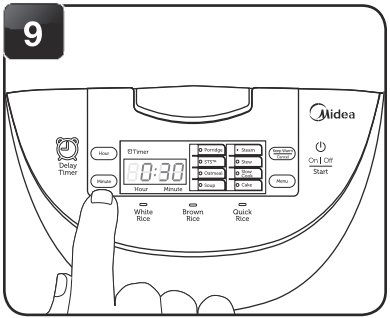
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.



Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.



Parcourez MENU pour sélectionner STEAM. Appuyez sur ON | OFF pour commencer.
00 :05 sera affiché à l'écran jusqu'à ce que START soit sélectionné.



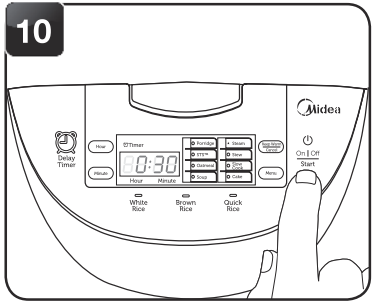
Utiliser la touche HOUR/MINUTE pour régler le temps. Ces boutons permettent d'ajuster le temps de cuisson par incréments d'une minute entre 0 :05 et 0 :30 minutes.

REMARQUE

- En mode STEAM, le bouton HOUR augmente le temps de cuisson de 1 minute. et le bouton MINUTE diminue le temps d'une minute.

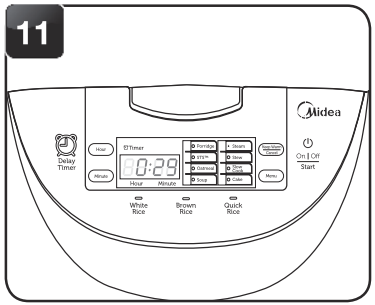
POUR CUIRE À LA VAPEUR (CONT.)

10



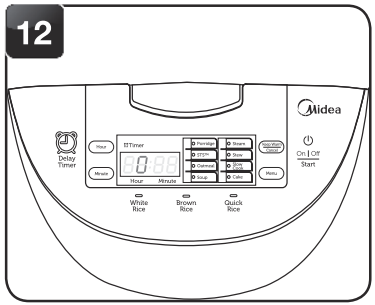
Appuyez sur le bouton START pour commencer à cuire à l'heure choisie. L'affichage numérique indique le temps de cuisson restant et le voyant lumineux deviendra fixe pour indiquer qu'il est en train de cuisiner.

11



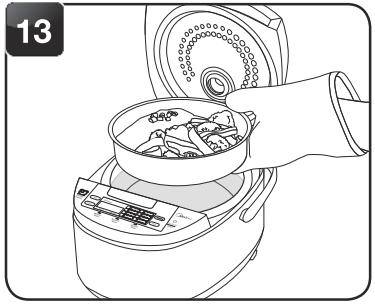
Lorsque l'eau atteindra le point d'ébullition l'afficheur numérique fera un décompte par tranche d'une minute depuis le temps sélectionné.

12



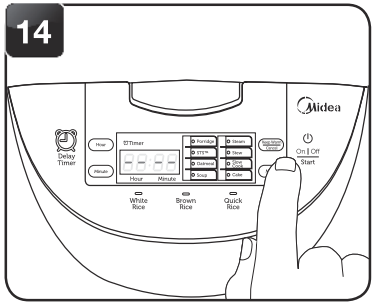
Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera en mode KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0 ».

13



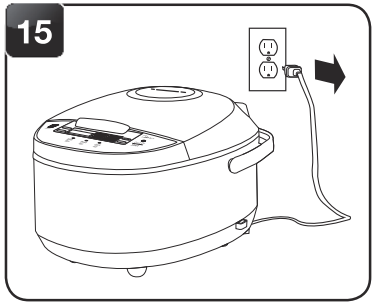
Vérifiez si les aliments sont prêts.Si la cuisson à la vapeur est terminée, retirez les aliments immédiatement pour éviter de trop les cuire.
Porter un gant de protection, résistant à la chaleur lors du retrait pour éviter les.

14



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —.
Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.

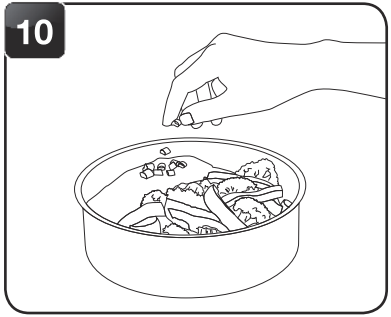
15



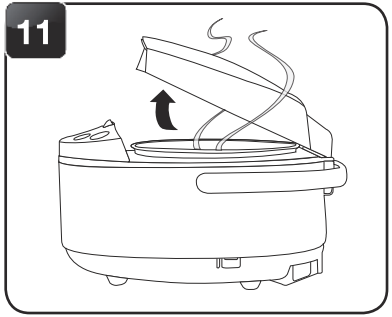
Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

POUR CUIRE À LA VAPEUR ET CUIRE DU RIZ

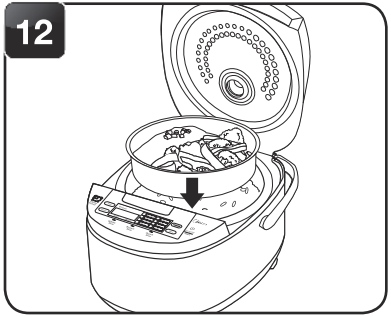
Pour cuire le riz à la vapeur commencer à Suivre les étapes de 1 à 9 de la section intitulée « POUR CUIRE LE RIZ » à la page 7 et 8.



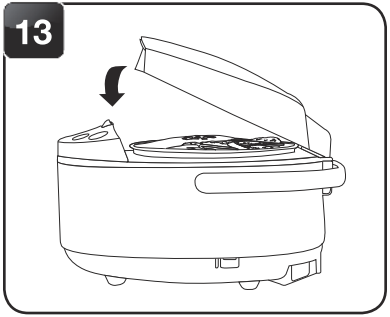
Placez les aliments à être cuits à la vapeur sur le tiroir à vapeur.



En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, retirez le couvercle.



Placer le Tiroir à Vapeur le cuiseur à riz.



Fermez le couvercle fermement.

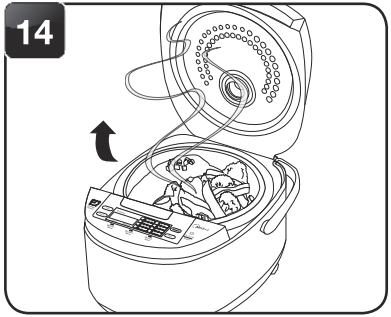
REMARQUE

- Ne tentez pas de cuire plus de **4 tasses de riz (non cuit)** si vous faites cuire à la vapeur et faites cuire du riz simultanément. Si plus de 8 tasses de riz sont cuits le tiroir à vapeur ne tient pas correctement.
- Pour éviter de trop cuire, retirez les aliments cuits à la vapeur immédiatement lorsqu'ils sont cuits. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits à la vapeur vers la fin du cycle de cuisson du riz. Cela permettra au riz et aux aliments cuits à la vapeur d'être prêts en même temps. Veuillez consulter le tableau « Tableau de mesure Riz/ Eau » à la **page 10** pour connaître le temps de cuisson approximatif du riz..
- Avant de poser la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager.

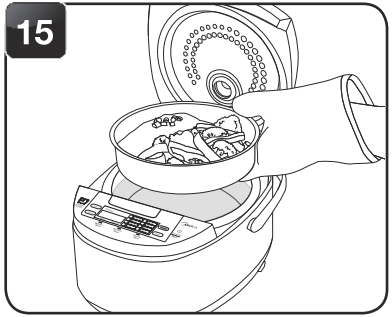
CONSEILS UTILES

- Référer aux tableaux de cuisson à la vapeur pour les viandes et les légumes à la **page 20** pour obtenir des conseils et des temps de cuisson à la vapeur approximatives. Veuillez consulter le tableau « Tableau de mesure Riz/ Eau » à la **page 10** pour connaître le temps de cuisson approximatif du riz.

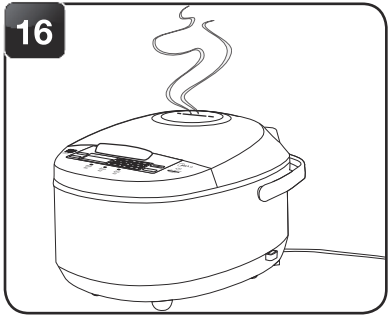
POUR CUIRE À LA VAPEUR ET CUIRE DU RIZ (CONT.)



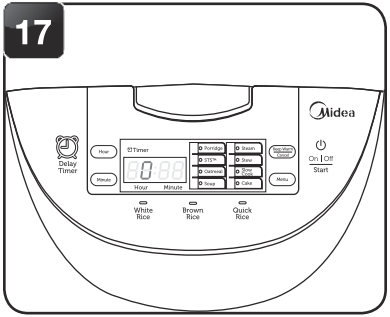
En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, ouvrez le couvercle pour vérifier si les aliments sont bien cuits.



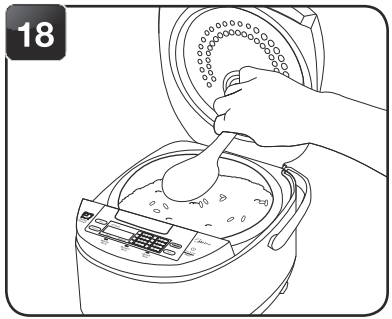
Vérifiez si les aliments sont prêts. Si la cuisson à la vapeur est terminée, retirez les aliments immédiatement pour éviter de trop les cuire. Porter un gant de protection, résistant à la chaleur lors du retrait pour éviter les blessures.



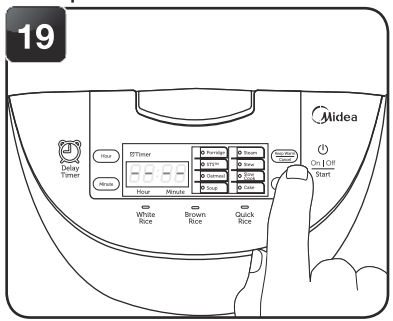
Laisser le cuiseur à riz continuer à cuire du riz.



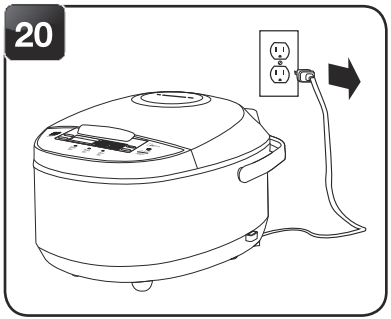
Une fois la période désirée sélectionnée, le cuiseur à riz émettra un signal sonore et passera en mode KEEP WARM L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0».



Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule de service pour distribuer le reste de l'humidité.



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

REMARQUE

- Le riz ne devrait pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heures.

TABLEAUX DE CUISSON À LA VAPEUR

Lors de la cuisson à la vapeur, Midea recommande d'utiliser 2 tasses d'eau avec le gobelet doseur fourni.

Tableau De Cuisson De La Viande À La Vapeur

VIANDE	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR	TEMPÉRATURE INTERNE SÉCURITAIRE
Poisson	25 Min.	140° F
Poulet	30 Min.	165°F
Porc	30 Min.	160° F
Bœuf	Moyenne = 25 Min. Moyenne bien cuit = 30 Min. bien cuit = 33 Min.	160° F

CONSEILS UTILES

- Puisque la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, **vous n'avez pas besoin d'augmenter la quantité d'eau pour les plus grosses quantités de légumes.**
- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier selon la coupe de viande utilisée.
- Dans le but de vous assurer que la viande ait le meilleur goût possible, et pour éviter les maladies, assurez-vous que la viande soit entièrement cuite avant de la servir. Si elle ne l'est pas, ajoutez simplement de l'eau dans la marmite intérieure et répétez le processus de cuisson jusqu'è ce que la viande soit cuite adéquatement.

REMARQUE

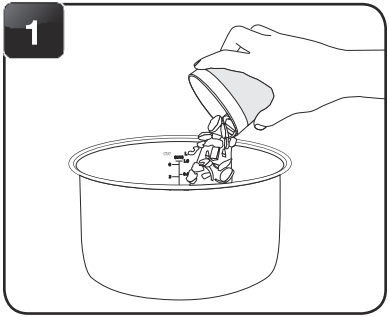
- L'altitude, l'humidité et la température extérieur affectera le temps de cuisson.
- Les tableaux pour la cuisson à la vapeur ne sont qu'une référence Les temps de cuisson réels peuvent varier.

Tableau De Cuisson Des Légumes À La Vapeur

LÉGUME	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR
Asperges	9-11 Minutes
Brocoli	6-8 Minutes
Chou	5-7 Minutes
Carottes	11-13 Minutes
Chou-fleur	7-9 Minutes
Maïs	12-16 Minutes
Haricots Verts	9-11 Minutes
Pois	4-6 Minutes
Pomme de terre	28-33 Minutes
Épinards	2-4 Minutes
Courges	9-11 Minutes
Courgettes	9-11 Minutes

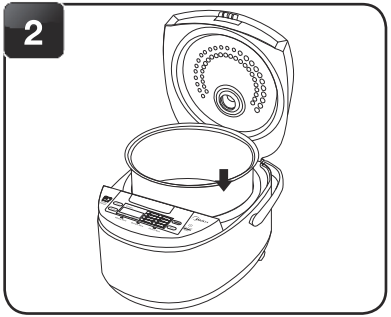
POUR UTILISER SAUTÉ-THEN-SIMMER™

1



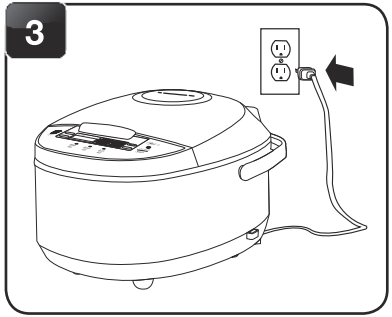
Ajoutez les aliments sauté ou bruni dans la marmite intérieure.

2



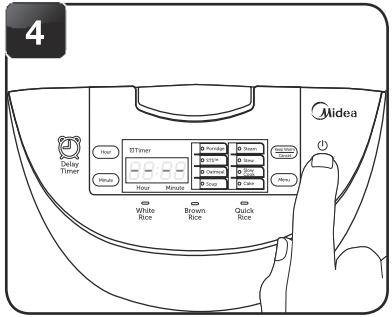
Déposez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.

3



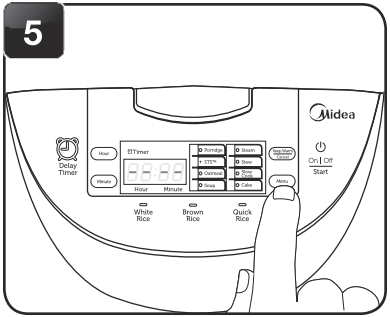
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.

4



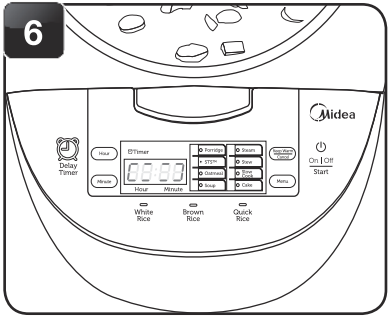
Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.

5



Cycle par MENU pour séléctionner STS™. Appuyez sur ON | OFF pour commencer à faire sauter.

6

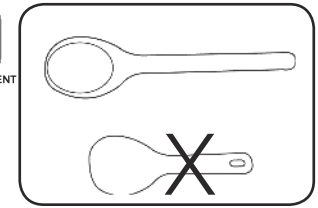


L'afficheur numérique affichera un motif de «poursuite» et le voyant deviendra fixe pour indiquer que la cuisson est en cours Utiliser une longue cuillère en bois , remuez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient sautés / dorés au niveau désiré.

REMARQUE

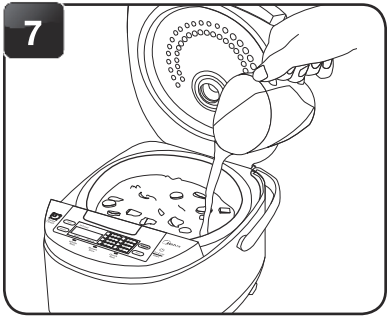
- Avant de poser la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. poser la marmite lorsqu'elle est mouillée peut endommager le cuiseur à riz. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager.

AVERTISSEMENT

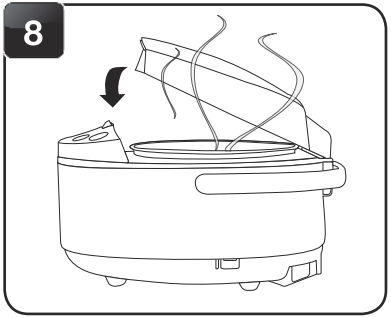


- **Ne pas utiliser la spatule de service fournie pour faire sauter.** Il n'est pas destiné à être utilisé en contact avec des températures élevées. Utiliser une cuillère en bois ou une cuillère résistante à la chaleur pour mélanger les aliments pendant la cuisson.

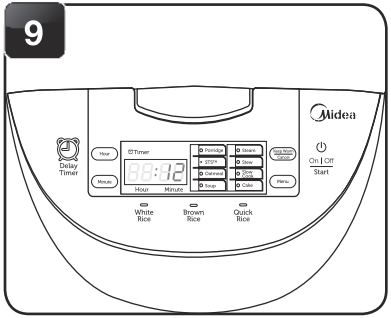
POUR UTILISER SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



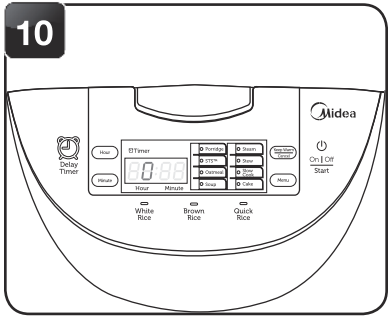
Ajouter d'autre aliments pour les ingrédients et liquides dans la marmite intérieure.



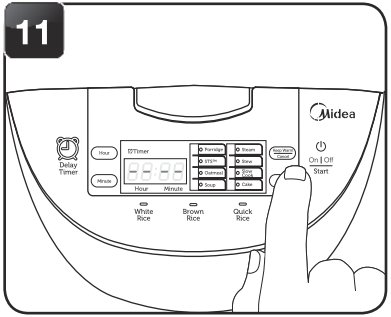
Fermez le couvercle fermement et laissez le cuiseur à riz cuire.



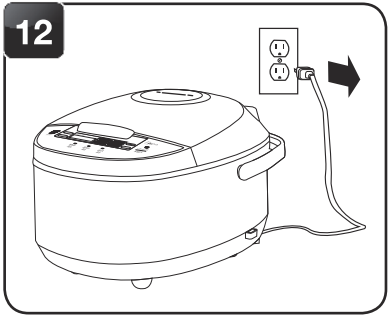
Au bout de quelques minutes, le cuisuer à riz bascule automatiquement sur le mode «Simmer » Le cuiseur à riz s'affichera un compte à rebours pour les 12 minutes finales de cuisson.



Lorsque le repas est terminé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au KEEP WARM.



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

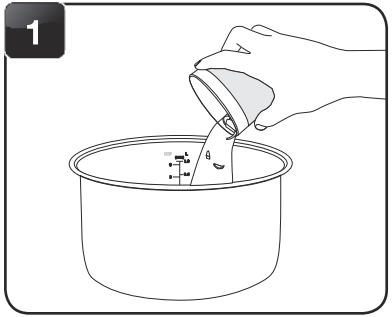
REMARQUE

- Les aliments ne devront pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heures.

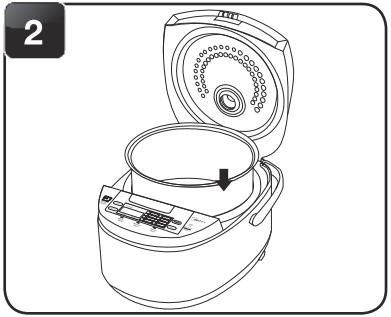
CONSEILS UTILES

- Si seulement faire sauté après que les aliments ont été sautés / dorés au niveau désiré , appuyez sur le bouton POWER / KEEP WARM pour régler le cuiseur à riz en KEEP WARM afin de garder les aliments sautés au chaud et frais.

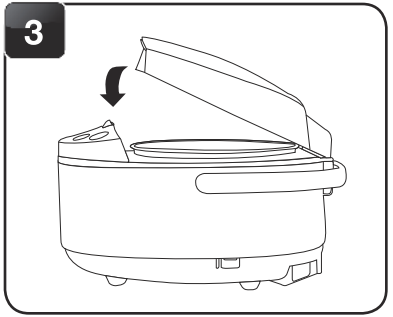
POUR UTILISER LA FONCTION SOUP/STEW



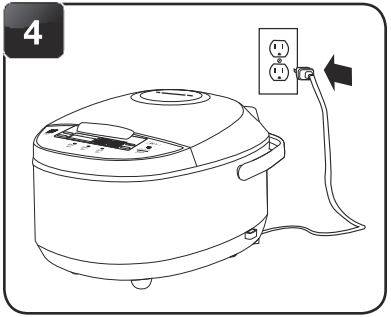
Ajoutez les ingrédients dans la marmite intérieure.



Déposez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



Fermez le couvercle fermement.



Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.

REMARQUE

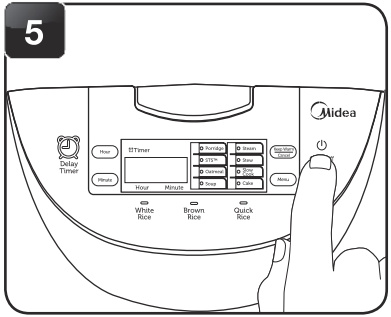
- La fonction "Soup" est un paramètre de cuisson programmée qui fonctionne pendant au moins 2 heures avant de passer au réglage KEEP WARM.
- Avant de plaser la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager

CONSEILS UTILES

- La fonction"Stew" est égallement idéal pour chili.

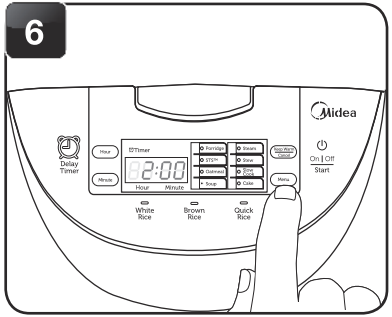
POUR UTILISER LA FONCTION SOUP/STEW (CONT.)

5



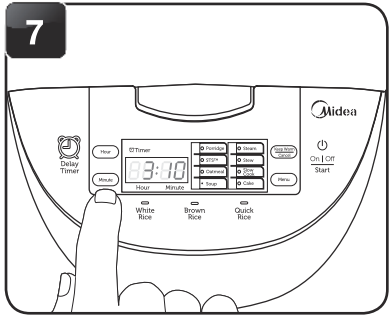
Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.

6



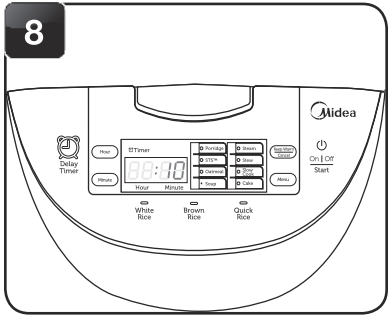
Appuyez sur le bouton MENU, puis convertissez en SOUP ou STEW. L'indicateur lumineux confirmera quelle fonction est sélectionnée. L'afficheur numérique devrait indiquer 2:00.

7



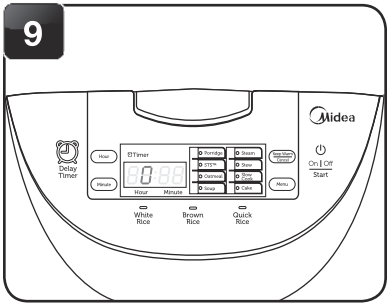
Utilisez les touches HOUR / MINUTE pour régler l'heure. Ajustez le temps de cuisson en une heure / dix minutes par incréments entre 2 et 8 heures pour la soupe. Entre 1 et 4 heure pour le ragoût. Appuyez sur ON I OFF pour démarrer.

8



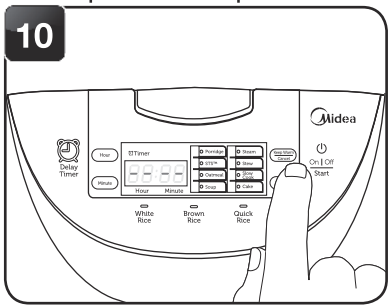
Une fois la période désirée sélectionnée, le cuiseur à riz émettra un signal sonore et passera en mode KEEP WARM L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0».

9



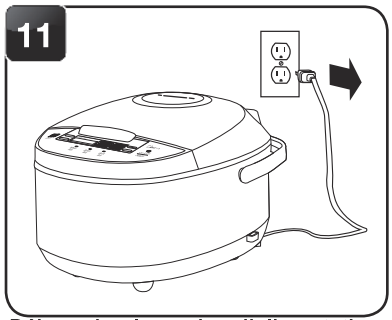
Lorsque les aliments sont terminés, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0».

10



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.

11



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

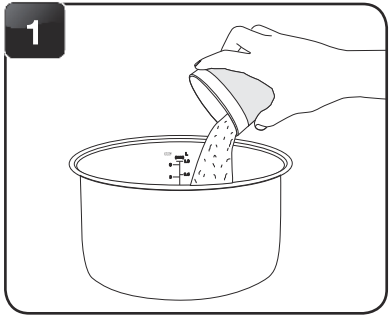
CONSEILS UTILES

- En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, ouvrez le couvercle et mélangez occasionnellement avec une cuillère en bois avec un long manche.

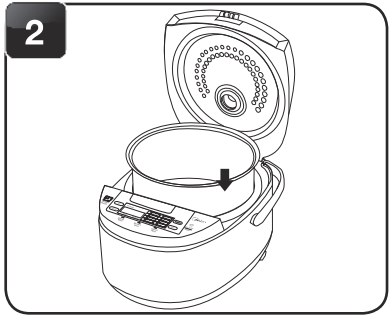
REMARQUE

- Les aliments ne devront pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heures.

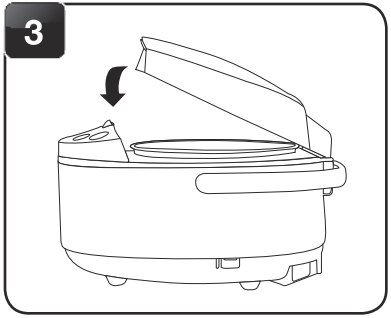
POUR UTILISER LA FONCTION « OATMEAL »



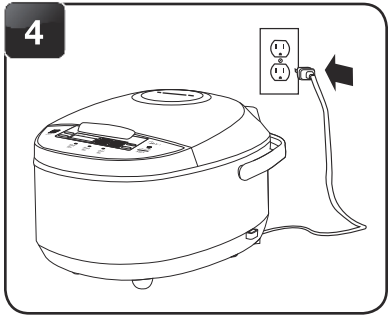
Suivez les instructions d'emballage pour le rapport oatmeal/water proposé , ajoutez la farine et l'eau dans la marmite Intérieure.



Déposez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



Fermez le couvercle fermement.



Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.

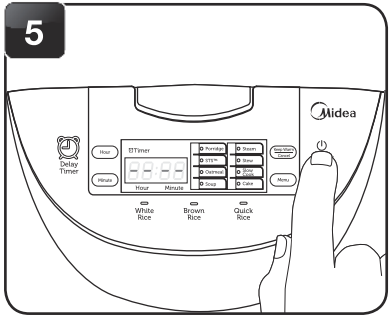
REMARQUE

- Avant de poser la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Poser la marmite lorsqu'elle est mouillée peut endommager le cuiseur à riz. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager.

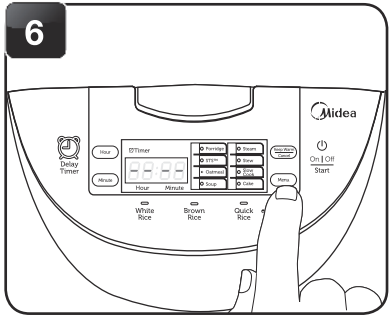
CONSEILS UTILES

- La fonction "Oatmeal" est également idéal pour d'autres types de bouillie.

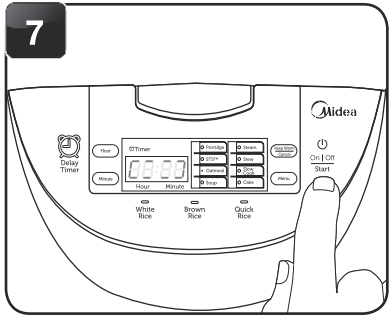
POUR UTILISER LA FONCTION « OATMEAL » (CONT.)



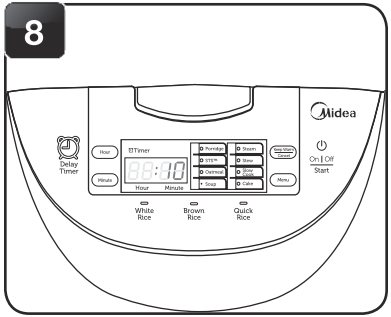
Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.



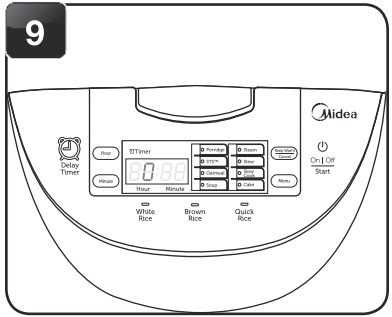
Appuyez sur le bouton MENU pour passer en OATMEAL Le voyant lumineux confirmera la fonction sélectionnée.



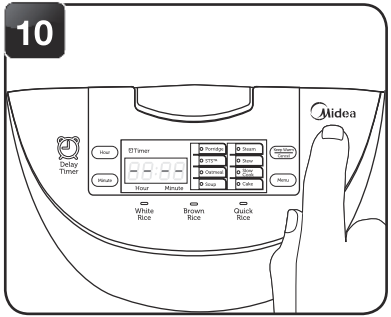
Appuyez sur la touche START pour commencer la fonction séléctinée L'afficheur numérique affichera un motif de «poursuite» et le voyant deviendra fixe pour indiquer que la cuisson est en cours.



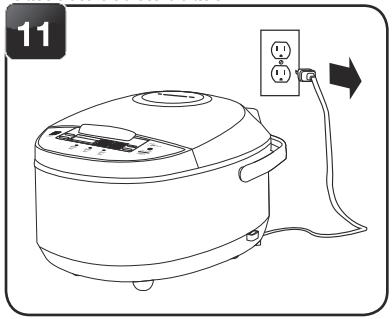
Le cuiseur à riz s'affichera un compte à rebours pour les 10 minutes finales de cuisson.



Lorsque le riz est cuit , le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement en KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0».



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant

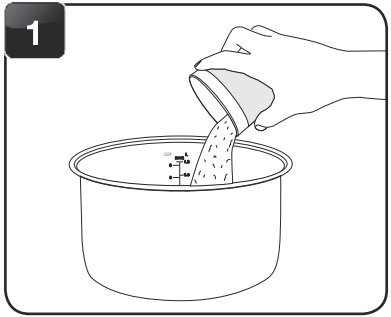
CONSEILS UTILES

- En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, ouvrez le couvercle et mélangez occasionnellement avec une cuillère en bois avec un long manche..

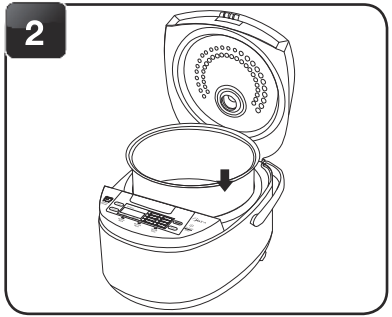
REMARQUE

- Le riz ne devrait pas être laissé dans le cuiseur à riz avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heures.

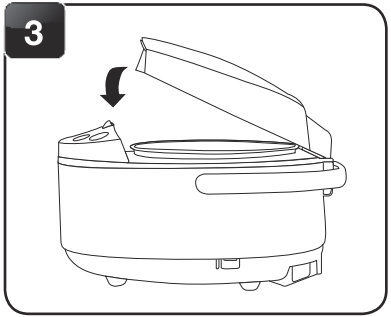
POUR UTILISER LA FINCTION « PORRIDGE »



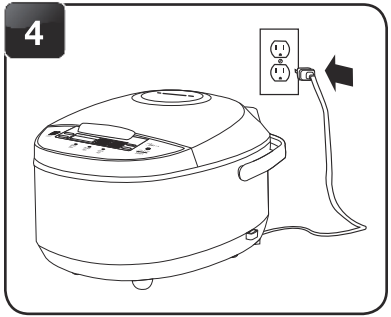
Ajouter le riz et l'eau à la ligne de flottaison qui correspond à l'intérieur de la marmite.



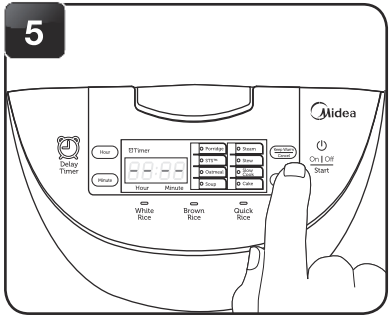
Posez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



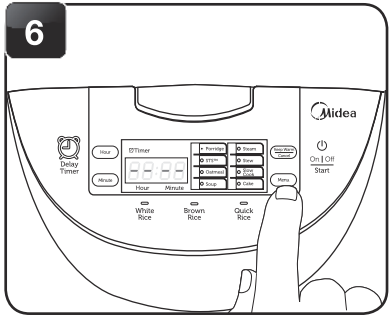
Fermez le couvercle fermement.



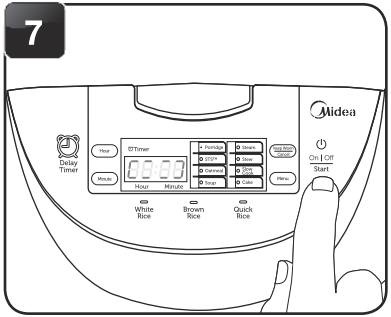
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.



Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.

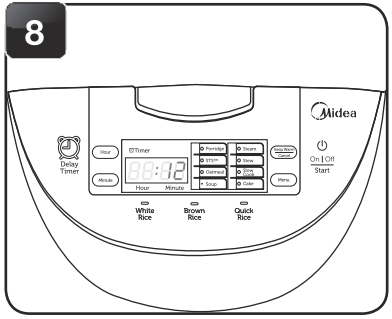


Appuyez sur le bouton MENU , puis convertissez en PORRIDGE. L'indicateur lumineux confirmera quelle fonction est sélectionnée.

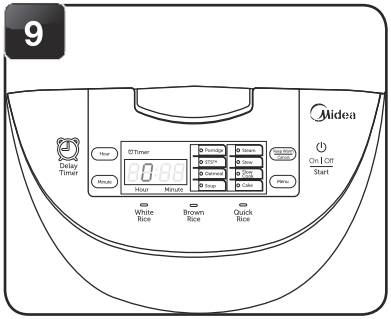


Utilisez les boutons HOUR/MINUTE pour régler l'heure Ces boutons vont régler le temps de cuisson par incréments d'une heure / dix minutes entre 1h00 et 2:00 heures. Appuyez sur ON | OFF pour commencer à cuisiner

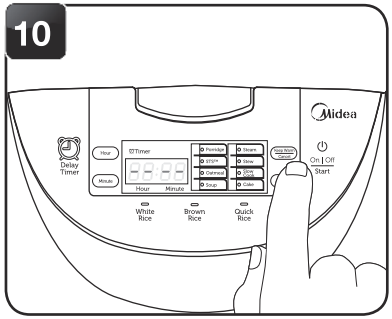
POUR UTILISER LA FINCTION « PORRIDGE » (CONT.)



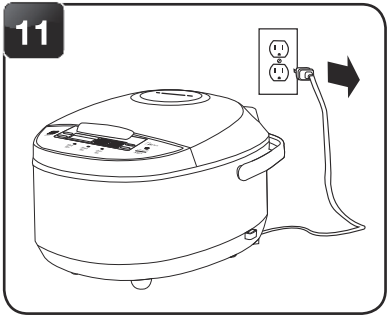
Le cuiseur à riz s'affichera un compte à rebours pour les 12 minutes finales de cuisson.



Lorsque le riz soit terminé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0».



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera -----. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

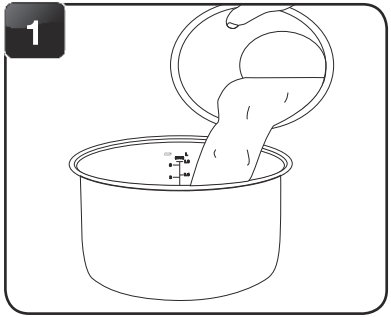
CONSEILS UTILES

- En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, ouvrez le couvercle et mélangez occasionnellement avec une cuillère en bois.

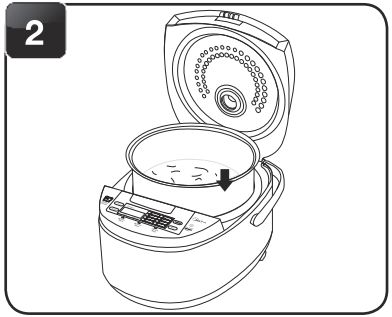
REMARQUE

- La farine d'avoine ne devrait pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heures.
- Avant de poser la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager.

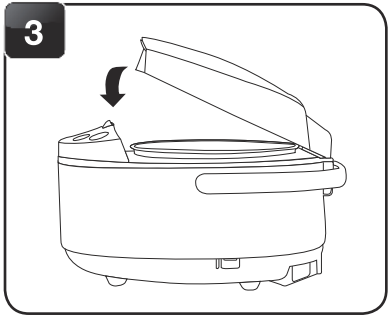
POUR UTILISER LA FINCTION « CAKE »



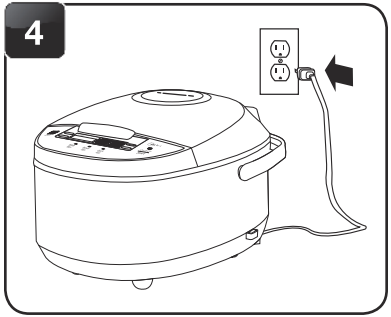
Suivez les instructions sur l'emballage ou la recette du gâteau pour mélanger les ingrédients liquides et mélanger le gâteau. Versez le mélange de gâteau dans la marmite Intérieure.



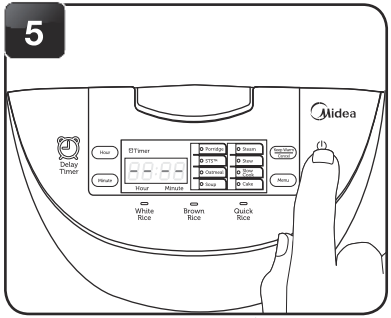
Posez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



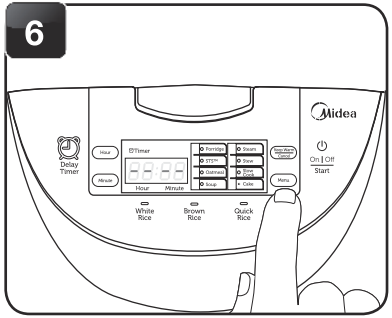
Fermez le couvercle fermement.



Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible de 120V AC.



Appuyez sur la touche ⏻ pour mettre le cuiseur à riz en marche.



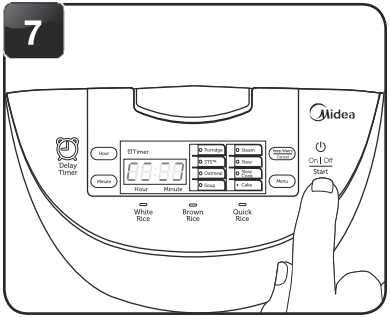
Appuyez sur le bouton MENU, puis convertissez en CAKE. L'indicateur lumineux confirmera quelle fonction est sélectionnée.

REMARQUE

- Avant de placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Lorsqu'on place la marmite intérieure mouillé, le cuiseur peut endommager.
- La fonction Cake marche pendant 50 minutes avant de passer en KEEP WARM. Régler le temps de cuisson en fonction de la recette utilisée.

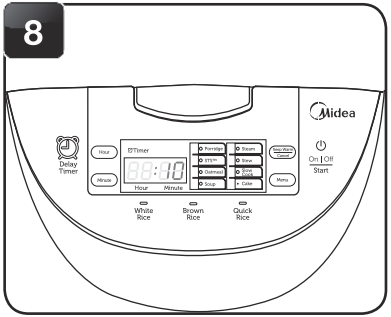
TO USE THE CAKE FUNCTION (CONT.)

7



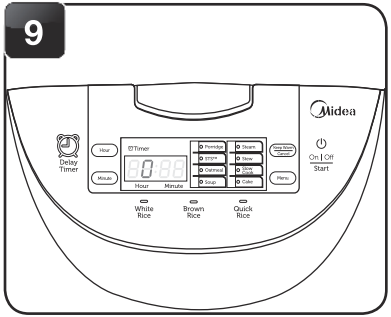
Appuyez sur la touche START pour commencer la fonction séléctinée L'afficheur numérique affichera un motif de «poursuite» et le voyant deviendra fixe pour indiquer que la cuisson est en cours.

8



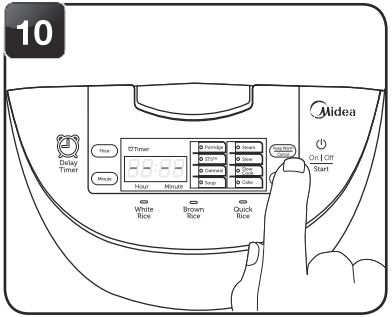
Le cuiseur à riz s'affichera un compte à rebours pour les 10 minutes finales de cuisson.

9



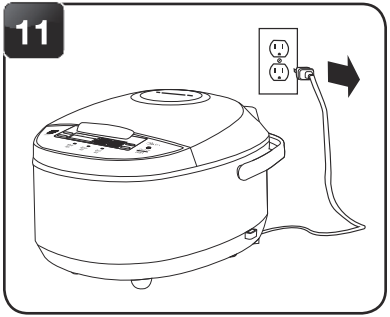
Lorsque le riz est terminé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au KEEP WARM. L'afficheur numérique affichera le nombre d'heures de maintien du cuiseur à riz sur KEEP WARM, en commençant par «0».

10



Retirez le gâteau avec précaution en mettant la marmite intérieure sur un plat une surface plane. Porter une protection, porter un gant de protection, résistant à la chaleur lors du retrait pour éviter les blessures. Allumer le cuiseur à riz en appuyant sur la touche KEEP WARM/CANCEL dont l'affichage numérique indiquera —. Appuyez sur la touche ⏻ pour éteindre le cuiseur à riz.

11



Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

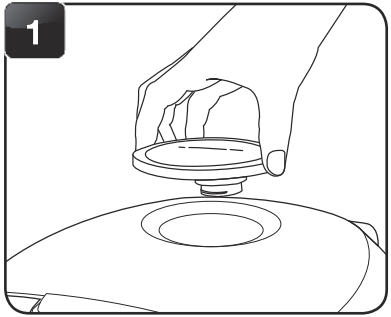
REMARQUE

- Le gâteau ne devrait pas être laissé dans la marmite avec la fonction KEEP WARM pour plus de 12 heures. Pour meilleur résultat retirez le gâteau immédiatement.

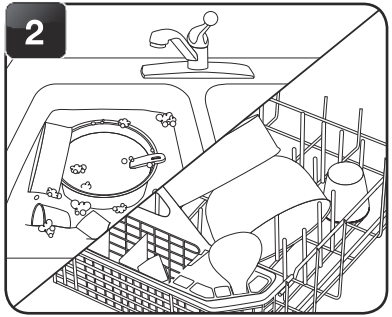
CONSEILS UTILES

- Vérifiez la cuisson du gâteau en plaçant un cure-dent dans le gâteau. Si cela se produit, le gâteau est prêt!
- Si le gâteau ne semble pas complètement cuit au milieu, laissez-le en KEEP WARM pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte.

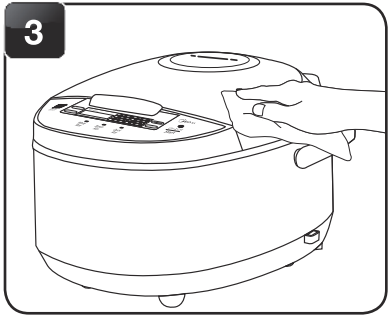
POUR NETTOYER



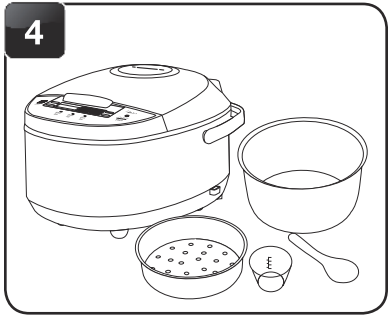
Retirez l' Évent à Vapeur. Réassemblez pour la prochaine utilisation.



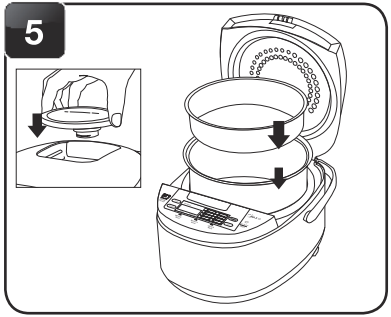
Lavez la marmite Intérieure et tous les accessoires à la main ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



Essuyez la carcasse du cuiseur à riz avec un chiffon humide.



Bien sécher le corps du cuiseur à riz et tous les accessoires.



Réassemblez pour la prochaine utilisation.

REMARQUE

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés sûrs pour les surfaces antiadhésives..
- Si vous lavez au lave-vaisselle, il pourrait y avoir une légère décoloration de la marmite intérieure et des accessoires. Cela n'est que de nature cosmétique et n'affectera pas la performance .

DÉPANNAGE

Parce que les différentes variétés de riz peuvent varier dans leur composition, les résultats peuvent varier. Voici quelques conseils de dépannage pour vous aider à obtenir la consistance désirée.

Le riz est trop sec/dur après la cuisson.	Si le riz est trop sec ou dur lorsque le cuiseur à riz passe au mode KEEP WARM, de l'eau et du temps de cuisson supplémentaires ramolliront le riz. Selon le niveau de sècheresse de votre riz, ajoutez de ½ à 1 tasse d'eau et mélangez. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton WHITE RICE. Lorsque le cuiseur à riz passe en mode KEEP WARM , ouvrez le couvercle et mélangez le riz pour en vérifier la consistance . Répétez si nécessaire jusqu'à ce que le riz soit mou et humide.
Le riz est trop humide/détrempé après la cuisson.	Si votre riz est encore trop humide ou détrempé lorsque le cuiseur à riz passe au mode KEEP WARM utilisez la spatule de service pour remuer le riz. Cela redistribuera le riz du fond (plus humide) en plus de relâcher l'humidité excédentaire. Fermez le couvercle et laissez l'appareil en mode KEEP WARM pour 10-30 minutes selon le besoin, en ouvrant le couvercle et en remuant périodiquement pour relâcher l'excès d'humidité
La couche inférieure de riz est doré / caramélisé.	la couche inférieure de riz est doré / caramélisé. Devenir légèrement dorée et / ou caramélisée pendant la cuisson. Pour réduire le brunissement, le riz doit être rincé avant la cuisson pour éliminer tout excès d'amidon. En remuant le riz une fois qu'il passe à KEEP WARM aidera également à réduire le brunissement / caramélisation. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTES