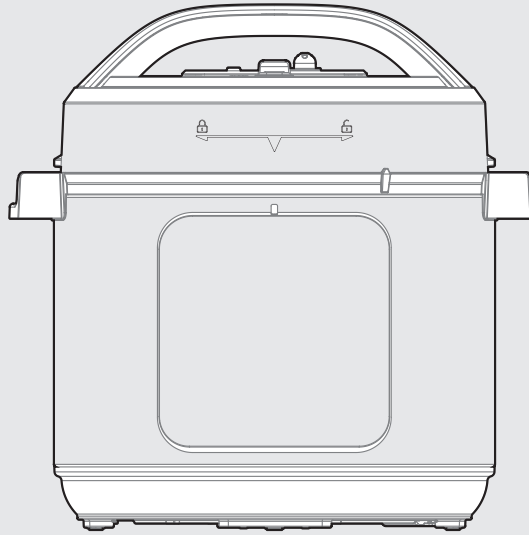


ELECTRIC PRESSURE COOKER

AIDiag

# USER MANUAL

MPC602OVDSK

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

## THANK YOU LETTER

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

**START HERE**

SCAN TO GET RECIPES AND INSTRUCTIONS

# CONTENTS


THANK YOU LETTER ..... 01

SAFETY INSTRUCTIONS ..... 02

SPECIFICATIONS ..... 06

PRODUCT OVERVIEW ..... 07

INSTALLATION INSTRUCTIONS ..... 08

OPERATION INSTRUCTIONS ..... 12

CLEANING AND MAINTENANCE ..... 26

TROUBLESHOOTING ..... 33

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 35

DATA PROTECTION NOTICE ..... 36

1 YEAR LIMITED WARRANTY ..... 37

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols

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

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## ⚠ CAUTION

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Only use side handles or knobs for carrying or moving.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- For household use only. Do not use outdoors.
- **DO NOT** let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven;
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
- To disconnect, turn appliance “off”, then remove plug from wall outlet.

- **DO NOT** use appliance for anything other than intended use.

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Please see the "Getting Started" section.

- **DO NOT** fill the appliance over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the appliance over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See the "Food Preparation/Pressure Cooking" section.

- **DO NOT** open the appliance until the appliance has cooled and all internal pressure has been released. If the float valve is still up and/or the lid is difficult to open, this indicates that the appliance is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the appliance can be hazardous. Please see the "Getting Started" section for instructions to safely remove lid.

- Always check the pressure release devices for clogging before use.

- **DO NOT** use this appliance for pressure frying with oil.

- To prevent risk of explosion and injury, replace only dynamic seal ring as recommended by the manufacturer. See Operating Instructions.

- Intended for countertop use only.

- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

- **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.

- This appliance is not intended for deep frying foods. "This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## ⚠ CAUTION

- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley,oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghettican foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steamvent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid,which creates the steam, does not evaporate.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from itbeing grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longercord.
- Any other servicing should be performed by anauthorized service representative.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- **DO NOT** use pressure cooker for other than intended use。
- **DO NOT** use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

## ⚠ WARNING

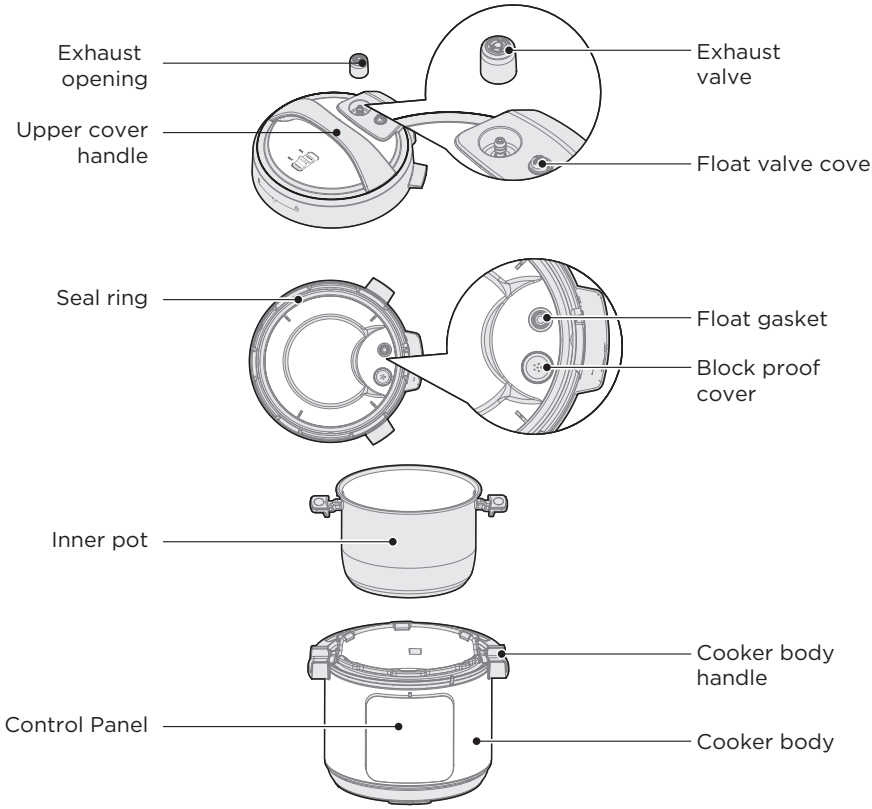
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# SPECIFICATIONS

| Product Model | MPC602OVDSK |
|---|---|
| Capacity | 6Qt |
| Power Supply | 120V~ 60Hz |
| Rated Power | 1200W |
| Working Pressure | 80kPa |
| Keep Warm Temperature | 140°F-176°F |
| Product Size | 331x315x328mm |

# PRODUCT OVERVIEW

## Product Structure




## Parts List



Rice Spoon | Soup Spoon | User Manual | Measuring cup | Water box | Steaming rack

**NOTE**

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Disassemble and Install

### Block proof cover

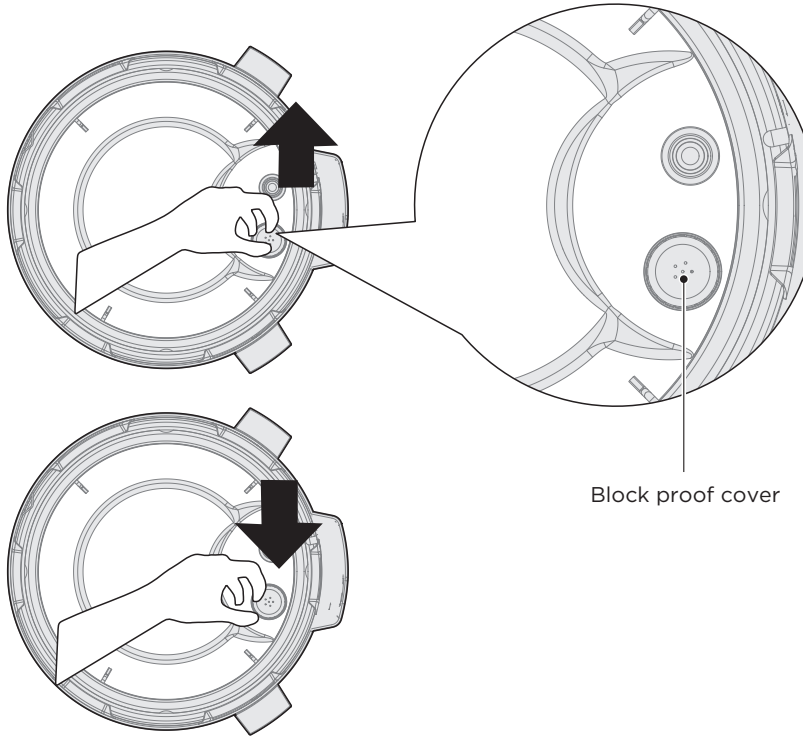
- The block proof cover prevents food particles from coming up through the steam release pipe, assisting with pressure regulation.
- As an integral part of product safety, the block proof cover must be installed before use and cleaned frequently.

### Remove the block proof cover

- Grip the lid like a steering wheel and use your thumbs to press firmly against the side of the block proof cover (pressing towards the side of the lid and up) until it pops off the prongs underneath.

### Install the block proof cover

- Place block proof cover over prongs and press down until it snaps into position. Do not attempt to operate the pressure cooker without the block proof cover installed.



## Sealing Ring

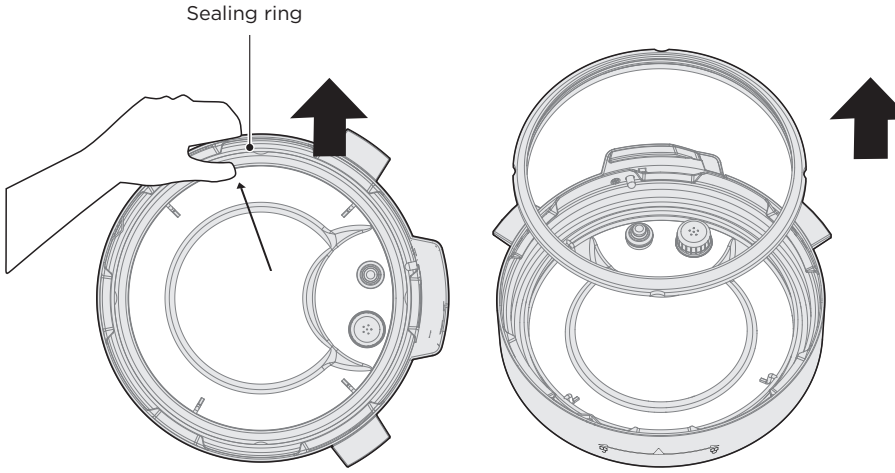
- When the pressure cooking lid is closed, the sealing ring installed on the underside of the lid creates an air-tight seal between the lid and the cooker base.
- The sealing ring must be installed before using the cooker and should be cleaned after each use. Only 1 sealing ring should be installed in the lid when using the cooker.
- Sealing rings stretch over time with normal use. As an integral part of product safety, the sealing ring should be replaced if stretching, deformation, or damage is noticed.

## Remove the Sealing Ring

- Grip the edge of the silicone rubber and pull the sealing ring out from behind the circular stainless steel sealing ring rack.
- With the sealing ring removed, inspect the rack to ensure it is secured, centered, and an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed sealing ring rack.

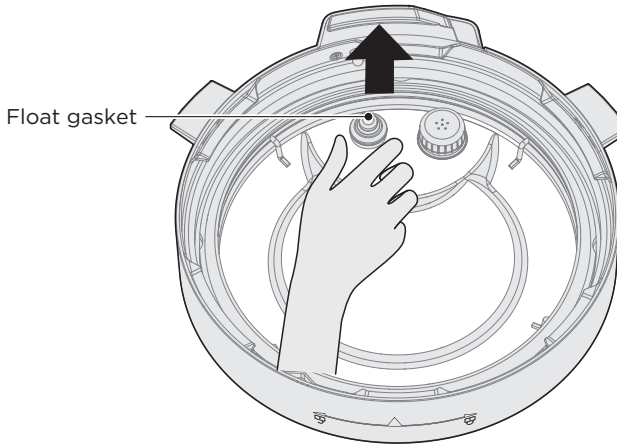
## Install the Sealing Ring

- Place the sealing ring over the sealing ring rack and press it into place. Press down firmly to ensure there is no puckering.
- When installed properly, the sealing ring is snug behind sealing ring rack and should not fall out when the lid is turned over.



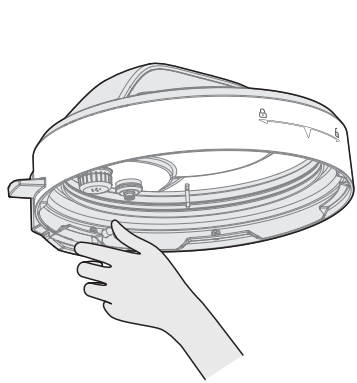
**Remove the Float Valve**

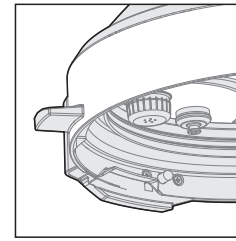
- Place one finger on the flat top of the float valve, then turn the lid over. Detach the float gasket from the bottom side of the float valve.
- Remove the float valve from the top of the lid. Do not discard the float valve or float gasket.

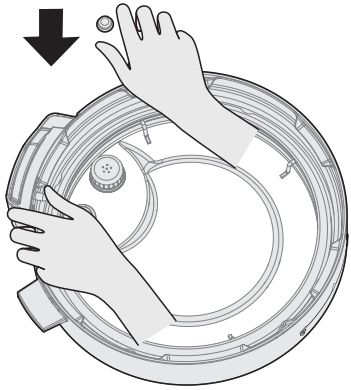


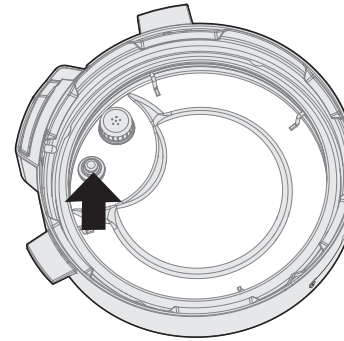
### Install the Float Valve

- Drop the narrow end of the float valve into the float valve hole on the top of the lid. Place one finger on the flat top of the float valve, then turn the lid over. Firmly attach the float gasket to the bottom of the float valve.
- Do not attempt to operate the pressure cooker without the float valve and/or float gasket properly installed in the pressure cooking lid.





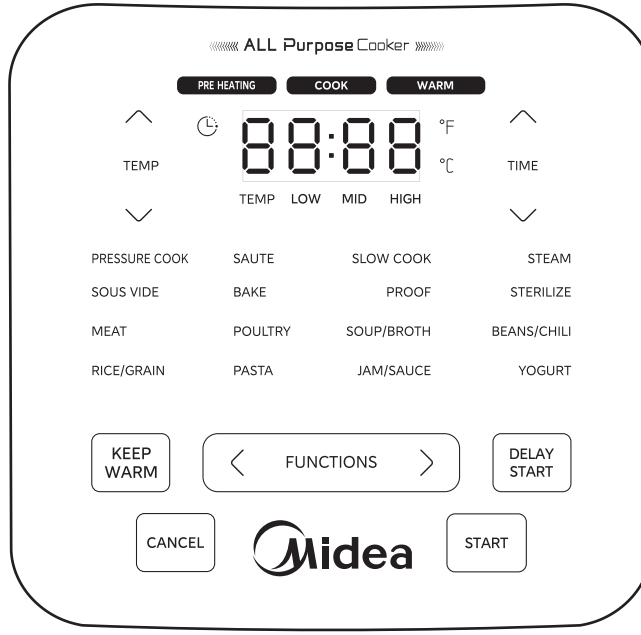




# OPERATION INSTRUCTIONS

## Operation Part

The arrow on the lid is aligned here to indicate that it is covered




## User Interface

| Function | Function description |
|---|---|
| TEMP | • Temperature adjustment button. |
| TIME | • Time adjustment button. |
| KEEP WARM | • KEEP WARM Button. |
| FUNCTIONS | • Function selection button. |

| Function | Function description |
|---|---|
| DELAY START | • DELAY START Button. |
| CANCEL | • Cancel button. |
| START | • Start button. |

## Status Messages

The control panel shows information you need to know when using your pressure Cooker.

| Message | Description |
|---|---|
| OFF | • Standby mode. |
| On | • Preheat mode. |
| Lid | • Lid not properly secured or missing. |
| 05:20 | Time<br>• Smart Program: cooking time remaining<br>• Delay Start: time until Smart Program starts<br>• Keep Warm: time food has been warming |

## Before first use

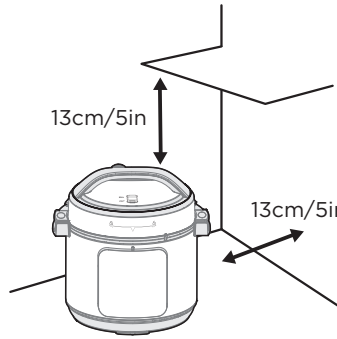
### Setting up

1. Remove all plastic packaging from the pressure cooker. Read and remove all temporary stickers and warning cards.

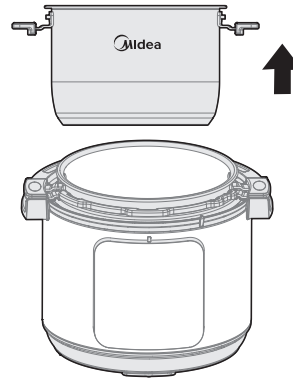
Note: Do not remove the permanent warning sticker from the lid or the foil certification label from the pressure cooker base.

2. Place the pressure cooker on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 5 inches/13 cm of space above the pressure cooker.




3. Open the lid, remove the inner pot from the pressure cooker.
4. Make sure that the sealing ring is fit snugly inside the lid.
5. Remove the inner pot. Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure it's clear of debris.



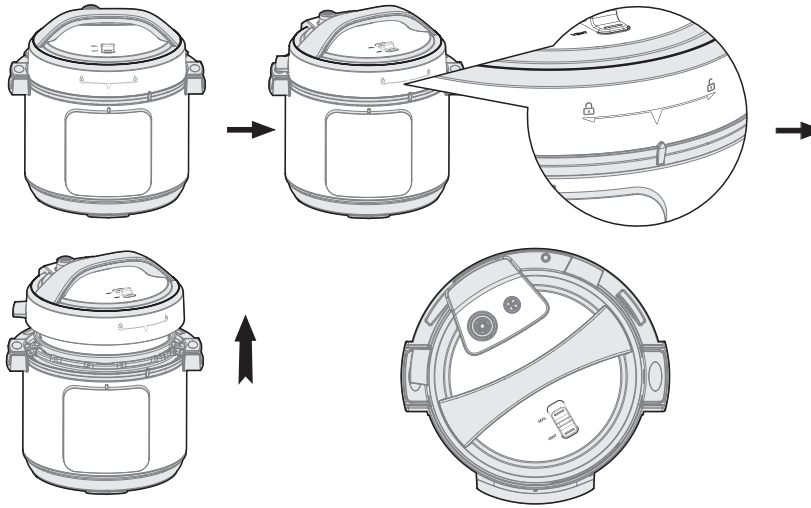
6. Wash the inner pot, accessories, and inside the lid using a non-abrasive sponge with water and a mild detergent, then dry thoroughly.
7. Insert the inner pot back into the pressure cooker base.
8. Plug into a kitchen outlet.
9. Before cooking, complete a Test Run.

## Test run

Setting up your new pressure cooker for a test run is a great way to familiarize yourself with how the unit works before you actually cook a meal. To perform a test run:

### 1. Opening the lid correctly

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



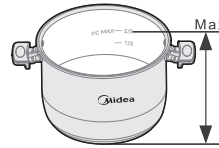
Unlock State

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

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

### 3. Put 3 QT water, but no food into the inner pot (Test use)

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




Usable Capacity
Usable Capacity=2/3 Capacity

### 4. Put the inner pot into the cooker

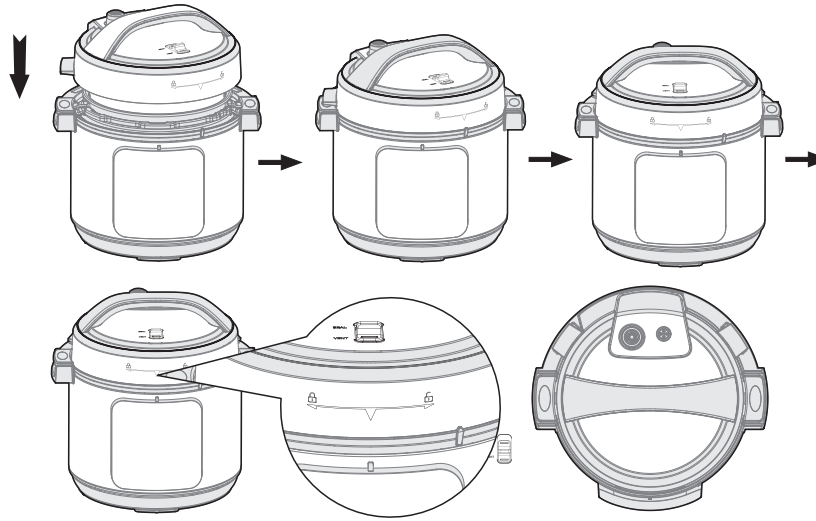
• Wipe to clean the external surface of inner pot, foreign object and water are not allowed on the inner surface of electric pressure cooker.



### 5. Safely close the lid

• Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.

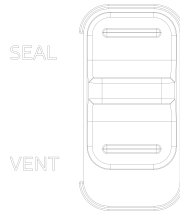
• Hold the handle of upper cover, aim the lid as “unlock state”, put the top cover horizontally on the cooker body, turn the upper cover clockwise for about 30° to the lock place as “Lock State”.



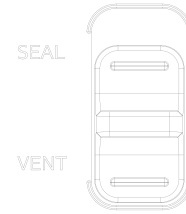
Lock State

## 6. Put the exhaust valve well

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




Sealing state




Exhaust state

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

## 7. Set the cooking time

- Press the "＜" or "＞" button to select the "PRESSURE COOK" function，press time adjustment button " ∨ " or " ∧ " button to adjust the cooking time to 5 minutes.

**Tips:**

Switch on if the buttons are inactive when use, please confirm if the lid is closed at the right place, the buttons are inactive if the lid is not closed correctly for product of this series.

## 8. Safely Open the Lid

After the cooking

- Cut off power supply or remove the power plug
- Exhaust method

  A. Quickly open the lid (For non-fluid foods)

  Turn the exhaust button to the “vent” place for exhausting, Some unit by pressing steam release button “  ” till the float valve drops down.

  B. Generally open the lid

  Keep the electric pressure cooker cool naturally till the float valve drops down.
- Open the lid

  Turn the upper cover anticlockwise with the left hand, turn it to the cover open limit place, lift the upper cover with the right hand to open the lid.

  Do not open the lid before the pressure in the pot has been completely released, do not open the lid fiercely if it is difficult to open.

  Do not pull out the exhaust valve when turning the exhaust button .

  After cooking fluid foods (porridge and soup), do not turn the exhaust button or press the steam release button, please cut off power supply to make it cool naturally till the float drops before opening the lid.

## 9. End of test

- After the cooking session is done, discard any remaining water (Test use), then wash and dry the inner cooking pot.

**Tips:**

- After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state(Some funtion). and the indicator display “0H(0 hour), 1H(1 hour), 2H(2 hour)... ”or “ 00:00(0 min), 00:01(1 min)....”
- When the cooker is working, it is normal that it makes "cluck" sound, please set your heart at relax when use.
- To cook a small amount of foods, the inner pot may possibly be lifted when opening the lid, please shake the lid to drop the inner pot in the cooker body and then remove the lid.

## Overall Operation Instructions

### COOKING TIME

- After selecting the function, press the time adjustment button " ﹀ " or " ﹀ " to set the cooking time.

### COOKING TEMPERATURE

- After selecting the function, press the temperature adjustment button " ﹀ " or " ﹀ " to set the cooking temperature.

### KEEP WARM

- In standby mode, press the "**KEEP WARM**" button, display shows the keep warm time, and the keep warm function will automatically start after cooking. Press the time adjustment button " ﹀ " or " ﹀ " to set the keep warm time, and press the temperature adjustment button " ﹀ " or " ﹀ " to set keep warm temperature. The keep warm time is counting up, and the maximum keep warm time is 10 hours;

**NOTE**

SAUTE, SOUS VIDE, BAKE, PROOF, YOGURT functions enter standby after cooking, and there is no automatic keep warm.

### DELAY START

- After completing the function parameter setting, press the "**DELAY START**" button to enter the DELAY START setting state. In this state, the screen displays the preset start time, and the DELAY START can be adjusted by the time adjustment button " ﹀ " or " ﹀ "; after the setting is completed, press the "**START**" button to start the delay time countdown. When it counts down to 0, the menu starts cooking.

**NOTE**

SAUTE, SOUS VIDE, BAKE, PROOF, YOGURT functions do not support DELAY START.

### CANCEL button

- During function setting or delay setting, press the "**CANCEL**" button to return to standby. During heating or delay waiting, press the "**CANCEL**" button to cancel heating or delay and return to function setting.

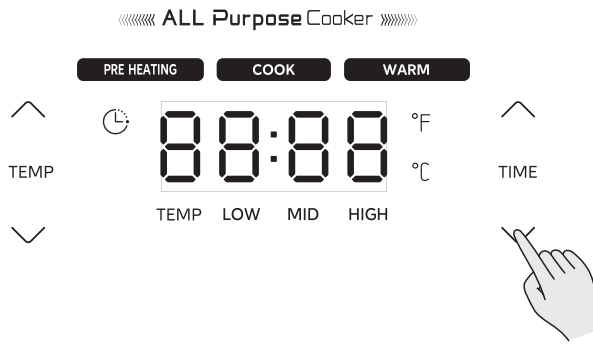
## Function Operation

### PRESSURE COOK, STEAM, STERILIZE, MEAT, POULTRY, SOUP/BROTH, BEANS/CHILI, RICE/GRAIN, PASTA, JAM/SAUCE

1. Turn on the power, put the ingredients in the inner pot, close the upper cover, and turn the exhaust button to the sealing position;
2. In standby mode, press the function select button "<" or ">" to select the PRESSURE COOK, STEAM, STERILIZE, MEAT, POULTRY, SOUP/BROTH,BEANS/CHILI, RICE/GRAIN, PASTA, JAM/SAUCE function, the selected menu will high light, and the display will show the dafult cooking time;



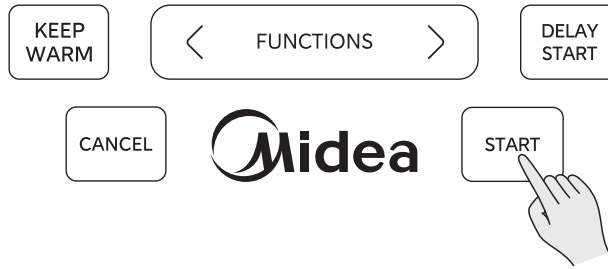

3. Press the time adjustment button " ﹀ " or " ﹀ " to set the cooking time.




4. Press the temperature adjustment button " ﹀ " or " ﹀ " to set the cooking temperature. (except "STEAM" function)



5. Then press the “START” button to start heating;




6. After cooking, the cooker automatically starts to keep warm.

## SAUTE

1. Power on the product, put the ingredients in the inner pot, and keep the upper cover open;
2. In standby mode, press the function select button “<” or “>” to select the SAUTE function, the “**SAUTE**” will high light, and the display will show the cooking time;
3. Press the time adjustment button “ ﹀ ” or “ ﹀ ” to set the cooking time;
4. Press the temperature adjustment button “ ﹀ ” or “ ﹀ ” to set the cooking temperature;
5. Then press the “**START**” button to start heating;
6. After cooking, the cooker returns to standby.

Tip: The maximum cooking time for SAUTE is 1 hour.

**NOTE**

In Sauté mode, if the cooker lid is closed, the display will show PrSE. Please keep the lid open during the sauté process.

## SLOW COOK

1. Turn on the power, put the ingredients in the inner pot, and close the upper cover;
2. In standby mode, press the function select button “<” or “>” to select the “**SLOW COOK**” function, the “**SLOW COOK**” will high light, and the display will show the cooking time;
3. Press the time adjustment button “ ﹀ ” or “ ﹀ ” to set the cooking time;
4. Press the temperature adjustment button “ ﹀ ” or “ ﹀ ” to set the cooking temperature;
5. Then press the “**START**” button to start heating;
6. After cooking, the cooker automatically starts to keep warm.

## SOUS VIDE, BAKE, PROOF

1. Power on the product, put the ingredients in the inner pot, and close the upper cover;
2. In standby mode, press the function select button "<" or ">" to select the SOUS VIDE or BAKE or PROOF function, the selected menu will high light, and the display will show the cooking time;
3. Press the time adjustment button " ∨ " or " ∧ " to set the cooking time;
4. Press the temperature adjustment button " ∨ " or " ∧ "to set the cooking temperature(except "BAKE" function);
5. Then press the "**START**" button to start heating;
6. After cooking, the cooker returns to standby.

## YOGURT

1. Power on the product, put the ingredients in the inner pot, and close the upper cover;
2. In standby mode, press the function select button "<" or ">" to select the YOGURT function, the "**YOGURT**" will high light, and the display will show the cooking time;
3. Press the time adjustment button " ∨ " or " ∧ " to set the will show "boil". Press the time adjustment button " ∨ " or " ∧ " to set the cooking time (only in LOW temperature);
4. Press the temperature adjustment button " ∨ " or " ∧ " to set the cooking temperature;
5. Then press the "**START**" button to start heating;
6. After cooking, the cooker returns to standby.

## RICE/GRAIN

1. Power on the product, put the ingredients in the inner pot, and close the upper cover;
2. In standby mode, press the function select button "<" or ">" to select the RICE/GRAIN;

function, the "**RICE/GRAIN**" will high light, and the display will show the cooking time;

3. Press the time adjustment button " ∨ " or " ∧ " to set the cooking time;
4. Press the temperature adjustment button " ∨ " or " ∧ " to set the cooking temperature;
5. Then press the "**START**" button to start heating;
6. After cooking, the cooker automatically starts to keep warm.

Special instructions for the RICE/GRAIN function: The recommended rice-water volume ratio for the RICE/GRAIN function is 1:1.2. You can adjust the time, temperature and rice-water volume ratio according to your personal taste;

## Other Settings

### MENU PARAMETER MEMORY FUNCTION AND DEFAULT FACTORY SETTINGS:

1. After starting cooking, the parameters of all functions will be memorized. The next time you select the corresponding function, the function parameters will be initialized to the last memorized parameters for quick use.
2. If you need to restore the function to the default factory settings, press and hold the "**CANCEL**" button for 10 seconds in standby mode; a prompt tone will sound after the operation is successful.

### TURN ON OR TURN OFF THE SOUND

1. In standby mode, press the "**DELAY START**" button and "**KEEP WARM**" button at the same time, and hold for 5 seconds to set the sound, if the current sound function is closed, then switch to the sound function on state, the display shows "S On"; otherwise switch to the sound off state, the display shows "S OFF"; The display shows "S On" or "S OFF" for 1 second, then automatically return to the state before the operation. Under the "S OFF" state, only the abnormal alarm state can be audible.

**NOTE**

1. **Do not** cook with empty inner pot
   - It may cause yellowish and spotted inner pot or distorted bottom if it is empty for a long time.
2. **Do not** use it to store the acid, alkali and preserved foods for a long period
   - Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, it may cause corrosion of certain degree, the suggested time of keep warm shall not exceed 2h.
3. Keep it clean to prolong the service life
   - **Do not** immerse it in water for a long period.
   - Clean the inner pot with soap, mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.
4. **Do not** use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of pot.

## Function Quick Reference Chart

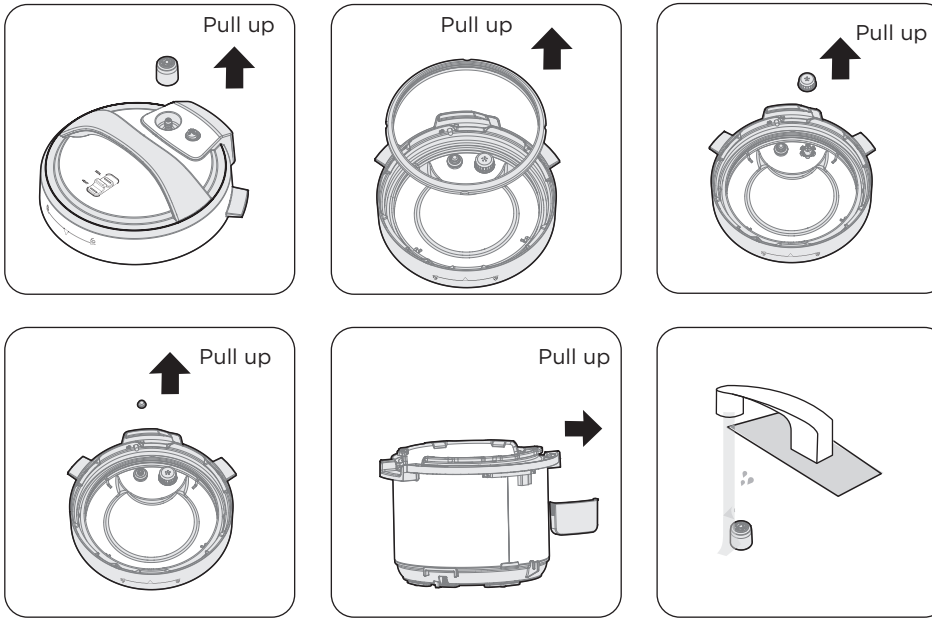
| Menu | Default Time | Time Range | Temperature Options |
|---|---|---|---|
| PRESSURE COOK | 00:10 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| STERILIZE | 00:15 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| MEAT | 00:35 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| POULTRY | 00:20 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| SOUP/ BROTH | 00:30 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| BEANS/ CHILI | 00:30 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| RICE/ GRAIN | 00:12 | 00:00-01:00 | LOW/HIGH |
| PASTA | 00:10 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| JAM/SAUCE | 00:10 | 00:00-04:00 | LOW/HIGH |
| STEAM | 00:10 | 00:00-04:00 | - |
| SAUTE | 00:30 | 00:01-01:00 | LOW/MED/HIGH |
| SLOW COOK | 06:00 | 00:30-24:00 | LOW/MED/HIGH |
| SOUS VIDE | 03:00 | 00:30-99:30 | 77°F-194°F |

## Function Quick Reference Chart

| Menu | Default Time | Time Range | Temperature Options |
|---|---|---|---|
| BAKE | 00:45 | 00:01-01:00 | - |
| PROOF | 02:00 | 00:30-06:00 | 77°F-95°F |
| YOGURT | 08:00 | HIGH: 00:03 (fixed)<br>LOW: 00:30-99:30 | LOW/HIGH |

# CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord until the product cools.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse well with water, and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water, the **Exhaust valve, Float, Seal ring, Block proof cover, Float gasket and Water box** can be removed for washing, timely and correctly install them after washing, and then dry the internal side of lid with cloth.




5. Wipe clean the cooker body with a rag, and it is prohibited to soak the cooker body in water or spray water to it.

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

| If followings occur | Solutions |
|---|---|
| • Power cord and plug is expanded, deformation, damaged and it color is changed.<br>• One part of the power cord and plug are hotter.<br>• Power cord is flexible with discontinuous power supply.<br>• The electric pressure cooker has abnormal heating and generates bad odor.<br>• There's abnormal noise or vibration when supply power. | Stop using, and repair it by the authorized repair center. |
| • There's dust or dirt on the plug or socket. | Remove the dust or dirt. |

## Safety Precautions

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.
• Meanings of the marks:

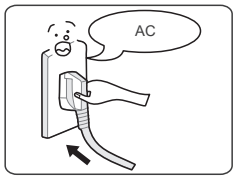
| | | | |
|---|---|---|---|
| Means “Forbidden” items | General Forbid | Disassemble Forbidden | Wet hands Forbidden |
| | Contact Forbidden | Spray Water Forbidden | |
| Means “Mandatory” items | Must be executed | Remove the power plug | |

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

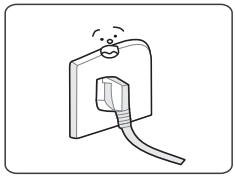
**WARNING**
It may possibly cause death or serious injury if the warming items are disobeyed.

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

## ⚠ WARNING

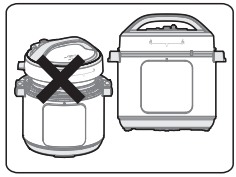



**Use correct power outlet (Refer to the label)**
• Failure to use correct electricity can cause fire or electric shock.
• Danger of fire if the bad socket is adopted.



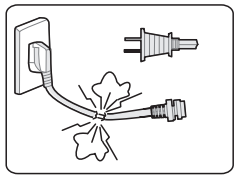
**A socket shall be used alone**
• A socket of more than 10A rated current with grounding wire shall be used alone;
• If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.

## ⚠ WARNING



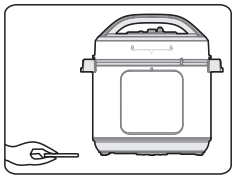
**It is strictly prohibited to use other lid**

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



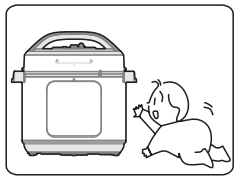
**Stop using if the power cord is damaged**

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



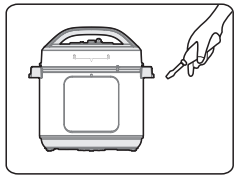
**Do not put foreign objects**

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



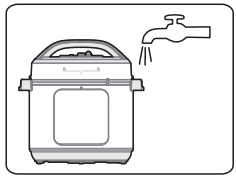
**Place the appliance in a location out of reach of infants**

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



**Modification is prohibited**

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



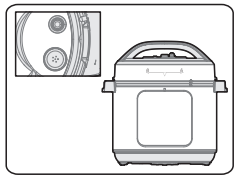
**Products may not be immersed or sprinkled in water**

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

## ⚠ WARNING

**Warning on Opening the lid**

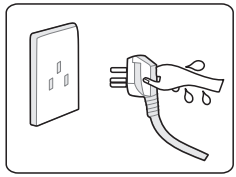
- When the electric pressure cooker is not working, there isn't pressure in the pot, the float valve is down;
- When the electric pressure cooker is working, pressure in the cooker rises, float valve ascends; do not fiercely open the lid before the pressure has been completely released;
- If it is difficult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



**Check periodically**

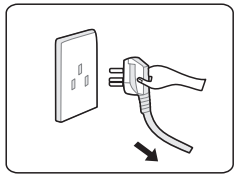
- Be sure to check periodically the block proof cover and exhaust valve core to make sure that they are not be blocked;
- Do not cover the exhaust valve with heavy object or replace it with other object.

## ⚠ CAUTION



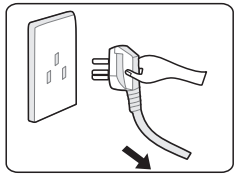
**Never pull the plug with a wet hand**

- To avoid electric shock.



**When pulling the plug, you must pinch the plug**

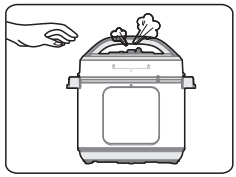
- When pulling the plug, you must pinch the plug;
- Do not pull the power cord, otherwise it will damage the cord, causing electric shock and short circuit.



**Unplugging when not in use**

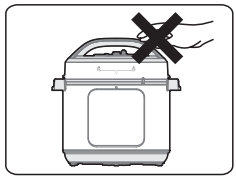
- Otherwise, it may produce leakage, fire or failure.

## ⚠ CAUTION



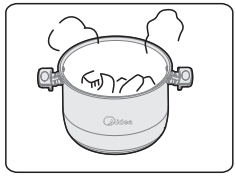
**In working, never move your hands to close to the exhaust port.**

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



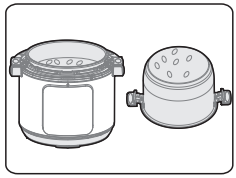
**When the cooker is working, please do not touch the lid**

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



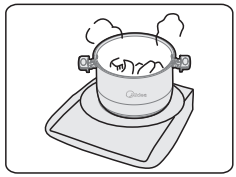
**The total amount of food and water can not exceed Max scale**

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



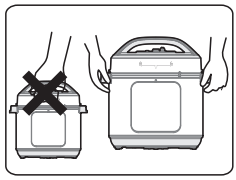
**Do not use a pot other than the dedicated pot**

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



**Do not put the inner pot on other appliance for heating**

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



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

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

## ⚠ CAUTION



**Do not use in the following locations**

- Do not use in unstable locations;
- Do not use in locations near water and fire;
- Do not use near walls and furniture;
- Do not use in locations exposed to direct sunlight and oil splatter.
- Do not approach the stove for avoiding fire.

## Environment for Storing the Product

- Periodically clean the cooker and remove oil and dirt if it is stored on the table.
- Put the electric pressure cooker 30cm away from other kitchen appliances.

# TROUBLESHOOTING

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

| S/N | Problem | Reason | Solution |
|---|---|---|---|
| 1 | Difficult to close the lid | • Sealing ring not installed properly. | • Position the sealing ring well. |
| | | • The floater valve clamps the push rod. | • Lightly push the push rod. |
| 2 | Difficult to open the lid | • Float valve in the popped-up position. | • Press the float valve lightly with a chopstick. |
| | | • Pressure exists inside the cooker. | • Open the lid after the pressure is completely released. |
| 3 | Steam leaks from the lid | • Sealing ring installed improperly. | • Install the sealing ring as required. |
| | | • Food debris attached to the sealing ring. | • Clean the sealing ring. |
| | | • Sealing ring damaged. | • Replace the sealing ring. |
| | | • The lid is not closed correctly. | • Close the lid correctly. |
| 4 | Steam leaks from float valve. | • Food debris on the float valve gasket. | • Clean the float valve gasket. |
| | | • Float valve gasket worn-out. | • Replace the float valve gasket. |
| 5 | Float valve unable to rise | • Too little food and water in inner pot. | • Add water and food according to the recipe. |
| | | • Steam leaks from the lid or exhaust valve. | • Send to the service center for repair. |

| S/N | Problem | | Reason | Solution |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Steam comes out from exhaust valve non-stop | | • Exhaust valve not in sealing position. | • Turn the exhaust valve to the sealing position. |
| | | | • Pressure control fails | • Send to the service center for repair. |
| 7 | Power indicator doesn't light on | | • Power socket bad contact. | • Please check the power socket. |
| 8 | All indicators flas | Display screen displays E1 | • Bottom sensor fault. | • Send to the service center for repair. |
| | | Display screen displays E2 | | |
| | | Display screen displays E8L/E8H | • Pressure switch fault. | • Send to the service center for repair. |
| 9 | Rice half cooked or too hard | | • Too little water. | • Add water accordingly. |
| | | | • Lid opened prematurely. | • After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes. |
| 10 | Rice too soft | | • Too much water. | • Reduce water accordingly. |

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

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

# DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

# 1 YEAR LIMITED WARRANTY

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover wear from normal use, and damages to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales. This warranty is void if products is used for other than single family household use or subjected to any voltage and waveform. We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. Legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. Please note that failure to complete and submit this form does not diminish your warranty.

In the event of a warranty period claim, question, comments or if service is required for this product, please contact us at the following:

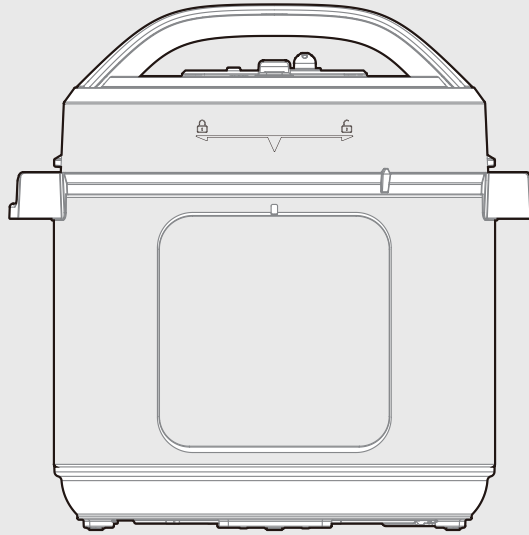
canadasupport@midea.com
1-888-365-2230
Midea America (Canada) Corp.
Unit 108 Markham, 15 Allstate Parkway, ON, Canada L3R 5B4

Midea

*make yourself at home*

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



## AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE À PRESSION

# MANUEL D'UTILISATION

**MPC602OVDSK**

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence future. La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour l'amélioration du produit.
Consultez votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails.
L'illustration ci-dessus est fournie à titre de référence. Veuillez considérer l'apparence du produit réel comme faisant foi.

## LETTRE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, veuillez lire attentivement ce manuel pour vous assurer de savoir comment utiliser en toute sécurité les caractéristiques et les fonctions que votre nouvel appareil offre.

**COMMENCEZ ICI**

**BALAYEZ POUR OBTENIR DES RECETTES ET DES INSTRUCTIONS**

# TABLE DES MATIÈRES


LETTRE DE REMERCIEMENT ..... 01

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 02

SPÉCIFICATIONS ..... 06

APERÇU DU PRODUIT ..... 07

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ..... 08

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ..... 12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... 26

DÉPANNAGE ..... 33

MARQUES DE COMMERCE, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE ..... 35

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES ..... 36

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN ..... 37

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les incidents ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil dès réception pour vous assurer que tout est intact afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des dangers et la perte des droits de garantie.

## Explication des symboles



**Danger**

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



**Avertissement de tension électrique**

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



**AVERTISSEMENT**

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



**Prudence**

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



**Remarque**

Ce symbole indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais pas un danger.



**Respecter les instructions**

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

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

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ⚠ ATTENTION

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les poignées latérales ou les boutons pour le transporter ou le déplacer.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- **NE PAS** utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Pour usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **NE PAS** placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé.
- Une extrême prudence est de mise lors du déplacement de l'appareil contenant des liquides chauds.
- Reliez toujours d'abord le cordon à l'appareil, puis insérez la fiche dans la prise murale.
- Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.

- **NE PAS** utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser. Veuillez consulter la section « Instructions d'utilisation ».
- **NE PAS** remplir l'appareil à plus des 2/3. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner une obstruction du tuyau d'évent, donc le développement d'une pression excessive. Voir la section « Préparation des aliments/Cuisson sous pression ».
- **NE PAS** ouvrir l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été libérée. Si la valve de flottaison est toujours levée et/ou si le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est toujours sous pression – ne forcez pas l'ouverture. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Veuillez consulter la section « Instructions d'utilisation » pour les instructions sur la façon de retirer le couvercle en toute sécurité.
- Vérifiez toujours les dispositifs de décompression pour détecter toute obstruction avant utilisation.
- **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture sous pression avec de l'huile.
- Pour prévenir tout risque d'explosion et de blessure, ne remplacez l'anneau d'étanchéité dynamique que selon les recommandations du fabricant. Voir les instructions d'utilisation.
- Destiné à être utilisé uniquement sur un comptoir.
- **AVERTISSEMENT :** Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser de prise sous le comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge.
- **ATTENTION :** Risque de décharge électrique. Cuisinez uniquement dans un récipient amovible.
- Cet appareil n'est pas destiné à la friture d'aliments. « Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

## ⚠ ATTENTION

- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, la farine d'avoine ou d'autres céréales, les pois concassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, écumer, éclabousser et donc obstruer le dispositif de décompression (évent de vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans l'autocuiseur.
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, réduisez la température afin que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques qu'il soit saisi par des enfants, qu'il s'emmêle ou qu'il provoque une chute.
- Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- **NE PAS** utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celles prévues.
- **NE PAS** utiliser cet autocuiseur pour la friture sous pression avec de l'huile.
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, réduisez la température afin que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.

## ⚠ AVERTISSEMENT

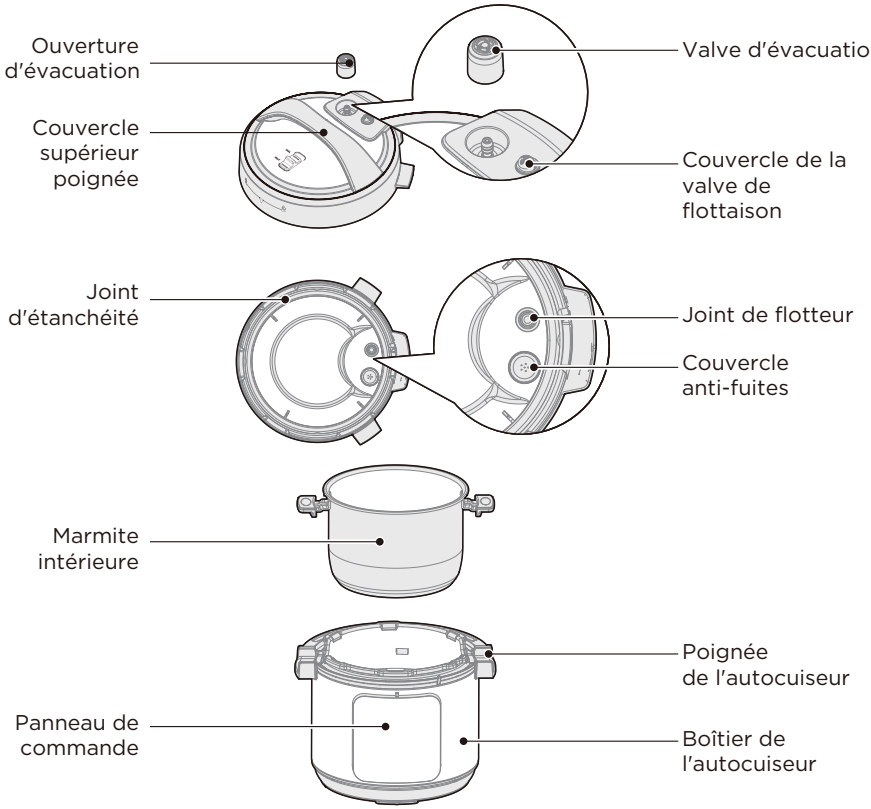
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# SPÉCIFICATIONS

| Modèle de produit | MPC602OVDSK |
|---|---|
| Capacité | 5,67L |
| Alimentation électrique | 120V~ 60Hz |
| Puissance nominale | 1200W |
| Pression de travail | 80kPa |
| Température de maintien au chaud | 140°F-176°F |
| Taille du produit | 331 x 315 x 328mm |

# APERÇU DU PRODUIT

## Cmposants




## Liste des pièces



Spatule à riz | Louche | Manuel d'utilisation | Tasse à mesurer | Récipient à eau | Grille de cuisson à la vapeur

**REMARQUE**

Toutes les illustrations figurant dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement. En cas de divergence entre l'objet réel et l'illustration, l'objet réel fait foi.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## Déballage et installation

### Couvercle anti-fuites

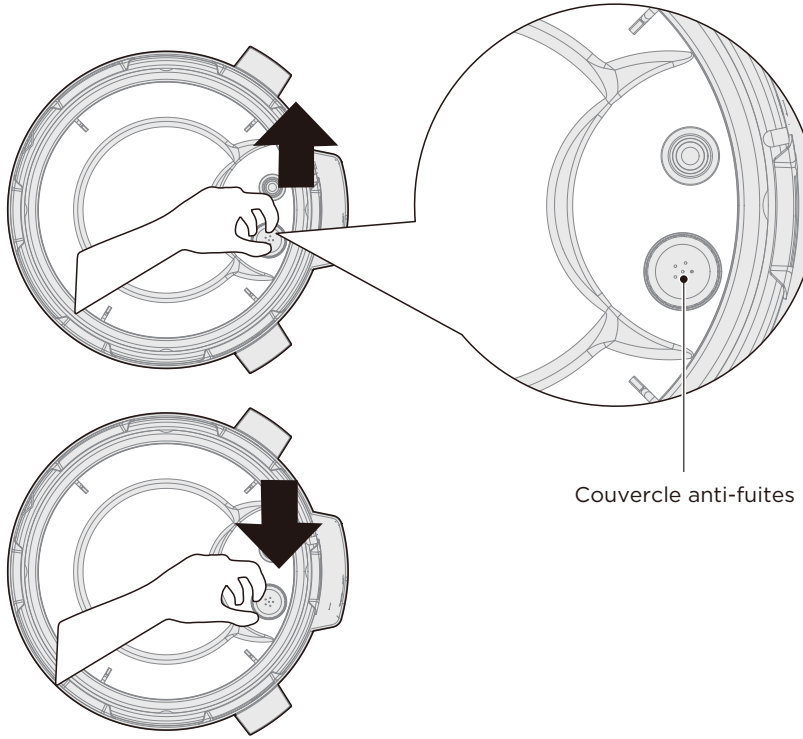
- Le couvercle anti-fuites empêche les particules d'aliments de remonter par le tuyau de libération de vapeur, aidant ainsi à la régulation de la pression.
- En tant que partie intégrante de la sécurité du produit, le couvercle anti-blocage doit être installé avant utilisation et nettoyé fréquemment.

### Retrait du couvercle anti-fuites

- Tenez le couvercle à la manière d'un volant de voiture et appuyez fermement avec vos pouces sur le côté du couvercle anti-fuites (en poussant vers le côté du couvercle et vers le haut) jusqu'à ce qu'il se détache des crans situés en dessous.

### Installer le couvercle anti-fuites

- Placez le couvercle anti-fuites sur les crans et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche. N'essayez pas d'utiliser l'autocuiseur sans installer le couvercle anti-fuites.



### Joint d'étanchéité

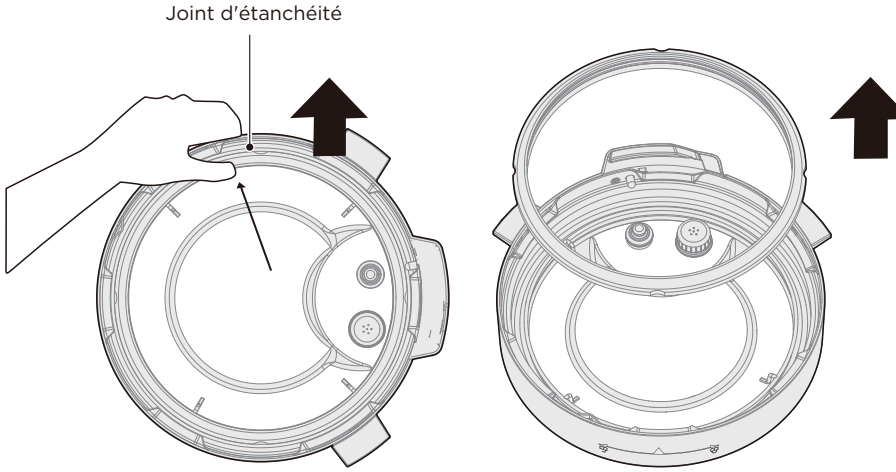
- Lorsque le couvercle anti-fuites est fermé, le joint d'étanchéité installé sur la face intérieure du couvercle crée un joint étanche à l'air entre le couvercle et l'autocuiseur.
- Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'utiliser l'autocuiseur et doit être nettoyé après chaque utilisation. Un seul joint d'étanchéité doit être installé dans le couvercle lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
- Dans le cadre d'une utilisation normale, les joints d'étanchéité se détendent avec le temps. Dans l'intérêt de la sécurité du produit, il convient de le remplacer dès que l'on constate un étirement, une déformation ou un autre dommage.

### Retrait du joint d'étanchéité

- Saisissez le bord du caoutchouc silicone et retirez la joint d'étanchéité en le tirant par l'arrière du support circulaire en acier inoxydable.
- Une fois le joint d'étanchéité retiré, inspectez le support pour vous assurer qu'il est bien fixé, centré et d'une hauteur uniforme tout autour du couvercle. N'essayez pas de réparer un support de joint d'étanchéité déformé.

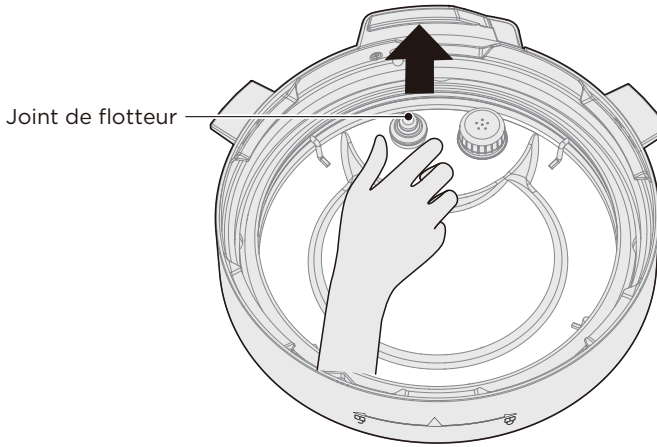
### Installation du joint d'étanchéité

- Placez le joint d'étanchéité sur le support du joint d'étanchéité et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.
- Lorsqu'il est correctement installé, le joint d'étanchéité est bien ajusté derrière le support du joint d'étanchéité et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



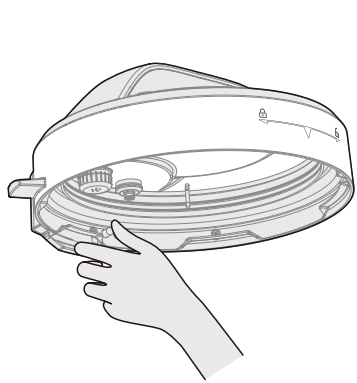
**Retrait de la valve de flottaison**

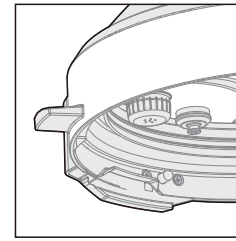
- Placez un doigt sur le dessus plat de la valve de flottaison, puis retournez le couvercle. Détachez le joint de flotteur du côté inférieur de la valve de flottaison.
- Retirez la valve de flottaison du dessus du couvercle. Ne jetez pas la valve de flottaison ou le joint de flotteur.

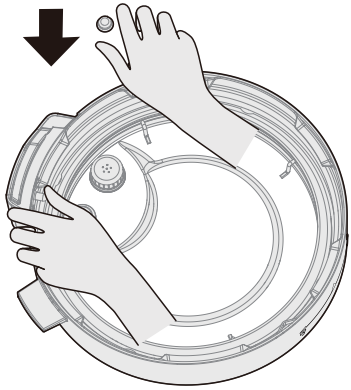


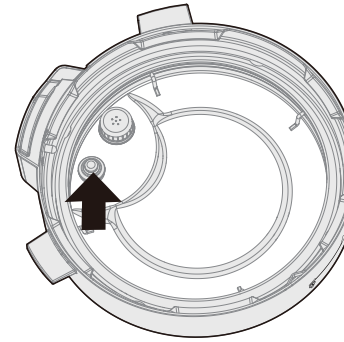
### Installation de la valve de flottaison

- Insérez l'extrémité étroite de la valve de flottaison dans le trou de la valve de flottaison sur le dessus du couvercle. Placez un doigt sur le dessus plat de la valve de flottaison, puis retournez le couvercle. Fixez fermement le joint de flotteur au bas de la valve de flottaison.
- N'essayez pas d'utiliser l'autocuiseur sans que la valve de flottaison et/ou le joint de flotteur ne soient correctement installés dans le couvercle.





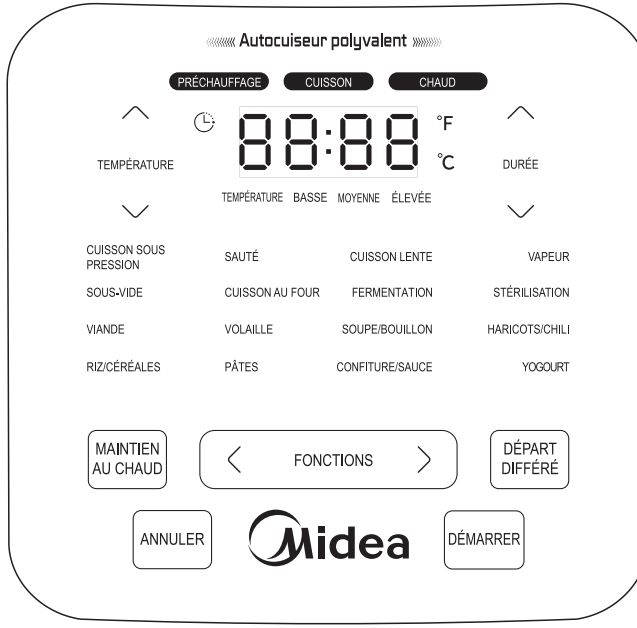




# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Fonctionnement

La flèche sur le couvercle est alignée ici pour indiquer qu'il est couvert.




## Interface utilisateur

| Fonction | Description de la fonction |
|---|---|
| TEMPÉRATURE | • Bouton de réglage de la TEMPÉRATURE. |
| DURÉE | • Bouton de réglage de la DURÉE.. |
| MAINTIEN AU CHAUD | • Bouton MAINTIEN AU CHAUD. |
| FONCTIONS | • Bouton de sélection de fonction. |

| Fonction | Description de la fonction |
|---|---|
| DÉPART DIFFÉRÉ | • Bouton DÉPART DIFFÉRÉ. |
| ANNULER | • Bouton ANNULER. |
| DÉMARRER | • Bouton DÉMARRER. |

## Messages affichés

Le panneau de commande affiche les informations que vous devez connaître lors de l'utilisation de votre autocuiseur.

| Message | Description |
|---|---|
|  | • Mode veille. |
|  | • Mode PRÉCHAUFFAGE. |
|  | • Couvercle mal fixé ou manquant. |
|  | Durée<br>• Programme intelligent : durée restante de CUISSON<br>• DÉPART DIFFÉRÉ : durée avant le démarrage du programme intelligent<br>• MAINTIEN AU CHAUD : durée pendant laquelle les aliments ont été maintenus au chaud |

## Avant la première utilisation

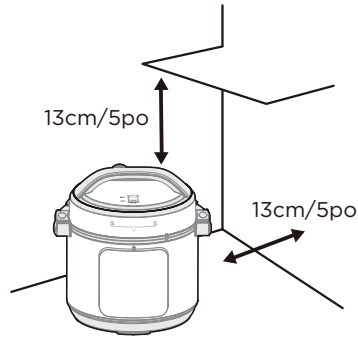
### Installation

1. Retirez tous les emballages en plastique de l'autocuiseur. Lisez et retirez tous les autocollants temporaires et les cartes d'avertissement.

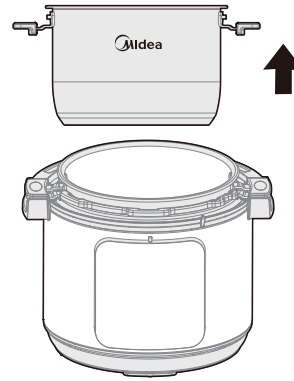
Remarque: Ne retirez pas l'autocollant d'avertissement permanent du couvercle ni l'étiquette de certification en aluminium de la base de l'autocuiseur.

2. Placez l'autocuiseur sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez-le des zones qui pourraient être endommagées par la vapeur (comme les murs ou les armoires).

Remarque: Laissez 13 cm (5 pouces) d'espace au-dessus de l'autocuiseur.




3. Ouvrez le couvercle, retirez la marmite intérieure de l'autocuiseur.
4. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien ajusté à l'intérieur du couvercle.
5. Retirez la marmite intérieure. Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour vous assurer qu'il est exempt de débris.



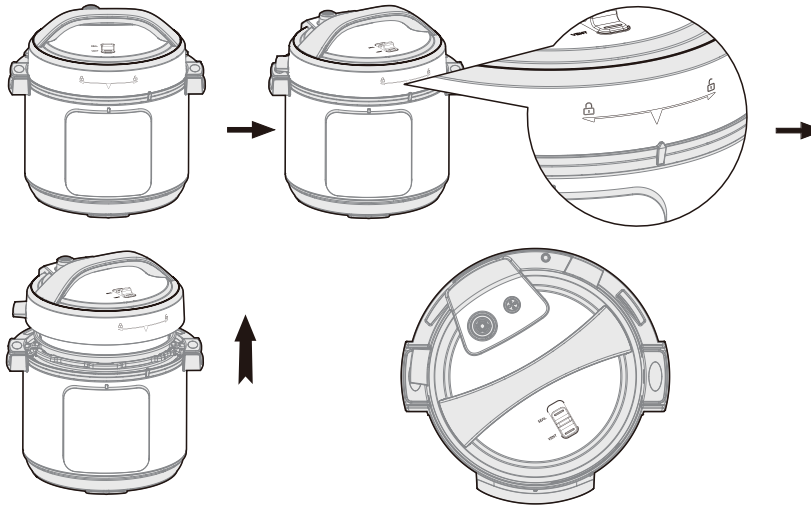
6. Lavez la marmite intérieure, les accessoires et l'intérieur du couvercle à l'aide d'une éponge non abrasive avec de l'eau et un détergent doux, puis séchez soigneusement.
7. Insérez la marmite intérieure dans la base de l'autocuiseur.
8. Branchez-le à une prise murale.
9. Avant de cuisiner, effectuez un essai.

## Essai

Préparer votre nouvel autocuiseur pour un essai, c'est un excellent moyen de vous familiariser avec son fonctionnement avant de vous lancer dans la préparation d'un repas. Pour effectuer un essai :

### 1. Ouvrir le couvercle correctement

- Tenez la poignée du couvercle supérieur, tournez-la dans le sens antihoraire d'environ 30° jusqu'à ce que le couvercle soit déverrouillé, puis soulevez le couvercle supérieur.



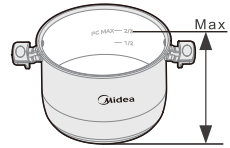
État déverrouillé

### 2. Vérifiez si les pièces et accessoires du couvercle sont bien installés

- Vérifiez si la valve de flottaison et la valve d'évacuation sont bloquées, confirmez si le joint d'étanchéité et le couvercle anti-fuites sont bien installés.

### 3. Mettez 3 pintes d'eau, mais pas de nourriture dans la marmite intérieure (utilisation d'essai)

• La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser le niveau Max indiqué sur la marmite intérieure.




Capacité utilisable = 2/3 de la capacité

### 4. Mettez la marmite intérieure dans l'autocuiseur

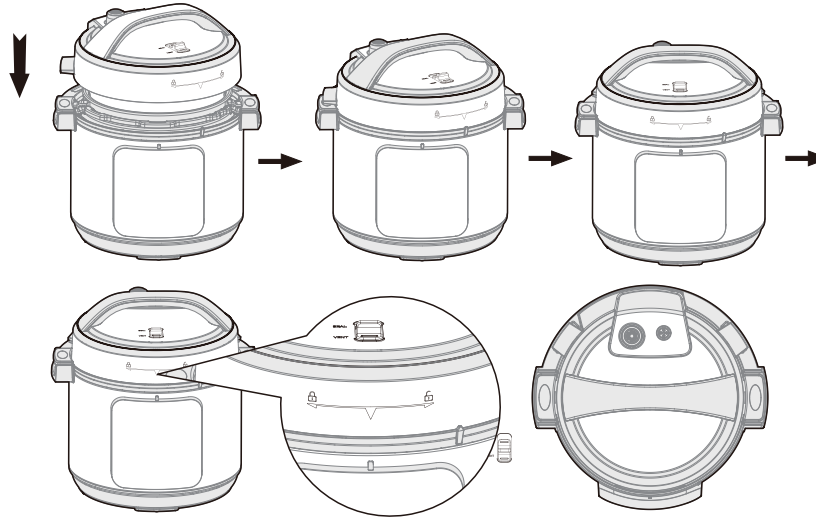
• Essuyez la surface extérieure de la marmite intérieure, aucun corps étranger ni eau ne doivent se trouver sur la surface intérieure de l'autocuiseur.



### 5. Fermez le couvercle en toute sécurité

• Avant de fermer le couvercle, vérifiez si le joint d'étanchéité est bien installé.

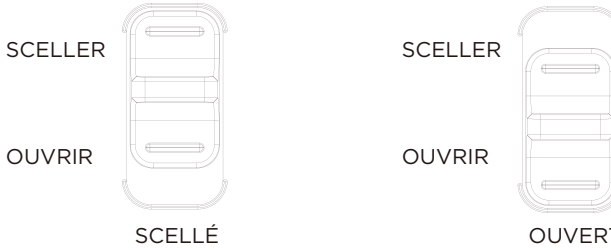
• Tenez la poignée du couvercle supérieur, positionnez le couvercle en « état déverrouillé », placez le couvercle supérieur horizontalement sur le corps de l'autocuiseur, tournez le couvercle supérieur dans le sens horaire d'environ 30° jusqu'à la position de verrouillage en « état verrouillé ».



État verrouillé

### 6. Mettez bien la valve d'évacuation

- Pendant l'utilisation, tournez la valve d'évacuation en position « sceller », ce qui signifie que l'autocuiseur reste en mode « scellé ».
- Pour une évacuation manuelle, tournez la poignée de la valve d'évacuation en position « ouvrir »; l'autocuiseur passe alors en mode « ouvert »; pendant l'évacuation, ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de l'orifice d'évacuation.




- Vérifiez si la valve de flottaison est abaissée avant l'utisation (avant le chauffage, la valve de flottaison est abaissée).

### 7. Réglez la durée de cuisson

- Appuyez sur le bouton « < » ou « > » pour sélectionner la fonction « CUISSON SOUS PRESSION », appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson à 5 minutes.

**REMARQUE**

Allumez l'appareil si les boutons ne fonctionnent pas; vérifiez que le couvercle est bien en place. Sur les appareils de cette série, les boutons ne fonctionnent pas si le couvercle n'est pas correctement fermé.

## 8. Ouvrez le couvercle en toute sécurité

Après la cuisson

- Coupez l'alimentation électrique ou retirez la fiche d'alimentation.
- Méthode d'évacuation

  A. Ouvrez rapidement le couvercle (pour les aliments solides)

  Tournez le bouton d'évacuation à la position « OUVRIR » pour l'évacuation.

  Sur certains appareils, il faut appuyer sur le bouton de libération de vapeur «  » jusqu'à ce que la valve de flottaison s'abaisse.

  B. Ouvrez le couvercle

  Laissez l'autocuiseur refroidir naturellement jusqu'à ce que la valve de flottaison s'abaisse.
- Ouvrez le couvercle

  Tournez le couvercle supérieur dans le sens antihoraire avec la main gauche, tournez-le jusqu'à la limite d'ouverture du couvercle, soulevez le couvercle supérieur avec la main droite pour ouvrir le couvercle.

  N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression n'ait été complètement évacuée, n'ouvrez pas le couvercle avec force s'il est difficile à ouvrir.

  Ne tirez pas sur la valve d'évacuation lorsque vous tournez le bouton d'évacuation.

  Après avoir cuit des aliments liquides (bouillie et soupe), n'actionnez pas le bouton d'évacuation de vapeur et n'appuyez pas sur le bouton de libération de la vapeur; avant d'ouvrir le couvercle coupez l'alimentation électrique afin de laisser l'appareil refroidir naturellement jusqu'à ce que la valve de flottaison s'abaisse.

## 9. Fin du test

- Une fois la séance de CUISSON terminée, jetez l'eau restante (utilisation d'essai), puis lavez et séchez la marmite intérieure.

**REMARQUE**

- Après la cuisson, l'autocuiseur peut passer automatiquement en mode maintien au chaud (certaines fonctions). et l'affichage indique « 0H (0 heure), 1H (1 heure), 2H (2 heures)... » ou « 00:00 (0 min), 00:01 (1 min)... »
- Lorsque l'autocuiseur fonctionne, il est normal qu'il émette un bruit de « cliquetis », ceci est normal.
- Pour cuire une petite quantité d'aliments, la marmite intérieure peut être soulevée lors de l'ouverture du couvercle, veuillez secouer le couvercle pour faire tomber la marmite intérieure dans le corps de l'autocuiseur, puis retirez le couvercle.

## Instructions d'utilisation générales

### DURÉE DE CUISSON

- Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson.

### TEMPÉRATURE DE CUISSON

- Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la température de cuisson.

### MAINTIEN AU CHAUD

- En mode veille, appuyez sur le bouton « **MAINTIEN AU CHAUD** », l'affichage indiquera le temps de maintien au chaud, et la fonction de maintien au chaud démarrera automatiquement après la cuisson. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler le temps de maintien au chaud, et appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la température de maintien au chaud. Le temps de maintien au chaud est en cours de décompte, et le temps maximum de maintien au chaud est de 10 heures.

**REMARQUE**

Les fonctions SAUTÉ, SOUS VIDE, CUISSON AU FOUR, FERMENTATION, YOGOURT passent en mode veille après la cuisson, et il n'y a pas de maintien au chaud automatique.

### DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

- Après avoir terminé le réglage des paramètres de fonction, appuyez sur le bouton « **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ** » pour le mode de réglage du DÉMARRAGE DIFFÉRÉ. Dans ce mode, l'écran affiche l'heure de démarrage préréglée, et le DÉMARRAGE DIFFÉRÉ peut être modifié par le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ »; une fois le réglage terminé, appuyez sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le compte à rebours. Lorsqu'il atteint 0, le menu commence la cuisson.

**REMARQUE**

Les fonctions SAUTÉ, SOUS VIDE, CUISSON AU FOUR, FERMENTATION, YOGOURT ne prennent pas en charge le DÉPART DIFFÉRÉ.

### Bouton ANNULER

- Pendant le réglage de la fonction ou le réglage du démarrage différé, appuyez sur le bouton « **ANNULER** » pour revenir en mode veille. Pendant le chauffage ou l'attente du démarrage différé, appuyez sur le bouton « **ANNULER** » pour annuler le chauffage ou le démarrage différé et revenir au réglage de la fonction.

## Fonctions

### CUISSON SOUS PRESSION, VAPEUR, STÉRILISATION, VIANDE, VOLAILLE, SOUPE/BOUILLON, HARICOTS/CHILI, RIZ/CÉRÉALES, PÂTES, CONFITURE/SAUCE

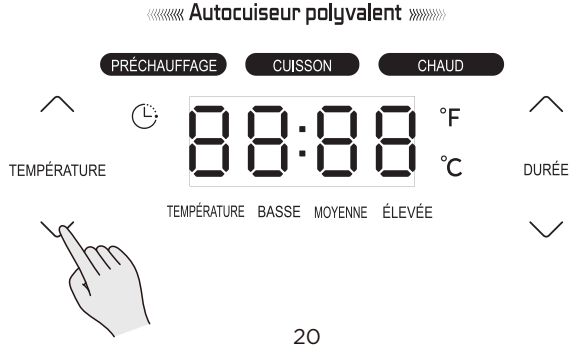
1. Mettez l'appareil sous tension, placez les ingrédients dans la marmite intérieure, fermez le couvercle supérieur et tournez le bouton d'évacuation en position SCELLER;
2. En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de fonction « < » ou « > » pour sélectionner la CUISSON SOUS PRESSION CUISSON, VAPEUR, STÉRILISATION, VIANDE, VOLAILLE, SOUPE/BOUILLON, HARICOTS/CHILI, RIZ/CÉRÉALES, PÂTES, CONFITURE/SAUCE, le menu sélectionné s'allumera et l'affichage indiquera la durée de cuisson par défaut;



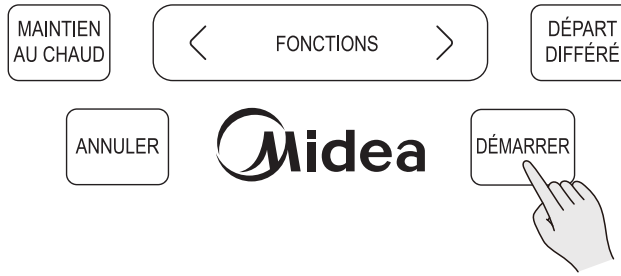

3. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson.




4. Appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la TEMPÉRATURE de CUISSON. (sauf la fonction « VAPEUR »)



5. Appuyez ensuite sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le chauffage;




6. Après la cuisson, l'autocuiseur démarre automatiquement le maintien au chaud.

## SAUTÉ

1. Mettez l'autocuiseur sous tension, placez les ingrédients dans la marmite intérieure et laissez le couvercle supérieur ouvert;
2. En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de fonction « < » ou « > » pour sélectionner la fonction SAUTÉ fonction, le « **SAUTÉ** » s'allumera et l'affichage indiquera le temps de cuisson;
3. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson;
4. Appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la TEMPÉRATURE de CUISSON;
5. Appuyez ensuite sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le chauffage;
6. Après la cuisson, l'autocuiseur revient en mode veille.

Conseil: La durée de cuisson maximum pour SAUTÉ est de 1 heure.

**REMARQUE**

En mode Sauté, si le couvercle de l'autocuiseur est fermé, l'affichage indiquera PrSE. Veuillez garder le couvercle ouvert pendant le processus de sauté.

## CUISSON LENTE

1. Mettez l'appareil sous tension, placez les ingrédients dans la marmite intérieure et fermez le couvercle supérieur;
2. En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de fonction « < » ou « > » pour sélectionner la fonction « **CUISSON LENTE** », le « **CUISSON LENTE** » s'allumera et l'affichage indiquera la durée de cuisson;
3. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson;
4. Appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la TEMPÉRATURE de CUISSON;
5. Appuyez ensuite sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le chauffage;
6. Après la cuisson, l'autocuiseur démarre automatiquement le maintien au chaud.

## SOUS VIDE, CUISSON AU FOUR, FERMENTATION

1. Mettez l'autocuiseur sous tension, placez les ingrédients dans la marmite intérieure et fermez le couvercle supérieur;
2. En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de fonction « < » ou « > » pour sélectionner la fonction SOUS VIDE ou CUISSON AU FOUR ou FERMENTATION, le menu sélectionné s'allumera et l'affichage indiquera la durée de cuisson;
3. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson;
4. Appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨» ou « ∧» pour régler la TEMPÉRATURE de CUISSON (sauf la fonction « CUISSON AU FOUR »);
5. Appuyez ensuite sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le chauffage;
6. Après la cuisson, l'autocuiseur revient en mode veille.

## YOGOURT

1. Mettez l'autocuiseur sous tension, placez les ingrédients dans la marmite intérieure et fermez le couvercle supérieur;
2. En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de fonction « < » ou « > » pour sélectionner la fonction YOGOURT, le voyant « **YOGOURT** » s'allumera et l'affichage indiquera la durée de cuisson;
3. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler l'affichage « ébullition ». Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson (uniquement à basse TEMPÉRATURE);
4. Appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la TEMPÉRATURE de CUISSON;
5. Appuyez ensuite sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le chauffage;
6. Après la cuisson, l'autocuiseur revient en mode veille.

## RIZ/CÉRÉALES

1. Mettez l'autocuiseur sous tension, placez les ingrédients dans la marmite intérieure et fermez le couvercle supérieur;
2. En mode veille, appuyez sur le bouton de sélection de fonction « < » ou « > » pour sélectionner la fonction RIZ/CÉRÉALES;
   le voyant « **RIZ/CÉRÉALES** » s'allumera et l'affichage indiquera la durée de cuisson;
3. Appuyez sur le bouton de réglage de l'heure « ∨ » ou « ∧ » pour régler la durée de cuisson;
4. Appuyez sur le bouton de réglage de la TEMPÉRATURE « ∨ » ou « ∧ » pour régler la TEMPÉRATURE de CUISSON;
5. Appuyez ensuite sur le bouton « **DÉMARRER** » pour lancer le chauffage;
6. Après la cuisson, l'autocuiseur démarre automatiquement le maintien au chaud.
   Instructions spéciales pour la fonction RIZ/CÉRÉALES : Le rapport volume riz-eau recommandé pour la fonction RIZ/CÉRÉALES est de 1:1,2. Vous pouvez modifier la durée, la TEMPÉRATURE et le rapport volume riz-eau selon vos goûts personnels;

## Autres réglages

### FONCTION DE MÉMORISATION DES PARAMÈTRES DU MENU ET RÉGLAGES D'USINE PAR DÉFAUT :

1. Après le début de la cuisson, les paramètres de toutes les fonctions seront mémorisés. La prochaine fois que vous sélectionnerez la fonction correspondante, les paramètres de la fonction seront initialisés aux derniers paramètres mémorisés pour une utilisation rapide.
2. Si vous devez restaurer la fonction aux réglages d'usine par défaut, appuyez et maintenez le bouton « **ANNULER** » pendant 10 secondes en mode veille; une tonalité retentira une fois l'opération réussie.

### ACTIVER OU DÉSACTIVER LE SON

1. En mode veille, appuyez simultanément sur le bouton « **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ** » et le bouton « **MAINTIEN AU CHAUD** », et maintenez-les enfoncés pendant 5 secondes pour régler le son. Si la fonction sonore actuelle est désactivée, passez à l'état activé de la fonction sonore, l'affichage indique « S On »; sinon, passez à l'état désactivé du son, l'affichage indique « S OFF »; L'affichage indique « S On » ou « S OFF » pendant 1 seconde, puis revient automatiquement à l'état avant l'opération. Dans l'état « S OFF », seul l'état d'alarme anormale peut être audible.

REMARQUE

1. **Ne pas** faire fonctionner l'autocuiseur alors que la marmite intérieure vide
   - Cela peut provoquer un jaunissement et des taches sur la marmite intérieure ou une déformation du fond si elle est vide pendant une longue période.
2. **Ne pas** l'utiliser pour stocker des aliments acides, alcalins ni les conserver dans la marmite intérieure pendant une longue période
   - Bien que la marmite intérieure ait d'excellentes performances anticorrosion, elle peut provoquer une corrosion d'un certain degré, le temps de maintien au chaud suggéré ne doit pas dépasser 2h.
3. Gardez-le propre pour prolonger sa durée utile
   - **Ne pas** l'immerger dans l'eau pendant une longue période.
   - Nettoyez la marmite intérieure avec du savon, un détergent doux ou de l'eau chaude pour enlever la poussière, l'huile et la saleté.
4. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ni d'autre matériel métallique, car cela endommagerait la surface intérieure de la marmite.

## Tableau de référence rapide des fonctions

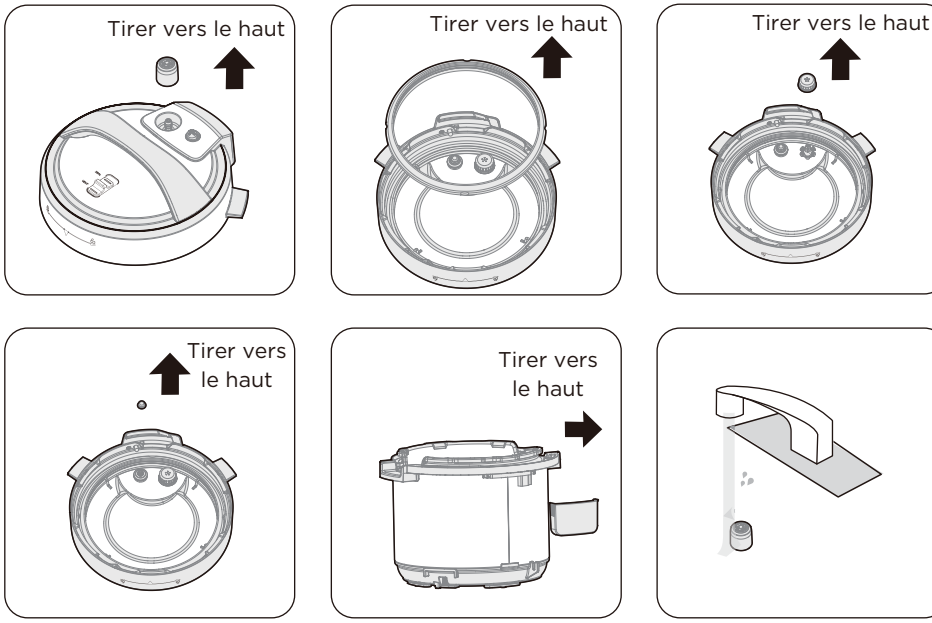
| Menu | Durée par défaut | Plage de temps | Options de TEMPÉRATURE |
|---|---|---|---|
| CUISSON SOUS PRESSION | 00:10 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| STÉRILISA-TION | 00:15 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| VIANDE | 00:35 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| VOLAILLE | 00:20 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| SOUPE/ BOUILLON | 00:30 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| HARICOTS/ CHILI | 00:30 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| RIZ/ CÉRÉALES | 00:12 | 00:00-01:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| PÂTES | 00:10 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| CONFITURE /SAUCE | 00:10 | 00:00-04:00 | BASSE/ÉLEVÉE |
| VAPEUR | 00:10 | 00:00-04:00 | - |
| SAUTÉ | 00:30 | 00:01-01:00 | BASSE/MOYENNE/ ÉLEVÉE |
| CUISSON LENTE | 06:00 | 00:30-24:00 | BASSE/MOYENNE/ ÉLEVÉE |
| SOUS VIDE | 03:00 | 00:30-99:30 | 77°F-194°F |

## Tableau de référence rapide des fonctions

| Menu | Durée par défaut | Plage de temps | Options de TEMPÉRATURE |
|---|---|---|---|
| CUISSON AU FOUR | 00:45 | 00:01-01:00 | - |
| FERMENTATION | 02:00 | 00:30-06:00 | 77°F-95°F |
| YOGOURT | 08:00 | ÉLEVÉE: 00:03 (fixe)<br>BASSE: 00:30-99:30 | BASSE/ÉLEVÉE |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyer après chaque utilisation.
2. Avant le nettoyage et l'entretien, veuillez débrancher le cordon d'alimentation jusqu'à ce que l'autocuiseur refroidisse.
3. Retirez le couvercle et la marmite intérieure, nettoyez-les d'abord avec un détergent, puis rincez-les bien à l'eau et essuyez-les avec un chiffon doux.
4. Nettoyez l'intérieur du couvercle avec de l'eau, les **valves d'évacuation et de flottaison, le joint d'étanchéité, le couvercle anti-fuites, le joint de flottaison et le réservoir d'eau** peuvent être retirés pour le lavage, installez-les correctement et en temps voulu après le lavage, puis séchez l'intérieur du couvercle avec un chiffon.




5. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon; il est fortement déconseillé de le plonger dans l'eau ou de le vaporiser d'eau.

Pour utiliser l'autocuiseur en toute sécurité avec une durée utile plus longue, veuillez le vérifier et l'entretenir soigneusement.

| Si les événements suivants se produisent | Solutions |
|---|---|
| • Le cordon d'alimentation et la fiche sont dilatés, déformés, endommagés et leur couleur est modifiée.<br>• Une partie du cordon d'alimentation et de la fiche sont plus chaudes.<br>• Le cordon d'alimentation est flexible avec une alimentation électrique discontinue.<br>• L'autocuiseur électrique chauffe anormalement et dégage une mauvaise odeur.<br>• Il y a un bruit ou une vibration anormale lors de l'alimentation électrique. | Cessez de l'utiliser et faites-le réparer par le centre de réparation agréé. |
| • Il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise. | Enlevez la poussière ou la saleté. |

## Mesures de sécurité

Pour éviter les blessures corporelles et les pertes matérielles, assurez-vous de respecter les mesures de sécurité suivantes.
• Signification des symboles:

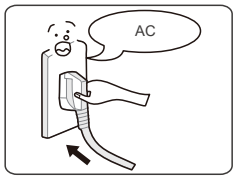
| | | | |
|---|---|---|---|
| Éléments interdits | Interdiction générale | Ne pas démonter | Ne pas avoir les mains mouillées |
| | Ne pas toucher | Ne pas vaporiser de liquide | |
| Éléments obligatoires | À faire | Retirer la fiche d'alimentation | |

• Le danger lié à une mauvaise utilisation, si les avertissements suivants ne sont pas respectés, comporte deux niveaux.

**AVERTISSEMENT**
Cela peut entraîner la mort ou des blessures graves si les avertissements ne sont pas respectés.

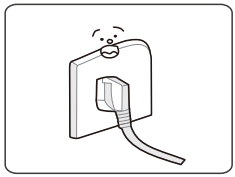
**ATTENTION**
Cela peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels si les mesures ne sont pas respectées.

## ⚠ AVERTISSEMENT




**Utilisez la bonne prise de courant (reportez-vous à l'étiquette)**

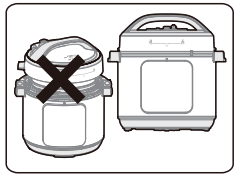
- Une utilisation incorrecte de l'installation électrique peut provoquer un incendie ou une décharge électrique.
- Risque d'incendie en cas d'utilisation d'une prise défectueuse.



**Une prise doit être utilisée seule**

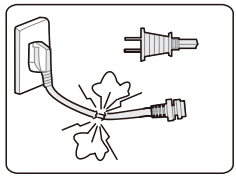
- Une prise de courant de plus de 10 A de courant nominal avec fil de terre doit être utilisée seule;
- Si elle est partagée avec d'autres appareils électriques, la prise peut provoquer une chaleur anormale et entraîner un incendie.

## ⚠ AVERTISSEMENT



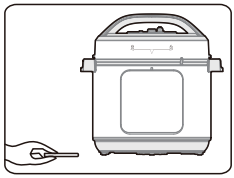
**Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle**

- Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle pour le chauffage, et pendant le processus (mise en marche), l'utilisation d'un couvercle non original n'est pas autorisée.
- Cela peut provoquer une décharge électrique poser des risques à la sécurité.



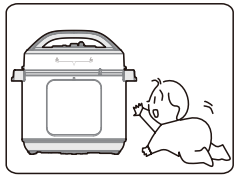
**Cessez d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé**

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



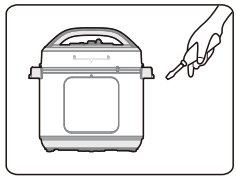
**Ne pas insérer de corps étrangers**

- Il est interdit d'insérer des copeaux métalliques, des aiguilles et d'autres corps étrangers dans l'interstice.
- Cela peut provoquer une décharge électrique ou des anomalies de fonctionnement.



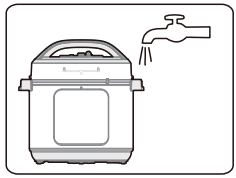
**Placez l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants**

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



**Toute modification est interdite**

- Toute modification ou réparation effectuée par des personnes non qualifiées est interdite.
- Tout non-respect de cette mesure peut entraîner un incendie ou une décharge électrique.
- La réparation ou le remplacement des pièces doit être effectué dans un centre de service agréé.



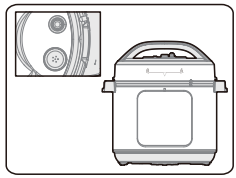
**Les autocuiseurs ne doivent pas être immergés ou aspergés d'eau**

- Cela pourrait provoquer une décharge électrique et des courts-circuits électriques.

## ⚠ AVERTISSEMENT

**Avertissement concernant l'ouverture du couvercle**

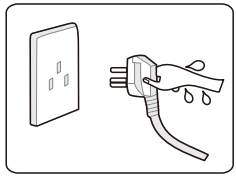
- Lorsque l'autocuiseur électrique ne fonctionne pas, il n'y a pas de pression dans la marmite, la valve de flottaison est abaissée;
- Lorsque l'autocuiseur électrique fonctionne, la pression à l'intérieur augmente, la valve de flottaison monte; n'ouvrez pas le couvercle avec force avant que la pression n'ait été complètement libérée;
- S'il est difficile d'ouvrir le couvercle, veuillez ne pas l'ouvrir avec force, sinon, cela pourrait provoquer des brûlures ou des blessures corporelles.



**Vérifiez périodiquement**

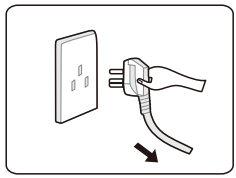
- Assurez-vous de vérifier périodiquement le couvercle anti-fuites et le noyau de la valve d'évacuation pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués;
- Ne couvrez pas la valve d'évacuation avec un objet lourd et ne la remplacez pas par un autre objet.

## ⚠ ATTENTION



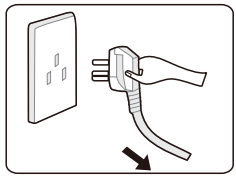
**Ne jamais débrancher la fiche avec une main mouillée**

- Pour éviter les décharges électriques.



**Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, vous devez le tenir par la fiche**

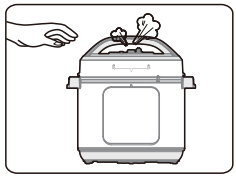
- Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, vous devez le tenir par la fiche.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, car cela pourrait l'endommager et provoquer une décharge électrique ou un court-circuit.



**Débrancher l'autocuiseur lorsqu'il n'est pas utilisé**

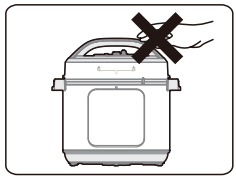
- Sinon, cela peut produire des fuites, un incendie ou une panne.

## ⚠ ATTENTION



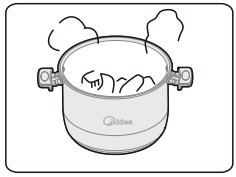
**En fonctionnement, ne jamais approcher les mains de l'orifice d'évacuation.**

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



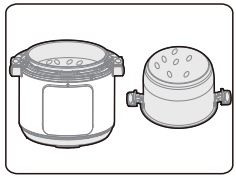
**Lorsque l'autocuiseur fonctionne, veuillez ne pas toucher le couvercle**

- Lorsque l'autocuiseur fonctionne, le couvercle est à haute TEMPÉRATURE, ne le touchez pas;
- Sinon, cela pourrait provoquer des brûlures.



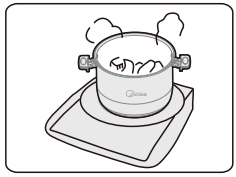
**La quantité totale d'aliments et d'eau ne peut pas dépasser le niveau Max**

- La quantité totale d'aliments et d'eau ne peut pas dépasser le niveau Max, sinon les aliments peuvent être mal cuits ou provoquer un dysfonctionnement.



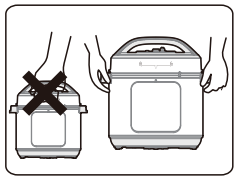
**N'utilisez pas une marmite autre que la marmite fournie avec l'autocuiseur**

- Lorsqu'il y a un corps étranger sur le fond de la marmite et la surface de la plaque chauffante, retirez le corps étranger avant utilisation.
- Sinon, cela peut provoquer une surchauffe et des anomalies de fonctionnement, etc.



**Ne placez pas la marmite intérieure sur un autre appareil pour le chauffage**

- Afin d'éviter toute déformation ou défaillance.
- Veuillez n'utiliser la marmite intérieur qu'avec l'autocuiseur.



**Lorsque vous déplacez l'appareil, veuillez tenir la poignée du boîtier**

- Lorsque vous déplacez l'appareil, ne saisissez pas seulement la poignée du couvercle afin d'éviter que celui-ci ne tombe.

## ⚠ ATTENTION



**Ne pas utiliser dans les endroits suivants**

- Ne pas utiliser sur des surfaces instables ;
- Ne pas utiliser à proximité d'eau ou de sources de feu ;
- Ne pas utiliser près des murs ou des meubles ;
- Ne pas utiliser dans des endroits exposés à la lumière directe du soleil ou aux projections d'huile.
- Ne pas l'installer près d'une cuisinière pour éviter tout risque d'incendie.

## Rangement de l'autocuiseur

- Nettoyez périodiquement l'autocuiseur et enlevez l'huile et la saleté s'il est rangé sur le plan de travail.
- Placez l'autocuiseur électrique à 30 cm des autres appareils de cuisine.

# DÉPANNAGE

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et les solutions pour y remédier. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et de l'argent qui pourraient être engagés en appelant le centre de service.

| N° | Problème | Raison | Solution |
|---|---|---|---|
| 1 | Difficile de fermer le couvercle | • Joint d'étanchéité mal installé. | • Positionnez bien le joint d'étanchéité. |
| | | • La valve de flottaison serre la tige de poussée. | • Poussez légèrement la tige de poussée. |
| 2 | Difficile d'ouvrir le couvercle | • Valve de flottaison en position relevée. | • Appuyez légèrement sur la valve de flottaison avec une baguette. |
| | | • Pression à l'intérieur de l'autocuiseur. | • Ouvrez le couvercle après que la pression soit complètement libérée. |
| 3 | La vapeur s'échappe du couvercle | • Joint d'étanchéité mal installé. | • Installez le joint d'étanchéité comme requis. |
| | | • Débris alimentaires collés sur le joint d'étanchéité. | • Nettoyez le joint d'étanchéité. |
| | | • Joint d'étanchéité endommagé. | • Remplacez le joint d'étanchéité. |
| | | • Le couvercle n'est pas fermé correctement. | • Fermez le couvercle correctement. |
| 4 | La vapeur s'échappe de la valve de flottaison. | • Débris alimentaires sur le joint de la valve de flottaison. | • Nettoyez le joint de la valve de flottaison. |
| | | • Joint de la valve de flottaison usé. | • Remplacez le joint de la valve de flottaison. |
| 5 | La valve de flottaison ne peut pas monter | • Trop peu de nourriture et d'eau dans la marmite | • Ajoutez de l'eau et de la nourriture selon la recette. |
| | | • La vapeur s'échappe du couvercle ou de la valve | • Envoyez au centre de service pour réparation. |

| N° | Problème | | Raison | Solution |
|---|---|---|---|---|
| 6 | La vapeur s'échappe de la valve d'échappement sans arrêt | | • Valve d'évacuation non en position de SCELLER. | • Tournez la valve d'échappement en position de SCELLER. |
| | | | • Le contrôle de la pression échoue | • Envoyez au centre de service pour réparation. |
| 7 | Le voyant d'alimentation ne s'allume pas | | • Mauvais contact de la prise de courant. | • Veuillez vérifier la prise de courant. |
| 8 | Tous les indicateurs clignotent | L'écran affiche E1 | • Défaillance du capteur inférieur. | • Envoyez au centre de service pour réparation. |
| | | L'écran affiche E2 | | |
| | | L'écran affiche E8L/E8H | • Défaillance du pressostat. | • Envoyez au centre de service pour réparation. |
| 9 | Riz à moitié cuit ou trop dur | | • Trop peu d'eau. | • Ajoutez de l'eau en conséquence. |
| | | | • Couvercle ouvert prématurément. | • Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le couvercle pendant 5 minutes de plus. |
| 10 | Riz trop mou | | • Trop d'eau. | • Réduisez l'eau en conséquence. |

——Si la panne n'est pas éliminée après la vérification ci-dessus, veuillez contacter notre centre de service agréé pour réparation.

# MARQUES DE COMMERCE, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION LÉGALE

Midea Le logo, les marques verbales, le nom commercial, l'apparence commerciale et toutes leurs versions constituent des actifs précieux du Groupe Midea et/ou de ses filiales (« Midea »), dont Midea est propriétaire des marques déposées, du droit d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que de toute valeur commerciale découlant de l'utilisation de toute partie d'une marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois en vigueur.

Ce manuel est créé par Midea et Midea se réserve tous les droits d'auteur et de propriété intellectuelle de celui-ci. Aucune entité ni aucun individu ne peut utiliser, reproduire, modifier ou distribuer, en tout ou en partie, ce manuel, ni le regrouper ni le vendre avec d'autres produits ou appareils, sans l'autorisation écrite préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Cependant, l'appareil réel peut varier en raison de l'amélioration des fonctions et des conceptions.

# AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la prestation des services convenus avec le client, nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la législation en vigueur en matière de protection des données, conformément à la convention des pays dans lesquels les services seront fournis au client, ainsi que, le cas échéant, au règlement général sur la protection des données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir nos obligations contractuelles envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à protéger vos droits en matière de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre délégué à la protection des données à l'adresse MideaDPO@midea.com. Pour exercer vos droits, tels que le droit de vous opposer au traitement de vos données à caractère personnel à des fins de marketing direct, veuillez nous contacter à l'adresse MideaDPO@midea.com. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez balayer le code QR.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

La présente garantie est la seule garantie expresse applicable à ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti pendant un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion; toutefois, les frais liés au renvoi du produit à notre adresse et à son renvoi ou à celui du composant dans le cadre de la présente garantie sont à votre charge. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure résultant d'une utilisation normale, ni les dommages causés au produit par un accident, une modification, un usage abusif ou une mauvaise utilisation. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conservez la facture d'achat originale. Cette garantie est nulle si le produit est utilisé à des fins autres que l'usage domestique dans un foyer unique ou s'il est soumis à une tension ou une forme d'onde non conforme. Nous excluons toute réclamation pour dommages spéciaux, accessoires et indirects résultant d'une violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande, est interdite par la loi; dans ce cas, cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Les droits légaux varient en fonction de votre lieu de résidence. Certains pays ou provinces n'autorisent pas les limitations des garanties implicites ou des dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs; par conséquent, les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Veuillez noter que le fait de ne pas remplir et envoyer ce formulaire ne diminue en rien votre garantie.
En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si une intervention est nécessaire pour ce produit, veuillez nous contacter aux coordonnées suivantes :

canadasupport@midea.com
1-888-365-2230
Midea America (Canada) Corp.
15 Allstate Parkway, Unit 108, Markham, ON, Canada L3R 5B4

Midea

*make yourself at home*

www.midea.com

©Midea 2022 tous droits réservés