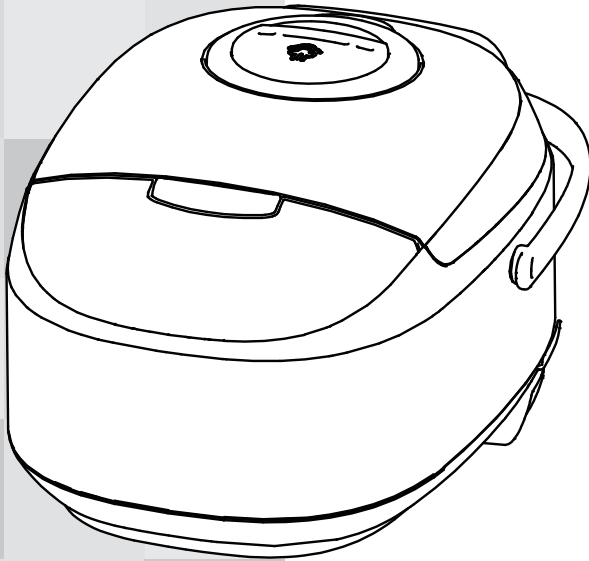


comfee'

RICE COOKER Instruction Manual

CRD30LB3APK



IMPORTANT NOTE: For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
SPECIFICATIONS	3
PRODUCT OVERVIEW	4
QUICK START GUIDE	5
OPERATION INSTRUCTIONS	6
CLEANING AND MAINTENANCE	21
TROUBLESHOOTING	24
LIMITED ONE YEAR WARRANTY	25

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any 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.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Household Use Only.
- Do Not Immerse In Water.
- CAUTION : To Reduce The Risk Of Electric Shock, Cook Only In Removable Container.
- 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.

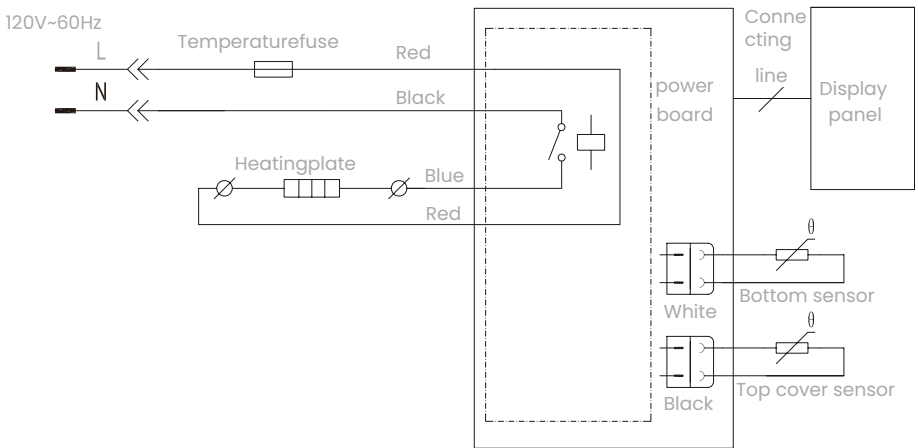
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

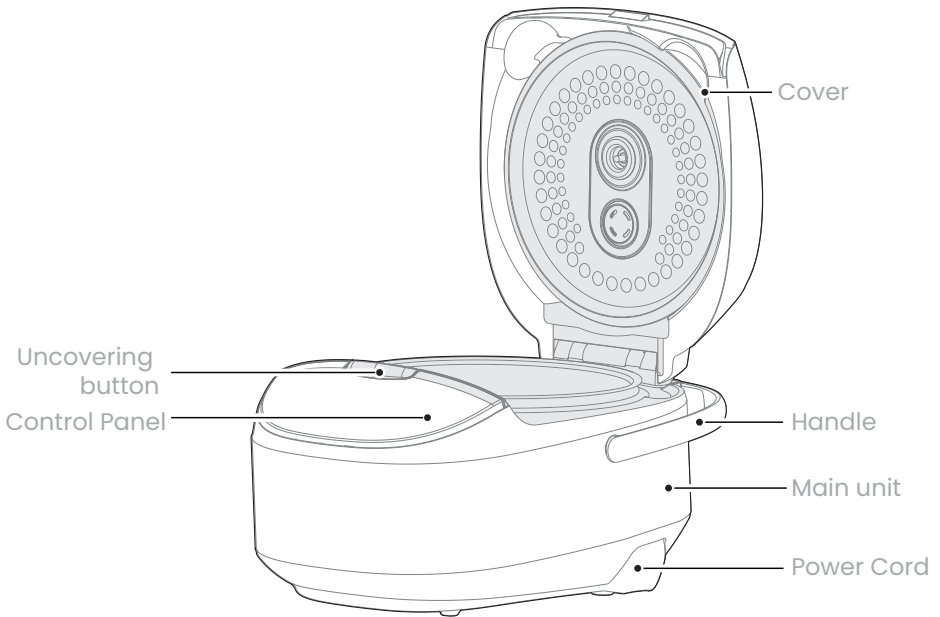
Model	CRD30LB3APK
Rated Voltage	120V~
Rated Frequency	60Hz
Rated Power	619W

Circuit Principle Diagram



PRODUCT OVERVIEW

Component Name

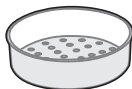


Parts List

Inner Pot



Steam Tray



Rice Measuring Cup



Rice Spatula



Soup Ladle



NOTE

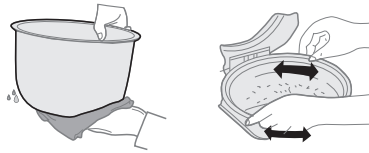
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

QUICK START GUIDE

Instructions for Use

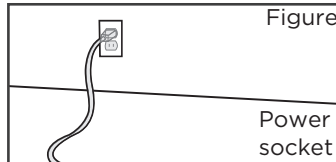
Wipe dry the exterior of cooking pot with cloth and place in the body; rotate the pot around for 2-3 times to ensure close attachment between the pot bottom and heating plate; press the lid until you hear a click.

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



Plug in the power supply

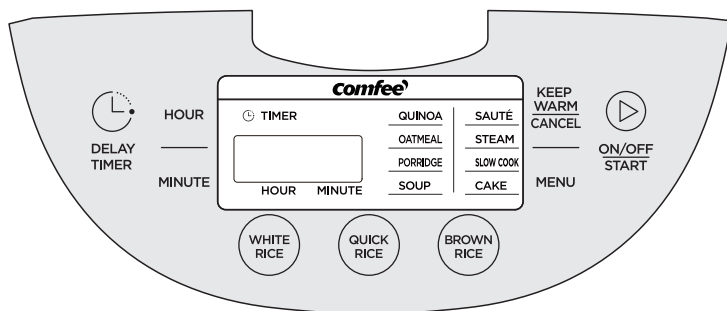
Ensure plugs of the body and power source are properly connected.



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

OPERATION INSTRUCTIONS

Operation Part



Digital Controls

▶/ON/OFF/START

Turns the cooker on/off and to begin a function.

KEEP WARM/CANCEL

Keep Warm is perfect for keeping food warm and ready to serve. Press once to cancel and to manual set to Keep Warm.

DELAY TIMER

Allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious rice ready to eat!

MENU

Allows the cooker to be set to one of its 8 specialized cooking functions: QUINOA, OATMEAL, PORRIDGE, SOUP, SAUTÉ, STEAM, SLOW COOK, CAKE

QUICK RICE

A great time-saving option for rice in a pinch.

WHITE RICE

Cooks fluffy, delicious rice automatically.

BROWN RICE

Ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.

HOUR/MINUTE

Allows you to adjust time for specific functions.

Before First Use

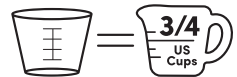
1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water.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

NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Comfee's official service.

To Clean

1. Remove the steam vent from the lid when cooker is completely cooled by lifting up.
2. Handwash the inner pot and all accessories or wash them in the top rack of the dishwasher.
3. Wipe cooker body clean with a damp cloth.
4. Thoroughly dry cooker body and all accessories.
5. Reassemble for next use.



Helpful Hints

The provided rice cooker cup is the equivalent to a 3/4 standard US cup.

Troubleshooting

Rice is too dry/hard after cooking.

If your rice is dry or hard/chewy when the cooker switches to KEEP WARM, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add 1/2 to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When cooker switches to KEEP WARM mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.

Rice is too moist/soggy after cooking.

If your rice is still too moist or soggy when the cooker switches to KEEP WARM, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on KEEP WARM mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

NOTE

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

Cooking Rice

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available (120V ~) wall outlet.
7. Press the  /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
8. Press WHITE RICE, QUICK RICE, or BROWN RICE to start cooking, the cooking start indicator light and corresponding function indicator light will turn on. The digital display will start showing the cooking time after one rotation.
9. The rice cooker enters the full countdown display, and in the final stage of cooking, it counts down accurately in 1-minute increments.

10. After the the cooking is finished, it will automatically switch to the keep-warm mode.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM /CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn offcooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Before placing the inner pot into the cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.
- BROWN RICE requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The BROWN RICE function on this cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the cooker is not heating up immediately on the BROWN RICE setting, this is due to a low-heat soak cycle that proceeds the cooking cycle to produce better BROWN RICE results.
- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.
- Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a 3/4 standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/ Water Measurement Table" on page 11.

STEAM

1. Using the provided measuring cup, add 2 cups of water to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Place the steam tray into the cooker.
4. Place food to be steamed onto the steam tray.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available (120V ~) wall outlet.

7. Press the /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
8. Press MENU to select STEAM. The digital display will show a flashing "0:30" to represent five minutes of steam time.
9. Press HOUR and MINUTE functions to adjust the cooking time for the steaming function. The range can be adjusted from 1 minute to 1 hour (long press for quick increase).
10. Press the /ON/OFF/START button to begin cooking.
11. When the water reaches a boil, the digital display will countdown in 1 minute increments from the selected time.
12. Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to KEEP WARM.
13. Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove food when finished steaming to prevent overcooking. Wear a protective, heat-resistant glove when removing to prevent possible injury.
14. When finished steaming, turn the cooker off by pressing KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----". Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
15. Unplug the power cord from the power outlet.

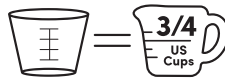


HELPFUL HINTS

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam rack. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam rack and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam rack. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on.

COOKING RICE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE (inside pot)	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups*	Line 2	4 Cups*	White Rice: 39-44 Min. Brown Rice: 72-77 Min.
3 Cups*	Line 3	6 Cups*	White Rice: 39-48 Min. Brown Rice: 75-80 Min.
4 Cups*	Line 4	8 Cups*	White Rice: 46-52 Min. Brown Rice: 78-83 Min.
5 Cups*	Line 5	10 Cups*	White Rice: 47-52 Min. Brown Rice: 80-85 Min.
6 Cups*	Line 6	12 Cups*	White Rice: 48-53 Min. Brown Rice: 81-86 Min.



*1 Rice Cooker Cup = 3/4 US Cup

NOTE

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the Delay Timer. Simply add rice and water in the morning and set the Delay Timer for when rice will be needed that night. See "USING DELAY TIMER" on for more details.
- This chart is only a general measuring guide, rice/water measurements may vary.

USING DELAY TIMER

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press the /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
8. Press the DELAY TIMER button to enter the reservation setting state. You can adjust the reservation time through the HOUR and MINUTE buttons. The maximum reservation time is 24 hours, and the set time is the total time required for cooking.
9. Press the WHITE RICE/QUICK RICE/BROWN RICE. The delay timer will start counting down.
10. Alternatively, Press MENU button to select QUINOA/PORRIDGE/SOUP/STEAM. Press START button and the delay timer will start counting down. Note: OATMEAL/SAUTÉ/SLOW COOK/CAKE cannot be delayed.
11. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
12. For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.
13. When finished serving cooking, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----". Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
14. Unplug the power cord from the power outlet.

NOTE

- Due to the longer cooking time needed, BROWN RICE may only be delayed for 1.5 hours or more.
- Rice should not be left in the cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.
- Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

 HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a 3A standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice & Water Measurement Table" on.

QUICK RICE

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press /ON/OFF/START to turn on the cooker.
8. Press the Quick Rice button to start cooking immediately. The digital display will enter the countdown display after one rotation, and in the final stage, it will count down in 1-minute increments until the the cooking is finished.
9. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
10. For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM /CANCEL so digital display reads "----". Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

 NOTE

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

Comparison Tobies

White Rice Uncooked Cups*	Cooking Time With Quick Rice Function	Approx Time Savings Compared To White Rice Function
2 Cups*	22-27 Min.	17 Min.
4 Cups*	24-29 Min.	22 Min.
6 Cups*	31-36 Min.	17 Min.

* Cups referenced are with the included measuring cup.

QUINOA

- Using the provided measuring cup, add quinoa to the inner pot.
- Rinse quinoa to remove excess starch. Drain.
- Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
- Place the inner pot into the cooker.
- Close the lid securely.
- Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
- Press  /ON/OFF/START to turn the cooker on.
- Press MENU to cycle to QUINOA. The indicator light will confirm which function is selected.
- Press the START button to start cooking. The digital display will enter the countdown display after one rotation, and in the final stage, it will count down in 1-minute increments until the cooking is finished.
- Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
- When finished serving rice, turn the cooker off by pressing KEEP WARM /CANCEL so digital display reads "----". Press  /ON/OFF/START to turn off cooker.
- Unplug the power cord from the power outlet.

PORRIDGE

1. Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse rice to remove excess starch. Drain.
3. Fill with water to the line which corresponds to the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner pot into the cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
7. Press **⏻/ON/OFF/START** to turn the cooker on.
8. Press **MENU** to cycle to PORRIDGE. The indicator light will confirm which function is selected.
9. Press the **START** button to start cooking. The digital display will enter the countdown display after one rotation, and in the final stage, it will count down in 1-minute increments until the cooking is finished.
10. Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to **KEEP WARM**.
11. When finished serving rice, turn the cooker off by pressing **KEEP WARM/CANCEL** so digital display reads "----". Press **⏻/ON/OFF/START** to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

OATMEAL

1. Follow packaging instructions for suggested oatmeal/water ratio, add oatmeal and water to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug into an available 120V AC outlet.
5. Press **⏻/ON/OFF/START** to turn the cooker on.
6. Press **MENU** to cycle to OATMEAL. The indicator light will confirm which function is selected.
7. Press **⏻/ON/OFF/START** to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.
8. The cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.
9. Once OATMEAL is finished, the cooker will beep and automatically switch to **KEEP WARM**. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the **KEEP WARM** setting, beginning with "0".
10. When finished serving, turn the cooker off by pressing **KEEP WARM/CANCEL** so digital display reads "----". Press **⏻/ON/OFF/START** to turn off cooker.
11. Unplug the power cord from the power outlet.

 CAUTION

- The rice cooker will not switch to KEEP WARM until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.
- Do not use the provided serving spatula to slow cook. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while slow cooking.
- Inner pot can become hot. Use oven mitts to handle.

SLOW COOK

1. Add food to be slow cooked to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
5. Press the /ON/OFF/START button to turn on the cooker.
6. Press MENU to select SLOW COOK. The digital display will show a flashing "6:00" to represent 6 hours of slow cook time.
7. Press HOUR or MINUTE to set cook time by one hour, upto 10 hours.
8. Press the /ON/OFF/START button to begin cooking.
9. The digital display will countdown in one minute increments from the selected time.
10. Once cooking is finished, the cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.
11. Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.
12. Turn the rice cooker off by pressing KEEP WARM/ CANCEL so digital display reads "----". Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
13. Unplug the power cord from the power outlet.

 CAUTION

- When removing inner pot wear a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.

STEAMING TABLES

Meat Steaming Table

Meat	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

HELPFUL HINTS

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

Vegetable Steaming Table

Vegetable	Steaming Time
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn on the Cob	25 Minutes

Vegetable	Steaming Time
Green Beans	15 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes

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

NOTE

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

SAUTÉ

1. Add ingredients to be sauteed or browned to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Plug into an available 120V AC outlet.
4. Press the /ON/OFF/START to turn on the cooker.
5. Cycle through MENU to select SAUTÉ. Press START to start sauteing.
6. The digital display will show a "chasing" pattern and then display "0:50" to indicate that it is cooking. Using a longhandled wooden spoon, stir ingredients until sauteed/browned to the desired level.
7. Add other called for ingredients and liquid to the inner pot.
8. Close the lid securely and allow the cooker to cook.
9. After a few minutes, the cooker will automatically switch to its "Simmer" mode.
10. Once the meal has cooked, the cooker will beep and automatically switch over to KEEP WARM.
11. When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM /CANCEL so digital display reads "----". Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
12. Unplug the power cord from the power outlet.

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

SOUP

1. Add ingredients to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug into an available 120V AC outlet.
5. Press /ON/OFF/START to turn the cooker on.
6. Press MENU to cycle to Soup . The indicator light will confirm which function is selected. Digital display should read "2:00".
7. Use HOUR/MINUTE to set the time. Adjust cooking time in one hour/ten minute increments 1 and 4 hours for Soup. Press /ON/OFF/START.
8. Once the selected time has passed, cooker will beep and switch to Keep WARM. Digital display will show the number of hours the cooker has been on KEEP WARM beginning with "0".
9. Once food is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM setting, beginning with "0".
10. When finished serving, turn the cooker off by pressing the KEEP WARM /CANCEL so digital display reads "----", Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
11. Unplug the power cord from the power outlet.

CAUTION

- When cooking time has expired, the cooker will go into KEEP WARM. Follow the recipe carefully and do not leave the cooker unattended.
- Do not use the provided serving spatula to cook soups, stews or chilis. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while slow cooking.
- Inner pot can become hot. Use oven mitts to handle.

CAKE

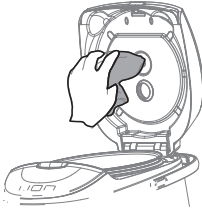
1. Follow instructions on cake mix packaging or recipe to mix liquid ingredients and cake mix. Add cake mix into the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Close the lid securely.
4. Plug into an available 120V AC outlet.
5. Press /ON/OFF/START to turn the cooker on.
6. Press the MENU button to cycle to CAKE. The indicator light will confirm which function is selected.
7. Press the Start button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and then display "0:50" to indicate that it is cooking.
8. The cooker will countdown the cook time.
9. Once cake is finished, the cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the cooker has been on the KEEP WARM, beginning with "0".
10. Remove the cake carefully by inverting the inner pot onto a flat dish or surface. Turn the cooker off by pressing the KEEP WARM/CANCEL so digital display reads "----".
Press /ON/OFF/START to turn off cooker.
11. Unplug the power cord from the power outlet.

CAUTION

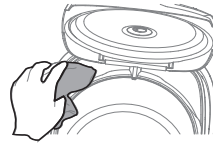
- When removing inner pot wear a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.

CLEANING AND MAINTENANCE

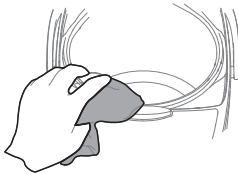
- Wipe the heat preservation cover with wet cloth and do not wash with water.



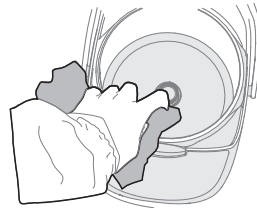
- Wipe dry the water in condensation collector with dry cloth.



- Clean the multi-cooker with a damp cloth.



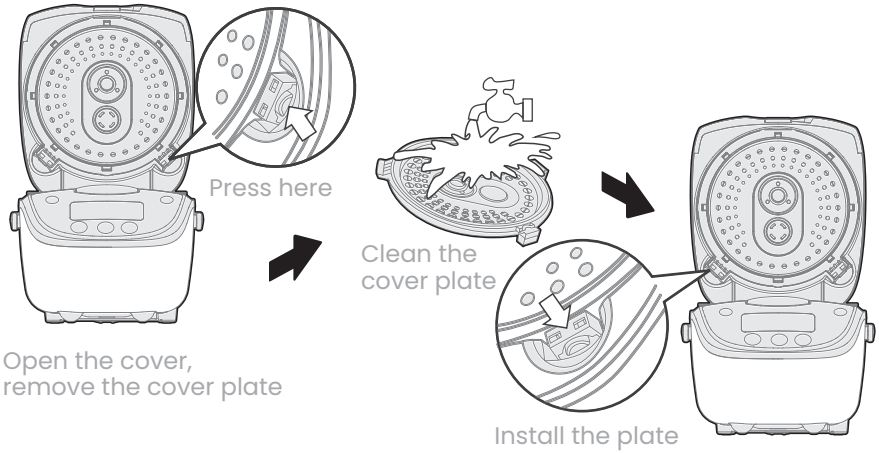
- Clean the water on heating plate (if any) with cloth; polish the burnt rice on the plate (if any) with steel scrubber or sand paper.



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



Cover Plate Cleaning Methods

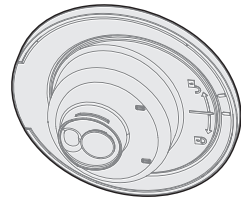
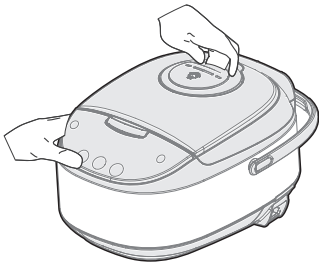


Disassembly, Cleaning and Assembly of Steam Valve.

NOTE:

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

- Grasp the handle of steam valve and lift upward.
- Open the valve seat and valve cover in according to the direction indicated on the valve seat.



- Drawing of opening it.



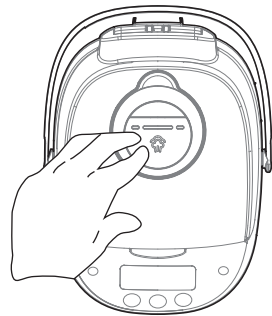
- Clean it with water after opening.



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



- Press down to install the steam valve



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.

Fault	Possible reasons	Coping methods
Abnormal code is always on	E1: Bottom sensor open circuit E2: Bottom sensor short circuit E5: Upper cover sensor open circuit E6: Upper cover sensor short circuit EU: Communication failure (receiving) EU (Flashing) : Communication failure (transmission)	If it still reports a fault after unplugging the power and plugging again, please send it to the local after-sales service center
Abnormal code flicking	EU: Communication sending failure	EU: Pull out and re-connect the power cord, if the display still shows the same message, please send the cooker to your local after-sales service center for maintenance.

LIMITED ONE YEAR 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 free from defects in material and workmanship for a period of one (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 your 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 glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage 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 receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is valid if product is used for other than single-family household use or subject-ed to any voltage and wave form other than as specified on the label (e.g., 120V ~)

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 or fitness for particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. you may have other 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.

NOTE:

Customer Service Management office:
5 Sylvan Way, Suite 100 Parsippany, NJ, 07054
Amazon Store: <https://www.amazon.com/comfee>
Tel: 866-646-4332
E-mail: officialservice@comfeeappliance.com

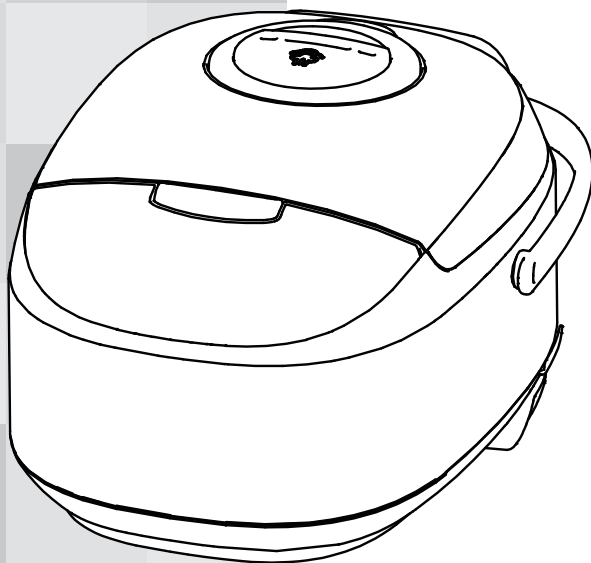
comfee'
... is how i feel !

comfee'

CUISEUR DE RIZ

Manuel d'instructions

CRD30LB3APK



REMARQUE IMPORTANTE : Pour votre sécurité et votre plaisir continu de ce produit, lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.

SOMMAIRE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	1
SPÉCIFICATIONS	3
APERÇU DU PRODUIT	4
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	5
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	6
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
DÉPANNAGE	26
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	28

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Pour protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la (partie spécifique ou parties en question) dans l'eau ou un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever des accessoires.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Retournez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chauffé.
- Faites très attention lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours en premier le cordon à l'appareil, puis le cordon de raccordement à la prise électrique. Pour débrancher, tourner toute commande sur la position d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise de courant.
- N'utilisez l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné.
- Usage Domestique Uniquement.

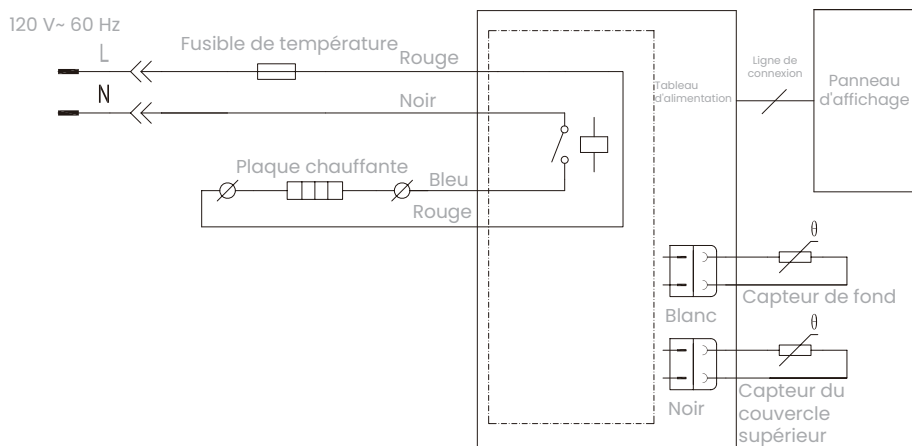
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- MISE EN GARDE : pour réduire les risques d'électrocution, cuisiner uniquement dans un récipient amovible.
- Prévu que pour une utilisation sur un plan de travail.
- AVERTISSEMENT : Le déversement des aliments peut provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne jamais enrouler le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une rallonge.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être branchée dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS

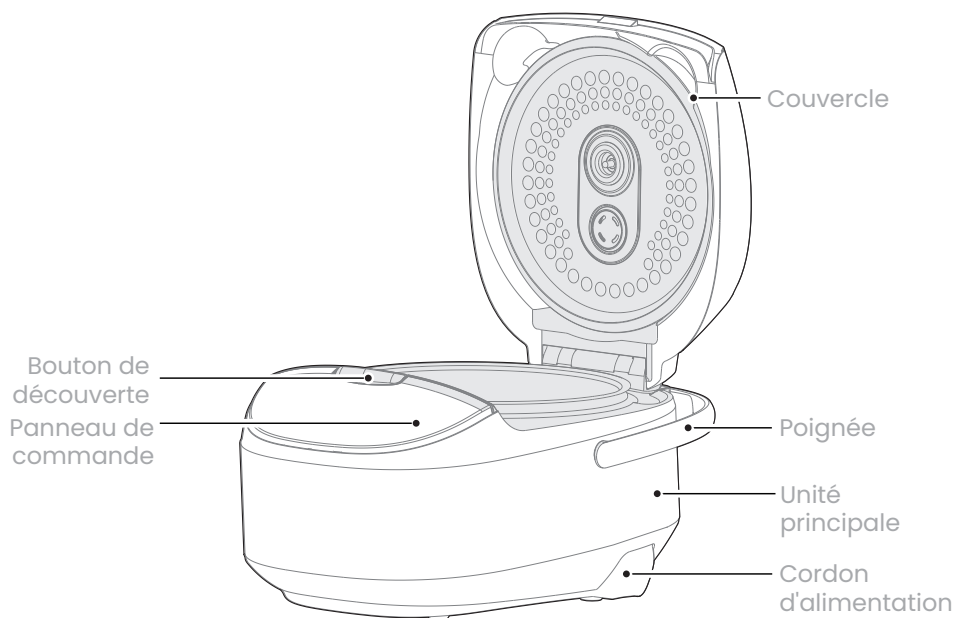
Modèle	CRD30LB3APK
Tension nominale	120 V~
Fréquence nominale	60 Hz
Puissance nominale	619 W

Schéma des circuits



APERÇU DU PRODUIT

Nom du composant



Liste des pièces

Marmite intérieure



Bac à vapeur



Tasse à mesurer du riz



Spatule à riz



Louche à soupe



REMARQUE

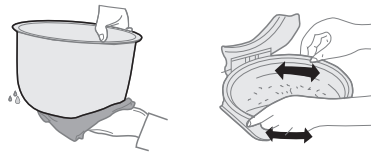
Toutes les images de ce manuel sont fournies à des fins d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration dans le dessin doit être soumise à l'objet réel.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Mode d'emploi

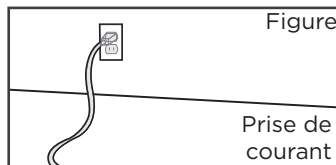
Séchez l'extérieur du pot de cuisson avec un chiffon et le placer dans le cuiseur ; tournez le pot 2-3 fois pour assurer un bon contact entre le fond du pot et la plaque chauffante ; appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Ne placez pas la casserole sur d'autres plaques de cuisson pour la chauffer afin d'éviter toute déformation due à une température élevée ; ne remplacez pas la casserole par d'autres récipients pour les utiliser sur la plaque chauffante.



Branchez l'alimentation électrique

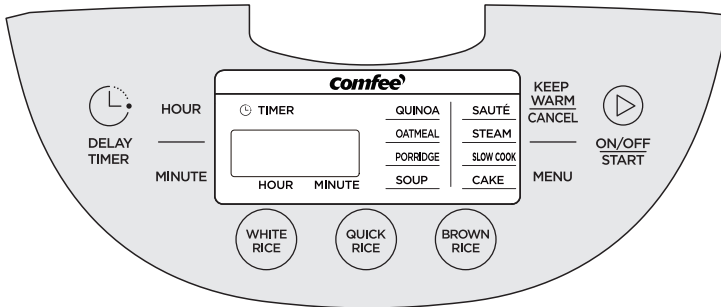
Assurez-vous que la fiche de l'appareil est branchée correctement dans la source d'alimentation.



Appuyez sur la touche fonction pour sélectionner la fonction dont vous avez besoin, puis appuyez sur la touche « Start » (Démarrer) pour lancer l'opération. Ou appuyez sur la touche de la fonction sélectionnée pour accéder directement au mode fonctionnement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Pièces relatives au fonctionnement



Touches de commande numérique

▶ /ON (MARCHÉ)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER)

Permet d'allumer/éteindre la cuisinière et de démarrer une fonction.

KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER)

Keep Warm (Garder au chaud) est parfait pour garder la nourriture au chaud et prête à servir. Appuyez une fois pour annuler et régler manuellement sur Garder au chaud.

DELAY TIMER (MINUTEUR DE TEMPORISATION)

Permet que le riz soit prêt exactement quand il est nécessaire. Ajoutez du riz et de l'eau le matin et rentrez chez vous avec un riz délicieux prêt à manger !

MENU

Permet à la cuisinière d'être réglée sur l'une de ses 8 fonctions de cuisson spécialisées : QUINOA, OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE), PORRIDGE (BOUILLIE), SOUP (SOUPE), SAUTÉ, STEAM (VAPEUR), SLOW COOK (CUISSON LENTE), CAKE (GÂTEAU)

QUICK RICE (RIZ À CUISSON RAPIDE)

Une excellente option pour gagner du temps lors de la préparation de petites quantités de riz.

WHITE RICE (RIZ BLANC)

Cuisson automatique de riz onctueux et délicieux.

BROWN RICE (RIZ BRUN)

Idéal pour cuire à la perfection du riz brun et d'autres grains entiers difficiles à cuire.

HOURL (HEURE)/MINUTE

Permet de régler l'heure pour des fonctions spécifiques.

Avant la première utilisation

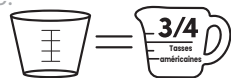
1. Lisez toutes les instructions et les consignes de protection importantes.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les articles reçus sont en bon état.
3. Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les dans les règles de l'art, car ils peuvent présenter un risque pour les enfants.
4. Lavez l'évent à vapeur et tous les autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les sécher complètement.
5. Retirez le pot intérieur du cuiseur et le nettoyez à l'eau chaude savonneuse. Le rincer et le sécher soigneusement avant de remettre dans le cuiseur.
6. Essayez le corps du cuiseur à l'aide d'un chiffon humidifié.

**REMARQUE**

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants, de tampons à récurer ou de produits dont l'utilisation sur les revêtements antiadhésifs n'est pas garantie.
- Si vous lavez le pot intérieur et les accessoires au lave-vaisselle, une légère décoloration peut se produire. C'est un simple problème d'esthétique et n'affecte pas les performances.
- Tout autre entretien doit être effectué par le service officiel de Comfee.

Pour nettoyer

1. Retirez l'évent à vapeur du couvercle lorsque la cuisinière est complètement refroidie en le soulevant.
2. Lavez à la main la marmite intérieure et tous les accessoires ou lavez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Essayez le corps du cuiseur à l'aide d'un chiffon humidifié.
4. Séchez soigneusement le corps du cuiseur et tous les accessoires.
5. Assemblez les accessoires pour une utilisation ultérieure.



Conseils utiles

La tasse fournie pour le cuiseur à riz équivaut à une tasse de 3/4 dans la norme américaine.

Dépannage

Le riz est trop sec/dur après la cuisson.

Si le riz est sec ou dur/difficile à mâcher lorsque le cuiseur passe en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), un peu d'eau et un temps de cuisson supplémentaires ramolliront le riz. En fonction de la façon dont sèche votre riz, ajoutez 1/2 à 1 tasse d'eau et remuez. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton WHITE RICE (RIZ BLANC). Lorsque le cuiseur bascule en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), ouvrez le couvercle et remuez le riz pour vérifier la consistance. Répétez au besoin jusqu'à ce que le riz soit tendre et moelleux.

Le riz est trop moelleux /cuit après la cuisson.

Si votre riz est encore trop humide ou détrempé lorsque le cuiseur bascule sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), utilisez la spatule prévue pour le service pour remuer le riz. Cela permet de redistribuer la partie inférieure (la plus moelleuse) du riz et de libérer un excès de liquide. Fermez le couvercle et laissez-le en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) pendant 10 à 30 minutes, si nécessaire, en ouvrant le couvercle et en remuant périodiquement pour éliminer l'excès d'humidité.



REMARQUE

- Étant donné que les variétés de riz peuvent avoir une composition différente, les résultats peuvent être différents. Voici quelques conseils de dépannage pour vous aider à atteindre la consistance souhaitée.

Cuisson du riz

1. Ajoutez du riz dans la marmite intérieure à l'aide de la tasse à mesurer fournie.
2. Rincer le riz pour éliminer l'amidon en excès. Laisser s'égoutter.
3. Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz cuit.
4. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
5. Fermez correctement le couvercle.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible (120 V ~).
7. Appuyez sur le bouton  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.

8. Appuyez sur WHITE RICE (RIZ BLANC), QUICK RICE (RIZ À CUISSON RAPIDE) ou BROWN RICE (RIZ BRUN) pour démarrer la cuisson, le voyant de démarrage de la cuisson et le voyant de fonction correspondant s'allumeront. L'écran numérique commencera à afficher le temps de cuisson après une rotation.
9. Le cuiseur de riz entre dans l'affichage de décompte complet, et dans la dernière étape de la cuisson, il décompte avec précision par incréments de 1 minute.
10. Après que la cuisson soit terminée, il passera automatiquement en mode keep-warm (garder au chaud).
11. Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur ► /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/ START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.



REMARQUE

- Avant de placer la marmite intérieure dans le cuiseur, vérifiez qu'elle est sèche et exempt de débris. Si le pot intérieur est mouillé, il peut endommager le cuiseur.
- Le BROWN RICE (RIZ BRUN) nécessite un cycle de cuisson beaucoup plus long que les autres variétés de riz en raison des couches supplémentaires de son sur les grains. La fonction BROWN RICE (RIZ BRUN) sur ce cuiseur permet d'ajouter un temps supplémentaire et d'ajuster les réglages de chaleur afin de cuire le riz correctement. Si le cuiseur ne chauffe pas immédiatement avec le réglage BROWN RICE (RIZ BRUN), cela est dû à un cycle de trempage à basse température qui précède le cycle de cuisson afin de produire de meilleurs résultats avec BROWN RICE (RIZ BRUN).
- Le riz ne doit pas être laissé dans le cuiseur sur la fonction KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) pendant plus de 12 heures.
- Il est recommandé de ne pas dépasser 12 heures pour le minuteur pour éviter la détérioration des aliments.



CONSEILS UTILES

- Si vous égarez la tasse à mesurer, utilisez à la place une tasse américaine standard 3/4.
- Pour ajouter plus de saveur au riz, essayez de remplacer le bouillon de viande/légumes ou le bouillon. Le ratio de bouillon par rapport au riz est le même que l'eau.
- Pour la durée approximative de cuisson du riz et les ratios eau/riz suggérés, voir le « Tableau de mesure riz/eau » à la page 11.

VAPEUR

1. Utilisez la tasse à mesurer fournie, ajoutez 2 tasses d'eau dans la marmite intérieure.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
3. Placez le plateau à vapeur dans le cuiseur.
4. Placez les aliments à cuire à la vapeur sur le plateau à vapeur.
5. Fermez correctement le couvercle.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale (120 V ~).
7. Appuyez sur le bouton  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
8. Appuyez sur MENU pour sélectionner STEAM (VAPEUR). L'écran numérique affichera un « 0:30 » clignotant pour représenter cinq minutes de vapeur.
9. Appuyez sur les fonctions HOUR (HEURE) et MINUTE pour ajuster le temps de cuisson pour la fonction steaming (vapeur). La plage peut être ajustée de 1 minute à 1 heure (appui long pour augmenter rapidement).
10. Appuyez sur le bouton  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.
11. Lorsque l'eau arrive à l'ébullition, l'écran numérique décomptera par incréments de 1 minute à partir du temps sélectionné.
12. Une fois le temps sélectionné écoulé, le cuiseur émettra un bip et basculera en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).
13. Vérifier si les aliments cuits à la vapeur sont cuits à point. Si la cuisson à la vapeur est terminée, retirez soigneusement les aliments une fois la cuisson terminée pour éviter la surcuisson. Portez un gant protecteur résistant à la chaleur lors du retrait pour éviter tout risque de blessure.
14. Lorsque vous avez terminé de cuire à la vapeur, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
15. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

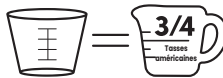


CONSEILS UTILES

- Les aliments plus petits peuvent être placés sur un plat résistant à la chaleur, puis placés sur la grille pour cuisson à la vapeur. Du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium peuvent également être utilisés. Placez le papier/film au centre de la grille pour cuisson à la vapeur et assurez-vous qu'il ne crée pas de jointure au fond de celle-ci. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de percer de petits trous dans le papier/film.
- Pour les temps de cuisson à la vapeur et les quantités d'eau suggérés, voir les tableaux de cuisson à la vapeur de viande et de légumes sur.

CUISSON DU RIZ

RIZ NON CUIT	MARQUE D'EAU POUR LE RIZ (à l'intérieur de la marmite)	ENVIRON RIZ CUIT OBTENU	TEMPS DE CUISSON
2 tasse *	Ligne 2	4 tasse *	Riz blanc : 39-44 Min. Riz brun : 72-77 Min.
3 tasse *	Ligne 3	6 tasse *	Riz blanc : 39-48 Min. Riz brun : 75-80 Min.
4 tasse *	Ligne 4	8 tasse *	Riz blanc : 46-52 Min. Riz brun : 78-83 Min.
5 tasse *	Ligne 5	10 tasse *	Riz blanc : 47-52 Min. Riz brun : 80-85 Min.
6 tasse *	Ligne 6	12 tasse *	Riz blanc : 48-53 Min. Riz brun : 81-86 Min.



* 1 tasse de riz = 3/4 tasse américaine

REMARQUE

- Rincez le riz avant de le placer dans la marmite intérieure pour éliminer l'excès de son et d'amidon. Cela aide à réduire le brunissement et le collage au fond du pot.
- Voulez-vous un riz brun parfait sans attendre ? Utilisez le Delay Timer (Minuteur de temporisation). Ajoutez simplement du riz et de l'eau le matin et réglez le Delay Timer (Minuteur de temporisation) pour l'heure à laquelle le riz sera nécessaire cette nuit. Voir « UTILISATION DU MINUTEUR DE TEMPORISATION » pour plus de détails.
- Ce graphique est uniquement un guide de mesure général, les mesures de riz/eau peuvent varier.

UTILISATION DU MINUTEUR DE TEMPORISATION

1. Ajoutez du riz dans la marmite intérieure à l'aide de la tasse à mesurer fournie.
2. Rincer le riz pour éliminer l'amidon en excès. Laisser s'égoutter.
3. Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz cuit.
4. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
5. Fermez correctement le couvercle.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur 120 V CA disponible.
7. Appuyez sur le bouton  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
8. Appuyez sur le bouton DELAY TIMER (MINUTEUR DE TEMPORISATION) pour accéder en mode de réglage de la réservation. Vous pouvez régler l'heure de réservation grâce aux boutons HOUR (HEURE) et MINUTE. La durée maximale de réservation est de 24 heures, et le temps défini correspond au temps total nécessaire pour la cuisson.
9. Appuyez sur le WHITE RICE (RIZ BLANC)/QUICK RICE (RIZ À CUISSON RAPIDE)/BROWN RICE (RIZ BRUN). Le delay timer (minuteur de temporisation) commencera un compte à rebours.
10. Alternativement, appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner QUINOA/PORRIDGE (BOUILLIE)/SOUP (SOUPE)/STEAM (VAPEUR). Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) et le delay timer (minuteur de temporisation) commencera le compte à rebours. Remarque : OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE)/SAUTÉ/SLOW COOK (CUISSON LENTE)/CAKE (GÂTEAU) ne peuvent pas être temporisés.
11. Une fois le riz cuit, le cuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).
12. Pour de meilleurs résultats, remuez le riz avec la spatule prévue pour le service pour répartir toute humidité restante.
13. Lorsque vous avez terminé de servir le repas, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
14. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

REMARQUE

- En raison du temps de cuisson plus long nécessaire, le BROWN RICE (RIZ BRUN) peut seulement être temporisé de 1,5 heure ou plus.
- Le riz ne doit pas être laissé dans le cuiseur sur la fonction KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) pendant plus de 12 heures.
- Il est recommandé de ne pas dépasser 12 heures pour le minuteur pour éviter la détérioration des aliments.



CONSEILS UTILES

- Si vous égarez la tasse à mesurer, une tasse américaine aux normes de 3A peut convenablement la remplacer.
- Pour ajouter plus de saveur au riz, essayez de remplacer le bouillon de viande/légumes ou le bouillon. Le ratio de bouillon par rapport au riz est le même que l'eau.
- Pour les temps de cuisson approximatifs du riz et les ratios riz/eau suggérés, voir « Tableau de mesure riz/eau » sur.

RIZ À CUISSON RAPIDE

1. Ajoutez du riz dans la marmite intérieure à l'aide de la tasse à mesurer fournie.
2. Rincer le riz pour éliminer l'amidon en excès. Laisser s'égoutter.
3. Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz cuit.
4. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
5. Fermez correctement le couvercle.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur 120 V CA disponible.
7. Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
8. Appuyez sur le bouton Quick Rice (Riz à cuisson rapide) pour démarrer immédiatement la cuisson. L'affichage numérique basculera en mode countdown (compte à rebours) après une rotation, et dans la dernière étape, il décomptera par incréments de 1 minute jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
9. Une fois le riz cuit, le cuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).
10. Pour de meilleurs résultats, remuez le riz avec la spatule prévue pour le service pour répartir toute humidité restante.
11. Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.



REMARQUE

- Les durées de cuisson sont approximatives. L'altitude, l'humidité et la température extérieure affectent les durées de cuisson.
- Le fait d'ouvrir le couvercle pendant le cycle de cuisson entraîne une perte de chaleur et de vapeur. Le temps de cuisson peut être prolongé si le couvercle est ouvert avant que le riz ne soit terminé.

Comparaison Tobies

Riz blanc non cuit en tasses*	Temps de cuisson avec la fonction Quick Rice (Riz à cuisson rapide)	Gain de temps approximatif par rapport à la fonction White Rice (Riz blanc)
2 tasse *	22-27 Min.	17 Min.
4 tasse *	24-29 Min.	22 Min.
6 tasse *	31-36 Min.	17 Min.

* Les tasses référencées sont celles de la tasse à mesurer incluse.

QUINOA

1. Ajoutez la quantité souhaitée de quinoa dans la marmite intérieure à l'aide de la tasse à mesurer fournie.
2. Rincez le quinoa pour éliminer l'amidon en excès. Laisser s'égoutter.
3. Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz cuit.
4. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
5. Fermez correctement le couvercle.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur 120 V CA disponible.
7. Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
8. Appuyez sur MENU pour passer à QUINOA. Le voyant lumineux confirmera laquelle des fonctions est sélectionnée.
9. Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour commencer la cuisson. L'écran numérique basculera en mode countdown compte à rebours après une rotation, et dans la dernière étape, il décomptera par incréments de 1 minute jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
10. Une fois le riz cuit, le cuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).
11. Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

BOUILLIE

1. Ajoutez du riz dans la marmite intérieure à l'aide de la tasse à mesurer fournie.
2. Rincer le riz pour éliminer l'amidon en excès. Laisser s'égoutter.
3. Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz cuit.
4. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
5. Fermez correctement le couvercle.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur 120 V CA disponible.
7. Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
8. Appuyez sur MENU pour passer à PORRIDGE (BOUILLIE). Le voyant lumineux confirmera laquelle des fonctions est sélectionnée.
9. Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour commencer la cuisson. L'écran numérique basculera en mode countdown compte à rebours après une rotation, et dans la dernière étape, il décomptera par incréments de 1 minute jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
10. Une fois le riz cuit, le cuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).
11. Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

FLOCONS D'AVOINE

1. Suivez les instructions d'emballage pour le rapport suggéré de flocon d'avoine/eau, ajoutez le flocon d'avoine et l'eau dans la marmite intérieure.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
3. Fermez correctement le couvercle.
4. Branchez dans une prise secteur de 120 V CA disponible.
5. Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
6. Appuyez sur MENU pour passer à OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE). Le voyant lumineux confirmera laquelle des fonctions est sélectionnée.
7. Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour lancer la cuisson de la fonction sélectionnée. L'écran numérique affichera un motif « chasing » (Continuité) et le voyant de signalisation deviendra solide pour indiquer qu'il est en train de cuire.
8. La cuisinière commencera à décompter les dernières minutes de cuisson à partir de 10 minutes.

9. Une fois les OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE) terminé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD). L'écran numérique affichera le nombre d'heures pendant lesquelles la cuisinière a été en réglage KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), en commençant par « 0 ».
10. Lorsque vous avez terminé de servir, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
11. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

MISE EN GARDE

- Le cuiseur à riz ne passera en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) que lorsque tout le liquide aura été évaporé. Suivez attentivement la recette et ne laissez pas le cuiseur à riz sans surveillance.
- N'utilisez pas la spatule fournie pour la cuisson lente. Elle n'est pas destinée à être utilisée avec des températures élevées. Utilisez une cuillère en bois ou résistante à la chaleur avec un long manche pour remuer les aliments pendant la cuisson lente.
- La marmite intérieure peut devenir chaude. Utilisez des mitaines de four pour manipuler.

CUISSON LENTE

1. Ajoutez les aliments à faire cuire lentement dans la marmite intérieure.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
3. Fermez correctement le couvercle.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur 120 V CA disponible.
5. Appuyez sur le bouton  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
6. Appuyez sur MENU pour sélectionner SLOW COOK (CUISSON LENTE). L'écran affichera un « 6:00 » clignotant pour représenter 6 heures de temps de cuisson lente.
7. Appuyez sur HOUR (HEURE) ou MINUTE pour régler le temps de cuisson d'une heure, jusqu'à 10 heures.
8. Appuyez sur le bouton  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour commencer la cuisson.
9. L'écran numérique effectuera un compte à rebours par incréments d'une minute à partir de l'heure sélectionnée.
10. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).

11. Ouvrez le couvercle pour vérifier si les aliments sont cuits à point. Si les aliments sont entièrement cuits, retirez-les pour les servir.
12. Éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/ CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ».
Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
13. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

**MISE EN GARDE**

- Lorsque vous retirez la marmite intérieure, portez un gant de protection résistant à la chaleur afin d'éviter tout risque de blessure.

TABLEAUX DE CUISSON À LA VAPEUR

Table de cuisson à la vapeur des viandes

Viande	Temps de cuisson à la vapeur	Température interne sûre
Poisson	25 Min.	140°
Poulet	30 Min.	165°
Porc	30 Min.	160°
Bœuf	Moyen = 25 Min. Moyen-Bon = 30 Min. Bon = 33 Min.	160°

CONSEILS UTILES

- Puisque la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau avec une plus grande portion de légumes.
- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction du morceau de viande utilisée.
- Avant de servir, assurez-vous que la viande est complètement cuite, pour prévenir toute éventuelle maladie, et que le goût de la viande est bon. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'eau dans le pot intérieur et répétez le processus de cuisson jusqu'à ce que la viande soit suffisamment cuite.

Table de cuisson à la vapeur des légumes

Légumes	Temps de cuisson à la vapeur
Asperge	20 minutes
Brocolis	15 minutes
Choux	25 minutes
Carottes	25 minutes
Choux-fleurs	25 minutes
Épis de maïs	25 minutes

Légumes	Temps de cuisson à la vapeur
Haricots verts	15 minutes
Petits pois	20 minutes
Épinard	20 minutes
Courge	20 minutes
Courgette	20 minutes

* Pour la cuisson à la vapeur, il est recommandé d'utiliser 2 tasses d'eau avec la tasse à mesurer fournie.

REMARQUE

- L'altitude, l'humidité et la température extérieure affectent les durées de cuisson.
- Ces tableaux de cuisson à la vapeur sont donnés à titre de référence seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

SAUTÉ

1. Ajoutez les ingrédients à faire sauter ou dorer dans la marmite intérieure.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
3. Branchez dans une prise secteur de 120 V CA disponible.
4. Appuyez sur le  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
5. Appuyez sur MENU pour sélectionner SAUTÉ. Appuyez sur START (DÉMARRER) pour commencer le sauté.
6. L'écran numérique affichera un motif de « chasing » (Continuité) puis affichera « 0:50 » pour indiquer qu'il est en cours de cuisson. À l'aide d'une cuillère en bois à long manche, remuez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient sautés/dorés au niveau souhaité.
7. Ajouter d'autres ingrédients et liquide dans le pot intérieur.
8. Fermez correctement le couvercle et laissez le cuiseur effectuer son cycle de cuisson.
9. Après quelques minutes, le cuiseur à riz passera automatiquement en mode « Simmer » (Mijoter).
10. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).

11. Lorsque vous avez terminé de servir, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur ► /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
12. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

Tableau des proportions

Volume d'eau (graduations)	Huile d'olive (ml)	Oignon (pièce)	Poivron (pièce)	Sel (g)	Ketchup (g)
Une graduation	40 ml	1/3 pièce	1/3 pièce	10 g	60 g
Deux graduations	60 ml	2/3 pièce	2/3 pièce	20 g	90 g
Trois graduations	80 ml	1 pièce	1 pièce	30 g	120 g

SOUPE

1. Ajoutez les ingrédients dans la marmite intérieure.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
3. Fermez correctement le couvercle.
4. Branchez dans une prise secteur de 120 V CA disponible.
5. Appuyez sur ► /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
6. Appuyez sur MENU pour passer à Soup (Soupe). Le voyant lumineux confirmera laquelle des fonctions est sélectionnée. L'écran numérique doit indiquer « 2:00 ».
7. Utilisez HOUR (HEURE)/MINUTE pour régler l'heure. Ajustez le temps de cuisson par incréments d'une heure/dix minutes 1 et 4 heures pour la soupe. Appuyez sur ► /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER).
8. Une fois le temps sélectionné écoulé, le cuiseur émettra un bip et basculera en mode Keep WARM (Garder AU CHAUD). L'écran numérique affichera le nombre d'heures pendant lesquelles la cuisinière a été en réglage KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), en commençant par « 0 ».

9. Une fois les aliments terminés, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD). L'écran numérique affichera le nombre d'heures pendant lesquelles la cuisinière a été en réglage KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), en commençant par « 0 ».
10. Lorsque vous avez terminé de servir, éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- », Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
11. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.



MISE EN GARDE

- Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur passera en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD). Suivez attentivement la recette et ne laissez pas le cuiseur à riz sans surveillance.
- N'utilisez pas la spatule prévue pour le service fournie pour cuisiner des soupes, des ragoûts ou des chili. Elle n'est pas destinée à être utilisée avec des températures élevées. Utilisez une cuillère en bois ou résistante à la chaleur avec un long manche pour remuer les aliments pendant la cuisson lente.
- La marmite intérieure peut devenir chaude. Utilisez des mitaines de four pour manipuler.

GÂTEAU

1. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage du mélange à gâteau ou sur la recette pour mélanger les ingrédients liquides et le mélange à gâteau. Ajoutez le reste des ingrédients dans la marmite intérieure.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur.
3. Fermez correctement le couvercle.
4. Branchez dans une prise secteur de 120 V CA disponible.
5. Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour allumer le cuiseur.
6. Appuyez sur MENU pour passer à CAKE (GÂTEAU). Le voyant lumineux confirmera laquelle des fonctions est sélectionnée.
7. Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour commencer la cuisson avec la fonction sélectionnée. L'écran numérique affichera un motif « chasing » (Continuité) ensuite « 0:50 » pour indiquer qu'il est en train de cuire.
8. Le cuiseur décomptera le temps de cuisson.
9. Une fois le gâteau terminé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD). L'écran numérique affichera le nombre d'heures pendant lesquelles le cuiseur a été réglé sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD), en commençant par « 0 ».
10. Retirez le gâteau délicatement en retournant la marmite intérieure sur une surface ou une assiette plate. Éteignez le cuiseur en appuyant sur KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)/CANCEL (ANNULER) afin que l'écran numérique affiche « ---- ». Appuyez sur  /ON (MARCHE)/OFF (ARRÊT)/START (DÉMARRER) pour éteindre le cuiseur.
11. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

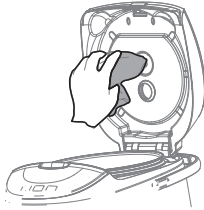


MISE EN GARDE

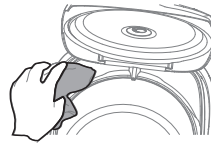
- Lorsque vous retirez la marmite intérieure, portez un gant de protection résistant à la chaleur afin d'éviter tout risque de blessure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

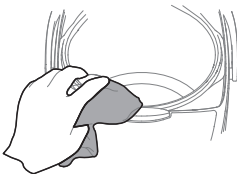
- Essuyez le couvercle de protection thermique avec un chiffon humide et ne le lavez pas à l'eau.



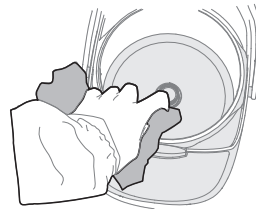
- Séchez l'eau dans le collecteur de condensation avec un chiffon sec.



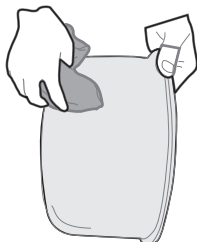
- Nettoyez le multi-cuiseur avec un chiffon humide.



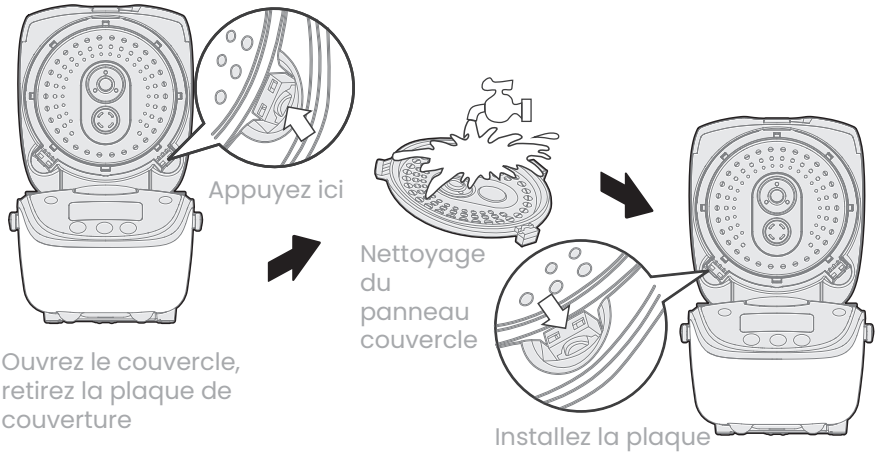
- Nettoyez l'eau sur la plaque chauffante (s'il y en a) avec un chiffon ; polissez le riz brûlé sur la plaque (s'il y en a) avec un tampon à récurer ou du papier sablé.



- Essuyez l'eau et le riz autour et au-dessous du pot de cuisson avant de le mettre dans l'appareil.



Méthodes de nettoyage de la plaque de couverture

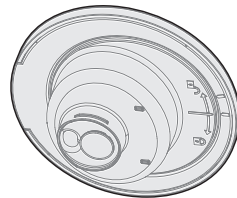
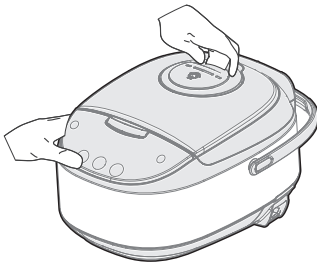


Désassemblage, nettoyage et assemblage de la soupape de vapeur.

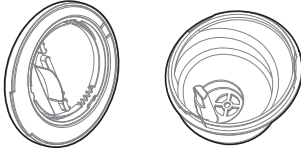
REMARQUE :

La soupape doit être fréquemment nettoyée pour assurer un évacuation fluide. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer pour éviter toute brûlure.

- Saisissez la poignée de la vanne à vapeur et la soulevez-la.
- Ouvrez le siège de la vanne et le couvercle de celle-ci en suivant le sens indiqué sur le siège de la vanne.



- Schéma de son ouverture.



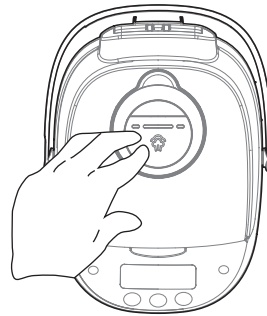
- Nettoyez-le avec de l'eau après ouverture.



- Alignez le cache soupape avec la fente du siège de la soupape, fermez la soupape de vapeur conformément aux instructions, l'installation est terminée lorsque vous entendez un « Déclic »



- Appuyer vers le bas pour installer la soupape de vapeur



DÉPANNAGE

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes et les remarques possibles pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et de l'argent qui pourraient être dépensés pour appeler le centre de service.

Défaut	Raisons possibles	Méthodes d'adaptation
Le code anormal est toujours activé	E1 : Circuit ouvert du capteur inférieur E2 : Court-circuit du capteur inférieur E5 : Circuit ouvert du capteur du couvercle supérieur E6 : Court-circuit du capteur du couvercle supérieur UE : Échec de communication (réception) (Flash) EU : Échec de communication (transmission)	Si le problème persiste après avoir débranché l'alimentation et rebranché, veuillez l'envoyer au centre de service après-vente local

Défaut	Raisons possibles	Méthodes d'adaptation
Code anormal clignotant	UE : Échec de l'envoi de la communication	UE : Débranchez puis re-reconnectez le cordon d'alimentation, si l'écran affiche toujours le même message, veuillez envoyer le cuiseur à votre centre de service après-vente local pour maintenance.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition

Ce produit est garanti exempt de défauts de matériel et de fabrication pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine.

Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux, à votre choix ; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés au renvoi du produit et au renvoi par nos soins du produit ou du composant dans le cadre de la présente garantie. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un modèle similaire d'une valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure due à une utilisation normale, l'utilisation non conforme aux instructions imprimées, ou l'endommagement du produit résultant d'un accident, d'une altération, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial ou au principal destinataire. Gardez le reçu de vente original de la tuile, car une preuve d'achat est requise pour faire une demande de garantie. Cette garantie est valable si le produit est utilisé pour autre chose que l'usage dans une résidence unifamiliale ou soumis à toute tension et forme d'onde autres que celles spécifiées sur l'étiquette (par exemple, 120 V ~).

Nous excluons toutes les réclamations pour dommages spéciaux, accessoires et consécutifs en cas de 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 ou d'adéquation à un usage particulier, est exclue, sauf dans la mesure où la loi l'interdit, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. vous pouvez avoir d'autres droits légaux qui varient en fonction de l'endroit où vous vivez. Certains États n'autorisent pas de limitations de garanties implicites ou l'exclusion de dommages consécutifs, il se peut donc que ces restrictions ne s'appliquent pas dans votre cas.



REMARQUE :

Bureau de gestion du service à la clientèle :

5 Sylvan Way, Suite 100 Parsippany, NJ, 07054

Magasin Amazon : <https://www.amazon.com/comfee>

Tél : 866-646-4332

Adresse électronique : officialservice@comfeeappliance.com

comfee'
... is how i feel !