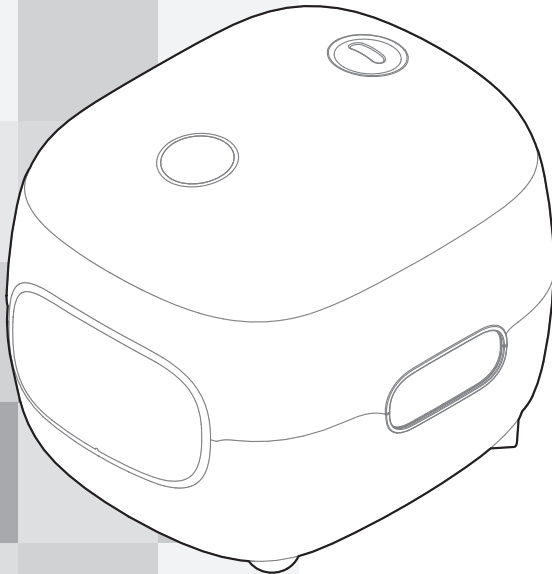


Comfee

RICE COOKER

User Manual

CRD12L1B1BPGCA



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

CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
PRODUCT OVERVIEW	3
SPECIFICATIONS	4
QUICK START GUIDE	5
OPERATION INSTRUCTIONS	7
CLEANING AND MAINTENANCE	16
TROUBLESHOOTING	18
SERVICE AND SUPPORT	20

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

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 appliance 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. Please allow the product to cool down before installing or removing components.
- 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. HOUSEHOLD USE ONLY.
- 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- Do not use appliance for purposes other than its intended use.
- CAUTION: Risk of Electric Shock. Cook only in removable container (Inner pot provided with the product).
- Intended for countertop use only.
- A short power-cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 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.

WARNING

- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape

IMPORTANT SAFEGUARDS

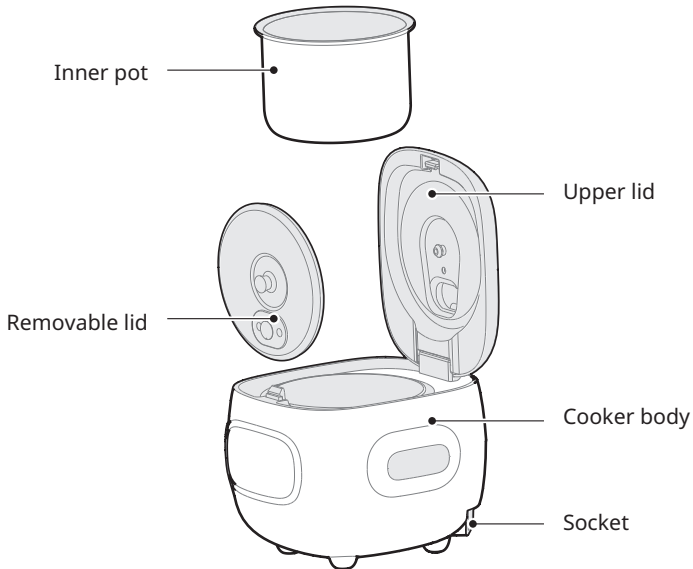
cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord. Cord:

- DO NOT IMMERSE IN WATER.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT OVERVIEW

COMPONENT NAME



PRODUCT OVERVIEW

PARTS LIST



Standing rice spoon × 1



Measurement cup × 1



Power cord × 1



Manual × 1

SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

Product Model	Voltage	Frequency	Power	Capacity
CRD12L1B1BPGCA	120V~	60Hz	300W	1.2L

● NOTE

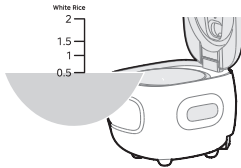
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

QUICK START GUIDE

Reservation

For example: Make an appointment to finish cooking in 8 hours.

1. Prepare rice and water
Place the rinsed rice into the inner pot and choose the appropriate water level according to the rice amount.
2. Close the cover of the rice pot and select functions, such as "QUICKRICE".



3. Set the timer for cooking completion
Press the "⌚" button, the Time Display flashes, and then press the button "⌚" again to adjust the displayed reservation time.
4. Start cooking
Press the "START/CANCEL" button, the cooking will be finished at the appointed time.



Gentle Reminder:

Display status refers to actual product.

5. Cancel cooking
Pressing the "START/CANCEL" button can cancel the selected cooking function.



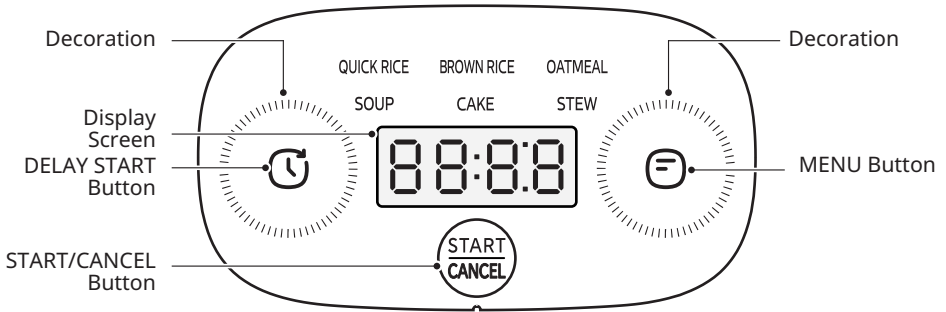
QUICK START GUIDE

Gentle Reminder:

1. The time displayed under pre-set timer mode is the length of time from the start to the completion of cooking;
2. The pre-set time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the rice may smell bad;
3. The pre-set time of the selected cooking function's should not be less than the cooking time. For example, if the reservation time for "SOUP" is less than 2 hours then cooking will started immediately because the cooking time is pre-set as 2 hours.

OPERATION INSTRUCTIONS

OPERATION PART



INSTRUCTIONS FOR USE

Rice-water Ratio

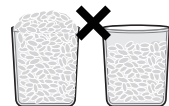
1. Use the measuring cup provided with the product to measure the rice.



1 cup of rice can cook about 2 bowls of rice (the diameter of the bowl rim is about 11.5cm)



Correct
The rice should be level with the rim of the cup



If it is higher or lower than the rim, the water level will not be accurately controlled

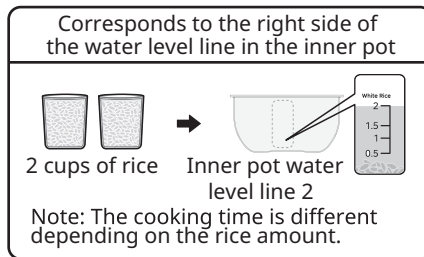
NOTE

1. A 1.2-liter conventional rice cooker can cook up to 2 cups of rice, otherwise it may cause overflow or undercooked rice;
2. 11.5cm is the size of a regular household bowl.

OPERATION INSTRUCTIONS

QUICK RICE COOKING STEPS

1. Measure and wash rice
Use the measuring cup provided with the product to measure the rice and rinse the rice thoroughly.
2. Add water
Add water according to the rice water level in the picture on the right (taking long grain rice as an example)
3. Cook
Close the rice cooker lid and press the "⊖" button.
Select the "QUICK RICE" function and press the "START" button to enter the cooking state. After about 30 minutes, the cooking is completed and it automatically enters the keep-warm mode.



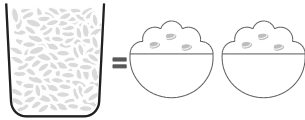
OPERATION INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS FOR USE

Rice-water Ratio

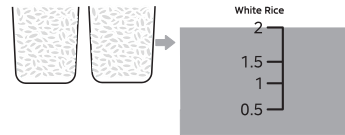
1. Rice measuring method

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



2. Put in the rice and water

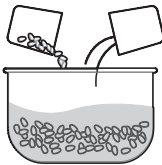
Take cooking 2 cups of rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding scale line 2 (The water level line shall be subject to the actual object).



FUNCTION DESCRIPTION

(For specific functions, please refer to the actual panel for selective reference)
QUICK RICE

1. Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the Quick Rice and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.
2. Close the cover and select the "QUICK RICE" cooking function (Cooking time is approximately 30 to 40 minutes, depending on the amount of rice and water used).



NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal quick rice can be adjusted according to the actual situation.

OPERATION INSTRUCTIONS

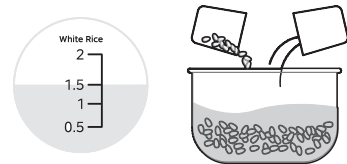
BROWN RICE

1. Measure and wash rice

Measure the rice in the measuring cup supplied with the product and wash the rice well.

2. Add water

Add water referring to the rice-water ratio and water level line, the amount of water can be adjusted according to personal taste.



3. Cooking

Close the rice cooker lid and press the "⊖" button. Select the "BROWN RICE" function and press the "START/CANCEL" button to enter the cooking state. After about 1 hour and 20 minutes, you will hear a di-beep, which indicates that cooking is finished, and the cooker will automatically enter the KEEP WARM mode.

● Tips

- "BROWN RICE" is cooked for approximately 1 hour and 20 minutes.
- Soak for two hours before using the function "BROWN RICE".

● NOTE

The cooking time will vary depending on the amount of rice.

OPERATION INSTRUCTIONS

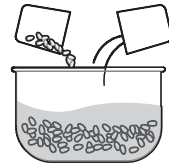
OATMEAL

1. Measure Oats

Measure oats using the provided measuring cup and place them in the inner pot (Maximum quantity is 0.75 cup).

2. Add water

Measure the water using the provided measuring cup and add it to the inner pot (Reference, 0.75 cup of oats requires 1.8 cups of water).



3. Cooking

Close the rice cooker lid and press the "⊖" button.

Select the "OATMEAL" function and press the "START/CANCEL" button to enter the cooking state (Cooking time is approximately 35 minutes). After cooking, it automatically enters the keep-warm mode.

● NOTE

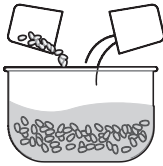
- The water shall not exceed the highest scale line.

OPERATION INSTRUCTIONS

SOUP

1. Prepare the ingredients

Wash the ingredients, cut them into pieces and put in the inner pot.



2. Add water

Add water according to personal preference, not exceeding the highest scale line.

3. Cooking

Close the rice cooker lid and press the "⊖" button.

Select the "SOUP" function and press the "START/CANCEL" button to enter the cooking state (Cooking time is approximately 1 hour and 35 minutes). After cooking it automatically enters the keep-warm mode.

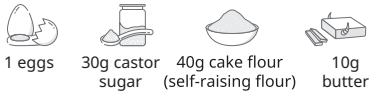
NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.

CAKE

1. Prepare ingredients

Prepare the ingredients according to the figure on the right.



Preparation of materials

2. Mixing

Add the sugar, the eggs and mix with a whisk until frothy, then add the cake flour and mix quickly, followed by the butter and pour into the rice cooker before the froth disappears (Grease the bottom of the pot with a little butter to avoid sticking, Do not use the inner pot of the rice cooker for stirring).



Mix and stir

OPERATION INSTRUCTIONS

3. Cooking

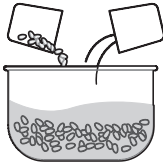
Close the lid, press the “⊖” key and select CAKE (50 minutes by default), and then press START/CANCEL. The cooking is finished when a di-beep sounds, and the cooker automatically enters the KEEP WARM mode.



STEW

1. Prepare the ingredients

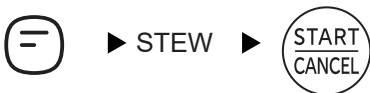
Wash the ingredients, cut them into pieces and put in the inner pot.



2. Add water

Add water according to personal preference, not exceeding the highest scale line.

3. Press the “⊖” button to select the “STEW” function, and press the “START/CANCEL” button to enter the cooking state.



OPERATION INSTRUCTIONS

START/CANCEL

1. During the cooking process, press the START/CANCEL button to cancel the cooking process and enter standby mode.

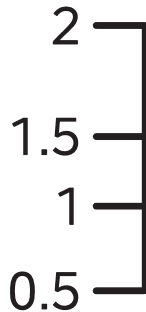
Gentle Reminder:

1. After cooking, it will automatically trigger the heat preservation function;
2. During the process of warm keeping, the product will be heated to maintain the temperature above 65 degrees Celsius;
3. The product can keep warm for as long as 24-hours;
4. In order to maintain the food taste and appearance, the heat preservation time is suggested within 5 hours.

OPERATION INSTRUCTIONS

THE USE OF WATER LEVEL LINES

White Rice



Rice: When adding water, for QUICK RICE, BROWN RICE, the water level line depends on the water level line scale of the rice.

Maximum rice amount	Minimum rice amount
2 cups	0.5 cup

Oatmeal: Add water according to personal preference. Refer to 0.75 cup of oats and 1.8 cups of water Cooking oatmeal. Refer to 0.5 cup of oats and 1.25 cups of water Cooking oatmeal.

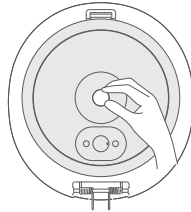
Maximum rice amount	Minimum rice amount
0.75 cup	0.5 cup

CLEANING AND MAINTENANCE

Please disconnect the power supply before cleaning and maintenance

COVER DISASSEMBLY AND CLEANING

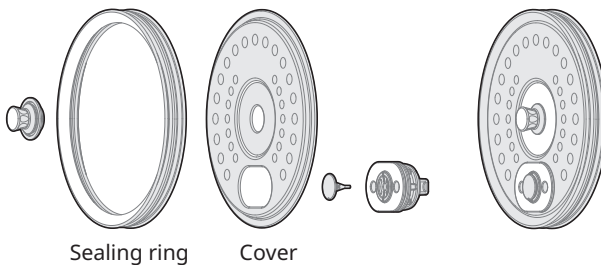
1. Pull the middle silicone gripper outward to remove the cover
2. Clean the cover and dry it
3. Install the cover back to its original position.



Note: When installing the cover, the flat surface of the cover sealing ring is on the outside.

COVER AND SEALING RING INSTALLATION

1. Pay attention to the direction of the cover before installation, and install the parts one by one in place.

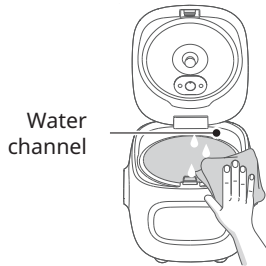


Note: Complete the installation as shown in the picture, and ensure that all seals on the cover are installed in place to prevent air leakage during cooking and affect the taste of the rice.

CLEANING AND MAINTENANCE

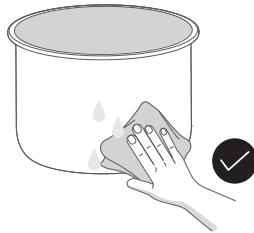
CLEANING COOKER BODY

Use a dry rag to clean the water, rice grains and other debris on the water channel and electric heating plate.

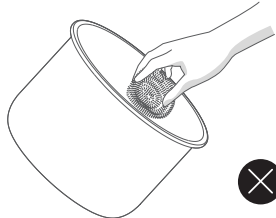


INNER POT CLEANING

Dry the bottom and outer surface of the inner pot with a rag.



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



TROUBLESHOOTING

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

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

TROUBLESHOOTING

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

SERVICE AND SUPPORT

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 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 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 operation doesn't conformity with the instruction manuals, or 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 receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if products is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the label.

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 merchant-ability 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. Please note that failure to complete and submit this form does not diminish your warranty

SERVICE AND SUPPORT

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

Customer Service Management Office:

Markham ON, L3R 5B4

Toll Free: 1-888-365-2230

Amazon Store:

<https://www.feelcomfee.com/ca>

E-mail:

Canadasupport@comfeeappliance.com

Made in China

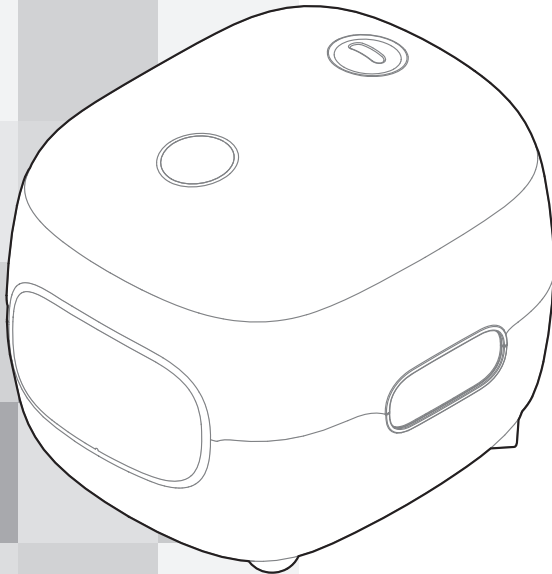
comfee'
... is how i feel !

Comfee

CUISEUR À RIZ

Manuel de l'utilisateur

CRD12L1B1BPGCA



REMARQUE IMPORTANTE : pour votre sécurité et pour que vous puissiez continuer à profiter de cet appareil, lisez toujours attentivement le manuel de l'utilisateur avant de l'utiliser.

CATALOGUE

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	3
SPÉCIFICATIONS	4
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	5
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
DÉPANNAGE	18
SERVICE ET ASSISTANCE	20

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou autres pièces dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le mettre en place ou de le ranger.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner 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.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. **RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.**
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Commencer toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre n'importe quelle commande sur « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- ATTENTION : risque de décharge électrique. Cuire uniquement dans un récipient amovible (récipient intérieur fourni avec l'appareil).
- Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- Utilisez des cordons d'alimentation courts pour éviter l'enchevêtrement ou que des enfants puissent le saisir.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendre que l'appareil refroidisse avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Toujours brancher d'abord le cordon sur l'appareil, puis insérer la fiche dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre l'appareil en mode arrêt (« Off »), puis retirer la fiche de la prise murale.

AVERTISSEMENT

- AVERTISSEMENT : les aliments renversés peuvent provoquer

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

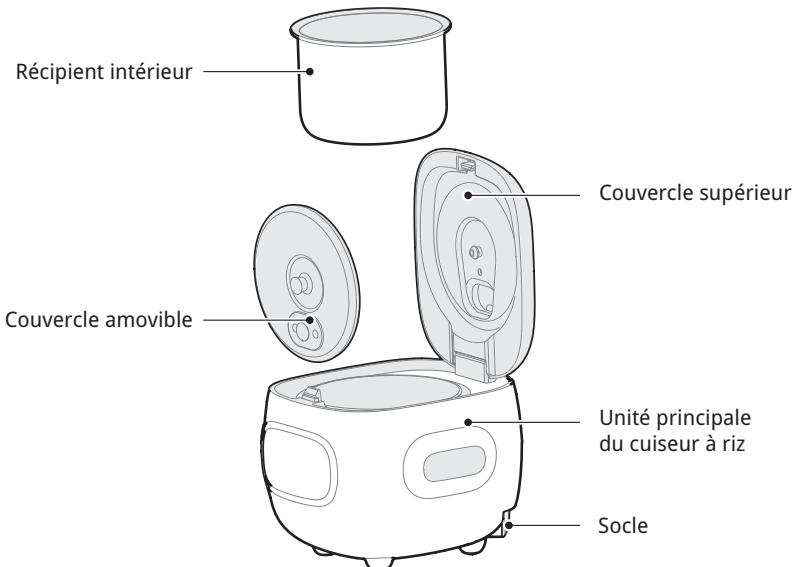
de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais faire glisser le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise de courant située sous le comptoir et ne jamais utiliser une rallonge.

- NE PAS IMMERGER DANS L'EAU.

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE CONSERVER CES INSTRUCTIONS

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

NOMS DES COMPOSANTS



VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

LISTE DES PIÈCES



Cuillère à riz × 1



Tasse à mesurer × 1



Cordon d'alimentation × 1



Manuel × 1

SPÉCIFICATIONS

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Modèle de l'appareil	Tension	Fréquence	Alimentation	Capacité
CRD12L1B1BPGCA	120V~	60Hz	300W	1,2L

● REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise à l'objet réel. Retirer les accessoires de leur emballage avant l'installation.

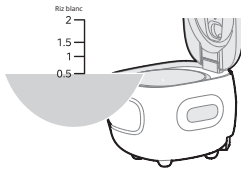
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Programmation

Par exemple : programmer la fin de la cuisson dans 8 heures.

1. Préparer le riz et l'eau

Placer le riz rincé dans le récipient intérieur et choisir la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz.



2. Fermer le couvercle du cuiseur à riz et sélectionner la fonction comme « RIZ RAPIDE ».



3. Régler la minuterie de fin de cuisson.

Appuyer sur la touche "🕒" l'affichage du temps clignote, puis appuyer à nouveau sur la touche "🕒" pour régler l'heure de programmation de la fin de cuisson.



4. Démarrer la cuisson

Appuyer sur la touche « DEMARRER/ANNULER », la cuisson sera terminée à l'heure prévue.



Rappel :

L'apparence de l'affichage se réfère à l'appareil réel.

5. Annuler la cuisson

Une pression sur la touche « DEMARRER/ANNULER » permet d'annuler la fonction de cuisson sélectionnée.



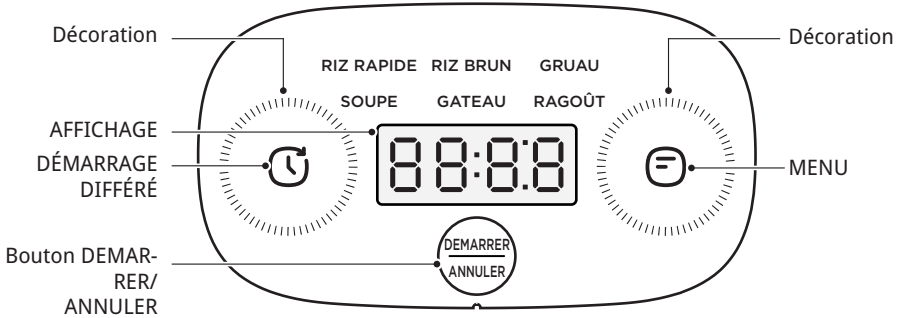
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Rappel :

1. La durée affichée en mode minuterie pré-réglée correspond au temps écoulé entre le début et la fin de la cuisson.
2. Il est conseillé de ne pas dépasser 12 heures, sinon le riz risque de sentir mauvais.
3. Le temps pré-réglé de la fonction de cuisson sélectionnée ne doit pas être inférieur au temps de cuisson. Par exemple, si le temps programmé de la fonction « SOUPE » est inférieure à 2 heures, la cuisson commencera immédiatement, car le temps de cuisson est pré-réglé à 2 heures.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FONCTIONNEMENT



MODE D'EMPLOI

Rapport riz-eau

1. Utiliser la tasse à mesurer fournie avec l'appareil pour mesurer le riz.



1 tasse de riz permet de cuire environ
2 bols de riz (le diamètre du bord du bol
est d'environ 11,5 cm).



Correct Le riz doit
être au même
niveau que le bord
du gobelet.

S'il est plus haut ou
plus bas que le bord,
la quantité d'eau ne
sera pas précise.

REMARQUE

1. Un cuiseur à riz conventionnel de 1,2 litre peut cuire jusqu'à 2 tasses de riz, sinon le riz risque d'être trop ou pas assez cuit.
2. La taille d'un bol domestique ordinaire est de 11,5 cm.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ÉTAPES DE CUISSON RAPIDE DU RIZ

1. Mesurer et laver le riz

Utiliser la tasse graduée fournie avec l'appareil pour mesurer le riz et le rincer soigneusement.

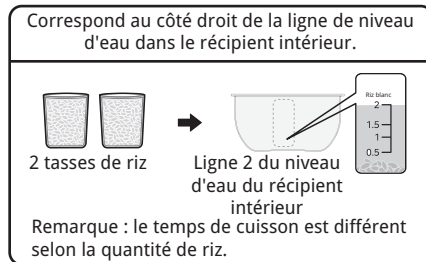
2. Ajouter de l'eau

Ajouter de l'eau en fonction du niveau d'eau du riz dans l'illustration ci-dessous (en prenant le riz à long grain comme exemple).

3. Cuisson

Fermer le couvercle du cuiseur à riz et appuyer sur la touche "  ".

Sélectionner la fonction « RIZ RAPIDE » et appuyer sur la touche « DEMARRER » pour passer en mode de cuisson. Au bout d'environ 30 minutes, la cuisson est terminée et le cuiseur passe automatiquement en mode maintien au chaud.



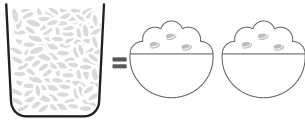
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Rapport riz-eau

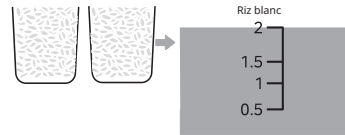
1. Méthode de mesure du riz

1 tasse à mesurer de riz permet de cuire environ 2 bols de riz vapeur, avec un diamètre pour le bol d'environ 11,5 cm.



2. Mettre le riz et l'eau

Prenons l'exemple de la cuisson de 2 tasses de riz. Mettre le riz lavé dans le récipient intérieur et ajouter de l'eau jusqu'à la ligne 2 de l'échelle correspondante (la ligne du niveau d'eau doit être fonction de l'appareil réel).



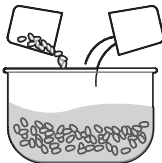
DESCRIPTIONS DES FONCTIONS

(Pour les fonctions précises, merci de vous référer au panneau de l'appareil réel).

RIZ RAPIDE

1. Placer le riz lavé dans le récipient intérieur, se référer au rapport riz-eau et ajouter l'eau suivant la fonction de RIZ RAPIDE et de la ligne de niveau d'eau, ou augmenter ou diminuer la quantité d'eau en fonction des préférences personnelles.

2. Fermer le couvercle et sélectionner la fonction de cuisson « RIZ RAPIDE » (le temps de cuisson est d'environ 30 à 40 minutes, selon la quantité de riz et d'eau utilisée).



REMARQUE

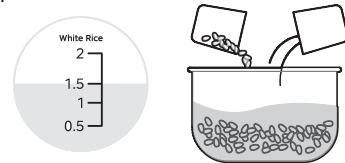
1. L'eau ne doit pas dépasser la ligne d'échelle la plus élevée.
2. Par exemple, le rapport riz-eau pour le riz rapide aux haricots ou aux céréales peut être adapté en fonction de l'appareil réel.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RIZ BRUN

1. Mesurer et laver le riz
Mesurer le riz dans la tasse à mesurer fournie avec l'appareil et bien laver le riz.

2. Ajouter de l'eau
Ajouter de l'eau en se référant au rapport riz-eau et à la ligne de niveau d'eau; la quantité d'eau peut être adaptée en fonction du goût personnel.



REMARQUE

Le temps de cuisson varie en fonction de la quantité de riz.

3. Cuisson
Fermer le couvercle du cuiseur à riz et appuyer sur la touche « ⊖ ». Sélectionner la fonction « RIZ BRUN » et appuyer sur la touche « DEMARRER/ANNULER » pour passer en mode cuisson. Après environ 1 heure et 20 minutes, un bip se fait entendre et qui indique que la cuisson est terminée. Le cuiseur passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD.

Conseils

- La cuisson « RIZ BRUN » dure environ 1 heure et 20 minutes.
- Faire tremper pendant deux heures avant d'utiliser la fonction « RIZ BRUN ».

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

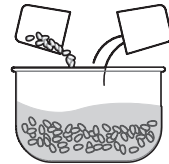
GRUAU

1. Mesurer le gruau

Mesurer le gruau dans la tasse à mesurer fournie et le verser dans le récipient intérieur (la quantité maximale est de 0,75 tasse).

2. Ajouter de l'eau

Mesurer l'eau à l'aide de la tasse à mesurer fournie et l'ajouter au récipient intérieur (pour référence : 0,75 tasse de gruau nécessite 1,8 tasse d'eau).



3. Cuisson

Fermer le couvercle du cuiseur à riz et appuyer sur la touche " ⊖ ". Sélectionner la fonction « GRUAU » et appuyer sur la touche « DEMARRER/ANNULER » pour passer en mode cuisson. (Le temps de cuisson est d'environ 35 minutes) Après la cuisson, il passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

● REMARQUE

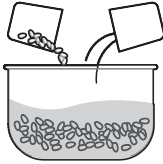
- L'eau ne doit pas dépasser la ligne d'échelle la plus élevée.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SOUPE

1. Préparer les ingrédients

Laver les ingrédients, les couper en morceaux et les mettre dans le récipient intérieur.



2. Ajouter de l'eau

Ajouter de l'eau selon les préférences personnelles, sans dépasser la ligne graduée la plus élevée.

3. Cuisson

Fermer le couvercle du cuiseur à riz et appuyer sur la touche "⊖" S. électionner la fonction "leat" touche «DEMARRER/ANNULER» pour passer en mode de cuisson. (Le temps de cuisson est d'environ 1 heure et 35 minutes). Après la cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

REMARQUE

1. L'eau ne doit pas dépasser la ligne d'échelle la plus élevée.

GÂTEAU

1. Préparer les ingrédients

Préparer les ingrédients selon l'illustration ci-dessous.



1 œuf



30 g de sucre de canne



40 g de farine à gâteau (farine auto levante)

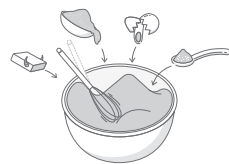


10 g de beurre

Préparation des ingrédients

2. Mélange

Ajouter le sucre, les oeufs et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis ajouter la farine à gâteau et mélanger rapidement, puis le beurre et verser dans le cuiseur à riz avant que la mousse ne disparaisse (graisser le fond du récipient avec un peu de beurre pour éviter qu'il colle, Ne pas utiliser le récipient intérieur du cuiseur à riz pour préparer et remuer le mélange).



Mélanger et remuer

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3. Cuisson

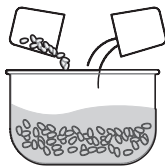
Fermer le couvercle, appuyer sur la touche "☺" et sélectionner GATEAU (50 minutes par défaut), puis appuyer sur DEMARRER/ANNULER. La cuisson est terminée lorsqu'un bip sonore retentit et que l'appareil passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD.



RAGOUT

1. Préparer les ingrédients

Laver les ingrédients, les couper en morceaux et les mettre dans le récipient intérieur.



2. Ajouter de l'eau

Ajouter de l'eau selon les préférences personnelles, sans dépasser la ligne graduée la plus élevée.

3. Appuyer sur la touche "☺" pour sélectionner la fonction « RAGOÛT » et appuyer sur la touche « DEMARRER/ANNULER » pour passer en mode cuisson.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

DEMARRER/ANNULER

1. Pendant la cuisson, appuyer sur la touche DEMARRER/ANNULER pour annuler la cuisson et passer en mode veille.

Rappel:

1. Après la cuisson, la fonction de conservation de la chaleur se déclenche automatiquement.
2. Pendant le processus de maintien au chaud, l'appareil chauffera pour maintenir la température au-dessus de 65 degrés Celsius.
3. L'appareil peut être maintenu au chaud pendant 24 heures.
4. Afin de préserver le goût et l'apparence des aliments, la durée maximale de conservation suggérée est de 5 heures.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION DE LIGNES DE NIVEAU D'EAU



Riz : lors de l'ajout d'eau, pour le RIZ RAPIDE et le RIZ BRUN, la ligne de niveau d'eau dépend de l'échelle de la ligne de niveau d'eau du riz.

Quantité maximale de riz	Quantité minimale de riz
2 tasses	0,5 tasse

Gruau : ajouter de l'eau selon vos préférences. Se baser sur 0,75 tasse de gruau pour 1,8 tasse d'eau. Se baser sur 0,5 tasse de gruau pour 1,25 tasse d'eau.

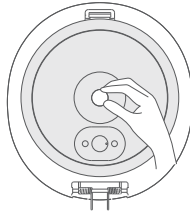
Quantité maximale de riz	Quantité minimale de riz
0,75 tasse	0,5 tasse

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Merci de débrancher l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage et à l'entretien.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DU COUVERCLE

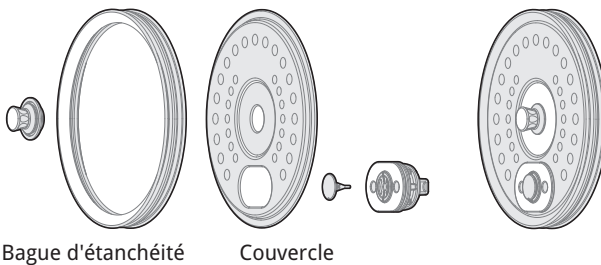
1. Tirer la pince en silicone du milieu vers l'extérieur pour retirer le couvercle
2. Nettoyer le couvercle et le sécher
3. Remettre le couvercle dans sa position d'origine.



Remarque : lors de l'installation du couvercle, la surface plate de la bague d'étanchéité du couvercle se trouve à l'extérieur.

INSTALLATION DU COUVERCLE ET DE LA BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

1. Faire attention à la direction du couvercle avant l'installation, et mettre les pièces en place une par une.

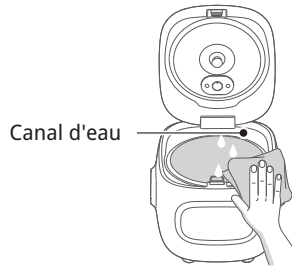


Remarque : effectuer l'installation comme indiqué sur l'illustration et vérifier que tous les joints du couvercle sont bien en place pour éviter les fuites d'air pendant la cuisson. Cela pourrait altérer le goût du riz.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'UNITÉ PRINCIPALE DU CUISEUR

Utiliser un chiffon sec pour nettoyer l'eau, les grains de riz et les autres débris sur le canal d'eau et la plaque chauffante électrique.

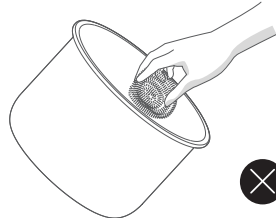


NETTOYAGE DU RÉCIPIENT INTÉRIEUR

Sécher le fond et la surface extérieure du récipient intérieur à l'aide d'un chiffon.



Ne pas utiliser de laine d'acier pour nettoyer le récipient intérieur afin d'éviter de rayer le revêtement.



DÉPANNAGE

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

Situations anormales	Raisons possibles	Solutions
Trop mou, trop dur, trop épais, trop mince, pas cuit, riz brûlé, soupe de riz trop abondante et ébullition insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas ajouter d'eau en fonction de la ligne de niveau d'eau • Mauvaise sélection de la fonction • Présence de corps étrangers sur la plaque chauffante • Installation incorrecte de la soupape à vapeur • Déformation du récipient intérieur 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter de l'eau en fonction de la ligne de niveau d'eau • Sélectionner la fonction correspondante • Retirer les corps étrangers de la plaque chauffante et recommencer la cuisson. • La soupape à vapeur est bien mise en place • Contacter le service clientèle pour remplacer le récipient intérieur
Odeur particulière, décoloration et dessèchement pendant le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> • La bague d'étanchéité et le bord du récipient intérieur sont mélangés à des matières étrangères. • Fuite d'air de l'appareil • Temps de maintien au chaud trop long 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les corps étrangers • Contacter le service clientèle pour remplacer la bague d'étanchéité • Le temps maximal recommandé de maintien au chaud est de 5 heures
Bruit anormal pendant le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • L'eau contenue dans le récipient intérieur n'a pas été séchée. • Le bruit du couvercle qui s'enclenche lors de la mise en marche ou de l'arrêt du cuiseur à riz 	<ul style="list-style-type: none"> • Sécher l'eau sur le récipient intérieur avant de l'utiliser • Phénomène normal

DÉPANNAGE

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

SERVICE ET ASSISTANCE

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Il s'agit de la seule garantie expresse pour cet appareil et elle remplace toute autre garantie ou condition. Cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de cet appareil ou de tout composant jugé défectueux, à notre discrétion; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition de l'appareil ou du composant et à la réexpédition par nos soins en vertu de cette garantie. Si l'appareil ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un appareil similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas l'usure due à une utilisation normale, ni le fonctionnement non conforme au manuel d'instructions, ni les dommages à l'appareil résultant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Cette garantie est annulée si l'appareil est utilisé à des fins autres que domestiques ou s'il est soumis à une tension et à une forme d'onde autres que celles spécifiées sur la plaque signalétique.

Nous excluons toute demande de dommages spéciaux, accessoires et consécutifs à 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 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 votre lieu de résidence. Certains pays ou certaines provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. Veuillez noter que le fait de ne pas remplir et soumettre ce formulaire ne diminue pas votre garantie.

SERVICE ET ASSISTANCE

En cas de réclamation pendant la période de garantie, de question, de commentaire ou si un service est nécessaire pour cet appareil, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Service à la clientèle :

Markham ON, L3R 5B4

Sans frais: 1-888-365-2230

Boutique Amazon :

[Https ://www.feelcomfee.com/ca](https://www.feelcomfee.com/ca)

Courriel :

Canadasupport@comfeeappliance.com

Fabriqué en Chine

comfee'
... is how i feel !