

**xiaomi** Electric Pressure Cooker 4.8L User Manual · 01

Xiaomi Elektrikli Dödüklü Tencere 4,8 L Kullanım Kılavuzu · 14

Instrukcja obsługi elektrycznego szybkowaru Xiaomi o pojemności 4,8 l · 27

Посібник користувача електричної скороварки Xiaomi Electric Pressure Cooker 4.8L · 40

Руководство пользователя электрической скороварки Xiaomi Electric Pressure Cooker 4.8L · 53

Uživatelská příručka pro Elektrický tlakový hrnec Xiaomi 4,8 L · 66

Oală electrică de gătit sub presiune Xiaomi de 4,8 L - Manual de utilizare · 79

Manual de usuario de Xiaomi Electric Pressure Cooker 4.8L · 92

Xiaomi Elektrischer Schnellkochtopf 4,8 l Bedienungsanleitung · 105

Manuel d'utilisation de l'autocuiseur Xiaomi Electric Pressure Cooker 4.8L · 118

Manual do utilizador da Panela de pressão elétrica Xiaomi de 4,8 L · 131

Manuale utente Xiaomi Electric Pressure Cooker 4.8L · 144



Read this manual carefully before use, and retain it for future reference.

## **IMPORTANT PRECAUTIONS**

---

- Read all the instructions.
- This product is for household use only.
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handle. If necessary, use protection.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See the "How to Use".
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the "How to Use".
- Never use your pressure cooker without adding water, which would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond  $\frac{2}{3}$  of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.

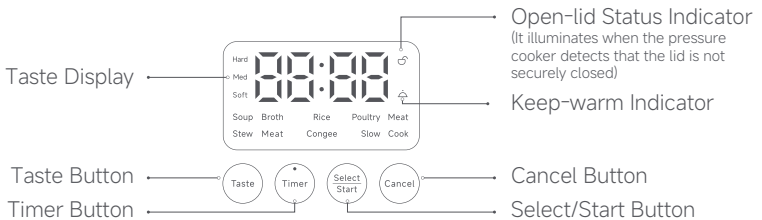
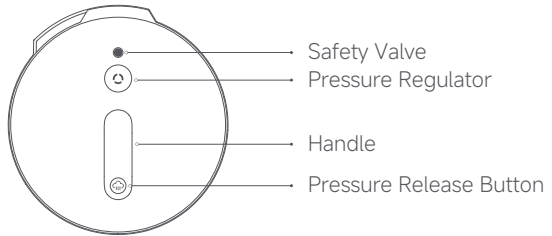
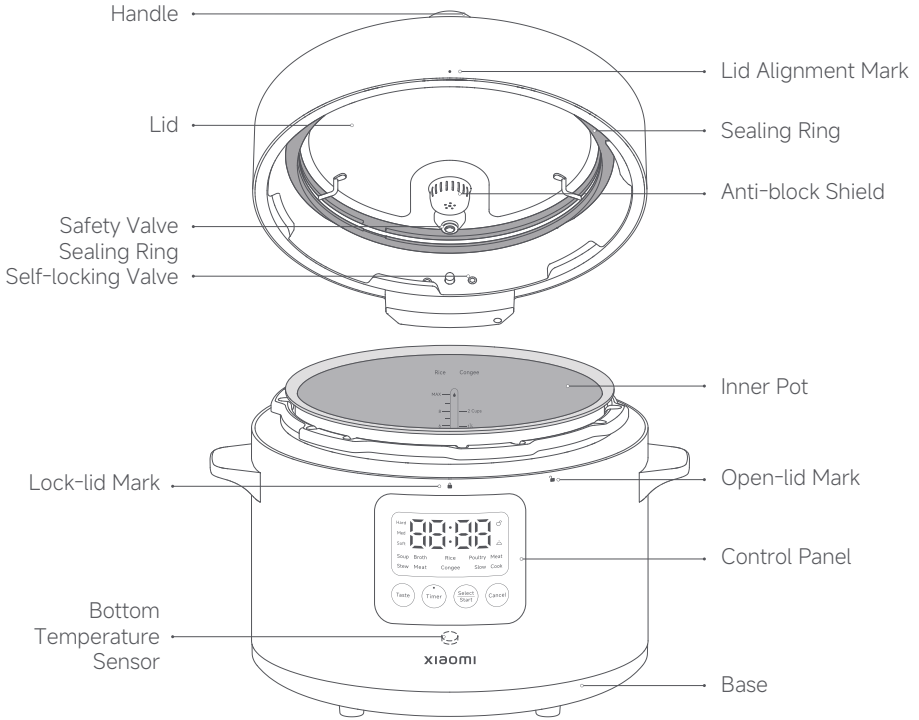
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food spillage.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- The instructions state that the appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- If the supply cord or electrical component is damaged, it must be replaced or repaired by the manufacturer, maintenance department or qualified professional persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- The appliance must not be immersed. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized—do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See the “How to Use”.
- Before using the pressure cooker, please make sure the inner pot is not dented or deformed, and the sealing ring is not deformed or damaged. If any damage or deformation is found, stop using it to avoid the risks of pressure release, air leakage, or liquid spraying, and promptly replace the inner pot or sealing ring with a new one.
- Do not pull or squeeze the sealing ring by force to prevent deformation or damage. If there is visible deformation or damage, replace it immediately.
- During cooking, make sure that the water level does not exceed the corresponding maximum water level line to avoid the risks of pressure release, air leakage, or liquid spraying.
- If the pressure cooker is used in countries/regions with hot and humid climates and if it may be connected to a power supply without grounding protection due to the absence of fixed wiring, it is recommended to install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current of no more than 30 mA.

- Do not touch the inner pot directly with your hands right after use to avoid scalds due to high temperature. Wait for it to cool off before opening the lid and removing the inner pot.
- Do not use steel wool balls or other hard objects to clean or scrub the inner pot. Use soft cloths for cleaning.
- Regularly check the anti-block shield and the pressure regulator to ensure they are not blocked.
- Do not use the pressure cooker to cook foods (such as seaweed, kelp, and other flaky food) that may clog the steam outlet. Do not cover the top of the pressure cooker with any items while in use, to prevent steam from being unable to release.
- Do not drop the pressure cooker or hit it with hard objects to avoid injuries or malfunctions.
- Do not use the pressure cooker when the lid interior is structurally damaged to avoid scalds or injuries caused by steam or boiling object leakage.
- Do not use the pressure cooker when the inner pot is deformed to avoid scalds or injuries caused by steam or boiling object leakage.
- Do not modify the pressure cooker. Only repair technicians may disassemble or repair the pressure cooker to avoid fire, electric shocks, and injuries. Avoid the contact between the silicone parts of the pressure cooker and alcoholic beverages containing more than 50% of ethanol.
- Avoid stacking heavy objects on top of the pressure cooker when storing. Store it in a cool, dry place.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS.**

# Product Overview



## Accessory List



Rice Paddle



Congee Paddle



Measuring Cup



Black Inner Pot



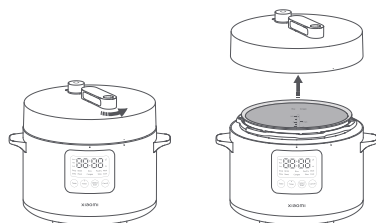
Golden Inner Pot

Note: To minimize flavor transfer, it is recommended to use the black inner pot for making soup broths and stewing meat dishes, and use the golden inner pot for cooking rice and congee.

## Disassembly & Cleaning

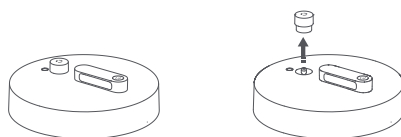
Based on your usage frequency, regularly clean the lid, the sealing ring, the anti-block shield, and the pressure regulator to prevent blockages.

### 1. Opening the lid



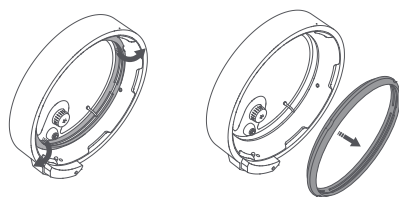
- Grip the handle and rotate the lid counterclockwise.
- Align the handle with "↑" and lift the lid upwards.

### 2. Disassembling the pressure regulator



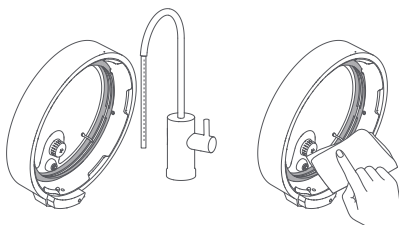
- Gently pull the pressure regulator upwards, as shown in the figure. Then, clean it with water.
- Place the pressure regulator back in its original position, and gently press it to ensure secure assembly.

### 3. Disassembling the sealing ring



- Gently pull out the sealing ring, as shown in the figure. Then, clean it with water.
- Place the sealing ring back in its original position, and fit it securely onto the sealing ring rack.

### 4. Cleaning the lid



- The lid and its components can be rinsed directly with clean water.
- After rinsing and drying, reassemble the components properly before closing the lid.

# How to Use

---

## Pre-use cleaning

Open the lid, remove the sealing ring, pressure regulator, and other components, carefully clean the lid and the components with clean water, and reassemble them after drying.

Note: Before using the pressure cooker, check if all parts such as the pressure regulator, the safety valve, and the sealing ring are properly assembled.

## Adding food to the pot (poultry meat used as an example)

1. Wash the poultry meat and cut it into pieces. Boil the poultry meat in a frying pan with an adequate amount of water, and blanch it in cold water. Then, put the poultry meat in the inner pot of the pressure cooker;
2. Add side dishes and seasonings into the inner pot, and mix well;
3. Wipe the outer surface of the inner pot dry, and place it inside the cooker.

Note: It is recommended to add enough water to submerge the ingredients without exceeding the maximum water level line.

## Closing the lid securely

Align the handle with "🔒" and put the lid on the pressure cooker. Then, grip the handle and rotate the lid clockwise until the "•" aligns with "🔒", indicating the lid is securely closed.

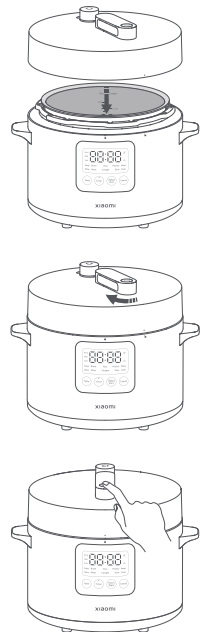
## Opening the lid

After the cooking is completed, make sure that the safety valve has dropped before attempting to open the lid.

After confirmation, grip the handle and rotate the lid counterclockwise until the "•" aligns with "🔒", and lift the lid upwards to open it. You can also manually press the pressure release button for quick pressure release.

Note: When operating the pressure release button, press it from the front of the pressure cooker while keeping a safe distance from the pressure regulator to prevent steam scalds.

When cooking liquid foods (such as soup broths, congee, etc.), do not use the pressure release button for pressure release to prevent potential scalds caused by food overflowing. Wait for the safety valve to drop before opening the lid.



## Turning On/Off

### 1. Turning on

Upon powering on the pressure cooker, the "Soup Broth" mode indicator blinks with an accompanying startup notification sound. If there is no operation within 5 minutes, the pressure cooker enters the standby mode and can be reactivated by pressing any button.

### 2. Turning off

Simply unplug the power cord to turn off the pressure cooker.

# Starting Cooking

---

## 1. Choosing a function

While in the standby mode, press the "Select/Start" button to choose your desired cooking mode. The pressure cooker defaults to the "Soup Broth" mode upon startup, as indicated by the blinking mode icon. Press and hold the "Select/Start" button to start cooking.

Note: After you press and hold the "Select/Start" button, the pressure cooker starts cooking only after it detects a "lid closed" status.

## 2. Setting a taste

Before the cooking starts, you can press the "Taste" button to choose a taste from the following options: "Hard", "Med", and "Soft". For example, when cooking the poultry meat, the taste is preset to "Soft".

Note: The taste setting cannot be adjusted for the "Slow Cook" mode. In this case, pressing the "Taste" button does not work and the setting is not displayed.

## 3. Cooking

During cooking, the screen displays the cooking time countdown. In addition, the taste setting cannot be changed.

Note: For the keep-warm state and open-lid cooking, the screen displays the elapsed time in the count-up mode.

## 4. Canceling cooking

Press the "Cancel" button to cancel the current cooking mode, and the screen will revert to the initial state.

## 5. Finishing cooking

After the cooking is completed, the pressure cooker will make a notification sound and enter the keep-warm state. Press the "Cancel" button to end the keep-warm state.

Note: When operating the pressure release button, press it from the front of the pressure cooker while keeping a safe distance from the pressure regulator to prevent steam scalds.  
When cooking liquid foods (such as soup broths, congee, etc.), do not use the pressure release button for pressure release to prevent potential scalds caused by food overflowing. Wait for the safety valve to drop before opening the lid. If there is hot steam inside the pot after you open the lid, carefully remove the pressure regulator and close the lid. Once the lid is securely closed, reattach the pressure regulator.

## 6. Setting a timer

After choosing the desired cooking mode, press the "Timer" button to set a cooking completion time. Press the "Select/Start" button to start the scheduled cooking, and press the "Cancel" button to cancel the scheduled cooking.

Note: The scheduled time represents the duration needed for cooking completion. Every time you press the "Timer" button, the scheduled time displayed on the control panel increases in an increment of 15 minutes. Every time you press and hold the "Timer" button, the scheduled time displayed on the control panel increases in an increment of 30 minutes. The maximum value for the timer is 24 hours (shown as 24:00).

Note: Illustrations of product, accessories, and user interface in the user manual are for reference purposes only. Actual product and functions may vary due to product enhancements.

## Taste Setting

Before the cooking starts, you can press the "Taste" button to choose a taste from the following options: "Hard", "Med", and "Soft". Each press adjusts the softness level incrementally.

Cooking mode	Level	Taste	Cooking mode	Level	Taste
Soup Broth	P2-P3	Hard	Rice	P2-P3	Hard
	P4-P5	Med		P4-P5	Med
	P6-P7	Soft		P6-P7	Soft
Poultry Meat	P2-P3	Hard	Stew Meat	P4-P5	Hard
	P4-P5	Med		P6-P7	Med
	P6-P7	Soft		P8	Soft
Congee	P3-P4	Hard	Slow Cook	-	Hard
	P5-P6	Med		-	Med
	P7-P8	Soft		-	Soft

Note: For the "Slow Cook" mode, the taste setting cannot be adjusted.

## Operating Instructions

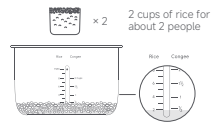
Press the "Select/Start" button to choose the desired cooking mode. Each press advances in the following order: "Soup Broth, Rice, Poultry Meat, Stew Meat, Congee, Slow Cook".

### 1. Soup Broth

The pressure cooker defaults to the "Soup Broth" mode and the "Med" taste upon startup. Press the "Select/Start" button to enter mode selection, and press the "Taste" button to adjust the taste option. Then, press and hold the "Select/Start" button to start cooking, with a default pressure-holding time of 18 minutes.

### 2. Rice

Press the "Select/Start" button to choose the "Rice" mode, and press the "Taste" button to adjust the taste option. Then, press and hold the "Select/Start" button to start cooking, with a default pressure-holding time of 16 minutes.



Note: For example, when cooking 2 measuring cups of rice, place the rice into the pot, and add water to the water level line "2". Make sure that the added water cannot exceed the water level line corresponding to the amount of rice to avoid possible issues such as overflowing and short circuits.

### 3. Poultry Meat

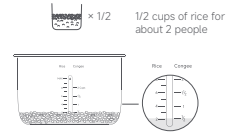
Press the "Select/Start" button to choose the "Poultry Meat" mode, and press the "Taste" button to adjust the taste option. Then, press and hold the "Select/Start" button to start cooking, with a default pressure-holding time of 18 minutes.

#### 4. Stew Meat

Press the "Select/Start" button to choose the "Stew Meat" mode, and press the "Taste" button to adjust the taste option. Then, press and hold the "Select/Start" button to start cooking, with a default pressure-holding time of 30 minutes.

#### 5. Congee

Press the "Select/Start" button to choose the "Congee" mode, and press the "Taste" button to adjust the taste option. Then, press and hold the "Select/Start" button to start cooking, with a default pressure-holding time of 24 minutes.



Note: For example, when cooking 1/2 measuring cups of rice, place the rice into the pot, and add water to the water level line "1/2". Make sure that the added water cannot exceed the water level line corresponding to the amount of rice to avoid possible issues such as overflowing and short circuits.

#### 6. Slow Cook

Press the "Select/Start" button to choose the "Slow Cook" mode. Then, press and hold the "Select/Start" button to start cooking. The temperature for "Slow Cook" is maintained at 68°C.

Note: In the "Slow Cook" mode, the taste setting cannot be adjusted, and the pressure cooker will not automatically enter the keep-warm state after the cooking is completed.

Off mode: If no button is pressed within 5 minutes after power-on, the cooker will enter off mode with its display off.

Standby mode: Press the timer button after power-on, and the cooker will enter the scheduling mode with its timer indicator blinking and the scheduled time displayed. If no button is pressed, the cooker will then enter the standby mode.

# Troubleshooting

Issues	Possible Causes & Solutions
Couldn't close the lid.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the lid handle is aligned properly.</li><li>• There is hot steam pressure in the pot.</li><li>• Check if the sealing ring is assembled in place.</li></ul>
The lid cannot be opened.	<ul style="list-style-type: none"><li>• There is pressure remaining in the pot. Press the pressure release button for pressure release and wait for the safety valve to drop.</li><li>• If the pressure is fully released but the safety valve does not drop automatically, use a chopstick to press the safety valve.</li></ul>
The pressure regulator is leaking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• The pressure control failure results in air leakage.</li><li>• The pressure regulator is not assembled properly.</li></ul>
Steam is leaking from the safety valve continuously.	<ul style="list-style-type: none"><li>• There are foreign objects in the safety valve hole.</li><li>• The sealing ring in the safety valve is worn out.</li></ul>
Buttons do not respond.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the pressure cooker is in the state of cooking, timer, or keep-warm; if so, press the "Cancel" button to exit the state.</li></ul>
Steam escapes during cooking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the inner pot is deformed, and if the sealing components of the lid are aged, deformed, or damaged.</li></ul>
The rice is half-cooked (undercooked).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the water-to-rice ratio matches the corresponding measuring line (i.e., insufficient water).</li><li>• Check if the rice has been stored for longer than 6 months as of the production date.</li><li>• Check if there is any foreign object stuck between the bottom of the inner pot and the top of the sensor.</li><li>• Check if the surface of the bottom sensor's aluminum cover is deformed.</li></ul>
The rice or congee overflows while cooking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the bottom of the inner pot is deformed.</li><li>• Check if the water-to-rice ratio matches the corresponding measuring line (i.e., excess water).</li><li>• Check if there is any foreign object stuck between the bottom of the inner pot and the top of the sensor.</li><li>• Check if the surface of the bottom sensor's aluminum cover is deformed.</li></ul>
The rice sticks together in clumps.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the bottom of the inner pot is deformed.</li><li>• Check if the water-to-rice ratio matches the corresponding measuring line (i.e., excess water).</li><li>• Check if the rice is left in the pressure cooker in the keep-warm state for more than 12 hours.</li></ul>
A peculiar odor is released during cooking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if there is residual food or accumulated water in the anti-block shield and the sealing ring from the previous cooking.</li><li>• Check if the sealing ring has a peculiar odor.</li><li>• For the first use, it is recommended to boil half a pot of water in the "Rice" mode 2 to 3 times to reduce any residual odor effectively.</li></ul>
The system crashes after firmware update.	<ul style="list-style-type: none"><li>• While the pressure cooker is powered on, press and hold the "Timer" and "Select/Start" buttons to restore the pressure cooker to factory settings.</li></ul>
The rice on the bottom is scorched.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check if the rice is rinsed clean.</li><li>• Check if there is any foreign object stuck between the bottom of the inner pot and the top of the sensor.</li><li>• Check if the surface of the bottom sensor's aluminum cover is deformed.</li><li>• Check if the bottom of the inner pot is deformed.</li></ul>

Issues	Possible Causes & Solutions
Food dries out or gives off a peculiar odor in the keep-warm state.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the food is left in the pressure cooker in the keep-warm state for more than 12 hours.</li> <li>• Check if there is any foreign object stuck between the bottom of the inner pot and the top of the sensor.</li> <li>• Check if the surface of the bottom sensor's aluminum cover is deformed.</li> <li>• Check if the bottom of the inner pot is deformed.</li> </ul>
The "Timer" function does not work as requested.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the elapsed time from the current time to the scheduled completion time is shorter than the cooking time required.</li> <li>• Check if the "Select/Start" button is not pressed after you set the timer.</li> </ul>

## Error Code

Code	Error Description	Solution
E-10	The bottom sensor is damaged.	Contact the after-sales service team for repair.

## Specifications

Name	Electric Pressure Cooker	Model	MYL02-1
Capacity	4.8 L	Rated Input Power	1000 W
Rated Voltage	220–240 V~	Rated Frequency	50/60 Hz
Rated Pressure	70 kPa	Heating Method	Electric heating
Net Weight	5.3 kg	Item Dimensions	296 × 347 × 288 mm
Off Mode	0.3 W	Standby Mode	0.8 W
Usable Capacity	2/3 Capacity		

# Regulatory Compliance Information

---



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.



We, Xiaomi Communications Co., Ltd., hereby, declare that this equipment is in compliance with the applicable Directives and European Norms, and amendments. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

For detailed e-manual, please go to [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Manufacturer: Xiaomi Communications Co., Ltd.  
Address: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle  
Road, Haidian District, Beijing, 100085, China  
Made in China  
For further information, please go to [www.mi.com](http://www.mi.com)

User Manual Version: V1.2

Ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

## ÖNEMLİ ÖNLEMLER

---

- Tüm talimatları okuyun.
- Bu ürün sadece ev kullanımı içindir.
- Kullanım sırasında çocukların düdüklü tencereye yaklaşmasına izin vermeyin.
- Düdüklü tencereyi ısıtılmış bir fırına yerleştirmeyin.
- Düdüklü tencereyi basınçlı durumdayken son derece dikkatli taşıyın. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolu kullanın. Gerekirse koruyucu ekipman kullanın.
- Düdüklü tencereyi tasarlandığı amaç dışında kullanmayın.
- Bu cihaz basınçlı pişirme yapar. Düdüklü tencerenin uygun olmayan şekilde kullanılması yanıklara yol açabilir. Düdüklü tencereyi ısıtmadan önce düdüklü tencerenin düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. "Nasıl kullanılır" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencereyi asla zorla açmayın. İç basınç tamamen düşmeden açmayın. "Nasıl kullanılır" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencereyi asla su eklemeyin, aksi takdirde düdüklü tencere ağır hasar görebilir.
- Düdüklü tencereyi kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurmayın. Pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında genleşen gıdaları pişirirken düdüklü tencereyi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın.
- Kullanım talimatları doğrultusunda uygun ısı kaynakları kullanın.
- Basınç altında şişebilecek (dana dili gibi) derili et pişirirken derisi şişmiş etin derisini patlatmaya kalkmayın, aksi takdirde yanabilirsiniz.

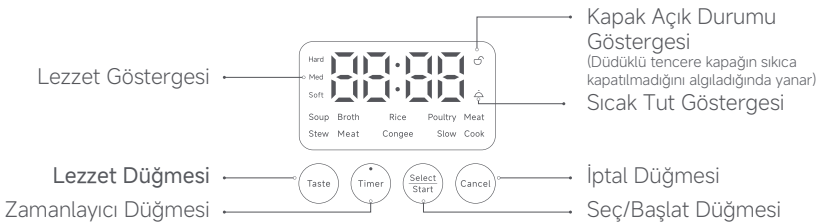
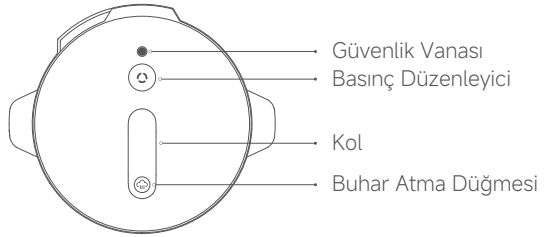
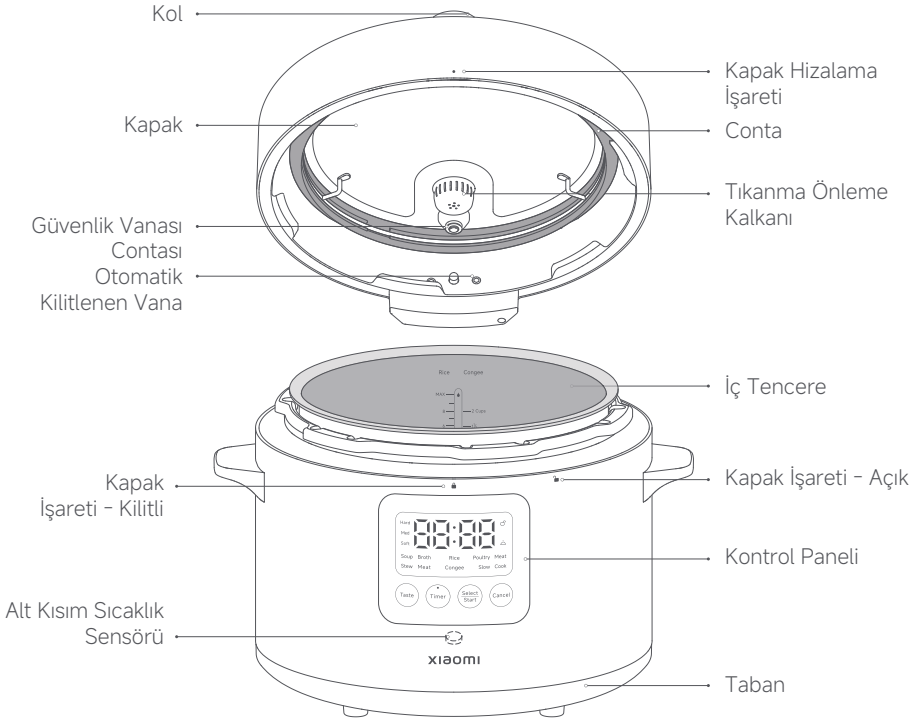
- Hamurlu yiyecek pişirirken yiyeceklerin fırlamasını önlemek için kapağı açmadan önce düdüklü tencereyi hafifçe sallayın.
- Her kullanımdan önce vanaların tıkalı olmadığından emin olun. Kullanım talimatlarına bakın.
- Yiyecekleri derin yağda veya az yağda kızartmak için düdüklü tencereyi asla basınçlı modda kullanmayın.
- Güvenlik sistemlerini kullanım talimatlarında belirtilen bakım talimatları dışında herhangi bir şekilde değiştirmeyin.
- İlgili modeller için sadece üreticinin yedek parçalarını kullanın. Özellikle, uyumlu olduğu belirtilen aynı üreticinin gövdesini ve kapağını kullanın.
- Talimatlarda cihazların harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmasının amaçlanmadığı belirtilmektedir.
- Cihazlar çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Cihazlar, gözetim altındalarsa ve kendilerine cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik talimatlar verilmişse ve ilgili tehlikeleri anlamışlarsa, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetileri azalmış ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Besleme kablosu veya elektrikli bileşenler hasar görürse, herhangi bir tehlike durumundan kaçınmak için kablonun üretici, bakım departmanı veya kalifiye kişiler tarafından değiştirilmesi veya onarılması gerekir.
- Bu cihaz, aşağıdakiler gibi ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;

- çiftlik evleri;
- oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
- yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.
- Cihaz suya daldırılmamalıdır. Elektrik çarpmasına karşı koruma sağlamak üzere kabloyu, fişi veya cihazı suya ya da başka bir sıvıya daldırmayın.
- Düdüklü tencereyi birim soğuyana ve iç basıncı tamamen boşalana kadar açmayın. Kapağı çıkartırken zorlanıyorsanız bu durum düdüklü tencerenin basınçlı olduğu anlamına gelir, düdüklü tencereyi zorla açmayın. Düdüklü tencerenin basınçlı olması tehlikeli olabilir. "Nasıl kullanılır" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencereyi kullanmadan önce iç tencerenin çizik veya deforme olmadığından, ayrıca contanın deforme ya da hasarlı olmadığından emin olun. Hasar veya deformasyon varsa buhar atma, hava kaçırma veya sıvı sıçraması risklerini önlemek üzere kullanımı durdurun ve iç tencereyi ya da contayı derhal yenisiyle değiştirin.
- Deformasyon veya hasarı önlemek için contayı zorla çekmeyin veya sıkıştırmayın. Görünürde deformasyon veya hasar varsa derhal değiştirin.
- Buhar atma, hava kaçırma veya sıvı sıçraması risklerini önlemek için pişirme sırasında su seviyesinin ilgili maksimum su seviyesi çizgisini aşmadığından emin olun.
- Düdüklü tencere sıcak ve nemli iklimli ülkelerde/bölgelerde kullanılacaksa veya sabit elektrik tesisatının olmaması nedeniyle topraklamanın olmadığı bir güç kaynağına bağlanma olasılığı varsa nominal kaçak çalışma akımı en fazla 30 mA olan bir kaçak akım rölesi (RCD) bağlanması önerilir.

- Yüksek ısı nedeniyle yanmaları önlemek için kullanımdan hemen sonra iç tencereye doğrudan ellerinizle dokunmayın. Kapağı açmadan ve iç tencereyi çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.
- İç tencereyi temizlemek veya ovalamak için çelik tel topları veya farklı sert nesnelere kullanmayın. Temizlik için yumuşak bez kullanın.
- Tıkanma önleme kalkanını ve basınç düzenleyiciyi tıkanmamaları için düzenli olarak kontrol edin.
- Buhar çıkışını tıkayabilecek (deniz yosunu, su bitkileri ve diğer pullu yiyecekler gibi) yiyecekleri pişirmek için düdüklü tencereyi kullanmayın. Buharın atılmasını engellemek için düdüklü tencereyi kullanırken düdüklü tencerenin üzerini kapatmayın.
- Yaralanmaları veya arızaları önlemek için düdüklü tencereyi düşürmeyin veya düdüklü tencereye sert nesnelere vurmeyin.
- Buhar veya haşlanan nesnelere sızması nedeniyle oluşabilecek yanma veya yaralanmaları önlemek için düdüklü tencereyi kapağının iç kısmı yapısal olarak hasar görmüş şekilde kullanmayın.
- Buhar veya haşlanan nesnelere sızması nedeniyle oluşabilecek yanma veya yaralanmaları önlemek için düdüklü tencereyi iç tenceresi hasarlıyken kullanmayın.
- Düdüklü tencereyi modifiye etmeyin. Yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini ortadan kaldırmak için düdüklü tencereyi sadece bir onarım teknisyeni sökebilir veya onarabilir. Düdüklü tencerenin silikon parçalarıyla etanol değeri %50'nin üzerindeki alkollü içeceklerin temas etmemesini sağlayın.
- Depolama sırasında düdüklü tencerenin üstüne ağır eşyalar koymayın. Serin ve kuru bir yerde saklayın.

**BU TALİMATLARI SAKLAYIN.**

# Ürüne Genel Bakış



## Aksesuar Listesi



Pirinç Kaşığı



Pirinç Çorbası Kaşığı



Ölçü Kabı



Siyah İç Tencere



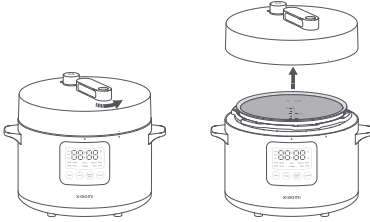
Sarı İç Tencere

Not: Lezzetlerin karışmasını en aza indirmek için çorba sulu ve yahni etli yemekleri pişirirken siyah iç tencerenin kullanılması; pirinç ve pirinç çorbası pişirmek için ise sarı iç tencereyi kullanın.

## Parçalarına Ayırma ve Temizlik

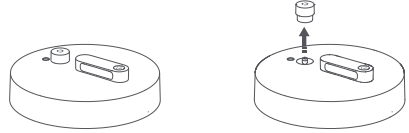
Kullanım sıklığınıza bağlı olarak kapağı, conta, tıkanma önleme kalkanı ve basınç düzenleyiciyi tıkanmayı önlemek üzere düzenli temizleyin.

### 1. Kapağı açma



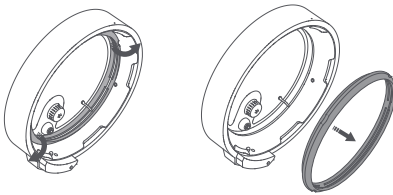
- Kolu tutun ve kapağı saat yönünün tersine çevirin.
- Kolu " " ile hizalayın ve kapağı yukarı kaldırın.

### 2. Basınç düzenleyiciyi parçalarına ayırma



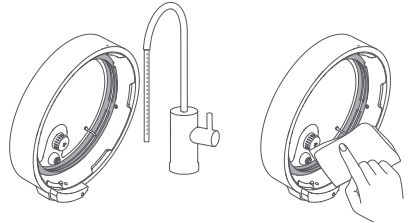
- Basınç düzenleyiciyi şekilde gösterildiği şekilde nazikçe yukarı çekin. Ardından suyla temizleyin.
- Basınç düzenleyiciyi ilk konumuna tekrar yerleştirin, ardından güvenle birleştirmek için hafifçe bastırın.

### 3. Contayı sökme



- Contayı şekilde gösterildiği gibi hafifçe çekip çıkarın. Ardından suyla temizleyin.
- Contayı tekrar ilk konumuna yerleştirin, ardından conta rafına güvenli şekilde takın.

### 4. Kapağı temizleme



- Kapak ve bileşenleri doğrudan temiz suyla durulanabilir.
- Durulayıp kuruladıktan sonra kapağı kapatmadan önce bileşenleri uygun şekilde yeniden birleştirin.

# Nasıl Kullanılır

## Kullanım öncesinde temizleme

Kapağı açın; contayı, basınç düzenleyiciyi ve diğer bileşenleri sökün, ardından kapak ve bileşenleri temiz suyla temizleyin ve bu parçalar kuruduktan sonra tekrar birleştirin.

Not: Düdüklü tencereyi kullanmadan önce basınç düzenleyici, güvenlik vanası ve conta gibi parçaların uygun şekilde birleştirildiğinden emin olun.

## Tencereye yiyecek ekleme (örnek olarak beyaz et kullanılmıştır)

1. Beyaz eti yıkayın ve parçalara ayırın. Beyaz eti yeterli miktarda suyla bir tavada kaynatın, ardından soğuk suyla blanşe edin. Ardından beyaz eti düdüklü tencerenin iç tenceresine yerleştirin;
2. Garnitürleri ve baharatları iç tencereye ekleyin, ardından iyice karıştırın;
3. İç tencerenin dış yüzeyini bezle temizleyin, ardından düdüklü tencerenin içine yerleştirin.

Not: Yiyecekleri suyla kaplamak için maksimum su seviyesi çizgisini aşmadan yeterli miktarda su eklemeniz önerilir.

## Kapağı sıkıca kapatma

Kolu "▲" ile hizalayın ve düdüklü tencerenin kapağını yerleştirin. Ardından kolu tutun ve kapağın sıkıca kapandığını gösteren "●", "▲" ile hizalanana kadar kapağı saat yönünde çevirin.

## Kapağı açma

Pişirme tamamlandıktan sonra kapağı açmaya çalışmadan önce güvenlik vanasının düştüğünden emin olun. Emin olduktan sonra kolu tutun, "●", "▲" ile hizalanana kadar kapağı saat yönünün tersine çevirin, ardından açmak için yukarı kaldırın. Ayrıca hızla buhar atmak için buhar atma düğmesine manuel olarak basabilirsiniz.

Not: Buhar atma düğmesini çalıştırırken; buhardan yanmamak için basınç düzenleyiciden güvenli bir mesafede dururken düğmeye düdüklü tencereyi ön tarafından basın.

Sıvı yiyecekler pişirirken (çorba suyu, pirinç çorbası vb.) yiyeceğin taşması nedeniyle yanma olasılığını ortadan kaldırmak için basınç atmak üzere buhar atma düğmesini kullanmayın. Kapağı açmadan önce güvenlik vanasının düşmesini bekleyin.



## Açma/Kapatma

### 1. Açma

Düdüklü tencereyi açtıktan sonra "Çorba Suyu" modu göstergesi yanıp söner ve bir açma bildirim sesi duyulur. 5 dakika içinde bir işlem yapılmazsa, düdüklü tencere bekleme moduna girer ve herhangi bir düğmeye basarak yeniden etkinleştirilebilir.

### 2. Kapatma

Düdüklü tencereyi kapatmak için güç kablosunu prizden çıkarmanız yeterlidir.

# Piřirmeye Bařlama

## 1. Bir iřlev seęme

Bekleme modundayken istenilen piřirme modunu seęmek ięin "Seę/Bařlat" dğğmesine basın. Dřdřklř tencere bařlangıęta, yanıp sřnen mod simgesi ile belirtildięi řekilde varsayılan olarak "ęorba Suyu" moduna ayarlanır. Piřirmeye bařlamak ięin "Seę/Bařlat" dğğmesini basılı tutun.

Not: "Seę/Bařlat" dğğmesine basılı tuttuktan sonra dřdřklř tencere sadece "kapak kapalı" durumunu algıladıktan sonra piřirmeye bařlar.

## 2. Lezzet belirleme

Piřirmeye bařlamadan řnce "Lezzet" dğğmesine basarak "Sert", "Orta" ve "Yumuřak" lezzet seęeneklerinden birini seęebilirsiniz. řrneęin beyaz et piřirirken lezzet řnceden "Yumuřak" olarak ayarlanır.

Not: "Yavař Piřirme" modu ięin lezzet ayarı belirlenemez. Bu durumda "Lezzet" dğğmesine basıldıęında bir deęiřiklik olmaz ve ayar gřrřntřlenmez.

## 3. Piřirme

Piřirme sırasında ekranda piřirme zamanı geri doęru sayarak gřrřntřlenir. Ayrıca lezzet ayarı deęiřtirilemez.

Not: Sıcak tutma durumu ve aęık kapakla piřirme ięin; geęen sřre ekranda ileriye doęru sayma modunda gřrřntřlenir.

## 4. Piřirmeyi iptal etme

Geęerli piřirme modunu iptal etmek ięin "İptal" dğğmesine basın, ardından ekran ilk durumuna geri dřner.

## 5. Piřirmeyi tamamlama

Piřirme tamamlandıktan sonra dřdřklř tencere bir bildirim sesi ęıkarak ve sıcak tutma durumuna geęecektir. Sıcak tutma durumunu sonlandırmak ięin "İptal" dğğmesine basın.

Not: Buhar atma dğğmesini ęalıřtırırken; buhardan yanmamak ięin basınę dřzenleyiciden gřvenli bir mesafede dururken dğğmeye dřdřklř tencereyi řn tarafından basın.

Sıvı yiyecekler piřirirken (ęorba suyu, piriņę ęorbası vb.) yiyeceęin tařması nedeniyle yanma olasılıęını ortadan kaldırmak ięin basınę atmak űzere buhar atma dğğmesini kullanmayın. Kapaęı aęmadan řnce gřvenlik vanasının dğğmesini bekleyin. Kapaęı aętıktan sonra tencere ięinde sıcak buhar varsa basınę dřzenleyiciyi dikkatle ęıkarın ve kapaęı kapatın. Kapak gřvenle kapatıldıktan sonra basınę dřzenleyiciyi tekrar takın.

## 6. Zamanlayıcı ayarlama

İstenilen piřirme modunu seętikten sonra bir piřirme tamamlama sřresi belirlemek űzere "Zamanlayıcı" dğğmesine basın. Programlanan piřirmeyi bařlatmak ięin "Seę/Bařlat" dğğmesine basın, ardından programlanan piřirmeyi iptal etmek ięin "İptal" dğğmesine basın.

Not: Programlanan zaman piřirmenin tamamlanması ięin gereken sřreyi ifade eder. "Zamanlayıcı" dğğmesine her bařtıęınızda kontrol panelinde gřrřntřlenen programlanan zaman 15 dakika aralıkla artacaktır. "Zamanlayıcı" dğğmesine her basılı tuttuęunuzda kontrol panelinde gřrřntřlenen programlanan zaman 30 dakika aralıkla artacaktır. Zamanlayıcı ięin maksimum deęer 24 saattir (24:00 olarak gřsterilir).

Not: Kullanım kılavuzundaki űrřn, aksesuar ve kullanıcı arayřzř ğizimleri yalnızca referans amaęlı olarak saęlamıřtır. űrřn iyileřtirmeleri nedeniyle asıl űrřn ve iřlevler farklılık gřsterebilir.

## Lezzet Ayarı

Piřirmeye bařlamadan önce "Lezzet" düğmesine basarak "Sert", "Orta" ve "Yumuřak" lezzet seeneklerinden birini seebilirsiniz. Her basıldıđında aralıklı artıř olarak yumuřaklık seviyesini ayarlanır.

Piřirme modu	Seviye	Lezzet	Piřirme modu	Seviye	Lezzet
orba Suyu	P2-P3	Sert	Pirinç	P2-P3	Sert
	P4-P5	Orta		P4-P5	Orta
	P6-P7	Yumuřak		P6-P7	Yumuřak
Beyaz Et	P2-P3	Sert	Yahni Eti	P4-P5	Sert
	P4-P5	Orta		P6-P7	Orta
	P6-P7	Yumuřak		P8	Yumuřak
Pirinç orbası	P3-P4	Sert	Yavař Piřirme	-	Sert
	P5-P6	Orta		-	Orta
	P7-P8	Yumuřak		-	Yumuřak

Not: "Yavař Piřirme" modu için lezzet ayarı belirlenemez.

## Çalıřma Talimatları

İstenilen piřirme modunu seçmek için "Seç/Bařlat" düğmesine basın. Düğmeye her bastıđınızda sırasıyla "orba Suyu, Pirinç, Beyaz Et, Yahni Eti, Pirinç orbası, Yavař Piřirme" modları arasında geçiř yapılır.

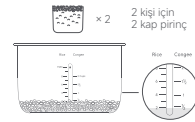
### 1. orba Suyu

Ddkl tencere bařlangıta varsayılan olarak "orba Suyu" modu ve "Orta" lezzet seçeneđine ayarlanır. Mod seçimine girmek için "Seç/Bařlat" düğmesine basın, ardından lezzet seçeneđini ayarlamak için "Lezzet" düğmesine basın. Ardından 18 dakika varsayılan basınç koruma süresi ile piřirmeye bařlamak için "Seç/Bařlat" düğmesini basılı tutun.

### 2. Pirinç

"Pirinç" modunu seçmek için "Seç/Bařlat" düğmesine basın, ardından lezzet seçeneđini belirlemek için "Lezzet" düğmesine basın. Ardından 16 dakika varsayılan basınç koruma süresi ile piřirmeye bařlamak için "Seç/Bařlat" düğmesini basılı tutun.

Not: Örneđin 2 lme kabı dolusu pirinç piřirirken pirinci tencereye koyun, ardından su seviyesi "2" lm çizgisine gelene kadar su doldurun. Tařma ve kısa devre gibi olası sorunları önlemek adına eklenen suyun piřirilecek pirinç miktarı için belirlenen su seviyesi çizgisini ařmadıđından emin olun.



### 3. Beyaz Et

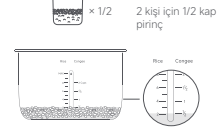
"Beyaz Et" modunu seçmek için "Seç/Bařlat" düğmesine basın, ardından lezzet seçeneđini belirlemek için "Lezzet" düğmesine basın. Ardından 18 dakika varsayılan basınç koruma süresi ile piřirmeye bařlamak için "Seç/Bařlat" düğmesini basılı tutun.

#### 4. Yahni Eti

"Yahni Eti" modunu seçmek için "Seç/Başlat" düğmesine basın, ardından lezzet seçeneğini belirlemek için "Lezzet" düğmesine basın. Ardından 30 dakika varsayılan basınç koruma süresi ile pişirmeye başlamak için "Seç/Başlat" düğmesini basılı tutun.

#### 5. Pirinç Çorbası

"Pirinç çorbası" modunu seçmek için "Seç/Başlat" düğmesine basın, ardından lezzet seçeneğini belirlemek için "Lezzet" düğmesine basın. Ardından 24 dakika varsayılan basınç koruma süresi ile pişirmeye başlamak için "Seç/Başlat" düğmesini basılı tutun.



Not: Örneğin 1/2 ölçme kabı dolusu pirinç pişirirken pirinci tencereye koyun, ardından su seviyesi "1/2" ölçüm çizgisine gelene kadar su doldurun. Taşma ve kısa devre gibi olası sorunları önlemek adına eklenen suyun pişirilecek pirinç miktarı için belirlenen su seviyesi çizgisini aşmadığından emin olun.

#### 6. Yavaş Pişirme

"Yavaş Pişirme" modunu seçmek için "Seç/Başlat" düğmesine basın. Ardından pişirmeye başlamak için "Seç/Başlat" düğmesini basılı tutun. Yavaş Pişirme için sıcaklık 68°C'de tutulur.

Not: "Yavaş Pişirme" modunda lezzet ayarı değiştirilemez ve pişirme tamamlandıktan sonra düdüklü tencere otomatik olarak sıcak tutma durumuna geçmez.

Kapalı modu: Cihaz açıldıktan sonra 5 dakika içerisinde herhangi bir düğmeye basılmazsa, pişirici, ekran kapalı olacak şekilde kapalı modu geçecektir.

Bekleme modu: Açtıktan sonra zamanlayıcı düğmesine basın, pişirici zamanlayıcı göstergesi yanıp söner ve planlanan süre görüntülenerek programlama moduna girecektir. Hiçbir düğmeye basılmadığı takdirde pişirici bekleme moduna geçecektir.

# Sorun Giderme

Sorunlar	Olası Nedenler ve Çözümler
Kapak kapanmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kapak kolunun uygun şekilde hizalandığından emin olun.</li><li>• Tencerede sıcak buhar basıncı var.</li><li>• Contanın yerine yerleştirildiğinden emin olun.</li></ul>
Kapak açılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tencerede boşaltılmamış basınç var. Buharın atılması için buhar atma düğmesine basın ve güvenlik vanasının düşmesini bekleyin.</li><li>• Basınç tamamen boşaltılmadıysa ancak vana otomatik olarak düşmüyorsa, güvenlik vanasını aşağı itmek için bir yemek çubuğu kullanın.</li></ul>
Basınç düzenleyici sızıntı yapıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Basınç kontrol arızası nedeniyle hava sızıntısı var.</li><li>• Basınç düzenleyici düzgün takılmamış.</li></ul>
Güvenlik vanasından sürekli buhar atılıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Güvenlik vanası deliğinde yabancı maddeler var.</li><li>• Güvenlik vanasının contası yıpranmış.</li></ul>
Düğmeler tepki vermiyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Düşük tencerenin pişirme, zamanlayıcı veya sıcak tutma durumunda olup olmadığını kontrol edin, böyle ise durumdan çıkmak için "İptal" düğmesine basın.</li></ul>
Pişirme sırasında buhar kaçırıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• İç tencerenin deforme olup olmadığını kontrol edin, kapağın sızdırmazlık bileşenlerinde yıpranma, deformasyon veya hasar olup olmadığını kontrol edin.</li></ul>
Pirinç yarım pişmiş (az pişmiş).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su - pirinç oranının ilgili ölçüm çizgisine uygun olup olmadığını kontrol edin (örneğin su yetersiz olabilir).</li><li>• Pirincin üretim tarihinden itibaren 6 aydan uzun süre geçip geçmediğini kontrol edin.</li><li>• İç tencere ve sensörün üst kısmı arasında yabancı madde olmadığından emin olun.</li><li>• Alt sensörün alüminyum kapağının yüzeyinin deforme olup olmadığını kontrol edin.</li></ul>
Pirinç veya pirinç çorbası pişerken taşmış.	<ul style="list-style-type: none"><li>• İç tencerenin altının deforme olup olmadığını kontrol edin.</li><li>• Su - pirinç oranının ilgili ölçüm çizgisine uygun olup olmadığını kontrol edin (örneğin su fazla olabilir).</li><li>• İç tencere ve sensörün üst kısmı arasında yabancı madde olmadığından emin olun.</li><li>• Alt sensörün alüminyum kapağının yüzeyinin deforme olup olmadığını kontrol edin.</li></ul>
Pirinç lapa olmuş.	<ul style="list-style-type: none"><li>• İç tencerenin altının deforme olup olmadığını kontrol edin.</li><li>• Su - pirinç oranının ilgili ölçüm çizgisine uygun olup olmadığını kontrol edin (örneğin su fazla olabilir).</li><li>• Düşük tenceredeki pirincin 12 saatten uzun süredir sıcak tutma durumunda tutulup tutulmadığını kontrol edin.</li></ul>
Pişirme sırasında belirgin bir koku var.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tıkanma önleme kalkanında ve contada önceki pişirmeden yiyecek kalıntısı veya su birikmesi olmadığından emin olun.</li><li>• Contada koku olup olmadığını kontrol edin.</li><li>• İlk kullanım sırasında, kokuların etkin şekilde giderilmesi için "Pirinç" modunda 2 ila 3 kez yarım tencere su kaynatılması önerilir.</li></ul>
Aygıt yazılımı güncellemesinden sonra sistem çöküyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Düşük tencere açık durumdayken "Zamanlayıcı" ve "Seç/Başlat" düğmelerini basılı tutarak düşük tencereyi fabrika ayarlarına geri yükleyin.</li></ul>
Altta ki pirinç yanmış.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pirincin yıkanıp yıkanmadığını kontrol edin.</li><li>• İç tencere ve sensörün üst kısmı arasında yabancı madde olmadığından emin olun.</li><li>• Alt sensörün alüminyum kapağının yüzeyinin deforme olup olmadığını kontrol edin.</li><li>• İç tencerenin altının deforme olup olmadığını kontrol edin.</li></ul>

Sorunlar	Olası Nedenler ve Çözümler
Sıcak tutma durumunda yiyecek kuruyor veya garip bir koku yayıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Düdüklü tenceredeki yiyeceğin 12 saatten uzun süredir sıcak tutma durumunda tutulup tutulmadığını kontrol edin.</li> <li>İç tencere ve sensörün üst kısmı arasında yabancı madde olmadığından emin olun.</li> <li>Alt sensörün alüminyum kapağının yüzeyinin deforme olup olmadığını kontrol edin.</li> <li>İç tencerenin altının deforme olup olmadığını kontrol edin.</li> </ul>
"Zamanlayıcı" işlevi istenen şekilde çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geçerli saatten planlanan tamamlama saatine kadar geçen sürenin gereken pişirme süresinden kısa olup olmadığını kontrol edin.</li> <li>Zamanlayıcıyı ayarladıktan sonra "Seç/Başlat" düğmesine basılıp basılmadığını kontrol edin.</li> </ul>

## Hata Kodu

Kod	Hata Açıklaması	Çözüm
E-10	Alt sensör hasar görmüş.	Onarım için satış sonrası hizmet ekibiyle iletişime geçin.

## Teknik özellikler

Ad	Elektrikli Düdüklü Tencere		
Kapasite	4,8 L	Model	MYL02-1
Nominal Voltaj	220~240 V~	Nominal Giriş Gücü	1000 W
Nominal Basınç	70 kPa	Nominal Frekans	50/60 Hz
Net Ağırlık	5,3 kg	Isıtma Yöntemi	Elektrikli ısıtma
Kapalı modu	0,3 W	Bekleme modu	0,8 W
Kullanılabilir Kapasite	2/3 Kapasite	Ürün Boyutları	296 × 347 × 288 mm

# Yönetmeliğe Uygunluk Bilgileri



Bu sembolü taşıyan tüm ürünler, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarıdır (2012/19/EU sayılı direktifte WEEE olarak belirtilmiştir) ve bunların sınıflandırılmamış evsel atıklarla birlikte atılmaması gerekir. Bunun yerine ekipman atıklarınızı, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının geri dönüşümü için devlet veya yerel makamlar tarafından belirlenmiş bir toplama noktasına teslim ederek insan sağlığını ve çevreyi korumanız gerekir. Doğru imha ve geri dönüşüm, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olası olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olur. Söz konusu toplama noktaları ve bu tür toplama noktalarının koşul ve şartları ile ilgili daha fazla bilgi için, lütfen kurulumcuya veya yerel makamlara başvurun.



Xiaomi Communications Co., Ltd. olarak işbu belge ile bu ekipmanın geçerli Direktiflere, Avrupa Normlarına ve değişikliklere uygun olduğunu beyan ederiz. AB uygunluk beyanının tam metnine şu adresten ulaşılabilir: <http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Ayrıntılı e-kılavuz için lütfen [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide) adresine gidin

Üretici: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Adres: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road,  
Haidian District, Beijing, 100085, China

Çin'de üretilmiştir

Daha fazla bilgi için lütfen [www.mi.com](http://www.mi.com)'u ziyaret edin

Kullanım Kılavuzu Sürümü: V1.2

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość.

## **WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

---

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do włączonego szybkowaru.
- Nie wkładaj szybkowaru do nagrzanego piekarnika.
- Przetawiaj szybkowar pod ciśnieniem z zachowaniem najwyższej ostrożności. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytu. Jeśli to konieczne, używaj produktów ochronnych.
- Nie używaj szybkowaru niezgodnie z przeznaczeniem.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieodpowiednie korzystanie z szybkowaru może spowodować oparzenia. Upewnij się, że szybkowar jest dobrze zamknięty, zanim włączysz grzanie. Zobacz rozdział „Jak używać”.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Nie otwieraj szybkowaru, zanim nie upewnisz się, że ciśnienie wewnątrz niego całkowicie spadło. Zobacz rozdział „Jak używać”.
- Nigdy nie używaj szybkowaru bez wody, ponieważ spowoduje to poważne uszkodzenia sprzętu.
- Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 pojemności. Podczas przygotowywania żywności powiększającej swoją objętość podczas gotowania, np. ryżu czy suszonych warzyw, nie napełniaj szybkowaru powyżej połowy jego pojemności.
- Używaj odpowiedniego źródła ciepła zgodnie z instrukcją.
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozorków wołowych), które może zwiększać objętość wskutek działania ciśnienia, nie nakłuwaj go, dopóki skóra jest napęczniała, ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Podczas gotowania kleistych potraw delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby zawartość

- naczynia nie wystrzeliła na zewnątrz.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zablokowane. Zapoznaj się z instrukcją obsługi.
  - Nigdy nie używaj szybkowaru pod ciśnieniem do smażenia potraw na głębokim lub płytkim tłuszczu.
  - Nie modyfikuj żadnych systemów zabezpieczeń. Możesz jedynie wykonywać prace konserwacyjne określone w instrukcji obsługi.
  - Używaj tylko części zamiennych producenta do odpowiedniego modelu. W szczególności używaj korpusu i pokrywy tego samego producenta i oznaczonych jako zgodne ze sobą.
  - Instrukcja wskazuje, że urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
  - Te urządzenia nie mogą być używane przez dzieci. Urządzenie i przewód należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
  - Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych albo osoby bez doświadczenia lub nieznające sprzętu, o ile będzie się to odbywać pod nadzorem lub zgodnie z poleceniami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania i ze zrozumieniem występujących zagrożeń.
  - Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
  - Jeśli przewód zasilania lub element elektryczny jest uszkodzony, musi zostać naprawiony lub wymieniony przez producenta, dział konserwacji lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
  - To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
    - aneksy kuchenne dla personelu sklepów, biur i innych miejsc pracy;
    - domy w gospodarstwach;
    - klienci hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;

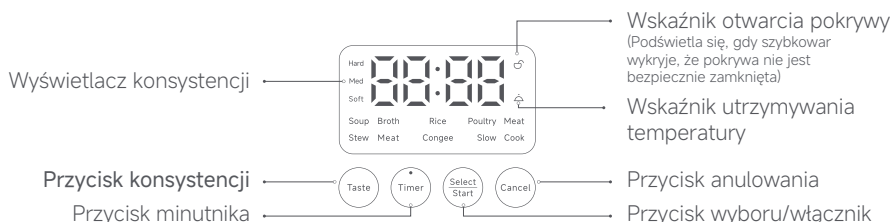
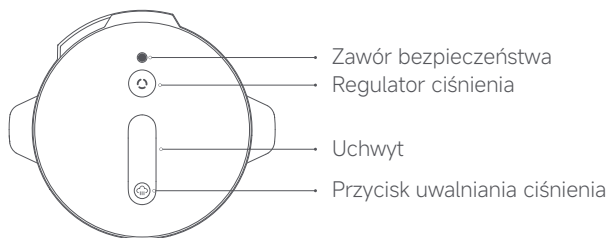
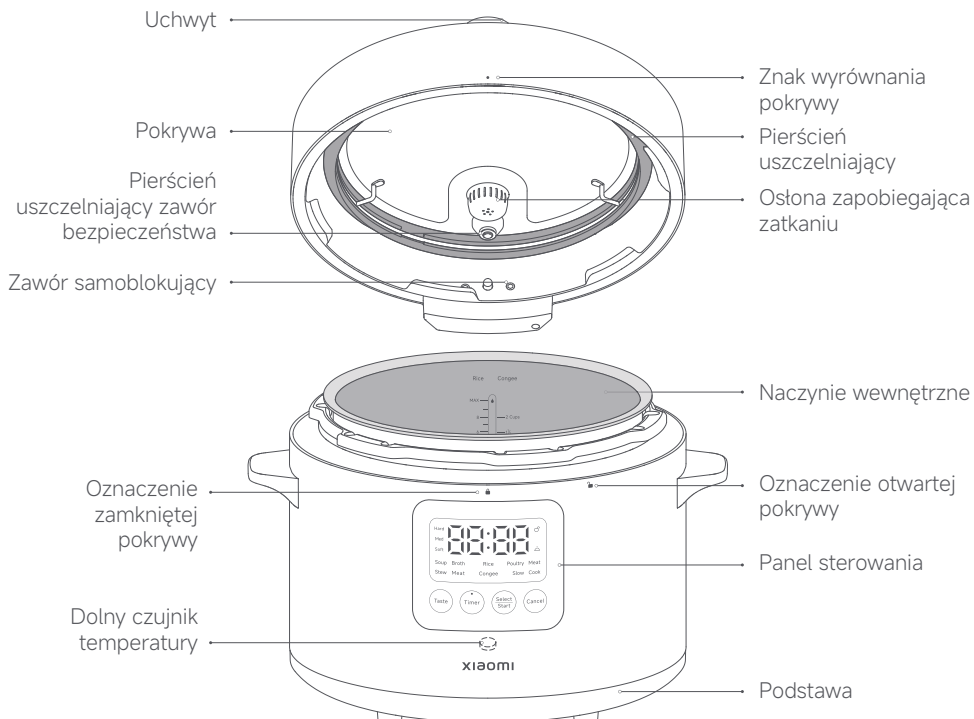
- obiekty oferujące zakwaterowanie ze śniadaniem.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wolno zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani innym płynie, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie ostygnie i dopóki wewnętrzne ciśnienie nie zostanie uwolnione. Jeśli trudno jest poruszyć pokrywę, oznacza to, że szybkowar nadal jest pod ciśnieniem. Nie wolno otwierać go na siłę. Każde ciśnienie w szybkowarze może stanowić zagrożenie. Zobacz rozdział „Jak używać”.
- Przed użyciem szybkowaru upewnij się, że naczynie wewnętrzne nie jest wgięte ani zdeformowane, a pierścień uszczelniający nie jest uszkodzony ani zdeformowany. W razie wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń lub deformacji, natychmiast zaprzestań używania produktu, aby uniknąć ryzyka uwolnienia ciśnienia, ujścia powietrza lub rozprysku płynów, oraz jak najszybciej wymień naczynie wewnętrzne lub pierścień uszczelniający na nowe.
- Nie ciągnij ani nie ściskaj na siłę pierścienia uszczelniającego, aby go nie zdeformować ani nie uszkodzić. Jeśli widoczne są deformacje lub uszkodzenia, wymień go bezzwłocznie.
- Podczas gotowania upewnij się, że poziom wody nie przekracza odpowiedniej linii maksymalnego poziomu wody, aby uniknąć ryzyka uwolnienia ciśnienia, uchodzenia powietrza lub rozprysku płynów.
- Jeśli szybkowar jest używany w krajach lub regionach o ciepłym i wilgotnym klimacie i jeśli może zostać podłączony do zasilacza bez uziemienia w związku z brakiem odpowiedniego przewodu, zaleca się zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
- Nie dotykaj naczynia wewnętrznego dłońmi od razu po wyłączeniu urządzenia, ponieważ może to spowodować oparzenia na skutek

wysokiej temperatury. Zaczekaj, aż szybkowar ostygnie, zanim otworzysz pokrywę i wyjmiesz naczynie wewnętrzne.

- Nie czyść naczynia wewnętrznego stalowym czyścikiem ani innymi twardymi przedmiotami. Do czyszczenia używaj wyłącznie miękkiej szmatki.
- Regularnie sprawdzaj osłonę zapobiegającą zatkaniu i regulator ciśnienia, aby upewnić się, że nie zostały zablokowane.
- Nie używaj szybkowaru do gotowania żywności (takiej jak wodorosty lub krasnorosty morskie i inne potrawy w płatach), która może blokować ujście pary. Nie przykrywaj niczym górnej części szybkowaru podczas użytkowania, aby nie zablokować możliwości uwolnienia pary.
- Chroń szybkowar przed upadkiem i uderzeniami twardymi przedmiotami, ponieważ mogą one spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia lub zranienie.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli wewnątrz pokrywy jest uszkodzone, ponieważ może to spowodować oparzenie lub zranienie przez parę lub gotującą się ciecz.
- Nie używaj szybkowaru, jeśli naczyniem wewnętrznym jest zdeformowane, ponieważ może to spowodować oparzenie lub zranienie przez parę lub gotującą się ciecz.
- Nie modyfikuj szybkowaru. Prace związane z demontażem lub naprawą szybkowaru mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanych techników serwisowych. Ignorowanie tego zalecenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub zranienie. Unikaj styczności silikonowych części szybkowaru z napojami alkoholowymi zawierającymi ponad 50% etanolu.
- Podczas przechowywania szybkowaru należy unikać stawiania na nim ciężkich przedmiotów. Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

**ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE.**

# Przegląd produktu



## Wykaz akcesoriów



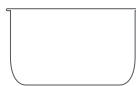
Łyżka do ryżu



Łyżka do kleiku



Miarka



Czarne naczynie wewnętrzne



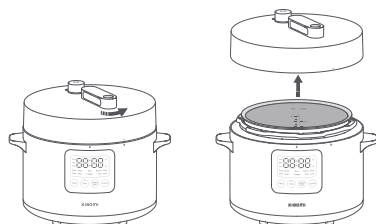
Złote naczynie wewnętrzne

Uwaga: aby zminimalizować przenoszenie smaków, zaleca się używanie czarnego naczynia wewnętrznego do gotowania rosółu i duszenia dań mięsnych, a złotego naczynia wewnętrznego do gotowania ryżu i kleiku.

## Rozkładanie i czyszczenie

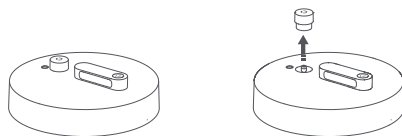
Zależnie od częstotliwości użytkowania, regularnie czyść pokrywę, pierścień uszczelniający, ostonę zapobiegającą zatkaniu i regulator ciśnienia, aby uniknąć blokad.

### 1. Otwieranie pokrywy



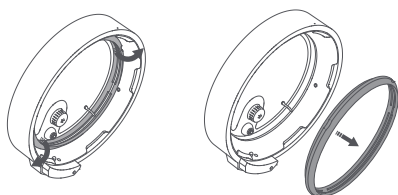
- Złap za uchwyt i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyrównaj uchwyt z oznaczeniem „↑” i unieś pokrywę.

### 2. Demontaż regulatora ciśnienia



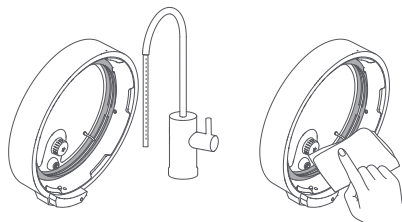
- Delikatnie pociągnij regulator ciśnienia do góry w sposób pokazany na rysunku. Następnie umyj go wodą.
- Umieść regulator ciśnienia na miejscu i delikatnie naciśnij, aby go dobrze zamocować.

### 3. Zdejmowanie pierścienia uszczelniającego



- Delikatnie wyciągnij pierścień uszczelniający w sposób pokazany na rysunku. Następnie umyj go wodą.
- Umieść pierścień uszczelniający na miejscu i zamocuj na obudowie.

### 4. Czyszczenie pokrywy



- Pokrywa i jej elementy mogą być bezpośrednio płukane czystą wodą.
- Po optukaniu i wysuszeniu należy odpowiednio złożyć elementy przed zamknięciem pokrywy.

# Jak używać

## Czyszczenie przed użyciem

Otwórz pokrywę, wyjmij pierścień uszczelniający, regulator ciśnienia i inne elementy, ostrożnie wyczyść pokrywę i elementy czystą wodą, a następnie złóż z powrotem po wyschnięciu.

Uwaga: przed użyciem szybkowaru sprawdź, czy wszystkie części, takie jak regulator ciśnienia, zawór bezpieczeństwa i pierścień uszczelniający są prawidłowo zamontowane.

## Dodawanie produktów żywnościowych do naczynia (w przykładzie użyto mięsa drobiowego)

1. Optucz mięso drobiowe i pokrój na kawałki. Zagotuj mięso drobiowe w rondlu z odpowiednią ilością wody i zblansuj je zimną wodą. Następnie włóż mięso drobiowe do naczynia wewnętrznego szybkowaru.

2. Dodaj przyprawy i dodatki do naczynia wewnętrznego i dobrze zamieszaj.

3. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego do sucha i umieść je w szybkowarze.

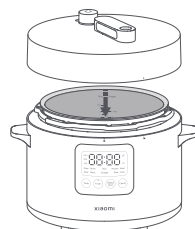
Uwaga: zaleca się dolać tyle wody, aby znalazły się pod nią wszystkie składniki, ale bez przekraczania linii maksymalnego poziomu wody.

## Bezpieczne zamykanie pokrywy

Wyrównaj uchwyt z oznaczeniem „” i załóż pokrywę na szybkowar.

Następnie złap za uchwyt i obróć pokrywę w kierunku zgodnym z uchem wskazówek zegara, aby oznaczenie „” zrównało się z „”.

co oznacza, że pokrywa została bezpiecznie zamknięta.



## Otwieranie pokrywy

Po zakończeniu gotowania, zanim spróbujesz otworzyć pokrywę,

upewnij się, że zawór bezpieczeństwa opadł. Po potwierdzeniu złap

za uchwyt i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek

zegara, aby oznaczenie „” zrównało się z „”, a następnie unieś

pokrywę, aby otworzyć szybkowar. Możesz też ręcznie nacisnąć

przycisk uwalniania ciśnienia, aby szybko je obniżyć.



Uwaga: podczas obsługi przycisku uwalniania ciśnienia należy naciskać go od przodu szybkowaru, zachowując bezpieczną odległość od regulatora ciśnienia, aby zapobiec oparzeniom w wyniku działania pary.

Podczas gotowania potraw płynnych (takich jak rosół, kleik ryżowy itd.) nie należy używać przycisku uwalniania ciśnienia, aby zapobiec oparzeniom spowodowanym przez wylewające się jedzenie. Przed otwarciem pokrywy zaczekaj, aż zawór bezpieczeństwa opadnie.



## Włączanie/wyłączanie

### 1. Włączanie

Po włączeniu zasilania szybkowaru wskaźnik trybu Rosół miga, czemu towarzyszy dźwięk

powiadomienia o uruchomieniu. Jeśli nie wykonasz żadnej operacji w ciągu 5 minut,

szybkowar przejdzie do trybu gotowości i można go będzie ponownie aktywować przez

naciśnięcie dowolnego przycisku.

### 2. Wyłączanie

Aby wyłączyć szybkowar, po prostu odłącz przewód zasilania.

# Rozpoczynanie gotowania

---

## 1. Wybieranie funkcji

W trybie gotowości naciśnij przycisk Wybór/włącznik, aby wybrać żądany tryb gotowania. Po włączeniu szybkowaru automatycznie włącza się tryb Rosół, co jest wskazywane migającą ikoną trybu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włącznik, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku Wybór/włącznik szybkowar rozpoczyna gotowanie tylko, jeśli wykręje, że pokrywa została zamknięta.

## 2. Ustawianie konsystencji

Przed rozpoczęciem gotowania można nacisnąć przycisk Konsystencja, aby wybrać jedną z następujących opcji konsystencji: Twarda, Średnia, Miękka. Przykładowo podczas gotowania mięsa drobiowego wstępnie ustawiona konsystencja to Miękka.

Uwaga: w trybie Wolne gotowanie nie można dostosować ustawienia konsystencji. W tym przypadku naciśnięcie przycisku Konsystencja nie odnosi żadnego skutku, a ustawienie nie jest wyświetlane.

## 3. Gotowanie

Podczas gotowania na ekranie wyświetla się czas pozostały do końca działania. Oprócz tego nie można zmienić ustawienia konsystencji.

Uwaga: w trybach utrzymywania temperatury i gotowania z otwartą pokrywą na ekranie wyświetla się czas, który upłynął od włączenia.

## 4. Anulowanie gotowania

Naciśnij przycisk Anuluj, aby anulować bieżący tryb gotowania. Ekran powróci do początkowego stanu.

## 5. Kończenie gotowania

Po zakończeniu gotowania szybkowar wygeneruje dźwięk powiadomienia i przejdzie do trybu utrzymywania temperatury. Aby zakończyć tryb utrzymywania temperatury, naciśnij przycisk Anuluj.

Uwaga: podczas obsługi przycisku uwalniania ciśnienia należy naciskać go od przodu szybkowaru, zachowując bezpieczną odległość od regulatora ciśnienia, aby zapobiec oparzeniom w wyniku działania pary.

Podczas gotowania potraw płynnych (takich jak rosół, kleik ryżowy itd.) nie należy używać przycisku uwalniania ciśnienia, aby zapobiec oparzeniom spowodowanym przez wylewające się jedzenie. Przed otwarciem pokrywy zaczekaj, aż zawór bezpieczeństwa opadnie. Jeśli po otwarciu pokrywy w naczyniu będzie gorąca para, ostrożnie usuń regulator ciśnienia i zamknij pokrywę. Po bezpiecznym zamknięciu pokrywy, ponownie zamontuj regulator ciśnienia.

## 6. Ustawianie minutnika

Po wybraniu żadanego trybu gotowania naciśnij przycisk Minutnik, aby ustawić czas do ukończenia gotowania. Naciśnij przycisk Wybór/włącznik, aby rozpocząć zaplanowane gotowanie, a przycisk Anuluj, aby anulować zaplanowane gotowanie.

Uwaga: zaplanowany czas reprezentuje okres niezbędny do ukończenia gotowania. Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk Minutnik, zaplanowany czas wyświetlany na panelu sterowania zwiększa się o 15 minut. Za każdym razem, gdy naciśniesz i przytrzymasz przycisk Minutnik, zaplanowany czas wyświetlany na panelu sterowania zwiększa się o 30 minut. Maksymalna wartość obsługiwana przez minutnik to 24 godziny (wyświetlane jako 24:00).

Uwaga: ilustracje produktu, akcesoriów i interfejsu użytkownika przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi służą jedynie jako odniesienie. Rzeczywisty produkt i funkcje mogą różnić się od przedstawionych w związku z ulepszeniami produktu.

## Ustawienie konsystencji

Przed rozpoczęciem gotowania można nacisnąć przycisk Konsystencja, aby wybrać jedną z następujących opcji konsystencji: Twarda, Średnia, Miękka. Każde naciśnięcie powoduje stopniowe dostosowanie poziomu miękkości.

Tryb gotowania	Poziom	Konsystencja	Tryb gotowania	Poziom	Konsystencja
Rosół	P2–P3	Twarda	Ryż	P2–P3	Twarda
	P4–P5	Średnia		P4–P5	Średnia
	P6–P7	Miękka		P6–P7	Miękka
Mięso drobiowe	P2–P3	Twarda	Mięso duszone	P4–P5	Twarda
	P4–P5	Średnia		P6–P7	Średnia
	P6–P7	Miękka		P8	Miękka
Kleik ryżowy	P3–P4	Twarda	Wolne gotowanie	-	Twarda
	P5–P6	Średnia		-	Średnia
	P7–P8	Miękka		-	Miękka

Uwaga: w trybie Wolne gotowanie nie można dostosować ustawienia konsystencji.

## Instrukcja obsługi

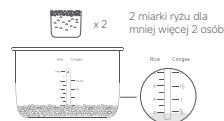
Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać żądany tryb gotowania. Każde naciśnięcie zmienia tryb w następującej kolejności: Rosół, Ryż, Mięso drobiowe, Mięso duszone, Kleik, Wolne gotowanie.

### 1. Rosół

Po uruchomieniu szybkiego gotowania domyślnie ustawiane są tryb Rosół i Średnia konsystencja. Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby przejść do wyboru trybu, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 18 minut.

### 2. Ryż

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Ryż, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 16 minut.



Uwaga: przykładowo podczas gotowania 2 miarek ryżu wsyp ryż do naczynia i wlej wodę do linii poziomu wody oznaczonej numerem „2”. Aby uniknąć ewentualnych problemów, takich jak przełanie lub zwarcie, upewnij się, że dolana woda nie przekracza linii poziomu wody odpowiadającej ilości ryżu.

### 3. Mięso drobiowe

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Mięso drobiowe, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 18 minut.

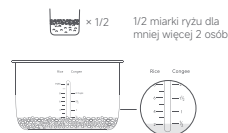
#### 4. Mięso duszone

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Mięso duszone, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 30 minut.

#### 5. Kleik ryżowy

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Kleik ryżowy, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 24 minut.

Uwaga: przykładowo podczas gotowania 1/2 miarki ryżu wsyp ryż do naczynia i wlej wodę do linii poziomu wody z oznaczeniem „1/2”. Aby uniknąć ewentualnych problemów, takich jak przelanie lub zwarcie, upewnij się, że dolana woda nie przekracza linii poziomu wody odpowiadającej ilości ryżu.



#### 6. Wolne gotowanie

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Wolne gotowanie. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie. Temperatura podczas Wolnego gotowania jest utrzymywana na poziomie 68°C.

Uwaga: w trybie Wolne gotowanie nie można zmienić ustawienia konsystencji, a szybkowar nie przechodzi automatycznie do trybu utrzymywania temperatury po zakończeniu gotowania.

Tryb wyłączenia: jeśli w ciągu 5 minut od włączenia zasilania nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, kuchenka przejdzie w tryb wyłączenia, a wyświetlacz wyłączy się.

Tryb gotowości: naciśnij przycisk minutnika po włączeniu zasilania, a kuchenka przejdzie w tryb planowania, wskaźnik minutnika będzie migał i wyświetlony zostanie zaplanowany czas. Jeśli żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, kuchenka przejdzie w tryb gotowości.

# Rozwiązywanie problemów

Problemy	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Nie można zamknąć pokrywy.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy uchwyt pokrywy jest odpowiednio wyrównany.</li><li>• W naczyniu znajduje się gorąca para pod ciśnieniem.</li><li>• Sprawdź, czy pierścień uszczelniający jest założony.</li></ul>
Nie można otworzyć pokrywy.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naczynie nadal jest pod ciśnieniem. Aby je obniżyć, naciśnij przycisk uwalniania ciśnienia i zaczekaj, aż zawór bezpieczeństwa opadnie.</li><li>• Jeśli ciśnienie zostało całkowicie uwolnione, ale zawór bezpieczeństwa nie opadł automatycznie, naciśnij go patykiem.</li></ul>
Regulator ciśnienia jest nieszczelny.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brak możliwości kontrolowania ciśnienia skutkuje uchodzeniem powietrza.</li><li>• Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo zamontowany.</li></ul>
Z zaworu bezpieczeństwa stale wydobywa się para.	<ul style="list-style-type: none"><li>• W otworze zaworu bezpieczeństwa znajdują się ciała obce.</li><li>• Pierścień uszczelniający w zaworze bezpieczeństwa jest zużyty.</li></ul>
Przyciski nie reagują.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy szybkowar jest w trybach gotowania, utrzymywania temperatury lub czy działa minutnik, a jeśli tak, naciśnij przycisk Anuluj, aby zakończyć dany tryb.</li></ul>
Para uchodzi podczas gotowania.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy naczynie wewnętrzne nie jest zdeformowane i czy elementy uszczelniające pokrywy nie zostały zużyte, nie są zdeformowane lub uszkodzone.</li></ul>
Ryż jest ugotowany częściowo (niedogotowany).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy proporcje wody i ryżu są zgodne z odpowiednią linią pomiaru (tzn. czy jest wystarczająco dużo wody).</li><li>• Sprawdź, czy ryż nie był przechowywany przez dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji.</li><li>• Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt.</li><li>• Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana.</li></ul>
Podczas gotowania ryżu lub kleiku ryżowego naczynie jest przepiętne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana.</li><li>• Sprawdź, czy proporcje wody i ryżu są zgodne z odpowiednią linią pomiaru (tzn. czy wody nie jest za dużo).</li><li>• Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt.</li><li>• Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana.</li></ul>
Ryż się klei i zbija w grudki.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana.</li><li>• Sprawdź, czy proporcje wody i ryżu są zgodne z odpowiednią linią pomiaru (tzn. czy wody nie jest za dużo).</li><li>• Sprawdź, czy ryż nie znajdował się w szybkowarze w trybie utrzymywania temperatury przez ponad 12 godzin.</li></ul>
Podczas gotowania wydziela się dziwny zapach.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy w osłonie zapobiegającej zatkaniami i na pierścieniu uszczelniającym nie ma pozostałości jedzenia z poprzedniego gotowania.</li><li>• Sprawdź, czy pierścień uszczelniający nie wydziela nieprzyjemnych zapachów.</li><li>• Przy pierwszym użyciu zaleca się 2- lub 3-krotne zagotowanie potrawy naczynia wody w trybie Ryż w celu usunięcia zapachów.</li></ul>
Po aktualizacji oprogramowania układowego system ulega awarii.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gdy szybkowar jest włączony, naciśnij i przytrzymaj przyciski Minutnik i Wybór/włącznik, aby przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia.</li></ul>
Ryż na spodzie jest przypalony.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź, czy ryż został wyptukany.</li><li>• Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt.</li><li>• Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana.</li><li>• Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana.</li></ul>

Problemy	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Jedzenie wysycha lub wydziela dziwny zapach w trybie utrzymania temperatury.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy jedzenie nie znajdowało się w szybkowarze w trybie utrzymywania temperatury przez ponad 12 godzin.</li> <li>• Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt.</li> <li>• Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana.</li> <li>• Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana.</li> </ul>
Funkcja Minutnik nie działa zgodnie z oczekiwaniami.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy czas od bieżącego czasu do zaplanowanego czasu ukończenia jest krótszy niż żądany czas gotowania.</li> <li>• Sprawdź, czy przycisk Wybór/włacznik nie został naciśnięty po ustawieniu minutnika.</li> </ul>

## Kod błędu

Kod	Opis błędu	Rozwiązanie
E-10	Dolny czujnik jest uszkodzony.	Skontaktuj się z posprzedażowym działem serwisowym w sprawie naprawy.

## Dane techniczne

Nazwa	Elektryczny szybkowar	Model	MYL02-1
Pojemność	4,8 l	Znamionowa moc wejściowa	1000 W
Napięcie znamionowe	220–240 V~	Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Ciśnienie znamionowe	70 kPa	Sposób podgrzewania	Grzanie elektryczne
Masa netto	5,3 kg	Wymiary produktu	296 × 347 × 288 mm
Tryb wyłączenia	0,3 W	Tryb gotowości	0,8 W
Pojemność użytkowa	2/3 pojemności		

## Informacje dotyczące zgodności z przepisami

---



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem uznano za odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE) i nie można ich wyrzucić po zakończeniu okresu użytkowania wraz z innymi zmieszanyymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu ochrony zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego należy przekazać zużyty sprzęt do wyznaczonego punktu utylizacji wyznaczonego przez instytucje rządowe lub lokalne. Prawidłowe usunięcie zużytego produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom oddziaływania na środowisko naturalne i zdrowie ludzi. Więcej informacji o warunkach i lokalizacji punktów zbiórki można uzyskać w urzędzie lokalnym lub od instalatora.



Niniejszym firma Xiaomi Communications Co., Ltd. deklaruje zgodność produktu z wymogami odpowiednich dyrektyw oraz norm europejskich wraz ze zmianami. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej:  
<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Szczegółową elektroniczną instrukcję obsługi można znaleźć na stronie [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Уважно прочитайте цю інструкцію й збережіть її для подальшого використання.

## **ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ**

---

- Прочитайте всі інструкції, наведені в цьому документі.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання.
- Тримайте прилад подалі від дітей під час його використання.
- Не ставте прилад у розігріту духовку.
- Дуже обережно пересувайте прилад, коли він працює під тиском. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу. Переносьте прилад за ручки. Якщо потрібно, використовуйте прихапки.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Прилад слугує для приготування їжі під тиском. Неправильне використання може спричинити опіки. Переконайтеся, що прилад правильно закритий, перш ніж починати приготування (див. розділ "Як використовувати").
- Ніколи не відкривайте прилад силою. Не відкривайте кришку, доки не переконаєтеся, що внутрішній тиск повністю скинуто (див. розділ "Як використовувати").
- Не використовуйте прилад без води в чаші. Це може спричинити серйозні пошкодження приладу.
- Не заповнюйте чашу більше ніж на 2/3 її ємності. Під час приготування продуктів, які розширюються під час кулінарної обробки, як-от рис або зневоднені овочі, не заповнюйте чашу приладу більше ніж наполовину.
- Використовуйте правильне джерело тепла відповідно до інструкцій з експлуатації.
- Після приготування м'яса, яке має шар шкіри (наприклад, яловичий язик), що може набухати внаслідок дії тиску, не проколюйте шкіру після приготування, якщо вона виглядає надуту: ви можете отримати опік.

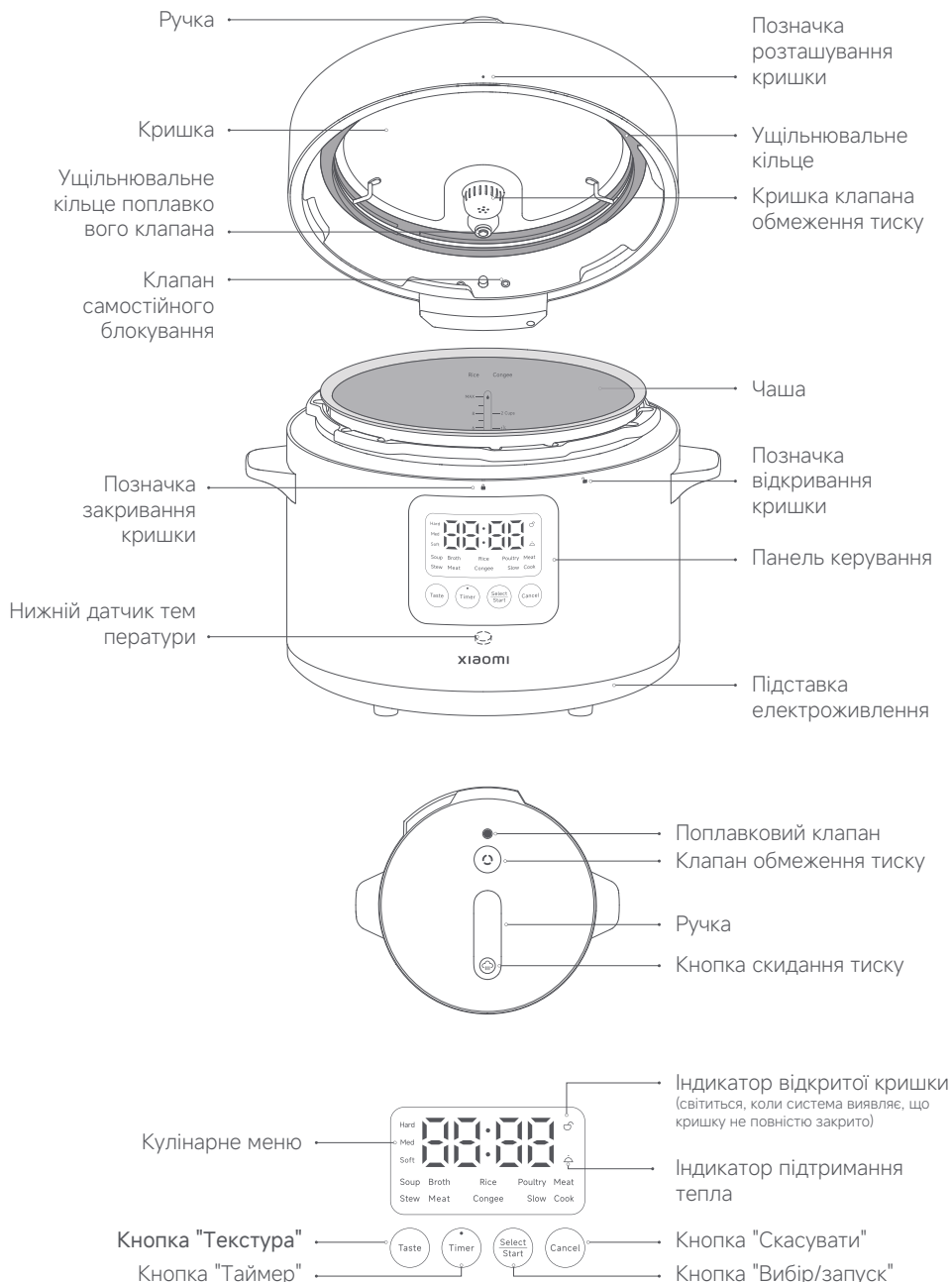
- Щоб запобігти викиданню їжі, під час приготування страв із тіста обережено струсіть прилад, перш ніж відкрити кришку.
- Перед кожним використанням перевіряйте, щоб клапани не були заблоковані. Див. інструкції з експлуатації.
- Ніколи не використовуйте прилад під тиском для обсмажування продуктів у малій або великій кількості олії.
- Не втручайтеся в роботу будь-якої із систем безпеки, окрім виконання вказівок із технічного обслуговування, зазначених в інструкції з експлуатації.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини відповідно до своєї моделі. Зокрема, використовуйте корпус і кришку від того самого виробника, які зазначено як сумісні.
- Цей прилад не призначений для приведення в дію за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Зберігайте прилад і його шнур у недоступному для дітей місці.
- Цим приладом можуть користуватись особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо перебувають під наглядом або отримують указівки щодо безпечного використання приладу й розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Якщо шнур живлення або електричний компонент приладу пошкоджені, їх повинен замінити чи відремонтувати виробник, фахівець відділу обслуговування або кваліфікований спеціаліст, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад призначений для побутового використання та в зазначених нижче умовах:
  - у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;

- у фермерських приміщеннях;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах тимчасового проживання;
- у закладах, що надають послуги ночівлі й сніданок.
- Щоб запобігти ураженню електричним струмом. Не занурюйте прилад, його шнур живлення або штепсельну вилку у воду чи інші рідини.
- Не відкривайте кришку, доки внутрішній тиск приладу не буде повністю скинуто й він не охолоне. Якщо кришку важко відкрити, це свідчить про те, що прилад перебуває під тиском. Не відкривайте його силою. Тиск у приладі може становити небезпеку. Див. розділ "Як використовувати".
- Перш ніж використовувати прилад, переконайтеся, що чашу не деформовано й на ній немає вм'ятин, а також що ущільнювальне кільце не пошкоджено й не деформовано. У разі виявлення будь-якого пошкодження або деформації припиніть використовувати прилад, щоб запобігти ризику скидання тиску, витoku повітря або розбризкування рідини, і якнайшвидше замініть чашу чи ущільнювальне кільце.
- Не тягніть і не стискайте ущільнювальне кільце силою, щоб запобігти його деформації або пошкодженню. У разі видимих деформацій або пошкоджень негайно замініть його.
- Під час приготування переконайтеся, що рівень води не перевищує найвищу відповідну позначку, щоб запобігти ризику скидання тиску, витoku повітря або розбризкування рідини.
- Якщо прилад використовується в країні або регіоні з жарким і вологим кліматом та якщо його може бути підключено до джерела живлення без заземлення через відсутність стаціонарної проводки, рекомендовано встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з максимальним робочим струмом, що не перевищує 30 мА.

- Не торкайтеся чаші безпосередньо руками відразу після використання, щоб уникнути опіків через високу температуру поверхні. Зачекайте, доки прилад охолоне, перш ніж відкрити його кришку й витягти чашу.
- Не використовуйте металеві губки або інші жорсткі предмети для чищення чаші. Використовуйте м'яку тканину для чищення.
- Регулярно перевіряйте клапан обмеження тиску та його кришку, щоб переконатися, що їх не заблоковано.
- Не використовуйте прилад для приготування водорослей та інших пластівцеподібних продуктів, які можуть забити отвір виходу пари. Не накривайте кришку іншими предметами під час приготування, оскільки це може перешкоджати виходу пари.
- Щоб запобігти травмам або несправностям, не кидайте прилад і не вдаряйте його твердими предметами.
- Щоб запобігти травмуванню або опікам від пари чи витoku киплячої рідини, не використовуйте прилад, якщо структуру внутрішньої поверхні кришки пошкоджено.
- Щоб запобігти травмуванню або опікам від пари чи витoku киплячої рідини, не використовуйте прилад, якщо чашу деформовано. Не модифікуйте прилад самостійно. Для запобігання
- пожежі, ураженню електричним струмом і травмуванню розбирати або ремонтувати прилад дозволено лише фахівцям із ремонту. Не допускайте потрапляння алкогольних напоїв, що містять більше ніж 50 % етанолу, на силіконові частини приладу.
- Не розташовуйте важкі предмети зверху на скороварці під час зберігання. Зберігайте в сухому, прохолодному місці.

**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.**

# Опис продукту



## Список аксесуарів



Ложка для рису



Ложка для рідкої рисової каші



Мірна чашка



Чорна чаша для приготування їжі



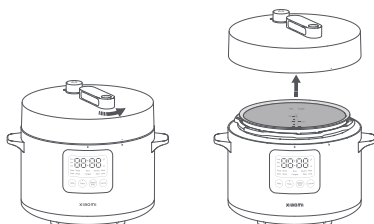
Золотиста чаша для приготування їжі


Примітка: щоб мінімізувати перенесення смаку однієї страви на іншу, рекомендується використовувати чорну чашу для приготування супів, бульйонів і тушкованого м'яса, а золотисту – для варіння рису й рідкої рисової каші.

## Розбирання та очищення

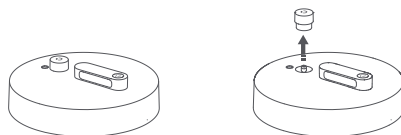
Залежно від частоти використання регулярно очищайте кришку, ущільнювальне кільце, кришку клапана обмеження тиску й сам клапан, щоб запобігти засміченню.

### 1. Відкриття кришки



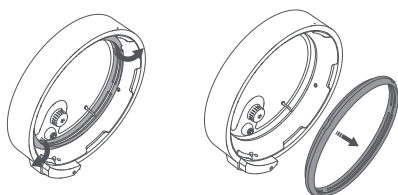
- Візьміться за ручку й поверніть кришку у проти годинникової стрілки.
- Установіть ручку в положення  й підійміть кришку.

### 2. Розбирання клапана обмеження тиску



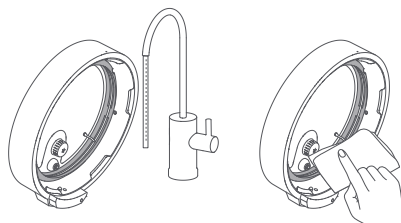
- Обережно потягніть клапан обмеження тиску вгору, як показано на рисунку, і промийте його водою.
- Установіть клапан обмеження тиску на місце й обережно притисніть його.

### 3. Розбирання ущільнювального кільця



- Обережно витягніть ущільнювальне кільце, як показано на рисунку, і промийте його водою.
- Установіть ущільнювальне кільце на місце й притисніть його до тримача.

### 4. Очищення кришки



- Кришку та її компоненти можна промивати чистою водою.
- Після промивання та сушіння повторно встановіть їх, перш ніж закрити кришку.

# Як використовувати

## Чищення перед першим використанням

Відкрийте кришку, зніміть ущільнювальне кільце, клапан обмеження тиску й інші компоненти, обережно промийте їх чистою водою, витріть насухо та встановіть назад.

Примітка: перед використанням приладу перевірте, чи всі частини, як-от клапан обмеження тиску, поплавковий клапан і ущільнювальне кільце, установлені належним чином.

## Додавання продуктів у чашу (у цьому прикладі – м'яса птиці)




1. Вимийте й наріжте м'ясо птиці на шматки. Покладіть їх у сковорідку з необхідною кількістю води й доведіть до кипіння на сковорідці, а потім бланшуйте в холодній воді. Після цього покладіть м'ясо птиці в чашу приладу.

2. Додайте гарнір і приправи в чашу й добре перемішайте.



3. Протріть зовнішню частину чаші вологою тканиною, а потім витріть її насухо. Помістіть чашу в прилад.

Примітка: рекомендується додавати воду, щоб занурити інгредієнти, але не перевищувати позначку максимального рівня води.

## Правильне закривання кришки

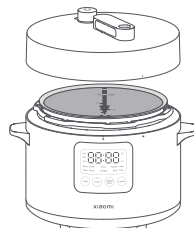
Вирівняйте положення ручки відповідно до позначки  й покладіть кришку на прилад. Потім повертайте ручку за годинниковою стрілкою, доки положення  не досягне позначки . Вона означає, що кришку повністю закрито.

## Відкривання кришки

Після завершення приготування переконайтеся, що поплавковий клапан опустився, перш ніж відкривати кришку. Якщо все гаразд, візьміться за ручку й поверніть кришку проти годинникової стрілки, доки  не досягне позначки . Потім підійміть кришку вгору, щоб відкрити її. Щоб швидко скинути тиск, можна також уручну натиснути відповідну кнопку.

Примітка: кнопку скидання тиску слід натискати з передньої частини приладу, тримаючись на безпечній відстані від клапана обмеження тиску, щоб запобігти опікам від пари.

Під час приготування рідких страв (суп/бульйон, рідка рисова каша тощо) не використовуйте кнопку скидання тиску для випуску пари, оскільки це може призвести до опіків рук через переливання. Не намагайтеся відкрити кришку, поки не опуститься поплавковий клапан.



## Увімкнення/вимкнення

### 1. Увімкнення

Під час увімкнення живлення блимає індикатор режиму "Суп/бульйон" і лунає сигнал запуску. Якщо не виконується жодних дій протягом 5 хвилин, прилад переходить у режим очікування. Щоб увімкнути його повторно, натисніть будь-яку кнопку.

### 2. Вимкнення

Щоб вимкнути прилад, витягніть шнур живлення з розетки.

# Початок приготування

---

## 1. Вибір функції

У режимі очікування натисніть кнопку "Вибір/запуск", щоб вибрати потрібний режим приготування. Після запуску за замовчуванням вибрано режим "Суп/бульйон" (почне блимати відповідний індикатор). Натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування.

Примітка: після того як ви натиснете й утримуватимете кнопку "Вибір/запуск", приготування почеться лише тоді, коли система підтвердить, що кришку закрито.

## 2. Вибір текстури

Перед початком приготування ви можете натиснути кнопку "Текстура", щоб вибрати необхідну текстуру страви: "Щільна", "Середня", "М'яка". Наприклад, для м'яса птиці за замовчуванням вибрано м'яку текстуру.

Примітка: налаштування текстури не можна змінювати в режимі "Повільне приготування". Відповідна кнопка не працюватиме, і налаштування не відобразяться на дисплеї.

## 3. Процес приготування

Під час приготування їжі на екрані показано зворотний відлік часу. Крім того, не можна змінити налаштування текстури.

Примітка: у режимі підтримання тепла й приготування з відкритою кришкою на екрані відображається час, що минув, у режимі зворотного відліку часу.

## 4. Скасування приготування

Натисніть кнопку "Скасувати", щоб скасувати поточний режим приготування, і на екрані відобразиться початковий стан.

## 5. Завершення приготування

Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим підтримання тепла. Натисніть кнопку "Скасувати", щоб вийти з режиму підтримання тепла.

Примітка: кнопку скидання тиску слід натискати з передньої частини приладу, тримаючись на безпечній відстані від клапана обмеження тиску, щоб запобігти опікам від пари.

Під час приготування рідких страв (суп/бульйон, рідка рисова каша тощо) не використовуйте кнопку скидання тиску для випуску пари, оскільки це може призвести до опіків рук через переливання. Не намагайтеся відкрити кришку, поки не опуститься поплавковий клапан. Якщо після відкриття кришки всередині чаші є гаряча пара, обережно зніміть клапан обмеження тиску й закрийте кришку. Закривши кришку, установіть клапан обмеження тиску на місце.

## 6. Установлення таймера

Після вибору потрібного режиму приготування натисніть кнопку "Таймер", щоб установити час завершення приготування. Натисніть кнопку "Вибір/запуск", щоб почати заплановане приготування, і натисніть кнопку "Скасувати", щоб скасувати його.

Примітка: запланований час – це час, необхідний для завершення приготування. Під час кожного натискання кнопки "Таймер" запланований час на панелі керування збільшується з кроком у 15 хвилин, під час натискання та утримання кнопки "Таймер" час збільшується з кроком у 30 хвилин, максимальне налаштування таймера становить 24 години (24:00).

Примітка: ілюстрації виробу, приладдя та користувацького інтерфейсу, наведені в цьому посібнику користувача, призначено виключно для довідки. Фактичний виріб і його функції можуть відрізнятися через подальше вдосконалення.

## Вибір текстури

Перед початком приготування ви можете натиснути кнопку "Текстура", щоб вибрати необхідну текстуру страви: "Щільна", "Середня", "М'яка". З кожним натисканням рівень м'якості збільшується.

Режим приготування	Рівень	Текстура	Режим приготування	Рівень	Текстура
Суп/бульйон	P2–P3	Щільна	Рис	P2–P3	Щільна
	P4–P5	Середня		P4–P5	Середня
	P6–P7	М'яка		P6–P7	М'яка
М'ясо птиці	P2–P3	Щільна	Тушковане м'ясо	P4–P5	Щільна
	P4–P5	Середня		P6–P7	Середня
	P6–P7	М'яка		P8	М'яка
Рідка рисова каша	P3–P4	Щільна	Повільне приготування	–	Щільна
	P5–P6	Середня		–	Середня
	P7–P8	М'яка		–	М'яка

Примітка: налаштування текстури не можна змінювати в режимі "Повільне приготування".

## Інструкції з експлуатації

Натисніть кнопку "Вибір/запуск", щоб вибрати потрібний режим приготування. Після кожного натискання з'являється наступний режим у такому порядку: "Суп/бульйон", "Рис", "М'ясо птиці", "Тушковане м'ясо", "Рідка рисова каша", "Повільне приготування".

### 1. Суп/бульйон

Після запуску за замовчуванням вибрано режим "Суп/бульйон" і текстуру "Середня". Натисніть кнопку "Вибір/запуск" для вибору режиму, натисніть кнопку "Текстура" для регулювання текстури. Потім натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування. Стандартний час приготування становить 18 хвилин.

### 2. Рис

Натисніть кнопку "Вибір/запуск" для вибору режиму "Рис", натисніть кнопку "Текстура" для регулювання текстури. Потім натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування. Стандартний час приготування становить 16 хвилин.

Примітка: щоб приготувати, наприклад, 2 чашки рису, помістіть його в чашу, налейте воду до відповідного рівня ("2"). Під час додавання води не перевищуйте максимальний рівень, допустимий для кількості рису, інакше це може призвести до переповнення та короткого замикання.



### 3. М'ясо птиці

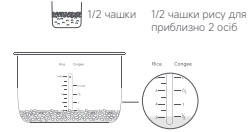
Натисніть кнопку "Вибір/запуск" для вибору режиму "М'ясо птиці", натисніть кнопку "Текстура" для регулювання текстури. Потім натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування. Стандартний час приготування становить 18 хвилин.

#### 4. Тушковане м'ясо

Натисніть кнопку "Вибір/запуск" для вибору режиму "Тушковане м'ясо", натисніть кнопку "Текстура" для регулювання текстури. Потім натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування. Стандартний час приготування становить 30 хвилин.

#### 5. Рідка рисова каша

Натисніть кнопку "Вибір/запуск" для вибору режиму "Рідка рисова каша", натисніть кнопку "Текстура" для регулювання текстури. Потім натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування. Стандартний час приготування становить 24 хвилин.



Примітка: щоб приготувати, наприклад, 1/2 чашки рису, помістіть його в чашу, налейте воду до відповідного рівня ("1/2"). Під час додавання води не перевищуйте максимальний рівень, допустимий для кількості рису, інакше це може призвести до переповнення та короткого замикання.

#### 6. Повільне приготування

Натисніть кнопку "Вибір/запуск", щоб вибрати режим "Повільне приготування". Потім натисніть і утримуйте кнопку "Вибір/запуск", щоб почати приготування. У цьому режимі підтримується температура 68 °C.

Примітка: у режимі "Повільне приготування" не можна регулювати текстуру й прилад не переходить автоматично в режим підтримання тепла після завершення приготування.

Режим вимкнення: якщо впродовж 5 хвилин після ввімкнення жодну кнопку не натиснуто, пароварка переключиться в режим вимкнення, і її дисплей вимкнеться.

Режим очікування: увімкнувши живлення, натисніть кнопку "Таймер", і тоді пароварка переключиться в режим планування. Індикатор таймера блиматиме, а на дисплеї відобразиться запланований час. Якщо жодну кнопку не натиснуто, пароварка переключиться в режим очікування.

# Усунення несправностей

Проблеми	Можливі причини й рішення
Не вдається закрити кришку.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Переконайтеся, що положення ручки кришки правильне.</li><li>• Тиск гарячої пари в чаші.</li><li>• Перевірте, чи правильно встановлено ущільнювальне кільце.</li></ul>
Не вдається відкрити кришку.	<ul style="list-style-type: none"><li>• У чаші є тиск. Натисніть і утримуйте кнопку скидання тиску й зачекайте, доки поплавковий клапан опуститься.</li><li>• Якщо тиск у чаші повністю скинуто, але поплавковий клапан не опускається, скористайтеся паличкою, щоб натиснути його.</li></ul>
Клапан обмеження тиску негерметичний.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Несправність клапана обмеження тиску призводить до витoku повітря.</li><li>• Клапан обмеження тиску встановлено неправильно.</li></ul>
З поплавкового клапана постійно витікає пара.	<ul style="list-style-type: none"><li>• В отворі поплавкового клапана є сторонні предмети.</li><li>• Ущільнювальне кільце в поплавковому клапані зношене.</li></ul>
Прилад не реагує на натискання кнопок.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Якщо прилад перебуває в режимі приготування, таймера або підтримання тепла, натисніть кнопку "Скасувати", щоб вийти з цього режиму.</li></ul>
Під час приготування витікає пара.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи не деформовано, не зношено й не пошкоджено чашу та ущільнювальні компоненти кришки.</li></ul>
Недоварений рис.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи правильне співвідношення рису й води (наприклад, замало води).</li><li>• Перевірте, чи не використовується старий рис (більше ніж 6 місяців із дати виробництва).</li><li>• Перевірте, чи немає сторонніх предметів між нижньою частиною чаші й верхньою – датчика.</li><li>• Перевірте, чи не деформоване алюмінієве покриття нижнього датчика.</li></ul>
Під час приготування рис або рідка рисова каша переливаються через край.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи не деформоване дно чаші.</li><li>• Перевірте, чи правильне співвідношення рису й води (наприклад, забагато води).</li><li>• Перевірте, чи немає сторонніх предметів між нижньою частиною чаші й верхньою – датчика.</li><li>• Перевірте, чи не деформоване алюмінієве покриття нижнього датчика.</li></ul>
Рис злипається.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи не деформоване дно чаші.</li><li>• Перевірте, чи правильне співвідношення рису й води (наприклад, забагато води).</li><li>• Перевірте, чи не зберігається рис у приладі в режимі підтримання тепла протягом більше ніж 12 годин.</li></ul>
Незвичайний запах під час приготування їжі.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи на ущільнювальному кільці або кришці клапана обмеження тиску залишилися їжа або вода.</li><li>• Перевірте, чи не має ущільнювальне кільце специфічного запаху.</li><li>• Під час першого використання приладу слід залити чашу наполовину водою та прокип'ятити її в режимі "Рис" 2–3 рази, щоб усунути будь-який неприємний запах.</li></ul>
Система не працює після оновлення мікропрограми.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Для відновлення заводських налаштувань приладу ввімкніть його, а потім натисніть і утримуйте кнопки "Таймер" + "Вибір/запуск".</li></ul>
Рис підгорів.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, чи добре промитий рис.</li><li>• Перевірте, чи немає сторонніх предметів між нижньою частиною чаші й верхньою – датчика.</li><li>• Перевірте, чи не деформоване алюмінієве покриття нижнього датчика.</li><li>• Перевірте, чи не деформоване дно чаші.</li></ul>

Проблеми	Можливі причини й рішення
У режимі підтримання тепла їжа висихає або видає специфічний запах.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте, чи не зберігається їжа в приладі в режимі підтримання тепла протягом більше ніж 12 годин.</li> <li>• Перевірте, чи немає сторонніх предметів між нижньою частиною чаші й верхньою – датчика.</li> <li>• Перевірте, чи не деформоване алюмінієве покриття нижнього датчика.</li> <li>• Перевірте, чи не деформоване дно чаші.</li> </ul>
Функція "Таймер" не працює належним чином.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте, чи час, що минув від поточного часу до запланованого часу завершення, менший за необхідний час приготування.</li> <li>• Перевірте, чи не натиснуто кнопку "Вибір/запуск" після встановлення таймера.</li> </ul>

## Код помилки

Код	Опис помилки	Рішення
E-10	Нижній датчик пошкоджено.	Зверніться до фахівців відділу післяпродажного обслуговування для ремонту.

## Характеристики

Назва	Електрична скороварка	Модель	MYL02-1
Ємність	4,8 л	Номінальна вхідна потужність	1000 Вт
Номінальна напруга	220–240 В~	Номінальна частота	50/60 Гц
Номінальний тиск	70 кПа	Нагрівання	Електричне
Вага нетто	5,3 кг	Розміри виробу	296 × 347 × 288 мм
Режим вимкнення	0,3 Вт	Режим очікування	0,8 Вт
Корисний об'єм	2/3 об'єму		

## Інформація про відповідність вимогам

---



Усі продукти, позначені цим символом, вважаються відходами електричного та електронного обладнання (WEEE відповідно до Директиви 2012/19/EU), які слід утилізувати окремо від несорттованих побутових відходів. Щоб захистити здоров'я людей і навколишнє середовище, потрібно здавати непрацююче обладнання до спеціалізованих пунктів збору, визначених державними або місцевими органами влади, для подальшої переробки. Правильна утилізація та переробка допоможуть запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей. За додатковою інформацією про розташування та умови роботи подібних пунктів збору звертайтеся до компанії, яка виконала встановлення, або до місцевих органів влади.



Ми, компанія Xiaomi Communications Co., Ltd, заявляємо, що це обладнання в ідповідає застосовним директивам, європейським стандартам і поправкам до них. Повний текст заяви для ЄС про відповідність наведено в Інтернеті за такою адресою:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Докладний електронний посібник можна знайти за адресою [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Перед использованием внимательно прочтите это руководство. Сохраните его — оно может понадобиться вам в дальнейшем.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

---

- Прочитайте инструкции полностью.
- Данное изделие предназначено только для бытового использования.
- Не позволяйте детям приближаться к скороварке во время ее использования.
- Не размещайте скороварку в разогретой духовке.
- Будьте очень осторожны при перемещении скороварки, находящейся под давлением. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ручку. При необходимости используйте средства защиты.
- Используйте скороварку только в тех целях, для которых она предназначена.
- Это изделие готовит еду под давлением. Неправильное использование скороварки может привести к ожогам. Прежде чем включить разогрев, убедитесь, что скороварка надлежащим образом закрыта. См. раздел «Как использовать».
- Никогда не пытайтесь открыть скороварку, прилагая большие усилия. Открывайте крышку только после того, как убедитесь, что внутреннее давление полностью сброшено. См. раздел «Как использовать».
- Никогда не используйте скороварку без воды, так как это приведет к ее серьезному повреждению.
- Не заполняйте скороварку более чем на 2/3 от ее полной вместимости. Готовя продукты, которые расширяются во время термической обработки (например, рис или дегидрированные овощи), не заполняйте скороварку более чем на половину от ее полной вместимости.
- Используйте только источники тепла, указанные в инструкциях по эксплуатации.
- Если после приготовления мяса с кожей (например, говяжьего языка) кожа под давлением разбухла, не прокалывайте мясо, чтобы избежать ожогов.

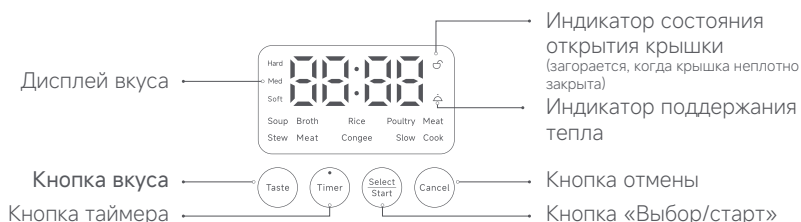
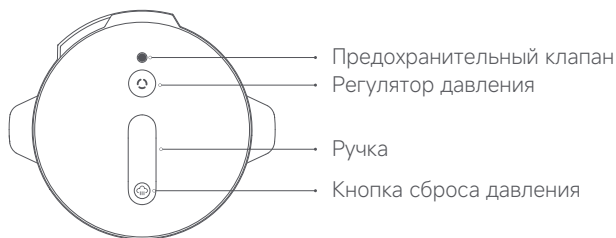
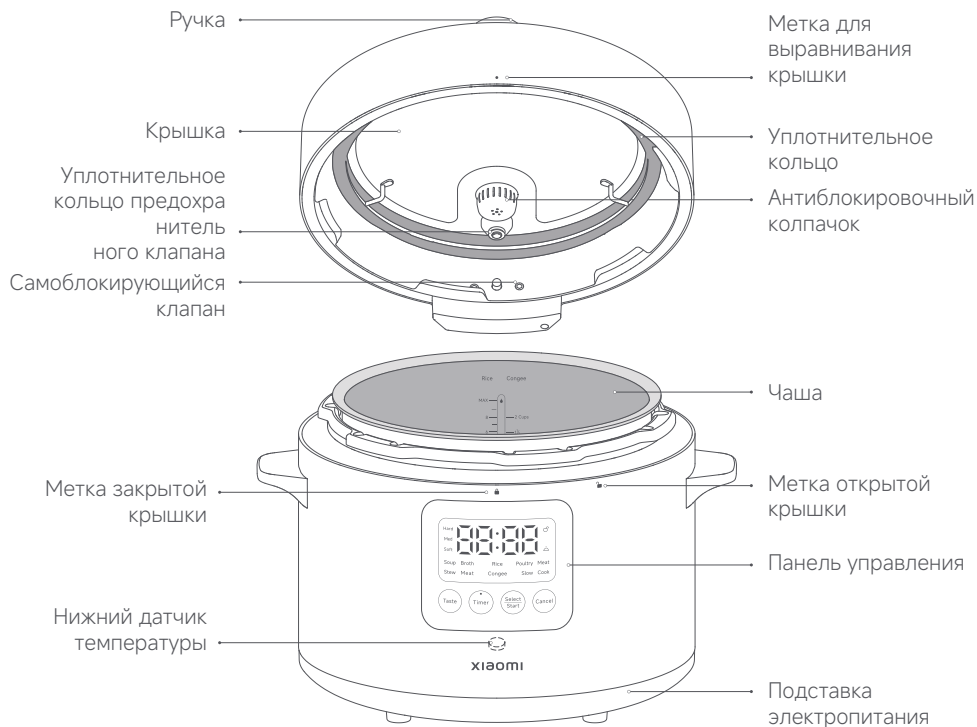
- Если вы готовите блюдо из теста, прежде чем открыть крышку, осторожно потрясите скороварку, чтобы еда не выскочила из посуды.
- Перед каждым использованием проверяйте, что клапаны не заблокированы. См. инструкции по использованию.
- Никогда не используйте скороварку в режиме давления для сильной или легкой обжарки пищи.
- Не модифицируйте любые системы безопасности иным образом, чем указано в инструкциях по использованию.
- Используйте только оригинальные запасные детали, соответствующие модели изделия. В частности, используйте корпус и крышку одного и того же производителя, которые указаны как совместимые.
- В инструкциях указано, что этой бытовой техникой нельзя управлять с помощью внешнего таймера или автономного пульта дистанционного управления.
- Детям запрещается использовать это изделие. Храните изделие и его кабель питания в месте, недоступном для детей.
- Приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с устройством.
- Если кабель питания или какой-либо электрический компонент повреждены, их замену во избежание опасных ситуаций должен выполнять производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и других схожих условиях, например:
  - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;

- в деревенских домах;
- гостями в отелях, мотелях и других гостиничных заведениях;
- в гостиницах типа «проживание и завтрак».
- Нельзя погружать изделие в воду. Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте кабель, вилки или само изделие в воду и другие жидкости.
- Открывайте скороварку только после того, как она остынет и внутреннее давление будет сброшено. Если крышка трудно открывается, значит скороварка еще под давлением — не пытайтесь открыть ее с усилием. Любое давление в скороварке может быть опасным. См. раздел «Как использовать».
- Перед использованием скороварки убедитесь, что на чаше нет вмятин и что чаша не деформирована, а также что уплотнительное кольцо не деформировано и не повреждено. При обнаружении любого повреждения или деформации прекратите использовать изделие, чтобы не допустить таких рисков,
- Не тяните за уплотнительное кольцо и не сжимайте его слишком сильно, чтобы не допустить деформации и повреждения. Если кольцо деформировано или повреждено, немедленно замените его.
- Во время приготовления следите, чтобы уровень воды не поднимался выше линии максимального уровня воды, это позволит избежать сброса давления, утечки воздуха и разбрызгивания жидкости.
- Если скороварка используется в стране или регионе с жарким и влажным климатом и может быть подключена к адаптеру питания без защитного заземления из-за отсутствия фиксированной разводки, рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным остаточным рабочим током не более 30 мА.
- Не касайтесь чаши руками сразу после использования, чтобы избежать ожогов. Прежде чем открывать крышку и извлекать чашу, дождитесь, когда чаша остынет.

- Не используйте металлическую мочалку или другие жесткие предметы для очистки чаши. Для очистки используйте мягкую ткань.
- Регулярно проверяйте, не засорены ли антиблокировочный колпачок и регулятор давления.
- Не используйте скороварку для приготовления пищи, которая может засорить паровыпускное отверстие (например, водоросли и другие хлопьеобразные продукты). Во время использования не накрывайте верхнюю часть скороварки никакими предметами: иначе вы можете заблокировать выход пара.
- Не бросайте скороварку и не бейте ее твердыми предметами: вы можете получить травму или сломать устройство.
- Не используйте скороварку с поврежденной внутренней поверхностью чаши, чтобы не допустить ожогов и других травм, вызванных паром или вытеканием кипящей жидкости.
- Не используйте скороварку с деформированной чашей, чтобы не допустить ожогов и других травм, вызванных паром или вытеканием кипящей жидкости.
- Не модифицируйте скороварку. Во избежание возгорания, поражения электрическим током и травм разбирать и ремонтировать изделие должны только квалифицированные специалисты. Не допускайте контакта силиконовых деталей скороварки с алкогольными напитками, содержащими более 50 % спирта.
- Не ставьте тяжелые предметы на скороварку при ее хранении. Хранить в сухом, прохладном месте.

**СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.**

# Описание изделия



## Список аксессуаров



Ложка для  
риса



Лопатка для  
приготовления



Мерный  
стакан



Черная чаша



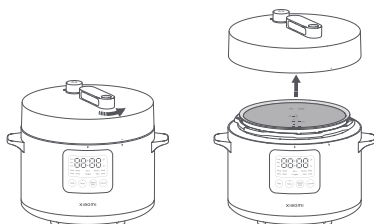
Золотистая  
чаша


Примечание. Чтобы свести к минимуму перенос вкусов, рекомендуется использовать черную чашу для приготовления супа, бульона и тушения мяса и золотистую чашу для приготовления риса и рисовой каши.

## Разборка и очистка

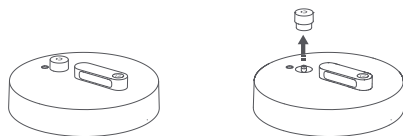
Регулярно очищайте крышку, уплотнительное кольцо, антиблокировочный колпачок и регулятор давления в зависимости от частоты использования, чтобы не допустить их засорения.

### 1. Открытие крышки



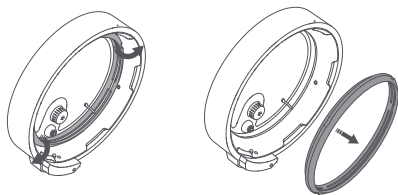
- Возьмитесь за ручку и поверните крышку против часовой стрелки.
- Совместите ручку с отметкой «» и поднимите крышку, потянув ее вверх.

### 2. Разборка регулятора давления



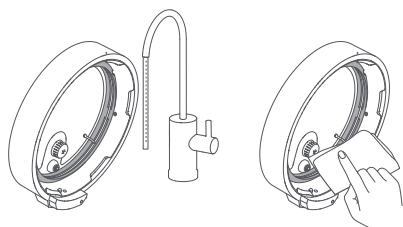
- Осторожно потяните за регулятор давления вверх, как показано на рисунке. Затем промойте его водой.
- Установите регулятор давления в исходное положение и аккуратно нажмите на него, чтобы зафиксировать.

### 3. Разборка уплотнительного кольца



- Осторожно извлеките уплотнительное кольцо, как показано на рисунке. Затем промойте его водой.
- Установите уплотнительное кольцо в исходное положение и надежно закрепите.

### 4. Очистка крышки



- Крышку и ее компоненты можно промыть чистой водой прямо из под крана.
- После мойки и сушки снова соберите компоненты, прежде чем закрывать крышку.

# Как использовать

## Очистка перед использованием

Откройте крышку, а затем снимите уплотнительное кольцо, регулятор давления и другие компоненты. Тщательно промойте крышку и ее компоненты чистой водой, высушите и соберите их.




Примечание. Перед использованием скороварки убедитесь, что все ее компоненты, такие как регулятор давления, предохранительный клапан и уплотнительное кольцо, правильно собраны.

## Добавление продуктов в чашу (для примера используется мясо птицы)



1. Промойте мясо и нарежьте его на кусочки. Налейте в глубокую сковороду воду, положите в нее мясо и доведите воду до кипения. Затем сбланшируйте мясо в холодной воде. Положите мясо в чашу скороварки.
2. Добавьте в чашу дополнительные ингредиенты и приправы, хорошо перемешайте.
3. Досуха протрите чашу снаружи и установите ее в скороварку.

Примечание. Рекомендуется добавлять в чашу столько воды, чтобы она покрывала ингредиенты, но при этом ее уровень не превышал максимальную линию уровня воды.

## Плотное закрытие крышки

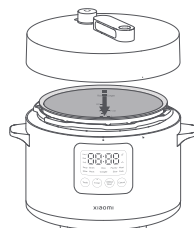
Совместите ручку с отметкой «» и установите крышку на скороварку. Затем возьмитесь за ручку и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока отметка «» не будет совмещена с отметкой «»: крышка будет плотно закрыта.

## Открытие крышки

После завершения приготовления убедитесь, что предохранительный клапан упал, и только потом открывайте крышку. Когда предохранительный клапан упадет, возьмитесь за ручку и поворачивайте крышку против часовой стрелки, пока отметка «» не совместится с отметкой «», а затем поднимите крышку, потянув вверх. Вы также можете нажать кнопку сброса давления, чтобы быстро сбросить давление.

Примечание. Если нужно нажать кнопку сброса давления, делайте это, стоя перед скороваркой на безопасном расстоянии от регулятора давления, чтобы избежать ожогов паром.

При приготовлении жидкой пищи, например супа, бульона или рисовой каши, не сбрасывайте давление с помощью кнопки сброса давления, поскольку это может привести к ожогам из-за выливания еды. Прежде чем открывать крышку, дождитесь падения предохранительного клапана.



## Включение/выключение

### 1. Включение

После включения скороварки начинает мигать индикатор режима «Суп/бульон» и воспроизводится звук запуска. Если в течение 5 минут никакие операции не выполняются, скороварка переходит в режим ожидания. Чтобы активировать ее, нажмите любую кнопку.

### 2. Выключение

Чтобы выключить скороварку, просто отсоедините кабель питания от розетки.

# Начало приготовления

---

## 1. Выбор функции

Чтобы выбрать режим приготовления, в режиме ожидания нажмите кнопку «Выбор/старт». По умолчанию скороварка запускается в режиме «Суп/бульон» (на это указывает мигающий значок режима). Чтобы начать приготовление, нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт».

Примечание. Когда вы длительно нажмете кнопку «Выбор/старт», скороварка начнет приготовление, только проверив, что крышка закрыта.

## 2. Настройка вкуса

Перед началом приготовления вы можете нажать кнопку «Вкус» и выбрать нужный вам вкус: «Сильный», «Средний» и «Мягкий». Например, при приготовлении мяса птицы по умолчанию установлен вкус «Мягкий».

Примечание. В режиме «Медленное приготовление» изменить вкус нельзя. В этом режиме нажатие кнопки «Вкус» не работает и эта настройка не отображается.

## 3. Приготовление

Во время приготовления на экране отображается время, оставшееся до окончания приготовления. Кроме того, вкус изменить нельзя.

Примечание. В режиме поддержания тепла и приготовления с открытой крышкой на экране отображается время, прошедшее с начала этого режима.

## 4. Отмена приготовления

Нажмите кнопку «Отменить», чтобы отменить текущий режим приготовления, после чего экран вернется в исходное состояние.

## 5. Завершение приготовления

После завершения приготовления скороварка издает звук уведомления и переходит в режим поддержания тепла. Чтобы отключить режим поддержания тепла, нажмите кнопку «Отменить».

Примечание. Если нужно нажать кнопку сброса давления, делайте это, стоя перед скороваркой на безопасном расстоянии от регулятора давления, чтобы избежать ожогов паром.

При приготовлении жидкой пищи, например супа, бульона или рисовой каши, не сбрасывайте давление с помощью кнопки сброса давления, поскольку это может привести к ожогам из-за выливания еды.

Прежде чем открывать крышку, дождитесь падения предохранительного клапана. Если после открытия крышки в чаше есть горячий пар, осторожно снимите регулятор давления и закройте крышку. Надежно закрыв крышку, снова установите регулятор давления.

## 6. Установка таймера

Выбрав нужный режим приготовления, нажмите кнопку «Таймер», чтобы задать время завершения приготовления. Чтобы начать запланированное приготовление, нажмите кнопку «Выбор/старт». Чтобы отменить запланированное приготовление, нажмите кнопку «Отменить».

Примечание. Запланированное время представляет собой интервал времени, необходимый для завершения приготовления. Каждое нажатие кнопки «Таймер» на панели управления увеличивает запланированное время на 15 минут. Каждое нажатие и удержание кнопки «Таймер» на панели управления увеличивает запланированное время на 30 минут. Максимальное значение таймера — 24 часа (отображается как 24:00).

Примечание. Иллюстрации изделия, комплектующих и пользовательского интерфейса в руководстве пользователя представлены исключительно в ознакомительных целях. Фактические характеристики прибора и его функции могут отличаться в связи с улучшениями продукта.

## Настройка вкуса

Перед началом приготовления вы можете нажать кнопку «Вкус» и выбрать нужный вам вкус: «Сильный», «Средний» и «Мягкий». Каждое нажатие увеличивает уровень мягкости на 1.

Режим приготовления	Уровень	Вкус	Режим приготовления	Уровень	Вкус
Суп/бульон	P2–P3	Сильный	Рис	P2–P3	Сильный
	P4–P5	Средний		P4–P5	Средний
	P6–P7	Мягкий		P6–P7	Мягкий
Мясо птицы	P2–P3	Сильный	Тушение мяса	P4–P5	Сильный
	P4–P5	Средний		P6–P7	Средний
	P6–P7	Мягкий		P8	Мягкий
Рисовая каша	P3–P4	Сильный	Медленное приготовление	-	Сильный
	P5–P6	Средний		-	Средний
	P7–P8	Мягкий		-	Мягкий

Примечание. В режиме «Медленное приготовление» изменить вкус нельзя.

## Инструкции по эксплуатации

Чтобы выбрать режим приготовления, нажмите кнопку «Выбор/старт». Каждое нажатие кнопки приводит к переходу к следующему режиму в следующем порядке: суп/бульон, рис, мясо птицы, тушение мяса, рисовая каша, медленное приготовление.

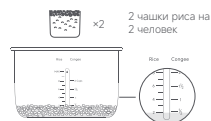
### 1. Суп/бульон

По умолчанию скороварка запускается в режиме «Суп/бульон» со вкусом «Средний». Нажмите кнопку «Выбор/старт», чтобы выбрать режим, а затем нажмите кнопку «Вкус», чтобы выбрать нужный вкус. Затем нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт», чтобы начать приготовление. Время приготовления под давлением по умолчанию составляет 18 минут.

### 2. Рис

Нажмите кнопку «Выбор/старт», чтобы выбрать режим «Рис», а затем нажмите кнопку «Вкус», чтобы выбрать нужный вкус. Затем нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт», чтобы начать приготовление. Время приготовления под давлением по умолчанию составляет 16 минут.

Примечание. Например, при приготовлении 2 мерных стаканов риса насыпьте рис в чашу и добавьте воду до метки уровня воды «2». Убедитесь, что уровень добавленной воды не превышает линию уровня воды, соответствующую объему риса. Это позволит избежать выливания воды и короткого замыкания.



### 3. Мясо птицы

Нажмите кнопку «Выбор/старт», чтобы выбрать режим «Мясо птицы», а затем нажмите кнопку «Вкус», чтобы выбрать нужный вкус. Затем нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт», чтобы начать приготовление. Время приготовления под давлением по умолчанию составляет 18 минут.

#### 4. Тушение мяса

Нажмите кнопку «Выбор/старт», чтобы выбрать режим «Тушение мяса», а затем нажмите кнопку «Вкус», чтобы выбрать нужный вкус. Затем нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт», чтобы начать приготовление. Время приготовления под давлением по умолчанию составляет 30 минут.

#### 5. Рисовая каша

Нажмите кнопку «Выбор/старт», чтобы выбрать режим «Рисовая каша», а затем нажмите кнопку «Вкус», чтобы выбрать нужный вкус. Затем нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт», чтобы начать приготовление. Время приготовления под давлением по умолчанию составляет 24 минут.

Примечание. Например, при приготовлении 1/2 мерного стакана риса насыпьте рис в чашу и добавьте воду до метки уровня воды «1/2». Убедитесь, что уровень добавленной воды не превышает линию уровня воды, соответствующую объему риса. Это позволит избежать выливания воды и короткого замыкания.



#### 6. Медленное приготовление

Нажмите кнопку «Выбор/старт», чтобы выбрать режим «Медленное приготовление». Затем нажмите и удерживайте кнопку «Выбор/старт», чтобы начать приготовление. Температура в режиме «Медленное приготовление» поддерживается на уровне 68 °С.

Примечание. В режиме «Медленное приготовление» вкус настроить нельзя. Кроме того, после завершения приготовления мультиварка не перейдет автоматически в режим поддержания тепла.

Режим выключения: если в течение 5 минут после включения не нажать какую-либо кнопку, мультиварка перейдет в режим выключения, а дисплей погаснет.

Режим ожидания: нажмите кнопку таймера после включения, после чего мультиварка перейдет в режим планирования, при этом индикатор таймера будет мигать и на дисплее будет отображаться запланированное время. Если не нажимать никакие кнопки, мультиварка перейдет в режим ожидания.

# Устранение неполадок

Неисправность	Возможные причины и решения
Не удается закрыть крышку.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, правильно ли расположена ручка.</li><li>• В чаше есть давление от горячего пара.</li><li>• Проверьте, установлено ли уплотнительное кольцо.</li></ul>
Не удается открыть крышку.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чаша все еще под давлением. Нажмите кнопку сброса давления и дождитесь, когда предохранительный клапан упадет.</li><li>• Если давление полностью сброшено, но предохранительный клапан не упал автоматически, нажмите на него тонким предметом (например, палочкой для еды).</li></ul>
Утечка из регулятора давления.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Сбой контроля давления приводит к утечке воздуха.</li><li>• Регулятор давления неправильно собран.</li></ul>
Из предохранительного клапана непрерывно выходит пар.	<ul style="list-style-type: none"><li>• В отверстии предохранительного клапана есть посторонние предметы.</li><li>• Уплотнительное кольцо предохранительного клапана износилось.</li></ul>
Кнопки не реагируют на нажатия.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, не находится ли скороварка в режиме приготовления, таймера или поддержания тепла. Если находится, отключите этот режим, нажав кнопку «Отменить».</li></ul>
Пар выходит во время приготовления.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, не деформирована ли чаша, а также осмотрите уплотнительные компоненты крышки на предмет износа, деформации или повреждения.</li></ul>
Рис приготовлен наполовину (недоварен).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что соотношение воды и риса совпадает с соответствующей мерной линией (т. е. воды достаточно).</li><li>• Убедитесь, что с даты изготовления риса прошло менее 6 месяцев.</li><li>• Проверьте, не застряли ли посторонние предметы между нижней частью чаши и верхней частью датчика.</li><li>• Проверьте, не деформирована ли алюминиевая крышка нижнего датчика.</li></ul>
Переполнение во время приготовления риса или рисовой каши.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, не деформирована ли нижняя часть чаши.</li><li>• Убедитесь, что соотношение воды и риса совпадает с соответствующей мерной линией (т. е. воды не слишком много).</li><li>• Проверьте, не застряли ли посторонние предметы между нижней частью чаши и верхней частью датчика.</li><li>• Проверьте, не деформирована ли алюминиевая крышка нижнего датчика.</li></ul>
Рис слипается в большие куски.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, не деформирована ли нижняя часть чаши.</li><li>• Убедитесь, что соотношение воды и риса совпадает с соответствующей мерной линией (т. е. воды не слишком много).</li><li>• Проверьте, не оставался ли рис в скороварке в режиме поддержания тепла более 12 часов.</li></ul>
Во время приготовления чувствуется странный запах.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, не осталась ли в антиблокировочном колпачке и уплотнительном кольце еда или вода.</li><li>• Проверьте, нет ли странного запаха у уплотнительного кольца.</li><li>• Чтобы устранить запах, перед первым использованием рекомендуется 2–3 раза вскипятить полчаши воды в режиме «Рис».</li></ul>
После обновления встроенного ПО система перестала работать.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чтобы восстановить заводские настройки скороварки, на включенной скороварке нажмите и удерживайте кнопки «Таймер» и «Выбор/старт».</li></ul>
Рис снизу подгорел.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что рис хорошо промывает.</li><li>• Проверьте, не застряли ли посторонние предметы между нижней частью чаши и верхней частью датчика.</li><li>• Проверьте, не деформирована ли алюминиевая крышка нижнего датчика.</li><li>• Проверьте, не деформирована ли нижняя часть чаши.</li></ul>

Неисправность	Возможные причины и решения
Еда высохла или странно пахнет в режиме поддержания тепла.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, не оставалась ли еда в скороварке в режиме поддержания тепла более 12 часов.</li> <li>• Проверьте, не застряли ли посторонние предметы между нижней частью чаши и верхней частью датчика.</li> <li>• Проверьте, не деформирована ли алюминиевая крышка нижнего датчика.</li> <li>• Проверьте, не деформирована ли нижняя часть чаши.</li> </ul>
Функция «Таймер» работает неправильно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что от текущего момента до запланированного времени завершения прошло меньше времени, чем требуется для приготовления блюда.</li> <li>• Убедитесь, что вы нажали кнопку «Выбор/старт» после установки таймера.</li> </ul>

## Код ошибки

Код	Описание ошибки	Решение
E-10	Нижний датчик поврежден.	Свяжитесь со службой послепродажного обслуживания по вопросу ремонта.

## Технические характеристики

Название	Электрическая скороварка	Модель	MYL02-1
Емкость	4,8 л	Номинальная входная мощность	1000 Вт
Номинальное напряжение	220–240 В~	Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальное давление	70 кПа	Способ нагрева	Электрический нагрев
Вес нетто	5,3 кг	Размеры изделия	296 × 347 × 288 мм
Режим выключения	0,3 Вт	Режим ожидания	0,8 Вт
Доступная для использования емкость		2/3 емкости	

# Информация о соответствии требованиям

Соответствие техническим регламентам:

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»



Все изделия, обозначенные символом раздельного сбора отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE, директива 2012/19/EU), следует утилизировать отдельно от несортируемых бытовых отходов. С целью охраны здоровья и защиты окружающей среды такое оборудование необходимо сдавать на переработку в специальные пункты приема электрического и электронного оборудования, определенные правительством или местными органами власти. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Чтобы узнать, где находятся такие пункты сбора и как они работают, обратитесь в компанию, занимающуюся установкой оборудования, или в местные органы власти.



Мы, компания Xiaomi Communications Co., Ltd. настоящим заявляем, что данное оборудование соответствует требованиям всех действующих директив ЕС и европейских стандартов с изменениями и дополнениями. Полный текст декларации о соответствии нормативным требованиям ЕС доступен по следующему адресу:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



Примечание: срок службы прибора составляет 5 лет.

1. Сведения об импортере и контактная информация отдела послепродажного обслуживания указаны на упаковке.
2. Продукт должен транспортироваться в упаковке. Не подвергайте продукт давлению или ударам во время транспортировки.
3. Следуйте инструкциям на упаковке при транспортировке или перемещении продукта.
4. Температура хранения: от  $-5^{\circ}\text{C}$  до  $45^{\circ}\text{C}$ , влажность при хранении 0–90%.
5. Правила и условия реализации: без ограничений.
6. Дата изготовления: см. на упаковке

Подробное электронное руководство см. по адресу [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Производитель: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Адрес: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China

Сделано в Китае

Чтобы получить дополнительную информацию, посетите сайт

[www.mi.com](http://www.mi.com)

Версия руководства пользователя: V1.2

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí potřebu.

## DŮLEŽITÁ VÝSTRAHA

---

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Tento výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Když je tlakový hrnec v provozu, nepouštějte k němu děti.
- Nevkládejte tlakový hrnec do vyhřáté trouby.
- S tlakovým hrncem pod tlakem pohybujte co nejopatrněji. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeť. V případě potřeby použijte ochranné pomůcky.
- Tlakový hrnec nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Při nesprávném používání tlakového hrnce může dojít k opaření. Před ohřevem se ujistěte, že je hrnec řádně uzavřen. Viz „Jak používat“.
- Nikdy neotvírejte tlakový hrnec násilím. Neotvírejte jej dříve, než se přesvědčíte, že tlak uvnitř hrnce zcela poklesl. Viz „Jak používat“.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání vody, výrazně byste ho tím poškodili.
- Hrnec neplňte více než do 2/3 jeho kapacity. Při vaření potravin, které se během vaření rozpínají, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte hrnec více než do poloviny jeho kapacity.
- Použijte vhodný zdroj (zdroje) tepla podle návodu k použití.
- Po vaření masa s kůží (např. volského jazyka), která může vlivem tlaku nabobtnat, do masa nepíchejte, když je kůže nabobtnalá; mohli byste se opařit.

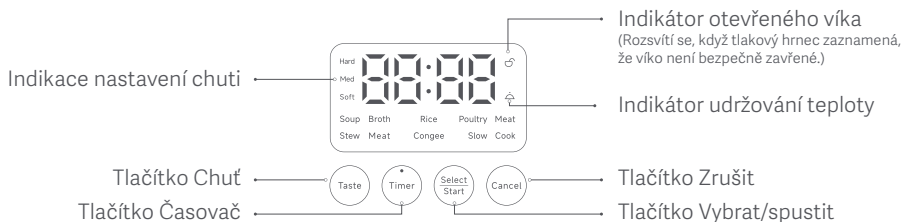
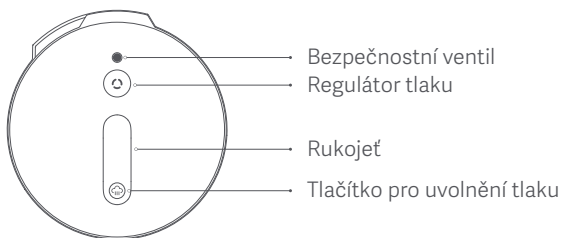
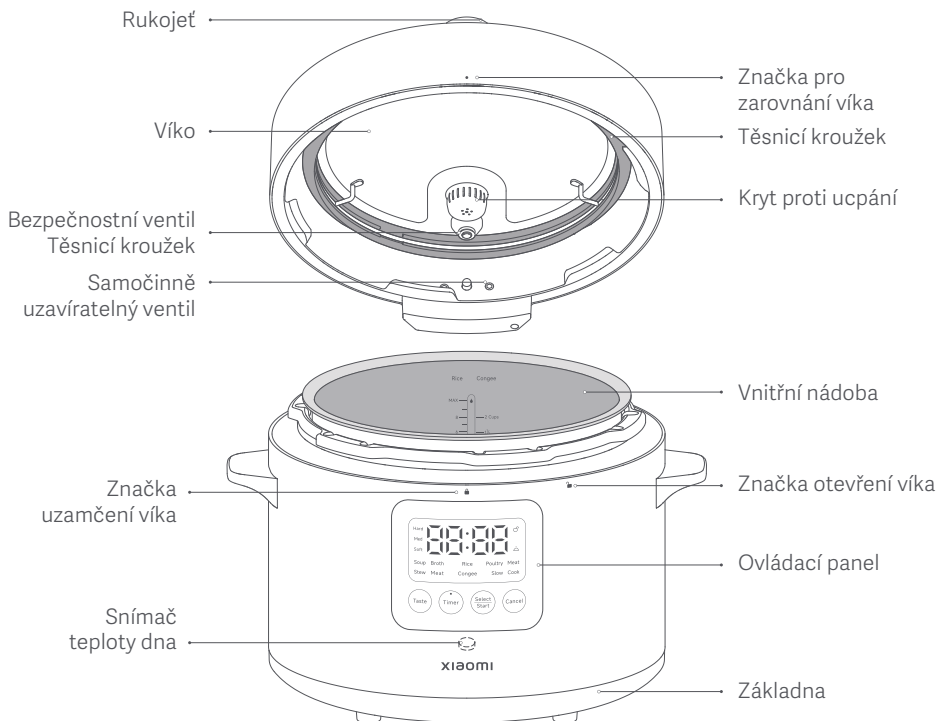
- Při vaření těstovitých pokrmů vařičem před otevřením víka jemně zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí pokrmu.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané. Viz návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v tlakovém režimu pro fritování nebo smažení potravin.
- Nezasahujte do žádného z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu uvedených v návodu k použití.
- Používejte pouze náhradní díly výrobce v souladu s příslušným modelem. Používejte zejména hlavní část hrnce a víko od stejného výrobce, které jsou označeny jako kompatibilní.
- V návodu je uvedeno, že tyto spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud se jim dostalo dohledu nebo poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by si neměly se zařízením hrát.
- Pokud je přívodní kabel nebo elektrická součástka poškozena, musí ji vyměnit nebo opravit výrobce, oddělení údržby nebo kvalifikované odborné osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných případech, jako jsou:
  - kuchyňské prostory pro personál v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;

- na stacích;
- pro klienty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních;
- v zařízeních typu penzionů.
- Spotřebič nesmí být ponořený. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčky ani spotřebič do vody nebo jiné kapaliny.
- Tlakový hrnec neotevírejte, dokud nevychladne a neuvolní se veškerý vnitřní tlak. Pokud jde víko obtížně sejmout, znamená to, že je vařič stále pod tlakem – neotvírejte ho násilím. Jakýkoli tlak v hrnci může být nebezpečný. Viz „Jak používat“.
- Před použitím tlakového hrnce se ujistěte, že vnitřní nádoba není promáčknutá nebo deformovaná a těsnicí kroužek není deformovaný nebo poškozený. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo deformaci, přestaňte jej používat, abyste předešli riziku uvolnění tlaku, úniku vzduchu nebo vystříknutí kapaliny, a neprodleně vyměňte vnitřní nádobu nebo těsnicí kroužek za nový.
- Těsnicí kroužek netahejte ani nestlačujte silou, aby nedošlo k jeho deformaci nebo poškození. Pokud dojde k viditelné deformaci nebo poškození, okamžitě jej vyměňte.
- Během vaření dbejte na to, aby hladina vody nepřekročila příslušnou rysku maximální hladiny vody, abyste předešli riziku uvolnění tlaku, úniku vzduchu nebo vystříknutí kapaliny.
- Pokud se tlakový hrnec používá v zemích/oblastech s horkým a vlhkým podnebím a pokud může být připojen k napájecí síti bez ochrany uzemněním z důvodu absence pevného vedení, doporučuje se instalovat proudový chránič (RCD) se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nejvýše 30 mA.

- Bezprostředně po použití se nedotýkejte vnitřní nádoby přímo samotnými rukama, aby nedošlo k opaření v důsledku vysoké teploty. Před otevřením víka a vyjmutím vnitřní nádoby počkejte, až vychladne.
- K čištění nebo drhnutí vnitřní nádoby nepoužívejte ocelové drátěnky ani jiné tvrdé předměty. K čištění používejte měkké hadříky.
- Pravidelně kontrolujte kryt proti ucpaní a regulátor tlaku, zda nejsou ucpané.
- Tlakový hrnec nepoužívejte k vaření potravin, které by mohly ucpat výstup páry (například mořských řas, chaluh a jiných potravin, které se rozpadají). Během používání nezakrývejte horní část tlakového hrnce žádnými předměty, aby se nemohla uvolňovat pára.
- Neupustíte tlakový hrnec ani do něj nenarážejte tvrdými předměty, aby nedošlo ke zranění nebo poruše.
- Tlakový hrnec nepoužívejte, pokud je vnitřek víka konstrukčně poškozen, aby nedošlo k opaření nebo poranění způsobenému únikem páry nebo vroucích předmětů.
- Tlakový hrnec nepoužívejte, pokud je vnitřní nádoba deformovaná, aby nedošlo k opaření nebo poranění způsobenému únikem páry nebo vařícího předmětu.
- Tlakový hrnec nijak nepředělávejte. Tlakový hrnec smí rozebírat nebo opravovat pouze opraváři, aby nedošlo k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění. Zabraňte kontaktu silikonových částí tlakového hrnce s alkoholickými nápoji obsahujícími více než 50 % etanolu.
- Při skladování na tlakový hrnec nepokládejte těžké předměty. Skladujte jej na chladném a suchém místě.

**DODRŽUJTE TYTO POKYNY.**

# Přehled o výrobku



## Seznam příslušenství



Lžice na rýži



Lžice na rýžovou kaši



Odměrka



Černá vnitřní nádoba



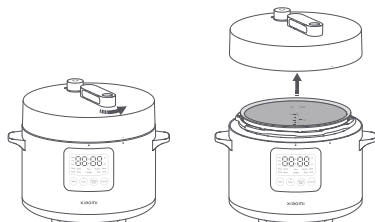
Zlatá vnitřní nádoba


Poznámka: Aby se minimalizoval přenos chutí, doporučuje se používat černou vnitřní nádobu pro přípravu polévkových vývarů a dušených masových pokrmů a zlatou vnitřní nádobu na vaření rýže a rýžové kaše.

## Demontáž a čištění

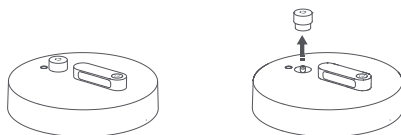
Podle frekvence používání pravidelně čistěte víko, těsnicí kroužek, kryt proti ucpání a regulátor tlaku, abyste zabránili ucpání.

### 1. Otevírání víka



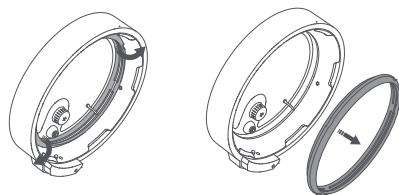
- Uchopte rukojeť a otáčejte víkem proti směru hodinových ručiček.
- Vyrovnejte rukojeť s „“ a zvedněte víko nahoru.

### 2. Demontáž regulátoru tlaku



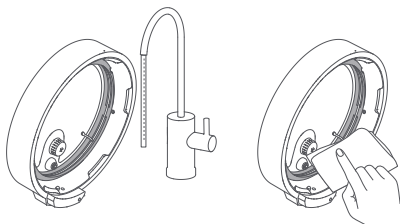
- Opatrně vytáhněte regulátor tlaku nahoru, jak je znázorněno na obrázku. Pak ho omyjte vodou.
- Vraťte regulátor tlaku do původní polohy a jemně jej přitlačte, abyste zajistili jeho bezpečnou montáž.

### 3. Demontáž těsnicího kroužku



- Opatrně vytáhněte těsnicí kroužek, jak je znázorněno na obrázku. Pak ho omyjte vodou.
- Vraťte těsnicí kroužek do původní polohy a pevně jej nasadte na držák těsnicího kroužku.

### 4. Čištění víka



- Víko a jeho součásti lze opláchnout přímo čistou vodou.
- Po opláchnutí a osušení znovu řádně sestavte součásti a teprve poté zavřete víko.

# Jak používat

## Čištění před použitím

Otevřete víko, vyjměte těsnicí kroužek, regulátor tlaku a další součásti, pečlivě očistěte víko a součásti čistou vodou a po vysušení je znovu sestavte.

Poznámka: Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda jsou všechny části, jako je regulátor tlaku, bezpečnostní ventil a těsnicí kroužek, správně sestaveny.

## Přidání potravin do hrnce (s příkladem drůbežího masa)

1. Drůbeží maso omyjte a nakrájejte na kousky. Povařte drůbeží maso na pánvi s dostatečným množstvím vody a blanšírujte ho ve studené vodě. Poté vložte drůbeží maso do vnitřní nádoby tlakového hrnce;



2. Do vnitřní nádoby přidejte přílohy a kořeně a dobře promíchejte;

3. Vnější povrch vnitřní nádoby otřete do sucha a vložte ji do hrnce.



Poznámka: Doporučuje se přidat tolik vody, aby byly přísady ponořeny, aniž by byla překročena ryska maximální hladiny vody.

## Bezpečné uzavření víka

Vyrovnejte rukojeť s „“ a nasadte víko na tlakový hrnec.

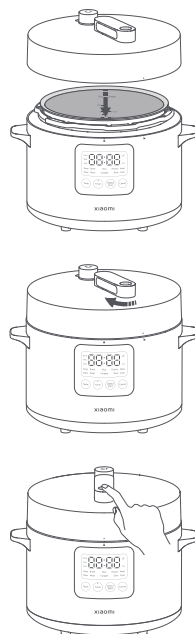
Poté uchopte rukojeť a otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček, dokud se „“ nezarovná s „“, což znamená, že je víko bezpečně zavřené.

## Otevírání víka

Po ukončení vaření se před tím, než začnete otevírat víko, ujistěte, že bezpečnostní ventil klesl. Po potvrzení uchopte rukojeť a otáčejte víkem proti směru hodinových ručiček, dokud se „“ nezarovná s „“, a zvedněte víko nahoru, abyste jej otevřeli. Pro rychlé uvolnění tlaku můžete také ručně stisknout tlačítko pro uvolnění tlaku.

Poznámka: Při ovládání tlačítka pro uvolnění tlaku jej stiskněte z přední strany tlakového hrnce, přičemž dodržujte bezpečnou vzdálenost od regulátoru tlaku, aby nedošlo k opaření.

Při vaření tekutých pokrmů (např. polévkových vývarů, rýžových kaší apod.) nepoužívejte tlačítko pro uvolnění tlaku, abyste zabránili případnému opaření způsobenému přetečením pokrmu. Před otevřením víka počkejte, až bezpečnostní ventil klesne.



## Zapnutí/vypnutí

### 1. Zapnutí

Po zapnutí tlakového hrnce bliká indikátor režimu „Polévkový vývar“ a ozve se zvukové upozornění na spuštění. Pokud během 5 minut nedojde k žádné činnosti, přejde tlakový hrnec do pohotovostního režimu a lze jej znovu aktivovat stisknutím libovolného tlačítka.

### 2. Vypnutí

Tlakový hrnec jednoduše vypnete odpojením napájecí šňůry.

# Zahájení vaření

---

## 1. Výběr funkce

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „Vybrat/spustit“ a zvolte požadovaný režim vaření. Tlakový hrnec je po spuštění ve výchozím nastavení v režimu „Polévkový vývar“, což je indikováno blikající ikonou režimu. Dlouze stisknete tlačítko „Vybrat/spustit“, čímž zahájíte vaření.

Poznámka: Po stisknutí a podržení tlačítka „Vybrat/spustit“ začne tlakový hrnec vařit až poté, co vyhodnotí stav, že je „víko zavřeno“.

## 2. Nastavení chuti

Před zahájením vaření můžete stisknout tlačítko „Chut“ a vybrat si chuť z následujících možností: „Tuhé“, „Střední“ a „Měkké“. Například při vaření drůbežího masa je chuť přednastavena na „Měkké“.

Poznámka: V režimu „Pomalé vaření“ nelze nastavení chuti upravit. V tomto případě stisknutí tlačítka „Chut“ nefunguje a nastavení se nezobrazí.

## 3. Vaření

Během vaření se na displeji zobrazuje odpočítávání doby vaření. Kromě toho nelze změnit nastavení chuti.

Poznámka: U stavu udržování teploty a vaření s otevřeným víkem se na displeji zobrazuje uplynulý čas v režimu odpočítávání.

## 4. Zrušení vaření

Stisknutím tlačítka „Zrušit“ zrušíte aktuální režim vaření a obrazovka se vrátí do výchozího stavu.

## 5. Ukončování vaření

Po dokončení vaření vydá tlakový hrnec zvukové upozornění a přejde do stavu udržování teploty. Stisknutím tlačítka „Zrušit“ ukončíte stav udržování teploty.

Poznámka: Při ovládní tlačítka pro uvolnění tlaku jej stiskněte z přední strany tlakového hrnce, přičemž dodržujte bezpečnou vzdálenost od regulátoru tlaku, aby nedošlo k opaření.

Při vaření tekutých pokrmů (např. polévkových vývarů, rýžových kaší apod.) nepoužívejte tlačítko pro uvolnění tlaku, abyste zabránili případnému opaření způsobenému přetečením pokrmu. Před otevřením víka počkejte, až bezpečnostní ventil klesne. Pokud se v hrnci po otevření víka objeví horká pára, opatrně sejměte regulátor tlaku a víko zavřete. Po bezpečném uzavření víka znovu nasadte regulátor tlaku.

## 6. Nastavení časovače

Po zvolení požadovaného režimu vaření stiskněte tlačítko „Časovač“ a nastavte dobu dokončení vaření. Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ spustíte naplánované vaření a stisknutím tlačítka „Zrušit“ naplánované vaření zrušíte.

Poznámka: Plánovaný čas představuje dobu potřebnou k dokončení vaření. Po každém stisknutí tlačítka „Časovač“ se plánovaný čas zobrazený na ovládacím panelu zvýší o 15 minut. Při každém stisknutí a podržení tlačítka „Časovač“ se plánovaný čas zobrazený na ovládacím panelu zvýší o 30 minut. Maximální hodnota časovače je 24 hodin (zobrazeno jako 24:00).

Poznámka: Ilustrace výrobku, příslušenství a uživatelského rozhraní v uživatelské příručce slouží pouze k referenčním účelům. Skutečný výrobek a jeho funkce se mohou díky vylepšením výrobku lišit.

## Nastavení chuti

Před zahájením vaření můžete stisknout tlačítko „Chuť“ a vybrat si chuť z následujících možností: „Tuhé“, „Střední“ a „Měkké“. Každým stisknutím se postupně upravuje úroveň měkkosti.

Režim vaření	Úroveň	Chuť	Režim vaření	Úroveň	Chuť
Polévkový vývar	P2–P3	Tuhé	Rýže	P2–P3	Tuhé
	P4–P5	Střední		P4–P5	Střední
	P6–P7	Měkké		P6–P7	Měkké
Drůbeží maso	P2–P3	Tuhé	Dušené maso	P4–P5	Tuhé
	P4–P5	Střední		P6–P7	Střední
	P6–P7	Měkké		P8	Měkké
Rýžová kaše	P3–P4	Tuhé	Pomalé vaření	-	Tuhé
	P5–P6	Střední		-	Střední
	P7–P8	Měkké		-	Měkké

Poznámka: V režimu „Pomalé vaření“ nelze nastavení chuti upravit.

## Návod k obsluze

Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ zvolte požadovaný režim vaření. Jednotlivá stisknutí postupují v následujícím pořadí: „Polévkový vývar, rýže, drůbeží maso, dušené maso, rýžová kaše, pomalé vaření“.

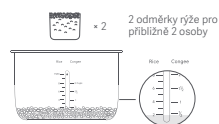
### 1. Polévkový vývar

Tlakový hrnec je po spuštění ve výchozím nastavení nastaven na režim „Polévkový vývar“ a chuť „Střední“. Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ přejděte do výběru režimu a stisknutím tlačítka „Chuť“ nastavte možnost chuti. Poté dlouze stiskněte tlačítko „Vybrat/spustit“ pro zahájení vaření s výchozí dobou udržování tlaku 18 minut.

### 2. Rýže

Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ zvolte režim „Rýže“ a stisknutím tlačítka „Chuť“ nastavte možnost chuti. Poté dlouze stiskněte tlačítko „Vybrat/spustit“ pro zahájení vaření s výchozí dobou udržování tlaku 16 minut.

Poznámka: Například při vaření 2 odměrek rýže vložte rýži do hrnce a přidejte vodu po rysku hladiny vody „2“. Ujistěte se, že přidaná voda nemůže překročit rysku hladiny vody odpovídající množství rýže, abyste předešli možným problémům, jako je přetečení a zkrat.



### 3. Drůbeží maso

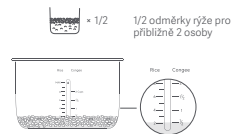
Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ zvolte režim „Drůbeží maso“ a stisknutím tlačítka „Chuť“ nastavte možnost chuti. Poté dlouze stiskněte tlačítko „Vybrat/spustit“ pro zahájení vaření s výchozí dobou udržování tlaku 18 minut.

#### 4. Dušené maso

Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ zvolte režim „Dušené maso“ a stisknutím tlačítka „Chut“ nastavte možnost chuti. Poté dlouze stiskněte tlačítko „Vybrat/spustit“ pro zahájení vaření s výchozí dobou udržování tlaku 30 minut.

#### 5. Rýžová kaše

Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ zvolte režim „Rýžová kaše“ a stisknutím tlačítka „Chut“ nastavte možnost chuti. Poté dlouze stiskněte tlačítko „Vybrat/spustit“ pro zahájení vaření s výchozí dobou udržování tlaku 24 minut.



Poznámka: Například při vaření 1/2 odměrek rýže vložte rýži do hrnce a přidejte vodu po rysku hladiny vody „1/2“. Ujistěte se, že přidaná voda nemůže překročit rysku hladiny vody odpovídající množství rýže, abyste předešli možným problémům, jako je přetečení a zkrat.

#### 6. Pomalé vaření

Stisknutím tlačítka „Vybrat/spustit“ zvolte režim „Pomalé vaření“. Poté dlouze stisknete tlačítko „Vybrat/spustit“, čímž zahájíte vaření. Při pomalém vaření se teplota udržuje na 68 °C.

Poznámka: V režimu „Pomalé vaření“ nelze upravit nastavení chuti a tlakový hrnec se po dokončení vaření automaticky nepřepne do stavu udržování teploty.

Režim vypnutí: Pokud do 5 minut po zapnutí nestisknete žádné tlačítko, přejde hrnec do režimu vypnutí s vypnutým displejem.

Pohotovostní režim: Po zapnutí stiskněte tlačítko časovače a hrnec přejde do režimu plánování s blikající kontrolkou časovače a zobrazením plánovaného času. Pokud nestisknete žádné tlačítko, přejde hrnec do pohotovostního režimu.

# Řešení problémů

Problémy	Možné příčiny a řešení
Víko nejde zavřít.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda je rukojeť víka ve správné poloze.</li><li>• V hrnci je tlak horké páry.</li><li>• Zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek nasazený na správném místě.</li></ul>
Víko nelze otevřít.	<ul style="list-style-type: none"><li>• V hrnci je stále tlak. Stiskněte tlačítko pro uvolnění tlaku a počkejte, až bezpečnostní ventil klesne.</li><li>• Pokud je tlak zcela uvolněn, ale pojistný ventil se automaticky nespustí, stiskněte bezpečnostní ventil hůlkou.</li></ul>
Regulátor tlaku netěsní.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Porucha regulace tlaku má za následek únik vzduchu.</li><li>• Regulátor tlaku není správně namontován.</li></ul>
Z bezpečnostního ventilu nepřetržitě uniká pára.	<ul style="list-style-type: none"><li>• V otvoru bezpečnostního ventilu jsou cizí objekty.</li><li>• Těsnicí kroužek bezpečnostního ventilu je opotřebovaný.</li></ul>
Tlačítka nereagují.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda je tlakový hrnec ve stavu vaření, časovače nebo udržování teploty; pokud ano, stisknutím tlačítka „Zrušit“ tento stav ukončete.</li></ul>
Během vaření uniká pára.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda není vnitřní nádoba deformovaná a zda nejsou těsnicí součásti víka staré, deformované nebo poškozené.</li></ul>
Rýže je napůl uvařená (nedovařená).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda poměr vody a rýže odpovídá příslušné měřicí linii (tj. nedostatek vody).</li><li>• Zkontrolujte, zda rýže nebyla skladována déle než 6 měsíců od data výroby.</li><li>• Zkontrolujte, zda mezi spodní částí vnitřní nádoby a horní částí snímače neuvízl nějaký cizí objekt.</li><li>• Zkontrolujte, zda není zdeformovaný povrch hliníkového krytu snímače dna.</li></ul>
Rýže nebo rýžová kaše při vaření přetéká.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda není dno vnitřní nádoby deformované.</li><li>• Zkontrolujte, zda poměr vody a rýže odpovídá příslušné měřicí čáře (tj. přebytek vody).</li><li>• Zkontrolujte, zda mezi spodní částí vnitřní nádoby a horní částí snímače neuvízl nějaký cizí objekt.</li><li>• Zkontrolujte, zda není zdeformovaný povrch hliníkového krytu snímače dna.</li></ul>
Rýže se slepuje do hrudek.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda není dno vnitřní nádoby deformované.</li><li>• Zkontrolujte, zda poměr vody a rýže odpovídá příslušné měřicí čáře (tj. přebytek vody).</li><li>• Zkontrolujte, zda nebyla rýže ponechána v tlakovém hrnci ve stavu udržování teploty déle než 12 hodin.</li></ul>
Při vaření se šíří zvláštní zápach.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda v ochranném krytu proti ucpání a v těsnícím kroužku nejsou zbytky jídla nebo nahromaděná voda z předchozího vaření.</li><li>• Zkontrolujte, zda těsnicí kroužek nezapáchá.</li><li>• Pro první použití se doporučuje uvařit polovinu hrnce vody v režimu „Rýže“ 2 až 3krát, aby se účinně snížil zbytkový zápach.</li></ul>
Po aktualizaci firmwaru došlo k pádu systému.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Když je tlakový hrnec zapnutý, dlouze stiskněte tlačítka „Časovač“ a „Vybrat/spustit“, abyste obnovili tovární nastavení tlakového hrnce.</li></ul>
Rýže na dně je spálená.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte, zda je rýže dobře propláchnutá.</li><li>• Zkontrolujte, zda mezi spodní částí vnitřní nádoby a horní částí snímače neuvízl nějaký cizí objekt.</li><li>• Zkontrolujte, zda není zdeformovaný povrch hliníkového krytu snímače dna.</li><li>• Zkontrolujte, zda není dno vnitřní nádoby deformované.</li></ul>

Problémy	Možné příčiny a řešení
Potraviný se v teplém stavu vysušují nebo zvláštěně zapáchají.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda nebylo jídlo ponecháno v tlakovém hrnci ve stavu udržování teploty déle než 12 hodin.</li> <li>• Zkontrolujte, zda mezi spodní částí vnitřní nádoby a horní částí snímače neuvízl nějaký cizí objekt.</li> <li>• Zkontrolujte, zda není zdeformovaný povrch hliníkového krytu snímače dna.</li> <li>• Zkontrolujte, zda není dno vnitřní nádoby deformované.</li> </ul>
Funkce „Časovač“ nefunguje podle požadavků.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda není uplynulý čas od aktuálního času do plánovaného času dokončení kratší než požadovaná doba vaření.</li> <li>• Zkontrolujte, zda po nastavení časovače není stisknuto tlačítko „Vybrat/spustit“.</li> </ul>

## Kód chyby

Kód	Popis chyby	Řešení
E-10	Snímač dna je poškozený.	Obratě se na poprodejní servisní tým a požádejte o opravu.

## Parametry

Název	Elektrický tlakový hrnec	Model	MYL02-1
Kapacita	4,8 L	Jmenovitý příkon	1000 W
Jmenovité napětí	220–240 V~	Jmenovitá frekvence	50/60 Hz
Jmenovitý tlak	70 kPa	Způsob ohřevu	Elektrický ohřev
Čistá hmotnost	5,3 kg	Rozměry výrobku	296 × 347 × 288 mm
Režim vypnutí	0,3 W	Pohotovostní režim	0,8 W
Využitelná kapacita	2/3 kapacity		

## Informace o shodě s předpisy

---



Všechny výrobky označené tímto symbolem jsou odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ, jak je uvedeno ve směrnici 2012/19/EU), která by neměla být mísená s netříděným domovním odpadem. Místo toho byste měli chránit lidské zdraví a životní prostředí odevzdáním zařízení na sběrném místě, které je určeno k recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení a stanoveno vládou nebo místními úřady. Správná likvidace a recyklace pomohou zabránit potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Více informací o umístění a podmínkách těchto sběrných míst se dozvíte od montážního technika nebo místních úřadů.



Společnost Xiaomi Communications Co., Ltd. tímto prohlašuje, že je toto zařízení v souladu s příslušnými evropskými směrnici a normami a jejich úpravami. Úplné znění prohlášení o shodě pro EU je k dispozici na následující internetové adrese: <http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Podrobnou elektronickou příručku najdete na stránce [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Výrobce: Xiaomi Communications Co., Ltd.  
Adresa: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road,  
Haidian District, Beijing, 100085, China  
Vyrobeno v Číně

Další informace naleznete na webových stránkách [www.mi.com](http://www.mi.com)

Verze uživatelské příručky: V1.2

Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

## PRECAUȚII IMPORTANTE

---

- Citiți toate instrucțiunile.
- Acest produs este destinat doar pentru uz casnic.
- Nu lăsați copiii să se apropie de oala de gătit sub presiune atunci când este utilizată.
- Nu introduceți oala de gătit sub presiune într-un cuptor încălzit.
- Mutați oala de gătit sub presiune cu cea mai mare grijă. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul. Dacă este necesar, folosiți protecție.
- Nu utilizați oala de gătit sub presiune în alt scop decât cel pentru care este destinată.
- Acest aparat gătește sub presiune. Pot rezulta arsuri din utilizarea necorespunzătoare a oalei de gătit sub presiune. Asigurați-vă că oala este închisă corespunzător înainte de a o porni. Consultați secțiunea „Cum se utilizează”.
- Nu forțați niciodată deschiderea oalei de gătit sub presiune. Nu deschideți oala înainte de a vă asigura că presiunea sa internă a scăzut complet. Consultați secțiunea „Cum se utilizează”.
- Nu folosiți niciodată oala de gătit sub presiune fără a adăuga apă, acest lucru ar deteriora grav aparatul.
- Nu umpleți oala la un nivel de peste 2/3 din capacitatea sa. Când gătiți alimente care se extind în timpul gătirii, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala la un nivel care depășește jumătate din capacitatea sa.
- Utilizați sursa (sursele) de căldură corespunzătoare conform instrucțiunilor de utilizare.
- După gătitul cărnii care prezintă o piele (de ex., limba de bou) care se poate umfla sub efectul presiunii, nu înțepați carnea în timp ce pielea este umflată; vă puteți arde.

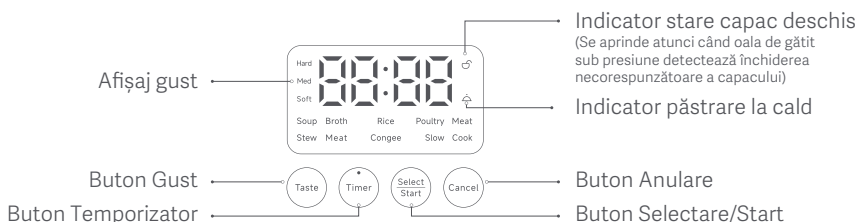
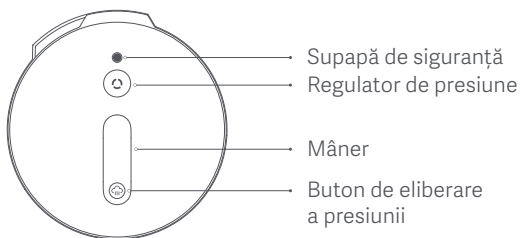
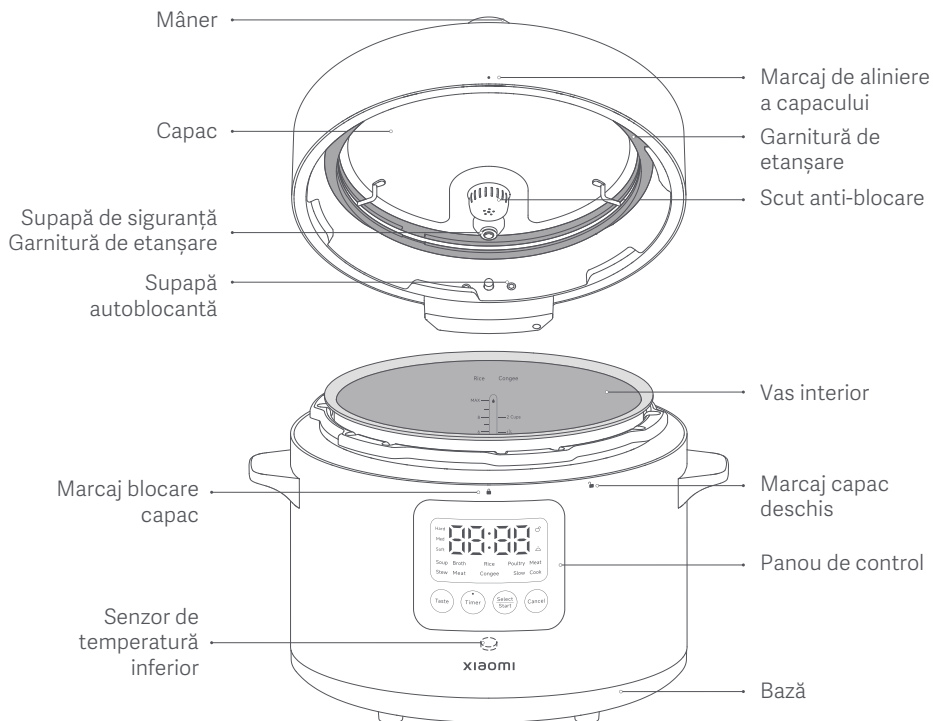
- Când gătiți alimente cu textură de aluat, agitați ușor oala înainte de a deschide capacul pentru a evita ejectarea alimentelor.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați ca supapele să nu fie obturate. Consultați Instrucțiunile de utilizare.
- Nu folosiți niciodată oala de gătit sub presiune în modul său presurizat pentru prăjirea alimentelor.
- Nu modificați niciunul dintre sistemele de siguranță dacă nu este precizat în instrucțiunile de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.
- Utilizați numai piesele de schimb ale producătorului în conformitate cu modelul relevant. În mod special, utilizați un corp și un capac de la același producător care indică faptul că sunt compatibile.
- Instrucțiunile precizează că aparatele nu sunt destinate a fi acționate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
- Aceste aparate nu trebuie utilizate de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Dacă cablul de alimentare sau componenta electrică se deteriorează, aceasta trebuie înlocuită sau reparată de producător, de departamentul de întreținere sau persoane avizate calificate pentru a se evita pericolele.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și aplicațiilor similare, cum ar fi:
  - zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;

- pensiuni agroturistice;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- medii de tip cazare cu mic-dejun.
- Aparatul nu trebuie scufundat în lichide. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecărele sau aparatul în apă sau în alt lichid.
- Nu deschideți oala de gătit sub presiune până când unitatea nu s-a răcit și toată presiunea internă nu a fost eliberată. Dacă capacul este greu de îndepărtat, acest lucru indică faptul că oala este încă sub presiune - nu forțați deschiderea. Orice presiune existentă în oală poate fi periculoasă. Consultați secțiunea „Cum se utilizează”.
- Înainte de a utiliza oala de gătit sub presiune, vă rugăm să vă asigurați că vasul din interior nu este îndoit sau deformat, iar garnitura de etanșare nu este deformată sau deteriorată. Dacă se constată vreo deteriorare sau deformare, încetați să utilizați oala pentru a evita riscurile de eliberare a presiunii, scurgeri de aer sau pulverizare de lichid și înlocuiți imediat vasul din interior sau garnitura de etanșare cu una nouă.
- Nu trageți și nu strângeți cu forță garnitura de etanșare pentru a preveni deformarea sau deteriorarea. Dacă există deformare sau deteriorare vizibilă, înlocuiți-o imediat.
- În timpul gătirii, asigurați-vă că nivelul apei nu depășește linia corespunzătoare de nivel maxim al apei pentru a evita riscurile de eliberare a presiunii, scurgeri de aer sau pulverizare de lichid.
- Dacă oala de gătit sub presiune este utilizată în țări/regiuni cu climă caldă și umedă și dacă poate fi conectată la o sursă de alimentare fără protecție la împământare din cauza absenței cablajului fix, se recomandă instalarea unui dispozitiv de protecție la curenți reziduali (RCD) cu un curent de funcționare rezidual și evaluat de cel mult 30 mA.

- Nu atingeți vasul din interior direct cu mâinile imediat după utilizare pentru a evita arsurile din cauza temperaturii ridicate. Așteptați să se răcească înainte de a deschide capacul și a scoate vasul din interior.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau alte obiecte dure pentru a curăța sau freca vasul din interior. Folosiți lavete moi pentru curățare.
- Verificați periodic scutul anti-blocare și regulatorul de presiune pentru a vă asigura că nu sunt blocate.
- Nu folosiți oala de gătit sub presiune pentru a găti alimente (cum ar fi alge marine, varec și alte alimente friabile) care pot înfunda orificiul de evacuare a aburului. Nu acoperiți partea superioară a oalei de gătit sub presiune cu niciun obiect în timpul utilizării, pentru a preveni imposibilitatea eliberării aburului.
- Nu scăpați oala de gătit sub presiune și nu o loviți cu obiecte dure pentru a evita rănirea sau defecțiunile.
- Nu folosiți oala de gătit sub presiune atunci când interiorul capacului este deteriorat structural, pentru a evita arsuri sau răni cauzate de scurgerile de abur sau de alimentele care fierb.
- Nu folosiți oala de gătit sub presiune când vasul din interior este deformat pentru a evita arsuri sau răni cauzate de scurgerile de abur sau de alimentele care fierb.
- Nu modificați oala de gătit sub presiune. Doar tehnicienii de reparații pot dezambla sau repara oala de gătit sub presiune pentru a evita incendiul, șocurile electrice și rănilile. Evitați contactul dintre piesele din silicon ale oalei de gătit sub presiune și băuturile alcoolice care conțin mai mult de 50 % etanol.
- Evitați stivuirea obiectelor grele deasupra oalei de gătit sub presiune atunci când o depozitați. Depozitați-o într-un loc răcoros și uscat.

**PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.**

# Prezentare generală a produsului



## Lista accesoriilor



Paletă pentru orez



Paletă pentru terci de orez



Cană de măsurare



Vas interior negru



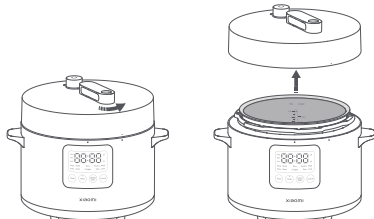
Vas interior auriu


Notă: Pentru a minimiza transferul de aromă, se recomandă să folosiți vasul interior negru pentru a face supe și tocane cu carne și să folosiți vasul interior auriu pentru a găti orez și terci de orez.

## Dezasamblare și curățare

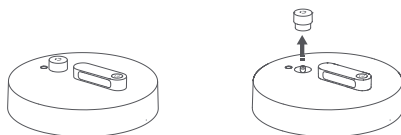
În funcție de frecvența de utilizare, curățați în mod regulat capacul, garnitura de etanșare, scutul anti-blocare și regulatorul de presiune pentru a preveni blocajele.

### 1. Deschiderea capacului



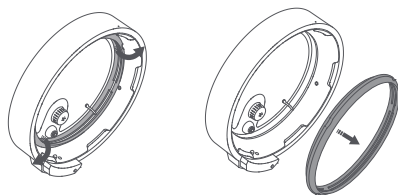
- Prindeți mânerul și rotiți capul spre stânga.
- Aliniați mânerul cu  și ridicați capul.

### 2. Dezasamblarea regulatorului de presiune



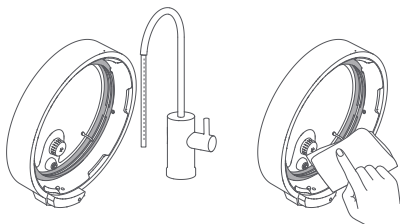
- Trageți ușor regulatorul de presiune în sus, așa cum este indicat în figură. Apoi curățați-l cu apă.
- Plasați regulatorul de presiune înapoi în poziția inițială și apăsați ușor pe acesta pentru a asigura o asamblare sigură.

### 3. Dezasamblarea garniturii de etanșare



- Scoateți ușor garnitura de etanșare, așa cum este indicat în figură. Apoi curățați-o cu apă.
- Așezați garnitura de etanșare înapoi în poziția inițială și fixați-o bine pe suportul pentru garnitura de etanșare.

### 4. Curățarea capacului



- Capacul și componentele sale pot fi clătite direct cu apă curată.
- După clătire și uscare, reasamblați componentele în mod corespunzător înainte de a închide capul.

# Cum se utilizează

## Curățarea anterioară utilizării

Deschideți capacul, îndepărtați garnitura de etanșare, regulatorul de presiune și alte componente, curățați cu atenție capacul și componentele cu apă curată și reasamblați-le după uscare.




Notă: Înainte de a utiliza oala de gătit sub presiune, verificați dacă toate piesele precum regulatorul de presiune, supapa de siguranță și garnitura de etanșare sunt asamblate corect.

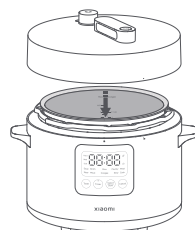
## Adăugarea alimentelor în vas (carnea de pasăre este utilizată ca exemplu)

1. Spălați carnea de pasăre și tăiați-o în bucăți. Fierbeți carnea de pasăre într-o tigaie cu o cantitate adecvată de apă și blansați-o în apă rece. Apoi, puneți carnea de pasăre în vasul interior al oalei de gătit sub presiune;
2. Adăugați garnituri și condimente în vasul interior și amestecați bine;
3. Ștergeți suprafața exterioară a vasului interior uscat și așezați-l în interiorul oalei de gătit sub presiune.



Notă: Se recomandă să adăugați suficientă apă pentru a scufunda ingredientele, dar fără a depăși linia maximă a nivelului apei.

## Închiderea capacului în siguranță

Aliniați mânerul cu „” și așezați capacul pe oala de gătit sub presiune. Apoi, prindeți mânerul și rotiți capacul spre dreapta până când „” se aliniază cu „”, indicând închiderea în siguranță a capacului.



## Deschiderea capacului

După terminarea gătirii, asigurați-vă că supapa de siguranță a căzut înainte de a încerca să deschideți capacul. După confirmare, prindeți mânerul și rotiți capacul spre stânga până când „” se aliniază cu „” și ridicați capacul pentru a-l deschide. De asemenea, puteți apăsa manual butonul de eliberare a presiunii pentru o eliberare rapidă a presiunii.

Notă: Când acționați butonul de eliberare a presiunii, apăsați-l din partea din față a oalei de gătit sub presiune, păstrând în același timp o distanță sigură față de regulatorul de presiune pentru a preveni arsurile provocate de abur.

Când gătiți alimente lichide (cum ar fi supe, terci de orez etc.), nu utilizați butonul de eliberare a presiunii pentru eliberarea presiunii, pentru a preveni potențialele arsuri cauzate de revărsarea alimentelor. Așteptați ca supapa de siguranță să cadă înainte de a deschide capacul.



## Pornirea/Oprirea

### 1. Pornirea

La pornirea oalei de gătit sub presiune, indicatorul modului „Supă” clipește și este emis un sunet de notificare pentru pornire. Dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 5 minute, oala de gătit sub presiune intră în modul standby și poate fi reactivată apăsând orice buton.

### 2. Oprirea

Pur și simplu deconectați cablul de alimentare pentru a opri oala de gătit sub presiune.

# Pornirea gătirii

---

## 1. Selectarea unei funcții

Când oala este în modul standby, apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul de gătire dorit. Oala de gătit sub presiune trece implicit la modul „Supă” la pornire, după cum este indicat de pictograma de mod care apare intermitent. Apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătitul.

Notă: După ce apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start”, oala de gătit sub presiune începe să gătească numai după ce detectează starea „capac închis”.

## 2. Setarea gustului

Înainte de a începe gătitul, puteți apăsa butonul „Gust” pentru a alege un gust dintre următoarele opțiuni: „Tare”, „Med” și „Moale”. De exemplu, atunci când gătiți carnea de pasăre, gustul este prestabilit la „Moale”.

Notă: Setarea pentru gust nu poate fi reglată pentru modul „Gătire lentă”. În acest caz, apăsarea butonului „Gust” nu funcționează și setarea nu este afișată.

## 3. Gătire

În timpul gătirii, ecranul afișează numărătoarea inversă a timpului de gătire. În plus, setarea pentru gust nu poate fi modificată.

Notă: Pentru starea de păstrare la cald și gătire cu capacul deschis, ecranul afișează timpul scurs în modul de numărare.

## 4. Anularea gătirii

Apăsați butonul „Anulare” pentru a anula modul curent de gătire, iar ecranul va reveni la starea inițială.

## 5. Finalizarea gătirii

După terminarea gătirii, oala de gătit sub presiune va emite un sunet de notificare și va intra în starea de păstrare la cald. Apăsați butonul „Anulare” pentru a opri starea de păstrare la cald.

Notă: Când acționați butonul de eliberare a presiunii, apăsați-l din partea din față a oalei de gătit sub presiune, păstrând în același timp o distanță sigură față de regulatorul de presiune pentru a preveni arsurile provocate de abur. Când gătiți alimente lichide (cum ar fi supe, terci de orez etc.), nu utilizați butonul de eliberare a presiunii pentru eliberarea presiunii, pentru a preveni potențialele arsuri cauzate de revărsarea alimentelor. Așteptați ca supapa de siguranță să cadă înainte de a deschide capacul. Dacă în interiorul vasului există abur fierbinte după ce deschideți capacul, scoateți cu grijă regulatorul de presiune și închideți capacul. Odată ce capacul este bine închis, atășați din nou regulatorul de presiune.

## 6. Setarea unui temporizator

După ce ați ales modul de gătire dorit, apăsați butonul „Temporizator” pentru a seta un timp de finalizare a gătirii. Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătitul programat și apăsați butonul „Anulare” pentru a anula gătitul programat.

Notă: Timpul programat reprezintă durata necesară pentru finalizarea gătirii. De fiecare dată când apăsați butonul „Temporizator”, timpul programat afișat pe panoul de control crește în trepte de 15 minute. De fiecare dată când apăsați și mențineți apăsat butonul „Temporizator”, timpul programat afișat pe panoul de control crește în trepte de 30 de minute. Valoarea maximă a temporizatorului este de 24 de ore (afișată ca 24:00).

Notă: Ilustrațiile produsului, accesoriilor și interfeței cu utilizatorul din manualul de utilizare sunt doar cu titlu de referință. Produsul și funcțiile reale pot varia din cauza îmbunătățirilor aduse produsului.

## Setare gust

Înainte de a începe gătit, puteți apăsa butonul „Gust” pentru a alege un gust dintre următoarele opțiuni: „Tare”, „Med” și „Moale”. Fiecare apăsare reglează nivelul de frăgezime în trepte.

Mod gătire	Nivel	Gust	Mod gătire	Nivel	Gust
Supă	P2–P3	Tare	Orez	P2–P3	Tare
	P4–P5	Med		P4–P5	Med
	P6–P7	Moale		P6–P7	Moale
Carne de pasăre	P2–P3	Tare	Tocană cu carne	P4–P5	Tare
	P4–P5	Med		P6–P7	Med
	P6–P7	Moale		P8	Moale
Terci de orez	P3–P4	Tare	Gătire lentă	-	Tare
	P5–P6	Med		-	Med
	P7–P8	Moale		-	Moale

Notă: Setarea pentru gust nu poate fi reglată pentru modul „Gătire lentă”.

## Instrucțiuni de utilizare

Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul de gătit dorit. Fiecare apăsare avansează în următoarea ordine: „Supă, Orez, Carne de pasăre, Tocană cu carne, Terci de orez, Gătire lentă”.

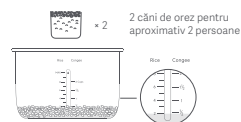
### 1. Supă

Oala de gătit sub presiune trece implicit la modul „Supă” și la gustul „Med” la pornire. Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a accesa selectarea modurilor, apoi apăsați butonul „Gust” pentru a regla opțiunea de gust. Apoi, apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătitul, cu un timp implicit de menținere a presiunii de 18 de minute.

### 2. Orez

Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul „Orez” și apăsați butonul „Gust” pentru a regla opțiunea de gust. Apoi, apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătitul, cu un timp implicit de menținere a presiunii de 16 de minute.

Notă: De exemplu, când gătiți 2 căni de măsurare de orez, puneți orezul în vas și adăugați apă până la linia de nivel al apei „2”. Asigurați-vă că apa adăugată nu poate depăși linia de nivel al apei corespunzătoare cantității de orez pentru a evita posibile probleme precum revărsare și scurtcircuit.



### 3. Carne de pasăre

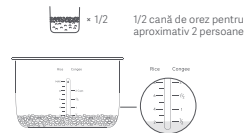
Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul „Carne de pasăre” și apăsați butonul „Gust” pentru a regla opțiunea de gust. Apoi, apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătitul, cu un timp implicit de menținere a presiunii de 18 de minute.

#### 4. Tocană cu carne

Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul „Tocană cu carne” și apăsați butonul „Gust” pentru a regla opțiunea de gust. Apoi, apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătit, cu un timp implicit de menținere a presiunii de 30 de minute.

#### 5. Terci de orez

Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul „Terci de orez” și apăsați butonul „Gust” pentru a regla opțiunea de gust. Apoi, apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătit, cu un timp implicit de menținere a presiunii de 24 de minute.



Notă: De exemplu, când gătiți 1/2 cană de măsurare de orez, puneți orezul în vas și adăugați apă până la linia de nivel al apei „1/2”. Asigurați-vă că apa adăugată nu poate depăși linia de nivel al apei corespunzătoare cantității de orez pentru a evita posibile probleme precum revărsare și scurtcircuite.

#### 6. Gătire lentă

Apăsați butonul „Selectare/Start” pentru a alege modul „Gătire lentă”. Apoi, apăsați și mențineți apăsat butonul „Selectare/Start” pentru a începe gătit. Temperatura pentru modul Gătire lentă este menținută la 68 °C.

Notă: În modul „Gătire lentă”, setarea pentru gust nu poate fi reglată, iar oala de gătit sub presiune nu va intra automat în starea de păstrare la cald după terminarea gătirii.

Mod oprit: dacă niciun buton nu este apăsat în 5 minute după pornire, aparatul de gătit va intra în mod oprit cu afișajul stins.

Mod standby: apăsați butonul temporizator după pornire, iar aparatul de gătit va intra în modul de programare, cu indicatorul de temporizare intermitent și timpul programat afișat. Dacă nu este apăsat niciun buton, aparatul de gătit va intra apoi în mod standby.

# Depanare

Probleme	Cauze posibile și soluții
Nu pot închide capacul.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă mânerul capacului este aliniat corespunzător.</li><li>• Există o presiune de abur fierbinte în vas.</li><li>• Verificați dacă garnitura de etanșare este fixată în poziție.</li></ul>
Capacul nu poate fi deschis.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rămâne presiune în vas. Apăsăți butonul de eliberare a presiunii pentru eliberarea presiunii și așteptați ca supapa de siguranță să cadă.</li><li>• Dacă presiunea este eliberată complet, dar supapa de siguranță nu cade automat, folosiți o bețișor pentru a apăsa supapa de siguranță.</li></ul>
Regulatorul de presiune are scurgeri.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Imposibilitatea de a controla presiunea duce la scurgeri de aer.</li><li>• Regulatorul de presiune nu este asamblat corect.</li></ul>
Aburul se scurge în continuu prin supapa de siguranță.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Există obiecte străine în orificiul supapei de siguranță.</li><li>• Garnitura de etanșare din supapa de siguranță este uzată.</li></ul>
Butoanele nu răspund.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă oala de gătit sub presiune este în starea de gătire, temporizator sau de păstrare la cald; în acest caz, apăsați butonul „Anulare” pentru a ieși din starea respectivă.</li></ul>
Aburul iese în timpul gătirii.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă vasul din interior este deformat și dacă componentele de etanșare ale capacului sunt învechite, deformat sau deteriorate.</li></ul>
Orezul este pe jumătate gătit (gătit insuficient).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă raportul apă-orez se potrivește cu linia de măsurare corespunzătoare (adică apa este insuficientă).</li><li>• Verificați dacă orezul a fost păstrat mai mult de 6 luni de la data de producție.</li><li>• Verificați dacă există vreun obiect străin blocat între partea inferioară a vasului din interior și partea superioară a senzorului.</li><li>• Verificați dacă suprafața capacului de aluminiu al senzorului inferior este deformată.</li></ul>
Orezul sau terciul de orez se revarsă în timpul gătirii.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă partea inferioară a vasului din interior este deformată.</li><li>• Verificați dacă raportul apă-orez se potrivește cu linia de măsurare corespunzătoare (adică apă în exces).</li><li>• Verificați dacă există vreun obiect străin blocat între partea inferioară a vasului din interior și partea superioară a senzorului.</li><li>• Verificați dacă suprafața capacului de aluminiu al senzorului inferior este deformată.</li></ul>
Orezul se lipește formând bulgări.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă partea inferioară a vasului din interior este deformată.</li><li>• Verificați dacă raportul apă-orez se potrivește cu linia de măsurare corespunzătoare (adică apă în exces).</li><li>• Verificați dacă orezul a fost lăsat în oala de gătit sub presiune în starea de păstrare la cald mai mult de 12 ore.</li></ul>
Un miros ciudat este eliberat în timpul gătirii.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă există reziduuri de mâncare sau apă acumulată în scutul anti-blocare și în garnitura de etanșare de la ultima utilizare.</li><li>• Verificați dacă garnitura de etanșare are un miros ciudat.</li><li>• Pentru prima utilizare, se recomandă să fierbeți o jumătate de vas cu apă în modul „Orez” de 2 până la 3 ori pentru a reduce în mod eficient orice miros rezidual.</li></ul>
Sistemul se blochează după actualizarea firmware-ului.	<ul style="list-style-type: none"><li>• În timp ce oala de gătit sub presiune este pornită, apăsați și mențineți apăsată butoanele „Temporizator” și „Selectare/Start” pentru a reseta oala de gătit sub presiune la setările din fabrică.</li></ul>
Orezul de pe partea inferioară este ars.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificați dacă orezul este curățat prin clătire.</li><li>• Verificați dacă există vreun obiect străin blocat între partea inferioară a vasului din interior și partea superioară a senzorului.</li><li>• Verificați dacă suprafața capacului de aluminiu al senzorului inferior este deformată.</li><li>• Verificați dacă partea inferioară a vasului din interior este deformată.</li></ul>

Probleme	Cauze posibile și soluții
Mâncarea se usucă sau emană un miros ciudat în starea de păstrare la cald.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă mâncarea a fost lăsată în oala de gătit sub presiune în starea de păstrare la cald mai mult de 12 ore.</li> <li>• Verificați dacă există vreun obiect străin blocat între partea inferioară a vasului din interior și partea superioară a senzorului.</li> <li>• Verificați dacă suprafața capacului de aluminiu al senzorului inferior este deformată.</li> <li>• Verificați dacă partea inferioară a vasului din interior este deformată.</li> </ul>
Funcția „Temporizator” nu funcționează cum ar trebui.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați dacă timpul scurs de la ora curentă până la timpul de finalizare programat este mai scurt decât timpul de gătire necesar.</li> <li>• Verificați ca butonul „Selectare/Start” să nu fie apăsat după ce setați temporizatorul.</li> </ul>

## Cod eroare

Cod	Descriere eroare	Soluție
E-10	Senzorul din partea inferioară este deteriorat.	Contactați echipa de service post-vânzare pentru reparații.

## Specificații

Nume	Oală electrică de gătit sub presiune	Model	MYL02-1
Capacitate	4,8 L	Putere de intrare evaluată	1000 W
Tensiune evaluată	220–240 V~	Frecvență evaluată	50/60 Hz
Presiune nominală	70 kPa	Metodă de încălzire	Încălzire electrică
Greutate netă	5,3 kg	Dimensiuni articol	296 × 347 × 288 mm
Mod oprit	0,3 W	Mod standby	0,8 W
Capacitate utilizabilă	Capacitate de 2/3		

## Informații de conformitate cu reglementările

---



Toate produsele care poartă acest simbol reprezintă deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE, conform Directivei 2012/19/UE), care nu trebuie amestecate cu deșeuri menajere nesortate. În schimb, trebuie să protejați sănătatea umană și mediul înconjurător prin predarea deșeurilor de echipamente la un punct de colectare desemnat pentru reciclarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice, autorizat de către autoritățile guvernamentale sau locale. Casarea și reciclarea corecte contribuie la evitarea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane. Contactați instalatorul sau autoritățile locale pentru mai multe informații despre localizarea punctelor de colectare, precum și despre clauzele și condițiile acestora.



Noi, Xiaomi Communications Co., Ltd., declarăm prin prezenta că acest echipament este conform cu Directivele și normele europene aplicabile, precum și cu modificările acestora. Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă internet:  
<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Pentru manualul în format electronic detaliat, accesați  
[www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Lea detenidamente este manual antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

---

- Lea todas las instrucciones.
- Este producto es exclusivo para uso doméstico.
- No deje que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando esté en uso, mueva la olla a presión con sumo cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice el mango. Si es necesario, utilice protección.
- No utilice la olla a presión para un fin distinto del previsto.
- Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado de la olla a presión puede provocar escaldaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicar calor. Consulte el apartado "Modo de uso".
- Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No la abra antes de asegurarse de que su presión interna haya bajado completamente. Consulte el apartado "Modo de uso".
- No utilice nunca la olla a presión sin añadir agua, ya que podría dañarla seriamente.
- No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- Utilice las fuentes de calor adecuadas según las instrucciones de uso.
- Cuando cocine carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que es susceptible de hincharse por efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que podría escaldarse.

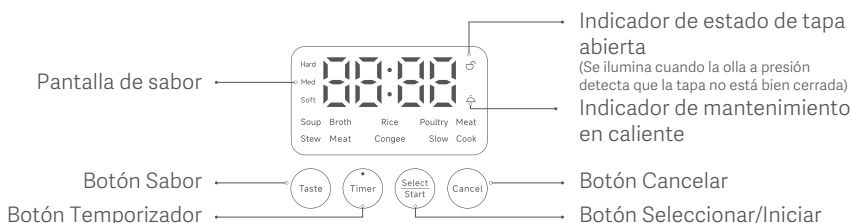
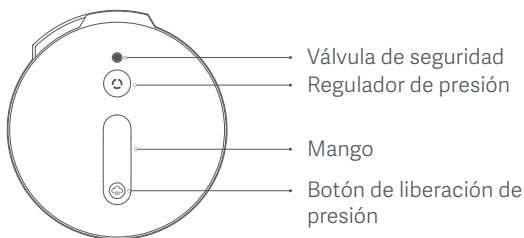
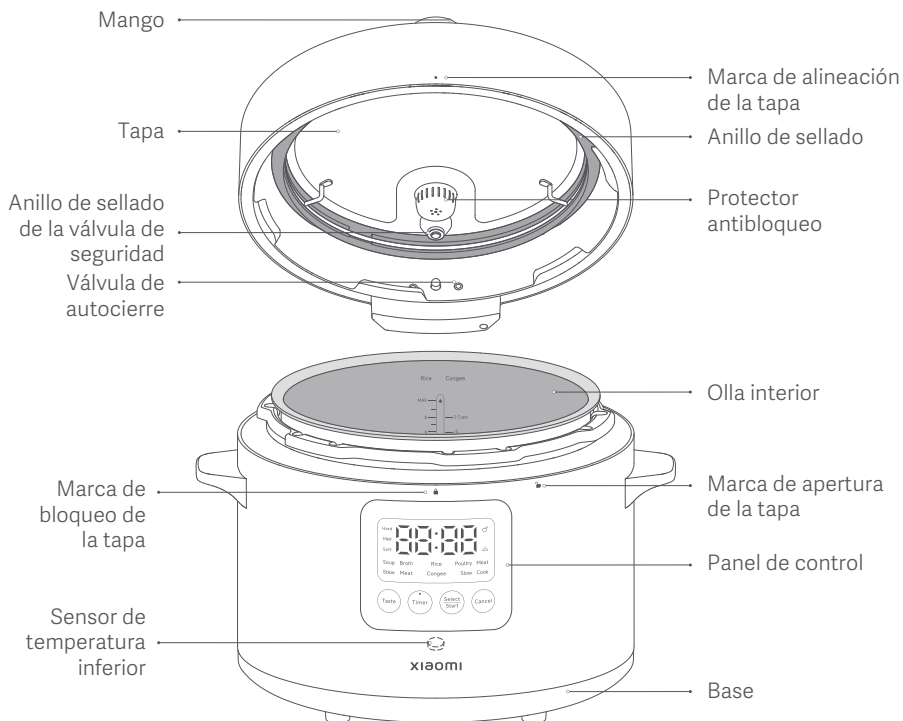
- Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las Instrucciones de uso.
- No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ya sea en abundante aceite o con poca cantidad de aceite.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
- Utilice únicamente piezas de repuesto del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicados como compatibles.
- En las instrucciones se indica que los aparatos no están destinados a funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Si el cable de alimentación o un componente eléctrico está dañado, debe ser reemplazado o reparado por el fabricante, el departamento de mantenimiento o personal profesional cualificado para evitar situaciones de peligro.
- Este aparato se ha diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- granjas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos tipo casas de huéspedes.
- El aparato no debe sumergirse. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
- No abra la olla a presión hasta que el aparato se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún está presurizada. No la abra a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte el apartado "Modo de uso".
- Antes de utilizar la olla a presión, asegúrese de que la olla interior no esté abollada ni deformada, y de que el anillo de sellado no esté deformado ni dañado. Si se detecta algún daño o deformación, deje de utilizarla para evitar los riesgos de liberación de presión, fuga de aire o salpicaduras de líquidos, y sustituya inmediatamente la olla interior o el anillo de sellado por uno nuevo.
- No tire del anillo de sellado ni lo apriete con fuerza para evitar deformaciones o daños. Si presenta deformaciones o daños visibles, sustitúyalo inmediatamente.
- Durante la cocción, asegúrese de que el nivel de agua no supere la línea de nivel de agua máximo correspondiente para evitar riesgos de liberación de presión, fugas de aire o salpicaduras de líquido.
- Si la olla a presión se utiliza en países/regiones con climas cálidos y húmedos y si, debido a la ausencia de cableado fijo, es posible que se conecte a una fuente de alimentación sin protección de puesta a tierra, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal de funcionamiento no superior a 30 mA.

- No toque la olla interior directamente con las manos justo después de usarla para evitar quemaduras por la alta temperatura. Espere a que se enfríe antes de abrir la tapa y retirar la olla interior.
- No utilice estropajos de acero ni otros utensilios agresivos para limpiar o restregar la olla interior. Utilice paños suaves para la limpieza.
- Compruebe regularmente que el protector antibloqueo y el regulador de presión no estén bloqueados.
- No utilice la olla a presión para cocinar alimentos (como algas, kelp y otros alimentos escamosos) que puedan obstruir la salida de vapor. No cubra la parte superior de la olla a presión con ningún objeto mientras esté en uso, ya que podría evitar la expulsión del vapor.
- No deje caer la olla a presión ni la golpee con objetos duros para evitar lesiones o fallos de funcionamiento.
- No utilice la olla a presión cuando el interior de la tapa esté estructuralmente dañado para evitar quemaduras o lesiones causadas por el vapor o la fuga de objetos hirviendo.
- No utilice la olla a presión cuando la olla interior esté deformada para evitar quemaduras o lesiones causadas por el vapor o la fuga de objetos hirviendo.
- No modifique la olla a presión. Solo los técnicos de reparación pueden desmontar o reparar la olla a presión para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones. Evite el contacto entre las partes de silicona de la olla a presión y las bebidas alcohólicas que contengan más de un 50 % de etanol.
- Evite apilar objetos pesados encima de la olla a presión cuando la guarde. Guárdela en un lugar fresco y seco.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

# Descripción del producto



## Lista de accesorios



Espátula de arroz



Espátula de congee



Vaso medidor



Olla interior negra



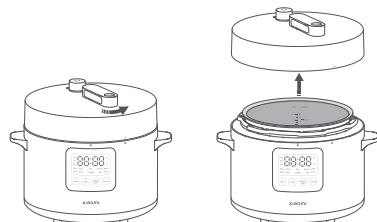
Olla interior dorada

Nota: Para minimizar la transferencia de sabores, se recomienda utilizar la olla interior negra para preparar caldos de sopa y guisar platos de carne, y la olla interior dorada para cocinar arroz y congee.

## Desmontaje y limpieza

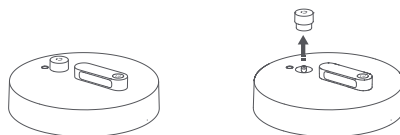
En función de la frecuencia de uso, limpie regularmente la tapa, el anillo de sellado, el protector antibloqueo y el regulador de presión para evitar obstrucciones.

### 1. Apertura de la tapa



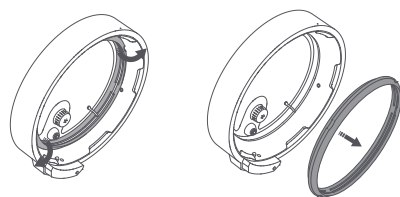
- Agarre el mango y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj.
- Alinee el mango con "▲" y levante la tapa.

### 2. Desmontaje del regulador de presión



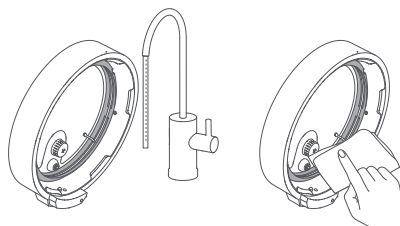
- Tire suavemente del regulador de presión hacia arriba, como se muestra en la figura. A continuación, límpielo con agua.
- Vuelva a colocar el regulador de presión en su posición original y presiónelo suavemente para garantizar un montaje seguro.

### 3. Desmontaje del anillo de sellado



- Extraiga con cuidado el anillo de sellado, tal como se muestra en la figura. A continuación, límpielo con agua.
- Vuelva a colocar el anillo de sellado en su posición original y fíjelo firmemente en la guía del anillo de sellado.

### 4. Limpieza de la tapa



- La tapa y sus componentes pueden enjuagarse directamente con agua limpia.
- Después de enjuagar y secar, vuelva a montar los componentes correctamente antes de cerrar la tapa.

# Modo de uso

## Limpieza previa al uso

Abra la tapa, retire el anillo de sellado, el regulador de presión y otros componentes, limpie cuidadosamente la tapa y los componentes con agua limpia y vuelva a montarlos después de secarlos.

Nota: Antes de utilizar la olla a presión, compruebe si todas las piezas, como el regulador de presión, la válvula de seguridad y el anillo de sellado, están correctamente montadas.

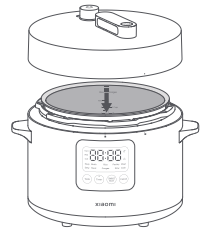
## Adición de alimentos a la olla (carne de ave utilizada como ejemplo)

1. Lave la carne de ave y córtela en trozos. Hierva la carne de ave en una sartén con una cantidad adecuada de agua y escáldela en agua fría. A continuación, ponga la carne de ave en la olla interior de la olla a presión;
2. Añada las guarniciones y los condimentos en la olla interior y mezcle bien;
3. Seque la superficie exterior de la olla interior y colóquela dentro de la olla.

Nota: Se recomienda añadir agua suficiente para sumergir los ingredientes sin sobrepasar la línea de nivel de agua máximo.

## Cierre seguro de la tapa

Alinee el mango con "☒" y coloque la tapa en la olla a presión. A continuación, agarre el mango y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que "•" esté alineado con "☒", lo que indica que la tapa está bien cerrada.



## Apertura de la tapa

Una vez finalizada la cocción, asegúrese de que la válvula de seguridad haya bajado antes de intentar abrir la tapa. Tras la confirmación, agarre el mango y gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que "•" esté alineado con "☒" y levante la tapa para abrirla. También puede pulsar manualmente el botón de liberación de presión para liberarla rápidamente.



Nota: Cuando accione el botón de liberación de presión, púlselo desde la parte frontal de la olla a presión, manteniendo una distancia segura del regulador de presión para evitar quemaduras por vapor.

Cuando cocine alimentos líquidos (como caldos de sopa, congee, etc.), no utilice el botón de liberación de presión para liberar la presión y evitar posibles escaldaduras causadas por el desbordamiento de los alimentos. Espere a que baje la válvula de seguridad antes de abrir la tapa.



## Encendido/Apagado

### 1. Encendido

Al encender la olla a presión, el indicador del modo "Caldo de sopa" parpadea con un sonido de notificación de inicio. Si no se produce ninguna operación en 5 minutos, la olla a presión pasa al modo en espera y puede reactivarse pulsando cualquier botón.

### 2. Apagado

Basta con desenchufar el cable de alimentación para apagar la olla a presión.

# Inicio de la cocción

---

## 1. Elección de una función

Durante el modo en espera, pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo de cocción deseado. La olla a presión se pone de manera predeterminada en el modo "Caldo de sopa" al encenderse, como indica el icono parpadeante de modo. Mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para empezar la cocción.

Nota: Tras mantener pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar", la olla a presión comienza a cocinar solo cuando detecta el estado "tapa cerrada".

## 2. Ajuste del sabor

Antes de que comience la cocción, puede pulsar el botón "Sabor" para elegir un sabor entre las siguientes opciones: "Fuerte", "Medio" y "Suave". Por ejemplo, al cocinar la carne de ave, el sabor está preajustado en "Suave".

Nota: En el modo "Cocción lenta", no se puede cambiar el ajuste de sabor. En este caso, pulsar el botón "Sabor" no funciona y no se muestra el ajuste.

## 3. Cocción

Durante la cocción, la pantalla muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción. Además, el ajuste de sabor no se puede cambiar.

Nota: Para el estado Mantener caliente y la cocción con tapa abierta, la pantalla muestra el tiempo transcurrido en el modo de cuenta atrás.

## 4. Cancelación de la cocción

Pulse el botón "Cancelar" para cancelar el modo de cocción actual, y la pantalla volverá al estado inicial.

## 5. Finalización de la cocción

Una vez finalizada la cocción, la olla a presión emitirá un sonido de notificación y entrará en el estado Mantener caliente. Pulse el botón "Cancelar" para finalizar el estado Mantener caliente.

Nota: Cuando accione el botón de liberación de presión, púselo desde la parte frontal de la olla a presión, manteniendo una distancia segura del regulador de presión para evitar quemaduras por vapor.

Cuando cocine alimentos líquidos (como caldos de sopa, congee, etc.), no utilice el botón de liberación de presión para liberar la presión y evitar posibles escaldaduras causadas por el desbordamiento de los alimentos. Espere a que baje la válvula de seguridad antes de abrir la tapa. Si hay vapor caliente dentro de la olla después de abrir la tapa, retire con cuidado el regulador de presión y cierre la tapa. Una vez que la tapa esté bien cerrada, vuelva a colocar el regulador de presión.

## 6. Ajuste del temporizador

Después de elegir el modo de cocción deseado, pulse el botón "Temporizador" para ajustar el tiempo de finalización de la cocción. Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para iniciar la cocción programada, y pulse el botón "Cancelar" para cancelar la cocción programada.

Nota: El tiempo programado representa la duración necesaria para la finalización de la cocción. Cada vez que pulsa el botón "Temporizador", el tiempo programado que aparece en el panel de control aumenta en incrementos de 15 minutos. Cada vez que mantiene pulsado el botón "Temporizador", el tiempo programado que aparece en el panel de control aumenta en incrementos de 30 minutos. El valor máximo del temporizador es de 24 horas (se muestra como 24:00).

Nota: Las ilustraciones del producto, los accesorios y la interfaz de usuario del manual de usuario son solo para fines de referencia. El producto y las funciones actuales pueden variar debido a las mejoras del producto.

## Ajuste del sabor

Antes de que comience la cocción, puede pulsar el botón "Sabor" para elegir un sabor entre las siguientes opciones: "Fuerte", "Medio" y "Suave". Cada pulsación ajusta el nivel de suavidad de forma incremental.

Modo de cocción	Nivel	Sabor	Modo de cocción	Nivel	Sabor
Caldo de sopa	P2-P3	Fuerte	Arroz	P2-P3	Fuerte
	P4-P5	Medio		P4-P5	Medio
	P6-P7	Suave		P6-P7	Suave
Carne de ave	P2-P3	Fuerte	Carne de estofado	P4-P5	Fuerte
	P4-P5	Medio		P6-P7	Medio
	P6-P7	Suave		P8	Suave
Congee	P3-P4	Fuerte	Cocción lenta	-	Fuerte
	P5-P6	Medio		-	Medio
	P7-P8	Suave		-	Suave

Nota: En el modo "Cocción lenta", no se puede cambiar el ajuste del sabor.

## Instrucciones de funcionamiento

Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo de cocción deseado. Cada pulsación avanza en el siguiente orden: "Caldo de sopa, Arroz, Carne de ave, Carne de estofado, Congee, Cocción lenta".

### 1. Caldo de sopa

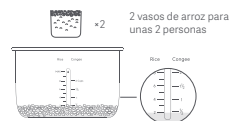
La olla a presión está ajustada de forma predeterminada en el modo "Caldo de sopa" y en el sabor "Medio" al iniciarse. Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para entrar en la selección de modo y pulse el botón "Sabor" para ajustar la opción de sabor. A continuación, mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para iniciar la cocción, con un tiempo de mantenimiento de la presión predeterminado de 18 minutos.

### 2. Arroz

Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo "Arroz" y pulse el botón "Sabor" para ajustar la opción de sabor.

A continuación, mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para iniciar la cocción, con un tiempo de mantenimiento de la presión predeterminado de 16 minutos.

Nota: Por ejemplo, cuando cocine 2 vasos medidores de arroz, coloque el arroz en la olla y añada agua hasta la línea de nivel de agua "2". Asegúrese de que el agua añadida no supere la línea de nivel de agua correspondiente a la cantidad de arroz para evitar posibles problemas como desbordamientos y cortocircuitos.



### 3. Carne de ave

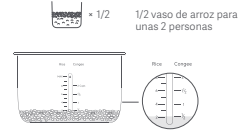
Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo "Carne de ave" y pulse el botón "Sabor" para ajustar la opción de sabor. A continuación, mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para iniciar la cocción, con un tiempo de mantenimiento de la presión predeterminado de 18 minutos.

#### 4. Carne de estofado

Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo "Carne de estofado" y pulse el botón "Sabor" para ajustar la opción de sabor. A continuación, mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para iniciar la cocción, con un tiempo de mantenimiento de la presión predeterminado de 30 minutos.

#### 5. Congee

Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo "Congee" y pulse el botón "Sabor" para ajustar la opción de sabor. A continuación, mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para iniciar la cocción, con un tiempo de mantenimiento de la presión predeterminado de 24 minutos.



Nota: Por ejemplo, cuando cocine 1/2 vaso medidor de arroz, coloque el arroz en la olla y añada agua hasta la línea de nivel de agua "1/2". Asegúrese de que el agua añadida no supere la línea de nivel de agua correspondiente a la cantidad de arroz para evitar posibles problemas como desbordamientos y cortocircuitos.

#### 6. Cocción lenta

Pulse el botón "Seleccionar/Iniciar" para elegir el modo "Cocción lenta". Luego, mantenga pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" para empezar la cocción. La temperatura para "Cocción lenta" se mantiene a 68 °C.

Nota: En el modo "Cocción lenta" no se puede ajustar el sabor y la olla a presión no entra automáticamente en el estado Mantener caliente una vez finalizada la cocción.

Modo apagado: si no se pulsa ningún botón en un plazo de 5 minutos posteriores al encendido, la olla entrará en modo apagado con la pantalla apagada.

Modo de espera: pulse el botón del temporizador después de encender, y la olla entrará en el modo de programación con su indicador de temporizador parpadeando y aparecerá el tiempo programado. Si no se pulsa ningún botón, la olla entrará en el modo de espera.

# Solución de problemas

Problemas	Posibles causas y soluciones
No se puede cerrar la tapa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si el mango de la tapa está alineado correctamente.</li><li>• Hay presión de vapor caliente en la olla.</li><li>• Compruebe si el anillo de sellado está correctamente montado.</li></ul>
No se puede abrir la tapa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Queda presión en la olla. Pulse el botón de liberación de presión para liberar la presión y espere a que la válvula de seguridad baje.</li><li>• Si la presión se libera por completo, pero la válvula de seguridad no baja automáticamente, utilice un palito para presionar la válvula de seguridad.</li></ul>
El regulador de presión tiene una fuga.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El fallo del control de la presión provoca fugas de aire.</li><li>• El regulador de presión no está bien montado.</li></ul>
Hay una fuga continua de vapor por la válvula de seguridad.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hay objetos extraños en el orificio de la válvula de seguridad.</li><li>• El anillo de sellado de la válvula de seguridad está desgastado.</li></ul>
Los botones no responden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si la olla a presión se encuentra en estado de cocción, temporizador o mantenimiento del calor; si es así, pulse el botón "Cancelar" para salir del estado.</li></ul>
Sale vapor durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si la olla interior está deformada y si los componentes de sellado de la tapa están gastados, deformados o dañados.</li></ul>
El arroz está a medio cocer (poco cocido).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si la relación agua/arroz coincide con la línea de medición correspondiente (es decir, agua insuficiente).</li><li>• Compruebe si el arroz lleva almacenado más de 6 meses desde la fecha de producción.</li><li>• Compruebe si hay algún objeto extraño atascado entre la parte inferior de la olla interior y la parte superior del sensor.</li><li>• Compruebe si la superficie de la cubierta de aluminio del sensor inferior está deformada.</li></ul>
El arroz o el congee se desborda durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si la base de la olla interior está deformada.</li><li>• Compruebe si la relación agua/arroz coincide con la línea de medición correspondiente (es decir, exceso de agua).</li><li>• Compruebe si hay algún objeto extraño atascado entre la parte inferior de la olla interior y la parte superior del sensor.</li><li>• Compruebe si la superficie de la cubierta de aluminio del sensor inferior está deformada.</li></ul>
El arroz se pega formando grumos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si la base de la olla interior está deformada.</li><li>• Compruebe si la relación agua/arroz coincide con la línea de medición correspondiente (es decir, exceso de agua).</li><li>• Compruebe si se ha dejado el arroz en la olla a presión en el estado Mantener caliente durante más de 12 horas.</li></ul>
Durante la cocción se desprende un olor peculiar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si hay restos de comida o agua acumulada en el protector antibloqueo y en el anillo de sellado precedentes de la cocción anterior.</li><li>• Compruebe si el anillo de sellado desprende un olor peculiar.</li><li>• Para el primer uso, se recomienda hervir media olla de agua en el modo "Arroz" 2 o 3 veces para reducir eficazmente cualquier olor residual.</li></ul>
El sistema se bloquea después de actualizar el firmware.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mientras la olla a presión está encendida, mantenga pulsados los botones "Temporizador" y "Seleccionar/Iniciar" para restablecer los ajustes de fábrica de la olla a presión.</li></ul>
El arroz del fondo está quemado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe si el arroz se ha aclarado bien.</li><li>• Compruebe si hay algún objeto extraño atascado entre la parte inferior de la olla interior y la parte superior del sensor.</li><li>• Compruebe si la superficie de la cubierta de aluminio del sensor inferior está deformada.</li><li>• Compruebe si la base de la olla interior está deformada.</li></ul>

Problemas	Posibles causas y soluciones
La comida se seca o desprende un olor peculiar en el estado Mantener caliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si la comida se ha dejado en la olla a presión en el estado Mantener caliente durante más de 12 horas.</li> <li>• Compruebe si hay algún objeto extraño atascado entre la parte inferior de la olla interior y la parte superior del sensor.</li> <li>• Compruebe si la superficie de la cubierta de aluminio del sensor inferior está deformada.</li> <li>• Compruebe si la base de la olla interior está deformada.</li> </ul>
La función "Temporizador" no funciona como está previsto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si el tiempo transcurrido desde la hora actual hasta la hora de finalización programada es inferior al tiempo de cocción necesario.</li> <li>• Compruebe si no se ha pulsado el botón "Seleccionar/Iniciar" después de ajustar el temporizador.</li> </ul>

## Código de error

Código	Descripción del error	Solución
E-10	El sensor inferior está dañado.	Póngase en contacto con el equipo de servicio posventa para su reparación.

## Especificaciones

Nombre	Olla a presión eléctrica	Modelo	MYL02-1
Capacidad	4,8 L	Potencia nominal de entrada	1000 W
Tensión nominal	220–240 V~	Frecuencia nominal	50/60 Hz
Presión nominal	70 kPa	Método de calentamiento	Calentamiento eléctrico
Peso neto	5,3 kg	Dimensiones del artículo	296 × 347 × 288 mm
Modo apagado	0,3 W	Modo de espera	0,8 W
Capacidad útil	Capacidad de 2/3		

## Información sobre el cumplimiento de la normativa

---



Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En su lugar, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus equipos de desecho a un punto de recogida para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos, designado por el gobierno o las autoridades locales. La eliminación y el reciclado correctos ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Póngase en contacto con el instalador o con las autoridades locales para obtener más información sobre la ubicación y las condiciones de dichos puntos de recogida.



Nosotros, Xiaomi Communications Co., Ltd., por la presente, declaramos que el equipo cumple con las Directivas y Normas Europeas aplicables y las enmiendas. Encontrará el texto completo de la declaración de conformidad de la UE en esta dirección de Internet:  
<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Para un manual electrónico detallado, vaya a [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, um zukünftig die Informationen nachlesen zu können.

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

---

- Lesen Sie alle Hinweise.
- Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch geeignet.
- Lassen Sie Kinder während des Gebrauchs nicht in der Nähe des Schnellkochtopfs.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf unter Druck mit größter Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe. Verwenden Sie ggf. entsprechendes Schutzzubehör.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen Zweck als den, für den er bestimmt ist.
- Dieser Schnellkochtopf kocht unter Druck. Durch unsachgemäßen Gebrauch des Schnellkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie den Herd einschalten. Siehe Abschnitt „Verwendung“.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nur, wenn sichergestellt ist, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist. Siehe Abschnitt „Verwendung“.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser. Dies würde zu einer ernsthaften Beschädigung führen.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens. Füllen Sie beim Kochen von Speisen, die sich während des Kochens ausdehnen (z. B. Reis oder Trockengemüse), den Schnellkochtopf nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens.
- Verwenden Sie die geeignete(n) Wärmequelle(n) gemäß den Hinweisen in der Bedienungsanleitung.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenzunge) gekocht haben, die unter Druckeinwirkung anschwellen kann, stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut angeschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

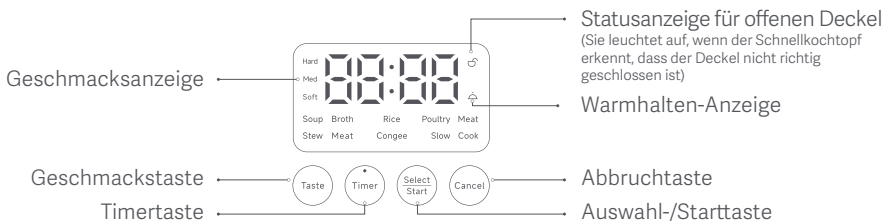
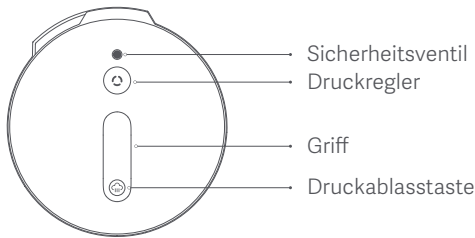
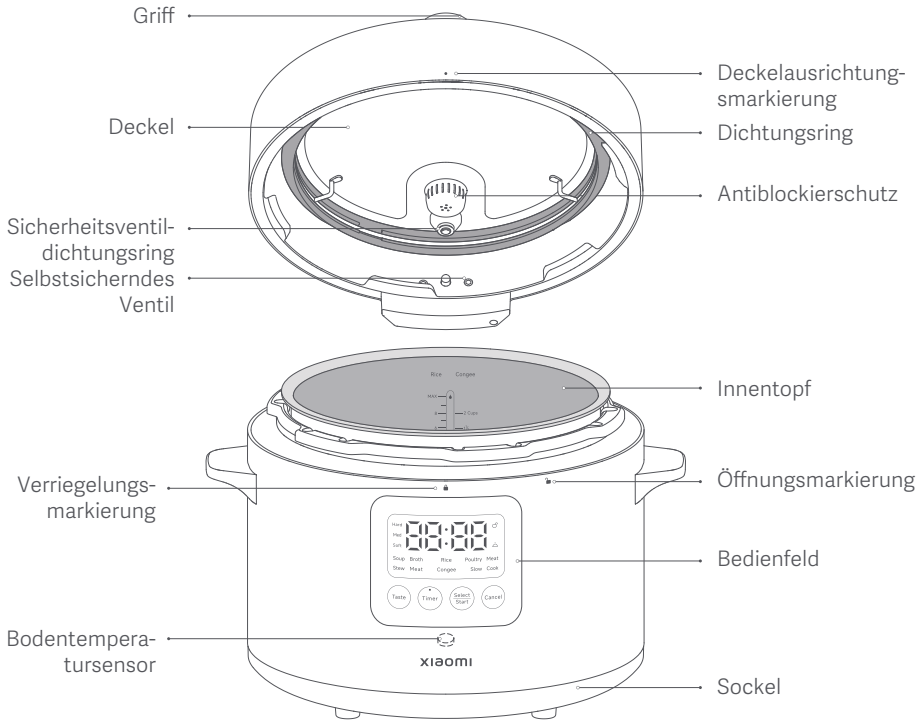
- Wenn Sie zähflüssige Speisen kochen, schütteln Sie den Kocher vor dem Öffnen des Deckels vorsichtig, um ein Herausspritzen der Speisen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf im Druckmodus niemals zum Frittieren oder Braten von Lebensmitteln.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitssystemen vor, die über die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungshinweise hinausgehen.
- Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers, die dem jeweiligen Modell entsprechen. Verwenden Sie insbesondere ein Gehäuse und einen Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
- Es ist nicht vorgesehen, das Gerät mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem zu betreiben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Geräte sind für Personen geeignet, die körperlich, sensorisch oder geistig behindert sind oder nicht über ausreichend Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, wenn sie eine Beaufsichtigung oder Anweisung zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und wissen, welche Gefahren auftreten können.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel oder ein elektrisches Bauteil beschädigt ist, muss es vom Hersteller, der Wartungsabteilung oder qualifizierten Fachleuten ausgetauscht oder repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungsgebiete vorgesehen, wie z. B.:
  - Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhäusern;
- von Gästen in Hotels, Motels und in anderen zum Wohnen geeigneten Einrichtungen;
- in Bed-and-Breakfast-artigen Einrichtungen.
- Das Gerät darf nicht untergetaucht werden. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn die Einheit abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der Deckel nur schwer abnehmen lässt, steht der Schnellkochtopf immer noch unter Druck – öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Jeder Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. Siehe Abschnitt „Verwendung“.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Schnellkochtopfs, dass der Innentopf nicht verbeult oder deformiert ist und der Dichtungsring nicht verformt oder beschädigt ist. Wenn Sie Schäden oder Verformungen feststellen, verwenden Sie den Topf nicht weiter, um das Risiko eines Druckablasses, Luftaustritts oder Spritzens von Flüssigkeit zu vermeiden. Tauschen Sie den Innentopf oder den Dichtungsring umgehend gegen ein neues Teil aus.
- Ziehen oder drücken Sie nicht mit Gewalt am Dichtungsring, um Verformungen oder Beschädigungen zu vermeiden. Wenn eine sichtbare Verformung oder Beschädigung vorliegt, ersetzen Sie den Dichtungsring sofort.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass der Wasserstand nicht über die entsprechende Höchststandlinie steigt, um das Risiko eines Druckablasses, Luftaustritts oder Spritzens von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Wenn der Schnellkochtopf in Ländern/Regionen mit heißem und feuchtem Klima verwendet wird und aufgrund fehlender fester Verkabelung an ein Netzteil ohne Erdungsschutz angeschlossen werden kann, wird empfohlen, einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Bemessungsfehlerstrom von höchstens 30 mA zu installieren.

- Berühren Sie den Innentopf direkt nach der Verwendung nicht mit den Händen, um Verbrühungen aufgrund der hohen Temperatur zu vermeiden. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Innentopf abgekühlt ist, und nehmen Sie ihn erst dann heraus.
- Verwenden Sie zum Reinigen oder Schrubben des Innentopfs keine Stahlwolle oder andere harte Gegenstände. Verwenden Sie zur Reinigung einen weichen Lappen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Antiblockierschutz und den Druckregler, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Kochen von Lebensmitteln (wie Seetang, Kelp und andere schuppige Lebensmittel), die den Dampfauslass verstopfen könnten. Decken Sie den Deckel des Schnellkochtopfs während des Betriebs nicht mit Gegenständen ab, damit der Dampf entweichen kann.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf nicht fallen und schlagen Sie nicht mit harten Gegenständen darauf, um Verletzungen oder Funktionsstörungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht bei strukturellen Schäden an der Deckelinnenseite, um Verbrühungen oder Verletzungen durch austretenden Dampf oder Kochgut zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn der Innentopf deformiert ist, um Verbrühungen oder Verletzungen durch austretenden Dampf oder Kochgut zu vermeiden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Schnellkochtopf vor. Der Schnellkochtopf darf nur von Fachleuten zerlegt oder repariert werden, um Feuer, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden. Vermeiden Sie den Kontakt zwischen den Silikonteilen des Schnellkochtopfs und alkoholischen Getränken, die mehr als 50 % Ethanol enthalten.
- Stellen Sie beim Lagern keine schweren Gegenstände auf den Schnellkochtopf. Lagern Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort.

**BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF.**

# Produktübersicht



## Zubehörliste



Reislöffel



Congee-Löffel



Messbecher



Schwarzer  
Innentopf



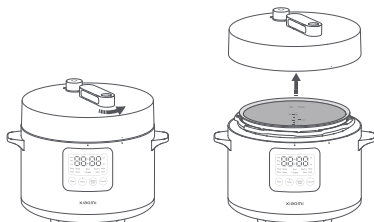
Goldener  
Innentopf

Hinweis: Um die Geschmacksübertragung zu minimieren, wird empfohlen, den schwarzen Innentopf für die Zubereitung von Suppenbrühen und zum Schmoren von Fleischgerichten und den goldenen Innentopf zum Kochen von Reis und Congee zu verwenden.

## Zerlegung und Reinigung

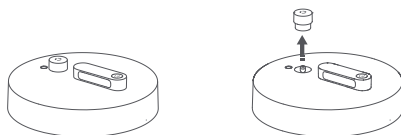
Reinigen Sie den Deckel, den Dichtungsring, den Antiblockierschutz und den Druckregler je nach Nutzungshäufigkeit regelmäßig, um Verstopfungen zu vermeiden.

### 1. Öffnen des Deckels



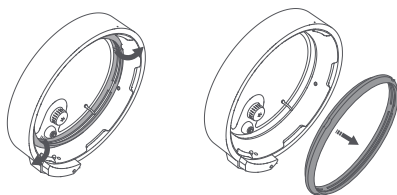
- Fassen Sie den Griff an und drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.
- Richten Sie den Griff mit „“ aus und heben Sie den Deckel nach oben.

### 2. Ausbau des Druckreglers



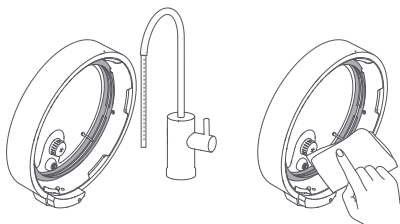
- Ziehen Sie den Druckregler vorsichtig nach oben, wie in der Abbildung dargestellt. Spülen Sie ihn dann mit Wasser ab.
- Setzen Sie den Druckregler wieder in seine ursprüngliche Position ein und drücken Sie ihn vorsichtig an, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

### 3. Ausbauen des Dichtungsringes



- Ziehen Sie den Dichtungsring vorsichtig heraus, wie in der Abbildung gezeigt. Spülen Sie ihn dann mit Wasser ab.
- Setzen Sie den Dichtungsring wieder in seine ursprüngliche Position und befestigen Sie ihn sicher auf dem Dichtungsringgestell.

### 4. Reinigung des Deckels



- Der Deckel und seine Komponenten können direkt mit sauberem Wasser abgespült werden.
- Setzen Sie die Komponenten nach dem Spülen und Trocknen wieder richtig zusammen, bevor Sie den Deckel schließen.

# Verwendung

## Reinigung vor dem Gebrauch

Öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie den Dichtungsring, den Druckregler und andere Komponenten, reinigen Sie den Deckel und die Komponenten sorgfältig mit sauberem Wasser und bauen Sie sie nach dem Trocknen wieder zusammen.




Hinweis: Überprüfen Sie vor der Verwendung des Schnellkochtopfs, ob alle Teile wie der Druckregler, das Sicherheitsventil und der Dichtungsring ordnungsgemäß montiert sind.

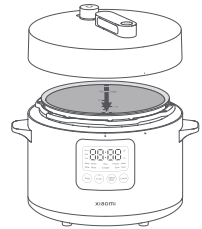
## Einfüllen von Lebensmitteln in den Topf (am Beispiel von Geflügel)

1. Das Geflügel waschen und in Stücke schneiden. Das Geflügel in einer Pfanne mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend das Geflügel in den Innentopf des Schnellkochtopfs geben;
2. Die Beilagen und Gewürze in den Innentopf geben und gut vermischen;
3. Die Außenfläche des Innentopfs trockenwischen und den Topf in den Kocher stellen.



Hinweis: Es wird empfohlen, so viel Wasser einzufüllen, dass die Zutaten untergetaucht werden können, ohne die maximale Wasserstandslinie zu überschreiten.

## Den Deckel sicher schließen

Richten Sie den Griff mit „“ aus und setzen Sie den Deckel auf den Schnellkochtopf. Fassen Sie dann den Griff und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis das Symbol „“ am Symbol „“ ausgerichtet ist, was anzeigt, dass der Deckel sicher geschlossen ist.



## Öffnen des Deckels

Stellen Sie nach dem Kochen sicher, dass das Sicherheitsventil abgesenkt ist, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen. Nachdem Sie dies überprüft haben, greifen Sie den Griff und drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol „“ und das Symbol „“ aufeinander ausgerichtet sind. Heben Sie dann den Deckel an, um ihn zu öffnen. Sie können auch manuell die Druckablasstaste drücken, um den Druck schnell abzulassen.



Hinweis: Wenn Sie die Druckablasstaste betätigen, drücken Sie sie von der Vorderseite des Schnellkochtopfs aus und halten Sie dabei einen sicheren Abstand zum Druckregler, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Kochen von flüssigen Speisen (wie Suppenbrühe, Congee usw.) nicht die Druckablasstaste zum Ablassen des Drucks, um mögliche Verbrühungen durch überlaufende Speisen zu vermeiden. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Sicherheitsventil abgesenkt ist.



## Ein-/Ausschalten

### 1. Einschalten

Beim Einschalten des Schnellkochtopfs blinkt die Modusanzeige „Suppenbrühe“ und es ertönt ein Start-Benachrichtigungssignal. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, wechselt der Schnellkochtopf in den Standby-Modus und kann durch Drücken einer beliebigen Taste reaktiviert werden.

### 2. Ausschalten

Ziehen Sie einfach das Stromkabel ab, um den Schnellkochtopf auszuschalten.

# Mit dem Kochen beginnen

---

## 1. Auswahl einer Funktion

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Auswahl/Start“, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Der Schnellkochtopf wird beim Einschalten standardmäßig auf den Modus „Suppenbrühe“ eingestellt, was durch das blinkende Modussymbol angezeigt wird. Drücken und halten Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis: Nachdem Sie die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt und gedrückt gehalten haben, beginnt der Schnellkochtopf erst mit dem Kochen, wenn er den Status „Deckel geschlossen“ erkennt.

## 2. Einstellen des Geschmacks

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, können Sie auf die Taste „Geschmack“ drücken, um eine der folgenden Optionen auszuwählen: „Hart“, „Mittel“ und „Weich“. Beim Kochen von Geflügel ist der Geschmack beispielsweise auf „Weich“ voreingestellt.

Hinweis: Die Geschmackseinstellung kann für den Modus „Schongaren“ nicht angepasst werden. In diesem Fall funktioniert das Drücken der Taste „Geschmack“ nicht und die Einstellung wird nicht angezeigt.

## 3. Kochen

Während des Kochvorgangs zeigt das Display den Countdown der Kochzeit an. Darüber hinaus kann die Geschmackseinstellung nicht geändert werden.

Hinweis: Im Warmhalten-Modus und beim Kochen mit offenem Deckel zeigt das Display die verstrichene Zeit im Aufwärtzzählmodus an.

## 4. Kochvorgang abbrechen

Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um den aktuellen Kochmodus abzubrechen. Das Display kehrt dann in den Ausgangszustand zurück.

## 5. Kochvorgang beenden

Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und wechselt in den Warmhalten-Modus. Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um den Warmhalten-Modus zu beenden.

Hinweis: Wenn Sie die Druckablasstaste betätigen, drücken Sie sie von der Vorderseite des Schnellkochtopfs aus und halten Sie dabei einen sicheren Abstand zum Druckregler, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden. Verwenden Sie beim Kochen von flüssigen Speisen (wie Suppenbrühe, Congee usw.) nicht die Druckablasstaste zum Ablassen des Drucks, um mögliche Verbrühungen durch überlaufende Speisen zu vermeiden. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Sicherheitsventil abgesenkt ist. Wenn sich nach dem Öffnen des Deckels heißer Dampf im Topf befindet, nehmen Sie den Druckregler vorsichtig ab und schließen Sie den Deckel. Sobald der Deckel sicher geschlossen ist, bringen Sie den Druckregler wieder an.

## 6. Einstellen des Timers

Nachdem Sie den gewünschten Kochmodus ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „Timer“, um eine Zeit für den Abschluss des Kochvorgangs einzustellen. Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den geplanten Kochvorgang zu starten, und drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um den geplanten Kochvorgang abzubrechen.

Hinweis: Die geplante Zeit entspricht der Dauer, die für die Fertigstellung des Kochvorgangs benötigt wird. Jedes Mal, wenn Sie die Taste „Timer“ drücken, erhöht sich die auf dem Bedienfeld angezeigte geplante Zeit in Schritten von 15 Minuten. Jedes Mal, wenn Sie die Taste „Timer“ gedrückt halten, erhöht sich die auf dem Bedienfeld angezeigte geplante Zeit in Schritten von 30 Minuten. Der Höchstwert für den Timer beträgt 24 Stunden (angezeigt als 24:00).

Hinweis: Abbildungen des Produkts, des Zubehörs und der Benutzeroberfläche in der Bedienungsanleitung dienen nur als Referenz. Die tatsächlichen Produkte und Funktionen können aufgrund von Produktverbesserungen variieren.

## Geschmackseinstellung

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, können Sie auf die Taste „Geschmack“ drücken, um eine der folgenden Optionen auszuwählen: „Hart“, „Mittel“ und „Weich“. Mit jedem Drücken wird der Weichheitsgrad schrittweise eingestellt.

Kochmodus	Stufe	Geschmack	Kochmodus	Stufe	Geschmack
Suppenbrühe	P2–P3	Hart	Reis	P2–P3	Hart
	P4–P5	Mittel		P4–P5	Mittel
	P6–P7	Weich		P6–P7	Weich
Geflügel	P2–P3	Hart	Eintopf	P4–P5	Hart
	P4–P5	Mittel		P6–P7	Mittel
	P6–P7	Weich		P8	Weich
Congee	P3–P4	Hart	Schongaren	-	Hart
	P5–P6	Mittel		-	Mittel
	P7–P8	Weich		-	Weich

Hinweis: Für den Modus „Schongaren“ kann die Geschmackseinstellung nicht angepasst werden.

## Hinweise zur Bedienung

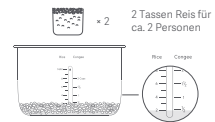
Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. Bei jedem Drücken wird in der folgenden Reihenfolge weiterschaltet: „Suppenbrühe, Reis, Geflügel, Eintopf, Congee, Schongaren“.

### 1. Suppenbrühe

Der Schnellkochtopf ist beim Start standardmäßig auf den Modus „Suppenbrühe“ und den Geschmack „Mittel“ eingestellt. Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Modus auszuwählen, und drücken Sie die Taste „Geschmack“, um die Geschmacksoption anzupassen. Halten Sie dann die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Kochvorgang mit einer Standard-Druckhaltezeit von 18 Minuten zu starten.

### 2. Reis

Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Modus „Reis“ auszuwählen, und drücken Sie die Taste „Geschmack“, um die Geschmacksoption anzupassen. Halten Sie dann die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Kochvorgang mit einer Standard-Druckhaltezeit von 16 Minuten zu starten.



Hinweis: Wenn Sie beispielsweise 2 Messbecher Reis kochen möchten, geben Sie den Reis in den Topf und füllen Sie Wasser bis zur Wasserstands-Markierung „2“ auf. Achten Sie darauf, dass die Wasserhöhe die der Reismenge entsprechende Wasserstandslinie nicht überschreitet, um Probleme wie Überlaufen und Kurzschlüsse zu vermeiden.

### 3. Geflügel

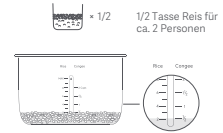
Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Modus „Geflügel“ auszuwählen, und drücken Sie die Taste „Geschmack“, um die Geschmacksoption anzupassen. Halten Sie dann die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Kochvorgang mit einer Standard-Druckhaltezeit von 18 Minuten zu starten.

#### 4. Eintopf

Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Modus „Eintopf“ auszuwählen, und drücken Sie die Taste „Geschmack“, um die Geschmacksoption anzupassen. Halten Sie dann die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Kochvorgang mit einer Standard-Druckhaltezeit von 30 Minuten zu starten.

#### 5. Congee

Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Modus „Congee“ auszuwählen, und drücken Sie die Taste „Geschmack“, um die Geschmacksoption anzupassen. Halten Sie dann die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Kochvorgang mit einer Standard-Druckhaltezeit von 24 Minuten zu starten.



Hinweis: Wenn Sie beispielsweise 1/2 Messbecher Reis kochen möchten, geben Sie den Reis in den Topf und füllen Sie Wasser bis zur Wasserstands-Markierung „1/2“ auf. Achten Sie darauf, dass die Wasserhöhe die der Reismenge entsprechende Wasserstandslinie nicht überschreitet, um Probleme wie Überlaufen und Kurzschlüsse zu vermeiden.

#### 6. Schongaren

Drücken Sie die Taste „Auswahl/Start“, um den Modus „Schongaren“ auszuwählen. Halten Sie dann die Taste „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Kochvorgang zu starten. Im Modus „Schongaren“ wird die Temperatur bei 68 °C gehalten.

Hinweis: Im Modus „Schongaren“ kann die Geschmackseinstellung nicht angepasst werden und der Schnellkochtopf wechselt nach Abschluss des Kochvorgangs nicht automatisch in den Warmhalten-Modus.

Aus-Modus: Wenn innerhalb von 5 Minuten nach dem Einschalten keine Taste gedrückt wird, geht der Kocher in den Aus-Modus über und das Display ist ausgeschaltet.

Standby-Modus: Drücken Sie nach dem Einschalten die Timer-Taste, und der Kocher geht in den Zeitplanungsmodus über, wobei die Timer-Anzeige blinkt und die geplante Zeit angezeigt wird. Wenn keine Taste gedrückt wird, geht der Kocher in den Standby-Modus über.

# Fehlerbehebung

Probleme	Mögliche Ursachen und Lösungen
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Deckelgriff korrekt ausgerichtet ist.</li> <li>• Der Dampfdruck im Topf ist zu hoch.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt eingesetzt ist.</li> </ul>
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Topf ist noch Druck vorhanden. Drücken Sie die Druckablasstaste, um den Druck abzulassen, und warten Sie, bis das Sicherheitsventil abgesenkt ist.</li> <li>• Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, das Sicherheitsventil jedoch noch nicht automatisch abgesenkt ist, drücken Sie mit einem Stäbchen auf das Sicherheitsventil.</li> </ul>
Aus dem Druckregler entweicht Luft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Ausfall der Druckregelung verursacht einen Luftaustritt.</li> <li>• Der Druckregler ist nicht richtig montiert.</li> </ul>
Aus dem Sicherheitsventil entweicht ständig Dampf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Öffnung des Sicherheitsventils befinden sich Fremdkörper.</li> <li>• Der Dichtungsring im Sicherheitsventil ist abgenutzt.</li> </ul>
Die Tasten reagieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob sich der Schnellkochtopf im Modus „Kochen“ „Timer“ oder „Warmhalten“ befindet. Wenn ja, drücken Sie die Taste „Abbrechen“, um den Modus zu beenden.</li> </ul>
Dampf entweicht während des Kochens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Innentopf verformt ist und ob die Dichtungskomponenten des Deckels abgenutzt, verformt oder beschädigt sind.</li> </ul>
Der Reis ist halb gekocht (nicht gar).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob das Wasser-Reis-Verhältnis mit der entsprechenden Messlinie übereinstimmt (d. h. zu wenig Wasser).</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Reis länger als 6 Monate ab Herstellungsdatum gelagert wurde.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Boden des Innentopfs und der Oberseite des Sensors Fremdkörper befinden.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob die Oberfläche der Aluminiumabdeckung des Bodensensors verformt ist.</li> </ul>
Der Topf kocht beim Kochen von Reis oder Reis-Congee über.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Boden des Innentopfes deformiert ist.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob das Wasser-Reis-Verhältnis mit der entsprechenden Messlinie übereinstimmt (d. h. zu viel Wasser).</li> <li>• Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Boden des Innentopfs und der Oberseite des Sensors Fremdkörper befinden.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob die Oberfläche der Aluminiumabdeckung des Bodensensors verformt ist.</li> </ul>
Der Reis klumpt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Boden des Innentopfes deformiert ist.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob das Wasser-Reis-Verhältnis mit der entsprechenden Messlinie übereinstimmt (d. h. zu viel Wasser).</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Reis länger als 12 Stunden im Schnellkochtopf im Warmhalten-Modus belassen wurde.</li> </ul>
Während des Kochvorgangs wird ein seltsamer Geruch freigesetzt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob sich im Antiblockierschutz und im Dichtungsring Speisereste oder angesammeltes Wasser vom vorherigen Kochvorgang befinden.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring einen ungewöhnlichen Geruch aufweist.</li> <li>• Bei der ersten Verwendung wird empfohlen, 2 bis 3 Mal einen halben Topf Wasser im „Reis“-Modus zu kochen, um eventuelle Geruchsrückstände effektiv zu reduzieren.</li> </ul>
Das System stürzt nach einem Firmware-Update ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie bei eingeschaltetem Schnellkochtopf die Tasten „Timer“ und „Auswahl/Start“ gedrückt, um den Schnellkochtopf auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.</li> </ul>
Der Reis am Boden ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Reis sauber abgespült ist.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Boden des Innentopfs und der Oberseite des Sensors Fremdkörper befinden.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob die Oberfläche der Aluminiumabdeckung des Bodensensors verformt ist.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Boden des Innentopfes deformiert ist.</li> </ul>

Probleme	Mögliche Ursachen und Lösungen
Im Warmhalten-Modus trocknen die Speisen aus oder geben einen seltsamen Geruch ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob die Speisen länger als 12 Stunden im Schnellkochtopf im Warmhalten-Modus belassen wurde.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob sich zwischen dem Boden des Innentopfs und der Oberseite des Sensors Fremdkörper befinden.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob die Oberfläche der Aluminiumabdeckung des Bodensensors verformt ist.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Boden des Innentopfes deformiert ist.</li> </ul>
Die „Timer“-Funktion funktioniert nicht wie gewünscht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob die verstrichene Zeit von der aktuellen Zeit bis zur geplanten Fertigstellungszeit kürzer ist als die erforderliche Kochzeit.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob die Taste „Auswahl/Start“ nach dem Einstellen des Timers nicht gedrückt wurde.</li> </ul>

## Fehlercode

Code	Fehlerbeschreibung	Lösung
E-10	Der Bodensensor ist beschädigt.	Wenden Sie sich an das Kundendienstteam für die Reparatur.

## Spezifikationen

Bezeichnung	Elektrischer Schnellkochtopf	Modell	MYL02-1
Fassungsvermögen	4,8 l	Nenneingangsleistung	1000 W
Nennspannung	220–240 V~	Nennfrequenz	50/60 Hz
Nendruck	70 kPa	Methode für Erhitzung	Elektrowärme
Nettogewicht	5,3 kg	Artikelmaße	296 × 347 × 288 mm
Aus-Modus	0,3 W	Standby-Modus	0,8 W
Nutzbare Fassungsvermögen	2/3 Fassungsvermögen		

# Informationen zur Einhaltung gesetzlicher Vorschriften

---

## Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Erfassung für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden muss und nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Bitte entnehmen Sie Batterien und Lampen, die nicht vom Gerät umschlossen sind, vor der Abgabe aus dem Gerät und entsorgen diese über die offiziellen Sammelstellen für Batterien und Lampen.

Beim Kauf eines neuen Elektrogerätes können Sie beim Vertreter ein gleichartiges Altgerät unentgeltlich zurückgeben. Elektrogeräte mit einer Kantenlänge von maximal 25 cm können unentgeltlich bei Vertreibern von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> sowie in Geschäften des Lebensmittelhandels (z.B. Supermärkten, Lebensmitteldiscountern, Drogerien) mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, abgegeben werden, ohne dass ein Neugerät erworben werden muss. Größere Elektrogeräte können kostenlos bei kommunalen Wertstoffhöfen abgegeben werden. Durch die korrekte Entsorgung tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Erfassung und Behandlung von Elektroaltgeräten entstehen können.

Für weitere Informationen kontaktieren sie bitte Ihre Kommunalverwaltung, Ihren örtlichen Abfallentsorger oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.



Wir, Xiaomi Communications Co., Ltd. bestätigen hiermit, dass dieses Gerät mit den geltenden Verordnungen und europäischen Normen sowie etwaigen Ergänzungen in Einklang steht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse abrufbar:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Eine detaillierte elektronische Bedienungsanleitung finden Sie unter [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Hersteller: Xiaomi Communications Co., Ltd.  
Adresse: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road,  
Haidian District, Beijing, 100085, China  
Hergestellt in China  
Weitere Informationen finden Sie auf [www.mi.com](http://www.mi.com)

Bedienungsanleitung-Version: V1.2

Lisez attentivement ce manuel avant toute utilisation et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

---

- Lisez toutes les instructions.
- Ce produit est réservé uniquement à un usage domestique.
- Ne pas laisser l'autocuiseur à la portée des enfants lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Manipulez l'autocuiseur avec la plus grande précaution lorsqu'il est sous pression. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée. Utilisez une protection, si nécessaire.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un but autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Cette appareil cuit les aliments sous pression. Vous risquez de vous brûler en cas d'utilisation inappropriée de l'autocuiseur. Vérifiez que l'autocuiseur est bien fermé avant d'activer le mode cuisson. Voir la section « Utilisation ».
- Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne jamais ouvrir avant d'avoir vérifié que la pression interne pressure a entièrement baissé. Voir la section « Utilisation ».
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter d'eau, vous risquez de sérieusement l'endommager.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent du volume lors de la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Utilisez la ou les sources de chauffage appropriée(s) conformément au manuel d'instructions.
- Après avoir cuit de la viande avec de la peau (de la langue de bœuf par ex.) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande lorsque la peau est gonflée ; vous risquez de vous brûler.

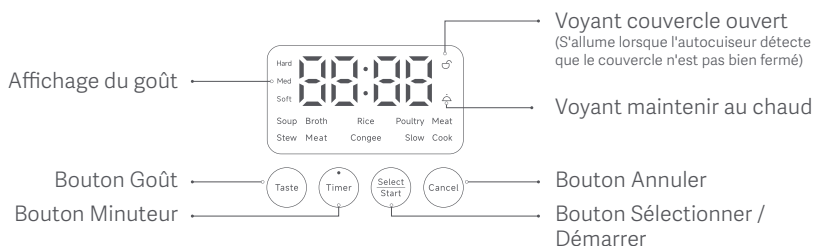
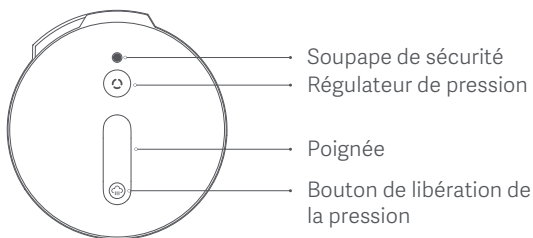
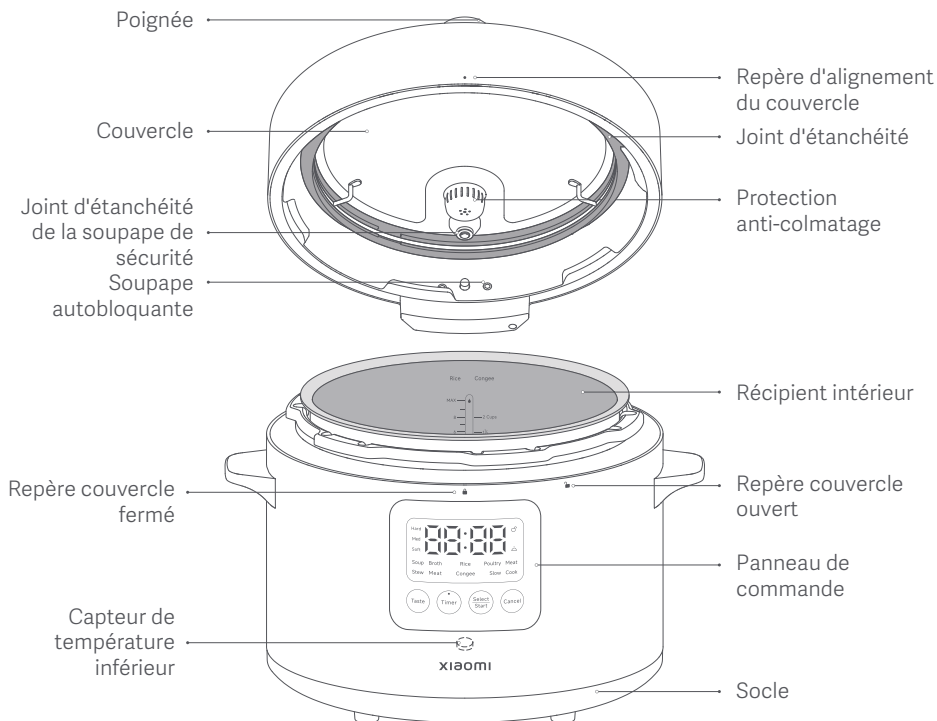
- Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, secouez légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter toute éjection d'aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Consultez le manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur en mode sous pression pour faire sauter ou frire des aliments.
- Ne pas modifier les systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance spécifiées dans le mode d'emploi.
- N'utilisez que les pièces de rechange du fabricant conformément au modèle correspondant. N'utilisez par exemple qu'un corps et qu'un couvercle du même fabricant indiqués comme compatibles.
- Les instructions indiquent que les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance.
- Ces appareils ne doivent pas être utilisés par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou sensibilisés à l'utilisation de manière sécurisée de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Il est déconseillé de laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation ou le composant électrique est endommagé, ce dernier doit être remplacé ou réparé par le fabricant, le service de maintenance ou des professionnels agréés afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les espaces de cuisine de personnel dans les magasins, les bureaux et d'autres environnements de travail ;

- les maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- les environnements de couchage ou réservés au petit-déjeuner.
- L'appareil ne doit pas être immergé. Pour vous protéger contre tout choc électrique, ne pas plonger le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que l'unité ait refroidi et que toute la pression interne ait disparu. Si vous avez des difficultés à retirer le couvercle, cela signifie que l'autocuiseur est encore sous pression ; ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression encore à l'intérieur de l'autocuiseur représente un danger. Voir la section « Utilisation ».
- Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifier que le récipient intérieur ne présente aucune bosse ni aucune déformation, et que le joint d'étanchéité n'est ni déformé ni endommagé. Si vous trouvez le moindre dommage ou la moindre déformation, cessez d'utiliser l'appareil pour éviter les risques de libération de la pression, de fuite d'air ou de jaillissement de liquide, et remplacez immédiatement le récipient intérieur ou le joint d'étanchéité par une pièce neuve.
- Ne pas comprimer ni tirer le joint d'étanchéité de force, pour éviter toute déformation ou tout dommage. En cas de déformation ou de dommage visible, le remplacer immédiatement.
- Durant la cuisson, veillez à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau d'eau maximum correspondant pour éviter les risques de libération de la pression, de fuite d'air ou de jaillissement de liquide.
- Si vous utilisez l'autocuiseur dans des pays / régions au climat chaud et humide et si vous branchez l'appareil dans une source d'alimentation électrique sans protection de la mise à la terre en raison de l'absence de câblage fixe, il est recommandé d'installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) d'une valeur de fonctionnement résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.

- Ne touchez pas directement le récipient intérieur avec vos mains immédiatement après l'utilisation pour éviter toute brûlure à haute température. Attendez qu'il refroidisse avant d'ouvrir le couvercle et de retirer le récipient intérieur.
- N'utilisez pas de pailles de fer ou autre objet dur pour nettoyer ou frotter le récipient intérieur. Utilisez des chiffons doux pour le nettoyage.
- Vérifiez régulièrement que la protection anti-colmatage et le régulateur de pression ne sont pas obstrués.
- N'utilisez pas l'autocuiseur pour cuire des aliments (algues, varech, et autres aliments qui s'émiettent facilement) pouvant obstruer la sortie de vapeur. Ne pas recouvrir le dessus de l'autocuiseur lorsqu'il est en cours d'utilisation, pour éviter que la vapeur ne puisse pas s'échapper.
- Ne pas laisser tomber l'autocuiseur et ne pas le cogner avec des objets durs pour éviter toute blessure ou tout dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur si la structure de l'intérieur du couvercle est endommagé afin d'éviter les brûlures ou les blessures causées par une fuite de vapeur ou d'objet bouillant.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur si le récipient intérieur est déformé afin d'éviter les brûlures ou les blessures causées par une fuite de vapeur ou d'objet bouillant.
- Ne pas modifier l'autocuiseur. Seuls des techniciens de réparation peuvent démonter ou réparer l'autocuiseur, afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures. Évitez tout contact entre les pièces en silicone de l'autocuiseur et toute boisson alcoolisée contenant plus de 50 % d'éthanol.
- Évitez d'empiler des objets lourds au-dessus de l'autocuiseur lorsque vous le rangez. Rangez-le dans un endroit frais et sec.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

# Présentation du produit



## Liste d'accessoires



Spatule à riz



Spatule à congé



Gobelet doseur



Récipient intérieur noir



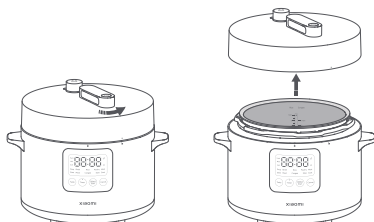
Récipient intérieur doré


Remarque : Pour minimiser le transfert de goût, il est recommandé d'utiliser le récipient intérieur noir pour les bouillons de soupe et pour faire mijoter les plats à viande et d'utiliser le récipient intérieur doré pour la cuisson du riz et du congé.

## Démontage et nettoyage

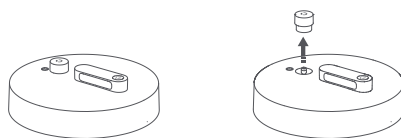
En fonction de la fréquence à laquelle vous utilisez l'appareil, nettoyez régulièrement le couvercle, le joint d'étanchéité, la protection anti-colmatage et le régulateur de pression pour éviter toute obstruction.

### 1. Ouverture du couvercle



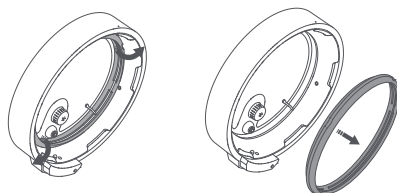
- Tenez la poignée et faites tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Alignez la poignée au niveau du repère «» et tirez le couvercle vers le haut.

### 2. Démontage du régulateur de pression



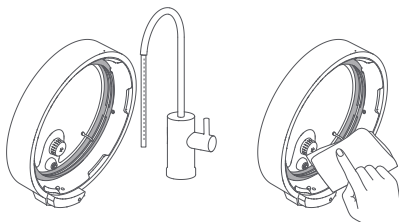
- Tirez délicatement le régulateur de pression vers le haut, comme indiqué dans le figure. Nettoyez-le ensuite à l'eau.
- Remettez le régulateur de pression dans sa position d'origine et appuyez légèrement pour le remettre en place.

### 3. Démontage du joint d'étanchéité



- Retirez délicatement le joint d'étanchéité, comme indiqué dans la figure. Nettoyez-le ensuite à l'eau.
- Remettez le joint d'étanchéité dans son emplacement d'origine et fixez-le bien dans la rainure prévue à cet effet.

### 4. Nettoyage du couvercle



- Le couvercle et ses composants se rincent directement à l'eau propre.
- Après le rinçage et le séchage, réinstallez correctement les composants avant de fermer le couvercle.

# Utilisation

## Nettoyage avant utilisation

Ouvrez le couvercle, retirez le joint d'étanchéité, le régulateur de pression et les autres composants, nettoyez minutieusement le couvercle et les composants à l'eau froide et réinstallez-les une fois secs.

Remarque : Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez que toutes les pièces telles que le régulateur de pression, la soupape de sécurité et le joint d'étanchéité sont bien installées.

## Ajouter des aliments dans le récipient (de la viande de volaille dans notre exemple)

1. Lavez la viande de volaille et découpez-la en morceaux. Faites bouillir la viande de volaille dans une poêle avec la quantité suffisante d'eau, puis blanchissez-la dans de l'eau froide.




Mettez ensuite la viande de volaille dans le récipient intérieur de l'autocuiseur ;

2. Ajoutez des accompagnements et des assaisonnements dans le récipient intérieur et mélangez bien ;



3. Essuyez la surface extérieure du récipient intérieur jusqu'à ce qu'elle soit sèche, puis remettez-la dans l'autocuiseur.

Remarque : Il est recommandé d'ajouter suffisamment d'eau pour recouvrir les ingrédients sans pour autant dépasser le trait de niveau d'eau maximum.

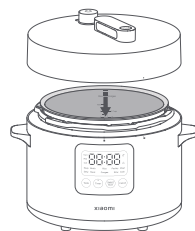
## Bien fermer le couvercle

Alignez la poignée sur le repère «» et mettez le couvercle sur l'autocuiseur. Tenez ensuite la poignée et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère «» s'aligne sur le repère «», indiquant que le couvercle est bien fermé.

## Ouverture du couvercle

Une fois la cuisson terminée, vérifiez que la soupape de sécurité est bien retombée avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Après confirmation, tenez la poignée et faites tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère «» s'aligne sur le repère «», puis levez le couvercle vers le haut pour l'ouvrir. Vous pouvez aussi appuyez manuellement sur le bouton de libération de la pression pour une libération rapide de la pression.

Remarque : Lorsque vous utilisez le bouton de libération de la pression, appuyez dessus depuis l'avant de l'autocuiseur et tenez-vous à distance suffisante du régulateur de pression pour éviter de vous brûler avec la vapeur. Lorsque vous cuisinez des aliments liquides (tels que des bouillons de soupe, du congé, etc.), ne pas utiliser le bouton de libération de la pression pour laisser sortir la pression afin d'éviter tout risque de brûlure due au débordement des aliments. Attendez que la soupape de sécurité retombe avant d'ouvrir le couvercle.



## Mise en marche / arrêt

### 1. Mise sous tension

Lorsque vous allumez l'autocuiseur, le voyant du mode « Bouillon de soupe » se met à clignoter accompagné d'un son indiquant le démarrage. En cas d'inutilisation pendant 5 minutes, l'autocuiseur passe en mode veille, vous n'avez qu'à appuyer sur n'importe quel bouton pour le réactiver.

### 2. Mise hors tension

Débranchez simplement le cordon d'alimentation pour éteindre l'autocuiseur.

# Commencer la cuisson

---

## 1. Choisir une fonction

En mode veille, appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode de cuisson souhaité. Lors de l'allumage, l'autocuiseur est en mode « Bouillon de soupe », comme indiqué par l'icône de mode qui clignote. Appuyez longuement sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour lancer la cuisson.

Remarque : Dès que vous appuyez longuement sur le bouton « Sélectionner / Démarrer », l'autocuiseur se met à cuire les aliments dès qu'il détecte que le couvercle est fermé.

## 2. Définir un goût

Avant le début de la cuisson, appuyez sur le bouton « Goût » pour choisir un goût parmi les options suivantes : « Ferme », « Moy » et « Doux ». Par exemple, lorsque vous cuisinez de la viande de volaille, le goût est défini à l'avance sur « Doux ».

Remarque : Vous ne pouvez pas ajuster le réglage du goût en mode « Cuisson lente ». Dans ce cas, appuyer sur le bouton « Goût » ne fonctionne pas et le réglage ne s'affiche pas.

## 3. Cuisson

Durant la cuisson, l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson. De plus, vous ne pouvez pas modifier le réglage du goût.

Remarque : Pour le mode maintenir au chaud et cuisson couvercle ouvert, l'écran affiche le temps écoulé en mode décompte.

## 4. Annulation de la cuisson

Appuyez sur le bouton « Annuler » pour annuler le mode actuel de cuisson et l'écran reviendra à son état initial.

## 5. Fin de cuisson

Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur émettra une notification sonore et passera en mode maintenir au chaud. Appuyez sur le bouton « Annuler » pour arrêter le mode maintenir au chaud.

Remarque : Lorsque vous utilisez le bouton de libération de la pression, appuyez dessus depuis l'avant de l'autocuiseur et tenez-vous à distance suffisante du régulateur de pression pour éviter de vous brûler avec la vapeur. Lorsque vous cuisinez des aliments liquides (tels que des bouillons de soupe, du congé, etc.), ne pas utiliser le bouton de libération de la pression pour laisser sortir la pression afin d'éviter tout risque de brûlure due au débordement des aliments. Attendez que la soupape de sécurité retombe avant d'ouvrir le couvercle. En cas de présence de vapeur chaude à l'intérieur du récipient après avoir ouvert le couvercle, retirez délicatement le régulateur de pression et fermez le couvercle. Une fois le couvercle bien fermé, remettez le régulateur de pression.

## 6. Définir un minuteur

Après avoir choisi le mode de cuisson souhaité, appuyez sur le bouton « Minuteur » pour définir une heure de fin de cuisson. Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour démarrer la cuisson prévue et appuyez sur le bouton « Annuler » pour annuler la cuisson prévue.

Remarque : Le temps prévu représente la durée nécessaire pour terminer la cuisson. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton « Minuteur », le temps prévu affiché sur le panneau de commande augmente de 15 minutes. À chaque fois que vous appuyez longuement sur le bouton « Minuteur », le temps prévu affiché sur le panneau de commande augmente de 30 minutes. La valeur maximale du minuteur est de 24 heures (affichée comme suit 24:00).

Remarque : Les illustrations du produit, les accessoires et l'interface utilisateur présents dans le manuel d'utilisation sont uniquement fournis à titre indicatif. Le produit actuel et les fonctions effectives peuvent varier en raison des améliorations apportées au produit.

## Réglage du goût

Avant le début de la cuisson, appuyez sur le bouton « Goût » pour choisir un goût parmi les options suivantes : « Ferme », « Moy » et « Doux ». Chaque pression permet de régler progressivement le niveau de douceur.

Mode de cuisson	Niveau	Goût	Mode de cuisson	Niveau	Goût
Bouillon de soupe	P2–P3	Ferme	Riz	P2–P3	Ferme
	P4–P5	Moy		P4–P5	Moy
	P6–P7	Doux		P6–P7	Doux
Viande de volaille	P2–P3	Ferme	Viande à mijoter	P4–P5	Ferme
	P4–P5	Moy		P6–P7	Moy
	P6–P7	Doux		P8	Doux
Congee	P3–P4	Ferme	Cuisson lente	-	Ferme
	P5–P6	Moy		-	Moy
	P7–P8	Doux		-	Doux

Remarque : Pour le mode « Cuisson lente », il est impossible d'ajuster le réglage du goût.

## Instructions d'utilisation

Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode de cuisson souhaité. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton le mode change dans l'ordre suivant : « Bouillon de soupe, Riz, Viande de volaille, Viande à mijoter, Congee, Cuisson lente ».

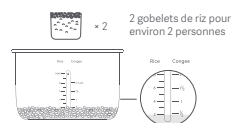
### 1. Bouillon de soupe

L'autocuiseur est en mode « Bouillon de soupe » et l'option de goût sur « Moy » par défaut lors de l'allumage. Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour sélectionner le mode et appuyez sur le bouton « Goût » pour régler l'option de goût. Appuyez ensuite sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » et gardez le doigt dessus pour lancer la cuisson, avec un temps de maintien de la pression par défaut de 18 minutes.

### 2. Riz

Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode « Riz » et appuyez sur le bouton « Goût » pour régler l'option de goût. Appuyez ensuite sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » et gardez le doigt dessus pour lancer la cuisson, avec un temps de maintien de la pression par défaut de 16 minutes.

Remarque : Par exemple, lorsque vous cuisinez 2 gobelets doseurs de riz, mettez le riz dans le récipient et ajoutez de l'eau jusqu'au trait « 2 » de niveau d'eau. Vérifiez que l'eau ajoutée ne dépasse pas le trait de niveau d'eau correspond à la quantité de riz pour éviter tout éventuel problème de débordement et de courts-circuits.



### 3. Viande de volaille

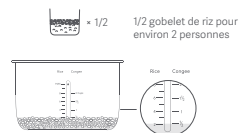
Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode « Viande de volaille » et appuyez sur le bouton « Goût » pour régler l'option de goût. Appuyez ensuite sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » et gardez le doigt dessus pour lancer la cuisson, avec un temps de maintien de la pression par défaut de 18 minutes.

#### 4. Viande à mijoter

Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode « Viande à mijoter » et appuyez sur le bouton « Goût » pour régler l'option de goût. Appuyez ensuite sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » et gardez le doigt dessus pour lancer la cuisson, avec un temps de maintien de la pression par défaut de 30 minutes.

#### 5. Congee

Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode « Congee » et appuyez sur le bouton « Goût » pour régler l'option de goût. Appuyez ensuite sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » et gardez le doigt dessus pour lancer la cuisson, avec un temps de maintien de la pression par défaut de 24 minutes.



Remarque : Par exemple, lorsque vous cuisinez 1/2 gobelet doseur de riz, mettez le riz dans le récipient et ajoutez de l'eau jusqu'au trait « 1/2 » de niveau d'eau. Vérifiez que l'eau ajoutée ne dépasse pas le trait de niveau d'eau correspond à la quantité de riz pour éviter tout éventuel problème de débordement et de courts-circuits.

#### 6. Cuisson lente

Appuyez sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour choisir le mode « Cuisson lente ». Puis appuyez longuement sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » pour lancer la cuisson. La température du mode « Cuisson lente » est maintenu à 68 °C.

Remarque : En mode « Cuisson lente », le réglage du goût ne peut pas être ajusté, et l'autocuiseur ne passe pas automatiquement en mode maintenir au chaud une fois la cuisson terminée.

Mode hors tension : si aucun bouton n'est pressé dans les 5 minutes suivant sa mise sous tension, le cuiseur passera en mode hors tension, et son affichage sera éteint.

Mode veille : appuyez sur le bouton de minuterie après la mise sous tension, et le cuiseur passera en mode programmé avec le voyant lumineux de la minuterie clignotant et l'heure programmée affichée. Si aucun bouton n'est pressé, le cuiseur passera alors en mode veille.

# Résolution des problèmes

Problèmes	Causes et solutions possibles
Impossible de fermer le couvercle.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si la poignée du couvercle est bien alignée.</li><li>• Présence de pression de vapeur chaude dans le récipient.</li><li>• Vérifiez si le joint d'étanchéité est bien en place.</li></ul>
Le couvercle ne s'ouvre pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il reste de la pression dans le récipient. Appuyez sur le bouton de libération de la pression pour libérer de la pression et attendre que la soupape de sécurité retombe.</li><li>• Si toute la pression sort mais la soupape de sécurité ne retombe pas automatiquement, utiliser une baguette pour appuyer sur la soupape de sécurité.</li></ul>
Le régulateur de pression fuit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'échec de régulation de la pression provient d'une fuite d'air.</li><li>• Le régulateur de pression n'est pas bien installé.</li></ul>
De la vapeur ne cesse de fuir de la soupape de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présence de corps étrangers dans le trou de la soupape de sécurité.</li><li>• Le joint d'étanchéité de la soupape de sécurité est usé.</li></ul>
Les boutons ne répondent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si l'autocuiseur est en mode cuisson, minuterie, ou maintien chaud ; si c'est le cas, appuyez sur le bouton « Annuler » pour quitter le mode.</li></ul>
De la vapeur s'échappe pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le récipient intérieur est déformé et si les éléments d'étanchéité du couvercle sont usés, déformés ou endommagés.</li></ul>
Le riz est à moitié cuit (pas assez cuit).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le ratio eau / riz est conforme au trait de mesure correspondant (quantité d'eau insuffisante, par ex.).</li><li>• Vérifiez si le riz est stocké depuis plus de 6 mois par rapport à la date de production.</li><li>• Vérifiez s'il y a un corps étranger entre le dessous du récipient intérieur et le haut du capteur.</li><li>• Vérifiez si la surface du cache en aluminium du capteur inférieur est déformée.</li></ul>
Le riz ou le congé déborde pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le fond du récipient intérieur est déformé.</li><li>• Vérifiez si le ratio eau / riz est conforme au trait de mesure correspondant (trop d'eau, par ex.).</li><li>• Vérifiez s'il y a un corps étranger entre le dessous du récipient intérieur et le haut du capteur.</li><li>• Vérifiez si la surface du cache en aluminium du capteur inférieur est déformée.</li></ul>
Le riz colle et s'agglutine en grumeaux.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez si le fond du récipient intérieur est déformé.</li><li>• Vérifiez si le ratio eau / riz est conforme au trait de mesure correspondant (trop d'eau, par ex.).</li><li>• Vérifiez si le riz est resté dans l'autocuiseur en mode maintenir au chaud pendant plus de 12 heures.</li></ul>
Je sens une odeur particulière durant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez s'il reste de la nourriture ou de l'eau dans la protection anti-colmatage et le joint d'étanchéité après cuisson.</li><li>• Vérifiez si le joint d'étanchéité a une odeur particulière.</li><li>• Lors de la première utilisation, il est recommandé de remplir le récipient à moitié d'eau et de faire bouillir en mode « Riz » à 2 ou 3 reprises pour réduire efficacement tout risque d'odeur résiduelle.</li></ul>
Le système plante après la mise à jour du micrologiciel.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pendant que l'autocuiseur est allumé, appuyer et garder le doigt sur les boutons « Minuteur » et « Sélectionner / Démarrer » pour restaurer les paramètres d'usine de l'autocuiseur.</li></ul>
Le riz qui se trouve au fond est brûlé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que le riz a bien été rincé et qu'il est propre.</li><li>• Vérifiez s'il y a un corps étranger entre le dessous du récipient intérieur et le haut du capteur.</li><li>• Vérifiez si la surface du cache en aluminium du capteur inférieur est déformée.</li><li>• Vérifiez si le fond du récipient intérieur est déformé.</li></ul>

Problèmes	Causes et solutions possibles
Les aliments sèchent ou dégagent une odeur particulière en mode maintenir au chaud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si des aliments sont restés dans l'autocuiseur en mode maintenir au chaud pendant plus de 12 heures.</li> <li>• Vérifiez s'il y a un corps étranger entre le dessous du récipient intérieur et le haut du capteur.</li> <li>• Vérifiez si la surface du cache en aluminium du capteur inférieur est déformée.</li> <li>• Vérifiez si le fond du récipient intérieur est déformé.</li> </ul>
La fonction « Minuteur » ne fonctionne pas comme prévu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si le temps qui doit s'écouler entre l'heure actuelle et l'heure de fin de cuisson prévue est inférieur au temps de cuisson requis.</li> <li>• Veillez à ne pas appuyer sur le bouton « Sélectionner / Démarrer » après avoir réglé le minuteur.</li> </ul>

## Code d'erreur

Code	Description de l'erreur	Solution
E-10	Le capteur inférieur est endommagé.	Contactez l'équipe du service après-vente pour toute réparation.

## Caractéristiques

Nom	Autocuiseur électrique	Modèle	MYL02-1
Capacité	4,8 L	Puissance d'entrée nominale	1000 W
Tension nominale	220–240 V~	Fréquence nominale	50/60 Hz
Pression nominale	70 kPa	Méthode de chauffage	Chauffage électrique
Poids net	5,3 kg	Dimensions du produit	296 × 347 × 288 mm
Mode hors tension	0,3 W	Mode veille	0,8 W
Capacité utile	2/3 de la capacité		

## Informations sur la conformité et les réglementations



Tous les produits portant ce symbole deviennent des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE dans la Directive européenne 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers non triés. Vous devez contribuer à la protection de l'environnement et de la santé humaine en apportant l'équipement usagé à un point de collecte dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques, agréé par le gouvernement ou les autorités locales. Le recyclage et la destruction appropriés permettront d'éviter tout impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé humaine. Contactez l'installateur ou les autorités locales pour obtenir plus d'informations concernant l'emplacement ainsi que les conditions d'utilisation de ce type de point de collecte.



Par la présente, nous, Xiaomi Communications Co., Ltd., déclarons que cet équipement est conforme aux directives et normes européennes applicables, ainsi qu'à leurs amendements. L'intégralité de la déclaration de conformité pour l'UE est disponible à l'adresse suivante : <http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Pour obtenir un manuel électronique détaillé, rendez-vous sur le site [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Fabricant : Xiaomi Communications Co., Ltd.  
Adresse : #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road,  
Haidian District, Beijing, 100085, China  
Fabriqué en Chine  
Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.mi.com](http://www.mi.com)

Version du manuel d'utilisation : V1.2

Leia este manual com atenção antes de utilizar o produto e guarde-o para referência futura.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

---

- Leia todas as instruções.
- Este produto destina-se apenas a uso doméstico.
- Não permita a presença de crianças perto da panela de pressão quando esta estiver a ser utilizada.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Tenha muito cuidado quando mover a panela de pressão sob pressão. Não toque nas superfícies quentes. Utilize a pega. Se necessário, utilize proteções.
- Não utilize a panela de pressão para outro objetivo que não aquele a que se destina.
- Este aparelho cozinha sob pressão. A utilização inadequada da panela de pressão pode resultar em queimaduras. Certifique-se de que a panela está devidamente fechada antes de a colocar ao lume. Consulte "Como utilizar".
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de garantir que a pressão interna da panela de pressão desapareceu por completo. Consulte "Como utilizar".
- Nunca utilize a panela de pressão sem acrescentar água, uma vez que isso iria danificá-la gravemente.
- Ao encher a panela, não ultrapasse os 2/3 da sua capacidade. Quando confeccionar produtos alimentares que expandam durante a confeção, como arroz ou vegetais desidratados, não encha mais de metade da panela.
- Utilize as fontes de calor apropriadas, de acordo com as instruções de utilização.
- Depois de confeccionar carne com a pele (por exemplo, língua de vaca) que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada para não correr o risco de queimaduras.

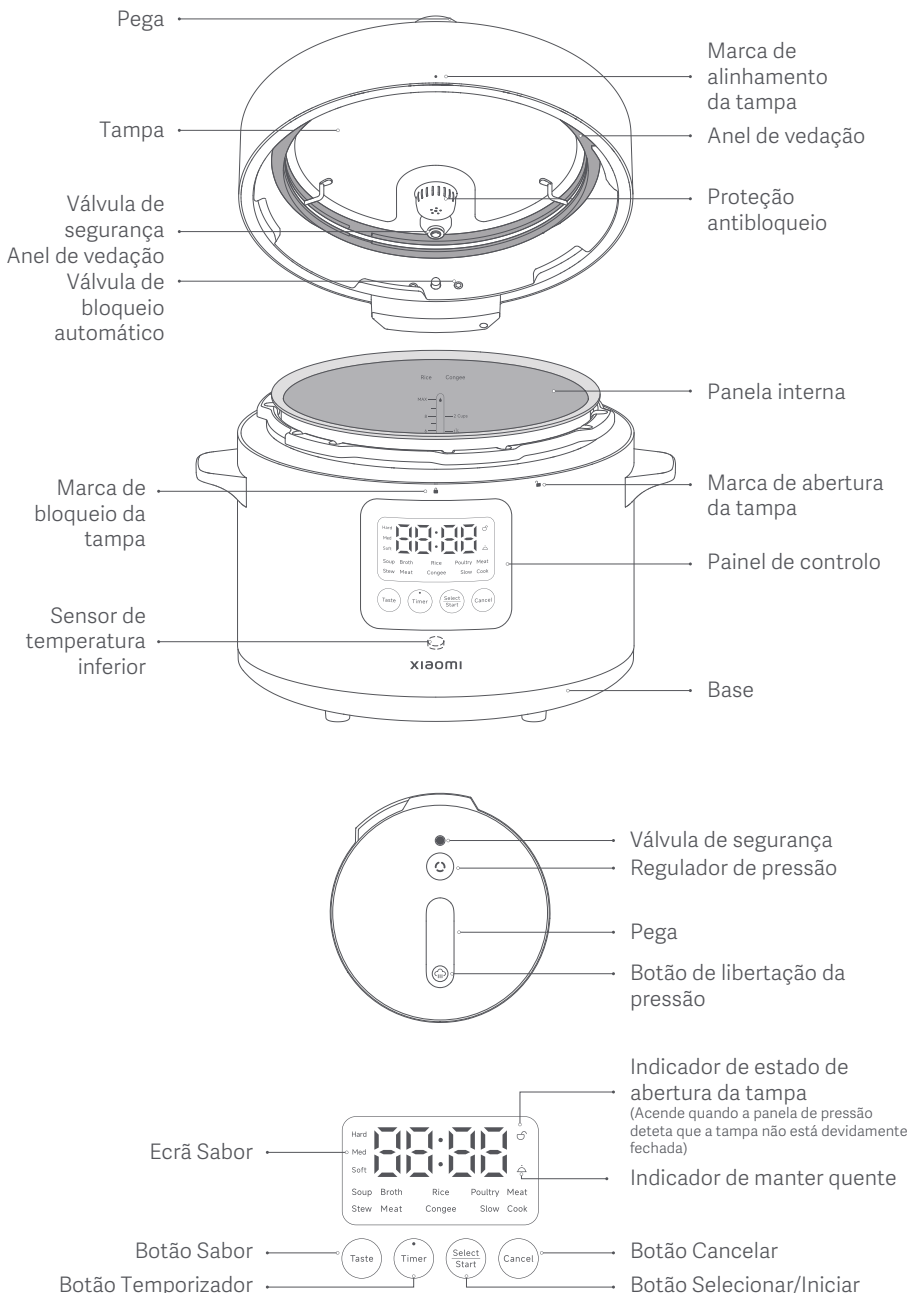
- Quando confeccionar alimentos massudos, abane cuidadosamente a panela antes de abrir a tampa para evitar a ejeção de alimentos.
- Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Consulte as instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão no respetivo modo pressurizado para fritura por imersão ou fritura rasa de alimentos.
- Não mexa em nenhum dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de utilização.
- Utilize apenas peças sobresselentes do fabricante em conformidade com o modelo relevante. Em particular, utilize uma estrutura e uma tampa do mesmo fabricante indicada como sendo compatível.
- As instruções indicam que os aparelhos não se destinam a ser operados através de um temporizador externo ou sistema separado de controlo remoto.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se as mesmas forem corretamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação ou componente elétrico estiver danificado, terá de ser substituído ou reparado pelo fabricante, pelo departamento de manutenção ou por outros profissionais qualificados de forma a evitar acidentes.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- alojamentos com pequeno-almoço.
- O aparelho não deve ser submerso. Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe o fio, as tomadas ou o aparelho em água ou outros líquidos.
- Não abra a panela de pressão até a unidade ter arrefecido e toda a pressão interna ter sido libertada. Se for difícil remover a tampa, isso é um indicador de que a panela ainda está pressurizada, pelo que não deverá forçar a sua abertura. Qualquer pressão na panela poderá ser perigosa. Consulte "Como utilizar".
- Antes de utilizar a panela de pressão, certifique-se de que a panela interna não está amolgada ou deformada e que o anel de vedação não está deformado ou danificado. Se detetar algum dano ou deformação, pare de a utilizar para evitar os riscos de libertação da pressão, fuga de ar ou vaporização de líquidos, e substitua de imediato a panela interna ou o anel de vedação por um novo.
- Não puxe ou aperte com força o anel de vedação para impedir danos ou a deformação do mesmo. Se existirem deformações ou danos visíveis, substitua-o de imediato.
- Durante a confeção, certifique-se de que o nível de água não excede a linha do nível máximo de água correspondente para evitar o risco de libertação de pressão, fuga de ar ou vaporização de líquidos.
- Se a panela de pressão for utilizada em países/regiões com climas quentes e húmidos, e se for ligada a um transformador sem proteção de terra devido à ausência de cablagem fixa, recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA.

- Não toque na panela interna diretamente com as mãos logo após a utilização para evitar queimaduras devido à alta temperatura. Aguarde que arrefeça antes de abrir a tampa e de remover a panela interna.
- Não utilize esfregões de palha de aço ou outros objetos duros para limpar ou esfregar a panela interna. Utilize panos macios na tarefa de limpeza.
- Verifique regularmente a proteção antibloqueio e o regulador de pressão para garantir que não estão bloqueados.
- Não utilize a panela de pressão para preparar alimentos (como algas ou outros alimentos laminados) que possam entupir a saída de vapor. Não cubra a parte superior da panela de pressão com objetos enquanto esta estiver a ser utilizada, de modo a não impedir a libertação de vapor.
- Não deixe cair a panela de pressão nem a atinja com objetos duros para evitar lesões ou avarias.
- Não utilize a panela de pressão quando o interior da tampa estiver estruturalmente danificado para evitar queimaduras ou lesões provocadas pelo vapor ou fugas de objetos a ferver.
- Não utilize a panela de pressão quando a panela interna estiver deformada para evitar queimaduras ou lesões provocadas pelo vapor ou fugas de objetos a ferver.
- Não modifique a panela de pressão. Apenas técnicos de reparação podem desmontar ou reparar a panela de pressão, de modo a evitar o risco de incêndio, choques elétricos e lesões. Evite o contacto entre as peças de silicone da panela de pressão e bebidas alcoólicas com um teor superior a 50% de etanol.
- Evite empilhar objetos pesados na parte superior da panela de pressão quando esta estiver guardada. Guarde-a num local fresco e seco.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

# Visão geral do produto



## Lista de acessórios



Pá de arroz



Pá de papa



Copo de medição



Panela interna preta



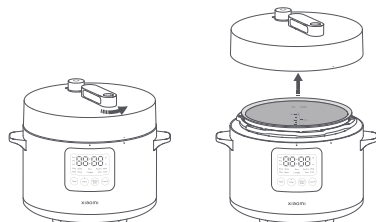
Panela interna dourada

Nota: Para minimizar a transferência de sabor, recomenda-se a utilização da panela interna preta para fazer caldos e pratos de carne guisada, e a utilização da panela interna dourada para confeccionar arroz e papa.

## Desmontar e limpar

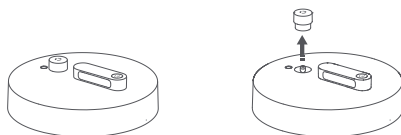
Com base na frequência de utilização, limpe regularmente a tampa, o anel de vedação, a proteção antibloqueio e o regulador de pressão para evitar obstruções.

### 1. Abrir a tampa



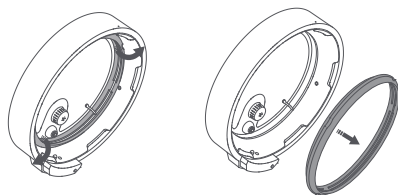
- Agarre a pega e rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Alinhe a pega com "▲" e levante a tampa para cima.

### 2. Desmontar o regulador de pressão



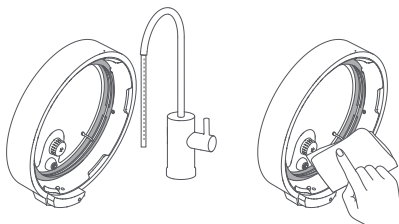
- Puxe cuidadosamente o regulador de pressão para cima, consoante mostrado na figura. Em seguida, lave-o com água.
- Coloque o regulador de pressão novamente na respetiva posição original e pressione-o cuidadosamente para garantir uma montagem segura.

### 3. Desmontar o anel de vedação



- Puxe cuidadosamente o anel de vedação para fora, tal como mostrado na figura. Em seguida, lave-o com água.
- Coloque o anel de vedação novamente na respetiva posição original e ajuste-o em segurança no suporte do anel de vedação.

### 4. Limpar a tampa



- A tampa e os respetivos componentes podem ser diretamente lavados com água potável.
- Depois de lavar e secar, monte novamente os componentes de forma adequada antes de fechar a tampa.

# Como utilizar

## Limpeza antes da utilização

Abra a tampa, remova o anel de vedação, o regulador de pressão e outros componentes; limpe cuidadosamente a tampa e os componentes com água potável e volte a montá-los depois de secarem.

Nota: Antes de utilizar a panela de pressão, verifique se todas as peças, como o regulador de pressão, a válvula de segurança e o anel de vedação estão devidamente montados.

## Acrescentar alimentos à panela (carne de aves usada como exemplo)

1. Lave a carne de aves e corte-a em pedaços. Coza a carne de aves numa frigideira com uma quantidade adequada de água e mergulhe-a em água fria. Em seguida, coloque a carne de aves na panela interna da panela de pressão;
2. Acrescente acompanhamentos e temperos à panela interna e misture bem;
3. Seque a superfície exterior da panela interna e coloque-a no interior da panela.

Nota: Recomenda-se que acrescente água suficiente para submergir os ingredientes sem exceder a linha do nível máximo de água.

## Fechar a tampa com segurança

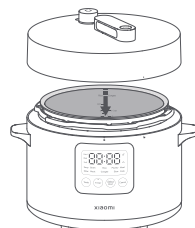
Alinhe a pega com "☒" e coloque a tampa na panela de pressão. Em seguida, agarre a pega e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até "●" alinhar com "☒", o que indica que a tampa está devidamente fechada.

## Abrir a tampa

Depois de a confeção estar concluída, certifique-se de que a válvula de segurança desceu antes de tentar abrir a tampa. Após a confirmação, agarre a pega e rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até "●" alinhar com "☒" e levante a tampa para cima para a abrir. Também pode pressionar manualmente o botão de libertação de pressão para uma libertação da pressão rápida.

Nota: Quando utilizar o botão de libertação da pressão, pressione-o a partir da parte da frente da panela de pressão enquanto mantém uma distância segura do regulador de pressão para evitar queimaduras devido ao vapor.

Quando confeccionar alimentos líquidos (como caldos, papa, etc.), não utilize o botão de libertação da pressão para libertação da pressão, de modo a evitar possíveis queimaduras provocadas por os alimentos transbordarem. Aguarde que a válvula de segurança desça antes de abrir a tampa.



## Ligar/Desligar

### 1. Ligar

Depois de ligar a panela de pressão, o indicador de modo "Caldo" pisca com um som de notificação de arranque a acompanhar. Se não for efetuada qualquer operação no espaço de 5 minutos, a panela de pressão entra no modo de espera e pode ser reativada ao pressionar qualquer botão.

### 2. Desligar

Basta tirar o cabo de alimentação da tomada para desligar a panela de pressão.

# Iniciar a confeção

---

## 1. Escolher uma função

No modo de espera, pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo de confeção pretendido. A panela de pressão assume a predefinição do modo "Caldo" quando arranca, consoante indicado pelo ícone de modo intermitente. Mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção.

Nota: Depois de manter pressionado o botão "Selecionar/Iniciar", a panela de pressão só inicia a confeção depois de detetar o estado "tampa fechada".

## 2. Definir um sabor

Antes de a confeção ser iniciada, pode pressionar o botão "Sabor" para escolher um sabor entre as seguintes opções: "Duro", "Médio" e "Suave". Por exemplo, quando confeccionar a carne de aves, o sabor está predefinido para "Suave".

Nota: Para o modo "Confeção lenta", a definição de sabor não pode ser ajustada. Neste caso, pressionar o botão "Sabor" não funciona e a definição não é apresentada.

## 3. Confeção

Durante a confeção, o ecrã apresenta a contagem decrescente do tempo de confeção. Para além disso, a definição de sabor não pode ser alterada.

Nota: Para o estado de manter quente e confeção com a tampa aberta, o ecrã apresenta o tempo decorrido no modo de contagem.

## 4. Cancelar a confeção

Pressione o botão "Cancelar" para cancelar o modo de confeção atual e o ecrã vai voltar ao estado inicial.

## 5. Concluir a confeção

Depois de a confeção estar concluída, a panela de pressão vai emitir um som de notificação e entrar no estado de manter quente. Pressione o botão "Cancelar" para terminar o estado de manter quente.

Nota: Quando utilizar o botão de libertação da pressão, pressione-o a partir da parte da frente da panela de pressão enquanto mantém uma distância segura do regulador de pressão para evitar queimaduras devido ao vapor. Quando confeccionar alimentos líquidos (como caldos, papa, etc.), não utilize o botão de libertação da pressão para libertação da pressão, de modo a evitar possíveis queimaduras provocadas por os alimentos transbordarem. Aguarde que a válvula de segurança desça antes de abrir a tampa. Se houver vapor quente dentro da panela depois de abrir a tampa, remova cuidadosamente o regulador de pressão e feche a tampa. Quando a tampa estiver devidamente fechada, volte a colocar o regulador de pressão.

## 6. Definir um temporizador

Depois de selecionar o modo de confeção pretendido, pressione o botão "Temporizador" para definir um tempo de conclusão da confeção. Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção programada e pressione o botão "Cancelar" para cancelar a confeção programada.

Nota: O tempo programado representa a duração necessária para a conclusão da confeção. Sempre que pressionar o botão "Temporizador", o tempo programado apresentado no painel de controlo aumenta num incremento de 15 minutos. Sempre que mantiver pressionado o botão "Temporizador", o tempo programado apresentado no painel de controlo aumenta num incremento de 30 minutos. O valor máximo do temporizador é de 24 horas (apresentadas como 24:00).

Nota: As ilustrações do produto, os acessórios e a interface de utilizador no manual do utilizador são apenas para referência. O verdadeiro produto e respetivas funções podem variar consoante os melhoramentos.

## Definição Sabor

Antes de a confeção ser iniciada, pode pressionar o botão "Sabor" para escolher um sabor entre as seguintes opções: "Duro", "Médio" e "Suave". O nível de suavidade é ajustado de forma incremental de cada vez que pressiona o botão.

Modo de confeção	Nível	Sabor	Modo de confeção	Nível	Sabor
Caldo	P2–P3	Duro	Arroz	P2–P3	Duro
	P4–P5	Médio		P4–P5	Médio
	P6–P7	Suave		P6–P7	Suave
Carne de aves	P2–P3	Duro	Guisar carne	P4–P5	Duro
	P4–P5	Médio		P6–P7	Médio
	P6–P7	Suave		P8	Suave
Papa	P3–P4	Duro	Confeção lenta	-	Duro
	P5–P6	Médio		-	Médio
	P7–P8	Suave		-	Suave

Nota: Para o modo de "Confeção lenta", a definição de sabor não pode ser ajustada.

## Instruções de funcionamento

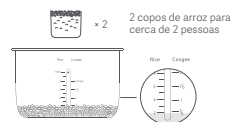
Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo de confeção pretendido. De cada vez que pressiona o botão, os modos avançam pela seguinte ordem: "Caldo, Arroz, Carne de aves, Guisar carne, Papa, Confeção lenta".

### 1. Caldo

A panela de pressão assume a predefinição do modo "Caldo" e o sabor "Médio" quando arranca. Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para aceder à seleção de modo e pressione o botão "Sabor" para ajustar a opção de sabor. Em seguida, mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção, com um tempo de retenção da pressão predefinido de 18 minutos.

### 2. Arroz

Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo "Arroz" e pressione o botão "Sabor" para ajustar a opção de sabor. Em seguida, mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção, com um tempo de retenção da pressão predefinido de 16 minutos.



Nota: Por exemplo, quando confeccionar 2 copos de medição de arroz, coloque o arroz na panela e acrescente água até à linha de nível de água "2". Certifique-se de que a água acrescentada não pode exceder a linha de nível de água que corresponde à quantidade de arroz para evitar possíveis problemas, como a água transbordar e curtos-circuitos.

### 3. Carne de aves

Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo "Carne de aves" e pressione o botão "Sabor" para ajustar a opção de sabor. Em seguida, mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção, com um tempo de retenção da pressão predefinido de 18 minutos.

#### 4. Guisar carne

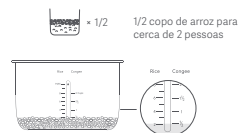
Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo "Guisar carne" e pressione o botão "Sabor" para ajustar a opção de sabor. Em seguida, mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção, com um tempo de retenção da pressão predefinido de 30 minutos.

#### 5. Papa

Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo "Papa" e pressione o botão "Sabor" para ajustar a opção de sabor. Em seguida, mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção, com um tempo de retenção da pressão predefinido de 24 minutos.

Nota: Por exemplo, quando confeccionar 1/2 copo de medição de arroz, coloque o arroz na panela e acrescente água até à linha de nível de água "1/2".

Certifique-se de que a água acrescentada não pode exceder a linha de nível de água que corresponde à quantidade de arroz para evitar possíveis problemas, como a água transbordar e curtos-circuitos.



#### 6. Confeção lenta

Pressione o botão "Selecionar/Iniciar" para escolher o modo "Confeção lenta". Em seguida, mantenha pressionado o botão "Selecionar/Iniciar" para iniciar a confeção. A temperatura para o modo "Confeção lenta" é mantida a 68 °C.

Nota: No modo "Confeção lenta", a definição de sabor não pode ser ajustada e a panela de pressão não vai entrar automaticamente no estado de manter quente depois de a confeção estar concluída.

Modo desligado: se nenhum botão for pressionado no espaço de 5 minutos depois de a panela ser ligada, esta vai entrar no modo desligado, com o respetivo ecrã desligado.

Modo de espera: pressione o botão de temporizador depois de ligar e a panela vai entrar no modo de agendamento com o respetivo indicador do temporizador a piscar, e com a hora agendada apresentada. Se nenhum botão for pressionado, a panela vai entrar no modo de espera.

# Resolução de problemas

Problemas	Possíveis causas e soluções
Não é possível fechar a tampa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a pega da tampa está devidamente alinhada.</li><li>• A panela tem pressão de vapor quente no interior.</li><li>• Verifique se o anel de vedação está no sítio.</li></ul>
Não é possível abrir a tampa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A panela ainda tem pressão no interior. Pressione o botão de libertação da pressão para libertar a pressão e aguarde até a válvula de segurança descer.</li><li>• Se a pressão for totalmente libertada, mas a válvula de segurança não descer automaticamente, utilize um pauzinho para pressionar a válvula de segurança.</li></ul>
O regulador de pressão tem fugas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A falha no controlo da pressão resulta em fugas de ar.</li><li>• O regulador de pressão não está devidamente montado.</li></ul>
A válvula de segurança está com fugas de vapor contínuas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Existem objetos anómalos no orifício da válvula de segurança.</li><li>• O anel de vedação na válvula de segurança está desgastado.</li></ul>
Os botões não respondem.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a panela de pressão está no estado de confeção, temporizador ou manter quente; se assim for, pressione o botão "Cancelar" para sair do estado.</li></ul>
Ocorrem fugas de vapor durante a confeção.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a panela interna está deformada e se os componentes de vedação da tampa estão desgastados, deformados ou danificados.</li></ul>
O arroz está meio cozido (mal cozinhado).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a proporção de água para arroz coincide com a linha de medição correspondente (ou seja, água insuficiente).</li><li>• Verifique se o arroz foi armazenado durante mais de 6 meses a partir da data de produção.</li><li>• Verifique se existe algum objeto anómalo preso entre a parte inferior da panela interna e a parte superior do sensor.</li><li>• Verifique se a superfície da tampa de alumínio do sensor inferior está deformada.</li></ul>
O arroz ou a papa transborda durante a confeção.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a parte inferior da panela interna está deformada.</li><li>• Verifique se a proporção de água para arroz coincide com a linha de medição correspondente (ou seja, água em excesso).</li><li>• Verifique se existe algum objeto anómalo preso entre a parte inferior da panela interna e a parte superior do sensor.</li><li>• Verifique se a superfície da tampa de alumínio do sensor inferior está deformada.</li></ul>
O arroz fica colado em grumos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a parte inferior da panela interna está deformada.</li><li>• Verifique se a proporção de água para arroz coincide com a linha de medição correspondente (ou seja, água em excesso).</li><li>• Verifique se for deixado arroz na panela de pressão, no estado de manter quente, durante mais de 12 horas.</li></ul>
É libertado um cheiro estranho durante a confeção.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se existem resíduos alimentares ou água acumulada na proteção antibloqueio e no anel de vedação da confeção anterior.</li><li>• Verifique se o anel de vedação tem um cheiro estranho.</li><li>• Para a primeira utilização, recomenda-se que ferva meia panela de água no modo "Arroz" 2 a 3 vezes para eliminar eficazmente qualquer cheiro residual.</li></ul>
O sistema bloqueia após a atualização do firmware.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enquanto a panela de pressão estiver ligada, mantenha pressionados os botões "Temporizador" e "Selecionar/Iniciar" para restaurar as definições de fábrica da panela de pressão.</li></ul>
O arroz no fundo está queimado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o arroz foi lavado.</li><li>• Verifique se existe algum objeto anómalo preso entre a parte inferior da panela interna e a parte superior do sensor.</li><li>• Verifique se a superfície da tampa de alumínio do sensor inferior está deformada.</li><li>• Verifique se a parte inferior da panela interna está deformada.</li></ul>

Problemas	Possíveis causas e soluções
Os alimentos ficam secos ou têm um cheiro estranho no estado de manter quente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se forem deixados alimentos na panela de pressão, no estado de manter quente, durante mais de 12 horas.</li> <li>• Verifique se existe algum objeto anómalo preso entre a parte inferior da panela interna e a parte superior do sensor.</li> <li>• Verifique se a superfície da tampa de alumínio do sensor inferior está deformada.</li> <li>• Verifique se a parte inferior da panela interna está deformada.</li> </ul>
A função "Temporizador" não funciona consoante previsto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se o tempo decorrido desde a hora atual até à hora de conclusão programada é mais curto do que o tempo de confeção necessário.</li> <li>• Verifique se o botão "Selecionar/Iniciar" não for pressionado depois de definir o temporizador.</li> </ul>

## Código de erro

Código	Descrição do erro	Solução
E-10	O sensor inferior está danificado.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para efetuar a reparação.

## Especificações

Nome	Panela de pressão elétrica	Modelo	MYL02-1
Capacidade	4,8 L	Potência de entrada nominal	1000 W
Tensão nominal	220–240 V~	Frequência nominal	50/60 Hz
Pressão nominal	70 kPa	Método de aquecimento	Aquecimento elétrico
Peso líquido	5,3 kg	Dimensões do produto	296 × 347 × 288 mm
Modo desligado	0,3 W	Modo de espera	0,8 W
Capacidade utilizável	Capacidade de 2/3		

## Informação sobre o cumprimento da regulamentação

---



Todos os produtos que apresentem este símbolo são considerados resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE, conforme a Diretiva 2012/19/UE), não devendo ser misturados com resíduos domésticos indiscriminados. Em vez disso, o utilizador deve proteger a saúde humana e o meio ambiente, e entregar o respetivo equipamento num ponto de recolha designado para reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, indicado pelo governo ou pelas autoridades locais. A correta eliminação e a reciclagem ajudarão a prevenir eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana. Para obter mais informações sobre os locais e os termos e condições dos referidos pontos de recolha, entre em contacto com a entidade responsável pela instalação ou com as autoridades locais.



A Xiaomi Communications Co., Ltd., pelo presente, declara que este equipamento está em conformidade com as diretivas e normas europeias aplicáveis, e as respetivas alterações. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível em:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Para consultar o manual detalhado online, visite [www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso del dispositivo e conservarlo per ogni riferimento futuro.

## PRECAUZIONI IMPORTANTI

---

- Leggere tutte le istruzioni.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo domestico.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in uso.
- Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Spostare con la massima cura la pentola a pressione quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare l'impugnatura. Se necessario, utilizzare una protezione.
- Non utilizzare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello per cui è destinata.
- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può causare scottature. Assicurarsi che la pentola sia chiusa correttamente prima di applicare il calore. Consultare "Come utilizzare".
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire prima di essersi assicurati che la pressione interna sia completamente diminuita. Consultare "Come utilizzare".
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, poiché si danneggerebbe gravemente.
- Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come riso o verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- Utilizzare una o più fonti di calore appropriate secondo le istruzioni per l'uso.
- Dopo la cottura della carne con una pelle (ad es. lingua di bue) che può gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non bucherellare la carne mentre la pelle è turgida; ci si può ustionare.

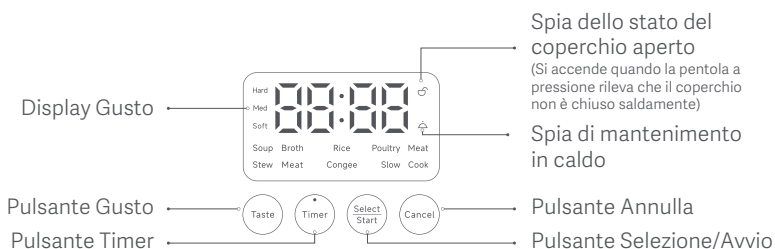
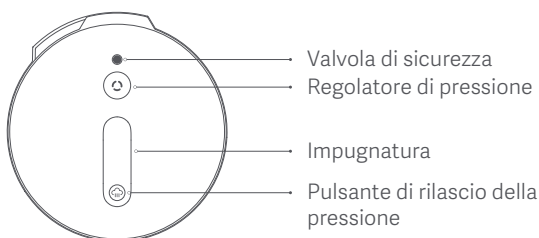
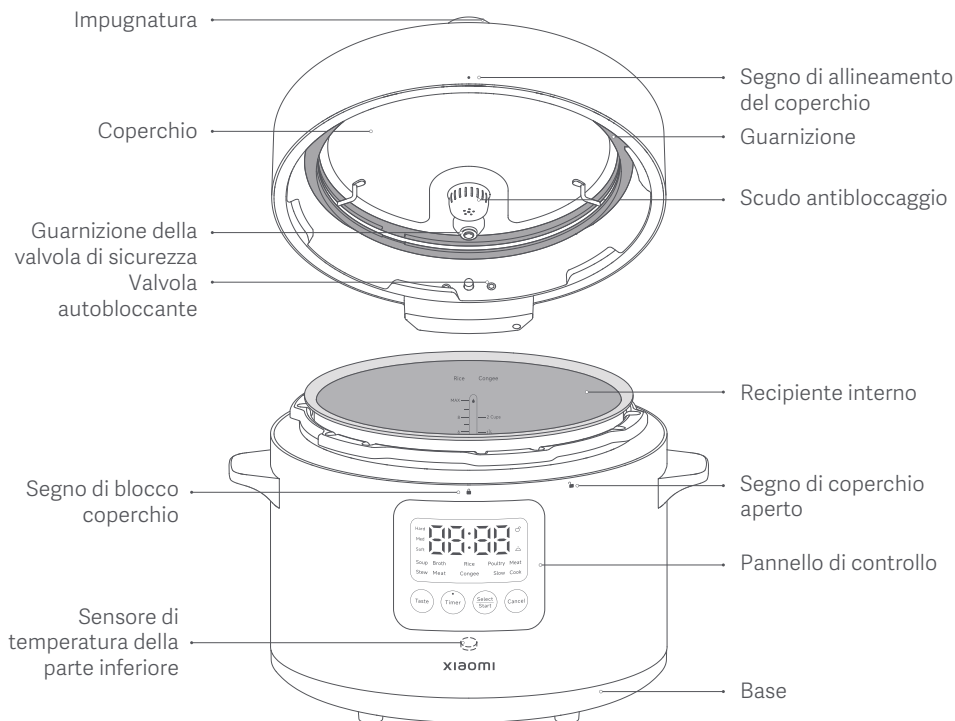
- Durante la cottura di alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitarne l'espulsione.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite. Consultare le Istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in modalità pressurizzata per friggere alimenti in modo completo o superficiale.
- Non manomettere nessuno dei sistemi di sicurezza oltre alle istruzioni di manutenzione specificate nelle Istruzioni per l'uso.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio del produttore conformemente al modello pertinente. In particolare, utilizzare un corpo e un coperchio dello stesso produttore indicati come compatibili.
- Le istruzioni indicano che gli apparecchi non sono destinati all'azionamento tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Questi apparecchi non devono essere utilizzati dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte oppure da persone prive di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, purché siano sorvegliate o siano state istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e comprendano i rischi che ne possono derivare.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione o il componente elettrico sono danneggiati, devono essere sostituiti o riparati dal produttore, dal reparto manutenzione o da professionisti qualificati per evitare rischi.
- Questo apparecchio è pensato per l'uso in ambienti domestici e simili tra cui:
  - aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- agriturismi;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed & breakfast.
- L'apparecchio non deve essere immerso. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non aprire la pentola a pressione fino a quando l'unità non si è raffreddata e tutta la pressione interna non è stata rilasciata. Se è difficile rimuovere il coperchio, significa che la pentola è ancora pressurizzata: non forzarne l'apertura. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa. Consultare "Come utilizzare".
- Prima di utilizzare la pentola a pressione, assicurarsi che il recipiente interno non sia ammaccato o deformato e che la guarnizione non sia deformata o danneggiata. Se si riscontrano danni o deformazioni, interrompere l'utilizzo per evitare i rischi di rilascio di pressione, fuoriuscite di aria o spruzzi di liquido e sostituire prontamente il recipiente interno o la guarnizione con un pezzo di ricambio nuovo.
- Non tirare o schiacciare con forza la guarnizione per evitare deformazioni o danni. In caso di deformazioni o danni visibili, sostituirla immediatamente.
- Durante la cottura, assicurarsi che il livello dell'acqua non superi la linea del livello dell'acqua massimo corrispondente per evitare rischi di rilascio di pressione, fuoriuscite di aria o spruzzi di liquido.
- Se la pentola a pressione viene utilizzata in paesi/aree geografiche con climi caldi e umidi, e se può essere collegata a un alimentatore senza protezione di messa a terra a causa dell'assenza di cavi fissi, si consiglia di installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.

- Non toccare direttamente il recipiente interno con le mani subito dopo l'uso per evitare scottature dovute all'alta temperatura. Attendere che si raffreddi prima dell'apertura del coperchio e della rimozione del recipiente interno.
- Non utilizzare pagliette d'acciaio o altri oggetti duri per pulire o strofinare il recipiente interno. Utilizzare panni morbidi per la pulizia.
- Controllare regolarmente lo scudo antibloccaggio e il regolatore di pressione per assicurarsi che non siano ostruiti.
- Non utilizzare la pentola a pressione per cuocere alimenti (come alghe e altri alimenti squamosi) che potrebbero ostruire l'uscita del vapore. Non coprire la parte superiore della pentola a pressione con oggetti durante l'uso, per evitare che il vapore non possa essere rilasciato.
- Non far cadere la pentola a pressione e non colpirla con oggetti duri per evitare lesioni o malfunzionamenti.
- Non utilizzare la pentola a pressione se l'interno del coperchio è strutturalmente danneggiato per evitare scottature o lesioni causate da fuoriuscita di vapore o oggetti bollenti.
- Non utilizzare la pentola a pressione se il recipiente interno è deformato per evitare scottature o lesioni causate da fuoriuscita di vapore o oggetti bollenti.
- Non modificare la pentola a pressione. Solo i tecnici addetti alla riparazione possono smontare o riparare la pentola a pressione per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni. Evitare il contatto tra le parti in silicone della pentola a pressione e le bevande alcoliche contenenti oltre il 50% di etanolo.
- Evitare di impilare oggetti pesanti sopra la pentola a pressione durante la conservazione. Conservarla in un luogo fresco e asciutto.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

# Panoramica del prodotto



## Elenco degli accessori



Spatola per il  
riso



Spatola per il  
congee



Misurino



Recipiente  
interno nero



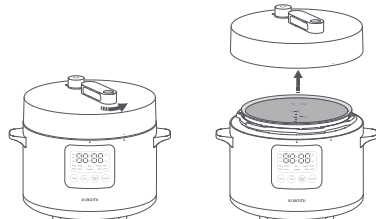
Recipiente  
interno dorato

Nota: per ridurre al minimo il trasferimento di sapore, si consiglia di utilizzare il recipiente interno nero per preparare brodi da minestra e stufare piatti di carne, mentre si consiglia di utilizzare il recipiente interno dorato per la cottura di riso e congee.

## Smontaggio e pulizia

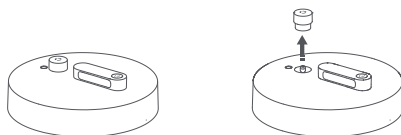
In base alla frequenza di utilizzo, pulire regolarmente il coperchio, la guarnizione, lo scudo antibloccaggio e il regolatore di pressione per evitare ostruzioni.

### 1. Apertura del coperchio



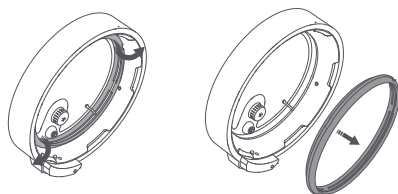
- Afferrare l'impugnatura e ruotare il coperchio in senso antiorario.
- Allineare l'impugnatura con "▲" e sollevare il coperchio verso l'alto.

### 2. Smontaggio del regolatore di pressione



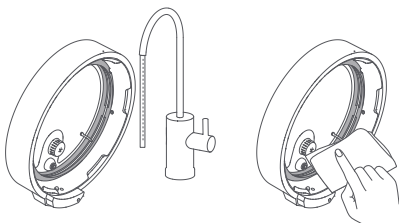
- Tirare delicatamente il regolatore di pressione verso l'alto, come mostrato in figura. Quindi, pulire con acqua.
- Riposizionare il regolatore di pressione nella sua posizione originale e premerlo delicatamente per garantire un montaggio sicuro.

### 3. Smontaggio della guarnizione



- Estrarre delicatamente la guarnizione, come mostrato in figura. Quindi, pulire con acqua.
- Riposizionare la guarnizione nella posizione originale e inserirla saldamente sul relativo supporto.

### 4. Pulizia del coperchio



- Il coperchio e i suoi componenti possono essere risciacquati direttamente con acqua pulita.
- Dopo il risciacquo e l'asciugatura, rimontare correttamente i componenti prima di chiudere il coperchio.

# Come utilizzare

## Pulizia pre-utilizzo

Aprire il coperchio, rimuovere la guarnizione, il regolatore di pressione e altri componenti, pulire accuratamente il coperchio e i componenti con acqua pulita e rimontarli dopo l'asciugatura.

Nota: prima di utilizzare la pentola a pressione, controllare che tutte le parti come il regolatore di pressione, la valvola di sicurezza e la guarnizione siano montate correttamente.

## Aggiungere gli alimenti nel recipiente (carne di pollame utilizzata come esempio)

1. Lavare la carne di pollame e tagliarla a pezzi. Lessare la carne di pollame in una padella con una quantità adeguata di acqua e sbollentarla in acqua fredda. Quindi, mettere la carne di pollame nel recipiente interno della pentola a pressione.
2. Aggiungere i contorni e i condimenti nel recipiente interno e mescolare bene.
3. Asciugare la superficie esterna del recipiente interno e posizionarlo all'interno della pentola.

Nota: si consiglia di aggiungere acqua a sufficienza per immergere gli ingredienti senza superare la linea del livello dell'acqua massimo.

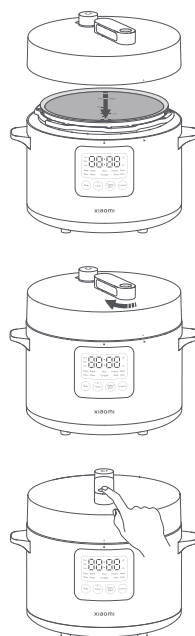
## Chiusura in sicurezza del coperchio

Allineare l'impugnatura con "▲" e mettere il coperchio sulla pentola a pressione. Quindi, afferrare l'impugnatura e ruotare il coperchio in senso orario fino a quando "●" non si allinea con "▲", indicando che il coperchio è chiuso saldamente.

## Apertura del coperchio

Al termine della cottura, assicurarsi che la valvola di sicurezza sia abbassata prima di cercare di aprire il coperchio. Dopo la conferma, afferrare l'impugnatura e ruotare il coperchio in senso antiorario fino a quando "●" non si allinea con "▲", quindi sollevare il coperchio verso l'alto per aprirlo. È inoltre possibile premere manualmente il pulsante di rilascio della pressione per rilasciare rapidamente la pressione.

Nota: quando si aziona il pulsante di rilascio della pressione, premerlo dalla parte anteriore della pentola a pressione mantenendo una distanza di sicurezza dal regolatore di pressione per evitare scottature da vapore. Durante la cottura di alimenti liquidi (come brodi da minestra, congee, ecc.), non utilizzare il pulsante di rilascio della pressione per rilasciare la pressione in modo da evitare potenziali scottature causate dal traboccamento degli alimenti. Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi prima dell'apertura del coperchio.



## Accensione/Spengimento

### 1. Accensione

All'accensione della pentola a pressione, la spia della modalità "Brodo da minestra" lampeggia con un suono di notifica di avvio di accompagnamento. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 minuti, la pentola a pressione entra in modalità standby e può essere riattivata premendo un pulsante qualsiasi.

### 2. Spengimento

Scollegare il cavo di alimentazione per spegnere la pentola a pressione.

# Avvio della cottura

---

## 1. Scelta di una funzione

In modalità standby, premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità di cottura desiderata. La pentola a pressione passa automaticamente alla modalità "Brodo da minestra" all'avvio, come indicato dall'icona della modalità lampeggiante. Tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura.

Nota: dopo aver tenuto premuto il pulsante "Selezione/Avvio", la pentola a pressione inizia la cottura solo dopo aver rilevato uno stato di "coperchio chiuso".

## 2. Impostazione del gusto

Prima dell'inizio della cottura, è possibile premere il pulsante "Gusto" per scegliere un gusto tra le seguenti opzioni: "Duro", "Medio" e "Morbido". Ad esempio, durante la cottura della carne di pollame, il gusto è preimpostato su "Morbido".

Nota: l'impostazione del gusto non può essere regolata per la modalità "Cottura lenta". In questo caso, la pressione del pulsante "Gusto" non funziona e l'impostazione non viene visualizzata.

## 3. Cottura

Durante la cottura, lo schermo consente di visualizzare il conto alla rovescia del tempo di cottura. Inoltre, l'impostazione del gusto non può essere modificata.

Nota: per lo stato di mantenimento in caldo e la cottura a coperchio aperto, lo schermo consente di visualizzare il tempo trascorso nella modalità di conteggio.

## 4. Annullamento della cottura

Premere il pulsante "Annulla" per annullare la modalità di cottura corrente e lo schermo tornerà allo stato iniziale.

## 5. Fine cottura

Al termine della cottura, la pentola a pressione emetterà un suono di notifica ed entrerà nello stato di mantenimento in caldo. Premere il pulsante "Annulla" per terminare lo stato di mantenimento in caldo.

Nota: quando si aziona il pulsante di rilascio della pressione, premerlo dalla parte anteriore della pentola a pressione mantenendo una distanza di sicurezza dal regolatore di pressione per evitare scottature da vapore.

Durante la cottura di alimenti liquidi (come brodi da minestra, congee, ecc.), non utilizzare il pulsante di rilascio della pressione per rilasciare la pressione in modo da evitare potenziali scottature causate dal traboccamento degli alimenti. Attendere che la valvola di sicurezza si abbassi prima dell'apertura del coperchio. Se è presente del vapore caldo all'interno del recipiente dopo aver aperto il coperchio, rimuovere con cautela il regolatore di pressione e chiudere il coperchio. Una volta che il coperchio è ben chiuso, riattaccare il regolatore di pressione.

## 6. Impostazione di un timer

Dopo aver scelto la modalità di cottura desiderata, premere il pulsante "Timer" per impostare un tempo di completamento della cottura. Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura programmata e premere il pulsante "Annulla" per annullare la cottura programmata.

Nota: l'orario programmato rappresenta la durata necessaria per il completamento della cottura. Ogni volta che si preme il pulsante "Timer", il tempo programmato visualizzato sul pannello di controllo aumenta con un incremento di 15 minuti. Ogni volta che si tiene premuto il pulsante "Timer", il tempo programmato visualizzato sul pannello di controllo aumenta con un incremento di 30 minuti. Il valore massimo per il timer è 24 ore (indicato come 24:00).

Nota: le illustrazioni del prodotto, degli accessori e dell'interfaccia utente nel manuale utente sono esclusivamente a scopo di riferimento. Il prodotto effettivo e le relative funzioni possono variare a causa dei miglioramenti apportati al prodotto stesso.

## Impostazione del gusto

Prima dell'inizio della cottura, è possibile premere il pulsante "Gusto" per scegliere un gusto tra le seguenti opzioni: "Duro", "Medio" e "Morbido". Ogni pressione regola il livello di morbidezza in modo incrementale.

Modalità di cottura	Livello	Gusto	Modalità di cottura	Livello	Gusto
Brodo da minestra	P2-P3	Duro	Riso	P2-P3	Duro
	P4-P5	Medio		P4-P5	Medio
	P6-P7	Morbido		P6-P7	Morbido
Carne di pollame	P2-P3	Duro	Stufato di carne	P4-P5	Duro
	P4-P5	Medio		P6-P7	Medio
	P6-P7	Morbido		P8	Morbido
Congee	P3-P4	Duro	Cottura lenta	-	Duro
	P5-P6	Medio		-	Medio
	P7-P8	Morbido		-	Morbido

Nota: per la modalità "Cottura lenta", l'impostazione del gusto non può essere regolata.

## Istruzioni di funzionamento

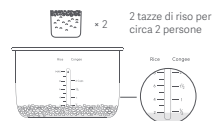
Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità di cottura desiderata. Ogni pressione fa avanzare nel seguente ordine: "Brodo da minestra, Riso, Carne di pollame, Stufato di carne, Congee, Cottura lenta".

### 1. Brodo da minestra

La pentola a pressione passa automaticamente alla modalità "Brodo da minestra" e al gusto "Medio" all'avvio. Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per accedere alla selezione della modalità e premere il pulsante "Gusto" per regolare l'opzione del gusto. Quindi, tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura, con un tempo di mantenimento della pressione predefinito di 18 minuti.

### 2. Riso

Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità "Riso" e premere il pulsante "Gusto" per regolare l'opzione di gusto. Quindi, tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura, con un tempo di mantenimento della pressione predefinito di 16 minuti.



Nota: ad esempio, durante la cottura di 2 misurini di riso, mettere il riso nel recipiente e aggiungere acqua alla linea "2" del livello dell'acqua. Assicurarsi che l'acqua aggiunta non possa superare la linea del livello dell'acqua corrispondente alla quantità di riso per evitare possibili problemi come traboccamenti e cortocircuiti.

### 3. Carne di pollame

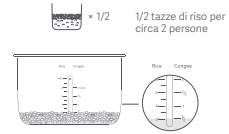
Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità "Carne di pollame" e premere il pulsante "Gusto" per regolare l'opzione del gusto. Quindi, tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura, con un tempo di mantenimento della pressione predefinito di 18 minuti.

#### 4. Stufato di carne

Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità "Stufato di carne" e premere il pulsante "Gusto" per regolare l'opzione del gusto. Quindi, tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura, con un tempo di mantenimento della pressione predefinito di 30 minuti.

#### 5. Congee

Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità "Congee" e premere il pulsante "Gusto" per regolare l'opzione del gusto. Quindi, tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura, con un tempo di mantenimento della pressione predefinito di 24 minuti.



Nota: ad esempio, durante la cottura di 1/2 misurini di riso, mettere il riso nel recipiente e aggiungere acqua alla linea "1/2" del livello dell'acqua. Assicurarsi che l'acqua aggiunta non possa superare la linea del livello dell'acqua corrispondente alla quantità di riso per evitare possibili problemi come traboccamenti e cortocircuiti.

#### 6. Cottura lenta

Premere il pulsante "Selezione/Avvio" per scegliere la modalità "Cottura lenta". Quindi, tenere premuto il pulsante "Selezione/Avvio" per avviare la cottura. La temperatura per la "Cottura lenta" è mantenuta a 68 °C.

Nota: nella modalità "Cottura lenta", l'impostazione del gusto non può essere regolata e la pentola a pressione non entrerà automaticamente nello stato di mantenimento in caldo al termine della cottura.

Modalità spenta: se non viene premuto alcun pulsante entro 5 minuti dall'accensione, la pentola entrerà in Modalità spenta con il display spento.

Modalità standby: premere il pulsante del timer dopo l'accensione e la pentola entrerà in modalità di programmazione con la spia del timer lampeggiante e l'orario programmato visualizzato. Se non viene premuto alcun pulsante, la pentola entrerà in Modalità standby.

# Risoluzione dei problemi

Problemi	Possibili cause e soluzioni
Impossibile chiudere il coperchio.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se l'impugnatura del coperchio è allineata correttamente.</li><li>• Nel recipiente è presente della pressione di vapore caldo.</li><li>• Controllare se la guarnizione è montata in posizione.</li></ul>
Impossibile aprire il coperchio.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nel recipiente è ancora presente della pressione. Premere il pulsante di rilascio della pressione per rilasciare la pressione e attendere che la valvola di sicurezza si abbassi.</li><li>• Se la pressione viene rilasciata completamente ma la valvola di sicurezza non si abbassa automaticamente, utilizzare una bacchetta per premere la valvola di sicurezza.</li></ul>
Il regolatore di pressione presenta fuoriuscite.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il guasto del controllo della pressione provoca fuoriuscite di aria.</li><li>• Il regolatore di pressione non è montato correttamente.</li></ul>
Il vapore fuoriesce continuamente dalla valvola di sicurezza.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sono presenti dei corpi estranei nel foro della valvola di sicurezza.</li><li>• La guarnizione nella valvola di sicurezza è usurata.</li></ul>
I pulsanti non rispondono.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se la pentola a pressione è nello stato di cottura, timer o mantenimento in caldo; in tal caso, premere il pulsante "Annulla" per uscire dallo stato.</li></ul>
Il vapore fuoriesce durante la cottura.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se il recipiente interno è deformato e se i componenti della guarnizione del coperchio sono usurati, deformati o danneggiati.</li></ul>
Il riso è cotto a metà (poco cotto).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se il rapporto acqua-riso corrisponde alla relativa linea di misurazione (ossia, acqua insufficiente).</li><li>• Controllare se il riso è stato conservato per più di 6 mesi dalla data di produzione.</li><li>• Controllare se è presente qualche oggetto estraneo incastrato tra la parte inferiore del recipiente interno e la parte superiore del sensore.</li><li>• Controllare se la superficie del coperchio in alluminio del sensore inferiore è deformata.</li></ul>
Il riso o il congee trabocca durante la cottura.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se la parte inferiore del recipiente interno è deformato.</li><li>• Controllare se il rapporto acqua-riso corrisponde alla relativa linea di misurazione (ossia, acqua in eccesso).</li><li>• Controllare se è presente qualche oggetto estraneo incastrato tra la parte inferiore del recipiente interno e la parte superiore del sensore.</li><li>• Controllare se la superficie del coperchio in alluminio del sensore inferiore è deformata.</li></ul>
Il riso è incollato a blocchi.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se la parte inferiore del recipiente interno è deformato.</li><li>• Controllare se il rapporto acqua-riso corrisponde alla relativa linea di misurazione (ossia, acqua in eccesso).</li><li>• Controllare se il riso è rimasto nella pentola a pressione nello stato di mantenimento in caldo per oltre 12 ore.</li></ul>
Durante la cottura viene rilasciato un odore particolare.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se sono presenti residui di alimenti o acqua accumulata nello scudo antibloccaggio e nella guarnizione dalla cottura precedente.</li><li>• Controllare se la guarnizione ha un odore particolare.</li><li>• Per il primo utilizzo, si consiglia di far bollire mezza pentola d'acqua in modalità "Riso" 2 o 3 volte per ridurre efficacemente l'odore residuo.</li></ul>
Il sistema si arresta in modo anomalo dopo l'aggiornamento del firmware.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mentre la pentola a pressione è accesa, tenere premuti i pulsanti "Timer" e "Selezione/Avvio" per ripristinare le impostazioni di fabbrica della pentola a pressione.</li></ul>
Il riso sulla parte inferiore è bruciato.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare se il riso è stato sciacquato.</li><li>• Controllare se è presente qualche oggetto estraneo incastrato tra la parte inferiore del recipiente interno e la parte superiore del sensore.</li><li>• Controllare se la superficie del coperchio in alluminio del sensore inferiore è deformata.</li><li>• Controllare se la parte inferiore del recipiente interno è deformato.</li></ul>

Problemi	Possibili cause e soluzioni
Gli alimenti si asciugano o emanano un odore particolare nello stato di mantenimento in caldo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare se gli alimenti sono rimasti nella pentola a pressione nello stato di mantenimento in caldo per oltre 12 ore.</li> <li>• Controllare se è presente qualche oggetto estraneo incastrato tra la parte inferiore del recipiente interno e la parte superiore del sensore.</li> <li>• Controllare se la superficie del coperchio in alluminio del sensore inferiore è deformata.</li> <li>• Controllare se la parte inferiore del recipiente interno è deformato.</li> </ul>
La funzione "Timer" non funziona come richiesto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare se il tempo trascorso dall'ora corrente all'ora di completamento programmata è inferiore al tempo di cottura richiesto.</li> <li>• Controllare se il pulsante "Selezione/Avvio" non viene premuto dopo aver impostato il timer.</li> </ul>

## Codice di errore

Codice	Descrizione dell'errore	Soluzione
E-10	Il sensore inferiore è danneggiato.	Contattare il team di assistenza post-vendita per la riparazione.

## Specifiche tecniche

Nome	Pentola a pressione elettrica	Modello	MYL02-1
Capacità	4,8 L	Potenza di ingresso nominale	1000 W
Tensione nominale	220-240 V~	Frequenza nominale	50/60 Hz
Pressione nominale	70 kPa	Metodo di riscaldamento	Riscaldamento elettrico
Peso netto	5,3 kg	Dimensioni articolo	296 × 347 × 288 mm
Modalità spenta	0,3 W	Modalità standby	0,8 W
Capacità utilizzabile	Capacità 2/3		

# Informazioni sulla conformità a normative e standard



Tutti i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE in base alla direttiva 2012/19/UE) che non devono essere smaltiti assieme a rifiuti domestici non differenziati. Al contrario, è necessario proteggere l'ambiente e la salute umana consegnando i rifiuti a un punto di raccolta autorizzato al riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, predisposto dalla pubblica amministrazione o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti aiutano a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana. Contattare l'installatore o le autorità locali per ulteriori informazioni sulla sede e per i termini e le condizioni di tali punti di raccolta.



Con la presente, Xiaomi Communications Co., Ltd. dichiara che questo apparecchio è conforme alle direttive applicabili e alle norme europee, nonché ai relativi emendamenti. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:  
<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Il manuale elettronico dettagliato è disponibile all'indirizzo  
[www.mi.com/global/support/user-guide](http://www.mi.com/global/support/user-guide)

Produttore: Xiaomi Communications Co., Ltd.  
Indirizzo: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road,  
Haidian District, Beijing, 100085, China  
Prodotto in Cina  
Per ulteriori informazioni, visitare il sito [www.mi.com](http://www.mi.com)

Scatola	Manuale	Borsa	Neto
PAP20	PAP 22	LDPE4/CPE7	PS6
Carta	Carta	Plastica	Plastica
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti conferiscile in modo corretto.			

EU REP.  
Xiaomi Technology Netherlands B.V.  
Prinses Beatrixlaan 582, 2595BM, The Hague, The Netherlands  
[contact@support.mi.com](mailto:contact@support.mi.com)

UK REP.  
Xiaomi Technology UK Limited  
Davidson House, Forbury Square, Reading, Berkshire RG1 3EU  
[contact@support.mi.com](mailto:contact@support.mi.com)



Versione manuale utente: V1.2