

技术要求				
选择项打 <input checked="" type="checkbox"/>				
编 码	16161100A04341	制作	麦影涛	
工厂型号/客户型号	MY-CS5039P/MY-CS5039			
客户名称	越南-Micea			
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色	<input checked="" type="checkbox"/> 双色	<input type="checkbox"/> 三色	<input type="checkbox"/> 四色
专 色	<input checked="" type="checkbox"/> 无	<input type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 1个 <input type="checkbox"/> 2个 <input type="checkbox"/> 3个)		
尺寸规格 (单位 :mm)	145*210 (mm) 排版顺序: 越南文+英文			
钉装或胶装	<input checked="" type="checkbox"/> 钉装		<input type="checkbox"/> 胶装	
材 质	100g双胶纸			
变更记录	A0:20170623			
	A1:20170627:修订目录页码-麦影涛			

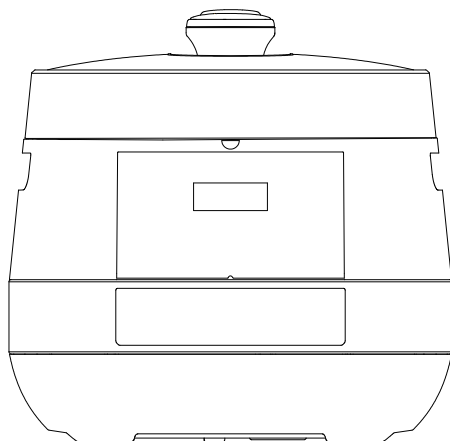
A2:P6 P9 P10 P21 P24 P25 更改机图线条图



Nồi Áp Suất Điện

Hướng dẫn sử dụng

Model: MY-CS5039



(Hình ảnh trong Sổ tay Hướng dẫn chỉ để tham khảo,
vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế)

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm nồi áp suất điện Midea! Vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ nó ở nơi thuận tiện để tham khảo về sau.

Mục lục

Các chú ý an toàn quan trọng	2
Thông số kỹ thuật.....	4
Cấu trúc sản phẩm	4
Các phím điều khiển và Trạng thái của nồi	5
Bảng điều khiển	5
Trạng thái của nồi	5
Phím thao tác.....	5
Phím chức năng	6
Trước khi sử dụng lần đầu	6
Tháo và lắp nút chống tràn	6
Tháo và lắp vòng đệm	6
Mở nắp an toàn.....	7
Chuẩn bị nấu	7
Nấu bằng Nồi áp suất điện của bạn	8
Nấu áp suất	8
Giữ ấm	11
Bảo trì và bảo dưỡng	12
Vệ sinh.....	12
Sơ đồ mạch điện	12
Xử lý sự cố	13

Các chú ý an toàn quan trọng

Khi sử dụng các thiết bị điện, cần phải tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản, bao gồm các thông tin sau, vui lòng đọc tất cả các hướng dẫn.

1. Trước khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng này.
2. Không để sản phẩm trên bề mặt không ổn định. Nghiêm cấm việc sử dụng sản phẩm trên giấy báo, bọt xốp hoặc vật chất khác có khả năng gây bít lỗ thông hơi dưới đáy nồi.
3. Không sử dụng sản phẩm ở nơi gần nguồn nước hoặc lửa. Không sử dụng sản phẩm ở nơi tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc dễ bị dầu bắn vào. Để sản phẩm ngoài tầm với trẻ em.
4. Không để sản phẩm, dây nguồn hoặc phích cắm điện vào nước hoặc chất lỏng khác.
5. Nếu các phụ kiện như dây điện và phích cắm bị hỏng hoặc sản phẩm gặp sự cố, hãy dừng sử dụng ngay lập tức và gửi đến trung tâm bảo hành để kiểm tra sửa chữa. Người sử dụng không được sửa chữa sản phẩm.
6. Không tùy tiện thay thế bất kỳ phụ kiện nào bên trong nồi áp suất, vì điều này có thể gây giật điện, hỏa hoạn hoặc bị thương.
7. Trước mỗi lần sử dụng, hãy kiểm tra nút chống trào, van phao và van xả xem có bị tắc không, lau sạch lòng nồi và mâm nhiệt để đảm bảo chúng không có bất kỳ dị vật nào. Kiểm tra van xả xem đã đúng vị trí đóng kín chưa.
8. Trong khi sử dụng, không kéo dây nguồn vắt qua vị trí có khả năng dễ vấp phải.
9. Tránh nấu các loại thức ăn như rong biển và cháo bột yến mạch bằng nồi này, vì chúng có thể dễ dàng làm tắc nút chống trào.
10. Khi nấu thức ăn khô, hãy để ngấm nước một thời gian.
11. Lượng nấu tối đa không được vượt quá mức MAX (TỐI ĐA) ghi trong lòng nồi.
12. Khi đang nấu, không được di chuyển nồi và nghiêm cấm mở nồi.
13. Khi đang nấu, không được để tay hoặc áp mặt lên phần van xả hoặc van phao để tránh bị bỏng.
14. Khi đang nấu, không được chạm vào nắp nồi để tránh bị bỏng.
15. Sau khi nấu xong, chỉ được mở nắp nồi khi áp suất bên trong đã hết hoặc áp suất đã giảm đủ.
16. Khi mở nắp nồi sau khi nấu xong, không chạm tay vào lòng nồi và mặt trong của nắp nồi để tránh bị bỏng.
17. Trước khi vệ sinh nồi, hãy rút phích cắm điện hoặc ngắt nguồn cấp điện.
18. Nghiêm cấm sử dụng sản phẩm này cho các mục đích khác với các mục đích đã chỉ rõ.
19. **THẬN TRỌNG:** Để tránh rủi ro từ việc đóng ngắt ro-le nhiệt do sơ suất, không được cấp điện cho thiết bị này thông qua một bộ chuyển mạch bên ngoài, như bộ hẹn giờ, hay kết nối nồi với một mạch điện thường xuyên đóng mở một cách tùy tiện.
20. Để nồi ở vị trí ngoài tầm với của trẻ em. Không để trẻ sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát.
21. Thiết bị này không nhằm mục đích để sử dụng cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị thiếu năng về thể chất, các giác quan hoặc trí não, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trong việc sử dụng thiết bị, trừ khi có sự giám sát và hướng dẫn của người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.

22. Thiết bị này được dùng cho hộ gia đình và cho các mục đích sử dụng tương tự chẳng hạn như: -các khu bếp ăn nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác; -nhà trong trang trại; -cho khách trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú tương tự khác; -các cơ sở phục vụ khách trọ.
23. Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bằng một dây nguồn hoặc bộ dây nguồn chuyên dụng từ nhà sản xuất hoặc đại lý bảo hành của nhà sản xuất.
24. Các ống dẫn trong van điều áp cho phép hơi nước thoát ra ngoài phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo rằng chúng không bị tắc.

Cảnh báo: Hãy cẩn thận để tránh bị tràn trên gác cấm.

Cảnh báo: Sử dụng sai có thể gây ra thương tích tiềm ẩn.

Cảnh báo: Bề mặt của mâm nhiệt vẫn còn nóng sau khi sử dụng.

Thiết bị này không nhằm mục đích để hoạt động bằng bộ đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ra xa tầm tay của trẻ em.

Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người bị thiếu năng về thể chất, các giác quan hoặc trí não hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trong việc sử dụng thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có liên quan.

Trẻ em không được nghịch thiết bị.

Không được nhúng thiết bị này vào nước.

Không được mở nắp nồi cho đến khi áp suất được thoát ra hoàn toàn.



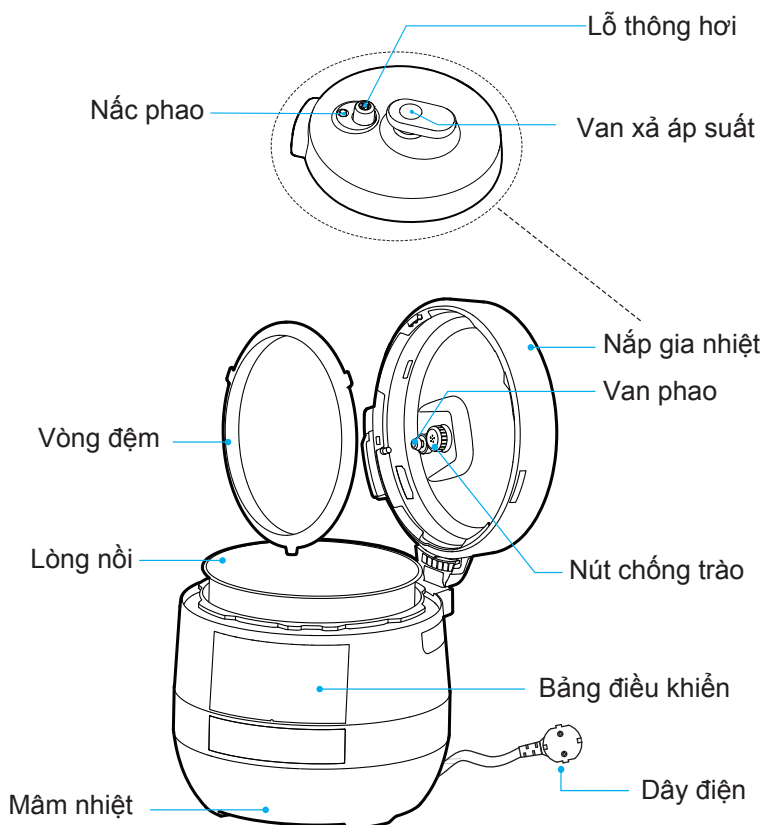
Ký hiệu này cho biết rằng không được thải bỏ sản phẩm này cùng với rác thải sinh hoạt trên toàn lãnh thổ Liên minh Châu Âu.

Để ngăn các mối nguy hại tiềm ẩn cho môi trường hoặc sức khỏe con người từ thải bỏ rác thải không được kiểm soát, hãy tái chế sản phẩm một cách có trách nhiệm để tăng cường việc tái sử dụng bền vững các nguồn vật liệu. Để trả lại thiết bị đã qua sử dụng, hãy thực hiện thông qua hệ thống thu thập và trả lại thiết bị hoặc liên hệ với đại lý bán lẻ nơi bạn mua sản phẩm. Họ có thể áp dụng cách tái chế an toàn với môi trường cho sản phẩm này.

Thông số kỹ thuật

Điện áp/Tần số	220-240V~ 50/60Hz	Công suất	900-1070W
Kích cỡ lòng nồi	22cm	Dung tích lòng nồi	5,0L
Áp suất hoạt động	70kPa	Nhiệt độ làm ấm	60°C~80°C
Phụ kiện	Cốc đong gạo, muỗng, cốc đong định mức, bộ thu tụ, Sổ tay Hướng dẫn sử dụng.		

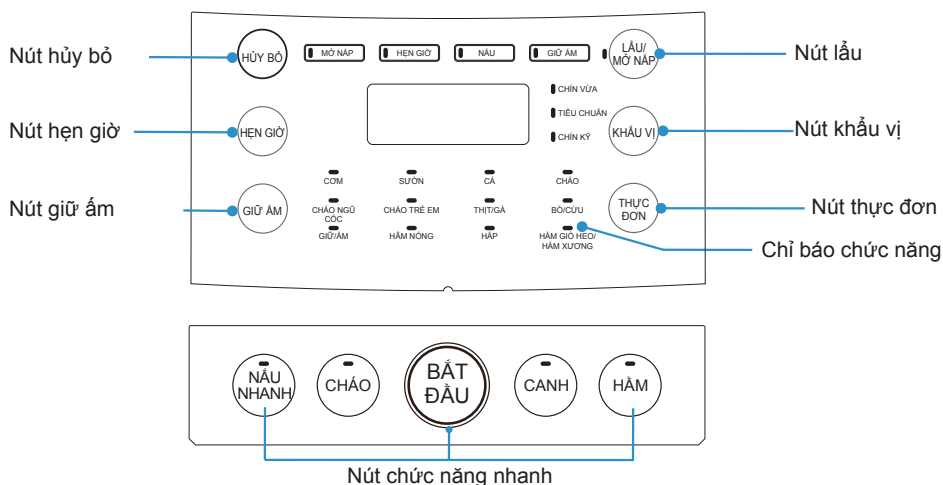
Cấu trúc sản phẩm



Các phím điều khiển và Trạng thái của nồi

Bảng điều khiển

Bảng điều khiển của nồi áp suất điện bao gồm một màn hình hiển thị LED, 6 phím thao tác và 5 phím chức năng. Mỗi chức năng có một chỉ báo chức năng.



Các trạng thái của nồi

Nồi áp suất điện có 4 trạng thái được hiển thị trên màn hình LED và chỉ báo chức năng.

- **Trạng thái MỞ NẮP** (màn hình LED hiển thị “MỞ”): có nghĩa nắp nồi ở trạng thái mở.
- **Trạng thái Hẹn giờ**: màn hình LED hiển thị “---”.
- **Trạng thái Đặt trước**: Màn hình LED hiển thị thời gian đã định sẵn và thời gian đếm ngược và chỉ báo chức năng kích hoạt sáng lên.
- **Trạng thái Nấu**: màn hình LED hiển thị “” và chỉ báo chức năng kích hoạt sáng lên.
- **Trạng thái Giữ ấm**: màn hình LED hiển thị “” và đếm thời gian và chỉ báo chức năng “Giữ ấm” sáng lên.

Phím thao tác

6 nút thao tác bao gồm “Hủy bỏ”, “Hẹn giờ”, “Giữ ấm”, “Lẩu/mở nắp”, “Khẩu vị” và “Thực đơn”. Nút Hủy bỏ được sử dụng để hủy chức năng cài đặt hoặc hủy bỏ trạng thái làm việc hiện tại. Nút Hẹn giờ được sử dụng để hẹn trước thời gian, Nút Giữ ấm để giữ thực phẩm ấm, Nút Lẩu để nấu với nắp ở trạng thái mở nắp, nút Khẩu vị dùng để cài đặt khẩu vị của thực phẩm và nút Thực đơn cho các chức năng chung.

Phím chức năng

Nút quan trọng nhất là “Hủy bỏ”. Khi nồi được cài đặt hoặc bất kỳ chương trình nào đang hoạt động, nhấn phím này sẽ huỷ chương trình và để nồi ở trạng thái Hẹn giờ. Khi nồi đang ở trạng thái Hẹn giờ, bấm phím này sẽ kích hoạt chương trình giữ ấm.

Nút chức năng nhanh

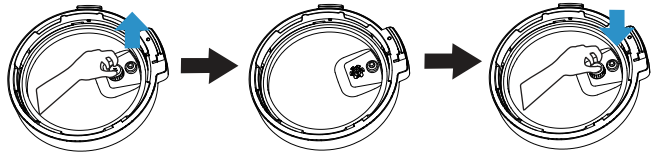
Có 5 nút chức năng nhanh, đó là: “Nấu nhanh”, “Cháo”, “Bắt đầu”, “Canh” và “Hầm”

Trước khi sử dụng lần đầu

Trước lần sử dụng đầu tiên, vui lòng mang tất cả các phụ kiện từ bao bì và đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này. Vui lòng lưu ý đặc biệt đến hướng dẫn sử dụng và cảnh báo để tránh bất kỳ tổn thương hoặc thiệt hại về thiết bị. Hãy vệ sinh bên trong nắp và lòng nồi bằng nước xà phòng ấm, rửa sạch và lau khô. Lau nắp bên ngoài bằng vải ẩm. **Không bao giờ nhúng vỏ nồi trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng khác.** Lòng nồi, vòng đệm và van xả và tất cả các phụ kiện đều an toàn cho máy rửa chén. Nhưng không bao giờ cho nắp và vỏ nồi vào trong máy rửa chén.

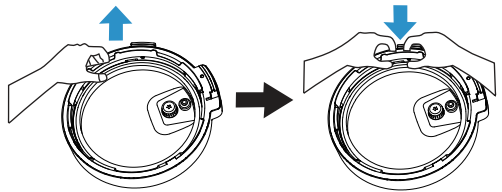
Tháo và lắp nút chống tràn

Nút chống tràn có thể được tháo ra bằng cách đẩy nó lên rồi nhấc ra. Để lắp nút chống tràn, đặt nó vào vị trí và ấn nó xuống.



Tháo và lắp vòng đệm

Vòng đệm có thể được tháo ra bằng cách kéo lên từ giá đỡ vòng đệm từng phần. Để lắp vòng đệm, ấn nó vào bộ phận giá đỡ từng phần một. Vòng đệm có thể được lắp ở hai bên hướng lên trên.




Vui lòng lưu ý những điều sau đây:

- Trước mỗi lần sử dụng, kiểm tra để chắc chắn rằng vòng đệm được đặt đúng vị trí trong giá đỡ vòng đệm và nút chống tràn được gắn đúng trên ống thông hơi.
- Sau khi sử dụng, loại bỏ các dị vật khỏi vòng đệm và nút chống tràn.
- Giữ vòng đệm sạch sẽ để tránh mùi hôi. Rửa sạch vòng đệm bằng nước xà phòng ấm hoặc nước rửa chén có thể khử mùi hôi. Tuy nhiên, vòng đệm hấp thụ mùi thức ăn có tính axit là bình thường. Đó là lý do tại sao bạn luôn cần một vòng đệm dự trữ để thay.
- Không bao giờ kéo vòng đệm bằng lực, vì kéo có thể gây biến dạng và ảnh hưởng đến chức năng của nó trong việc bịt kín áp suất.
- Không được sử dụng vòng đệm khi có vết nứt, vết cắt hoặc các hư hỏng khác. Lúc đó bạn nên thay vòng đệm mới.

Mở nắp an toàn

1. Đảm bảo chương trình nấu áp suất đã hoàn thành hoặc nhấn phím “Hủy bỏ” để chấm dứt chương trình.
2. Xả áp suất bằng một trong các cách sau.


Xả Nhanh:

- Nhấn nút “Xả áp suất”  trên nắp để hơi nước thoát ra ngoài cho đến khi van phao hạ xuống.

Thận trọng:

- Hãy để tay và mặt cách xa ống thông hơi trên đầu van xả khi sử dụng Xả Nhanh. Hơi thoát ra rất nóng và có thể gây bỏng.
- Không bao giờ rút van xả khi đang xả hơi nước.
- Xin lưu ý rằng Xả Nhanh không phù hợp với thực phẩm có lượng dung dịch lớn hoặc có hàm lượng tinh bột cao (ví dụ cháo đặc, cháo loãng, hỗn hợp đặc, canh, v.v.). Lượng thực phẩm có thể thoát ra bằng hơi. Vì thế hãy sử dụng cách Xả Chậm

Xả Chậm:

- Để nồi tự nguội cho đến khi van phao hạ xuống. Quá trình này có thể mất từ 10 đến 15 phút sau khi nấu xong và nồi vẫn ở chế độ Giữ ấm.
 - Đặt một chiếc khăn ướt trên nắp có thể tăng tốc độ làm mát.
3. Mở nắp: Giữ nắp đậy, xoay nắp theo chiều kim đồng hồ đến vị trí mở và nhấc nắp lên để mở.
 - **Thận trọng:** Không mở nắp cho đến khi áp suất trong nồi được xả ra hoàn toàn. Vì đây là một tính năng an toàn, vì thế cho đến khi van phao hạ xuống, nắp vẫn được khóa và không thể mở được.
 - Nếu van phao bị mắc kẹt do các vụn thực phẩm hoặc kết dính, bạn có thể đẩy nó xuống bằng bút hoặc đũa khi bạn chắc chắn áp suất đã được thoát ra bằng cách ấn nút “Xả áp suất”  trên nắp đậy.

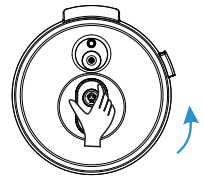
Chuẩn bị nấu

1. Mở nắp

Giữ tay cầm, xoay theo chiều kim đồng hồ khoảng 30 độ cho đến khi kết thúc.

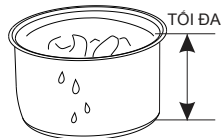
2. Kiểm tra xem tất cả các bộ phận trên nắp được lắp ráp đúng

Kiểm tra van phao và van xả khỏi các vật cản. Đảm bảo rằng vòng đệm được đặt đúng vị trí trong giá đỡ của nó, nút chống tràn được lắp đúng và van phao có thể di chuyển lên xuống dễ dàng.



3. Lấy lòng nồi ra, cho thức ăn và nước vào

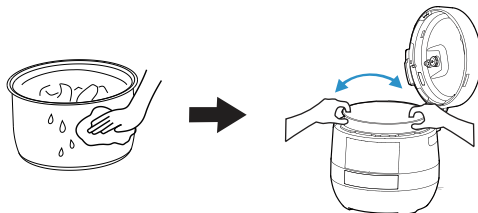
Tổng lượng thức ăn và nước KHÔNG BAO GIỜ vượt quá vạch mức tối đa của lòng nồi. Chúng tôi khuyên bạn không nên đổ đầy trên vạch 2/3. Khi nấu, các thức ăn nở ra trong quá trình nấu như gạo, đậu hoặc rau khô, không đổ đầy trên vạch 1/2. Đổ quá đầy có thể gây tắc nghẽn ống thông hơi và gây áp lực dư thừa. Điều này cũng có thể gây đổ tràn và có thể làm hỏng thiết bị.



4. Đặt lòng nồi bên trong nồi áp suất điện

Trước đó, hãy chắc chắn loại bỏ các dị vật và lau khô bên ngoài lòng nồi và mâm nhiệt bên trong của nồi.

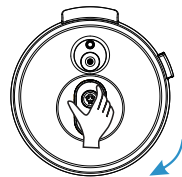
Sau khi đặt lòng nồi bên trong nồi, xoay nồi trong một chút để đảm bảo tiếp xúc tốt giữa lòng nồi và mâm nhiệt.



5. Đóng nắp thật chặt

Giữ tay cầm và đặt nắp lên nồi với dấu trên nắp và dấu trên mép nồi khớp với nhau.

Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ khoảng 30 độ cho đến khi kết thúc.



Nấu bằng Nồi áp suất điện của bạn

Nấu áp suất

Quy trình sau đây là các chức năng “Cơm”, “Sườn”, “Cá”, “Cháo”, “Cháo ngũ cốc”, “Cháo trẻ em”, “Thịt/Gà”, “Bò/Cừu”, “Giữ/ấm”, “Hâm nóng”, “Hấp”, “Hâm giò heo/Hâm xương”.

Hướng dẫn sử dụng

Món súp đơn giản

Ví dụ nấu món súp đơn giản, bạn có thể chọn các thực đơn khác nếu cần.

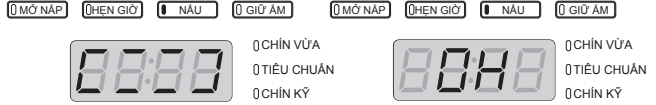
- 1 Chuẩn bị nguyên liệu nấu súp và làm sạch. Rửa sạch nguyên liệu nấu súp (xương thịt heo, ngô, cà rốt, v.v.), cắt nhỏ và sau đó đặt tất cả vào lòng nồi.
- 2 Đổ thêm nước vào trong ở vạch tương ứng. Đổ lượng nước thích hợp ở vạch tương ứng dựa trên thành phần hoặc sở thích cá nhân. Lưu ý: Lượng nước không được vượt quá mức tối đa.
- 3 Kết nối nguồn điện. Cắm phích cắm và đảm bảo kết nối đúng với ổ cắm.

4 Chọn chức năng



Nhấn nút “Canh” để đặt trạng thái nấu súp.

5 Trạng thái nấu súp



Nếu bạn muốn chuyển hoặc hủy chức năng hiện tại, nhấn nút “Hủy bỏ” để chọn lại.

6 Súp nấu xong

Sau khi súp được nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái “Giữ ấm”.

Hấp cơm hẹn giờ

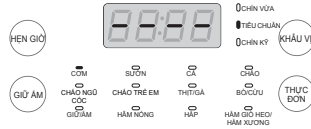
Ví dụ: Hấp cơm hẹn giờ sẽ sẵn sàng vào 7:30 sáng hôm sau. (Thời gian hẹn giờ là thời gian đếm ngược, việc nấu sẽ được hoàn thành khi thời gian định sẵn đã đạt đến. Nếu thời gian hiện tại là 10:30 tối (GMT+8); vậy thời gian hẹn sẽ là 9 giờ (9:00)).

Lưu ý: Các chức năng “Hâm nóng”, “Lẩu/mở nắp”, “Nấu nhanh”, “Cháo”, “Canh” and “Hầm” không được hẹn giờ, tùy thuộc vào sản phẩm cuối cùng.

1 Chuẩn bị gạo và nước

Cho gạo đã rửa sạch vào nồi và chọn mức nước phù hợp với lượng gạo. Thêm lượng nước cho đến khi mực nước tăng hoặc giảm lượng như mong muốn.
Lưu ý: Lượng nước không được vượt quá mức tối đa.

2 Chọn chức năng



Đóng nắp, nhấn nút “Thực đơn” để chọn chức năng bạn muốn (chẳng hạn như Cơm), hoặc chọn một thực đơn khác.

3 Cài đặt hẹn giờ



Nhấn nút “Hẹn giờ”, chọn trạng thái hẹn giờ và nhấn nút “Hẹn giờ” liên tục để điều chỉnh thời gian.

4 Bắt đầu hẹn giờ



Nhấn nút “Bắt đầu”, việc nấu sẽ kết thúc vào đúng giờ đã đặt.

Lựa chọn khẩu vị thực phẩm

Lấy Cơm làm ví dụ, bạn cũng có thể chọn “Sườn”, “Cá”, “Cháo”, “Cháo ngũ cốc”, “Cháo trẻ em”, “Thịt/Gà”, “Bò/Cừu”, “Giữ/ấm”, “Hấp” và “Hầm giò heo/Hầm xương”.

Lưu ý: Các chức năng “Hầm nóng”, “Lẩu/mở nắp”, “Nấu nhanh”, “Cháo”, “Canh” và “Hầm” không thể chọn chức năng khẩu vị.

- 1 Sử dụng cốc đo lường để đong gạo và vo gạo đúng cách.

Không sử dụng cọ sắt để rửa lòng nồi để tránh làm xước bề mặt lòng nồi.

- 2 Đóng nắp, nhấn nút “Thực đơn” để chọn chức năng bạn muốn (chẳng hạn như Cơm), hoặc chọn một thực đơn khác.



- 3 Nhấn nút “Khẩu vị” để chọn mùi vị mong muốn, chẳng hạn như “Tiêu chuẩn”.



- 4 Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu.

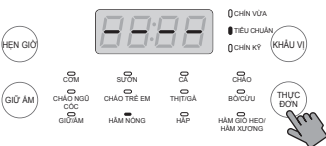


HẦM NÓNG

Lưu ý: Khi sử dụng chức năng này, lượng gạo tối đa không được vượt quá vạch 4.

- 1 Sau khi khuấy gạo, rưới 50-80 gam nước, nhấn nút “chức năng” để chọn chức năng “Hầm nóng”.

- 2 Nhấn nút “Hẹn giờ” để điều chỉnh thời gian hầm nóng (khoảng điều chỉnh từ 8-20 phút), sau đó nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu hầm nóng.



Giữ ấm

Nhấn phím “Giữ ấm” ở trạng thái chờ để kích hoạt chức năng “Giữ ấm”. Khi chức năng “Giữ ấm” bắt đầu, chỉ báo giữ ấm sáng, và “OH” được hiển thị trên màn hình. Tính thời gian theo giờ, không hiển thị thời gian chờ sau hơn 24 giờ, hiển thị “----”. Chức năng “Giữ ấm” có thể được sử dụng có hoặc không có nắp đóng.

Bảo trì và bảo dưỡng

Cần bảo trì hoặc bảo dưỡng thường xuyên để đảm bảo sản phẩm này an toàn để sử dụng. Nếu xảy ra bất kỳ trường hợp nào sau đây, vui lòng ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và liên hệ với nhóm hỗ trợ.

- Dây điện và phích cắm bị giãn nở, biến dạng, phai màu, hư hỏng, v.v.
- Một phần dây điện hoặc phích cắm nóng hơn bình thường.
- Nồi áp suất điện nóng một cách bất thường, có mùi cháy khét.
- Khi cắm điện, có những âm thanh hoặc rung động bất thường.

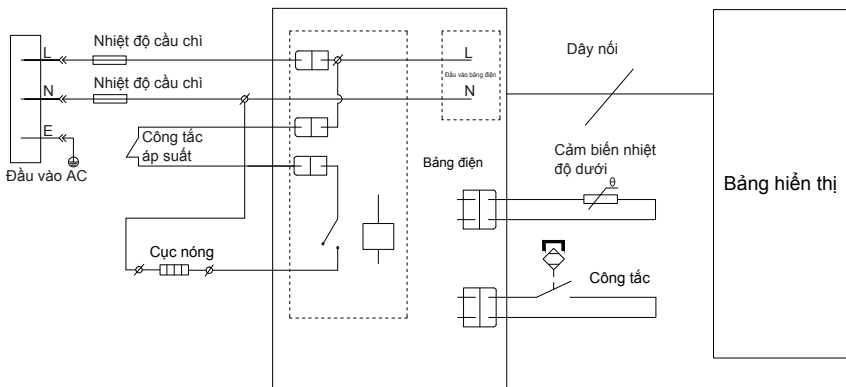
Nếu có bụi hoặc chất bẩn trên phích cắm hoặc ổ cắm, hãy lau sạch bụi hoặc vết bẩn bằng bàn chải khô.

Vệ sinh

Thận trọng: Hãy đảm bảo thiết bị đã nguội và rút khỏi ổ điện trước khi vệ sinh nồi.

1. Lau sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Lau khô mép và khe nồi bên trong màu đen bằng vải để tránh rỉ trên nắp hộp bên ngoài.
2. Tháo nắp ra và lấy nắp trong, rửa bằng chất tẩy rửa, rửa sạch bằng nước sạch và sau đó lau khô bằng vải mềm
3. Sử dụng nước để lau sạch nắp, bao gồm vòng đệm (có thể tháo ra), van xả, nút chống tràn và lau sạch bằng vải mềm. Không tháo lắp bộ phận xả hơi.
4. Lau sạch thân nồi bằng vải sạch ẩm. Không nhúng nồi vào nước. Không sử dụng khăn ướt để lau nồi trong khi dây điện được cắm vào ổ cắm điện.

Sơ đồ mạch điện



Xử lý sự cố

Các trường hợp trong các bảng sau đây không phải lúc nào cũng chỉ ra nỗi bị hỏng. Vui lòng kiểm tra kỹ nỗi trước khi liên hệ với bộ phận hỗ trợ sửa chữa.

	Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp	
1	Khó đóng nắp	Vòng đệm lắp không đúng vị trí	Điều chỉnh vòng đệm đúng vị trí	
		Van phao ở vị trí bật lên	Nhấn van phao nhẹ nhàng xuống dưới	
2	Khó mở nắp	Áp suất vẫn còn trong nồi	Sử dụng nắp xả hơi để giảm áp suất bên trong. Mở nắp sau khi áp suất thoát ra hoàn toàn	
		Van phao bị mắc kẹt ở vị trí bật lên	Nhấn van phao xuống nhẹ nhàng bằng bút hoặc đũa.	
3	Rò rỉ hơi từ phía nắp	Không có vòng đệm	Lắp vòng đệm	
		Vòng đệm bị hỏng	Thay thế vòng đệm	
		Các mảnh vụn thực phẩm gắn vào vòng đệm	Rửa sạch vòng đệm	
		Nắp không đóng đúng cách	Mở ra rồi đóng nắp lại	
4	Rò rỉ hơi nước từ van phao trong hơn 2 phút	Vụn thực phẩm trên van silicon van phao	Làm sạch van silicon van phao	
		Van phao vòng silicon bị mòn	Thay van phao vòng silicon	
5	Van phao không bật lên được	Quá ít thực phẩm hoặc nước trong lòng nồi	Cho thêm nước theo công thức	
		Van phao bị tắc nghẽn bởi chất khò hóa nắp	Đóng nắp thật chặt	
6	Hơi nước thoát ra từ van xả không ngừng	Tay cầm xả hơi không ở vị trí đóng kín	Xoay tay cầm xả hơi đến vị trí đóng kín	
		Áp suất mất kiểm soát	Liên hệ hỗ trợ trực tuyến	
7	Màn hình vẫn trống sau khi kết nối dây nguồn điện	Kết nối điện kém hoặc không có điện	Kiểm tra dây nguồn để đảm bảo kết nối tốt, hãy kiểm tra điện nguồn đang hoạt động.	
		Cầu chì điện của nồi bị phồng	Liên hệ hỗ trợ trực tuyến	
8	Sản phẩm ở chế độ hẹn giờ, chỉ báo “Đóng Nắp” đang bật, chọn nút chức năng nhưng không có phản hồi	Nắp không được đóng đúng vị trí	Đóng nắp lại	
9	Hiện thị	E1	Mạch mở của cảm biến dưới cùng	Vui lòng mang thiết bị về trung tâm dịch vụ để sửa chữa
		E2	Mạch ngắn của cảm biến dưới cùng	
		C1	Bảo vệ quá nóng	Hãy kiểm tra xem có nước hoặc thực phẩm trong nồi; Sau khi điều chỉnh, thiết bị có thể được sử dụng bình thường sau khi dừng tiếng bip; Nếu không, gửi đến trung tâm dịch vụ.
		E8	Mờ mạch của nút công tắc	Vui lòng mang thiết bị về trung tâm dịch vụ để sửa chữa
10	Cơm nửa sống nửa chín hoặc quá khô	Quá ít nước	Điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước theo công thức	
		Mờ nắp quá sớm	Sau khi chu trình nấu hoàn thành, đậy nắp thêm 5 phút nữa.	
11	Cơm quá nhão	Quá nhiều nước	Điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước theo công thức	

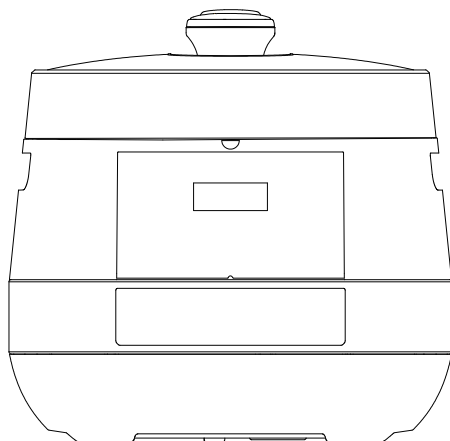
Đối với bất kỳ cải tiến kỹ thuật hoặc thay đổi về hình dáng hoặc tên, thay đổi sẽ được ghi trong sổ tay Hướng dẫn sử dụng sửa đổi mà không cần thông báo thêm. Trong trường hợp thay đổi về hình dáng và màu sắc, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế để biết thông tin chi tiết.



Electric Pressure Cooker

User Manual

Model: MY-CS5039



(Pictures in the text are for reference only,
please refer to the actual product)

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

Table of Contents

Important Safeguards	2
Specifications	4
Product Structure	4
Controls and State of the Cooker	5
Control Panel	5
State of the Cooker	5
Operation Keys	5
Function Keys	6
Before the First Use	6
Remove and Install the Anti-Block Shield	6
Remove and Install the Sealing Ring	6
Safe Lid Opening	7
Cooking Preparation	7
Cooking with Your Cooker	8
Pressure Cooking	8
Warming	11
Care and Maintenance	12
Cleaning	12
Electrical Circuit Diagram	12
Troubleshooting	13

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following, please read all instructions.

1. Before using this product, please read this User Manual carefully.
2. Do not place the unit on an unstable location. It is strictly prohibited to use it on a newspaper, foam or other object that may easily block the vent hole at the bottom.
3. Never use it in a place which is near water or fire. Do not use it in a place exposed to direct sunshine or oil splash. Put it in a place out of the reach by children.
4. Never place the product, power cord or plug in water or other liquid.
5. If a spare part such as wire and plug is damaged or the product fails, stop the operation instantly and send it to the service center for inspection and repair. Repair by the user is not allowed.
6. Never make unauthorized replacement of any spare part inside the pressure cooker, as this may cause electric shock, fire or injury.
7. Before use each time, be sure to check the anti-block shield, float valve and exhaust valve for obstruction, wipe the surface of the inner pot and the heating plate to confirm they are free of any foreign object; check the exhaust valve for sealing location.
8. When in use, never hang the power cord on a location which may easily trip over.
9. Avoid cooking food such as laver and oat meal in the pot, as they may easily clog the anti-block shield.
10. When cooking dry food, please soak for a period of time.
11. The maximum cooking amount shall not exceed the MAX level marked inside the inner pot.
12. When in operation, never move this product and prohibit compulsory opening.
13. When in operation, never move your hands or face to the exhaust valve or float valve to avoid being scalded.
14. When in operation, never touch the cover with your hands to avoid being scalded.
15. After cooking, do not open the cover until you confirm that there is no pressure inside or pressure has decreased sufficiently.
16. When opening the cover after cooking, do not touch the inner pot and cover inside with your hands directly to avoid being scalded.
17. Before cleaning this product, please unplug it or disconnect the power supply.
18. It is strictly prohibited to use this product for purposes other than those specified.
19. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
20. Keep the cooker out of reach of children. Do not allow them to use the appliance without supervision.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction, concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

22. 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.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
24. The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.

Warning: Be careful to avoid spillage on the connector.

Warning: Misuse may cause potential injury.

Warning: The heating element surface is subject to residual heat after use.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances 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.

The appliance must not be immersed.

The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.



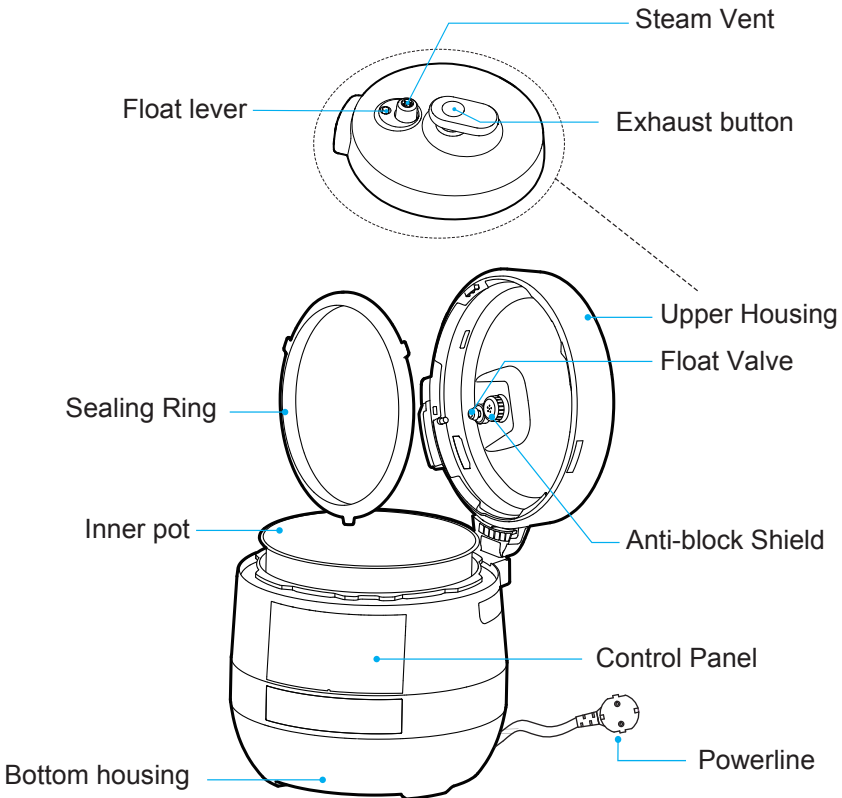
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Specifications

Voltage/Frequency	220-240V~ 50/60Hz	Power	900-1070W
Inner Pot Caliber	22cm	Inner Pot Volume	5.0L
Working Pressure	70kPa	Warm Temperature	60°C~80°C
Accessories	Rice paddle, soup spoon, measuring cup, Condensation collector user manual.		

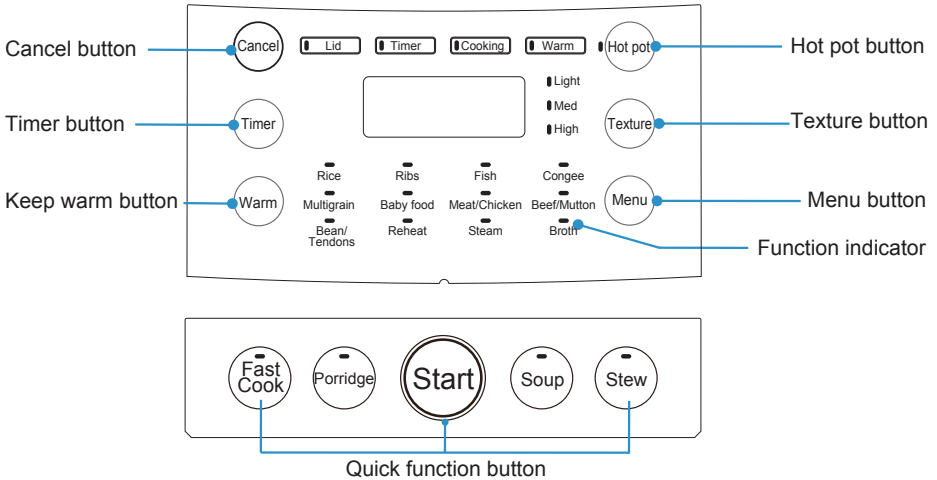
Product Structure



Controls and States of the Cooker

Control Panel

The control panel of your electric pressure cooker consists of an LED display, 6 operation keys and 5 function keys. Each function has a function indicator light.



States of the Cooker

Your electric pressure cooker has 4 states which are shown on the LED display and function indicators.

- **OPEN state** (the LED display shows “OPEN”): means the cooker lid is in the open state.
- **Standby state**: the LED display shows “----”.
- **Preset state**: the LED display shows preset time and the time counts down, and the activated function indicator lights up.
- **Program operating state**: the LED display shows “[]” and the activated function indicator lights up.
- **Keep-Warm state**: the LED display shows “DH” and the time counts up, and the “Warm” function indicator lights up.

Operation Keys

The 6 operation buttons include “Cancel”, “Timer”, “Warm”, “Hot pot”, “Texture”, and “Menu”. Cancel button is used to cancel the setting function or cancel the current working state. Timer button is used to pre-set time, Warm button is for keeping the food warm, Hot pot button is for cooking with the lid in open state, Texture button is for setting the food texture and Menu button is for general functions setting.

Function Keys

The most important key is “Cancel”. When the cooker is being programmed or any program is in effect, press this key will cancel the program and take the cooker to standby state. When the cooker is in standby state, pressing this key activates the keep-warm program.

Quick function button

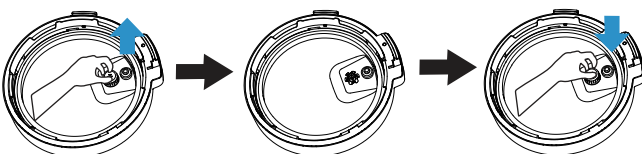
There are 5 quick function buttons, they are: “Fast cook”, “Porridge”, “Start”, “Soup” and “Stew” keys.

Before the First Use

Before the first use, please take out all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage. Please wash the inside of the lid and the inner pot with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. **Never immerse the cooker housing in water or any other liquid.** The inner pot, sealing ring and exhaust valve and all accessories are dishwasher safe. But never clean the lid and housing in a dishwasher.

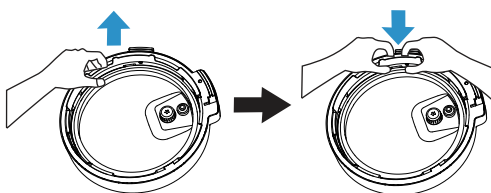
Remove and Install the Anti-Block Shield

The anti-block shield can be removed by pushing it on the side to lift it up. To install the anti-block shield, position it in place and press it down.



Remove and Install the Sealing Ring

The sealing ring can be removed by pulling upwards from the sealing ring rack in sections. To install the sealing ring, pressing it down into the rack section by section. The sealing ring can be installed on either side facing up.




Please note the following:

- Prior to each use, inspect to make sure the sealing ring is well seated in the sealing ring rack and the anti-block shield is mounted properly on the steam release pipe.
- After use, remove any foreign objects from the sealing ring and anti-block shield.
- Keep the sealing ring clean to avoid odor. Washing the sealing ring in warm soapy water or dishwasher can remove odor. However, it is normal for the sealing ring to absorb the smell of certain acidic foods. That is why it is always a good idea to have more than one sealing ring on hand.
- Never pull the sealing ring by force, as the pulling may cause deformation and affect its function in sealing the pressure.
- A sealing ring with cracks, cuts or other damages should not be used. A new sealing ring replacement should be used.

Safe Lid Opening

1. Make sure the pressure cooking program has completed or press “Cancel” key to terminate the program.
2. Releasing pressure in one of the following approaches.


Quick Release:

- Press the “Steam Release ” key on the lid handle to let out steam until the float valve drops down.

Caution:

- Please keep hands and face away from the hole on the top of the exhaust valve when using Quick Release. The escaping steam is very hot and can cause scalding.
- Never pull out the exhaust valve when it is letting out steam.
- Please be aware that Quick Release is not suitable for food in large liquid volume or with high starch content (e.g. porridge, congee, sticky liquids, soup, etc.). Food content may splatter out with steam. Use Nature Release instead.

Nature Release:

- Allow the cooker to cool down naturally until the float valve drops down. This may take 10 to 15 minutes after cooking is finished and the cooker is in Keep-Warm mode.
 - Putting a wet towel on the lid can speed up cooling.
3. Open the lid: Hold the lid handle, turn the lid counterclockwise to the open position, and lift the lid up to open.
 - **Caution:** Do not open the lid until pressure inside the pot is completely released. As a safety feature, until the float valve drops down, the lid is locked and cannot be opened.
 - If the float valve is stuck due to food debris or stickiness, you can push it down with a pen or chopsticks when you are certain the pressure has been released by pressing the “Steam Release ” key on the lid handle.

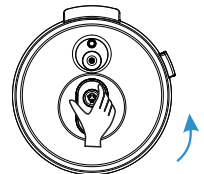
Cooking Preparation

1. Open the lid

Holding the lid handle with your hand, rotate counter-clockwise approximately 30 degrees until the end.

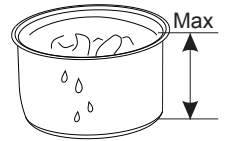
2. Check whether all parts on the lid are assembled properly

Check the float valve and exhaust valve for obstructions. Make sure that the sealing ring is well seated inside its holding rack, the anti-block shield is installed properly and the float valve can move up and down easily.



3. Take out inner pot, and put in food and liquid

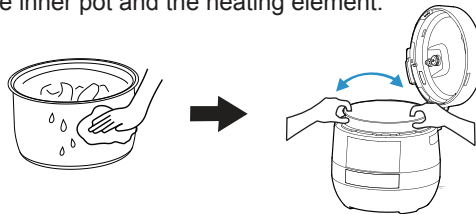
The total amount of food and water should NEVER exceed the maximum level marking of the inner pot. It is recommended that you do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may risk clogging the vent pipes and developing excess pressure. This could also cause spillage and may damage to the unit.



4. Place the inner pot inside the cooker housing

Before that, be sure to remove foreign objects and wipe dry the outside of the inner pot and the heating element inside of the cooker.

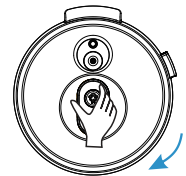
After putting the inner pot inside the housing, rotate the inner pot slightly to ensure good contact between the inner pot and the heating element.



5. Close the lid completely

Hold the lid handle and put the lid on the cooker, with the mark on the lid and mark on the housing rim are aligned.

Rotate the lid clockwise approximately 30 degrees until the end.



Cooking with Your Cooker

Pressure Cooking

This following procedure is “Rice”, “Ribs”, “Fish”, “Congee”, “Multigrain”, “Baby food”, “Meat/Chicken”, “Beef/Mutton”, “Bean/Tendons”, “Reheat”, “Steam”, “Broth” functions.

Instructions for Use

Original flavour soup

Taking the original flavour soup as an example, you may choose other menus as needed.

- 1 Prepare soup base and clean it. Clean soup base (pork bone, corn, carrot etc.), chop them and then put all into inner cooking pot.
- 2 Add water to corresponding fill line
Add appropriate water to corresponding fill line based on ingredients or personal preference.
Note: Water shall not exceed max fill line.
- 3 Connect the power
Insert the power plug and ensure proper connection with the socket.

4 Select function



Press “Soup” button to enter soup cooking state.

5 Soup cooking state



If you'd like to switch or cancel current function, press “Cancel” button to select again.

6 Soup cooking completed



After the soup is completed, the cooker automatically goes into “Keep warm” state.

Pre-set fragrant steamed rice

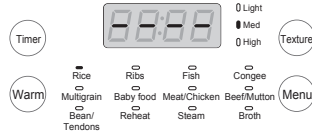
Eg: Pre-set fragrant steamed rice, to be ready by next morning 7:30am. (Pre-set time refers to count down time, the cooking will be completed when pre-set time has reached. If the current time is 10:30 pm (GMT+8); then the pre-set time shall be 9h (9:00)).

Note: “Reheat”, “Hot pot”, “Fast Cook”, “Porridge”, “Soup” and “Stew” functions cannot be pre-set, subject to final product prevail.

1 Prepare rice and water

Place the rinsed rice into the cooking and choose the appropriate water level according to rice amount. Add water until the water level and increase or reduce the amount as desired. Note: Water shall not exceed max fill line.

2 Select function



Close the lid, press the “Menu” button to select the desired function (such as Rice), or choose another menu.

3 Pre-set timer setting



Press the “Timer” button, enter the pre-set time state, and press the “Timer” button continuously to adjust the time.

4 Start pre-set



Press “Start” button, the cooking will be finished at appointed time.

Food texture selection

Taking Rice as example, you may also select “Ribs”, “Fish”, “Congee”, “Multigrain”, “Baby food”, “Meat/Chicken”, “Beef/Mutton”, “Bean/Tendons”, “Steam” and “Broth”.

Note: “Reheat”, “Hot pot”, “Fast Cook”, “Porridge”, “Soup” and “Stew” functions cannot select texture.

- 1 Use measurement cup to take rice and wash the rice properly.

Do not use the steel ball to clean the inner pot to avoid scratching the inner pot surface.

- 2 Close the lid, press the “Menu” button to select the desired function (such as Rice), or choose another menu.



- 3 Press “Texture” button to select the desired taste, such as “Medium”.

- 4 Press “Start” button to start cooking.

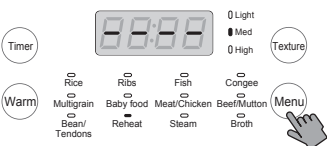


Reheat

Note: When using this function, the maximum amount of rice cannot exceed marks 4.

- 1 After stirring loose the rice, sprinkle 50-80 grams of water, press “function” button to select “Reheat” function.

- 2 Press the “Timer” button to adjust the heating time (adjustable range of 8-20 minutes), then press the “Start” button to start heating.



Warming

Pressing the “Warm” key in standby state activates the “Keep Warm” function. When “Keep Warm” function starts, the keep warm indicator is bright, and “OH” is shown on the screen. counting time in hours, does not display the holding time after time more than 24 hours, display “----”. The “Keep Warm” function can be used with or without the lid closed.

Care and Maintenance

Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use. If any of the following circumstances take place, please stop using the appliance immediately and contact support team.

- Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc.
- A portion of the power cord or the plug gets hotter than usual.
- Electric pressure cooker heats abnormally, emitting a burnt smell.
- When power on, there are unusual sounds or vibrations.

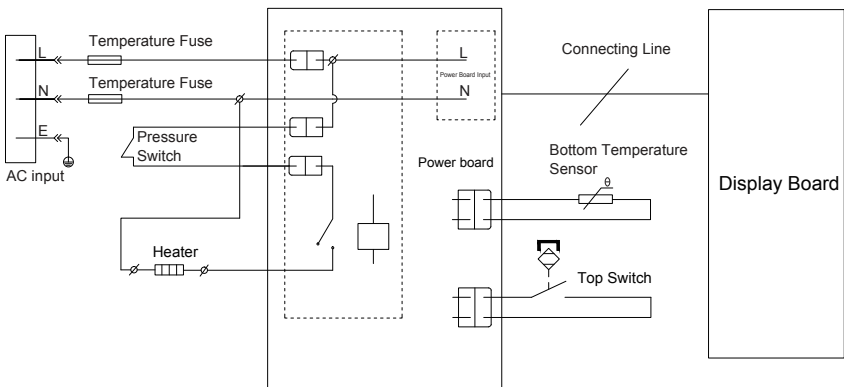
If there is dust or dirt on the plug or socket, please remove dust or dirt with a dry brush.

Cleaning

Caution: please make sure the appliance has cooled down and is unplugged before cleaning.

1. Clean the product after each use. Wipe the black inner housing rim and slot dry with cloth to prevent rusting on the exterior pot rim.
2. Remove the lid and take out the inner pot, wash them with detergent, rinse with clear water and then wipe dry with a soft cloth.
3. Use water to clean the lid, including the sealing ring (which can be removed), exhaust valve, anti-block shield, and wipe them clean with dry soft cloth. Do not take apart the steam release pipe assembly.
4. Clean the cooker body with clean damp cloth. Do not immerse the cooker into water. Do not use a wet cloth to clean the pot while the power cord is plugged into the power outlet.

Electrical Circuit Diagram



Troubleshooting

The cases in the following tables do not always indicate a faulty cooker. Please examine the cooker carefully before contacting the support for repair.

	Problem	Possible Reason	Solution	
1	Difficult to close the lid	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring well	
		Float valve in the popped-up position	Press the float valve lightly downwards	
2	Difficult to open the lid	Pressure exists inside the cooker	Use the steam release handle to reduce the internal pressure. Open the lid after the pressure is completely released.	
		Float valve stuck at the popped-up position	Press the float valve lightly with a pen or chopstick.	
3	Steam leaks from the side of the lid	No sealing ring	Install the sealing ring	
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring	
		Food debris attached to the sealing ring	Clean the sealing ring	
		Lid not closed properly	Open then close the lid again	
4	Steam leaks from float valve for over 2 minutes	Food debris on the float valve silicone seal	Clean the float valve silicone seal	
		Float valve silicone ring worn-out	Replace the float valve silicone seal	
5	Float valve unable to rise	Too little food or water in inner pot	Add water according to the recipe	
		Float valve obstructed by the lid locking pin	Close the lid completely	
6	Steam comes out from exhaust valve non-stop	Steam release handle not in sealing position	Turn the release handle to the sealing position	
		Pressure control fails	Contact support online	
7	Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power	Inspect the power cord to ensure a good connection, check the power outlet is active.	
		Cooker's electrical fuse was blown	Contact support online	
8	Product in standby mode, "Close Lid" indicator is on, select the function button but no response	The lid is not closed properly	Close the lid again	
9	Display	E1	Please return the appliance to service center for repairing	
		E2		Short circuit of bottom sensor
		C1	Overtemperature protection	Please check whether there is water or food in the pot; after adjustment, the appliance can be normally used after beep stops; otherwise, send it to service center.
		E8	Open circuit of press switch	Please return the appliance to service center for repairing
10	Rice half cooked or too hard	Too litter water	Adjust dry-rice and water ratio according to recipe	
		Cover opened prematurely	After cooking cycle completes, leave the cover on for 5 more minutes.	
11	Rice too soft	Too much water	Adjust dry-rice and water ratio according to recipe	

For any technical improvement or change in appearance or name plate, changes shall be placed in the revised manual without further notice. In case of changes in appearance and color, please refer to the actual product for detailed information.