

## ELECTRIC PRESSURE COOKER

# USER MANUAL

MPC602SBMK

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



# LANGUAGES

**EN** English

**DE** German

**IT** Italian

**FR** France

**SP** Spanish

## THANK YOU LETTER

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

# CONTENTS

THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	06
PRODUCT OVERVIEW .....	07
QUICK START GUIDE .....	08
OPERATION INSTRUCTIONS .....	13
CLEANING AND MAINTENANCE .....	20
TROUBLESHOOTING .....	26
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	28
DISPOSAL AND RECYCLING .....	29
DATA PROTECTION NOTICE .....	30
WARRANTY / SERVICE .....	31







EN

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

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

## Explanation of Symbols

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

EN

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

# IMPORTANT PRECAUTIONS

## CAUTION

- Read all the instructions
- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children;
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use;
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- The pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.

EN

- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Warning: Misuse may cause potential injury;
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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 handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- 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 “instructions for use”.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the “instructions for use”.
- Never use your pressure cooker without adding water or food, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrate 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 which the skin is swollen; you might be scalded.

EN

- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- 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.
- Any repairs shall be performed by an authorized service representative.

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

EN

# SPECIFICATIONS

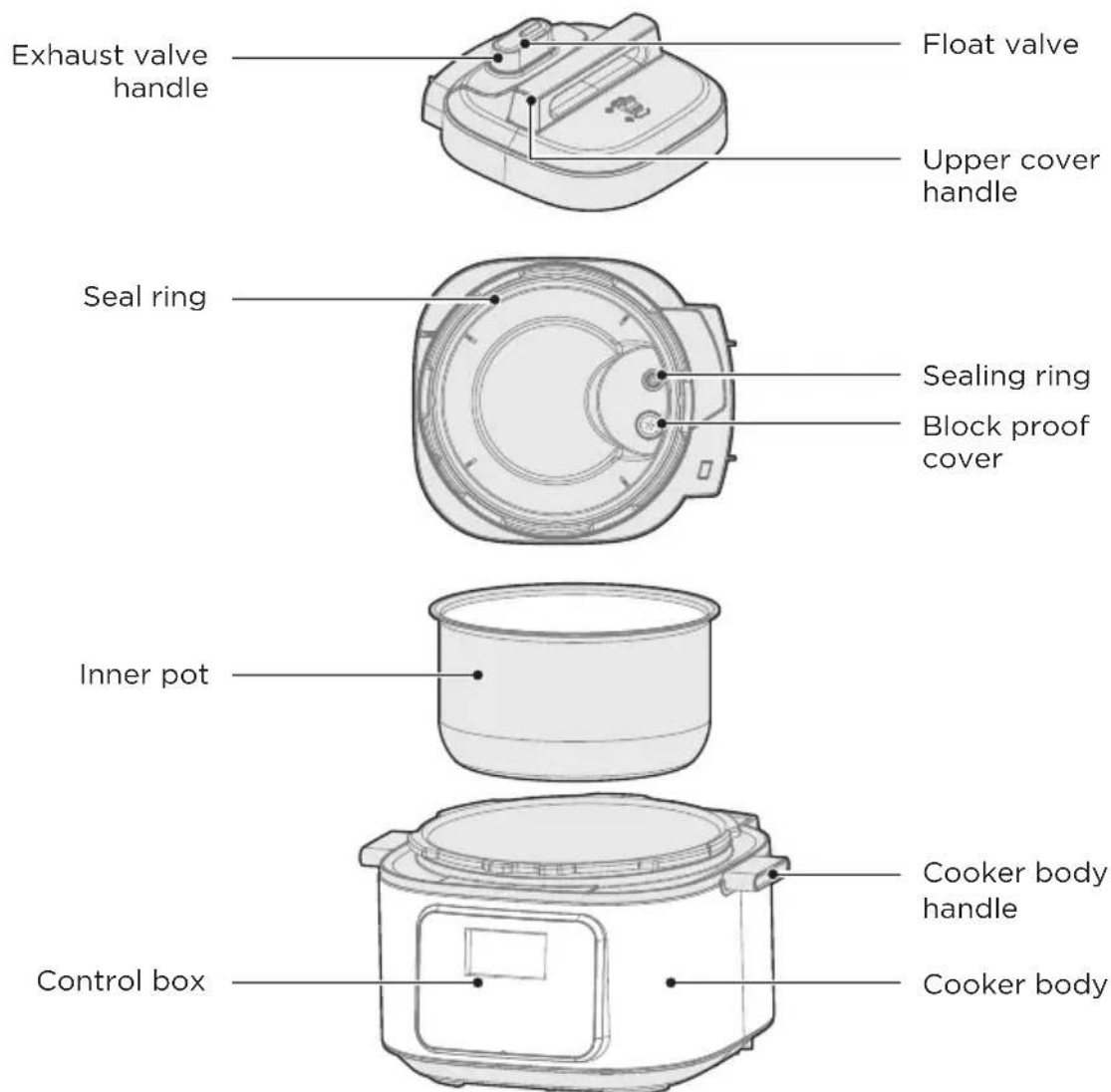
<b>MPC602SBMK</b> Product Model	
Capacity	6.0L
Power Supply	220-240V~ 50/60Hz
Rated Power	1500W
Working Pressure	40/80kPa
Keep Warm Temperature	60° C-80° C

---

EN

# PRODUCT OVERVIEW

## Component Name



## Parts List



Spoon



Soup Spoon



Measuring cup



User Manual



Water box



Steamer

### NOTE

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

# QUICK START GUIDE

## Tips:

- Please move the product with the handle of the cooker body;
- Please remove the water from the housing cover with cloth.

## NOTE

- Exhaust valve: Pull out the exhaust valve from the lid. Clean the internal side of the exhaust valve and the exhaust valve and float valve of the lid with brush and cloth at least once a month.
- Sealing ring: Please remove oil and dirt from the sealing ring with detergent and brush.
- Water box: After cooking, the steam may stay in the water box of the external pot as water. Water in the box should be removed for avoiding bad odor, please clean it with clean cloth.

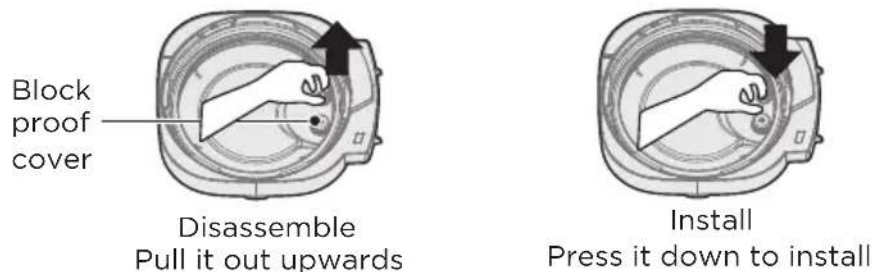
## Disassemble and Install the Block Proof Cover, Seal Ring, Sealing ring and Water box

Check if the seal ring and block proof cover are correctly installed in the upper cover before use each time.

EN

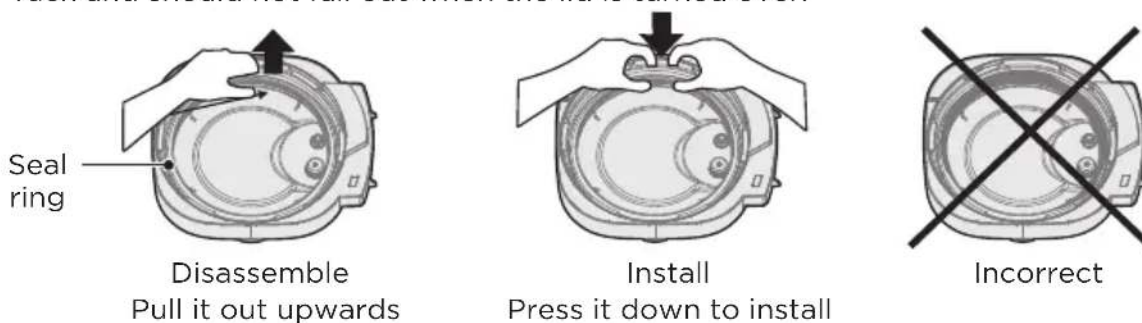
### Disassemble and install the block proof cover

1. After use, please clean the seal ring and around of block proof cover for avoiding jamming the cover, keep it clean to avoid bad odor.



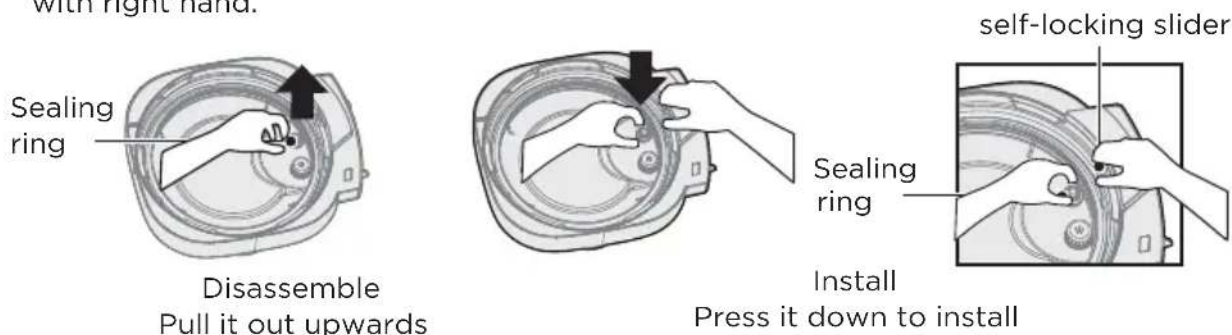
### Disassemble and install the seal ring

1. Please do not pull the seal ring forcefully, otherwise, the distorted seal ring may influence the seal and pressure effect.
2. Do not use the damaged seal ring, please replace it at the authorized repair office.
3. Place the seal ring over the seal ring rack and press it into place. Press down firmly to prevent puckering. When installed properly, the seal ring is snug behind seal ring rack and should not fall out when the lid is turned over.



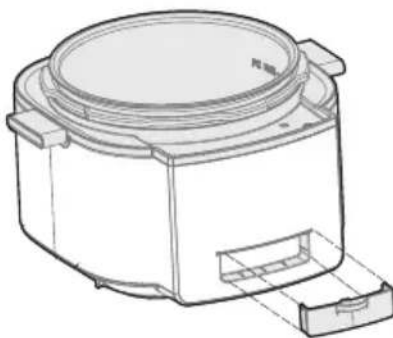
### Disassemble and install the sealing ring

1. Please do not pull the sealing ring forcefully, otherwise, the distorted sealing ring may influence the seal and pressure effect.
2. Install the sealing ring, when the float valve is in a falling state, press the self-locking slider with the left hand, then rotate the lid with left hand and press the sealing ring with right hand.



### Disassemble and install the water box

1. The water box sits at the back of the appliance base and catches any overflow from the condensation rim. It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.
2. Pull the water box away from the appliance base; do not pull down. Note the tabs on the appliance base and the grooves on the water box.
- EN** 3. Align the grooves on the water box over the tabs on the back of the appliance base and slide the water box into place.



## Use and Maintain the Inner Pot

### 1. Do not empty

It may cause yellowish and spotted inner pot or distorted bottom if it is empty for a long time.

### 2. Do not use it to store the acid, alkali and preserved foods for a long period

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, it may cause corrosion of certain degree, the suggested time of keep warm shall not exceed 2h.

### 3. Keep it clean to prolong the service life

Do not immerse it in water for a long period.

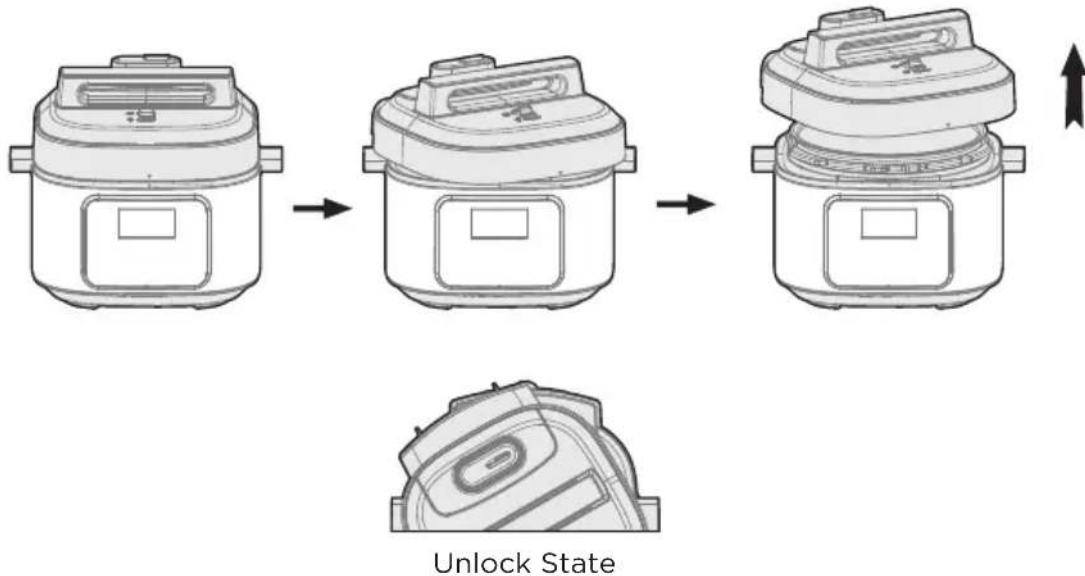
Clean the inner pot with soap, mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.

### 4. Do not use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of pot.

## Prepare for Cooking

### 1 Opening the lid correctly

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



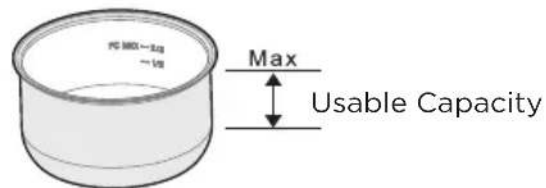
EN

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

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

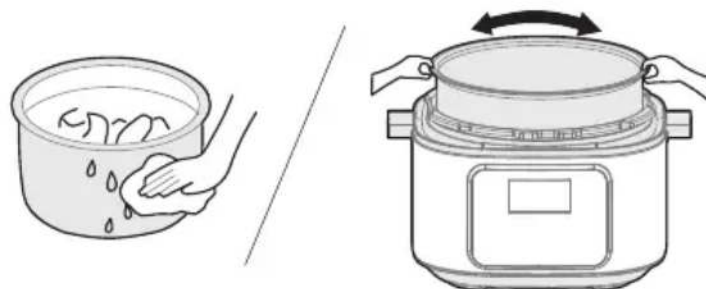
### 3 Take out the inner pot, put the foods and water into the inner pot

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



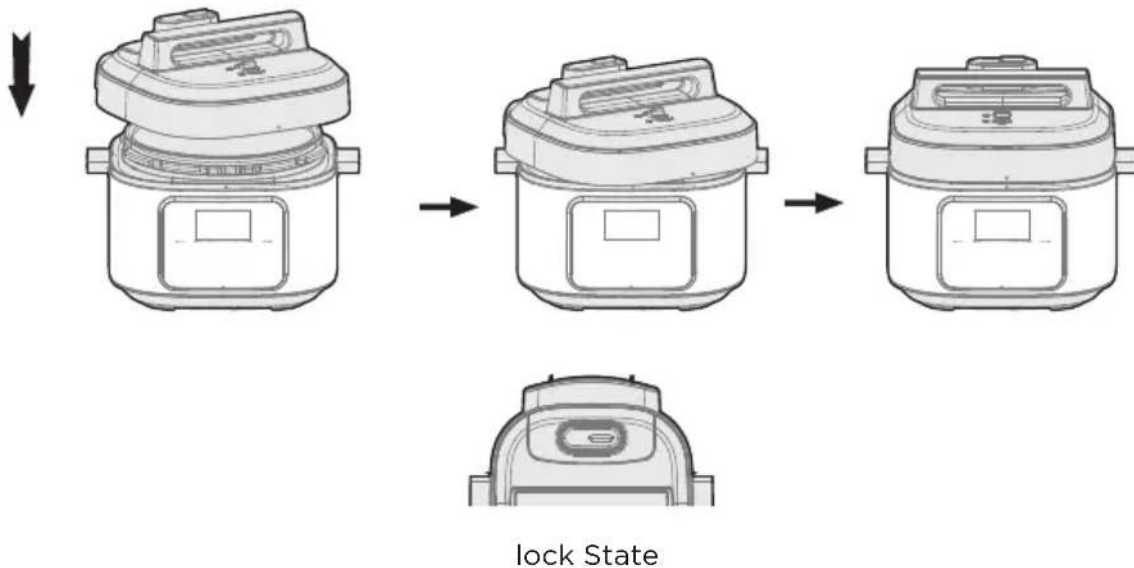
### 4 Put the inner pot into the cooker

- Wipe to clean the external surface of inner pot, foreign object and water are not allowed on the inner surface of electric pressure cooker;
- Turn the inner pot to left and right to ensure good contact with the heating plate.



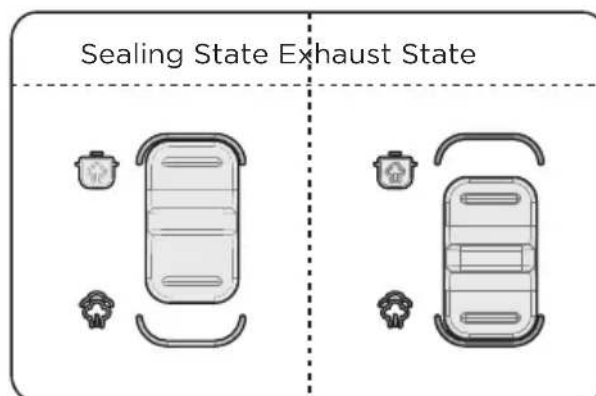
## 5 Safely close the lid

- Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.
- Hold the handle of upper cover, aim the lid as “unlock state”, put the top cover horizontally on the cooker body, turn the upper cover clockwise for about 30° to the lock place as “Lock State”.



## EN 6 Put the exhaust valve well

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



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

### NOTE

- (Picture are for reference only, atual product may differ from picture shown)


## General Function

1. Switch on If the buttons are inactive when use, please confirm if the lid is closed at the right place, the buttons are inactive if the lid is not closed correctly for product of this series.
2. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state(Some funtion). and the indicator display “00:00 (0 min), 00:01 (1 min)...”

## Tips:

- When the cooker is working, it is normal that it makes “cluck” sound, please set your heart at relax when use.
- To cook a small amount of foods, the inner pot may possibly be lifted when opening the lid, please shake the lid to drop the inner pot in the cooker body and then remove the lid.

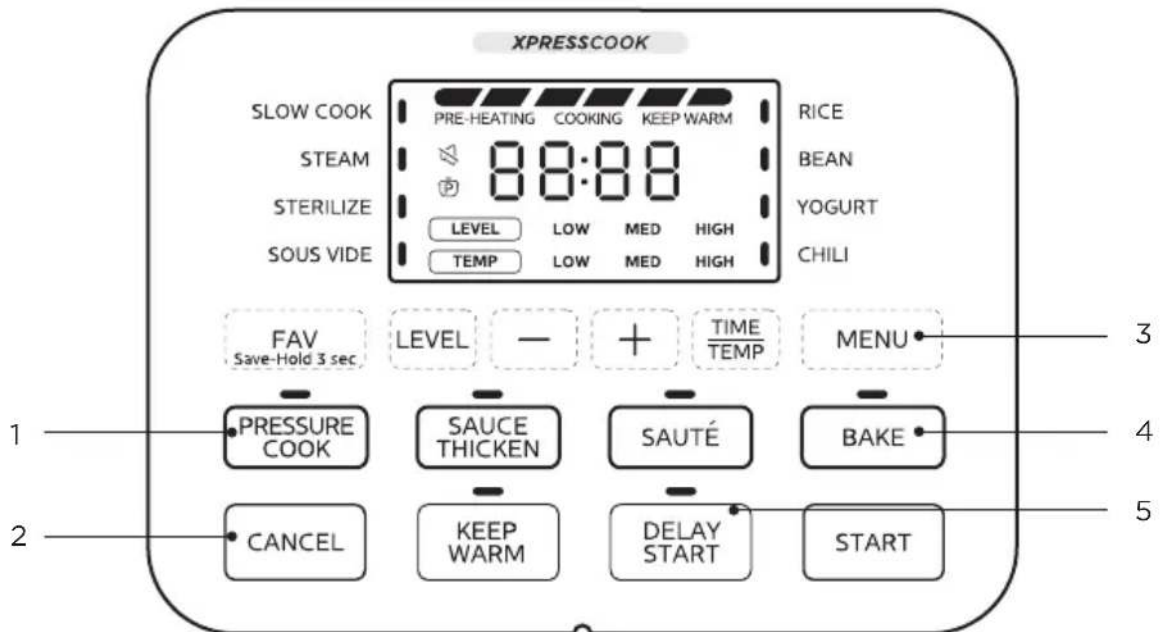
## Safely Open the Lid

1. Cut off power supply or remove the power plug
2. Exhaust method
  - A. Quickly open the lid (For non-fluid foods)  
Turn the exhaust valve to the exhaust place for exhausting, Some unit by pressing steam release button “” till the float valve drops down.
  - B. Generally open the lid  
Keep the electric pressure cooker cool naturally till the float valve drops down.
3. Open the lid  
Turn the upper cover anticlockwise with the left hand, turn it to the cover open limit place, lift the upper cover with the right hand to open the lid.  
Do not open the lid before the pressure in the pot has been completely released, do **not open the lid fiercely if it is difficult to open.**  
Do not pull out the exhaust valve when turning the exhaust valve.  
After cooking fluid foods (porridge and soup), do not turn the exhaust valve or press the steam release button please cut off power supply to make it cool naturally till the float drops before opening the lid.



EN

# OPERATION INSTRUCTIONS

## Operation Part



EN

		Function description
1		• Pressure Cook Button
2		• Cancel Button
3		• Menu Button
4		• Bake Button
5		• Delay Start Button

## General Operating Instructions

1. Plug in the Power Cord, put food ingredients in the inner pot and close the lid, make sure the exhaust valve at the sealing place.

### Function selection:

Press the function selection button to choose the desired functions, Functions are programmed with an ideal time and Level for cooking certain food.

1. Functions such as SLOW COOK, STEAM, STERILIZE, SOUS VIDE, RICE, BEAN, YOGURT and CHILI may be selected through the “MENU” button;
2. The PRESSURE COOK function can be selected by pressing the “PRESSURE COOK” button;
3. The SAUCE THICKEN function can be selected by pressing the “SAUCE THICKEN” button;
4. The SAUTÉ function can be selected by pressing the “SAUTÉ” button;
5. The BAKE function can be selected by pressing the “BAKE” button;

### Optionally, change the cooking time/temperature:

1. Press the “-” or “+” button to change the time , press and hold the button for a rapid change.
2. For SOUS VIDE, YOGURT and BAKE functions , you can press “TIME/TEMP” button to switch the temperature or time adjustment.

### Optionally, change the cooking level:

After selecting the function to enter the setting state of cooking time, you can adjust the cooking level by pressing the “LEVEL” key (except for SOUS VIDE, YOGURT and BAKE functions);

EN

### Optionally Setting of DELAY START:

After the function parameters are set, press the “DELAY START” key to enter the DELAY START setting state. In the DELAY START setting state, the screen displays the preset start time, which can be adjusted by pressing “-” and “+” keys. After setting, press the “START” key to start the countdown of the delay time. When it counts down to 0, the product starts cooking.

#### NOTE

DELAY START cannot be set for SOUS VIDE, BAKE, SAUTÉ, SAUCE THICKEN and YOGURT.

### Optionally Setting of heat preservation:

1. In the standby mode, press the “KEEP WARM” key to start heat preservation, and the display screen will show the heat preservation time. The heat preservation time adopts forward timing, and the maximum duration of heat preservation is 10 hours;
2. After the product is powered on and the function is selected, press the “KEEP WARM” key to enable or disable the automatic heat preservation stage after cooking for the function.

#### NOTE

Automatic heat preservation cannot be selected for SOUS VIDE, YOGURT, SAUCE THICKEN, SAUTÉ and BAKE. After cooking, these functions enter the standby mode without automatic heat preservation.

Press the “START” button to begin cooking. After cooking, the product automatically starts to keep warm

**CANCEL key:**

In the process of function setting or delay setting, press the “CANCEL” key to return to the standby mode; in the process of heating or delay waiting, press the “CANCEL” key to cancel heating or delay and return to the standby mode.

## Functional Operation Logic

**SLOW COOK:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and close the lid;
2. In standby mode, press the “MENU” key to select the “SLOW COOK” function. The “SLOW COOK” indicator will be on and the display screen will show the cooking time and level.
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “LEVEL” key to set the cooking level;
5. Press the “START” key to start heating;
6. After cooking, the product automatically starts to keep warm.

**YOGURT:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and close the lid;
2. In standby mode, press the “MENU” key to select the YOGURT function. The “YOGURT” indicator will be on and the display screen will show the cooking time and temperature level;
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
- EN** 4. Press the “TIME/TEMP” key to switch to the temperature level setting state, and press the “+” or “-” key to select the corresponding temperature level;
5. Then press the “START” key to start heating;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

**SOUS VIDE:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and close the lid;
2. In standby mode, press the “MENU” key to select the SOUS VIDE function. The “SOUS VIDE” indicator will be on and the display screen will show the cooking time;
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “TIME/TEMP” key to switch to the cooking temperature setting state, and the display screen shows the cooking temperature. Press the “+” or “-” key to adjust the cooking temperature;
5. Then press the “START” key to start heating;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

**STEAM, STERILIZE, RICE, BEAN and CHILI:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot, close the lid, and turn the exhaust valve to the sealing position;
2. In standby mode, the corresponding menu can be selected by pressing the “MENU” key. The corresponding menu indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and cooking pressure level;
3. Press “+” or “-” key to set the cooking time;
4. Press the “LEVEL” key to set the cooking pressure level;
5. Press the “START” key to start cooking;
6. After cooking, the product automatically starts to keep warm.

\* Special descriptions of RICE function: The volume ratio of rice to water for RICE function is recommended to be 1:1.2, and users can adjust the time and volume ratio of rice to water according to their tastes;

**PRESSURE COOK:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot, close the lid, and turn the exhaust valve to the sealing position;
2. In standby mode, press the "PRESSURE COOK" key. The "PRESSURE COOK" indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and cooking pressure level;
3. Press "+" or "-" key to adjust the time;
4. Press the "LEVEL" key to set the cooking pressure level;
5. Press the "START" key to start cooking;
6. After cooking, the product automatically starts to keep warm.

**SAUCE THICKEN:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and keep the lid open;
2. In standby mode, press the "SAUCE THICKEN" key. The "SAUCE THICKEN" indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and the cooking power level;
3. Press "+" or "-" key to adjust the time;
4. Press the "LEVEL" key to adjust the cooking power level;
5. Press the "START" key to start heating;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

**SAUTÉ:**

1. Power on the product, put food ingredients in the inner pot and keep the lid open;
2. In standby mode, press the "SAUTÉ" key. The "SAUTÉ" indicator will be on, and the display screen will show the cooking time and temperature level;
3. Set the cooking time by pressing the "-" and "+" keys;
4. Press the "LEVEL" key to adjust the cooking temperature level;
5. Then press the "START" key to start cooking;
6. After cooking, the product returns to the standby mode;

EN

**BAKE:**

1. Power on the product and put food ingredients in the inner pot;
2. In standby mode, press the "BAKE" key. The "BAKE" indicator will be on and the display screen will show the cooking time;
3. Press the "+" or "-" key to adjust the cooking time;
4. Press the "TIME/TEMP" key to switch to the cooking temperature setting state, and press the "+" or "-" key to adjust the cooking temperature;
5. Press the "START" key to start cooking;
6. After cooking, the product returns to the standby mode.

## Other Product Settings

### Modify parameters midway:

1. After starting cooking, if it is necessary to modify the cooking parameters (cooking time, pressure level, power level, temperature level or temperature value) midway, press the “LEVEL”, “-”, “+”, or “TIME/TEMP” to enter the midway parameter modification state and modify the corresponding cooking parameters;
2. After completing the parameter modification, press the “START” key to confirm the parameters and start cooking with new parameters.

### FAV Save-Hold 3 sec:

1. In the process of function setting, if the function setting has been completed, press and hold the “FAV Save-Hold 3 sec” key for 3s to add the current function and parameters to favorites. After successful adding, the display screen will show “SEt” for 3s;
2. In the standby mode or function selection state, if the function has been added to favorites, short press the “FAV Save-Hold 3 sec” key to jump to the corresponding favorite function and parameters selection state immediately. Then press the “START” key to start the favorite function.
3. If you need to cancel the favorite function, press and hold the “FAV Save-Hold 3 sec” key for 3s in the standby mode. After successful cancellation, the display screen will alternately display “No” and “SEt” for 3s;

### Setting of temperature unit:

EN

In the standby mode, press and hold both “-” and “+” keys for 3s to switch the current system temperature unit, and the display screen will show the switched temperature unit. The system temperature unit can be switched between “°C” and “°F” by the above operation. After the setting is completed, the product will always remember this setting even in the event of power-off.

### Setting of product sound:

In the standby mode, press and hold both the “DELAY START” and the “KEEP WARM” keys for 3s to set the mute function of the current system. When the mute function is on, the mute icon on the display screen will light up. After the setting is completed, the product will always remember this setting even in the event of power-off.

### Menu parameter memory function and default factory settings:

1. The parameters of all functions will be memorized after cooking is started. When the corresponding function is selected next time, the function parameters will be initialized to the last memorized parameters for quick use by users.
2. If it is necessary to restore the product functions to the default factory settings, press and hold the “CANCEL” key for 3s in standby mode. After successful operation, all indicators will flash 3 times.

## Program Setting

Smart Program	Pressure	Keep-pressure Time range	Cooking Time range	Default Cooking Time
PRESSURE COOK	Low: 40kPa High: 80kPa	00:01-04:00	-	0:35
CHILI		00:01-04:00	-	0:25
STEAM		00:01-04:00	-	0:10
BEAN		00:01-04:00	-	0:30
RICE		00:01-01:00	-	0:12
STERILIZE		00:01-01:00	-	0:15
SOUS VIDE	No Pressure	-	00:01-99:30	3:00
BAKE	No Pressure	-	00:01-01:00	0:30
SAUCE THICKEN	No Pressure	-	00:01-01:00	0:30
SLOW COOK	No Pressure	-	00:01-24:00	6:00
SAUTÉ	No Pressure	-	00:01-01:00	0:30
YOGURT	No Pressure	-	00:01-99:30	8:00

EN

Smart Program	Cooking Time Increment/Decrement	Level range	Default Level	Temp range	Default Temp
PRESSURE COOK	1min (Hold 10min)	Low, High	High		-
CHILI	1min (Hold 10min)		High		
STEAM	1min (Hold 10min)		High		
BEAN	1min (Hold 10min)		High		
RICE	1min (Hold 10min)		Low		
STERILIZE	1min (Hold 10min)		High		
SOUS VIDE	1min (Hold 10min)	-	-	-	-
BAKE	1min (Hold 10min)	-	-	-	-
SAUCE THICKEN	1min (Hold 10min)	Low, Med, High	High	-	-
SLOW COOK	1min (Hold 10min)	Low, Med, High	Med	-	-
SAUTÉ	1min (Hold 10min)	Low, Med, High	High	-	-
YOGURT	1min (Hold 10min)	-	-	Low, Med, High	Med

Smart Program	Temperature range	Default Temperature	Temperature Increment/Decrement	Auto Keep Warm	Delay Start
PRESSURE COOK	-	-	-	ON	Y
CHILI				ON	Y
STEAM				ON	Y
BEAN				ON	Y
RICE				ON	Y
STERILIZE				OFF	Y
SOUS VIDE	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [ Hold 5°F/5°C]	N/A	N
BAKE	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [ Hold 10°F/5°C]	N/A	N
SAUCE THICKEN	-	-	-	N/A	N
SLOW COOK	-	-	-	ON	Y
SAUTÉ	-	-	-	N/A	N
YOGURT	-	-	- N/A		N

EN

#### NOTE

1. The default time for delay is 6:00, the adjustable range is 0:10-24:00, and the adjustable step is 0:10 (1:00 for continuous press);
2. Description of Level: For the pressure function, it is the Pressure Level; for the non-pressure function (except Sous vide and Bake), it is the Power Level;
3. Description of Temp: For Yogurt, Low: 33°C; Med: 40°C; High: 83°C (the digital tube displays boil);
4. Description of Yogurt: For the level of High, the time cannot be set, and the digital tube displays Boil;
5. Keep Warm adopts forward timing, with an increment of every minute; when the product is in standby mode, press the Keep Warm key to start. The maximum duration for heat preservation is 10 hours.
6. Saute, Low: 120°C; Med: 150°C; High: 179°C;
7. SAUCE THICKEN is a full-course countdown function, and cooking ends when the countdown ends.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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



	SolutionsIf followings
<ul style="list-style-type: none"><li>• Power cord and plug is expanded, deformation, damaged and it color is changed.</li><li>• One part of the power cord and plug are hotter.</li><li>• Power cord is flexible with discontinuous power supply.</li><li>• The electric pressure cooker has abnormal heating and generates bad odor.</li><li>• There's abnormal noise or vibration when supply power.</li></ul>	Stop using, and repair it by the authorized repair center.
<ul style="list-style-type: none"><li>• There's dust or dirt on the plug or socket.</li></ul>	Remove the dust or dirt.

EN

## Safety Precautions

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.

• Meanings of the marks:

 Means "Forbidden" items	 General Forbid	 Disassemble Forbidden	 Wet hands Forbidden
	 Contact Forbidden	 Spray Water Forbidden	
 Means "Mandatory" items	 Must be executed	 Remove the power plug	

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



### WARNING

It may possibly cause death or serious injury if the warning items are disobeyed.

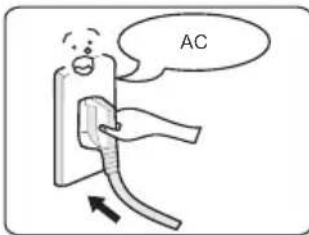


### CAUTION

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

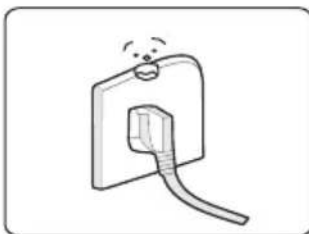
EN

## ⚠ WARNING



### Use correct power outlet (Refer to the label)

- Failure to use correct electricity can cause fire or electric shock.
- Danger of fire if the bad socket is adopted.

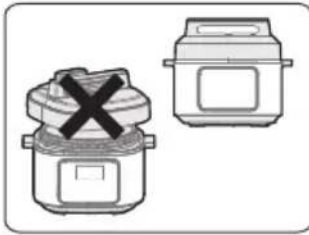


### A socket shall be used alone

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

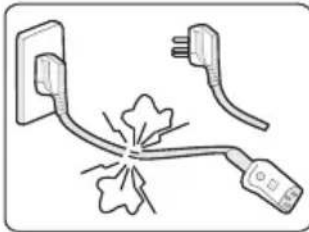


## **⚠ WARNING**



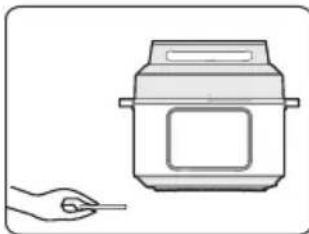
### **It is strictly prohibited to use other lid**

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



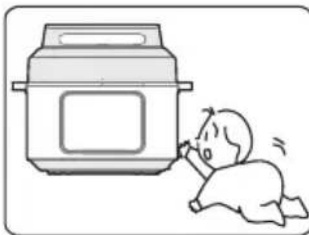
### **Stop using if the power cord is damaged**

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



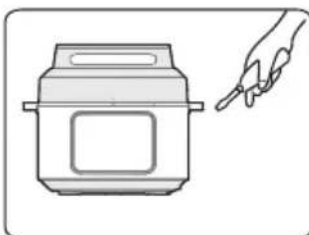
### **Do not put foreign objects**

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



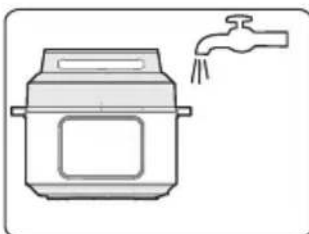
### **Place the appliance in a location out of reach of infants**

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



### **Modification is prohibited**

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



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

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

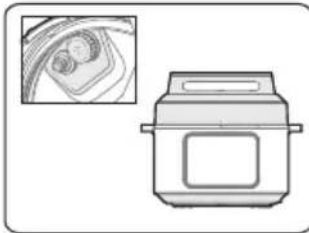


EN

## ⚠ WARNING

### Warning on Opening the lid

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



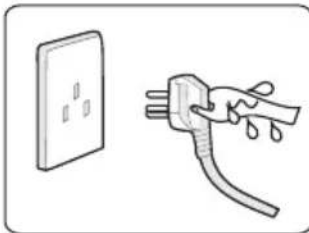
### Check periodically

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



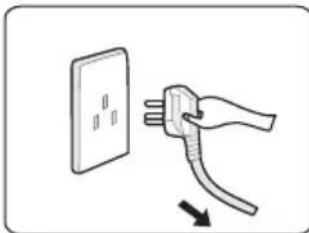
## ⚠ CAUTION

EN



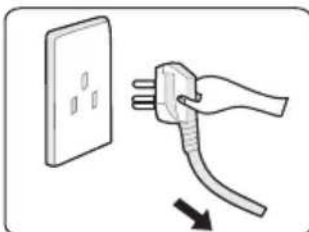
### Never pull the plug with a wet hand

- To avoid electric shock.



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

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



### Unplugging when not in use

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



**⚠ CAUTION**



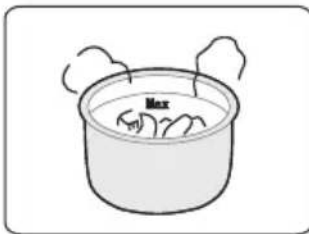
**In working, never move your hands to close to the exhaust port.**

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



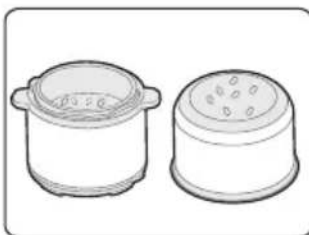
**When the cooker is working, please do not touch the lid**

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



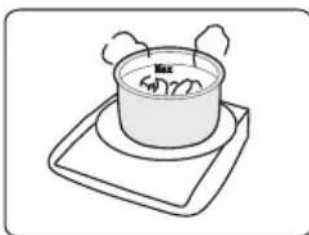
**The total amount of food and water can not exceed Max scale**

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



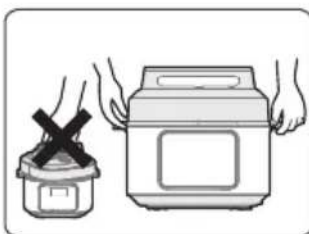
**Do not use a pot other than the dedicated pot**

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



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

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



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

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



## CAUTION

### Do not use in the following locations

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



## Environment for Storing the Product

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

## Clean after Use

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord until the product cools.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse well with water, and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water, the seal ring, block proof cover, exhaust valve core and float valve can be removed for washing, timely and correctly install them after washing, and then dry the internal side of lid with cloth.
5. Wipe clean the cooker body with a rag, and it is prohibited to soak the cooker body in water or spray water to it.

EN

# TROUBLESHOOTING

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


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

EN

			Reason Solu
Steam comes out from exhaust valve non-stop		• Exhaust valve not in sealing position.	• Turn the exhaust valve to the sealing position.
		• Pressure control fails	• Send to the service center for repair.
Power indicator doesn't light on		• Power socket bad contact.	• Please check the power socket.
All indicators flas	Display screen displays E1	• Bottom sensor fault.	• Send to the service center for repair.
	Display screen displays E2		
	Display screen displays E8	• Pressure switch fault.	• Send to the service center for repair.
	Display screen displays EU	• An exception in receiving or sending information during product	• Send to the service center for repair
Self-diagnosed Warning Displays	Display screen displays noPr	• There is not enough pressure.	• Add a minimum 1.5 cups (375 mL) of a thin liquid to the inner pot.
	Display screen displays PrSE	• excess pressure.	• If pressure has not fully released after 60 minutes contact the Customer Care Team.
Rice half cooked or too hard		• Too little water.	• Add water accordingly.
		• Lid opened prematurely.	• After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes.
		• Too much water.Rice too soft	• Reduce water accordingly.

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

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

EN

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important Instructions for Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:  
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



EN

## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1. 00:00 Indicates the time
  2. Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode: Standby mode: 0.8W
- The maximum time needed to reach the applicable low power mode: 5 seconds.

## Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



# DATA PROTECTION NOTICE

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

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

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

EN

# WARRANTY / SERVICE

We congratulate you to your new device and are convinced that you will be satisfied and have your joy with this modern appliance.

If you have any question or concerns, please email us

Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

In case of a technical fault, enter your exact address, telephone number, sales contract number and Device type (from the type plate of the device).

A precise fault description saves you time and money. For special questions, please contact the customer service center.

## **Before calling for service:**

Please check whether there is an operating error or a cause that has nothing to do with the function of your device.

Please observe the note in the user manual and check whether:

- The power plug is connected
- The power plug may be damaged
- Electricity is available

## **Warranty terms**

EN

This device has been manufactured and tested according to the most modern methods. The seller warrants for faultless material and proper manufacture for a period of 24 months from the date of sale to the end user. The unit is not suitable for commercial use.

The claim under guarantee lapses in the event of intervention by the Buyer or by a third party. Damage caused as a result of improper handling or operation, incorrect installation or storage, improper connection or installation as well as an act [...] of God or other external factors shall not be covered by this warranty.

When claims are submitted, the manufacturer reserves the right to make improvements to defective parts or to replace or exchange the device.

Only if it is not possible to achieve the intended use of the device by repairing or replacing the device, the buyer can demand a reduction of the purchase price or the cancellation of the purchase contract within 6 months from the date of purchase.

Claims for damages, including consequential damages, are excluded unless they are based on intent or gross negligence.

The guarantee claim exists only with submission of the product and the purchase receipt.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozziilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

## VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

# INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK .....	01
SICHERHEITSHINWEISE .....	02
TECHNISCHE DATEN .....	06
PRODUKTÜBERSICHT .....	07
KURZANLEITUNG .....	08
BEDIENANWEISUNGEN .....	13
REINIGUNG UND WARTUNG .....	20
STÖRBEHEBUNG .....	26
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE .....	28
ENTSORGUNG UND RECYCLING .....	29
DATENSCHUTZHINWEISE .....	30
GARANTIE / SERVICE .....	31

DE

# SICHERHEITSHINWEISE

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

## Erläuterung von Symbolen



### Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammenden Gasen hin.



### Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.

DE



### Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



### Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



### Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



### Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

# WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

## **▲ WARNUNG**

- Lesen Sie alle Anleitungen durch.
- Nur für den privaten Heimgebrauch. Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder hinsichtlich der Nutzung angeleitet.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Netzkabel für Kinder unzugänglich auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist vorgesehen für den Gebrauch in Haushalten oder ähnliche Anwendungen, wie z.B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
  - Gutshäuser;
  - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
  - Frühstückspensionen;
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, warten, umstellen oder nicht verwenden.
- Tauchen Sie keine der Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

DE

- Der Regler des Schnellkochtopfs muss regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass er nicht verstopft ist.
- Der Topf darf erst geöffnet werden, nachdem ausreichend Druck abgelassen wurde.
- Das Heizelement ist auch nach dem Gebrauch noch heiß; nicht berühren.
- Warnung: Achten Sie darauf, dass nichts über den Anschlüssen ausläuft.
- Warnung: Durch Fehlanwendung können Verletzungen verursacht werden.
- Das Gerät darf nicht von einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernsteuerung bedient werden.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf vorsichtig um, wenn er unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Tasten. Verwenden Sie gegebenenfalls Topflappen.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Schnellkochtopf fern.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verbrühungen. Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass der Topf richtig verschlossen ist; siehe „Gebrauchsanleitungen“.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht mit Gewalt. Öffnen Sie den Topf erst, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der innere Druck vollständig gesunken ist; siehe „Gebrauchsanleitungen“.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser oder Zutaten; anderenfalls könnten schwerwiegende Schäden verursacht werden.

DE

- Füllen Sie den Schnellkochtopf maximal bis 2/3 der Kapazität. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich beim Kochen ausdehnen, wie z.B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Topf maximal bis zur Hälfte.
  - Verwenden Sie gemäß den Anleitungen die geeignete(n) Heizquelle(n).
  - Wenn Sie Fleisch mit Haut kochen (z.B. Ochsenzunge), diese nicht anstechen; die Haut kann durch den Druck anschwellen, wodurch Sie sich beim Anstechen wiederum verbrühen könnten.
  - Wenn Sie teigige Speisen zubereiten, schütteln Sie den Topf vor dem Öffnen des Deckels sanft, um zu verhindern, dass die Speisen herausfallen.
  - Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile frei von Verstopfungen sind.
  - Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mit Druck, wenn Sie Lebensmittel frittieren oder braten möchten.
  - Modifizieren Sie nicht die Sicherheitsvorrichtungen; beachten Sie die Wartungshinweise in den Gebrauchsanleitungen.
  - Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers und nur im Einklang mit dem jeweiligen Modell. Verwenden Sie z.B. den Gerätekörper und einen Deckel des gleichen Herstellers, wenn diese als kompatibel ausgewiesen sind.
  - Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- DIESE ANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN.**

DE

# TECHNISCHE DATEN

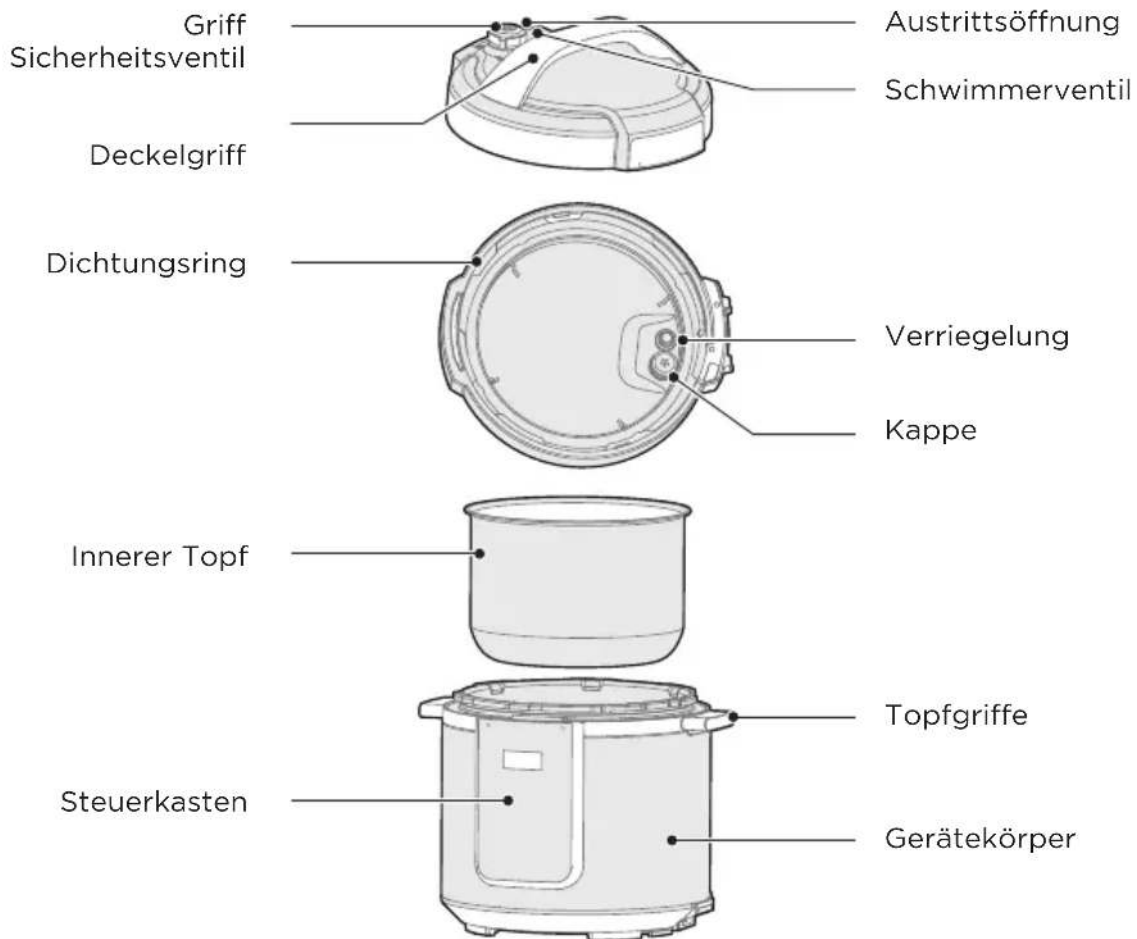
<b>Produktmodell</b>	<b>MPC602SBMK</b>
Kapazität	6,0L
Stromversorgung	220-240V~ 50/60Hz
Nennleistung	1500W
Betriebsdruck	40/80kPa
Warmhalten-Temperatur	60°C-80°C

---

DE

# PRODUKTÜBERSICHT

## Produktübersicht



DE

## Zubehör



Löffel Suppenlöffel

Handbuch

Messbecher

Netzteil Wasserbehälter

### ● HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Betriebsanleitung dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

# KURZANLEITUNG

## Tipps

1. Wenn Sie das Gerät umstellen, halten Sie es an den Topfgriffen fest.
2. Wischen Sie Wasser auf dem Gehäuse mit einem Lappen ab.

## HINWEIS

- Sicherheitsventil: Ziehen Sie das Sicherheitsventil aus dem Deckel heraus. Reinigen Sie die Innenseite des Ventilssowie das Sicherheitsventil und das Schwimmerventil des Deckels mindestens einmal pro Monat mit einer Bürste und einem Lappen.
- Verriegelung: Entfernen Sie Öl und Schmutz auf Verriegelung mit einem Reiniger und einer Bürste.
- Wasserbehälter: Nach dem Kochen lagert sich der Dampf als Wasser im Wasserbehälter des äußeren Topfes ab. Entfernen Sie dieses Wasser, um schlechte Gerüche zu vermeiden. Reinigen Sie den Behälter mit einem sauberen Lappen.

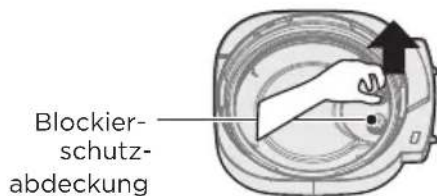
## Demontieren und Installieren der Blockierschutzabdeckung, Dichtungsring, Dichtungsring und Wasserbehälter

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Dichtungsring und die Blockierschutzabdeckung korrekt im oberen Deckel installiert sind.

### Demontieren und Installieren der Blockierschutzabdeckung

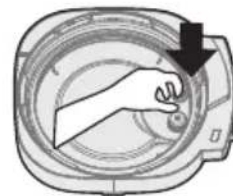
1. Reinigen Sie nach dem Gebrauch den Dichtungsring und die Umgebung der Blockierschutzabdeckung, um ein Verkleben des Deckels zu vermeiden, und halten Sie ihn sauber, um schlechten Geruch zu vermeiden.

DE



Demontieren

Ziehen Sie sie nach oben heraus

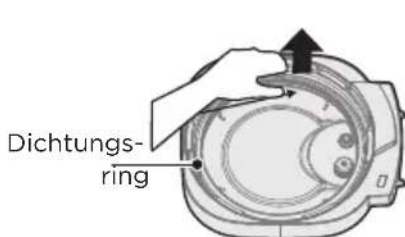


Installieren

Drücken Sie sie nach unten, um sie zu installieren

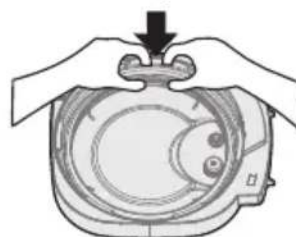
### Demontieren und Installieren der Blockierschutzabdeckung

1. Ziehen Sie nicht an dem Dichtungsring, anderenfalls könnte sich der Ring verformen und so den Dichtungs- und Druckeffekt beeinträchtigen.
2. Verwenden Sie den Dichtungsring nicht, falls dieser beschädigt ist. Lassen Sie ihn von einem autorisierten Kundendienst reparieren.
3. Setzen Sie den Dichtungsring über den Dichtungsringhalter und drücken Sie ihn an seinen Platz. Drücken Sie fest nach unten, um Faltenbildung zu vermeiden. Bei korrekter Installation sitzt der Dichtungsring fest hinter dem Dichtungsringhalter und sollte nicht herausfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Demontieren

Ziehen Sie sie nach oben heraus



Installieren

Drücken Sie sie nach unten, um sie zu installieren



Falsch

## Deinstallation und Installation des Dichtungsringes

1. Ziehen Sie nicht an dem Dichtungsring, anderenfalls könnte sich der Ring verformen und so den Dichtungs- und Druckeffekt beeinträchtigen.
2. Installieren Sie den Dichtungsring, wenn das Schwimmerventil in **einem fallenden Zustand ist, drücken Sie den selbstverriegelnden Schieber** mit der linken Hand und drehen Sie dann den Deckel mit der linken Hand und drücken Sie den Dichtungsring mit der rechten Hand.



## Demontage und Installation der Wasserbox

1. Die Wasserbox befindet sich hinten an der Basis des Geräts und fängt jegliches Überlaufen vom Kondensationsrand auf. Sie sollte vor dem Kochen installiert werden, dann nach jeder Benutzung entleert und ausgespült werden.
2. Ziehen Sie die Wasserbox von der Basis des Geräts weg; ziehen Sie nicht nach unten. Beachten Sie die Laschen an der Basis des Geräts und die Rillen an der Wasserbox.
3. Richten Sie die Rillen an der Wasserbox über den Laschen auf der Rückseite der Basis des Geräts aus und schieben Sie die Wasserbox an ihren Platz.



DE

## Nutzung und Wartung des inneren

### 1. Nicht leer lassen

Falls der Topf längere Zeit leer ist, kann er sich verfärben oder der Boden könnte sich verformen.

### 2. Im Topf nicht über längere Zeit Säure, Salz oder Lebensmittel aufbewahren.

Obwohl der innere Topf rostfrei ist, kann bis zu einem gewissen Grad Rost verursacht werden. Die empfohlene Höchstdauer für die Warmhaltung beträgt 2h.

### 3. Den Topf im Hinblick auf eine lange Nutzungsdauer sauber halten.

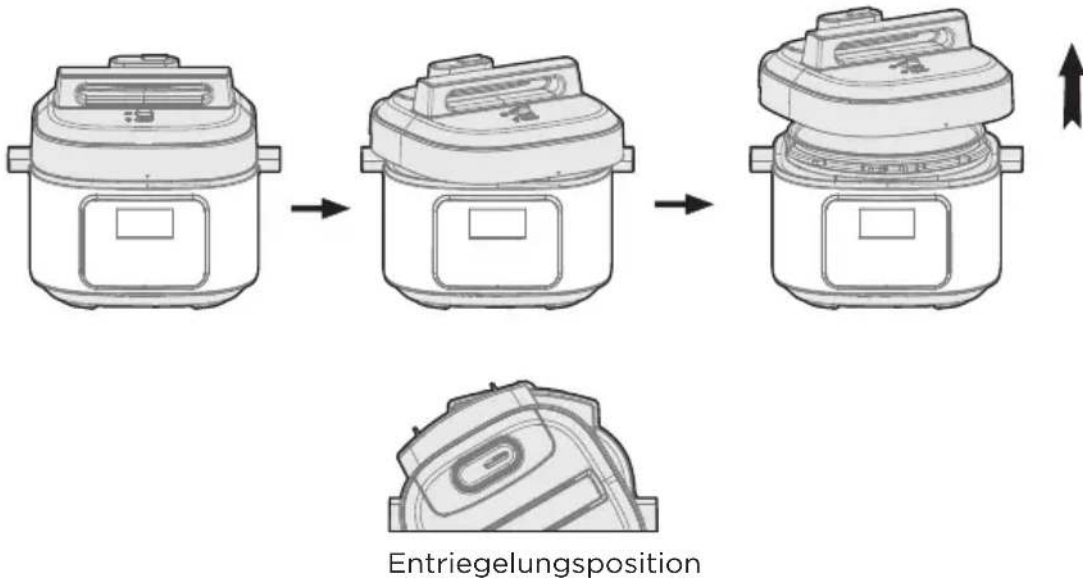
Tauchen Sie den Topf nicht länger unter Wasser.  
Reinigen Sie den inneren Topf mit Seife, einem milden Reiniger oder mit warmem Wasser, um Staub, Öl und Schmutz zu entfernen.

4. Verwenden Sie keine Metallkratzer oder anderen harten Gegenstände, da anderenfalls die Oberfläche des inneren Topfes beschädigt werden könnte.

## Vorbereitung

### 1 Deckel ordnungsgemäß öffnen

- Halten Sie den oberen Deckel am Griff fest, drehen Sie ihn ungefähr 30° entgegen dem Uhrzeigersinn, bis der Deckel entriegelt ist. Sie können den Deckel dann anheben.



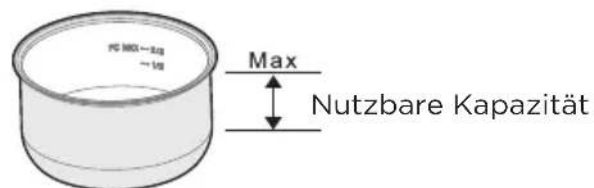
### 2 Überprüfen Sie, ob die Teile und das Zubehör richtig installiert sind

- Controllare se la valvola a galleggiante e la valvola di scarico sono bloccate, verificare se l'anello di tenuta e il coperchio a prova di blocco sono installati correttamente.

DE

### 3. Nehmen Sie den inneren Topf heraus, legen Sie die Zutaten hinein und fügen Sie Wasser hinzu.

- Die Gesamtmenge an Zutaten und Wasser darf nicht die Max-Markierung im inneren Topf überschreiten.



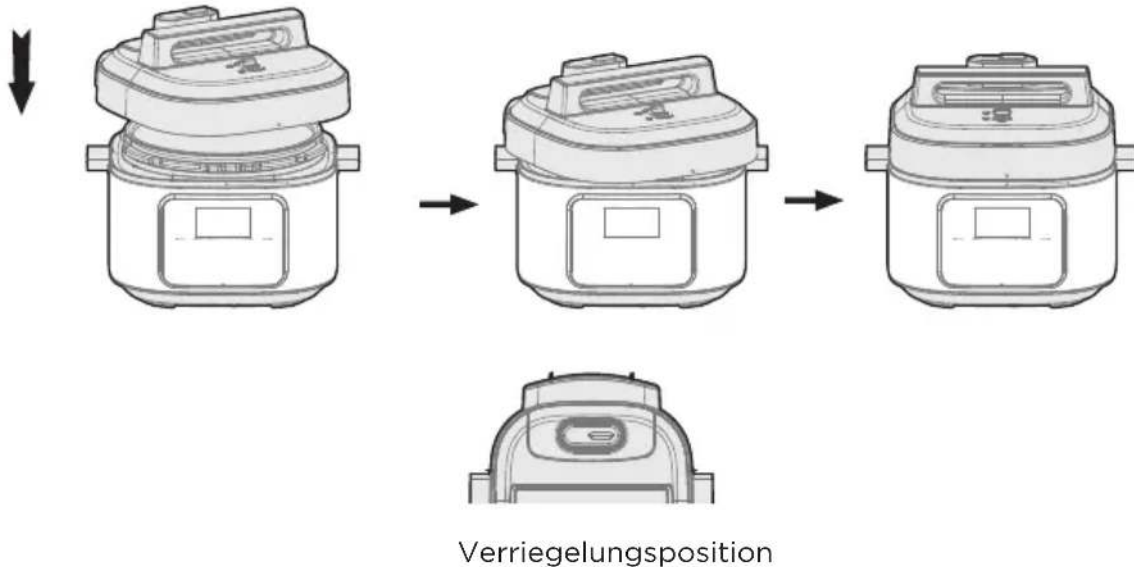
### 4 Setzen Sie den inneren Topf in das Gerät

- Passare un panno per pulire la superficie esterna della pentola interna, non sono ammessi corpi estranei e acqua sulla superficie interna della pentola a pressione elettrica.
- Ruotare la pentola interna a sinistra e a destra per garantire un adeguato contatto con la piastra riscaldante.



## 5 Schließen Sie den Deckel

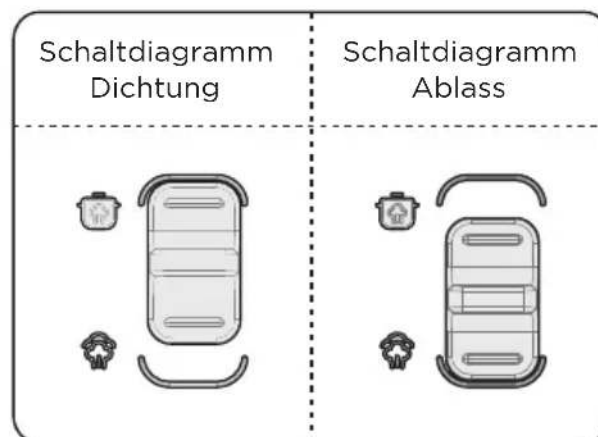
- Überprüfen Sie vor dem Schließen des Deckels, dass der Dichtungsring richtig installiert ist.
- Halten Sie den Deckel am Griff fest, setzen Sie den Deckel in die Position „Entriegeln“ waagrecht auf den Garer auf, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn um etwa 30 ° in die Verriegelungsposition „Verriegeln“.



## 6 Richten Sie das Sicherheitsventil richtig aus

- Drehen Sie das Sicherheitsventil während des Betriebs bis zur verriegelten Position, d.h., der Schnellkochtopf ist sicher verriegelt.
- Für den manuellen Ablass drehen Sie den Griff des Sicherheitsventils bis zur Ablassposition; der Schnellkochtopf verbleibt dann im Ablassmodus.

DE



- Überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob das Schwimmerventil nach unten gesunken ist (vor dem Erhitzen liegt das Schwimmerventil am Boden).

### ● HINWEIS

- (Die Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.)

## Allgemeine Funktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Falls die Tasten inaktiv sind, vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig geschlossen ist. Falls der Deckel nicht richtig verschlossen ist, bleiben die Tasten inaktiv.
2. Nach dem Kochen kann der Kocher automatisch in den Warmhaltemodus wechseln (je nach Funktion). Das Anzeigefeld zeigt dann „00:00 (0 Min), 00:01 (1 Min)“ an.

## Tipps


- Während des Betriebs sind „kluckende“ Geräusche zu hören; das ist normal.
- Wenn Sie kleinere Mengen kochen, kann es passieren, dass der innere Topf beim Öffnen des Geräts mit angehoben wird. Schütteln Sie den Deckel leicht, damit der innere Topf wieder nach unten fällt und nehmen Sie dann den Deckel ab.

## Deckel sicher öffnen

1 Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Netzstecker.

2 Methoden zum Ablassen von Druck

A. Deckel schnell öffnen (bei nicht flüssigen Speisen)

Drehen Sie das Ablassventil bis zur Ablassen-Position, um Druck abzulassen. An einigen Geräten müssen Sie dafür die Freigabetaste  drücken, bis das Schwimmerventil nach unten fällt.

B. Deckel normal öffnen

Lassen Sie den Schnellkochtopf normal abkühlen, bis das Schwimmerventil nach unten fällt.

3 Deckel öffnen

Drehen Sie den Deckel mit der linken Hand entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Öffnen-Position und heben Sie den Deckel mit der rechten Hand an.

Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem der Druck im Topf vollständig abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, falls er sich schwer öffnen lässt. Ziehen Sie nicht an dem Sicherheitsventil, während Sie es drehen.

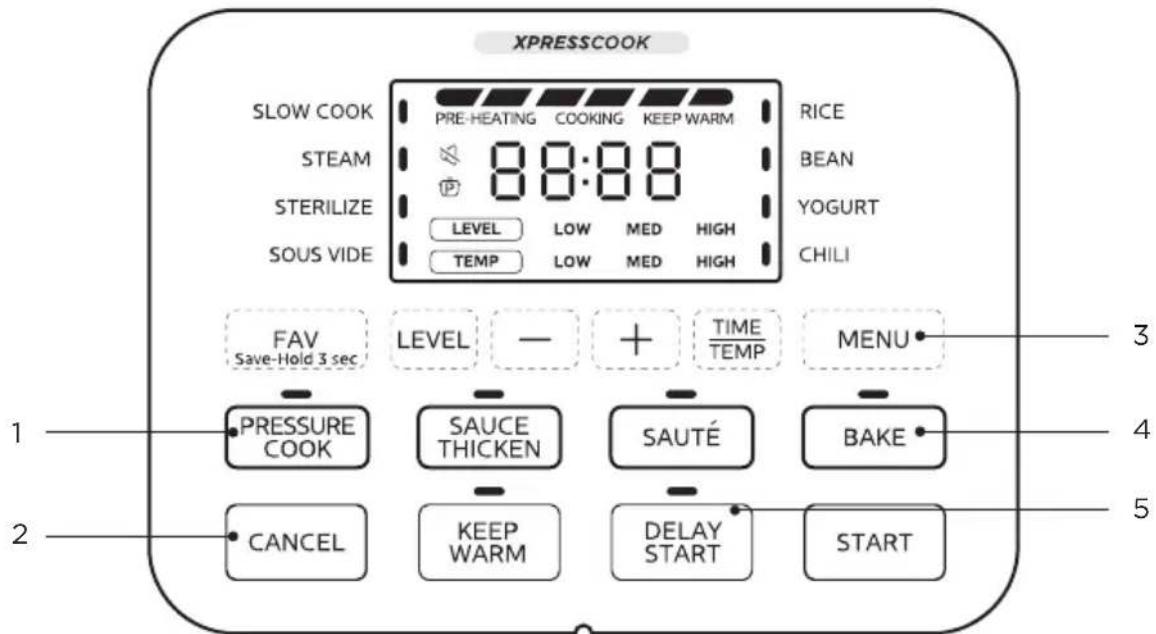
Drehen Sie das Sicherheitsventil nicht nach dem Kochen von flüssigen Speisen (Brei und Suppe); schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Schwimmerventil auf natürliche Weise nach unten fällt. Öffnen Sie erst dann den Deckel.

Lassen Sie nach dem Kochen großer Mengen nicht sofort Druck ab. Es wird empfohlen, die Speisen noch eine Weile warmzuhalten, bevor Sie den Deckel öffnen.

DE

# BEDIENANWEISUNGEN

## Bedienfeld



DE

		Funktionsbeschreibung
1		• Druckkochfunktion
2		• Abbrechen-Taste
3		• Menü-Taste
4		• Backen-Taste
5		• Start mit Verzögerung-Taste

## Allgemeine Betriebsanweisungen

1. Stecken Sie das Netzkabel ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie sicher, dass das Auslassventil am Versiegelungsplatz ist.

### Funktionsauswahl:

Drücken Sie die Funktionstaste, um die gewünschten Funktionen auszuwählen. Funktionen sind mit einer idealen Zeit und Stufe für das Kochen bestimmter Lebensmittel programmiert.

1. Funktionen wie , SLOW COOK, STEAM, STERILIZE, SOUS VIDE, RICE, BEAN, YOGURT und CHILI können über die „MENU“-Taste ausgewählt werden.
2. Die Funktion PRESSURE COOK kann durch Drücken der Taste „PRESSURE COOK“ ausgewählt werden.
3. Die Funktion SAUCE THICKEN kann durch Drücken der Taste „SAUCE THICKEN“ ausgewählt werden.
4. Die Funktion SAUTÉ kann durch Drücken der Taste „SAUTÉ“ ausgewählt werden.
5. Die Funktion BAKE kann durch Drücken der Taste „BAKE“ ausgewählt werden.

### Ändern der Kochzeit/Temperatur (optional):

1. Drücken Sie die „-“ oder „+“ Taste, um die Zeit zu ändern. Halten Sie die Taste gedrückt für schnelle Änderungen.
2. Für die Funktionen SOUS VIDE, YOGURT und BAKE können Sie die Taste „TIME/TEMP“ drücken, um die Temperatur oder die Zeit anzupassen.

### Ändern der Kochstufe (optional):

- DE** Nach Auswahl der Funktion gelangen Sie in den Einstellmodus für die Kochzeit. Sie können die Kochstufe durch Drücken der „LEVEL“ Taste anpassen (außer bei den Funktionen SOUS VIDE, YOGURT und BAKE);

### Einstellung der STARTVERZÖGERUNG (Optional):

Nach Einstellung der Funktion drücken Sie die Taste "DELAY START", um den Modus für die Startverzögerung zu betreten. Im Modus für die Startverzögerung zeigt das Display die voreingestellte Startzeit an, die durch Drücken der „-“ und „+“ Tasten angepasst werden kann. Nach der Einstellung drücken Sie die „START“ Taste, um den Countdown der Verzögerungszeit zu starten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, beginnt das Produkt mit dem Kochen.

### HINWEIS:

Für SOUS VIDE, BAKE, SAUTÉ, SAUCE THICKEN und YOGURT kann keine DELAY START eingestellt werden.

### Einstellung der Warmhaltefunktion (Optional):

1. Im Bereitschaftsmodus drücken Sie die „KEEP WARM“ Taste, um die Warmhaltefunktion zu starten. Das Display zeigt die Dauer der Warmhaltung an. Die Warmhaltezeit erfolgt im Vorwärtsmodus, und die maximale Dauer der Warmhaltung beträgt 10 Stunden.
2. Nachdem das Produkt eingeschaltet und die Funktion ausgewählt wurde, drücken Sie die „KEEP WARM“ Taste, um die automatische Warmhaltestufe nach dem Kochen für die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren.

### HINWEIS:

Für SOUS VIDE, Joghurt, Saucen eindicken, Anbraten und Backen kann keine automatische Warmhaltung ausgewählt werden. Nach dem Kochen wechseln diese Funktionen in den Bereitschaftsmodus ohne automatische Warmhaltung.

Drücken Sie die „START“ Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Nach dem Kochen geht das Produkt automatisch in den.

#### **ABBRUCH-Taste:**

Im Prozess der Funktionseinstellung oder der Verzögereinstellung drücken Sie die „CANCEL“ Taste, um in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Im Heiz- oder Verzögerungsmodus drücken Sie die „CANCEL“ Taste, um die Heizung oder Verzögerung abubrechen und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren.

## **Funktionsbetriebslogik**

#### **LANGSAMKOCHEN:**

1. Schalten Sie das Produkt ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf und schließen Sie den Deckel.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „MENU“-Taste, um die Funktion „SLOW COOK“ auszuwählen. Die „SLOW COOK“-Anzeige leuchtet auf und auf dem Display wird die Kochzeit und Stufe angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die „LEVEL“-Taste, um die Kochstufe einzustellen.
5. Drücken Sie die „START“-Taste, um mit dem Heizen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen startet das Produkt automatisch mit der Warmhaltefunktion.

#### **JOGHURT:**

1. Schalten Sie das Produkt ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf und schließen Sie den Deckel.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „MENU“-Taste, um die Funktion Joghurt auszuwählen. Die „YOGURT“-Anzeige leuchtet auf und auf dem Display wird die Kochzeit und Temperaturstufe angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die „TIME/TEMP“-Taste, um in den Zustand zur Einstellung der Temperaturstufe zu wechseln, und drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die entsprechende Temperaturstufe auszuwählen.
5. Drücken Sie dann die „START“-Taste, um mit dem Heizen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen kehrt das Produkt in den Standby-Modus zurück.

DE

#### **SOUS VIDE:**

1. Schalten Sie das Produkt ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf und schließen Sie den Deckel.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „MENU“-Taste, um die Funktion Sous Vide auszuwählen. Die „SOUS VIDE“-Anzeige leuchtet auf und auf dem Display wird die Kochzeit angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die „TIME/TEMP“-Taste, um in den Zustand zur Einstellung der Kochtemperatur zu wechseln, und das Display zeigt die Kochtemperatur an. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochtemperatur anzupassen.
5. Drücken Sie dann die „START“-Taste, um mit dem Heizen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen kehrt das Produkt in den Standby-Modus zurück.

#### **DAMPFGAREN, STERILISIEREN, REIS, BOHNEN UND CHILI:**

1. Schalten Sie das Produkt ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf, schließen Sie den Deckel und stellen Sie das Auslassventil in die Versiegelungsposition.
2. Im Standby-Modus können Sie das entsprechende Menü durch Drücken der „MENU“-Taste auswählen. Die entsprechende Menüanzeige leuchtet auf, und auf dem Display werden die Kochzeit und der Kochdruck angezeigt.

3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochzeit einzustellen.
4. Drücken Sie die „LEVEL“-Taste, um den Kochdruck einzustellen.
5. Drücken Sie die „START“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen startet das Produkt automatisch mit der Warmhaltefunktion.

\* Besondere Beschreibung der Reisfunktion: Das Volumenverhältnis von Reis zu Wasser für die Reisfunktion wird empfohlen, 1:1,2 zu betragen, und Benutzer können die Zeit und das Volumenverhältnis von Reis zu Wasser nach ihrem Geschmack anpassen.

#### **DRUCKKOCHEN:**

1. Schalten Sie das Produkt ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf, schließen Sie den Deckel und stellen Sie das Auslassventil in die Versiegelungsposition.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „PRESSURE COOK“-Taste. Die „PRESSURE COOK“-Anzeige leuchtet auf, und auf dem Display werden die Kochzeit und der Kochdruck angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
4. Drücken Sie die „LEVEL“-Taste, um den Kochdruck einzustellen.
5. Drücken Sie die „START“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen startet das Produkt automatisch mit der Warmhaltefunktion.

#### **SAUCE EINDICKEN:**

1. Schalten Sie das Produkt ein und geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf, halten Sie den Deckel offen.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „SAUCE THICKEN“-Taste. Die „SAUCE THICKEN“-Anzeige leuchtet auf, und auf dem Display werden die Kochzeit und der Kochleistungspegel angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
4. Drücken Sie die „LEVEL“-Taste, um den Kochleistungspegel anzupassen.
5. Drücken Sie die „START“-Taste, um mit dem Heizen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen kehrt das Produkt in den Standby-Modus zurück.

DE

#### **ANBRATEN:**

1. Schalten Sie das Produkt ein, geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf und halten Sie den Deckel offen.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „SAUTÉ“-Taste. Die „SAUTÉ“-Anzeige leuchtet auf, und auf dem Display werden die Kochzeit und die Temperaturstufe angezeigt.
3. Setzen Sie die Kochzeit durch Drücken der Tasten „-“ und „+“.
4. Drücken Sie die „LEVEL“-Taste, um die Temperaturstufe einzustellen.
5. Drücken Sie dann die „START“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen kehrt das Produkt in den Standby-Modus zurück.

#### **BACKEN:**

1. Schalten Sie das Produkt ein und geben Sie Lebensmittelzutaten in den Innentopf.
2. Im Standby-Modus drücken Sie die „BAKE“-Taste. Die „BAKE“-Anzeige leuchtet auf und auf dem Display wird die Kochzeit angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochzeit anzupassen.
4. Drücken Sie die „TIME/TEMP“-Taste, um in den Zustand zur Einstellung der Kochtemperatur zu wechseln, und drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die Kochtemperatur anzupassen.
5. Drücken Sie die „START“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
6. Nach dem Kochen kehrt das Produkt in den Standby-Modus zurück.

## Andere Produkteinstellungen

### Ändern von Parametern während des Kochvorgangs:

1. Nach dem Start des Kochens, wenn es erforderlich ist, die Kochparameter (Kochzeit, Druckstufe, Leistungsstufe, Temperaturstufe oder Temperaturwert) während des Kochvorgangs zu ändern, drücken Sie die Tasten „LEVEL“, „-“, „+“, oder „TIME/TEMP“, um in den Zustand der Parameteränderung während des Kochvorgangs zu gelangen und die entsprechenden Kochparameter zu ändern.
2. Nach Abschluss der Parameteränderung drücken Sie die „START“-Taste, um die Parameter zu bestätigen und mit neuen Parametern zu kochen.

### FAV (Favorit) - Speichern-Halten 3 Sekunden:

1. Im Prozess der Funktionseinstellung, wenn die Funktionseinstellung abgeschlossen ist, drücken und halten Sie die „FAV Save-Hold 3 sec“-Taste für 3 Sekunden, um die aktuelle Funktion und die Parameter zu den Favoriten hinzuzufügen. Nach erfolgreicher Hinzufügung zeigt das Display für 3 Sekunden „SEt“ an.
2. Im Standby-Modus oder im Zustand der Funktionenauswahl, wenn die Funktion zu den Favoriten hinzugefügt wurde, drücken Sie kurz die „FAV Save-Hold 3 sec“-Taste, um sofort in den entsprechenden Zustand der Favoritenfunktions- und Parameterauswahl zu gelangen. Drücken Sie dann die „START“-Taste, um die Favoritenfunktion zu starten.
3. Wenn Sie die Favoritenfunktion abbrechen möchten, drücken und halten Sie die „FAV Save-Hold 3 sec“-Taste im Standby-Modus für 3 Sekunden. Nach erfolgreicher Stornierung zeigt das Display abwechselnd „No“ und „SEt“ für 3 Sekunden an.

### Einstellung der Temperaturskala:

Im Standby-Modus drücken und halten Sie beide „-“- und „+“-Tasten für 3 Sekunden, um die aktuelle Systems-temperaturskala zu ändern. Das Display zeigt die umgeschaltete Temperaturskala an. Die Systems-temperaturskala kann durch die oben genannte Operation zwischen „°C“ und „°F“ umgeschaltet werden. Nach Abschluss der Einstellung merkt sich das Produkt diese Einstellung auch bei einem Stromausfall.

DE

### Einstellung des Produktsounds:

Im Standby-Modus drücken und halten Sie beide die „DELAY START“ und die „KEEP WARM“-Tasten für 3 Sekunden, um die Stummschaltungsfunktion des aktuellen Systems einzustellen. Wenn die Stummschaltungsfunktion aktiviert ist, leuchtet das Stummschalt-Symbol auf dem Display. Nach Abschluss der Einstellung merkt sich das Produkt diese Einstellung auch bei einem Stromausfall.

### Speichern von Menüparametern und Werkseinstellungen:

1. Die Parameter aller Funktionen werden nach dem Starten des Kochens gespeichert. Wenn die entsprechende Funktion beim nächsten Mal ausgewählt wird, werden die Funktionsparameter auf die zuletzt gespeicherten Parameter initialisiert, um sie schnell vom Benutzer zu verwenden.
2. Wenn es erforderlich ist, die Produktfunktionen auf die werkseitigen Standardeinstellungen zurückzusetzen, drücken und halten Sie im Standby-Modus die „CANCEL“-Taste für 3 Sekunden. Nach erfolgreicher Operation blinken alle Anzeigen 3 Mal.

## Programmeinstellung

Smart-Programm	Druck	Druckzeitbereich	Kochzeitbereich	Standard-Kochzeit
DRUCKKOCHE		00:01-04:00	-	0:35
CHILI		00:01-04:00	-	0:25
DAMPFGAREN	Niedrig: 40 kPa Hoch: 80 kPa	00:01-04:00	-	0:10
BOHNEN		00:01-04:00	-	0:30
REIS		00:01-01:00	-	0:12
STERILISIEREN		00:01-01:00	-	0:15
SOUS VIDE	Kein Druck	-	00:01-99:30	3:00
BACKEN	Kein Druck	-	00:01-01:00	0:30
SOßE EINDICKEN	Kein Druck	-	00:01-01:00	0:30
LANGSAM-KOCHEN	Kein Druck	-	00:01-24:00	6:00
SAUTÉ	Kein Druck	-	00:01-01:00	0:30
JOGHURT	Kein Druck	-	00:01-99:30	8:00

DE	Smart-Programm	Kochzeit erhöhen / verringern	Stufenbereich	Standardstufe	Temperaturbereich	Standardtemperatur
	DRUCKKOCHE	1 Minute (Halte 10 Minuten)	Niedrig, Hoch	Hoch	-	-
	CHILI	1 Minute (Halte 10 Minuten)		Hoch		
	DAMPFGAREN	1 Minute (Halte 10 Minuten)		Hoch		
	BOHNEN	1 Minute (Halte 10 Minuten)		Hoch		
	REIS	1 Minute (Halte 10 Minuten)		Niedrig		
	STERILISIEREN	1 Minute (Halte 10 Minuten)		Hoch		
	SOUS VIDE	1 Minute (Halte 10 Minuten)	-	-	-	-
	BACKEN	1 Minute (Halte 10 Minuten)	-	-	-	-
	SOßE EINDICKEN	1 Minute (Halte 10 Minuten)	Niedrig, Mittel, Hoch	Hoch	-	-
	LANGSAM-KOCHEN	1 Minute (Halte 10 Minuten)	Niedrig, Mittel, Hoch	Mittel	-	-
	SAUTÉ	1 Minute (Halte 10 Minuten)	Niedrig, Mittel, Hoch	Hoch	-	-
	JOGHURT	1 Minute (Halte 10 Minuten)	-	-	Niedrig, Mittel, Hoch	Mittel

Smart-Programm	Temperaturbereich	Standardtemperatur	Temperatur erhöhen / verringern	Automatische Warmhaltefunktion	Verzögerter Start
DRUCKKochen	-	-	-	EIN JA	
CHILI				EIN	JA
DAMPFGAREN				EIN	JA
BOHNEN				EIN	JA
REIS				EIN	JA
STERILISIEREN				AUS	JA
SOUS VIDE	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [Halte 5°F/5°C]	N/A	NEIN
BACKEN	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [Halte 10°F/5°C]	N/A	NEIN
SOßE EINDICKEN	-	-	-	V	NEIN
LANGSAM-KOCHEN	-	-	-	EIN	JA
SAUTÉ	-	-	-	N/A	NEIN
JOGHURT	-	-	-	N/A	NEIN

DE

## HINWEIS

1. Die Standardverzögerungszeit beträgt 6:00, der einstellbare Bereich liegt zwischen 0:10 und 24:00, und die einstellbare Schrittweite beträgt 0:10 (1:00 bei kontinuierlichem Drücken);
2. Beschreibung der Stufe: Für die Druckfunktion ist es die Druckstufe; für die Funktionen ohne Druck (außer Sous Vide und Backen) ist es die Leistungsstufe;
3. Beschreibung der Temperatur: Für Joghurt: Niedrig: 33°C; Mittel: 40°C; Hoch: 83°C (das Digitaldisplay zeigt das Kochen an);
4. Beschreibung von Joghurt: Für die Stufe Hoch kann die Zeit nicht eingestellt werden, und das Digitaldisplay zeigt das Kochen an;
5. Die Warmhaltefunktion verwendet eine Vorwärtszeit, mit einer Erhöhung von jeder Minute; im Standby-Modus des Produkts drücken Sie die Warmhalte-Taste, um sie zu starten. Die maximale Dauer für die Warmhaltefunktion beträgt 10 Stunden.
6. Anbraten: Niedrig: 120°C; Mittel: 150°C; Hoch: 179°C;
7. SAUCE THICKEN ist eine Countdown-Funktion für den gesamten Kochvorgang, und das Kochen endet, wenn der Countdown endet.

# REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte überprüfen und warten Sie das Gerät ordnungsgemäß, um einen sicheren Gebrauch und eine lange Nutzungsdauer zu gewährleisten.

	Behebung Falls folgende
<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Netzkabel und der Stecker sind ausgedehnt, verformt, beschädigt oder verfärbt.</li><li>• Ein Teil des Netzkabels und des Steckers ist heißer als der Rest.</li><li>• Das Netzkabel liefert nicht kontinuierlich Strom.</li><li>• Der Schnellkochtop erhitzt sich nicht ordnungsgemäß und erzeugt schlechte Gerüche.</li><li>• Es entstehen abnormale Geräusche oder Vibrationen während der Stromversorgung.</li></ul>	Beenden Sie den Gebrauch und lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Kundendienst reparieren.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Staub oder Schmutz auf dem Stecker oder der Buchse.</li></ul>	Beseitigen Sie den Staub und Schmutz.

DE

## Sicherheitshinweise

Um Verletzungen und Materialschäden zu vermeiden, befolgen Sie die nachstehenden Sicherheitsvorkehrungen.

- Erläuterung der Symbole:

 „Verbote“	 Allgemeine Verbote	 Demontage verboten	 Feuchte Hände fernhalten	
	 Nicht berühren	 Vor Sprühwasser schützen		
 „Pflichten“	 Muss durchgeführt werden.	 Netzstecker trennen		

- Falls Sie die nachfolgenden Warnungen nicht einhalten, können zwei Arten von Gefahrensituationen verursacht werden.



### WARNUNG

Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden oder sogar tödlichen Verletzungen, falls Warnungen missachtet werden.

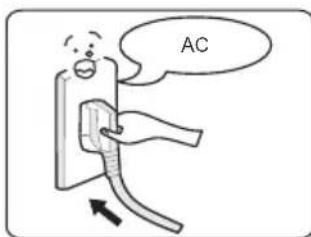


### VORSICHT

Es besteht die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden, falls Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

DE

## ⚠️ WARNUNG



### Richtigen Stromanschluss verwenden (siehe Typenschild)

- Falls Sie das Gerät nicht an die richtige Stromversorgung anschließen, besteht Brand- und Stromschlaggefahr.
- Bei einer unsachgemäßen Steckdose besteht Brandgefahr.

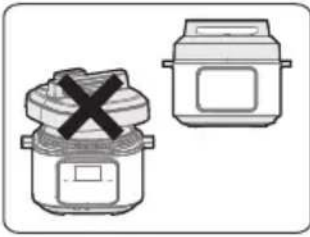


### Nur ein Gerät pro Steckdose

- Verwenden Sie eine Steckdose mit einem Nennstrom von 10A mit Erdungsdraht und schließen Sie keine anderen Geräte an diese Steckdose an.
- Falls Sie andere elektrische Geräte anschließen, können an der Steckdose ungewöhnliche Hitze entstehen und Feuer verursacht werden.

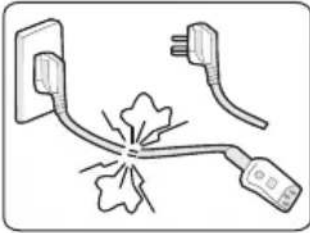


## **⚠️ WARNUNG**



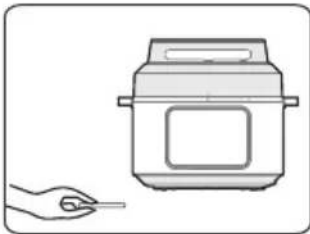
### **Es ist strengstens verboten, die Deckel anderer Hersteller zu verwenden**

- Es ist verboten, andere Deckel für das Erhitzen und während des Kochens (Eingeschaltet) zu verwenden. Es dürfen nur Originaldeckel des Herstellers verwendet werden.
- Es könnten Stromschläge oder andere Gefahrensituationen verursacht werden.



### **Kein beschädigtes Netzkabel verwenden**

- Ersetzen Sie ein beschädigtes Netzkabel durch ein spezielles weiches Kabel oder ersetzen Sie es durch ein speziell erworbenes Kabel des Herstellers bzw. eines autorisierten Kundendienstes.



### **Keine anderen Gegenstände auf das Gerät stellen**

- Es ist verboten, Metallteile, Nadeln oder andere Fremdkörper in die Öffnungen zu stecken.
- Anderenfalls könnten Stromschläge oder abnormale Situationen verursacht werden.

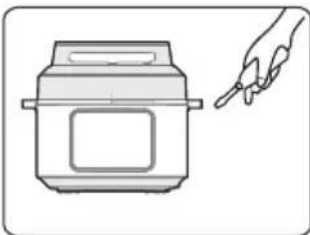


DE



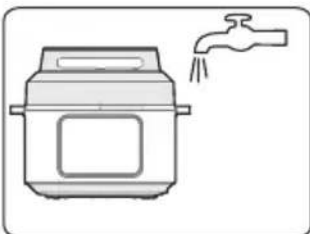
### **Gerät für Kinder unzugänglich aufstellen**

- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, der für Kinder unzugänglich ist.
- Anderenfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen und Verbrühungen.



### **Modifikationen verboten**

- Nur Experten dürfen Modifikationen oder Reparaturen durchführen.
- Bei Missachtung besteht die Gefahr von Feuern und Stromschlägen.
- Die Reparatur bzw. der Ersatz von Teilen darf nur von einem designierten Kundendienst durchgeführt werden.



### **Produkt vor Spritzwasser schützen und nicht eintauchen**

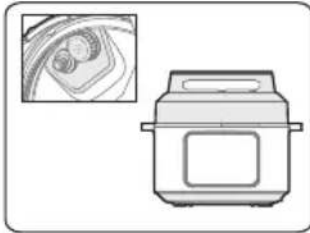
- Anderenfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen und Kurzschlüssen.



## ⚠️ WARNUNG

### Warnung beim Öffnen des Deckels

- Wenn der Schnellkochtopf nicht in Betrieb ist, ist kein Druck im Topf vorhanden und das Schwimmerventil ist unten.
- Während des Betriebs des Schnellkochtopfes steigt der Druck im Topf und das Schwimmerventil steigt nach oben. Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, sofern der Druck noch nicht vollständig abgelassen wurde.
- Falls es schwer ist, den Deckel zu öffnen, wenden Sie keine Gewalt an, anderenfalls könnten Sie sich verbrühen oder verletzen.

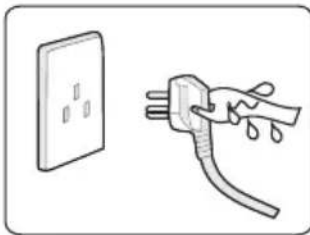


### Regelmäßige Überprüfung

- Überprüfen Sie regelmäßig die Kappe und den Einsatz des Sicherheitsventils, um sicherzugehen, dass diese nicht blockiert sind.
- Blockieren Sie das Sicherheitsventil nicht mit schweren Gegenständen und ersetzen Sie das Ventil nicht durch andere Gegenstände.



## ⚠️ VORSICHT

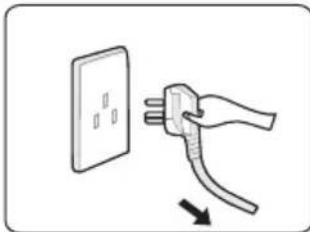


### Nicht mit nassen Händen am Stecker ziehen

- Es besteht Stromschlaggefahr.

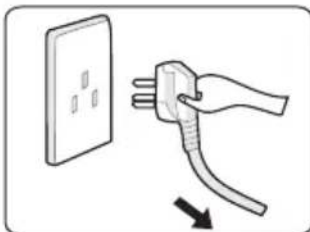


DE



### Stecker festhalten, wenn Sie am Kabel ziehen

- Halten Sie den Stecker gut fest, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel; anderenfalls könnten das Kabel beschädigt und Stromschläge und Kurzschlüsse verursacht werden.



### Während des Nichtgebrauchs Stecker trennen

- Anderenfalls besteht die Gefahr von Kriechstrom, Feuer oder Fehlfunktionen.

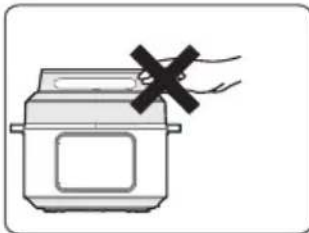


**⚠ VORSICHT**



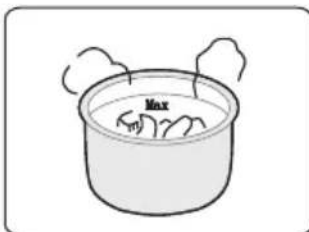
**Während des Betriebs die Hände von der Austrittsöffnung fernhalten.**

- Halten Sie Ihre Hände während des Kochvorgangs nicht zu nah an die Austrittsöffnung; anderenfalls könnten Sie sich verbrennen.
- Bedecken Sie während des Kochens die Öffnung nicht mit einem Lappen oder anderen Gegenständen.



**Während des Betriebs nicht den Deckel berühren**

- Während des Kochvorgangs ist der Deckel sehr heiß; nicht berühren.
- Anderenfalls könnten Sie sich verbrennen.

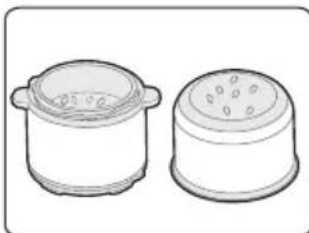


**Die Gesamtmenge an Zutaten und Wasser darf nicht die Max-Markierung überschreiten**

- Die Gesamtmenge an Zutaten und Wasser darf nicht die Max-Markierung überschreiten. Anderenfalls kann es passieren, dass Speisen nicht richtig gekocht oder Fehlfunktionen verursacht werden.

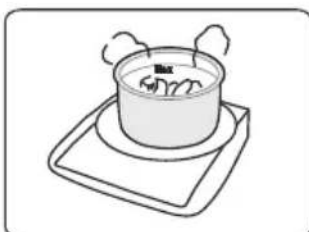


DE



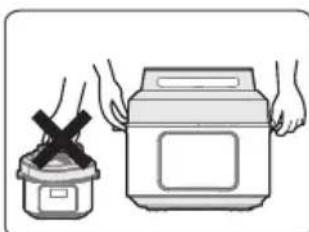
**Nur den vorgesehenen Topf verwenden**

- Wenn am Boden des Topfes und auf dem Heizelement Fremdkörper vorhanden sind, entfernen Sie diese vor dem Gebrauch.
- Anderenfalls besteht die Gefahr von Überhitzung, abnormaler Situationen, usw.



**Inneren Topf zum Erhitzen nicht auf andere Geräte stellen**

- Es besteht die Gefahr von Verformung und Fehlfunktionen.
- Verwenden Sie den speziellen inneren Topf nur zweckgemäß.



**Gerät an den Griffen des Gerätekörpers umstellen**

- Wenn Sie das Produkt umstellen, halten Sie es nicht am Griff des Deckels fest. Anderenfalls könnte das Gerät herunterfallen.



## **VORSICHT**

### **Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten:**

- Instabile Orte;
- In der Nähe von Wasser oder Feuer;
- In der Nähe von Wänden oder Möbeln;
- An Orten mit direkter Sonneneinstrahlung und Gefahr von Ölspritzern.
- Bleiben Sie dem Topf fern, um Feuer zu verhindern.



## **Lagerumgebung**

- Reinigen Sie regelmäßig den Schnellkochtopf und entfernen Sie Öl und Schmutz, falls das Gerät immer auf einem Tisch steht.
- Halten Sie zwischen dem Schnellkochtopf und anderen Küchengeräten einen Abstand von 30 cm ein.

## **Reinigung nach dem Gebrauch**

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Trennen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.
3. Deckel und den inneren Topf entfernen, mit Spülmittel reinigen, mit Wasser abspülen und anschließend mit einem weichen Lappen abtrocknen.
4. Reinigen Sie die innere Seite des Deckels mit Wasser. Den Dichtungsring, die Kappe und das Schwimmerventil können Sie zum Reinigen herausnehmen. Installieren Sie alle Teile nach der Reinigung rechtzeitig und ordnungsgemäß und trocknen Sie dann die Deckelinnenseite mit einem Lappen ab.
5. Wischen Sie den Gerätekörper mit einem Lappen ab. Der Gerätekörper darf nicht in Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprüht werden.

**DE**

# STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs des Geräts können Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Tabelle sind mögliche Ursachen und Vorschläge zur Behebung von Fehlfunktionen aufgelistet. Es wird empfohlen, diese Übersicht sorgfältig durchzulesen, um Zeit und gegebenenfalls auch Kosten für den Anruf des Kundendienstes zu sparen.

	Ursache	Behebung	Problem
Deckel lässt sich nur schwer schließen	• Dichtungsring nicht richtig installiert		• Positionieren Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß
	• Schwimmerventil klemmt an der Steuerstange		• Drücken Sie leicht auf die Steuerstange.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen	• Schwimmerventil in der oberen Position		• Drücken Sie mit einem Zahnstocher leicht auf das Schwimmerventil
	• Druck im Inneren des Topfes		• Öffnen Sie den Deckel, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde.
Dampf tritt aus dem Deckel aus.	• Dichtungsring nicht richtig installiert		• Installieren Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß.
	• Speiserückstände am Dichtungsring		• Reinigen Sie den Dichtungsring.
	• Dichtungsring beschädigt		• Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	• Deckel nicht richtig geschlossen		• Schließen Sie den Deckel richtig.
Dampf tritt am Schwimmerventil aus.	• Speiserückstände an der Dichtung des Schwimmerventils		• Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils.
	• Dichtung des Schwimmerventils abgenutzt		• Ersetzen Sie die Dichtung des Schwimmerventils
Schwimmerventil kann nicht nach oben steigen	• Zu wenig Zutaten und Wasser im Topf		• Geben Sie Zutaten und Wasser je nach Rezept hinzu.
	• Dampf tritt am Deckel oder Schwimmerventil aus		• Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst reparieren.


DE

			Ursache	Be
Dampf tritt kontinuierlich am Sicherheitsventil aus.		• Ablassventil nicht in abgedichteter Position	• Drehen Sie das Sicherheitsventil, bis es verriegelt ist.	
		• Drucksteuerung defekt	• Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst reparieren.	
Betriebsanzeige leuchtet nicht.		• Schlechter Kontakt des Netzsteckers.	• Überprüfen Sie die Steckdose.	
Alle Anzeigen blinken	Anzeige E1 im Display	• Bodensensor defekt	• Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst reparieren.	
	Anzeige E2 im Display			
	Anzeige E8 im Display	• Druckschalter defekt	• Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst reparieren.	
	Anzeige EU im Display	• Eine Ausnahme beim Empfangen oder Senden von Informationen während des Betriebs	• Lassen Sie das Gerät vom Kundendienst reparieren.	
Selbstdiagnose-Warnanzeigen	Anzeige noPr im Display	• Es ist nicht genügend Druck vorhanden	• Fügen Sie mindestens 1,5 Tassen (375 mL) einer dünnen Flüssigkeit in den Innentopf.	
	Anzeige PrSE im Display	• Übermäßiger Druck	• Wenn der Druck nach 60 Minuten nicht vollständig abgebaut ist, kontaktieren Sie das Kundenserviceteam.	
Reis nur halb durch oder noch hart		• Zu wenig Wasser	• Geben Sie entsprechend Wasser hinzu.	
		• Deckel zu zeitig geöffnet	• Lassen Sie den Deckel nach Abschluss des Kochvorgangs noch weitere 5 Minuten geschlossen.	
Reis zu weich		• Zu viel Wasser	• Reduzieren Sie die Wassermenge	

DE

— Falls Sie das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte an einen unserer autorisierten Kundendienste.

# MARKENZEICHEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo , Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

DE

# ENTSORGUNG UND RECYCLING

## Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



## Konformität mit der RoHS-Richtlinie

DE

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

1. 00:00 zeigt die Uhrzeit an.
2. Produktinformationen zum Energieverbrauch und zur Zeit, die benötigt wird, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen: Standby-Modus: 0,8 W  
Maximale Zeit, um den anwendbaren Energiesparmodus zu erreichen: 5 Sekunden.

## Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



# DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen, verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com**. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com**. Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

DE

# GARANTIE / SERVICE

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Bei Fragen oder Problemen senden Sie uns bitte eine E-Mail  
Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.  
Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## **Vor dem Anruf beim Kundendienst:**

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.

Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

## **Garantiebedingungen**

Dieses Gerät wurde gemäß den modernsten Methoden gefertigt und getestet. Der Verkäufer garantiert einwandfreies Material und ordnungsgemäße Fertigung für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Verkaufsdatum für den Endverbraucher. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

Der Garantieanspruch erlischt bei einem Eingriff des Käufers oder Dritten. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, fehlerhafte Installation oder Lagerung, unsachgemäßen Anschluss oder Installation sowie durch höhere Gewalt oder andere äußere Einflüsse verursacht werden, fallen nicht unter diese Garantie.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Bei Reklamationen behält sich der Hersteller das Recht vor, defekte Teile nachzubessern oder das Gerät zu ersetzen oder auszutauschen.

Nur wenn es nicht möglich ist, den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts durch Reparatur oder Austausch des Gerätes zu erreichen, kann der Käufer innerhalb von 6 Monaten ab Kaufdatum eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrags verlangen. Schadenersatzansprüche, auch für Folgeschäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des Produkts und des Kaufbelegs.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozzilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

DE

## LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

# INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO .....	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....	02
SPECIFICHE .....	06
PANORAMICA DEL PRODOTTO .....	07
GUIDA RAPIDA .....	08
ISTRUZIONI PER L'USO .....	13
PULIZIA E MANUTENZIONE .....	20
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....	26
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	28
SMALTIMENTO E RICICLO .....	29
TRATTAMENTO DEI DATI .....	30
GARANZIA / ASSISTENZA .....	31

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

## Spiegazione dei simboli



### Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



### Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



### Avvertenza

La parola segnale indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può causare morte o lesioni gravi.



### Attenzione

La parola segnale indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



### Attenzione

La parola segnale indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



### Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

# IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

## ▲ AVVERTENZA

- Leggere tutte le istruzioni
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e di conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dello stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- IT • Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - cucine per il personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
  - case di campagna;
  - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare pericoli.
- Spegnerne e staccare la spina dell'apparecchio prima della pulizia, della manutenzione o del trasferimento e quando non è in uso.
- Non immergere nessuna parte dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Il regolatore di pressione che permette la fuoriuscita del vapore deve essere controllato regolarmente per assicurarsi che non sia bloccato.
- Il contenitore non deve essere aperto fino a quando la pressione non sia diminuita a sufficienza.
- La superficie dell'elemento riscaldante rimane calda dopo l'uso, quindi non deve essere toccata.
- Attenzione: evitare versamenti sul connettore.
- Attenzione: l'uso improprio può causare potenziali lesioni.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Muovere la pentola pressurizzata con la massima cura. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e le manopole. Se necessario, utilizzare protezioni.
- Non lasciare avvicinare i bambini alla pentola a pressione durante l'uso.
- Non utilizzare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello per cui è stata concepita.
- Questo apparecchio cuoce a pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può provocare scottature. Prima di riscaldare la pentola, accertarsi che la pentola sia chiusa, vedere "istruzioni per l'uso".
- Non aprire mai la pentola a pressione con forza. Non aprire mai la pentola a pressione prima di aver controllato che la pressione interna sia completamente diminuita. Vedere "istruzioni per l'uso".
- Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Ne pas ouvrir avant d'avoir vérifié que la pression interne ait complètement diminué. Voir "instructions pour utilisation".

- Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o la verdura, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
  - Utilizzare la o le fonti di calore adeguate secondo le istruzioni per l'uso.
  - Dopo aver cotto la carne con pelle (p.es. lingua di bue) che può gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non pungere la carne gonfia, in quanto sussiste il rischio di scottarsi.
  - Durante la cottura di cibi pastosi, agitare delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare l'espulsione del cibo.
  - Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite. Vedere le istruzioni per l'uso.
  - Non utilizzare mai la pentola a pressione in modalità pressurizzata per friggere i cibi in modo profondo o superficiale.
- IT**
- Non manomettere i sistemi di sicurezza che esulano dalle istruzioni di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
  - Utilizzare solo pezzi di ricambio del produttore in conformità con il relativo modello. In particolare, utilizzare un corpo e un coperchio dello stesso produttore indicato come compatibile.
  - Le riparazioni devono essere eseguite da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.
- CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI.**

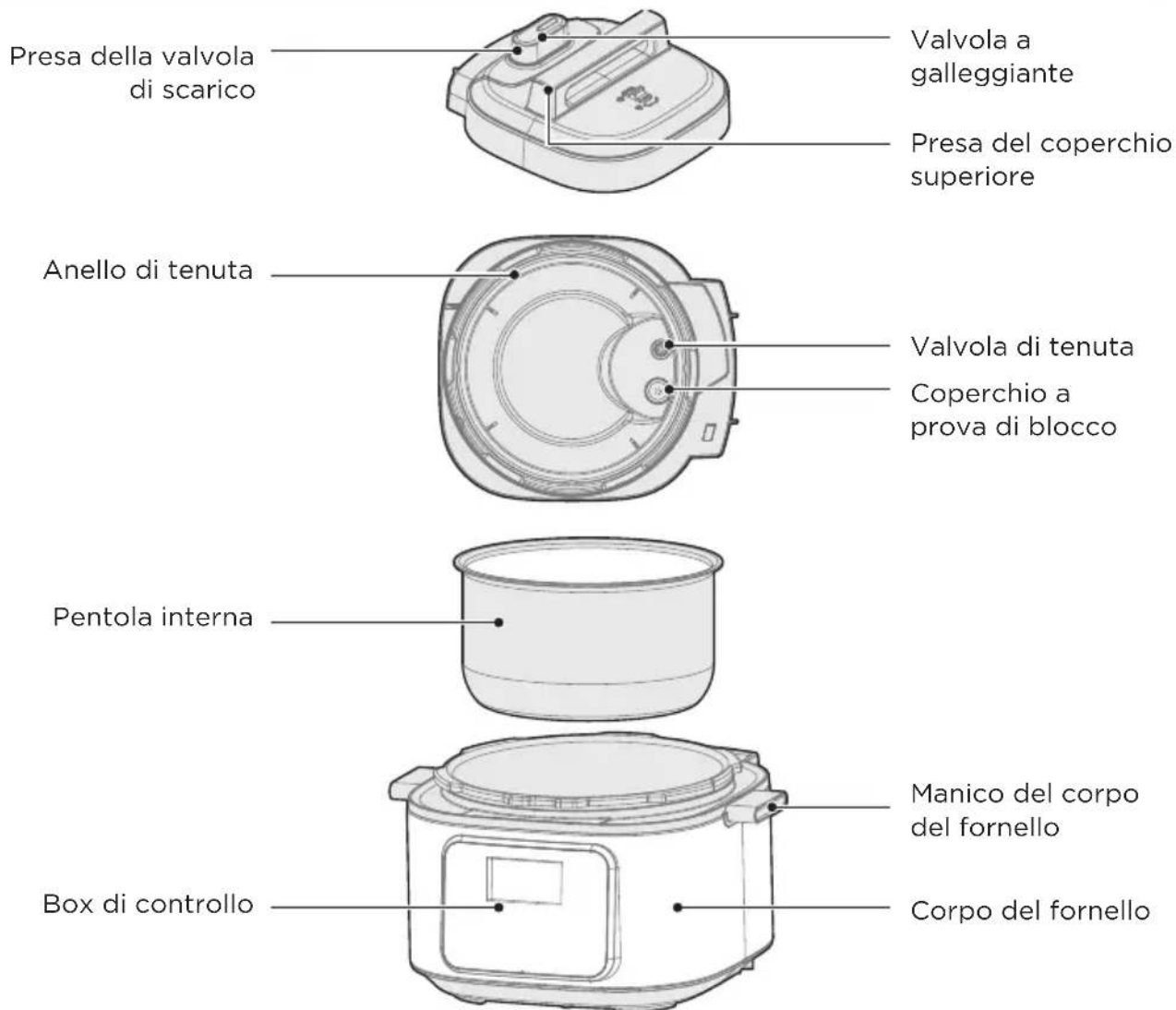
# SPECIFICHE

<b>Modello prodotto</b>	<b>MPC602SBMK</b>
Capacità	6,0L
Alimentazione	220-240V~ 50/60Hz
Potenza nominale	1500W
Pressione di esercizio	40/80kPa
Temperatura di mantenimento	60°C-80°C

---

# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Struttura del prodotto



IT

## Accessori



Cucchiaio Mestolo Bicchiere

dosatore

Manuale utente Contenitore dell'acqua

Cestello per vapore

### NOTA

discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno è soggetta al soggetto reale.

Tutte l

# GUIDA RAPIDA

## Suggerimenti

1. Spostare il prodotto con il manico del corpo della pentola.
2. Asciugare l'acqua dal coperchio del corpo della pentola con un panno.

### ● NOTA

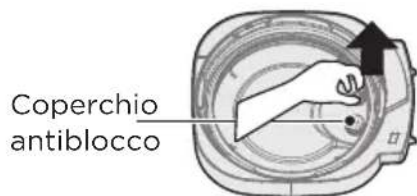
- Valvola di scarico: estrarre la valvola di scarico dal coperchio. Pulire il lato interno della valvola di scarico e la valvola di scarico e la valvola a galleggiante del coperchio con uno spazzolino e un panno almeno una volta al mese.
- Valvola di tenuta: rimuovere olio e sporco dalla valvola di tenuta con detersivo e uno spazzolino.
- Contenitore dell'acqua: dopo la cottura, il vapore può rimanere nel contenitore dell'acqua della pentola esterna sotto forma di acqua. L'acqua nel contenitore deve essere rimossa per evitare cattivi odori, quindi pulirlo con un panno pulito.

## Smontare e installare il coperchio a prova di blocco, l'anello di sicurezza, l'anello di tenuta e il contenitore dell'acqua.

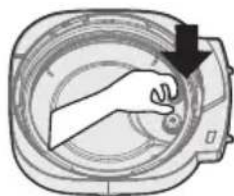
Prima di ogni utilizzo, verificare che l'anello di sicurezza e il coperchio antiblocco siano installati correttamente nel coperchio superiore.

### Smontare e installare il coperchio antiblocco

1. Prima di ogni utilizzo, verificare che l'anello di sicurezza e il coperchio antiblocco siano installati correttamente nel coperchio superiore.



Smontaggio  
Estrarlo verso l'alto

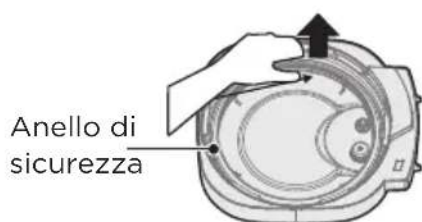


Installare  
Premere per installare

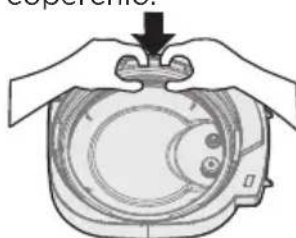
IT

### Smontare e installare l'anello di sicurezza

1. Non tirare l'anello di sicurezza, altrimenti l'anello di sicurezza distorto potrebbe influenzare la tenuta e l'effetto della pressione.
2. Non utilizzare l'anello di sicurezza danneggiato, ma sostituirlo presso l'ufficio riparazioni autorizzato.
3. Posizionare l'anello di sicurezza sul rack dell'anello di sicurezza e premere in posizione. Premere con decisione per evitare che si formi un'increspatura. Se installato correttamente, l'anello di sicurezza è inserito dietro il relativo rack e non dovrebbe cadere quando si gira il coperchio.



Smontaggio  
Estrarlo verso l'alto



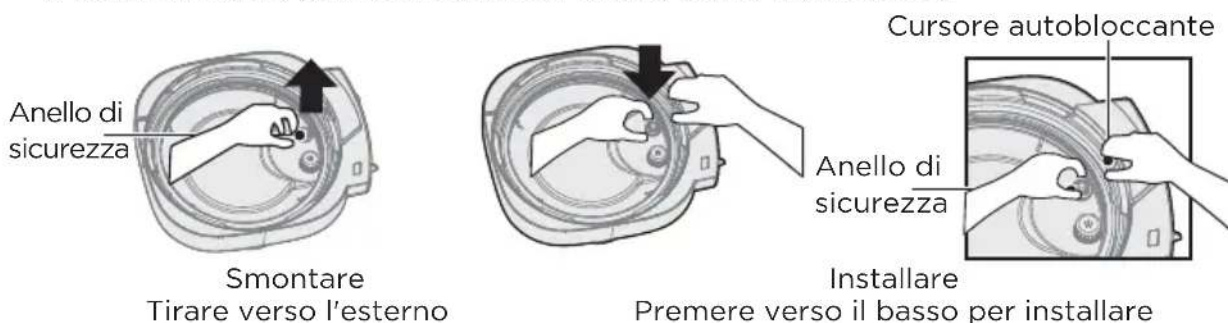
Installare  
Premere per installare



Errato

## Smontaggio e montaggio dell'anello di tenuta

1. Non tirare l'anello di tenuta, altrimenti l'anello di tenuta distorto potrebbe influenzare l'effetto di tenuta e pressione.
2. Installare l'anello di tenuta, quando la valvola a galleggiante **è in posizione di caduta**, **premere il cursore autobloccante** con la mano sinistra, quindi ruotare il coperchio con la mano sinistra e premere l'anello di tenuta con la mano destra.



## Smontaggio e installazione del contenitore dell'acqua

1. Il contenitore dell'acqua si trova sul retro della base dell'apparecchio e raccoglie l'eventuale trabocco del bordo di condensazione. Deve essere installato prima della cottura, quindi svuotato e risciacquato dopo ogni utilizzo.
2. Tirare il contenitore dell'acqua dalla base dell'apparecchio, senza tirarlo verso il basso. Osservare le linguette sulla base dell'apparecchio e le scanalature sul contenitore dell'acqua.
3. Allineare le scanalature del contenitore dell'acqua alle linguette sul retro della base dell'apparecchio e far scorrere il contenitore dell'acqua in posizione.



IT

## Utilizzare e mantenere la pentola interna

### 1. Non svuotarla

Può diventare giallastra e macchiata all'interno o presentare un fondo deformato se rimane vuota per lungo tempo.

### 2. Non utilizzarla per conservare a lungo alimenti acidi, alcalini e conserve

Anche se la pentola interna ha eccellenti prestazioni anticorrosione, può comportare una corrosione di un certo grado; il tempo consigliato di mantenimento al caldo non deve superare le 2 ore.

### 3. Tenerla pulita per prolungare la vita utile

Non immergerla in acqua per un lungo periodo.

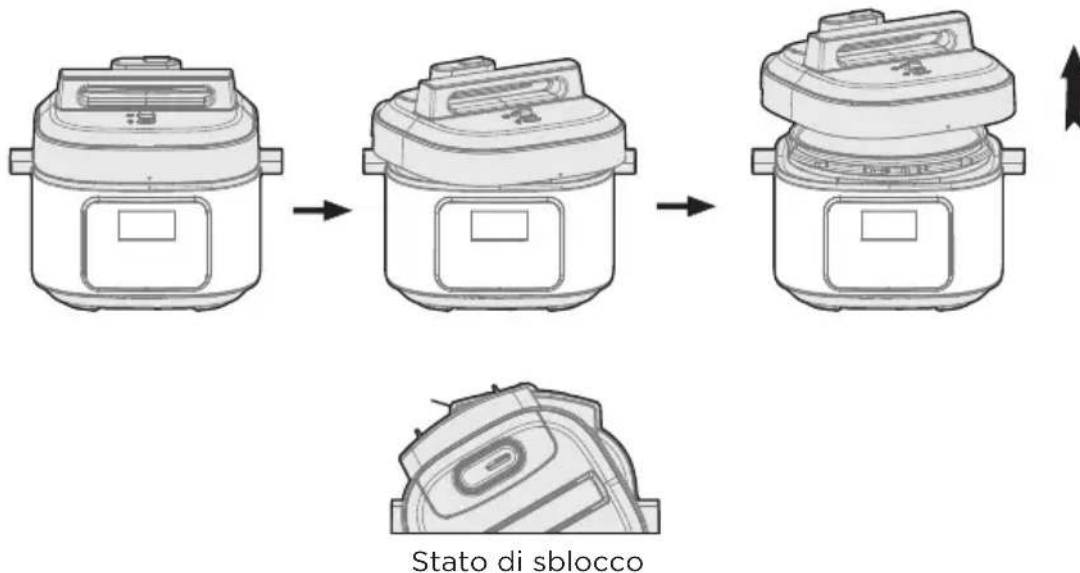
Pulire la pentola interna con sapone, detergente delicato o acqua calda per rimuovere polvere, olio e sporco.

4. Non utilizzare una paletta metallica o un altro utensile rigido, altrimenti sussiste il rischio di danneggiare la superficie interna.

## Preparazione della cottura

### 1 Aprire correttamente del coperchio

- Tenere la maniglia del coperchio superiore, ruotarla in senso antiorario per circa 30° fino a sbloccare il coperchio, quindi sollevarlo.



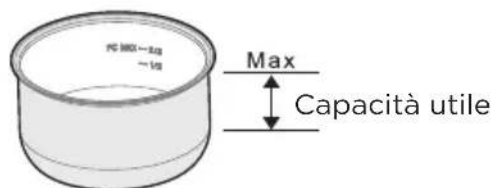
### 2 Controllare se le parti e gli accessori del coperchio sono installati correttamente

- Controllare se la valvola a galleggiante e la valvola di scarico sono bloccate, verificare se l'anello di tenuta e il coperchio a prova di blocco sono installati correttamente.

IT

### 3. Estrarre la pentola interna e inserirvi gli alimenti e l'acqua

- La quantità totale di alimenti e acqua non deve superare il limite massimo indicato sulla pentola interna.



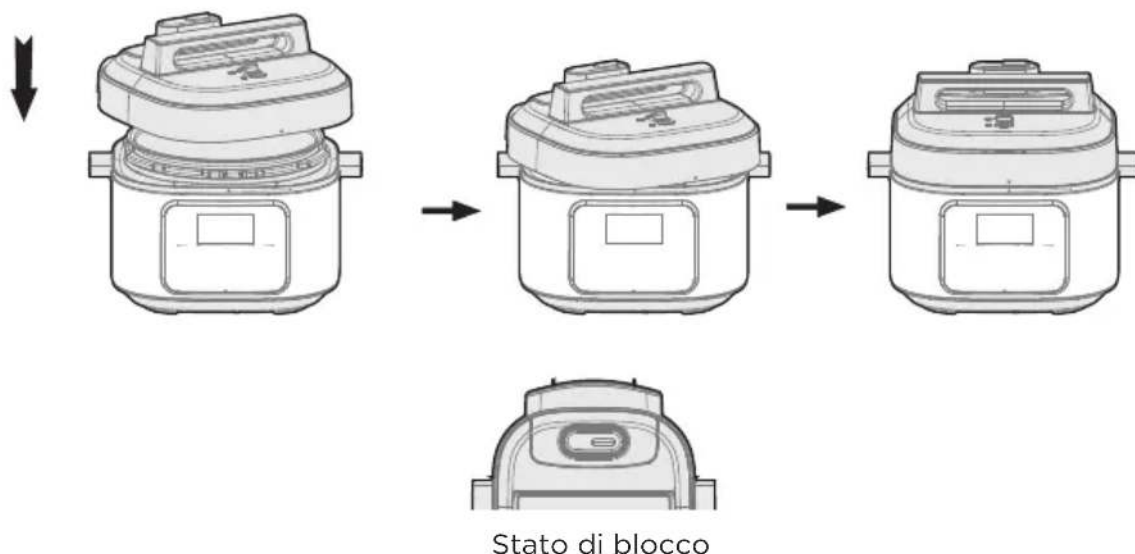
### 4 Mettere la pentola interna nella pentola

- Passare un panno per pulire la superficie esterna della pentola interna, non sono ammessi corpi estranei e acqua sulla superficie interna della pentola a pressione elettrica.
- Ruotare la pentola interna a sinistra e a destra per garantire un adeguato contatto con la piastra riscaldante.



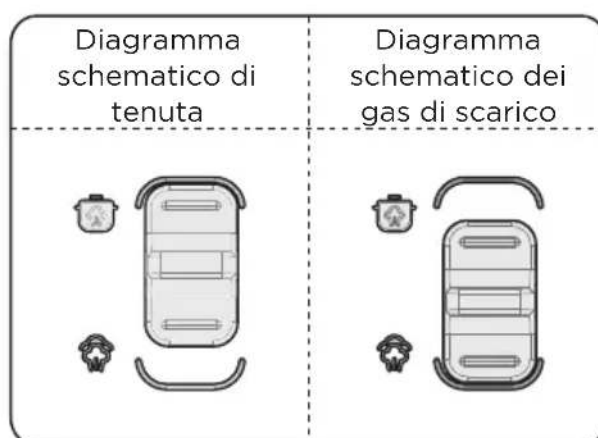
## 5 Chiudere il coperchio in modo sicuro

- Prima di chiudere il coperchio, verificare che l'anello di tenuta sia ben installato.
- Tenere la maniglia del coperchio superiore, posizionare il coperchio come "stato di sblocco", appoggiare il coperchio superiore orizzontalmente sul corpo della pentola, ruotare il coperchio superiore in senso orario per circa 30° fino alla posizione di blocco come "stato di blocco".



## 6 Posizionare correttamente la valvola di scarico

- Durante il funzionamento, ruotare la valvola di scarico verso il punto di chiusura, il che significa che la pentola elettrica a pressione rimane nello stato di chiusura.
- Per lo scarico manuale, ruotare la manopola della valvola di scarico sul punto di scarico: la pentola elettrica a pressione si mantiene nello stato di scarico.



- Controllare se la valvola a galleggiante si abbassa prima di entrare in funzione (prima del riscaldamento, la valvola a galleggiante è abbassata).

### ● NOTA

- L'immagine è solo di riferimento, il prodotto reale può differire dall'immagine mostrata.

## Funzione generale

1. Accendere: se i pulsanti sono inattivi durante l'uso, verificare se il coperchio è chiuso correttamente, i pulsanti sono inattivi se il coperchio non è chiuso correttamente per il prodotto di questa serie.
2. Dopo la cottura, la pentola può entrare automaticamente nello stato di mantenimento in caldo (alcune funzioni) e l'indicatore visualizza "00:00(0 min), 00:01(1 min)...".

## Suggerimenti:


- Quando la pentola è in funzione, è normale che produca rumori tipo schiocchi.
- Per cucinare una piccola quantità di cibi, la pentola interna può eventualmente essere sollevata quando si apre il coperchio, far oscillare il coperchio per far scivolare la pentola interna nel corpo della pentola, quindi rimuovere il coperchio.

## Aprire il coperchio in modo sicuro

1 Togliere l'alimentazione o rimuovere la spina

2 Metodo di scarico

A. Aprire rapidamente il coperchio (per alimenti non fluidi)

Ruotare la valvola di scarico in posizione di scarico per l'espulsione. Premere il pulsante di rilascio del vapore "  " fino a quando la valvola a galleggiante si abbassa.

B. Aprire normalmente il coperchio

Mantenere la pentola elettrica a pressione al fresco in modo naturale finché la valvola a galleggiante non si abbassa.

3 Aprire il coperchio

Ruotare il coperchio superiore in senso antiorario con la mano sinistra fino al punto limite di apertura, sollevare il coperchio superiore con la mano destra per aprirlo.

Non aprire il coperchio prima che la pressione nella pentola sia stata completamente rilasciata; non aprire il coperchio con forza se risulta difficile da aprire.

Non estrarre la valvola di scarico quando la si ruota.

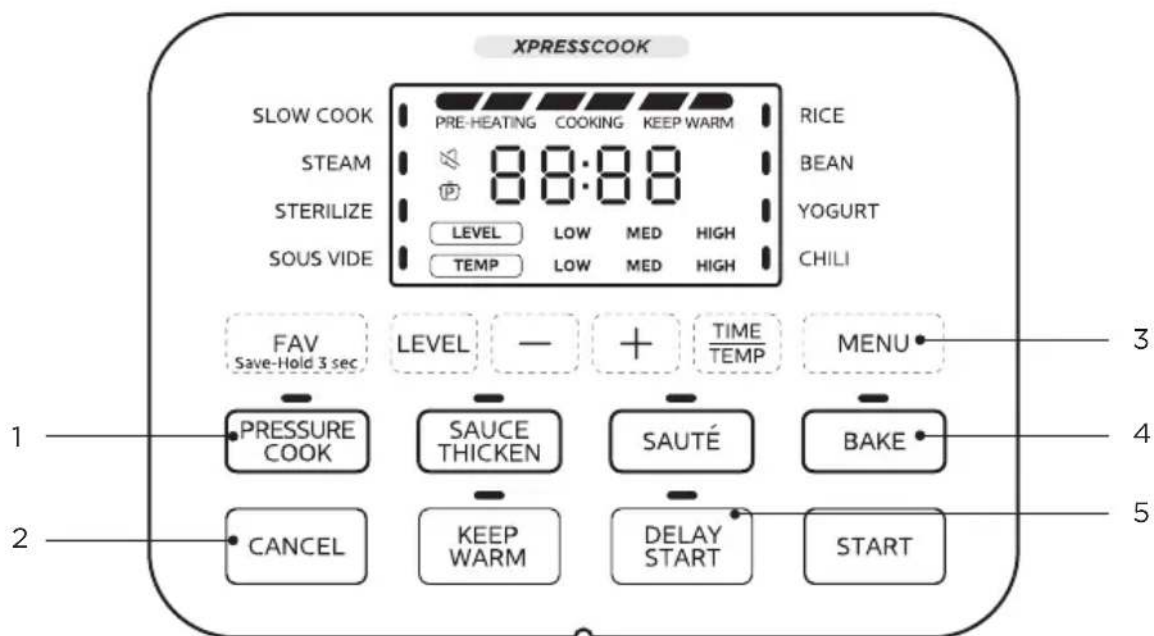
Dopo la cottura di cibi fluidi (porridge e zuppe), non ruotare la valvola di scarico, scollegare l'alimentazione elettrica per farla raffreddare naturalmente fino a quando il galleggiante non scende prima di aprire il coperchio.

Dopo aver cucinato una grande quantità di cibi, si raccomanda di non scaricare immediatamente, ma di tenere in caldo per un certo momento prima di aprire il coperchio.

IT

# ISTRUZIONI PER L'USO

## Parte operativa



IT

		Descrizione della funzione
1		• Pulsante Cottura a pressione
2		• Pulsante Annulla
3		• Pulsante Menu
4		• Pulsante Cuocere in forno
5		• Pulsante Avvio ritardato

## Istruzioni generali per l'uso

1. Collegare il cavo di alimentazione, mettere gli ingredienti alimentari nella pentola interna e chiudere il coperchio, assicurandosi che la valvola di scarico sia in posizione di tenuta.

### Selezione della funzione:

Premere il pulsante di selezione delle funzioni per scegliere le funzioni desiderate. Le funzioni sono programmate con un tempo e un livello ideale per la cottura di determinati alimenti.

1. Funzioni come SLOW COOK, STEAM, STERILIZE, SOUS VIDE, RICE, BEAN, YOGURT e CHILI possono essere selezionate con il pulsante "MENU".
2. La funzione PRESSURE COOK può essere selezionata premendo il pulsante "PRESSURE COOK".
3. La funzione SAUCE THICKEN può essere selezionata premendo il pulsante "SAUCE THICKEN".
4. La funzione SAUTÉ può essere selezionata premendo il pulsante "SAUTÉ".
5. La funzione BAKE può essere selezionata premendo il pulsante "BAKE".

### Modificare facoltativamente il tempo/temperatura di cottura:

1. Premere il pulsante "-" o "+" per cambiare l'ora, tenere premuto il pulsante per una modifica rapida.
2. Per le funzioni SOUS VIDE, YOGURT e BAKE, è possibile premere il pulsante "TIME/TEMP" per commutare la regolazione della temperatura o dell'ora.

### Opzionalmente, modificare il livello di cottura:

Dopo aver selezionato la funzione per accedere allo stato di impostazione del tempo di cottura, è possibile regolare il livello di cottura premendo il tasto "LEVEL" (eccetto per le funzioni SOUS VIDE, YOGURT e BAKE).

### Impostazione facoltativa del RITARDO DI AVVIO:

Dopo aver impostato i parametri di funzione, premere il tasto "DELAY START" per accedere allo stato di impostazione dell'AVVIO RITARDATO. Nello stato di impostazione dell'AVVIO RITARDATO, lo schermo visualizza l'ora di avvio preimpostata, che può essere regolata premendo i tasti "-" e "+". Dopo l'impostazione, premere il tasto "START" per avviare il conto alla rovescia del tempo di ritardo. Quando il conto alla rovescia arriva a 0, il prodotto inizia la cottura.

#### **NOTA**

DELAY START non può essere impostato per SOUS VIDE, BAKE, SAUTÉ, SAUCE THICKEN e YOGURT.

### Impostazione opzionale della conservazione del calore:

1. In modalità standby, premere il tasto "KEEP WARM" per avviare la conservazione del calore e il display mostrerà il tempo di conservazione del calore. Il tempo di conservazione del calore adotta una temporizzazione progressiva e la durata massima della conservazione del calore è di 10 ore.
2. Dopo l'accensione del prodotto e la selezione della funzione, premere il tasto "KEEP WARM" per attivare o disattivare la fase di conservazione automatica del calore dopo la cottura. per la funzione.

#### **NOTA**

La conservazione automatica del calore non può essere selezionata per SOUS VIDE, YOGURT, SAUCE THICKEN, SAUTÉ e BAKE. Dopo la cottura, queste funzioni entrano in modalità standby senza conservazione automatica del calore.

Premere il pulsante "START" per iniziare la cottura. Dopo la cottura, il prodotto entra automaticamente in modalità di mantenimento in caldo.

### **Tasto ANNULLA:**

Durante l'impostazione della funzione o del ritardo, premere il tasto "CANCEL" per tornare alla modalità standby; durante l'attesa del riscaldamento o del ritardo, premere il tasto "CANCEL" per annullare il riscaldamento o il ritardo e tornare alla modalità standby.

## **Logica di funzionamento funzionale**

### **COTTURA LENTA:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna e chiudere il coperchio.
2. In modalità standby, premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione "SLOW COOK". L'indicatore "SLOW COOK" si accende e il display visualizza il tempo e il livello di cottura.
3. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto "LEVEL" per impostare il livello di cottura.
5. Premere il tasto "START" per avviare il riscaldamento.
6. Dopo la cottura, il prodotto inizia automaticamente il mantenimento in caldo.

### **YOGURT:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna e chiudere il coperchio.
2. In modalità standby, premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione YOGURT. L'indicatore "YOGURT" si accende e il display visualizza il tempo di cottura e il livello di temperatura.
3. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto "TIME/TEMP" per passare allo stato di impostazione del livello di temperatura e premere i tasti "+" o "-" per selezionare il livello di temperatura corrispondente.
5. Premere quindi il tasto "START" per avviare il riscaldamento.
6. Dopo la cottura, il prodotto torna in modalità standby.

IT

### **SOTTO VUOTO:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna e chiudere il coperchio.
2. In modalità standby, premere il tasto "MENU" per selezionare la funzione SOUS VIDE. L'indicatore "SOUS VIDE" si accende e il display visualizza il tempo di cottura.
3. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto "TIME/TEMP" per passare allo stato di impostazione della temperatura di cottura e il display visualizza la temperatura di cottura. Premere il tasto "+" o "-" per regolare la temperatura di cottura.
5. Premere quindi il tasto "START" per avviare il riscaldamento.
6. Dopo la cottura, il prodotto torna in modalità standby.

### **VAPORE, STERILIZZARE, RISO, FAGIOLI e CHILI:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna, chiudere il coperchio e girare la valvola di scarico in posizione di tenuta.
2. In modalità standby, il menu corrispondente può essere selezionato premendo il tasto "MENU". L'indicatore del menu corrispondente si accende e il display visualizza il tempo di cottura e il livello di pressione di cottura;
3. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto "LEVEL" per impostare il livello di pressione di cottura.
5. Premere il tasto "START" per avviare la cottura.
6. Dopo la cottura, il prodotto inizia automaticamente il mantenimento in caldo.

\* Descrizioni speciali della funzione RICE: Il rapporto in volume tra riso e acqua per la funzione RICE è consigliato a 1:1,2. Gli utenti possono regolare il tempo e il rapporto in volume tra riso e acqua in base ai propri gusti.

### **COTTURA A PRESSIONE:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna, chiudere il coperchio e girare la valvola di scarico in posizione di tenuta.
2. In modalità standby, premere il tasto "PRESSURE COOK". L'indicatore "PRESSURE COOK" si accende e il display visualizza il tempo di cottura e il livello di pressione di cottura.
3. Premere i tasti "+" o "-" per regolare il tempo.
4. Premere il tasto "LEVEL" per impostare il livello di pressione di cottura.
5. Premere il tasto "START" per avviare la cottura.
6. Al termine della cottura, il prodotto inizia automaticamente il mantenimento in caldo.

### **ADDENSAMENTO SALSA:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna e tenere il coperchio aperto.
2. In modalità standby, premere il tasto "SAUCE THICKEN". L'indicatore "SAUCE THICKEN" si accende e il display visualizza il tempo di cottura e il livello di potenza di cottura.
3. Premere i tasti "+" o "-" per regolare il tempo.
4. Premere il tasto "LEVEL" per regolare il livello di potenza di cottura.
5. Premere il tasto "START" per avviare il riscaldamento.
6. Dopo la cottura, il prodotto torna in modalità standby.

### **SAUTÉ:**

1. Accendere il prodotto, inserire gli ingredienti nella pentola interna e tenere il coperchio aperto.
2. In modalità standby, premere il tasto "SAUTÉ". L'indicatore "SAUTÉ" si accende e il display visualizza il tempo di cottura e il livello di temperatura.
3. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti "-" e "+".
4. Premere il tasto "LEVEL" per regolare il livello di temperatura di cottura.
5. Premere quindi il tasto "START" per avviare la cottura.
6. Al termine della cottura, il prodotto torna in modalità standby.

IT

### **CUOCERE IN FORNO:**

1. Accendere il prodotto e inserire gli ingredienti nella pentola interna.
2. In modalità standby, premere il tasto "BAKE". L'indicatore "BAKE" si accende e il display visualizza il tempo di cottura.
3. Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto "TIME/TEMP" per passare allo stato di impostazione della temperatura di cottura e premere i tasti "+" o "-" per regolare la temperatura di cottura.
5. Premere il tasto "START" per avviare la cottura.
6. Dopo la cottura, il prodotto torna in modalità standby.

## Altre impostazioni del prodotto

### **Modificare i parametri a metà procedura:**

1. Dopo l'avvio della cottura, se è necessario modificare i parametri di cottura (tempo di cottura, livello di pressione, livello di potenza, livello di temperatura o valore di temperatura) a metà procedura, premere i tasti "LEVEL", "-", "+" o "TIME/TEMP" per accedere allo stato di modifica dei parametri a metà procedura e modificare i parametri di cottura corrispondenti.
2. Dopo aver completato la modifica dei parametri, premere il tasto "START" per confermare i parametri e avviare la cottura con i nuovi parametri.

### **FAV Salva e tieni premuto 3 secondi:**

1. Se l'impostazione della funzione è stata completata, tenere premuto il tasto "FAV Save-Hold 3 sec" per 3 secondi per aggiungere la funzione corrente e i parametri ai preferiti. Dopo l'aggiunta, il display mostrerà "SET" per 3 secondi.
2. In modalità standby o nello stato di selezione delle funzioni, se la funzione è stata aggiunta ai preferiti, premere brevemente il tasto "FAV Save-Hold 3 sec" per passare immediatamente allo stato di selezione della funzione e dei parametri preferiti corrispondenti. Quindi premere il tasto "START" per avviare la funzione preferita.
3. Se si desidera annullare la funzione preferita, tenere premuto il tasto "FAV Save-Hold 3 sec" per 3 secondi in modalità standby. Dopo l'annullamento, il display visualizza alternativamente "No" e "SET" per 3 secondi.

### **Impostazione dell'unità di misura della temperatura:**

In modalità standby, tenere premuti entrambi i tasti "-" e "+" per 3 s per cambiare l'unità di temperatura del sistema corrente; il display mostrerà l'unità di temperatura cambiata. L'unità di temperatura del sistema può essere commutata tra "°C" e "°F" con l'operazione sopra descritta. Una volta completata l'impostazione, il prodotto la

**IT** ricorderà sempre anche in caso di spegnimento.

### **Impostazione del suono del prodotto:**

In modalità standby, tenere premuti i tasti "DELAY START" e "KEEP WARM" per 3 secondi per impostare la funzione di silenziamento del sistema corrente. Quando la funzione di silenziamento è attiva, l'icona del silenziamento sul display si accende. Una volta completata l'impostazione, il prodotto la ricorderà sempre anche in caso di spegnimento.

### **Funzione di memoria dei parametri del menu e impostazioni predefinite di fabbrica:**

1. I parametri di tutte le funzioni vengono memorizzati dopo l'avvio della cottura. Quando si seleziona la funzione corrispondente la volta successiva, i parametri della funzione vengono inizializzati agli ultimi parametri memorizzati per consentire un uso rapido da parte degli utenti.
2. Se è necessario ripristinare le funzioni del prodotto alle impostazioni di fabbrica predefinite, tenere premuto il tasto "CANCEL" per 3 secondi in modalità standby. Dopo l'operazione, tutti gli indicatori lampeggiano 3 volte.

## Impostazione del programma

Programma intelligente	Pressione	Intervallo di tempo mantenimento della pressione	Intervallo di tempo di cottura	Tempo di cottura predefinito
COTTURA A PRESSIONE	Bassa: 40kPa Alta: 80kPa	00:01-04:00	-	0:35
CHILI		00:01-04:00	-	0:25
VAPORE		00:01-04:00	-	0:10
FAGIOLI		00:01-04:00	-	0:30
RISO		00:01-01:00	-	0:12
STERILIZZARE		00:01-01:00	-	0:15
SOTTO VUOTO	Nessuna pressione	-	00:01-99:30	3:00
CUOCERE IN FORNO	Nessuna pressione	-	00:01-01:00	0:30
ADDENSAMENTO SALSA	Nessuna pressione	-	00:01-01:00	0:30
COTTURA LENTA	Nessuna pressione	-	00:01-24:00	6:00
SAUTÉ	Nessuna pressione	-	00:01-01:00	0:30
YOGURT	Nessuna pressione	-	00:01-99:30	8:00

Programma intelligente	Aumento/diminuzione del tempo di cottura	Intervallo di livello	Livello predefinito	Intervallo di temperatura	Temperatura predefinita
COTTURA A PRESSIONE	1min (Mantieni 10min)	Basso, alto	Alto		-
CHILI	1min (Mantieni 10min)		Alto		
VAPORE	1min (Mantieni 10min)		Alto		
FAGIOLI	1min (Mantieni 10min)		Alto		
RISO	1min (Mantieni 10min)		Basso		
STERILIZZARE	1min (Mantieni 10min)		Alto		
SOTTO VUOTO	1min (Mantieni 10min)	-	-	-	-
CUOCERE IN FORNO	1min (Mantieni 10min)	-	-	-	-
ADDENSAMENTO SALSA	1min (Mantieni 10min)	Basso, medio, alto	Alto	-	-
COTTURA LENTA	1min (Mantieni 10min)	Basso, medio, alto	Medio	-	-
SAUTÉ	1min (Mantieni 10min)	Basso, medio, alto	Alto	-	-
YOGURT	1min (Mantieni 10min)	-	-	Basso, medio, alto	Media

IT

Programma intelligente	Intervallo di temperatura	Temperatura predefinita	Aumento/diminuzione della temperatura	Tieni in caldo automatico	Avvio ritardato
COTTURA A PRESSIONE	-	-	-	Accesa	Sí
CHILI				Accesa	Sí
VAPORE				Accesa	Sí
FAGIOLI				Accesa	Sí
RISO				Accesa	Sí
STERILIZZARE				SPENTA	Sí
SOTTO VUOTO	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [ Mantieni 5°F/5°C]	N/D	No
CUOCERE IN FORNO	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [ Mantieni 10°F/5°C]	N/D	No
ADDENSAMENTO SALSA	-	-	-	N/D	No
COTTURA LENTA	-	-	-	Accesa	Sí
SAUTÉ	-	-	-	N/D	No
YOGURT	-	-	- N/D		No

## IT NOTA

1. Il tempo predefinito per il ritardo è 6:00, l'intervallo regolabile è 0:10-24:00 e il passo regolabile è 0:10 (1:00 per la pressione continua).
2. Descrizione del livello: per la funzione a pressione, è il livello di pressione; per la funzione non a pressione (eccetto Sous vide e Bake), è il livello di potenza.
3. Descrizione della temperatura: per lo yogurt, bassa: 33°C; media: 40°C; alta: 83°C (il display digitale indica l'ebollizione).
4. Descrizione dello yogurt: per il livello Alto, non è possibile impostare il tempo e il tubo digitale visualizza Boil.
5. Quando il prodotto è in modalità standby, premere il tasto Keep Warm per avviarlo. La durata massima di conservazione del calore è di 10 ore.
6. Saute, Bassa: 120°C; Media: 150°C; Alta: 179°C;
7. SAUCE THICKEN è una funzione di conto alla rovescia per un'intera portata e la cottura termina quando termina il conto alla rovescia.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Per utilizzare il prodotto in modo sicuro e con una durata di vita più lunga, si prega di controllare e mantenere attentamente il prodotto.

	SoluzioniSe si verificano
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il cavo di alimentazione e la spina vengono allungati, deformati, danneggiati e il colore cambia.</li><li>• Una parte del cavo di alimentazione e della spina sono più caldi.</li><li>• Il cavo di alimentazione è flessibile con alimentazione discontinua.</li><li>• La pentola elettrica a pressione ha un riscaldamento anomalo e genera cattivi odori.</li><li>• C'è un rumore o una vibrazione anomala durante l'alimentazione.</li></ul>	Interrompere l'uso e ripararla presso il centro di riparazione autorizzato.
<ul style="list-style-type: none"><li>• C'è polvere o sporco sulla spina o sulla presa.</li></ul>	Rimuovere la polvere o lo sporco.

## Precauzioni di sicurezza

Per evitare lesioni personali e perdite delle proprietà, osservare le seguenti precauzioni di sicurezza.

• Significato dei simboli:

 Significa "Vietato"	 Divieto generale	 Smontaggio vietato	 Vietato l'uso delle mani bagnate
	 Contatto vietato	 Spruzzi d'acqua proibiti	
 Significa "Obbligatorio"	 Esecuzione obbligatoria	 Scollegare la spina di alimentazione	

- Il pericolo causato da un uso errato se vengono trascurati i seguenti avvertimenti comprende fino a due gradi.



### AVVERTENZA

In caso di mancato rispetto delle avvertenze, può causare morte o gravi lesioni personali.

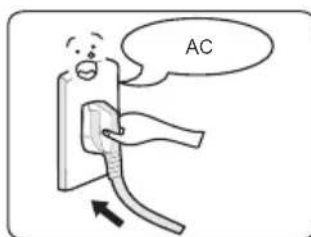


### ATTENZIONE

Può causare lesioni fisiche o danni alle cose se le voci di precauzione non vengono rispettate.

IT

## ⚠ AVVERTENZA



### Utilizzare la presa di corrente corretta (fare riferimento all'etichetta)

- Il mancato utilizzo della corrente elettrica corretta può causare incendi o scosse elettriche.
- Pericolo di incendio se si utilizza una presa difettosa.

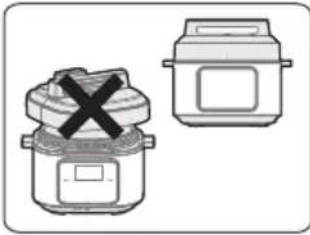


### È necessario utilizzare una presa di corrente dedicata

- Deve essere utilizzata una presa di corrente nominale dedicate superiore a 10 A con filo di messa a terra.
- Se condivisa con altri apparecchi elettrici, la presa può causare un calore anomalo e provocare un incendio.

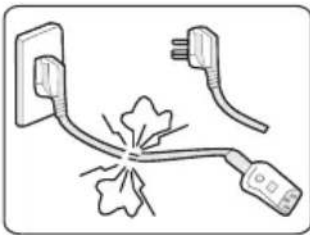


## **⚠ AVVERTENZA**



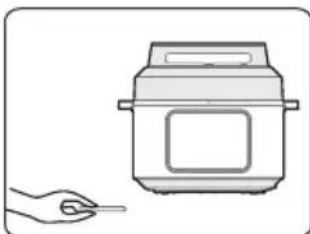
### **È severamente vietato l'uso di altri coperchi**

- È severamente vietato l'uso di altri coperchi per il riscaldamento e nel processo (di accensione) non è consentito l'uso di coperchi non originali.
- In caso contrario può causare scosse elettriche o pericoli per la sicurezza.



### **Interrompere l'uso se il cavo di alimentazione è danneggiato**

- Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con un cavo flessibile specifico o sostituirlo con un gruppo apposito acquistato dal produttore o da un centro di riparazione autorizzato.



### **Non inserire oggetti estranei**

- È vietato inserire schegge di metallo, aghi e altri corpi estranei nella fessura.
- In caso contrario possono verificarsi scosse elettriche o anomalie di movimento.

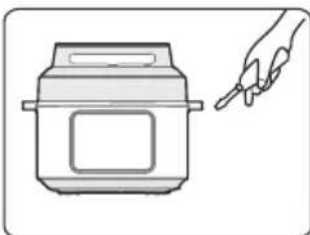


### **Posizionare l'apparecchio in un luogo fuori dalla portata dei bambini**

- Posizionare l'apparecchio in un luogo fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare scosse elettriche e scottature.

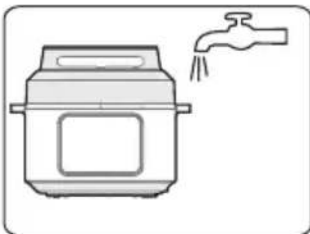


IT



### **La modifica è vietata**

- È vietata la modifica o la riparazione da parte di non professionisti.
- Il mancato rispetto di questa norma può causare incendio o scossa elettrica.
- La riparazione o la sostituzione delle parti deve essere effettuata in un apposito centro di assistenza.



### **I prodotti non possono essere immersi o cosparsi di acqua**

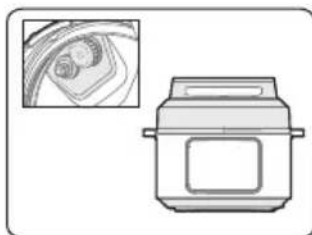
- In caso contrario si potrebbero verificare scosse elettriche e cortocircuiti elettrici.



## ⚠ AVVERTENZA

### Avvertenza sull'apertura del coperchio

- Quando la pentola elettrica a pressione non funziona, non c'è pressione nella pentola e la valvola a galleggiante è abbassata.
- Quando la pentola elettrica a pressione è in funzione, la pressione nella pentola sale e la valvola a galleggiante sale; non aprire con forza il coperchio prima che la pressione sia stata completamente rilasciata.
- Se è difficile aprire il coperchio, non aprirlo con forza, altrimenti può causare ustioni o lesioni fisiche.

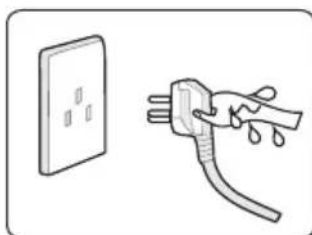


### Controllo periodico

- Assicurarsi di controllare periodicamente il coperchio a prova di blocco e il nucleo della valvola di scarico per assicurarsi che non siano bloccati.
- Non coprire la valvola di scarico con oggetti pesanti e non sostituirla con altri oggetti.

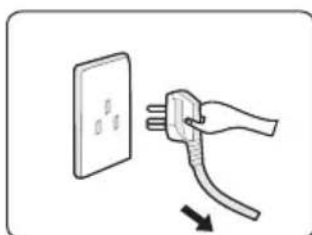


## ⚠ ATTENZIONE



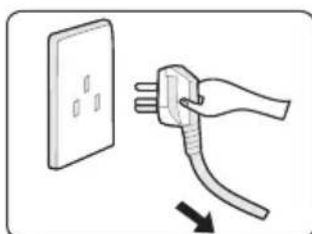
### Non tirare mai la spina con la mano bagnata

- Per evitare scosse elettriche.



### Quando si stacca la spina, è necessario afferrare la spina

- Quando si stacca la spina, è necessario afferrare la spina.
- Non tirare il cavo di alimentazione, altrimenti sussiste il rischio di danneggiarlo, causando scosse elettriche e cortocircuiti.

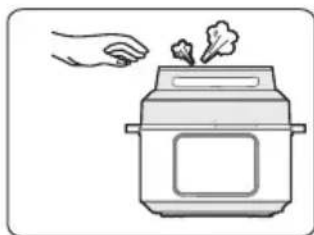


### Scollegare quando non in uso

- In caso contrario, può produrre perdite, incendi o guasti.

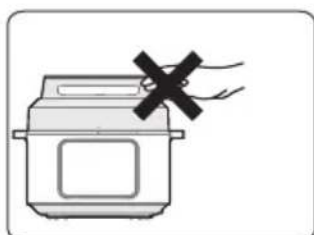


## ATTENZIONE



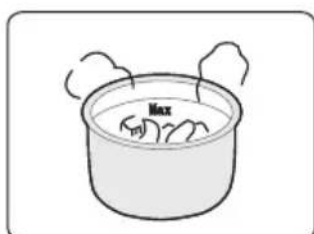
### **Durante il funzionamento, mai spostare le mani per avvicinarsi alla porta di scarico.**

- Durante il processo di cottura, non avvicinare mai le mani alla porta di scarico per evitare ustioni.
- Durante la cottura, non coprire lo sfiato con un panno e altri oggetti.



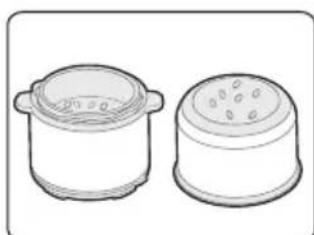
### **Quando la pentola è in funzione, non toccare il coperchio**

- Quando la pentola è in funzione, il coperchio ha una temperatura elevata, quindi non toccarlo.
- Altrimenti può causare scottature.



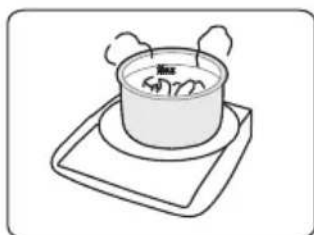
### **La quantità totale di cibo e acqua non può superare la soglia massima**

- La quantità totale di cibo e acqua non può superare la soglia massima, altrimenti il cibo può essere cucinato in modo insolito o causare malfunzionamenti.



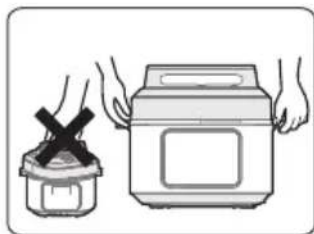
### **Non utilizzare una pentola diversa da quella dedicata**

- In presenza di corpi estranei sul fondo della pentola e sulla superficie della piastra riscaldante, rimuovere il corpo estraneo prima dell'uso.
- In caso contrario, possono verificarsi surriscaldamento e anomalie di lavoro, ecc.



### **Non mettere la pentola interna su un altro apparecchio per il riscaldamento**

- Per evitare deformazioni o difetti.
- Si prega di utilizzare l'apposito contenitore interno.



### **Quando si sposta il prodotto, tenere il manico del corpo della pentola**

- Quando si sposta il prodotto, non tenere direttamente il manico del coperchio per evitare che questo cada.



IT

## **ATTENZIONE**

### **Non utilizzare nei seguenti luoghi**

- Non utilizzare in luoghi instabili.
- Non utilizzare in luoghi vicini all'acqua e al fuoco.
- Non utilizzare in prossimità di pareti e mobili.
- Non utilizzare in luoghi esposti alla luce diretta del sole e agli schizzi d'olio.
- Non avvicinarsi al fornello per evitare incendi.



### **Entorno para almacenar el producto**

- Pulire periodicamente la pentola e rimuovere l'olio e lo sporco se viene conservata sul tavolo.
- Mettere la pentola elettrica a pressione a 30 cm di distanza dagli altri elettrodomestici della cucina.

### **Pulire dopo utilizzo**

1. Pulire dopo ogni utilizzo.
2. Prima della pulizia e della manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione fino a quando il prodotto non si raffredda.
3. Togliere il coperchio e la pentola interna, pulire prima con detersivo, poi sciacquare bene con acqua e asciugare con un panno morbido.
- IT** 4. Pulire il lato interno del coperchio con acqua, l'anello di tenuta, il coperchio a prova di blocco, il nucleo della valvola di scarico e la valvola a galleggiante possono essere rimossi per il lavaggio, installarli tempestivamente e correttamente dopo il lavaggio, quindi asciugare il lato interno del coperchio con un panno.
5. Pulire il corpo della pentola con un panno: è vietato immergere il corpo della pentola in acqua o spruzzarvi acqua.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il prodotto non funziona o non funziona correttamente, controllare quanto riportato nel seguente elenco. Se il motivo per cui il prodotto non funziona o non funziona correttamente non è incluso nell'elenco seguente, il prodotto potrebbe essere guasto. Si consiglia di inviare il prodotto al rivenditore per il trattamento.


	Motivo	Soluzione	Problema
Difficoltà a chiudere il coperchio	• Anello di tenuta non installato correttamente		• Posizionare correttamente l'anello di tenuta
	• La valvola a galleggiante blocca l'asta di spinta		• Spingere leggermente l'asta di spinta
Difficoltà ad aprire il coperchio	• Valvola a galleggiante nella posizione di scatto		• Premere leggermente la valvola galleggiante con una bacchetta.
	• La pressione è presente all'interno della pentola		• Aprire il coperchio dopo che la pressione è stata completamente rilasciata.
Perdite di vapore dal coperchio	• Anello di tenuta installato in modo non corretto		• Installare l'anello di tenuta come richiesto
	• Residui di cibo attaccati all'anello di tenuta		• Pulire l'anello di tenuta
	• Anello di tenuta danneggiato		• Sostituire l'anello di tenuta
	• Il coperchio non è chiuso correttamente		• Chiudere correttamente il coperchio
Perdite di vapore dalla valvola a galleggiante	• Residui di cibo sulla guarnizione della valvola a galleggiante		• Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante
	• Guarnizione della valvola a galleggiante usurata		• Sostituire la guarnizione della valvola a galleggiante
Valvola a galleggiante incapace di alzarsi	• Scarso cibo e acqua nella pentola interna		• Aggiungere acqua e cibo secondo le istruzioni
	• Perdite di vapore dal coperchio o dalla valvola di scarico		• Inviare al centro di assistenza per la riparazione

IT

		Motivo Soluzione	Problema
Il vapore esce dalla valvola di scarico ininterrottamente		• Valvola di scarico non in posizione di tenuta	• Ruotare la valvola di scarico in posizione di tenuta
		• Il controllo della pressione non funziona	• Inviare al centro di assistenza per la riparazione
L'indicatore di potenza non si accende		• Contatto difettoso della presa di corrente	• Controllare la presa di corrente
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il display visualizza E1	• Guasto al sensore inferiore	• Inviare al centro di assistenza per la riparazione
	Il display visualizza E2		
	Il display visualizza E8	• Guasto al presostato	• Inviare al centro di assistenza per la riparazione
	Il display visualizza EU	• Un'eccezione nella ricezione o nell'invio di informazioni durante il prodotto	• Inviare al centro di assistenza per la riparazione
IT Display di avviso autodiagnostico	Il display visualizza noPr	• Non c'è abbastanza pressione.	• Aggiungere almeno 1,5 tazze (375 mL) di un liquido sottile nella pentola interna
	Il display visualizza PrSE	• Eccesso di pressione	• Se dopo 60 minuti la pressione non si è ancora completamente scaricata, contattare il servizio di assistenza clienti
Riso mezzo cotto o troppo duro		• Acqua insufficiente	• Aggiungere acqua in base alle specifiche
		• Coperchio aperto anticipatamente	• Al termine del ciclo di cottura, lasciare il coperchio per altri 5 minuti
Riso troppo cotto		• Troppa acqua	• Ridurre l'acqua di conseguenza

— Se il guasto non viene rimosso dopo il controllo di cui sopra, contattare il nostro centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

# MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

 Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

# SMALTIMENTO E RICICLO

## Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:  
Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



## Conformità alla direttiva RoHS

IT

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

1. 00:00 indica l'ora.
2. Informazioni sul consumo energetico e sul tempo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile: modalità standby: 0,8 W  
Tempo massimo per raggiungere la modalità a basso consumo applicabile: 5 secondi.

## Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



# TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

IT

# GARANZIA / ASSISTENZA

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio: siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno elettrodomestico.

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:

Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).

Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

## **Prima di richiedere l'assistenza:**

Verificare se c'è un errore di funzionamento o una causa che non ha nulla a che fare con la funzione dell'apparecchio. Consultare il manuale d'uso e verificare se:

- La spina di alimentazione è collegata
- La spina di alimentazione è danneggiata
- L'elettricità è disponibile

## **Termini di garanzia**

Questo dispositivo è stato prodotto e testato secondo i metodi più moderni. Il venditore garantisce per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita all'utente finale che il materiale è privo di difetti e la corretta fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

Il diritto di garanzia decade in caso di intervento da parte dell'acquirente o di terzi. Non sono coperti dalla presente garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento impropri, installazione o stoccaggio non corretti, collegamento o installazione impropri, nonché da un evento [...] di forza maggiore o da altri fattori esterni.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.

Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozzilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

## LETTRE DE REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

# SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENTS .....	01
CONSIGNES DE SECURITE .....	02
DONNEES TECHNIQUES .....	06
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT .....	07
GUIDE RAPIDE .....	08
MODE D'EMPLOI .....	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	20
DÉPANNAGE .....	26
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	28
ELIMINATION ET RECYCLAGE .....	29
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES .....	30
GARANTIE / SERVICE .....	31

FR

# CONSIGNES DE SECURITE

## Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

## Explication des symboles



### **Danger**

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



### **Avertissement sur la tension électrique**

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



### **Avertissement**

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



### **Attention**

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



### **Attention**

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



### **Respecter les instructions**

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

FR

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ▲ AVERTISSEMENT

- Lire l'ensemble des instructions.
- Cet appareil est à usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes diminuées physiquement, mentalement ou au niveau sensoriel, ou encore manquant d'expérience ou de savoir, sauf si elles sont sous supervision ou ont reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenir cet appareil et son cordon hors de portée des enfants;
- Les enfants doivent être surveillés de façon à vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil;
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique ou similaire tel que:
  - Zone de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
  - les environnements de type "bed and breakfast";
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout danger.
- Merci d'éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de le déplacer et chaque fois qu'il n'est pas utilisé ;

FR

- N'immerger aucune partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les régulateurs de pression permettant l'évacuation de la vapeur doivent être régulièrement vérifiés afin de s'assurer qu'ils ne soient pas bouchés.
- Le container ne doit pas être ouvert tant que la pression n'a pas suffisamment diminué.
- La surface des éléments chauffants est sujette à de la chaleur résiduelle après utilisation, ne pas y toucher.
- Avertissement: Eviter toute aspersion sur le connecteur.
- Avertissement: Un mauvais usage peut entraîner des blessures potentielles;
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas placer l'autocuiseur sur un four chaud.
- Faire preuve de précautions extrêmes en déplaçant un autocuiseur sous pression. Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les
- FR • poignées. Si nécessaire se munir d'une protection.
- Ne pas laisser un enfant à proximité de l'autocuiseur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un but autre que celui pour lequel il est prévu.
- Cet appareil effectue une cuisson sous pression. Un usage inapproprié de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures. Vérifier que l'autocuiseur soit bien fermé avant d'appliquer la chaleur, voir "instructions pour utilisation".
- Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Ne pas ouvrir avant d'avoir vérifié que la pression interne ait complètement diminué. Voir "instructions pour utilisation".

- Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
- Utiliser la/les source(s) de chaleur appropriée(s) suivant les instructions pour utilisation.
- Après la cuisson d'une viande avec peau (par exemple de la langue de bœuf) susceptible de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande pour laquelle la peau est gonflée, cela peut vous brûler.
- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouer légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter l'éjection des aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les soupapes ne sont pas obstruées. Voir le mode d'emploi.
- Ne jamais utiliser votre autocuiseur sans ajouter de l'eau ou de la nourriture, cela pouvant gravement l'endommager.
- Ne pas modifier les systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
- N'utiliser que des pièces de rechange du fabricant, conformément au modèle concerné. En particulier, utiliser un corps et un couvercle provenant du même fabricant, et indiqués comme étant compatibles.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un représentant de service autorisé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

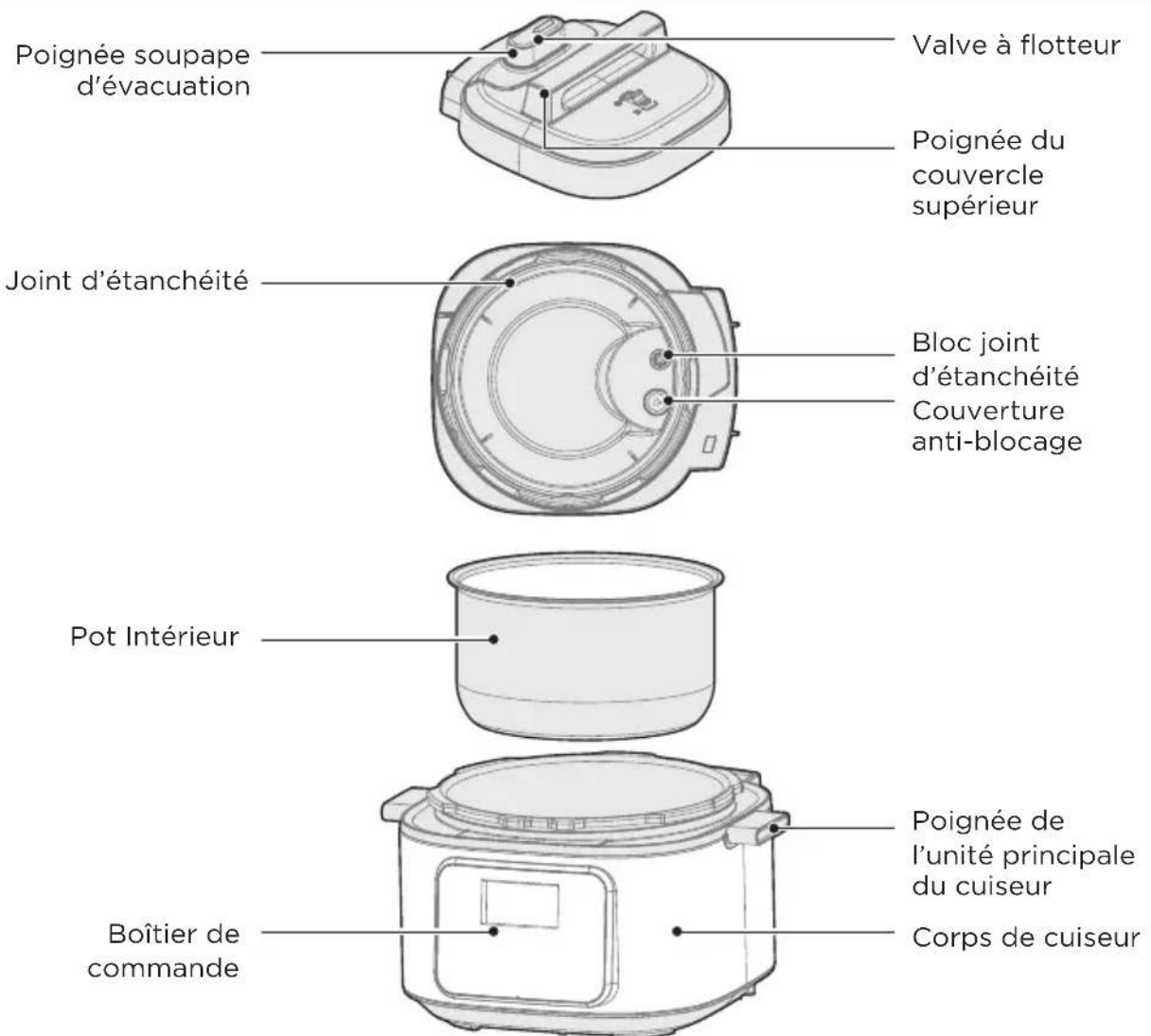
# DONNEES TECHNIQUES

<b>Modelo del producto</b>	<b>MPC602SBMK</b>
Capacité	6,0L
Alimentation électrique	220-240V~ 50/60Hz
Puissance nominale	1500W
Pression de fonctionnement	40/80kPa
Température de maintien de la chaleur	60°C-80°C

---

# VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

## Structure Du Produit



FR

## Liste des Pièces



Cuillère



Cuillère à soupe



Gobelet doseur



Manuel de l'Utilisateur



Chambre à eau



Cuiseur vapeur

### REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être reportée sur le produit réel.

# GUIDE RAPIDE

## Conseil

1. Merci de déplacer le produit en le tenant par la poignée de la partie principale de l'autocuiseur;
2. Merci de retirer l'eau du revêtement du couvercle à l'aide d'un chiffon en tissu.

## REMARQUE

- Soupape d'évacuation: Retirer la soupape d'évacuation du couvercle. Nettoyer la face interne de la soupape d'évacuation, celle-ci et la Valve à flotteur du couvercle à l'aide d'une brosse et d'un morceau de tissu au moins une fois par mois.
- Bloc joint d'étanchéité: Merci d'enlever l'huile et la saleté de la Bloc joint d'étanchéité à l'aide d'un détergent et d'une brosse.
- Chambre à eau: Après la cuisson, la vapeur peut demeurer dans la chambre à eau du récipient externe sous forme d'eau. L'eau dans la chambre doit être évacuée afin d'éviter les mauvaises odeurs, merci de nettoyer à l'aide d'un chiffon propre.

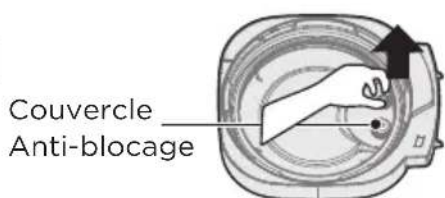
## Démontage et installation du Couverture anti-blocage, de la Joint d'étanchéité, du Bloc joint d'étanchéité et du Chambre à eau

Vérifier que la bague d'étanchéité et le couvercle antiblocage sont correctement installés dans le couvercle supérieur avant chaque utilisation.

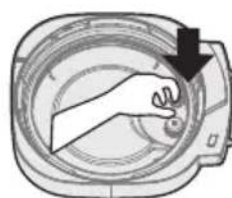
### Démontage et installation du couvercle antiblocage

2. Après utilisation, merci de nettoyer l'anneau d'étanchéité et le pourtour du couvercle antiblocage afin d'éviter qu'il ne se bloque, et le conserver propre afin d'éviter les mauvaises odeurs.

FR



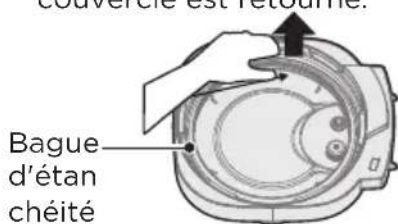
Démontage  
Tirer vers le haut



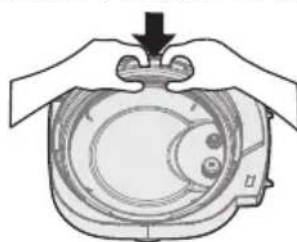
Installer  
Presser vers le bas

### Démontage et installation de la bague d'étanchéité

1. Ne pas tirer sur la bague d'étanchéité, une bague d'étanchéité déformée peut influencer l'effet d'étanchéité et de pression.
2. Ne pas utiliser la bague d'étanchéité endommagée, la faire remplacer par le service de réparation agréé.
3. Placer la bague d'étanchéité sur la grille et presser pour la mettre en place. Appuyer fermement pour éviter la formation de plis. Lorsqu'elle est correctement installée, la bague d'étanchéité est bien calée derrière la grille et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Démontage  
Tirer vers le haut



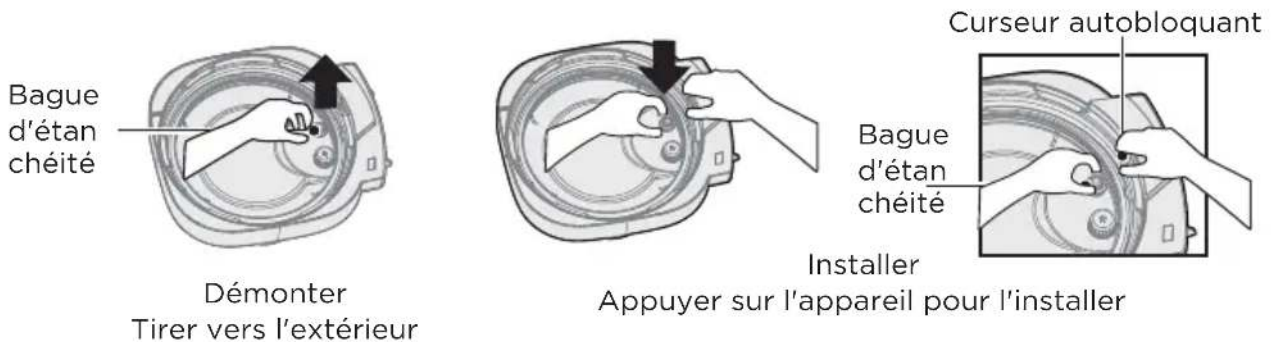
Installer  
Appuyer sur la bague pour l'installer



Incorrect

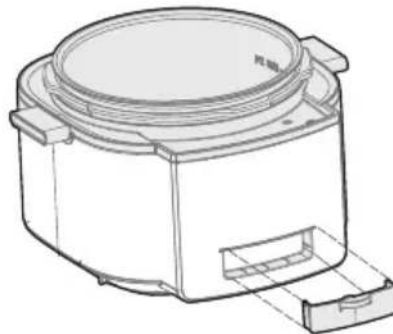
## Démontage et installation de la bague d'étanchéité

1. Ne pas tirer sur la bague d'étanchéité, une bague d'étanchéité déformée peut influencer l'effet d'étanchéité et de pression.
2. Installer la bague d'étanchéité, lorsque le robinet à flotteur **est en état de diminution, appuyer sur le curseur autobloquant** avec la main gauche, puis tourner le couvercle à l'aide de la main gauche et appuyer sur la bague d'étanchéité de la main droite.



## Démontage et installation du bac à eau

1. Le bac à eau se trouve à l'arrière de la base de l'appareil et recueille tout débordement du bord de condensation. Il doit être installé avant la cuisson, puis vidé et rincé après chaque utilisation.
2. Tirer le bac à eau en l'éloignant de la base de l'appareil ; ne pas tirer vers le bas. Identifier les languettes sur la base de l'appareil et les rainures sur le bac à eau.
3. Aligner les rainures du bac à eau sur les languettes situées à l'arrière de la base de l'appareil et faire glisser le bac à eau pour la mettre en place.



FR

## Utiliser et entretenir le Pot intérieur

### 1. Ne pas vider

Cela peut jaunir et causer l'apparition de taches sur le fond, mais aussi le déformer si le récipient est vide sur une période prolongée.

### 2. Ne pas l'utiliser pour stocker des aliments en conserve, basiques ou acides sur une période prolongée

Bien que le Pot intérieur soit capable d'excellentes performances anticorrosion, cela peut tout de même causer de la corrosion à un certain degré, la durée suggérée de maintien au chaud ne doit pas excéder 2h.

### 3. Maintenir propre pour une meilleure durée de vie

Ne pas immerger dans l'eau pour une période prolongée.

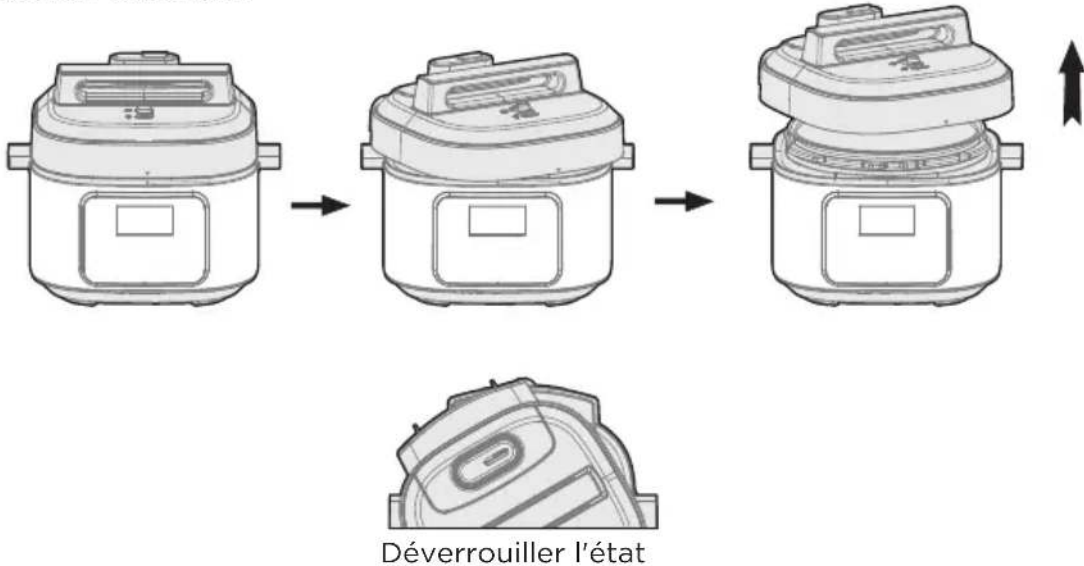
Nettoyer le Pot intérieur à l'aide de savon, d'un détergent doux ou d'eau chaude afin d'en retirer la poussière, l'huile et la saleté.

### 4. Ne pas utiliser une cuillère en métal ou un autre ustensile dur, cela pouvant endommager la surface interne du récipient.

## Préparation pour la cuisson

### 1 Ouvrir le couvercle correctement

- Tenir la poignée du couvercle supérieur, la tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre sur environ 30° jusqu'à ce que le couvercle soit déverrouillé, lever alors le couvercle supérieur.



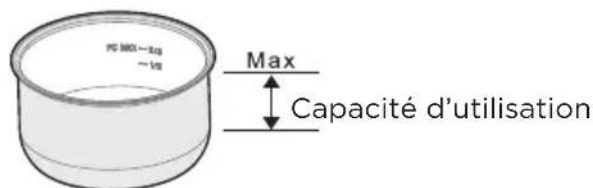
### 2 Vérifier si les pièces et accessoires du couvercle sont bien installés

- Vérifier si la valve à flotteur et la soupape d'évacuation sont coincées, vérifier aussi si le joint d'étanchéité et le couvercle de sécurité sont bien installés.

### 3 Retirer le Pot intérieur, placer les aliments et l'eau dans le Pot intérieur.

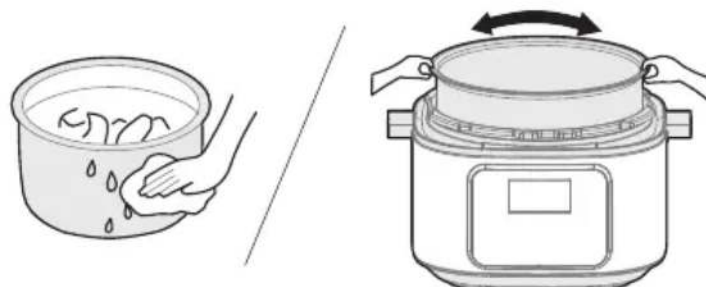
FR

- La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser le marquage Max indiqué sur le Pot intérieur.



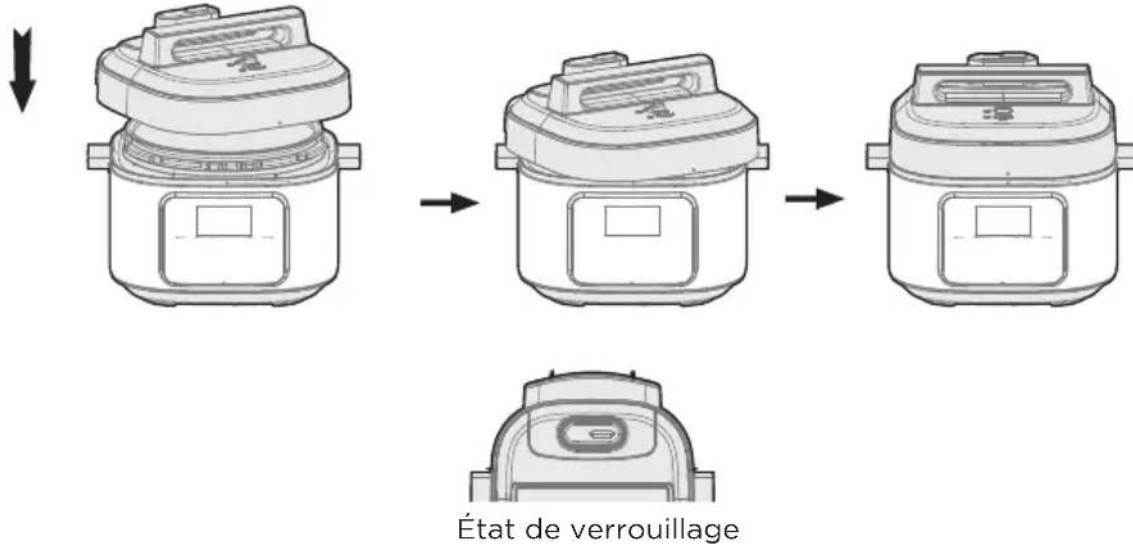
### 4 Insérer le Pot intérieur dans l'autocuiseur

- Nettoyer la surface externe du pot intérieur, aucun corps étranger ou trace d'eau ne doit se trouver sur la surface interne de l'autocuiseur électrique;
- Faire pivoter le Pot intérieur de gauche à droite afin d'assurer un bon contact avec la plaque chauffante.



## 5 Fermer le couvercle de façon sécurisée

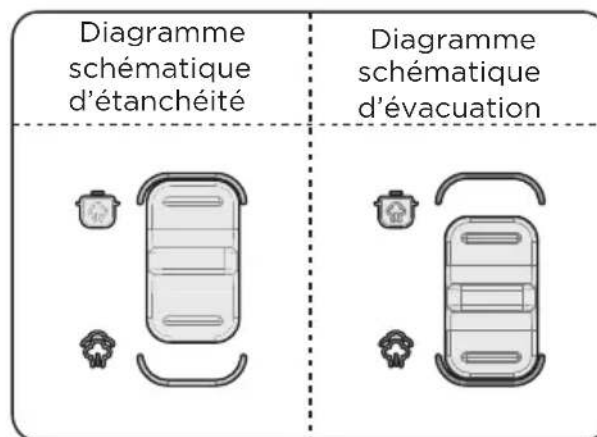
- Avant de fermer le couvercle, vérifier que le joint d'étanchéité soit bien installé.
- Tenir la poignée du couvercle supérieur, orienter le couvercle sur "Etat de Déverrouillage", poser le couvercle supérieur horizontalement sur le corps de la cuisinière, tourner le couvercle supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre sur environ 30° jusqu'à l'endroit de verrouillage comme "Etat de Verrouillage".



## 6 Placer correctement la soupape d'évacuation

- Pendant l'utilisation, merci de tourner la soupape d'évacuation sur position d'étanchéité, ce qui signifie que l'autocuiseur se maintient en état d'étanchéité;
- Pour une évacuation manuelle, merci de tourner la poignée de la soupape d'évacuation sur position d'étanchéité, l'autocuiseur se maintient en état d'évacuation; durant l'évacuation, ne pas garder les mains ou le visage devant l'orifice d'évacuation;

FR



- Vérifier si la Valve à flotteur redescend bien avant l'utilisation (avant la cuisson, la Valve à flotteur est en bas).

### ● REMARQUE

- Les illustrations sont fournies à titre indicatif, le produit réel peut différer de l'image montrée.

## Fonction générale

1. Mettre sous tension. Si les touches sont inactives lors de l'utilisation, merci de vérifier que le couvercle soit correctement mis en place et fermé, du fait que pour les produits de cette gamme, les touches ne seront pas actives si le couvercle n'est pas correctement fermé.
2. Après la cuisson, la cuisinière peut entrer automatiquement dans l'état de maintien au chaud (certaines fonctions) et l'indicateur affiche "00:00 (0 min), 00:01 (1 min)..."

## Conseil


Lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation, il est normal qu'il émette un "clic" sonore, ne vous affolez pas et soyez tranquille pendant l'utilisation.

Pour la cuisson d'une faible quantité d'aliments, il est possible que le Pot intérieur se soulève lorsque vous ouvrez le couvercle, merci alors de secouer un peu le couvercle afin de faire retomber le Pot intérieur dans l'autocuiseur, puis retirer le couvercle.

## Ouvrir le couvercle de façon sécurisée

1 Couper l'alimentation ou débrancher la prise

2 Méthode d'évacuation

A. Tourner la valve d'évacuation en position sur l'icône  , puis attendre que le flotteur descende, ce qui signifie que toute la pression a été libérée.

B. Ouvrir le couvercle.

Laisser l'autocuiseur électrique refroidir naturellement jusqu'à ce que la valve à flotteur descende.

3 Ouverture du couvercle

FR

Tourner le couvercle supérieur dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre de la main gauche, le tourner jusqu'à sa limite, lever le couvercle supérieur de la main droite pour ouvrir le couvercle.

Ne pas ouvrir le couvercle tant que la pression dans le récipient ne s'est pas complètement relâchée, ne pas forcer en ouvrant le couvercle, s'il s'avère difficile à ouvrir.

Ne pas retirer la soupape d'évacuation en la tournant.

Après la cuisson d'aliments fluides (de type porridge et soupe), ne pas tourner la soupape d'évacuation, merci de couper l'alimentation afin de permettre un refroidissement naturel, attendre que le flotteur redescende avant d'ouvrir le couvercle.

# MODE D'EMPLOI

## Fonctionnement des Pièces



		Description des fonctions
1		• Touche Cuisson lente
2		• Touche Annuler
3		• Touche Menu
4		• Touche Cuire
5		• Touche Depart differe

FR

## Instructions Générales d'Utilisation

1. Brancher le cordon d'alimentation, mettre les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle, vérifier que la soupape d'évacuation est bien scellée.

### Sélection des Fonctions :

Appuyer sur le bouton de sélection des fonctions pour choisir les fonctions souhaitées. Les fonctions sont programmées avec une durée et un niveau idéaux pour la cuisson de certains aliments.

1. Les fonctions telles que SLOW COOK, STEAM, STERILIZE, SOUS VIDE, RICE, BEAN, YOGURT et CHILI peuvent être sélectionnées à l'aide de la touche "MENU" ;
  2. La fonction PRESSURE COOK peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "PRESSURE COOK" ;
  3. La fonction SAUCE THICKEN peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "SAUCE THICKEN" ;
  4. La fonction SAUTÉ peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "SAUTÉ" ;
  5. La fonction BAKE peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "BAKE" ;
- Une fois le réglage des fonctions terminé, appuyez sur la touche "START" pour lancer la cuisson.

### Modifier le temps/la température de cuisson (Optionnel) :

1. Appuyer sur le bouton "-" ou "+" pour modifier l'heure, maintenir le bouton enfoncé pour un changement rapide.
2. Pour les fonctions SOUS VIDE, YOGURT et BAKE, vous pouvez appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage de la température ou de la durée.

### Modifier le niveau de cuisson (Optionnel) :

Après avoir sélectionné la fonction pour entrer dans l'état de réglage du temps de cuisson, vous pouvez régler le niveau de cuisson en appuyant sur la touche "LEVEL" (sauf pour les fonctions SOUS VIDE, YOGURT et BAKE) ;

### FR Réglage du DEPART DIFFERE (Optionnel) :

Une fois les paramètres de la fonction réglés, appuyer sur la touche "DELAY START" pour passer à l'état de réglage du DEPART DIFFERE. L'écran affiche alors l'heure de démarrage prédéfinie, qui peut être ajustée en appuyant sur les touches "-" et "+". Une fois le réglage effectué, appuyer sur la touche "START" pour lancer le compte à rebours du délai. Lorsque le compte à rebours atteint 0, le produit démarre la cuisson.

#### REMARQUE

DELAY START ne peut être paramétré pour les fonctions SOUS VIDE, BAKE, SAUTÉ, SAUCE THICKEN and YOGURT.

### Réglage du maintien de la chaleur (Optionnel) :

1. En mode veille, appuyer sur la touche "KEEP WARM" pour démarrer la fonction de maintien de la chaleur, et l'écran d'affichage indiquera la durée de maintien de la chaleur. Le temps de maintien de la chaleur est calculé à l'avance et la durée maximale de maintien de la chaleur est de 10 heures ;
2. Après la mise sous tension du produit et la sélection de la fonction, appuyer sur la touche "KEEP WARM" pour activer ou désactiver la phase de maintien automatique de la chaleur après la cuisson pour la fonction.

#### REMARQUE

La fonction de maintien automatique de la chaleur ne peut pas être sélectionnée pour les fonctions SOUS VIDE, YOGURT, SAUCE THICKEN, SAUTÉ and BAKE. Après la cuisson, ces fonctions passent en mode veille sans maintien automatique de la chaleur.

Appuyer sur la touche "START" pour commencer la cuisson.  
Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien de la chaleur.

#### **Touche ANNULER :**

Pendant le réglage de la fonction ou du délai, appuyer sur la touche "CANCEL" pour revenir au mode d'attente ; pendant le chauffage ou le délai d'attente, appuyer sur la touche "CANCEL" pour annuler le chauffage ou le délai et revenir au mode d'attente.

## **Logique de Fonctionnement**

#### **CUISSON LENTE:**

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "MENU" pour sélectionner la fonction " SLOW COOK ". L'indicateur " SLOW COOK " s'allume et l'écran affiche le temps et le niveau de cuisson.
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour commencer à chauffer ;
6. Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

#### **YAOURT :**

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "MENU" pour sélectionner la fonction YAOURT. L'indicateur "YOGURT" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de température ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage du niveau de température et appuyer sur la touche "+" ou "-" pour sélectionner le niveau de température correspondant ;
5. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

FR

#### **SOUS VIDE :**

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et fermer le couvercle ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "MENU" pour sélectionner la fonction SOUS VIDE.  
L'indicateur "SOUS VIDE" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage de la température de cuisson ; l'écran affiche la température de cuisson. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la température de cuisson ;
5. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

#### **CUISSON VAPEUR, STERILISATION, RIZ, HARICOTS et CHILI :**

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur, fermer le couvercle et placer la valve d'échappement en position d'étanchéité ;
2. En mode veille, le menu correspondant peut être sélectionné en appuyant sur la touche "MENU". L'indicateur de menu correspondant s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de pression de cuisson

3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de pression de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

\* Description spéciale de la fonction RIZ : Le rapport de volume recommandé entre le riz et l'eau pour la fonction RIZ est à 1 :1,2, les utilisateurs peuvent ajuster la durée et le rapport de volume entre le riz et l'eau en fonction de leurs goûts ;

#### **CUISSON SOUS PRESSION :**

1. Mettre le produit sous tension, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur, fermer le couvercle et mettre la valve d'échappement en position d'étanchéité ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "PRESSURE COOK". L'indicateur "PRESSURE COOK" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de pression de cuisson ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de pression de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, le produit se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

#### **SAUCE EPAISSE :**

1. Mettre le produit en marche, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et maintenir le couvercle ouvert ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "SAUCE THICKEN". L'indicateur "SAUCE THICKEN" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de puissance de cuisson ;
3. Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de puissance de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer le chauffage ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

#### **FR SAUTE :**

1. Mettre le produit en marche, placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur et maintenir le couvercle ouvert ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "SAUTÉ". L'indicateur "SAUTÉ" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de température ;
3. Régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches "-" et "+" ;
4. Appuyer sur la touche "LEVEL" pour régler le niveau de température de cuisson ;
5. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille ;

#### **CUIRE :**

1. Mettre l'appareil en marche et placer les ingrédients alimentaires dans le récipient intérieur ;
2. En mode veille, appuyer sur la touche "BAKE". L'indicateur "BAKE" s'allume et l'écran affiche le temps de cuisson ;
3. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur la touche "TIME/TEMP" pour passer au réglage de la température de cuisson et appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la température de cuisson ;
5. Appuyer sur la touche "START" pour démarrer la cuisson ;
6. Après la cuisson, l'appareil revient en mode veille.

## Autres Paramètres du Produit

### Modifier les paramètres en cours de route :

1. Après le démarrage de la cuisson, s'il est nécessaire de modifier les paramètres de cuisson (temps de cuisson, niveau de pression, niveau de puissance, niveau de température ou valeur de température) en cours de route, appuyer sur les touches "LEVEL", "-", "+" ou "TIME/TEMP" pour entrer dans l'état de modification des paramètres à mi-chemin et modifier les paramètres de cuisson correspondants ;
2. Une fois la modification des paramètres terminée, appuyer sur la touche "START" pour confirmer les paramètres et commencer la cuisson avec les nouveaux paramètres.

### Sauvegarde FAV - Maintien 3 sec :

1. Si le réglage de la fonction est terminé, maintenir appuyée la touche "FAV Save-Hold 3 sec" pendant 3 secondes pour ajouter la fonction et les paramètres actuels aux favoris. Une fois l'ajout réussi, l'écran affiche "SEt" pendant 3 secondes ;
2. En mode d'attente ou de sélection de fonction, si la fonction a été ajoutée aux favoris, appuyer brièvement sur la touche "FAV Save-Hold 3 sec" pour passer immédiatement à la fonction favorite correspondante et à l'état de sélection des paramètres. Appuyer ensuite sur la touche "START" pour démarrer la fonction favorite.
3. Si vous souhaitez annuler la fonction favorite, maintenir appuyée la touche "FAV Save-Hold 3 sec" pendant 3 secondes en mode veille. Une fois l'annulation réussie, l'écran affiche alternativement "No" et "SEt" pendant 3 secondes ;

### Réglage de l'unité de température :

En mode veille, maintenir appuyées les touches "-" et "+" pendant 3 secondes pour changer l'unité de température du système, l'écran affichera l'unité de température modifiée. L'unité de température du système peut être commutée entre "°C" et "°F" par l'opération ci-dessus. Une fois le réglage effectué, l'appareil se souviendra toujours de ce réglage, même en cas de mise hors tension.

FR

### Réglage du son du produit :

En mode veille, maintenir appuyées les touches "DELAY START" et "KEEP WARM" pendant 3 secondes pour régler la fonction de sourdine du système actuel. Lorsque la fonction de sourdine est activée, l'icône de sourdine s'allume sur l'écran d'affichage. Une fois le réglage terminé, le produit se souviendra toujours de ce réglage, même en cas de mise hors tension.

### Fonction de mémorisation des paramètres de menu et réglages d'usine par défaut :

1. Les paramètres de toutes les fonctions sont mémorisés après le démarrage de la cuisson. Lors de la prochaine sélection de la fonction correspondante, les paramètres de la fonction seront initialisés aux derniers paramètres mémorisés pour une utilisation rapide par les utilisateurs.
2. S'il est nécessaire de rétablir les paramètres d'usine par défaut des fonctions du produit, maintenir appuyée la touche "CANCEL" pendant 3 secondes en mode veille. Une fois l'opération réussie, tous les indicateurs clignotent 3 fois.

## Réglages des Programmes

Programme Intuitif	Pression	Plage de durée de maintien de pression	Plage de temps de cuisson	Temps de cuisson par défaut
CUISSON SOUS PRESSION	Faible: 40kPa Elevée: 80kPa	00:01-04:00	-	0:35
CHILI		00:01-04:00	-	0:25
VAPEUR		00:01-04:00	-	0:10
HARICOTS		00:01-04:00	-	0:30
RIZ		00:01-01:00	-	0:12
STERILISER		00:01-01:00	-	0:15
SOUS VIDE	Aucune pression	-	00:01-99:30	3:00
CUIRE	Aucune pression	-	00:01-01:00	0:30
SAUCE EPAISSE	Aucune pression	-	00:01-01:00	0:30
CUISSON LENTE	Aucune pression	-	00:01-24:00	6:00
SAUTE	Aucune pression	-	00:01-01:00	0:30
YAOURT	Aucune pression	-	00:01-99:30	8:00

Programme Intuitif	Incrémentation/ Décrémentation du temps de cuisson 1mi	Plage de niveau	Niveau par défaut	Plage Température	Température par défaut
CUISSON SOUS PRESSION	1min (Maintien 10min)	Bas, Elevé	Elevé	-	-
CHILI	1min (Maintien 10min)		Elevé		
VAPEUR	1min (Maintien 10min)		Elevé		
HARICOTS	1min (Maintien 10min)		Elevé		
RIZ	1min (Maintien 10min)		Bas		
STERILISER	1min (Maintien 10min)		Elevé		
SOUS VIDE	1min (Maintien 10min)	-	-	-	-
CUIRE	1min (Maintien 10min)	-	-	-	-
SAUCE EPAISSE	1min (Maintien 10min)	Bas, Moyen, Elevé	Elevé	-	-
CUISSON LENTE	1min (Maintien 10min)	Bas, Moyen, Elevé	Moyen	-	-
SAUTE	1min (Maintien 10min)	Bas, Moyen, Elevé	Elevé	-	-
YAOURT	1min (Maintien 10min)	-	-	Basse, Moyenne, Elevée	Moyenne

FR

Programme Intuitif	Plage de Température	Température par défaut	Incrémentation / Décrémenta-tion Température	Maintien au chaud automatique	Démarrage Différé
CUISSON SOUS PRESSION	-	-	-	ACTIVE Oui	
CHILI				ACTIVE	Oui
VAPEUR				ACTIVE	Oui
HARICOTS				ACTIVE	Oui
RIZ				ACTIVE	Oui
STERILISER				DESACTIVE	Oui
SOUS VIDE	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [Maintien 5°F/5°C]	N/D	Non
CUIRE	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [Maintien 10°F/5°C]	N/D	Non
SAUCE EPAISSE	-	-	-	N/D	Non
CUISSON LENTE	-	-	-	ACTIVE	Oui
SAUTE	-	-	-	N/D	Non
YAOURT	-	-	-	N/D	Non

## REMARQUE

1. Le délai par défaut est de 6:00, la plage réglable est de 0:10-24:00, et cela par étape de 0:10 (1:00 via une pression continue) ;
2. Description du Niveau : Pour la fonction de pression, il s'agit du niveau de pression ; pour la fonction sans pression (sauf Sous vide et Cuire), il s'agit du niveau de puissance ;
3. Description de la Température : pour Yaourt, Basse : 33°C ; Moyenne : 40°C ; Elevée : 83°C (le tube numérique affiche l'ébullition) ;
4. Description fonction Yaourt : Pour le niveau élevé, la durée ne peut pas être réglée et le tube numérique affiche l'ébullition ;
5. La fonction de Maintien au Chaud adopte une temporisation à l'avance, avec un incrément par minute ; lorsque le produit est en mode veille, appuyer sur la touche de maintien au chaud pour démarrer. La durée maximale de maintien au chaud est de 10 heures.
6. Saute, basse température : 120°C ; température moyenne : 150°C ; température élevée : 179°C ;
7. SAUCE THICKEN est une fonction de compte à rebours pour un plat complet, la cuisson se termine à la fin du compte à rebours.

FR

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN










Afin d'utiliser ce produit de façon sécurisée et d'optimiser sa durée de vie fonctionnelle, merci d'effectuer les vérifications et entretien nécessaires.

	SolutionsSi l'un des ca
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le câble d'alimentation et/ou la prise sont distendus, déformés, endommagés et leur couleur a changé.</li><li>• Une partie du câble d'alimentation et/ou de la prise est plus chaude.</li><li>• Le câble d'alimentation est flexible avec une alimentation électrique discontinue.</li><li>• L'autocuiseur électrique émet une chaleur anormale et génère de mauvaises odeurs.</li><li>• Un bruit ou une vibration anormal(e) se produit une fois la mise sous tension effectuée.</li></ul>	Ne plus utiliser l'appareil, et le faire réparer dans un centre de réparation agréé.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a de la poussière ou de la saleté sur la prise ou l'entrée de prise.</li></ul>	Enlever la poussière ou la saleté.

## Précautions de sécurité

Pour éviter les blessures et les pertes matérielles, veuillez à respecter les mesures de sécurité suivantes.

- Signification des marquages:

 Signifie éléments "Interdits"	 Interdiction Générale	 Démontage Interdit	 Mains Mouillées Interdites
	 Contact Interdit	 Aspersion d'Eau Interdite	
 Signifie éléments "Obligatoire"	 Doit être effectué	 Retirer la Prise d'Alimentation	

- Les dangers susceptibles d'être causés par un usage erroné si les avertissements suivants sont ignorés sont classés sur deux niveaux :



### AVERTISSEMENT

Ne pas tenir compte des consignes d'Avertissement sur les éléments chauffants, peut entraîner des blessures graves voire mortelles.

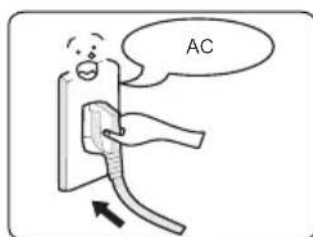


### ATTENTION

Ne pas tenir compte des consignes nécessitant l'Attention peut entraîner des blessures physiques ou des pertes matérielles.

## ⚠ AVERTISSEMENT

FR



### Utiliser une prise de courant appropriée (reportez-vous à l'étiquette)

- Ne pas utiliser un niveau de courant peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Il y a un risque d'incendie si la mauvaise prise est utilisée.

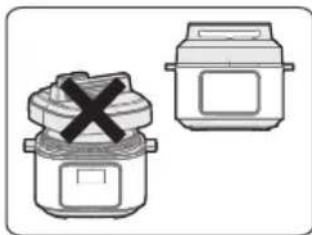


### Une prise électrique doit être utilisée seule

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

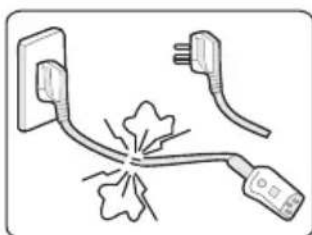


## **⚠ AVERTISSEMENT**



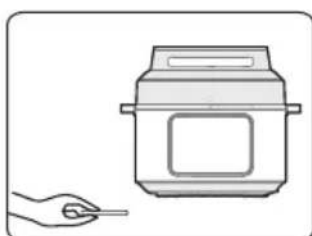
### **Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle**

- Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle pour chauffer, qui plus est, lors du processus (de mise en marche), l'utilisation d'un couvercle qui n'est pas d'origine n'est pas autorisée.
- Cela, du fait, que cela peut provoquer des chocs électriques ou des risques pour la sécurité.



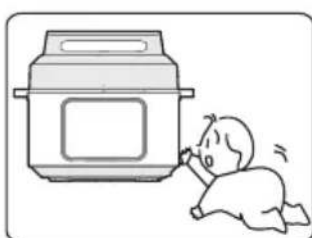
### **Ne plus utiliser le cordon d'alimentation s'il est endommagé**

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



### **Ne pas insérer d'éléments étrangers**

- Il est interdit d'insérer des copeaux de métal, des aiguilles et autres corps étrangers dans les interstices.
- Cela, du fait, que cela peut provoquer des chocs électriques ou des anomalies de mouvement.

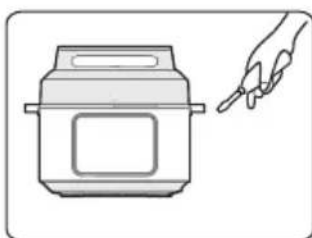


### **Placer l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants**

- Placer l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cela afin d'éviter des chocs électriques et des brûlures.

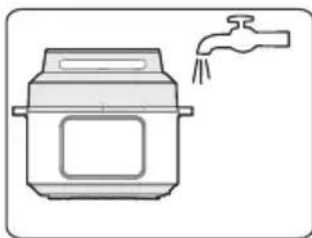


FR



### **Les modifications sont interdites**

- Toute modification ou réparation effectuée(e) par une personne n'étant pas professionnelle est interdit(e).
- Une violation de cette consigne peut causer un incendie ou un choc électrique.
- Toute réparation ou remplacement de pièces doit être effectuée par un centre de réparation agréé.



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

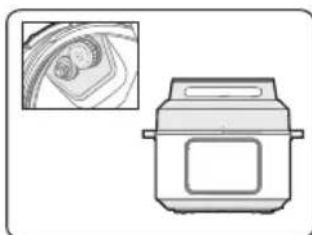
- Cela peut causer un choc électrique ou un court-circuit électrique.



## **⚠ AVERTISSEMENT**

### **Avertissement concernant l'Ouverture du couvercle**

- Lorsque l'autocuiseur électrique n'est pas utilisé, il n'y a pas de pression dans le récipient, la Valve à flotteur est abaissée;
- Lorsque l'autocuiseur électrique en cours d'utilisation, la pression monte à l'intérieur, la Valve à flotteur monte; ne pas forcer en ouvrant le couvercle avant que la pression n'ait été complètement relâchée;
- S'il s'avère difficile d'ouvrir le couvercle, merci de ne pas forcer, cela pouvant entraîner des brûlures ou des blessures physiques.

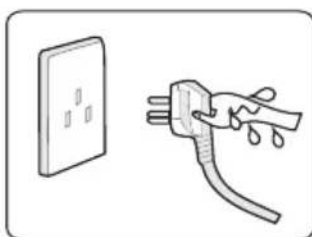


### **Vérifier périodiquement**

- S'assurer de vérifier périodiquement le couvercle de sécurité et le noyau de la soupape d'évacuation afin de vérifier qu'ils ne soient pas bloqués;
- Ne pas recouvrir la soupape d'évacuation avec un objet lourd ou la remplacer par un autre objet.

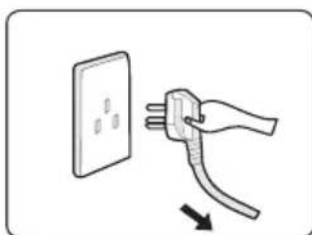


## **⚠ Attention**



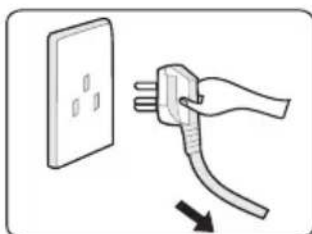
### **Ne jamais tirer sur la prise avec des mains mouillées**

- Cela, afin d'éviter un choc électrique.



### **En tirant sur la prise, il faut la pincer**

- Il faut retirer la prise en la pinçant;
- Ne pas tirer sur le cordon, cela pouvant l'endommager, causer un choc électrique ou un court-circuit.



### **Débrancher lorsque l'appareil n'est pas utilisé**

- Autrement, cela peut entraîner une fuite, un feu ou une panne.



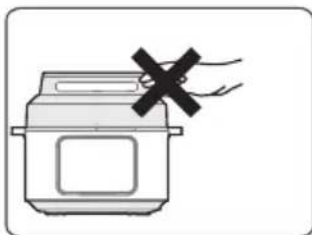
FR

**⚠ ATTENTION**



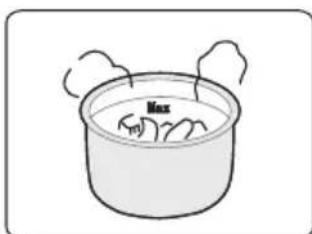
**En cours de fonctionnement, ne jamais approcher vos mains à proximité des orifices d'échappement.**

- En cours de cuisson, ne jamais approcher vos mains à proximité des orifices d'évacuation afin d'éviter les brûlures.
- En cours de cuisson, ne jamais couvrir les orifices de ventilations avec un tissu ou d'autres objets.



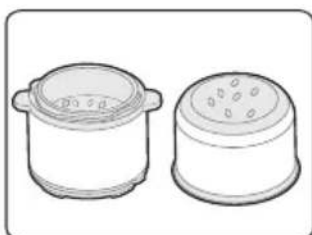
**Lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation, ne pas toucher le couvercle**

- Lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation, la température du couvercle est élevée, ne pas le toucher;
- Autrement, cela peut entraîner des brûlures.



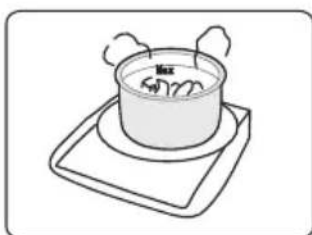
**La quantité totale d'aliment et d'eau ne doit pas excéder la valeur graduée Max**

- La quantité totale d'aliment et d'eau ne doit pas excéder la valeur graduée Max, faute de quoi, la cuisson des aliments peut être inhabituelle, ou cela peut entraîner un dysfonctionnement.



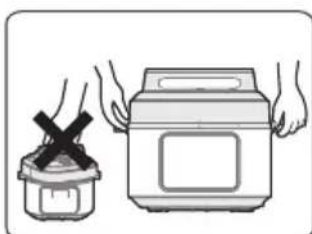
**Ne pas utiliser de récipient autre que celui prévu pour le produit**

- Lorsqu'il y a un corps étranger sur le fond du récipient et la surface de la plaque chauffante, retirer le corps étranger avant d'utiliser l'appareil.
- Autrement, cela peut causer une surchauffe et des anomalies au niveau du fonctionnement, etc.



**Ne pas placer le Pot intérieur sur un autre appareil pour la cuisson**

- Cela afin d'éviter une déformation ou une panne.
- Merci d'utiliser le Pot intérieur spécifique.



**En déplaçant le produit, merci de le porter en tenant les poignées de la partie principale**

- En déplaçant le produit, ne pas tenir directement le produit par la poignée du couvercle afin d'éviter une chute du couvercle.



FR

## **ATTENTION**

### **Ne pas utiliser le produit dans les endroits suivants**

- Ne pas utiliser sur une surface non stable;
- Ne pas utiliser à proximité d'endroits où il y a de l'eau ou du feu;
- Ne pas utiliser à proximité de murs ou de meubles;
- Ne pas utiliser dans des endroits exposés aux rayons du soleil ou des éclaboussures d'huile.
- Ne pas vous approcher du poêle afin d'éviter un incendie.



## **Environnement de stockage du produit**

- Nettoyer périodiquement l'autocuiseur et le nettoyer des traces d'huile et de saletés si l'appareil est stocké sur la table.
- Placer l'autocuiseur électrique à distance d'au moins 30 cm de tout autre appareil de cuisine.

## **Nettoyer après usage**

1. Nettoyer après chaque usage.
2. Avant le nettoyage et l'entretien, merci de débrancher l'appareil de l'alimentation et d'attendre au besoin que l'appareil refroidisse.
3. Retirer le couvercle et le Pot intérieur, nettoyer d'abord à l'aide d'un détergent, puis rincer soigneusement à l'eau, avant de sécher à l'aide d'un tissu doux.
4. Nettoyer la partie interne du couvercle à l'eau, le joint d'étanchéité, le couvercle de sécurité, le noyau de la soupape d'évacuation et la Valve à flotteur peuvent être retirés pour le nettoyage, il suffira de les réinstaller correctement et en temps voulu après le nettoyage, puis sécher la partie interne à l'aide d'un tissu.
5. Essuyer à l'aide d'un chiffon la partie principale de l'autocuiseur, à noter qu'il est interdit de faire tremper la partie principale de l'autocuiseur dans l'eau ou de l'arroser.

FR

# DÉPANNAGE

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


	Raison	Solution	Problème
Difficulté à fermer le couvercle	• Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement		• Positionner correctement le joint d'étanchéité
	• La Valve à flotteur serre la tige de poussée		• Pousser légèrement sur la tige de poussée
Difficulté à ouvrir le couvercle	• La Valve à flotteur est en position relevée		• Appuyer légèrement sur la Valve à flotteur à l'aide d'une baguette.
	• Il reste de la pression dans l'autocuiseur		• Attendre que la pression se soit complètement évacuée avant d'ouvrir le couvercle.
De la vapeur s'échappe du couvercle	• Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement		• Installer correctement le joint d'étanchéité
	• Il y a des restes alimentaires sur le joint d'étanchéité		• Nettoyer le joint d'étanchéité
	• Joint d'étanchéité endommagé		• Remplacer le joint d'étanchéité
	• Le couvercle n'est pas bien fermé		• Fermer le couvercle correctement
De la vapeur s'échappe de la Valve à flotteur	• Il y a des restes alimentaires sur le joint de la Valve à flotteur		• Nettoyer le joint de la Valve à flotteur
	• Le joint de la Valve à flotteur est usé		• Remplacer le joint de la Valve à flotteur
Impossible de faire monter la Valve à flotteur	• La quantité d'eau et d'aliments dans le Pot intérieur est insuffisante		• Ajouter de l'eau et des aliments suivant la recette
	• De la vapeur s'échappe du couvercle ou de la soupape d'évacuation		• Expédier le produit au centre de maintenance pour réparation

			Problème R
De la vapeur s'échappe de façon ininterrompue de la soupape d'évacuation		• La soupape d'évacuation n'est pas sur position étanche	• Tourner la soupape d'évacuation sur position étanche
		• Panne du contrôle de la pression	• Expédier le produit au centre de maintenance pour réparation
L'indicateur d'alimentation ne s'allume pas		• Mauvais contact avec la prise d'alimentation	• Merci de vérifier la prise d'alimentation
Ensemble des indicateurs lumineux	L'écran d'affichage affiche E1	• Panne du capteur du fond	• Expédier le produit au centre de maintenance pour réparation
	L'écran d'affichage affiche E2		
	L'écran d'affichage affiche E8	• Panne du pressostat	• Expédier le produit au centre de maintenance pour réparation
	L'écran d'affichage affiche EU	• Une exception dans la réception ou l'envoi d'informations pendant la production	• Expédier le produit au centre de maintenance pour réparation
Affichages auto diagnostiques	L'écran d'affichage affiche noPr	• Panne du pressostat	• Ajouter au moins 375 ml (1,5 tasse) d'un liquide léger dans la marmite intérieure.
	L'écran d'affichage affiche PrSE	• Pression excessive	• Si la pression ne s'est pas totalement relâchée au bout de 60 minutes, contacter l'Equipe d'Assistance à la Clientèle.
Le riz est à moitié cuit ou trop dur		• Quantité d'eau insuffisante	• Ajouter autant d'eau que nécessaire
		• Le couvercle a été ouvert prématurément	• Une fois le cycle de cuisson terminé, laisser le couvercle fermé 5 minutes de plus.
Le riz est trop mou		• Il y a trop d'eau	• Retirer autant d'eau que nécessaire

FR

— Si après vérification de la liste ci-dessus, la panne persiste, merci de contacter notre centre de service agréé pour réparation.

# MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo  , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droits d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

Ce manuel est créé par Midea et Midea s'en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou individu ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

# ELIMINATION ET RECYCLAGE

## Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



## Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

FR

1. 00:00 Indique l'heure

2. Informations sur le produit pour la consommation d'électricité et le temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable : Mode veille : 0,8 W

Le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode de faible consommation applicable : 5 secondes.

## Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



# AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com**.

# GARANTIE / SERVICE

Nous vous félicitons pour votre nouvel appareil et sommes convaincus que vous serez satisfaits et que cet appareil moderne vous satisfera.

Toutefois, si vous constatez un motif de réclamation, merci de nous contacter :

Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

En cas de panne technique, indiquer votre adresse exacte, votre numéro de téléphone, le numéro du contrat de vente et le type d'appareil (d'après la plaque signalétique de l'appareil).

Une description précise de la panne vous permet d'économiser du temps et de l'argent. Pour toute question particulière, merci de contacter le service clientèle.

## **Avant d'appeler le service d'assistance :**

Merci de vérifier s'il s'agit d'une erreur de fonctionnement ou d'une cause qui n'a rien à voir avec le fonctionnement de votre appareil.

Respecter les remarques figurant dans le manuel d'utilisation et vérifier si :

- La fiche d'alimentation est branchée
- La fiche d'alimentation est endommagée
- L'alimentation électrique est disponible

## **Modalités de garantie**

Cet appareil a été fabriqué et testé selon les méthodes les plus modernes. Le vendeur garantit un matériel irréprochable et une fabrication correcte pendant une période de 24 mois à compter de la date de vente à l'utilisateur final. L'appareil ne convient pas à un usage commercial.

Le droit à la garantie s'éteint en cas d'intervention de l'acheteur ou d'un tiers. Les dommages causés par une manipulation ou une utilisation incorrecte, une installation ou un stockage incorrect, un raccordement ou une installation incorrects ainsi qu'un cas de force majeure ou d'autres facteurs externes ne sont pas couverts par la présente garantie.

FR

En cas de réclamation, le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations aux pièces défectueuses ou de remplacer ou d'échanger l'appareil.

Ce n'est que si la réparation ou le remplacement de l'appareil ne permet pas d'atteindre l'utilisation prévue de l'appareil que l'acheteur peut exiger une réduction du prix d'achat ou la résiliation du contrat d'achat dans les 6 mois suivant la date d'achat.

Les demandes de dommages et intérêts, y compris les dommages consécutifs, sont exclues à moins qu'elles ne soient fondées sur une intention ou une négligence grave.

Le droit à la garantie n'existe que sur présentation du produit et de la facture d'achat.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozzi laan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands

## AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

# CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS .....	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	02
ESPECIFICACIONES .....	06
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	07
GUÍA DE INICIO RÁPIDO .....	08
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO .....	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	26
MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL .....	28
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE .....	29
AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS .....	30
GARANTÍA / SERVICIO .....	31

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

## Simbología



### **Peligro**

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.



### **Advertencia de tensión eléctrica**

Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



### **Advertencia**

Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



### **Precaución**

Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



### **Atención**

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



### **Respetar las instrucciones**

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

SP

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ⚠ ADVERTENCIA

- Lea todas las instrucciones
- Este aparato es solo para uso doméstico. No utilizar al aire libre.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico o estén supervisados por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños;
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato;
- Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Granjas;
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Ambientes de tipo alojamiento y desayuno;
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, mantenerlo o reubicarlo y siempre que no esté en uso;
- No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.

SP

- El regulador de presión que permite el escape de vapor debe verificarse regularmente para asegurarse de que no esté bloqueado.
- El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso, no tocar.
- Advertencia: evite derrames en el conector.
- Advertencia: el mal uso puede causar posibles lesiones;
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- Mueva la olla a presión bajo la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Use las manijas y las perillas. Si es necesario, use protección.
- No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- No utilice la olla a presión para un fin distinto al que está destinada.
- Este aparato cocina bajo presión. Puede quemarse como resultado del uso inapropiado de la olla a presión. Asegúrese de que la cocina esté bien cerrada antes de aplicar calor, consulte las Instrucciones de uso.
- Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No abra antes de asegurarse de que su presión interna haya caído por completo. Consulte las Instrucciones de uso.
- Nunca use su olla a presión sin agregar agua o alimentos, ya que la dañaría seriamente.
- No llene la olla más allá de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad.

SP

- Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne que tiene la piel hinchada; se podría escaldar.
  - Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
  - Antes de cada uso, verifique que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las instrucciones de uso.
  - Nunca use la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos a baja o poca profundidad.
  - 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, use un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicado como compatible.
  - Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio técnico autorizado.
- CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

SP

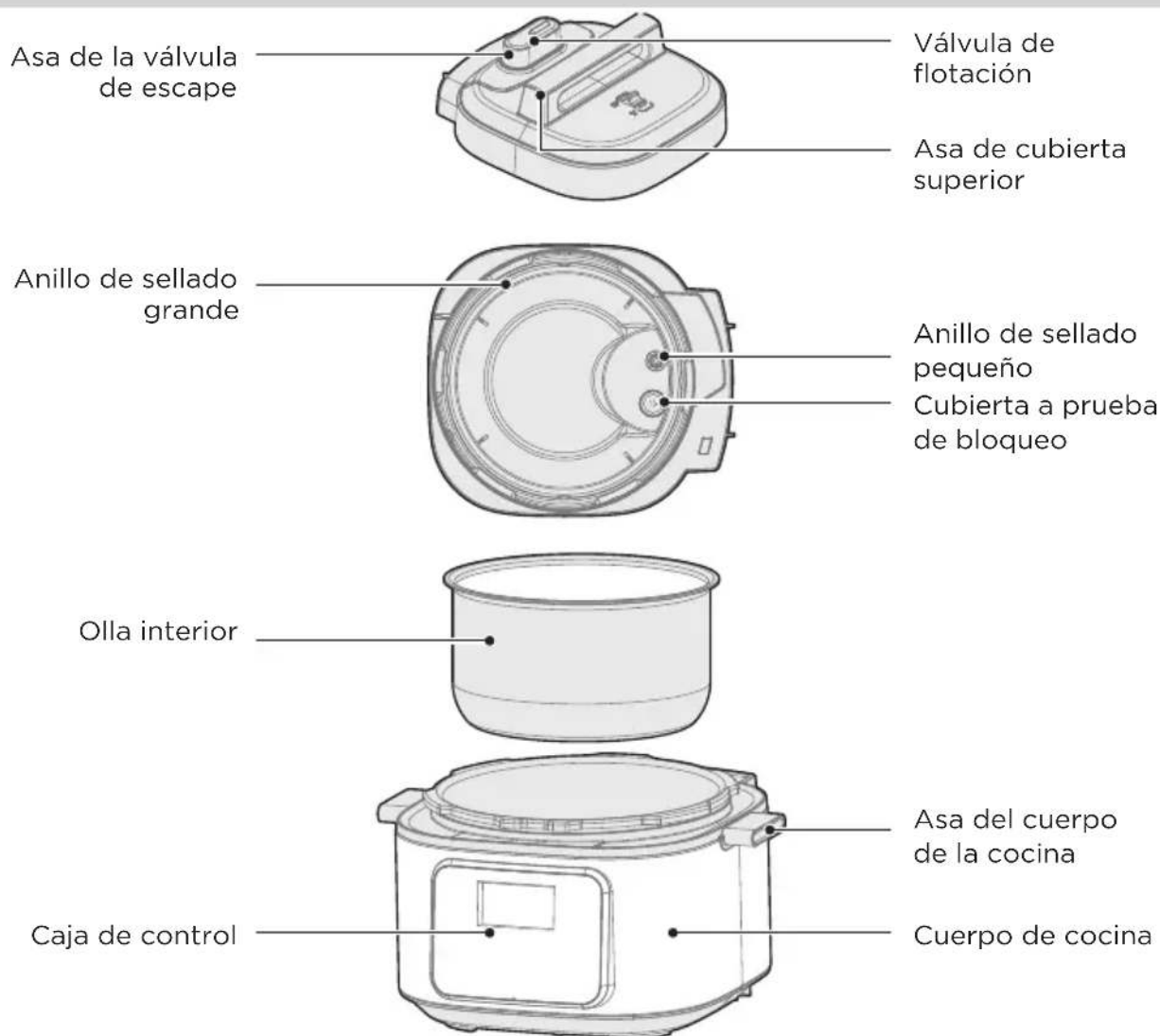
# ESPECIFICACIONES

<b>Modelo del producto</b>	<b>MPC602SBMK</b>
Capacidad	6,0L
Suministro eléctrico	220-240V~ 50/60Hz
Potencia nominal	1500W
Presión de trabajo	40/80kPa
Temperatura de mantenimiento	60°C-80°C

---

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Estructura del producto



## Lista de partes



Cuchara



Cuchara sopera



Taza de medir



Manual de usuario



Caja de agua



Vaporera

### NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

# GUÍA DE INICIO RÁPIDO

## Consejos:

- Mueva el producto con el asa del cuerpo de la cocina;
- Retire el agua de la cubierta de la carcasa con un paño.

## NOTA

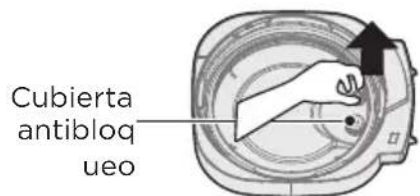
- Válvula de escape: Saque la válvula de escape de la tapa. Limpie el lado interno de la válvula de escape y la válvula de escape y la válvula de flotación de la tapa con un cepillo y un paño al menos una vez al mes.
- Puerta de sellado: Elimine el aceite y la suciedad de la compuerta de sellado con detergente y cepillo.
- Caja de agua: Después de cocinar, el vapor puede permanecer en la caja de agua de la olla externa como agua. El agua en la caja debe eliminarse para evitar malos olores, límpiela con un paño limpio.

## Desmontar e instalar la cubierta antibloqueo, los anillos de sellado y la caja de agua:

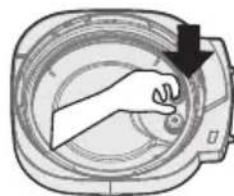
Verifique que el anillo de sellado y la cubierta antibloqueo estén correctamente instalados en la tapa superior antes de cada uso.

### Desmontar e instalar la cubierta antibloqueo

1. Verifique que el anillo de sellado y la cubierta antibloqueo estén correctamente instalados en la tapa superior antes de cada uso.



Desmontar  
Tirar hacia arriba

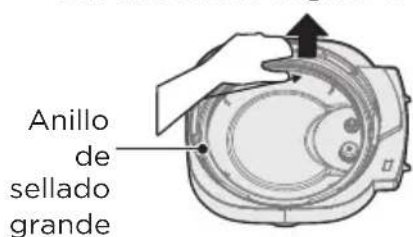


Instalar  
Presionar hacia abajo para instalar

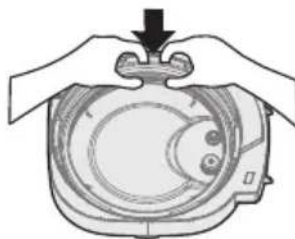
SP

### Desmontar e instalar el anillo de sellado grande

1. No tire del anillo de sellado; de lo contrario, podría deformarse y afectar el sellado y la presión.
2. No use un anillo de sellado dañado; reemplácelo en un centro de servicio técnico autorizado.
3. Coloque el anillo de sellado sobre su soporte y presione firmemente para hacerlo encajar en su lugar. Presione bien para evitar pliegues. Cuando esté correctamente instalado, el anillo de sellado quedará ajustado detrás del soporte del mismo y no debería salirse al girar la tapa.



Desmontar  
Tirar hacia arriba



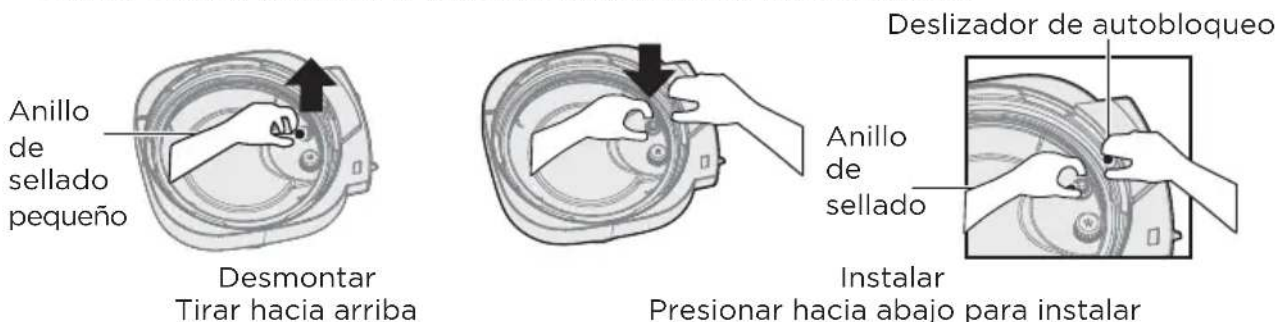
Instalar  
Presionar hacia abajo para instalar



Incorrecto

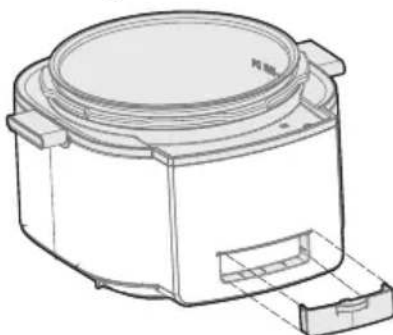
### Desmontar e instalar el anillo de sellado pequeño

1. No tire del anillo de sellado; de lo contrario, podría deformarse y afectar el sellado y la presión.
2. Instale el anillo de sellado cuando la válvula de flotador **esté en posición baja**.  
**Presione el deslizador de autobloqueo** con la mano izquierda, luego gire la tapa con la misma mano y presione el anillo de sellado con la mano derecha.



### Desmontar e instalar la caja de agua

1. La caja de agua se encuentra en la parte trasera de la base del aparato y recoge el exceso de condensación.  
Debe instalarse antes de cocinar y vaciarse y enjuagarse después de cada uso.
2. Tire de la caja de agua alejándola de la base del aparato; no tire hacia abajo.  
Observe las lengüetas en la base del aparato y las ranuras en la caja de agua.
3. Alinee las ranuras de la caja de agua con las lengüetas en la parte trasera de la base del aparato y deslice la caja en su lugar.



SP

## Use y mantenga la olla interior

### 1. No vaciar

Puede causar amarilleo y manchado en la olla interna o un fondo distorsionado si está vacía durante mucho tiempo.

### 2. No use para almacenar el ácido, el álcali y los alimentos conservados durante mucho tiempo

Aunque la olla interior tiene un excelente rendimiento anticorrosivo, puede causar una corrosión de cierto grado. El tiempo sugerido para mantener el calor no debe exceder las 2 h.

### 3. Mantenga limpia para prolongar la vida útil.

No la sumerja en agua durante mucho tiempo.

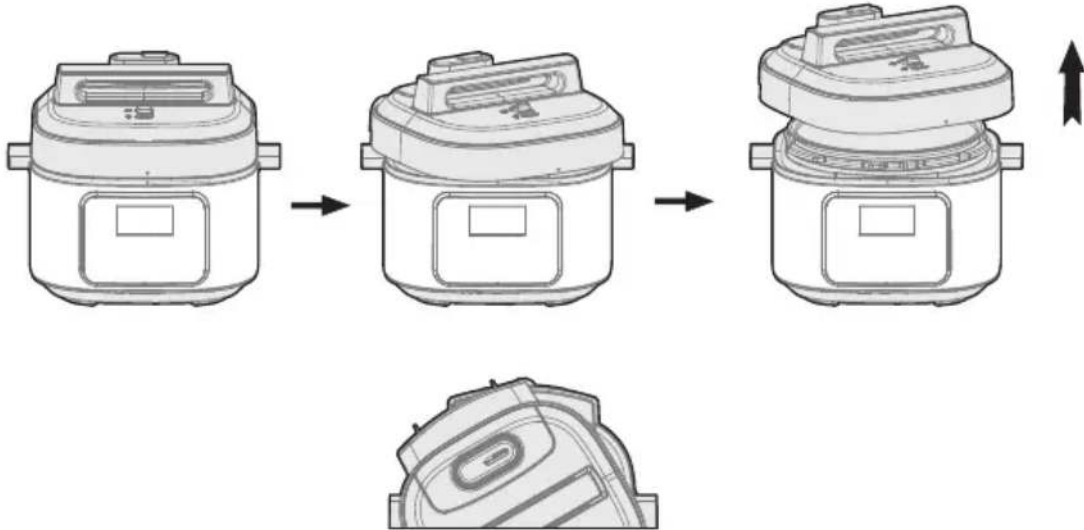
Limpie la olla interior con jabón, detergente suave o agua tibia para eliminar el polvo, el aceite y la suciedad.

### 4. No use una pala de metal u otra herramienta dura, de lo contrario dañará la superficie interna de la olla.

## Prepárese para cocinar

### 1 Apertura de la tapa correctamente

- Sujete el asa de la tapa superior, gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj unos 30° hasta que la tapa quede desbloqueada y, a continuación, levántela.



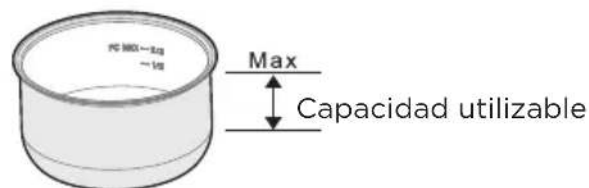
Modalidad de desbloqueo

### 2 Compruebe si las partes y accesorios de la tapa están bien instalados

- Compruebe si la válvula flotante y la válvula de escape están atascadas, confirme si el anillo de sellado y la cubierta a prueba de bloqueo están bien instalados.

### 3. Sacar la olla interior, coloca los alimentos y el agua en la olla interior.

- La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder el máximo marcado en la olla interior.



SP

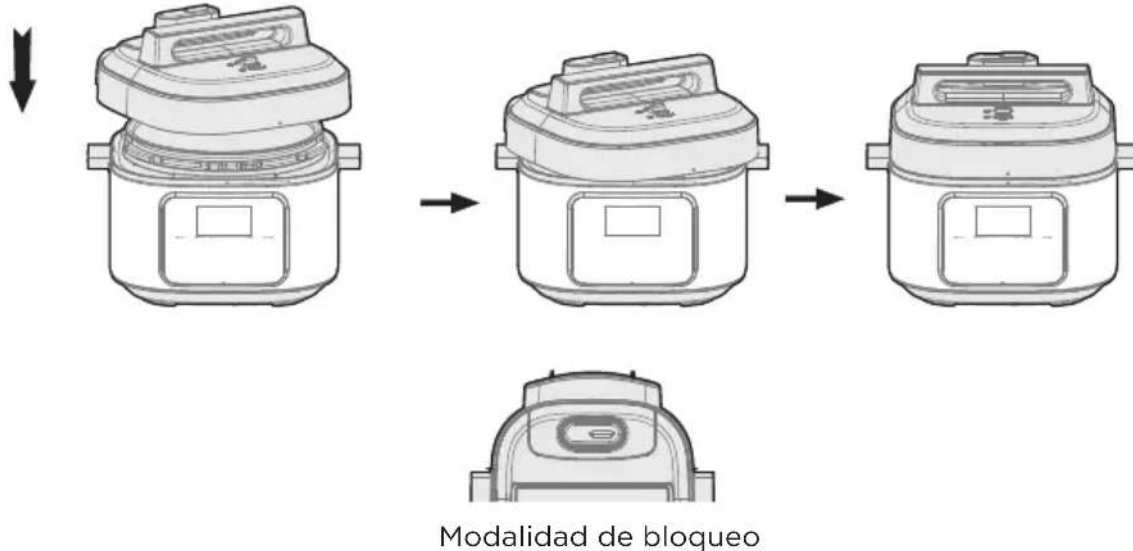
### 4 Coloque la olla interior en la olla

- Para limpiar la superficie externa de la olla interna, no se permiten objetos extraños ni agua en la superficie interna de la olla a presión eléctrica;
- Gire la olla interior a izquierda y derecha para garantizar un buen contacto con la placa calefactora.



## 5 Cierre la tapa de forma segura

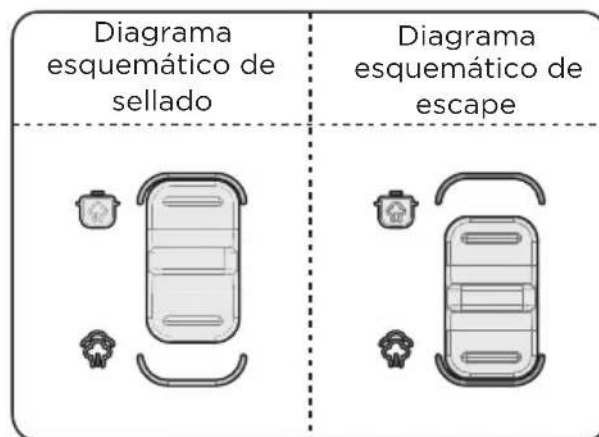
- Antes de cerrar la tapa, verifique que el anillo de sellado está bien instalado.
- Sujete el asa de la tapa superior, apunte la tapa en la "modalidad de desbloqueo", coloque la tapa superior horizontalmente sobre el cuerpo de la cocina, gire la tapa superior en el sentido de las agujas del reloj en unos 30° hasta el lugar de bloqueo como "modalidad de bloqueo".



## 6 Coloque bien la válvula de escape

- Cuando trabaje, gire la válvula de escape al lugar de sellado, lo que significa que la olla a presión eléctrica se mantiene en estado de sellado;
- Para el escape manual, gire el asa de la válvula de escape hacia el lugar de escape. La olla a presión eléctrica se mantiene en el estado de escape;

SP



- Compruebe si la válvula del flotador cae antes del funcionamiento (antes de calentar, la válvula del flotador está abajo).

### ● NOTA

- (Las imágenes son sólo de referencia, el producto real puede diferir de la imagen mostrada)


## Función general

1. Encienda Si los botones están inactivos durante el uso, confirme si la tapa está cerrada en el lugar correcto, los botones están inactivos si la tapa no está cerrada correctamente para el producto de esta serie.
2. Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el estado de mantener caliente (Alguna función). Y el indicador muestra "00:00 (0 min), 00:01 (1 min)..."

## Consejos:

- Cuando la cocina está funcionando, es normal que haga un sonido de chasquido.
- Para cocinar una pequeña cantidad de alimentos, es posible que la olla interior se levante al abrir la tapa. Agite la tapa para dejar caer la olla interior en el cuerpo de la cocina y luego retire la tapa.

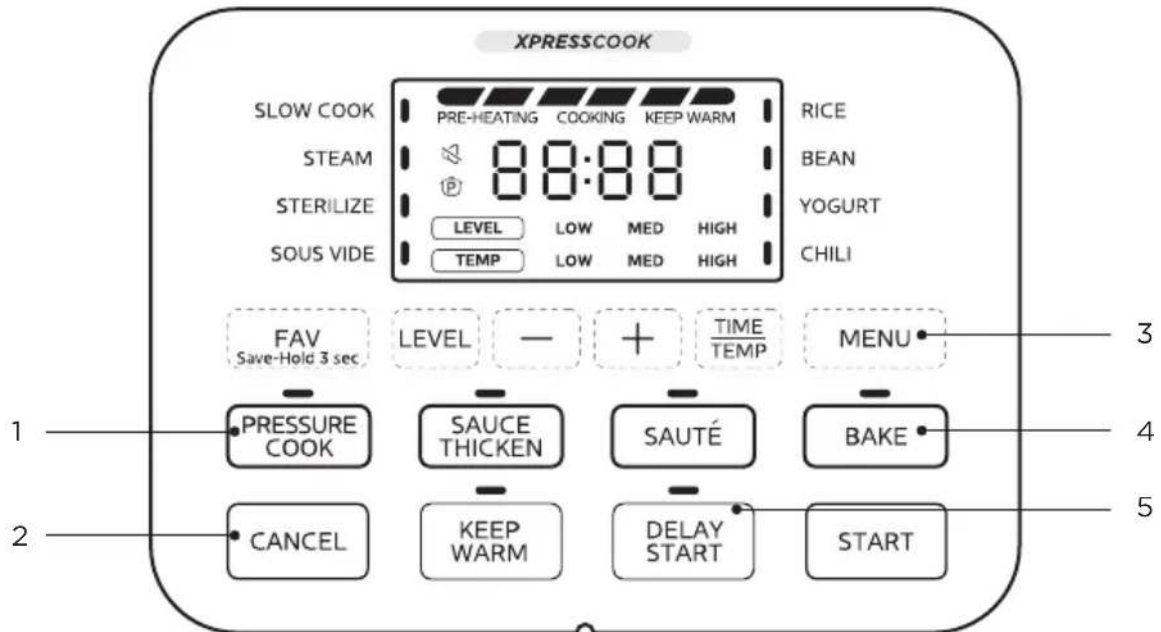
## Abra la tapa de forma segura



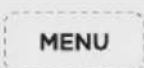


- 1 Corte la fuente de alimentación o quite el enchufe
2. Método de escape
  - A. Abra rápidamente la tapa (Para alimentos no líquidos)  
Gire la válvula de escape a la posición de escape, pulse el botón de liberación de vapor "  " hasta que la válvula de flotador baje.
  - B. Generalmente abra la tapa  
Mantenga la olla a presión eléctrica fría naturalmente hasta que la válvula del flotador caiga.
- 3 Abre la tapa  
Gire la tapa superior a la izquierda con la mano izquierda, gírela hacia el lugar límite de la tapa abierta, levante la tapa superior con la mano derecha para abrir la tapa.  
No abra la tapa antes de que la presión en la olla se haya liberado por completo, no abra la tapa bruscamente si es difícil de abrir.  
No tire de la válvula de escape cuando la gire.  
Después de cocinar alimentos fluidos (gachas y sopa), no gire la válvula de escape, corte la fuente de alimentación para que se enfríe naturalmente hasta que el flotador caiga antes de abrir la tapa.  
Después de cocinar una gran cantidad de alimentos, no agote inmediatamente, se sugiere mantener el calor durante un momento antes de abrir la tapa.

SP

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## Panel de control



		Descripción de la función
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botón para cocinar a presión</li> </ul>
2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botón para cancelar</li> </ul>
3		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botón para acceder al Menú</li> </ul>
4		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botón para hornear</li> </ul>
5		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botón de inicio programado</li> </ul>

SP

## Instrucciones generales de funcionamiento

1. Enchufe el cable de alimentación, coloque los ingredientes en la olla interna y cierre la tapa, asegurándose de que la válvula de escape esté en la posición de sellado.

### Selección de funciones:

Presione el botón de selección de funciones para elegir las funciones deseadas. Las funciones están programadas con un tiempo y nivel ideales para cocinar ciertos alimentos.

1. Funciones como SLOW COOK, STEAM, STERILIZE, SOUS VIDE, RICE, BEAN se pueden seleccionar a través del botón "MENU".  
Las funciones YOGURT y CHILI se pueden seleccionar a través el botón "MENU".
2. La función PRESSURE COOK se puede seleccionar presionando el botón "PRESSURE COOK".
3. La función SAUCE THICKEN se puede seleccionar presionando el botón "SAUCE THICKEN".
4. La función SAUTÉ se puede seleccionar presionando el botón "SAUTÉ".
5. La función BAKE se puede seleccionar presionando el botón "BAKE".

### Cambio opcional del tiempo/temperatura de cocción:

1. Presione el botón "-" o "+" para cambiar el tiempo, mantenga presionado el botón para un cambio rápido.
2. Para las funciones SOUS VIDE, YOGURT y BAKE, puede presionar el botón "TIME/TEMP" para cambiar entre la configuración de temperatura o tiempo.

### Cambio opcional del nivel de cocción:

Después de seleccionar la función para ingresar a la modalidad de configuración del tiempo de cocción, puede ajustar el nivel de cocción presionando el botón "LEVEL" (excepto para las funciones SOUS VIDE, YOGURT y BAKE).

### Configuración opcional del INICIO PROGRAMADO:

Después de configurar los parámetros de la función, presione el botón "DELAY START" para ingresar a la modalidad de configuración de inicio programado. En esta modalidad, la pantalla muestra la hora de inicio preestablecida, que se puede ajustar presionando los botones "-" y "+". Después de configurar, presione el botón "START" para iniciar la cuenta regresiva del inicio programado. Cuando llega a 0, el producto comienza a cocinar.

### NOTA

La función de inicio programado no se puede configurar para las funciones SOUS VIDE, BAKE, SAUTÉ, SAUCE THICKEN y YOGURT.

### Configuración opcional para la preservación del calor:

1. En la modalidad de espera, presione el botón "KEEP WARM" para comenzar la preservación del calor y la pantalla mostrará el tiempo de preservación del calor. El tiempo de preservación del calor adopta el cronometraje hacia adelante y la duración máxima de preservación del calor es de 10 horas.
2. Después de encender el producto y seleccionar la función, presione el botón "KEEP WARM" para habilitar o deshabilitar la etapa de preservación automática del calor después de cocinar para la función.

### NOTA

La preservación automática del calor no se puede seleccionar para las funciones SOUS VIDE, YOGURT, SAUCE THICKEN, SAUTÉ y BAKE. Después de cocinar, estas funciones ingresan a la modalidad de espera sin preservación automática del calor.

Presione el botón "START" para comenzar a cocinar. Después de cocinar, el producto inicia automáticamente la función para mantener caliente la comida.

### **Botón CANCELAR:**

En el proceso de configuración de la función o configuración del inicio programado, presione el botón "CANCEL" para volver a la modalidad de espera; en el proceso de calentamiento o espera programada, presione el botón "CANCEL" para cancelar cualquiera de esas funciones y volver a la modalidad de espera.

## **Lógica de operación funcional**

### **COCCIÓN LENTA:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna y cierre la tapa.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "MENU" para seleccionar la función "SLOW COOK". El indicador de "SLOW COOK" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el nivel de temperatura.
3. Presione "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón "LEVEL" para configurar el nivel de cocción.
5. Presione el botón "START" para comenzar a calentar.
6. Después de cocinar, el producto comienza automáticamente a mantener caliente la comida.

### **YOGUR:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna y cierre la tapa.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "MENU" para seleccionar la función "YOGURT". El indicador de "YOGURT" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el nivel de temperatura.
3. Presione "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón "TIME/TEMP" para cambiar a la modalidad de configuración del nivel de temperatura y presione el botón "+" o "-" para seleccionar el nivel de temperatura correspondiente.
5. Presione el botón "START" para comenzar a calentar.
6. Después de cocinar, el producto volverá a la modalidad de espera.

### **COCCIÓN AL VACÍO:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna y cierre la tapa.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "MENU" para seleccionar la función "SOUS VIDE".  
El indicador de "SOUS VIDE" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción.
3. Presione "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón "TIME/TEMP" para cambiar a la modalidad de configuración de la temperatura de cocción. La pantalla mostrará la temperatura de cocción. Presione el botón "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocción.
5. Presione el botón "START" para comenzar a calentar.
6. Después de cocinar, el producto volverá a la modalidad de espera.

### **COCINAR AL VAPOR, ESTERILIZAR, ARROZ, FRIJOLES Y CHILE:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna, cierre la tapa y gire la válvula de escape a la posición de sellado.
2. En la modalidad de espera, puede seleccionar el menú correspondiente presionando el botón "MENU". El indicador del menú correspondiente se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el nivel de presión de cocción.
3. Presione "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón "LEVEL" para configurar el nivel presión de cocción.
5. Presione el botón "START" para comenzar a cocinar.
6. Después de cocinar, el producto comienza automáticamente a mantener la comida caliente.

\* Descripción especial de la función RICE: La proporción recomendada de volumen de arroz a agua para la función RICE es de 1:1.2. Los usuarios pueden ajustar el tiempo y la proporción de volumen de arroz a agua según sus preferencias.

**COCCIÓN A PRESIÓN:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna, cierre la tapa y gire la válvula de escape a la posición de sellado.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "PRESSURE COOK". El indicador de "PRESSURE COOK" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el nivel de presión de cocción.
3. Presione "+" o "-" para ajustar el tiempo.
4. Presione el botón "LEVEL" para configurar el nivel presión de cocción.
5. Presione el botón "START" para comenzar a cocinar.
6. Después de cocinar, el producto comienza automáticamente a mantener la comida caliente.

**ESPESTAR SALSAS:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna y mantenga la tapa abierta.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "SAUCE THICKEN". El indicador de "SAUCE THICKEN" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el nivel de potencia de cocción.
3. Presione "+" o "-" para ajustar el tiempo.
4. Presione el botón "LEVEL" para ajustar el nivel de potencia de cocción.
5. Presione el botón "START" para comenzar a calentar.
6. Después de cocinar, el producto volverá a la modalidad de espera.

**SALTEAR:**

1. Encienda el producto, coloque los ingredientes en la olla interna y mantenga la tapa abierta.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "SAUTÉ". El indicador de "SAUTÉ" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el nivel de temperatura.
3. Configure el tiempo de cocción presionando los botones "-" y "+".
4. Presione el botón "LEVEL" para ajustar el nivel de temperatura de cocción.
5. Luego presione el botón "START" para comenzar a cocinar.
6. Después de cocinar, el producto volverá a la modalidad de espera.

**HORNEAR:**

1. Encienda el producto y coloque los ingredientes en la olla interna.
2. En la modalidad de espera, presione el botón "BAKE". El indicador de "BAKE" se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo de cocción.
3. Presione "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón "TIME/TEMP" para cambiar a la modalidad de configuración de la temperatura de cocción y presione el botón "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocción.
5. Presione el botón "START" para comenzar a cocinar.
6. Después de cocinar, el producto volverá a la modalidad de espera.

SP

## Otros ajustes del producto

### Modificar parámetros a mitad de la cocción:

1. Después de comenzar a cocinar, si es necesario modificar los parámetros de cocción (tiempo de cocción, nivel de presión, nivel de potencia, nivel de temperatura o valor de temperatura) a mitad de la cocción, presione los botones "LEVEL", "-", "+" o "TIME/TEMP" para ingresar a la modalidad de modificación de parámetros a mitad de la cocción y cambiar los que correspondan.
2. Después de completar la modificación de los parámetros, presione el botón "START" para confirmar y comenzar a cocinar con los nuevos.

### Guardar en favoritos:

1. Durante el proceso de configuración de la función, si la configuración se ha completado, mantenga presionado el botón "FAV Save-Hold 3 sec" durante 3 segundos para agregar la función y los parámetros actuales a favoritos. Después de agregar con éxito, la pantalla mostrará "SEt" durante 3 segundos.
2. En la modalidad de espera o en la de selección de función, si la función se ha agregado a favoritos, presione brevemente el botón "FAV Save-Hold 3 sec" para pasar inmediatamente a la modalidad de selección de la función y los parámetros favoritos correspondientes. Luego presione el botón "START" para iniciar la función favorita.
3. Si necesita cancelar la función favorita, mantenga presionado el botón "FAV Save-Hold 3 sec" durante 3 segundos en la modalidad de espera. Después de cancelar con éxito, la pantalla alternará entre mostrar "No" y "SEt" durante 3 segundos.

### Configuración de la unidad de temperatura:

En la modalidad de espera, mantenga presionados los botones "-" y "+" durante 3 segundos para cambiar la unidad de temperatura del sistema actual, y la pantalla mostrará la unidad de temperatura cambiada. La unidad de temperatura del sistema puede cambiarse entre "°C" y "°F" mediante la operación anterior. Después de completar la configuración, el producto recordará siempre esta configuración, incluso en caso de apagado.

SP

### Configuración del sonido del producto:

En la modalidad de espera, mantenga presionados los botones "DELAY START" y "KEEP WARM" durante 3 segundos para configurar la función de silencio del sistema actual. Cuando la función de silencio esté activada, el icono de silencio en la pantalla se iluminará. Después de completar la configuración, el producto recordará siempre esta configuración, incluso en caso de apagado.

### Función de memoria de parámetros del menú y configuración predeterminada de fábrica:

1. Los parámetros de todas las funciones se memorizarán después de que comience la cocción. Cuando se seleccione la función correspondiente la próxima vez, los parámetros de la función se inicializarán con los últimos parámetros memorizados para un uso rápido por parte de los usuarios.
2. Si es necesario restaurar las funciones del producto a la configuración predeterminada de fábrica, mantenga presionado el botón "CANCEL" durante 3 segundos en la modalidad de espera. Después de la operación exitosa, todos los indicadores parpadearán 3 veces.

## Ajustes del programa

Programa inteligente	Presión	Rango de tiempo de mantenimiento de presión	Rango de tiempo de cocción	Tiempo de cocción predeterminado
COCCIÓN A PRESIÓN	Baja: 40kPa Alta: 80kPa	00:01-04:00	-	0:35
CHILE		00:01-04:00	-	0:25
AL VAPOR		00:01-04:00	-	0:10
FRIJOLES		00:01-04:00	-	0:30
ARROZ		00:01-01:00	-	0:12
ESTERILIZAR		00:01-01:00	-	0:15
COCCIÓN AL VACÍO	Sin presión	-	00:01-99:30	3:00
HORNEAR	Sin presión	-	00:01-01:00	0:30
ESPESAR SALSA	Sin presión	-	00:01-01:00	0:30
COCCIÓN LENTA	Sin presión	-	00:01-24:00	6:00
SALTEAR	Sin presión	-	00:01-01:00	0:30
YOGUR	Sin presión	-	00:01-99:30	8:00

Programa inteligente	Aumento/Disminución de tiempo de cocción	Rango de nivel	Nivel predeterminado	Rango de temperatura	Temperatura predeterminada
COCCIÓN A PRESIÓN	1min (Mantener 10min)	Bajo, Alto -	Alto		-
CHILE	1min (Mantener 10min)		Alto		
AL VAPOR	1min (Mantener 10min)		Alto		
FRIJOLES	1min (Mantener 10min)		Alto		
ARROZ	1min (Mantener 10min)		Bajo		
ESTERILIZAR	1min (Mantener 10min)		Alto		
COCCIÓN AL VACÍO	1min (Mantener 10min)	-	-	-	-
HORNEAR	1min (Mantener 10min)	-	-	-	-
ESPESAR SALSA	1min (Mantener 10min)	Bajo, Medio, Alto	Alto	-	-
COCCIÓN LENTA	1min (Mantener 10min)	Bajo, Medio, Alto	Medio	-	-
SALTEAR	1min (Mantener 10min)	Bajo, Medio, Alto	Alto	-	-
YOGUR	1min (Mantener 10min)	-	-	Bajo, Medio, Alto	Medio

SP

Programa inteligente	Rango de temperatura	Temperatura predeterminada	Aumento/Disminución de temperatura	Mantener caliente automáticamente	Inicio programado
COCCIÓN A PRESIÓN	-	-	-	ON	Sí
CHILE				ON	Sí
AL VAPOR				ON	Sí
FRIJOLES				ON	Sí
ARROZ				ON	Sí
ESTERILIZAR				OFF	Sí
COCCIÓN AL VACÍO	77-194°F (25-90°C)	133°F (56°C)	1°F (1°C) [ Mantener 5°F/5°C]	N/A	No
HORNEAR	220-284°F (104-140°C)	284°F (140°C)	5°F (1°C) [ Mantener 10°F/5°C]	N/A	No
ESPESTAR SALSA	-	-	-	N/A	No
COCCIÓN LENTA	-	-	-	ON	Sí
SALTEAR	-	-	-	N/A	No
YOGUR	-	-	- N/A		No

## NOTA

1. El tiempo predeterminado para el inicio programado es de 6:00, el rango ajustable es de 0:10-24:00 y el incremento ajustable es de 0:10 (1:00 para presionar continuamente).
2. Descripción del nivel: Para la función de presión, es el Nivel de Presión; para la función sin presión (excepto Sous Vide y Bake), es el Nivel de Potencia.
3. Descripción de la temperatura: Para Yogurt, Baja: 33°C; Media: 40°C; Alta: 83°C (la pantalla digital muestra "boil" "(hervir)).
4. Descripción de Yogurt: Para el nivel Alto, el tiempo no se puede configurar y la pantalla digital muestra Boil (Hervir).;
5. La función de mantener caliente adopta el cronometraje hacia adelante con un incremento de cada minuto. Cuando el producto está en modalidad de espera, presione el botón Keep Warm para comenzar. La duración máxima de preservación del calor es de 10 horas.
6. Sauté, Bajo: 120°C; Medio: 150°C; Alto: 179°C.
7. SAUCE THICKEN es una función de cuenta regresiva completa y la cocción termina cuando la cuenta regresiva finaliza.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO





Para utilizar el producto de forma segura con una vida útil más larga, verifíquelo y manténgalo cuidadosamente.

	SolucionesSi ocurren l
<ul style="list-style-type: none"><li>• El cable de alimentación y el enchufe están expandidos, deformados, dañados y su color cambia.</li><li>• Una parte del cable de alimentación y el enchufe están más calientes.</li><li>• El cable de alimentación es flexible con una fuente de alimentación discontinua.</li><li>• La olla a presión eléctrica tiene un calentamiento anormal y genera mal olor.</li><li>• Hay ruido o vibración anormales cuando se suministra energía.</li></ul>	Deje de usarlo y repárelo en el centro de reparación autorizado.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hay polvo o suciedad en el enchufe o la toma.</li></ul>	Eliminar el polvo o la suciedad.

## Precauciones de seguridad

Para evitar lesiones personales y pérdida de propiedad, asegúrese de observar las siguientes precauciones de seguridad.

- Significados de las señales:

 Significa elementos prohibidos	 Prohibición general	 Desmontaje prohibido	 Prohibido manipular con las manos mojadas
	 Prohibido tocar	 Prohibido pulverizar con agua	
 Significa elementos obligatorios	 Obligatorio	 Retire el enchufe de alimentación	

- El peligro causado por el uso erróneo si se descuidan las siguientes advertencias incluye dos grados



### ADVERTENCIA

Posiblemente puede causar la muerte o lesiones graves si se desobedecen los elementos de calentamiento Advertencia.

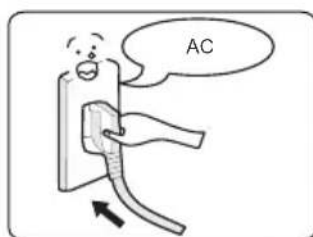


### PRECAUCIÓN

Puede causar lesiones físicas o daños a la propiedad si se desobedecen los elementos de precaución.

## ⚠ ADVERTENCIA

SP



### Utilice la toma de corriente correcta (consulte la etiqueta)

- El uso incorrecto de la electricidad puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Peligro de incendio si se adopta la toma de corriente incorrecta.

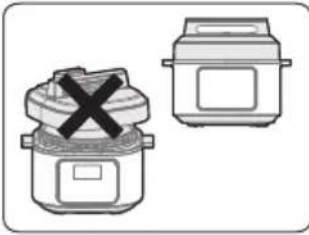


### Se debe usar solo un enchufe

- Se debe usar solo un enchufe de más de 10 A de corriente nominal con cable a tierra;
- Si se comparte con otros aparatos eléctricos, el enchufe puede causar calor anormal y provocar un incendio.

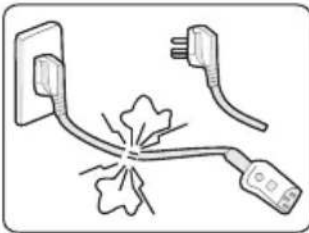


## ⚠ ADVERTENCIA



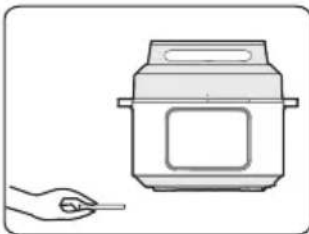
### Está estrictamente prohibido usar otra tapa

- Está estrictamente prohibido usar otra tapa para calentar, y en el proceso (encendido), no se permite el uso de una tapa no original.
- Ello podría causar descargas eléctricas o riesgos de seguridad.



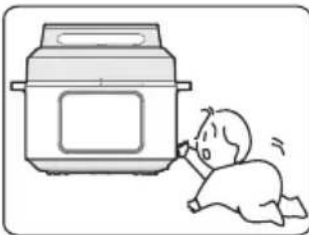
### Deje de usar si el cable de alimentación está dañado

- Reemplace el cable de alimentación dañado con un cable blando especial o reemplácelo con un ensamblaje especial adquirido del fabricante o centro de reparación autorizado.



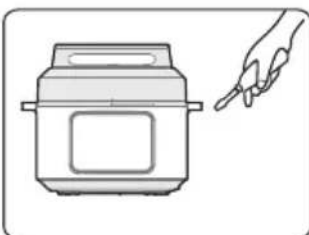
### No coloque objetos extraños

- Está prohibido insertar virutas de metal, agujas y otras materias extrañas en el espacio.
- Ello podría causar descargas eléctricas o anomalías de movimiento.



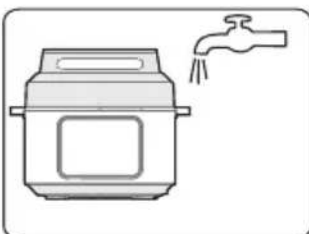
### Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los bebés

- Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los bebés.
- Para evitar descargas eléctricas y quemaduras.



### Está prohibido hacer modificaciones

- Se prohíbe la modificación o reparación por parte de no profesionales.
- Ello podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La reparación o el reemplazo de piezas se realizarán en un centro de servicio designado.



### Los productos no pueden sumergirse ni rociarse en agua

- Hacerlo podría provocar descargas eléctricas y cortocircuitos eléctricos.

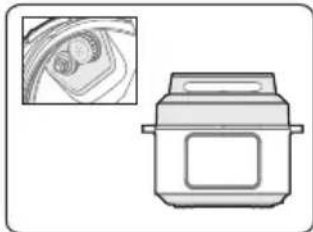


SP

## ⚠ ADVERTENCIA

### Advertencia al abrir la tapa

- Cuando la olla a presión eléctrica no funciona, no hay presión en la olla, la válvula de flotador está abajo;
- Cuando la olla a presión eléctrica está funcionando, la presión en la olla aumenta y la válvula de flotación asciende; no abra bruscamente la tapa antes de que la presión se haya liberado por completo;
- Si es difícil abrir la tapa, no la abra bruscamente; de lo contrario, podría causar escaldaduras o lesiones físicas.

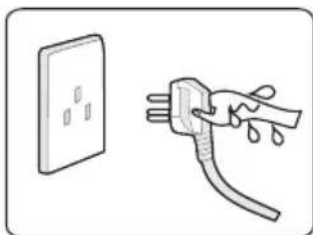


### Verificar periódicamente

- Asegúrese de verificar periódicamente la tapa a prueba de bloqueo y el núcleo de la válvula de escape para asegurarse de que no estén bloqueados;
- No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la reemplace con otro objeto.



## ⚠ PRECAUCIÓN

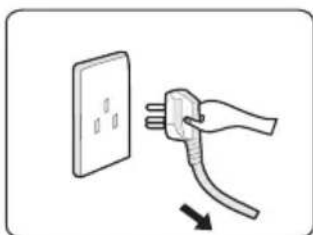


### Nunca tire del enchufe con las manos mojadas

- Para evitar descargas eléctricas.

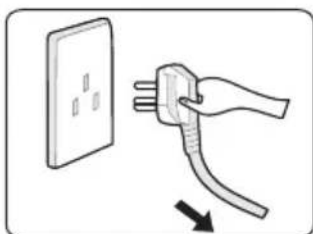


SP



### Al tirar del enchufe, debe apretar el enchufe

- Al tirar del enchufe, debe apretarlo;
- No tire del cable de alimentación, de lo contrario dañará el cable y provocará descargas eléctricas y cortocircuitos.



### Desenchufe cuando no está en uso

- De lo contrario, puede producir fugas, incendios o fallas.



## PRECAUCIÓN



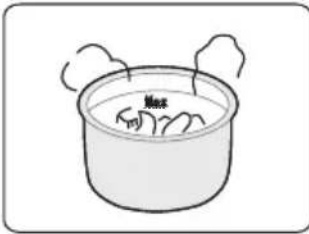
### **Cuando esté funcionando, nunca mueva las manos para cerrar el puerto de escape**

- En el proceso de cocción, nunca mueva las manos para cerrar el puerto de escape para evitar quemaduras.
- Durante la cocción, no cubra la ventilación con un paño u otros artículos.



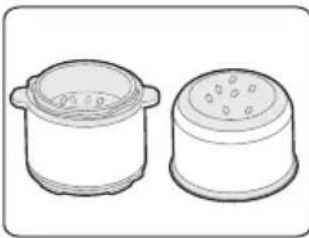
### **Cuando la olla esté funcionando, no toque la tapa**

- Cuando la olla esté funcionando, la tapa tiene una temperatura alta, no la toque;
- De lo contrario, puede causar escaldaduras.



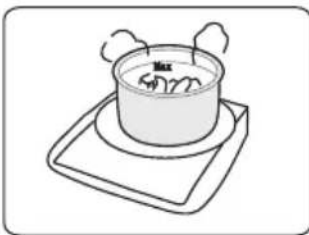
### **La cantidad total de alimentos y agua no puede exceder la escala máxima**

- La cantidad total de alimentos y agua no puede exceder la escala máxima; de lo contrario, los alimentos pueden cocinarse de manera desconocida o causar un mal funcionamiento.



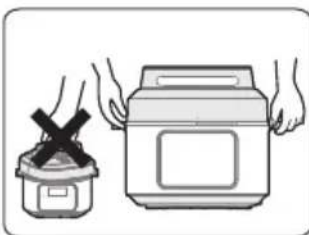
### **No use una olla que no sea la olla dedicada**

- Cuando haya un objeto extraño en el fondo de la olla y la superficie de la placa calefactora, retire el objeto extraño antes de usarlo.
- De lo contrario, puede causar sobrecalentamiento y anomalías de trabajo, etc.



### **No coloque la olla interior en otro aparato para calentar**

- Para evitar deformaciones o fallas.
- Utilice la olla interior especial.



### **Cuando mueva el producto, sostenga el mango del cuerpo de la olla**

- Al mover el producto, no sostenga directamente el asa de la tapa para evitar que se caiga.



SP

## PRECAUCIÓN

### No usar en las siguientes ubicaciones

- No use en lugares inestables;
- No use en lugares cercanos al agua y al fuego;
- No use cerca de paredes y muebles;
- No use en lugares expuestos a la luz solar directa y salpicaduras de aceite.
- No se acerque a la estufa para evitar incendios.



### Entorno para almacenar el producto

- Limpie periódicamente la olla y elimine el aceite y la suciedad si está almacenada en el cuadro.
- Coloque la olla a presión eléctrica a 30 cm de distancia de otros aparatos de cocina.

### Limpie después de uso

1. Limpie después de cada uso.
2. Antes de la limpieza y el mantenimiento, desconecte el cable de alimentación hasta que el producto se enfríe.
3. Retire la tapa y la olla interior y limpie primero con detergente. A continuación, enjuague bien con agua y seque con un paño suave.
4. Limpie el lado interno de la tapa con agua, el anillo de sellado, la cubierta a prueba de bloqueo, el núcleo de la válvula de escape y la válvula de flotador. Todos ellos se pueden quitar para lavarlos oportunamente. Al finalizar, instálelos correctamente y luego seque el lado interno de la tapa con un paño.
5. Limpie el cuerpo de la olla con un trapo. Está prohibido remojar el cuerpo de la olla en agua o rociarlo con agua.

SP

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente la tabla siguiente para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.


	Razón Solución	Problema
Difícil cerrar la tapa	• Anillo de sellado no instalado correctamente	• Coloque bien el anillo de sellado
	• La válvula flotante sujeta la varilla de empuje	• Empuje ligeramente la varilla de empuje
Difícil abrir la tapa	• Válvula de flotador en posición emergente	• Presione la válvula del flotador ligeramente con un palillo.
	• Existe presión dentro de la olla	• Abra la tapa después de que la presión se libere por completo.
Se escapa vapor de la tapa	• Anillo de sellado instalado incorrectamente	• Instale el anillo de sellado según sea necesario
	• Residuos de alimentos unidos al anillo de sellado	• Limpie el anillo de sellado
	• Anillo de sellado dañado	• Reemplace el anillo de sellado
	• La tapa no está cerrada correctamente.	• Cerrar la tapa correctamente
Fugas de vapor de la válvula de flotador	• Residuos de alimentos en la junta de la válvula de flotador	• Limpie la junta de la válvula de flotador
	• Junta de válvula de flotador desgastada	• Reemplace la junta de la válvula de flotador
La válvula de flotación no puede elevarse	• Muy poca comida y agua en la olla interior	• Agregue agua y comida de acuerdo con la receta
	• Se escapa vapor de la tapa o válvula de escape	• Enviar al centro de servicio para reparación

SP

Sale vapor de la válvula de escape sin parar		• Válvula de escape en posición no sellada	• Gire la válvula de escape a la posición de sellado.
		• El control de presión falla	• Enviar al centro de servicio para reparación
El indicador de encendido no se enciende		• Mal contacto de la toma de corriente	• Compruebe la toma de corriente
Todos los indicadores parpadean	La pantalla de visualización muestra E1	• Falla del sensor inferior	• Enviar al centro de servicio para reparación
	La pantalla de visualización muestra E2		
	La pantalla de visualización muestra E8	• Falla en el interruptor de presión.	• Enviar al centro de servicio para reparación
	La pantalla de visualización muestra EU	• Excepción al recibir o enviar información durante el funcionamiento del producto.	• Enviar al centro de servicio para reparación
Advertencias de autodiagnóstico	La pantalla de visualización muestra noPr	• No hay suficiente presión	• Agregue un mínimo de 1,5 tazas (375 mL) de un líquido delgado a la olla interna
	La pantalla de visualización muestra PrSE	• Exceso de presión	• Si la presión no se ha liberado completamente después de 60 minutos, contacte al equipo de atención al cliente
Arroz medio cocido o muy duro		• Muy poca agua	• Agregue agua en consecuencia
		• Tapa abierta prematuramente	• Después de completar el ciclo de cocción, deje la tapa puesta por 5 minutos más
Arroz demasiado suave		• Demasiada agua	• Reduce el agua en consecuencia

— Si la falla no se elimina después de la verificación anterior, comuníquese con nuestro centro de servicio autorizado para su reparación.

# MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

# ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho:  
Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



## Cumplimiento de la Normativa RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

1. 00:00 Indica la hora
2. Información del producto sobre el consumo energético y el tiempo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: Modo de espera: 0,8 W  
El tiempo máximo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: 5 segundos.

SP

## Información del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



# AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

# GARANTÍA / SERVICIO

Le felicitamos por su nuevo dispositivo y estamos convencidos de que quedará satisfecho y disfrutará con este moderno electrodoméstico.

Si tiene alguna pregunta o duda, envíenos un correo electrónico  
Email: [customer\\_services@midea.com](mailto:customer_services@midea.com)

En caso de que se produzca cualquier desperfecto técnico, introduzca su dirección exacta, número de teléfono, número de contrato de venta y tipo de aparato (a partir de la placa de características del mismo).

Una descripción precisa de la avería le ahorrará tiempo y dinero. Para preguntas especiales, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

## Antes de llamar al servicio técnico:

Por favor, compruebe si se trata de un error de manipulación o de una causa que no tenga nada que ver con el funcionamiento de su aparato.

Tenga en cuenta las indicaciones del manual de usuario y compruebe si:

- El enchufe está conectado
- El enchufe puede estar dañado
- Hay electricidad disponible

## Términos de la garantía

Este aparato ha sido fabricado y sometido a pruebas según los métodos más modernos. El vendedor garantiza la ausencia de defectos en el material y su correcta fabricación durante un periodo de 24 meses a partir de la fecha de venta al usuario final. El aparato no es apto para uso comercial.

SP

El derecho a garantía se anula en caso que el Comprador o un tercero intervengan el aparato. Los daños causados como consecuencia de un manejo o funcionamiento inadecuados, una instalación o almacenamiento incorrectos, una conexión o instalación inadecuadas, así como un caso fortuito [...] u otros factores externos no estarán cubiertos por esta garantía.

Cuando se presenten reclamaciones, el fabricante se reserva el derecho a introducir mejoras en las piezas defectuosas o a sustituir o cambiar el aparato.

El comprador sólo podrá exigir una reducción del precio de compra o la anulación del contrato en un plazo de 6 meses a partir de la fecha de la misma si no es posible conseguir el uso previsto del aparato mediante su reparación o sustitución.

Quedan excluidas las reclamaciones por daños y perjuicios, incluidos los daños indirectos, salvo que se basen en dolo o negligencia grave.

El derecho a garantía sólo existe con la presentación del producto y el comprobante de compra.

Midea Electrics Netherlands B.V.  
Barbara Strozziilaan 101,  
1083 HN Amsterdam,  
the Netherlands





www.midea.com  
© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn, Germany	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Mileno (MI) 20158 Italy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS	service_france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK	service_uk@midea.com

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

