



## Electric Pressure Cooker

**Model:**  
**MY-CH502A**



(Pictures are for reference only, actual product may differ from pictures shown.)

### Table of Contents

Important Safeguards .....	01
Specifications .....	01
Product Diagram .....	02
Notice Prior to Use .....	03
Cooking Preparation .....	04
Function Selection .....	05
Safe Cover Opening .....	05
Cooking Examples .....	06
Care and Maintenance .....	08
Safety Cautions .....	08
Cautions .....	09
Cleaning .....	11
Service Warranty .....	11
Troubleshooting .....	12

Thank you for purchasing Midea pressure cooker. Please read and understand the instruction manual before using and keep it safely for your future reference.



## Important Safeguards

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

## Specifications

Model	Power Supply	Power	Volume	Caliber of inner pot	Working pressure	Warm Temperature
MY-CH502A	220-240V~ 50/60Hz	900W	5.0L	22cm	30-60kPa	60°C~80°C
Accessories	Use a Spoon 	Manual 	Measuring Cup 	Power Cord 		

## Product Diagram

### Safety eye

Under certain cooking conditions, the float valve on the safety eye will be up when the cooker starts to work with pressure. When the safety valve is up the lid cannot be open unless the pressure in the cooker is released/exhausted.

To exhaust (to release pressure after cooking) the exhaust valve should be aligned with the steam symbol shown on the lid. During cooking the steam valve should be closed by pushing the exhaust valve down and turning it slightly anti-clockwise until it locks in place as shown in the diagram.

Handle cover

Exhaust valve

Upper cover handle

Float valve gasket ring

Handle cover

Anti-block shield

Special lid location design

Inner pot

Handle

Exterior pot

Rice paddle shelf

Housing

Control panel

Base

### Structural diagram of float valve

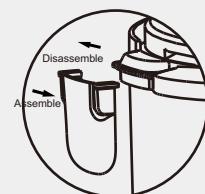


Float Value Up-cover  
cannot be opened



Float Value Down-cover  
can be opened

### Diagram of water case removal



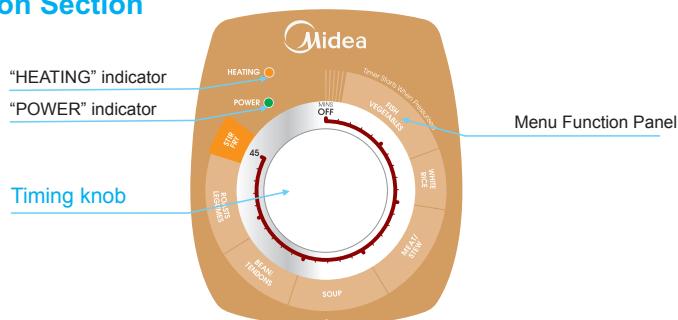
Note: Please fix the water case at the right position according to the "Illustration of water case fixing and removing" before the pressure cookers operate. To prevent odors, after every use, please remove the water case for cleaning.



## Notice Prior to Use

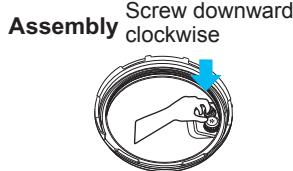
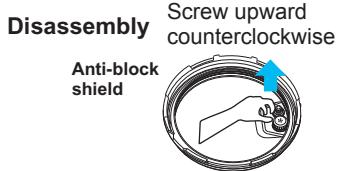
Before first use, please take out all accessories from the cooker body and read the User Manual carefully, special care must be taken to use directions and cautions to avoid any damage to property or human injury.

### Operation Section



### Disassembly and installation of anti-block shield and gasket

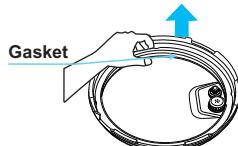
#### Disassembly and Installation of Anti-block Shield



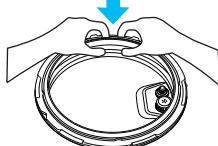
1. Prior to each use, inspect whether the gasket and anti-block shield are mounted to the upper cover.
2. After use, remove any foreign object from the gasket and anti-block shield. keep clean to avoid odor.
3. Never pull the gasket, as pull deformation may affect sealing and pressure effect.
4. A damaged gasket should not be used, and should be sent to the service center for replacement.

#### Disassembly and Installation of Gasket

##### Disassembly



##### Assembly



## Cooking Preparation

### 1 Open the cover correctly

- Before first use, please take out all accessories from the cooker body and read the User Manual carefully. Special care must be given to use directions and cautions to avoid any damage to property and/ or injury.
- Hold the cover handle firmly with a hand, rotate the cover to the opening position in the clockwise direction and lift the cover.



### 2 Check whether gasket, float valve and anti-block shield are clean. If they are stained, clean them immediately.

- Check whether the anti-block shield becomes loose. If yes, tighten it instantly.
- After inspection, mount the gasket component to the upper cover correctly.



### 3 Take out the inner pot, and put food and water in the inner pot. Total amount of food and water shall not exceed the MAX level of inner pot height.

- When cooking, the total amount of rice and water shall not exceed the maximum level of inner pot.
- Never boil laminated food (e. g. laver, kelp, etc.) and shattered food (e. g. corn residue and oatmeal), as they may easily clog the anti-block shield.



### 4 Put the inner pot in the pressure cooker

- Before that, be sure to remove any foreign object and water on the outer surface of the inner pot and also on the inner surface of the cooker;
- After putting in, rotate the inner pot lightly left to right to ensure good contact between the inner pot and heating plate.



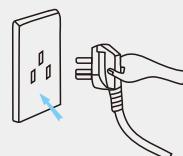
### 5 Close the cover completely

- After putting on the upper cover, rotate it anti-clockwise to the locking position; Make sure that it is rotated in place, otherwise, the cooker will not cook.



### 6 Switch on

- After switch-on, a warning tone will sound, indicating that the unit enters standby state.
- This tone can be heard after switch-on and when completing opening and closing.



## Function Selection

### General Functions

#### 1. Finish cooking preparation according to Page 4

#### 2. Switch on

- After switch-on, the "Power" function indicator illuminates, indicating the electric safety pressure cooker is in working state.

#### 3. Set pressure-holding time according to food

- The knob is marked with ranges of pressure-holding times corresponding to different foods. You can regulate the pressure-holding times according to food, personal taste and cooking pressure-holding.
- Cooking work time equals heating rise time plus pressure-holding time. The more the food, the longer the heating rise time.
- Cooking time varies with different function level. The bigger the food amount, the longer the cooking time. The cooking times listed in the table below are for reference only (e.g. food amount + water = 8 scales):

Cooking time = heating time + holding time

Function key	Fish Vegetables	White Rice	Meat/Stew	Soup	Bean/Tendons	Roasts Legumes	Stir Fry
Cooking time (min)	About 15	About 20	About 25	About 30	About 35	About 40	About 45

#### 4. After cooking, it will enter the "Keep Warm" state automatically

- When the knob reverses back to the "Pressure Time" position, cooking is finished, and the "Keep Warm" lamp illuminates, entering into keep warm state.
- If no continuous warming is required after entering keep warm state, unplug the unit.

### Warm Tips:

- During operation, the cooker may sometimes generate the "cluck" sound, this is not a malfunction indication.
- When cooking small amount of food, the inner pot may be sucked up when the cover is opened. In this case, shake the inner pot manually, and remove the inner pot cover after the inner pot falls into the cooker body.

## Safe Cover Opening

Safety Eye: Pressure-visual valve, it can lift or drop according to the size of pressure. Give timely cleaning to avoid any blockage.

#### 1. Disconnects the power or take off the power plug.

#### 2. Exhaust method

##### A. Quick opening method

- Slide the exhaust valve to the exhaust position until the float valves falls. (for non-fluid food)
- Put a wet towel on the cover to quicken cooling until the float valve falls. (for non-fluid food)

##### B. General opening method

- Have the pressure cooker to cool naturally, until the float valve falls.

#### 3. Open the cover

- Hold the cover handle firmly, turn the cover clockwise to the spacing edge, and pull up the cover.

- Do not open the cover until pressure inside the spot is released adequately.
- Never pull out the exhaust valve when it is exhausting.
- For fluid foods (porridge and sticky liquid), do not slide the exhaust valve to press the exhaust button to exhaust when cooking is just finished, otherwise food will eject from the exhaust valve core. Be sure to disconnect the power supply, have the unit cool naturally or put a wet towel around the cover to speed up cooling until the float falls, and finally open the cover.
- When large quantity of food is cooked, do not exhaust immediately after cooking. It is recommended to open the cover and have the food after some time of warm-keeping.

## Cooking Examples

### White Rice Setting

MIN – 1 cup | MAX – 10 cups

Use the same cup measure for both rice and water:

Uncooked Rice Measures	Water Measures	Cooked Rice Measures
1 cup	1.5 cups	2 cups
2 cups	3 cups (up to the "2" marking inside the bowl)	4 cups
4 cups	5 cups (up to the "4" marking inside the bowl)	8 cups
6 cups	8.5 cups (up to the "6" marking inside the bowl)	12 cups
8 cups	11 cups (up to the "8" marking inside the bowl)	16 cups
10 cups	13.5 cups (up to the "10" marking inside the bowl)	20 cups

**NOTE:** The cooking table uses the cup provided for all measurements. For an accurate result, pour the rice first and fill with water until you reach the corresponding marking inside the cooking bowl.

**TIP:** To avoid any matting at the base of the rice, cut a circle in non-stick baking paper the same size as the rice cooker bowl and place at the bottom.

**TIP:** After cooking is over, wait for at least 10 minutes before opening the pressure cooker. It will give some time to the rice to absorb any excess moisture.



## Cooking Examples

### STIR FRY Setting

The Saute setting is ideal for browning meat and caramelising vegetables. This seals in the moisture, tenderises and intensifies the flavour. The STIR FRY setting is also handy if the liquid amount is excessive after pressure cooking. Just remove the lid and operate the Saute setting for approximately 10–15 minutes or until the liquid reduces by the desired amount.

**TIP:** A small amount of flour mixed with cold water added in the cooking bowl can assist in thickening a sauce on the STIR FRY setting.

1. Make sure that the power outlet is switched off and that the power cord is unplugged from the power outlet before starting.
2. Remove the lid from the pressure express and leave off while using the "Saute" setting. Ensure the removable cooking bowl is correctly inserted into the stainless steel housing.

**NOTE:** "STIR FRY" will only operate with the lid removed. When the lid is locked into position, Saute on the control dial becomes the 30 minute timer mark for pressure cooking.

3. Plug the power cord into the power outlet and switch on. The green "POWER" light will illuminate.
4. Move the selection control dial to the "STIR FRY" setting.

5. Allow the pressure express a couple of minutes to preheat. Add oil (if applicable) into the removable cooking bowl.

**NOTE:** Do not place the lid on the Pressure Express when using the Saute function.

6. Place the food to be cooked (as per recipe being used) into the removable cooking bowl. Depending on the quantity of food, you may have to saute in batches.

**NOTE:** Use the heat resistant serving spoon or ladle to stir and serve the food.

7. Once all the ingredients have cooked to the required level of doneness, turn the dial back to the "OFF" Position. The orange "HEATING" light will extinguish and the green "POWER" light will illuminate.

**HINT:** Trim excess fat from meat or poultry before sauteing. Also, if a recipe calls for browning meat, it may be browned using the STIR FRY setting.

## Care and Maintenance

- Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use.

When the following circumstances take place	Solutions
<ul style="list-style-type: none"><li>● Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc.</li><li>● A portion of the power cord and the plug are hotter than usual.</li><li>● Electric pressure cooker heats abnormally, emitting a burnt smell.</li><li>● When power-on, there is an unusual sound or shock.</li></ul>	Stop use immediately, and send it to a service center authorized by Midea Star.
<ul style="list-style-type: none"><li>● There is dust or dirt on the plug or socket.</li></ul>	Remove dust or dirt with a dry brush.

## Safety Cautions

For safety, please observe the following caution signs displayed:

- Meanings of icons displayed:

	Indicates "Prohibition"		General Prohibition		Disassembly Forbidden		Wet Hand forbidden
	Contact Forbidden		Drenching Forbidden				
	Indicates "Compulsory" Content		Must Be Carried Out		Unplug		

- Ignoring these signs can/may cause injuries.

**Warning** | violation of warnings may cause personal death and serious injuries

**Caution** | violation of cautions may cause injuries to persons and properties.

## Cautions

### ⚠ CAUTIONS

#### Please use a 220-240V~50/60Hz socket

- Fire or electric shock may occur if 220-240V AC-50/60Hz is not used.



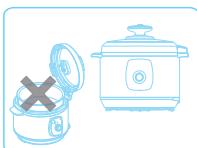
#### A socket shall be used independently.

- Please use an individual socket with earthed wire of more than 13A rated current;
- Joint use of the same socket with other appliance may cause unusual heat and fire.



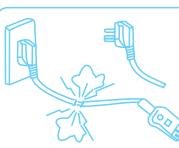
#### Using other cover during heating is strictly prohibited

- It is strictly prohibited to use non-brand cover during heating.
- May cause electric shock or other serious injury.



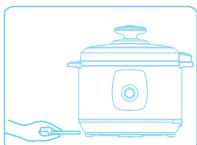
#### Stop the use of a damaged power cord

- The damaged power cord must be replaced with a special flexible cord or a special component bought from the manufacturer or service centre.



#### Do not insert foreign object

- Do not insert foreign objects such as metal scraps and needles into a gap.
- May cause electric shock or unusual action.



#### Keep away from children

- Place it away from children.
- This may cause burn or electric shock.



#### No modifications

- It is prohibited to modify or repair the unit by a non-technician, as this may cause fire or electric shock.
- Please send it to a designated service centre for repair or replacement of spare parts.



#### Do not wash or immerse it in water

- This may cause electric shock and short circuit.



#### Warning on cover lifting

- When the electric pressure cooker does not work, there is no pressure inside the pot and the float valve falls down;
- When the unit works, pressure inside is on the rise, and so is the float valve. Do not open the cover forcibly until pressure is completely discharged;
- Otherwise scalding or other injury may be caused.



#### Regular inspection

- Carry out regular inspection of the exhaust valve and anti-block shield to make sure that they are unobstructed;
- Do not add any heavy object to the exhaust valve or replace it with other object.

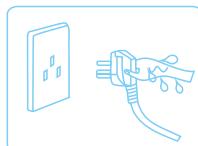


## Cautions

### ⚠ CAUTIONS

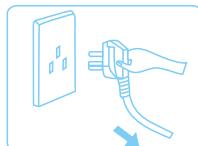
#### Do not insert and pull off the plug with wet hand

- May cause electric shock.



#### When not in use, remove plug from socket.

- May cause creepage, fire or malfunction.



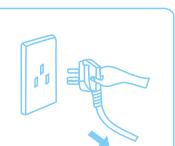
#### Never touch the cover during operation

- When the unit is operating, the cover has a higher temperature, so never touch it with your hand;
- This may cause scalding.



#### When removing the plug, be sure to pinch the plug handle

- When pulling out the plug, be sure to pinch the plug handle;
- Never pull the power cord as this may cause damage to the power cord and result in electric shock or short circuit.



#### During operation, never move your hand to the exhaust valve vent

- In cooking, never move your hand or face to the exhaust valve vent to avoid being scalded.
- During cooking, do not cover the exhaust valve vent with a rag.



#### Cooking amount shall not exceed MAX level

- Food to be cooked should not exceed the MAX level, otherwise the food may be half-cooked or failure may happen.



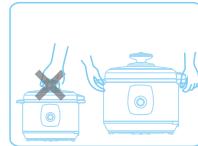
#### Use only the special inner pot

- When there is foreign object between the inner pot bottom and heating plate, first remove the foreign object before using.
- May cause overheat or abnormal operation.



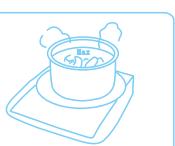
#### When moving the product, please hold the cooker handle

- To move the unit, never lift the cover handle directly to prevent the cover from falling down.



#### Do not place the inner pot on other appliance for heating

- To avoid deformation or failure of inner pot.
- Please use the supplied special inner pot.



#### Never use the product in following places

- Unstable place;
- Places near water or fire;
- Adjacent to walls and furniture;
- Places exposed to direct sunshine or oil splash.



## Cleaning

1. After each use, give timely cleaning of the product.
2. Before cleaning, unplug the unit and carry out cleaning and maintenance after the product cools down completely.
3. Take out the cover and inner pot, wash them with a detergent, rinse with fresh water and then wipe them dry with a soft cloth.
4. Using clear water, clean the cover, including the gasket, exhaust valve, anti-block shield, exhaust valve core and float valve, and wipe it clean with a rag. After cleaning, install it on the cover correctly .
5. Clean the cooker body with a rag. Do not immerse the cooker in water or wash with splashing water.

## Service Warranty

1. There is one year warranty with this North Star electric pressure cooker. (for household products only)
2. The starting date of the service warranty is based on the date of the invoice.
3. In any one of the following cases, the warranty will be invalidated:
  - Damage by unsuitable operation, storage and maintenance by the consumer;
  - Damage due to use of non-specified accessories by any person other than a service center authorized by this company.
  - Failure to produce an effective invoice.
  - Damage by force;
4. For product maintenance beyond the warranty scope, please check with the designated Customer Service Center.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## Troubleshooting

The following unusual cases are not completely caused by mechanical failures. Please carry out a careful examination before sending the unit for repair.

S/N	Problem	Possible Reason	Solution
1	Difficult to close the cover	Gasket not positioned well	Locate the gasket well
		Push rod jammed by float valve	Push the push rod lightly with a hand
2	Difficult to open the cover	Float valve fails to fall after steam release	Press the float valve lightly with chopsticks
		Pressure exists inside the cooker	Open the cover after the pressure lowers down
3	Leakage from cover	No gasket	Place the gasket according to the requirement
		Leftover food attached to gasket	Clean the gasket ring
		Gasket is worn out	Replace the gasket ring
		Cover not closed firmly	Close the cover again
4	Leakage from float valve	Leftover food attached to float valve gasket ring	Clean the float valve gasket
		Float valve gasket ring worn	Replace the float valve gasket
5	Float valve unable to rise	Excessively little food and water inside pot	Put food and water according to the rule
		Little leakage from cover or exhaust valve	Send it to the service centre for inspection
6	Exhaustion from exhaust valve does not stop	Exhaust valve not in sealing position	Slide the exhaust valve to the sealing position
		Pressure control fails	Send it to the service centre for maintenance
7	Lamp not bright after power on	Bad contact with socket	Please inspect the socket
8	Rice half cooked/too hard	Too little water added	Add more water
		Cover closed prematurely	After the time is up, release steam and open the cover in 5 minutes
9	Rice too soft	Too much water added	Reduce water level

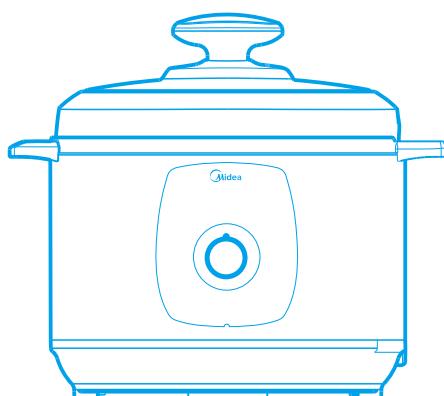
**Special Declaration**

Addition: Any technical improvements shall be placed in the revised manual without notice; For any changes in appearance and color, those of the actual product shall Prevail.



# Periuk Tekanan Elektrik

**Model:**  
**MY-CH502A**



(Gambar hanyalah untuk rujukan semata-mata,  
produk sebenar mungkin lain daripada yang ditunjukkan.)

## Kandungan

Keselamatan Penting .....	01
Spesifikasi .....	01
Diagram Produk .....	02
Notis Sebelum Penggunaan .....	03
Persediaan untuk Memasak .....	04
Pilihan Fungsi .....	05
Pembukaan Penutup Selamat .....	05
Contoh Pemasakan .....	06
Penjagaan dan Penyelenggaraan .....	08
Langkah Keselamatan .....	08
Awas .....	09
Membersih .....	11
Jaminan Perkhidmatan .....	11
Penyelesaian Masalah .....	12

Terima kasih kerana membeli periuk tekanan Midea. Sila baca dan fahami manual arahan sebelum menggunakan dan simpan di tempat selamat untuk rujukan masa depan.

## Keselamatan Penting

1. Sebelum menggunakan produk ini, sila baca Manual Pengguna dengan teliti.
2. Jangan letak unit atas lokasi yang tidak stabil. Adalah dilarang untuk menggunakan produk atas suratkhabar, busa atau objek lain yang boleh menghalang lubang pengudaraan di bahagian bawah.
3. Jangan guna di tempat berdekatan dengan air atau api. Jangan guna di tempat yang terdedah pada matahari atau percikan minyak. Letak di tempat luar capaian kanak-kanak.
4. Jangan letak produk, kabel kuasa atau plag ke dalam air atau cecair yang lain.
5. Jika bahagian tambahan seperti wayar dan plag rosak atau produk gagal, berhenti operasi dengan segera dan harant ke pusat servis untuk pemeriksaan dan pembaikan. Pembaikan oleh pengguna tidak dibenarkan.
6. Jangan buat penggantian yang tidak dibenarkan untuk sebarang bahagian dalam periuk tekanan, kerana ia boleh menyebabkan kejutan elektrik, api atau kecederaan.
7. Setiap kali sebelum guna, pastikan untuk menyemak pelindung anti-tahan, injap apung dan ekzos untuk sebarang halangan, saput permukaan periuk dalaman dan plat pemanas untuk pastikan ia bebas daripada sebarang objek asing; Semak injap ekzos untuk lokasi pelekap.
8. Ketika penggunaan, jangan gantung kabel kuasa pada lokasi yang mudah tersadung.
9. Elkak memasak makanan seperti mil oat dan rumpai air merah di dalam periuk, kerana ia boleh membuat pelindung anti-penghadang tersumbat.
10. Apabila memasak makanan kering, sila rendam terlebih dahulu.
11. Jumlah pemasakan maksimum tidak melebihi penanda MAKS yang terdapat dalam periuk dalaman.
12. Apabila beroperasi, jangan gerakkan produk ini dan dilarang untuk membuka.
13. Apabila beroperasi, jangan gerakkan tangan atau muka anda kepada injap ekzos atau injap apung untuk mengelak daripada melecur.
14. Apabila beroperasi, jangan sentuh penutup dengan tangan anda untuk mengelak dari melecur.
15. Selepas memasak, jangan membuka penutup sehingga anda memastikan tiada tekanan dalam atau tekanan telah menurun secukupnya.
16. Apabila membuka penutup selepas memasak, jangan sentuh periuk dalaman dan lapik bahagian dalam dengan tangan anda agar tidak melecur.
17. Sebelum membersih produk ini, cabut plag dan tutup sumber kuasa.
18. Adalah dilarang untuk menggunakan produk ini untuk tujuan selain daripada yang telah dikhususkan.
19. AWAS: Untuk mengelak bahaya disebabkan oleh penetapan semula pemotongan termal, alat perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti penukar luaran, seperti pemasak, atau bersambung kepada talian yang biasa dibuka dan tutup oleh perkakas.
20. Simpan pemasak jauh daripada capaian kanak-kanak. Jangan biarkan mereka menggunakan alat perkakas tanpa penyeliaan.
21. Alat perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh seseorang (termasuk kanak-kanak) yang kekurangan fizikal, deria atau keupayaan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diberikan penyeliaan atau arahan, berkenaan penggunaan oleh seseorang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
22. Alat perkakas ini hanya bertujuan untuk penggunaan dalam rumah dan penggunaan sama yang lain seperti: -kawasan dapur seperti di kedai, pejabat dan persekitaran pekerjaan yang lain; -rumah ladang; -oleh klien di hotel, motel dan lain-lain persekitaran kediaman; -persekitaran sarapan dan tempat tidur.
23. Jika kabel kuasa rosak, ia patut diganti dengan kabel khas atau unit sedia ada daripada pengilang atau agen servis.
24. Saliran dalam pengawal tekanan membenarkan stim untuk keluar patut diperiksa secara berkala untuk memastikan ia tidak tersumbat.
25. Alat perkakas ini hanya untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan guna di luar rumah.

## Spesifikasi

Model	Bekalan Kuasa	Kuasa	Aras	Kaliber periuk dalaman	Tekanan Bekerja	Suhu Panas
MY-CH502A	220-240V~ 50/60Hz	900W	5.0L	22cm	30-60kPa	60°C~80°C
Aksesori	Gunakan Sudu	Manual	Cawan Penyukat	Kabel Kuasa		

## Diagram Produk

### Mata keselamatan

Di bawah keadaan tertentu, injap pun pada mata keselamatan akan ke atas apabila pemasak muka bekerja dengan tekanan. Apabila injap keselamatan naik penutup tidak boleh dibuka kecuali jika tekanan dalam perut dilepaskan/habis.

Untuk ekzos (untuk melepaskan tekanan selepas memasak) injap ekzos perlu sejajar dengan simbol wap yang ditunjukkan pada penutup. Semasa memasak injap stim perlu ditutup dengan menolak injap ekzos ke bawah dan menjadikan ia sedikit anti-arah jam sehingga ia terkunci di tempat seperti yang ditunjukkan dalam gambar rajah.

Pemegang penutup

Injap ekzos

Pemegang penutup atas

Gegeling gasket injap apung

Pemegang penutup

Pelindung anti-penghadang

Rekaan lokasi penutup khas

Periuk Dalaman

Pemegang

Periuk Luaran

Rak pedal nasi

Rumah

Panel kawalan

Asas

Diagram struktur injap apung

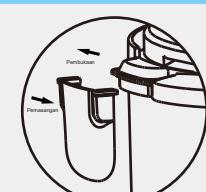


Jumlah Apung Naik-  
penutup tidak boleh dibuka



Jumlah Apung Menurun-  
penutup boleh dibuka

Diagram pengeluaran bekas air



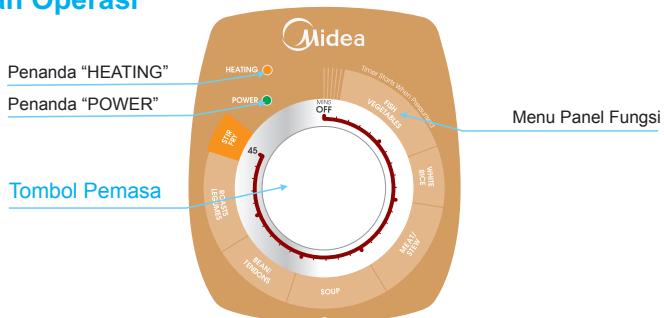
**Note:** Sila baiki bekas air pada posisi yang betul mengikut "ilustrasi membaiki bekas air dan pengeluaran" sebelum periuk tekanan beroperasi. Untuk mengelak bau, selepas setiap penggunaan, sila keluarkan bekas air untuk dibersihkan.



## Notis Sebelum Penggunaan

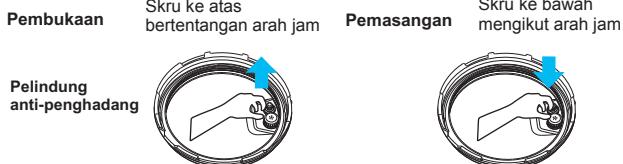
Sebelum penggunaan pertama, sila mengambil semua aksesori daripada badan periu dan membaca Manual Pengguna berhati-hati, penjagaan khas perlu diambil untuk menggunakan arahan dan amaran untuk mengelakkan sebarang kerosakan kepada harta benda atau kecederaan manusia.

### Bahagian Operasi



## Pembukaan dan pemasangan pelindung anti-penghadang dan gasket

### Pembukaan dan Pemasangan Pelindung Anti-Penghadang



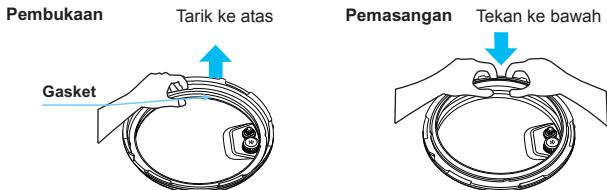
1. Sebelum setiap penggunaan, periksa sama ada gasket dan pelindung anti-penghadang dipasang pada penutup atas.

2. Selepas guna, keluarkan sebarang objek asing daripada gasket dan pelindung anti-penghadang. Kekal bersih untuk mengelak bau.

3. Jangan tarik gasket, kerana tarikan deformasi mungkin memberi kesan kepada penampal dan kesan tekanan.

4. Gasket yang rosak tidak patut diguna, dan patut dihantar kepada pusat servis untuk gantian.

### Pembukaan dan Pemasangan Gasket



## Persediaan untuk Memasak

### 1 Buka penutup dengan betul

- Sebelum penggunaan pertama, sila mengambil semua aksesori daripada badan periuk dan membaca Manual Pengguna dengan teliti. Perhatian khusus mesti diberikan untuk menggunakan arahan dan amaran untuk mengelakkan sebarang kerosakan kepada harta dan / atau kecederaan.
- Pegang penutup mengendalikan tegas dengan tangan, berputar penutup untuk kedudukan pembukaan dalam arah ikut jam dan angkat penutup.



### 2 Memeriksa sama ada gasket, injap apung dan pelindung anti-penghadang bersih. Jika ia tercemar, bersihkan dengan segera.

- Periksa sama ada perisai anti-blok menjadi longgar. Jika ya, ketatkan dengan segera.
- Selepas pemeriksaan, gunung komponen gasket untuk penutup atas dengan betul.



### 3 Mengambil periuk dalam, dan meletakkan makanan dan air di dalam periuk dalam. Jumlah makanan dan air tidak boleh melebihi paras MAKS ketinggian periuk dalam.

- Apabila memasak, jumlah beras dan air tidak boleh melebihi tahap maksimum dalam periuk.
- Jangan sekali-kali mendidihkan makanan berlapis (cth Laver, rumpai laut, dan lain-lain) dan makanan berkecaci (cth. Sisa jagung dan oatmeal), kerana mereka dengan mudah boleh menyumbat pelindung anti-penghadang.



### 4 Letak periuk dalaman dalam periuk tekanan

- Sebelum itu, pastikan untuk mengeluarkan apa-apa objek asing dan air pada permukaan luar periuk dalam dan juga pada permukaan dalam periuk;
- Selepas meletakkan ke dalam, putarkan periuk dalam dari kiri ke kanan dengan perlahan untuk memastikan sentuhan yang baik antara periuk dalam dan plat pemanas.



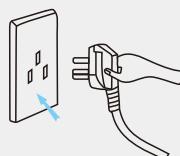
### 5 Tutup penutup secara menyeluruh

- Selepas meletakkan pada penutup atas, berputar melawan arah jam ke kedudukan mengunci; Memastikan bahawa ia diputar di tempat, jika tidak, periuk tidak akan memasak.



### 6 Pasang

- Selepas dipasang, bunyi amaran akan kedengaran, menandakan unit berada dalam keadaan bersedia.
- Bunyi ini boleh didengari selepas dipasang dan apabila dibuka dan ditutup sepenuhnya.



# Pilihan Fungsi

## Fungsi Umum

### 1. Habiskan persediaan masakan mengikut Halaman 4

#### 2. Pasang

- Selepas suis dipasang, penunjuk fungsi "Power" menyala, menandakan keselamatan elektrik perlu tekanan berfungsi.

#### 3. Tetapkan masa memegang-tekanan mengikut makanan

- Tombol ditanda dengan julat masa memegang mengikut jenis makanan. Anda juga boleh mengawal masa memegang-tekanan mengikut makanan, citarasa sendiri dan masa memasak memegang tekanan
- Masa bekerja memasak adalah sama dengan masa pemanasan meningkat tambah masa memegang-tekanan. Lebih banyak makanan, lebih lama masa pemanasan untuk meringkat.
- Masa memasak berbeza mengikut tahap fungsi yang berlainan. Lebih banyak jumlah makanan, lagi lama masa untuk memasak. Masa memasak yang disenaraikan dalam jadual di bawah adalah untuk rujukan sahaja (cth. jumlah makanan + air = 8 skala):

Masa memasak = masa pemanasan + masa memegang

Kekunci Fungsi	Ikan Sayuran	Nasi putih	Daging/Stu	Sup	Kacang/Tendon	Panggang	Tumisan
Masa memasak (min)	Lebih kurang 15	Lebih kurang 20	Lebih kurang 25	Lebih kurang 30	Lebih kurang 35	Lebih kurang 40	Lebih kurang 45

#### Tip Memanas:

- Ketika operasi, pemasak mungkin akan menghasilkan bunyi "cluck", ia bukan disedut ke atas apabila penutup dibuka. Jika ini berlaku, gongcang perlu dalaman secara manual, dan keluarkan penutup perluik dalaman selepas perluik turun daripada badan pemasak.
- Apabila memasak jumlah makanan yang sedikit, perlu dalaman mungkin akan disedut ke atas apabila penutup dibuka. Jika ini berlaku, gongcang perlu dalaman secara manual, dan keluarkan penutup perluik dalaman selepas perluik turun daripada badan pemasak.

### 4. Selepas memasak, ia akan masuk keadaan "Keep Warm" secara automatik.

- Apabila tombol pusing kembali ke posisi "Pressure Time", pemasakan telah selesai, dan lampu "Keep Warm" menyala, dan masuki keadaan kekal panas.
- Jika tiada pemanasan berterusan diperlukan selepas masuki keadaan kekal panas, cabut unit.

## Pembukaan Penutup Selamat

Mata keselamatan: Injap visual-tekanan, boleh naik atau turun mengikut saiz tekanan. Bersihkan dengan teliti untuk mengelak tersumbat.

#### 1. Cabut kabel kuasa atau cabut plag.

#### 2. Kaedah ekzos

A. Kaedah membuka cepat

- Slaid injap ekzos ke kedudukan ekzos sehingga injap apung terjatuh. (untuk makanan bukan cecair)
- Lefak tuala lembap pada penutup untuk mempercepatkan penyejukan sehingga injap apung turun.

B. Kaedah membuka secara am

- Biar perluik tekanan sejuk dengan sendiri, sehingga injap apung turun.

#### 3. Buka penutup

- Pegang pemegang penutup dengan ketat, pusing penutup mengikut arah jam kepada penghujung jarak, dan tarik penutup.

- Jangan buka penutup sehingga tekanan di dalam tempat dilepaskan secukupnya.
- Jangan sekali-kali tarik keluar injap ekzos apabila ia berfungsi.
- Untuk makanan cecair (bubur dan cecair melekit), tidak slaid injap ekzos untuk menekan butang ekzos untuk ekzos apabila memasak adalah baru sahaja selesai, jika tidak, makanan akan mengeluarkan dari teras injap ekzos. Pastikan anda memutuskan sambungan bekalan kuasa, biarkan unit menjadi sejuk secara semula jadi atau meletakkan tuala basah di keliling penutup untuk mempercepatkan penyejukan sehingga apungan akan turun, dan akhirnya membuka penutup.
- Apabila kuantiti yang banyak makanan dimasak, tidak menghabiskan segera selepas memasak. Ia adalah disyorkan untuk membuka penutup dan mempunyai makanan selepas beberapa ketika memanaskan penyimpanan.

## Contoh Pemasakan

### Tetapan Nasi Putih

MIN – 1 cawan | MAKS – 10 cawan

Gunakan cawan yang sama untuk menyukat beras dan air:

Sukatan Nasi yang Tidak Dimasak	Sukatan Air	Sukatan Nasi yang Dimasak
1 cawan	1.5 cawan	2 cawan
2 cawan	3 cawan (sehingga penanda "2" dalam mangkuk)	4 cawan
4 cawan	5 cawan (sehingga penanda "4" dalam mangkuk)	8 cawan
6 cawan	8.5 cawan (sehingga penanda "6" dalam mangkuk)	12 cawan
8 cawan	11 cawan (sehingga penanda "8" dalam mangkuk)	16 cawan
10 cawan	13.5 cawan (sehingga penanda "10" dalam mangkuk)	20 cawan

**NOTA:** Jadual memasak gunakan cawan yang diberikan untuk semua sukanan. Untuk hasil yang tepat, tuang beras dahulu dan letak air sehingga ia mencapai penanda yang berkenaan dalam mangkuk memasak.

**TIP:** Untuk mengelak pemendapan di bahagian bawah nasi, potong kertas membakar dalam bentuk bulat yang sama saiz dengan mangkuk pemasak nasi dan letak di bahagian bawah.

**TIP:** Selepas habis memasak, tunggu sekurang-kurangnya selama 10 minit sebelum membuka periuk tekanan. Ia akan mengambil sedikit masa bagi nasi untuk menyerap sebarang kelembapan yang berlebihan.



## Contoh Pemasakan

### Tetapan Tumisan

Tetapan Tumisan sesuai untuk memerangkan daging dan mengkaramelkan sayuran. Ia memerangkap lembapan, melebut dan meningkatkan rasa.

Tetapan Tumisan juga mudah jika jumlah cecair terlebih selepas pemasakan tekanan. Buka penutup dan laksanakan tetapan Tumisan selama 10–15 minit atau sehingga cecair berkurang ke tahap yang diinginkan.

**TIP:** Sedikit tepung dicampur dengan air sejuk ditambah ke dalam manguk memasak kerana ia boleh membantu dalam kepekatan sos dalam tetapan Tumisan.

1. Pastikan sumber kuasa ditutup dan kabel kuasa dicabut daripada suis kuasa sebelum mula.
2. Buka penutup daripada ekspres tekanan dan biarkan ketika menggunakan tetapan "Saute". Pastikan manguk mudah alih dimasukkan ke dalam rumah kelul tahan karat dengan betul.

**NOTA:** "STIR FRY" hanya akan beroperasi bila penutup dibuka. Apabila penutup dikunci pada posisi, Tumisan pada dial kawalan akan ke penanda 30 minit untuk pemasakan tekanan.

3. Masukkan plag kabel kuasa ke suis kuasa dan hidupkan. Lampu hijau "POWER" akan menyala.
4. Gerakkan dial kawalan pilihan kepada tetapan "STIR FRY".

5. Benarkan tekanan dilepaskan untuk beberapa minit untuk pemanasan semula. Tambah minyak (jika perlu) ke dalam manguk memasak yang mudah alih.

**NOTA:** Jangan letak penutup pada Ekspress Tekanan ketika menggunakan fungsi Tumisan.

6. Letak makanan untuk dimasak (mengikut resipi yang digunakan) ke dalam manguk memasak mudah alih. Bergantung kepada kuantiti makanan, anda mungkin perlu menumis mengikut kumpulan.

**NOTA:** Guna sudu dan senduk yang tahan haba untuk mengacau dan menghidang makanan.

7. Apabila semua bahan telah dimasak mengikut tahap pemasakan, pusing dail kembali ke posisi "OFF". Lampu oren "HEATING" akan padam dan lampu hijau "POWER" akan menyala.

**PETUA:** Potong lemak lebihan daripada daging atau ayam sebelum menumis. Juga, jika resipi memerlukan daging dimasak sehingga perang, ia mungkin dimasak dalam tetapan Tumisan.

## Penjagaan dan Penyelenggaraan

- Penjagaan dan penyelenggaraan berkala adalah penting dalam memastikan produk ini selamat untuk digunakan.

Apabila keadaan berikut berlaku	Penyelesaian
<ul style="list-style-type: none"><li>● Kabel kuasa dan plag mengalami keregangan, deformasi, penyahwarnaan, kerosakan, dll.</li><li>● Sebahagian daripada kabel kuasa dan plag lebih panas dari normal.</li><li>● Periuk tekanan elektrik memanas secara abnormal, mengeluarkan bau terbakar.</li><li>● Apabila kuasa dipasang, terdapat bunyi atak kejutan yang tidak normal.</li></ul>	Berhenti dengan segera, dan hantar ke pusat servis yang diiktiraf oleh Midea Star.
<ul style="list-style-type: none"><li>● Terdapat habuk atau kekotoran pada plag atau soket.</li></ul>	Bersihkan habuk dan kekotoran dengan berus kering.

## Langkah Keselamatan

Untuk keselamatan, sila patuhi tanda amaran yang dipaparkan berikut:

- Maksud ikon yang dipaparkan:

 Menunjukkan Kandungan "Larangan"	 Larangan Umum	 Pembukaan Dilarang	 Tangan basah tidak dibenarkan
 Menunjukkan Kandungan "Wajib"	 Perlu Dilaksanakan	 Merendam Dilarang	
		 Mencabut	

- Tidak mengendah tanda akan/boleh menyebabkan kecederaan.



Amaran | Perlanggaran amaran mungkin akan menyebabkan kematian atau kecederaan serius



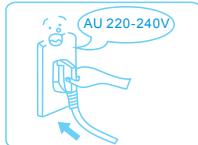
Awas | Perlanggaran amaran mungkin menyebabkan kecederaan kepada orang dan hartanah.

## Awas

### ⚠ AWAS

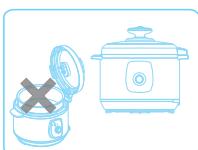
#### Sila guna soket 220-240V~50/60Hz

- Api atau kejutan elektrik mungkin akan berlaku jika tidak menggunakan AU 220-240V ~50/60Hz.



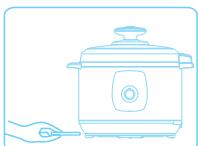
#### Guna penutup ketika memanas adalah dilarang

- Adalah dilarang untuk menggunakan penutup bukan jenama ketika pemanasan.
- Boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kecederaan serius yang lain.



#### Jangan masukkan objek asing

- Jangan masukkan objek asing seperti cebisan besi dan jarum di antara jarak.
- Boleh menyebabkan kejutan elektrik atau tindakan luar biasa.



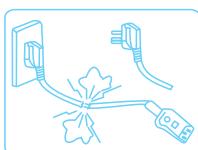
#### Soket patut digunakan secara asing

- Sila guna soket individu dengan wayar bumi atau aliran 13A;
- Penggunaan soket yang sama dengan alat perkakas lain mungkin akan menyebabkan haba dan api yang tidak normal.



#### Henti penggunaan jika kabel kuasa rosak

- Kabel kuasa yang rosak harus diganti dengan kabel fleksibel atau komponen khas yang dibeli daripada pengilang atau pusat pusat servis.



#### Tiada modifikasi

- Adalah dilarang untuk mengubah atau memperbaiki unit oleh bukan pakar teknikal, kerana ia boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.
- Sila hantar kepada pusat servis untuk dibaki atau diganti bahagiannya.



#### Amaran jika membuka penutup

- Apabila periuk tekanan elektrik tidak berfungsi, tiada tekanan dalam periuk dan jika injap apung terjeruh;
- Apabila unit berfungsi, tekanan dalam naik, dan juga injap apung. Jangan buka penutup secara paksa sehingga ia dilepaskan sepenuhnya;
- Jika tidak boleh melecur atau kecederaan yang lain.



#### Jangan basuh atau rendam dalam air

- La mungkin akan menyebabkan kejutan elektrik dan litar pintas.



#### Pemeriksaan berkala

- Laksanakan pemeriksaan berkala pada injap ekzos dan pelindung anti-penghadang untuk pastikan ia tidak tersumbat;
- Jangan tambah objek berat kepada injap ekzos atau tukar dengan objek lain.



## Awas

### ⚠ AWAS

Jangan masukkan dan mencabut plag menggunakan tangan yang basah

- Boleh menyebabkan kejutan elektrik.



Apabila tidak digunakan, keluarkan daripada soket

- Boleh menyebabkan creepage, kebakaran atau tidak berfungsi.



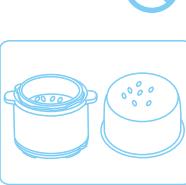
Jangan pegang penutup ketika operasi

- Apabila unit beroperasi, penutup mempunyai suhu lebih tinggi, jangan sentuh dengan tangan anda;
- Ini boleh menyebabkan lecuk.



Hanya guna periuk dalaman khas

- Apabila terdapat objek asing di antara periuk dalaman dan plat pemanas, keluarkan objek asing dahulu sebelum guna.
- Boleh menyebabkan terlalu panas atau operasi abnormal.



Apabila menggerakkan produk, sila pegang pemasak

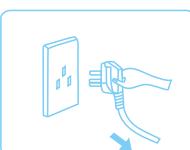
- Untuk mengalih unit, jangan buka pemegang penutup untuk mengelak daripada penutup terjatuh.



Apabila mencabut plag, pastikan anda memiciti pemegang plag



- Apabila mencabut plag, pastikan anda memiciti pemegang plag;
- Jangan cabut kabel kuasa kerana ia boleh menyebabkan kerosakan kepada kabel kuasa dan menyebabkan kejutan elektrik atau litar pintas.



Ketika operasi, jangan gerak tangan anda kepada pengudaraan injap ekzos



- Dalam memasak, jangan gerak tangan atau muka anda kepada injap ekzos untuk mengelak dari melecur.
- Ketika memasak, jangan tutup injap ekzos dengan kain.



Jumlah masakan tidak boleh melebihi tahap MAKS



- Makanan dimasak tidak patut melebihi tahap MAKS, jika tidak makanan mungkin separuh masak atau gagal.



Jangan letak periuk dalaman pada alat perkakas lain untuk pemanasan



- Untuk mengelak deformasi atau kegagalan periuk dalam.
- Guna periuk dalam khas yang diberikan.



Jangan guna produk di tempat berikut



- Tempat tidak stabil;
- Letak berdekatan air atau api;
- Berdekatan dinding atau perabot;
- Tempat yang terdedah kepada matahari atau percikan minyak.

## Membersih

1. Selepas setiap penggunaan, berikan masa untuk membersih produk.
2. Sebelum membersih, cabut unit dan bersihkan selepas produk sejuk secara menyeluruh.
3. Buka penutup dan periuk dalaman, basuh dengan sabun, bilas dengan air bersih dan lap sehingga kering dengan kain yang lembut.
4. Menggunakan air yang jernih, bersihkan penutup, termasuk gasket, injap ekzos, pelindung anti-penghadang, dan lap sehingga bersih menggunakan kain. Selepas membersih, pasang penutup dengan betul.
5. Bersihkan badan pemasak dengan kain. Jangan rendam pemasak dengan air atau basuh dengan memercikkan air.

## Jaminan Perkhidmatan

1. Terdapat jaminan setahun dengan periuk tekanan elektrik North Star ini. (untuk kegunaan domestik sahaja)
2. Tarikh mula jaminan servis berdasarkan tarikh invois.
3. Jika berlaku antara berikut, jaminan tidak sah:
  - Kerosakan oleh operasi tidak sesuai, simpanan dan penyelenggaraan oleh pengguna;
  - Kerosakan disebabkan penggunaan aksesori yang tidak sah oleh seseorang selain daripada pusat servis yang diiktiraf oleh syarikat.
  - Kegagalan untuk menunjukkan inbois yang sah.
  - Kerosakan oleh paksaan;
4. Untuk penyelenggaraan produk di luar skop jaminan, sila semak dengan Pusat Servis Berkennaan.



Penanda ini menunjukkan produk ini tidak patut dilupuskan dengan sisa domestik lain di seluruh Eropah. Untuk mengelak kemudaran kepada persekitaran atau kesihatan manusia daripada pelupusan sisa yang tidak terkawal, kitar semula secara bertanggungjawab untuk menggalakkan sumber bahan yang berkesinambungan. Untuk mengembalikan peranti anda, sila gunakan sistem pengumpulan dan pengembalian atau hubungi penjual di mana produk dibeli. Mereka boleh mengambil produk ini untuk kitaran semula yang selamat.

## Penyelesaian Masalah

Kes berikut tidak disebabkan sepenuhnya oleh kegagalan mekanikal. Sila laksanakan r unit untuk dibaiki.

S/N	Masalah	Kemungkinan sebab	Penyelesaian
1	Sukar untuk menutup penutup	Gasket tidak diletakkan dengan betul	Cari gasket dengan betul
		Tekan rod yang tersekat oleh injap apung	Tekan rod dengan tangan
2	Susah untuk membuka penutup	Injap apung gagal untuk turun selepas stim dilepaskan	Tekan injap apung perlahan-lahan dengan menggunakan penyeipit
		Tekanan masih ada dalam pemasak	Buka penutup selepas tekanan menurun
3	Bocor daripada penutup	Tiada gasket	Letak gasket mengikut keperluan
		Sisa makanan melekat pada gasket	Bersihkan gegelung gasket
		Gasket telah lusuh	Ganti gegelung gasket
		Penutup tidak ditutup dengan rapat	Tutup penutup sekali lagi
4	Bocor daripada injap apung	Sisa makanan yang melekat pada gegelung gasket injap apung	Bersihkan gasket injap apung
		Gegelung gasket injap apung lusuh	Ganti gasket injap apung
5	Injap apung tidak naik	Cebisan makanan dan air yang berlebihan dalam periuk	Letak makanan dan air mengikut arahan
		Sedikit kebocoran dari penutup atau injap ekzos	Hantar ke pusat servis untuk pemeriksaan
6	Pengekzos daripada injap ekzos tidak berhenti	Injap ekzos tidak berada dalam posisi tampalan	Masukkan injap ekzos ke posisi menampal
		Kawalan tekanan gagal	Hantar ke pusat servis untuk penyelenggaraan
7	Lampu tidak menyala selepas suis dipasang	Sentuhan yang teruk dengan soket	Periksa soket
8	Nasi separuh masak/terlalu keras	Air yang ditambah terlalu sedikit	Tambah air
		Penutup ditutup terlalu awal	Selepas masa tamat, keluarkan stim dan buka penutup selama 5 minit
9	Nasi terlalu lembut	Terlampau banyak air ditambah	Kurangkan paras air

#### Deklarasi Khas

Tambahan: Sebarang pembaikan teknikal akan diletak dalam manual yang dikemaskini tanpa sebarang notis. Bagi apa-apa perubahan pada rupa dan warna, rupa dan warna sebenar produk itu akan mengatasi perubahan rupa dan warna tersebut.



# 电压力锅

型号：  
MY-CH502A



## 目录

重要保护措施 .....	01
规格 .....	01
产品图示 .....	02
使用前须知 .....	03
烹饪准备 .....	04
功能选择 .....	05
安全罩打开 .....	05
烹饪示例 .....	06
维护与保养 .....	08
安全事项 .....	08
注意事项 .....	09
清洁 .....	11
保修服务 .....	11
故障排除 .....	12

( 图片仅供参考，实际产品可能与图片所示不同。 )

感谢您购买美的电压力锅。使用前请阅读和了解说明书并妥善保管，以便日后参考。



## 重要保护措施

1. 使用本产品前，请仔细阅读用户手册。
2. 不要将设备放在不稳固的位置上。严禁将其放在报纸、泡沫或其他容易阻塞底部排气孔的对象上使用。
3. 严禁放在靠近水源或火源的地方使用。不要在暴露于阳光直射或油沫飞溅的地方使用它。把它放在儿童接触不到的地方。
4. 严禁将产品、电源线或插头放在水或其他液体中。
5. 如果电线和插头等备件损坏或产品出现故障，应立即停止操作，并将其送到服务中心进行检查和修理。禁止用户自行修理。
6. 未经批准不得更换电压力锅内的任何备件，因为这可能会导致触电、火灾或伤害。
7. 每次使用前，请务必检查防堵罩、浮子阀和排气阀是否阻塞，擦拭内胆表面和加热板，确保没有任何异物；检查排气阀是否处于密封位置。
8. 使用时，严禁将电源线挂在容易使人绊倒的位置。
9. 不要在内胆中烹饪紫菜和燕麦粉等食物，因为他们可能容易堵塞防堵罩。
10. 烹饪干燥食品时，请浸泡一段时间。
11. 最大烹饪量不应超过内胆中标记的最高水平。
12. 操作时，严禁移动此产品，严禁强行打开。
13. 操作时，严禁用手触碰或脸部面对排气阀或浮子阀，以免烫伤。
14. 操作时，严禁用手触碰锅盖，以免被烫伤。
15. 烹饪结束后，确认锅内没有压力或压力充分下降后才能打开锅盖。
16. 烹饪后打开锅盖时，不要用手直接触摸内胆和里面的锅盖，以免被烫伤。
17. 清洁本产品前，请拔下电源插头或断开电源。
18. 严禁使用本产品用于指定目的之外的用途。
19. 提醒：为了避免无意中重置热熔保险丝造成的危险，本设备不得通过定时器等外部开关设备供应，不得连接到由实用程序定期开启和关闭的电路。
20. 请将电压力锅置于儿童无法触及的地方。不允许他们在没有监督的情况下使用设备。
21. 考虑到人员使用本设备时应对其安全负责，本设备不得由身体、感官或心智有残疾的人（包括儿童）以及缺乏相关经验和知识的人使用，除非在受监管的情况下，以及得到安全使用本产品的指导后。
22. 本产品只限于家庭或以下类似场合使用：- 商店的员工茶水间、办公室或其他工作场所；- 农场；- 酒店、汽车旅馆以及其他住宿场所；- 住宿和早餐型环境。
23. 如果电源线损坏，必须用制造商或其服务代理提供的特殊的线或装配进行替换。
24. 压力调节器内的管道可以排出蒸汽，应定期检查，确保没有阻塞。
25. 本产品只限家庭使用。禁止在户外使用。

## 规格

型号	电源	功率	容量	内胆口径	工作压力	保温温度
MY-CH502A	220-240V~ 50/60Hz	900W	5.0L	22cm	30-60kPa	60°C~80°C
配件	使用勺子 	手册 	量杯 	电源线 		

## 产品图示

### 安全眼

在某些烹饪情况下，电压力锅在压力下工作时，安全眼上的浮子阀将上升。安全阀上升时，只有释放/排放锅内压力后，才能打开锅盖。

若要排气（烹饪后释放压力），排气阀应对准锅盖上显示的蒸汽符号。烹饪期间，应按下排气阀并按逆时针方向稍微旋转，直到它在如图所示的位置上锁定。

把手盖

上盖手柄

浮子阀密封圈

把手盖

防堵罩

特殊锅盖位置设计

内胆

外胆

外壳

手柄

饭勺架

控制面板

底座

### 浮子阀结构示意图



浮子阀上升 - 不能打开  
锅盖



浮子阀下沉 - 可打开锅盖

### 水箱拆卸图



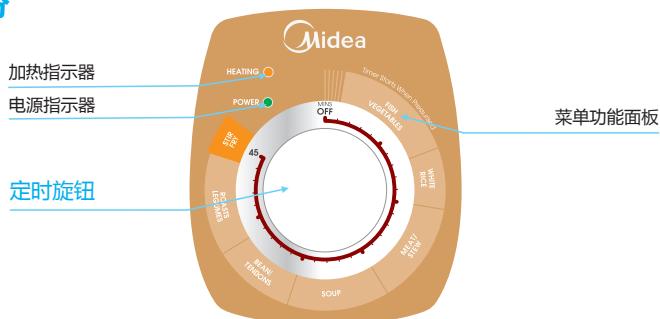
注意：请在操作电压力锅前按照“水箱修理和拆卸插图”在正确位置修理水箱。要防止出现异味，每次使用后请取出水箱进行清洁。



## 使用前须知

第一次使用前，请取出锅体中的所有配件，并仔细阅读用户手册，务必小心使用说明书并了解注意事项，以免造成任何财产损失或人身伤害。

### 操作部分

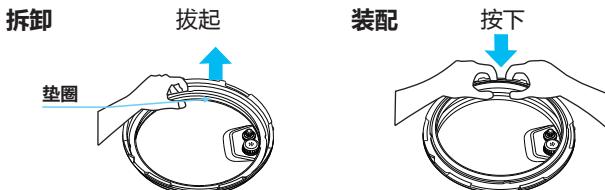


### 拆卸和安装防堵罩和垫圈

#### 拆卸和安装防堵罩



#### 拆卸和安装垫圈

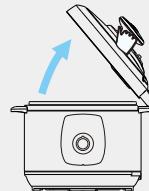


1. 每次使用前，检查垫圈和防堵罩是否安装到上盖。
2. 使用后，清除垫圈和防堵罩上的异物，保持清洁，避免异味。
3. 严禁拉拽垫圈，因为拉伸变形可能会影响密封和压力效应。
4. 不应使用损坏的垫圈，应送交服务中心进行更换。

## 烹饪准备

### 1 正确打开锅盖

- 第一次使用前，请取出锅体中的所有配件，并仔细阅读用户手册。务必小心使用说明书并了解注意事项，以免造成任何财产损失或人身伤害。
- 用手牢牢握住锅盖把手，顺时针将锅盖旋转到打开位置，然后提起锅盖。



### 2 检查垫圈、浮子阀和防堵罩是否清洁。如果他们有污渍，应立即清洁。

- 检查防堵罩是否变松。如果是，请立即调紧。
- 检查后，将垫圈组件正确安装到上盖。



### 3 取出内胆，将食物和水放入内胆。食物和水的总量不应超过内胆的最高高度。

- 烹饪时，米饭和水的总量不应超过内胆的最高水平。
- 严禁煮叠层食物（例如，紫菜、海带等）和粉碎性食物（例如，玉米渣和燕麦粥），因为他们很容易阻塞防堵罩。



### 4 将内胆放入电压力锅

- 在此之前，请务必清除内胆外表面和电压力锅内表面上的任何异物和水；
- 放入内胆后，轻轻地左右旋转内胆以确保内胆与加热板之间接触良好。



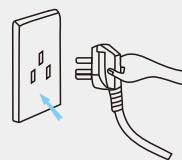
### 5 完全关闭锅盖

- 盖上上盖后，将其逆时针旋转到锁定位置；确保它旋转到位，否则，电压力锅不会运行。



### 6 打开

- 开启后会响起提示音，表示设备进入备用状态。
- 启动后和完全打开和关闭时会听见这个声音。



# 功能选择

## 一般功能

### 1. 按照第 4 页完成烹饪准备

#### 2. 打开

- 启动后，“Power”功能指示灯亮起，指示电压力锅处于工作状态。

#### 3. 根据食物设置保压时间

- 旋钮上标有不同食物对应的保压时间范围。可以根据食物、个人口味和烹饪保压调节保压时间
- 烹饪工作时间等于加热上升时间加上保压时间。食物越多，加热上升时间越长。
- 烹饪时间随不同的功能级别而变化。食物量越大，烹饪时间越长。  
下表列出的烹饪时间仅供参考（例如食物量 + 水 = 8 刻度）：

烹饪时间 = 加热时间 + 保温时间

#### 温馨提示：

- 在操作期间，电压力锅有时会产生“咯咯”声，这不是出现故障。
- 烹饪少量食物时，如果打开锅盖，内胆会被锅盖吸住。在这种情况下，手动摇晃内胆，并在内胆回落到锅身后拆下内胆盖。

### 4. 烹饪后自动进入“保温”状态

- 旋钮回转至“Pressure Time”位置时烹饪结束，“Keep Warm”灯亮起，进入保温状态。
- 如果进入保温状态后不需要持续保温，请将设备断电。

# 安全罩打开

安全眼：压力可视阀可以根据压力的大小提升或下降。及时清洗避免出现任何堵塞。

### 1. 断开电源或拔下电源插头。

### 2. 排气法

#### A. 快速打开方法

- 将排气阀滑至排气位置，直到浮子阀落下。（用于非流体食物）
- 将一条湿毛巾放在锅盖上加快冷却，直到浮子阀落下。（用于非流体食物）
- B. 一般打开方法
- 让电压力锅自然冷却，直到浮子阀落下。

### 3. 打开锅盖

- 牢牢握住锅盖提手，将锅盖顺时针转动到边缘并提起锅盖。

- 等到锅内压力充分释放后才能打开锅盖。

- 排气时严禁拔出排气阀。
- 对于流体食物（粥类和粘稠液体），烹饪结束时不要滑动排气阀来按下排气按钮进行排气，否则食物会从排气阀门芯中喷出。确保断开电源，使设备自然冷却，或把湿毛巾盖在锅盖上加快冷却直到浮子阀落下，最后打开锅盖。
- 烹饪大量食物时，烹饪结束后不要立即排气。建议打开锅盖，让食物保温一段时间。

## 烹饪示例

### 白米饭设置

最少 – 1 杯 | 最多 – 10 杯

用同一量杯测量米饭和水：

生米测量	水测量	米饭测量
1 杯	1.5 杯	2 杯
2 杯	3 杯 ( 达到内胆中 "2" 的标志 )	4 杯
4 杯	5 杯 ( 达到内胆中 "4" 的标志 )	8 杯
6 杯	8.5 杯 ( 达到内胆中 "6" 的标志 )	12 杯
8 杯	11 杯 ( 达到内胆中 "8" 的标志 )	16 杯
10 杯	13.5 杯 ( 达到内胆中 "10" 的标志 )	20 杯

**注意：**烹饪台应使用所提供的所有尺寸的量杯。要获取准确结果，先倒出米饭，再用水填满，直到水面到达内锅中相应的标记。

**提示：**为了避免锅底的米饭粘锅，将不粘锅烘焙纸剪成和米饭烹饪锅同样大小的一个圆，放在锅底。

**提示：**烹饪完毕后，至少等待 10 分钟才能打开电压力锅。这将给米饭留出一些时间吸收多余的水分。

## 烹饪示例

### 煎炒/收汁设置

煎炒/收汁设置用于煎肉和炒菜时较为理想。这可以保留水分，使肉变嫩，强化口感。

如果压力烹饪后会产生过量的液体，使用煎炒/收汁设置也很方便。只需取下盖子并在煎炒/收汁设置下操作大约 10 - 15 分钟，直到液体减少到理想的量。

**提示：**将少量面粉与冷水混合，加入烹饪碗，在煎炒/收汁设置下使酱汁增稠。

1. 确保电源插座关闭，且在开始前电源线已从电源插座上拔出。
2. 从压力释放阀上取下盖子，并在使用“Saute”设置时停止。确保可移动的烹饪碗正确插入不锈钢外壳中。

**注意：**“Saute”只能在打开锅盖的情况下进行。锅盖在指定位置锁定时，操纵盘上煎炒/收汁的计时器标志将变为 30 分钟，以便在压力下进行烹饪。

3. 将电源线插入电源插座，接通电源。绿色“POWER”指示灯将会亮起。
4. 在操纵盘上选择“Saute”设置。

5. 允许压力释放几分钟后再进行预热。向可拆卸的烹饪碗中添加油（如果适用）。

**注意：**使用煎炒/收汁功能时，不将锅盖置于压力释放阀上。

6. 将要烹饪的食物（根据正在使用的食谱）放入可拆卸的烹饪碗中。根据食物数量，应进行分批煎炒/收汁。

**注意：**使用耐热公用勺或长柄杓搅拌和上菜。

7. 一旦所有食材都烹饪到所需煮熟程度，将刻度盘旋转回“OFF”的位置。橙色“HEATING”灯随即熄灭，绿色“POWER”指示灯随即亮起。

**提示：**在煎炒/收汁之前清除肉类或禽肉中多余的脂肪。此外，如果食谱要求使用煎肉，可以使用煎炒/收汁设置进行煎肉。

## 维护与保养

■ 定期保养或维修是必要的，可保证该产品安全使用。

发生下列情况时	解决方案
● 电源线和插头发生膨胀、变形、褪色、损坏等。 ● 电源线和插头的某个部分比平时热。 ● 电压力锅加热异常，散发出烧焦的气味。 ● 接通电源时出现异常的声音或震动。	立即停止使用，并将其送往美的授权的服务中心。
● 插头或插座上有灰尘或污垢。	使用干刷清除灰尘或污垢。

## 安全事项

为了安全，请遵守以下显示的警告标志：

■ 显示图标的含义：

表示“禁止”的内容	一般禁止	严禁拆卸	严禁湿手操作
	严禁接触	严禁浸水	
表示“强制性”的内容	必须实施	断电	

■ 无视这些标志会/可能造成伤害。

 警告 | 违反警告会造成人员伤亡

 注意事项 | 违反注意事项会对人员和财产造成伤害。

## 注意事项

### ⚠ 注意事项

#### 请使用 220-240V~50/60Hz 的插座

- 如果不使用 220-240V AC-50/60Hz，可能发生火灾或触电。



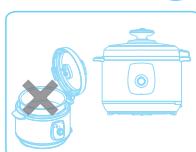
#### 应使用独立插座。

- 请使用额定电流大于 13A 的带有接地线的独立插座；
- 同一插座与其他设备联合使用可能会导致异常发热和火灾。



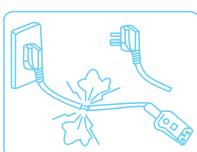
#### 严禁在加热过程中使用其他锅盖

- 严禁在加热过程中使用非品牌盖子。
- 可能引起触电或其他严重伤害。



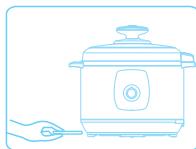
#### 停止使用损坏的电源线

- 必须使用从制造商或服务中心购买的特殊软线或特殊元件代替损坏的电源线。



#### 不得插入异物

- 不得将废金属或针头等异物插入缝隙中。
- 可能引起触电或其他异常行为。



#### 避免儿童接触

- 将其放置在远离儿童的地方。
- 这可能会导致烧伤或电击。



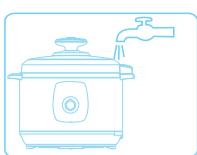
#### 不得修改

- 严禁由非技术人员改动或修理设备，因为这可能会造成火灾或触电。
- 请将其发送到指定的服务中心进行维修或更换备件。



#### 不要清洗或将它浸入水中

- 这可能会导致触电和短路。



#### 锅盖上升警告

- 当电压力锅未处于工作状态时，内胆中没有压力，浮子阀落下；
- 设备工作时，内部压力会升高，浮子阀也会上升。不要强行打开锅盖，直到压力完全释放；
- 否则，可能会造成烫伤或其他损伤。



#### 定期检查

- 定期检查排气阀和防堵罩，确保它们是畅通的；
- 不要将任何重物放在排气阀上，也不要使用其他物体代替。



## 注意事项

### ⚠ 注意事项

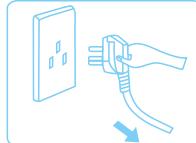
#### 不要用湿手插入和拔出插头

- 可能会导致触电。



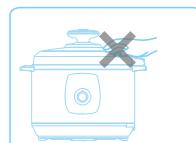
#### 不使用时应从插座上拔下插头

- 可能会导致漏电，火灾或故障。



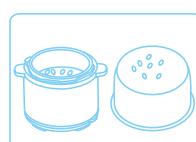
#### 在操作过程中严禁触摸盖子

- 设备运行时，锅盖温度较高，所以严禁用手触碰锅盖
- 这可能会导致烫伤。



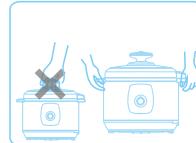
#### 只使用特殊内胆

- 内胆底部和加热板之间有异物时，首先应在使用之前移除异物。
- 可能造成过热或运行异常。



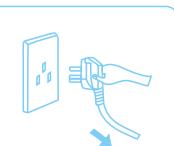
#### 移动产品时请握住电压力锅提手

- 移动设备时，不要直接提起锅盖提手，防止锅盖掉落。



#### 拔出插头时，务必捏住插头把手

- 拔出插头时，务必捏住插头把手；
- 严禁拉扯电源线，因为这会导致电源线损坏，造成触电或短路。



#### 在操作过程中不要将手放在排气阀通风处

- 烹饪时，严禁用手触碰或脸部面对排气阀通风口，以免烫伤。
- 烹饪过程中，不要用碎布盖住排气阀。



#### 烹饪量不应超过最大级别

- 即将烹饪的食物不能超过最高位置，否则食物可能是半熟的，设备也可能出现故障。



#### 不要将内胆放在其他设备中进行加热

- 为了避免变形或内胆出现故障。
- 请使用提供的特殊内胆。



#### 严禁在以下地方使用本产品

- 不稳固的地方；
- 靠近水源或火源的地方；
- 临近墙壁和家具；
- 暴露在阳光直射或油沫飞溅的地方。



## 清洁

1. 每次使用后请及时清洁本产品。
2. 清洁前将设备断电，并在设备完全冷却后进行清洁和维修。
3. 取下盖子和内胆，用洗涤剂清洗，用清水冲洗，然后用软布擦干。
4. 使用清洁的水清洗锅盖，包括垫圈、排气阀、防堵罩、排气阀芯和浮子阀，并用碎布擦干。清洗后，将其正确安装到锅盖上。
5. 用一块碎布清洁锅体。不要将电压力锅浸入水中或喷水冲洗。

## 保修服务

1. 此款北极星电压力锅保修一年。（仅限家庭用品）
2. 保修服务的起始日期由发票日期决定。
3. 如有下列任何一种情况，保修将失效：
  - 由客户进行的不当操作、存储和维修造成的损害；
  - 由本公司授权的服务中心以外的任何人使用非指定配件时所造成的损害。
  - 未能出示有效发票。
  - 暴力损害；
4. 对于超出保修范围的产品维修，请到指定的客户服务中心进行检查。



此一标志表示此产品在欧盟国家范围内不应与家庭垃圾一同处理。为了防止不受控制的废物处置对环境或人体健康可能造成的伤害，应负责将其回收以促进材料资源的再利用。若要返回您使用的设备，请使用回收和收集系统或联系购买产品时的零售商。他们可以对本产品进行环境安全回收。

## 故障排除

以下异常情况并不完全由机械故障造成。

请在将设备送去维修之前进行仔细检查。

S/N	问题	可能的原因	解决方案
1	不能盖上锅盖	垫圈没有放好	放置好垫圈
		推杆被浮子阀卡住	用手轻轻推动推杆
2	打不开锅盖	蒸汽释放后浮子阀不能落下	用筷子轻轻按下浮子阀
		电压力锅内有压力	压力下降后打开锅盖
3	锅盖泄漏	没有垫圈	按要求放置垫圈
		食物残渣附在垫圈上	清洁密封圈
		垫圈磨损	更换密封圈
		不要把锅盖关紧	再次关闭锅盖
4	浮子阀泄漏	食物残渣附在浮子阀密封圈上	清洗浮子阀垫圈
		浮子阀密封圈磨损	更换浮子阀垫圈
5	浮子阀无法上升	食物过少，内胆有水	按规则添加食物和水
		锅盖或排气阀有少量泄漏	将其送入服务中心进行检查
6	排气阀不停排气	排气阀不在密封位置	将排气阀滑动到密封位置
		压力控制失败	将其送入服务中心进行维护
7	通电后灯不亮	与插座接触不良	请检查插座
8	米饭不熟或者太硬	加水太少	增加水量
		锅盖关闭过早	时间结束后，释放蒸汽并打开锅盖5分钟
9	米饭太软	加水太多	水位降低

特别声明

补充：任何技术改进都应纳入修订版手册中，恕不另行通知；对外观和颜色做出任何更改时均以实际产品为准。