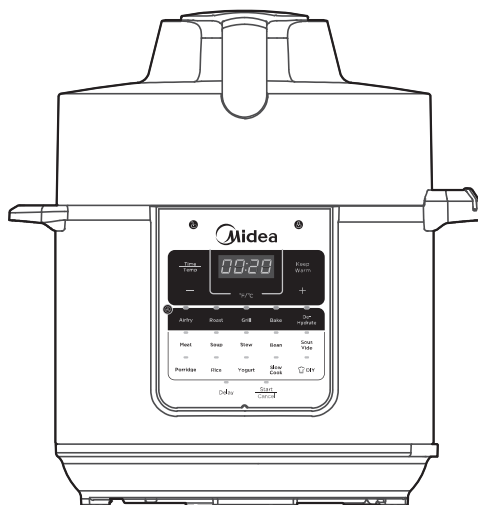


重点 校对项	A	项目									
		库									
		文件名									
	1. 版面尺寸										
2. 材质标注											
3. 物料编码	B	Midea Multi-Use Pressure Cooker & Air Fryer  MODEL NO.: MY-CN65A									
4. 颜色标注											
5. 客户型号											
6. 产品名称	C										
7. 重量标注											
8. 电压功率	D										
E											
F	技术要求（版本号：2016） 1. 本页仅做技术要求，图纸从第2页开始； 2. 印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起； 3. 印刷颜色：黑色； 4. 尺寸：145*210mm； 5. 装订方式：钉装。										
G	16161000010542										
H					空气炸锅	MIDEA-MF-CN65A (MY-CN65A) -0501					
						说明书	100g双胶纸				
	标记	处数	更改文件号	签 字	日 期						
	制 图	贾晓慧	审 核	杨旭	图 样 标 记			重 量	比 例		
	设 计	——	标 准 化	古广君			K		1:1		
	校 对	——	审 定	古广君							
会 签	——	日 期	20200809	共 页		第 页					
1		2		3		4		5		6	



Multi-Use Pressure Cooker & Air Fryer



MODEL NO.: MY-CN65A

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all the instructions
2. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children;
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
6. 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;
7. 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.
8. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use;
9. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
10. The pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
11. State that the container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
12. The heating element surface is subject to residual heat after

use, do not touch.

13. Warning: Avoid spillage on the connector.
14. Warning: Misuse may cause potential injury;
15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
16. Improper installation could cause danger. Please mind of the right installation
17. Do not put the pressure cooker into a heated oven.
18. Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
19. Do not let children near the pressure cooker when in use.
20. Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
21. 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".
22. Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the "instructions for use".
23. Never use your pressure cooker without adding water or food, this would seriously damage it.
24. Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking food stuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrate vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
25. Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
26. 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.
27. When cooking doughy food, gently shake the cooker before

opening the lid to avoid food ejection.

28. Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.
29. Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
30. Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
31. 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.
32. Any repairs shall be performed by an authorized service representative.
33. KEEP THESE INSTRUCTIONS.

PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS.

And keep the user manual in a convenient place for future reference.

WARNING

To avoid injury, read and understand instruction manual before using this appliance. Failure to do so may result in injury.

WARNING

Electrical shock hazard. Use grounded outlet only. DO NOT remove ground. DO NOT use an adapter. DO NOT use an extension cord. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

WARNING

THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND THE IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Product Specifications



Model:
MY-CN65A



1500W
70kPa



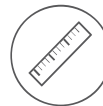
220-240V~
50/60Hz



5.7 Litres



7.8 kg



With Air Fryer Lid: L315 x W342 x H362 mm
With Pressure Cooker Lid: L315 x W342 x H315 mm

WARNING

Read this manual carefully and completely, and retain for future reference.
Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

Care & Cleaning

Unplug your multi-use cooker and let it cool before cleaning. Let all surfaces dry thoroughly before use. Failure to follow these instructions may cause your appliance to malfunction and could void your warranty.

Problem	Possible Reason	Solution
Accessories • Condensation Collector • Air Fryer Basket Base	• Wash after each use. • Never use harsh chemical detergents, powders or scouring pads on accessories. • Optionally, spray the cooking tray and/or air fry basket with non-stick cooking spray before adding food for easier clean-up. • When machine washing, place on top rack. • Empty and rinse condensation collector after each use.	Dishwasher Safe & Hand Washable
Pressure Cooker Lid & Parts • Steam Release Handle • Anti-Block Shield • Sealing Ring • Float Valve • Float Valve Silicone Cap	• Wash after each use with hot water and mild dish soap and allow to air dry, or place in top rack of dishwasher. • Remove all parts from lid before dishwashing. • With steam release valve and anti-block shield removed, clean interior of steam release pipe to prevent clogging. • To drain water from the lid after dishwashing, grasp the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360°— such as turning a steering wheel. • After cleaning, store the lid upside down on the cooker base. • Store sealing ring in a well-ventilated area to decrease residual odor of flavorful meals. To eliminate odors, add 1 cup water and 1 cup white vinegar to inner pot, and run Rice or other pressure cooker functions for 5-10 minutes, then QR pressure.	
Inner Pot	• More acute hard water staining may require a vinegar dampened sponge and some scrubbing to remove. If there is tough or burned food residue at the bottom, soak in hot water for a few hours for easy cleaning. • Wash after each use. • Ensure all exterior surfaces are dry before placing in cooker base.	
Air Fryer Lid	• Allow the Air Fryer Lid to cool to room temperature, then clean the heating element and surrounding area with a soft, damp cloth or sponge. Ensure it is free of food debris and/or grease splatter. • Do not remove the element cover. • Do not rinse or immerse cooker base in water	Wipe the exterior clean with a soft, sponge.
Power Cord	• Use a barely damp cloth to wipe any particles off power cord. • Do not rinse or immerse power cord in water.	Damp Cloth Only.
Cooker Base	• Wipe the inside of the outer pot as well as the condensation rim with a barely damp cloth, and allow to air dry. • Clean cooker base and control panel with a soft, barely damp cloth or sponge. • Do not rinse or immerse cooker base in water.	

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Air Fryer Lid is in place but will not turn on	The connection between the Air Fryer Lid and pressure cooker base is loose or broken.	Ensure the Air Fryer Lid is seated correctly on the pressure cooker base.
	Bad power connection or no power.	Inspect the power cord on the pressure cooker base to ensure a good connection. Ensure the power cord is pushed firmly into the cooker base.
	Microswitch is ceased by grease or is damaged.	Contact Customer Service number.
Black smoke is coming from the Air Fryer Lid	Using an oil with a low smoke point.	Could be an equipment malfunction. Contact Customer Service number.
		Cancel the Smart Program, unplug the cooker and allow it to cool to room temperature. DO NOT interact with hot appliance. Choose a neutral oil with a high smoke point, such as Canola, Avocado, Soybean, Safflower, or Rice Bran.
	Food residue on the bottom of the inner pot or around the element on the Air Fryer Lid.	Cancel the Smart Program, unplug the cooker and allow it to cool to room temperature. Remove all accessories from the inner pot and clean the inner pot, Air Fryer Lid, and all accessories thoroughly.
White Smoke is coming from the Air Fryer Lid	Cooking foods with a high fat content, such as bacon, sausage, and hamburger.	Could be an equipment malfunction. Contact Customer Service number.
		Avoid air frying foods with a high fat content.
	Food is moist. Water is vaporizing producing thick steam.	Check the inner pot for excess oil and/or fat and carefully remove as needed before air frying.
		White smoke is steam as the water in the food is vaporizing and escapes the Air Fryer. Pat dry moist food ingredients before air frying.
	Seasoning on food has blown into element.	Be mindful when seasoning food. Spray vegetables and meats before adding seasoning so they adhere to the ingredients.
Difficulty closing pressure cooking lid	Sealing ring not properly installed.	Reposition sealing ring, ensure it is snug behind sealing ring rack.
	Float valve in the popped-up position.	Gently press the float valve downward with a long utensil.
	Contents in cooker are still hot.	Press quick release button down until it clicks into "Vent" position, then lower lid onto cooker base slowly, allowing heat to dissipate.
Difficulty opening the pressure cooking lid	Pressure inside the cooker.	Release pressure according to recipe; only open lid after float valve has dropped down.  WARNING Contents may be under pressure; to avoid scalding injury, do not attempt to force lid open.
	Float valve stuck at the popped-up position due to food debris or residue.	Ensure steam is completely released by quick releasing pressure, then press float valve gently with a long utensil. Open lid cautiously and thoroughly clean float valve, surrounding area, and lid before next use.
Inner pot is stuck to pressure cooking lid when cooker is opened	Cooling of inner pot may create suction, causing inner pot to adhere to the lid.	To release the vacuum, press quick release button down until it clicks into "Vent" position.

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Steam leaks from side of pressure cooking lid	No sealing ring in lid.	Install sealing ring.
	Sealing ring damaged or not properly installed.	Replace sealing ring.
	Food debris attached to sealing ring.	Remove sealing ring and clean thoroughly.
	Lid not closed properly.	Open, then close lid.
	Sealing ring rack is warped or off-center.	Remove sealing ring from lid, check sealing ring rack for bends or warps. Contact Customer Service number.
	Inner pot rim may be misshapen.	Check for deformation Contact Customer Service number.
Float valve does not rise	Food debris on float valve or float valve silicone cap.	Remove float valve from lid and clean thoroughly; Contact Customer Service number.
	Too little liquid in the inner pot.	Check for scorching on bottom of inner pot. Add 1 1/2 cups of a thin cooking liquid to inner pot.
	Float valve silicone cap damaged or missing.	Install or replace float valve.
	Float valve obstructed by lid-locking mechanism.	Tap float valve with a long utensil. If the float valve does not drop, turn the cooker off. Contact Customer Service number.
Steam gushes from steam release valve when quick release button is in "Seal" position	Pressure sensor control failure	Contact Customer Service number.
	Steam release valve not seated properly	Flick quick release button to ensure it is in the "Seal" position.
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power	Inspect power cord for damage. If damage is noticed, Contact Customer Service number. Check outlet to ensure it is powered.
	Cooker's electrical fuse has blown	Contact Customer Service number.
Minor steam leaking/hissing from steam release valve during cook cycle	Quick release button not in "Seal" position.	Flick quick release button to ensure it is in the "Seal" position.
	Cooker is regulating excess pressure.	This is normal. No action required.

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Occasional clicking or light cracking sound	If steam release valve continues for more than 3 minutes, Let steam continue to release until float valve drops down and you can easily open the lid. Follow instructions in Care & Cleaning to clean your steam release handle and float valve.	This is normal; no action needed.
	Bottom of the inner pot is wet.	Wipe exterior surfaces of inner pot. Ensure heating element is dry before inserting inner pot into cooker base.

Error Code		Meaning of error code
Error code appears on display and cooker beeps continuously	C1	Sensor open circuit in pressure cooker bottom
	C2	Sensor short circuit in pressure cooker bottom
	C3	Sensor open circuit in Air Fry lid
	C4	Sensor short circuit in Air Fry lid
	C6	Pressure switch failure
	Lid	Using lid mistakenly or lid is not in the correct position

In case of error code, Contact Customer Service number.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Initial Setup

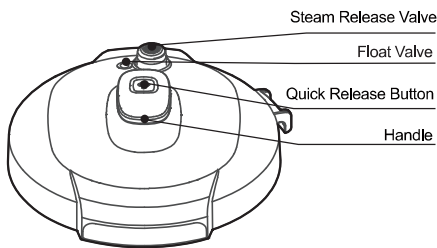
- Read all Important Safeguards in the included Safety, Maintenance & Warranty guide before use. Failure to do so may result in property damage and/or personal injury.
- Remove all packaging material from in and around the appliance and verify that all parts are accounted for.
- Place the cooker base on a stable, level surface, away from external heat sources.
- Follow Care & Cleaning instructions in the included Safety, Maintenance & Warranty guide to wash the appliance before cooking.
- Do not remove safety warning stickers from lids, nor the serial number or rating label from the cooker base.
- Leave at least 5" of space around the Air Fryer Lid, and do not block the air vents.

CAUTION

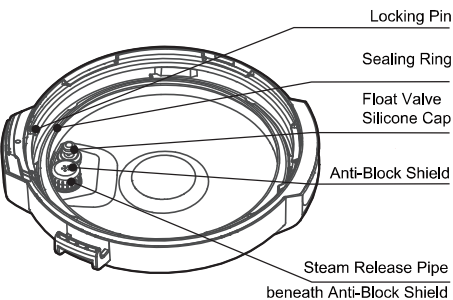
Never use the cooker on a stovetop. Do not place appliance on or in close proximity to a hot gas or electric burner, or a heated oven; heat from an external source will damage appliance. Leave at least 5" of space around the Air Fryer Lid, and do not block the air vents. Failure to do so may lead to injury and damage.

Product Overview

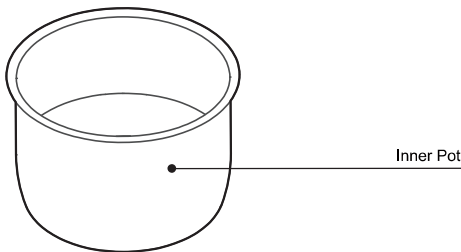
Top of Pressure Cooking Lid



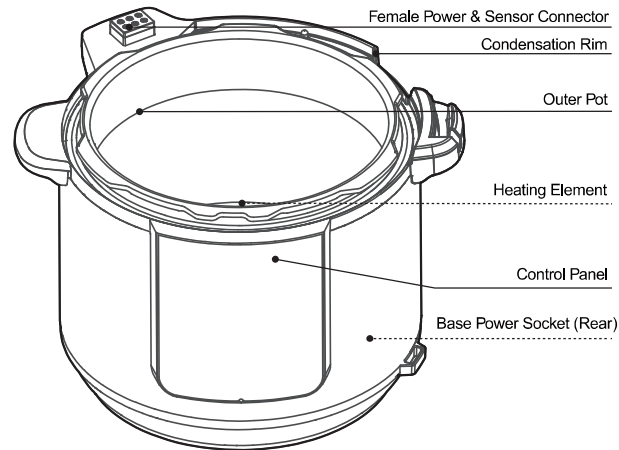
Bottom of Pressure Cooking Lid



Inner Pot



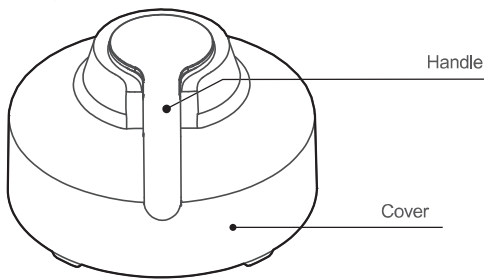
Cooker Base



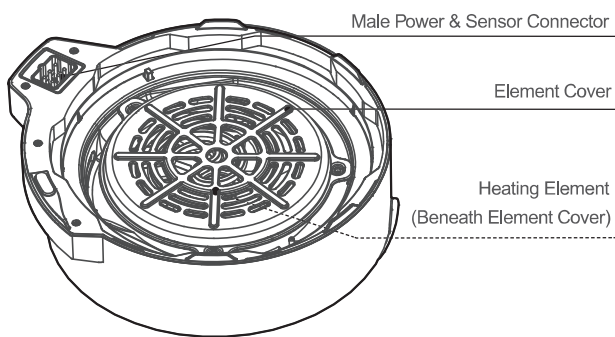
Images are for reference only. Refer to actual product.

Product Overview

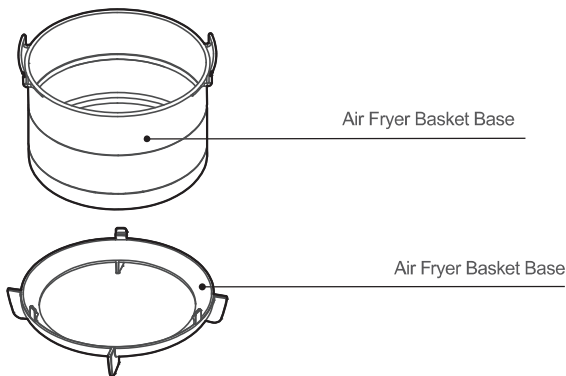
Top of Air Fryer Lid



Bottom of Air Fryer Lid



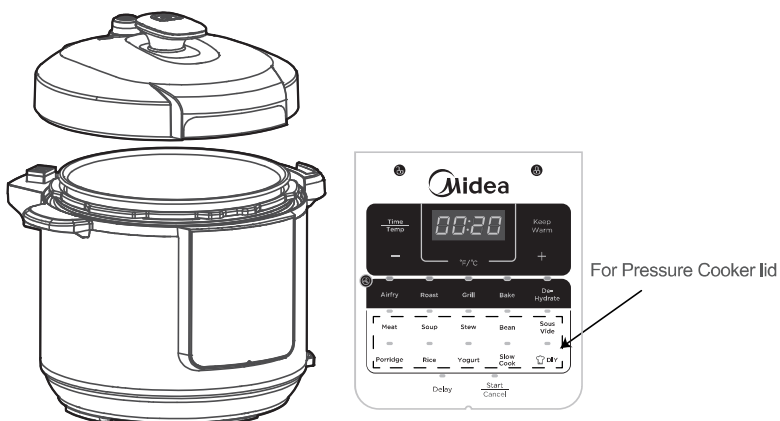
Accessories



Pressure Cooker Lid

When using the Pressure Cooker Lid, you will only be able to use the Programs associated to that lid which include different ingredients,DIY , Slow cook, Sous vide, yogurt,Delay Start & KeepWarm. If you touch an Air Fryer Program,“Lid” will appear on the display to indicate you do not have the correct lid for that program. After the end of the program, “00H”will appear on the display,it indicates that it automatically keeps warm. If the holding time exceeds 12H, the food will smell bad.

You are able to adjust the time when using either lid.



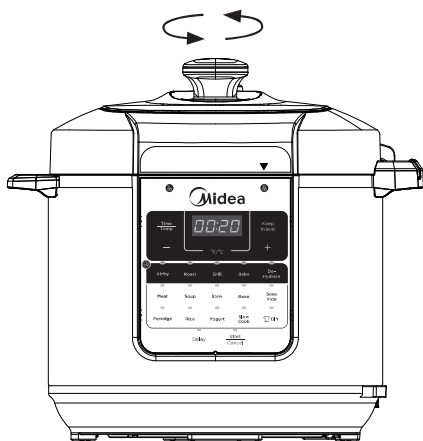
Air Fryer Lid

When using the Air Fryer Lid, you will only be able to use the Programs associated to that lid which include Air Fry, Roast, Bake, grill and Dehydrate. If you touch an Pressure Cooker Program, “Lid” will appear on the display to indicate you do not have the correct lid for that program.



Open and close the pressure cooking lid.

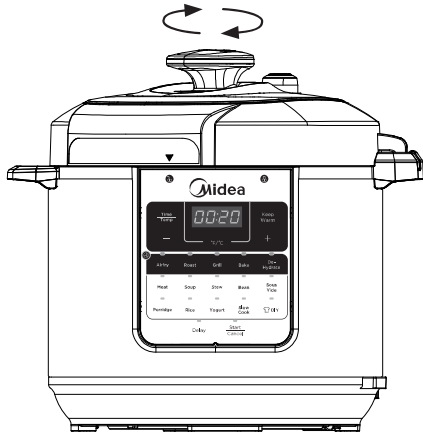
When the cooker is plugged in, it plays a jingle when lid is (opened and) closed properly.



Close

Close: Grip handle and align the “▼” on lid with “🔒” indicator on the rim of cooker base. Lower lid into track then turn lid clockwise until “▼” on the lid lines up with “🔒” indicator on cooker base.

Note: The cooker will not operate without the lid properly in place. Ensure the lid is fully closed before attempting to operate the cooker.



Open

Open: Grip handle and turn lid counterclockwise until “▼” on lid is aligned with “🔒” indicator on the rim of cooker base. Lift lid up and off cooker base.

Note: Always check the pressure cooking lid for damage prior to cooking.

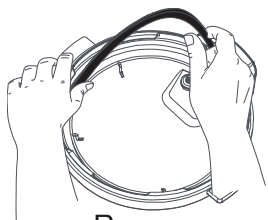
1

Check the Sealing Ring & Sealing Ring Rack

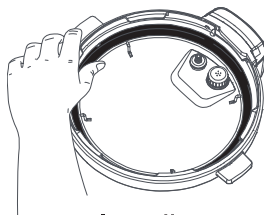
Remove: Pull sealing ring out from behind sealing ring rack.

Inspect sealing ring rack. It should be centered in the lid and an even height all the way around.

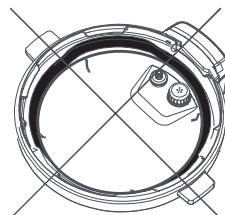
Sealing ring must be installed before use.



Remove



Install



2

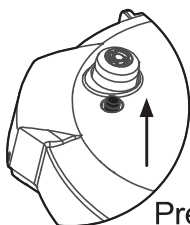
Remove & Install Float Valve

The float valve has 2 positions. It pops up to indicate when the cooker is pressurized and lowers into the lid when the cooker is depressurized.

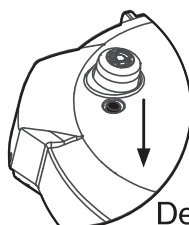
Remove: Place one finger on the flat top of the float valve. Turn lid over. Detach silicone cap from the bottom side of the float valve. Remove float valve from top of lid. Do not discard float valve or silicone cap.

The float valve and silicone cap must be installed before use to seal in pressurized steam.

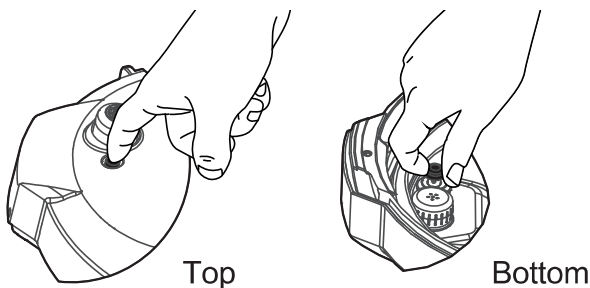
Install: Drop float valve into float valve hole on top of lid. Place one finger on the flat top of float valve. Turn lid over. Attach silicone cap to bottom of float valve. Refer to “Venting Methods” in this guide for information on releasing pressure.



Pressurized



Depressurized



⚠ WARNING

While float valve is up, contents of cooker are pressurized. Do not attempt to remove lid. Refer to "Venting Methods" section in this guide for information on releasing pressure. Failure to comply with this instruction could cause injuries or property damage.

3

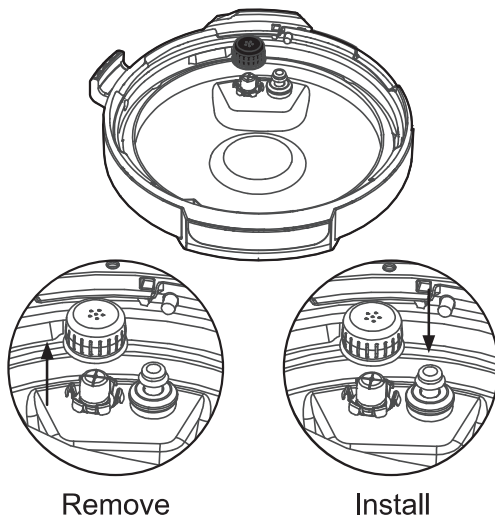
Remove & Install Anti-Block Shield

Remove: Grip lid and press firmly against side of anti-block shield (pressing towards side of lid and up) until it pops off the prongs underneath.

Anti-block shield must be installed before use and cleaned frequently.

Install: Place anti-block shield over prongs and press down until it snaps into position.

Anti-block shield prevents food particles from coming up through the steam release pipe, assisting with pressure regulation.



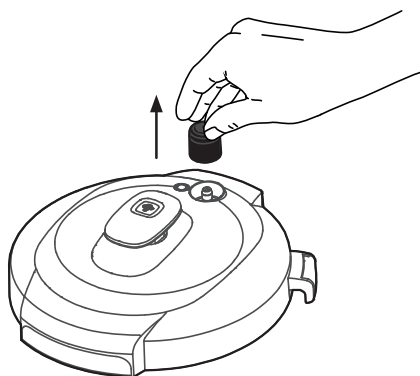
4

Remove & Install Steam Release Valve

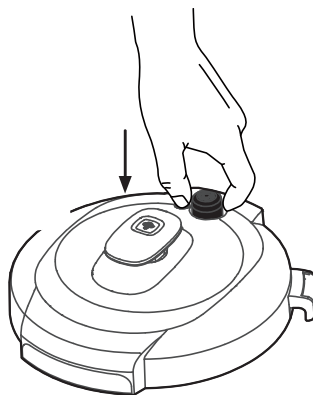
Remove: Pull steam release valve up and off steam release pipe.

Steam release valve must be installed before use and cleaned frequently.

Install: Place steam release valve on steam release pipe and press down. Fits loosely when installed properly, but remains in place when the lid is turned over.



Remove



Install



CAUTION

If release valve is not installed water will spatter out of the steam release pipe which may lead to burns and injury.

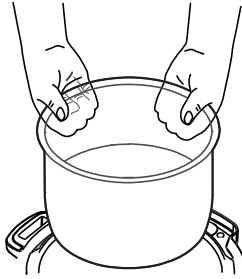
5

Remove & Clean Inner Pot

Remove inner pot from cooker base and wash with hot water and dish soap before first use.

Clean the outer surface of inner pot and the heating element located on the inner surface of the outer pot with a clean dry cloth to ensure it is dry and free of food debris. Failure to do so may damage the cooker.

Place inner pot into cooker base before cooking. Food must be placed only in the inner pot, not cooker base.



Note: Always check the inner pot for dents or deformations prior to cooking. If inner pot is dented or deformed, stop using the cooker.

⚠ WARNING

Do not fill the inner pot higher than the PC MAX — 2/3 line (Pressure Cooking Maximum), as indicated on the inner pot. Exercise extreme caution when cooking and venting food such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles, etc., as these foods may foam, froth, or spatter, and may clog the steam release pipe and/or steam release valve. Do not fill the inner pot higher than the — 1/2 line when cooking these foods. Failure to do so may cause personal injury or property damage.

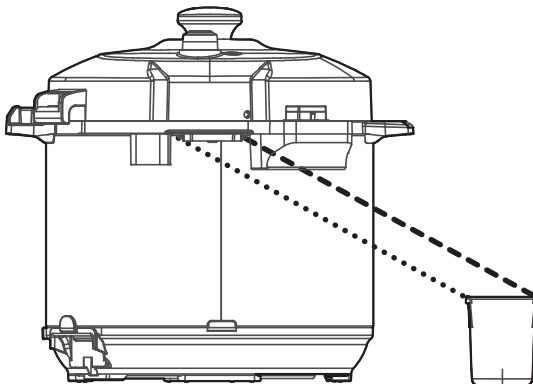
6 Install Condensation Collector

Install: On back of cooker base, align grooves on condensation collector over tabs and push condensation collector into place.

The condensation collector accumulates excess water and should be installed before cooking.

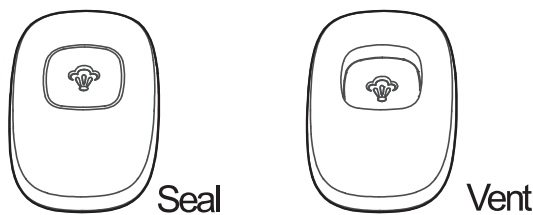
Must be emptied and rinsed after use. Failure to install will result in water dripping on to your countertop.

Remove: Pull condensation collector away from cooker base. Do not pull down on condensation collector.



Venting Methods

When closing the lid, the quick release button will automatically reset to the popped up “Seal” position.



Natural Release (NR)

Leave the steam release in the “Seal” position. The cooker dissipates heat so pressure releases naturally over time.

This method must be used when cooking food such as soups, stews or chilis, as well as food that expands, such as beans and grains.

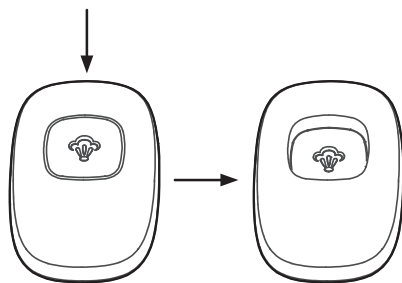
Note: Depressurization time varies based upon volume of food and liquid. May take 10–40 minutes, or longer.

Quick Release (QR)

Vent: Press quick release button down until it clicks.

When depressed, a continuous stream of steam is released through the steam release valve until the float valve drops into the lid.

Note: It will be loud!

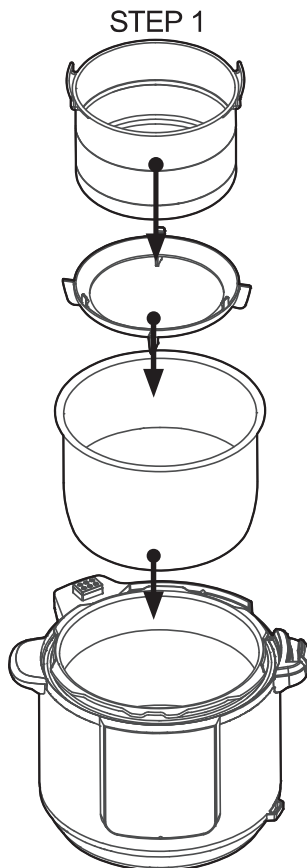


⚠ WARNING			
Do not lean over the steam release valve.	Do not place unprotected skin over the steam release assembly	Do not cover the steam release valve.	The float valve drops when the cooker has depressurized. Do not attempt to open the lid while the float valve is still popped up.
Failure to follow these instructions may lead to injury or damage.			

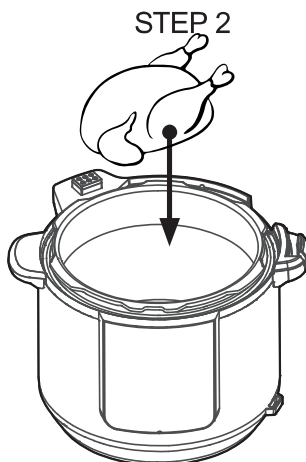
Air Fry Only

STEP 1: insert the inner pot into the cooker base.

Insert the air fry basket with the basket base into the inner pot.



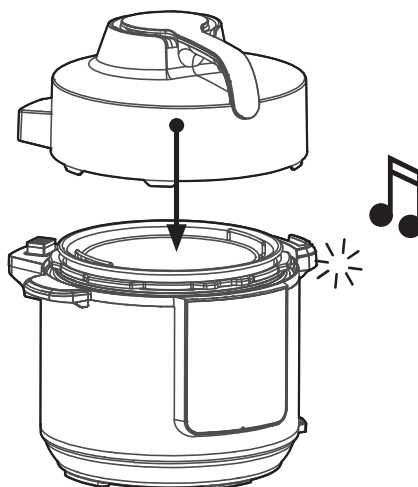
STEP 2: Add your food into the air fryer basket. Follow the following instructions.



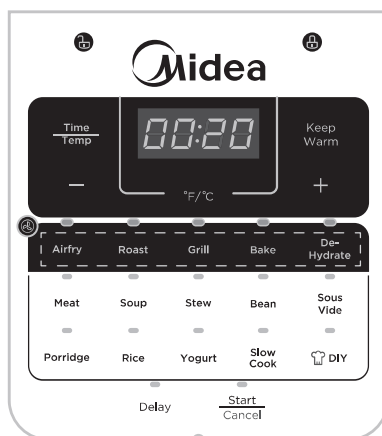
Note: All oven-safe cookware is safe to use in the inner pot. The provided air fry basket features multiple levels to suit your cooking needs. Refer to the full User Manual on instantpot.com/duocrisp for detailed cooking instructions. For best results, use the air fryer basket.

- 1 Place the Air Fryer Lid on the cooker base by lining up the lid fins and inserting them into the base handles.

A jingle sounds when the lid is placed properly and the display indicates "-- : --".



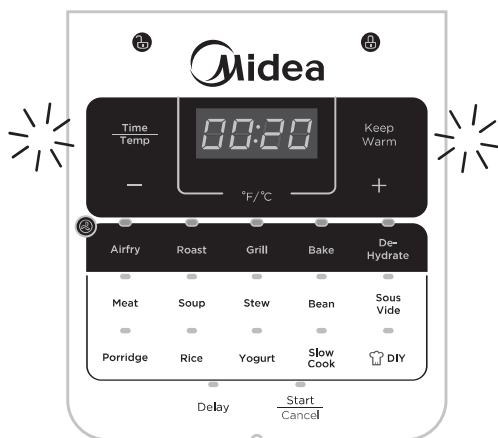
- 2 Select a Smart Program:
Airfry, Grill, Bake, Roast or Dehydrate.



3

Use the + / - keys to adjust the Time and Temperature.

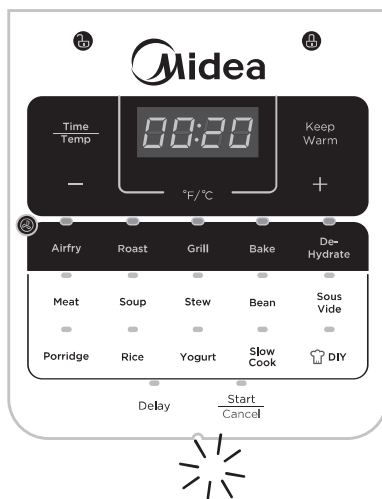
Note: The cooker saves customizations made to the cook time or temperature.



4

Press Start.

When selecting the smart program and setting the time and temperature. Press the start/cancel key, the display will change to the set time and to count down.



Smart Program

Smart Program	Time Range hh:mm	Default time hh:mm	Default Temp	Temperature Range	Auto Keep Warm	Notes
Airfry	00:01-01:00	0:15	204°C/400°F	82-204°C/180-400°F	NO	Air Fryer Lid
Roast	00:01-01:30	0:50	193°C/380°F	82-204°C/180-400°F	NO	Air Fryer Lid
Grill	00:01-01:00	0:09	204°C/400°F	82-204°C/180-400°F	NO	Air Fryer Lid
Bake	00:01-01:30	0:20	204°C/400°F	82-204°C/180-400°F	NO	Air Fryer Lid
De-Hydrate	01:00-24:30	10:00	52°C/125°F	32-74°C/90-165°F	NO	Air Fryer Lid
Meat	00:15-00:40	0:20	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.
Soup	00:10-00:50	0:30	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.
Stew	00:15-00:50	0:35	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.
Bean	00:25-01:00	0:40	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.
Sous Vide	00:30-99:30	3:00	56°C/133°F	21-93°C/70-200°F	NO	Pressure cooking lid. Salt lightly and use garlic powder rather than raw garlic. If your dish is not going to be consumed immediately, plunge pouches into ice water to reduce temperature quickly, then keep refrigerated.
Porridge	00:15-00:40	0:25	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.
Rice	N/A	N/A	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.
Yogurt	06:00-10:00	8:00	N/A	N/A	NO	Pressure cooking lid or a glass lid.
Slow Cook	02:00-10:00	4:00	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid or a glass lid. Works like a traditional slow cooker. Ensure quick release button is set to "Vent" position.
DIY	00:00-01:30	0:30	N/A	N/A	YES	Pressure cooking lid.

Airfry Recipes for reference

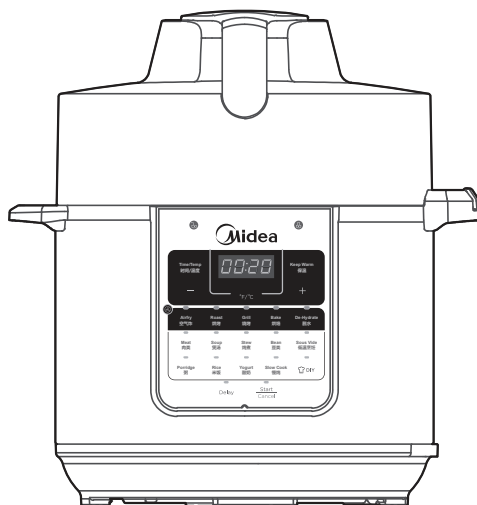
Food	Function	Temperature	Time
Frozen French fries (250g)	Airfry	204°C(400°F)	12min
Chicken middle wing	Airfry	204°C(400°F)	15min
Drumstick	Airfry	204°C(400°F)	22min
1 Kilo Whole Chicken	Roast	193°C(380°F)	50min
Sweet potatoes	Roast	193°C(380°F)	45min
Shrimp (300g)	Grill	204°C(400°F)	9min
Cup Cake	Bake	204°C(400°F)	20min
Air-dried beef slice (5mm)	De-Hydrate	52°C(125°F)	8h



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.
Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.



Periuk Tekanan dan Penggoreng Udara Serbaguna



Model: MY-CN65A

ARAHAN KESELAMATAN YANG PENTING

1. Baca semua arahan dengan teliti.
2. Perkakas ini hanya untuk kegunaan di rumah. Jangan digunakan di luar rumah.
3. Perkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas ini dan kordnya daripada dicapai oleh kanak-kanak;
4. Perkakas ini boleh digunakan oleh individu yang kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkaitan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami tentang bahaya yang mungkin terlibat.
5. Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
6. Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan penggunaan yang seumpamanya, seperti:
 - Dapur pekerja yang disediakan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
 - Rumah ladang;
 - Digunakan oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran inap yang lain;
 - Persekitaran inap sarapan;
7. Sekiranya kord kuasa rosak, ia mesti diganti oleh pengilang atau ejen penyelenggaraannya atau orang berkeelayakan yang seumpamanya bagi mengelakkan sebarang kemalangan.
8. Sila matikan kuasa dan cabut plag perkakas sebelum pembersihan, penyelenggaraan atau penempatan semula dilakukan dan pada masa ia tidak digunakan;
9. Jangan rendamkan mana-mana bahagian daripada perkakas ini di dalam air atau cecair yang lain.
10. Pengawal tekanan berfungsi untuk mengawal pelepasan wap. Ia harus diperiksa secara berkala bagi memastikan ianya tidak tersumbat.
11. Nyatakan bahawa bekasnya tidak boleh dibuka sebelum tekanan di dalamnya berkurangan dengan sepenuhnya.
12. Jangan sentuh permukaan elemen pemanasan yang mana masih mengandungi sisa haba selepas penggunaan.
13. Amaran: Elakkan tumpahan makanan terkena pada penyambung.

14. Amaran: Penyalahgunaan mungkin menyebabkan kecederaan.
15. Perkakas ini bukan bertujuan untuk dikendalikan dengan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
16. Pemasangan yang tidak betul boleh mengakibatkan bahaya. Sila ambil perhatian terhadap pemasangan yang betul.
17. Jangan masukkan periuk tekanan di dalam ketuhar yang dipanaskan.
18. Sila alihkan periuk tekanan yang bertekanan dengan penuh perhatian. Jangan sentuh permukaan yang panas. Gunakan pemegang dan tombol. Dan kenakan langkah perlindungan, jika perlu.
19. Jangan biarkan kanak-kanak berhampiran dengan periuk tekanan yang sedang digunakan.
20. Jangan gunakan periuk tekanan untuk tujuan lain yang bukan dimaksudkan.
21. Perkakas ini memasak di bawah tekanan. Penggunaan periuk tekanan yang tidak betul mungkin mengakibatkan kelecuan. Sila rujuk "Arahan Penggunaan", dan pastikan periuk ditutup dengan betul sebelum dipanaskan.
22. Jangan buka periuk tekanan secara paksaan. Jangan buka sebelum memastikan bahawa tekanan di dalamnya telah berkurangan sepenuhnya. Sila rujuk "Arahan Penggunaan".
23. Jangan gunakan periuk tekanan yang tanpa diisi air atau ramuan masakan kerana perbuatan ini akan menyebabkan perkakas ini mengalami kerosakan yang serius.
24. Jangan isi periuk ini dengan muatan yang melebihi 2/3 dari kapasitinya. Semasa memasak bahan makanan yang akan mengembang apabila dimasak, seperti nasi atau sayur-sayuran kering, jangan isi periuk sehingga melebihi separuh daripada kapasitinya.
25. Gunakan sumber haba yang sesuai mengikut arahan penggunaan.
26. Selepas memasak daging berkulit (contohnya lidah lembu) yang mungkin membengkak di bawah tekanan, jangan tusuk kulit daging yang mengembang bagi mengelakkan diri anda daripada kelecuan.

27. Semasa memasak makanan berbentuk doh, gancang periuk dengan perlahan sebelum membuka penutupnya bagi mengelakkan makanan terpancut.
28. Sebelum setiap penggunaan, periksa bagi memastikan injap tidak tersumbat oleh makanan. Sila rujuk “Arahan Penggunaan”.
29. Jangan gunakan periuk tekanan dengan mod bertekanan untuk menggoreng makanan.
30. Jangan mengusik sistem keselamatan dengan cara yang tidak mematuhi arahan penyelenggaraan yang dinyatakan dalam Arahan Penggunaan.
31. Hanya gunakan alat ganti yang dibekalkan oleh pengilang untuk model berkenaan. Hanya gunakan badan dan penutup yang dibekalkan oleh pengilang yang sama dan disahkan serasi dengan perkakas ini.
32. Sebarang pembaikan hendaklah dilakukan oleh wakil penyelenggaraan yang dibenarkan.
33. Sila simpan ARAHAN INI.

SILA SIMPAN ARAHAN INI.

Dan simpan panduan pengguna ini di tempat yang mudah dicapai untuk rujukan kelak.

⚠ AMARAN

Sila baca dan memahami panduan arahan ini sebelum menggunakan alat ini bagi mengelakkan kecederaan. Gagal berbuat demikian boleh mengakibatkan kecederaan.

⚠ AMARAN

Kebahayaan berlakunya kejutan elektrik. Hanya gunakan saluran keluar elektrik yang dibumikan sahaja. JANGAN tanggalkan sambungan pembumian. JANGAN gunakan penyesuai. Jangan gunakan kord sambungan. Gagal mematuhi arahan ini boleh mengakibatkan kematian atau kejutan elektrik.

⚠ AMARAN

Gagal mematuhi salah satu daripada langkah keselamatan yang penting dan arahan penggunaan secara selamat yang penting dianggap sebagai penyalahgunaan perkakas yang mana boleh menyebabkan jaminan produk menjadi tidak sah dan menimbulkan risiko kecederaan serius.

Spesifikasi Produk



Model
MY-CN65A



1500W
70kPa



220-240V
~ 50/50Hz



5.7 liter



7.8 kg



Dengan penutup Penggoreng Udara:
L315 x W342 x H362 mm
Dengan penutup periuk tekanan:
L315 x W342 x H315 mm

⚠ AMARAN

Sila baca buku panduan ini dengan teliti dan semua isi kandungan dengan lengkap, dan disimpan untuk rujukan kelak. Gagal mematuhi arahan keselamatan boleh mengakibatkan kecederaan atau kerosakan serius.

Penyelenggaraan & Pembersihan

Cabut plag periuk serbaguna dan biarkan ia menyejuk sebelum kerja pembersihan. Biarkan semua permukaan kering dengan sepenuhnya sebelum digunakan. Gagal mematuhi arahan ini boleh menyebabkan perkakas anda malfungsi dan menyebabkan jaminan produk menjadi tidak sah.

Masalah	Punca-punca yang mungkin	Cara-cara penyelesaian
Aksesori • Pengumpul pemeluwapan • Tapak bakul Penggoreng Udara	- Basuh selepas setiap penggunaan. - Jangan gunakan pad pencuci, serbuk atau bahan pencuci kimia yang melelas untuk mencuci aksesori. - Sebagai pilihan, anda boleh sembur dulang memasak dan/atau bakul goreng dengan semburan memasak yang tidak melekat sebelum memasukkan ramuan masakan untuk memudahkan kerja pembersihan. - Letak di rak atas jika dibasuh dengan mesin. - Kosongkan dan bilas pengumpul pemeluwapan selepas setiap penggunaan.	
Penutup & komponen periuk tekanan • Pemegang pelepasan wap • Pelindung anti-sekat • Gelang pengedap • Injap apungan • Tudung silikon injap apungan	- Basuh selepas setiap penggunaan dengan air panas dan sabun pinggan ringan yang sederhana dan biarkan ia kering, atau letakkan di rak atas mesin basuh pinggan mangkuk. - Tanggalkan semua bahagian dari penutup sebelum dibasuh dengan mesin basuh pinggan mangkuk. - Tanggalkan injap pelepasan wap dan pelindung anti-sekat, bersihkan bahagian dalaman paip pelepasan wap bagi mengelakkan ia daripada tersumbat. - Untuk mengalirkan air dari penutup selepas dibasuh dengan mesin basuh pinggan mangkuk, anda boleh pegang pemegang penutup secara menegak di atas sinki, kemudian diputar 360° seakan-akan memutar stereng. - Apabila siap dibersihkan, simpan penutup secara terbalik di atas tapak periuk. - Simpan gelang pengedap di tempat yang mempunyai pengudaraan yang baik untuk mengurangkan sisa bau daripada makanan. Untuk menghilangkan bau, tambahkan 1 cawan air dan 1 cawan cuka putih ke dalam periuk dalaman, dan hidupkan fungsi Nasi atau fungsi periuk tekanan yang lain selama 5-10 minit, lepas itu melepaskan tekanan dengan pantas.	Selamat dibasuh dengan mesin basuh pinggan mangkuk, dan boleh dicuci dengan tangan
Periuk dalaman	- Pewarnaan oleh air keras yang lebih serius mungkin perlu dihilangkan dengan menggosok menggunakan span yang dibasahi dengan cuka. Sekiranya terdapat sisa makanan yang keras atau hangus di bahagian bawah periuk, sila rendam di dalam air panas selama beberapa jam bagi memudahkan kerja pembersihan. - Basuh selepas setiap penggunaan. - Pastikan semua permukaan luar kering dengan sepenuhnya sebelum dimasukkan ke dalam tapak periuk.	
Penutup Penggoreng Udara	- Biarkan Penutup Penggoreng Udara menyejuk hingga mencapai suhu bilik, kemudian bersihkan elemen pemanasan dan kawasan sekitarnya dengan kain atau span lembut dan basah. Pastikan ia bebas daripada sisa makanan dan/atau percikan minyak. - Jangan tanggalkan penutup elemen pemanasan. - Jangan bilas atau rendam tapak periuk di dalam air	
Kord kuasa	- Lap sebarang partikel pada kabel kuasa menggunakan kain yang sedikit basah. - Jangan bilas atau rendam kabel kuasa di dalam air.	
Tapak periuk	- Lap bahagian dalam periuk luaran dan rim pemeluwapan dengan kain yang sedikit basah, dan biarkan ia kering. - Bersihkan tapak periuk dan panel kawalan dengan kain atau span yang lembut dan sedikit basah. - Jangan bilas atau rendam tapak periuk di dalam air.	Kain basah sahaja.

Penyelesaian masalah

Masalah	Punca-punca yang mungkin	Cara-cara penyelesaian
Penutup penggoreng udara siap dipasang tetapi tidak dapat dihidupkan	Sambungan antara Penutup Penggoreng Udara dengan tapak periuk tekanan menjadi longgar atau terputus.	Pastikan Penutup Penggoreng Udara dipasang dengan betul pada tapak periuk tekanan.
	Sambungan tidak baik dengan bekalan kuasa atau tiada kuasa.	Periksa kord kuasa pada tapak periuk tekanan untuk memastikan bersambungan dengan baik. Pastikan kord kuasa ditolak ketat ke dalam tapak periuk.
	Suis mikro terjejas oleh gris atau rosak.	Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
Asap hitam terlepas dari penutup penggoreng udara		Mungkin berlaku kegagalan fungsi peralatan. Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
	Minyak yang digunakan mempunyai titik asap yang lebih rendah.	Batalkan Program Pintar, cabut plag periuk dan biarkan ia menyejuk sehingga mencapai suhu bilik. JANGAN lakukan apa-apa terhadap perkakas yang panas. Pilih minyak neutral dengan titik asap yang tinggi seperti minyak Canola, Avocado, kacang soya, safflower, atau dedak beras.
	Terdapat sisa makanan di bahagian bawah periuk dalaman atau di sekitar elemen pemanasan pada Penutup Penggoreng Udara.	Batalkan Program Pintar, cabut plag periuk dan biarkan ia menyejuk sehingga mencapai suhu bilik. Tanggalkan semua aksesori pada periuk dalaman dan bersihkan periuk dalaman, Penutup Penggoreng Udara, dan semua aksesori dengan sepenuhnya.
Asap putih terlepas dari penutup penggoreng udara		Mungkin berlaku kegagalan fungsi peralatan. Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
	Memasak makanan yang mempunyai kandungan lemak yang tinggi seperti bacon, sosej dan hamburger.	Elakkan menggoreng makanan yang mempunyai kandungan lemak yang tinggi. Periksa periuk dalaman sama ada mempunyai minyak dan/atau lemak berlebihan, dan dikeluarkan dengan berhati-hati, jika perlu, sebelum dimasak dengan penggoreng udara.
	Makanan terlalu lembap. Air mengewap menghasilkan wap yang tebal.	Asap putih adalah wap di mana air di dalam makanan mengewap dan terlepas dari penggoreng udara. Keringkan bahan masakan yang lembap sebelum dimasak dengan penggoreng udara.
	Perasa pada makanan terjatuh ke dalam elemen pemanasan.	Berhati-hati ketika membumbui makanan. Sembur sedikit air pada sayur-sayuran dan daging sebelum membumbui perasa bagi membolehkannya terlekat pada bahan masakan.
Sukar untuk menutup penutup periuk tekanan	Gelang pendedap tidak dipasang dengan betul.	Pasang semula gelang pendedap, pastikan ia dilekap ketat di belakang rak gelang pendedap.
	Injap apungan berada pada kedudukan timbul.	Tekan injap apungan ke bawah secara perlahan dengan peralatan yang panjang.
	Kandungan di dalam periuk masih panas.	Tekan butang pelepasan pantas ke bawah sehingga ia mencapai kedudukan "Vent" (Berpengudaraan), kemudian turunkan penutup di atas tapak periuk secara perlahan-lahan bagi membolehkan haba hilang dengan lebih cepat.
Sukar untuk membuka penutup periuk tekanan		Lepaskan tekanan mengikut resipi: jangan buka penutup sebelum injap apungan jatuh ke bawah.
	Masih ada tekanan di dalam periuk.	AMARAN- Kandungan di dalam periuk masih berada di bawah tekanan: jangan cuba membuka penutup secara paksaan bagi mengelakkan kecederaan akibat kelecuman.
	Injap apungan tersekat pada kedudukan timbul oleh serpihan atau sisa makanan.	Pastikan wap dilepaskan sepenuhnya dengan butang pelepasan pantas, lepas itu tekan injap apungan dengan peralatan yang panjang. Buka penutup dengan berhati-hati dan bersihkan injap apungan, bahagian sekitarnya, dan penutup sebelum digunakan untuk proses memasak seterusnya.
Periuk dalaman terlekat pada penutup periuk tekanan apabila periuk dibuka	Proses penyejukan periuk dalaman boleh mewujudkan kuasa sedutan, dan menyebabkan periuk dalaman terlekat pada penutup.	Untuk melepaskan tekanan, tekan butang pelepasan pantas ke bawah hingga mencapai kedudukan "Vent".

Penyelesaian masalah

Masalah	Punca-punca yang mungkin	Cara-cara penyelesaian
Wap terboror dari tepi penutup periuk tekanan	Gelang pendedap tidak dimasukkan ke dalam penutup.	Pasang gelang pendedap.
	Gelang pendedap rosak atau tidak dipasang dengan betul.	Gantikan gelang pendedap.
	Sisa makanan terlekat pada gelang pendedap.	Tanggalkan gelang pendedap dan dibersihkan dengan sepenuhnya.
	Penutup tidak ditutup dengan baik.	Buka dan tutup penutup dengan baik.
	Rak gelang pendedap melengkung atau tidak berada di tengah-tengah.	Tanggalkan gelang pendedap dari penutup, periksa rak gelang pendedap sama ada membengkok atau melengkung. Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
	Pinggir periuk dalaman mungkin berubah bentuknya.	Periksa sama ada berlakunya perubahan bentuk. Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
Injap apungan tidak naik ke atas	Terdapat sisa makanan tersekat pada injap apungan atau tudung silikon injap apungan.	Tanggalkan injap apungan dari penutup dan dibersihkan dengan sepenuhnya; Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
	Cecair di dalam periuk dalaman terlalu sedikit.	Periksa sama ada hangus di bahagian bawah periuk dalaman. Masukkan 1 ½ cawan cecair memasak ke dalam periuk dalam.
	Tudung silikon injap apungan rosak atau hilang.	Pasang atau gantikan injap apungan.
	Injap apungan terhalang oleh mekanisme pengunci pada penutup.	Ketuk injap apungan dengan peralatan yang panjang. Matikan perkakas ini jika injap apungan tidak jatuh ke bawah. Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
Wap terlepas dari injap pelepas wap apabila butang pelepasan pantas berada pada kedudukan "Seal" (kedap)	Kawalan pengesan tekanan gagal berfungsi.	Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
	Injap pelepasan wap tidak berada pada kedudukan yang betul.	Ketik butang pelepasan pantas untuk memastikan ia berada pada kedudukan "Seal".
Paparan tetap kelihatan dari injap kord kuasa disambungkan	Sambungan tidak baik dengan bekalan kuasa atau tiada kuasa.	Periksa sama ada kord kuasa mengalami kerosakan. Jika didapati rosak, sila hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
	Fius elektrik perkakas ini terbakar.	Periksa saluran keluar kuasa bagi memastikan kuasa telah dihidupkan. Hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.
Kebocoran wap yang ringan dari injap pelepasan wap semasa proses memasak	Butang pelepasan pantas tidak berada pada kedudukan "Seal".	Ketik butang pelepasan pantas bagi memastikan ia berada pada kedudukan "Seal".
	Periuk sedang melaraskan tekanan berlebihan.	Gejala ini adalah normal, tiada tindakan diperlukan.

Penyelesaian masalah

Masalah	Punca-punca yang mungkin	Cara-cara penyelesaian
Bunyi ketik atau derakan yang ringan sekali sekala kedengaran	Jika nilai pelepasan wap berterusan lebih dari 3 minit, Biarkan wap dilepaskan secara berterusan sehingga injap apungan jatuh ke bawah, dengan itu anda dapat buka penutupnya dengan mudah. Ikuti arahan dalam Penjagaan & Pembersihan untuk membersihkan pemegang pelepasan wap dan injap apungan.	Gejala ini adalah normal, tiada tindakan diperlukan.
	Bahagian bawah periuk dalaman berkeadaan basah.	Lap permukaan luaran periuk dalaman. Pastikan elemen pemanasan berkeadaan kering sebelum periuk dalaman dimasukkan ke dalam tapak periuk.

	Kod kerosakan	Maksud Kod kerosakan
Kod kerosakan terpapar pada paparan dan periuk mengeluarkan bunyi beep secara berterusan	C1	Litar terbuka terjadi pada pengesan di bahagian bawah periuk tekanan.
	C2	Litar pintas terjadi pada pengesan di bahagian bawah periuk tekanan.
	C3	Litar terbuka terjadi pada pengesan di penutup penggoreng udara.
	C4	Litar pintas terjadi pada pengesan di penutup penggoreng udara.
	C6	Suis tekanan gagal berfungsi.
	Penutup	Penutup yang salah telah digunakan atau penutup tidak ditutup dengan betul.

Sekiranya kod kerosakan terpapar, sila hubungi nombor telefon Khidmat Pelanggan.

Penyelenggaraan yang lain mesti dilakukan oleh wakil penyelenggaraan yang dibenarkan.

Persediaan Awal

- Baca semua langkah keselamatan yang terangkum dalam panduan Keselamatan, Penyelenggaraan & Jaminan sebelum penggunaan. Gagal berbuat demikian boleh mengakibatkan kerosakan harta benda dan/atau kecederaan peribadi.
- Keluarkan semua bahan pembungkusan di dalam dan di sekeliling perkakas, dan memastikan semua komponen adalah lengkap seperti dinyatakan.
- Letakkan tapak periuk di atas permukaan yang stabil dan rata, dan jauh daripada sumber haba luaran.
- Ikuti arahan Penyelenggaraan & Pembersihan yang terangkum dalam panduan Keselamatan, Penyelenggaraan & Jaminan untuk membersihkan perkakas sebelum memasak.
- Jangan tanggalkan pelekat amaran keselamatan pada penutup, atau nombor siri atau label penarafan pada tapak periuk.
- Jarakkan ruang kosong sekurang-kurangnya 5" di sekitar Penutup Penggoreng Udara dan pastikan lubang angin tidak tersekat.

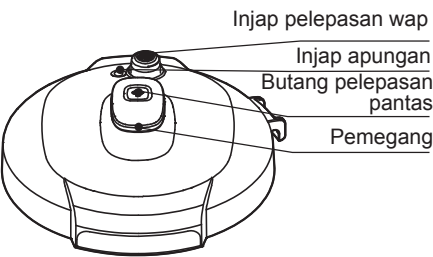


AWAS

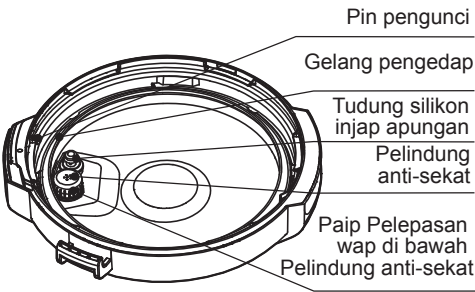
Jangan gunakan perkakas ini di atas dapur gas sama sekali. Jangan letakkan perkakas ini di atas atau berdekatan dengan pembakar gas atau elektrik yang panas, atau ketuhar yang dipanaskan; haba dari sumber luaran akan merosakkan perkakas ini. Tinggalkan ruang kosong sekurang-kurangnya 5" di sekitar Penutup Penggoreng Udara, dan pastikan lubang angin tidak tersekat. Gagal berbuat demikian boleh mengakibatkan kecederaan dan kerosakan.

Gambaran Keseluruhan Produk

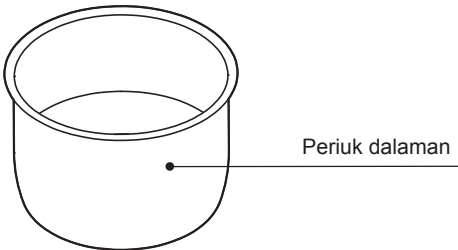
Bahagian atas Penutup
Periuk Tekanan



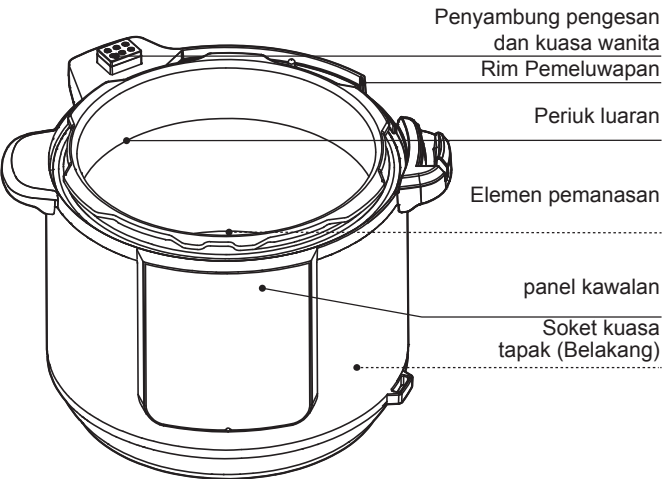
Bahagian bawah Penutup
Periuk Tekanan



Periuk dalaman



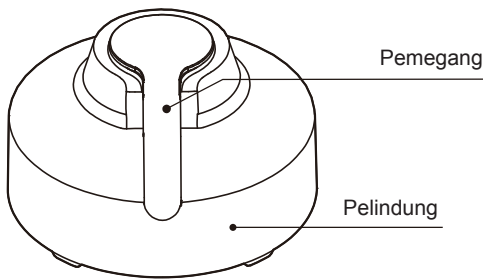
Tapak periuk



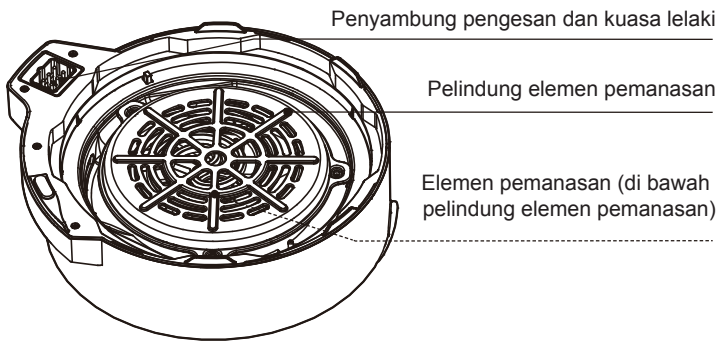
Gambar-gambar hanya untuk rujukan. Sila rujuk produk sebenar.

Gambaran Keseluruhan Produk

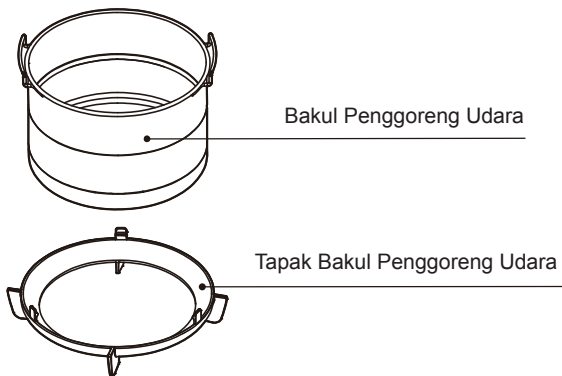
Bahagian atas Penutup Penggoreng Udara



Bahagian atas Penutup Penggoreng Udara

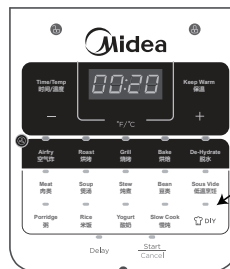
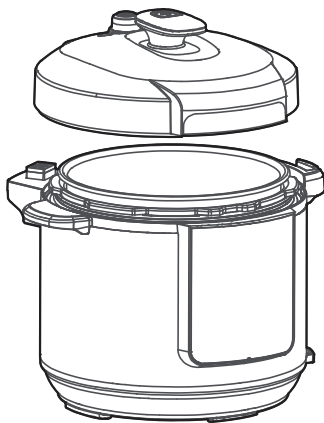


Aksesori



Penutup Periuk Tekanan

Apabila menggunakan Penutup Periuk Tekanan, anda hanya boleh memilih Program yang berkaitan dengan penutup itu, yang mana merangkumi pelbagai ramuan, DIY (buatan sendiri), Slow Cook (memasak perlahan), Sous vide (kaedah memasak dalam vakum pada suhu rendah), yogurt, Delay Start (menunda masa bermula) & Keep Warm (Kekal Panas). Jika anda sentuh Program Penggoreng Udara, "Penutup" akan terpapar pada skrin yang mana menunjukkan penutup yang anda gunakan adalah tidak sesuai untuk program berkenaan. Apabila tamatnya program memasak, "00 H" akan terpapar pada skrin, menunjukkan bahawa perkakas ini masuk ke mod kekal panas secara automatik. Makanan akan berbau busuk jika masa kekal panas melebihi 12 jam. Anda boleh menyesuaikan masa ketika menggunakan mana-mana satu daripada penutup.



Untuk penutup
periuk tekanan

Penutup Penggoreng Udara

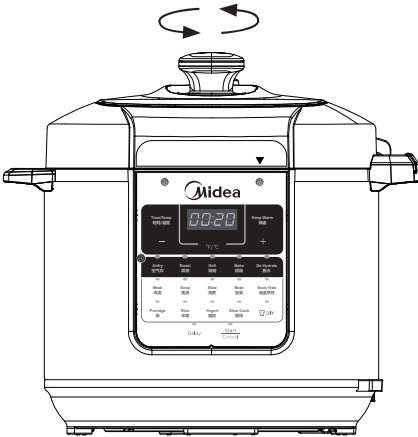
Semasa menggunakan Penutup Penggoreng Udara, anda hanya boleh memilih Program yang berkaitan dengan penutup tersebut yang mana merangkumi Air Fry (menggoreng udara), Roast (memanggang), Bake (membakar), Grill (menggri) dan Dehydrate (mongering).

Jika anda sentuh Program Periuk Tekanan, "Penutup" akan terpapar pada skrin yang mana menunjukkan penutup yang anda gunakan tidak sesuai untuk program berkenaan.



Buka dan tutup penutup periuk tekanan

Apabila perkakas ini dihidupkan, bunyi loceng akan kedengaran jika penutup (dibuka dan) ditutup dengan betul.



Tutup

Tutup: Pegang pemegang dan sejajarkan tanda "▼" pada penutup dengan petunjuk "🔒" pada pinggir tapak periuk. Turunkan penutup untuk masuk ke trek dan diputar mengikut arah ikut jam sehingga tanda "▼" pada penutup sejajar dengan petunjuk "🔒" pada tapak periuk.

Nota: Perkakas ini tidak akan beroperasi jika penutup tidak ditutup dengan betul. Pastikan penutup ditutup dengan sepenuhnya sebelum anda cuba mengendalikan perkakas ini.



Buka

Buka: Pegang pemegang dan putar penutup mengikut arah lawan jam sehingga tanda "▼" pada penutup sejajar dengan petunjuk "🔒" pada pinggir tapak periuk. Angkat penutup ke atas untuk dialih dari tapak periuk.

Nota: Sentiasa periksa penutup periuk tekanan sama ada mempunyai sebarang kerosakan sebelum memasak.

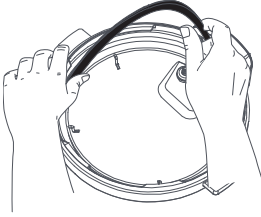
1

Periksa Gelang Pendedap & Rak Gelang Pendedap

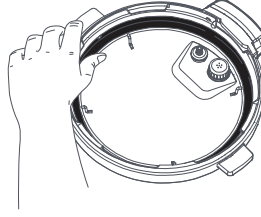
Tanggalkan: Tarik gelang pendedap keluar dari belakang rak gelang pendedap.

Periksa rak gelang pendedap. Ia harus berada di tengah-tengah penutup dengan ketinggian yang sama rata.

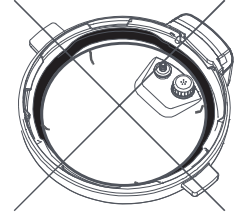
Gelang pendedap mesti dipasang sebelum perkakas ini digunakan.



Tanggalkan



Pasang



2

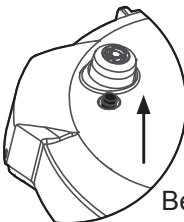
Tanggalkan & Pasang Injap Apungan

Injap apungan mempunyai 2 kedudukan. Injap apungan yang timbul ke atas menunjukkan periuk dalam keadaan bertekanan dan turun lebih rendah daripada penutup menunjukkan periuk dalam keadaan nyahtekanan.

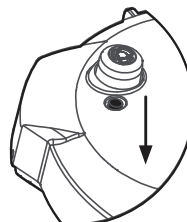
Tanggalkan: Letakkan satu jari pada bahagian atas injap apungan yang rata. Terbalikkan penutup. Tanggalkan tudung silikon dari bahagian bawah injap apungan. Tanggalkan injap apungan dari bahagian atas penutup. Jangan buang injap apungan atau tudung silikon.

Injap apungan dan penutup silikon mesti dipasang sebelum digunakan untuk mengedap wap bertekanan.

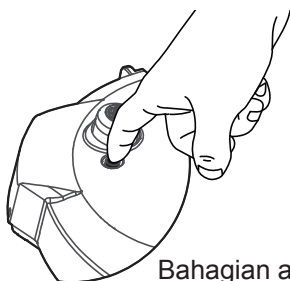
Pasang: Masukkan injap apungan ke dalam lubang injap apungan di bahagian atas penutup. Letakkan satu jari pada bahagian atas injap apungan yang rata. Terbalikkan penutup. Lekapkan tudung silikon pada bahagian bawah injap apungan. Rujuk "Kaedah Pengudaraan" dalam buku panduan ini untuk dapatkan maklumat mengenai cara-cara untuk melepaskan tekanan.



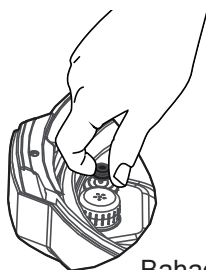
Bertekanan



Nyahtekanan



Bahagian atas



Bahagian Bawah



AMARAN

Apabila injap apungan naik ke atas, kandungan dalam periuk berada dalam keadaan bertekanan. Jangan cuba tanggalkan penutupnya.

Rujuk bahagian "Kaedah Pengudaraan" dalam buku panduan ini untuk dapatkan maklumat mengenai cara-cara untuk melepaskan tekanan.

Gagal mematuhi arahan ini boleh mengakibatkan kecederaan atau kerosakan harta benda.

3

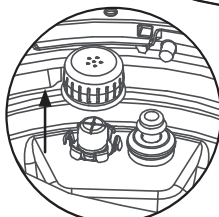
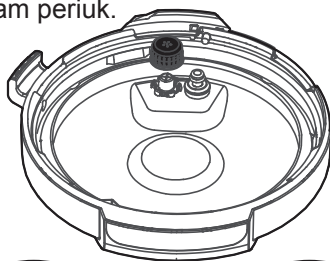
Tanggalkan & Pasang pelindung Anti-Sekat

Tanggalkan: Pegang penutup dan tekan sisi pelindung anti-sekat dengan kuat (tekan menghadap ke arah tepi penutup dan ke atas) sehingga ia terkeluar daripada serampang di bawahnya.

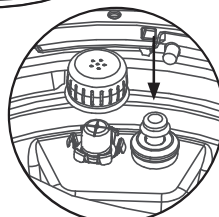
Pelindung anti-sekat mesti dipasang sebelum digunakan dan dibersihkan secara kerap.

Pasang: Letakkan pelindung anti-sekat di atas serampang dan tekan ke bawah sehingga terkunci pada kedudukannya.

Pelindung anti-sekat akan menghalang sisa makanan terpancut keluar melalui paip pelepasan wap bagi membantu mengawal tekanan di dalam periuk.



Tanggalkan



Pasang

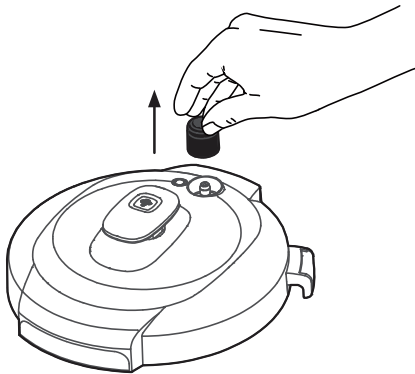
4

Tanggalkan & Pasang Injap Pelepasan Wap

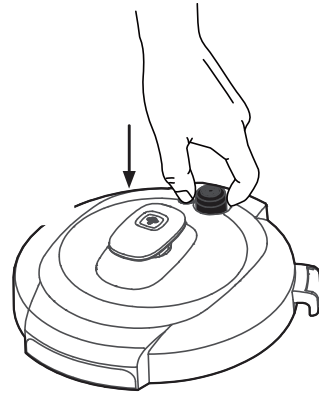
Tanggalkan: Tarik injap pelepasan wap ke atas dan terkeluar daripada paip pelepasan wap.

Injap pelepasan wap mesti dipasang sebelum digunakan dan dibersihkan secara kerap.

Pasang: Letakkan injap pelepasan wap di atas paip pelepasan wap dan ditekan ke bawah. Ia berkeadaan longgar jika dipasang dengan betul, dan tetap kekal pada kedudukannya apabila penutup diterbalikkan.



Tanggalkan



Pasang



AWAS

Jika injap pelepasan wap tidak dipasang, air akan terpercik keluar dari paip pelepasan wap yang mana boleh mengakibatkan kelecuman dan kecederaan.

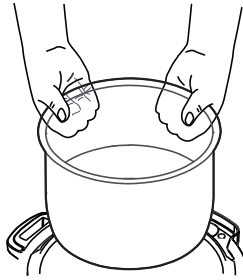
5

Tanggalkan & Bersihkan Periuk Dalaman

Keluarkan periuk dalaman dari tapak periuk dan dibasuh dengan air panas dan sabun pinggan mangkuk sebelum penggunaan pertama.

Bersihkan permukaan luar periuk dalaman dan elemen pemanasan yang terletak di permukaan bahagian dalam periuk luaran dengan kain kering yang bersih untuk memastikan ia berkeadaan kering dan bebas daripada sisa makanan. Gagal berbuat demikian boleh merosakkan periuk.

Letakkan periuk dalaman ke dalam tapak periuk sebelum memasak. Makanan hanya boleh dimasukkan ke dalam periuk dalaman, bukannya di dalam tapak periuk.



Nota: Sentiasa periksa periuk dalaman sama ada kemik atau berubah bentuknya sebelum memasak. Berhentikan menggunakannya jika didapati periuk dalaman kemik atau berubah bentuknya.

⚠️ AMARAN

Jangan isi periuk dalaman dengan ramuan sehingga melebihi garis 2/3 - PC MAX —(Paras Maksimum Periuk Tekanan), seperti yang ditunjukkan pada periuk dalaman. Berhati-hati ketika memasak makanan seperti sos epal, kranberri, barli mutiara, oatmeal, kacang pea, mi, dan sebagainya, kerana makanan tersebut mungkin berbusa, berbuih, atau terpercik, yang mana akan menyebabkan paip pelepasan wap dan/atau injap pelepasan wap tersumbat. Jangan isi periuk dalaman dengan ramuan sehingga melebihi garis - 1/2 apabila memasak makanan tersebut. Gagal berbuat demikian boleh mengakibatkan kecederaan peribadi atau kerosakan harta benda.

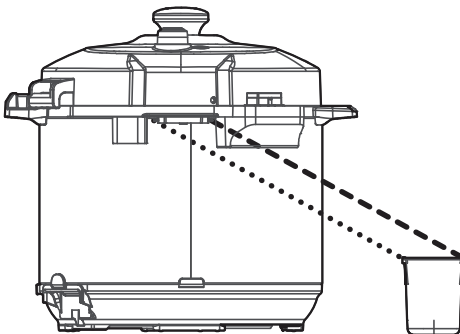
6

Pasang Pemungut Pemeluwapan

Pasang: Di bahagian belakang tapak periuk, sejajarkan alur pada pemungut pemeluwapan dengan tab dan tolak pemungut pemeluwapan sehingga terkunci pada kedudukannya.

Pemungut pemeluwapan akan mengumpul air berlebihan dari proses pemeluwapan dan mesti dipasang sebelum memasak. Ia mesti dikosongkan dan dibilas selepas penggunaan. Tidak memasang pengumpul pemeluwapan akan mengakibatkan air menitis di atas meja dapur.

Tanggalkan: Tarik keluar pemungut pemeluwapan dari tapak periuk. Jangan tarik pemungut pemeluwapan ke bawah.



Kaedah Pengudaraan

Semasa menutup penutup, butang pelepasan pantas akan mengeset semula secara automatik kepada kedudukan "Seal" (Kedap udara) yang tertimbul.



Seal (Kedap udara)



Vent (Berpengudaraan)

Pelepasan Secara Semula Jadi (NR)
Biarkan wap terlepas pada kedudukan "Seal". Periuk akan menghilangkan haba bagi membolehkan tekanan terlepas secara semula jadi dan perlahan-lahan.

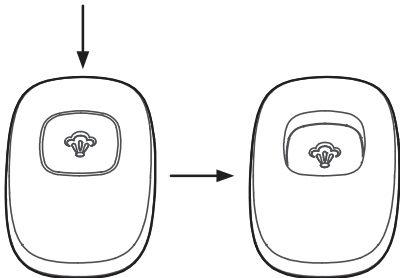
Kaedah ini mesti digunakan semasa memasak makanan seperti sup, rebus, serta makanan yang akan mengembang, seperti kacang dan bijirin.

Nota: Masa menyahtekanan adalah berbeza bergantung kepada kuantiti makanan dan cecair di dalam periuk. Ia mungkin mengambil masa 10-40 minit, atau lebih lama.

Pelepasan Pantas (QR)
Vent (Berpengudaraan): Tekan butang pelepasan pantas ke bawah sehingga mencapai kedudukan "Vent".

Apabila dinyahtekanan, aliran wap akan dilepaskan secara berterusan melalui injap pelepasan wap sehingga injap apungan jatuh ke dalam penutup.

Nota: Ia akan mengeluarkan bunyi yang kuat!



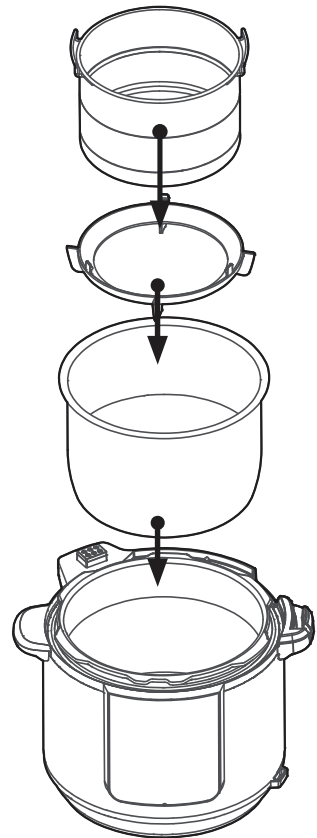
⚠️ AMARAN			
Jangan bersandar pada injap pelepasan wap	Jangan letakkan kulit yang tidak terselindung di atas unit pelepasan wap	Jangan tutup injap pelepasan wap	Injap apungan akan jatuh apabila semua tekanan di dalam periuk telah dilepaskan. Jangan cuba membuka penutupnya jika injap apungan masih timbul di atas.
Gagal mematuhi arahan ini boleh mengakibatkan kecederaan atau kerosakan.			

Menggoreng udara Sahaja

LANGKAH 1: masukkan periuk dalaman ke dalam tapak periuk.

Masukkan bakul penggoreng dengan tapak bakul ke dalam periuk dalaman.

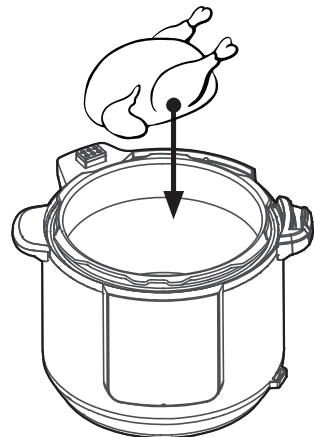
LANGKAH 1



LANGKAH 2: Masukkan ramuan masakan anda ke dalam bakul penggoreng udara. Sila mengikuti arahan seperti berikut.

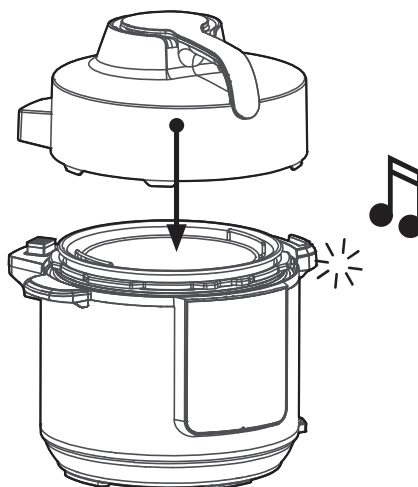
Nota: Semua peralatan memasak yang selamat digunakan dalam ketuhar juga selamat digunakan dalam periuk dalaman. Bakul penggoreng udara berperingkat disediakan untuk memenuhi keperluan memasak anda. Sila rujuk Buku Panduan Pengguna yang lengkap di instantpot.com/duocrisp untuk arahan memasak yang terperinci. Gunalah bakul penggoreng udara untuk mencapai hasil penggorengan yang terbaik.

LANGKAH 2



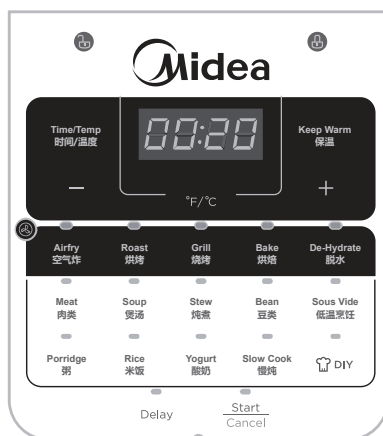
1

Letakkan Penutup Penggoreng Udara di atas tapak periuk dengan sejajarkan sirip penutup dan dimasukkan ke dalam pemegang tapak. Bunyi loceng akan kedengaran apabila penutup dipasang dengan betul dan skrin akan memaparkan "-: -".



2

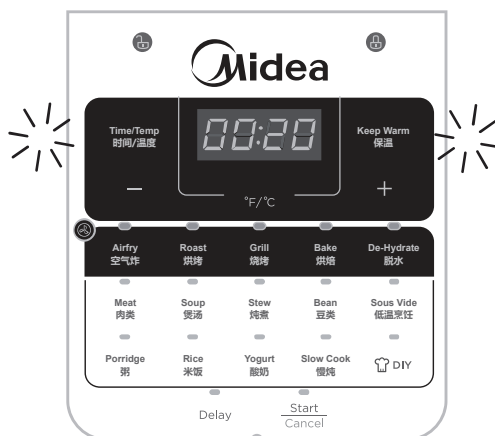
Pilih salah satu Program Pintar:
Air Fry (menggoreng udara), Grill (menggril), Bake (membakar),
Roast (memanggang) atau Dehydrate (mongering).



3

Gunakan butang +/- untuk melaraskan masa dan Suhu.

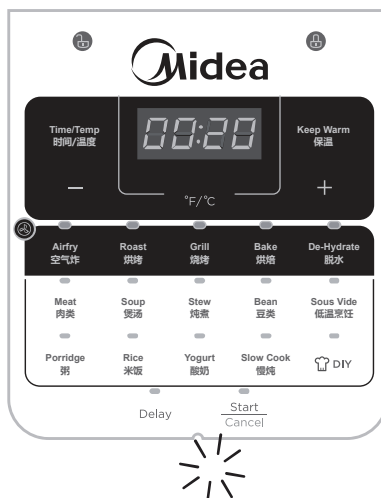
Nota: Perkakas ini akan menyimpan masa atau suhu memasak yang ditetapkan.



4

Tekan Mula.

Selepas memilih program pintar dan menetapkan masa dan suhu memasak, tekan butang Mula/Batal, skrin paparan akan memaparkan masa yang ditetapkan dan mula mengira mundur.



Program Pintar

Program pintar	Julat masa jj:mm	Masa Tetapan asal hh:mm	Suhu Tetapan asal	Julat suhu	Kekal panas Auto	Nota
Menggoreng udara	00:01-01:00	0:15	204°C/400°F	82-204°C/180-400°F	Tidak	Penutup Penggoreng Udara
Memanggang	00:01-01:30	0:50	193°C/380°F	82-204°C/180-400°F	Tidak	Penutup Penggoreng Udara
Menggril	00:01-01:00	0:09	204°C/400°F	82-204°C/180-400°F	Tidak	Penutup Penggoreng Udara
Membakar	00:01-01:30	0:20	204°C/400°F	82-204°C/180-400°F	No	Penutup Penggoreng Udara
Mengering	01:00-24:30	10:00	52°C/125°F	32-74°C/90-165°F	Tidak	Penutup Penggoreng Udara
Daging	00:15-00:40	0:20	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup Periuk Tekanan
Sup	00:10-00:50	0:30	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup Periuk Tekanan
Stew	00:15-00:50	0:35	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup Periuk Tekanan
Kekacang	00:25-01:00	0:40	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup Periuk Tekanan
Sous Vide (memasak dalam keadaan vakum pada suhu rendah)	00:30-99:30	3:00	56°C/133°F	21-93°C/70-200°F	Tidak	Penutup periuk tekanan. Bubuh sedikit garam, dan lebih baik gunakan serbuk bawang putih jika berbanding bawang putih mentah. Jika masakan anda tidak akan dimakan dengan segera, rendamkannya di dalam air berais untuk menurunkan suhunya dengan cepat, kemudiannya disimpan dalam peti sejuk.
Bubur	00:15-00:40	0:25	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup Periuk Tekanan
Nasi	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup Periuk Tekanan
Yogurt	06:00-10:00	8:00	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Tidak	Penutup periuk tekanan atau penutup kaca.
Memasak perlahan	02:00-10:00	4:00	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Ya	Penutup periuk tekanan atau penutup kaca. Berfungsi seperti periuk memasak perlahan konvensional. Pastikan butang pelepasan pantas diselaraskan pada kedudukan "Vent".
DIY (Buatan sendiri)	00:00-01:30	0:30	Tidak berkenaan	Tidak berkenaan	Yes	Penutup periuk tekanan

Resepi Penggoreng Udara untuk rujukan

Jenis makanan	Fungsi	Suhu	Masa
Ubi Gentang Sejuk Beku (250g)	Menggoreng udara	204°C(400°F)	12 min
Sayap ayam (bahagian tengah)	Menggoreng udara	204°C(400°F)	15 min
Paha ayam	Menggoreng udara	204°C(400°F)	22 min
Seekor ayam 1 kilo	Memanggang	193°C(380°F)	50 min
Ubi Keledek	Memanggang	193°C(380°F)	45 min
Udang (300g)	Menggril	204°C(400°F)	9 min
Kek cawan	Membakar	204°C(400°F)	20 min
Mengering udara hirisan daging lembu (5mm)	Mengering	52°C(125°F)	8 jam



Jangan lupuskan peralatan elektrik sebagai sisa buangan kawaan bandar yang tidak diasingkan. Sila gunakan kemudahan pengumpulan yang berasingan.

Sila hubungi kerajaan tempatan untuk dapatkan maklumat mengenai sistem pengumpulan yang sedia ada. Jika peralatan elektrik dilupuskan di tapak pelupusan atau tempat pembuangan sampah, bahan berbahaya akan bocor dan meresap ke dalam air bawah tanah dan masuk ke rantai makanan, seterusnya memudaratkan kesihatan dan kesejahteraan anda. Apabila menggantikan peralatan terpakai dengan yang baru, peruncit berkewajipan untuk membawa pulang perkakas terpakai anda untuk dilupus secara percuma.