

xiaomi Electric Pressure Cooker 4.8L User Manual · 01

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

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

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

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



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

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

naczynia nie wystrzeliła na zewnątrz.

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

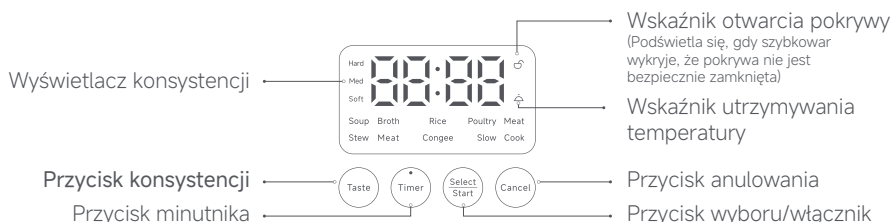
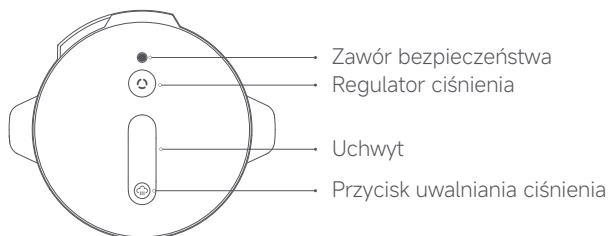
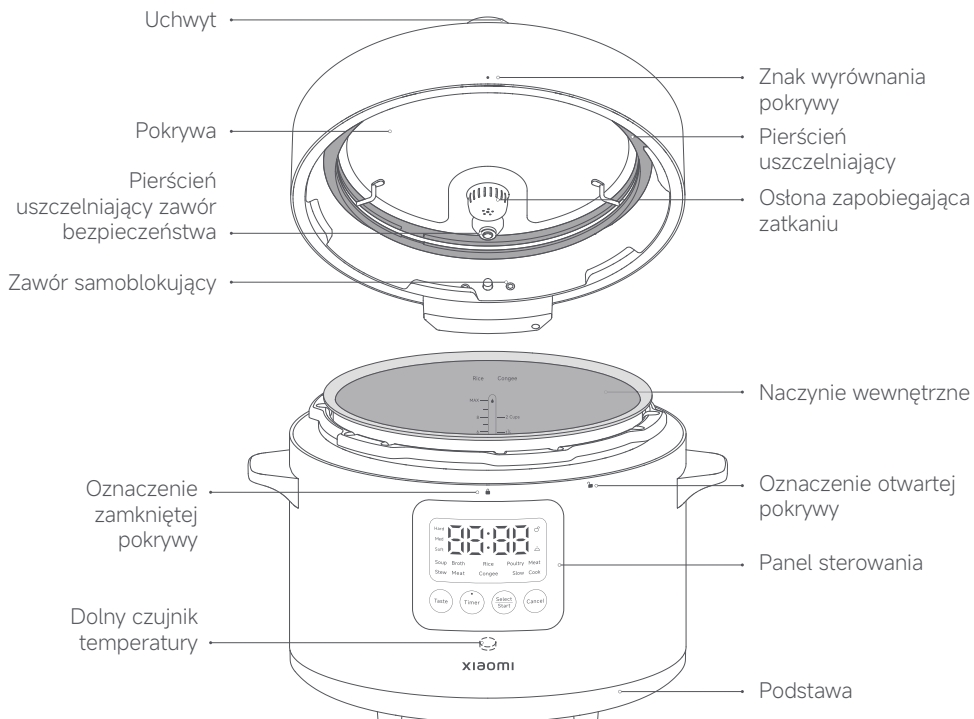
- obiekty oferujące zakwaterowanie ze śniadaniem.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wolno zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani innym płynie, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.
- Nie otwieraj szybkowaru, dopóki nie ostygnie i dopóki wewnętrzne ciśnienie nie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

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

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

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE.

Przegląd produktu



Wykaz akcesoriów



Łyżka do ryżu



Łyżka do kleiku



Miarka



Czarne naczynie wewnętrzne



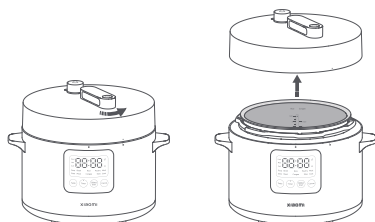
Złote naczynie wewnętrzne

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

Rozkładanie i czyszczenie

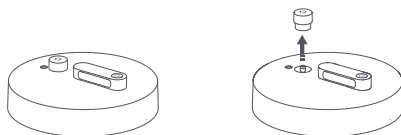
Zależnie od częstotliwości użytkowania, regularnie czyść pokrywę, pierścień uszczelniający, ostonę zapobiegającą zatkaniu i regulator ciśnienia, aby uniknąć blokad.

1. Otwieranie pokrywy



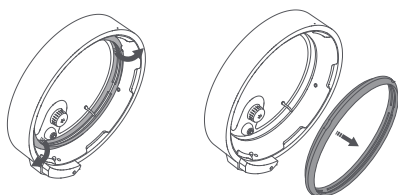
- Złap za uchwyt i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyrównaj uchwyt z oznaczeniem „↑” i unieś pokrywę.

2. Demontaż regulatora ciśnienia



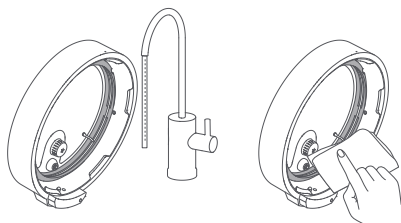
- Delikatnie pociągnij regulator ciśnienia do góry w sposób pokazany na rysunku. Następnie umyj go wodą.
- Umieść regulator ciśnienia na miejscu i delikatnie naciśnij, aby go dobrze zamocować.

3. Zdejmowanie pierścienia uszczelniającego



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

4. Czyszczenie pokrywy



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

Jak używać

Czyszczenie przed użyciem

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

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

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

1. Optucz mięso drobiowe i pokrój na kawałki. Zagotuj mięso drobiowe w rondlu z odpowiednią ilością wody i zblansuj je zimną wodą. Następnie włóż mięso drobiowe do naczynia wewnętrznego szybkowaru.
2. Dodaj przyprawy i dodatki do naczynia wewnętrznego i dobrze zamieszaj.
3. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego do sucha i umieść je w szybkowarze.

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

Bezpieczne zamykanie pokryw

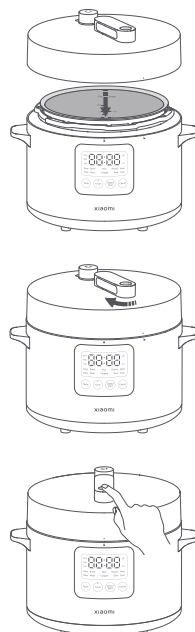
Wyrównaj uchwyt z oznaczeniem „” i załóż pokrywę na szybkowar. Następnie złap za uchwyt i obróć pokrywę w kierunku zgodnym z uchem wskazówek zegara, aby oznaczenie „” zrównało się z „”, co oznacza, że pokrywa została bezpiecznie zamknięta.

Otwieranie pokryw

Po zakończeniu gotowania, zanim spróbujesz otworzyć pokrywę, upewnij się, że zawór bezpieczeństwa opadł. Po potwierdzeniu złap za uchwyt i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby oznaczenie „” zrównało się z „”, a następnie unieś pokrywę, aby otworzyć szybkowar. Możesz też ręcznie nacisnąć przycisk uwalniania ciśnienia, aby szybko je obniżyć.

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

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



Włączanie/wyłączanie

1. Włączanie

Po włączeniu zasilania szybkowaru wskaźnik trybu Rosół miga, czemu towarzyszy dźwięk powiadomienia o uruchomieniu. Jeśli nie wykonasz żadnej operacji w ciągu 5 minut, szybkowar przejdzie do trybu gotowości i można go będzie ponownie aktywować przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

2. Wyłączanie

Aby wyłączyć szybkowar, po prostu odłącz przewód zasilania.

Rozpoczynanie gotowania

1. Wybieranie funkcji

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

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

2. Ustawianie konsystencji

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

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

3. Gotowanie

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

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

4. Anulowanie gotowania

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

5. Kończenie gotowania

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

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

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

6. Ustawianie minutnika

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

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

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

Ustawienie konsystencji

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

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

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

Instrukcja obsługi

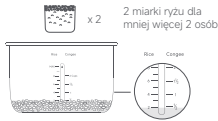
Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać żądany tryb gotowania. Każde naciśnięcie zmienia tryb w następującej kolejności: Rosół, Ryż, Mięso drobiowe, Mięso duszone, Kleik, Wolne gotowanie.

1. Rosół

Po uruchomieniu szybkowaru domyślnie ustawiane są tryb Rosół i Średnia konsystencja. Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby przejść do wyboru trybu, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 30 minut.

2. Ryż

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Ryż, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 31 minut.



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

3. Mięso drobiowe

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

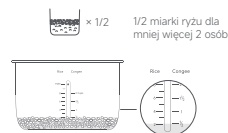
4. Mięso duszone

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Mięso duszone, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 50 minut.

5. Kleik ryżowy

Naciśnij przycisk Wybór/włłącznik, aby wybrać tryb Kleik ryżowy, a następnie naciśnij przycisk Konsystencja, aby dostosować tę opcję. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk Wybór/włłącznik, aby rozpocząć gotowanie z domyślnym czasem utrzymywania ciśnienia wynoszącym 38 minut.

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



6. Wolne gotowanie

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problemy	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Nie można zamknąć pokrywy.	- Sprawdź, czy uchwyt pokrywy jest odpowiednio wyrównany. - W naczyniu znajduje się gorąca para pod ciśnieniem. - Sprawdź, czy pierścień uszczelniający jest założony.
Nie można otworzyć pokrywy.	- Naczynie nadal jest pod ciśnieniem. Aby je obniżyć, naciśnij przycisk uwalniania ciśnienia i zaczekaj, aż zawór bezpieczeństwa opadnie. - Jeśli ciśnienie zostało całkowicie uwolnione, ale zawór bezpieczeństwa nie opadł automatycznie, naciśnij go patykiem.
Regulator ciśnienia jest nieszczelny.	- Brak możliwości kontrolowania ciśnienia skutkuje uchodzeniem powietrza. - Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo zamontowany.
Z zaworu bezpieczeństwa stale wydobywa się para.	- W otworze zaworu bezpieczeństwa znajdują się ciała obce. - Pierścień uszczelniający w zaworze bezpieczeństwa jest zużyty.
Przyciski nie reagują.	Sprawdź, czy szybkowar jest w trybach gotowania, utrzymywania temperatury lub czy działa minutnik, a jeśli tak, naciśnij przycisk Anuluj, aby zakończyć dany tryb.
Para uchodzi podczas gotowania.	Sprawdź, czy naczynie wewnętrzne nie jest zdeformowane i czy elementy uszczelniające pokrywy nie zostały zużyte, nie są zdeformowane lub uszkodzone.
Ryż jest ugotowany częściowo (niedogotowany).	- Sprawdź, czy proporcje wody i ryżu są zgodne z odpowiednią linią pomiaru (tzn. czy jest wystarczająco dużo wody). - Sprawdź, czy ryż nie był przechowywany przez dłużej niż 6 miesięcy od daty produkcji. - Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt. - Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana.
Podczas gotowania ryżu lub kleiku ryżowego naczynie jest przepiętne.	- Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana. - Sprawdź, czy proporcje wody i ryżu są zgodne z odpowiednią linią pomiaru (tzn. czy wody nie jest za dużo). - Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt. - Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana.
Ryż się klei i zbija w grudki.	- Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana. - Sprawdź, czy proporcje wody i ryżu są zgodne z odpowiednią linią pomiaru (tzn. czy wody nie jest za dużo). - Sprawdź, czy ryż nie znajdował się w szybkowarze w trybie utrzymywania temperatury przez ponad 12 godzin.
Podczas gotowania wydziela się dziwny zapach.	- Sprawdź, czy w osłonie zapobiegającej zatkanii i na pierścieniu uszczelniającym nie ma pozostałości jedzenia z poprzedniego gotowania. - Sprawdź, czy pierścień uszczelniający nie wydziela nieprzyjemnych zapachów. - Przy pierwszym użyciu zaleca się 2- lub 3-krotne zagotowanie połowy naczynia wody w trybie Ryż w celu usunięcia zapachów.
Po aktualizacji oprogramowania układowego system ulega awarii.	Gdy szybkowar jest włączony, naciśnij i przytrzymaj przyciski Minutnik i Wybór/włącznik, aby przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia.
Ryż na spodzie jest przypalony.	- Sprawdź, czy ryż został wyptukany. - Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt. - Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana. - Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana.

Problemy	Możliwe przyczyny i rozwiązania
Jedzenie wysycha lub wydziela dziwny zapach w trybie utrzymania temperatury.	• Sprawdź, czy jedzenie nie znajdowało się w szybkowarze w trybie utrzymywania temperatury przez ponad 12 godzin. • Sprawdź, czy między spodem naczynia wewnętrznego a górną częścią czujnika nie znajduje się żaden obcy obiekt. • Sprawdź, czy powierzchnia aluminiowej osłony dolnego czujnika nie jest zdeformowana. • Sprawdź, czy dolna część naczynia wewnętrznego nie jest zdeformowana.
Funkcja Minutnik nie działa zgodnie z oczekiwaniami.	• Sprawdź, czy czas od bieżącego czasu do zaplanowanego czasu ukończenia jest krótszy niż żądany czas gotowania. • Sprawdź, czy przycisk Wybór/włącznik nie został naciśnięty po ustawieniu minutnika.

Kod błędu

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

Dane techniczne

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

Informacje dotyczące zgodności z przepisami



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



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

Szczegółową elektroniczną instrukcję obsługi można znaleźć na stronie www.mi.com/global/support/user-guide

Producent: Xiaomi Communications Co., Ltd.
Adres: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road,
Haidian District, Beijing, 100085, China
Wyprodukowano w Chinach
Więcej informacji: www.mi.com



Wersja instrukcji obsługi: V1.0