

KALITE

INSTRUCTION MANUAL

Model: KL-636



www.kalite.vn

Mục Lục

General safety instructions.....	01
Package Contents And Description Of The Appliance.....	05
Control Panel.....	06
Indication and Display.....	08
Assembly.....	10
Before The First Use.....	11
How To Use.....	12
Release Pressure After Cooking.....	14
Suggestion Cooking Time.....	15

General Safety Instructions



Read all instructions and save it for future reference.

CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only removable container



CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only removable container



CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only removable container

1. This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
5. Never leave children unsupervised with the packaging materials. The packaging material Read all instructions and save it for future reference. Food safety. This symbol indicates this appliance is safe for contact with food. **CAUTION! HOT SURFACE!** This symbol placed on the appliance warns for the burning danger, since the appliance's accessible surfaces became hot during operation.
CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only removable container.
2EN presents a danger of suffocation. Children often underestimate dangers. Always keep children away from the packaging material.
6. Periodically check the power cord for any damages. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or by qualified technician to avoid any hazard
7. To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid

General Safety Instructions

8. Do not place any objects on top of the supply cord. Never bend or twist it, and make sure it does not come into contact with hot surfaces, sharp edges, or where people may walk past and trip
9. Do not let the power cord hang over so that it can be accidentally walked on or pulled.
10. Never carry the appliance by its power cord.
11. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been dropped or damaged. To avoid risk of electric shock, do not disassemble the appliance. Incorrect reassembly can cause a risk of electric shock when used.
12. Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use handles only.
13. Before plugging the appliance in, make sure supply voltage marked on rating label matches the voltage of electricity supply. If you have any doubts, please ask a skilled electrician for help.
14. Do not keep the appliance close to sources of heat. Keep space between the appliance and wall and any furniture.
15. Do not place any object on the appliance. Do not cover pressure release valve while the steam is being released.
16. Always disconnect the appliance from the main power before any cleaning or after use.
17. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
18. Use the appliance in a well-ventilated area.
19. Do not immerse appliance in water. Do not use the appliance near water or rain.
20. Do not immerse appliance in water. Do not use the appliance near water or rain.
21. Do not switch on the appliance if the pot is empty.
22. Do not move the appliance when it is operating or contain hot food, water or other hot liquids.
23. Do not leave the appliance unattended while in operation.

General Safety Instructions

24. Do not place the appliance in heated oven. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
25. Do not fill the pot over 2/3 level mark when pressure cooking. Don't not fill over 1/2 level mark when cooking rice, beans or dried vegetables, as those food could expand during cooking.
26. Always check pressure limiting valve and remove any obstructions before use.
27. Do not open the lid until the housing has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force to open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
28. Do not use the appliance for frying with oil.
29. Do not use the appliance with damaged rubber seal ring.
30. Use all parts of the appliance provided only.
31. Clean filter regularly.
32. Keep heating plate and surface of inner pot clean.
33. Food should not be kept warm for more than 4 hours. The pressure cooker should not be used for more than 6 hours continuously to prevent damage to the product and/or injury.
34. Use the product only for its intended purpose. Sand with recommended accessories and components. Misuse or wrong operation may lead to hazards and injuries.
35. Caution! The heating element surface is subject to residual heat after use.
36. Clean after each use. Follow chapter CLEANING AND CARE.
37. Do not immerse the appliance into water when cleaning.
38. A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
39. If steam releases around the lid during operation, unplug the power plug immediately. Allow the appliance to cool off, remove food from pot and return it for repair.
40. If the pressure discharging device has activated, this is a safeguard to alert user that the pressure limiting device is malfunctioning.
41. Warning! Avoid spillage on the connector.
42. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate

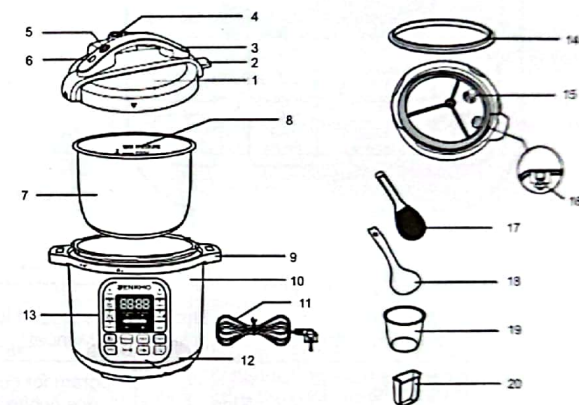
General Safety Instructions

43. The appliance should be set up in a stable position with the side grip recesses accessible to avoid spillage of hot liquids.
44. Do not let children near the pressure cooker when in use.
45. 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 'Assembly'.
46. Never use the appliance without adding water, this would seriously damage the appliance.
47. Use appropriate heat sources according to 'HOW TO USE'.
48. After cooking meat with a skin which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while skin is swollen; you might be scalded.
49. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
50. Never use the appliance in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
51. Do not temper with any of the safety systems beyond the maintenance instruction specified in the manual.

Package Contents And Description Of The Appliance

Intended Use

This appliance is designed for pressure cooking food in private household and indoor only. It is not for commercial use and not for outdoor use. Use only accessories that supplied. Other uses or modifications of the appliance are not intended.



- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Lid | 12. Heating plate |
| 2. Lid tap | 13. Control panel |
| 3. Lid handle | 14. Rubber seal ring |
| 4. Pressure limiting valve | 15. Filter |
| 5. Release button | 16. Seal ring for float valve |
| 6. Float valve | 17. Rice scoop |
| 7. Inner pot | 18. Soup spoon |
| 8. Level mark | 19. Measuring cup |
| 9. Handles | 20. Condensation cup |
| 10. Housing | |
| 11. Power cord and plug | |

Control Panel



Control panel

The programmed is designed for quick cooking for small portions of food less than 1.36kg. 'TO cook food more than 1.36kg, please use Manual.

Soup	Program for cooking soups	Rice	Program for cooking rice (white or husked rice)
Stew	Program for braising meat	Grains	Program for cooking grain mixtures, brown rice, mixtures of rice and wild rice
Bean	Program for cooking bean dishes and chilis	Oatmeal	Program for Oatmeal
Poultry	Program for cooking bean dishes and chilis	Steam	Program for steaming, especially cooking vegetables and potatoes
Slow Cook	Program for slow cooking at low temperature (without pressure)	Yogurt	Program for preparing yoghurt
Saute	Program for searing in an open pot	Manual	Program your own cooking time from 1-99min under pressure.

Control Panel

Operation button

After pressing menu button, display keep flashing.
You could use the below operation button.

Adjust Button	To select suggested cooking time in Menu - Press to select Less / Normal / More to change the suggested cooking time. Display will show programmed cooking time, i.e. "P15" means 15min cooking time or
Pressure Button	To select pressure in Menu - After pressing menu button, display keep flashing. Press to select high pressure / low pressure. High Pressure range (default): 7.2-9.5 psi (50-60 kPa) Low Pressure range: 4.3-6.6 psi (30-45 kPa).
Timer / Keep Warm /Cancel	
Timer	To set a time for starting time for cooking, repeat to press this button to set 0.5 – 24 hours. After setting, display flash. Press a suitable menu button shortly to continues the setting. The menu program will start after the delay time.
Keep Warm / Cancel	To cancel the operation - Press this button to cancel or reset any cooking mode at any time by pressing Keep Warm/Cancel button until the display shows '00 00'. To keep warm - Press and hold this button until display shows 'bb'. Note: After program completed (except Yogurt), the appliance will beep and automatically switch to the keep warm mode. Keep Warm indicator light will illuminate and LED display will show 'bb'. Should not keep warm for more than 4 hours. Quality and texture of food will change after 1 hour on Keep Warm mode.

Indication and Display



Indication light on menu button

Display

1. The right 2 digits show the cooking time in minute. The left 2 digitals show the time in hour only in Yougurt, Slow Cook and Timer mode.
2. Except yougurt and slow cook mode, first 2 digits are turning during the temperature and pressure (not for Saute mode) increasing to setting value.
3. When it is reached, first 2 digits turn to "0P". Cooking time starts to count down.
4. Blue indication light will glow when the menu is selected. Indication light of Timer will glow with the menu light if Timer function is applied.
5. "LID" shows when the lid on the pot but not well-locked.

Indication and Display

Menu	Cooking time				With Pressure Yes/No	Note
	Less	Normal	More	Selective range		
Soup	20 mins	25 mins	60 mins	20 - 60 mins	yes	
Stew	5 mins	12 mins	60 mins	5 - 60 mins	yes	
Bean	10 mins	40 mins	90 mins	10 - 90 mins	yes	
Poultry	8 mins	13 mins	20 mins	8 - 20 mins	yes	
Rice	8 mins	12 mins	15 mins	8 - 15 mins	yes	
Grains	30 mins	40 mins	90 mins	30 - 90 mins	yes	
Oatmeal	10 mins	25 mins	40 mins	10 - 40 mins	yes	
Steam	5 mins	15 mins	25 mins	5 - 25 mins	yes	
Saute	3 mins	5 mins	8 mins	3 - 8 mins	no	Use without lid. Timer function is not available for this menu.
Yogurt	8 h	12 h	24 h	8 - 24h	no	Setting the cooking time in 30- min increments. Timer function is not available for this menu. Do not switch to "keep warm" after finish
Slow cook	0.5 h	6 h	9.5 h	0.5 - 9.5 h	no	Setting the cooking time in 30-min increments.
Manual	1 mins	1 mins	99 mins	1 - 99 mins	yes	

Note:

1. Except Saute, all menu should operate with lid to prevent dry out.
2. Except Saute, Yogurt and slow cook, all menu could not start to count down without lid.

Please ensure the lid is locked.

3. Always add min. 250mL in the mode with pressure.

Assembly

Rubber seal ring

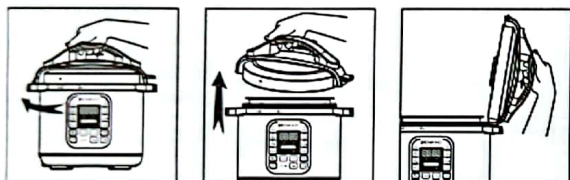
Always ensure the rubber seal ring is securely fitted onto the metal ring in the interior of the lid before use.

Fit rubber seal ring around the outer part of entire metal ring. Put the metal ring with rubber seal ring back to lid securely.

First use

For the first use, to ensure correct assembly of the rubber seal ring, it is recommended to add only water to pot to 2/3 level mark and run any pressure cooking program for 30 minutes. Once completed, pour out the water. Rinse and towel dry the inner pot.

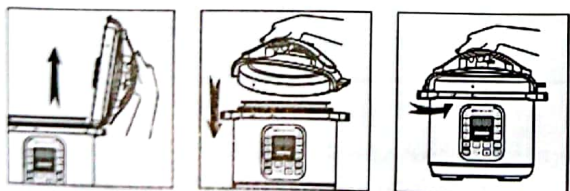
Lid



To open, hold lid handle firmly while pushing down lid release button, turn lid counter-clockwise until point to to unlock.

Lift the lid vertically. Lid can be rested on handle by placing lid tap on handle.

Warning: do not force open lid! Lid should be loose and turn easily. If lid is tight to open, please allow longer time to release pressure before attempting to open lid again.



To lock the lid, hold lid handle downwards and place lid point to mark on the housing. Turn anticlockwise until point at to lock.

Assembly

Condensation cup



Use condensation cup to collect excess condensation during cooking.

Remove and empty condensation cup before and after use.

To install, snap into the back of pressure cooker. Place condensation cup in rear of the housing until it locks in place.

Lid safety lock system

This appliance has a built-in safety feature that prevents all functions from activating if the lid is not properly locked in place. A cooking function cannot be selected if the lid is not properly

secured in place. The display indicates 'LID' and continuously beep sound until the lid is properly closed.

Before The First Use

1. Make sure that all the packaging materials have been properly removed before use. Check carefully the appliance and power cord are not damaged.
2. Clean all parts before the first use. Wipe with soft damp cloth and dry thoroughly. Warning: do not immerse the housing and power cord in water.
3. Clean cooking pot in dishwasher or with warm soapy water, rinse and dry before use.
4. Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface, away from the edge of the work surface.

How To Use

Warning:

- Ensure inner pot and heating plate are clean and dry before operation.
- Outer pot is not removable.
- Do not touch surface. Remove lid by holding lid handle. Hold handles only.
- Caution! After cooking, avoid lifting up the inner pot with lid. Turn the pressure limiting valve to 'Exhaust' to break the suction.
- Caution! HOT STEAM-RISK OF SCALDING. Keep hands and face a safe distance when turning the pressure release valve to 'Exhaust' per the instruction manual.

1. Place housing on a dry, level heat resistant surface.
2. Open the lid and remove inner pot from outer pot.
3. Add food and liquid into inner pot. Check level mark and do not fill water and food more than 2/3 mark in the inner pot for pressure cooking. When cooking rice, beans or other dried vegetables, the total volume must not exceed 1/2 mark. Always add minimum 250mL of liquid when pressure cooking.
4. Place inner pot into outer pot. Ensure inner pot is well contacted to heating plate.
5. Close and lock the lid.
6. Push pressure limiting valve to 'Airtight' position.



7. Plug power cord into the appliance and into the wall outlet. LED display will show: "00:00".

8. Select preset menu by pressing menu button.
9. Adjust cooking time by pressing button and button.

Note: If you prefer to manually set your own cooking program, instead of using the preset menu program, simply press the Manual button and '+/-' button for setting cooking time.

How To Use

11. When cooking is completed. The appliance will automatically switch to Keep Warm.
12. Release pressure, when float valve drops the lid is unlock and can be opened. Release pressure following 'Release pressure after cooking'.
13. Open the lid by holding lid handle while pushing down lid release button, turn lid counterclockwise until point to to unlock.
14. Remove food from inner pot by using heat-resistant plastic utensils.
15. Unplug power cord from wall outlet after use. Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Release Pressure After Cooking

Natural Pressure Release

After pressure cooking, allow the appliance to remain on Keep Warm. The pressure will begin to drop - the time it takes for pressure to drop depends on the amount of liquid in the cooker and the length of time that pressure was maintained. Natural Release can take 15 to 30 minutes.

During this time cooking continues so it is recommended for certain cuts of meats, soups, rice, and some desserts. When pressure has fully released, float valve will drop and the lid is unlock. As a safety feature, the lid will not open unless all pressure is released. Do not force the lid open. If the lid is tight to open, please allow more time for the pressure to fully release before attempting to open the lid.

Quick Pressure Release

(recommended for foods that should be Medium or Medium-Rare)

After pressure cooking, allow the appliance to remain on Keep Warm. Press the keep Warm/Cancel button and the display will show "00 00". Carefully turn the Pressure limiting valve to "Exhaust" position to release pressure until the Float Valve drops.

NOTE: do not use Pressure Limiting Valve to the "Exhaust" position immediately after cooking, when cooking porridge or soup. It is IMPORTANT that the Float Valve sinks before you try to open the lid.

CAUTION HOT STEAM — RISK OF SCALDING: USE TONGS OR A LONG UTENSIL TO TURN THE PRESSURE LIMITING VALVE. KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM PRESSURE LIMITING VALVE.

Delay function:

Note: allow the appliance to rest few minutes to cool before pressure cooking.

1. Follow step 1-7 in 'HOW TO USE'.
2. Press Delay button select delay time.
3. Display will show 0:30 which means 30 minutes of delay time. Maximum delay time is 24 hours.
4. Select a menu function. (Delay function cannot operate with Saute function.)
5. Follow step '8-15' in HOW TO USE.

Suggestion Cooking Time

Food	Weight	Cooking Time	Pressure
Meatballs	500g	5 - 6 mins	High
Pork Chops	500g	30 - 35 mins	High
Roast Lamb	500g	20 - 25 mins	High
Cauliflower (florets)	500g	2 - 4 mins	High
Braccoli	500g	2 - 4 mins	High
Boiled Photoes (whole)	500g	15 mins	Low
White cabbage	500g	3 - 5 mins	Low
Chicken breast	500g	8 mins	High
Turkey (breast/legs)	500g	18 - 20 mins	High
Beans	500g	20 - 25 mins	High
Peas (dried)	500g	45 mins	High
Basmati rice 120g	120g + 300mL liquid	8 mins	High
Long-grain rice	120g + 300mL liquid	12 mins	High
Rice pudding	120g + 500mL milk	15 +10 mins Keep Warm	High
Brown rice	120g + 300mL liquid	20 - 22 mins	High

Led Error Indication

Indicator code	Problem
E1	Open circuit of the sensor
E2	Short circuit of the sensor
E3	overheating
E4	Signal switch malfunction

Cleaning And Maintenance

- Never immerse the appliance in the water or other liquids.
 - Do not clean the appliance with abrasive cloths and corrosive detergents (steel fibers, metal tools).
 - Never wash the appliance in the dishwasher except the stainless steel inner pot.
1. Always make sure the appliance is unplugged, depressurized and completely cooled down before dismantling and cleaning.
 2. Clean outside of the housing with soft damp cloth. Never immerse in water or any liquids.
 3. Remove inner pot and clean in dishwasher or with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
 4. Remove condensation cup by pulling it out with both hands. Clean it with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing into place.
 5. Clean lid with damp cloth.
 6. Remove metal ring from the lid, grip the rubber seal ring and pull up to remove. Clean rubber seal ring with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Fit it onto the metal ring securely before use. Put metal ring back to the lid before use.
- Note: check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn.
7. Clean rice scoop, soup spoon and measuring cup with soapy water, rinse with water.

KALITE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: KL-636



www.kalite.vn

Mục Lục

Hướng dẫn sử dụng một cách an toàn.....	19
Đóng gói và mô tả.....	22
Hướng dẫn lắp ráp.....	27
Hướng dẫn sử dụng.....	29
Các lỗi thường gặp và cách khắc phục.....	32
Bảo trì.....	32
Thông tin bảo hành.....	33

Hướng Dẫn Sử Dụng Nồi Áp Suất Một Cách An Toàn



Đọc toàn bộ sách hướng dẫn sử dụng này và giữ lại để tham khảo khi dùng



THẬN TRỌNG! BỀ MẶT NÓNG! Biểu tượng này được in trên nồi áp suất cảnh báo nguy cơ bỏng.



An toàn thực phẩm. Biểu tượng này cho biết nồi áp suất an toàn khi tiếp xúc với thực phẩm.

1. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức phải được giám sát và hướng dẫn sử dụng nồi an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan.
2. Trẻ em cần được giám sát để tránh chơi với nồi áp suất.
3. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì nồi trừ khi lớn hơn 8 tuổi và có người giám sát.
4. Để nồi áp suất và dây của nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
5. Lưu ý không để trẻ em tiếp xúc với các vật liệu đóng gói. Vật liệu đóng gói có nguy cơ gây ngạt thở. Trẻ em thường không nhận thức được những nguy hiểm ấy. Vậy nên luôn để trẻ em tránh xa vật liệu đóng gói.
6. Kiểm tra định kỳ dây nguồn xem có hư hỏng gì không. Nếu dây nguồn bị hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc bởi kỹ thuật viên có chuyên môn để tránh bất kỳ nguy hiểm nào.
7. Để tránh bị điện giật, không bao giờ nhúng nồi áp suất, dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác.
8. Không đặt bất kỳ đồ vật nào lên trên dây nguồn đã cung cấp. Không bao giờ bẻ cong hoặc vặn dây và đảm bảo dây không tiếp xúc với các bề mặt nóng, các cạnh sắc hoặc nơi mọi người có thể đi qua và đi lại.
9. Không treo dây điện để tránh trường hợp vô tình cầm hoặc kéo dây điện.
10. Không được kéo nồi áp suất bằng dây nguồn.
11. Không vận hành nồi áp suất với dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc nếu nồi áp suất đã bị rơi hoặc bị hỏng. Để tránh rủi ro bị điện giật, không tháo rời nồi áp suất. Việc lắp ráp lại không đúng cách có thể gây ra nguy cơ điện giật khi sử dụng.
12. Không chạm vào các bề mặt nóng của nồi áp suất. Chỉ sử dụng tay cầm.

Hướng Dẫn Sử Dụng Nồi Áp Suất Một Cách An Toàn

13. Trước khi cắm nồi áp suất vào, hãy đảm bảo điện áp cung cấp được ghi trên nhãn thông số phù hợp với điện áp cung cấp điện. Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ, xin vui lòng nhờ một thợ điện có tay nghề cao để được giúp đỡ.
14. Không để nồi áp suất gần các nguồn nhiệt. Giữ khoảng cách giữa nồi áp suất với tường và các đồ dùng khác.
15. Không đặt bất kỳ vật nào lên nồi áp suất. Không đẩy van xả áp suất khi hơi đang thoát ra.
16. Luôn ngắt nồi áp suất khỏi nguồn điện chính trước khi vệ sinh hoặc sau khi sử dụng.
17. Nồi áp suất được thiết kế để sử dụng trong nhà và các không gian tương tự như:
 - khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - nhà trang trại;
 - các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
18. Sử dụng nồi áp suất ở nơi thông gió tốt.
19. Không nhúng nồi áp suất vào nước. Không sử dụng nồi áp suất gần nước hoặc bị hắt nước mưa.
20. Không đặt nồi, chảo lên trên nồi áp suất.
21. Không bật nồi áp suất nếu lòng nồi đang trống.
22. Không di chuyển nồi áp suất khi đang hoạt động hoặc chứa thức ăn nóng, nước hoặc các chất lỏng nóng khác.
23. Không để nồi áp suất hoạt động mà không được giám sát.
24. Không đặt nồi áp suất trong lò đã được làm nóng. Không đặt trên hoặc gần lò đốt điện hoặc ga nóng.
25. Không đổ đầy lòng nồi quá vạch mức 2/3 khi nấu bằng áp suất. Không để quá 1/2 mức khi nấu cơm, đậu hoặc rau khô vì những thực phẩm đó có thể nở ra trong khi nấu.
26. Luôn kiểm tra van xả áp suất và loại bỏ mọi vật cản trước khi sử dụng.
27. Không mở nắp cho đến khi vỏ bên ngoài nồi được làm mát và tất cả áp suất bên trong đã được giải phóng. Nếu tay cầm khó đẩy ra, điều này cho thấy nồi vẫn còn áp suất. Không được mở vì áp suất trong nồi đều có thể gây nguy hiểm.
28. Không sử dụng nồi áp suất để chiên bằng dầu.
29. Không sử dụng nồi áp suất với vòng đệm cao su bị hỏng.
30. Chỉ sử dụng tất cả các bộ phận của nồi áp suất được cung cấp.

Hướng Dẫn Sử Dụng Nồi Áp Suất Một Cách An Toàn

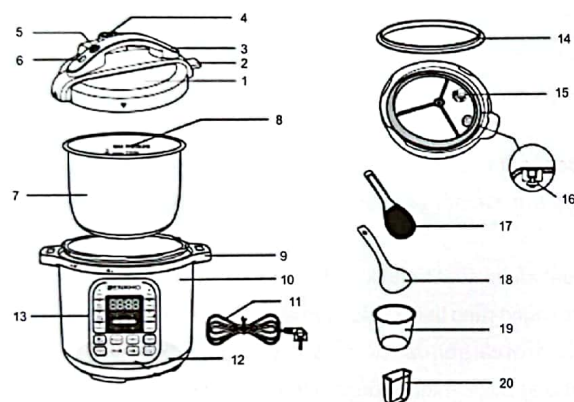
31. Vệ sinh bộ lọc thường xuyên.
32. Giữ cho lòng gang gia nhiệt và lòng nồi sạch sẽ.
33. Thức ăn không được giữ ấm quá 4 giờ. Không nên sử dụng nồi áp suất trong hơn 6 giờ liên tục để tránh làm hỏng.
34. Chỉ sử dụng nồi áp suất cho mục đích đã định và với các phụ kiện và thành phần được khuyến nghị. Sử dụng sai hoặc vận hành sai có thể dẫn đến nguy hiểm và thương tích.
35. Thận trọng! Bề mặt bộ phận gia nhiệt – lòng gang chịu nhiệt dư sau khi sử dụng.
36. Vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng. Theo dõi chương VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.
37. Không nhúng nồi áp suất vào nước khi vệ sinh.
38. Chỉ đại lý dịch vụ được ủy quyền mới có thể thay thế dây nguồn bị hỏng để tránh nguy hiểm.
39. Nếu hơi nước thoát ra xung quanh nắp trong quá trình hoạt động, hãy rút phích cắm điện ngay lập tức. Để nồi áp suất nguội, lấy thức ăn ra khỏi nồi và mang đi sửa chữa.
40. Nếu nồi áp suất xả áp suất trong khi mới được kích hoạt, đây là biện pháp bảo vệ để cảnh báo người dùng rằng thiết bị giới hạn áp suất đang bị trục trặc.
41. Cảnh báo! Tránh rơi vãi trên đầu nồi với dây nguồn.
42. Nồi áp suất không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
43. Nồi áp suất phải được đặt ở vị trí ổn định với các hốc bên cạnh có thể tiếp cận được để tránh tràn chất lỏng nóng.
44. Không để trẻ em lại gần nồi áp suất khi đang sử dụng.
45. Nồi áp suất nấu ăn dưới áp suất cao. Có thể phát sinh bong tróc do sử dụng sai cách. Đảm bảo rằng nồi được đóng đúng cách trước khi đun. Vui lòng tham khảo mục hướng dẫn lắp đặt.
46. Không sử dụng nồi áp suất khi không có nước, điều này sẽ làm hỏng nồi áp suất nghiêm trọng.
47. Điều chỉnh nhiệt thích hợp với từng món ăn.
48. Sau khi nấu thịt mà da có thể nở ra dưới tác dụng của áp suất, không được châm vào thịt khi da đang nở; bạn có thể bị bỏng.
49. Khi nấu thức ăn nhão, lắc nhẹ nồi trước khi mở nắp để tránh thức ăn trào ra ngoài.

Đóng Gói Và Mô Tả

Mục đích sử dụng

Nồi áp suất này được thiết kế để nấu thức ăn bằng áp suất chỉ trong trong nhà và không gian tương tự. Nó không được sử dụng cho mục đích thương mại và không sử dụng ngoài trời. Chỉ sử dụng các phụ kiện đi kèm. Không dùng phụ kiện ngoài nhằm mục đích sử dụng hoặc sửa đổi nồi áp suất.

Đóng gói và mô tả

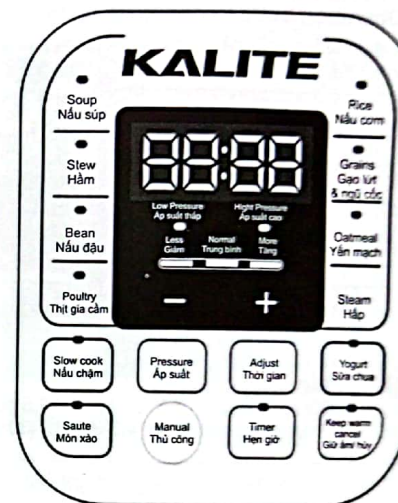


1. Nắp nồi
2. Thanh gài nồi
3. Tay cầm
4. Van giới hạn áp suất
5. Nút mở nồi
6. Van xả áp suất
7. Lòng nồi
8. Mực nước
9. Tay cầm
10. Thân nồi
11. Dây nguồn và phích cắm

12. Tấm nhiệt gia
13. Bảng điều khiển
14. Gioăng cao su
15. Van lớn
16. Van nhỏ
17. Muối đĩnh kèm
18. Thìa canh
19. Cốc đong
20. Khay chứa nước

Đóng Gói Và Mô Tả

Bảng điều khiển



Nút chọn Menu

Chương trình được thiết kế để nấu ăn nhanh chóng cho các phần thức ăn nhỏ dưới 1,36kg.

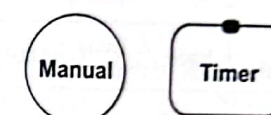
Soup	Nấu súp	Rice	Nấu cơm
Stew	Hầm	Grains	Nấu gạo lứt và ngũ cốc
Bean	Các món ăn từ đậu	Oatmeal	Yến mạch
Poultry	Vịt, ngan, ngỗng các loại thịt gia cầm	Steam	Món hấp
Slow Cook	Chế độ nấu chậm (không có áp suất)	Yogurt	Ủ sữa chua
Saute	Món xào	Manual	Chương trình thủ công

Đóng Gói Và Mô Tả

Operation button - Nút hoạt động Sau khi nhấn nút menu, màn hình tiếp tục nhấp nháy. Bạn có thể sử dụng nút hoạt động bên dưới.	
Adjust Button Thời gian	Để chọn nấu theo thời gian gợi ý trong Menu - Bấm để chọn Less/Normal/More – Giảm/ Trung bình/ Tăng để thay đổi nấu theo thời gian được đề xuất. Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu được lập trình, tức là "P15" có nghĩa là thời gian nấu 15 phút
Pressure Button Lựa chọn áp suất	Để chọn áp suất trong Menu - Sau khi nhấn nút menu, màn hình tiếp tục nhấp nháy. Nhấn để chọn Low pressure/ High pressure - Áp suất cao / Áp suất thấp. Dải áp suất cao (mặc định): 7,2-9,5 psi (50-60 kPa) Phạm vi áp suất thấp: 4,3-6,6 psi (30-45 kPa).
Timer / Keep Warm /Cancel Sau khi nhấn nút menu, màn hình tiếp tục nhấp nháy. Bạn có thể ấn chọn các chức năng bên dưới	
Timer button Hẹn giờ	Để hẹn giờ lặp lại nhấn nút Timer để đặt 0,5 - 24 giờ. Sau khi cài đặt, đèn hiển thị. Nhấn nhanh nút menu thích hợp để tiếp tục cài đặt. Chương trình menu sẽ bắt đầu sau thời gian trì hoãn.
Keep Warm / Cancel Giữ ấm/Hủy	Để trì hoãn thời gian bắt đầu nấu, lặp lại nhấn nút Cancel để đặt 0,5 - 24 giờ. Sau khi cài đặt, có đèn báo hiển thị. Nhấn nhanh nút Menu để tiếp tục cài đặt. Chương trình menu sẽ bắt đầu sau thời gian trì hoãn. Để hủy thao tác - Nhấn nút này để hủy hoặc đặt lại bất kỳ lúc nào bằng cách nhấn nút Keep Warm / Cancel cho đến khi màn hình hiển thị '00: 00'. Để giữ ấm - Nhấn và giữ nút Keep Warm cho đến khi màn hình hiển thị 'bb'. Ghi chú: Sau khi hoàn tất chương trình (trừ Yogurt – sữa chua), nồi sẽ phát ra tiếng bip và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Đèn báo Keep Warm – Giữ ấm sẽ sáng và màn hình LED sẽ hiển thị 'bb' Không nên giữ ấm quá 4 giờ. Chất lượng và kết cấu của thực phẩm sẽ thay đổi sau 1 giờ ở chế độ Giữ ấm.

Đóng Gói Và Mô Tả

Đèn báo và hiển thị



Chế độ thủ công

Cài đặt thời gian

Đèn báo trên nút chọn menu

Màn hình hiển thị

- 2 chữ số bên phải hiển thị thời gian nấu theo phút. 2 chữ số bên trái chỉ hiển thị thời gian theo giờ ở chế độ Yogurt – Sữa chua, Slow cook – chế độ nấu chậm và Timer mode – chế độ hẹn giờ.
- Ngoại trừ chế độ nấu chín và nấu chậm, 2 chữ số đầu tiên đang bật trong khi nhiệt độ và áp suất (không dành cho Saute – món xào) tăng đến giá trị cài đặt.
- Khi đạt đến giá trị cài đặt, 2 chữ số đầu tiên chuyển sang "0P". Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.
- Đèn chỉ báo màu xanh lam sẽ phát sáng khi menu được chọn. Đèn báo sẽ phát sáng cùng với đèn menu nếu chức năng Timer được áp dụng.
- "LID" hiển thị khi nắp nồi chưa được khóa đúng cách.

Cài Đặt Menu

Menu	Thời gian nấu				Nấu có áp suất	Ghi chú
	Ngắn	Trung bình	Dài	Phạm vi lựa chọn		
Soup Nấu soup	20 phút	25 phút	60 phút	20 - 60 phút	Có	
Stew Món hầm	5 phút	12 phút	60 phút	5 - 60 phút	Có	
Bean Nấu đậu	10 phút	40 phút	90 phút	10 - 90 phút	Có	
Poultry / Thịt gia cầm	8 phút	13 phút	20 phút	8 - 20 phút	Có	
Rice/ Nấu cơm	8 phút	12 phút	15 phút	8 - 15 phút	Có	
Grains Gạo lứt và các loại ngũ cốc	30 phút	40 phút	90 phút	30 - 90 phút	Có	
Oatmeal Cháo yến mạch	10 phút	25 phút	40 phút	10 - 40 phút	Có	
Steam Món hấp	5 phút	15 phút	25 phút	5 - 25 phút	Có	
Saute Món xào	3 phút	5 phút	8 phút	3 - 8 phút	Không	Không sử dụng nắp nồi. Chức Timer không khả dụng cho menu này.
Yogurt Ủ sữa chua	8 giờ	12 giờ	24 giờ	8 - 24 giờ	Không	Đặt nấu thời gian trong 30 phút. Chức nâng Timer không khả dụng cho menu này. Không chuyển sang "Keep Warm - giữ ấm" sau khi kết thúc.
Slow cook Nấu chậm	0.5 giờ	6 giờ	9.5 giờ	0.5 - 9.5 giờ	Không	Đặt thời gian 30 phút
Manual Chế độ thủ công	1 phút	1 phút	99 phút	1 - 99 phút	Có	

Chú ý:

1. Ngoại trừ Saute – Món xào, các chế độ khác phải hoạt động với nắp đóng để tránh bị khô.
2. Ngoại trừ Saute - món xào, Yogurt - Sữa chua và Slow cook - Nấu chậm, các chế độ khác không thể bắt đầu đếm ngược nếu không có nắp nồi. Hãy đảm bảo rằng nắp đã được khóa.

Lắp Ráp

Vòng đệm cao su

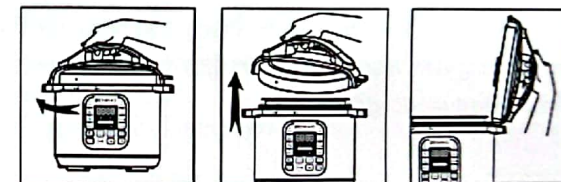
Luôn đảm bảo vòng đệm cao su được lắp chắc chắn vào vòng xi bên trong nắp trước khi sử dụng.

Lắp vòng đệm cao su quanh phần bên ngoài của toàn bộ vòng xi. Đặt vòng kim loại có vòng đệm cao su trở lại nắp một cách chắc chắn.

Kiểm tra trước khi sử dụng lần đầu tiên

Đối với lần sử dụng đầu tiên, để đảm bảo lắp ráp chính xác vòng đệm cao su, chỉ nên cho nước vào nồi đến vạch mức 2/3 và chạy bất kỳ chương trình nấu áp suất nào trong 30 phút. Sau khi hoàn thành, đổ nước ra ngoài. Rửa sạch và lau khô nồi bên trong.

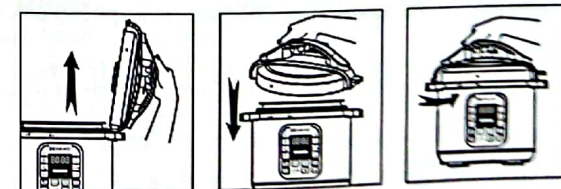
Nắp gài



Để mở, giữ chặt tay cầm trong khi nhấn nút mở nắp xuống, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi điểm mở khóa.

Nâng nắp theo chiều dọc. Nắp có thể được gài trên tay cầm (như hình 3)

Cảnh báo: không được mở nắp! Nắp phải lỏng và dễ xoay. Nếu nắp đóng chặt để mở, vui lòng chờ phép thời gian lâu hơn để xả áp suất trước khi cố gắng mở nắp lại.

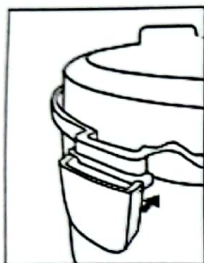


Để khóa nắp, giữ tay cầm của nắp xuống dưới và đặt điểm nắp để đánh dấu trên vỏ.

Xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi điểm cần khóa.

Lắp Ráp

Ngăn chứa nước



Sử dụng ngăn chứa nước để thu gom nước ngưng tụ dư thừa trong quá trình nấu.

Tháo và đổ ngăn chứa nước trước và sau khi sử dụng.

Để cài đặt, hãy gắn vào mặt sau của nồi áp suất. Đặt ngăn chứa nước ở phía sau của thân nồi cho đến khi nó khóa đúng vị trí

Hệ thống khóa an toàn nắp

Nồi áp suất này có tính năng an toàn tích hợp ngăn không cho tắt cả các chức năng kích hoạt nếu nắp không được khóa đúng vị trí. Không thể chọn chức năng nấu nếu nắp không được lắp đúng vị trí. Màn hình hiển thị 'LID' và liên tục phát ra âm thanh cảnh báo cho đến khi nắp được đóng đúng cách.

Trước Khi Sử Dụng Lần Đầu

1. Đảm bảo rằng tất cả các vật liệu đóng gói đã được loại bỏ đúng cách trước khi sử dụng. Kiểm tra cẩn thận nồi áp suất và dây nguồn không bị hỏng.
2. Làm sạch tất cả các bộ phận trước lần sử dụng đầu tiên. Lau sạch bằng khăn ẩm mềm và lau khô hoàn toàn. Cảnh báo: không nhúng vỏ và dây nguồn vào nước.
3. Làm sạch lòng nồi trong máy rửa chén hoặc bằng nước xà phòng ấm, rửa sạch và lau khô trước khi sử dụng.
4. Đặt nồi áp suất trên bề mặt phẳng, ổn định và chịu nhiệt, cách xa mép của bề mặt làm việc.

Hướng Dẫn Sử Dụng

Cảnh báo:

- Đảm bảo nồi bên trong và mâm nhiệt phải sạch và khô trước khi vận hành.
 - Không chạm vào bề mặt. Tháo nắp bằng cách giữ tay cầm của nắp. Lưu ý: Chỉ giữ tay cầm.
 - Thận trọng! Sau khi nấu, tránh nhấc nồi bên trong có nắp lên. Vận van giới hạn áp suất để ngắt đường hút.
 - Thận trọng! HƠI NÓNG: Giữ tay và cách mặt một khoảng cách an toàn khi vận van xả áp suất theo hướng dẫn sử dụng.
1. Đặt nhà ở trên một bề mặt khô ráo, bằng phẳng và chịu nhiệt.
 2. Mở nắp và lấy lòng nồi ra.
 3. Khi thêm thức ăn và chất lỏng vào nồi. Kiểm tra vạch mức và không đổ nước và thực phẩm quá vạch 2/3 vào nồi bên trong để nấu bằng áp suất. Khi nấu cơm, đậu hoặc các loại rau khô khác, tổng khối lượng không được vượt quá 1/2 vạch. Luôn thêm tối thiểu 250mL chất lỏng khi nấu bằng áp suất.
 4. Đảm bảo nồi bên trong được tiếp xúc tốt với tấm gia nhiệt.
 5. Đóng và khóa nắp.
 6. Đẩy van giới hạn áp suất về đúng vị trí



7. Cắm dây nguồn vào nồi áp suất và vào ổ cắm trên tường. Màn hình LED sẽ hiển thị: "00 00".
 8. Chọn menu cài đặt sẵn bằng cách nhấn nút menu.
 9. Điều chỉnh thời gian nấu bằng nút bấm và nút.
- Lưu ý: Nếu bạn muốn đặt chương trình nấu của riêng mình theo cách thủ công, thay vì sử dụng chương trình menu cài sẵn, chỉ cần nhấn nút Manual – chế độ thủ công và nút '+/-' để cài đặt thời gian nấu.
10. Khi phím chế độ bạn đã chọn nhấp nháy 5 lần, nồi áp suất sẽ khởi động hoạt động. Van phao nổi lên cho biết bạn đang chọn chế độ nấu có áp suất.

Cách sử dụng

Cảnh báo! Không bao giờ cố gắng mở nắp trong khi nấu bằng áp suất.

11. Khi nấu xong. Nồi áp suất sẽ tự động chuyển sang chế độ Keep warm - Giữ ấm.
12. Giải phóng áp suất, khi van phao hạ xuống, nắp sẽ mở khóa và có thể mở được. Khi đó có thể xả áp suất.
13. Mở nắp bằng cách giữ tay cầm của nắp trong khi nhấn nút mở nắp xuống, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi điểm mở khóa.
14. Lấy thức ăn ra khỏi lòng nồi bằng vật dụng chịu nhiệt.
15. Rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện sau khi sử dụng. Để nồi áp suất nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.

• Giảm áp suất nhanh

Sau khi nấu bằng áp suất, hãy để nồi áp suất ở chế độ Keep warm – Giữ ấm. Nhấn nút Keep Warm / Cancel và màn hình sẽ hiển thị "00 00", cẩn thận vặn van giới hạn áp suất về để xả áp suất cho đến khi van phao giảm xuống.

LƯU Ý: không sử dụng van giới hạn áp suất ngay sau khi nấu

CÂN TRỌNG HƠI NÓNG : SỬ DỤNG CÔNG CỤ HOẶC DỤNG CỤ DÀI ĐỂ BẬT VAN GIỚI HẠN ÁP SUẤT. ĐỂ TAY VÀ MẶT RA KHỎI VAN GIỚI HẠN ÁP SUẤT.

Chức năng hẹn thời gian bắt đầu nấu

Thận trọng: Không sử dụng chức năng này để nấu các thực phẩm dễ bị hư hỏng. Để thực phẩm sống trong nồi áp suất trong thời gian dài trước khi nấu có thể làm thực phẩm bị hỏng. Sử dụng chức năng hẹn thời gian bắt đầu nấu để nấu thực phẩm như gạo, đậu, ngũ cốc.

1. Làm theo bước 1-7 trong 'CÁCH SỬ DỤNG'.
2. Nhấn nút Delay để hẹn thời gian bắt đầu nấu.
3. Màn hình sẽ hiển thị 0:30 nghĩa là bắt đầu nấu sau 30 phút nữa. Thời gian hẹn tối đa là 24 giờ
4. Chọn một chức năng menu. (Chức năng Saute – Món xào không được áp dụng với chức năng hẹn thời gian nấu)
5. Thực hiện theo bước '8-15' trong HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.

Cách sử dụng

Saute - Món xào

1. Sử dụng chức năng Saute – món xào cho phép nấu ở nhiệt độ cao (không có nắp) trước khi nấu bằng áp suất.
 2. Tháo nắp khỏi nồi áp suất.
 3. Nhấn nút Saute và nhấn nút điều chỉnh để cài đặt thời gian nấu.
 4. Thêm dầu hoặc bơ theo công thức của bạn và đặt thức ăn vào nồi bên trong. Khuấy thức ăn nếu cần.
 5. Nhấn nút Giữ ấm / Hủy khi thức ăn chín trước khi bộ đếm thời gian đếm ngược.
- Lưu ý: để nồi áp suất nghỉ vài phút để nguội trước khi nấu bằng áp suất.

Thức ăn	Trọng lượng	Thời gian nấu	Áp suất
Thịt viên	500g	5 - 6 phút	Cao
Thịt lợn băm	500g	30 - 35 phút	Cao
Thịt cừu nướng	500g	20 - 25 phút	Cao
Bông cải xanh	500g	2 - 4 phút	Cao
Khoai tây luộc (cả quả)	500g	15 phút	Thấp
Bắp cải trắng	500g	3 - 5 phút	Thấp
Ức gà	500g	8 phút	Cao
Gà tây (Ức, chân)	500g	18 - 20 phút	Cao
Đậu	500g	20 - 25 phút	Cao
Đậu Hà Lan	500g	45 phút	Cao
Gạo thông thường	120g + 300mL liquid	8 phút	Cao
Gạo hạt dài	120g + 300mL liquid	12 phút	Cao
Bánh gạo Hàn Quốc	120g + 500mL sữa	15 +10 phút Keep Warm	Cao
Gạo lứt	120g + 300mL nước	20 - 22 phút	Cao

Các Lỗi Thường Gặp Và Cách Khắc Phục

Mã báo hiệu	Vấn đề
E1	Hở mạch cảm biến
E2	Mạch cảm biến ngắn
E3	Nhiệt độ quá cao
E4	Lỗi công tắc tín hiệu

Làm Sạch Và Bảo Trì

- Không nhúng nồi áp suất vào nước hoặc các chất lỏng khác.
 - Không vệ sinh nồi áp suất bằng chất tẩy ăn mòn (sợi thép, dụng cụ kim loại).
 - Không bao giờ rửa nồi áp suất trong máy rửa bát.
1. Luôn đảm bảo nồi áp suất đã được rút phích cắm, giảm áp suất và nguội hoàn toàn trước khi tháo dỡ và vệ sinh.
 2. Lau sạch bên ngoài vỏ bằng vải mềm ẩm. Không ngâm trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
 3. Lấy nồi bên trong ra và rửa sạch và lau khô
 4. Bỏ nước thừa từ cốc đựng nước. Làm sạch cốc đựng nước bằng nước ấm, xà phòng. Rửa sạch và lau khô rồi lắp lại đúng vị trí.
 5. Lau sạch nắp bằng khăn ẩm.
 6. Tháo vòng kim loại khỏi nắp, nắm chặt vòng đệm cao su và kéo lên để tháo. Làm sạch vòng đệm cao su bằng nước xà phòng ấm. Rửa sạch và lau khô. Gắn nó vào vòng kim loại một cách chắc chắn trước khi sử dụng. Đặt vòng kim loại trở lại nắp trước khi sử dụng.
- Lưu ý: kiểm tra định kỳ để đảm bảo rằng nó sạch sẽ, dẻo và không bị nứt, rách.
7. Làm sạch thìa canh và cốc đong bằng nước xà phòng, rửa sạch bằng nước.
 8. Vệ sinh mâm nhiệt, thành nồi ngoài sau mỗi lần sử dụng. Lau bằng vải hơi ẩm và phải thật khô trước khi sử dụng.

Thông Tin Bảo Hành



KALITE
Gia dụng thông minh

☎ 1900 1850

🌐 www.kalite.vn

✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ





UKG (ĐẤU CÁCH) SỐ SERIAL

1 8077

10000/ TIN NHẮN

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

IOS

ANDROID

WEBSITE

SMS

BAOHANH.UKG.COM.VN