

Giấy: C150
KT: 178,2 x 105,6 mm
Gia công: đóng ghim

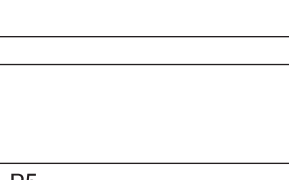


MANUAL



ELECTRIC PRESSURE COOKER P5

BENUTZERHANDBUCH KALPEN ELEKTRISCHER DRUCKKOCHER MODELL: P5



02

Wir empfehlen Ihnen dringend, alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig zu lesen und zu befolgen, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem praktischen Ort auf, um es bei Bedarf nachschlagen zu können. Notieren Sie das Kaufdatum und die Produktdetails auf der Garantiekarte. Bewahren Sie die Garantiekarte und den Kaufbeleg für Garantie Zwecke auf.

Bei FRAGEN wenden Sie sich bitte an unsere Hotline-Zalo: 0901.754.147.

I. SICHERHEITSHINWEISE:

- Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Netzspannung mit der Produktspezifikation übereinstimmt.
- Von Kindern fernhalten, um Stromschläge, Verbrennungen oder andere Gefahren zu vermeiden.
- Netzstecker und Kabel nicht mit nassen Händen berühren.
- Einige Oberflächen können während des Betriebs heiß werden – Berührung vermeiden.
- Nach dem Gebrauch vom Stromnetz trennen und erst dann reinigen.
- Eine Warmhaltezeit von über 6 Stunden kann den Geschmack der Speisen beeinträchtigen.
- Das Druckablassventil regelmäßig auf Verstopfungen überprüfen.
- Das Gerät oder Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nicht auf unebenen Flächen oder in feuchten Umgebungen verwenden.
- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch geeignet.
- Keine Zubehörteile von Drittanbietern verwenden.
- Bei Beschädigungen den Gebrauch sofort einstellen und eine Fachwerkstatt kontaktieren.

03

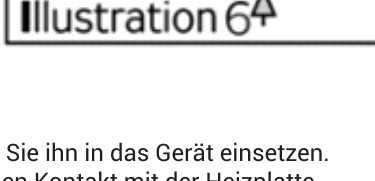
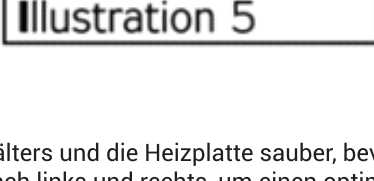
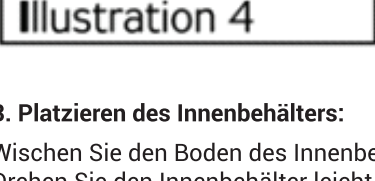
IV. HAUPTMERKMALE:

Der multifunktionale Kalpen-Druckkocher ist ein modernes Produkt, das die neueste Technologie nutzt und herkömmliche Schnellkochtöpfe, Reiskocher und Schongarer ersetzt. Dieses Produkt ist die ideale Wahl für moderne Haushalte, da es folgende Vorteile bietet:

- Vielseitige Funktionen wie Kochen, Dämpfen, Schmoren und Dünsten.
- Automatische Steuerung des gesamten Kochvorgangs ohne ständige Überwachung.
- Hoher thermischer Wirkungsgrad, spart bis zu 60 % Energie und reduziert die Kochzeit um 40 %.
- Luftdichtes Design bewahrt Nährstoffe und Aromen und sorgt für eine schnelle Garung.
- Der Topf aus Edelstahl 304 ist gesundheitlich unbedenklich und leicht zu reinigen.
- Sicherheitsfunktionen:
 - Das Gerät erreicht keinen hohen Druck, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist, und der Deckel kann nicht geöffnet werden, solange sich noch hoher Druck im Gerät befindet.
 - Überdruckschutz:** Wenn Temperatur und Druck im Gerät den zulässigen Grenzwert überschreiten, wird der Druck automatisch über das Sicherheitsventil abgelassen.
 - Druckablassfunktion:** Falls das Sicherheitsventil nicht ordnungsgemäß funktioniert und der Druck den zulässigen Grenzwert überschreitet, wird der gesamte Druck über eine Ablassöffnung an der Seite des Deckels abgelassen.
 - Überhitzungsschutz:** Wenn die Temperatur im Gerät zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

05

- Für Lebensmittel mit hohem Volumenwachstum (z. B. Reis oder Bohnen) darf die Füllmenge **maximal 3/5** betragen.
- Die maximale Reismenge beträgt **1 Becher für ein 2,5L-Modell**.



3. Platzieren des Innenbehälters:

Wischen Sie den Boden des Innenbehälters und die Heizplatte sauber, bevor Sie ihn in das Gerät einsetzen. Drehen Sie den Innenbehälter leicht nach links und rechts, um einen optimalen Kontakt mit der Heizplatte sicherzustellen.

4. Schließen des Deckels:

Überprüfen Sie, ob die Dichtung ordnungsgemäß am Deckel angebracht ist. Schließen Sie den Deckel entsprechend der Anleitung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein „Klick“-Geräusch hören.

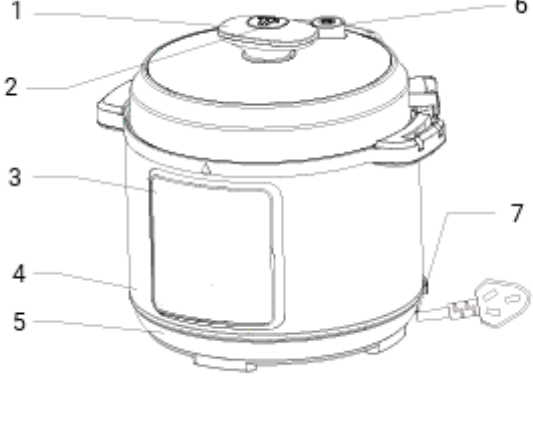
07

II. TECHNISCHE DATEN

Model	P5
Kapazität	6 L
Spannung	220VAC
Frequenz	50Hz
Leistung	1300W

III. GERÄTEAUFBAU:

- Griff
- Ventilablassknopf
- Bedienanzeige
- Gerätekörper
- Geräteboden
- Druckablassventil
- Netzkabel und Stecker



04

V. WARNHINWEISE:

Halten Sie Hände und Gesicht fern vom Dampflauslass, wenn das Sicherheitsventil geöffnet wird. Berühren Sie den Deckel nicht, solange er heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie kein Tuch, um die Verbindung zwischen Deckel und Innenbehälter zu blockieren, um Gefahren zu vermeiden.

Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, solange noch Druck im Gerät vorhanden ist. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn der Druck vollständig abgebaut ist (wenn das Sicherheitsventil abgesunken ist).

Ziehen Sie nach Abschluss des Kochvorgangs den Netzstecker, bevor Sie den Deckel öffnen.

Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Wasser noch kocht.

VI. BEDIENUNG:

1. Öffnen des Deckels:

Halten Sie den Deckelgriff fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die geöffnete Position, dann heben Sie den Deckel ab.

2. Standard-Kochmengen:

Nehmen Sie den Innenbehälter heraus und geben Sie Lebensmittel und Wasser hinein.

- Die Füllmenge darf **nicht mehr als 4/5** des Fassungsvermögens betragen und sollte **mindestens 1/5** betragen.

06

5. Einsetzen des Druckbegrenzungsventils:

Setzen Sie das Sicherheitsventil korrekt ein und stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil unten ist, bevor Sie den Kochvorgang starten.

6. Verwendung des Produkts:

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Die Kontrollleuchten für den Netzbetrieb und die Kochfunktion sowie das Display leuchten auf. Wählen Sie die gewünschte Garzeit für verschiedene Lebensmittel.

VII. REINIGUNG & PFLEGE:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Entfernen und reinigen Sie die Tropfschale.
- Reinigen Sie die Silikondichtung, den Kalkschutzdeckel, das Ablassventil und das Schwimmerventil.
- Reinigen Sie den Innenbehälter mit einem weichen Schwamm oder Tuch.

08

USER MANUAL KALPEN ELECTRIC PRESSURE COOKER MODEL: P5



10

We sincerely urge customers to read and follow all instructions in this manual before using the product. Keep this manual handy for future reference, and consider recording information such as the purchase date and product specifications on the warranty card. Retain the warranty card along with the purchase receipt to ensure warranty coverage and protect your rights as a customer.

If you have any questions, please feel free to contact us via
Hotline-Zalo: 0901.754.147.

I. PRECAUTIONS FOR USE:

- Before use, ensure that the voltage matches the product's specifications.
- Keep out of reach of children to avoid electric shock, burns, or other hazards.
- Do not touch the power plug or cord with wet hands.
- Some surfaces of the product may become hot during operation; avoid direct contact.
- After use, unplug the appliance before cleaning the interior and exterior.
- Keeping food warm for more than 6 hours may affect its flavor.
- The pressure release valve (including the safety valve tube, float valve, and float) should be regularly checked for blockages.
- Do not immerse the product, power cord, or plug in water or other liquids to avoid electrical hazards.
- Do not use the product on uneven surfaces or in humid environments, nor near heat sources like stoves or gas burners.
- This product is designed for household use only.
- Do not use unauthorized accessories, as they may cause safety hazards or damage the product.
- Do not use the product if the power cord or plug is damaged, or if the product is defective, has been dropped, or is damaged in any way. Discontinue use and take it to a service center for inspection or repair.

11

IV. KEY FEATURES:

The **Kalpen multi-functional pressure cooker** is a modern product that integrates the latest technology, replacing traditional pressure cookers, rice cookers, and slow cookers. It is the top choice for modern households because:

- It offers multiple cooking functions such as boiling, steaming, stewing, and braising.
- Automatic control manages the entire cooking process without supervision.
- High thermal efficiency saves up to 60% energy and reduces cooking time by 40%.
- The airtight structure preserves nutrients and flavors while quickly softening food.
- 304 stainless steel pot is safe for health and easy to clean.
- Advanced safety features include:
 - The cooker will not reach high pressure unless the lid is securely locked, and the lid cannot be opened while the pressure is high.
 - Overpressure protection:** If temperature and pressure exceed safe limits, the safety valve will release excess steam.
 - Pressure release function:** If the internal pressure regulator fails and the pressure exceeds the limit, steam will be automatically expelled through the vent.
 - Overheat protection:** If the internal temperature exceeds safety levels, the cooker will automatically shut down.

13

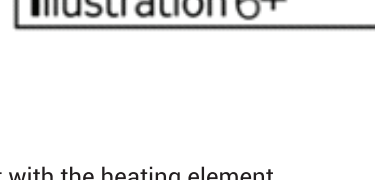
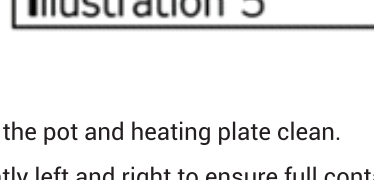
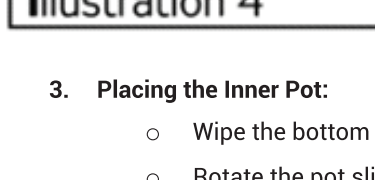
V. SAFETY WARNINGS:

- Do not place your hands or face near the steam vent when releasing pressure.
- Avoid touching the lid while it is still hot to prevent burns.
- Do not cover the gap between the lid and the inner pot to avoid hazards.
- Do not forcibly open the lid while pressure remains inside. Open only when the float valve has dropped.
- After cooking, unplug the power before opening the lid.
- Never open the lid while the liquid is still boiling.

VI. USAGE INSTRUCTIONS:

- Opening the lid:** Hold the handle and turn counterclockwise to the "Open" position, then lift the lid.
- Standard Cooking Capacity:**
 - Remove the inner pot, add food and water. The total volume should be between **1/5 and 4/5** of the pot's capacity.
 - For expanding foods, keep the total volume below **3/5** of the pot's capacity.
 - Maximum rice cooking capacity: **1 cup for 2.5L models**.

14



3. Placing the Inner Pot:

- Wipe the bottom of the pot and heating plate clean.
- Rotate the pot slightly left and right to ensure full contact with the heating element.

4. Closing the Lid:

- Ensure the sealing ring is correctly positioned inside the lid.
- Close the lid as shown in the diagram, turning clockwise until a "click" sound is heard.

5. Pressure Valve Installation:

- Ensure the pressure limit valve is installed correctly, and the float valve is in the down position before starting.

15

6. Operating the Cooker:

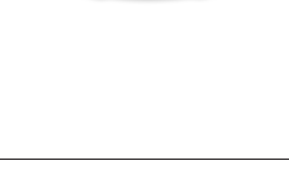
- Plug in the power. The power and cooking indicator lights will turn on, and the digital display will show the cooking time.

VII. CLEANING AND MAINTENANCE:

- Always unplug the cooker before cleaning or moving it.
- Use a soft, damp cloth to wipe the outer surface.
- Remove and clean the condensation collection tray.
- Clean the sealing ring, anti-clogging lid, pressure release valve, and float valve.
- Wash the inner pot with a sponge or soft cloth.

16

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN LỒNG NỘI INOX 304 KALPEN P5 6L MODEL: P5



18

Chúng tôi tha thiết mong muốn Quý khách hàng sẽ đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn trong cuốn sách này trước khi Quý khách bắt đầu sử dụng sản phẩm. Đọc sách ở nơi tiện dụng để tham khảo khi cần, bạn nên ghi lại các thông tin như ngày mua hàng và thông số ghi trên nhãn sản phẩm vào phiếu bảo hành. Gửi lại phiếu bảo hành cùng với hóa đơn mua hàng để bảo hành sản phẩm khi cần và đảm bảo quyền lợi của Quý khách hàng.

Nếu Quý khách hàng có bất kỳ VƯỚNG MẮC nào xin vui lòng
liên hệ với chúng tôi qua Hotline-Zalo: 0901.754.147

I. LƯU Ý KHI SỬ DỤNG:

- Trước khi sử dụng, hãy xác nhận rằng điện áp sử dụng phù hợp với điện áp của sản phẩm.
- Để xa tầm tay của trẻ em để tránh bị điện giật, bỏng và các tai nạn nguy hiểm khác.
- Không chạm tay vào ổ cắm, dây điện khi tay ướt.
- Một số bề mặt của sản phẩm có thể nóng lên trong quá trình sử dụng, vì vậy không nên chạm vào sản phẩm.
- Sau khi sử dụng, ngắt điện rồi mới vệ sinh sản phẩm bên trong và bên ngoài.
- Giữ nóng quá 6 tiếng có thể gây ảnh hưởng đến hương vị thực phẩm.
- Không nấu đông, ngâm điện rồi mới vệ sinh sản phẩm bên trong và bên ngoài.
- Kiểm tra hướng dẫn sử dụng để biết cách lắp đặt và sử dụng đúng cách.
- Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không bằng phẳng, không sử dụng sản phẩm ở nơi có độ ẩm cao hoặc gần bất kỳ vật phát nhiệt nào như bếp điện, bếp gas, ...

19

IV. NHỮNG TÍNH NĂNG NỔI BẬT:

Nồi áp suất đa năng Kalpen là sản phẩm đầu tiên kết hợp công nghệ mới nhất, thay thế cho nồi áp suất truyền thống, nồi cơm điện và nồi hầm. Sản phẩm này là sự lựa chọn hàng đầu cho các gia đình hiện đại vì:

- Có nhiều chức năng nấu nướng như nấu, hấp, hầm, v.v.
- Sản phẩm có cơ chế điều khiển tự động cho toàn bộ quá trình nấu mà không cần giám sát.
- Hiệu suất nấu nướng cao, tiết kiệm năng lượng lên tới 60% và thời gian 40%.
- Cấu trúc kim giúp giữ chất dinh dưỡng và hương vị, làm mềm thức ăn nhanh chóng.
- Lòng nồi bằng inox 304 an toàn cho sức khỏe và dễ dàng vệ sinh.
- Sản phẩm được trang bị các tính năng an toàn như:
 - Sản phẩm sẽ không đạt đến mức áp suất cao nhất khi nắp sản phẩm chưa được đóng kín và không thể mở được nắp khi áp suất trong sản phẩm còn ở mức cao.
 - Chức năng chống quá áp: Khi nhiệt độ và áp suất trong sản phẩm vượt quá ngưỡng cho phép, van áp suất sẽ tự động xả khí để giảm áp.
 - Chức năng khóa áp: Để bảo vệ an toàn, khi thiết bị gặp hạn áp suất trong sản phẩm không hoạt động và áp suất trong sản phẩm vượt quá ngưỡng cho phép, toàn bộ áp suất trong sản phẩm sẽ bị ép xả ra ngoài theo đường thoát hơi tại vị trí cạnh của nắp.
 - Chức năng bảo vệ quá nhiệt: Khi nhiệt độ trong sản phẩm vượt quá ngưỡng cho phép, sản phẩm sẽ tự động tắt nguồn.

21

V. CẢNH BÁO NGUY HIỂM

- Không nên đưa tay và mặt đến gần lỗ thoát hơi khi xả van.
- Không nên chạm vào nắp sản phẩm khi còn nóng để tránh bị bỏng.
- Không nên dùng vải ướt để lau thân sản phẩm sau khi sử dụng.
- Không nên dùng lực để mở nắp khi van còn áp suất trong sản phẩm để tránh tai nạn. Chỉ mở sản phẩm khi áp suất đã giảm đủ (khi van phao xả nước).
- Sau khi quá trình nấu kết thúc hãy rút phích điện trước khi mở nắp sản phẩm.
- Không được mở nắp khi nước đang sôi.

VI. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Mở nắp:

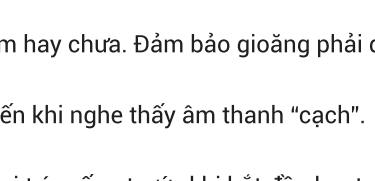
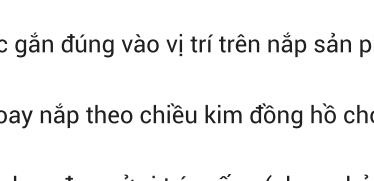
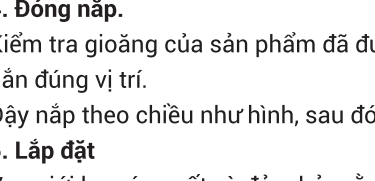
Nắm tay cầm trên nắp sản phẩm và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí mở, sau đó nhấn nắp sản phẩm lên.

2. Khối lượng nấu tiêu chuẩn:

Lấy lòng sản phẩm ra, đổ thực phẩm và nước vào. Thực phẩm và nước không được chiếm quá 4/5 thể tích lòng sản phẩm hay ít hơn 1/5 thể tích lòng sản phẩm. Đối với thức ăn có độ nở lớn thì thể tích thực phẩm và nước không được vượt quá 3/5 thể tích lòng sản phẩm (Ảnh 4.5,6).

Lượng gạo nấu tối đa là 1 cốc đối với thể tích 2,5L.

22



3. Đặt lòng nồi vào bộ phận gia nhiệt:

Lau sạch đáy sản phẩm và đảm bảo nhiệt trước khi đặt lòng sản phẩm vào bên trong. Xoay lòng sản phẩm sang trái rồi sang phải, để đáy sản phẩm tiếp xúc tốt với mâm nhiệt.

4. Đóng nắp:

Kiểm tra gioăng của sản phẩm đã được gắn đúng vào vị trí trên nắp sản phẩm hay chưa. Đảm bảo gioăng phải được gắn đúng vị trí.

Đẩy nắp theo chiều như hình, sau đó xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe thấy âm thanh "cạch".

5. Lắp đặt:

Van giới hạn áp suất và đảm bảo rằng phao đang ở vị trí xuống (phao phải ở vị trí xuống trước khi bắt đầu hoạt động).

23

6. Sử dụng sản phẩm

Cắm điện, đèn báo nguồn và đèn nấu và màn hình điều khiển sẽ sáng và điều khiển thời gian nấu cho từng loại thức ăn khác nhau.

VII. VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN:

- Luôn luôn rút phích cắm trước khi muốn vệ sinh hoặc di chuyển sản phẩm.
- Dùng vải ướt mềm để lau thân sản phẩm sau khi sử dụng.
- Tháo và làm sạch khay hứng nước thừa.
- Làm sạch gioăng silicon trên nắp, nắp chống đóng cặn, van xả áp và van phao.
- Làm sạch lòng sản phẩm bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm.

24

25