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

kalpen®

MANUAL

Electric Pressure Cooker P9



BEDIENUNGSANLEITUNG

KALPEN P9 ELEKTRISCHER DRUCKKOCHER MIT INNENTOPF AUS EDELSTAHL 304 – 6,0 L

Wir empfehlen Ihnen dringend, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen und alle Anweisungen zu befolgen, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Anleitung an einem leicht zugänglichen Ort auf, um sie bei Bedarf nachschlagen zu können. Notieren Sie das Kaufdatum sowie die auf dem Typenschild angegebenen Produktinformationen auf der Garantiekarte. Bewahren Sie die Garantiekarte zusammen mit dem Kaufbeleg auf, um Ihre Garantieansprüche zu sichern.
Bei FRAGEN oder PROBLEMEN wenden Sie sich bitte an uns unter:
Hotline – Zalo: 0901.754.147

I. SICHERHEITSHINWEISE

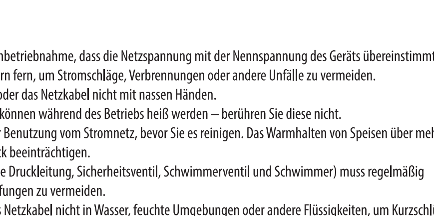
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Netzspannung mit der Nennspannung des Geräts übereinstimmt.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Stromschläge, Verbrennungen oder andere Unfälle zu vermeiden.
- Berühren Sie den Netzstecker oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
- Einige Oberflächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden – berühren Sie diese nicht.
- Trennen Sie das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen. Das Warmhalten von Speisen über mehr als 6 Stunden kann den Geschmack beeinträchtigen.
- Das Druckablasssystem (interne Druckleitung, Sicherheitsventil, Schwimmerventil und Schwimmer) muss regelmäßig überprüft werden, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser, feuchte Umgebungen oder andere Flüssigkeiten, um Kurzschlüsse oder Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf unebenen Flächen, in feuchten Räumen oder in der Nähe von Wärmequellen wie Elektro- oder Gasherden.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie keine nicht originalen Ersatzteile oder Zubehörteile, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Bei Fehlfunktionen, Stürzen oder Beschädigungen stellen Sie den Betrieb ein und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

II. TECHNISCHE DATEN

- **Modell:** P9
- **Spannung:** 220–240 V ~ 50/60 Hz
- **Fassungsvermögen:** 6,0 Liter
- **Leistung:** 1000 W
- **Material des Innentopfs:** Edelstahl 304
- **Gewicht des Innentopfs:** 780 g

III. PRODUKTAUFBAU

1. Griff
2. Druckablassventil
3. Bedienfeld
4. Gerätegehäuse
5. Geräteboden
6. Innentopf



IV. HERAUSRAGENDE EIGENSCHAFTEN

1. Der multifunktionale elektrische Druckkocher Kalpen ist ein modernes Küchengerät mit neuester Technologie und ersetzt herkömmliche Druckkocher, Reiskocher und Schmortöpfe. Er ist die ideale Wahl für moderne Haushalte, da er:
2. Mehrere Kochfunktionen wie Kochen, Dämpfen, Schmoren und Dünsten bietet.
3. Den gesamten Kochvorgang automatisch steuert, ohne dass eine Überwachung erforderlich ist.
4. Eine hohe thermische Effizienz aufweist und bis zu 60 % Energie sowie 40 % Zeit spart.
5. Eine geschlossene Struktur besitzt, die Nährstoffe und Geschmack bewahrt und Speisen schnell zart macht.
6. Einen Innentopf aus Edelstahl 304 verwendet, der gesundheitlich unbedenklich und leicht zu reinigen ist.
7. Über mehrere Sicherheitsfunktionen verfügt:
- Das Gerät erreicht keinen hohen Druck, wenn der Deckel nicht korrekt geschlossen ist, und der Deckel kann nicht geöffnet werden, solange hoher Druck im Inneren herrscht.
- Überdruckschutz: Bei Überschreitung von Temperatur- oder Druckgrenzen wird der Dampf automatisch abgelassen.
- Sicherer Druckabbau: Falls das Druckbegrenzungssystem nicht funktioniert, wird überschüssiger Druck über den Dampfauslass neben dem Deckel abgeführt.
- Überhitzungsschutz: Bei zu hoher Temperatur schaltet sich das Gerät automatisch ab.

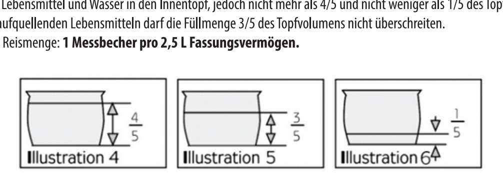
V. GEFAHRENHINWEISE

1. Halten Sie Hände und Gesicht beim Druckablassen vom Dampfauslass fern.
2. Berühren Sie den Deckel nicht, solange er heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Decken Sie die Verbindung zwischen Deckel und Innentopf nicht mit Tüchern ab.
4. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, solange Druck im Gerät vorhanden ist; öffnen Sie ihn erst, wenn der Schwimmer vollständig abgesunken ist.
5. Ziehen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Netzstecker, bevor Sie den Deckel öffnen.
6. Öffnen Sie den Deckel nicht, während Wasser kocht.

VI. BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Öffnen des Deckels
Halten Sie den Deckelgriff fest, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn in die Öffnungsposition und heben Sie ihn anschließend an.

2. Standard-Füllmenge
- Füllen Sie Lebensmittel und Wasser in den Innentopf, jedoch nicht mehr als 4/5 und nicht weniger als 1/5 des Topfvolumens.
- Bei stark aufquellenden Lebensmitteln darf die Füllmenge 3/5 des Topfvolumens nicht überschreiten.
- Maximale Reismenge: **1 Messbecher pro 2,5 L Fassungsvermögen.**



3. Einsetzen des Innentopfs
Reinigen Sie den Boden des Innentopfs und die Heizplatte, setzen Sie den Topf ein und drehen Sie ihn leicht nach links und rechts, um einen guten Kontakt mit der Heizplatte sicherzustellen.

4. Schließen des Deckels
Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring korrekt eingesetzt ist. Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis ein „Klick"-Geräusch zu hören ist.

5. Ventil überprüfen
Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil und der Schwimmerventil sich in der unteren Position befinden, bevor Sie das Gerät starten.

6. Verwendung des Geräts

a. Einschalten
- Stecken Sie den Netzstecker ein; das Gerät gibt einen Signalton ab und das Display zeigt „----".
- Dies zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und betriebsbereit ist.

b. Auswahl der Kochfunktion (Menü)
- Drehen Sie den Bedienknopf nach links oder rechts, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen.
- Die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stoppen Sie den Drehknopf bei der gewünschten Funktion.

Verfügbare Kochprogramme:
Reis, Suppe, Brei, Babybrei, Fleisch, Huhn, Knochenbrühe, Schmoren, Getreide, Vollkornreis, Dämpfen, Aufwärmen.

c. Start des Kochvorgangs
Drücken Sie nach der Auswahl der gewünschten Funktion den Bedienknopf, um den automatischen Kochvorgang zu starten.

d. Geschmackswahl (Taste) und Zeiteinstellung
- Drücken Sie die Taste Taste, um den gewünschten Garpunkt zu wählen.
- Drei Stufen stehen zur Verfügung: weich, mittel, fest
- Drehen Sie anschließend den Bedienknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern. (Die Garzeit variiert je nach Gericht und gewählter Stufe.)
- Drücken Sie den Bedienknopf, um den Kochvorgang zu starten.

e. Zeitvorwahl (Preset)
- Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion.
- Drücken Sie die Taste Preset.
- Drehen Sie den Bedienknopf, um die Vorwahlzeit einzustellen.
- Einstellbarer Zeitraum: 2 bis 24 Stunden.
- Drücken Sie den Bedienknopf zur Bestätigung.

f. Hot-Pot-Funktion
- Wählen Sie die Funktion Hot Pot.
- Drei Stufen stehen zur Verfügung: L1, L2, L3.
- Jede Stufe entspricht einer unterschiedlichen Kochintensität und Kochdauer.
- Wählen Sie die passende Stufe entsprechend Ihrem Bedarf.

g. Warmhalten / Abbrechen
- Drücken Sie Keep Warm / Cancel, um ein laufendes Programm abzubrechen oder in den Warmhaltemodus zu wechseln.
- Das Gerät stoppt den Kochvorgang und schaltet in den Warmhaltemodus.

h. Betriebsanzeige
Während des Betriebs zeigt das Gerät folgende Phasen an:
Aufheizen – Druckaufbau – Druckhalten – Druckabbau – Warmhalten.

VII. REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung oder dem Transport immer den Netzstecker.
2. Wischen Sie das Gerätegehäuse nach Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
3. Entfernen und reinigen Sie den Kondenswasserbehälter.
4. Reinigen Sie den Silikondichtungsring, den Antiverstopfungsdeckel, das Druckablassventil und den Schwimmerventil.
5. Reinigen Sie den Innentopf mit einem weichen Schwamm oder Tuch.

VIII. HÄUFIGE FEHLER UND FEHLERBEHEBUNG

Nr	Problem	Ursache	Lösung
1	Deckel lässt sich schwer schließen	Schwimmerventil nicht abgesenkt	Schwimmerventil nach unten drücken
		Dichtungsring falsch eingesetzt	Dichtungsring korrekt einsetzen
2	Deckel lässt sich schwer öffnen	Schwimmerventil nicht abgesenkt	Mit Holzstäbchen oder geeignetem Werkzeug Schwimmerventil absenken
		Innendruck noch zu hoch	Druck ablassen und warten, bis das Ventil absinkt
3	Dampfaustritt am Deckelrand	Dichtungsring fehlt	Dichtungsring einsetzen
		Dichtungsring beschädigt oder verformt	Dichtungsring ersetzen
		Deckel nicht richtig geschlossen	Deckel korrekt schließen
4	Schwimmerventil steigt nicht an	Dichtungsring beschädigt	Dichtungsring ersetzen
		Dichtungsring verschmutzt	Dichtungsring reinigen
		Fremdkörper am Dichtungsring	Siehe Punkt 3
		Zu wenig Wasser oder Lebensmittel	Wasser oder Lebensmittel hinzufügen
5	Dampf tritt während des Kochens aus dem Druckbegrenzungsventil aus	Ventil in Ablassposition	Ventil in geschlossene Position drehen
		Drucksteuerung defekt	Zum Servicezentrum bringen
6	Kontrollleuchte leuchtet nicht	Keine Stromversorgung	Netzkabel und Stecker prüfen
		Gerät defekt	Zum Servicezentrum bringen
7	E1	Sensorunterbrechung	Zum Servicezentrum bringen
	E2	Sensorshortschluss	Zum Servicezentrum bringen
	E3	Überhitzung	Zum Servicezentrum bringen
	E4	Drucksteuerung funktioniert nicht	Zum Servicezentrum bringen

USER MANUAL

KALPEN P9 6L ELECTRIC PRESSURE COOKER WITH 304 STAINLESS STEEL INNER POT

We strongly recommend that customers carefully read and follow all instructions in this manual before using the product. Please keep this manual in a convenient place for future reference. It is advisable to record important information such as the purchase date and product specifications shown on the product label on the warranty card. Retain the warranty card together with the purchase invoice to ensure warranty service and protect your rights as a customer.
If you have any QUESTIONS or DIFFICULTIES, please contact us via
Hotline – Zalo: 0901.754.147

I. IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

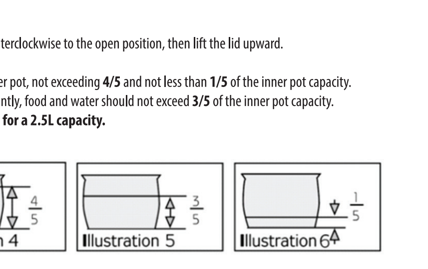
- Before use, ensure that the power supply voltage matches the rated voltage of the product.
- Keep the appliance out of reach of children to prevent electric shock, burns, or other accidents.
- Do not touch the power plug or power cord with wet hands.
- Some surfaces of the product may become hot during operation; avoid touching these areas.
- After use, disconnect the power supply before cleaning the inside and outside of the product.
- Keeping food warm for more than 6 hours may affect its flavor.
- The pressure release system (internal pressure pipe, safety valve, float valve, and float) must be checked regularly to ensure it is not blocked.
- Do not immerse the product or power cord in water, damp areas, or any other liquids to avoid short circuits or fire hazards.
- Do not place the product on uneven surfaces, in humid environments, or near heat sources such as electric stoves or gas stoves.
- Do not use non-original parts or accessories, as this may cause injury or damage the product.
- Do not use the product if the power cord or plug is damaged. If the product malfunctions, is dropped, or becomes damaged, stop using it immediately and take it to an authorized service center for inspection, repair, or replacement.

II. TECHNICAL SPECIFICATIONS

- **Model:** P9
- **Voltage:** 220–240 V ~ 50/60 Hz
- **Capacity:** 6.0 liters
- **Power:** 1000 W
- **Inner pot material:** 304 stainless steel
- **Inner pot weight:** 780 g

III. PRODUKTAUFBAU

1. Handle
2. Pressure release valve
3. Control panel
4. Main body
5. Bottom base
6. Inner pot



IV. KEY FEATURES

The Kalpen multifunction electric pressure cooker is a modern appliance incorporating the latest technology, designed to replace traditional pressure cookers, rice cookers, and slow cookers. It is an ideal choice for modern households because:

1. Multiple cooking functions such as cooking, steaming, stewing, and braising.
2. Fully automatic control throughout the cooking process without the need for supervision.
3. High thermal efficiency, saving up to 60% energy and 40% cooking time.
4. Sealed structure that preserves nutrients and flavor while tenderizing food quickly.
5. 304 stainless steel inner pot that is safe for health and easy to clean.
6. Equipped with multiple safety protection features:
- The cooker will not reach maximum pressure unless the lid is properly closed, and the lid cannot be opened while pressure remains high inside the pot.
- Overpressure protection: When temperature and pressure exceed safe limits, the pressure valve automatically releases steam to reduce pressure.
- Safe pressure release: If the pressure-limiting system fails, excess pressure will be discharged through the steam outlet beside the lid.
- Overheat protection: When the internal temperature exceeds the allowed limit, the cooker automatically cuts off power.

V. DANGER WARNINGS

1. Do not place hands or face near the steam outlet when releasing pressure.
2. Do not touch the lid while it is hot to avoid burns.
3. Do not cover the joint between the lid and the inner pot with cloth.
4. Do not force the lid open while pressure remains inside the cooker; only open when pressure has fully released (float valve has dropped).
5. After cooking is complete, unplug the power cord before opening the lid.
6. Do not open the lid while water is boiling.

VI. OPERATING INSTRUCTIONS

1. Opening the Lid
Hold the lid handle and turn it counterclockwise to the open position, then lift the lid upward.

2. Standard Cooking Capacity
- Add food and water to the inner pot, not exceeding **4/5** and not less than **1/5** of the inner pot capacity.
- For foods that expand significantly, food and water should not exceed **3/5** of the inner pot capacity.
- Maximum rice quantity: **1 cup for a 2.5L capacity.**

3. Placing the Inner Pot on the Heating Plate
Wipe the bottom of the inner pot and the heating plate clean, place the inner pot inside, and gently rotate it left and right to ensure good contact with the heating plate.

4. Closing the Lid
Check that the sealing ring is correctly installed. Place the lid in the correct position and turn it clockwise until a "click" sound is heard.

5. Installing the Valve
Ensure that the pressure-limiting valve and float valve are in the lowered position before operation.

6. Using the Cooker

a. Powering On
- Plug in the power cord; the cooker will beep and the display will show "----".
- This indicates the cooker is in standby mode and ready for operation.

b. Selecting Cooking Functions (Menu)
- Turn the control knob left or right to select the desired cooking function.
- The indicator light for the selected function will illuminate.
- Stop turning the knob at the desired function.

Available cooking functions include:
Rice, Soup, Porridge, Baby Food, Meat, Chicken, Bone Stew, Stew, Grains, Brown Rice, Steaming, Reheat.

c. Starting Cooking
After selecting the desired function, press the control knob to start the automatic cooking process.

d. Taste Selection and Time Adjustment
- After selecting the dish, press the **Taste** button.
- Three taste levels are available: soft, medium, hard
- After selecting the desired taste, turn the control knob to adjust cooking time. (The cooking time varies depending on the dish and taste selected.)
- Press the control knob to start cooking.

e. Preset Timer (Preset)
- Select the desired cooking function.
- Press the **Preset** button.
- Turn the control knob to set the delay time.
- Preset time range: **2 to 24 hours.**
- Press the control knob to confirm and start.

f. Hot Pot Function
- Select the **Hot Pot** function.
- Three hot pot levels are available: **L1, L2, L3.**
- Each level corresponds to different boiling intensity and continuous boiling time.
- Select the appropriate level according to your needs.

g. Keep Warm / Cancel
- To cancel a selected or running program, press **Keep Warm / Cancel.**
- The cooker will stop the program and switch to keep warm mode.

h. Operating Status Display
During operation, the cooker will display the following stages:
Heating – Pressure Build-up – Pressure Holding – Pressure Release – Keep Warm.

VII. CLEANING AND STORAGE

1. Always unplug the power cord before cleaning or moving the product.
2. Wipe the cooker body with a soft, damp cloth after use.
3. Remove and clean the condensation water collector.
4. Clean the silicone sealing ring, anti-clog cover, pressure release valve, and float valve.
5. Clean the inner pot using a soft sponge or cloth.

VIII. COMMON FAULTS AND TROUBLESHOOTING

No	Problem	Cause	Solution
1	Lid difficult to close	Float valve not lowered	Press the float valve down
		Sealing ring improperly installed	Reinstall sealing ring correctly
2	Lid difficult to open	Float valve not lowered	Use a bamboo stick or suitable tool to press the float valve down
		Internal pressure still high	Release pressure and wait for float valve to drop
3	Steam leaking around lid	Sealing ring not installed	Install sealing ring
		Sealing ring damaged or deformed	Replace sealing ring
		Lid not properly closed	Close lid correctly
4	Float valve does not rise	Sealing ring damaged	Replace sealing ring
		Sealing ring dirty	Clean sealing ring
		Foreign matter on sealing ring	Refer to item 3
		Insufficient food or water	Add food or water
5	Steam escaping from pressure-limiting valve during cooking	Valve in release position	Turn valve to closed position
		Pressure control system malfunction	Take to service center
6	Indicator light not on	No power supply	Check power cord and plug
		Appliance malfunction	Take to service center
7	E1	Sensor open circuit	Take to service center
	E2	Sensor short circuit	Take to service center
	E3	Overheating	Take to service center
	E4	Pressure control system failure	Take to service center

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN LÒNG NỒI INOX 304 KALPEN P9 6L

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. Đặt 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. Giữ 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

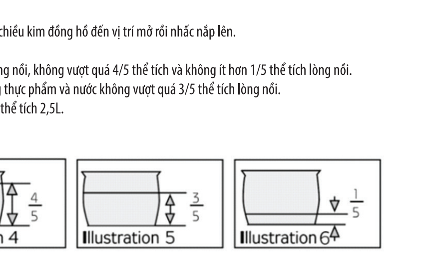
- Trước khi sử dụng, hãy xác nhận rằng điện áp sử dụng phù hợp với điện áp của sản phẩm.
- Để xa tầm tay của trẻ em để tránh bị điện giật, bỏng và các tai nạn nguy hiểm khác.
- Không chạm tay vào ổ cắm, dây điện khi tay ướt.
- Một số bề mặt của sản phẩm có thể nóng lên trong quá trình sử dụng, vì vậy 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.
- Van xả áp suất (ống dẫn bên trong van an toàn, van phao và phao) phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo không bị tắc nghẽn.
- Không nhúng, đặt sản phẩm hoặc dây điện vào nước, nơi ẩm ướt hay vào bất kỳ loại chất lỏng nào khác để tránh chập cháy.
- 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,…
- Sản phẩm này chỉ phù hợp với mục đích sử dụng trong gia đình.
- Không sử dụng phụ tùng, phụ kiện không phải của nhà sản xuất vì có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng và làm hỏng sản phẩm.
- Không sử dụng sản phẩm khi dây điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng; khi sản phẩm bị lỗi, bị rơi hoặc bị hư hỏng hãy ngừng sử dụng và đem sản phẩm đến trung tâm bảo hành để kiểm tra, sửa chữa hoặc thay thế.

II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- **Model:** P9
- **Điện áp:** 220–240 V ~ 50/60 Hz
- **Dung tích:** 6L
- **Công suất:** 1000 W
- **Chất liệu lòng nồi:** Inox 304
- **Trọng lượng lòng nồi:** 780 g

III. CẤU TẠO CHI TIẾT

1. Tay cầm
2. Van xả van
3. Màn hình điều khiển
4. Thân sản phẩm
5. Đáy sản phẩm
6. Lòng nồi



IV. NHỮNG TÍNH NĂNG NỔI BẬT

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

1. Có nhiều chức năng như nấu, hấp, hầm và om.
2. Cơ chế điều khiển tự động toàn bộ quá trình nấu mà không cần giám sát.
3. Hiệu suất nhiệt cao, tiết kiệm năng lượng lên tới 60% và thời gian 40%.
4. Cấu trúc kín giúp giữ chất dinh dưỡng và hương vị, làm mềm thức ăn nhanh chóng.
5. Lòng nồi inox 304 an toàn cho sức khỏe và dễ dàng vệ sinh.
6. Trang bị nhiều tính năng an toàn:
- Sản phẩm không đạt đến mức áp suất cao nhất khi nắp chưa đóng kín và không thể mở nắp khi áp suất trong nồi còn cao.
- Chống quá áp: khi nhiệt độ và áp suất vượt ngưỡng cho phép, van áp suất sẽ tự động xả khí để giảm áp.
- Khử áp an toàn: khi hệ thống giới hạn áp suất không hoạt động, áp suất dư sẽ được xả ra ngoài qua đường thoát hơi bên cạnh nắp.
- Bảo vệ quá nhiệt: khi nhiệt độ vượt mức cho phép, sản phẩm sẽ tự động ngắt nguồn.

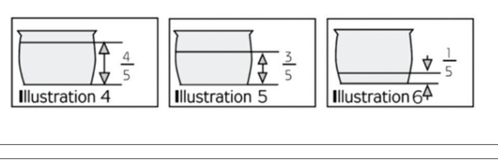
V. CẢNH BÁO NGUY HIỂM

1. Không đưa tay hoặc mặt gần lỗ thoát hơi khi xả van.
2. Không chạm vào nắp sản phẩm khi còn nóng để tránh bị bỏng.
3. Không dùng vải bịt mối nối giữa nắp và lòng sản phẩm.
4. Không dùng lực để mở nắp khi còn áp suất trong nồi; chỉ mở khi áp suất đã giảm hoàn toàn (van phao hạ xuống).
5. Sau khi kết thúc quá trình nấu, rút phích điện trước khi mở nắp.
6. Không mở nắp khi nước đang sôi.

VI. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Mở nắp
Nắm tay cầm trên nắp, xoay ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí mở rồi nhấc nắp lên.

2. Khối lượng nấu tiêu chuẩn
- Cho thực phẩm và nước vào lòng nồi, không vượt quá 4/5 thể tích và không ít hơn 1/5 thể tích lòng nồi.
- Với thực phẩm nở nhiều, lượng thực phẩm và nước không vượt quá 3/5 thể tích lòng nồi.
- Lượng gạo tối đa: 1 cốc đối với thể tích 2,5L.



3. Đặt lòng nồi vào mâm nhiệt
Lau sạch đáy nồi và mâm nhiệt, đặt lòng nồi vào và xoay nhẹ sang trái – phải để tiếp xúc tốt với mâm nhiệt.

4. Đóng nắp
Kiểm tra gioăng đã gắn đúng vị trí. Đậy nắp theo chiều hướng dẫn và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe tiếng "cạch".

5. Lắp đặt van
Đảm bảo van giới hạn áp suất và phao ở vị trí xuống trước khi vận hành.

6. Sử dụng sản phẩm

a. Khởi động nồi
- Cắm điện, nồi phát ra **tiếng "bíp"**, màn hình hiển thị (----).
- Trạng thái này cho biết **nồi đang ở chế độ chờ** và sẵn sàng hoạt động.

b. Chọn chức năng nấu (Menu)
- Xoay núm điều khiển sang trái hoặc phải để chọn chức năng nấu mong muốn.
- Khi xoay, đèn của từng chức năng sẽ sáng tương ứng.
- Dừng xoay tại chức năng bạn cần chọn.

Các chức năng nấu gồm: cơm, súp, cháo, cháo trẻ em, thịt, gà, hầm xương, hầm, ngũ cốc, cơm gạo lứt, hấp, hâm nóng

c. Bắt đầu nấu
Sau khi chọn xong chức năng phù hợp, nhấn núm điều khiển để nồi bắt đầu quá trình nấu tự động.

d. Chọn khẩu vị (Taste) và điều chỉnh thời gian
- Sau khi chọn món ăn, nhấn nút "**Chọn khẩu vị (Taste)**".
- Nồi có **3 mức khẩu vị: mềm, vừa, cứng**
- Sau khi chọn khẩu vị mong muốn, **xoay núm điều khiển** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. (Thời gian nấu sẽ thay đổi tùy theo món ăn và khẩu vị đã chọn.)
- Nhấn **núm điều khiển** để bắt đầu nấu.

e. Hẹn giờ nấu (Preset)
- Chọn chức năng nấu phù hợp.
- Nhấn nút "**Hẹn giờ nấu (Preset)**".
- Xoay **núm điều khiển** sang trái hoặc phải để điều chỉnh thời gian hẹn giờ.
- Thời gian hẹn giờ có thể điều chỉnh **từ 2 đến 24 giờ**.
- Nhấn **núm điều khiển** để xác nhận và bắt đầu.

f. Chức năng nấu lẩu (Hot Pot)
- Chọn chức năng "**Nấu lẩu (Hot Pot)**".
- Nồi có **3 chế độ lẩu: L1, L2, L3**
- Mỗi chế độ tương ứng với **mức sôi và thời gian sôi liên tục khác nhau.**
- Chọn chế độ phù hợp với nhu cầu sử dụng.

g. Giữ ấm / Hủy lệnh
- Để **hủy chức năng đang chọn hoặc đang nấu**, nhấn nút "**Giữ ấm / Hủy lệnh (Keep Warm / Cancel)**".
- Nồi sẽ dừng chương trình và chuyển về **chế độ giữ ấm**.

h. Trạng thái hoạt động hiển thị
Trong quá trình nấu, nồi sẽ hiển thị các trạng thái sau: **làm nóng, tăng áp suất, giữ áp suất, xả áp suất, giữ ấm**.

VII. VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Luôn rút phích cắm trước khi vệ sinh hoặc di chuyển sản phẩm.
2. Lau thân nồi bằng khăn mềm ẩm sau khi sử dụng.
3. Tháo và làm sạch khay hứng nước thừa.
4. Vệ sinh gioăng silicon trên nắp, nắp chống đông cặn, van xả áp và van phao.
5. Làm sạch lòng nồi bằng miếng bọt biển hoặc khăn mềm.

VIII. CÁC LỖI THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

STT	Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
1	Khó đóng nắp nồi	Van phao chưa hạ xuống	Ấn van phao xuống
		Gioăng cao su lắp không đúng vị trí	Lắp gioăng cao su đúng vị trí
2	Khó mở nắp nồi	Van phao chưa hạ xuống	Dùng que tre hoặc dụng cụ phù hợp ấn van phao xuống
		Áp suất bên trong còn cao	Xả áp và chờ van phao tự hạ xuống
3	Hơi nước rò rỉ quanh nắp	Chưa lắp gioăng cao su	Xả áp và chờ van phao tự hạ xuống
		Gioăng cao su bị hỏng hoặc biến dạng	Thay gioăng mới
		Nắp nồi chưa đóng kín	Đóng lại nắp đúng cách
4	Van phao không nâng lên	Gioăng cao su bị hỏng	Thay gioăng mới
		Gioăng cao su bẩn	Vệ sinh gioăng
		Có dị vật bám trên gioăng	Tham khảo mục số 3
		Lượng thực phẩm và nước quá ít	Cho thêm nước hoặc thực phẩm
5	Hơi nước thoát ra từ van giới hạn áp suất khi nấu	Van đang ở vị trí xả	Xoay van về vị trí đóng kín
		Hệ thống điều khiển áp suất bị lỗi	Mang đến trung tâm bảo hành sửa chữa
6	Đèn báo không sáng	Chưa cấp điện	Kiểm tra dây nguồn và phích cắm
		Thiết bị bị lỗi	Mang đến trung tâm bảo hành
7	E1	Cảm biến bị hở mạch	Mang đến trung tâm bảo hành
	E2	Cảm biến bị chập mạch	Mang đến trung tâm bảo hành
	E3	Quá nhiệt	Mang đến trung tâm bảo hành
	E4	Bộ điều khiển áp suất không hoạt động	Mang đến trung tâm bảo hành