



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN



KG 5P3



KG 5P5

Model KG5P3; KG5P5

Electric Pressure Cooker User Manual

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miễn Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTDV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngô Thị Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Tráng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiến An, TP Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sâm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Dõng Ngõ, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Công ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Điện Biên	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hà Nam	Công ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Phú Thọ	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Quảng Ninh 1	Công ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Hùng Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 3	Công ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 5	Công ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Đường 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
Hải Dương	Công ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành Vũ Sữa Chứa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hải Phòng 2	Công ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hung Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hung Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Tuyên Quang	Công ty TNHH Thành Tuyên	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
Phú Thọ	Công ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Cao Bằng	Công ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Yên Bái	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
Lào Cai	Công ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
Lai Châu	Công ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyễn	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lạng Sơn	Công ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Hà Giang	Công ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
Nam Định 1	Công ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Công ty TNHH Dầu Tủ DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Thái Bình 1	Công ty TNHH Điện Lạnh Rình Long	Số 15 Nguyễn Tông Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Công ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Ninh Bình 2	Công ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Thanh Hóa 1	Công ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 2	Công ty TNHH Điện Tử Huyền Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 3	Công ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Nghệ An 1	Doanh nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Công ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thái Nguyên	Công ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

Cảm ơn Quý vị đã sử dụng sản phẩm của Tập đoàn Kangaroo

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách này.

Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau.

Những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt và/ hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản hướng dẫn sử dụng này sẽ do khách hàng tự chịu trách nhiệm.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference.

Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
TÍNH NĂNG SẢN PHẨM.....	3
THÔNG SỐ KỸ THUẬT & SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN.....	3
CẤU TẠO SẢN PHẨM.....	4
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	5, 6, 7
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	8, 9, 10, 11
CHÚ Ý AN TOÀN.....	12, 13
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	14, 15
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC.....	16
THÔNG TIN BẢO HÀNH	17

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	18
PRODUCT FEATURES.....	19
PRODUCT STRUCTURE.....	20
CONTROL PANEL	21, 22
PRODUCT USAGE.....	23, 24, 25, 26
SAFETY PRECAUTION.....	27, 28
CLEANING AND MAINTENANCE.....	29, 30
COMMON FAULT JUDGMENT & TREATMENT METHOD.....	31
WARRANTY GUIDE	32



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn đem đến cho quý khách hàng những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN KANGAROO. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình Quý khách sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hàng ngày. Niềm vui của các Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách để trên cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

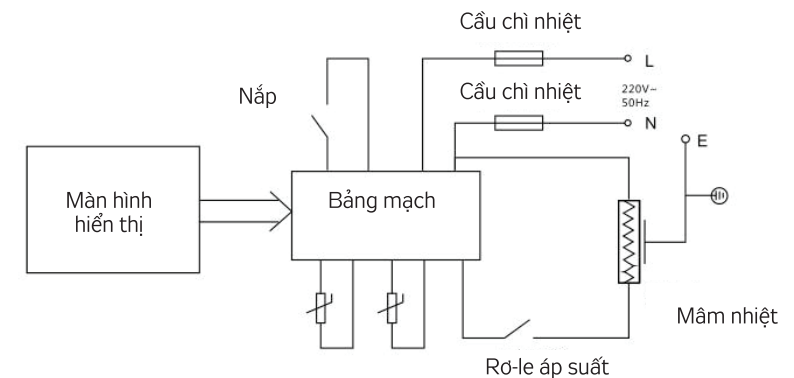
Tập đoàn Kangaroo

TÍNH NĂNG CỦA SẢN PHẨM

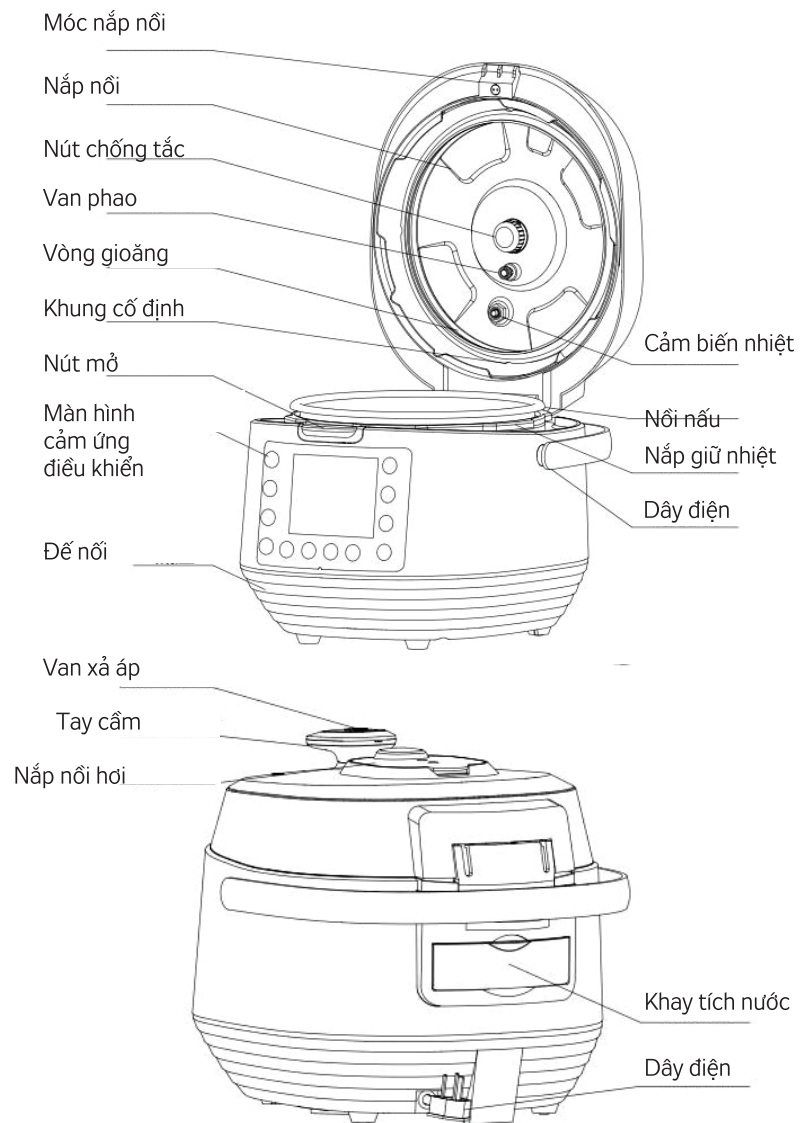
1. Sản phẩm được thiết kế đẹp mắt, thời trang và tao nhã;
2. Có bảng điều khiển cảm ứng và màn hình màu đèn LED cỡ lớn giúp nhanh chóng nấu ăn chỉ bằng một phím nhấn và tiện lợi trong sử dụng;
3. Có tới 16 thực đơn dành cho người sành ăn và 3 chức năng điều chỉnh hương vị, có thể cài đặt thời gian giữ áp suất để nấu ăn;
4. Điều chỉnh áp suất thông minh tám giai đoạn, có thể cài đặt áp suất và nhiệt độ nấu ăn tối ưu cho từng loại thực phẩm và đảm bảo dinh dưỡng thực phẩm;
5. Do là thiết bị bảo vệ đa năng, nồi áp suất sẽ không hoạt động nếu không đậy kín nắp để tránh rủi ro do nhiệt trong tình trạng bất thường;
6. Xả hơi bằng tay với chỉ một phím ấn, cách xa cửa xả hơi và tránh bị bỏng;
7. Dễ dàng làm sạch mà không để lại vết bẩn do vùng nổi và vòng gioăng có thể tháo lắp dễ dàng.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT & SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

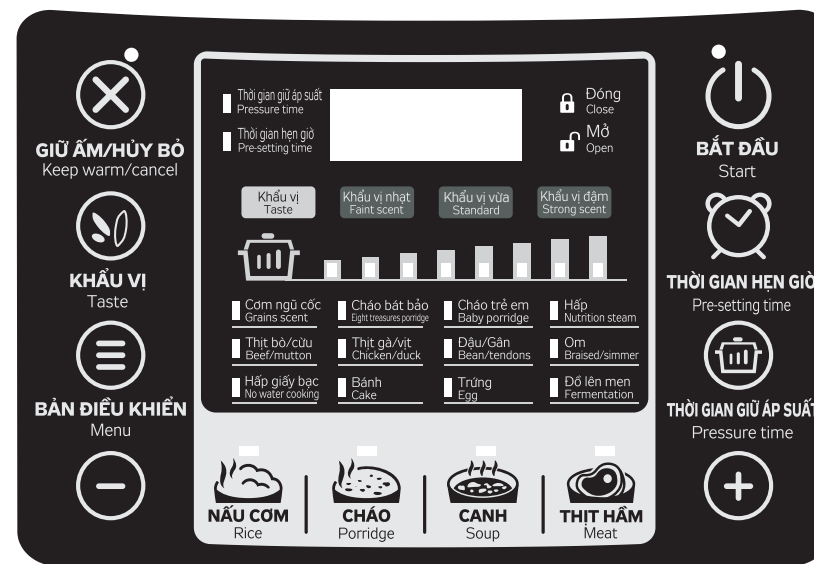
Tên	Model	Thể tích danh định	Điện áp định mức	Nguồn điện	Áp suất làm việc
Nồi áp suất điện đa năng	KG 5P3 KG 5P5	5L	900W	220V-50Hz	0-70(kPa)



CẤU TẠO SẢN PHẨM



BẢNG ĐIỀU KHIỂN






BẢNG ĐIỀU KHIỂN

1. Hướng dẫn các chức năng chính

Tên phím	Mô tả
"Giữ ấm/ Hủy bỏ"	Nhấn phím này để về trạng thái giữ ấm trong chế độ chờ, màn hình hiển thị chữ "bb". Trong chế độ chờ, nổi áp suất có thể hủy bỏ các hoạt động nấu khác đang được tiến hành.
"Khẩu vị"	Hầu hết các chế độ nấu đều có các chức năng điều chỉnh khẩu vị, có thể bấm chọn ba khẩu vị phổ biến nhất "vị nhạt", "vị vừa" và "vị đậm".
"Thực đơn"	Chọn 12 chức năng cài đặt trước bằng phím này và có thể chọn nhanh bằng cách ấn giữ phím
"Nấu cơm"	1. Nhấn phím tắt, sau 8 giây nếu không có thao tác khác nổi sẽ bắt đầu chức năng nấu cơm. 2. Sau khi nhấn phím tắt có thể chọn hương vị, áp suất hoặc nhấn phím "-" và "+" để chọn thời gian giữ áp suất, nổi sẽ bắt đầu chức năng nấu cơm sau 8 giây không có thao tác khác.
"Nấu cháo"	1. Nhấn phím tắt, sau 8 giây nếu không có thao tác khác nổi sẽ bắt đầu chức năng nấu cháo. 2. Sau khi nhấn phím tắt có thể chọn hương vị, áp suất hoặc nhấn phím "-" và "+" để chọn thời gian giữ áp suất, nổi sẽ bắt đầu chức năng nấu cháo sau 8 giây không có thao tác khác.
"Nấu súp"	1. Nhấn phím tắt, sau 8 giây nếu không có thao tác khác nổi sẽ bắt đầu chức năng nấu súp. 2. Sau khi nhấn phím tắt có thể chọn hương vị, áp suất hoặc nhấn phím "-" và "+" để chọn thời gian giữ áp suất, nổi sẽ bắt đầu chức năng nấu súp sau 8 giây không có thao tác khác.
"Hãm"	1. Nhấn phím tắt, sau 8 giây nếu không có thao tác khác nổi sẽ bắt đầu chức năng hãm. 2. Sau khi nhấn phím tắt có thể chọn hương vị, áp suất hoặc nhấn phím "-" và "+" để chọn thời gian giữ áp suất, nổi sẽ bắt đầu chức năng hãm sau 8 giây không có thao tác khác.
"Điều chỉnh áp suất"	Hầu hết các chức năng đều có thể điều chỉnh áp suất, mức áp suất có thể được lựa chọn bằng phím này
"hẹn giờ"	Cài đặt thời gian hẹn giờ nấu từ 1 – 24 tiếng. Thời gian hẹn giờ kết thúc nổi áp suất bắt đầu làm việc.
"Bắt đầu"	Sau khi thiết lập và nhấn phím này, đèn báo "Bắt đầu" sẽ sáng lên và nổi áp suất điện sẽ bắt đầu chế độ làm việc
"+"	1. Nhấn phím này để tăng thời gian giữ áp suất sau khi chọn chức năng nấu 2. Sau khi nhấn phím "hẹn giờ", nhấn phím này để tăng thời gian hẹn giờ
"-"	1. Nhấn phím này để tăng thời gian giữ áp suất sau khi chọn chức năng nấu 2. Sau khi nhấn phím "hẹn giờ", nhấn phím này để giảm thời gian hẹn giờ


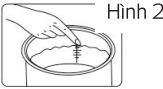





BẢNG ĐIỀU KHIỂN

2. Hướng dẫn biểu tượng trên màn hình

Biểu tượng			
Hướng dẫn	Cho biết nắp nổi ở đúng vị trí	Cho biết nắp nổi không ở đúng vị trí (nhấp nháy).	Trong khi chọn lựa mức áp suất, số lượng đèn sáng của các đèn báo hiệu biểu tượng cho biết tỷ lệ áp suất; sau khi bắt đầu nấu hoặc khi nổi áp suất ở chế độ giữ nóng sau khi nấu, số lượng đèn sáng của các đèn báo cho biết áp suất bên trong của nổi; khi tắt cả các đèn báo tắt, nghĩa là không còn áp suất trong nổi và có thể mở nắp an toàn.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

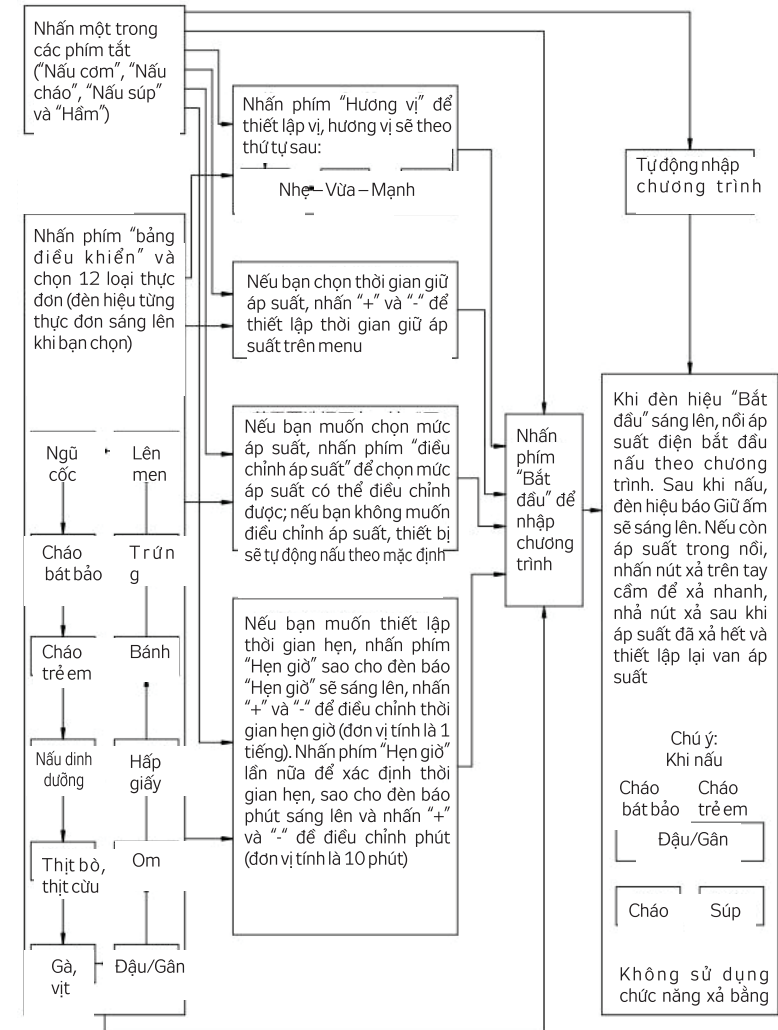
1. Chuẩn bị trước khi nấu

<p>(1) Sử dụng lần đầu Lấy các phụ kiện ra khỏi nổi Đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng trước khi dùng, đặc biệt là phần <i>Chú ý an toàn</i></p>	<p>Mức đúng Mức sai</p>  <p>Hình 1</p>
<p>(2) Sử dụng bình thường (lấy ví dụ là “nấu ăn”) 1. Đong gạo bằng cốc đong, vo gạo và cho gạo vào trong nổi - Thể tích của một cốc đong thủy tinh là 150g (Như Hình 1) - Trước khi nấu, hãy vo gạo và để ráo nước, nếu không có thể ảnh hưởng đến chất lượng cơm nấu.</p>	 <p>Hình 2</p>
<p>2. Thêm nước vào mức nước tương ứng. - Mức vạch bên trong thành nổi là thang nước nấu tham khảo - Trước khi nấu, đong gạo bằng cốc thủy tinh và thêm nước theo tỷ lệ tương ứng 1:0.8-1.2 (gạo:nước) sau khi vo gạo; (Tỷ lệ giữa gạo và nước dùng để nấu cháo là 1:7), nhưng không nên cho nước vượt quá mức nước tối đa (Như trong Hình 2) - Tỷ lệ giữa gạo và nước nên là 1:1 khi gạo ít hơn, và tỷ lệ nên là 1:1.2 khi gạo nhiều hơn. - Người sử dụng có thể thêm nước tùy theo các loại gạo khác nhau và độ cứng của gạo (ngũ cốc gồm: đậu như đậu xanh và đậu đỏ nên được nấu với các loại ngũ cốc khác nhau sau khi đã ngâm kỹ, và tỷ lệ giữa gạo và nước là 1:1.2-1.4)</p>	 <p>Hình 3</p>  <p>Hình 4</p>
<p>3. Lau mặt ngoài của nổi cho khô rồi đặt nổi vào trong nổi nấu, xoay nhẹ theo chiều ngang và đảm bảo đáy nổi đã tiếp xúc hoàn toàn với đế điện của nổi (Như Hình 3)</p>	
<p>4. Đậy nắp (1) Trước khi sử dụng nổi áp suất điện, trước tiên hãy kiểm tra các mục sau: A. Kiểm tra xem van điều khiển đã sạch chưa; lau sạch nếu van chưa sạch; B. Kiểm tra xem gioăng đã được lắp đúng vị trí chưa, nếu không lắp lại cho đúng. (Tham khảo (9. Làm sạch sau khi sử dụng) để biết cách lắp cho đúng) (2) Đậy nắp của nổi áp suất điện, xoay “tay cầm” về vị trí “” đến khi có tiếng “click” (như Hình 4), đậy nắp nổi khi có âm báo hiệu (Như Hình 5).</p>	 <p>Hình 5</p>
<p>5. Bật nguồn điện: Cắm phích cắm vào ổ điện; Sau khi bật nguồn, nổi áp suất điện sẽ phát ra âm thanh “Bi-Bi” để về trạng thái chờ lựa chọn 16 loại thực đơn.</p>	 <p>Hình 6</p>

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

2. Quá trình nấu

Sử dụng sản phẩm theo yêu cầu thực tế và xác định quy trình nấu như sau:



Chú ý: Menu nấu “Bánh”, “Hấp giấy bạc”, “Luộc trứng” và “Lên men” là chức năng nấu không cần áp suất, do đó không điều chỉnh được hương vị, thời gian giữ áp suất và mức áp suất.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Thiết lập phạm vi hương vị (thời gian giữ áp suất) và mức áp suất trên Menu

Chức năng	Vị mặc định	Thời gian giữ áp suất (Phút)			Điều chỉnh thời gian giữ áp suất (Phút)	Thời gian áp suất mặc định	Thời gian áp suất điều chỉnh
		Nhẹ	Tiêu chuẩn	Mạnh			
Nấu cơm	Vừa	10	12	14	5-15	3	1-8
Nấu cháo	Vừa	20	25	40	20-40	4	1-8
Nấu súp	Vừa	10	15	30	10-50	6	5-8
Hầm	Vừa	15	25	40	15-50	6	4-8
Ngũ cốc	Vừa	20	30	40	20-40	6	4-8
Cháo bát bảo	Vừa	20	30	40	20-40	6	4-8
Cháo trẻ em	Vừa	25	30	40	25-40	5	3-8
Nấu dinh dưỡng	Vừa	3	8	15	3-20	4	1-8
Thịt bò và thịt cừu	Vừa	25	35	45	25-45	4	1-8
Gà, vịt	Vừa	15	25	30	10-30	3	1-8
Đậu/ gân	Vừa	30	40	50	30-50	6	3-8
Om	Vừa	1h	2h	4h	1h-8h	1	1-3
Hấp giấy bạc	-----	-----	20	-----	15-60h	-----	-----
Bánh	-----	-----	30	-----	-----	-----	-----
Luộc trứng	-----	-----	30	-----	-----	-----	-----
Lên men	-----	-----	8h	-----	1-24h	-----	-----

Thời gian giữ nóng khi nấu không nên quá 8 tiếng, nếu không có thể ảnh hưởng đến chất lượng cơm. Khi sử dụng ở vùng núi cao, sử dụng chức năng hương vị "vị mạnh" hoặc cài đặt thời gian giữ áp suất phù hợp để nấu.

Sau khi nồi ở trạng thái giữ ấm, nhấn phím "Hủy" hoặc rút phích cắm nếu không cần giữ ấm.

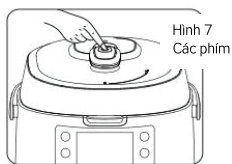
Mở nắp nồi

Sau khi nấu, khi không còn áp suất trong nồi và van điều khiển đã hạ xuống, xoay "Tay cầm" ngược chiều kim đồng hồ về vị trí " " và mở nắp nồi bằng cách nhấn nút mở.

Cách mở nắp nồi áp suất nhanh

Sau khi nấu, nếu người dùng cần mở nắp nồi sớm, nhấn "Nút xả" ở tay cầm (như Hình 7), xả hết áp suất trong nồi, sau khi xả hết, nhả nút Xả và thiết lập lại van áp suất, xoay tay cầm ngược chiều kim đồng hồ về vị trí " " và mở nắp nồi bằng cách nhấn nút mở.

Lưu ý: Nếu trong quá trình xả hơi bằng nút nhấn có hiện tượng các dung dịch lỏng thoát ra ngoài cần ngay lập tức dùng xả bằng nút nhấn.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Các ví dụ nấu ăn

(1) Làm bánh

- Rửa máy đánh trứng, đĩa và thìa và để khô;
- Lấy ba quả trứng, tách riêng lòng trắng và lòng đỏ và để riêng thành hai đĩa;
- Thêm 5ml dầu ăn, 20g đường berry và 15mL sữa vào sữa chua theo thứ tự và trộn đều, cho thêm 50g bột ít gluten, trộn nhẹ khi đảo đều, điều chỉnh lượng bột theo mức ăn và trộn cho đến khi bột ở dạng keo mềm.
- Thêm ít muối và 40g đường berry vào lòng trắng, trộn nhanh bằng máy đánh trứng cho đến khi cứng lại (không rơi xuống ngay cả khi lật ngược lại);
- Đổ lòng đỏ vào lòng trắng, nhẹ nhàng trộn cho đến khi đều thành bột bánh;
- Bôi lòng đỏ vào đáy và bề mặt của nồi, đổ hỗn hợp vào trong nồi, lau mặt ngoài của nồi cho sạch và đặt vào trong nồi áp suất;
- Tháo nắp nồi hơi và van áp suất trên nắp nồi, đóng nắp phía trên, cắm điện, chọn menu "bánh", nhấn phím "Bắt đầu" để bắt đầu làm bánh;
- Sau khi nấu, khi đèn báo nấu "Bánh" đã tắt, đèn báo sáng lên và có tín hiệu phát ra, bạn có thể mở nồi và thưởng thức bánh.

Lời khuyên:

1. Dụng cụ trộn lòng trắng trứng phải không dính dầu và nước, đảm bảo hiệu quả tạo độ xốp nếu lòng đỏ không bị lẫn với lòng trắng;
2. Nên dùng bột có hàm lượng gluten thấp hoặc bột mì thông thường hơn là loại bột có gluten cao, nếu không bánh sẽ không thể lên men;
3. Khi chế biến lòng đỏ trứng, thêm sôcôla hoặc quả hạch và các thành phần khác để làm bánh có các vị khác nhau.

(2) Hấp giấy bạc

Phương pháp chế biến:










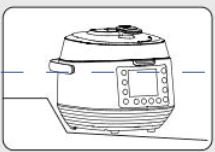





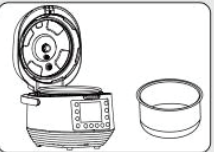



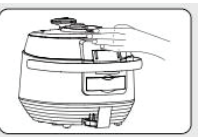


- Tháo nắp nồi hơi và van áp suất trên nắp nồi;
- Lót giấy bạc vào đáy nồi, trải đều thức ăn đã nêm nếm gia vị lên giấy bạc và tránh để nước hoa quả tràn ra ngoài.
- Sau khi đóng nắp, bấm phím "Bảng điều khiển" trong trạng thái chờ nấu và chọn chức năng "Hấp giấy bạc";
- Nhấn "+" và "-" để điều chỉnh thời gian nấu theo từng loại thực phẩm và khối lượng khác nhau (phạm vi điều chỉnh: 15-60 phút);
- Sau khi thiết lập thời gian, bấm phím "Bắt đầu" để bắt đầu hấp.

Sau đây là thời gian tham khảo để hấp giấy bạc các loại thực phẩm khác nhau bằng nồi áp suất, người dùng có thể điều chỉnh tùy theo loại thực phẩm và khối lượng nấu:




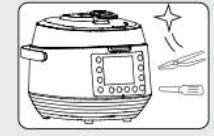

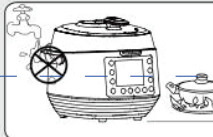

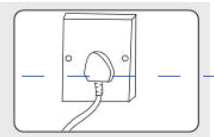



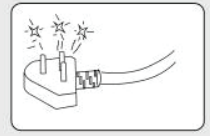


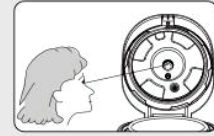


Hấp giấy bạc	Đầu cá	Tôm, cua	Sườn	Gà, vịt
Hấp giấy bạc	15	15	20	35

CHÚ Ý AN TOÀN

⚠ Khi sử dụng sản phẩm, hãy lưu ý đến các nội dung sau:

Các nội dung sau sẽ giúp cho người dùng không bị thương. Hãy lưu ý đến các chỉ dẫn ở hình bên phải		 Nghiêm cấm  Cấm tháo	 Cấm chạm vào  Cấm nhỏ nước
		 Bắt buộc thực hiện theo	 Rút phích cắm
 	 	Không để nồi áp suất trên bề mặt không ổn định hoặc nơi chịu nhiệt kém để tránh cháy nổ Không đặt khăn ướt vào lỗ thoát hơi, nếu không có thể làm biến dạng thân nồi, đổi màu và ảnh hưởng đến nắp nồi áp suất.	
 	 	Trong quá trình nấu hoặc khi nồi chưa nguội hoàn toàn, không được chạm vào nắp vỏ kim loại để tránh bị bỏng Sử dụng nồi nấu có sẵn để tránh các hoạt động bất thường	
 	 	Không được đặt nồi nấu lên bếp lửa để đun Khi nấu, không nên để tay hoặc mặt gần với nồi để tránh bị bỏng	
 Không ngâm nồi vào bất cứ chất lỏng nào	 Chỉ mở nắp khi đã xả hết áp suất		

CHÚ Ý AN TOÀN

 	 
Không được mở nắp nồi khi còn đang nấu để tránh bị bỏng hay thực phẩm chưa được nấu chín	Không để người không có chuyên môn tháo lắp nồi, nếu không có thể gây thương vong hoặc bị điện giật. Hãy sửa chữa nồi ở các địa điểm bảo dưỡng ủy quyền nếu nồi bị hỏng.
 	 
Không để nồi áp suất điện ở nơi ẩm thấp hoặc gần nguồn nhiệt. Không rửa nồi trực tiếp dưới vòi nước.	Hãy sử dụng ổ cắm chịu được dòng điện cao hơn 10A, dùng chung với các thiết bị điện khác có thể bị nổ do quá nhiệt
 	 
Không để nồi áp suất điện ở nơi ẩm thấp hoặc gần nguồn nhiệt. Không rửa nồi trực tiếp dưới vòi nước.	Khi phích cắm bị bụi bẩn bám vào, hãy lau sạch nếu không có thể gây rò rỉ điện và gây cháy nổ
	 
Sau khi sử dụng xong, rút dây điện nếu không cần giữ nóng (không được giặt ra)	Kiểm tra van xả định kỳ để đảm bảo van không bị tắc
 Nếu dây điện bị hỏng, thay thế bằng dây chuyên dụng hoặc dây chính hãng của nhà sản xuất.	 Gioăng của nồi áp suất điện là bộ phận được thiết kế chuyên dụng để đảm bảo an toàn, do đó chỉ những người có chuyên môn mới được thay thế, và chỉ được thay thế bằng bộ phận chuyên dụng. Nếu gioăng đã bị hỏng thì không được sử dụng nữa.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

⊘ Không được ngâm nhúng thiết bị vào nước để rửa!

Lưu ý: Hãy rút phích cắm trước khi rửa và sau khi nồi đã nguội!

1. Rửa van xả (lấy van áp suất ra để vệ sinh sạch sẽ)

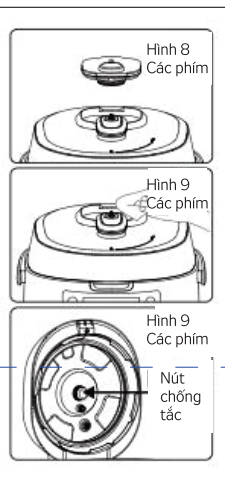
Lấy nắp nồi (Như Hình 8) và lau sạch các rãnh thoát hơi bằng khăn lau (Hình 9).

Xoay "Tay cầm" về vị trí "☑" và nhấn "Nút mở" để mở nắp nồi; kéo "Nút chống tắc" ở giữa nắp nồi (Hình 10) và kiểm tra xem van xả có bị tắc hay không. Nếu van bị tắc, làm sạch lỗ xả bằng nước hoặc bằng bàn chải.

2. Làm sạch gioăng

Sau khi sử dụng, tháo gioăng và rửa sạch các vết bẩn và nước đọng, lau khô bằng khăn sạch (có thể sử dụng một ít nước tẩy rửa để làm sạch).

Sau khi rửa sạch, lắp gioăng vào vị trí ban đầu một cách chính xác.

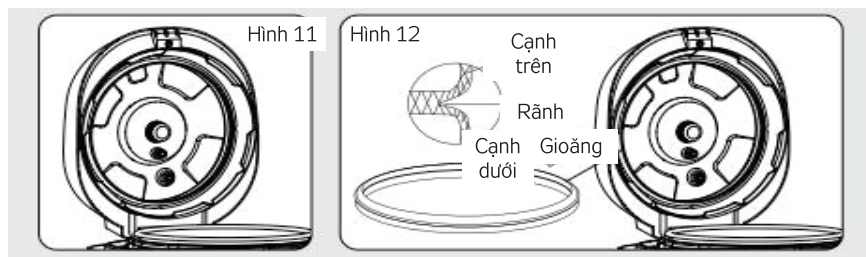


Lưu ý: Không giặt hoặc kéo mạnh gioăng, do có thể làm biến dạng gioăng, ảnh hưởng đến độ kín khít của nồi và áp suất.

Phương pháp tháo lắp vòng gioăng

Phương pháp tháo: Lấy vòng gioăng ra khỏi vành cố định (kéo nhẹ về phía trước) [Hình 11]

Phương pháp lắp: Sau khi rửa vòng gioăng, lắp vào phần đỡ cố định (rãnh vòng gioăng được giữ chặt bằng phần đỡ cố định) (Hình 12)



VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

3. Rửa nồi nấu

Nồi nấu nên được rửa bằng nước sạch ấm hoặc hỗn hợp nước ấm và chất tẩy rửa để không làm hư hại đến nồi. Không nên chà sát hoặc kỳ mạnh nồi, không để thìa hoặc bộ đồ ăn vào trong nồi, không chà sát nồi bằng các chất tẩy rửa mạnh, giẻ sắt hoặc bàn chải nylon để tránh trầy xước. Lưu ý: Nhẹ nhàng rửa nồi và tránh làm biến dạng nồi do va đập.

4. Rửa mâm gia nhiệt bằng điện

Hạt gạo hoặc các chất khác có thể vương vào mâm gia nhiệt và có thể làm sạch chúng bằng khăn mềm khô. (Như Hình 13)

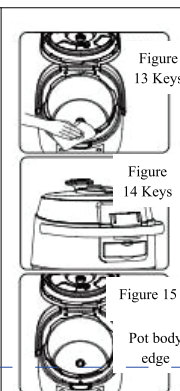
Lưu ý: Không gõ mâm gia nhiệt bằng các vật cứng

5. Rửa khay tích nước và thân nồi

Lấy khay tích nước ra khỏi thân nồi (Hình 14), sau khi rửa sạch bằng nước, lắp vào vị trí ban đầu bằng cách ấn thẳng nhẹ, vuông góc với thân nồi.

6. Vệ sinh bằng điều khiển

Sau khi nấu xong, nếu cạnh thân nồi bị bẩn, có thể lau sạch bằng khăn mềm (Hình 15)



SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Xử lý
Nếu "Tay cầm" không di chuyển được, không thể mở nắp nồi	Áp suất trong nồi chưa được xả hoàn toàn Dù đã xả hết áp suất, van điều khiển quá bẩn để có thể xả áp	a. Đợi cho đến khi xả hết áp suất b. Nhấn nút xả áp suất
Không thể đậy nắp	Vẫn còn áp suất hơi trong nồi nấu Vị trí tay cầm không ở vị trí chính xác	Đợi cho đến khi thực phẩm trong nồi nguội Xoay tay cầm về vị trí "🔒"
Van điều khiển xả áp quá mạnh	Khí xả do kiểm soát áp suất không bình thường Nồi áp suất điện được đặt ở vị trí không bằng phẳng Van áp suất không được lắp đúng vào vị trí van	Đưa đến đại lý bảo dưỡng Đặt nồi ở vị trí bằng phẳng, nằm ngang Lắp van áp suất vào đúng vị trí của van
Thực phẩm không chín	Chưa cắm điện, không có điện Thời gian nấu quá ngắn	Kiểm tra nguồn điện Kéo dài thời gian nấu
Nồi áp suất điện vẫn hoạt động bình thường mặc dù tay cầm không ở vị trí "🔒" (Trừ chức năng "Giữ nóng")	Kiểm soát bất thường	Đưa đến đại lý bảo dưỡng
Nắp nồi bị rò rỉ khí	Vòng gioăng không được đặt đúng vị trí	Lắp đúng vòng gioăng vào vị trí quy định
Van điều khiển ban đầu có hơi khí nhúng sau đó không xả hơi nữa	Nồi nấu xả khí lạnh	Hiện tượng bình thường

Lưu ý:

- Thông báo ngay cho Nhà sản xuất mọi dấu hiệu bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.
- Việc kiểm tra, bảo dưỡng và bảo trì định kỳ phải được thực hiện đầy đủ và đúng hạn theo qui định của Nhà sản xuất.

THÔNG TIN BẢO HÀNH

NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN KANGAROO đã được đội ngũ kỹ thuật của Tập đoàn Kangaroo giám sát và kiểm tra chất lượng một cách nghiêm ngặt.

Với vai trò là nhà sản xuất và cung cấp hàng gia dụng hàng đầu Việt Nam, chúng tôi xin cam kết mang đến cho quý khách hàng những sản phẩm và dịch vụ bảo hành tốt nhất.

Nếu sản phẩm có sai hỏng trong thời gian bảo hành do lỗi của nhà sản xuất, sản phẩm sẽ được sửa chữa, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận hư hỏng hoàn toàn miễn phí.

- Sản phẩm được bảo hành 12 tháng
- Trong các trường hợp sau, sản phẩm sẽ được sửa chữa có tính phí:
 - Hết thời hạn bảo hành.
 - Hỏng hóc do sử dụng bất cẩn hoặc sử dụng sai so với hướng dẫn sử dụng.
 - Hỏng hóc do thiên tai, lũ lụt, hỏa hoạn gây ra.
 - Mất thẻ bảo hành.
 - Hao mòn tự nhiên

Tất cả các phần trong hướng dẫn sử dụng này đã được biên tập và kiểm tra rất kỹ lưỡng. Đối với bất kỳ lỗi sai và thiếu sót do việc in ấn hoặc sự hiểu nhầm đối với hướng dẫn sử dụng, công ty chúng tôi hoàn toàn có quyền giải thích những vấn đề này. Thêm nữa, bất kỳ sự cải tiến kỹ thuật nào thể hiện trong hướng dẫn có thể sẽ được sửa đổi mà không thông báo trước. Hình ảnh và màu sắc sản phẩm trong hướng dẫn sử dụng chỉ mang tính chất minh họa.

Dear Customers!

For a long time building and development, Kangaroo group always try our best to give customers the best products for utility daily life. Enhancing innovation and improvement, we constantly explore innovation to meet the improving of modern life. Keep the way, Kangaroo Group introduces a new product: KANGAROO ELECTRIC PRESSURE COOKER

We hope with this new product, you will feel more convenient and enjoy your life. The happiness of your family is glad and pride of our group, too. And we will be happy if we can get feedback from you. From this base we can continue to improve ourselves, that we can provide you and other customers a best service, best quality products.

Thank you for purchasing KANGAROO ELECTRIC PRESSURE COOKER. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

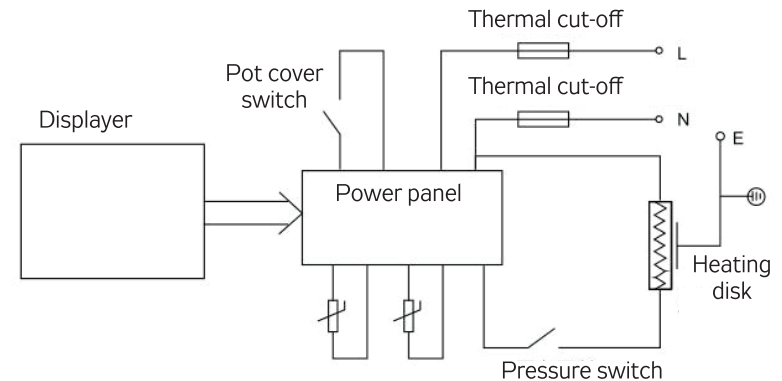
Best Regards,
KANGAROO GROUP

1. Product Features

1. It is good-looking with fashionable appearance design and elegant appearance;
2. With touching-type control panel and extra-large LED color screen display window, it is fast in cooking through one key and convenient in operation;
3. There are 16 gourmet menus and 3 taste adjustment functions, capable of setting pressure holding time according to cooking experience;
4. Intelligent eight-stage pressure adjustment, capable of setting optimal cooking pressure and temperature according to specific food and release the food nutrition;
5. Due to the multi-protection device, the cooker will not work if the surface cover is not covered in place, to prevent safety hazard caused by heating under abnormal state;
6. Exhaust steam manually with one key, remote from the steam exhaust port and avoid scald;
7. Convenient to clean without stains due to the detachable steam cover and pot cover seal ring.

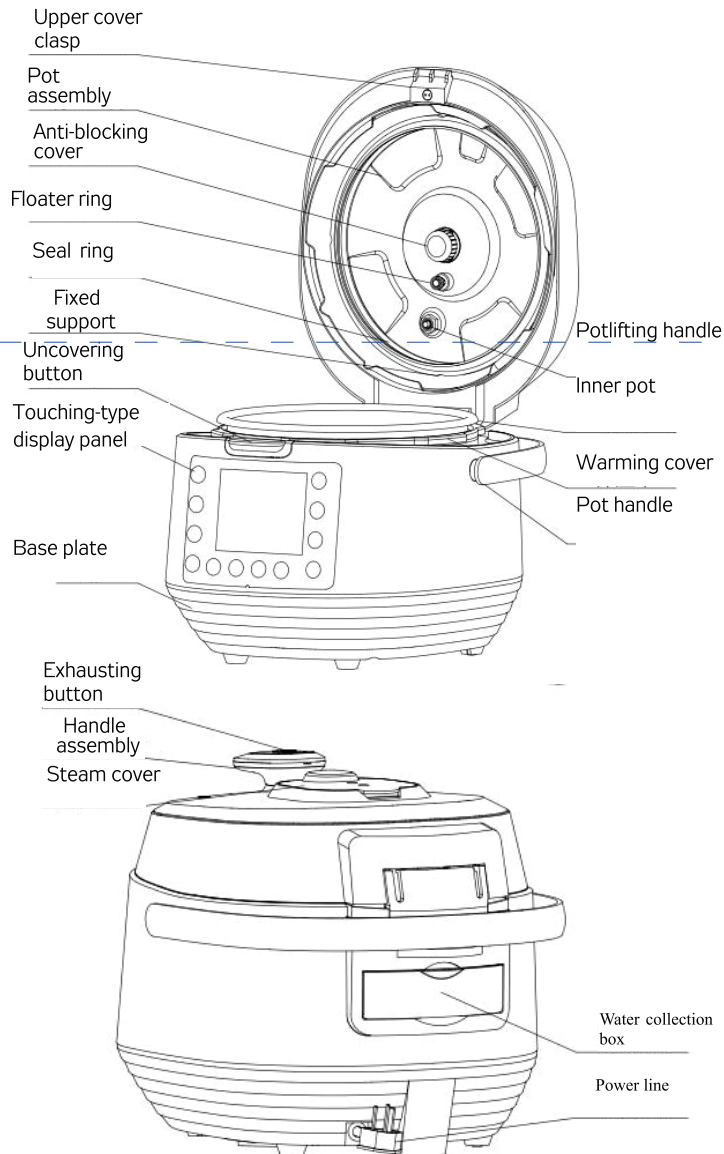
Specification

Name	Model	Nominal volume	Rated power	Power supply	Working pressure
Multi-function Electric Pressure Cooker	KG 5P3 KG 5P5	5L	900W	220V-50Hz	0-70(kPa)

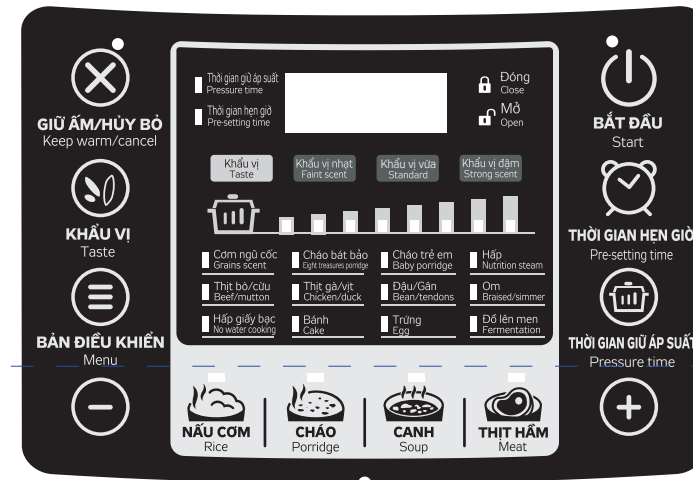


PRODUCT STRUCTURE

1. Name of spare parts



CONTROL PANEL



1. Key functions instruction




Key name	Key functions instruction
"Warming/cancel"	Press the key to enter the warming state under standby state, the display will show the word "bb"; Under the standby state, cancel all on-going operation of electric pressure cooker.
"Taste"	Most menus are equipped with the taste adjustment functions, choose the three tastes "faint scent", "standard" and "strong flavor" circularly.
"Menu"	Choose the 12 preset functions with the key and fast jump by long pressing the key.
"Rice cooking"	1. Enter the soup cooking menu 8s after pressing the shortcut key without operation; 2. Press the shortcut key to choose the taste and pressure or press "+" and "-" to choose the pressure holding time, and enter the stewing menu after stopping operation for 8min.
"Porridge cooking"	1. Enter the soup cooking menu 8s after pressing the shortcut key without operation; 2. Press the shortcut key to choose the taste and pressure or press "+" and "-" to choose the pressure holding time, and enter the stewing menu after stopping operation for 8min.

CONTROL PANEL

1. Key functions instruction

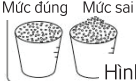
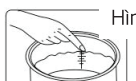

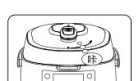


Key name	Key functions instruction
"Stewing"	1. Enter the soup cooking menu 8s after pressing the shortcut key without operation; 2. Press the shortcut key to choose the taste and pressure or press "+" and "-" to choose the pressure holding time, and enter the stewing menu after stopping operation for 8min.
"Pressure adjustment"	Most menus are equipped with pressure adjustment functions, the pressure interval can be selected circularly by pressing the key.
"Appointment"	The appointment time can be set as 1-24h, and the power-on heating of electric pressure cooker after the appointment countdown.
"Start"	After setting and pressing the key, the "start" indicator light will be normally on and the electric pressure cooker will enter the working state.
"+"	1. Press the key to increase the pressure holding time after menu selection;
"-"	2. After pressing the "appointment" key, the appointment time can be increased.

2. Hướng dẫn biểu tượng trên màn hình

Icon			
Instruction	Indicate the pot cover is rotated in place	Indicate the pot cover is not rotated in place (flashing).	On the pressure selection stage, the light-on quantity of icon indicator lights indicates the pressure rating; after start cooking or when the cooker enters the warming state after cooking, the light-on quantity of indicator lights indicates the pot internal pressure; when all indicator lights are off, it indicates that the pot has no internal pressure and can be uncovered safely

PRODUCT USAGE

Preparation before Cooking

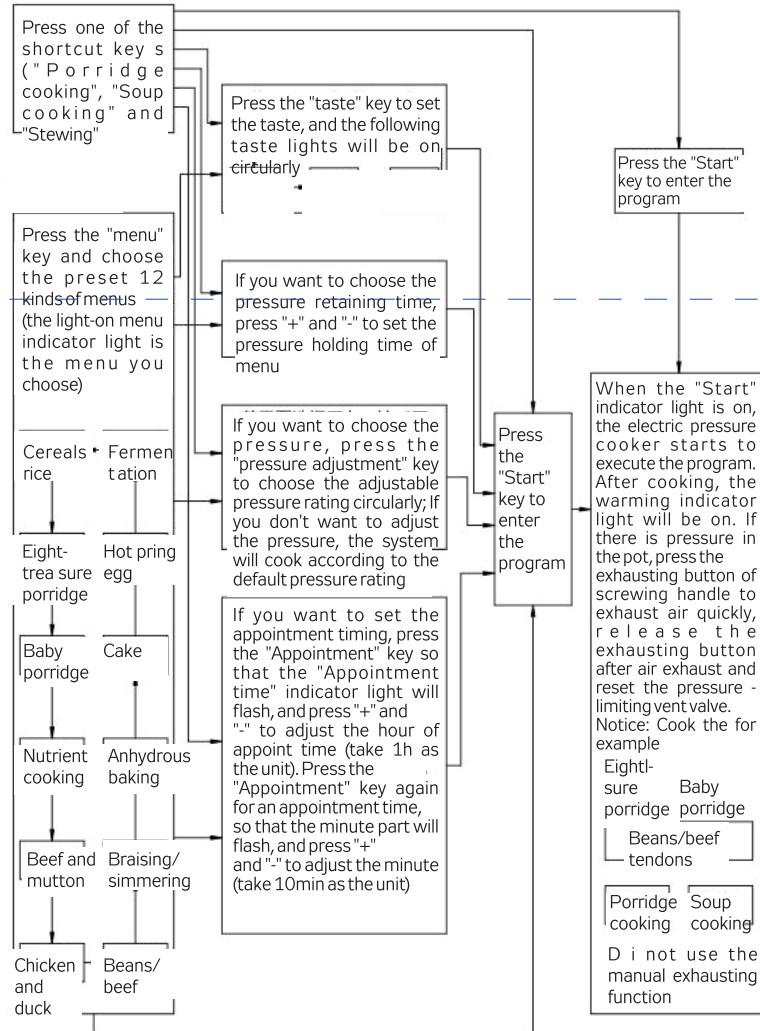
<p>(1) First use</p> <ul style="list-style-type: none"> - Take all accessories from the pot - Read the operation manual carefully before using, especially the Safety Precautions: 	 <p>Hình 1</p>
<p>(2) Normal use (explained by taking "cooking" as the example)</p> <p>1. Take rice with measuring glass and put rice into the inner pot after be washed.</p> <ul style="list-style-type: none"> - The volume of a measuring glass is 150g. (As shown in Figure 1) - Before cooking, please wash & dry the rice, or the cooking effect may be affected 	 <p>Hình 2</p>
<p>2. Add water to corresponding water level.</p> <p>The scale mark of inner pot side wall is the cooking reference water level scale. Before cooking, take rice with measuring glass and add water to corresponding scale in the proportion of 1:0.8-1.2 (rice : water) after washing; (The proportion between rice and water for porridge cooking is about 1:7), but the water should not exceed the maximum water line. (As shown in Figure 2)</p> <p>The proportion between rice and water should be 1:1 when the rice is less, and the proportion should be 1:1.2 when the rice is more.</p> <p>User can add water according to different kinds of rice and the rice hardness. (Five cereals: beans such as mung beans and red beans should be cooked with other cereals after soaking for a period of time, and the proportion between rice and water is 1:1.2-1.4)</p>	 <p>Hình 3</p>
<p>3. Wipe the outer surface of inner pot to be dry and place the pot, gently rotate the inner pot horizontally and make the inner pot bottom fully contact with the electric</p>	 <p>Hình 4</p>
<p>4. Cover the pot cover</p> <p>(1) Before using the electric pressure cooker, please check the following items firstly:</p> <p>A. Check whether the float-controlled valve is cleaned; wipe it to be clean at once if not;</p> <p>B. Check whether the seal ring is installed in place, if not, install it on accurate position.</p> <p>(Refer to (X. Cleaning after Usage) for specific installation method)</p> <p>(2) Cover the pot cover of electric pressure cooker, rotate the "screwing handle" to "lock" position after the sound "click" (as shown in Figure 4), and cover the pot cover when the buzzer sends the prompt tone. (As shown in Figure 5)</p>	 <p>Hình 5</p>
<p>5. Bật nguồn điện:</p> <p>Cắm phích cắm vào ổ điện;</p> <p>Sau khi bật nguồn, nồi áp suất điện sẽ phát ra âm thanh "Bi-Bi" để về trạng thái chờ lựa chọn 16 loại thực đơn.</p>	 <p>Hình 6</p>

PRODUCT USAGE

Cooking Procedure of Product

Operate selectively according to your actual need and the indicating sequence of the following arrows:

Cooking scene 1



Note: "Cake", "Anhydrous baking", "Hot spring egg" and "Fermentation" are pressure-free cooking, and the taste, pressure retaining time and pressure holding cannot be adjusted!

PRODUCT USAGE

Setting scope of taste (pressure holding time) and pressure rating on the menu

Function	Default taste	Pressure holding time (minute)			Adjustable pressure holding time (minute)	Default pressure interval	Adjustable pressure interval
		Faint scent	Standard	Strong			
Rice cooking	Standard	10	12	14	5-15	3	1-8
Porridge cooking	Standard	20	25	40	20-40	4	1-8
Soup cooking	Standard	10	15	30	10-50	6	5-8
Stewing	Standard	15	25	40	15-50	6	4-8
Cereals rice	Standard	20	30	40	20-40	6	4-8
Eight-treasure porridge	Standard	20	30	40	20-40	6	4-8
Baby porridge	Standard	25	30	40	25-40	5	3-8
Nutrient cooking	Standard	3	8	15	3-20	4	1-8
Beef and mutton	Standard	25	35	45	25-45	4	1-8
Chicken and duck	Standard	15	25	30	10-30	3	1-8
Beans/beef tendons	Standard	30	40	50	30-50	6	3-8
Braising/simmering	Standard	1h	2h	4h	1h-8h	1	1-3
Anhydrous baking	---	---	20	---	15-60h	---	---
Cake	---	---	30	---	---	---	---
Hot spring egg	---	---	30	---	---	---	---
Fermentation	---	---	8h	---	1-24h	---	---

The warming time for cooking should not be too long but less than 8 hours, or it will affect the rice quality.

- When user uses the cooker in highland, use the "strong flavor" taste or prolong the pressure holding time appropriately for cooking.

- After entering the warming state, press the "Cancel" key or pull the power line plug if continuous warming is not needed.

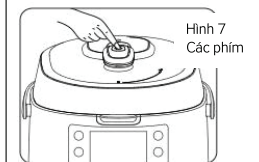
Open the pot cover:

After cooking, when there is no pressure in the pot and the float-controlled valve falls down, rotate the "Screwing handle" anticlockwise to the marking position "🔒" and open the pot cover just by pressing the uncovering button.

Fast uncovering method of pot cover

After cooking, if the user uncovers the pot cover in a hurry, press the "Exhausting Button" on the screwing handle (as shown in Figure 7, exhaust the air of electric pressure cooker; after air exhausting, release the "Exhausting Button", reset the pressure-limiting vent valve, rotate the screwing handle anticlockwise to the marking position "🔒" and uncover the pot cover just by pressing the uncovering button.

Notice: If the steam sprays with the fluid in the pot during manual exhausting, please release the exhausting button to stop and seal the pressure-limiting vent valve again.



PRODUCT USAGE

Cooking Case Statement

(1) Cake

Wash the eggbeater, dish and spoon completely and ensure their ryness;

Take three eggs, separate the egg white and yolk and hold them in two dishes;

Add 5mL edible oil, 20g berry sugar and 15mL milk into yolk in sequence and mix them uniformly, throw about 50g low-gluten flour, mixing it gently while throwing, adjust the flour amount according to the actual situation and mix it into a uniform paste finally.

Add a little salt and 40g berry sugar into the egg white, mix it with eggbeater quickly until stiff peak form (not fall down even though the dish is reversed);

Pour the yolk paste into egg white, gently mix it to be uniform and form the cake pulp;

Wipe yolk on the bottom and side surface of inner pot, pour the mixed cake pulp into inner pot, wipe the exterior of the inner pot to be clean and place the pot body;

Take off the steam cover and pressure-limiting vent valve on the pot cover, close the upper cover, connect the power supply, choose the "cake" menu, press the "start" key and enter the cake baking state;

After cooking, when the "Cake" indicator light is off, the warming light is on and the prompt tone is sent, you can open the cover to enjoy the delicious cake.

After cooking, when the "Cake" indicator light is off, the warming light is on and the prompt tone is sent, you can open the cover to enjoy the delicious cake.

Tips:

1. The mixing tool for egg white must be oil-free and water-free, and good foaming effect can be achieved if the yolk is not mixed in the egg white;

2. Only low-gluten flour or ordinary flour rather than high-gluten flour can be used, or the cake cannot be fermented;

3. When making the yolk paste, add chocolate or nuts and other ingredient so as to make cakes with different tastes.

Anhydrous baking

Operation method:

Take off the steam cover and pressure-limiting vent valve on the pot cover;

Pave a piece of tinfoil on the bottom of inner pot, spread seasoning food on the tinfoil uniformly and prevent the juice from leaking out of tinfoil.

After closing the cover, press the "menu" function key under the standby state and choose the "Anhydrous baking" menu;

Press "+" and "-" to adjust different cooking time according to different food and weights (adjustable scope: 15-60min);











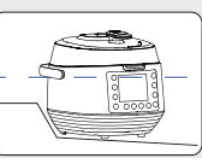







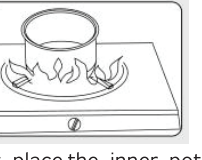




After setting the time, press the "Start" key to enter the anhydrous baking state.

The following is the time reference for stifling different food with electric pressure cooker, and the user can make adjustment according to the food type and weight:



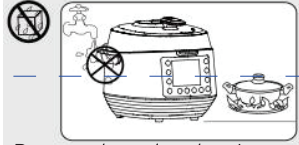
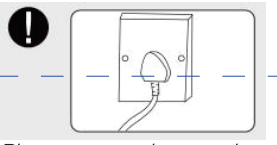

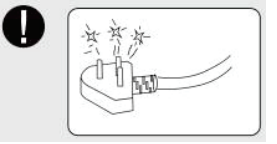

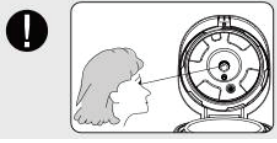
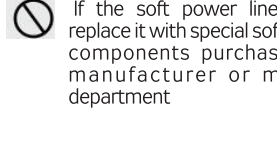
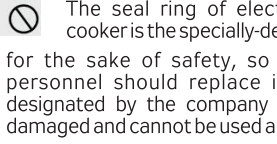
Anhydrous baking	Baked fish head	Baked shrimps and crabs	Baked ribs	Baked chicken and duck
Time (minute)	15	15	20	35

SAFETY PRECAUTION

⚠ When using the product, please pay special attention to the following content:

The items here is to prevent you and others from injury, please follow the precautions, and the indication is shown as right figure:		 General prohibition	 Touching prohibition
		 Removal prohibition	 Dripping prohibits
	 Compulsory execution	 Pull the plug	
 	Do not use the cooker on unstable table or with poor heat resistance so as to avoid fire disaster.		 
		Do not place wet towel on the steam cover, or deformation and color changing of pot body and cover will occur.	
 	During using or when the pot is not cooled completely, please do not touch the metal pot cover with hand for avoiding scald.		 
		Use special inner pot, or abnormal situation will occur.	
 	Do not place the inner pot on open fire for heating		 
		During using, face and hands should not approach to the steam valve for avoiding scald.	
	Do not soak appliance into any liquid.		
		Open the cover till the pressure is fully	

SAFETY PRECAUTION

 <p>Do not open the pot cover during cooking so as to avoid scald or undone food.</p>	 <p>The cooker should not be removed freely by non-professional personnel, or electric shock and injury dangers may occur. Please repair the cooker in designated maintenance point if there is a fault.</p>
 <p>Do not place the electric pressure cooker in humid place or the place near fire source; Do not wash the pot body directly during cleaning</p>	 <p>Please separately use the socket whose rated current is above 10A, and mixing with other electric appliances may generate spark due to socket overheat.</p>
 <p>Do not place the electric pressure cooker in humid place or the place near fire source; Do not wash the pot body directly during cleaning.</p>	 <p>When there is dust on the power plug, carefully wipe it, or it will result in electric leakage and fire disaster.</p>
 <p>After using, unplug the power line in time if not warming (do not pull).</p>	 <p>Check the exhaust vent periodically to ensure unblocking.</p>
 <p>If the soft power line is damaged, replace it with special soft line or special components purchased from the manufacturer or maintenance department</p>	 <p>The seal ring of electric pressure cooker is the specially-designed part for the sake of safety, so professional personnel should replace it with parts designated by the company if the part is damaged and cannot be used any more.</p>

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not soak the appliance into water directly for washing!

Notice: Please pull the power plug before washing and maintenance after pot body cooling.

Washing steps:

1. Wash the exhaust vent (take off the pressure-limiting valve during cleaning)

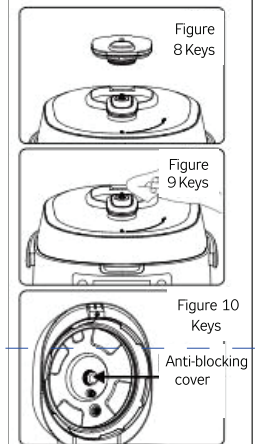
- Take out the steam cover upward (as shown in Figure 8) and wipe the steam groove to be clean with duster cloth. (As shown in Figure 9)

- Rotate the "Screwing handle" to the marking position "☐" and press the "Uncovering button" to open the upper cover; Pull the "Anti-blocking cover" of the inner pot cover center (as shown in Figure 10) and check whether the exhaust vents are blocked or not. If blocking exists, wash the holes with warm clean water, bamboo stick or brush.

2. Clean the seal ring

- After using, remove the seal ring, wash the stains and water drops inside and wipe them to be dry with duster cloth. (Small amount of tableware abstergent can be used).

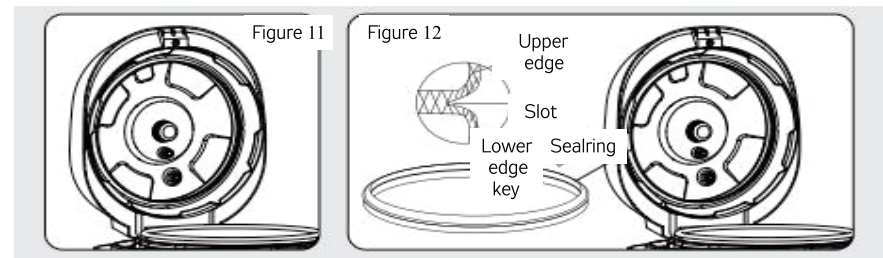
- After washing, place the seal ring into suitable position of pot cover accurately.



Notice: Do not pull the seal ring with force, since pulling deformation may affect the sealing and pressure effect.

Removal and installation method of seal ring

Removal method: Take out the seal ring from fixing ring. (Pull the ring gently outward) [as shown in Figure 11] Installation method: After washing the seal ring, fix it on the fixed support (the slot of seal ring is clamped on the fixed support) (as shown in Figure 12)



CLEANING AND MAINTENANCE

COMMON FAULT JUDGMENT & TREATMENT METHOD

3. Wash the inner pot

- The inner pot should be washed with warm clean water or mixture of warm clean water and abstergent; in order not to damage the inner pot, do not knock or rub the inner pot, do not put spoon or tableware in the inner pot and do not rub the inner pot with cleaner, steel wire ball or nylon brush that have large frication. Notice: Gently handle the inner pot and avoid deformation after collision.

4. Wash the electric heating disk

- Rice grains or other sundries may be attached on the electric heating disk and can be wiped with dry soft cloth. (As shown in Figure 13)

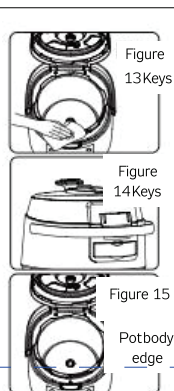
Note: Do not knock the electric heating disk with hard object

5. Wash the water storage box and pot body

- Extract the water storage box outward from the pot body, take it off (as shown in Figure 14), press inward in alignment after washing with clean water and reassemble it to the original position.

6. Wash the center board

- After cooking, if the pot body edge is dirty wipe it with soft duster cloth. (As shown in Figure 15)



Note:

- Promptly notification to the Manufacturer if you note of any unusual symptoms.
- Always maintain your product according to the Maintenance Schedule in the Manufacturer's Instruction Manual.

Problems	Possible reasons	Treatment method
If the "Screwing handle" cannot move, the pot cover cannot be opened	The pressure in the pot is not released completely	a. Wait for pot pressure releasing
	Though the pot pressure is released, the float-controlled valve is too dirty to fall due to sticking	a. Poke the air outlet of float-controlled valve with bamboo stick and make the float-controlled valve fall down; b. Before using again, please wash and wipe the float-controlled valve;
Fail to cover	There is hot steam pressure in the hot	Wait for slightly cooling of food in the pot
	The screwing handle position is incorrect	Rotate the screwing handle to the "☑" position
Strong air exhaust of pressure-limiting valve	Exhaust air due to abnormal pressure control	Deliver to the maintenance department
	The pot body is placed on unstable table	Place the pot body on horizontal table
Undone food	The pressure-limiting valve is not installed on the valve seat	Install the pressure-limiting valve on the valve seat correctly
	No power of power grid	Check the circuit
The cooker can work normally though the screwing handle is not align to "☑" (Except "Warming" function)	The cooking time is too short	Prolong the cooking time
	Abnormal control	Deliver to the maintenance department
Air leakage of pot cover	Seal ring is not placed or installed properly	Seal ring is installed correctly
The float-controlled valve exhausts air at first, but not exhausts no air later	The inner pot exhausts cold air	Normal phenomenon
The float-controlled valve exhausts air continuously	The float-controlled valve has foreign matters or clamped	Clean the foreign matters and close the pot cover in place
The seal ring leaks pressure	Pressure leakage due to abnormal control	Deliver to the maintenance department

Fault display code

Display code	E1	E2	E3	E4	E5
Fault	Open circuit of pot bottom sensor	Short circuit of pot bottom sensor	Over heat of pot bottom	Open circuit of pot cover sensor	Short circuit of pot cover sensor

Note: Once the above error codes occur, please power off and deliver it to the maintenance department for repair.

WARRANTY GUIDE

KANGAROO ELECTRIC PRESSURE COOKER is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation. As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services. If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

1. The warranty period is 12 months
2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
 - a. Expiry of warranty period.
 - b. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
 - c. Damages by disaster or fire.
 - d. Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and mission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improvement will be shown in the revised manual without notice. The product appearance and color in this manual just for your reference.

DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

	Đà Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
MIỀN TRUNG	Quảng Bình	Trung tâm Bảo hành Trấn Anh	Số 60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
	Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
	Huế	Trung tâm Bảo hành Thanh Sơn	Số 176 Phan Đăng Lưu, Phú Hòa, TP Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế
	Quảng Nam	Trung tâm Bảo hành Hoàng Duy	Thị Trấn Núi Thành, Tỉnh Quảng Nam
	Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thánh Tôn, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
	Bình Định 1	Trung tâm Bảo hành Phước Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
	Bình Định 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Bình	Số 68 Lý Tự Trọng, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
	Phú Yên 1	Trung tâm Bảo hành Đức Thống	Số 06N, Nguyễn Huệ, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
	Phú Yên 2	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
	Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Tinh Văn	Số 51 Nguyễn Trọng Kỳ, Cam Lâm, TP Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa
	Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
	Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Tấn Lực	Số 45 Lam Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
	Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
	Lâm Đồng 3	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Văn Đạt	Số 204A Phan Đình Phùng, Phường 2, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
	Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, TP Pleiku, Tỉnh Gia Lai
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum	
Đắk Lắk	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyến, An Lợi, TP Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk	
Đắk Nông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, Thị Xã Gia Nghĩa, Tỉnh Đắk Nông	

	Hồ Chí Minh	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Nam	Số 16/10 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh
MIỀN NAM	Hồ Chí Minh 1	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Tin Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 2	Công Ty CP Phân phối DV DT	Số 1402 + 1404 Đường 3 tháng 2, Phường 2, Quận 11, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 3	Công Ty TNHH TM DV DT Viễn Thông Thành Phát	Số 23C4 Đường 66, Quy Đồng, Tân Phong, Quận 7, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 4	Công Ty Đầu tư và Phát triển TM & DV DHP	Số 395 Kha Vạn Cân, Khu Phố 6, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 5	Công Ty TNHH TM & DV Zunik	Số 217/11/55 Bùi Đình Túy, Phường 24, Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 6	Trung tâm Bảo hành Điện tử Lý Gia	A10 Phạm Văn Đồng, Linh Đông, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
	Vũng Tàu 1	Công Ty TNHH TM & DV Duyên Dám	Số 50B Nguyễn Kim, Phường 4, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Vũng Tàu 2	Công Ty TNHH CN & KT Điện lạnh Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Thảng Nhi, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Tây Ninh	Công Ty TNHH MTV Thiện Tài	Số 41 Cơ Thánh Vệ, Khu Phố Hiệp Lễ, Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tỉnh Tây Ninh
	An Giang	TTBH Điện tử Điện Gia dụng Điện Phát	Số 107 Nguyễn Huệ B, Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang
	Bình Phước	Công Ty TNHH MTV DV Bình Phước	Số 46 + 47 Khu phố 2, Phước Bình, Thị Xã Phước Long, Tỉnh Bình Phước
	Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Phước Dũng	Số 3 Lý Thường Kiệt, Phường 1, TP Cao Lãnh, Tỉnh Đồng Tháp
	Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
	Hậu Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Mai Anh	Số 48 Ngô Quốc Trị, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang
	Vĩnh Long	Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành	Số 33/13K Phạm Thái Bường, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
	Trà Vinh	Công Ty TNHH MTV Thiện Tài	Số 522 Đồng Khởi, Khóm 1, Phường 9, TP Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
	Đồng Nai	Trung tâm Bảo hành Điện tử Hùng Phát	Số 79 Trần Phú, Xuân An, Thị Xã Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
	Bình Thuận	Công Ty TNHH TM Điện Lạnh Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
	Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
	Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xuân Bảo, Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
	Đồng Nai 3	Công Ty TNHH TM & DV Điện tử Điện lạnh Kiến Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
	Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Khang Nghi	Số 364 Bùi Trọng Nghĩa, Trảng Dài, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
	Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Nguyễn Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
	Kiên Giang	Công Ty TNHH MTV Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
	Bạc Liêu	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
	Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Việt Hùng	Số 120B Đại lộ Đồng Khởi, Phú Khương, TP Bến Tre, Tỉnh Bến Tre
	Long An 1	Công Ty TNHH Điện tử Minh Dũng PT	Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An
	Long An 2	Trung tâm Bảo hành HKD Trần Ngọc Thuận	Số 326 Quốc lộ 1A, Khu phố 9, Thị Trấn Bến Lức, Tỉnh Long An
	Long An	Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng	Ấp Mối 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Tỉnh Long An
	Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Kangaroo Cần Thơ	Số 115/4A Cách Mạng Tháng Tám, An Thới, Bình Thủy, TP Cần Thơ, Tỉnh Cần Thơ
Bình Dương 1	Công Ty TNHH MTV TM & DV Nguyễn Vĩ	Số 348 30 tháng 04, Chánh Nghĩa, TP Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương	
Bình Dương 2	Trung tâm Bảo hành Nguyễn Văn Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1, An Phú, Thị Xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương	
Tiền Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Tân Kim Thành Phát	Số 242 Ấp Bắc, Khu Phố 3, Phường 10, TP Mỹ Tho, Tỉnh Tiền Giang	
Bình Phước	Công Ty TNHH MTV Minh Nhật Phát	Tổ 3 Tân Trà, Tân Xuân, Thị Xã Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước	
Cà Mau	Công Ty TNHH MTV Điện tử Điện lạnh Thành Công	Số 03 Ấp Bà Điều, Xã Lý Văn Lâm, TP Cà Mau, Tỉnh Cà Mau	
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 khóm Tân An, An Hoà, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp	