

Hướng dẫn sử dụng Nồi Áp Suất Điện Tử



11 chương trình nấu ăn đa dạng

Tiết kiệm thời gian nấu nhưng vẫn bảo toàn dưỡng chất trong thức ăn

Đảm bảo an toàn với nút ấn xả và van xả áp suất



Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng vì sự an toàn của bạn.

CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Sản phẩm BlueStone được công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm

MỤC LỤC

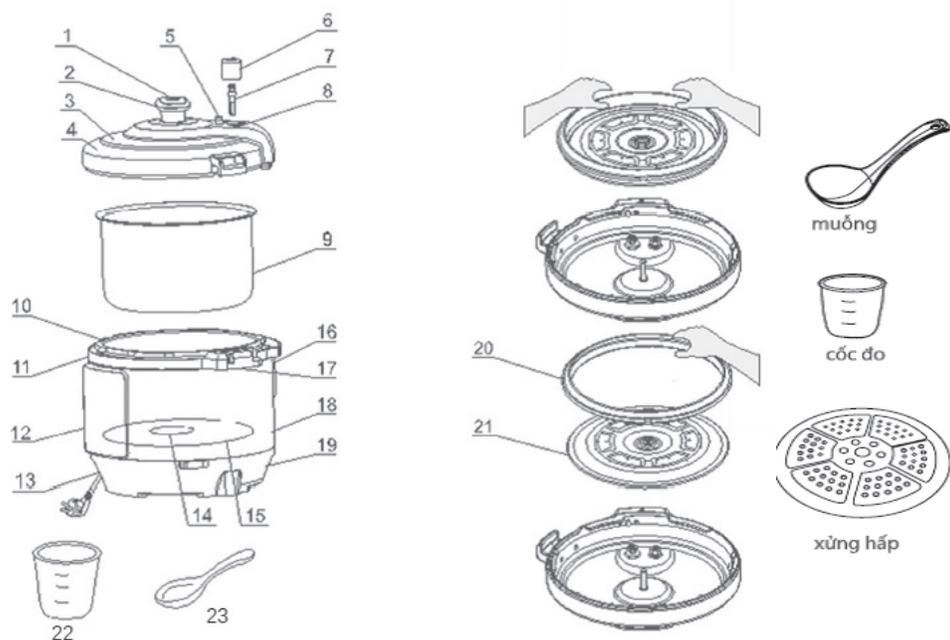
CẤU TẠO NỒI	04
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	04
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	05
CẢNH BÁO	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG	06
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	08
HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU	11
HƯỚNG DẪN VỆ SINH	13
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	13
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	14

INDEX

BODY STRUCTURE	17
TECHNOLOGY PARAMETER	17
SAFETY NOTICE	18
CAUTION	19
COOKING INSTRUCTION	19
OPERATION GUIDE	21
COOKING EXAMPLES	24
CLEANING METHOD	26
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	26
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	27

- Tiêu chuẩn kỹ thuật nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước.
- Manufacturer has right to replace technical standard or specification without any notice.

CẤU TẠO NỘI



1. Nút xả áp suất
2. Tay cầm
3. Nắp inox
4. Nắp nhựa
5. Nút giảm áp suất
6. Van xả áp suất
7. Ống xả áp suất

8. Van áp suất
9. Lòng nồi
10. Thành trong
11. Vòng đệm giữa
12. Bảng điều khiển
13. Dây nguồn
14. Cảm biến nhiệt

15. Mâm nhiệt
16. Khay tích nước
17. Quai nắm
18. Thân nồi
19. Đế nổi
20. Vòng đệm cao su
21. Nắp trong

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Dòng điện	Công suất	Dung tích	Đường kính nồi
PCB-5755	220-240V~50Hz	1000W	6L	22mm

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- 1 Không sử dụng nồi trong môi trường dễ cháy hoặc ẩm ướt.
- 2 Sử dụng nồi đúng theo sách hướng dẫn sử dụng.
- 3 Không làm hư vòng đệm cao su hoặc thay thế bằng vòng cao su khác.
- 4 Không được tháo vòng đệm bên trong nắp. Nếu vòng đệm rời khỏi nắp, hãy ngừng sử dụng và thay nắp khác.
- 5 Không được tự thay thế van xả áp suất bằng vật nào khác hoặc đặt bất kỳ vật nặng nào lên van xả áp suất nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 6 Giữ cho bề mặt giữa lòng nồi và mâm nhiệt luôn sạch sẽ. Không dùng lòng nồi để nấu trên các bếp khác, hoặc thay thế lòng nồi khác.
- 7 Nồi trong có phủ một lớp chống dính, vì vậy nên sử dụng muỗng gỗ hoặc muỗng nhựa để không làm trầy lớp chống dính.
- 8 Giữ nóng quá 6 tiếng có thể ảnh hưởng đến hương vị thực phẩm.
- 9 Nếu trong khi nấu có quá nhiều hơi thoát ra xung quanh nắp, đó là hiện tượng không bình thường. Lúc này thiết bị xả áp suất đang hoạt động. Phải rút điện ra ngay lập tức và đem đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
- 10 Nếu có sự cố nào xảy ra, phải ngưng sử dụng và đem đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
- 11 Khi di chuyển nồi phải dùng quai cầm 2 bên nồi, không được dùng tay cầm trên nắp nồi.
- 12 Không nên tự ý tháo lắp nồi. Khi cần thay đổi phụ tùng, nên sử dụng phụ tùng chính hãng.
- 13 Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng dây đặc biệt hoặc dây lắp ráp sẵn của nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ.
- 14 Không cầm dây điện để kéo phích cắm ra khỏi ổ điện, thay vào đó hãy cầm phích cắm và kéo ra, tránh gây tổn hại cho dây.
- 15 Không được ngâm thiết bị trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- 16 Van xả áp suất (ống dẫn bên trong van an toàn, van phao, phao) phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo rằng chúng không bị tắc nghẽn.
- 17 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố.

- 18 Người thiếu năng và trẻ em không được sử dụng thiết bị này, trừ khi có người giám sát và chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 19 Không nên để trẻ em chơi đùa với thiết bị này mà không được giám sát.

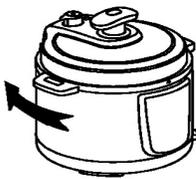
CẢNH BÁO

- 1 Không nên đưa tay và mặt gần lỗ thoát hơi khí xả van.
- 2 Không nên chạm vào nắp nồi khi còn nóng để tránh bị bỏng.
- 3 Không nên dùng vải bịt mối nối giữa nắp và lòng nồi ngoài để tránh nguy hiểm.
- 4 Không nên dùng lực để mở nắp khi vẫn còn áp suất trong nồi để tránh tai nạn. Chỉ nên mở nồi khi áp suất đã giảm đủ (khí van phao hạ xuống).
- 5 Sau khi nấu, tắt nguồn điện trước khi mở nắp.
- 6 Không được mở nắp khi nước đang sôi.

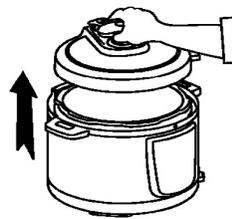
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG

1 Mở nắp nồi.

Nắm tay cầm trên nắp nồi và xoay nắp nồi cùng chiều kim đồng hồ đến vị trí mở, sau đó nhấc nắp nồi lên (Hình 1, 2)



Hình 1



Hình 2

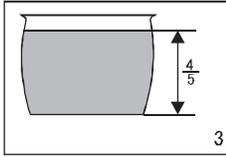
2 Lấy lòng nồi ra, cho thực phẩm và nước vào nồi.

CHÚ Ý:

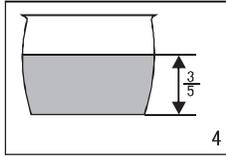
a- Lượng gạo tối đa cho nồi 6L là 12 cốc

b- Cho nước vào nồi theo các vạch chia trong lòng nồi. Ví dụ: Khi nấu 2 cốc gạo, cho nước vào đến mức 2. Bạn có thể tăng giảm lượng nước tùy theo khẩu vị và đặc trưng riêng của từng loại gạo.

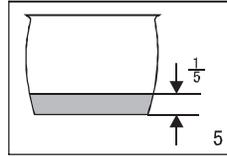
c- Phải bảo đảm lượng thức ăn và nước không được vượt quá $\frac{4}{5}$ chiều cao của lòng nồi trong (thức ăn dễ nở thì không được vượt quá $\frac{3}{5}$ lòng nồi trong) và không được thấp hơn $\frac{1}{5}$ chiều cao của lòng nồi trong. (Hình 3, 4, 5)



Hình 3



Hình 4



Hình 5

- 3 Lau khô nồi trong và mâm nhiệt, đặt nồi vào và phải đảm bảo bề mặt bên ngoài của lòng nồi và mâm nhiệt sạch sẽ. Sau đó xoay nhẹ nồi sang trái hoặc phải để nồi vào đúng vị trí tiếp xúc với mâm nhiệt. (Hình 6)

4 Đậy nắp nồi.

Kiểm tra xem vòng kín nhiệt đã nằm đúng vị trí bên trong nắp nồi chưa. Giữ nắp và quay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe tiếng “cạch”. (Hình 7, 8)



Hình 6

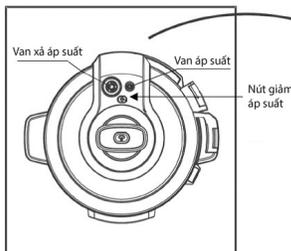


Hình 7

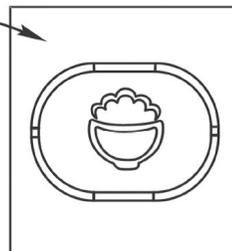


Hình 8

- 5 Lắp van xả áp suất vào. Đặt van xả áp suất như hình minh họa và kiểm tra van phao đã hạ xuống hay chưa (van phao hạ xuống trước khi nồi tỏa nhiệt) (Hình 9, 10)



Hình 9



Hình 10

- 6 Chọn nút chức năng tùy theo loại thức ăn cần nấu, đèn báo tương ứng với từng loại thức ăn sẽ sáng lên.
- 7 Khi đạt đủ áp suất, nồi sẽ chuyển sang chế độ duy trì áp suất bằng tiếng bíp, màn hình hiển thị thời gian giữ áp suất được đếm ngược P:XX (trong đó XX là số phút duy trì áp suất). Khi thời gian giữ áp suất bằng "0", khi đó nồi sẽ phát ra âm báo và tự động chuyển sang chế độ "Giữ Ấm", đèn báo sáng, màn hình thể hiện "bb".
- 8 Mở nắp và lấy thức ăn ra (Mở nồi an toàn)
Rút dây cắm, nhấn nút xả áp suất tại vị trí  trên tay cầm để xả áp suất trong nồi cho đến khi hết áp suất sau đó mới được mở nắp ra như hình minh họa. (Hình 11)



Hình 11

CHÚ Ý:

- a- Nếu nấu thức ăn dạng lỏng (cháo, súp...), không xả hơi ngay khi đèn báo chế độ giữ ấm sáng lên mà phải đợi cho đến khi van phao hạ xuống. Nếu không, thức ăn dạng lỏng sẽ trào ra qua ống xả áp suất. Bạn có thể đặt khăn ướt trên nắp nồi để đẩy nhanh quá trình làm nguội.
- b- Rút điện ra trước khi mở nắp.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



Bảng điều khiển PCB-5755

1 TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng thiết bị, bạn hãy lưu ý các điểm sau:

- Vui lòng lấy tất cả các phụ kiện trong nôi áp suất ra trước khi sử dụng.
- Đọc tất cả các hướng dẫn sử dụng có trong sách hướng dẫn sử dụng này để đảm bảo sự an toàn cho bạn.

2. Sử dụng bình thường

- Kiểm tra nắp nôi áp suất được đóng đúng vị trí hay chưa.
- Đảm bảo van phao và van điều áp của nắp nôi phải được gắn chặt và vòng đệm cao su cùng nút chống trào được cài đặt đúng.
- Đặt thức ăn và nước vào lòng nôi.
- Lau mặt ngoài lòng nôi cho khô và đặt vào trong nôi.
- Đóng nắp nôi áp suất lại cho đến khi nghe tiếng cạch, tức là nắp nôi đã được đóng và khóa an toàn.
- Đặt van xả áp suất đúng vị trí “Khóa”.

2 HƯỚNG DẪN CHỌN CHỨC NĂNG NẤU

◆ CHỌN CHỨC NĂNG NẤU

- 1 Lựa chọn chức năng và thời gian nấu mong muốn tùy theo các loại thực phẩm khác nhau, sở thích cá nhân và kinh nghiệm nấu ăn bằng các nút điều chỉnh trên bảng điều khiển.
- 2 Sau khi lựa chọn chức năng nấu và khẩu vị của món ăn (bằng cách bấm nút “Lựa Chọn Độ Chín”), nôi sẽ tự động chuyển sang chế độ nấu sau 5 giây nếu bạn không có thao tác khác.
- 3 Sau khi nấu xong, nôi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm bằng một tiếng bíp. Không nên để chế độ giữ ấm quá lâu vì có thể ảnh hưởng đến hương vị thực phẩm. Thời gian nấu có thể khác nhau tùy vào chức năng được chọn. Thời gian có thể chênh lệch, tùy vào lượng thực phẩm, lượng nước và độ cứng của thực phẩm.

Thời gian nấu = Thời gian đun nóng + Thời gian duy trì áp suất.

*Bảng thời gian nấu bên dưới có thể dùng để tham khảo thêm cho các chức năng/ chương trình nấu được cài đặt sẵn.

Món/Độ chín	Thời gian duy trì áp suất (phút)		
	Chín vừa	Chín mềm	Chín nhừ
Cháo/súp	20	25	30
Thịt	12	15	18
Cá	4	5	8
Nấu nhanh	10	12	13
Nấu thường	12	14	15
Nấu kỹ	13	15	20
Bánh	-	45	-
Hấp	23	30	37
Hầm	15	18	23
Đậu/ gàn	25	30	35

Lưu ý: Nướng bánh không có chức năng “Lựa Chọn Độ Chín”.

◆ CHỨC NĂNG CÀI ĐẶT HẸN GIỜ:

- 1 Cắm điện vào sau khi khâu chuẩn bị đã hoàn tất.
- 2 Ở chế độ sẵn sàng, nhấn nút “Hẹn Giờ Nấu”, màn hình hiển thị 00:30 (30 phút), đèn báo sáng mỗi lần nhấn nút, thời gian được hẹn tăng lên thêm 30 phút. Thời gian hẹn giờ nấu tối đa 12 tiếng.
- 3 Sau khi cài đặt thời gian, chọn chức năng nấu và mức áp suất phù hợp, đèn nấu sẽ được báo sáng và bắt đầu đếm ngược cho đến khi hết thời gian cài đặt và bắt đầu nấu.

Lưu ý: Nướng bánh không có chức năng này.

● CHỨC NĂNG “LỰA CHỌN ĐỘ CHÍN”

Bạn có thể chọn độ chín của món ăn mà bạn muốn bằng cách nhấn vào “Lựa Chọn Độ Chín”. Áp suất duy trì theo thời gian cho những sở thích khác nhau được thể hiện ở bảng 1.

● CHỨC NĂNG HỦY CÀI ĐẶT

Bạn có thể hủy cài đặt bằng cách nhấn nút “Giữ Ấm/Hủy Cài Đặt” và thao tác lại từ đầu để lựa chọn chức năng nấu khác

● CHỨC NĂNG GIỮ ẤM

Sau khi nấu xong, nồi tự động chuyển sang chế độ “Giữ Ấm”, đèn của chức năng “Giữ Ấm” sẽ sáng lên.

Không nên giữ ấm quá lâu vì có thể ảnh hưởng đến hương vị của thực phẩm.

● CHỨC NĂNG LỰA CHỌN ÁP SUẤT

1 Khi khâu chuẩn bị đã hoàn tất, cắm điện vào.

2 Sau khi lựa chọn chức năng nấu, bạn có thể điều chỉnh mức áp suất trong vòng 5s bằng cách nhấn nút “Chọn Mức Áp Suất”. Màn hình thể hiện “P1:XX” (XX: mức áp suất, có thể điều chỉnh được từ 30-70kPA). Khi đã lựa chọn được mức áp suất mong muốn, nồi sẽ bắt đầu nấu.

Lưu ý: Ở các chế độ nấu Cá, Nấu nhanh, Nấu thường và Nướng bánh không có chức năng này.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU

1 Nấu Cơm

- 1 Sử dụng cốc định lượng đi kèm sản phẩm để có được số lượng gạo cần thiết. Một cốc đo gạo là đủ cho một người ăn.
- 2 Bổ sung lượng nước theo mực nước tương ứng trên lòng nồi. Sau khi rửa sạch gạo, đặt vào lòng nồi và thêm nước theo lượng gạo tương ứng. Tỷ lệ pha trộn gạo và nước khoảng 1:1. Mực nước trên lòng nồi là chỉ để tham khảo, bạn có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy theo từng loại gạo hoặc theo khẩu vị - cơm mềm hay cơm khô, nhưng nước không thể vượt quá mực tối đa quy định trên lòng nồi.
- 3 Lau bề mặt bên ngoài lòng nồi cho khô sau đó đặt vào trong nồi, đóng nắp lại an toàn và cắm điện vào.
- 4 Nhấn nút xả hơi trên nắp nồi, sau đó nhấn nút “ Nấu Thường”.

- 5 Sau khi nấu xong, nồi tự động chuyển sang chế độ giữ nóng. Để hương vị cơm được thơm ngon hơn bạn nên để chế độ giữ ấm từ 5-10 phút.
- 6 Mở nắp nồi theo phương pháp mở nắp an toàn như đã nêu.

2 NƯỚNG BÁNH

- 1 Chuẩn bị nguyên vật liệu:
4 quả trứng , 70 gram đường trắng (khoảng 2 thìa), một thìa nhỏ muối ăn, 80 gram bột làm bánh (khoảng 6 thìa), một thìa nhỏ sữa đặc, 1 trái chanh Đánh trứng (Bước này mất khoảng 15 phút).
 - 2 Tách riêng lòng trắng trứng và lòng đỏ .
 - 3 Thêm đường vào lòng trắng trứng, sau đó khuấy đều hỗn hợp cho đến khi tạo sủi bọt.
 - 4 Thêm đường trắng, bột, sữa đặc, nước cốt chanh vào lòng đỏ trứng và sau đó đánh đều hỗn hợp cho đến khi bột nổi.
Cần thêm sữa và đường vào trong khi đánh hỗn hợp.
- Chú ý:**
- a. Trong trường hợp đánh trứng chưa tới, bánh sẽ bị nổi bọt và xù xì.
 - b. Trong trường hợp đánh trứng quá lâu, bánh không bị nổi bọt nhưng cứng.
- 5 Trộn đều hỗn hợp của lòng trắng và đỏ ở bước 2 và 3.
 - 6 Đổ một lượng nhỏ dầu thực vật hoặc bơ vào lòng nồi (tốt nhất là sử dụng một cây cọ để quét dầu đều trong lòng nồi), sau đó làm nóng nồi trong một phút với nắp mở.
 - 7 Đổ hỗn hợp vào lòng nồi và khuấy đều, đóng nắp nồi theo phương pháp đóng nắp an toàn, sau đó nhấn nút “Bánh”.
 - 8 Sau khi nấu xong, nồi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm và bạn có thể thưởng thức chiếc bánh thơm ngon.

CHÚ Ý:

- Không cầm van xả áp suất, hơi/ nước nóng có thể thoát ra.
- Giữ tay và mặt xa lỗ thoát hơi, mang bao tay khi lấy lòng nồi ra hoặc khi chạm vào vật nóng. Đừng bao giờ cố gắng mở nắp, nắp sẽ mở khi áp suất trong nồi đã hết. Mở nắp bằng cách nhấn nắp lên và cách xa bạn để tránh bị phỏng bởi hơi nóng.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH

- ❶ Rút điện ra trước khi vệ sinh nồi.
- ❷ Dùng vải để làm sạch và lau khô nồi. Không nhúng nồi vào nước hoặc xịt nước lên nồi để rửa.
- ❸ Tháo rời khay tích nước, làm sạch và lau khô trước khi lắp trở lại.
- ❹ Dùng vải ướt lau khô mặt trong nắp nồi bao gồm vòng cao su kín nhiệt, van xả áp suất, băng giữ nhiệt, van phao, lỗ thoát hơi. Sau đó dùng khăn khô lau lại.
- ❺ Dùng vải khô để làm sạch lồng nồi, lưu ý không dùng miếng xốp hoặc bàn chải làm bằng kim loại.
- ❻ Dùng bàn chải nhỏ để làm sạch van xả áp suất và lỗ thoát hơi nước.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

STT	SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
1	Khó đóng nắp.	Vòng cao su kín nhiệt lắp không đúng vị trí.	Lắp vòng kín nhiệt cho đúng.
		Van phao chặn cần đẩy lại.	Dùng tay đẩy nhẹ cần đẩy.
2	Khó đóng nắp	Van phao không hạ xuống.	Nhấn nhẹ van phao bằng chiếc đũa.
3	Nắp nồi bị hở, xì hơi.	Chưa lắp vòng cao su kín nhiệt.	Lắp vòng cao su kín nhiệt.
		Thức ăn bám vào vòng cao su kín nhiệt.	Vệ sinh vòng cao su kín nhiệt.
		Nắp nồi đậy không chặt.	Đậy lại nắp cho đúng.
4	Van phao bị hở, xì hơi.	Thức ăn bám vào vòng kín nhiệt của van phao.	Làm sạch vòng kín nhiệt của van phao.
		Vòng kín nhiệt của van phao bị vỡ.	Thay đổi vòng kín nhiệt của van phao.
5	Khó đóng nắp	Chưa đủ lượng thức ăn và nước.	Cho đủ lượng thức ăn và nước vào nồi.
		Nắp nồi hay van điều áp bị hở.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.

Nếu bạn không giải quyết sự cố bằng các giải pháp trên, hãy liên lạc với trung tâm bảo hành để sửa chữa.

KHÔNG ĐƯỢC TỰ CHỈNH SỬA SẢN PHẨM.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

Tôn trọng quy định của địa phương: hãy đem những thiết bị điện không sử dụng nữa đến những nơi thu gom phù hợp để tái chế. Dùng bàn chải nhỏ để làm sạch van xả áp suất và lỗ thoát hơi nước.

- **Standard Compliance**

BlueStone products are manufactured under the Standards and the technical rules for product safety design and testing.

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial-process under), CB standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test

- **Trademark**

BlueStone manufactured products are based on the consultation by Great American Appliance (GAA Corp) a company incorporated and existing under the laws of United States of America under Certificate of Incorporation No. 3089043 in the secretary office located in the state of California in Michigan, Ave Oakland, CA 94605, USA.

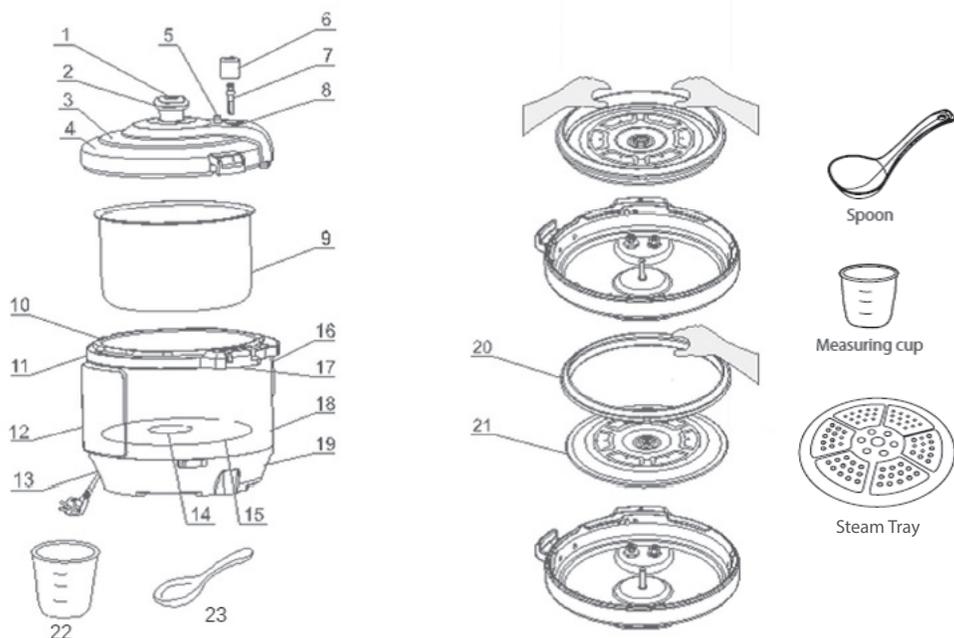
- **Industrial design**

Bluestone provides products with industrial design and color variations offering a broad range of possibilities for customers. Through the experienced designers and technicians, Bluestone design has highly reliable solutions so the customers are assured of quality designed systems that meet stringent industry and international compliance regulations.

- **After sales service**

After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

BODY STRUCTURE



- | | | |
|------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1. Pressure release button | 8. Float valve | 15. Heating plate |
| 2. Handle | 9. Inner pot | 16. Water collector |
| 3. Stainless steel lid | 10. Outer pot | 17. Pot handle |
| 4. Plastic lid | 11. Middle ring | 18. Body |
| 5. Pressure reduction button | 12. Control panel | 19. Base |
| 6. Exhaust valve | 13. Power cord | 20. Sealing ring |
| 7. Exhaust pipe | 14. Heating sensor | 21. Aluminium inner lid |

TECHNOLOGY PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity	Diameter
PCB-5755	220-240V ~ 50Hz	1000W	6L	22mm

SAFETY NOTICE

- ① Prohibit using it under combustible or moist condition.
- ② Use it in compliance with cooking instruction.
- ③ Don't damage the sealing ring and replace it with others.
- ④ Don't remove the inside ring of lid by manual of force. If the ring separate with lid, please stop using it and change the lid.
- ⑤ Don't place any heavy stuff on pressure release valve or replace it by others.
- ⑥ Keep the space between inner pot and heating plate clean. Don't put inner pot on other heating source to cook or replace it by other containers.
- ⑦ The inner pot is covered by nonstick coating, please use wooden or plastic ladle to prevent scratches on the surface.
- ⑧ The warm keeping time should not exceed 6 hours as it will affect the cooking flavor.
- ⑨ On course of heating, it is not usual that lots of vapor is generated around the lid. The pressure release device is functioning to stabilize the system. Pull the plug off, stop all usage and send it to repair.
- ⑩ In case of any malfunction on course of using, please stop using and send it to repair.
- ⑪ Use the grip to transport the pressure cooker, not by holding the handle on the lid.
- ⑫ It's not suggested that users disassemble the device by themselves or manually replace any parts. All genuine parts are provided exclusively by the company.
- ⑬ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- ⑭ Always unplug the appliance after use. Do not unplug by pulling on the cord.
- ⑮ Don't soak the cooker into water.
- ⑯ Please regularly check the pressure control valve (the pipe inside the pressure control valve, floating valve, floater) to make sure that they are not stuck.
- ⑰ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.

- 18 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 19 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

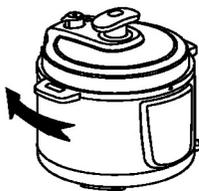
CAUTION

- 1 While removing the valve to release the pressure, please keep your hand and face away the outlet hole to avoid injury.
- 2 When lid is not cooled, please don't touch the lid in case of scald.
- 3 Never block the joint round between lid and outer pot by cloth in case of any dangers.
- 4 When there is still pressure in pot, don't open the lid by force in case of accident. Please open the lid when pressure has been released (after the valve falls down).
- 5 When finish cooking, cut the power off before opening the lid.
- 6 Don't open the lid when the water is boiled.

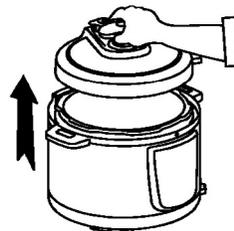
COOKING INSTRUCTION

1 Open lid:

Grasp the handle; rotate it clockwise to scaled position, then lift the lid off. (Picture 1, 2)



Picture 1



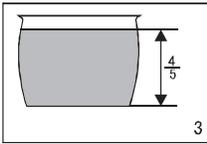
Picture 2

2 Take out the inner pot, put food and water into the inner pot.

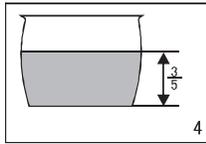
NOTE:

- a- The maximum rice quantity for 6L inner pot is 12 cups.
- b- Add water according to the scaled level on inner pot, for example, cooking 2 cups of rice, add the water to the level 2. You can adjust the water levels according to your own taste and different kinds of rice.

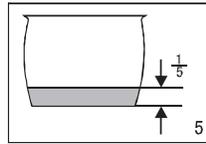
c- Ensure the capacity of the food and water less than $\frac{4}{5}$ of the inner pot for general food, $\frac{3}{5}$ for easy-expanded food, but no less than $\frac{1}{5}$. (See picture 3, 4, 5)



Picture 3



Picture 4



Picture 5

- 3 Wipe dry the inner pot and main heater assembly and put the inner pot into the outer pot. Make sure no debris on the surface of the outer pot and main heater assembly; then rotate the inner pot to the right and left slightly in order to keep good connection between the inner pot and main heater assembly. (Picture 6)

4 Close the lid

Check sealing ring is properly on the inside ring of the lid.

Grasp the lid, rotate it clockwise to lock it with "KATA" sound. (See picture 7, 8)



Picture 6

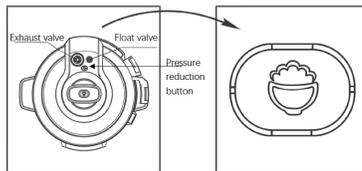


Picture 7



Picture 8

- 5 According to the picture, assemble the pressure release valve and check whether the floater dropped or not (the floater should be dropped before heating) (See picture 9, 10).



Picture 9

Picture 10

- 6 Choose corresponding button according to food, and the relative indicator will be on.
- 7 When the cooker reach working pressure, the pressure indicator will light up, entering the pressure keeping process, the digital display show P:XX (XX is maintain pressure time (mins)). The nixie tube will begin the count down-time of the pressure keeping duration. When it reaches "0", the food will be fully

cooked. The cooker will alarm the user before enter the “Giữ Ấm” state automatically, the digital display show “bb”.

NOTE:

a- When the temperature of inner pot is too high, the indicator of “Giữ Ấm” will flash. When the temperature returns to normal, the indicator of “Giữ Ấm” will remain lit.

b- In warm keeping state, pull off the power cord if you don't need enter standby mode. For safety, after warm keeping for 12 hours, the cooker will enter standby mode if there is no operation.

8 Open the lid and take out the food (Safety open)

Press the pressure release valve at “☁” position on the handle to exhaust the air out until the floater drop (See picture 11).

NOTE:

a- If cooking liquid food (soup, porridge, etc), when the warm keeping indicator is on, do not exhaust the air immediately, must wait naturally cooling until the floater drops, or else the liquid food will spout though exhaust pipe. Putting a wet towel on the lid will speed up cooling.

b- Pull off the plug before opening the lid.



Picture 11

OPERATION GUIDE



Control panel PCB-5755

Chọn Mức Áp Suất: Pressure Option
 Đậu/Gân: Bean/Tendon
 Thịt: Meat
 Món Hầm: Stew
 Bánh: Cake
 Lựa Chọn Độ Chín: Taste
 Cháo/Súp: Porridge/ Soup
 Cá/Hải Sản: Fish/Seafood
 Món Hấp: Steam
 Giữ Ấm/Hủy Cài Đặt: Keep Warm/Cancel
 Chín Vừa: Delicate
 Chín Mềm: Standard
 Chín Nhừ: Rich
 Hẹn Giờ Nấu: Preset
 Nấu Nhanh: Fast cook
 Nấu Thường: Standard cook
 Nấu Chậm: Slow cook

1 PRESSURE COOKER SETTING

1. First-time Use

- If this is the first time for you to use this product, remove any parts or accessories that are stored inside the cooker body after you have removed the product from the box.
- Please carefully read the User Manual, in particular, the Safety Precautions before using this product.

2. Normal Use

- Check whether the electrical pressure cooker is opened and closed without a hitch.
- Confirm that the float valve and vent valve of pot cover is not blocked and the seal ring and anti-blocking cover are installed well.
- Put the food and water in the inner pot.
Wipe the inner pot dry and put it in the cooker body.
- Close the electrical pressure cooker in place.
- Place the vent valve well at Sealed position.

2 GENERAL COOKING FUNCTIONS

◆ PRESSURE COOKER SETTING

- 1 In standby mode, you can choose the corresponding cooking functions, timing and taste as per your cooking need and experience. For example, if you want to cook rice, you should press the function button of “Nấu Thường” after finishing the cooking preparation. The following table shows the default pressure maintaining time of functions.
- 2 After selecting the cooking function and taste by pressing the “Lựa Chọn Độ Chín” button, the pressure cooker automatically gets into the cooking state after 5 seconds if there is no operation.
- 3 After finishing cooking, the electrical pressure cooker sounds a warning tone and switch to keep warm mode. Keeping food warm for a long time is not recommended.

Cooking and cooling time may vary depending on different cooking program selections.

Cooking time may vary slightly as per the quantity of food, water and textures of rice.

Cooking time = heating time + pressure holding time

Please refer the table as below for time cooking per each function

Dishes / Taste	Maintain pressure time (mins)		
	Delicate	Standard	Rich
Porridge/ Soup	20	25	30
Meat	12	15	18
Fish/Seafood	4	5	8
Fast cook	10	12	13
Standard cook	12	14	15
Slow cook	13	15	20
Cake	-	45	-
Steam	23	30	37
Stew	15	18	23
Bean/tendon	25	30	35

Notice: The taste of “Bánh” program cannot be adjusted by pressing “Lựa Chọn Độ Chín” button.

◆ PRESETTING FUNCTIONS:

- 1 Switch on the power after finishing the cooking preparation.
- 2 You can select the time to be preset by press “Hẹn Giờ Nấu” button, the digital display show “00:30” (mean 30 mins), the light is turn on. Press “Hẹn Giờ Nấu” button again to add 30 minutes at a time. The maximum of reservation is 12 hours.
- 3 After presetting the time, select the needed cooking program/function and pressure level, the indicator light is turned on and the time separator of the appointment time on display flashes and countdown to start.

Note: The time of making cakes cannot be preset.

◆ TASTE SELECTING FUNCTION

You can select the cooking taste you want by pressing the “Lựa Chọn Độ Chín” button. The pressure maintaining time for different tastes is as shown in Table 1.

◆ CANCEL FUNCTION

You can cancel cooking function/program presetting by pressing “Giữ Ấm/Hủy Cài Đặt” button and select other functions/programs.

◆ KEEP WARM FUNCTION

After finishing, the pressure cooker automatically gets into “keep warm” mode; the keep warm indicator light is turned on.

Note: Keeping food warm for multiple hours/ days in the pressure cooker is not recommended.

◆ OPTIONAL PRESSURE FUNCTION

- ① After completing cooking preparation, turn on the power.
- ② Press a function key in the standby mode, the corresponding function indicator lights up; other functions can be arbitrarily selected within 5 seconds. Press the “Chọn Mức Áp Suất” button to choose pressure level. The display show “P1:XX” (XX: selected pressure, can be adjusted from 30-70 kPA). When the pressure is selected, the pressure cooker start to cook.

Notice: Cake, Fish, Fast cook, Standard cook cannot adjust pressure levels.

COOKING EXAMPLES

1 COOKING RICE

- ① Use the measuring cup to get the amount of needed rice. A measuring cup is approximately enough for one person to eat.
- ② Add water to the corresponding water level. After washing the rice clean, put it in the inner pot and add water according to the amount of rice. The mixing ratio of rice and water is about 1:1. The scale marks on the inner side of the inner pot are reference cooking water levels.
You can voluntarily increase or decrease the amount of water as per the type of rice and your favorite degree of rice softness or hardness, but the water level cannot exceed the maximum scale mark.
- ③ Put the inner pot back into the cooker after wiping its external surface dry and switch on the power after closing the electrical pressure cooker in place.

- 4 First press the “” button on the lid and then press the “Nấu Thường” button.
- 5 After finishing cooking, the electrical pressure cooker gets into the heat preserving state. It is recommended that the electrical pressure cooker preserve heat for 5-10 minutes after finishing cooking because the taste is better in this way.
- 6 Open the electrical pressure cooker by using the safe uncovering method.

2 MAKING CAKE

- 1 Ingredients (For reference only):
4 eggs, 70 grams white sugar (about 2 spoons), a small spoon of edible salt, 80 grams self-rising flour (about 6 spoons), a small spoon condensed milk, one lemon.
Steps:
- 2 Separate the egg white from the egg yolk.
- 3 Add white sugar and salt to the egg white and stir the mixture to foam.
- 4 Add white sugar, self-rising flour, condensed milk and fresh lemon juice to the egg yolk and then stir the mixture evenly.
Notes: It is necessary to add the milk and white sugar while stirring the mixture!
- 5 Add the stirred egg white to the egg yolk, and then stir the mixture evenly. (It is necessary to quickly finish this process; otherwise, foamed egg white will shrink and thus affect the fermentation process.)
- 6 Pour a small amount of vegetable oil into the electrical pressure pot (It is best to use a brush to daub the vegetable oil), preheat the electrical pressure cooker for one minute with the cover open.
- 7 Pour the stirred mixture into the inner pot, close the pot cover (you should remember to remove the pressure limiting vent valve), and then press the “Bánh” button.
- 8 After the cooking time is up, you can enjoy the delicious cakes.

CLEANING METHOD

- ① Pull off the plug before cleaning.
- ② Use a dishcloth to clean the pot, never allow the pot body to be soaked or sprayed with water.
- ③ Pull out the water collector, use wet cloth to clean upper base.
- ④ Use wet dishcloth to clean inner side of the lid including: sealing ring, pressure release valve, warm keeping board, exhaust hole, floater, then dry them by cloth.
- ⑤ Use sponge or non-metal brush to clean the inner pot then dry it by cloth.
- ⑥ Use small brush to clean the pressure release valve and exhaust hole.

COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL

No.	Malfunction	Reason	Solution
1	Difficult to close the lid.	Sealing ring not well assembled.	Assemble the sealing ring well.
		Floating valve block the pusher.	Push the pusher slightly by hand
2	Difficult to open the lid.	Floating valve doesn't drop.	Press the floating valve slightly with chopstick
3	Leakage of lid.	Sealing ring is not assembled.	Assemble the sealing ring.
		Food debris adhere to the sealing ring.	Clean the sealing ring.
		Lid is not properly closed.	Close the lid properly.
4	Leakage of floating valve.	Food debris adhere to the sealing ring of floating valve.	Clean the sealing ring of floating valve.
		Sealing ring of floating valve is broken.	Exchange sealing ring of floating valve.
5	Floating valve can not rise.	Not enough food and water.	Put enough food and water.
		Leakage of lid or pressure release valve.	Hand over to service for repair.

If you can not solve the problem by above method, please contact with a qualified technician or after sales service center for repair.

DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THIS APPLIANCE BY YOURSELF.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

