

Hướng dẫn sử dụng Nồi áp suất



Đa chức năng, dễ vận hành, tiện lợi với chức năng nấu tự động.

Dễ dàng thao tác và sử dụng với bảng điều khiển cơ.

An toàn và tiện dụng với nút xả van áp suất, giúp chủ động hơn khi nấu



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 Blue-Stone 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

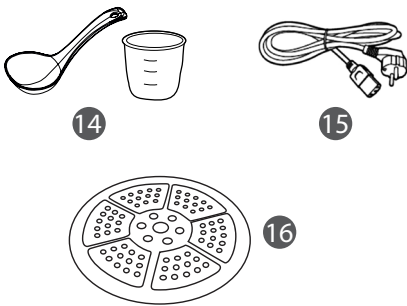
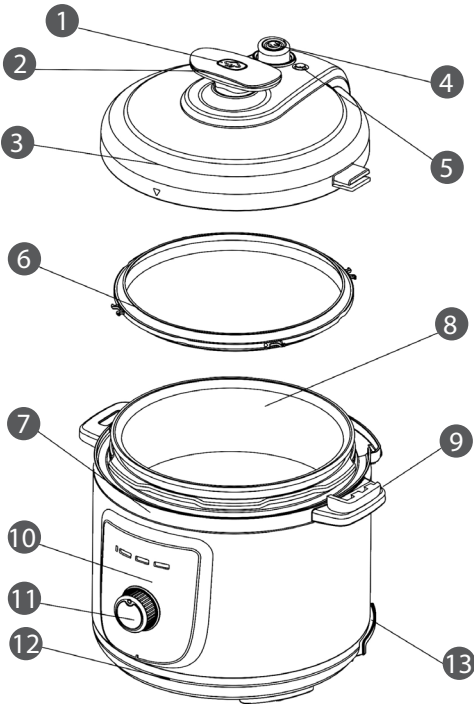
CẤU TẠO NỒI	4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	4
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	5
CẢNH BÁO	6
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG	6
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	9
HƯỚNG DẪN VỆ SINH	11
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

CONTENTS

BODY STRUCTURE	17
TECHNOLOGY PARAMETER	17
SAFETY NOTICE	18
CAUTION	19
COOKING INSTRUCTION	20
OPERATION GUIDE	23
CLEANING METHOD	26
COMMON MALFUNCTION 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 NỒI



1.	Nút xả áp suất
2.	Tay cầm nắp
3.	Nắp
4.	Van xả áp suất
5.	Van phao
6.	Vòng đệm cao su
7.	Thân
8.	Lòng nồi
9.	Tay cầm
10.	Bảng điều khiển
11.	Núm vặn
12.	Đế
13.	Ổ cắm
14.	Muỗng + cốc đong
15.	Dây nguồn
16.	Xứng hấp

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Dòng điện	Công suất	Dung tích	Công suất áp suất	Áp suất tối đa	Nhiệt độ giữ ấm
PCB-5639	220V~50Hz	1000W	6L	70kpa	105kpa	60-80°C

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 Vòng đệm cao su có chức năng rất quan trọng để ngăn cách và làm kín hơi môi trường nấu bên trong lòng nồi áp suất. Hãy cẩn thận khi thao tác với nắp nồi, tránh làm hư vòng cao su hoặc thay thế bằng vòng cao su khác.
- 4 Không được tháo vòng đệm bên trong nắp. Nếu vòng đệm bị rơi khỏi nắp, hãy ngừng sử dụng và liên hệ với các chi nhánh bảo hành để thay thế nắp khác.
- 5 Không được tự thay thế van xả áp suất bằng vật nào khác hoặc đặt bất kỳ vật nặng nào đè lên van xả áp suất .
- 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 Lòng nồi nhôm có phủ một lớp ceramic, 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 làm ảnh hưởng đến hương vị của món ăn khi nấu..
- 9 Lưu ý đặc biệt đến hiện tượng trong khi nấu, có quá nhiều hơi thoát ra xung quanh nắp. Thiết bị xả áp suất đang hoạt động để điều tiết mật độ áp suất quá cao. Nếu hiện tượng như trên xảy ra, lập tức rút điện ra và đem thiết bị đến trung tâm bảo hành để được hỗ trợ & sửa chữa.
- 10 Nếu phát hiện có những dấu hiệu không bình thường khi sử dụng, vui lòng đem thiết bị đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ & 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 Trong trường hợp dây nguồn bị hỏng, cần thay thế bằng dây nguồn được cung cấp bởi nhà sản xuất hoặc trung tâm bảo hành chính hãng.
- 14 Rút phích cắm điện ra sau khi sử dụng xong. Khi rút điện, nắm chặt đầu phích cắm để rút ra khỏi ổ. Tuyệt đối không cầm phần dây và giật phích cắm, dẫn đến hư hại cho dây điện.
- 15 Không được ngâm thiết bị trong nước hoặc bất kì 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 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.
- 18 Không nên để trẻ em chơi đùa với thiết bị mà không được giám sát.

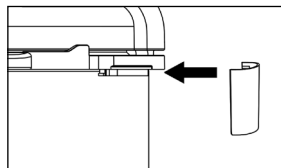
CẢNH BÁO

- 1 Không nên đưa tay và mặt gần lỗ thoát hơi khi xả van.
- 2 Không nên chạm vào nắp nồi áp suất khi đang hoạt động. Nhiệt độ cao sẽ gây nguy hiểm nếu tiếp xúc trực tiếp.
- 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, gây nguy hiểm cho người sử dụng. Chỉ nên mở nồi khi áp suất đã giảm đủ (khi 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

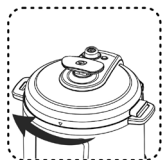
1 Lắp khay tích nước

Kiểm tra khay tích nước đã được lắp hay chưa. Nếu chưa, lắp khay tích nước vào vị trí như hình.

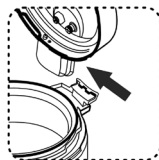


2 Mở nắp

Cho lần đầu tiên sử dụng, để mở nắp, bạn thao tác như sau:



Xoay tay cầm nắp đến vị trí mở "☐" và mở nắp lên



Để tháo rời nắp, nắm tay cầm trên nắp và giữ vuông góc 90°, kéo nhẹ sang trái

Nếu bạn muốn mở nắp ngay sau khi nấu xong, cần lưu ý và đảm bảo rằng van phao an toàn đã hạ xuống trước khi mở.

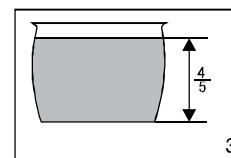
3 Lấy lòng nồi ra, cho thực phẩm và nước vào nồi.

CHÚ Ý:

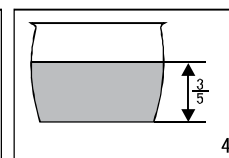
a- Lượng gạo tối đa cho nồi 6L là 12 cốc.

b- Cho nước vào nồi theo các vạch phân chia dọc 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.

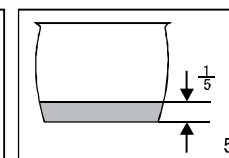
c- Phải bảo đảm lượng thức ăn và nước không được vượt quá 4/5 chiều cao của lòng nồi trong (thức ăn dễ nở thì không được vượt quá 3/5 lòng nồi trong) và không được thấp hơn 1/5 chiều cao của lòng nồi trong. (Hình 3, 4, 5)



Hình 3



Hình 4



Hình 5

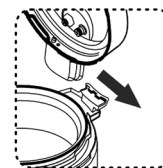
4 Đặt lòng nồi vào nồi áp suất

Đảm bảo lòng nồi và mâm nhiệt khô ráo, sạch sẽ trước khi sử dụng. Đặt lòng nồi vào vào đúng vị trí tiếp xúc với mâm nhiệt.

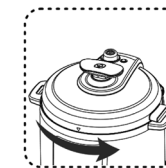


5 Đậy nắp nồi.

Kiểm tra vòng đệm cao su đã nằm đúng vị trí trên nắp và lưu ý rằng vòng đệm cao su cần được gắn đều và chắc chắn bên mặt trong của nắp.



Để lắp nắp lại vị trí ban đầu, đặt nắp đúng khớp và đẩy sang phải



Đóng nắp lại và xoay tay cầm nắp đến vị trí đóng "☒"

- 6 Lắp van xả áp suất vào đúng vị trí như hình minh họa. Đảm bảo van xả áp suất đã hạ xuống trước khi nấu.



- 7 Chọn chức năng nấu theo từng loại thực phẩm.

- 8 Khi đạt đủ áp suất, đèn báo “Duy Trì Áp Suất” sẽ sáng lên, báo hiệu bắt đầu quá trình giữ áp suất. Nút vận điều khiển sẽ bắt đầu quay ngược chiều kim đồng hồ về vị trí “0”. Khi thức ăn đã chín, nút vận điều khiển đã trở về vị trí “0”, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm”

Chú ý:

a- Khi nhiệt độ bên trong lòng nồi quá cao, đèn hiển thị chức năng “Giữ Ấm” sẽ nhấp nháy. Khi đó, nồi áp suất sẽ tự động điều chỉnh gia nhiệt để cân bằng nhiệt độ và áp suất nấu cho phù hợp nhất. Khi nhiệt độ bên trong nồi trở lại bình thường, đèn báo “Giữ Ấm” sẽ sáng ổn định.

b- Để đảm bảo an toàn, rút nguồn điện khi không muốn tiếp tục chế độ giữ ấm.

- 9 **Mở nắp và lấy thực phẩm ra (Mở nồi an toàn)**
Rút dây cầm, nhấn nút xả áp suất tại vị trí “” trên tay cầm để xả hết áp suất trong nồi, mở nắp như hình minh họa



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 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 của nồi áp suất.

b - Rút điện ra trước khi mở nắp.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



Bảng điều khiển PCB-5639

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

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 với nút điều chỉnh trên bảng điều khiển.
 - 2 Xoay nút điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ để chọn chức năng tương ứng. Sau khi đã chọn, đèn báo “Nấu” sẽ sáng lên, báo hiệu nồi áp suất đang hoạt động.
 - 3 Khi nồi đạt đủ áp suất, đèn báo chế độ “Nấu” sẽ tắt. Sau đó, đèn “Duy Trì Áp Suất” sẽ sáng lên và nồi sẽ tự động duy trì áp suất từ lúc này. Nút điều khiển bắt đầu quay ngược chiều kim đồng hồ đến khi trở về vị trí “0”. Khi đó, quá trình nấu đã hoàn thành và nồi áp suất sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm, và đèn “Giữ Ấm” sẽ sáng lên.
 - a) Trong quá trình duy trì áp suất, mâm nhiệt sẽ tự động ngắt (nồi sẽ tự động ngưng sinh nhiệt khi đã đạt đủ áp suất cài đặt. Nồi sẽ hoạt động trở lại khi áp suất trong nồi dưới áp suất hoạt động được cài đặt sẵn), công suất lúc này đạt 1/10 của giai đoạn duy trì áp suất. Đèn báo “Nấu” và “Duy Trì Áp Suất” sẽ chuyển đổi sáng luân phiên cho đến khi kết thúc thời gian nấu.
 - b) Sau khi chuyển sang trạng thái giữ ấm, nếu không cần phải giữ ấm liên tục, bạn có thể rút phích cắm để tắt nguồn điện.

Chú ý:

Không nên giữ ấm quá lâu, vì có thể ảnh hưởng đến hương vị của món ăn. Thời gian nấu và làm nguội thực phẩm có thể khác nhau tùy thuộc vào chương trình nấu.

Thời gian nấu có thay đổi đôi chút tùy theo lượng thực phẩm, nước và loại gạo

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.

Món ăn	Thời gian duy trì áp suất (phút)
Cá	1-9
Cơm	9-12
Sườn	12-15
Thịt/Gà	15-20
Súp/Cháo	20-25
Đậu/Gân	25-30

● **CHỨC NĂNG GIỮ ẤM**

Sau khi nấu xong, nồi tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, đèn chức năng “Giữ Ấm” sẽ sáng lên. Nhiệt độ giữ ấm bên trong nồi sẽ vào khoảng 60-80°C.

Không nên giữ ấm quá lâu, làm ảnh hưởng đến hương vị thực phẩm.

- Chú ý:**
- Không để tay hoặc bề mặt tiếp xúc của da gần hoặc trên van xả áp suất, hơi/nước nóng có thể thoát ra và gây bỏng cho người sử dụng.
 - Giữ tay và mặt xa lỗ thoát hơi, mang bao tay cách nhiệt để thao tác với lòng nồi đang nóng và nồi áp suất.
 - Tuyệt đối không dùng sức để mở nắp khi nồi áp suất đang hoạt động. Nắp sẽ tự động mở được khi áp suất trong nồi đã hết. Mở nắp bằng cách cẩn thận nhấc nắp lên, lưu ý để cách xa khi mở để tránh bị phỏng bởi hơi nóng.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH

- 1 Rút điện ra trước khi vệ sinh nồi.
- 2 Dùng vải để làm sạch và lau khô nồi. Không nhúng nồi vào nước hoặc xịt nước lên nồi để rửa.
- 3 Tháo rời khay tích nước, làm sạch và lau khô trước khi lắp trở lại.
- 4 Dùng vải ướt lau khô mặt trong nắp nồi bao gồm vòng cao su kín nhiệt, van xả áp suất, bảng giữ nhiệt, van phao, lỗ thoát hơi. Sau đó dùng khăn khô lau lại.
- 5 Dùng vải khô để làm sạch lồng nồi, lưu ý không dùng miếng xốp hoặc bàn chải làm bằng kim loại.
- 6 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.	Chỉnh lại vòng cao su cho khớp vị trí trong nắp nổi.
		Van phao chặn cần điều chỉnh lại vào đúng vị trí.	Dùng tay đẩy nhẹ cần đẩy.
2	Khó mở nắp.	Van phao không hạ xuống.	Nhấn nhẹ van phao bằng đũa.
3	Nắp nổi 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 nổi đẩy không chặt.	Đẩy 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, rách hay có dấu hiệu bị hư hỏng.	Thay đổi vòng kín nhiệt của van phao.
5	Van phao không nâng lên.	Chưa đủ lượng thức ăn và nước.	Cho đủ lượng thức ăn và nước vào nổi.
		Nắp nổi hay van điều áp bị hở.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
6	Van xả áp suất liên tục trong quá trình nấu.	Hệ thống van áp suất bị mất kiểm soát.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
7	Màn hình hiển thị không sáng khi đã cắm điện.	Cắm nguồn điện không đúng.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
		Cầu chì hư.	Kiểm tra lại nguồn điện.

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.

User manual

Electric Pressure Cooker



Integrated function, convenient operation, automatically cook food in delicious.

Easy to use with mechanical control panel.

Fast cooking and maintaining the nutritional value of food

Always keep manual for your safety

CB

• **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.

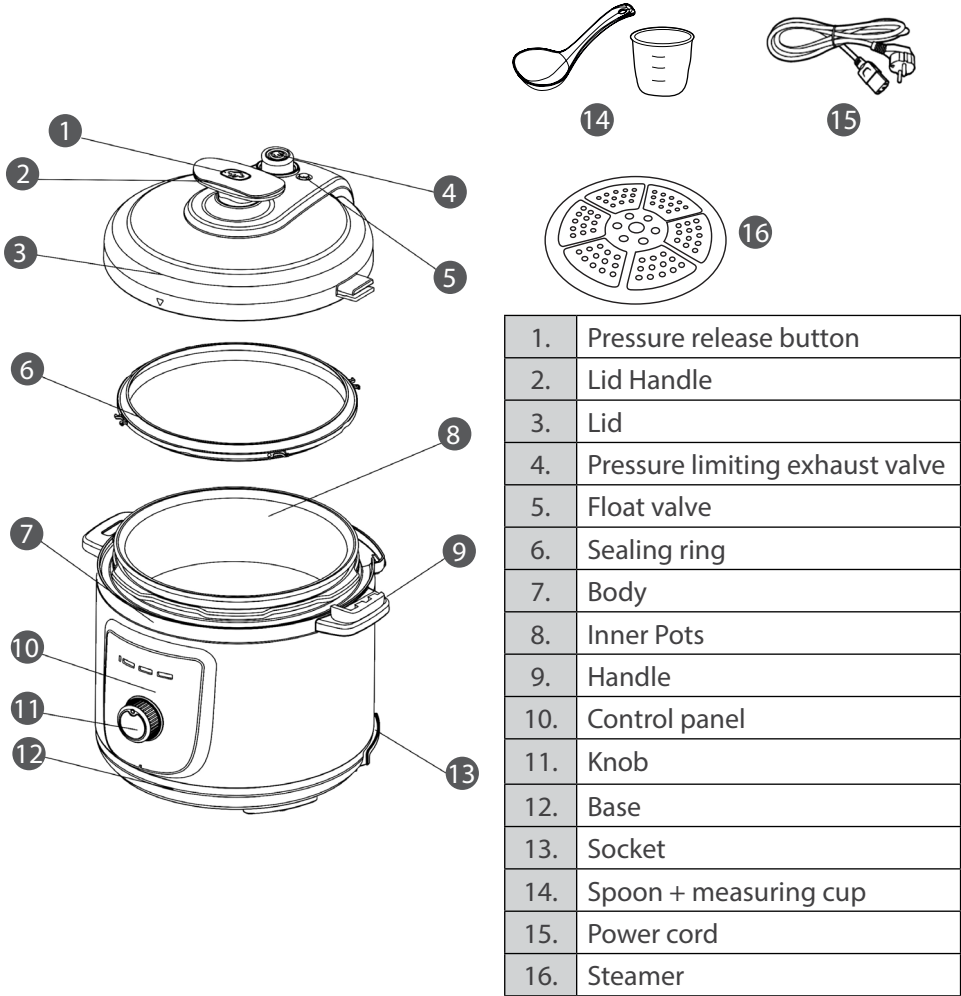
• **Industrial design**

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



TECHNICAL PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity	Rated working pressure	Limiting pressure	Warm temperature
PCB-5639	220V~50Hz	1000W	6L	70kpa	105kpa	60-80°C

SAFETY NOTICE

- ❶ Prohibit using it under combustible or moist condition.
- ❷ Use it in compliance with cooking instruction.
- ❸ The sealing ring plays a very important role of keeping the pressure cooker airtight to regulate the temperature and inner cooking pressure. Take extra precaution when handling the lid as not to damage or rip the ring, or replace it with another one not designed for this pressure cooker.
- ❹ Do not attempt to remove the sealing ring by force. If the ring happen to be seperated from the lid, do not continue using the pressure cooker and seek help for replacement.
- ❺ Don't place any heavyweighted load on top of the pressure release valve or replace it by similar components but not designed for this pressure cooker.
- ❻ 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 inner pot not designed for this pressure cooker.
- ❼ The inner layer of the cooking pot is covered with high quality, non-stick Ceramic coating. Please handle the food inside thee pot with wooden or plastic lade to prevent the surface from being scratched or damaged.
- ❽ If cooked food stays in "Keep Warm" mode for more than 6 hours, the quality & flavor might be affected.
- ❾ Pay extra attention to the pressre cooker while its operating, especially when you see vapors being violently release around the lid. This is potentially a sign that the pressure control system of the cooker is failing to operate to maintain the pressure level under control. If this is the case, immediately unplug the cooker and seek for support from warranty & service center for repair and replacement.
- ❿ In case of any malfunction while using the cooker, immediately discontinue any operation with the cooker and send for repair.
- ⓫ Use the grip to handle and move the pressure cooker. Do not pick up the pressure cooker by holding on the lid handle.
- ⓬ Do not attempt to manually repair or disassemble the the appliance by yourself. If any components need to be replace, please seek for repair by the authorized warranty service for genuine parts provided exclusively by the company.

- ⓭ In the case that the supply cord is damaged in anyway, please replace only with the spare supply cords provided by the manufacturer or authorized service agent.
- ⓮ Always unplug the appliance after use. Do not unplug by pulling on the cord.
- ⓯ Don't immerse the pressure cooker in water or any other kind of liquid.
- ⓰ Please regularly check the pressure control valve (the pipe inside the pressure control valve, floating valve, floater) to make sure that they are in their proper position. Check to see if these parts are lodged or stuck.
- ⓱ 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.
- ⓲ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

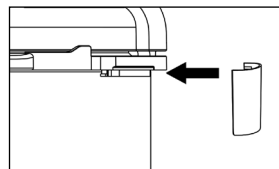
CAUTION

- ❶ While removing the valve to release the pressure, please keep your hand and face away the outlet hole to avoid burn and serious injury.
- ❷ Do not touch the pressure cooker lid while it's operational as to prevent serious scalding and burn injury.
- ❸ Do not block the joint round the lid and inner cooking pot to prevent any dangers & serious accident due to malfunctioning.
- ❹ Do not forcefully open the lid while the pressure cooker is still operational and the inner pressure is very high. Only would you attempt to open the lid when the pressure has been stabilized back to normal temperature (indicated by the descended pressure valve).
- ❺ When finish cooking, please make sure to power down the cooker before opening the lid.
- ❻ Do not open the lid when the water is boiling.

COOKING INSTRUCTION

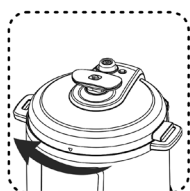
1 Install the water box

Check to see if the water box has been installed firmly onto the cooker. Please refer to the figure for visual instruction on how to lodge the water box in its right place.

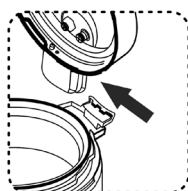


2 Open the cover

Before opening the lid, make sure the float is descended.



Hold the lid handle by one hand and rotate to the position indicated by "ㄣ". Then lift the lid to open.

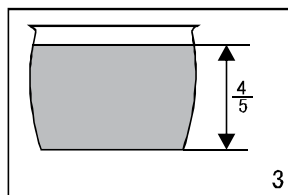


To detach the lid, hold the lid handle, then maintain a 90° angle and pull to the left.

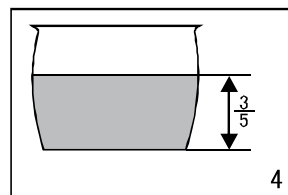
3 Take out the inner pot, place a desired amount of food & water neatly within the inner pot & indicated my the measuring marks..

NOTE:

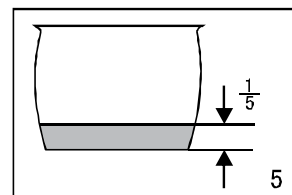
- a - For cooking rice, the maximum quantity for 6L is 12 cups.
- b - Add water according to the scaled level on inner pot. For example, cooking 2 cups of rice will require the water level to be filled up to the "2" mark. You can adjust the water levels according to your own taste and different kinds
- c - Please follow these tip for an approximation of how much food to be cooked in the inner pot at time: 4/5 the height for all types of food (3/5 for highly expandable food) but no less than 1/5 the height measure within the inner pot. . (See picture 3, 4, 5) of rice.



Picture 3



Picture 4



Picture 5

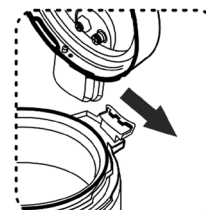
4 Place the pot inside the pressure cooker.

Please keep the pot and heating plate clean and dry before placing the inner pot inside. Ensure the heating plate is neatly & fully making contact with the inner pot surface.

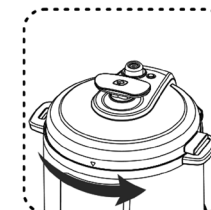


5 Close the lid.

Please thoroughly check the sealing ring. Make sure that it's firmly installed in its proper position on the lid before closing the pressure cooker.

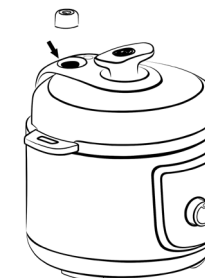


To attach the lid, place the lid in its coupling and turn to the right.



Close the lid and rotate it to close position "ㄣ"

- 6 Install the pressure limiting exhaust valve. Make sure that the valve is securly installed in place and fully descend before operating the pressure cooker.



- 7 Select the corresponding cooking function/program you want to cook.

8 When the cooker reach working pressure, the “Pressure Holding” indicator will light up, entering the pressure keeping process. The control knob timer will begin couting down the pressure keeping process. When the timer reached “0”, signaling that the food has been fully cooked, the cooker will enter the “Keep Warm” state automatically.

Note:

- a- When the temperature inside the pressure cooker is too high, the “Keep warm” indicator display will blink continuously. When this is the case, the pressure cooker will automatically function to readjust and balance the temperature vs pressure inside the cooker. When the temperature return to be normal, the “Keep Warm” light will remain lit.
- b- As part of the pressure cooker’s failsafe mechanism. Please unplug the cooker if you choose to stop the “Keep Warm” state.

9 **Open the lid and take out the food (Safety open)**

Press the pressure release valve “🔧” button on the lid handle to proactively exhaust. all built-up steam inside until the floater descend to its original position.

NOTE:

- a- If cooking liquid food (soup, porridge, etc), while the warm keeping indicator is on, do not manually exhaust the steam via the exhaust button. Wait until the floater has descend completely. If the button is pressed regardless, the food will overflow via the exhaust pipe. To speed up the cooling process, you can place a wet cool towel on the lid.
- b- Unplug from power outlet before opening the lid.



OPERATION GUIDE



Control panel PCB-5639

Nấu	Heating indicator	Cơm	Rice
Duy Trì Áp Suất	Pressure holding indicator	Sườn	Ribs
Giữ Ấm	Keep warm indicator	Thịt, Gà	Meat, Chicken
Thời Gian Duy Trì Áp Suất (phút)	Pressure holding time (mins)	Súp, Cháo	Soup/ Porridge
Cá	Fish	Đậu, Gân	Bean, Tendon

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 remove 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

◆ FUNCTION SETTINGS

- 1 The control panel knob indicate the time range for cooking a diverse collection of food type. This allow the user to freely adjust the pressure cooking time according to personal preference & cooking experience with a pressure cooker.
- 2 Turn the control knob clockwise to choose the desired cooking function. After that, the “Nấu” indicator will light up, signaling that the pressure cooker has now begin its cooking process.
- 3 When the pressure insider the cooker has reached its preset settings, the “Nấu” indicator wil extinguish, then the “Duy Trì Áp Suất” indicator will light up to signal that the cooker will now automatically maintain the pressure level ideal for cooking the chosen food type. The control knob will begin turning counter clockwise to begin the countdown process.
- 4 When the knob reach “0” indicator, the food insider has finished cooking. After that, the “Keep Warm” indicator will light up to signal that the pressure cooker has entered the keep-warm state.
 - a) During pressure maintain process, the heating element will automatically turn off (meaning that the pressure cooker has successfully reached the preset pressure. In the case that the pressure level falls below the seted pressure, the cooker will return to working process to increase the temperature vs pressure again), the power level at this state is equivalent to about 1/10 of setting pressure maintain duration. The “Nấu” and “Duy Trì Áp Suất” indicator will alternatively blink until the cooking time is over.
 - b) After entering the keep warm state, if there's no need to continue keeping the food warm insider the cooker, please safely unplug the cooker from the power outlet.

Cooking time may vary depending on different cooking program selections, and as per the quantity of food, water and textures of rice.

Cooking time = heating time + pressure holding time

The table below presents more information on the pressure holding time approximate for different food type:

Functions	Pressure holding time(mins)
Fish	1-9
Rice	9-12
Ribs	12-15
Meat and chicken	15-20
Soup and porridge	20-25
Bean/tendon	25-30

When cooking rice, the recommended ratio of rice based on the measurement of unit:cup is 1:1.1-1:1.2. For cooking porridge, the ratio is approximately 1:6-1:7. Users can increase or decrease the amount of rice according to rice quality and personal taste.

◆ KEEP WARM FUNCTION

After any cooking setting has finished, the pressure cooker will always automatically enter into “Keep Warm” state, indicated also by the display light. The Keep Warm temperature is between 60°C-80°C.

Warning:

- Do not hold or make skin contact with the pressure release valve, where the pressure cooker release extremely hot steam to regulate the pressure insider. This is potentially a very serious burn hazard and should be treat with extreme caution.
- Keep hands and face away from steam vents. Please use heat-insulated pot holders and mittens to treat the inner pot or move the pressure cooker.
- Never attempt to force the lid open. The lid will automatically enabled to open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam

CLEANING METHOD

- 1 Safely unplug the pressure cooker from power outlet.
- 2 Use a rinsed dry towel to clean the outside of the cooker. Do not immerse the cooker in water, or heavily sprayed with water for cleaning.
- 3 Uninstall the water box, clean and dry before install back into its place.
- 4 Use a wet towel rinsed dry to clean the inside of the lids and all of its part include: sealing ring, pressure release valve, warm keeping board, exhaust hole, floater. Wipe dry with a towel.
- 5 Use sponge or non-metal brush to clean the inner pot before wipe dry with a clean towel.
- 6 Use a small brush to clean the pressure release valve and exhaust hole.

COMMON MALFUNCTION AND SOLUTION

No.	Malfunction	Reason	Solution
1	Difficult to close the lid.	Sealing ring is not properly assembled.	Reassemble the sealing ring to its proper position.
		Floating valve need to be readjusted.	Push the pusher slightly by hand
2	Difficult to open the lid.	Floating valve fails to descend.	Adjust the floating valve slightly with a chopstick/heat resistant stick.
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.	Seek for repair & replacement.
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.

No.	Malfunction	Reason	Solution
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.
6	The pressure release valve violently exhaust steam while cooking.	Failure of pressure control	Seek support form warranty service
7	The display does not light up when plugging in	Poor socket contact	Check the power socket for sign of system failure
		Blown fuse	Seek support form warranty service

If you have attempt to fix the above problems via the proposed solution but the cooker still fails to operate, 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.

