

# BlueStone

Model  
PCB-5629

## Hướng dẫn sử dụng Nồi áp suất



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

Nấu nhanh, tiết kiệm thời gian, tiết kiệm điện.

Giữ nguyên chất dinh dưỡng và hương vị thức ăn, tốt cho sức khỏe.



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 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

---

ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM	04
CẤU TẠO NỒI	05
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	06
CẢNH BÁO	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	07
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	10
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

## INDEX

---

PRODUCTION CHARACTERS	16
BODY STRUCTURE	17
TECHNOLOGY PARAMETER	18
SAFETY NOTICE	18
CAUTION	19
COOKING INSTRUCTION	19
OPERATION GUIDE	22
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	24
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	25

- 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.

## ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

Nồi áp suất điện là một thiết bị nấu ăn thông minh được cải tiến, tích hợp những chức năng của nồi áp suất, nồi cơm điện, nồi hầm đồng thời là sản phẩm hoàn thiện hơn. Nồi áp suất điện sẽ trở thành một thiết bị nấu ăn lý tưởng cho các gia đình hiện đại trong tương lai. Dưới đây là các chi tiết về điểm mạnh của nồi áp suất điện:

### Đa năng, dễ dàng trong việc sử dụng

- Nấu cơm, cháo, súp, đậu, hầm đậu/ gân, thịt, hấp.
- Người sử dụng có thể tùy ý chọn các nút chức năng tùy vào loại thực phẩm và chế độ ăn uống, sau đó chương trình sẽ tự động nấu. Sau khi nấu chín sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm".

### Nấu nhanh, tiết kiệm được thời gian và năng lượng

- Áp suất cao (nhiệt độ cao) giúp thức ăn chín nhanh, tiết kiệm thời gian và điện năng.
- Tiết kiệm được 15% thời gian và 20% điện năng so với sử dụng nồi cơm điện.
- Tiết kiệm được 45% thời gian và điện năng khi nấu cháo, súp và hầm những thực phẩm dai, cứng so với nồi cơm điện.

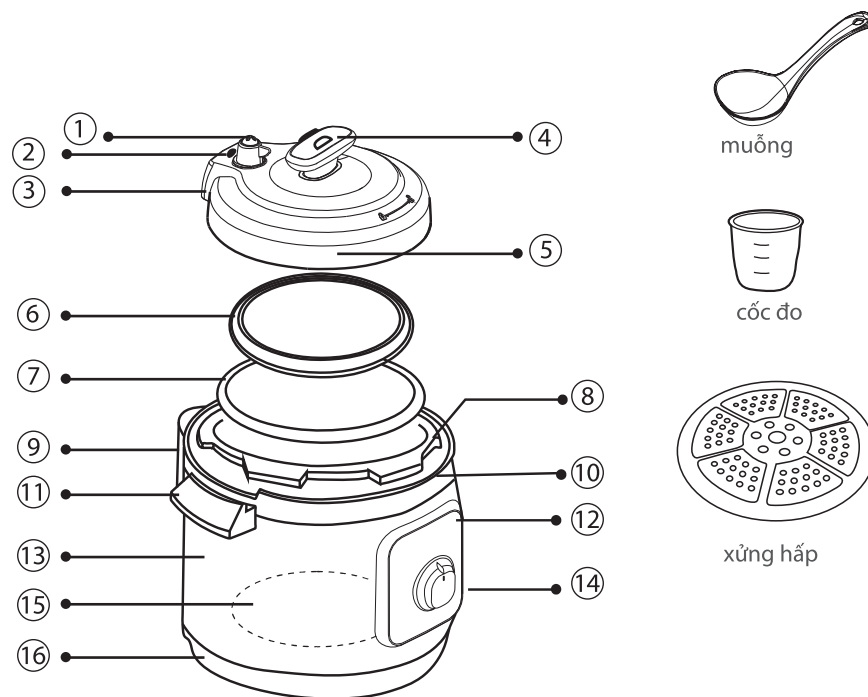
### Giữ nguyên chất dinh dưỡng trong thức ăn, hợp vệ sinh và có lợi cho sức khỏe

- Với kỹ thuật hoàn toàn kín nhiệt nên khi nấu vẫn giữ được chất dinh dưỡng và hương vị nguyên bản của thực phẩm.
- Không bay hơi và không tràn ra ngoài khi nấu cháo, súp và hầm thức ăn, giữ cho xung quanh luôn sạch sẽ.

### Kết cấu bền, đẹp, an toàn và đáng tin cậy.

- Thiết kế an toàn khi đóng và mở nắp.
- An toàn với thiết bị hạn chế áp suất, xả áp suất và kiểm soát nhiệt độ.

## CẤU TẠO NỒI



- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1. Van xả áp suất  | 9. Hộp tích nước    |
| 2. Ống xả áp suất  | 10. Vòng đệm giữa   |
| 3. Thanh khóa      | 11. Tay cầm         |
| 4. Tay cầm         | 12. Bảng điều khiển |
| 5. Nắp nồi         | 13. Thân nồi        |
| 6. Vòng đệm cao su | 14. Nút điều khiển  |
| 7. Lòng nồi        | 15. Mâm nhiệt       |
| 8. Thành trong     | 16. Đế nồi          |

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Dòng điện	Công suất	Dung tích	Đường kính nổi	Áp suất hoạt động	Áp suất giới hạn	Nhiệt độ giữ ấm
PCB-5629	220V~50Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	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 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 ngừng 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 của công ty chúng tôi.
- 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.

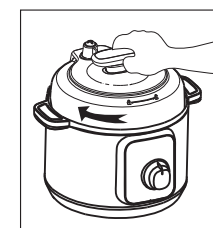
- 14 Không cắm dây điện để kéo phích cắm ra khỏi ổ điện, thay vào đó hãy cầm phích cắm mà kéo ra để khỏi hư dây điện.
- 15 Thiết bị không được ngâm vào nước.
- 16 Van xả áp suất (ống dẫn bên trong van an toàn, van phao, phao) phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo rằng chúng không bị tắc nghẽn.
- 17 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh 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 Trẻ con nên được giám sát để chúng không chơi đùa với thiết bị này.

## CẢNH BÁO

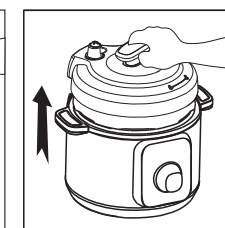
- 1 Không nên đưa tay và mặt gần lỗ thoát hơi khi xả van.
- 2 Không nên chạm vào nắp nồi khi còn nóng để tránh bị bỏng.
- 3 Không nên dùng vải bịt mối nối giữa nắp và lòng nồi ngoài để tránh nguy hiểm.
- 4 Không nên dùng lực để mở nắp khi vẫn còn áp suất trong nồi để tránh tai nạn. Mở nồi khi áp suất 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 **Mở nắp nồi.**  
 Nắm tay cầm trên nắp nồi và xoay nắp nồi theo chiều kim đồng hồ đến vị trí mở, sau đó nhấc nắp nồi lên (Hình 1, 2)
- 2 **Lấy lòng nồi ra, cho thực phẩm và nước vào nồi.**



Hình 1



Hình 2

## CHÚ Ý:

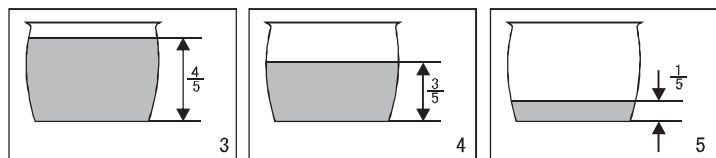
**a-** Lượng gạo tối đa cho nồi 5L là 10 cốc.

**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 4/5 chiều cao của lòng nồi trong (thức ăn để 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

3 Lau khô nồi trong và mâm nhiệt, đặt nồi vào và phải đảm bảo bề mặt của lòng ngoài 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



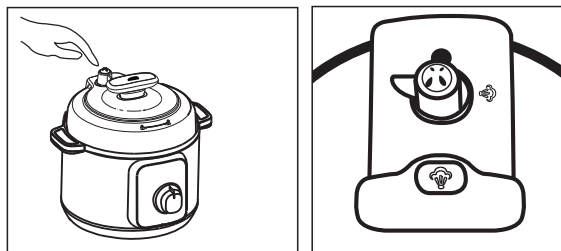
Hình 7



Hình 8

5 **Lắp van xả áp suất vào.**

Đặt van xả áp suất như vị trí hình minh họa (hình 9), và kiểm tra van phao đã hạ xuống hay chưa (van phao hạ xuống trước khi nồi tỏa nhiệt)



Hình 9

6 Cắm dây điện vào nguồn điện, vặn núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ để chọn loại thức ăn cần nấu, đèn báo tương ứng sẽ sáng lên.


7 Khi đạt đủ áp suất, đèn báo “**Duy trì áp suất**” sẽ sáng lên, bắt đầu quá trình giữ áp suất và núm điều khiển bắt đầu quay ngược chiều kim đồng hồ về vị trí “**0**”. Khi thời gian giữ áp suất bằng “**0**”, khi đó thức ăn đã chín, nồi sẽ phát ra âm báo và tự động chuyển sang chế độ “**Giữ ấm**”.

**CHÚ Ý:**

a- Khi nhiệt độ ở lòng nồi trong quá cao, đèn hiển thị “**Giữ ấm**” sẽ nhấp nháy. Khi nhiệt độ trong nồi trở lại bình thường, đèn báo “**Giữ ấm**” sẽ sáng bình thường, không nhấp nháy.

b- Ở chế độ giữ ấm, hãy rút điện ra nếu bạn không cần tiếp tục giữ ấm. Để an toàn, sau khi giữ ấm trong vòng 12 giờ, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ.

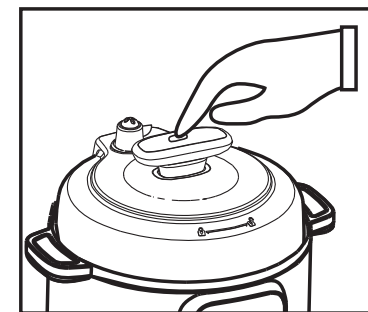
8 **Mở nắp và lấy thức ăn ra. (Mở nồi an toàn).**

Trước khi mở nắp, phải 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

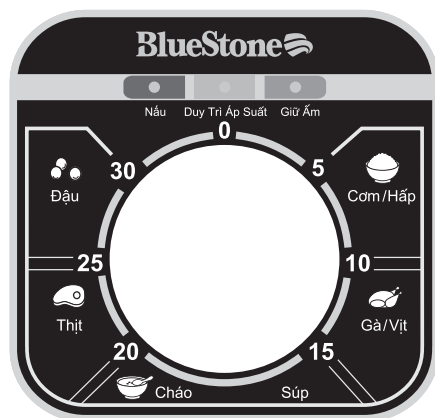
**CHÚ Ý:**

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



## 1 TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

## 1. Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng thiết bị này cho lần đầu tiên, 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.
- Lau lòng nồi cho khô và đặt vào trong nồi.
- Đặt thức ăn và nước vào lòng nồi.
- Đóng nắp nồi áp suất lại cho đến khi nghe tiếng cạch, tức là nắp nồi đã được đóng và khóa an toàn.
- Đặt van xả áp suất đúng vị trí khóa

## 2 HƯỚNG DẪN CHỌN CÁC CHỨC NĂNG

## ◆ CHỌN CHỨC NĂNG NẤU

- 1 Nút điều chỉnh trên bảng điều khiển sẽ giúp bạn lựa chọn chức năng và thời gian mong muốn tùy theo các thực phẩm khác nhau, sở thích cá nhân và kinh nghiệm nấu ăn.

- 2 Xoay nút điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ để chọn chức năng tương ứng, đèn báo “Nấu” sáng lên báo hiệu nồi bắt đầu sinh nhiệt.  
Ví dụ: Thời gian mà áp suất duy trì cho chức năng nấu “Cơm” giữ được thiết lập trong 10 phút.

- 3 Khi nồi đạt đủ áp suất, đèn báo “Nấu” sẽ tắt, 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. Khi nút điều khiển trở về vị trí “0”, nồi đã nấu xong và chuyển sang chế độ giữ nóng với đèn “Giữ ấm” sáng lên.

a) Trong quá trình duy trì áp suất, mâm nhiệt sẽ tự động ngắt (nồi sẽ tự động ngắt sinh nhiệt khi đã đạt áp suất, nồi sẽ trở lại hoạt động khi áp suất trong nồi dưới áp suất hoạt động), 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 nhau cho đến khi kết thúc thời gian nấu.

b) Sau khi chuyển sang trạng thái giữ ấm, nếu không cần phải liên tục giữ ấm, 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 thực phẩm.*

Thời gian nấu có thể khác nhau tùy vào chức năng nấu được chọn.

Thời gian nấu có thể hơi chênh lệch chút tùy vào lượng thực phẩm, lượng nước và độ cứng của thực phẩm.

Thời gian nấu = thời gian đun nóng + thời gian giữ áp suất.

Bảng thời gian nấu bên dưới có thể dùng để tham khảo thêm cho các chức năng.

Chức năng	Nấu cơm/Hấp	Gà/vịt	Nấu cháo/súp	Nấu thịt	Hầm đậu
Thời gian duy trì áp suất (Phút)	5-10	10-15	15-20	20-25	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 là giữa 60°C và 80°C.

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

◆ CHÚ Ý

- Không cắm vào van xả áp suất, hơi/ nước nóng có thể thoát ra.
- Giữ tay và mặt xa lỗ thoát hơi, mang bao tay để lấy lòng nồi ra hoặc 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 lên và tránh xa bạn để tránh bị phỏng bởi hơi nóng.

**HƯỚNG DẪN CÁCH 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 miếng xốp hoặc bàn chải không làm bằng kim loại để làm sạch lòng nồi và dùng vải khô để lau.
- 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.	Lắp vòng kín nhiệt cho đúng.
		Van phao chặn cần đẩy lại.	Dùng tay đẩy nhẹ cần đẩy.
2	Khó mở 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	Van phao không lên nổi.	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.

## User manual

### Electric Pressure Cooker



Integrated function, convenient operation, automatically cook food in delicious

Fast cook, save energy. Using high pressure to cook food faster, saving time and electricity.

Full reserve food nutrition and original taste, healthy and clean.



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

#### • 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.



**PRODUCTION CHARACTERS**

Pressure cooker is an innovation and microcomputer intelligent control cooking appliance with integrated functions of pressure cooker, rice cooker and stewing cooker, with an even more upgraded system. It will become an ideal cooker for modern family in the future.

**Integrated function, convenient operation**

- Rice, porridge, congee, soup, bean, tendon, nutritious steam, etc.
- Program each function as defaulted working procedure rest on food and diet character. Automatically cook food in delicious and automatically enter into warm keeping when cooking is finished.

**Fast cook, save resource**

- Using high pressure (high temperature) to cook food faster, minimize power usage and time.
- Save 15% time and 20% electricity compared to use rice cooker.
- Save more than 45% time and electricity compared to a normal rice cooker while cooking porridge, stew and cook hard food.

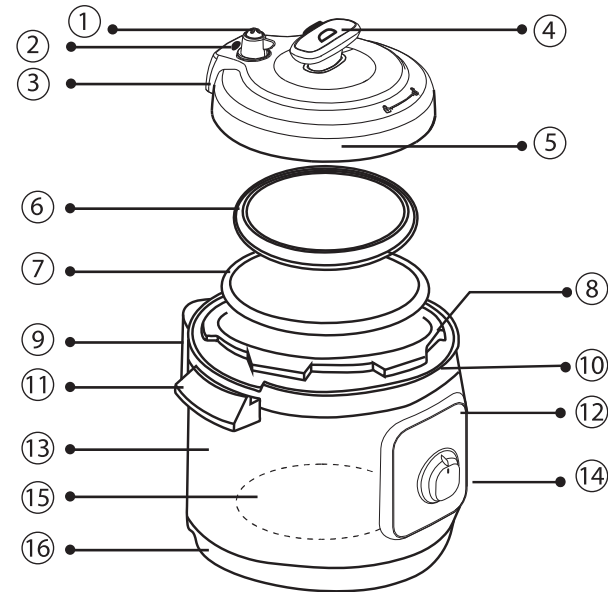
**Locked nutrition, healthy and clean**

- Completely sealed cooking technology, fully reserve food nutrition and original taste.
- Non Steaming vapor overflow in cooking and non over brim in porridge and soup to keep surrounding clean.

**Advanced structure, safe and reliable**

- Safety setting for opening and closing the lid.
- Limited pressure security setting.
- Release pressure security setting.
- Limited temperature protecting setting over-temperature safety setting.

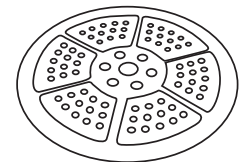
**BODY STRUCTURE**



Spoon



Measuring cup



Steamer

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1. Exhaust valve  | 9. Water box      |
| 2. Floating valve | 10. Middle ring   |
| 3. Push rod       | 11. Pot handle    |
| 4. Lid handle     | 12. Control panel |
| 5. Top lid        | 13. Outer shell   |
| 6. Sealing ring   | 14. Timer knob    |
| 7. Inner pot      | 15. Heating plate |
| 8. Inner cover    | 16. Base          |

## TECHNOLOGY PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity	Diameter	Working pressure	Limit pressure	Keep warm temperature
PCB-5629	220V~50Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	60~80°C

## 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 paint, please use wooden or plastic ladle in case of scratch.
- 8 The warm keeping time not exceed 6 hours in case of affecting cooking flavor.
- 9 On course of heating, it is abnormal phenomena to generate lots of vapor around lid; the pressure release device is on work. Please pull the plug off, stop your using and send it to repair.
- 10 In case of any malfunction on course of using, please stop using and send it to repair.
- 11 Please remove it by taking the grip but not handle.
- 12 User is not allowed to disassemble it by yourself, or replace any parts. The parts are exclusive 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.

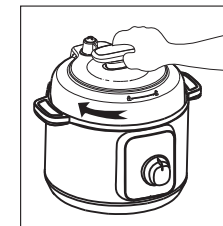
- 17 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- 18 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience 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

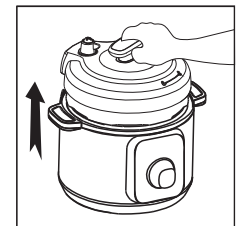
- 1 When remove the valve to release the pressure, please keep your hand or face away the outlet hole.
- 2 When lid is not cooled, please don't touch the lid in case of scald.
- 3 Never block the joint round between lid and outer pot by cloth in case of any dangers.
- 4 When there is still pressure in 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)
- 2 **Take put the inner pot, put food and water into the inner pot.**



Picture 1



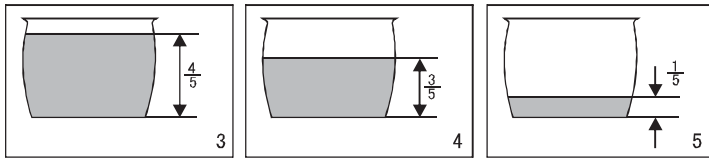
Picture 2

**NOTE:**

**a-** The maximum rice quantity for 5L is 10 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 control the actual volume according your taste and the different kinds of rice.

**c-** Ensure the capacity of the food and water less than 4/5 of the inner pot for general food, 3/5 for easy-expanded food, but no less than 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 anticlockwise to lock it with "KATA" sound. (See picture 7, 8)

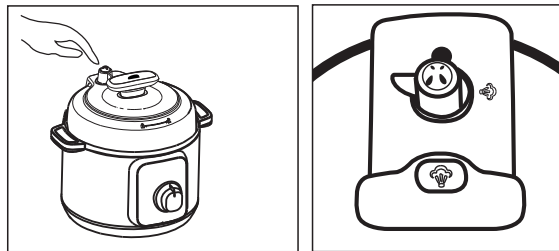


Picture 6

Picture 7

Picture 8

- 5 According to the picture (picture 9), assemble the pressure release valve and check the floater dropped (the floater should be dropped before heating).



Picture 9

- 6 Plug in the power, turn the timer knob clockwise to choose the desired cooking mode. The relative indicator will be on
- 7 When reach working pressure, the pressure indicator lights, entering into pressure keeping progress, and the nixie tube shows the count-down time for pressure keeping time. When the pressure keeping time reaches "0", the cooking is finished, and the cooker will make a sound then enter into warm keeping state automatically, the nixie tube will show the warm keeping time.

**NOTE:**

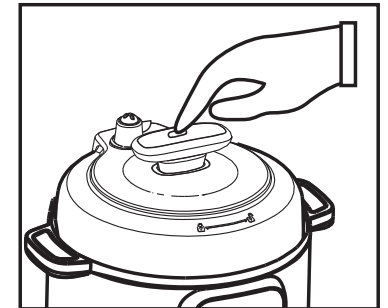
- a- When the temperature of inner pot is too high, the indicator of "Giữ ấm" will flash. When the temperature returns to normal, the indicator of "Giữ ấm" will be keep on.
- b- In warm keeping state, pull off the power if you don't need continuous warm keeping. For safety, after warm keeping for 12 hours, the cooker will inter into stand-by state if there is no operation.

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

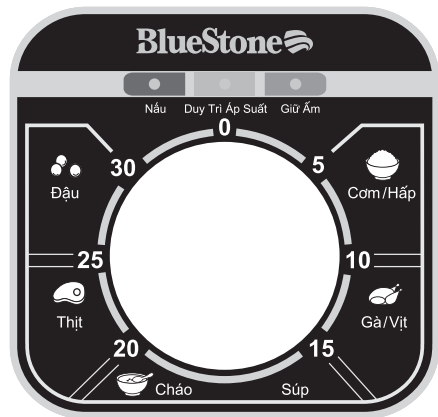
Press the pressure release button at "💡" icon on the handle to exhaust the air until out of pressure inside, then open the lid as picture

**NOTE:**

- a- If cooking liquid food (soup, porridge, etc), when the warm keeping indicator is on, do not exhaust the air immediately, Have to wait naturally cooling until the floater drops, or else the liquid food will be spouted though exhaust pipe. Putting a wet towel on the lid will speed up cooling.
- b- Pull off the plug before opening the lid.



**OPERATION GUIDE**



- Nấu:** Cook
- Duy trì áp suất:** Keep pressure
- Giữ ấm:** Keep warm
- Cơm/Hấp:** Rice/Steam
- Gà/Vịt:** Chicken
- Cháo/súp:** Congee/Soup
- Thịt:** Beef
- Đậu:** Bean

**1 PRESSURE COOKER SETTING**

**1. First-time Use**

If this is the first time for you to use this product, you are required enter take out all the accessories of the cooker body.

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.
- Wipe the inner pot dry and put it in the cooker body.
- Put the food and water in the inner pot.
- Close the electrical pressure cooker in place.
- Place the vent valve well at Sealed position.

**2 GENERAL COOKING FUNCTIONS**

◆ **PRESSURE COOKER SETTING**

- 1 The knob marked the pressure holding time rage according to the different food, the user can adjust the pressure holding time according to the food, personal taste and cooking experience.
- 2 Turn the knob clockwise to the corresponding scale, the heating light lightens and start to heat. For example: The pressure holding time for Rice is setting for 10 mins.

- 3 When the inner pressure reaches the working pressure, the heating light is extinguished, pressure maintaining light is lightened. It will automatically enter into pressure maintaining process. The pressure maintaining time start to calculate with the knob counter-clockwise reversal. When the knob back to "0" position, the cooking is finished, the "keep-warm" light is lightened and entered into keep-warm state

a) In the pressure maintaining process, the coil is discontinuous power supply (the unit will be cut off when exceeding the working pressure, it will be working on when lower the working pressure), power on time is about 1/10 of setting pressure holding time. The heat light and pressure maintaining light are lightening alternately.

b) After enter into keep-warm state, if no need continuous keep-warm, please pull off the power plug.

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

Cooking time may vary slightly with the quantily of food and liquid and textures of rice.

Cooking time = heating time + pressure holding time

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

Menu	Rice/Steam	Meat	Congee/soup	Beef	Bean
Adjustable Pressure Maintaining Time Range (Mins)	5-10	10-15	15-20	20-25	25-30

◆ **WARM-OFF FUNCTION**

After any function of cooking is finished, the electrical pressure cooker automatically gets into keep-warm state, the keep warm indicator light is normally on. The keep-warm temperature is between 60°-80°C.



◆ **WARNING:**

Do not hold the pressure release valve. Hot steam/liquid may be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only 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 Pull off the plug before cleaning.
- ② Use the dishcloth to clean the pot, never allowed to soak the pot body in water or spray to clean.
- ③ Take down 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.

No.	Malfunction	Reason	Solution
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.

- 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 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

---

ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM	04
CẤU TẠO NỒI	05
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	06
CẢNH BÁO	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	07
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	10
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

## INDEX

---

PRODUCTION CHARACTERS	16
BODY STRUCTURE	17
TECHNOLOGY PARAMETER	18
SAFETY NOTICE	18
CAUTION	19
COOKING INSTRUCTION	19
OPERATION GUIDE	22
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	24
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	25

- 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.