

BlueStone

Hướng dẫn sử dụng Nồi áp suất



Áp dụng cho các model

PCB-5753

PCB-5748



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

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
CẤU TẠO NỒI	05
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	05
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	06
CẢNH BÁO	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG	07
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	09
HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN MẪU	13
HƯỚNG DẪN VỆ SINH	14
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	15
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	15

INDEX

BODY STRUCTURE	18
TECHNOLOGY PARAMETER	18
SAFETY NOTICE	19
CAUTION	20
COOKING INSTRUCTION	20
OPERATION GUIDE	22
COOKING EXAMPLES	26
CLEANING METHOD	28
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	28
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	29

- 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.

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Sau khi mua sản phẩm BlueStone, khách hàng có thể đăng ký Bảo Hành Điện Tử bằng một trong những cách dưới đây:

Cách 1: Kích hoạt bằng tin nhắn SMS

- 1 Soạn tin nhắn theo cú pháp:

TARA □ Số Seri máy □ Họ và tên khách hàng viết không dấu

"□": Khoảng cách

- 2 Gửi đến Tổng đài **6089** (cước phí 1,000đ/tin nhắn).
Tin nhắn xác nhận kích hoạt thành công sẽ được gửi lại ngay sau khi khách hàng gửi tin nhắn kích hoạt bảo hành sản phẩm.

* **Kiểm tra bảo hành:** Soạn tin nhắn gửi đến Tổng đài **6089** theo cú pháp:

TARA □ Số Seri máy

Cách 2: Kích hoạt bằng App trên điện thoại Smartphone

- 1 Tìm ứng dụng "**BlueStone Care**" trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0)




Hoặc quét mã QR để tải ứng dụng:

- 2 Truy cập ứng dụng **BlueStone Care**, tại giao diện chính chọn mục **Kích hoạt bảo hành** và nhập thông tin theo yêu cầu bắt buộc trên màn hình.
- 3 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.
*Hệ thống sẽ trả kết quả ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Cách 3: Kích hoạt trên website BlueStone

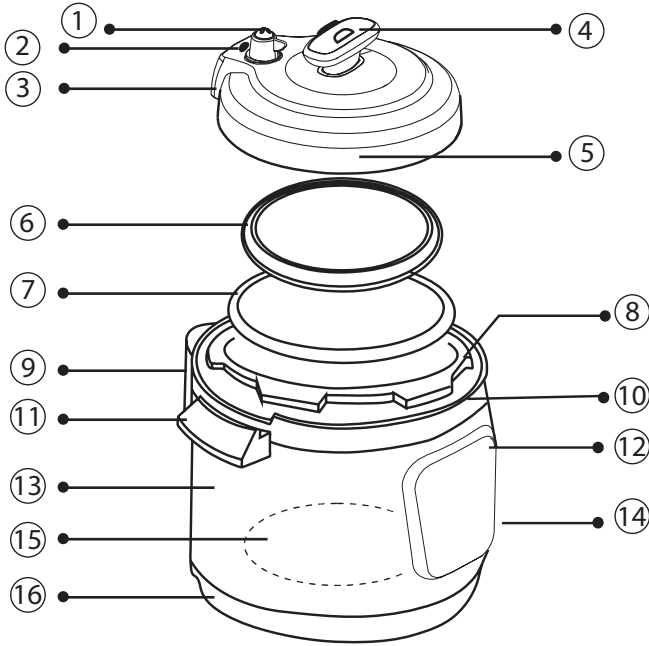
- 1 Truy cập vào trang website **www.bluestone.com.vn**.
- 2 Chọn mục **Hỗ trợ & Bảo hành** trên thanh công cụ.
- 3 Tìm và chọn mục **Đăng ký bảo hành điện tử**.
- 4 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.
*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung Tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:

 Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

 Email: **1800545494@tara.com.vn**

CẤU TẠO NỒI



- 1. Van xả áp suất
- 2. Ống xả áp suất
- 3. Thanh khóa
- 4. Tay cầm
- 5. Nắp nổi

- 6. Vòng đệm cao su
- 7. Lòng nồi
- 8. Thành trong
- 9. Hộp tích nước
- 10. Vòng đệm giữa

- 11. Tay cầm
- 12. Bảng điều khiển
- 13. Thân nồi
- 14. Mâm nhiệt
- 15. Đế nổi

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Dòng điện	Công suất	Dung tích	Đường kính nồi	Áp suất hoạt động	Áp suất giới hạn	Nhiệt độ giữ ấm
PCB-5748	220-240V ~50/60Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	60~80°C
PCB-5753	220-240V ~50/60Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	60~80°C

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- 1 Không sử dụng nổi trong môi trường dễ cháy hoặc ẩm ướt.
- 2 Sử dụng nổi 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 nổi và mâm nhiệt luôn sạch sẽ. Không dùng lòng nổi để nấu trên các bếp khác, hoặc thay thế lòng nổi khác.
- 7 Nổi 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 tâm bảo hành để sửa chữa.
- 10 Nếu có sự cố nào xảy ra, phải ngưng sử dụng và đem đến trung tâm tâm bảo hành để sửa chữa.
- 11 Khi di chuyển nổi phải dùng quai cầm 2 bên nổi, không được dùng tay cầm trên nắp nổi.
- 12 Không nên tự ý tháo lắp nổi. 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 cầm 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.

- 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 Trẻ con nên được giám sát để chúng không chơi đùa với thiết bị này.

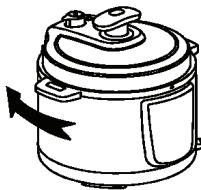
CẢNH BÁO

- 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.

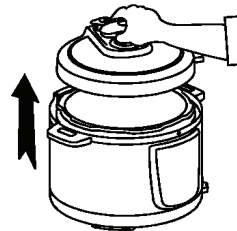
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG

1 Mở nắp nồi.

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



Hình 1



Hình 2

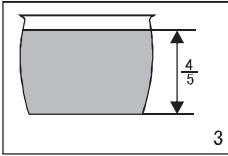
2 Lấy lòng nồi ra, cho thực phẩm và nước vào nồi.

CHÚ Ý:

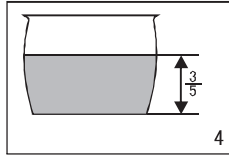
a- Lượng gạo tối đa cho nồi 5L là 10 cốc.

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.

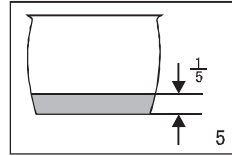
c- Phải bảo đảm lượng thức ăn và nước không được vượt quá 4/5 chiều cao của lòng nồi trong (thức ăn để nở thì không được vượt quá 3/5 lòng nồi trong) và không được thấp hơn 1/5 chiều cao của lòng nồi trong. (Hình 3, 4, 5)



Hình 3



Hình 4

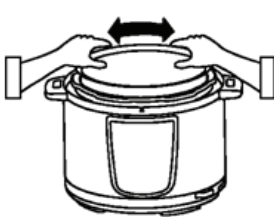


Hình 5

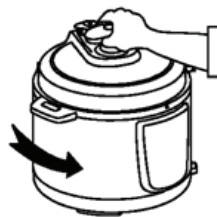
3 Lau khô nồi trong và mâm nhiệt, đặt nồi vào và phải đảm bảo bề mặt của lòng ngoài và mâm nhiệt sạch sẽ. Sau đó xoay nhẹ nồi sang trái hoặc phải để nồi vào đúng vị trí tiếp xúc với mâm nhiệt. (Hình 6)

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

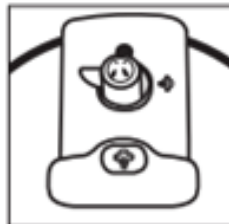


Hình 8


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

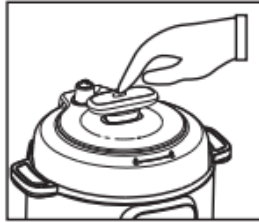


Hình 9



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 nóng 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



Control panel PCB-5748



Control panel PCB-5753

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.
- 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 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 CHỨC NĂNG NẤU

● CHỌN CHỨC NĂNG NẤU

- 1 Nút điều chỉnh trên bảng điều khiển sẽ giúp bạn 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.
- 2 Sau khi chức năng nấu được chọn, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ nấu sau 5 giây nếu bạn không có thao tác khác.
- 3 Sau khi nấu xong, nồi 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. (Bảng 1)

Model PCB-5748:

	Khẩu vị	Thời gian duy trì áp suất (phút)			Mức thời gian duy trì áp suất có thể điều chỉnh (phút)	Mức áp suất mặc định	Mức áp suất có thể điều chỉnh
		Chín vừa	Bình Thường	Chín kỹ			
Cơm	Bình thường	12	18	25	12-25	2	1-5
Bánh nướng	Bình thường	-	40	-	40-60	-	-
Chiên/xào	Bình thường	-	30	-	20-40	1	1-5
Món hấp	Bình thường	-	8	-	6-10	1	1-5
Đậu	Bình thường	-	40	-	30-50	5	1-5
Sườn	Bình thường	-	30	-	20-40	5	1-5
Thịt bò	Bình thường	-	25	-	15-30	4	1-5
Súp/Cháo loãng	Bình thường	0	60	0	40-90	2	1-5
Cá	Bình thường	10	12	15	10-15	1	1-5
Món ăn nhanh	Bình thường	5	10	12	5-12	2	1-5
Cháo đặc	Bình thường	5	8	18	5-18	5	1-5
Ngũ cốc	Bình thường	30	35	40	30-40	5	1-5

Model PCB-5753:

		Thời gian duy trì áp suất cài đặt sẵn (phút)	Mức thời gian duy trì áp suất có thể điều chỉnh (phút)	Mức áp suất cài đặt sẵn	Mức áp suất có thể điều chỉnh
Món hầm		30	1-59	5	1-5
Đậu		30	1-59	5	1-5
Súp/ cháo đặc		25	1-59	5	-
Cơm		16	1-59	1	-
Món nấu nhanh		13	1-59	5	-
Cháo loãng		40	1-59	5	1-5
Ngũ cốc		30	1-59	5	1-5
Chế độ nấu	Hầm	5	1-59	-	-
	Nướng bánh	20	1-59	5	1-5
	Hấp	12	1-59	1	1-5
	Om	15	1-59	-	-

Chú ý: Không đậy nắp nổi khi sử dụng chức năng “Chiên/xào” (model PCB-5748)

◆ CHỨC NĂNG CÀI ĐẶT HẸN GIỜ:

- 1 Khi khâu chuẩn bị đã hoàn tất, sau đó cắm điện vào.
- 2 Ở chế độ sẵn sàng, nhấn nút “Hẹn giờ nấu”, màn hình hiển thị 00:30 (30 phút), đèn báo sáng, nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian.
- 3 Sau khi cài đặt thời gian, chọn chức năng nấu ăn, chọn độ chín và mức áp suất phù hợp, đèn báo sẽ được sáng lên.

Lưu ý: Thời gian nướng bánh không có chức năng này.

- Chức năng chọn độ chín (đối với model PCB-5748):

Bạn có thể chọn khẩu vị nấu ăn mà bạn muốn bằng cách nhấn vào “Độ chín”. Áp suất duy trì theo thời gian cho những sở thích khác nhau được thể hiện ở bảng 1.

- Chức năng giữ ấm:

Sau khi nấu xong, nồi tự động chuyển sang chế độ “Giữ ấm”, màn hình hiển thị “bb”, đèn của chức năng “Giữ ấm” sẽ sáng lên.

Ở chế độ chờ, bạn cũng có thể thực hiện chức năng giữ ấm bằng cách nhấn nút “Giữ ấm/ Hủy cài đặt”. Nhiệt độ giữ ấm 60-80°C.
Không nên giữ ấm quá lâu, nó có thể ảnh hưởng đến hương vị của thực phẩm.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN MẪU

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 khoảng 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 mức độ yêu thích của bạn 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 “Cơm”.
- 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 nóng 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 bọt 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 đồ ở bước 2 và 3.
- 6 Đổ một lượng nhỏ dầu thực vật hoặc bơ vào lòng nổi (tốt nhất là sử dụng một cây cọ để quét dầu đều trong lòng nổi), sau đó làm nóng nổi trong một phút với nắp mở.
- 7 Đổ hỗn hợp vào lòng nổi và khuấy đều, đóng nắp nổi theo phương pháp đóng nắp an toàn, sau đó nhấn nút “Bánh Nướng”.
- 8 Sau khi nấu xong, nổi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm và bạn có thể thưởng thức chiếc bánh thơm ngon.

3 CHIÊN/XÀO (đối với model PCB-5748):

- 1 Cho một lượng nhỏ dầu ăn hoặc bơ vào lòng nổi.
- 2 Nhấn nút “chiên/xào” làm nóng nổi trong một phút với nắp nổi mở.
- 3 Cho nguyên liệu vào nổi và bắt đầu nấu.
- 4 Trong khi nấu, đảo đều thức ăn bằng thìa gỗ để tránh trào xước lòng nổi.
- 5 Khi thức ăn đã bắt đầu chín tái, thêm một ít nước vào và đậy nắp như hướng dẫn cho đến khi nổi báo chín.

CHÚ Ý:

Không cầm 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 nổi ra hoặc chạm vào vật nóng, và đừng bao giờ cố gắng mở nắp. Nắp sẽ mở khi áp suất trong nổi đã hết. Mở nắp bằng cách nhấc lên và tránh xa bạn để tránh bị phỏng bởi hơi nóng.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH

- 1 Rút điện ra trước khi vệ sinh nổi.
- 2 Dùng vải để làm sạch và lau khô nổi. Không nhúng nổi vào nước hoặc xịt nước lên nổi 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 nổi 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 nổi 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 cản đẩy lại.	Dùng tay đẩy nhẹ cản đẩy.
2	đóng nắp	Van phao không hạ xuống.	Nhấn nhẹ van phao bằng chiếc 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 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 nổi.
		Nắp nổi 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.

BlueStone

User manual

Electric Pressure Cooker



Apply for models:

PCB-5753

PCB-5748



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 CE, CB standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test

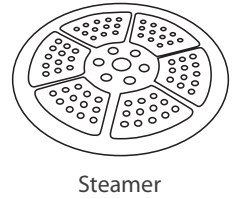
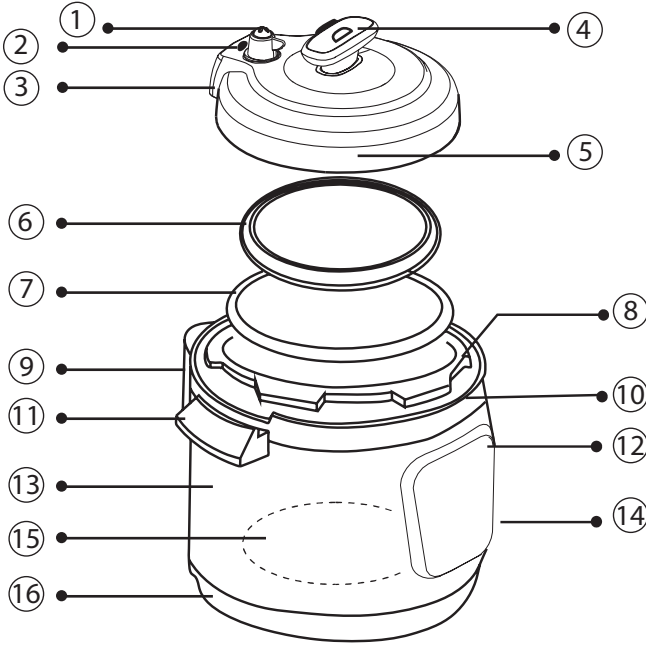
- **Industrial design**

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.

BODY STRUCTURE



- 1. Exhaust valve
- 2. Floating valve
- 3. Push rob
- 4. Lid handle
- 5. Top lid

- 6. Sealing ring
- 7. Inner pot
- 8. Inner cover
- 9. Water box
- 10. Middle ring

- 11. Pot handle
- 12. Control panel
- 13. Outer shell
- 14. Heating plate
- 15. Base

TECHNOLOGY PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity	Diameter	Working pressure	Limit pressure	Keep warm temperature
PCB-5748	220-240V ~50/60Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	60~80°C
PCB-5753	220-240V ~50/60Hz	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 ito 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.

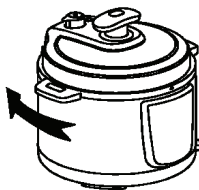
- 18 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 19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

CAUTION

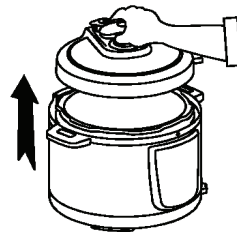
- 1 While removing the valve to release the pressure, please keep your hand and face away from the outlet hole to avoid injury.
- 2 When lid is not cooled, please don't touch the lid in case of scald.
- 3 Never block the joint round between lid and outer pot by cloth in case of any dangers.
- 4 When 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

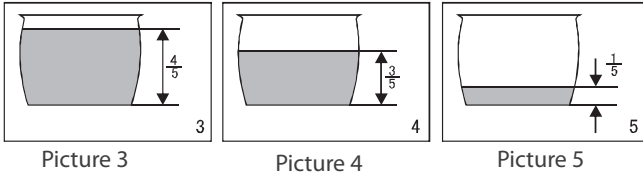
- 2 **Take out the inner pot, put food and water into the inner pot.**

NOTE:

a- The maximum rice quantity for 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 $\frac{4}{5}$ 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)

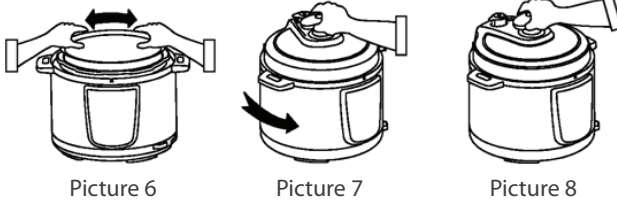


- 3 Wipe dry the inner pot and main heater assembly and put the inner pot into the outer pot. Make sure no debris on the surface of the outer pot and main heater assembly; then rotate the inner pot to the right and left slightly in order to keep good connection between the inner pot and main heater assembly.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



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

Set the pressure release valve to “☁️” position on the handle to exhaust the air 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, Have to 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-5748



- Cơm: Rice
- Giữ ấm/hủy cài đặt: Keep warm/Cancel
- Hẹn giờ nấu: Preset time
- Bánh nướng: Cake
- Chiên/xào: Saute
- Món hấp: Steam
- Đậu: Bean
- Sườn: Meat
- Thịt bò: Beef
- Cháo loãng/Súp: Congee/Soup
- Chế độ nấu: Selective function

- Cá: Fish
- Nấu nhanh: Fast cook
- Cháo đặc: Porridge
- Ngũ cốc: Cereal
- Mức áp suất: Pressure
- Độ chín: Taste
- Chín vừa: Soft
- Bình thường: Standard
- Chín kỹ: Strong
- Thời gian nấu: Time adjustment

Control panel PCB-5753



- Món hầm: Stew
- Đậu: Bean
- Súp/Cháo đặc: Soup/Porridge
- Hẹn giờ nấu: Preset time
- Giữ ấm/hủy cài đặt: Keep warm/Cancel
- Điều chỉnh áp suất: Pressure adjustment
- Ngũ cốc: Grain
- Cháo loãng: Baby rice
- Món nấu nhanh: Fast cook

- Cơm: Rice
- Giữ nhiệt: Heating
- Hâm: Reheat
- Nướng bánh: Bake
- Hấp: Steam
- Om: Braise
- Giữ ấm: Keep warm
- Duy trì áp suất: Keep pressure
- Áp suất: Pressure

1 PRESSURE COOKER SETTING

1. First-time Use

- If this is the first time for you to using 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

◆ PRESSURE COOKER SETTING

- 1 In standby mode, you can choose the corresponding cooking function as per your cooking need. For example, if you want to cook rice, you should press the function button of "Cơm" after finishing the cooking preparation. The following table shows the default pressure maintaining time of functions.
- 2 After the function is selected, the electrical 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 gets into the heat preserving state, wherein its heat preserving light is normally on.

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

Cooking time may vary slightly with the quantity 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

Model PCB-5748:

	Taste	Maintain pressure time (mins)			Adjust-able maintain pressure time (mins)	Pressure level	Adjust-able pressure level
		Soft	Standard	Strong			
Rice	Standard	12	18	25	12-25	2	1-5
Cake	Standard	-	40	-	40-60	-	-
Saute	Standard	-	30	-	20-40	1	1-5
Steam	Standard	-	8	-	6-10	1	1-5
Bean	Standard	-	40	-	30-50	5	1-5
Meat	Standard	-	30	-	20-40	5	1-5
Beef	Standard	-	25	-	15-30	4	1-5
Soup/ Congee	Standard	0	60	0	40-90	2	1-5
Fish	Standard	10	12	15	10-15	1	1-5
Fast Cook	Bình thường	5	10	12	5-12	2	1-5
Porridge	Standard	5	8	18	5-18	5	1-5
Cereal	Standard	30	35	40	30-40	5	1-5

Model PCB-5753:

		Default time (mins)	Adjustable maintain pressure time (mins)	Default pres- sure level	Adjustable pressure level
	Stew	30	1-59	5	1-5
	Bean	30	1-59	5	1-5
	Soup/Porridge	25	1-59	5	-
	Rice	16	1-59	1	-
	Fast cook	13	1-59	5	-
	Baby rice	40	1-59	5	1-5
	Grain	30	1-59	5	1-5
Selective func- tions	Reheat	5	1-59	-	-
	Bake	20	1-59	5	1-5
	Steam	12	1-59	1	1-5
	Braise	15	1-59	-	-

Note: Do not close the lid when using "Saute" function. (model PCB-5748)

◆ 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 0:30 (30 mins), the light is turn on, press “+” or “-” button to adjust the time.
- 3 After presetting the time, select the needed cooking function, taste and pressure level.

Note: The time of making cakes cannot be preset.

- Taste selecting function (PCB-5748):

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

- 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 digital display shows “bb”. You also can execute the keep-warm function by pressing the “Giữ ấm/Hủy cài đặt” button in the standby mode. The keep-warm temperature is between 60°C and 80°C.

Note: Letting the cooker stay at the keep-warm state for a long time is not recommended.

COOKING EXAMPLES

1 COOKING RICE

- 1 Use the measuring cup to get the amount of needed rice. A measuring cup of rice 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 as per 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 cannot exceed the maximum scale mark.
- 3 Put the inner pot back in the cooker body after wiping its external surface dry and switch on the power after closing the electrical pressure cooker in place.
- 4 Press the “Com” 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

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:

- 1 Separate the egg white from the egg yolk.
- 2 Add white sugar and edible salt to the egg white and stir the mixture to foam.
- 3 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!
- 4 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.)
- 5 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.
- 6 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 Nướng" button.
- 7 After the cooking time is up, you can enjoy the delicious cakes.

3 SAUTE (model PCB-5748):

- 1 Put cooking oil into the inner pot
- 2 Press the "Chiên Xào" function and heat the oil
- 3 Put ingredients into the inner pot and start cooking
- 4 During cooking, stir ingredients constantly with wooden spatula.
- 5 After half cooked, put some water into inner pot and close the lid until cooking finished

WARNING:

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. You also can execute the keep-warm function by pressing the “Giữ Ấm/ Tắt” button in the standby mode. The keep-warm temperature is between 65°C and 75°C. Letting the cooker stay at the keep-warming state for a long time is not recommended.

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 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
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.

