

Hướng dẫn sử dụng Nồi áp suất điện tử



Tiện dụng với 2 lòng nồi Niêu độc đáo dùng để nấu cơm và các món ăn khác

Đa chức năng nấu với 13 chương trình nấu được cài đặt sẵn

An toàn với nút ấn xả và van xả áp suất thông minh



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 lò 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 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 NỔI	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 THỰC ĐƠN NẤU	12
HƯỚNG DẪN VỆ SINH	13
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	15

CONTENTS

BODY STRUCTURE	19
TECHNOLOGY PARAMETER	19
SAFETY NOTICE	20
CAUTION	21
COOKING INSTRUCTION	21
OPERATION GUIDE	24
COOKING EXAMPLES	28
CLEANING METHOD	29
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	30
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	31

- 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.

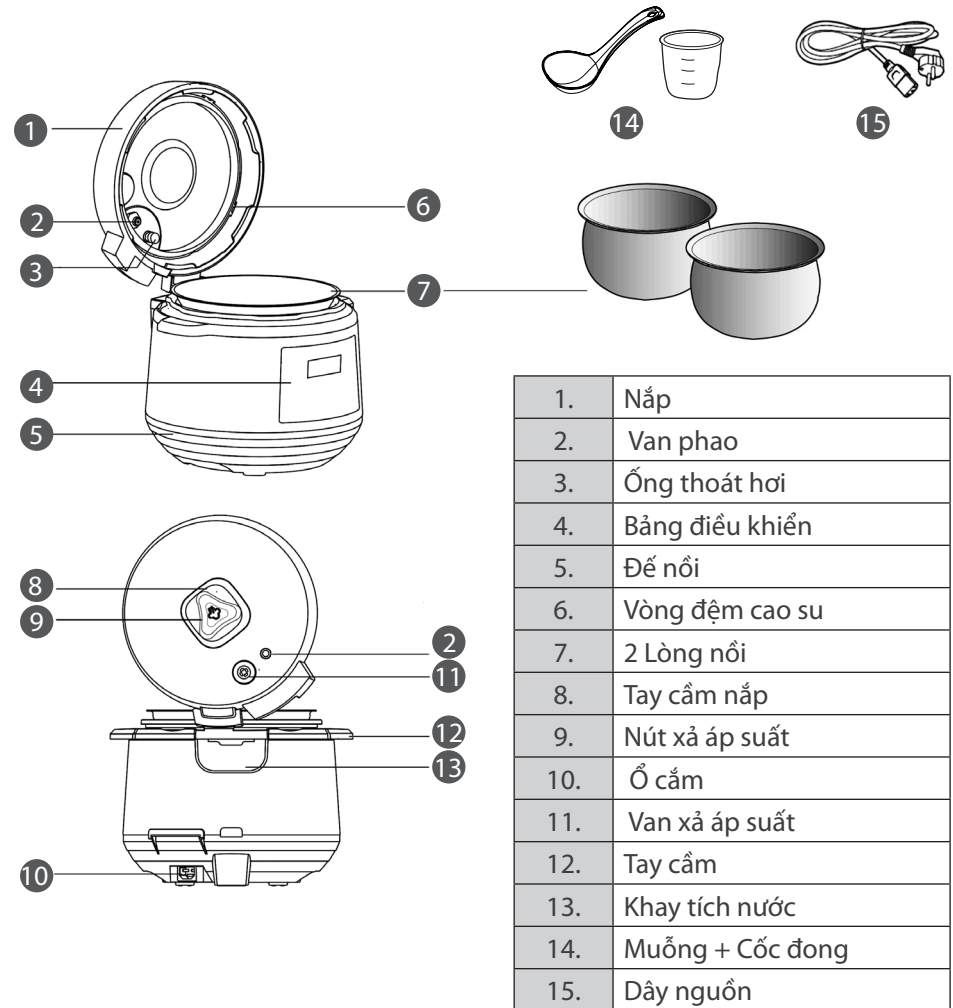
*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

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.	Nắp
2.	Van phao
3.	Ống thoát hơi
4.	Bảng điều khiển
5.	Đế nồi
6.	Vòng đệm cao su
7.	2 Lòng nồi
8.	Tay cầm nắp
9.	Nút xả áp suất
10.	Ổ cắm
11.	Van xả áp suất
12.	Tay cầm
13.	Khay tích nước
14.	Muỗng + Cốc đong
15.	Dây nguồn

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Dòng điện	Công suất	Dung tích
PCB- 5763	220V~50Hz	1100W	5L

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.

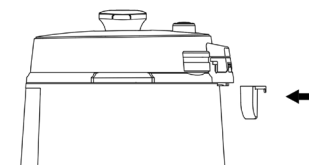
- 17 Người thiếu năng và trẻ em không được sử dụng thiết bị này, trừ khi có người giám sát và chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 18 Không nên để trẻ em chơi đùa với thiết bị mà không được giám sát.

CẢNH BÁO

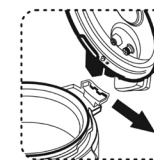
- 1 Không nên đưa tay và mặt gần lỗ thoát hơi khi xả van.
- 2 Không nên chạm vào nắp nồi áp suất khi đang hoạt động. Nhiệt độ cao sẽ gây nguy hiểm nếu tiếp xúc trực tiếp.
- 3 Không nên dùng vải bịt mối nối giữa nắp và lòng nồi ngoài để tránh nguy hiểm.
- 4 Không nên dùng lực để mở nắp khi vẫn còn áp 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 phải

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.

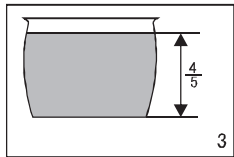
3 Lấy lòng nồi ra, cho thực phẩm và nước vào nồi.

CHÚ Ý:

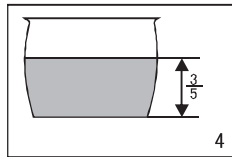
a- Lượng gạo tối đa cho nồi 5L là 10 cốc.

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.

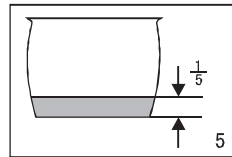
c- Phải bảo đảm lượng thức ăn và nước không được vượt quá 4/5 chiều cao của lòng nồi trong (thức ăn để nở thì không được vượt quá 3/5 lòng nồi trong) và không được thấp hơn 1/5 chiều cao của lòng nồi trong. (Hình 3, 4, 5)



Hình 3



Hình 4



Hình 5

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 trái



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, đèn báo tương ứng với từng thực phẩm sẽ sáng lên.

8 Khi đạt đủ áp suất, nồi sẽ chuyển sang chế độ duy trì áp suất bằng tiếng bip, màn hình hiển thị thời gian giữ áp suất sẽ đếm ngược. Khi thời gian giữ áp suất bằng "0", khi đó nồi sẽ phát ra tiếng bip và tự động chuyển sang 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-5763

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 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 Lựa chọn chức năng và thời gian nấu mong muốn tùy theo các loại thực phẩm khác nhau, sở thích cá nhân và kinh nghiệm nấu ăn bằng các nút điều chỉnh trên bảng điều khiển.

Ngoài việc lựa chọn các chức năng nấu bằng các nút điều chỉnh mặc định, bạn có thêm sự lựa chọn các chức năng nấu khác (trong màn hình điện tử) bao gồm: Cơm, Hạt/Đậu, Hấp, Sữa chua, Gà, Bò, Trứng, Bánh bằng cách nhấn nút "Chức Năng"

- 2 Thời gian nấu có thể khác nhau tùy vào chức năng được chọn. Thời gian có thể chênh lệch, tùy vào lượng thực phẩm, lượng nước và độ cứng của thực phẩm.

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

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

Món/Độ chín	Thời gian duy trì áp suất (phút)		
	Chín vừa	Chín mềm	Chín nhừ
Cơm	8	9	12
Hạt/Đậu	8	10	12
Hấp	15	18	25
Sữa chua	144	192	288
Gà	9	12	15
Bò	15	20	25
Trứng	2	4	6
Bánh	-	40	-
Hầm	-	55	-
Súp	-	65	-

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

● LỰA CHỌN ĐỘ CHÍN

Sau khi lựa chức năng nấu, bạn có thể lựa chọn khẩu vị, độ chín của món ăn (Chín mềm, Chín vừa và Chín nhừ) bằng cách sử dụng nút “Lựa chọn độ chín”.

Riêng chế độ làm bánh, nấu cơm nhanh, cháo dinh dưỡng, hầm, súp và luộc không có chức năng này.

● NẤU CƠM NHANH/ NẤU CHÁO/ HẦM/ SÚP/ LUỘC

Các chế độ nấu này có thể bắt đầu ngay khi lựa chọn, nếu bạn không thực hiện thao tác lựa chọn độ chín và điều chỉnh áp suất.

● LỰA CHỌN ÁP SUẤT

Áp dụng với chức năng nấu: Nấu cơm nhanh, Nấu cháo, Hầm, Súp, Luộc, nhấn nút Áp suất để chọn mức áp suất mong muốn.

● HẸN GIỜ NẤU

Nhấn nút Hẹn giờ nấu để hẹn giờ bắt đầu nấu, riêng chế độ làm bánh không có chức năng này.

Thời gian hẹn giờ nấu từ 2-24 giờ. Thời gian sẽ tính từ khi bắt đầu hẹn giờ đến khi nấu xong.

● GIỮ ẤM/ HỦY CÀI ĐẶT

Sau khi nấu xong, nhấn nút này để trở về chế độ chờ.

Ở chế độ chờ, nhấn nút này để giữ ấm. Nồi sẽ tự động vào chế độ chờ sau 24 giờ duy trì nhiệt độ.

Nếu nồi tự động duy trì nhiệt sau khi nấu, chức năng Nấu cơm/ Nấu cơm nhanh/ Bánh sẽ mặc định được giữ ấm trong 5 giờ, các chức năng khác sẽ mặc định được giữ ấm trong 24 giờ.

HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN NẤU

1 NẤU CƠM

- 1 Sử dụng cốc định lượng đi kèm sản phẩm để có được số lượng gạo cần thiết. Một cốc đo gạo là đủ cho một người ăn.
- 2 Bổ sung lượng nước theo mực nước tương ứng trên lòng nồi. Sau khi rửa sạch gạo, đặt vào lòng nồi và thêm nước theo lượng gạo tương ứng. Tỷ lệ pha trộn gạo và nước khoảng 1:1. Mực nước trên lòng nồi là chỉ để tham khảo, bạn có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy theo từng loại gạo hoặc theo khẩu vị - cơm mềm hay cơm khô, nhưng nước không thể vượt quá mực tối đa quy định trên lòng nồi.
- 3 Lau bề mặt bên ngoài lòng nồi cho khô sau đó đặt vào trong nồi, đóng nắp lại an toàn và cắm điện vào.
- 4 Nhấn nút xả áp suất trên nắp nồi, sau đó nhấn nút “Nấu cơm nhanh” hoặc chọn chế độ nấu “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 ấm từ 5-10 phút.
- 6 Mở nắp nồi theo phương pháp mở nắp an toàn như đã nêu.

2 NƯỚNG BÁNH

- 1 Chuẩn bị nguyên vật liệu:
4 quả trứng , 70 gram đường trắng (khoảng 2 thìa), một thìa nhỏ muối ăn, 80 gram bột làm bánh (khoảng 6 thìa), một thìa nhỏ sữa đặc, 1 trái chanh
Đánh trứng (Bước này mất khoảng 15 phút).
 - 2 Tách riêng lòng trắng trứng và lòng đỏ .
 - 3 Thêm đường vào lòng trắng trứng, sau đó khuấy đều hỗn hợp cho đến khi tạo sủi bọt.
 - 4 Thêm đường trắng, bột, sữa đặc, nước cốt chanh vào lòng đỏ trứng và sau đó đánh đều hỗn hợp cho đến khi 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 đỏ 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 chọn chế độ “Bánh”.
- 8 Sau khi nấu xong, nổi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm và bạn có thể thưởng thức chiếc bánh thơm ngon.

CHÚ Ý:

- Không cắm van xả áp suất, hơi/ nước nóng có thể thoát ra.
- Giữ tay và mặt xa lỗ thoát hơi, mang bao tay khi lấy lòng nổi ra hoặc khi chạm vào vật nóng. Đừng bao giờ cố gắng mở nắp, nắp sẽ mở khi áp suất trong nổi đã hết. Mở nắp bằng cách nhấn nắp lên và cách 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 vải khô để làm sạch lồng nổi, 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 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, 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.	Kiểm tra lại nguồn điện.
		Cầu chì hư.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
8	Lỗi E1	Cảm biến nhiệt bị hở mạch.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
9	Lỗi E2	Cảm biến nhiệt bị đoản mạch.	
10	Lỗi E3	Công tắc áp suất hở mạch.	
11	Lỗi E4	Tấm chắn rò rỉ trong một thời gian dài (80 phút).	
12	Lỗi E5	Lỗi cảm biến nhiệt độ.	

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

KHÔNG ĐƯỢC TỰ CHỈNH SỬA SẢN PHẨM.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

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

BlueStone

Model
PCB-5763

User manual Electric Pressure Cooker



2 round shaped inner pots for multiple dishes preparation.

Easy-touch control panel with 13 preset cooking programs.

Fully equipped with release pressure button and safety valve.

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.

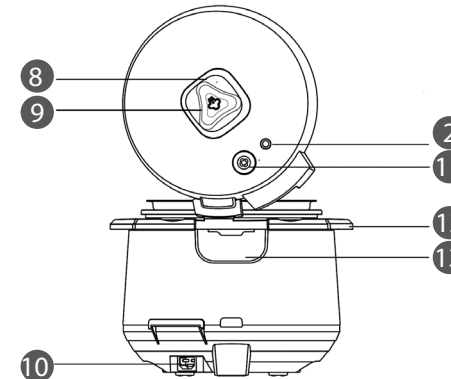
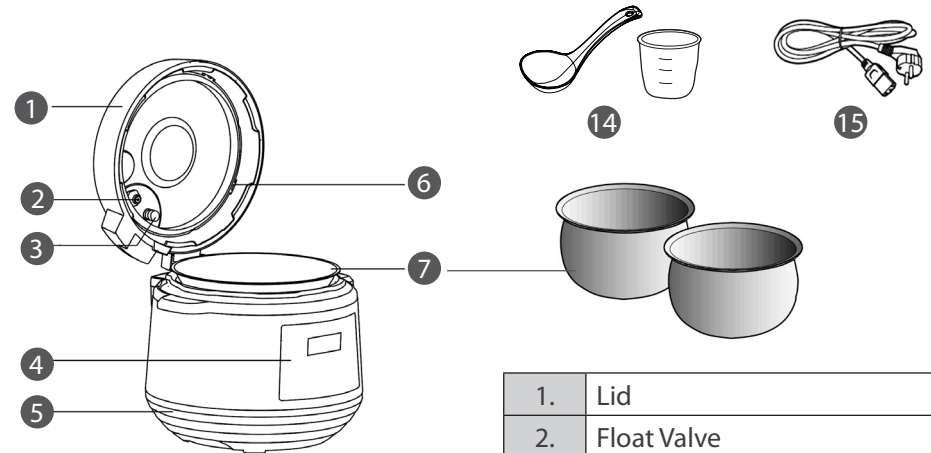
• Industrial design

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.

BODY STRUCTURE



1.	Lid
2.	Float Valve
3.	Venting tube
4.	Control panel
5.	Base
6.	Sealing ring
7.	2 inner pots
8.	Lid handle
9.	Pressure release button
10.	Socket
11.	Pressure control exhaust valve
12.	Handle
13.	Water box
14.	Spoon + Measuring cup
15.	Power

TECHNICAL PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity
PCB-5763	220V~ 50Hz	1100W	5L

SAFETY NOTICE

- 1 Prohibit using it under combustible or moist condition.
- 2 Use it in compliance with cooking instruction.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 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.
- 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 inner pot not designed for this pressure cooker.
- 7 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.
- 8 If cooked food stays in "Keep Warm" mode for more than 6 hours, the quality & flavor might be affected.
- 9 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.
- 10 In case of any malfunction while using the cooker, immediately discontinue any operation with the cooker and send for repair.
- 11 Use the grip to handle and move the pressure cooker. Do not pick up the pressure cooker by holding on the lid handle.
- 12 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.

- 13 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.
- 14 Always unplug the appliance after use. Do not unplug by pulling on the cord.
- 15 Don't immerse the pressure cooker in water or any other kind of liquid.
- 16 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.
- 17 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.
- 18 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

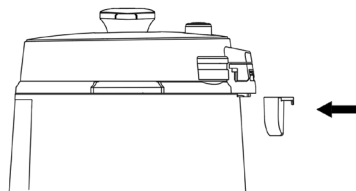
CAUTION

- 1 While removing the valve to release the pressure, please keep your hand and face away the outlet hole to avoid burn and serious injury.
- 2 Do not touch the pressure cooker lid while it's operational as to prevent serious scalding and burn injury.
- 3 Do not block the joint round the lid and inner cooking pot to prevent any dangers & serious accident due to malfunctioning.
- 4 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).
- 5 When finish cooking, please make sure to power down the cooker before opening the lid.
- 6 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.

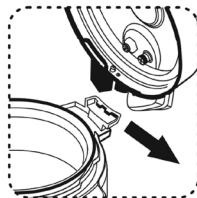


2 Open the cover

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



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

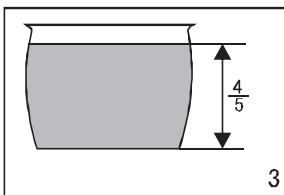


To detach the lid, hold the lid handle, then maintain a 90° angle and pull to the right.

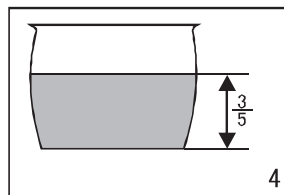
3 Take out the inner pot, place a desired amount of food & water neatly within the inner pot & indicated by the measuring marks..

NOTE:

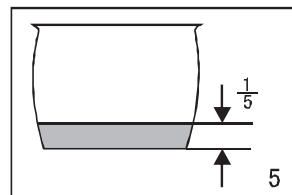
- a - For cooking rice, the maximum quantity for 5L is 10 cups.
- b - Add water according to the scaled level on inner pot. For example, cooking 2 cups of rice will require the water level to be filled up to the "2" mark. You can adjust the water levels according to your own taste and different kinds
- 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



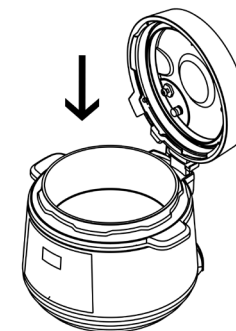
Picture 4



Picture 5

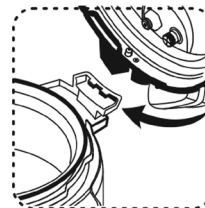
4 Place the pot inside the pressure cooker.

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.

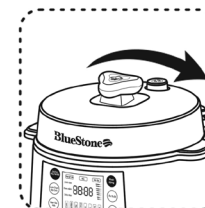


5 Close the lid.

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 left.



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

6 Install the pressure limiting exhaust valve.

Make sure that the valve is securely installed in place and fully descend before operating the pressure cooker.



7 Select the corresponding cooking function/program relative to the indicator shown on the control panel and the type of food you want to cook.

8 When the cooker reach working pressure, the pressure indicator will light up, entering the pressure keeping process. The nixie tube will begin the countdown-time of the pressure keeping duration. When it reached "0", the food will have been fully cooked. The cooker will alarm the user before enter the keep warm state automatically.

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 lic.



Giữ Ấm/ Hủy Cài đặt	Keep warm/ Cancel
Lựa Chọn Độ Chín	Taste
Hẹn Giờ Nấu	Delay
Khởi Động	Start
Áp Suất	Pressure
Chức Năng	Function
Nấu Cơm Nhanh	Quick Cook Rice
Nấu Cháo	Nutrition porridge
Hầm	Stew
Súp	Soup
Luộc	Boil

Cơm	Rice
Hạt/ Đậu	Grains
Hấp	Steam
Gà	Chicken
Bò	Beef
Trứng	Egg
Bánh	Cake
Sữa chua	Yogurt

OPERATION GUIDE



Control panel PCB-5763

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 In standby mode, you can choose the corresponding cooking functions, timing and taste as per your cooking need and experience.

To select cookings modes including Quick rice, Nutrition Porridge, Stew, Soup and Boil; press programmable button on the control panel. You also can select other modes(standard rice, multi-grain rice, porridge, steam, yogurt, chicken, beef, egg and cake) by pressing “Chức năng” button. Your selection will be shown on the display.

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

Cooking time = heating time + pressure holding time

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

Dishes / Taste	Maintain pressure time (mins)		
	Delicate	Standard	Rich
Rice	8	9	12
Grains	8	10	12
Steam	15	18	25
Yogurt	144	192	288
Chicken	9	12	15
Beef	15	20	25
Egg	2	4	6
Cake	-	40	-
Stew	-	55	-
Soup	-	65	-

Notice: The taste of “Cake” function cannot be adjusted

◆ TASTE

Choose the main function except cake, Quick rice, Nutrition porridge, Stew, original Soup and Boil. You can select Tastes by using “Lựa chọn độ chín” button.

◆ PRESSURE

Apply for functions including Cake, Quick Cook Rice, Nutrition porridge, Stew, Original soup and Boil only, press “Áp Suất” button to select the pressure level.

◆ DELAY

Choose the cooking functions, press the “Hẹn Giờ Nấu” button to make a delay or cooking time setting. “Bánh” mode does not have this function. The delay time range is 2-24 hours. The time is from start delay to food done

◆ QUICK COOK RICE/ NUTRITION PORRIDGE/ STEW/ SOUP/ BOIL

Quick function starts immediately after pressing, unable to adjust appointment, taste and pressure.

◆ KEEP WARM/ CANCEL

In addition to the standby state, press this button to return to standby. Not valid in standby mode.

In standby mode, pressure this button to nter the keep warm. It will automatically enter standby after 24 hours of heat preservation. If it enters the insulation automatically after cooking, the standard rice/ quick rice/ cake function will be kept warm by default for 5 hours, other functions will be kept default for 24 hours.

COOKING EXAMPLES

1 COOKING RICE

- 1 Use the measuring cup to get the amount of needed rice. A measuring cup is approximately enough for one person to eat.
- 2 Add water to the corresponding water level. After washing the rice clean, put it in the inner pot and add water according to the amount of rice. The mixing ratio of rice and water is about 1:1. The scale marks on the inner side of the inner pot are reference cooking water levels.
- 3 You can voluntarily increase or decrease the amount of water as per the type of rice and your favorite degree of rice softness or hardness, but the water level cannot exceed the maximum scale mark.
- 4 Put the inner pot back into the cooker after wiping its external surface dry and switch on the power after closing the electrical pressure cooker in place. Press the "Nấu Cơm Nhanh" button or chose rice function.
- 5 After finishing cooking, the electrical pressure cooker gets into the heat preserving state. It is recommended that the electrical pressure cooker preserve heat for 5-10 minutes after finishing cooking because the taste is better in this way.
- 6 Open the electrical pressure cooker by using the safe uncovering method.

2 MAKING CAKE

- 1 Ingredients (For reference only):
4 eggs, 70 grams white sugar (about 2 spoons), a small spoon of edible salt, 80 grams self-rising flour (about 6 spoons), a small spoon condensed milk, one lemon. Steps:
- 2 Separate the egg white from the egg yolk.

- 3 Add white sugar and salt to the egg white and stir the mixture to foam.
- 4 Add white sugar, self-rising flour, condensed milk and fresh lemon juice to the egg yolk and then stir the mixture evenly.

Notes: It is necessary to add the milk and white sugar while stirring the mixture!

- 5 Add the stirred egg white to the egg yolk, and then stir the mixture evenly. (It is necessary to quickly finish this process; otherwise, foamed egg white will shrink and thus affect the fermentation process.)
- 6 Pour a small amount of vegetable oil into the electrical pressure pot (It is best to use a brush to daub the vegetable oil), preheat the electrical pressure cooker for one minute with the cover open.
- 7 Pour the stirred mixture into the inner pot, close the pot cover (you should remember to remove the pressure limiting vent valve), and then press the "Bánh" function.
- 8 After the cooking time is up, you can enjoy the delicious cakes.

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 MALFUNCTIONS AND DISPOSAL

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.	Seak 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.
6	The pressure relief valve strongly exhausts	Failure of pressure control	Send repairs
7	The display does not light when powered	Poor socket contact	Check the power socket
		Fuse blown	Send repairs
8	E1	Temperature sensor open circuit	Send repairs
9	E2	Temperature sensor short circuit	
10	E3	Pressure switch open circuit	
11	E4	Pressure switch short circuit	
		Apron leaks for a long time(80 mins)	
12	E5	Temperature sensor failure	

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.

