

BlueStone

Model
PCB-5648



Hướng dẫn sử dụng Nồi áp suất



Công suất mạnh mẽ 900W, nấu nhanh và bảo toàn dinh dưỡng của thực phẩm giúp tiết kiệm thời gian và điện năng

Lòng nồi làm bằng hợp kim nhôm chống dính, an toàn cho sức khỏe, dễ vệ sinh

Nút xả van áp suất giúp đảm bảo an toàn và tiện lợi khi sử dụng



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	4
CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH	5
ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM	6
CẤU TẠO NỔI	7
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	8
HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	8
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	8
CẢNH BÁO	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG	10
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	13
HƯỚNG DẪN CÁCH VỆ SINH	15
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	16
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	16

INDEX

PRODUCTION CHARACTERS	19
BODY STRUCTURE	20
TECHNOLOGY PARAMETER	21
GROUNDING INSTRUCTIONS	21
SAFETY NOTICE	22
CAUTION	23
COOKING INSTRUCTION	23
OPERATION GUIDE	26
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	29
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	30

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

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 (khoảng cách) Số Seri máy (khoảng cách) Họ và tên khách hàng viết không dấu

Gửi đến Tổng đài **6089** (cước phí 1,000đ/tin nhắn).

2 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 (khoảng cách) 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**

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Ngoài phạm vi bảo hành:

Sản phẩm ngoài phạm vi bảo hành trong các trường hợp sau:

- Sản phẩm hết hạn bảo hành.
- Sản phẩm bị hư hỏng do lắp đặt, sử dụng không đúng theo hướng dẫn của Nhà sản xuất; hoặc do sử dụng không đúng điện áp, sử dụng nguồn nước bị ô nhiễm, dơ bẩn; hoặc do bị côn trùng (kiến, chuột, gián,...) xâm nhập vào.
- Sản phẩm hư hỏng do thiên tai hoặc trường hợp bất khả kháng: hỏa hoạn, lụt bão, sét đánh, động đất,... Các nguyên nhân cơ học, sinh học, hóa học khác trong quá trình vận chuyển và sử dụng.
- Sản phẩm sử dụng không đúng mục đích như thiết kế ban đầu của Nhà sản xuất.
- Sản phẩm hư hỏng do sử dụng cho mục đích kinh doanh như buôn bán, giặt ủi, nhà hàng, công xưởng,... Nhà sản xuất có quyền từ chối bảo hành đối với các trường hợp trên
- Các linh phụ kiện kèm theo hư hỏng do hao mòn, rách/nứt/ bể theo thời gian như: dây cáp, dây nối, bộ điều khiển, túi máy hút bụi, lọc mùi, lưỡi dao, roong, nhôm máy, ly, lõi lọc nước,...
- Sản phẩm không còn số seri của Nhà sản xuất hoặc số seri, mã vạch không còn thể hiện rõ hoặc có dấu hiệu thay đổi như: dán lại, cạo sửa, bong tróc,...
- Sản phẩm hư hỏng do khách hàng tự ý sửa chữa, tháo lắp hoặc có sự can thiệp bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành ủy quyền của BlueStone.

Bảo hành tại nhà

Áp dụng cho các sản phẩm: Bếp từ âm, Máy hút mùi

Tổng đài hỗ trợ khách hàng: 1800.54.54.94

- Bảo hành miễn phí tại nhà trong phạm vi 50 km tính từ địa chỉ của Trung tâm bảo hành BlueStone gần nhất.
- Trong trường hợp vượt quá 50 km, dịch vụ tại nhà sẽ được thực hiện dựa trên sự thỏa thuận giữa Trung tâm bảo hành với khách hàng.
- Để đăng ký bảo hành, Quý khách vui lòng đăng ký tại Tổng đài: 1800.54.54.94 hoặc Email: 1800545494@tara.com.vn
- Kỹ Thuật Viên sẽ liên hệ Quý Khách hàng trong vòng 24 giờ để hẹn thời gian xử lý tại nhà.
- Các sản phẩm không áp dụng chính sách bảo hành tận nhà, Quý khách vui lòng mang sản phẩm đến các Trạm Bảo hành ủy quyền BlueStone trên toàn quốc.

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 thịt 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 nóng".

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.

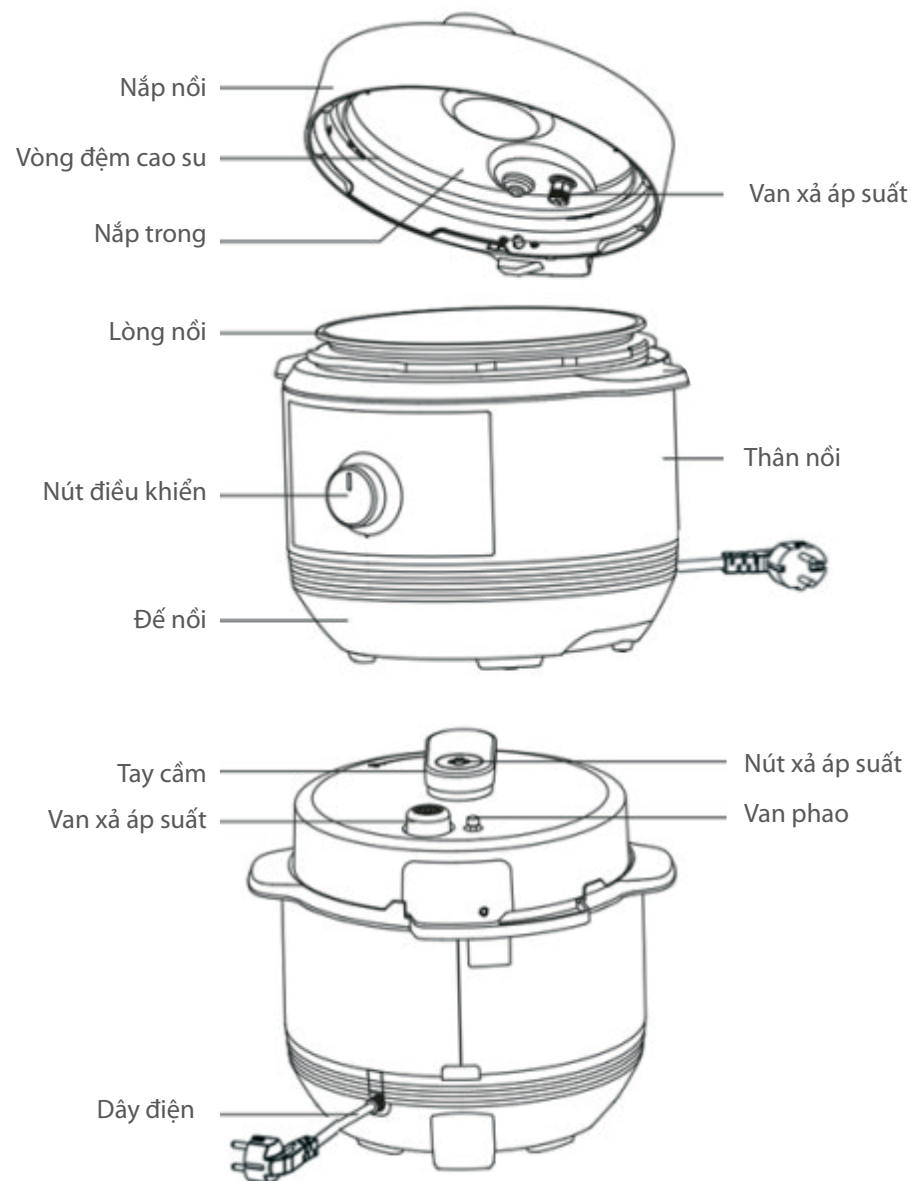
Giữ nguyên chất dinh dưỡng trong thức ăn, hợp vệ sinh và có lợi cho sức khỏe

- 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



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Dòng điện	Công suất	Dung tích	Áp suất hoạt động
PCB-5648	(220 -240) V ~ 50 Hz	900 W	5 L	0~70 kPa

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, các sản phẩm điện nên luôn được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện thiết bị vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt kịp thời khỏi nguồn điện sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho sản phẩm.

CẢNH BÁO: Dùng ổ cắm tiếp đất không đúng có thể gây sự cố chập mạch điện.

LƯU Ý:

- ▶ Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- ▶ Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của sản phẩm hoặc bị thương đối với người sử dụng bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

Dây kim loại trong dây cáp được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:

Vàng sọc xanh lá = Dây Nối Đất

Xanh dương = Dây Trung Tính

Nâu = Dây Có Điện



Vi sự an toàn của bạn, sản phẩm này cần phải được nối đất.

Sản phẩm này được trang bị dây nguồn có dây nối đất cần được nối đất đúng cách.

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.

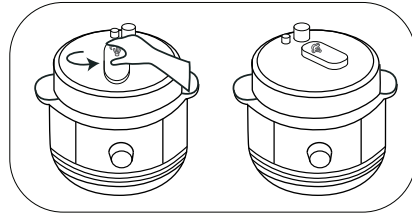
- 3 Không làm hư vòng đệm cao su hoặc thay thế bằng vòng cao su khác.
- 4 Không được tháo vòng đệm bên trong nắp. Nếu vòng đệm rời khỏi nắp, hãy ngừng sử dụng và thay nắp khác.
- 5 Không được tự thay thế van xả áp suất bằng vật nào khác hoặc đặt bất kỳ vật nặng nào lên van xả áp suất nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 6 Giữ cho bề mặt giữa lòng nổi và mâm nhiệt luôn sạch sẽ. Không dùng lòng nổi để nấu trên các bếp khác, hoặc thay thế lòng nổi khác.
- 7 Lòng nổi có phủ một lớp chống dính, vì vậy nên sử dụng muỗng gỗ hoặc muỗng nhựa để không làm trầy lớp chống dính.
- 8 Giữ nóng quá 6 tiếng có thể ảnh hưởng đến hương vị thực phẩm.
- 9 Nếu trong khi nấu có quá nhiều hơi thoát ra xung quanh nắp, đó là hiện tượng không bình thường. Lúc này thiết bị xả áp suất đang hoạt động. Phải rút điện ra ngay lập tức và đem đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
- 10 Nếu có sự cố nào xảy ra, phải ngưng sử dụng và đem đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
- 11 Khi di chuyển nồi phải dùng quai cầm 2 bên nồi, không được dùng tay cầm trên nắp nồi.
- 12 Không nên tự ý tháo lắp nồi. Khi cần thay đổi phụ tùng, nên sử dụng phụ tùng của công ty chúng tôi.
- 13 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng dây đặc biệt hoặc dây lắp ráp sẵn của nhà sản xuất hoặc trạm bảo hành ủy quyền.
- 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 Nồi áp suất 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 sản xuất hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 18 Người thiếu năng và trẻ em không được sử dụng nồi 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 nồi 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 Đầu tiên, hãy đảm bảo rằng van phao đã hạ xuống, giữ tay cầm và xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp không xoay được, sau đó nhấc nắp nồi lên



Trước khi sử dụng máy lần đầu tiên, nên vệ sinh sạch sẽ lòng nồi và nắp nồi với nước ấm và chất tẩy rửa, sau đó lau khô.

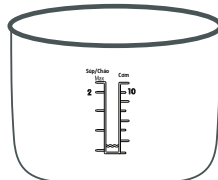
- 2 Lấy lòng nồi ra, cho thực phẩm và nước vào nồi

Sử dụng cốc đong để đo lượng gạo:
 Chú ý: Lượng gạo tối đa là 10 cốc

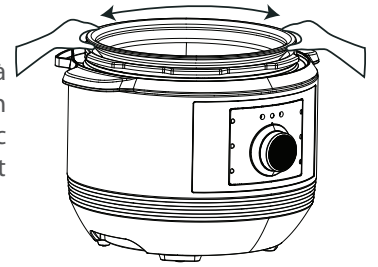


Thêm nước

Ví dụ: Để nấu cháo với 1 chén gạo, bạn hãy cho nước vào vị trí 1 của vạch chia "SÚP /CHÁO"; Để dùng 2 chén gạo để nấu cơm, vui lòng thêm nước vào vị trí 2 của vạch chia "COM".

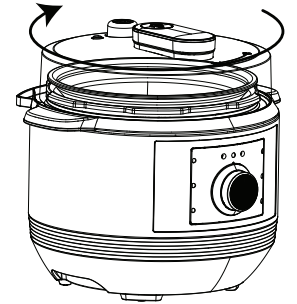


- 3 Lau khô lòng nồi và mâm nhiệt, đặt nồi vào và phải đảm bảo bề mặt của lòng ngoài và mâm nhiệt sạch sẽ. Sau đó xoay nhẹ nồi sang trái hoặc phải để nồi vào đúng vị trí tiếp xúc với mâm nhiệt



- 4 Đóng nắp nồi

Nắp nồi được đặt vào vị trí mở và tháo nắp, và xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi không thể xoay được nắp, tức là đã đóng nắp vào đúng vị trí

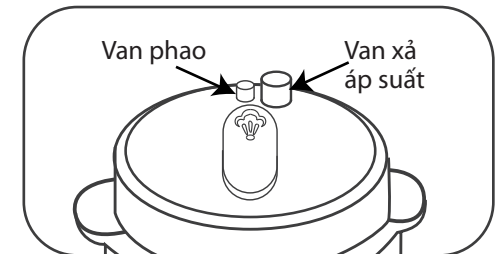


- 5 Đảm bảo vòng đệm đã được lắp vào đúng khớp của nắp nồi.



- 6 Kiểm tra van phao

Lắp van xả áp suất đúng vị trí và kiểm tra xem van phao đã hạ xuống chưa. Van phao phải hạ xuống trước khi nấu.




- Cắm dây điện vào nguồn điện, đèn Nấu sẽ sáng lên (nếu bạn không cài đặt thời gian nấu, đèn "Nấu" sẽ sáng trong chốc lát sau đó đèn "Giữ ấm" sẽ sáng và nồi sẽ giữ ở trạng thái "Giữ ấm").
- Thời gian nấu sẽ tương ứng với các loại thức ăn khác nhau. Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu theo các loại thực phẩm khác nhau, sở thích cá nhân và kinh nghiệm nấu ăn. Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ để chọn chức năng tương ứng, đèn báo "Nấu" sẽ sáng lên báo hiệu nồi bắt đầu sinh nhiệt, sau đó thời gian sẽ được đếm ngược. Khi nút điều khiển trở về vị trí "Tắt", nồi đã nấu xong và chuyển sang chế độ giữ ấm với đèn "Giữ ấm" sáng lên.

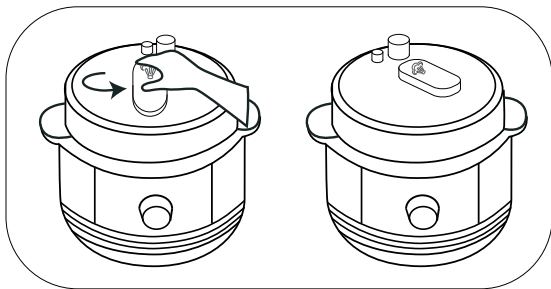
CHÚ Ý:

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

9 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

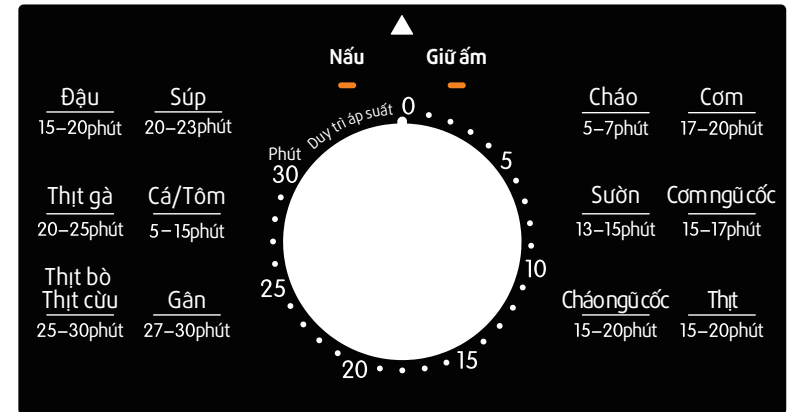


CHÚ Ý:

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



1 TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng nồi áp suất 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 CÁC CHỨC NĂNG

◆ CHỌN CHỨC NĂNG NẤU

- 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. Tham khảo bảng "Hướng dẫn nấu ăn" để xoay nút điều khiển đến vị trí chức năng tương ứng để cài đặt thời gian giữ áp suất nấu.

- 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, "đun nóng" thực phẩm.
- 3 Đèn báo nấu sẽ hiện trong quá trình nấu, khi hoàn thành quy trình nấu lúc đó nồi sẽ chuyển qua đèn báo giữ ấm.
- 4 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 ấm với đèn "Giữ ấm" sáng lên. 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:

Tất cả các chức năng không được vượt quá mức nước tối đa tương ứng. Khi thời gian giữ áp suất do núm vặn cài đặt dưới 7 phút, vui lòng xoay nút điều khiển đến vị trí lâu hơn 7 phút, sau đó vặn lại đến vị trí thời gian cần cài đặt. Trường hợp trực tiếp xoay nút điều khiển dưới 7 phút, nồi có thể hoạt động bất thường. Thời gian nấu có thể khác nhau tùy vào chức năng nấu được chọn. Thời gian nấu có thể 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 duy trì áp suất

THỜI GIAN DUY TRÌ ÁP SUẤT KHAM KHẢO CỦA MỖI CHỨC NĂNG

CHỨC NĂNG	THỜI GIAN (PHÚT)
Cháo	5-7
Cơm	17-20
Sườn	13-15
Cơm ngũ cốc	15-17
Cháo ngũ cốc	15-20
Thịt	15-20
Đậu	15-20
Soup	20-23
Thịt gà	20-25
Cá/ Tôm	5-15
Thịt bò, thịt cừu	25-30
Gân	27-30

Chú ý: Thời gian giữ áp suất trên là thời gian trung bình. Để đảm bảo cơm và cơm ngũ cốc được ngon, có thể tăng thời gian giữ áp suất thêm 2-7 phút.

◆ **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-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 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 vật nóng, đừng cố gắng mở nắp. Nắp có thể 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.
		Chưa lắp vòng cao su kín nhiệt.	Lắp vòng cao su kín nhiệt.
3	Nắp nổi bị hở, xì hơi.	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	Van phao không lên nổi.	Chưa đủ lượng thức ăn và nước.	Cho đủ lượng thức ăn và nước vào nồi.
		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

Model
PCB-5648

User manual Electric Pressure Cooker



Powerful 900W, fast cooking and maintaining the nutritional value of food, saving time and electricity

The inner pot is made of non-stick aluminum alloy, safe for health, easy to clean

Safe and convenient with manual exhaust button to give more active control over cooking process



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 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

Electric 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.

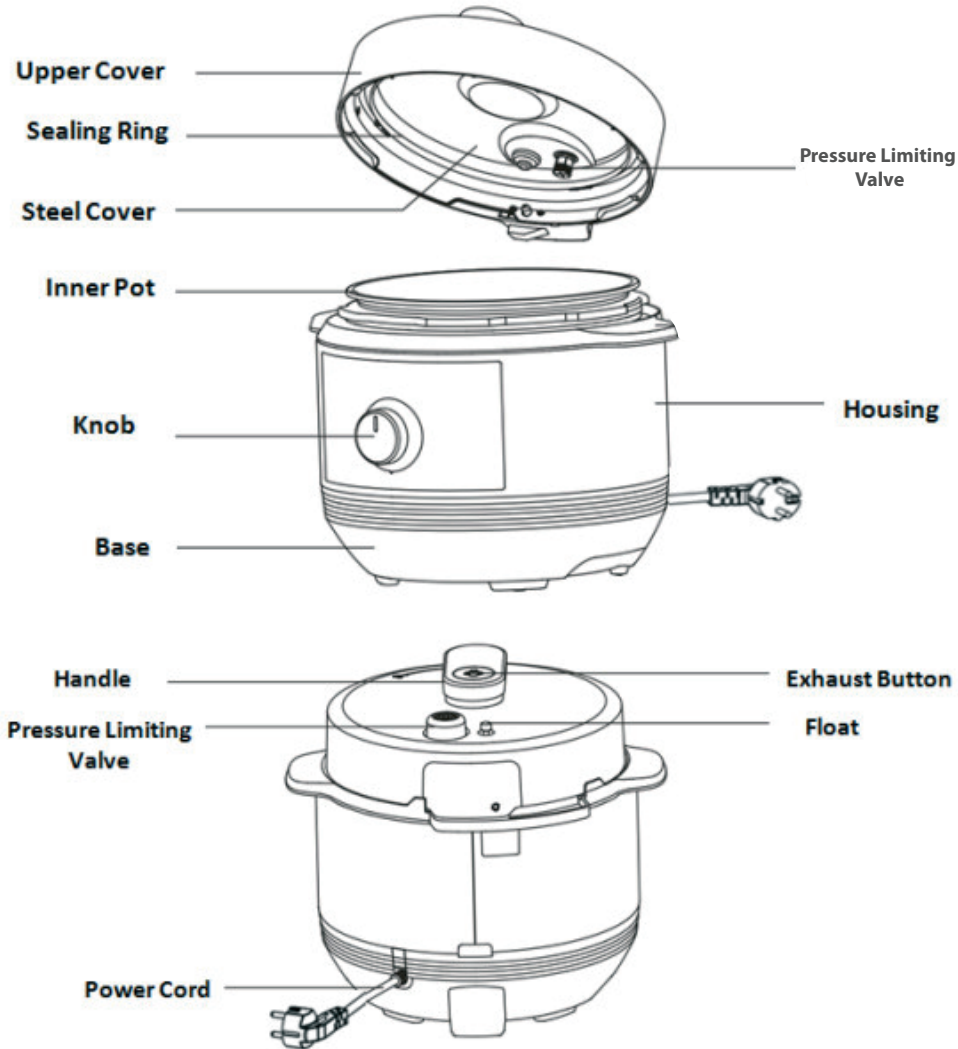
Locked nutrition, healthy and clean

- 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



TECHNOLOGY PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity	Working pressure
PCB-5648	(220 -240) V ~ 50 Hz	900 W	5 L	0~70 kPa

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. High voltage appliance is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

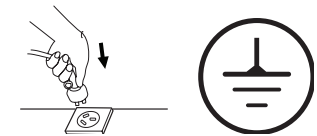
NOTE

- 1 If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
- 2 Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.
- 3 The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE



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.

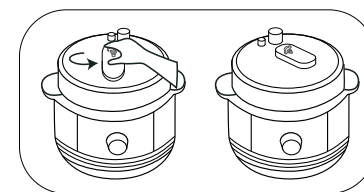
- 17 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- 18 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience 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 First, make sure that the float is down, hold the handle and turn it counterclockwise until the top cover cannot be turned, then take off the top cover upwards



Before using the new machine, it is said that the inner and outer surfaces of the inner tank should be cleaned with warm water and detergent, and then wiped dry after cleaning.

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

Measure rice, use the included measuring cup



Correct

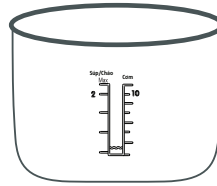


Incorrect

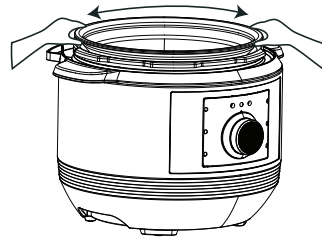
Note: The maximum rice quantity for 5L is 10 cups

Add water

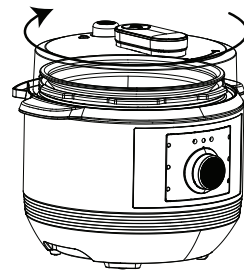
Add water according to the scaled level on inner pot, for example: To cook porridge with 1 cup of rice, please add water to the 1 position of the soup/porridge scale line; to use 2 cups of rice to cook rice, please add water to the 2 position of the rice scale line.



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



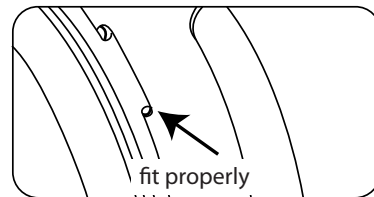
- 3 Wipe dry the inner pot and main heater assembly and put the inner pot into the outer pot. Make sure no debris on the surface of the outer pot and main heater assembly; then rotate the inner pot to the right and left slightly in order to keep good connection between the inner pot and main heater assembly



- 4 Close the lid

The upper cover is placed in the position where the cover is opened and removed, and rotated clockwise until the upper cover cannot be rotated, that is, the cover is closed in place

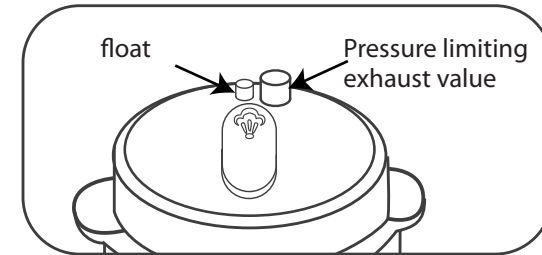
Check sealing ring is properly on the inside ring of the lid



- 5 Confirm the rubber gasket is properly fitted to the lid.

- 6 Check the float

Place the pressure limiting air release valve and check whether the float falls down. The float falls before heating



- 7 Connecting power supply, heat indicator light will light up (if you not set the keep pressure time, heating light will light up for a moment, then keep warm light up and stay on keeping warm mode).
- 8 The corresponding cooking time range for different food. User can adjust cooking time according to specific food, personal taste and cooking experience. Turn the knob to a specific graduation in clockwise direction, the heating indicator light will light up to start heating operation, then it will count down. When the knob reverses to OFF position in counter clockwise direction, the cooking will be finish and the Keep Warm light will be on holding state.

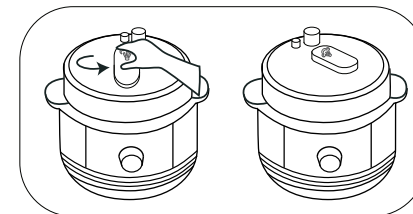
NOTE:

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.

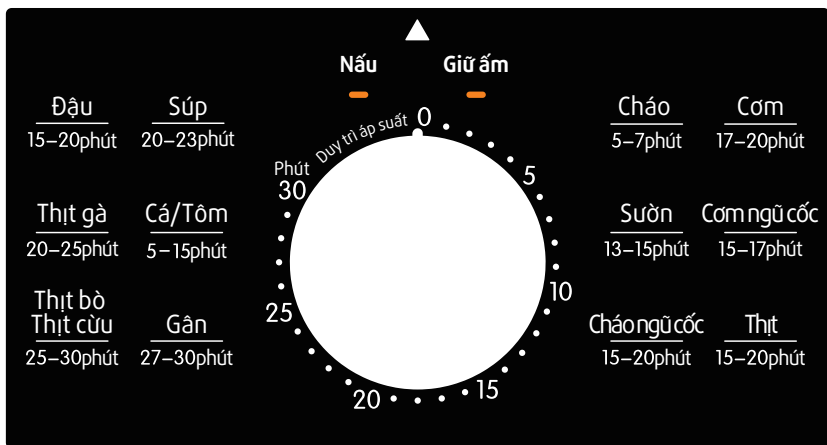
b- In warm keeping state, pull off the power if you don't need continuous warm keeping. For safety, after warm keeping for 12 hours, the cooker will inter into stand-by state if there is no operation.

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



OPERATION GUIDE



- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Nấu: Cooking | Thịt bò/ Thịt cừu: Beef/Mutton |
| Giữ ấm: Keep warming | Gân: Tendon |
| Duy trì áp suất: Keep Pressure | Cháo: Rice Porridge |
| Phút: Min | Cơm: Rice |
| Đậu: Beans | Sườn: Ribs: |
| Súp: Soup | Cơm ngũ cốc: Multigrain Rice |
| Thịt gà: Chicken | Cháo ngũ cốc: Porridge |
| Cá/Tôm: Fish/Shrimp | Thịt: Meat |

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.
- 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 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. Refer to the "Cooking Guide" to turn the knob to the corresponding functional position to set the cooking pressure holding time.
- 2 Turn the knob to a specific graduation in clockwise direction, the heating indicator light will light up to start heating operation, then it will count down.
- 3 When the inner pressure reaches the working pressure, the heating light is extinguished, 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 id lightened and entered into keep-warm state. After enter into keep-warm state, if no need continuous keep-warm, please pull off the power plug.

Note:

All functions should not exceed their corresponding maximum water mark.

When the pressure holding time set by the knob is less than 7 minutes, please turn the indicator bar on the knob to a position longer than 7 minutes, and then turn it to the time position that needs to be set. In case, directly rotate it to less than 7 minutes. location, may work abnormally.

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

Cooking time may vary lightly 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.

FUNCTION	TIME (MIN)
Rice Porridge	5-7
Rice	17-20
Ribs	13-15
Multigrain Rice	15-17
Porridge	15-20
Meat	15-20
Beans	15-20

Soup	20-23
Chicken	20-25
Fish Shrimp	5-15
Beef Mutton	25-30
Tendon	27-30

◆ WARM-OFF FUNCTION:

After any function of cooking is finished, the electrical pressure cooker automatically gets into keep-warm state; the the keep warm indicator light is normally on. Long keep-warm is not recommended.

◆ 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.
		Sealing ring is not assembled.	Assemble the sealing ring.
3	Leakage of lid.	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.