

Hướng dẫn sử dụng Nồi áp suất điện tử



Công suất 900W giúp nấu ăn nhanh và gia nhiệt đều, bảo toàn dinh dưỡng thực phẩm.

2 lồng nồi tiện dụng cho chức năng nấu: Súp, Hãm, Cháo, Làm bánh, Hấp,...

Nút xả van áp suất đảm bảo an toàn và an tâm 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
CẤU TẠO NỒI	5
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	5
HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	6
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	6
CẢNH BÁO	8
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG	8
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	12
HƯỚNG DẪN VỆ SINH	13
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	15

CONTENTS

BODY STRUCTURE	19
TECHNOLOGICAL PARAMETER	19
GROUNDING INSTRUCTIONS	20
SAFETY NOTICE	20
CAUTION	22
COOKING INSTRUCTION	22
OPERATION GUIDE	26
CLEANING METHOD	28
COMMON MALFUNCTIONS AND DISPOSAL	28
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	30

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

- 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 (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.

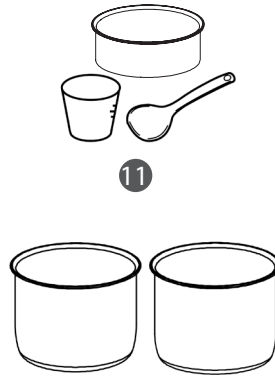
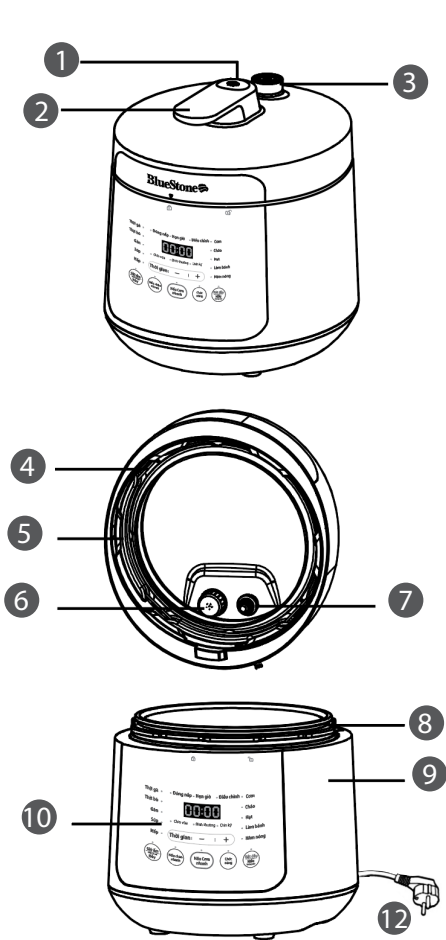
*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

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**

CẤU TẠO NỒI



1.	Nút xả áp suất
2.	Tay cầm
3.	Van xả áp suất
4.	Chốt cố định vòng đệm
5.	Vòng đệm cao su
6.	Van áp suất
7.	Van phao
8.	Lòng nồi
9.	Thân máy
10.	Bảng điều khiển
11.	Muỗng + Cốc đong + xúng hấp
12.	Dây nguồn

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Điện áp	Công suất	Dung tích	Áp suất danh định
PCB- 5760	(220-240) V~50/60 Hz	900 W	4.8 L	0 ~ 70 kPa

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, các thiết bị 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 thiết bị.

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 máy hoặc bị thương đối với người sử dụng bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

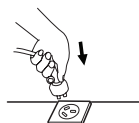
Dây kim loại trong dây cáp được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:

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 được trang bị dây nguồn có dây nối đất cần phải 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 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 đệm cao su hoặc tự ý thay thế bằng vòng đệm cao su khác.
- 4 Không được tháo vòng đệm cao su bên trong nắp. Nếu vòng đệm cao su bị lỏng rơi khỏi nắp, hãy liên hệ với các chi nhánh bảo hành để thay thế vòng đệm cao su 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 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 nhôm có phủ 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 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 nổi phải dùng 2 tay bê 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 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

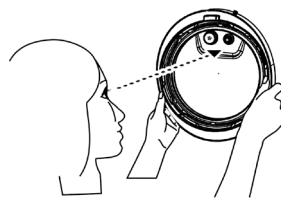
1 Kiểm tra trước khi sử dụng

Kiểm tra lỗ thông hơi, van xả áp suất và vòng đệm cao su đã được lắp đúng vị trí.

Lưu ý:

- Vòng đệm cao su nếu được sử dụng hơn 2 năm, sẽ có trường hợp đổi màu
- Vòng đệm cao su có thể bị đổi màu sau khi nấu thực phẩm có màu đậm như cà ri, bò kho,...

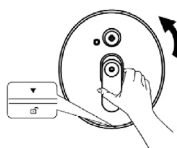
- Đảm bảo khớp vòng đệm cao su đã được lắp vào hốc vuông của nắp



2 Chuẩn bị trước khi nấu

a. Mở nắp đúng cách

Mở nắp: Vận nắp ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi dừng hẳn. Khi "▼" trên nắp thẳng hàng với "□" trên bảng điều khiển, nâng lên để mở nắp



Lưu ý: Trong khi không sử dụng, hãy chắc chắn rằng không còn áp suất trong nồi, van phao bị chặn vì nếu không được vệ sinh thường xuyên, van phao sẽ không tự động hạ xuống, nắp đậy sẽ không thể mở, lúc này, bạn có thể sử dụng vật dụng như chiếc đũa nhấn để mở van. Hoặc nhấn nó với 1 dụng cụ dài để hạ van kiểm tra

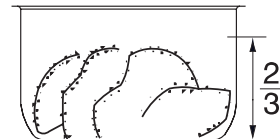
b. Đặt thực phẩm vào nồi

- 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.
- Thực phẩm được chuẩn bị và đặt vào lòng nồi, bề mặt nồi được lau khô và đặt vào thân nồi. Đóng nắp đúng theo hướng dẫn, cắm dây điện vào nguồn điện, thiết bị đang trong chế độ chờ.

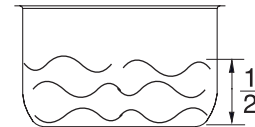


Lưu ý: Ngoại trừ chức năng nấu không nắp hoặc lúc chờ để hâm nước, các chức năng khác đều yêu cầu nắp phải được đóng kĩ trước khi nấu.

- Khi nấu, tổng khối lượng thực phẩm và nước không nên vượt quá $\frac{2}{3}$ dung tích của lòng nồi (không vượt quá mực cao nhất trong lòng nồi)



- Đối với những thực phẩm dễ nở, tổng dung tích của thực phẩm và nước không nên vượt quá $\frac{1}{2}$ dung tích của lòng nồi



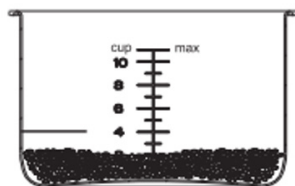
- Trước khi đặt lòng nồi vào thân máy, nên giữ bề mặt lòng nồi tiếp xúc với mâm nhiệt được khô ráo

- Đối với nấu cơm sử dụng lòng nồi nấu cơm và cốc đong để đo lượng gạo



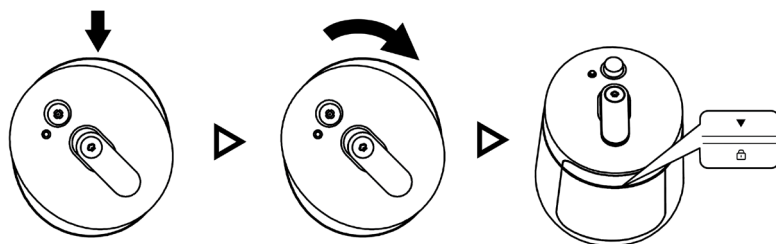
• Thêm nước

Ví dụ: Để nấu cháo với 1 chén gạo, bạn hãy cho nước vào vị trí 3/4 của vạch chia "CUP". Để nấu cơm với 1 chén gạo, bạn hãy cho nước vào vị trí 1 của vạch chia "CUP"



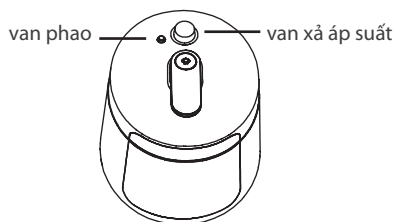
c. Đóng nắp đúng cách

Đặt nắp lên thân máy, và vặn theo chiều kim đồng hồ cho đến khi dừng hẳn, Khi "▼" trên nắp nổi thẳng hàng với "🔒" trên bảng điều khiển, lúc này nắp nổi đã được đóng kín.



d. 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.



3. Cắm dây điện vào nguồn điện

Khi thiết bị được kết nối với nguồn điện, nồi áp suất sẽ phát ra tiếng bíp, đèn báo "Điều chỉnh" sáng, bảng điều khiển hiển thị "----", biểu hiện nồi áp suất đang trong trạng thái chờ và có thể chọn các chức năng.



4 Hướng dẫn sử dụng

Ở chế độ chờ, nhấn nút **"Chức năng"**, chọn chức năng cần sử dụng



5 Điều chỉnh thời gian nấu

Nhấn nút "+" và "-" để điều chỉnh thời gian nấu



6 Bắt đầu vận hành

Nhấn nút **"Bắt đầu/Nấu không nắp"** để bắt đầu nấu



7 Hoàn tất quá trình nấu

Thiết bị sẽ tự động vào chế độ **"Giữ ấm"** sau khi thực phẩm đã được nấu chín.

Lưu ý: Nắp đậy chỉ có thể được mở khi không còn áp suất trong nồi (van phao hạ xuống)



8 Nấu không nắp

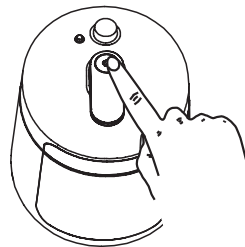
- Mở nắp nồi.
- Cho nguyên liệu vào lòng nồi.
- Nhấn nút **"Bắt đầu/Nấu không nắp"**, đèn báo sáng. Thời gian mặc định 8 phút, có thể điều chỉnh từ 1 đến 15 phút

Lưu ý:

- Không sử dụng nắp nồi khi chọn chế độ nấu không nắp.
- Cần thận khi tiếp xúc với lòng nồi và thức ăn trong quá trình nấu vì có thể gây bỏng.

9 Mở nắp an toàn sau khi nấu

- Rút điện ra trước khi mở nắp.
- Nhấn nút xả áp suất tại nút xả áp suất trên tay cầm để xả áp suất trong nồi cho đến khi hết áp suất sau đó mới được mở nắp.
- Nếu nấu thức ăn dạng lỏng (cháo, súp...), không xả áp 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.



Lưu ý:

- Nếu khó khăn trong việc mở nắp, vui lòng không dùng quá nhiều lực để mở, tránh tình trạng bị chấn thương trong quá trình mở.
- Nếu van phao vẫn còn nâng lên, có nghĩa là vẫn còn áp suất trong nồi và nắp nồi không thể mở. Nếu van phao được hạ xuống, có nghĩa là bên trong nồi không còn áp suất, có thể an toàn mở nắp nồi.
- Sau khi vệ sinh thiết bị, kiểm tra van xả áp suất, vòng đệm cao su, van phao

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

• CHỌN CHỨC NĂNG NẤU

1. Sử dụng nút **“Chức năng”** và nút **“+/-”** để lựa chọn chế độ và thời gian nấu tùy theo nhu cầu của người sử dụng. Tham khảo bảng dưới đây để chọn chế độ tương ứng

Thời gian nấu của từng chức năng

Chức năng	Thời gian nấu có độ chín vừa (Phút)	Thời gian nấu bình thường (Phút)	Thời gian nấu có độ chín kỹ (Phút)
Cơm	25-27	28	29-45
Cháo	25-29	35 (30-40)	41-55
Hạt	30-34	40 (35-45)	46-55
Làm bánh		40 (35-65)	
Hâm nóng		12 (10-30)	
Thịt gà	30-34	40 (35-45)	46-55
Thịt bò	35-39	45 (40-50)	51-60
Gân	45-49	55 (50-60)	61-65
Súp	25-34	40 (35-45)	46-55
Hấp	25-29	35 (30-40)	41-45
Nấu cháo nhanh	20-24	30 (25-35)	36-50
Nấu cơm nhanh		20	

2. Chọn chức năng cần nấu, đèn báo sẽ sáng lên và bắt đầu sinh nhiệt.

Chú ý:

- Tất cả các chức năng không được vượt quá mức nước tối đa tương ứng.
- 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.
- Đối với chức năng hấp chỉ sử dụng xứng hấp với lòng nồi vỏ đen

3. Chức năng hẹn giờ nấu

- Nhấn nút **"Chức năng"** chọn chức năng cần nấu, nhấn nút **"Thời gian"** đèn báo của **"Hẹn giờ"** sáng.
- Nhấn **"+"** hoặc **"-"** để điều chỉnh thời gian cần hẹn trước. Mặc định là 4 giờ, khoảng điều chỉnh từ 2 giờ đến 24 giờ với bước tăng giảm 30 phút.
- Nhấn nút **"Bắt đầu/Nấu không nắp"**, thiết bị bắt đầu thời gian hẹn giờ.

Chú ý:

- Hẹn giờ nấu không sử dụng cùng chức năng Làm bánh, Nấu cơm nhanh, Nấu cháo nhanh.

• 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 khoảng 60°C - 80°C.
- Không nên giữ ấm quá lâu, nó có thể ảnh hưởng đến hương vị thực phẩm.

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 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 nhấc lên và để xa bạn để tránh bị phỏng bởi hơi nóng.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH

- Bắt buộc rút điện ra trước khi vệ sinh nồi.
- Không nhúng nồi vào nước hoặc xịt nước lên nồi để rửa.
- Dùng khăn ướt để làm sạch và lau khô thân nồi bên trong và bên ngoài.
- Vệ sinh nắp nồi dưới vòi nước, dùng bàn chải nhỏ để làm sạch van xả áp suất và khe thoát hơi nước.
- Dùng vải khăn lau khô mặt trong nắp nồi gồm các gioăng cao su và các van xả, van phao, lỗ thoát hơi.
- Dùng vải khô để làm sạch lòng nồi.
- Không cọ rửa bằng miếng rửa chén kim loại

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

STT	SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
1	Khó đóng nắp.	Vòng đệm cao su lắp không đúng vị trí.	Chỉnh lại vòng đệm cao su cho khớp vị trí trong nắp nổi.
		Van phao chặn cần điều chỉnh vào đúng vị trí.	Dùng tay đẩy nhẹ cần đẩy.
2	Khó mở nắp.	Van phao không hạ xuống.	Nhấn nhẹ van phao bằng dũa.
3	Nắp nổi bị hở, xì hơi.	Chưa lắp vòng đệm cao su	Lắp lại vòng đệm cao su
		Thức ăn bám vào vòng đệm cao su.	Vệ sinh vòng đệm cao su
		Nắp nổi đẩy không chặt.	Đẩy lại nắp cho đúng.
4	Van phao bị hở, xì hơi.	Thức ăn bám vào vòng kín nhiệt của van phao.	Làm sạch vòng kín nhiệt của van phao.
		Vòng kín nhiệt của van phao bị vỡ, rách hay có dấu hiệu bị hư hỏng.	Thay đổi vòng kín nhiệt của van phao.
5	Van phao không nâng lên.	Chưa đủ lượng thức ăn và nước.	Cho đủ lượng thức ăn và nước vào nổi.
		Nắp nổi hay van xả áp suất 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	Hiển thị lỗi "E1"	Lỗi bộ cảm biến	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
9	Hiển thị lỗi "E2"	Không đóng / mở được nắp trong khi nấu	Kiểm tra và thao tác đóng mở lại
		Lỗi cảm biến từ	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.

10	Lỗi E3	Công tắc áp suất hồ mạch.	Đưa đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
11	Lỗi E4	Tắm chắn rò rỉ trong một thời gian dài (80 phút).	
12	Lỗi E5	Lỗi cảm biến nhiệt độ.	
13	Thực phẩm không chín hoặc tốn nhiều thời gian nấu	Bộ cảm biến áp suất bị lỗi	Gửi đến trung tâm bảo hành gần nhất
		Điều khiển bất thường	

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

KHÔNG ĐƯỢC TỰ CHỈNH SỬA SẢN PHẨM.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

Tôn trọng quy định của địa phương: hãy đem những thiết bị điện không sử dụng nữa đến những nơi thu gom phù hợp để tái chế.

User manual

Electric Pressure Cooker



Powerful 900W capacity helps cook quickly and heat evenly, preserving food nutrition.

2 inner pot convenient: Cooks rice, Porridge and Steaming dishes perfectly

Pressure valve release button ensures safety and secure for use.



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.

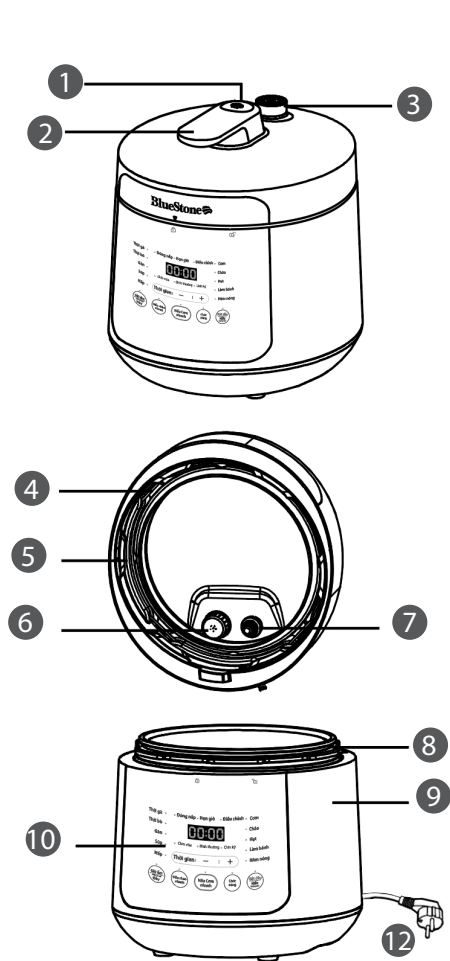
- **Industrial design**

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.	Pressure release button
2.	Lid handle
3.	Pressure limited valve
4.	Seal ring fixing pin
5.	Seal ring
6.	Anti block shield
7.	Float valve assemble
8.	inner pot
9.	Body
10.	Control panel
11.	Spoon + Measuring cup + Steam basket
12.	Power

TECHNOLOGICAL PARAMETER

Model	Voltage	Power	Capacity	Pressure
PCB- 5760	(220-240) V~50/60 Hz	900 W	4.8 L	0 ~ 70 kPa

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. It is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a receptable wall 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. This appliance must be provided. High voltage appliance is dangerous and may result in a fire or other accident causing appliance damage.

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

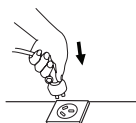
NOTE:

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to this product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Yellow and Green	=	EARTH
Blue	=	NEUTRAL
Brown	=	LIVE



For the user's safety, This appliance must be applied following the grounding instructions as above.

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 the pot with wooden or plastic ladle 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 and flavor might be affected.
- ⑨ Pay extra attention to the pressure 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 and 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

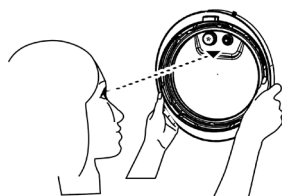
① Inspection before use

Check whether the vent hole, check valve and sealing ring are clean, and whether the sealing ring is installed in place.

Note:

For seal rings that have been used for more than two years or may be seriously discolored.

In some cases, it may be discolored after cooking some meals like: curry, braised beef,...



- Confirm that the rubber clip is installed in the square hole of the lid



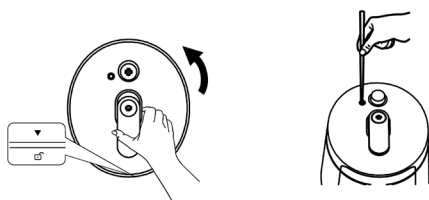
② Opening and Closing Instructions

a. Open the lid correctly

Rotate the pot cover counterclockwise until it stops. At this time, the "▼" on the pot cover is aligned with the "□" on the control panel, and then lift up to open the cover

Warm reminder: During the non-working process, when it is confirmed that there is no pressure in the pot, the stop valve is stuck because it has not been cleaned regularly, and cannot automatically lower, and the lid cannot be opened;

at this time, you can use chopsticks and other fine tools at the stop valve opening. Press it with a long object to lower the check valve



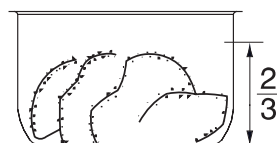
b. Put the food into the inner pot

- 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.
- Put the inner pot into the pot body, and keep the surface of the inner pot and the heating plate clean and dry before putting it in.

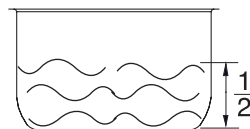


Note: Except for the open lid cooking mode or when waiting to add water, all other functions require the lid to be securely closed before cooking begins.

- The total volume of food and water should not exceed $\frac{2}{3}$ of the volume of the inner pot (that is, the highest scale line of the inner pot)



- When cooking swellable food, the total volume of food and water should not exceed $\frac{1}{2}$ of the volume of the inner pot.

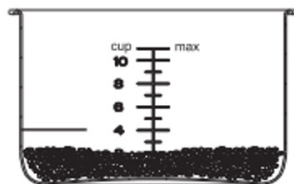


- When cooking rice use the pot for rice cook and measure rice, use the included measuring cup



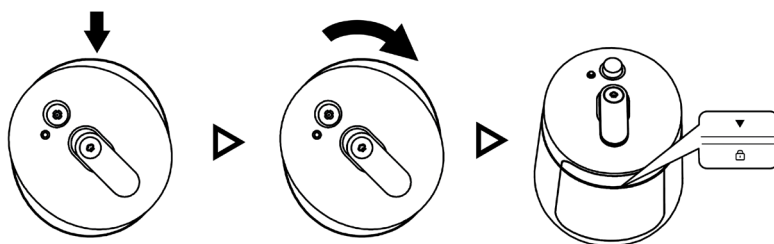
• Add water

Example: To cook porridge with 1 cup of rice, please add water to the 3/4 position of the "CUP" line; to use 1 cups of rice to cook rice, please add water to the 1 position of the "CUP" line.



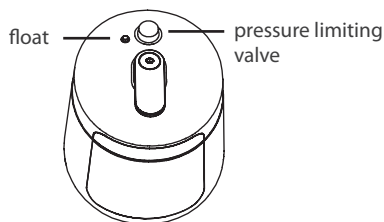
c. Close the lid correctly

Close the pot lid on the pot body, and then rotate it clockwise until it stops. At this time, the "▼" on the pot lid aligns with the "🔒" on the control panel, that is, the lid is closed in place.



d. Check the float

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



3 Turn on the power

When the device is connected to a power source, the pressure cooker will beep, the "Điều chỉnh" indicator light will turn on, and the control panel will display "----", indicating that the cooker is in standby mode and ready for function selection.



4 Cooking function selection

Take "Cơm" as an example. In standby mode, press the "Chức năng" button and select "Cơm".



5 Adjust cooking time

Press the "+" and "-" keys to adjust the required cooking time



6 Star cooking

Press start and the pressure cooker enter cooking mode



7 End of cooking

It will automatically enter the keep warm start after cooking,

Note: the lid can only be opened when there is no pressure in the pot (the stop valve falls)



8 Cooking Without a Lid

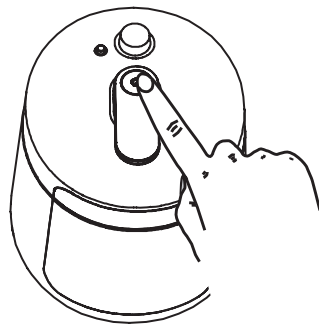
- Open the pot lid.
- Add ingredients to the pot.
- Press the "Bắt đầu/Nấu không nắp" button; the indicator light will turn on. The default cooking time is set to 8 minutes, and you can adjust it from 1 to 15 minutes as needed

Note:

- Do not use the pot lid when selecting the open lid cooking mode.
- Be cautious when touching the pot and food during cooking as they may cause burns.

9 Open the lid safely after cooking

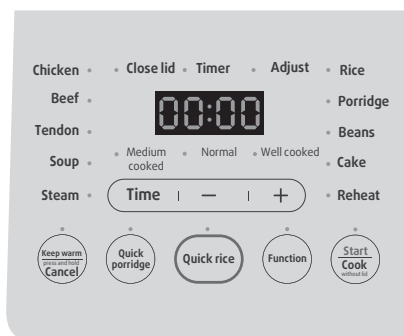
- Pull off the plug before opening the lid
- Set the pressure release valve to "until the floater drop"
- If cooking liquid food (soup, porridge, etc), when the warm keeping indicator is on, do not exhaust the air immediately. Have to wait naturally cooling until the floater drops, or else the liquid food will spout though exhaust pipe.



Note:

- If it is difficult to open the cover, please do not open it by force to avoid injury.
- If the valve is opened and lifted, it means that there is pressure in the pot and the lid cannot be opened; if the valve is lowered, it means that there is no pressure in the pot and the lid can be opened safely.
- After cleaning, check the check valve, anti-blocking cover, sealing ring, pressure limiting valve, etc. again

OPERATION GUIDE



• SELECTING COOKING FUNCTIONS

1. Use the "**Chức năng**" button and the "+/-" buttons to select the cooking mode and time according to your needs. Refer to the table below to choose the corresponding mode

Cooking Time for Each Function

Function	Cooking Time for Medium Doneness (Minutes)	Normal Cooking Time (Minutes)	Cooking Time for Well-Done (Minutes)
Cơm	25-27	28	29-45
Cháo	25-29	35 (30-40)	41-55
Hạt	30-34	40 (35-45)	46-55
Làm bánh		40 (35-65)	
Hâm nóng		12 (10-30)	
Thịt gà	30-34	40 (35-45)	46-55
Thịt bò	35-39	45 (40-50)	51-60
Gân	45-49	55 (50-60)	61-65
Súp	25-34	40 (35-45)	46-55
Hấp	25-29	35 (30-40)	41-45
Nấu cháo nhanh	20-24	30 (25-35)	36-50
Nấu cơm nhanh		20	

2. Select the desired cooking function; the indicator light will turn on, and heating will begin.

Note:

- All functions must not exceed the maximum water level.
- Cooking times may vary depending on the selected cooking function.
- Cooking times may slightly differ based on the amount of food, water, and food hardness.
- For “**Hấp**” function, only use the steaming rack with the black inner pot.

3. Timer Function:

- Press the “**Chức năng**” button to select the desired cooking function, then press the “**Thời gian**” button; the “**Hẹn giờ**” indicator light will turn on.
- Press “+” or “-” to adjust the pre-set time. The default is 4 hours, adjustable from 2 to 24 hours in 30-minute increments.
- Press the “**Bắt đầu/Nấu không nắp**” button; the device will start the timer.
- Note: The timer function cannot be used with the Làm bánh, Nấu cơm nhanh, Nấu cháo nhanh.

• WARM-OFF FUNCTION

- After cooking is complete, the pot automatically switches to the “**Giữ ấm**” mode, and the “**Giữ ấm**” function light will turn on. The keep warm temperature is approximately 60°C - 80°C.
- Avoid keeping warm for too long, as it may affect the flavor of the food

• CAUTIONS

- Do not touch the pressure release valve, as hot steam may escape.
- Keep your hands and face away from the steam vent; wear gloves when removing the inner pot or touching hot objects.
- Do not attempt to open the lid until the pressure inside the pot has been released.
- Open the lid by lifting it away from you to avoid burns from hot steam.

CLEANING METHOD

- Before cleaning, ensure the power cord is unplugged from the pot.
- Do not submerge the pot in water or spray water directly onto it for cleaning.
- Use a damp cloth to clean and dry the exterior and interior of the pot.
- Clean the lid under running water, using a small brush to clean the pressure release valve and steam vent.
- Use a soft cloth to dry the inside of the lid, including the rubber gaskets and release valves, float valves, and steam holes.
- Use a dry cloth to clean the inner pot.
- Avoid using metal scourers for cleaning.

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.	Seek for repair & replacement.
5	Floating valve can not rise.	Not enough food and water.	Put enough food and water.
		Leakage of lid or pressure release valve.	Hand over to service for repair.
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	The digital screen displays "E1"	Bottom sensor failure	Send to repair service point
9	The digital screen display "E2"	Lid is not closed/lid is open during cooking function	Cover
		Magnetic sensor failure	Send to maintenance service point
10	E3	Pressure switch open circuit	Send to repair service point
11	E4	Pressure switch short circuit	
		Apron leaks for a long time (80 mins)	
12	E5	Temperature sensor failure	
13	Food is under cooked or takes too long to cook	Pressure sensor failure	Normal phenomenon 12
		Control abnormality	

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.



