

BlueStone

Model
MPB-7235

Hướng dẫn sử dụng Nồi hấp đa năng



Lòng nồi chống dính, chế biến món ăn đa dạng và dễ dàng vệ sinh

Công suất tối đa lên đến 1500 W, tiết kiệm thời gian, đồng thời giữ trọn hương vị tươi ngon và chất dinh dưỡng của thực phẩm

Chất liệu an toàn, thiết kế tinh tế trong suốt để dàng quan sát thực phẩm



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 KÍ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	05
CẤU TẠO SẢN PHẨM	05
CẢNH BÁO AN TOÀN	06
NHỮNG HƯỚNG DẪN TIẾP ĐẤT	07
HƯỚNG DẪN CHO LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	08
HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	09
CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	10

CONTENTS

SPECIFICATION	13
GENERAL DESCRIPTION	13
SAFETY CAUTIONS	14
GROUNDING INSTRUCTIONS	15
FOR THE FIRST USE	15
INSTRUCTION FOR USE	16
CLEANING AND MAINTENANCE	17
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	18

- 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

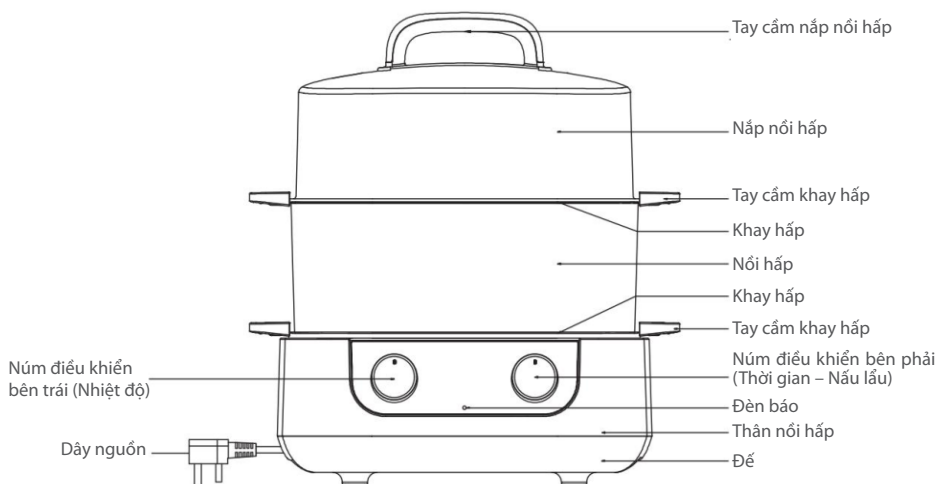
✉ Email: 1800545494@tara.com.vn

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

► Model: MPB-7235

Điện thế	Công suất	Dung tích nồi lẩu	Dung tích xung hấp	Chứng nhận
220 V ~ 50 Hz	500 W/1000 W/1500 W	3 L	12 L	CB

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1	Tay cầm nắp nồi hấp
2	Nắp nồi hấp
3	Tay cầm khay hấp
4	Khay hấp
5	Nồi hấp
6	Nút điều khiển bên phải (Thời gian - Nấu lẩu)

7	Nút điều khiển bên trái (Nhiệt độ)
8	Đèn báo
9	Thân nồi hấp
10	Đế
11	Dây nguồn

CẢNH BÁO AN TOÀN

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và cất giữ để tham khảo về sau:

- 1** Vận hành không đúng cách có thể gây hư hỏng cho nồi và ảnh hưởng đến người sử dụng.
- 2** Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng.
- 3** Không để dây điện hoặc phích cắm tiếp xúc với nước hoặc chất lỏng khác. Không sử dụng nồi nếu dây điện hoặc phích cắm có dấu hiệu bị hư hỏng. Nếu xảy ra hư hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lí dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố
- 4** Nếu nồi bị rơi, va đập mạnh nên đem ngay đến trạm bảo hành để nhân viên kỹ thuật kiểm tra và sửa chữa (nếu cần).
- 5** Phải đảm bảo dây nguồn không treo trên các cạnh sắc nhọn và không để nồi gần các thiết bị phát (tỏa) nhiệt khác.
- 6** Chỉ nắm đầu phích điện để rút ra khỏi ổ cắm, không được nắm dây điện mà giật vì có thể gây hư hỏng dây điện và nguy hiểm cho người sử dụng.
- 7** Sau khi rút phích cắm, phần tử gia nhiệt vẫn còn nóng nên không được chạm vào hoặc đặt lên các bề mặt dễ cháy.
- 8** Nếu đổ nước vào nồi quá đầy, nước sôi có thể trào ra ngoài gây nguy hiểm.
- 9** Đặt nồi ở nơi bằng phẳng, tránh xa vật phát nhiệt.
- 10** Chú ý quan sát nồi trong suốt quá trình nấu.
- 11** Để xa tầm tay trẻ em. Người thiếu năng, trẻ em không được tự ý sử dụng nồi khi không có sự hướng dẫn và giám sát của người lớn.
- 12** Rút phích khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận, và trước khi vệ sinh nồi.
- 13** Một lượng lớn hơi nước sẽ phun ra từ lỗ thoát hơi khi nồi đang hoạt động, vì vậy hãy cẩn thận để tránh bị bỏng do hơi nước.
- 14** Nồi được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Không dùng cho mục đích thương mại.
- 15** Nếu nồi hoạt động mà không có nước có thể gây ra hiện tượng cháy nổ, không an toàn, vui lòng thêm nước vào nồi hoặc rút phích cắm điện.

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, nồi đa năng luôn được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện nồi 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 này giúp nguồn điện được tách biệt kịp thời, bảo đảm an toàn 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 nồi.

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

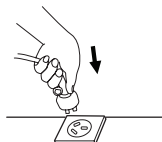
Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hư hỏng của sản phẩm này, hoặc những thương tật đối với người sử dụng nếu bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

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

Xanh lá và vàng = Dây Nối Đất

Xanh dương = Dây Trung Tính

Nâu = Dây Có Điện



Vi sự an toàn của bạn, nồi cần phải được nối đất. Sản phẩm này được trang bị dây nguồn có dây nối đất được nối với phích cắm nối đất. Do đó, cần phải cắm phích cắm vào một ổ cắm trên tường được lắp đặt và nối đất đúng cách.

HƯỚNG DẪN CHO LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

- 1 Tháo bỏ bao bì sản phẩm, lấy nồi và các phụ kiện đi kèm (nếu có) ra khỏi hộp.
- 2 Trước khi cắm điện, hãy kiểm tra điện thế ghi trên nồi có phù hợp với điện thế nguồn tại nhà bạn không
- 3 Rửa sạch lòng nồi để loại bỏ bụi bẩn còn sót lại trên sản phẩm. Sau đó đổ nước vào nồi và nấu khoảng 20 phút để khử trùng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- 1 Đặt nồi hấp lên bàn hoặc mặt phẳng.
- 2 Cho lượng nước và nguyên liệu cần thiết vào, đậy nắp lại, cắm phích vào ổ điện, điều chỉnh núm điều khiển bên trái đến nhiệt độ theo nhu cầu, điều chỉnh núm điều khiển bên phải về vị trí thời gian tương ứng với từng chức năng, nồi hấp vào trạng thái hoạt động.
- 3 Nồi hấp có thiết kế 2 tầng, dung tích xung hấp là 12 L nên khi cần nấu hoặc hấp nhiều loại thực phẩm cùng lúc, bạn có thể sử dụng khay hấp đi kèm.
- 4 Nồi hấp có chức năng “Nấu Lẩu”. Bạn cho lượng nước và nguyên liệu cần thiết vào trong nồi, mực nước không thấp hơn vạch tối thiểu và không cao hơn vạch tối đa. Điều chỉnh núm điều khiển bên phải ngược chiều kim đồng hồ để chọn chức năng “Nấu Lẩu”. Điều chỉnh núm điều khiển bên trái để chọn nhiệt độ phù hợp, nồi hấp chuyển sang trạng thái hoạt động. Sau khi dùng xong, điều chỉnh núm điều khiển bên phải về vị trí “TẮT”, đèn báo nguồn tắt và nồi hấp dừng hoạt động.

LƯU Ý:

Khi sử dụng chức năng “Nấu lẩu”, nên để một khoảng trống bên cạnh nồi hấp hoặc đậy nắp lại để khi nước sôi có thể tránh tình trạng nước tràn ra ngoài.

- 5 Một số loại thực phẩm có chứa nhiều chất protein, tinh bột, thành phần đường hoặc một số dược liệu khi sử dụng nồi hấp dễ tạo bọt hơi.
- 6 Thịt, gia cầm, hải sản và các thực phẩm đông lạnh khác phải được rã đông hoàn toàn trước khi sử dụng.
- 7 Vui lòng điều chỉnh thời gian và nhiệt độ tùy theo kích cỡ, tình trạng và mùi vị của nguyên liệu. Thời gian bên dưới chỉ mang tính chất tham khảo, thao tác cụ thể phải căn cứ vào nguyên liệu thực tế.

Thực phẩm	Thời gian	Thực phẩm	Thời gian	Thực phẩm	Thời gian
Cá	20-30 Phút	Cơm	35-40 Phút	Ngũ cốc	35-40 Phút
Trứng	15-25 Phút	Rau củ	15-20 Phút	Hải sản	15-25 Phút
Thịt	30-35 Phút	Canh	15-20 Phút	Bánh	10-20 Phút

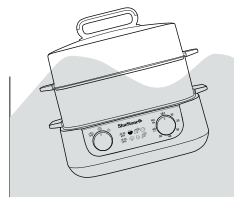
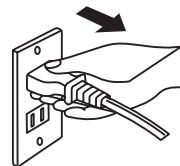
- 8 Vui lòng thêm lượng nước và thực phẩm thích hợp theo vạch mực nước trong nồi hấp, không vượt quá mực nước tối đa và không có quá ít nước trong thân chính để tránh cháy khô sản phẩm.
- 9 Trong quá trình hoạt động, nếu bạn muốn kết thúc chu trình, vui lòng điều chỉnh nút điều khiển bên phải sang vị trí "TẮT" và rút phích cắm điện.

LƯU Ý:

Nồi có hệ thống an toàn tự động ngắt điện nếu như nồi quá nhiệt hay cạn nước do người sử dụng sơ suất. Trong trường hợp này, có thể thêm nước vào nồi và tiếp tục sử dụng bình thường.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- 1 Rút phích cắm khỏi ổ điện và để nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- 2 Dùng vải mềm, hoặc bọt biển có thấm chất tẩy rửa để làm sạch nồi, không nên dùng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc vật sắc nhọn để vệ sinh nồi.
- 3 Không để nước tràn vào chỗ ổ cắm dây nguồn tránh giảm tuổi thọ của nồi, cũng như việc điện giật trong lần dùng tới.
- 4 Không được ngâm nồi vào nước hoặc chất lỏng
- 5 Giữ nồi nơi khô thoáng và tránh ánh sáng trực tiếp



CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương. Khi không còn sử dụng được, không nên vứt bỏ chung với những rác thải gia đình. Hãy đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp.

User manual

Electric Multi Steamer



Non-stick inner pot, capable of preparing a variety of dishes; easy to clean

Maximum capacity up to 1500 W, saves time, retains the fresh flavor and nutrients of food

Safe materials, delicate transparent design, easy to observe



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, CB 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**

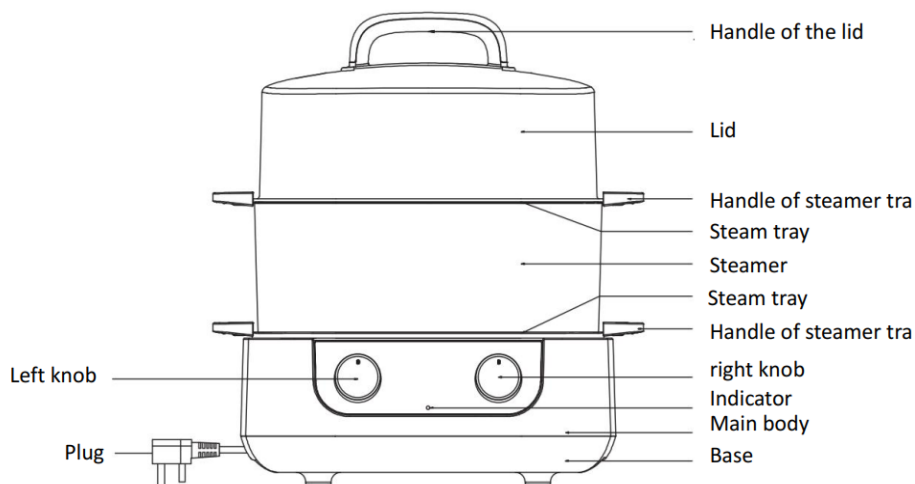
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

SPECIFICATION

► Model: MPB-7235

Voltage	Power	Rated capacity	Steamer capacity	Certificate
220 V ~ 50 Hz	500 W/1000 W/1500 W	3 L	12 L	CB

GENERAL DESCRIPTION



1	Handle of the lid
2	Lid
3	Handle of steamer tray
4	Steam tray
5	Steamer
6	Right knob

7	Left knob
8	Indicator
9	Main body
10	Base
11	Plug

SAFETY CAUTIONS

Read these instructions carefully before using the pot and keep them for future reference:

- 1** Incorrect operation and improper handling can lead to faults on the pot and injuries to the user.
- 2** Unplug the pot from power supply when not in use.
- 3** Do not immerse the unit cord or plug in water or other liquids. If the cord or plug shows signs of damage, do not operate the pot. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 4** If the pot has fallen, take the pot to a specialist for checking and repair if necessary.
- 5** Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- 6** To unplug the pot, grab the plug firmly and remove it directly from the power socket. Do not unplug the device by pulling the power cord.
- 7** After unplugging the pot, do not touch or put it on flammable surface because heating element still warm.
- 8** Do not fill water into the pot too full because when boiling water will out flow.
- 9** Place the pot on a stable surface, away from hot objects (e.g. hotplates), naked flames, do not place under curtains or low wall-cupboards.
- 10** You should never leave the pot unattended during use.
- 11** This pot 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 pot by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the pot
- 12** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the pot.
- 13** A large amount of steam will be sprayed from the steam hole when the pot being operated, so please carefully to avoid being burned by steam.
- 14** The pot is designed for household use only.
- 15** If the pot has been operated without water, please add water to the pot or unplug the power plug.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

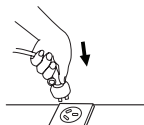
NOTE:

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 pot 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:

Green and Yellow	= EARTH
Blue	= NEUTRAL
Brown	= LIVE



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

FOR THE FIRST USE

- 1 Remove all the packing materials from the pot
- 2 Before connecting of the pot, check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- 3 Clean the inner pot, by which the residual dirt can be removed. Then fill the pot with water and run for about 20 minutes to perform disinfecting.

INSTRUCTION FOR USE

- 1 Place the steamer on a table or flat surface.
- 2 Add the required amount of water and ingredients, close the lid, plug into the electrical outlet, adjust the left control knob to the required temperature, adjust the right control knob to the corresponding time position. With each function, the steamer enters the operating state.
- 3 The steamer has a 2-layer design, the full capacity is 12 L, so when you need to cook or steam many foods at the same time, you can use the included steam tray.
- 4 The steamer has “Nấu lẩu” function. You put the necessary amount of water and ingredients into the pot, the water level is not lower than the minimum scale line and not higher than the maximum scale line. Adjust the right control knob counterclockwise to select “Nấu Lẩu” function. Adjust the control knob on the left to select the appropriate temperature, the steamer enters the operating state. After use, adjust the right control knob to “0”, the power indicator light turns off and the steamer stops working.

NOTE:

When using “Nấu Lẩu” function, you should leave some space next to the steamer or close the lid so that when the water boils, it can avoid overflowing.

- 5 Some foods that contain a lot of protein, starch, sugar or some medicinal herbs can easily create steam when using a steamer
- 6 Meat, poultry, seafood and other frozen foods must be completely thawed before use.
- 7 Please adjust the time and temperature according to the size, condition and taste of the ingredients. The times below are for reference only, specific operations must be based on actual ingredients.

Ingredient	Time	Ingredient	Time	Ingredient	Time
Fish	20-30 Mins	Rice	35-40 Mins	Cereal	35-40 Mins
Egg	15-25 Mins	Vegetable	15-20 Mins	Seafood	15-25 Mins
Meat	30-35 Mins	Soup	15-20 Mins	Pastry	10-20 Mins

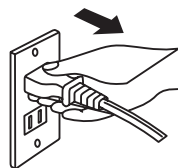
- 8 Please add the appropriate amount of water and food according to the water level line in the steamer, do not exceed the maximum water level, and do not have too little water in the main body to avoid dry burning of the product.
- 9 During operation, if you want to end the cycle, please adjust the right control knob to "TẮT" position and unplug the power plug.

NOTE:

The pot has a safety system that automatically shuts off the power if the pot overheats or runs out of water due to user negligence. In this case, you can add water to the pot and continue using it normally.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1 Always remove the plug from the power supply and let the appliance cool down completely.

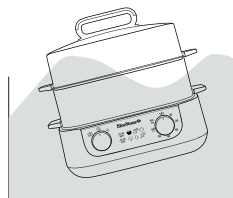


- 2 Use soft cloth with light detergent for grease, never use abrasive cleaning agents or sharp objects to clean the pot.



- 3 Do not let water run into the power cord socket to avoid shortening the life of the pot, as well as electric shock next time

- 4 Never immerse the pot in water or any other kind of liquid.



- 5 Please keep the pot dry and avoid the ultra-violet radiation when storing

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.

