

BlueStone

Model
RCB-5947

Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện tử



Bảng điều khiển cảm ứng tiếng Việt tích hợp 10 chế độ, đáp ứng nhu cầu thức phẩm đa dạng

Nắp trong tổ ong chất liệu Inox-304, dễ dàng tháo rời vệ sinh giúp bảo quản cơm lâu hơn

Lòng nồi nhôm dày 2.5 mm với lớp chống dính Daikin cao cấp, cơm chín đều thơm ngon trọn vị



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
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	05
BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ	06
CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	07
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	10
LƯU Ý AN TOÀN	10
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	14

CONTENTS

SPECIFICATION	17
GENERAL DESCRIPTION	17
CONTROL PANEL	18
PREPARATION	18
INSTRUCTION FOR USE	19
CLEANING AND MAINTENANCE	22
SAFETY NOTICE	23
FAULT PHENOMENON	25
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	27

- Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm 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**

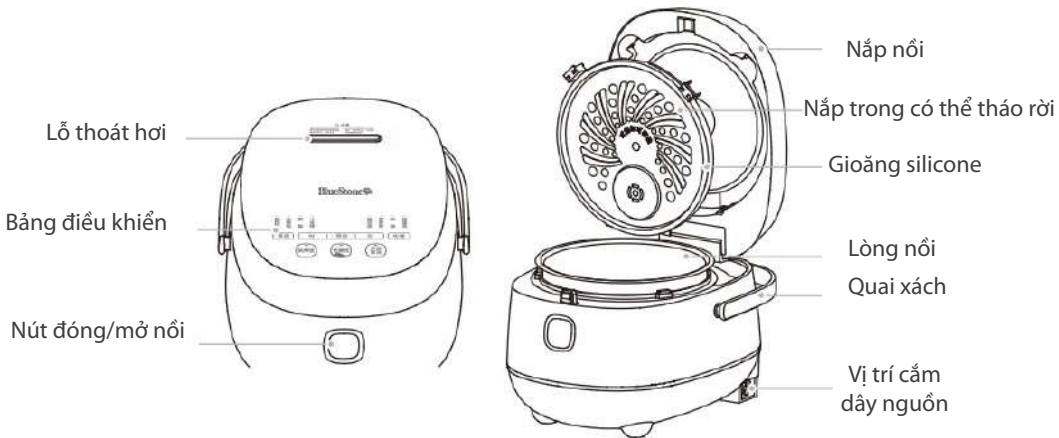
✉ Email: **1800545494@tara.com.vn**

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Dung tích	Số lượng người ăn
RCB-5947	(220-240) V ~ (50-60) Hz	(700-850) W	1.2 L	2-8 người

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

Model RCB-5947



PHỤ KIỆN

Muỗng múc cơm



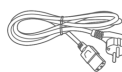
Cốc đong



Xung hấp



Dây nguồn



BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ

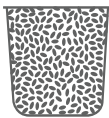


CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

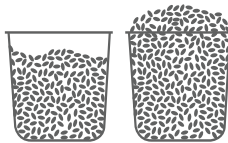
- 1 Làm sạch và lau khô mặt ngoài của lòng nồi bằng vải mềm. Không sử dụng bàn chà bằng kim loại hoặc vật dụng có bề mặt thô ráp để lau lòng nồi để tránh trầy xước lớp phủ lòng nồi.



- 2 Sử dụng cốc đong để đo lượng gạo:



Đúng



Sai

- 3 Thêm nước: Điều chỉnh lượng nước theo vạch mực nước
 - Sử dụng cốc đong gạo đi kèm và dàn phẳng mặt cốc gạo khoảng 160ml. Thêm nước vào trong nồi. Khi nấu 04 cốc gạo, hãy cho nước tới vạch số "4".
 - Khi nấu cơm, thêm nước theo vạch chia mực nước nấu.
 - Khi nấu cháo, thêm nước theo vạch chia mực nước nấu cháo. Mức 1.5 tương ứng 1.5 cốc, mức 0.5 tương ứng với một nửa cốc.

- Vạch chia mực nước trong lòng nồi là mực nước tiêu chuẩn, Bạn có thể điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích cá nhân.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Ở mỗi chức năng, lượng nước không nên đổ quá vạch mực nước tối đa của nồi cơm. Không nên vo gạo trực tiếp trong lòng nồi vì có thể làm mòn lớp phủ.

CHỨC NĂNG NẤU:

Ở trạng thái chờ, nhấn phím “Chức năng” để chọn chức năng nấu: Nấu thường, Hạt ngũ cốc, Cháo, Cháo dinh dưỡng, súp,... Nhấn phím “Bắt đầu/Hủy” hoặc đợi sau 5 giây để bắt đầu chế độ nấu.

Nếu bạn muốn chọn chức năng khác, nhấn phím “Bắt đầu/Hủy” để thiết lập lại chức năng nấu.

➢ Sau khi kết thúc chức năng nấu, chức năng “Giữ ấm” sẽ sáng đèn, nồi cơm tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, đồng hồ sẽ đếm thời gian giữ ấm tăng dần, bạn không nên để giữ ấm qua lâu vì có thể làm chất lượng cơm thay đổi như cơm khô, vàng, biến màu.

➢ Nồi có chức năng nhớ khi mất điện, nồi sẽ tiếp tục nấu khi có điện trở lại. Để hủy bỏ chức năng nhớ bạn phải nhấn nút “Bắt đầu/Hủy”.

1 Nấu thường/Nấu nhanh

- Chuẩn bị gạo đã vo sạch và cho vào lòng nồi.

- Thêm lượng nước theo vạch chỉ định (lượng nước phụ thuộc vào lượng gạo)

- Đóng nắp nồi. Ở trạng thái chờ, nhấn phím “Chức năng” để chọn chức năng “Nấu thường”.

- Nhấn phím “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

- Với chức năng “Nấu nhanh”, bạn chọn trực tiếp phím “Nấu nhanh” trên bảng điều khiển, nhấn phím “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

2 Hạt ngũ cốc:

- Ngâm hạt trong nước từ 2-3 tiếng, sau đó vo gạo cùng hạt đã ngâm. Thêm nước theo vạch chia mực nước nấu cơm.

- Đóng nắp nồi. Ở trạng thái chờ, nhấn phím “chức năng” để chọn chức năng “Hạt ngũ cốc”.

- Nhấn phím “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

3 Nấu Cháo/ Cháo dinh dưỡng/ Cháo ngũ cốc:

- Vo sạch các loại hạt và cho vào nồi, thêm nước theo tỷ lệ vạch chia mực nước nấu cháo tùy theo số cốc (Mức nước tối đa không vượt quá "3/4").
- Ở trạng thái chờ, nhấn phím "Chức năng" để chọn chức năng "Nấu cháo"/ "Cháo dinh dưỡng".
- Nhấn phím "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.
- Với chức năng "Cháo ngũ cốc", bạn có thể chọn trực tiếp phím "Cháo ngũ cốc" trên bảng điều khiển sau đó nhấn "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

4 Súp:

- Rửa nguyên vật liệu, cắt nhỏ, cho vào lòng nồi, đổ nước vào (không quá vạch tối đa của mức cháo).
- Đóng nắp nồi, nhấn phím "Chức năng" để chọn chức năng "Nấu súp".
- Nhấn phím "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

5 Hấp:

- Chuẩn bị nguyên liệu để hấp và đổ nước vào lòng nồi theo vạch chỉ định theo số lượng nguyên liệu được hấp.
- Đặt nguyên liệu lên xứng hấp và đặt xứng hấp vào trong nồi.
- Đóng nắp nồi, nhấn phím "Chức năng" và chọn chức năng "Hấp".
- Nhấn phím "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.
- Lượng nước thêm vào của chức năng Hấp tương ứng với vạch chia nước 02 cốc gạo tuy nhiên không được vượt qua xứng hấp.

6 Hâm nóng:

- Cho cơm nguội vào nồi và thêm lượng nước vừa đủ.
- Đóng nắp nồi, nhấn phím "Chức năng" để chọn chức năng "Hâm nóng".
- Nhấn phím "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.
- Khi hâm nóng xong, đèn "Giữ ấm" sẽ sáng và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

7 Làm sạch:

- Thêm nước sạch vào lòng nồi, đến vạch 3-4 chức năng nấu cơm (Có thể thêm gừng hoặc sả để tăng hiệu quả khử mùi).
- Để loại bỏ mùi thực phẩm bám dính vào nồi lâu ngày với chức năng Làm sạch, nhấn phím "Chức năng" để chọn chức năng "Làm sạch". Nhấn phím "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng "Làm sạch" hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.
- Nồi sẽ tự động làm sạch bằng hơi nước trong 40 phút, kết thúc quá trình làm sạch, nồi sẽ chuyển sang chức năng giữ ấm.

8 Giữ ấm:

- Ở bảng chọn Chức năng, chọn phím "Giữ ấm" để bắt đầu chế độ giữ ấm mặc định 24 giờ.

9 Chức năng cài đặt thời gian nấu:

- Bên dưới chức năng nấu có màn hình hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Để điều chỉnh thời gian nấu (tăng hoặc giảm so với thời gian mặc định) , sau khi chọn chức năng nấu, nhấn phím "Giờ" hoặc "Phút" để điều chỉnh tăng/giảm thời gian nấu, chờ trong 5 giây hoặc nhấn phím "Bắt đầu / Hủy" để khởi động chức năng nấu có điều chỉnh thời gian.
- Các chức năng có thể điều chỉnh thời gian nấu: Cháo, Cháo ngũ cốc, Cháo dinh dưỡng, Súp, Hấp, Làm sạch.

10 Hẹn giờ:

- Nhấn vào "Hẹn giờ" trong trạng thái chờ để hiển thị thời gian hẹn (thời gian mặc định là 1:00), nhấn "Giờ" và "Phút" để tăng thời gian. Mỗi lần nhấn phím "Giờ" sẽ tăng thêm 01 giờ, nhấn và giữ để tăng số giờ nhanh chóng. Mỗi lần nhấn "Phút" sẽ tăng thêm 01 phút, nhấn và giữ để tăng số phút nhanh chóng. Thời gian hẹn giờ tối đa 24 giờ, có lặp lại. Sau khi đã xác định được thời gian, nhấn "Chức năng" và chọn chức năng để hẹn giờ.
- Ví dụ: Sau khi cài đặt hẹn giờ 8 giờ, thời gian sẽ được cài đặt là 08:00 (thời gian hẹn giờ được hiển thị là thời gian còn lại để bắt đầu chế độ nấu).
- Không thể chọn chức năng nấu nào khác sau khi đã lựa chọn chức năng hẹn giờ. Nếu bạn cần chọn lại chức năng để hẹn giờ, hãy nhấn nút hủy để thiết lập lại.

Những điểm cần lưu ý:

- Thời gian được liệt kê là thời gian mặc định được cài đặt cho mỗi chức năng, tùy thuộc vào lượng thực phẩm, thời gian có thể chênh lệch. Khi nấu, nếu lựa chọn sai chức năng, có thể dẫn đến việc chất lượng thực phẩm nấu không đạt.

- Khi nấu cháo, súp lượng nước thêm vào không được vượt quá 3/4 thang mực nước cao nhất, nếu không sẽ dễ gây ra hiện tượng tràn (trào) ra ngoài, lượng nước thêm vào không được vượt quá mặt của xừng hấp.

Bảng thời gian tham khảo cho các chức năng nấu nhanh, nấu thường và cơm:

Chức năng	Nấu nhanh	Nấu thường	Hạt ngũ cốc	Cháo hoặc cháo dinh dưỡng	Cháo ngũ cốc	Súp	Hấp	Hâm nóng
Thời gian: Phút	~45 phút	~50 phút	~60 phút	~60 phút	~90 phút	~90 phút	~40 phút	~25 phút

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh

- 1 Vệ sinh bên ngoài của nồi cơm, và sau đó mở nắp trong bằng cách kéo 2 ngàm nắp trong đồng thời.



- 2 Lấy lòng nồi ra, rửa sạch bên ngoài và bên trong bằng miếng rửa chén mềm và lau khô bằng vải mềm. Vệ sinh nắp trong và lắp đặt lại sau khi đã lau khô bằng vải mềm.

Chú ý: Khi vệ sinh, hãy đảm bảo rằng nồi cơm đã được rút điện. Hãy cẩn thận khi lấy hoặc bỏ lòng nồi vào để tránh va chạm và gây bỏng. Không nên sử dụng vật dụng bằng thép không gỉ hoặc vật cứng để vệ sinh lòng nồi giúp bảo vệ lớp phủ.

Bảo dưỡng

Liên hệ Trung tâm Bảo hành và CSKH của Bluestone để được hỗ trợ.

LƯU Ý AN TOÀN

- 1 Bảo đảm điện thế ghi trên sản phẩm phù hợp với nguồn điện tại nhà. Sau đó cắm phích điện vào ổ điện.
- 2 Không ngâm nồi cơm vào nước.
- 3 Sử dụng ổ cắm điện trên tường dẫn từ đường dây điện chính. Không nên sử dụng ổ cắm điện chung với thiết bị khác cùng lúc để tránh gây cháy nổ.
- 4 Để nồi cơm trên bề mặt bằng phẳng, khô ráo. Không để gần thiết bị phát nhiệt khác. Không đặt lòng nồi trực tiếp lên trên lửa.

- 5 Chỉ dùng muỗng múc cơm của nồi, chùi rửa nồi bằng miếng xốp mềm để tránh làm trầy lớp chống dính.
* Sau khi sử dụng một thời gian, lớp chống dính có thể bị tróc đi một ít nhưng không ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng.
- 6 Không nấu thức ăn có chứa axit, kiềm hoặc các chất tương tự gây bào mòn lòng nồi.
- 7 Luôn giữ mâm nhiệt và phần đáy bên ngoài lòng nồi được sạch và khô ráo.
Không đổ gạo và nước trực tiếp vào khung bảo vệ mà không có lòng nồi. Nếu có bất kỳ vật nào giữa khung đốt nóng và lòng nồi thì có thể dẫn đến sự cố.
- 8 Để xa tầm tay trẻ em. Trong khi nấu, nếu vô tình chạm vào nút điều chỉnh có thể làm nồi ngưng hoạt động, hoặc sai chế độ nấu.
- 9 Không để tay lên nồi khi đang nấu cơm và tránh đưa mặt trực tiếp vào lỗ thoát hơi.
- 10 Không dùng vải dày lên nắp nồi, có thể làm nó bị biến dạng hoặc đổi màu.
- 11 Rút phích cắm trước khi lấy lòng nồi ra.
- 12 Không tự sửa chữa, lắp ráp nồi cơm.
- 13 Không nên để dây điện bị đan hoặc xoắn lại.
- 14 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự ý sửa chữa, tránh gây tai nạn cho người sử dụng.
- 15 Không giựt dây điện ra bằng tay ướt.
- 16 Nắm phích cắm điện để rút dây điện nguồn, không nắm phần dây điện nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 17 Luôn rút phích cắm của nồi cơm sau khi sử dụng.
- 18 Đặt lòng nồi chính xác vào thân nồi nếu không mâm nhiệt có thể sẽ bị hư.
- 19 Không dùng lòng nồi để nấu trên các loại bếp khác hoặc thay thế bằng một loại nồi khác.
- 20 Không mở nắp khi nước đang sôi.
- 21 Không được nhúng dây điện, phích cắm và nồi vào trong nước hoặc chất lỏng khác nhằm tránh hư hỏng các linh kiện bên trong dẫn đến nguy hiểm.
- 22 Thiết bị này không thích hợp cho người tàn tật, thiếu năng trí tuệ, hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em), trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 23 Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo sử dụng sản phẩm đúng cách.

- 24 Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên 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.
- 25 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.
- 26 Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của nối hoặc tai nạn đối với người sử dụng do việc sử dụng, lắp đặt nguồn điện không đúng cách.
- 27 Những người sử dụng máy điều hòa nhịp tim, máy trợ thính hoặc cấy ốc tai khi sử dụng sản phẩm cần phải tham khảo ý kiến của nhân viên y tế và tuân thủ hướng dẫn của bác sỹ hay Nhà sản xuất thiết bị y tế.

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

HIỆN TƯỢNG LỖI	NGUYÊN NHÂN	HƯỚNG XỬ LÝ
Đèn không sáng	Nồi chưa được cắm điện	Kiểm tra và cắm điện lại
	Lỗi đường dây	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành/ sửa chữa của Bluestone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
Mâm nhiệt không nóng	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành/ sửa chữa của Bluestone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
	Cầu chì bị cháy	
	Hỏng mâm nhiệt	
Đèn báo hiệu sáng nhưng mâm nhiệt không nóng	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành/ sửa chữa của Bluestone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
	Hỏng mâm nhiệt	

Thực phẩm không được nấu chín	Lượng thực phẩm quá ít hoặc quá nhiều	Điều chỉnh tổng lượng gạo và nước giữa mức cao nhất và thấp nhất
	Sai tỷ lệ gạo và nước	Điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước
	Lòng nồi không được đặt đúng vị trí	Đặt lại lòng nồi đúng vị trí
	Có vật thể lạ chèn giữa lòng nồi và mâm nhiệt	Lấy vật thể lạ ra, nhưng chú ý không dùng nước đổ trực tiếp lên mâm nhiệt để lau chùi.
	Lòng nồi bị biến dạng	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành/ sửa chữa của Bluestone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
	Lỗi bảng mạch	
	Lỗi cảm biến	
Cơm bị cháy	Lòng nồi không được đặt đúng vị trí	Đặt lại lòng nồi đúng vị trí
	Lòng nồi bị biến dạng	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành/ sửa chữa của Bluestone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
	Lỗi bảng mạch	
	Lỗi cảm biến	
Tự động chuyển chế độ Đun nóng hoặc Màn hình hiển thị E5	Chưa có lòng nồi	Ngắt nguồn điện. Đặt lòng nồi vào đúng vị trí và thêm nước phù hợp sau đó chờ nồi nguội hẳn và kết nối lại nguồn điện để sử dụng bình thường.
	Không có nước bên trong lòng nồi	
	Lòng nồi không được đặt đúng vị trí	
Cháo bị tràn	Lượng nguyên liệu quá nhiều	Bớt nguyên liệu đến mức phù hợp
Màn hình hiển thị E1/ E2/E3/E4/ E5	Lỗi bảng mạch	Nhấn nút Hủy sau đó tắt nguồn và bật lại. Nếu nồi vẫn chưa hoạt động được, vui lòng gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của Bluestone

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

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

BlueStone

Model
RCB-5947

User manual

Micro-Computer Rice cooker



The Vietnamese touch control panel integrates 10 cooking modes, meeting a variety of cooking needs

The honeycomb inner lid is made of stainless steel-304, easy to remove and clean, helping to preserve rice longer

2.5 mm thick aluminum pot with high-quality Daikin non-stick layer, the rice is cooked evenly and delicious



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**

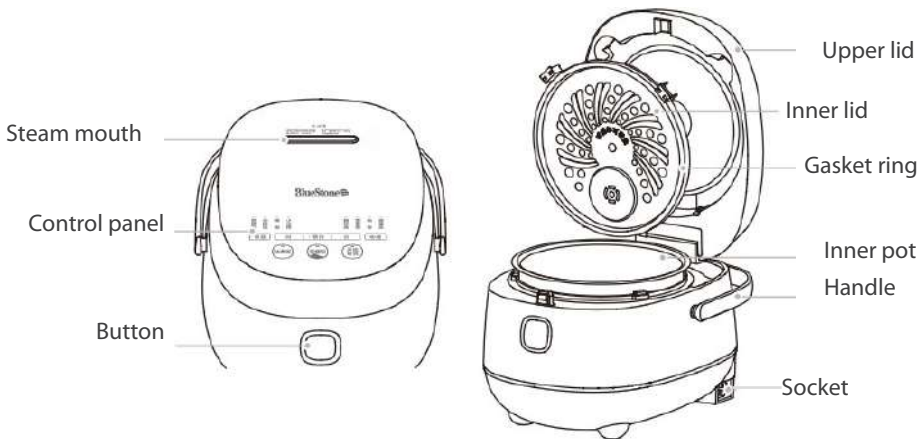
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Capacity	Suitable for
RCB-5947	(220-240) V ~ (50-60) Hz	(700-850) W	1.2 L	2-8 people

GENERAL DESCRIPTION

Model RCB-5947



ACCESSORIES

Spatula



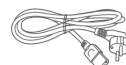
Measuring rice cup



Steam basket



Power cord



CONTROL PANEL



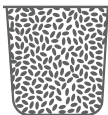
Hẹn giờ	Delay Start
Chức năng	Menu
Phút	Min
Giờ	Hr
Nấu nhanh	Quick rice
Cháo ngũ cốc	Porridge
Làm sạch	Sterilize
Hâm nóng	Heating
Hấp	Steam
Nấu súp	Soup
Cháo dinh dưỡng	Millet Gruel
Cháo	Congnee
Hạt ngũ cốc	Multigrain
Nấu thường	Fine rice
Bắt đầu/ Hủy	Start/Cancel
Giữ ấm	Keep warm

PREPARATION

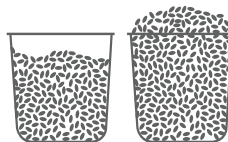
- 1 Clean the inner pot with a soft cloth. Dry off the outer surface, Do not use a metal brush or other coarse hard appliances to wipe the inner pot, so as not to damage the inner pot and the coating.



- 2 Use a measuring cup:



Right



Wrong

- 3 Add water: Add and adjust the water level according to the water line.
 - For 4 measuring cups, add the water to the inner pot at water line "4".
 - Cooking rice: adding water according to the water line.
 - Cooking porridge: adding water according to the porridge water line.

INSTRUCTIONS FOR USE

All functions should not exceed their corresponding highest water level; do not wash rice directly in the inner pot.

MENU: In the standby state, press button the "function" to choose Rice, Multigrain rice, Congee/Millet gruel/Porridge, Soup, Steam, Heating, Sterilize, etc. After 5 seconds, automatically or press button "start/cancel" to enter the selected function cooking state.

If you select another function, press button Start / Cancel to reset.

- After finishing the cooking function, the "Keep warm" function will light up, the rice cooker automatically switches to keep warm mode, the clock will count the keep warm time gradually increasing. You should not leave it warm for too long because can change the quality of rice such as dry, yellow, or discolored rice.
- The Rice cooker has a memory function when the power goes out for 30 minutes and will continue cooking when the power is restored.

To cancel the memory function, you must press the "Start/Cancel" button.

1 Fine rice/Quick rice:

- Wash the white rice and put it into the inner pot, add water according to the number of rice cups, and add the water corresponding to the cooking water line. In standby state, press button "Function" to select one of the functions, "Fine rice". After 5 seconds, then automatically press button or press button "Start/Cancel" to enter the cooking state of the selected function.
- With the "Quick Rice" function, you directly select the "Quick Rice" key on the control panel, press the "Start/Cancel" key to start the cooking function or wait for 5 seconds, the pot will automatically cook.

2 Multigrain:

- Soak grain in water for 2-3 hours, and then wash the white rice with coarse grains together. Add water according to the number of measuring cup, and the water corresponds to the water line.
- Add an appropriate amount of water to the scale position of the inner pot (depending on the rice volume).
- Close the lid. In standby state, select "Multigrain". After 5 seconds, then automatically press button or press button "Start / Cancel" to enter the cooking state of the selected function.

3 Congee/ Millet gruel/ Porridge:

- Wash the grains and put into the inner pot. Add an appropriate amount of water to the scale position of the inner pot (depending on the grain volume).
- In the standby state, press button "function" to select "**Congee/ Millet gruel**" (press button "Time, minutes" to adjust the cooking time), 5 seconds later automatically or press button "start / cancel" to enter the cooking function.
- With the "Porridge" function, you can directly select the "Porridge" key on the control panel then press "Start/Cancel" to start the cooking function or wait for 5 seconds.

4 Soup:

- Wash the raw materials, cut them into pieces, put them into the inner pot, and add water into the inner pot, not exceeding the highest water level of porridge;
- Close the cover of the rice cooker, select the "Soup" function by the function button. After 5 seconds, then automatically press button or press button "Start / Cancel" to enter the cooking state of the selected function.

5 Steam:

- Add water to the inner pot and put the steamer with food into the inner pot; Select the "Steam" function and 5 seconds later automatically or press button "start / cancel" to enter the cooking state.
- The addition of water to the function of "Steam" should exceed the corresponding scale of 2 cups of rice but not exceeding the steamer.

6 Heating:

- Pour the leftover rice into the inner pot and turn the rice. Sprinkle with adequate drinking water; Select the "Re-heat" function and 5 seconds later automatically or press the "Start/Cancel" button to enter the cooking state.
- When heating is complete, the "Keep Warm" light will light up and automatically switch to keep warm mode.

7 Sterilize:

- Add clean water into the pot, up to the 3-4 rice cooking function line (You can add ginger or lemongrass to increase deodorizing effect)
- To remove food odors that have stuck to the pot for a long time with the Sterilize function, press the "Function" key to select the "Sterilize" function, wait for 5 seconds or press the "Start/Cancel" key to start the "Sterilize" function.
- The pot will automatically clean with steam for 40 minutes. At the end of the cleaning process, the pot will switch to the keep warm function.

8 Keep warm:

- In the Function menu, select the "Keep warm" key to start the default 24-hour keep warm mode.

9 Time, point:

- Under the function, the screen shows the default cooking time. Press button "Hour" and "minute" to adjust the cooking time, and within 5 seconds after the function selection, automatically or press button "Start / cancel" to enter Cooking state.

- Below the cooking function there is a screen showing the default cooking time.

- To adjust the cooking time (increase or decrease from default time), after selecting the cooking function, press the "Hour" or "Minute" key to adjust the cooking time up/down, wait for 5 seconds or press the "Start / Cancel" key to start the function. Cooking function with time adjustment.

- Functions that can adjust cooking time: Congee, Soup, Steam, Sterilize, Millet gruel, Porridge.

10 Delay time:

- Press "Timer" in standby state to display the appointment time (default time is 1:00); press "time" and "minute", press "time" increases for 1 hour, and long press increases rapidly. Press button "points" to increase in 1 minute, long press is fast increase, can be recycled. After the time is determined, press button "function" to select the function to make an appointment. It can automatically select after 5 seconds or press button "Start / Cancel" to enter the reservation countdown state.

- For example, for start cooking after 8 hours, the time can be set at 08:00. The time on the screen is shown for remaining time before start cooking).

- You could not select another function after choosing Timer function. Press button Start / Cancel to reset.

Notes:

The time listed is the default time of each function, according to the amount of food, the time deviation is a normal phenomenon. When cooking, if the function selection is wrong, it may cause the overflow of rice soup. When cooking porridge and soup, the amount of water added shall not exceed 3/4 of the highest water level scale, otherwise it is easy to cause the overflow of the soup; the amount of water added shall not exceed the plane of the steamer.

Timesheet for each function:

Function	Quick cook	Fine Rice	Multi-grain	Congee or millet gruel	Millet Congee	Soup	Steam	Heating
Time: Minutes	~45 Minutes	~50 Minutes	~60 Minutes	~60 Minutes	~90 Minutes	~90 Minutes	~40 Minutes	~25 Minutes

CLEANING AND MAINTENANCE**Cleaning**

- 1 Clean the outside of the rice cooker, lift the top lid, remove the removable inner lid with one hand pushing it and the other hand pressing down the inner lid button and counterclockwise screwing up the steam cap.



- 2 Take out the inner bowl, clean its outside and inside with a soft sponge and dry up with a piece of soft cloth. Clean the removable inner lid components and the steam cap and install after drying them up with soft cloth.

Note: When cleaning, make sure that the rice cooker is powered off. Be cautious when taking out / putting in the inner bowl to avoid bumping and deforming. Do not use a stainless steel scourer or a hard object to clean the inner bowl to protect the coating.

Maintenance

Pls contact Bluestone Warranty and Customer Service Center for assistance.

SAFETY NOTICE

- 1 Insert the plug into a proper socket. Before you switch on, please make sure the voltage is the same as your local.
- 2 Do not immerse the rice cooker in water.
- 3 Please use walling socket with earth line and keep close inserted and don't use universal socket and using together with the other appliances at the same time to avoid over current which may cause fire.
- 4 Please place the rice cooker on dry and stable surface, or close to other heat sources. Please don't put the inner pot on an open fire directly.
- 5 Only use the rice scoop provided, clean with damp sponge or soft scouring pad to avoid damaging inner coating. After a long time use, interior coating may fell a little but no harm for your health.
- 6 Don't cook acid, alkaline food or alike substance lest corrode inner pot.
- 7 Always keep the outside bottom of the pot and the heating plate clean and dry. Please don't pour the rice or water directly into the safeguard frame without inner pot. Any objects between them will cause the rice cooker to be malfunction.
- 8 Make sure to keep the rice cooker to out of the reach of children, for fear of danger. During cooking, any consciously touch of function key may cause the rice cooker stops working.
- 9 The rice cooker becomes hot when in use. Please don't touch the cover with your hands and do not place your face directly over the steam which is coming out from the cooker.
- 10 Please don't put cloth on the cover or else, it will deform or change color.
- 11 Make sure it is unplugged before you take the pot out of the rice cooker.
- 12 Please don't refit, disassemble or repair the rice cooker by yourself.
- 13 Power cord should not be subjected to twisting and knitting.
- 14 If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- 15 Please don't pull up the plug while hand is wet.
- 16 Please unplug power cord from electrical wall outlet by the plug, don't pull by the cord to avoid damage and hazard.
- 17 Always unplug the appliance after use.

- 18 Put the inner pot into the heating board properly, or the heating board will be damaged.
- 19 Do not put the inner pot on other heating sources to cook or replace it by other containers.
- 20 Do not open the lid when the water is boiling.
- 21 To prevent electric shock or damage of rice cooker, do not immerse cord, plug or product in water or other liquids.
- 22 Appliance is not intended for use by person (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 appliance by a person responsible for their safety.
- 23 Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.
- 24 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 wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risks of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that the separate circuit serving only the appliance be provided. High voltage appliance is dangerous and may results in a fire or other accidents.
- 25 If you have any questions about the grounding or electric instruction, consult a qualified electrician or service person.
- 26 Neither the manufacturer nor the dealer can accept the liability for damage of the appliance or personal injury from failure observe the electrical connection procedure.
- 27 People with a pacemaker or users of hearing AIDS or cochlear implants should use this product
Ask the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.

FAULT PHENOMENON

FAULT PHENOMENON	REASON	SOLUTION
The indicator light is not on	The circuit is not powered on	Check whether the power is switched on
	Line fault	Contact the Bluestone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice
The heating plate does not heat	Circuit failure	Contact the Bluestone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice
	The fuse burns out	
	Heating plate failure	
The indicator light is on, and the heating plate is not heated	Circuit failure	Contact the Bluestone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice
	Heating plate failure	
Meals are still raw	The amount cooked is too much or too little between the lowest scale	Adjust the total capacity of rice and water between the highest and lowest scale
	The proportion of rice and water is wrong	Adjust the proportion of rice and water within the lowest scale
	The inner pot is not in place, suspended in the air	Turn the inner pot gently to bring it back to normal
	There is a foreign matter between the inner pot and the heating plate	Remove foreign matter, but do not use water to clean directly
	The inner pot is deformed	Contact the Bluestone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice
	Circuit failure	
	Sensor fault	

The rice gets burnt while cooking	The inner pot is not in place, suspended in the air	Contact the Bluestone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice
	The inner pot is deformed	
	Circuit failure	
	Sensor fault	
Automatically enter the warm function or display the error code on the digital screen:E5	The inner pot is not put in	Cut off the power supply. The rice cooker can still be used normally after it cools down
	Cooking without water in the inner pot	
	The inner pot is not in place, suspended in the air	
The porridge overflowed in abundance	The cooking volume is too much	Adjust the volume to a moderate level
Error code displayed on digital screen:E1/E2/E3/E4/E5	Circuit failure	Press the "Cancel" button, then power off, then re-power. If still abnormal, please send it to the designated after-sales service for repair

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.

