

# BlueStone

Model  
RCB-5981

## Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện cao tần



Sử dụng công nghệ nấu cao tần (IH) hiện đại, tỏa nhiệt đa chiều, giúp nấu cơm chín đều, giữ trọn dưỡng chất

Công suất 1200 W mạnh mẽ kết hợp với 10 chương trình nấu: cháo ngũ cốc, nấu súp,... đáp ứng đa dạng nhu cầu

Lòng nồi "Niêu" dày 2.5mm với lớp chống dính cao cấp, tạo dòng sôi tuần hoàn giúp cơm dẻo ngon từng hạt



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
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	12
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	13
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	16

## CONTENTS

---

SPECIFICATION	19
GENERAL DESCRIPTION	19
CONTROL PANEL	20
PREPARATION	20
INSTRUCTION FOR USE	21
CLEANING AND MAINTENANCE	24
SAFETY NOTICE	25
GROUNDING INSTRUCTIONS	27
FAULT PHENOMENON	28
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	31

- 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**

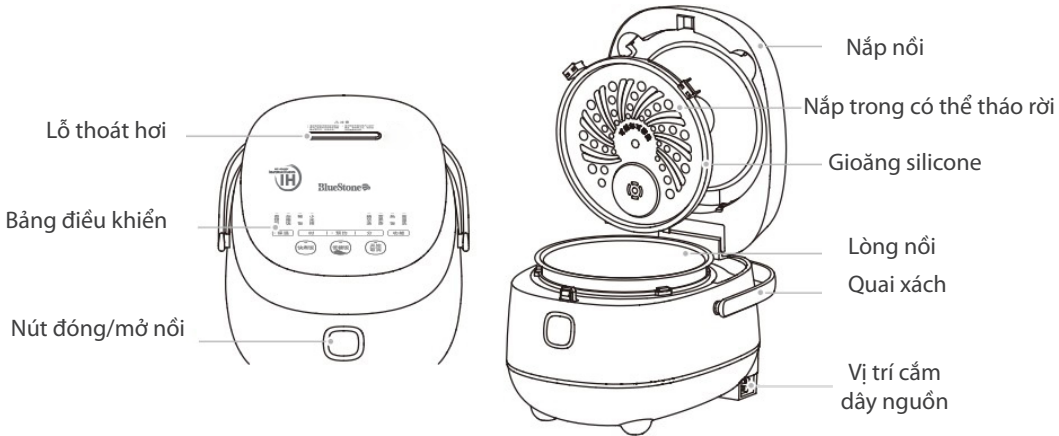
✉ Email: **1800545494@tara.com.vn**

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Dung tích	Số lượng người ăn
RCB-5981	220 V ~ 50 Hz	1200 W	1.2 L	2-8 người

## MÔ TẢ TỔNG QUÁT

## Model RCB-5981



## PHỤ KIỆN

Muỗng múc cơm



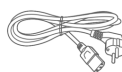
Cốc đong



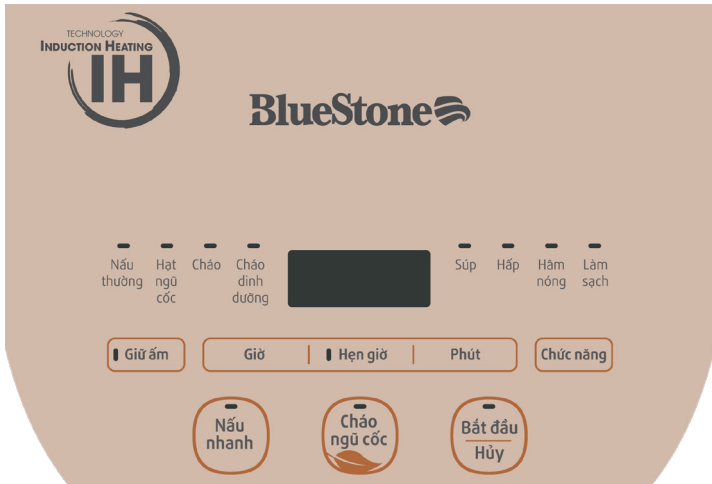
Xung hấp



Dây nguồn



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ

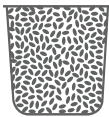


## CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

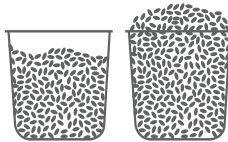
- 1 Làm sạch và lau khô mặt ngoài của lòng nồi bằng vải mềm. Không sử dụng bàn chà bằng kim loại hoặc vật dụng có bề mặt thô ráp để lau lòng nồi để tránh trầy xước lớp phủ lòng nồi.



- 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 cơm thường, nấu cơm nhanh, nấu cháo ngũ cốc, cháo, cháo dinh dưỡng, nấu súp, hấp, hâm nóng.

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.

### 1 Nấu thường:

- 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”.
- Sau đó, chờ trong 5 giây hoặc nhấn phím “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng nấu thường.
- Với chức năng nấu nhanh, bạn có thể chọn trực tiếp phím “Nấu nhanh” trên bảng điều khiển sau đó nhấn “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng “Nấu nhanh” 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”. Với chức năng “Hạt ngũ cốc”, bạn có thể chọn trực tiếp phím “Hạt ngũ cốc” trên bảng điều khiển sau đó nhấn “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng “Hạt ngũ cốc” 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" / "Cháo ngũ cốc". Với các chức năng này, bạn có thể chọn trực tiếp phím chức năng nấu 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 Nấu 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". Với chức năng nấu súp, bạn có thể chọn trực tiếp phím "Súp" trên bảng điều khiển sau đó nhấn "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng "Nấu súp" 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 xung hấp và đặt xung hấp vào trong nồi. Đóng nắp nồi, nhấn phím "Chức năng" và chọn chức năng "Hấp".

- Với chức năng Hấp, bạn có thể chọn trực tiếp phím "Hấp" trên bảng điều khiển sau đó nhấn "Bắt đầu/Hủy" để khởi động chức năng "Hấp" 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 xung hấp.

**6 Hâm nóng:**

- Cho cơm nguội vào nồi và thêm lượng nước vừa đủ.

- Nhấn phím "Hâm nóng", tự động sau 5 giây hoặc nhấn phím "Bắt đầu/ Hủy" để khởi động chức năng hâm nóng. 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, bạn có thể chọn trực tiếp phím "Làm sạch" trên bảng điều khiển sau đó



nhấn “Bắt đầu/Hủy” để khởi động chức năng “Làm sạch” hoặc chờ trong 5 giây nổi sẽ tự động nấu.

- Nổi sẽ tự động làm sạch bằng hơi nước trong 40 phút, kết thúc quá trình làm sạch, nổi 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 Chức năng hẹn giờ:

- Nhấp 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.

- Chờ trong 5 giây hoặc nhấn phím “Bắt đầu / Hủy” để bắt đầu đếm ngược thời gian hẹn giờ, sau khi thời gian hẹn giờ kết thúc, chức năng nấu được bắt đầu thực hiện.

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

- 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 trào ra ngoài, lượng nước thêm vào không được vượt quá mặt của xừng hấp.

**Bảng thời gian tham khảo thời gian các chức năng nấu:**

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 và sau đó mở nắp trong bằng cách kéo 2 ngàm nắp trong đồng thời (xem hướng dẫn hình bên dưới)



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.

## 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 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 hỏng hóc của máy ép 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:

- Xanh lá và vàng = 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 được nối với phích cắm nối đất. Cần phải cắm phích cắm vào một ổ cắm trên tường được lắp đặt và nối đất đúng cách.

## 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

<b>MÃ</b>	<b>NGUYÊN NHÂN</b>	<b>CÁCH XỬ LÝ</b>
E0	Khi hoạt động, nổi côm phát hiện không có lòng nổi hoặc nổi côm không đúng kích thước hoặc chất liệu không phù hợp.	Sau khi cho lòng nổi phù hợp vào, nhấn nút "Giữ ấm" để tắt âm báo. Nếu vẫn hiện E0, hãy gửi thiết bị đến trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E1	Bộ phận cảm biến nhiệt dưới có lỗi mạch điện bị hở.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp
E2	Bộ phận cảm biến nhiệt dưới có lỗi mạch điện ngắn.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp
E3	Bộ phận cảm biến nhiệt độ IGBT quá nóng hoặc IGBT có lỗi mạch điện ngắn hoặc bị hở.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp
E4	Bộ phận cảm biến nhiệt trên có lỗi mạch điện hở	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp
E5	Bộ phận cảm biến nhiệt trên có lỗi mạch điện ngắn	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp
E7	Điện thế lưới quá thấp (dưới 105 V-115 V)	Thiết bị sẽ trở lại bình thường sau khi điện thế lưới trở lại bình thường. Nếu âm báo vẫn còn, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E8	Điện thế lưới quá cao (trên 270 V- 280 V)	Thiết bị sẽ trở lại bình thường sau khi điện thế lưới trở lại bình thường. Nếu âm báo vẫn còn, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp

## 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-5981

## User manual

## Induction Heating Rice cooker



Using modern induction heating (IH) cooking technology, providing multi-dimensional heat, helping cook nutritious rice, nourishing full nutrients

Strong 1200W power combining with 10 cooking programs: cereal porridge, soup,... meets various culinary needs

The "Nieu" inner pot is 2.5mm thickness with a high-end non-stick layer, creating a circulating boiling stream to enjoy complete tasty taste



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**

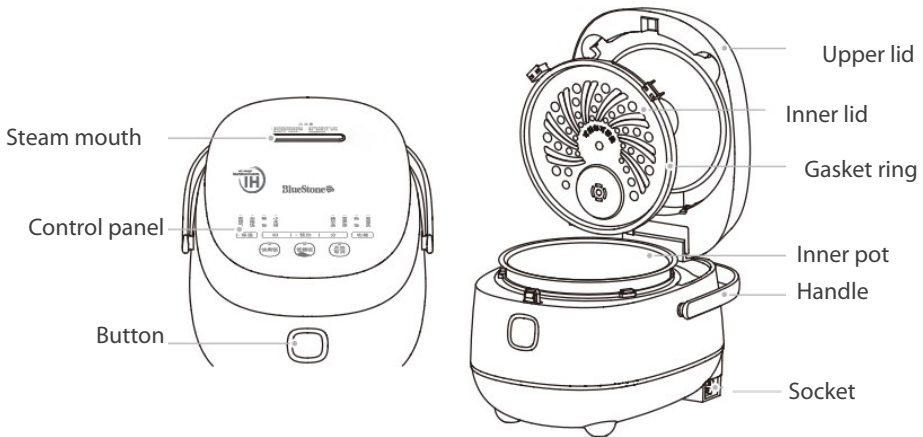
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

## SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Capacity	Suitable for
RCB-5981	220 V ~ 50 Hz	1200 W	1.2 L	2-8 people

## GENERAL DESCRIPTION

## Model RCB-5981



## ACCESSORIES

Spatula



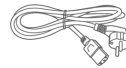
Measuring rice cup



Steam basket



Power cord



## CONTROL PANEL



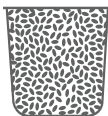
Start/Cancel	Bắt đầu/ Hủy
Keep warm	Giữ ấm
Delay Start	Hẹn giờ
Menu	Chức năng
Min	Phút
Hr	Giờ
Quick rice	Nấu nhanh
Porridge	Cháo dinh dưỡng
Sterilize	Làm sạch
Heating	Hâm nóng
Steam	Hấp
Soup	Nấu súp
Millet Gruel	Cháo ngũ cốc
Congree	Cháo
Multigrain	Hạt ngũ cốc
Fine rice	Nấu thường

## PREPARATION

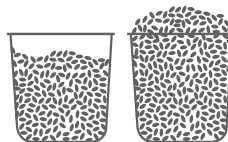
- 1 Clean the inner pot with a soft cloth. Dry off the outer surface, Do not use a metal brush or other coarse hard appliances to wipe the inner pot, so as not to damage the inner pot and the coating.



- 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 "Chức năng" to choose Rice, Multigrain, Congee/Millet gruel/Porridge, Soup, Steam, Heating, Sterilize, etc. After 5 seconds, automatically or press button "Bắt đầu/Hủy" to enter the selected function cooking state.

If you select another function, press button "Bắt đầu/Hủy" to reset.

At the end of the function, the "Giữ ấm" light is on and enters the automatic insulation state.

### 1 Fine 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 "Chức năng" to select one of the functions, "Nấu thường". After 5 seconds, then automatically press button or press button "Bắt đầu/Hủy" to enter the cooking state of the selected function.
- You can press button "Nấu nhanh" for one-press button operation of the cooking function.

### 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.
- Close Pprograms and wait in standby state. Press the "Chức năng" key to select the "Hạt ngũ cốc" function. With the "Hạt ngũ cốc" function, you can directly select the "Cereal" key on the control panel then press "Bắt đầu/Hủy" to start the "Hạt ngũ cốc" function or wait for 5 seconds and cook automatically.
- Add an appropriate amount of water to the scale position of the inner pot (depending on the rice volume).
- Close the lid. In stanby state, select "Hạt ngũ cốc". After 5 seconds, then automatically press button or press button "Bắt đầu/Hủy" 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 “Chức năng” to select “Nấu Cháo/ Cháo dinh dưỡng/ Cháo ngũ cốc” (press button “Hẹn giờ” to adjust the cooking time), 5 seconds later automatically or press button “Bắt đầu/Hủy” to enter the cooking function.

**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 “Súp” function by the function button. After 5 seconds, then automatically press button or press button “Bắt đầu/Hủy” 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 “Hấp” function and 5 seconds later automatically or press button “Bắt đầu/Hủy” to enter the cooking state.
- The addition of water to the function of “Hấp” 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 “Hâm nóng” function and 5 seconds later automatically or press the “Bắt đầu/Hủy” button to enter the cooking state.
- At the end of the function, the “Giữ ấm” light is on and enters the automatic insulation state.

**7 Sterilize:**

- Add 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 “Làm sạch” function, you can directly select the “Làm sạch” key on the control panel then press “Bắt đầu/ Hủy” to start the “Làm sạch” function or wait for 5 seconds, the pot will automatically cook
- 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 standby state, press button "insulation" to enter the default 24-hour insulation state.

**9 Time, point:**

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

- To adjust the cooking time (increase or decrease compared to the default time), after selecting the cooking function, press the "Giờ" or "Phút" key to adjust the cooking time up/down, wait for 5 seconds or press "Bắt đầu/Hủy" key to start the cooking function with time adjustment.

- Functions that can adjust cooking time: Porridge, Cereal Porridge, Nutritional Porridge, Soup, Steaming, Cleaning.

**10 Delay time:**

- Click "Hẹn giờ" in the standby state to display the appointment time (default time is 1:00), press "Giờ" and "Phút" to increase the time. Each time you press the "Giờ" key, it will increase by 1 hour. Press and hold to quickly increase the number of hours. Each time you press "Phút" it will increase by 1 minute, press and hold to quickly increase the number of minutes. Timer time up to 24 hours, with repeat. After determining the time, press "Chức năng" and select the function to timer.

- Wait for 5 seconds or press the "Bắt đầu/Hủy" key to start the timer countdown. After the timer ends, the cooking function is started.

- With the quick cooking function, you can choose to directly press the "Nấu nhanh" key on the control panel then press "Bắt đầu/Hủy" to start the "Nấu nhanh" function or wait for 5 seconds and the pot will automatically cook.

- For example: After setting the 8-hour timer, the time will be set to 08:00 (the timer time displayed is the remaining time to start the cooking mode).

- No other cooking function can be selected after the timer function has been selected. If you need to re-select the function for timing, press the cancel button to reset.

**Notes:**

The times listed are the default times set for each function. Depending on the amount of food, the times may vary. When cooking, if you choose the wrong function, it can lead to poor quality of cooked food.

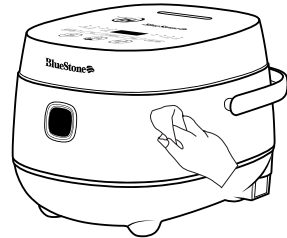
When cooking porridge or soup, the amount of water added must not exceed 3/4 of the highest water level scale, otherwise it will easily cause overflow. The amount of water added must not exceed the surface of the steaming basket.

**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, 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 Make sure the voltage listed on the product matches your home power source. Then plug the power plug into the electrical outlet.
- 2 Do not immerse the rice cooker in water.
- 3 Use a wall outlet leading from the main power line. Do not use a common power outlet with other devices at the same time to avoid causing a fire or explosion.
- 4 Place the rice cooker on a flat, dry surface. Do not place near other heat generating equipment. Do not place the pot directly on the fire.
- 5 Only use the pot's rice spoon and clean the pot with a soft sponge to avoid scratching the non-stick layer.  
- After using for a period of time, the non-stick layer may peel off a little but does not affect the user's health.
- 6 Do not cook food containing acids, alkalis or similar substances that can corrode the inner pot.
- 7 Always keep the heating plate and the outside bottom of the pot clean and dry.  
- Do not pour rice and water directly into the protective frame without the inner pot. If there is any object between the heating frame and the inner pot, it may lead to a malfunction.
- 8 Keep out of reach of children. While cooking, if you accidentally touch the adjustment button, it can cause the pot to stop working, or cause the cooking mode to go wrong.
- 9 Do not put your hands on the pot while cooking rice and avoid putting your face directly into the steam vent.
- 10 Do not use cloth to cover the pot lid, it may deform or change color.
- 11 Unplug before taking out the inner pot.
- 12 Do not repair or assemble the rice cooker yourself.
- 13 Do not let the power cord become tangled or twisted.
- 14 If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord or pre-assembled cord from the manufacturer or service agent.
- 15 Do not pull the power cord out with wet hands.
- 16 Grasp the power plug to unplug the power cord, do not hold the power cord to avoid an incident.
- 17 Always unplug the device after use.

- 18 Place the inner pot exactly on the body of the pot otherwise the heating plate may be damaged.
- 19 Do not use the inner pot to cook on other types of stoves or replace it with one other types of pots.
- 20 Do not open the lid while the water is boiling
- 21 Do not immerse the power cord, plug and pot in water or other liquid to avoid damage to internal components leading to danger. This appliance is not intended for use by disabled, mentally retarded, or inexperienced persons (including children), unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person who has given them supervision or instruction concerning use of the appliance. responsible for their safety.
- 22 Children should be supervised to ensure proper use of the product.
- 23 To ensure safety, electrical equipment should be grounded. We recommend that users plug the device into an electrical outlet with a safely installed home grounding system. In the event of an incident, grounding will limit the risk of electric shock and fire by conducting electricity away from the current power source. This shows that timely separation from the power source will be safer for users. Using high voltage is very dangerous, can cause fire or some other incident that causes damage to the device.
- 24 If you are unclear about grounding or electrical instructions, contact an electrical technician or electrical engineer.
- 25 Neither the manufacturer nor the seller is responsible for damage to the pot or accidents to the user due to improper use or installation of the power source.
- 26 People using pacemakers, hearing aids or cochlear implants should consult with medical staff and follow the instructions of their doctor or medical device manufacturer when using the product international.

## 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 slow juice 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.

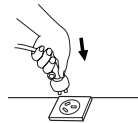
### NOTE:

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 slow juice 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 slow juice must be applied following the grounding instructions as above.

## FAULT PHENOMENON

FAULT PHENOMENON	CAUSE	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

<b>CODE</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
E0	When operating, the cooker detects no pot or unsuitable pot material or dimension.	After putting in a suitable inner pot, press down "Keep Warm/Cancer" to release the alarm. If the E0 alarm continues, send the cooker to local service center to do the maintenance.
E1	The bottom temperature sensor has an open-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E2	The bottom temperature sensor has a short-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E3	The IGBT temperature sensor is over hot or the IGBT has a short or open circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E4	The top temperature sensor has an open-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E5	The top temperature sensor has a short-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E7	The grid voltage is too low (below 105 V-115 V).	It will recover after the grid voltage is back to normal. If the alarm continues, send the cooker to local service center to do the maintenance.
E8	The grid voltage is too high (above 270 V- 280V).	It will recover after the grid voltage is back to normal. If the alarm continues, send the cooker to local service center to do the maintenance.

## 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.

