

Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện cao tần



Lòng nồi đáy "Niêu" dày 3mm thiết kế độc đáo tạo dòng sôi tuần hoàn, giúp cơm dẻo ngon từng hạt

Công suất mạnh mẽ 1200W giúp thực phẩm chín nhanh hơn, tiết kiệm thời gian nấu

Công nghệ nấu cao tần (IH) hiện đại, nấu cơm chín đều, giữ trọn dưỡng chất



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 iêu chuẩn CB đạt yêu cầu 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
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	07
CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	08
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	12
CHÚ Ý AN TOÀN	12
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	16

CONTENTS

SPECIFICATION	19
GENERAL DESCRIPTION	19
CONTROL PANEL	20
GROUNDING INSTRUCTIONS	21
PREPARATION	21
INSTRUCTION FOR USE	22
CLEANING AND MAINTENANCE	26
SAFETY NOTICE	26
FAULT DETECTION	28
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	31

- 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**

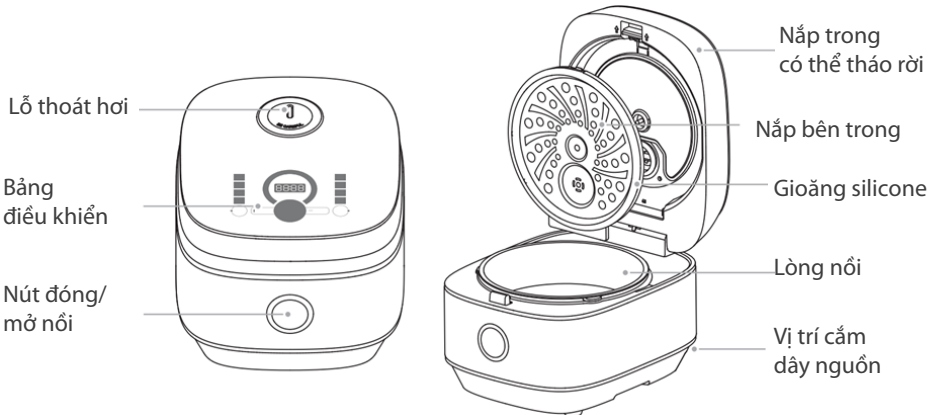
✉ Email: **1800545494@tara.com.vn**

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Dung tích
RCB-5995	220 V~50 Hz	1200 W	1.5 L

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

Model RCB-5995



PHỤ KIỆN

Muỗng múc cơm



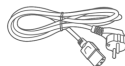
Cốc đong



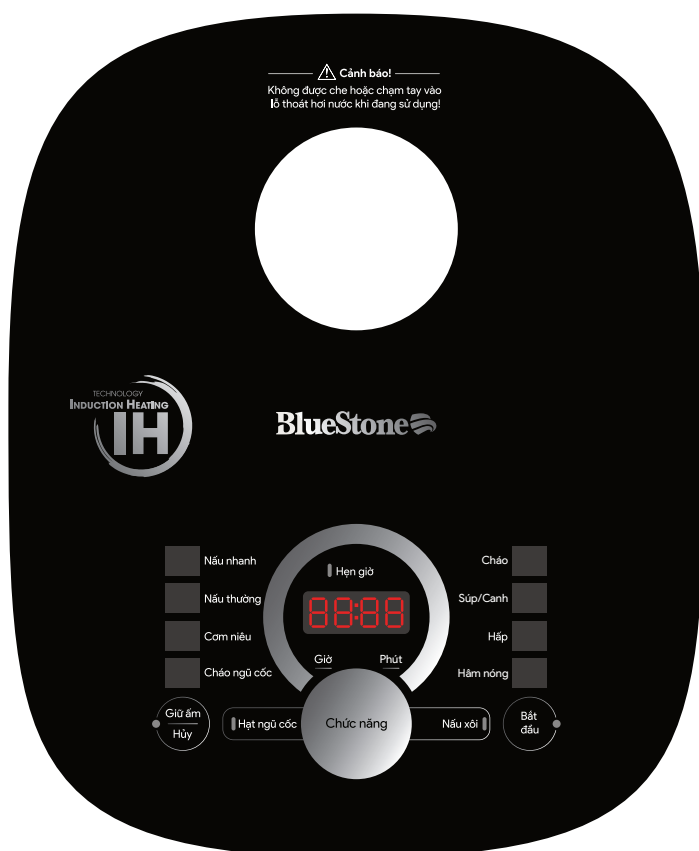
Xung hấp



Dây nguồn



BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ



NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, ấm đun luôn được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện ấm đun 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 ấm đun.

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

LƯU Ý:

Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.

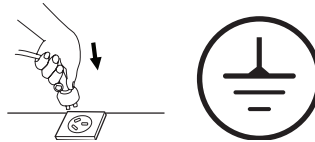
Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hư hỏng của sản phẩm này, hoặc những thương tật đối với người sử dụng nếu bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

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

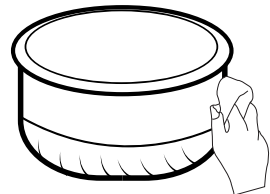
Nâu = Dây Có Điện



Vì sự an toàn của bạn, ấm đun 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.

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.



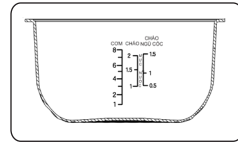
3 Thêm nước: Điều chỉnh lượng nước theo vạch mực nước

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, có thể điều chỉnh lượng nước tùy theo sở thích cá nhân.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CHỨC NĂNG NẤU: Ở trạng thái chờ, nhấn phím "Chức năng" để chọn chức năng nấu Nấu nhanh, Nấu thường, Hạt ngũ cốc, Cháo/ cháo ngũ cốc, Soup, Hấp, Hâm nóng, ... Tự động sau 5 giây hoặc nhấn phím "Bắt đầu" để bắt đầu chế độ nấu.

Nếu bạn muốn chọn chức năng khác, nhấn phím "Giữ ấm/ 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 trong vòng 30 phút nồi sẽ tiếp tục nấu khi có điện trở lại

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/Nấu nhanh".
- Nhấn phím "Bắt đầu" 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, chọn chức năng “Hạt ngũ cốc”. Nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

Lưu ý: Một số loại hạt khó nấu bạn nên đảo đều khi nồi cạn nước để cơm chín ngon hơn

3 Cháo/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 (Mực nước tối đa không vượt quá $\frac{3}{4}$ “Mực nước cao nhất”).
- Ở trạng thái chờ, nhấn vào “Chức năng” để chọn “Nấu cháo” hoặc “Cháo ngũ cốc”, nhấn vào phím “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian nấu. Nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

4 Súp/canh

- 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” 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” 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 tự 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” 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 Giữ ấm

Ở bảng chọn Chức năng, chọn phím “Giữ ấm” để bắt đầu chế độ giữ ấm mặc định 24 giờ

8 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.

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.

9 Cơm niêu

- Chuẩn bị gạo đã vo sạch và cho vào lòng nồi.
- Đóng nắp nồi. Ở trạng thái chờ, nhấn phím “Chức năng” để chọn chức năng “Cơm niêu”.
- Nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

Lưu ý: Với chức năng này cơm sẽ chín ngon hơn và hơi vàng cơm dưới đáy, không phải cơm cháy giòn

10 Nấu xôi

- Chuẩn bị nếp đã vo sạch và cho vào lòng nồi.
- Đóng nắp nồi . Ở trạng thái chờ, nhấn phím “ Nấu xôi”, nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu hoặc chờ trong 5 giây nồi sẽ tự động nấu.

Lưu ý: Xôi rất khó nấu bạn nên ngâm gạo và đậu từ 1-2 giờ trước khi nấu và không nấu đầy nồi . Chỉ nấu từ 1-4 cốc đong, bạn nên đảo đều khi nồi cạn nước để xôi chín ngon hơn

11 Chức năng cài đặt thời gian nấu

- 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, Súp, Hấp.

NHỮNG ĐIỂM CẦN LƯU Ý:

Thời gian được liệt kê là thời gian mặc định được cài đặt cho mỗi chức năng để khách hàng tham khảo, tùy thuộc vào lượng thực phẩm, điện lưới khu vực bạn sử dụng, thời gian có thể chênh lệch khi nấu, nếu lựa chọn sai chức năng, có thể dẫn đến việc chất lượng thực phẩm kém, hoặc không chín.

Khi nấu với các loại hạt bạn nên ngâm trước và có thể cho nhiều nước hơn một tí

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 súp, lượng nước thêm vào không được vượt quá mặt của xứng hấp.

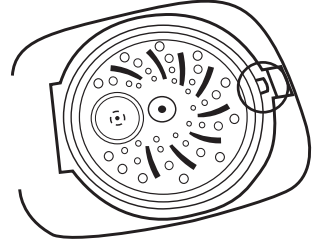
BẢNG THAM KHẢO THỜI GIAN MẶC ĐỊNH CÁC CHỨC NĂNG NẤU

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

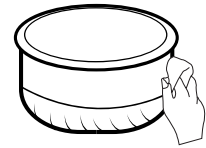
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh

- 1 Vệ sinh bên ngoài của nồi cơm, và sau đó mở nắp trong nồi bằng cách đẩy ngang



- 2 Lấy lòng nồi ra, rửa sạch bên ngoài và bên trong bằng miếng rửa chén mềm và lau khô với vải. Vệ sinh các phần nắp có thể tháo rời bên trong và nắp hơi và lắp đặt lại sau khi đã lau khô bằng vải mềm



Bảo dưỡng

Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.

CHÚ 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 Giữ xa tầm tay trẻ em. Trong khi nấu, nếu vô tình chạm vào nút điều chỉnh có thể làm nổi ngưng hoạt động.
- 9 Không để tay lên nồi khi đang nấu cơm và tránh đưa mặt trực tiếp vào bộ phận 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 thiết bị 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.
- 22 Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo sử dụng sản phẩm đúng cách.

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

HIỆN TƯỢNG LỖI	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Đèn không sáng	Nồi chưa được cắm điện	Kiểm tra và cắm điện đúng cách
	Lỗi đường dây	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành 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 của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
	Cầu chì bị cháy	
	Hỏng mâm nhiệt	
Mâm nhiệt không nóng	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành 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
Mâm nhiệt không nóng	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 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	Điều chỉnh tổng lượng gạo và nước giữa mức cao nhất và thấp nhất
	Lỗi bảng mạch	Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
	Lỗi cảm biến	
	Không có nước bên trong lòng nồi	

MÃ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
E0	Khi hoạt động, nồi cơm phát hiện không có lòng nồi hoặc nồi cơm không đúng kích thước hoặc chất liệu không phù hợp.	Sau khi cho lòng nồi phù hợp vào, nhấn nút "Giữ ấm" để tắt âm báo. Nếu vẫn hiện E0, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
E1	Bộ phận cảm biến nhiệt dưới có lỗi mạch điện bị hở.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nồi cơm đã được cắm điện lại, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
E2	Bộ phận cảm biến nhiệt dưới có lỗi mạch điện ngắn.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nồi cơm đã được cắm điện lại, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
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 nồi cơm đã được cắm điện lại, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
E4	Bộ phận cảm biến nhiệt trên có lỗi mạch điện hở	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nồi cơm đã được cắm điện lại, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa

E5/E6	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, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
E7	Điện thế lưới quá thấp (dưới 105 V-115 V)	Nổi côm sẽ trở lại bình thường sau khi điện thế lưới trở lại bình thường. Nếu âm báo vẫn còn, liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
E8	Điện thế lưới quá cao (trên 270 V- 280 V)	Nổi côm sẽ trở lại bình thường sau khi điện thế lưới trở lại bình thường. Nếu âm báo vẫn còn, Liên hệ số hotline hay trạm bảo hành của BlueStone gần nhất để được tư vấn sửa chữa
E9	Sóng côm, quạt bất thường, cảnh báo nhiệt độ IGBT cao	Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất hoặc số hotline để được tư vấn sửa chữa

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

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

User manual

Induction Heating Rice Cooker



The unique design of the "Nieu" bottom of inner pot is 3mm thickness, which creates a circulating boiling stream, making tasty rice to every meals

Powerful capacity of 1200W provides cooking food faster and saving cooking time

Modern IH technology helps to cook rice evenly so as to retain all the nutrients for health



Always keep manual for your safety

CB

- **Standard Compliance**

BlueStone products are manufactured under the Standards and the technical rules for product safety design and testing.

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial-process under), CB Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test

- **Industrial design**

BlueStone provides products with industrial design and color variations offering a broad range of possibilities for customers. Through the experienced designers and technicians, BlueStone design has highly reliable solutions so the customers are assured of quality designed systems that meet stringent industry and international compliance regulations.

- **After sales service**

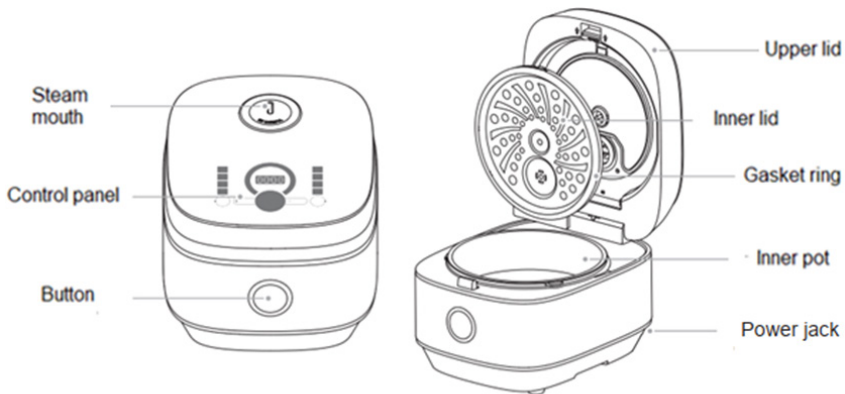
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Capacity
RCB-5995	220 V~50 Hz	1200 W	1.5 L

GENERAL DESCRIPTION

Model RCB-5995



ACCESSORIES

Spatula



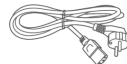
Measuring rice cup



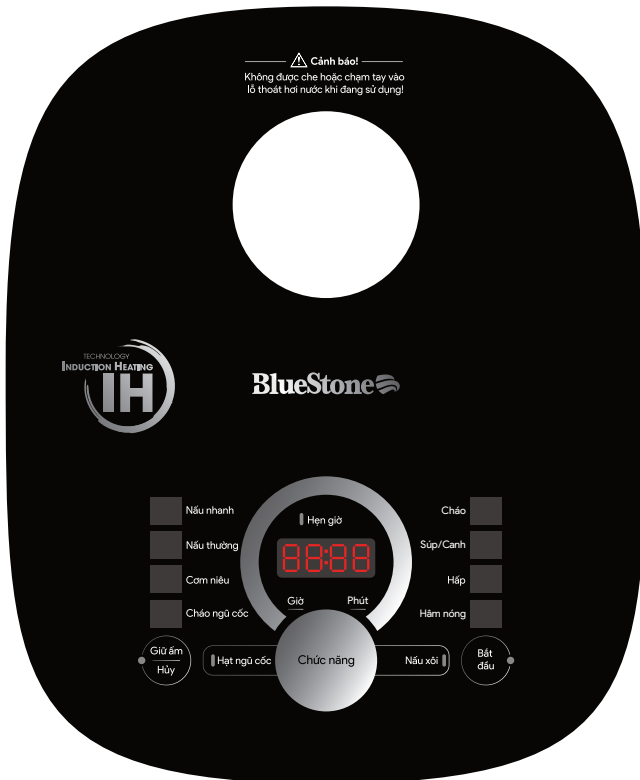
Steam basket



Power cord



CONTROL PANEL



Bắt đầu	Start
Cài đặt thời gian	Keep warm/ Cancel
Chức năng	Menu
Hẹn giờ	Delay Start
Phút	Min
Giờ	Hr
Hạt ngũ cốc	Multigrain
Nấu xôi	Sticky rice

Nấu nhanh	Quick rice
Nấu thường	Sweet rice
Cơm niêu	Claypot rice
Cháo ngũ cốc	Porridge
Cháo	Congee
Súp/Canh	Soup
Hấp	Steam
Hâm nóng	Heating

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.

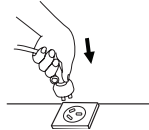
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to this pot or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

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

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

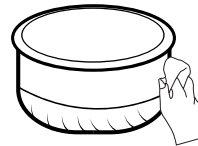
Brown = LIVE



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

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

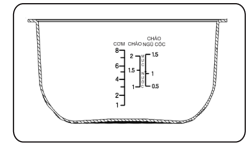


- 3 Add water: Add and adjust the water level according to the water line.

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



INSTRUCTION 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 Fast Rice, Multigrain, Congee/ Porridge, Soup, Steam, Heating, etc. After 5 seconds, automatically or press button "Start" to enter the selected function cooking state.

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

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

The Rice cooker has a memory function when the power goes out for 30 minutes and will continue cooking when the power is restored

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/Quick Rice". After 5 seconds, then automatically press button or press button "Start" to enter the cooking state of the selected 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 the the lid.

- 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 "Multigrain". After 5 seconds, then automatically press button or press button "Start" to enter the cooking state of the selected function

Note: Some types of nuts are difficult to cook, so you should stir them well when the pot is dry so that the rice cooks better

3 Congee/ 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/ Porridge" (press button "Time, minutes" to adjust the cooking time), 5 seconds later automatically or press button "Start" 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 "Soup" function by the function button. After 5 seconds, then automatically press button or press button "Start" 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" 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 "Heating" function and 5 seconds later automatically or press the "Start" button to enter the cooking state.
- At the end of the function, the "insulation" light is on and enters the automatic insulation state.

7 Keep warm

In standby state, press button "insulation" to enter the default 24-hour insulation state.

8 Delay start

Press "Delay start" 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" 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 "Delay start" function.

Press button "Start" to reset.

You should not set the timer too long because it can cause the quality of the food to change

9 Nieu

- Prepare washed rice and put it in the pot.
- Close the pot lid. In the standby state, press the "Function" key to select the "Rice Pot" function.
- Press the "Start" key to start the cooking function or wait for 5 seconds and the pot will automatically cook.

Note: With this function, the rice will be cooked better and the rice will be slightly golden on the bottom, not crispy

10 Sticky Rice

- Prepare clean sticky rice and put it in the pot.
- Close the pot lid. In standby state, press the "Sticky rice" key, press the "Start" key to start the cooking function or wait for 5 seconds, the pot will automatically cook.

Note: Sticky rice is very difficult to cook, you should soak the rice and beans for 1-2 hours before cooking and do not fill the pot. Cook only 1-4 measuring cups. You should stir well when the pot is dry so the sticky rice cooks better

11 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, Porridge, Steam

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.

When cooking with nuts, you should soak them first and you can add a little more water

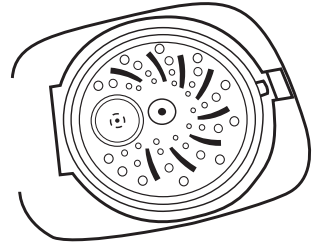
TIMESHEET FOR EACH FUNCTION

Function	Quick Rice	Fine Rice	Multi-grain	Congee/ Porridge	Soup	Steam	Heating
Time: Minutes	~45	~50	~60	~90	~90	~40	~25

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:

Please 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 soures 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 experiance 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.

FAULT DETECTION

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 donot 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	Turn the inner pot gently to bring it back to normal
	The inner pot is deformed	Contact the Bluestone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice
	Circuit failure	
	Sensor fault	
	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

CODE	CAUSE OF FAILURE	TREATMENT
E0	When operating, the cooker detects no pot or unsuitable pot material or dimension.	After inserting the appropriate pot, press the "Keep warm" button to turn off the alarm. If E0 still appears, contact Bluestone hotline or the nearest warranty station for repair advice
E1	The bottom temperature sensor has an open-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, contact Bluestone hotline or the nearest warranty station for repair advice

E2	The bottom temperature sensor has a short-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, contact BlueStone hotline or the nearest warranty station for repair advice.
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, contact BlueStone hotline or the nearest warranty station for repair advice
E4	The top temperature sensor has an open-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, contact BlueStone hotline or the nearest warranty station for repair advice.
E5/E6	The top temperature sensor has a short-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, contact BlueStone hotline or the nearest warranty station for repair advice
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, contact BlueStone hotline or the nearest warranty station for repair advice.
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, contact BlueStone hotline or the nearest warranty station for repair advice
E9	Rice uncooked , the fan abnormal, IGBT high temperature alarm	Contact the BlueStone hotline or nearest warranty/repair station for repair advice

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.

