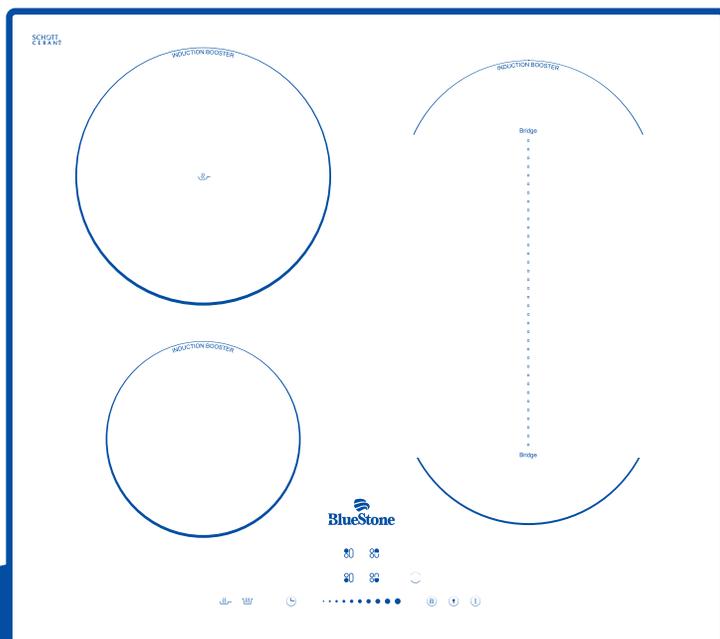


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ 3 BẾP



Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng
vì sự an toàn của bạn.

CB CE EMC

MỤC LỤC

| | |
|---------------------------------|----|
| CẢNH BÁO AN TOÀN | 04 |
| ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT | 05 |
| MÔ TẢ TỔNG QUÁT | 05 |
| BẢNG ĐIỀU KHIỂN | 05 |
| HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG | 06 |
| HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP | 12 |
| CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ | 12 |
| SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC | 13 |
| HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT | 14 |
| BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG | 15 |

INDEX

| | |
|-------------------------------|----|
| SAFETY CAUTIONS | 18 |
| SPECIFICATION | 19 |
| GERNERAL DESCRIPTION | 19 |
| CONTROL PANEL | 19 |
| INSTRUCTION FOR USE | 20 |
| SUITABLE COOKWARE | 26 |
| CLEANING AND MAINTENANCE | 26 |
| TROUBLE SHOOTING | 27 |
| INSTALLTION | 28 |
| ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL | 29 |

- 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.

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn Châu Âu CE (The European Conformity), tiêu chuẩn CB, EMC 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 công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
- 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

CẢNH BÁO AN TOÀN

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp ráp, vận hành và lưu giữ hướng dẫn này cho tham khảo về sau.

Khi sử dụng thiết bị điện, cần tuân thủ các chú ý an toàn trước khi sử dụng nhằm tránh các rủi ro cháy nổ, điện giật hoặc bị thương như sau:

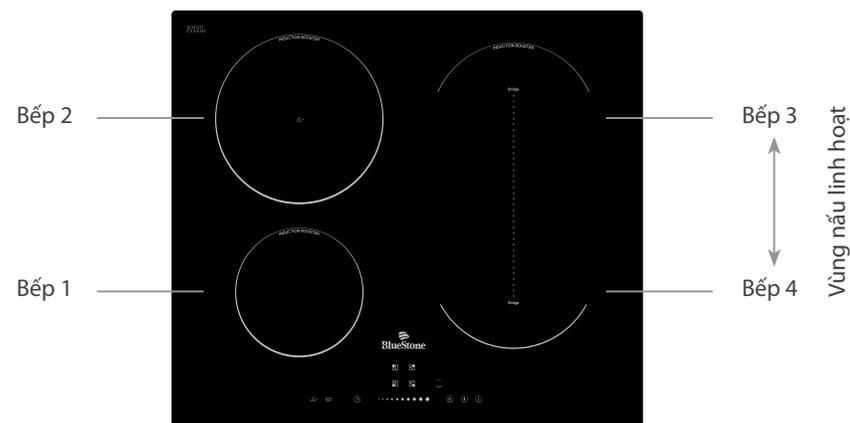
- 1 Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng.
- 2 Không đặt các vật liệu dễ cháy, kim loại lên bề mặt sản phẩm.
- 3 Không để bếp trong môi trường nhiệt độ quá cao.
- 4 Đặt bếp trên bề mặt phẳng.
- 5 Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ, những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự sửa chữa thiết bị để tránh nguy hiểm.
- 6 Nếu có thức ăn trong đồ hộp, hãy mở hộp ra trước và sau đó nấu để tránh bị nổ.
- 7 Không đun bếp với nồi rỗng để tránh cháy nồi gây nguy hiểm.
- 8 Không đun nóng tấm kim loại bằng sắt trên mặt thủy tinh của bếp nhằm tránh nguy hiểm do nhiệt độ cao.
- 9 Không rửa bếp bằng nước hay chất lỏng khác để tránh nước thấm vào bên trong bếp gây hỏng hóc.
- 10 Ngắt điện sau khi sử dụng bếp.
- 11 Trẻ em cần được giám sát bởi người lớn khi sử dụng.
- 12 Nếu mặt kính của bếp bị hỏng, ngắt bếp khỏi nguồn điện ngay lập tức và đem đến trung tâm bảo hành gần nhất.
- 13 Không tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong thiết bị.
- 14 Nguồn điện cho bếp phải đảm bảo đủ công suất tránh gây quá tải, chập chập, cháy nổ.
- 15 Sau khi nấu, mặt bếp vẫn còn nóng vì nhiệt độ cao truyền từ nồi sang, không chạm vào bề mặt bếp hay lau chùi ngay lúc đó vì có thể bị bỏng.
- 16 Không đặt những vật cản che đậy các khe thông gió vì có thể làm quá nhiệt hư hỏng bếp.
- 17 Không để côn trùng chui vào bên trong bếp để tránh gây hư hỏng thiết bị.
- 18 Nếu người vận hành bếp được lắp đặt máy tạo nhịp tim, vui lòng tham khảo và theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng.

- 19 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.

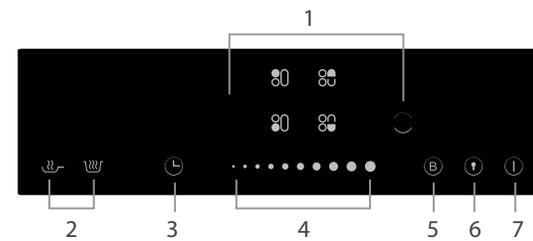
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

| Model | Hiệu điện thế | Công suất | Kích thước sản phẩm (mm) | Trọng lượng (kg) |
|----------|----------------------|-----------|--------------------------|------------------|
| ICB-6845 | 220-240V ~50/60Hz | 7100W | 590x520x60 (mm) | 9.4kg |

MÔ TẢ TỔNG QUÁT



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Điều khiển chọn bếp nấu
2. Chức năng đặc biệt:
Chiên xào / Giữ ấm
3. Cài đặt hẹn giờ
4. Tăng giảm thời gian, công suất

5. Booster (Nấu nhanh)
6. Khóa điều khiển
7. Mở/Tắt

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG

1 Chú ý trước khi sử dụng:

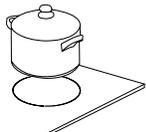
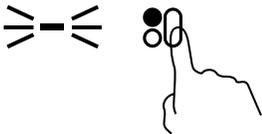
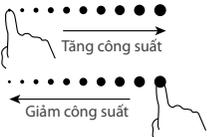
Trước khi sử dụng bếp bạn cần biết rằng bếp từ dùng từ trường để truyền nhiệt, nhiệt sẽ được truyền trực tiếp khi có sự tiếp xúc với xoong nồi, do đó xoong nồi nấu phải có bề mặt bằng phẳng tiếp xúc tạo từ tính (xem Hướng dẫn chọn nồi phù hợp ở trang 12)

Đặt nồi với thức ăn giữa mặt kính bếp

Chú ý: Lau bên ngoài nồi sạch, không dính nước trước khi đặt lên bếp.

Không đặt nồi rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.

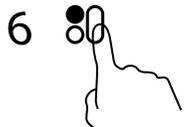
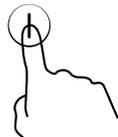
2 Bắt đầu nấu:

| | |
|--|---|
| Chạm nút Tắt/Mở 3 giây, sau khi có điện, máy sẽ phát ra tiếng "bíp", màn hình hiển thị "--" hoặc "--", máy đã ở trạng thái sẵn sàng. |  |
| Đặt nồi lên khu vực nấu theo nhu cầu. |  |
| Chạm vào bảng điều khiển chọn bếp nấu ở bảng điều khiển, đèn hiển thị sẽ sáng lên. |  |
| Điều khiển mức công suất bằng cách trượt từ trái sang phải để tăng dần công suất hoặc ngược lại để giảm công suất. |  |

Chú ý:

- Đảm bảo đáy nồi và mặt phải sạch sẽ và khô ráo.
- Nếu bạn không điều chỉnh công suất trong vòng 1 phút thì máy sẽ tự động tắt. Và bạn cần phải bắt đầu lại từ bước 1.
- Có thể điều chỉnh mức công suất trong suốt quá trình nấu.
- Trong trường hợp ký hiệu $\geq _ \leq$ nhấp nháy có nghĩa:
 - * Vị trí đặt nồi không nằm trong vùng bắt từ.
 - * Nồi đang sử dụng không thể sử dụng cho bếp từ.
 - * Đường kính nồi quá nhỏ, không hoàn toàn nằm trong vùng bắt từ.
- Màn hình sẽ tự động tắt sau 2 phút nếu nồi được đặt lên bếp không phải là nồi bắt từ.

3 Kết thúc nấu:

| | |
|---|---|
| Chạm vào bảng điều khiển chọn bếp ở bảng điều khiển, lựa chọn bếp muốn tắt. |  |
| Điều khiển mức công suất về vị trí "0", màn hình hiển thị "0" |  |
| Tắt tất cả các bếp đang nấu bằng cách chạm vào nút TẮT/MỞ |  |

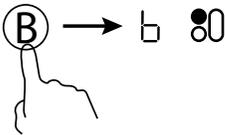
Chú ý:

- Ký tự "H" sẽ thể hiện tại bếp đang có nhiệt độ cao, không nên chạm vào. Nếu màn hình không thể hiện, nghĩa là mặt bếp đã nguội dần với nhiệt độ an toàn.

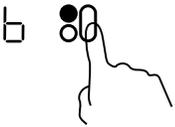
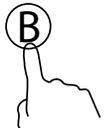
H 

4 Sử dụng chức năng nấu nhanh "Booster"

Đây là tính năng đặc biệt của bếp điện từ giúp tăng cường công suất cho một vùng nấu bếp chỉ với một thao tác rất nhanh, tiết kiệm được thời gian.

| | |
|---|---|
| Chạm để lựa chọn khu vực nấu có chức năng Booster. |  |
| Chạm vào nút Booster  , khu vực nấu sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ Booster, đèn sẽ hiển thị "b" và ở mức công suất cao nhất |  |

HỦY CHỨC NĂNG BOOSTER

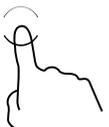
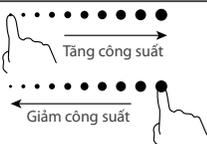
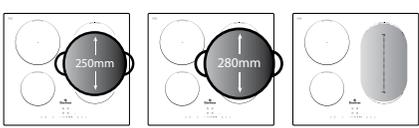
| | |
|---|---|
| Chạm để lựa chọn khu vực nấu đang có chức năng Booster. |  |
| Chạm vào nút Booster B để cancel chức năng Booster, bếp sẽ trở lại trạng thái ban đầu trước khi sử dụng chức năng này. |  |

Chú ý:

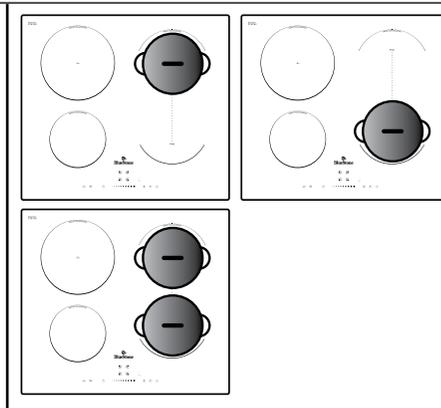
- Chức năng Booster có thể hoạt động ở tất cả các khu vực nấu.
- Bếp chỉ chạy ở chế độ Booster tối đa trong 5 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức công suất ban đầu trước khi cài đặt.
- Nếu bếp ở trạng thái cài đặt ban đầu bằng 0, thì bếp sẽ trở lại mức công suất 9 sau 5 phút
- Nếu bếp ở trạng thái cài đặt ban đầu là "F", chức năng Chiên/Xào thì bếp sẽ trở lại mức công suất 7 sau 5 phút.
- Bếp số 1 có thể đạt mức công suất cao nhất là 7 khi bếp số 2 đang ở chế độ Booster.
- Bếp số 2 có thể đạt mức công suất cao nhất là 8 khi bếp số 1 đang ở chế độ Booster.

5 Hướng dẫn sử dụng vùng nấu linh hoạt (Flexible Area):

Vùng nấu linh hoạt có thể được sử dụng như một bếp đơn hoặc 2 bếp đơn khác nhau, tùy theo nhu cầu. Vùng nấu được thiết lập bởi 2 phần cảm từ riêng biệt và có thể được điều khiển riêng biệt.

| | |
|--|--|
| Để kích hoạt vùng nấu linh hoạt như một bếp từ đơn có vùng nấu rộng, chạm vào nút. |  |
| Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt sang trái hoặc phải trên bảng điều khiển mức công suất. |  |
| Với vùng bếp linh hoạt, bạn có thể sử dụng như bên (Nồi có đường kính 25cm hoặc 28cm). |  |

Để sử dụng vùng nấu linh hoạt như 2 vùng từ riêng biệt, có thể đặt nồi ở các vị trí như hình bên.
Lưu ý: Đường kính nồi phải lớn hơn 12cm.



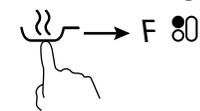
6 Các chức năng nấu:

Có 2 loại chức năng đặc biệt: Chức năng chiên và giữ ấm vì sau khi tắt bếp, quạt vẫn hoạt động để làm nguội bếp.



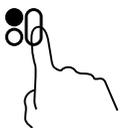
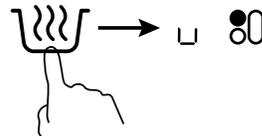
-> Chức năng Chiên:

Chức năng chiên xào chỉ có thể hoạt động ở bếp số 2. Chạm vào nút chức năng "Chiên", màn hình hiển thị "F", bếp bắt đầu hoạt động dưới chức năng "Chiên"



-> Chức năng Giữ ấm:

Chức năng được sử dụng với mục đích giữ ấm thức ăn. Chức năng này có thể hoạt động trên tất cả các vùng nấu.

| | |
|--|---|
| Chạm để chọn khu vực bếp sử dụng chức năng Giữ ấm. |  |
| Chạm vào nút chức năng "Giữ ấm", màn hình hiển thị U , bếp sẽ hoạt động với chức năng giữ ấm. |  |

7 Chức năng Khóa an toàn:

Bạn có thể sử dụng chức năng khóa an toàn để ngăn ngừa các nguy hiểm không lường trước.

- Để kích hoạt chức năng Khóa an toàn:
 - Chạm vào phím  trên bảng điều khiển.
 - Màn hình hiển thị "Lo"
- Để hủy chức năng Khóa an toàn:
 - Chạm và giữ phím  trong khoảng 5 giây.

Lưu ý: Khi bếp đang ở trong trạng thái khóa an toàn, tất cả các phím sẽ không hoạt động được ngoại trừ phím TẮT/MỞ. Bạn có thể Tắt bếp bằng cách chạm vào phím "Tắt/Mở" trong các trường hợp khẩn cấp, tuy nhiên chúng tôi khuyến khích nên tắt chức năng Khóa an toàn trước khi chuyển sang sử dụng các chức năng khác.

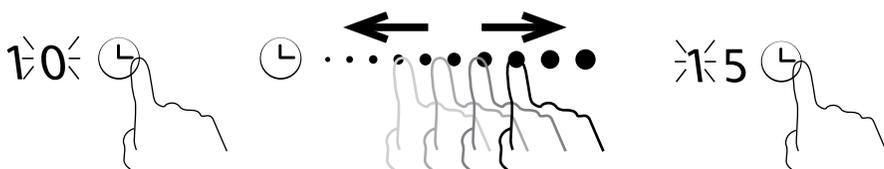
8 Chức năng Hẹn giờ:

Bếp có chức năng Hẹn giờ bao gồm "Hẹn giờ nhắc nhở" và "Hẹn giờ tắt bếp". Đồng thời, có thể hẹn giờ cho từng vùng nấu độc lập hoặc hai hay tất cả các vùng nấu cùng một lúc.

8.1. Cách điều chỉnh thời gian hẹn giờ:

+ Nhấn nút "Hẹn giờ", màn hình hiển thị số "10", số "0" (số hàng đơn vị) sẽ nhấp nháy. Người dùng điều chỉnh thời gian (từng phút) bằng cách trượt thanh cảm ứng (điều chỉnh từ 0 phút đến 9 phút).

+ Để điều chỉnh thời gian (từng chục phút), nhấn nút "Hẹn giờ" một lần nữa, số "1" (số hàng chục) sẽ nhấp nháy. Người dùng điều chỉnh thời gian bằng cách trượt thanh cảm ứng (điều chỉnh từ 0 chục phút đến 9 chục phút). Kết hợp hai lần điều chỉnh, người dùng có thể hẹn giờ từ 01 phút đến 99 phút (mức 00 phút nghĩa là hủy hẹn giờ).



+ Nhấn nút "Hẹn giờ" sau khi cài đặt xong thời gian (thời gian hiển thị sẽ không nhấp nháy nữa) để bắt đầu hẹn giờ hoặc sau 3-5 giây bếp sẽ tự bắt đầu hẹn giờ mà không cần thêm thao tác gì.

8.2. Hẹn giờ nhắc nhở:

+ Chức năng này được sử dụng để nhắc nhở người dùng về thời gian nấu của từng giai đoạn (ví dụ giai đoạn nào cần công suất – nhiệt lớn, sau đó nhắc để giảm công suất – nhiệt về mức thấp hơn hoặc đun liu riu) hoặc nhắc nhở người dùng thêm thực phẩm / gia vị trong quá trình nấu, ...

+ Để sử dụng tính năng này, thứ tự thao tác: [Thiết lập Hẹn giờ] rồi [Chọn và thiết lập vùng nấu].

Bước 1: Nhấn nút "Hẹn giờ" và thực hiện các thao tác điều chỉnh thời gian.

Bước 2: Chọn vùng nấu, chọn mức công suất và thực hiện các thao tác nấu.

+ **Khi hết thời gian được cài đặt, bếp sẽ phát ra âm thanh "bíp bíp bíp ..." để nhắc nhở. Bếp sẽ tiếp tục vận hành mà không tự động thay đổi công suất – nhiệt hay tự động tắt.**

8.3. Hẹn giờ tắt bếp:

+ Chức năng này được sử dụng để hẹn giờ bếp tự tắt tiện lợi sau một thời gian nấu được hẹn trước. Mặc dù, bếp có đa lớp bảo vệ an toàn, tuy nhiên, để đảm bảo sự an toàn của người sử dụng và gia đình, khuyến cáo không nên hẹn giờ tắt bếp với thời gian dài.

+ Để sử dụng tính năng này, thứ tự thao tác: [Chọn và thiết lập vùng nấu] rồi [Thiết lập Hẹn giờ].

Bước 1: Chọn vùng nấu, chọn mức công suất và thực hiện các thao tác nấu như thông thường.

Bước 2: Nhấn nút "Hẹn giờ" và thực hiện các thao tác điều chỉnh thời gian.

LƯU Ý:

(1) Cài đặt hẹn giờ tắt bếp thành công: Sau khi hẹn giờ thành công, màn hình hiển thị của vùng bếp sẽ xuất hiện dấu chấm sáng nhỏ, nhấp nháy (hình minh họa: ). Ở hẹn giờ nhắc nhở sẽ không thấy dấu này.

(2) Trường hợp hẹn giờ tắt trên nhiều vùng nấu: Thao tác thực hiện vẫn là [Chọn và thiết lập vùng nấu] rồi [Thiết lập Hẹn giờ]. Bếp sẽ hiển thị thời gian hẹn giờ của vùng nấu ngắn nhất và xuất hiện dấu chấm sáng nhỏ, nhấp nháy (hình minh họa: ); các vùng hẹn giờ khác vẫn có dấu chấm sáng nhỏ nhưng không nhấp nháy (hình minh họa: ). Sau khi hết thời gian, vùng nấu đó sẽ tắt, dấu chấm sáng nhỏ sẽ nhấp nháy tại vùng nấu hẹn giờ ít nhất kế tiếp, bếp hiển thị tiếp thời gian còn lại (sau khi trừ thời gian đã trôi qua).

Ví dụ: Vùng 1 hẹn giờ 10 phút, vùng 2 hẹn giờ 15 phút. Màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị 10 phút. Sau 10 phút, vùng 1 tắt, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị 5 phút (15 – 10) ứng với 5 phút còn lại của vùng 2. Sau 5 phút, vùng 2 tắt

8.4. Hủy hẹn giờ:

Bước 1: Chọn vùng nấu cần hủy.

Bước 2: Nhấn nút "Hẹn giờ" và điều chỉnh thời gian về mức "00".

9 Cài đặt Chức năng tự động tắt an toàn:

Chức năng tự động tắt là chức năng an toàn giúp bảo vệ và tăng tuổi thọ cho bếp. Khi bếp đang hoạt động, nếu quên, bếp sẽ tự động tắt sau 1 khoảng thời gian nhất định tùy thuộc vào mức công suất mà bếp đang nấu. Cụ thể:

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mức công suất | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Thời gian bếp hoạt động (giờ) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Khi lấy nhấc nồi ra khỏi mặt bếp, bếp sẽ ngưng hoạt động và tự động tắt sau 2 phút, nếu không đặt nồi trở lại.

HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP

- Nồi/chảo bằng thép, sắt tráng men, thép không gỉ, các loại chảo/ nồi đáy phẳng, đường kính phần đáy bắt từ phải từ 12cm trở lên.

- Để nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng nồi có thể sử dụng với bếp từ.



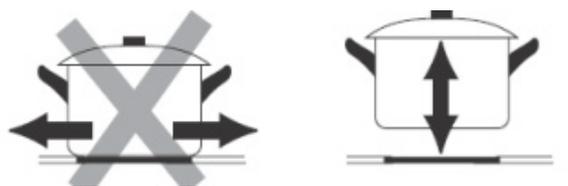
- Bạn có thể sử dụng để kiểm

tra xem nồi đang có hiện tại có thể sử dụng với loại bếp này hay không. Để nam châm gắn với đáy nồi, nếu có lực hút xảy ra, nồi đó có thể sử dụng với bếp từ.

- Trong trường hợp không có nam châm, cho 1 ít nước vào nồi mà bạn muốn kiểm tra. Nếu biểu tượng U nhấp nháy, tức nồi đó không thể sử dụng để nấu với bếp từ.

- Trọng lượng nồi bao gồm thức ăn và nước bên trong phải nhỏ hơn 15kg.

Lưu ý: Tránh kéo lê xoong nồi trên mặt bếp vì có thể làm xước hoặc mờ màu sắc bề mặt kính.



CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Tắt điện ra trước khi vệ sinh bếp. Không lau bếp cho đến khi mặt bếp nguội.
- Vệ sinh mặt bếp:
Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ.
Với vết dầu mỡ, bụi, thì sử dụng vải ẩm với xà bông, nước rửa chén có chất tẩy nhẹ.
Không sử dụng hơi nước để làm sạch.
Không sử dụng các sản phẩm làm sạch có chứa chất tẩy ăn mòn hoặc sử dụng miếng kim loại để lau chùi vì sẽ làm cho mặt kính trầy xước.
- Không vệ sinh bếp bằng cách nhúng trực tiếp vào nước hay chất lỏng khác để tránh nguy hiểm.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Các trường hợp như bên dưới không có nghĩa là sản phẩm bị hư, vui lòng tự kiểm tra trước khi mang sản phẩm đi sửa chữa.

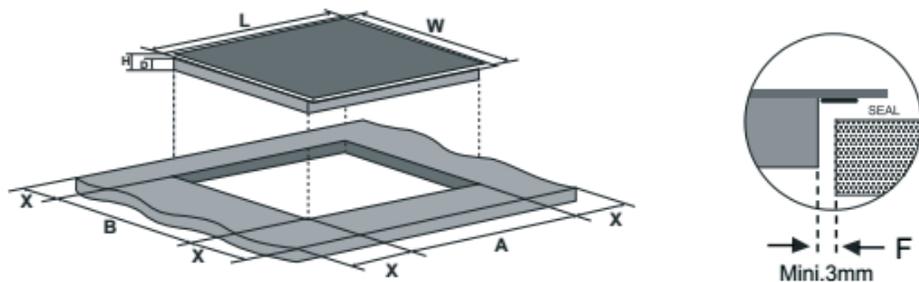
| SỰ CỐ | NGUYÊN NHÂN | CÁCH KIỂM TRA / KHẮC PHỤC |
|--|---|--|
| Không có tiếng “bíp”, tất cả các đèn hiển thị và màn hình số không sáng. | Không có nguồn điện. | Thiết bị đã được cắm điện chưa? Có bị mất điện không? Dây nguồn có bị hư không? |
| Các biểu tượng chức năng không thể điều khiển được. | Chức năng khóa an toàn đang được mở. | Kiểm tra bếp có đang ở chế độ khóa an toàn hay không? Mở khóa theo hướng dẫn. |
| Các biểu tượng chức năng khó điều khiển. | | Kiểm tra xem bảng điều khiển có khô ráo không? Điều khiển bằng cách chạm nhẹ, không cần phải nhấn. |
| Nghe thấy tiếng lách cách khi đang nấu. | Cấu tạo của đáy nồi (nhẹ hoặc kết cấu bởi nhiều thành phần). | Ấm thanh này không phải là lỗi. Sử dụng nồi có đáy nặng hơn hoặc được kết cấu bởi một thành phần duy nhất. |
| Mặt kính bị nứt | Đun nấu với công suất quá cao và rang các món quá khô liên tục trong thời gian dài. | Tránh rang thức ăn quá khô liên tục trong thời gian dài. |
| Màn hình hiển thị E1 hoặc E2 | Hiệu điện thế đầu vào quá cao hoặc quá thấp. | Kiểm tra nguồn điện. |
| Màn hình hiển thị E3 hoặc E4. | Nhiệt độ ở mặt kính của bếp thứ nhất hoặc bếp thứ 2 cao. | Chờ nhiệt độ trên mặt kính của bếp nguội dần. Chạm vào biểu tượng “Tắt/Mở” để khởi động lại. |
| Màn hình hiển thị E5 hoặc E6. | IGBT của bếp thứ nhất hoặc bếp thứ 2 quá nhiệt. | Chờ nguội dần. Chạm vào biểu tượng “Tắt/Mở” để khởi động lại. Kiểm tra quạt có hoạt động không để thay thế. |

Nếu bếp vẫn không hoạt động sau khi tự kiểm tra, phải lập tức liên hệ với trạm bảo hành gần nhất. Không tự ý tháo lắp sản phẩm, nếu không chúng tôi không chịu trách nhiệm bảo hành.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

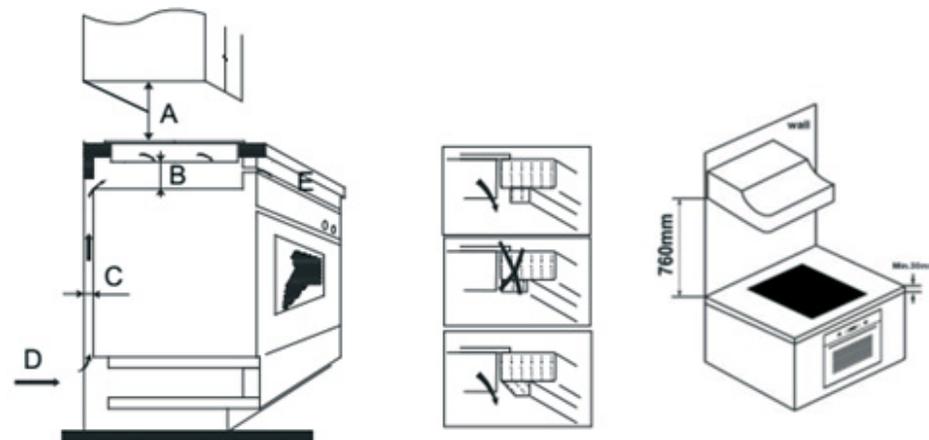
Bếp từ khi hoạt động, các linh kiện bên trong bếp sinh ra một lượng nhiệt khá lớn, lượng nhiệt này sẽ thoát ra bên hông bếp và dưới đáy bếp. Yêu cầu quan trọng khi lắp đặt là phần đáy bếp và bên hông phải được thông thoáng, giải nhiệt tốt. Bề mặt để lắp đặt phải được làm bằng chất liệu chịu nhiệt. Mặt bếp (bằng đá, gỗ, ...) phải được khoét theo đúng kích thước mặt dưới của bếp. Không khoét lỗ đặt bếp lớn hơn 1cm theo mỗi chiều của đáy bếp, nếu lớn hơn 1cm sẽ dẫn tới mặt kính trở thành điểm chịu lực nén.

Sau khi đặt bếp vào vị trí, phải bắt đai giữ bếp với mặt bàn đá để chống xô dịch.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|---------|---------|-------|-------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4+1 | 490+4+1 | 50min | 3min |

Đảm bảo khoảng cách tối thiểu từ mặt bếp tới kệ tủ bếp hoặc máy hút mùi là 76cm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|----------------|----------------|---------------------|-------------------------|
| 760 | 50 (Tối thiểu) | 20 (Tối thiểu) | Đường không khí vào | Đường không khí ra 5 mm |

Những lưu ý khi lắp đặt:

- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Không lắp đặt bếp trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng.
- Bề mặt lắp đặt phải được làm bằng chất liệu chịu nhiệt

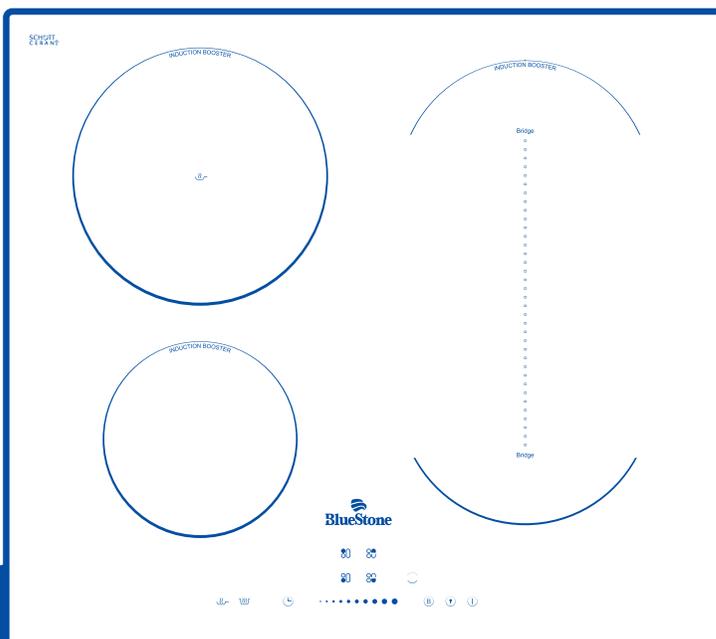
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



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

TRIPLE BURNER INDUCTION COOKER



- **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 CE (The European Conformity), CB, EMC standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test

- **Trademark**

BlueStone manufactured products are based on the consultation by Great American Appliance (GAA Corp) a company incorporated and existing under the laws of United States of America under Certificate of Incorporation No. 3089043 in the secretary office located in the state of California in Michigan, Ave Oakland, CA 94605, USA.

- **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.

SAFETY CAUTIONS

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. And save these instructions for future reference. When using electrical appliances, basic precaution should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury to persons, including the following:

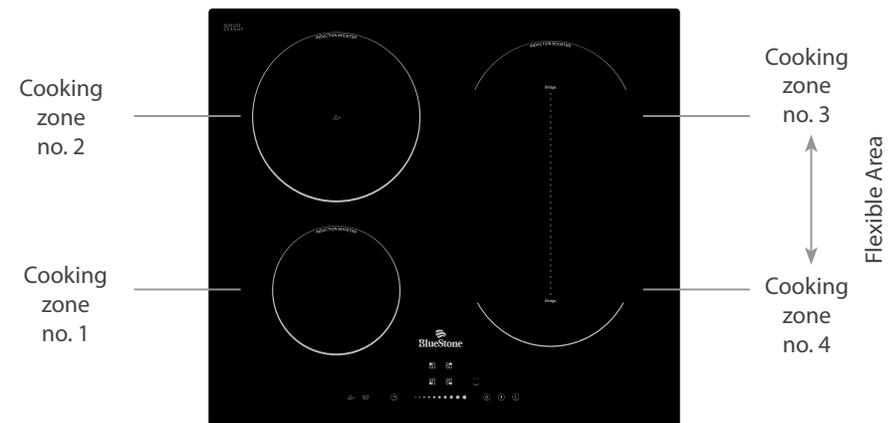
- 1 Read this instruction carefully before installing and using.
- 2 Do not put and operate the appliance on the metal surface, carpet, table cloth and thin paper for avoiding overheat caused by inlet/outlet air logged.
- 3 Do not use the unit under the high temperature environment.
- 4 Put the appliance on the flat surface.
- 5 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard. Do not disassemble the appliance by yourself for avoiding dangers.
- 6 If the food is in the can, please open them first and then heat for avoiding expansion explosion.
- 7 Do not heat the appliances with empty pot for avoiding destroying the function of the unit or cause danger.
- 8 Do not heat the iron slip on the glass plate for avoiding danger caused by high temperature.
- 9 Do not wash the induction cooker with water or other liquid for avoiding danger happen or breakdown by waterflogged inside.
- 10 Please pull out the plug after using. Do not unplug by pulling on the cord.
- 11 Do not let the children use it by themselves, and put it out of the children.
- 12 If the glass plate is broken, please shut off the power immediately, and exchange it in our company's appointed Maintenance Department.
- 13 Do not repair this product by yourself because high power is in cover of product.
- 14 The power supply to the unit must be sufficient to avoid overloading and exploding.
- 15 After cooking, induction cooker is still hot. Please do not touch for avoiding burning.
- 16 Do not let the impurities such as pin, metal wire,.. the air inlet; air outlet or gap.
- 17 Do not let the insects go into the appliance for avoiding damage.
- 18 If the operator is installed with cardiac pacemaker, please follow the doctor's advice before using.

- 19 The 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 the appliance by a person responsible for their safety.

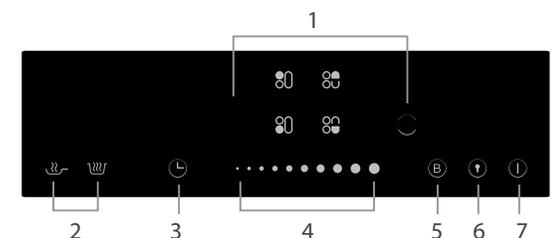
SPECIFICATION

| Model | Voltage | Power | Dimension | Weight (kg) |
|----------|----------------------|-------|--------------------|-------------|
| ICB-6845 | 220-240V ~50/60Hz | 7100W | 590x520x60 (mm) | 9.4kg |

GENERAL DESCRIPTION



CONTROL PANEL



1. Heating zone selection control
2. Special control: Fry/ Keep warm
3. Timer control
4. Power/Timer slider touch control

5. Booster control
6. Keylock control
7. On/Off control

INSTRUCTION FOR USE

1 Attention before using:

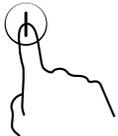
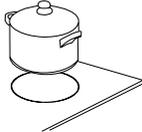
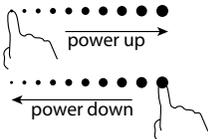
Only use cookware with a base suitable for induction cooker (please refer as the page 26)

Place the pan with food on the center of cooking zone.

Note:

Clean the water, oil or other dirt on the pan before placing it on the appliance.
Please do not place an empty pot on the appliance to avoid any damage or danger.

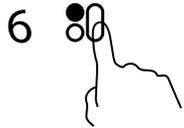
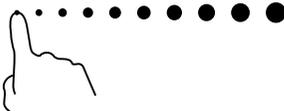
2 Start cooking:

| | |
|---|--|
| <p>Touch the ON/OFF control for 3 seconds. After power on, the buzzer beep once, all display show "-" or "--", indicating that the appliance has entered the state of standby mode.</p> |  |
| <p>Place a suitable pan on the cooking zone which you use.</p> |  |
| <p>Touch the heating zone selection control to choose the cooking zone, an indicator next to the key will flash.</p> |  |
| <p>Select a heat setting by touching the slider control. - Slide from left to right to up the power. - Slide from right to left to down the power.</p> |  |

Note:

- Make sure the bottom of the pan and the surface of cooking zone are clean and dry.
- If you do not choose a heating setting within 1 minute, the appliance will switch off automatically. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heating setting at any time during cooking.
- If the display flashes $\geq \cup \leq$ alternately with the heat setting, this mean that:
 - > You have not placed a pan on the correct cooking zone
 - > The pan you are using is not suitable for induction cooker
 - > The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3 Finish cooking:

| | |
|--|---|
| <p>Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.</p> |  |
| <p>Turn the cooking zone off by touching the slider to "0", the display shows "0".</p> |  |
| <p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p> |  |

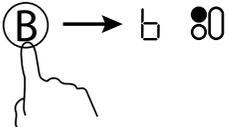
Note:

- H" will be showed which cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to safe temperature.

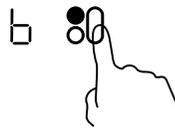
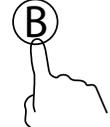


4 Booster function:

This is a special function of this appliance that enhances the power to max level by only one operation.

| | |
|--|---|
| <p>Touch the heating zone selection control.</p> |  |
| <p>Touch the Booster icon B, the cooking zone indicator show "b" and the power reach Max.</p> |  |

CANCEL BOOSTER FUNCTION

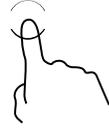
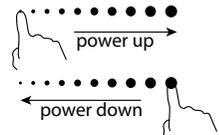
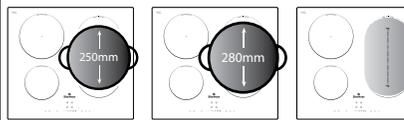
| | |
|---|---|
| <p>Touch the heating zone selection control to choose the cooking zone to cancel the Booster function.</p> |  |
| <p>Touch the Booster icon  cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p> |  |

Note:

- The Booster function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
- If the original heat setting equals F, it will return to 7 after 5 minutes.
- The 1st heating zone can reach the max power of 7 when the 2nd is Booster.
- The 2nd heating zone can reach the max power of 8 when the 1st is Booster.

5 Flexible area:

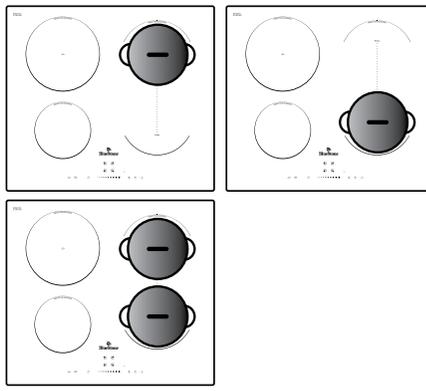
This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime. Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

| | |
|---|---|
| <p>To active the flexible area as a single big zone, simply touch the dedicated key.</p> |  |
| <p>Select a heat setting by touching the slider control. - Slide from left to right to up the power. - Slide from right to left to down the power.</p> |  |
| <p>As a big zone, we suggest the used as below: Cookware : 25cm or 28cm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable). We do not recommend other operations except for above mentioned because it might effect the heating of appliance.</p> |  |

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating:

- Put a pan on the right up side or the right down side of the flexile area.
- Put two pans on the both sides of the flexible area.

Note:
Make sure the diameter of pan is bigger than 12cm.



6 Special function:

There are two kind of special functions: Fry function and keep warm function.



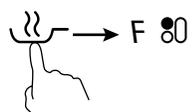
Fry function



Keep warm function

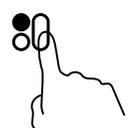
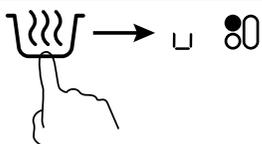
-> Fry function:

You can use this function to fry food. This function can work only in cooking zone number 2. Touch the Fry icon , the indicator will show "F" then the cooking zone starts fry function.



-> Keep warm function:

You can use this function to keep the food warm. This function can work in any cooking zone.

| | |
|--|---|
| <p>Touch the heating zone selection control to choose the cooking zone you use this function.</p> |  |
| <p>Touch the "Keep warm" icon , the indicator will shows "U", then the cooking zone starts warm function.</p> |  |

7 Locking the Controls:

You can lock the controls to prevent unintended use (for example, your children turn the cooking zone accidentally)

When the controls are locked, all the control except the ON/OFF control are disable.

• Lock the Control:

- Touch the lock control icon 
- The timer indicator will show "Lo"

• Unlock the Control:

- Touch and hold the lock control icon  for a while.

Note: When this appliance is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control , you can always turn this appliance off with ON/OFF  control in an emergency, but we recommend that you should unlock this function first in the next operation.

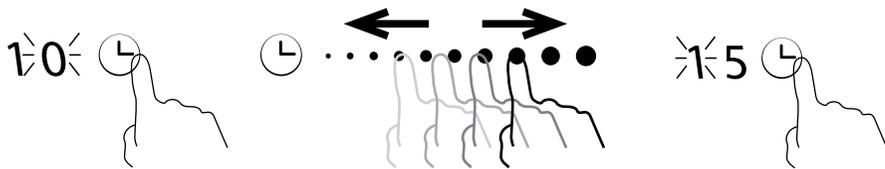
8 Timer:

The cooktop has a Timer function including "Reminder Timer" and "Cooktop Auto Shut-off Timer". In addition, the timer can be set for each cooking zone independently or for two or all cooking zones simultaneously.

8.1. How to adjust the timer setting:

+ Press the "Timer" button; the display shows "10", and "0" (the ones digit) will blink. The user adjusts the time (by minute) by sliding the touch control bar (adjustable from 0 minute to 9 minutes).

+ To adjust the time (by tens of minutes), press the "Timer" button once again; the digit "1" (the tens digit) will blink. The user adjusts the time by sliding the touch control bar (adjustable from 0 tens of minutes to 9 tens of minutes). By combining the two adjustments, the user can set the timer from 01 minute to 99 minutes (00 minute means cancel the timer).



+ Press the "Timer" button after completing the time setting (the displayed time will stop blinking) to start the timer, or after 3–5 seconds the cooktop will automatically start the timer without further operation.

8.2. Reminder Timer:

+ This function is used to remind the user of the cooking time at each stage (for example, a stage that requires high power-heat, then a reminder to reduce to lower power-heat to simmer, etc.), or to remind the user to add food/ingredients during the cooking process.

+ To use this function, the operating sequence is: [Set the Timer] then [Select and set the cooking zone].

Step 1: Press the "Timer" button and perform the time adjustment operations.

Step 2: Select the cooking zone, choose the power level, and perform normal cooking operations.

+ **When the set time ends, the cooktop will emit a "beep beep beep..." sound as a reminder. The cooktop will continue operating and will not automatically change the power-heat level or automatically turn off.**

8.3. Cooktop Auto Shut-off Timer:

+ This function is used to set the cooktop to automatically turn off after a preset cooking time. Although the cooktop has multiple safety protection layers, to ensure the safety of users and families, it is recommended not to set a long auto shut-off timer.

+ To use this function, the operating sequence is: [Select and set the cooking zone] then [Set the Timer].

Step 1: Select the cooking zone, choose the power level, and perform cooking operations as usual.

Step 2: Press the "Timer" button and perform the time adjustment operations.

NOTE:

(1) Auto shut-off timer successfully set: After the timer is set successfully, the display of the corresponding cooking zone will show a small illuminated dot blinking (illustration: ). In the Reminder Timer mode, this dot will not appear.

(2) In case the auto shut-off timer is set on multiple cooking zones: The operation sequence remains [Select and set the cooking zone] then [Set the Timer]. The cooktop will display the shortest timer and show a small blinking illuminated dot (illustration: ); the other timed cooking zones will still have the small illuminated dot but it will not blink (illustration: ). After the time ends, that cooking zone will turn off, and the small illuminated dot will blink on the next shortest timed cooking zone; the cooktop will then display the remaining time (after the elapsed time).

Example: Zone 1 timer set to 10 minutes, zone 2 timer set to 15 minutes. The display shows 10 minutes. After 10 minutes, zone 1 turns off; the timer display then shows 5 minutes (15 - 10), corresponding to the remaining time of zone 2. After 5 minutes, zone 2 turns off.

8.4. Cancel the Timer:

Step 1: Select the cooking zone for which the timer needs to be canceled.

Step 2: Press the "Timer" button and adjust the time to "00".

9 Auto shutdown:

Auto shut down is a safety protection and extend the life-time for your appliance. When the appliance operate at one power level continuously for a long time, it will switch off automatically. Please refer as below table for more details:

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Power level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Default working time (hour) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the pot is removed, the appliance can stop heating immediately and switch off after 2 minutes, if you do not place pan on the cooking zone again.

SUITABLE COOKWARE

- Steel, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pan/pots. The diameter of pan/pot should be more than 12cm.



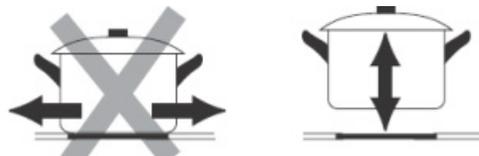
- You can check whether your pan/pots is suitable by carrying out a magnet test. Move the magnet towards the base of pan/pots. If it is attracted, the pan/pots is suitable for induction.

- If you do not have a magnet, put some water in the pan/pots you have. If the display show "U" and flash, your pan/pots is unsuitable.



- Weight requirements: the pan/pots (including the food and water inside) is less than 15kg.

- Note:** Do not slide the pan/pots on the glass plate; they may scratch the glass



CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the power plug prior to clean the appliance. Do not clean it until the surface cools down.
- Glass plate, panel and shell:
 - Soft cloth for slight stain (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillover on the glass).
 - Use a clean damp cloth with neutral detergent to clean the grease, dirt, blot.
 - Use sponge or non-metal brush to clean the glass plate.
- Do not clean this appliance by immersing into water or other liquid.
- Dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
- To protect this appliance, be sure to have a good contact between plug and socket before using.

- Do not pull the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, touch the "ON/OFF" icon first, then pull out the power cord.
- The fan would still working for cooling the plate. In order to make operating time longer, it is better to plug out after the fan stops working.

TROUBLE SHOOTING

The case below do not mean the appliance breaks down, please check by yourself before sending to repair.

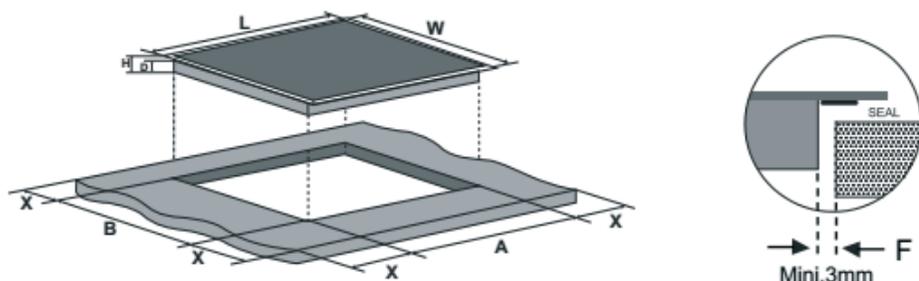
| MALFUNCTION | REASON | INSPECTION |
|---|--|--|
| No beep, all indicator lights and nixie tube are not bright.. | No power. | Plug in or not? Power off or not? Power cord is okay? |
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked | Unlock the controls. See Section "Locking the control" for instruction. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| Some pans make the crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware. (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use the cookware with flat and smooth base. |
| The glass is broken. | Heating with higher power and dry the food for a long time. | Do not dry the food for a long time. |
| Display shows E1 or E2. | High temperature of ceramic plate sensor. (cooking zone #1 or #2) | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" icon to restart. |
| Display shows E5 or E6 | High temperature of IGBT (cooking zone #1 or #2) | Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" icon to restart. Check whether the fan runs smoothly, if not, replace the fan. |

If it is still not working after the inspection by yourself, please immediately contact our service points, do not apart the unit by yourself or our company is out of responsibility.

DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THIS APPLIANCE BY YOURSELF.

INSTALLTION

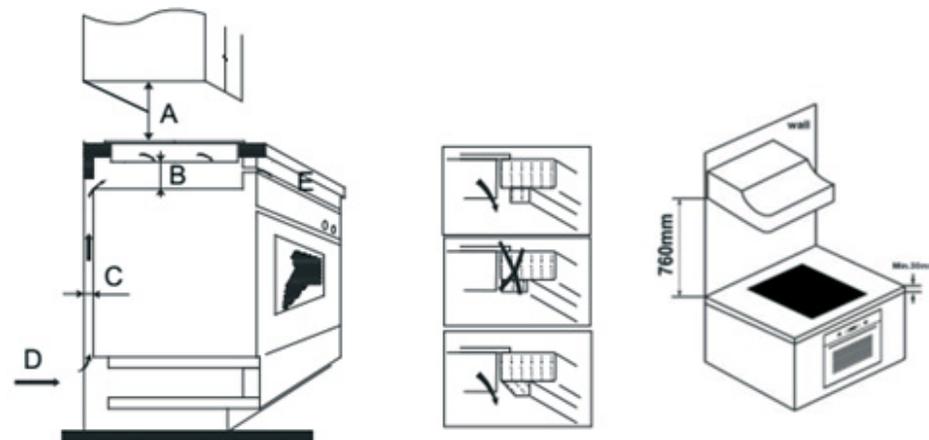
BCut out the work surface according to the sizes show in the drawing. For the purpose of installation and use, a minium of 5 cm space shall be preserved around the hole. Please select the heat-resistant and insulated work surface material to avoid the electrical shock and larger defomation caused by the heat radiation from the hot plate. The thickness of the work surface is at least 30mm. The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop shout be at least 3mm and maximum 1cm.



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|---------|---------|-------|-------|
| 590 | 520 | 60 | 56 | 560+4+1 | 490+4+1 | 50min | 3min |

Under any circumstances, make sure this appliance is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate (such as range hood, shelves,..) should be at least 76cm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------|--------|------------|---------------|
| 760 | 50 min | 20 min | Air intake | Air exit 5 mm |

Note:

- This appliance must be installed by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not install the appliance above the dish-washing machine, fridge, microwave, oven...
- The work surface need to made from heat-resistant.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hard in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

