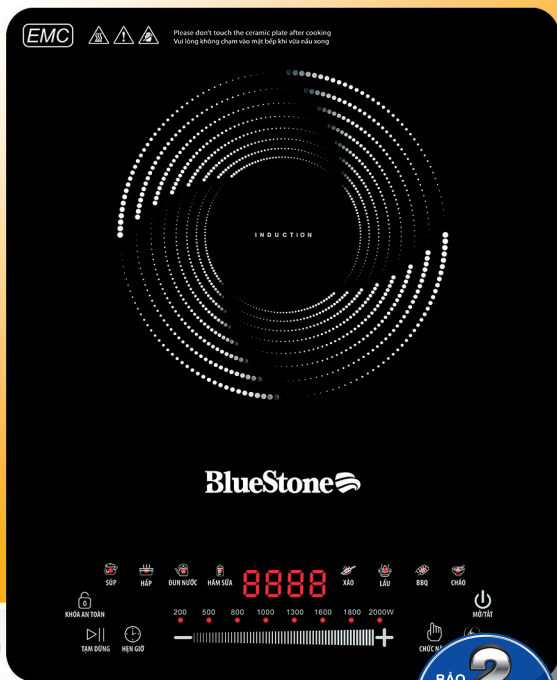


## Hướng dẫn sử dụng Bếp từ




Bếp từ đơn với công suất lên đến 2000W và 8 mức công suất đem lại hiệu suất nấu nướng cao và tiết kiệm thời gian

Thiết kế mặt bếp cực đại, tạo ra không gian rộng rãi để đặt nồi và chảo có kích thước lớn hơn, cũng như truyền nhiệt đều và hiệu quả hơn

Điều khiển cảm ứng trượt hiện đại với độ nhạy cao, thao tác nhanh chóng, mượt mà



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

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn EMC và CE về chất lượng và an toàn sản phẩm.
  - Sản phẩm BlueStone 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

---

CẢNH BÁO AN TOÀN	05
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	06
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	07
CẤU TẠO SẢN PHẨM	07
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	08
CHỨC NĂNG BẢO VỆ	11
CÁC LOẠI NỒI/CHẢO PHÙ HỢP	12
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	12
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	13
HÃY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA BẠN	14

## CONTENTS

---

SAFETY CAUTIONS	17
GROUNDING INSTRUCTIONS	19
SPECIFICATION	19
GENERAL DESCRIPTION	20
CONTROL PANEL	20
INSTRUCTION FOR USE	21
PROTECTION FUNCTION	24
APPLICABLE VESSEL	24
CLEANING AND MAINTENANCE	25
TROUBLE SHOOTING	26
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	27

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**

## CẢNH BÁO AN TOÀN

Hãy đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng trước khi lắp ráp, vận hành và lưu giữ hướng dẫn này cho để 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. Không để bếp trong môi trường nhiệt độ quá cao. Ví dụ để bên cạnh bếp ga hoặc bếp dầu.
2. Đặt bếp trên bề mặt phẳng, để cạnh và mặt đáy của bếp cách xa vật thể khác tối thiểu 10cm nhằm tạo không gian để không khí lưu thông thoáng mát vào trong và ra ngoài cho thiết bị.
3. Nếu dây dẫn 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.
4. Vui lòng dùng ổ điện hơn 10A. Không dùng chung ổ điện với thiết bị khác để tránh gây cháy nổ.
5. Không đưa dây sắt hoặc để bất kì vật cản nào che đậy các lỗ thoát hơi trong lúc bếp đang hoạt động.
6. Không đặt và vận hành bếp từ trên mặt phẳng bằng kim loại, thảm, khăn trải bàn, tấm giấy mỏng để tránh việc bếp tỏa nhiệt, gây ra nguy hiểm cho người sử dụng và hỏa hoạn.
7. Tuyệt đối không vận hành thiết bị với nồi/chảo rỗng, không có thức ăn bên trong, có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng và hỏng hóc cho bếp.
8. Không được đặt bất kì vật dụng bằng kim loại nếu đó không phải là nồi hoặc chảo trên mặt kính của bếp trong lúc bếp đang hoạt động.
9. Không được vệ sinh thiết bị bằng nước hay bất kì các chất lỏng khác, tránh trường hợp chất lỏng ngấm vào bên trong linh kiện, gây hỏng hóc.
10. Không để các vật liệu dễ bắt lửa tiếp xúc trực tiếp, để gần thân của nồi/chảo và đặc biệt là giữa đáy nồi/chảo và mặt kính của bếp khi đang hoạt động.
11. Luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện sau khi đã sử dụng xong. Khi rút phích cắm, vui lòng cầm nắm ở đầu phích điện để rút ra khỏi ổ. Tuyệt đối không cầm ở phần thân dây để kéo ra khỏi ổ điện, dẫn đến hư hỏng cho thiết bị và nguy cơ giật điện cho người sử dụng.
12. Không để các vật dụng, đặc biệt bằng kim loại như dây sắt, ốc, vít,...lọt vào bên trong thân bếp qua các kẽ hở thoát hơi.
13. Để bếp tránh xa tầm tay của trẻ em. Không được để trẻ em sử dụng bếp.
14. Nếu phát hiện mặt kính của bếp bị nứt, bể, hay có dấu hiệu bị hư tổn bất kì nào, lập tức ngưng sử dụng bếp và đem đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ.

15. Không được tự ý sửa chữa và thay thế linh kiện trong bếp. Điện áp cao bên trong vỏ thiết bị có thể gây giật điện và nguy hiểm cho người sử dụng.
16. Để bếp tránh xa nơi ẩm ướt và nguồn nhiệt khi đang sử dụng.
17. Không được di chuyển bếp khi còn để nổi ở phía trên.
18. Không chạm vào bề mặt bếp hay lau chùi ngay sau khi sử dụng bếp xong vì mặt bếp sẽ vẫn còn nóng.
19. Cất giữ bếp ở nơi khô ráo, sạch sẽ và thoáng mát, tránh nơi ẩm mốc và nơi nhiều côn trùng, có thể chui vào bên trong bếp.
20. Nếu người vận hành bếp được lắp máy trợ tim, vui lòng tham khảo và theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng.
21. Thiết bị này không thích hợp để sử dụng bởi 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.

## 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.

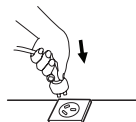
**CẢNH BÁO:** Dùng ổ cắm tiếp đất không đúng có thể gây sự cố chạm mạch điện.

### 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 sản phẩm 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



Vì sự an toàn của bạn, sản phẩm này cần phải được nối đất. Sản phẩm này 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.

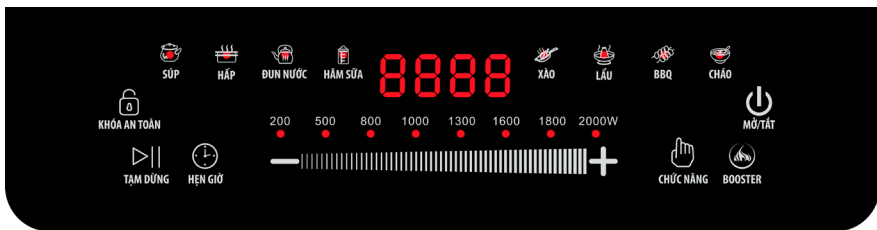
**THÔNG SỐ KỸ THUẬT**

Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Kích thước	Chứng nhận
ICB-6725	(220-240) V ~ (50-60) Hz	2000 W	320x390x40 mm	CE, EMC

**CẤU TẠO SẢN PHẨM**



**BẢNG ĐIỀU KHIỂN**



Súp	Soup	Xào	Fry	Khoá an toàn	Lock
Hấp	Steam	Lẩu	Hot pot	Mở/Tắt	On/Off
Đun nước	Water	BBQ	BBQ	Tạm dừng	Pause
Hâm sữa	Milk	Cháo	Porridge	Hẹn giờ	Time Preset
				Chức năng	Function
				Booster	Power Voltage

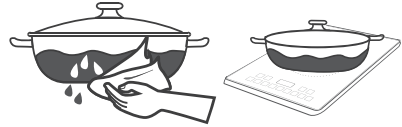
## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### 1 CHÚ Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Đặt nồi/chảo với thức ăn ngay giữa mặt kính bếp.
- Cắm dây điện vào ổ cắm phù hợp để dây điện tiếp xúc tốt với ổ cắm.

#### Lưu ý:

- Lau bên ngoài nồi sạch sẽ trước khi đặt lên bếp.
- Không đặt nồi/chảo rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.



### 2 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Vui lòng đặt nồi/chảo vào giữa bếp rồi cắm điện, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp”, màn hình sẽ hiển thị “----”, bếp ở trạng thái sẵn sàng hoạt động.
- Nhấn phím “Mở/Tắt” sau đó chọn chế độ nấu bằng cách nhấn phím “Chức năng”.
- Sau khi nấu, nhấn phím “Mở/Tắt” để tắt bếp, quạt tản nhiệt trong bếp vẫn tiếp tục hoạt động trong vòng 1-2 phút.
- Sau khi quạt ngừng, rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

#### Lưu ý:

Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt”, nếu không đặt nồi chảo lên bếp hoặc nồi chảo không phù hợp, bếp từ sẽ không nóng lên và sẽ phát ra âm thanh cảnh báo. Sau một phút, bếp sẽ tự động tắt.

### 3 CÁC PHÍM CHỨC NĂNG

Bảng quy đổi tham khảo:

Công suất (W)	200 W	500 W	800 W	1000 W	1300 W	1600 W	1800 W	2000 W
Nhiệt độ tương ứng (°C)	80°C	100°C	130°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C

#### ► MỞ/TẮT:

- Chạm phím “Mở/Tắt” sau khi cắm điện để khởi động bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, sau đó chọn chức năng muốn sử dụng.
- Để huỷ chức năng đã chọn, nhấn phím “Mở/Tắt” để ngưng hoạt động.



► **CHỨC NĂNG:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” để chọn các chức năng phù hợp với nhu cầu.
- Mỗi lần nhấn phím “Chức năng”, đèn báo sẽ sáng lên ở từng chức năng theo thứ tự từ trái sang phải.

► **BOOSTER:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Booster” để bếp hoạt động với công suất tối đa 2000 W.
- Thời gian giữ công suất 2000 W là 5 phút, sau đó bếp sẽ trở về trạng thái trước đó.

► **LẤU:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Lẩu”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “1600” biểu thị công suất mặc định là 1600 W. Người dùng có thể điều chỉnh bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-” hoặc điều khiển trượt để điều chỉnh công suất theo nhu cầu sử dụng.
- Nếu muốn hủy chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

► **XÀO:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Xào”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “2000” biểu thị công suất mặc định là 2000 W. Người dùng có thể điều chỉnh bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-” hoặc điều khiển trượt để điều chỉnh công suất theo nhu cầu sử dụng.
- Nếu muốn hủy chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

► **BBQ:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “BBQ”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “1800” biểu thị công suất mặc định là 1800 W. Người dùng có thể điều chỉnh bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-” hoặc điều khiển trượt để điều chỉnh công suất theo nhu cầu sử dụng.
- Nếu muốn hủy chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

► **CHÁO:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Cháo”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “1300” biểu thị công suất mặc định là 1300 W. Sau 15 phút, bếp sẽ tự động hạ công suất xuống còn 800 W.
- Nếu muốn hủy chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

▶ **SÚP:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Súp”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “1600” biểu thị công suất mặc định là 1600 W.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

▶ **HẤP:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Hấp”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “1600” biểu thị công suất mặc định là 1600 W. Sau 15 phút, bếp sẽ tự động hạ công suất xuống còn 800 W.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

▶ **ĐUN NƯỚC:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Đun nước”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “2000” biểu thị công suất mặc định là 2000 W. Sau 15 phút, bếp sẽ tự động hạ công suất xuống còn 800 W.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

▶ **HÂM SỮA:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn “Hâm sữa”, đèn sẽ sáng ở chức năng đã chọn. Màn hình hiển thị “200” biểu thị công suất mặc định là 200 W. Sau 20 phút, bếp sẽ tự động ngưng hoạt động.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

▶ **KHÓA AN TOÀN:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn chức năng muốn sử dụng. Nhấn và giữ trong vòng 3 giây phím “Khóa an toàn” để khởi động chức năng khóa an toàn, màn hình sẽ hiển thị “LOC” báo hiệu bếp đã kích hoạt khóa.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Khóa an toàn” và giữ trong 3 giây để dừng hoạt động.

▶ **HẸN GIỜ:**

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn chức năng muốn sử dụng. Nhấn phím “Hẹn giờ” để cài đặt thời gian tắt cho chức năng và bếp.
- Khi chọn chức năng hẹn giờ, màn hình sẽ mặc định “0:00”, nhấn phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian theo mong muốn. Mỗi lần chạm sẽ tăng hoặc giảm 1 phút, có thể giữ phím “+” hoặc “-” trong khoảng 3 giây để điều chỉnh nhanh.

Thời gian tối đa là 4 giờ hoặc 24 giờ tùy theo chức năng được chọn.

- Màn hình sẽ liên tục hiển thị công suất và thời gian còn lại sau khi cài đặt hẹn giờ.
- Sau khi hết thời gian đã hẹn, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp” và dừng chức năng đã chọn.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

#### ► TẠM DỪNG:

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” để chuyển bếp vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, nhấn phím “Chức năng” chọn chức năng muốn sử dụng. Nhấn phím “Tạm dừng” để tạm dừng chức năng đang sử dụng. Khi muốn tiếp tục, vui lòng nhấn lại phím “Tạm dừng”.
- Nếu muốn huỷ chức năng, nhấn phím “Mở/Tắt” để dừng hoạt động.

#### ► PHÍM TRƯỢT CẢM ỨNG +/-:

- Sau khi nhấn phím “Mở/Tắt” và chọn chức năng phù hợp với nhu cầu. Tiếp theo có thể thao tác điều chỉnh nhiệt độ bằng cách trượt, chạm hoặc điều chỉnh bằng “+” và “-”.
- Phím trượt cảm ứng +/- sẽ không hoạt động đối với các chức năng cố định như “Cháo”, “Hấp”, “Đun nước” và “Hâm sữa”.

## CHỨC NĂNG BẢO VỆ

### 1. Bảo vệ điện áp thấp hoặc bị quá tải

Khi điện áp thấp hoặc bị quá tải, bếp sẽ tự động điều chỉnh điện áp và giảm công suất. Trường hợp, điện áp thấp hơn 85 V hoặc cao hơn 250 V, bếp từ sẽ không hoạt động.

### 2. Bảo vệ các vật dụng khỏi kim loại nhỏ

Bếp sẽ không hoạt động nếu như có vật dụng kim loại nhỏ (đường kính bé hơn 12cm) trên bề mặt nấu của bếp để tránh nhiệt độ không phù hợp.

### 3. Không có nồi/chảo đặt trên bếp.

Bếp sẽ không hoạt động khi không có nồi/chảo hoặc đặt nồi/chảo sai cách hoặc nồi/chảo có chất liệu không phù hợp. Khi đó, bếp sẽ phát ra âm thanh để cảnh báo. Bếp sẽ không hoạt động cho đến khi đặt nồi/chảo đúng cách.

4. Nếu nhiệt độ quá cao, bếp sẽ ngừng hoạt động và phát ra âm thanh cảnh báo cho đến khi nhiệt độ trở lại bình thường.

## CÁC LOẠI NỒI/CHẢO PHÙ HỢP

### 1 CHẤT LIỆU NỒI/CHẢO:

- Nồi/chảo bằng thép, sắt tráng men, thép không gỉ với đáy nồi/chảo phẳng, đường kính đáy từ 12cm đến 26cm.
- Đề nghị sử dụng nồi phụ kiện đi kèm theo bếp hoặc nồi/chảo đúng chất liệu nêu trên thay vì sử dụng các loại nồi/chảo khác.
- Khuyến cáo không sử dụng những dụng cụ nấu (nồi/chảo,...) có **để bắt từ điểm** (như hình đính kèm). Vì những dụng cụ này không đủ tiêu chuẩn nấu với bếp từ âm (khả năng bắt từ kém và dễ gây ố mặt bếp), làm giảm tuổi thọ bếp.



### 2 SỬ DỤNG NỒI/ CHẢO THEO YÊU CẦU BÊN DƯỚI:

- Trọng lượng nồi/chảo bao gồm thức ăn và nước bên trong phải nhỏ hơn 15kg.
- Nồi/chảo phải phù hợp sử dụng cho bếp từ.
- Nồi/chảo khi mua phải thử trước để kiểm tra xem có xảy ra hiện tượng không bình thường hay không.
- Nồi/chảo khi mua phải có đáy phẳng và đi kèm với nắp có lỗ thoát hơi.



#### Lưu ý:

Để đảm bảo an toàn, bạn cần phải đổ nước đầy nồi và nấu sôi để loại bỏ tạp chất trước khi sử dụng lần đầu tiên.

## CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Tắt điện trước khi vệ sinh bếp. Không lau bếp cho đến khi mặt bếp nguội hẳn.
2. Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển và vỏ ngoài của bếp:
  - Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ.
  - Với vết dầu mỡ, bụi, vết mực thì sử dụng vải ẩm với xà bông có chất tẩy nhẹ.

3. Khi quạt đang hoạt động, bụi và chất dơ sẽ bám vào trong lỗ thông hơi, vui lòng vệ sinh bằng bàn chải mềm hay tăm bông cotton thường xuyên.
4. Không vệ sinh bếp bằng cách nhúng trực tiếp vào nước hay chất lỏng khác.
5. Để an toàn cho bếp, phải đảm bảo phích cắm tiếp xúc tốt với ổ cắm điện.
6. Không giật dây điện ra khi bếp đang hoạt động. Để tăng tuổi thọ của bếp, nên tắt bếp bằng cách nhấn phím “Mở/Tắt” trước, sau đó mới rút điện ra.
7. Không nên rút điện ra ngay sau khi nấu xong, vì sau khi tắt bếp, quạt vẫn hoạt động để làm nguội bếp.
8. Vui lòng rút dây điện ra và cất bếp vào nơi khô ráo khi không sử dụng trong một thời gian dài.

## SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

BIỂU THỊ LỖI	SỰ CỐ	CÁCH KIỂM TRA
E0	Không có nồi/chảo hoặc nồi/chảo không phù hợp dùng cho bếp từ	Vui lòng kiểm tra và đặt nồi/chảo phù hợp lên bếp
E1	Điện áp quá thấp (dưới 100 V)	Vui lòng sử dụng nguồn điện áp phù hợp với bếp từ. Hoặc chờ khi điện áp ổn định, bếp sẽ hoạt động bình thường
E2	Điện áp quá cao (trên 280 V)	Vui lòng sử dụng nguồn điện áp phù hợp với bếp từ. Hoặc khi điện áp ổn định, bếp sẽ hoạt động bình thường
E3	Nhiệt độ bếp quá cao hoặc cảm biến nhiệt độ không hoạt động	Vui lòng để bếp nguội hẳn và thử lại. Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
E4	Nhiệt độ bề mặt bếp quá cao hoặc cảm biến nhiệt độ không hoạt động	Vui lòng để bếp nguội hẳn và thử lại. Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
E5	IGBT quá nhiệt/Đoản mạch/Quạt làm mát không hoạt động	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa

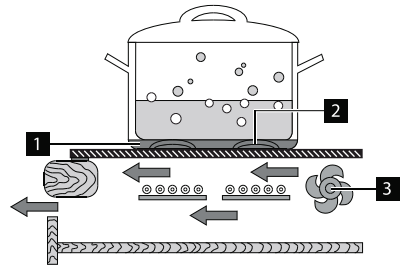
E6	Hở mạch cảm biến IGBT hoặc IGBT không hoạt động	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
EC	PCB không hoạt động	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa

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

**Tiếng ồn phát ra khi bếp đang hoạt động:**

Tùy thuộc vào loại vật liệu và kết cấu của nồi nấu, bếp điện từ hoặc nồi nấu có thể phát ra một số tiếng ồn khi bếp đang hoạt động. Những tiếng ồn này là bình thường, không phải là lỗi sản phẩm, và không ảnh hưởng tới quá trình vận hành của bếp.

- **Tiếng răng rắc 1**: Phát ra khi nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
- **Tiếng huýt sáo 1**: Phát ra khi vùng nấu đang hoạt động ở công suất cao và nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).



- **Tiếng vo ve 2**: Phát ra khi quý khách đang sử dụng bếp ở công suất cao.
- **Tiếng lách cách 2**: Phát ra khi hiện tượng chuyển mạch điện đang xảy ra.
- **Tiếng huýt gió, tiếng vo vo 3**: Phát ra khi quạt đang hoạt động.

**KHÔNG TỰ Ý SỬA CHỮA THIẾT BỊ**

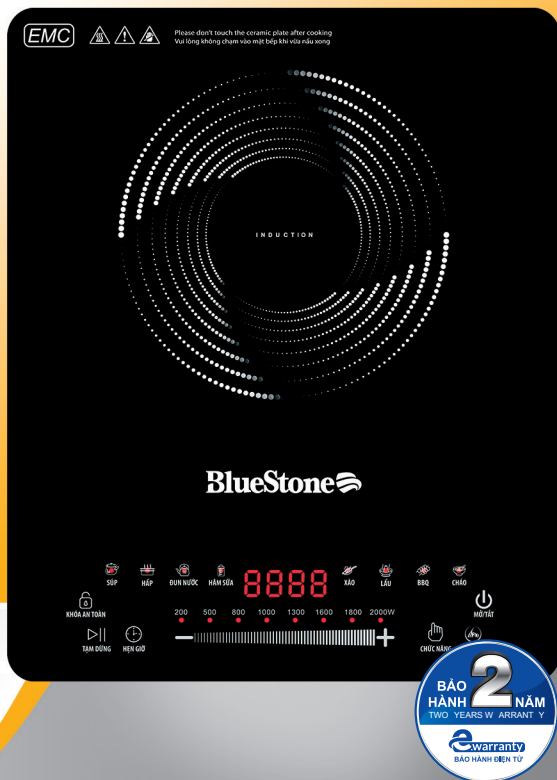
**CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG**



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 Cooker



Single induction cooker with capacity up to 2000W and 8 power levels for cooking efficiency and time saving

Maximized stovetop design, creating ample space to place pot and pan with a larger size, as well as more even and heat transfer

Modern slider touch control with high, fast and smooth operation



Always keep manual for your safety

CE EMC

- **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 EMC and CE 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.



## SAFETY CAUTIONS

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. Make sure to keep this manual in a convenient place to reach for reference later.

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. Do not use the unit under high temperature environment, for example, do not use the unit besides the gas and oil stove.
2. Put the unit on the flat surface, please keep the side and back of the unit more than 10cm away from other objects.
3. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard. Do not attempt to disassemble or repair the unit by yourself.
4. Power outlet for this unit should be measure above 10A. To avoid fire hazard please do not use the same outlet with other appliance.
5. Always make sure the ventilation holes are at all times, free of obstruction while the unit is operational.
6. Do not put and operate the unit on metal surface, carpet, table cloth & other flammable object to avoid heat radiation from the unit that could potentially cause fire hazard.
7. Do not operate the unit while the cooking pot/frying pan is empty. Attempting to do so will damage the unit as well as causing injury to the user.
8. Do not place any metal with magnetic trait on top of the unit's cooking surface other than induction cookware while the unit is operational.
9. Do not soak or rinse in water or any other types of liquid to avoid damage to the internal components of the unit.
10. Do not place flammable material/object directly touching the outer surface of the pot/frying pan, especially between the bottom side & the unit's cooking surface while cooking.
11. Always remember to unplug after use. While unplugging the power cord from the outlet, please hold firmly onto the plug and gently pull away from the electrical outlet. Under no circumstances should you unplug by pulling on the cord, damaging the cable and can potentially cause electrical shock.

12. Do not allow any small object, especially metals like iron wire, screw, etc. to fall inside the unit's body through the ventilation holes.
13. Keep the unit away from children's reach. Make sure that children are not in a position to use the unit.
14. Under circumstances that the ceramic surface is found to be cracked or damaged, immediately stop using the unit and bring it to the closest warranty center for repair.
15. Do not attempt to repair or disassemble the unit by yourself. High voltage found within the unit can potentially cause electric shock to the user.
16. Keep the unit away from wet places or near a heat source while operational.
17. Do not move the unit while the cooking pot/frying pan is still on top/during use.
18. Do not touch the ceramic surface on top of the cooking zone or immediately clean with damp cloth right after using.
19. Store the unit away in a clean & dry place, avoiding moist area where insect can potentially damage the unit if they enter inside through the ventilation holes.
20. If the operator is installed with cardiac pacemaker, please follow the doctor's advice before using.
21. For users with a heart condition, kindly seek for doctor advice before using the unit.
22. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## 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 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 appliance 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.

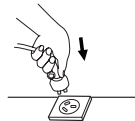
### NOTE:

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 appliance 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 appliance must be applied following the grounding instructions as above.

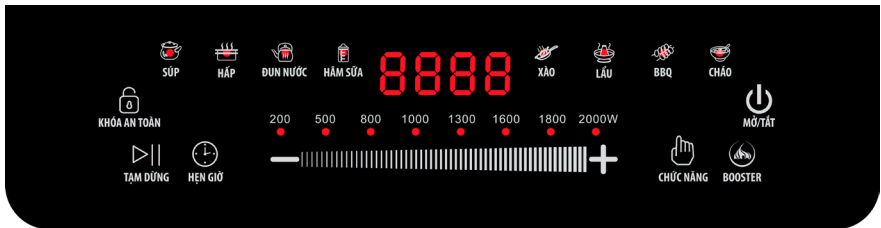
## SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Product size	Certificate
ICB-6725	(220-240) V~ (50-60) Hz	2000 W	320x390x40 mm	CE, EMC

GENERAL DESCRIPTION



CONTROL PANEL



Súp	Soup
Hấp	Steam
Đun nước	Water
Hâm sữa	Milk

Xào	Fry
Lẩu	Hot pot
BBQ	BBQ
Cháo	Porridge

Khoá an toàn	Lock
Mở/Tắt	On/Off
Tạm dừng	Pause
Hẹn giờ	Time Preset
Chức năng	Function
Booster	Power Voltage

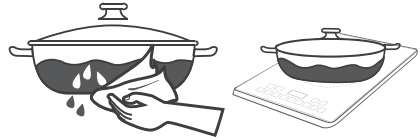
## INSTRUCTION FOR USE

**1 ATTENTION BEFORE USING**

- Place the pan/pot with food on the center of crystal glass plate.
- Plug in a suitable socket and get good contact.

**Notes:**

- Clean the water, oil or other dirt on the pan/pot before placing it on the unit.
- Please do not place an empty pan/pot on the unit to avoid the pot getting damaged or the danger of fire.

**2 USE INTRUCTION**

- Please place the pot/pan on the center of crystal glass plate and then plug in the power, it will make a "beep" sound, the screen will display "---", then in a ready-to-operate state.
- Press "Mở/Tắt" then select the cooking mode by pressing the "Chức năng".
- After cooking, press "Mở/Tắt" to turn off the induction cooker, the cooling fan will continue to operate for 1-2 minutes.
- After the fan stops, unplug it from the electrical outlet.

**Note:** After pressing the "Mở/Tắt", if the pots and pans are not placed on it or the pots and pans are not suitable, the induction cooker will not heat up and will emit an alarm sound. After one minute, it will automatically turn off.

**3 COOKING FUNCTION**

Reference conversion table:

Power (W)	200 W	500 W	800 W	1000 W	1300 W	1600 W	1800 W	2000 W
Corresponding temperature (°C)	80°C	100°C	130°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C

**► MỞ/TẮT:**

- Press "Mở/Tắt" after plugging in to start and it will into a ready-to-operate state then select the function you want to use.
- To cancel the selected function, press "Mở/Tắt" to stop operation.

► **CHỨC NĂNG:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into a ready-to-operate state, press “Chức năng” to select functions that suit your needs.
- Each time “Chức năng” is pressed, the indicator light will light up for each function in order from left to right.

► **BOOSTER:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Booster” to start operate with a maximum power of 2000 W.
- The time to hold the 2000 W is 5 minutes, then will return to previous status.

► **LẤU:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Lẩu”, the light will light up at the selected function. The screen displays “1600” indicating the default power is 1600 W. You can adjust by pressing “+” or “-” or slide control to adjust the desired power.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **XÀO:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Xào”, the light will light up at the selected function. The screen displays “2000” indicating the default power is 2000 W. You can adjust by pressing “+” or “-” or slide control to adjust the desired power.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **BBQ:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “BBQ”, the light will light up at the selected function. The screen displays “1800” indicating the default power is 1800 W. You can adjust by pressing “+” or “-” or slide control to adjust the desired power.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **CHÁO:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Cháo”, the light will light up at the selected function. The screen displays “1300” indicating the default power is 1300 W. After 15 minutes, the power of this function will reduce to 800W.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **SÚP:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Súp”, the light will light up at the selected function. The screen displays “1600” indicating the default power is 1600 W. After 15 minutes, the power of this function will reduce to 800W.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **HẤP**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Hấp”, the light will light up at the selected function. The screen displays “1600” indicating the default power is 1600 W. After 15 minutes, the power of this function will reduce to 800W.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **ĐUN NƯỚC:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Đun nước”, the light will light up at the selected function. The screen displays “2000” indicating the default power is 2000 W. After 15 minutes, the power of this function will reduce to 800W.

► **HÂM SỮA:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select “Hâm sữa”, the light will light up at the selected function. The screen displays “200” indicating the default power is 200 W. After 20 minutes, this function will automatically off.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **KHÓA AN TOÀN:**

- Press “Khóa an toàn” and hold for 3 seconds to activate the safety lock function, the screen will display “LOC” signaling that the induction cooker is locked.
- If you want to cancel the function, press “Khóa an toàn” and hold for 3 seconds to stop operation.

► **HẸN GIỜ:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select the function you want to use. Press “Hẹn giờ” to set the off time for the function and induction cooker.
- When selecting the timer function, the screen will default to “0:00”, press “+” or “-” to adjust the time as desired. Each touch will increase or decrease by 1 minute. You can hold “+” or “-” for about 3 seconds to quickly adjust. The setting time will be 4 hours or 24 hours depending on the selected function.
- The screen will continuously display power and remaining time after setting the timer.
- After the time expires, it will make a “beep” sound and stop the selected function.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

► **TẠM DỪNG:**

- After pressing “Mở/Tắt” to put it into the ready-to-operate state, press “Chức năng” to select the function you want to use. Press “Tạm dừng” to pause the function in use. When you want to continue the function, please press “Tạm dừng” again.
- If you want to cancel the function, press “Mở/Tắt” to stop operation.

### ▶ PHÍM TRƯỢT CẢM ỨNG +/-:

- After pressing “Mở/Tắt” and select the function that suits your needs. Then you can adjust the temperature by sliding, touching or adjusting with “+” and “-”.
- The touch slide will not work for fixed functions such as “Cháo”, “Hấp”, “Đun nước” and “Hâm sữa”.

## PROTECTION FUNCTION

### 1. Low voltage protection, overload protection

When voltage is low or overload, it can automatically adjust voltage and reduce power output. Besides, the induction cooker won't work when the voltage is low to 85 V and overload 250 V.

### 2. Protection to small metal ironwork

There is no power output during the small metal ironwork (the diameter is less than 8 cm) are on the surface of panel, in order to prevent improper over heat.

### 3. No hollow ware protection

The induction cooker won't work when there is no cookware or out of way to placed cookware or the material of cookware is irrelevancy. Not only for that, has it also come up with to sound to warning. The induction cooker won't work until placed cookware with the right way.

4. If the temperature is too high, the induction cooker will stop output power and also come up with the sound to warn, until the temperature come back normalization.

## APPLICABLE VESSEL

### 1 MATERIAL REQUIRED

- Steel, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm.
- So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels).

It is not recommended to use cookware (pots, pans, etc.) that has the DOT INDUCTION BOTTOM (as shown in the attached image). Because these cookwares are not qualified to cook with induction cookers (poor magnetic ability and easy staining of the stovetop), they reduce the life of the induction cooker.





## 2 PLEASE KINDLY ACCORDING TO THE BELOW REQUIREMENT

- The pans/pots weight requirements (including the food and water inside) is less than 15kg.
- Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- Pan/pot should be tried out if it's bought by yourself to see if there are unusual phenomena.
- Pan/pot bought by yourself should be flat and come with the cover with gas vent.



### **\*Noted:**

For safety, you must pour water full of pan/pot and boil to reject impurities before first use.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the power plug prior to cleaning the unit. Do not clean it until the cooking surface has completely cool down.
2. To clean the ceramic surface, control panel and the outer layer of the unit
  - \* Use soft cloth to wipe away slight stain.
  - \* Use a damp cloth with light detergent for grease, dirt or ink blot.
3. While the radiator fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not wash the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press "Mở/Tắt" button first, then pull out the power cord.
7. The fan would still work for cooling the plate. In order to make operating time longer, it is better to plug out after the fan stops working.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.

## TROUBLE SHOOTING

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
E0	Without Cookware or Incompatible cookware used.	Please check and put a suitable pan/pot and restart the induction cooker.
E1	The mains supply voltage is too low (less than 100 V)	Please use a voltage suitable for the induction cooker. Or it will operate normally when the voltage is stable
E2	The mains supply voltage is too high (more than 280 V)	Please use a voltage suitable for the induction cooker. Or it will operate normally when the voltage is stable
E3	The temperature is too high and the temperature sensor not working	Let it cool and try again. Please go to the authorized service center for maintenance.
E4	The heating surface is too high and the temperature sensor not working	Let it cool and try again. Please go to the authorized service center for maintenance.
E5	IGBT sensor overheating/ Short circuit/ The fan is not connected	Please go to the authorized service center for maintenance.
E6	IGBT sensor open circuit or IGBT has not working	Please go to the authorized service center for maintenance.
EC	PCB not working	Please go to the authorized service center for maintenance.

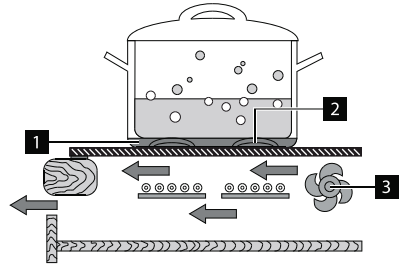
If it is still not working after the inspection by yourself, please immediately contact our service points, do not apart the unit by yourself or our company is out of responsibility.

Be sure to use the power cord recommended by the appliance manufacturer after it is damaged.

### Operating noises:

Depending on the material and the processing of the base, the following noises may occur when using induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

- **Cracking noise 1:** When using cookware made of different materials (Sandwich construction).
- **Whistling 1:** When using an individual cooking zone or several cooking zones with high power. When the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- **Buzzing 2:** Occur at high power levels.
- **Clicking 2:** During electric switching processes.
- **Hissing, buzzing 3:** The device is fit with a fan for cooling the electrics. A whirling noise can be heard when operating the fan which may deviate depending on the performance and may continue for a while after the appliance is switched off.



The noise described are normal and do not refer to any defects.

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

### 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.

