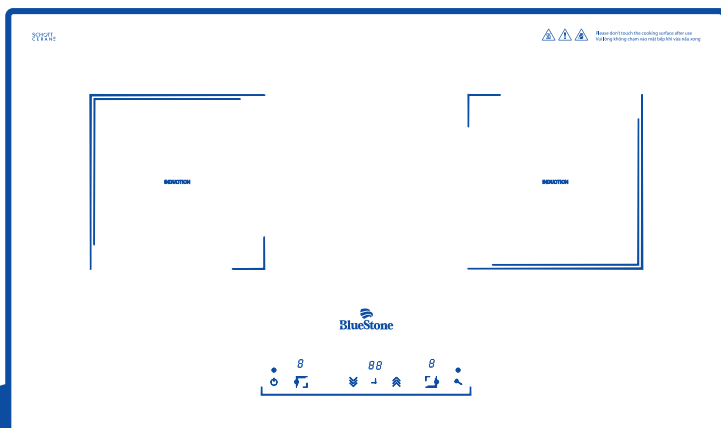


## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ ĐÔI



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 Châu Âu CE (The European Conformity), tiêu chuẩn của Đức GS (Geprüfte Sicherheit), tiêu chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- 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 KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
CẢNH BÁO AN TOÀN	05
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	07
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	08
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	08
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG	09
HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP (đối với bếp từ)	11
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	12
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	13
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	16

## INDEX

SAFETY CAUTIONS	19
SPECIFICATION	22
GENERAL DESCRIPTION	22
CONTROL PANEL	22
INSTRUCTION FOR USE	23
SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)	25
CLEANING AND MAINTENANCE	26
TROUBLE SHOOTING	27
INSTALLATION	29
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**

## CẢNH BÁO AN TOÀN

Trước khi lắp đặt sản phẩm và sử dụng lần đầu tiên, vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng. Nhà sản xuất sẽ từ chối bảo hành và không chịu trách nhiệm cho các thương tổn hoặc thiệt hại gây ra bởi việc lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách.

Vui lòng luôn giữ hướng dẫn sử dụng này để tiện tham khảo về sau.

### ► AN TOÀN CHO TRẺ NHỎ VÀ NGƯỜI KHUYẾT TẬT CẢNH BÁO!

- Không để người bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức (kể cả trẻ nhỏ) sử dụng bếp, trừ khi họ được trông nom hoặc được hướng dẫn cách sử dụng bếp bởi người giám hộ và chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Không để trẻ nhỏ đùa nghịch với bếp.
- Phải đảm bảo các bao bì của bếp ở ngoài tầm với của trẻ nhỏ.
- Nên kích hoạt khóa an toàn trẻ em khi mở bếp.

### ► LẮP ĐẶT BẾP CẢNH BÁO!

Việc lắp đặt bếp phải được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật. Những lưu ý khi lắp đặt bếp:

- Gỡ bỏ toàn bộ bao bì của bếp, khuyến khích giữ lại các phụ kiện, ốc vít đi kèm (nếu có).
- Không lắp đặt hoặc sử dụng bếp đã bị hư hại, hỏng hóc.
- Giữ khoảng cách an toàn giữa bếp và các thiết bị gia dụng khác.
- Cần cẩn trọng khi di chuyển bếp, tránh va quệt làm vỡ, mẻ mặt kính. Đồng thời, nên đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển bếp để đảm bảo an toàn.
- Nên lau chùi đáy nồi/chảo và mặt bếp trước và sau khi sử dụng để tránh vết bẩn lâu ngày làm dơ, ố mặt bếp.
- Không đặt bếp ở gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ để tránh làm đổ nồi nấu mỗi khi mở cửa hoặc bếp bị ướt khi trời mưa.
- Nếu bếp được đặt trên các ngăn kệ, phải đảm bảo rằng khoảng cách giữa đáy bếp và ngăn kệ bên dưới đủ cho không khí lưu thông. Lưu ý không để vật cản che kín các khe thông gió vì có thể làm bếp bị quá nhiệt, gây hư hỏng bếp.
- Đáy bếp có thể nóng lên do không được thông thoáng. Bạn nên lắp một tấm chắn chống cháy bên dưới bếp để an toàn hơn.
- Đảm bảo khoảng cách giữa đáy bếp và mặt trên tấm chắn (chống cháy) của tủ kệ bếp từ 100 mm. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm các hư hại của bếp do sự không thông thoáng khí gây nên.
- Thường xuyên vệ sinh khu vực đặt bếp, tránh tình trạng côn trùng chui vào bên trong bếp gây hư hỏng.

## ► KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN

### CẢNH BÁO!

- Việc kết nối điện cần được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật. Nếu kết nối không đúng cách sẽ có nguy cơ xảy ra cháy nổ hoặc chập điện.
- Ngắt điện trước khi tiến hành đi dây.
- Đảm bảo rằng bếp được lắp đặt đúng cách. Ổ điện, phích cắm, CB bị lỏng hoặc không phù hợp với bếp có thể làm các bộ phận tiếp xúc điện nóng lên.
- Nên sử dụng CB để tăng sự an toàn và dễ tắt, mở bếp.
- Cần lưu ý khi cắm phích cắm vào ổ điện và không để dây điện hoặc phích cắm chạm vào mặt bếp hoặc nồi nấu đang nóng.
- Không để dây điện bị rối hay xoắn vào nhau.
- Nên sử dụng kẹp hoặc kẹp cố định dây điện.
- Nên sử dụng dây điện phù hợp với công suất bếp. Nguồn điện cho bếp phải đảm bảo đủ công suất, nếu không có thể gây ra quá tải, chập, chập, cháy nổ.
- Đảm bảo rằng phích cắm điện và dây điện không bị hư hại. Trong trường hợp dây điện bị hư hại, hãy liên hệ với trạm bảo hành hoặc kỹ sư điện để được tư vấn thay thế dây điện mới.
- Chỉ sử dụng các thiết bị bảo vệ dòng điện như cầu chì (loại có thể tháo ra khỏi ổ cầu chì), cầu dao, Aptomat (CB).
- Tuân thủ sơ đồ nối điện nếu không có thể gây ra cháy nổ, hư hỏng bếp.
- Tuân thủ các quy định an toàn về điện.
- Để đảm bảo an toàn, bếp nên được nối tiếp đất. 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, an toàn hơn cho người sử dụng.
- Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất, vui lòng liên hệ người có trình độ chuyên môn kỹ thuật điện.

## ► KHI SỬ DỤNG

### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra thương tích, bỏng và chập điện

- Nhiệt độ ở đáy bếp có thể lên tới 95°C khi đun nấu. Để tránh bị bỏng, cần cẩn thận để không chạm vào mặt bếp.
- Bếp được thiết kế để dùng trong gia đình.
- Không được thay đổi các thông số kỹ thuật của bếp.
- Không được vận hành bếp bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- Luôn trông chừng bếp khi bếp đang vận hành.
- Không vận hành bếp khi tay ướt hoặc khi bếp bị dính nước.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, kéo, nắp nồi...lên vùng nấu vì chúng có thể bị nóng lên.
- Tắt bếp sau mỗi lần sử dụng. Chờ cho quạt làm mát tắt hẳn hãy ngắt điện

(thông thường từ 5-10 phút).

- Không được sử dụng bề mặt bếp làm nơi chuẩn bị hoặc cất trữ thực phẩm.
- Nếu bề mặt bếp bị rạn nứt, cần ngắt điện bếp ngay lập tức để tránh nguy cơ chập điện.
- Nếu người vận hành bếp đang lắp máy trợ tim, vui lòng tham khảo và làm theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng.
- Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Tuyệt đối không tự sửa chữa bếp.
- Không bật bếp nấu khi không có nồi nấu bên trên hoặc nồi nấu rỗng.

### **CẢNH BÁO!**

Nguy cơ cháy nổ

- Khi được đun nóng, hơi thoát ra từ dầu mỡ, dầu nóng có thể gây cháy. Chú ý để các vật dụng dễ bắt lửa cách xa bếp khi nấu đồ ăn có chứa dầu mỡ.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy nổ hoặc các đồ vật dính chất dễ cháy nổ lên trên hoặc gần bếp.
- Để tránh làm hư hại bếp hoặc điện áp cao gây giật điện, tuyệt đối không tự ý tháo, mở, sửa chữa bếp.

### **CẢNH BÁO!**

Nguy cơ hư hỏng bếp

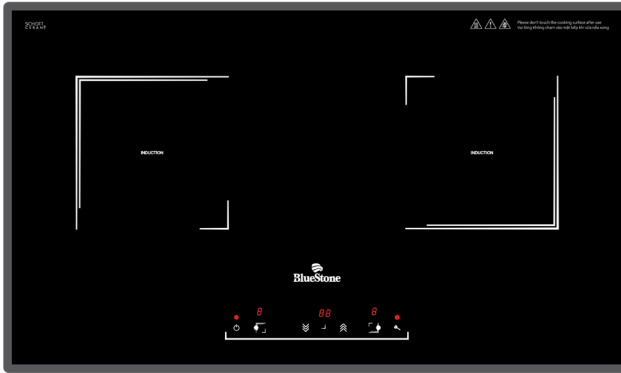
- Không đặt nồi nấu đang nóng lên trên vị trí bảng điều khiển.
- Không để nồi rỗng, không có thực phẩm trên bếp.
- Không làm rơi đồ vật khác lên bếp vì có thể hư hại bề mặt bếp.
- Không đặt giấy bạc lên trên mặt bếp.
- Nồi nấu làm từ gang, nhôm hoặc nồi nấu có đáy bị hư hại có thể làm trầy xước mặt kính. Hãy luôn nhắc thẳng những loại nồi này khi di chuyển chúng trên vùng nấu, không kéo lê trên mặt bếp.

## **ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT**

<b>Model</b>	<b>Hiệu điện thế</b>	<b>Công suất</b>	<b>Kích thước lắp đặt</b>	<b>Kích thước sản phẩm</b>	<b>Khối lượng</b>
ICB-6833	(220-240) V ~ 50/60 Hz	4000 W (Trái: 2000W, Phải: 2000W)	695x395x100 (mm)	730x430x64 (mm)	9.80 kg

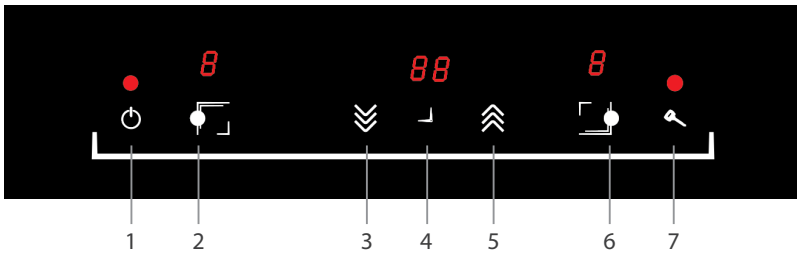
## MÔ TẢ TỔNG QUÁT

**Model: ICB-6833**



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN

**Model: ICB-6833**



1. Tắt/Mở
2. Chọn bếp trái
3. Giảm (công suất, thời gian cài đặt)
4. Hẹn giờ
5. Tăng (công suất, thời gian cài đặt)
6. Chọn bếp phải
7. Khóa an toàn



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG


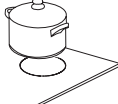


### 1 Chú ý trước khi sử dụng:

Đối với bếp từ, 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 11).

Đặt nồi có thực phẩm bên trong ngay giữa vùng nấu 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 khoảng 2s, sau khi có điện, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp”, đèn sẽ sáng lên và hiển thị “-”, bếp đã ở trạng thái sẵn sàng.	
Đặt nồi lên khu vực nấu theo nhu cầu.	
Chọn bếp nấu (Bếp trái hay bếp phải).	
Chạm vào biểu tượng Tăng hoặc Giảm để lựa chọn mức công suất phù hợp. Bạn có thể điều chỉnh công suất bất cứ lúc nào trong thời gian nấu.	

### Chú ý:

Khi bếp phát ra tiếng “bíp” cùng với màn hình hiển thị nhấp nháy có nghĩa là:

- Nồi không được đặt đúng vị trí
- Nồi đang sử dụng không tương thích với bếp
- Đường kính nồi quá nhỏ, không hoàn toàn nằm trong vùng bắt từ
- Màn hình sẽ tự động tắt nếu sau 2 phút không đặt nồi lên bếp

**3 Kết thúc nấu:**

Tắt bếp bằng cách chạm vào biểu tượng Tắt/ Mở.	
Ký tự "H" sẽ thể hiện tại bếp đang có nhiệt độ cao, ko nên chạm vào. Nếu màn hình không thể hiện, nghĩa là mặt bếp đã nguội dần với nhiệt độ an toàn.	

**4 Chức năng Khóa an toàn:**

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

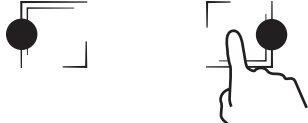
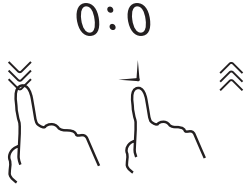

Để kích hoạt hoặc hủy chức năng Khóa an toàn: chạm và giữ phím trong vòng 2-3s



**Lưu ý:** Khi bếp đang ở trong trạng thái khóa an toàn, chỉ có phím Tắt/Mở hoạt động. 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.

**5 Chức năng Hẹn giờ:**

Nút hẹn giờ sử dụng chung cho cả 2 vùng nấu.

Chọn vùng nấu cần hẹn giờ.	
Chạm và giữ biểu tượng hẹn giờ trong 2-3s. Chạm "⌘ ≡" để điều chỉnh thời gian. Sau đó chạm vào biểu tượng hẹn giờ một lần nữa, màn hình hiển thị thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược.	
Để hủy chức năng Hẹn giờ, chạm và giữ biểu tượng Hẹn giờ trong 2s.	
Khi thời gian hẹn giờ đã hết, bếp sẽ tự động tắt.	

**6 Chức năng tăng/giảm mức công suất**

Chọn bếp nấu (Bếp trái/ phải hoặc cả 2 bếp). Chạm vào “ ≡ ≡ ” để điều chỉnh mức công suất. Mức công suất sẽ tăng từ 1->9.

**7 Bảo vệ quá nhiệt và tự động tắt:**

Bộ phận cảm biến nhiệt được trang bị ở bên trong bếp. Khi nhiệt độ trong bếp quá cao, bếp sẽ tự động ngắt điện.

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 bạn để quên bếp, bếp sẽ tự động tắt. Thời gian hoạt động mặc định là 2 tiếng.

**HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP (đối với bếp từ)**

Nồi/chảo bằng thép, sắt tráng men, thép không gỉ, các loại chảo/nồi đáy phẳng, đường kính đáy từ 12 cm.

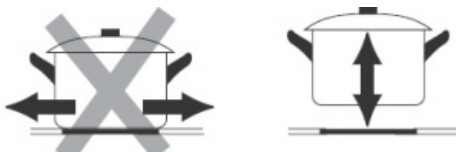
Đề nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng và nồi có thể sử dụng với bếp từ.



Trường hợp nồi không phù hợp, sẽ nghe âm thanh “bíp bíp” báo hiệu. Bạn có thể kiểm tra nồi hiện tại có thể sử dụng với bếp từ hay không bằng cách đặt nam châm gần đáy nồi, nếu nam châm hút, nồi đó có thể sử dụng bếp từ.



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



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

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.



## CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Lau sạch bếp sau mỗi lần sử dụng. Chỉ sử dụng nồi nấu có đáy sạch.

- 1 Rút điện ra chờ cho đến khi bếp nguội mới vệ sinh.
- 2 Vệ sinh mặt bếp:  
Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ (dấu vân tay, vết đổ, rơi vãi của thức ăn trên mặt bếp).  
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.
- 3 Không vệ sinh bếp bằng cách nhúng trực tiếp vào nước hay chất lỏng khác vì sẽ không an toàn.
- 4 Bụi và chất dơ sẽ bám vào trong khe thông gió, vệ sinh bằng bàn chải mềm hoặc tấm bông cotton một cách thường xuyên.
- 5 Để đảm bảo an toàn cho bếp, phích cắm phải tiếp xúc 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 chạm phím Tắt/Mở trước, sau đó mới rút điện ra.
- 7 Để kéo dài tuổi thọ của bếp, không nên rút dây điện ra ngay sau khi quạt ngừng chạy, vì sau khi tắt bếp, quạt vẫn hoạt động để làm nguội bếp.

**CẢNH BÁO!** Nguy cơ gây hư hại cho bếp.

- Vệ sinh bếp thường xuyên để tránh hư hỏng cho bề mặt bếp.
- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
- Lau sạch bếp bằng một miếng vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa trung tính. Không dùng các chất tẩy rửa có tính bào mòn cao, các miếng lau chùi cứng, dung môi hoặc các dụng cụ bằng kim loại để vệ sinh bếp, sẽ làm cho mặt kính trầy xước.

## 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.

<b>SỰ CỐ</b>	<b>NGUYÊN NHÂN</b>	<b>CÁCH KIỂM TRA KHẮC PHỤC</b>
Không có tiếng “bíp”, tắt cả các đèn hiển thị và màn hình số không sáng.	Không có nguồn điện.	Bếp 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.
Màn hình hiển thị E0.	Bếp hỏng mạch.	Hãy liên hệ với trạm bảo hành gần nhất để được tư vấn, sửa chữa.
Màn hình hiển thị U.	Không có nồi, chảo thích hợp.	Sử dụng các nồi chảo thích hợp cho bếp từ
Màn hình hiển thị E2.	Cảm biến IGBT bị ngắt kết nối.	Kiểm tra nguồn điện hoặc thay cảm biến nhiệt.
Màn hình hiển thị E3 hoặc E4.	Hiệu điện thế không phù hợp	Kiểm tra lại hiệu điện thế đang sử dụng.
Màn hình hiển thị E5.	Nhiệt độ của cảm biến nhiệt cao.	Chờ nhiệt độ nguội dần. Chạm vào biểu tượng “Tắt/Mở” để khởi động lại.
Màn hình hiển thị E6, Ed.		Hãy liên hệ với trạm bảo hành gần nhất để được tư vấn, sửa chữa
Màn hình hiển thị E7,E8.	Điện áp nguồn vào quá thấp, quá cao.	Kiểm tra nguồn điện.

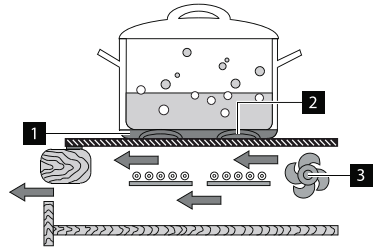
Màn hình hiển thị E9.	Nhiệt độ cảm biến nhiệt của IGBT hồng (mạch hở hoặc ngắn mạch).	Thay bảng điện.
-----------------------	---	-----------------

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.

**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 sau 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 huyết 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 huyết gió, tiếng vo vo 3**: Phát ra khi quạt đang hoạt động.



**HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT**

- Bếp từ khi hoạt động, các linh kiện bên trong bếp sinh ra một lượng nhiệt nhất định, 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 bếp và keo dán sử dụng để lắp đặt bếp phải là nguyên liệu chịu nhiệt.
- Khi lắp đặt, phải đảm bảo khu vực dưới bếp và phía sau được thoáng khí giúp bếp hoạt động hiệu quả hơn.
- 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 100mm theo mỗi chiều của đáy bếp, nếu lớn hơn 100mm sẽ dẫn tới mặt kính trở thành điểm chịu lực gây bể mặt bếp.
- Sau khi đặt bếp vào vị trí, phải cố định bếp với mặt bàn đá để chống xô dịch.
- Không lắp đặt các thiết bị khác trong bán kính 50cm gần bề mặt bếp và phía trên bề mặt bếp.

**NỐI ĐIỆN**

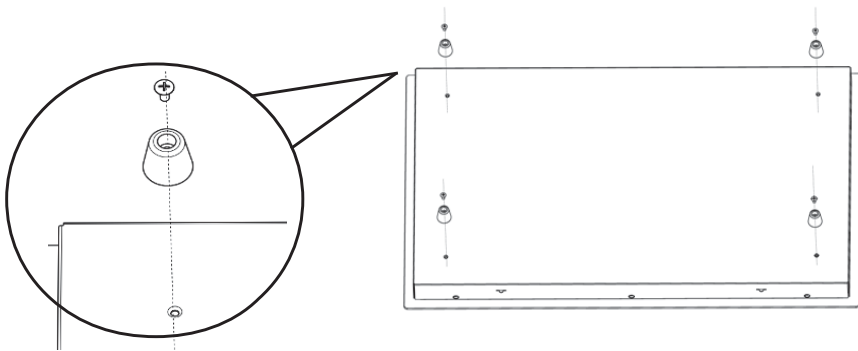
- Trước khi nối điện, cần kiểm tra điện áp của bếp. Điện áp được ghi trên thông

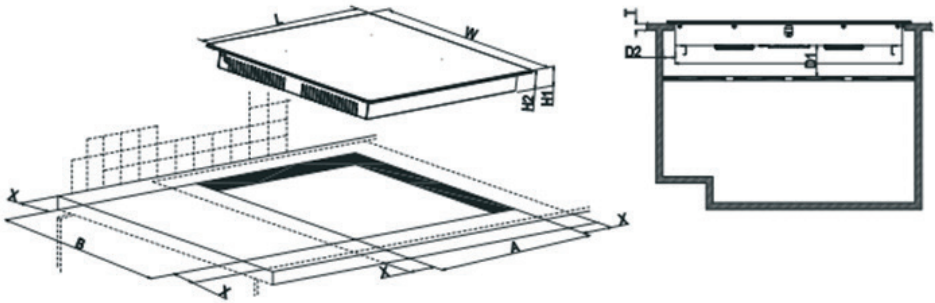
số kỹ thuật của bếp phải tương đồng với nguồn cấp điện tại hộ gia đình. Quý khách cũng cần kiểm tra công suất của bếp và đảm bảo rằng kích cỡ của dây điện phù hợp với mức công suất đó. Nếu dây điện bị hỏng, cần thay thế dây điện bằng loại dây chuyên dụng. Quý khách có thể liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để tìm hiểu thêm về các loại dây này. Để đảm bảo an toàn, các bếp nên được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng ổ điện với hệ thống có 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. Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện hãy liên lạc với chuyên viên hoặc kỹ sư kỹ thuật điện.

### DÁN GIOẪNG BẾP

- Làm sạch bàn bếp quanh khu vực đặt bếp.
- Dán dải gioăng có 1 mặt dính vào mặt trong của bếp dọc theo mặt ngoài của kính. Không kéo dải gioăng bếp. Lưu ý dán sao cho 2 đầu của dải gioăng nằm ở giữa của 1 cạnh bên của bếp. Chừa lại 2 – 3 mm khi cắt dải gioăng. Ấn 2 đầu của dải gioăng với nhau.

Đối với các bếp có chân đế, nếu lắp đặt bếp trên mặt bàn, vui lòng kiểm tra kỹ 4 chân đế của bếp.

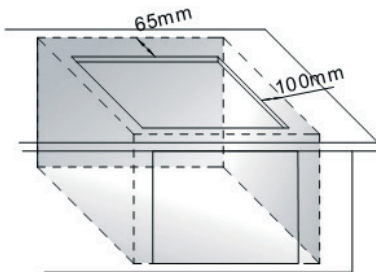




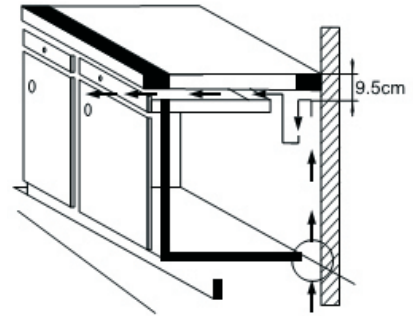
L (mm)	W (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)	T (mm)
730	430	64	100	695	395	50	100 Min	50 Min	30 Max

Bếp có thể sử dụng và đặt trên các thiết bị như sau :

► Trên mặt bàn



► Trên tủ kệ



### Những lưu ý khi lắp đặt:

- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Không nên 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



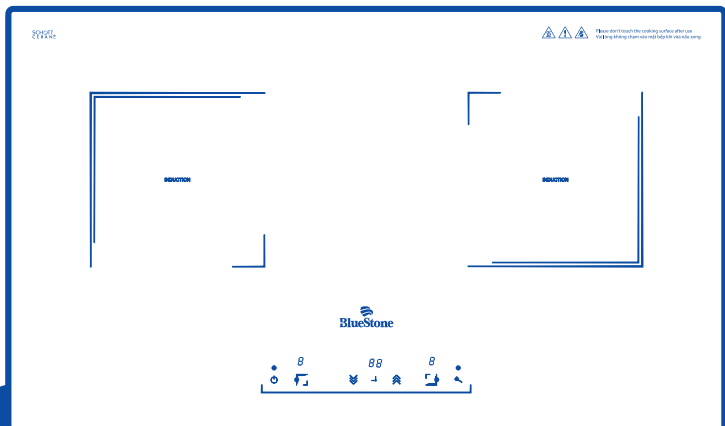
Hãy bảo vệ môi trường của bạn! Tôn trọng quy định của địa phương: hãy đem những thiết bị điện không sử dụng nữa đến những nơi thu gom phù hợp để tái chế.



# USER MANUAL

## DOUBLE BURNER

## INDUCTION COOKER



Always keep manual for your safety



- **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), GS (Geprüfte Sicherheit), 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.

## SAFETY CAUTIONS

Before installation and first use of the appliance, please carefully read the supplied instructions. The manufacturer disclaims the warranty and is not responsible for injury or damage caused by improper installation or use of the appliance.

Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### ► CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

#### **WARNING!**

- Do not let children and people with mental and physical illnesses, mental function disabilities, or a lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance from a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- The child safety lock should be activated when opening the kitchen.

### ► INSTALLATION

#### **WARNING!**

The installation of the appliance must be carried out by a qualified technical person. Notes when installing the kitchen:

- Remove all the packaging; it is recommended to keep the included accessories and screws (if any).
- Do not install or use a damaged induction hob.
- Keep a safe distance between the induction hob and other household appliances.
- Be careful when moving the appliance, avoiding collisions and breaking and chipping the glass. Always wear protective gloves when moving the appliance.
- The bottom of the pot and the induction hob should be cleaned before and after use to avoid long-term stains on the stovetop.
- Do not place the hob near a door or under a window to avoid hot cookware falling from the hob when the door or window is opened or the hob getting wet when it rains.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation. Be careful not to cover the ventilation slots with obstructions because this can cause the stove to overheat, causing damage to the hob.
- The bottom of the hob can get hot; we recommend installing a fireproof shield under the induction hob for extra safety.
- Make sure the distance between the bottom of the stove and the top of the (fireproof) shield of the kitchen cabinets is over 100 mm. The manufacturer will not be responsible for damage to the hob caused by a lack of ventilation.
- Regularly clean the kitchen area to avoid the situation of insects entering the kitchen and causing damage.

**► ELECTRICAL CONNECTION****WARNING!**

- All electrical connections should be made by qualified technical personnel. If the connection is not correct, there is a risk of fire or electric shock.
- Disconnect power before proceeding with wiring.
- Make sure that the hob is installed correctly. Loose or unsuitable electrical outlets, plugs, CBs can cause electrical contacts to heat up.
- It is recommended to use CB to increase safety and easy to turn on and off the stove.
- Be careful when inserting the plug into an electrical outlet and do not let the power cord or plug touch a hot stovetop or cooker.
- It is recommended to use CB to increase safety and easy to turn on and off the stove.
- Be careful when inserting the plug into an electrical outlet and do not let the power cord or plug touch a hot stovetop or cooker.
- Do not let the power cords get tangled or twisted together.
- It is recommended to use fixing clamps to secure the power cord.
- It is recommended to use electrical cords suitable for the capacity of the hob. The power source for the hob must ensure sufficient capacity, otherwise it may cause overload, touch, short, fire and explosion.
- Make sure that the power plug and power cord are not damaged. In case the power cord is damaged, contact the service station or electrical engineer for advice on replacing the power cord with a new one.
- Only use current protective devices such as fuses (the type that can be removed from the fuse socket), circuit breakers, aptomat (CB).
- Comply with the electrical connection diagram, otherwise it may cause fire and explosion, damage to the stove.
- Comply with electrical safety regulations.
- For safety, the hob should be grounded. In the event of a fault, the grounding will limit the risk of electric shock, fire and explosion by conducting electricity away from the current power source, safer for users.
- If you are unsure about the grounding, please contact a qualified electrical technician.

**► USE****WARNING!**

Risk of injury, burns, and electric shock

- The temperature at the bottom of the hob can reach up to 95°C during cooking. To avoid burns, be careful not to touch the cooktop.
- The induction hob is designed for household use.
- Do not change the specifications of the hob.

- Do not operate the hob using an external timer or remote control.
- Always keep an eye on the hob while it is in operation.
- Do not operate the hob with wet hands or when it is covered with water.
- Do not place metal objects such as knives, scissors, pot lids, etc. in the cooking zone as they may become hot.
- Turn off the hob after each use. Wait for the cooling fan to turn off, then turn off the power (usually 5–10 minutes).
- Do not use the hob surface as a place to prepare or store food.
- If the hob surface is cracked, the stove should be turned off immediately to avoid the risk of electric shock.
- If the hob operator is fitted with a pacemaker, please consult and follow your doctor's instructions before use.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a problem. Absolutely, do not repair the kitchen by yourself.
- Do not turn on the hob when there is no cooking pot on it or the cooking pot is empty.

► **WARNING!**

**Risk of fire**

- When heated, vapors are released from grease, and hot oil can cause a fire. Take care to keep flammable items away from the stove when cooking greasy food.
- Do not place flammable products or objects with flammable substances on or near the hob.
- To avoid damage to the induction hob or high voltage that could cause electric shock, absolutely do not disassemble, open, or repair the stove by yourself.

**WARNING!**

Risk of damage to the induction hob

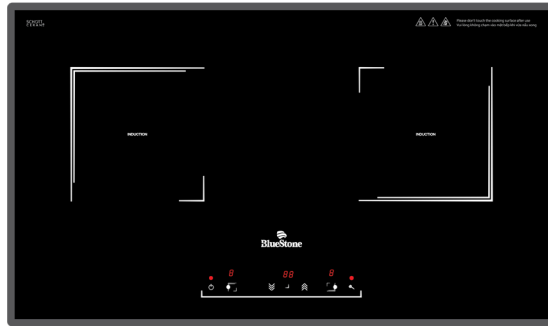
- Do not place a hot cooking pot in the control panel position.
- Do not leave the pot empty; there is no food on the induction hob.
- Do not drop other objects on the hob, as this may damage the cooktop surface.
- Do not place foil on the stovetop.
- Cooking pots made of cast iron, aluminum, or crucibles with damaged bottoms can scratch the glass. Always lift these pots straight when moving them over the cooking zone, not dragging them over the hob.

## SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Installation Dimension	Product Dimension	Weight
ICB-6833	(220-240) V ~ 50/60 Hz	4000 W (L: 2000W, R: 2000W)	695x395x100 (mm)	730x430x64 (mm)	9.80 kg

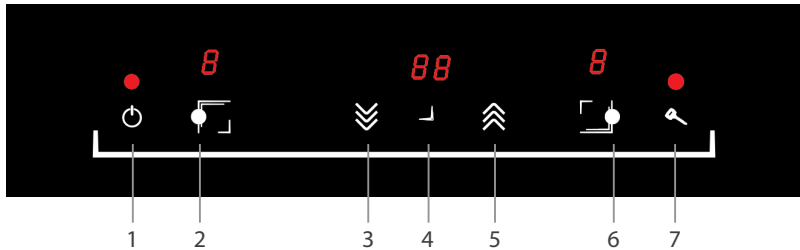
## GENERAL DESCRIPTION

**Model: ICB-6833**



## CONTROL PANEL

**Model: ICB-6833**



- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. On/Off control               | 5. Power/Timer increase control |
| 2. Left cooking zone selection  | 6. Right cooking zone selection |
| 3. Power/Timer decrease control | 7. Safety lock                  |
| 4. Timer control                |                                 |

## INSTRUCTION FOR USE

### 1 Attention before using:


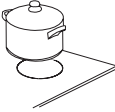


Only use cookware with a base suitable for induction cooker (please refer as the page 25)

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:

Touch the ON/OFF control for about two seconds. All the cooking zone indicators show "-"	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Select the cooking zone (Left Zone or Right Zone).	
Select a heat setting by touching the "≡" or "⋈" control. You can modify the heat settings at any time during cooking.	1200 

#### Note:



If the buzzer beep alternately with the heat settings.

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone.
- The pan you're using is not suitable for induction cooking.
- 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>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Be aware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

**4 Locking the control:**

You can lock the controls to prevent unintended use.





Touch and hold the lock control  for a while (about 2 seconds).

**Note:** When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , You also can turn the hob off with the ON/OFF  .


To unlock the keylock control, touch and hold it again, the indicator will be turned off.

**5 Timer control:**



The timer control is used for both cooking zones.

<p>Select the cooking zone you want to set the timer for.</p>	
<p>Set the time by touching the timer control in 2-3s. Touch "" or "" to increase or decrease the time. After that, touch the timer control again and the timer countdown begins. The display will show the remaining time.</p>	



To cancel the timer setting, touch and hold the timer control for 2-3s	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

### 6 Power Control Function

Select cooking zone (Left/Right zone or both). Touch “  ” to increase or decrease power levels from 1 to 9.

### 7 Over-Temperature Protection:

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction cooker hob. When an excessive temperature is monitored, the induction cooker hob will stop operation automatically.

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zones. The default shutdown time is 2 hours.

## SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)

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.



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.



## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom

- 1 Remove the power plug prior to clean the appliance. Do not clean it until the surface cools down.
- 2 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.
- 3 Do not clean this appliance by immersing into water or other liquid.
- 4 Dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
- 5 To protect this appliance, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
- 6 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.
- 7 In order to make operating time longer, it should not plug out once the fan stops working because it still works for cooling the plate.

### ► CARE AND CLEANING

**WARNING!** Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## TROUBLE SHOOTING

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

<b>MALFUNCTION</b>	<b>REASON</b>	<b>INSPECTION</b>
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 you finger when touching the controls.
Display show E0.	Equipment broken circuit.	Contact the nearest service station for repair.
Display show U.	There is not pot for suitable.	Using the pot for suitable.
Display show E2.	IGBT disconnected.	Check the connection or replace the induction cooker temperature sensor
Display show E3 or E4.	Supply voltage is not right.	Check the voltage.
Display show E6, Ed.	Operating panel areas with water or guided magnetic objects.	Contact the nearest service station for repair.
Display show E7, E8.	The voltage of the electric source is too low or too high.	Check the power supply
Display show E9.	The heat sink temperature of the damaged IGBT (open circuit or embolism).	Replace the power board.

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.**

**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)

**Humming 2**

Occur at high power levels

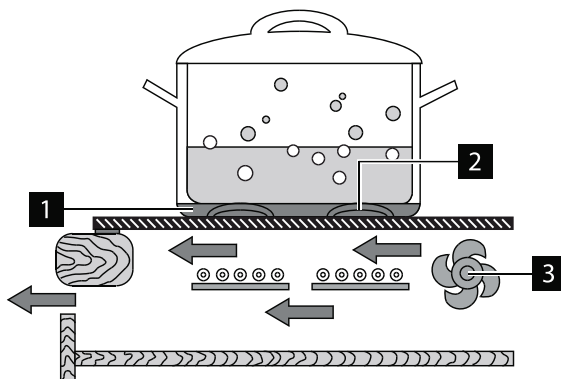
**Clicking 2**

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



## INSTALLATION

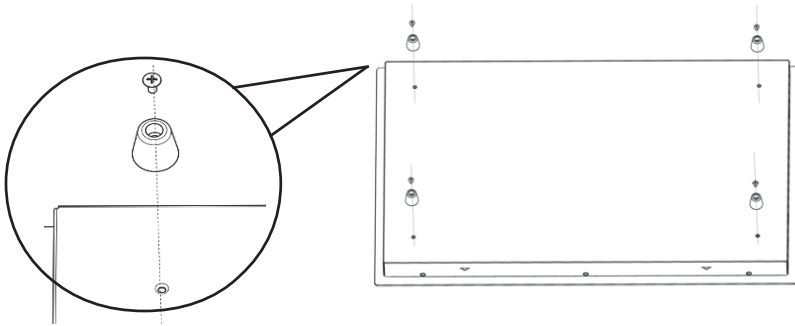
- The wall at the top of working face and the wall near the induction cooker must be protected against heat.
- Laminates and adhesives used to install them must also be heat-resistant so as to avoid changes.
- In any installation mode, we should ensure that the air behind the furnace and the rear side of the furnace can reliably dissipate heat, thereby increasing the electromagnetic cooker. Work reliability.
- Protect the opening: if it is in contact with moisture, the laminates used for workable fabrication are relatively easy to expand. Smear on the edge of the opening Varnish or special adhesive to prevent condensation of any steam under the working bench.
- According to the specified size, open a square hole on the worktable to ensure that any side is larger than 100mm from the wall.
- Under various installation conditions, the induction cooker needs good ventilation to ensure that the inlet and outlet are not blocked.
- No other equipment should be installed in the range of 50cm around the induction cooker working face and above the working face.
- Cut out the work surface according to the sizes show in the drawing.

## ELECTRICAL CONNECTION

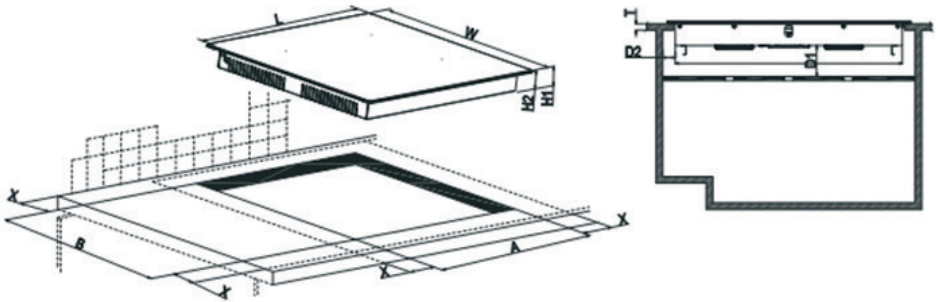
- Before connecting, check that the voltage of the appliance, that is the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also check the power rating of the appliance and ensure that the wire is suitably sized in accordance with local wiring rules to suit the appliance power rating.. If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable. The connection must be carried out as shown in the diagram.
- 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.

### STICKING ON THE SEAL

- Clean the worktop around the cutout area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3mm), press the two ends together.
- With stove including 4 rubber feet, they need to be screwed if the product is put on the table/surface.



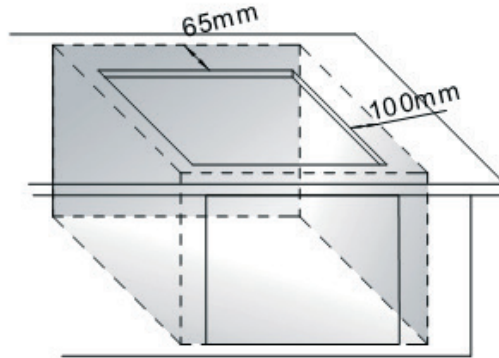
Cut out the work surface according to the sizes show in the drawing.



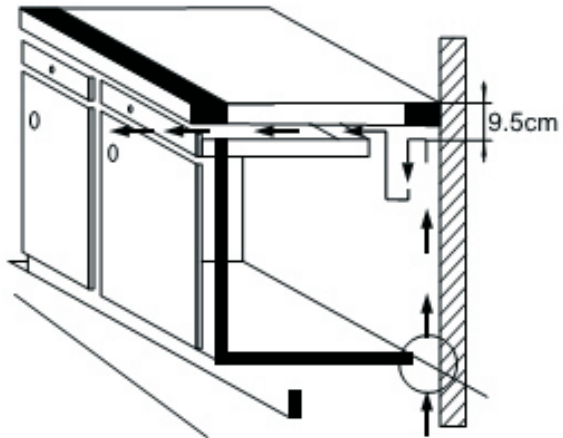
L (mm)	W (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)	T (mm)
730	430	64	100	695	395	50	100 Min	50 Min	30 Max

The double induction cooker can be used and installed on the equipment as below.

► On the table



► On the shelf



**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, etc.  
The installed 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.

