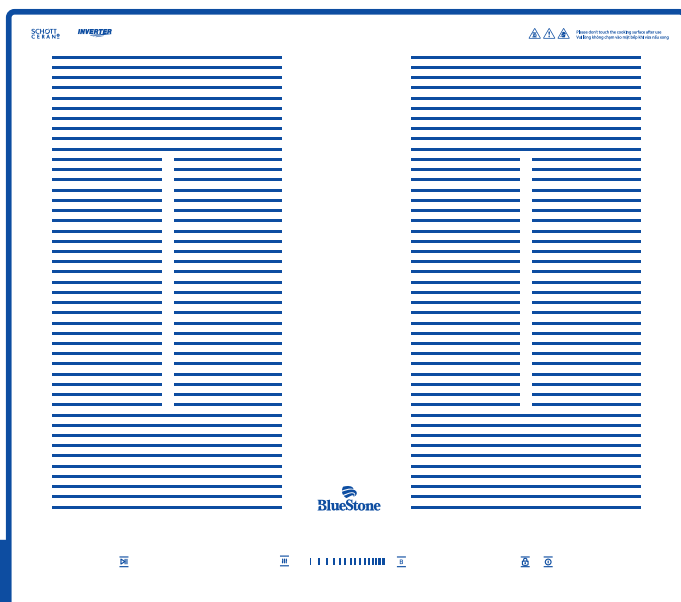


# BlueStone

Model  
ICB-6869

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ ĐA VÙNG NẤU



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

CE EMC

- 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), 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
CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH	05
CẢNH BÁO AN TOÀN	06
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	08
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	09
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	10
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG	10
HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP (đối với bếp từ)	18
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	19
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	20
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	22
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	25

## INDEX

SAFETY CAUTIONS	29
SPECIFICATION	31
GENERAL DESCRIPTION	32
CONTROL PANEL	32
INSTRUCTION FOR USE	32
SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)	40
CLEANING AND MAINTENANCE	40
TROUBLE SHOOTING	41
INSTALLATION	44
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	47

- 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**

## CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

### Ngoài phạm vi bảo hành:

Sản phẩm ngoài phạm vi bảo hành trong các trường hợp sau:

- Sản phẩm hết hạn bảo hành.
- Sản phẩm bị hư hỏng do lắp đặt, sử dụng không đúng theo hướng dẫn của Nhà sản xuất; hoặc do sử dụng không đúng điện áp, sử dụng nguồn nước bị ô nhiễm, dơ bẩn; hoặc do bị côn trùng (kiến, chuột, gián,...) xâm nhập vào.
- Sản phẩm hư hỏng do thiên tai hoặc trường hợp bất khả kháng: hỏa hoạn, lụt bão, sét đánh, động đất,... Các nguyên nhân cơ học, sinh học, hóa học khác trong quá trình vận chuyển và sử dụng.
- Sản phẩm sử dụng không đúng mục đích như thiết kế ban đầu của Nhà sản xuất.
- Sản phẩm hư hỏng do sử dụng cho mục đích kinh doanh như buôn bán, giặt ủi, nhà hàng, công xưởng,... Nhà sản xuất có quyền từ chối bảo hành đối với các trường hợp trên
- Các linh phụ kiện kèm theo hư hỏng do hao mòn, rách/nứt/ bể theo thời gian như: dây cáp, dây nối, bộ điều khiển, túi máy hút bụi, lọc mùi, lưỡi dao, roong, nhôm máy, ly, lõi lọc nước,...
- Sản phẩm không còn số seri của Nhà sản xuất hoặc số seri, mã vạch không còn thể hiện rõ hoặc có dấu hiệu thay đổi như: dán lại, cạo sửa, bong tróc,...
- Sản phẩm hư hỏng do khách hàng tự ý sửa chữa, tháo lắp hoặc có sự can thiệp bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành ủy quyền của BlueStone.

### Bảo hành tại nhà

Áp dụng cho các sản phẩm: Bếp từ âm, Máy hút mùi

Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

- Bảo hành miễn phí tại nhà trong phạm vi 50 km tính từ địa chỉ của Trung tâm bảo hành BlueStone gần nhất.
- Trong trường hợp vượt quá 50 km, dịch vụ tại nhà sẽ được thực hiện dựa trên sự thỏa thuận giữa Trung tâm bảo hành với khách hàng.
- Để đăng ký bảo hành, Quý khách vui lòng đăng ký tại Tổng đài: 1800.54.54.94 hoặc Email: 1800545494@tara.com.vn
- Kỹ Thuật Viên sẽ liên hệ Quý Khách hàng trong vòng 24 giờ để hẹn thời gian xử lý tại nhà.
- Các sản phẩm không áp dụng chính sách bảo hành tận nhà, Quý khách vui lòng mang sản phẩm đến các Trạm Bảo hành ủy quyền BlueStone trên toàn quốc.

## CẢNH BÁO AN TOÀN

Trước khi lắp đặt sản phẩm và sử dụng lần đầu tiên, xin vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng. Nhà sản xuất sẽ 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!

- Bếp từ 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 bởi người có trách nhiệm về 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 điện.

### ► LẮP ĐẶT BẾP

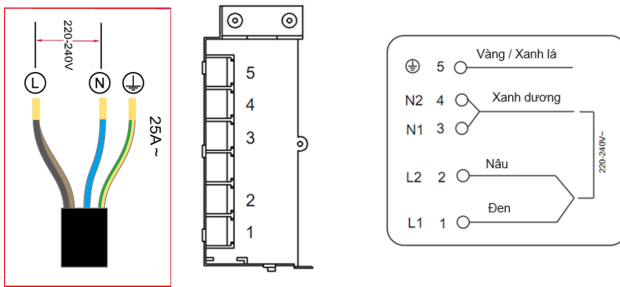
**CẢNH BÁO!** Việc lắp đặt bếp phải được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.

- Gỡ bỏ toàn bộ bao bì của bếp.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng bếp đã bị hư hại, hỏng hóc.
- Giữ khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các thiết bị khác.
- Cần cẩn trọng khi di chuyển bếp vì bếp rất nặng. Luôn luôn đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển bếp.
- Nên lau chùi đáy nồi và mặt bếp trước khi sử dụng.
- Không đặt bếp ở gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ để tránh làm đổ nồi nấu mỗi khi mở cửa.
- Nếu bếp được đặt trên các ngăn kệ, phải đảm bảo rằng khoảng cách giữa đáy của bếp và ngăn kệ bên dưới đủ cho không khí có thể lưu thông.
- Đảm bảo khoảng cách 100mm giữa mặt dưới của bếp và mặt trên của tấm chắn (chống cháy) của tủ kệ bếp. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm các hư hại của bếp do sự không thông thoáng khí gây nên.
- Đáy bếp có thể nóng lên. Bạn nên lắp một tấm chắn chống cháy bên dưới bếp để an toàn hơn.

## ► 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 tốt sẽ có nguy cơ xảy ra cháy nổ hoặc chập điện.
- Trước khi kết nối bếp với nguồn điện, hãy kiểm tra cẩn thận như sau:
  1. Hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp với nguồn điện từ bếp chưa.
  2. Điện áp tương ứng với giá trị ghi trên thông số kỹ thuật
  3. Cấp nguồn cung cấp điện phải chịu được tải quy định như trên thông số kỹ thuật của sản phẩm.



- Để kết nối bếp với nguồn điện, không được sử dụng thêm bộ chuyển đổi, bộ giảm tốc, bộ thời gian... hoặc các thiết bị điều khiển khác vì có thể gây cháy nổ.
- Cấp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được đặt ở vị trí sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.
- Kiểm tra & chắc chắn rằng hệ thống dây điện trong nhà bạn phù hợp và không cần thay đổi gì khác.
- Phải ngắt điện trước khi tiến hành đi dây kết nối với bếp
- Đảm bảo rằng bếp được lắp đặt đúng cách.
- Bạn nên sử dụng CB (Aptomat) cho an toàn và tiện sử dụng hơn.
- Không để dây điện bị rối hay xoắn vào nhau.
- Bạn nên sử dụng kẹp hoặc nẹp cố định dây điện để bảo vệ không bị hư hại.
- Đảm bảo rằng 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.

## ► 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 được lắp máy trợ tim, vui lòng tham khảo và làm theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng.

**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.

**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 bật bếp nấu khi không có nồi nấu bên trên hoặc nồi nấu rỗng.
- 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.



## 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 chập mạch điện.

### LƯU Ý:

- ▶ Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- ▶ Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự 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:

Vàng sọc xanh lá = Dây Nối Đất

Xanh dương = Dây Trung Tính

Nâu = Dây Có Điện

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

Sản phẩm được trang bị dây nguồn có dây nối đất, cần phải được lắp đặt và nối đất đúng cách.



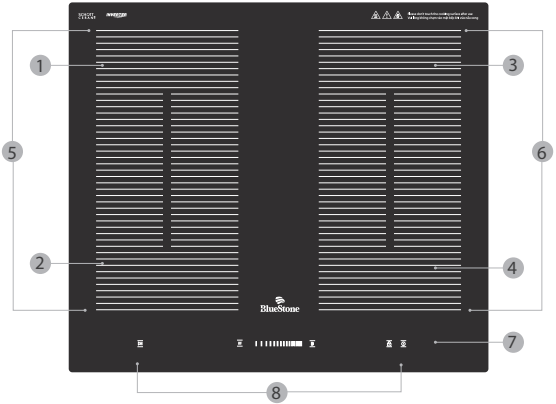
## ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Kích thước lắp đặt	Kích thước sản phẩm	Khối lượng
ICB-6869	(220-240) V ~ 50/60 Hz	7200 W	560x490x100 (mm)	590x520x60 (mm)	14.8 kg

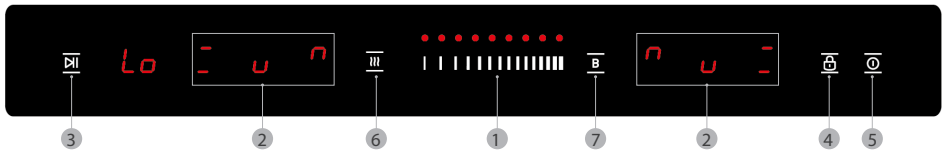
## MÔ TẢ TỔNG QUÁT

**Model: ICB-6869**

1	Vùng công suất 1800/3000 W
2	Vùng công suất 1800/3000 W
3	Vùng công suất 1800/3000 W
4	Vùng công suất 1800/3000 W
5	Đa vùng nấu 3000/4000 W
6	Đa vùng nấu 3000/4000 W
7	Mặt kính
8	Bảng điều khiển



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1. Thanh trượt điều khiển Thời gian/ Công suất | 5. Bật/ Tắt            |
| 2. Điều khiển vùng bếp nấu                     | 6. Chức năng giữ ấm    |
| 3. Tạm dừng                                    | 7. Booster (Nấu nhanh) |
| 4. Khóa điều khiển                             |                        |

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG





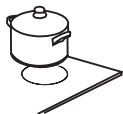
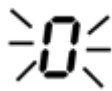
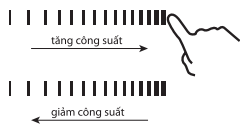
### 1 Chú ý trước khi sử dụng:

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 17).


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.


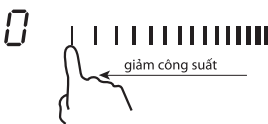


## 2 Bắt đầu nấu:

<p>Chạm nút BẬT / TẮT. Sau khi bật nguồn, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp”, điều khiển thời gian hiển thị “00” điều khiển lựa chọn vùng nấu hiển thị “” hoặc “” hoặc “” cho biết bếp đã chuyển sang trạng thái chờ.</p>	
<p>Đặt nồi lên khu vực nấu theo nhu cầu.</p>	
<p>Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu ở bảng điều khiển, đèn hiển thị sẽ sáng lên.</p>	
<p>Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách chạm vào thanh trượt điều khiển.</p>	

### Chú ý:



- Đảm bảo đáy nồi và mặt bếp phải sạch sẽ và khô ráo.
- Nếu bạn không điều chỉnh công suất trong vòng 1 phút thì bếp 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 “” 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 1 phút nếu nồi được đặt lên bếp không phải là nồi bắt từ.



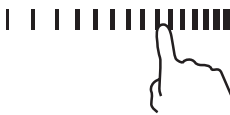
**3 Kết thúc nấu**

<p>Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu ở bảng điều khiển, lựa chọn vùng nấu muốn tắt.</p>	
<p>Tắt vùng nấu bằng cách chạm vào thanh trượt bên trái. Đảm bảo màn hình hiển thị "0".</p>	
<p>Tắt toàn bộ bếp đang nấu bằng cách chạm vào điều khiển "BẬT / TẮT".</p>	
<p>Cẩn thận với bề mặt nóng Ký hiệu "H" sẽ hiển thị vùng nấu nào 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. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu muốn làm nóng nổi hơn, sử dụng bếp khi vẫn còn nóng.</p>	

**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.

<p>Kích hoạt chức năng nấu nhanh "Booster"</p>	
<p>Chạm vào bảng điều khiển để lựa chọn vùng nấu có chức năng Booster.</p>	
<p>Chạm vào nút " <math>\overline{B}</math> ", khu vực nấu sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ Booster, đèn sẽ hiển thị "b" và ở mức công suất cao nhất</p>	

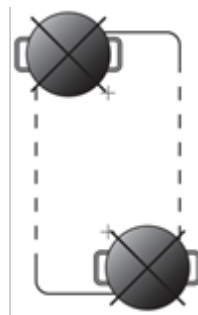
Hủy chức năng nấu nhanh “Booster”	
Chạm để lựa chọn vùng nấu đang có chức năng Booster	
<p>a: Chạm vào nút “ <b>B</b> ” để hủy chức năng Booster, bếp sẽ trở lại trạng thái ban đầu.</p> <p>HOẶC</p> <p>b: Chạm vào thanh trượt điều khiển, sau đó vùng nấu sẽ trở về mức lựa chọn.</p>	 



**Ghi chú:**

- Chức năng Booster có thể hoạt động ở tất cả các vùng 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
- Khi chức năng tăng cường của vùng nấu thứ nhất được kích hoạt, vùng nấu thứ 2 sẽ tự động bị giới hạn ở mức 2 và ngược lại.
- Nếu bếp ở trạng thái cài đặt ban đầu bằng 0, thì bếp sẽ trở lại mức công suất 9 sau 5 phút

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


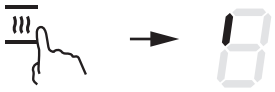

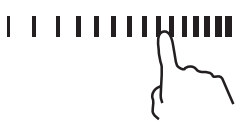
- Vùng nấu linh hoạt có thể được sử dụng như một vùng nấu hoặc 2 vùng nấu khác nhau, tùy theo nhu cầu.
- Vùng nấu được thiết lập bởi 2 phần cảm từ riêng biệt và có thể được điều khiển riêng biệt. Khi bếp hoạt động một vùng nấu, có thể di chuyển nồi linh hoạt sang một vùng nấu khác với cùng mức công suất với vị trí vùng nấu ban đầu, vùng nấu không còn đặt nồi sẽ tự động ngắt.
- Vị trí đặt nồi như hình bên dưới:



<b>Một vùng nấu lớn</b>	
Để kích hoạt vùng nấu linh hoạt như một bếp từ đơn có vùng nấu rộng, chạm vào nút.	
Cài đặt công suất hoạt động như các vùng bình thường khác	
Nếu nổi được di chuyển từ phía trước ra phía sau (hoặc ngược lại), vùng nấu linh hoạt sẽ tự động phát hiện vị trí mới, giữ nguyên công suất.	
Để thêm một nổi khác, hãy nhấn lại nút để phát hiện dụng cụ nấu.	
<b>Hai vùng nấu riêng biệt</b>	
Để sử dụng vùng nấu linh hoạt như hai vùng từ riêng biệt, hãy nhấn các nút như sau:	



**6 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.

<b>Khởi động chức năng Giữ ấm</b>	
Chạm để chọn vùng bếp sử dụng chức năng Giữ ấm	
Chạm vào nút chức năng giữ ấm "III", màn hình hiển thị "I".	
<b>Hủy chức năng Giữ ấm</b>	
Chạm vào bảng điều khiển vùng nấu	
Chạm vào thanh trượt điều khiển, sau đó vùng nấu sẽ trở về mức được chọn.	

**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 và giữ phím “  ” trong khoảng 3-5 giây trên bảng điều khiển.
  - Màn hình hiển thị “ Lo ”
- Để hủy chức năng Khóa an toàn:
  - Chạm và giữ phím “  ” trong khoảng 3- 5 giây trên bảng điều khiển



**Lưu ý:** Khi bếp đang ở trong trạng thái khóa an toàn, tất cả các phím sẽ không hoạt động được ngoại trừ phím BẬT/TẮT “  ”. Bạn có thể Tắt bếp bằng cách chạm vào phím “  ” 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**

- Khoảng thời gian cài đặt tối đa 99 phút.
- Bếp có thể được hẹn giờ theo từng vùng nấu hoặc toàn vùng nấu.
- **Hẹn giờ toàn vùng:**
  - Không cần chọn vùng nấu để hẹn giờ, chức năng hẹn giờ sẽ được cài đặt cho tất cả các vùng nấu cùng lúc bằng 1 thao tác.








**Lưu ý:** Chức năng hẹn giờ toàn vùng khi xong (hết thời gian) bếp sẽ không tắt mà chỉ báo tí tí khoảng 20-30 giây

<p>Đảm bảo rằng bếp đã được bật. Lưu ý: bạn có thể sử dụng bộ đếm phút ngay cả khi bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào</p>	
<p>Chạm nút hẹn giờ “ Lo ” trên bảng điều khiển, màn hình hiển thị “10”, số “0” sẽ nhấp nháy.</p>	
<p>Đặt thời gian bằng cách trượt trên bảng điều khiển. (ví dụ: 6)</p>	
<p>Chạm lại vào bảng điều khiển hẹn giờ, số “1” sẽ nhấp nháy.</p>	

<p>Cài đặt thời gian bằng cách trượt trên bảng điều khiển (ví dụ: 9). Thời gian cài đặt hiện tại là 96 phút.</p>	
<p>Sau khi thời gian được cài đặt, màn hình hiển thị thời gian đã cài đặt và bắt đầu đếm ngược. Khi hết thời gian cài đặt, tín hiệu "bíp" sẽ báo trong vòng 30 giây và màn hình hiển thị "--"</p>	

**• Hẹn giờ từng vùng:**

Mỗi vùng nấu có thể được hẹn giờ riêng biệt.

<p>Chọn vùng bếp muốn hẹn giờ trên bảng điều khiển</p>	
<p>Chạm nút hẹn giờ "LO" trên bảng điều khiển, màn hình hiển thị "10", số "0" sẽ nhấp nháy.</p>	
<p>Đặt thời gian bằng cách trượt trên bảng điều khiển. (ví dụ: 6)</p>	
<p>Chạm lại vào bảng điều khiển hẹn giờ, số "1" sẽ nhấp nháy.</p>	
<p>Cài đặt thời gian bằng cách trượt trên bảng điều khiển (ví dụ: 9). Thời gian cài đặt hiện tại là 96 phút.</p>	
<p>Sau khi thời gian được cài đặt, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong 5 giây.</p>	
<p>Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.</p>	



**Lưu ý:**

- 1) Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.
- 2) Đối với cài đặt hẹn giờ từng vùng, sau khi thời gian được cài đặt, màn hình hiển thị bếp được hẹn giờ sẽ xuất hiện dấu chấm " 6. ".
- 3) Khi bạn muốn cài đặt thời gian cho nhiều vùng nấu cùng một lúc, màn hình hiển thị các vùng nấu liên quan sẽ xuất hiện dấu chấm nhấp nháy tương ứng với vùng nấu.


Ví dụ:


Thời gian cài đặt là 15 phút: 15 3.


Thời gian cài đặt là 45 phút: 45 3.

- 4) Khi hết thời gian hẹn giờ, vùng tương ứng sẽ tắt. Màn hình sẽ hiển thị thời gian nhỏ nhất của vùng nấu còn lại tiếp theo và dấu chấm của vùng tương ứng sẽ nhấp nháy.

**9 Chức năng tạm dừng**

- Khi các vùng nấu đang chạy, chạm vào nút "  ", tất cả các màn hình sẽ hiển thị " II " và ngừng làm nóng.

- Tại thời điểm này, chỉ có thể chọn "  " và "  ".

- Chạm "  " lần nữa để trở về cài đặt ban đầu, các vùng nấu tiếp tục hoạt động.

**10 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 bạn để quên bếp, bếp sẽ tự động tắt sau 1 khoảng thời gian nhất định tùy thuộc vào mức công suất mà bếp đang nấu. Cụ thể như bên dưới:

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

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

## 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,. Hiệu suất tốt nhất với đường kính đáy từ 20 cm trở lên.

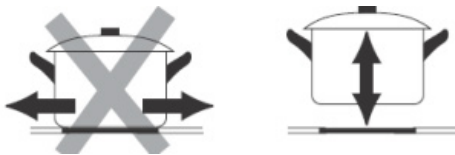
Đề nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng và nồi có thể sử dụng với bếp từ.



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.



### **Cảnh báo:**

- Không đặt nồi rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.
- Hạn chế sử dụng những nồi chảo nhôm có đóng thêm đế bắt từ (hình dưới) nhằm kéo dài 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 tăm 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 ngưng 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.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KIỂM TRA / KHẮC PHỤC
Không bật được bếp	Không có nguồn điện	Đảm bảo bếp từ được kết nối với nguồn điện và bếp đã được bật. Kiểm tra xem có điện không, mất điện trong nhà hoặc khu vực của bạn. Nếu đã kiểm tra mọi thứ và sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho kỹ thuật viên.
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? Hãy mở khóa trước khi thao tác
Các biểu tượng chức năng khó điều khiển		Đảm bảo rằng khu vực điều khiển cảm ứng khô ráo, không bị ướt nước. 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 hoặc đáy nồi bị ướt nước)	Âm thanh này không phải là lỗi.
Bếp từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở chế độ nhiệt cao.	Điều này là do công nghệ nấu ăn cảm ứng hoặc quạt giải nhiệt	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm công suất bếp
Tiếng ồn của quạt phát ra từ bếp từ.	Quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ của bạn đã hoạt động để làm mát. Nó có thể tiếp tục chạy ngay cả khi bạn đã tắt bếp từ.	Vấn đề này không phải là lỗi. Không ngắt nguồn điện của bếp từ khi quạt còn đang chạy.

Dụng cụ nấu không nóng và báo lỗi trên màn hình.	Bếp từ không phát hiện dụng cụ nấu vì nó không thích hợp cho bếp từ, hoặc nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không đúng tâm của bếp.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'.
Bếp từ hoặc vùng nấu tự tắt đột ngột, âm báo phát ra và mã lỗi hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật	Liên hệ trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
Màn hình hiển thị F1-F6	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
Màn hình hiển thị F9-FA	Cảm biến nhiệt độ của IGBT bị hỏng	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
Màn hình hiển thị FC	Sự cố kết nối giữa bảng hiển thị và bảng chính	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
Màn hình hiển thị E1 hoặc E2	Hiệu điện thế đầu vào quá cao hoặc quá thấp.	Kiểm tra nguồn điện hoặc đợi cho điện áp tăng hay giảm trở lại
Màn hình hiển thị E3 hoặc E4	Nhiệt độ mặt kính của các vùng nấu quá cao	Chờ nhiệt độ trên mặt kính của bếp nguội dần. Chạm vào biểu tượng "Bật/ Tắt" để khởi động lại.
Màn hình hiển thị E5	IGBT của bếp quá nhiệt.	Chờ nguội dần. Chạm vào biểu tượng "Bật/ Tắt" 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

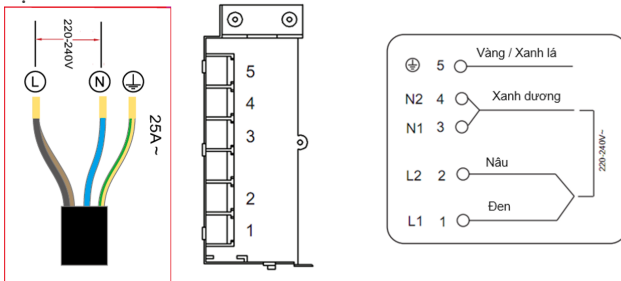
- Bếp từ khi hoạt động, các linh kiện bên trong bếp sinh ra một lượng nhiệt nhất định, lượng nhiệt này sẽ thoát ra bên hông bếp và dưới đáy bếp. Yêu cầu quan trọng khi lắp đặt là phần đáy bếp và bên hông phải được thông thoáng, giải nhiệt tốt.
- Bề mặt bếp và keo dán sử dụng để lắp đặt bếp phải là nguyên liệu chịu nhiệt.
- Khi lắp đặt, phải đảm bảo khu vực 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

Bất kỳ thay đổi nào về kết nối điện cần được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.

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.

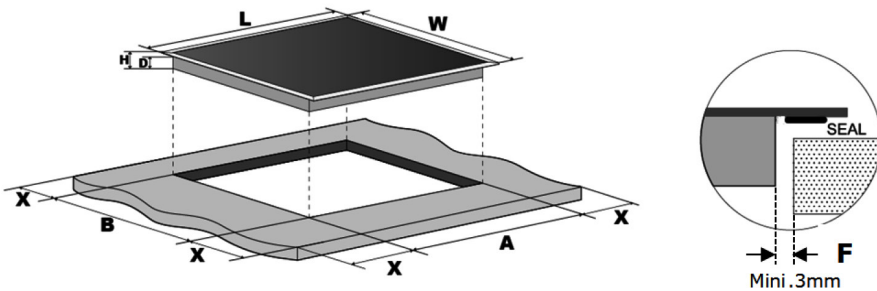
Nếu bạn chọn không ít hơn 4 vị trí ở cả 2 vùng nấu thì thiết bị có thể được kết nối trực tiếp với nguồn điện bằng kết nối điện một pha (220-240)V, như minh họa bên dưới



- Nếu cáp bị hỏng hoặc phải thay thế, việc vận hành phải được thực hiện bởi đại lý sau bán hàng với dụng cụ chuyên dụng để tránh tai nạn.
  - Nếu thiết bị được kết nối trực tiếp với nguồn điện thì phải lắp đặt cầu dao đa cực có khe hở tối thiểu là 3mm giữa các điểm tiếp xúc.
  - Người lắp đặt phải đảm bảo đã thực hiện kết nối điện chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
  - Cáp không được uốn cong hoặc nén.
  - Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên được ủy quyền.
- Chú ý: Không tiếp xúc bề mặt đáy và dây nguồn của bếp sau khi lắp đặt.

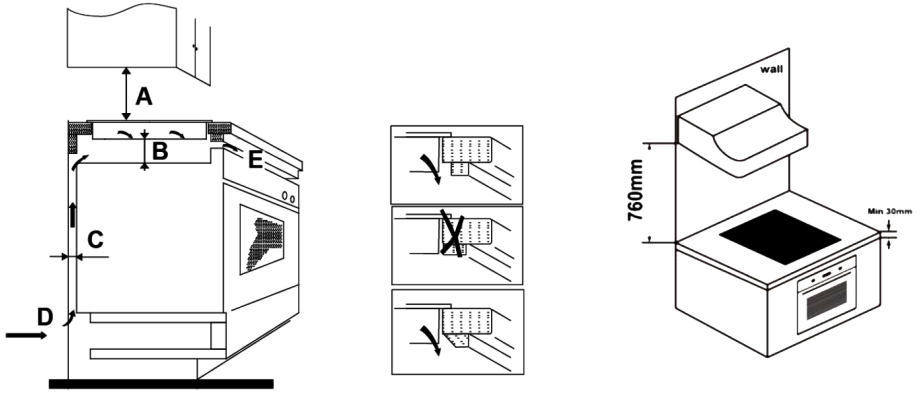
**DÁN GIOĂNG BẾP**

- 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 dán 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.
- **Kích thước lắp đặt**



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560 +2 -0	490 +2 -0	50 minimum	3 minimum

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



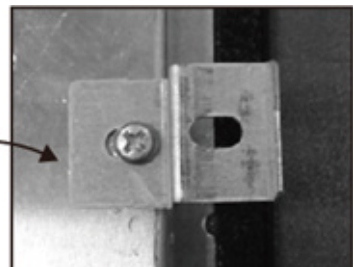
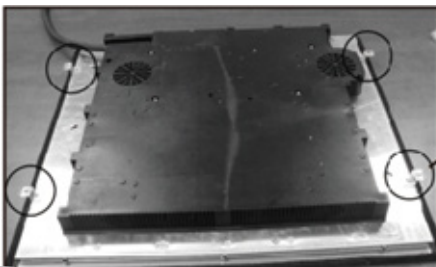
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 (Tối thiểu)	20 (Tối thiểu)	Đường không khí vào	Đường không khí ra 5 mm

**Những lưu ý khi lắp đặt:**

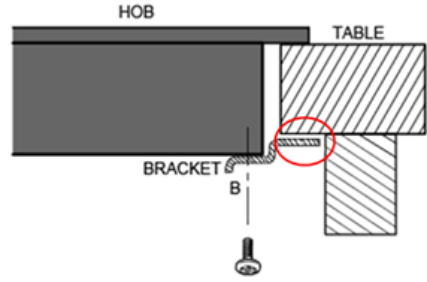
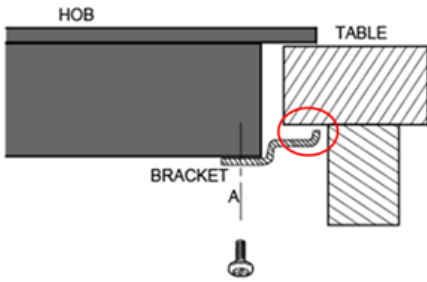
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Không nên lắp đặt bếp trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng.
- Bề mặt lắp đặt phải được làm bằng chất liệu chịu nhiệt.

**Điều chỉnh vị trí khung**

- Cố định bếp trên bề mặt bằng cách vặn 4 giá đỡ ở dưới cùng của bếp (xem hình) sau khi lắp đặt.
- Điều chỉnh vị trí giá đỡ để phù hợp với độ dày mặt bàn khác nhau.







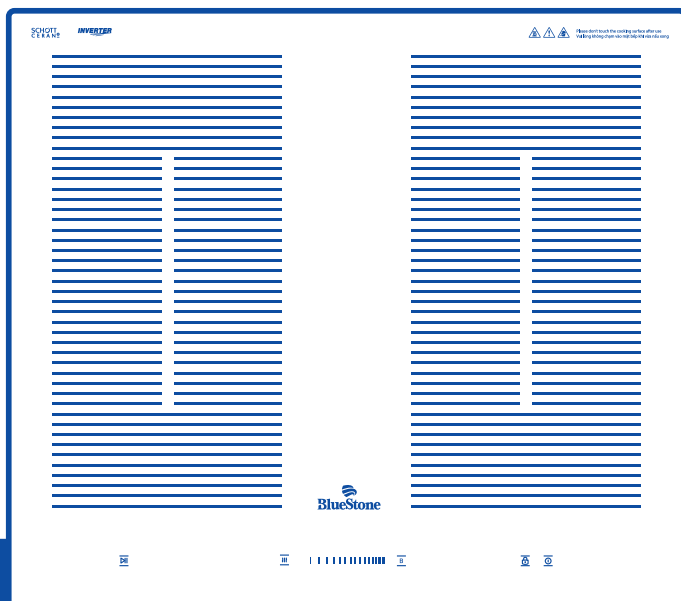
## BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



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 MULTI-ZONE 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), 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 the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### ► CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

#### WARNING!

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. We recommend that you activate child safety device

### ► INSTALLATION

**WARNING!** Only a qualified person must install this appliance.

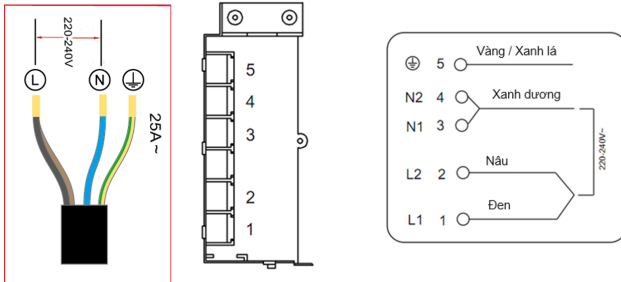
- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and unit.
- Always be careful when you move appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- 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.
- Make sure that the ventilation space of 100 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

### ► CONNECT THE POWER SUPPLY

**WARNING!** Risk of fire and electrical shock.

- Electrical connections should be made by someone with technical expertise. If the connection is not good, there is a risk of fire, explosion or electric shock.
- Before connecting the stove to the power source, carefully check the following:

1. Is the electrical wiring system in the house suitable for the power source from the kitchen?
2. Voltage corresponding to the value written on the technical specifications (if 1-phase 2-wire is (220-240)V, 3-phase power is (380-415)V)
3. The power supply cable must withstand the specified load as shown on the product specifications



- To connect the stove to the power source, do not use additional converters, reducers, timers... or other control devices because they may cause a fire or explosion.
- The power cable must not touch any hot parts and must be located so that its temperature does not exceed 75°C at any point.
- Check & make sure your home's electrical wiring is suitable and no other changes are needed.
- Must turn off the power before proceeding with wiring to connect to the stove
- Make sure the stove is installed properly.
- You should use CB (Aptomat) for safety and more convenient use.
- Do not let the power cord become tangled or twisted.
- You should use clamps or clips to secure the power cord to protect it from damage.
- Make sure the power cord is not damaged. In case the power cord is damaged, contact a service station or electrical engineer for advice on replacing a new power cord.
- Only use current protection devices such as fuses (types that can be removed from the fuse socket), circuit breakers, circuit breakers (CB).
- Comply with the electrical connection diagram, otherwise it may cause a fire, explosion, or damage to the stove.
- Comply with electrical safety regulations

## ► USE

**WARNING!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Caution! The surface temperature exceeds 95°C. To avoid a hazard, underbench access must be restricted.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.
- User with a pacemaker must keep a distance from the induction cooking zones when the appliance is in operation.

**WARNING!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

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

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface

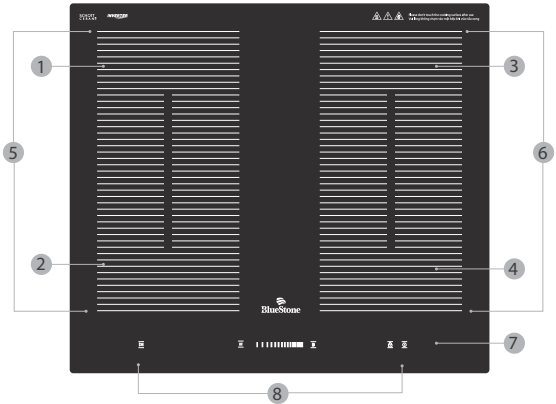
## SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Installation Dimension	Product Dimension	Weight
ICB-6869	(220-240) V ~ 50/60 Hz	7200 W	560x490x100 (mm)	590x520x60 (mm)	14.8 kg

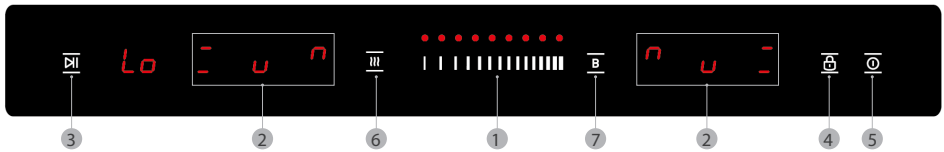
## GENERAL DESCRIPTION

**Model: ICB-6869**

1.	Max. 1800/3000 W zone
2.	Max. 1800/3000 W zone
3.	Max. 1800/3000 W zone
4.	Max. 1800/3000 W zone
5.	Free induction zone. 3000/4000 W
6.	Free induction zone. 3000/4000 W
7.	Glass plate
8.	Control panel



## CONTROL PANEL



1. Power/ Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. Pause control
4. Keylock control

5. ON/ OFF control
6. Keep warm control
7. Booster control

## INSTRUCTION FOR USE

### 1 Attention before using:

Only use cookware with a base suitable for induction cooker (please refer as the page 38)


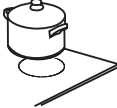

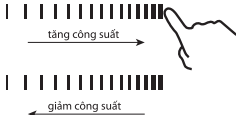
Place the pan with food on the center of cooking zone.

#### 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.




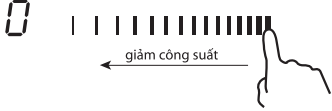


## 2 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, timer control show "00", heating zone selection controls show "—" or "U" or "∩" indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p>	
<p>Touching the heating zone selection control and an indicator where you touched will flash.</p>	
<p>Adjust heat setting by touching the slider control.</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 " ≥ U ≤ " flashes alternately with the heat setting, this means 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 1 minute if no suitable pan is placed on it.




**3 Finish cooking:**

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0".</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware 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 Booster function:**

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

<p>Activate the boost function</p>	
<p>Touching the heating zone selection control.</p>	
<p>Touching the boost control "B", the zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>	

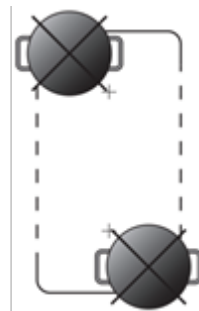
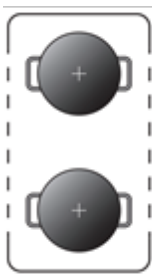
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
<p>a: Touching the boost control “<b>B</b>” then the cooking zone will revert to its original setting.</p> <p>OR</p> <p>b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.</p>	 



**Note:**

- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

**5 Flexible Area**




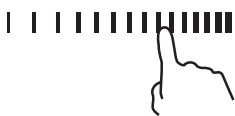
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Examples of good pot placement and bad pot placement:



As big zone	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.	
The power setting works as any other normal area.	
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.	
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.	
As two independent zones	
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.	

**6 Keep warm function**

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


Activate the Keep warm function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the keep warm control "III", the zone indicator show "I".	
Cancel the keep warm function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.	

## 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 and hold the lock control icon "  " for about 3-5 seconds on the control panel

- The timer indicator will show "Lo"

- Unlock the Control:

- Touch and hold the lock control icon "  " for about 3-5 seconds on the control panel

**Note:** When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF "  ". you can always turn the induction hob off with the ON/OFF "  " control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.



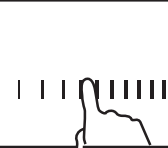


## 8 Timer control



The maximum of timer is 99 mins.

You can use the timer in two different ways:









- Timer in whole cooking zone:

This function help you can set timer for three cooking zone in the same time by one operation.

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control "  " the "10" will show in the timer display where touched and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	

Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished	

- Timer in each cooking zone:  
Each cooking area can be individually timed.

Set one zone	
Touching the heating zone "L0" selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control "L0", the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 96 minutes	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

**Note:**

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected
2. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously " E. "
- 3) The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone



Example:

The timer you set is 15 minutes: 15 3.:


The timer you set is 45 minutes: 45 3.:

- 4) When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes:

**9 Using the stop and go control**

- When the cooking zones are running touch "  " , the control, all the displays will show "  " and stop heating.

- At this moment only "  " and "  " control can be operated

- Touch "  " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

**10 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	Keep warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	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 plan on the cooking zone again.

## SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)

Steel, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pan/pots. The highest efficiency is the diameter of pan/pot should be more than 20cm.

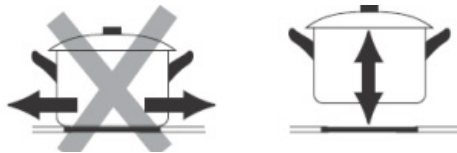


You can check whether your pan/pots is suitable by carrying out a magnet test. Move the magnet towards the base of pan/pots. If it is attracted, the pan/pots is suitable for induction.



If you do not have a magnet, put some water in the pan/pots you have. There will be "Bibi" if pan/pots is unsuitable.

Do not slide the pan/pots on the glass plate; they may scratch the glass.



### Note

Don't put empty pan/pots in the heating plate to avoid the danger or explosion.

Don't use the bottom of pots and pans (as the picture) for increase product life



## 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.

MALFUNCTION	REASON	INSPECTION
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.

The touch controls are difficult to operate.		Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
Some pans make 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 induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

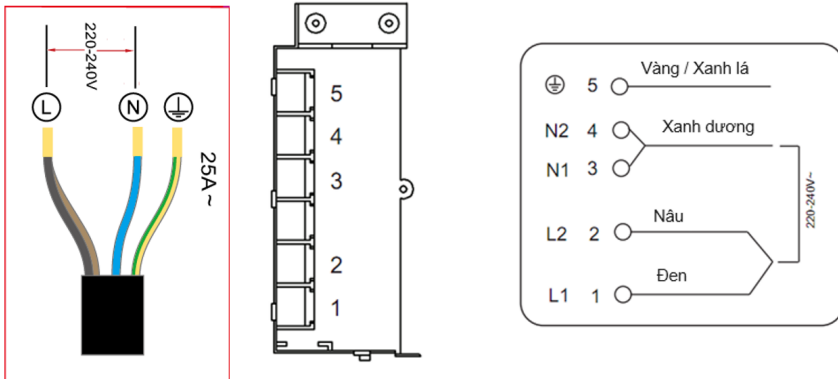
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
Display shows F1-F6	Temperature sensor failure	Contact the nearest service station
Display shows F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Contact the nearest service station
Display shows FC	The connection between the display board and the main board is fail	Contact the nearest service station
Display shows E1 or E2	Abnormal supply voltage	Check the power supply or wait for the voltage to rise or fall again
Display shows E3 or E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
Display shows E5	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.

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.**

## INSTALLATION

- Any alterations must only be made by a qualified electrician.
- 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.
- If you select no less than 4 positions in both cooking zones, the appliance can be connected directly to the mains using a single-phase (220-240)V connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Note: The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

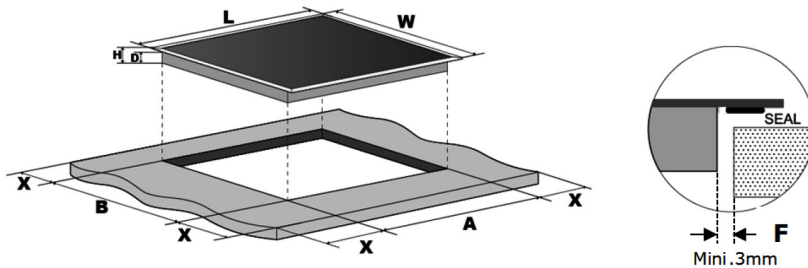
## ELECTRICAL CONNECTION

- WARNING! Risk of fire and electrical shock.
- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
  - 1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  - 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
  - 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.
- Before every wiring make sure the main terminal of the appliance is not live.
- Make sure the appliance is installed correctly.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Do not let the electricity bounds tangle. Use a strain relief clamp on cable
- Use the correct mains cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contractors.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.

## 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.

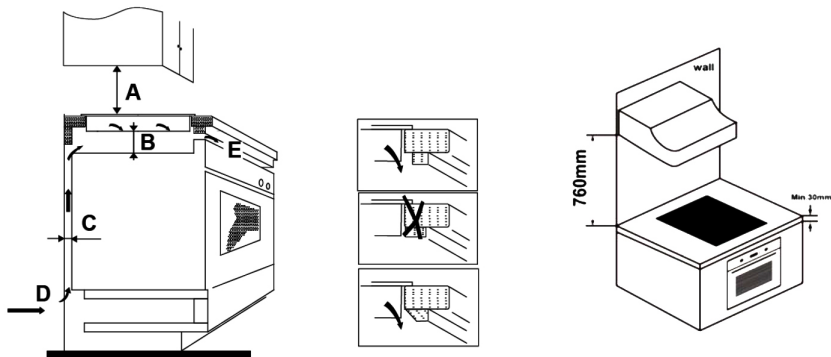
Cut out the work surface according to the sizes show in the drawing.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560 +2 -0	490 +2 -0	50 minimum	3 minimum

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.

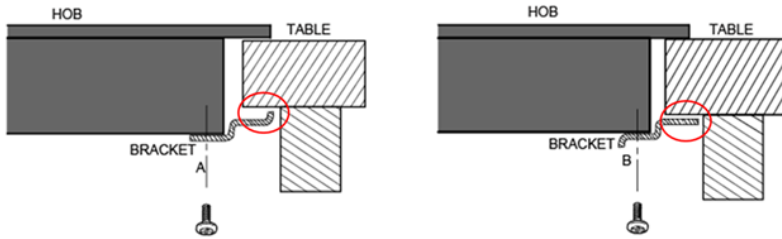
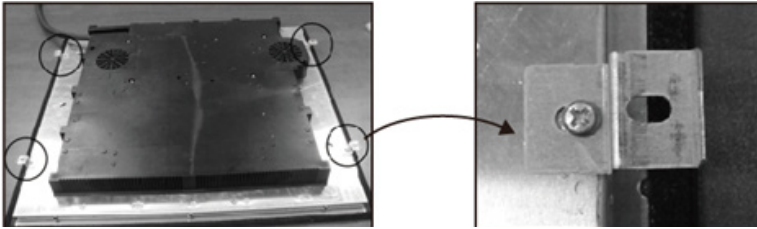


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5 mm

- 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.

### Adjusting the bracket position

- Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



## 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.

