

BlueStone

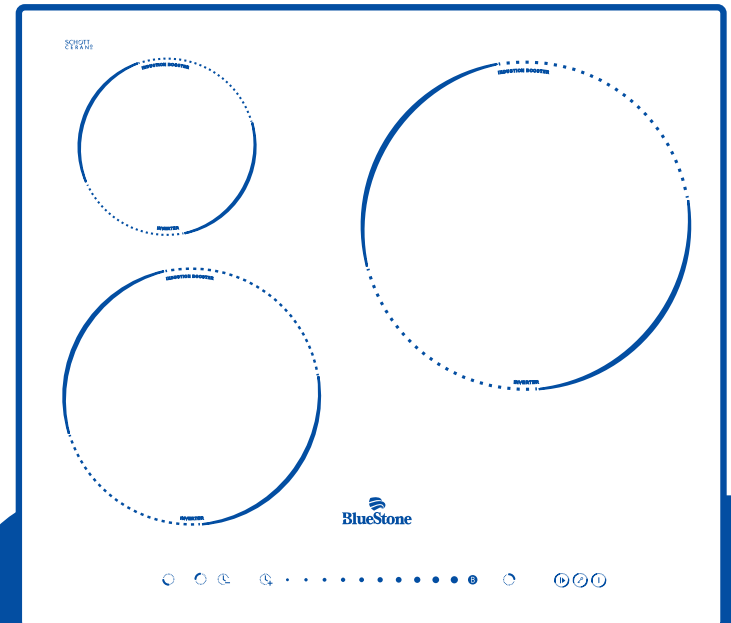
Model
ICB-6868



Hướng dẫn sử dụng Bếp từ 3 bếp

1 ĐỔI
TRONG 6 THÁNG

2
NĂM BẢO HÀNH
YEAR WARRANTY



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

EMC CB CE

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn Châu Âu CE (The European Conformity) tiêu chuẩn CB, tiêu chuẩn EMC (Electromagnetic Compatibility) về tương thích điện từ. Đảm bảo về chất lượng và an toàn sản phẩm.

Sản phẩm bếp từ BlueStone được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng (theo tiêu chuẩn của Mỹ).

- Sản phẩm BlueStone được công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.

MỤC LỤC

CẢNH BÁO AN TOÀN	03
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	04
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	04
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	05
HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP	11
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	12
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	12
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	15

CONTENTS

SAFETY CAUTIONS	19
SPECIFICATION	21
GENERAL DESCRIPTION	21
INSTRUCTION FOR USE	22
SUITABLE COOKWARE	28
CLEANING AND MAINTENANCE	29
TROUBLE SHOOTING	29
INSTALLTION	31
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	32

- 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.

CẢNH BÁO AN TOÀN

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

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

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

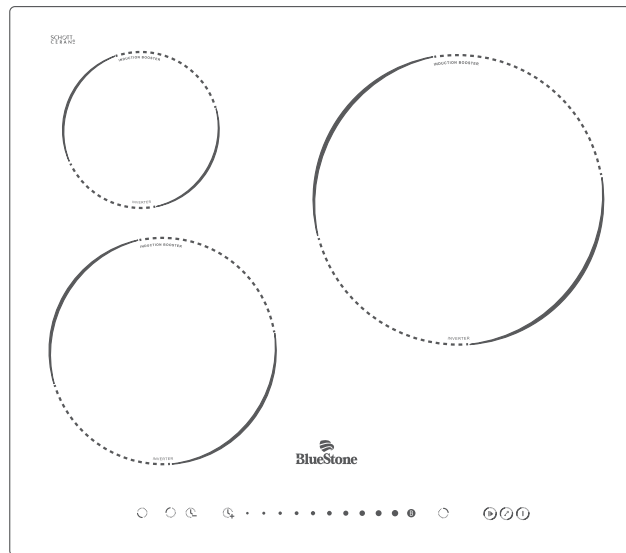
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Kích thước sản phẩm(mm)	Trọng lượng (kg)
ICB-6868	220-240V ~50/60Hz	7200	590x520x60	11.10

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

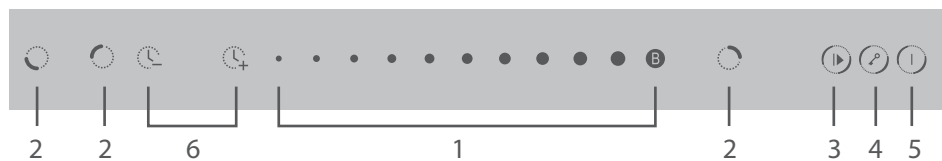
Bếp 2

Bếp 1



Bếp 3

Bảng Điều Khiển



1. Điều khiển mức công suất
2. Điều khiển chọn bếp nấu: bếp 1, bếp 2, bếp 3 (từ trái qua phải)
3. Tạm dừng
4. Khóa an toàn
5. Mở/Tắt
6. Hẹn giờ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

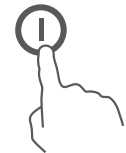
1 Chú ý trước khi sử dụng

- Trước khi sử dụng bếp bạn cần biết rằng bếp từ dùng từ trường để truyền nhiệt, nhiệt sẽ được truyền trực tiếp khi có sự tiếp xúc với xoong nồi, do đó xoong nồi nấu phải có bề mặt bằng phẳng tiếp xúc tạo từ tính (xem Hướng dẫn chọn nồi phù hợp ở trang 11)
- Đặt nồi với thức ăn giữa mặt kính bếp
 Chú ý: Lau bên ngoài nồi sạch, không dính nước trước khi đặt lên bếp.
- Không đặt nồi rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.

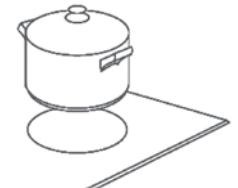


2 Bắt đầu nấu:

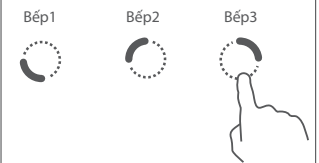
Chạm nút Tắt/Mở, sau khi có điện
 - Máy sẽ phát ra tiếng "bíp",
 - Màn hình hiển thị "--" hoặc "--"
 Máy đã ở trạng thái sẵn sàng



Đặt nồi lên khu vực nấu theo nhu cầu. (Bếp 1, Bếp 2, Bếp 3)



Chạm vào bảng điều khiển chọn bếp nấu (đã đặt nồi) ở bảng điều khiển, đèn hiển thị sẽ sáng lên.






Chọn mức công suất nấu bằng cách chạm vào bảng điều khiển
 - Chọn mức công suất (từ mức 0 đến mức 9) tương ứng 9 vòng tròn từ nhỏ đến lớn




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

3 Kết thúc nấu:


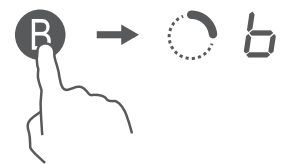

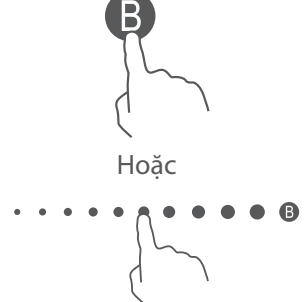
<p>Chạm vào bảng điều khiển, chọn bếp ở bảng điều khiển, chọn bếp muốn tắt.</p>	
<p>Điều khiển mức công suất về vị trí "0" (tương đương vòng tròn nhỏ nhất), màn hình hiển thị "0"</p>	
<p>Tắt tất cả các bếp đang nấu bằng cách chạm vào nút TẮT/MỞ</p>	

Chú ý:

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

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>Chạm vào bảng điều khiển để lựa chọn khu vực nấu có chức năng Booster.</p>	
<p>Chạm vào nút Booster B khu vực nấu sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ Booster, đèn sẽ hiện thị "b" và ở mức công suất cao nhất</p>	
<p>HỦY CHỨC NĂNG BOOSTER</p>	
<p>Chạm vào bảng điều khiển để chọn khu vực nấu đang có chức năng Booster.</p>	
<p>- Chạm vào nút Booster B để hủy chức năng Booster, bếp sẽ trở lại trạng thái ban đầu trước khi sử dụng chức năng này. - Hoặc chạm vào bất cứ mức công suất, bếp sẽ trở lại hoạt động mức công suất mà bạn đã chọn.</p>	<p>Hoặc</p> 


Chú ý:

- Chức năng Booster có thể hoạt động ở tất cả các khu vực nấu.
- Bếp chỉ chạy ở chế độ Booster tối đa trong 5 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức công suất ban đầu trước khi cài đặt.
- Khi bếp thứ nhất hoạt động ở chế độ Booster thì bếp thứ 2 có thể đạt mức công suất cao nhất là 2 và ngược lại.

5 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:

- Trên bảng điều khiển chạm vào phím 
- Màn hình hiển thị "Lo"

Để hủy chức năng Khóa an toàn:

- Chạm và giữ phím  trong khoảng 3-5 giây.

Lưu ý: Khi bếp đang ở trong trạng thái khóa an toàn, tất cả các điều khiển ngoài trừ TẮT/MỞ sẽ không 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.



6 Chức năng Hẹn giờ:

Bếp có thể được hẹn giờ theo từng vùng nấu hoặc toàn vùng nấu. Khoảng thời gian cài đặt tối đa 99 phút.

Hẹn giờ toàn vùng:







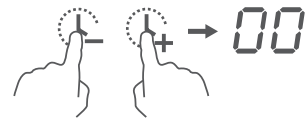


- Không cần chọn bếp nấu để hẹn giờ, chức năng hẹn giờ sẽ được cài đặt cho 3 bếp cùng lúc bằng 1 thao tác.
- Đảm bảo rằng bếp đã được mở khi sử dụng chức năng này.

<p>Chạm  hoặc  để cài đặt thời gian.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mỗi lần chạm sẽ tăng hoặc giảm thời gian nấu 1 phút. - Mỗi lần chạm và giữ sẽ tăng hoặc giảm thời gian nấu 10 phút. 	
<p>Chạm đồng thời vào 2 phím "" và "" để hủy chức năng Hẹn giờ, màn hình thể hiện "00"</p>	


<p>Khi thời gian đã được cài đặt, màn hình hiển thị thời gian và bắt đầu đếm ngược, số hiển thị sẽ nhấp nháy khoảng 5 giây.</p>	
<p>Khi thời gian cài đặt sắp hết, bếp sẽ phát tín hiệu "bíp" sẽ báo trong vòng 30 giây và màn hình hiển thị "--"</p>	

Hẹn giờ từng vùng:

Mỗi bếp nấu có thể được hẹn giờ riêng biệt.

<p>Chọn bếp hẹn giờ theo nhu cầu.</p>	
<p>Chạm ""/"" để cài đặt thời gian, màn hình sẽ hiển thị "10" và sẽ nhấp nháy.</p>	
<p>Chạm đồng thời vào 2 phím "" và "" để hủy chức năng Hẹn giờ, màn hình thể hiện "00"</p>	
<p>Khi thời gian đã được cài đặt, màn hình hiển thị thời gian và bắt đầu đếm ngược, số hiển thị sẽ nhấp nháy khoảng 5 giây.</p>	
<p>Khi thời gian đã hết, bếp sẽ tự động tắt, màn hình thể hiện "--".</p>	




Chú ý




- 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 "⋈" .

- Các bếp khác vẫn hoạt động bình thường nếu bạn đã mở bếp và sử dụng trước khi cài đặt Hẹn giờ.




- Khi bạn muốn cài đặt thời gian cho 2 hoặc 3 bếp cùng một lúc, dấu chấm cùng với mức công suất của vùng bếp tương ứng sẽ sáng lên và nhấp nháy.

Ví dụ:

Thời gian cài đặt của bếp 2 là 15 phút.  3  15  +

Thời gian cài đặt của bếp 3 là 45 phút.  6  45  +

Sau 15 phút, bếp thứ 2 tự động tắt vì đã hết thời gian cài đặt.


Màn hình thể hiện số thời gian còn lại của bếp 3, dấu chấm tại bếp 3 sẽ nhấp nháy  6  30  +, thời gian cài đặt còn lại là 30 phút.

Hủy chức năng Hẹn giờ:


- Chạm để chọn bếp để hủy cài đặt chức năng Hẹn giờ.
- Chạm vào biểu tượng Hẹn giờ, đèn báo tương ứng sẽ sáng lên, điều chỉnh thời gian về mức "00" để hủy chức năng Hẹn giờ.

7 Cài đặt Chức năng tạm dừng

Chế độ Tạm dừng cho phép người sử dụng tạm dừng toàn bộ hoạt động của bếp tạm thời trong 1 khoảng thời gian ngắn.

Khi bếp đang hoạt động, chạm vào  màn hình sẽ hiển thị "!" và bếp ngưng hoạt động. Tại thời điểm này chỉ có biểu tượng Tạm dừng và Tắt/Mở hoạt động.



Chạm vào biểu tượng  lần nữa để hủy chức năng Tạm dừng, màn hình sẽ hiển thị bình thường và bếp sẽ hoạt động trở lại bình thường.

8 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.

Trong trường hợp bếp hoạt động liên tục ở một mức công suất ở một thời gian dài, bếp sẽ tự động tắt tùy theo mức công suất mà bạn đang sử dụng, chi tiết như bảng bên dưới:

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

Khi 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

- Nồi/chảo bằng thép, sắt tráng men, thép không gỉ, các loại chảo/nồi đáy phẳng, đường kính phần đáy bắt từ phải từ 12cm trở lên
- Đề nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng
- Nồi có thể sử dụng với bếp từ.



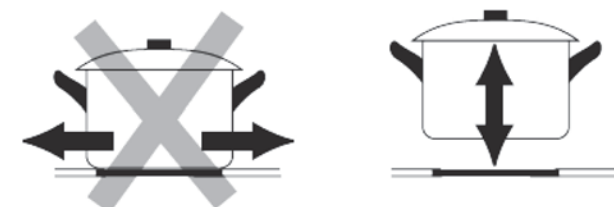
- Bạn có thể sử dụng để kiểm tra xem nồi đang có hiện tại có thể sử dụng với loại bếp này hay không. Để nam châm gắn với đáy nồi, nếu có lực hút xảy ra, nồi đó có thể sử dụng với bếp từ.



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

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

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



CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Tắt điện trước khi vệ sinh bếp. Không lau bếp cho đến khi mặt bếp nguội.
2. Vệ sinh mặt bếp:
 - * Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ (dầu 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 để tránh nguy hiểm.
4. Bụi và chất dơ sẽ bám vào trong lỗ thông hơi, vệ sinh bằng bàn chải mềm hoặc tăm bông cotton một cách thường xuyên.
5. Để đảm bảo an toàn cho bếp, phải đảm bảo phích cắm tiếp xúc tốt với ổ 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. Không nên rút dây điện ra ngay sau khi nấu xong, vì sau khi tắt bếp, quạt vẫn hoạt động để làm nguội bếp.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

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

Sự cố	Nguyên nhân	Cách kiểm tra / khắc phục
Không có tiếng “bíp”, tắt cả các đèn hiển thị và màn hình số không sáng.	Không có nguồn điện	Thiết bị đã được cắm điện chưa? Có bị mất điện không? Dây nguồn có bị hư không?
Các biểu tượng chức năng không thể điều khiển được	Chức năng khóa an toàn đang được mở	Kiểm tra bếp có đang ở chế độ khóa an toàn hay không? Mở khóa theo hướng dẫn.

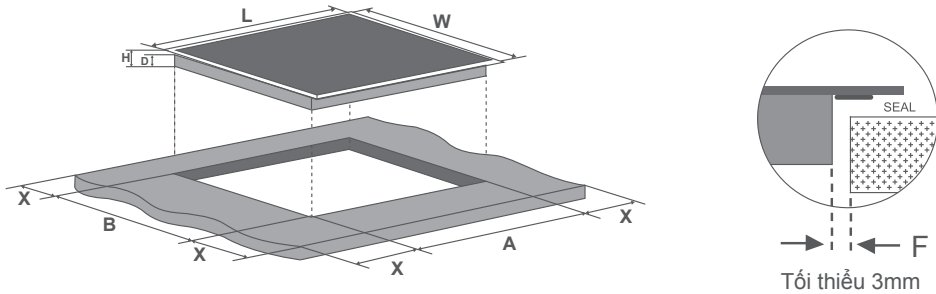
Các biểu tượng chức năng khó điều khiển.		Kiểm tra xem bảng điều khiển có khô ráo không? Điều khiển bằng cách chạm nhẹ, không cần phải nhấn.
Nghe thấy tiếng lách cách khi đang nấu	Cấu tạo của đáy nồi (nhẹ hoặc kết cấu bởi nhiều thành phần)	Âm thanh này không phải là lỗi. Sử dụng nồi có đáy nặng hơn hoặc được kết cấu bởi một thành phần duy nhất
Mặt kính bị trầy	Bề mặt đáy của nồi/xoong thô ráp. Sử dụng giẻ lau không phù hợp, bằng kim loại.	Sử dụng nồi/xoong có bề mặt phẳng, sạch.
Mặt kính bị nứt	Đun nấu với công suất quá cao và rang các món quá khô liên tục trong thời gian dài	Tránh rang thức ăn quá khô liên tục trong thời gian dài.
Màn hình hiển thị E1 hoặc E2	Hiệu điện thế đầu vào quá cao hoặc quá thấp	Kiểm tra nguồn điện
Màn hình hiển thị E3 hoặc E4	Nhiệt độ ở mặt kính của bếp thứ nhất hoặc bếp thứ 2 cao	Chờ nhiệt độ trên mặt kính của bếp nguội dần. Chạm vào biểu tượng “Tắt/Mở” để khởi động lại.
Màn hình hiển thị E5 hoặc E6	IGBT của bếp thứ nhất hoặc bếp thứ 2 quá nhiệt	Chờ nguội dần. Chạm vào biểu tượng “Tắt/Mở” để khởi động lại. Kiểm tra quạt có hoạt động không để thay thế.

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

KHÔNG TỰ Ý SỬA CHỮA THIẾT BỊ

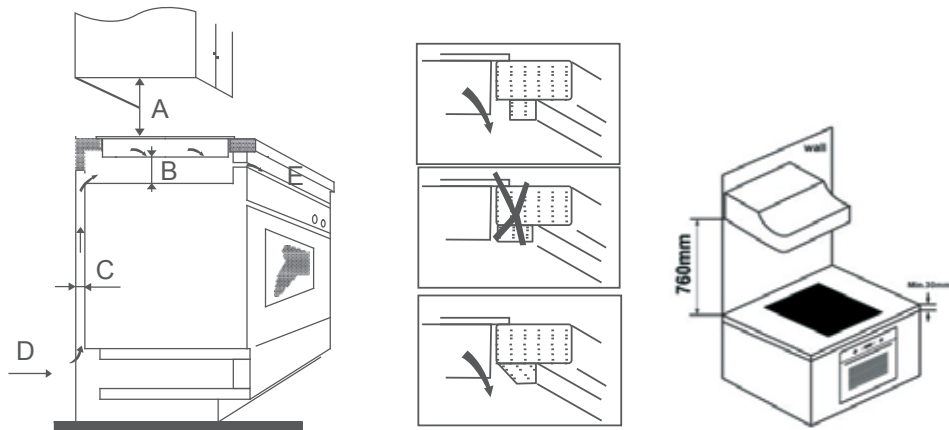
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

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



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

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 dẫn không khí vào	Đường dẫn không khí ra 5mm

Những lưu ý khi lắp đặt

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

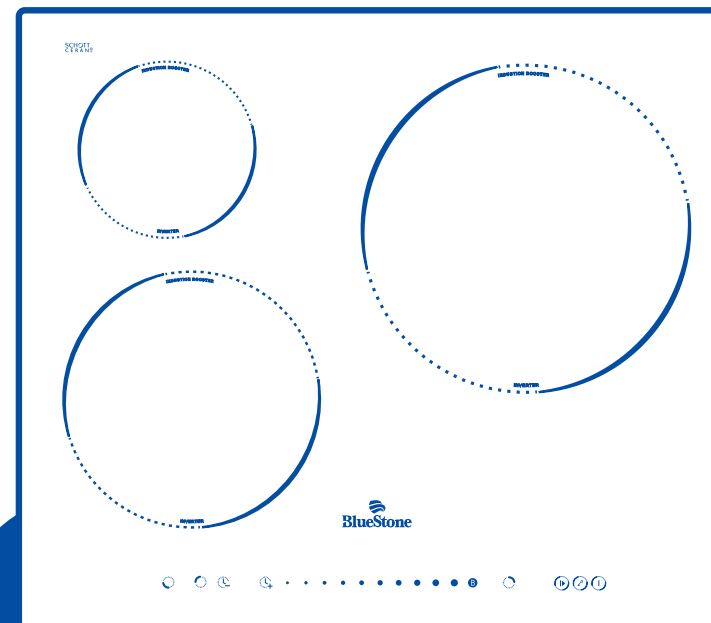
HÃY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA BẠN!



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

User manual

TRIPLE BURNER Induction Cooker



- **Standard Compliance**

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

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

- **Trademark**

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

- **Industrial design**

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

- **After sales service**

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

SAFETY CAUTIONS

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. And save these instructions for future reference.

When using electrical appliances, basic precaution should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury to persons, including the following:

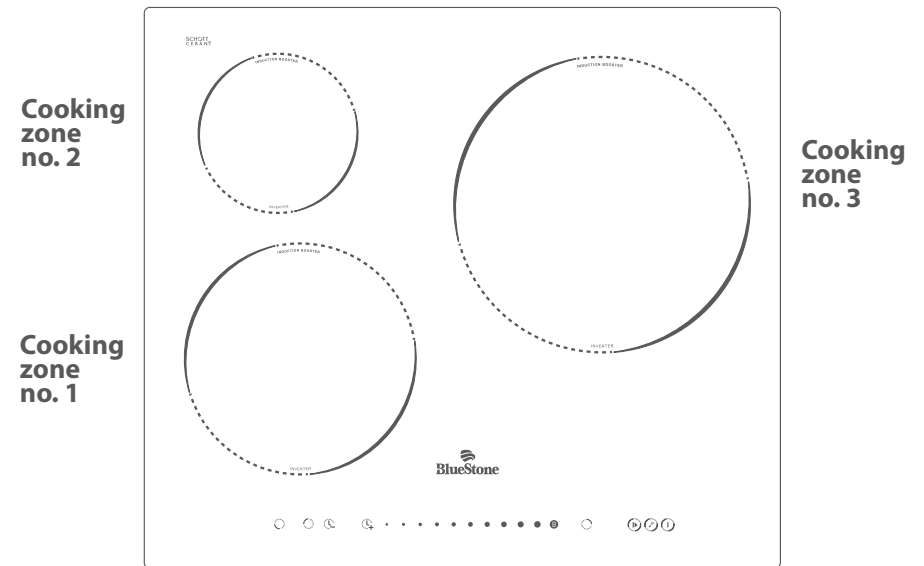
1. Read this instruction carefully before installing and using.
2. Do not put and operate the appliance on the metal surface, carpet, table cloth and thin paper for avoiding overheat caused by inlet/outlet air logged.
3. Do not use the unit under the high temperature environment.
4. Put the appliance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

15. After cooking, induction cooker is still hot. Please do not touch for avoiding burning.
16. Do not let the impurities such as pin, metal wire,.. the air inlet; air outlet or gap.
17. Do not let the insects go into the appliance for avoiding damage.
18. If the operator is installed with cardiac pacemaker, please follow the doctor's advice before using.
19. The appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

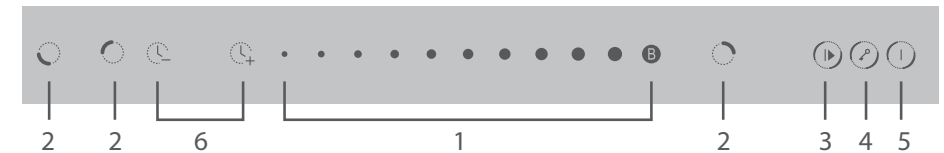
SPECIFICATION

Model	Voltage supply	Power output (W)	Dimension (mm)	Weight (kg)
ICB-6868	220-240V ~50/60Hz	7200	590x520x60	11.10

GENERAL DESCRIPTION



Control Panel



1. Power level control
2. Heating zone selection controls (Cooking zone no. 1, no.2, no.3)
3. Pause control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Timer/Power control

INSTRUCTION FOR USE

1 Attention before using:

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

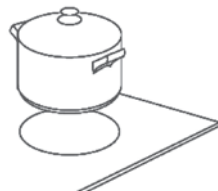


2 Start cooking

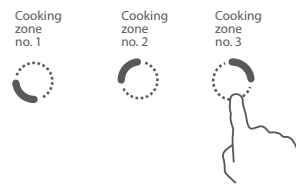
Touch the ON/OFF control for 3 seconds.
 - After power on, the buzzer beep once
 - All display show "--" or "--", indicating that The appliance has entered the state of standby mode.



Place a suitable pan on the cooking zone which you use.



Touch the heating zone selection control to choose the cooking zone, an indicator next to the key will flash.



Select a heat setting by touching the "0" to "9" control.



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 of automatically. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heating setting at any time during cooking.
- If the display flashes $\geq \text{H} \leq$ alternately with the heat setting, this mean that:
 - * You have not placed a pan on the correct cooking zone
 - * The pan you are using is not suitable for induction cooker
 - * The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
- No heating take places unless there is a suitable on the cooking zone.
- The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3 Finish cooking:

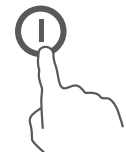
Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by touching the slider to "0", the display shows "0".



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.


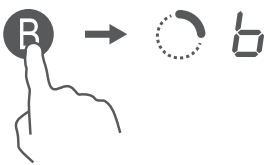

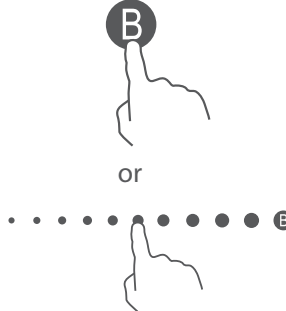


Note:

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

4 Booster function

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

<p>Touch the heating zone selection control.</p>	
<p>Touch the Booster icon B the cooking zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>	
<p>CANCEL BOOSTER FUNCTION</p>	
<p>Touch the heating zone selection control to choose the cooking zone to cancel the Booster function.</p>	
<p>Touch the Booster icon B to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to its original setting. Or touch one of the "0" to "9" control, then the cooking zone will revert to the level you select.</p>	

Note:


- The Booster function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the Booster function of 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. Vice versa.

5 Locking the Controls

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

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

Lock the Control

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

Unlock the Control

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

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







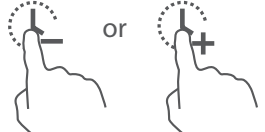


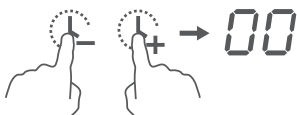
6 Timer control

The maximum of timer is 99mins.

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.

<p>Set the time by touching "  "/" "  "</p> <p>control of the timer.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Touch the "  "/" "  " control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. - Hold the "  "/" "  " control of the timer once to decrease or increase by 10 minutes. 	
<p>Touch the "  " and "  " together, the timer is cancelled, and the "00" will be show in minute display.</p>	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finishes.	

Timer in each cooking zone:

Each cooking area can be individually timed.

Touch the heating zone selection control to choose the cooking zone you want to set time.	
Touch "🕒"/"🕒+" control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching "🕒"/"🕒+" control of the timer.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
When setting time finishes, the timer indicator show "--"	

Note:

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that the zone is selected (setting time for each cooking zone) "🕒" "🕒" "🕒".
- Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- When you set time for several cooking zones simultaneously, demical dots of relevant cooking zones are on and flashes.

For example:

Set 15 minutes for cooking zone #2:

Set 45 minutes for cooking zone #3:

After 15 minutes, cooking zone #2 will switch off because the setting time expires, the timer indicator will show new remaining time (30mins),

the dot of corresponding zone will flash.

Cancel the Timer:

- Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
- Touch the timer control, the indicator flash, touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.

7 Pause control

This function help user to pause all operation on the whole cooking zone in a short time.

When the cooking zones are running, touch control all the displays will show "!!" and stop heating. At this moment only and can be operated.

Touch again, the displays show the original setting, and the cooking zone keep on heating.



8 Auto shutdown

Auto shut down is a safety protection and extend the life-time for your appliance.

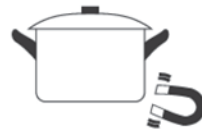
When the appliance operate at one power level continuously for a long time, it will switch off automatically. Please refer as below table for more details:

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

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

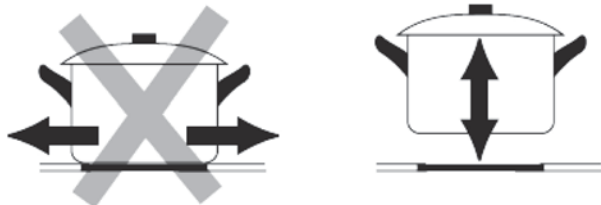
SUITABLE COOKWARE

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



- You can check whether your pan/pots is suitable by carrying out a magnet test. Move the magnet towards the base of pan/pots. If it is attracted, the pan/pots is suitable for induction.
- If you do not have a magnet, put some water in the pan/pots you have. If the display show "U" and flash, your pan/pots is unsuitable.
- Weight requirements: the pan/pots (including the food and water inside) is less than 15kg.

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



CLEANING AND MAINTENANCE

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. The fan would still working for cooling the plate. In order to make operating time longer, it is better to plug out after the fan stops working.

TROUBLE SHOOTING:

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

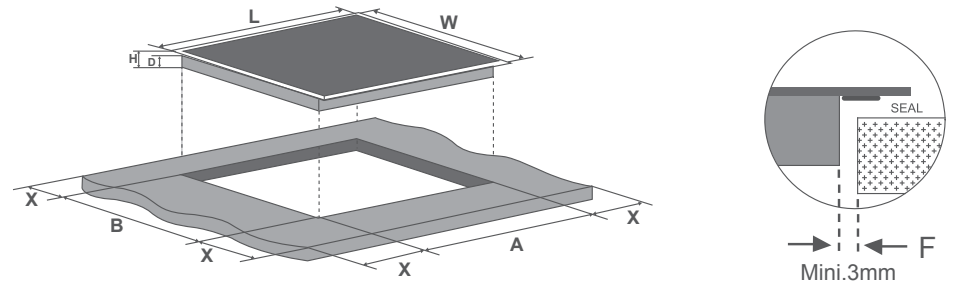
Malfunction	Reason	Inspection
No beep, all indicator lights and nixie tube are not bright..	No power.	Plug in or not? Power off or not? Power cord is okay?
The touch controls are unresponsive	The controls are locked	Unlock the controls. See Section "Locking the control" for instruction.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.

Some pans make the crackling or clicking noises	This may be caused by the construction of your cookware. (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use the cookware with flat and smooth base.
The glass is broken.	Heating with higher power and dry the food for a long time.	Do not dry the food for a long time.
Display shows E1 or E2	Supply voltage is above or below the rated voltage.	Inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Display shows E3 or E4	High temperature of ceramic plate sensor. (cooking zone #1 or #2)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" icon to restart.
Display shows E5 or E6	High temperature of IGBT (cooking zone #1 or #2)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" icon to restart. Check whether the fan runs smoothly, if not, replace the fan.

If it is still not working after the inspection by yourself, please immediately contact our service points, do not apart the unit by yourself or our company is out of responsibility.
DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THIS APPLIANCE BY YOURSELF.

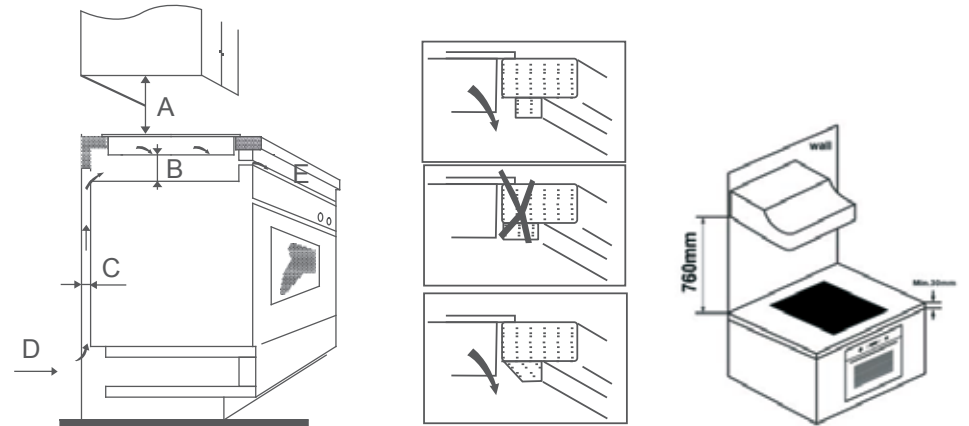
INSTALLTION

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



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

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 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Note:

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

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

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





Model
ICB-6868

Hướng dẫn sử dụng Bếp từ 3 bếp






Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng vì sự an toàn của bạn. **EMC CB CE**

142mm

210mm

Designed by	PIC			QA Manager	S.C. Vice Director	PM. Manager	MKT. Manager	General Director
	PUR	PM	MKT					

IMPORTANT NOTE:
 - Please check all the dimensions on artwork.
 - Please read all instructions on artwork before commencing this job.