

BlueStone

Hướng dẫn sử dụng Bếp từ



Áp dụng cho các model

ICB- 6617

ICB- 6658



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

CB

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp đạt tiêu chuẩn CB 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	5
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	6
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	7
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	8
CÁC LOẠI NỒI PHÙ HỢP	10
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	11
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	12
HÃY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA BẠN	12

CONTENTS

SAFETY CAUTIONS	15
SPECIFICATION	16
GENERAL DESCRIPTION	17
INSTRUCTION FOR USE	18
APPLICABLE VESSEL	20
CLEANING AND MAINTENANCE	21
TROUBLE SHOOTING	21
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	22

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 các 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. Không để bếp trong môi trường nhiệt độ quá cao. Ví dụ: để bên cạnh bếp ga hoặc bếp dầu.
2. Đặt bếp trên bề mặt phẳng, để cạnh và mặt đáy của bếp cách xa vật thể khác hơn 10cm.
3. Nếu có thức ăn trong đồ hộp, hãy mở hộp ra trước và sau đó nấu để tránh bị nổ.
4. Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự sửa chữa thiết bị để tránh nguy hiểm.
5. Vui lòng dùng ổ điện hơn 10A. Không dùng chung ổ điện với thiết bị khác để tránh gây ra cháy nổ.
6. Không đưa dây sắt vào lỗ thoát hơi để tránh nguy hiểm.
7. Không đặt và vận hành bếp từ trên mặt phẳng bằng kim loại, thảm, khăn trải bàn, tấm giấy mỏng để tránh hiện tượng tỏa nhiệt ra từ thiết bị.
8. Không đun bếp với nồi rỗng để tránh nguy hiểm và phá hủy chức năng của bếp.
9. Không đun nóng tấm kim loại bằng sắt trên mặt thủy tinh của bếp nhằm tránh nguy hiểm do nhiệt độ cao của bếp.
10. Không rửa bếp bằng nước hay chất lỏng khác để tránh nguy hiểm hoặc hỏng hóc do nước thấm vào bên trong bếp.
11. Không đặt các vật liệu dễ cháy giữa nồi và mặt kính của bếp trong khi sử dụng. Chúng sẽ bị đốt cháy do nhiệt độ cao của bếp.
12. Luôn rút phích cắm khỏi ổ điện sau khi sử dụng, hãy nắm đầu phích điện để rút ra khỏi ổ cắm điện, không nắm dây điện mà giật ra để khỏi hư dây điện.

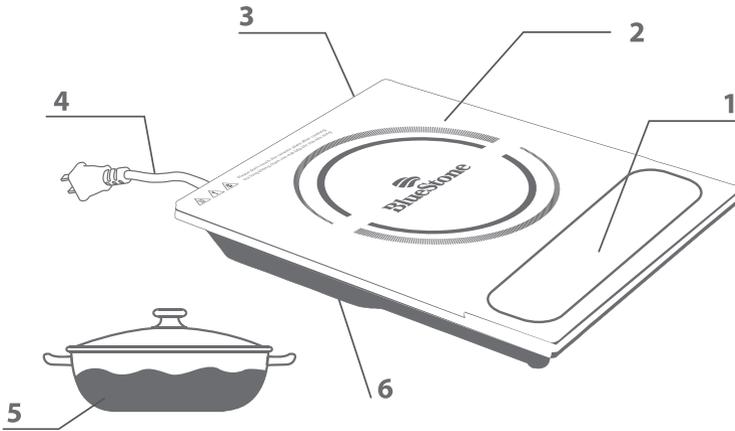
13. Không đặt dây sắt, ốc vít, ... vào trong thân bếp để tránh nguy hiểm.
14. Không để trẻ em sử dụng bếp, và để bếp tránh xa tầm tay của chúng.
15. Nếu mặt kính của bếp bị hỏng, hãy tắt điện ngay lập tức, và đem đến trung tâm bảo hành gần nhất.
16. Không tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong thiết bị.
17. Giữ bếp tránh xa nơi ẩm ướt hoặc lửa khi đang sử dụng.
18. Không được di chuyển bếp khi còn để nổi phía trên.
19. Sau khi nấu, mặt bếp vẫn còn nóng vì nhiệt độ cao truyền từ nồi sang, xin đừng chạm vào bề mặt bếp hay lau chùi ngay lúc đó để tránh bị bỏng.
20. Không để côn trùng chui vào bên trong bếp để tránh gây hư hỏng thiết bị.
21. Nếu người vận hành bếp được lắp đặt máy trợ tim, vui lòng tham khảo và theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng
22. 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.
23. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.

ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Kích thước sản phẩm (mm)	Trọng lượng (kg)
ICB-6617	220-240V~ 50Hz	2000	270x345x60	2.8
ICB-6658	220-240V~ 50-60Hz	2000	298x420x50	3.48

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

ICB-6617 / ICB-6658



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Mặt kính thủy tinh
- 3 Lỗ thông hơi
- 4 Dây điện

- 5 Nồi phụ kiện
- 6 Nắp đáy

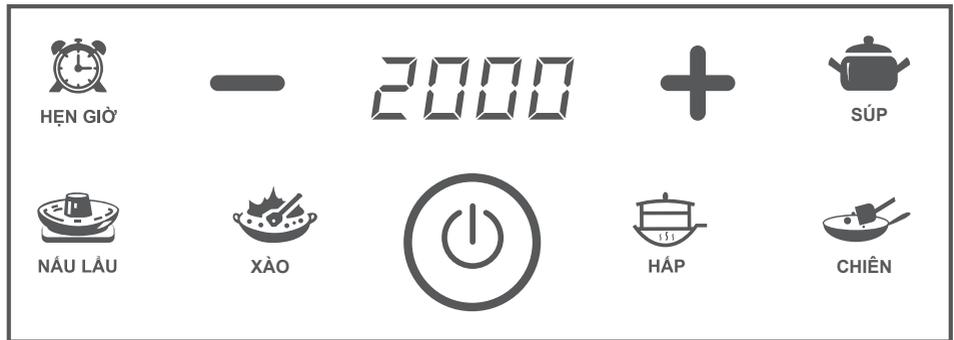
ICB-6617

Bảng Điều Khiển



ICB-6658

Bảng Điều Khiển



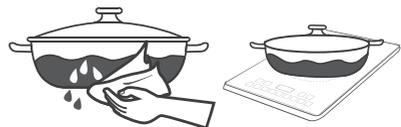
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1 Chú ý trước khi sử dụng

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

Ghi Chú:

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



2 Hướng dẫn tắt/mở thiết bị

- Đặt nồi lên giữa mặt bếp.
- Cắm điện, màn hình trên mặt bếp hiển thị “----”, nhấn nút “**TẮT/ MỞ**” màn hình sẽ hiển thị “**ON**”, chọn chức năng nấu.
- Sau khi nấu, nhấn nút “**TẮT/ MỞ**” để tắt bếp, màn hình sẽ hiển thị “**OFF**”.
- Sau khi tắt bếp, quạt vẫn tiếp tục hoạt động trong 2 phút để làm mát thiết bị.
- Sau khi quạt ngừng hoạt động, rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện

3 Các chức năng nấu

MODEL ICB-6617

- Sau khi cắm điện, màn hình trên mặt bếp hiển thị “----”, nhấn nút “**TẮT/MỞ**” màn hình sẽ hiển thị “**ON**”.
- Nhấn nút “**NHIỆT ĐỘ**” để bắt đầu nấu, màn hình hiển thị 200°C, nhấn “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ trong khoảng 60~280°C.
- Tiếp tục nhấn nút “**NHIỆT ĐỘ**”, sau đó nhấn “+” hoặc “-” để điều chỉnh công suất trong khoảng 120-2000W.

HẸN GIỜ

Trong quá trình nấu, chọn nút “**HẸN GIỜ**” để cài đặt hẹn giờ, tối đa 4 tiếng. Bếp sẽ ngừng hoạt động khi hết thời gian cài đặt.

KHÓA AN TOÀN

- Trong lúc bếp hoạt động, nhấn nút “**KHÓA AN TOÀN**” để khóa. Với chức năng này, tất cả các nút khác không hoạt động, ngoại trừ nút “**TẮT/MỞ**”.
- Nhấn và giữ nút “**KHÓA AN TOÀN**” để hủy chức năng khóa an toàn.

MODEL ICB-6658

NẤU LẤU

- Sau khi mở bếp, nhấn nút “**NẤU LẤU**”, màn hình hiển thị 1600W
- Nhấn “+” hoặc “-” để điều chỉnh công suất trong khoảng 120-2000W

CHIÊN

- Sau khi mở bếp, nhấn nút “**CHIÊN**”, màn hình hiển thị 200°C
- Nhấn “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ trong khoảng 60-280°C

XÀO

- Sau khi mở bếp, nhấn nút “**XÀO**”, màn hình hiển thị 200°C
- Nhấn “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ trong khoảng 60-280°C

SÚP

- Sau khi mở bếp, nhấn nút “**SÚP**”, màn hình hiển thị 1600W
- Không thể điều chỉnh công suất khi chọn chức năng này

HẤP

- Sau khi mở bếp, nhấn nút “**HẤP**”, màn hình hiển thị 1800W
- Nhấn “+” hoặc “-” để điều chỉnh công suất trong khoảng 120-2000W

HẸN GIỜ

- Trong quá trình nấu, chọn nút “**HẸN GIỜ**” để cài đặt hẹn giờ.
- Đối với chức năng nấu lẩu, chiên, xào, hấp, thời gian tối đa có thể điều chỉnh là 4 tiếng. Bếp sẽ ngừng hoạt động khi hết thời gian cài đặt.
- Đối với chức năng nấu súp, thời gian tối đa có thể điều chỉnh là 24 tiếng. Bếp sẽ bắt đầu hoạt động khi hết thời gian cài đặt.

CÁC LOẠI NỒI PHÙ HỢP

1 Chất liệu nôi:

- Chất liệu nôi: Nồi/chảo bằng thép, sắt tráng men, thép không gỉ với đáy nôi/chảo phẳng, đường kính đáy từ 12cm đến 26cm.
- Đề nghị sử dụng nôi phụ kiện đi kèm theo bếp hoặc nôi đúng chất liệu nêu trên thay vì sử dụng các loại nôi khác.

2 Sử dụng nôi theo yêu cầu bên dưới:

- Trọng lượng: trọng lượng nôi bao gồm thức ăn và nước bên trong phải nhỏ hơn 15kg.
- Nồi/chảo phải phù hợp sử dụng cho bếp từ.

- Nồi/chảo khi mua phải thử trước để kiểm tra xem có hiện tượng không bình thường hay không.
- Nồi/chảo khi mua phải có đáy phẳng và đi kèm với nắp có lỗ thoát hơi.



Ghi Chú:

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

CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Rút điện ra trước khi vệ sinh bếp. Không lau bếp cho đến khi mặt bếp nguội hẳn.
2. Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển và vỏ ngoài của bếp:
 - Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ.
 - Với vết dầu mỡ, bụi, vết mực thì sử dụng vải ẩm với xà bông có chất tẩy nhẹ.
3. Khi quạt đang hoạt động, bụi và chất dơ sẽ bám vào trong lỗ thông hơi, vui lòng vệ sinh bằng bàn chải mềm hay tăm bông cotton một cách thường xuyên.
4. Không vệ sinh bếp bằng cách nhúng trực tiếp vào nước hay chất lỏng khác để tránh nguy hiểm.
5. Để an toàn cho bếp, phải đảm bảo phích cắm tiếp xúc tốt với ổ cắm điện.
6. Không giật dây điện ra khi bếp đang hoạt động. Để tăng tuổi thọ của bếp, nên tắt bếp bằng cách nhấn nút "TẮT/MỞ" trước, sau đó mới rút điện ra.
7. Không nên rút điện ra ngay sau khi nấu xong, vì sau khi tắt bếp, quạt vẫn hoạt động để làm nguội bếp.
8. Vui lòng rút dây điện ra và cất bếp vào nơi khô ráo khi không sử dụng trong một thời gian dài.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

BIỂU THỊ LỖI	SỰ CỐ	CÁCH KHẮC PHỤC
	Không có nổi hoặc nổi không thích hợp dùng cho bếp từ, có tiếng “bíp” phát ra mỗi 2,5 giây, bếp sẽ tự động tắt sau 50 giây.	Sử dụng nổi thích hợp và khởi động lại thiết bị.
E0	Điện áp quá thấp.	Thiết bị sẽ hoạt động bình thường khi điện áp ổn định.
E1	Điện áp quá cao.	Thiết bị sẽ hoạt động bình thường khi điện áp ổn định.
E2	Thiết bị quá nhiệt	Chờ bếp giảm nhiệt độ, sau đó khởi động lại thiết bị.
E3	IGBT quá nhiệt	Chờ bếp giảm nhiệt độ, sau đó khởi động lại thiết bị.
E5	Bộ cảm biến của thiết bị bị hỏng hoặc chập mạch	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
E6	Bộ cảm biến của IGBT bị hỏng hoặc chập mạch	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
E9	Bộ cảm biến của thiết bị bị hỏng	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.

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

*** KHÔNG TỰ Ý SỬA CHỮA THIẾT BỊ**

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.

BlueStone

User manual Induction cooker



Apply for

ICB- 6617

ICB- 6658



Always keep manual for your safety

CB

- **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 CB 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. Do not use the unit under the high temperature environment, for example, do not use the unit besides the gas and oil stove.
2. Put the unit on the flat surface, please keep the side and back of the unit more than 10cm away from other objects.
3. If the food is in the can, please open them first and then heat for avoiding expansion explosion.
4. 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 unit by yourself for avoiding dangers.
5. Please use the outlet more than 10A. For avoiding fire happen, please do not use the same outlet with other appliance.
6. Do not insert wire to the inlet hole and outlet holes for avoiding dangers happen.
7. Do not put and operate the unit on the metal surface, carpet, table cloth & thin paper for avoiding overheat caused by inlet/outlet air-logged.
8. Do not heat the unit with empty pot for avoiding destroying the function of the unit or cause danger.
9. Do not heat the iron slip on the glass plate for avoiding danger caused by high temperature.
10. Do not wash the induction cooker with water for avoiding dangers happen or breakdown by waterlogged inside..
11. Do not put the flammable material between the pot and crystal glass plate while using, they will be burnt because of high temperature.
12. Please pull out the plug after using. Do not unplug by pulling on the cord.
13. Do not put iron wire, screw etc in the unit body for avoiding dangers happen..

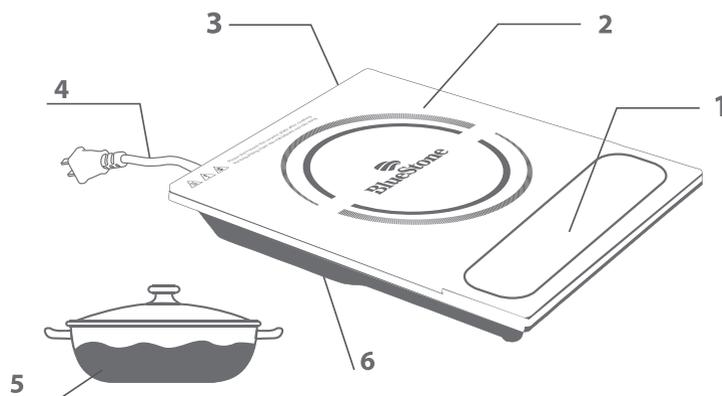
14. Do not let the children use it by themselves, and put it out of the children.
15. If the crystal glass plate is broken, please shut off the power immediately, and exchange it in our company's appointed Maintenance Department.
16. Do not repair this product by yourself because high power is in cover of product.
17. Keep this product away from wet environment.
18. Do not move the induction cooker when the pot is on it.
19. After cooking, induction cooker is still hot. Please do not touch for avoiding burning.
20. Do not let insects go into the unit for avoiding damage.
21. If the operator is installed with cardiac pacemaker, please follow the doctor's advice before using.
22. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23. Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.

SPECIFICATION

Model	Voltage supply	Power output(W)	Dimension (mm)	Weight(kg)
ICB-6617	220-240V~ 50Hz	2000	270x345x60	2.8
ICB-6658	220-240V~ 50-60Hz	2000	298x420x50	3.48

GENERAL DESCRIPTION

ICB-6617 / ICB-6658



- 1 Control panel
- 2 Crystal glass plate
- 3 Gas vent
- 4 Power wire

- 5 Accessory: pot
- 6 Roof cover

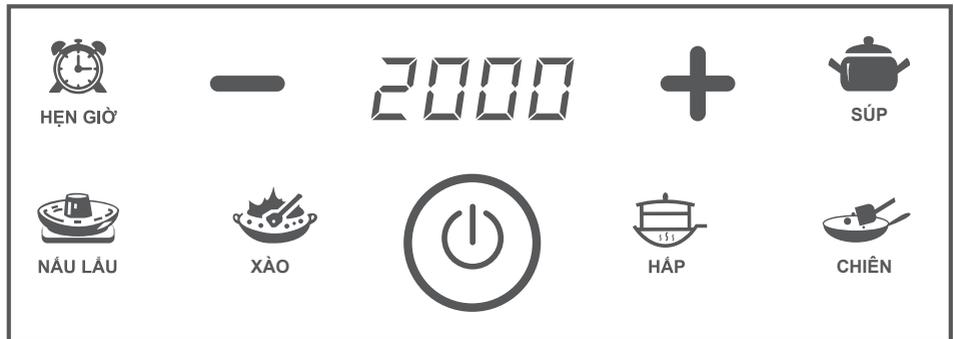
ICB-6617

Control Panel



ICB-6635

Control Panel



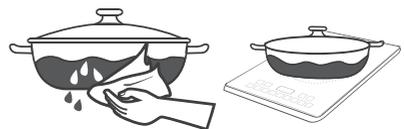
INSTRUCTION FOR USE

1 Attention before using

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

Notes:

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



2 ON/OFF operation instruction

- Place the provided pot at the center of the plate.
- Connect to the electricity, the induction cooker display “----”, touch the “**TẮT/ MỞ**” key, the screen display “**ON**”, choose the function key.
- After cooking, touch the “**TẮT/ MỞ**” key, the screen display “**OFF**”
- At the shutdown state, the fan will keep lasting work two minutes for cooling.
- After the fan stops working, shut off the power.

3 Function option instruction

MODEL ICB-6617

- Connect to the electricity, the induction cooker display “----”, touch the “**TẮT/ MỞ**” key, the screen display “**ON**”, choose the function key.
- Touch the “**NHIỆT ĐỘ**” key for start the heating, the screen display 200°C, touch “+” or “-” for the temperature adjustment in the range of 60~280°C. Touch the same key “**NHIỆT ĐỘ**” again for adjust the power in the range of 120~2000W.

TIMER

During the induction cooker is on working, touch the “**HẸN GIỜ**” key for the time setting maximum 4 hours. The infrared cooker will stop working automatically once the time out.

SAFE LOCK

During the induction cooker is working, touch the “**KHÓA AN TOÀN**” key to lock the working state, under this condition, all the keys are no able to operate except the “**TẮT/ MỞ**” key. Long hold touch this key for unlock.

MODEL ICB-6658

HOT POT – “**NẤU LẤU**”

- When power on, touch the “**NẤU LẤU**” key, the digital screen displays 1600W
- Please press the “+” or “-” key to change the power in a range from 120-2000W.

DEEP FRY – “**CHIÊN**”

- When power on, touch the “**CHIÊN**” key, the digital screen displays 200°C
- Please press the “+” or “-” key to change the temperature in a range from 60-280°C

STIR FRY – “XÀO”

- When power on, touch the “XÀO” key, the digital screen displays 200°C
- Please press the “+” or “-” key to change the temperature in a range from 60-280°C

SOUP – “SÚP”

- When power on, touch the “SÚP” key, the digital screen displays 1600W
- With this function, users are not able to adjust power.

STEAM – “HẤP”

- When power on, touch the “HẤP” key, the digital screen displays 1800W
- Please press the “+” or “-” key to change the power in a range from 120-2000W.

TIMER

- During the heating, touch the “HẸN GIỜ” key to settle time required.
- Under Function “NẤU LẤU”, “CHIÊN”, “XÀO”, “HẤP”, timer can be adjusted with maximum setting 4 hours. The induction cooker will be stop heating automatically once the timeout.
- Under Function “SÚP”, timer function can be adjusted with maximum settings 24 hours. The induction cooker will be start heating automatically once the timeout.

APPLICABLE VESSEL**1 Material required**

- Steel, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm to 26cm.
- So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels.)

2 Please kindly according to the below requirement

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

**Notes:**

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

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cools down.
2. Glass plate, panel and the shell
 - * Soft cloth for slight stain.
 - * For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not wash the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press "TẮT/MỞ" button 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.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.

TROUBLE SHOOTING

FAULT DISPLAY	POSSIBLE REASON	SOLUTION
	Without pot or not the suitable pot, sounds "beep" in every 2.5 seconds, the induction cooker will be off automatically after 50 seconds.	Put a suitable pot and Restart the induction cooker.
E0	Un-normal voltage supply: Voltage too Low	It will be fine when the voltage become normal

E1	Un-normal voltage supply: Voltage too High	It will be fine when the voltage become normal
E2	The Cookware overheats	Let it cool and try again
E3	IGBT overheats	Let it cool and try again
E5	The sensor for cookware is short-circuited/open	Please go to the authorized service center for maintenance
E6	The sensor for IGBT is short-circuited/open	Please go to the authorized service center for maintenance
E9	The sensor for cookware is failures	Please go to the authorized service center for maintenance

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

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

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

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



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

