

# BlueStone

Model  
ICB-6728

## Hướng dẫn sử dụng Bếp từ



Công suất mạnh lên đến 2000W giúp nấu nhanh và tiết kiệm điện năng


Đảm bảo an toàn với chế độ tự ngắt bếp khi quá tải và chế độ khóa an toàn

Mặt kính Ceramic cao cấp chịu nhiệt và chịu lực cao



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

EMC  CE CB

- 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), EMC (Electromagnetic Compatibility), tiêu chuẩn của Đức GS (Geprüfte Sicherheit), CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
  - Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
  - Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
  - BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.
- 

## **MỤC LỤC**

---

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
CẢNH BÁO AN TOÀN	05
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	06
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	08
CÁC LOẠI NỒI PHÙ HỢP	09
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	10
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	11
HÃY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG CỦA BẠN	12

## **CONTENTS**

---

SAFETY CAUTIONS	16
SPECIFICATION	17
GENERAL DESCRIPTION	18
INSTRUCTION FOR USE	19
APPLICABLE VESSEL	20
CLEANING AND MAINTENANCE	21
TROUBLE SHOOTING	22
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	23

Tiêu chuẩn kỹ thuật nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước.  
Manufacturer has right to replace technical standard or specification without any notice.

## HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Sau khi mua sản phẩm BlueStone, khách hàng có thể đăng ký Bảo Hành Điện Tử bằng một trong những cách dưới đây:

### Cách 1: Kích hoạt bằng tin nhắn SMS

1 Soạn tin nhắn theo cú pháp:

**TARA (khoảng cách) Số Seri máy (khoảng cách) Họ và tên khách hàng viết không dấu**

2 Gửi đến Tổng đài **6089** (cước phí 1,000đ/tin nhắn).

*Tin nhắn xác nhận kích hoạt thành công sẽ được gửi lại ngay sau khi khách hàng gửi tin nhắn kích hoạt bảo hành sản phẩm.*

\* **Kiểm tra bảo hành:** Soạn tin nhắn gửi đến Tổng đài **6089** theo cú pháp:

**TARA (khoảng cách) Số Seri máy**

### Cách 2: Kích hoạt bằng App trên điện thoại Smartphone

1 Tìm ứng dụng **"BlueStone Care"** trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0)



Hoặc quét mã QR để tải ứng dụng:

2 Truy cập ứng dụng **BlueStone Care**, tại giao diện chính chọn mục **Kích hoạt bảo hành** và nhập thông tin theo yêu cầu bắt buộc trên màn hình.

3 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Hệ thống sẽ trả kết quả ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

### Cách 3: Kích hoạt trên website BlueStone

1 Truy cập vào trang website **www.bluestone.com.vn**.

2 Chọn mục **Hỗ trợ & Bảo hành** trên thanh công cụ.

3 Tìm và chọn mục **Đăng ký bảo hành điện tử**.

4 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

**Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung Tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:**

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

✉ Email: **1800545494@tara.com.vn**

**CẢNH BÁO AN TOÀN**

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

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

1. Không để bếp trong môi trường nhiệt độ quá cao. Ví dụ để bên cạnh bếp ga hoặc bếp dầu.
2. Đặt bếp trên bề mặt phẳng, để cạnh và mặt đáy của bếp cách xa vật thể khác tối thiểu 10cm nhằm tạo không gian để không khí lưu thông thoáng mát vào trong và ra ngoài cho bếp.
3. Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự ý sửa chữa, tránh gây tai nạn cho người sử dụng.
4. Vui lòng dùng ổ điện hơn 10A. Không dùng chung ổ điện với thiết bị khác để tránh gây quá tải.
5. Không đưa dây sắt hoặc để bất kì vật cản nào che đậy các khe thoát khí trong lúc bếp đang hoạt động.
6. Không đặt và vận hành bếp từ trên mặt kim loại, thảm, khăn trải bàn, tấm giấy mỏng để tránh việc bếp tỏa nhiệt, gây ra nguy hiểm cho người sử dụng và hỏa hoạn.
7. Tuyệt đối không vận hành bếp với nồi/chảo rỗng, không có thức ăn bên trong, có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng và hư hỏng cho bếp.
8. Không được đặt bất kì vật dụng bằng kim loại nào khác nếu đó không phải là nồi hoặc chảo trên mặt kính của bếp trong lúc bếp đang hoạt động.
9. Không được vệ sinh bếp bằng nước hay bất kì các chất lỏng khác, tránh trường hợp chất lỏng ngấm vào bên trong linh kiện, gây hư hỏng.
10. Không để các vật liệu dễ bắt lửa tiếp xúc trực tiếp, để gần thân của nồi/chảo và đặc biệt là giữa đáy nồi/chảo và mặt kính của bếp khi đang hoạt động.
11. Luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện sau khi đã sử dụng xong. Khi rút phích cắm, vui lòng cầm nắm ở đầu phích điện để rút ra khỏi ổ. Tuyệt đối không cầm ở phần thân dây để kéo ra khỏi ổ điện, dẫn đến hư hỏng cho bếp và nguy cơ giật điện cho người sử dụng.

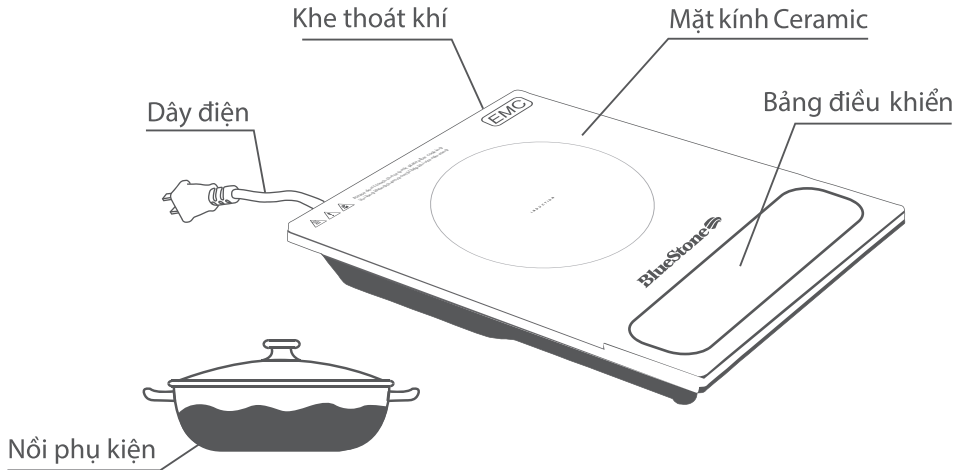
12. Không để các vật dụng, đặc biệt bằng kim loại như dây sắt, ốc, vít,...lọt vào bên trong thân bếp qua các khe thoát khí.
13. Để bếp tránh xa tầm tay của trẻ em. Không được để trẻ em sử dụng bếp.
14. Nếu phát hiện mặt kính của bếp bị nứt, bể, hay có dấu hiệu bị hư tổn bất kì nào, lập tức ngưng sử dụng bếp và đem đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ.
15. Không được tự ý sửa chữa và thay thế linh kiện trong bếp. Điện áp cao bên trong vỏ bếp có thể gây giật điện và nguy hiểm cho người sử dụng.
16. Để bếp tránh xa nơi ẩm ướt và nguồn nhiệt khi đang sử dụng.
17. Không được di chuyển bếp khi còn để nổi ở phía trên.
18. Không chạm vào bề mặt bếp hay lau chùi ngay sau khi sử dụng bếp xong vì mặt bếp sẽ vẫn còn nóng.
19. cất giữ bếp ở nơi khô ráo, sạch sẽ và thoáng mát, tránh nơi ẩm mốc và nơi nhiều côn trùng có thể chui vào bên trong bếp.
20. Nếu người vận hành bếp được lắp máy trợ tim, vui lòng tham khảo và làm theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng.
21. Bếp 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.

## ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

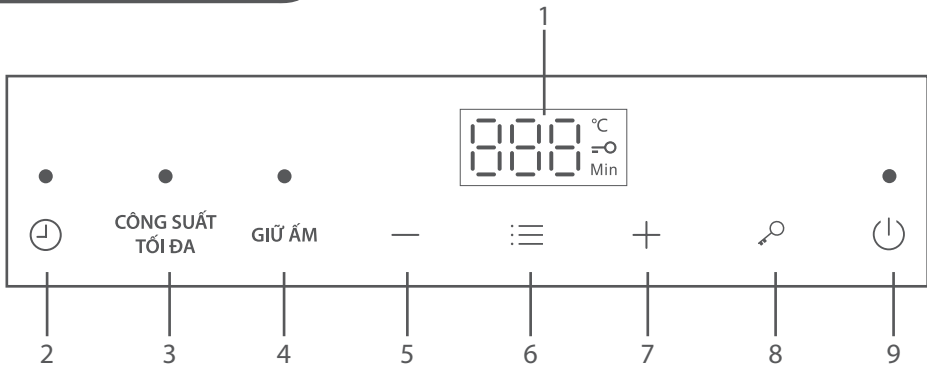
Model	Hiệu điện thế	Công suất	Kích thước sản phẩm	Khối lượng
ICB-6728	220-240V ~ 50/60Hz	2000W	290 x 365mm	3.1kg

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

► Model: ICB-6728



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1	Màn hình hiển thị
2	Hẹn giờ
3	Công suất tối đa
4	Giữ ấm
5	Giảm nhiệt độ/ công suất

6	Chế độ điều chỉnh (công suất/ thời gian)
7	Tăng nhiệt độ/công suất
8	Khoá an toàn
9	Tắt/Mở

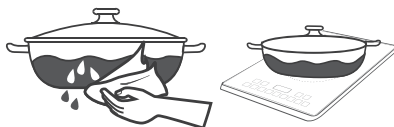
## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### 1 CHÚ Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Đặt nồi có thực phẩm bên trong ngay giữa vùng bếp nấu.
- 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 BẾP

- Đặt nồi lên giữa mặt bếp.
- Cắm điện, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp”, bếp ở trạng thái sẵn sàng.
- Chạm biểu tượng “Tắt/Mở” sau đó chọn chương trình nấu tương ứng.
- Sau khi nấu, chạm biểu tượng “Tắt/Mở” để tắt bếp, quạt giải nhiệt trong bếp vẫn tiếp tục hoạt động trong vòng 1 phút.
- Sau khi quạt ngừng, rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

### 3 HƯỚNG DẪN ĐIỀU CHỈNH MỨC CÔNG SUẤT/NHIỆT ĐỘ

- Sau khi cắm điện, màn hình sẽ hiển thị “----”, nhấn nút “Chế độ điều chỉnh (công suất/thời gian) - “:≡” hoặc nút “Tăng nhiệt độ/công suất” - “+”, màn hình sẽ hiển thị công suất mặc định “P6” (1400W). Thay đổi mức công suất bằng cách nhấn nút +/-.
- Có 9 mức công suất khác nhau (P1: 200W, P2: 500W, P3: 800W, P4: 1000W, P5: 1200W, P6: 1400W, P7: 1600W, P8: 1800W, P9: 2000W).
- Để chuyển sang chế độ hiển thị các mức nhiệt độ, nhấn nút “Chế độ điều chỉnh (công suất/thời gian) - “:≡” lại lần nữa, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ mặc định 2000C. Thay đổi mức nhiệt độ bằng cách nhấn nút +/-.
- Có 10 mức nhiệt độ khác nhau (60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).

## HẸN GIỜ

- Chọn chức năng hẹn giờ, thời gian mặc định là 30 phút, màn hình hiển thị “0:30”. Chọn nút +/- và chọn để tăng/giảm thời gian. Chạm phím hẹn giờ hoặc chờ trong vòng 5 giây, chức năng hẹn giờ sẽ được kích hoạt và thời gian sẽ đếm (trừ) ngược lại.
- Thời gian hẹn giờ có thể cài đặt tối đa 3 giờ.
- Khi kết thúc thời gian hẹn giờ, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp” và tự động tắt bếp.  
\*Lưu ý: Bạn có thể hủy hẹn giờ trong thời gian nấu bất cứ lúc nào bằng cách chạm lại phím hẹn giờ.

## CÔNG SUẤT TỐI ĐA

- Chọn chức năng công suất tối đa, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị “P9” ứng với mức công suất 2000W. Bạn cũng có thể điều chỉnh công suất giảm ngược trở lại từ P9 -> P1.

## GIỮ ẤM

- Chọn chức năng giữ ấm, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị nhiệt độ 60°C, bếp sẽ hoạt động ở nhiệt độ mặc định 60°C và không thể tăng giảm nhiệt độ. Tuy nhiên, bạn có thể hẹn thời gian giữ ấm bằng cách sử dụng nút hẹn giờ.

## KHOÁ AN TOÀN

- Chọn chức năng khoá an toàn và giữ trong 3 giây, màn hình sẽ sáng lên và hiển thị “—O”. Chức năng khoá an toàn này sẽ được kích hoạt. Nhấn và giữ trong 3 giây, chức năng này sẽ được huỷ hoặc nhấn “On/Off” để tắt bếp.

## CÁC LOẠI NỒI PHÙ HỢP

### 1 CHẤT LIỆU NỒI:

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

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

- 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. Tắt điện trước khi vệ sinh bếp. Không lau bếp cho đến khi mặt bếp nguội hẳn.
2. Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển và vỏ ngoài của bếp:
  - Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ.
  - Với vết dầu mỡ, bụi, vết mực thì sử dụng vải ẩm với xà bông có chất tẩy nhẹ.
3. Khi quạt đang hoạt động, bụi và chất dơ sẽ bám vào trong khe thoát khí, vui lòng vệ sinh bằng bàn chải mềm hay tăm bông cotton thường xuyên.
4. Không vệ sinh bếp bằng cách nhúng trực tiếp vào nước hay chất lỏng khác để tránh gây hư hỏng.
5. Để an toàn cho bếp, phích cắm phải 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

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.

BIỂU THỊ LỖI	SỰ CỐ	CÁCH KIỂM TRA
	Không có nổi hoặc nổi không thích hợp dùng cho bếp từ, có tiếng "bíp" phát ra mỗi 2 giây, bếp sẽ tự động tắt	Sử dụng nổi thích hợp và khởi động lại bếp
E0	Không có nổi	Chọn nổi thích hợp đặt lên bếp
E1	Điện áp quá thấp	Bếp sẽ hoạt động bình thường khi điện áp ổn định
E2	Điện áp quá cao	Bếp sẽ hoạt động bình thường khi điện áp ổn định
E3 - E4	Nhiệt điện trở bị hở mạch hoặc ngắn mạch	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
E5 - E6	Bộ cảm biến nhiệt của IGBT bị hở hoặc ngắn mạch	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
E7	Cảm biến nhiệt bị lỗi	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa

E8	Bếp bị hư hỏng bên trong	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
E9	Bộ cảm biến nhiệt của IGBT quá nhiệt	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa
EA	Vỏ điện trở quá nóng hoặc quá ngắn hoặc mở	Liên hệ với các trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa

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

***KHÔNG TỰ Ý SỬA CHỮA BẾP***

**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

Model  
ICB-6728

## User manual Induction Cooker



Powerful 2000W for speeding up the cooking process and saving energy

Overheating protection and child lock functions for ultimate safety

Ceramic glass plate for super high-force and heat resistance



Always keep manual for your safety

EMC  CE 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 CE (The European Conformity), EMC (Electromagnetic Compatibility), GS (Geprüfte Sicherheit), CB Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

- **Industrial design**

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

- **After sales service**

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

## SAFETY CAUTIONS

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

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

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

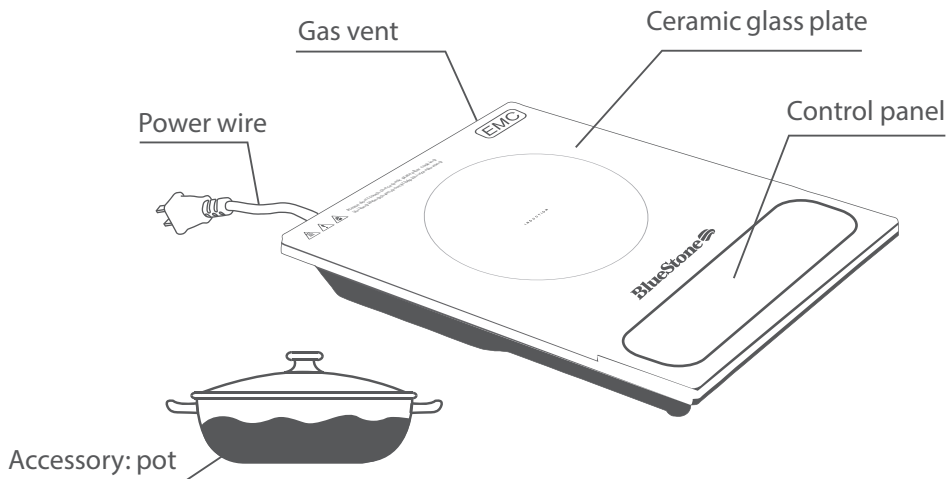
12. Do not allow any small object, especially metals like iron wire, screw, etc to fall inside the unit's body through the ventilation holes.
13. Keep the unit away from children's reach. Make sure that children are not in a position to use the unit.
14. Under circumstances that the ceramic surface is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

## SPECIFICATION

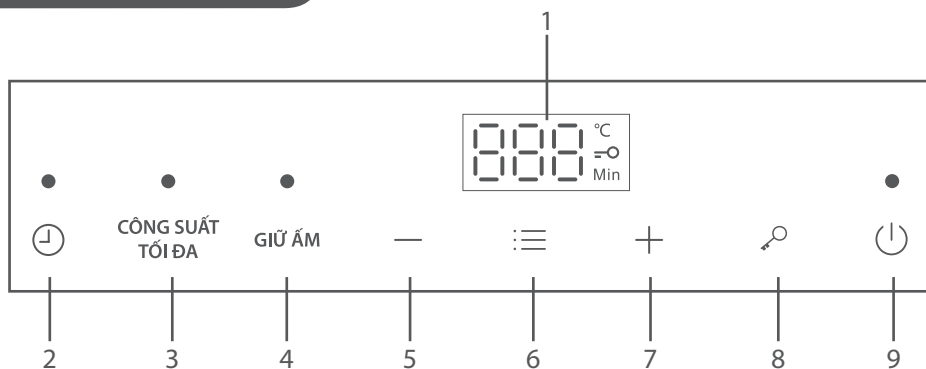
Model	Voltage	Power (W)	Product Dimension (mm)	Weight (kg)
ICB-6728	220-240V ~ 50/60Hz	2000W	290 x 365 mm	3.1kg

**GENERAL DESCRIPTION**

► **Model: ICB-6728**



**CONTROL PANEL**



1	Display Window
2	Timer Button
3	Max Button
4	Warm Button
5	- Button (Power/Temperature)

6	Mode Button
7	+ Button (Power/Temperature)
8	Child Lock
9	On/Off Button

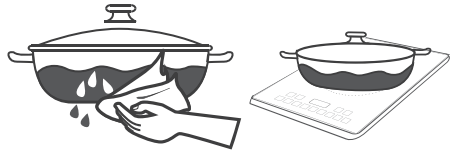
## INSTRUCTION FOR USE

### 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 pot at the center of the glass plate
- Plug in, the buzzer will sound and it enters the waiting mode.
- Touch the icon "Tắt/Mở", then choose the function key.
- After cooking, touch the icon "Tắt/Mở" to turn off, the fan automatic delay heat for a minute.
- Unplug the induction cooker once the fan stops working.

### 3 FUNCTION SELECTION INSTRUCTION

- Press the On/Off Button to turn the unit on. The display window will show "---".
- Press the Mode or + Button, the display window shows the default power "P6" and start heating. Press the +/- buttons to select desired power level: "+" button to increase and "-" button to decrease the power.

There are total 9 power levels (P1: 200W, P2: 500W, P3: 800W, P4: 1000W, P5: 1200W, P6: 1400W, P7: 1600W, P8: 1800W, P9: 2000W).

- Press the Mode Button again to switch to the temperature mode. The display window shows the default temperature 200°C. The indicator °C will flash. Press the +/- buttons to select desired temperature level: "+" button to increase and "-" button to decrease the temperature.

There are total 10 temperature levels(60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C).

**TIMER**

- If you wish to use the timer, press the Timer Button. The Display window shows the default time "0:30" for 30 minutes and flashing. Press the +/- buttons to select cooking time from 0-3 hours: " + " button to increase and " - " button to decrease the time. If you press and hold + or - button, the time will change faster. Once desired time is selected, press Timer Button again or wait 5 seconds then timer is now activated. Display window will show the timer or power (if in temperature mode will show the timer or temperature) alternately.
- When the programmed time has elapsed, the induction cooker will beep once and shut off automatically.

**MAX POWER**

- Max power function. If you wish to make the cookware's temperature increase faster for cooking, press the Max Power Button. The indicator above this button will light and cooktop will start the maximum power level for heating. The display window shows the power level "P9".

**WARM FUNCTION**

- Warm function. Press the Warm Button, the display window shows the default temperature 60°C. The temperature can not be adjusted. You can use the timer on this function.

**CHILD LOCK**

- Press and hold the Child Lock Button for 3 seconds to access the child lock function. The display window shows the lock icon " =○ ". Only Child Lock Button and On/Off Button are available: press and hold the Lock Button for 3 seconds to cancel the lock function, or press On/Off to turn off the power

**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**

- Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- Pan/pot should be tried out if it's bought by yourself to see if there are unusual phenomena.

- Pan/pot bought by yourself should be flat and come with the cover with gas vent.



**\*Noted:**

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the power plug prior to cleaning the unit. Do not clean it until the cooking surface has completely cool down.
2. To clean the ceramic surface, control panel an the outer layer of the unit
  - \* Use soft cloth to wipe away slight stain.
  - \* Use a damp cloth with light detergent for grease, dirt or ink blot.
3. While the radiator fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not wash the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press "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

The cases below do not mean the unit breaks down, please kindly check by yourself before sending to repair.

FAULT DISPLAY	POSSIBLE REASON	SOLUTION
	Without pot or not the suitable pot, sounds "beep" is every 2 seconds, the induction cooker will be off automatically	Put a suitable and Restart the induction cooker
E0	No pot	Put a suitable pot
E1	Low voltage	It will be fine when the voltage become fine
E2	Over volatge	It will be fine when the voltage become fine
E3 - E4	Thermistor module open or short	Please go to the authorized sevice center for maintenance
E5 - E6	Thermistor to IGBT open or short	Please go to the authorized sevice center for maintenance
E7	Thermistor module failure	Please go to the authorized sevice center for maintenance

E8	Inner failure	Please go to the authorized service center for maintenance
E9	Thermistor to IGBT overheat	Please go to the authorized service center for maintenance
EA	Bottom casting thermistor overheat or short or open	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.

