

BlueStone

Model
ICB-6657

Hướng dẫn sử dụng Bếp Từ



Công suất mạnh 2200W với 7 mức điều chỉnh công suất giúp tiết kiệm thời gian nấu

Bảng điều khiển cảm ứng trượt giúp vận hành dễ dàng

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 CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn EMC (Electromagnetic Compatibility), 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
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	07
CÁC LOẠI NỒI PHÙ HỢP	10
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	11
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	11
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	12

CONTENTS

SAFETY CAUTIONS	15
SPECIFICATION	16
GENERAL DESCRIPTION	17
CONTROL PANEL	17
INSTRUCTION FOR USE	18
APPLICABLE VESSEL	21
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 lắp ráp, vận hành và lưu giữ hướng dẫn này cho để 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 cháy nổ.
5. Không đưa dây sắt hoặc để bất kì vật cản nào che đậy các lỗ thoát hơi trong lúc bếp đang hoạt động.
6. Không đặt và vận hành bếp từ trên mặt phẳng bằng 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 nếu đó không phải là nồi hoặc chảo trên mặt kính của bếp trong lúc bếp đang hoạt động.
9. Các vật bằng kim loại như dao, dĩa, thìa và nắp không được đặt trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

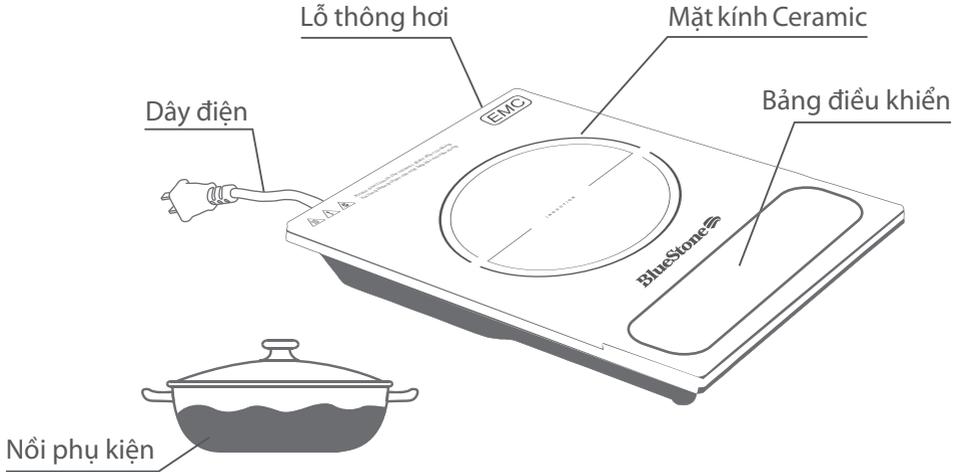
13. Không để các vật dụng, đặc biệt bằng kim loại như dây sắt, ốc, vít,...lọt vào bên trong thân bếp qua các kẽ hở thoát hơi.
14. Để bếp tránh xa tầm tay của trẻ em. Không được để trẻ em sử dụng bếp.
15. Nếu phát hiện mặt kính của bếp bị nứt, bể, hay có dấu hiệu bị hư tổn bất kì nào, lập tức ngưng sử dụng bếp và đem đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ.
16. Không được tự ý sửa chữa và thay thế linh kiện trong bếp. Điện áp cao bên trong vỏ thiết bị có thể gây giật điện và nguy hiểm cho người sử dụng.
17. Để bếp tránh xa nơi ẩm ướt và nguồn nhiệt khi đang sử dụng.
18. Không được di chuyển bếp khi còn để nổi ở phía trên.
19. Không chạm vào bề mặt bếp hay lau chùi ngay sau khi sử dụng bếp xong vì mặt bếp sẽ vẫn còn nóng.
20. 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.
21. Với người có tiền sử về bệnh tim mạch, xin vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng.
22. 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.

ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

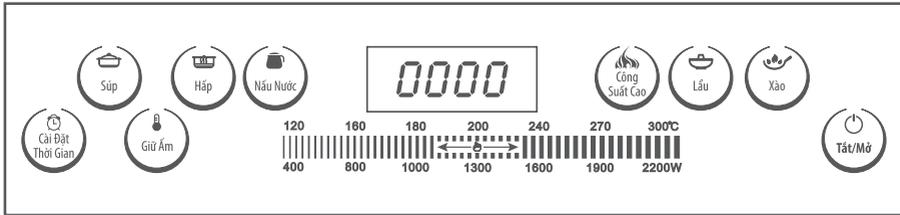
Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Kích thước sản phẩm (mm)	Khối lượng (kg)
ICB-6657	220V ~ 50Hz	2200W	320 x 390 x 42mm	3.85kg

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

► Model: ICB-6657



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.
- Bếp từ lúc chạy lúc ngắt ở công suất thấp là bình thường.



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 CÁC CHỨC NĂNG NẤU

Nấu Súp

- Chọn chức năng nấu Súp, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị công suất mặc định 1900W.
- Chức năng nấu Súp có thể cài đặt được thời gian nấu từ 1 – 59 phút.
*Không thể điều chỉnh được mức công suất ở chế độ này.

Hấp

- Chọn chức năng Hấp, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị công suất mặc định 1600W.
- Chức năng Hấp có thể cài đặt được thời gian nấu từ 1 – 59 phút.
*Không thể điều chỉnh được mức công suất ở chế độ này.

Nấu Nước

- Chọn chức năng Nấu Nước, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị công suất mặc định bếp sẽ hoạt động ở công suất mặc định 800W.
- Chức năng Nấu Nước có thể cài đặt được thời gian nấu từ 1 – 59 phút
*Không thể điều chỉnh được mức công suất ở chế độ này.

Giữ Ấm

- Chọn chức năng Giữ Ấm, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định 120°C.

- Chức năng Giữ Ấm có thể cài đặt được thời gian nấu từ 1 – 59 phút.
*Không thể điều chỉnh được mức công suất ở chế độ này.

Lẩu

- Chọn chức năng Lẩu, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị công suất mặc định 1300W.
- Chức năng Lẩu có thể điều chỉnh được mức công suất từ 400W – 2200W.

Xào

- Chọn chức năng Xào, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định 200°C.
- Chức năng Xào có thể điều chỉnh được mức nhiệt độ từ 120°C – 300°C.

Công Suất Cao

- Chọn chức năng Công Suất Cao, đèn tại chức năng này sẽ sáng lên và màn hình hiển thị công suất mặc định 2200W.
- Chức năng Công Suất Cao có thể điều chỉnh được mức công suất từ 400W – 2200W.

4 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN CẢM ỨNG TRƯỢT

Điều chỉnh công suất/thời gian bằng cách chạm tay và giữ khoảng 1-2s vào biểu tượng “” trên thanh trượt. Để tăng công suất/thời gian, trượt tay sang phải và để giảm công suất/thời gian, trượt tay sang trái.

5 HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT THỜI GIAN

• Hẹn giờ bếp nấu - Cài đặt thời gian bếp bắt đầu hoạt động

Chỉ áp dụng đối với 3 chế độ: “Nấu súp”, “Hấp”, “Nấu nước”

- Nhấn nút “Tắt/Mở” -> nhấn nút “Cài Đặt Thời Gian” -> chọn chế độ cần nấu (“Nấu súp”, “Hấp”, “Nấu nước”) -> kéo thanh trượt để điều chỉnh số phút mong muốn. Để điều chỉnh số giờ, nhấn thêm 1 lần nút “Cài Đặt Thời Gian”, sau đó kéo thanh trượt để điều chỉnh đến số giờ mong muốn
- Sau khi hết khoảng thời gian đã cài đặt, bếp sẽ bắt đầu nấu theo chế độ đã chọn
- Muốn hủy bỏ cài đặt thời gian, nhấn nút “Tắt/Mở”

Lưu ý: Ở chế độ này:

- Bếp không tự động tắt mà chỉ tắt khi có sự tác động từ người dùng
- Không thể điều chỉnh được mức công suất ở chế độ này

• Hẹn giờ tắt bếp - Cài đặt thời gian nấu xong

Chỉ áp dụng đối với 4 chế độ: "Giữ Ấm", "Lẩu", "Xào", "Công suất cao"

- Nhấn nút "Tắt/Mở" -> chọn chế độ cần nấu ("Giữ Ấm", "Lẩu", "Xào", "Công suất cao") -> kéo thanh trượt đến mức công suất nấu mong muốn -> nhấn nút "Cài Đặt Thời Gian" -> kéo thanh trượt để điều chỉnh số phút mong muốn. Để điều chỉnh số giờ, nhấn thêm 1 lần nút "Cài Đặt Thời Gian", sau đó kéo thanh trượt để điều chỉnh đến số giờ mong muốn
- Sau khi hết khoảng thời gian đã cài đặt, bếp tự động tắt, nghĩa là bếp đã nấu theo chế độ được chọn trong khoảng thời gian được cài đặt.
- Muốn hủy bỏ cài đặt thời gian, nhấn nút "Tắt/Mở"

Lưu ý: Ở chế độ này:

- Có thể điều chỉnh được mức công suất ở chế độ này (trừ chế độ "Giữ ấm").

Không thể chọn cùng lúc 2 chế độ hẹn giờ.

CÁC LOẠI NỒI PHÙ HỢP

CHẤT LIỆU NỒI:

- 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.

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.

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 lỗ thông hơi, 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 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

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
E0	Sau khi chọn chức năng nấu, máy liên tục phát ra tiếng bíp ngắn.	Kiểm tra đã đặt nồi lên bếp chưa? Vật liệu, kích thước, hình dáng nồi có phù hợp không? Nồi được đặt giữa mặt kính chưa?

E2	Điện trở nhiệt bị quá nhiệt.	Lỗ thông khí có bị che không? Nếu không, chờ bếp giảm nhiệt độ, sau đó khởi động lại bếp.
E3	Điện áp quá cao.	Bếp sẽ hoạt động bình thường khi điện áp ổn định.
E4	Điện áp quá thấp.	Bếp sẽ hoạt động bình thường khi điện áp ổn định.
E5	Bộ cảm biến nhiệt bị hỏng.	Liên hệ với trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
E6	Bộ cảm biến của IGBT bị hỏng hoặc chập mạch.	Liên hệ với trạm bảo hành gần nhất để sửa chữa.
E7	Bộ cảm biến của bếp bị hỏng.	Liên hệ với 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-6657

User manual Induction Cooker



2200W with 7 power levels for speeding up the cooking process

Intelligent sensor slider touch control for easy operation

Ceramic glass surface for super high-force and heat resistance



Always keep manual for your safety

 **EMC 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 EMC (Electromagnetic Compatibility), 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 place metal items such as knife, fork, spoon and lid on the glass plate because it can be hot.
10. Do not soak or rinse in water or any other types of liquid to avoid damage to the internal components of the unit.
11. 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.
12. 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.

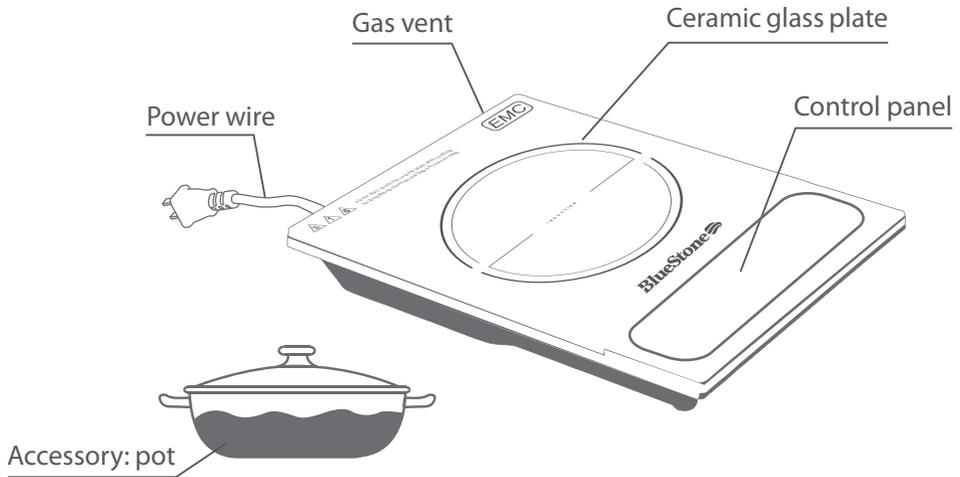
13. Do not allow any small object, especially metals like iron wire, screw, etc to fall inside the unit's body through the ventilation holes.
14. Keep the unit away from children's reach. Make sure that children are not in a position to use the unit.
15. Under circumstances that the ceramic surface is found to be cracked or damaged, immediately stop using the unit and bring it to the closest warranty center for repair.
16. 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.
17. Keep the unit away from wet places or near a heat source while operational.
18. Do not move the unit while the cooking pot/frying pan is still on top/during use.
19. Do not touch the ceramic surface on top of the cooking zone or immediately clean with damp cloth right after using.
20. 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.
21. If the operator is installed with cardiac pacemaker, please follow the doctor's advice before using.
22. For users with a heart condition, kindly seek for doctor advice before using the unit.
23. 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

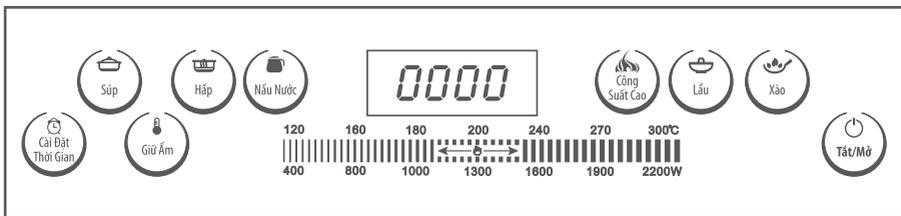
Model	Voltage	Power (W)	Product Dimension (mm)	Weight (kg)
ICB-6657	220V ~ 50Hz	2200W	320 x 390 x 42mm	3.85kg

GENERAL DESCRIPTION

► Model: ICB-6657



CONTROL PANEL



Cài Đặt Thời Gian: Preset

Súp: Soup

Hấp: Steam

Nấu Nước: Boiling

Giữ Ấm: Warming

Công Suất Cao: Strong Heat

Lẩu: Hot-pot

Xào: Stir-fry

Tắt/Mở: On/Off

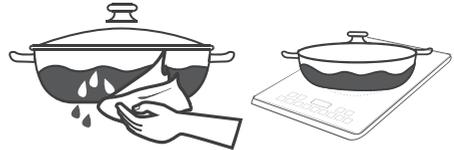
INSTRUCTION FOR USE

1 ATTENTION BEFORE USING

- Place the pan with food on the center of Ceramic 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.
- At low heat, the induction run and stop alternately.

**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**Soup - "Súp"**

- Select "Súp" function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set power output: 1900W.
- You can decrease/increase time from 1-59 mins by sliding to the left or right accordingly.
- * **The power levels cannot be adjusted.**

Steam - "Hấp"

- Select "Hấp" function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set power output: 1600W.

- You can decrease/increase time from 1-59 mins by sliding to the left or right accordingly.

*** The power levels cannot be adjusted.**

Boiling - “Nấu Nước”

- Select “Nấu Nước” function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set power output: 800W.
- You can decrease/increase time from 1-59 mins by sliding to the left or right accordingly.

*** The power levels cannot be adjusted.**

Keep Warm - “Giữ Ấm”

- Select “Giữ Ấm” function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set temperature output: 120°C.
- You can decrease/increase time from 1-59 mins by sliding to the left or right accordingly.

*** The power levels cannot be adjusted.**

Hot-pot - “Lẩu”

- Select “Lẩu” function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set power output: 1300 W.
- You can decrease/increase the power from 400W-2200W by sliding to the left or right accordingly.

Stir-fry - “Xào”

- Select “Xào” function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set temperature output: 200°C.
- You can decrease/increase the temperature from 120°C-300°C by sliding to the left or right accordingly.

Strong Heat - “Công Suất Cao”

- Select “Công Suất Cao” function on the control panel. When the indicator light is turned on, the induction cooker will operate based on the pre-programmed setting. Pre-set power output: 2200W.
- You can decrease/increase the power from 400W – 2200W by sliding to the left or right accordingly.

4 CONTROL PANEL USAGE

Power/time adjustment by touching and holding for 1-2s "  " icon on the control panel. To increase the power levels/time, slide to the right and vice versa.

5 PRESET FUNCTION

• On timer - Set up for starting cooking

Only apply for 3 preset modes: "Nấu súp", "Hấp", "Nấu nước"

- Press "Tắt/Mở" -> Press "Cài Đặt Thời Gian" -> Select expected preset ("Nấu súp", "Hấp", "Nấu nước") -> Slide the control panel to the expected time (minute). In order to adjust the hour, press "Cài Đặt Thời Gian" one more time, then slide to the expected hour.
- After time set up, the cooktop will start cook following the selected preset.
- In order to cancel time set up, press "Tắt/Mở"

Note: at this mode,

- The cooktop does not turn off automatically until the user actively turn it off.
- Can not adjust power level at this mode (on timer mode)

• Off timer - Set up for finishing cooking

Only apply for 4 preset modes: "Giữ Ấm", "Lẩu", "Xào", "Công suất cao"

- Press "Tắt/Mở" -> select expected preset mode ("Giữ Ấm", "Lẩu", "Xào", "Công suất cao") -> slide the control panel to the selected power level ->press "Cài Đặt Thời Gian" -> slide the control panel to the expected time (minute). In order to adjust the hour, press "Cài Đặt Thời Gian" one more time, then slide to the expected hour.
- After time set up, the cooktop will stop automatically. It means that dishes are cooked following selected preset mode in expected time.
- In order to cancel time set up, press "Tắt/Mở"

Note:

- This mode (off timer) allows to adjust power level (except "Giữ ấm").

Can not select 2 modes (on timer and off timer) at the same time.

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	MALFUNCTION	INSPECTION
E0	After starting up, the machine of continuous send a short "beep".	If there is a pot? Pot material, size, and shape are right? Pot is placed in the middle of the microcrystal panel?
E2	Furnace surface thermistor over temperature.	Are the ventilation holes blocked? If not, let the unit cool down and use normal after few minutes.
E3	The voltage is too high.	Check the inlet power is suitable for the unit or not?
E4	The voltage is too low.	Check the inlet power is suitable for the unit or not?
E5	Furnace surface thermistor open short circuit.	Please seek for repair immediately
E6	IGBT thermistor on short circuit	Please seek for repair immediately

E7	Furnace surface thermistor failure.	Please seek for repair immediately.
----	-------------------------------------	-------------------------------------

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.

