

BlueStone

Hướng dẫn sử dụng Lò Nướng



Áp dụng cho các model:

EOB-7567

EOB-7573

EOB-7588



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

CB CE RoHS



- 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), tiêu chuẩn RoHS (Restriction of Hazardous Substances), tiêu chuẩn 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	3
MÔ TẢ CHUNG	5
TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT	7
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	7
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	8
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG	10
CÁCH SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG	10
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	12
CẤT GIỮ LÒ NƯỚNG	13
CẢNH BÁO	13
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

INDEX

DETAILS DESCRIPTION	17
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE	19
GROUNDING INSTRUCTIONS	19
IMPORTANT SAFEGUARDS	20
BEFORE USING YOUR ELECTRIC OVEN	22
USAGES	22
USE MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS	24
STORING THE DEVICE	24
WARNING	25
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	25

- 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** (cuộc 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**

MODEL: EOB-7567



MODEL: EOB-7573



MODEL: EOB-7588



Hãy đọc kỹ hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng lò nướng.

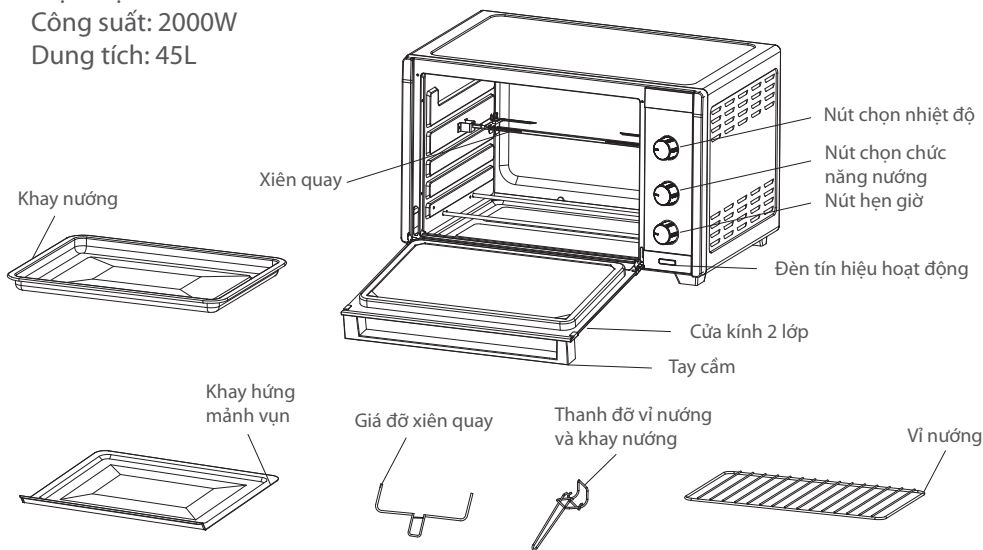
Hãy ghi lại SỐ SERI, (nằm trên bảng tên – Nameplate – được dán trên lò và giữ lại nó để thuận tiện cho việc bảo hành sau này.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG CẦN ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY.

MÔ TẢ CHUNG

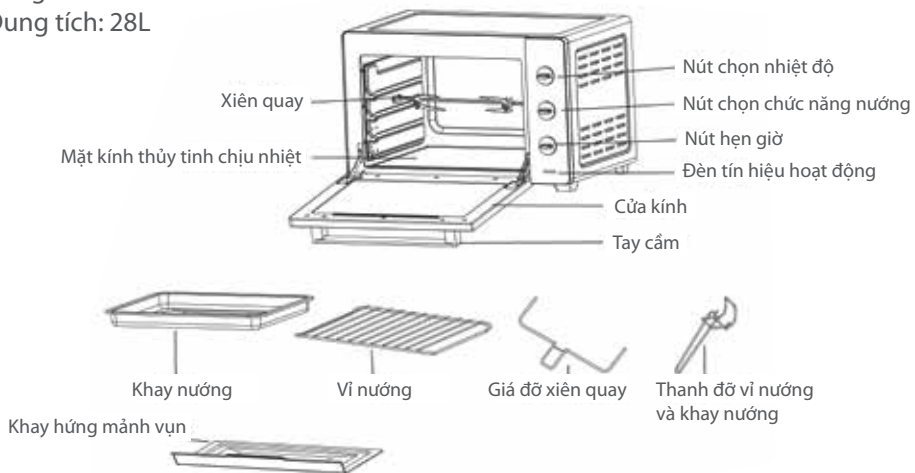
MODEL: EOB-7567

Hiệu điện thế: 220-240V~50/60Hz
 Công suất: 2000W
 Dung tích: 45L



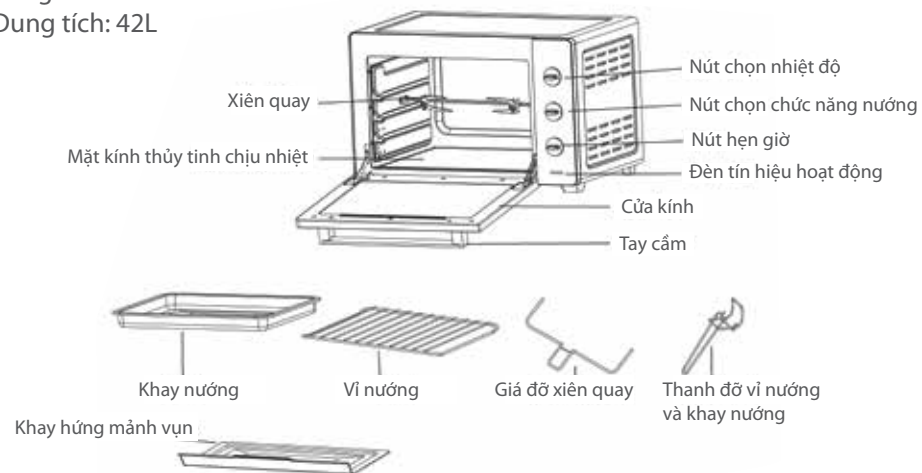
MODEL: EOB-7573

Hiệu điện thế: 220-240V~50/60Hz
 Công suất: 1600W
 Dung tích: 28L



MODEL: EOB-7588

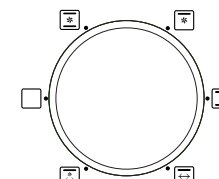
Hiệu điện thế: 220-240V~50/60Hz
 Công suất: 2000W
 Dung tích: 42L



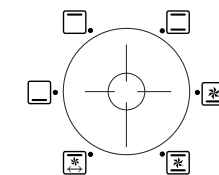
► Thông tin tham khảo các nút chức năng và phụ kiện đi kèm của lò nướng:

Nút chức năng:

- Nướng dưới không quạt
- Nướng trên không quạt
- Nướng trên và nướng dưới không quạt
- Nướng dưới và quạt đối lưu
- Nướng trên và quạt đối lưu
- Nướng trên và nướng dưới quạt đối lưu
- Nướng trên + nướng với xiên quay
- Nướng trên + nướng xiên quay + quạt đối lưu
- Nướng trên và nướng dưới + nướng xiên quay + quạt đối lưu



EOB-7567



EOB-7573 / EOB-7588

- ▶ **Nút chọn nhiệt độ:** Chọn mức nhiệt mong muốn từ 100°C - 230°C.
- ▶ **Nút hẹn giờ:** Vận sang phải (theo chiều kim đồng hồ) thì lò nướng sẽ hoạt động đến khi bạn tắt. Để kích hoạt hẹn giờ, vận sang phải (theo chiều kim đồng hồ) cho lò nướng hoạt động theo thời gian đã cài đặt. Một tiếng chuông sẽ báo hiệu kết thúc thời gian đã cài đặt.
- ▶ **Đèn tín hiệu hoạt động:** Đèn sáng khi lò đang hoạt động.
- ▶ **Vỉ nướng:** Dùng để đặt đĩa khi nướng, nấu thức ăn.
- ▶ **Khay nướng:** Dùng để nướng thịt, gia cầm, cá và các loại thức ăn khác.
- ▶ Thanh đỡ vỉ nướng và khay nướng
- ▶ Giá đỡ thanh xiên quay
- ▶ **Thanh xiên quay:** Dùng để nướng đa dạng các loại thịt và gia cầm.
- ▶ **Khay hứng mảnh vụn:** Tiện lợi khi vệ sinh lò nướng.

TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

▶ Nếu lò không hoạt động. Hãy:

- 1 Kiểm tra chắc rằng lò đã có điện. Nếu không, rút phích cắm, chờ 10 phút, và cắm lại thật sát.
- 2 Kiểm tra cầu chì hoặc bộ phận ngắt điện. Nếu những hệ thống này đang hoạt động tốt, kiểm tra lại nguồn điện nối với thiết bị khác.
- 3 Kiểm tra để chắc rằng cửa đã được đóng an toàn.

NẾU KHÔNG CÓ NHỮNG LÝ DO TRÊN, HÃY LIÊN HỆ VỚI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT CÓ TAY NGHỀ, ĐỪNG TỰ ĐIỀU CHỈNH HAY SỬA CHỮA LÒ.

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

- Lò nướng nên được tiếp đất. Lò nướng với dây nguồn được trang bị dây tiếp đất có phích cắm tiếp đất. Lò phải được cắm vào ổ cắm điện có hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn. Trong trường hợp bị chập mạch, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện bằng sợi dây tiếp đất thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt khỏi nguồn điện kịp thời sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm có thể gây cháy hoặc một số sự cố khác làm hỏng lò.

CẢNH BÁO: Dùng ổ cắm tiếp đất không đúng loại có thể gây sự cố chập mạch điện.

▶ LƯU Ý:

- 1 Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện hãy liên lạc với người chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- 2 Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của lò hoặc bị thương đối với người bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.
- 3 Dây nguồn được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:
Xanh lá và vàng=tiếp đất.
Xanh dương=dây trung tính.
Nâu=dây nóng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

▶ Khi sử dụng lò nướng bạn nên sự chú ý những cảnh báo nguy hiểm cơ bản dưới đây nhằm giảm nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, cháy nổ và nguy hiểm cho người sử dụng.

- 1 Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng lò.
- 2 Không chạm vào các bề mặt nóng, chỉ sử dụng tay cầm hoặc nút vận của lò.
- 3 **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò nướng dưới sự giám sát của người lớn hoặc đã hướng dẫn đầy đủ giúp trẻ hiểu được cách sử dụng sao cho an toàn và những rủi ro có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.
- 4 Để đảm bảo an toàn không được nhúng dây điện, ổ cắm, hoặc bất kỳ bộ phận nào của lò vào trong nước hoặc các chất lỏng khác.
- 5 Không để dây dẫn chạm vào hoặc nằm dưới lò nướng khi còn nóng.
- 6 Không sử dụng lò khi các thiết bị của lò hoặc dây nguồn bị hỏng. Hãy gửi sản phẩm đến trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa, hoặc điều chỉnh.
- 7 Không khuyến khích sử dụng các phụ kiện mà không được cung cấp bởi nhà sản xuất kèm theo lò nướng này vì các thiết bị đó có thể gây nguy hiểm hay thương tích.
- 8 Không được đặt lò lên trên hoặc gần khí nóng của bình gas hoặc các chất dễ gây cháy, nổ, hoặc trong lò nung nóng, hoặc trong lò nướng.
- 9 Cần giữ khoảng cách không gian trống cho tất cả các mặt của lò ít nhất 12cm trước khi vận hành lò để cho phép không khí lưu thông thoáng mát.
- 10 Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm khi không sử dụng, hoặc trước khi làm sạch lò. Hãy để lò nguội trước khi lắp vào hoặc tháo các bộ phận, hoặc trước khi làm sạch lò.

- 11 Phải thận trọng khi di chuyển các vật dụng có chứa dầu đang nóng hoặc các chất lỏng nóng khác gần lò trong lúc đang hoạt động.
- 12 Không bao phủ che đậy bất kỳ phần nào của lò nướng vì điều này có thể gây ra sự quá nhiệt trong lúc lò nướng đang hoạt động.
- 13 Phải cẩn thận khi lấy khay nóng ra khỏi lò, vệ sinh lớp mỡ nóng trên khay và chất lỏng nóng khác sau khi lò nướng đã được ngắt điện.
- 14 Không được vệ sinh lò nướng bằng miếng chùi bằng kim loại vì nó có thể gây trầy xước hoặc tạo ra nguy cơ bị điện giật.
- 15 Không được phủ lên hoặc để lò nướng chạm vào với bất cứ vật liệu dễ cháy, như màn cửa, màn tường, quần áo và các chất liệu tương tự khi lò đang hoạt động vì đó có thể là nguyên nhân gây hỏa hoạn. Không được để bất cứ vật gì trên lò nướng trong khi lò đang vận hành.
- 16 Chỉ sử dụng vật chứa, khay chứa với chất liệu bằng kim loại, thủy tinh chịu nhiệt khi đặt nướng trong lò.
- 17 Không đặt bất kỳ các thành phần sau đây trong lò: bia cứng, nhựa, giấy, hoặc các chất liệu dễ cháy tương tự.
- 18 Không lưu trữ bất kỳ vật dụng gì trong lò này khi không sử dụng ngoại trừ các phụ kiện đi kèm được cung cấp bởi nhà sản xuất.
- 19 Để ngắt nguồn điện kết nối, vặn các nút điều khiển về điểm tắt "off", sau đó rút phích cắm.
- 20 Nên mang găng tay cách điện, cách nhiệt khi chế biến thức ăn.
- 21 Mặt kính của lò là kính cường lực có tính an toàn, tính chịu nhiệt hơn so với thủy tinh thông thường và có khả năng chống vỡ cao. Nếu thấy có dấu hiệu trầy xước hoặc bị nứt. Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất của chúng tôi trước khi sử dụng lò.
- 22 Không sử dụng lò nướng ngoài trời.
- 23 Không sử dụng các phụ kiện đi kèm của lò cho các mục đích sử dụng khác ngoài hướng dẫn của nhà sản xuất.
- 24 Lò nướng này chỉ được dùng trong gia đình.
- 25 Cẩn thận với độ nóng của các bề mặt của lò nướng khi lò đang hoạt động do ảnh hưởng nhiệt độ cao bên trong lò.




- 26 Lò nướng này không được sử dụng với những thiết bị hẹn giờ bên ngoài hoặc một hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- 27 Trẻ em và người khiếm khuyết khả năng giác quan kém hoặc người bị tâm thần, hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng lò, trừ khi có người giám sát và chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 28 Trẻ em phải được giám sát để chúng không chơi đùa với lò.
- 29 Nếu dây 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.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

► Trước khi sử dụng lò nướng nhiệt đối lưu cho lần đầu tiên, bạn hãy lưu ý các điểm sau đây:

- 1 Đọc tất cả các hướng dẫn có trong sách hướng dẫn sử dụng này.
- 2 Kiểm tra để chắc chắn rằng lò chưa cắm phích và nút **Hẹn giờ** ở vị trí **0**.
- 3 Rửa vỉ nướng và khay nướng trong nước có xà bông nóng hoặc trong máy rửa chén.
- 4 Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của lò mới được lắp ráp lại trong lò. Cắm dây nguồn của lò vào ổ cắm và bạn đã sẵn sàng để sử dụng Lò nướng.
- 5 Sau khi lắp ráp lại lò nướng của bạn, chúng tôi khuyên bạn nên cho lò hoạt động tại mức nhiệt độ cao nhất **"230"** khoảng 15 phút để loại bỏ bất kỳ bao bì dầu có thể vẫn còn sau khi vận chuyển đến tay người sử dụng.




CÁCH SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG




- 1
 - NƯỚNG DƯỚI + QUẠT ĐỐI LƯU 
 - NƯỚNG TRÊN + QUẠT ĐỐI LƯU 
 - NƯỚNG TRÊN VÀ NƯỚNG DƯỚI + QUẠT ĐỐI LƯU 

- Chức năng này thích hợp cho món nướng thịt lợn, chân gà, cánh gà, mảnh lát khoai tây, thịt gia cầm, sườn, cá và các món nướng thơm ngon khác.

► Cách vận hành:




- Khởi động và hâm nóng lò theo hướng dẫn của công thức nấu.
- Đặt khay nướng ở vị trí tầng thấp nhất trong lò để chứa mỡ trong quá trình nướng.
- Đặt thức ăn cần được nấu, nướng vào vật chứa (nếu có) và sau đó đặt lên vỉ nướng.



- Cài đặt nhiệt độ đến 230°C
- Vận nút **Chức năng nướng** đến biểu tượng  hoặc  hoặc 
- Vận nút **Hẹn giờ** với thời gian thích hợp để đảm bảo thực phẩm được nướng chín như mong muốn.
- Kiểm tra độ chín của thức ăn nướng từ khoảng 5 đến 10 phút trước khi gần hết thời gian nướng dự kiến.
- Nếu đã thấy thực phẩm chín nên vận nút **Hẹn giờ** đến điểm 0.

- 2**
- **NƯỚNG DƯỚI KHÔNG QUẠT** 
 - **NƯỚNG TRÊN KHÔNG QUẠT** 
 - **NƯỚNG TRÊN VÀ NƯỚNG DƯỚI KHÔNG QUẠT** 

- Chức năng này thích hợp cho việc làm bánh mì, pizza, và các loại thịt gia cầm nhỏ.



► Cách vận hành

- Đặt vỉ nướng vào lò đúng vị trí.
- Đặt khay ở vị trí tầng thấp nhất trong lò, để chứa mỡ trong quá trình nướng.
- Đặt thức ăn cần được nấu, nướng vào vật chứa (nếu có) và sau đó đặt lên vỉ nướng.
- Vận nút **Chức năng nướng** đến biểu tượng  hoặc  hoặc 
- Vận nút **Hẹn giờ** cùng lượng thời gian thích hợp để bảo đảm thực phẩm được nướng chín như mong muốn.
- Để kiểm tra hoặc lấy thực phẩm đang nướng, hãy sử dụng thanh đỡ khay và vỉ nướng để lấy thức ăn đang nóng từ trong lò ra.
- Kiểm tra độ chín của thức ăn nướng từ khoảng 5 đến 10 phút trước khi gần hết thời gian nướng dự kiến.
- Nếu đã thấy thực phẩm chín nên vận nút **Hẹn giờ** đến điểm 0.


- 3**
- **NƯỚNG TRÊN + NƯỚNG BẰNG XIÊN QUAY** 
 - **NƯỚNG TRÊN + NƯỚNG XIÊN QUAY + QUẠT ĐỐI LƯU** 



- Chức năng này thích hợp cho việc nướng nguyên con gà hoặc các loại gia cầm khác.
- **Sử dụng xiên quay:**
- Dùng 1 đầu nhọn của xiên quay để xuyên thịt cần nướng theo chiều dọc và đảm bảo thịt nằm đúng vị trí trung tâm của xiên quay.
- Lăn lượt dùng hai que gim để giữ chặt thịt ở hai đầu.
- Đặt xiên quay vào lò nướng theo thứ tự đặt bên phải rồi đến bên trái và đảm bảo đúng vị trí đã được cố định sẵn bên trong lò.

► Cách vận hành:

- Đặt khay ở vị trí tầng thấp nhất trong lò, để chứa mỡ thịt trong quá trình nướng.
- Chọn và nướng các món ăn tham khảo ở sách hướng dẫn.
- Cài đặt nhiệt độ đến 230°C
- Vận nút chức năng đến biểu tượng  hoặc 
- Vận nút **Hẹn giờ** cùng lượng thời gian thích hợp để bảo đảm thực phẩm được nướng chín như mong muốn.
- Kiểm tra độ chín của thịt nướng từ khoảng 5 đến 10 phút trước khi gần hết thời gian nướng dự kiến đã chọn.
- Nếu đã thấy thực phẩm chín nên vận nút **Hẹn giờ** đến điểm 0.

LƯU Ý: Khối lượng của thức ăn cần nướng đặt trên khay nướng hay vỉ nướng cho một lần nướng không được quá 3,5 kg. Thức ăn nên được đặt trên khay nướng hoặc vỉ nướng một cách cân đối và đồng đều, không nên để thức ăn tập trung một bên của khay hay vỉ nướng.

- Với model EOB-7573, khi chọn chức năng , đèn Halogen sẽ hoạt động đến 230°C.

- Với model EOB-7573, khi chọn chức năng  hoặc , bộ điều chỉnh nhiệt độ sẽ tự động hoạt động đến 200°C (±20°C), nút điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- 1 Không tự ý sửa chữa lò. Hãy liên hệ với nhân viên có trình độ kỹ thuật sửa chữa nếu sản phẩm có vấn đề.
 - Luôn giữ sạch mặt trong của lò. Khi thực phẩm kêu lộp độp hoặc chất lỏng tràn ra bám vào thành của lò, dùng khăn ướt lau sạch. Có thể dùng chất tẩy nhẹ nếu lò quá dơ để vệ sinh. Tránh sử dụng chất tẩy dạng xịt hoặc vật chùi cứng để lau chùi có thể làm mờ hoặc trầy xước bề mặt cửa.
- 2 Tắt rút phích cắm lò và để nguội trước khi làm vệ sinh lò.
- 3 Để đảm bảo an toàn không được nhúng các bộ phận, dây hoặc phích cắm của lò nướng vào nước hoặc chất lỏng khác.
- 4 Mặt ngoài của lò nên lau chùi bằng giẻ mềm, ẩm hoặc với giẻ thấm chất tẩy rửa nhẹ.
- 5 Lau sạch cửa và khe hở ở hai mặt bên của lò, lớp phủ trên cửa và các bộ phận liên quan trực tiếp bằng vải mềm ướt để loại trừ nước hoặc chất dơ bẩn. Không được dùng chất tẩy rửa mạnh.

- 6 Không sử dụng miếng chùi rửa bằng kim loại gây trầy xước không được cạo gọt lò bằng các vật nhọn và sắc, vì điều này sẽ làm hỏng lớp phủ bên trong lò.
- 7 Rửa tất cả các phụ kiện trong nước có xà bông hoặc trong máy rửa chén. Lau cửa và vỏ lò sạch bằng vải ẩm ướt và lau khô lại bằng khăn giấy hoặc khăn vải.
- 8 Nếu vệ sinh không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò.
- 9 Lau khô tất cả các bộ phận và bề mặt của lò thật kỹ trước khi cắm điện và sử dụng lò.

CẮT GIỮ LÒ NƯỚNG

- Rút dây điện ra khỏi ổ cắm, để lò nguội và vệ sinh sạch sẽ trước khi cắt giữ lò.
- Lò nướng nên được cất giữ trong thùng và được đặt nơi khô ráo và sạch sẽ.
- Không được cất giữ lò khi lò đang nóng hoặc đang cắm điện.
- Không được cuộn chặt dây cắm điện quanh lò nướng.
- Đừng để bất kỳ vật nặng nào nằm trên dây cắm điện của lò, gây trầy xước và hỏng dây lò.

CẢNH BÁO

- 1 Nếu dây 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.
- 2 Không tự ý sửa chữa nếu không biết rõ. Điện áp cao trong vỏ thiết bị có thể gây giật điện.
- 3 Rút phích cắm điện ra sau khi dùng xong. Khi rút ra khỏi ổ điện, vui lòng nắm ở đầu phích điện để rút ra. Không nắm trên thân dây và rút, vì điều này có thể gây hư hỏng cho lò, dẫn đến nguy hiểm cho người sử dụng.
- 4 Sau khi sử dụng và rút phích cắm ra khỏi ổ, phần tử gia nhiệt và thân lò sẽ vẫn còn nóng và cần thời gian để nguội. Lưu ý không để bất kỳ vật dụng, đặc biệt là các vật dụng dễ gây cháy nổ trên bề mặt của lò trong thời gian này.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Xử lý: Không được bỏ sản phẩm này khi không còn sử dụng chung với chất thải độ thị được phân loại. Cần tập hợp các sản phẩm loại bỏ này một cách riêng biệt để xử lý một cách phù hợp. Để phòng ngừa những tác hại đối với môi trường cũng như đối với sức khỏe từ việc loại bỏ không được kiểm soát, hãy tái chế chúng một cách hợp lý nhằm thúc đẩy khả năng kéo dài việc tái sử dụng các nguồn nguyên vật liệu trong tương lai.

BlueStone

User manual Electric Oven



Apply for models:

EOB-7567

EOB-7573

EOB-7588



Always keep manual for your safety

CB CE RoHS

- **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) , RoHS (Restriction of Hazardous Substances), 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.

MODEL: EOB-7567



MODEL: EOB-7573



MODEL: EOB-7588

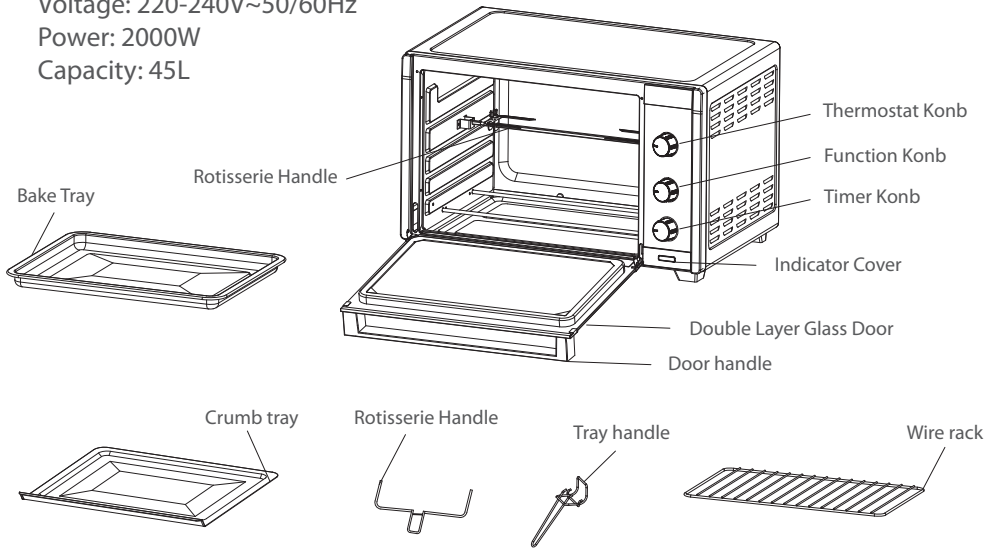


Please read these instructions carefully before installing and operating the oven. Record in the space below the SERIAL NO. found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.

DETAILS DESCRIPTION

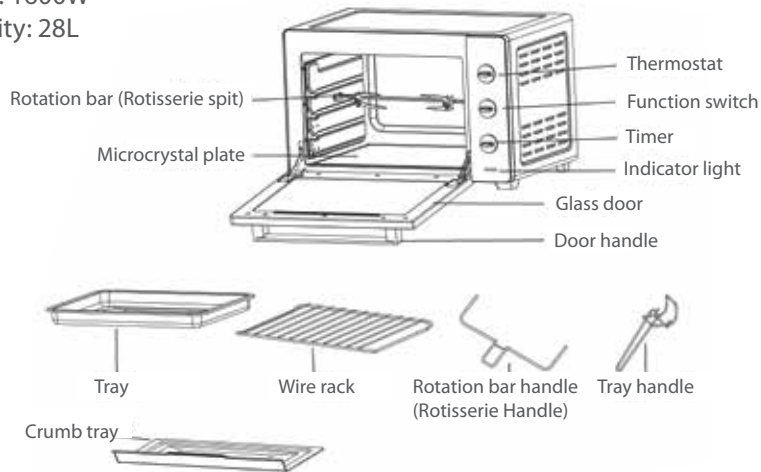
MODEL: EOB-7567

Voltage: 220-240V~50/60Hz
 Power: 2000W
 Capacity: 45L



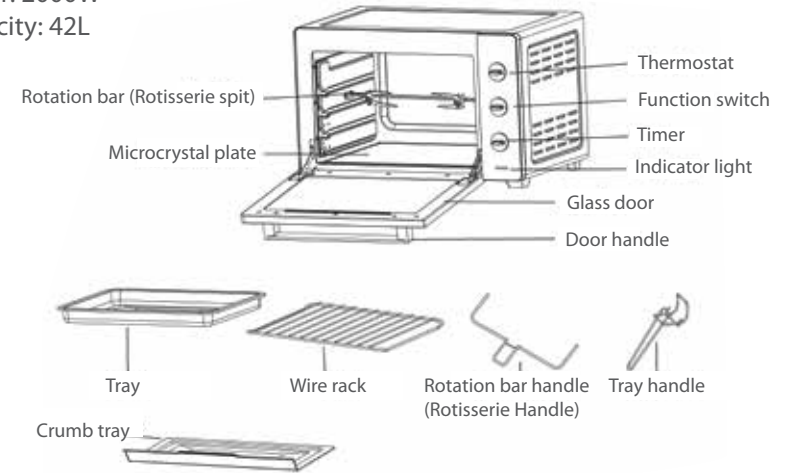
MODEL: EOB-7573

Voltage: 220-240V~50/60Hz
 Power: 1600W
 Capacity: 28L












MODEL: EOB-7588

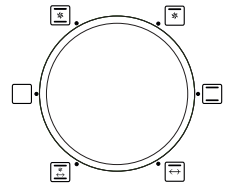
Voltage: 220-240V~50/60Hz
 Power: 2000W
 Capacity: 42L



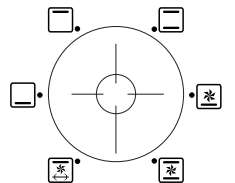
Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

► **Function switch Knob:**

-  Lower heating elements
-  Upper heating elements
-  Upper + Lower heating elements
-  Lower heating elements + Fan
-  Upper heating elements + Fan
-  Upper and lower heating elements + Fan
-  Upper heating elements + Rotisserie
-  Upper heating elements + Rotisserie + Fan
-  Upper + Lower heating elements + Rotisserie + Fan



EOB-7567



EOB-7573 / EOB-7588

- ▶ **Thermostat Knob:** Choose desired temperature from LOW 100°C - 230°C.
- ▶ **Time Knob:** Turn control to the right (clockwise) and the oven will stay on until manually shut off. To activate timer, turn to right (clockwise) for other use. A bell will sound at end of programmed time.
- ▶ **Indicator light:** illuminated whenever oven is turned on.
- ▶ **Wire rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- ▶ **Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- ▶ **Tray Handle:** Convenience for picking up to avoid burn.
- ▶ **Rotisserie Handle:** For insert/removing of rotisserie food.
- ▶ **Rotisserie Spit:** Use to roast a variety of meats and poultry.
- ▶ **Crumb Tray:** For catching fallen food residue, easy for cleaning.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

- ▶ **If the oven fails to operate:**
 - 1 Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
 - 2 Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
 - 3 Check to ensure that the door is securely closed (making sure that the door safety lock is engaged). Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF

GROUNDING INSTRUCTIONS

- **GROUNDING INSTRUCTIONS**
This appliance must be grounded. This oven equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing and escapes wire for the electric current. This shows that the separation from the power source in short time will be safer for the user. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.
- ▶ **WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

NOTE

- 1 If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
- 2 Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.
- 3 The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:
Green and Yellow = EARTH
Blue = NEUTRAL
Brown = LIVE

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ▶ **When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**
 - 1 Read all instructions.
 - 2 Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
 - 3 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - 4 To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquids.
 - 5 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 - 6 Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
 - 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
 - 8 Do not place the oven on or near a hot gas or electric burner, inside a furnace, or any other operating device.
 - 9 When operating the oven, keep at least 12 cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
 - 10 Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it cool before putting on or taking off parts, or before cleaning.
 - 11 Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
 - 12 Do not cover any part of the oven. This may cause overheating.

- 13 Use extreme caution when removing tray and disposing of hot grease and other hot liquids after use.
- 14 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risk of electric shock.
- 15 A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, during operation. Do not place any item on the oven during operation.
- 16 Do not use food container made of anything other than metal or heat proof glass while using the oven.
- 17 Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- 18 Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- 19 Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet. Always hold the plug, but never pull the cord.
- 20 Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot oven.
- 21 This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our consumer relations line before using the oven.
- 22 This oven is not for outdoor usage.
- 23 Do not use appliance for other than intended use.
- 24 This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
- 25 The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
- 26 The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
- 27 This 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.
- 28 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 29 For appliance with type Y attachment, if the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.




BEFORE USING YOUR ELECTRIC OVEN

► Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:

- 1 Read all instructions included in this manual.
- 2 Make sure oven is unplugged and **Timer** knob is in the **0** position.
- 3 Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot water or in dishwasher.
- 4 Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and the machine is ready to use.
- 5 After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature on for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.




USAGES

- 1




{	LOWER HEATING ELEMENTS + FAN	
	UPPER HEATING ELEMENTS + FAN	
	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS + FAN	




This function is ideal for Baking pork slice, chicken legs, chicken wings, potato flakes, poultry meat, chops, fish.

► Operation:

- Place Tray in lowest slot inside the oven to catch dripping fluid.
- Preheat oven as directed in recipe.
- Place food to be cooked on container and then place the container onto Wire Rack.
- Set **Thermostat** knob to 230°C.
- Turn **Function switch** knob to  or  or 
- Turn **Timer** knob clockwise. Time accordingly and check progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn **Timer** knob to **0** when cooked.

- 2

{	LOWER HEATING ELEMENTS	
	UPPER HEATING ELEMENTS	
	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS	

- This function is ideal for cooking bread, pizza, and fowl in general.
- ▶ **Operation:**
 - Place Tray in lowest slot inside the oven to catch dripping fluid.
 - Place Wire Rack in the insertion slot inside the oven.
 - Place food to be cooked on container and then place the container onto Wire Rack.
- Turn **Function switch** knob to  or  or 
- Turn **Timer** knob clockwise. Time accordingly and check progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- To check or remove food, use TRAY/RACK HANDLE provided to help move food in and out.
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn **Timer** knob to **0** when cooked.

NOTE:

ALL toasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

For EOB-7573/EOB-7588, when choosing function ... , Halogen lights will operate to 230C, thermostat knob does not work.

3

UPPER HEATING + ROTISSERIE 



UPPER HEATING + ROTISSERIE + FAN 

This function is ideal for cooking whole chickens, fowl in general.

▶ **Rotisserie Spit Use:**




- Insert pointed end of spit through fork with vertical direction and ensures the correct position in the center of Rotisserie Spit.
- Turn two thumbscrews and secure at both ends one by one.
- Insert pointed end of spit into drive socket. Located on right- left hand side of oven wall and make sure the square end of spit rest on spit support.

▶ **Operation:**

- Place Tray in lowest slot inside the oven to catch dripping fluid.
- Preheat oven as directed in recipe.
- Set **Thermostat** knob to 230°C.
- Turn **Function switch** knob to  or 
- Turn **Timer** knob clockwise. Time accordingly and check progress with meat thermometer to ensure desired doneness.
- Check baked goods for doneness 5-10 minutes before expected completion.
- Turn **Timer** knob to **0** when cooked.

NOTE:

The weight of the food which is put on the Tray/wire Rack can not be over 3.5kg. (just for reference) (The food can not concentrate on one side of the Tray/wire Rack, you would better try you best to make the food put on the Tray/wire Rack evenly).

- For EOB-7573 when choosing function , Halogen lights will operate to 230°C.
- For model EOB-7573, when choosing function  or , the Kick temperature control will operate to 200°C (±20°C), thermostat knob does not work.

USE MAINTENANCE AND CLEANING INSTRUCTIONS

- 1 This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.
- 2 Always unplug oven and allow to cool before cleaning.
- 3 To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- 4 Your oven features a Quick-Clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth and moistened with mild detergent.
- 5 Do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape walls with metal utensils, as this may damage the quick-clean interior.
- 6 Wash all accessories in hot water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.
- 7 It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm water or in a dishwasher. Cleaning without proper instruction can damage the oven, resulting in shorten product lifespan.
- 8 Dry all parts and surfaces thoroughly prior to plugging oven in and using.

STORING THE DEVICE

- Unplug unit, allow to cool, and clean before storing.
- Store Electric Oven in its box in a clean, dry place.
- Never store appliance while it is hot or still plugged in.
- Never wrap cord tightly around the appliance.
- Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

WARNING

- 1 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard.
- 2 Do not try to adjust or repair this appliance to avoid risk of electrical shock due to high voltage.
- 3 Unplug carefully after use by holding onto the plug component and gently pull away from the outlet. Never pull on the cord to avoid damage to the device, causing potential hazard to user.
- 4 Heating elements and the surface of the oven will remain hot even after plugging out. Avoid touching or placing combustible substance on the surface.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Disposal: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.