

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP HỖN HỢP QUANG TỬ



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

CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo 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	04
CẢNH BÁO AN TOÀN	05
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	06
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	06
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG	07
HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP (đối với bếp từ)	09
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	10
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	11
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	14

INDEX

SAFETY CAUTIONS	18
SPECIFICATION	19
GERNERAL DESCRIPTION	19
CONTROL PANEL	19
INSTRUCTION FOR USE	20
SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)	22
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLE SHOOTING	24
INSTALLTION	25
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	27

- 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 hướng dẫn sử dụng trước khi lắp ráp, vận hành và lưu giữ hướng dẫn này cho 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:

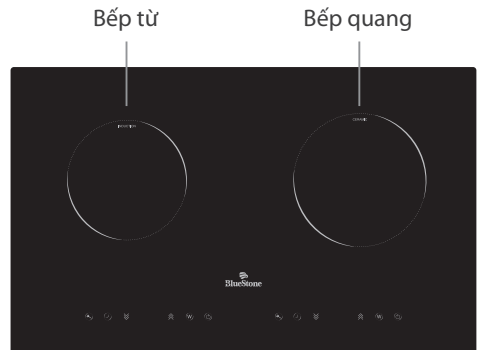
- 1 Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng.
- 2 Không đặt các vật liệu dễ cháy, kim loại lên bề mặt sản phẩm.
- 3 Không để bếp trong môi trường nhiệt độ quá cao.
- 4 Đặt bếp trên bề mặt phẳng.
- 5 Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ, những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự sửa chữa bếp để tránh nguy hiểm.
- 6 Nếu có thức ăn trong đồ hộp, hãy mở hộp ra trước khi nấu để tránh bị nổ.
- 7 Không đun bếp với nồi rỗng để tránh cháy nổ gây nguy hiểm.
- 8 Không đun nóng tấm kim loại bằng sắt trên mặt bếp nhằm tránh nguy hiểm do nhiệt độ cao.
- 9 Không rửa bếp bằng nước hay chất lỏng khác để tránh nước thấm vào bên trong gây hỏng hóc.
- 10 Ngắt điện sau khi sử dụng bếp.
- 11 Trẻ em cần được giám sát bởi người lớn khi sử dụng.
- 12 Nếu mặt kính của bếp bị hỏng, ngắt bếp khỏi nguồn điện ngay lập tức và mang đến trung tâm bảo hành gần nhất.
- 13 Không tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong bếp.
- 14 Nguồn điện cho bếp phải đảm bảo đủ công suất tránh gây quá tải, chập, chập, cháy nổ.
- 15 Sau khi nấu, mặt bếp vẫn còn nóng vì nhiệt độ cao, không chạm vào bề mặt bếp hay lau chùi ngay lúc đó vì có thể bị bỏng.
- 16 Không đặt những vật cản che đậy các khe thông gió vì có thể làm quá nhiệt hư hỏng bếp.
- 17 Không để côn trùng chui vào bên trong bếp để tránh gây hư hỏng bếp.

- 18 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.
- 19 Bếp 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 bếp bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 20 Nhiệt độ bếp khi sử dụng rất cao, cần tránh bị bỏng.

ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Kích thước sản phẩm	Kích thước lắp đặt	Khối lượng
ICB-6811	(220-240) V ~ 50/60 Hz	3200 W	700x430x82 mm	670x400x100 mm	7.70 kg

MÔ TẢ TỔNG QUÁT



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- 1. Khóa bàn phím
- 2. Hẹn giờ
- 3. Giảm (thời gian cài đặt, công suất)
- 4. Tăng (thời gian cài đặt, công suất)
- 5. Điều chỉnh công suất
- 6. Tắt/Mở

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG

1 Chú ý trước khi sử dụng:

Đối với bếp từ, trước khi sử dụng bếp bạn cần biết rằng bếp từ dùng từ trường để truyền nhiệt, nhiệt sẽ được truyền trực tiếp khi có sự tiếp xúc với xoong nồi, do đó xoong nồi nấu phải có bề mặt bằng phẳng tiếp xúc tạo từ tính (xem Hướng dẫn chọn nồi phù hợp ở trang 9).

Đặt nồi với thức ăn giữa mặt kính bếp.

Chú ý:

- Lau bên ngoài nồi sạch, không dính nước trước khi đặt lên bếp.
- Không đặt nồi rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.
- Cả bếp quang và bếp từ lúc chạy lúc ngắt ở công suất thấp là bình thường.

2 Bắt đầu nấu:



<p>Chạm nút Tắt/Mở khoảng 2 giây, sau khi có điện, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp”, đèn sẽ sáng lên, bếp đã ở trạng thái sẵn sàng.</p>	
<p>Đặt nồi lên khu vực nấu theo nhu cầu.</p>	
<p>Chạm vào biểu tượng Tăng hoặc Giảm để lựa chọn mức công suất phù hợp.</p>	

Chú ý:

Khi bếp phát ra tiếng “bíp” cùng với màn hình hiển thị nhấp nháy (chỉ bếp từ), có nghĩa là:

- Nồi không được đặt đúng vị trí.
 - Nồi đang sử dụng không tương thích với bếp từ.
 - Đường kính nồi quá nhỏ, không hoàn toàn nằm trong vùng bắt từ.
 - Màn hình sẽ tự động tắt nếu sau 2 phút không đặt nồi thích hợp lên bếp.
- Nếu bếp điện quang (bếp phải) đang hoạt động, thì công suất cao nhất mà bếp điện từ (bếp trái) đạt được là 1400W.

3 Kết thúc nấu:

<p>Tắt bếp bằng cách chạm vào biểu tượng Tắt/ Mở.</p>	
<p>Ký tự "H" sẽ thể hiện tại bếp đang có nhiệt độ cao, ko nên chạm vào. Nếu màn hình không thể hiện, nghĩa là mặt bếp đã nguội dần với nhiệt độ an toàn.</p>	

4 Chức năng Khóa an toàn:

Bạn có thể sử dụng chức năng khóa an toàn để ngăn ngừa các nguy hiểm không lường trước.

Để kích hoạt chức năng Khóa an toàn:

- Chạm vào phím trên bảng điều khiển.
- Màn hình hiển thị "Loc".



Để hủy chức năng Khóa an toàn:

- Chạm và giữ phím trong khoảng 2 giây.



Lưu ý: Khi bếp đang ở trong trạng thái khóa an toàn, chỉ có phím TẮT/MỞ hoạt động được. Bạn có thể tắt bếp bằng cách chạm vào phím "Tắt/Mở" trong các trường hợp khẩn cấp, tuy nhiên chúng tôi khuyến khích nên mở chức năng Khóa an toàn trước khi chuyển sang sử dụng các phím khác.

5 Chức năng Hẹn giờ:

Mỗi vùng nấu có thể được hẹn giờ riêng biệt.

<p>Chạm vào biểu tượng Hẹn giờ tại bếp cần nấu.</p>	
---	---

<p>Chạm “⏏”/“⏏” để cài đặt thời gian.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mỗi lần chạm sẽ tăng hoặc giảm thời gian nấu 1 phút. - Mỗi lần chạm và giữ sẽ tăng hoặc giảm thời gian nấu 10 phút. 	
<p>Để hủy chức năng Hẹn giờ, chạm và giữ biểu tượng Hẹn giờ trong 2 giây hoặc chạm biểu tượng ⏏ cho đến khi màn hình thể hiện “0:00”.</p>	

Khi thời gian đã được cài đặt, màn hình hiển thị thời gian và bắt đầu đếm ngược. Khi thời gian hẹn giờ đã hết, bếp sẽ tự động tắt.

6 Bảo vệ quá nhiệt và tự động tắt:

Bộ phận cảm biến nhiệt được trang bị ở bên trong bếp. Khi nhiệt độ trong bếp quá cao, bếp sẽ tự động ngắt điện.

Chức năng tự động tắt là chức năng an toàn giúp bảo vệ và tăng tuổi thọ cho bếp. Khi bếp đang hoạt động, nếu bạn để quên bếp, bếp sẽ tự động tắt. Thời gian hoạt động mặc định là 2 tiếng.

HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP (đối với bếp từ)

Nồi/chảo bằng thép, sắt tráng men, thép không gỉ, các loại chảo/nồi đáy phẳng, đường kính đáy từ 14cm.

Đề nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng nồi có thể sử dụng với bếp từ.



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



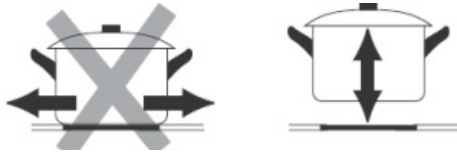
Trong trường hợp không có nam châm, cho 1 ít nước vào nồi mà bạn muốn kiểm tra. Nếu biểu tượng U nhấp nháy, tức nồi đó không thể sử dụng để nấu với bếp từ.

Không đặt nồi rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.

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

Đề nghị sử dụng xoong inox bắt từ đối với bếp từ.

Tất cả các loại nồi đáy phẳng đều sử dụng được đối với bếp điện quang.



Không đặt nồi rỗng lên bếp để tránh hư nồi hay nguy hiểm gây cháy.

CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- 1 Rút điện ra trước khi vệ sinh bếp. Không lau bếp cho đến khi mặt bếp nguội.
- 2 Vệ sinh mặt bếp:
Dùng vải mềm cho các vết bẩn nhẹ (dấu vân tay, vết đổ, rơi vãi của thức ăn trên mặt bếp).
Với vết dầu mỡ, bụi, thì sử dụng vải ẩm với xà bông, nước rửa chén có chất tẩy nhẹ. Không sử dụng hơi nước để làm sạch.
Không sử dụng các sản phẩm làm sạch có chứa chất tẩy ăn mòn hoặc sử dụng miếng kim loại để lau chùi vì sẽ làm cho mặt kính trở xước.
- 3 Không vệ sinh bếp bằng cách nhúng trực tiếp vào nước hay chất lỏng khác để tránh nguy hiểm.
- 4 Bụi và chất dơ sẽ bám vào trong lỗ thông hơi, vệ sinh bằng bàn chải mềm hoặc tăm bông cotton một cách thường xuyên.
- 5 Để đảm bảo an toàn cho bếp, phải đảm bảo phích cắm tiếp xúc tốt với ổ điện.
- 6 Không giật dây điện ra khi bếp đang hoạt động. Để tăng tuổi thọ của bếp, nên tắt bếp bằng cách chạm phím Tắt/Mở trước, sau đó mới rút điện ra.
- 7 Để kéo dài tuổi thọ của bếp, không nên rút dây điện ra ngay sau khi quạt ngưng chạy, vì sau khi tắt bếp, quạt vẫn hoạt động để làm nguội bếp.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

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

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KIỂM TRA / KHẮC PHỤC
Không có tiếng “bíp”, tắt cả các đèn hiển thị và màn hình số không sáng.	Không có nguồn điện	Bếp đã được cắm điện chưa? Có bị mất điện không? Dây nguồn có bị hư không?
Các biểu tượng chức năng không thể điều khiển được	Chức năng khóa an toàn đang được mở	Kiểm tra bếp có đang ở chế độ khóa an toàn hay không? Mở khóa theo hướng dẫn.
Các biểu tượng chức năng khó điều khiển.	Có thể các nút điều khiển đang bị ướt hoặc bạn đang sử dụng đầu ngón tay để chạm vào các nút điều khiển.	Kiểm tra xem bảng điều khiển có khô ráo không? Điều khiển bằng cách chạm nhẹ, không cần phải nhấn.
Nghe thấy tiếng lách cách khi đang nấu	Cấu tạo của đáy nồi (nhẹ hoặc kết cấu bởi nhiều thành phần)	Âm thanh này không phải là lỗi. Sử dụng nồi có đáy nặng hơn hoặc được kết cấu bởi một thành phần duy nhất
Mặt kính bị nứt	Đun nấu với công suất quá cao và rang các món quá khô liên tục trong thời gian dài	Tránh rang thức ăn quá khô liên tục trong thời gian dài.
Màn hình hiển thị E1 hoặc E2	Thiết bị cảm biến nhiệt bị hỏng-mạch hở hoặc nghẽn mạch	Kiểm tra nguồn điện hoặc thay cảm biến nhiệt.
Màn hình hiển thị E3.	Nhiệt độ của cảm biến nhiệt cao.	Chờ nhiệt độ nguội dần. Chạm vào biểu tượng “Tắt/Mở” để khởi động lại.
Màn hình hiển thị E4 hoặc E5.	Nhiệt độ cảm biến nhiệt của IGBT hỏng (mạch hở hoặc nghẽn mạch).	Thay bảng điện.

Màn hình hiển thị E6	IGBT quá nhiệt	Chờ nguội dần. Chạm vào biểu tượng "Tắt/Mở" để khởi động lại. Kiểm tra quạt có hoạt động không để thay thế.
Màn hình hiển thị E7 hoặc E8	Hiệu điện thế đầu vào quá cao hoặc quá thấp.	Kiểm tra nguồn điện
Màn hình thể hiện Eb	Thiết bị cảm biến nhiệt bị hỏng - không có giá trị	Kiểm tra nguồn điện hoặc thay cảm biến nhiệt.

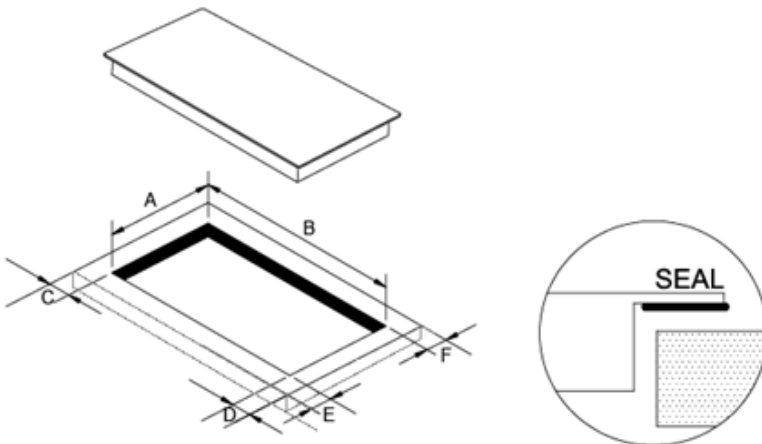
Nếu bếp vẫn không hoạt động sau khi tự kiểm tra, phải lập tức liên hệ với trạm bảo hành gần nhất. Không tự ý tháo lắp sản phẩm, nếu không chúng tôi không chịu trách nhiệm bảo hành.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Bếp từ khi hoạt động, các linh kiện bên trong bếp sinh ra một lượng nhiệt nhất định, lượng nhiệt này sẽ thoát ra bên hông bếp và dưới đáy bếp. Yêu cầu quan trọng khi lắp đặt là phần đáy bếp và bên hông phải được thông thoáng, giải nhiệt tốt.

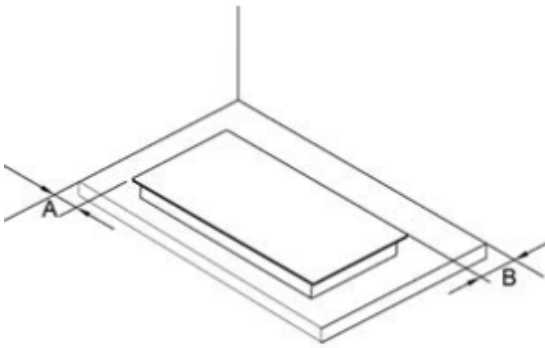
Bề mặt để lắp đặt phải được làm bằng chất liệu chịu nhiệt. Mặt bếp (bằng đá, gỗ, ...) phải được khoét theo đúng kích thước mặt dưới của bếp. Không khoét lỗ đặt bếp lớn hơn 1cm theo mỗi chiều của đáy bếp, nếu lớn hơn 1cm sẽ dẫn tới mặt kính trở thành điểm chịu lực nén.

Sau khi đặt bếp vào vị trí, phải bắt đai giữ bếp với mặt bàn đá để chống xô dịch.



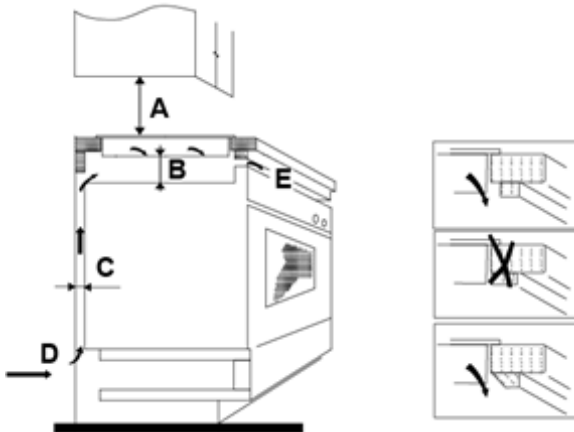
A	B	C	D	E	F
400+4 -0 mm	670+4 -0 mm	50mm (Tối thiểu)	50mm (Tối thiểu)	50mm (Tối thiểu)	50mm (Tối thiểu)

Bếp có thể sử dụng trên mặt bàn với kích thước lắp đặt như sau:



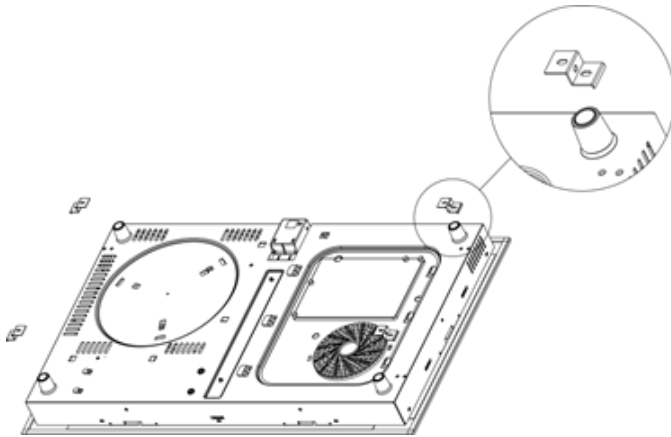
A	B
50mm (Tối thiểu)	50mm (Tối thiểu)

Đảm bảo khoảng cách tối thiểu từ mặt bếp tới kệ tủ bếp hoặc máy hút mùi là 76cm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 (Tối thiểu)	30 (Tối thiểu)	Đường dẫn không khí vào	Đường dẫn không khí ra 10 mm

Bếp phải được lắp đặt cố định, trên một mặt phẳng. Cố định bếp trên bề mặt lắp đặt bằng ốc vít như hình vẽ sau khi lắp đặt.



Những lưu ý khi lắp đặt:

- Để đảm bảo an toàn, bếp nên được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện bếp vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt kịp thời khỏi nguồn điện sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho bếp.
- Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hư hỏng của bếp hoặc tai nạn đối với người sử dụng do việc lắp đặt nguồn điện không đúng cách.
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Không lắp đặt bếp trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng.
- Bề mặt lắp đặt phải được làm bằng chất liệu chịu nhiệt

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



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

USER MANUAL

DOUBLE BURNER MIXED COOKER



- **Standard Compliance**

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

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial-process under), 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. And save these instructions for future reference. When using electrical appliances, basic precaution should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury to persons, including the following:

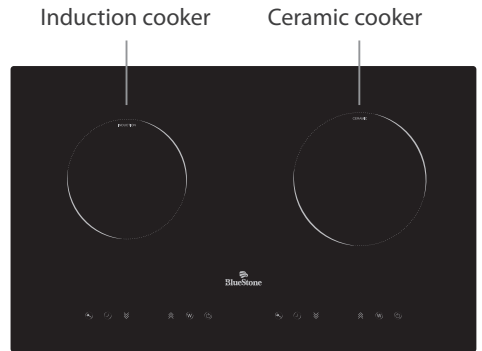
- 1 Read this instruction carefully before installing and using.
- 2 Do not put and operate the appliance on the metal surface, carpet, table cloth and thin paper for avoiding overheat caused by inlet/outlet air logged.
- 3 Do not use the unit under the high temperature environment.
- 4 Put the appliance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

- 19 The appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 20 The temperature of the appliance during using is high, be careful to avoid burned.

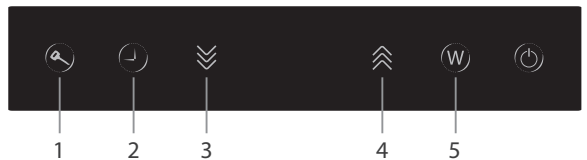
SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Product Dimension	Installed Dimension	Weight
ICB-6811	(220-240) V ~ 50/60 Hz	3200 W	700x430x82 mm	670x400x100 mm	7.70 kg

GENERAL DESCRIPTION



CONTROL PANEL



- 1. Keylock control
- 2. Timer control
- 3. Time/Power regulating
- 4. Time/Power regulating
- 5. Power control
- 6. ON/OFF control

INSTRUCTION FOR USE

1 Attention before using:

Only use cookware with a base suitable for induction cooker (please refer as the page 20)

Place the pan with food on the center of cooking zone.

Note:

-Clean the water, oil or other dirt on the pan before placing it on the appliance.

-Please do not place an empty pot on the appliance to avoid any damage or danger.

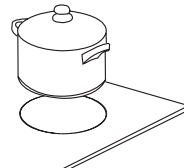
-At low heat, both cooking zones (induction & infrared cooktop) run & stop alternately.

2 Start cooking:

Touch the ON/OFF control for about two seconds. After power on, the buzzer beeps once, the power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.(If no any operation for 60 seconds after that it will enter into power off state.)



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Select a heat setting by touching the "≡" or "≡" control. You can modify the heat setting at any time during cooking.



Note:

If the buzzer beep alternately with the heat setting (Only induction zone).

This means that:



- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

- The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

- If Right ceramic zone is activated, Left induction zone is limited up to 1400W.

3 Finish cooking:

<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

4 Locking the control:

You can lock the controls to prevent unintended use.

To lock the controls:



- Touch the lock control
- The timer indicator will show "Loc"




To lock the controls:

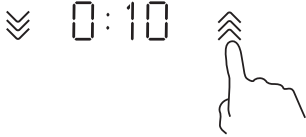

- Touch and hold the lock control for a while (about 2 second).



Note: When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5 Timer control:

<p>Touch the timer control of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p>	
---	---

<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the “⏸” or “⏹” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “⏸” or “⏹” control of the timer once will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touch and hold the timer control for about two seconds or touch the “⏹” button to “0:00”, the timer will be cancelled.</p>	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

6 Over-Temperature Protection:

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown time is 2 hours.

SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)

Steel, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pan/pots. The diameter of pan/pot should be more than 14cm.



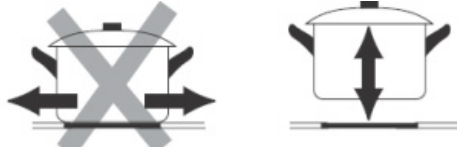
- You can check whether your pan/pots is suitable by carrying out a magnet test. Move the magnet towards the base of pan/pots. If it is attracted, the pan/pots is suitable for induction.



- If you do not have a magnet, put some water in the pan/pots you have. If the display show "U" and flash, your pan/pots is unsuitable.

Note:

- Do not slide the pan/pots on the glass plate; they may scratch the glass.
- You can use any cookware with flat bottom for the Ceramic cooker.
- Only pots/pans with magnetic base can be used on induction cooktop.



CLEANING AND MAINTENANCE

- 1 Remove the power plug prior to clean the appliance. Do not clean it until the surface cools down.
- 2 Glass plate, panel and shell:
Soft cloth for slight stain (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillover on the glass).
Use a clean damp cloth with neutral detergent to clean the grease, dirt, blot.
Use sponge or non-metal brush to clean the glass plate.
- 3 Do not clean this appliance by immersing into water or other liquid.
- 4 Dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
- 5 To protect this appliance, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
- 6 Do not pull the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, touch the "ON/OFF" icon first, then pull out the power cord.
- 7 The fan would still working for cooling the plate. In order to make operating time longer, it is better to plug out after the fan stops working.

TROUBLE SHOOTING

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

MALFUNCTION	REASON	INSPECTION
No beep, all indicator lights and nixie tube are not bright.	No power.	Plug in or not? Power off or not? Power cord is okay?
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked	Unlock the controls. See Section "Locking the control" for instruction.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of you finger when touching the controls.
Some pans make the crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware. (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The glas is being sratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use the cookware with flat and smooth base.
The glass is broken.	Heating with higher power and dry the food for a long time.	Do not dry the food for a long time.
Display shows E1 or E2	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit/short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
Display shows E3.	High temperature of ceramic plate sensor .	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
Display shows E4 or E5	Temperature sensor of the IGBT failure (open circuit/short circuit)	Replace the power board.

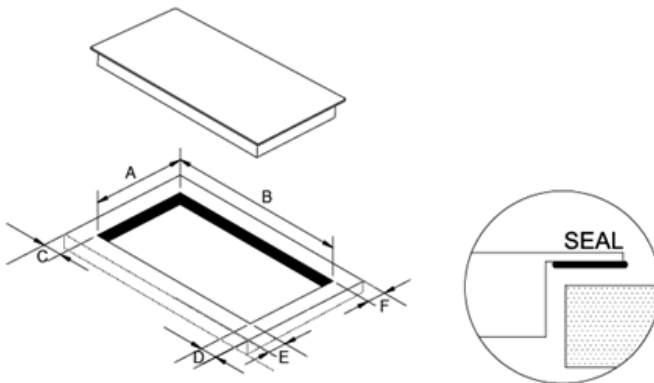
Display shows E6	High temperature of IGBT.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of IGBT return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
Display shows E7 or E8	Supply voltage is below/above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
Display shows Eb	Ceramic plate temperature sensor failure-invalid .	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.

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

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

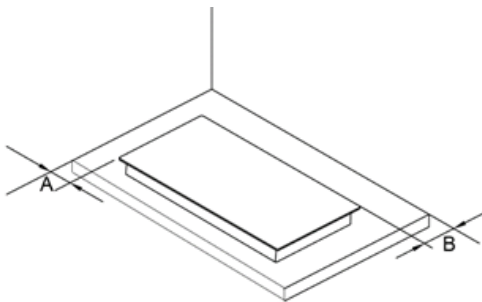
INSTALLTION

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



A	B	C	D	E	F
400+4 -0 mm	670+4 -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

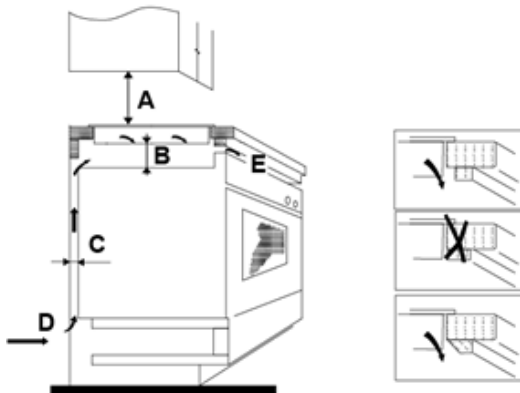
The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



A	B
50mm mini	50mm mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below:

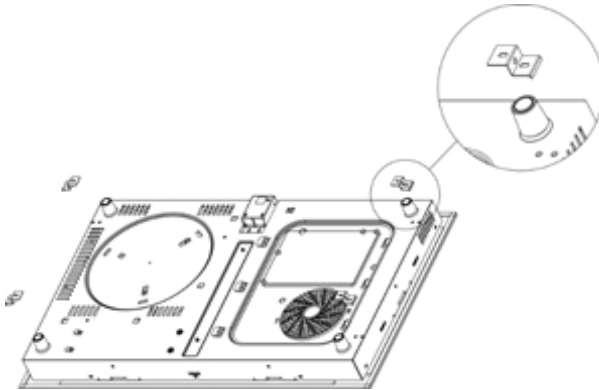
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Note:

- The appliance must be grounded. It is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall which is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the current electric. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. High voltage is dangerous and may result in a fire or other accident.

- If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

- Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the appliance or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

- This appliance must be installed by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

- Do not install the appliance above the dish-washing machine, fridge, microwave, oven...

- The work surface need to made from heat-resistant.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hard in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

