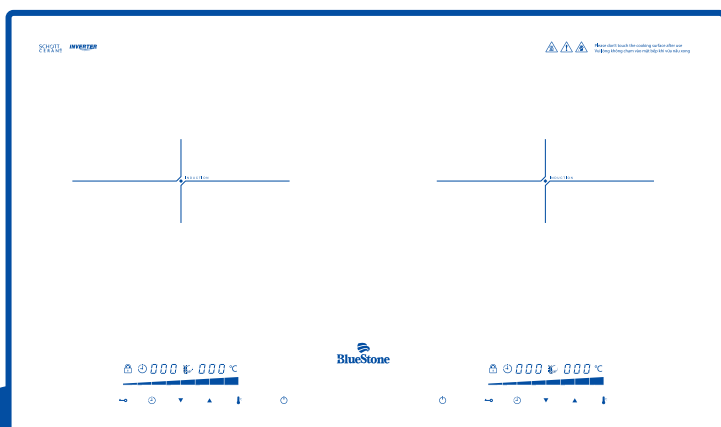


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP TỪ ĐÔI



MADE IN MALAYSIA

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

CB EMC

MỤC LỤC

CẢNH BÁO AN TOÀN	04
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	05
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	05
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG	06
HƯỚNG DẪN CHỌN NỒI PHÙ HỢP (đối với bếp từ)	08
CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	09
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	10
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	11
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

INDEX

SAFETY CAUTIONS	16
SPECIFICATION	17
GERNERAL DESCRIPTION	17
CONTROL PANEL	17
INSTRUCTION FOR USE	18
SUITABLE COOKWARE (for Induction cooker)	20
CLEANING AND MAINTENANCE	21
TROUBLE SHOOTING	22
INSTALLTION	23
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.

- 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) và 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

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

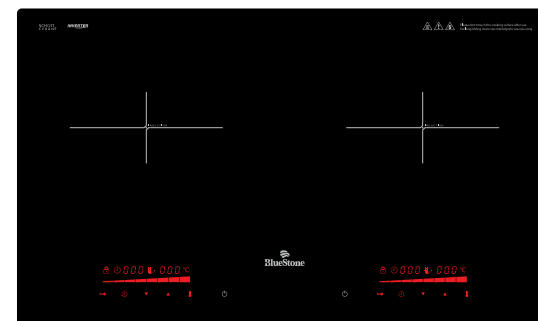
- 1 Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng.
- 2 Thiết bị này không thích hợp cho người tàn tật, thiếu năng trí tuệ, hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em) trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 3 Trẻ em cần được giám sát bởi người lớn khi sử dụng.
- 4 Cảnh báo: Nếu bề mặt bếp bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với các bề mặt bằng thủy tinh phủ gốm hoặc vật liệu tương tự sẽ bảo vệ tốt hơn các linh kiện bên trong.
- 5 Không rửa bếp bằng nước hay chất lỏng khác để tránh nước thấm vào bên trong bếp gây hỏng hóc.
- 6 Bếp không thể được sử dụng bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa tách biệt.
- 7 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 thiết bị để tránh nguy hiểm.
- 8 Không đặt các vật liệu dễ cháy, kim loại lên bề mặt sản phẩm.
- 9 Không để bếp trong môi trường nhiệt độ quá cao.
- 10 Đặt bếp trên bề mặt phẳng.
- 11 Nếu hâm nóng đồ hộp, phải mở hộp ra trước để tránh bị nổ.
- 12 Không đun bếp với nồi rỗng để tránh cháy nổ gây nguy hiểm.
- 13 Không đun nóng tấm kim loại bằng sắt trên mặt thủy tinh của bếp nhằm tránh nguy hiểm do nhiệt độ cao.
- 14 Ngắt điện sau khi sử dụng bếp.
- 15 Nếu mặt kính của bếp bị hỏng, ngắt bếp khỏi nguồn điện ngay lập tức và mang đến trung tâm bảo hành gần nhất.
- 16 Không tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong thiết bị.
- 17 Nguồn điện cho bếp phải đảm bảo đủ công suất tránh gây quá tải, chập chập, cháy nổ.

- 18 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.
- 19 Không đặt những vật cản che đậy các khe thông gió vì có thể làm quá nhiệt hư hỏng bếp.
- 20 Thường xuyên vệ sinh khu vực đặt bếp, tránh tình trạng côn trùng chui vào bên trong bếp gây hư hỏng thiết bị.
- 21 Nếu người vận hành bếp được lắp máy trợ tim, vui lòng tham khảo và theo hướng dẫn của bác sĩ trước khi sử dụng.
- 22 Nhiệt độ bếp khi sử dụng rất cao, cần trọng tránh bị bỏng.
- 23 Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện thiết bị 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 thiết bị.
- 24 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.
- 25 Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của nồi hoặc tai nạn đối với người sử dụng do việc lắp đặt nguồn điện không đúng cách.

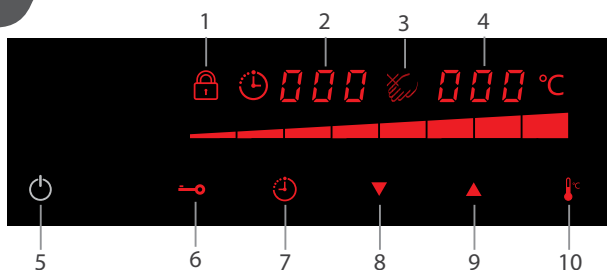
ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Kích thước sản phẩm (mm)	Trọng lượng (kg)
ICB-6948	220V ~50Hz	5200W	735x435x80 (mm)	10.76kg

MÔ TẢ TỔNG QUÁT



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- 1. Hiển thị khóa an toàn
- 2. Màn hình thời gian
- 3. Cảnh báo nhiệt độ cao
- 4. Màn hình nhiệt độ
- 5. Tắt/ Mở
- 6. Khóa an toàn
- 7. Hẹn giờ
- 8. Giảm công suất/ nhiệt độ/ thời gian
- 9. Tăng công suất/nhiệt độ/thời gian
- 10. Chuyển đổi nhiệt độ hoặc công suất

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 8).
- 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.

2 Bắt đầu nấu:

Chạm nút Tắt/Mở khoảng 2s, sau khi có điện, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp”, đèn sẽ sáng lên, bếp đã ở trạng thái sẵn sàng.	
Chạm vào biểu tượng “Chuyển đổi nhiệt độ hoặc công suất” để nấu.	
Chạm vào biểu tượng Tăng hoặc Giảm để lựa chọn mức công suất, nhiệt độ hoặc thời gian phù hợp.	

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
- 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 lên bếp

3 Kết thúc nấu:

Tắt bếp bằng cách chạm vào biểu tượng Tắt/ Mở	
Ký tự “H” = Hot 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.	

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 với trẻ em.


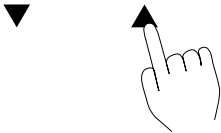

Để kích hoạt chức năng Khóa an toàn: Chạm và giữ phím trên bảng điều khiển 2-3s.

Để hủy chức năng Khóa an toàn: Chạm và giữ phím trong khoảng 2-3s. hoặc tắt nguồn

Lưu ý: Khi bếp đang ở trạng thái khóa an toàn, tất cả các phím khác không điều khiển hoạt động ngoài phím “Tắt/Mở”. 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 tắt chức năng Khóa an toàn trước khi chuyển sang sử dụng các chức năng khác.

5 Chức năng Hẹn giờ:

Mỗi vùng nấu có thể được hẹn giờ riêng biệt.

Chạm vào biểu tượng Hẹn giờ tại bếp cần nấu.	
- Chạm nút tăng hoặc giảm để cài đặt thời gian. - Chạm biểu tượng Hẹn Giờ để bắt đầu thời gian nấu. Thời gian cài đặt từ 1 phút đến 480 phút. - Khi kết thúc quá trình hẹn giờ, Màn hình sẽ xuất hiện chữ "End".	
- Chạm vào biểu tượng hẹn giờ trong khoảng 2s để hủy chế độ cài đặt thời gian. - Khi thời gian nấu kết thúc 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. sau khi nhiệt độ giảm xuống bếp tự hoạt động trở lại 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 12cm.

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



Trường hợp nồi không phù hợp, sẽ nghe âm thanh "bíp bíp" báo hiệu. Bạn có thể kiểm tra nồi hiện tại có thể sử dụng với bếp từ hay không bằng cách đặt nam châm gần đáy nồi, nếu nam châm hút, nồi đó có thể sử dụng bếp từ.



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 nồi được giới thiệu thay vì các nồi khác.

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 đỏ, 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 nên 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 ngay sau khi nấu xong vì quạt bên trong bếp vẫn còn hoạt động để làm nguội mặt 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
Quạt vẫn hoạt động một lúc sau khi tắt bếp	Hệ thống điện đang làm mát	Bếp hoạt động bình thường
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E1	Nguồn điện quá thấp	Kiểm tra bếp có đang ở chế độ khóa an toàn hay không? Mở khóa theo hướng dẫn.
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E2	Nguồn điện quá cao	Tắt bếp, hoạt động lại khi nguồn điện ổn định
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E3	1. Nồi rỗng 2. Nhiệt độ của vật dụng bị cháy tăng cao	Lấy nồi rỗng ra khỏi khu vực bị nóng
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E4	1. Bếp lắp không phù hợp, không có sự thoáng khí 2. Lỗ thoát khí của quạt bị cản 3. Quạt ngừng hoạt động 4. Nhiệt độ xung quanh quá cao. Vui lòng kiểm tra có thiết bị phát nhiệt nào ở gần không.	1. Lắp đặt bếp như hướng dẫn, đảm bảo có sự thoáng khí 2. Làm sạch và loại bỏ những vật cản ở lỗ thoát khí của quạt. 3. Đưa bếp đến trạm bảo hành gần nhất. 4. Cải thiện sự thoáng khí
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E5	Cảm biến IGBT bị ngắt kết nối	Đưa đến trạm bảo hành gần nhất để được sửa chữa tốt nhất
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E6	Cảm biến IGBT bị ngắt kết nối	Đưa đến trạm bảo hành gần nhất để được sửa chữa tốt nhất
Bếp hoạt động một thời gian và ngừng, màn hình hiển thị E7	Khu vực bàn điều khiển bị dính nước hoặc có thiết bị bắt từ ảnh hưởng	Làm sạch nước. Loại bỏ vật bắt từ, và sử dụng lại

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.

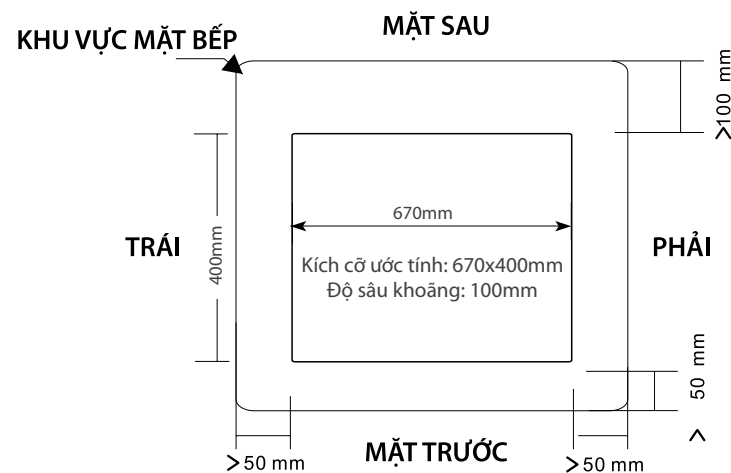
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Bếp từ khi hoạt động, các linh kiện bên trong bếp sinh ra một lượng nhiệt khá lớn, 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 bếp và keo dán sử dụng để lắp đặt bếp phải là nguyên liệu chịu nhiệt. Khi lắp đặt, phải đảm bảo khu vực dưới bếp và phía sau được thoáng khí giúp bếp hoạt động hiệu quả hơn.

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 100mm theo mỗi chiều của đáy bếp, nếu lớn hơn 100mm sẽ dẫn tới mặt kính trở thành điểm chịu lực gây bể mặt bếp.

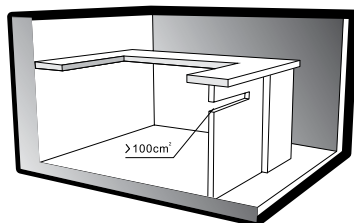
Sau khi đặt bếp vào vị trí, phải cố định bếp với mặt bàn đá để chống xô dịch. Không lắp đặt các thiết bị khác trong bán kính 50cm gần bề mặt bếp và phía trên bề mặt bếp.

- 1 Vị trí đặt bếp phải được khoét theo đúng kích thước mặt dưới của bếp

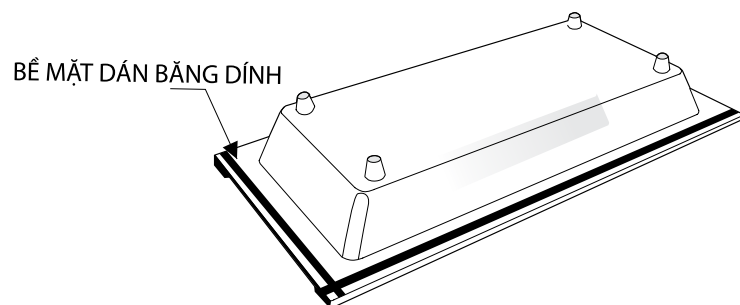


Lưu ý: chiều cao lắp đặt bếp nên cao hơn mặt đất 100mm.

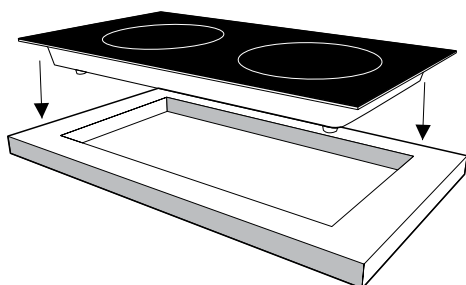
- 2 Vị trí phần phía dưới trước của tủ bếp, để việc tản nhiệt của bếp hiệu quả nên có diện tích trống khoảng 100 cm².



- 3 Dán băng dính chống thấm ở dưới cùng của bảng điều khiển bếp

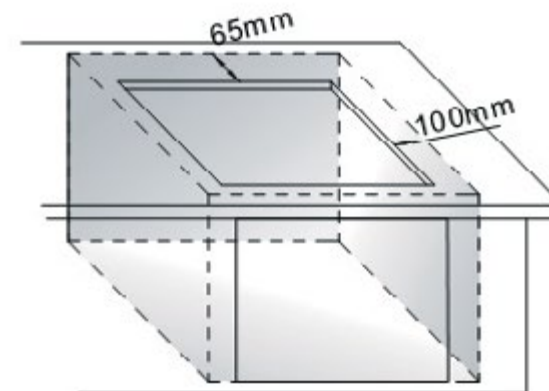


- 4 Đặt bếp đã dán băng dính chống thấm vào vị trí lắp đặt. Phích cắm dây nguồn được cắm vào ổ cắm tương ứng và bếp có thể sử dụng bình thường.

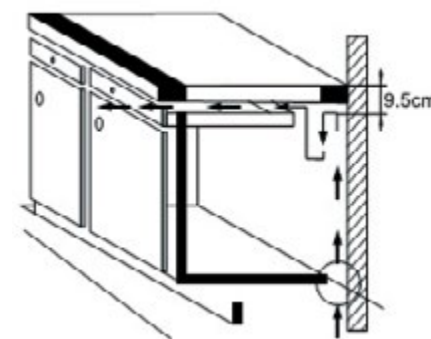


Những lưu ý khi lắp đặt:

Phải có khoảng cách tối thiểu 100mm giữa lỗ và tường hoặc tủ tiếp giáp. Nếu bếp có độ dày lớn hơn 30mm, nắp thông gió phải được lắp như hình dưới đây



Các mạch điện tử của bếp cảm ứng phải được làm mát bằng dòng không khí trong lành như trong sơ đồ, và các điểm dưới đây phải được tuân thủ một cách cẩn thận. Khoảng cách giữa bếp và tủ ở phía dưới càng lớn thì bếp sẽ càng hoạt động tốt hơn



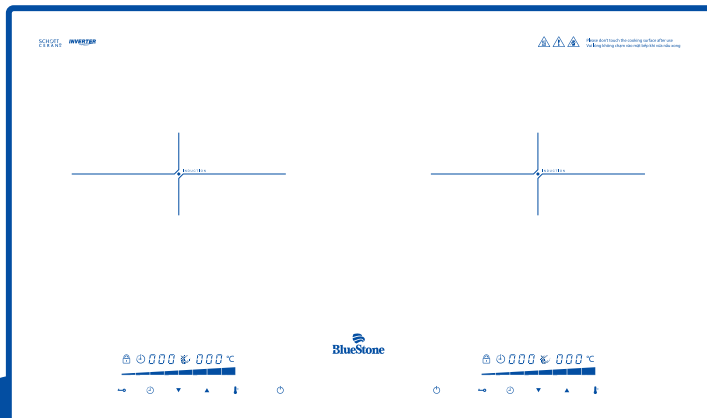
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Không lắp đặt bếp trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng.
- Bề mặt lắp đặt phải được làm bằng chất liệu chịu nhiệt

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 INDUCTION COOKER



MADE IN MALAYSIA

- **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) and 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.

Always keep manual for your safety

CB *EMC*

SAFETY CAUTIONS

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. It is recommended to 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:

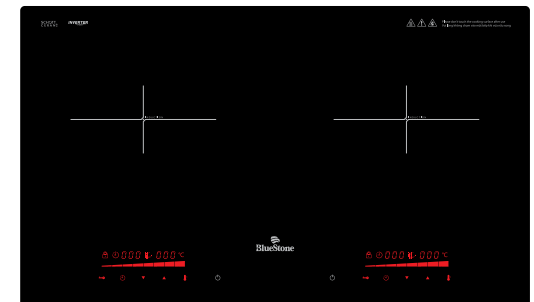
- 1 Read this instruction carefully before installing and using.
- 2 The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- 3 Children being supervised not to play with the appliance.
- 4 Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.
- 5 The instruction for hobs shall state that a steam cleaner is not to be used.
- 6 The instructions for hobs shall state that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- 7 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 8 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.
- 9 Do not use the unit under the high temperature environment.
- 10 Put the appliance on the flat surface.
- 11 If the food is in the can, please open them first and then heat for avoiding expansion explosion.
- 12 Do not heat the appliances with empty pot for avoiding destroying the function of the unit or cause danger.
- 13 Do not heat the iron slip on the glass plate for avoiding danger caused by high temperature.
- 14 Do not wash the induction cooker with water or other liquid for avoiding danger happen or breakdown by water flogged inside.
- 15 Do not let the children use it by themselves, and put it out of the children.
- 16 If the glass plate is broken, please shut off the power immediately, and exchange it in our company's appointed Maintenance Department.
- 17 The power supply to the unit must be sufficient to avoid overloading and exploding.

- 18 After cooking, induction cooker is till hot. Please do not touch for avoiding burning.
- 19 Do not let the empurities such as pin, metal wire,.. the air inlet; air outlet or gap.
- 20 Do not let the insects go into the appliance for avoiding damage.
- 21 If the operator is installed with cardiac pacemaker, please follow the doctor's advice before using.
- 22 The appliance is not intended for use by 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.
- 23 The temperature of the appliance during using is high, be careful to avoid burned.
- 24 This 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 receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risks of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that the separate circuit serving only the appliance be provided. High voltage appliance is dangerous and may results in a fire or other accidents.
- 25 Neither the manufacturer nor the dealer can accept the liability for damage of the appliance or personal injury from failure observe the electrical connection procedure. Do not let the insects go into the appliance for avoiding damage.

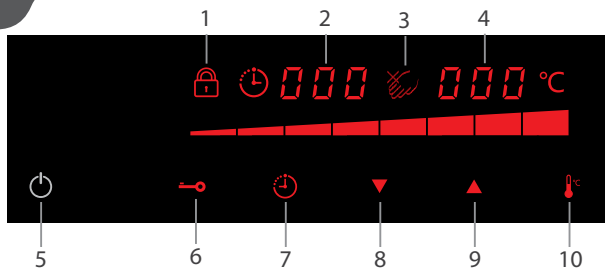
SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Product dimension	Weight
ICB-6948	220V ~50Hz	5200W	735x435x80 (mm)	10.76kg

GERNERAL DESCRIPTION



CONTROL PANEL



- 1. Lock Display
- 2. Timing Display
- 3. High Warning
- 4. Temperature Display
- 5. OFF/ON
- 6. Safety Lock

- 7. Timing Key
- 8. Increase Power/Temperature/Time
- 9. Decrease Power/Temperature/Time
- 10. Power/Temperature Key

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.

2 Start cooking:



<p>Touch the ON/OFF control for about 2 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)</p>	
<p>Press the key to switch fire or temperature.</p>	
<p>Press "▼" to increase the firepower/ temperature/ time and press "▲" to decrease the firepower/ temperature/ time.</p>	

Note:

If the buzzer beep alternately with the heat setting 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.
- The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it

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.

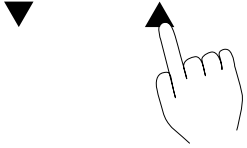

Touch and hold the Lock control  for a while (about 2 seconds)

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

5 Timer control:

The time control is used for both cooking zones.

<p>Set the time by touching the Timing Key</p>	
--	---

<ul style="list-style-type: none"> - Press Increase or Decrease to set the time. - Press the Timing Key to start cooking. Maximum setting time is 480 minutes. - When the set time is reached, stop heating display "END" 	
<p>Long press the Timing key 2 seconds to cancel the timing.</p> <p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.</p>	

6 Over-Temperature Protection:

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction cooker hob. When an excess temperature is monitored, the induction cooker hob will stop operation automatically.

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off the cooking zones. 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 12cm.

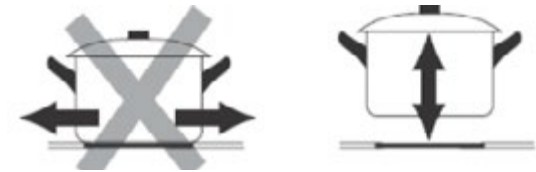


- You can check whether your pan/pots is suitable by carrying out a magnet test. Move the magnet towards the base of pan/pots. If it is attracted, the pan/pots is suitable for induction.



- If you do not have a magnet, put some water in the pan/pots you have. There will be "Bibi" if pan/pots is unsuitable.
- Weight requirements: the pan/pots (including the food and water inside) is less than 15kg.
- Don't put empty pan/pots in the heating plate to avoid the danger or explosion.

Note: Do not slide the pan/pots on the glass plate; they may scratch the glass.



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 In order to make operating time longer, it should not plug out once finishing cooking as the fan still works for cooling the plate.

TROUBLE SHOOTING

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

MALFUNCTION	REASON	INSPECTION
Fan continues to work for a while after switch off the heater induction.	The electronic system is cooking down	Normal
The heater works for a while and stops, indicating "E1"	Power voltage is too low	Turn off and wait the voltage is stable
The heater works for a while and stops, indicating "E2"	Power voltage is too high	Turn off and wait the voltage is stable
The heater works for a while and stops, indicating "E3"	1. An empty cookware is being heated 2. The temperature of the stuff being heated rises too high.	Remove the empty cookware after the calefaction area is cooling down.
The in duction works for a while and stops, indicating "E4"	1. The induction is improperly and ventilation is not good. 2. The inlet of fan is block 3. The fan is stops working. 4. The surrounding temperature is too high. Please check if there is some heating device nearby.	1. Install as required and assure good ventilation. 2. Clean and remove the stuff in the inlet. 3. Deliver it to a professional service center. 4. Improve the ventilation
The in duction works for a while and stops, indicating "E5"	The temperature sensor breaks down	Deliver it to a professional service center.
The in duction works for a while and stops, indicating "E6"	The temperature sensor breaks down	Deliver it to a professional service center.
The in duction works for a while and stops, indicating "E7"	Operating panek areas with water or guided magnetic objects.	Clean the water remove the object and than use it again.

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.

INSTALLATION

The wall at the top of working face and the wall near the induction cooker must be protected against heat.

Laminates and adhesives used to install them must also be heat-resistant so as to avoid changes.

In any installation mode, we should ensure that the air behind the furnace and the rear side of the furnace can reliably dissipate heat, thereby increasing the electro-magnetic cooker. Work reliability.

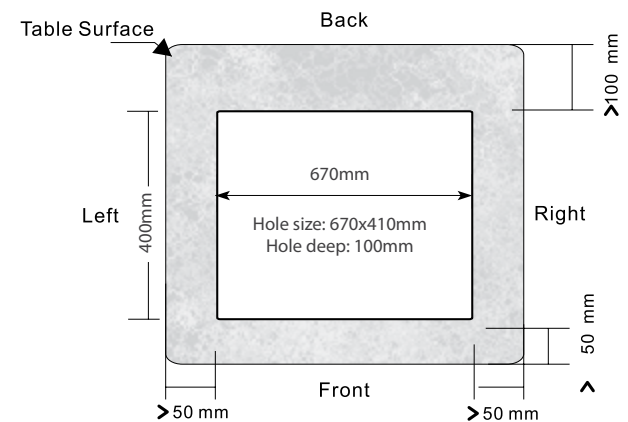
Protect the opening: if it is in contact with moisture, the laminates used for workable fabrication are relatively easy to expand. Smear on the edge of the opening Varnish or special adhesive to prevent condensation of any steam under the working bench.

According to the specified size, open a square hole on the worktable to ensure that any side is larger than 100mm from the wall.

Under various installation conditions, the induction cooker needs good ventilation to ensure that the inlet and outlet are not blocked.

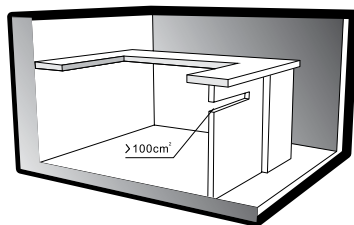
No other equipment should be installed in the range of 50cm around the induction cooker working face and above the working face.

- 1 Cut out the work surface according to the sizes show in the drawing

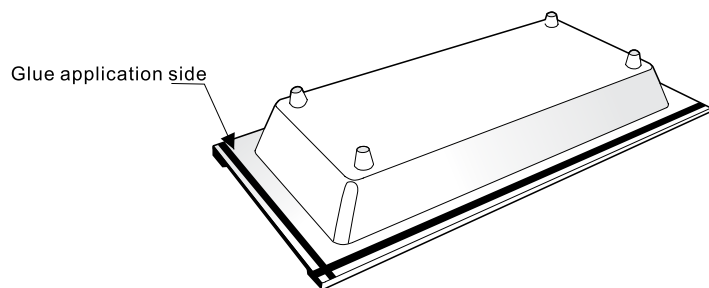


Note: The depth should exceed 100mm.

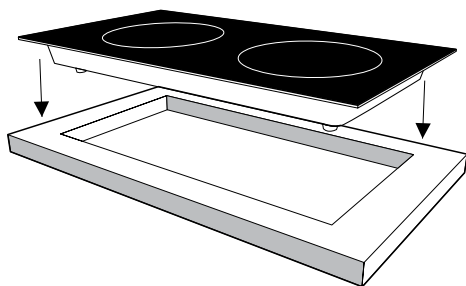
- 2 In the lower part of the position of the front side of the cabinet, an inlet of more than 100 square centimeters (Figure 2) is made to ensure the heat dissipation of the electromagnetic furnace. If the cabinet is not sealed, it cannot be opened.



- 3 Stick the waterproof adhesive tape on the bottom of the cooker panel

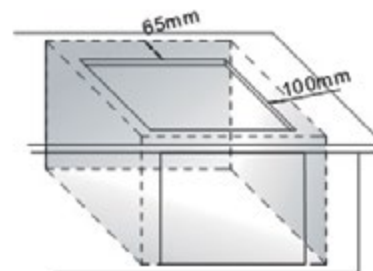


- 4 Place the induction cooker with a waterproof adhesive tape into the opening. The power cord plug is inserted into the corresponding socket, and the electricity can be used normally.

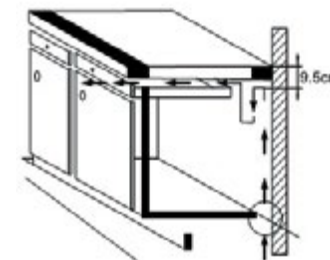


The double induction cooker can be used and installed on the equipment as below.

- On the table



- On the shelf



Note:

- 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, etc.
- The installed 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.

