

# BlueStone

Model:  
AFB-5857

Capacity: 7 L

## Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



Công nghệ X Cyclone với đáy nồi hình chữ X giúp đối lưu không khí, chín đều thực phẩm

Công suất 1800 W và dung tích 7 L, phù hợp nấu cho cả gia đình, tiết kiệm thời gian

Bảng điều khiển điện tử dễ sử dụng, trực quan với icon màu sắc



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

RoHS CB

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone hầu hết được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn RoHS (Restriction of Hazardous Substances), tiêu chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Sản phẩm BlueStone 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 |
| MÔ TẢ CHUNG                        | 05 |
| TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT   | 06 |
| NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT        | 06 |
| HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN          | 07 |
| TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỘI              | 08 |
| HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỘI              | 09 |
| XỬ LÝ SỰ CỐ                        | 10 |
| VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN                | 12 |
| CẤT GIỮ NỘI                        | 12 |
| BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG                  | 12 |

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| DETAILS DESCRIPTION             | 15 |
| BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE | 16 |
| GROUNDING INSTRUCTIONS          | 16 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION    | 17 |
| BEFORE USING YOUR AIR FRYER     | 18 |
| USAGES                          | 19 |
| TROUBLE SHOOTING                | 20 |
| MAINTENANCE AND CLEANING        | 23 |
| STORING THE DEVICE              | 23 |
| ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL   | 23 |

- Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm 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](http://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:

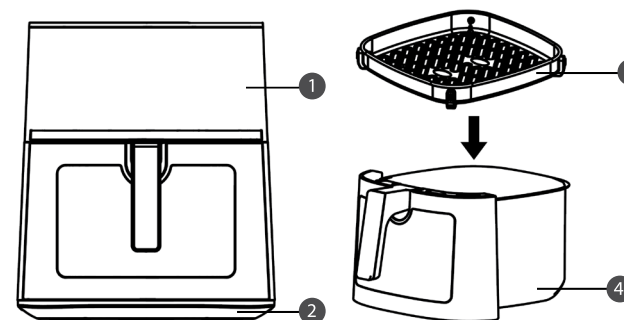
☎ Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

✉ Email: [1800545494@tara.com.vn](mailto:1800545494@tara.com.vn)

## MÔ TẢ CHUNG

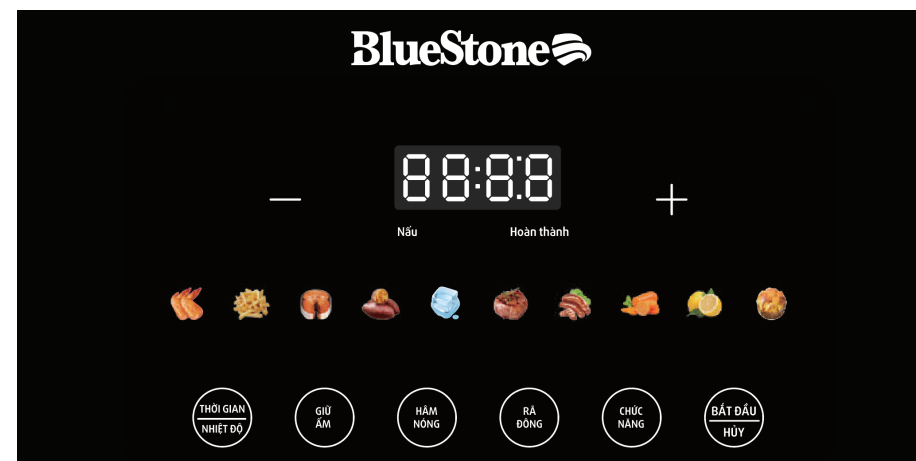
| Model    | Hiệu điện thế            | Công suất (W) | Dung tích (L) |
|----------|--------------------------|---------------|---------------|
| AFB-5857 | (220-240) V ~ (50-60) Hz | (1500-1800) W | 7 L           |

## CẤU TẠO SẢN PHẨM



|    |                |
|----|----------------|
| 1. | Thân nồi chiên |
| 2. | Đế nồi chiên   |
| 3. | Ví chiên       |
| 4. | Lòng nồi       |

## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



## TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

### Trong trường hợp nồi chiên không hoạt động:

- 1 Kiểm tra chắc rằng nồi 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 bằng cách kết nối các thiết bị điện khác và kiểm tra xem các thiết bị như trên có hoạt động hay không.

**NẾU ĐÃ KIỂM TRA BẰNG CÁC CÁCH NHƯ TRÊN NHƯNG NỒI CHIÊN VẪN KHÔNG HOẠT ĐỘNG, HÃY LIÊN HỆ VỚI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT CÓ TAY NGHỀ, TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC TỰ Ý ĐIỀU CHỈNH HAY SỬA CHỮA NỒI CHIÊN NHẪM TRÁNH CÁC TAI NẠN NGOÀI Ý MUỐN.**

## NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên luôn 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.

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

### LƯU Ý:

- ▶ 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 hỏng hóc của nồi hoặc bị thương đối với người sử dụng bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

Dây kim loại trong dây cáp được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:

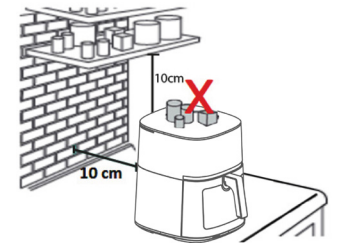
Xanh lá và vàng = Dây Nối Đất  
 Xanh dương = Dây Trung Tính  
 Nâu = Dây Có Điện



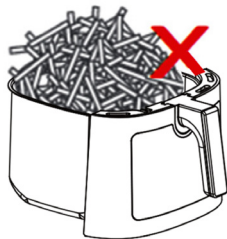
Vì sự an toàn của bạn, nồi chiên này cần phải được nối đất. Nồi này được trang bị dây nguồn có dây nối đất được nối với phích cắm nối đất. Cần phải cắm phích cắm vào một ổ cắm trên tường được lắp đặt và nối đất đúng cách.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- ▶ Vui lòng hết sức lưu ý với những cảnh báo nguy hiểm cơ bản dưới đây nhằm giảm nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, cháy và nguy hiểm cho người sử dụng.
1. Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng nồi.
  2. Không chạm vào các bề mặt nóng, chỉ sử dụng tay cầm để di chuyển.
  3. **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng nồi 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, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của nồi vào trong nước hoặc các chất lỏng khác, không để dây nguồn trên các bề mặt nóng.
  5. Không để dây dẫn chạm vào hoặc nằm dưới khi nồi đang còn nóng.
  6. Không sử dụng nồi khi quan sát được các bộ phận hoặc dây nguồn bị hư hỏng. Nếu có phát hiện ra, vui lòng đem nồi đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ. Tuyệt đối không tự ý sửa chữa nồi chiên, gây nguy hiểm cho bản thân.
  7. Không nên sử dụng các phụ kiện không đi kèm cùng với nồi chiên, có khả năng gây nguy hại cho nồi chiên và thương tích cho người sử dụng.
  8. Không được đặt nồi chiên ở vị trí gần bình gas, khí nóng, hoặc gần các chất dễ gây cháy, nổ. Cần tuyệt đối cô lập nồi chiên với các vật liệu khí đốt, để bắt lửa như trên.
  9. Cần giữ khoảng cách không gian trống xung quanh thân nồi ít nhất 10cm trước khi vận hành để cho phép không khí lưu thông thoáng mát. Không đặt bất kỳ vật gì lên nồi chiên khi đang sử dụng.
  10. Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm khi không sử dụng, hoặc trước khi làm vệ sinh nồi. Hãy để nồi nguội (30 phút) trước khi lắp vào hoặc tháo dỡ các bộ phận để vệ sinh nồi.
  11. Thận trọng khi di chuyển nồi nếu có sử dụng dầu nóng khi nấu thực phẩm.
  12. Để bảo đảm nồi không bị quá nhiệt khi sử dụng, không che phủ các mặt của nồi chiên có cửa hút gió và thoát gió.
  13. Cần thận khi lấy vỉ chiên ra khỏi lòng nồi, không đưa tay hoặc mặt vào gần chỗ thoát hơi nóng khi đang nấu.
  14. Không phủ hay bao bọc nồi chiên với bất kỳ vật liệu dễ cháy, bao gồm cả màn cửa, khăn bàn, quần áo và các chất liệu tương tự khi nồi đang hoạt động. Không được để bất kỳ vật gì trên nồi trong khi nồi đang hoạt động.



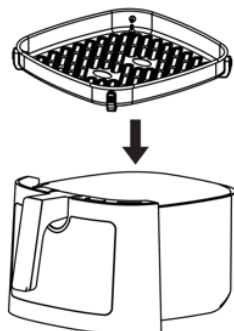
15. Để ngắt nguồn điện kết nối, tắt nồi chiên, sau đó rút phích cắm.
16. Nên mang găng tay cách nhiệt, cách điện khi thao tác với thức ăn đang được nấu bên trong lòng nồi chiên.
17. Không sử dụng nồi chiên trong môi trường ngoài trời.
18. Không sử dụng các phụ kiện đi kèm của nồi cho mục đích sử dụng khác ngoài hướng dẫn của nhà sản xuất.
19. Khi nồi đang hoạt động, nhiệt độ thân nồi sẽ trở nên nóng. Thận trọng khi thao tác và di chuyển nhằm tránh bị bỏng.
20. Không sử dụng nồi chiên cùng những thiết bị không đi kèm với nồi, hoặc với một hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
21. Trẻ em và người khiếm khuyết khả năng giác quan, có tiền sử bệnh tâm thần, hay người thiếu kinh nghiệm và kiến thức chuyên môn không được sử dụng nồi, trừ khi có người giám sát và chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
22. Để máy tránh xa tầm tay của trẻ em. Không được để trẻ em sử dụng nồi.
23. Nếu dây nguồn bị hỏng, tuyệt đối không tự ý sửa chữa hay can thiệp. Vui lòng liên hệ đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ, tránh xảy ra sự cố đáng tiếc.
24. Rút phích cắm ngay nếu nhìn thấy khói đen bốc ra từ nồi. Chờ cho khói thoát hết ra trước khi đến gần để lấy rổ ra khỏi nồi.
25. Không để thực phẩm quá đầy lòng nồi, thực phẩm sẽ không chín đều.



**TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI**

**Vui lòng lưu ý các điều như sau trước khi sử dụng nồi chiên:**

1. Bảo đảm rằng các hướng dẫn sử dụng đã được đọc và hiểu rõ trước khi sử dụng.
2. Tháo gỡ các bao bì đóng gói, nhãn dán trên thân nồi và bên trong nồi chiên.
3. Rửa khay hứng dầu và các phụ kiện bằng nước nóng có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
4. Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của nồi trước khi lắp ráp hoàn chỉnh để sử dụng.



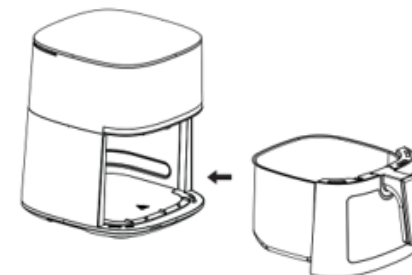
5. Lau bên trong và ngoài thân nồi bằng vải mềm. Khi sử dụng nồi để chiên/nướng, có thể cân nhắc để sử dụng hoặc không sử dụng dầu để nấu. Sau khi đặt thực phẩm vào bên trong rổ chiên và ráp vào, nồi sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn cắm dây nguồn vào.

**CHÚ Ý:**

Luôn đặt nồi ở bề mặt bằng phẳng, chịu được nhiệt độ cao và môi trường xung quanh thoáng mát. Khi nồi đang hoạt động, không được đặt bất cứ thứ gì phía trên nồi chiên, ngăn chặn dòng lưu thông của khí ra vào nồi chiên.

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI**

1. Nắm tay cầm, cẩn thận kéo lòng nồi ra ngoài.
2. Đặt các thực phẩm cần chế biến lên vỉ chiên phía trong lòng nồi  
 Chú ý: Vui lòng sử dụng lòng nồi và vỉ chiên cùng nhau, tránh sử dụng riêng lẻ.
3. Sau đó, nhẹ nhàng đẩy lòng nồi vào bên trong thân nồi cho đến khi lòng nồi đã được lắp vào chắc chắn.









**CHÚ Ý:**

- Không sử dụng nồi chiên khi chưa gắn lòng nồi vào trong thân nồi.
- Lòng nồi sẽ rất nóng trong suốt thời gian đang và sau khi nấu, không nên chạm vào trong quá trình này và chỉ sử dụng tay cầm để di chuyển.

4. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện.

Với các thực phẩm cơ bản như trên Bảng điều khiển, nhấn chọn chương trình mặc định có sẵn trên màn hình cảm ứng để bắt đầu chế độ chiên/ nướng theo thời gian cài sẵn. Màn hình hiển thị chương trình với các biểu tượng phát sáng như bên dưới

|         |                 |         |                  |              |         |          |
|---------|-----------------|---------|------------------|--------------|---------|----------|
|         |                 |         |                  |              |         |          |
| Cánh gà | Khoai tây chiên | Cá      | Khoai lang nướng | Đồ đông lạnh | Thịt    | Xúc xích |
| 200°C   | 190°C           | 180°C   | 200°C            | 180°C        | 200°C   | 180°C    |
| 18 phút | 19 phút         | 16 phút | 35 phút          | 12 phút      | 11 phút | 10 phút  |

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Rau củ  | Trái cây sấy  | Bánh  | Giữ ấm  | Hâm nóng  | Rã đông   |
| 180°C   | 100°C   | 170°C   | 65°C  | 200°C   | 70°C  |
| 15 phút   | 120 phút  | 14 phút   | 20 phút   | 6 phút  | 10 phút   |

Hoặc chọn chức năng DIY bằng cách nhấn chọn “+/-” để điều chỉnh nhiệt độ và thời gian tùy chọn.

5. Nhấn phím “Bắt đầu/ Hủy bỏ” để bắt đầu nấu

6. Khi kết thúc thời gian nấu, nồi chiên sẽ phát ra tiếng bip. Dùng đũa/ kẹp gấp thực phẩm ra đĩa thức ăn, tránh chạm tay trực tiếp vào vỉ chiên khi mới chiên xong.

**Lưu ý:**

- Bạn có thể chọn chức năng ở chế độ chờ và nhấn giữ đồng thời 2 phím “Thời gian/ Nhiệt độ” + “Giữ ấm” trong vòng 5-7 giây để chuyển đổi đơn vị hiển thị nhiệt độ sang độ C hoặc độ F.
- Khi chọn chức năng ở chế độ chờ, hãy nhấn giữ đồng thời 2 phím “Giữ ấm” + “Hâm nóng” trong vòng 5-7 giây sẽ có tiếng “buyp” và chuyển sang chế độ im lặng khi nhấn phím hoặc bấm lại chu trình như trên để chuyển qua chế độ bình thường.
- Nồi chiên tự động ghi nhớ các cài đặt về thời gian, nhiệt độ của chức năng tương ứng trong lần sử dụng cuối cùng. Nếu muốn trở về cài đặt mặc định, sau khi chọn chức năng, nhấn và giữ phím “Chức năng”, nồi chiên sẽ kêu hai lần để báo hiệu.

**XỬ LÝ SỰ CỐ**

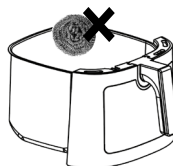
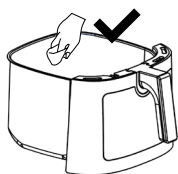
| Vấn đề  | Nguyên nhân                               | Giải pháp  |
|---|---|--|
| Nồi chiên không dầu không hoạt động                           | Nồi không được cắm vào ổ cắm điện         | Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường  |
| Các món ăn chiên với nồi chiên không dầu không thực hiện được | Lượng nguyên liệu trong lòng nồi quá lớn. | Chia nhỏ lượng thực phẩm và chiên nhiều lần để đảm bảo thực phẩm chín đều, thơm ngon hơn.  |
|   | Nhiệt độ cài đặt quá thấp.                | Nhấn nút trên màn hình cảm ứng để điều chỉnh nhiệt độ nấu phù hợp theo nhiệt độ nấu cần thiết có trên bảng điều khiển hoặc xem phần Hướng dẫn cài đặt. |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | Thời gian nấu quá ngắn.   | Nhấn nút trên màn hình cảm ứng để điều chỉnh thời gian nấu phù hợp theo thời gian nấu cần thiết có trên bảng điều khiển hoặc xem phần Hướng dẫn cài đặt  |
| Các thành phần được chiên không đồng đều trong nồi chiên không dầu | Một số thực phẩm cần được trở mặt trong thời gian nấu                               | Thực phẩm cần được trở đều trong thời gian nấu. Xem phần ‘Hướng dẫn cài đặt’   |
| Đồ ăn nhẹ chiên không giòn khi được lấy khỏi nồi chiên không dầu.  | Các loại đồ ăn nhẹ chiên theo cách truyền thống                                     | Quét nhẹ một ít dầu lên bề mặt để thực phẩm sau khi chiên sẽ giòn và ngon hơn  |
| Không thể đóng lòng nồi đúng cách.                                 | Có quá nhiều nguyên liệu món ăn trong lòng nồi                                      | Không để thực phẩm vượt quá sức chứa của lòng nồi  |
| Khói trắng bay ra từ nồi chiên                                     | Bạn đang nấu các nguyên liệu có chứa dầu mỡ.  | Khi bạn chiên các thức ăn dầu mỡ trong nồi chiên, một lượng lớn dầu sẽ tiết ra vào khay hứng dầu. Dầu tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng. |
|  | Khay hứng dầu vẫn chứa lượng dầu mỡ còn lại từ lần sử dụng trước.                   | Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay hứng dầu. Hãy đảm bảo bạn làm sạch khay đúng cách sau mỗi lần sử dụng.   |
| Khoai tây không được chiên đều trong nồi chiên không dầu.          | Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.   | Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng nguyên vẹn trong quá trình chiên.  |
|  | Sơ chế khoai tây chưa đúng cách (gọt vỏ không sạch, thái/ cắt quá to, không để ráo) | Làm sạch vỏ, thái/ cắt nhỏ vừa ăn. Ngâm, rửa sạch để loại bỏ tinh bột. Để khoai tây ráo nước mới bắt đầu chiên.  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Khoai tây tươi chiên không giòn khi lấy ra khỏi nồi chiên. | Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên. | Làm sạch và để ráo khoai tây                             |
|  |  | Thái khoai tây nhỏ hơn để chiên giòn hơn.                |
|  |  | Quét một chút dầu lên bề mặt để khoai tây chiên giòn hơn |

## VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- 1 Tuyệt đối không tự ý sửa chữa hay thay đổi các bộ phận bên trong của nồi chiên. Nếu gặp phải sự cố, hãy liên hệ đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ và sửa chữa.
- 2 Tắt nồi, rút phích cắm và để nguội hoàn toàn trước khi thực hiện vệ sinh.
- 3 Để đảm bảo an toàn, không được nhúng các bộ phận, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- 4 Sử dụng một miếng vải mềm vắt khô, có thể thấm chất tẩy rửa nhẹ để vệ sinh mặt ngoài của nồi.
- 5 Lòng nồi và vỉ chiên có thể được rửa trong nước có xà phòng hoặc trong máy rửa chén. Vệ sinh không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của nồi.



**Mẹo:** Nếu bụi bẩn/ dầu mỡ bám chặt vào lòng nồi và vỉ chiên, hãy ngâm chúng với nước nóng và một ít nước rửa chén khoảng 10 – 60 phút, sau đó sử dụng miếng xốp mềm/miếng rửa chén mềm để vệ sinh. Tuyệt đối không dùng các vật cứng để tẩy rửa vỉ chiên/ lòng nồi vì có thể làm ảnh hưởng đến độ bền của lớp chống dính.

## CẮT GIỮ NỒI

- Hãy để nồi chiên nguội xuống hoàn toàn, vệ sinh sạch sẽ trước khi cất giữ nồi.
- Khi cất giữ, không để bất kỳ vật nặng nào đè lên nồi và dây cắm điện, dẫn đến trầy xước và hỏng hóc.
- Bảo đảm rằng các phụ kiện, lòng nồi, vỉ chiên đã thật khô ráo trước khi cất giữ.

## 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.

# BlueStone

Model:  
AFB-5857

Capacity: 7 L

## User manual Air Fryer



X-Cyclone technology with X-shaped pot bottom helps air convection, cooks food evenly

1800 W capacity and 7 L capacity, suitable for cooking for the whole family, saving time.

Easy-to-use, intuitive electronic control panel with color icons



Always keep manual for your safety

RoHS CB

**• Standard Compliance**

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

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial process under RoHS (Restriction of Hazardous Substances) Standards, CB Standards 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.

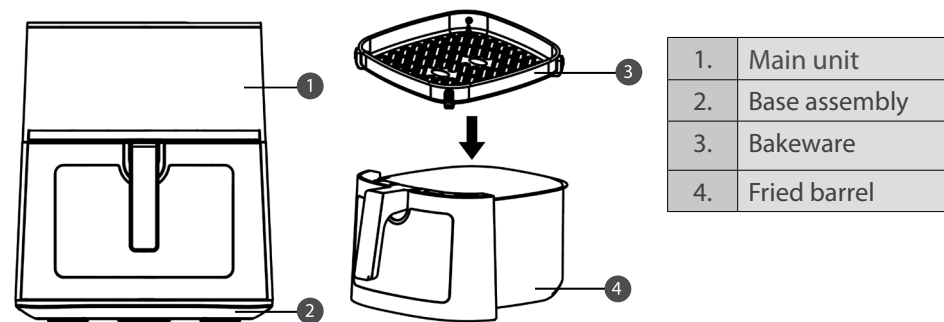
**• After sales service**

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.

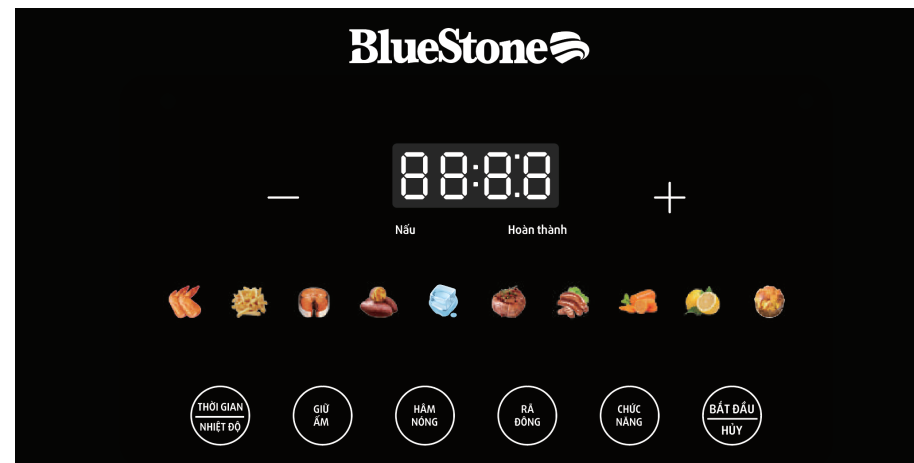
**DETAILS DESCRIPTION**

| Model    | Voltage                  | Power (W)     | Capacity (L) |
|----------|--------------------------|---------------|--------------|
| AFB-5857 | (220-240) V ~ (50-60) Hz | (1500-1800) W | 7 L          |

**DESCRIPTION**



**CONTROL PANEL**





## BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE

### If the Air Fryer fails to operate

- 1 Check to ensure that the Air Fryer is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again firmly.
- 2 Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these two issues are not found, test the outlet with another appliance.

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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 receptacle wall that 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 electric current. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance must be provided. High voltage appliance is dangerous and may result in a fire or other accident causing appliance damage.

**WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

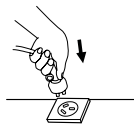
### NOTE:

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 this appliance or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

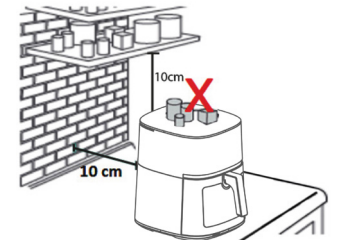
|                         |   |                |
|-------------------------|---|----------------|
| <b>Green and Yellow</b> | = | <b>EARTH</b>   |
| <b>Blue</b>             | = | <b>NEUTRAL</b> |
| <b>Brown</b>            | = | <b>LIVE</b>    |



For the user's safety, this appliance must be applied following the grounding instructions as above.

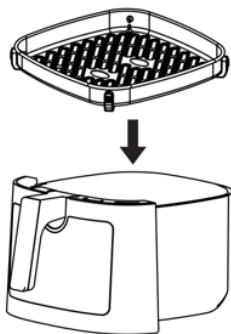
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

- ▶ When using this appliance, basic safety precaution should always be followed, including the following:
  1. Read all instructions and make sure that you fully understand them.
  2. Do not touch the air fryer's surface while its operational and immediately after using as it is still very hot. Take precaution and use the handle, knobs and insulation material to move the appliances.
  3. When using this appliance, basic safety precaution should always be followed, including the following:
    4. Read all instructions and make sure that you fully understand them.
    5. Do not touch the air fryer's surface while its operational and immediately after using as it is still very hot. Take precaution and use the handle, knobs and insulation material to move the appliances.
    6. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance in water or other liquids.
    7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touching sharp and other hot surfaces.
    8. Do not operate appliance with damaged cord, plug or that the parts are damaged in any manner. Please return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
    9. The use of accessory attachments other than those designed to use with the appliance are not recommended as it may cause hazard or injury.
    10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, inside a furnace, or any other operating devices.
    11. When operating, keep at least 10cm of space on all sides of the appliance to allow for adequate air circulation. Do not place anything on top of your air fryer when using.
    12. Unplug from the outlet when not in use, or before cleaning. Let it cool before putting on or removing of parts or before cleaning.
    13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquid.
    14. Do not cover any part of the appliance while its operational. This may cause overheating.
    15. Be careful when taking the basket out, do not touch or put your face near the air outlet.
    16. Fire hazard may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including



curtains, draperies, walls and the like, during operation. Do not place any item on the appliance while its in use.

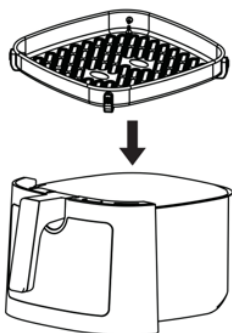
17. Always attach plug to appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect.
18. Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing foods from the appliances.
19. This appliance is designed for indoor uses only. Do not operate the appliance in an outdoor environment.
20. Do not use appliance for other purpose.
21. The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
22. This appliance is not intended to be controlled by an external timer or separated remote-control system.
23. This 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 the use of appliance by a person responsible for their safety.
24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary qualified person in order to avoid hazard.
26. Immediately unplug the appliance if smoke are seen coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying basket from the appliance.



**BEFORE USING YOUR AIR FRYER**

**Before using the Air Fryer for the 1st time, be sure to:**

- 1 Read all instructions included in this manual.
- 2 Remove all plastic bag, packaging and label.
- 3 Remove the Fried barrel and Bakeware, wash it and wash it with hot water or in a dishwasher.
- 4 Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the appliance.
- 5 Wipe the inside and outside of the appliance with a wet cloth. There is no need to use cooking oil/frying fat with the food being cooked as the appliance function based on hot air circulation.

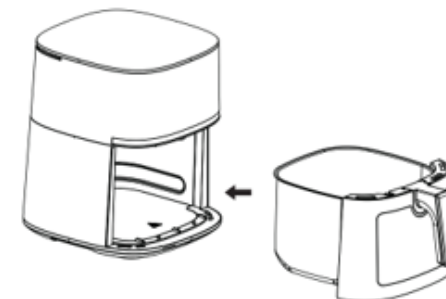


**Note:**

Ensure the appliance in placed on a horizontal, stable and heat-resistant surface. Do not put anything on top of the appliance while it's operational as the airflow will be disrupted.

**USAGES**

1. Remove the fried barrel and frying rack from the air fryer carefully
2. Put the ingredients into the fried barrel



*Note: Please use the bakeware and fried barrel together in the whole machine, and avoid using them separately.*

3. Slide the fried barrel back into the air fryer.

*Note: Never use the inner pot without the frying rack. Always make sure that these two components are combined firmly before using the appliance.*

*Do not touch the inner pot during use and immediately after stopping the air fryer as it's still very hot. Only hold the inner pot by its handle. We recommend use insulated mitt for your safety.*

4. Plug the appliance to the power socket.  
With basic foods, press the menu button to select the default programs for convenient operation. Our product is very convenient, it's ONE TOUCH to set the menu. The display shows the programs with shinning symbols: "Đang nấu" and it will continue to work and the interface shows the set time:

|              |                 |        |                  |              |        |          |
|--------------|-----------------|--------|------------------|--------------|--------|----------|
|              |                 |        |                  |              |        |          |
| Cánh gà      | Khoai tây chiên | Cá     | Khoai lang nướng | Đồ đông lạnh | Thịt   | Xúc xích |
| Chicken wing | Frech fries     | Fish   | Sweet potato     | Frozen food  | Meat   | Sausage  |
| 200°C        | 190°C           | 180°C  | 200°C            | 180°C        | 200°C  | 180°C    |
| 18 min       | 19 min          | 16 min | 35 min           | 12 min       | 11 min | 10 min   |

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Rau củ  | Trái cây sấy  | Bánh  | Giữ ấm  | Hâm nóng  | Rã đông   |
| Vegetable   | Fruits  | Cake  | Keep warm   | Reheat  | Defrost   |
| 180°C   | 100°C   | 170°C   | 65°C  | 200°C   | 70°C  |
| 15 min  | 120 min   | 14 min  | 20 min  | 6 min   | 10 min  |

Or DIY through the control panel “+/-” to set the certain temperature and time.

5.Touch “Bắt đầu/Hủy bỏ” button to start.

6.The machine beeps after cooked. Once finished cooking, the air fryer is instantly ready for you to prepare cooking another batch

Note:

- You can select the function in standby mode and press and hold the 2 keys “Time/Temperature” + “Keep Warm” at the same time for 5-7 seconds to switch the temperature display unit to degrees Celsius or degrees Fahrenheit.
- When selecting the function in standby mode, press and hold the 2 keys “Keep Warm” + “Reheat” at the same time for 5-7 seconds, there will be a “beep” sound and switch to silent mode when pressing the key or press the progress again as above to switch to normal mode.
- Automatic memory of the user's last use of the corresponding menu cooking time, temperature and other parameters (set time is greater than or equal to 5min can be memorized). After selecting the menu, long press the “Chức năng” key to restore the menu time and temperature to the factory default recommended parameters, and the buzzer will sound twice to prompt.

**TROUBLE SHOOTING**

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSE   | SOLUTION  |
|--|--|---|
| The Hot-air fryer does not work                        | The appliance is not plugged in.                       | Put the mains plug in an earthed wall socket.   |
| The ingredients fried with the air fryer are not done. | The amount of ingredients in the inner pot is too big. | Put smaller batches of ingredients in the inner pot. Smaller batches are fried more evenly. |

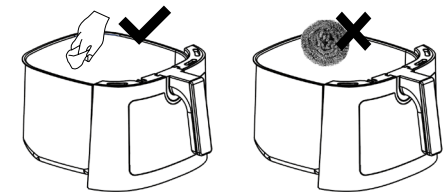
|  |  |  |
|--|--|--|
|  | The set temperature is too low.  | Adjust temperature control indicators to the required temperature setting (see section ‘settings’ in chapter ‘Using the appliance’).   |
|  | The preparation time is too short.   | Adjust timer control indicators to the re-quired preparation time (see section ‘Settings’ in chapter ‘Using the appliance’).   |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer.             | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.       | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section ‘Set-tings’ in chapter ‘Using the appliance’. |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer.             | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.       | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section ‘Settings’ in chapter ‘Using the appliance’.  |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.                | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.   |
| I cannot slide the pan into the appliance properly.              | There are too much ingredients in the inner pot  | Do not fill the inner pot beyond the MAX indication.   |
| White smoke comes out of air fryer                               | Foods with a lot of fat will release grease into the heating element during frying/baking. | Clean the old grease left in the pan. Limit frying foods with too much fat such as bacon, chicken breast with a lot of fat.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | Putting too much food in the basket causes the food to touch the heating element<br>For example, the way a cocked chicken touches the heating element. | Taking out some food, make sure that the food is not too much during the frying process, give the inside of the fryer a space, and do not touch the heating element.                      |
|   | Using grease on the surface of food  | Low-smoke oils should be used: For example olive oil, grapeseed oil, avocado oil, etc. Can help reduce smoke emissions.   |
|   | Flammable food<br>For example, bread crumbs  | Keep your air fryer clean! When completely cooled, gently wipe the interior and heating element to remove old grease or food from it. Clean the old grease left under the oil catch tray. |
|   | The inner pot and rack has not been cleaned  | The inner pot and rack still contains excess greasy food from the previous cooking time, you should clean it for the next use.  |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                | You did not use the right potato type.   | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.  |
|   | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.  | Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.   |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.   | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.  |
|   |  | Cut the potato sticks smaller for a crispier result.  |
|   |  | Add slightly more oil for a crispier result.  |

**MAINTENANCE AND CLEANING**

- 1 This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Hence, do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.
- 2 Always unplug and allow to completely cool down before cleaning with rinsed dry wet cloth.
- 3 To protect against risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid.
- 4 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 5 Clean the Inner pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge
- 6 Cleaning without proper instruction can damage the appliance and affect to the product life.

**Tips:** Inner pot and rack are soaking in water after use (Max 60 minutes), use a soft sponge/soft dishwasher pad for cleaning. Absolutely do not use hard objects to clean basket and pan because it may affect the strength of the non-stick coating



**STORING THE DEVICE**

- Unplug it, allow to cool and clean before storing.
- Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.
- Make sure all accessories are dried before storing.

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



You can help protect the environment!

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

