

BlueStone

Model:
AFB-5867
Capacity: 6 L

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



Công suất mạnh mẽ 1800W với công nghệ Rapid Air, làm chín thực phẩm nhanh chóng, giảm đến 80% lượng dầu mỡ

Thiết kế mặt trước trong suốt và đèn chiếu sáng bên trong, thuận tiện quan sát thực phẩm trong quá trình nấu nướng

Công nghệ nhiệt kép, tăng cường hiệu quả nhiệt đối lưu giúp thực phẩm chín đều toàn diện



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

RoHS CE CB

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone hầu hết được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn Châu Âu CE (The European Conformity), tiêu chuẩn CB, tiêu chuẩn 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	06
TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT	07
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	08
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỘI	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỘI	10
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	13
XỬ LÝ SỰ CỐ	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	15

CONTENTS

DETAILS DESCRIPTION	19
BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE	20
GROUNDING INSTRUCTIONS	20
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	21
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	23
USAGES	23
MAINTENANCE AND CLEANING	26
TROUBLE SHOOTING	27
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	28

- 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.
- 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**

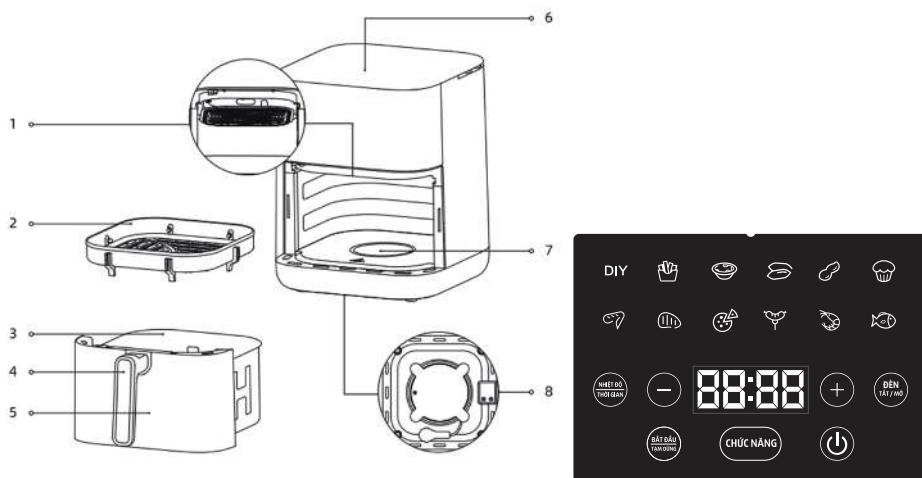


Email: **1800545494@tara.com.vn**

MÔ TẢ CHUNG

Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Dung tích (L)
AFB-5867	(220-240) V ~ (50-60) Hz	1800 W	6 L

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1	Lưới bảo vệ – Mâm nhiệt trên
2	Vỉ tách dầu
3	Rổ chiên
4	Tay cầm
5	Mặt rổ chiên
6	Bảng điều khiển
7	Mâm nhiệt đáy
8	Dây nguồn

	Nhiệt độ/Thời gian
	Tăng/Giảm
	Bắt đầu / Tạm dừng
	Chế độ cài đặt sẵn
	Mở/Tắt
	Mở/Tắt đèn
	Chức năng

TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

Trong trường hợp nổi chiền không hoạt động:

- 1 Kiểm tra chắc rằng nổi 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 NỔI CHIỀN 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 NỔI CHIỀN 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 nổi 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

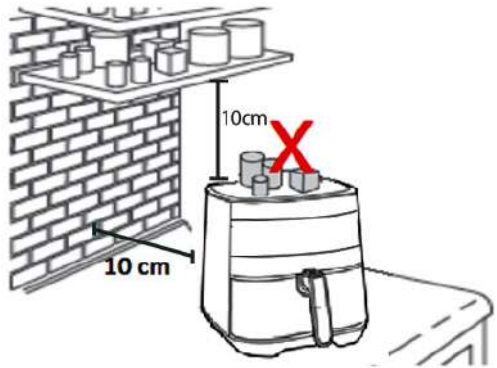
Vi sự an toàn của bạn, thiết bị này cần phải được nối đất. Thiết bị này được

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, dễ 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 kỳ 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 Cẩn thận khi lấy rổ chiên ra khỏi 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 đầy rổ chiên, 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:

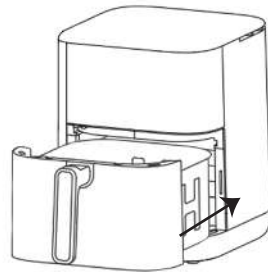
- 1 Bảo đảm rằng các hướng dẫn sử dụng đã được đọc và hiểu rõ trước khi sử dụng.
- 2 Tháo gỡ các bao bì đóng gói, nhãn dán trên thân nồi và bên trong nồi chiên.
- 3 Rửa rổ chiên bằng nước nóng có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
- 4 Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của nồi trước khi lắp ráp hoàn chỉnh 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 Đặt nồi chiên trên mặt phẳng, tránh xa các thiết bị và khu vực nóng, có hơi nước để tránh gây hư hỏng sản phẩm
- 2 Đặt vỉ tách dầu vào trong rổ chiên và đặt rổ chiên vào đúng vị trí với nồi chiên.














- 3 Kết nối với nguồn điện.



Nhấn phím  để khởi động nồi chiên. Khi nồi chiên vào trạng thái sẵn sàng hoạt động, chức năng **DIY** sẽ nhấp nháy đầu tiên.

- 5 Để chọn chức năng theo nhu cầu sử dụng, vui lòng nhấn phím  **CHỨC NĂNG**. Các chức năng sẽ sáng đèn và màn hình hiển thị nhiệt độ/thời gian mặc định của từng chức năng. Khi chọn được chức năng phù hợp, nhấn phím  **BẮT ĐẦU TẠM DỨNG** để bắt đầu hoạt động.



Các biểu tượng trên màn hình hiển thị được cài đặt sẵn thời gian và nhiệt độ (bảng tham khảo). Khuyến khích tùy chỉnh lại thời gian/nhiệt độ phù hợp theo khối lượng thực phẩm thực tế:


Chức năng	Thời gian/Nhiệt độ	Chức năng	Thời gian/Nhiệt độ	Chức năng	Thời gian/Nhiệt độ
DIY	15 phút – 200°C		30 phút – 200°C		15 phút – 200°C
	15 phút – 200°C		8 phút – 180°C		10 phút – 200°C
	12 phút – 170°C		6 phút – 170°C		10 phút – 170°C
	10 phút – 180°C		10 phút – 180°C		12 phút – 180°C

Lưu ý: Trước khi chọn chức năng hoạt động, có thể nhấn phím để nổi chiên hoạt động trước trong vài phút và làm nóng toàn bộ nổi chiên, giúp nổi chiên đạt hiệu suất hoạt động tốt hơn.

Nhiệt độ và thời gian có thể được điều chỉnh bằng cách nhấn các phím   .
Nhiệt độ: có thể điều chỉnh từ 50°C đến 200°C , mỗi lần nhấn sẽ điều chỉnh tăng/giảm 5°C


Thời gian: có thể điều chỉnh từ 1 phút đến 60 phút, mỗi lần nhấn sẽ điều chỉnh tăng/giảm 1 phút

Nhấn giữ phím   để điều chỉnh nhanh cho nhiệt độ và thời gian.

Nhấn phím  để bắt đầu hoặc tạm dừng hoạt động của nổi chiên.

Nếu rổ chiên bị lấy ra trong quá trình hoạt động, nổi chiên sẽ ngay lập tức tạm dừng. Nổi chiên sẽ tiếp tục hoạt động khi rổ chiên được đặt lại vào đúng vị trí.

CHÚ Ý: Không sử dụng rổ chiên mà không có vỉ tách dầu bên trong. Rổ chiên sẽ rất nóng trong suốt thời gian đang và sau khi sử dụng. Không nên chạm vào rổ chiên trong quá trình này và chỉ sử dụng tay cầm để di chuyển.

Nồi chiên được thiết kế hiện đại với mặt rổ chiên trong suốt quan sát được thực phẩm bên trong suốt quá trình hoạt động. Để mở hoặc tắt đèn bên trong nồi chiên, có thể nhấn phím 

Sau khi chiên, kiểm tra lại thực phẩm. Nếu thực phẩm vẫn chưa đạt độ chín mong muốn, vui lòng để rổ chiên vào lại nồi chiên và chỉnh thời gian thêm vài phút.

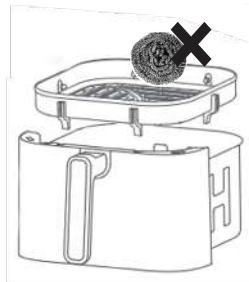
Lấy thực phẩm sau khi chiên ra đĩa thức ăn bằng cách gấp ra. Vui lòng không đồ trực tiếp vì thực phẩm và phần dầu thừa cuối cùng vẫn còn nóng, có thể gây bỏng.

► MẸO NHỎ KHI SỬ DỤNG NỒI CHIÊN:

- Thực phẩm nhỏ sẽ cần thời gian cài đặt ngắn hơn những thực phẩm có kích thước lớn.
- Việc trở mặt thực phẩm trong quá trình chiên sẽ giúp thực phẩm chín đều hơn.
- Thêm một ít dầu lên bề mặt khoai tây sẽ giúp cho khoai tây được giòn hơn sau khi chiên.
- Các loại bánh chiên phồng cũng có thể được sử dụng với nồi chiên không dầu.
- Khối lượng thực phẩm để xuất để có kết quả tối ưu nhất khi sử dụng nồi chiên là 500 grams.
- Nồi chiên cũng có thể được sử dụng để làm các loại bánh dễ làm. Bạn có thể đặt khuôn vào trong rổ chiên để nướng đối với những loại bánh như cupcake.
- Sử dụng khuôn đối với các món ăn được nhồi hay dễ bị tước, vỡ ra khi nấu.
- Có thể sử dụng nồi chiên để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, cài đặt nhiệt độ 150°C

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 Rổ chiên có thể được rửa trong nước có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
- 6 Vệ sinh không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của nồi.
- 7 Vệ sinh rổ chiên và khay hứng dầu:
 - Rổ chiên và khay hứng dầu có thể được rửa trong nước có xà bông.
 - Ngâm rổ chiên và khay hứng trong nước sau khi sử dụng (Tối đa 60 phút), sử dụng xốp mềm/miếng rửa chén mềm để vệ sinh. Tuyệt đối không dùng các vật cứng để vệ sinh rổ chiên và khay hứng dầu vì có thể làm ảnh hưởng đến độ bền của lớp chống dính.



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

XỬ LÝ SỰ CỐ

Biểu thị lỗi	Sự cố	Cách khắc phục
Sản phẩm không hoạt động khi đã kết nối nguồn điện	Phích cắm không được cắm vào đúng vị trí	Vui lòng kiểm tra, cắm phích vào lại đúng vị trí hoặc đổi vị trí khác.
Sản phẩm không hoạt động	Rổ chiên chưa được đặt vào đúng vị trí	Vui lòng lấy rổ chiên ra và đóng lại đúng vị trí.
Motor không hoạt động hoặc có âm thanh bất thường	Có vật lạ dính vào motor hoặc cổng hút không khí bị chặn	Tắt nguồn sản phẩm, kiểm tra lại cổng hút không khí và motor có vật lạ hay không. Lau chùi sạch sẽ. Nếu vẫn không hoạt động, vui lòng mang sản phẩm đến trạm bảo hành để kiểm tra.
Phần mặt trước nồi chiên bị mờ hoặc có hiện tượng nước đọng lại nhỏ giọt	Rổ chiên sau khi rửa sạch vẫn còn đọng nước hoặc còn hơi ẩm sót lại bên trong	Hiện tượng bình thường, có thể tiếp tục sử dụng. Hoặc lau sạch lại trước khi tiếp tục sử dụng.
Khói trắng bay ra khỏi nồi chiên	Đang nấu các nguyên liệu có chứa dầu mỡ.	Khi chiên các thức ăn dầu mỡ trong nồi chiên, một lượng lớn dầu sẽ tiết ra vào rổ chiên. Dầu tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi chiên hoặc thực phẩm sau khi nấu xong.
	Rổ chiên vẫn chứa lượng dầu mỡ còn lại từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong rổ chiên. Khuyến khích vệ sinh sạch rổ chiên sau mỗi lần sử dụng.

E0 - Hở mạch cảm biến	Màn hình hiển thị E0 kèm theo tiếng bíp trong 30 giây	Vui lòng rút phích cắm, đợi trong 10 phút và cắm phích trở lại.
E1 - Đoản mạch cảm biến	Màn hình hiển thị E1 kèm theo tiếng bíp trong 30 giây	Vui lòng rút phích cắm, đợi trong 10 phút và cắm phích trở lại. Nếu vẫn không hoạt động, vui lòng mang sản phẩm đến trạm bảo hành để kiểm tra

Lưu ý:

Nếu phát hiện ra bất kì hỏng hóc nào với dây nguồn và nổi chiên, vui lòng liên hệ đến trung tâm bảo hành để được hỗ trợ.

Điện áp cao trong nổi chiên sẽ gây nguy hiểm cho người sử dụng nếu tự ý thực hiện sửa chữa.

Rút phích cắm ra khỏi ổ điện sau khi sử dụng xong. Nắm ở đầu dây cắm và nhẹ nhàng rút ra khỏi ổ điện. Tuyệt đối không nên nắm ở thân dây và rút ra, gây tổn hại cho dây.

Sau khi rút phích cắm, phần tử gia nhiệt sẽ vẫn còn nóng. Cho nên không được chạm vào hoặc đặt lên trên các bề mặt dễ cháy.

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-5867
Capacity: 6 L

User manual

Air Fryer



Powerful capacity of 1800 W with Rapid Air technology cooks food quickly, reducing up to 80% of grease

Transparent front design and interior lighting make it convenient to observe food during the cooking process

Dual heat technology enhances convection heat efficiency to help food cook evenly



Always keep manual for your safety

RoHS CE 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 CE (The European Conformity), 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.

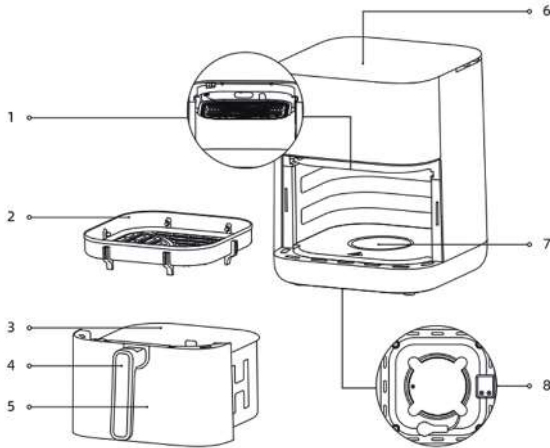
- **After sales service**

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-5867	(220-240) V ~ (50-60) Hz	1800 W	6.0 L

GENERAL DESCRIPTION



1	Protective mesh – upper heating plate
2	Trivet
3	Basket
4	Handle
5	Frying basket surface
6	Control panel
7	Bottom heating plate
8	Power cord

	Temp/Time
	Up/Down
	Start/Pause
	Preset modes
	Lamp on/off
	Menu

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.

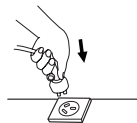
NOTE:

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:

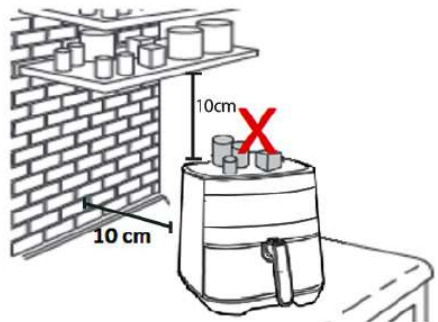
Green and Yellow	=	EARTH
Blue	=	NEUTRAL
Brown	=	LIVE



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 To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance in water or other liquids.
 - 4 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touching sharp and other hot surfaces.
 - 5 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.
 - 6 The use of accessory attachments other than those designed to use with the appliance are not recommended as it may cause hazard or injury.
 - 7 Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, inside a furnace, or any other operating devices.
 - 8 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.
 - 9 Unplug from the outlet when not in use, or before cleaning. Let it cool before putting on or removing of parts or before cleaning.
 - 10 Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquid.
 - 11 Do not cover any part of the appliance while its operational. This may cause overheating.
 - 12 Be careful when taking the basket out, do not touch or put your face near the air outlet.



- 13 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.
- 14 Always attach plug to appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect.
- 15 Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing foods from the appliances.
- 16 This appliance is designed for indoor uses only. Do not operate the appliance in an outdoor environment.
- 17 Do not use appliance for other purpose.
- 18 The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
- 19 This appliance is not intended to be controlled by an external timer or separated remote-control system.
- 20 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.
- 21 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 22 If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary qualified person in order to avoid hazard.
- 23 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.
- 24 Do not fill the basket with food, food will cook unevenly.



BEFORE USING YOUR AIR FRYER




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

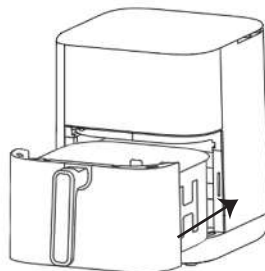
- 1 Read all instructions included in this manual.
- 2 Remove all plastic bag, packaging and label.
- 3 Remove the frying basket and wash it with hot water or in a dishwasher.
- 4 Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the appliance.
- 5 Wipe the inside and outside of the appliance with a 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 is 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 Place the air fryer on a flat surface, away from hot and steamy equipment and areas to avoid product damage.
- 2 Place the trivet into the air fryer basket and place the air fryer basket in the correct position with the air fryer.
- 3 Connect to power source
- 4 Press  to start the air fryer. When the air fryer is ready to operate, the **DIY** function will flash first
- 5 To select the function according to your needs, please press . The functions will light up and the screen will display the default temperature/time of each function. When selecting the appropriate function, press  to start operation.



Icons on the display screen have a preset time and temperature (reference table). Encourage people to customize the appropriate time/temperature according to the actual volume of food:

Functions	Time/Temperature	Functions	Time/Temperature	Functions	Time/Temperature
DIY	15 mins – 200°C		30 mins – 200°C		15 mins – 200°C
	15 mins – 200°C		8 mins – 180°C		10 mins – 200°C
	12 mins – 170°C		6 mins – 170°C		10 mins – 170°C
	10 mins – 180°C		10 mins – 180°C		12 mins – 180°C


Note: Before selecting the operating function, you can press  to let the air fryer operate for a few minutes first and warm up the entire air fryer, helping the air fryer achieve better performance.

Temperature and time can be adjusted by pressing   .

Temperature: adjustable from 50°C to 200°C, each press will increase/decrease 5°C


Time: adjustable from 1 minute to 60 minutes, each press will increase/decrease 1 minute

Press and hold   to quickly adjust temperature and time

Press  to start or stop air fryer operation

If the air fryer basket is removed during operation, the air fryer will immediately pause. It will continue to operate when the basket is returned to its correct position.

ATTENTION: *Do not use the basket without the trivet inside. The basket will be very hot during and after use. Do not touch the basket during this process and only use the handle to move it.*

The air fryer is modernly designed with a see-through frying basket surface to observe the food inside during operation. To turn on or off the light inside the air fryer,  can be pressed at any time during operation.

After frying, check the food again. If the food is not cooked to your liking, put the basket back in the air fryer and adjust the time for a few more minutes.

Remove food after frying to a food plate by picking it out. Please do not pour directly because the food and the remaining oil are still hot and can cause dangerous burns.

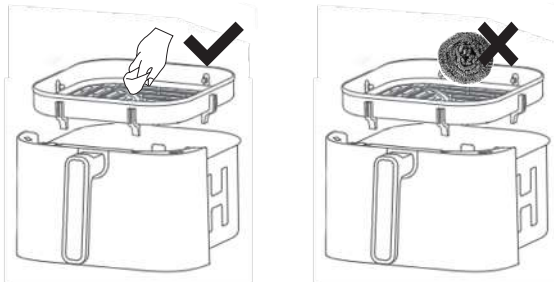
After use, the air fryer will be ready to continue using to make delicious, healthy fried dishes

► TIPS WHEN USING THE AIR FRYER

- Small foods will require shorter set-up times than larger foods.
- Turning food during frying will help the food cook more evenly.
- Brushing a little oil on the surface of the potatoes will help make the potatoes crispier after frying.
- Fried puffs can also be used in air fryer.
- The recommended food volume for optimal results when using air fryer is 500 grams.
- The air fryer can also be used to make easy cakes. You can place the mold in the basket to bake cakes like cupcakes.
- Use molds for dishes that are stuffed or easily stripped or broken during cooking.
- You can use the air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150oC for about 10 minutes.

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 pan and basket 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.
- 7 Cleaning basket and pan:
 - Basket and pan can be washed in soapy water.
 - Basket and pan 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.



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

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The product does not work when the power source is connected	The plug is not inserted in the correct position	Please check, re-insert the plug in the correct position or change another position If it still does not work, please bring the product to a service station
The product does not work	The frying basket is not in the correct position	Please take out the frying basket and replace it in the correct position. If it still does not work, please bring the product to a service station
The motor does not work or there is an abnormal sound	There is a foreign object stuck to the motor or the air intake port is blocked	Turn off the product power, check the air intake port and motor for foreign objects. Wipe clean. If it still does not work, please bring the product to a service station
The frying basket surface is fogged or there is a phenomenon of dripping water	After cleaning the frying basket, there is still water or moisture left inside	Normal phenomenon, you can continue to use it. Or wipe clean again before continuing use

White smoke flies out of the fryer	Cooking ingredients that contain grease.	When frying greasy foods in the fryer, a large amount of oil will be released into the frying basket. The oil produces white smoke and the tray may be hotter than usual. This does not affect the fryer or the food once cooking is complete.
	The fry basket still contains residual grease from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the frying basket. It is recommended to clean the fry basket after each use.
E0 - Sensor circuit open	The screen displays E0 followed by a beep for 30 seconds	Please unplug, wait for 10 minutes and plug back in. If the above problem persists, please bring the product to a warranty station for inspection
E1 - Sensor short circuit	The screen displays E1 followed by a beep for 30 seconds	Please unplug, wait for 10 minutes and plug back in. If the above problem persists, please bring the product to a warranty station for inspection

NOTE:

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard.

Do not try to adjust or repair this appliance to avoid risk of electric shock due to high voltage.

Unplug carefully after using by holding onto the plug component and gently pull away from the outlet. Never pull on the cord to avoid damage to the device, causing potential hazard to user.

Heating elements and the surface of the appliance will remain hot even after unplugging. Avoid touching or placing combustible substance on the surface

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.

