

BlueStone

Model:
AFB-5885
Capacity: 6.5L

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



Sang trọng và hiện đại với bảng điều khiển cảm ứng kết hợp màn hình LED

Dung tích cực lớn 6.5L phù hợp chiên nhiều loại thực phẩm

Công nghệ chiên/nướng đối lưu Rapid Air giúp giảm 80% lượng dầu mỡ thừa

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



CB CE

- 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 LFGB 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 NỔI	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỔI	10
HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	13
XỬ LÝ SỰ CỐ	16
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	19
CẤT GIỮ NỔI	20
CẢNH BÁO	20
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	20

CONTENTS

DETAILS DESCRIPTION	23
BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE	24
GROUNDING INSTRUCTIONS	24
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	25
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	27
USAGES	27
SETTING	29
TROUBLE SHOOTING	32
MAINTENANCE AND CLEANING	34
STORING THE DEVICE	35
WARNING	35
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	35

- 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**.*

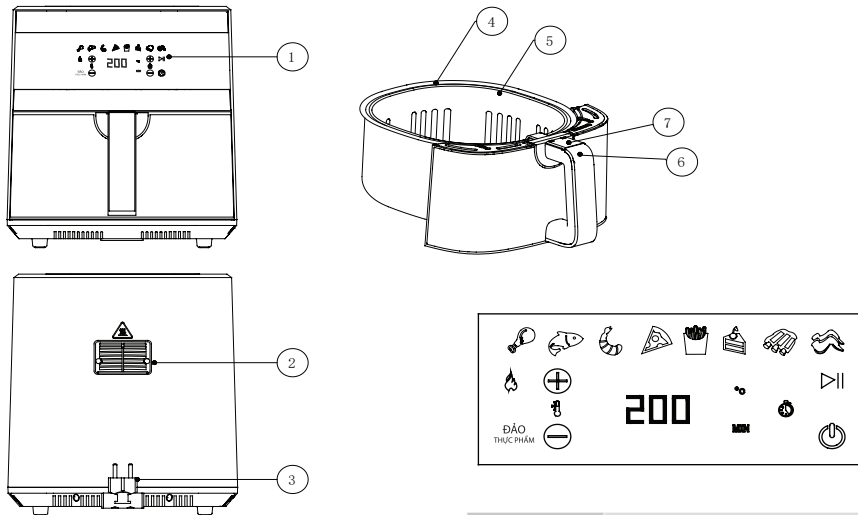
Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung Tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:

 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-5885	(220-240) V ~ 50/60 Hz	1500 W	6.5 L

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1	Màn hình hiển thị chức năng
2	Cửa thoát gió
3	Dây nguồn
4	Khay hứng dầu
5	Rổ chiên
6	Tay cầm
7	Nút tháo rổ chiên

⊕ ⊖	Tăng(+)/ Giảm (-) Nhiệt độ
⊕ ⊖	Tăng (+)/Giảm (-) Thời gian
▷	Bắt đầu / Tạm dừng
	Chế độ cài đặt sẵn
	Phím nguồn (Mở/Tắt)
ĐẢO THỰC PHẨM	Nhắc nhở đảo mặt thực phẩm
	Trạng thái làm nóng

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 bất 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

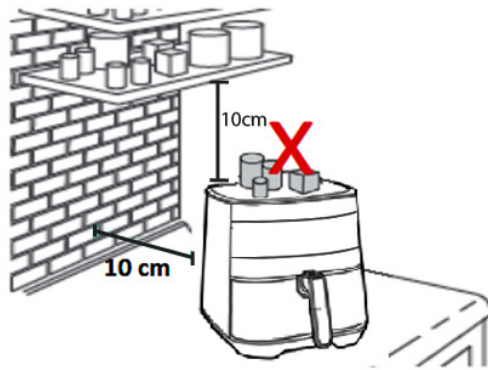


Vì sự an toàn của bạn, nồi chiên này cần phải được nối đất. Nồi này được trang bị dây nguồn có dây nối đất được nối với phích cắm nối đất. Cần phải cắm phích cắm vào một ổ cắm trên tường được lắp đặt và nối đất đúng cách.

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, 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:

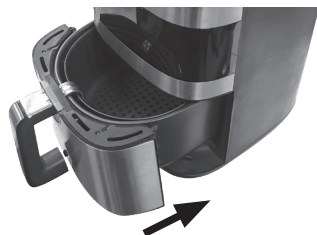
- 1 Bảo đảm rằng các hướng dẫn sử dụng đã được đọc và hiểu rõ trước khi sử dụng.
- 2 Tháo gỡ các bao bì đóng gói, nhãn dán trên thân nồi và bên trong nồi chiên.
- 3 Rửa rổ chiên bằng nước nóng có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
- 4 Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của nồi trước khi lắp ráp hoàn chỉnh 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 Nắm tay cầm, cẩn thận kéo khay hứng dầu và rổ chiên của nồi ra ngoài.
- 2 Đặt các thực phẩm cần chế biến vào trong rổ chiên.
Lưu ý: Không cho lượng thực phẩm vượt chỉ số "MAX" (xem thêm phần "Hướng dẫn cài đặt"), dẫn đến lượng thực phẩm quá nhiều, ảnh hưởng đến chất lượng nấu của thực phẩm.
- 3 Sau đó, nhẹ nhàng đẩy rổ chiên vào bên trong thân nồi cho đến khi rổ chiên đã được lắp vào chắc chắn.



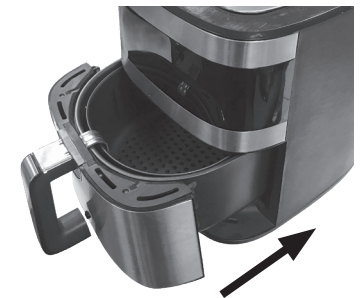
CHÚ Ý:


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

- 4 Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện. Phím nguồn  sẽ sáng lên màu đỏ.
Nhấn phím  một giây, màn hình điều khiển sẽ sáng lên màu xanh. Màn hình hiển thị 180°C và 15 phút theo trạng thái mặc định. Điều chỉnh Tăng/Giảm Thời gian hoặc Nhiệt độ bằng cách nhấn phím .
- 5 Nhấn phím bắt đầu  để bắt đầu nấu.
Lưu ý: Nếu nồi chiên không bắt đầu trong 5 phút, nồi chiên sẽ đi vào trạng thái chờ, nhấn nút nguồn  để làm sáng màn hình cảm ứng trở lại.
- 6 Biểu tượng "MIN" phía sau bộ hẹn giờ sẽ tắt khi chỉ còn một phút và thời gian nấu sẽ đếm ngược từ 60 giây xuống 0. Khi nấu xong, nồi chiên sẽ phát ra tiếng bip ba lần và hiển thị theo trạng thái mặc định trên bảng hiển thị.
- 7 Một số loại thực phẩm cần được trở mặt trong quá trình nấu (xem ở phần "Hướng dẫn cài đặt"). Để trở mặt, bạn hãy cầm tay nắm, kéo rổ chiên kèm khay hứng dầu ra khỏi nồi. Sau khi trở mặt, bạn chỉ cần trượt khay vào bên trong nồi.





Lưu ý:

- Không nhấn nút tháo lồng nồi ở tay cầm khi đảo trộn thực phẩm bên trong.
- Sau khi hết một nửa thời gian cài đặt, nồi chiên sẽ phát ra 10 tiếng bip và đèn của biểu tượng "ĐẢO THỰC PHẨM" sẽ nhấp nháy để nhắc nhở người dùng trở mặt thực phẩm.



- 8 Trong quá trình nấu, có thể nhấn phím tạm dừng () để dừng nồi chiên, thời gian sẽ dừng và hiển thị thời gian còn lại. Nhấn lại phím tạm dừng để tiếp tục quá trình nấu (Ghi nhớ chương trình nấu)

- 9 Nhấn chọn các biểu tượng trên màn hình hiển thị, có thời gian và nhiệt độ được cài đặt sẵn:

	Khoai tây chiên 200°C - 18 phút
	Đùi gà 200°C - 28 phút
	Sườn heo 180°C - 17 phút
	Pizza 180°C - 15 phút

	Cá 180°C - 23 phút
	Tôm 160°C - 10 phút
	Bánh 160°C - 18 phút
	Cánh gà 180°C - 23 phút

- 10 Kiểm tra lại thực phẩm sau khi chiên. Nếu thực phẩm chưa chín đạt như ý bạn muốn, đẩy rổ chiên kèm khay hứng dầu vào lại nồi chiên và chỉnh thời gian thêm vài phút.
- 11 Trút thực phẩm sau khi chiên ra đĩa thức ăn bằng cách để lòng nồi và rổ chiên ngay ngắn trên một mặt phẳng, ấn nút tháo lòng nồi và nhấc rổ chiên ra khỏi khay hứng dầu.



- 12 Sau khi sử dụng xong, nồi chiên sẽ lại sẵn sàng để tiếp tục sử dụng để làm ra các món chiên thơm ngon, tốt cho sức khỏe.

LƯU Ý: Không lật ngược rổ chiên và khay chứa dầu, vì phần dầu thừa cuối cùng có thể chảy vào thức ăn.

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

Một số hướng dẫn dưới đây sẽ giúp bạn lựa chọn chế độ cài đặt cơ bản cho một vài loại thực phẩm.

► LƯU Ý:














Những hướng dẫn dưới đây chỉ mang tính chất tham khảo, vì thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích cỡ, hình dáng. Chúng tôi không đảm bảo rằng những chỉ số hướng dẫn cài đặt như bên dưới là tối ưu nhất cho thực phẩm.

Công nghệ Rapid Air – Lưu chuyển luồng khí sau khi đã được làm nóng bằng thanh nhiệt trong nồi liên tục. Khi rổ chiên và khay hứng dầu được kéo ra khỏi nồi, quá trình chiên sẽ bị gián đoạn cho đến khi rổ chiên được đẩy vào trở lại, an toàn cho người sử dụng.





► 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.
- Quết 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 đề 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 nhào bột dễ dàng. Bạn cũng 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 trong khoảng 10 phút.

► CHẾ ĐỘ CÀI ĐẶT SẴN

- 1 Đặt rổ chiên vào khay hứng dầu và lắp vào thân nồi. Sau đó, cắm dây nguồn vào ổ điện.
- 2 Ấn giữ nút , màn hình hiển thị nhiệt độ 180°C và thời gian 15 phút.
- 3 Nhấn chọn các biểu tượng trên màn hình hiển thị, có thời gian và nhiệt độ được cài đặt sẵn:        
- 4 Sau đó nhấn , nồi chiên bắt đầu hoạt động
- 5 Trong thời gian nồi chiên hoạt động, để tạm dừng hoặc tắt, bằng cách nhấn phím  màn hình hiển thị sẽ hiện lên hoặc nhấn phím  màn hình hiển thị sẽ tắt.
- 6 Nhấn giữ phím  để tắt nồi chiên hoàn toàn và rút dây nguồn ra khỏi ổ điện

► CHẾ ĐỘ CÀI ĐẶT THỦ CÔNG

- 1 Đặt rổ chiên vào khay hứng dầu và lắp vào thân nồi, sau đó, cắm dây nguồn vào ổ điện.
- 2 Ấn giữ nút , màn hình hiển thị nhiệt độ 180°C và thời gian 15 phút.
- 3 Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian theo ý muốn. Nhấn phím / để tăng hoặc giảm nhiệt độ và thời gian theo ý muốn. Mỗi lần tăng/giảm nhiệt độ tương ứng 5°C (Điều chỉnh trong khoảng 40-200°C), mỗi lần tăng/giảm thời gian tương ứng 1 phút (Điều chỉnh trong khoảng 1-60 phút).
- 4 Sau đó nhấn , nồi chiên bắt đầu hoạt động.
- 5 Trong thời gian nồi chiên hoạt động, để tạm dừng/tắt, có thể thực hiện bằng cách đã đề cập phía trên.
- 6 **Lưu ý:** Gắn kết thúc thời gian nấu, nhiệt độ cài đặt giữ nguyên, bộ hẹn giờ hiển thị "00". Khi kết thúc thời gian nấu, Nồi chiên sẽ phát ra âm thanh báo hiệu tiếng bíp 3 lần, sau 20 giây, màn hình sẽ tự động tắt.

Bảng chuẩn bị thức ăn:

Món ăn	Khối lượng Min-max (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Trở mặt	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Khoai tây chiên cắt mỏng	300-500	15-20	200	X	
Khoai tây chiên cắt dày	300-500	15-20	200	X	
Khoai tây cắt khối, hạt lựu	500	20-25	200	X	
Thịt & Gia cầm					
Thịt bò	250-600	17-20	180		
Sườn heo	250-600	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200		
Đùi gia cầm	250-500	20-25	180		
Ức gà	250-500	20-25	180		

Món ăn nhẹ					
Chả giò	100-400	8-10	200	X	Rã đông trước khi chiên
Gà cốm đông lạnh	100-500	10-15	200	X	Rã đông trước khi chiên

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
	Bạn chưa đặt hẹn giờ.	Điều chỉnh dấu \oplus/\ominus hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết để bật thiết bị
Các món ăn chiên với nồi chiên không dầu không thực hiện được	Lượng nguyên liệu trong rổ chiên 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 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 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'
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

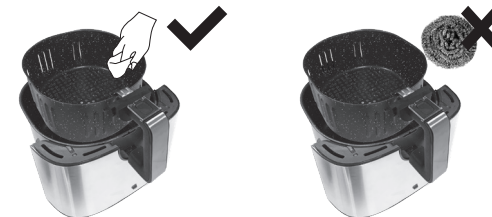
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn khi được lấy khỏi nồi chiên không dầu	Các loại đồ ăn nhẹ chiên theo cách truyền thống	Quét nhẹ một ít dầu lên bề mặt để thực phẩm sau khi chiên sẽ giòn và ngon hơn
Không thể đóng lòng nồi đúng cách.	Có quá nhiều nguyên liệu món ăn trong rổ chiên	Không để thực phẩm vào rổ chiên vượt quá chỉ số MAX
	Rổ chiên không được đặt trong khay hứng dầu chính xác	Ấn rổ chiên xuống cho đến khi bạn nghe thấy tiếng "tách".
Khói trắng bay ra từ nồi chiên	Thực phẩm có nhiều chất béo sẽ tiết ra dầu mỡ văng vào bộ phận gia nhiệt trong quá trình chiên/nướng.	Làm sạch dầu mỡ cũ còn sót lại ở khay hứng dầu. Hạn chế chiên nướng thực phẩm có quá nhiều chất béo như thịt ba chỉ, ức gà có nhiều mỡ.
	Để quá nhiều thực phẩm vào rổ chiên làm cho thực phẩm chạm vào bộ phận gia nhiệt Ví dụ như cách gà bị vênh lên chạm vào bộ phận gia nhiệt.	Lấy bớt thực phẩm ra, đảm bảo thực phẩm không quá nhiều trong quá trình chiên, tạo cho lòng nồi chiên có khoảng trống, không chạm vào bộ phận gia nhiệt.
	Sử dụng dầu phết lên bề mặt thực phẩm	Nên sử dụng các loại dầu ít tạo khói: Ví dụ như dầu ô liu nhẹ / tinh chế, dầu hạt nhỏ, dầu bơ,... có thể giúp giảm thiểu được lượng khói
Thực phẩm dễ cháy Ví dụ như vụn bánh mì		Giữ cho nồi chiên của bạn sạch sẽ! Khi nguội hoàn toàn, hãy nhẹ nhàng lau bên trong và bộ phận gia nhiệt để loại bỏ dầu mỡ cũ hoặc thức ăn bám trên đó. Làm sạch dầu mỡ cũ còn sót lại dưới khay hứng dầu.

	Lòng nồi chưa được vệ sinh sạch sẽ	Lòng nồi vẫn chứa lượng thức ăn dầu mỡ dư thừa trong lần nấu ăn trước, bạn nên vệ sinh sạch sẽ cho lần sử dụng tiếp theo.
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
Màn hình hiển thị "E1"	Nồi chiên quá nhiệt Nếu nhiệt độ cảm biến NTC (Bộ điều khiển nhiệt) lớn hơn 220C/430F. Sẽ hiển thị E1	Tắt điện, rút phích cắm để máy nguội đến nhiệt độ phòng, sau đó cắm điện. Nếu máy vẫn hiện "E1" thì mang máy đến bảo hành.
Màn hình hiển thị "E2"	Cảm biến biến nhiệt báo nhiệt độ bất thường. Cảm biến biến nhiệt độ bị lỗi	Tắt, rút phích cắm, chờ 30 giây rồi cắm lại phích cắm. Nếu màn hình vẫn hiện "E2" thì mang máy đến bảo hành.

Màn hình hiển thị "E3"	Cảm biến biến nhiệt báo nhiệt độ bất thường. Cảm biến biến nhiệt độ bị lỗi	Tắt, rút phích cắm, chờ 30 giây rồi cắm lại phích cắm. Nếu màn hình vẫn hiện "E3" thì mang máy đến bảo hành.
------------------------	--	---

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.
 - 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.
- 7 Vệ sinh rổ chiên và khay hứng dầu:



CẮT GIỮ NỒI

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

CẢNH BÁO

- Nếu phát hiện ra bất kì hỏng hóc nào với dây nguồn và nồi chiên, vui lòng liên hệ đến trung tâm bảo hành để được hỗ trợ.
- Điện áp cao trong nồi 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. Nằm ở đầu dây cắm và nhẹ nhàng 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-5885
Capacity: 6.5L

User manual

Air Fryer



Luxurious design with digital control and LED screen

6.5L capacity allows for frying a variety of food

Rapid Air Frying technology helps reduce grease by 80%



Always keep manual for your safety



CB CE

DETAILS DESCRIPTION

Model	Voltage	Power (W)	Capacity (L)
AFB-5885	(220-240) V ~ 50/60 Hz	1500 W	6.5 L

• 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, LFGB Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

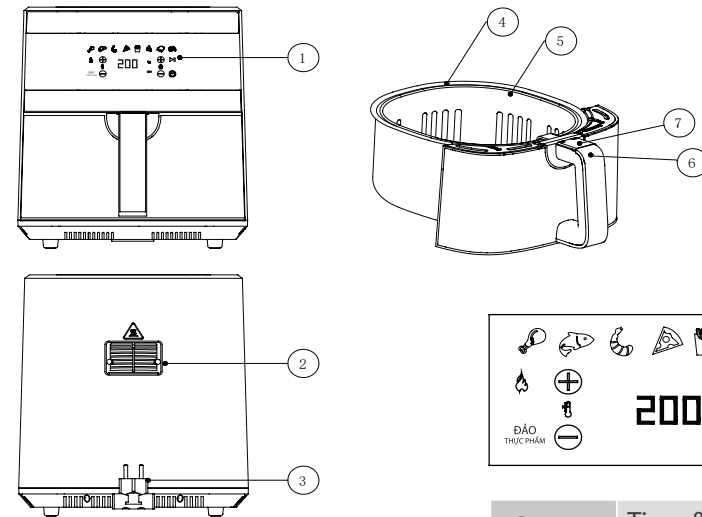
• Industrial design

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.

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1	Control panel
2	Air Outlet Opening
3	Power cord and Plug
4	Pot
5	Frying Basket
6	Handle
7	Basket release button

	Time & Temp. adjustable button
	Start / Pause button
	Menu button
	Power button (On/Off)
	Remind stir
	Heating state indicator

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 receptable 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 slow juice 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 slow juice 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

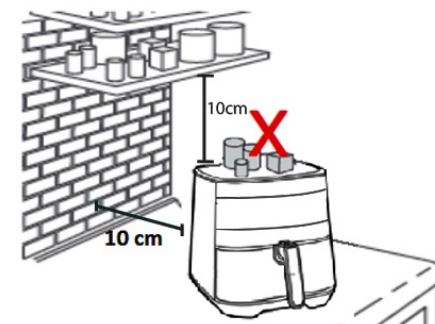


For the user's safety, this slow juice must be applied following the grounding instructions as above.

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 intruction 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 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 frying basket and holder from the air fryer carefully.
- 2 Put the ingredients into the basket.
Note: Do not put the ingredients over the "MAX" line (refer at section "SETTING") as it may affect the quality of the food.
- 3 Slide the frying basket back into the air fryer.

Note:



Never use the frying basket without the holder. Always make sure that these two components are combined firmly before using the appliance.

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



- 4 Plug the appliance to the power socket and the power button  will light up in red color. Press this button one second, the control display will light up in blue color. The display shows 180°C and 15 minutes as the default setting. Adjust the Time or Temp. By pressing the button  to set the time or temperature according to the ingredients. (Refer to the "Setting" to determine the correct temperature and cooking time)

NOTE: The appliance can be used to defrost food in the temperature below 60°C

- 5 Press the start button  to start the appliance.
NOTE: If the appliance is not started in 5 minutes, the appliance will enter into standby mode, press the power button  to light up the display again.
- 6 The "MIN" symbol behind the timer will extinguish when there is only one minute left and the cooking time will count down from 60 seconds to 0. When cooking complete, the appliance will beep for three times and show the default setting on the display.


- 7 Some ingredients must be shaken halfway during the preparation time. At the halfway point, pull the frying basket out of the appliance by the handle, and then gently shake to readjust the food for an even cooking result. Then, slide the frying basket back into the appliance.











Note:

Do not press the basket release button on the handle while shaking.

After half of the setting time is over, the fryer will emit 10 beeps and the light of the "ĐẢO THỰC PHẨM" icon will blink to remind the user to return the food.

- 8 During the cooking operation, you can press the pause button  to stop the appliance, the timer will stop and shows the remaining time. Press this button again to continue the cooking operation.
- 9 Press the icons on the display screen, with the time and temperature preset:

	French Fries 200°C - 18 min		Fish 180°C - 23 min
	Drumstick Chicken 200°C - 28 min		Shrimp 160°C - 10 min
	Pork rib 180°C - 17 min		Cake 160°C - 18 min
	Pizza 180°C - 15 phút		Chicken Wings 180°C - 23 min

- 10 Check if the food are well-cooked. If it's not ready yet, simply slide the frying basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes and continue cooking.

- 11 Press the basket release button when both of the frying basket and holder are on a flat surface and lift the basket out of the holder.



- 12 Once finished cooking, the air fryer is instantly ready for you to prepare cooking another batch.

NOTE: Do not turn the basket upside down with the outer pot still attached to it, as any excess oil that has corrected on the bottom of the outer pot will leak onto the ingredients.

SETTING

The table below will help you to select the basic settings for the common types of ingredients.

► **Note:**

Please note that these settings provide the basic indications of how each types of ingredients should be cooked. As ingredients differ in texture, size and shape, we cannot guarantee it's the best setting for your ingredients












The Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pulling the frying basket briefly out of the appliance while the appliance is operation would barely disturbs the process.

► **Tips:**



- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.


- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help to prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to the fresh potatoes before cooking for a crispy result. Fry for a few minutes after adding the oil to receive the best result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that are usually prepared to be cooked in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for crispy texture fries is about 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in air fryer basket if you want to bake cake, quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat. To do so, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

► **PRESET MODE**

- 1 Put the Basket in the Gridiron and put it in the Housing. And plug power cord into a power outlet.
- 2 Long press , an audible tone comes, screen temp showing 180°C and jumping. Time showing 15MIN.
- 3 Press the icons on the display screen, with the time and temperature preset:
       
- 4 Press , the Fryer start working, the indicator light turns orange.
- 5 During the Fryer operation, to pause/off, you can do it by 2 ways mentioned in the "Note" below.
- 6 Press , the Fryer stop working. And then unplug power cord out a power outlet.

► **MANUAL INSTALLATION MODE**

- 1 Put the Basket in the Gridion and put it in the Housing. And then plug unit in.
- 2 Long press , an audible tone comes, creen temp showing 180°C and jumping. Time showing 15MIN.
- 3 Adjust the temperature and time as desired. Press  to increase or decrease the desired temperature and time. Each temperature increase / decrease is corresponding to 5 ° C (Adjusted between 40-200 ° C), each time increments / decrements is 1 minute (Adjusted for 1-60 minutes)

- 4 Then press, the fryer starts working.
 During fryer operation, to pause / shut down can be done in the way mentioned above. djust the temperature and time: Press  to set the desired temperature and time. Each corresponding increase/decrease in temperature
Note: End of cooking time, the appliance will beep 3 times. Temp setting keeps the same and the timer shows "00". After 20 seconds, screen will be automatically turn off.
- 5 The table below will help you select the basic settings for your food types.
Note: These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

	Min-Max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	15-20	200	X	
Thick frozen fries	300-500	15-20	200	X	
Potato gratin	500	20-25	200	X	
Meat & Poultry					
Steak	250-600	17-20	180		
Pork chops	250-600	15-20	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	250-500	20-25	200		
Chicken breast	250-500	20-25	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	X	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200	X	Use oven-ready

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.
	You have not set the timer.	Adjust (+)/ (-) indicators to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. 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 required 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 '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 '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 basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
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 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 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 basket and pan has not been cleaned	The basket and pan 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.
E1	Temperature overheat. If NTC (Thermal controller) sensing temperature is over than 220C/430F. Will show E1	Turn off, unplug, cool to room temperature then plugging in. If still show E1 need return back
E2	NTC (Thermal controller) short-circuit protection. PCB sensing the NTC Signal	Turn off, unplug, waiting 30s before plugging in. If still show E2 need return back
E3	NTC (Thermal controller) open-circuit protection. PCB sensing the NTC Signal	Turn off, unplug, waiting 30s before plugging in. If still show E3 need return back

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.



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.

WARNING

- 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.

