

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu




Dung tích lớn 9L rộng rãi với công nghệ chiên đổi lưu Rapid Air giúp giảm 80% lượng dầu mỡ

Lồng nấu và vỉ chiên được phủ Greblon® cao cấp từ Đức giúp chống dính hiệu quả, độ bền cao

Thiết kế mặt trước trong suốt kết hợp đèn chiếu sáng bên trong, thuận tiện quan sát

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

- 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 NỘI	11
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỘI	11
HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	14
XỬ LÝ SỰ CỐ	17
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	19
CẤT GIỮ NỘI	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**

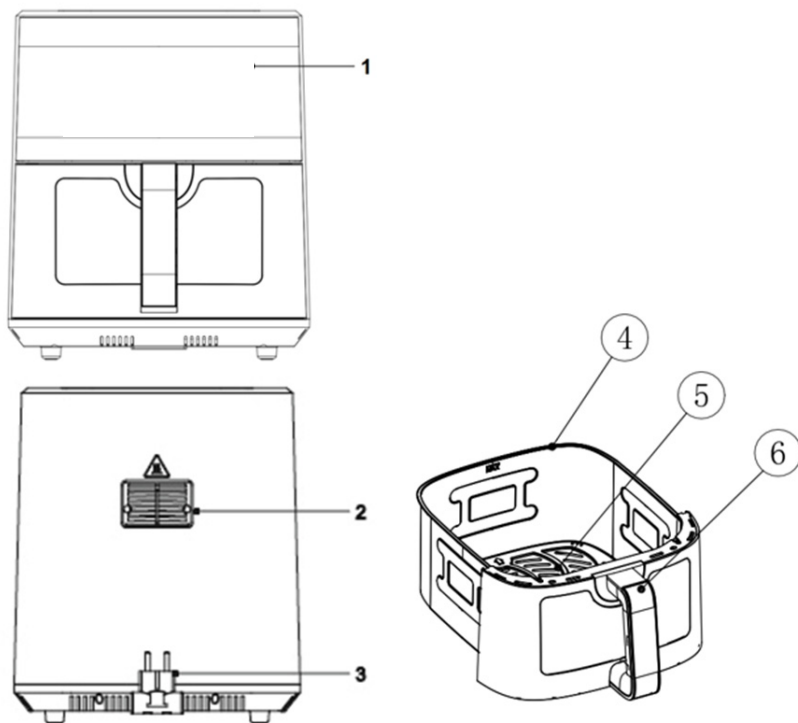


Email: **1800545494@tara.com.vn**

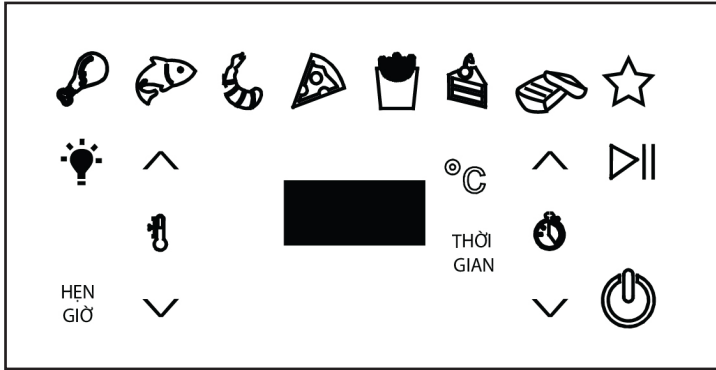
MÔ TẢ CHUNG

Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Dung tích (L)
AFB-5886	(220-240) V ~ 50 Hz	1800 W	9 L

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1	Màn hình hiển thị chức năng
2	Cửa thoát gió
3	Dây nguồn
4	Lòng nổi
5	Ví chiên
6	Tay cầm cách nhiệt



	Tăng/ Giảm - Nhiệt độ		Chế độ tùy chỉnh DIY
	Tăng/Giảm - Thời gian		Đèn chiếu sáng lòng nồi
	Khởi động / Tạm dừng	<p>HEN GIỜ</p>	Chức năng hẹn giờ
	Chế độ cài đặt sẵn		
	Phím nguồn (Mở/Tắt)		

TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

Trong trường hợp nổi chiên 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 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 NỔI 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.

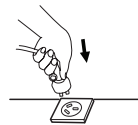
CẢNH BÁO: Dùng ổ cắm tiếp đất không đúng có thể gây sự cố chập mạch điện.

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 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

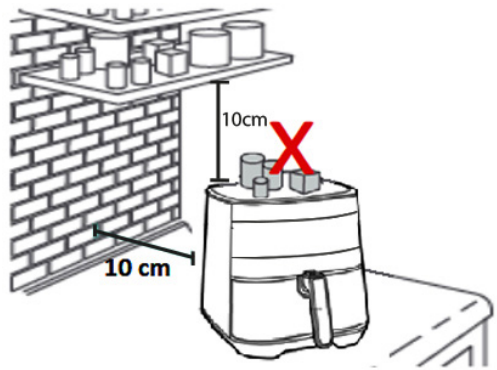


Vì sự an toàn của bạn, nổi chiên này cần phải được nối đất. Nổi này được

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 Cẩn 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 lòng nồi và vỉ chiên bằng nước nóng có xà phòng hoặc trong máy rửa.
- 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 lòng nồi và ráp chặt, nồi sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn cắm dây nguồn.

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

Lưu ý:

Trên vỉ chiên có dấu mũi tên, đặt vỉ chiên theo hướng đầu mũi tên chỉ ra phía trước để lắp được vỉ chiên khớp vào lòng nồi





Không cho lượng thực phẩm vượt quá sức chứa của lòng nồi (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 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 nổi vào trong thân nồi. Lòng nổi 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 tiếp đất. Đèn nguồn  sẽ sáng lên màu đỏ. Nhấn nút nguồn  một giây, màn hình điều khiển sẽ sáng đèn. Màn hình hiển thị 180°C và 15 phút như cài đặt mặc định. Điều chỉnh Thời gian hoặc Nhiệt độ bằng cách nhấn nút  hoặc  để đặt thời gian hoặc nhiệt độ theo thành phần. (Tham khảo phần “Cài đặt” để xác định nhiệt độ và thời gian nấu chính xác).




Lưu ý: Thiết bị có thể dùng để rã đông thực phẩm khi điều chỉnh ở nhiệt độ 40°C

- 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. Với các thực phẩm cơ bản như trên Menu, 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:

	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
DIY	Chế độ tùy chỉnh

- 7. Có thể bấm nút **“HẸN GIỜ”** trên màn hình điều khiển và chọn thời gian hẹn giờ phù hợp để thực phẩm ngấm gia vị trước khi chiên/ nướng
- 8. 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 lòng nổi ra khỏi thân nồi. Sử dụng đũa/ kẹp trở thực phẩm bên trong, bạn chỉ cần trượt lòng nổi vào bên trong thân nồi như lúc đầu, nồi chiên sẽ tiếp tục chế độ chiên/ nướng

Lưu ý:

Lưu ý: Trong thời gian đảo, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip và đèn của biểu tượng "Turn" sẽ nhấp nháy để nhắc nhở khách hàng.



- 9 Trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn nút tạm dừng ▷|| để dừng thiết bị, bộ hẹn giờ sẽ dừng và hiển thị thời gian còn lại. Nhấn lại nút này để tiếp tục thao tác nấu.
- 10 Kiểm tra lại thực phẩm sau khi chiên. Nếu thực phẩm chưa chín đạt như ý bạn muốn, đẩy lồng nồi có chứa thực phẩm vào lại nồi chiên và chỉnh thời gian thêm vài phút
- 11 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.
- 12 Sau khi chương trình nấu kết thúc, dùng đũa/ kẹp gấp thực phẩm ra đĩa thức ăn, tránh chạm tay trực tiếp vào vỉ chiên khi mới chiên xong.

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 lồng nồi được kéo ra khỏi nồi, quá trình chiên sẽ bị gián đoạn cho đến khi lồng nồi được đẩy vào trở lại, đảm bảo 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 700 grams.
- Nồi chiên cũng có thể được sử dụng để làm các loại bánh ngào bột dễ dàng. Bạn cũng có thể đặt khuôn vào trong lòng nồi 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 thực phẩm cần chế biến lên vỉ chiên bên trong lòng nồi và lắp chặt 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 chế độ nấu phù hợp trên menu cài đặt sẵn      
 nồi chiên sẽ tự động chiên chín thực phẩm trong thời gian cài đặt sẵn ứng với từng món đã chọn
- 4 Sau đó nhấn , nồi chiên bắt đầu hoạt động
- 5 Trong quá trình chiên/ nướng, có thể điều chỉnh lại thời gian và nhiệt độ bằng cách nhấn nút  để dừng hoạt động nấu tạm thời và nhấn nút chức năng DIY  để chỉnh thời gian/ nhiệt độ mong muốn
- 6 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.




- 7 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 thực phẩm cần chế biến lên vỉ chiên bên trong lòng nồi và lắp chặt 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 nút  để tăng giảm nhiệt độ và thời gian theo ý muốn. Mỗi lần tăng hoặc 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).

Lưu ý:

Gần 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 hiển thị "OFF" và phát ra âm thanh báo hiệu tiếng beep 10 lần sau đó trở lại màn hình 220C và 15 min mặc định trong trạng thái chờ khoảng 2 phút. Sau đó, màn hình sẽ tự động tắt.

- 4 Sau đó nhấn , nồi chiên bắt đầu hoạt động.
- 5 Trong quá trình chiên/ nướng, có thể điều chỉnh lại thời gian và nhiệt độ bằng cách nhấn nút Tạm dừng  để dừng hoạt động nấu tạm thời và nhấn nút chức năng DIY  để chỉnh thời gian/ nhiệt độ mong muốn
- 6 Trong thời gian nồi chiên hoạt động, để tạm dừng/tắt, có thể thực hiện bằng cách đã đề cập phía trên.
- 7 **Lưu ý:** Khi kết thúc thời gian nấu, nồi chiên sẽ phát ra tiếng beep 3 lần, sau đó màn hình sẽ hiển thị về cài đặt mặc định. Sau 5 phút, màn hình sẽ tự động tắt.
- 8 Chế độ tùy chỉnh **DIY**: Trước tiên nhấn vào biểu tượng **DIY**, sau đó cài đặt thời gian và nhiệt độ mà bạn muốn. Tiếp theo, nhấn giữ phím **DIY** để lưu cài đặt. Lần sau khi bật máy, chỉ cần chọn chức năng **DIY**, máy sẽ tự động điều chỉnh theo thời gian và nhiệt độ bạn đã lưu

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
Thanh cá đông lạnh					Rã đông trước khi chiên
Bánh mì đông lạnh vụn phô mai					Rã đông trước khi chiên
Rau nhồi					
Các món nướng					
Bánh gato					Sử dụng khay nướng/đĩa nướng

Quiche					Sử dụng khay nướng/đĩa nướng
Muffins					Sử dụng khay nướng
Bánh ngọt					Sử dụng khay nướng/đĩa nướng

XỬ LÝ SỰ CỐ

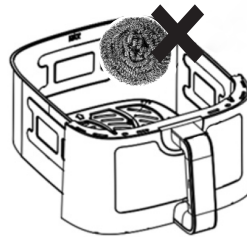
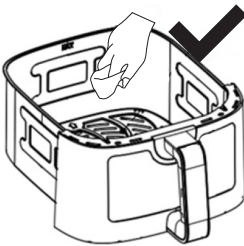
Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Nồi không được cắm vào ổ cắm điện	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường
	Bạn chưa đặt hẹn giờ.	Điều chỉnh dấu $\wedge \vee$ hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết để bật thiết bị
Các món ăn chiên với nồi chiên không dầu không thực hiện được	Lượng nguyên liệu trong 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 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

<p>Các thành phần được chiên không đồng đều trong nồi chiên không dầu</p>	<p>Một số thực phẩm cần được trở mặt trong thời gian nấu</p>	<p>Thực phẩm cần được trở đều trong thời gian nấu. Xem phần ‘Hướng dẫn cài đặt’</p>
<p>Đồ ăn nhẹ chiên không giòn khi được lấy khỏi nồi chiên không dầu.</p>	<p>Các loại đồ ăn nhẹ chiên theo cách truyền thống</p>	<p>Quét nhẹ một ít dầu lên bề mặt để thực phẩm sau khi chiên sẽ giòn và ngon hơn</p>
<p>Không thể đóng lòng nồi đúng cách.</p>	<p>Có quá nhiều nguyên liệu món ăn trong lòng nồi</p>	<p>Không để thực phẩm vượt quá sức chứa của lòng nồi</p>
<p>Khói trắng bay ra từ nồi chiên</p>	<p>Bạn đang nấu các nguyên liệu có chứa dầu mỡ.</p>	<p>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.</p>
	<p>Khay hứng dầu vẫn chứa lượng dầu mỡ còn lại từ lần sử dụng trước.</p>	<p>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.</p>
<p>Khoai tây không được chiên đều trong nồi chiên không dầu.</p>	<p>Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.</p>	<p>Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng nguyên vẹn trong quá trình chiên.</p>
	<p>Sơ chế khoai tây chưa đúng cách (gọt vỏ không sạch, thái/ cắt quá to, không để ráo)</p>	<p>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.</p>

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 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/ long 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 cắt giỡ nồi.
- Khi cắt giỡ, 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 cắt giỡ

CẢNH BÁO

- Nếu phát hiện ra bất kỳ 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. Nắm 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.

User manual

Air Fryer



Spacious 9L large capacity with Rapid Air convection frying technology helps reduce 80% of grease

Enthusiastically and considerate of Germany's premium Greblon® coating for effective resistance, high durability

Transparent front design and interior lighting, convenient for product implementation during cooking



Always keep manual for your safety

- **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.

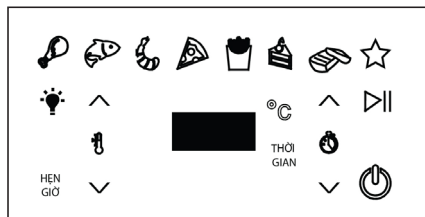
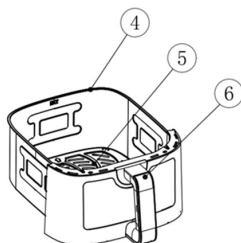
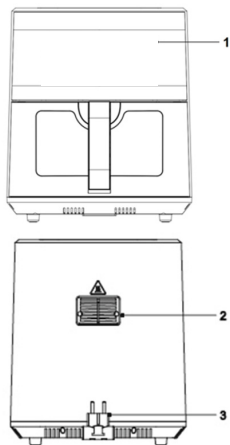
- **After sales service**

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.

DETAILS DESCRIPTION

Model	Voltage	Power (W)	Capacity (L)
AFB-5886	(220-240) V ~ 50 Hz	1800 W	9 L

GENERAL DESCRIPTION



1	Control panel
2	Air Outlet Opening
3	Power cord
4	Inner Pot
5	Frying rack
6	Handle

∨ ^ 🔧	Temp adjustable button
∨ ^ ⌚	Time adjustable button
▷	Start/ Pause button
🍷 🍔 🍕 🍌 🍰 🍩	Menu button
🔌	Power button (On/ OFF)
★	DIY
💡	The lamp illuminate in inner pot button
HẸN GIỜ	Timer function

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 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.

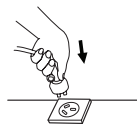
NOTE:

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:

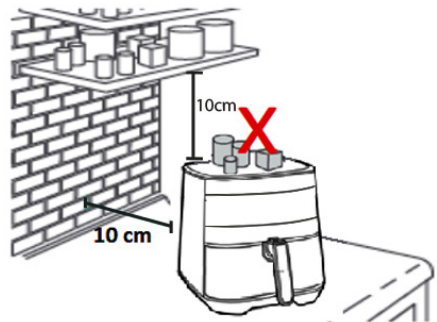
Green and Yellow	=	EARTH
Blue	=	NEUTRAL
Brown	=	LIVE



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 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 inner pot from the appliance.
- 24 Do not fill the inner pot 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 inner pot and frying rack, 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 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 Remove the inner pot and frying rack from the air fryer carefully.
Put the ingredients into the inner pot.
- 2 Note: There is a arrow mark on the frying rack, place the frying rack in the direction of the arrowhead pointing forward to fit the frying rack into the inner pot.
Do not put the foods over the capacity of the inner pot (refer at section "SETTING") as it may affect the quality of the foods
- 3 Slide the inner pot 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 to use insulated



- 4 mitt for your safety.
Plug the appliance to the power socket and the power button  will light up in red color. Press this button, the control display will light up. The display shows 180°C and 15 minutes as the default setting. Adjust the Time or Temp by pressing the button  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 40°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 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 shining symbols: continue cooking.

	French Fries 200°C - 18 mins		Fish 180°C - 23 mins
	Drumstick Chicken 200°C - 28 mins		Shrimp 160°C - 10 mins
	Pork rib 180°C - 17 mins		Cake 160°C - 18 mins
	Pizza 180°C - 15 mins	DIY	Custom mode

- 7 You can press the "**HỆNG GIỜ**" button on the control panel and choose the appropriate timer for the food to absorb spices before frying/ grilling.

- 8 Some ingredients must be shaken halfway during the preparation time. At the halfway point, pull the inner pot out of the appliance by the handle. Using chopsticks/ tongs to turn the food inside, you just need to slide the inner pot back into the appliance, the air fryer will continue frying/grilling mode



Note: During the Shaking time, the appliance beeps and the "Turn" light will twinkle to remind customers.

- 9 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.
- 10 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.
- 11 Use chopsticks/tongs to pick food onto a plate, avoid touching the frying grate directly when frying
- 12 Once finished cooking, the air fryer is instantly ready for you to prepare cooking another batch
NOTE: Do not turn the inner pot and frying rack 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 inner pot 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 700 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 food and frying rack in the pot 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
- 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, screen 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 , 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. It show the default setting on the display. After 5 minutes, screen will be automatically turn off.

The table below will help you select the basic settings for your food types.

- 5 **DIY** custom mode: First click the **DIY** icon, then set the time and temperature







you want. Next, hold down the **DIY** key to save the settings. Next time you turn on the machine, just select the **DIY** function, the machine will automatically adjust according to the time and temperature you saved.

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
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200	X	Use oven-ready
Frozen fish fingers					Use oven-ready
Frozen bread crumbed					
cheese snacks					Use oven-ready
Stuffed vegetables					Use oven-ready

Cake, Quich, Muffins, Sweet snacks					Use Baking tin/ Oven Dish
---------------------------------------	--	--	--	--	------------------------------

TROUBLE SHOOTING

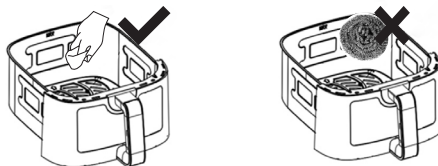
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Adjust   indicators to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the 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 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 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 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 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.

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.

