

BlueStone

Model:
AFB-5888

Capacity: 10 L

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



Công nghệ chiên/nướng đối lưu Rapid Air giảm đến 90% lượng dầu mỡ dư thừa.

Bảng điều khiển cảm ứng sang trọng, hiện đại với 9 chương trình nấu cài đặt sẵn.

Dung tích cực lớn 10L chế biến được nhiều loại thực phẩm hơn.



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

CB  RoHS

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone hầu hết được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn CB, tiêu chuẩn RoHS (Restriction of Hazardous Substances) về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Sản phẩm BlueStone được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.

MỤC LỤC

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
MÔ TẢ CHUNG	05
TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT	07
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	08
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI	10
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI	10
XỬ LÝ SỰ CỐ	14
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	15
CẤT GIỮ NỒI	18
CẢNH BÁO	18
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	18

CONTENTS

DETAILS DESCRIPTION	19
BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE	21
GROUNDING INSTRUCTIONS	21
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	22
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	24
USAGES	24
TROUBLE SHOOTING	29
MAINTENANCE AND CLEANING	30
WARNING	31
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	31

- 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:

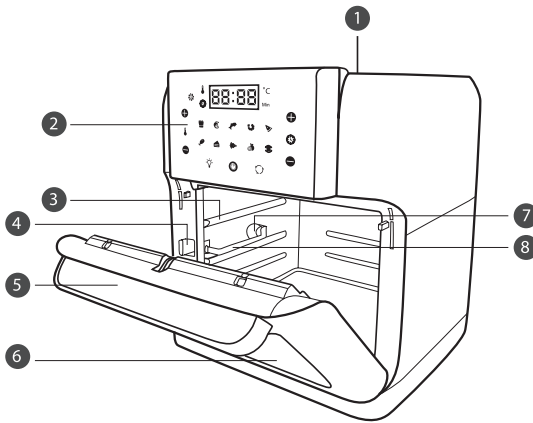
 Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

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

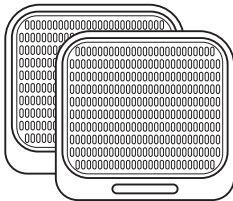
MÔ TẢ CHUNG

Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Dung tích (L)
AFB-5888	(220-240) V ~ 50/60 Hz	1800 W	10 L

CẤU TẠO SẢN PHẨM



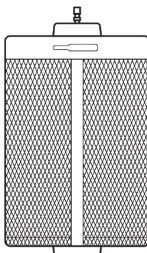
1.	Nắp trên
2.	Bảng điều khiển
3.	Giá lắp khay lưới/khay hứng dầu
4.	Công tắc khóa xiên quay/ rổ xoay
5.	Tay cầm cửa
6.	Cửa kính
7.	Chốt khóa xiên quay/ rổ xoay
8.	Thanh trượt



Khay lưới



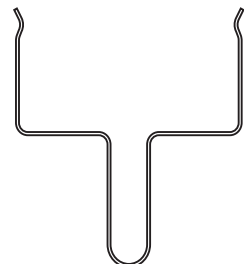
Khay hứng dầu



Giỏ chiên xoay

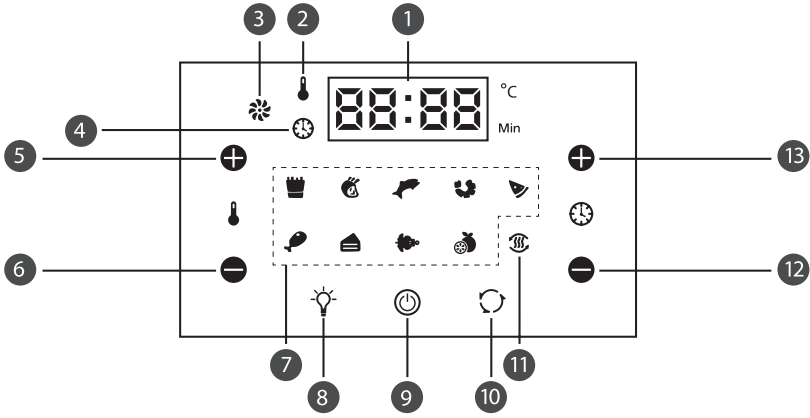


Xiên quay



Dụng cụ lấy đồ

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



BIỂU TƯỢNG HIỂN THỊ

1.	Màn hình LED
2.	Chỉ báo nhiệt độ
3.	Chỉ báo nổi đang hoạt động
4.	Chỉ báo thời gian
5.	Điều chỉnh tăng nhiệt độ
6.	Điều chỉnh giảm nhiệt độ

7.	Các chế độ tự động
8.	Đèn chiếu khoang lò
9.	Nút nguồn
10.	Chế độ xoay
11.	Làm nóng trước
12.	Điều chỉnh giảm thời gian
13.	Điều chỉnh tăng thời gian

*Các chế độ tự động:

Hình minh họa	Tên chế độ tự động	Hình minh họa	Tên chế độ tự động
	Khoai tây chiên		Thịt gà
	Bít tết		Bánh
	Cá		Nướng rôtì
	Tôm		Sấy trái cây
	Pizza		

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:

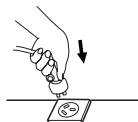
- ▶ Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- ▶ Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của nồi hoặc bị thương đối với người sử dụng bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

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

Xanh lá và vàng = Dây Nối Đất

Xanh dương = Dây Trung Tính

Nâu = Dây Có Điện

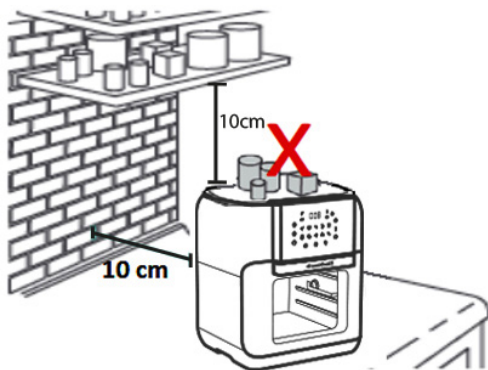


Vì sự an toàn của bạn, nồi chiên này cần phải được nối đất. Nồi này được

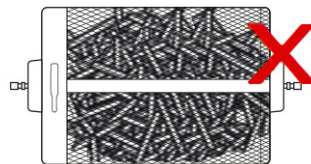
trang bị dây nguồn có dây nối đất được nối với phích cắm nối đất. Cần phải cắm phích cắm vào một ổ cắm trên tường được lắp đặt và nối đất đúng cách.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- ▶ Vui lòng hết sức lưu ý với những cảnh báo nguy hiểm cơ bản dưới đây nhằm giảm nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, cháy và nguy hiểm cho người sử dụng.
- 1 Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng nồi.
- 2 Không chạm vào các bề mặt nóng, chỉ sử dụng tay cầm để di chuyển.
- 3 **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng nồi dưới sự giám sát của người lớn hoặc đã hướng dẫn đầy đủ giúp trẻ hiểu được cách sử dụng sao cho an toàn và những rủi ro có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.
- 4 Để đảm bảo an toàn, không được nhúng dây điện, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của nồi vào trong nước hoặc các chất lỏng khác, không để dây nguồn trên các bề mặt nóng.
- 5 Không để dây dẫn chạm vào hoặc nằm dưới khi nồi đang còn nóng.
- 6 Không sử dụng nồi khi quan sát được các bộ phận hoặc dây nguồn bị hư hỏng. Nếu có phát hiện ra, vui lòng đem nồi đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ. Tuyệt đối không tự ý sửa chữa nồi chiên, gây nguy hiểm cho bản thân.
- 7 Không nên sử dụng các phụ kiện không đi kèm cùng với nồi chiên, có khả năng gây nguy hại cho nồi chiên và thương tích cho người sử dụng.
- 8 Không được đặt nồi chiên ở vị trí gần bình gas, khí nóng, hoặc gần các chất dễ gây cháy, nổ. Cần tuyệt đối cô lập nồi chiên với các vật liệu khí đốt, 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 giỏ chiên xoay, thực phẩm sẽ không chín đều.



TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI

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

- ① Bảo đảm rằng các hướng dẫn sử dụng đã được đọc và hiểu rõ trước khi sử dụng.
- ② Tháo gỡ các bao bì đóng gói, nhãn dán trên thân nồi và bên trong nồi chiên.
- ③ Rửa khay hứng dầu và các phụ kiện bằng nước nóng có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
- ④ Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của nồi trước khi lắp ráp hoàn chỉnh để sử dụng.
- ⑤ Lau bên trong và ngoài thân nồi bằng vải mềm. Khi sử dụng nồi để chiên/nướng, có thể cần 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

Kết nối nồi chiên với nguồn điện, nồi chiên sẽ chuyển sang chế độ chờ với một tiếng bíp. Tất cả các chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ nhấp nháy một lần.

BẬT / TẮT NGUỒN

Nhấn vào nút “Nguồn” để bật nồi chiên với một tiếng bíp. Tất cả các chỉ báo trên bảng điều khiển sẽ sáng lên.

Nhấn vào nút này một lần nữa để tắt nồi chiên. Khi nồi chiên tắt, quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 20 giây.

BẬT TẮT ĐÈN

Khi nồi chiên đang bật, nhấn nút đèn chiếu khoang lò để bật/ tắt đèn.

Làm nóng trước

Khi nồi đang ở chế độ chờ, nhấn vào nút “Làm nóng trước” để làm nóng nồi trước nếu cần.

Chọn chế độ nấu ăn

1. Khi nồi chiên đang bật, hãy nhấn vào icon chế độ để chọn chế độ nấu như mong muốn. Đèn báo chế độ tương ứng sẽ sáng.

Màn hình LED sẽ hiển thị nhiệt độ nấu và thời gian nấu xen kẽ với việc đếm ngược theo phút.

2. Khi chế độ được chọn, nhấn nút “Nguồn” để bắt đầu quá trình nấu. Hoặc bạn có thể đợi trong 3 giây và quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu. Chỉ báo làm việc sẽ tiếp tục nhấp nháy sau khi bắt đầu nấu.
3. Khi mở cửa nồi chiên trong quá trình nấu nướng, nồi chiên sẽ tạm dừng hoạt động. Đóng lại, nồi chiên sẽ hoạt động trở lại theo thời gian và nhiệt độ trước đó.

*** Lưu ý: Nhấn nút “Xoay” để thực phẩm chín đều hơn khi sử dụng trục xoay và xiên cố định hoặc giỏ chiên xoay.**

THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ CỦA CÁC CHẾ ĐỘ NẤU TỰ ĐỘNG

Chế độ nấu	Nhiệt độ	Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ	Thời gian	Phạm vi điều chỉnh thời gian
Khoai tây chiên	200°C	65~205°C	15 phút	1~90 phút
Bít tết	180°C	65~205°C	25 phút	1~90 phút
Cá	160°C	65~205°C	15 phút	1~90 phút
Tôm	160°C	65~205°C	12 phút	1~90 phút
Pizza	180°C	65~205°C	15 phút	1~90 phút
Gà	190°C	65~205°C	40 phút	1~90 phút
Bánh	160°C	65~205°C	30 phút	1~90 phút
Nướng rôti	190°C	65~205°C	30 phút	1~90 phút
Sấy trái cây	30°C	30~70°C	120 phút	1~24 giờ
Làm nóng trước	120°C	65~200°C	12 phút	1~90 phút

***Lưu ý:** Với chức năng sấy trái cây: Phạm vi thời gian: 1-24 giờ, Phạm vi nhiệt độ: 30°C-70°C

Điều chỉnh thời gian:

Nhấn vào các nút Thời gian + / - để tăng / giảm thời gian nấu với thay đổi 1 phút trong mỗi lần nhấn.

Điều chỉnh nhiệt độ:

Nhấn vào các nút Nhiệt độ + / - để thay đổi nhiệt độ nấu.

***Lưu ý:** Có thể nhấn và giữ nút điều chỉnh thời gian/nhiệt độ để điều chỉnh nhanh hơn.

Gợi ý thời gian và nhiệt độ nấu:

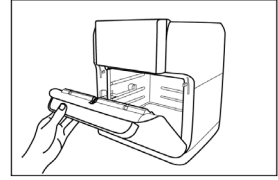
Món ăn	Khối lượng	Thời gian	Nhiệt độ	Gợi ý
Khoai tây chiên đông lạnh mỏng	300-400 g	15-16 phút	200°C	
Khoai tây chiên đông lạnh dày	300-400 g	15-20 phút	200°C	
Khoai tây chiên tươi	300-400 g	10-16 phút	200°C	Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây múi cau	300-400 g	18-22 phút	180°C	Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây hạt lựu	300-400 g	12-18 phút	180°C	Thêm ½ muỗng dầu
Khoai tây bào	200-300 g	15-18 phút	180°C	
Khoai tây nghiền	300-500 g	15-18 phút	200°C	
Bít tết	110-500 g	8-12 phút	180°C	
Sườn	110-500 g	10-14 phút	180°C	
Hamburger	110-500 g	7-14 phút	180°C	
Xúc xích	110-500 g	13-15 phút	200°C	
Đùi gà	110-500 g	18-22 phút	180°C	
Ức gà	110-500 g	10-15 phút	180°C	
Chả giò	110-350 g	15-20 phút	200°C	Làm nóng trước
Gà viên	110-500 g	10-15 phút	200°C	Làm nóng trước
Chả cá thanh đông lạnh	110-500 g	6-10 phút	200°C	Làm nóng trước
Phô mai que	110-500 g	8-10 phút	180°C	Làm nóng trước
Các loại rau củ	110-500 g	10 phút	160°C	
Bánh	150 g	20-25 phút	160°C	Sử dụng khuôn bánh
Bánh Quiche	180 g	20-22 phút	180°C	Sử dụng khuôn bánh/ khay nướng
Bánh Mufins	150 g	15-18 phút	200°C	Sử dụng khuôn bánh
Snack ngọt	180 g	20 phút	160°C	Sử dụng khuôn bánh/ khay nướng
Hành tây thái miếng tròn đông lạnh	400 g	15 phút	200°C	

SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

Vui lòng chọn phụ kiện thích hợp với từng loại thực phẩm. Mở cửa nồi chiên và đặt phụ kiện theo hướng dẫn dưới đây:

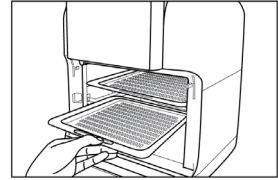
1. Khay lưới:

Trượt khay lưới vào giá lắp khay lưới để sử dụng sấy hoa quả, chiên các loại thực phẩm nhẹ, mỏng như Pizza ...



2. Khay hứng dầu:

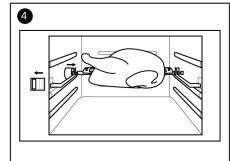
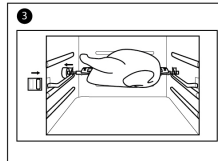
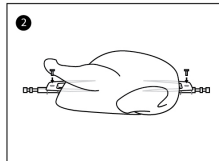
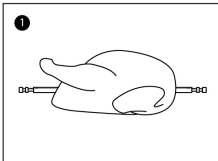
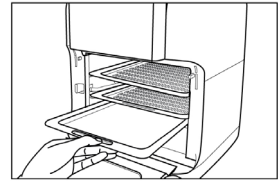
Trượt khay hứng dầu vào giá lắp khay hứng dầu (vị trí thấp nhất trong lòng nồi chiên) để hứng dầu hoặc các cặn thức ăn giúp vệ sinh lò dễ dàng hơn.



3. Xiên quay:

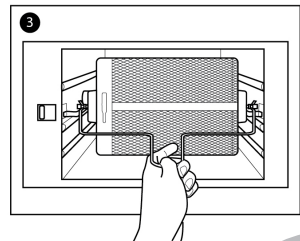
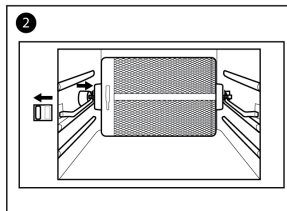
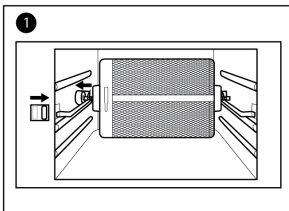
Xiên quay được sử dụng để nướng gà nguyên con hoặc những miếng thịt có kích thước lớn.

- Xiên gà/thịt qua xiên quay.
- Cố định thực phẩm bằng xiên cố định.
- Siết chặt vít trên xiên cố định.
- Gạt công tắc khóa xiên quay sang phải, đặt xiên quay lên thanh trượt và đẩy xiên quay vào vị trí chốt khóa xiên quay.
- Gạt công tắc khóa xiên quay về vị trí ban đầu và khóa xiên quay.



4. Giỏ chiên xoay:

1. Gạt công tắc khóa thanh trượt sang bên phải, đặt giỏ chiên xoay lên thanh trượt và đẩy vào vị trí chốt khóa.
2. Gạt công tắc khóa về vị trí ban đầu và khóa giỏ chiên xoay.
3. Sử dụng dụng cụ lấy đồ lấy giỏ chiên xoay ra khỏi nồi để tránh bị bỏng.



*** Lưu ý:**

Xiên quay, xiên cố định và các phụ kiện khác tương đối sắc bén để phục vụ quá trình nấu nướng. Vì vậy, hãy đặc biệt chú ý và có biện pháp bảo vệ thích hợp khi cần thiết.

Khi vừa nấu xong, nhiệt độ của các phụ kiện rất cao, vui lòng không chạm trực tiếp vào phụ kiện để tránh bị bỏng.

Để các phụ kiện xa tầm tay trẻ em.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không hoạt động.	Chưa cắm điện.	Cắm dây nguồn vào ổ cắm.
	Chưa cài đặt thời gian nấu và nhiệt độ, chưa chọn chế độ nấu.	Cài đặt thời gian và nhiệt độ theo hướng dẫn.
	Cửa nồi chiên chưa được đóng đúng cách.	Đóng cửa nồi chiên đúng cách.
Thực phẩm chưa chín	Quá nhiều thực phẩm.	Giảm lượng thực phẩm cho mỗi lần nấu.
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp.	Cài đặt nhiệt độ cao hơn và thời gian nấu tăng lâu hơn
Thực phẩm chín không đều.	Các phụ kiện của nồi chiên không được đặt đúng vị trí.	Đặt đúng vị trí của các phụ kiện khi nấu ăn.
Có khói trắng bốc ra từ nồi chiên.	Món ăn có quá nhiều dầu mỡ.	Tháo và vệ sinh lưới chắn thanh nhiệt cũng có thể làm giảm tình trạng này Khi chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ chảy xuống khay hứng dầu, dầu bị đun nóng có thể tạo ra khói trắng và khay hứng dầu có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi chiên hay món ăn.

	Rổ chiên và khay hứng dầu dính cạn dầu mỡ từ lần chiên trước.	Cặn đầy mỡ bị đun nóng có thể tạo ra khói trắng, lưu ý vệ sinh sạch sẽ các phụ kiện và lòng nồi chiên sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không giòn.	Độ giòn của món chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây.	Đảm bảo khoai tây khô ráo trước khi thêm dầu. Cắt nhỏ que khoai tây và thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.
Tất cả các đèn nhấp nháy và mã lỗi xuất hiện trên màn hình	E1: Hồng mạch cảm biến nhiệt	Liên hệ bộ phận Chăm sóc khách hàng của BlueStone.
	E2: Ngắt mạch cảm biến nhiệt	Liên hệ bộ phận Chăm sóc khách hàng của BlueStone.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- 1 Cửa và lưới chắn thanh nhiệt có thể tháo rời, giúp dễ dàng vệ sinh.
- 2 Vệ sinh nồi chiên không dầu AFB-5888 sau mỗi lần sử dụng. Rút dây nguồn khỏi ổ cắm và đảm bảo thiết bị đã nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- 3 Các phụ kiện có thể sử dụng trong máy rửa bát. Không đổ chất tẩy rửa trực tiếp lên phụ kiện hoặc sử dụng bụi nhùi sắt để chùi rửa vì có thể gây xước bề mặt.
- 4 Với những thực phẩm cháy khét bám vào bề mặt phụ kiện, có thể ngâm phụ kiện trong nước xà phòng ấm để dễ dàng vệ sinh.
- 5 Sử dụng một miếng vải mềm vắt khô, có thể thấm chất tẩy rửa nhẹ để vệ sinh mặt ngoài của nồi.
- 6 Lau khô tất cả các bộ phận và bề mặt của nồi thật kỹ trước khi cắm điện và sử dụng.

- 7 Vệ sinh không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của nồi.



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 thiết bị, vui lòng liên hệ đến trung tâm bảo hành để được hỗ trợ.
- Điện áp cao trong thiết bị 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. Vì vậy, 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-5888

Capacity: 10 L

User manual

Air Fryer



Rapid Air circulation system to help reduce added fat by up to 90%

Luxurious and modern touch panel with 9 pre-set cooking programs

Big capacity 10L allow fry a variety of delicious meals in a fast



Always keep manual for your safety

CB  RoHS

- **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 CB, RoHs (Restriction of Hazardous Substances) 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.

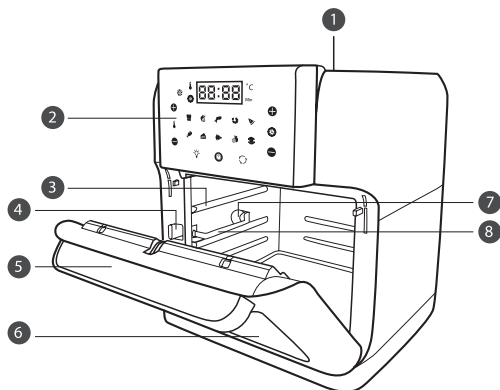
- **After sales service**

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

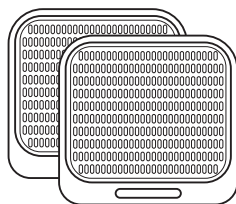
Model	Voltage	Power (W)	Capacity (L)
AFB-5888	(220-240) V ~ 50/60 Hz	1800 W	10 L

DESCRIPTION



1.	Top Lid
2.	Control Panel
3.	Rails
4.	Switch
5.	Handle
6.	Window
7.	Lock
8.	Sliding Chute

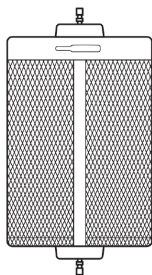
PACKAGE CONTENTS



2 x Mesh Racks



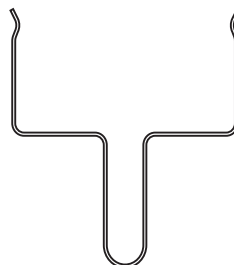
Drip Tray



Rotisserie Basket

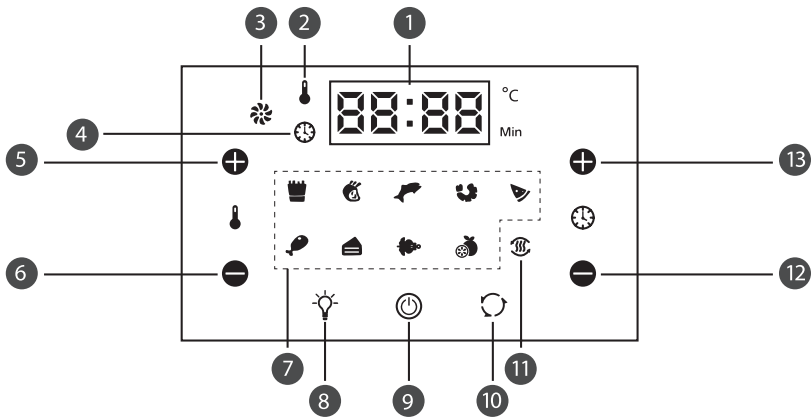


Rotisserie Spit



Removal Tool

CONTROL PANEL



* Indicator Display

1.	LED Display
2.	Temperature Indicator
3.	Working Indicator
4.	Time Indicator
5.	Temperature +
6.	Temperature -

7.	Mode Indicators
8.	Light Button
9.	Power Button
10.	Rotating Button
11.	Preheat Button
12.	Time -
13.	Time +

*Auto mode:

Mode Indicators	Mode Name	Mode Indicators	Mode Name
	French Fries		Chicken
	Beef		Cake
	Seafood		Rotisserie
	Shrimp		Fruit Dehydrate
	Pizza		

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.

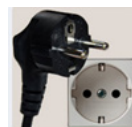
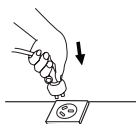
NOTE:

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:

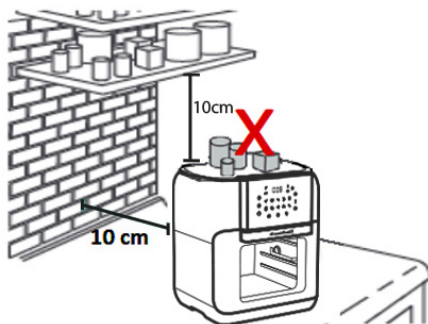
Green and Yellow	=	EARTH
Blue	=	NEUTRAL
Brown	=	LIVE



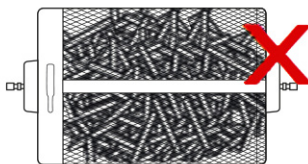
For the user's safety, this slow juice must be applied following the grounding instructions as above.

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 similary 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 Rotisserie 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 drip tray and all accesories 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

Connect the appliance to a power source, it enters standby mode with a beep. All the indicators on the control panel will flash once.

Power On / Off

- Tap the Power Button to turn on the appliance with a beep. All the indicators on the control panel will light up.
- Tap it again to turn off the appliance. When it is off, the fan will continue working for 20 seconds

Light Control

When the appliance is on, press the Light Button to turn on / off the light.

Preheat the Oven

When the appliance is on, tap the Preheat Button to preheat it if needed

Choose the Cooking Mode

1. When the unit is on, tap the Mode Button to choose the cooking mode as desired. The corresponding mode indicator will light up. The LED display will

show the cooking temperature and cooking time alternatively with the latter counting down by the minute.

2. When the mode is selected, press the Power Button to start the cooking process. Or you can wait for 3 seconds and cooking will start automatically. The Working Indicator will keep flashing once cooking is started.

3. Open the Window during a cooking process, the oven will pause working. Close it again, the appliance will resume working under the previous remaining time and temperature.

Note: Tap the Rotating Button to start rotating if the rotisserie spit or basket is used for more even result.

DEFAULT COOKING TIME AND TEMPERATURE

Cooking Mode	Temperature	Temperature adjust area	Cooking Time	Time adjust area
French Fries	200°C	65~205°C	15 min	1~90 min
Steaks / Chops	180°C	65~205°C	25 min	1~90 min
Fish	160°C	65~205°C	15 min	1~90 min
Shrimp	160°C	65~205°C	12 min	1~90 min
Pizza	180°C	65~205°C	15 min	1~90 min
Chicken	190°C	65~205°C	40 min	1~90 min
Baking	160°C	65~205°C	30 min	1~90 min
Rotisserie	190°C	65~205°C	30 min	1~90 min
Dehydrate	30°C	30~70°C	120 min	1~24 hour
Preheat	120°C	65~200°C	12 min	1~90 min

Note: Dehydrate Function Time Range: 1-24 hour Temperature Range: 30°C-70°C

Set the Cooking Time

Tap the Time + / - Buttons to increase / decrease the cooking time with a difference of 1 minute in each tap

Set the Cooking Temperature

Tap the Temperature + / - Buttons to change the cooking temperature

Kindly Reminder:

Tap and hold the + / - Buttons to increase / decrease the cooking time and temperature continuously.

RECOMMENDED COOKING TIME AND TEMPERATURE

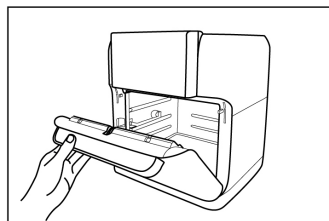
Food	Amount	Time	Temperature	Recommendations
Thin Frozen Fries	300-400 g	15–16 min	200°C	
Thick Frozen Fries	300-400 g	15–20 min	200°C	
Homemade Fries	300-400 g	10–16 min	200°C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	300-400 g	18–22 min	180°C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Cubes	300-400 g	12–18 min	180°C	Add 1/2 tbsp. oil
Hash Browns	200-300 g	15–18 min	180°C	
Potato Gratin	300-500 g	15–18 min	200°C	
Steak	110-500 g	8–12 min	180°C	
Pork Chops	110-500 g	10–14 min	180°C	
Hamburger	110-500 g	7–14 min	180°C	
Sausage Roll	110-500 g	13–15 min	200°C	
Chicken Drumsticks	110-500 g	18–22 min	180°C	
Chicken Breast	110-500 g	10–15 min	180°C	
Spring Rolls	110-350 g	15–20 min	200°C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	110-500 g	10–15 min	200°C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	110-500 g	6–10 min	200°C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	110-500 g	8–10 min	180°C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	110-500 g	10 min	160°C	
Cake	150 g	20–25 min	160°C	Use baking tin
Quiche	180 g	20–22 min	180°C	Use baking tin/oven dish
Muffins	150 g	15–18 min	200°C	Use baking tin
Sweet Snacks	180 g	20 min	160°C	Use baking tin / oven dish
Frozen Onion Rings	400 g	15 min	200°C	

USE THE ACCESSORIES

Please choose the proper accessories as per the ingredients to be cooked. Pull the Handle to open the window and install the accessories as instructed below.

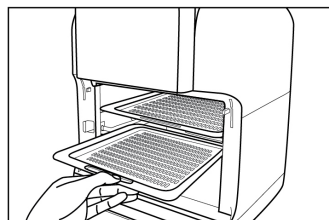
Mesh Racks

Slide the mesh racks into the upper two sliding chutes for dehydration or to cook crispy snacks / reheat items like pizza ...



Drip Tray

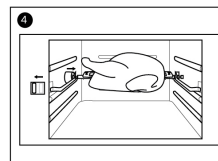
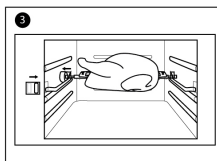
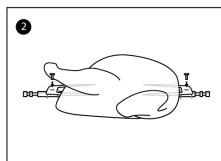
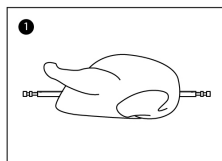
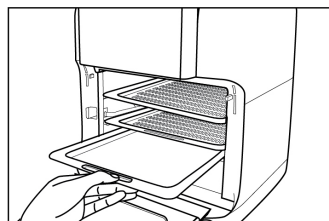
Slide the drip tray into the lowest sliding chute to collect the dripping oil and residue for easier cleaning of the oven.



Rotisserie Spit

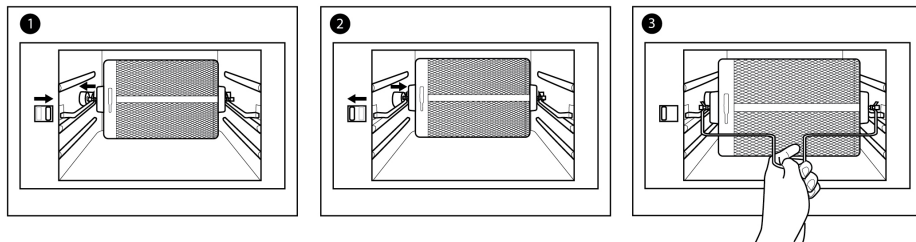
It is used to roast whole chicken and relatively large pieces of meat.

1. Pass the spit through the length of the whole chicken.
2. Mount the meat forks onto the spit and insert it into the meat.
3. Fix the forks with the screws.
4. Toggle the Switch to the right. Place the rotisserie spit onto the rails push it into the Lock position.
5. Release the Switch and lock the spit into place.



Rotisserie Basket

1. Toggle the Switch to the right. Place the rotisserie spit onto the rails push it into the Lock position.
2. Release the Switch and lock the basket into place.
3. Use the removal tool to remove the basket to avoid scalding



*** Warning**

Skewers and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Please pay special attention during use, and take appropriate protection when necessary. When cooking is done, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to prevent scalding. Please keep the accessories properly to prevent children from coming into contact with them.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The oven does not work	The appliance is not plugged in.	Plug power cord into wall socket.
	You have not turned on the Unit by setting the cooking time and temperature	Set the temperature and time as Instructed
	The product window is not closed properly.	Check that window is closed.
The ingredients fried with the air oven are not done.	Too much amount of food.	Reduce the amount of food for single cooking.
	Setting temperature too low.	Set the temperature high.
The ingredients are fried unevenly.	When tray is used to make food, the tray position is not adjusted.	During cooking, adjust the tray position appropriately.

White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Detach and clean heating tube protection net after using to reduce this issue. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
Problem	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are not crispy	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.
		White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
All lights flash and error code appears on the display	E1: Broken circuit of the thermal sensor.	Contact Customer Care Team.
	E2: Short circuit of thermal sensor.	Contact Customer Care Team.

CLEANING AND STORAGE

- 1 The front door and heating tube protection net is detachable for easy cleaning
- 2 Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- 3 The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
- 4 Soak the caked-on food in warm, soapy water for easy removal.
- 5 Wipe the outside of the appliance with a warm cloth dampened with mild detergent.
- 6 Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge dampened with mild detergent.
- 7 If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush



STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
- Make sure all components are clean and dry.
- Place the appliance in the clean, dry place

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.

