

BlueStone

Model:
AFB-5851

Hướng dẫn sử dụng

Nồi Chiên Không Dầu



Lòng nồi và vỉ chiên hợp kim nhôm
FAL phủ Greblon® cao cấp từ Đức

Công nghệ Rapid Air 1700 W tạo luồng khí nóng
tuần hoàn giúp thực phẩm chín nhanh, giòn đều.

Chế độ DIY cho phép tùy chỉnh nhiệt độ và
thời gian theo nhu cầu



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, đạt yêu cầu về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Sản phẩm bếp từ 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
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	05
MÔ TẢ SẢN PHẨM	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	07
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI	09
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI	09
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	15
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	14
CẢNH BÁO	16
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	16

TABLE OF CONTENTS

DETAILS DESCRIPTION	19
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	20
GROUNDING INSTRUCTIONS	22
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	22
USAGES	23
TROUBLE SHOOTING	27
CLEANING AND MAINTENANCE	30
WARNING	30
ENVIRONMENTAL PROTECTION	31

- Tiêu chuẩn kỹ thuật 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 ứng dụng trên Smartphone

- 1 Tìm ứng dụng **"BlueStone Care"** trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0) để cài đặt.
- 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 bằng QR code

- 1 Quét QR code
- 2 Điền đầy đủ thông tin, Bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.



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**

TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

Trong trường hợp nồi chiên không hoạt động:

- 1 Kiểm tra chắc rằng nồi đã có điện. Nếu không, rút phích cắm, chờ 10 phút, và cắm lại thật sát.
- 2 Kiểm tra cầu chì hoặc bộ phận ngắt điện. Nếu những hệ thống này đang hoạt động tốt, kiểm tra lại nguồn điện bằng cách kết nối các thiết bị điện khác và kiểm tra xem các thiết bị như trên có hoạt động hay không.

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

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên luôn được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện thiết bị vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt kịp thời khỏi nguồn điện sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho thiết bị.

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

LƯU Ý:

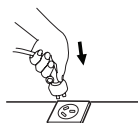
- ▶ Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- ▶ Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của nồi hoặc bị thương đối với người sử dụng bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn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

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

Xanh lá và vàng = Dây Nối Đất

Xanh dương = Dây Trung Tính

Nâu = Dây Có Điện



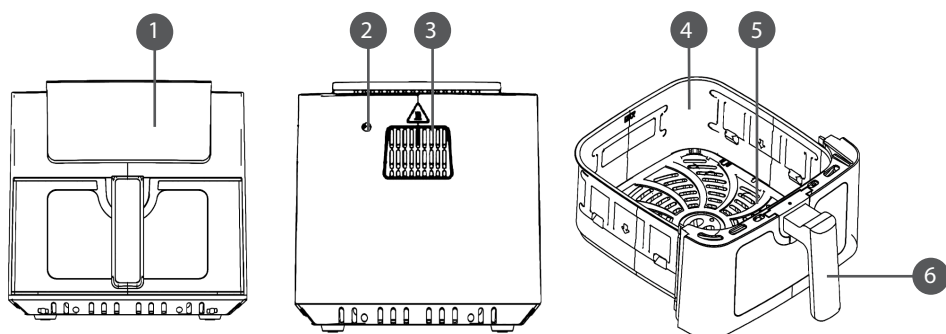
Vì sự an toàn của bạn, nồi chiên này cần phải được nối đất. Nồi này được

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

MÔ TẢ CHUNG

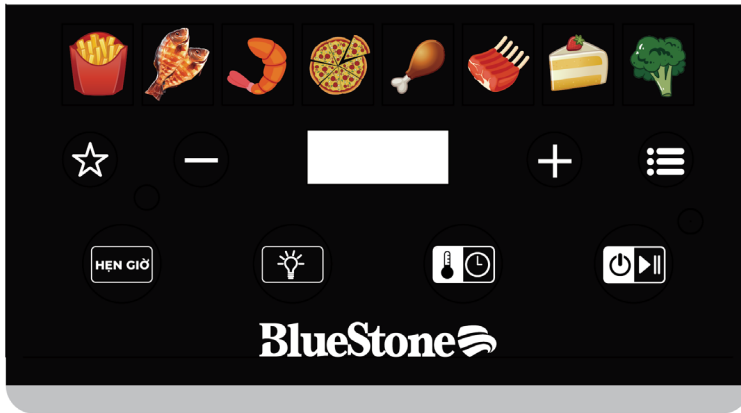
Model	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Dung tích (L)
AFB-5851	(220-240) V ~ 50/60 Hz	1700 W	6.5 L

CẤU TẠO SẢN PHẨM



Cấu tạo	
1	Màn hình cảm ứng hiển thị chức năng
2	Dây nguồn
3	Cửa thoát gió
4	Lòng nấu
5	Vỉ chiên
6	Tay cầm cách nhiệt

Các chức năng trên màn hình cảm ứng	
	Chức năng
	Phím nguồn (Mở/ Tắt) Khởi động/ Tạm dừng
	Chức năng hẹn giờ
	Đèn chiếu sáng lòng nồi
	Chế độ tùy chỉnh DIY
	Tùy chỉnh thời gian và nhiệt độ
	Tăng / giảm thời gian và nhiệt độ
Menu cài đặt sẵn	

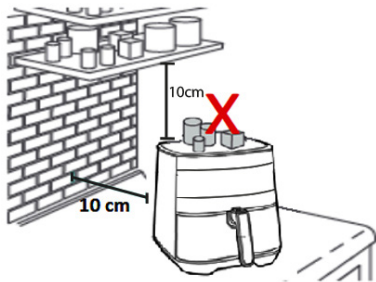


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

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 gì lên nồi chiên khi đang sử dụng

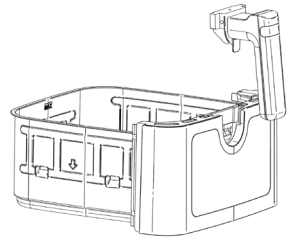
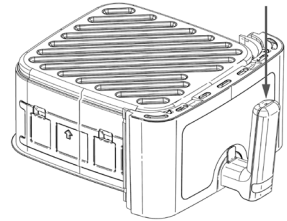
10. Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm khi không sử dụng, hoặc trước khi làm vệ sinh nồi. Hãy để nồi nguội (30 phút) trước khi lắp vào hoặc tháo dỡ các bộ phận để vệ sinh nồi.
11. Thận trọng khi di chuyển nồi nếu có sử dụng dầu nóng khi nấu thực phẩm.
12. Để bảo đảm nồi không bị quá nhiệt khi sử dụng, không 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 cần 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.
6. Hướng dẫn tháo/lắp tay cầm rổ chiên (dạng tháo rời): Trên tay cầm của rổ chiên có một lỗ thao tác nhỏ. Để tháo tay cầm: sử dụng tua vít đầu nhỏ hoặc dụng cụ tương đương, đưa vào lỗ này và nhấn nhẹ để nhả khóa. Sau đó kéo tay cầm ra khỏi rổ chiên. Khi cần sử dụng lại: lắp tay cầm vào đúng vị trí kết nối trên rổ chiên cho đến khi khớp và cố định chắc chắn



CHÚ Ý:

- Chỉ thực hiện thao tác khi thiết bị đã nguội hoàn toàn và không có thức ăn trong rổ
- Không dùng lực quá mạnh để tránh làm hỏng cơ cấu khóa.

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

4. Cắm thiết bị vào ổ điện, nút nguồn  sẽ sáng màu trắng. Nhấn nút này, màn hình điều khiển, nút nguồn/khởi động và nút menu sẽ sáng màu trắng. Màn hình hiển thị mặc định 15 phút và 180°C. Điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ bằng cách nhấn nút   để cài đặt phù hợp với nguyên liệu. (Tham khảo mục “Cài đặt” để xác định nhiệt độ và thời gian nấu phù hợp)

5. Nhấn nút khởi động  để bắt đầu vận hành. Trong quá trình hoạt động, khi đèn led hiển thị **FLIP** và có tín hiệu âm thanh, bạn có thể lắc hoặc đảo thực phẩm để giúp nhiệt phân bố đều hơn. Nếu bạn không mở nồi để đảo thực phẩm, sau 30s nồi sẽ tiếp tục quá trình nấu.

6. Nhấn nút đèn  để bật đèn trong khoang nấu, thời gian hoạt động mặc định là 2 phút. Nhấn lại nút đèn  để tắt đèn. Đèn sẽ tự động bật khi có nhắc nhở lật/đảo thực phẩm và sẽ tự động tắt sau khi kết thúc nhắc nhở.

7. **Hướng dẫn chức năng hẹn giờ (HẸN GIỜ):**

Sau khi cài đặt nhiệt độ và thời gian mong muốn, nhấn nút  để vào chế độ hẹn giờ. Nhấn nút tăng/giảm thời gian để thiết lập thời gian hẹn, sau đó nhấn nút Khởi động  để xác nhận. Khi hết thời gian hẹn, thiết bị sẽ tự động bắt đầu hoạt động.

Lưu ý: Phạm vi cài đặt: 5 phút – 12 giờ, bước nhảy (khoảng cách) của mỗi nấc: 5 phút trong khoảng từ 5 phút - 1 giờ, và 30 phút trong khoảng từ 1 giờ - 12 giờ.

8. Sau khi cấp nguồn, nếu chưa lắp nổi, màn hình sẽ hiển thị "OPEN". Sau khi lắp nổi vào, màn hình sẽ trở về giao diện mặc định và thiết bị hoạt động bình thường
9. Khi cần tắt thiết bị, nhấn giữ nút  trong 3 giây.
Lưu ý: Nếu không khởi động trong vòng 5 phút, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ. Nhấn nút nguồn  để bật lại màn hình
10. Bộ đếm thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược khi thiết bị đạt đến nhiệt độ cài đặt. Khi còn 1 phút, ký hiệu "MIN" sẽ tắt và thời gian sẽ đếm ngược từ 60 giây về 0.
11. Trong quá trình nấu, bạn có thể nhấn nút tạm dừng  để dừng thiết bị, thời gian sẽ dừng và hiển thị thời gian còn lại. Nhấn lại nút này để tiếp tục nấu.
12. Để thuận tiện, bạn có thể chọn các chương trình nấu cài đặt sẵn. Biểu tượng menu tương ứng sẽ nhấp nháy cùng thời gian và nhiệt độ mặc định. Sau khi điều chỉnh phù hợp, nhấn nút Khởi động  để bắt đầu.

	Khoai tây chiên: 200°C 25 phút		Cá: 165°C 15 phút
	Đùi gà: 185°C 40 phút		Tôm: 160°C 12 phút
	Bít tết: 180°C 17 phút		Bánh: 160°C 30 phút
	Pizza: 180°C 8 phút		Rau củ: 150°C 20 phút

Các giá trị này có thể thay đổi bằng nút điều chỉnh thời gian và nhiệt độ. Xác nhận chương trình bằng cách nhấn nút Khởi động

13. Trong quá trình nấu, có thể cần lắc/đảo thực phẩm giữa chừng (xem mục "Cài đặt"). Có 2 cách:
 - » Kéo nổi ngoài ra bằng tay cầm, thiết bị sẽ tự động dừng. Lắc thực phẩm, sau đó đẩy nổi trở lại, thiết bị sẽ tự hoạt động lại.
 - » Nhấn nút tạm dừng trước, kéo nổi ra, lắc thực phẩm, sau đó đẩy nổi vào và nhấn lại nút tạm dừng để tiếp tục.
 - Trong quá trình nấu, thiết bị sẽ phát âm báo và màn hình LED hiển thị ký hiệu **FLIP** nhắc nhở để lắc/đảo thực phẩm. Nếu bạn không mở nổi để đảo thực phẩm, sau 30s nổi sẽ tiếp tục quá trình nấu.
 - Khi kết thúc, màn hình xuất hiện "Cool", thiết bị sẽ phát 3 tiếng "bíp", sau đó màn hình hiển thị "End". Lúc này có thể lấy nổi ra và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.
- Lưu ý:** Nếu không có thao tác trong vòng 2 phút sau khi nấu xong, thiết bị sẽ quay về cài đặt mặc định.

14. Kiểm tra thực phẩm đã chín chưa. Nếu chưa, đẩy nổi trở lại và cài thêm vài phút với cùng mức nhiệt.
15. Khi lấy thực phẩm nhỏ (như khoai tây chiên), hãy lấy nổi ra và đổ ra bát/đĩa. Với thực phẩm lớn hoặc dễ vỡ nên dùng kẹp để gắp ra.

Mẹo sử dụng

- » Thực phẩm nhỏ thường cần thời gian nấu ngắn hơn thực phẩm lớn.
- » Để đạt kết quả tốt nhất với các món nhỏ (khoai tây chiên, hành tây chiên, gà viên), nên lắc đều giữa quá trình nấu để tránh chín không đều.
- » Có thể thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để tăng độ giòn. Nên chiên ngay sau khi trộn dầu.
- » Không nên chế biến thực phẩm quá nhiều dầu mỡ (như xúc xích).
- » Các món ăn dùng lò nướng cũng có thể chế biến bằng nồi chiên không dầu.
- » Với khoai tây chiên, nên dùng khoảng 500g mỗi lần để đạt kết quả tốt nhất.

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn lựa chọn các cài đặt cơ bản phù hợp với từng loại thực phẩm.

Lưu ý: Các cài đặt này chỉ mang tính tham khảo, thời gian có thể cần điều chỉnh tùy theo kích thước và hình dạng của thực phẩm bạn chế biến.

Nguyên liệu	Khối lượng (gram)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Mẹo
Khoai tây chiên đông lạnh	250-500	20-30	200	Lắc
Gà viên đông lạnh	150-400	8-15	180	Lắc
Bít tết đông lạnh	140-300	15-18	200	
Cánh gà	200-400	14-18	200	Lật
Đùi gà/miếng gà	150-300	12-16	160	
Ức gà	200-500	30-35	180	
Bít tết	100-400	25-30	180	
Sườn heo	100-400	13-18	180	
Thịt xông khói	100-300	8-10	180	Lắc
Bánh sừng trâu	150-300	14-18	180	

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

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 $- +$ 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
Các thành phần được chiên không đồng đều trong nồi chiên không dầu	Một số thực phẩm cần được trở mặt trong thời gian nấu	Thực phẩm cần được trở đều trong thời gian nấu. Xem phần 'Hướng dẫn cài đặt'
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn khi được lấy khỏi nồi chiên không dầu.	Các loại đồ ăn nhẹ chiên theo cách truyền thống	Quét nhẹ một ít dầu lên bề mặt để thực phẩm sau khi chiên sẽ giòn và ngon hơn

Không thể đóng lòng nổi đúng cách.	Có quá nhiều nguyên liệu món ăn trong lòng nổi	Không để thực phẩm vượt quá sức chứa của lòng nổi
Khói trắng bay ra từ nồi chiên	Bạn đang nấu các nguyên liệu có chứa dầu mỡ.	Khi bạn chiên các thức ăn dầu mỡ trong nồi chiên, một lượng lớn dầu sẽ tiết ra vào khay hứng dầu. Dầu tạo ra khói trắng và khay có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Khay hứng dầu vẫn chứa lượng dầu mỡ còn lại từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay hứng dầu. Hãy đảm bảo bạn làm sạch khay đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây không được chiên đều trong nồi chiên không dầu.	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng nguyên vẹn trong quá trình chiên.
	Sơ chế khoai tây chưa đúng cách (gọt vỏ không sạch, thái/ cắt quá to, không để ráo)	Làm sạch vỏ, thái/ cắt nhỏ vừa ăn. Ngâm, rửa sạch để loại bỏ tinh bột. Để khoai tây ráo nước mới bắt đầu chiên.
Khoai tây tươi chiên không giòn khi lấy ra khỏi nồi chiên.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Làm sạch và để ráo khoai tây
		Thái khoai tây nhỏ hơn để chiên giòn hơn.
		Quét một chút dầu lên bề mặt để khoai tây chiên giòn hơn

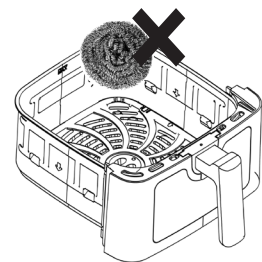
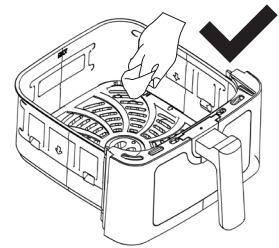
MÃ LỖI:

Mã lỗi	Nguyên nhân	Cách xử lý
E1	Hở mạch NTC: thiết bị kích hoạt chế độ bảo vệ nhiệt độ cao	1. Kiểm tra cảm biến nhiệt đã được lắp đặt chắc chắn và hoạt động hiệu quả chưa 2. Kiểm tra động cơ có hoạt động bình thường không
E2	Ngắn mạch NTC	Thay thế cảm biến nhiệt
E3	Mất kết nối NTC: đầu nối cảm biến nhiệt bị ngắt hoặc cảm biến bị hỏng	1. Cố định lại đầu nối NTC 2. Thay thế cảm biến nhiệt

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.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Tắt nồi, rút phích cắm và để nguội hoàn toàn trước khi thực hiện vệ sinh.
- Để đảm bảo an toàn, không được nhúng các bộ phận, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Sử dụng một miếng vải mềm vắt khô, có thể thấm chất tẩy rửa nhẹ để vệ sinh mặt ngoài của nồi.
- 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/ lòng nồi vì có thể làm ảnh hưởng đến độ bền của lớp chống dính

CẮT GIỮ NỒI

- Hãy để nồi chiên nguội xuống hoàn toàn, vệ sinh sạch sẽ trước khi 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, lòng nồi, vỉ chiên 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. 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.

BlueStone

Model:
AFB-5851

User manual

Air Fryer



The inner pot and frying rack are made of FAL aluminum alloy with a Greblon® coating from Germany

Rapid Air 1700W technology creates a powerful circulating hot air flow, ensuring food cooks quickly.

DIY mode allows you to customize the temperature and time according to your needs.



Always keep manual for your safety

CB CE

- **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 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**

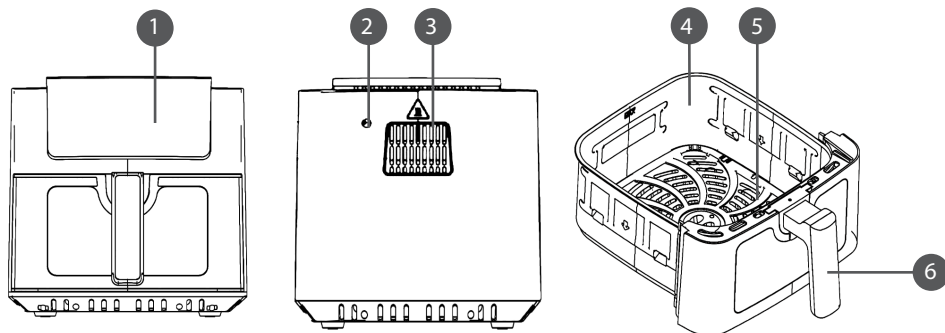
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.



DETAILS DESCRIPTION

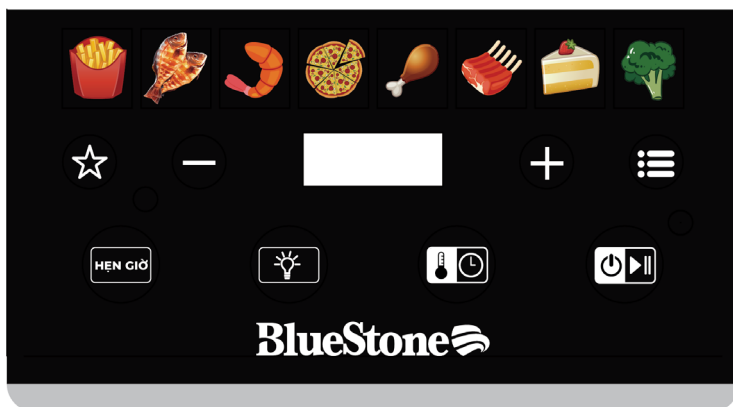
Model	Voltage	Power (W)	Capacity (L)
AFB-5851	(220-240) V ~ 50/60 Hz	1700 W	6.5 L

GENERAL DESCRIPTION



Description	
1	Control display
2	Power cord and plug
3	Air outlet
4	Outer pot
5	Baking tray
6	Handle

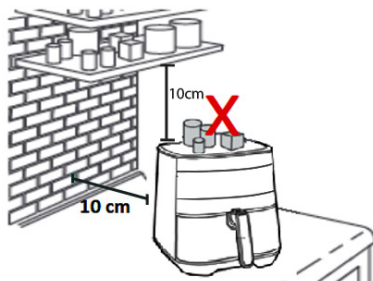
Function	
	Menu button
	Power Start/Stop button
	Make an appointment time
	Controllable furnace lamp
	Favorite menu
	Switch time and temperature
	Temperature & time adjustable button
Menu	



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using this appliance, basic safety precaution should always be followed, including the following:

1. Read all instructions and make sure that you fully understand them.
2. Do not touch the air fryer's surface while its operational and immediately after using as it is still very hot. Take precaution and use the handle, knobs and insulation material to move the appliances.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance in water or other liquids.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touching sharp and other hot surfaces.
5. Do not operate appliance with damaged cord, plug or that the parts are damaged in any manner. Please return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments other than those designed to use with the appliance are not recommended as it may cause hazard or injury.
7. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, inside a furnace, or any other operating devices.
8. When operating, keep at least 10cm of space on all sides of the appliance to allow for adequate air circulation. Do not place anything on top of your air fryer when using.



9. Unplug from the outlet when not in use, or before cleaning. Let it cool before putting on or removing of parts or before cleaning.
10. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquid.
11. Do not cover any part of the appliance while its operational. This may cause overheating.
12. Be careful when taking the basket out, do not touch or put your face near the air outlet.
13. Fire hazard may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, during operation. Do not place any item on the appliance while its in use.
14. Always attach plug to appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect.
15. Always wear protective, insulated mitts when inserting or removing foods from the appliances.
16. This appliance is designed for indoor uses only. Do not operate the appliance in an outdoor environment.
17. Do not use appliance for other purpose.
18. The accessible surfaces are liable to get hot when the appliance is operating.
19. This appliance is not intended to be controlled by an external timer or separated remote-control system.
20. This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or 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 inner pot from the appliance.
24. Do not fill the inner pot with food, food will cook unevenly.



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.

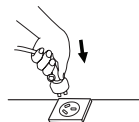
NOTE:

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

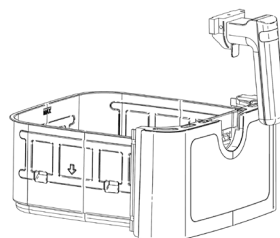
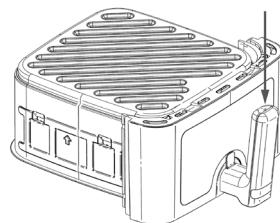


For the user's safety, this appliance must be applied following the grounding instructions as above.

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.
6. Put Instructions for removing/attaching the frying basket handle (detachable type): There is a small access hole on the frying basket handle. To remove the handle: use a small screwdriver or similar tool, insert it into this hole and gently press to release the lock. Then pull the handle out of the frying basket. When you need to use it again: reattach the handle to the correct connection point on the frying basket until it is securely locked



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.
2. Put the ingredients into the inner pot



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 mitt for your safety.
4. Plug the appliance to the power socket and the power button  will light up in white color. Press this button, the control display, power/start button, and menu button will light up in white color. The display shows 15 minutes and 180°C as the default setting. Adjust the Time or Temp. press the button   to set the time or temperature according to the ingredients. (Refer to the “Setting” to determine the correct temperature and cooking time)
5. Press the start button  to start the appliance. During the working process, when the LED **FLIP** appears and the alarm is sounded, you can shake and turn the food to make the heating more evenly. If you don't open the pot to stir the food, the cooking process will resume after 30 seconds.
6. Tap the light button  Stove lamp work, the default working time is 2min, Tap the light button again  Turn off the lamp. The stove light will automatically turn on when told to turn over the pot, The stove light will turn off automatically after the reminder is over.

7. HẸN GIỜ function Operation Guide:

After setting the required temperature and time, press the  to enter the reservation setting, press the time plus or minus button to set the reservation time, and press the Start button  to confirm. After the reservation time is over, the product will automatically start.

Note: The time adjustment range: 5min-12h; the interval of each file: 5min in range of 5min-1h, 30min in range of 1h-12h

8. After the product is powered on, if the pot is not inserted, the digital tube will show OPEN, and after inserting the pot, the display will come to default interface, and the product can be used normally
9. When the product needs to be shut down, long press the button  for 3 seconds.
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
10. The timer will begin to count down when the appliance reaches the set temperature. 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.
11. 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.
12. For convenient operation, you can select the preset menu program, and the corresponding menu symbol on the display screen will flash the preset time and temperature corresponding to the preset menu. After adjusting to the appropriate time and temperature, press the start button .

	French Fries: 200°C 25 Min		Fish: 165°C 15 Min
	Drumstick: 185°C 40 Min		Shrimp: 160°C 12 Min
	Steak: 180°C 17 Min		Cake: 160°C 30 Min
	Pizza: 180°C 8 Min		Vegetable: 150°C 20 Min

Those values can be changed by pressing the Time and Temp. adjustable buttons. Confirm the program by pressing the start button.

13. Your ingredients may require shaking halfway through the cooking time (refer to the "Setting" for information). To do this, you have two options:
 - » Pull the outer pot out from the appliance by the handle directly, the appliance will stop working immediately. Shake the ingredients and then slide the outer pot back into the oil free fryer, the appliance will start working again automatically. If you don't open the pot to stir the food, the cooking process will resume after 30 seconds.
 - » Press the pause button to stop the appliance firstly, pull the outer pot out from the appliance, shake the ingredients and then slide the outer pot back to the oil free fryer, press the pause button again to continue the cooking operation.

- During the cooking process, the buzzer will sound and the LED digital tube shows **FLIP** prompting the user to shake or turn the food.
- After the end of cooking, the LED display show "Cool", then the buzzer will sound 3 times, final the LED display show "End" and the pot will be extracted and placed on the anti-hot countertop.

NOTE: If there is no operation within 2 minutes after cooking complete, the appliance will show the default setting on the display.

14. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the oil free fryer and set the timer for a few extra minutes under same temperature setting.
15. To remove small ingredients such as french fries, push out the outer pot and empty the outer pot into a bowl or onto a plate.

To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the outer pot and place into a bowl or onto a plate.

Tips

- » Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.
- » For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the Baking halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.
- » Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- » Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- » Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- » For French fries, use 500 grams (17 ounces) at a time for best results.

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.

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (mins)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	250-500	20-30	200	Shake
Frozen chicken nuggets	150-400	8-15	180	Shake
Frozen steak	140-300	15-18	200	
Chicken wings	200-400	14-18	200	Turn over
Chicken Chop	150-300	12-16	160	

Chicken breast	200-500	30-35	180	
Steak	100-400	25-30	180	
Pork Chop	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Shake
Croissant	150-300	14-18	180	

Note: When the frying tray is placed on the second layer, the baking time needs to be appropriately shortened

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.

ERROR CODE

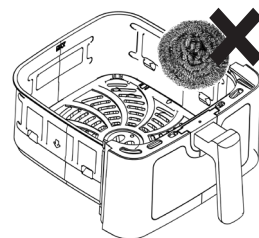
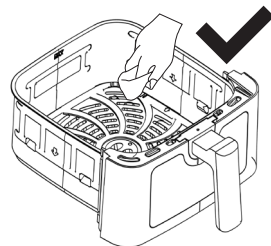
Error code	Cause	How to do
E1	NTC open circuit: the product appears high temperature protection	1. Check whether the temperature sensor installation is firm and effective 2. Check whether the motor is running normally
E2	NTC short circuit	Replace the temperature sensor
E3	NTC disconnect: the connection of the temperature sensing probe is disconnected or the temperature sensing probe is damaged.	1. Re-fix the NTC connection terminal 2. Replace the temperature sensor

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.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Always unplug and allow to completely cool down before cleaning with rinsed dry wet cloth.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the Inner pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. 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.

