

BlueStone

Model:
AFB-5878

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



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

Dung tích lớn 5.5L phù hợp chiên nhiều loại thực phẩm

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



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



CE RoHS

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone hầu hết được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn RoHS (Restriction of Hazardous Substances), tiêu chuẩn CE,GS về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều 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	07
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỘI	09
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỘI	10
CÁC LƯU Ý	11
HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	12
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	14
CẤT GIỮ NỘI	14
CẢNH BÁO	14
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	14

INDEX

DETAILS DESCRIPTION	17
BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE	18
GROUNDING INSTRUCTIONS	19
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	19
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	21
USAGES	22
NOTE	23
PREPARATION TABLE	24
TROUBLE SHOOTING	26
MAINTENANCE AND CLEANING	26
STORING THE DEVICE	26
WARNING	27
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	27

- 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 □ Số Seri máy □ Họ và tên khách hàng viết không dấu
"□": Khoảng cách

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 □ 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:

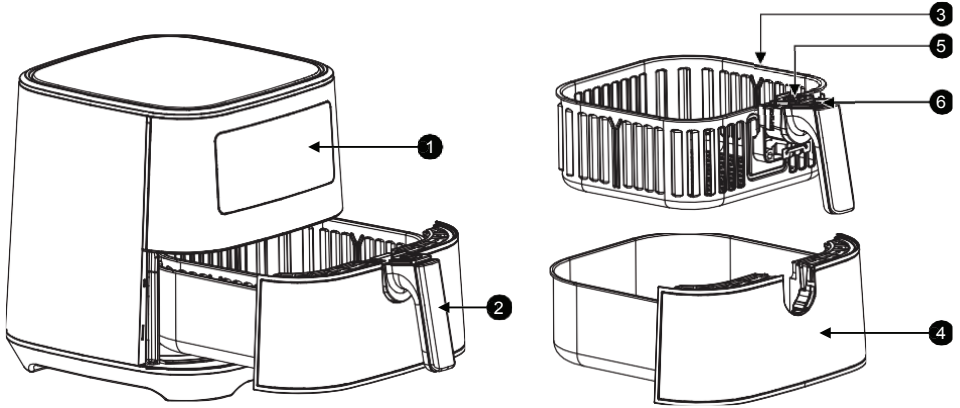
 Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

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

MÔ TẢ CHUNG

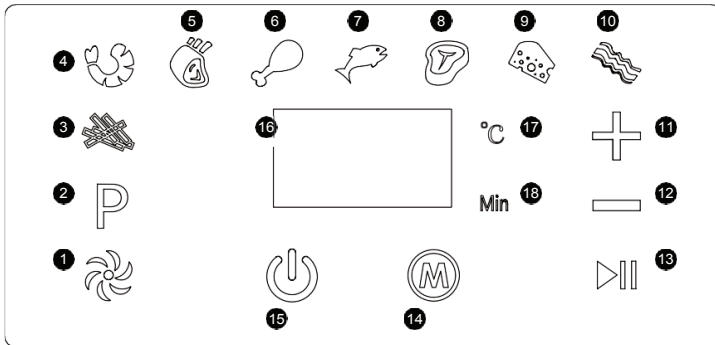
MODEL	HIỆU ĐIỆN THẾ	CÔNG SUẤT (W)	DUNG TÍCH (L)
AFB-5878	220-240V ~ 50/60Hz	1700W	5.5L

1 Model AFB-5878:



1. Màn hình cảm ứng
2. Tay cầm
3. Rổ chiên

4. Khay hứng dầu
5. Nắp đậy nút tháo rổ chiên
6. Nút tháo rổ chiên



1. Quạt đối lưu
2. Làm nóng trước (P)
3. Khoai tây chiên
4. Tôm
5. Sườn heo
6. Đùi gà

7. Cá
8. Bít tết
9. Phô mai/Đồ ăn nhẹ
10. Thịt xông khói
11. Tăng (+)
12. Giảm (-)

13. Bắt đầu /Tạm dừng
14. Menu
15. Nguồn điện (Mở/Tắt)
16. Màn hình hiển thị
17. °C (độ C)
18. Số phút (Min)

TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT

Trong trường hợp nổi chiêm 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 CHIÊM VẪN KHÔNG HOẠT ĐỘNG, HÃY LIÊN HỆ VỚI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT, TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC TỰ Ý ĐIỀU CHỈNH HAY SỬA CHỮA NỔI CHIÊM NHẪM TRÁNH CÁC TAI NẠN NGOÀI Ý MUỐN.

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

- Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên 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.

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 tai nạn đối với người sử dụng do việc lắp đặt nguồn điện không 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 nổi.
 - 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 thiết bị 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 thiết bị 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.
- 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 Cần thận khi lấy ổ 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 Nên mang găng tay cách nhiệt, cách điện khi thao tác với thức ăn đang được nấu bên trong lòng nồi chiên.

- 16 Không sử dụng nồi chiên trong môi trường ngoài trời.
- 17 Không sử dụng các phụ kiện đi kèm của nồi cho mục đích sử dụng khác ngoài hướng dẫn của nhà sản xuất.
- 18 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.
- 19 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.
- 20 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.
- 21 Trẻ em phải được giám sát để chúng không chơi đùa với nồi.
- 22 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.
- 23 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.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỒI

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

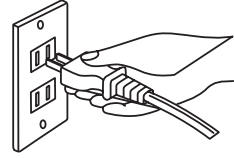
- 1 Bảo đảm rằng các hướng dẫn sử dụng đã được đọc và hiểu rõ trước khi sử dụng.
- 2 Kiểm tra "Thời gian" và "Nhiệt độ" ở mức "0" trước khi bắt đầu sử dụng.
- 3 Tháo gỡ các bao bì đóng gói, nhãn dán trên thân nồi và bên trong nồi chiên.
- 4 Rửa rổ chiên bằng nước nóng có xà phòng hoặc trong máy rửa chén.
- 5 Làm khô ráo tất cả các phụ kiện của nồi trước khi lắp ráp hoàn chỉnh để sử dụng.
- 6 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 thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI

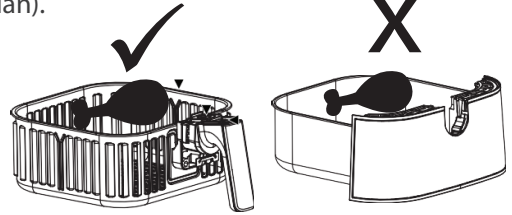
1 Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.



2 Làm nóng nồi chiên trước:




- Nhấn phím Nguồn  : Nồi chiên sẽ bật.
- Sử dụng phím Menu  để chọn chức năng " P "
- Nhấn phím Bắt đầu/Tạm dừng  : Nồi sẽ bắt đầu làm nóng trước. Điều này thường mất 3 phút ở 200 ° C. Vào cuối giai đoạn này, nồi sẽ tự động tắt và tiếng bíp sẽ phát ra (5 lần).

3 Luôn sử dụng rổ chiên và không nên đặt thức ăn trực tiếp vào khay hứng dầu.



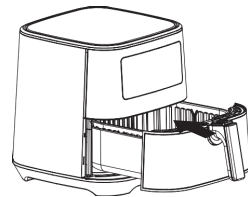
- Đặt thức ăn vào rổ chiên.
- Đặt rổ chiên vào khay hứng dầu sau đó đẩy nhẹ khay vào nồi chiên.

4 Chọn chế độ nấu cài đặt sẵn.

- Bấm phím Nguồn 
- Sử dụng phím Menu  để chọn chế độ nấu mong muốn.
- Nếu cần, có thể thay đổi nhiệt độ hoặc thời gian bằng phím " + " hoặc " - ".
- Nhấn phím Bắt đầu/Tạm dừng  : Nồi sẽ bắt đầu chế độ đã chọn. Sau khi hoàn thành chế độ nấu, nồi sẽ tự động tắt và tiếng bíp sẽ phát ra (5 lần).

5 Tháo khay hứng dầu và rổ chiên ra khỏi nồi.

- Trượt nút tháo rổ chiên (5) về phía trước.
- Nhấn nút tháo (6) và lấy rổ chiên từ khay hứng dầu ra. Trút thức ăn vào đĩa.











Đối với các loại thực phẩm lớn chẳng hạn như bánh sừng trâu hoặc xúc xích, hãy lấy thực phẩm ra khỏi rổ chiên bằng một cặp kẹp gấp thức ăn.

CÁC LƯU Ý

- 1 Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm và để nguội trước khi vệ sinh nồi chiên. Nếu nồi chiên được sử dụng để chuẩn bị nấu thực phẩm thứ hai ngay sau đó hoặc nấu các món ăn liên tục, thì không cần phải làm nóng lại.
- 2 Trong quá trình sử dụng có thể tháo rổ chiên ra khỏi nồi chiên bằng tay cầm để đảo hoặc thêm thức ăn vào. Nó sẽ giúp thức ăn được đun nóng và nấu đều hơn. Nên đảo trở mặt giữa chu trình nấu ăn. Sau khi đẩy rổ chiên vào nồi chiên, khi lắc trở mặt thực phẩm, chương trình sẽ tự động tiếp tục.
- 3 Bạn có thể tắt nồi trước khi chương trình kết thúc bằng cách giảm thời gian xuống 0 phút bằng nút bấm “ ■ ” hoặc bằng cách giữ nút nguồn trong 3 giây. Quạt đối lưu sẽ tiếp tục quay trong 20 giây và tín hiệu kết thúc sẽ phát ra (5 lần), nguồn sẽ tắt trong 3 giây.

Chế độ nấu cài đặt sẵn: Nồi chiên AFB-5878 có 9 chế độ cho các loại thực phẩm cụ thể và một chế độ tiêu chuẩn.

Chương trình	Biểu tượng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)
Tiêu chuẩn	None	190	3
Làm nóng trước	P	200	3
Khoai tây chiên đông lạnh		200	22
Tôm		160	8
Sườn heo		200	25
Đùi gà		180	20
Cá		200	10
Thịt bò		200	12
Phô mai		170	3
Thịt heo		200	10

- 1 Bạn có thể lựa chọn các chương trình với phím Menu **(M)**
- 2 Nhiệt độ và thời gian của tất cả các chế độ nấu có thể được điều chỉnh, ngoại trừ chế độ **P** làm nóng trước. Khi chọn các chế độ nấu, các giá trị này được hiển thị luân phiên trên màn hình. Bạn có thể điều chỉnh chúng bằng các phím **+** và **-**. Bạn cũng có thể sử dụng các phím **Min** và **°C** để truy cập ngay vào các chức năng này và điều chỉnh nó với các phím **+** và **-**.
- 3 Cài đặt nhiệt độ dao động từ 80 °C đến 200 °C. Biểu tượng quạt có màu đỏ nếu chưa đạt được nhiệt độ cài đặt. Nó chuyển sang màu xanh khi nhiệt độ này đã đạt được.
- 4 Cài đặt thời gian dao động từ 00 đến 60 phút. Thiết bị sẽ tắt vào cuối mỗi chương trình và tiếng bíp sẽ phát ra (5 lần).
- 5 Bạn có thể tạm dừng mọi chương trình bằng phím Bắt đầu/Tạm dừng (13). Đèn báo hiệu của phím này sẽ nhấp nháy. Nhấn một lần nữa để tiếp tục chương trình.
- 6 Nồi sẽ tự động tắt sau khi chương trình kết thúc, nhưng bạn cũng có thể tắt thủ công bằng cách giảm thời gian xuống 0 phút hoặc giữ nút nguồn trong 3 giây. Quạt sẽ tiếp tục quay trong 20 giây và tín hiệu kết thúc sẽ phát ra (5 lần).

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

Lưu ý: Những hướng dẫn dưới đây chỉ mang tính 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.

Thời gian quy định cho 400gram thực phẩm, nên trở mặt trong quá trình chiên sẽ giúp thức ăn chín đều hơn.

MÓN ĂN	THỜI GIAN (PHÚT)	NHIỆT ĐỘ (°C)
Khoai tây chiên đông lạnh	8	200
Xúc xích đông lạnh	8	200
Thực phẩm chiên xù đông lạnh	8	200

Khoai tây tươi thái miếng*	15	190
Sản phẩm khoai tây đông lạnh e.g. bánh khoai tây chiên xù, etc.	8	200
Gà cốt đông lạnh	6	200
Vây cá đông lạnh	8	200
Hamburgers đông lạnh	8	190
Đùi gà	10	200
Chả giò đông lạnh	4	180
Bánh ngọt	30	160
Các loại bánh khác (ví dụ: bánh cuộn xúc xích...)	4	160
Rau củ đóng hộp	8	200
Rau củ đông lạnh	12	200
Gà và gia cầm khác	15	200
Thịt heo và các loại thịt đỏ	10	180
Cá tươi	8	150

* không phải là thanh khoai tây tươi (dạng cắt để chiên)

LỖI THƯỜNG GẶP

Thông báo E1 E2 được hiển thị:

Nếu thông báo E1 hoặc E2 xuất hiện, hãy rút phích cắm khỏi ổ cắm. Để nồi chiên nguội trong 30 phút và sau đó bật lại. Nếu thông báo tiếp tục xuất hiện, thì có thể nồi chiên bị lỗi, cần đưa đến trung tâm bảo hành gần nhất để được hỗ trợ và sửa chữa.

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 Nhấn giữ phím nguồn trong 3s để tắt nồi, rút phích cắm và để nguội hoàn toàn trước khi thực hiện vệ sinh.
- 3 Để đảm bảo an toàn, không được nhúng các bộ phận, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- 4 Sử dụng một miếng vải mềm vắt khô, có thể thấm chất tẩy rửa nhẹ để vệ sinh mặt ngoài của nồi.
- 5 Rổ chiên có thể được rửa trong nước có xà bông hoặc trong máy rửa chén.
- 6 Vệ sinh không đúng cách sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của nồi.
- 7 Lau khô tất cả các bộ phận và bề mặt của nồi thật kỹ trước khi cắm điện và sử dụng.

CẮT GIỮ NỒI

- Hãy để nồi nguội hoàn toàn, vệ sinh sạch sẽ trước khi cắt giữ nồi.
- Khi cắt giữ, 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, rổ chiên của nồi đã thật khô ráo trước khi cắt giữ.

CẢNH BÁO

- Nếu phát hiện ra bất kỳ 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. 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-5878

User manual

Air Fryer



Luxurious design with digital control and LED screen

5.5L capacity allows for frying a variety of food

Rapid Air Frying technology helps reduce grease by 80%



Always keep manual for your safety



CE 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 RoHS (Restriction of Hazardous Substances), CE,GS Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

- **Industrial design**

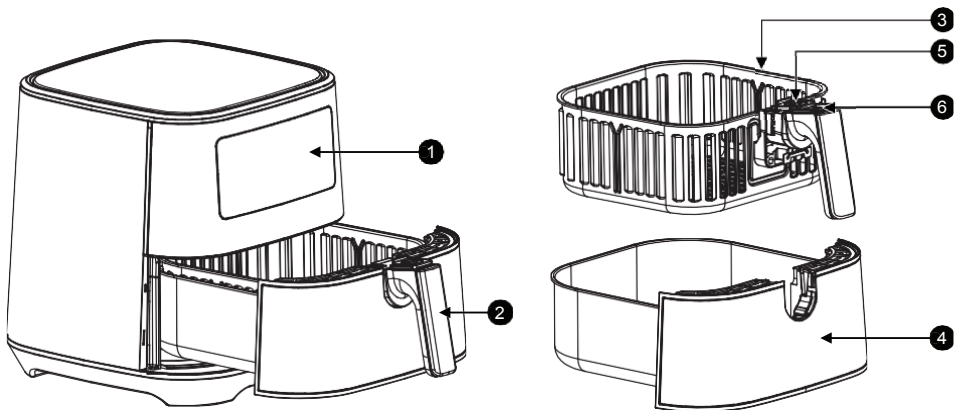
BlueStone provides products with industrial design and color variations offering a broad range of possibilities for customers. Through the experienced designers and technicians, BlueStone design has highly reliable solutions so the customers are assured of quality designed systems that meet stringent 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.

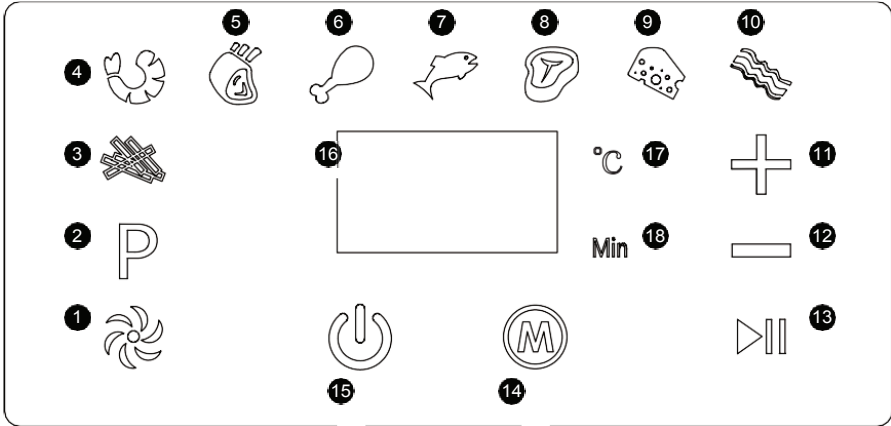
DETAILS DESCRIPTION

MODEL	VOLTAGE	POWER (W)	CAPACITY (L)
AFB-5878	220-240V ~ 50/60Hz	1700W	5.5L

1 Model: AFB-5878

- 1. Touch screen
- 2. Basket handle
- 3. Basket

- 4. Tray
- 5. Protective hood
- 6. Release button



- | | | |
|-----------------|------------------|--------------------------|
| 1. Fan | 7. Fish | 13. Start/Pause |
| 2. Preheat (P) | 8. Steak | 14. Menu |
| 3. Frozen chips | 9. Cheese snacks | 15. Power- on light |
| 4. Prawns | 10. Bacon | 16. 3 digit display |
| 5. Pork ribs | 11. Plus (+) | 17. °C (degrees Celsius) |
| 6. Chicken legs | 12. Minus (-) | 18. Min (Minutes) |

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. This air fryer is equipped with a cord having ground wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock via escape wire for the electric current to flow into the ground. This shows that separation from the power source during malfunction has been treated to maximize user's safety. Please be fully aware of the potential danger with using high voltage's appliance that may result in a fire or other accident causing damage to the appliance.

Note:

- If you have any question about the grounding of electrical instruction, consult a qualified electrician or service person.
- Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the appliance or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

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.
- 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, turn the temperature and timer knob to "0", then remove the plug from wall outlet.
- 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 similar qualified person in order to avoid hazard.

BEFORE USING YOUR AIR FRYER

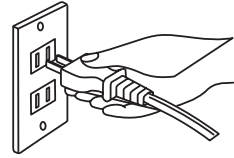
Before using the Air Fryer for the 1st time, be sure to:




- 1 Read all instructions included in this manual.
- 2 Make sure the appliance is unplug and timer knob in the "0" position.
- 3 Remove all plastic bag, packaging and label.
- 4 Remove the frying basket and wash it with hot water or in a dishwasher.
- 5 Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the appliance.
- 6 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:

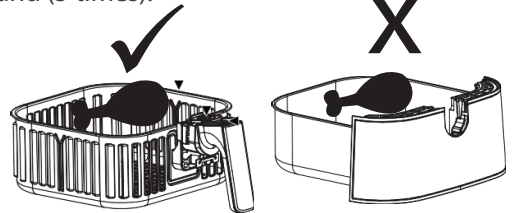
Ensure the appliance is placed on a horizontal, stable and heat-resistant surface. Do not put anything on top of the appliance while it's operational as the airflow will be disrupted.

USAGES






- 1 Insert the plug into a socket.
- 2 Preheat the Fryer:
 - Press the Power button  : The Health Fryer will now switch on.
 - Use the button  to select the " P " program.
 - Press start  : The device will start to preheat. This generally takes 3 minutes at 200°C. At the end of this period the Fryer will automatically switch off and a beep will sound (5 times).

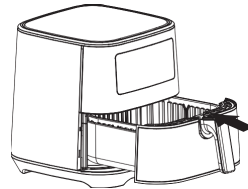
- 3 Always use the basket and never prepare food in the tray directly.



- Place the food in the basket.
- Place the basket in the tray and slide the tray fully into the appliance.

- 4 Run the desired program:
 - Press the power button 
 - Use the button  to select the desired program.
 - If necessary, you can change the temperature or time with the " + " or " - " button.
 - Press start  : The Fryer will now start the selected program. At the end of this period the Fryer will automatically switch off and a beep will sound (5 times).

- 5 Remove the tray and basket from the appliance.











- Slide the protective hood (5) forwards.
- Press the release button (6) and lift the basket from the tray. Shake the all food into a dish.

Take large items of food, such as croquettes or fricadelle sausages out with a pair of tongs.

NOTE:

- 1 Remove the plug from the socket before cleaning the appliance. If the appliance is to be used to cook the second time or continuously, it does not need to be preheated again.
- 2 During cooking, you can remove the tray from the appliance by the handle in order to shake the food. This is not essential, but it will help the food being more evenly heated and cooked. After put the basket in the tray, the program will automatically resume.
- 3 You can switch the Fryer off before the program has ended by reducing the time to 0 minutes with the "■" button or by holding the power button for 3 seconds. The fan will continue to rotate for 20 seconds and an end signal will sound (5 times)

The Health Fryer has 9 programs and a standard program.

Programme	Icon	Temperature °C	Time Min.
Standard	None	190	3
Preheat	P	200	3
Frozen chips		200	22
Prawns		160	8
Pork ribs		200	25
Chicken legs		180	20
Fish		200	10
Steak		200	12
Cheese		170	3
Bacon		200	10

- 1 You can select the program with the **M** button.
- 2 The temperature and time of all programmes can be adjusted, with the exception of the preheat foods' packaging.
 - The following table gives examples of foods that are suitable for preparation in the Health Fryer. The indicated times and temperatures are estimates and will vary subject to the amount of food placed in the appliance, as well as the food's composition. You will sometimes need to experiment with the settings.
 - In general, larger amounts of food will need longer preparation times. The times stated in the table apply to amounts of approx. 400g. For 1.5 kg the cooking time will be 3 times as long.
 - Do not try to prepare more than 1.5 kg of food at the same time.
 - The basket is permeable to air because this is essential to the proper operation of the Health Fryer, so make sure you do not block the airflow by, for instance, placing aluminum foil in the basket.
- 3 When selecting the programs these values are alternately visible on the display. You can adjust them with the **+** and **-** buttons. You can also use the **"Min"** and **"°C"** buttons to immediately access the function and adjust it with **+** and **-**.
- 4 The temperature setting ranges from 80°C to 200°C. The fan icon is red if the set temperature has not yet been reached. It changes to green when this temperature is reached.
- 5 The time setting ranges from 00 to 60 minutes. The Health Fryer will switch off at the end of each program and a beep will sound (5x).
- 6 You can pause every program with the Start/ Pause button. The button light will start to flash. Press again to resume the program.
- 7 The appliance will switch off automatically after a program has ended, but you can also switch it off manually by reducing the time to 0 minutes with the **-** button or by holding the power button for 3 seconds. The fan will continue to rotate for 20 seconds and an end signal will sound (5x).

PREPARATION TABLE:

The stated times are for 400g of food. We recommend shaking the food half way through the preparation time.

INGREDIENT	TIME (MIN)	TEMP. (°C)
Frozen, pre-fried chips	8	200
Frozen sausages	8	200
Frozen croquettes or croquette balls	8	200
Freshly cut potato*	15	190
Frozen potato products e.g. rosti, potato croquettes, etc.	8	200
Frozen chicken nuggets	6	200
Frozen fish fingers	8	200
Frozen hamburgers	8	190
Drumsticks	10	200
Pre-baked rolls	4	180
Cake	30	160
Dough products (e.g. sausage rolls)	4	160
Vegetables from a pot/can	8	200
Frozen vegetables	12	200
Fresh chicken and other poultry	15	200
Fresh pork and other red meat	10	180
Fresh fish	8	150

*: not freshly cut chips

TROUBLE SHOOTING

Note:

E1 / E2 message on display:

If the E1 or E2 message appears, remove the plug from the wall socket. Let the appliance cool for 30 minutes and then switch it on again. If the message continues to appear, the appliance can be defective, please contact the qualified technicians for support and repair.

MAINTENANCE AND CLEANING

- 1 This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Hence, do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.
- 2 Always unplug and allow to completely cool down before cleaning with rinsed dry wet cloth.
- 3 To protect against risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid.
- 4 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 5 Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- 6 Cleaning without proper instruction can damage the appliance and affect to the product life.
- 7 Dry all parts and surfaces thoroughly prior to plugging in and using.

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.

