

BlueStone

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không dầu



Áp dụng cho các model

AFB-5876/ 5873

AFB-5868/ 5866

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

CB RoHS

MỤC LỤC

MÔ TẢ CHUNG	04
TRƯỚC KHI GỌI NHÂN VIÊN KỸ THUẬT	06
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	06
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG NỘI	08
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỘI	09
HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	11
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	13
CẮT GIỮ NỘI	13
CẢNH BÁO	13
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

INDEX

DETAILS DESCRIPTION	17
BEFORE YOU CALL FOR THE SERVICE	19
GROUNDING INSTRUCTIONS	19
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	19
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	21
USAGES	21
SETTING	24
MAINTENANCE AND CLEANING	26
STORING THE DEVICE	27
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.

- 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 CB 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 công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
- 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

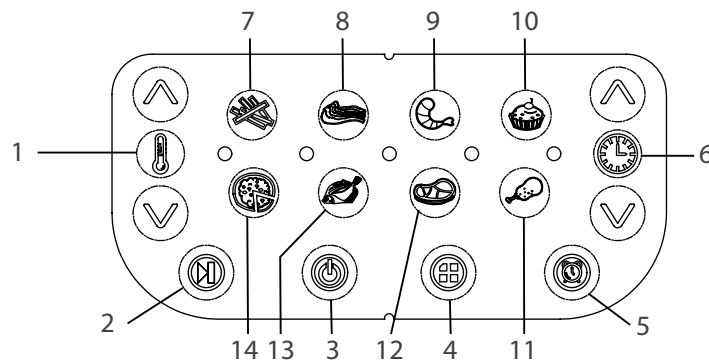
MÔ TẢ CHUNG

MODEL	HIỆU ĐIỆN THẾ	CÔNG SUẤT (W)	DUNG TÍCH (L)
AFB-5868/ 5866	220-240V ~ 50/60Hz	1500W	3.5L
AFB-5876/ 5873	220-240V ~ 50/60Hz	1800W	5.5L

1 Model: AFB-5868/ 5866

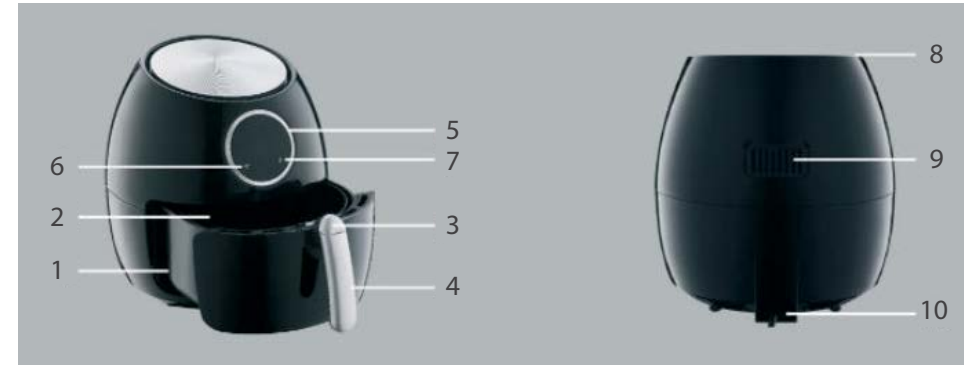


- 1. Tay cầm
- 2. Lòng nồi hứng dầu
- 3. Rổ chiên
- 4. Màn hình hiển thị
- 5. Bảng điều khiển
- 6. Điều chỉnh thời gian (0-30 phút)
- 7. Điều chỉnh nhiệt độ (80-200°C)
- 8. Cửa hút gió
- 9. Cửa thoát gió
- 10. Dây nguồn

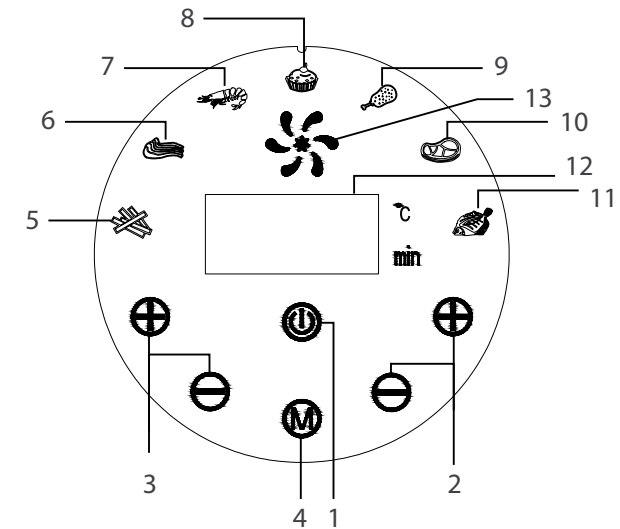


- 1. Bảng điều chỉnh nhiệt độ
- 2. Khởi động/ tạm dừng
- 3. Nút nguồn
- 4. Lựa chọn thực đơn
- 5. Đồng hồ hẹn giờ
- 6. Bảng điều chỉnh thời gian nấu
- 7. Khoai tây chiên
- 8. Thịt sườn
- 9. Tôm
- 10. Bánh
- 11. Gà
- 12. Bít tết
- 13. Cá
- 14. Pizza

2 Model: AFB-5876/ 5873



- 1. Lòng nồi hứng dầu
- 2. Rổ chiên
- 3. Nút tháo rời lòng nồi
- 4. Tay cầm
- 5. Bảng điều khiển
- 6. Điều chỉnh thời gian (0-30 phút)
- 7. Điều chỉnh nhiệt độ (80-200°C)
- 8. Cửa hút gió
- 9. Cửa thoát gió
- 10. Dây nguồn



- 1. Tắt/mở
- 2. Điều chỉnh nhiệt độ
- 3. Điều chỉnh thời gian
- 4. Lựa chọn thực đơn
- 5. Khoai tây chiên
- 6. Thịt sườn
- 7. Tôm
- 8. Bánh
- 9. Gà
- 10. Bít tết
- 11. Cá
- 12. Màn hình hiển thị thời gian/nhiệt độ
- 13. Quạt đối lưu

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, 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 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 nồi 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 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 thiết bị 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 thiết bị 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 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, vặn các nút điều khiển về điểm tắt "0", 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 Trẻ em phải được giám sát để chúng không chơi đùa với 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.

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 máy 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 cân nhắc để sử dụng hoặc không sử dụng dầu để nấu. Sau khi đặt thực phẩm vào bên trong rổ chiên và ráp vào, nồi sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn cắm dây nguồn vào.

CHÚ Ý:

Luôn đặt nồi ở bề mặt bằng phẳng, chịu được nhiệt độ cao và môi trường xung quanh thoáng mát. Khi nồi đang hoạt động, không được đặt bất cứ thứ gì phía trên nồi chiên, ngăn chặn dòng lưu thông của khí ra vào thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI

- Làm nóng rổ chiên trước khi cho thực phẩm vào rổ bằng cách nhấn biểu tượng tắt/mở  và điều chỉnh thời gian 3 phút, sau đó nhấn lại biểu tượng tắt/mở  để khởi động. Nồi chiên sẽ được làm nóng sau 3 phút.

LƯU Ý: Có thể làm nóng thiết bị trước khi sử dụng mà không cần phải có thực phẩm bên trong. Nồi chiên sẽ ngừng gia nhiệt sau khi kéo rổ chiên ra ngoài, thiết bị thổi khí sẽ ngừng sau 5 giây.

- 1 Nắm tay cầm, cẩn thận kéo khay hứng dầu và rổ chiên của nồi ra ngoài.








- 2 Đặt các thực phẩm cần chế biến vào trong rổ chiên. Lưu ý: Không cho lượng thực phẩm vượt chỉ số “MAX” (xem thêm phần “Hướng dẫn cài đặt”), dẫn đến lượng thực phẩm quá nhiều, ảnh hưởng đến chất lượng nấu của thực phẩm.

- 3 Sau đó, nhẹ nhàng đẩy rổ chiên vào bên trong thân nồi cho đến khi rổ chiên đã được lắp vào chắc chắn.




CHÚ Ý:

- Không sử dụng nồi chiên mà không có rổ chiên bên trong. Rổ chiên sẽ rất nóng trong suốt thời gian đang và sau khi nấu. Không nên chạm vào rổ trong quá trình này và chỉ sử dụng tay cầm để di chuyển.
- 4 Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện tiếp đất.
- Chọn chức năng và nhiệt độ thích hợp cho thực phẩm (có thể tham khảo ở phần “Hướng dẫn cài đặt”) bằng cách nhấn / Sau khi lựa chọn thực đơn, nhấn  để nồi bắt đầu chương trình nấu.
- Biểu tượng của món ăn sau khi được chọn sẽ sáng lên, biểu tượng của quạt gió sẽ nhấp nháy  trong suốt quá trình nấu. (đối với model AFB-5876/ 5873) hoặc dây đèn LED sẽ chạy  (đối với model AFB-5868/ 5866).




Lưu ý:

- Trong quá trình nấu chiên hoạt động, đèn LED sẽ chạy. Có thể nhấn  để tạm dừng để điều chỉnh thời gian và nhiệt độ mong muốn, dây đèn LED sẽ nhấp nháy và lặp lại thao tác này để bắt đầu lại quá trình nấu. (Đối với model AFB-5868/ 5866)
- Trong quá trình nấu chiên hoạt động, biểu tượng “nóng” (màu đỏ) sẽ nhấp nháy hoặc thỉnh thoảng sẽ tắt, vì hoạt động gia nhiệt sẽ liên tục tắt mở để duy trì nhiệt độ đã được cài đặt (đối với model AFB-5876/ 5873).
- Một số loại thực phẩm cần phải trở mặt trong quá trình nấu (xem ở phần “Hướng dẫn cài đặt”). Để trở mặt thực phẩm, cầm tay nắm, kéo rổ chiên kèm khay hứng dầu ra khỏi nồi. Sau khi trở mặt, bạn chỉ cần trượt khay vào bên trong nồi.



LƯU Ý: Không nhấn nút tháo lồng nồi ở tay cầm khi kéo lồng nồi ra ngoài, đưa lồng nồi vào bên trong nồi và lúc trở mặt thực phẩm.

LƯU Ý: ĐỐI VỚI MODEL AFB-5868/ 5866:

 Biểu tượng đồng hồ có thể cài đặt thời gian để nhắc bạn trở thức ăn. Có 3 chế độ thời gian: 5 phút, 10 phút, 15 phút. Ví dụ, nếu chọn thời gian nhắc là 5 phút, thiết bị sẽ phát âm báo sau mỗi 5 phút để bạn có thể trở thức ăn. Trong thời gian báo, thiết bị vẫn hoạt động bình thường.

Mẹo: Đối với những loại thực phẩm cần được trở mặt, bạn có thể điều chỉnh thời gian ngắn hơn so với thời gian yêu cầu để nấu chín. Đến khi nghe tiếng chuông báo hiệu hết thời gian, kéo rổ chiên ra để trở mặt thực phẩm, sau đó, cài đặt lại thời gian một lần nữa để tiếp tục nấu đúng với thời gian yêu cầu để nấu chín.

- Khi nghe tiếng chuông báo hết thời gian cài đặt, kéo rổ chiên kèm khay hứng dầu ra khỏi thiết bị và đặt lên vật dụng có khả năng chịu nhiệt.

CHÚ Ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị bằng cách điều chỉnh nhiệt độ về “0”.

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



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

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

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

► LƯU Ý:

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

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

► Mẹo nhỏ khi sử dụng nồi chiên:

- Thực phẩm nhỏ sẽ cần thời gian cài đặt ngắn hơn những thực phẩm có kích thước lớn.
- Việc trở mặt thực phẩm trong quá trình chiên sẽ giúp thực phẩm chín đều hơn.
- Quét một ít dầu lên bề mặt khoai tây sẽ giúp cho khoai tây được giòn hơn sau khi chiên.
- Các loại bánh chiên phồng cũng có thể được sử dụng với nồi chiên không dầu.
- Khối lượng thực phẩm đề xuất để có kết quả tối ưu nhất khi sử dụng nồi chiên là 500 grams.
- Nồi chiên cũng có thể được sử dụng để làm các loại bánh ngào bột dễ dàng. Bạn cũng có thể đặt khuôn vào trong rổ chiên để nướng đối với những loại bánh như cupcake.
- Sử dụng khuôn đối với các món ăn được nhồi hay dễ bị tước, vỡ ra khi nấu.
- Có thể sử dụng nồi chiên để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, cài đặt nhiệt độ 150°C trong khoảng 10 phút.

MÓN ĂN	KHỐI LƯỢNG (G)	THỜI GIAN (PHÚT)	NHIỆT ĐỘ (°C)	TRỞ MẶT	GHI CHÚ
Khoai tây chiên					
Đông lạnh cắt mỏng	300-700	12-20	200	X	
Đông lạnh cắt dày	300-700	14-25	200	X	
Chiên (8*8mm)	300-700	14-25	200	X	Thêm ½ muỗng dầu
Cắt khối, hạt lựu	300-800	20-28	180	X	Thêm ½ muỗng dầu
Rôti	250	18-22	180	X	
Thịt					
Thịt bò	100-500	12-18	180		
Sườn heo	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	9-18	180		
Xúc xích	100-500	18-20	200		
Đùi gà	100-500	22-28	180		
Ức gà	100-500	18-22	180		
Thực phẩm chiên					
Chả giò	100-400	12-18	200	X	Rã đông trước khi chiên
Gà lăn bột đông lạnh	100-500	10-15	200	X	Rã đông trước khi chiên
Cá lăn bột đông lạnh	100-400	10-15	200		Rã đông trước khi chiên
Các món nướng					
Bánh	300	20-25	160		Kèm theo khuôn bánh

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 Xoay tắt cả các núm vặn của nồi về vị trí "0" 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 chiên nguội xuống hoàn toàn, vệ sinh sạch sẽ trước khi cất giữ nồi.
- Khi cất 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 cất 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. 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. Dùng bàn chải nhỏ để làm sạch van xả áp suất và lỗ thoát hơi nước.

