

LocknLock



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU EKF996BLK

220-240V, 50/60Hz, 1800W, 5.5L

Hãy đọc hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để sử dụng sản phẩm an toàn và đúng cách.
Giữ lại hướng dẫn sử dụng này ở nơi thuận tiện nhất để khi cần đến có thể dễ dàng sử dụng.

LocknLock

MỤC LỤC

| | |
|--------------------------------|---|
| Thông số kỹ thuật | 2 |
| Thận trọng khi sử dụng | 3 |
| Mô tả thiết bị | 4 |
| Bảng điều khiển | 5 |
| Hướng dẫn sử dụng | 6 |
| Làm sạch và bảo quản | 8 |
| Xử lý sự cố | 8 |
| Xử lý thiết bị đúng cách | 9 |

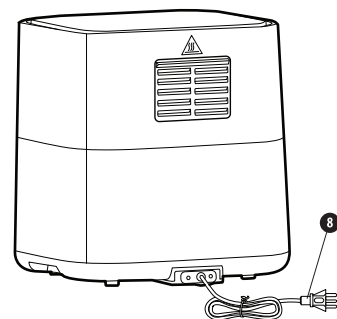
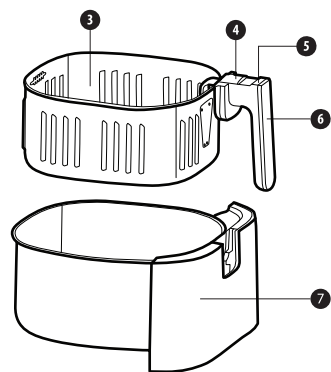
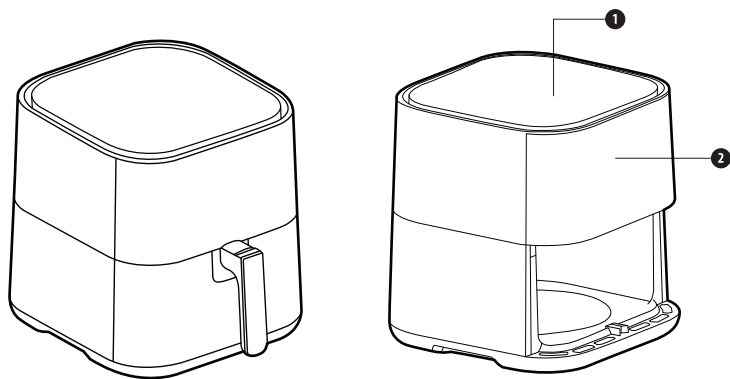
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| | |
|---------------------|-------------------|
| Mã sản phẩm | EJF996BLK |
| Điện áp | 220-240V, 50/60Hz |
| Công suất | 1800W |
| Kích thước sản phẩm | 317x395x340mm |

THẬN TRỌNG KHI SỬ DỤNG

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị. Giữ hướng dẫn sử dụng để tham khảo trong tương lai.
2. Không đổ đầy dầu vào thiết bị, nếu không có thể gây ra hỏa hoạn.
3. Thiết bị có chứa các phần tử điện tử và phần tử gia nhiệt. Không cho thiết bị vào nước hoặc rửa bằng nước.
4. Không che cửa thoát và hút khí của thiết bị trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong của thiết bị để tránh bị bỏng. Các bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Không chạm vào bề mặt nóng. Chỉ nên sử dụng tay cầm.
5. Không khí có nhiệt độ cao sẽ bay ra ngoài qua cửa thoát khí khi thiết bị đang được sử dụng. Hãy giữ khoảng cách an toàn. Không chạm vào bề mặt nóng. Không để gần cửa thoát khí. Khi kéo gió chiến ra, cần thận với luồng không khí có nhiệt độ cao.
6. Giữ phích cắm sạch sẽ để tránh nguy hiểm.
7. Không làm hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, hay sử dụng dây nguồn để mang vác nặng, hoặc biến đổi dây nguồn, để dây treo trên cạnh bàn của quầy hoặc chạm vào bề mặt nóng, để tránh điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
8. Không cắm và rút phích cắm khi tay ướt, nếu không có thể gây điện giật.
9. Cắm chặt dây nguồn vào ổ cắm điện, nếu không có thể gây điện giật, đoản mạch, có khói bốc ra, phát tia lửa điện và các nguy hiểm khác.
10. Không nhúng thiết bị, dây hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để bảo vệ khỏi bị điện giật và ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị.
11. Không đặt thiết bị ở nơi có khói nổ hoặc dễ cháy.
12. Không đặt thiết bị trên hoặc gần vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa và các vật liệu khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
13. Đảm bảo sử dụng thiết bị trên bề mặt chịu nhiệt và bằng phẳng, để thiết bị cách tường, bàn ghế hoặc các vật dễ cháy khác ít nhất 30cm.
14. Các thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
15. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích sử dụng ban đầu.
16. Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về việc sử dụng thiết bị một cách an toàn.
17. Trẻ em không được chơi với thiết bị.
18. Để thiết bị xa trẻ em để tránh bỏng nước, điện giật và các thương tích khác. Sự giám sát là cần thiết khi thiết bị được sử dụng bởi trẻ em.
19. Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình.

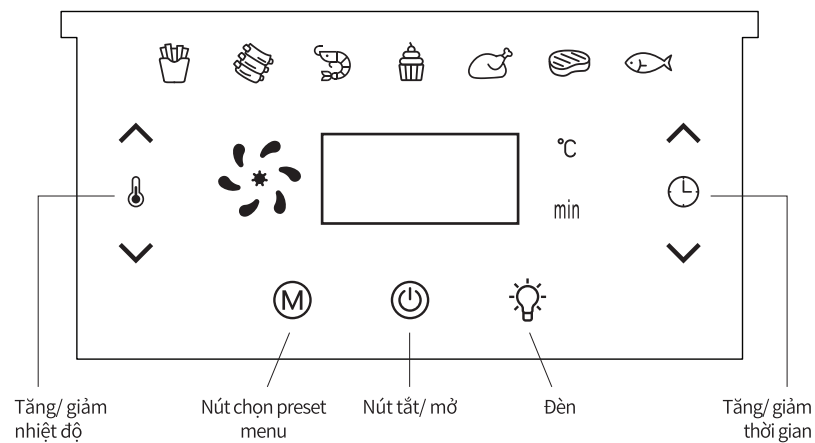
MÔ TẢ THIẾT BỊ



- 1) Bảng điều khiển
- 2) Cửa kính trong suốt
- 3) Giỏ chiên
- 4) Nắp bảo vệ nút nhà rô chiên

- 5) Nút nhà rô chiên
- 6) Tay cầm
- 7) Giỏ chiên
- 8) Dây điện

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



| Biểu tượng | Chức năng | Nhiệt độ (°C) | Thời gian(phút) |
|------------|-----------------|---------------|-----------------|
| | Khoai tây chiên | 200 °C | 20 |
| | Sườn | 180 °C | 15 |
| | Tôm | 160 °C | 20 |
| | Bánh | 160 °C | 40 |
| | Gà | 180 °C | 25 |
| | Thịt | 160 °C | 20 |
| | Cá | 180 °C | 20 |

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

1. Bỏ tất cả bao bì đóng gói, nhãn dán.
2. Làm sạch giỏ chiên với nước nóng, 1 ít nước rửa chén bằng miếng chùi không xước.
3. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải sạch.
4. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng. Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt, thiết bị có lưu thông không khí, tránh xa bề mặt nóng, và các vật liệu dễ cháy.
5. Đặt rổ chiên vào giỏ chiên đúng cách, bạn sẽ nghe thấy âm thanh "tang". Trượt giỏ chiên trở lại thiết bị.
6. Đây là thiết bị hoạt động trên cơ chế không khí nóng. Không đổ đầy giỏ chiên với dầu hoặc chất béo.
7. Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến chất lượng món ăn.
8. Làm nóng thiết bị trước khi vận hành.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

⚠ Lưu ý

- Thiết bị có thể được sử dụng để chế biến nhiều loại món ăn.
- Kiểm tra xem điện áp có tương ứng với nhãn dán ở dưới đáy thiết bị hay không
- Kết nối thiết bị với ổ cắm điện.
- Cần thận kéo giỏ chiên ra khỏi thiết bị bằng tay cầm.
- Để nấu ăn ngon hơn, nên làm nóng thiết bị ở nhiệt độ 200°C trong khoảng 3 phút trước khi bắt đầu nấu.

1. Đặt nguyên liệu vào rổ chiên.
2. Điều chỉnh thiết bị đến nhiệt độ và thời gian mong muốn bằng tay hoặc bằng cách sử dụng menu cài đặt trước.
 - a) Cài đặt thủ công
 - Nhấn nút tăng / giảm nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ thích hợp.
 - Nhấn nút tăng / giảm thời gian để cài đặt thời gian thích hợp.
 - b) Sử dụng menu cài đặt trước
 - Nhấn vào nút menu (M) để chuyển đổi và chọn kiểu nấu phù hợp.
 - Chức năng luân chuyển tuần tự như sau: Khoai tây chiên → Sườn → Tôm → Bánh → Gà → Thịt → Cá.

3. Nhấn nút tắt/mở lần nữa để bắt đầu nấu.

⚠ Thận trọng

- Không đổ đầy thức ăn vào giỏ vì thức ăn có thể tiếp xúc với bộ phận làm nóng.
- Không chạm vào giỏ trong và ngay sau khi sử dụng, vì giỏ rất nóng. Chỉ giữ giỏ chiên bằng tay cầm.

4. Một số nguyên liệu cần được trở bề trong thời gian nấu.
 - Lấy giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và đặt trên bề mặt chịu nhiệt, chẳng hạn như khay lót giỏ
 - Trở bề thức ăn sau đó trượt giỏ vào lại thiết bị.
 - Thiết bị sẽ tự động tiếp tục lại quá trình nấu.
5. Sau khi nấu xong, dùng kẹp gấp thức ăn ra khỏi rổ chiên và cho vào đĩa.

⚠ Note

- Sau một thời gian vận hành, nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, trượt giỏ chiên trở lại thiết bị, đặt hẹn giờ thêm vài phút rồi nhấn nút.
- Không úp ngược giỏ chiên khi rổ chiên vẫn còn được gắn vào. Phần mỡ thừa tích tụ dưới đáy giỏ sẽ lan ra khắp nguyên liệu.
- Sau khi hoạt động bằng không khí nóng, giỏ chiên và các nguyên liệu sẽ nóng. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu, có thể có khói bốc ra từ giỏ chiên.
- Trong khi nấu, nếu kéo giỏ chiên ra, thiết bị sẽ tắt. Sau khi trượt rổ chiên lại, thiết bị sẽ tự động tiếp tục quá trình nấu.

LÀM SẠCH VÀ BẢO QUẢN

1. Trước khi vệ sinh, tắt thiết bị, rút phích cắm của thiết bị và chờ thiết bị nguội xuống. Không chạm vào bề mặt trước khi làm mát.
2. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Làm sạch bề mặt nồi chiên bằng nước nóng, một ít chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Nếu bụi bắn dính vào rổ hoặc đáy giỏ chiên, đổ vào giỏ chiên một ít nước nóng cùng với một chút nước rửa chén và ngâm trong khoảng 10 phút.
4. Sử dụng vải ẩm để lau bề mặt của nồi chiên. Không sử dụng các chất tẩy rửa mài mòn vì có thể làm hỏng thiết bị.
5. Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, hãy làm sạch thiết bị, và lưu trữ ở nơi khô ráo và thoáng mát.

XỬ LÝ SỰ CỐ

| Vấn đề | Dự đoán nguyên nhân | Giải pháp |
|---------------------------|--|--|
| Nồi chiên không hoạt động | Dây điện chưa được cắm chặt vào nguồn | Cắm dây điện vào ổ cắm khác |
| | Chưa cài đặt chế độ nấu | Bấm nút chọn preset menu để chọn chế độ nấu mong muốn, sau đó nhấn nút tắt/mở để bắt đầu |
| | Không nhấn nút tắt/mở để bắt đầu nấu sau khi chọn chế độ nấu | Nhấn nút tắt/mở để khởi động thiết bị |
| Thức ăn chưa chín | Lượng thức ăn trong rổ chiên quá nhiều | Đặt lượng nhỏ thức ăn vào rổ chiên, lượng thức ăn nhỏ sẽ được chiên đều hơn |
| | Cài đặt nhiệt độ quá thấp | Cài đặt nhiệt độ thích hợp, chiên lại món ăn. |
| | Thời gian chiên quá ngắn | Cài đặt nhiệt độ thích hợp, chiên lại món ăn. |
| Thức ăn không chín đều | Thức ăn trong rổ chiên không được đảo đều khi nấu | Giữa thời gian chiên, kéo giỏ chiên ra và lắc, sau đó trượt giỏ chiên trở lại thiết bị. |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Thức ăn chiên không giòn | Một số món ăn cần được chiên với dầu | Phết 1 lớp dầu mỏng lên thức ăn và bắt đầu chiên. |
| Không thể trượt giỏ chiên vào nồi | Có quá nhiều thức ăn trong rổ chiên | Không để thức ăn vượt quá vạch báo MAX |
| | Rổ chiên không đặt đúng khớp | Đẩy rổ chiên vào nồi cho đến khi nghe tiếng “Click” |
| | Tay cầm bị kẹt | Kiểm tra và đặt tay cầm đúng khớp của nó |
| Có khói trắng | Đang chiên thức ăn nhiều mỡ | Hiện tượng bình thường. |
| | Giỏ chiên còn đọng lại mỡ thừa từ món ăn trước | Lau sạch rổ chiên và giỏ chiên sau khi sử dụng. |

XỬ LÝ THIẾT BỊ ĐÚNG CÁCH



Ký hiệu này chỉ ra sản phẩm này không được thải bỏ cùng với chất thải sinh hoạt khác. Để ngăn chặn khả năng gây hại cho môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không thể kiểm soát, hãy tái chế thiết bị một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng tài nguyên vật chất. Để trả lại thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống trả lại và liên hệ với nhà bán lẻ nơi sản phẩm đã được mua. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế một cách an toàn cho môi trường.

LocknLock



INSTRUCTION MANUAL

VISIBLE AIR FRYER CUBE EJF996BLK

220-240V, 50/60Hz, 1800W, 5.5L

Read instruction manual before using to use product in safe and appropriate way.
Keep this manual in the proper place in order that we can take it when we need it.

CONTENT

| | |
|--------------------------------|----|
| Product specification | 12 |
| Precautions for use | 13 |
| Product description | 14 |
| Control panel | 15 |
| How to use | 16 |
| Cleaning and maintenance | 18 |
| Troubleshoot | 18 |

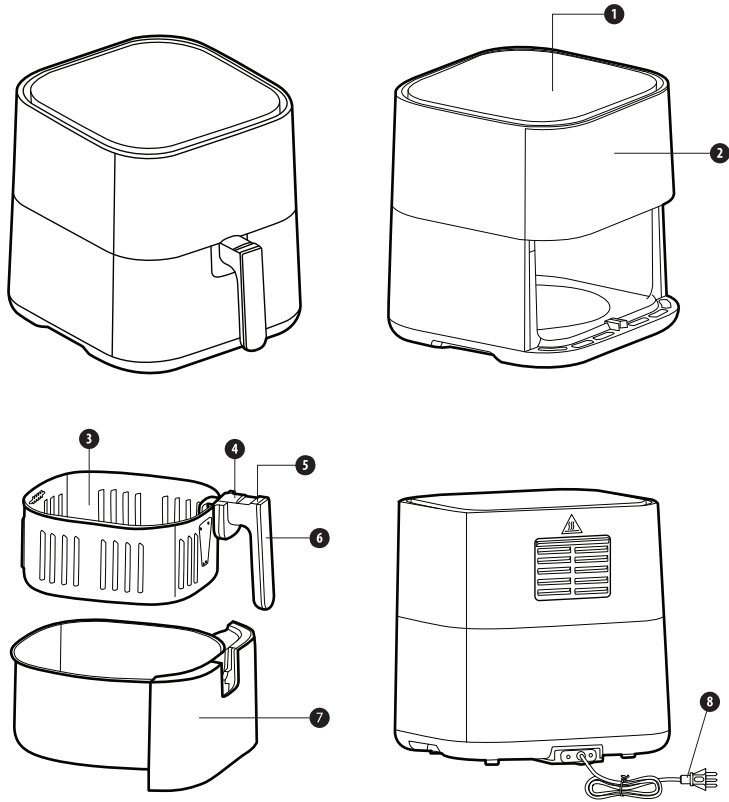
PRODUCT SPECIFICATION

| | |
|--------------|-------------------|
| Model number | EJF996BLK |
| Voltage | 220-240V, 50/60Hz |
| Power | 1800W |
| Product size | 317x395x340mm |

PRECAUTIONS FOR USE

1. Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future.
2. Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard.
3. The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water.
4. Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns. The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle.
5. High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.
6. Please keep the plug clean to avoid disaster.
7. Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads, or transform it, let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
9. Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers.
10. Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.
11. Do not place the appliance in the presence of explosive or flammable fumes.
12. Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard.
13. Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away from the wall, furniture or other flammables.
14. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
15. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children being supervised not to play with the appliance.
18. Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and other injuries; supervision is necessary when the appliance is used by children.
19. This appliance is intended for household use only.

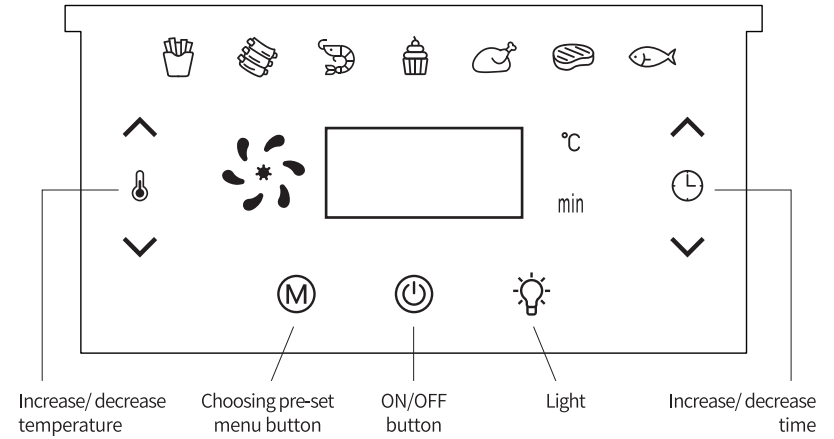
PRODUCT DESCRIPTION



- 1) Control panel
- 2) Visible Window
- 3) Frying basket
- 4) Protective cover

- 5) Push-release button
- 6) Handle bar
- 7) Fryer pot
- 8) Power cable

CONTROL PANEL



- Increase/decrease temperature
- Choosing pre-set menu button
- ON/OFF button
- Light
- Increase/decrease time

| Icon | Function | Temperature(°C) | Time(minutes) |
|------|--------------|-----------------|---------------|
| | French fries | 200 °C | 20 |
| | Ribs | 180 °C | 15 |
| | Shrimp | 160 °C | 20 |
| | Cake | 160 °C | 40 |
| | Chicken | 180 °C | 25 |
| | Meat | 160 °C | 20 |
| | Fish | 180 °C | 20 |

HOW TO USE

BEFORE USING IF FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging material, stickers or labels from the appliance.
2. Clean the frying basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
4. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.
5. Place the frying basket in the frying pot properly, you hear the sound signal “tang”. Slide the frying pot back to the appliance.
6. This is an appliance that works on hot air. Do not fill the frying pot with oil.
7. Do not put anything on top of the appliance. This interferes with airflow and affects the result of hot air splashing.
8. Pre-heat the appliance before using it.

HOW TO OPERATE

⚠ Note

- The appliance can be used to prepare a wide range of dishes.
- Check that the voltage corresponds with the rating label at the bottom of product or not
- Connect the appliance to the power socket.
- Carefully pull the basket from the appliance by its handle.
- For better cooking, add 3 minutes to the cooking time and 200°C to the temperature as pre-heating when the appliance is cold

1. Place the ingredients in the basket.
2. Program the appliance to the desired temperature and time manually or by using the pre-set menu.
 - 1) Set up manually
 - Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
 - Click time increase/decrease button to set proper time for cooking.
 - 2) Set up pre-set menu
 - Click the pre-set menu button to switch and choose appropriate cooking mode.
 - In the sequence “French fries → Ribs → Shrimp → Cake → Chicken → Meat → Fish”.

3. Click the ON/OFF button once more to start cooking.

⚠ Caution

- Never fill the basket with full of food, as the food could make contact with the heating element in that case.
- Do not touch the basket during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the basket by its handle.

4. Some ingredients must be turned to another side during the cooking time.
 - Take the basket from the hot appliance by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a basket coaster.
 - Turn the food the basket to another side then slide back the basket into the appliance.
 - The appliance will resume to the cooking process automatically.
5. After finish cooking, use tongs to take out the food from the basket and put on a dish or plate.

⚠ Note

- After a set-up time, if the ingredients are not yet cooked, insert the basket back in the appliance, set the timer for an extra few minute and then press button.
- Do not hold the basket upside down while the frying basket is still attached. The excess fat accumulated on the bottom of the basket will spread all over the ingredients.
- After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, it is possible that steam comes out of the pan.
- During cooking, if you pull out the frying basket, the appliance will turn off. After sliding the frying basket back, the appliance will automatically resume the cooking process

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, turn the timer to 0, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the frying pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the frying pot, fill the frying pot with hot water with some washing-up liquid. Put the frying basket in the frying pot and let the frying pot and basket soak for about 10 minutes.
4. Used wet fabric to wipe the surface of the appliance. Never use harsh and abrasive cleaners, souring pad or steel wool, which damages the device.
5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it and store it in a cool and dry place.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Solution |
|----------------------------|---|---|
| Does not work | Power cord has not been inserted into the power socket | Insert the power cord into the grounded power socket. |
| | Did not set the pre-set menu | Click the selection button to select appreciate pre-set menu, then click the ON/OFF button |
| | Didn't click the ON/OFF button after select pre-set menu. | Click the ON/OFF button |
| Food is rare when time out | Too much food in the basket | Fry food in turns |
| | Temperature set is too low | Set an appropriate temperature, re-fry food. |
| | Cooking time is short | Set an appropriate cooking time, re-fry food. |
| Did not fry food evenly | Certain foods need to be shaken in the middle of cooking. | In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue. |

| | | |
|---|---|--|
| Fried food is not crisp | Some food materials have to be fried with oil | Push a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them. |
| Can not smoothly push the pot back to appliance | The pot with too many food materials is too heavy | The food material in the basket can not exceed the max line. |
| | The basket is not correctly placed in the pot. | Press the basket into the pot. |
| | Handle bar stuck | Place the handle bar in horizontal position. |
| Smoking | Frying oily food | Normal phenomenon. |
| | Appliance contains oil from last use | Please clean the pot and basket after use. |

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources