| MANUAL | DATE | 2021.03.19 |
|---|---|---|
| AIR FRYER EJF296BLK | PPER | |
| | PAPER | SNOW WHITE PAPER 120g / BOOK |
| | SIZE | 254X172mm / 15P |
| | 校对 PROFING LINE / 出片 FILMING LINE | |

LocknLock

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU EJF357BLK/WHT
220-240V, 50/60Hz, 1800W, 5.2L

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

LocknLock

# INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER EJF357BLK/WHT
220-240V, 50/60Hz, 1800W, 5.2L

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.

## MỤC LỤC


Sơ đồ cấu trúc sản phẩm 3
Cảnh báo an toàn 3
Trước khi sử dụng lần đầu 4
Hướng dẫn sử dụng 5
Bảo quản thiết bị 6
Xử lý thiết bị đúng cách 6
Thông số kỹ thuật 6
Xử lý sự cố 7


## SƠ ĐỒ CẤU TRÚC SẢN PHẨM



1. Giỏ chiên
2. Vỏ bảo vệ
3. Nút nhấ
4. Tay cầm
5. Lồng chiên
6. Lớp bảo vệ phía trên
7. Cửa hứt gió
8. Bảng điều khiển
9. Cửa thoát khí
10. Cáp nguồn
11. Nút tăng nhiệt độ
12. Nút giảm nhiệt độ
13. Nút giải âm (2 giờ)
14. Nút tăng thời gian
15. Nút giảm thời gian
16. Nút chọn MENU
17. Nút bật/ tắt

## CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng, giữ lại hướng dẫn này để tham khảo trong tương lai.
2. Đồ dẫu vào nồi có thể gây ra hỏa hoạn.
3. Không những vỏ trong nước hoặc rửa dưới vòi nước do nối chứa các thành phần điện tử và làm nóng.
4. Khi thiết bị hoạt động, bề mặt sẽ nóng. Không nên chạm trực tiếp vào bề mặt, nên sử dụng tay cầm hoặc núm điều chỉnh.
5. Nhiệt độ của nồi chiên và của thoát khí khi thiết bị đang hoạt động. Không chạm vào bên trong lồng nồi để tránh bị bỏng.
6. Lưỡng bộ nóng sẽ thoát ra của thoát khí khi thiết bị hoạt động. Lưu ý giữ khoảng cách an toàn. Không đứng gần của thoát khí. Khi kéo giỏ chiên ra, cần thận lưỡng khi nóng.
7. Giữ sạch phích cắm để tránh hiểm họa.



## CONTENT


Product structure diagram 11
Safeguards 11
Before the first use 12
How to use 13
Care and maintenance 14
Correct disposal of this product 14
Technical specifications 14
Troubleshooting 15


## PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



1. Fry basket
2. Protective cover
3. Push release button
4. Handle bar
5. Fry pot
6. Upper housing
7. Air vent
8. Control panel
9. Air outlet
10. Power cable
11. Temperature increase button
12. Temperature decrease button
13. Keep warm button (2 Hours)
14. Time increase button
15. Time decrease button
16. Menu button
17. Stop button

## SAFEGUARDS

1. Please carefully ready 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 and scalding.
5. The surfaces are liable to get hot during cooking. After this, the device is ready for use.
6. When the time to f, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well cover the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
   a) Never use the pan without the basket in it.
   b) Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
6. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time&temperature.
7. Click the ON/OFF button once more to start cooking.
8. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Don not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

### Tips:

- Add some oil on the ingredients for a crispy result.
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.

8. Nếu dây nguồn hỏng, kéo mạnh hoặc xoắn dây nguồn, sử dụng dây nguồn mang tải nặng hoặc để dây treo trên cạnh bàn, chạm vào các bề mặt nóng để tránh bị điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hư hỏng phải được nhân viên bảo trì chuyên nghiệp sửa chữa.
9. Vui lòng không cắm vào ổ phích cắm bằng tay ướt, nếu không có thể bị điện giật.
10. Cắm chặt dây nguồn, nếu không, có thể gây ra điện giật, đoản mạch, bốc khói, phát ra tia lửa và các rủi ro khác.
11. Không những thiết bị, dây nguồn vào nước hoặc chất lỏng khác, để tránh bị điện giật và ảnh hưởng đến chức năng.
12. Không nên sử dụng thiết bị khi có khói nhỏ hoặc khói dầu.
13. Không chạy thiết bị em chơi vốt ở đơn vị phù cắm để tránh bị điện giật.
14. Không đặt thiết bị lên hoặc gần vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như khăn trải bàn, rèm cửa và các loại khác, để tránh rủi ro cháy hoặc hoả.
15. Bảm bảo sử dụng thiết bị trên bề mặt chịu nhiệt và giữ thiết bị cách tường, đồ nội thất hoặc các vật dễ cháy khác ít nhất 30cm.
16. Thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
17. Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài mục đích sử dụng.
18. Những người khuyết tật về thể chất hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kiến thức về thiết bị này phải được hướng dẫn sử dụng bởi những người có kinh nghiệm và có người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
19. Giữ thiết bị cách xa trẻ em để tránh bị bỏng, điện giật hoặc các thương tích khác; giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
20. Thiết bị này chỉ dành cho hộ gia đình.

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Bỏ rác cả bao bì đóng gói, nhãn dán.
2. Làm sạch nồi chiên và nước nóng, 1 muỗc xà phòng mềng chỉ không nước.
3. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải sạch.
4. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, không để thiết bị trên bề mặt không ổn nhiệt, thiết bị có lửa không không kín, trên vuốt bề mặng, và các vật liệu dễ cháy.
5. Đặt giỏ vào đúng nhiên đăng cách, bạn sẽ nghe thấy 1 em thanh "tang". Thực hiện thử lại thiết bị.
6. Đầy đủ thiết bị hoạt động nên cũ thiết kế không kín nóng. Không để đầy chảo vỏ dầu hoặc chất liệu.
7. Không đặt bất cứ gì lên trên thiết bị, đầu nóng làm giảm dược hiệu lượng khi vỏ làm hưởng đến thể lượng rằng mon ăn.



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện tiêu chuẩn.
2. Nhấn nút bật/ tắt (Nút ON/ OFF).
3. Nhấn nút tăng/ giảm nhiệt độ (Nút Increase/ Decrease Temperature) để chọn nhiệt độ thích hợp cho việc nấu ăn.
4. Nhấn nút tăng nhiệt độ (Nút Increase Temperature) 5 phút để làm nóng trước. Nhấn nút bật/ tắt (Nút ON/ OFF) lần nữa để bắt đầu nấu ăn. Sau đó thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
5. Khi cái đặt hẹn giờ trở về 0, cần thận lưỡng lồng chiên ra khỏi thiết bị. Đặt thức ăn vào trong nồi (Lưu ý không đổ thức ăn vượt quá vạch tối đa) sau đó trượt lồng chiên trở lại thiết bị.
   a) Không sử dụng lồng chiên mà không có nồi chiên trong đó.
   b) Không chạm vào nồi chiên trong và sau khi sử dụng vì nó chiên sẽ rất nóng. Chỉ giữ nồi chiên bằng tay cầm.
6. Nhấn nút chọn chế độ chiên thích hợp hoặc nhấn nút tăng/ giảm nhiệt độ (Nút Increase/ Decrease Temperature) hoặc nút tăng/ giảm thời gian cài đặt (Nút Time Increase/ Decrease) để chọn nhiệt độ và cài đặt thời gian thích hợp.
7. Nhấn nút bật/ tắt (Nút ON/ OFF) lần nữa để bắt đầu nấu ăn.
8. Khi bạn nghe tiếng "bip", món ăn đã được nấu xong. Kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.
9. Kiểm tra xem món ăn đã chín chưa. Nếu món ăn chưa chín, đặt lồng chiên trở lại thiết bị và cài đặt hẹn giờ thêm vài phút nữa.
10. Nếu món ăn đã chín, cần thận lưỡng lồng chiên ra, nhấn nút nhả nồi chiên để lấy thức ăn ra. Không lật úp lồng chiên vì dầu cũng sẽ bị dưới đáy sẽ trào vào món ăn. Đặt thức ăn ra đĩa hoặc tô. Thiết bị đã sẵn sàng để nấu một mẻ mới.

### Mẹo:

- Thêm một ít dầu vào món ăn để món ăn giòn hơn.
- Lắc nguyên liệu giữa thời gian chiên để có kết quả tốt nhất và giúp thức ăn chín đều hơn. Để lắc nguyên liệu, kéo lồng chiên ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Sau đó đặt lồng chiên trở lại thiết bị. Không nhấn nút nhả nồi trong khi lắc.



## BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging material, stickers or labels from the appliance.
2. Thoroughly clean the basket and the pan 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 basket in the pan properly, you hear the sound signal "tang". Slide the pan back to the appliance.
6. This is an appliance that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
7. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.



## HOW TO USE

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Click the ON/OFF Button
3. Click temperature increase/decrease button to set proper temperature for cooking.
4. Click Time Decrease Button to set 5 minutes for preheating. Click the ON/OFF button once more to start cooking. After this, the device is ready for use.
5. When the time to f, carefully pull the fry pot out of the appliance, place the ingredients inside the fry basket (Attention: do not exceed the maximum line); well cover the fry basket with fry pot, slide the pan back to the appliance.
   a) Never use the pan without the basket in it.
   b) Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
6. Click the mode selection button to switch and choose appropriate cooking model or click temperature increase/decrease button & time increase/decrease button to choose appropriate time&temperature.
7. Click the ON/OFF button once more to start cooking.
8. When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. If the ingredient ready, carefully pull out the pan, and press the basket release button and lift the basket out of pan to remove the ingredients. Don not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.

### Tips:

- Add some oil on the ingredients for a crispy result.
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the appliance. Do not press the basket release button during shaking.



## BẢO QUẢN THIẾT BỊ

1. Trước khi vệ sinh, vaay tắt hẹn giờ và tắt, rút phích cắm của thiết bị và chờ thiết bị nguội xuống. Không chạm vào bề mặt trước khi làm mát.
2. Không những thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Làm sạch bề mặt vỏ chiên bằng nước nóng, một ít chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Nếu bụi bẩn dính vào vỏ hoặc đầy chảo, đổ vào chảo một ít nước nóng cùng với một chút xà phòng và ngâm trong khoảng 30 phút.
4. Sử dụng sải dầm để lau bề mặt của vỏ chiên. Không sử dụng các chất tẩy rửa mà mòn vỏ 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 thiết bị khô ráo và thoáng mát.

## XỬ LÝ THIẾT BỊ ĐÚNG CÁCH

Xử hiệu này chỉ rằng sản phẩm này không nên bỏ vào thùng rác cùng với chất thải sinh hoạt khác. Để ngăn chặn hiện hàng gây hại cho môi trường hoặc sức khỏe con người do việc xử lý chất thải không thể kiểm soát, hãy các thể thiết bị này 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 thu hồi để mua lại sản phẩm đã được mua. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế mà không gây hại.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. Mẫu sản phẩm: EJF357BLK/WHT
2. Điện áp: 220-240V.
3. Tần số: 50 / 60Hz
4. Công suất: 1800W
5. Dung tích: 5.2L



## XỬ LÝ SỰ CỐ

| Vấn đề | Dự đoán nguyên nhân | Giải pháp |
|---|---|---|
| Nồi chiên không hoạt động | Dây điện chưa được cắm chặt vào ngoài. | Chèn ổ cắm điện đến hoặc cắm điện vào ổ điện khác. |
| | Chưa cài đặt thời gian nấu. | Bấm chọn chế độ của mong muốn, sau đó bấm nút bật/tắt để khởi động lại. |
| | Quên bấm nút bật/tắt để khởi động chế độ chiên. | Bấm nút bật/tắt để khởi động nồi chiên. |
| | Lượng thực ăn trong lồng chiên quá nhiều | Giảm lượng nhỏ thực ăn vào lồng chiên, lượng thực ăn nhỏ sẽ được chiên đều hơn |
| Thức ăn chưa chín | 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 | Thực ăn trong nồi chiên không được đảo đều lên nhiều. | Giữa thời gian chiên, lắc lồng chiên ra và đảo đều, sau đó lắc lồng chiên trở lại thiết bị. |
| Thức ăn chiên không giòn | Một số món ăn cần được chiên với dầu. | Phải 1 lớp dầu mỏng lên thực ăn và bắt đầu chiên. |
| | Cái quá nhiều thực ăn trong nồi chiên | Không để thực ăn vượt quá vạch tối đa. |
| Không thể tuyệt đối chiên sản phẩm | Nồi chiên không đóng đúng khớp | Đẩy nồi chiên vào cho đến khi nghe tiếng "Click" |
| | Tay cầm bị bẩn | Đặt tay cầm đã vệ sinh vào ngăng. |
| | Đang chiên thức ăn nhiều mỡ | Hãy tăng tiến thường. |
| Có khói | Chảo chiên cần dọng lại mỡ thừa từ món ăn trước | Lau sạch nồi chiên và lồng chiên sau khi sử dụng. |

## CARE 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 fryer pot and basket with with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and basket soak for about 30 minutes.
4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring 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.

## 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.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

1. Item code: EJF357BLK/WHT
2. Rated Voltage: 220-240V
3. Rated Frequency: 50/60Hz
4. Rated power: 1800W
5. Capacity: 5.2L



## TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| Does not work | Power cord has not been inserted into the power socket | Closely insert the power cord into the grounded power socket. |
| | Did not set the cook model | Click the model selection button to select appreciate cook model, then click the ON/OFF button |
| | Didn't click the ON/OFF button after select cook model. | 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 to an appropriate temperature, re-fly food. |
| | Cooking time is short | Set an appropriate cooking time, re-fly 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 | Plush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fly 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. |
| | Fryer contain oil from last use | Please clean the pot and basket after use. |