

# Air Fryer Operation Manual

Hướng dẫn sử dụng Nồi chiên không khí

Please read this manual carefully before using the product and keep it properly for future reference.



## Packing list / Danh sách đóng hàng

Model	Main machine	Basket	Oil separator	User Manual
Mã sản phẩm	Máy chính	Nồi chiên	Ví chiên	Sách hướng dẫn
AF40M-BK02A	1	1	1	1
AF45M-WH01A	1	1	1	1
AF45M-BK01A	1	1	1	1
GA-M4A01	1	1	1	1
AF50M-WH01A	1	1	1	1
AF65M-BK01A	1	1	1	1

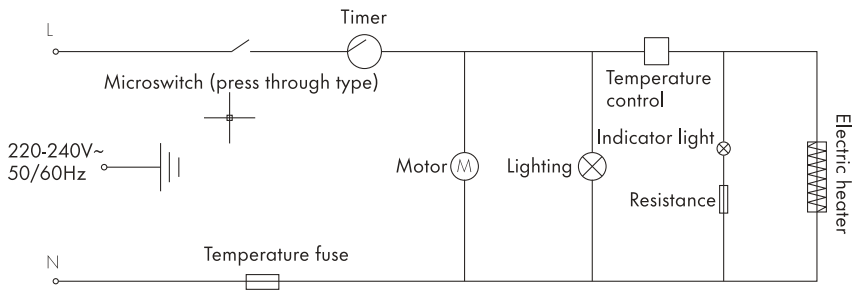
## Những điều cần lưu ý

- Sản phẩm này không thích hợp cho trẻ em và những người khiếm khuyết về chân tay, gấp trở ngại về cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức liên quan sử dụng, trừ khi có người hướng dẫn họ cách sử dụng sản phẩm một cách an toàn và giám sát việc sử dụng an toàn của họ.
- Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem thông số điện áp được ghi trên sản phẩm có phù hợp với điện áp nguồn điện nơi bạn sử dụng hay không.
- Nếu phích cắm, dây nguồn hoặc thân sản phẩm bị hỏng, vui lòng không sử dụng sản phẩm. Để tránh nguy hiểm, sản phẩm phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc nhân viên chuyên môn của bộ phận tương đương.
- Cần tránh chúng trẻ em, đảm bảo trẻ không chơi nghịch sản phẩm. Việc vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em dưới 8 tuổi hoặc cần có sự giám sát.
- Khi sản phẩm đã được kết nối nguồn điện hoặc đang được để nguội, vui lòng để sản phẩm và dây nguồn cách xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
- Không để dây nguồn tiếp xúc với bề mặt có nhiệt độ cao.
- Vui lòng không cắm phích điện sản phẩm hoặc tháo tab bảng điều khiển bằng tay ướt.
- Sản phẩm phải được cắm vào ổ cắm tiếp đất và đảm bảo cắm đúng cách.
- Vui lòng không kết nối sản phẩm với bộ hẹn giờ bên ngoài để tránh gây ra nguy hiểm.
- Vui lòng không đặt sản phẩm lên trên bề mặt hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn, rèm cửa.
- Vui lòng không đặt sản phẩm dựa vào tường hoặc dựa vào các sản phẩm khác. Phải có ít nhất 10 cm không gian trống phía sau, hai bên và phía trên sản phẩm. Vui lòng không đặt đồ vật lên trên sản phẩm.
- Trong quá trình chiên bằng không khí nóng, hơi nước nhiệt độ cao sẽ thoát ra từ cửa thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với các cửa thoát hơi nước và cửa thoát khí. Bên cạnh đó, hãy lưu ý đến hơi nước và nhiệt độ cao khi lấy nồi chiên ra khỏi sản phẩm.
- Khi sử dụng sản phẩm, các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm có thể trở nên rất nóng.
- Nếu sản phẩm bốc khói đen, hãy rút phích cắm ngay lập tức. Dợi đến khi sản phẩm hết bốc khói mới lấy nồi chiên ra khỏi sản phẩm.
- Đặt sản phẩm trên một bề mặt bằng phẳng ngang, nhẵn, vững chắc.
- Sản phẩm này chỉ được sử dụng với mục đích sử dụng thông thường trong gia đình. Không được sử dụng trong công tin của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trong trại hoặc môi trường làm việc khác. Khách ở khách sạn, nhà nghỉ dạng xe hơi, cơ sở phục vụ lưu trú và bữa sáng công cộng như các cơ sở lưu trú khác cũng không được sử dụng sản phẩm này.
- Việc sử dụng sản phẩm này không đúng cách, hoặc sử dụng cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp, hoặc sử dụng không theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này hoặc các hướng dẫn liên quan sẽ làm mất hiệu lực bảo hành, chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những hư hỏng đó.
- Đảm bảo rút phích cắm sản phẩm sau khi sử dụng và để sản phẩm nguội khoảng 30 phút trước khi tiến hành vệ sinh.
- Đảm bảo nguyên liệu nấu trong sản phẩm có màu vàng chứ không phải màu đen hoặc nâu. Những phần bị cháy nên được bỏ đi.
- Sản phẩm được tích hợp bộ chuyển đổi điện Micro Switch, nếu nồi chiên được lấy ra trong quá trình sử dụng, máy sẽ tự động tắt nguồn.
- Sản phẩm xuất hiện một lượng khói trắng nhỏ trong lần đầu sử dụng là tình trạng thông thường

## Vệ sinh và bảo dưỡng

- Sản phẩm cần được vệ sinh ngay sau mỗi lần sử dụng. Nồi chiên, vỉ nướng và bên trong sản phẩm đều được phủ một lớp chống dính. Vui lòng không sử dụng dụng cụ nấu bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính ăn mòn để vệ sinh vì việc này có thể làm hỏng lớp chống dính.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và để sản phẩm nguội.
  - Lau bên ngoài sản phẩm bằng vải ẩm.
  - Vệ sinh nồi chiên và vỉ nướng bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất tẩy nhờn để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu.
  - Vệ sinh bên trong sản phẩm bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.
  - Vệ sinh bộ phận làm nóng bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ mọi cặn thức ăn.

## Electrical schematic diagram / Sơ đồ mạch nguồn



The dotted line represents the working indicator part. The content covered by the dotted line is valid if the corresponding model is equipped with an indicator. The content covered by the dotted line shall be removed if the corresponding model is not equipped with an indicator.

Bên trong khung nét đứt hiển thị bộ phận đèn báo công việc. Nếu sản phẩm mẫu mã tương ứng có bố trí đèn báo thì nội dung được bao phủ bởi đường nét đứt là hợp lệ. Nếu sản phẩm mẫu mã tương ứng không bố trí đèn báo thì nội dung được bao phủ bởi đường nét đứt sẽ bị xóa bỏ.

## Use of the product

The air fryer can be used to cook many food materials. For detailed cooking instructions, please visit the Electronic Recipes on the official website.

### Hot air frying

Connect the plug to a grounded socket. Pull the fryer carefully out of the air fryer. Place ingredients on the grill. Note: Do not put too much food or more than the quantity shown in the table below to avoid affecting the cooking quality.

Put the fryer back into the product. Do not use fryers without putting them on the grill. The fryer must be pushed into the product correctly, otherwise the product will not work.

Note: Do not add too much food or more than the amount indicated in the table below to avoid affecting the cooking quality.

Please adjust the temperature to the desired temperature. For detailed cooking instructions, please visit the Electronic Recipes on the official website.

Determine how long it will take to cook the ingredients.

Please set the timer to the required cooking time to start this product.

The cooking time should be increased by 5 minutes if the product is started cold.

Note: You can also preheat the product without adding ingredients when necessary.

To do this, set the timer knob to more than 5 minutes, wait for the heating indicator to go out (approximately 5 minutes later) and then set the timer knob to the desired cooking time.

At this time, the heating indicator will light up.

The timer will count down from the set cooking time.

The heating indicator light will be on and off when the product is running, which means that the heating element is constantly switching on and off to maintain the set temperature.

Excess oil in the ingredients will be collected at the bottom of the fryer.

Some ingredients need to be flipped during cooking. When you flip the ingredients, please hold the holder to pull the fryer out of the product, and put the fryer back into the air fryer after completion.

## Tips:

- When you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring when you need to flip the ingredients, which means you must set the timer again for the remaining cooking time after flipping.
- When you set the timer to the full cooking time, the timer will not ring until the set cooking time is completed. You can draw out the fryer at any time during the cooking process to check the food. The power supply will automatically turn off after you draw out the fryer and turn on automatically after the fryer is put into the product again. (In this case, the timer is always counting down.)

When the timer rings, the set cooking time is reached. Pull the fryer out of the product and place it on a heat-resistant surface.

Note: Turn the temperature control to 0°C before turning off the product manually.

Check that the ingredients are cooked.

If the ingredients are not cooked, simply put the fryer back into the product and set the timer for a few more minutes.

When you want to pour out smaller ingredients (such as French fries), do not turn the fryer over before removing the grill, so as to avoid dropping the excess grease collected at the bottom of the fryer on the ingredients.

The fryer and ingredients after frying with hot air are still very hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may be released from the fryer.

Please use the clip to take out all the ingredients from the fryer and put them into the bowl or plate.

Tip: When it is necessary to take out large or fragile ingredients, you can use a clip to clip them out of the fryer.

The fryer can start cooking the next batch of ingredients at any time after one batch has finished cooking.

## Sử dụng sản phẩm

Nồi chiên không khí có thể được sử dụng để làm nhiều nguyên liệu. Để biết cách làm món ăn chi tiết, vui lòng tham khảo trang web công thức điện tử chính thức

Chiên bằng không khí nóng

Cắm phích cắm vào ổ điện được nối đất.

Cẩn thận tháo nồi chiên ra khỏi nồi chiên không khí.

Đặt nguyên liệu lên vỉ nướng.

LƯU Ý: Không đổ đầy hoặc vượt quá số lượng nêu trong bảng bên dưới vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng chiên cuối cùng. Trượt nồi chiên trở lại vào nồi chiên không khí. Nền đất vỉ nướng vào nồi chiên trước khi cho thức ăn vào sản phẩm. Nồi chiên phải được đẩy chính xác vào sản phẩm nếu không sản phẩm sẽ không hoạt động.

Lưu ý: Không chạm vào nồi chiên trong thời gian ngắn sau khi sử dụng vì rất nóng. Chỉ giữ tay cầm để di chuyển nồi chiên.

Điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ mong muốn. Để biết cách làm món ăn chi tiết, vui lòng tham khảo sách dạy nấu ăn điện tử trên trang web chính thức.

Xác định thời gian làm nguyên liệu

Để bật thiết bị, hãy điều chỉnh công tắc hẹn giờ đến thời gian làm mong muốn.

Nếu sản phẩm khởi động ở trạng thái nguội, thời gian làm nên tăng thêm 5 phút.

Lưu ý: Nếu muốn, bạn có thể làm nóng trước sản phẩm mà không cần thêm nguyên liệu. Lúc này, hãy điều chỉnh công tắc hẹn giờ lên hơn 5 phút, sau đó đợi đèn báo sủi (nếu có) tắt (khoảng 5 phút sau). Điều chỉnh công tắc hẹn giờ đến thời gian mong muốn.

a. Lúc này, đèn báo gia nhiệt (nếu có) sẽ sáng lên.

b. Đồng hồ hẹn giờ sẽ đếm ngược từ thời gian làm đã cài đặt.

c. Trong quá trình chiên bằng khí nóng, đèn báo gia nhiệt (nếu có) sẽ bật và tắt. Điều này có nghĩa là bộ phận gia nhiệt liên tục bật và tắt để duy trì nhiệt độ đã cài đặt.

d. Dầu thừa trong nguyên liệu sẽ tích tụ ở đáy nồi chiên.

Một số nguyên liệu cần được đảo giữa chúng trong quá trình làm. Để đảo nguyên liệu, hãy kéo tay cầm của nồi chiên ra khỏi thiết bị rồi xoay. Sau đó đẩy nồi chiên trở lại nồi chiên không khí.

Lưu ý:

1. Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ trong một nửa thời gian, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ hoặc tiếng chuông khác khi đến lúc lật nguyên liệu. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải đặt lại bộ hẹn giờ cho thời gian còn lại sau khi lật.

2. Nếu bạn đặt công tắc hẹn giờ ở mức thời gian đầy đủ, chuông sẽ không reo cho đến khi hoàn thành thời gian đã đặt, bạn có thể rút nồi chiên ra bất cứ lúc nào trong quá trình thực hiện để kiểm tra xem thức ăn đã chín và miếng hay chưa. sẽ tự động bật. Tự động đóng khi khay chiên được rút ra và tự động mở khi đẩy vào. (Trong trường hợp này, đồng hồ luôn đếm ngược)

Nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ cho biết đã đạt đến thời gian đã đặt. Kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị và đặt nó lên bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt sản phẩm theo cách thủ công. Để thực hiện việc này, hãy điều chỉnh bộ điều khiển nhiệt độ về 0°C.

Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín chưa.

Nếu thức ăn vẫn cần được làm chín, bạn chỉ cần đẩy nồi chiên trở lại thiết bị và đặt công tắc hẹn giờ thêm vài phút nữa.

Để đổ các món nhỏ hơn (chẳng hạn như khoai tây chiên), không lật nồi chiên mà không tháo giá nướng, vì điều này sẽ làm rò rỉ dầu thừa tích tụ ở đáy nồi chiên lên thực phẩm.

Sau khi chiên bằng không khí nóng, nồi chiên và nguyên liệu vẫn còn rất nóng. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu trong nồi chiên không khí, hơi nước có thể thoát ra khỏi nồi chiên.

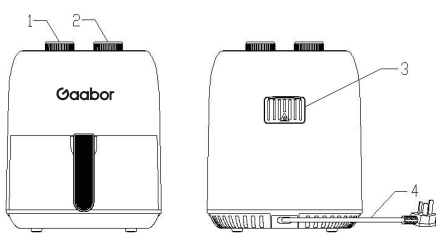
Dùng kẹp để lấy tất cả nguyên liệu ra khỏi nồi chiên và cho vào tô hoặc đĩa.

Mẹo: Để loại bỏ các nguyên liệu cồng kềnh hoặc dễ vỡ, hãy dùng kẹp để nhấc chúng ra khỏi nồi chiên.

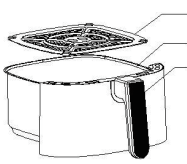
Sau khi xong một mẻ nguyên liệu, nồi chiên không dầu có thể bắt đầu thực hiện mẻ nguyên liệu tiếp theo bất cứ lúc nào.

## Product parts description

Giới thiệu các bộ phận chính của sản phẩm



1. Temperature control knob	1. Nút xoay điều nhiệt
2. Timing knob	2. Nút xoay hẹn giờ
3. Air outlet	3. Cửa thoát gió
4. Power cord	4. Dây nguồn
5. Baking pan	5. Khay nướng
6. Pot	6. Nồi chiên
7. Holder	7. Tay cầm



All content in this manual has been carefully verified. If there are any printing errors or misunderstandings in the content, the final interpretation rights shall belong to our company. Special note: The product design and specifications are subject to change without prior notice, and the final physical product shall prevail.

## Technical parameters / Bảng thông số kỹ thuật sản phẩm

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Rated capacity
Mã sản phẩm	Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức	Dung tích định mức
AF40T-BK01A	220-240V~	50/60Hz	1400W	4.0L
GA-E45A01	220-240V~	50/60Hz	1400W	4.5L
GA-E45A02	220-240V~	50/60Hz	1400W	4.5L
GA-E5D01	220-240V~	50/60Hz	1200W	5.0L
AF50T-WH01A	220-240V~	50/60Hz	1400W	5.0L
AF65T-BK01A	220-240V~	50/60Hz	1500W	6.5L
GA-E85AS	220-240V~	50/60Hz	1300W	8.5L

- Những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được phép sử dụng thiết bị này trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn.
- Giám sát trẻ em không chơi với thiết bị này.
- Thiết bị không phù hợp để hoạt động thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
- Khu vực bếp ăn của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- Trang trại;
- Khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ và các loại hình môi trường dân cư khác;
- Môi trường kiểu giường ngủ và bữa sáng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.



## Hướng dẫn về điện tử

Vui lòng đọc kỹ tài liệu an toàn trong tài liệu hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Vui lòng quét mã QR để xem hướng dẫn đầy đủ và mới nhất, đồng thời giữ tài liệu đúng cách để sử dụng sau này.

[www.gaabor-global.com](http://www.gaabor-global.com)

Manufacturer: UNITED GAIN LIMITED  
Entrusting party: HANGZHOU GLOBAL JET ECOMMERCE CO., LTD  
Address: 1-2310, 501 2nd Avenue, Qiantang New Area, Hangzhou P.R.China  
Telephone: 0571-87333137  
Origin: Made in China