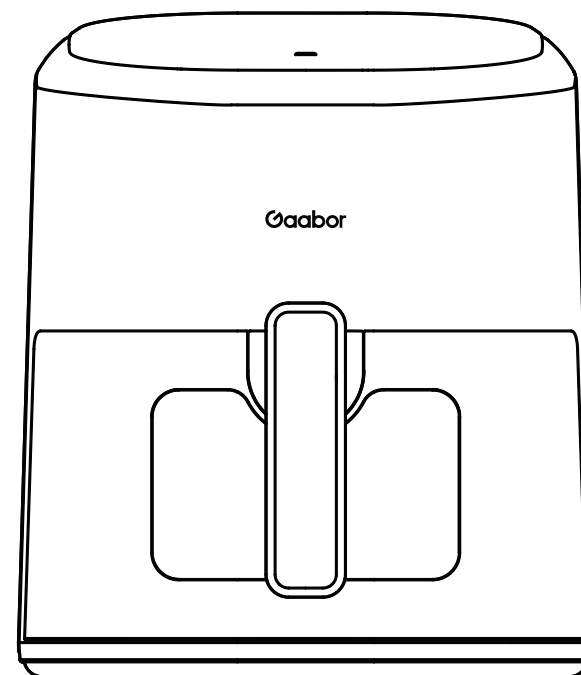


# Gaabor

share delicacy dass love



## Air Fryer Operation Manual

GA-E5D01

Manufacturer: UNITED GAIN LIMITED

Entrusting party: HANGZHOU GLOBAL JET ECOMMERCE CO., LTD

Address: 1-1407, 501 2nd Avenue, QianTang New Area, Hangzhou, P.R. China

Telephone: 0571-88269187

Origin: Made in China

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

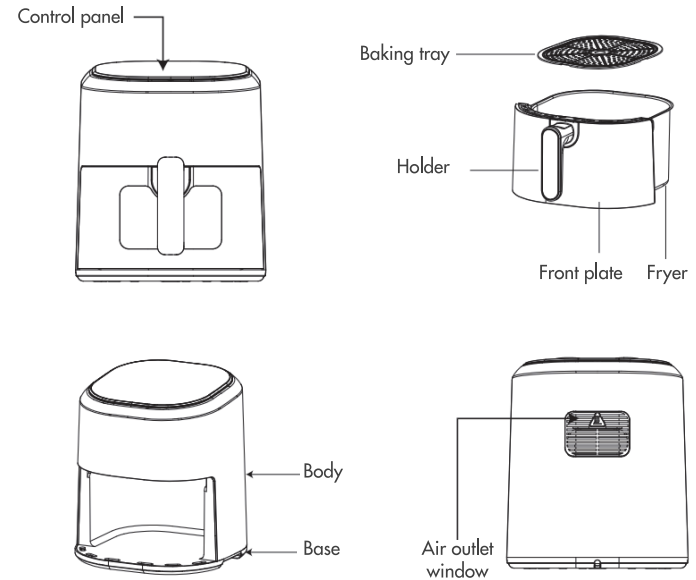
## Precautions

- 1.As there are electronic elements and heating elements in the housing, do not immerse the housing in water or wash it under the tap to avoid short circuit.
- 2.Do not let water or other liquids enter the product to avoid electric shock.
- 3.Please always place the ingredients in the frying basket to avoid touching the heating elements.
- 4.Do not cover the air inlet and outlet when the product is working.
- 5.Do not pour oil into the fryer to avoid fire.
- 6.Do not touch the inside of the product when it is working.
- 7.This product is not intended for using by children aged 8 years or below or 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.
- 8.Please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage before connecting the product to the power supply.
- 9.Do not use this product if the plug, power cord or product itself is damaged.
- 10.When the power cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments to avoid danger.
- 11.Please take care of children to ensure that they do not play with this product.
- 12.Please place the product and its power cord out of the reach of children under 8 years old when the product is stopped or cooling down.
- 13.Do not let the power cord touch the hot surface.
- 14.Do not hold the product plug or operate the control panel with wet hands.
- 15.The product must be plugged into a grounded socket and must be properly plugged in.
- 16.The product cannot run in the mode of external timer or independent remote control system.
- 17.Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- 18.Do not place the product against the wall or other products. At least 10 cm space shall be reserved at the back, sides and top of the product. Do not place objects above the product.
- 19.Do not use this product for any purpose other than those described in this manual.
- 20.The product must be supervised when used.
- 21.High temperature steam will be released from the air outlet when the air fryer is working. Please keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet, and pay attention to high temperature steam and hot gas when moving the air fryer away from the product.
- 22.The accessible surfaces of the product may become very hot during operation.
- 23.Please unplug the power supply immediately when the product emits black smoke, and remove the fryer from the product after the product stops smoking.
- 24.When the power cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments to avoid danger.
- 25.Please place the product on a horizontal, flat and stable surface.
- 26.This product is only for home use.
- 27.Please be sure to unplug the product after use.
- 28.Please make sure to allow the product to cool for approximately 30 minutes before handling or cleaning the product.
- 29.Please work for 10-15 minutes before the first use to remove the plastic odor.
- 30.The product must be used together with the matching connector.
- 31.The product cannot run in the mode of external timer or independent remote control system.
- 32.The external surface temperature of this product may be high during operation, please pay attention to burns.
- 33.Please clean the fryer and baking pan thoroughly with hot water or detergent and non-abrasive sponge. Note: You can also use the dishwasher to clean these parts.
- 34.Please wipe the inside and outside of the product with a damp cloth. As the product is heated by hot air, do not pour oil or grease into the pan.

## Technical parameters

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Rated capacity
GA-E5D01	220-240V	50/60Hz	1200W	5L

## Product parts description



## Operation method

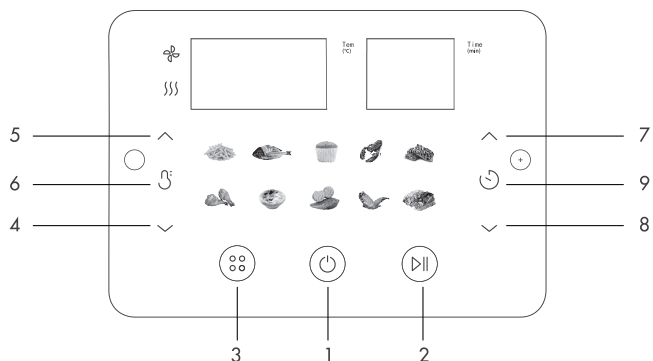
### A. Before first use

- 1.Please remove all packaging materials.
- 2.Please remove the adhesive or label from the product.
- 3.Please clean the fryer and baking pan thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge. Note: You can also use the dishwasher to clean these parts.
- 4.Please wipe the inside and outside of the product with a damp cloth. As the product is heated by hot air, do not pour oil or grease into the pan.

### B. Preparation for use

- 1.Please place the product on a stable, level and flat surface. Do not place the product on a heat resistant surface.
- 2.Please put the baking tray in the fryer correctly.
- 3.Do not pour oil or other liquids into the fryer, and do not place objects above the product, which will block the airflow and affect the heating effect of hot air.

C.Instructions



1.Power switch button	2.Start/pause button	3.Preset Menu button
4.Temperature decrease button	5.Temperature increase button	6.Temperature setting indicator
7.Time increase button	8.Time decrease button	9.Time setting indicator

1.Standby mode: Insert the plug into the grounded power socket, and the electronic screen will display ---, "☺" light will be white, indicating that the machine is in standby mode.

2.Unlock: Press the "☺" button for 1s, then all the lights will be on for 0.5s, then the "☺" and "☺" lights will be on, and all the mode lights will be on for a long time. Except that the French fries light and the "☺" light will flash, the display screen will display the default set temperature and time, which can start to adjust the required cooking temperature and time. Press the "☺" button to start the machine, or the "☺" button to switch the mode (the selected mode light will flash when switching the mode, and the other mode lights will be on for a long time).

3.temperature setting: After the working mode is selected or the product is suspended, the left "▲" and "▼" buttons can be used to increase or decrease the required cooking temperature. The temperature adjustment of each button is "± 5 °C", or long press "▲" or "▼" to continuously increase/decrease until the temperature you need is reached. The maximum temperature is 200 °C, and the minimum temperature is 60 °C.

4.Time setting: After the working mode is selected or the product is suspended, the "▲" and "▼" buttons on the right can be used to increase or decrease the cooking time required. The time adjustment of each button is 1 minute, or long press "▲" and "▼" to continuously increase/decrease until the temperature you need is reached, the maximum time is 60 minutes. Start: After menu selection and temperature and time setting, press "☺" to start cooking. The "☺" icon that will appear on the LED indicates that the fan operates normally during cooking and heating; The "☺" icon indicates that the product is being heated, and the current temperature and remaining cooking time will displayed on the LED. Change of temperature and time: You can change the default temperature and time at any time during cooking as required. After pressing the "☺" button, use the corresponding "▲" and "▼" buttons to change the temperature or time. After the change, press the "☺" button, and the machine will restart working according to the newly set time or temperature.

5.Pause: Press the "☺" button during cooking, the machine will enter the pause state, the "☺" light will flash, and then click the "☺" button, the machine will continue to work. If the "☺" button is pressed, all the previous cooking settings will be canceled, and the machine will return to the standby state (the memory function is unavailable): the "☺" button light will be on for a long time when the machine is in working state, and the "☺" button light will keep flashing when the machine is pressed to pause.

6.Finish: When the cooking is completed, the "☺" light is off, indicating that the heating tube stops working, and the "☺" light will be on for 30s. At this time, the fan stops working after 30s, and the "☺" light is off after the fan stops working, the "☺" light is white, indicating that the machine has stopped working, and the machine will emit three continuous beeps, at this time, the two nixie tubes will display "--" and the machine will enter the standby mode, and only the "☺" light will be white. After one minute of no operation in the standby mode, the nixie tube will also turn off the screen, and only the "☺" light will be displayed in the breathing mode.

7.Preset menu switch button (☺): After unlocking, press the button to switch between different function modes. After selecting the mode you need, press the "☺" button to start working (in all modes, press the "☺" button to customize the temperature or time settings).

D.Food frying reference table

Potatoes and French fries					
Category	Minimum/maximum amount of ingredients (g)	Time (min)	Temperature (° C)	Flip	Remarks
Frozen thin French fries	300-700	12-16	200	Flip	
Frozen thick French fries	300-700	12-20	200	Flip	
Home-made French fries	300-700	18-25	180	Flip	Add 3g cooking oil
Home-made potato chips	300-700	18-22	180	Flip	Add 3g cooking oil
Home-made potato chips	300-700	12-18	180	Flip	Add 3g cooking oil
Hash browns	250	15-18	180		
Cream potato	500	18-22	180		

Meat					
Category	Minimum/maximum amount of ingredients (g)	Time (min)	Temperature (° C)	Flip	Remarks
Steak	100-500	8-10	200	Flip	
Pork chop	100-500	10-14	200	Flip	
Hamburger	100-500	7-14	180	Flip	Add 3g cooking oil
Sausage rolls	100-500	13-15	200	Flip	Add 3g cooking oil
Chicken leg	100-500	18-22	180	Flip	Add 3g cooking oil
Chicken breast	100-500	10-15	180		

Dessert					
Category	Minimum/maximum amount of ingredients (g)	Time (min)	Temperature (° C)	Flip	Remarks
Spring rolls	100-400	8-10	200	Flip	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Flip	
Frozen fried fish strips	100-400	6-10	200		
Frozen bread crumbs cheese dessert	100-400	8-10	200		
Cabbage	100-400	10	180		

**Note: The cooking time should be increased by 3 minutes when the product is cold started.**

## Cleaning and maintenance

Cleaning:

Please clean this product immediately after each use. The fryer and the inside of the product are coated with a non-stick coating. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials for cleaning to avoid damaging the non-stick coating.

1. Please unplug the power plug from the power socket to cool the product.

**Note: Take out the fryer and let the body cool down quickly.**

2. Please wipe the outside of the product with a damp cloth.

3. Please use hot water, detergent and non-abrasive sponge to clean the fryer or the bottom of the fryer. Please add hot water and detergent to the fryer and soak it for about 10 minutes.

4. Please clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.

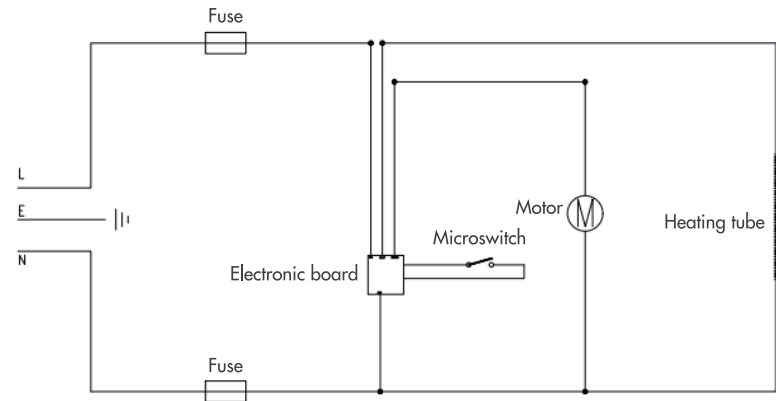
5. Please clean the heating element with a cleaning brush to remove the food residues.

Storage:

1. Please unplug the product and allow it to cool completely.

2. Please ensure that all components are clean and dry.

## Electrical schematic diagram



## Harmful substances table



1. This product meets the requirements of the Management Method for Restricting the Use of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Products;
2. During the environmental protection period of this product, there will be no leakage, precipitation and other problems affecting the health of consumers during the normal use of the product;
3. The environmental protection service life of our product is 10 years. The "environmental protection service life" is valid only when the product is used under the normal conditions described in this manual.

This table is prepared according to regulations

○ : Indicates that the content of the hazardous substance in all homogeneous materials of the component is below the limit specified in the standard

✕ : Indicates that the content of the hazardous substance in at least one material of the component exceeds the limit specified in the standard

(Remarks: the above parts marked with "X" contain hazardous substances that exceed the standard because they cannot be replaced or reduced due to the current technical level of the industry.)

\*: It indicates that only some models of products contain this part.

Name and content of toxic and harmful substances or elements in the product						
Part Name	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr6+)	Polybrominated biphenyls (PBB)	Polybrominated diphenyl ether (PBDE)
Accessories in contact with food(*Fryer *, Baking tray support *, Silicone cover *, etc.)	○	○	○	○	○	○
Rubber parts (Silicone sleeve)	○	○	○	○	○	○
Other metal structure accessories(Shell *, Inner cavity *, Cover plate *, Reflector plate *, etc.)	○	○	○	○	○	○
Standard parts (Screws, nuts, etc.)	○	○	○	○	○	○
Flame retardant structure (Socket *, Switch bracket *, Motor bracket *, etc.)	○	○	○	○	○	×
Electrical parts, printed circuit board components* (PCB board, capacitor, transformer, etc.) Motor *, power cord, harness	×	○	×	○	○	×

### Packing list

Name	Air fryer	Oil separator	Recipe	Power cord	Manual
Qty.	1	1	1	1	1

### ข้อควรระวัง

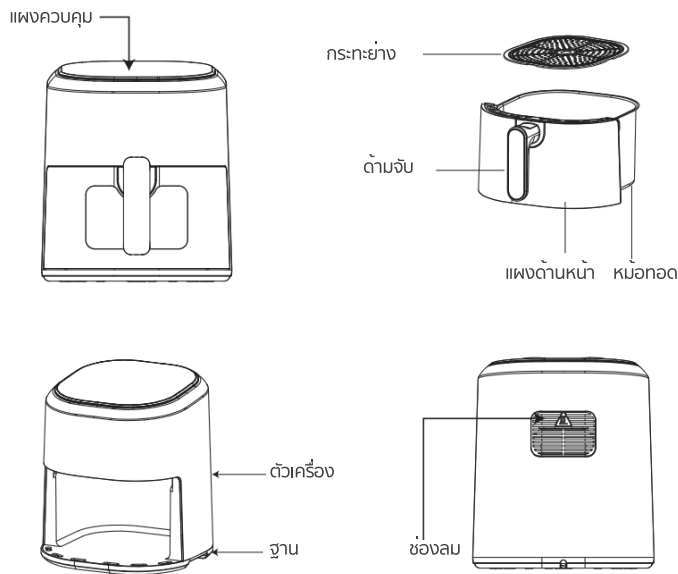
- โปรดอย่านำเปลือกอกจุ่มลงในน้ำหรือล้างน้ำท้อโดยตรง เนื่องจากมีชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์และองค์ประกอบความร้อนอยู่ และการแช่ในน้ำจะทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
- โปรดอย่าให้น้ำหรือของเหลวอื่น ๆ เข้าไปในผลิตภัณฑ์เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต
- ถอดอาหารในตระกร้าทอดเสมอ เพื่อให้ไม่สัมผัสกับองค์ประกอบความร้อน
- ขณะที่ผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน อย่าปิดบังทางเข้าออกของช่องลม
- โปรดอย่าเทน้ำมันลงในหม้อทอด เพราะจะทำให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- โปรดอย่าสัมผัสปลั๊กในของผลิตภัณฑ์ในขณะที่กำลังทำงาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กที่มีอายุ 8 ขวบหรือต่ำกว่า และผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ ผู้ที่มีประสบการณ์และความรู้ เช่น แต่งตั้งมีคบนแนะนำวิธีการใช้ผลิตภัณฑ์นี้อย่างปลอดภัยและควบคุมดูแลให้วิธีการใช้อย่างปลอดภัย
- ก่อนเสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์ที่เข้ากับแหล่งจ่ายไฟ โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าบนเครื่องหมายของผลิตภัณฑ์ตรงกับแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟในพื้นที่หรือไม่
- โปรดอย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวผลิตภัณฑ์มีความเสียหาย
- หากสายไฟมีความเสียหาย เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย จะต้องเปลี่ยนสายไฟใหม่โดย ผู้ผลิต แผนกซ่อมบำรุง หรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง
- ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้
- เมื่อผลิตภัณฑ์หยุดทำงานหรือกำลังเย็นตัวลง ให้เก็บผลิตภัณฑ์และสายไฟให้พ้นมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อนสูง
- โปรดอย่าจับหิ้วปลั๊กหรือใช้งานปุ่มแผงควบคุมด้วยมือที่เปียก
- ต้องเสียบผลิตภัณฑ์เข้ากับตัวรับที่มีสายดิน และต้องแน่ใจว่าเสียบถูกต้อง
- ไม่สามารถใช้งานเครื่องโดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลอิสระ
- ห้ามวางสินค้าบนหรือใกล้วัสดุที่ไวไฟ เช่น ฝ้าปูโต๊ะและผ้าปูโต๊ะ
- ห้ามวางสินค้าชิดผนังหรือวางชิดกับสินค้าอื่น ควรเว้นระยะอย่างน้อย 10 ซม. รอบด้านและเหนือผลิตภัณฑ์ ห้ามวางวัตถุบนบนผลิตภัณฑ์
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อจุดประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือนี้
- ผลิตภัณฑ์ต้องมีคนดูแลขณะใช้งาน
- ระหว่างการใช้น้ำมันทอดโรตีสาน้ำมัน ไออน้ำที่มีอุณหภูมิสูงจะถูกปล่อยออกจากช่องลม ระหว่างให้มือและใบหน้าอยู่ห่างจากไอน้ำและช่องระบายลมในระยะที่ปลอดภัย ระหว่างไอน้ำและความร้อนสูง ขณะถอดหม้อทอดออกจากผลิตภัณฑ์
- ตอนใช้งานผลิตภัณฑ์ พื้นผิวที่สัมผัสได้ของเครื่องอาจมีความร้อนสูง
- ให้ถอดปลั๊กไฟทันที หากผลิตภัณฑ์มีควันดำออกมา และรอให้ไม่มีควันออกมาแล้ว ค่อยถอดหม้อทอดออกจากผลิตภัณฑ์
- หากสายไฟมีความเสียหาย เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย จะต้องเปลี่ยนสายไฟใหม่โดย ผู้ผลิต แผนกซ่อมบำรุง หรือผู้เชี่ยวชาญเฉพาะทาง
- วางผลิตภัณฑ์ไว้บนพื้นผิวที่เรียบและมีความมั่นคง
- ผลิตภัณฑ์นี้จำกัดไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนทั่วไปเท่านั้น
- อย่าสัมผัสกับปลั๊กผลิตภัณฑ์หลังใช้งานทุกครั้ง
- ก่อนจัดการหรือทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ ต้องปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงประมาณ 30 นาที
- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรเดินเครื่องเปล่าๆ 10-15 นาที เพื่อขจัดกลิ่นพลาสติก

30. ต้องใช้ผลิตภัณฑ์กับชนิดที่ตรงกัน
31. ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถทำงานในโหมดตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลอิสระ
32. อุณหภูมิพื้นผิวภายนอกอาจสูงในระหว่างการทำงาน โปรดระวังความร้อน
33. ทำความสะอาดหม้อทอดและกระถางด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจานและฟองน้ำนุ่มๆ หมายเหตุ: ชิ้นส่วนเหล่านี้ใช้กับเครื่องล้างจานได้
34. เช็ดด้านในและด้านนอกของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ผลิตภัณฑ์ที่ถูกรักษาหรือด้วยลมร้อน ห้ามทาน้ำมันหรือจาระบีลงในหม้อ

### พารามิเตอร์ทางเทคนิคของผลิตภัณฑ์

รุ่นผลิตภัณฑ์	พิทกัแรงดัน	พิทกัความถี่	พิทกักำลังไฟฟ้า	ความจุสูงสุด
GA-E5D01	220-240V	50/60Hz	1200W	5L

### แนะนำส่วนประกอบสำคัญของผลิตภัณฑ์



### คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

#### A. ก่อนใช้งานครั้งแรก

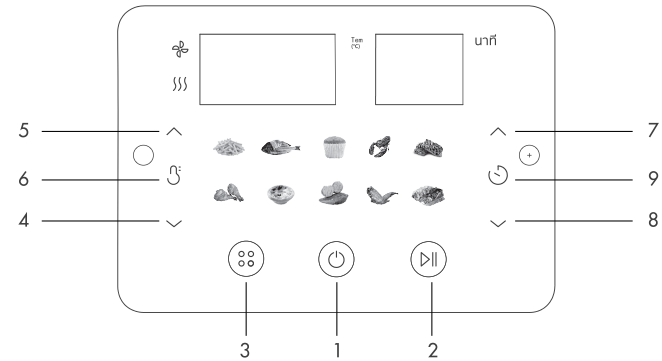
1. นำบรรจุภัณฑ์ที่ทั้งหมดออก
2. ลอกสติ๊กเกอร์ออกจากบนผลิตภัณฑ์ออก

3. ทำความสะอาดหม้อทอดและถาดอบให้ทั่วด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน โดยใช้ฟองน้ำนุ่ม หมายเหตุ: ชิ้นส่วนเหล่านี้ใช้กับเครื่องล้างจานได้
4. เช็ดด้านในและด้านนอกของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ หม้อทอดโร้ตน้ำมันเครื่องนี้ใช้ระบบทำความร้อนด้วยลมร้อน ห้ามทาน้ำมันหรือจาระบีลงในหม้อทอด

#### B. การเตรียมน้ำไปใช้

1. วางผลิตภัณฑ์ที่ไว้บนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง ห้ามวางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน
2. วางถาดอบในหม้อทอดให้เข้าที่
3. อย่าทาน้ำมันหรือของเหลวอื่นๆ ลงในหม้อทอด และอย่าวางสิ่งของไว้นบนเครื่อง เพราะจะปิดกั้นการไหลเวียนของอากาศและส่งผลต่อความร้อนของลมร้อน

#### C. คำแนะนำในการใช้งาน



1. ปุ่มเปิดปิดเครื่อง	2. ปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว	3. ปุ่มเมนูที่ตั้งไว้ล่วงหน้า
4. ปุ่มลดอุณหภูมิ	5. ปุ่มเพิ่มอุณหภูมิ	6. ไฟแสดงการตั้งค่าอุณหภูมิ
7. ปุ่มเพิ่มเวลา	8. ปุ่มลดเวลา	9. ไฟแสดงการตั้งค่าเวลา

1. โหมดสแตนด์บาย: เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่มีสายดิน หน้าจอจะแสดง ----- และไฟ "Ⓢ" เป็นสีขาวแสดงว่าเครื่องเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย
2. ปลดล็อก: กดปุ่ม "Ⓢ" ค้างไว้ 1 วินาที จากนั้นไฟทั้งหมดจะสว่างเป็นเวลา 0.5 วินาที จากนั้นไฟ "Ⓢ" จะสว่างขึ้น ไฟ "Ⓢ" จะสว่างขึ้น และไฟโหมดทั้งหมดจะสว่างขึ้น ยกเว้นไฟเฟรชฟรียลและไฟ "Ⓢ" จะกะพริบ หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าเริ่มต้น ตั้งอุณหภูมิและเวลา ในตอนนี้สามารถเริ่มปรับอุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารของเครื่องได้ กดปุ่ม "Ⓢ" เพื่อ เริ่มต้น หรือปุ่ม "Ⓢ" เพื่อสลับโหมด (เมื่อสลับโหมด ไฟโหมดที่เลือกจะกะพริบ และไฟโหมดอื่นๆ จะสว่างตลอดเวลา)
3. การตั้งค่าอุณหภูมิ: หลังจากเลือกโหมดการทำงานหรือหยุดผลิตภัณฑ์แล้ว ให้ใช้ปุ่ม "▲" และ "▼" ทางด้านซ้ายเพื่อเพิ่มหรือลดอุณหภูมิในการปรุงอาหารที่ต้องการ การปรับอุณหภูมิของแต่ละปุ่มคือ "±5°C" หรือคุณสามารถกด "▲" หรือ "▼" ค้างไว้ เพื่อเพิ่ม/ลดอย่างต่อเนื่องจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ต้องการ อุณหภูมิสูงสุดคือ 200°C และอุณหภูมิต่ำสุด คือ 60°C

4. การตั้งค่าเวลา: หลังจากเลือกโหมดการทำงาน หรือผลิตภัณฑ์หยุดทำงานชั่วคราว สามารถใช้ปุ่ม "∧" และ "∨" ทางด้านขวา เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารตามที่ต้องการได้ การปรับเวลาสำหรับแต่ละปุ่มคือ 1 นาที หรือกด "∧" และ "∨" ค้างไว้ เพื่อเพิ่ม/ลดอย่างต่อเนื่องจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ต้องการ และระยะเวลาสูงสุดคือ 60 นาที เริ่ม: หลังจากเสร็จสิ้นการเลือกเมนูและการตั้งค่าอุณหภูมิและเวลา ให้กด "Ⓜ" เพื่อเริ่มการทำงาน และการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นอย่างเป็นทางการ ปุ่ม "Ⓜ" ที่ปรากฏบนหน้าจอแสดงว่าพร้อมทำงานตามปกติ ระหว่างกระบวนการทำความร้อนในการปรุงอาหาร ปุ่ม "Ⓜ" ระบุว่าผลิตภัณฑ์กำลังอุ่น และหน้าจอแสดงอุณหภูมิปัจจุบันและเวลาการปรุงอาหารที่เหลืออยู่ การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิและเวลา: ในระหว่างกระบวนการทำอาหาร คุณสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิและเวลาเริ่มต้นได้ตลอดเวลาตามความต้องการ หลังจากกดปุ่ม "Ⓜ" ให้ใช้ปุ่ม "∧" และ "∨" ที่ตรงกัน เพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิหรือเวลา หลังจากเปลี่ยนแล้ว ให้กดปุ่ม "Ⓜ" และเครื่องจะเริ่มทำงานอีกครั้งตามเวลาหรืออุณหภูมิที่ตั้งใหม่

5. หยุดชั่วคราว: ในระหว่างการปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม "Ⓜ" เครื่องจะอยู่ในสถานะหยุดชั่วคราว ไฟ "Ⓜ" จะกะพริบ จากนั้นคลิกปุ่ม "Ⓜ" เครื่องจะทำงานต่อไป หากคุณกดปุ่ม "Ⓜ" การตั้งค่าการทำอาหารก่อนหน้านี้ทั้งหมดจะถูกลบ และเครื่องจะกลับสู่สถานะสแตนด์บาย (ไม่มีฟังก์ชันหน่วยความจำ): เมื่อเครื่องทำงาน ไฟของปุ่ม "Ⓜ" จะสว่างอยู่เสมอ และ เมื่อเครื่องหยุดชั่วคราวโดยการกดปุ่ม "Ⓜ" ไฟปุ่มจะกะพริบตลอด

6. เสร็จสิ้น: หากการปรุงอาหารเสร็จสิ้น ไฟปุ่ม "Ⓜ" จะดับ แสดงว่าการทำความร้อนหยุดทำงาน ไฟปุ่ม "Ⓜ" จะสว่างเป็นระยะเวลา 30 วินาที และพัดลมจะทำงานเป็นเวลา 30 วินาทีก่อนจะหยุดทำงาน หลังจากพัดลมหยุดทำงาน ไฟปุ่ม "Ⓜ" ดับลง และไฟปุ่ม "Ⓜ" สว่างขึ้นเป็นสีขาว แสดงว่าเครื่องหยุดทำงาน และเครื่องจะส่งเสียงบี๊บติดต่อกัน 3 ครั้ง ในเวลานี้ หลอดดิจิทัลทั้งสองจะแสดง "----" เวลาที่เครื่องจะเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย มีเพียงไฟ "Ⓜ" สว่างขึ้นเป็นสีขาว และหลอดดิจิทัลจะดับลงหลังจากไม่มีการใช้งาน 1 นาที ในสถานะสแตนด์บาย และเฉพาะไฟ "Ⓜ" เท่านั้นที่จะแสดงในสถานะหายใจ

7. ปุ่มสลับเมนูที่ตั้งไว้ล่วงหน้า Ⓜ: กดปุ่มปลดล็อคแล้ว สามารถสลับระหว่างโหมดฟังก์ชันต่างๆได้ หลังจากเลือกโหมดที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม "Ⓜ" และผลิตภัณฑ์จะเริ่มทำงาน (ในทุกโหมด สามารถกดปุ่ม "Ⓜ" เพื่อตั้งอุณหภูมิหรือตั้งค่าเวลาเองได้)

#### D. ตารางอ้างอิงการทอดอาหาร

มันฝรั่งและเฟรนช์ฟรายส์					
หมวดหมู่	ปริมาณขั้นต่ำ/สูงสุด (g)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	กลับด้าน	ข้อมูลเพิ่มเติม
มันฝรั่งแผ่นบางแช่แข็ง	300-700	12-16	200	กลับด้าน	
มันฝรั่งแผ่นหนาแช่แข็ง	300-700	12-20	200	กลับด้าน	
เฟรนช์ฟรายส์ที่ทำเอง	300-700	18-25	180	กลับด้าน	เพิ่มน้ำมัน 3g
มันฝรั่งทอดที่ทำเอง	300-700	18-22	180	กลับด้าน	เพิ่มน้ำมัน 3g
มันฝรั่งทอดที่ทำเอง	300-700	12-18	180	กลับด้าน	เพิ่มน้ำมัน 3g
ขนมมันฝรั่งทอด	250	15-18	180		
ครีมมันฝรั่ง	500	18-22	180		

ประเภทเนื้อสัตว์					
หมวดหมู่	ปริมาณขั้นต่ำ/สูงสุด (g)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	กลับด้าน	ข้อมูลเพิ่มเติม
สเต็กเนื้อ	100-500	8-10	200	กลับด้าน	
สเต็กหมู	100-500	10-14	200	กลับด้าน	
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	7-14	180	กลับด้าน	เพิ่มน้ำมัน 3g
ไส้กรอก	100-500	13-15	200	กลับด้าน	เพิ่มน้ำมัน 3g
น่องไก่	100-500	18-22	180	กลับด้าน	เพิ่มน้ำมัน 3g
อกไก่	100-500	10-15	180		

ของทานเล่น					
หมวดหมู่	ปริมาณขั้นต่ำ/สูงสุด (g)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	กลับด้าน	ข้อมูลเพิ่มเติม
ปอเปี๊ยะ	100-400	8-10	200	กลับด้าน	
นักเก็ตไก่แช่แข็ง	100-500	6-10	200	กลับด้าน	
ปลาเส้นแช่แข็ง	100-400	6-10	200		
ขนมชีสแช่เย็น	100-400	8-10	200		
กะหล่ำปลียัดไส้	100-400	10	180		

หมายเหตุ: หากเครื่องเริ่มเย็น ควรเพิ่มเวลาปรุงอาหารอีก 3 นาที

#### การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

การทำความสะอาด:

ควรทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ทันทีหลังจากใช้งานแต่ละครั้ง ทั้งหม้อทอดและภายในเครื่องเคลือบสารกันติด ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นโลหะหรือวัสดุที่มักกัดกร่อนในการทำความสะอาด เพราะจะทำให้สารเคลือบกันติดเสียหาย

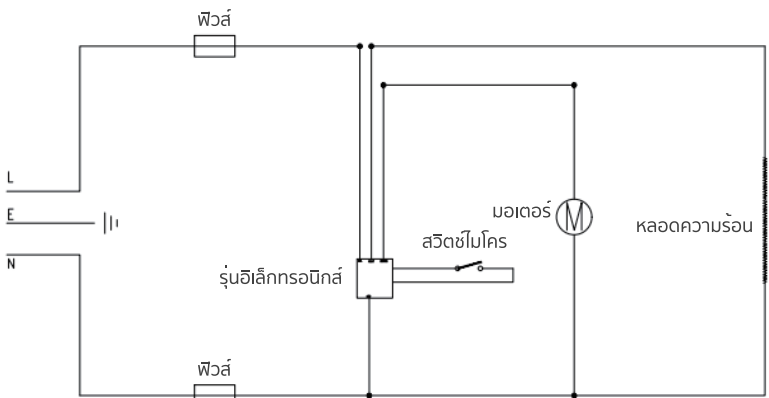
1. ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับและปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นลง

หมายเหตุ: นำหม้อทอดออก เพื่อให้ตัวเครื่องเย็นลงได้อย่างรวดเร็ว

2. เช็ดด้านนอกของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

3. ทำความสะอาดหม้อทอดหรือก้นหม้อทอดด้วยน้ำร้อน จ้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่นุ่ม โปดตึมน้ำร้อนลงในหม้อทอดและเติมน้ำยาล้างจาน แช่หม้อทอดไว้ประมาณ 10 นาที
  4. ทำความสะอาดด้านในของเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
  5. ทำความสะอาดองค์ประกอบความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อขจัดเศษอาหาร
- การจัดเก็บ:
1. ถอดปลั๊กผลิตภัณฑ์และปล่อยให้เย็นลงอย่างสมบูรณ์
  2. ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดได้รับการทำความสะอาดและทำให้แห้ง

**แผนผังวงจรไฟฟ้า**



**ตารางรายชื่อสารอันตราย**

1. ผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดของ "วิธีการจัดการการใช้สารอันตรายในผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์"
2. ในช่วงการใช้งานที่รักษาสิ่งแวดล้อม ผู้บริโภคควรมีปัญหาใด ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค เช่น การรั่วไหลและการตกค้างของสารอันตรายในระหว่างการใช้งานปกติ ดังนั้นจึงสามารถใช้งานได้ด้วยความมั่นใจ
3. ระยะเวลาการใช้ผลิตภัณฑ์ของบริษัทเพื่อการปกป้องสิ่งแวดล้อมคือ 10 ปี และ "ระยะเวลาการใช้เพื่อการปกป้องสิ่งแวดล้อม" จะใช้ได้ก็ต่อเมื่อผลิตภัณฑ์ถูกใช้งานภายใต้สภาวะปกติที่อธิบายไว้ในคู่มือนี้เท่านั้น



**ตารางนี้รวบรวมตามระเบียบ**

- : หมายถึงสารอันตรายที่มีอยู่ในวัสดุที่เป็นเนื้อเดียวกันทั้งหมดของชิ้นส่วน อยู่ภายใต้ขีดจำกัดที่กำหนดโดยมาตรฐาน
  - ✗: หมายถึงเนื้อหาของสารอันตรายในวัสดุอย่างน้อยหนึ่งส่วนของส่วนประกอบนั้นเกินข้อกำหนดขีดจำกัดที่ระบุไว้ในมาตรฐาน (หมายเหตุ: บางส่วนที่มีเครื่องหมาย "✗" ที่มีสารอันตรายเกินมาตรฐานเนื่องจากระดับทางเทคนิคของอุตสาหกรรมในปัจจุบัน ที่ไม่สามารถทดแทนหรือลดได้)
- \*: หมายถึงมีเฉพาะบางรุ่นเท่านั้นที่มีส่วนนี้

ชื่อและเนื้อหาของสารอันตรายที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์						
ชื่อชิ้นส่วน	ตะกั่ว (Pb)	ปรอท (Hg)	แคดเมียม (Cd)	โครเมียมเฮกซะวาเลนต์ (Cr6+)	โพลีโบรมินเต็ดโบไฟฟลา (PBB)	โพลีดีเอทอร์โพลีโบรมิน (PBDE)
อุปกรณ์เสริมที่สัมผัสกับอาหาร (*หม้อทอด* ฐานรองกระถาง * ปลอกซิลิโคน* ฯลฯ)	○	○	○	○	○	○
ชิ้นส่วนยาง (ปลอกซิลิโคน)	○	○	○	○	○	○
ชิ้นส่วนโครงสร้างโลหะอื่นๆ (เปลือกนอก * ช่องด้านใน * ฟาครอบ * แผ่นสะท้อน * ฯลฯ)	○	○	○	○	○	○
อะไหล่มาตรฐาน (สกรู น็อต ฯลฯ)	○	○	○	○	○	○
โครงสร้างสารหมั่งงไฟ (เตาอบ* ขายัดสวิตซ์* ขายัดมอเตอร์* ฯลฯ)	○	○	○	○	○	✗
ส่วนประกอบไฟฟ้า แผงวงจร การพิมพ์* (บอร์ด PCB, คาปาซิเตอร์, หม้อแปลง ฯลฯ) มอเตอร์* สายไฟ ชุดสายไฟ	✗	○	✗	○	○	✗

**รายการบรรจุ**

ชื่อ	เครื่องทอดโรน้ามัน	เครื่องแยกน้ำมัน	สูตรอาหาร	สายไฟ	คู่มือ
จำนวน	1	1	1	1	1



## Những vấn đề cần chú ý

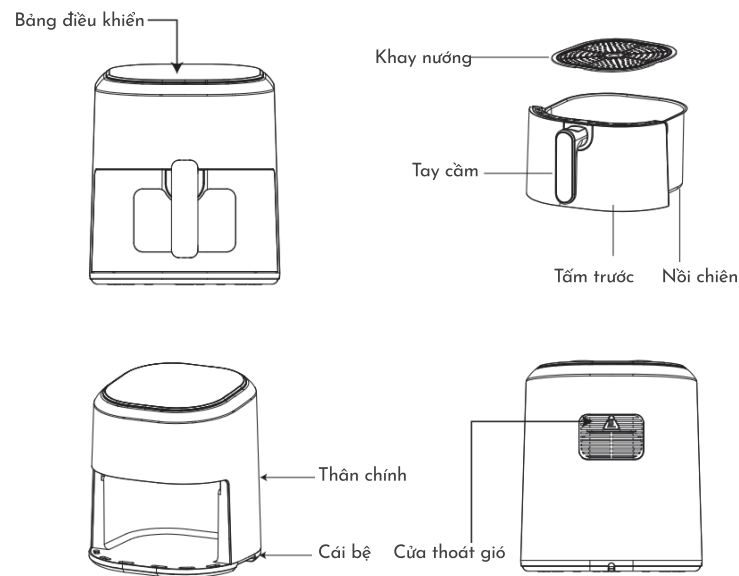
1. Không được ngâm vỏ máy vào nước hoặc rửa dưới vòi nước, vì trong vỏ máy có các thiết bị điện tử và bộ phận gia nhiệt, ngâm trong nước sẽ gây chập mạch.
2. Không để nước hoặc chất lỏng khác chảy vào sản phẩm để tránh bị điện giật.
3. Luôn chiên thực phẩm trong nồi chiên, tránh khỏi tiếp xúc với linh kiện gia nhiệt.
4. Không được che cửa hút gió và cửa thoát gió của sản phẩm khi sản phẩm đang hoạt động.
5. Không bao giờ đổ dầu vào nồi chiên, vì điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.
6. Không được chạm vào bên trong sản phẩm khi nó đang hoạt động.
7. Sản phẩm này không phù hợp với trẻ em từ 8 tuổi trở xuống và những người bị khuyết tật về thể chất, khiếm khuyết hoặc thiếu sót về giác quan hoặc tinh thần. Những người có kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có người hướng dẫn họ cách sử dụng sản phẩm này một cách an toàn và giám sát họ nắm vững phương pháp sử dụng an toàn.
8. Trước khi bật nguồn của sản phẩm, vui lòng kiểm tra điện áp được đánh dấu trên sản phẩm có khớp với điện áp nguồn điện địa phương hay không.
9. Không sử dụng sản phẩm này nếu phích cắm, dây điện hoặc bản thân sản phẩm bị hỏng.
10. Nếu dây điện bị hỏng, để tránh nguy hiểm, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận sửa chữa của nhà sản xuất hoặc các công nhân chuyên nghiệp tương ứng.
11. Hãy sẵn sàng trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch sản phẩm này.
12. Khi sản phẩm đã có điện hoặc đang để nguội, hãy đặt sản phẩm và dây điện ở chỗ trẻ em dưới 8 tuổi không thể tiếp xúc tới.
13. Không để dây điện tiếp xúc với bề mặt nóng.
14. Không bao giờ cắm phích cắm của sản phẩm hoặc thao tác bảng điều khiển bằng tay ướt.
15. Sản phẩm phải được cắm vào ổ cắm nối đất và phải đảm bảo rằng sản phẩm nó đã được cắm đúng cách.
16. Sản phẩm không được vận hành bằng cách kết nối bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
17. Không được đặt sản phẩm trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn, rèm cửa sổ...
18. Không đặt sản phẩm dựa vào tường hoặc dựa vào các sản phẩm khác. Hãy đảm bảo để lại khoảng trống 10cm ở hai bên và phía trên của máy. Không bao giờ đặt đồ vật lên trên sản phẩm.
19. Không sử dụng sản phẩm này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài trừ các mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
20. Sản phẩm phải có người trông coi khi đang sử dụng.
21. Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nhiệt độ cao sẽ thoát ra từ cửa thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và lỗ thông hơi. Và cũng nên lưu ý về hơi nước và nhiệt độ cao khi kéo nồi chiên ra khỏi sản phẩm.
22. Bề mặt tiếp xúc của sản phẩm có thể trở nên rất nóng khi đang sử dụng.
23. Nếu sản phẩm phát ra khói đen, hãy tắt nguồn ngay lập tức. Chờ khi thiết bị ngừng bốc khói mới di chuyển nồi chiên ra từ sản phẩm.
24. Nếu dây điện bị hỏng, để tránh khỏi nguy hiểm, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ môn sửa chữa của nhà sản xuất hoặc nhân viên chuyên môn của bộ môn tương ứng.
25. Đặt sản phẩm trên bề mặt phẳng, nhẵn, chắc chắn.
26. Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình bình thường.
27. Hãy nhớ rút phích cắm ra sau khi sử dụng.

28. Trước khi cất giữ hoặc vệ sinh sản phẩm cần phải cho sản phẩm nguội lại khoảng 30 phút.
29. Chạy máy không khoảng 10~15 phút để khử trừ mùi vị nhựa cao su trước khi sử dụng lần đầu tiên.
30. Sản phẩm phải được sử dụng với dây điện đồng bộ.
31. Sản phẩm không thể chạy bằng hình thức kết nối bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc kết nối với hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
32. Nhiệt độ bề mặt bên ngoài có thể tương đối cao cao trong quá trình làm việc, hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.
33. Vệ sinh sạch sẽ nồi chiên và khay chiên bằng khay nướng, dầu rửa bát và bọt biển không mài mòn. Lưu ý: Các bộ phận này cũng có thể rửa bằng máy rửa chén.
34. Lau bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng vải ẩm. Sản phẩm này sử dụng không khí nóng để gia nhiệt, hãy nhớ không bao giờ đổ dầu hoặc mỡ vào nồi chiên.

## Bảng thông số kỹ thuật sản phẩm

Mã sản phẩm	Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức	Dung tích định mức
GA-E5D01	220-240V	50/60Hz	1200W	5L

## Giới thiệu các bộ phận chính của sản phẩm



## Hướng dẫn sử dụng

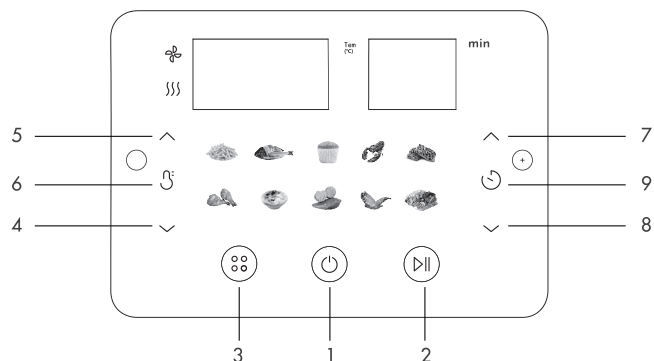
### A. Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo hết tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Loại bỏ tất cả băng keo và nhãn trên sản phẩm.
3. Vệ sinh sạch sẽ nồi chiên và khay chiên bằng khay nướng, dầu rửa bát và bọt biển không mài mòn. Lưu ý: Các bộ phận này cũng có thể rửa bằng máy rửa chén.
4. Lau bên trong và bên ngoài sản phẩm bằng vải ẩm. Nồi chiên không dầu này sử dụng không khí nóng để gia nhiệt. Không bao giờ đổ dầu hoặc mỡ vào nồi chiên.

### B. Chuẩn bị trước khi sử dụng

1. Sản phẩm này phải đặt trên bề mặt vững chắc, ngang và bằng phẳng. Không được đặt sản phẩm này trên bề mặt không chịu nhiệt.
2. Đặt khay nướng vào trong nồi chiên đúng cách.
3. Không bao giờ đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên, không bao giờ đặt đồ vật lên trên sản phẩm, điều này sẽ chặn luồng không khí và ảnh hưởng đến hiệu quả gia nhiệt không khí nóng.

### C. Hướng dẫn sử dụng



1. Nút công tắc nguồn	2. Nút khởi động/Tạm ngừng	3. Phím menu cài sẵn
4. Nút giảm nhiệt độ	5. Nút tăng nhiệt độ	6. Đèn báo cài đặt nhiệt độ
7. Nút tăng thời gian	8. Nút giảm thời gian	9. Đèn báo cài đặt thời gian

1. Chế độ nghỉ tạm: Cắm phích cắm vào ổ cắm điện có nối đất, màn hình điện tử sẽ hiển thị ----- và đèn "Ⓜ" sáng màu trắng, cho biết máy đang ở chế độ nghỉ tạm.
2. Mở khóa: Nhấn phím "Ⓜ" trong 1s, lúc này tất cả các đèn sẽ sáng trong 0,5s và đèn "Ⓜ" sẽ sáng, đèn "Ⓜ" sẽ sáng và tất cả các đèn chế độ sẽ sáng, ngoại trừ đèn khoai tây chiên và đèn "Ⓜ" nhấp nháy, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian cài đặt mặc định. Lúc này có thể bắt đầu điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nấu của thiết bị, nhấn nút "Ⓜ" để khởi động hoặc nút "Ⓜ" để chuyển chế độ (khi chuyển chế độ, đèn chế độ đã chọn sẽ nhấp nháy và đèn chế độ khác cứ sáng).

3. Cài đặt nhiệt độ: Sau khi chọn chế độ hoạt động hoặc tạm dừng sản phẩm, sử dụng phím "▲" và "▼" bên trái để tăng/giảm nhiệt độ nấu theo yêu cầu. Mức điều chỉnh nhiệt độ khi bấm một lần là "±5°C", cũng có thể trực tiếp nhấn và giữ "▲" hoặc "▼" để tăng/giảm liên tục cho đến khi đạt nhiệt độ của bạn cần thiết, nhiệt độ cao nhất là 200°C và nhiệt độ thấp nhất là 60°C.

4. Cài đặt thời gian: Sau khi chọn chế độ hoạt động hoặc tạm dừng chế độ sau có thể sử dụng các phím "▲" và "▼" ở bên phải để tăng hoặc giảm thời gian nấu cần thiết. Thời gian điều chỉnh cho mỗi lần bấm nút là 1 phút, hoặc nhấn và giữ "▲" và "▼" để tăng/giảm liên tục cho đến khi đạt nhiệt độ của bạn cần thiết và thời gian dài nhất là 60 phút. Khởi động: Sau khi hoàn tất lựa chọn Menu và cài đặt nhiệt độ và thời gian, nhấn "Ⓜ" để bắt đầu nấu nướng. Biểu tượng "Ⓜ" sẽ xuất hiện trên màn hình điện tử cho biết quạt đang hoạt động bình thường trong quá trình đun nấu, biểu tượng "Ⓜ" cho biết sản phẩm đang gia nhiệt, màn hình điện tử hiển thị nhiệt độ hiện tại và thời gian nấu còn lại. Thay đổi nhiệt độ và thời gian: Trong quá trình nấu, bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian mặc định bất theo nhu cầu của mình. Sau khi nhấn phím "Ⓜ", sử dụng phím "▲" và phím "▼" tương ứng để thay đổi nhiệt độ hoặc thời gian. Sau khi thay đổi, nhấn phím "Ⓜ" và máy sẽ hoạt động lại theo thời gian hoặc nhiệt độ mới đặt.

5. Tạm dừng: Trong quá trình nấu, nhấn nút "Ⓜ", máy sẽ ở trạng thái tạm dừng, đèn "Ⓜ" nhấp nháy, sau đó nhấn nút "Ⓜ", máy sẽ tiếp tục hoạt động. Nếu bạn nhấn phím "Ⓜ", tất cả các cài đặt nấu trước đó sẽ bị hủy bỏ và máy sẽ trở về trạng thái nghỉ tạm (không có chức năng bộ nhớ): khi máy hoạt động, đèn của phím "Ⓜ" cứ sáng và khi máy tạm dừng bằng cách nhấn phím "Ⓜ", đèn nút "Ⓜ" sẽ tiếp tục nhấp nháy.

6. Hoàn thành: Khi nấu nướng xong, đèn "Ⓜ" tắt, có nghĩa là ống dẫn nhiệt ngừng hoạt động, đèn "Ⓜ" sáng 30s, quạt cũng hoạt động 30s mới ngừng lại, sau khi quạt dừng hoạt động thì đèn "Ⓜ" tắt, lúc này đèn "Ⓜ" đèn trắng sáng có nghĩa là máy đã ngừng hoạt động, máy sẽ phát ra 3 tiếng bíp liên tiếp. Tại thời điểm này, hai ống kỹ thuật số sẽ hiển thị "— —". Lúc này máy sẽ vào trạng thái nghỉ tạm, chỉ có đèn "Ⓜ" có đèn màu trắng sáng và ống kỹ thuật số sẽ tắt sau 1 phút không hoạt động ở trạng thái nghỉ tạm, chỉ có đèn tạo không khí của phím "Ⓜ" đang sáng.

7. Phím chuyển đổi Menu cài sẵn (Ⓜ): Có thể chuyển đổi các chế độ chức năng khác nhau sau khi mở khóa phím, nhấn phím "Ⓜ" sau khi chọn chế độ cần thiết, sản phẩm sẽ bắt đầu hoạt động (ở tất cả các chế độ đều có thể nhấn phím "Ⓜ" để đặt nhiệt độ hoặc đặt thời gian theo yêu cầu).

D. Bảng tham khảo chiên rán thực phẩm

khoai tây và khoai tây chiên					
Loại	Lượng nguyên liệu tối thiểu/tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lật	Thông tin đính kèm
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	300-700	12-16	200	Lật	
Khoai tây chiên dày đông lạnh	300-700	12-20	200	Lật	
Khoai tây chiên tại nhà	300-700	18-25	180	Lật	Thêm 3g dầu
Khoai tây làm tại nhà	300-700	18-22	180	Lật	Thêm 3g dầu
Khoai tây làm tại nhà	300-700	12-18	180	Lật	Thêm 3g dầu
Bánh khoai tây	250	15-18	180		
Khoai tây nướng bơ	500	18-22	180		

Thịt					
Loại	Lượng nguyên liệu tối thiểu/tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lật	thông tin thêm
Bit tết	100-500	8-10	200	Lật	
Sườn heo	100-500	10-14	200	Lật	
Hăm-bơ-gơ	100-500	7-14	180	Lật	Thêm 3g dầu ăn
Bánh cuốn lạp xường	100-500	13-15	200	Lật	Thêm 3g dầu ăn
Đùi gà	100-500	18-22	180	Lật	Thêm 3g dầu ăn
Ức gà	100-500	10-15	180		

Món tráng miệng					
Loại	Lượng nguyên liệu tối thiểu/tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lật	Thông tin đính kèm
Nem rán	100-400	8-10	200	Lật	
Gà khối đông lạnh	100-500	6-10	200	Lật	
Cá rán đông lạnh	100-400	6-10	200		
Bánh phô mai chiên giòn đông lạnh	100-400	8-10	200		
Rau nhồi	100-400	10	180		

**Lưu ý:** Nếu nồi chiên không dầu là khởi động nguội thì thời gian nấu sẽ tăng thêm 5 phút.

**Vệ sinh và bảo trì**

Làm sạch:

Nên vệ sinh sản phẩm ngay sau khi mỗi lần sử dụng. Nồi chiên, khay nướng và bên trong thiết bị đều được phủ lớp chống dính. Không bao giờ sử dụng dụng cụ kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính mài mòn để làm sạch vì điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để sản phẩm nguội lại.

**Lưu ý:** Lấy nồi chiên ra để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

2. Lau bên ngoài sản phẩm bằng khăn ẩm.

3. Làm sạch nồi chiên hoặc đáy nồi chiên bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Vui lòng thêm nước nóng vào nồi chiên và thêm một ít chất tẩy rửa. Để nồi chiên ngâm trong khoảng 10 phút.

4. Rửa bên trong sản phẩm bằng nước nóng và miếng bọt biển không mài mòn.

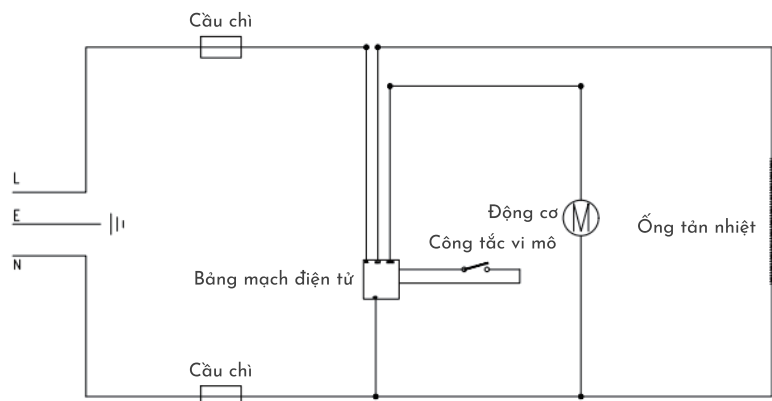
5. Làm sạch linh kiện gia nhiệt bằng bàn chải làm sạch để quét sạch cặn thức ăn.

Bảo quản:

1. Rút phích cắm của sản phẩm ra, cho nó hoàn toàn nguội lại.

2. Đảm bảo toàn bộ linh kiện đã được vệ sinh sạch và phơi khô ráo.

## Sơ đồ mạch nguồn



## Danh sách các chất độc hại



- Sản phẩm này đáp ứng các yêu cầu của Phương pháp quản lý giới hạn sử dụng chất độc hại của sản phẩm điện tử;
- Trong thời gian sử dụng bảo vệ môi trường, người tiêu dùng sẽ không gặp bất kỳ vấn đề gì ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng như rò rỉ, kết tủa các chất có hại trong quá trình sử dụng bình thường nên có thể yên tâm sử dụng;
- Thời gian sử dụng bảo vệ môi trường của các sản phẩm của chúng tôi là 10 năm và Thời gian sử dụng bảo vệ môi trường" chỉ có hiệu lực khi sản phẩm được sử dụng trong các điều kiện bình thường được mô tả trong sách hướng dẫn này.

Bảng này được lập theo Quy định

○: Hàm lượng chất độc hại trong tất cả các vật liệu đồng nhất của bộ phận thấp hơn yêu cầu giới hạn được quy định trong tiêu chuẩn

✗: Hàm lượng chất độc hại này ít nhất có một vật liệu của linh kiện vượt quá yêu cầu giới hạn quy định theo tiêu chuẩn

(Lưu ý: Một số thành phần được đánh dấu "x" ở trên có chứa chất độc hại vượt quá tiêu chuẩn do hạn chế về trình độ kỹ thuật hiện tại của ngành, tạm thời không thể đạt được sự thay thế hoặc giảm thiểu.)

\*: Chỉ có một số sản phẩm có bộ phận này.

## Tên và hàm lượng chất độc hại gồm có trong sản phẩm

Tên các bộ phận	Chì (Pb)	Thủy ngân (Hg)	Cadmi (Cd)	Crom hóa trị sáu. (Cr6+)	Polybrominated biphenyl (PBB)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDE)
Phụ kiện tiếp xúc với thực phẩm (*Nồi chiên*, Giá đỡ khay nướng*, Ống bọc silicon*...)	○	○	○	○	○	○
Các bộ phận cao su (ống bọc silicone)	○	○	○	○	○	○
Các bộ phận kết cấu kim loại khác (vỏ * Linh kiện bên trong * nắp che* tấm đàn hồi *...)	○	○	○	○	○	○
Bộ phận tiêu chuẩn (ốc vít, đai ốc...)	○	○	○	○	○	○
Cấu tạo chống cháy (Ố cắm*, Giá đỡ công tắc*, Giá đỡ động cơ*...)	○	○	○	○	○	✗
Thiết bị điện, bộ phận mạch in* (bảng PCB, điện dung, máy biến áp...) Động cơ*, dây điện, dây buộc	✗	○	✗	○	○	✗

## Danh sách đóng hàng

Tên	Nồi chiên không dầu	Khay lọc dầu	Công thức nấu ăn	Dây điện	Sách hướng dẫn
Số lượng	1	1	1	1	1

## Hal yang perlu diperhatikan

1. Jangan merendam cangkang produk atau dibilas dengan air keran, karena dalam cangkang produk ada komponen listrik dan elemen pemanas, jika air masuk ke dalam bisa mengakibatkan arus pendek.
2. Untuk menghindari terkena sengatan listrik, jangan membiarkan air atau cairan lain masuk ke dalam produk.
3. Untuk tidak menyentuh elemen pemanas, bahan-bahan makanan di taruh dalam keranjang penggorengan.
4. Saat produk sedang bekerja, jangan menutup mulut pemasuk atau pengeluar angin.
5. Jangan menuangkan minyak ke dalam penggorengan udara, karena itu bisa menyebabkan kebakaran kebakaran api.
6. Jangan menyentuh bagian dalam saat produk sedang bekerja.
7. Produk ini tidak cocok digunakan untuk anak yang berumur 8 tahun di bawah dan cacat atau kekurangan kesempurnaan pada jiwa raga dan sensorik atau kurang pengetahuan dan pengalaman dalam menggunakan produk, kecuali ada seseorang yang membimbing mereka menggunakan produk ini dengan aman, mengawasi mereka untuk bisa menguasai produk dengan aman.
8. Sebelum menggunakan produk ini, mohon diperiksa dulu apakah tekanan tegangan produk yang tercantum sama dengan tekanan tegangan lokal.
9. Kalau ada kerusakan pada steker, kabel daya atau produk tubuh sendiri, mohon jangan menggunakan produk ini.
10. Untuk menghindari bahaya, kalau ada kabel rusak harus diganti oleh produsen, departemen pemeliharaan atau staf profesional yang serupa.
11. Jaga anak kecil baik-baik dan memastikan anak-anak tidak memainkan produk ini.
12. Saat produk berhenti bekerja atau saat didinginkan, produk dan kabelnya ditempatkan jauh dari jangkauan anak-anak yang berusia 8 tahun ke bawah.
13. Jangan membiarkan kabel daya menyentuh permukaan yang bersuhu tinggi.
14. Jangan menyentuh steker atau panel kontrol dengan tangan basah.
15. Produk harus dicolok ke dalam soket yang terhubung ke tanah dan harus memastikan bahwa sudah tercolok benar.
16. Alat mesin tidak boleh disambungkan ke timer eksternal atau dikerjakan dengan sistem kontrol jauh yang independen.
17. Jangan meletakkan produk di atas atau dekat dengan kain lap, tirai atau bahan yang mudah terbakar.
18. Jangan menyandarkan produk pada dinding atau produk lainnya. Harus menyisakan ruang setidaknya 10 cm di bagian belakang, dua sisi atas produk. Jangan meletakkan barang di atas produk.
19. Selain penjelasan dalam buku panduan produk ini jangan digunakan untuk penggunaan lain.
20. Harus dalam kawasan orang saat menggunakan produk ini.
21. Uap yang terlepas dari mulut pengeluaran angin saat penggorengan udara bekerja itu panas sekali, maka itu harus menjaga tangan dan wajah dengan jarak yang aman dari uap dan mulut pengeluaran angin dan juga harus perhatikan suhu panas uap dan angin panas saat memindahkan penggorengan dari produk.
22. Saat menggunakan produk permukaan yang tersentuh itu mungkin sangat panas.
23. Jika ada asap hitam keluar, harus segera mencabut steker daya, tunggu asap berhenti baru memindah keluar panci penggorengan.
24. Jika ada kabel rusak, dan untuk menghindari terjadinya bahaya, kabel harus diganti oleh produsen, departemen servis atau staff profesional serupa.
25. Letakkan produk pada permukaan yang rata, datar dan stabil.
26. Produk ini dibatasi untuk penggunaan rumah tangga saja.
27. Setelah penggunaan harus mencabut steker produk.
28. Sebelum menangani atau membersihkan produk harus mendinginkan produk sekitar 30 menit.
29. Sebelum menggunakan produk untuk pertama kalinya, mesin bekerja penggorengan kosong selama 10~15 menit untuk menghilangkan bau plastik.
30. Produk harus digunakan dengan konektor pasangannya.
31. Produk tidak dapat dijalankan dengan timer eksternal atau sistem kontrol jarak jauh yang independen.
32. Mohon perhatikan suhu yang mungkin terlalu panas di permukaan yang bisa menjadikan luka bakar.

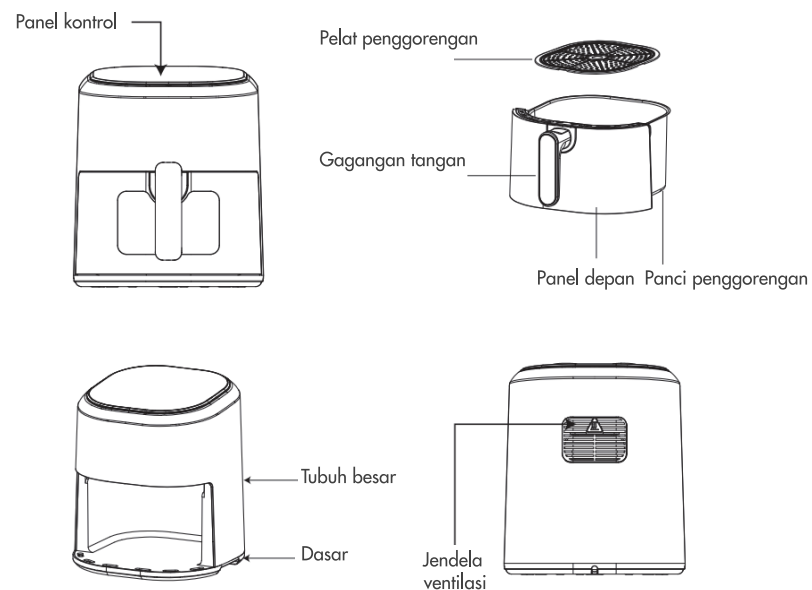
33. Bersihkan wajan dan pelatnya benar-benar dengan air panas atau spons non-abrasif. Perhatian: Boleh juga dicuci dengan mesin cuci piring untuk mencuci komponen-komponen ini.

34. Gunakan kain lap basah untuk menggosok bagian luar dan dalam produk. Produk ini menggunakan cara udara panas untuk pemanasannya maka jangan menuangkan minyak atau lemak ke dalam tubuh penggorengan.

## Tabel Parameter Teknologi Produk

No. seri produk	Nilai tekanan tegangan	Nilai frekuensi	Nilai daya	Nilai kapasitas
GA-E5D01	220-240V	50/60Hz	800W	5L

## Perkenalan Komponen Utama



## Penjelasan Penggunaan

A. Pertama kali sebelum menggunakannya

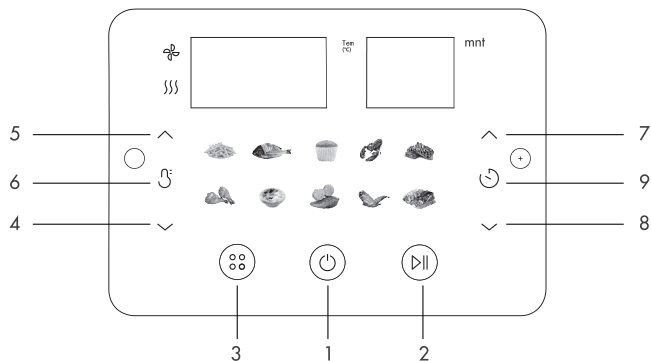
1. Lepaskan semua kemasan yang ada.
2. Singkirkan lem kering atau label pada produk.
3. Bersihkan sepenuhnya wajan dan pelat penggorengan dengan air panas, deterjen dan spons yang tidak abrasif. Perhatian: komponen-komponen ini juga bisa dicuci dengan mesin cuci piring.
4. Gunakan kain lap basah untuk menggosok bagian luar dan dalam produk. Produk ini menggunakan cara udara panas untuk pemanasannya maka jangan menuangkan minyak atau lemak ke dalam tubuh penggorengan.

B. Persiapan untuk penggunaan

1. Letakkan produk pada permukaan rata, datar dan stabil. Jangan meletakkan produk di permukaan yang tidak tahan panas.
2. Letakkan pelat pada dalam penggorengan yang tepat.

3. Jangan menuangkan minyak atau cairan lain, dan jangan meletakkan barang di atas produk karena itu bisa menghalang aliran udara sehingga mempengaruhi pekerjaan pemanasan udara.

C. Penjelasan penggunaan



1. Tombol tekanan saklar daya	2. Tombol tekanan mulai/stop	3. Tombol tunggal pemilih menu
4. Tombol tekanan penurunan suhu	5. Tombol tekanan peninggi suhu	6. Lampu indikator pengatur suhu
7. Tombol tekan penambah waktu	8. Tombol tekan pengurang waktu	9. Lampu indikator pengatur waktu

1. Mode siaga: Colokkan steker pada soket yang tekoneksi listrik tanah, tampilan elektronik akan menampilkan --- --, "Ⓢ" lampu nyala warna putih, menandakan mesin sudah dalam status mode siaga.
2. Membuka kunci: Tekan tombol "Ⓢ" satu detik, saat itu ada lampu hidup nyala selama 0,5 detik, setelah itu lampu "Ⓢ" nyala, lampu "Ⓢ" nyala dan semua lampu mode hidup, selain lampu kentang goreng dan lampu "Ⓢ" berkedip, tampilan menampilkan persetujuan pengaturan suhu dan waktu, dan saat ini sudah bisa memulai mengatur suhu dan waktu yang diperlukan, tekan panjang "Ⓢ" untuk memulai, atau tekan untuk penukaran mode (saat penukaran mode tekan sampai lampu berkedip untuk pilihan yang diinginkan, Ⓢ mode lampu lainnya nyala panjang).
3. Pengaturan suhu: Setelah memilih mode kerja yang diinginkan atau setelah produk berhenti bekerja boleh dibantu dengan tombol "∧" dan "∨" yang berada di sisi kiri untuk menambah atau mengurangi suhu masak yang diinginkan. Setiap kali tekan pengaturan suhu itu adalah ±5°C, atau langsung dengan tekan panjang "∧" atau "∨" bisa terus menambah/mengurang suhu sampai mendapatkan suhu yang dibutuhkan, suhu paling tinggi ialah 200°C, dan yang paling rendah ialah 60°C.
4. Pengaturan waktu: Pilih mode bekerja atau berhenti bekerja dulu, dan teruskan dengan tombol "∧" atau "∨" yang berada di sisi kanan yang bisa menambah atau mengurangi waktu masak. Setiap kali tekan waktu akan bertambah 1 menit, atau tekan panjang "∧" dan "∨" untuk meneruskan pertambahan/pengurangan sampai mendapatkan suhu yang diinginkan, durasi waktu yang paling panjang adalah 60 menit. Memulai: Setelah selesai pemilihan menu dan pengaturan suhu dan waktu, tekan "Ⓢ" untuk memulai memasak. Di panel tampilan akan nampak simbol "Ⓢ", ini berarti dalam proses masak angin bekerja dengan normal; Simbol "Ⓢ" memberitahukan sedang dalam pemanasan, tampilan elektronik akan menampilkan suhu saat itu dan sisa waktu masak. Prubahan suhu dan waktu: Jika ingin merubah waktu dan suhu yang ditentukan dalam proses memasak, setelah tekan tombol "Ⓢ", tekan tombol "∧" dan "∨" untuk perubahan suhu dan waktu, setelah selesai tekan tombol "Ⓢ", maka mesin akan menentukan ulang untuk memulai pekerjaan baru sesuai penentuan baru.

5. Berhenti sementara: Dalam proses memasak, tekan "Ⓢ" maka mesin akan dalam status pemberhentian pekerjaan, lampu "Ⓢ" berkedip, tekan sekali lagi tombol "Ⓢ", mesin akan meneruskan pekerjaannya. Jika tekan "Ⓢ" maka penentuan memasak untuk sebelumnya akan terhapus semua, mesin kembali dalam status siaga (sudah tak ada memori); mesin dalam status kerja lampu tombol "Ⓢ" akan nyala panjang, jika ditekan lagi tombol "Ⓢ" akan berhenti bekerja, dan tombol "Ⓢ" akan berhenti berkedip.
6. Selesai: Setelah selesai memasak, lampu "Ⓢ" mati, ini berarti pipa sumber panas berhenti bekerja, lampu "Ⓢ" 30 detik, kipas angin juga bekerja 30 detik kemudian baru berhenti, setelah kipas angin berhenti, lampu "Ⓢ" mati, dan saat itu pula lampu "Ⓢ" nyala warna putih, ini tanda mesin berhenti bekerja, mesin akan mengeluarkan bunyi peringatan terus menerus 3 kali. Pada saat itu selang dua digit akan menampilkan "--", saat itu mesin sudah berada dalam status siaga, hanya lampu "Ⓢ" nyala warna putih, dan pada status siaga 1 menit tak ada pipa pengoperasian akan berhenti pula, hanya lampu "Ⓢ" menampakkan status bernafas.
7. Tombol peralihan preset menu boleh tekan "Ⓢ": setelah tombol kunci terbuka, bisa mengalihkan pada mode fungsi yang berbeda, pilih mode yang diinginkan dan kemudian tekan tombol "Ⓢ", produk mulai bekerja (dalam semua mode apapun boleh tekan tombol "Ⓢ" dan diteruskan dengan pengaturan waktu dan suhu yang dibutuhkan sendiri).

D. Tabel Referensi Penggorengan Makanan

Menggoreng kentang dan ubi					
Jenis makanan	Minimum/maksimum berat bahan makan	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Balik sisi	Catatan tambahan
Kentang goreng freezer	300-700	12-16	200	balik	
Kentang goreng freezer tebal	300-700	12-20	200	balik	
kentang goren buatan sendiri	300-700	18-25	180	balik	Tambah minyak 3g
Kentang iris buatan sendiri	300-700	18-22	180	balik	Tambah minyak 3g
Kentang iris buatan sendiri	300-700	12-18	180	balik	Tambah minyak 3g
Kue kentang	250	15-18	180		
Kentang mentega	500	18-22	180		

Jenis daging					
Jenis makanan	Minimum/maksimum berat bahan makan	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Balik sisi	Catatan tambahan
Steak sapi	100-500	8-10	200	balik	
Steak babi	100-500	10-14	200	balik	
Hamburger	100-500	7-14	180	balik	Tambah minyak 3g
Sosis gulung	100-500	13-15	200	balik	Tambah minyak 3g
Paha ayam	100-500	18-22	180	balik	Tambah minyak 3g
Dada ayam	100-500	10-15	180		

Dimsam					
Jenis makanan	Minimum/maksimum berat bahan makan	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Balik sisi	Catatan tambahan
Lumpia	100-400	8-10	200	balik	
Ayam potong freezer	100-500	6-10	200	balik	
Irisan ikan freezer	100-400	6-10	200		
Dimsam roti mentega freezer	100-400	8-10	200		
Stuffed cabbage	100-400	10	180		

**Perhatian: Kalau memulai menggunakan dengan kondisi tubuh dingin, maka pengaturan waktu ditambah 3 menit.**

### Pembersihan dan pemeliharaan

Pembersihan:

Setiap kali setelah menggunakan produk harus segera dibersihkan. Panci penggorengan dan produk bagian dalam ada satu lapisan anti lengket. Untuk menghindari kerusakan pada lapisan anti lengket, jangan menggunakan alat dapur logam atau kain lap yang berabradasi untuk membersihkannya.

1. Cabutlah steker dari soket daya, dan dinginkan produk.

**Perhatian: Keluarkan panci penggorengan, dan segera dinginkan tubuh mesin.**

2. Gunakan lap basah untuk menggosok permukaan produk.

3. Gunakan air panas, deterjen atau spons non-abrasif untuk membersihkan panci penggorengan atau bagian dasarnya, mohon tambahkan air panas ke dalam panci penggorengan, dan tambahkan lagi sedikit deterjen untuk direndam di dalamnya selama kira-kira 10 menit.

4. Gunakan air dan spon non-abrasif untuk membersihkan produk bagian dalam.

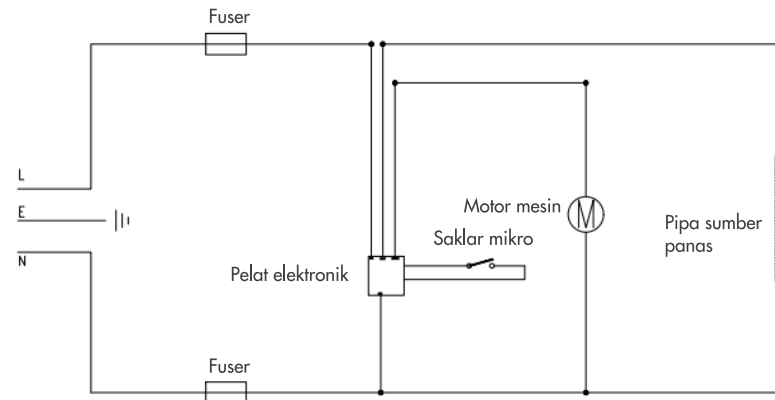
5. Gunakan sikat untuk membersihkan elemen pemanas sehingga bisa menyinkronkan semua sisa-sisa makanan apapun.

Penyimpanan:

1. Cabutlah steker produk dan dinginkan sepenuhnya.

2. Memastikan bahwa semua komponen sudah bersih dan kering.

### Skema Peralatan Listrik



### Daftar Komposisi Bahan Berbahaya



1. Produk ini memenuhi persyaratan untuk "Metode administrasi pembatasan penggunaan zat berbahaya dalam produk elektronik"

2. Selama jangka waktu penggunaan untuk perlindungan lingkungan, para konsumen dapat menggunakannya dengan aman karena tidak akan ada kebocoran zat berbahaya, analisa racun dan masalah lain yang bisa mengganggu kesehatan.

3. Batas waktu untuk perlindungan lingkungan dalam produk perusahaan kami adalah 10 tahun, dan dengan situasi normal sesuai dengan uraian buku panduan ini menggunakan produk kami, maka yang disebut "Kedaluarsa Perlindungan Lingkungan" baru berlaku.

Tabel ini disusun berdasarkan peraturan-peraturan

○: Menunjukkan bahwa zat berbahaya berada dalam semua bahan homogen di dalam komponen tersebut

Persyaratan terbatas ditetapkan sesuai dengan standar

✕: Menunjukkan bahwa zat berbahaya setidaknya berada dalam satu kualitas pada komponen melebihi batas standar yang ditetapkan

(Catatan: dalam tabel atas komponen yang tertanda "x", sebagian mengandung zat berbahaya yang sementara tidak dapat digantikan dengan yang lain atau dikurangi jumlah zat yang berbayarnya itu karena keterbatasan level teknologi industri saat ini.)

\*: Menunjukkan bahwa beberapa jenis produk mengandung komponen tersebut

Nama dan kandungan zat berbahaya yang ada dalam produk						
Nama komponen	Plumbum (Pb)	Merkurium (Hg)	Kadmium (Cd)	Heksavalen kromium (Cr6+)	Polybrominated biphenyls(PBB)	Poly Brominated Diphenyl Ethers (PBDE)
Komponen kotak dengan makanan ("Panci penggorengan*", "Penopang pelat penggorengan*", sarung silikon*dll)	○	○	○	○	○	○
Rakitan karet (sarung silikon)	○	○	○	○	○	○
Rakitan struktur logam lainnya(cangkang luar*tyubuh ruang dalam*pelat tutup* pelat pantulan cahaya* dll)	○	○	○	○	○	○
Rakitan standar (Sekrup, mur dll)	○	○	○	○	○	○
Struktur penghalang kebakaran(soket*, penopang saklar daya, penopang motor mesin *dll)	○	○	○	○	○	×
Peralatan listrik, perakitan pelat sirkuit cetak (pelat PCB, kapasitor, transformator dll), Motor mesin*, kabel daya, gulungan kabel	×	○	×	○	○	×

### Daftar Kemasan

Nama	Penggorengan Udara	Rak minyak isolasi	menu	Kabel daya	Buku panduan
Jumlah	1	1	1	1	1