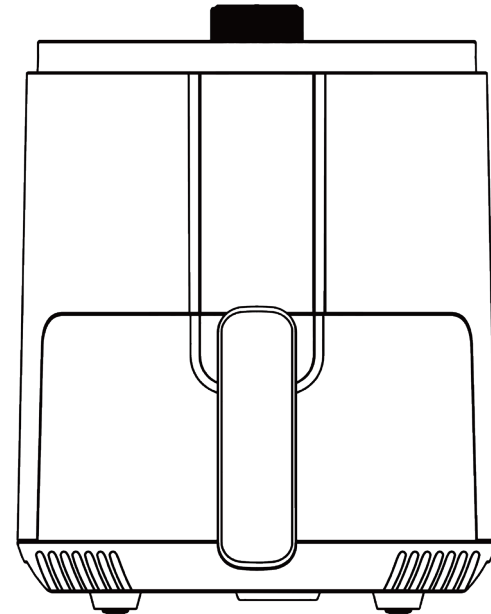


Gaabor

Gaabor



User Manual of Electric Oven (Air Fryer)

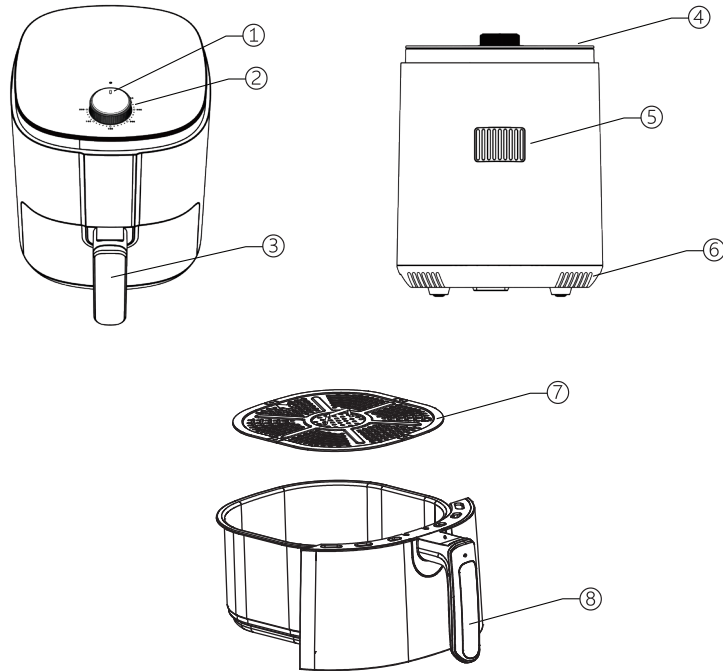
Model: GA-M35A

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

Thank you very much for your purchase of our products,
please read the Manual carefully before use and keep it properly.

Brief introduction

The electric oven (air fryer) adopts the principle of hot air with high-speed air circulation (fast ventilation), which is convenient for you to cook various delicious food in a healthy, fast and simple way. It will provide one-time all-round heating for your ingredients. So for most ingredients, oil is not needed at all. With the extra baking tray, you now have a more convenient way to make delicious food such as cakes and quiches.



Keys

1. Power indicator	4. Air inlet	7. Frying board
2. Timing knob (0-30 minutes)	5. Air outlet	8. Pot body
3. Handle	6. Power cord	

Technical parameters

Product Model	Rated Power	Rated Voltage	Rated Frequency	Rated Capacity
GA-M35A	1000W	220~240V	50~60Hz	3.5L

Packing list

Main machine	Pot body	Rubber pad	Frying board	User Manual
1 pc	1 pc	8 pcs	1 pc	1 copy

Danger

- Do not immerse the shell in water or flush it under the tap because there are electronic components and heating elements inside.
- Do not let water or other liquids enter into the product to avoid electric shock.
- Always fry the ingredients in the baking tray to avoid contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet when the product is working.
- Do not pour oil into the frying pot as this can cause a fire hazard.
- Do not touch the interior of the product while it is working.

Warning

- Before connecting the product to the power supply, please check whether the marked voltage of the product is consistent with the local power supply voltage.
- Do not use this product if the plug, power cord or the product itself is damaged.
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its service department or similar departments.
- This product shall not be used by children, or people who are physically or mentally handicapped or lack relevant experience and knowledge.
- Keep an eye on children and ensure that they do not play with this product.
- When the product is powered on or being cooled, keep the product and its power cord out of the reach of children.
- Do not let the power cord touch the hot surface.
- Do not insert the product plug or operate the control panel with wet hands.

- The product must be plugged into a grounded socket and be sure it is plugged in correctly.
- It is forbidden to operate the appliance in the manner of external timer or independent remote control system.
- Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- Do not place the product against the wall or other products. There shall be at least 10 cm free space left at the back, sides and top of the product. Do not place objects on the product.
- Do not use this product for any purpose other than that described in the Manual.
- Stand beside it using the product.
- During frying with hot air, high temperature steam will be released from the air outlet. Keep a safe distance between hands and face from the steam and air outlet. When removing the frying pot from the product, pay attention to the high temperature steam and hot air.
- When using the product, its accessible surface may become very hot.
- If the product emits black smoke, disconnect the power supply immediately. Wait for the product to stop smoking before removing the frying pot from the product.
- When used in the electric oven (air fryer), the baking tray gets hot everywhere. Always use insulation gloves when holding the baking tray.

Notes

- Place the product on a level, smooth and stable surface.
- This product is only for normal household use. It shall not be used in the staff canteens of shops, offices, farms or other working environments. It shall not be used by guests in hotels, motels, places providing accommodation and breakfast and other accommodation environments.
- If the product is used improperly, or if it is used for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the Manual, the warranty will be invalid in such cases, and we will not be responsible for such damages caused thereof.
- The product can only be sent to the maintenance center authorized by the manufacturer for maintenance. Don't repair the product by yourself, otherwise the maintenance warranty will be invalid.
- Be sure to disconnect the product plug after use.
- Before handling or cleaning the product, the product must be cooled for about 30 minutes first.

Automatic shutdown

This product is equipped with a timer. When the timer counts down to 0, the product will ring and shut down automatically. To turn off the product manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.

Electromagnetic field (EMF)

This product meets the relevant standards for electromagnetic field (EMF). According to the current scientific evidence, this product is safe if it is used correctly and operated according to the instructions in the Manual.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
 2. Take out the pot and remove the bubble bag.
 3. Thoroughly clean the frying board and pot with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
Note: A dishwasher can be used to clean these parts.
 4. Wipe the interior and exterior of the product with a slightly wet cloth.
- In the electric oven (air fryer), the food is heated by hot air. Do not pour oil or grease into the pot.

Preparations before use

1. Place the product on a stable, level and flat surface.
Do not place the product on a heat sensitive surface.
2. Put the baking tray in the pot correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the frying pot.
Do not place objects on the product. This will block the airflow and diminish the effect of hot air heating.

How to use

The electric oven (air fryer) can be used to cook many ingredients. The enclosed food preparation manual will help you understand this product.

Frying with hot air

1. Insert the plug into a grounded power socket.
2. Carefully pull out the pot from the electric oven (air fryer).
3. Put the ingredients into the baking tray.
Note: Do not touch the pot shortly after use, as it is very hot. Only hold the handle when moving the pot.
4. Set the time required to prepare the ingredients (refer to "Settings" in this chapter).
5. Turn on the product, and adjust the timer knob to the required cooking time.
For cold start, the cooking time shall be increased by 3 minutes.
Note: If necessary, you can preheat the product without ingredients in it. In this case, adjust the timer knob to 3 minutes, then put in the frying board and adjust the timer knob to the required cooking time.
·The timer will count down from the set cooking time.
·The excess oil in the ingredients will be collected at the bottom of the pot.
6. Some ingredients need to be flipped during cooking (refer to "Settings" in this chapter). To flip the ingredients, hold the handle to pull the pot out of the product, and then flip the ingredients. Then slide the pot back into the electric oven (air fryer).
Tip: if you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring when you need to flip the ingredients. However, this means that you have to set the timer again for the remaining cooking time after flipping.
7. When the timer rings, it means the set cooking time is up. Pull the pot out of the product and place it on a heat resistant surface.
Note: You can also turn off the product manually. To do this, set the timing knob to 0.
8. Check to see if the ingredients have been cooked.
9. If the ingredients still need to be cooked, just slide the pot back into the product and set the timer for a few more minutes.
10. After frying with hot air, the pot and ingredients are still very hot. Depending on the type of ingredients in the electric oven (air fryer), steam may be ejected from the pot.
11. Pour all the ingredients into the bowl or dish.
Tip: To take out larger or fragile food, you can use a clamp to remove it from the frying basket.
12. The electric oven (air fryer) can start to cook the next batch of ingredients at any time after last batch of ingredients are cooked.

Settings

1. The following table will help you choose the basic settings for the ingredients you want to cook.
Note: These settings are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes and brands of ingredients, we can't guarantee the best settings for your ingredients.
2. Because the air in the product will be reheated immediately by the rapid air exchange technology, when the frying pot is pulled out quickly when frying with air, the cooking process will not be affected.

Tips

1. Compared with larger ingredients, smaller ingredients require shorter cooking time.
2. When the amount of food is large, the cooking time only needs to be slightly increased; while when the amount of food is small, the cooking time only needs to be slightly shortened.
3. In the process of cooking, flipping the smaller ingredients during cooking can improve the final cooking effect and help to make the ingredients evenly fried.
4. Add a little oil to fresh potatoes to make them crispy. After adding oil, place the ingredients for a few minutes before frying in an electric oven (air fryer).
5. Do not cook ingredients with high oil content, such as sausages, in the electric oven (air fryer).
6. Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the electric oven (air fryer).
7. To cook crisp French fries, the best amount of ingredients is 500 grams.
8. Use pre-fermented doughs to cook sandwich food easily and quickly. Compared with homemade doughs, pre-fermented doughs need shorter cooking time.
9. You can use the electric oven (air fryer) to reheat the ingredients. To reheat the ingredients, adjust the time for up to 10 minutes.

Menu	Minimum - Maximum (amount of food material/g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn over	Additional Information
Potatoes and French fries					
Frozen thin chips	300-700	12-16	200	Flip	
Frozen thick fries	300-700	12-20	200	Flip	
Homemade French fries					
(8x8mm) homemade potato chips	300-800	18-25	200	Flip	Add 1 / 2 spoon of oil
Homemade potato chips	300-750	12-18	200	Flip	Add 1 / 2 spoon of oil
Potato cake	250	15-18	200		
Creamy potato	500	18-22	200		
Meat and poultry					
Steak	100-500	8-12	200		
Hamburger	100-500	7-14	200		
Sausage rolls	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	200		
Chicken breast	100-500	10-15	200		

Menu	Minimum - Maximum (amount of food material/g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn over	Additional Information
Snack					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Flip	Ready to bake
Frozen fried chicken	100-500	6-10	200	Flip	Ready to bake
Frozen fish fillets	100-400	8-10	200		Ready to bake
Frozen bread crumbs cheese dessert	100-500	10	200		Ready to bake
Brewed vegetables	100-400	10	200		

Note: Since this product is controlled by a single knob, the temperature is not adjustable, and the food cooking time can be adjusted according to the actual use condition.

Note: In case of cold start, the cooking time shall be increased by 3 minutes.

Cleaning

Clean the product immediately after each use.

The interiors of the pot, the baking tray and the product are coated with a non-stick coating. Do not use metal kitchenware or abrasive cleaning materials for cleaning, as this may damage the non-stick coating.

1. Disconnect the power plug from the power socket and let the product cool down.
- Note: Take out the pot and let the electric oven (air fryer) cool down faster.
2. Wipe the exterior of the product with a clean and slightly wet cloth.
3. Clean the pot and baking tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

You can use a degreaser to remove the remaining dirt.

Tip: If the dirt sticks to the frying board and pot, please add hot water to the frying pot, and then add some detergent. Put the frying board into the pot and soak the pot and frying board for about 10 minutes.

4. Clean the interior of the product with a clean and slightly wet cloth.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Storage

1. Disconnect the product plug and let it cool down completely.
2. Make sure all parts are clean and dry.

List of Environmental Protection



This form is prepared according to SJ / T 11364

o: It indicates that the content of the toxic and harmful substance in all homogeneous materials of the part is below the limitation specified in the GB/T26572 standard.

x: It indicates that the content of the toxic and harmful substance in at least a certain homogeneous material of the part is beyond the limitation specified in the GB/T26572 standard.

The number in the label indicates that the service life of the product in normal use is 10 years

Information table of food contact materials

Name of Parts	Harmful substances					
	lead (Pb)	mercury (Hg)	cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr(VI))	Polybrominated biphenyls (PBB)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
Plastic parts	○	○	○	○	○	○
Components and parts	✗	○	✗	○	○	✗
Hardware	○	○	○	○	○	○
Wire	✗	○	○	○	○	○
Standard parts	○	○	○	○	○	○
Food contact accessories	○	○	○	○	○	○

Please use this product according to the Manual.

This product meets the requirements of the corresponding national food safety standards. The compliance information and instructions of food contact materials and their execution standards are as follows.

Note

This series of products contain the above food contact materials, and some models may not contain some individual materials, please refer to the actual product for specific information.

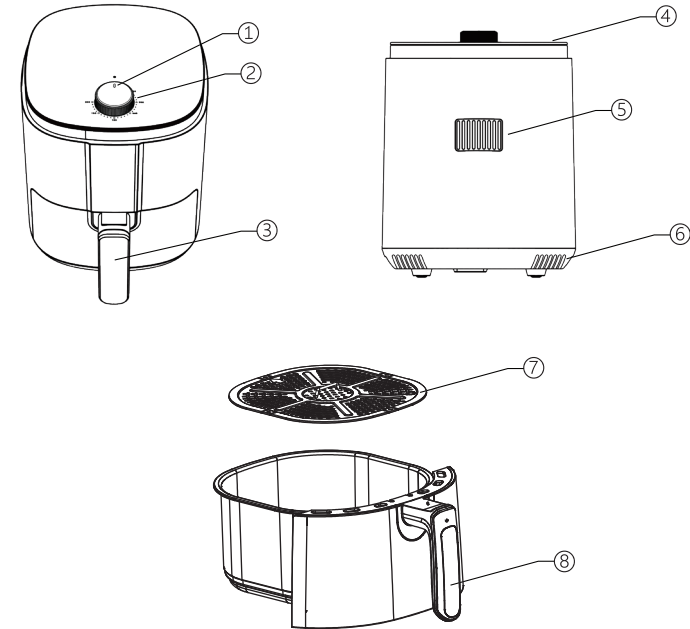
Fault types and treatment methods

Problem	Reason	Solution
The air fryer fails to work.	The product power plug is not inserted.	Insert the plug into a grounded power socket.
	You haven't set the timer yet.	Turn the timer knob to the desired cooking time to turn on the product.
	The fryer is not properly placed in the air fryer.	Push the fryer completely into the air fryer.
The ingredients in an electric oven are not fully cooked.	There are too many ingredients in the baking tray.	Divide the food materials into small batches and put them on the grill, so that they are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature control knob to the desired temperature setting (refer to "Settings" in the chapter "How to use").
	The cooking time is too short.	Adjust the timer knob to the desired cooking time (refer to "Settings" in the chapter "How to use").
The ingredients are not evenly fried in the electric oven.	Some ingredients still need to be flipped in the middle of the cooking process	If some ingredients are at the top or overlapping with others (such as French fries), you need to flip them in the middle of the cooking process. Refer to "Settings" in the chapter "How to use".
White smoke from the product.	You are cooking food with high oil content.	When you cook ingredients with high oil content in the electric oven, a large amount of lampblack will penetrate into the frying pot. The oil will produce white fumes, and the pot may be hotter than normal. This will not affect the final effect of frying ingredients.
	Oil stains from the last use are still left in the pot.	White smoke is produced by heating the oil in a frying pot. Make sure you clean the frying pot properly after each use.

Problem	Reason	Solution
The fresh French fries are not evenly fried in the air fryer.	You do not soak the potato strips properly before frying.	Soak potato strips in a bowl for at least 30 minutes, remove and place them on the kitchen paper to drain off.
	You do not use the right variety of potatoes.	Use fresh potatoes and make sure they do not scatter during frying.
French fries made from an electric oven are not crisp.	The crispness of French fries depends on the oil and water content in the chips.	Make sure the chips are drained in the correct way before adding oil.
		You can make the potato chips crispy by cutting them into slimmer pieces.
		Add a little oil to make it crispy

บทนำ

เตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดไร้น้ำมัน) ได้เลือกใช้หลักการของลมร้อนรวมกับการไหลเวียนของอากาศความเร็วสูง (การแลกเปลี่ยนอากาศอย่างรวดเร็ว) ทำให้คุณสามารถทำอาหารเพื่อสุขภาพที่อร่อยได้หลากหลายเมนู ทั้งสะดวกและรวดเร็ว ซึ่งจะมีการให้ความร้อนอาหารอบด้านในคราวเดียว ดังนั้นสำหรับอาหารส่วนใหญ่แล้ว คุณไม่จำเป็นต้องเติมน้ำมันเพื่อปรุงอาหารด้วยถาดอบพิเศษ ตอนนี้คุณมีวิธีที่สะดวกกว่าในการทำอาหารเช่นเค้กและเค้กไซ้ได้อย่างง่ายดาย



คำอธิบายทั่วไป

1. ไฟแสดงสถานะแหล่งจ่ายไฟ	4. ช่องเข้าอากาศ	7. ตะแกรงทอด
2. ปุ่มตั้งเวลา (0-30 นาที)	5. ช่องระบายอากาศ	8. ตัวหม้อ
3. ที่จับ	6. สายไฟ	

Technical parameters

รุ่นของผลิตภัณฑ์	กำลังไฟกัก	แรงดันไฟฟ้าฟัก	ความถี่ฟัก	ความจุฟัก
GA-M35A	1000W	220~240V	50-60Hz	3.5L

Packing list

เครื่องหลัก	ตัวหม้อ	แผ่นยาง	กระดานฟัด	คู่มือการใช้งาน
1 ชิ้น	1 ชิ้น	8 ตัว	1 ชิ้น	1 เลอร์ฟ

อันตราย

- ห้ามจุ่มตัวเครื่องลงในน้ำหรือล้างใต้ก๊อกน้ำ เพราะมีส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์และส่วนประกอบความร้อนอยู่ในตัว
- อย่าให้น้ำหรือของเหลวอื่นๆ เข้าไปในผลิตภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต
- วางอาหารไว้ในกระถางสำหรับทอดเสมอ เพื่อไม่ให้สัมผัสชิ้นส่วนทำความร้อน
- เวลาผลิตภัณฑ์ทำงาน ห้ามเปิดช่องเข้าและออกอากาศ
- ห้ามเทน้ำมันลงในกระถาง เพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- ห้ามสัมผัสด้านในของผลิตภัณฑ์ในเวลาดำเนินงาน

คำเตือน

- ก่อนเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟ โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ทำเครื่องหมายบนผลิตภัณฑ์นั้นสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟในห้องกินหรือไม่
- ถ้าหากว่าปลั๊ก สายไฟ หรือตัวผลิตภัณฑ์เสียหาย อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้
- ถ้าหากว่าสายไฟเสียหาย เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย จะต้องเปลี่ยนโดยผู้เชี่ยวชาญจากแผนกบำรุงรักษาหรือแผนกที่คล้ายกันของผู้ผลิต
- เด็กและผู้ที่มีร่างกายไม่แข็งแรง มีความบกพร่องทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ที่เกี่ยวข้องห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้
- เด็กควรได้รับการดูแล และไม่ให้เห็นผลิตภัณฑ์นี้
- เมื่อผลิตภัณฑ์ติดไฟฟ้าแล้วหรือกำลังหล่อเย็น ควรเก็บผลิตภัณฑ์และสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อนจัด
- ห้ามเสียบปลั๊กผลิตภัณฑ์หรือใช้งานแผงควบคุมด้วยมือเปียก
- ต้องเสียบผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดิน และตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบปลั๊กเข้าอย่างถูกต้อง
- ไม่สามารถใช้งานเครื่องกับตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลอิสระ
- ห้ามวางผลิตภัณฑ์บนหรือใกล้วัสดุที่ติดไฟได้ เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าปูเบาะ ฯลฯ
- ห้ามวางผลิตภัณฑ์นี้ใกล้กับผนังหรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ควรมีที่ว่างด้านหลัง ทั้งสองด้านและด้านบนอย่างน้อย 10 ซม. ของผลิตภัณฑ์ห้ามวางสิ่งของทับผลิตภัณฑ์
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ ต้องได้รับการดูแลระหว่างการใช้งาน
- ระหว่างการทอดด้วยลมร้อน ใช้น้ำอุณหภูมิสูงจะปล่อยออกจากช่องออกลมมือและใบหน้าการรักษาระยะห่างที่ปลอดภัยจากไอน้ำและช่องระบายอากาศและยังต้องใส่ใจกับไอน้ำอุณหภูมิสูงและความร้อนในเมื่อถอดหม้อออกจากผลิตภัณฑ์
- เวลาใช้ผลิตภัณฑ์ พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- ถ้าหากว่าผลิตภัณฑ์มีควันดำออกมา ถอดปลั๊กออกทันทีหรือให้ผลิตภัณฑ์หยุดออกควันก่อน แล้วนำหม้อออกจากผลิตภัณฑ์
- เวลาเตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)ทำงาน ถาดอบทุกที่จะร้อนขึ้นมากทุกเมื่อถึงถาดอบ ต้องใช้ถุงมือฉนวน

หมายเหตุ

- วางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่เรียบ ราบเรียบ และมีมั่นคง
- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้งานได้สำหรับในครัวเรือนตามปกติเท่านั้นห้ามใช้ในโรงอาหารของพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์ม หรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ ห้ามใช้ให้กับแขกในโรงแรม โมเต็ล สถานที่ให้บริการที่พักหรือร้านอาหาร และสภาพแวดล้อมที่ฟักอื่นๆ
- การใช้ผลิตภัณฑ์นี้โดยไม่เหมาะสม หรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาชีพหรือเชิงพาณิชย์ หรือไม่ได้ใช้งานตามคู่มือการใช้งาน ในการผลิตถ้วย การรับประกันจะถือเป็นโมฆะ และเราจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายดังกล่าวทั้งสิ้น
- ผลิตภัณฑ์นี้สามารถส่งไปที่ศูนย์ซ่อมแซมที่ได้รับความมอบหมายจากผู้ผลิตเท่านั้นห้ามซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง มิฉะนั้นการรับประกันการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์จะถือเป็นโมฆะ
- อย่าลืมถอดปลั๊กของผลิตภัณฑ์ออกหลังการใช้งาน
- ก่อนหยิบจับหรือทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ ต้องปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นตัวลงประมาณ 30 นาที

การเปิดเครื่องอัตโนมัติ

ผลิตภัณฑ์นี้ได้ติดตั้งเครื่องจับเวลาในตัวเมื่อเครื่องจับเวลานับถอยหลังถึง 0 เครื่องจะตั้งขึ้นและเปิดเครื่องโดยอัตโนมัติหากต้องการปิดผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง ให้หมุนปุ่มเครื่องตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกาไปที่ 0

สนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในสนามแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) ตามการวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน หากใช้งานอย่างถูกต้องและปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานฉบับนี้ ผลิตภัณฑ์นี้ปลอดภัยมาก

ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
 - นำตัวหม้อออก เอาถุงฟองที่อยู่ในหม้อออก
 - ทำความสะอาดจานและตัวหม้ออย่างทั่วถึงด้วยน้ำร้อน ผงซักฟอก และฟองน้ำที่ไม่ขัดถู
- หมายเหตุ: สามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ในเครื่องล้างจานได้
- เช็ดด้านในและด้านนอกของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
- เตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)นี้ทำความร้อนด้วยลมร้อนห้ามเทน้ำมันหรือจารบีลงในหม้อโดยเด็ดขาด

การเตรียมงาน

- วางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่เรียบ สม่ำเสมอและมีมั่นคง
 - ห้ามวางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน
 - ใส่ถาดอบลงในหม้อให้ถูกต้อง
 - ห้ามเทน้ำมันหรือของเหลวอื่นๆ ลงในหม้อโดยเด็ดขาด
- ห้ามวางสิ่งของทับผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะปิดกั้นกระแสลมและส่งผลต่อการทำความร้อนของลมร้อน

การใช้ผลิตภัณฑ์นี้

เตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)ใช้ใช้ในการปรุงอาหารหลายอย่างคู่มือการเตรียมอาหารที่แนบมาข้างในจะช่วยให้คุณเข้าใจผลิตภัณฑ์นี้

การฉีดทอดด้วยลมร้อน

- เสียบปลั๊กเข้าที่เต้ารับไฟฟ้าที่ต่อสายดิน
- ดึงตัวหม้อออกจากเตาอบไฟฟ้า (หม้อทอดอากาศ) อย่างระมัดระวัง
- ใส่อาหารลงไปในถาดอบ

หมายเหตุ: ห้ามสัมผัสตัวหม้อภายในระยะเวลาสั้น ๆ หลังการใช้งาน เพราะมันร้อนมากเพียงทำได้แค่จับที่จับเพื่อย้ายหม้อ

- เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร (โปรดดูส่วน "การตั้งค่า" ในบทนี้)
- เปิดผลิตภัณฑ์ และปรับปุ่มตัวตั้งเวลาตามเวลาทำอาหารที่ต้องการ หากผลิตภัณฑ์เริ่มต้นแบบเย็น ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารอีก 3 นาที หมายเหตุ หากจำเป็น คุณสามารถอุ่นผลิตภัณฑ์ได้ก่อนใส่อาหารเข้าไปในเวลานี้ ให้ปรับปุ่มตั้งเวลาเป็น 3 นาที จากนั้นค่อยใส่จานทอดและปรับปุ่มตั้งเวลาให้เป็นเวลาทำอาหารที่ต้องการ เครื่องจับเวลาจะนับถอยหลังจากเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ นำมันส่วนเกินในอาหารจะถูกเก็บที่ด้านล่างของหม้อ
- อาหารบางอย่างต้องการพลิกครึ่งทางระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร (โปรดดูส่วน "การตั้งค่า" ในบทนี้) หากต้องการพลิกอาหาร โปรดปรับที่จับแล้วดึงหม้อออกจากผลิตภัณฑ์ แล้วพลิกต่อแล้วเลื่อนตัวหม้อกลับเข้าเตาอบ ไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ) เคล็ดล็บ หากคุณตั้งเวลาทำอาหารไว้เป็นครึ่งหนึ่ง คุณจะไดยินเสียงนาฬิกาจับเวลาในเมื่อคุณต้องการพลิกอาหารแต่ว่านี้หมายความว่า คุณต้องตั้งเวลาอีกครั้งสำหรับเวลาทำอาหารที่เหลือหลังการพลิก
- เมื่อเครื่องจับเวลาดัง แสดงว่าถึงเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้แล้วดึงตัวหม้อออกจากผลิตภัณฑ์ แล้ววางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน หมายเหตุ คุณสามารถปิดผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองได้เมื่อต้องการทำเช่นนี้ ให้หมุนปุ่มจับเวลาไปที่ 0
- อาหารได้รับการปรุงเสร็จหรือไม่
- หากยังต้องปรุงอาหารอยู่ เพียงแค่เลื่อนตัวหม้อกลับเข้าไปในผลิตภัณฑ์ แล้วตั้งเครื่องจับเวลาอีกสองสามนาที
- หลังการทอดด้วยลมร้อนแล้ว ทั้งตัวหม้อและอาหารยังคงร้อนอยู่มากขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารในเตาอบ ไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ) ใช้น้ำอาจจะพุ่งออกจากหม้อได้
- เทอาหารทั้งหมดลงในชามหรือจาน
- เคล็ดล็บ หากต้องการนำส่วนผสมที่มีขนาดใหญ่หรือเปราะบางออกมา คุณสามารถใช้ที่คีบหนีบอาหารออกจากตะแกรงทอด
- หลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จ เตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)สามารถเริ่มปรุงอาหารชุดต่อไปได้ตลอดเวลา

การตั้งค่า

ตารางต่อไปนี้จะช่วยคุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับอาหารที่คุณต้องการปรุง หมายเหตุ โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้ใช้สำหรับอ้างอิงเท่านั้น เนื่องจากแหล่งที่มา ขนาด รูปร่าง และยี่ห้อของอาหารที่แตกต่างกัน เราไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับอาหารของคุณได้ ด้วยเทคโนโลยีการระบายอากาศที่รวดเร็ว อากาศในผลิตภัณฑ์จะร้อนขึ้นทันที ดังนั้นในเมื่อใช้การทอดด้วยลมร้อนเวลาตั้งหม้อออกจากผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็ว แต่ไม่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการทำอาหาร

เคล็ดล็บ

- เทียบกับอาหารที่มีขนาดใหญ่ เวลาทำอาหารที่มีขนาดเล็กจะใช้เวลาน้อยลง
- เมื่อปริมาณอาหารมีมาก ต้องเพิ่มเวลาในการปรุงเล็กน้อย และเมื่อปริมาณอาหารมีน้อย เพียงแต่ย่นระยะเวลาในการปรุงอาหารเล็กน้อย
- ในระหว่างขั้นตอนการปรุงอาหาร การพลิกอาหารที่มีปริมาณน้อยลงครึ่งทางสามารถปรับปรุงแฟกต์การทำอาหารขึ้นสุดท้ายได้ และสามารถช่วยให้ส่วนผสมผัดได้อย่างสม่ำเสมอ
- ใส่น้ำมันเล็กน้อยลงในมันฝรั่งจะช่วยให้ส่วนผสมกรอบมากขึ้นหลังการเติมน้ำมันแล้ว ควรทิ้งอาหารไว้สักครู่แล้วนำไปทอดในเตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)
- ห้ามปรุงอาหารที่มีปริมาณน้ำมันสูงมากในเตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ) เช่น ไล้กรอก
- ขนมที่ปรุงในเตาอบได้ ก็สามารถปรุงในเตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ) เช่น ไล้กรอก ได้เหมือนกัน
- ถ้าต้องการทำเฟรนช์ฟรายส์ให้กรอบ ปริมาณอาหารที่ดีที่สุดคือ 500 กรัม
- การใช้แป้งที่หมักไว้ล่วงหน้า สามารถปรุงอาหารแซนวิชได้อย่างรวดเร็วและง่ายดายเทียบกับแป้งโฮมเมด แป้งที่หมักไว้ล่วงหน้าใช้เวลาในการทำอาหารสั้นลง
- คุณสามารถใช้เตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)อุ่นอาหารอีกหากต้องการอุ่นอาหารอีกครั้ง เวลาปรับสูงสุดคือ 10 นาที

ส่วนผสม	ปริมาณอาหารชิ้นต่ำ-สูงสุด (g)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (C)	พลิก	ข้อมูลเพิ่มเติม
มันฝรั่งและเฟรนช์ฟรายส์					
เฟรนช์ฟรายส์บางแช่แข็ง	300-700	12-16	200	พลิก	
เฟรนช์ฟรายส์หนาแช่แข็ง	300-700	12-20	200	พลิก	
โฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์					
(8x8mm) โฮมเมดมันฝรั่งแผ่นทอด	300-800	18-25	200	พลิก	ใส่น้ำมัน 1/2 ช้อน
โฮมเมดมันฝรั่งแผ่นทอด	300-750	12-18	200	พลิก	ใส่น้ำมัน 1/2 ช้อน
เค้กมันฝรั่ง	250	15-18	200		
มันฝรั่งครีม	500	18-22	200		
เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก					
สเต็กวัว	100-500	8-12	200		
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	7-14	200		
โรลไล้กรอก	100-500	13-15	200		
ขาไก่	100-500	18-22	200		
อกไก่	100-500	10-15	200		

ส่วนผสม	ปริมาณอาหารขั้นต่ำ-สูงสุด (g)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)	พลิก	ข้อมูลเพิ่มเติม
ขนม					
ปอเปี๊ยะ	100-400	8-10	200	พลิก	ใช้ส้วทันที
นักเก็ตไก่ทอดแช่แข็ง	100-500	6-10	200	พลิก	ใช้ส้วทันที
แท่งปลาทอดแช่แข็ง	100-400	8-10	200		ใช้ส้วทันที
เกล็ดขนมปังแช่แข็ง ซีสเลนเน็ค	100-500	10	200		ใช้ส้วทันที
ผักยัดไส้	100-400	10	200		

หมายเหตุ เนื่องจากว่าผลิตภัณฑ์นี้ควบคุมด้วยปฏิกิริยาเคมี ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ และเวลาเตรียมอาหารสามารถปรับได้อย่างเหมาะสมตามการใช้งานจริง
หมายเหตุ หากผลิตภัณฑ์เริ่มต้นแบบเย็น ควรเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารอีก 3 นาที

ทำความสะอาด

ควรทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ทันทีหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
ตัวหม้อ ถาดอบ และด้านในของผลิตภัณฑ์ได้เคลือบสารกันติดทั้งนั้นห้ามใช้เครื่องครัวที่เป็นโลหะหรือวัสดุทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
ในการทำมาสะอาด เนื่องจากอาจทำให้เกิดสารเคลือบกันติดเสียหาย

1. ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เย็นลง
หมายเหตุ : นำตัวหม้อออกไป จะทำให้เตาอบไฟฟ้า(หม้อทอดอากาศ)เย็นลงเร็วขึ้น
2. เช็ดด้านนอกของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ที่สะอาด
3. ใช้น้ำร้อน ผงซักฟอก และฟองน้ำที่ไม่ขัดถูทำความสะอาดตัวหม้อและถาดอบ
คุณสามารถใช้ น้ำยาล้างไขมัน ไปล้างสิ่งสกปรกที่เหลือออก
เคล็ดลับ : หากมีสิ่งสกปรกเกาะติดกระดานทอดและตัวหม้อ โปรดเติมน้ำร้อนลงในหม้อ และเพิ่มผงซักฟอกอีกใส่กระดานทอดลงในหม้อ และปล่อยให้หม้อและกระดานทอดแช่ประมาณ 10 นาที
4. ทำความสะอาดด้านในของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ที่สะอาด
5. ทำความสะอาดองค์ประกอบความร้อนด้วยแปรงทำความสะอาด เพื่อจัดเศษอาหาร

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กของผลิตภัณฑ์ออก และปล่อยให้หล่อเย็นสนิท
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้ง

รายการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



แบบฟอร์มนี้จัดทำขึ้นตามข้อกำหนดของ SJ/T 11364

- : แสดงว่าปริมาณของสารพิษและสารอันตรายในวัสดุที่เป็นเนื้อเดียวกันทั้งหมดของชิ้นส่วนนั้นต่ำกว่าข้อกำหนดขีดจำกัดของมาตรฐาน GB/T26572
 - X: แสดงว่าปริมาณของสารพิษและสารอันตรายในวัสดุที่เป็นเนื้อเดียวกันอย่างน้อยหนึ่งชิ้นนั้นเกินข้อกำหนดขีดจำกัดของมาตรฐาน GB/T26572
- ตัวเลขในโลโก้นี้แสดงว่าอายุการใช้งานด้านสิ่งแวดล้อมของผลิตภัณฑ์ภายใต้การใช้งานปกติคือ 10 ปี

เอกสารข้อมูลของวัสดุที่ได้สัมผัสอาหาร

ชื่อชิ้นส่วน	วัสดุที่เป็นอันตราย					
	ตะกั่ว (Pb)	ปรอท (Hg)	แคดเมียม (Cd)	โครเมียมเฮกซะวาเลนต์ (Cr(VI))	โพลีโบรมิเนตไบฟีนิล (PBB)	โพลีโบรมิเนตไดฟีนิลอีเธอร์ (PBDE)
ชิ้นส่วนพลาสติก	○	○	○	○	○	○
ชิ้นส่วนประกอบ	×	○	×	○	○	×
ชาร์ตแวร์	○	○	○	○	○	○
วัสดุลวด	×	○	○	○	○	○
ชิ้นส่วนมาตรฐาน	○	○	○	○	○	○
อุปกรณ์ที่ได้สัมผัสอาหาร	○	○	○	○	○	○

กรุณาใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นปกติตามคู่มือการใช้งาน
ผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ วัสดุที่ได้สัมผัสอาหารได้
ข้อมูลการปฏิบัติตามข้อกำหนดและคำแนะนำสามารถดูที่หน้าต่อไป

หมายเหตุ

ผลิตภัณฑ์ชุดนี้ประกอบด้วยวัสดุที่ได้สัมผัสอาหารข้างต้น บางรุ่นอาจไม่มีวัสดุบางชนิด โปรดถือผลิตภัณฑ์จริงเป็นหลัก

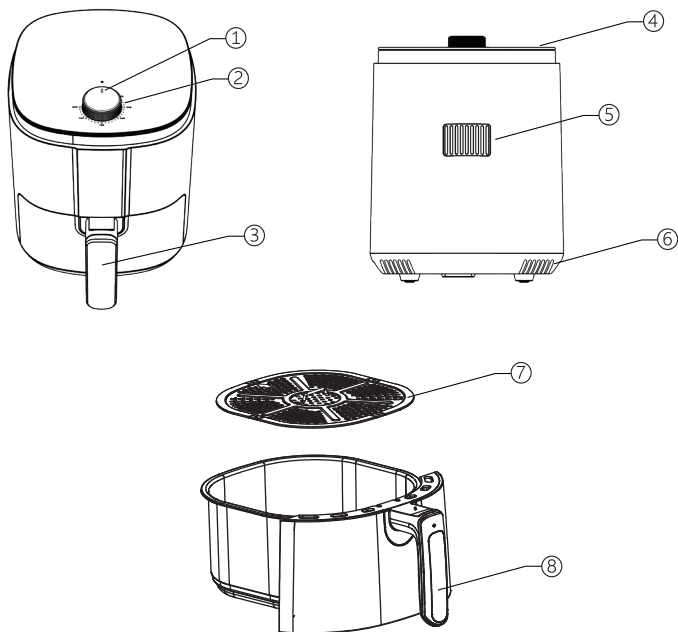
Fault types and treatment methods

คำถาม	เหตุผลที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
เตาอบไฟฟ้าไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์	เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ต่อสายดิน
	คุณยังไม่ได้ตั้งค่าเวลา	หมุนปุ่มตั้งเวลาเป็นเวลากการปรุงอาหารที่ที่ต้องการเพื่อเปิดผลิตภัณฑ์
	ไม่ได้วางหม้อในเตาอบไฟฟ้า (หม้อทอดอากาศ)	ใส่หม้อลงในเตาอบไฟฟ้า (หม้อทอดอากาศ)
อาหารที่ปรุงในเตาอบไฟฟ้ายังไม่สุกเต็มที่	อาหารในถาดอบมากเกินไป	แบ่งอาหารเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้ววางในถาดอบแบ่งเป็นชั้นเล็ก ๆ จะทำให้การทอดสม่ำเสมอยิ่งขึ้น
	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำเกินไป	ปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิเป็นการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ (สามารถดูที่ส่วน "การตั้งค่า" ในบท "การใช้ผลิตภัณฑ์")
	เวลาทำอาหารสั้นเกินไป	ปรับปุ่มตั้งเวลาเป็นเวลากการปรุงอาหารที่ต้องการ (สามารถดูที่ส่วน "การตั้งค่า" ในบท "การใช้ผลิตภัณฑ์")
อาหารไม่ได้รับการทอดในเตาไฟฟ้าอย่างสม่ำเสมอ	วัตถุดิบอาหารบางอย่างต้องใช้เวลานานในการปรุงต้องการพลิกกระทะระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร	หากอาหารบางอย่างอยู่ด้านบนหรือทับซ้อนกับอาหารอื่นๆ (เช่น เฟรนช์ฟรายส์) คุณต้องพลิกกระทะระหว่างขั้นตอนการทำอาหารสามารถดูที่ส่วน "การตั้งค่า" ในบท "การใช้ผลิตภัณฑ์"
มีควันขาวออกจากผลิตภัณฑ์	คุณกำลังปรุงอาหารที่มีปริมาณน้ำมันสูง	เมื่อคุณปรุงอาหารที่มีปริมาณน้ำมันสูงในเตาอบไฟฟ้า ควันมันจำนวนมากจะซึมเข้าไปในกระทะน้ำมันจะทำให้เกิดควันมันสีขาว และหม้ออาจร้อนกว่าปกติซึ่งจะไม่ส่งผลต่อผลสุดท้ายของอาหารในการทอดของผลิตภัณฑ์
	ตัวหม้อยังมีคราบน้ำมันอยู่หลังการใช้งานครั้งล่าสุด	ควันขาวเกิดจากน้ำมันร้อนในกระทะต้องทำความสะอาดกระทะทุกครั้งหลังการใช้งาน

คำถาม	เหตุผลที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
เฟรนช์ฟรายส์ทอดไม่ได้รับการทอดในเตาไฟฟ้าอย่างสม่ำเสมอ	คุณไม่ได้ใช้หม้อฝรั่งเศสทอดอย่างถูกต้องก่อนทอด	แช่แกนหม้อฝรั่งเศสในชามอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นนำออกแล้ววางบนกระดาษสะเด็ดน้ำ
	คุณไม่ได้ใช้พื้้น้ำมันฝรั่งเศสที่ถูกต้อง	ใช้หม้อฝรั่งเศสและอย่าให้แตกระหว่างการทอด
เฟรนช์ฟรายส์สอตัวเตาไฟฟ้าไม่กรอบ	ความกรอบของเฟรนช์ฟรายส์ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำในเฟรนช์ฟรายส์	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้สะเด็ดน้ำของหม้อฝรั่งเศสทอดอย่างถูกต้องก่อนเติมน้ำมัน หั่นมันฝรั่งเป็นแว่นบางๆ จะทำให้กรอบยิ่งขึ้น ใส่น้ำมันเล็กน้อยจะให้กรอบยิ่งขึ้นเหมือนกัน

Giới thiệu

Lò nướng điện (nồi chiên không khí) sử dụng nguyên lý không khí nóng kết hợp với tuần hoàn không khí tốc độ cao (thay đổi không khí nhanh chóng), thuận tiện cho bạn chế biến nhiều món ăn ngon một cách lành mạnh, nhanh chóng và đơn giản. Nó sẽ cung cấp nhiệt toàn diện cho các thực phẩm của bạn cùng một lúc, vì vậy đối với hầu hết các thực phẩm, không cần thêm dầu để nấu. Với khay nướng đi kèm, giờ đây bạn có một cách thức thuận tiện hơn, để bạn dễ dàng làm các món ngon như bánh gato và bánh trứng sữa.



Hướng dẫn chung

1. Đèn báo tín hiệu	4. Cửa thông khí	7. Vi chiên
2. Nút xoay hẹn giờ (0-30 phút)	5. Cửa thoát khí	8. Thân nồi
3. Tay cầm	6. Dây điện nguồn	

Thông số kỹ thuật

Ký hiệu sản phẩm	Công suất định mức	Điện áp định mức	Tần số định mức	Dung lượng định mức
GA-M35A	1000W	220~240V	50-60Hz	3.5L

Packing list

Máy chính	Thân nồi	Đệm cao su	Vi chiên	Sách hướng dẫn
1 kiện	1 kiện	8 cái	1 kiện	1 quyển

Nguy hiểm

- Không được ngâm vỏ ngoài vào trong nước hoặc phun rửa dưới vòi nước, vì trong vỏ ngoài có bộ phận điện tử và bộ phận gia nhiệt.
- Không được để nước hoặc các chất lỏng khác vào sản phẩm này, để tránh điện giật.
- Luôn luôn đặt thực phẩm vào trong khay nướng chiên rán, để tránh tiếp xúc đến bộ phận gia nhiệt.
- Khi sản phẩm đang làm việc, không được đậy cửa vào gió và cửa ra gió của nó.
- Không được đổ dầu vào nồi rán, vì điều này có thể dẫn đến nguy hiểm hỏa hoạn.
- Khi sản phẩm đang hoạt động không được chạm vào bên trong sản phẩm.

Cảnh báo

- Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, trước tiên hãy kiểm tra điện áp ghi trên sản phẩm có phù hợp với điện áp đang cấp không.
- Nếu phích cắm, dây điện nguồn hoặc bản thân sản phẩm bị hư hại, không được sử dụng sản phẩm này.
- Nếu dây điện nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, nhất định phải được thay thế bởi nhân viên chuyên nghiệp của nhà sản xuất, bộ phận bảo hành hoặc bộ phận tương tự của hãng.
- Sản phẩm này không được để trẻ em, người khuyết tật, khiếm khuyết về giác quan hay tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức liên quan khi sử dụng.
- Phải giám sát trẻ em, đảm bảo chúng không chơi nghịch sản phẩm này.
- Khi sản phẩm đã được cấp điện hoặc đang làm mát, phải để sản phẩm và dây điện nguồn của nó ở nơi trẻ em không với tới được.
- Không được để dây điện nguồn tiếp xúc với bề mặt nhiệt độ cao.
- Không được dùng tay ướt để cầm phích cắm sản phẩm hoặc thao tác bảng điều khiển.
- Sản phẩm phải được cắm vào ổ cắm tiếp đất, hơn nữa nhất định bảo đảm đã cắm đúng.
- Máy không thể vận hành bằng cách nối ngoài bộ hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- Không được đặt sản phẩm lên trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn, rèm cửa...
- Không được đặt sản phẩm dựa vào tường hoặc dựa vào các sản phẩm khác. Mặt sau, hai cạnh và phía trên của sản phẩm phải chứa ra không gian tự do ít nhất 10 cm. Không được đặt để đồ vật lên trên sản phẩm.
- Không được sử dụng sản phẩm này vào bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
- Khi sản phẩm sử dụng phải có người giám sát.
- Trong quá trình chiên với nhiệt độ cao, nồi sẽ xả hơi nhiệt độ cao từ cửa thoát khí. Giữ khoảng cách an toàn giữa tay, mặt với hơi nóng và cửa ra gió. Hơn nữa, khi chuyển nồi chiên ra khỏi sản phẩm cũng cần chú ý đến hơi nóng nhiệt độ cao và khí nóng.

- Khi sử dụng sản phẩm, bề mặt có thể tiếp xúc của nó có thể trở nên rất nóng.
- Nếu sản phẩm bốc khói đen, lập tức rút điện nguồn. Sau khi chờ sản phẩm ngừng bốc khói mới xê dịch nồi chiên ra khỏi sản phẩm.
- Khi lò nướng điện (nồi chiên không khí) đang sử dụng, khay nướng mọi nơi sẽ nóng lên. Khi cầm khay nướng, nhất định phải sử dụng găng tay cách nhiệt.

Ghi chú

- Đặt sản phẩm lên trên bề mặt cân bằng, phẳng nhẵn, chắc chắn.
- Sản phẩm này chỉ giới hạn sử dụng trong gia đình bình thường. Nó không được sử dụng trong cửa hàng, nơi làm việc, nông trường hoặc căng tin nhân viên trong môi trường làm việc khác. Cũng không được cho khách sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ bên xe, nơi cung cấp chỗ ở và ăn sáng cũng như sử dụng tại chỗ ở khác.
- Đối với sản phẩm sử dụng không đúng cách, hoặc được sử dụng cho mục đích chuyên nghiệp, bán chuyên nghiệp, hoặc không sử dụng theo hướng dẫn trong cuốn sổ tay người dùng này, trong những trường hợp này bảo hành sẽ không có hiệu lực, chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại loại này.
- Sản phẩm chỉ có thể đưa đến trung tâm bảo hành được nhà sản xuất ủy quyền để kiểm tra. Không được tự ý sửa chữa sản phẩm, nếu không giấy bảo hành sản phẩm sẽ không có giá trị.
- Sau khi sử dụng nhất định phải rút phích cắm của sản phẩm ra.
- Trước khi xử lý hoặc làm sạch sản phẩm, trước hết nhất định phải để sản phẩm làm mát trong khoảng 30 phút.

Tự động tắt

Sản phẩm này đã trang bị bộ hẹn giờ. Khi bộ hẹn giờ đếm ngược đến 0, sản phẩm sẽ đổ chuông và tự động tắt. Muốn tắt sản phẩm thủ công, xin hãy xoay núm bộ hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ đến 0.

Trường điện từ (EMF)

Sản phẩm dòng này phù hợp tiêu chuẩn liên quan về trường điện từ (EMF). Căn cứ theo khoa học hiện nay chứng minh, sản phẩm này là an toàn nếu sử dụng đúng cách và thao tác theo hướng dẫn trong sổ tay người dùng này.

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Tháo bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
 2. Lấy thân nồi ra tháo bỏ túi bong bóng trong nồi.
 3. Dùng nước nóng, nước rửa bát và bọt biển không có tính mài mòn rửa rạch vi chiên và thân nồi.
Chú ý: Cũng có thể dùng máy rửa bát để rửa sạch các bộ phận này.
 4. Dùng khăn hơi ẩm lau chùi bên trong và bên ngoài sản phẩm.
- Lò nướng điện (nồi chiên chân không) dòng này sử dụng không khí nóng để gia nhiệt. Không được đổ dầu hoặc mỡ vào trong thân nồi.

Chuẩn bị sử dụng

1. Đặt sản phẩm lên trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn, cân bằng và ổn định.
Không được đặt sản phẩm trên bề mặt không chịu nhiệt.
2. Đặt khay nướng đúng vị trí vào trong thân nồi.
3. Không đổ dầu hoặc các chất lỏng khác vào nồi chiên.
Không được đặt để đồ vật lên trên sản phẩm. Điều này sẽ chặn luồng khí và ảnh hưởng đến hiệu quả gia nhiệt của không khí nóng.

Sử dụng sản phẩm này

Lò nướng điện (nồi chiên không khí) có thể được sử dụng để nấu nhiều thực phẩm. Sách hướng dẫn chuẩn bị thực phẩm kèm theo sẽ giúp bạn hiểu rõ về sản phẩm này.

Chiên rán không khí nóng

1. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện nguồn đã được tiếp đất.
2. Cẩn thận kéo thân nồi ra khỏi lò điện (nồi chiên không khí).
3. Đưa thực phẩm vào khay nướng.
Chú ý: Trong thời gian ngắn sau khi sử dụng không được chạm vào thân nồi, vì nó rất nóng. Chỉ có thể giữ tay cầm để di chuyển nồi.
4. Thời gian cần thiết điều chỉnh thực phẩm (xin đọc tham khảo phần "Cài đặt" trong chương này).
5. Bật sản phẩm, xin điều chỉnh núm hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn.

Nếu sản phẩm là khởi động nguội, thì thời gian điều chỉnh nấu phải tăng thêm 3 phút.

Chú ý: Nếu cần, bạn cũng có thể không cho thực phẩm vào tiến hành làm nóng trước sản phẩm. Lúc này, sau khi điều chỉnh núm xoay của bộ hẹn giờ đến 3 phút, sau đó cho khay chiên vào và điều chỉnh núm hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn.

· Bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược từ thời gian nấu được cài đặt.

· Phần dầu dư thừa trong thực phẩm sẽ thu lại ở dưới đáy nồi.

6. Có một số thực phẩm trong quá trình nấu cần lật đở giữa chừng (đọc tham khảo phần "Cài đặt" trong chương này).
Cần lật đở thực phẩm, hãy nắm lấy tay cầm, kéo thân nồi ra từ sản phẩm, sau đó mới lật đở. Sau đó trượt thân nồi trở lại vào trong lò nướng điện (nồi chiên không khí).

Nhắc nhở: Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ là một nửa thời gian nấu, thì khi bạn cần lật đở thực phẩm sẽ nghe thấy bộ hẹn giờ kêu. Có điều, điều này có nghĩa là sau khi bạn lật đở nhất định phải cài đặt hẹn giờ lại lần nữa cho thời gian nấu còn lại.

8. Đến lúc bộ hẹn giờ đổ chuông biểu thị đã đạt đến thời gian nấu cài đặt. Kéo thân nồi ra khỏi sản phẩm, sau đó đặt lên trên bề mặt chịu nhiệt.

Chú ý: Bạn cũng có thể tắt sản phẩm thủ công. Cần tiến hành thao tác này, hãy vặn núm hẹn giờ đến 0.

9. Thực phẩm đã được nấu chín hay chưa.

Nếu thực phẩm vẫn cần nấu, chỉ cần trượt thân nồi trở lại vào trong sản phẩm, và cài đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút nữa.

10. Sau khi chiên rán do sử dụng không khí nóng, thân nồi và thực phẩm vẫn còn rất nóng. Cần cẩn thận theo chủng loại khác nhau của thực phẩm trong lò nướng điện (nồi chiên không khí), có thể sẽ có hơi nước bắn ra từ thân nồi.

11. Để toàn bộ thực phẩm trong thân nồi ra bát hoặc đĩa.

Nhắc nhở: Cần lấy thực phẩm có thể tích khá lớn hoặc để vỡ, có thể dùng kẹp để kẹp lấy thực phẩm ra từ trong lồng rán.

12. Sau khi chế thực phẩm nấu xong, lò nướng điện (nồi chiên không khí) có thể bắt đầu nấu chế thực phẩm tiếp theo bất cứ khi nào.

Cài đặt

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho thực phẩm bạn muốn nấu.

Chú ý: Xin ghi nhớ rằng những cài đặt này cung cấp tham khảo. Do nguồn, kích thước, hình dạng và nhãn hiệu thực phẩm khác nhau, chúng tôi không thể đảm bảo cung cấp sự cài đặt tốt nhất cho thực phẩm của bạn.

Chỉ mang tính tham khảo.

Do công nghệ trao đổi không khí nhanh chóng sẽ kịp thời làm nóng lại đối với không khí trong sản phẩm, vì vậy khi sử dụng không khí chiên rán nhanh chóng kéo nồi chiên ra khỏi sản phẩm hầu như không ảnh hưởng đến quá trình nấu nướng.

Làm nóng thực phẩm ngay lập tức.

Nhắc nhở

- So với thực phẩm có thể tích khá lớn, thực phẩm có thể thích khá nhỏ cần thời gian nấu nướng sẽ ngắn hơn một chút.
- Khi lượng thực phẩm khá nhiều, chỉ cần tăng thêm thời gian nấu, mà khi lượng thực phẩm khá ít, chỉ cần rút ngắn thời gian nấu.
- Trong quá trình nấu, lật dờ thực phẩm thể tích khá nhỏ, có thể nâng cao hiệu quả nấu cuối cùng, và có lợi cho thực phẩm đạt được độ chín rán đồng đều.
- Thêm một chút dầu vào trong khoai tây tươi mới, có thể khiến thực phẩm mềm giòn hơn. Sau khi thêm dầu cần phải để yên thực phẩm trong vài phút, sau đó chiên trong lò nướng điện (nồi chiên không khí).
- Không được nấu thức ăn có hàm lượng dầu quá cao ví dụ như xúc xích trong lò nướng điện (nồi chiên không khí).
- Đồ ăn nhẹ có thể được nấu trong lò nướng cũng có thể được nấu trong lò nướng điện (nồi chiên không khí).
- Muốn làm món khoai tây chiên mềm giòn, lượng thực phẩm tốt nhất là 500g.
- Việc sử dụng bột mỳ ủ lên men sẵn có thể dễ dàng nhanh chóng làm thực phẩm kẹp ruột. So với bột mỳ tự làm, bột mỳ ủ lên men sẵn cần thời gian nấu ngắn hơn.
- Bạn có thể sử dụng bếp nướng điện (nồi chiên không khí) để hâm nóng thực phẩm. Cần gia nhiệt thực phẩm mới thêm, thời gian điều chỉnh dài nhất là 10 phút.

Thành phần	Lượng thực phẩm nhỏ nhất-lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lật dờ	Thông tin kèm theo
Khoai tây và khoai tây chiên					
Khoai tây mỏng đông lạnh	300-700	12-16	200	Lật dờ	
Khoai tây dày đông lạnh	300-700	12-20	200	Lật dờ	
Khoai tây chiên tự làm					
(8x8mm) Miếng khoai tây tự làm	300-800	18-25	200	Lật dờ	Thêm 1/2 thìa dầu
Miếng khoai tây tự làm	300-750	12-18	200	Lật dờ	Thêm 1/2 thìa dầu
Bánh khoai	250	15-18	200		
Khoai tây vị kem	500	18-22	200		
Thịt và gia cầm					
Sườn bò	100-500	8-12	200		
Hamburger	100-500	7-14	200		
Cuộn xúc xích	100-500	13-15	200		
Chân gà	100-500	18-22	200		
Ức gà	100-500	10-15	200		

Thành phần	Lượng thực phẩm nhỏ nhất-lớn nhất (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lật dờ	Thông tin kèm theo
Điểm tâm					
Nem	100-400	8-10	200	Lật dờ	Sử dụng loại nướng
Miếng gà rán đông lạnh	100-500	6-10	200	Lật dờ	Sử dụng loại nướng
Miếng cá nướng đông lạnh	100-400	8-10	200		Sử dụng loại nướng
Điểm tâm bánh mì phô mai đông lạnh	100-500	10	200		Sử dụng loại nướng
Rau nhồi	100-400	10	200		

Chú ý: Do sản phẩm này được điều khiển bằng một núm vặn, không thể điều chỉnh nhiệt độ, thời gian chế biến thực phẩm có thể được điều chỉnh phù hợp theo tình hình sử dụng thực tế.

Chú ý: Nếu lò nướng điện là khởi động nguội, thì thời gian điều chỉnh nấu phải tăng thêm 3 phút.

Vệ sinh

Sau mỗi lần sử dụng đều phải lập tức vệ sinh sản phẩm.

Thân nồi, khay nướng và bên trong sản phẩm đều được tráng lớp chống dính. Không được sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu làm sạch có tính ăn mòn để làm vệ sinh, vì điều này có thể phá hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm điện nguồn ra khỏi ổ điện nguồn, để sản phẩm làm mát.

Chú ý: Lấy thân nồi ra, để lò nướng điện (nồi chiên không khí) càng nguội nhanh hơn.

2. Dùng khăn sạch hơi ẩm lau bên ngoài sản phẩm.

3. Dùng nước nóng, nước rửa bát hoặc bọt biển không có tính mài mòn rửa sạch thân nồi, khay nướng.

Bạn có thể sử dụng chất tẩy dầu mỡ để lau sạch các chất bẩn còn sót lại.

Nhắc nhở: Nếu chất bẩn bám vào vỉ chiên, thân nồi, xin hãy thêm nước nóng vào trong nồi chiên, rồi thêm một chút nước rửa bát. Đặt vỉ chiên vào thân nồi, và để thân nồi và vỉ chiên ngâm khoảng 10 phút.

4. Dùng khăn sạch hơi ẩm lau sạch bên trong sản phẩm.

5. Dùng bàn chải làm sạch bộ phận gia nhiệt, để loại bỏ hết miếng vụn thực phẩm còn sót lại.

Cất giữ

1. Rút phích cắm của sản phẩm, và để nguội hẳn đi hoàn toàn.

2. Đảm bảo tất cả bộ phận đã được làm sạch và khô ráo.

Danh sách bảo vệ môi trường



Biểu mẫu này được biên soạn theo quy định của SJ/T 11364

o: Biểu thị hàm lượng chất độc hại này trong tất cả các vật liệu đồng chất của bộ phận này đều thấp hơn yêu cầu giới hạn quy định trong tiêu chuẩn GB/T26572.

x: Biểu thị hàm lượng chất độc hại này ít nhất trong một số vật liệu đồng chất nào đó của bộ phận này vượt quá yêu cầu giới hạn quy định trong tiêu chuẩn GB/T26572.

Con số trong ký hiệu này biểu thị thời hạn sử dụng bảo vệ môi trường của sản phẩm trong điều kiện sử dụng bình thường là 10 năm

Bảng thông tin thực phẩm tiếp xúc với vật liệu

Tên gọi bộ phận	Chất độc hại					
	Chi (Pb)	Thủy ngân (Hg)	Cadimi (Cd)	Crôm hóa trị sáu (Cr(VI))	Poly Bromated biphenyls (PBB)	Poly Brominated Diphenyl Ethers (PBDE)
Bộ phận nhựa	○	○	○	○	○	○
Bộ phận	✗	○	✗	○	○	✗
Bộ phận kim loại	○	○	○	○	○	○
Dây điện	✗	○	○	○	○	○
Bộ phận tiêu chuẩn	○	○	○	○	○	○
Phụ kiện tiếp xúc với thực phẩm	○	○	○	○	○	○

Xin hãy căn cứ theo yêu cầu của sách hướng dẫn sử dụng sản phẩm này bình thường. Sản phẩm phù hợp yêu cầu tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia tương ứng, thông tin, hướng dẫn phù hợp thực phẩm tiếp xúc với nguyên liệu và tiêu chuẩn thực hiện của chúng như trang sau.

Ghi chú

Dòng sản phẩm này bao gồm vật liệu tiếp xúc với thực phẩm ở trên, một số loại máy có thể không bao gồm vật liệu đặc biệt, hãy lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn.

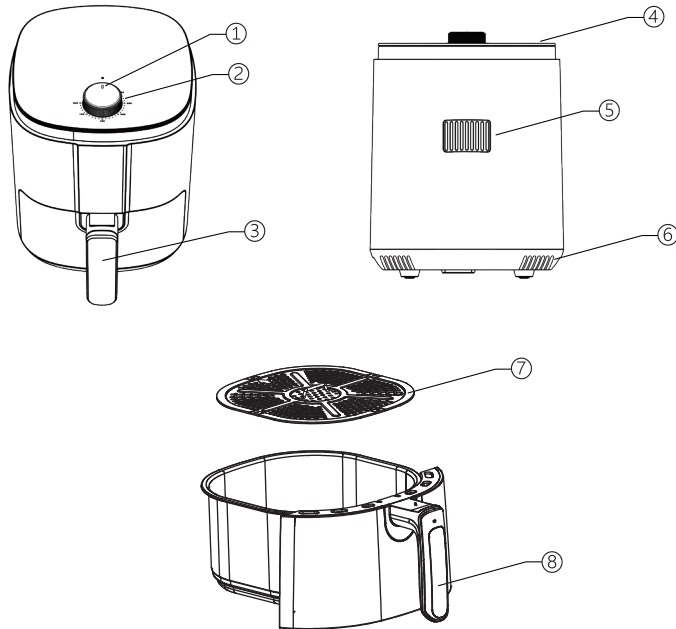
Các loại sự cố và phương pháp xử lý

Vấn đề	Lý do có thể	Giải pháp
Lò nướng điện không làm việc	Phích cắm điện nguồn sản phẩm chưa cắm điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện đã được tiếp đất.
	Bạn vẫn chưa cài đặt bộ hẹn giờ.	Xoay núm bộ hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn, thuận tiện bật điện nguồn sản phẩm.
	Thân nồi chưa đặt vào lò nướng điện (nồi chiên chân không)	Đặt thân nồi vào lò nướng điện (nồi chiên chân không)

Thực phẩm sử dụng lò nướng điện nấu không chín hoàn toàn.	Lượng thực phẩm trong khay nướng quá nhiều.	Phân chia thực phẩm thành từng mẻ nhỏ cho vào khay nướng. Phân chia thành mẻ nhỏ để chiên chín đồng đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Điều chỉnh núm xoay kiểm soát nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ mong muốn (Đọc tham khảo phần “Cài đặt” trong chương một “Sử dụng Sản phẩm”).
	Thời gian nấu quá ngắn.	Điều chỉnh núm xoay bộ hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn (Đọc tham khảo phần “Cài đặt” trong chương một “Sử dụng Sản phẩm”).
Thực phẩm trong lò nướng điện không được chiên đều.	Một số thực phẩm nào đó cần được nấu chín. Tiến hành lật đở giữa chừng	Nếu một số thực phẩm nào đó ở mặt trên cùng, hoặc chông chéo lên các thực phẩm khác (ví dụ như khoai tây chiên), thì cần lật đở chúng giữa chừng trong quá trình nấu. Xin đọc tham khảo phần “Cài đặt” trong chương một “Sử dụng Sản phẩm”.
Khói trắng bốc lên từ trong sản phẩm.	Bạn đang nấu thực phẩm có hàm lượng dầu cao.	Khi bạn nấu thực phẩm có hàm lượng dầu khá cao trong lò điện, một lượng lớn khói dầu sẽ xâm nhập vào nồi chiên. Phần dầu sẽ tạo ra khói dầu trắng, đồng thời thân nồi có thể nóng hơn so với trường hợp bình thường. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu quả cuối cùng của thực phẩm c hiện bởi sản phẩm.
	Dầu bắn còn sót lại trong thân nồi sau lần sử dụng trước.	Khói trắng là do mỡ gia nhiệt trong nồi chiên tạo ra. Đảm bảo bạn vệ sinh nồi chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi mới không được chiên đều trong lò nướng điện.	Trước khi chiên bạn không ngâm miếng khoai tây đúng cách.	Ngâm miếng khoai tây trong bát ít nhất 30 phút, sau đó vớt chúng ra và để trên giấy nhà bếp chuyên dùng cho ráo nước.
	Bạn chưa sử dụng đúng chủng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi mới, và đảm bảo chúng không bị vỡ vụn trong lúc chiên.
Miếng khoai tây chiên được làm từ lò nướng điện không mềm giòn.	Độ mềm giòn của miếng khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và hàm lượng nước trong miếng khoai tây.	Đảm bảo làm ráo miếng khoai tây đúng cách trước khi đổ dầu.
		Cắt nhỏ miếng khoai tây một chút có thể khiến chúng mềm giòn hơn.
		Đổ ít dầu chút cũng có thể khiến chúng mềm giòn hơn

Pengantar

Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) dirancang berdasarkan prinsip udara panas yang dikombinasikan dengan sirkulasi udara berkecepatan tinggi (pergantian udara secara cepat), sehingga Anda dapat memasak makanan yang lezat dengan cara yang sehat, cepat dan sederhana. Produk ini dapat melakukan pemanasan bahan makanan secara menyeluruh, sehingga tidak perlu menambahkan minyak untuk memasak sebagian besar makanan. Dengan loyang tambahan, Anda sudah memiliki cara yang lebih mudah untuk membuat makanan yang lezat seperti kue dan quiches dengan mudah.



Petunjuk Umum

1. Lampu Indikator Daya	4. Inlet Udara	7. Pelat Penggoreng
2. Tombol Pengatur Waktu (0-30 Menit)	5. Outlet Udara	8. Bodi Panci
3. Pegangan	6. Kabel Listrik	

Parameter Teknis

Model Produk	Daya Pengenal	Voltase Pengenal	Frekuensi Pengenal	Kapasitas Pengenal
GA-M35A	1000W	220~240V	50~60Hz	3.5L

Daftar Pengemasan

Mesin Utama	Bodi Panci	Bantalan Karet	Pelat Penggoreng	Buku Petunjuk
1 Pcs	1 Pcs	8 Pcs	1 Pcs	1 Pcs

Tindakan Perhatian

- Cangkang tidak boleh direndam dalam air atau dibilas di bawah keran, karena terdapat komponen elektronik dan elemen pemanas di dalam cangkang.
- Air atau cairan lain tidak boleh dibiarkan untuk masuk ke produk, agar menghindari sengatan listrik.
- Bahan makanan harus selalu diletakkan di dalam loyang untuk digoreng dan tidak boleh bersentuhan dengan elemen pemanas.
- Inlet udara dan outlet udara tidak boleh ditutup pada saat produk bekerja.
- Minyak tidak boleh langsung dituangkan ke dalam panci, karena dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan menyentuh bagian dalam produk pada saat sedang bekerja.

Peringatan

- Mohon memeriksa bahwa apakah voltase yang ditandai pada produk sesuai dengan voltase catu daya lokal sebelum menghubungkan produk ke catu daya.
- Produk ini tidak boleh digunakan jika steker, kabel listrik, atau produk sendirinya rusak.
- Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh petugas profesional dari pabrikan, departemen pemeliharaannya atau departemen serupa, agar menghindari bahaya.
- Produk ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak, orang yang secara fisik tidak sehat, merasa atau mengalami gangguan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan yang relevan.
- Anak-anak harus dijaga dan dipastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan produk ini.
- Produk dan kabel listriknya harus dijauhkan dari jangkauan anak-anak pada saat produk diberi daya listrik atau didinginkan.
- Kabel listrik tidak boleh dibiarkan untuk menyentuh permukaan yang panas.
- Steker produk tidak boleh dimasukkan atau panel pengendali dioperasikan dengan tangan basah.
- Produk ini harus dicolokkan ke stopkontak yang telah dibumikan dan harus dicolokkan dengan cara yang benar.
- Peranti tidak boleh dioperasikan dengan pengatur waktu eksternal atau sistem pengendali jarak jauh yang independen.
- Produk ini tidak boleh diletakkan di atas atau di dekat bahan yang mudah terbakar seperti taplak meja, gordena, dll.
- Produk ini tidak boleh ditempatkan di dekat dinding atau di atas produk lain. Ruang setidaknya 10 cm harus disediakan di belakang, di kedua sisi dan di atas produk. Benda lain tidak boleh diletakkan di atas produk.
- Produk ini tidak boleh digunakan untuk tujuan apapun selain yang telah dijelaskan dalam Buku Petunjuk ini.
- Produk ini harus diawasi selama penggunaan.
- Uap bersuhu tinggi dilepaskan dari outlet udara selama menggoreng dengan udara panas. Tangan dan wajah harus dijaga jarak yang aman dari outlet uap dan udara. Perhatian juga harus diebrikan untuk uap bersuhu tinggi dan udara panas pada saat panci penggoreng dilepas dari produk ini.

- Permukaan yang mudah dijangkau mungkin menjadi sangat panas pada saat produk ini digunakan.
- Satu daya harus segera dicabut jika produk mengeluarkan asap hitam. Tunggu hingga produk berhenti mengeluarkan asap sebelum panci penggoreng dilepas dari produk ini.
- Loyang akan menjadi panas di mana-mana pada saat digunakan dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara). Sarung tangan berinsulasi harus digunakan pada saat memegang loyang.

Perhatian

- Produk ini harus ditempatkan pada permukaan yang rata, halus, dan stabil.
- Produk ini hanya digunakan untuk rumah tangga biasa. Produk ini tidak boleh digunakan di kantin karyawan di toko, kantor, peternakan, atau lingkungan kerja lainnya. Produk ini juga tidak boleh digunakan oleh tamu di hotel, motel, tempat di mana disediakan tempat tidur dan sarapan, serta lingkungan akomodasi lainnya.
- Garansi tidak akan berlaku dan kami tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang terjadi dalam hal produk ini digunakan secara tidak benar, atau digunakan untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau tidak digunakan sesuai dengan ketentuan dalam Buku Petunjuk Penggunaan ini.
- Produk ini hanya dapat dikirim ke pusat perbaikan resmi yang telah ditunjuk oleh produsen untuk diperiksa. Produk ini tidak boleh diperbaiki sendiri; Jika tidak, garansi perbaikan produk tidak berlaku.
- Steker harus dicabut dari produk setelah digunakan.
- Produk ini harus dibiarkan dingin selama kurang lebih 30 menit sebelum menangani atau membersihkan produk.

Penghentian Otomatis

Produk ini telah dilengkapi dengan pengatur waktu. Produk akan berbunyi dan mati secara otomatis pada saat pengatur waktu mundur ke 0. Untuk mematikan produk secara manual, mohon memutar tombol pada pengatur waktu secara berlawanan arah jarum jam ke 0.

Medan Elektromagnetik (EMF)

Produk ini telah sesuai dengan standar yang relevan tentang medan elektromagnetik (EMF). Berdasarkan bukti ilmiah terkini, produk ini bersifat aman jika digunakan dengan cara yang benar dan dioperasikan sesuai dengan Buku Petunjuk Penggunaan ini.

Sebelum Digunakan Untuk Pertama Kalinya

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
 2. Keluarkan bodi panci dan lepaskan kantong gelembung di dalam panci.
 3. Bersihkan pelat penggoreng dan bodi panci secara menyeluruh dengan air panas, deterjen dan spons non-abrasif.
- Perhatian: Komponen juga dapat dibersihkan di mesin pencuci piring.
4. Lap bagian dalam dan luar produk dengan kain yang sedikit lembab.
- Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) ini dipanaskan dengan udara panas. Minyak atau lemak tidak boleh dituangkan ke dalam bodi panci.

Persiapan Penggunaan

1. Produk ini harus ditempatkan pada permukaan yang stabil, rata dan merata. Produk tidak boleh diletakkan di atas permukaan yang tidak tahan panas.
2. Loyang ditempatkan di bodi panci dengan benar.
3. Minyak atau cairan lain tidak boleh dituangkan ke dalam panci penggoreng. Benda lain tidak boleh diletakkan di atas produk. Tindakan ini dapat menghalangi aliran udara dan mempengaruhi efek pemanasan dari udara panas.

Penggunaan Produk

Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) dapat digunakan untuk memasak banyak bahan makanan. Manual Persiapan Makanan yang terlampir akan membantu Anda memahami produk ini.

Penggorengan Dengan Udara Panas

1. Masukkan steker ke stopkontak yang telah dibumikan
 2. Keluarkan bodi panci dengan hati-hati dari Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara).
 3. Masukkan bahan makanan ke dalam loyang.
- Perhatian: Jangan menyentuh bodi panci dalam waktu singkat setelah digunakan, karena sangat panas. Hanya dapat pegang pegangan untuk pindahkan panci.
4. Waktu yang diperlukan untuk menyesuaikan bahan makanan (mohon diperlihatkan pada bagian "Pengaturan" dari Bab ini).
 5. Hidupkan produk ini dan sesuaikan tombol pengatur waktu ke waktu memasak yang diperlukan. Waktu memasak harus ditingkatkan 3 menit jika produk diaktifkan secara dingin.
- Perhatian: Anda dapat memanaskan produk dulu tanpa menambahkan bahan makanan jika perlu. Dalam hal ini, sesuaikan tombol pengatur waktu ke 3 menit sebelum memasukkan pelat penggoreng dan sesuaikan tombol pengatur waktu ke waktu memasak yang diperlukan. Pengatur waktu akan menghitung mundur dari waktu memasak yang telah ditetapkan. Minyak berlebih dalam bahan akan dikumpulkan di bagian bawah panci.
6. Sebagian bahan makanan perlu dibalik setengah selama proses memasak (diperlihatkan pada bagian "Pengaturan" dari Bab ini). Untuk membalik bahan makanan, mohon tarik panci dari produk ini dengan pegang pegangannya, dan lalu membaliknyanya lagi. Kemudian geser kembali panci ke dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara).
- Kita Anda akan mendengar pengatur waktu berbunyi pada saat Anda perlu membalik bahan makanan dalam hal Anda menyetal pengatur waktu ke separuh waktu memasak. Tetapi, hal ini berarti Anda harus menyetal pengatur waktu lagi untuk sisa waktu memasak setelah membaliknyanya.
8. Jika pengatur waktu berbunyi, maka waktu memasak yang telah disetal telah tercapai. Tarik panci keluar dari produk dan letakkannya di atas permukaan yang tahan panas.
- Perhatian: Anda juga dapat mematikan produk ini secara manual. Tombol pengatur waktu harus diatur ke 0 untuk melakukan operasi ini.
9. Apakah bahan makanan sudah matang.
- Hanya geser kembali panci ke dalam produk dan menyetal pengatur waktu selama beberapa menit lagi jika bahan makanan masih perlu dimasak.
10. Bodi panci dan bahan makanan masih sangat panas setelah digoreng dengan udara panas. Uap dapat dikeluarkan dari panci, di aman tergantung pada jenis bahan dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara)
 11. Tuang semua bahan makanan dalam panci ke dalam mangkuk atau piring.
- Kiat: Anda bisa menggunakan penjepit untuk menjepit bahan makanan dari keranjang penggoreng untuk mengeluarkan bahan makanan yang lebih besar atau rapuh.
12. Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) (air fryer) dapat mulai memasak batch bahan berikutnya kapan saja setelah satu batch bahan matang.

Pengaturan

Tabel berikut akan membantu Anda memilih pengaturan dasar untuk bahan makanan yang ingin Anda masak. Perhatian: Mohon diingat bahwa pengaturan tersebut hanya digunakan sebagai referensi. Kami tidak dapat menjamin pengaturan terbaik untuk bahan makanan Anda karena sumber, ukuran, bentuk, dan merek bahan makanan yang berbeda. Proses memasak hampir tidak terpengaruh pada saat penggorengan udara digunakan untuk mengeluarkan panci penggoreng dengan cepat dari produk, karena teknologi ventilasi yang cepat, udara di dalam produk akan segera dipanaskan kembali.

Kiat

- Bahan makanan bervolume lebih kecil membutuhkan waktu memasak yang sedikit lebih singkat jika dibandingkan dengan bahan bervolume besar.
- Waktu memasaknya hanya perlu sedikit ditingkatkan jika jumlah bahannya banyak; Waktu memasaknya hanya perlu sedikit dipersingkat jika jumlah bahannya sedikit.
- Pembalikan bahan makanan bervolume lebih kecil di tengah jalan selama proses memasak dapat meningkatkan efek memasak akhir dan membuat bahan makanan digoreng secara merata.
- Minyak dapat ditambahkan sedikit ke kentang segar, agar membuat bahan makanan lebih renyah. Bahan harus dibiarkan selama beberapa menit setelah minyak ditambahkan, dan kemudian digoreng dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara)(penggorengan udara).
- Bahan makanan dengan kandungan minyak yang sangat tinggi, seperti sosis, tidak boleh dimasak di dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara)(penggorengan udara).
- Cemilan yang bisa dimasak di oven juga bisa dimasak di Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara).
- Jumlah bahan terbaik untuk memasak kentang goreng renyah adalah 500 gram.
- Penggunaan adonan pra-fermentasi dapat memasak makanan sandwich dengan cepat dan mudah. Adonan yang sudah beragi membutuhkan waktu memasak yang lebih singkat jika dibandingkan dengan adonan buatan sendiri.
- Anda bisa memanaskan kembali bahan makanan dengan Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara). Waktu dapat disesuaikan hingga 10 menit untuk memanaskan kembali bahan makan.

Bahan	Jumlah Bahan Makanan Minimum-Maksimum (g)	Waktu (Menit)	Suhu (C)	Membalik	Informasi lambahan
Kentang dan Keripik Kentang Goreng					
Keripik Kentang Tipis Beku	300-700	12-16	200	Membalik	
Keripik Kentang Tebal Beku	300-700	12-20	200	Membalik	
Keripik Kentang Goreng Buatan Sendiri					
Keripik Kentang Buatan Sendiri (8x8 mm)	300-800	18-25	200	Membalik	Tambahkan minyak sejumlah 1/2 sendok
Keripik Kentang Buatan Sendiri	300-750	12-18	200	Membalik	Tambahkan minyak sejumlah 1/2 sendok
Kue Kentang	250	15-18	200		
Kentang Krim	500	18-22	200		

Bahan	Jumlah Bahan Makanan Minimum-Maksimum (g)	Waktu (Menit)	Suhu (C)	Membalik	Informasi lambahan
Daging dan Unggas					
Daging Sapi Panggang	100-500	8-12	200		
Roti Berisi Daging	100-500	7-14	200		
Roti Kecil Berisi Sosis	100-500	13-15	200		
Kaki Ayam	100-500	18-22	200		
Dada Ayam	100-500	10-15	200		
Camilan					
Lumpia	100-400	8-10	200	Membalik	Guna Siap Panggang
Nugget Ayam Goreng Beku	100-500	6-10	200	Membalik	Guna Siap Panggang
Tongkat Ikan Beku	100-400	8-10	200		Guna Siap Panggang
Camilan Keju Dilapisi Tepung Beku	100-500	10	200		Guna Siap Panggang
Sayuran	100-400	10	200		

Perhatian: Suhu tidak dapat diatur dan waktu persiapan makanan dapat disesuaikan secara tepat sesuai dengan penggunaan sebenarnya karena produk ini dikendalikan oleh satu tombol.

Perhatian: Waktu memasak harus ditambah 3 menit jika Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) diaktifkan secara dingin.

Pembersihan

Produk ini harus segera dibersihkan setelah setiap kalinya digunakan.

Bodi panci, loyang, dan bagian dalam produk semuanya telah dilapisi dengan lapisan yang anti lengket. Peralatan dapur logam atau bahan pembersih abrasif tidak boleh digunakan untuk pembersihan, karena dapat merusak lapisan yang anti lengket.

1. Mencabut steker listrik dari soket listrik dan biarkan produknya menjadi dingin.

Perhatian: Keluarkan panci dan biarkan Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) lebih cepat menjadi dingin.

2. Mengelap bagian luar produk dengan kain pembersih yang sedikit lembap.

3. Bersihkan panci dan loyang dengan air panas, deterjen, dan spons non-abrasif.

Anda juga dapat membersihkan sisa kotoran dengan degreaser.

Kiat: Mohon tambahkan air panas ke panci dan tambahkan sedikit deterjen dalam hal kotoran menempel pada pelat penggoreng dan bodi panci. Pelat penggoreng dimasukkan ke dalam panci dan bodi panci dan pelat penggoreng dibiarkan untuk terendam selama sekitar 10 menit.

4. Bagian dalam produk dibersihkan dengan kain pembersih yang sedikit lembab.
5. Elemen pemanas dibersihkan dengan sikat pembersih agar menghilangkan semua sisa makanan.

Penyimpanan

1. Mencabut steker dari produk dan biarkannya hingga sepenuhnya menjadi dingin.
2. Memastikan semua bagian telah dibersihkan dan dikeringkan.

Daftar Perlindungan Lingkungan



Tabel ini disusun sesuai dengan ketentuan dari SJ/T 11364.

o: Berarti bahwa kandungan bahan berbahaya di semua bahan homogen dari komponen ini berada di bawah persyaratan batas yang telah ditentukan di dalam standar GB/T26572.

x: Berarti bahwa kandungan bahan berbahaya di setidaknya satu bahan homogen dari komponen ini melebihi persyaratan batas standar GB/T26572.

Angka dalam tanda ini berarti bahwa masa pakai produk dalam penggunaan normal adalah 10 tahun.

Tabel Informasi Bahan Kontak Makanan

Nama Komponen	Bahan Berbahaya					
	Timah (Pb)	Air Raksa (Hg)	Kadmium (Cd)	Kromium Heksavalen (Cr(VI))	Bifenil Polibrominasi (PBB)	Difenil Eter Polibrominasi (PBDE)
Komponen Plastik	○	○	○	○	○	○
Elemen	✕	○	✕	○	○	✕
Perangkat Keras	○	○	○	○	○	○
Kawat	✕	○	○	○	○	○
Komponen Standar	○	○	○	○	○	○
Aksesori Kontak Makanan	○	○	○	○	○	○

Mohon gunakan produk ini secara normal sesuai dengan Buku Petunjuk Penggunaan.

Produk ini telah memenuhi persyaratan standar keselamatan makanan nasional yang berlaku; Informasi kepatuhan dan bahan kontak makanan serta standar pelaksanaannya akan ditunjukkan pada halaman berikut.

Perhatian

Rangkaian produk ini telah mengandung bahan kontak makanan yang tersebut di atas. Sebagian model mungkin tidak mengandung bahan yang individual. Mohon tunduk pada produk yang sebenarnya.

Jenis Kegagalan & Cara Penanganan

Masalah	Penyebab Yang Mungkin	Solusi
Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) tidak bekerja.	Steker daya dari produk tidak dicolokkan.	Colokkan steker ke stopkontak yang telah dibumikan.
	Anda belum menyetel pengatur waktu.	Memutar tombol pengatur waktu ke waktu memasak yang diperlukan, agar menghidupkan catu daya produk.
	Panci tidak dimasukkan ke dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara)	Masukkan panci ke dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara)
Bahan makanan yang dimasak dalam Kompor Panggang Listrik (Panci Penggoreng Udara) tidak sepenuhnya matang.	Terdapat terlalu banyak makanan di loyang.	Menbagi bahan makanan menjadi beberapa bagian kecil dan tempatkannya di atas loyang. Membagi bahan makanan menjadi beberapa bagian agar penggorengannya dilakukan lebih merata.
	Suhu yang diatur terlalu rendah.	Sesuaikan tombol pengatur suhu ke suhu yang diperlukan (Diperlihatkan pada bagian "Pengaturan" dari Bab "Penggunaan Produk").
	Waktu memasak terlalu singkat.	Sesuaikan tombol pengatur waktu ke waktu memasak yang diperlukan (Diperlihatkan pada bagian "Pengaturan" dari Bab "Penggunaan Produk").
Bahan makanan tidak digoreng secara merata di dalam Kompor Panggang Listrik.	Beberapa bahan makanan perlu dibalikandi tengah proses memasak.	Anda harus membalikinya di tengah proses memasak jika bahan makanan tertentu berada di atas atau tumpang tindih dengan bahan makanan lain (misalnya keripik kentang goreng). Mohon diperlihatkan pada bagian "Pengaturan" dari Bab "Penggunaan Produk".
Asap putih keluar dari produk.	Anda memasak bahan makanan dengan kandungan minyak yang lebih tinggi.	Sejumlah besar asap minyak akan menembus ke dalam panci pada saat Anda memasak bahan-bahan dengan kandungan minyak yang lebih tinggi di dalam kompor panggang listrik. Minyak akan menghasilkan asap berminyak putih dan panci mungkin lebih panas dari kondisi biasanya. Hal ini tidak akan mempengaruhi efek akhir dari bahan makanan selama penggorengan produk.
	Kotoran berminyak dari penggunaan terakhir masih tertinggal di dalam bodi panci.	Asap putih dihasilkan karena lemak dipanaskan dalam panci. Dipastikan bahwa Anda telah bersihkan panci penggoreng dengan cara yang benar setelah panci setiap kalinya digunakan.

Masalah	Penyebab Yang Mungkin	Solusi
Keripik kentang segar tidak digoreng secara merata di kompor panggang listrik.	Anda tidak merendam keripik kentang dengan cara yang benar sebelum menggorengnya.	Keripik kentang harus direndam dalam mangkuk setidaknya selama 30 menit, lalu diangkat dan ditempatkan di atas kertas dapur untuk dikeringkan.
	Anda menggunakan jenis kentang yang tidak benar.	Mohon menggunakan kentang segar dan memastikan kentang tidak menjadi terhancur padasaat digoreng.
Keripik kentang goreng yang dibuat dari Kompor Panggang Listrik (Panci PenggorengUdara) tidak renyah.	Kerenyahan keripik kentang goreng tergantung pada kandungan minyak dan air dalam keripik kentang.	Keripik kentang harus dikeringkan dengan cara yang benar sebelum minyak ditambahkan.
		Keripik kentang dapat dipotong tipis-tipis agar lebih renyah.
		Minyak dapat ditambahkan sedikit agar lebih renyah