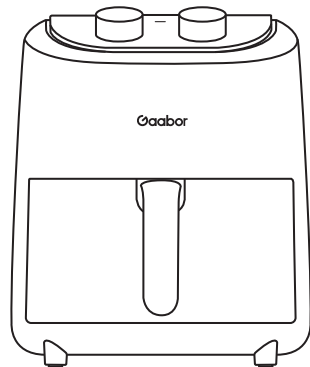


# Air Fryer Operation Manual

 GA-M4A01



Manufacturer:UNITED GAIN LIMITED  
Entrusting party:HANGZHOU GLOBAL JET ECOMMERCE CO.,LTD  
Address:I-2310, 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.

## Introduction

Your new air fryer will help you cook your favorite ingredients and snacks in a healthier way. This air fryer uses hot air combined with high-speed air circulation (fast hot air) and the top mounted grill, which makes it convenient for you to cook all kinds of food in a healthy, fast and simple way. It will provide one-time all-round heating for your food, so for most of the food materials, there is no need to add cooking oil.

## Precautions

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

### 1. Dangerous

- 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
- 2)Do not let water or other liquids enter the product to avoid electric shock.
- 3)Please always place the ingredients in the fryer 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.

### 1.Warning

- 1)This product is not intended for using by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2)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.
- 3)Do not use this product if the plug, power cord or product itself is damaged.
- 4)When the power cord is damaged, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments to avoid danger.
- 5)Please take care of children to ensure that they do not play with this product. Do not wash or maintain it by children under the age of 8.

- 6)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.
- 7)Do not let the power cord touch the hot surface.
- 8)Do not hold the product plug or operate the control panel with wet hands.
- 9)The product must be plugged into a grounded socket and must be properly plugged in.
- 10)Do not connect this product to an external timer to avoid danger.
- 11)Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- 12)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.
- 13)Do not use this product for any purpose other than those described in this manual.
- 14)The product must be supervised when used.
- 15)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.
- 16)The accessible surfaces of the product may become very hot during operation.
- 17)Please unplug the power supply immediately when the product emits black smoke, and remove the fryer from the product after the product stops smoking.

## Caution

- 1)Please place the product on a horizontal, flat and stable surface.
- 2)This product is only for home use, and shall not be used in the staff canteen of shops, offices, farms or other working environments, nor by guests in hotels, motels, places providing accommodation and breakfast, or other living environments.
- 3)Improper use of this product or its use for professional or semi-professional purposes, or its use not in accordance with the instructions in this manual, will not apply to the warranty, and we will not be responsible for such damage.
- 4)Please be sure to unplug the product after use.
- 5)Please make sure to allow the product to cool for approximately 30 minutes before handling or cleaning the product.

6) Please ensure that the ingredients cooked in this product are cash yellow, not black or brown. The charred part should be discarded.

7) This product has a built-in microswitch. When the fryer is pulled out during use, the machine will automatically turn off the power.

### Overheating protection

This product is equipped with an overheat protection system. When the internal temperature control system fails, the overheat protection system will automatically turn on. The product can no longer be used at any time. Please unplug the plug first.

1) Please send the product to professional maintenance personnel for repair after it has completely cooled down before reuse.

### Auto shutdown

This product is equipped with a timer. When the timer counts down to 0, the product will ring and automatically close. When you want to manually close the product, please turn the timer knob counterclockwise to 0.

**Note: When the fryer is pulled out during use, the product will automatically shut down (but the timer is still counting down).**

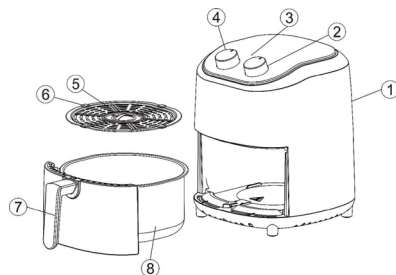
### Electromagnetic Field (EMF)

This product complies with relevant standards on electromagnetic field (EMF). According to the current scientific proof, the product is safe if used correctly and operated according to the instructions in this manual.

### Technical parameters

Model	Rated voltage	Rated frequency	Rated power	Rated capacity
GA-M4A01	220-240V	50/60Hz	1200W	4.5L

### Product parts description



No.	Name	Function
1	Air outlet	Used to flow in from the air inlet and out from the air outlet to form hot air circulation
2	Timer knob	Used for 0-30 minute timing control
3	Operation indicator	Used to display the heating condition of the heating tube, and the indicator light is on when heating
4	Temperature control knob	Used for 80-200°C temperature regulation
5	Grill	Used to hold food and place it in the fryer
6	Grill mat	Used to prevent the grill from loosening
7	Fryer	Used to place the grill
8	Holder	Used for pushing fryer and taking and placing grill

## Operation method

### 1. 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 grill with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge thoroughly.

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.

Note: As the product is heated by hot air, do not pour oil or grease into the fryer.

### 2. 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) Place the grill in the fryer correctly.
- 3) Place the fryer into the product correctly.

Note: The fryer must be correctly placed in the product, otherwise the product will not work!

- 4) Pull out the wire and insert it into the wall socket that has been grounded.

- 5) Do not pour oil or other liquids into the fryer.

- 6) Do not place objects above the product.

- 7) Do not place anything on the air inlet at the bottom, which will block the airflow and affect the heating effect of hot air.

### 3. Use of the product

The air fryer can be used for cooking many food materials. Please refer to the "Settings" table below;

#### Hot air frying

- 1) Insert the plug into a grounded electrical outlet.
- 2) Carefully pull the fryer out of the air fryer.
- 3) Place ingredients on the grill.

Note: Do not put too much food or more than the quantity shown in the table below (refer to "Settings" in this chapter) to avoid affecting the cooking quality.

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

**Note: Do not touch the fryer for a short time after use when it is hot. Please hold the holder to move the fryer.**

5) Please adjust the temperature control knob to the desired temperature. Please refer to the "Settings" section in this chapter to determine the appropriate temperature.

6) Determine how long it takes to cook the ingredients refer to the "Settings" section in this chapter).

7) Please adjust the timer knob to the required cooking time to start this product.

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

**Note: You can also preheat the product without adding ingredients when necessary. At this time, please adjust the timer knob to more than 5 minutes, then wait for the heating indicator light to go out (about 5 minutes later), and then adjust the timer knob to the desired cooking time.**

a. At this time, the heating indicator will light up.

b. The timer will count down from the set cooking time.

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

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

8) Some ingredients need to be flipped during cooking (refer to "Settings" in this chapter). When you flip the ingredients, please hold the holder to pull the fryer out of the product, and put the fryer back into the air fryer after completion.

Tips:

1) When you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring when you need to flip the ingredients, which means you must set the timer again for the remaining cooking time after flipping.

2) When you set the timer to the full cooking time, the timer will not ring until the set cooking time is completed. You can draw out the fryer at any time during the cooking process to check the food. The power supply will automatically turn off after you draw out the fryer and turn on automatically after the fryer is put into the product again. (In this case, the timer is always counting down.)

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

Note: Please turn the temperature control knob to 0 before manually turning off the product.

10) Check whether the ingredients have been cooked.

When the ingredients have not been cooked, just put the fryer back into the product and set the timer for a few more minutes.

11) When you want to pour out smaller ingredients (such as French fries), do not turn the fryer over before removing the grill, so as to avoid dropping the excess grease collected at the bottom of the fryer on the ingredients. The fryer and ingredients after frying with hot air are still very hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may be released from the fryer.

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

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

13) The air fryer can start cooking the next batch of ingredients at any time after the cooking of one batch of ingredients is completed.

### Food frying reference table

The following table will provide a reference for the basic settings of the ingredients you want to cook.

**Note: The following settings are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes and brands of ingredients, we cannot always guarantee the best settings for your ingredients.**

Since the rapid air exchange technology can instantly reheat the air in the product, it hardly affects the cooking process when the frying pan is quickly pulled out of the product when using hot air for frying.

**Tips:**

1. Compared with larger ingredients, smaller ingredients require a shorter cooking time.
2. The cooking time needs to be increased slightly when the amount of ingredients is large, while the cooking time can be shortened slightly when the amount of ingredients is not large.
3. Flipping the smaller ingredients during cooking can improve the final cooking effect and help to make the ingredients evenly fried.
4. Add a little cooking oil in fresh potatoes to make them crunchy. It is recommended that you place the ingredients for a few minutes after adding cooking oil before frying them in an air fryer.
5. Never cook food with high oil content, such as sausage in an air fryer.
6. Desserts that can be cooked in an oven can also be cooked in an air fryer.
7. To cook crisp French fries, the best amount of ingredients is 300 grams.
8. Compared with home-made dough, pre-fermented dough can cook sandwich food conveniently and quickly.
9. If you want to bake cakes or custard cakes, or to cook fragile or sandwich ingredients, please put the baking pan or baking tray into the grill of the air fryer.

10. When you use the air fryer to reheat the ingredients, please set the temperature to 150°C and cook for 10 minutes at most.

	Minimum/maximum amount of ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Flip	Remarks
Potatoes and French fries					
Fine frozen French fries	300-700	9-16	200	Flip	
Coarse frozen French fries	300-700	11-20	200	Flip	
Home-made French fries 8×8mm	300-800	16-10	200	Flip	Add 1/2 tablespoon of cooking oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Flip	Add 1/2 tablespoon of cooking oil
Homemade potato chips	300-750	12-18	180	Flip	Add 1/2 tablespoon of cooking oil
Hash browns	250	15-18	180	Flip	
Cream potato	500	15-18	200	Flip	
Meat and Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chop	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		

Sausage rolls	100-500	13-15	200		
Chicken leg	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Dessert					
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	180		
Vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		
Custard cake	400	20-22	180		
Muffin	300	15-18	200		
Dessert	400	20	160		

The cooking time should be increased by 5 minutes when the air fryer is cold started.

### Home-made French fries

It is recommended that you use pre baked French fries (such as frozen French fries) for best cooking results. If you want to make your own French fries, please follow the steps below.

1. Peel and cut the potatoes into small strips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, then take them out and drain them on kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, add the potato chips and stir well until all the chips are evenly oiled.
4. Remove the potato chips from the bowl with your hands or kitchen utensils, leaving the excess oil in the bowl. Then pour the potato chips into the grill.

**Note: Please do not pour all the potato chips into the frying pan from the bowl at one time to prevent excessive oil from remaining at the bottom of the fryer.**

5. Fry the chips as described in this chapter

### Cleaning and maintenance

#### 1. Cleaning

Please clean this product immediately after each use.

The fryer, grill and product are coated with 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 air fryer cool down quickly.
2. Please wipe the outside of the product with a damp cloth.
3. Please clean the fryer and grill with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge. You can use degreaser to wash away residual dirt.

**Note: The fryer and grill can be washed in a dishwasher.**

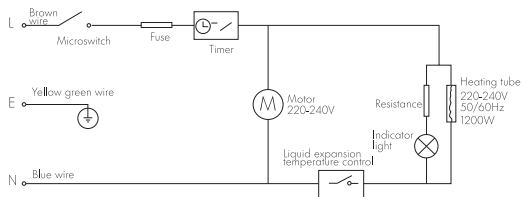
**Tip: If dirt sticks to the bottom of the grill or fryer, please add hot water and detergent to the fryer. Place the grill in the fryer, and soak them for about 10 minutes.**

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.

#### 2. Storage

1. Please unplug the product and allow it to cool completely.
2. Please ensure that all components are clean and dry.
3. Store in a clean and dry place.

## Electrical schematic diagram



## FAQ

Failure	Cause	Solution
Air fryer does not work	The product power plug is not connected	Insert the plug into a grounded power outlet
	Timer not set	Turn the timer knob to the desired cooking time to turn on the product power
	The fryer is not put into the air fryer correctly	Push the fryer into the air fryer properly
	The overheat protection system is activated	After the temperature is cooled to low temperature, the product can work normally again. When the overheat protection fails, please send the product to professional maintenance personnel for maintenance
Ingredients are not cooked	Too many ingredients in the fryer	Please divide the ingredients into small batches and put them on the grill. Divide into small batches to make frying more even.
	Too low set temperature	Please adjust the temperature control knob to the desired temperature setting (refer to the "Setting" section in the chapter "Use of the product")
	Too short cooking time	Please adjust the timer knob to the desired cooking time (refer to the "Setting" section in the chapter "Use of the product")

Ingredients are not evenly fried in the air fryer	Some ingredients need to be flipped during cooking	When some ingredients are on the top or overlapped with other ingredients (such as French fries), you need to flip them during cooking. Refer to the "Setting" section in the chapter "Use of the product"
Cookies made from the air fryer are not crunchy	The ingredients should be cooked in a traditional fryer	You can use the oven to make dessert, or brush a little oil on the dessert to enhance its taste
The fryer cannot be put back into the product	Too many ingredients in the fryer	Do not add excessive ingredients in the fryer, refer to the "Settings" table above
	The grill is not put into the frying pan correctly	Put the grill in the fryer properly
The product smokes	High oil content of the ingredients	When you cook food with high oil content in the air fryer, a large amount of oil smoke will permeate into the fryer, producing white oil smoke. At the same time, the fryer will be hotter than normal, but this will not affect the final effect of the food.
	Oil stain left in the fryer after last use	Smoke is produced when oil is heated in the fryer. Please ensure that you clean the fryer correctly after each use.
Fresh chips are not evenly fried in the air fryer	The potato chips are not soaked correctly before frying	Please soak the potato chips in a bowl for at least 30 minutes, then take them out and drain them on kitchen paper.
	Incorrect potato variety.	Use fresh potatoes and make sure they don't spread when frying.
French fries made from the air fryer are not crunchy	The taste of french fries depends on their oil and water content	Make sure to drain the chips in the correct way before frying.
		Cut the potato chips finer to make them crunchy.
		Add a little cooking oil to make them crunchy.

## Packing list

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

## Satu, Pengenalan

Penggorengan udara jenis baru Anda membantu Anda membuat hidangan dan dimasak dengan bahan makanan kesukaan Anda. Ponggerangan udara jenis ini menggunakan kombinasi udara panas dan siklus cepat tinggi (udara panas cepat) dan rak penggorengan yang dipasang di bagian atas, sehingga memudahkan Anda membuat makanan enak dengan sehat, cepat dan mudah. Dia memberikan pemanasan sekali saja untuk bahan makanan Anda, oleh karena itu sebagian besar bahan makanan yang dipakai tidak perlu menambahkan minyak untuk memasaknya.

## Satu, Hal yang perlu diperhatikan

Mohon dibaca dengan seksama sebelum menggunakan produk ini dan simpan baik-baik untuk bisa dibaca lagi jika diperlukan.

### 1.Keabahayaan

- 1) Jangan membiarkan cangkang terendam dalam air atau dibilas dibawah air keran yang mengalir, karena ada komponen dari elemen listrik dalam cangkang.
- 2) Untuk menghindari terjadinya sengatan listrik, jangan membiarkan air atau cairan lainnya masuk ke dalam produk,
- 3) Untuk tidak menyentuh elemen pemanas, bahan-bahan makanan di taruh dalam keranjang penggorengan.
- 4) Saat produk sedang bekerja, jangan menutupi mulut pemasak atau pengeluar angin.
- 5) Jangan menuangkan minyak ke dalam penggorengan udara, karena itu bisa menyebabkan kebahayaan kebakaran api.
- 6) Jangan menyentuh bagian dalam saat produk sedang bekerja.

### 2.Peringatan

- 1) 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.
- 2) Sebelum menggunakan produk ini, mohon diperiksa dulu apakah tekanan tegangan produk yang tercantum sama dengan tekanan tegangan lokal.
- 3) Kalau ada kerusakan pada steker, kabel daya atau produk tubuh sendiri, mohon jangan menggunakan produk in.

- 4) Untuk menghindari kebahayaan, kalau ada kabel rusak harus diganti oleh produsen, departemen pemeliharaan atau staf profesional yang serupa.
- 5) Jaga anak kecil baik-baik dan memastikan anak-anak tidak memainkan produk ini.
- 6) Saat produk berhenti bekerja atau saat didinginkan, produk dan kabelnya ditempatkan jauh dari jangkauan anak-anak yang berusia 8 tahun ke bawah.
- 7) Jangan membiarkan kabel daya menyentuh permukaan yang bersuhu tinggi.
- 8) Jangan menyentuh steker atau panel kontrol dengan tangan basah
- 9) Produk harus dicolok ke dalam soket yang terhubung ke tanah dan harus memastikan bahwa sudah tercolok benar.
- 10) Untuk menghindari terjadinya kebahayaan, jangan menyambungkan produk pada timer luar.
- 11) Jangan meletakkan produk di atas atau dekat dengan kain lap, tirai atau bahan yang mudah terbakar.
- 12) 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.
- 13) Selain penjelasan dalam buku panduan produk ini jangan digunakan untuk kegunaan lain.
- 14) Harus dalam kawasan orang saat menggunakan produk ini.
- 15) Uap panas terlepas dari mulut pengeluaran angin saat penggorengan udara bekerja, maka itu jaga tangan dan wajah dengan jarak yang aman dari uap dan mulut pengeluaran angin dan juga harus perhatikan suhu produk uap dan angin panas saat memindahkan penggorengan dari produk.
- 16) Saat menggunakan produk, ada kemungkinan permukaan akan berubah menjadi sangat panas.
- 17) Kalau ada asap hitam keluar harus langsung mencabut sumber daya, tunggu sampai produk tidak mengeluarkan asap lagi baru keluarkan panci penggorengan dari produk.

## Perhatian

- 1) Letakkan produk pada permukaan yang rata, datar dan stabil.
- 2) Produk ini dibatasi hanya digunakan dalam rumah tangga. Tidak boleh digunakan di toko, tempat usaha, pertanian atau lingkungan kerja lainnya, Juga tidak boleh digunakan oleh tamu yang di hotel, motel, tempat penginapan dan sarapan atau lingkungan penginapan lainnya.
- 3) Kami tidak bertanggung jawab atas penggunaan yang tidak benar, yaitu digunakan pada pekerjaan profesional, semi-profesional atau tidak



mengikuti penjelasan buku panduan yang menjadikan kegagalan perbaikan pada produk,

4) Setelah penggunaan harus mencabut steker produk.

5) Sebelum menangani atau membersihkan produk harus mendinginkan produk sekitar 30 menit.

6) Memastikan produk membuat bahan makanan telah berubah menjadi warna kuning emas, tapi bukannya hitam atau coklat. Bagian yang gosong harus dibuang.

7) Dalam produk ini terpasang saklar mikro, saat menggunakan produk ada pengeluaran panci, sumber daya mesin otomatis mati.

### Perlindungan karena terlalu panas

Produk ini ada sistem perlindungan panas, jika sistem pengontrolan suhu gagal. Maka sistem perlindungan panas akan bekerja, produk tidak akan bisa lagi digunakan sewaktu, harus dicabut dulu stekernya.

Tunggu sampai produk dingin dibawa ke tempat khusus untuk memperbaikinya, dan baru boleh digunakan lagi.

### Mati otomatis

Produk ini terpasang timer. Saat timer dihitung dari 0, produk akan berbunyi dan otomatis mati. Matikan produk secara manual, dan mohon timer diputar ke 0 dengan putaran jarum lawan arah.

**Perhatian: Kalau panci penggorengan ada dikeluarkan saat proses bekerja, produk juga akan otomatis mati (tapi timer tetap dalam hitungan balik).**

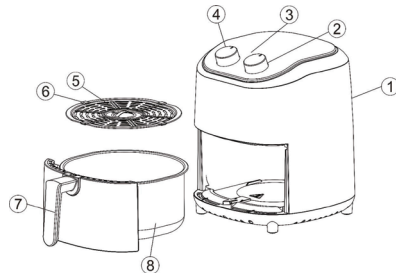
### Medan elektromagnetik (EMF)

Produk ini sesuai dengan standar medan elektromagnetik. Dan berdasarkan bukti ilmiah saat ini, produk ini aman digunakan jikalau mengikuti buku panduan ini dengan benar.

### Tiga, Tabel Parameter Teknologi Produk

No. seri produk	Nilai tekanan tegangan	Nilai frekuensi	Nilai daya	Nilai kapasitas
GA-M4A01	220-240V	50/60Hz	800W	4.5L

### Empat, Pengenalan Komponen Utama



No.	Nama komponen	Fungsi
1	Mulut pengeluaran angin	Dari aliran mulut pemasangan angin, udara membentuk siklus udara panas keluar dari mulut pengeluaran angin
2	Tombol putar penetap waktu	Pengontrolan penetapan waktu 0-30 menit
3	Lampu indikator bekerja	Digunakan pada tampilan pipa pemanas situasi pemanas, saat bekerja untuk pemanas lampu indikator nyala
4	Tombol putar pengontrolan suhu	Pengadaptasi suhu 80-200°C
5	Rak panggang	Untuk menampung makanan dan melerakkan di dalam penggorengan
6	Tatakan rak panggang	Mencegah kendongan rak penggorengan
7	Panci penggorengan	Untuk penempatan rak penggorengan
8	Gagangan tangan	Untuk mendorong panci penggorengan dan mengambil atau menaruh rak penggorengan

## Lima, Penjelasan Penggunaan

### 1. 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.

**Perhatian:** Produk ini menggunakan cara udara panas untuk pemanasannya maka jangan menuangkan minyak atau lemak ke dalam tubuh penggorengan.

### 2. 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) Panci didorong masuk ke dalam produk dengan tepat.

**Perhatian:** Panci harus didorong masuk dengan tepat ke dalam produk, jika tidak produk tidak akan dapat bekerja!

- 4) Tarik keluar kabel dan colokkan ke dalam soket yang terhubung ke tanah.
- 5) Jangan menuangkan minyak atau cairan lainnya ke dalam panci penggorengan.
- 6) Jangan meletakkan benda di atas produk.
- 7) Jangan meletakkan benda apapun di bawah mulut pengeluaran angin, karena ini bisa mengakibatkan halangan aliran udara panas dan mempengaruhi efisiensi pemanasan.

### 3. Penggunaan Produk Ini

Penggorengan udara ini dapat digunakan untuk bermacam jenis bahan makanan. Mohon referensi tabel yang berada di belakang mengenai "Pengaturan".

#### Menggoreng dengan Penggorengan Udara

- 1) Colokkan steker pada soket yang terhubung ke tanah.
- 2) Hati-hati saat menarik keluar panci dari penggorengan udara.
- 3) Letakkan bahan makanan ke rak penggorengan.

**Perhatian:** Bahan makanan yang dimasukkan jangan terlalu penuh atau melampaui jumlah yang tercantum dalam tabel (referensi dalam pasal ini mengenai "Pengaturan"), karena jika terlalu penuh akan mempengaruhi kualitas penggorengan terakhir.

4) Masukkan kembali panci ke dalam penggorengan udara. Jika belum meletakkan rak penggorengan jangan menghidupkan penggorengan udara. Panci penggorengan harus tepat didorong masuk ke dalam penggorengan, jika tidak produk tidak akan bisa bekerja.

**Perhatian:** Dalam jangka waktu pendek setelah menggunakan produk jangan menyentuh panci penggorengan, karena masih panas sekali. Hanya boleh memegang pegangan tangannya untuk menggeserkan panci penggorengan.

5) Dengan tombol putaran pengontrolan suhu dapat mengatur suhu sesuai yang diinginkan. Silakan membaca bagian dalam pasal ini tentang "Pengaturan" untuk memastikan suhu yang tepat.

6) Memastikan waktu yang diperlukan oleh bahan makanan (silakan membaca bagian dalam pasal ini tentang "Pengaturan")

7) Harus membuka produk. Dengan tombol putaran pengontrolan suhu dapat mengatur suhu sesuai yang diinginkan.

Kalau bahan makanan dalam situasi dingin, maka memulai pengaturan harus ditambah 5 menit untuk memasaknya.

**Perhatian:** Jika memerlukan, Anda boleh memasukkan bahan makanan ke dalam produk untuk persiapan pemanasan. Dan saat ini, tombol putaran timer harus diaturkan 5 menit ke atas, lalu menunggu lampu indikator pemanas mati (kira-kira 5 menit kemudian). Tombol putaran timer diatur pada waktu masak yang dibutuhkan.

a. Saat ini, lampu indikator pemanas akan nyala.  
b. Timer akan memulai menghitung mundur dari pengaturan masak yang telah ditentukan.

c. Dalam proses penggorengan, lampu indikator pemanas akan berkedip mati dan nyala. Ini menandakan elemen listrik tersambung dan putus terus menerus untuk mempertahankan kestabilan suhu yang ditentukan.

d. Lebih minyak dari bahan makanan akan terkumpul di dasar bawah panci penggorengan.

8) Dalam proses memasak ada beberapa bahan tertentu perlu dibalikkan ke sisi lain (baca bagian dalam pasal ini tentang "Pengaturan"). Saat perlu membalikkan bahan makanan mohon tangan memegang erat ganggangannya dan tarik keluar pancinya, dan balikkan bahan makanan. Dan panci penggorengan didorong masuk kembali ke dalam penggorengan udara.

#### Tips:

1. Kalau pengaturan timer yang diatur adalah setengah waktu pemasakan, maka Anda perlu membalik bahan makanan saat terdengar suara bel berbunyi. Tapi ini berarti Anda setelah Anda membalik bahan makanan harus mengatur kembali sisa waktu memasak yang diinginkan.

2. Kalau pengaturan timer yang diatur adalah waktu pemasakan penuh, maka pengaturan waktu sebelum selesai tak akan ada suara bel berbunyi, Anda boleh kapanpun mengeluarkan panci penggorengan untuk memeriksa masakan yang diinginkan sudah memenuhi permintaan belum, dan saat mengeluarkan panci penggorengan listrik sumber daya akan otomatis mati dan bekerja kembali saat panci didorong masuk. (Situasi ini timer tetap dalam perhitungan mundur).

9) Terdengar suara bel berbunyi memperingatkan timer yang diatur sudah sampai waktu. Keluarkan panci penggoreng dari produk, kemudian letakkan pada tatakan anti panas.

**Perhatian: Anda juga boleh mematikan produk dengan manual. Untuk melaksanakan prosedur ini, mohon tombol pengaturan suhu diputar ke 0.**

10) Periksa bahan apakah makanan telah selesai dimasak.

Kalau bahan makanan masih perlu dimasak, maka panci penggorengan harus dimasukkan kembali ke produk, kemudian timer diatur tambah beberapa menit lagi.

11) Tuangkan bahan-bahan yang berbentuk lebih kecil (seperti kentang goreng), jangan membalikkan tubuh panci goreng sebelum rak penggorengan dilepaskan, karena penguangan dengan rak penggorengan akan membuat pengumpulan sisa minyak dibawah panci penggorengan akan merambat masuk ke dalam bahan makanan.

Setelah menggunakan penggorengan udara panci penggorengan dan bahan makanan sangat panas. Sesuai dengan jenis bahan makanan dalam panci penggorengan yang berbeda, mungkin ada uap keluar dari panci penggorengan.

12) Gunakan jepitan untuk mengeluarkan bahan makanan dan letakkan di mangkok atau di piring.

**Perhatian: Untuk mengeluarkan bahan makanan yang berbentuk agak besar atau yang mudah hancur boleh dibantu dengan jepitan untuk dikeluarkan dari panci penggorengan .**

13) Setelah selesai memasak bahan makanan kelompok pertama, penggorengan udara tetap bisa dikerjakan untuk melanjutkan pemasakan kelompok berikutnya.

## Tabel Referensi Penggorengan Bahan Makanan

Berikut ini bisa membantu Anda untuk memilih pengaturan dasar untuk bahan makanan yang Anda inginkan.

Perhatian: Mohon diingatkan bahwa pengaturan ini hanya untuk referensi saja. Karena asal, ukuran, bentuk dan merek makanan yang berbagai macam, kami tidak bisa menjamin pengaturan terbaik untuk bahan Anda. Karena teknik peralihan udara cepat yaitu pemanasan ulang udara dalam produk dengan cepat, maka penggorengan cepat dengan menggunakan udara panas untuk memasak.

#### Tips:

1. Jika dibandingkan dengan bahan makanan yang berbentuk besar, yang bentuk kecil itu memerlukan waktu masak akan lebih pendek sedikit.

2. Jika bahan makanan lebih banyak maka harus menambahkan sedikit lagi waktu masak, dan sebaliknya jika bahan makanan sedikit maka waktu yang dibutuhkan boleh dikurangi sedikit.

3. Balikkan bahan makanan yang berbentuk lebih kecil dalam proses memasak bisa mendapatkan hasil akhir yang terbalik, dan pembalikan bahan makanan membantu penggorengan merata.

4. Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar bisa membuat lebih renyah. Setelah menambahkan minyak bahan makanan dibiarkan beberapa menit, kemudian baru digoreng dengan penggorengan udara.

5. Jangan menggoreng makanan yang mengandung minyak yang sangat tinggi, seperti sosis.

6. Dimsam yang bisa dibuat dalam mesin oven sama juga bisa di masak dalam penggorengan udara.

7. Untuk mendapatkan penggorengan kentang renyah, jumlah kentang yang diperlukan adalah 300g.

8. Dengan adonan difermentasi lebih mudah dan cepat untuk membuat makanan berjejit isi. Dibandingkan dengan adonan buatan sendiri, adonan difermentasi memerlukan waktu masak lebih pendek.

9. Kalau ingin memanggang kue tar atau kue telur susu, atau masak makanan yang mudah pecah dan berjejit isi, maka bahan makanan harus diletakkan di pelat pemanggang atau pelat penggoreng dan lalu masukkan dalam penggoreng udara di atas rak pemanggang..

10. Boleh menggunakan penggorengan udara untuk memanaskan ulang bahan makanan. Untuk memanaskan ulang makanan, mohon mengatur suhu pada 150°C, waktu untuk memasak paling panjang adalah 10 menit.

	Minimum-maksimum jumlah berat makanan (g)	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Mem-balik	Catatan tambahan
Kentang dan ubi					
Kentang iris freezer	300-700	9-16	200	balik	
Kentang besar freezer	300-700	11-20	200	balik	
Kentang DIY 8x8mm	300-800	16-10	200	balik	Tambah 1/2 sendok minyak
Irisan kentang DIY	300-800	18-22	180	balik	Tambah 1/2 sendok minyak
Kentang DIY	300-750	12-18	180	balik	Tambah 1/2 sendok minyak
Kue ubi	250	15-18	180	balik	
Kentang mentega	500	15-18	200	balik	
Jenis daging dan unggas piaran					
Steak sapi	100-500	8-12	180		
Steak babi	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		

Sosis gulung	100-500	13-15	200		
Paha ayam	100-500	18-22	180		
Dada ayam	100-500	10-15	180		
Dimsam					
Lumpia	100-400	8-10	200	balik	
Ayam potong	100-500	6-10	200	balik	
Ikan fillet freezer	100-400	6-10	200		
Dimsum roti mentega freezer	100-400	8-10	180		
Sayuran stuffed	100-400	10	160		
Memanggang					
Kue tar	300	20-25	160		
Kue telur susu	400	20-22	180		
Kue renyah	300	15-18	200		
Dimsum	400	20	160		

Perhatian: Jika penggorengan udara dimulai dengan situasi dingin, maka pengaturan waktu ditambah 5 menit.

## Membuat kentang goreng DIY

Untuk mendapatkan hasil yang terbaik, kami menyarankan Anda menggunakan pemanggangan kentang iris (seperti ubi iris freezer). Kalau ingin membuat kentang goreng DIY, mohon ikuti langkah-langkah pengoperasian seperti berikut.

1. Kulit kentang dikupas dan diiris potongan kecil.
2. Kentang direndam dalam air selama 30 menit, kemudian dikeluarkan dan dikeringkan dengan tissue dapur.
3. Tuangkan 1/2 sendok minyak olive, kemudian masukkan irisan kentang dan aduk sepenuhnya sampai kentang teroles minyak merata.
4. Kentang dikeluarkan dari mangkok dengan tangan atau peralatan dapur, biarkan sisa minyak tetap di mangkok. Kemudian tuangkan kentang ke rak pemanggangan.

**Perhatian: Jangan sekaligus menuangkan semua kentang dari mangkok ke dalam panci penggorengan agar tidak menyisakan terlalu banyak minyak di bawah panci penggorengan.**

5. Ikuti penjelasan dalam pasal ini tentang cara menggoreng kentang iris.

## Enam, Pembersihan dan Pemeliharaan

### 1. Pembersihan

Setiap kali selesai 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 berbahan abrasif untuk membersihkannya.

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

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

2. Gunakan lap basah untuk menggosok permukaan produk.

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 membersihkan sisa-sisa kotoran.

**Perhatian: Panci penggorengan dan rak pemanggang boleh dicuci dalam mesin cuci piring.**

**Tips:** Jika ada kotoran nempel pada rak pemanggangan atau dasar panci penggorengan, mohon menggunakan air panas dan tambahkan sedikit deterjen untuk membersihkannya. Dan masukkan rak pemanggang dalam panci penggorengan lalu direndam di dalamnya selama kira-kira 10 menit.

3. Gunakan air panas, deterjen non-abrasif untuk membersihkan produk bagian dalam.

4. Gunakan sikat pembersih untuk membersihkan elemen listri sehingga terasingkir semua sisa-sisa makanan.

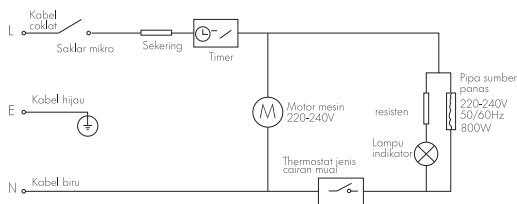
### 2. Penyimpanan

1. Cabut steker produk, dan didinginkan sepenuhnya.

2. Memastikan semua komponen telah dicuci bersih dan kering.

3. Letakkan pada tempat bersih dan kering.

## Tujuh, Skema Peralatan Listrik



## Delapan, Jenis Kegagalan dan Penanganannya

Masalah	Penyebab kegagalan	Solusi
Penggorengan udara tidak bekerja	Colokkan steker produk tidak tercolok benar	Colokkan steker pada soket yang berhubung ke tanah
	Anda belum mengatur waktu tetap	Putar tombol timer ke waktu yang diperlukan untuk memudahkan menghidupkan sumber daya produk
	Penggorengan udara tidak memasukkan udara ke dalam panci penggorengan udara dengan tepat	Dorong masuk panci penggorengan ke dalam penggorengan udara Tunggu suhu turun sampai suhu normal, produk bekerja normal kembali, kalau perlindungan over panas tak berfungsinya harus dibawa tempat dimana ada staff khusus yang memperbaikinya.
	Memulai sistem perlindungan over panas	Masukkan bahan makanan berkelompok. Dengan sekelompok-kelompok kecil dimasukkannya akan lebih merata matang.
Masakan tidak matang	Bahan makanan dalam panci penggorengan terlalu banyak	
	Pengaturan suhu terlalu rendah	Putarkan tombol pengontrol suhu untuk mengatur suhu yang diperlukan (referensi bagian "Penggunaan Produk" di "Pengaturan" dalam pasal ini)
	Waktu memasak terlalu pendek	Putarkan tombol timer untuk mengatur waktu yang diperlukan (referensi bagian "Penggunaan Produk" di "Pengaturan" dalam pasal ini)
Bahan makanan dalam penggorengan udara tidak ter Goreng merata	Sebagian bahan makanan perlu dibalikkan saat memasaknya	Jika bahan tertentu berada di paling atas atau bertumpuk silang dengan lainnya (seperti kentang goreng irisan) maka saat penggorengan harus di balik. (referensi bagian "Penggunaan Produk" di "Pengaturan" dalam pasal ini)

Penggorengan dimsam dari penggorengan udara tidak renyah	Bahan dimsam yang Anda pilih itu seharusnya dimasak dalam panci tradisional	Boleh pilih dimsam oven panggang, atau dimsum dioleskan dengan sedikit minyak untuk menambahkan kerenyahannya
Tidak dapat mendorong kembali panci pada produk tempatnya	Bahan makanan dalam panci penggorengan terlalu banyak	Jangan dimasukkan penuh dalam panci, referensi bagian "Pengaturan" di tabel atas
	Rak penggorengan tidak terletak betul di penggorengan udara	Dorongkan masuk rak pemanggang ke dalam panci penggorengan dan etakkan rata.
Ada asap putih keluar dari produk	Anda sedang memasak makanan yang mengandung minyak lebih tinggi	Pada saat memasak bahan makanan yang mengandung minyak lebih tinggi dengan penggorengan udara, maka akan ada asap tebal keluar dan merambat ke penggorengan udara. Minyak memproduksi asap putih, dan bersamaan panci penggorengan dibandingkan biosanya suhu akan lebih tinggi panas. Ini tidak akan mempengaruhi penggorengan bahan makanan hasil terakhir.
	Panci penggorengan masih berisi kotoran minyak yang tertinggal dari masakan lalu.	Asap putih adalah karena minyak yang dipanaskan dalam penggorengan. Memastikan setiap kali selesai menggunakannya penggorengan udara dicuci dengan benar.
Kentang segar digoreng dalam penggorengan udara tidak ter Goreng matang merata	Anda tidak merendam kentang dengan benar sebelum Anda menggorengnya Anda tidak memilih jenis kentang yang benar.	Kentang harus direndam dalam mangkuk berisi air selama 30 menit, kemudian keluarkan dan taruh di dapur untuk ditiriskan. Memasak kentang segar, menjamin tidak akan menyebar retak saat menggoreng
Gorengan kentang dari penggorengan udara tidak renyah	Kerenyahan kentang didapatkan tergantung dari minyak dan air yang terkandung dalam kentang	Memastikan meneteskan minyak benar sebelum meniriskan kentang Irisan kentang lebih tipis untuk mendapatkan lebih renyah hasil penggorengannya Masukan beberapa tetes minyak sehingga lebih renyah.

## Sembilan, Daftar Kemasan

Name	Penggorengan udara	Rak minyak isolasi	Kabel daya	Buku panduan	Menu
Jumlah	1	1	1	1	1

## Giới thiệu

Nồi chiên không dầu mới của bạn sẽ giúp bạn nấu các nguyên liệu và món ăn vặt yêu thích của mình theo cách lành mạnh và tốt cho sức khỏe hơn. Nồi chiên không dầu này sử dụng phương thức không khí nóng kết hợp với tuần hoàn không khí tốc độ cao (nóng khí nhanh) và khay nướng gắn trên cùng, để cho bạn có thể nấu nhiều món ăn ngon một cách lành mạnh, nhanh chóng và dễ dàng. Nó sẽ gia nhiệt toàn diện cho các nguyên liệu của bạn trong một lúc, vì vậy đối với hầu hết các nguyên liệu, hoàn toàn không cần nấu cùng dầu.

## Những vấn đề cần chú ý

Vui lòng đọc kỹ bản hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm và giữ cẩn thận để sau này dễ dàng tham khảo.

### 1. Nguy hiểm

- 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.
- 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.

### 2. Cảnh báo

- 1) Sản phẩm này không được thiết kế cho trẻ con hay những người có khuyết tật về bộ phận cơ thể, giác quan hoặc năng lực thần kinh sử dụng, trừ trường hợp có người chịu trách nhiệm về an toàn của những người này thực hiện giám sát và hướng dẫn sử dụng sản phẩm.
- 2) 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.
- 3) Không sử dụng sản phẩm này nếu phích cắm, dây điện hoặc bản thân sản phẩm bị hỏng.
- 4) 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.
- 5) Hãy sẵn sàng trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch sản phẩm này. Việc vệ sinh và bảo trì sản phẩm không nên được trẻ em dưới 8 tuổi thực hiện hoặc cần phải có sự giám sát.

- 6) 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.
- 7) Không để dây điện tiếp xúc với bề mặt nóng.
- 8) Không bao giờ cầm phích cắm của sản phẩm hoặc thao tác bảng điều khiển bằng tay ướt.
- 9) Sản phẩm phải được cắm vào ổ cắm nối đất và phải đảm bảo rằng sản phẩm nó đã được cắm đúng cách.
- 10) Không kết nối sản phẩm này với bộ hẹn giờ bên ngoài để tránh nguy hiểm.
- 11) Không được đặt sản phẩm trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn, rèm cửa sổ...
- 12) 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.
- 13) 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.
- 14) Sản phẩm phải có người trông coi khi đang sử dụng.
- 15) 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.
- 16) Bề mặt tiếp xúc của sản phẩm có thể trở nên rất nóng khi đang sử dụng.
- 17) Nếu sản phẩm phát ra khói đen, hãy tắt nguồn ngay lập tức. Chờ khi thiết bị ngừng bốc khói mới rút nồi chiên ra từ sản phẩm.

### 3. Lưu ý

- 1) Đặt sản phẩm trên bề mặt phẳng, nhẵn, chắc chắn.
- 2) Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình. Nó không được sử dụng tại khách sạn, văn phòng làm việc, nông trường hoặc chỗ làm việc khác như nhà ăn công nhân. Sản phẩm này cũng không được cho khách sử dụng tại chỗ nghỉ và chỗ ăn bữa sáng như khách sạn, Motel và chỗ nghỉ khác.
- 3) Sử dụng sản phẩm không hợp lý hoặc sử dụng với cách dùng chuyên nghiệp, bán chuyên nghiệp, hoặc không sử dụng theo hướng dẫn của bản hướng dẫn người dùng này, chúng tôi sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm vào về những tình hình nói trên.
- 4) Hãy nhớ rút phích cắm ra sau khi sử dụng.
- 5) Trước khi cất giữ hoặc vệ sinh sản phẩm cần phải cho sản phẩm nguội lại khoảng 30 phút.
- 6) Đảm bảo màu của thực phẩm đang nướng trong sản phẩm này có màu vàng, chứ không phải là màu đen hoặc màu nâu, thực phẩm bị cháy khét nên bỏ đi.
- 7) Sản phẩm này đã lắp một công tắc vi mô, nếu nồi chiên bị rút ra trong quá trình sử dụng, máy sẽ tự động tắt nguồn.

#### 4. Bảo vệ quá nhiệt

Sản phẩm này được trang bị hệ thống bảo vệ quá nhiệt, nếu hệ thống điều khiển nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ tự động bật, sản phẩm sẽ không thể sử dụng được nữa, vui lòng rút phích cắm trước.

1) Chỉ khi sản phẩm được hoàn toàn nguội lại, hãy đưa sản phẩm này cho nhân viên sửa chữa chuyên nghiệp để thực hiện sửa chữa mới có thể sử dụng tiếp.

#### 5. Tự động tắt máy

Sản phẩm này được trang bị một bộ hẹn giờ. Khi bộ hẹn giờ đếm ngược về 0, sản phẩm sẽ đổ chuông và tự động tắt. Để tắt sản phẩm thủ công, hãy xoay ngược chiều bộ hẹn giờ nút hẹn giờ về 0.

Lưu ý: Sản phẩm sẽ tự động tắt nếu nồi chiên được rút ra trong quá trình sử dụng (nhưng bộ hẹn giờ vẫn đang đếm ngược).

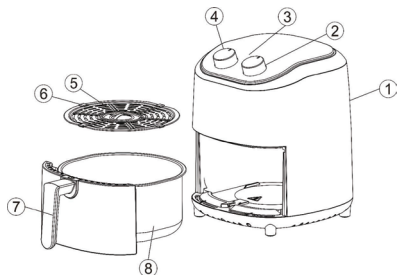
#### 6. Trường điện từ (EMF)

Loại sản phẩm này phù hợp với các Tiêu chuẩn có liên quan về trường điện từ (EMF). Căn cứ theo bằng chứng khoa học hiện tại, nếu được sử dụng đúng cách và thực hiện thao tác theo hướng dẫn trong bản hướng dẫn dành cho người dùng thì sản phẩm này hoàn toàn an toàn.

#### 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-M4A01	220-240V	50/60Hz	1200W	4.5L

#### Giới thiệu các bộ phận chính của sản phẩm



STT.	Tên phụ tùng	Chức năng
1	Cửa thoát khí	Lưu thông khí vào từ cửa hút gió, chảy ra từ cửa thoát khí để tạo thành luồng khí nóng
2	Nút hẹn giờ	Điều khiển thời gian từ 0-30 phút
3	Đèn báo hoạt động	Để hiển thị tình trạng gia nhiệt của ống gia nhiệt và đèn báo sáng khi đang gia nhiệt
4	Núm điều chỉnh nhiệt độ	Điều chỉnh nhiệt độ từ 80-200℃
5	Khay nướng	Để đựng thức ăn và đặt vào nồi chiên
6	Lót khay nướng	Phòng ngừa khay nướng bị rơi lỏng
7	nồi chiên	Dùng để đặt khay nướng
8	Tay cầm	Để đẩy và đặt nồi chiên và lấy khay nướng

#### Hướng dẫn sử dụng

##### 1. 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.

Lưu ý: Nồi chiên không dầu này sử dụng không khí nóng để gia nhiệt.

Không bao giờ đổ dầu hoặc mỡ vào nồi chiên.

##### 2. 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) Đẩy nồi chiên vào sản phẩm đúng cách.

**Lưu ý: Phải đẩy nồi chiên vào sản phẩm đúng cách, nếu không sản phẩm sẽ không hoạt động!**



- 4) Rút dây điện ra và cắm vào ổ cắm trên tường có tiếp đất.
- 5) Không bao giờ đổ dầu hoặc chất lỏng khác vào nồi chiên.
- 6) Không bao giờ đặt đồ vật lên trên sản phẩm.
- 7) Không đặt bất kỳ vật dụng nào vào cửa hút gió ở phía dưới, điều này sẽ chặn luồng không khí và ảnh hưởng đến hiệu quả gia nhiệt không khí nóng.

### 3. Sử dụng sản phẩm nấu

Nồi chiên không dầu này có thể được sử dụng để nấu nhiều nguyên liệu. Vui lòng tham khảo bảng "Cài đặt" bên dưới;

chiên không khí nóng

- 1) Cắm phích cắm vào ổ cắm điện có tiếp đất.
- 2) Cần thận kéo nồi chiên ra khỏi nồi chiên không dầu.
- 3) Cho nguyên liệu vào khay nướng.

Lưu ý: Không đổ quá đầy hoặc thêm nhiều nguyên liệu hơn so với chỉ dẫn trong bảng bên dưới (tham khảo phần "Cài đặt" trong chương này), vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng chiên cuối cùng.

4) Đậy nồi chiên trở về nồi chiên không dầu. Không sử dụng nồi chiên không dầu mà không đặt vào khay nướng. Nồi chiên phải được đẩy vào sản phẩm một cách chính xác nếu không sản phẩm sẽ không hoạt động.

**Lưu ý: Không chạm vào nồi chiên ngay sau khi sử dụng vì nó rất nóng. Giữ tay cầm bằng tay để di chuyển nồi chiên.**

5) Điều chỉnh núm điều khiển nhiệt độ đến nhiệt độ cần thiết. Vui lòng tham khảo phần "Cài đặt" của chương này để xác định nhiệt độ thích hợp.

6) Xác định thời gian cần thiết để nấu nguyên liệu (vui lòng tham khảo phần "Cài đặt" của chương này).

7) Để bật sản phẩm, hãy điều chỉnh bộ hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết.

Nếu sản phẩm là khởi động nguội thì thời gian nấu sẽ tăng thêm 5 phút.

**Lưu ý: Bạn có thể làm nóng trước thiết bị mà không cần cho nguyên liệu vào khi cần thiết. Lúc này, điều chỉnh bộ hẹn giờ trên 5 phút, sau đó chờ đèn báo nhiệt tắt (khoảng 5 phút sau). Xoay bộ hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết.**

a. Tại thời điểm này, đèn báo gia nhiệt sẽ sáng lên.

b. Bộ hẹn giờ sẽ tự động đếm ngược thời gian nấu đã đặt.

c. Trong quá trình chiên không khí nóng, đèn báo gia nhiệt sẽ bật và tắt theo thời gian. Điều này có nghĩa là linh kiện gia nhiệt liên tục bật và tắt để giữ nhiệt độ cài đặt.

d. Dầu thừa trong nguyên liệu sẽ tập hợp ở phần đáy nồi chiên.

8) Một số nguyên liệu cần được lật nửa chừng trong quá trình nấu (tham khảo phần "Cài đặt" trong chương này). Nếu cần lật nguyên liệu, vui lòng giữ tay cầm và kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị mới lật. Sau đó đẩy nồi chiên trở lại nồi chiên không dầu.

### dấu:

1. Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ ở một nửa thời gian nấu, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông bộ hẹn giờ khi cần lật nguyên liệu. Nhưng bạn phải đặt lại bộ hẹn giờ cho thời gian nấu còn lại sau khi lật.

2. Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ ở thời gian nấu đầy đủ, chuông sẽ không kêu cho đến khi thời gian nấu đã hết hoàn tất, bạn có thể rút nồi chiên ra trong quá trình nấu để kiểm tra thức ăn đã chín chưa trong quá trình nấu nướng. Nguồn điện sẽ tự động bật khi đẩy vào nồi chiên và tự động tắt khi kéo ra nồi chiên. (Trong trường hợp này bộ hẹn giờ luôn đếm ngược)

9) Khi bộ hẹn giờ đổ chuông, điều đó có nghĩa là đã đạt đến thời gian nấu đã đặt. Kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt sản phẩm theo cách thủ công. Để thực hiện thao tác này, vui lòng xoay núm điều khiển nhiệt độ về 0.

10) Kiểm tra nguyên liệu đã chín chưa.

Nếu nguyên liệu vẫn chưa chín, chỉ cần đẩy nồi chiên vào sản phẩm và đặt bộ hẹn giờ thêm vài phút nữa.

11) Để đổ các nguyên liệu có khối lượng nhỏ (chẳng hạn như khoai tây chiên), không lật úp nồi chiên mà chưa tháo khay nướng, nếu không sẽ cho dầu tập hợp ở phần đáy nồi chiên thấm vào nguyên liệu lại.

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

12) Lấy tất cả nguyên liệu trong nồi chiên bằng kẹp gấp và cho vào bát hoặc đĩa.

Gợi ý: Để lấy các nguyên liệu miếng to hoặc dễ vỡ, hãy sử dụng kẹp gấp để lấy nguyên liệu ra khỏi nồi chiên.

13) Sau khi nguyên liệu được nấu chín, nồi chiên không dầu có thể nấu nguyên liệu tiếp theo bất cứ lúc nào.

## Bảng tham khảo thực phẩm chiên rán

Bảng sau giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho nguyên liệu bạn muốn nấu.

Lưu ý: hãy nhớ những cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Bởi vì nguồn gốc, khối lượng, hình dạng và thương hiệu thực phẩm khác nhau, chúng tôi không thể đảm bảo đã cung cấp cài đặt tốt nhất cho thực phẩm của bạn.

Lưu ý: hãy nhớ những cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Bởi vì nguồn gốc, khối lượng, hình dạng và thương hiệu thực phẩm khác nhau, chúng tôi không thể đảm bảo đã cung cấp cài đặt tốt nhất cho thực phẩm của bạn.

### Tips:

1. So với nguyên liệu miếng to, thời gian nấu nướng cho nguyên liệu miếng nhỏ có thể ngắn hơn.
2. Khi số lượng nguyên liệu khá nhiều, chỉ cần tăng một chút thời gian nấu nướng, khi số lượng nguyên liệu khá ít, chỉ cần giảm bớt một chút thời gian nấu nướng.
3. Trong quá trình nấu, lật nguyên liệu miếng nhỏ có thể cho mùi vị nấu ngon hơn, và cho các nguyên liệu chiên chín đều hơn.
4. Cho một ít dầu ăn khi nấu khoai tây tươi có thể cho khoai tây giòn hơn. Đổ vào dầu sau để lại nguyên liệu mấy phút, sau đó chiên rán trong nồi chiên không dầu.
5. Không được nấu nguyên liệu chứa nhiều dầu mỡ như Lạp Xương trong nồi chiên không dầu.
6. Những bánh có thể nướng trong tủ nướng cũng có thể nướng trong nồi chiên không dầu.
7. Muốn nấu khoai tây chiên giòn, số lượng nguyên liệu tốt nhất là 300g
8. Nếu có bột đã lên men trước có thể nấu bánh ngọt nhân một cách tiện lợi và nhanh chóng. So với bột nhào tự làm, thời gian nấu của bột đã lên men trước sẽ ngắn hơn.
9. Nếu bạn đang nướng bánh ngọt hoặc bánh quiche pastry, hoặc nếu bạn đang nấu các nguyên liệu dễ vỡ hoặc có nhân, hãy đặt khuôn nướng bánh hoặc khay nướng bánh lên khay nướng của nồi chiên không dầu.
10. Bạn có thể làm nóng lại nguyên liệu bằng nồi chiên không dầu. Muốn làm nóng lại nguyên liệu, hãy đặt nhiệt độ là 150°C, thời gian nấu nướng dài nhất là 10 phút.

	Lượng nguyên liệu tối thiểu-tối đa (gam)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lật	Thông tin thêm
<b>khoai tây và khoai tây chiên</b>					
khoai tây chiên đông lạnh nhỏ	300-700	9-16	200	lật	
khoai tây chiên đông lạnh to	300-700	11-20	200	lật	
Làm khoai tây chiên tại nhà 8×8mm	300-800	16-10	200	lật	Thêm 1/2 thìa canh dầu
Làm khoai tây nộm tại nhà	300-800	18-22	180	lật	Thêm 1/2 thìa canh dầu
Làm khoai tây khối tại nhà	300-750	12-18	180	lật	Thêm 1/2 thìa canh dầu
Bánh khoai tây	250	15-18	180	lật	
Khoai tây nướng bơ	500	15-18	200	lật	
<b>thịt và gia cầm</b>					
Bit tết	100-500	8-12	180		
Sườn heo	100-500	10-14	180		
Hăm-bơ-gô	100-500	7-14	180		

Bánh cuốn lạp xường	100-500	13-15	200		
Đùi gà	100-500	18-22	180		
Ức gà	100-500	10-15	180		
<b>Món ăn vặt</b>					
Nem rán	100-400	8-10	200	lật	
Gà khối đông lạnh	100-500	6-10	200	lật	
Cá đông lạnh	100-400	6-10	200		
Bánh phở mại chiến giòn đông lạnh	100-400	8-10	180		
Rau nhồi	100-400	10	160		
<b>Bánh nướng</b>					
Bánh	300	20-25	160		
Bánh quiche pastry	400	20-22	180		
Bánh waffle	300	15-18	200		
Món tráng miếng	400	20	160		

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

## Khoai tây chiên tại nhà

Để có kết quả tốt nhất, bạn nên sử dụng khoai tây chiên nướng sẵn (chẳng hạn như khoai tây chiên đông lạnh). Nếu bạn muốn làm khoai tây chiên tại nhà, vui lòng thao tác theo các bước như sau.

- Gọt vỏ khoai tây và cắt thành que nhỏ.
  - Ngâm khoai tây trong bát ít nhất 30 phút rồi lấy ra và đặt trên giấy thấm dầu nhà bếp để giọt nước.
  - Đổ 1/2 thìa dầu ô liu vào bát, cho vào que khoai tây vào và đảo đều cho đến khi các que khoai tây thấm đều dầu.
  - Dùng tay hoặc dụng cụ nhà bếp đung ra các que khoai tây ra khỏi bát, để lại phần dầu thừa trong bát. Sau đó cho khoai tây vào khay nướng.
- Lưu ý: Không đổ tất cả khoai tây chiên từ bát vào nồi chiên cùng một lúc, vì điều này sẽ ngăn dầu thừa đọng lại ở đáy nồi chiên.**
- Làm khoai tây chiên theo hướng dẫn trong chương này

### Vệ sinh và bảo trì

#### 1. 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. Rửa nồi chiên và khay nướng bằng nước nóng, chất tẩy rửa và miếng bọt biển không mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất tẩy nhờn để rửa sạch mọi chất bẩn còn sót lại.

**Lưu ý: Nồi chiên và khay nướng có thể rửa bằng máy rửa chén.**

Gợi ý: Nếu có cần thức ăn dính vào khay nướng hoặc đáy nồi chiên, hãy đổ đầy nước nóng vào nồi chiên và thêm một ít chất tẩy rửa. Đặt khay nướng vào nồi chiên và để nồi chiên và khay nướng 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.

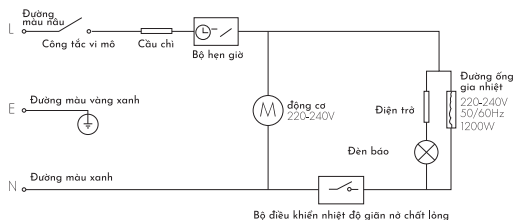
#### 2. Bảo quản

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.

3. Bảo quản ở chỗ vệ sinh khô ráo.

## Sơ đồ mạch nguồn



## Loại hình sự cố và cách xử lý

Câu hỏi	Lý do có thể	Phương pháp giải quyết
Nồi chiên không dầu hoạt động	Phích cắm điện của sản phẩm không được cắm vào	Cắm phích cắm vào ổ cắm điện có tiếp đất
	Bạn chưa cài đặt bộ hẹn giờ	Xoay bộ hẹn giờ đến thời gian nấu mong muốn để bật thiết bị
	Nồi chiên không được đặt đúng vị trí trong nồi chiên không dầu	Đẩy hoàn toàn nồi chiên vào trong nồi chiên không dầu
Nguyên liệu nấu ăn không được nấu chín	Đã kích hoạt hệ thống bảo vệ quá nhiệt	Khi nhiệt độ giảm xuống đến nhiệt độ thấp, sản phẩm sẽ hoạt động bình thường, nếu chức năng bảo vệ quá nhiệt mất hiệu lực, cần gửi sản phẩm cho nhân viên bảo trì chuyên nghiệp để bảo trì.
	Quá nhiều thực phẩm trong nồi chiên	Đặt nguyên liệu thành từng phần nhỏ trên khay nướng. Chia thành từng phần nhỏ để chiên đều hơn.
Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Điều chỉnh núm điều khiển nhiệt độ đến cài đặt nhiệt độ mong muốn (tham khảo phần "Cài đặt" trong chương "Sử dụng sản phẩm")
		Điều chỉnh núm hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết (hạn khảo phần "Cài đặt" trong chương "Sử dụng sản phẩm")
Thời gian nấu quá ngắn	Thời gian nấu quá ngắn	Điều chỉnh núm hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết (hạn khảo phần "Cài đặt" trong chương "Sử dụng sản phẩm")

Thành phần không chiên đều trong nồi chiên không dầu	Một số nguyên liệu yêu cầu phải lật trong quá trình nấu.	Nếu một số nguyên liệu ở bên trên hoặc chồng lên các nguyên liệu khác (chẳng hạn như khoai tây chiên), thì phải lật giở chúng trong quá trình nấu. Vui lòng tham khảo phần "Cài đặt" trong chương "Sử dụng Sản phẩm"
Món chiên từ nồi chiên không dầu không giòn	Món ăn chiên mà bạn đang nấu nên được nấu trong nồi chiên ngập dầu truyền thống	Tùy chọn món nướng, hoặc quét một ít dầu lên món ăn tráng miệng để tăng độ giòn
Không thể đẩy nồi chiên trở lại sản phẩm đúng cách	Có quá nhiều thức ăn trong nồi chiên	Không đổ đầy nồi chiên, tham khảo bảng "Cài đặt" ở trên
	Khay nướng không được đặt đúng vị trí trong nồi chiên	Đẩy khay nướng vào nồi chiên và đặt bằng phẳng
Khói trắng bốc ra từ sản phẩm.	Bạn đang nấu thức ăn có hàm lượng dầu cao	Khi bạn nấu các nguyên liệu có hàm lượng dầu cao trong nồi chiên không dầu, rất nhiều khói dầu sẽ ngưng vào nồi chiên. Dầu sẽ tạo ra khói trắng và nồi chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tác dụng cuối cùng của sản phẩm đối với nguyên liệu chiên.
	Nồi chiên vẫn còn dầu trong đó.	Khói trắng được tạo ra khi chất béo nóng lên trong nồi chiên. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch nồi chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi không chiên đều trong nồi chiên không dầu.	Que khoai tây không được ngâm đúng cách trước khi bạn chiên nấu.	Ngâm các dải khoai tây trong bát ít nhất 30 phút, sau đó vớt ra và để ráo trên giấy thấm dầu.
	Bạn không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng không bị nát khi chiên.
Khoai tây chiên từ nồi chiên không dầu không giòn.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên	Đảm bảo xả khoai tây chiên đúng cách trước khi thêm dầu.
		Cắt các khoai tây mỏng hơn sẽ giúp chúng giòn hơn một chút.
		Thêm một ít dầu có thể làm cho nó giòn hơn.

## Danh sách đóng hàng

Tên	Nồi chiên không dầu	Khay lọc dầu	dây điện	Sách hướng dẫn	Công thức nấu ăn
số lượng					