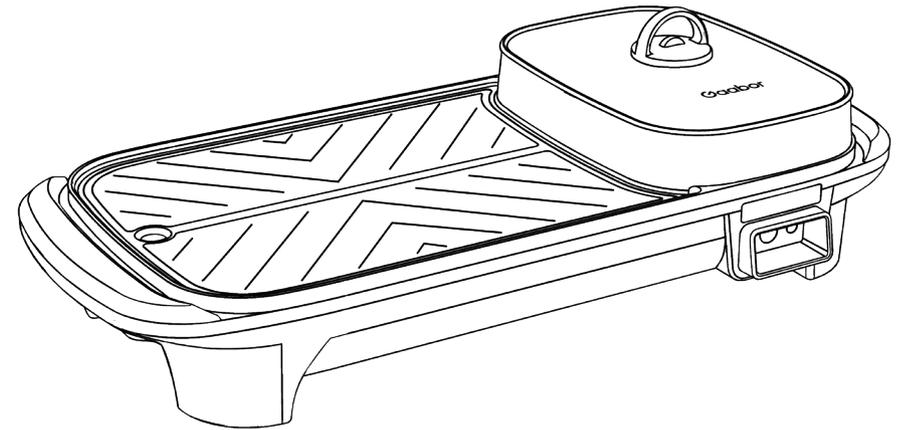


# Gaabor

# Gaabor

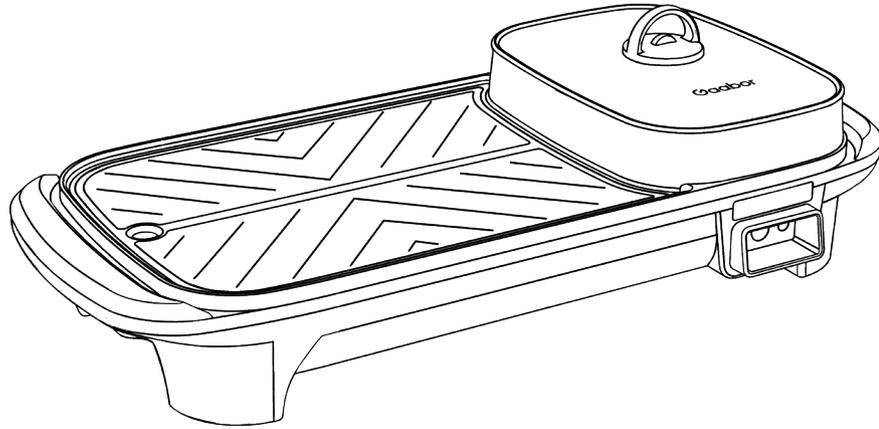


## User Manual of Frying and Boiling Pot (Electric Hot Pot)

Model: GH-M13

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.



## Product Features

With the theme of "pursuing low-carbon life", the frying and boiling pot adopts high-tech production technology, and selects high-quality environmental protection materials, achieving healthy and durable, convenient and easy to clean, superior smoke-free and non-stick effects. It can reduce the dependence of cooking food on oil, reduce the intake of fat, and bring you a healthy, environment-friendly and fashionable new kitchen life!

## Product Parameters

Product Model	Rated Power	Rated Voltage	Rated Frequency	Hot Pot Capacity
GH-M13	1300W	220~240V	50-60Hz	1.7L

## How to Use

Before each use, please use a soft scouring pad to clean it with warm water containing detergent and wipe it dry, or pour an appropriate amount of cooking oil into the pot, and then wipe it dry with cloth.

1. In order to avoid scratching the bottom of the pot with sharp shovels and metal shovels during use, please use silicone or wooden shovels.
2. The appliance must be used with the power supply cord (coupler) provided.
3. Check whether the bottom of the pot is in good condition before turning on the power supply; there shall be no foreign object on the bottom of the pot.
4. When in use, after the socket (connector) is connected to the bottom of the pot, first turn the knob to the "OFF" or "OFF" position, and then insert the three-eye plug into the power supply.
5. This pot adopts PTEE non-stick coating, and it can be lightly lubricated with a small amount of oil.
6. Turn the knob, and the indicator light (heating light) will be on to indicate the start of heating. Turn it to the required temperature setting during cooking. See the table of thermostat introduction for details. The power supply will be turned on or off automatically according to the food in the pot and the reasonable temperature set by the user. The indicator light will be on or off when it is turned on or off. This can realize the function of cooking food and saving electricity at the same time.
7. After use, turn the knob to "off" position, and disconnect the power plug and socket (disconnect the power supply and coupler).

## Notes

1. When using it, insert the power cord into a well-grounded 220 V ~ separately used power socket with more than 10 A. do not replace the power cord at will.
2. When using it, it's better to pad the bottom of the electric cooker with a piece of wood to avoid burning the table.
3. Before cleaning it, pull out or cut off the power supply or coupler and plug. When cleaning it, put a small amount of cleaning agent or water in the pot, and finally dry the pot with a soft cloth. It is strictly forbidden to soak or pour water into the base of the electric appliance, so as not to cause electric leakage and endanger safety.
4. The foreign objects on the bottom of the pot must be removed before use. It is strictly forbidden to collide with other objects at the bottom of the pot, so as to avoid deformation of the electric appliance.
5. The soup shall not be too full, not more than two-thirds of the pot capacity, in order to avoid spilling and damage to the electric appliance.

Note: Prevent water from entering the coupler before cleaning.

6. When the electric cooker is powered on, the user shall not leave, and children shall not touch the electric cooker or use it independently, so as to avoid burning and injury.
7. After putting it into use, always pay attention to the fastening condition of the connecting parts. If they are found loose, tighten the screws. Pay attention to keeping it clean, ventilated and dry.
8. Do not disassemble by yourself to avoid damage and electric shock. Do not use it for other purposes.
9. Please use wood shovels or plastic shovels when using it, and do not use metal sharp tools to scrape it, so as to avoid damage to the non-stick layer.
10. When the electric pot is used for the first time, it will emit peculiar smell and smoke, and then it will disappear. Due to the heat expansion and cold contraction of the temperature control tube, the electric cooker will make a sound during cooking. This is not a fault; it is a normal phenomenon.

## Brief introduction to thermostat

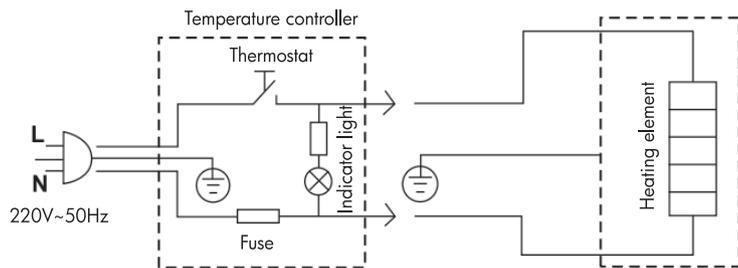
The thermostat adopts the method of adjusting to different temperatures selected according to the different foods. Please adjust the thermostat before use to achieve perfect cooking effect. There are 5-gear texts or Arabic numbers on the thermostat, and the functions of each gear are as follows:

S/N	Function introduction	Temperature setting	Heat control
1	On	About 80 °C	±10 °C heat preservation
2	Stew	About 115 °C	±10 °C low temperature
3	Boil(hotpot)-boil-steam	About 115 °C	±10 °C medium temperature
4	Decoct-roast-fry	About 200 °C	±10 °C high temperature
5	Fry	About 245 °C	±10 °C extreme high temperature

## Maintenance

1. After cleaning the pot, be sure to wipe the residual water on the surface, and keep the pot clean.
2. Do not use metal or hard cleaning ball. Soft scouring pad or soft brush can be used.
3. Do not cool the hot pot quickly with cold water and avoid soaking it for a long time.
4. After use, please put the pot in a dry place.

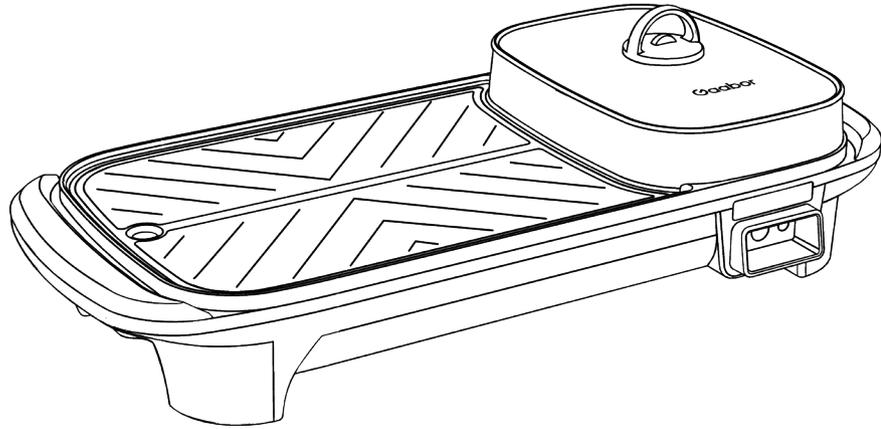
## Electrical schematic diagram



Note: The above electrical circuit diagram is only applicable to plug-in thermostat

Before contacting the after-sales service, please read the following.

Problem	Inspection content
The power indicator doesn't work	Is the plug plugged in? Is the power cord intact? Is the thermostat in the OFF position? Is the automatic thermostat in the automatic temperature control off state?
When something sticks inside	Do you continue to cook when there is something left on the non-stick pot? Is the temperature set too high?
When the food is cold in heat preservation mode	Is the cover properly closed? Is the heat preservation time too long?
The temperature of the electric cooker is too low	Is the thermostat temperature set too low? Is 220 ~ 240V power supply used?



### แนะนำคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์หม้อทอดและชาบูออกลินวัน เน้นหัวข้อ "การดำเนินชีวิตด้วยคาร์บอนต่ำ" ใช้เทคนิคการผลิตที่มีเทคโนโลยีสูง ใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพดี ทนทาน สะดวกและทำความสะอาดง่าย ไร้ควันและไม่เหนียวเหนอะหนะ สามารถลดการพึ่งพาการปรุงอาหารด้วยไขมันได้ ลดการบริโภคไขมัน นำชีวิตใหม่ให้กับครัวเพื่อสุขภาพ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และทันสมัย

### บทนำตารางพารามิเตอร์

รุ่นของผลิตภัณฑ์	กำลังไฟกัก	แรงดันไฟฟ้าพิกัด	ความถี่พิกัด	ความจุของหม้อไฟ
GH-M13	1300W	220~240V	50-60Hz	1.7L

### แนะนำวิธีการใช้งาน

ก่อนใช้งานแต่ละครั้ง โปรดล้างและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งนุ่มด้วยน้ำอุ่นที่มีส่วนผสมของผงซักฟอก หรือเทน้ำมันปรุงอาหารลงในหม้อในปริมาณที่เหมาะสมแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้า

1. ระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงลมพัดและพลั่วโลหะจากการขีดข่วนด้านล่างของหม้อ และส่งผลกระทบต่อผลการใช้งาน โปรดใช้ซิลิกาเจลหรือฟลิวไรด์
2. เครื่องจะต้องใช้ร่วมกับสายไฟ (ปลั๊กปลั๊ก) ที่ให้มา
3. ตรวจสอบว่าหม้อไม่บุบสลายก่อนเปิดเครื่องหรือไม่ ไม่มีวัตถุแปลกปลอมที่ด้านล่างในหม้อ
4. เมื่อใช้งาน หลังการเชื่อมต่อกับซ็อกเก็ต (ขั้วต่อ) ที่ด้านล่างของหม้อแล้ว ให้หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่ง " OFF " หรือ " ปิด " ก่อน จากนั้นค่อยเสียบปลั๊กสามตาเข้าที่แหล่งจ่ายไฟ
5. หม้อมีการเลือกกันคัต PIEE ใช้หม้อขนาดเล็กน้อยหรือสไลด์สไลด์กันคัตเบา ๆ
6. หมูแปม ไฟแสดงสถานะ (ไฟแสดงความร้อน) จะสว่างขึ้นแสดงว่าเริ่มทำความร้อนแล้ว ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร ให้หมุน ไปใช้ช่วงอุณหภูมิที่ต้องการ ดู (ตารางแนะนำเครื่องควบคุมอุณหภูมิ) แหล่งจ่ายไฟจะเปิดหรือปิดโดยอัตโนมัติตามอาหารในหม้อและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่ผู้ใช้ตั้งไว้ ไฟแสดงสถานะจะเปิดหรือปิดเมื่อกดสวิตช์ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อทำกับข้าว และยังสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ในการประหยัดไฟฟ้า
7. หลังการใช้งานเสร็จ ให้หมุนปุ่มไปที่ "OFF" หรือ "ปิด" ถอดปลั๊กไฟและเต้ารับ (ถอดปลั๊กไฟและข้อต่อออก)

### ข้อควรระมัดระวัง

1. เวลาใช้งาน ให้เสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับ ไฟ 220V~ ที่มีการลงกราวต่ออย่างดี และใช้เต้ารับไฟฟ้าที่สูงกว่า 10A แยกกัน อย่าเปลี่ยนสายไฟตามความประสงค์
2. เวลาใช้งาน ควรวางกระดานไม้ไว้ที่ด้านล่างของหม้อ เพื่อหลีกเลี่ยงการเผาไหม้พื้นผิวโต๊ะ
3. ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กหรือตัดแหล่งจ่ายไฟหรือตัวต่อ หรือตัดไฟเวลาทำความสะอาด ให้ใส่ผงซักฟอกหรือน้ำเล็กน้อยลงในหม้อแล้วเช็ดตัวหม้อให้แห้งด้วยผ้าแห้งนุ่มห้ามจุ่มฐานเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือเทน้ำบนฐานโดยเด็ดขาด เพื่อหลีกเลี่ยงการรั่วไหลของไฟฟ้า และเป็นอันตรายต่อความปลอดภัย
4. ต้องจัดสิ่งแปลกปลอมที่ติดด้านล่างของหม้อออกก่อนใช้ห้ามใช้กันหม้อชนกับวัตถุอื่นโดยเด็ดขาด เพื่อหลีกเลี่ยงการเสียรูปของตัวเครื่อง
5. ขุดไม่ควรรีเสต็มเกิน ไป และไม่ควรถูกเอนลงในสามของความร้อนของหม้อ เพื่อไม่ให้รื้อถอนและทำให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเสีย

หมายเหตุ ก่อนทำความสะอาด ห้ามเทน้ำเข้าข้อต่อ

6. เมื่อหม้อต้ม ไฟฟ้าติด ไฟฟ้าแล้ว ผู้ใช้ห้ามออกไป อย่าให้เด็กสัมผัสหม้อหรือใช้งานโดยลำพัง เพื่อไม่ให้ถูกไฟลวกหรือบาดเจ็บ
  7. หลังการใช้งาน ให้ใส่ใจกับสภาพการยึดของส่วนต่อเสมอ หากพบว่าหลวม ต้องขันสกรูให้แน่น และระวังการรั่วซึมของอากาศ แห้ง และจัดเก็บที่แห้ง
  8. อย่าถอดประกอบเอง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายและความเสี่ยงจากไฟฟ้าข้อต่ออย่าเปลี่ยนแปลงการใช้งานในลักษณะอื่น
  9. กรุณาใช้ฟลิวไรด์พลาสติกในการใช้งาน และอย่าขูดด้วยเครื่องมือโลหะ เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับชั้นเคลือบกันคัต
  10. เมื่อใช้หม้อต้มไฟฟ้าครั้งแรก จะปล่อยกลิ่นหรือควันแปลกๆ ออกมา จะหายไปในเวลา และจะไม่ปรากฏขึ้นอีก
- เนื่องจากปรากฏการณ์การขยายตัวของความร้อนและการหดตัวของท่อควบคุมอุณหภูมิ หม้อต้มไฟฟ้าจะส่งเสียงเมื่อทำอาหารนี้ไม่ใช่ข้อบกพร่อง แต่เป็นปรากฏการณ์ปกติ

## บทนำของเครื่องควบคุมอุณหภูมิ

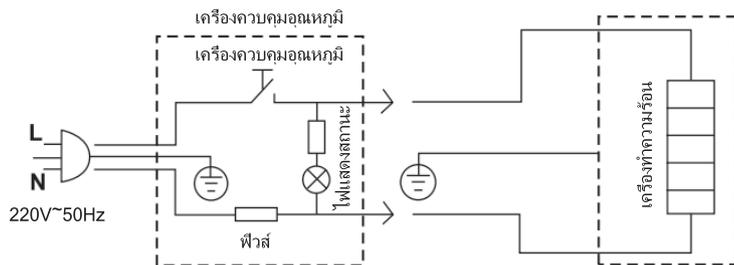
เครื่องควบคุมอุณหภูมิใช้วิธีปรับอุณหภูมิ และจุดอุณหภูมิที่เลือกจะแตกต่างกันไปตามอาหารที่จะปรุงโปรดให้ผู้ปรับเครื่องควบคุมอุณหภูมิเมื่อใช้งาน เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพในการทำอาหารที่สมบูรณ์แบบแผนเครื่องควบคุมอุณหภูมิมีข้อความหรือคำสั่ง (ตัวเลขอารบิก) 5 ระดับ และหน้าที่ของแต่ละระดับมีดังนี้

เลขที่	แนะนำคุณสมบัติ	การตั้งค่าอุณหภูมิ	การปรับพลังไฟ
1	เปิด	ประมาณ 80°C	±10°C การเก็บรักษาความร้อน
2	ต้น	ประมาณ 115 °C	±10°C พลังไฟขนาดเล็ก
3	ซาบู-ต้ม-นึ่ง	ประมาณ 115 °C	±10°C พลังไฟขนาดกลาง
4	ผัด-ต้ม-ทอด	ประมาณ 200°C	±10°C พลังไฟขนาดใหญ่
5	ผัด	ประมาณ 245°C	±10°C พลังไฟรุนแรง

## วิธีการบำรุงรักษา

1. หลังจากทำความสะอาดหม้อแล้ว โปรดเช็ดความชื้นที่เหลืออยู่บนพื้นผิว และรักษาให้หม้อสะอาด
2. อย่าใช้ลูกโลหะหรือทำความสะอาดแบบแข็ง สามารถใช้แผ่นขัดแบบนุ่มหรือแปรงขนนุ่ม ฯลฯ
3. อย่าทำให้หม้อร้อนหล่อเย็นเร็วด้วยน้ำเย็น และหลีกเลี่ยงการแช่น้ำเป็นเวลานาน
4. หลังการใช้งาน กรุณาเก็บหม้อไว้ในที่แห้ง

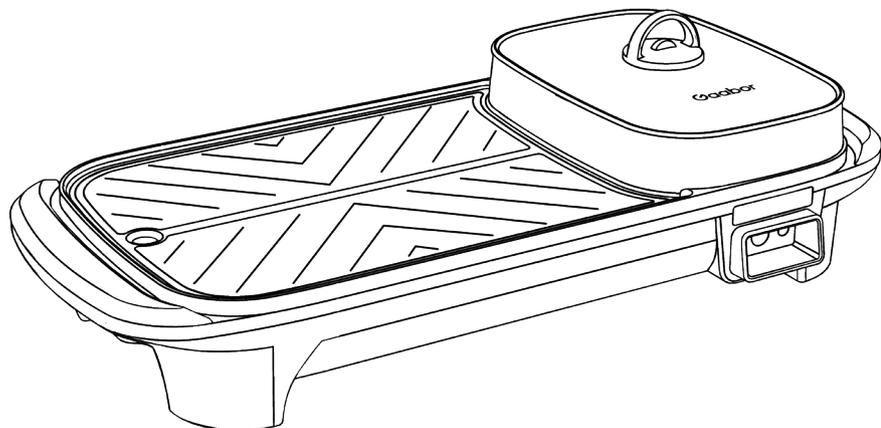
## แผนผังวงจรไฟฟ้า



หมายเหตุ แผนผังวงจรไฟฟ้าไฟฟ้าข้างต้นใช้ได้กับเครื่องควบคุมความร้อนแบบลูกสูบเท่านั้น

ก่อนการติดต่อบริการหลังการขาย โปรดอ่านข้อมูลต่อไปนี้

คำถาม	รายละเอียดที่ต้องตรวจสอบ
ไฟแสดงสถานะไม่สว่างขึ้น	เสียบปลั๊กถูกต้องหรือไม่ สายไฟอยู่ในสภาพดีหรือไม่ เครื่องควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติอยู่ในตำแหน่ง OFF หรือไม่ เครื่องควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติอยู่ในสถานะปลดการควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติหรือไม่
เมื่อมีบางสิ่งติดอยู่ข้างใน	ทำอาหารในขณะที่มีบางสิ่งเหลืออยู่บนพื้นผิวซึ่งเคลือบกันติดหรือไม่ ตั้งอุณหภูมิไว้สูงหรือไม่
เมื่อรสชาติอาหารแย่เกินไปในขณะทำการอุ่น	ฝาปิดดีหรือไม่ รักษาความร้อนเป็นเวลานานเกินหรือไม่
อุณหภูมิของเครื่องครัวไฟฟ้าต่ำเกินไปหรือไม่	เครื่องควบคุมอุณหภูมิได้ปรับอุณหภูมิให้ต่ำเกินไปหรือไม่ใช้กำลังไฟ 220~240V หรือไม่



### Giới thiệu đặc điểm sản phẩm

Sản phẩm nồi lẩu chiên nướng lấy chủ đề là “theo đuổi cuộc sống ít cacbon”, sử dụng công nghệ sản xuất kỹ thuật cao, chọn dùng vật liệu bảo vệ thân thiện với môi trường chất lượng cao, tốt cho sức khỏe, dễ dàng vệ sinh, không khói không dính, có thể giảm bớt sự phụ thuộc vào dầu mỡ khi chế biến thực phẩm, giảm bớt lượng hấp thụ chất béo, mang đến cho bạn một cuộc sống mới với căn bếp lành mạnh, thân thiện với môi trường và thời thượng!

### Giới thiệu bảng thông số

Mã sản phẩm	Công suất định mức	Điện áp định mức	Tần số định mức	Dung tích nồi
GH-M13	1300W	220~240V	50-60Hz	1.7L

### Hướng dẫn sử dụng

Trước mỗi lần sử dụng, vui lòng dùng cọ mềm rửa sạch bằng nước ấm có chứa chất tẩy rửa và lau khô, hoặc đổ một lượng dầu ăn thích hợp vào trong nồi, rồi dùng vải lau khô.

1. Trong quá trình sử dụng, để tránh dụng cụ muỗng sắc nhọn và muỗng kim loại làm trầy xước đáy nồi, ảnh hưởng hiệu quả sử dụng, hãy sử dụng muỗng nhựa hoặc gỗ.
2. Thiết bị phải được sử dụng cùng với dây điện nguồn (khớp nối) nhà cung cấp.
3. Trước khi bật nguồn kiểm tra đáy nồi có nguyên vẹn không, trên đáy nồi không được có bất cứ dị vật nào.
4. Trong quá trình sử dụng, sau khi ổ cắm (bộ nối) được nối với đáy nồi, trước tiên vận nút xoay về vị trí “OFF” hoặc “TẮT”, sau đó cắm phích cắm ba chân vào nguồn điện.
5. Nồi này trang lớp chống dính PTEE, dùng một ít dầu để tiến hành bôi trơn nhẹ đối với lớp chống dính.
6. XXoay nút xoay, đèn báo (đèn gia nhiệt) sáng báo hiệu bắt đầu gia nhiệt, trong quá trình đun nấu thức ăn, xoay đến mức nhiệt độ mong muốn, xem (bảng giới thiệu bộ điều chỉnh nhiệt), điện nguồn sẽ dựa theo thực phẩm trong nồi và người dùng cài đặt nhiệt độ hợp lý mà tự động mở hoặc tắt, khi mở tắt đèn báo sẽ sáng hoặc tắt. Chức năng này tức có thể dùng để thực hiện chức năng nấu thức ăn, đồng thời tiết kiệm điện.
7. Sau khi sử dụng xong vận nút xoay về vị trí “OFF” hoặc “tắt”, rút phích cắm và ổ cắm điện (rút điện nguồn và khớp nối).

### Những điều cần chú ý

1. Khi sử dụng, cắm phích cắm điện nguồn vào nguồn điện 220V ~ đã được tiếp đất và sử dụng riêng ổ cắm điện nguồn trên 10A, không được tự ý thay đổi dây điện nguồn.
2. Khi sử dụng, tốt nhất dùng một miếng ván gỗ lót dưới đáy nồi điện, để tránh làm cháy mặt bàn.
3. Trước khi vệ sinh, trước tiên hãy rút hoặc ngắt phích cắm điện hoặc khớp nối. Khi vệ sinh, đổ một ít nước rửa bát hoặc nước sạch vào trong nồi, cuối cùng dùng khăn mềm lau khô thân nồi. Tuyệt đối không để nước chảy vào hoặc đổ nước lên để nồi điện, để tránh rò điện, gây nguy hiểm.
4. Trước khi sử dụng nhất định phải loại bỏ hết các dị vật trên đáy nồi. Nghiêm cấm đáy nồi va đập với các đồ vật khác, để tránh làm biến dạng thiết bị điện.
5. Nấu canh không được đổ nước quá đầy, không được vượt quá 2/3 dung tích thân nồi, để tránh trào ra ngoài làm hỏng các thiết bị điện.

Lưu ý: Trước khi vệ sinh, khớp nối không được để nước chảy vào.

6. Khi nồi điện đang hoạt động, người sử dụng không được rời đi, không được để trẻ em chạm vào nồi điện hoặc một mình sử dụng, để tránh bị bỏng gây thương tích.
7. Sau khi sử dụng xong phải luôn chú ý đến tình trạng kết nối chắc chắn giữa các bộ phận, và chú ý giữ sạch sẽ, bảo quản nơi thông thoáng, khô ráo.
8. Không được tự mình tháo dỡ, để tránh gây hư hỏng và có nguy cơ điện giật. Không được thay đổi sử dụng vào mục đích khác.
9. Khi sử dụng hãy dùng muỗng gỗ hoặc muỗng nhựa, không được dùng muỗng kim loại sắc nhọn, để tránh làm hỏng lớp chống dính.
10. Khi sử dụng nồi điện lần đầu tiên, sẽ bốc ra mùi hoặc khói lạ, sau này sẽ biến mất, không xuất hiện lại nữa. Do hiện tượng nóng giãn nở lạnh co lại của ống điều nhiệt, nồi điện khi nấu sẽ phát ra tiếng kêu, đây không phải là sự cố mà là hiện tượng bình thường.

## Giới thiệu bộ điều nhiệt

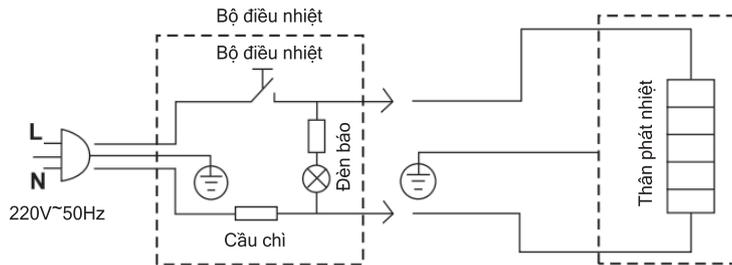
Bộ điều nhiệt áp dụng phương pháp điều chỉnh nhiệt độ. Tùy theo thực phẩm chế biến khác nhau, lựa chọn nhiệt độ cũng khác nhau. Xin người dùng khi sử dụng vui lòng hiệu chỉnh bộ điều nhiệt để đạt được hiệu quả nấu nướng tốt nhất. Trên bảng điều nhiệt được chỉ thị bằng 5 chữ số hoặc (chữ số Ả rập), tác dụng của các số như sau:

Số thứ tự	Giới thiệu chức năng	Cài đặt nhiệt độ	Điều chỉnh mức lửa
1	Mở	Khoảng 80°C	Giữ nhiệt ±10°C
2	Hãm	Khoảng 115°C	Lửa nhỏ ±10°C
3	Lấu-luộc-hấp	Khoảng 115°C	Lửa trung bình ±10°C
4	Rán-nướng-chiên	Khoảng 200°C	Lửa lớn ±10°C
5	Xào	Khoảng 245°C	Lửa mạnh ±10°C

## Phương pháp bảo dưỡng

1. Nồi sau khi rửa sạch, nhất định phải lau khô nước còn sót lại trên bề mặt, và giữ bên trong nồi luôn sạch sẽ.
2. Không được sử dụng kim loại hoặc búi cọ cứng, có thể dùng khăn mềm hoặc bàn chải mềm.
3. Không được dùng nước lạnh để làm nguội nhanh nồi lẩu, tránh ngâm trong thời gian dài.
4. Sau khi sử dụng xong, hãy đặt nồi ở nơi khô ráo.

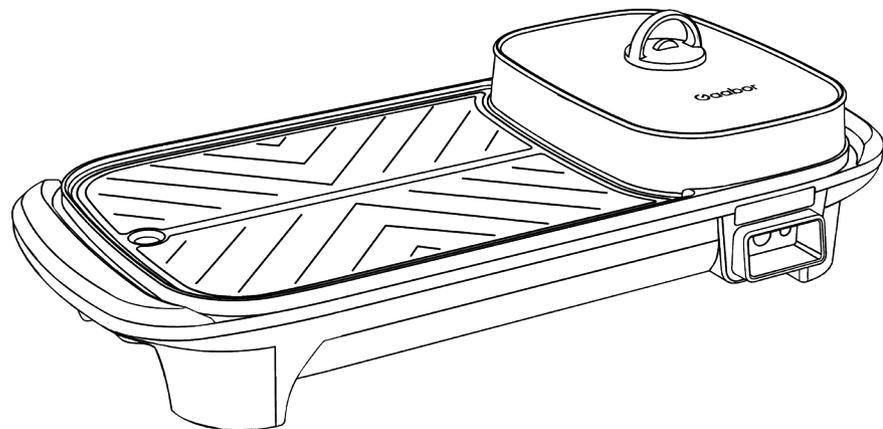
## Sơ đồ nguyên lý thiết bị điện



Chú ý: Sơ đồ mạch điện ở trên chỉ áp dụng cho bộ điều nhiệt kiểu que cắm

Trước khi tìm dịch vụ sau bán hàng, trước tiên xin hãy đọc nội dung dưới đây.

Vấn đề	Nội dung kiểm tra
Đèn báo điện nguồn không sáng	Phích cắm đã cắm đúng chưa? Dây điện nguồn có còn tốt không? Bộ điều nhiệt tự động có ở vị trí OFF không? Nhiệt độ bộ điều nhiệt tự động có phải ở trạng thái ngắt điều khiển nhiệt độ tự động không?
Khi bên trong dính đồ	Có phải tiếp tục nấu thức ăn khi có đồ còn sót lại trên mặt nồi không dính hay không? Nhiệt độ có phải điều chỉnh lên rất cao?
Khi hương vị của món ăn đang giữa nhiệt quá thấp	Nắp đã được đậy vào chưa? Thời gian giữ nhiệt có phải quá lâu không?
Nhiệt độ của nồi điện quá thấp	Nhiệt độ bộ điều chỉnh nhiệt có điều chỉnh quá thấp không? Bạn có sử dụng nguồn điện 220 ~ 240V không?



## Pengenalan Fitur Produk

Produk penggorengan shabu didasarkan pada tema "mengejar kehidupan rendah karbon", menggunakan teknologi produksi berteknologi tinggi, menggunakan bahan perlindungan lingkungan hijau berkualitas tinggi, sehat dan tahan lama, nyaman dan mudah dibersihkan, asap yang sangat baik- efek bebas dan tidak lengket, serta dapat mengurangi lemak dari masakan masakan. Andalkan, kurangi asupan lemak, dan berikan Anda kehidupan baru di dapur yang sehat, ramah lingkungan, dan modis!

## Pengenalan Tabel Parameter

Model Produk	Daya Listrik	Voltase Listrik	Frekuensi Listrik	Kapasitas Hot Pot
GH-M13	1300W	220~240V	50-60Hz	1.7L

## Pengenalan Cara Penggunaan

Sebelum penggunaannya, mohon dicuci dan lalu dikeringkan dengan kain gosok yang lembut dengan air hangat yang mengandung deterjen, atau dituangkan minyak goreng secukupnya ke dalam panci dan lalu dikeringkan dengan kain.

1. Mohon menggunakan gel silika atau spatula kayu selama penggunaannya, agar sekop tajam dan sekop logam tidak menggores bagian bawah panci, yang akan mempengaruhi efek penggunaan.
2. Alat harus digunakan bersama dengan kabel listrik (penggandeng) yang telah disediakan.
3. Memeriksa apakah bagian bawah panci masih berada di dalam keadaan utuh sebelum diberikan listrik; Tidak boleh ada benda asing apapun di dasar panci.
4. Pada saat digunakan, pertamanya memutar tombol ke posisi "OFF" atau "Tutup" setelah soket (konektor) terhubung ke bagian bawah panci, lalu masukkan steker mata tiga ke catu daya.
5. Panci ini telah dilengkapi dengan lapisan anti lengket P1EE, sehingga sedikit minyak dapat digunakan untuk melumasi lapisan anti lengket dengan ringan.
6. Memutar tombol agar mulai pemanasan jika lampu indikator (lampu pemanas) menyala; Tombol dapat diputar ke kisaran suhu yang diperlukan selama masak, di mana dapat diperlihatkan pada (Tabel Pengenalan Termostat); Catu daya akan dinyalakan atau dimatikan secara otomatis jika pengguna mengatur suhu yang wajar berdasarkan pada makanan di panci; Lampu indikator akan menyala atau mati pada saat sakelar dihidupkan. Fungsi ini dapat digunakan untuk mencapai fungsi memasak makanan dan juga dapat mencapai tujuan penghematan listrik.
7. Setelah selesainya penggunaan, memutar tombol ke "OFF" atau "Tutup", dan mencabut steker dan soket listrik (cabut catu daya dan penggandeng).

## Tindakan Pencegahan

1. Pada saat digunakan, kabel daya harus dicolokkan ke 220V~ yang telah dibumikan dengan baik dan soket daya dapat digunakan di atas 10A secara terpisah; Kabel daya tidak boleh diganti sesuka hati.
2. Saat menggunakannya, yang terbaik adalah menggunakan papan kayu di bagian bawah panci pemanas listrik untuk menghindari panas di bagian atas meja.
3. Mohon mencabut atau memutuskan catu daya atau penggandeng dan steker sebelum pembersihan. Dalam pembersihan, sedikit deterjen atau air dimasukkan ke dalam panci, dan terakhir bodi panci dibersihkan dengan kain lembut. Dasar peralatan listrik tidak boleh diendam atau dituangkan air ke dasarnya, agar menghindari kebocoran listrik dan membahayakan keselamatan.
4. Benda asing di dasar panci harus dihilangkan sebelum digunakan. Bagian bawah panci tidak boleh bertabrakan dengan benda lain, agar menghindari deformasi alat listrik.
5. Sup tidak boleh diisi terlalu penuh dan tidak boleh melebihi dua pertiga dari kapasitas panci, agar tidak meluap dan merusak peralatan listrik.

Perhatian: Air tidak boleh masuk ke penggandeng sebelum pembersihan.

6. Pengguna tidak boleh meninggalkan panci dan anak-anak tidak boleh menyentuh panci pemanas listrik atau menggunakannya sendiri pada saat panci pemanas listrik diberi daya listrik, agar menghindari panas dan cedera.
7. Mohon selalu perhatikan kondisi pengikatan bagian sambungan setelah selesainya penggunaan; Apabila kendor, segera kencangkan sekrup; Mohon menjaga kebersihan dan ventilasi, dan menyimpannya di tempat yang kering.
8. Produk ini tidak boleh dibongkar sendiri, agar menghindari kerusakan dan bahaya sengatan listrik. Produk ini tidak boleh diubah untuk kegunaan lain.
9. Mohon menggunakan sekop kayu atau sekop plastik pada saat menggunakan panci ini; Produk ini tidak boleh dikikis dengan alat tajam logam, agar menghindari kerusakan pada lapisan anti lengket.
10. Ketika kompor pemanas listrik digunakan untuk pertama kalinya, itu akan mengeluarkan bau atau asap aneh, yang akan hilang dan tidak lagi muncul. Karena ekspansi termal dan kontraksi tabung pengatur suhu, kompor pemanas listrik akan mengeluarkan suara selama memasak. Ini bukan kerusakan, hal yang normal

## Pengantar Termostat

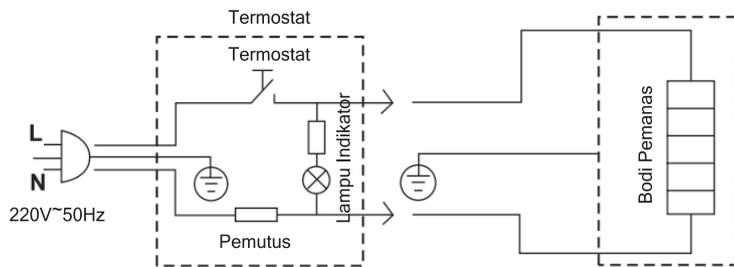
Termostat dirancang dengan metode penyesuaian suhu, sehingga titik suhu yang dipilih berbeda sesuai dengan makanan yang berbeda untuk dimasak. Mohon menyesuaikan termostat pada saat menggunakannya, agar mencapai efek masak yang sempurna. Panel termostat terdiri dari 5 level instruksi teks atau (angka Arab) dengan fungsi dari setiap level sebagai berikut:

No.	Pengenalan Fitur	Pengaturan Suhu	Penyesuaian daya tembak
1	Buka	Sekitar 80°C	±10°C Pelestarian Panas
2	Rebus	Sekitar 115°C	±10°C Api Keci
3	Panaskan-Rebus-Kukus	Sekitar 115°C	±10°C Api Sedang
4	Menggodok-Panggang-Goreng	Sekitar 200°C	±10°C Api Besar
5	Tumis	Sekitar 245°C	±10°C Api Ganas

## Cara Pemeliharaan

1. Panci yang telah dibersihkan harus dilap sisa kelembaban pada permukaan dan bagian dalam panci harus dijaga tetap bersih.
2. Bola logam atau pembersih yang keras tidak boleh digunakan, tetapi sabut gosok yang lembut atau sikat yang lembut dapat digunakan.
3. Panci yang panas tidak boleh didinginkan dengan air dingin dengan cepat-cepat dan dihindari perendaman yang lama.
4. Mohon diletakkan pot di tempat yang kering setelah digunakan.

## Diagram Skema Peralatan Listrik



Perhatian: Diagram sirkuit peralatan listrik di atas hanya berlaku untuk termostat tipe plunger

Mohon membaca dulu yang berikut ini sebelum mencari layanan purna jual.

Masalah	Konten Pemeriksaan
Lampu indikator daya tidak menyala	Apakah steker terpasang dengan benar? Apakah kabel listrik berada di dalam keadaan baik? Apakah termostat berada di posisi OFF? Apakah suhu termostat otomatis berada di dalam keadaan pemutusan pengendali suhu otomatis?
Dalam hal ditempelkan sesuatu di dalam	Apakah telah terus memasak jika ada yang tersisa di permukaan panci antilengket? Apakah suhu diatur sangat tinggi?
Dalam mode menjaga kehangatan makanan, makanan kurang meresap	Apakah tutupnya tertutup? Apakah waktu penahanan terlalu lama?
Suhu peralatan masak listrik terlalu rendah	Apakah suhu termostat diatur terlalu rendah? Apakah telah menggunakan catu daya 220~240V?