

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: 0243 7366676 **Fax:** 0243 7366686/96
Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 3L SUNHOUSE **Model: SHD4025B**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, đây là sản phẩm hữu ích, hiện đại nhất và được làm bằng những chất liệu hàng đầu. Sản phẩm SUNHOUSE sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

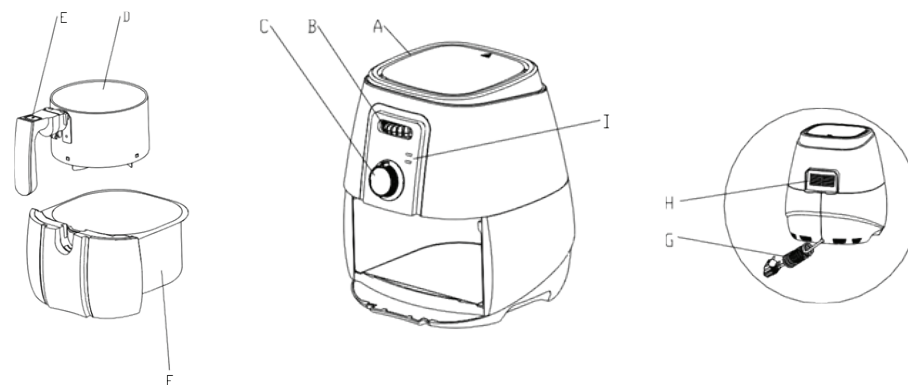
GIỚI THIỆU NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU SUNHOUSE

Nồi chiên không dầu là một thiết bị sử dụng khí nóng kết hợp công nghệ Rapid Air tiên tiến (lưu thông không khí tốc độ cao), cho phép làm chín thực phẩm một cách nhanh chóng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được đun nóng từ tất cả các phía cùng lúc và không cần phải thêm dầu mỡ mà vẫn chín đều, ngon miệng.

Nồi chiên không dầu SUNHOUSE có thiết kế hiện đại, kết hợp khay chiên thông minh giúp khí nóng luân chuyển tuần hoàn cho thực phẩm chín đều và nhanh hơn.

Những thực phẩm được chiên bằng nồi chiên không dầu SUNHOUSE giảm đến 80% lượng chất béo (so với cách chiên rán thông thường), rất tốt cho những người muốn giảm cân hay người bị bệnh béo phì, tim mạch...

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



A - Khe lấy khí

B - Nút xoay điều chỉnh nhiệt độ

C - Nút xoay điều chỉnh thời gian

D - Giỏ chiên

E - Nút gạt tháo giá chiên

F - Nồi chiên

G - Dây điện

H - Lỗ thoát khí

I - Đèn báo điện vào và nhiệt độ cao

Model	Công suất	Hiệu điện thế	Khối lượng	Số TCCS
SHD4025B	1500 W	220 V- / 50 Hz	4.67 kg	TCCS 141:2019/SH

CẢNH BÁO AN TOÀN

Quan trọng

1. Trước khi sử dụng, cần kiểm tra điện áp nguồn xem có tương thích với điện áp ghi trên thiết bị hay không. Ổ cắm phải đảm bảo được tiếp địa.
2. Không đặt sản phẩm ở sát tường hay có vật che chắn khe thoát gió/hút gió. Khoảng cách tối thiểu giữa tường và các mặt bên, mặt sau, phía trên sản phẩm là 10cm.
3. Khi sản phẩm đang hoạt động, không chạm tay vào khe thoát khí vì có thể rất nóng.
4. Tuyệt đối không để những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan, tinh thần hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng sản phẩm; trừ khi có người hướng dẫn và giám sát.
5. Tuyệt đối không để dây nguồn tiếp xúc với bề mặt có nhiệt độ cao.
6. Không được tự ý tháo rời, sửa chữa hay lắp thêm các bộ phận khác vào thiết bị. Cần liên hệ ngay với trung tâm bảo hành chính hãng khi có vấn đề xảy ra.
7. Tuyệt đối không nhúng toàn bộ thiết bị vào nước để vệ sinh.

Chú ý

1. Sản phẩm được thiết kế chỉ sử dụng trong gia đình. Thiết bị không thích hợp để dùng trong các môi trường như bếp nhà hàng, nhà ăn nhân viên hay mục đích thương mại khác.
2. Nhiệt độ thích hợp để sử dụng sản phẩm là từ 5°C - 40°C.
3. Sau khi dùng xong, cần tháo phích cắm ra khỏi ổ điện.
4. Vệ sinh thường xuyên để tránh dầu mỡ hay cặn thức ăn làm giảm khả năng ra nhiệt của sản phẩm.
5. Trước khi vệ sinh, cần lấy khay chiên ra khỏi máy, để nguội hoàn toàn rồi lần lượt rửa sạch bằng nước rửa chuyên dụng. Đối với thanh nhiệt và các khu vực khác ở trong máy, lau sạch bằng khăn ẩm. Đảm bảo các bộ phận khô ráo trở lại rồi mới sử dụng tiếp/cất đi.
6. Để thực phẩm đạt được độ thơm ngon lý tưởng, không đổ quá nhiều vào giá chiên. Chỉ đổ nguyên liệu đến vạch MAX và đảo/lật nguyên liệu vài lần trong quá trình chiên.

7. Trong lần đầu tiên sử dụng, có thể sẽ có mùi nhẹ hoặc khói trắng bay ra. Điều này là hoàn toàn bình thường do có thể còn sót lại các tàn chất bị bốc hơi đi.

Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.

LƯU Ý TRƯỚC LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

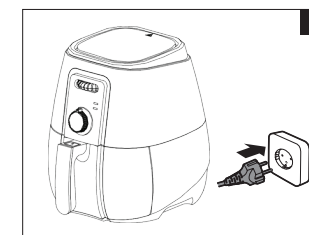
1. Loại bỏ toàn bộ các loại bao bì đóng gói, các loại tem nhãn dính trong khoang nướng.
2. Làm sạch giỏ chiên và nồi chiên với nước nóng, xà phòng và miếng bọt biển mềm.
3. Lau mặt trong và ngoài thiết bị bằng một miếng vải sạch.

Chú ý: Không cần phải đổ dầu/mỡ vào trong nồi chiên bởi vì thiết bị này làm chín thức ăn bằng khí nóng.

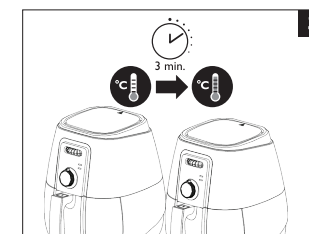
4. Sau 1-2 lần sử dụng đầu tiên sản phẩm có thể phát sinh khói ở nắp trên và mùi khét vì phát ra từ sản phẩm, đây là hiện tượng bình thường, nó sẽ hết sau vài lần sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cắm phích vào ổ điện có tiếp đất
(Hình 1)

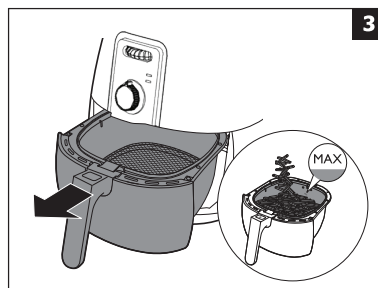


2. Để sản phẩm phát huy được tối đa công năng, nên làm nóng thanh nhiệt và giỏ chiên trước khi đưa thực phẩm vào. Bằng cách vận nút chỉnh nhiệt độ đến mức cao nhất, hẹn giờ khoảng 3 phút, nồi sẽ bắt đầu nóng lên. Đèn chỉ thị nhiệt độ tắt là quá trình gia nhiệt đã hoàn thành.
(Hình 2)

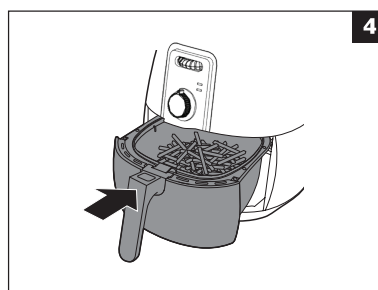


3. Kéo tay cầm để lấy nồi chiên ra. Đặt sản phẩm vào trong giỏ chiên sao cho không vượt quá vạch định mức MAX để đảm bảo nguyên liệu có thể chín đều, ngon. (Hình 3)

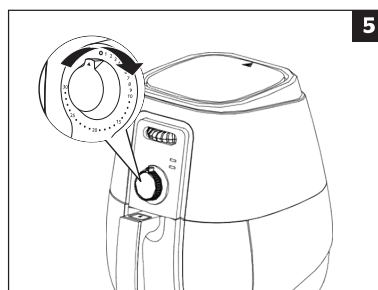
Chú ý: Không chạm tay vào giỏ chiên, nồi chiên vì nhiệt độ cao.



4. Đẩy nồi chiên có giá chiên trở lại vào trong khoang chiên. Khi nghe thấy tiếng “cách” nghĩa là nồi chiên đã vào đúng vị trí, có thể bắt đầu lựa chọn chế độ chiên. (Hình 4)

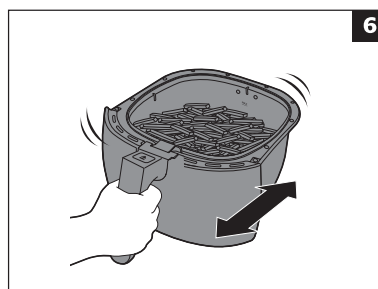


5. Tùy thuộc vào các loại nguyên liệu mà bạn sẽ có thời gian và nhiệt độ chiên thích hợp. Điều chỉnh bằng cách vận núp xoay trên thân nồi. (Hình 5)



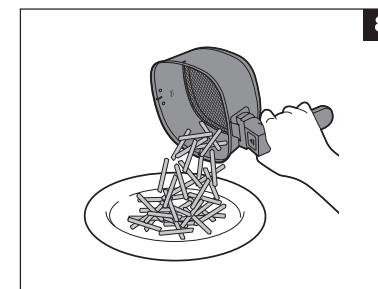
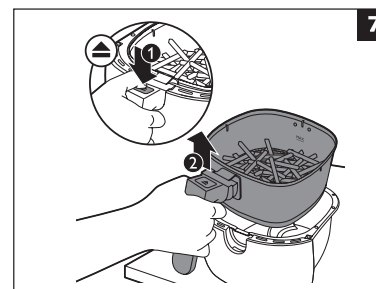
6. Sau khi được nửa thời gian chiên, kéo tay cầm để lấy nồi chiên ra và đảo/lắc thực phẩm (lúc này nồi sẽ tự động dừng hoạt động). Sắp xếp xong nguyên liệu, bạn lại đẩy nồi chiên trở lại. Quá trình chế biến tự động tiếp tục. (Hình 6)

Chú ý: Không nhấn/gạt nút tháo giỏ chiên khi đang đảo/lắc thực phẩm trong nồi.



7. Khi quá trình chiên kết thúc, nồi sẽ phát ra tiếng “ding” để báo hiệu. Cẩn thận kéo nồi và lấy thực phẩm ra.

Chú ý: lượng dầu chảy xuống nồi chiên bị lắc sánh lên, dính vào thực phẩm. (Hình 7, 8)



CHỈ DẪN NẤU NƯỚNG

Bảng bên dưới là chỉ dẫn để giúp bạn thiết lập thời gian và nhiệt độ chiên cho một số loại thực phẩm phổ biến:

Thực phẩm	Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)
 Khoai tây đông lạnh (thái dạng thanh dài)	200 - 800	12 - 18	190
 Khoai tây tươi (thái dạng thanh dài)	200 - 800	18 - 30	180
 Thịt bò	100 - 500	6 - 12	180
 Xúc xích	100 - 500	3 - 15	180
 Đùi gà	100 - 500	15 - 22	180
 Lườn / Ức gà	100 - 500	10 - 15	180
 Bánh bông lan	300	25 - 30	140

	Bánh mì (thái lát)	50 - 500	3 - 6	200
	Bánh mì (nguyên ổ)	100 - 500	12 - 25	180
	Tôm	100 - 400	10 - 15	180
	Cá	150 - 400	8 - 15	200

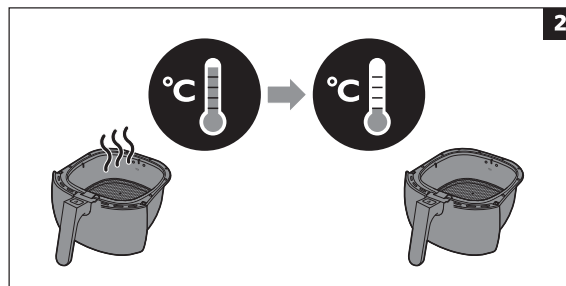
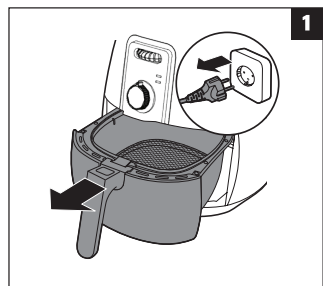
LƯU Ý: Vui lòng ghi nhớ rằng mỗi loại thực phẩm đều khác biệt về kích thước, hình dáng, nguồn gốc... nên đây chỉ là công thức nấu nướng tham khảo có tính tương đối.

- Khi sử dụng những nguyên liệu nở ra (như bánh, bánh trứng sữa hoặc bánh nướng xốp), không nên cho nguyên liệu quá nửa khay nướng.
- Nếu không làm nóng nồi chiên trước, vui lòng cộng thêm 3 phút vào thời gian hẹn giờ.
- Nguyên liệu nhỏ thường tốn ít thời gian nấu hơn so với nguyên liệu lớn. Nếu chiên các nguyên liệu nhỏ, nên lắc đều một vài lần để chín đều.
- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi sẽ cho món chiên ngon hơn.

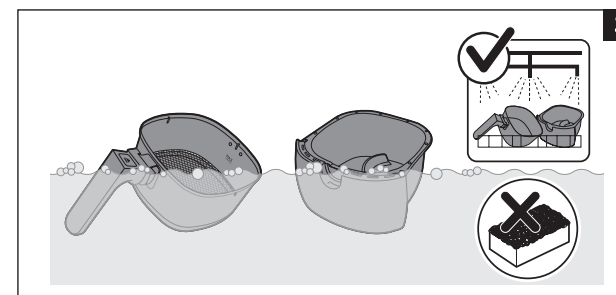
VỆ SINH & BẢO DƯỠNG

1. Rút ổ cắm, chờ sản phẩm nguội hoàn toàn rồi mới bắt đầu vệ sinh.

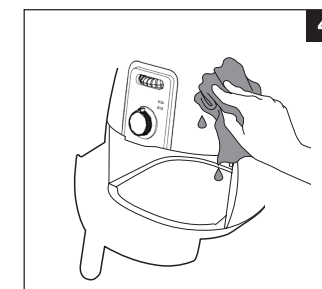
Chú ý: Việc chờ nguội rồi mới vệ sinh vừa để đảm bảo an toàn vừa để hạn chế nguy cơ phồng rộp, bong tróc lớp chống dính trên giỏ chiên, nồi chiên. (Hình 1,2)



2. Dùng nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ để lau chùi giỏ chiên, nồi chiên (có thể rửa bằng máy rửa bát). Vì hai bộ phận này đều được phủ chống dính nên tuyệt đối không dùng các bụi sắt hay vật dụng sắc nhọn để vệ sinh, tránh làm bong tróc lớp chống dính. (Hình 3)



3. Dùng khăn ẩm lau sạch mặt ngoài & khoang chiên. Đối với thanh nhiệt, dùng khăn khô để lau chùi, tránh dầu mỡ bắn lên trong quá trình chiên làm bám cứng. **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** được nhúng vỏ nồi vào nước hoặc các chất lỏng khác. (Hình 4)



4. Để tất cả các bộ phận khô ráo trước khi lắp trở lại để sử dụng hoặc bảo quản.

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP & CÁCH KHẮC PHỤC

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Máy không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện Giá chiên không được đặt bên trong máy	Cắm điện Chắc chắn rằng giá chiên đã được đặt trong máy
Thực phẩm không chín	Quá nhiều nguyên liệu. Nhiệt độ nấu thấp hoặc thời gian nấu quá ngắn	Bỏ bớt nguyên liệu ra để chiên đợt sau Cài đặt nhiệt độ cao hơn và thời gian dài hơn
Thực phẩm chín không đều	Nguyên liệu thuộc loại cần phải lật/lắc đều trong quá trình nấu	Lắc đều hoặc đảo đều nguyên liệu trong quá trình nấu
Khoai chiên không giòn	Độ giòn của khoai phụ thuộc vào lượng dầu và lượng nước trong thực phẩm	Đảm bảo làm khô khoai trước khi thêm một ít dầu oliu. Cắt thanh khoai chiên nhỏ hơn sẽ cho kết quả chiên giòn hơn

Không thể trượt nổi chiên vào trong máy một cách chính xác	Giò chiên quá đầy Nổi chiên không được đặt vào đúng khớp	Không đổ đầy quá 4/5 giá chiên Đẩy nổi chiên vào trong máy cho đến khi nghe thấy tiếng “click”
Khói trắng bay ra từ sản phẩm	Do nấu đồ ăn quá nhiều dầu mỡ hoặc giò chiên vẫn còn bám dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Điều này không ảnh hưởng đến quá trình nấu nướng. Bạn vẫn có thể tiếp tục chế biến thực phẩm, chỉ cần đảm bảo rằng dầu mỡ cần được làm sạch sau mỗi lần sử dụng

SUNHOUSE®

MANUAL INSTRUCTION



SUNHOUSE 3L ELECTRIC AIR FRYER OIL FREE

Model: SHD4025B

Please read these instructions carefully before use

Dear beloved customers,

Thank you for trusting and choosing SUNHOUSE's products. We do believe that this is the most useful and modern product which is manufactured by leading materials. SUNHOUSE's products will meet your requirements and satisfy you.

Please kindly read carefully manual before usage to assure safety and effectiveness.

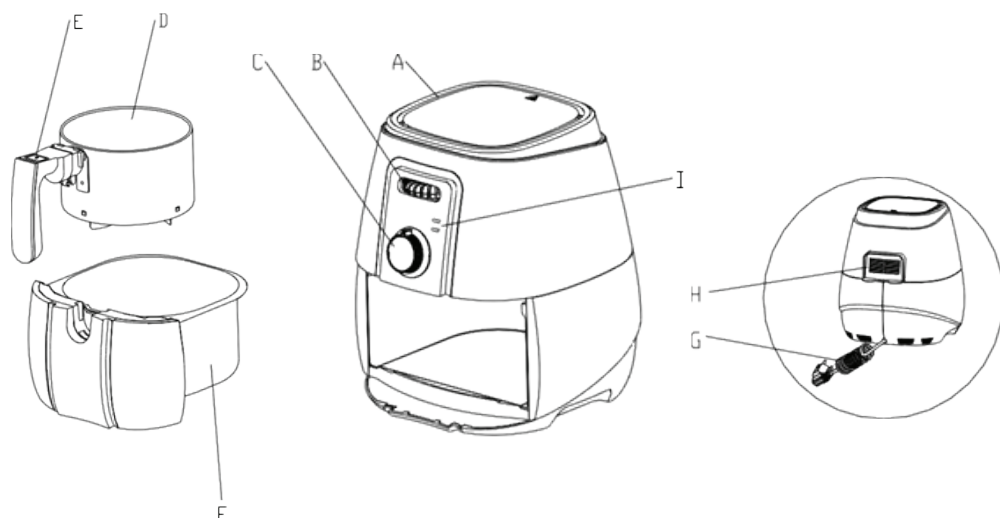
Manufacturer does not bear any legal responsibilities to human and treasure in case of damage arisen from wrong installation and usage.

GENERAL INTRODUCTION

A airfryer is a hot equipment use combined with advanced Rapid Air Technology (high-speed air circulation), help you cooking food quickly and beneficial for health. The ingredients are heated from all at the same time and there is no need to add grease but remain ripe, delicious.

SUNHOUSE air fryer has a modern design, incorporating intelligent frying tray to help circulate hot air around... The foods will reduce 80% of the fat (compared with regular frying method), very good for people who want to lose weight or who are obese, cardiovascular ...

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



A - Air intake slot

B - Rotary knob degree control

C - Rotary knob time control

D - Fried basket

E - Fried rack push button

F - Fryer

G - Power cord

H - Air outlet cap

I - Indicator light

WARNING

Notice

1. Before using, need to check whether the source voltage is compatible with the indicated voltage on the device. The socket must be secured.
2. Do not put the product at the wall or have a windshield/air drain cover. The minimum distance between the wall and the sides, the back and the top of the product is 10 cm.
3. When the product is in operation, do not touch the air outlet cap because it can be very hot.
4. Absolutely do not allow people (including children) who lose their physical, sensory, mental capacity or people who lack experience and knowledge to use the product; unless they are instructed and supervised.
5. Do not expose the power cord to the surface of high temperature.
6. Do not disassemble, repair or install any other parts of the device. The genuine warranty center should be contacted immediately when a problem occurs.
7. Absolutely not embedded in the whole device to water for hygiene.

Attention

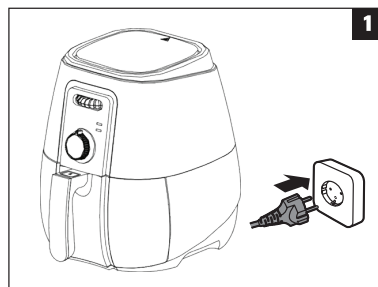
1. This appliance is home using only. It shall not be used for restaurant, staff canteen or any other commercial environment.
2. The proper temperature to use between 5°C - 40°C
3. Pull out the plug once finish using.
4. Clean the product usually to avoid grease or burned food stuck in a product, which decreases the heat generation.
5. Before cleaning, remove the tray from the machine, cool it down completely and then cleanse with special washing water. With the heat bar and other areas in the machine, wipe it with a soft cloth. Make sure the parts are dry before using it again.
6. In order to make the food best taste, do not pour too much into the machine. Only pour the ingredients to the MAX line and turn/flip the ingredients several times during the frying process.
7. At the first use, there may be a slight odor or white smoke flying out. This is completely normal.

NOTE BEFORE THE FIRST USING

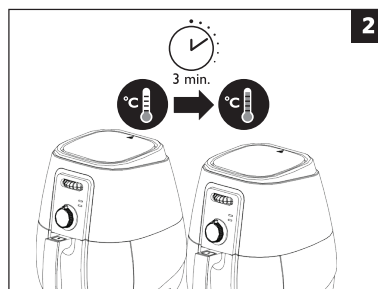
1. Remove all packaging, stamps, and labels on products.
 2. Clean fried basket and fryer with hot water, soap, and soft sponge.
 3. Wipe inside and outside airfryer with a clean fabric.
- Note: It is not necessary to pour oil because this airfryer cooks food with hot air.

INSTRUCTION

1. Plugging the plug into a grounded power outlet.(Picture 1)

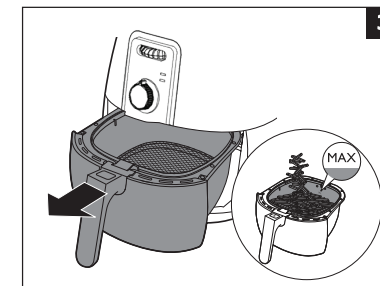


2. Heating the heat bar and fried basket before put food to maximize helpful of a product. Twist maximize rotary knob degree control, set about 3 minutes then the airfryer will be heated. If the indicator lights off, the heating process end. (Picture 2)

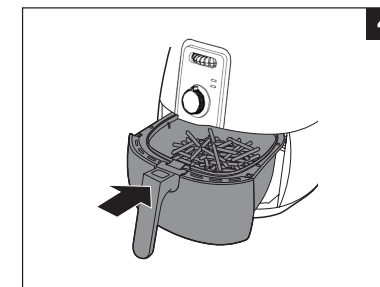


3. Pulling the handle to remove the fryer. Put the product in a frying basket so that it does not exceed the MAX level to ensure the ingredients can be cooked evenly and deliciously (Picture 3)

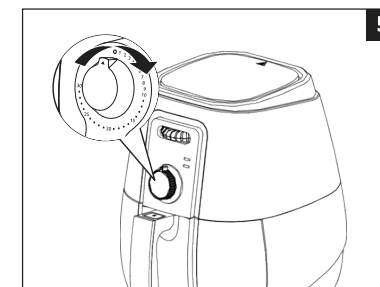
Note: Do not touch the fried basket or fryer because of the high temperature



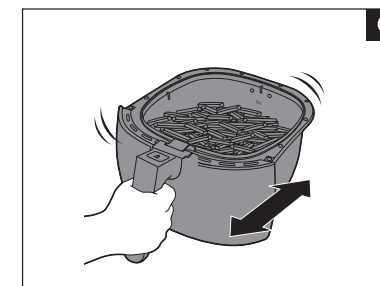
4. Pushing fryer contains tray back into the fry compartment. When you hear the "ting" sound, the fryer has entered the correct position, you can start selecting the fried mode.(Picture 4)



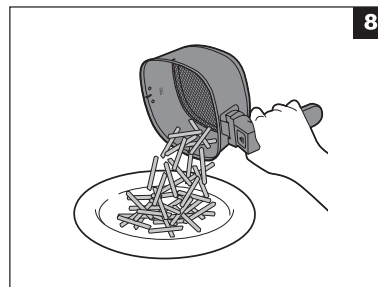
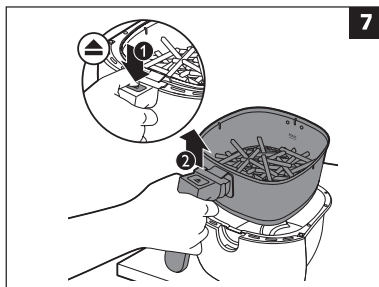
5. Depending on the type of ingredients you will have the right time and temperature to fry. Adjust by turning the knob on the pot body. (Picture 5)



6. Pulling the handle to remove the fryer after half-frying time, and stir/shake the food (this time the pot will automatically stop working) (Picture 3)



7. Arranging ingredients and push fryer back. The automatic process continues
(Picture 7,8)



COOKING INSTRUCTION

The table below is a guide to help you set the frying time and temperature for some common foods:

Food	 Weight (g)	 Time (minute)	 Temperature (°C)
 Frozen potatoes (cut long bar shape)	200 - 800	12 - 18	190
 Fresh potatoes (cut long bar shape)	200 - 800	18 - 30	180
 Beef	100 - 500	6 - 12	180
 Sausage	100 - 500	3 - 15	180
 Chicken thighs	100 - 500	15 - 22	180
 Chicken breast/breast	100 - 500	10 - 15	180
 Custard cake	300	25 - 30	140

 Bread (slice)	50 - 500	3 - 6	200
 Bread (full)	100 - 500	12 - 25	180
 Shrimp	100 - 400	10 - 15	180
 Fish	150 - 400	8 - 15	200

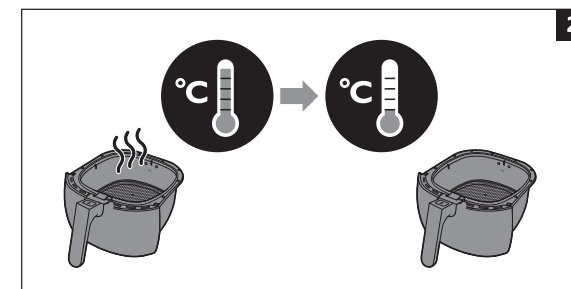
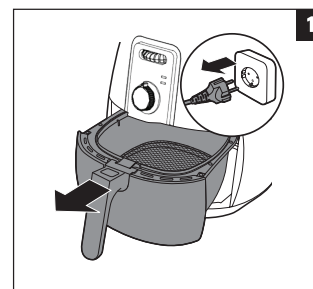
NOTE: Please keep in mind that each type of food is different in size, shape, origin ... So this is just a reference recipe for you.

- When using blossoming ingredients (such as cakes, scrambled eggs or muffins), do not add more than half of the baking tray to the ingredients.
- If you do not preheat the fryer first, please add 3 minutes to the timer function.
- Small ingredients often take less time to cook than large ingredients. Shaking a few times small ingredients will make it easier to cook.
- Adding a little oil to fresh potatoes will make fried food more delicious

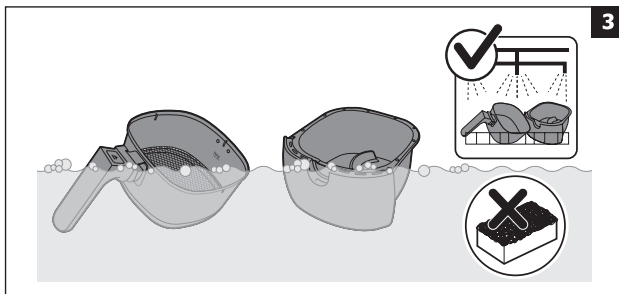
HYGIENE AND MAINTENANCE

1. Unplug the socket, wait for the product to cool completely before starting cleaning.

Note: Waiting to cool and then cleaning just to ensure safety and limit the risk of blistering, peeling off the non-stick layer on the fried basket, fryer. (Picture 1, 2)



2. Using warm water and mild detergent to clean fry baskets and fryer (can be washed with a dishwasher). Since these two parts are covered with non-stick substance, absolutely do not use tight bundles or sharp objects to clean, avoid peeling off the non-stick layer. (Picture 3)



3. Use a damp cloth to clean the outside and the fry compartment. Also, use a cloth to clean heat bar, avoid grease splashes during frying. (Picture 4)

ABSOLUTELY NOT immerse the pot cover in



4. Keep all parts dry thoroughly before reinstalling for the next time.
COMMON ISSUES AND SOLUTIONS

COMMON ISSUES AND SOLUTIONS

PROBLEMS	REASONS	SOLUTIONS
Airfryer does not work	The appliance is not socketed Fried tray does not put inside the machine	Power plug Make sure the fried tray is put in the machine
Non-cooked food	Over ingredients Cooking temperature is lower or limited time	Reduce ingredients to fry later Set higher temperature and longer time
Food is not fully cooked	Food ingredients need to be flipped/shake in cooking process	Shake or stir evenly during cooking time
Fried potatoes are not crispy	The crispness of potatoes depends on the amount of oil and water in the food	Be sure to dry the potatoes before adding some olive oil. Cutting smaller fries will result in more crispy frying.

Do not put the fryer correctly into the machine	Fried basket is full The fryer is not placed in the right position	Do not fill more than 4/5 of the fried tray. Push the fryer into the machine until you hear a "click".
White air fly out from the product	Because cooking too much grease or frying baskets still clings grease from the previous use.	This thing will not affect the cooking process. You still continue cook, just sure that grease need to cleared after each use.