

SUNHOUSE®
MAMA

www.sunhouse.com.vn

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

SUNHOUSE®
MAMA

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



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: +84 24 3394 0848 - **Fax:** +84 24 3394 0878
Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 3.5L
SUNHOUSE MAMA
Model: SHD4085G

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Hướng dẫn cách xác nhận sản phẩm chính hãng, đăng ký và kiểm tra thời hạn bảo hành của sản phẩm áp dụng bảo hành điện tử SUNHOUSE:

Bước 1: Cào nhẹ lớp phủ bạc ở tem chính hãng (vui lòng tìm Tem chính hãng dán trên sản phẩm) để lấy Mã tem cào.

Bước 2: Soạn tin nhắn cú pháp

SHG<đấu cách>MODEL<đấu cách>MÃ TEM CÀO gửi đến số **8077**

Ví dụ: SHG SHD8265G 012345678 gửi đến số 8077

Sau khi nhận được tin nhắn, tổng đài sẽ gửi thông báo xác nhận đến Quý khách hàng.

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, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này 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.

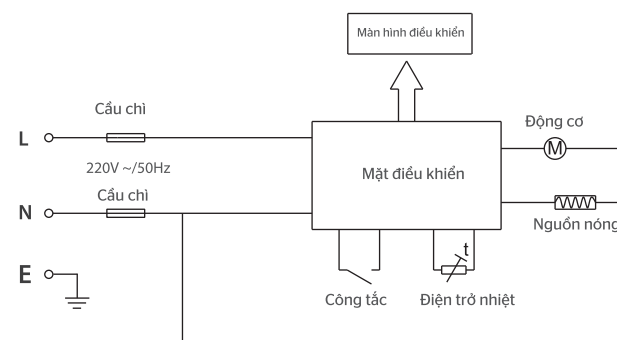
GIỚI THIỆU NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU SUNHOUSE

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...

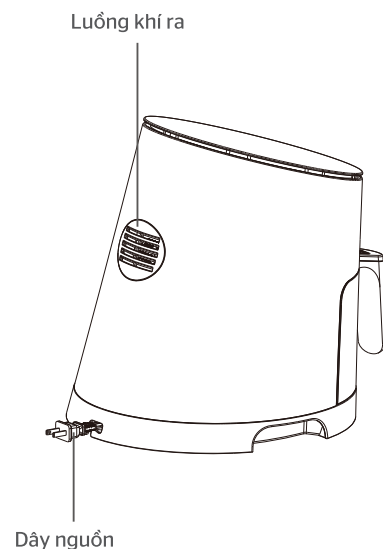
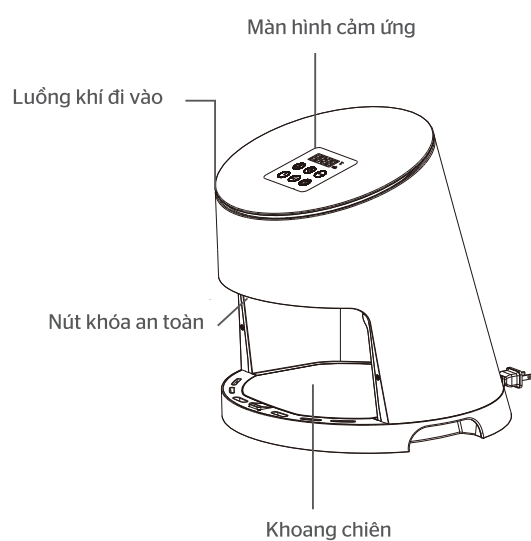
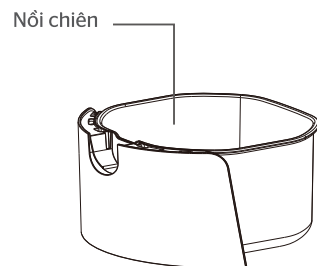
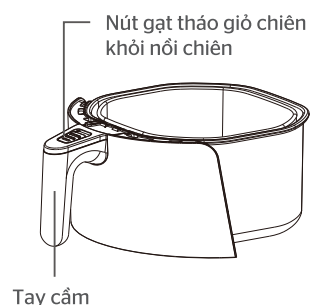
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	SHD4085G
Điện áp	220V
Tần số	50 Hz
Công suất	1500w
Dung tích	3.5L

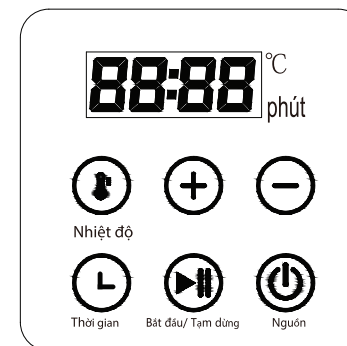
SƠ ĐỒ ĐIỆN



THÀNH PHẦN CẤU TẠO



MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Nút bấm/ Biểu tượng	Chức năng hoặc chế độ
Nhiệt độ	Nhấn nút để điều chỉnh nhiệt độ(°C)
Thời gian	Nhấn nút để điều chỉnh thời gian
+/-	a. Khi ở trạng thái điều khiển nhiệt độ, ấn nút tăng hoặc giảm để điều chỉnh nhiệt độ, mỗi lần ấn nút có thể tăng hoặc giảm 5 độ, nhấn và giữ để tăng hoặc giảm nhiệt độ nhanh hơn, mức độ nhiệt dao động từ 80 - 190 °C b. Khi ở trạng thái điều khiển thời gian, tương tự, mỗi lần ấn nút sẽ tăng 1 phút, nhấn và giữ để tăng hoặc giảm thời gian nhanh hơn, thời gian dao động từ 1 đến 60 phút.
Bắt đầu/ Tạm dừng	Sau khi cài đặt thời gian và nhiệt độ, nhấn nút Start để bắt đầu, nhấn 1 lần nữa để tạm dừng.
Nguồn	Nhấn 1 lần để đưa máy về trạng thái trước đó Nhấn thêm 1 lần nữa để tắt máy

CẢNH BÁO AN TOÀN

Khi sử dụng thiết bị này, cần tuyệt đối tuân thủ những chỉ dẫn an toàn sau:

1. Không chạm vào bề mặt sản phẩm
2. Để ngăn chặn tình trạng điện giật, không được nhúng dây nguồn, ổ cắm hay các bộ phận có điện vào nước hoặc dung dịch lỏng
3. Cần giám sát chặt chẽ, không cho trẻ em đến gần/chơi với sản phẩm
4. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để cho sản phẩm nguội trước khi tách rời từng phần của sản phẩm
5. Không tự ý tháo rời hay thay thế phụ kiện có sẵn trong sản phẩm bằng những phụ kiện khác không chính hãng vì có thể gây ra thiệt hại hoặc các tai nạn ngoài ý muốn.
6. Không sử dụng ngoài trời
7. Không để dây cắm treo trên mép bàn hoặc mép tủ hay trên bề mặt nóng
8. Không đặt sản phẩm gần bếp gas, bếp điện hoặc lò sưởi
9. Đặc biệt lưu ý khi di chuyển những bộ phận mà có chứa dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác (giò chiên, nồi chiên)
10. Để ngắt kết nối, nhấn nút "OFF" trước rồi mới rút phích cắm ra khỏi ổ điện
11. Không bao giờ được đặt thiết bị dựa vào tường, đặt gần các nguyên liệu dễ cháy nổ hoặc trong môi trường ẩm ướt.
Khoảng cách tối thiểu của sản phẩm với các thiết bị khác là 10cm (các chiều bên trên, trái, phải). Tuyệt đối không đặt bất cứ thứ gì trên bề mặt của sản phẩm.
12. Trong quá trình chiên không khí, hơi nóng sẽ thoát ra từ ống thoát hơi. Cần để tay, mặt tránh xa luồng hơi nóng này. Tương tự, cần lưu ý hơi nóng thoát ra khi lấy giỏ chiên ra khỏi sản phẩm.

KHÔNG SỬ DỤNG THIẾT BỊ CHO MỤC ĐÍCH NÀO KHÁC NGOÀI MỤC ĐÍCH DÙNG ĐỂ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH

Sản phẩm chỉ được sử dụng trong nhà, không được dùng ở ngoài trời như quán ăn, văn phòng, nông trại hoặc những môi trường làm việc khác. Cũng không nên sử dụng bởi khách trong khách sạn, nhà nghỉ...

CHỈ DẪN AN TOÀN

- Luôn luôn để thức ăn vào trong giỏ chiên trước khi đưa vào thiết bị để tránh tiếp xúc trực tiếp với nơi sinh nhiệt
- Không chắn lỗ thoát hơi vào và ra trong khi thiết bị đang vận hành
- Không làm tràn dầu ra khoang chiên, điều này có thể gây ra cháy
- Không bao giờ được chạm vào bên trong thiết bị khi máy đang vận hành

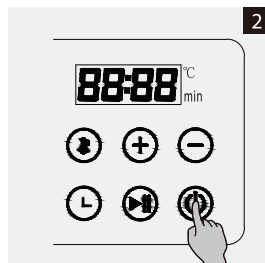
- Kích thước của nguyên liệu thức ăn đặt vào trong giỏ chiên nên tương thích với chỉ dẫn được ghi trong hướng dẫn sử dụng
- Nếu có khói thoát ra khỏi sản phẩm trong quá trình nấu ở lần đầu tiên thì đây là điều hoàn toàn bình thường
Nếu có quá nhiều khói thoát ra từ lỗ thoát hơi trong suốt quá trình vận hành, hãy rút phích cắm ngay lập tức và liên hệ với trung tâm bảo hành
- Không di chuyển khi thiết bị đang vận hành. Chỉ khi máy đã hoàn toàn nguội hẳn bạn mới nên di chuyển nó
- Nếu có bất cứ vấn đề gì phát sinh trong quá trình vận hành cần phải thay thế hoặc sửa chữa kĩ thuật thì cần phải được thực hiện bởi trung tâm bảo hành hoặc nhân viên kĩ thuật của SUNHOUSE
- Không sử dụng những dụng cụ bằng kim loại trên bề mặt của giỏ chiên, bởi điều này có thể gây hư hại bề mặt chống dính
- Nếu dây nguồn bị hỏng, đừng cố gắng để vận hành sản phẩm
- Giữ sản phẩm tránh xa tầm với của trẻ em khi sản phẩm đang vận hành hoặc vẫn còn nóng
- Đảm bảo rằng các bộ phận trong máy chiên không khí luôn sạch trước khi vận hành

LƯU Ý TRƯỚC LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

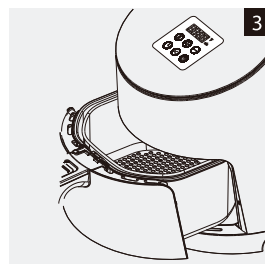
1. Loại bỏ toàn bộ các loại bao bì đóng gói, các loại tem nhãn dính trên sản phẩm
 2. Làm sạch giỏ chiên và nồi chiên với nước nóng, xà phòng và miếng bọt biển mềm
 3. Lau mặt trong và ngoài thiết bị bằng một miếng vải sạch
- LƯU Ý: Không khuyến khích đổ dầu/mỡ vào trong giỏ/nồi chiên bởi vì thiết bị này làm chín thức ăn bằng khí nóng

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cắm dây nguồn sản phẩm, 1 tiếng “beep” sẽ phát ra, nút “POWER” sáng. Nhấn nút “POWER”, máy sẽ thiết lập ở trạng thái chờ (Hình 2)



2. Kéo nồi chiên ra khỏi máy chiên không khí một cách cẩn thận (Hình 3)

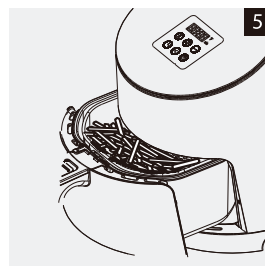


3. Đặt thức ăn vào trong giỏ chiên (Hình 4).
Lưu ý: Lượng thức ăn không thể vượt quá 4/5 thể tích của giỏ chiên vì có thể ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn

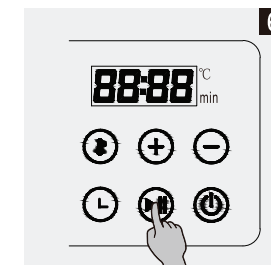


4. Đặt nồi chiên trở lại máy chiên không khí (Hình 5). Không được sử dụng nồi chiên khi chưa lắp giỏ chiên trở lại.

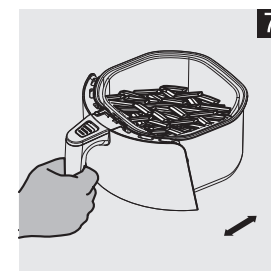
Lưu ý: Không được chạm vào nồi chiên ngay sau khi sử dụng sản phẩm vì còn rất nóng. Bạn nên di chuyển bằng cách sử dụng tay cầm.



5. Thiết lập thời gian nấu: Thời gian mặc định là 15 phút. Thay đổi thời gian bằng cách nhấn nút “+” và “-” (Hình 6).
Thiết lập nhiệt độ: Nhiệt độ mặc định là 180°C. Thay đổi nhiệt độ bằng cách nhấn nút “+” và “-”
Sau khi hoàn thiện việc thiết lập, nhấn nút “BẮT ĐẦU/TẠM DỪNG”. Có thể thay đổi thời gian và nhiệt độ trong suốt quá trình nấu.



6. Đối với một số loại thực phẩm, có thể cần lắc/đảo sản phẩm trong quá trình nấu. Để lắc/đảo sản phẩm, giữ tay cầm, kéo nồi chiên ra, lắc đều hoặc lật thức ăn. Cuối cùng, đặt nồi chiên lại chỗ cũ (Hình 7)
Khi kéo nồi chiên ra ở giữa quá trình nấu để lắc/đảo thực phẩm, thiết bị sẽ tự động dừng (chế độ chờ). Sau khi đặt nồi chiên trở lại, thiết bị sẽ tiếp tục quá trình nấu đã được cài đặt trước đó.

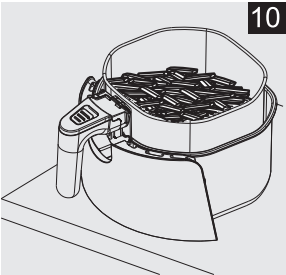


⚠ CẢNH BÁO

KHÔNG ĐƯỢC NHẤN NÚT TRÊN TAY CẦM TRONG KHI ĐANG KÉO HOẶC LẮC GIỎ CHIÊN

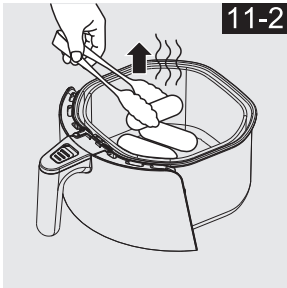
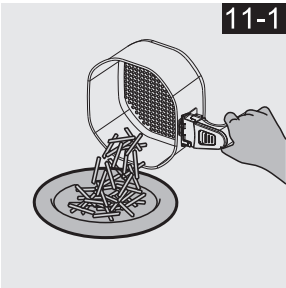
7. Khi vận hành quá thời gian, máy sẽ kêu 5 tiếng beep và quay lại trạng thái chờ. Sau đó, kéo nồi chiên ra, và đặt lên 1 bề mặt chịu nhiệt
8. Kiểm tra đồ ăn xem đã chín đều chưa. Nếu thức ăn vẫn chưa đạt độ chín, nấu tiếp trong vòng một vài phút

9. Để lấy những sản phẩm kích thước nhỏ (như vụn chiên sót lại), nhấn nút gạt trên tay cầm để tháo rời phần giỏ chiên khỏi nồi chiên (Hình 10). Không lắc hoặc đảo nồi chiên vì có thể gây ra tình trạng dầu bị thấm ngược trở lại thức ăn



10. Đổ thức ăn vào trong tô hoặc đĩa (Hình 11 - 1)

Lưu ý: Đối với những thực phẩm có kích thước lớn, hãy sử dụng kẹp để gấp ra (Hình 11 - 2)



11. Có thể chiên sản phẩm trực tiếp lần thứ 2 sau khi kết thúc lần thứ nhất

CHỈ DẪN NẤU NƯỚNG

Bảng bên dưới là chỉ dẫn để giúp bạn thiết lập thời gian và nhiệt độ tương đối cho một số loại thực phẩm.

LƯU Ý: Vui lòng ghi nhớ rằng mỗi loại thực phẩm đều khác biệt về kích thước, kiểu dáng, nguồn gốc, chúng tôi không thể đảm bảo rằng đây là công thức tính chính xác cho tất cả các sản phẩm mà chúng tôi có. Tuy nhiên công nghệ Rapid Air sẽ giữ luồng khí nóng đối lưu trong máy liên tục, nên việc kéo giỏ chiên ra khỏi nồi chiên trong thời gian ngắn không làm gián đoạn quá trình nấu nướng.

- 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

- Các loại bột làm sẵn sẽ cần thời gian nấu ngắn hơn so với đồ tự làm
- Khi làm bánh, bánh flan hoặc nấu các món ăn cần đổ đầy nguyên liệu, cần dùng lọ sắt hoặc đĩa dùng trong lò vi sóng đặt ở trong giỏ chiên

Thực phẩm	Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)
Khoai tây đông lạnh (thái dạng thanh dài)	200 - 800	12 - 25	180
Khoai tây tươi (thái dạng thanh dài)	200 - 800	12 - 25	180
Thịt bò	100 - 500	8 - 14	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	10 - 18	200

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Cần vệ sinh sản phẩm sau mỗi lần sử dụng.
Tuyệt đối không nhúng toàn bộ sản phẩm vào nước để vệ sinh
Giò chiên và nồi chiên đều có lớp phủ chống dính, vì thế không nên sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng kim loại hoặc vật liệu sắc nhọn, tránh làm bong tróc lớp chống dính.
1. Tháo nguồn điện và chờ sản phẩm nguội hẳn trước khi vệ sinh
2. Sử dụng 1 miếng vải mềm và ẩm để lau sạch bên ngoài sản phẩm
3. Sử dụng nước, dung dịch vệ sinh nhẹ và khăn ẩm để làm sạch nồi chiên, giò chiên, dụng cụ chia ngăn
Lưu ý: Nồi chiên, giò chiên, và dụng cụ chia ngăn có thể được rửa bằng máy rửa bát
Mẹo vặt: Với những thức ăn thừa bám dính trên giò chiên, có thể tháo giò chiên ra khỏi máy và ngâm vào nước ấm, dung dịch tẩy rửa nhẹ khoảng 10 phút là có thể vệ sinh
4. Sử dụng nước ấm, vải mềm để lau bên trong sản phẩm

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP & CÁCH KHẮC PHỤC

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Máy không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện. Chưa nhấn nút Nguồn/Khởi động. Giò chiên không được đặt bên trong máy.	Cắm nguồn, chắc chắn rằng giò chiên đã được đặt trong máy và nhấn nút nguồn để khởi động.
Thành phẩm không chín	Quá nhiều nguyên liệu. Nhiệt độ nấu thấp hoặc thời gian nấu quá ngắn	Loại bỏ 1 vài nguyên liệu, cài đặt nhiệt độ cao hơn và thời gian dài hơn
Thành phẩm chín không đều	Nguyên liệu thuộc loại cần phải được lắc hoặc đảo đều trong quá trình nấu	Lắc đều hoặc đảo đều nguyên liệu trong quá trình nấu
Khoai chiên không giòn	Sử dụng loại nguyên liệu đáng ra nên nấu ở trong nồi chiên ngập dầu	Sử dụng loại nguyên liệu được thiết kế phù hợp cho nồi chiên không khí, lò vi sóng, hoặc nhẹ nhàng tưới ít dầu oliu lên trên để có thành phẩm giòn hơn
Không thể trượt giá chiên vào sản phẩm một cách chính xác	1. Giò chiên quá đầy 2. Giò chiên không được đặt vào đúng khớp	1. Không đổ đầy quá 4/5 giò chiên. 2. Đẩy nồi chiên vào trong máy cho đến khi nghe thấy tiếng click
Khói trắng bay ra từ sản phẩm	Do nấu đồ ăn quá nhiều mỡ hoặc giò chiên vẫn còn bám dầu mỡ từ lần sử dụng trước	Điều này không ảnh hưởng đến quá trình nấu nướng. Khói trắng gây ra là do đồ dầu mỡ bị chảy ra trên chảo. Bạn vẫn có thể tiếp tục chế biến thực phẩm, chỉ cần đảm bảo rằng, dầu mỡ này cần được làm sạch sau mỗi lần sử dụng
Món khoai chiên chín không đều	1. Không nhúng khoai tây đúng cách trước khi chiên. 2. Không sử dụng đúng loại khoai tây	1. Ngâm khoai tây vào nước lạnh trong vòng ít nhất 30 phút, lấy ra và thấm khô. 2. Sử dụng khoai tươi để đảm bảo khoai không bị nát trong quá trình chiên
Khoai tây chiên không chín giòn	Độ giòn của khoai phụ thuộc vào lượng dầu và lượng nước trong đồ chiên	Đảm bảo làm khô khoai trước khi thêm dầu. Cắt thanh khoai chiên nhỏ hơn sẽ cho kết quả chiên giòn hơn. Thêm 1 ít dầu sẽ khiến món chiên giòn hơn

MÃ LỖI	E1	E2	E3
LỖI	Hở mạch	Ngắn mạch	Quá nóng

SUNHOUSE[®] MAMA

INSTRUCTION MANUAL



**SUNHOUSE MAMA 3.5L ELECTRIC
AIR FRYER OIL FREE**
Model: SHD4085G

Read operating instructions before use

Instruction to verify genuine product, register and check warranty period for product applied SUNHOUSE E-warranty sticker.

Step 1: Scratch slightly Silver cover in E-warranty sticker to get **CODE NUMBER** (Please find the E-warranty sticker in product)

Step 2: Compose message as below:

SHG (Space) **MODEL** (Space) **CODE NUMBER** send to **8077**

For example: SHG SHD8625G 012345678 send to 8077

After receiving message, Exchange will send confirmation to customer.

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.

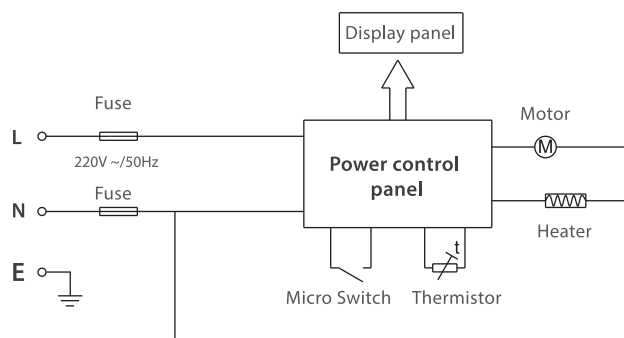
PRODUCT INTRODUCTION

1. Integrated type of body with fashionable and novel design.
2. Cook the food with fast heating air circulation, make the food evenly cooked like deep fry with oil.
3. With touch screen control panel, adjust the temperature and time based on the food.
4. With the fast heating air circulation, save more time and create less fumes than the traditional deep fry with oil. With the detachable fry basket, it is easier to clean and safer.

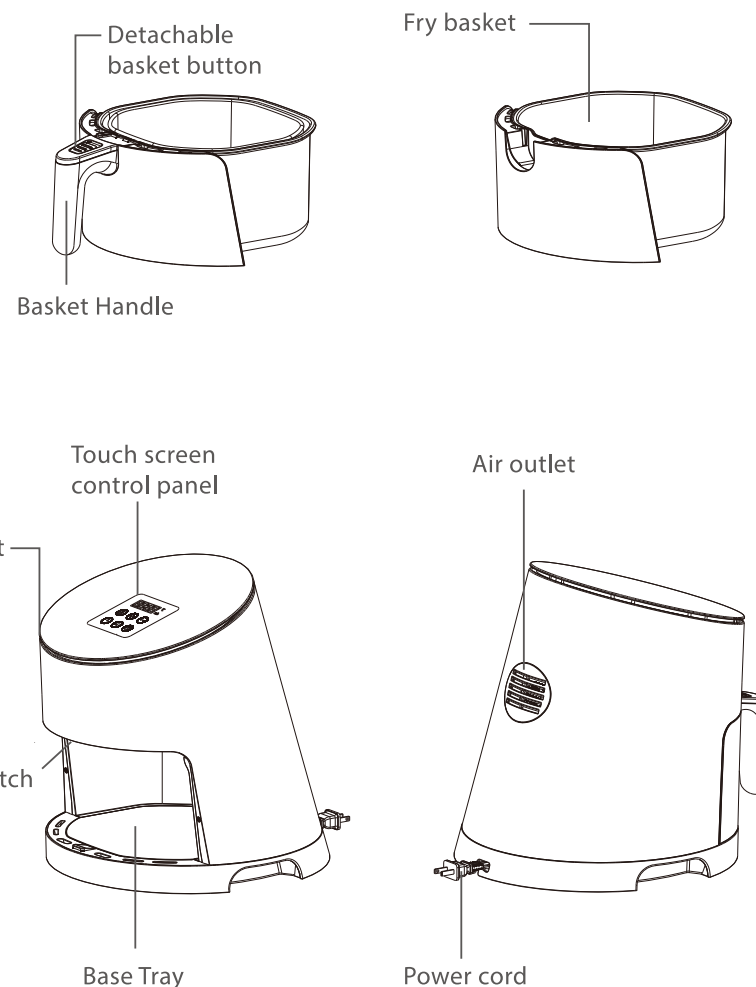
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product Code	SHD4085G
Voltage	220V
Frequency	50 Hz
Power	1500w
Capacity	3.5L

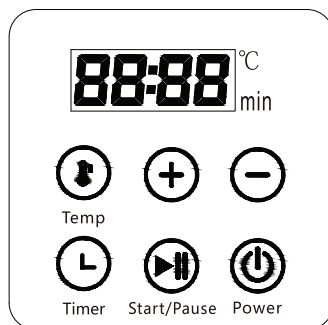
ELECTRICAL DIAGRAM



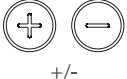




PART DESCRIPTION



CONTROL PANEL DESCRIPTION



Button or Icon	Function or Display
 Temperature	Press to change Temperature status.
 Timer	Press to change Timer status
 +/-	a. Under the temperature status, press to increase or decrease temperature, 5 degree for every press; press and hold to increase or decrease quickly; temperature range from 80 - 190 °C b. Under the timer status, press to increase or decrease time, 1 minute for every press; press and hold to increase or decrease quickly; timer range from 1 to 60 minutes.
 Start/Pause	After setting the time and temperature, press it to start operation, and press it again to pause the operation.
 Power	Press it to be standby statues, press it again to OFF status.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read All Instructions

When using electrical units, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Do not touch hot surfaces.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. The use of other accessories that are not intended to be use with this unit is not recommended. Doing so may damage the unit and can cause accidents.
6. Not Intended For Outdoor Use.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
8. Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect, turn any control "OFF", then remove plug from the wall outlet.
11. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
12. During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove the Fry Pan Basket from the appliance.
13. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.

DO NOT USE THE UNIT FOR OTHER THAN INTENDED USE

Note: Put the appliance on a surface that is horizontal, even and stable. This appliance is intended normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchen of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfast and other residential environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAUTION

- Always put the ingredients to be fried in the Fry Pan Basket to prevent direct contact with the heating components.
 - Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating.
 - Do not pour oil into the Base Tray, this may create a fire hazard.
 - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
1. Do not place the unit close to flammable materials heating units or wet environments.
 2. Height of ingredients placed in the Fry Pan Basket should comply with the directions listed under "Operation Instructions".
 3. Do not replace with other parts that are not designed specifically for this Air Fryer.
 4. Do not put any other cooking pans in the Fry Pan Basket. Do not replace any parts with other containers.
 5. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit immediately and contact customer service.
 6. Do not move the unit while in operation. Only after this Air Fryer has completely cooled down should you attempt to move it. Always wait for this Air Fryer to cool down prior to handling it.
 7. Never use a towel to block the vent.
 8. If any troubles arise during operation, any necessary service must be done by the technicians that authorized by the manufacturer for repairs.
 9. Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
 10. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket as this can damage the surface.
 11. If the power cord is damaged, do not attempt to operate the unit.
 12. Keep the unit out of reach of children when the unit is operating or cooling down.
 13. Keep hands and face away from the venting outlet or where heat or steam is being released.
 14. Make sure the Air Fryer is always clean prior to cooking.
 15. It is normal for some smoke to escape the unit when heating for the first time.

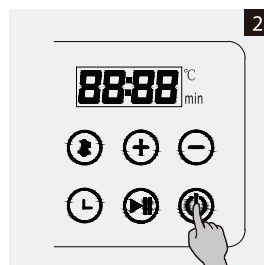
BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, stickers, and labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, soap, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.

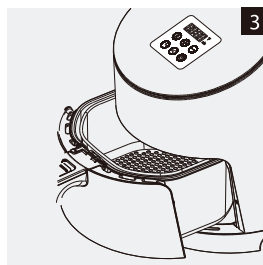
NOTE: There is no need to fill pan with oil and frying fat because the appliance works with hot air.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug in the product, it will beep once, "POWER" button will flash, press "POWER" button, the program will be standby status (Pic 2)



2. Pull out the base tray from the air fryer carefully (Pic 3)



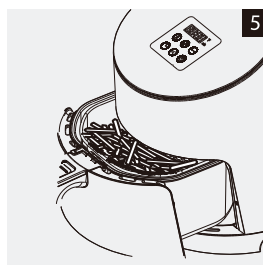
3. Put the food into the fry basket (Pic 4).

Note: The volume of the food cannot be over 4/5 of the volume of the fry basket which may affect the quality of the food.



4. Put the base tray back to the air fryer (Pic 5). Do not use the base tray before put it back the fry basket.

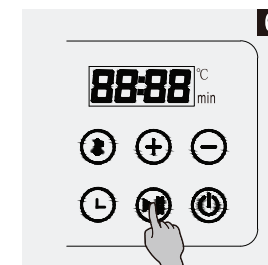
Note: Do not touch the base tray at once after use the product. The base tray is very hot and can be only move by holding the handle.



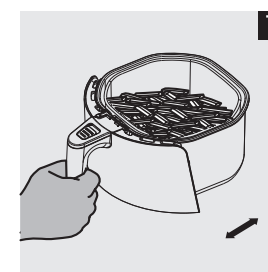
5. Set up the cooking time. Default time is 15 minutes. Change it by press "+" and "-".

Set up the cooking temperature. Default temperature is 180°C. Change it by press "+" and "-" (Pic 6).

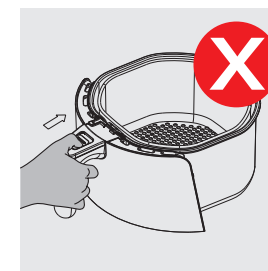
After finish setting, press "START/PAUSE". You can change the time and temperature during the cooking process.



6. For some of the food, you may need to turn over during process. To turn over the food, hold the handle, pull out the base tray and shake or turn over the food. Last, put back the base tray into the air fryer (Pic 7).



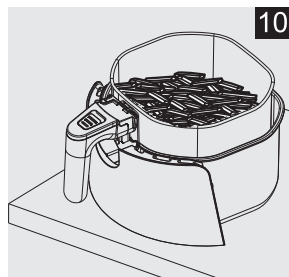
CAUTION
DO NOT PUSH THE BASKET
EJECT BUTTON ON HANDLE
WHEN PULLING & SHAKING.



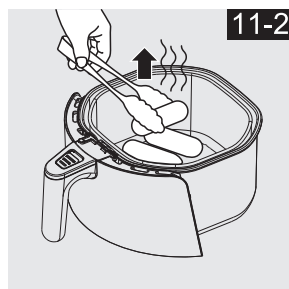
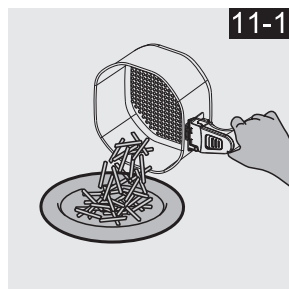
7. When the operation is over, the program will beep 5 times and return to standby status. Then, pull out the base tray, and put it on the heat-resisting surface.

8. Check the food if it is well cooked. If the food still needs to be cooked, put it back to cook for few more minutes.

9. For getting out the small size food (like fries), you can press the button to detach the fry basket from the base tray (Pic 10) . Do not turn the basket over with the base tray which can cause the oil to leak into the food again.



10. Put the food into the bowls or plates. (Pic 11-1)
Reminded: For the bigger size of food, you may use tongs. (Pic 11-2)



- 11 . You can directly cook the second food after you finish the first.












COOKING GUIDE

The table below is a guide that will help you with setting the time and temperature for certain ingredients.

NOTE: Please keep in mind that because ingredients differ in size, shape brand, and origin, we cannot guarantee that this is the best setting for the ingredients you have. However, Rapid Air Technology reheats the aid inside the fryer instantly, so pulling the pan out of the fryer for a brief period of time will not interrupt the cooking process.

- Small ingredients usually require shorter cooking time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients midway through the cooking process will cook the ingredients more evenly and give you a better end result.

- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give you a crispier result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the air fryer.
- Pre-made dough requires shorter cooking time than home-made dough.
- When making cake, quiche or filled ingredients use a baking tin or oven dish in the fryer basket.
- You can also use the air fryer to heat ingredients, set the temperature to 150F for up to 10 minutes.

Food	Weight (g)	Time (minute)	Temperature (°C)
 Frozen potatoes (cut long bar shape)	200 - 800	12 - 25	180
 Fresh potatoes (cut long bar shape)	200 - 800	12 - 25	180
 Beef	100 - 500	8 - 14	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	10 - 18	200

CLEAN & MAINTENANCE

Clean the appliance after every use.

The Fry Basket and the Base Tray have a non-stick coating. Do not use metal utensils or harsh abrasives when cleaning as this can damage the coating.

1. Unplug the appliance to cool down before clean.
2. Use soft and wet towel to clean the outside of the appliance.
3. Use hot water, detergent, and wet towel to clean the base tray, the fry basket, and the divider.
NOTE: The base tray, the fry basket, and the divider can be washed by the dishwasher.
Reminder: For the residual of food which stick on the basket, put hot water and detergent into the base tray to immerse for 10 minutes.
4. Use hot water and soft cloth to clean the inside of the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible Causes	Solutions
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in. Did not press POWER button. The Fry Basket is not placed in the air fryer.	Plug in the appliance, make sure the fry basket in the air fryer, and press POWER button to start.
The ingredients fried are not completely cooked.	Too many ingredients were used. The cooking temperature is too low. The cooking time is too short.	Remove some ingredients, setting higher temperature, and setting longer time.
The food is fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that are on the top need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks designed to be baked in a traditional oven, or lightly brush some olive oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the fry basket into the appliance properly.	The fry basket is overfilled. The fry basket is not placed in the base tray correctly.	Do not fill the fry basket more than 4/5. Push the fry basket down into the base tray until you hear a click.
White smoke is coming out of the product.	You are frying greasy food. The pan contains greasy residue from previous uses.	When you are preparing greasy ingredients in the Air Fryer, large amounts of oil can smoke and infiltrate into the pan. The oil will produce white smoke and the frying pan might become hotter than usual. This will not affect the final cooking effect. White smoke is caused by greasy heating up in the pan. Make sure you clean the frying pan properly after each use.
French fries are fried unevenly.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them. You did not use the right potato type.	Soak potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with paper towel. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
French fries are not Crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

Error Code

CODE	E1	E2	E3
PROBLEM	Sensor open ended	Sensor short circuit	Overheat