

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: (+84)24 3394 0848 / (+84)24 3736 6676

Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc

Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

**HƯỚNG DẪN
SỬ DỤNG**



**NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
9L SUNHOUSE
MODEL: SHD4035**

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, 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.

SUNHOUSE 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

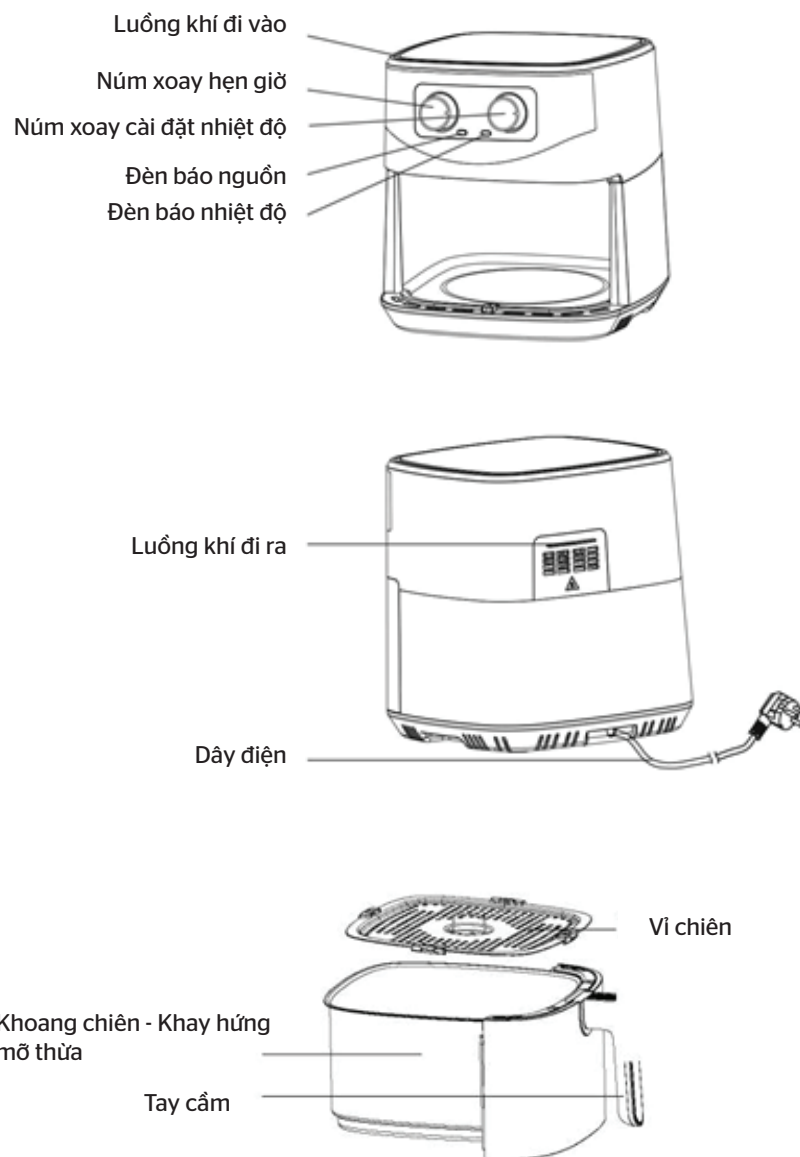
Nồi chiên không dầu là thiết bị sử dụng công nghệ lưu thông tuần hoàn khí nóng giúp làm chín thực phẩm nhanh chóng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được đun nóng từ tất cả các phía cùng lúc và chín đều không cần dầu mỡ.

Nồi chiên không dầu SUNHOUSE sử dụng công nghệ Rapid Air tiên tiến, với thiết kế hiện đại, giỏ chiên thiết kế dạng tổ ong giúp khí nóng luân chuyển tuần hoàn, thực phẩm giòn bên ngoài, mềm bên trong, được tách mỡ tối đa, giảm tới 80% lượng chất béo so với cách chiên rán thông thường, an toàn cho sức khỏe, đặc biệt phù hợp cho trẻ em, những người muốn giảm cân hay người bị bệnh béo phì, tim mạch.....

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	SHD4035
Loại nồi	Nồi chiên không dầu
Dung tích	9.0 L
Nguồn điện	220 V~/50 Hz
Công suất	1800 W

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



CẢNH BÁO AN TOÀN

Để tránh xảy ra các sự cố khi sử dụng, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
2. Sản phẩm này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) không 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 bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
3. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
4. Trước khi sử dụng, cần kiểm tra và đảm bảo nguồn điện có tương thích với điện áp được ghi trên sản phẩm hay không. Chỉ nối thiết bị với ổ điện đã được tiếp địa.
5. Tuyệt đối không nhúng phích cắm, dây điện, hoặc bộ phận chứa các linh kiện điện vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
6. Không đặt sản phẩm ở sát tường hay có vật chắn che chắn khe thoát gió/hút gió. Khoảng cách tối thiểu của sản phẩm với các thiết bị khác là 10cm. Tuyệt đối không đặt bất cứ thứ gì lên trên mặt sản phẩm.
7. Đảm bảo nồi chiên được đặt ngay ngắn trên mặt phẳng, cố định chắc chắn. Không đặt thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn, rèm.
8. Tránh để dây nguồn của sản phẩm tiếp xúc với bề mặt nóng.
9. Không được kết nối sản phẩm với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
10. Khi phát hiện có bất kỳ hư hỏng nào đối với phích cắm, dây nguồn hay các bộ phận khác, tuyệt đối không sử dụng vì có thể gây ra thiệt hại hoặc các tai nạn ngoài ý muốn.
11. Không tự ý tháo rời hay sửa chữa thiết bị. Trong trường hợp muốn sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

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.

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 hay những môi trường làm việc khác. Cũng không nên sử dụng bởi khách trong khách sạn, nhà nghỉ.

CHỈ DẪN AN TOÀN

1. Tuyệt đối không mở cửa hút và thoát hơi khi đang sử dụng. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với khe thoát khí vì hơi nóng thoát ra ngoài qua các khe thoát khí có thể gây bỏng.
2. Đặt toàn bộ thực phẩm vào trên khay chiên, tránh để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với thanh gia nhiệt.
3. Không đổ dầu hay làm tràn dầu vào khoang chiên vì có thể gây hỏa hoạn.
4. Không được chạm tay vào bên trong thiết bị khi máy đang vận hành.
5. Chỉ cắm và rút dây điện bằng tay khô. Chú ý: Cắm vào phích cắm thay vì dây điện để tránh gây chập điện, rò rỉ điện hay hư hỏng dây điện.
6. Nếu phát hiện có khói đen thoát ra từ thiết bị khi đang hoạt động, dừng sử dụng/ngắt điện ngay lập tức, đợi khói thoát hết mới được mở nồi chiên để kiểm tra.
7. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Đợi 30 phút để sản phẩm nguội hoàn toàn trước khi tháo lắp, vệ sinh.
8. Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị sẽ tạo âm thanh báo tắt. Nếu muốn tắt thiết bị theo cách thủ công, chú ý xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về vạch 0.

LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Loại bỏ toàn bộ các loại bao bì, tem nhãn trên sản phẩm.
 2. Làm sạch giỏ chiên, khay hứng mỡ thừa với nước nóng, xà phòng và miếng bọt biển, giẻ rửa mềm.
 3. Lau khô trong và ngoài sản phẩm với khăn mềm.
- Lưu ý: Sản phẩm làm chín thức ăn bằng khí nóng đối lưu, không cần đổ dầu, mỡ vào khay, khoang chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- B1. Cắm phích vào ổ điện có tiếp đất. Đèn báo sáng thể hiện nồi chiên đã có điện.
- B2. Kéo tay cầm để lấy nồi chiên ra. Đặt thức ăn vào trong giỏ chiên, lưu ý không nên để thức ăn quá đầy, lượng thức ăn không vượt quá 4/5 thể tích giỏ chiên để thức ăn có thể chín đều, ngon hơn.
- B3. Trượt khay chiên trở lại nồi chiên. Khi nghe thấy có tiếng cạch là nồi chiên đã vào đúng vị trí, có thể bắt đầu lựa chọn chế độ nấu.
- Cảnh báo: Không bao giờ sử dụng nồi chiên khi không có giỏ chiên bên trong.
- B4. Tùy thuộc vào các loại nguyên liệu để lựa chọn nhiệt độ và thời gian phù hợp.



Điều chỉnh bằng cách vận núm xoay trên thân nồi theo chiều kim đồng hồ.

- Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ từ 100 độ C - 200 độ C.
- Phạm vi lựa chọn thời gian nướng từ 0 - 30 phút.

Sau khi cài đặt, nhiệt độ trong khoang chiên sẽ tăng dần đến khi đạt giá trị nhiệt độ mong muốn, đèn bật nguồn và đèn báo nhiệt độ sẽ sáng. Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược thời gian đã cài đặt.

- Trong quá trình chiên nướng, mỡ thừa từ nguyên liệu sẽ được chảy xuống khay chiên, giúp không thấm ngược vào thực phẩm, giảm ngán bớt ngấy.

B5. Khi quá trình chiên kết thúc, nồi sẽ phát ra tiếng “ding” để báo hiệu. Cần thận kéo nổi và lấy thức ăn ra. Tuyệt đối không chạm tay vào bề mặt trong của nồi chiên để tránh bị bỏng.

- Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa, nếu chưa chín chỉ cần trượt khay chiên trở lại nồi chiên và đặt hẹn giờ thêm ít phút.

B6: Thức ăn chín, dùng kẹp nhấc thức ăn ra khỏi khay chiên.

Không úp ngược giỏ chiên và khay hứng mỡ thừa, vì mỡ thừa đọng lại dưới đáy khay sẽ tràn ra ngoài và thấm ngược vào thức ăn. Nhấn nút mở và nhấc khay chiên khỏi khay hứng mỡ thừa và gấp ra đĩa, bát.

LƯU Ý TRONG KHI SỬ DỤNG

- Để sản phẩm phát huy được tối đa công năng và thực phẩm đạt được nhiệt độ lý tưởng khi vừa cho vào nồi, nên làm nóng nồi trước khi cho nguyên liệu vào chiên nướng. Bạn chỉ cần xoay núm hẹn giờ khoảng 3-5 phút và đợi cho đến khi đèn báo nhiệt độ tắt là được.
- Trong quá trình chiên, có thể kéo tay cầm để lấy nồi chiên và đảo/lắc đều thực phẩm (lúc này nồi sẽ tự động ngừng hoạt động), sau đó đẩy nồi trở lại. Thực hiện như vậy sẽ giúp thực phẩm được chín đều hơn.
- Để giảm trọng lượng khi lắc đều thực phẩm, bạn có thể nhấn nút lấy giỏ chiên ra khỏi khay hứng dầu và lắc.
- Khi muốn loại bỏ các mẫu nguyên liệu nhỏ dễ vỡ, thực hiện tương tự để lấy khay chiên ra và lắc đều để chúng rơi ra ngoài.

CHỈ DẪN NẤU NƯỚNG

Bảng dưới đây 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 (độ C)
Khoai tây đông lạnh	400	10-15	180
Thịt bò	500	10-15	180
Tôm	400	10-15	180
Cánh gà	600-900	10-13	200

Lưu ý:

- Vì mỗi loại thực phẩm đều có sự khác biệt về kích thước, hình dáng,...nên công thức nấu nướng tham khảo trên chỉ có tính tương đối.
- Khi sử dụng những nguyên liệu sẽ nở ra dưới nhiệt độ (bánh,...), không nên cho nguyên liệu quá nửa khay nướng.
- Với thực phẩm khô (khoai tây, bánh mì...) nên phết thêm một ít dầu trên thực phẩm để món chiên ngon hơn.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Trước khi vệ sinh sản phẩm, cần rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ khoảng 30 phút để thiết bị nguội hoàn toàn.

1. NGUY HIỂM: Không được ngâm dây nguồn, phích cắm trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng khác.
2. Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng
3. Sử dụng vải mềm hoặc bàn chải nhà bếp có lông mềm để loại bỏ những thức ăn cứng đầu khỏi khay chiên. Không dùng miếng sắt cứng hoặc vật cứng vì chúng sẽ làm hỏng lớp chống dính.
4. Không sử dụng các chất tẩy rửa thô hoặc có tính mài mòn. Mặt bên ngoài có thể lau sạch bằng vải mềm và ẩm.
5. Có thể ngâm khay chiên vào nước để dễ dàng loại bỏ mảng bám dính nếu có.
6. Làm sạch thanh gia nhiệt bằng bàn chải mềm để loại bỏ những mảnh vụn thức ăn.

KHẮC PHỤC CÁC SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA

Nếu bạn gặp sự cố khi sử dụng nồi chiên không dầu, vui lòng kiểm tra những điểm sau để có cách giải quyết thích hợp:

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Nồi chiên không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm điện Kiểm tra dây nguồn
	Chưa cài đặt hẹn giờ	Thiết lập hẹn giờ
Thực phẩm không chín	Quá nhiều nguyên liệu	Bỏ bớt nguyên liệu để chiên đợt sau
	Nhiệt độ nấu thấp hoặc thời gian cài đặt quá ngắn	Cài đặt nhiệt độ cao hơn và thời gian dài hơn.
Thực phẩm chín không đều	Nguyên liệu cần được lật/đảo trong quá trình nấu	Đảo đều/Lật nguyên liệu trong quá trình nấu.
Khoai chiên không giòn	Độ giòn của khoai phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong thực phẩm.	Làm khô khoai trước khi chiên. Phết thêm một ít dầu trên mặt khoai khi chiên.
Không thể trượt nồi chiên vào trong một cách chính xác	Khay chiên quá đầy.	Không đổ đầy quá vạch MAX
	Nồi chiên không được đặt vào đúng khớp	
Có khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Thực phẩm có nhiều mỡ	Khi chiên thực phẩm có nhiều mỡ, một lượng lớn dầu sẽ chảy xuống khay hứng mỡ thừa, dưới nhiệt độ cao sẽ tạo khói trắng. Hiện tượng này không ảnh hưởng đến nồi chiên.
	Khay chiên, khay hứng mỡ chưa được vệ sinh sạch sẽ.	Đảm bảo nồi chiên được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.