

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

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,

Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

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

Sản xuất & Lắp ráp: Công ty Cổ phần Quốc tế SUNHOUSE

Địa chỉ: Ngọc Liệp, Xã Ngọc Liệp, Huyện Quốc Oai, Hà Nội

Nhà 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 Việt Nam

Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

**HƯỚNG DẪN
SỬ DỤNG**



**NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU
9L SUNHOUSE
MODEL: SHD4036**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.

Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm “eSUNHOUSE” và cài đặt ứng dụng về máy.

Bước 2: Kích hoạt bảo hành

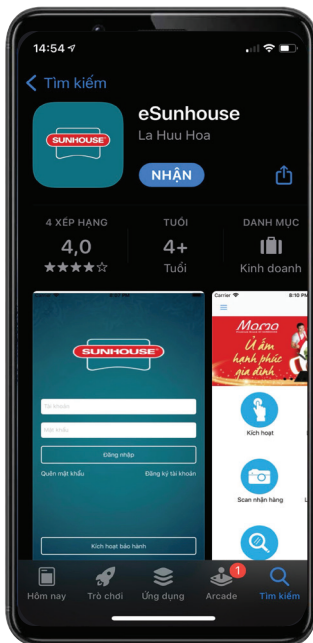
Trên màn hình chính, bỏ qua mục “Đăng nhập”, chọn “Kích hoạt bảo hành” ở cuối màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách nhấn vào biểu tượng Serial. Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công Barcode, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn “Xác nhận” để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn “Kích hoạt” để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo “Kích hoạt bảo hành thành công”.

Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là “Kích hoạt” và “Lịch sử kích hoạt”, không thể truy cập các mục còn lại.



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

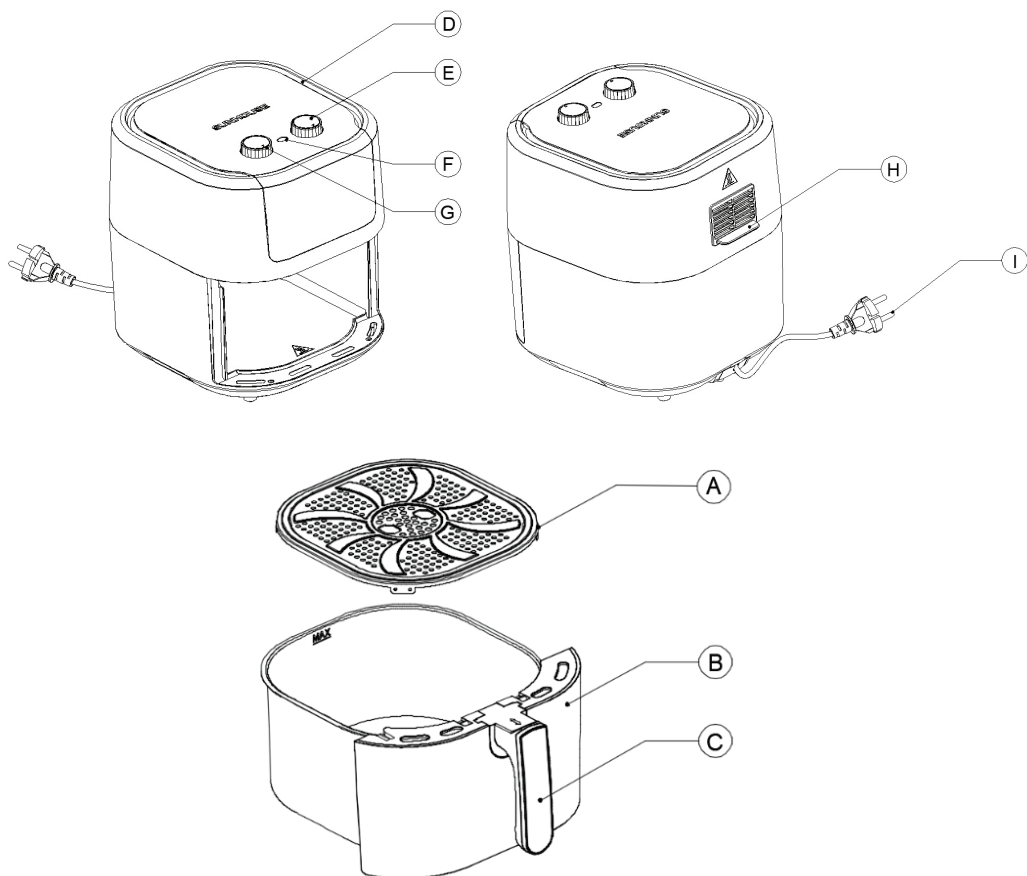
Nồi chiên không dầu là thiết bị sử dụng công nghệ lưu thông tuần hoàn khí nóng giúp làm chín thực phẩm nhanh chóng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được làm nóng từ tất cả các phía cùng lúc và chín đều không cần dầu mỡ.

Nồi chiên không dầu SUNHOUSE sử dụng công nghệ Rapid Air tiên tiến, với thiết kế hiện đại, vỉ chiên được thiết kế 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	SHD4036
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



A. Vỉ chiên

B. Khay chiên (khay hứng mỡ)

C. Tay cầm

D. Đầu vào không khí

E. Nút xoay hẹn giờ

F. Đèn báo

G. Nút xoay cài nhiệt độ

H. Cửa thoát khí

I. Dây nguồn

CẢNH BÁO AN TOÀN

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

1. Đọc kĩ 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.

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 thiết bị đang vận hành để tránh bị bỏng. Đặc biệt khi mở nồi chiên để lấy thức ăn cần phải chú ý để tránh bị bỏng do hơi nóng trong nồi.
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. Đảm bảo nút hẹn giờ trở về 0 rồi mới rút điện.
9. Không để nồi chiên hoạt động trong thời gian dài nếu không có thực phẩm ở bên trong để tránh gây cháy nổ. Khuyến cáo không nên sử dụng liên tục quá 180 phút.
10. Không để những sản phẩm như nhựa, giấy, pha lê, thủy tinh, các sản phẩm đóng gói và chất hay cháy nổ trong nồi để tránh xảy ra cháy nổ.
11. Khi nướng thực phẩm có nồng độ PH<5 (ví dụ như chanh hoặc thực phẩm có tính axit khác) phải sử dụng giấy bạc cuộn thực phẩm lại rồi mới cho vào nồi để nướng.
12. Tránh chạm vào thực phẩm khi nướng hoặc vừa mới nướng xong để tránh bị bỏng.
13. Sau khi sử dụng cần rửa sạch vỉ chiên và khay hứng mỡ. Cần đảm bảo vỉ chiên và khay chiên được làm sạch, không để lại chất bẩn hay dầu mỡ để tránh khói, cháy hoặc khét trong lần nướng tới.
14. Trong tình trạng không sử dụng sản phẩm, vệ sinh hoặc di chuyển vào lúc có sự cố xảy ra phải rút điện sản phẩm tránh bị rò điện hoặc sự cố khác.
15. Không ngâm sản phẩm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, không phun nước lên sản phẩm để tránh chập, cháy, rò điện và làm hư hỏng sản phẩm.

LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Loại bỏ toàn bộ các loại bao bì, tem nhãn trên sản phẩm.
 2. Trước khi sử dụng, nên lấy vỉ chiên và khay hứng mỡ rửa sạch với nước. Sau đó đưa vào nồi chiên và làm nóng trong 10 phút để khử mùi.
 3. Đối với lần đầu sử dụng sản phẩm sẽ có ít mùi khét nhẹ, hiện tượng này là bình thường.
 4. Vui lòng sử dụng linh kiện gốc của sản phẩm.
- Lưu ý: Sản phẩm làm chín thức ăn bằng khí nóng đối lưu, không cần ồ dầu, mỡ vào khay, khoang chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- B1. Cắm phích vào ổ điện. Đèn báo sáng thể hiện nồi chiên đã có điện.
- B2. Kéo tay cầm để lấy nồi chiên ra. Đặt thức ăn vào trong vỉ chiên, lưu ý không nên để thức ăn quá đầy, lượng thức ăn không vượt quá 4/5 thể tích vỉ 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 vỉ 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 vặn núm xoay trên thân nồi theo chiều kim đồng hồ.
- Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ từ 80 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 hứng mỡ, không ngấm vào thực phẩm.
- B5. Khi quá trình chiên kết thúc, nồi chiên sẽ phát ra tiếng “ting” để báo hiệu, cần thận kéo khay chiên và lấy thức ăn ra, không chạm vào bề mặt thức ăn để tránh bị bỏng.
- Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu chưa chín thì cần trượt lại khay chiên vào nồi và tiếp tục nấu đến khi thức ăn chín hoàn toàn.
- B6. Thức ăn đã chín thì dùng kẹp nhấc thức ăn khỏi vỉ 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 thực phẩm.

LƯU Ý TRONG KHI SỬ DỤNG

- Không để vào nồi các đồ vật làm từ giấy, nhựa, thủy tinh, sứ, pha lê hay các vật không chịu được nhiệt độ cao.
- Một số thực phẩm sẽ được chiên tốt hơn khi được gói bằng giấy bạc.
- Có thể tăng, giảm thời gian chiên tùy theo sở thích, lúc chiên có thể quan sát thực phẩm qua cửa sổ kính trong.
- Để sản phẩm phát huy được tối đa công năng và thực phẩm đạt được nhiệt độ lý tưởng khi 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.
- Khi muốn loại bỏ vụn của thực phẩm trong khi chiên, thực hiện lắc đều thực phẩm tương tự như trên.
- Không chạm vào nồi trong quá trình chiên hoặc khi mới chiên xong để tránh bị bỏng.
- Nếu thường xuyên sử dụng nồi chiên, phải vệ sinh sạch nồi sau khi sử dụng để tránh làm ảnh hưởng đến hương vị của món ăn trong những lần chiên tiếp theo.

CHỈ DẪN NẤU NƯỚNG

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

Tên thực phẩm	Lượng thực phẩm	Nhiệt độ để nghị (°C)	Thời gian để nghị
Khoai tây	500g	200	20 phút
Đùi gà	500g	180	25 phút
Tôm	500g	160	20 phút
Bánh	500g	160	25 phút
Cá	500g	180	20 phút
Thịt bò	500g	190	20 phút

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 mang tính chất tương đối.
- Khi sử dụng những nguyên vật liệu sẽ nở ra dưới nhiệt độ (ví dụ như 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 ngâm nồi chiên, dây nguồn và phích cắm vào nước hoặc bất kỳ dung dịch nào để tránh hư hỏng sản phẩm.
2. Đảm bảo rút điện và nồi chiên đã nguội hẳn trước khi vệ sinh.
3. Nếu muốn vệ sinh nồi chiên, chỉ sử dụng khăn ướt và nước rửa lau nhẹ. Khay chiên, vì chiên là những linh kiện không dùng điện có thể rửa bằng nước. Không dùng miếng sắt cứng hoặc vật cứng chà sản phẩm vì có thể 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. Vệ sinh xong sau mỗi lần sử dụng và để sản phẩm vào nơi khô ráo, thoáng mát.

KHẮC PHỤC 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 Phân Tích	Giải Pháp Sự Cố
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 thực phẩm	Giảm thực phẩm, chia làm nhiều lần chiên
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Điều chỉnh lại nhiệt độ cao hơn
	Thời gian nấu quá ngắn	Đặt thêm thời gian
Thực phẩm chín không đều	Không đảo thực phẩm trong quá trình nướng	Đảo đều/lật đều nguyên liệu trong quá trình nấu
Thực phẩm không giòn	Độ giòn của thực phẩm phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong thực phẩm	Làm khô thực phẩm trước khi chiên. Phết thêm 1 ít dầu lên bề mặt thực phẩm khi chiên
Không để được vị chiên vào lòng chiên	Phần cao su của vỉ chiên bị lệch	Chỉnh lại vị trí cao su của vỉ chiên
Không đóng được nồi chiên hoàn toàn	Có đồ vật khác trong nồi Khay chiên quá đầy	Giảm số lượng thực phẩm đặt trong nồi
Có khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Thực phẩm có nhiều mỡ	Thực phẩm có dầu mỡ sẽ tạo ra khói
	Vỉ chiên, khay hứng mỡ chưa được vệ sinh sạch sẽ	Đảm bảo nồi chiên được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng