

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Kích thước: A6 (210x148.5mm)
- Giấy C150 - in đen trắng

SUNHOUSE®

 **HOTLINE MIỄN PHÍ**
1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km21, đại lộ Thăng Long, cụm CN Ngọc Liệp, Xã Kiêu Phú, TP. Hà Nội
ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

Đường số 9, KCN Hòa Khánh, Phường 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, Phường Tân Tạo, TP. Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

SUNHOUSE®



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 8L SUNHOUSE

Model: SHD4033

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

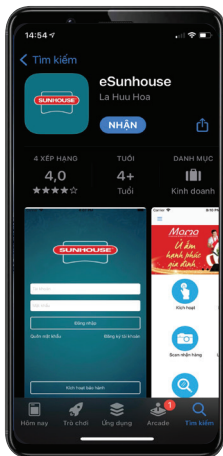
Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- 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 [XXXXXXXXXX] 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.

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.

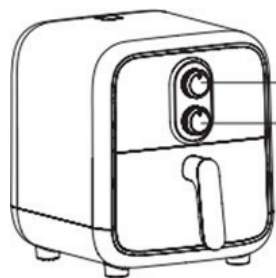
GIỚI THIỆU NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU SUNHOUSE

Nồi chiên không dầu là 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, vì 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	SHD 4033
Loại nồi	Nồi chiên không dầu
Dung tích	8.0 L
Nguồn điện	220V/50Hz
Công suất	1800 W

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



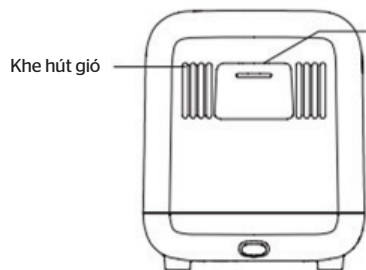
Núm điều chỉnh nhiệt độ

Núm hẹn giờ

Vỉ chiên

Giò chiên

Tay cầm



Khe hút gió

Khe thoát khí

Bảng mô tả chi tiết chức năng nổi chiên không dầu

Núm bấm/ Vị trí	Chức năng
Núm điều chỉnh nhiệt độ	Điều chỉnh dải nhiệt từ 80 - 200°C để phù hợp với từng loại thực phẩm.
Núm hẹn giờ	Cài đặt thời gian nấu từ 0 - 60 phút tùy theo công thức và nguyên liệu.
Vỉ chiên	Dùng để đựng và làm chín thực phẩm
Nổi chiên	Khoang chứa khay chiên
Tay cầm	Thao tác kéo/đẩy nổi chiên
Khe hút gió	Hút khí mát từ bên ngoài để làm mát bộ phận bên trong thiết bị.
Khe thoát khí	Thoát khí nóng ra ngoài để duy trì luồng khí tuả hoàn và làm mát thiết bị.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Để tránh xảy ra các sự cố khi sử dụng, Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lưu ý những điểm sau:

1. 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.
2. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
3. Trước khi sử dụng, cần kiểm tra và đảm bảo nguồn điện tương thích với điện áp được ghi trên sản phẩm. Chỉ nối thiết bị với ổ điện đã được tiếp đất.
4. 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. Không để dây nguồn treo lơ lửng ngoài mép bàn/quầy hoặc chạm vào các bề mặt đang nóng.
5. Hãy sử dụng tay cầm, núm vận hoặc đeo găng tay cách nhiệt, miếng lót nổi khi cần thiết để tránh bị bỏng khi sử dụng thiết bị.
6. Không đặt sản phẩm ở sát tường, gần các thiết bị khác khi đang hoạt động hay có vật chắn che chắn cửa thoát gió. Khoảng cách tối thiểu của sản phẩm với các thiết bị khác xung quanh là 35cm. Tuyệt đối không đặt bất cứ thứ gì lên trên mặt sản phẩm.
7. Đảm bảo nổi chiên được đặt ngay ngắn trên mặt phẳng, cố định chắc chắn. Không

đặt thiết bị trên hoặc gắn các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn, rèm, bếp gas đang cháy, bếp điện hoặc lò nướng đã được làm nóng.

8. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Đảm bảo thiết bị đã nguội hoàn toàn trước khi tháo/lắp linh kiện hoặc làm sạch.

9. 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.

10. 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.

12. Chỉ sử dụng sản phẩm theo đúng mục đích được nêu trong hướng dẫn sử dụng.

Luôn sử dụng phụ kiện chính hãng đi kèm.

13. Không sử dụng thiết bị ngoài trời hoặc trên các bề mặt ẩm ướt.

14. Không di chuyển thiết bị khi đang chứa dầu hoặc chất lỏng nóng.

Lưu ý:

- Để ngắt kết nối thiết bị, vặn núm nhiệt độ và núm hẹn giờ về vị trí "0", sau đó rút phích cắm khỏi ổ điện.
- Thiết bị sẽ không hoạt động nếu nồi chiên chưa được lắp đặt đúng cách và đóng kín.
- Sau khi sử dụng, nồi chiên, Vi chiên và thực phẩm bên trong sẽ rất nóng. Vui lòng sử dụng găng tay cách nhiệt hoặc tay cầm khi lấy thực phẩm để đảm bảo an toàn.

LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Tháo bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói, nhãn dán và nhãn mác khỏi thiết bị.
2. Vệ sinh vi chiên và nồi chiên bằng nước ấm, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển mềm. Không sử dụng vật liệu tẩy rửa có tính mài mòn vì có thể làm hỏng bề mặt thiết bị. Tuyệt đối không nhúng thân nồi chiên không dầu vào nước hoặc đặt thiết bị vào môi trường ẩm ướt.
3. Dùng khăn mềm ẩm lau sạch mặt trong và ngoài thiết bị, sau đó lau khô hoàn toàn.
4. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chắc chắn và có khả năng chịu nhiệt.
5. Lắp bộ phận Vi chiên, nồi chiên của thiết bị theo đúng thứ tự.
6. Đảm bảo dây cắm đủ dài để kết nối với ổ điện và xung quanh thiết bị có không gian thoáng khí, tránh đặt sát tường hoặc vật cản.

7. Làm nóng thiết bị trước khi nấu ở nhiệt độ tối đa trong khoảng 3 phút trước khi cho nguyên liệu vào.

Lưu ý: Thiết bị hoạt động bằng khí nóng, không cần thêm dầu hoặc mỡ vào nồi chiên khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Kéo nhẹ Vi chiên ra ngoài bằng tay cầm trên thân nồi.
 2. Đặt nguyên liệu vào Vi chiên. Lưu ý nguyên liệu không vượt quá mức giới hạn "MAX" được đánh dấu trên Vi.
 3. Đóng nồi chiên cho đến khi nghe tiếng "click".
 4. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến mức nhiệt mong muốn.
 5. Xoay núm hẹn giờ đến thời gian nấu cần thiết để khởi động thiết bị. Đèn báo thanh nhiệt sẽ sáng khi thiết bị bắt đầu làm nóng.
 6. Trong quá trình hoạt động:
 - Bộ hẹn giờ sẽ tự động đếm ngược.
 - Đèn báo thanh nhiệt sẽ bật/tắt liên tục để duy trì nhiệt độ ổn định.
 - Dầu thừa sẽ được gom lại ở đáy nồi chiên.
 7. Lắc đều nguyên liệu trong quá trình nấu (nếu cần):
 - Dùng tay cầm để kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị, thiết bị sẽ tự động tạm ngừng. Lắc nhẹ để đảo đều thực phẩm, sau đó đặt nồi trở lại. Thiết bị sẽ tự động tiếp tục quá trình nấu.
 8. Khi nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ, quá trình nấu đã hoàn tất. Hãy sử dụng tay cầm để kéo nồi chiên ra và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.
- Lưu ý: Bạn cũng có thể dùng thiết bị thủ công bằng cách vặn núm nhiệt độ về số 0.
9. Kiểm tra độ chín của thực phẩm, nếu chưa đạt yêu cầu, có thể nấu và hẹn thêm thời gian phù hợp.
 10. Lấy thực phẩm ra bằng dụng cụ an toàn như kẹp, thìa hoặc nĩa cách nhiệt. Không nghiêng hoặc lật ngược nồi chiên vì dầu thừa có thể chảy ra ngoài hoặc tràn ra thực phẩm.

LƯU Ý TRONG KHI SỬ DỤNG

1. Tuyệt đối không mở cửa thoát khí khi đang sử dụng thiết bị. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với khe thoát khí vì hơi nóng thoát ra có thể gây bỏng.
2. Đặt toàn bộ thực phẩm vào trên vỉ chiên, tránh để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với thanh gia nhiệt.
3. Không đổ quá đầy vỉ chiên. Đảm bảo thực phẩm sau khi nấu chín có màu vàng nâu đẹp mắt, tránh bị cháy đen hoặc nâu sẫm. Phần thực phẩm bị cháy nên được loại bỏ.
4. Thiết bị sẽ không hoạt động nếu nồi chiên chưa được đóng hoàn toàn. Không sử dụng thiết bị nếu vỉ chiên không có trong nồi.
5. Không đổ dầu hay làm tràn dầu vào khoang chiên vì có thể gây cháy nổ.
6. Không chạm tay vào nồi chiên trong và ngay sau khi nấu để tránh bị bỏng. Chỉ cầm nồi chiên bằng tay cầm để đảm bảo an toàn
7. Chỉ cắm và rút dây điện bằng tay khô.
8. 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 thiết bị để kiểm tra.
9. 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.
10. Khi vệ sinh khu vực phía trên khoang chiên (bao gồm bộ phận gia nhiệt hoặc các cạnh kim loại), cần cẩn thận để tránh bị thương.
11. Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị sẽ tạo âm thanh báo tắt.
12. 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.
13. Không để sản phẩm hoạt động khi không có người giám sát để tránh nguy cơ cháy và các rủi ro khác do thực phẩm bị cháy khét.
14. 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.

15. Trong quá trình hoạt động, sản phẩm sẽ tạo ra nhiệt độ cao và hơi nước. Không chạm tay hoặc để mặt lại gần để tránh bị bỏng.
16. Sau khi sử dụng cần rửa sạch vỉ chiên và khay hứng mỡ. Cần đảm bảo các bộ phận bên trong nồi chiên được làm sạch, không để lại chất bẩn hay dầu mỡ để tránh khói, cháy khét trong lần nấu nướng tiếp theo.

Một số mẹo sử dụng nồi chiên không dầu hiệu quả:

1. Nguyên liệu có kích thước nhỏ thường chín nhanh hơn so với nguyên liệu lớn. Với các món nhỏ như khoai tây chiên, gà viên, bạn nên lắc nhẹ vỉ chiên trong quá trình nấu để thực phẩm chín đều và giòn ngon hơn.
2. Phết một lớp dầu vào khoai tây tươi sẽ giúp khoai chiên giòn hơn. Lượng khoai lý tưởng cho mỗi lần chế biến là 500g để đảm bảo độ giòn tối ưu
3. Không nên chế biến các loại thực phẩm nhiều dầu mỡ, chẳng hạn như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
4. Các món ăn nhẹ có thể nướng trong lò cũng có thể chế biến bằng nồi chiên không dầu.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Trước khi vệ sinh nồi chiên không dầu, hãy tắt nguồn, rút phích cắm và đợi thiết bị nguội hoàn toàn.
2. Nếu bên trong nồi chiên có dầu mỡ, hãy lau sạch bằng khăn mềm ẩm.
3. Sử dụng chất tẩy rửa trung tính để làm sạch tất cả các bộ phận của nồi chiên. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc vật cứng để vệ sinh vỉ chiên, nồi chiên tránh làm hỏng lớp chống dính.
4. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác để vệ sinh nhằm tránh nguy cơ điện giật hoặc hư hỏng thiết bị.
5. Nếu có cặn bám dính, hãy đổ nước nóng cùng một ít nước rửa chén vào nồi chiên, sau đó đặt vỉ chiên vào trong và ngâm khoảng 10 phút trước khi tiến hành vệ sinh.
5. Sau khi vệ sinh, hãy bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo, thoáng mát sau khi đã lau khô hoàn toàn.

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