

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 6.5L SUNHOUSE
Model: SHD4032

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Khách hàng có thể kích hoạt bảo hành điện tử SUNHOUSE theo 2 hình thức:

Hình thức 1: Kích hoạt bảo hành điện tử qua ứng dụng eSUNHOUSE

Lưu ý:

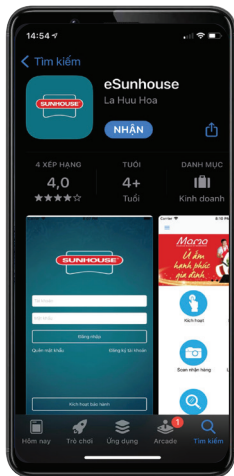
- Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng điện thoại thông minh hệ điều hành Android/iOS có kết nối Internet.
- Khách hàng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng ký/đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

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

Bước 2: Kích hoạt bảo hành

- Trên màn hình chính, bấm vào 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
- Ứng dụng hiển thị thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.
- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.
- Chọn "Kích hoạt" để hoàn tất. Sau đó, màn hình hiển thị thông báo "Kích hoạt bảo hành điện tử thành công".
- Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành để quản lý nhiều thiết bị cùng lúc, kiểm tra thông tin bảo hành, phiếu bảo hành, "Số bảo hành" và "Lịch sử kích hoạt", khoanh vùng lịch sử thay đổi thiết bị của mình.



QUÉT ĐỂ BẢO HÀNH

Hình thức 2: Kích hoạt bảo hành điện tử qua trang web <https://baohanhdientu.sunhouse.com.vn/>

Bước 1: Truy cập đường link hoặc quét QR trang web bảo hành điện tử SUNHOUSE

Bước 2: Kích hoạt bảo hành

- Tại trang chủ, màn hình hiển thị các ô chức năng. Nhấn chọn ô "Kích hoạt bảo hành".
- Màn hình chuyển đến giao diện nhập thông tin kích hoạt.
- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.
- Chọn "Kích hoạt" để hoàn tất. Sau đó, màn hình hiển thị thông báo "Kích hoạt bảo hành điện tử thành công".

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, vi 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 | SHD4032 |
| Loại nồi | Nồi chiên không dầu |
| Dung tích | 6,5 L |
| Công suất | 1600 W |
| Điện áp | 220 V/50 Hz |

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:

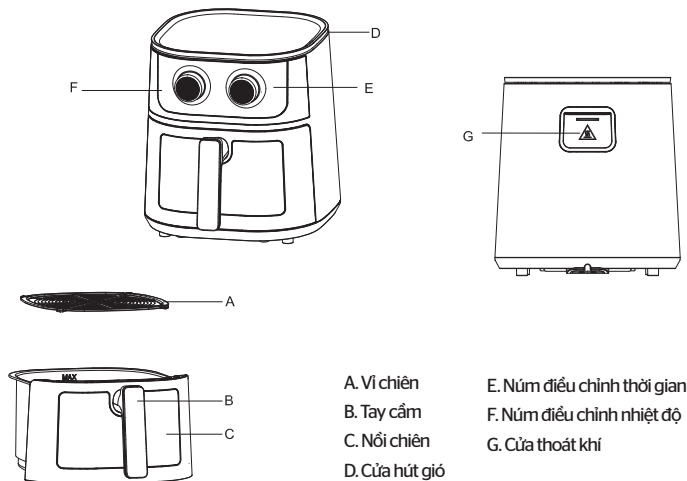
- Sản phẩm này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) không có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
- 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.
- 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.
- Hãy sử dụng tay cầm, núm vặn hoặc đeo găng tay cách nhiệt, miếng lót nổi khi cần thiết để tránh bị bỏng khi sử dụng thiết bị.
- 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 10cm. Tuyệt đối không đặt bất cứ thứ gì lên trên mặt sản phẩm.
- 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, bếp gas đang cháy, bếp điện hoặc lò nướng đã được làm nóng.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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, vỉ 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.
- Không tự ý tháo rời, sửa chữa hoặc thay thế linh kiện. Mọi can thiệp không được ủy quyền đều có thể gây nguy hiểm và làm mất hiệu lực bảo hành.
- Sau khi sử dụng, luôn rút phích cắm khỏi nguồn điện để đảm bảo an toàn.
- Trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng cần để sản phẩm nguội hoàn toàn tối thiểu 30 phút, nhằm tránh nguy cơ bỏng và hư hỏng linh kiện.

CẤU TẠO SẢN PHẨM



- A. Vỉ chiên
B. Tay cầm
C. Nồi chiên
D. Cửa hút gió

- E. Núm điều chỉnh thời gian
F. Núm điều chỉnh nhiệt độ
G. Cửa thoát khí

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo bỏ toàn bộ bao bì và vật liệu đóng gói đi kèm sản phẩm.
2. Loại bỏ nhãn dán và keo dán còn sót lại trên bề mặt máy.
3. Vệ sinh rõ chiên và vỉ chiên bằng nước nóng, dung dịch tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển mềm.
Lưu ý: Các bộ phận này có thể rửa bằng máy rửa bát.
4. Lau sạch thân máy (cả bên trong và bên ngoài) bằng khăn ẩm mềm. Không sử dụng vật liệu mài mòn.
5. Đặt nồi chiên trên bề mặt phẳng, ổn định và chịu nhiệt. Tránh đặt trên mặt bàn không chịu nhiệt hoặc gỗ mềm.
6. Lắp vỉ chiên vào nồi và đảm bảo đúng vị trí trước khi vận hành.
7. Kéo dây nguồn ra khỏi khoang chứa dây ở phía dưới sản phẩm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bước 1. Chuẩn bị

- Đảm bảo nồi chiên được đặt ở vị trí thoáng mát, có khoảng cách tối thiểu 10 cm so với tường và vật dụng xung quanh.
- Cắm phích điện vào ổ cắm tiếp đất.
- Tham khảo bảng thiết lập thời gian và nhiệt độ bên dưới để lựa chọn chế độ nấu phù hợp với từng loại thực phẩm.

Bước 2. Cho thực phẩm vào nồi

- Kéo nồi chiên ra khỏi thân bằng tay cầm.
- Đặt thực phẩm vào vỉ chiên, sắp xếp đều để khí nóng lưu thông hiệu quả.
- Đẩy nồi chiên trở lại đúng vị trí.

Lưu ý: Không vận hành nồi chiên khi vỉ chiên đang trống.

Bước 3. Cài đặt chế độ nấu

- Vận nút điều chỉnh nhiệt độ để chọn mức nhiệt mong muốn.
- Vận nút hẹn giờ để cài đặt thời gian nấu. Với thực phẩm lấy trực tiếp từ ngăn mát tủ lạnh, cộng thêm khoảng 3 phút vào tổng thời gian nấu.

Bước 4. Trong quá trình nấu

- Dầu thừa trong thực phẩm sẽ chảy xuống đáy nồi chiên.
- Một số thực phẩm nhỏ như khoai tây chiên, thịt viên... cần được đảo đều trong khi nấu. Hãy lắc nhẹ để đảo đều thực phẩm hoặc dùng dụng cụ chuyên dụng để lật đảo.
Lưu ý: Không nhấn nút tháo vỉ khi đang đảo thực phẩm.
- Trong quá trình vận hành và ngay sau khi kết thúc, không chạm tay vào nồi chiên, vì bề mặt rất nóng. Chỉ sử dụng tay cầm để thao tác.

Bước 5. Khi nấu hoàn tất

- Khi hết thời gian cài đặt, nồi sẽ phát tiếng chuông báo.
- Kéo nồi chiên ra và đặt trên bề mặt chịu nhiệt.
- Kiểm tra độ chín của thực phẩm trước khi lấy ra.
- Sau khi hoàn tất một mẻ, bạn có thể tiếp tục nấu ngay lập tức mà không cần chờ nồi nguội.

LƯU Ý TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

- Thực phẩm nhỏ thường cần thời gian nấu ngắn hơn thực phẩm lớn.
- Đảo đều thực phẩm trong quá trình chiên giúp thực phẩm chín đều và giòn hơn.
- Có thể thêm một lượng nhỏ dầu vào thực phẩm tươi để tăng độ giòn. Sau khi thêm dầu, nên để thực phẩm ngấm vài phút trước khi chiên.
- Các loại bánh, đồ ăn vặt thường nướng bằng lò cũng có thể chế biến trong nồi chiên không dầu.
- Với bánh mì hoặc sandwich nên dùng bột đã ủ sẵn. Loại bột này sẽ rút ngắn thời gian nấu so với bột tự làm tại nhà.

Bảng tham khảo thời gian và nhiệt độ nấu

Lưu ý: Bảng mang tính chất tương đối, có thể điều chỉnh tùy vào loại thực phẩm và khẩu vị

| Thực phẩm | Lượng nguyên liệu (g) | Thời gian (phút) | Nhiệt độ (°C) | Ghi chú |
|-----------------|--------------------------|------------------|---------------|-----------------------------------|
| Khoai tây chiên | 600-1000 g | 18-25 phút | 200°C | Nên lắc đảo trong khi nấu |
| Sườn | 350 - 450 g | 15-20 phút | 180°C | Nên lật trở trong khi nấu |
| Tôm | 150 -250 g | 15-20 phút | 160°C | Nên lật trở trong khi nấu |
| Bánh ngọt | 550 - 650 g (8-10 chiếc) | 35-45 phút | 160°C | |
| Đùi gà | 700-900 g (10-13 chiếc) | 20-25 phút | 180°C | Lật trở, có thể thêm 1/2 thìa dầu |
| Bit tét | 450 g (3-5 miếng) | 15-25 phút | 160°C | Lật trở, có thể thêm 1/2 thìa dầu |
| Cá | 200 -300 g | 15-20 phút | 180°C | Nên lật trở trong khi nấu |

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Sau mỗi lần sử dụng, cần vệ sinh sản phẩm để đảm bảo tuổi thọ và giữ vệ sinh an toàn thực phẩm.

Các bộ phận như nồi chiên, vỉ chiên đều được phủ lớp chống dính. Vì vậy, không sử dụng vật dụng kim loại hoặc miếng chà nhám khi làm sạch, tránh làm trầy xước và hỏng lớp chống dính.

Các bước vệ sinh:

1. Rút phích cắm điện ra khỏi ổ và để sản phẩm nguội hoàn toàn. Nên lấy vỉ chiên ra ngoài để nguội nhanh hơn.
2. Dùng khăn ẩm lau sạch bề mặt bên ngoài của sản phẩm.
3. Đổ nước nóng và một ít dung dịch tẩy rửa vào khay chiên, đặt vỉ chiên vào trong, sau đó ngâm khoảng 10 phút. Dùng miếng bọt biển mềm rửa sạch.
4. Dùng nước nóng và bọt biển mềm lau chùi bên trong lòng nồi.
5. Sử dụng bàn chải nhỏ hoặc bàn chải chuyên dụng để vệ sinh bộ phận đốt nóng, loại bỏ cặn thức ăn còn sót lại.

| Sự cố | Nguyên nhân có thể | Cách khắc phục |
|--------------------------------|---|---|
| Nồi không hoạt động | <ol style="list-style-type: none"> 1. Phích cắm chưa được cắm vào ổ điện. 2. Chưa vận nút hẹn giờ. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cắm phích điện vào ổ cắm có tiếp đất. 2. Vận nút hẹn giờ để cài đặt thời gian nấu, sau đó bật nguồn. |
| Thực phẩm nấu chưa chín | <ol style="list-style-type: none"> 1. Cho quá nhiều thực phẩm vào vỉ chiên. 2. Nhiệt độ cài đặt quá thấp. 3. Thời gian nấu quá ngắn. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chia thực phẩm thành từng mẻ nhỏ để nấu chín đều hơn. 2. Điều chỉnh nút nhiệt độ đến mức phù hợp (tham khảo bảng thiết lập ở trên). 3. Điều chỉnh nút hẹn giờ để tăng thời gian nấu (tham khảo bảng thiết lập ở trên). |
| Thực phẩm chín không đều | Một số loại thực phẩm cần được đảo trong khi nấu. | Nếu thực phẩm nằm chồng lên nhau, hãy đảo đều trong quá trình nấu. |
| Thực phẩm không giòn | Loại thực phẩm bạn chọn vốn cần chiên bằng chảo dầu truyền thống. | Có thể chọn loại thực phẩm phù hợp hơn với nồi, hoặc thêm một lượng nhỏ dầu để tăng độ giòn. |
| Có khói trắng thoát ra | <ol style="list-style-type: none"> 1. Thực phẩm có hàm lượng dầu quá cao. 2. Dầu mỡ từ lần sử dụng trước còn sót lại trong nồi. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Khi nấu thực phẩm nhiều dầu, lượng khói trắng là bình thường và không ảnh hưởng đến món ăn. 2. Làm sạch nồi sau mỗi lần sử dụng để tránh khói do dầu thừa cháy. |
| Khoai tây chiên không giòn đều | Khoai tây chưa được ngâm đúng cách trước khi chiên. Khoai tây chưa được làm ráo trước khi chiên. | Dùng khoai tây tươi, ngâm và làm ráo kỹ trước khi chiên để không bị nứt vỡ khi nấu. Cắt khoai thành miếng nhỏ hơn để giòn và nhẹ hơn. Có thể thêm một lượng dầu nhỏ để khoai chiên giòn hơn. |

SUNHOUSE®



INSTRUCTION MANUAL

SUNHOUSE 6.5L ELECTRIC AIR FRYER

Model: SHD4032

INSTRUCTIONS FOR ACTIVATING ELECTRONIC WARRANTY

Customers can activate the SUNHOUSE e-warranty in two ways:

Option 1: Activate via eSUNHOUSE Mobile App

Notes:

- To install the app, customers need a smartphone (Android/iOS) with an Internet connection.
- Customers can activate the warranty directly without creating or logging into an account.

Step 1: Download the app

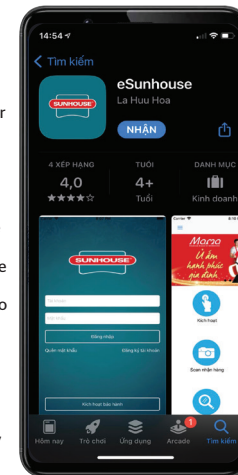
Go to App Store or Google Play, search for "eSUNHOUSE" and install the app.

Step 2: Activate the warranty

- On the main screen, select "Login", then scroll down and choose "Activate Warranty".
- Enter the product Serial Number or scan the code by tapping the Serial icon.
- A pop-up with product information will appear. Click "Confirm" to continue.
- Enter the customer information as required.
- Click "Activate" to complete. The system will then display the message: "E-warranty activated successfully."

Note:

Customers may also create an account to manage multiple devices at once, check warranty details, warranty cards, warranty book and activation history.



Option 2: Activate via SUNHOUSE e-warranty website

<https://baohanhdiendtu.sunhouse.com.vn/>

Step 1: Access the SUNHOUSE E-warranty website or scan the QR code provided.

Step 2: Activate the warranty

- On the main screen, several function boxes will be displayed. Select "Activate Warranty."
- The system will redirect to the warranty information entry form.
- Enter the customer information as required.
- Click "Activate" to complete. The system will then display the message: "E-warranty activated successfully."



DEAR CUSTOMERS,

Thank you so much for trusting and choosing SUNHOUSE products. We believe that our products, which are made from high-quality materials, can meet all of your requirements and make you satisfied. Please read the user manual carefully for safe and effective use of the appliance. SUNHOUSE does not take legal responsibility for any injuries to people or damage to property caused by failure to comply with installation and operating instructions.

INTRODUCTION TO SUNHOUSE AIR FRYER

The air fryer uses hot air circulation technology to cook food quickly and in a healthier way. Ingredients are heated evenly from all sides at the same time, allowing them to cook thoroughly without the need for oil.

The SUNHOUSE air fryer applies advanced Rapid Air technology with a modern design. The frying basket is engineered to optimize airflow circulation, ensuring food becomes crispy on the outside and tender on the inside. Excess fat is effectively reduced, helping lower up to 80% of fat compared to traditional deep-frying methods. This cooking method is safe for health and particularly suitable for children, individuals pursuing weight loss, and those with obesity or cardiovascular concerns.

PRODUCT SPECIFICATIONS

| | |
|----------|-------------|
| Model | SHD4032 |
| Product | Air fryer |
| Capacity | 6.5L |
| Power | 1600 W |
| Voltage | 220 V/50 Hz |

SAFETY WARNINGS

To avoid operational hazards, please read this manual carefully and observe the following instructions:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or instructed by a responsible person regarding the safe use of the appliance.
2. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
3. Before use, ensure that the power supply corresponds to the voltage indicated on the

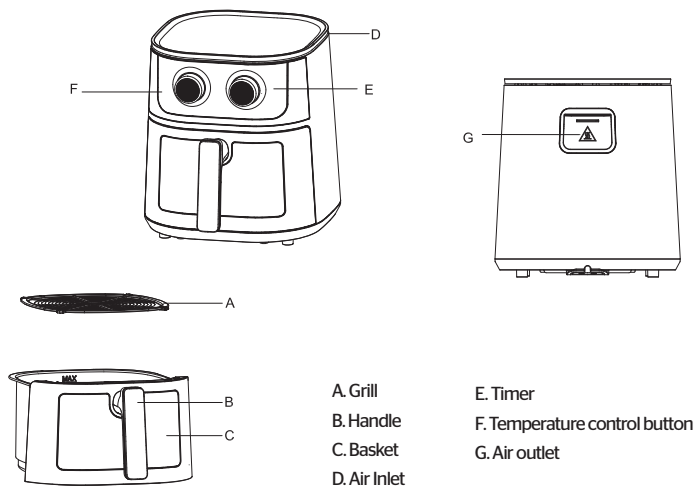
appliance. Connect the appliance only to a properly grounded outlet.

4. Do not immerse the plug, power cord, or any electrical components in water or any other liquids. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
5. Use handles, knobs, or heat-resistant gloves/pads when necessary to avoid burns during operation.
6. Do not place the appliance against a wall, near other appliances while operating, or near any obstruction blocking the air outlet. Maintain a minimum distance of 10cm from surrounding objects. Do not place anything on top of the appliance.
7. Place the air fryer on a flat, stable surface. Do not place it on or near flammable materials such as tablecloths, curtains, lit gas stoves, electric cookers, or preheated ovens.
8. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before removing/assembling parts or cleaning.
9. Do not operate the appliance if the plug, power cord, or any parts are damaged, as this may cause hazards or malfunction.
10. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself. For service, contact an authorized service center or customer support.
11. Use the appliance only for its intended purpose as described in this manual. Always use original accessories provided with the appliance.
12. Do not use the appliance outdoors or on wet surfaces.
13. Do not move the appliance while it contains hot oil or liquids.

Notes

- To disconnect the appliance, turn both the temperature and timer knobs to the "0" position, then unplug it from the outlet.
- The appliance will not operate if the frying basket is not properly installed and securely closed.
- After use, the air fryer, frying basket, and food inside may be extremely hot. Use heat-resistant gloves or handles when removing food.
- Do not dismantle, repair, or replace parts yourself. Unauthorized interventions may be dangerous and void the warranty.
- Always unplug the appliance from the power supply after use.
- Allow the appliance to cool down completely for at least 30 minutes before cleaning or maintenance to prevent burns and damage to components.

PRODUCT STRUCTURE



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and protective films from the product.
2. Remove any stickers or adhesive residue from the appliance surface.
3. Wash the frying basket and frying tray with warm water, mild detergent, and a soft sponge.
Note: These parts are dishwasher-safe.
4. Wipe the exterior and interior of the appliance with a soft damp cloth. Do not use abrasive materials.
5. Place the air fryer on a flat, stable, heat-resistant surface. Avoid placing it on uneven or non-heat-resistant countertops.
6. Insert the frying basket correctly before operation.
7. Pull the power cord out from the cord storage compartment located at the bottom of the appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

Step 1. Preparation

- Ensure the air fryer is placed in a well-ventilated area with at least 10 cm of clearance from walls and surrounding objects.
- Plug the appliance into a grounded power outlet.
- Refer to the cooking time and temperature chart below to select the appropriate setting for your ingredients.

Step 2. Adding Food

- Pull the frying basket out using the handle.
 - Place the food inside the grill, spreading it evenly to ensure proper air circulation.
 - Slide the frying basket back into place.
- Note: Do not operate the appliance when the grill is empty.

Step 3. Setting the Cooking Mode

- Turn the temperature control knob to select the desired temperature.
- Turn the timer knob to set the cooking time. For refrigerated food, add approximately 3 minutes to the cooking time.

Step 4. During Cooking

- Excess oil from food will drip into the bottom tray.
 - Some foods (e.g., French fries, meatballs) need to be shaken or turned during cooking. Shake gently or use suitable utensils to turn the food.
- Note: Do not press the basket release button while shaking.
- Do not touch the appliance during and immediately after operation, as the surface becomes extremely hot. Use only the handle.

Step 5. After Cooking

- When the cooking time ends, the appliance will emit a beep.
- Pull out the basket and place it on a heat-resistant surface.
- Check the doneness of the food before removing it.
- You may continue cooking the next batch immediately without waiting for the appliance to cool down.

Notes

- Smaller food items usually require shorter cooking times.
- Shaking or turning the food during cooking helps achieve even crispiness.

- A small amount of oil can be added to fresh ingredients for a crispier texture.
- Allow the food to absorb the oil for a few minutes before cooking.
- Items typically baked in an oven (cakes, pastries, snacks) can also be cooked in the air fryer.
- For bread or sandwiches, use pre-proofed dough. Pre-proofed dough cooks faster than dough made from scratch.

COOKING TIME & TEMPERATURE REFERENCE TABLE

Note: Values are approximate and may vary depending on food type and personal preference.

| Food | Quantity(g) | Time (min) | Temp(°C) | Notes |
|--------------------|---------------------------|------------|----------|-------------------------|
| French fries | 600-1000 g | 18-25 phút | 200°C | Shake during cooking |
| Ribs | 350 - 450 g | 15-20 phút | 180°C | Turn during cooking |
| Shrimp | 150 -250 g | 15-20 phút | 160°C | Turn during cooking |
| Cake | 550 - 650 g (8-10 cúp) | 35-45 phút | 160°C | |
| Chicken drumsticks | 700 -900 g (10-13 pcs) | 20-25 phút | 180°C | Turn, may add ½ tsp oil |
| Steak | 450 g (3-5 pieces) | 15-25 phút | 160°C | Turn, may add ½ tsp oil |
| Fish | 200 -300 g | 15-20 phút | 180°C | Turn during cooking |

CLEANING & MAINTENANCE

Clean the appliance after each use to ensure durability and food safety.

The frying basket and grill are coated with a nonstick layer. Do not use metal utensils or abrasive scrubbers to avoid damaging the coating.

Cleaning Steps

1. Unplug the appliance and allow it to cool completely. Remove the basket for faster cooling.
2. Wipe the exterior with a damp cloth.
3. Fill the grill with hot water and mild detergent, place the basket inside, and soak for about 10 minutes. Wash using a soft sponge.
4. Wipe the inner cooking chamber with hot water and a soft sponge.
5. Use a small brush or a suitable cleaning tool to remove food residues from the heating element.

TROUBLESHOOTING

| Issue | Possible Cause | Solution |
|-----------------------|--|--|
| Appliance not working | 1. Plug is not connected. 2. Timer is not set. | 1. Plug into a grounded outlet. 2. Set the timer to start operation. |
| Food is undercooked | 1. Too much food in the basket. 2. Temperature too low. 3. Cooking time too short. | 1. Cook in smaller batches. 2. Adjust the temperature (refer to chart). 3. Increase cooking time (refer to chart). |
| Food cooks unevenly | Some foods require shaking or turning. | Shake or turn the food if pieces are stacked. |
| Food is not crispy | The food type may require traditional deep frying. | Choose more suitable food types or add a small amount of oil for crispier results. |

| | | |
|-------------------------|--|---|
| White smoke emitted | <ol style="list-style-type: none">1. Food has high oil content.2. Residual oil from previous use. | <ol style="list-style-type: none">1. White smoke is normal with high-fat foods.2. Clean the appliance after each use to avoid burnt oil. |
| French fries not crispy | <ol style="list-style-type: none">1. Potatoes not soaked properly.2. Potatoes not dried before cooking. | Use fresh potatoes, soak and dry thoroughly before cooking. Cut into smaller pieces for crispiness. Add a small amount of oil if needed. |