

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: SHD4081

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Khách hàng có thể kích hoạt bảo hành điện tử từ 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

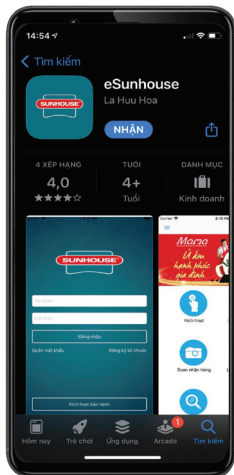
- Trên màn hình chính, bấm vào mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.
 - Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách nhấn vào biểu tượng Serial
 - Ứng dụng hiển thị thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.
 - Nhập thông tin khách 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, "Sổ bảo hành" và "Lịch sử kích hoạt", khoảng vùng lịch sử thay đổi thiết bị của mình.

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".



QUÉT ĐỂ BẢO HÀNH

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, 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	SHD4081
Loại nồi	Nồi chiên không dầu
Dung tích	8L
Nguồn điện	220VAC/50Hz
Khối lượng	4.8 kg
Công suất	1500W

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, bếp gas đang cháy, bếp điện hoặc lò nướng đã được làm nóng.
8. Tránh để dây nguồn của sản phẩm tiếp xúc với bề mặt nóng.
9. Sản phẩm chỉ được sử dụng với ổ cắm có dây tiếp đất.
10. Không được kết nối sản phẩm với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. Không sử dụng thiết bị cho mục đích nào khác ngoài mục đích dùng để chế biến thực phẩm trong gia đình.

15. 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 quá đầy ổ 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. Không đổ dầu hay làm tràn dầu vào khoang chiên vì có thể gây hỏa hoạn.
5. Không được chạm tay vào bên trong thiết bị khi máy đang vận hành.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Thiết bị này được trang bị bộ hẹn giờ. Khi đồng hồ đếm ngược đến 0, thiết bị sẽ tạo âm thanh báo tắt.
11. 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.
12. 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.

13. 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.
14. Tránh chạm vào thực phẩm khi nướng hoặc vừa mới nướng xong để tránh bị bỏng.
15. 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.
16. 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.
17. 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 đổ dầu, mỡ vào khay, khoang chiên

MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Nút bấm biểu tượng		Chức năng
Nút nguồn		Nhấn 1 lần để bật thiết bị. Nhấn giữ 3 giây để tắt thiết bị.
Thực đơn		Nhấn nút để lựa chọn các chế độ chiên phù hợp.
Giữ ấm		Giữ ấm thực phẩm đã nấu, tránh để lâu bị nguội. Nhiệt độ giữ ấm từ 60 - 70°C, thời gian mặc định là 15 phút.
Hẹn giờ		Cài đặt hẹn giờ sau khi chọn thực đơn hoặc sau khi điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nấu.
Nhiệt độ/ thời gian		Nhấn nút để vào chế độ điều chỉnh nhiệt độ và thời gian.
Tăng		Tăng nhiệt độ hoặc thời gian nấu.
Giảm		Giảm nhiệt độ hoặc thời gian nấu.
Bắt đầu / Tạm dừng		Sau khi cài đặt thời gian và nhiệt độ, nhấn nút để bắt đầu quá trình chế biến. Khi thiết bị đang hoạt động, nhấn lần nữa để tạm dừng.
Làm nóng		Cài đặt chức năng làm nóng trước, thời gian mặc định là 3 phút.
Đèn		Bật hoặc tắt đèn theo nhu cầu của người dùng. Thời gian sáng mặc định là 1 phút.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Bật nguồn

- Cắm thiết bị vào ổ điện thì có tiếng “bíp” vang lên. Toàn bộ bảng điều khiển sáng hoàn toàn trong 2 giây, sau đó tắt cả sẽ tắt trừ đèn đỏ của nút nguồn . Lúc này, chỉ có nút nguồn hoạt động.

- Nhấn nút nguồn một lần, toàn bộ bảng điều khiển sẽ sáng, thiết bị vào trạng thái chờ. Màn hình mặc định hiển thị 180° và 15 phút.

Lưu ý: Lúc này, nút   cũng sáng đèn nhưng chưa thao tác được do chưa nhấn nút  để vào chế độ cài đặt nhiệt độ và thời gian.

2. Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian

- Nhấn nút  , màn hình hiển thị nhiệt độ sẽ nhấp nháy 5 lần. Trong thời gian nhấp nháy, bấm  /  để tăng giảm nhiệt độ.

- Sau khi cài đặt xong nhiệt độ, nhấn nút  1 lần nữa, , màn hình hiển thị thời gian sẽ nhấp nháy 5 lần. Trong thời gian nhấp nháy, bấm  /  để tăng giảm thời gian.

- Sau khi cài đặt xong nhiệt độ và thời gian, nhấn nút “Bắt đầu” để thiết bị bắt đầu nấu.

Lưu ý:

- Nhấn nút  để chuyển đổi luân phiên giữa điều chỉnh nhiệt độ và thời gian.

- Nhiệt độ/thời gian có thể được điều chỉnh trong các trạng thái: chờ, chọn menu, tạm dừng, hoặc khi thiết bị đang hoạt động.

- Nhiệt độ có thể tăng/ giảm 5° mỗi lần.

- Thời gian có thể tăng/ giảm 1 phút mỗi lần.

3. Chọn thực đơn

- Nhấn nút Thực đơn  1 lần để vào chế độ chọn thực đơn. Tiếp tục nhấn nút Thực đơn để chuyển sang món khác cho đến khi chọn được chế độ nấu mong muốn.

- Khi chọn bất kỳ chế độ nấu nào, thiết bị sẽ phát ra một tiếng “bíp”. Đèn của món ăn được chọn sẽ nhấp nháy, đèn của các món ăn không chọn sẽ sáng liên tục. Màn hình hiển thị nhiệt độ và thời

gian tương ứng với chế độ nấu đã chọn. Nếu không có nhu cầu điều chỉnh thêm nhiệt độ và thời gian, nhấn nút  để bắt đầu nấu.

- Nếu muốn điều chỉnh thêm nhiệt độ và thời gian, thực hiện thao tác như phần 2.

- Sau khi cài đặt xong nhiệt độ và thời gian, nhấn nút  để bắt đầu nấu. Nếu không nhấn nút  trong vòng 30 giây, thiết bị sẽ tự động khởi động.

3. Chi tiết các chế độ nấu

Chế độ nấu	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Khối lượng thức ăn (g)
Khoai tây chiên	20	200	500
Thịt xông khói	5	180	160
Gà nguyên con	40	180	-
Thịt bò bít tết	12	180	500
Bánh tart trứng	15	180	97
Súp lơ	10	150	-
Cá	15	180	500
Tôm	8	185	-
Đùi gà	22	190	-
Món trắng miệng	15	180	-
Thực phẩm đông lạnh	20	180	-

4. Chức năng hẹn giờ

- Trước hoặc sau khi chọn thực đơn, bạn có thể chọn chức năng hẹn giờ.

- Nhấn nút  1 lần, đèn hẹn giờ sẽ nhấp nháy và hiển thị thời gian hẹn giờ mặc định là 90 phút (màn hình không hiển thị nhiệt độ).

- Bạn có thể điều chỉnh thời gian hẹn giờ bằng cách nhấn các nút  / 

• Nhấn ngắn: điều chỉnh thời gian 10 phút mỗi lần.

• Nhấn giữ: điều chỉnh thời gian 30 phút mỗi lần.

• Phạm vi thời gian hẹn giờ: từ 10 đến 900 phút.

- Nhấn nút Bắt đầu , thiết bị sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian hẹn giờ.

- Nếu muốn hủy hẹn giờ trong quá trình đếm ngược, nhấn nút Tạm dừng , sau đó nhấn nút  một lần nữa để hủy.

- Sau khi đếm ngược xong, thiết bị sẽ tự động bắt đầu nấu, đèn nút hẹn giờ sẽ tắt.

5. Chức năng giữ ấm

- Nhấn nút , đèn nút giữ ấm sẽ nhấp nháy, và màn hình hiển thị nhiệt độ/thời gian giữ ấm mặc định là 65°C trong 15 phút.

- Bạn có thể cài đặt lại nhiệt độ/thời gian giữ ấm theo mong muốn.

- Nhấn nút Bắt đầu  để bắt đầu chức năng Giữ ấm, đèn nút giữ ấm sẽ sáng liên tục trong quá trình hoạt động, và đèn của các chế độ khác sẽ tắt.

- Nhấn nút Tạm dừng  để chuyển sang trạng thái tạm dừng, đèn nút  và  sẽ nhấp nháy.

- Nhấn nút  một lần nữa để hủy chế độ giữ ấm.

5. Đèn báo Lật/Đào

Khi chọn chế độ nấu các món khoai tây chiên, gà nguyên con, bò bít tết, súp lơ, cá, tôm, đùi gà, đèn báo Lật/Đào sẽ sáng để nhắc lật/đào thực phẩm trong quá trình nấu:

- Khi thiết bị hoạt động được một nửa thời gian cài đặt, sẽ có nhắc nhở thực hiện lật/đào thực phẩm.

- Khi đến thời điểm nhắc nhở, thiết bị sẽ phát ra 5 tiếng bip, đồng thời đèn báo Lật/Đào nhấp nháy.

- Nếu người dùng không thao tác, sau 1 phút thiết bị sẽ phát lại 5 tiếng bip, đồng thời biểu tượng Lật/Đào sẽ sáng liên tục.

- Khi người dùng lấy nổi ra khỏi máy, đèn báo Lật/Đào sẽ tắt.

6. Chức năng Làm nóng

- Nhấn nút  , màn hình mặc định hiển thị 200° và 03 phút.
- Nhấn nút **Bắt đầu**  để bắt đầu quá trình làm nóng trước.
- Để hủy chế độ làm nóng: nhấn nút **Tạm dừng**  , sau đó nhấn nút  một lần nữa để hủy.
- Khi quá trình làm nóng trước hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra 3 tiếng bíp dài, đèn báo Sẵn sàng sẽ sáng liên tục, chờ người dùng đặt thực phẩm vào và nhấn nút **Bắt đầu**  để bắt đầu chế độ nấu.
- Nếu không có thực phẩm được đặt vào và không có thao tác nào trong vòng 3 phút, thiết bị sẽ tự động tắt.

Lưu ý:

- Thời gian và nhiệt độ của chế độ Làm nóng mặc định là 200° trong 3 phút và không thể điều chỉnh.

7. Bật đèn khoang chiên

- Nhấn nút  1 lần để bật đèn khoang chiên.
- Mỗi lần bật, đèn sẽ sáng trong vòng 1 phút.

Lưu ý: Đèn có thể được bật khi thiết bị không ở trạng thái tắt hoặc trạng thái lỗi.

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 sử dụng chức năng làm nóng nổi trước khi cho nguyên liệu vào chiên nướng.
- Trong quá trình chiên, có thể kéo tay cầm để lấy nổi chiên và lật/ đảo đều thực phẩm (một vài chế độ nấu sẽ mặc định có đèn báo Lật/ Đảo để nhắc người dùng thực hiện thao tác), sau đó đẩy nổi trở lại. Điều này sẽ giúp thực phẩm được chín đều hơn.
- Khi mở nổi chiên, thiết bị sẽ tự động ngừng hoạt động. Nếu nổi chiên được đóng lại trong vòng 2 giờ,

thiết bị sẽ khôi phục trạng thái trước đó của nổi chiên.

- Khi muốn loại bỏ vụn của thực phẩm trong khi chiên, thực hiện lắc đều thực phẩm tương tự như trên.
- Không chạm vào nổi trong quá trình chiên hoặc khi mới chiên xong để tránh bị bỏng.
- Nếu thường xuyên sử dụng nổi chiên, phải vệ sinh sạch nổi sau khi sử dụng để tránh làm ảnh hưởng đến hương vị của món ăn trong những lần chiên tiếp theo.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Nhấn nút nguồn để tắt sản phẩm, rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ khoảng 30 phút để thiết bị nguội hoàn toàn.
2. Sau khi nguội, tháo khay chiên ra khỏi nổi chiên và loại bỏ dầu mỡ ở đáy khay hứng dầu.
3. Sử dụng vải mềm hoặc bàn chải nhà bếp có lông mềm để loại bỏ thức ăn thừa khỏi vi chiên. Không dùng miếng sắt cứng hoặc vật cứng để vệ sinh để tránh 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 vi chiên và 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.

Lưu ý:

- NGUY HIỂM: Không được ngâm dây nguồn, phích cắm trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng khác.
- Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.
- Tháo giỏ chiên ra để nổi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

KHẮC PHỤC CÁC SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA

Các mã lỗi thường gặp

Ký hiệu lỗi	Diễn giải lỗi
E01	Cảm biến nhiệt gặp sự cố (không nhận tín hiệu). Thiết bị đã tạm dừng hoạt động để đảm bảo an toàn.

E02	Cảm biến nhiệt bị lỗi (ngắn mạch). Thiết bị đã ngừng hoạt động để tránh nguy hiểm.
E03	Có vấn đề với hệ thống gia nhiệt. Thiết bị không tăng nhiệt độ đúng cách nên đã chuyển sang chế độ bảo vệ.
E04	Nhiệt độ bên trong quá cao (vượt 260°C). Thiết bị đã tự động ngừng để bảo vệ an toàn và tránh hư hỏng.

Khi gặp các mã lỗi trên, đảm bảo không che kín lỗ thoát khí và không đặt thiết bị ở gần nguồn nhiệt khác. Nếu vấn đề tiếp diễn, hãy liên hệ trung tâm bảo hành.

Ngoài ra, nếu bạn gặp các sự cố khác 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/nướng vào lượt 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
Thực phẩm chiên không giòn	Độ giòn phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong thực phẩm	Làm khô thực phẩm trước khi chiên. Phết thêm một ít dầu trên mặt thực phẩm khi chiên
Không thể lắp khay chiên/khoang chiên vào trong một cách chính xác	- Khay chiên quá đầy - Khoang chiên không được đặt vào đúng khớp	Không xếp đầy sản phẩm đầy hơn diện tích khoang chiên

Khói trắng thoát ra từ nồi chiên	Thực phẩm có nhiều mỡ	Khi chiên thực phẩm có nhiều mỡ, một lượng dầu sẽ chảy xuống khay hứng mỡ thừa, dưới nhiệt độ cao sẽ tạo khói trắng. Hiện tượng này không ảnh hưởng đến thiết bị
	Khay chiên/Khoang chiên chưa được vệ sinh sạch sẽ	Đảm bảo thiết bị được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng