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

HAPPY TIME ®
www.sunhouse.com.vn

Trung tâm bảo hành Miền Bắc
Km21, đại lộ Thăng Long, cụm CN Ngọc Liệp, Xã Kiều 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

Hotline: 1800 6680

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139, phố Nguyễn Thái Học, Phường Ô Chợ Dừa, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
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

HAPPY TIME ®
www.sunhouse.com.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 6.5L HAPPY TIME
Model: HTD4024

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.

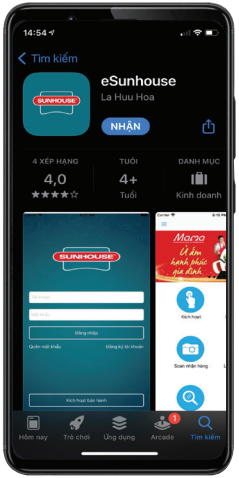
Bước 1: Tải ứng dụng

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, "Sổ bảo hành" và "Lịch sử kích hoạt", khoanh 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

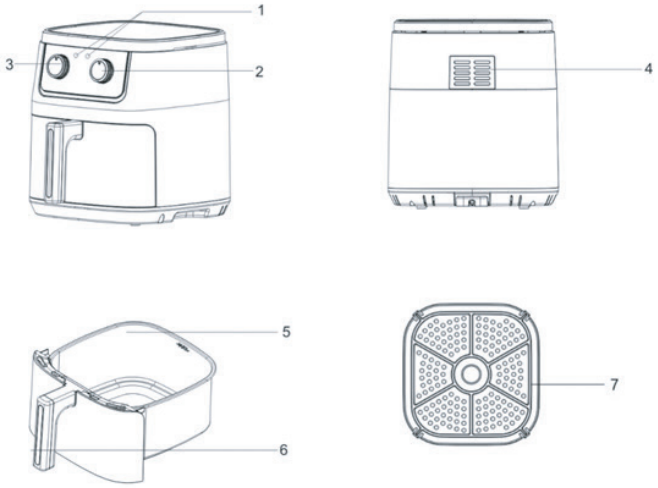
Nồi chiên không dầu là thiết bị sử dụng công nghệ lưu thông tuần hoàn khí nóng giúp làm chín thực phẩm nhanh chóng và có lợi cho sức khỏe. Nguyên liệu được làm nóng từ tất cả các phía cùng lúc và chín đều không cần dầu mỡ.

Nồi chiên không dầu SUNHOUSE sử dụng công nghệ Rapid Air tiên tiến, với thiết kế hiện đại, 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	**HTD4024**
Loại nồi	**Nồi chiên không dầu**
Dung tích	**6.5L**
Nguồn điện	**220V/50Hz**
Công suất	**1600W**

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1. Đèn báo
2. Núm vặn điều chỉnh nhiệt độ
3. Núm vặn hẹn giờ
4. Cửa thoát khí
5. Khoang chiên
6. Tay cầm khoang chiên
7. Vỉ chiên

CẢNH BÁO AN TOÀN

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và lưu giữ để tham khảo khi cần.

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. Thiết bị chỉ dùng cho mục đích gia dụng, không sử dụng cho hoạt động thương mại.
3. Không chạm tay vào bề mặt nóng. Chỉ cầm vào tay cầm hoặc các bộ phận cách nhiệt. Có thể dùng găng tay chịu nhiệt khi cần.
4. Không nhúng dây điện, phích cắm hoặc phần đế thiết bị vào nước hay chất lỏng khác để tránh nguy cơ điện giật.
5. Thiết bị có bộ phận gia nhiệt, các bề mặt có thể đạt nhiệt độ cao khi hoạt động. Hãy sử dụng cẩn thận và chờ thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh hoặc lắp ráp lại.
6. Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc bộ phận bị hư hại. Không tự ý sửa chữa hoặc thay thế tại nơi không được ủy quyền.
7. Không sử dụng thiết bị ngoài trời hoặc trong môi trường ẩm ướt.
8. Không để dây điện chạm vào bề mặt nóng hoặc buông thõng khỏi bàn/kệ.
9. Không đặt thiết bị lên hoặc gần bếp gas, bếp điện. Đặt thiết bị cách tường, vật dụng khác ít nhất 10 cm, và để khoảng trống tối thiểu 10 cm phía trên. Không đặt vật gì lên thiết bị.
10. Thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu hoặc chất lỏng nóng.

11. Khi cắm điện, luôn kết nối phích cắm với thiết bị trước, rồi mới cắm vào ổ điện. Khi ngắt điện, tắt thiết bị trước, sau đó mới rút phích cắm. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh.
12. Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ ngoài hoặc điều khiển từ xa.
13. Không để nước hoặc chất lỏng tràn vào thân thiết bị. Không rửa trực tiếp dưới vòi nước. Không đổ dầu trực tiếp vào nồi, tránh nguy cơ cháy nổ.
14. Chỉ đặt nguyên liệu vào vỉ chiên, tránh để tiếp xúc trực tiếp với bộ phận gia nhiệt.
15. Không che chắn cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động. Trong quá trình chiên, hơi nóng thoát ra từ cửa thoát khí có thể gây bỏng, giữ tay và mặt cách xa cửa thoát khí.
16. Kiểm tra điện áp định mức trên thiết bị có phù hợp với nguồn điện địa phương trước khi sử dụng.
17. Nếu xuất hiện khói đen, rút phích cắm ngay lập tức. Chờ đến khi khói ngừng hẳn mới tháo nồi ra.
18. Sử dụng sai mục đích hoặc không tuân thủ hướng dẫn có thể làm mất hiệu lực bảo hành.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo gỡ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ mọi tem nhãn trên thiết bị.
3. Rửa vỉ chiên và khoang chiên bằng nước ấm và nước rửa chén với miếng bọt biển hoặc khăn mềm.
4. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Lưu ý: Khi sử dụng lần đầu, thiết bị có thể có mùi nhẹ. Đây là hiện tượng hoàn toàn bình thường do bộ phận gia nhiệt được làm nóng lần đầu và không ảnh hưởng đến an toàn hoặc chất lượng thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bước 1: Đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt phẳng, ổn định và chịu nhiệt. Không đặt trên bề mặt dễ hư hại như nhựa, khăn trải bàn, kính mỏng,...
Bước 2: Kéo khoang chiên ra khỏi thân thiết
Bước 3: Lắp vỉ chiên. Đặt vỉ chiên vào trong nồi, đảm bảo vỉ nằm đúng vị trí.
Bước 4: Cho nguyên liệu vào khoang chiên
Không đổ thêm dầu hoặc chất lỏng trực tiếp vào nồi. Đẩy khoang chiên trở lại vào thân thiết bị, căn đúng rãnh dẫn để đảm bảo khớp hoàn toàn.

Lưu ý:

- Không vận hành thiết bị khi vỉ chiên chưa được đặt vào bên trong nồi.
- Không đặt vật nặng hoặc vật cản lên trên thiết bị vì có thể ảnh hưởng đến luồng không khí nóng và giảm hiệu quả chiên.
- Không chạm vào khoang chiên trong quá trình hoạt động để tránh bỏng nhiệt.

Bước 7: Cắm điện vào ổ điện có tiếp đất an toàn

Lưu ý

Một số nguyên liệu cần lắc đều trong quá trình chiên để đảm bảo chín vàng đồng đều. Nắm tay cầm, kéo nồi ra, lắc nhẹ giỏ chiên, sau đó đưa nồi trở lại thân thiết bị.

Mẹo:

- Có thể hẹn giờ bằng một nửa thời gian chế biến, để khi chuông kêu, bạn biết thời điểm cần lắc.
- Sau khi lắc, cài đặt lại thời gian còn lại để tiếp tục chiên.

Bước 8: Kết thúc quá trình
- Khi nghe tiếng chuông hẹn giờ, quá trình chế biến đã hoàn tất.
- Kéo nồi ra khỏi thân thiết bị.

- Nếu muốn dừng sớm, xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về vị trí "0" để tắt thủ công.

Bước 9: Kiểm tra và lấy nguyên liệu

- Kiểm tra độ chín của nguyên liệu. Nếu chưa đạt, đặt lại nồi và cài thêm vài phút.
- Khi nguyên liệu chín, đặt nồi lên bề mặt chịu nhiệt trước khi lấy ra.

MẸO SỬ DỤNG

- Nguyên liệu có kích thước nhỏ thường cần thời gian chế biến ngắn hơn so với nguyên liệu lớn.
- Khi cho nhiều nguyên liệu cùng lúc, chỉ cần tăng thời gian chế biến; ngược lại, nếu lượng nguyên liệu ít, nên giảm thời gian tương ứng.
- Lắc đều các nguyên liệu nhỏ trong quá trình chiên giúp thực phẩm chín vàng đều và ngon hơn.
- Có thể phết 1 lớp dầu vào khoai tây tươi để tạo lớp vỏ giòn hơn. Nên chiên ngay sau khi phết dầu để đạt hiệu quả tốt nhất.
- Hạn chế chế biến các loại thực phẩm chứa nhiều mỡ như xúc xích,.. để tránh dầu thừa tích tụ trong nồi.
- Các món có thể nướng bằng lò đều có thể thực hiện bằng nồi chiên không dầu.
- Lượng khoai tây phù hợp cho một mẻ chiên giòn là khoảng 500 g.
- Nên sử dụng bột làm sẵn khi chế biến các món bánh nhân để tiết kiệm thời gian. Loại bột này thường cần thời gian chế biến ngắn hơn so với bột tự làm.
- Khi nướng bánh các nguyên liệu dễ vỡ, nên đặt khuôn hoặc khay nướng vào trong giỏ chiên.
- Có thể dùng nồi chiên không dầu để hâm nóng món ăn. Cài đặt nhiệt độ khoảng 150°C và thời gian không quá 10 phút.
- Khi nướng bánh nên đặt thời gian ban đầu bằng một nửa thời gian cần thiết, sau đó lật mặt bánh giữa quá trình để bánh chín đều và đẹp hơn

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
2. Không dùng dụng cụ kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính mài mòn để tránh làm hỏng lớp chống dính của giỏ và nồi.
3. Rút phích cắm khỏi ổ điện và để thiết bị nguội hoàn toàn.

(Mẹo: Lấy vỉ chiên, khoang chiên ra sẽ giúp thiết bị nguội nhanh hơn).

4. Lau sạch bề ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
5. Rửa khoang và vỉ chiên bằng nước ấm, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển mềm.

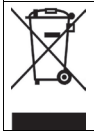
(Mẹo: Nếu còn cặn bẩn bám dính, hãy đổ nước ấm pha nước rửa chén vào nồi, đặt giỏ vào và ngâm khoảng 10 phút trước khi rửa)

6. Dùng miếng bọt biển mềm và nước ấm để làm sạch bên trong thiết bị.
7. Làm sạch bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải mềm để loại bỏ cặn thực phẩm còn sót lại.
8. Rút phích cắm và để thiết bị nguội hoàn toàn.
9. Đảm bảo tất cả các bộ phận đã khô ráo và sạch sẽ trước khi cất giữ.
10. Không vứt sản phẩm cùng rác thải sinh hoạt thông thường. Hãy mang đến điểm thu gom rác thải điện tử hoặc trung tâm tái chế được ủy quyền. Việc xử lý đúng cách giúp bảo vệ môi trường và tái sử dụng tài nguyên bền vững.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp khắc phục
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm điện.	Cắm phích điện vào ổ có tiếp đất.
	Chưa cài đặt thời gian.	Vặn núm hẹn giờ đến thời gian mong muốn.
Thực phẩm chưa chín	Lượng thực phẩm quá nhiều.	Giảm lượng nguyên liệu trong giỏ.
	Nhiệt độ quá thấp.	Tăng nhiệt độ và/hoặc thời gian theo bảng hướng dẫn.
	Thời gian chiên quá ngắn.	
Thực phẩm chín không đều.	Không lắc khoang chiên trong quá trình chiên.	Lắc đều thực phẩm giữa thời gian chiên để món ăn chín đều.
Món ăn không giòn	Dùng loại thực phẩm chỉ phù hợp với chiên, rán dầu truyền thống.	Sử dụng loại thực phẩm có thể nướng trong lò hoặc quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt.
Không đẩy được khoang chiên vào nồi.	Cho quá nhiều nguyên liệu.	Cho nguyên liệu không vượt quá vạch "MAX".
	Khoang chưa được lắp đúng vị trí.	Đẩy khoang vào nồi cho đến khi nghe "click".
Có khói trắng	Nguyên liệu nhiều dầu mỡ.	Khói trắng là bình thường khi chiên đồ nhiều dầu, không ảnh hưởng đến việc vận hành thiết bị.
	Còn sót dầu mỡ từ lần dùng trước.	Làm sạch nồi sau mỗi lần sử dụng
Khoai tây tươi chiên không đều	Dùng sai loại khoai.	Dùng khoai tươi, chắc.
	Không rửa sạch khoai trước khi đem chiên.	Rửa sạch và để ráo trước khi chiên.
Khoai tây không giòn	- Khoai chưa ráo nước hoặc miếng quá dày. - Thiếu dầu.	- Để ráo khoai trước khi chiên. - Cắt khoai nhỏ hơn hoặc phết một lớp dầu lên khoai.

XỬ LÝ RÁC THẢI



Biểu tượng thùng rác có dấu gạch chéo cho bi ết sản phẩm không được xử lý cùng rác thải sinh hoạt.

Vui lòng mang đến điểm thu gom chuyên dụng hoặc cửa hàng bán để được hỗ trợ thu hồi, đảm bảo tái chế an toàn và bảo vệ sức khỏe con người cũng như môi trường.