

Quy cách in:

- Bìa: Giấy couche 200, in offset màu, cán mờ
- Trang trong: Giấy couche 100, in đen trắng
- Kích thước : A5 gấp đôi

Mama
Premium Product of SUNHOUSE

Hotline: 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



Nhập khẩu & Phân phối: Công ty Cổ phần tập đoàn SUNHOUSE

Địa chỉ: Số 139, phố Nguyễn Thái Học, Phường Ô Chợ Dừa, TP. Hà Nội, Việt Nam

Điện thoại: +84 24 3394 0878 - **Fax:** +84 24 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc

Website: www.sunhouse.com.vn

Mama
Premium Product of SUNHOUSE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



**NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 10L
SUNHOUSE MAMA**

Model: SHD4096

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

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 chức năng 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".

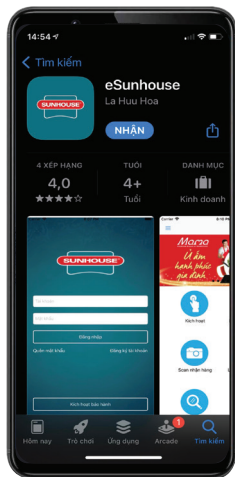
Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành để quản lý nhiều thiết bị cùng lúc, kiểm tra thông tin bảo hành, phiếu bảo hành, "Số bảo hành" và "Lịch sử kích hoạt", khoảng vùng lịch sử thay đổi thiết bị của mình.

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, 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	SHD4096
Loại nồi	Nồi chiên không dầu
Dung tích	10 L
Công suất	2000 W
Điện áp	220V/50Hz

CẢNH BÁO AN TOÀN

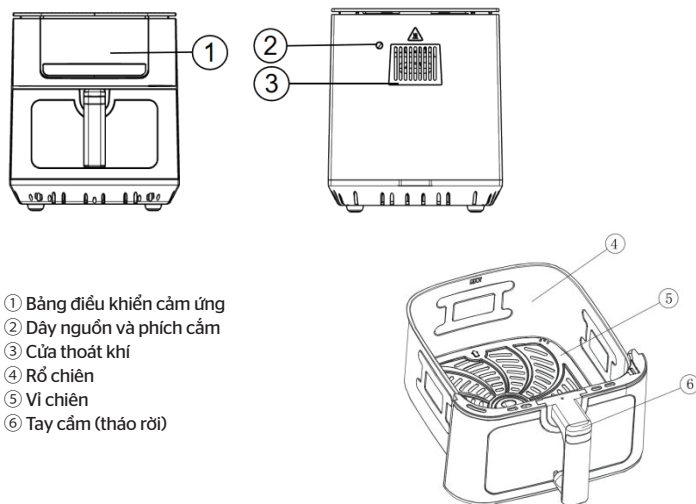
Để tránh xảy ra các sự cố khi sử dụng, Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lưu ý những điểm sau:

- 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 nối 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 35cm. 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.
- Không di chuyển thiết bị khi đang chứa dầu hoặc chất lỏng nóng.
- Không che chắn khe gió hút hoặc khe thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Chỉ sử dụng dây điện phù hợp để đảm bảo an toàn:
 - Dây nguồn phải là loại 3 lõi, có tiếp địa (nối đất)
 - Không dùng dây dài quá 1,4m khi kết nối trực tiếp vào ổ điện.
 - Nếu phải dùng dây nối dài, cần đảm bảo đủ công suất và bố trí gọn, không để thông xuống cạnh bàn/kệ, tránh trẻ em kéo hoặc người lớn vấp ngã.

Lưu ý:

- Để ngắt kết nối thiết bị, nhấn nút nguồn để tắt, 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, rổ 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



- Bảng điều khiển cảm ứng
- Dây nguồn và phích cắm
- Cửa thoát khí
- Rổ chiên
- Vỉ chiên
- Tay cầm (tháo rời)



BẢNG ĐIỀU KHIỂN CẢM ỨNG



	CHẾ ĐỘ NẤU Cho phép lựa chọn chương trình nấu có sẵn phù hợp với từng loại thực phẩm.
	NÚT NGUỒN/BẮT ĐẦU/TẠM DỪNG Dùng để bật/tắt thiết bị, khởi động chương trình nấu hoặc tạm dừng khi cần.
DELAY	HẸN GIỜ NẤU (KHỞI ĐỘNG TRỄ) Dùng để thiết lập thời gian chờ trước khi bắt đầu nấu. Thiết bị sẽ bắt đầu chạy sau khi hết thời gian đã cài đặt.
	ĐÈN KHOANG CHIÊN
	TĂNG/GIẢM THỜI GIAN NẤU
	TĂNG/GIẢM NHIỆT ĐỘ

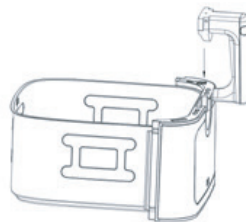
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

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 chảo 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 ghép.
6. Lắp vỉ chiên vào rõ chiên và đảm bảo đúng vị trí trước khi vận hành.
7. Kéo dây nguồn ra khỏi khoang chứa dây ở phía dưới sản phẩm.
8. Làm nóng nồi chiên trước 3 phút ở nhiệt độ tối đa trước khi đặt thực phẩm lên vỉ chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BƯỚC 1: LẮP ĐẶT TAY CẦM

- Lắp tay cầm vào nối theo hướng mũi tên cho đến khi nghe tiếng “tách”. (Hình 1)
 - Nâng tay cầm lên xuống và lắc nhẹ nối để kiểm tra độ chắc chắn. (Hình 2)
- Lưu ý: Khi cần tháo tay cầm, vui lòng dùng một vật dài thon nhỏ (ví dụ: que, thanh kim loại mảnh) đưa vào lỗ trên tay cầm để nhấn lấy khóa rồi nhấc tay cầm ra. Dụng cụ tháo không đi kèm theo sản phẩm.



Hình 1



Hình 2

BƯỚC 2: CHUẨN BỊ

- Kéo nhẹ rổ chiên ra khỏi nổi bằng tay cầm.
- Đặt thực phẩm vào vỉ chiên.

Lưu ý: Không vượt quá mức MAX trên vỉ.

- Đặt rổ chiên vào nổi chiên.

Lưu ý: Rổ chiên và bề mặt xung quanh rất nóng trong và sau khi nấu.

Chỉ thao tác bằng tay cầm. Thiết bị sẽ không hoạt động nếu rổ chiên chưa đóng hoàn toàn.

BƯỚC 3: KHỞI ĐỘNG THIẾT BỊ

- Cắm phích điện vào ổ cắm. Khi cấp nguồn, nút nguồn sẽ sáng.
- Nhấn nút  : Bảng điều khiển, nút nguồn/bắt đầu/tạm dừng và nút chế độ nấu sẽ sáng.
- Màn hình hiển thị mặc định: 15 phút - 180°C.

BƯỚC 4: SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Điều chỉnh thời gian / nhiệt độ

- Nhấn các nút tăng/giảm   để thông số phù hợp với thực phẩm.
- Tham khảo mục Bảng thời gian và nhiệt độ để chọn thời gian & nhiệt độ chính xác.

2. Bắt đầu nấu

- Nhấn nút Nguồn  để bắt đầu.
- Trong quá trình nấu, khi màn hình hiển thị *turn* và có âm báo, kéo rổ chiên và lắc/đào thực phẩm để nhiệt phân bố đều.

3. Bật đèn khoang chiên

- Nhấn nút đèn  để bật đèn (thời gian sáng mặc định là 2 phút).
- Nhấn thêm lần nữa để tắt đèn.

Lưu ý: Đèn sẽ tự bật khi có hướng dẫn lật thực phẩm và tự tắt sau khi thông báo kết thúc.

4. Chức năng hẹn giờ khởi động (Delay)

- Sau khi cài đặt thời gian và nhiệt độ, nhấn nút DELAY để vào chế độ hẹn giờ.
- Dùng nút tăng/giảm để chọn thời gian chờ. Thời gian hẹn từ 0,5 - 12 giờ, mỗi lần tăng giảm là 30 phút.
- Nhấn nút nguồn  để xác nhận.
- Sau khi hết thời gian chờ, nồi chiên sẽ tự động bắt đầu nấu

5. Lưu ý về rổ chiên

- Khi bật nguồn mà rổ chiên chưa lắp đúng vị trí, màn hình hiển thị OPEN.
- Sau khi lắp đúng, màn hình trở về giao diện mặc định và có thể vận hành.

6. Tắt thiết bị

- Nhấn và giữ nút nguồn  trong 3 giây để tắt.

Lưu ý: Nếu không bắt đầu nấu trong 5 phút, thiết bị chuyển sang chế độ chờ. Nhấn nút nguồn để bật lại màn hình.

7. Tạm dừng khi đang nấu

- Nhấn nút tạm dừng  để tạm dừng chương trình nấu. Đồng hồ dừng và giữ nguyên thời gian còn lại. Nhấn lại để tiếp tục nấu.

8. Chế độ nấu cài đặt sẵn

- Màn hình hiển thị các chương trình nấu với biểu tượng món ăn.
- Nhấn chọn biểu tượng tương ứng để bắt đầu chương trình, biểu tượng tương ứng nhấp nháy, thời gian và nhiệt độ mặc định được hiển thị.
- Nhấn nút nguồn  để bắt đầu chương trình nấu.

BẢNG THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ NẤU



Khoai tây chiên 200°C
25 phút



Cá 165°C
15 phút



Đùi gà 185°C
40 phút



Tôm 160°C
12 phút



Bít tết 180°C
17 phút



Bánh 160°C
30 phút



Pizza 180°C
8 phút



Cánh gà 180°C
23 phút

10. Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ

- Nhấn các nút  và  để chọn thời gian nấu và mức nhiệt độ phù hợp.
- Sau khi thiết lập xong, nhấn nút nguồn  để bắt đầu chương trình.

11. Lắc thực phẩm trong quá trình nấu

Một số món cần được lắc hoặc đảo giữa chừng để chín đều. Có thể thực hiện theo 2 cách:

Cách 1:

1. Dùng tay cầm kéo rổ chiên ra ngoài. Thiết bị sẽ tự dừng.
2. Lắc/đảo thực phẩm.
3. Đẩy rổ chiên trở lại. Thiết bị sẽ tiếp tục nấu.

Cách 2:

1. Nhấn  để tạm dừng.
2. Kéo rổ chiên ra và lắc thực phẩm.
3. Đẩy rổ chiên trở lại, nhấn  lần nữa để tiếp tục nấu.

Trong quá trình nấu, khi thiết bị phát tiếng bip và biểu tượng *turn* sáng trên màn hình hiển thị, đó là tín hiệu nhắc người dùng lắc/đảo thực phẩm.

Khi kết thúc chương trình nấu, thiết bị phát 3 tiếng bip và hiển thị "OFF". Kéo rổ chiên ra ngoài và đặt trên bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Nếu không thao tác gì trong vòng 2 phút sau khi nấu xong, màn hình sẽ tự trở về giao diện mặc định.

12. Kiểm tra thực phẩm

Nếu thực phẩm chưa chín, đưa rổ chiên trở lại thiết bị và cài thêm thời gian nấu ở cùng mức nhiệt độ.

13. Lấy thực phẩm ra khỏi nồi

- Nguyên liệu nhỏ (ví dụ: khoai tây chiên): kéo rổ chiên và đổ trực tiếp vào bát/đĩa.
- Nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ: dùng kẹp để lấy thực phẩm ra.

MẸO SỬ DỤNG

- Nguyên liệu nhỏ thường chín nhanh hơn nguyên liệu lớn.
- Với các món như khoai tây chiên, gà viên..., nên lắc hoặc đảo giữa quá trình nấu để thực phẩm chín đều.
- Có thể thêm một ít dầu ăn vào khoai tây tươi trước khi nấu để tăng độ giòn. Nên nấu ngay sau khi thêm dầu.
- Không khuyến khích chế biến các thực phẩm quá nhiều dầu mỡ (ví dụ: xúc xích) bằng nồi chiên không dầu.
- Các món dùng trong lò nướng thường cũng có thể nấu bằng nồi chiên không dầu.
- Khi chiên khoai tây, nên nấu mỗi lần khoảng 500 g để đạt hiệu quả tốt nhất.

BẢNG CÀI ĐẶT THAM KHẢO CHO TỪNG LOẠI THỰC PHẨM

Lưu ý: Các giá trị chỉ mang tính tham khảo, thời gian có thể cần điều chỉnh tùy thuộc vào kích thước và hình dạng thực phẩm.

Nguyên liệu	Khối lượng Min - Max (gram)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Mẹo
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	250-500	20-30	200	Lắc
Khoai tây chiên dày đông lạnh	250-500	20-30	200	Lắc
Gà viên đông lạnh	150 - 400	8-15	180	Lắc
Bit tết đông lạnh	140 - 300	15 - 18	200	
Cánh gà	200-400	14 - 18	200	Lật
Sườn gà	150 - 300	12 - 16	160	
Ức gà	200-500	30-35	180	
Bit tết	100 - 400	25 - 30	180	
Sườn heo	100 - 400	13 - 18	180	
Thịt xông khói	100-300	8-10	180	Lắc
Bánh sừng bò (Croissant)	150 - 300	14 - 18	180	



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 nổi 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.

Mã lỗi	Nguyên nhân	Cách xử lý
E1	Cảm biến nhiệt độ (NTC) không nhận tín hiệu, thiết bị tự kích hoạt chế độ bảo vệ quá nhiệt.	1. Kiểm tra cảm biến nhiệt độ đã lắp chắc chắn chưa 2. Kiểm tra động cơ có hoạt động bình thường không
E2	Ngắn mạch NTC. Mạch cảm biến nhiệt độ bị chập.	Thay cảm biến nhiệt độ
E3	Mạch NTC ngắt: cảm biến nhiệt độ bị ngắt kết nối hoặc hỏng	1. Cắm lại đầu kết nối cảm biến nhiệt độ. 2. Nếu vẫn báo lỗi, thay cảm biến nhiệt độ.

Mama
Premium Product of SUNHOUSE

INSTRUCTION MANUAL



**SUNHOUSE MAMA 10L ELECTRIC
AIR FRYER**
Model: SHD4096

Please read this manual carefully before use.

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

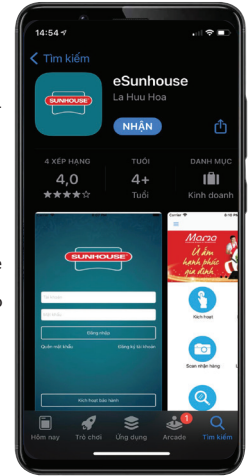
Go to App Store or Google Play, search for "eSUNHOUSE" and install the app.

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."



SCAN FOR WARRANTY

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	SHD4096
Product	Air fryer
Capacity	10 L
Power	2000 W
Voltage	220V/50Hz

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.

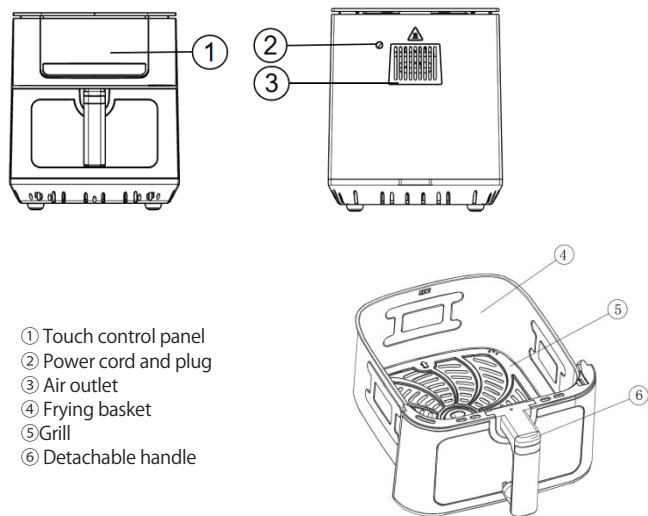
5. Use handles, knobs, or heat-resistant gloves/pads when necessary to avoid burns during operation.
6. Do not place the appliance against a wall, near other appliances while operating, or near any obstruction blocking the air outlet. Maintain a minimum distance of 10cm from surrounding objects. Do not 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.
14. Do not cover the air inlet or air outlet while the appliance is operating.
15. Use only suitable power cords to ensure safety:
 - Use a 3-core power cord with grounding.
 - Do not use a cord longer than 1.4 m when plugged directly into a wall outlet.
 - If using an extension cord, ensure it supports the required load and is placed neatly. Do not let it hang over edges to prevent pulling or tripping.

Notes

- To disconnect the appliance, press the power button to turn it off, 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



- ① Touch control panel
- ② Power cord and plug
- ③ Air outlet
- ④ Frying basket
- ⑤ Grill
- ⑥ Detachable handle

TOUCH CONTROL PANEL



	COOKING MODE Select a preset program suitable for different types of food.
	POWER / START / PAUSE Turn on/off, start a cooking program, or pause when needed.
DELAY	DELAY TIMER (DELAY START) Set a waiting time before cooking begins. The appliance will start automatically after the set time has elapsed.
	INTERIOR LIGHT
	INCREASE / DECREASE COOKING TIME
	INCREASE / DECREASE TEMPERATURE

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.

INSTRUCTIONS

STEP 1: ATTACH THE HANDLE

- Insert the handle into the basket following the arrow direction until you hear a "click". (Fig. 1)
- Lift the handle up and down and gently shake the basket to check that it is securely attached. (Fig. 2)

Note: To remove the handle, insert a long, thin object (e.g. a stick or a slim metal rod) into the hole on the handle to press the locking latch, then lift the handle off. The removal tool is not included with the product.

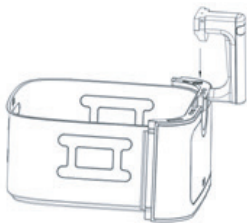


Fig 1



Fig 2

STEP 2: PREPARATION

- Gently pull the frying basket out using the handle.
 - Place the food onto the frying rack.
- Note: Do not exceed the MAX level mark on the rack.
- Insert the basket back into the air fryer.

Note: The basket and surrounding surfaces become very hot during and after cooking. Always handle using the handle. The appliance will not operate unless the basket is properly closed.

STEP 3: START THE APPLIANCE

- Plug the appliance into a wall outlet. The power button will light up.
- Touch the power button: the control panel, Power/Start/Pause, and Cooking Mode buttons will turn on.
- Default display: 15 minutes - 180°C

STEP 4: USING THE APPLIANCE

1. Adjust the time / temperature
 - Touch the to set the desired cooking values.
 - Refer to the Time & Temperature Table to select the correct settings.

2. Start cooking

- Touch the Power to start.
- During cooking, when the display shows and an alarm sounds, pull out the basket and shake/stir the food to ensure even heating.

3. Turn on the cooking interior light

- Touch the Light to turn on the light (default ON time is 2 minutes).
- Touch again to turn off.

Note: The light will automatically turn on when food needs flipping, and will turn off after the notification.

4. Delay start function

- After setting time and temperature, touch the DELAY button.
- Use to select the waiting time. Range: 0.5 - 12 hours, adjustment step: 30 minutes.
- Touch the Power to confirm.
- After the waiting time ends, the air fryer will start cooking automatically.

5. Basket detection

- If the basket is not correctly installed when turning on, the display will show OPEN.
- Once reinstalled correctly, the display returns to the default screen and cooking can begin.

6. Turn off the appliance

- Touch and hold the power button for 3 seconds to turn off.

Note: If no cooking starts within 5 minutes, the appliance enters standby mode.

Press the power button to wake up the display.

7. Pause during cooking

- Touch the Pause to temporarily stop cooking. The timer stops and keeps the remaining time.
- Touch again to continue.

8. Preset cooking programs

- The display shows preset programs with food icons.
- Touch the corresponding icon to select. The icon will flash and default time/temperature will appear.
- Touch the Power to start the program.



COOKING TIME & TEMPERATURE TABLE



Fries 200°C
25 min



Fish 165°C
15 min



Chicken Drumsticks
185°C
40 min



Shrimp 160°C
12 min



Beefsteak 180°C
17 min



Cake 160°C
30 min



Pizza 180°C
8 min



Chicken Wings 180°C
23 min

10. Adjusting time and temperature

- Touch the to select the desired cooking time and temperature.
- After setting, touch the Power to start the program.

11. Shaking food during cooking

Some dishes need to be shaken or stirred halfway through for even cooking. There are two methods:

Method 1:

1. Pull out the basket using the handle. The appliance will pause automatically.
2. Shake or stir the food.
3. Push the basket back in. The appliance will resume cooking.

Method 2:

1. Touch the Pause to pause cooking.
 2. Pull out the basket and shake the food.
 3. Push the basket back in and touch Pause again to continue cooking.
- During operation, when the appliance beeps and the shaking icon appears on the display, it is a reminder to shake/stir the food.

When the cooking program ends, the appliance beeps 3 times and displays "OFF". Pull out the basket and place it on a heat-resistant surface.

Note: If no action is taken within 2 minutes after cooking finishes, the display will return to the default screen automatically.



12. Check the food

If the food is not fully cooked, return the basket to the appliance and set extra cooking time at the same temperature.

13. Remove food from the appliance

- Small items (e.g. French fries): pull out the basket and pour directly into a bowl or plate.
- Large or fragile items: use tongs to remove the food.

TIPS

- Smaller pieces of food cook faster than larger ones.
- For dishes such as French fries or chicken bites, shake or stir halfway through for even results.
- Add a small amount of oil to fresh potatoes before cooking for better crispiness. Cook immediately after adding oil.
- Not recommended for foods that are very fatty or oily (e.g. sausages).
- Foods normally cooked in a conventional oven can usually be cooked in the air fryer as well.
- When frying potatoes, a batch size of around 500 g is recommended for best results.



REFERENCE COOKING SETTINGS

Note: Values are for reference only. Cooking time may need adjustment depending on food size and shape.

Ingredients	Min -Max Weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Tips
Frozen Thin Cut Fries	250-500	20-30	200	Shake
Frozen Thick Cut Fries	250-500	20-30	200	Shake
Frozen Chicken Nuggets	150-400	8-15	180	Shake
Frozen Steak	140-300	15-18	200	
Chicken Wings	200-400	14-18	200	Turn
Chicken Rib s	150-300	12-16	160	
Chicken Breast	200-500	30-35	180	
Steak	100-400	25-30	180	
Pork Ribs	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Shake
Croissant	150-300	14-18	180	



Error code	Cause	Solution
E1	Temperature sensor (NTC) does not receive a signal, the unit automatically activates overheat protection.	1. Check that the temperature sensor is securely installed. 2. Check if the motor is operating normally.
E2	NTC short-circuited. Temperature sensor circuit is shorted.	Replace the temperature sensor.
E3	NTC circuit open: temperature sensor is disconnected or damaged.	1. Reconnect the temperature sensor connector. 2. If the error persists, replace the temperature sensor.

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.