

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, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

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

Sản phẩm được sản xuất tại Thái Lan

Website: www.sunhouse.com.vn

Mama
Premium Product of SUNHOUSE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 10.5L SUNHOUSE MAMA

Model: SHD4093

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

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

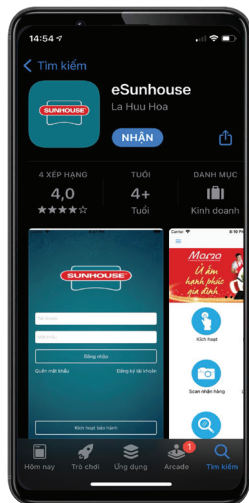
Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- 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 [] 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.



Xem chi tiết
sản phẩm tại đây

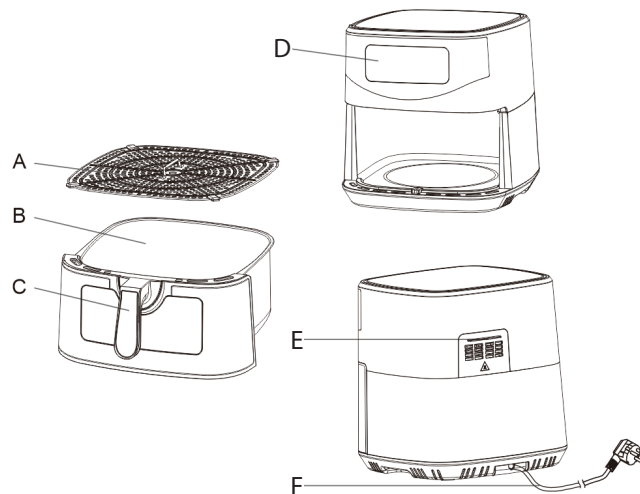
Quý khách hàng thân mến,

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.

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



A: Ví chiền

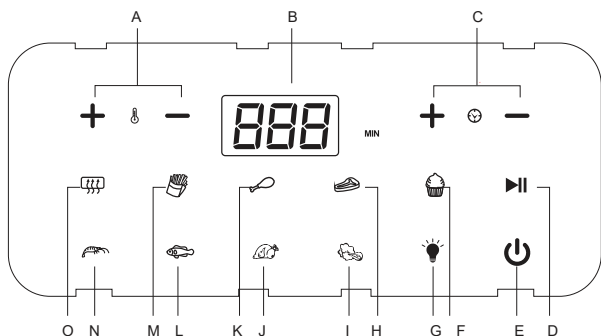
B: Khoang hứng dầu

C: Tay cầm

D: Mặt điều khiển

E: Lỗ thoát khí

F: Dây nguồn



A: Nhiệt độ cộng/trừ B: Hiển thị thời gian hoặc nhiệt độ
 C: Thời gian cộng/trừ D: Bắt đầu/Tạm dừng E: Kết thúc/Tắt
 F: Bánh ngọt G: Đèn H: Bít tết I: Rau củ J: Thịt gà
 K: Đùi gà L: Cá
 M: Khoai chiên N: Tôm O: Làm nóng trước

THÔNG TIN KỸ THUẬT

Model	SHD4093
Dung tích	10.5L
Công suất	2000W
Điện áp	220 V/50 Hz
Khối lượng tịnh	6.5 kg

CẢNH BÁO AN TOÀN

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ cẩn thận để tham khảo sau này.

1. Không nhúng phần vỏ chứa các bộ phận điện và bộ phận làm nóng vào trong nước cũng như không rửa dưới vòi nước.
2. Không để nước hoặc chất lỏng khác rơi vào thiết bị để tránh bị điện giật.
3. Luôn đặt nguyên liệu cần chiên lên vỉ chiên để tránh nguyên liệu tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
4. Không che các lỗ nạp khí và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
5. Không đổ dầu vào khay chiên vì có thể gây cháy.
6. Không chạm vào bên trong thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
7. Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với nguồn điện cục bộ hay không, điện áp ở nhà của bạn trước khi bạn kết nối thiết bị.
8. Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng.
9. Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải thay dây tại trung tâm dịch vụ bảo hành để tránh nguy hiểm.
10. Thiết bị này không phù hợp với trẻ em hoặc những người khuyết tật về thể chất hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức. Nếu bạn muốn người khác sử dụng thiết bị, người đó phải được hướng dẫn đúng cách về cách sử dụng thiết bị.
11. Để thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang bật hoặc đang nguội.
12. Giữ dây điện tránh xa các bề mặt nóng.
13. Không cắm thiết bị hoặc vận hành bằng điều khiển bằng tay ướt.
14. Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm trên tường có nối đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm vào ổ cắm trên tường đúng cách.
15. Không kết nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài.



16. Không đặt thiết bị lên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.

17. Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc đối diện với các thiết bị khác. Chừa khoảng trống ít nhất 10cm ở phía sau và các cạnh và 10cm khoảng trống phía trên thiết bị. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.

18. Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.

19. Không để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát.

20. Trong quá trình chiên bằng không khí nóng, hơi nước nóng thoát ra qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với hơi nước và các lỗ thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước nóng và không khí nóng khi bạn lấy khay chiên ra khỏi thiết bị.

21. Bề mặt bên dưới thiết bị có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

22. Rút phích cắm ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen thoát ra từ thiết bị. Chờ cho khói ngừng bốc ra trước khi bạn lấy khay chiên ra khỏi bếp. thiết bị.

Lưu ý:

- Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.

- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng thông thường trong gia đình. Nó không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như nhà bếp của nhân viên, văn phòng, trang trại hoặc môi trường làm việc khác. Nó cũng không nhằm mục đích sử dụng cho khách hàng trong khách sạn hoặc các môi trường tương tự khác.

- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc sử dụng không theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng, chế độ bảo hành sẽ không còn giá trị và người bán sẽ từ chối mọi trách nhiệm pháp lý đối với mọi hư hỏng có thể xảy ra.

- Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.

- Để thiết bị nguội trong khoảng 30 phút trước khi bạn xử lý hoặc làm sạch nó.

LƯU Ý LẦN ĐẦU TIÊN SỬ DỤNG

1. Loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ bỏ mọi nhãn dán hoặc nhãn khỏi thiết bị.
3. Làm sạch hoàn toàn vỉ chiên và khoang hứng dầu bằng nước nóng và một ít xà phòng rửa dạng lỏng bằng miếng bọt biển không mài mòn.
4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.

LƯU Ý TRONG KHI SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, nằm ngang và bằng phẳng cũng có khả năng chịu nhiệt.
2. Đặt vỉ chiên vào khay chiên đúng cách.
3. Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất nào khác vào khay chiên. chất lỏng.
4. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng kết quả chiên.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Bật nguồn

Cắm thiết bị vào ổ điện thì có tiếng BIP vang lên, đồng thời đèn sẽ sáng. Sau 1 giây sẽ trở lại chế độ chờ, tất cả đèn sẽ tắt.

2. Lựa chọn menu/Nhiệt độ/Thời gian

- Nhấn  , để nhiệt độ mặc định và thời gian mặc định của chương trình lần lượt là 180 °C , 15 phút, lúc đó bạn có thể tự do điều chỉnh thời gian và nhiệt độ bằng cách sử dụng nút Thời gian +/- và Nhiệt độ +/-.

Bạn cũng có thể nhấn bất kỳ biểu tượng chức năng nào để nấu các món ăn khác nhau. Khi nhấn vào biểu tượng chức năng, đèn nhấp nháy thì nhấn  đơn vị bắt đầu làm việc. Mỗi chức năng đều có thời gian và nhiệt độ mặc định riêng (Như được

trình bày trong bảng). Bạn có thể tùy ý điều chỉnh thời gian và nhiệt độ bằng cách sử dụng nút Thời gian +/- và Nhiệt độ +/-.

(1). Phạm vi điều khiển nhiệt độ là 50 - 200°C: Mỗi lần bấm vào nút +/-nhiệt độ sẽ tăng hoặc giảm 10 ° C. Ở 20 0 ° C , nhấn nút "+", sẽ quay trở lại nhiệt độ 50 ° C , nhấn nút "-" ở 50 ° C, nhiệt độ sẽ quay trở lại 20 0 ° C. Trong quá trình kiểm soát nhiệt độ , màn hình kỹ thuật số nhiệt độ sẽ nhấp nháy trên màn hình (không nhấp nháy trong khi làm việc) , sau khi nhấp nháy 3 lần, nhiệt độ đã cài đặt xong ;

(2). Khoảng thời gian điều chỉnh là từ 1 đến 60 phút: Mỗi lần nhấn vào thời gian +/- sẽ tăng giảm 1 phút. Ở phút thứ 60 nếu bạn nhấn "+", thời gian sẽ quay về 01 phút. Ở 01 phút, nếu bạn nhấn "-", nhiệt độ sẽ quay trở lại 60 phút. Trong quá trình kiểm soát thời gian , màn hình kỹ thuật số thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình (không nhấp nháy trong khi làm việc) , sau khi nhấp nháy 3 lần, thời gian đã được thực hiện xong .

3. Bắt đầu, tạm dừng /dừng

Bắt đầu

Sau khi chọn chức năng , đặt thời gian và nhiệt độ phù hợp , nhấn ►► , ►► bắt đầu nhấp nháy, sau khi có tiếng BÍP , thiết bị bắt đầu hoạt động .

Tạm dừng

Trong khi thiết bị đang hoạt động, nhấn ►► , sau khi có tiếng BÍP , thiết bị ngừng hoạt động. ►► ngừng nhấp nháy.

Dừng/Kết thúc

Trong khi thiết bị đang hoạt động, nhấn  , sau BÍP , thiết bị ngừng hoạt động.

Lưu ý:

Trong quá trình làm việc, bạn có thể lấy khoang hứng dầu ra, ngừng hoạt động và có thể kiểm tra kết quả nấu hoặc cho thêm thức ăn vào, thiết bị vẫn tiếp tục hoạt động theo chương trình nếu kéo khoang hứng dầu vào.

4. Kết thúc chương trình

Bộ phận làm nóng ngừng hoạt động khi hết thời gian làm việc, hiển thị 00 phút, động cơ tiếp tục hoạt động. Động cơ quạt tiếp tục hoạt động để làm mát, sau khi đến nhiệt độ an toàn, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.

Bảng công thức chuẩn bị

	Thực đơn	Thời gian mặc định (phút)	Nhiệt độ mặc định (° C)
Chức năng	 Làm nóng	3	180
	 Khoai chiên	18	200
	 Cánh/Đùi gà	20	200
	 Bít tết	12	180
	 Bánh ngọt	25	160
	 Tôm	8	180
	 Cá	10	180
	 Thịt gà	30	200
	 Rau củ	10	160

Thận trọng: Không chạm vào nồi chiên trong và khoảng 30 phút sau khi sử dụng, vì nó sẽ rất nóng.

Các bước vận hành

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường có nối đất.
2. Cho nguyên liệu vào vỉ chiên, đặt vỉ chiên vào đúng vị trí. Chọn chức năng từ menu và nhấn để bắt đầu nấu.
3. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị nhiệt độ và thời gian. Nhiệt độ là nhiệt độ cài đặt và thời gian duy trì là thời gian làm việc. Chức năng được chọn là sẽ có đèn sáng nhấp nháy.
5. Một số nguyên liệu cần phải lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị (xem phần 'Cài đặt' trong chương này). Để lắc nguyên liệu, kéo khoang hứng dầu ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc. Sau đó trượt khay chiên trở lại nổi chiên không khí.
6. Khi bạn nghe thấy tiếng chuông vang lên, thời gian chuẩn bị đã đặt đã trôi qua. Kéo khoang hứng dầu ra khỏi thiết bị và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.
7. Kiểm tra xem thành phẩm đã chín chưa, nếu nguyên liệu chưa sẵn sàng, bạn chỉ cần trượt khoang hứng dầu trở lại thiết bị và nấu thêm vài phút.
9. Đổ khay vào tô hoặc ra đĩa.

Mẹo: Để loại bỏ các nguyên liệu lớn hoặc dễ vỡ, bạn có thể dùng kẹp để gấp nguyên liệu ra ngoài của khay.

10. Khi một mẻ nguyên liệu đã sẵn sàng, thiết bị sẽ sẵn sàng ngay lập tức đang chuẩn bị đợt khác.

Lưu ý: Khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, có thể xuất hiện khói hoặc mùi nhẹ được phát ra. Điều này là bình thường và sẽ nhanh chóng biến mất. Đảm bảo có đủ thông gió xung quanh thiết bị.

VỆ SINH

1. Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
2. Khay chiên, giá đỡ và bên trong thiết bị được phủ lớp chống dính nên không sử dụng dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch, điều này có thể làm hỏng lớp chống dính.
3. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội.

Lưu ý: Tháo khay chiên ra để nổi chiên không khí nguội nhanh hơn.

4. Lau bên ngoài thiết bị bằng vải ẩm.
5. Làm sạch khay chiên và giá đỡ bằng nước nóng, một ít nước rửa chén và miếng bọt biển không gây mài mòn.

Mẹo: Nếu bụi bắn dính vào giá hoặc ở đáy khay chiên, hãy đổ đầy nước nóng và một ít xà phòng rửa vào khoang hứng dầu. Đặt vỉ chiên vào khoang hứng dầu và để ngâm trong khoảng 10 phút trước khi cọ rửa.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nổi chiên không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm vào nguồn điện.	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường có nối đất.
	Bạn chưa đặt hẹn giờ.	Xoay núm hẹn giờ đến vị trí cần thiết Thời gian chuẩn bị để bật thiết bị.
Các nguyên liệu được chiên không đều trong nổi chiên không khí.	Lượng nguyên liệu trong thiết bị quá nhiều.	Đặt các mẻ nguyên liệu nhỏ hơn dung tích khoang chiên. Những mẻ nhỏ hơn được chiên nhiều hơn như nhau.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Xoay điều khiển nhiệt độ xoay núm về cài đặt nhiệt độ cần thiết (xem phần 'Cài đặt').
	Thời gian chuẩn bị quá ngắn.	Xoay núm hẹn giờ đến vị trí thời gian chuẩn bị cần thiết (xem phần 'Cài đặt').
Các nguyên liệu được chiên không đều không khí nổi chiên.	Một số loại của nguyên liệu cần được lắc nửa chừng trong thời gian chuẩn bị.	Các thành phần nằm chồng lên nhau hoặc chồng lên nhau (ví dụ như khoai tây chiên) cần được lắc giữa chừng trong thời gian chuẩn bị (xem phần 'Cài đặt').
Đồ ăn chiên không giòn		Phết nhẹ một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để có kết quả giòn hơn.



Không thể trượt khoang chiên vào các thiết bị	Có quá nhiều thức ăn trong khoang chiên.	Không đổ đầy thức ăn vào khoang chiên vượt quá lượng tối đa được đề cập ở trang trước
Khói trắng ra khỏi các thiết bị	Cho quá nhiều mỡ	Chú ý rằng nhiệt độ được kiểm soát tốt ở dưới 180°C khi chiên thực phẩm nhiều dầu mỡ.
	Chảo vẫn còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong nồi chiên. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch chảo đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên không đều	Bạn đã không ngâm que khoai tây đúng cách trước khi bạn chiên chúng.	Ngâm que khoai tây vào bát nước ít nhất 30 phút; lấy chúng ra và lau khô bằng giấy ăn.
	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng giữ được độ cứng trong quá trình sử dụng.
Nồi chiên không dầu bốc khói	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Đảm bảo bạn làm khô các que khoai tây đúng cách trước khi phủ dầu lên chúng.
		Cắt khoai tây thành những thanh mỏng hơn để có kết quả giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để có kết quả giòn hơn.



STRUCTURE

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

1. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

2. Do not let any water or other liquid enter the appliance - to prevent electric shock.

3. Always put the **A** in the tray to prevent it from coming into contact with the heating elements.

4. Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.

5. Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.

6. Never touch the inside of the appliance while it is operating.

7. Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains

voltage in your country before you connect the appliance.

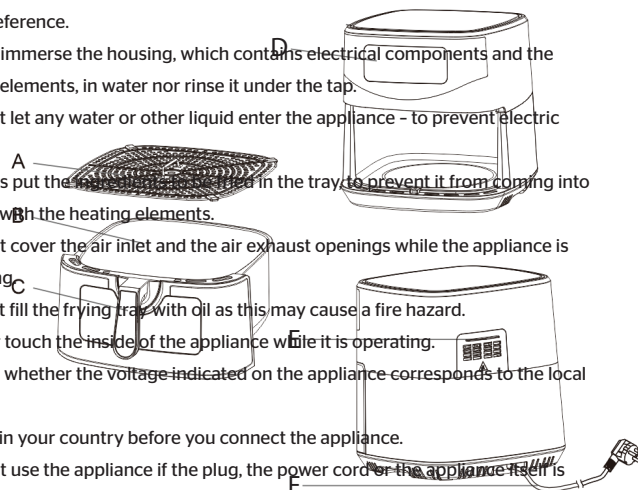
8. Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.

9. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

10. This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.

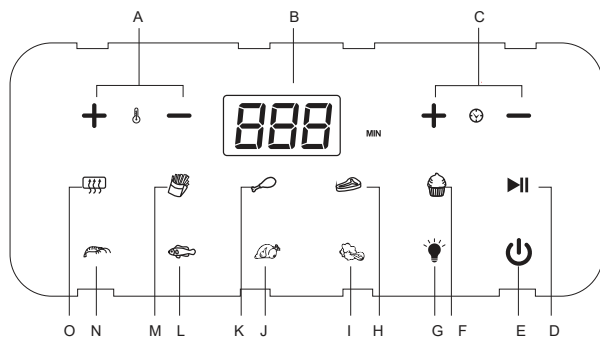
11. Keep the power cord and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.

12. Keep the mains cord away from hot surfaces.





ATTENTION AND WARNING



A: Temperature plus/minus B: Time/Temperature C: Time plus/minus D:
 Start/Pause E: on/off F: Cake G: Light H: Steak I: Vegetables J: Chicken
 K: Drumsticks L: Fish M: French fries N: Shrimp O: Preheat

SPECIFICATION

Model	SHD4093
Capacity	10.5L
Power	2000W
Voltage/Frequency	220 V/50 Hz
Net weight	6.3 kg



13. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
14. Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
15. Never connect this appliance to an external timer switch.
16. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
17. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
18. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
19. Do not let the appliance operate unattended.
20. During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
21. The surface below the appliance may become hot during use.
22. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.



- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance - other than the rating label.
3. Thoroughly clean the rack, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the rack in the frying tray properly.
3. Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
4. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode: all light will be off expect .

2. Menu selection/Temperature/Time

- Press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by

using Time +/- and Temperature +/- button.

You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press ►|| unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 50-200°C: Every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, , press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins: Every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min,. At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

Start

After select function, set the right time and right temperature, press ►||, the ►|| start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work.

Pause

During the machine working, press ►||, after BEEPS sounds, machine stop working, stop flickering.

Stop

During the machine working, press , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

Noted:

During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work. Motor continues to work for cooling machine, after reaching a safe temperature, the device will switch to standby mode.

Menu table

	Menu	Default time (min)	Default temperature (° C)
Function	 Pre-heat	3	180
	 French fries	18	200
	 Drumsticks	20	200
	 Steak	12	180
	 Cake	25	160
	 Shrimp	8	180
	 Fish	10	180
	 Chicken	30	200
	 Vegetables	10	160



Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.

2. Put the ingredients into the frying tray

3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.

4. screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time

The function we have selected is flicker

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes

8. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.

9. Empty the tray into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.



CLEANING

1. Clean the appliance after every use.

2. The frying tray, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

3. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

4. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

5. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the frying tray and let the frying tray and the rack soak for approximately 10 minutes.

TROUBLESHOOTING

Problem	Problem	Solution
The air fryer does not work	The air fryer does not work	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').



Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer		Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the tray.	Do not fill the tray beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180 °C when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.