

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN ĐA NĂNG SUNHOUSE

Model: SHD1552

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: +84 24 3394 0848 - Fax: +84 24 3394 0878
Sản phẩm được sản xuất tại P.R.C
Website: www.sunhouse.com.vn

Kính gửi quý khách hàng:

Chân thành cảm ơn quý khách đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

1. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

Nồi điện áp suất là một sản phẩm mới được phát triển dựa trên những công nghệ tiên tiến nhất. Sản phẩm là sự kết hợp giữa các thành công mới nhất của công nghệ sản xuất nồi áp suất, nồi cơm điện và nồi hầm. Chúng tôi tự hào khi sản phẩm của mình được cấu thành bởi những nguyên liệu mang tính đột phá cả về cấu trúc lẫn thiết kế. Đây cũng chính là một lựa chọn lý tưởng giúp người sử dụng có thể chuẩn bị những bữa ăn đầy đủ dinh dưỡng, có lợi cho sức khỏe và tiết kiệm thời gian nhất hàng ngày và là sự thay thế hoàn hảo cho các phương pháp chế biến truyền thống.

Đa chức năng với các thao tác đơn giản.

* Nồi được sử dụng với rất nhiều các chức năng tiện lợi bao gồm: Nấu cơm, cháo, canh, hấp, hầm.

* Chỉ cần thiết lập trước các chức năng trên bảng điều khiển, chế độ hoạt động của nồi sẽ tự động hoạt động, và sau khi hoàn thành quá trình chế biến, nồi sẽ tự động khởi động chế độ hâm nóng.

Chế biến tiết kiệm thời gian và hiệu suất năng lượng:

* Chế biến nhanh chóng với áp suất cao, tiết kiệm thời gian và năng lượng.

* Giảm thời gian chế biến tới 60% và 40% năng lượng so với những loại nồi điện đa năng thông thường khác.

Chế biến thực phẩm giàu chất dinh dưỡng, lưu giữ hương vị tươi ngon và có lợi cho sức khỏe:

* Cấu trúc vòng đệm khí, chế biến thực phẩm bằng áp suất, giữ lại toàn bộ chất dinh dưỡng và người sử dụng chắc chắn sẽ chế biến được thực phẩm thơm ngon.

* Chế biến thực phẩm ở nhiệt độ cao (110 độ C đến 115 độ C), đảm bảo sức khỏe cho người dùng.

* Hệ thống hoạt động của sản phẩm không làm thoát hơi nước và mùi sản phẩm ra ngoài, giữ cho bếp nhà bạn được sạch sẽ.

Cấu trúc tối ưu hóa, hệ điều hành an toàn:

* Thiết kế an toàn cho người sử dụng khi mở hoặc đóng nắp sản phẩm. Khi nắp sản phẩm được đóng chưa kín khớp với ruột nồi, ruột nồi sẽ không thể giữ được áp suất cao khi chế biến. Nắp nồi cũng sẽ không thể được mở nếu trong nồi vẫn còn áp suất.

* Thiết kế hệ thống nắp sập an toàn cho người sử dụng. Khi áp suất vẫn còn trong nồi, van phao sẽ khóa chặt vỏ nồi để đảm bảo quá trình chế biến và an toàn cho người sử dụng.

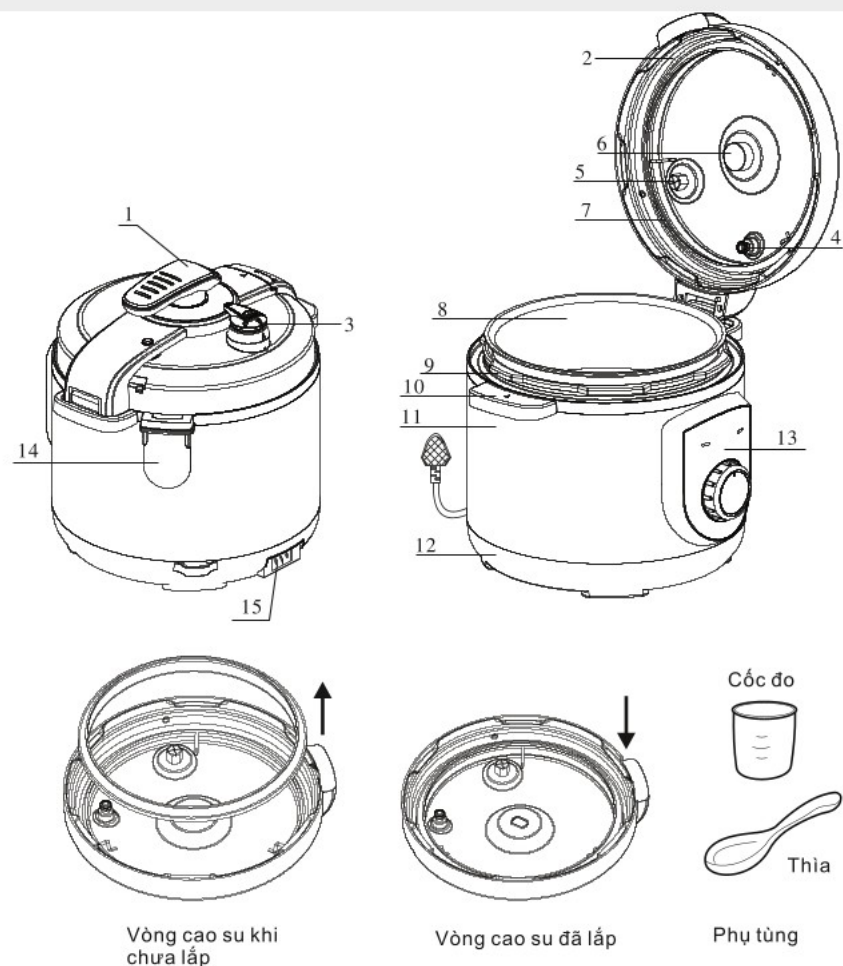
* Giới hạn an toàn nhiệt độ. Trong thời gian chế biến, khi nhiệt độ trong nồi vượt quá mức nhiệt độ an toàn được thiết lập mặc định, sản phẩm sẽ tự động ngắt nguồn.

* Chế độ bảo vệ an toàn nhiệt độ. Khi giới hạn nhiệt độ và chế độ ngăn ngừa trường hợp nồi hoạt động mà không có thực phẩm bên trong, nhiệt độ trong nồi sẽ không thể kiểm soát, hệ thống chế biến với nhiệt độ an toàn sẽ tự động ngắt nguồn.

* Chế độ giảm áp. Khi chế độ giới hạn áp suất trong nồi trực trực, áp suất trong nồi sẽ đạt tới giá trị giảm áp; lúc này, van an toàn của thân nồi sẽ tự động xả áp để đảm bảo an toàn cho người sử dụng.

* Chế độ xả áp an toàn. Nếu chế độ giảm áp gặp trục trặc, và áp suất trong nồi vượt quá mức độ áp suất làm việc tối đa, chế độ xả áp sẽ xả áp qua mép của nắp nồi để tránh cháy nổ.

2. CẤU TRÚC SẢN PHẨM:

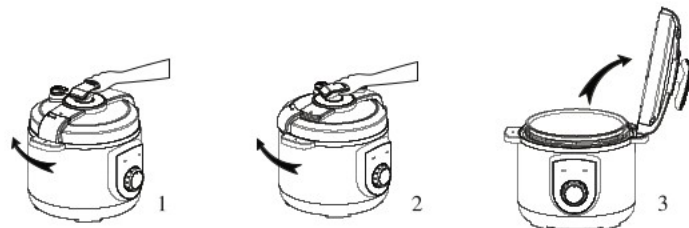


- | | | |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1. Tay cầm | 6. Đai ốc cố định nắp nồi | 11. Vỏ nồi |
| 2. Nắp nồi | 7. Gioăng cao su | 12. Mâm đáy |
| 3. Van xả áp | 8. Ruột nồi | 13. Bảng điều khiển |
| 4. Van phao | 9. Lớp giữa | 14. Khay chứa nước thừa |
| 5. Tấm chắn chống nghẽn | 10. Khung giữa | 15. Ổ cắm điện |

3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

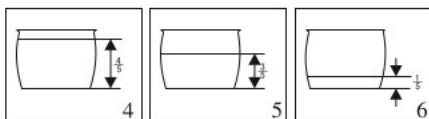
1. Mở nắp:

Dùng tay giữ chặt tay cầm, xoay nắp nồi theo chiều kim đồng hồ tới vị trí “Mở”, sau đó nhấc nắp nồi lên. (Hình 1.2.3)



2. Nhấc ruột nồi ra, cho thực phẩm vào nồi.

Thực phẩm khi cho vào nồi không được vượt quá 4/5 dung tích, khoảng không gian trống trong lòng nồi là cần thiết để duy trì áp suất. Ngoài ra, thực phẩm trong nồi không được ít hơn 1/5 tổng dung tích. Khi sấy khô đậu hoặc những thực phẩm khác có bọt hoặc dễ nổ, hay những thực phẩm lỏng như nước luộc thịt, vui lòng không chế biến quá 3/5 dung tích nồi. (Hình 4.5.6)



Dung tích tối đa 4L, 5L, 6L, 7L, 8L của nồi nấu cơm là 8 cốc, 10 cốc, 12 cốc, 14 cốc, 16 cốc. 01 cốc gạo sẽ cần 01 cốc nước, tuy nhiên, tỉ lệ này có thể thay đổi theo chủ ý của người sử dụng.

3. Đặt ruột nồi vào trong vỏ bảo quản nhiệt.

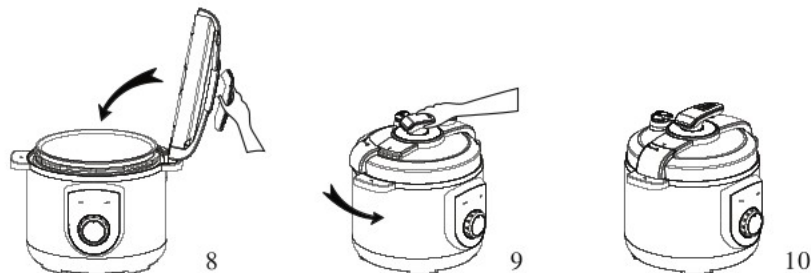
Trước khi đặt, người sử dụng cần chắc chắn rằng ruột nồi và mâm nhiệt phải khô, sạch và không bị dính dị vật. Sau khi đặt ruột nồi vào trong vỏ bảo quản nhiệt, người sử dụng chú ý nhẹ nhàng xoay ruột nồi sang trái và phải, để chắc chắn rằng ruột nồi và mâm làm nóng tiếp xúc trực tiếp với nhau. (Hình 7)

4. Đóng nắp.

- Kiểm tra vòng gioăng đã được đặt khít vào bằng nắp nồi hay chưa.
- Xoay vòng gioăng sang trái và phải để chắc chắn rằng nắp nồi đã cân bằng.

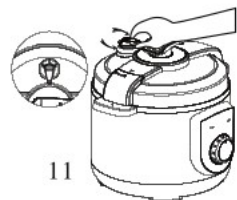


c. Giữ chặt tay cầm, đặt nắp nồi vào đúng vị trí “Mở”, xoay nắp nồi ngược chiều kim đồng hồ cho tới vị trí “Đóng”. (Hình 8.9.10)



5. Lắp van an toàn.

Kéo van an toàn tới vị trí “Đóng kín” và kiểm tra xem van phao đã được ấn xuống chưa. (Trước khi nồi hoạt động, van phao phải được ấn xuống) (Hình 11)



6. Bật chế độ nấu thức ăn

Cắm dây điện vào ổ điện dưới đáy nồi và kết nối với nguồn điện, bật chế độ nấu thức ăn, đèn báo hiệu chế biến thức ăn sẽ bật sáng.

(Nếu người sử dụng không cài đặt bất cứ chức năng nào, đèn báo hiệu chế biến sẽ không sáng, nhưng đèn áp suất/ đèn hâm nóng sẽ sáng, thiết bị sẽ tự động rơi vào chế độ bảo quản.)

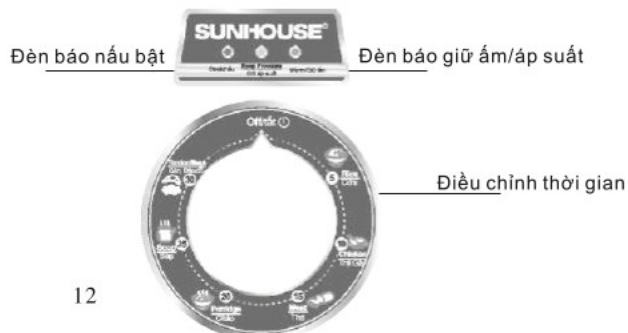
7. Thời gian chế biến.

Thực phẩm	Đồ biển	Thịt	Gạo	Cháo	Canh	Thịt bò	Gân/đậu
Thời gian giữ áp suất (phút)	4-6	6-12	14-18	18-20	20-24	24-27	27-30

Chú ý:

- Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian chế biến tùy thuộc vào từng loại thực phẩm, khẩu vị và kinh nghiệm nấu ăn.
- Sau khi cháo hoặc canh sôi, món ăn sẽ có hương vị ngon hơn nếu người sử dụng mở nồi và tiếp tục nấu từ 3 đến 5 phút sau khi van phao hạ xuống.

7.1 Xoay núm chỉnh thời gian trên bảng điều khiển theo chiều kim đồng hồ để cài đặt thời gian chế biến dựa trên đặc điểm và khối lượng thực phẩm.



7.2 Đèn báo hiệu chế biến sẽ tắt khi áp suất đạt tới giới hạn. Sau đó, đèn Giữ áp suất/ Hâm nóng sẽ bật sáng, thiết bị sẽ tự rơi vào trạng thái giữ áp suất, khi núm cài đặt chạy về vị trí “Tắt”, thiết bị sẽ tự rơi vào trạng thái giữ ấm. (Hình 13)

VD: Nấu cháo với khối lượng thực phẩm đạt 3/5 tổng dung tích nồi, khi núm xoay trở về vị trí “Tắt”, thiết bị sẽ tự động về trạng thái giữ ấm. Quá trình chế biến lúc này đã được hoàn tất.



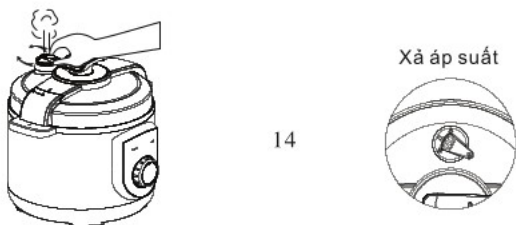
7.3 Ở trạng thái giữ áp suất, mâm nhiệt sẽ hoạt động theo chu kỳ (khi vượt quá giới hạn áp suất, nồi sẽ tự động ngắt chế độ này, sau đó lại tiếp tục làm việc. Đèn báo hiệu chế biến và giữ áp suất sẽ lần lượt sáng.)

7.4 Không rút giắc cắm điện ra khi đang ở chế độ giữ ấm

8. Mở nắp và lấy thực phẩm.

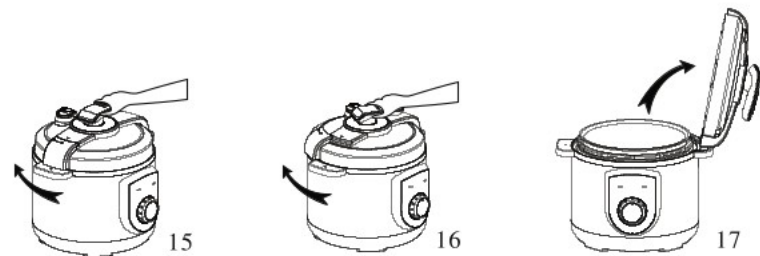
8.1 Rút dây cắm.

8.2 Kéo van an toàn lên và đẩy về vị trí “Xả áp suất” cho tới khi van phao hạ xuống. (Vui lòng đứng cách xa sản phẩm khi đang xả áp suất để tránh tai nạn.) (Hình 14)

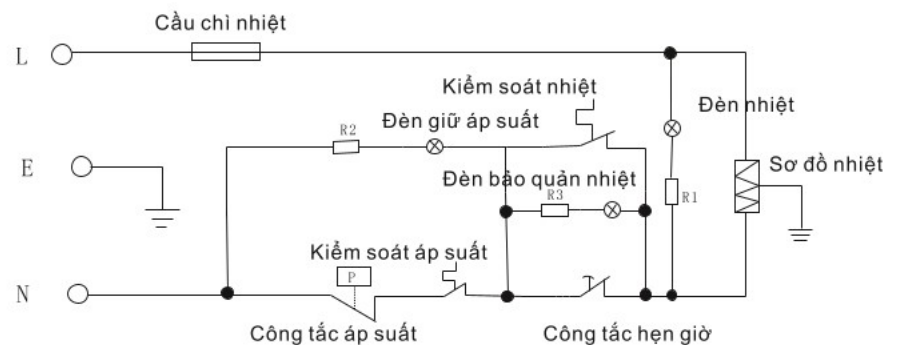
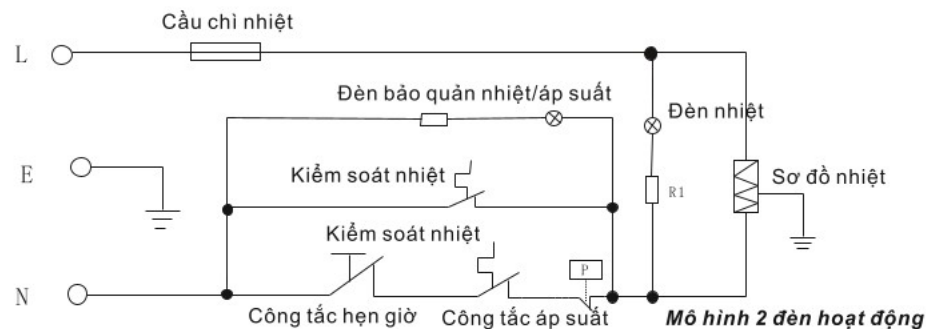


8.3 Nếu người sử dụng đun sôi thực phẩm (VD: Cháo), xin chú ý không kéo van an toàn lên để xả áp 1 lần. Lúc này, người sử dụng nên chờ tới khi van phao hạ xuống (cũng là khi nhiệt độ đã giảm). Tuy nhiên, cháo sẽ trào ra ngoài theo lỗ xả. Nếu thực sự cần lấy thực phẩm ra ngay, người sử dụng có thể dùng khăn ướt để lau nắp nồi và làm nhiệt độ trong nồi giảm xuống nhanh hơn.

8.4 Giữ tay cầm, xoay nắp theo chiều kim đồng hồ tới vị trí “Mở”, nhẹ nhàng nhấc nắp nổi lên. (Hình 15.16.17)



4. SƠ ĐỒ NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG:



5. THÔNG TIN KỸ THUẬT:

Model	Điện áp	Tần số	Công suất	Dung tích	Áp suất	Nhiệt độ giữ ấm (°C)	Thời gian giữ áp
SHD1552	~220V	50Hz	900W	5L	40-70 kPA	60-80°C	30 phút

6. CHÚ Ý:

1. Tuyệt đối không sử dụng thiết bị bên cạnh những hàng hóa dễ cháy hoặc trong môi trường ẩm ướt.

2. Chiều cao của thực phẩm chế biến đặt trong nồi cần phải được tuân thủ nghiêm túc theo phương pháp sử dụng được trình bày ở phần 2.

3. Tuyệt đối không làm hỏng niêm phong vòng lặp. Không thể sử dụng các vòng lặp khác để thay thế.

4. Không chỉnh sửa các trục bằng tay hoặc bất cứ dụng cụ nào, nếu các trục tụt khỏi nắp, vui lòng ngừng sử dụng và thay thế bằng một sản phẩm khác.

5. Vui lòng kiểm tra van an toàn thường xuyên, cần đảm bảo van xả hoạt động tốt.

6. Không cố mở nắp nồi trước khi van phao hạ xuống.

7. Không làm nghẽn van an toàn và không thay thế bằng các loại van không có cùng nguồn gốc từ nhà sản xuất.

8. Tuyệt đối không sử dụng khăn để nhét vào khoảng trống giữa nắp nồi và vỏ ngoài.

9. Vui lòng giữ phần đáy ruột nồi và mâm nhiệt sạch sẽ, không đặt ruột nồi lên những thiết bị làm nóng hoặc chế biến khác, không sử dụng với những vỏ nồi không đồng bộ.

10. Khi ruột nồi bị bám bẩn bởi những vật liệu không dính, vui lòng dùng muối gỗ hoặc nhựa để tránh làm hỏng bề mặt.

Không nên làm vệ sinh ruột nồi bằng những thanh cọ rửa hoặc kim loại ráp, chỉ nên làm vệ sinh ruột nồi với miếng bọt biển.

11. Khi kéo hoặc di chuyển van an toàn, vui lòng tránh xa ống xả áp, tuyệt đối không lại gần hoặc che ống xả áp để tránh bị bỏng.

12. Không nên chế biến quá 6 tiếng để tránh có món ăn không vừa ý.

13. Hiện tượng có quá nhiều hơi nước xả ra từ viền nắp đôi khi sẽ xảy ra. Trong trường hợp này, để an toàn, vui lòng tắt nguồn và ngừng sử dụng. Sau đó, mang thiết bị đi sửa.

14. Nếu phát hiện ra sự cố trong quá trình chế biến, vui lòng ngừng sử dụng và gửi thiết bị đi sửa.

15. Khi di chuyển thiết bị, vui lòng giữ tay nồi, không giữ tay cầm.

16. Vui lòng không tháo dỡ và tự sửa chữa thiết bị hoặc thay thế các linh kiện hỏng bằng các linh kiện không chính hãng.

17. Không để trẻ em lại gần thiết bị khi đang sử dụng.

18. Khi đóng nắp nồi, cần chú ý xoay nắp nồi tới vị trí đóng và nghe thấy âm thanh chứng tỏ nắp nồi đã được đóng khít.

19. Chú ý sử dụng dây điện với công suất thích hợp nếu cần thay thế.

7. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ:

STT	Các sự cố thường gặp	Nguyên nhân	Cách xử lý
1	Khó đóng nắp nồi	Không đặt gioăng đúng vị trí	Đặt gioăng vào đúng vị trí
		Van phao chèn vào cây đòn	Đẩy nhẹ cây đòn
2	Khó mở nắp nồi	Van phao chưa hạ xuống	Đẩy nhẹ phao
3	Hơi nước thoát qua vỏ nồi	Quên không đóng gioăng	Đóng gioăng vào vị trí
		Thực phẩm dính vào gioăng	Làm vệ sinh gioăng
		Hỏng gioăng	Thay gioăng mới
		Chưa đóng kín nắp nồi	Đóng lại nắp nồi theo đúng nội dung của hướng dẫn sử dụng
4	Van phao kiểm soát xả hơi	Thực phẩm dính vào gioăng của van phao kiểm soát	Làm vệ sinh gioăng của van phao kiểm soát
		Hỏng gioăng của van phao kiểm soát	Thay gioăng mới
5	Van phao kiểm soát không bật lên được	Quá ít nước và thực phẩm trong nồi	Thêm lượng thực phẩm dựa theo hướng dẫn sử dụng
		Nắp hoặc van an toàn rò rỉ hơi nước	Tạm ngừng sử dụng và mang đi sửa chữa
		Chưa đóng kín nắp	Đóng lại nắp theo đúng hướng dẫn sử dụng
6	Van giới hạn áp suất xả hơi nước	Van giới hạn áp suất bị hỏng	Thay van mới
		Van giới hạn áp suất được đặt sai vị trí	Thay van mới