

Tefal®

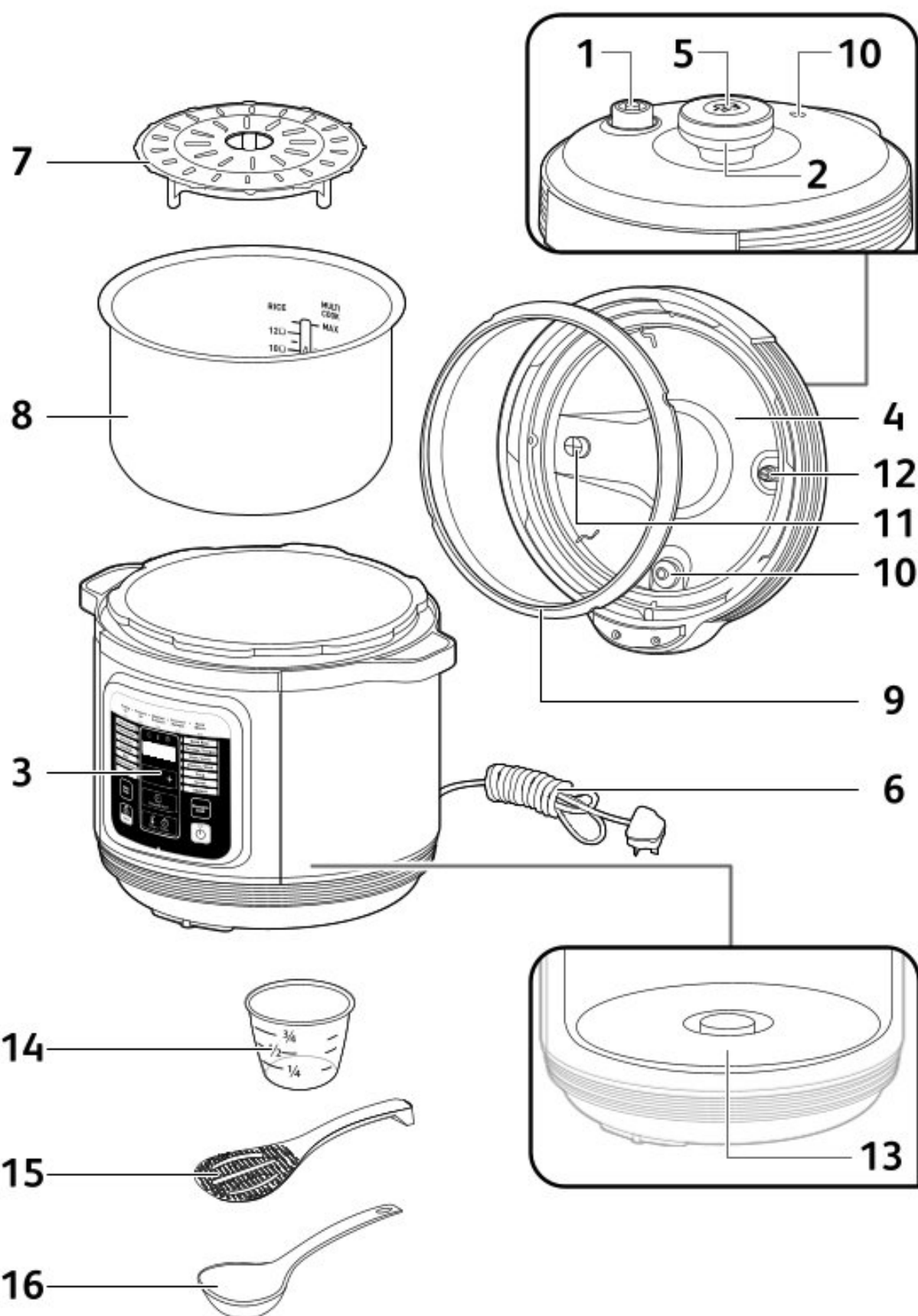
VN

EN

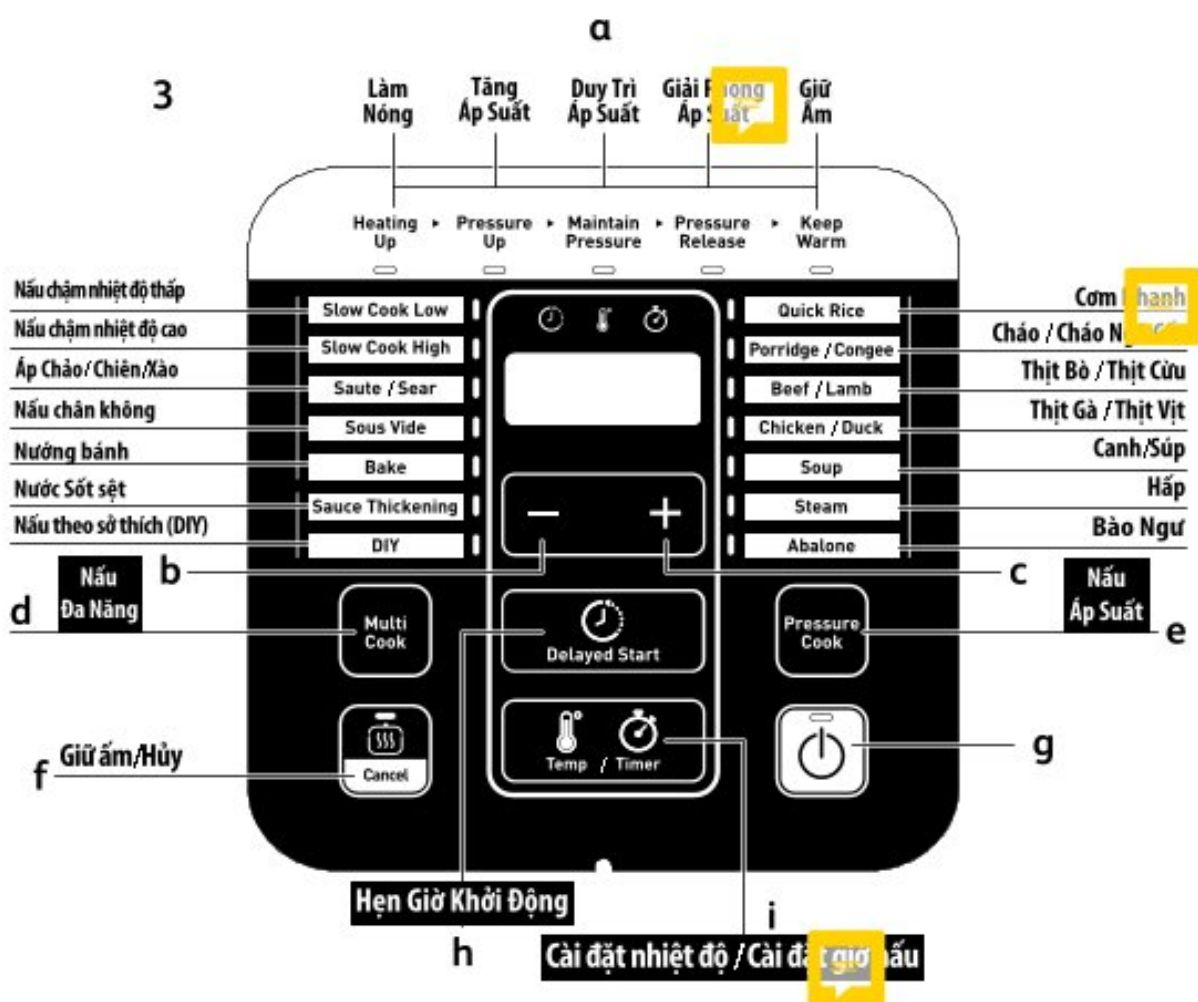


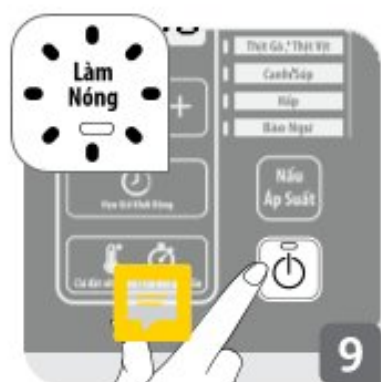
HOME CHEF
Nồi Nấu Đa Năng Thông Minh

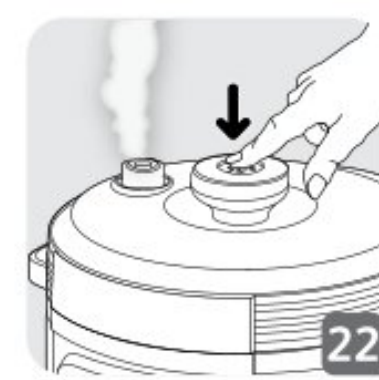
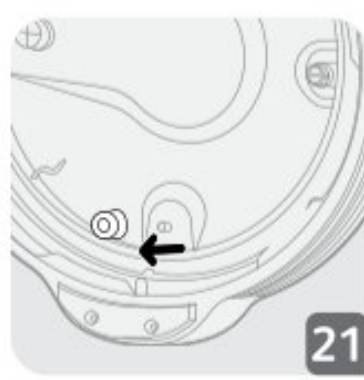
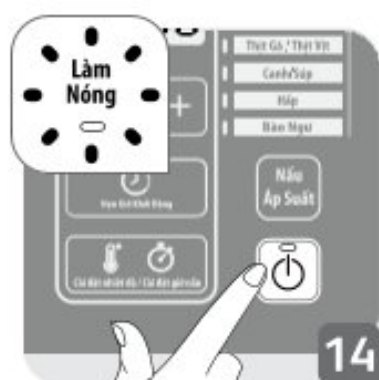
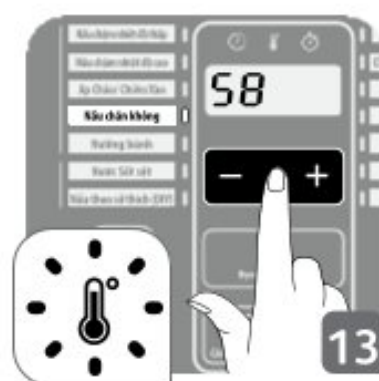
www.tefal.com

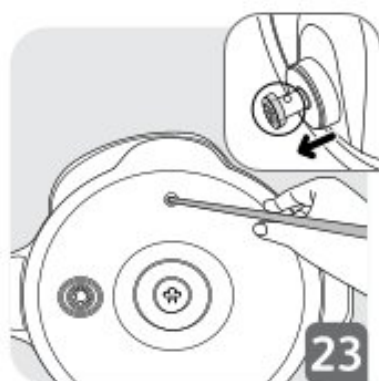


3









NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

Dành thời gian để đọc tất cả các hướng dẫn sau đây một cách cẩn thận

- Thiết bị không vận hành theo bộ canh đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Chỉ sử dụng trong nhà.
- Để làm sạch thiết bị của bạn, vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng. Bạn có thể rửa nồi nấu và giỏ hơi trong nước nóng xà phòng. Làm sạch bên trong thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
- Không nhúng thiết bị vào nước.
- Sử dụng thiết bị và phụ kiện không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị và gây thương tích.
- Không chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Sau sử dụng, sức nóng bề mặt tùy thuộc mức độ còn lại nóng sau khi sử dụng.
- Vì sự an toàn của bạn, sản phẩm này phù hợp với tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành (Tương thích điện từ, tuân thủ thực phẩm Vật liệu, Môi trường, ...).
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (bao gồm cả trẻ em) bị giảm thể chất, cảm giác hoặc khả năng tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi chúng đã được trao giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.

- Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người được ủy quyền để tránh nguy hiểm. Không làm thay thế dây nguồn được cung cấp bằng khác dây.
- Thiết bị này dành cho hộ gia đình chỉ sử dụng. Nó không có ý định được sử dụng các ứng dụng sau đây, và bảo đảm sẽ không áp dụng cho: Các khu vực nhà bếp của Gianstaff trong các cửa hàng, văn phòng và khác môi trường làm việc; Những ngôi nhà nhỏ gọn; Khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và khu dân cư khác loại môi trường; Môi trường kiểu ăn sáng và kiểu ăn sáng.
- Thiết bị này sẽ không được sử dụng bởi trẻ em. Giữ thiết bị và dây của nó ngoài tầm với bọn trẻ.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan sử dụng thiết bị một cách an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Không đổ đầy thiết bị của bạn nhiều hơn chữ MAX đánh dấu trên nồi.
- Hãy làm theo các khuyến nghị về khối lượng thực phẩm và nước để tránh nguy cơ sôi lên có thể làm hỏng thiết bị của bạn và gây thương tích.
- Chú ý: không làm đổ chất lỏng vào đầu nồi.
- Trước khi sử dụng thiết bị của bạn, hãy kiểm tra xem phao van và van giới hạn áp suất được sạch sẽ (xem phần Vệ sinh và bảo trì).

- Không đặt bất kỳ vật lạ nào vào áp lực hệ thống cứu trợ. Không thay thế van.
- Khi bạn mở nắp, luôn giữ nó bằng nắp nút vặn. Vị trí cánh tay của bạn thẳng hàng với bên mang tay cầm. Nước sôi có thể vẫn còn bị mắc kẹt giữa giá đỡ đệm và nắp và có thể gây bỏng.
- Hãy cẩn thận về nguy cơ nhân rộng từ hơi nước thoát ra khỏi thiết bị khi bạn mở nắp. Đầu tiên mở nắp rất nhẹ để cho phép hơi nước thoát ra nhẹ nhàng.
- Không bao giờ buộc thiết bị mở. Đảm bảo rằng áp lực bên trong đã trở lại bình thường.
- Đừng mở nắp khi sản phẩm chịu áp lực. Để làm như vậy, xem Hướng dẫn sử dụng.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng phù hợp cho thiết bị của bạn. Điều này đặc biệt quan trọng đối với miếng đệm kín, nồi nấu và nắp kim loại.
- Không làm hỏng miếng đệm kín. Nếu nó bị hỏng, hãy thay thế nó trong một trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- Nguồn nhiệt cần thiết để nấu ăn được bao gồm trong thiết bị.
- Không đặt thiết bị trong lò nướng nóng hoặc trên bếp nóng. Đừng đặt thiết bị gần ngọn lửa hoặc vật dễ cháy.
- Không làm nóng nồi nấu với bất kỳ nguồn nhiệt nào khác ngoài tấm sưởi của thiết bị và không sử dụng bất kỳ nồi nào khác. Không được dùng nồi nấu với các thiết bị khác.

- Không di chuyển thiết bị khi nó chịu áp lực. Đừng chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm khi di chuyển và đeo lò nung găng tay, nếu cần thiết. Không sử dụng núm nắp để nâng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác.
- Thiết bị này không phải là máy tiệt trùng. Không sử dụng nó để khử trùng lọ.
- Thiết bị nấu thức ăn dưới áp lực. Sử dụng không đúng cách có thể gây ra rủi ro bỏng do hơi nước.
- Đảm bảo rằng thiết bị được đóng đúng cách trước khi đưa thiết bị lên áp lực (xem Hướng dẫn sử dụng).
- Không sử dụng thiết bị trống, không có nồi hoặc không có chất lỏng bên trong cái nồi. Điều này có thể gây ra thiệt hại nghiêm trọng cho thiết bị.
- Sau khi nấu thịt có lớp da bên ngoài (như lườn bò), Có thể bị sưng do tác động của áp lực, không xuyên qua da sau khi nấu nếu nó xuất hiện sưng: bạn có thể bị cháy. Đâm nó trước nấu ăn.
- Không sử dụng thiết bị để nấu thức ăn (như đậu, mì hoặc khô thực phẩm, vv) mở rộng trong khi nấu ăn. Thức ăn có thể bị kẹt trong van phao và gây hư hỏng cho thiết bị và dừng áp suất khỏi được phát hành đúng cách.
- Không sử dụng thiết bị để chiên thức ăn trong dầu. Chỉ cho phép màu nâu.
- Ở chế độ màu nâu, hãy cẩn thận với các rủi ro bị bỏng do văng khi bạn thêm thức ăn hoặc nguyên liệu vào nồi nấu.
- Trong khi nấu và xả hơi tự động khi kết thúc nấu, thiết bị giải phóng nhiệt và hơi nước. Giữ khuôn mặt và bàn tay của bạn ra khỏi các thiết bị để tránh mở rộng quy mô. Không chạm vào nắp trong khi nấu.
- Ổ Cắm Phải Nổi Đất

- Không sử dụng vải hoặc bất cứ thứ gì khác giữa nắp và vỏ để đậy nắp. Điều này có thể làm hỏng vĩnh viễn miếng đệm.
- Không chạm vào các thiết bị an toàn, trừ khi vệ sinh và bảo trì các thiết bị theo các hướng dẫn được đưa ra.
- Đảm bảo rằng đáy nồi nấu và bộ phận làm nóng luôn sạch sẽ. Hãy chắc chắn rằng phần trung tâm của tấm sưởi là điện thoại di động.
- Không đổ đầy thiết bị của bạn mà không có nồi nấu.
- Dùng muỗng nhựa hoặc gỗ để tránh làm hỏng miếng chống dính lớp phủ của nồi. Không cắt thức ăn trực tiếp trong nồi nấu.
- Nếu một lượng lớn hơi nước được thoát ra từ mép nắp, hãy rút phích cắm dây nguồn cùng một lúc và kiểm tra xem thiết bị có sạch không. Nếu cần thiết, gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt để sửa chữa.
- Không mang thiết bị bằng cách giữ thiết bị bằng núm nắp. Mang bằng tay lò nướng nếu thiết bị nóng. Để an toàn hơn, hãy chắc chắn rằng nắp đã được khóa trước khi vận chuyển thiết bị.
- Nếu áp suất được giải phóng liên tục qua van của thiết bị (trong hơn 1 phút) trong khi nấu áp suất, hãy gửi thiết bị đến một trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
- Không sử dụng thiết bị bị hỏng. Mang nó đến trung tâm dịch vụ được phê duyệt.

LƯU Ý NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY CẦN THẬN.

- Chỉ sử dụng phụ tùng được bán trong trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- Bảo hành không bao gồm hao mòn bất thường của nồi.
- Đọc các hướng dẫn này để sử dụng cẩn thận trước khi sử dụng thiết bị của bạn cho lần đầu tiên. Bất kỳ việc sử dụng không phù hợp với các hướng dẫn này sẽ miễn trừ nhà sản xuất khỏi bất kỳ trách nhiệm pháp lý và làm mất hiệu lực bảo hành.
- Theo các quy định hiện hành, trước khi vứt bỏ thiết bị không còn cần thiết, thiết bị phải được đưa vào hoạt động (bởi rút phích cắm và cắt dây cung cấp).



Bảo vệ môi trường là yếu tố hàng đầu!

- ① Thiết bị của bạn chứa các vật liệu có giá trị có thể là thu hồi hoặc tái chế
- Để nó tại một điểm thu gom chất thải dân sự địa phương.

MÔ TẢ

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Phao nổi | 4 Nắp |
| 2 Núm nắp | 5 Nút xả áp |
| 3 Bảng điều khiển | 6 Dây nguồn |
| a Bảng điều chỉnh | 7 Xứng hấp |
| chương trình nấu ăn | 8 Nồi nấu |
| b Phím giảm | 9 Đệm lót |
| c Phím tăng | 10 Van chốt trượt |
| d Nấu đa năng | 11 Chốt giới hạn áp suất |
| e Nấu áp suất | 12 Van khóa chốt |
| f Giữ ấm / Hủy | 13 Tắm nhiệt |
| g Khởi động/Hoàn khởi động | 14 Cốc đo |
| h Hẹn giờ khởi động | 15 Muỗng cơm |
| i Cài đặt nhiệt độ/ Cài đặt giờ nấu | 16 Muỗng súp |

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- Để mở nắp, giữ nút núm, xoay ngược chiều kim đồng hồ - Hình 1
- Tháo tất cả các vật liệu đóng gói từ bên trong thiết bị - Hình 2
- Làm sạch các bộ phận của thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên thời gian.
- Lau khô cẩn thận.

Lưu ý: Để biết thêm chi tiết, hãy xem đoạn Làm sạch và Bảo trì. Trang 19.

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

1. Mở nắp và cho nguyên liệu vào nồi, lau bên ngoài và bên dưới của nồi nấu khô. Đặt nồi nấu vào thiết bị - Hình 3. Không sử dụng thiết bị của bạn mà không có nồi nấu.
2. Xoay núm nắp theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp. Khi thiết bị được khóa chốt, nó sẽ phát ra tiếng bíp hai lần - Hình 4.
3. Đặt van giới hạn áp suất và chú ý rằng nó khớp trong trục - Hình 5.
4. Xả cuộn dây và cắm vào ổ cắm nối đất - Hình 6.

Ghi chú:

- Mức thực phẩm và chất lỏng không bao giờ vượt quá mức tối đa trên nồi nấu - Hình 3.
- Không sử dụng thiết bị để nấu thức ăn như đậu, mì hoặc khô thực phẩm, vv. Thức ăn có thể bị kẹt trong van phao và gây hư hỏng cho thiết bị và dừng áp suất khi được xả đúng cách.
- Khi nấu cơm và các nguyên liệu sệt khác, hãy sử dụng nồi không dính bên trong để tránh dính.
- Sau khi quá trình nấu được bắt đầu, bạn có thể nhấn giữ nút Giữ ấm / Hủy để chấm dứt chương trình hiện tại và thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

Chương trình nấu – Nấu nhiều chức năng								
	Nhiệt độ nấu mặc định	Điều chỉnh nhiệt độ nấu	Thời gian nấu mặc định	Điều chỉnh thời gian nấu	Trì hoãn khởi động	Tình trạng nắp		
								
Nấu chậm nhiệt độ thấp	70 °C	/	8 giờ	2 ~ 12 giờ	•		•	
Nấu chậm nhiệt độ cao	90 °C	/	6 giờ	2 ~ 12 giờ	•		•	
Áp Chảo/ Chiên/Xào	150 °C	/	2 phút	2 ~ 59 phút	/			•
Nấu chân không	58 °C	58-90°C	3 Tiếng	10 phút ~ 20 giờ	/		•	
Nướng bánh	120 °C	120-150 °C	45 phút	40 ~ 59 phút	•		•	
Sốt sệt	Mặc định	/	8 phút	5 ~ 15 phút	/			•
Nấu theo sở thích	100 °C	60 ~ 150 °C	30 phút	5 phút ~ 4 giờ	/	•	•	•

Ghi chú:

- Thời gian làm nóng trước của Áp Chảo/Chiên/Xào có thể mất tới 5 phút.
- Để sử dụng chương trình Sốt Sệt và Áp Chảo/Chiên/Xào, bạn cần mở nắp và bắt đầu chương trình

DIY:

- Nhờ chức năng này, bạn được tự do lựa chọn về việc nấu ăn thời gian và nhiệt độ, cũng như là vị trí nắp.

- Lưu ý rằng để sử dụng nấu áp suất, phải có chất lỏng trong nấu. Nồi và nhiệt độ phải cao hơn nhiệt độ nhất định (trong khoảng từ 100 đến 120 độ). Ngoài ra nắp phải được đóng kín và khóa. Nếu bạn không tôn trọng tất cả các điều kiện đó, thiết bị sẽ bắt đầu nấu không có áp suất, ở nhiệt độ đã chọn

Chương trình nấu – Nấu nhiều chức năng									
		Thời gian giữ áp suất mặc định	Điều chỉnh thời gian nấu áp suất	Áp suất Mặc định	Áp suất Điều chỉnh	Trì hoãn khởi động	Tình trạng nắp		
									
Nấu cơm nhanh		14 phút	9~20phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu cháo		20 phút	15 ~ 30 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu thịt Bò/Cừu		30 phút	30 ~ 59 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu thịt Gà/Vịt		15 phút	12 ~ 29 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu Canh/Súp		20 phút	20 ~ 59 phút	70 kPa	/	•	•		
Hấp*		8 phút	3 ~ 20 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu Bào Ngự	Nhỏ	5 giờ 25 phút	/	70 kPa	/	•	•		
	Lớn	9 giờ 55 phút	/	70 kPa	/	•	•		

Ghi chú:

- Đối với chương trình Bào ngự, bạn có thể nhấn nút +, - nút Thay đổi giữa hai các loại thiết lập.

THÔNG TIN CHUNG CHO ÁP LỰC THEO ÁP LỰC

- EPC (nồi áp suất điện) là một chảo điện có nắp kín và một van đặc biệt, cho phép nấu thức ăn dưới áp suất, trong đó tiết kiệm thời gian nấu ăn và làm cho thực phẩm cứng mềm.
- Các chương trình sau đây tự động nấu dưới áp lực: Nấu Cơm Nhanh, Cháo / Cháo, Thịt bò / Thịt cừu, Gà / Vịt, Súp, Hấp, Bào ngự. Dành cho Chức năng DIY bạn sẽ vào trạng thái áp suất nấu nếu bạn chọn ít nhất 100 ° C, với nắp đóng và khóa.
- Một khi bạn đã chọn chương trình của mình, thời gian để đạt được áp lực sẽ phụ thuộc vào lượng thức ăn và chất lỏng trong nồi nấu. Nắp phải

được đóng và khóa để đạt đến trạng thái áp suất: như thiết bị được đóng kín, khi nhiệt độ tăng, chất lỏng bên trong tạo thành hơi làm tăng áp suất trong nồi (do đó khi chuẩn bị với áp lực nên luôn có chất lỏng bên trong bát).

- Khi áp suất đã tích tụ trong thiết bị, hệ thống cơ chế khóa được kích hoạt và sau đó nắp sẽ không thể mở trong khi nấu (vì vậy tất cả các thành phần phải được thêm vào lúc bắt đầu nấu ăn). Không bao giờ cố gắng để mở nắp trong khi nấu áp suất. Khi áp lực cho đạt được nấu ăn, thiết bị tự động chuyển sang nấu ăn giai đoạn và thời gian được thiết lập trước đó bắt đầu đếm ngược.
- Khi thức ăn được nấu dưới áp suất, sau quá trình nấu Thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm. Màn hình kỹ thuật số sẽ cho biết ‘
- Khi sử dụng nồi áp suất trong vài lần đầu tiên, bạn có thể nhận thấy rò rỉ hơi nhẹ từ nắp. Điều này là bình thường và sẽ xảy ra khi áp lực tích tụ. Một số rò rỉ từ van giới hạn áp suất cũng có thể xảy ra trong quá trình nấu ăn.
- Việc thoát một lượng hơi nước nhỏ trong khi nấu là chuyện bình thường (như van là van an toàn). Mở nắp sau khi nấu áp suất.
- Sau khi nấu dưới áp suất, hơi nước sẽ được giải phóng tự động, nó sẽ mất từ vài giây đến 10 phút tùy thuộc vào lượng chất lỏng bên trong.
- Để mở nắp, giữ tay cầm, xoay ngược chiều kim đồng hồ và đẩy nút mở (hình 1, 2). Rút phích cắm dây nguồn.

Lưu ý: Cẩn thận với hơi nước nóng bốc ra từ nắp. Giữ của bạn mặt và tay ra khỏi dòng hơi.

ÁP LỰC NẤU

Nấu CƠM Nhanh, Nấu cháo, thịt bò / thịt cừu, thịt gà / vịt, súp, hơi nước, Bào ngư là chương trình nấu áp suất.

1. Thực hiện theo các bước trong Chuẩn bị trước khi nấu ăn.
2. Nhấn “Nấu Áp Suất” để chọn chương trình nấu ăn. Phím được chọn chương trình sẽ sáng lên, thời gian nấu áp suất mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 7.
3. Nhấn nút Cài đặt nhiệt độ/Cài đặt giờ nấu, đèn hẹn giờ nhấp nháy - Hình 8a.
4. Nhấn nút +/- Lần để cài đặt thời gian nấu áp suất - Hình 8b.
5. Nhấn vào nút Khởi Động để bắt đầu chương trình nấu ăn. Thiết bị bắt đầu làm nóng lên. Ánh sáng của hệ thống “Làm Nóng” sáng lên - Hình 9.

Một khi bạn chọn chương trình của bạn, thời gian để đạt được áp lực sẽ phụ thuộc vào lượng thức ăn và chất lỏng trong nồi nấu. Nắp phải được đóng và khóa để đạt đến trạng thái áp suất: như thiết bị Đóng kín, khi nhiệt độ tăng, chất lỏng bên trong tạo thành hơi làm tăng áp suất trong nồi (do đó khi chuẩn bị với áp lực nên luôn có chất lỏng bên trong nồi).

6. Khi đạt đến áp suất nấu, thiết bị sẽ chuyển tự động đến giai đoạn nấu áp suất và thời gian được đặt trước đó bắt đầu đếm ngược
7. Khi hết thời gian nấu áp suất, thiết bị phát ra tiếng bip.
8. Khi hết thời gian áp lực, "F" được hiển thị trên màn hình. Việc giải phóng áp lực cần phải được thực hiện thủ công:
 - a Nhấn nút xả áp để giải phóng áp suất - Hình 22.
 - b Giữ tay bạn ra khỏi van giới hạn áp suất khi giải phóng hơi nước.
 - c Để tháo nắp, giữ nút núm, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp.
 - d Rút phích cắm dây nguồn.
9. Thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm giữ ấm khi thiết bị nguội đi và áp suất giải phóng hoàn toàn.

NẤU CƠM

1. Đổ lượng gạo cần thiết vào nồi nấu bằng cách sử dụng cốc đo được cung cấp. Sau đó đổ đầy nước lạnh lên đến dấu CUP tương ứng được in trong bát.

Luôn thêm gạo trước nếu không bạn sẽ có quá nhiều nước.

2. Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng gạo thông thường thay vì dễ dàng nấu loại gạo có xu hướng cho gạo dẻo. Với các loại gạo khác, chẳng hạn như gạo nâu (gạo lứt) hoặc gạo nguyên cám, số lượng nước cần điều chỉnh.
3. Nếu bạn chỉ muốn nấu 1 chén cơm trắng, sử dụng 1 chén gạo trắng và sau đó thêm một và một nửa cốc nước. Với một số loại gạo, điều đó là bình thường đối với ít gạo để dính vào vỏ khi nấu 1 chén gạo.
4. Nếu bạn chỉ muốn nấu 2 chén cơm trắng, sử dụng 2 chén gạo trắng và sau đó thêm hai chén đo cốc nước.
5. Lượng nước tối đa + gạo không được vượt quá mức cao nhất đánh dấu bên trong bát. Tùy thuộc vào loại gạo, số lượng nước có thể cần điều chỉnh.

HƯỚNG DẪN NẤU CƠM

Ly gạo	Trọng lượng	Mức nước trong nồi (+ gạo)	Số lượng
2	300 g	2 ly ngang	2 - 4 phần.
4	600 g	4 ly ngang	4 - 8 phần.
6	900 g	6 ly ngang	6 - 12 phần.
8	1200 g	8 ly ngang	8 - 16 phần.
10	1500 g	10 ly ngang	10 - 20 phần.
12	1800 g	12 ly ngang	12 - 22 phần.

NẤU ĐA NĂNG

Nấu chậm nhiệt độ thấp, Nấu chậm nhiệt độ cao, Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, Nướng Bánh, Sốt Sệt, DIY là các chương trình nấu đa năng.

- Thực hiện theo các bước trong Chuẩn bị trước khi nấu ăn
- Nhấn vào nút Nấu Đa Năng để chọn chương trình nấu ăn. Các chương trình đã chọn sáng lên, thời gian nấu mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 10.
- Nhấn nút Cài đặt nhiệt độ/Cài đặt giờ nấu, đèn hẹn giờ sáng lên - Hình 11a.
- Nhấn nút +/- Lăn để cài đặt giờ nấu - Hình 11b.
- Nhấn Áp suất / Nhiệt độ để thay đổi nhiệt độ nấu. Mặc định nhiệt độ nấu được hiển thị trên màn hình - Hình 12.
- Nhấn nút +/- Lăn để thay đổi nhiệt độ nấu - Hình 13.
- Nhấn vào nút Khởi Động để bắt đầu chương trình nấu ăn. Thiết bị bắt đầu làm nóng lên. Ánh sáng của hệ thống sưởi ấm lên trên đèn nóng lên - Hình 14.
- Khi bạn sử dụng Nấu chậm nhiệt độ thấp, Nấu chậm nhiệt độ cao, Áp Chảo/Chiên/Xào, và DIY, thời gian được thiết lập trước đó bắt đầu đếm ngược từ bắt đầu chương trình. Khi bạn sử dụng, Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, thiết bị bắt đầu đếm ngược khi nhiệt độ đạt đến tham số đã đặt trước đó.
- Khi hết thời gian nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và tự động chuyển sang chế độ Giữ Ấm, trừ Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, DIY và Nướng Bánh. Bạn có thể mở khóa và mở nắp.

Ghi chú:

1. Một số chương trình Thời gian nấu ăn hay nhiệt độ nấu ăn có thể đã thay đổi Vui lòng xem chi tiết trong biểu đồ Nhiều chương trình nấu ăn.
2. Chương trình "Nấu Chân Không"
 - Chìa khóa để nấu Nấu Chân Không là hút chân không và niêm phong kín. Hút chân không và niêm phong thực phẩm ngăn ngừa bay hơi và cho phép hiệu quả nhất chuyển năng lượng từ nước vào thức ăn. Để làm như vậy, chỉ cần đặt thức ăn của bạn trong một túi nhựa và vắt hết không khí và sau đó niêm phong túi. Thêm nước vào nồi trong trước rồi mới nhấn chìm thức ăn vào nước.
 - Nếu nhiệt độ nấu bằng hoặc dưới 60 ° C, thời gian nấu có thể được lập trình từ 10 phút đến 6 giờ.
 - Nếu nhiệt độ nấu trên 60 ° C, thời gian nấu có thể được lập trình lên đến 20 giờ.

CHẾ ĐỘ HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG

Chế độ hẹn giờ khởi động không áp dụng cho các chương trình Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, Sốt Sệt, DIY.

1. Thực hiện theo các bước của nồi áp suất hoặc nấu nhiều, chọn nấu chương trình và thông số thời gian / nhiệt độ bạn cần.
2. Nhấn vào nút "Hẹn giờ khởi động" và đèn hẹn giờ sáng lên - Hình 15.
3. Nhấn vào nút "+, -" để cài đặt thời gian - Hình 16.
4. Nhấn vào nút Khởi Động Trễ để xác nhận thời gian đặt trước. Khi thời gian định sẵn trôi qua, thiết bị bắt đầu hoạt động ở chế độ nấu đã chọn tự động - Hình 17.

GIỮ ẤM

Giữ trạng thái giữ ấm

Nếu nhấn phím "Giữ ấm / Hủy" ở chế độ chờ, nó sẽ chuyển sang chức năng giữ ấm, màn hình kỹ thuật số hiển thị "b" và đèn tín hiệu phát sáng. Sau 24 giờ liên tục, chức năng này sẽ tự động bị hủy và nó sẽ trở về chế độ chờ.

1. Nên vệ sinh thiết bị của bạn sau mỗi lần sử dụng. Trước làm sạch để thiết bị của bạn nguội trong ít nhất 2 giờ.
2. Bạn có thể rửa "nồi nấu ăn" trực tuyến và các phụ kiện bao gồm nắp hơi trong máy rửa chén. Không đặt thiết bị vào máy rửa chén:
 - a. Tháo van giới hạn áp suất để làm sạch, rửa sạch dưới nước và lau khô - Hình 18.
 - b. Tháo nồi nấu ra khỏi thiết bị, rửa sạch và lau khô triệt để. Không sử dụng cọ rửa vì điều này có thể làm hỏng thanh không dính lớp phủ trong nồi - Hình 19.
 - c. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc đổ nước vào thiết bị, làm sạch nhà ở với một miếng vải ẩm - Hình 20.
3. Bảo quản nồi
 - a. Để đảm bảo duy trì chất lượng nồi, không nên để cất thức ăn trong nồi.
 - b. Sử dụng muỗng nhựa được cung cấp hoặc thìa gỗ và không phải là một loại kim loại để tránh làm hỏng bề mặt nồi
 - c. Để tránh mọi nguy cơ ăn mòn, không đổ giấm vào nồi.
4. Một khi tất cả các thành phần bạn vừa làm sạch được sấy khô hoàn hảo, đặt tất cả họ ở vị trí ban đầu của họ.
5. Luôn sử dụng nồi nấu được cung cấp.
6. Đảm bảo làm sạch van phao sau mỗi lần sử dụng. Bạn có thể không thể mở nắp hoặc có thể nguy hiểm nếu van phao rất bẩn và bị mắc kẹt - Hình 21.
7. Nhấn vào van lò xo và tháo van giới hạn áp suất ống dẫn che để kiểm tra chúng là chức năng và sạch sẽ.
8. Không đổ nước hoặc thực phẩm trực tiếp vào thiết bị. nếu bạn vô tình ngâm thiết bị của bạn vào nước hoặc làm đổ nước trực tiếp trên bộ phận làm nóng (khi nồi không được đặt đúng vị trí), hãy mang nó đến trung tâm bảo hành.

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ KỸ THUẬT

Sự cố	Nguyên nhân gây ra	Giải pháp
Không thể mở nắp	Không thể mở vì áp suất trong nồi nấu.	Nhấn và giữ áp lực nút xả để loại bỏ áp suất bên trong nồi nấu.
	Áp suất trong nồi là đầy đủ để xả nhưng phao nổi bị kẹt vì quá bẩn và do đó không thể chuyển động	a. Nhấn và giữ áp lực nút xả để loại bỏ áp lực bên trong nồi nấu ăn. Sau đó để thiết bị hạ nhiệt cho ít nhất 2 giờ và sau đó nhấn phần bên ngoài của phao nổi- Hình 23. b. Để sử dụng tiếp theo, xin vui lòng làm sạch và lau van phao.
Không thể đóng nắp	Lòng nồi nóng có hơi nước bên trong	Đợi nồi nguội.
	Các miếng đệm kín không cài đặt thành công	Lắp đặt miếng đệm kín đúng cách
	Phao nổi bị kẹt bởi vì nó quá bẩn do đó không thể rơi.	a. Nhấn phần bên ngoài của van chốt trượt (khí nắp lạnh) - Hình 23 b. Để sử dụng tiếp theo, xin vui lòng làm sạch và lau van phao.
	Hướng mà nắp được đóng không chính xác.	Đóng nắp đúng hướng theo Cẩm nang hướng dẫn.
Thức ăn chưa nấu chín.	Gạo: tỷ lệ nước không chính xác	Sử dụng gạo cần thiết: nước tỉ lệ.
	Không có điện từ điện lưới điện.	Kiểm tra mạch điện.
Rò rỉ hơi từ nắp	Niêm phong bị hỏng.	Mang đến bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	Dư lượng đồ ăn trong các miếng đệm kín.	Làm sạch và loại bỏ phần đồ ăn đọng còn lại.
	Các miếng đệm kín không cài đặt thành công.	Lắp đặt miếng đệm kín đúng cách

Sự cố	Nguyên nhân gây ra	Giải pháp
Phát hành mạnh mẽ áp lực từ áp lực van giới hạn	Kiểm soát áp suất bị lỗi dẫn đến giải phóng áp lực.	Mang đến bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	Van giới hạn áp suất không rơi vào vị trí.	Xoay / bấm cẩn thận phao nổi để rơi vào vị trí chính xác
Áp lực liên tục phát hành từ phao nổi	Van phao bị dơ và dính đồ ăn.	Làm sạch và loại bỏ phần còn đồ ăn còn sót lại
	Van phao bị kẹt.	Dùng thiết bị và chờ thiết bị nguội đi. Sau đó làm sạch và lau phao nổi trước khi khởi động lại.
"E0" , "E1" hiển thị trên màn hình kỹ thuật số		Gửi trung tâm bảo hành để sửa chữa
"E2" hiển thị trên màn hình kỹ thuật số	Nắp không ở đúng vị trí	Vui điều chỉnh đúng vị trí nắp
	Cảm biến công tắc nắp không hoạt động.	Gửi trung tâm bảo hành để sửa chữa