

päveden

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH VÀ ĐỔI TRẢ

Xin cảm ơn Quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm Paveden!

Sản phẩm sẽ được cam kết bảo hành hoặc đổi mới trong vòng 1 năm kể từ ngày mua hàng nếu phát hiện lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất. Chính sách này không được áp dụng nếu sản phẩm có bất kỳ can thiệp sửa chữa nào được thực hiện từ bên khác hoặc nguyên nhân gây ra lỗi bởi người sử dụng dùng sai mục đích và sai hướng dẫn sử dụng. Quý khách vui lòng giữ lại hóa đơn mua hàng để đối chiếu khi yêu cầu bảo hành và điền đầy đủ thông tin sau:

Thông tin khách hàng

Tên

Địa chỉ.....

Số điện thoại.....

E-mail

Mã sản phẩm

Ngày mua hàng

Vui lòng đóng gói sản phẩm để sản phẩm không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Lưu ý các trường hợp không áp dụng bảo hành:

- Sản phẩm không còn nguyên vẹn;
- Sản phẩm đã qua sửa chữa, thay thế bởi bên thứ ba;
- Sản phẩm bị hỏng hóc được kiểm tra và xác nhận do lỗi người dùng (sử dụng sai cách, sai khuyến nghị từ nhà sản xuất);
- Phụ kiện đi kèm không được bảo hành;

Paveden Official



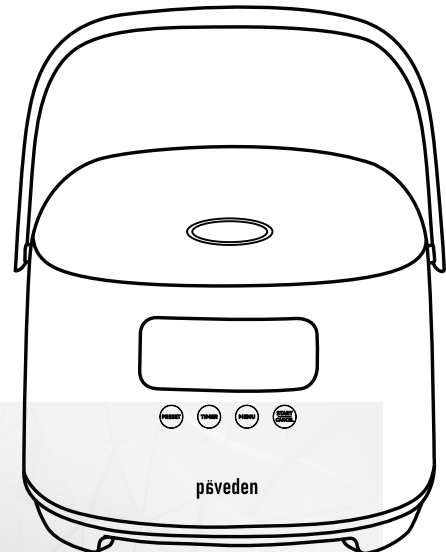
Liên hệ ngay với chúng tôi để biết thêm thông tin về sản phẩm, hướng dẫn sử dụng và bảo hành

HOTLINE: 1900 599 821

päveden

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

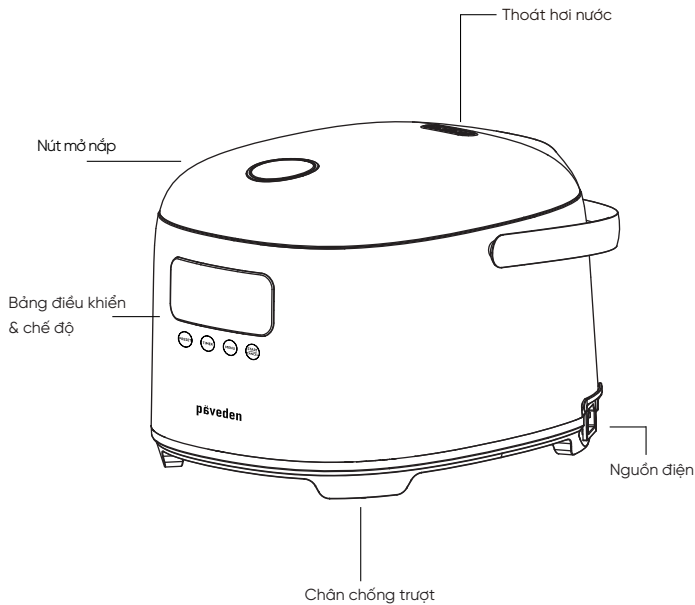
NỒI CƠM ĐIỆN TỬ 3D PR-3D18BE



päveden

Healthy Living, Smarter Cooking

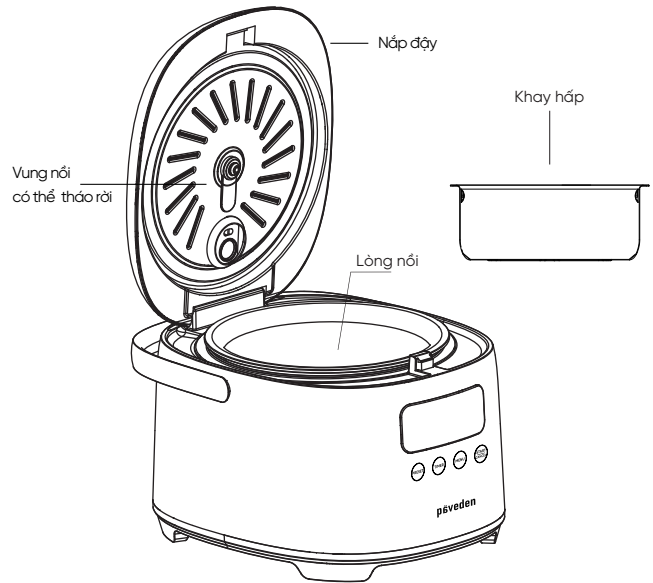
Giữ trọn vị ngon – Sống khỏe mỗi ngày!



Thông tin đặc điểm kỹ thuật sản phẩm

Mã sản phẩm	PR-3D18BE
Điện áp định mức	220V ~
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	650W
Dung tích định mức	1.8L
Lượng nấu (cốc)	10

Cấu tạo sản phẩm



Đặc điểm:

- Công nghệ nấu hình cầu cải tiến, đun sôi tuần hoàn, nguyên hạt;
- Kiểm soát nhiệt độ chính xác và nấu cơm ngon hơn;
- Vỏ thép có thể tháo rời để dễ dàng vệ sinh;
- Hẹn giờ nấu linh hoạt đến 24 giờ – an tâm chuẩn bị bữa ăn mà không lo quên nấu

Bảng điều khiển:

Màn hình LED hiển thị: thời gian - chế độ nấu - chức năng



Nút điều khiển



Giới thiệu chế độ từng nút

1. Nút "Chế độ": Lựa chọn chế độ nấu

Ở màn hình chờ, nhấn phím "chế độ" để chuyển qua các chế độ nấu:

→ Nấu cơm mềm → Nấu nhanh → Nấu cơm củi → Nấu cơm tách đường
→ Nấu cháo → Hầm → Làm bánh → Sữa chua → Giữ ấm, đèn báo chức năng tương ứng sẽ sáng.

2. Nút "Đặt lịch": Hẹn giờ nấu

● Sau khi chọn chế độ nấu cần thiết, nhấn nút "Đặt lịch" để chuyển sang trạng thái điều chỉnh thời gian đặt trước. Màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị thời gian đặt trước mặc định của chế độ tương ứng: "4:00". Mỗi lần bạn tiếp tục nhấn nút "Đặt lịch", thời gian đặt trước sẽ tăng thêm 30 phút mỗi lần. Khi đạt giá trị tối đa, hãy nhấn lại nút "Đặt lịch" để chuyển về thời gian đặt trước tối thiểu của chế độ đặt lịch: "01:00", Sau đó tăng thêm 30 phút mỗi lần;

● Thời gian đặt trước có thể được thiết lập lên tới 24 giờ. Khi đạt đến thời gian đặt trước, quá trình nấu sẽ hoàn tất. (Nếu thời gian đã đặt nhỏ hơn hoặc bằng thời gian nấu hiện tại, quá trình nấu sẽ bắt đầu trực tiếp).

3. Nút "Thời gian": Cài đặt thời gian nấu

- Chế Độ nấu cháo có thể đặt cả thời gian đặt trước và thời gian đã lên lịch;
- Khi chọn các chế độ trên, màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định của chế độ tương ứng. Lúc này bạn có thể nhấn nút "Thời gian" để điều chỉnh theo thời gian mong muốn.
- Thời gian nấu và phạm vi điều chỉnh của từng chế độ được thể hiện trong bảng bên dưới:

Chế Độ	Thời gian mặc định	Thời gian nấu ăn
Nấu cháo	1:30	1:30-2:00
Hầm	2:00	1:00-4:00
Làm bánh	0:50	/
Sữa chua	8:00	6:00-10:00

4. Nút "Bắt đầu/Hủy": Bắt đầu / Hủy bỏ chế độ nấu

- Ở chế độ chờ, nhấn nút này để vào chế độ "Nấu cơm mềm";
- Ở trạng thái chọn chế độ, nhấn phím này để vào trạng thái làm việc của chế độ đã đặt;

Chuẩn bị trước khi sử dụng

Lần đầu sử dụng:

→ Lấy sản phẩm và tất cả các phụ kiện ra khỏi bao bì bảo vệ;

→ Nhấn nút mở nắp để mở nắp nồi;

→ Lấy lòng nồi, phụ kiện bên trong và nắp thép (có thể tháo rời ra) để làm sạch lần đầu bằng miếng bọt biển có xà phòng; sau đó rửa sạch bằng nước;

→ Sau khi vệ sinh, cẩn thận lau khô từng bộ phận và lắp lại bình thường;

Sử dụng thông thường :

1. Thêm nguyên liệu vào nồi trong:

● Đối với chế độ Nấu cơm mềm → Cơm nếp → Cơm niêu → Gạo lứt → Nấu cháo, cho một lượng gạo và nước thích hợp vào lòng nồi;

● 1 cốc gạo khoảng 120g;

● Đối với chế độ "Hầm", cho lượng nguyên liệu đã chuẩn bị thích hợp vào nồi trong;

● Đối với chế độ "Làm bánh", cho một lượng bột bánh đã chuẩn bị thích hợp vào nồi trong; tốt nhất là không vượt quá 1/2 dung tích của lòng nồi.

● Đối với chế độ "Sữa chua", cho một lượng sữa nguyên chất thích hợp vào nồi trong rồi thêm một lượng vi khuẩn lên men sữa chua (hoặc kefir) thích hợp, tốt nhất là không vượt quá 1/2 dung tích của nồi trong lượng sữa nguyên chất ở lòng nồi;

● Đối với chế độ "Nấu cơm tách đường", cho một lượng gạo vo sạch thích hợp vào khay tách đường, sau đó thêm nước theo tỷ lệ tương ứng của khay vi tách đường. Bắt đầu nấu.

2. Gợi ý thêm nước khi nấu cơm/cháo:

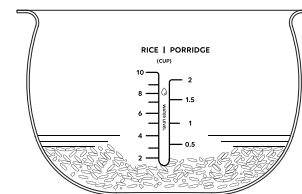
● Vạch mực nước trong nồi tương ứng là vạch mực nước tham chiếu để nấu cơm và nấu cháo;

● Trước khi nấu, dùng cốc đo lường để đong một lượng gạo thích hợp. Sau khi vo sạch, thêm nước theo tỷ lệ gạo với nước: **1 : 1 ~ 1 : 1.4** ; khi nấu cháo, tỷ lệ gạo với nước khoảng **1 : 8** hoặc theo vạch chia bên trong nồi, thêm nước vào đến mực nước tương ứng nhưng không thêm nước vượt quá vạch mực nước cao nhất;

● Người dùng có thể tăng giảm lượng nước phù hợp tùy theo từng loại gạo và sở thích về độ mềm và độ cứng của gạo. Do điện áp không ổn định ở nhiều nơi nên có hiện tượng trào nhẹ, việc này là bình thường;

● Lau khô bề mặt bên ngoài của lòng nồi và đặt vào nồi. Nhẹ nhàng xoay lòng nồi sang trái và phải để lòng nồi nằm đúng vị trí;

● Đậy nắp nồi. Khi nhấn nắp xuống đúng vị trí sẽ có tiếng "tách".



Vạch hướng dẫn thể tích nước

Nếu dùng 4 chén gạo để nấu, vui lòng thêm nước vào vị trí thứ 4 trên thang đo gạo.

Hướng dẫn sử dụng - Chế độ nấu

1. Chế Độ "Nấu cơm mềm" / "Cơm nếp" / "Cơm niêu" / "Gạo lứt"

- Nhấn nút "Chế độ" và chọn chế độ "Nấu cơm mềm" (hoặc Nấu cơm nếp, Cơm niêu, Gạo lứt) và đèn báo chế độ "Nấu cơm mềm" (hoặc Nấu cơm nếp, Cơm niêu, Gạo lứt) sẽ nhấp nháy;
- Nhấn nút "Đặt lịch" để đặt thời gian đặt trước; nếu không cần đặt thời gian đặt trước, hãy nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để vào chế độ "Nấu cơm mềm" (hoặc Nấu cơm nếp, Cơm niêu, Gạo lứt). Ở suốt quá trình nấu, màn hình kỹ thuật số hiển thị khung xoay động, đèn báo "Nấu cơm mềm" (hoặc Nấu cơm nếp, Cơm niêu, Gạo lứt) luôn sáng;
- Khi quá trình nấu sắp hoàn thành, màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị thời gian đếm ngược tùy vào chế độ nấu khác nhau.
- Sau khi cơm chín, chuông báo sẽ kêu vài lần để chuyển sang trạng thái giữ ấm, đèn giữ ấm sẽ sáng và màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị thời gian giữ ấm. Thời gian giữ ấm sẽ hoạt động từ 00:00 đến 72:00 (tương ứng với thời gian giữ ấm là 72 tiếng)

--Lưu ý:

Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" ở màn hình chờ để trực tiếp khởi động chế độ Nấu cơm mềm".

- Chế độ "Cơm mềm", trong quá trình nấu, nồi sẽ đun sôi để hạt gạo nở đều, sau đó giảm nhiệt và duy trì sôi nhẹ để gạo thấm nước từ ngoài vào trong. Giai đoạn cuối, nồi tăng nhiệt để làm bốc hơi lượng nước thừa, giúp cơm ráo nhưng vẫn mềm.
- Chế độ "Cơm nếp", bạn có thể nấu cơm nếp mà không cần công đoạn ngâm nếp trước. Xôi được nấu thành phẩm vẫn đảm bảo chín đều, hạt dẻo và hương thơm (không bị cứng, sượng).
- Chế độ "Cơm niêu", cơm được nấu theo kiểu truyền thống, phần nhiệt độ ở đáy nồi tăng cao trong thời gian ngắn tạo nên một lớp cơm cháy ở phần đáy nồi (giòn và thơm).
- Chế độ "Cơm gạo lứt", gạo lứt cứng và lâu chín hơn gạo trắng, vì còn lớp cám. Công nghệ nấu gạo lứt sẽ kéo dài thời gian ngâm và gia nhiệt chậm, đều, giúp hạt gạo hút đủ nước, mềm dẻo mà vẫn giữ được chất dinh dưỡng.

2. Chế Độ "Nấu cháo"/"Hầm"

- Nhấn nút "Chế độ" và chọn chế độ "Nấu cháo"(hoặc Hầm);
- Màn hình kỹ thuật số hiển thị thời gian nấu mặc định (Nấu cháo 1:30, Hầm 2:00).
- Tại thời điểm này, bạn có thể nhấn phím "Thời gian" để đặt thời gian nấu;
- Lưu ý: Nếu không cài đặt thời gian nấu, chỉ cần nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để vào trạng thái làm việc của chế độ đã chọn và màn hình kỹ thuật số sẽ đếm ngược để hiển thị thời gian nấu;
- Sau khi cài đặt thời gian nấu, nhấn nút "Đặt lịch" để đặt thời gian đặt trước;
- Lưu ý: Nếu không đặt thời gian đặt trước, chỉ cần nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để vào trạng thái làm việc của chế độ đã chọn và màn hình kỹ thuật số sẽ đếm ngược để hiển thị thời gian nấu;
- Sau khi nấu xong, chuông báo sẽ kêu vài lần để chuyển sang trạng thái giữ ấm, đèn giữ ấm sẽ sáng và màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị thời gian giữ ấm.

Hướng dẫn sử dụng - Chế độ nấu

3. Chế độ "Làm bánh"

- Chuẩn bị làm bánh: Sau đây là ví dụ về công thức và nguyên liệu làm bánh:
 - ① Chuẩn bị 3 quả trứng. Tách lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng vào hai tô đựng. Đánh lòng trắng trứng cho đến khi bông mềm. Cho 85 gram đường trắng vào đánh cho đến khi đường tan;
 - ② Trong tô đựng lòng đỏ trứng, đánh đều lòng đỏ trứng rồi cho 65 gram sữa nguyên chất vào đánh cho đến khi nổi bong bóng đồng nhất;
 - ③ Trộn hai hộp thành một và đánh đều;
 - ④ Cho 100 gram bột mì có hàm lượng gluten thấp vào khuấy đều, cho một ít dầu vào đáy nồi và cho nguyên liệu bánh đã chuẩn bị sẵn vào rồi đẩy nắp nồi cơm;
 - Nhấn nút "Chế độ" để chọn chế độ "Làm bánh";
 - Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu chế độ làm bánh và màn hình sẽ đếm ngược để hiển thị thời gian nấu;
 - Sau khi nấu xong, chuông báo sẽ kêu vài lần và chuyển sang trạng thái chờ.
- Lưu ý:

Chế Độ làm bánh không có chế độ giữ ấm.

Khi chế độ làm bánh đang hoạt động, bạn có thể nhấn phím "Bắt đầu/Hủy" để thoát khỏi chế độ làm bánh.

4. Chế độ "Sữa chua"

- Chuẩn bị sữa chua:
 - ① Rửa sạch nồi bên trong và khử trùng bằng nước sôi;
 - ② Thêm lượng sữa nguyên chất thích hợp vào lòng nồi;
 - ③ Thêm lượng men sữa chua (hoặc kefir) thích hợp và đóng nắp nồi cơm điện.
 - Nhấn nút "Chế độ", chọn chế độ "Sữa chua" và đèn báo "Sữa chua" sẽ nhấp nháy;
 - Nhấn nút "Thời gian" để cài đặt thời gian nấu;
 - Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để vào trạng thái hoạt động của chế độ "sữa chua" và màn hình kỹ thuật số đếm ngược để hiển thị thời gian nấu;
 - Sau khi nấu xong, chuông báo sẽ kêu vài lần và chuyển sang trạng thái chờ.
- Lưu ý: Chế độ sữa chua không có chế độ Đặt lịch và giữ ấm.

5. Chế Độ "Giữ ấm"

- Ở màn hình chờ, nhấn nút "Chế độ" để chọn chế độ giữ ấm, sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu chế độ giữ ấm hoặc khi các chế độ nấu khác hoàn tất sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm, đèn báo "Giữ ấm" luôn sáng và màn hình kỹ thuật số hiển thị chế độ giữ ấm.
- Lời nhắc:
- Để tránh ảnh hưởng đến mùi vị món ăn, tốt nhất không nên giữ ấm quá 12 tiếng.
 - Sau khi nấu, nếu không cần giữ ấm, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để hủy chế độ giữ ấm, rút phích cắm điện rồi rút dây nguồn ra, cuối cùng lấy thức ăn trong nồi ra.

Hướng dẫn sử dụng - Chế độ nấu

6. Chế Độ "Hâm nóng"

Dùng để làm nóng lại cơm nguội, giúp cơm tơi mềm như mới nấu. Để sử dụng, bạn chỉ cần mở nắp, dàn đều cơm nguội và thêm một vài muỗng nước, sau đó đóng nắp và chọn chế độ "Hâm nóng" trên bảng điều khiển, nồi cơm sẽ tự động hâm nóng cơm trong khoảng thời gian nhất định.

Chức năng "Đặt lịch" / "Thời gian"

Ví dụ: Thời gian hiện tại là 12:00 và bạn muốn nấu xong súp lúc 5 giờ chiều (tương ứng với thời gian đặt trước là 5 giờ) và thời gian nấu súp "Thời gian thực hiện" là 3 giờ. Các bước cụ thể như sau:

- Nhấn nút "Chế độ" và chọn chế độ "Nấu cháo"; màn hình kỹ thuật số hiển thị thời gian nấu mặc định của chế độ "Nấu cháo" là **2:00**;
- Nhấn nút "Thời gian", đèn báo "Thời gian" nhấp nháy và thời gian nấu mặc định của chế độ "Nấu cháo" hiển thị trên màn hình kỹ thuật số sẽ nhấp nháy lúc 2:00. Thời gian được điều chỉnh thành **3:00**;
- Sau khi điều chỉnh thời gian đã lên lịch, nhấn nút "Đặt lịch" để vào cài đặt thời gian đặt trước. Đèn báo "Đang đặt lịch" nhấp nháy và màn hình kỹ thuật số nhấp nháy để hiển thị thời gian đặt trước mặc định là **4:00**, nhấn nút "Đặt lịch" để điều chỉnh thời gian đặt trước thành **5:00**;
- Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để vào trạng thái đặt trước của chế độ "Nấu cháo"; khi đồng hồ đếm ngược đặt trước đến thời điểm hẹn giờ, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang trạng thái nấu hẹn giờ;
- Khi thời gian đếm ngược đến thời gian nấu, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang chế độ "Nấu cháo". Nó sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm sau khi nấu.
- Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" trong quá trình cài đặt để hủy tất cả cài đặt và quay lại chế độ chờ.
- Thời gian đặt lịch hẹn nấu (chẳng hạn như 5 giờ) là thời điểm cuối cùng chế độ này hoàn tất việc nấu. Nếu "Thời gian đặt lịch" nhỏ hơn "Thời gian nấu mặc định" hoặc "Thời gian cài đặt cho chế độ nấu" (do người dùng cài đặt), thì nồi cơm sẽ ngay lập tức chuyển sang trạng thái nấu nóng và nấu theo "Thời gian nấu mặc định" của hệ thống hoặc "Thời gian cài đặt của chế độ nấu".

Vệ sinh máy và bảo dưỡng

Lưu ý:

- Rút dây nguồn trước khi bắt đầu vệ sinh.
- Đợi cho đến khi nồi cơm nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.

Vệ sinh từng bộ phận

Bên trong nồi

- Lau bằng vải ẩm đã vắt khô.
- Đảm bảo loại bỏ cặn thức ăn dính vào nồi cơm điện.
- Các hạt gạo, cháo hoặc các mảnh vụn khác có thể dính vào tấm gia nhiệt, có thể lau sạch bằng vải mềm khô hoặc vải ướt vắt kỹ.

Bên ngoài nồi

- Lau bằng vải ẩm có thấm nước (hoặc xà phòng), lau sạch và lau khô
- Lau bảng điều khiển bằng vải mềm khô.

Phụ kiện bên trong

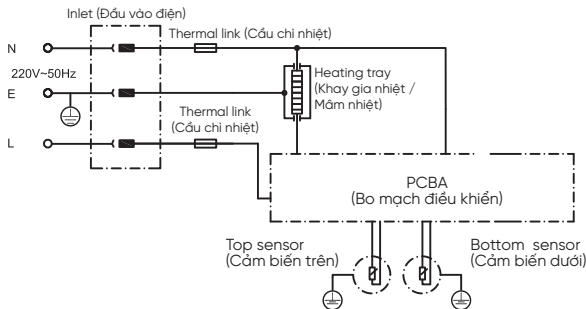
Đối với vỉ cơm, lòng nồi, cốc đong gạo, nắp thép rời, khay nấu / hấp. Nên lưu ý vệ sinh: Ngâm trong nước nóng và làm sạch bằng miếng bọt biển.

Lỗi phát sinh và cách khắc phục

Nếu bạn gặp vấn đề khi sử dụng nồi cơm điện Paveden, khách hàng vui lòng kiểm tra các vấn đề mắc phải có tương tự như bảng thông tin bên dưới không. Nếu gặp vấn đề không thể giải quyết được, vui lòng liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng của Paveden.

Hiện tượng lỗi		Nguyên nhân	Phương án giải quyết
Đèn báo không sáng	Tắm gia nhiệt không nóng	1. Nguồn bo mạch chưa được kết nối 2. Board điện bị hỏng 3. Kết nối bảng mạch bị ngắt 4. Bo mạch chính bị hỏng	1. Kiểm tra công tắc, phích cắm, cầu chì nhiệt thân máy, dây nguồn có còn nguyên vẹn và được cắm đúng vị trí hay không 2. Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
	Tắm gia nhiệt nóng lên	Bo mạch chính bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Đèn báo đang bật	Tắm gia nhiệt không nóng	1. Lỗi bộ điều chỉnh nhiệt chính 2. Phần tử ống nhiệt điện bị cháy 3. Phần kết nối của bảng mạch bị ngắt kết nối 4. Bo điện bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Cơm chưa chín hoặc thời gian nấu quá lâu		1. Thời gian giữ nhiệt không đủ 2. Tắm gia nhiệt bị biến dạng 3. Lòng nồi bị nghiêng và một bên lõng trong không khí. 4. Có vật lạ nằm giữa lòng nồi và tấm gia nhiệt 5. Biến dạng nồi trong 6. Board mạch chính bị hỏng 7. Bộ điều chỉnh nhiệt chính bất thường	1. Cách nhiệt theo yêu cầu 2. Nếu biến dạng nhẹ, hãy sử dụng giấy nhám mịn để đánh bóng. Nếu biến dạng nghiêm trọng, hãy gửi đến bộ phận bảo trì để thay thế. 3. Nhe nhằng xoay nồi trong để nó trở lại trạng thái bình thường 4. Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Cơm bị cháy hoặc không thể giữ ấm tự động hoặc việc giữ ấm không bình thường.		1. Bộ điều chỉnh nhiệt bị lỗi 2. Bo mạch chính bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Chảo tràn rất nhiều		1. Bo mạch chính bị hỏng 2. Bộ điều chỉnh nắp trên có hiện tượng bất thường 3. Có vật lạ trong van hơi 4. Nước có vượt quá giới hạn tối đa hay không? (Có thêm nước theo tỷ lệ hay không?) 5. Nắp nồi đã được đóng chặt chưa? Lựa chọn chế độ có sai không	1. Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa 2. Vệ sinh van hơi 3. Thêm nước theo tỷ lệ 4. Đóng nắp 5. Đảm bảo lựa chọn chế độ là chính xác
Nấu cơm, cháo lâu mà không sôi		1. Bo mạch chính bị hỏng 2. Bộ điều chỉnh nắp trên có hiện tượng bất thường	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Màn hình hiển thị mã lỗi E1		Mạch hồ cảm biến trên	
Màn hình hiển thị mã lỗi E2		Ngắn mạch cảm biến trên	
Màn hình hiển thị mã lỗi E3		Hở mạch cảm biến dưới	
Màn hình hiển thị mã lỗi E4		Ngắn mạch cảm biến dưới	

Sơ đồ mạch điện



Biện pháp phòng ngừa và an toàn

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng và cất giữ cẩn thận;
- Sản phẩm này chỉ dành cho sử dụng tại nhà và không phù hợp với những nơi khác;
- Bạn phải sử dụng ổ cắm trên tường có nối đất và phích cắm phải được cắm chặt. Không sử dụng ổ cắm đa năng với các thiết bị điện khác cùng lúc;
- Không dùng chung ổ cắm nhiều lỗ với các thiết bị điện khác;
- Không đặt nồi cơm điện ở nơi ẩm ướt, không ổn định hoặc gần các nguồn lửa, nguồn nhiệt khác;
- Vui lòng không đun nóng lòng nồi trực tiếp trên ngọn lửa trần;
- Vui lòng để nồi cơm điện xa tầm tay trẻ em, vì các nút điều khiển có thể bị chạm vào và gây trục trặc;
- Lỗi thoát hơi rất nóng trong quá trình sử dụng. Không đặt mặt hoặc tay của bạn gần vỏ ngoài hoặc lỗ thoát hơi;
- Không ngâm và rửa nồi cơm điện trong nước để tránh ảnh hưởng đến hoạt động an toàn của thiết bị;
- Không sử dụng nồi cơm điện để nấu các thực phẩm có tính axit, kiểm để tránh ăn mòn lòng nồi;
- Không dùng vải che lỗ thoát hơi trong quá trình sử dụng để tránh nắp bị biến dạng hoặc đổi màu;
- Vui lòng sử dụng dây nguồn một cách cẩn thận. Không kéo hoặc xoắn dây quá mạnh. Khi rút phích cắm, vui lòng hãy dùng tay giữ phích cắm và kéo nó ra;
- Khi không nấu nướng, tốt nhất nên tắt nguồn điện;
- Khi vệ sinh lòng nồi trong, hãy dùng vật mềm giống như miếng bọt biển để lau sạch;
- Trước khi cho lòng nồi vào bên trong, vui lòng kiểm tra xem có hạt gạo hoặc cặn rau củ nào khác bám vào đáy lòng nồi và mâm nhiệt hay không. Nếu có, hãy nhớ làm sạch trước khi cho vào; sau khi đặt nồi trong vào nồi, hãy nhớ xoay sang trái và phải để đảm bảo nồi trong tiếp xúc tốt với mâm nhiệt;
- Vệ sinh nhanh nắp thép vòng cao su và van hơi sau khi sử dụng để tránh mùi hôi trong lần nấu tiếp theo;
- Nếu xảy ra lỗi trong quá trình sử dụng hoặc màn hình hiển thị mã lỗi, trước tiên vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Không tiếp tục sử dụng và liên hệ với nhân viên dịch vụ chăm sóc khách hàng Paveden. Không thay thế các bộ phận không nguyên bản hoặc tự mình tháo rời và sửa chữa;
- Sản phẩm này không thể hoạt động với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây đặc biệt hoặc linh kiện đặc biệt mua từ nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ.

