

HOTWELL

Gia dụng chất - giá thật

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CƠM ĐIỆN RE15H3



www.hotwell.vn

TRUNG TÂM BẢO HÀNH HOTWELL

1. TTBH Hà Nội:

Địa chỉ: Số 339 Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, TP. Hà Nội
Điện thoại: 024.3767 9171 | Fax: 024.3767 9172

2. TTBH Đà Nẵng:

Địa chỉ: Số 529 Điện Biên Phủ, phường Hòa Khê, quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
Điện thoại: 0236.3710.456 | Fax: 0236.3710.989

3. TTBH Hồ Chí Minh:

Địa chỉ: Số 9, Lê Văn Huân, Phường 13, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh.
Điện thoại: 0286.2728.280

4. TTBH Cần Thơ:

Địa chỉ: Số 33 Nguyễn Huệ, phường An Hòa, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
Điện thoại: 0292.3760.689

5. TTBH Nghệ An:

Địa chỉ: Số 42, đường Nguyễn Cảnh Hoàn, Phường Quán Bàu, thành phố Vinh, Tỉnh Nghệ An.
Điện thoại: 0238.866.2828

Hình ảnh trong HDSD này chỉ mang tính chất tham khảo cho sản phẩm. Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúc các bạn có những trải nghiệm tuyệt vời với cùng HotWell!

LỜI NÓI ĐẦU

Hotwell là thương hiệu gia dụng Việt thuộc Công ty Cổ phần Masscom Việt Nam – một trong 500 công ty công nghệ lớn nhất Việt Nam.

Thương hiệu gia dụng Hotwell được thành lập vào năm 2021, hoạt động dựa trên nền tảng xây dựng sản phẩm bằng tất cả chữ TÂM và lấy sự hài lòng của người tiêu dùng làm kim chỉ nam để phát triển. Với nỗ lực nâng cao chất lượng cuộc sống, Hotwell cam kết luôn sáng tạo đổi mới, áp dụng tiến bộ khoa học - công nghệ để cho ra mắt các sản phẩm chất lượng vượt trội. Gia dụng Hotwell hướng tới mục tiêu xây dựng hệ sinh thái tiện ích toàn diện phục vụ gia đình Việt.

1 THÔNG TIN AN TOÀN

Lưu ý đọc kĩ hướng dẫn này trước khi sử dụng nồi. Mọi lỗi phát sinh do người dùng sai cách gây tổn thất thiệt hại sẽ không đủ điều kiện bảo hành.

Để tránh gây ra sự cố hỏng hóc về giạt điện, chập điện hoặc hỏa hoạn, khách hàng vui lòng làm theo các hướng dẫn sau đây:

Trước khi sử dụng:

- Dây điện của hộ gia đình phải đáp ứng được dòng điện của nồi cơm.
- Điện áp hộ gia đình phải phù hợp điện áp trên tem thông số kỹ thuật sản phẩm
- Không được tự ý sửa chữa, thay đổi kết cấu của sản phẩm.
- Nếu phần dây nguồn có dấu hiện bất thường vui lòng không sử dụng và liên lạc trực tiếp với trung tâm bảo hành.
- Hạn chế đề nén hoặc bẻ xoắn dây nguồn để đảm bảo tuổi thọ cho dây.
- Không nên cắm nguồn khi tay còn đang ướt.
- Không đặt nồi ở vị trí quá ẩm ướt hoặc nơi có nhiệt độ cao.
- Tuyệt đối không sử dụng lòng nồi nấu trực tiếp trên thiết bị gia nhiệt khác.

Trong khi sử dụng:

- Không đặt nồi ở vị trí không bằng phẳng, gồ ghề.
- Nên đặt nồi ở vị trí thoáng khí để tránh hiện tượng tích tụ nhiệt dẫn đến cháy nổ.
- Để nồi xa tầm tay trẻ nhỏ.

- Không bật các chế độ nấu khi không có ruột nổi bên trong, hoặc không có thực phẩm bên trong ruột nổi.
- Trước khi đặt ruột nổi để nấu, lưu ý vệ sinh bề mặt đáy nồi sạch sẽ.
- Lưu ý sắp xếp dây nguồn gọn gàng.
- Nếu trong quá trình nấu xảy ra hiện tượng bất thường, vui lòng ngắt nguồn điện và liên hệ trực tiếp đến trung tâm bảo hành.
- Không được che các lỗ thoát hơi của nồi.
- Hạn chế vo gạo trực tiếp trong lòng ruột nổi. Hạn chế va chạm ruột nổi để tránh ruột nổi biến dạng dẫn đến giảm hiệu suất nấu.
- Có thể sử dụng cơm ngay sau khi kết thúc quá trình nấu.
- Lưu ý, thời gian ủ ấm không nên quá 8 giờ để đảm bảo chất lượng cơm.

Sau khi sử dụng:

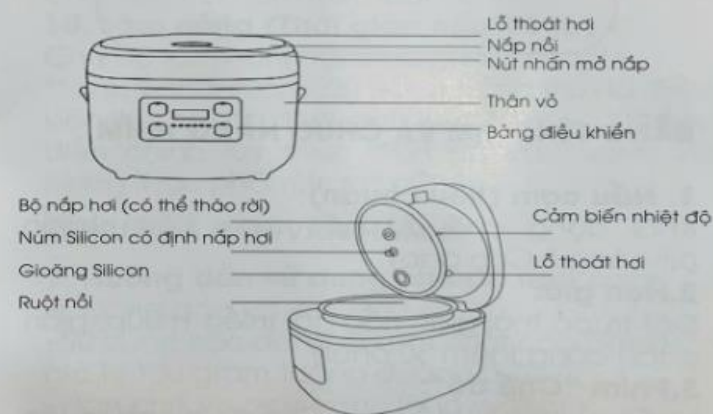
- Sau khi dùng xong nồi cần rút phích điện khỏi ổ cắm, tháo dây nguồn, vệ sinh nồi và để nồi gọn gàng trên mặt phẳng, nơi khô ráo thoáng mát.
- Không vệ sinh thân vỏ nồi trực tiếp bằng nước
- Khi rút dây cấp nguồn, không dùng tay kéo hoặc giật phần dây dẫn

2 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	RE15H3
Điện áp	220V
Công suất	900W
Tần số	50 Hz
Dung tích	1.5 Lít

3 CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Cấu tạo chi tiết:



Phụ kiện đi kèm:



Muỗng xới

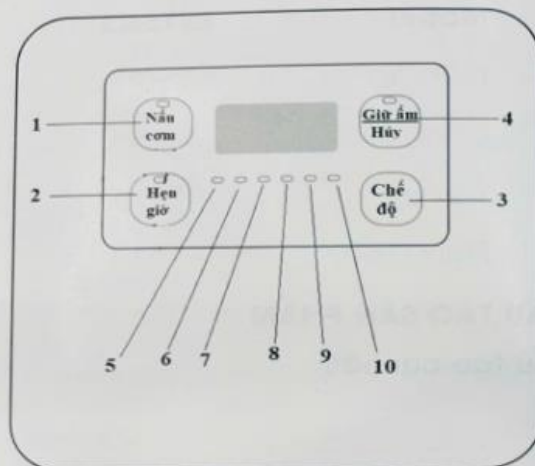


Cốc đong



Dây nguồn rời

2. Bảng điều khiển:



BẢNG TÊN PHÍM VÀ CHỨC NĂNG PHÍM

1. Nấu cơm (tiêu chuẩn):

Khởi động chế độ nấu cơm tiêu chuẩn (khoảng 5 Cup gạo)

2. Hẹn giờ:

Đặt trước thời gian nấu (tối thiểu 1h30p, giãn cách cộng thêm 30 phút)

3. Phím "Chế độ":

Nhấn phím này để chọn Chế độ mong muốn

4. Phím "Giữ ấm/hủy":

Nhấn phím này để khởi động quá trình ủ ấm, hoặc hủy quá trình nấu và chế độ vừa chọn.

CHẾ ĐỘ NẤU VÀ THỜI GIAN NẤU

5. Cơm trắng (Thời gian nấu ~ 40p)

Nấu nhiều gạo (6-8 Cup) hoặc cơm chín kỹ hơn

6. Nấu nhanh (Thời gian nấu ~ 20p)

Nấu một lượng gạo nhỏ (1~2cup)

7. Cháo trắng (Thời gian nấu ~ 28p)

Nấu cháo với thời gian tiêu chuẩn

8. Cháo dinh dưỡng (Thời gian nấu ~ 60p)

Chức năng nấu cháo kết hợp với các loại thực phẩm khác ví dụ như xương hoặc các loại thịt

9. Nấu canh (Thời gian nấu ~ 90p)

Chế độ ninh hầm các loại canh

10. Làm nóng (Thời gian nấu ~ 10p)

Chế độ làm nóng lại thực phẩm nguội

** Lưu ý: thời gian nấu trong bảng trên là điều kiện tiêu chuẩn, thời gian thực tế nấu có thể tự điều chỉnh tùy theo điện áp vận hành và lượng thực phẩm trong nồi.

4 HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Hướng dẫn sử dụng chế độ nấu cơm

a. Đong gạo và vo gạo

- Sử dụng cốc đong đi kèm. Một cốc đong có giá trị 150 gram tương đương 0.18 lít.

- Hạn chế vo gạo trong lòng ruột nồi.

b. Cho gạo vào ruột nồi với mức nước tương ứng

- Có thể tham khảo các "vạch công thức nấu" trong lòng nồi.

- Tùy theo sở thích ăn uống cá nhân để thêm hoặc giảm lượng nước cho phù hợp.

- Lưu ý, không nên cho gạo và nước quá 70% dung tích của ruột nồi, tránh tình trạng chất lỏng trào ra ngoài trong quá trình nấu, gây nguy hiểm.

c. Dùng vải mềm lau khô đáy và mâm nhiệt của nồi. Xoay nhẹ lòng nồi cho đáy nồi và mâm nhiệt tiếp xúc tốt với nhau.

- Lớp chống dính trên ruột nồi đảm bảo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, không gây hại sức khỏe con người.

d. Nhẹ nhàng nhấn mặt nắp nồi xuống cho đến khi nghe thấy tiếng "tách".

e. Sau khi cắm dây nguồn, màn hình sẽ hiển thị "0000", tiến hành chọn chế độ nấu cơm bằng cách nhấn vào phím "nấu cơm" trên bảng điều khiển. Chờ 5 giây để nồi bắt đầu khởi động quá trình nấu cơm.

(Lời khuyên: nồi có 3 chế độ nấu cơm cho các nhu cầu nấu khác nhau, bạn có thể lựa chọn chế độ phù hợp với yêu cầu bữa ăn của mình, việc lựa chọn đúng chế độ sẽ giúp nồi cho ra sản phẩm với chất lượng cơm cao nhất như..

- Nấu cơm trực tiếp bằng cách nhấn vào nút "Nấu cơm" trên bảng điều khiển. Đây là chế độ nấu cơm tiêu chuẩn, phù hợp với một lượng gạo vừa phải (~5CUP gạo).

- Nấu cơm bằng cách nhấn vào phím "Chế độ" và chọn đến vị trí đèn hiển thị của chế độ "Nấu chậm". Chế độ này phù hợp với một lượng gạo lớn (7~8CUP)

- Nấu cơm nhanh, bằng cách nhấn vào nút "Chế độ" và chọn đến vị trí đèn hiển thị của chế độ "Nấu nhanh". Chế độ này phù hợp với một lượng gạo nhỏ, yêu cầu thời gian nấu

cơm ngắn (1~2CUP gạo)

f. Khi hoàn thành quá trình nấu, nồi sẽ phát ra một hồi "bíp" và tự động chuyển sang chế độ ủ, màn hình hiển thị "bb" là bạn đã có thể sử dụng cơm cho bữa ăn của mình.

g. Không sử dụng các muỗng xới kim loại để hạn chế bong tróc chống dính ở ruột nồi.

(Mẹo: khi nồi vừa nấu cơm xong, chờ thêm khoảng 15 phút trước khi sử dụng, cơm sẽ ngon hơn.)

2. Chế độ nấu cháo

a. Cho gạo và nước vào trong nồi theo công thức nấu của bạn, đậy nắp vung lại

b. Ấn phím "Chế độ" và chọn đến vị trí đèn hiển thị của chế độ "cháo trắng" hoặc "cháo dinh dưỡng".

c. Chờ 5 giây để nồi khởi động chế độ nấu cháo

d. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi báo hiệu một hồi "bíp" và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, màn hình hiển thị "bb".

e. Mở nắp, dùng muỗng lấy cháo ra ngoài để sử dụng.

3. Chế độ nấu canh

a. Cho thực phẩm vào nồi theo công thức của bạn, đậy nắp lại

b. Nhấn phím "Chế độ" và chọn đến vị trí đèn hiển thị của chế độ "nấu canh"

c. Chờ 5 giây để nồi khởi động chế độ nấu canh

d. Sau khi kết thúc quá trình nấu, nồi phát ra một hồi "bíp" và tự động chuyển sang chế độ

giữ ấm.

e. Mở nắp, dùng muống lấy thực phẩm ra ngoài để sử dụng

4. Chế độ làm nóng (sử dụng để hâm nóng thực phẩm nguội)

a. Cho thực phẩm vào nồi, đóng nắp lại

b. Nhấn phím "Chế độ" và chọn đến vị trí đèn hiển thị của chế độ "làm nóng".

c. Chờ 5 giây để nồi khởi động chế độ làm nóng thực phẩm đã nguội.

d. Sau khi kết thúc quá trình làm nóng (10 phút), nồi phát ra một hồi "bíp" và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

e. Mở nắp, dùng muống lấy thực phẩm ra ngoài để sử dụng.

Lời khuyên:



1. Vệ sinh mâm nhiệt: Chỉ dùng giẻ mềm hoặc khăn ẩm để vệ sinh mâm nhiệt.

2. Lựa chọn phụ kiện: Chỉ sử dụng muống nhựa hoặc gỗ để lấy thực phẩm trong ruột nồi.

3. Cách lắp ruột nồi: Đặt ruột nồi thẳng đứng, vuông góc với thân nồi.

4. Tiếp xúc ruột và mâm nhiệt: Để mâm nhiệt và ruột nồi tiếp xúc tốt nhất, hãy xoay ruột nồi sang trái hoặc phải 2-3 lần, sau đó đóng nắp xuống cho đến khi nghe thấy tiếng "Tách".

5 SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
Đèn hiển thị không sáng	1. Chưa cắm dây nguồn. 2. Dây nguồn bị lỗi 3. Đèn báo hoặc PCB bị lỗi	1. Cắm lại dây nguồn Liên hệ TTBH Liên hệ TTBH
E1	Lỗi cảm biến đáy nồi	Liên hệ TTBH
E2	Lỗi cảm biến nắp nồi	Liên hệ TTBH
E3	Ngắn mạch cảm biến đáy nồi	Liên hệ TTBH
E4	Ngắn mạch cảm biến nắp nồi	Liên hệ TTBH
E5	Phát hiện nhiệt độ quá cao (>190°C cảm biến đáy và >150°C cảm biến nắp)	Liên hệ TTBH

6 VỆ SINH THIẾT BỊ

Lưu ý: Trước khi vệ sinh nồi, yêu cầu rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện. Nếu nồi còn đang nóng khuyến cáo nên để nguội rồi mới vệ sinh. Tham khảo các bước vệ sinh nồi như sau:



Vệ sinh nồi đúng cách:

1. Dùng khăn ẩm để lau sạch mâm nhiệt và thân nồi. Loại bỏ hạt gạo, tạp chất, đồ ăn thừa... nếu có

2. Để tránh làm xước ruột nồi và hư hỏng lớp chống dính, chỉ sử dụng giẻ mềm. Không sử dụng vật liệu giẻ kim loại hoặc các vật sắc nhọn.

3. Khi nấu ăn xong, nếu còn nước đọng trên gáy nồi, hãy loại bỏ chúng.

- Lấy ruột nồi ra khỏi nồi cơm, rửa sạch bằng xà bông hoặc giẻ loại mềm, sau đó dùng vải mềm lau sạch. Không sử dụng các loại bàn chà bằng kim loại hoặc có đầu nhọn, cứng để tránh làm xước ruột nồi, bong tróc lớp chống dính bên trong ruột nồi.

- Các hạt cơm, thức ăn v.v.. dính trên bề mặt mâm nhiệt rất dễ hình thành cháy. Có thể sử dụng khăn ẩm lau sạch, hoặc bàn chải nhựa để chà và sau đó dùng vải lau lại để giữ cho chất lượng bề mặt tiếp xúc của mâm nhiệt và ruột nồi được tốt.

- Để nồi khô ráo hoàn toàn trước lần sử dụng tiếp theo.

- Nếu không sử dụng nồi trong một thời gian dài, sau khi vệ sinh ta nên bọc nồi lại bằng ni-lông, đóng vào thùng xốp và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Lưu ý: Không nhúng thân vỏ nồi vào nước, không rửa thân vỏ nồi dưới vòi nước. Chỉ sử dụng khăn ẩm để vệ sinh thân vỏ nồi.

Sản phẩm không phải là rác thải sinh hoạt, chính vì thế khi loại bỏ cần được phân loại rác thải - việc làm này của các bạn đã góp phần lớn giảm thiểu lượng rác thải vứt bỏ xuống biển, mang đi chôn hoặc xử lý bằng lò đốt, từ đó giảm thiểu được các tác động tiềm ẩn xấu đối với sức khỏe con người và môi trường thiên nhiên xung quanh.



Hãy hành động vì một tương lai Xanh - Sạch - Đẹp

