

HDSD nồi áp suất GPC5502

Kích thước:14x21cm



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN

5L	GPC5502	6L	GPC5512
----	---------	----	---------



Xin vui lòng đọc kỹ tài liệu này trước khi sử dụng
và bảo quản cẩn thận để sử dụng về sau

Đường dây nóng: **0976 716 748**

Hình ảnh trong sách hướng dẫn có thể khác với sản phẩm thực
Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế



0976 716 748

Công ty Cổ phần Goldsun Việt Nam

Địa chỉ: Lô CN7 - Cụm công nghiệp tập trung vừa và nhỏ
P. Minh Khai - Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội, Việt Nam

CN Công ty Cổ phần Goldsun Việt Nam (TP Hà Nội)

Địa chỉ: 97/3D Đường Tân Thới Nhất 8, P. Tân Thới Nhất, Q. 12, TP. Hồ Chí Minh

<https://goldsun.vn>

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

NHỮNG TÍNH NĂNG ƯU VIỆT

- + Nồi áp suất đa năng là thiết bị nấu ăn thông minh đã được cải tiến và tích hợp những chức năng của nồi áp suất, nồi cơm và nồi hầm. Đây là thiết bị lý tưởng cho các gia đình.
 - + Đây là sản phẩm đa năng, kết hợp giữa chức năng hầm và nấu.
 - + Sau khi kết thúc thời gian nấu, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm mà không cần thực hiện bất cứ thao tác nào.
 - + Tiết kiệm điện năng và thời gian so với nồi nấu thông thường.
 - + Giữ trọn chất dinh dưỡng và hương vị thực phẩm.
 - + Các chi tiết có thể tháo rời, vệ sinh dễ dàng.
- Nhiều chế độ bảo vệ an toàn:
- Nồi không thể đạt mức áp suất cao nhất khi nắp chưa đóng kín, không thể mở nắp được khi áp suất còn ở mức cao.
 - Chức năng chống quá áp: Khi nhiệt độ và áp suất vượt ngưỡng cho phép, van sẽ tự động xả để giảm áp.
 - Chức năng khử áp: Để bảo vệ an toàn, khi giới hạn áp suất không hoạt động và áp suất vượt ngưỡng cho phép, toàn bộ áp suất sẽ bị xả qua đường thoát hơi.
 - Chức năng bảo vệ quá nhiệt: Khi nhiệt độ trong nồi vượt ngưỡng cho phép, nồi sẽ ngắt nguồn điện.

CHỈ DẪN AN TOÀN

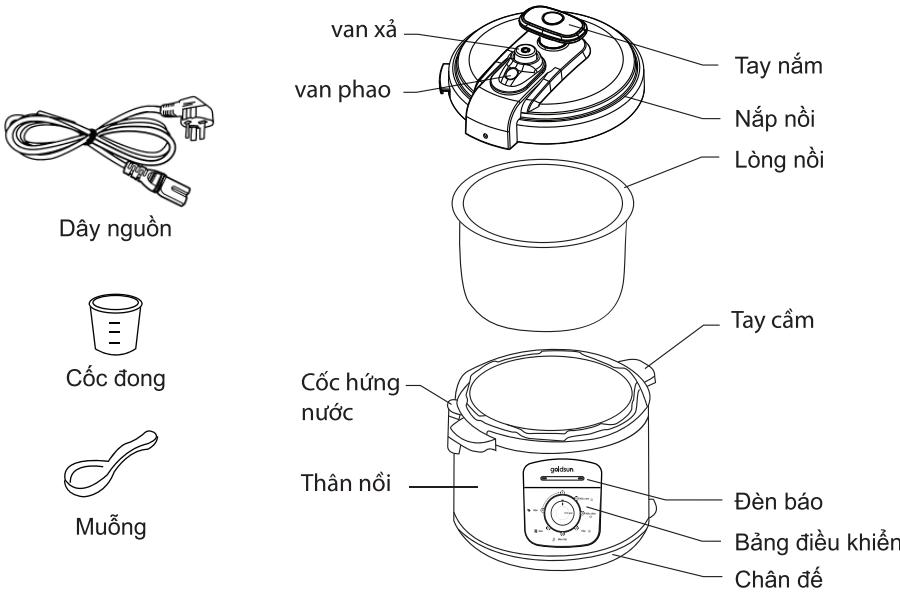
- + Khi sử dụng thiết bị điện, hãy tuân thủ đầy đủ những cảnh báo sau:
- + Sử dụng thiết bị theo đúng hướng dẫn sử dụng.
- + Không làm hỏng vòng đệm cao su hoặc thay thế ngay khi bị hỏng.
- + Không tháo gioăng bên trong nắp. Nếu gioăng rơi ra, hãy ngừng sử dụng và thay thế.
- + Không thay thế van điều áp bằng vật khác hoặc để bất cứ vật gì đè lên để tăng trọng lượng.
- + Giữ cho bề mặt giữa lòng nồi và mâm nhiệt luôn sạch sẽ. Không dùng lòng nồi để nấu trên các nguồn nhiệt khác.
- + Lòng nồi được phủ lớp chống dính, nên sử dụng muỗng gỗ hoặc nhựa để không làm trầy xước lớp chống dính.
- + Giữ nóng quá 6 tiếng có thể gây ảnh hưởng đến hương vị của thực phẩm.
- + Quá nhiều hơi thoát ra xung quanh trong quá trình nấu là hiện tượng không bình thường. Lúc này van xả đang hoạt động. Hãy ngắt điện ngay lập tức và đem thiết bị đi bảo hành.
- + Nếu có bất cứ sự cố nào xảy ra, hãy ngừng sử dụng và đem đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.

- + Khi di chuyển nồi, cần dùng quai cầm hai bên để bê, không dùng tay cầm để xách. Không tự ý tháo lắp nồi.
- + Nếu dây nguồn bị hỏng, cần thay thế bởi trung tâm bảo hành được ủy quyền
- + Không cắm dây nguồn để kéo giắc cắm ra khỏi ổ điện, tránh làm hỏng dây nguồn.
- + Không được ngâm nồi áp suất vào nước. Van xả (ống dẫn bên trong van an toàn, van phao và phao) phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo không bị tắc nghẽn.
- + Không để người thiếu năng, trẻ em sử dụng nồi áp suất, trừ khi có người giám sát và chịu trách nhiệm về sự an toàn.
- + Không cho phép trẻ em chơi đùa với thiết bị.

CẢNH BÁO

- + Không nên đưa tay và mặt đến gần lỗ thoát hơi khi xả van.
- + Không nên chạm vào nắp nồi khi còn nóng để tránh bị bỏng.
- + Không nên dùng vải bịt mối nối giữa nắp và lòng ngoài của nồi để tránh nguy hiểm.
- + Không nên dùng lực để mở nắp khi vẫn còn áp suất để tránh tai nạn. Chỉ mở nồi khi áp suất van phao hạ xuống.

MÔ TẢ BỘ PHẬN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHUNG

Mở nắp: Nắm tay cầm trên nắp nồi và xoay xuôi chiều kim đồng hồ đến vị trí mở, sau đó nhấc nắp nồi lên.

Sử dụng lòng nồi:

- Lấy lòng nồi ra, đổ thực phẩm và nước vào. Thực phẩm và nước không được chiếm quá 4/5 hay ít hơn 1/5 thể tích lòng nồi. Đối với thực phẩm có độ nở cao thì thể tích thực phẩm và nước không được quá 3/5 thể tích.
- Lượng gạo nấu tối đa là 8 cốc với thể tích 4 lít.

Vệ sinh mâm nhiệt và lòng nồi: Lau sạch đáy nồi và mâm nhiệt trước khi đặt lòng nồi vào bên trong. Xoay lòng nồi sang trái rồi phải, để đáy nồi tiếp xúc tốt với mâm nhiệt.

Đóng nắp:

- Kiểm tra gioăng đã được gắn đúng vào vị trí trên nắp nồi hay chưa. Phải đảm bảo gioăng đã gắn đúng vị trí.
- Đặt nắp vào đúng vị trí, sau đó xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe tiếng “cạch”.

Van áp suất: Gạt van áp suất sang vị trí khóa khi nồi đang tăng nhiệt.

Bắt đầu sử dụng: Đèn báo nguồn và đèn nấu sẽ sáng (Nếu không đặt thời gian nấu,

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng:

- Sử dụng lần đầu tiên: Trước khi sử dụng lần đầu, hãy lưu ý các điểm sau:
- + Lấy tất cả các phụ kiện trong lòng nồi ra trước khi sử dụng.
- + Đọc tất cả hướng dẫn trong sách hướng dẫn để đảm bảo an toàn.
- Các lần sử dụng tiếp theo:
- + Kiểm tra nắp nồi đã đóng đúng vị trí hay chưa.
- + Đảm bảo van phao và van áp suất của nắp nồi được gắn chặt, gioăng cùng nút chống tràn được cài đúng.
- + Cho thực phẩm và nước vào trong lòng nồi, lau khô đáy lòng nồi và đặt vào trong.
- + Đóng nắp nồi cho đến khi nghe thấy tiếng “cạch” báo hiệu nắp đã được đóng và khóa an toàn.
- + Đặt van xả áp suất đúng vị trí (Tăng áp suất).

Chọn chức năng nấu:

- Vận nút điều khiển đến chức năng mong muốn, khi đèn báo đỏ, nồi bắt đầu chạy..

Lựa chọn thời gian nấu.

- Thời gian giữ áp khác nhau. Người dùng có thể điều chỉnh thời gian giữ áp thích hợp theo từng thực phẩm và khẩu vị.

Món ăn/Chức năng	Nấu cơm	Súp/Cháo	Thịt	Gân	Đậu
Thời gian giữ áp (phút)	20-25	30-45	60-65	75-80	80-90

VỆ SINH & BẢO QUẢN

Rút giắc điện ra khỏi ổ cắm trước khi làm vệ sinh.

Lau sạch mâm nhiệt bằng vải mềm.

Tháo và làm sạch khay hứng nước thừa.

làm sạch gioăng cao su trên nắp, nắp chống đóng cặn, van xả và van phao.

Lưu ý

Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.

MỘT SỐ MÓN ĂN CÓ THỂ CHẾ BIẾN TỪ NỒI ÁP SUẤT

Chân giò hầm hạt sen

- Nguyên liệu
- * 1 cái chân giò nguyên xương
- * Hạt sen
- * Cà rốt
- * Hành tây, nấm hương, hành, mùi tàu
- Cách làm
- * Chân giò cạo thật sạch lông rồi ướp với hạt nêm, gia vị, hành khô băm nhỏ, cất vào tủ lạnh khoảng 2 giờ cho ngấm.
- * Hạt sen, nấm hương ngâm nở. Ninh nhỏ lửa để hạt sen chín bở mà vẫn ko bị nát, để riêng.
- * Đổ nước sâm sấp mặt thịt rồi ninh trong nồi áp suất sôi khoảng 20 phút thì tắt bếp.
- Dùng đũa xăm thử xem thịt đã nhừ chưa. Sau đó trút hạt sen, nấm hương vào đun cùng, nêm nếm lại cho vừa miệng.
- * Hành tây bổ múi cau, cà rốt tía hoa xắt mỏng, hành mùi tàu thái nhỏ đợi chuẩn bị bắc thịt xuống thì trút vào nồi.



MỘT SỐ MÓN ĂN CÓ THỂ CHẾ BIẾN TỪ NỒI ÁP SUẤT

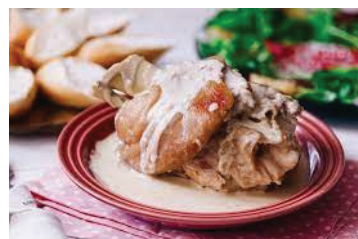
Chân giò hầm kiểu Đức

- Nguyên liệu

- * Chân giò: 1 cái
- * Sữa tươi không đường, bơ, bột mỳ
- * Khoai tây
- * Dưa chuột muối
- * Hành, tỏi khô

- Cách làm

- * Chân giò nên chọn mua phần có lõi bắp để ăn thịt chắc và thơm hơn.
- * Làm sạch, thấm khô, ướp với gia vị, hành, tỏi băm khoảng 30 phút.
- * Bắc chảo, cho 1/2 chỗ bơ vào, chiên sơ chân giò cho xém vàng. Sau đó cho chân giò đã chiên vào nồi áp suất, đổ nước ngập 1/2 miếng thịt, hầm nhừ.
- * Khoai tây gọt vỏ, bổ thành những miếng nhỏ, hấp hoặc luộc chín, dùng thìa hoặc rây tán nhuyễn.
- * Cho nốt 1/2 chỗ bơ còn lại, đun nóng, cho bột mỳ vào xào thơm cùng bơ. Thêm sữa tươi vào chảo đun chín thành sốt kem.
- * Dưa chuột muối thái lát. Thịt để nguyên miếng hoặc thái khoanh, phần nước hầm thịt có thể trộn cùng khoai tây nghiền hoặc đun với sốt giội lên trên miếng thịt, ăn kèm bánh mì.



BÒ HẦM KHOAI TÂY

- Nguyên liệu

- * Thịt bò
- * Khoai tây, cà rốt, cà chua
- * Ngũ vị hương, hạt tiêu
- * Hành, mùi

- Cách làm

- * Rửa thịt sạch rồi thái nhỏ cỡ quân cờ, ướp với hạt tiêu, hạt nêm và 1/2 gói ngũ vị hương. Rồi xào săn và chế nước, hầm bằng nồi áp suất sao cho thịt nhừ vừa tới.
- * Khoai tây nạo vỏ, bổ miếng vừa ăn. Cà chua bổ làm tư, cà rốt tỉa hoa xắt khúc.
- * Chưng cà chua với chút dầu ăn để tạo màu.
- * Cho khoai tây, cà rốt vào xào ngấm mắm ngấm muối.
- * Múc thịt bò vào nồi khoai tây rồi ninh đến khi khoai và cà rốt chín bở cũng là lúc thịt bò chín nhừ.
- * Rắc hành, mùi thái nhỏ vào nồi là hoàn thành.



VỊT HẦM HẠT SEN

- Nguyên liệu

- * Thịt vịt
- * Hạt sen khô
- * Nấm hương
- * Nước dừa
- * Hành, tỏi,
- * Gia vị, hạt nêm, nước tương, hạt tiêu, muối, rượu

- Cách làm

- * Thịt vịt đem xát muối, rượu, gừng cho đỡ hôi, sau đó rửa sạch, cắt làm 2 rồi để cho ráo bớt nước.
- * Đem thịt vịt ướp cùng một ít nước tương, hạt tiêu, gia vị, hạt nêm.
- * Nấm hương, hạt sen rửa sạch (vì thời gian hầm vịt khá lâu, khi vịt mềm thì hạt sen cũng bở toi nên không cần ngâm nở hạt sen trước).
- * Hành và tỏi bóc bỏ vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.
- * Phi thơm hành, tỏi sau đó xếp thịt vịt và hạt sen vào nồi áp suất. Đổ nước dừa vào đun to lửa đến khi nước sôi thì hạ lửa đến mức bé nhất. Để ninh thịt vịt liu liu trong khoảng 20 phút (nếu mở kiểm tra vịt chưa mềm có thể đun thêm vài phút). Với nồi thường phải ninh vịt từ 50-60 phút. Khi thịt vịt chín mềm thì cho nấm hương vào đun thêm vài phút là được. Sau đó nêm nếm thêm hạt nêm, gia vị cho vừa miệng.



THỊT KHO DƯA

Thịt kho dưa

- Nguyên liệu

- * Thịt ba chỉ
- * Dưa chua
- * Hành tím, gia vị, nước hàng, nước mắm, dầu hào

- Cách làm

- * Thịt thái miếng vừa ăn, luộc qua rồi rửa sạch.
- * Rửa qua dưa cho bớt vị mặn và chua.
- * Cho thịt ướp cùng với hành tím, hạt nêm, nước mắm, dầu hào. Đổ nước hàng vào. Ướp thịt trong vòng 30 phút cho ngấm gia vị.
- * Cho thịt lên vào nồi áp suất đun tầm 15 phút đến khi thịt mềm.
- * Sau đó, cho dưa vào. Đun tiếp đến khi nước trong nồi sền sệt (khoảng 15 phút nữa). Nếu muốn ăn nhiều nước thì chỉ cần đun đến khi dưa mềm.

