

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

Sản xuất & Lắp ráp: Công ty TNHH sản xuất đồ gia dụng SUNHOUSE

Địa chỉ: Ngoc Liep, Xã Ngoc Liep, Huyện Quốc Oai, Hà Nội

Nhà phân phối: CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN SUNHOUSE

Điện thoại: 024 3736 6676 - 3394 0848 * **Fax:** 024 3736 6696 - 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại Việt Nam

Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

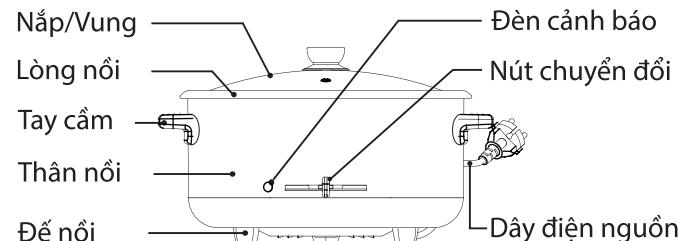
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



LẨU ĐIỆN 3.5L SUNHOUSE MODEL: SHD4523

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, sản phẩm hữu ích, hiện đại và được làm bằng những chất liệu hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

SUNHOUSE không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng như hướng dẫn.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Để tránh xảy ra các sự cố như cháy nổ, giật điện hay hư hỏng sản phẩm, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

1. Thiết bị này không thích hợp cho những người (Kẻ cắp 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.
2. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.
3. Trước khi sử dụng, cần kiểm tra và đảm bảo nguồn điện có tương thích với điện áp được ghi trên sản phẩm hay không. Chỉ nối thiết bị với ổ điện đã được tiếp địa.
4. Không sử dụng thiết bị gần bồn tắm, bồn rửa hay các nguồn phát nhiệt như bếp gas, ánh sáng mặt trời trực tiếp.
5. Không đặt thiết bị quá gần tường vì có thể chặn mất cửa thoát khí nóng.
6. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, cố định chắc chắn; tránh những vị trí dốc, gồ ghề.
7. Không nhúng toàn bộ thân nồi, dây điện, phích cắm vào nguồn nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác. Riêng lòng nồi có thể tháo ra và vệ sinh bằng nước & chất tẩy rửa trung tính (lau khô trước khi sử dụng tiếp).
8. Chỉ cắm và rút dây điện bằng tay khô. Chú ý: Cắm vào phích cắm thay vì dây điện để tránh gây chập điện, rò rỉ điện hay hư hỏng dây điện.
9. Không sử dụng ruột nồi bị biến dạng. Nếu ruột nồi bị biến dạng, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để thay thế ruột nồi mới.
10. Không dùng lòng nồi trên bếp gas hoặc sử dụng không đúng mục đích vì có thể gây biến dạng, làm hư hỏng lớp chống dính và 1 số sự cố không mong muốn.
11. Không dùng dụng cụ kim loại có cạnh sắc nhọn để chế biến thực phẩm trong nồi. Nên dùng dụng cụ bằng gỗ.
12. Lau sạch cảm biến nhiệt, mâm nhiệt, lòng nồi với khăn khô mềm trước khi sử dụng.

13. Không chặn van hơi bằng khăn hoặc các vật dụng khác khi đang nấu.
14. Tránh va đập mạnh hoặc làm rơi thiết bị, vì điều này có thể gây ra những hỏng hóc và không an toàn cho người sử dụng.
15. Nếu thiết bị gây ra tiếng ồn hoặc khói, mùi khó chịu thì ngay lập tức rút điện, ngưng sử dụng và liên hệ trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.
16. Không tự tháo rời hay sửa chữa thiết bị. Trong trường hợp muốn sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng lần đầu, nên rửa sạch lòng nồi bằng chất tẩy rửa nhẹ để loại sạch bụi bẩn và dầu mỡ dính vào trong quá trình sản xuất và đóng gói. Lau khô lòng nồi và đặt trở lại cần phải lau chùi lòng nồi và nắp trong bằng nước ấm hoặc chất tẩy rửa nhẹ.

Bước 1: Cắm điện vào nguồn điện có điện áp tương thích 220V-/50Hz, đèn báo sáng chứng tỏ điện đã vào.

Chú ý: Sử dụng ổ cắm riêng biệt, không cắm chung với các thiết bị khác.

Bước 2: Điều chỉnh nhiệt độ theo mong muốn
Nên vặn/gạt điều chỉnh nhiệt độ ở mức thấp trước để làm nóng từ từ, sau đó bạn có thể chủ động điều chỉnh công suất mạnh - yếu trong quá trình sử dụng.

Lòng nồi được phủ chống dính cao cấp nên có thể dùng để chiên xào và lẩu nướng. Việc điều chỉnh nhiệt độ từ thấp rồi tăng dần cũng giúp bảo vệ lớp chống dính và tránh biến dạng lòng nồi.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Trước khi vệ sinh sản phẩm, cần rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ thiết bị nguội hoàn toàn để tránh bị bỏng.

- Tháo vung nồi, lòng nồi ra và vệ sinh với chất tẩy rửa trung tính. Tuyệt đối không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh như xăng, cồn... hay các dụng cụ sắc nhọn để tránh làm bong tróc lớp chống dính trong lòng nồi.

- Dùng khăn ẩm để lau qua các vết bẩn bẩn ngoài thân nồi, bảng điều khiển. Tuyệt đối không được nhúng toàn bộ thiết bị vào nước.

- Chờ tắt cả các bộ phận đã khô thì lau lại một lần nữa, lắp lại và bảo quản ở nơi khô ráo cho lần sử dụng tiếp theo.

SỰ CỐ CÓ THỂ XÂY RA & CÁCH XỬ LÝ

Trong quá trình sử dụng sản phẩm có thể gặp phải một số sự cố ngoài ý muốn. Bảng dưới đây thể hiện các sự cố thường gặp nhất và cách xử lý đơn giản, nhanh chóng mà vẫn an toàn cho bạn.

Trong trường hợp không tự giải quyết được sự cố, vui lòng liên hệ Trung tâm CSKH 1800 6680 để được tư vấn và hướng dẫn chi tiết.

Vấn đề	Nội dung kiểm tra	Cách khắc phục
Đèn báo nguồn điện không sáng	1. Phích cắm đã cắm đúng chưa 2. Nguồn điện có ổn định không 3. Bảng điều chỉnh nhiệt độ có đang ở vị trí OFF hay chưa 4. Sản phẩm có đang quá nóng dẫn đến trạng thái tự ngắt hay không	1. Cắm lại phích cắm chắc chắn. Nếu phích cắm bị hỏng, liên hệ để thay mới 2. Tìm nguồn điện mới tương thích 3. Đưa bảng điều chỉnh nhiệt độ về vị trí làm việc bình thường 4. Đợi nhiệt độ giàn xuống một phạm vi nhất định, thiết bị sẽ quay về hoạt động bình thường
Thực phẩm dinh trong lòng nồi chống dính	1. Xào nấu nhiều thực phẩm liên tục 2. Nhiệt độ nấu quá cao	1. Rửa sạch nồi sau mỗi lần xào nấu rồi mới sử dụng tiếp 2. Lúc mới bắt đầu xào nấu, nhiệt độ không nên để quá cao
Hương vị của món ăn bị thay đổi khi giữ ấm	1. Nắp nồi có đóng chặt hay không 2. Thời gian giữ ấm có quá dài hay không	1. Đóng nắp chặt 2. Giữ ấm thực phẩm trong 6h là hợp lý
Thời gian đun nấu quá lâu hoặc thực phẩm không chín	1. Nhiệt độ của bảng điều khiển quá thấp 2. Có sử dụng đúng nguồn điện 220V không	1. Tăng nhiệt độ lên mức thích hợp 2. Sử dụng đúng nguồn điện 220V