Cores

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN

MB65-PC05

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng

Hình dạng phích cắm có thể thay đổi tùy theo yêu cầu của từng nơi.

13. Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng gửi sản phẩm đến trung tâm sửa chữa được ủy quyền để sửa chữa hoặc thay thế bằng dây nguồn mới

HDSD lòng nồi bên trong lần đầu tiên

Đầu tiên, bạn nên dùng nước rửa chuyên dụng làm sạch lòng nồi bên trong và lau khô sau khi vệ sinh. Sau đó thoa một lớp mỏng dầu ăn lên lớp chống dính (để dễ vệ sinh hơn). Sau cùng, dùng khăn sạch hoặc giấy bếp để lau hết dầu thừa trên bề mặt lòng nồi

1. Lựa chọn dụng cụ nấu ăn:	Nên sử dụng các dụng cụ làm từ gỗ hoặc nhựa chịu nhiệt. Không nên dùng dụng cụ kim loại sắc nhọn để tránh làm trầy xước lớp chống dính.
2. Khi nấu thực phẩm có vỏ cứng (hải sản có vỏ):	Các loại thực phẩm như cua, tôm hùm... có thể có cạnh sắc nhọn, dễ làm trầy lớp chống dính khi chiên/nấu trong nồi. Càng hạn chế việc nấu loại thực phẩm này trong nồi càng tốt
3. Vệ sinh kỹ sau lần sử dụng đầu tiên:	Sử dụng chất tẩy rửa cùng nước ấm (hoặc chất tẩy rửa chuyên dụng cho dụng cụ nhà bếp) để làm sạch lòng nồi. Nếu bạn chỉ dùng khăn hoặc bọt biển để lau sơ, vết dầu có thể không được làm sạch hoàn toàn. Khi sử dụng lại, những vết dầu này sẽ cháy và bám chặt vào lòng nồi, khó vệ sinh.

Lưu ý: Không được gõ mạnh vào thân nồi hoặc đặt lòng nồi trực tiếp lên bếp lửa để nấu, tránh làm hỏng lớp chống dính hoặc ảnh hưởng đến độ an toàn khi sử dụng.

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện							
Công suất	Dung tích	Nguồn điện	Đường kính	Áp suất làm việc	Áp suất giới hạn	Dải giữ nhiệt độ	Thời gian giữ áp
1000W	6L	220V-50Hz	22CM	40-70Kpa	90Kpa	60-80℃	0-30Phút

Cấu tạo sản phẩm

※ Lưu ý: Thiết kế sản phẩm có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.

Hướng dẫn vận hành

1. Mở nắp: Trước tiên, dùng tay giữ chặt tay cầm của nắp và xoay theo chiều kim đồng hồ đến vị trí giới hạn, sau đó nhấc nắp lên. (Xem hình minh họa)

2. Lấy lòng nồi ra và cho thực phẩm cần nấu vào. Lượng thực phẩm và nước không được vượt quá 4/5 chiều cao của lòng nồi. Đối với thực phẩm có kích năng nở (ví dụ như gạo), lượng nước cần không được ít hơn 1/5 chiều cao của lòng nồi. (Xem hình minh họa)

3.Đối với việc nấu cơm, dung tích tối đa của lòng nồi cho các model: -3L: 6 cốc gạo • -4L: 8 cốc gạo • -5L: 10 cốc gạo • -6L: 12 cốc gạo theo bảng và cả nhân hoặc kinh nghiệm nấu ăn.

4. Bật lòng nồi vào trong vỏ ngoài. Tiếp khi đặt, đảy của lòng nồi và mà nhiệt phải được kéo nắp chặng nghịt hẳn, sau khi vệ sinh xong thì ấn xuống để lắp lại. (Hình minh họa)

(2) Vệ sinh nắp chặng nghịt

5.Đối với các thực phẩm nhỏ, dễ bị rơi ra ngoài khi nấu, nên sử dụng lưới lọc để lót bên trong nồi để tránh thực phẩm rơi ra ngoài khi nấu. Sau khi nấu xong, nhấc lưới lọc ra khỏi nồi để dễ dàng vệ sinh. Lưu ý không để lưới lọc quá gần nguồn nhiệt để tránh cháy lưới lọc.

6. Đóng van phao: Xoay van phao theo chiều kim đồng hồ đến vị trí đóng van phao. Khi van phao đã đóng hoàn toàn, nắp nồi mới có thể khóa lại và nồi mới có thể áp suất. Nếu van phao chưa đóng hoàn toàn, nồi sẽ không áp suất và van phao sẽ tự động xả áp suất để bảo vệ an toàn.

5. Đậy nắp nồi: Trước khi đậy nắp, bạn cần kiểm tra xem vòng đệm đã được lắp đúng vào nắp hay chưa. Dùng tay xoay nhẹ nắp đỏ vòng đệm sang trái và phải để đặt vòng đệm đều. Sau đó, dùng tay giữ chặt tay cầm của nắp và đặt nó vào đúng vị trí giới hạn. Tiếp theo, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí khóa. Khi nghe thấy tiếng "tạch" là dấu hiệu cho biết nắp đã được lắp đúng vị trí.
6. Xoay van xả vế vị trí "-" và kiểm tra xem van phao đã rơi xuống hay chưa (van phao phải rơi xuống trước khi bắt đầu nấu). (Xem hình minh họa)

7. Kết nối nồi với nguồn điện, ký hiệu "-●-" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.
8. Chọn thời gian nấu tùy theo món ăn. Tham khảo bảng hướng dẫn dưới đây để biết chi tiết:

Cooking Manual:

Thức ăn \ Thời gian (phút) \ Dung tích nồi (bên trong)	1/5	2/5	3/5	4/5
Nấu cơm	18	22	27	32
Thịt	25	30	38	45
Nấu cháo	30	35	42	50
Hầm canh	35	40	48	55
Hầm gân bò	42	50	60	65
Cá	18	22	27	32

9. Khởi động sử dụng: Xoay núm hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ đến đúng thời gian cần thiết (xem hình). Nồi áp suất điện bắt đầu làm nóng, thời gian đếm ngược bắt đầu khi nút quay ngược chiều kim đồng hồ.
(Ví dụ: nếu nấu 2/5 lượng gạo, cần 22 phút thì xoay núm đến vị trí 22 phút).
Sau khi nấu trong một khoảng thời gian nhất định, áp suất bên trong nồi sẽ khóa nắp lại. Lúc này, bạn sẽ không thể mở nắp nồi được.
(Không cố mở bằng lực!)

▲ Lưu ý: Trong quá trình nấu, nếu van xả không được đặt đúng vị trí, nó sẽ tự đóng xả áp suất. Sau đó bạn chỉ cần điều chỉnh lại van đúng vị trí.

(2) Rút dây nguồn.
(3) Dùng tay giữ chặt tay cầm nắp, xoay nắp theo chiều kim đồng hồ đến vị trí giải hãn. Sau đó nâng nắp nồi lấy thức ăn bên trong. (Xem hình minh họa)

■ **Lưu ý quan trọng (SK):** Xả hơi dạng nhỏ **bên ngoài** (như cháo hoặc thực phẩm xốp), **không được sử dụng van giới hạn áp suất để xả hơi được lập tức**. Trong trường hợp này, nên dùng **cốc đón van phao van thường** rồi mới xả van phao. Nếu bạn vô ý **phun trào ra ngoài qua van phao** thì hơi nóng có thể **gây bỏng nghiêm trọng**. Hơn nữa, **van giới hạn áp suất** có thể bị **hỏng** và **mất tác dụng bảo vệ**. Hơn nữa, **van phao** có thể bị **tắc nghẽn** do cặn thực phẩm, dẫn đến **áp suất bên trong nồi tăng đột ngột**, gây **nguy hiểm cao**. Vì vậy, **tuyệt đối không** để thực phẩm tràn ra ngoài van phao. Nếu thấy hơi nước phun ra, hãy **ngắt ngay nguồn điện** và **xả áp suất hoàn toàn** trước khi kiểm tra van phao.

(1) Vệ sinh van phao:
Dùng tay di chuyển lõi của van phao lên xuống và làm sạch các cặn thức ăn bám ở vòng đệm của van phao. (Xem hình minh họa)

4) Vệ sinh van giới hạn áp suất:
Nâng van giới hạn áp suất lên và rửa sạch bằng nước. Sau đó, đặt lại van vào đúng vị trí ở đế van. (Xem hình minh họa)

5) Nếu không sử dụng nồi:
Bạn cần vệ sinh sạch sẽ thân nồi, đóng gói đúng cách và cất giữ ở nơi khô ráo

Vệ sinh và bảo trì

1. Vui lòng tắt điện cắm điện trước khi vệ sinh.
2. Dùng miếng vải ẩm để lau thân nồi. Không ngâm thân nồi vào nước hoặc xịt nước lên nó.
3. Sau khi lần sử dụng, bạn nên thêm hộp đựng nước, để hơi nước bên trong.
4. Lau sạch nắp bằng nước. Khi lắm sạch nắp, cần vệ sinh cả bộ phận sau: Sau đó rửa sạch đựng nước và lắp vào nồi lại đã khô ráo.
5. Nếu van phao bị tắc nghẽn do cặn thực phẩm, hãy tháo van phao ra để vệ sinh van phao. Sau khi lắm sạch van phao, cần vệ sinh cả bộ phận sau: Đóng van phao lại để lắp van phao vào lại vị trí ban đầu.
6. Không để nồi áp suất ở nơi ẩm ướt, nhiều bụi bẩn hoặc nơi có khí ăn mòn.
7. Lưu ý: Nếu van phao bị tắc nghẽn, van giới hạn áp suất sẽ không được vệ sinh kịp thời, dẫn đến áp suất bên trong nồi tăng đột ngột, gây nguy hiểm cao. Vì vậy, hãy thường xuyên kiểm tra van phao để đảm bảo van phao hoạt động bình thường.

12. Nếu dây điện (ở đầu phích cắm) bị nóc hoặc bẩm bụi, không được sử dụng ngay lập tức. Trong trường hợp này, hãy rút phích cắm điện, dùng vải khô và mềm lau sạch phần tiếp xúc, sau đó cắm lại và sử dụng. (Xem hình minh họa để biết chi tiết)

Các biện pháp phòng ngừa

1. Không được sử dụng nồi trong trường hợp có chất dễ cháy hoặc độ ẩm quá cao.
2. Hãy sử dụng sản phẩm này một cách cẩn thận.
3. Hãy chăng thường xuyên van giới hạn áp suất để tránh van giới hạn áp suất bị tắc nghẽn.
4. Không được sử dụng sản phẩm để thay thế dung dịch kiềm để làm sạch lòng nồi.
5. Không đặt lá vật nặng lên van giới hạn áp suất, vì không được bảo hiểm áp suất.
6. Không được sử dụng nồi áp suất để chiên ngập dầu.
7. Lưu ý: Nếu van phao bị tắc nghẽn, van giới hạn áp suất sẽ không được vệ sinh kịp thời, dẫn đến áp suất bên trong nồi tăng đột ngột, gây nguy hiểm cao. Vì vậy, hãy thường xuyên kiểm tra van phao để đảm bảo van phao hoạt động bình thường.

Tính năng sản phẩm

Đây là mô hình loại hiện đại nhất được phát triển công nghệ tiên tiến nhất. Nồi không chỉ hoạt động được các chức năng của chảo, đồng thời có thiết kế cấu trúc và hình dáng hiện hiện đại. Lớp vỏ ngoài cùng có nhiều màu sắc tương hoàng, các cơm điện và bếp áp suất truyền thống, sản phẩm này còn mang lại cho người dùng trải nghiệm nấu ăn tuyệt vời. Nồi áp suất điện là sản phẩm được chế tạo theo hình thức phẳng, bề mặt bằng phẳng, dễ vệ sinh và độ tin cậy cao, các chức năng hoàn chỉnh, dễ vận hành, tiết kiệm thời gian và điện năng, v.v.

1. Có các chức năng nấu cơm, cháo, hầm xương, mà sử khác.
2. Có thể rút ra thời gian sinh đun theo hoặc thực phẩm. Thời bộ nhớ tắt nguồn kết thúc, món ăn sẽ được hoàn tất.
3. Tiết kiệm điện và thời gian, hiệu suất thấp cao. So với các nồi thông thường, nồi áp suất điện có thể tiết kiệm 5%-8% thời gian và 40% thời gian nấu cơm, chảo, sup hoặc hầm.
4. Nồi kín hoàn toàn trong quá trình nấu, giúp giữ dưỡng chất và hương vị nguyên bản của thực phẩm.
5. Lòng nồi chống dính, không làm dính thực phẩm, để dàng vệ sinh, bền bỉ và được làm từ thép không gỉ.
6. Sản phẩm có các biết bảo vệ an toàn như sau:
7. Van giới hạn áp suất: Van giới hạn áp suất được thiết kế để tự động xả áp khi áp suất bên trong nồi vượt quá giới hạn cho phép, điều đó giúp ngăn ngừa nguy cơ nổ nồi áp suất.
8. Van phao: Van phao được thiết kế để tự động ngắt nguồn điện khi nồi áp suất bị cạn nước, tránh nồi áp suất bị cháy khô và gây nguy hiểm.
9. Van xả áp suất: Van xả áp suất được thiết kế để tự động xả áp suất khi áp suất bên trong nồi vượt quá giới hạn cho phép, giúp ngăn ngừa nguy cơ nổ nồi áp suất.
10. Nếu van phao bị tắc nghẽn, van giới hạn áp suất sẽ không được vệ sinh kịp thời, dẫn đến áp suất bên trong nồi tăng đột ngột, gây nguy hiểm cao. Vì vậy, hãy thường xuyên kiểm tra van phao để đảm bảo van phao hoạt động bình thường.
11. Hãy cắm phích cắm vào sau khi nồi áp suất bên trong nồi đã nguội hoàn toàn, nếu không sẽ gây nguy hiểm cao.
12. Nếu dây điện (ở đầu phích cắm) bị nóc hoặc bẩm bụi, không được sử dụng ngay lập tức. Trong trường hợp này, hãy rút phích cắm điện, dùng vải khô và mềm lau sạch phần tiếp xúc, sau đó cắm lại và sử dụng. (Xem hình minh họa để biết chi tiết)
13. Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng gửi sản phẩm đến trung tâm sửa chữa được ủy quyền để sửa chữa hoặc thay thế bằng dây nguồn mới

Khắc phục sự cố

STT	Lỗi gặp phải	Nguyên nhân	Cách khắc phục
1	Khó khóa nắp nồi	Vòng đệm không đặt đúng vị trí	Đặt lại vòng đệm đúng cách
		Thanh đẩy bị kẹt van nổi	Dùng tay ấn nhẹ thanh đẩy
2	Khó mở nắp nồi	Van nổi chưa hạ xuống sau khi xả áp	Dùng đũa ấn van xuống
		Nắp chưa được khóa đúng cách	Khóa nắp theo đúng Cách
3	Rò rỉ hơi ở nắp	Gioăng kín chưa được đặt đúng vị trí	Đặt gioăng kín đúng vị trí
		Gioăng kín bị dính cặn thức ăn	Vệ sinh gioăng kín
		Gioăng kín bị hỏng	Thay mới gioăng kín
4	Rò rỉ hơi ở van phao	Gioăng của van phao bị dính cặn t.ăn	Vệ sinh gioăng van phao
		Gioăng của van phao bị hỏng	Thay mới gioăng van phao
5	Van phao không nhô lên được	Van giới hạn áp suất chưa đặt đúng	Đặt van phao đúng vị trí
		Lượng thực phẩm và nước quá ít	Cho thực phẩm và nước vào nồi theo đúng quy định
		Rò rỉ không khí ở nắp hoặc van xả hơi	Mang nồi đi sửa chữa

Sơ đồ nguyên lý điện