

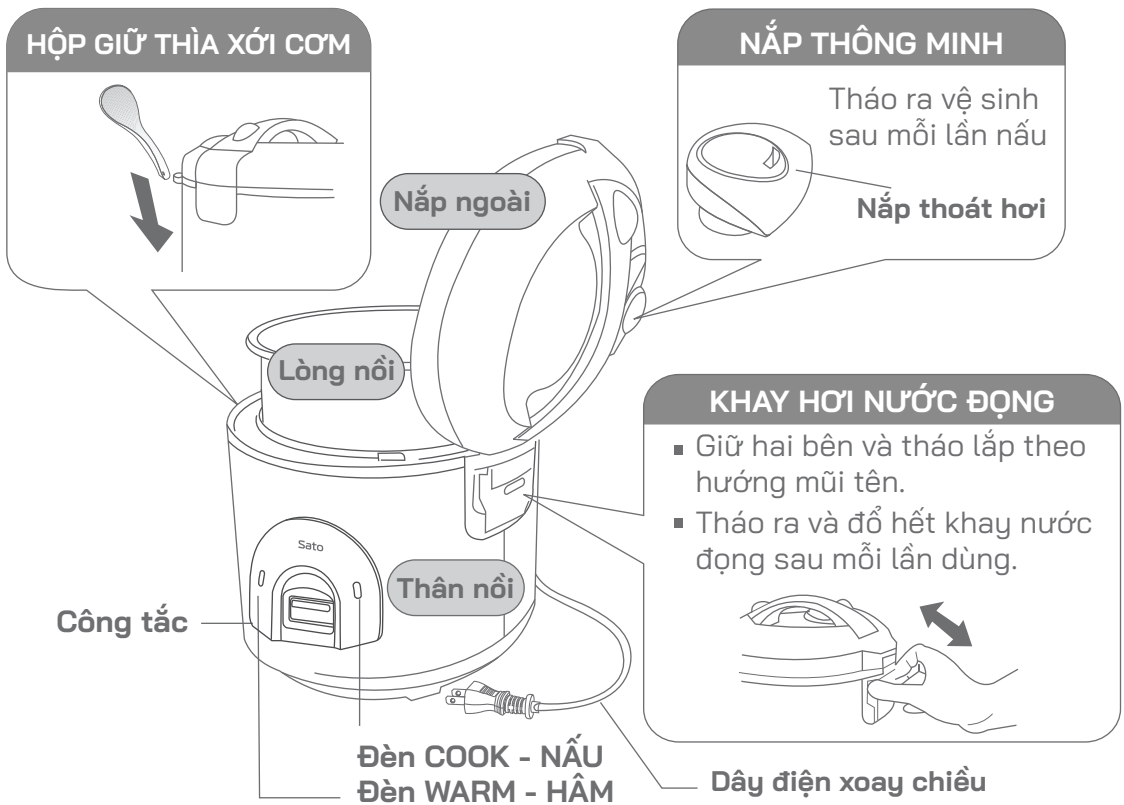
Sato®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CƠM ĐIỆN



-
- Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm.
 - Để sử dụng sản phẩm đúng cách, Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này. Quý khách giữ quyển này cẩn thận để tham khảo về sau.

1. NHẬN BIẾT BỘ PHẬN



Điều kiện sử dụng sản phẩm:

- * Điện áp 200V-220V, tần số: 50Hz
- * Dây cấp nguồn đủ tiết diện 1.5mm lõi đồng

2. CÁCH NẤU CƠM

1. Đong gạo

Đong chính xác lượng gạo cần nấu, không vượt quá dung tích của sản phẩm sẽ gây sũng cơm.

Dung tích SP	1.0L	1.2L	1.8L	2.2L	3.0L	4.6L	5.5L	5.6L	6.0L	10L	14L
Khối lượng gạo (max) (kg)	0.5-0.7	0.7-0.9	1.0-1.2	1.2-1.3	1.4-1.5	2.6	2.8	3.1	3.2	5.0	6.0

2. Vo gạo

Không được vo gạo bằng lòng nhôm. Nên vo bằng 1 dụng cụ riêng. Sau đó đổ gạo đã vo vào lòng nồi.

3. Đổ nước

Đổ gạo đã vo vào nồi. Đặt lòng nồi trên bề mặt phẳng sau đó cho lượng nước phù hợp với từng loại gạo. Không cho nước nóng vào nấu cơm sẽ bị nhão.

4. Đặt lòng nồi nấu vào thân nồi

Trong lần sử dụng đầu tiên của sản phẩm, cần vệ sinh sạch bên trong lòng nồi theo đúng cách sau để nồi hoạt động ổn định và chính xác:

- Đổ nước ấm khoảng 70°C vào lòng nồi, sau đó dùng khăn mềm vệ sinh sạch sẽ bề mặt bên trong của lòng nồi. Quan trọng nhất là phần dưới đáy, vì lòng nồi mới có thể còn sót dầu của sơn chống dính - dầu kháng nước mạnh dẫn đến nhảy sốm, nhảy non, vỏ nóng hơn bình thường.

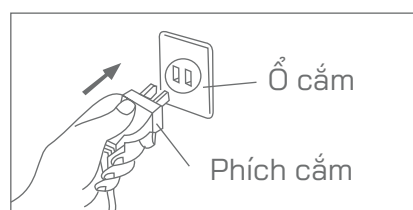
- Lau hết nước xung quanh bề mặt của lòng nồi và bề mặt mâm nhiệt trước khi đặt vào nấu cơm.

- Xoay nhẹ lòng nồi sang trái - phải 2-3 lần để lòng nồi tiếp xúc với mâm nhiệt. Nếu lòng nồi và mâm nhiệt không tiếp xúc có thể sẽ dẫn đến cơm sống hoặc đứt cầu trì gây hỏng nồi..



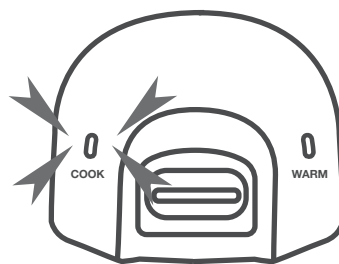
5. Đậy nắp và cắm dây nguồn vào ổ cắm

Đậy nắp và cắm chặt dây nguồn (nếu không sẽ ảnh hưởng đến việc nấu và ảnh hưởng đến sản phẩm).



6. Nhấn công tắc

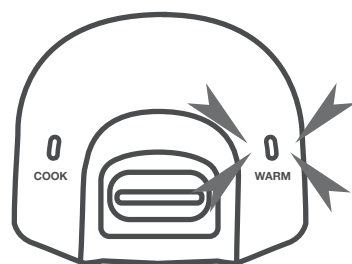
Chắc chắn rằng nắp thông minh ở đúng vị trí trước khi bắt đầu nấu. Không được mở nắp ngoài hay rút phích cắm trong khi đang nấu. Hãy nhớ nhấn công tắc và xem đèn COOK có sáng không (Gạo sẽ không được nấu ở chế độ WARM).



Nhấn công tắc để bắt đầu nấu. Đèn COOK sáng lên.

7. Sau khi cơm được nấu, nên để nóng trong 15' sau đó đảo đều cơm

Sau khi cơm đã được nấu, thiết bị sẽ tự động nhảy sang chế độ WARM. Hãy để cơm bốc hơi và hâm trong 15' nữa mà không mở nắp ngoài. Sau đó đảo đều cơm và ủ ấm để cơm chín đều. Hãy rút điện ra khi không sử dụng.



Đèn WARM sáng lên cho thấy đang chế độ hâm nóng

3 . ĐỂ GIỮ CƠM ĐÃ NẤU NÓNG VÀ NGON

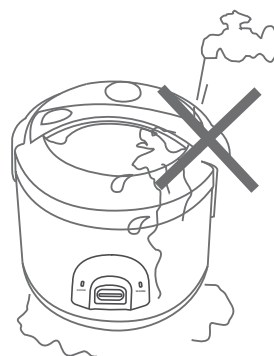
1. Vo gạo thật sạch.
2. Sau khi cơm đã được nấu và hâm, xới đều cơm lên.
3. Không để thìa xới cơm trong nồi nấu.
4. Không hâm nóng cơm quá 5 tiếng (sẽ làm đổi màu cơm và gây mùi hôi).
5. Không dùng nồi để hâm các loại thức ăn khác.
6. Không hâm cơm lạnh.

4. KHUYẾN CÁO KHI SỬ DỤNG NỒI CƠM ĐIỆN

1. Trước khi sử dụng Quý khách nên đun nước sôi khoảng 30' sau đó mới nấu thử.
2. Trong quá trình đun thử nước có thể xuất hiện các hiện tượng sau:
 - Khói tỏa ra nhiều và có mùi khét kèm theo khoảng thời gian từ 5-15' khi vận hành.
 - Các hiện tượng này là bình thường, do trong quá trình sản xuất để bảo quản sản phẩm được bền đẹp chúng tôi có sử dụng lớp dầu bảo vệ bộ phận gia nhiệt nên khi sử dụng lần đầu sẽ có hiện tượng trên.

5. LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

1. Phải sử dụng ổ cắm phù hợp với phích cắm (ổ cắm điện lỏng gây ra chổ tiếp xúc bị nóng, có thể làm chảy đầu phích cắm, làm hỏng dây nguồn và hỏng hệ thống điện.
2. Trong quá trình sử dụng không được chèn, giữ, tác động vào nút công tắc COOK-WARM. Điều này có thể làm cháy nồi hoặc gây thương tích cá nhân.
3. Không rửa nồi bằng cách nhúng vào nước, không rửa bề mặt mâm nhiệt trực tiếp bằng nước.
4. Không đặt nồi ở những vị trí sàn ướt, bề mặt không kiên cố, không bằng phẳng, gần bếp ga hay nguồn lửa và các vật liệu dễ cháy...
5. Không dùng lòng nồi nấu trên các thiết bị bếp ga, bếp than... Điều này làm biến dạng lòng nồi, có thể gây sũng cơm.



6. Thường xuyên vệ sinh đáy lòng nồi và bề mặt mâm nhiệt bằng rẻ khô. Hạt cơm hoặc vật thể lạ tích tụ giữa lòng nhôm và mâm nhiệt làm ảnh hưởng đến hiệu quả của sản phẩm có thể làm sống cơm.

7. Không thay thế lòng nồi bằng lòng nồi khác hay vật chứa khác không đúng với sản phẩm của nhà sản xuất.



6. KHẮC PHỤC SỰ CỐ

HIỆN TƯỢNG	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Cơm sống Chín không đều	Lượng nước không phù hợp.	Điều chỉnh lượng nước theo từng loại gạo.
	Mâm nhiệt, cảm biến nhiệt (rơle) bị dính cơm hay dị vật lạ.	Vệ sinh sạch sẽ nồi rồi mới sử dụng.
	Lòng nồi đặt lệch hay dính nước đáy ngoài.	Lau sạch nước xung quanh lòng nồi và đặt đúng vị trí.
	Ổ cắm điện lỏng hay chưa nhấn nút COOK.	Cắm vào ổ điện phải chắc chắn rồi nhấn nút COOK.
	Điện áp thấp.	Nấu lượng gạo ít hơn dung tích tối đa. Điện áp tiêu chuẩn 220V/50Hz.
	Nấu nhiều hơn dung tích tối đa cho phép.	Không nấu nhiều hơn lượng gạo quy định.
	Sản phẩm để nghiêng.	Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng.
	Lòng nồi móp méo, biến dạng.	Thay lòng nồi tương thích với sản phẩm.
	Đậy nắp không chặt.	Kiểm tra đóng nắp trước khi nấu.
Cơm cháy khét	Công tắc bị chèn - giữ.	Có thể dẫn đến cháy nổ, tuyệt đối không nên giữ công tắc.
- Không sử dụng được sản phẩm - Đèn báo không sáng	Hỏng cầu trì bảo vệ.	Mang sản phẩm hỏng đến trung tâm bảo hành.

Sato®

CÔNG TY ĐIỆN TỬ VIỆT NHẬT

Địa chỉ công ty tại Việt Nam:

Số 84 Vương Thừa Vũ - Thanh Xuân - Hà Nội

Địa chỉ công ty tại Nhật Bản:

Tầng 15, Tòa nhà Cerulean 26-1 Phố Sakuragaoka-cho

Quận Shibuya-ku, Tokyo, 150-8512 Nhật Bản

Trung tâm CSKH: 1900.54.54.97

Email: admin@satovietnhat.com.vn

Địa chỉ nhà máy: Trưng Trắc, Văn Lâm, Hưng Yên

Website: www.satovietnhat.com.vn