

Sato[®]

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CƠM CAO TẦN



Cảm ơn Quý khách đã tin dùng sản phẩm của Sato

Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để sử dụng nồi cơm cao tần đúng cách và an toàn.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN

HÃY ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Để tránh gây hại cho người và tài sản, hãy tuân thủ hướng dẫn sử dụng

■ Phần này giải thích mức độ thiệt hại do sử dụng không đúng cách

⚠ CẢNH BÁO: "Nội dung có thể gây thương tích nghiêm trọng"

⚠ CHÚ Ý: "Nội dung có thể gây thương tích nhẹ hoặc thiệt hại tài sản"

■ Nội dung được giải thích bằng các kí hiệu sau:

⊘ Điều bạn không được làm

! Điều bạn nên làm



⚠ CẢNH BÁO

⊘ Không sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài những mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn.
(Nguyên nhân gây cháy, điện giật, rò rỉ hơi nước, gây bóng và thương tích)

(Ví dụ về các thành phẩm bị cấm)

- Các nguyên liệu thực phẩm làm tăng lượng bằng cách đun sôi (đậu, mì, v.v...).
- Các nguyên liệu thực phẩm dạng hạt cứng phải được luộc trước khi cho vào nấu.
- Các nguyên liệu thực phẩm tạo bọt nhanh khi phản ứng với nhiệt như baking soda, v.v...
- Các thực phẩm giống như rau xanh và cà chua, v.v...

(Các ví dụ nấu ăn bị cấm)

- Cho nguyên liệu và gia vị vào túi nhựa và đun nóng.
- Nấu ăn với độ đặc cao (cà ri, hầm, mứt, v.v...)
- Nấu ăn với một lượng lớn dầu.

⊘ Những điều không được làm:

- Không được rửa hoặc ngâm sản phẩm trong nước.
(Sẽ dẫn đến bị điện giật hoặc chập điện)
 - Không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa.
(Có thể gây hỏng sản phẩm, điện giật hoặc thương tích),
- ➔ Hãy liên lạc với đại lý để sửa chữa.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.
(Có thể gây bỏng hoặc điện giật)



⚠ CẢNH BÁO

■ Phần dây điện và phích cắm

⊘ Những điều không nên làm:

- Không làm hỏng phích cắm hoặc dây điện. (Hư hỏng này là nguyên nhân gây điện giật).
- Không sử dụng dây điện, phích cắm đã bị hỏng. (Nguyên nhân gây điện giật hoặc chập điện).
- Không cắm điện hay ngắt điện bằng tay ướt. (Nguyên nhân gây chấn thương do điện giật).

! Những điều nên làm:

- Đảm bảo phích cắm không bị hở. (Nguyên nhân gây điện giật).
 - Vệ sinh phích cắm điện thường xuyên. (Nếu bụi tích tụ sẽ gây ra sự cố điện và gây ra hỏa hoạn).
- ➔ Rút phích cắm và lau bằng vải khô.

■ Chú ý trong quá trình sử dụng hoặc sau khi sử dụng.

⊘ Không để tay trên hệ thống thoát hơi (Sẽ gây bỏng)



! Ngừng sử dụng và ngắt kết nối phích cắm điện trong trường hợp bất thường hoặc hỏng hóc.

- Dây cắm điện bị nóng bất thường.
- Dây cắm điện bị biến dạng.
- Thiết bị chính phát ra khói và có mùi khét.
- Thiết bị có vết nứt.

➔ Liên hệ ngay với đại lý để kiểm tra và sửa chữa.

⊘ Những điều không nên làm:

- Không sử dụng ở những nơi có nước hoặc gần lửa. (Rò rỉ điện. Nguyên nhân gây cháy nổ).
- Không sử dụng ở những nơi có mặt bằng không ổn định, gồ ghề hoặc trên mặt thảm nhạy cảm với nhiệt. (Gây bỏng hoặc thương tích).
- Không đặt gần tường hoặc đồ nội thất.

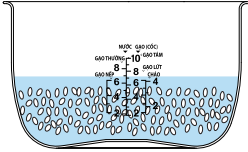
➔ Khi mở nắp nồi, không để sản phẩm ở những vị trí chạm vào các vật xung quanh như tường, đồ nội thất hay kệ nhà bếp. Đối với bàn trượt, kéo thiết bị ra để hơi nước không chạm vào bề mặt trên.



- Kiểm tra trước khi sử dụng.

 **Những điều không nên làm:**

- Không bao giờ sử dụng thứ gì ngoài lòng nồi chuyên dụng.
- Không thêm nước quá mực nước tối đa.



 **Những điều nên làm:**

- Lau khô lòng nồi trước khi cho vào nồi nấu.
- Đảm bảo nơi đặt thiết bị không trơn trượt.




- Đặt lòng nồi vào trong thân nồi, đảm bảo nồi cơm tiếp xúc trực tiếp với mâm nhiệt bằng cách xoay nhẹ nồi từ trái qua phải cho đến khi nó được đặt ở tư thế phù hợp.

 **Không làm như sau:**


- Cắm phích cắm thẳng với hệ thống thoát hơi (Gây điện giật hoặc chập điện).
- ➔ Hãy sử dụng nồi cơm điện ở vị trí mà hơi nước không chạm vào phích cắm điện.



 **Hãy làm những điều sau:**

- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng.
(Nguyên nhân gây hỏa hoạn và chập điện)

- Trong quá trình sử dụng hoặc sau khi sử dụng:

 **Không chạm vào các bộ phận nóng (Nguyên nhân gây bỏng).**

- Hệ thống thoát hơi, lòng nồi nấu, mâm nhiệt, v.v...trở nên nóng ngay khi bạn bắt đầu nấu cơm).

➔ Vui lòng rút phích cắm điện và để thiết bị nguội.

 **Cách làm sạch nồi:**

Rút điện ra trước khi làm sạch nồi.

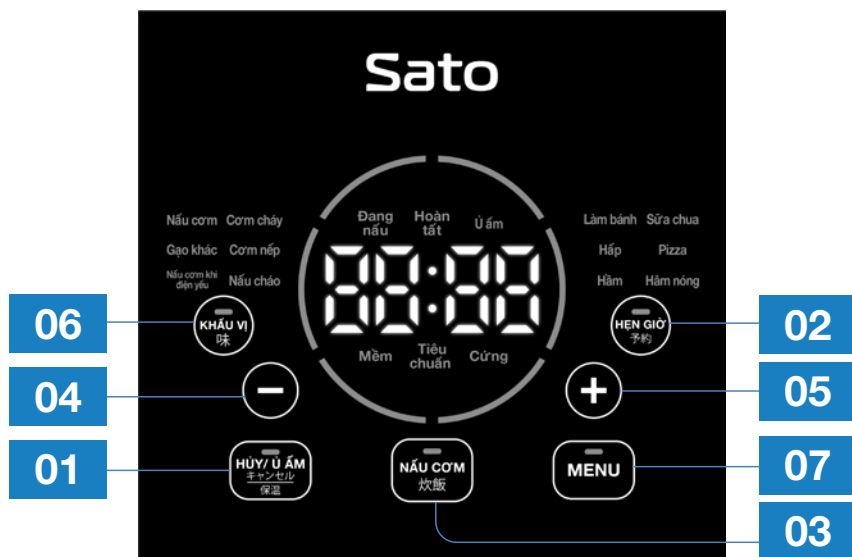
1. Ngâm lòng nồi bên trong nước ấm sau đó rửa sạch bằng miếng xốp bọt biển.
2. Lau sạch thân và vùng nồi bằng vải ẩm.
3. Cốc đựng nước chặn và muối xới cơm cần được tháo ra và rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.
4. Không sử dụng cọ nồi hoặc miếng rửa bằng kim loại.



CÁC MÃ LỖI TRÊN MẶT ĐIỀU KHIỂN

STT	Mã lỗi	Nguyên nhân	Chi tiết lỗi
1	E1	Hở mạch cảm biến dưới	Hở mạch cảm biến (NTC) dưới có thể do một trong các nguyên nhân chính sau: 1. Do tụt jack cắm hoặc jack cắm tiếp xúc không tốt tại vị trí mạch nguồn hoặc mạch công suất của dây cảm biến dưới (cảm biến nằm ở giữa mâm nhiệt hoặc mâm từ). 2. Do hỏng cảm biến dưới. 3. Đứt dây nối của cảm biến dưới.
2	E2	Chập cảm biến dưới	Chập cảm biến (NTC) dưới có thể do một trong các nguyên nhân chính sau: 1. Hỏng cảm biến dưới 2. Chập tại mạch nguồn hoặc mạch công suất
3	E3	Cảm biến dưới bị quá nhiệt	Khi nhiệt độ tại cảm biến dưới vượt quá 185°C nồi sẽ báo lỗi E3 và ngừng hoạt động để bảo vệ sản phẩm.
4	E4	Đứt cảm biến trên	Hở mạch cảm biến (NTC) trên có thể do một trong các nguyên nhân chính sau: 1. Do tụt jack cắm hoặc jack cắm tiếp xúc không tốt tại vị trí khớp nối khu vực giá hộp thoát nước hoặc tụt jack cắm hoặc jack cắm tiếp xúc không tốt tại mạch nguồn hoặc mạch công suất của dây cảm biến trên (cảm biến nằm ở trên nắp của sản phẩm). 2. Do hỏng cảm biến trên. 3. Đứt dây nối của cảm biến trên (thường phát hiện tại khu vực bản lề của nắp).
5	E5	Chập cảm biến trên	Chập cảm biến (NTC) trên có thể do một trong các nguyên nhân chính sau: 1. Hỏng cảm biến trên 2. Chập tại mạch nguồn hoặc mạch công suất
6	E6	Quá nhiệt cảm biến trên	Khi nhiệt độ tại cảm biến trên vượt quá 150°C nồi sẽ báo lỗi E6 và ngừng hoạt động để bảo vệ sản phẩm.
7	E7	Lỗi IGBT	Khi sản phẩm báo lỗi E7 là khu vực IGBT hoặc bản thân IGBT đang có sự cố, sản phẩm không thể hoạt động được. Sự cố này cần phải gửi về cty để hoặc người có chuyên môn mới có thể xử lý được.
8	E8	Đứt cảm biến IGBT	Cảm biến nhiệt độ tại khu vực IGBT bị lỗi đứt hoặc hở mạch tại chân hàn cảm biến, sản phẩm sẽ báo lỗi E8 và không thể hoạt động được nếu không được xử lý. Cần phải gửi về nhà sản xuất hoặc người có chuyên môn xử lý.
9	E9	Quá nhiệt IGBT	Khi nhiệt độ tại IGBT vượt quá mức cho phép, mặt điều khiển sẽ báo lỗi E9, do một số nguyên nhân sau: 1. Quạt làm mát bị lỗi. + Bản thân quạt gió bị lỗi + Do quạt hút phải dị vật như tóc, dây, bông... 2. Do lỗi mạch cấp nguồn cho quạt làm mát 3. Do tụt jack hoặc đứt dây nối của quạt làm mát 4. Nhóm tản nhiệt bị dính nhiều bụi bẩn, làm giảm khả năng tản nhiệt cho IGBT. 5. Do mạch chức năng bị lỗi
10	F1	Điện áp cao	Khi điện áp đầu vào vượt quá giới hạn 250VAC, mặt hiển thị sẽ báo lỗi F1 và ngừng hoạt động để bảo vệ sản phẩm, nếu điện áp đầu vào không cao mà sản phẩm vẫn báo F1 thì do mạch chức năng bị lỗi.
11	F2	Không có nồi	Khi không có lòng nồi, mặt hiển thị sẽ báo lỗi F2 kèm theo còi báo cho đến khi lòng nồi được đặt vào đúng vị trí trên sản phẩm thì mặt hiển thị sẽ ngừng báo lỗi và đi vào hoạt động ở chế độ đã chọn.
12	F3	Điện áp thấp dưới 130VAC	Khi điện áp đầu vào thấp quá giới hạn 130VAC, mặt hiển thị sẽ báo lỗi F3 và ngừng hoạt động để bảo vệ sản phẩm, nếu điện áp đầu vào không thấp mà sản phẩm vẫn báo F3 thì do mạch chức năng bị lỗi.

I. TỔNG QUAN CÁC CHẾ ĐỘ TRÊN MẶT ĐIỀU KHIỂN



Mặt điều khiển nồi cơm cao tần



01. "HUY/ GIỮ ẤM": Hủy toàn bộ lệnh, chế độ khi đã chọn.

Khi muốn hủy một chế độ bất kỳ, ấn và giữ phím này 3 giây, toàn bộ các chế độ đã chọn trước đó sẽ bị hủy và trở về màn hình chờ "----"



02. "CÁCH HẸN GIỜ NẤU"

Bước 1: Ấn nút "Menu" để chọn chế độ mong muốn

Bước 2: Ấn nút "Hẹn giờ"

Bước 3: Ấn nút "+" "-" để tăng giảm thời gian cần hẹn, sau khi chọn đúng số giờ và phút mong muốn thì dừng lại, đèn báo sẽ nhấp nháy 5 lần và nồi tự động đếm ngược dần về 0 và bắt đầu hoạt động. Thời gian hẹn tối thiểu là 30 phút và tối đa là 24 tiếng.



03. "NẤU CƠM" ấn để chọn trực tiếp chế độ nấu cơm thông thường mà không cần chọn trong nút "MENU", sau khi ấn đèn hiển thị trên mặt điều khiển sẽ nhấp 5 lần và nồi sẽ đi vào hoạt động, màn hình sẽ hiển thị nhấp xoay thành vòng tròn liên tục. Khi hết thúc quá trình nấu cơm nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ ủ ấm, đèn ủ ấm màu vàng trong khoang hiển thị sáng, màn hình hiển thị "bb".



Chức năng này được thiết kế riêng biệt để dễ sử dụng, chỉ cần nhấn nút chức năng là cơm đã được nấu.



04. "-" ấn để giảm thời gian hẹn giờ, mỗi lần ấn tương ứng giảm 30 phút, ấn giữ để tốc độ giảm nhanh hơn.



05. "+" ấn để tăng thời gian khi hẹn giờ, mỗi lần ấn tương ứng tăng 30 phút, ấn giữ để tốc độ tăng nhanh hơn.

06. "KHẨU VỊ" nhà sản xuất đã đặt ở mức tiêu chuẩn, nếu bạn muốn giảm bớt hoặc tăng thêm nhiệt của chế độ đã chọn, nhấn phím này khi đó đèn báo sẽ chuyển lần lượt "Tiêu chuẩn" "Cứng" "Mềm" thông qua mỗi lần nhấn.



- Mức "Tiêu chuẩn": là mức mà nhà sản xuất đã tính toán và đưa ra mức nhiệt phù hợp nhất cho mỗi chế độ hoạt động, bạn không cần thao tác gì thêm.
- Mức "Mềm": là mức mà khi bạn cần giảm lượng nhiệt của chế độ đã chọn vì loại thực phẩm này dễ chín hơn.
- Mức "Cứng": là mức mà khi bạn cần tăng lượng nhiệt của chế độ đã chọn vì loại thực phẩm này khó chín hơn.
- Ngoài ra bạn cũng có thể chọn bằng cách sau khi chọn xong chế độ, bạn ấn phím "-" để giảm thời gian hoạt động và nhấn phím "+" để tăng thời gian hoạt động của chế độ đó. Mỗi lần nhấn tương ứng với tăng hoặc giảm 1 phút, thời gian bạn có thể tinh chỉnh tăng hoặc giảm là 5 phút cho mỗi chế độ.

07. "MENU" ấn nhiều lần để chọn các chế độ bên trong mặt điều khiển khi đến chế độ mong muốn thì dừng lại, đèn tại vị trí đó sẽ nhấp nháy 5 lần và nồi sẽ đi vào hoạt động, màn hình sẽ hiển thị thời gian cụ thể cho mỗi chế độ hoạt động và đếm ngược dần về 0.

00:45

Chế độ 1: **Nấu cơm**

"Nấu cơm" thời gian tiêu chuẩn là 00:45, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 20 - 50 phút khi nhấn phím "_" hoặc "+"

01:00

Chế độ 2: **Cơm cháy**

"Cơm cháy" thời gian tiêu chuẩn là 01:00, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 50 - 90 phút khi nhấn phím "_" hoặc "+"

01:05

Chế độ 3: **Gạo khác**

"Gạo khác" thời gian tiêu chuẩn là 01:05, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 50 - 90 phút khi nhấn phím "_" hoặc "+"

00:55

Chế độ 4: **Cơm nếp**

"Cơm nếp" thời gian tiêu chuẩn là 00:55, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 50 - 90 phút khi nhấn phím "_" hoặc "+"

01:00

Chế độ 5: **Nấu cơm khi điện yếu**

"Nấu cơm khi điện yếu" thời gian tiêu chuẩn là 01:00, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 50 - 120 phút khi nhấn phím "_" hoặc "+"

00:45

Chế độ 6: Nấu cháo

“Nấu cháo” thời gian tiêu chuẩn là 00:45, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 35 - 60 phút khi nhấn phím “_” hoặc “+”

00:40

Chế độ 7: Làm bánh

“Làm bánh” thời gian tiêu chuẩn là 00:40, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 30 - 120 phút khi nhấn phím “_” hoặc “+”

08:00

Chế độ 8: Sữa chua

“Sữa chua” thời gian tiêu chuẩn là 08:00, không thể thay đổi thời gian hoạt động.

00:20

Chế độ 9: Hấp

“Hấp” thời gian tiêu chuẩn là 00:20, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 10 - 60 phút khi nhấn phím “_” hoặc “+”

00:30

Chế độ 10: Pizza

“Hấp” thời gian tiêu chuẩn là 00:30, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 20 - 60 phút khi nhấn phím “_” hoặc “+”

01:30

Chế độ 11: Hầm

“Hầm” thời gian tiêu chuẩn là 01:30, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 60 - 180 phút khi nhấn phím “_” hoặc “+”

00:20

Chế độ 12: Làm nóng

“Làm nóng” thời gian tiêu chuẩn là 00:20, có thể thay đổi thời gian hoạt động từ 10 - 60 phút khi nhấn phím “_” hoặc “+”

bb

Chế độ 13: Ủ ấm

“Ủ ấm” thời gian kéo dài đến khi tắt hoặc ngừng cấp điện, nhiệt độ khi được ủ ấm trong khoảng 65-70°C

Lưu ý: Không nên ủ cơm quá 12 tiếng, để đảm bảo chất lượng cơm tốt nhất.

II. CÔNG THỨC NẤU ĂN



Hướng dẫn nấu cơm

3 người 

- Gạo trắng 560g
- Nước ≈750ml

4 người 

- Gạo trắng..... 840g
- Nước ≈1200ml

6 người 

- Gạo trắng1120g
- Nước≈1500ml

- 01** Rửa gạo thật sạch bằng giá chuyên dụng cho gạo đã rửa sạch vào trong lòng nồi.
- 02** Đổ nước vào và điều chỉnh cho gạo phẳng đều, không mấp mô.
- 03** Đặt đặt lòng nồi vào trong nồi, đóng nắp, cấp điện cho nồi.
- 04** Ấn "Nấu cơm" trực tiếp trên mặt điều khiển, đồng hồ thời gian báo "00:45" sau khi đèn báo nhấp nháy 5 lần nồi sẽ đi vào trạng thái hoạt động.
- 05** Nếu điện yếu 170v nhấn nút chức năng "Nấu khi điện yếu" hoặc nồi tự nhận biết điện yếu để chuyển sang chức năng đó.
- 06** Sau khi nồi chuyển sang chế độ ủ ấm khoảng 30 ÷ 40 phút là chúng ta có thể sử dụng được cơm.

Lưu ý: Nếu muốn cơm đều hơn và tơi hơn, sau khi nồi chuyển sang chế độ ủ ấm khoảng 20 phút, hãy mở nắp và dùng thìa đảo đều cơm và đóng nắp lại 15 phút nữa là có thể sử dụng.



Hướng dẫn Hầm (Gà hầm thuốc bắc)

- Gà ≤1kg
 - Nước ≈1000ml
- 1 túi thuốc bắc + Rau ngải cứu
+ Gia vị: Hạt nêm, bột nghệ, hạt tiêu, muối

Lưu ý: 1. Chọn gà không quá 1kg để đảm bảo gà chín đều.

2. Lượng nước có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm tùy thuộc khẩu vị mỗi người nhưng không ít hơn 600ml và nhiều hơn 2000ml để đảm bảo chất lượng hầm được cao nhất.

3. Trong cả quá trình hầm, không mở nắp để chất lượng thực phẩm hầm đạt hiệu quả cao.

- 01** Chọn 1 con gà đen hoặc gà ta khoảng 1kg hầm sẽ ngon hơn, thịt cũng không bị dai và thơm đậm đà.
- 02** Dùng bột nghệ và gia vị để ướp thịt gà cho đẹp mắt và đậm vị hơn, rau ngải cứu nhặt lấy phần lá non sau đó rửa sạch.
- 03** Cho gà đã được ướp vào nồi tiếp theo lấy lá ngải cứu nhồi vào phần bụng gà và ở phía bên ngoài gà. Phần thuốc bắc đã chuẩn bị bạn hãy rải đều vào gà và nồi, tiếp theo cho nước đổ xấp thân gà.
- 04** Đặt lòng nồi vào trong nồi, đóng nắp, cấp điện và ấn nút "MENU" trên mặt điều khiển chọn đúng chức năng "Hầm", đèn báo nhấp nháy 5 lần nồi sẽ đi vào chế độ hoạt động, màn hình hiển thị "01:30" (1 giờ 30 phút).
- 05** Sau khi nồi hoàn thành chế độ hầm, bạn nên để thêm khoảng 15 đến 20 phút mới sử dụng.



Hướng dẫn Hầm (Gà hầm hạt sen)

- Gà ≤1kg
- Nước ≈1000ml

50g hạt sen khô + 1 nắm nắm hương + 2 củ hành khô, 1 củ gừng + Gia vị: Hạt nêm, nước mắm, dầu ăn, hạt tiêu, rau mùi, hành lá.

Lưu ý: 1. Chọn gà không quá 1kg để đảm bảo gà chín đều.

2. Lượng nước có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm tùy thuộc khẩu vị mỗi người nhưng không ít hơn 600ml và nhiều hơn 2000ml để đảm bảo chất lượng hầm được cao nhất.

3. Trong cả quá trình hầm, không mở nắp để chất lượng thực phẩm hầm đạt hiệu quả cao.

- 01** Chọn 1 con gà đen hoặc gà ta ≤1kg để hầm, sẽ ngon hơn thịt cũng không bị dai và thơm đậm.
- 02** Để nguyên con và mổ phanh bụng giữa hoặc chặt miếng vừa ăn, ướp phần thịt gà vừa chặt cùng với hành khô, nghệ, gia vị 30 phút cho gà ngấm đều gia vị.
- 03** Cho dầu ăn vào chảo đã được làm nóng phi hành thơm. Cho thịt gà ướp gia vị vào chảo đảo đều đến khi thịt săn lại thì cho sang nồi cơm điện, cho nước ngập thực phẩm. Nắm hương, hạt sen ngâm nước nóng sau đó cho vào nồi.
- 04** Ấn nút "MENU" để chọn đúng chức năng "Hầm", đèn báo nhấp nháy 5 lần nồi đi vào hoạt động, màn hình hiển thị "01:30".
- 05** Sau khoảng 1 giờ 30 phút khi nồi hoàn thành chế độ hầm, bạn nên để ngâm thêm khoảng 15 đến 20 phút mới sử dụng để chất lượng gà hầm được tốt nhất.



Hướng dẫn Hầm (Chân giò hầm)

- Chân giò ≤1kg
- Nước ≈1000ml

+ Chân giò chọn loại chắc, mập
+ Hành lá rửa sạch
+ Tỏi bóc vỏ, đập nhỏ
+ Gừng cạo vỏ, cắt miếng
+ Đường phèn
+ Rượu gia vị
+ Nước mắm, xì dầu
+ Hoa hồi, vỏ quế
+ Lá nguyệt quế.

- 01** Chân giò cạo bỏ lông, rửa sạch và chặt thành nhiều miếng nhỏ vừa phải. làm sạch hoa hồi, vỏ quế, lá nguyệt quế và đường phèn vào một đĩa riêng.
- 02** Trần qua chân giò với nước sôi, làm sạch rồi vớt ra bát để ráo nước.
- 03** Ướp chân giò với xì dầu, nước mắm, gừng, tỏi vào trộn đều trong khoảng 15 phút. Cho hoa hồi, vỏ quế, lá nguyệt quế vào túi lọc, buộc kín lại.
- 04** Chân giò bỏ vào nồi. Bỏ túi lọc, đường phèn và hành lá vào nồi. Thêm nước ngập ngang mặt chân giò.
- 05** Ấn nút "MENU" chọn chức năng "Hầm", đèn báo nhấp nháy 5 lần nồi sẽ đi vào chế độ hoạt động, màn hình hiển thị "01:30". Sau khoảng 1 giờ 30 phút khi nồi hoàn thành chế độ hầm, bạn nên để thêm khoảng 15 đến 20 phút mới sử dụng để chất lượng chân giò hầm được ngon nhất.



Hướng dẫn nấu cháo

- Gạo trắng 140g
- Nước ≈1100ml

Lưu ý: Không nấu quá 2 cốc gạo vì như vậy cháo sẽ bị đặc quá và không đổ quá 2000ml nước vì sẽ bị hiện tượng trào nước cháo qua hệ thống thoát hơi.

- 01** Rửa gạo thật sạch bằng giá chuyên dụng (không rửa bằng lòng nồi), cho gạo đã rửa sạch vào trong lòng nồi.
- 02** Đổ nước vào và điều chỉnh cho gạo phẳng đều, không mấp mô.
- 03** Đặt đặt lòng nồi vào trong nồi, đóng nắp, cấp điện cho nồi.
- 04** Ấn nút "MENU" trên mặt điều khiển và chọn đến chức năng "Nấu cháo" sau khi đèn báo nhấp nháy 5 lần nồi sẽ đi vào trạng thái hoạt động.
- 05** Sau khi nồi chuyển sang chế độ ủ ấm khoảng 10 ÷ 15 phút là chúng ta có thể sử dụng.



Hướng dẫn làm bánh bông lan

- Trứng gà: 5 quả
- Nước cốt chanh: 1 thìa cà phê
- Muối 2g
- Đường 80g
- Sữa tươi không đường: 30ml
- Dầu ăn: 30ml
- Vanilla: 5ml
- Bột mỳ: 70g
- Bột ngô: 30g

- 01** Bước 1: Tách lòng trắng trứng vào cái âu lớn, lòng đỏ để riêng vào bát.
- 02** Bước 2: Cho muối vào âu lòng trắng trứng, dùng máy đánh trứng đánh ở tốc độ thấp đánh bông như bột xà phòng to, thêm nước cốt chanh đánh bông mịn. Cho đường vào đánh cùng ở tốc độ chậm (nên chia 3 lần thêm đường). Khi hỗn hợp bông mịn đạt chóp mềm thì dừng.
- 03** Bước 3: Cho lần lượt từng lòng đỏ trứng gà vào hỗn hợp lòng trắng trứng và đánh ở tốc độ chậm (lúc này đánh tan quện lòng đỏ với hỗn hợp lòng trắng là được, không đánh lâu quá).
- 04** Bước 4: Sữa tươi, dầu ăn, vani khuấy đều và cho dần vào hỗn hợp bột trên (rót men theo thành âu chậm chậm), máy đánh trứng đánh đều ở tốc độ thấp nhất khoảng 1 phút.
- 05** Bước 5: Rây bột mỳ và bột ngô, chia 3 lần cho vào hỗn hợp, mỗi lần dùng máy đánh trứng ở tốc độ thấp nhất để trộn nhanh và đều bột vào hỗn hợp.
- 06** Bước 6: Quét 1 lớp dầu/ bơ mỏng vào đáy và thành lòng nồi. Cho hỗn hợp bước 5 vào lòng nồi cao tần SATO. Chọn chế độ làm bánh và chờ thành quả sau 40 phút.



Hướng dẫn làm sữa chua

- Sữa tươi có đường 800ml
- Sữa đặc 1/2 hộp
- Sữa chua Vinamilk..... 1.5 hộp

- 01** Sữa tươi có đường 800ml (nhiệt độ phòng) + 1/2 hộp sữa đặc (nhiệt độ phòng) + 1.5 hộp sữa chua Vinamilk không đường (để nhiệt độ phòng trước 2 giờ).
- 02** Cho sữa đặc vào sữa tươi khuấy đều, đặt lên bếp đun nhỏ lửa đến sôi lăn tăn, vừa đun vừa khuấy cho đều sữa.
- 03** Bỏ ra bát tô để nguội khoảng 35 độ (thử giọt sữa ra cổ tay thấy hơi ấm là được). Cho 1 ít sữa này vào sữa chua, đánh nhẹ cho tan sau đó nhẹ nhàng đổ lại vào tô sữa khuấy đều nhẹ nhàng.
- 04** Đổ hỗn hợp trên vào hũ thủy tinh, lau khô bên ngoài hũ và đặt vào nồi.
- 05** Cho nước cao đến 2/3 sữa chua và ấn nút “MENU” trên bảng điều khiển để chọn chế độ “Sữa chua”. Màn hình hiển thị “08:00”, đèn báo nhấp nháy 5 lần sẽ đi vào hoạt động. Sau khi hết thời gian cho ra ngoài đập nắp để tủ mát sẽ ngon hơn.



Hướng dẫn làm pizza

- Để pizza 20cm
- Thịt bò 130g
- Ngô ngọt 1 bắp
- Dứa 1/3 quả
- Ớt chuông 1/4 quả
- Phomai sợi 120g
- Gia vị hạt nêm, hạt tiêu, dầu olive, sốt cà chua tỏi, hành khô, lá oregano.

- 01** Ngô ngọt tách lấy hạt, dứa cắt hạt lựu 5-7mm áp chảo nướng sơ qua, ớt chuông cắt hạt lựu. Thịt bò ướp hạt nêm, tiêu, chút dầu ăn cho mềm.
- 02** Cho dầu vào chảo xào ớt, ngô chín tới bỏ ra bát.
- 03** Cho dầu vào chảo phi tỏi thơm, hành khô băm, cho thịt bò vào xào gần chín thì cho sốt cà chua vào đảo sơ xong tắt bếp, trộn thịt bò + ngô + ớt.
- 04** Đặt đế pizza lên khay (đĩa), cho 1 chút sốt cà chua lên mặt đế bánh. Cho nhân theo thứ tự: 1 lớp phomai sợi, toàn bộ bò + ngô + ớt, điểm chút dứa, rắc pho mai sợi còn lại lên trên.
- 05** Cho pizza vào lòng nồi sạch, khô, ấn nút “MENU” trên bảng điều khiển để chọn chế độ “Pizza”, màn hình hiển thị “00:30”, đèn báo nhấp nháy 5 lần sẽ đi vào hoạt động.



Hướng dẫn làm gato

- Trứng gà: 5 quả; Sữa tươi không đường: 37ml
- Dầu ăn: 37ml; Bột mì đa dụng: 75 gram
- Bột bắp: 50 gram; Đường: 90 gram
- Bơ lạt: 20 gram; Chanh: 1/2 quả
- Muối: 1/4 thìa café; Vani: 1 ống
- Muối: 1/4 thìa café; Vani: 1 ống
- Kem tươi - để trang trí

- 01** Tách lòng đỏ và lòng trắng trứng ra hai âu khác nhau. Cho muối vào lòng trắng trứng. Đánh bông lòng trắng trứng. Khi thấy bọt khí lớn xuất hiện thì cho chanh vào đánh cho mịn như bọt xà phòng. Thêm đường vào đánh cùng với tốc độ chậm, khi cho hết đường vào thì đánh với tốc độ nhanh nhất. Hỗn hợp đạt bông trắng mịn, nhắc que đánh lên thấy chóp mềm thì dừng lại.
- 02** Cho lần lượt từng lòng đỏ trứng vào âu lòng trắng đã đạt đánh với tốc độ chậm nhất cho được thành phẩm màu vàng nhạt. (Mỗi lòng đỏ đánh khoảng 10-15 giây). Cho dầu ăn, sữa tươi và vani vào 1 bát nhỏ khuấy lên cho vào âu trên đánh tốc độ chậm để các nguyên liệu hòa quyện vào nhau.
- 03** Trộn bột bắp với bột mì, chia làm 3 phần, lần lượt rây từng phần vào âu trên và đánh ở tốc độ chậm cho bột được trộn đều vào thành phẩm. Quét dầu xung quanh thành và đáy nồi cơm điện để chống dính. Sau đó, từ từ đổ hỗn hợp bột bánh bông lan vào nồi, dàn phẳng và gõ nồi xuống bàn để loại bỏ bớt bọt khí.
- 04** Ấn nút "MENU" trên mặt điều khiển để chọn vào chế độ "Làm bánh", màn hình hiển thị "01:30". Đèn báo nhấp nháy 5 lần nồi tự động chuyển sang chế độ hoạt động, sau khi hoàn tất quá trình làm bánh, để yên bánh trong nồi khoảng 5 phút.
- 05** Dùng tăm xiên nhẹ vào chính giữa bánh, tăm không dính bột thì bánh đã chín, có thể lấy bánh ra và dùng kem, socola, hoa quả... để trang trí là chiếc bánh gato của bạn đã hoàn thành rồi.

Sato®

CÔNG TY TNHH ĐIỆN TỬ VIỆT NHẬT

NHÀ MÁY: Khu Công nghiệp Vĩnh Khúc,
Văn Giang, Hưng Yên.

VP HÀ NỘI: Số 84 Vương Thừa Vũ,
Thanh Xuân, Hà Nội.

HOTLINE: **0942.000.666**

TT CSKH: **1900.54.54.97**

WEBSITE: **SATOVIENTNHAT.COM.VN**