

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI ÁP SUẤT ĐA NĂNG

HOTLINE: 1900 55 88 33



JAPAN Quality Management

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt / sử dụng !

Mục lục

- ④ I. GIỚI THIỆU SẢN PHẨM
- ④ II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT
- ⑤ III. CẤU TRÚC SẢN PHẨM
- ⑥ IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
- ⑧ V. VỆ SINH NỒI
- ⑧ VI. CHÚ Ý
- ⑧ VII. MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ





I. GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Nồi áp suất điện TAKA là một công cụ nhà bếp hữu ích được phát triển dựa trên công nghệ sản xuất tiên tiến nhất. Sản phẩm là sự kết hợp tối ưu hóa những đặc tính của nồi áp suất thường, nồi cơm điện và nồi hầm. Với chế độ kiểm soát nhiệt độ và áp suất an toàn, kiểu dáng mới lạ độc đáo, chất lượng tốt, tiết kiệm điện, nồi áp suất điện thực sự là sự lựa chọn lý tưởng và đáng tin cậy cho mọi gia đình.

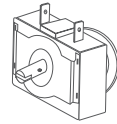
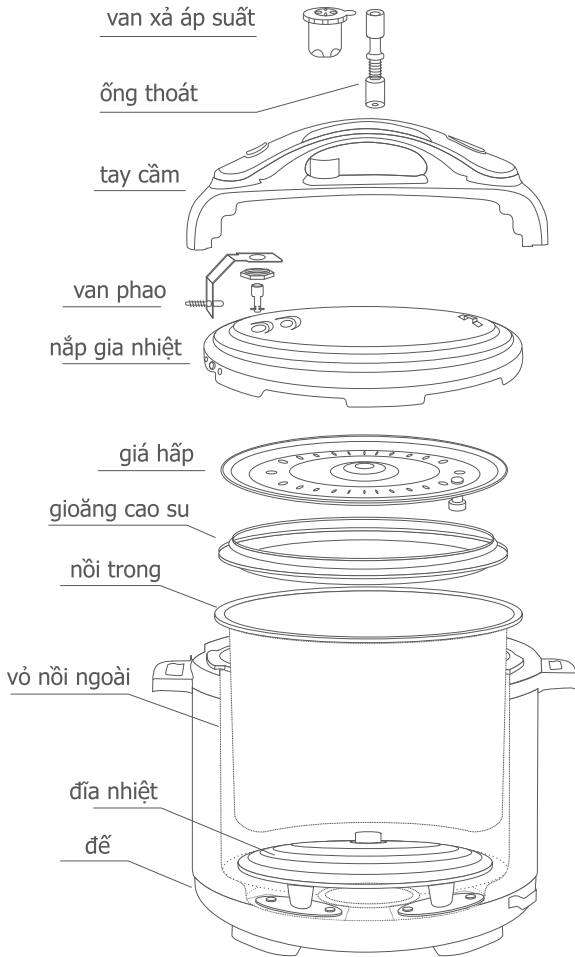
1. Chức năng kết hợp: nấu, hầm, om.
2. Căn cứ vào loại thực phẩm, người dùng có thể lựa chọn chức năng nấu tương ứng, nồi sẽ tự động. Sau khi nấu xong, chuông sẽ reo báo hiệu kết thúc và nồi tự động chuyển về chế độ giữ ấm.
3. Có thể tự điều chỉnh thời gian nấu theo nhu cầu (từ 0 đến 30 phút).
4. Tiết kiệm 60% điện năng và 40% thời gian so với nồi thông thường.
5. Nồi kín hơi nên giữ lại hương vị và dưỡng chất của thức ăn.
6. Nồi được thiết kế đặc thù, thao tác đóng mở dễ dàng.
7. Bề mặt nồi chống dính với độ bền cao, dễ dàng vệ sinh.
8. Những tính năng an toàn của sản phẩm:
 - Đóng mở nắp an toàn: Nồi sẽ không tích áp suất khi nắp không đậy và áp suất quá cao cũng không làm nồi bung nắp.
 - Tính năng an toàn khi nhiệt độ quá cao: Điện năng sẽ tự động ngắt khi nhiệt độ bên trong nồi vượt quá giới hạn.
 - Thiết bị kiểm soát phạm vi áp suất: Trong quá trình sử dụng nếu nhiệt độ và áp suất trong nồi vượt quá giới hạn thông thường thì van xả sẽ xả ra để điều chỉnh mức áp suất phù hợp.
 - Thiết bị an toàn chống tắc nghẽn thực phẩm, đảm bảo luồng khí ra thông suốt.

II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

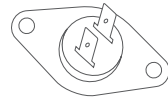
Tên sản phẩm	Nồi áp suất điện Taka	Nồi áp suất điện Taka
Model	NS05A	NS06A
Điện áp	220v - 50Hz	220v - 50Hz
Công suất	900w	1000w
Dung tích	5 lít	6 lít
Áp suất nấu	0 - 70Kpa	0 - 70Kpa
Áp suất giới hạn	90 Kpa	90 Kpa
Nhiệt độ giữ ấm	60°C - 80°C	60°C - 80°C



III. CẤU TRÚC SẢN PHẨM



thiết bị hẹn giờ



điều chỉnh nhiệt độ



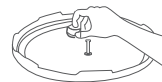
cốc hứng nước



muỗng



cốc đong định mức



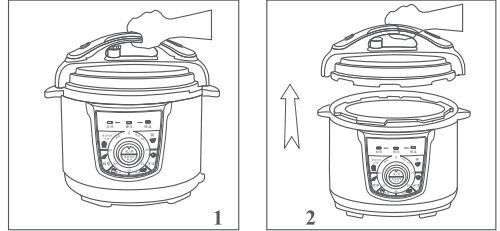
núm không khí



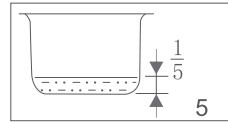
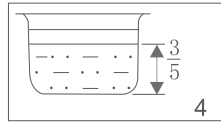
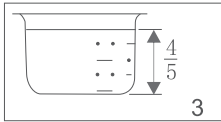


IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

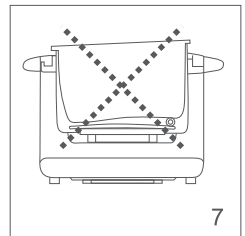
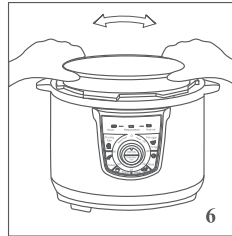
1. Mở nắp: giữ chắc tay cầm, vặn nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nó tuột ra. Nhấc nắp nồi lên khỏi vị trí (H.1, 2)



2. Lấy lòng nồi ra cho thực phẩm và nước vào. Thực phẩm và nước không cao hơn 4/5 và không thấp hơn 1/5 chiều cao của thân nồi. Đối với thực phẩm giòn nở nhiều thì lượng thực phẩm không được cao hơn 3/5 thân nồi (H.3, 4, 5)

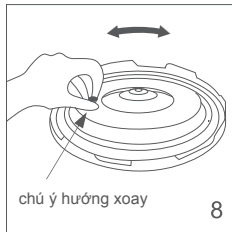


3. Lau chùi thân lòng nồi và đĩa nhiệt trước khi đặt nồi vào. Phải chắc chắn rằng không hề có bất kỳ vết bẩn nào bám trên đĩa nhiệt hay thân lòng nồi. Sau đó, đặt lòng nồi vào thân nồi và vặn chúng sao cho vừa vặn với đĩa nhiệt (H.6, 7)



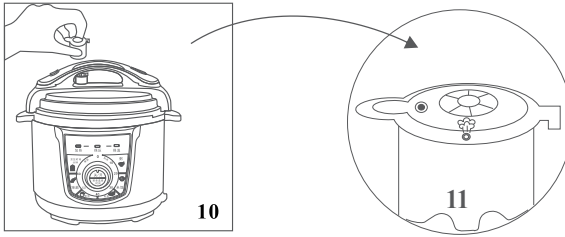
4. Đậy nắp:

- Kiểm tra gioăng cao su, chắc chắn nó được đặt đúng vị trí trên nắp nồi
- Dùng tay xoay qua xoay lại để đảm bảo gioăng cao su vừa vặn, khớp với vị trí.
- Đóng nắp lại và vặn ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp khớp với thân nồi (H.8,9)



Chất lượng thực - Giá trị thực

5. Đặt van xả vào đúng vị trí (H.10, 11)



6. Khi cắm phích điện, đèn nấu sẽ sáng.

Chú ý: Cần cắm phích điện chắc chắn, vừa khớp với ổ cắm, tránh hiện tượng dây cắm bị cháy hỏng.

PHƯƠNG PHÁP NẤU

1. Cài đặt thời gian để giữ áp suất theo bảng dưới đây:

Chức năng	Cá	Nấu cơm	Hầm thịt	Nấu cháo	Nấu súp	Ninh/om
Thời gian nấu (phút)	1-6	6-12	12-18	15-20	20-25	25-30

2. Vận nút điều chỉnh tới mức thời gian tương ứng để nấu thực phẩm, đèn nấu sẽ sáng.

3. Khi áp suất trong nồi tăng, phao sẽ tự động nổi lên, nắp nồi được đóng chặt. Không được mở nắp nồi vào lúc này.

4. Khi đạt tới áp suất cần thiết, đèn nấu sẽ tắt chuyển sang chế độ giữ ấm, lúc này đèn giữ ấm sẽ sáng, nút định giờ sẽ chuyển về nút tắt, sẽ có tiếng "ring" báo hiệu. Quá trình nấu kết thúc, đèn giữ ấm sáng và chuyển về chế độ làm ấm.

CHẾ ĐỘ GIỮ ẤM

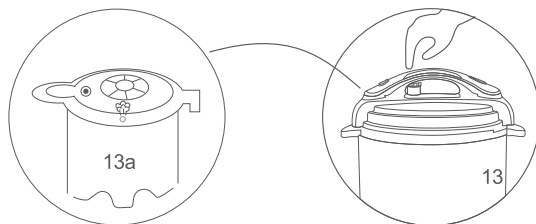
1. Sau khi quá trình nấu kết thúc, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Nếu nấu cơm, giữ ấm được trong 5-10 phút thì cơm sẽ ngon hơn.

2. Không giữ ấm liên tục trên 4 giờ đồng hồ.

3. Trong quá trình giữ ấm, sẽ có thể xuất hiện một số giọt nước trên miệng nồi.

MỞ NẮP VÀ LẤY THỨC ĂN

1. Vận nút xả áp suất về vị trí "xả áp suất" để hơi nước thoát ra ngoài cho đến khi pháo rút xuống (H.13, 13a)

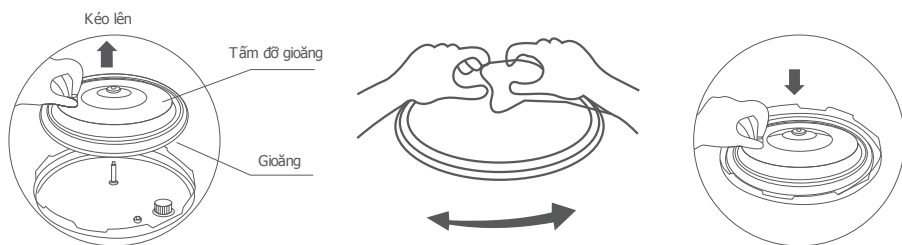




2. Rút dây cắm ra khỏi nguồn điện.
3. Mở nắp: giữ chắc tay cầm, vặn nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nó tuột ra. Nhấc nắp nổi lên khỏi vị trí (H.1,2)

V. VỆ SINH NỒI

1. Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh nồi
2. Dùng khăn mềm để lau nồi, không cho nồi vào nước để cọ rửa
3. Dùng nước vệ sinh nắp nồi (gioăng cao su, phao, nút thông khí .v.v...) sau đó dùng giẻ mềm lau khô
4. Vệ sinh gioăng cao su (H.14). Dùng tay kéo tấm đỡ gioăng lên. Rửa sạch bằng nước sau đó dùng giẻ mềm lau khô gioăng. Lắp gioăng: dùng tay ấn dần gioăng vào từ một mép cho đến hết



(H.14)

VI. CHÚ Ý

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi dùng sản phẩm. Không dùng sản phẩm cạnh những vật dễ bắt lửa hoặc nơi ẩm thấp.
2. Mức nước và lượng thức ăn cần theo đúng hướng dẫn sử dụng.
3. Không làm hỏng gioăng cao su hoặc thay thế nó bằng loại khác.
4. Thường xuyên vệ sinh nút bịt, phao, van xả.v.v...
5. Không mở nắp nồi khi phao chưa rơi xuống.
6. Không đặt bất kỳ vật nặng nào lên van xả hoặc thay thế nó bằng vật khác.
7. Bề mặt của nồi và đĩa nhiệt phải luôn sạch sẽ, không được sử dụng nồi bên trong để nấu trên các nguồn năng lượng khác (bếp từ, bếp gas).
8. Nên dùng dụng cụ lấy thức ăn bằng gỗ hoặc nhựa để tránh trầy xước lớp chống dính bên trong nồi.



9. Không để mặt hoặc tay gần chỗ thoát hơi của nồi áp suất khi van đang xả, không để tay lên nắp nồi khi nồi đang nấu để tránh bị bỏng.
10. Không để trẻ nhỏ lại gần nồi khi đang nấu.
11. Khi sử dụng nồi, nếu có một lượng lớn hơi nước thoát ra ngoài một cách bất thường thì cần ngưng sử dụng ngay và mang đến trung tâm để bảo hành.
12. Khi di chuyển nồi cần cầm chắc tay cầm hai bên.
13. Không tự ý tháo dỡ sản phẩm hoặc thay thế các bộ phận khác của nồi.
14. Khi trong nồi đang còn áp suất, tuyệt đối không mở nắp.
15. Khi phao rơi xuống, phải rút ổ cắm ra khỏi nguồn điện trước khi lấy thức ăn.
16. Lượng nước trong nồi không quá vạch 4/5 và không thấp hơn vạch 1/5. Đối với thức ăn giòn nở nhiều, lượng thực phẩm không vượt quá vạch 3/5.

VII. MỘT SỐ SỰ CỐ VÀ CÁCH XỬ LÝ

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
1	Khó đẩy nắp	Gioăng không đúng vị trí	Điều chỉnh gioăng đúng vị trí
		Phao bị kẹt	Đẩy phao nhẹ nhàng về đúng vị trí
	Khó mở nắp	Phao không rơi xuống đúng vị trí	Nhẹ nhàng dùng đũa ấn nút xuống
	Rò rỉ hơi ở nắp	Chưa lắp gioăng cao su bên trong	Lắp gioăng đúng vị trí
		Gioăng bị bẩn	Vệ sinh gioăng
		Gioăng bị hỏng	Thay gioăng
		Nắp không đẩy kín	Đóng nắp chặt
	Phao bị hở	Phao bị bẩn	Vệ sinh phao
		Phao bị hỏng	Thay phao
	Phao không bị đẩy lên	Lượng thực phẩm và thức ăn quá ít	Cần thực hiện theo hướng dẫn nấu
		Nắp hoặc van hạn áp bị dò hơi	Bảo hành linh kiện

Chất lượng thực - Giá trị thực

- CHẾ ĐỘ KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ VÀ ÁP SUẤT AN TOÀN
- TIẾT KIỆM 60% ĐIỆN NĂNG VÀ 40% THỜI GIAN ĐUN NẤU
- GIỮ HƯƠNG VỊ VÀ DƯỠNG CHẤT CỦA THỨC ĂN





Chất lượng thực - Giá trị thực

HOTLINE: 1900 55 88 33

<http://taka.vn>

Khu vực Miền Bắc

- **HÀ NỘI**
531 Đường Phúc Diễn, Cầu Diễn, Q. Nam Từ Liêm, Hà Nội
- **ĐỒNG ANH - HÀ NỘI**
Thôn Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội
- **SƠN TÂY - HÀ NỘI**
510 Chùa Thông, Tx. Sơn Tây, Hà Nội
- **HẢI DƯƠNG**
289 Ngõ Quyển, Phường Tân Bình, TP. Hải Dương
- **HẢI PHÒNG**
127 Khu I, TT An Dương, H. An Dương, TP. Hải Phòng
- **THÁI BÌNH**
Tổ 9 Phường Hoàng Diệu, TP. Thái Bình
- **NAM ĐỊNH**
Km 110 + 500 Quốc Lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định
- **THÁI NGUYÊN**
22 Tổ 13, Phường Đồng Quang, TP. Thái Nguyên
- **PHÚ THO**
Tổ 7, Phường Nông Trang, Việt Trì, Phú Thọ
- **BẮC GIANG**
499 đường Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, TP. Bắc Giang

Khu vực Miền Trung

- **NGHỆ AN**
7/1/158 Trường Chinh, Lê Lợi, TP. Vinh, Nghệ An
- **THANH HÓA**
Lô G4, KCN Tây Bắc Ga, Phường Đông Thọ, TP. Thanh Hóa
- **Đà Nẵng**
87 Tôn Đản, Phường Hòa An, Quận Cẩm Lệ, TP. Đà Nẵng

Khu vực Miền Nam

- **TP. HỒ CHÍ MINH**
618/13 Đường Âu Cơ, P. 10, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh