

Sản phẩm thuộc tập đoàn



📍 Số 2 Thanh Lâm, P. Minh Khai, Q. Bắc Từ Liêm, Hà Nội

☎ 024 62 65 65 66 📠 024 62 65 65 88

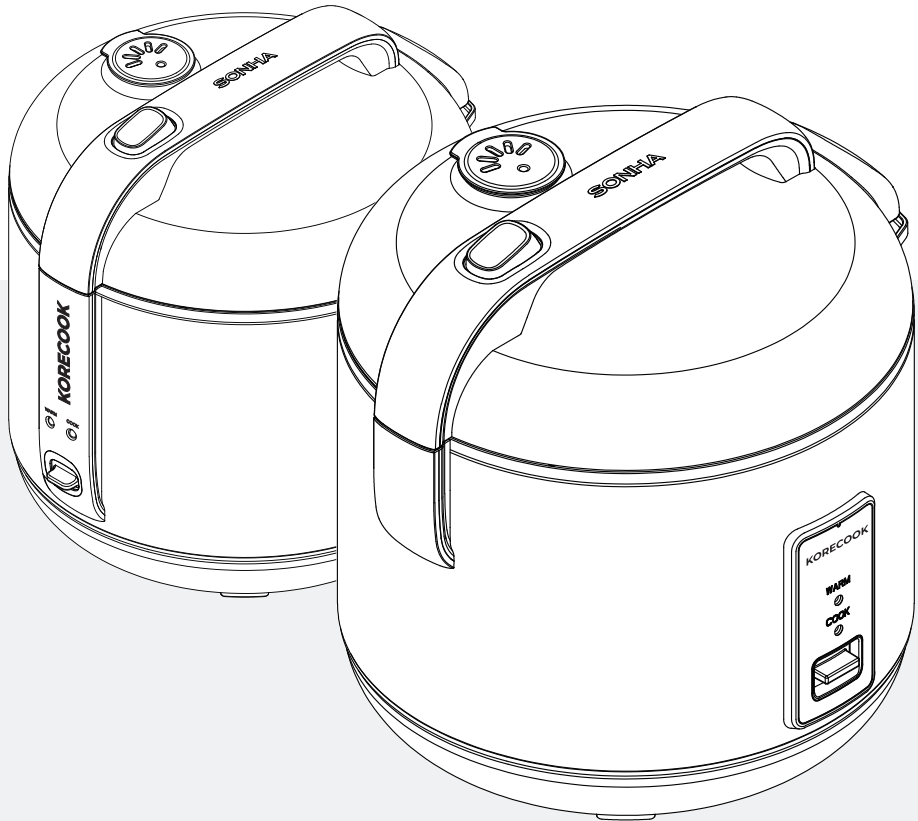
KORECOOK

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CƠM ĐIỆN KORECOOK

MODEL

KC-5151BL / KC-5151RB / KC-5151EC / KC-5152BR / KC-5152WG
KC-5151FR / KC-5152FB



MỤC LỤC

- 01** Thông tin sản phẩm
- 02** Những điều cần lưu ý khi sử dụng
- 03** Mô tả chi tiết sản phẩm
- 05** Thao tác khi sử dụng nấu cơm thông thường
- 06** Các lỗi thường gặp và cách khắc phục

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Nồi cơm điện KORECOOK

Mã Model : KC-5151BL / KC-5151RB / KC-5151EC / KC-5152BR / KC-5152WG
KC-5151FR / KC-5152FB

Dung tích : 1.8L

Công suất : 700W

Điện áp : 220VAC/50Hz

Rất vui và cảm ơn Quý vị đã tin tưởng và sử dụng sản phẩm Nồi cơm điện KORECOOK - Một sản phẩm thuộc Tập đoàn Sơn Hà.

Sản phẩm Nồi cơm điện KORECOOK được đội ngũ chuyên gia Hàn Quốc thiết kế theo kiểu dáng và công nghệ hiện đại: Tinh xảo đường nét và hài hòa màu sắc.

Mọi chi tiết, linh kiện sản phẩm Nồi cơm điện KORECOOK được sản xuất trên dây chuyền hiện đại, kiểm soát nghiêm ngặt về chất lượng và an toàn sản phẩm.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, Quý vị vui lòng dành thời gian đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này một cách cẩn thận. Hãy tuân thủ tất cả các biện pháp phòng ngừa an toàn và làm theo các quy trình vận hành nêu ra trong hướng dẫn. Sau khi đọc, vui lòng lưu trữ hướng dẫn sử dụng ở 1 nơi an toàn để dùng tham khảo trong tương lai. Trong trường hợp chuyển giao sản phẩm nồi cơm điện này tới một người khác, vui lòng giao cả quyển hướng dẫn sử dụng đi cùng sản phẩm.

NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

- Khi sử dụng Nồi cơm điện KORECOOK, Quý vị cần tuân thủ và nghiêm túc thực hiện theo các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản sau. Nhà sản xuất sẽ không chịu bất cứ trách nhiệm nào nếu như khách hàng sử dụng không đúng với hướng dẫn:
- Luôn vận hành Nồi cơm điện theo đúng điện áp và tần số được chỉ định trên thông tin sản phẩm (220VAC/50Hz). Sử dụng nguồn điện và dây điện không tương thích sẽ dẫn đến nguy cơ cháy, bỏng và điện giật. Ngoài ra nếu sử dụng nguồn điện có điện áp và tần số không đúng cơm sẽ không ngon.
- Chỉ kết nối Nồi cơm điện với nguồn điện qua các dây nguồn có phích cắm đúng quy cách. Nếu dây dẫn và phích cắm bị hỏng phải liên hệ ngay với nhà sản xuất để được thay thế.
- Đặt Nồi cơm điện trên mặt phẳng. Không đặt trên mặt sàn ướt hoặc gần bếp ga. Giữ khoảng cách ít nhất là 25cm giữa nồi với tường hoặc vật cản để đảm bảo sự thoát hơi, thông thoáng. Không vận hành Nồi cơm điện nếu nồi đang có bất kỳ lỗi hỏng nào. Không tự tháo lắp hoặc sửa chữa nồi. Hãy mang ngay Nồi cơm điện đến trung tâm bảo hành hoặc trạm sửa chữa có ủy quyền của Công ty để được tư vấn và khắc phục.
- Không đặt nồi hay bất kỳ bộ phận nào của Nồi cơm điện trên các bề mặt thiết bị có sinh nhiệt như: Bếp ga, bếp điện, lò nướng, ...
- Không tiếp xúc với mâm nhiệt khi nồi vừa nấu xong vì sẽ rất nóng.
- Không tự ý sử dụng hoặc thay thế các linh phụ kiện của Nồi cơm điện ngoài những phụ kiện được cung cấp ban đầu.
- Không kết nối điện cho Nồi cơm điện nếu không có ruột nối bên trong.
- Một số bộ phận của Nồi cơm điện thường đã được bôi một chút dầu bảo vệ ở công đoạn lắp đặt. Lần đầu tiên khi kết nối điện để sử dụng, nồi có thể tỏa khói và hơi có mùi khét ... Tuy nhiên, điều này sẽ chấm dứt sau khi bạn sử dụng thiết bị 1 thời gian.
- Trong thời gian nấu hoặc khi vừa nấu xong, vùng gần lỗ thoát hơi nước của nồi thường có nhiệt độ rất cao. Tránh tuyệt đối lấy tay tiếp xúc trực tiếp vào lỗ thoát hơi. Để di chuyển nồi cần cầm ở tay xách của nồi.
- Rút phích cắm của Nồi cơm điện ra khỏi nguồn điện khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh. Rút phích cắm bằng cách dùng tay giữ phích cắm khi rút khỏi ổ cắm, không rút phích cắm bằng cách kéo dây điện.
- Không để vải lau hoặc bất kỳ vật dụng tương tự nào trên nắp nồi khi nồi đang hoạt động.
- Để tránh nguy cơ hỏng nồi hoặc điện giật: Không ngâm, phơi nồi cơm điện dưới mưa, nơi ẩm ướt hoặc dội bất kỳ chất lỏng nào lên nồi.
- Trẻ em và người lớn có vấn đề về hành vi không được sử dụng thiết bị này nếu không có sự hướng dẫn và giám sát bởi người có trách nhiệm về sự an toàn cho họ.
- Sản phẩm này được dùng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như nơi lưu trú, bếp ăn tập thể, bếp ăn nhà hàng, nhà nghỉ, khách sạn.

MÔ TẢ CHI TIẾT SẢN PHẨM

MODEL

KC-5151BL / KC-5151RB

KC-5151EC / KC-5151FR

01. Nắp trong

02. Nút mở nắp

03. Nắp nổi

04. Cốc tích nước

05. Ổ cắm nguồn

06. Lòng nồi

07. Bảng điều khiển

08. Đèn báo ủ cơm

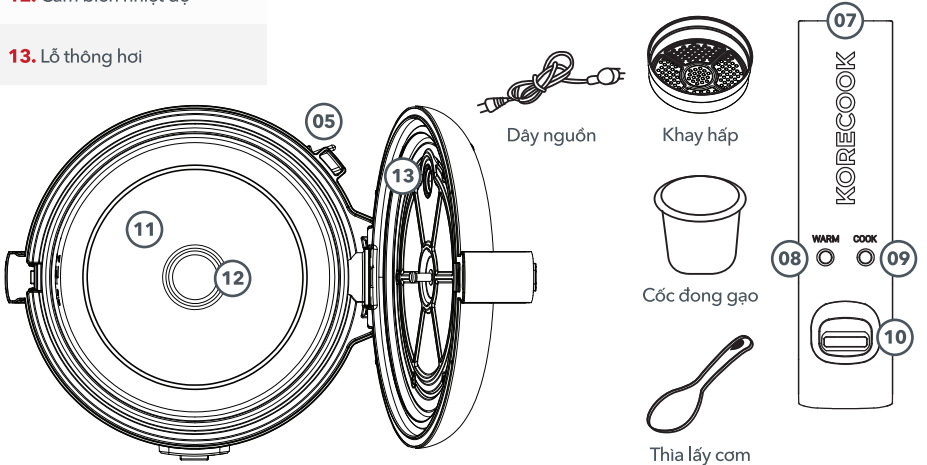
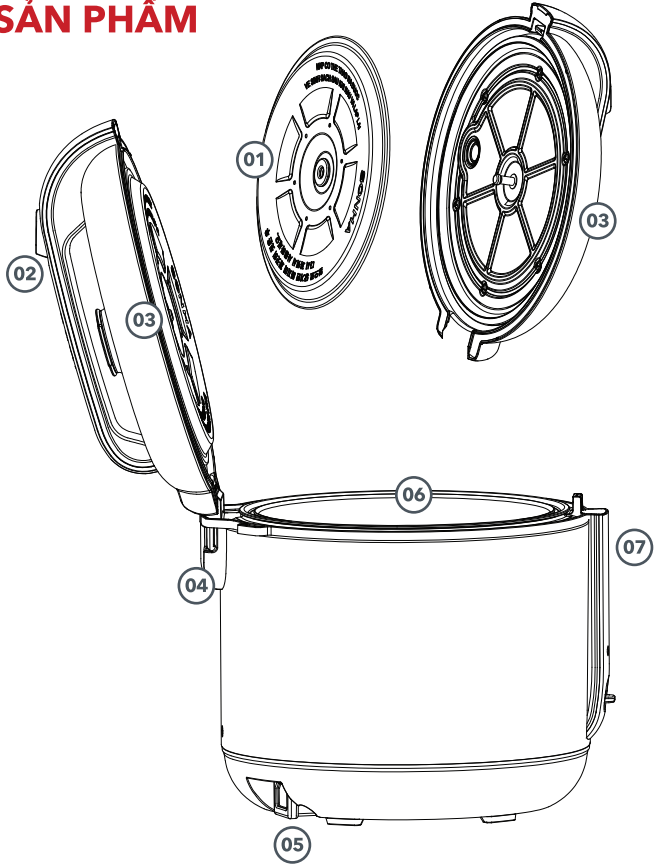
09. Đèn báo nấu cơm

10. Nút công tắc

11. Bộ phận gia nhiệt

12. Cảm biến nhiệt độ

13. Lỗ thông hơi



MÔ TẢ CHI TIẾT SẢN PHẨM

MODEL

KC-5152BR / KC-5152WG / KC-5152FB

01. Nắp trong

02. Núm mở nắp

03. Nắp nổi

04. Cốc tích nước

05. Ổ cắm nguồn

06. Lòng nồi

07. Bảng điều khiển

08. Đèn báo ủ cơm

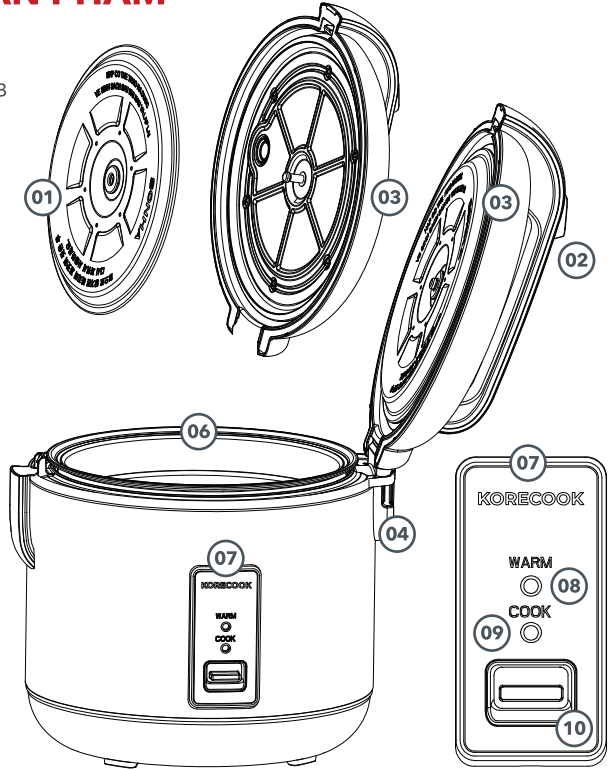
09. Đèn báo nấu cơm

10. Núm công tắc

11. Bộ phận gia nhiệt

12. Cảm biến nhiệt độ

13. Lỗ thông hơi



Dây nguồn



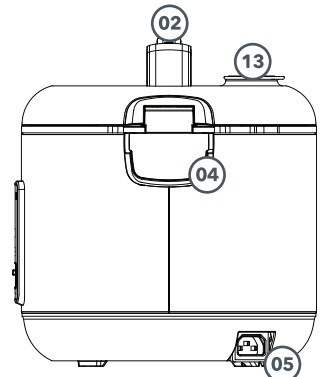
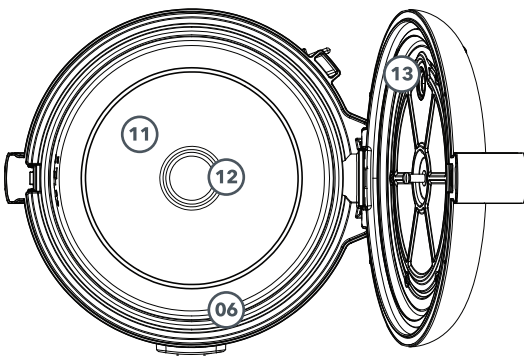
Thìa lấy cơm





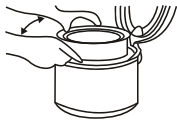

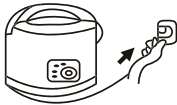
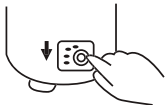

Cốc đong gạo



Khay hấp



THAO TÁC KHİ NẤU CƠM (CÁCH SỬ DỤNG)

STT	THAO TÁC THỰC HIỆN	GHI CHÚ
1	Đong chính xác lượng gạo cần nấu. Vo gạo bằng dụng cụ chuyên biệt. Không sử dụng lòng nồi trong để vo gạo vì có thể có nguy cơ trượt nước hoặc hỏng lòng nồi.	
2	Cho gạo đã vo vào trong nồi, sau đó cho nước. Đổ mỗi cốc nước cho mỗi chén gạo - Tuy nhiên điều này phụ thuộc vào loại gạo và sở thích cá nhân khi nấu. Lưu ý: Điều chỉnh lượng nước phù hợp. Lượng gạo và nước luôn trong khoảng từ mức tối thiểu và luôn dưới mức tối đa.	
3	Đặt lòng nồi vào trong thân nồi. Luôn đảm bảo lòng nồi đã được lau khô trước khi đặt vào trong nồi. Đồng thời lòng nồi phải khớp khít với mâm nhiệt (kiểm tra bằng cách xoay nhẹ sang phải, sang trái vài lần sau khi đặt lòng nồi vào trong).	
4	Lắp nắp trong vào nắp chính đảm bảo khít (lỗ thoát hơi) nếu không sẽ ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu hoặc hấp. Đóng chặt nắp. Khi nghe tiếng click chứng tỏ nắp đã được đóng chặt.	
5	Cắm dây nguồn chắc chắn vào giắc trên thân nồi. Tiếp đó cắm đầu kia của dây nguồn vào nguồn điện. Đèn báo ấm "WARM" sẽ sáng lên. Nồi sẵn sàng hoạt động. Lưu ý: Không cắm phích trước khi đặt lòng nồi con vào nồi chính, để tránh nguy cơ gây hại cho sản phẩm.	
6	Nhấn công tắc cho chế độ nấu "COOK" sáng (đèn báo ấm "WARM" sẽ tắt). Đèn nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang đèn báo ấm "WARM" khi nồi đã thực hiện xong quy trình nấu.	
7	15 phút sau khi đèn báo ấm "WARM" sáng lại. Cơm đã hoàn toàn chín và sẵn sàng phục vụ cho bữa ăn. Rút dây điện ra khỏi nguồn điện và giắc thân nồi. Để ý: không tiếp xúc trực tiếp với thân nồi và lỗ thoát hơi trên nắp... Khi di chuyển nồi cần tiếp xúc trực tiếp qua quai, tay xách của nồi. Khi mở nắp nồi ấn vào lẫy trên nắp (không để tay ngang qua trên miệng nồi vì dễ gây bỏng rát do hơi nóng trong nồi thoát ra...)	



CÁC LỖI THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

HIỆN TƯỢNG	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Cơm sống, cơm chín không đều	Lượng nước không phù hợp	Điều chỉnh lượng nước theo từng loại gạo
	Mâm nhiệt bị dính cơm hay vật thể lạ	Kiểm tra xem có vật lạ dính vào mâm nhiệt hay đáy nồi không. Cần phải vệ sinh sạch rồi mới sử dụng
	Lòng nồi đặt lệch hay dính nước ngoài đáy nồi	Dùng vải mềm khô lau sạch nước xung quanh lòng nồi, đáy nồi và đặt lại vị trí. Xoay nhẹ trái phải để kiểm tra độ kín khít của lòng nồi.
	Ổ cắm điện lỏng hay chưa ấn nút "COOK" - Nấu	Đảm bảo rằng 1 đầu dây điện đã được kết nối với giắc trên thân sau nồi và đầu còn lại được cắm một cách chắc chắn vào nguồn điện ổn định. Nồi đã được bấm nút COOK - Nấu
	Điện áp thấp	Điện áp tiêu chuẩn: 220VAC/ 50Hz

LƯU Ý: ĐỂ GIỮ CƠM ĐÃ NẤU NÓNG VÀ NGON

- Vo gạo bằng dụng cụ chuyên biệt đến khi gạo sạch.
- Sau khi cơm đã được nấu chín, dùng thìa xới cơm xới đều cơm lên.
- Không để thìa xới cơm trong nồi nấu.
- Không hâm nóng cơm quá 5 tiếng (sẽ làm đổi màu cơm và gây mùi hôi,...).
- Không dùng nồi để hâm các loại thức ăn khác. Nồi chỉ dùng để nấu cơm.
- Không hâm cơm lạnh.

TRUNG TÂM BẢO HÀNH

-  1900 636 092 : Miền Bắc
-  0899 1919 16 : Bắc Miền Trung
-  0916 943 446 : Nam Miền Trung



