

注：以下内容为审核专用，非印刷内容，请须知！

小熊电器股份有限公司

上传文件	林延施	图号	DFB-C30D1(越南)-45-03
(校对) 业务	何允甜	物料名称	说明书
(校对) 项目工程师	徐剑锋+陈智秒	物料编码	4084100002392
采购审批	陈媛媛	图号版本	A 版
日期	2023年05月24日	是否打样	是

130X160mm

[illegible]

Thông số kỹ thuật

Tên sản phẩm	Nồi cơm điện tử
Model	DFB-C3001
Điện áp định mức	220V~
Tần số định mức	50Hz
Dung tích	1L
Công suất	600W
Kích thước (dài* rộng* cao)	283*251*237mm

Thông số chức năng nấu

Chức năng	Thời gian mức định	Thời gian tối thiểu	Thời gian tối đa	Thời gian hẹn giờ
Fireproof (tức cơm cạn)	00:40	/	/	12:00
Quick rice (nấu nhanh)	/	/	/	12:00
Healthy rice (nấu ít dầu)	00:45	/	/	12:00
Geogee (Cháo)	01:00	01:00	04:00	12:00
Soup (Thập cẩm)	01:30	01:00	04:00	12:00
Cake (Bánh)	01:00	/	/	02:00
Steam (Hấp)	00:50	00:30	01:00	12:00
Reheat (Cơm nóng)	00:30	00:20	00:40	12:00
Normal (Nấu)	00:30	00:20	01:00	12:00
Keep warm (Giữ ấm)	12:00	/	/	/

Vệ sinh và bảo trì

Trước khi vệ sinh nồi cơm điện, nên rút phích cắm điện trước và chỉ được tiến hành sau khi nồi đã nguội hoàn toàn.

Vệ sinh tấm giữ nhiệt mở nắp, tháo tấm giữ nhiệt có thể tháo rời, làm sạch tấm giữ nhiệt bằng nước sạch và lau khô bằng vải mềm khô, dùng khăn ẩm vắt khô lau sạch vòng đệm, sau đó đặt tấm giữ nhiệt có thể tháo rời trở lại vị trí ban đầu (Lưu ý: Không kéo vòng đệm, chúng hạn chế khu vực gắn liền đang sẽ ảnh hưởng đến hiệu ứng bịt kín và áp suất).

Vệ sinh bộ phận phả bọt khí: tháo bộ phận phả bọt khí ra, dùng nước sạch vệ sinh bộ phận phả bọt khí và dùng khăn mềm khô lau khô, sau đó đặt lại về vị trí ban đầu (Lưu ý: Bộ phận phả bọt khí phải được vệ và lắp ráp đúng vị trí, nếu không nó sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả nấu thức ăn).

Làm sạch vòng đệm của tấm giữ nhiệt: vòng đệm của tấm giữ nhiệt không thể tháo rời riêng lẻ mà chỉ có thể tháo rời cùng với cụm tấm giữ nhiệt, cho vào nước sạch, dùng chất tẩy rửa, bàn chải và các dụng cụ khác để vệ sinh, làm sạch đầu còn sót lại trên tấm giữ nhiệt và vòng đệm, sau khi làm sạch, dùng khăn lau khô nước rồi đặt trở lại vị trí ban đầu.

Vệ sinh lòng nồi: lấy lòng nồi ra, làm sạch bằng miếng bọt biển mềm, lau khô nước bằng vải mềm khô sau khi vệ sinh.

Các vấn đề thường gặp

Hiện tượng sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục, loại bỏ lỗi
Đèn báo tắt và mâm nhiệt không nóng	Không đặt vật rời Đường dây điện bị hỏng	Đảm bảo an toàn dụng cụ, phích cắm, dây điện và dây nguồn có điện trong tủ không có cảm phích cắm vào đúng vị trí Đảm bảo chủ bị hỏng
Đèn báo sáng và mâm nhiệt không nóng	Bộ phận gia nhiệt bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định của nhà
Cơm không chín hoặc thời gian nấu quá lâu	Nồi bị rò rỉ nước Hạt gạo bị hỏng	1. Kiểm tra xem nồi nấu mới nếu nồi bị rò rỉ nước hoặc gửi đến bộ phận bảo trì nếu nồi nấu bị hỏng nặng. 2. Rửa gạo kỹ lưỡng để loại bỏ tạp chất. 3. Làm sạch bảng phím nấu. 4. Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa.
Nấu cơm bị cháy hoặc không đủ nóng hoặc quá ẩm hoặc không chín thường	Bảng mạch chính bị hỏng hoặc bộ phận chính nhiệt ở nắp trên không bình thường	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Nấu cơm, cháo thời gian dài lâu nhưng không sôi	Hiển thị E6	Cắm biến điện áp vào bình nhiệt độ cao
Hiển thị E1, E2, E3, E4	Cắm biến điện áp	Cắm biến điện áp

Thông số kỹ thuật

1. "P" có nghĩa là thời gian tương ứng không thể điều chỉnh được.

2. Thời gian nấu được mô tả trong bảng trên sẽ thay đổi đối với chất thực phẩm vào nguồn điện, lượng gạo, lượng nước, nhiệt độ nước và chất lượng gạo. Mức nước tối đa của cháo và canh không được vượt quá 70% dung tích của lòng nồi. Mức nước tối đa để hấp không được vượt quá vạch mực nước của chén gạo 4 trong lòng nồi.

3. Thời gian hẹn giờ không nên quá lâu để tránh nguyên liệu bị biến chất hoặc sinh ra mùi lạ, cần tuân thủ chính theo nhiệt độ và nguyên liệu.

4. Khi sử dụng chức năng nấu nhanh, khi tỷ lệ gạo/nước là 1:1.3 (nghĩa là 10g gạo tương ứng với 13g nước), độ cao tối đa bình không quá 1000 mm, nhiệt độ phòng là 25°C, và điện áp là 220V~, thời gian nấu 1 cốc gạo là khoảng 22 phút, thời gian nấu 6 cốc gạo là khoảng 35 phút, và trong quá trình hoạt động sản phẩm sẽ phát ra âm thanh nhấp nháy là điều bình thường.

5. Không vượt quá mức nước tối đa tương ứng đối với tất cả các chức năng. Ngoài trừ chức năng nấu mềm (Hấp), không cho xăng dầu vào nồi khi nấu vì các chức năng khác, để không ảnh hưởng đến hiệu suất sản phẩm và chất lượng thực phẩm.

Các vấn đề thường gặp

Hiện tượng sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục, loại bỏ lỗi
Đèn báo tắt và mâm nhiệt không nóng	Không đặt vật rời Đường dây điện bị hỏng	Đảm bảo an toàn dụng cụ, phích cắm, dây điện và dây nguồn có điện trong tủ không có cảm phích cắm vào đúng vị trí Đảm bảo chủ bị hỏng
Đèn báo sáng và mâm nhiệt không nóng	Bộ phận gia nhiệt bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định của nhà
Cơm không chín hoặc thời gian nấu quá lâu	Nồi bị rò rỉ nước Hạt gạo bị hỏng	1. Kiểm tra xem nồi nấu mới nếu nồi bị rò rỉ nước hoặc gửi đến bộ phận bảo trì nếu nồi nấu bị hỏng nặng. 2. Rửa gạo kỹ lưỡng để loại bỏ tạp chất. 3. Làm sạch bảng phím nấu. 4. Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa.
Nấu cơm bị cháy hoặc không đủ nóng hoặc quá ẩm hoặc không chín thường	Bảng mạch chính bị hỏng hoặc bộ phận chính nhiệt ở nắp trên không bình thường	Gửi đến bộ phận bảo trì được chỉ định để sửa chữa
Nấu cơm, cháo thời gian dài lâu nhưng không sôi	Hiển thị E6	Cắm biến điện áp vào bình nhiệt độ cao
Hiển thị E1, E2, E3, E4	Cắm biến điện áp	Cắm biến điện áp

Lưu ý: Nếu không thể loại bỏ lỗi sau khi phân tích các hiện tượng trên, vui lòng liên hệ với điểm bảo trì của công ty hoặc đại lý, nghiêm cấm những người không có chuyên môn tự ý tháo rời máy.