

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty Cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE

Địa chỉ: Số 139, Nguyễn Thái Học, P.Điện Biên, Q.Ba Đình, TP.Hà Nội

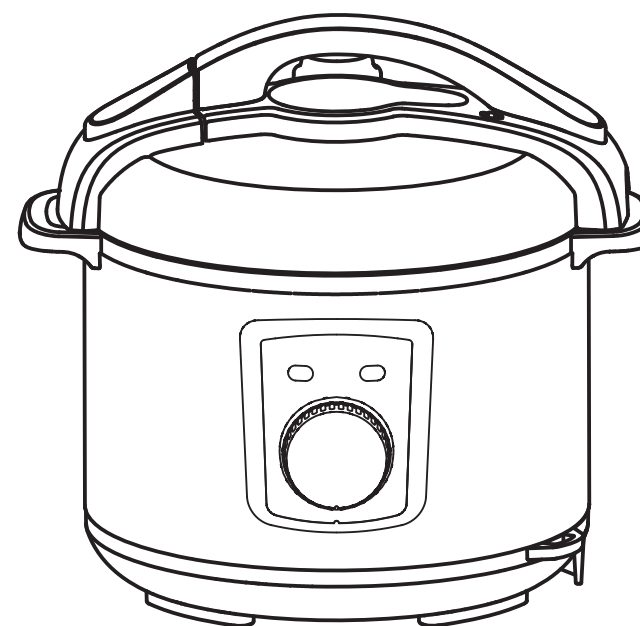
Điện thoại: +84 24 3394 0848 - **Fax:** +84 24 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại P.R.C

Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

**HƯỚNG DẪN
SỬ DỤNG**



**NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN
ĐA NĂNG SUNHOUSE**

Model: SHD1754-1755-1756

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

1. Đặc tính sản phẩm:

Nồi áp suất điện đa năng là một thiết bị điện gia dụng hoàn toàn mới sử dụng công nghệ tiên tiến nhất hiện nay, kết hợp các chức năng của nồi áp suất, nồi cơm điện và nồi hầm. Với tính năng điều khiển lập trình ưu việt bằng nhiệt và áp suất, sản phẩm nồi áp suất điện đa năng có kết cấu bền, đẹp, sử dụng dễ dàng và an toàn, tiết kiệm điện năng, mang đến chất lượng nấu ăn tuyệt hảo cho gia đình bạn. Nồi áp suất điện đa năng là một thiết bị điện gia dụng lý tưởng cho gia đình hiện đại và là sự thay thế hoàn hảo cho nồi áp suất thông thường, nồi cơm điện và nồi hầm.

- 1, Chức năng kết hợp cả nấu, om và hầm
- 2, Thời gian nấu bằng áp suất tùy thuộc vào đặc tính thực phẩm, khẩu vị và phương pháp chế biến. Sau khi nấu xong, nồi sẽ tự động giữ ấm.
- 3, Tiết kiệm điện và thời gian
- 4, Nồi kín hơi nên có thể giữ nguyên chất dinh dưỡng và hương vị của thức ăn.
- 5, Lòng nồi chống dính, dễ lau chùi. Nắp và thân nồi làm bằng thép không gỉ có độ bền cao.
- 6, Lưu ý khi sử dụng để đảm bảo an toàn:
 - Đậy kín nắp để có đủ áp suất trong nồi. Khi áp suất bên trong quá cao thì không thể mở nắp ra.
 - Chức năng giảm áp: Khi nhiệt độ và áp suất bên trong nồi vượt quá giá trị thông thường, van sẽ tự động giảm áp suất, điều hòa hơi nước để giảm nhiệt độ và áp suất bên trong.
 - Chức năng xả áp: Khi nhiệt độ và áp suất bên trong nồi đạt đến áp suất giới hạn, nồi sẽ ngừng hoạt động và áp suất sẽ được tự động xả ra ngoài để tránh gây nguy hiểm.
 - Giới hạn nhiệt độ: Nguồn điện sẽ tự động bị cắt khi nhiệt độ trong nồi vượt quá giá trị nhiệt độ cài đặt trước để đảm bảo độ an toàn

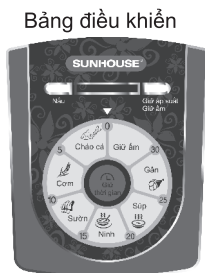
2. Tiêu chuẩn cho phép

Tiêu chuẩn cho phép	IEC 60335-1
	IEC 60335-2-15

3. Quy cách kỹ thuật

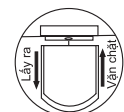
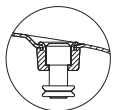
Kiểu	Hiệu thế tiêu thụ	Công suất tiêu thụ	Dung tích tiêu thụ	Đường kính	Áp suất nấu	Áp suất giới hạn	Nhiệt độ giữ nóng	Thời gian giữ áp suất
SHD 1754	220V~/50Hz	800W	4L	20cm	40-70(kPa)	100 kPa	60-80°C	0-30 phút
SHD 1755	220V~/50Hz	900W	5L	22cm	40-70(kPa)	100 kPa	60-80°C	0-30 phút
SHD 1756	220V~/50Hz	1000W	6L	22cm	40-70(kPa)	100 kPa	60-80°C	0-30 phút

8. Cấu tạo nồi

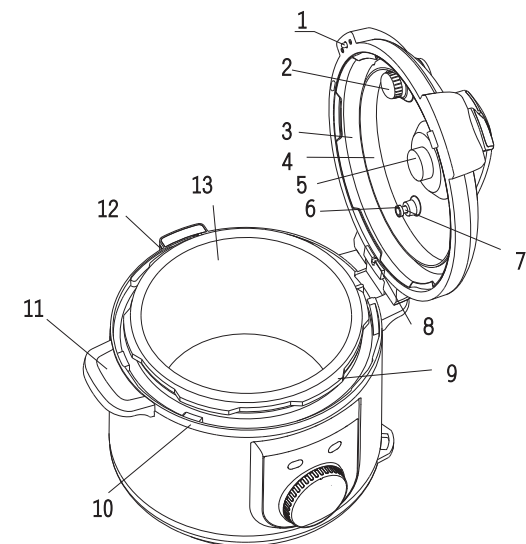


Bảng điều khiển

Van xả nồi



Cách đóng mở hộp chứa nước



Muối xới cơm



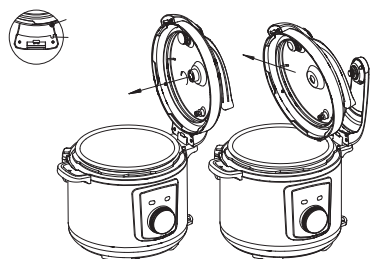
Cốc đo gạo

- | | | |
|------------------------------|------------------------------------|--------------------|
| 1. Chốt khóa nắp nồi | 6. Gioăng đệm áp suất | 11. Quai nồi |
| 2. Van áp suất | 7. Ống van xả áp (Ống van an toàn) | 12. Hộp gom nước |
| 3. Nắp | 8. Bản lề | 13. Lòng nồi trong |
| 4. Gioăng đệm nắp (Silicone) | 9. Lòng nồi ngoài | |
| 5. Nút | 10. Thành ngoài | |

Đóng và mở nắp

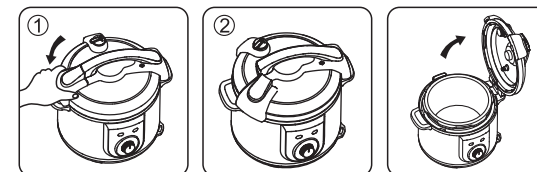
Phương pháp mở nắp đậy: Mở nắp, giữ chặt tay cầm, vặn nắp theo chiều ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp lỏng ra, rồi mở nắp lên trên

Phương pháp lắp nắp: Đặt nắp lên khóa cài, để cho lỗ ở tâm của van trong khớp với trục, cài nắp vào trong trục sau đó vít đai ốc và vặn chặt.

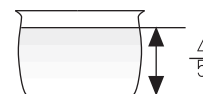


Hướng dẫn sử dụng

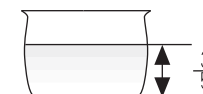
1. Mở nắp, giữ chặt tay cầm, vặn nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp lỏng ra, rồi nhắc nắp lên (xem hình 1.2)



2. Lấy lòng nồi bên trong ra, đổ thức ăn và nước vào. Thức ăn và nước khi đặt vào lòng nồi tối thiểu bằng 1/5, tối đa 4/5 chiều cao của lòng nồi (đối với thực phẩm thông thường) hoặc tối đa 3/5 chiều cao của lòng nồi (Đối với thực phẩm có đặc tính giãn nở tốt).



Hình 3



Hình 4

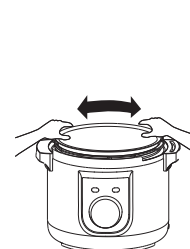


Hình 5

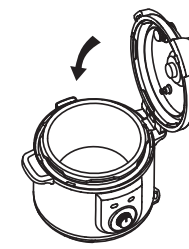
3. Làm sạch lòng nồi và mâm nhiệt trước khi đặt lòng nồi vào vỏ nồi. Kiểm tra chắc chắn không còn vệt bẩn nào trên mâm nhiệt và trong vỏ nồi, sau đó quay nhẹ lòng nồi cho khít với mâm nhiệt (Xem hình 6)

4. Đặt nắp vào:

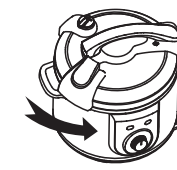
- Kiểm tra xem vòng đệm có lắp vào nắp hay không
- Vặn vòng đệm khít với nắp đĩa đệm
- Đẩy nắp và quay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi có tiếng kêu kẹt chặt (xem hình 7, 8)



Hình 6



Hình 7



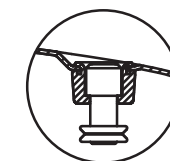
Hình 8

5. Đặt van giảm áp vào đúng vị trí của nó sau đó xoay van giảm áp tới vị trí đóng kín; van nổi hướng xuống (xem hình vẽ)

6. Cắm điện và đèn báo trạng thái hoạt động sẽ sáng (nếu bạn chưa cài đặt thời gian giữ áp suất, đèn báo chế độ nấu bằng nhiệt sẽ tự động tắt sau một thời gian ngắn, đèn báo chế độ giữ nhiệt sáng, nồi đang trong chế độ giữ nhiệt)

7. Thời gian nấu bằng áp suất

Thời gian nấu bằng áp suất phụ thuộc vào từng loại thực phẩm, xem thêm phần "Hướng dẫn nấu ăn"



Hình 9

Hướng dẫn nấu ăn

Thực phẩm	Cơm	Thịt/gà/sườn	Cháo	Súp	Gân/Bò/Đậu
Thời gian (phút)	5-10	10-15	15-20	20-25	25-30

Dài thời gian nấu áp suất được thể hiện trên tem hướng dẫn trên nút điều khiển; bạn có thể điều chỉnh nút điều khiển theo từng loại thực phẩm, theo khẩu vị và theo kinh nghiệm bản thân.

Thời gian nấu bao gồm cả thời gian nấu bằng nhiệt và thời gian nấu bằng áp suất. Thức ăn càng nhiều càng cần nhiều thời gian.

Vặn nút theo chiều kim đồng hồ, đèn hiển thị chế độ nấu bằng nhiệt sẽ sáng và nồi bắt đầu nấu (xem hình 10). Ví dụ: bạn chọn chế độ nấu cơm và đặt thời gian giữ áp suất ở mức 6 phút.

Khi đạt đến áp suất yêu cầu, đèn hiển thị trạng thái nấu bằng nhiệt (màu đỏ) và đèn hiển thị trạng thái nấu bằng áp suất (màu xanh) sẽ sáng, nồi đang trong chế độ nấu áp suất nhưng chưa hoàn tất công đoạn nấu. Thời gian nấu áp suất được tính ngược và nút sẽ xoay ngược chiều kim đồng hồ về mức "0", cả hai đèn hiển thị sẽ đều tắt, cùng lúc đó, đèn hiển thị trạng thái giữ ấm (màu vàng) sẽ sáng. Lúc này việc nấu ăn đã được hoàn tất và nồi ở trạng thái giữ ấm (xem hình 11)

Ví dụ: Khi bạn nấu cơm, nút đã xoay về vị trí "0", thực phẩm đã được nấu chín (Cơm có thể ăn vào lúc này nhưng nếu giữ ấm thêm ít phút nữa, hương vị của cơm sẽ thơm ngon hơn)

Nồi chỉ thực hiện được chức năng nấu bằng áp suất trong dải cho phép, vượt quá dải áp suất cho phép này, nồi sẽ không hoạt động

Khi nồi ở trạng thái giữ ấm, bạn có thể rút phích điện ra nếu không muốn hâm nóng thức ăn nữa.



Hình 10



Hình 11

8. Mở nắp nồi và lấy thức ăn ra:

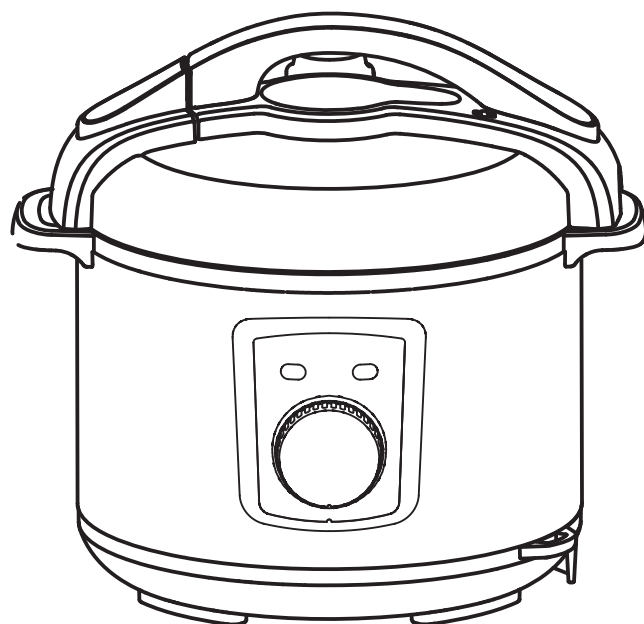
Chỉnh van xả áp suất tại vị trí "xả"; hãy chắc chắn rằng van nồi hướng xuống.

Khi nấu thức ăn lỏng như cháo, van xả áp suất có thể sẽ không nhảy lên ngay lập tức khi đèn hiển thị trạng thái giữ ấm đã sáng, cho đến khi van nồi không còn nổi lên hoặc thực phẩm đã nguội bớt. Bạn có thể đặt một chiếc khăn ướt lên nắp để đẩy nhanh quá trình làm nguội.

Nên xả hơi khi đèn hiển thị giữ ấm đã bật sáng bởi lúc này áp suất sẽ thấp hơn rất nhiều.

SUNHOUSE®

MANUAL INSTRUCTION



SUNHOUSE ELECTRIC PRESSURE COOKER

Model: SHD1754-1755-1756

Read operating instruction before using

Features

SUNHOUSE multi-function electric pressure cooker, a brand-new kitchen tool developed using our latest technology, the product has a combined merits of pressure cooker, rice cooker, and stew cooker, also fetch up the shortage of similar products. Featured by programmable temperature and pressure control, the cooker is proud of new and distinctive structure and outlook design, reliable and safe to operate, powers saving and quality cooking. An ideal cooking tool for modern family and a substitute for pressure cooker, rice cooker, and stew cooker,

1. Combined functions of cooking, braising and stewing
2. Choose the time of pressure depend on the food, self taste and cooking, after cooking the cooker will keep warm automatically. Individuality cooking, free choice
3. Time and power saving
4. Airtight cooking retains nutrition and original taste
5. No-sticking inner pot, easy to clean. Stainless lid and outer body, ensure long service life
6. Following built-in safety devices
 - The cooker can not gain pressure when the lid is not well closed and the lid can not be opened when the inner pressure is too high
 - Relief function, when temperature and pressure inside the cooker go beyond the normal value, the pressure discharging valve the steam to regulate
 - De-pressure function, when pressure limit device inside cooker fails and pressure goes beyond the limit cooker automatically de-pressure around lid to avoid an explosion
 - Temperature limit, power automatically cut off when temperature inside cooker goes beyond preset temperature
 - Ultrahigh temperature safe, power automatically cut off when temperature inside cooker goes beyond limit value

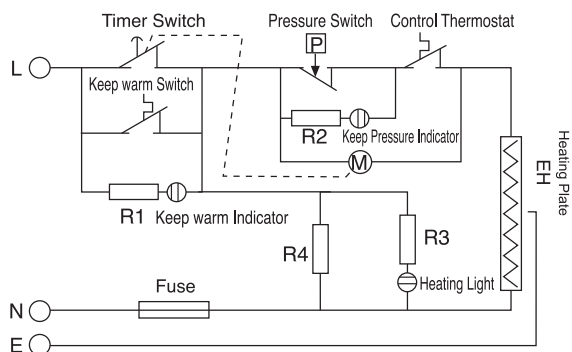
Executive Standard

Executive Standard	IEC 60335-1
	IEC 60335-2-15

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Volume	Caliber	Working Pressure	Limited Pressure	Keep Warm Temperature	Time of Pressure-keeping
SHD 1754	220V~/50Hz	800W	4L	20cm	40-70(kPa)	100 kPa	60-80℃	0-30 minute
SHD 1755	220V~/50Hz	900W	5L	22cm	40-70(kPa)	100 kPa	60-80℃	0-30 minute
SHD 1756	220V~/50Hz	1000W	6L	22cm	40-70(kPa)	100 kPa	60-80℃	0-30 minute

Wiring Diagram



Clean Method

1. Unplug the power prior to cleaning
2. Brush the bottom of the cooker with a mop, Never steep the cooker into water or spray water on it.
3. Take off and clean the water collector and wash it with a wet towel
4. Clean the inner side of the cooker, including the sealed ring, pressure discharging valve, anti-blocking case, steam relief pipe, floating valve with water and clean it with a mop.
5. Use a sponge or nonmetal soft brush to clean the inner take and clean it with a mop.

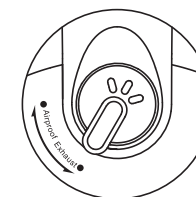
Troubleshooting

No.	Symptom	Diagnosis	Solution
1	Difficult to cover	The sealed ring is not well placed	Place the sealed ring in a proper position
		Floating valve stuck on the bar	Slightly press the valve with chopsticks
2	Difficult to uncover	The floating valve is not down in place	Slightly press the valve with chopsticks
		Sealed ring is not in	Put in the sealed ring
3	Steam leaking	Dirt in the sealed ring	Clean the sealed ring
		Damaged sealed ring	Replace the sealed ring
		The lid is not well fixed	Fix the lid in lind with standard
4	Floating valve leaking	Dirt in the sealed ring, of the floating valve	Cleaning the sealed ring of the floating valve
		Damaged of sealed ring of the floating	Replace the sealed ring of the floating valve
5	The floating valve cannot rise	Insufficient food in the pot	Add food and water in line with directions
		Leakage in the lid or pressure displaying	Sent it to the maintenance shop

- Unplug the power
- Hold and turn the handle clockwise until the lid comes to the clamping position and take up the lid.



Figure12

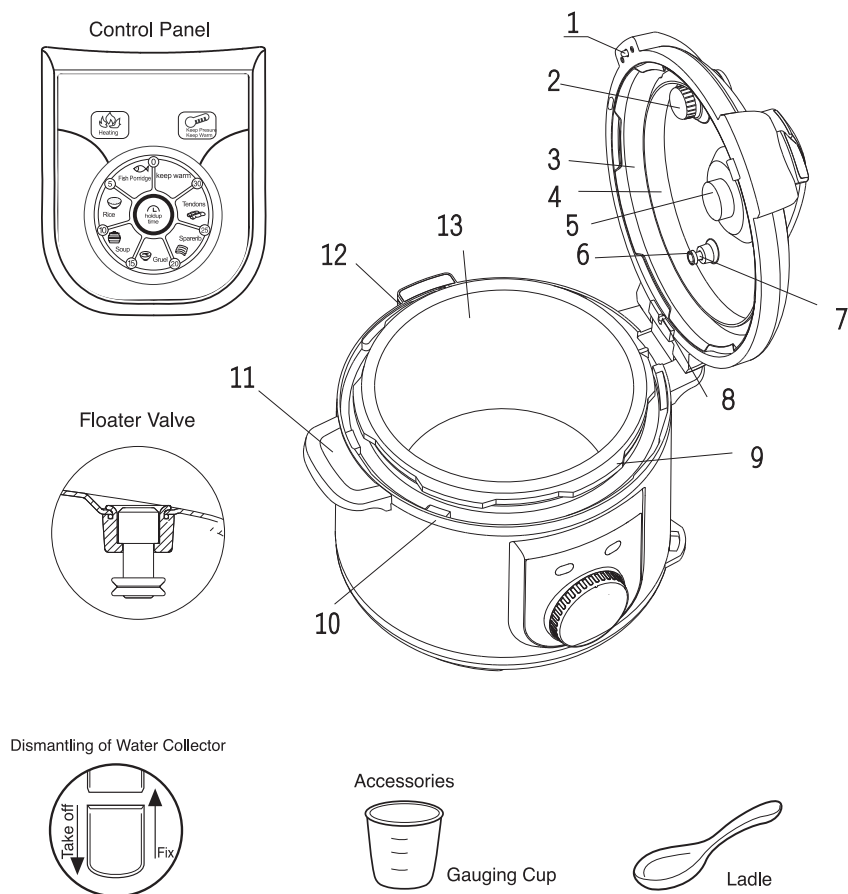


Exhaust Status Figure13

Product Structure

1. Never use the cooker along with inflammable products or in a humid location
2. The amount of water added to the inner pot should be determined in line with step 2 of Operation
3. Never damaged the sealed ring or replace it with other rubber washer or tension washer
4. The anti-block case should be kept clean. Check the discharging valve by regularly, and be sure it won't be clogged up.
5. Never attempt to open the cooker when the floating valve is flopping
6. Never apply any weight on the pressure discharging valve or replace it with other materials
7. Never block the periphery of the clamping position to ensure safety
8. The surface of the cooker and the heating plate should keep clean, never use the inner pot to cook on other thermal sources or have it replaced by other cookers
9. The inner pot is coated with anti-sticking materials, to avoid scratch, wooden or plastic ladles are recommended
10. When discharging, keep your face or hand away from the relief pipe and from the lid during operation to avoid scald
11. The maximum length for keeping warm is 24 hours, however, the duration less than 6 hours is recommended to ensure or have it replaced by other cookers
12. Large amount of steam discharging from the periphery during operations an abnormal phenomenon and the relief valve is working for protection, unplug the power cord, get it repaired in the maintenance shop of our company prior to use
13. When moving the cooker, hold the ears instead of the handle.
14. There is troubles in use, please stop using and repaired to our maintenance shop
15. Dismantling or replacement by using accessories other than ours is not recommended
16. If there is damaged soft wire, please use special soft wire which buy from manufacturer or maintenance shop to replacement. please don't changed by yourself
17. appliance. Children should be supervised to ensure that they do not touch or play with it, in order to prevent the danger of a scald, electrical shock or any other injuries.

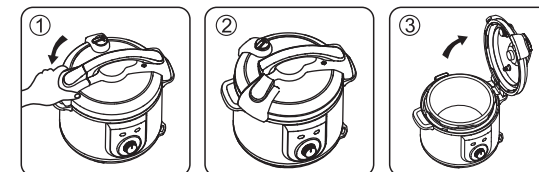
Product Structure



- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1. Exhaust valve pushing-rod | 9. Outer Body |
| 2. Anti-blocking Case | 10. Upper Ring |
| 3. Lid | 11. Ear |
| 4. Sealed Ring | 12. Water Collector |
| 5. Nut | 13. Inner Pot |
| 6. Sealant Washer | |
| 7. Floater | |
| 8. Card market | |

Directions

1. Open the lid, hold firmly the handle, turn the lid clockwise until it loosens (See Figure 1,2.)



2. Take out the inner pot and fill in food and water, food and water shouldn't be higher than 4/5 and no lower than 1/5 of the height of inner pot, and for expandable food, no higher than 3/5, (See Figure3,4,5)

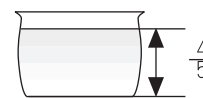


Figure3



Figure4

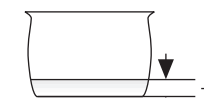


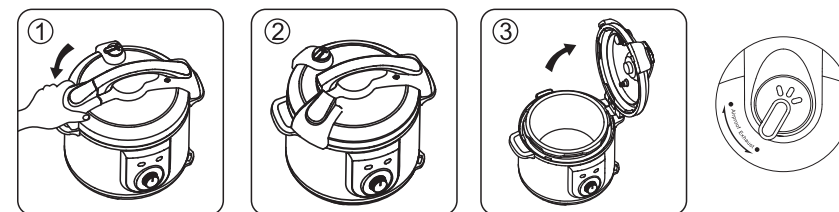
Figure5

5L Max Rice as 10cups.

3. Clean the inner pot and heating plate before put in the inner pot, be sure not dirt or smear on the heating place and outer body, after that, turn slightly the inner pot to make it well fit to the heating plate (See Figure6)

4. Put on The lid

- Check the sealed ring put in the lid or not
- Turn the sealed ring to make sure it well fit to the stand
- Cover up the lid and turn it counter-clockwise until it gears with a clamping sound (See Figure 7,8)



5. Put the pressure discharging in its position, then set it to "seal" point, be sure that floating valve is in down position (See Figure 9)

6. Switch on the power and the indicator light (If you have not setting pressure time, the heating indicator will off in a moment, and keep warm indicator light, the cooker in keep warm)

7. Setting pressure keeping time depend on different food

- Setting pressure keeping time reference "Cooking Guide".

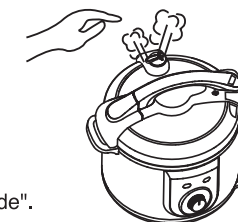


Figure9

Cooking Guide

Food	Rice	Meat, Chicken, Chop	Congee	Soup	Tendon, Beef, bean
Time of Pressure Keeping (Minutes)	5~10	10~15	15~20	20~25	25~30

The Time rang is labeled on the knob, consumer can adjust it according to food and personal taste and cooking experiences
Cooking time include heating and pressure-keeping, more food more time.

Rotate the knob in the clockwise direction to the scale, heating light will be on, the cooker begin heating. (See Figure 10) Example: cooking rice, The time of pressure-keeping is set 6 minutes

When up to working pressure, heating indicator (red) and keep pressure indicator (green) lights, the unit in keep pressure state, but the cooking not finish, time of pressure keeping countdown and the knob rolling in anticlockwise, up to ON/OFF, the two lightsturn off, then keep warm indicator (yellow) light at the same time, the cooking finish and enter into keeping warm state (See Figure 11)
When using big capacity stainless steel inner pot cooking, maybe the keep pressure indicator (green) not lights, it's the stainless steel have a bad calorific conduction. In order to bum thence in too full, we set a limited temperature to locked the best temperature and pressure for cooking. It's make the cooker won't exceed the limited temperature in cooking. So, the keep pressure indicator not light is normal. You may rest assured that is our patent right

Example: Cooking rice, the knob rotate to "off" position, the cooking is finished (the rice can be eat, if you keep warm more minutes, The taste of rice will be more delicious).

During pressure-keeping, heating plate heating in gap(exceed the working pressure no Heating, under the working pressure will be heating).
Under keep warming status, you can unplug the power that you won't keep warm

Heating indicator light

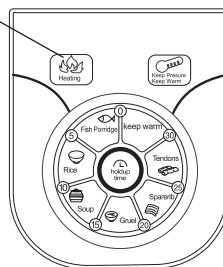


Figure10

Keeping warm indicator light

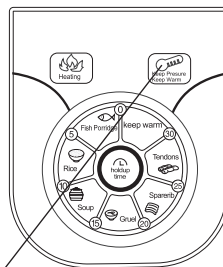


Figure11

8. Open the lid and take the food

- (1) Turn the Pressure Discharging Valve in exhaust position, be sure that The floating valve is in down.
- (2) When fluid food such as congee is cooked, the pressure discharging valve can not be taken up immediately after the "keep warm" indicator begins to flash, while until the floating valve is no longer floating or the food may puff off with the steam, a wet towel on the lid can speed up the cooling
- (3) It is recommended that the steam being discharged when the indicator is on without flashing, the pressure is much lower at this time