

คู่มือการใช้งาน Leggiero (Waterless Cooking Pot)

ขอบคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ Rinnai กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานนี้
อย่างละเอียดก่อนใช้งาน เพื่อความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกต้อง

รายละเอียดสินค้า

การเคลือบผิว

- ผิวด้านใน: เคลือบเซรามิก
- ผิวด้านนอก: เคลือบเซรามิก

วัสดุ

- ตัวหม้อ: อลูมิเนียมอัลลอย (ความหนาทั้งหม้อ 5 มม.)
- ฝาหม้อ: อลูมิเนียมอัลลอย

ขนาดและความจุ

- ขนาด 22 ซม. (3.4 ลิตร)
- ขนาด 18 ซม. (1.9 ลิตร)

อุปกรณ์ภายในกล่อง

- หม้อ (ตัวหม้อและฝา) , ตะแกรงด้านใน , คู่มือการใช้งาน , หนังสือสูตรอาหาร

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

- ที่จับฝาและตัวหม้อจะร้อนมากระหว่างและหลังการปรุงอาหาร
ควรใช้ถุงมือกันความร้อนหรือที่จับหม้อทุกครั้ง เพื่อป้องกันการลวก
- เปิดฝาทิ้งไว้ระมัดระวัง โดยเฉพาะหลังปรุงอาหารทันที เพราะไอน้ำร้อนอาจทำให้เกิดบาดแผลได้

- ปรับระดับเปลวไฟไม่ให้เปลวไฟล้นออกมานอกกันหม้อ

กรณีใช้หม้อในการทอดโดยน้ำมัน ห้ามละทิ้งเตาในขณะที่ปรุงอาหาร กรณีไม่ได้ยู่หน้าเตา ต้องปิดไฟทุกครั้ง

- ห้ามเติมน้ำมันเกินครึ่งหนึ่งของหม้อ
- อุณหภูมิน้ำมันต้องไม่เกิน 200°C
- ห้ามปิดฝาหม้อขณะทอด
- ห้ามใช้ในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายหรือเกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามใช้ร่วมกับเครื่องทำความร้อนประเภทฮีตเตอร์
- เก็บให้พ้นมือเด็กและการก
- ไม่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (Induction) ได้
- ห้ามเติมน้ำหรือของเหลวเติมปากหม้อ
- กรณีนำอาหารที่มีความชื้น เช่น ซุปมิโซะ มาอุ่นใหม่ ควรคนไปด้วยและหลีกเลี่ยงการเร่งไฟแรง เพราะอาจเดือดกระเด็นกะทันหัน
- หากที่จับฝาหลวม สามารถใช้ไขควงแฉกขันให้แน่นได้
- เมื่อนำหม้อวางบนโต๊ะ ควรใช้ที่รองหม้อทุกครั้ง
- ก่อนการใช้งาน
- หม้อนี้ออกแบบสำหรับการปรุงอาหารในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น
- ก่อนใช้งาน ตรวจสอบว่าที่จับฝาไม่มีการโยกหรือชำรุด
- ที่จับฝามีแผ่นกันลื่นติดอยู่ กรุณาลอกออกก่อนใช้งาน
- ก่อนใช้งานครั้งแรก ล้างหม้อด้วยฟองน้ำเนื้อนุ่มและน้ำยาล้างจานสูตรกลาง/สูตรอ่อนโยน (pH Neutral)



- วางหม้อให้อยู่กึ่งกลางบาร์องภาชนะและให้ก้นหม้อสัมผัสกับเซนเซอร์อุณหภูมิ
- เพื่อยืดอายุการใช้งานของสารเคลือบ ควรใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร
- หากใช้กระดาดรองอบ ต้องแน่ใจว่าไม่ยื่นออกมานอกหม้อ
- กรุณาอ่านคำแนะนำนำพื้นฐานและข้อควรระวังในหนังสือสูตรอาหารที่ให้มาประกอบการใช้งาน
- หากใช้ฟังก์ชันพิเศษของเตา กรุณาอ่านคู่มือเตาแก๊สอย่างละเอียดและใช้งานอย่างถูกต้อง

เคล็ดลับการยืดอายุการใช้งานสินค้า

- ห้ามตั้งหม้อเปล่าบนเตาเพราะอาจทำให้สารเคลือบเสียหายหรือหลุดลอกได้
- หลีกเลี่ยงการใช้ไฟแรงเกินไป เพราะอาจทำให้ก้นหม้อไหม้
- ห้ามใช้เครื่องมือโลหะหรือของมีคมขีดขีดควรใช้ไม้หรือซิลิโคนในการคนอาหาร
- อย่าราดน้ำเย็นทันทีหลังใช้งาน เพราะอาจทำให้หม้อบิดงอ ควรรอให้เย็นก่อนแล้วค่อยล้างทำความสะอาด
- ไม่ควรเก็บอาหารไว้ในหม้อเป็นเวลานาน ควรถ่ายใส่ภาชนะอื่น
- ห้ามทำหม้อตกหรือกระแทก เพราะอาจทำให้เสียรูปหรือเกิดความเสียหาย
- ห้ามวางตะแกรงด้านในกลับด้าน เพราะอาจทำให้สารเคลือบเสียหาย

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- หลังปรุงอาหาร ควรรอให้หม้อเย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
- ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน เพื่อป้องกันคราบฝังแน่น
- หากมีคราบหนัก ให้แช่น้ำก่อนแล้วจึงล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

- เนื่องจากเป็นอะลูมิเนียม ควรใช้น้ำยาล้างจานสูตรกลาง/สูตรอ่อนโยน (pH Neutral) เท่านั้น
- ห้ามใช้แปรงแข็ง ฝอยขัด หรือผงขัด เพราะจะทำให้สารเคลือบเสียหายได้
- หลังล้าง ควรเช็ดให้แห้ง ห้ามปล่อยให้เปียกค้างไว้นานเกินไปหรือบนอ่างสแตนเลส
- ห้ามใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องอบแห้งกับผลิตภัณฑ์นี้

การติดต่อสอบถาม

หากมีข้อสงสัยหรือปัญหาในการใช้งาน กรุณาติดต่อ

บริษัท รินไน (ประเทศไทย) จำกัด

ที่อยู่ : 37/6 ม.3 ซ.ไทรศกดาวัฒน์ ถ.เทพารักษ์ ต.บางปลา อ.บางพลี

จ.สมุทรปราการ 10540

โทร : (662) 312-1438-40, (662) 312-1107-8, (662) 312-1134

Line Official :@rinnaithai

อีเมล : info@rinnai.co.th