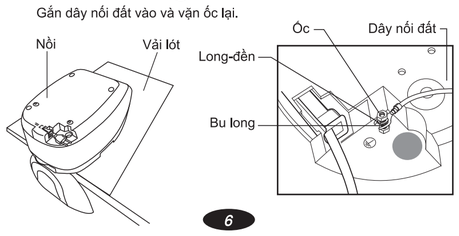
KIỂM TRA TẠI NHÀ

Sự cố \ Kiểm tra		• Bạn đã đong gạo đúng chưa? (sử dụng cốc kèm theo để đong)	• Bạn đã rửa nồi sạch chưa?	• Bạn đã cho nước đúng chưa?	• Bạn đã đậy nắp kín chưa? • Nắp nồi được rập đúng chưa?	• Có vật gì kẹt trong nắp nồi, bám bên ngoài nồi con hay trên đĩa phát nhiệt.	• Bạn có giữ ấm cơm quá 12 giờ không
Trong lúc nấu.	Cơm sôi trào	●	●	●	●	●	●
	Hơi nước thoát ra không phải từ van thoát hơi				●	●	
Ngay sau khi nấu.	Cơm sống, Cơm quá nhão.	●		●	●	●	
	Cơm chín không đều.		●	●		●	
Trong lúc giữ ấm.	Cơm quá khô.				●	●	●
	Cơm quá dính.	●		●	●	●	●
	Nước đọng trên nắp nồi quá nhiều.				●	●	●
	Cơm ngã màu vàng.		●		●	●	●
	Cơm có mùi khó ngửi.		●		●	●	●
Trong lúc nấu bị ngắt điện.		Cơm nấu có thể không như ý bạn, bởi khi ngắt điện sẽ làm chương trình cài đặt bị sai lệch					

Nối đất an toàn

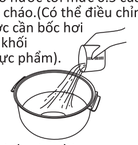
1. Tháo dây điện nguồn trước khi nối đất.
2. Lấy nồi con ra khỏi nồi.
3. Úp ngược nồi lại.
4. Vặn ốc có biểu tượng ⏚ ra khoảng 2-3 mm.

   Gắn dây nối đất vào và vặn ốc lại.



CÁCH HẤP THỨC ĂN (dùng xửng hấp)

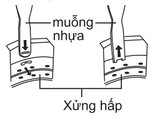
1. Cho nước vào nồi con.(lượng nước tùy thuộc vào số lượng và loại nguyên liệu)
   Ví dụ : Đổ nước tới mức 0.5 của mức nấu cháo.(Có thể điều chỉnh mực nước cần bốc hơi tùy theo khối lượng thực phẩm).



2. Đặt xửng hấp vào nồi con

3. Đặt thực phẩm muốn hấp vào xửng rồi đặt nồi con vào nồi cơm điện.(Lau sạch vật bám quanh thân ngoài nồi con trước khi đặt vào lòng nồi cơm).

4. Đậy nắp. Đậy chặt nắp (khi nghe tiếng "click" phát ra). Nếu nắp đậy không kín hay bị hở khi hấp, có thể làm thức ăn không ngon.
5. Cắm điện vào, Nhấn phím CAKE/BREAD sau đó nhấn phím COOKING TIME để chọn thời gian nấu. Sau khi hấp xong nồi sẽ phát ra 3 tiếng "tit" và đèn Warm sẽ sáng.
6. Khi nấu xong, nhấn phím GIỮ NÓNG/TẮT, rút phích cắm ra và dùng muỗng nhựa đi kèm theo nồi để lấy xửng hấp. Đảm bảo muỗng cài chặt vào xửng rồi nhấc lên. (Xem hình).

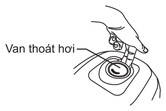


Ví dụ : Luôn dùng muỗng nhựa để lấy xửng ra. Dùng tay có thể bị bỏng.

CÁCH VỆ SINH VAN THOÁT HƠI

Van thoát hơi

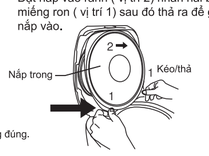
- Tháo Van ra (xem hướng dẫn trên hình)
- Nhấn vào nắp nồi để gắn vào.



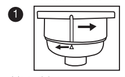
Lưu ý: Van gắn sai sẽ làm nồi hoạt động không đúng.

Nắp nồi trong

- Kéo hai bên miếng ron (vị trí 1) và lấy nắp ra.
- Đặt nắp vào rãnh (vị trí 2) nhấn hai bên miếng ron (vị trí 1) sau đó thả ra để gắn nắp vào.



Tháo Van ra



Xoay Van (hình 1)

Lưu ý: Khi mũi tên không khớp với rãnh, van sẽ được khóa lại (hình 2)

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Trước khi vệ sinh phải rút phích khỏi ổ điện và để nồi nguội hẳn.

CHI TIẾT	Cách vệ sinh	Ghi chú
Đĩa phát nhiệt	Dùng giấy nhám mịn chùi nhẹ các mảnh bám trên đĩa và lau khô lại bằng miếng xốp hoặc vải mềm.	Gạo thừa hay bụi bẩn bám vào đĩa phát nhiệt làm cho hiệu suất phát nhiệt của đĩa giảm. Điều này có thể làm nồi hoạt động sai hay hỏng nồi.
Nồi con, nắp nồi, xửng hấp, nắp nồi con (XEM PHẦN NỒI CON Ở TRANG 7)	Ngâm nồi con, nắp nồi con, xửng hấp vào nước ấm, dùng miếng xốp rửa bằng xà phòng sau đó lau khô bằng vải mềm.	Dùng xốp kim loại hay chổi nhựa cứng sẽ làm trầy lớp chống dính bên trong nồi và dưới đáy nồi, làm cho nồi sẽ hay bị dính cơm dưới đáy nồi.
Thân nồi, nắp nồi, bên trong nắp nồi con.	Dùng miếng xốp rửa nồi Sau đó lau thật khô. Dùng vải mềm thấm nước ấm để lau nhẹ nắp nồi trong.	Dùng xốp kim loại hay chổi nhựa cứng sẽ làm trầy xước bề mặt thiết bị.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

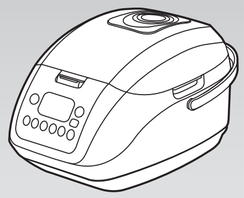
MODEL			KS-COM10V	KS-COM11V	KS-COM18V	KS-COM19V
Điện áp (V)			220			
Tần số (Hz)			50			
Công suất (W)	Nấu		625		830	
	Giữ ấm	Cao nhất	93		118	
		Trung bình	28		40	
Dung tích (ℓ)			0.18 – 1.0		0.36 – 1.8	
Kích thước (Dài X Rộng X Cao) mm			267 x 212 x 371		296 x 242 x 408	
Trọng lượng (kg)			3.3		4.1	
Phụ kiện			Muỗng nhựa, xửng hấp, cốc lường			

- Khi cắm điện, nồi sẽ tiêu thụ công suất khoảng 1w khi ở chế độ OFF, (vỏ nồi hơi ấm một chút)

21N102V

SHARP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



NỒI CƠM ĐIỆN TỬ

MODEL KS-COM10V
KS-COM11V
KS-COM18V
KS-COM19V

NỘI DUNG	TRANG
Những lưu ý trước khi sử dụng	2
Tổng quan các bộ phận	3
Cách sử dụng	4
Cài đặt chế độ nấu hẹn giờ	5
Kiểm tra tại nhà	6
Nối đất an toàn	6
Cách hấp thức ăn (Cách sử dụng xửng hấp)	7
Vệ sinh và bảo dưỡng	8
Thông tin khác	8

Xin xem ngày sản xuất in trên sản phẩm

Cảm ơn quý khách đã chọn sản phẩm Sharp. Để sử dụng chiếc nồicơm điện này được hiệu quả và an toàn, quý khách hãy đọc kỹcuốn hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng.

NHỮNG LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Xin đọc kỹ cảnh báo , các lưu ý trước khi dùng , và hãy kiểm soát chặt chẽ vì sự an toàn của chính quý khách , phòng tránh hư hại có thể xảy ra tại nhà khi sử dụng.

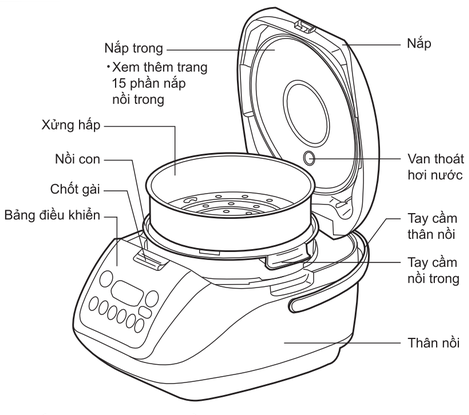
CẢNH BÁO:

1. Không ngâm nồi vào nước hoặc làm văng nước vào đĩa nhiệt và phích cắm điện.
2. Không đặt nồi trên sàn ẩm thấp, ngoài trời hay gần bếp ga.
3. Khi nấu, không đặt nồi gần các vật liệu dễ cháy như rèm cửa, thảm len...
4. Trong và ngay sau khi nấu, vùng gần lỗ thoát hơi nước nhiệt độ rất cao, không chạm vào để tránh bị phỏng.
5. Không để vải lau hoặc những thứ tương tự trên nắp khi nấu.
6. Không dùng tay ướt để cắm điện để tránh giật điện. Tháo phích cắm khi không sử dụng nồi.
   Không dùng chung phích cắm điện với các thiết bị khác.
7. Không dùng nồi con khác với cái cung cấp theo nồi.
8. Không để trẻ em lại gần và đùa nghịch với nồi, đặc biệt khi đang nấu.
9. Không dùng chung ổ cắm điện nguồn với các thiết bị khác.
10. Không mở nắp nồi trong lúc nấu để tránh bỏng do hơi nóng.
11. Không tự ý tháo lắp và sửa chữa nồi. Điều này có thể gây giật điện và hỏa hoạn. Hãy liên hệ đại lý phân phối gần nhất khi có trục trặc.
12. Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những nguồn có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố.
13. Sản phẩm này không đề xuất sử dụng bởi những cá nhân (kể cả trẻ em) có sức khỏe yếu, vấn đề thần kinh, thiếu kiến thức và kinh nghiệm, trừ khi họ được tư vấn hoặc hướng dẫn cách sử dụng bởi những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
14. Không để trẻ em chơi hay tới gần nồi, nhất là khi nồi đang hoạt động.
15. Sản phẩm này chỉ dùng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
    - Khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
    - Hộ gia đình làm nông nghiệp;
    - Khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú tương tự.
    - Môi trường nghỉ trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng.
16. Không chạm vào mâm nhiệt sau khi nấu vì còn rất nóng.

LƯU Ý:

1. Phích phải cắm chắt chắn vào ổ cắm. Khi rút phích, phải nắm vào vỏ phích. Không nắm trực tiếp lên dây dẫn.
2. Không làm nồi bị rung lắc , va đập mạnh khi đang nấu. Có thể làm hư hại thiết bị cảm ứng nhiệt khiến cơm chín không đều.
3. Không dùng nồi con (nồi trong) để nấu trên các loại bếp khác như bếp ga. Nồi con sẽ biến dạng và không thể nấu cơm được.
4. Không sử dụng muỗng kim loại trong nồi, chỉ sử dụng muỗng nhựa được cung cấp theo nồi.
5. Không để muỗng nhựa trong nồi khi đang nấu hoặc hâm nóng.
6. Luôn di chuyển nồi bằng tay cầm thân nồi.

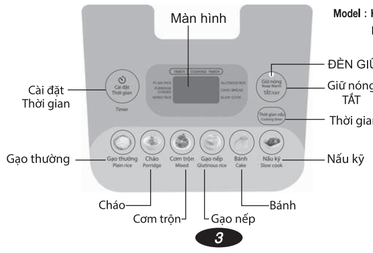
TỔNG QUAN CÁC BỘ PHẬN



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Model : KS-COM18V
KS-COM19V

Model : KS-COM10V
KS-COM11V



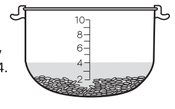
CÁCH SỬ DỤNG

Đảm bảo rằng bạn sử dụng nguồn điện 220V

1. Lường gạo trước khi nấu.
   (Thang đo trên cốc tương ứng 0.18 ℓ hay 180 cc.)

2. Vo gạo bằng thố riêng. (Vo gạo bằng nồi trong sẽ làm trầy lớp chống dính bên trong làm hư nồi.)
3. Cho gạo vào nồi trong và cho nước vào tương ứng với thang chia trong nồi.

   Ví dụ : Nồi KS-COM18V, KS-COM19V, thực đơn nấu GẠO THƯỜNG là đong 4 ly nhựa (kèm theo nồi) và đổ nước ở mức 4.



4. Đặt nồi trong vào đúng đĩa phát nhiệt, lắc nhẹ nồi để nồi vào đúng vị trí.

   Chú ý: Làm sạch hơi nước, bụi bẩn, gạo thừa bám bên ngoài nồi con và trên đĩa phát nhiệt
5. Đậy nắp nồi, khi nắp đậy kín sẽ nghe tiếng "click" phát ra.
6. Cắm phích vào ổ điện. Nhấn phím "GẠO THƯỜNG/PLAIN RICE" để bắt đầu nấu. Khi cơm chín, nồi sẽ phát ra 4 tiếng "tit" sau đó đèn "GIỮ NÓNG/KEEP WARM" sẽ bật sáng.

   Chú ý: Nếu bạn muốn thay đổi cách nấu trong lúc nồi đang hoạt động Nhấn phím WARM/OFF, sau đó nhấn phím Menu để nấu theo ý bạn. ,
7. Nhấn phím WARM/OFF, sau đó rút phích cắm khi không sử dụng nồi.

PHÍM GIỮ NÓNG/TẮT

Chức năng GIỮ NÓNG/TẮT

1. Nhấn phím GIỮ NÓNG/TẮT, màn hình hiển thị mức tăng 30 phút cho mỗi lần nhấn.
   - Thời gian giữ nóng tối đa là 24 giờ.
   - Nếu chỉ nhấn 1 lần sẽ là chức năng GIỮ NÓNG, nhấn lần thứ 2 sẽ TẮT nguồn.
2. Khi kết thúc chức năng GIỮ NÓNG, nồi sẽ phát 2 tiếng "tit", sau đó đèn GIỮ NÓNG sẽ tắt, hãy tháo dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện.
   * Bạn có thể nhấn phím GIỮ NÓNG/TẮT để hủy bỏ cài đặt trong khi đang thao tác cài đặt.
   * Không nên giữ nóng quá 12 giờ vì cơm sẽ bị khô
   * Không nên giữ nóng khi lượng cơm trong nồi còn quá ít.
   * Không cho thêm các nguyên liệu khác vào cùng cơm khi đang giữ nóng.

CÀI ĐẶT CHẾ ĐỘ NẤU HẸN GIỜ

1. Cho gạo và nước vào nồi con, đặt nồi con vào nồi sau đó đậy nắp cẩn thận.
2. Nhấn phím lựa chọn cách nấu.
   - Lưu ý: Không nên chọn chế độ hẹn giờ để nấu cơm trộn, cơm sẽ không ngon do thành phần trộn dễ bị hư.
3. Nhấn Phím "Timer", thời gian hẹn giờ sẽ hiện ra

   Lưu ý: Khoảng thời gian cài đặt là từ 1 giờ đến 24 giờ, Mỗi lần nhấn phím "Timer" thời gian hẹn sẽ tăng thêm 30 phút.
   - Thời gian hiển thị là thời gian hoàn tất quá trình nấu.
4. Sau khi nấu xong, nồi sẽ phát ra 3 tiếng "Tit".
5. Sau khi dùng xong, Nhấn phím "OFF" sau đó rút điện ra.

   Lưu ý : Chức năng hẹn giờ không áp dụng cùng với chức năng "Bánh " và chức năng "Nấu kỹ ".

MODEL / CÁCH NẤU	KS-COM10V KS-COM11V		KS-COM18V KS-COM19V	
	Lượng gạo (cốc)	Thời gian nấu (gần đúng) (Giờ : Phút)	Lượng gạo (cốc)	Thời gian nấu (gần đúng) (Giờ : Phút)
Gạo thường	1 – 5.5	0:29 – 0:45	2 – 10	0:30 – 0:49
Gạo lức	1 – 4	1:00 – 1:10	2 – 7	1:06 – 1:15
Gạo nếp	1 – 4	0:42 – 0:52	2 – 6	0:53 – 1:03
Cháo thịt	0.5 – 1.5	0:55 – 1:10	0.5 – 2.5	0:49 – 1:10
Cháo trắng	0.5 – 1	0:58 – 1:06	0.5 – 1.5	0:49 – 1:06
Nấu kỹ	Tùy thuộc vào lượng nước và nguyên liệu nấu			
Bánh/ Bánh mì				

LƯU Ý:

- Thời gian nấu có thể thay đổi phụ thuộc vào số lượng và loại nguyên liệu dùng để nấu.
- Thời gian nấu hoạt động ở điện áp định mức, nhiệt độ môi trường và nước dùng 20-25 độ C, lượng nước theo thang đo trong nồi.
- Không cần phải ngâm gạo nếp trước khi nấu.
- Khi nấu gạo nếp Thái nên cho ít nước.
- Dùng gạo tấm để nấu cháo, cháo sẽ ngon hơn.
- Chức năng "Gạo thường" phù hợp cho các loại gạo trắng ; ví dụ như Gạo nhài... không dùng cho gạo lức , hay gạo nếp.