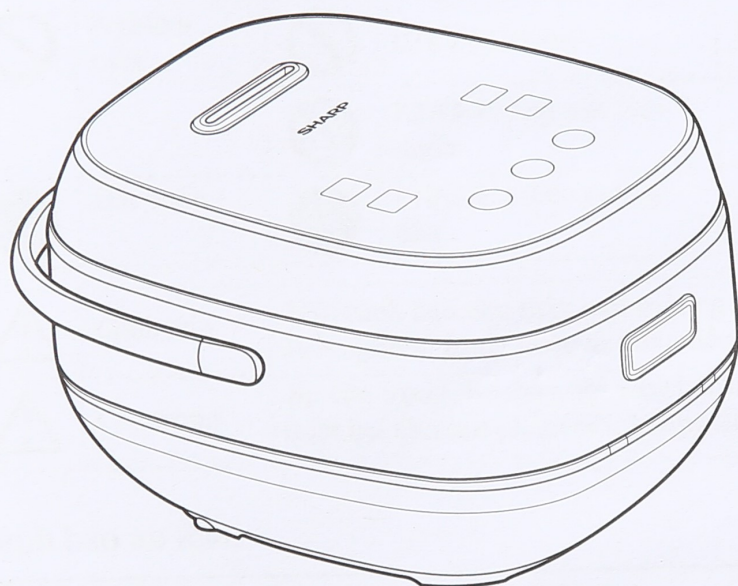


SHARP®



NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN

KS-IH191V-BK
KS-IH191V-RD
KS-IH191V-GL

Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi sử dụng thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lưu ý an toàn

Hãy tuân thủ hướng dẫn sử dụng này để sử dụng thiết bị một cách chính xác.

Để tránh thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản, vui lòng tuân thủ các lưu ý an toàn sau.

Có thể xảy ra các tai nạn nếu người dùng không tuân thủ theo các lưu ý an toàn và sử dụng thiết bị không đúng cách.

Lưu ý an toàn

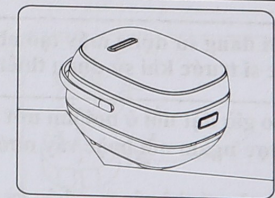
Ý nghĩa của các biểu tượng trong hướng dẫn này:

	Nghiêm cấm		KHÔNG làm		KHÔNG tháo rời
			KHÔNG chạm		KHÔNG chạm khi tay ướt
			KHÔNG tiếp xúc với nước		
	Bắt buộc		PHẢI làm theo hướng dẫn		Tháo phích cắm điện
	Cảnh báo	Một cảnh báo cho thấy một mối nguy hiểm có thể dẫn đến thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong nếu không được chú ý.			
	Cẩn trọng	Sự cẩn trọng cho thấy nguy cơ thương tích cá nhân hoặc thiệt hại cho sản phẩm nếu không được chú ý.			

Cảnh báo an toàn

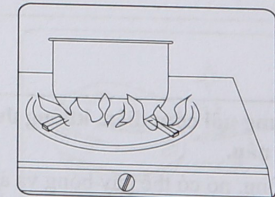
Không đặt nồi trên bề mặt không bằng phẳng hoặc bề mặt dễ cháy như thảm hoặc khăn trải bàn hoặc bất kỳ vật dụng nào khác có khả năng chịu nhiệt kém.

- Bởi vì việc làm này có thể gây ra cháy.



Không đặt nồi phía trong trực tiếp trên một ngọn lửa đang cháy để nấu cơm.

- Bởi vì việc làm này có thể gây ra cháy.



Các cá nhân bị suy giảm khả năng về thể chất, cảm giác và tinh thần hoặc thiếu kiến thức và hiểu biết có thể sử dụng các thiết bị gia dụng nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ về các mối nguy hiểm có liên quan. Không nên để trẻ em chơi đùa với thiết bị.



Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế dây nguồn phải do trung tâm bảo dưỡng SHARP được chỉ định để phòng tránh các mối nguy hiểm.

- Không tự ý làm hỏng hoặc thay thế dây nguồn. Không được xoắn, kéo căng, bọc lại hoặc để dây nguồn gần những nơi nóng. Không đặt đồ vật nặng lên dây nguồn hoặc đặt dây nguồn trong các khe giữa các đồ vật.
- Nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc không hoạt động bình thường, như bị kéo căng, biến dạng, thay đổi màu sắc hoặc một phần của dây nguồn nóng hơn bình thường hoặc nó bị lỏng trong ổ cắm, hoặc nguồn điện liên tục chập chờn, khi đó hãy dừng sử dụng dây nguồn và gửi nó đến trung tâm dịch vụ SHARP để sửa chữa.



Không bao giờ sử dụng nồi gần tường hoặc đồ nội thất.

- Nếu không, hơi nước hoặc nhiệt có thể làm biến dạng hoặc làm mất màu bề mặt tường hoặc đồ nội thất.



Khi sử dụng nồi, phải có tiếp đất tốt để tránh bị điện giật.



Khi chuyển thiết bị cho người thứ ba, đảm bảo bao gồm các hướng dẫn này để sử dụng.

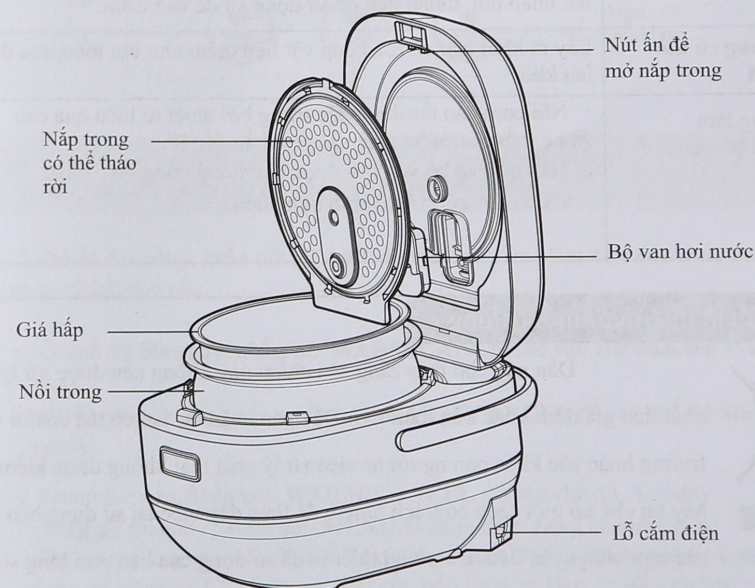
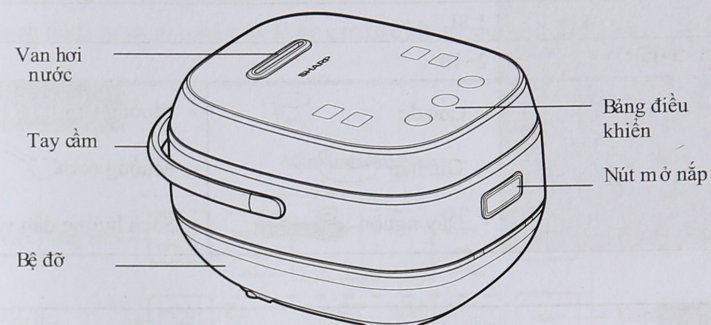
- CẢNH BÁO: Rủi ro thương tích nếu bạn không sử dụng thiết bị này một cách chính xác.
- Thiết bị này không được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.



**LƯU LẠI HƯỚNG DẪN SỬ NÀY.
THIẾT BỊ NÀY CHỈ ĐƯỢC SỬ DỤNG TRONG HỘ GIA ĐÌNH**

Tên các bộ phận

Nồi cơm điện



Đặc tính kỹ thuật

Tên mô hình	KS-IH191V-BK/RD/GL	
Điện áp định mức	AC 220-240V, 50-60Hz	
Công suất	1300W	
Dung tích	1.8L	
Lượng gạo nấu (cốc)	2~10	
Phụ kiện	- Cốc đo - Giá hấp - Dây nguồn - Muỗng súp - Muỗng cơm - Sách hướng dẫn và PBH	

Các tính năng

Bảng điều khiển	Các chức năng thường được sử dụng có thể đạt được thông qua một lần nhấn nút, thuận tiện để sử dụng và dễ vận hành.
Nắp trong có thể tháo rời	Lấy ra khỏi nắp và rửa bằng vật liệu mềm như bọt biển, sau đó lau khô
Hệ thống làm nóng và bộ van hơi nước	- Nồi cơm cao tần được đặc trưng bởi nhiệt từ hiệu quả cao và hệ thống sưởi ba chiều xuyên thấu đến lõi - Nắp trên và bộ van hơi được làm nóng đồng bộ. Nhiệt trải đều lên trên và để cơm nóng đều.

Xử lý thân thiện với môi trường

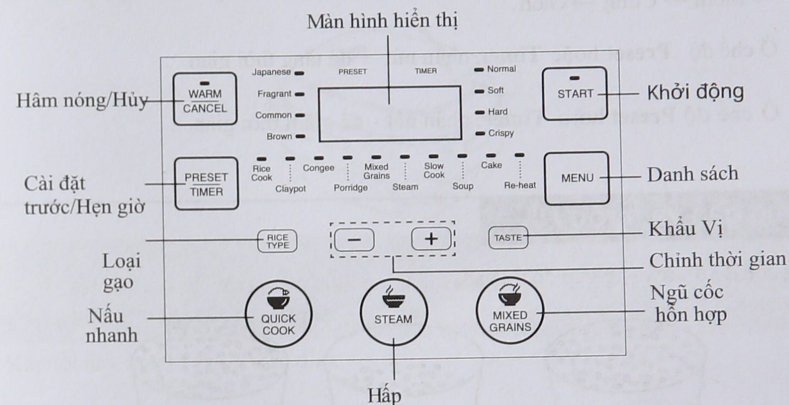


Dấu này cho thấy rằng sản phẩm này không nên được xử lý với chất thải gia đình khác trên toàn EU. Để ngăn chặn tác hại có thể có đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu. Để trả lại thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống trả lại và thu tiền hoặc liên hệ với nhà bán lẻ nơi sản phẩm được mua. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế an toàn cho môi trường

Lưu ý trước khi vận hành

- Mở nồi cơm điện.
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, đặc biệt là cách sử dụng và thận trọng để tránh mất tài sản hoặc thương tích cho bạn.
- Đặt nồi lên một bề mặt phẳng.
- Làm sạch thiết bị và phụ kiện kỹ lưỡng trước khi sử dụng thiết bị trong lần đầu.

Bảng điều khiển



Lưu ý

- Phạm vi cho hoạt động bình thường của thiết bị là 0-2000m.



Ở chế độ **Standby**, nhấn nút **START** để vào trạng thái làm việc của chức năng đã chọn và bắt đầu nấu.



- Ở chế độ **Standby**, nhấn nút **WARM/CANCEL** để vào chế độ **Keep Warm**(giữ ấm).
- Khi chọn chức năng nấu, nhấn nút **WARM/CANCEL** để vào chế độ **Standby** (chờ)



- Trong lúc nấu, nhấn nút **WARM/CANCEL** để vào chế độ **Standby**. Ở chế độ **Standby**, nhấn nút **MENU** để chọn chức năng nấu ưa thích. Các chức năng sau đây có thể được chọn theo chu kỳ: Nấu cơm → Cơm cháy → Cháo → Cháo đặc → Ngũ cốc hỗn hợp → Hấp → Nấu chậm → Súp → Bánh → Đun nóng lại. Trong khi chọn, đèn LED chức năng tương ứng được bật.



Sau khi chọn nút chức năng nấu, nhấn nút **PRESET/TIMER** để vào chế độ **Preset** (cài đặt trước) hoặc **Timer** (hẹn giờ).



Nhấn nút **QUICK COOK** (nấu nhanh) để vào chế độ **Nấu nhanh**.



Nhấn nút **STEAM** (hấp) để vào chế độ **Hấp**.



Nhấn nút **MIXED GRAINS** (ngũ cốc hỗn hợp) để vào chế độ **ngũ cốc hỗn hợp**.



Sau khi chức năng nấu cơm được chọn, nhấn nút **RICE TYPE** (loại gạo) để chọn loại gạo tương ứng : Gạo Nhật → Thơm → Thường → Lức. Sau khi chọn chức năng nấu, nhấn nút **TASTE** (khẩu vị để chọn khẩu vị tương ứng : Thường → Mềm → Cứng → Giòn.



Ở chế độ **Preset** hoặc **Timer**, nhấn nút + để tăng thời gian.



Ở chế độ **Preset** hoặc **Timer**, nhấn nút - để giảm thời gian.

Đo lường gạo và nước

- Sử dụng cốc đo được cung cấp để đo gạo.



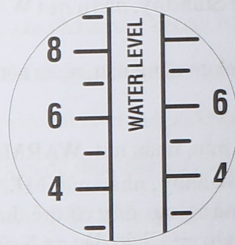
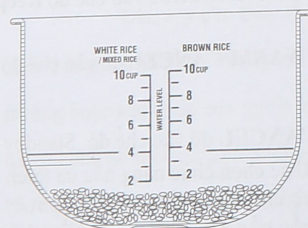
Đúng



Không đúng



- Cho gạo vào nồi trong và rửa sạch gạo. Đổ đầy nước đến mức phù hợp với loại gạo được chọn và chức năng nấu.



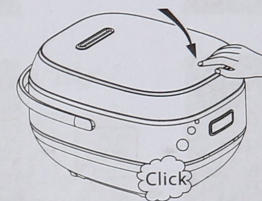
Lưu ý

- Không vượt quá mức nước tối đa được đánh dấu trong nồi bên trong.

Hướng dẫn vận hành

Các chức năng chung để nấu cơm

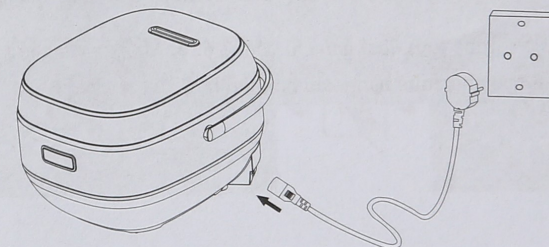
- Sử dụng cốc đo được cung cấp, thêm gạo vào nồi bên trong.
- Rửa sạch gạo cho đến khi nước tương đối trong.
- Đổ đầy nước vào nồi bên trong cho đến khi nó đạt đến mức phù hợp với số cốc cơm được nấu. Chẳng hạn, nếu bạn nấu hai cốc cơm, nên đổ nước đầy đến mức được đánh dấu "2" trên nồi bên trong.
- Đặt nồi bên trong vào trong nồi cơm điện. Sau đó đóng nắp an toàn.



Lưu ý

- Trước khi đặt nồi trong vào nồi cơm điện, hãy lau sạch bề mặt bên ngoài của nồi trong và nước từ tấm xoắn gia nhiệt.

- Kết nối dây nguồn vào ổ cắm điện.



- Chọn phương pháp nấu mong muốn và nhấn nút **START** (khởi động).
- Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy cơm ở đáy nồi trong.

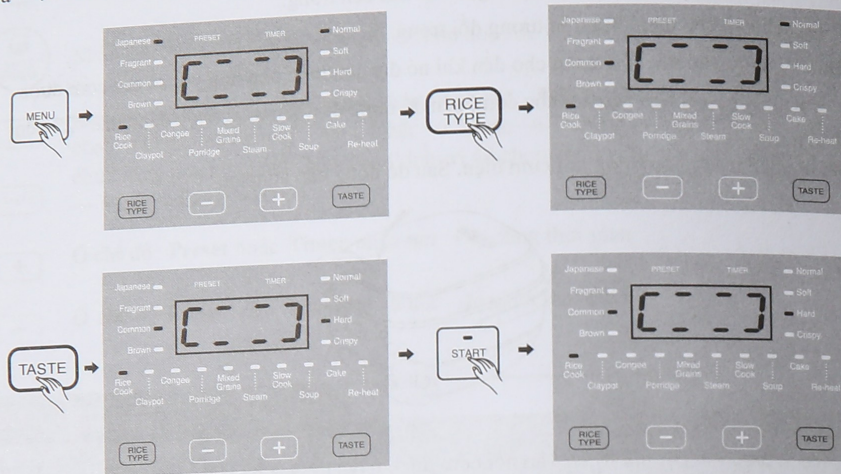
Lưu ý

- Bằng việc khuấy cơm, nó sẽ bay hơi thêm nước và làm cho cơm ngon.
- Sau khi nấu, nồi cơm tự động chuyển sang chế độ **Keep Warm** (giữ ấm)

Chức năng nấu

Nấu cơm/ Nấu nhanh/ Nấu hạt hỗn hợp

Hình dưới đây minh họa chức năng của "Rice Cook" (nấu cơm). Ví dụ dưới đây cho thấy lựa chọn nấu ăn sử dụng loại gạo thông thường và khẩu vị hơi cứng:

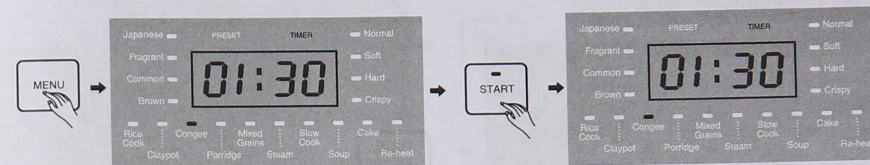


Lưu ý

- Sau khi nhấn nút **QUICK COOK** (nấu nhanh), nếu loại gạo và khẩu vị mặc định được sử dụng, không cần thiết phải nhấn phím **START** (bắt đầu). Bếp sẽ tự động bắt đầu nấu sau một vài giây.
- Loại gạo "Brown rice" (gạo lứt), loại gạo chỉ có thể được chọn trong chức năng Rice Cook.
- Không thể chọn loại gạo cho chức năng nấu hạt hỗn hợp

Cháo/Cháo đặc

Hình dưới đây minh họa chức năng của "Cháo".

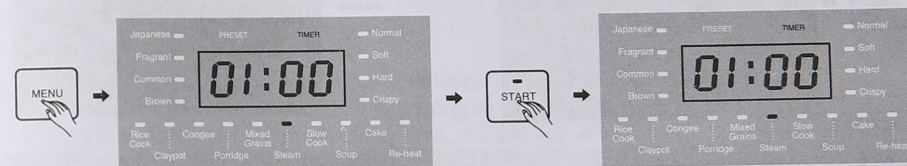


Lưu ý

- Sau khi chọn chức năng "Congee" (cháo), không cần thiết phải nhấn phím **START** (bắt đầu). Nồi sẽ tự động bắt đầu nấu sau vài giây.

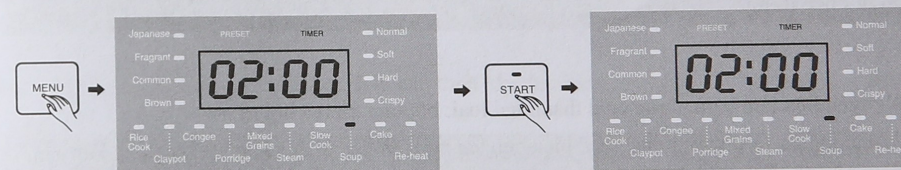
Hấp

Hình dưới đây minh họa chức năng "Hấp".



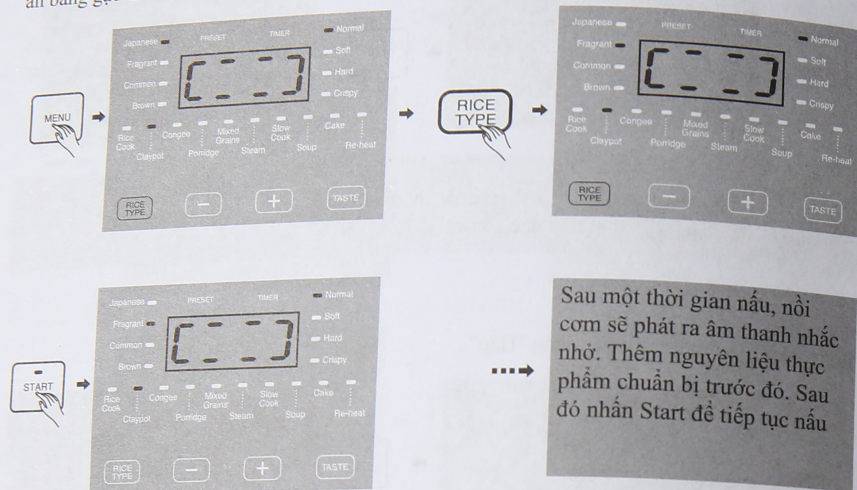
Súp/ Nấu chậm

Hình dưới đây minh họa chức năng "Súp".



Cơm cháy

Hình dưới đây minh họa chức năng "Claypot" (Cơm cháy). Ví dụ dưới đây cho thấy lựa chọn nấu ăn bằng gạo thơm:

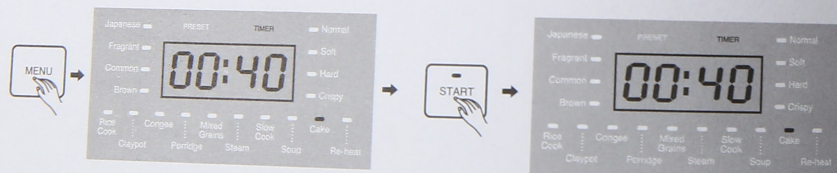


Lưu ý

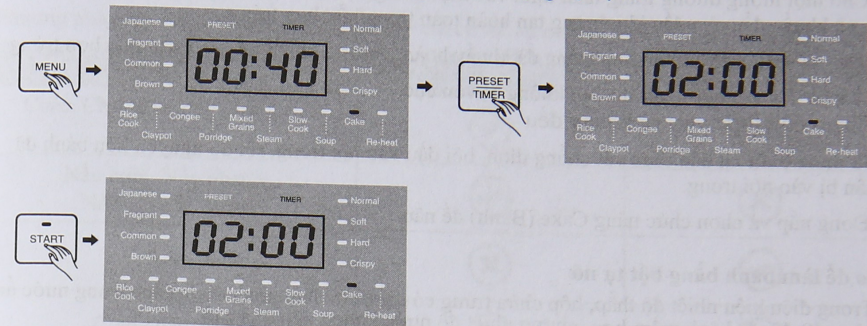
- Theo mặc định, nếu cài đặt Khẩu vị được đặt thành "Normal" (Bình thường) và gạo lúc không thể được chọn.
- Một số nguyên liệu cần phải được thêm bằng tay trong quá trình nấu. Vì vậy, vui lòng ở lại một lúc cho đến khi bếp phát ra âm thanh, cho biết bạn có thể thêm nguyên liệu bổ sung vào nồi bên trong.

Bánh

- Nguyên liệu làm bánh được chia thành hai loại: bột làm sẵn và bột tự nở.
- Thời gian nấu và phương pháp chế biến của hai nguyên liệu khác nhau, và bột bánh làm sẵn thường cần 40 phút, và bột tự nở cần 2 giờ. Ví dụ dưới đây cho thấy việc làm bánh bằng cách sử dụng bột bánh làm sẵn:



Ví dụ dưới đây cho thấy việc làm bánh bằng cách sử dụng bột tự nở:



Mẹo để làm bánh

Sau đây là các bước để chuẩn bị bột bánh làm sẵn:

- Để làm bánh, số lượng không nên quá nhiều một lần, nếu không, nó sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và hương vị bánh.

Để làm bánh, hãy làm như sau:

- Khuấy trứng đến khi tạo bọt. (Thông thường, 200g bột bánh cần 3-5 quả trứng)
 - Đổ bột bánh đã chuẩn bị vào hỗn hợp trứng và khuấy đều.
 - Sử dụng bình xịt dầu thực vật chống dính, bôi dầu vào nồi trong, rồi đổ nguyên liệu bánh đã chuẩn bị vào nồi trong.
 - Đóng nắp và chọn chức năng Cake (Bánh) để nấu.
- Để làm cho bánh ngon hơn, có thể thêm khối lượng trứng thích hợp.
 - Hỗn hợp trứng phải được khuấy kỹ.
 - Hỗn hợp trứng và bột bánh cần phải được khuấy cho đến khi không có dạng hạt.
 - Bột bánh có thể được mua trong siêu thị lớn hoặc cửa hàng.

Dưới đây là ví dụ về số lượng thành phần cần thiết khi làm bánh.

Kích thước bánh	Số lượng thành phần				
	Đường trắng	Bột	Trứng	Bơ thực vật	Men bột
Nhỏ	60g	120g	180g (khoảng 3 cái)	30g	Lượng vừa phải
Lớn	100g	200g	240g (khoảng 4 cái)	50g	Lượng vừa phải

Không cần thiết phải sử dụng quá nhiều nguyên liệu, nếu không, nó sẽ ảnh hưởng đến hương vị.

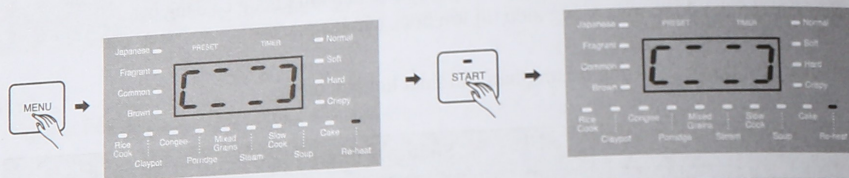
1. Cho một lượng đường trắng nhất định vào một thùng chứa, thêm lượng trứng tương ứng và khuấy đều cho đến khi đường tan hoàn toàn trong hỗn hợp trứng.
2. Thêm bột tự nở vào hỗn hợp trứng đã khuấy hoàn toàn, và khuấy cho đến khi hỗn hợp trứng được trộn đều với bột tự nở mà bột không bị vón cục.
3. Thêm dầu thực vật, và khuấy đều
4. Sử dụng bình xịt dầu thực vật chống dính, bôi dầu vào nồi trong, rồi đổ nguyên liệu bánh đã chuẩn bị vào nồi trong.
5. Đóng nắp và chọn chức năng Cake (Bánh) để nấu

Mẹo để làm bánh bằng bột tự nở

- Trong điều kiện nhiệt độ thấp, hộp chứa trứng có thể được làm nóng đúng cách trong nước ấm khoảng 40 độ, để bánh mềm hơn, nhưng nhiệt độ nước không nên quá cao
- Chất lỏng trứng phải được khuấy đều cho đến khi nó nổi bọt
- Bột tự nở có thể được mua trong siêu thị lớn
- Khi thêm bơ vào hỗn hợp bánh, hãy tuân thủ các điều sau:
 1. Bơ cần được nấu chảy thành chất lỏng và sau đó đổ vào để khuấy.
 2. Sau khi khuấy xong, đặt nó vào nồi bên trong càng sớm càng tốt trước khi bong bóng biến mất
 3. Bạn có thể thêm một lượng dầu thích hợp theo sở thích của bạn
 4. Trứng có thể được thêm đúng cách, thì hương vị bánh sẽ ngon hơn

Hâm lại

Hình dưới đây minh họa chức năng của "Re-Heat" (hâm lại).



Lưu ý

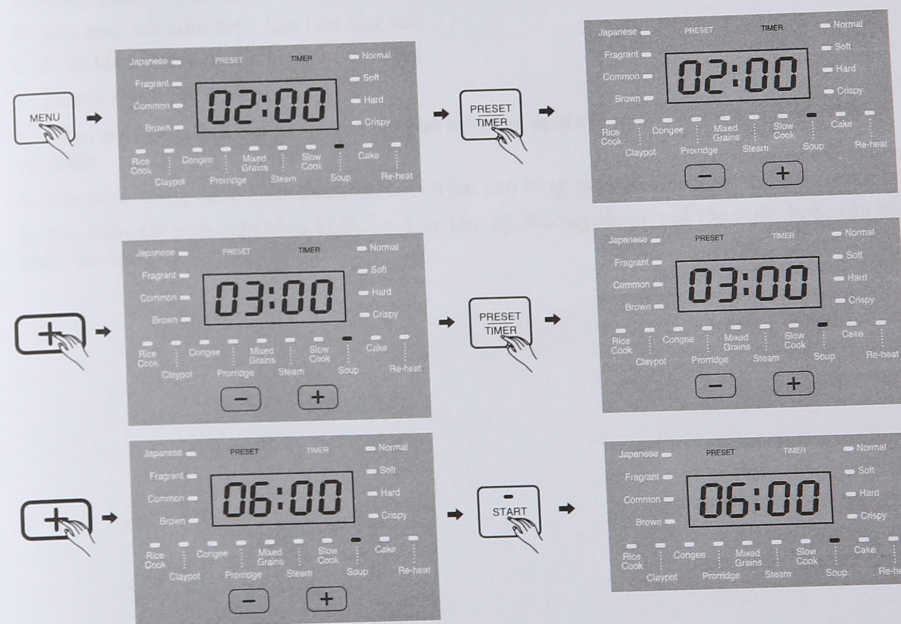
- Làm rời cơm nguội và thêm một lượng nước thích hợp vào nồi trong trước khi hâm nóng cơm
- Việc sử dụng lặp lại chức năng Re-heat (hâm nóng) sẽ dẫn đến một lớp thực phẩm bị cháy ở đáy nồi

Cài đặt trước/ Hẹn giờ

Phương pháp nấu với Cài đặt trước/ Hẹn giờ chỉ có thể sử dụng ở một số chức năng nhất định.

Chức năng nấu	Cài đặt nấu	Hẹn giờ nấu
Cháo, Cháo đặc, Hấp, Súp, Nấu chậm	✓	✓
Nấu cơm, Nấu nhanh, Nấu hạt hỗn hợp	✓	✗
Làm bánh	✗	✓
Cơm cháy, Làm nóng	✗	✗

Hình bên dưới minh họa chức năng "Súp", với mức cài đặt trước 6h và thời gian là 3 giờ



Lưu ý:

- Để sử dụng phương pháp nấu ăn với chức năng cài đặt trước, chắc chắn rằng thời gian cài đặt phải dài hơn thời gian dự kiến
- Không sử dụng nồi cơm để nấu rong biển, bột yến mạch, và các loại dễ tạo bọt khác thực phẩm dễ nở ngăn chặn tắc nghẽn.
- Không được mở nắp trong quá trình nấu. Làm ảnh hưởng đến hiệu quả nấu ăn

Thời gian nấu gợi ý

Chức năng nấu	Thời gian nấu mặc định	Ngưỡng thời gian nấu có thể điều chỉnh
Cháo đặc	1 giờ	45 phút - 1 giờ 10 phút
Cháo	1 giờ 30 phút	1 giờ - 2 giờ
Hấp	1 giờ	30 phút - 1 giờ 30 phút
Súp	2 giờ	1 giờ 30 phút - 3 giờ
Bánh	40 phút	40 phút hoặc 2 giờ
Nấu chậm	2 giờ	2 giờ - 12 giờ

Vệ sinh và bảo trì

Luôn làm sạch các bộ phận có thể tháo rời ngay sau khi sử dụng.

Cần trọng!

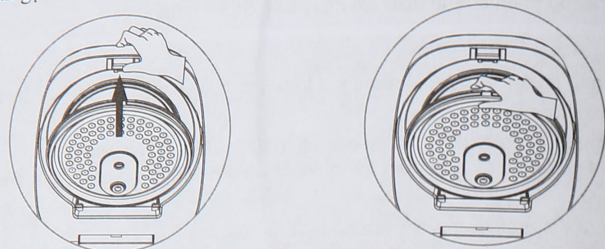
- Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, vật kim loại hoặc bàn chải cứng để làm sạch nồi và nồi trong của nó.
- Ngừng sử dụng nồi ngay lập tức nếu bạn nhận thấy những điều sau đây:
 - Dây nguồn và phích cắm bị giãn nở, biến dạng, đổi màu hoặc có các hư hỏng có thể nhìn thấy khác.
 - Một phần dây nguồn và phích cắm nóng hơn bình thường.
 - Bếp nóng lên bất thường và/hoặc phát ra mùi khét.
 - Có một âm thanh bất thường sau khi bật nguồn.
- Nếu bạn nhận thấy bụi bẩn trên phích cắm hoặc ổ cắm, hãy loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức bằng bàn chải khô.

Để làm sạch nồi cơm điện, hãy làm như sau:

1. Ngắt kết nối dây nguồn khỏi ổ cắm điện.
2. Để nồi nguội hoàn toàn.
3. Tháo nồi trong. Rửa nồi bằng chất tẩy phù hợp, rửa sạch với nước và sau đó lau khô bằng vải mềm.
4. Lau nước trong ngăn chứa nước và loại bỏ hạt gạo bằng giẻ bán khô.
5. Lau thân nồi cơm điện bằng khăn ẩm. Lau khô kỹ. Không nhúng nồi vào nước hoặc rửa bằng nước bắn tung tóe.

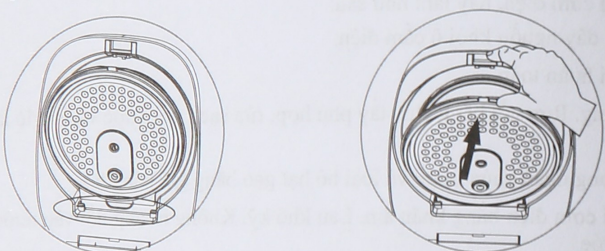
Làm sạch nắp bên trong có thể tháo rời

1. Đẩy mạnh cần gạt và kéo nắp bên trong để nhả nó ra khỏi nắp.



2. Rửa nắp bên trong bằng chất tẩy phù hợp, rửa sạch với nước và sau đó lau khô bằng vải mềm.

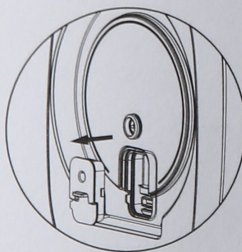
3. Căn chỉnh và lắp đặt phần dưới cùng của nắp bên trong vào ngăn chứa của nó. Sau đó đẩy phần trên của nắp bên trong một cách thẳng thắn cho đến khi nó được cố định hoàn toàn



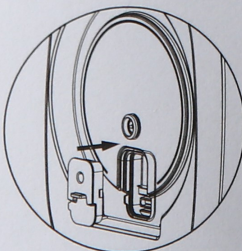
Vệ sinh bộ van hơi nước

1. Tháo nắp bên trong. Sau đó tháo bộ van hơi nước ra khỏi nắp

2. Rửa nắp bằng chất tẩy phù hợp, rửa sạch bằng nước và sau đó lau khô bằng vải mềm



3. Căn chỉnh và lắp bộ van hơi nước vào ngăn chứa của nó. Hãy chắc chắn rằng nắp được đặt đúng chỗ



Xử lý sự cố

Các vấn đề sau đây không cần thiết cho thấy một nồi bị lỗi. Vui lòng kiểm tra cẩn thận nồi trước khi gửi đi sửa chữa

Vấn đề	Lí do có thể	Giải pháp
Đèn LED không bật và nồi bên trong không nóng	Dây nguồn không được kết nối đúng cách.	Kiểm tra ổ cắm điện
	Bảng điện và bảng điều khiển mạch chính bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Kết nối của bảng mạch bị ngắt kết nối.	
Đèn báo LED không sáng, nhưng nồi bên trong nóng	Bảng điều khiển mạch chính bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
Đèn LED bật, nhưng nồi bên trong không nóng	Cảm biến chính bị lỗi.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Các tấm sưởi cuộn được đốt cháy.	
	Kết nối của bảng mạch bị ngắt kết nối.	
	Bảng điện bị hỏng.	
Cơm bị cháy hoặc nồi không chuyển sang chế độ Keep Warm (giữ ấm) khi nấu xong	Bảng điều khiển bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Cảm biến chính bất thường.	
Cháo tràn ra khỏi nồi cơm điện trong khi nấu.	Bảng điều khiển bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Cảm biến chính là bất thường.	
Không sôi khi nấu cơm hoặc cháo trong thời gian dài	Bảng điều khiển bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Cảm biến chính là bất thường.	
Cơm không chín hoặc thời gian nấu quá lâu	Không đủ nước thêm vào.	Thêm nước và nấu thêm một lúc
	Không có nồi bên trong.	Nhẹ nhàng xoay nồi trong để đảm bảo nồi được đặt đúng vị trí.
	Vật lạ giữa tấm gia nhiệt và bề mặt bên ngoài của nồi trong.	Làm sạch nồi bằng giấy cát.

Vấn đề	Lý do có thể	Giải pháp
Com không chín hoặc thời gian nấu quá lâu	Nồi bên trong bị biến dạng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Bảng điều khiển bị hỏng.	
	Cảm biến chính bất thường.	
E0 xuất hiện trên màn hình	Cảm biến trên cùng bị hỏng (mạch hở hoặc ngắn mạch).	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
E1 xuất hiện trên màn hình	Cảm biến dưới cùng bị hỏng (mạch hở hoặc ngắn mạch).	
E3 xuất hiện trên màn hình	Nhiệt độ quá cao.	
E5 xuất hiện trên màn hình	Không thấy nồi bên trong.	Để cho nồi nguội. Đặt nồi trong đúng cách.

Safety Notice

Please follow this instruction manual strictly to operate this u
To avoid personal injury and property loss, please comply wi
Accidents may occur if the user doesn't comply with the safe
incorrectly.

Safety Precautions

Meaning of symbols in this manual:

	Prohibited actions		DO NOT do
			DO NOT touch
			DO NOT expose to water
	Compulsory actions		MUST follow the instructions
	Warning	A warning indicates a danger that may cause death if not observed.	
	Caution	A caution indicates a risk of personal injury or damage to the product if not observed.	

Safety Warnings

Do not place the cooker on unstable surface or flammable surface such as a carpet or table cloth, or any other item with poor heat resistance.

- As this may cause fire.

Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.

- As this may cause fire.