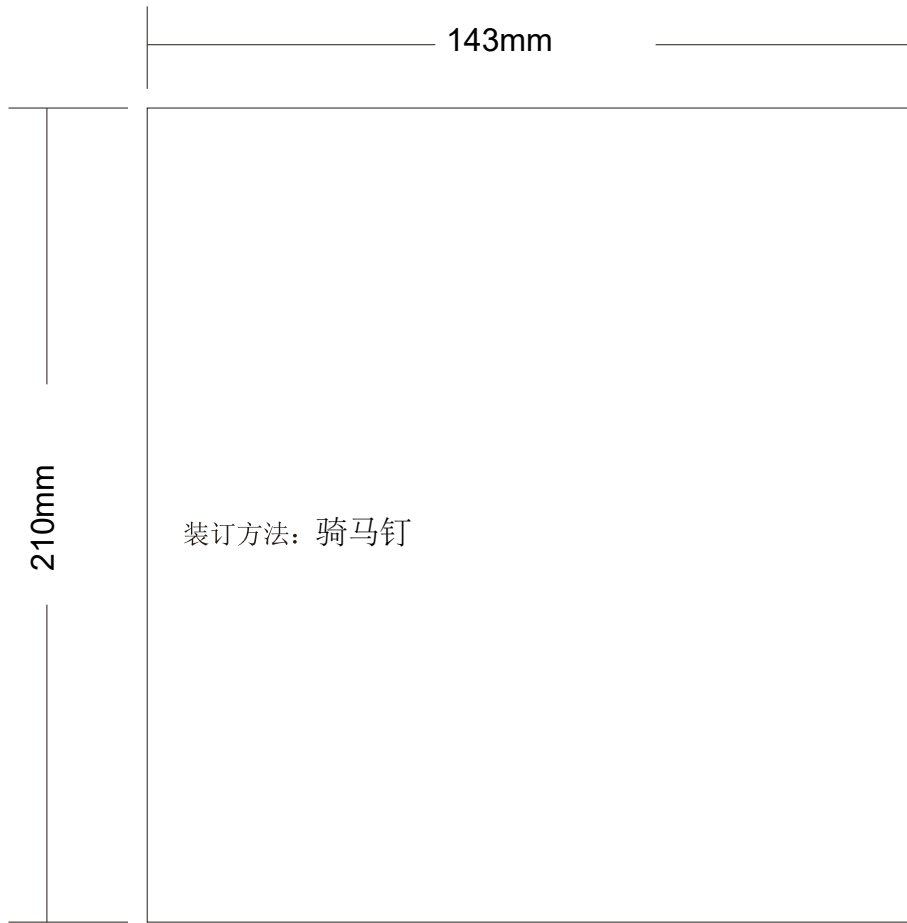


版本 A/0



技术要求

1. 外观：周边整洁且无飞边、无齿形状缺口、无变形、无气泡、无异彩、无划伤、无污痕；
2. 印刷内容：以实物封样为准；
3. 形状尺寸：143x210mm，页数：36P；
4. 印刷颜色：封底四色，封面内容黑色印刷；
5. 印刷：内容不可有偏移、重影、缺失。各线条印刷整齐均匀、无齿形状缺口，颜色按照提供的色卡及封样；墨点大小和多少要符合要求；
6. 印字附着力：用手触摸或用清水轻擦5~10s，不褪色；
7. 装订：骑马钉；
页码正确、整齐，无漏页、无重页；
8. 材质和油墨符合Rohs要求。

△			
△			
△			
变 更 号	变 更 时 间	变 更 说 明	处 数

批 准	工艺会签	审 核	标 准 化	设 计	制 图	部品号 105008011417	
范志铭	沈楚安	关晓莹	汤金喜	陈智锋	陈智锋	部品名 KS-COM194EV-RD说明书/越南/夏普/Rohs	
23.04.25	23.04.25	23.04.25	23.04.25	23.04.25	23.04.25		
材 质	105g双铜纸			比 例	1:1	伊立浦集团股份有限公司	
处 理				数 量	1件/台		
加 工				代表机种			
视图画法	第一角法						

SHARP



NỒI CƠM ĐIỆN TỬ ELECTRONIC RICE COOKER

KS-COM194EV-RD
KS-COM194EV-BK

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


Please read these instruction carefully before
operating the appliance.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Instruction Manual


LƯU Ý BẢO VỆ AN TOÀN QUAN TRỌNG

Những biện pháp phòng ngừa an toàn này được thiết lập để ngăn ngừa thương tích. Bảng sau đây cho biết mức độ thiệt hại do thao tác sai:

- ⚠️ **CẢNH BÁO:** Biểu thị mối nguy hiểm có thể gây tử vong.
- ⚠️ **THẬN TRỌNG:** Biểu thị mối nguy hiểm có thể gây thương tích cho con người hoặc thiệt hại tài sản.

 CẢNH BÁO	
1. Cắm sửa đổi. Không sửa đổi hoặc sửa chữa bởi người không được ủy quyền có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật và thương tích. Vui lòng liên hệ với đại lý dịch vụ hoặc trung tâm dịch vụ của công ty để được hỗ trợ.	2. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc đổ chất lỏng khác lên thiết bị. Nếu không sẽ gây đoản mạch hoặc điện giật.
3. Không sử dụng ngoài điện áp định mức (220V).	4. Chỉ cắm thiết bị vào một ổ cắm điện duy nhất. Nếu không, có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn hoặc sốc nhiệt.
5. Không làm hỏng dây nguồn điện. Không xử lý, uốn cong, kéo bằng lực, xoắn hoặc buộc dây nguồn điện. Không đặt dây gần nguồn nhiệt hoặc đặt vật nặng lên dây nguồn điện. Nếu không có thể gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật.	6. Vệ sinh phích cắm điện thường xuyên Vệ sinh phích cắm nếu bị bẩn, nếu không có thể gây cháy
7. Không sử dụng dây nguồn điện bị hỏng. Khi có dòng điện trong dây nguồn điện, phích cắm sẽ nóng. Nếu vít cắm bị lỏng hoặc bị lệch thì không thể sử dụng vì có thể gây đoản mạch hoặc cháy.	8. Trẻ em hoặc những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần của họ không đáp ứng việc sử dụng thiết bị một cách an toàn thì không được phép sử dụng thiết bị này nếu không có sự trợ giúp hoặc giám sát. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
9. Không chèn các vật kim loại hoặc bất kỳ vật lạ nào khác. Không nhét các vật kim loại như ghim, kim hoặc bất kỳ vật lạ nào khác vào lỗ thoát khí hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của thiết bị vì có thể dẫn đến điện giật hoặc làm hỏng thiết bị.	

LƯU Ý BẢO VỆ AN TOÀN QUAN TRỌNG

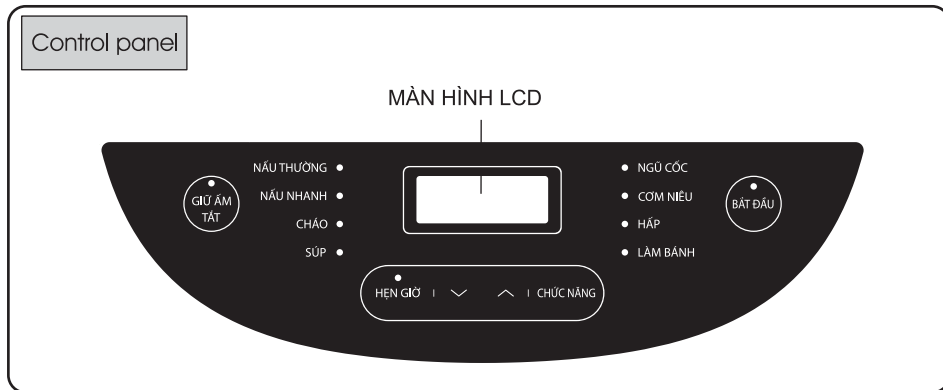
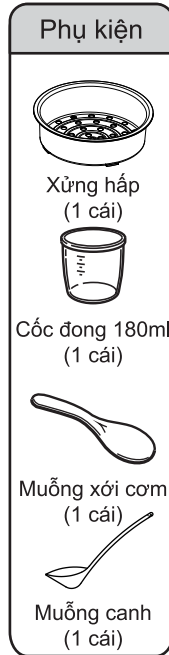
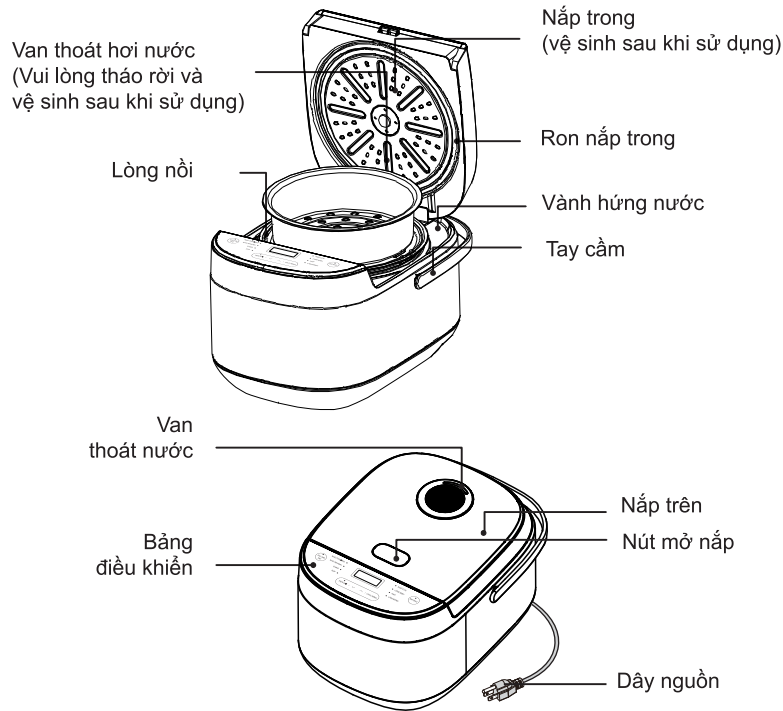
 CẢNH BÁO	
1. Rút phích cắm khi không sử dụng. Thiết bị bị nút hoặc hư hỏng có thể gây đoản mạch, điện giật hoặc cháy.	2. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc nguồn nóng vì có thể gây cháy hoặc điện giật.
3. Không chạm vào nắp hơi nước khi mang hoặc di chuyển thiết bị. Nó có thể gây thương tích bỏng. Cần giám sát chặt chẽ nếu trẻ em có mặt trong khi nấu ăn.	4. Không thay thế nồi trong bình nồi chứa khác. Nó có thể dẫn đến nhiệt độ cao hơn và gây bỏng.
5. Sử dụng trên bề mặt phẳng và ổn định. Sử dụng trên bề mặt không bằng phẳng có thể làm rơi thiết bị và gây cháy.	6. Giữ phích cắm khi rút phích cắm. Cắm không đúng cách có thể gây đoản mạch hoặc cháy.

TRONG KHI SỬ DỤNG

1. Không sử dụng trong các điều kiện như dưới ánh sáng mặt trời trực tiếp hoặc có tràn dầu ăn.	2. Hết sức cẩn thận với dây nguồn điện. Không mang dây nguồn điện đến gần bất kỳ bề mặt nóng nào.
3. Vệ sinh nồi trong. Lau sạch cơm hoặc giọt nước bám trên thân nồi trong, đáy, tấm gia nhiệt và cảm biến.	4. Không dùng vải che nắp ngoài. Trong khi nấu, vui lòng không đẩy nắp bằng bất kỳ loại vải nào, nếu không, có thể gây ra sự cố, biến dạng cho các vật xung quanh và đổi màu trên nắp bên trong miếng gioăng của nắp.

TÊN BỘ PHẬN VÀ CÁCH SỬ DỤNG

* Vui lòng rửa nắp trong, lồng nồi và các phụ kiện khi sử dụng lần đầu tiên.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

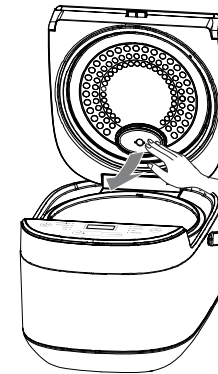
AC 220V 50Hz

Số mã	Công suất	Dung tích	Kích thước			Trọng lượng	Chiều dài dây điện
			Cao	Dài	Rộng		
KS-COM194EV-RD KS-COM194EV-BK	790W	1.8L	229mm	389mm	284mm	4,0 kg	Khoảng 0,9m

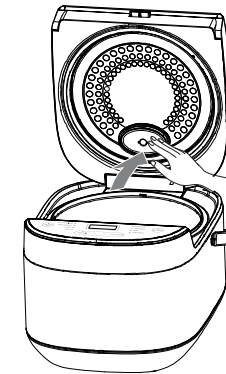
- Điện năng tiêu thụ giữ ấm được tính bằng mức tiêu thụ điện năng trung bình để giữ ấm (trong quá trình hoạt động ổn định). Con số này tương đương với điện năng tiêu thụ trong 1 giờ hoạt động (tại nhiệt độ phòng 20oC).
- Điện năng tiêu thụ xấp xỉ 1 Wh mỗi giờ khi tắt và cắm đèn.
- Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo.

THÁO DỠ / LẮP RÁP BỘ PHẬN CHẶN BỘT

- **Tháo dỡ Van thoát hơi nước**
Tháo dỡ Van thoát hơi nước từ phần thân nồi bằng cách kéo về phía trước



- **Lắp ráp Van thoát hơi nước**
Lắp ráp Van thoát hơi nước bằng cách nhấn xuống

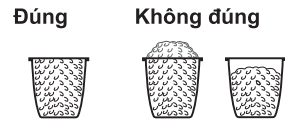


CHUẨN BỊ

Xử lý cơ bản

CHUẨN BỊ

1 Sử dụng cốc đong có sẵn.



2 Ngâm gạo

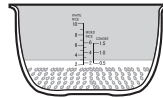
- ① Đầu tiên, vo gạo thật sạch với nhiều nước, đổ bỏ nước ngay sau đó.
- ② Sau đó lặp lại Bước 1 để làm sạch cám cho đến khi nước sạch.



3 Chọn mực nước, dựa vào Thực đơn cài đặt đã chọn

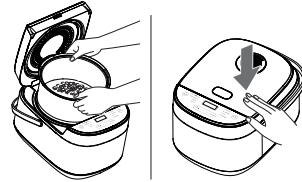
- Điều chỉnh mực nước trên bề mặt phẳng
- Điều chỉnh lượng nước thích hợp cho từng loại gạo được chọn và chức năng nấu.
- Lưu ý: Không vượt quá mức tối đa được đánh dấu trong lồng nồi.

♦ Ví dụ: Nấu 3 cốc gạo, cho gạo đã vo sạch vào trong nồi, và đổ thêm nước tới mức 3



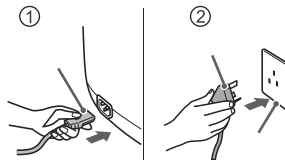
4 Đặt lồng nồi vào bên trong thân chính và đóng nắp trên

- Vui lòng lau sạch nước ở bên ngoài nồi trong và đảm bảo không để vật lạ lọt vào bộ phận làm nóng.
- Vui lòng lắp ráp đúng cách nắp trong nồi và nắp thông hơi. Nắp ngoài sẽ không đóng chặt được nếu nắp trong nồi không được lắp đúng cách.



5 Cắm dây nguồn điện

- Vui lòng cắm đầu nối vào thiết bị và phích cắm vào ổ cắm trên tường.

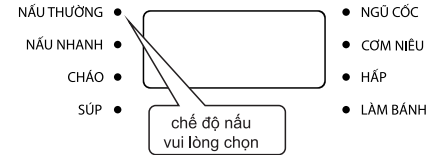


6 Xác nhận xem thời gian hiển thị có giống với thực tế hay không.

CÁCH NẤU CƠM

THỰC HIỆN

1 Nhấn nút “CHỨC NĂNG” để chọn chế độ nấu. Đèn báo của chế độ đã chọn sẽ sáng. Trình tự các chế độ là NẤU THƯỜNG, NẤU NHANH, CHÁO, SÚP, NGŨ CỐC, CƠM NIÊU, HẤP, LÀM BÁNH.



2 Nhấn nút “CHỨC NĂNG” để chọn chế độ nấu.
• Mỗi lần nhấn nút “CHỨC NĂNG”, đèn báo chuyển động và thay đổi chế độ đã chọn.



3 Nếu chế độ NẤU THƯỜNG, NẤU NHANH, NGŨ CỐC hoặc CƠM NIÊU được chọn, màn hình hiển thị đèn LED “---”

4 Nhấn nút “BẮT ĐẦU”, đèn báo BẮT ĐẦU bật sáng. Quá trình nấu bắt đầu và đèn báo chế độ đã chọn bật sáng.



5 Trong khi nấu, màn hình LED hiển thị “---”, Đồng hồ đếm ngược bắt đầu 10 phút trước khi nấu xong.

6 Khi quá trình đếm ngược kết thúc, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang chế độ GIỮ ẤM sau năm lần phát ra tiếng bíp.
• Đèn báo GIỮ ẤM sẽ sáng
• Không để chế độ GIỮ ẤM trong hơn 12 giờ. Nếu không sẽ gây ra mùi hôi và gạo bị chuyển sang màu nâu.



7 Sau khi sử dụng, nhấn nút GIỮ ẤM/TẮT thì sẽ tắt. Rút phích cắm của thiết bị.

Hướng dẫn khách hàng

- Khi sử dụng một số loại gạo đặc biệt như gạo tằm, gạo nếp hoặc thêm các loại thực phẩm và gia vị khác vào, vui lòng đảm bảo chọn chế độ GAO TRẮNG.
- Nếu cần gạo cứng hoặc mềm hơn, vui lòng điều chỉnh mực nước trên cốc gạo, thêm hoặc bớt 10ml nước. Nhưng ít nước có thể gây nấu không chín, còn nhiều gây tràn nước.

LOẠI VÀ CÀI ĐẶT NẤU

Loại nấu	Giới hạn lượng gạo	Thời gian nấu yêu cầu	Loại nấu	Mức nước bên trong nồi	Giới hạn lượng gạo
NẤU THƯỜNG	2 ~ 10 cốc	36 ~ 55 phút	CHÁO	CHÁO	0,5 ~ 1,5 cốc
NẤU NHANH	2 ~ 10 cốc	30 ~ 50 phút	SÚP	GAO TRẮNG	2 ~ 10 cốc
NGŨ CỐC	2 ~ 6 cốc	Khoảng 60 ~ 80 phút	NGŨ CỐC ĐA HẠT	NGŨ CỐC ĐA HẠT	2 ~ 6 cốc
COM NIÊU	2 ~ 10 cốc	Khoảng 60 ~ 80 phút	COM NIÊU	GAO TRẮNG	2 ~ 10 cốc

CÁC CHẾ ĐỘ NẤU KHÁC

CHÁO/ SÚP/ HẤP

THỰC HIỆN

1 Nhấn nút “CHỨC NĂNG” để chọn chế độ nấu. Đèn LED màn hình hiển thị

Mỗi lần nhấn nút “CHỨC NĂNG”, đèn báo chuyển động và thay đổi chế độ đã chọn.

NẤU THƯỜNG •
NẤU NHANH •
CHÁO •
SÚP •

2.00

• NGŨ CỐC
• COM NIÊU
• HẤP
• LAM BÁNH

NẤU THƯỜNG •
NẤU NHANH •
CHÁO •
SÚP •

88.88

• NGŨ CỐC
• COM NIÊU
• HẤP
• LAM BÁNH

chế độ nấu
vui lòng chọn

2

Nhấn nút “BẮT ĐẦU”, đèn báo BẮT ĐẦU (đỏ) bật sáng. Quá trình nấu bắt đầu và đèn báo chế độ đã chọn bật sáng.

3

Khi quá trình đếm ngược kết thúc, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang chế độ GIỮ ẤM sau năm lần phát ra tiếng bíp.

- Đèn báo GIỮ ẤM sẽ sáng
- Không để chế độ GIỮ ẤM trong hơn 12 giờ. Nếu không sẽ gây ra mùi hôi và gạo bị chuyển sang màu nâu.

4

Sau khi sử dụng, nhấn nút GIỮ ẤM/TẮT thì thiết bị sẽ tắt. Rút phích cắm của thiết bị.

HƯỚNG DẪN KHÁCH HÀNG

- Nếu cần cháo loãng hơn hoặc mềm hơn, giảm lượng gạo hoặc thêm nước. Tuy nhiên, xin vui lòng không thêm nước nhiều hơn vạch mức nước cao nhất cho CHÁO.
- Vui lòng chọn chế độ CHÁO khi đang nấu cháo. Nếu không, nó sẽ gây tràn, văng hoặc bỏng.
- Vui lòng sử dụng Xương hấp đi kèm khi hấp thức ăn. Thêm nước đến vạch mức nước GAO TRẮNG ở trên mức 2 bên trong nồi.
- Nồi trong rất nóng sau khi hấp. Hãy cẩn thận khi cầm nó. Đổ nước ra và vệ sinh sau khi nồi trong nguội.

CÁCH CÀI ĐẶT SẴN CHẾ ĐỘ NẤU

Thời gian cài đặt để nấu

- “X” có nghĩa là không thể sử dụng Cài đặt sẵn (HẸN GIỜ NẤU). Nếu không, nó sẽ khiến cơm bị hư và nổi trong bị ặn mền

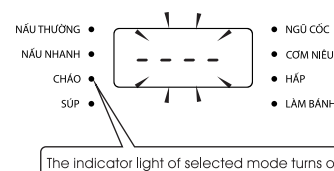
GAO TRẮNG	GAO NẤU NHANH	CHÁO	SÚP	NGŨ CỐC ĐA HẠT	CƠM NIÊU	HẤP	BÁNH
○	○	○	○	○	○	○	X

- Không đặt trước hơn 13 giờ. (Trong vòng 8 giờ vào mùa hè). Đặt trước quá lâu sẽ gây ra mùi khó chịu.
 - Nó sẽ bắt đầu nấu trong khi thời gian đặt trước là 1 ~ 2 giờ.

CHỨC NĂNG CÀI ĐẶT SẴN (HẸN GIỜ NẤU)

THỰC HIỆN

1 Nhấn nút “CHỨC NĂNG”.



- Đèn chỉ báo của chế độ đã chọn bật, Chỉ báo “BẮT ĐẦU” chớp sáng.

2 Nhấn nút “HẸN GIỜ”, đèn “HẸN GIỜ” sáng



- Nhấn [V], [^] để điều chỉnh thời gian, phạm vi điều chỉnh thời gian là 1 ~ 15 giờ.

- Thời gian thiết lập có thể được tăng tốc bằng cách nhấn nút lâu hơn.

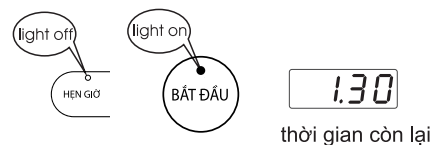
3 Nhấn nút “BẮT ĐẦU” để bắt đầu chế độ hẹn giờ.



→ The preset set is the time finish cooking.

- Nếu thời gian đặt trước dài hơn thời gian nấu, đèn báo cho nút HẸN GIỜ và nút BẮT ĐẦU sẽ sáng.
- Nếu thời gian đặt trước ngắn hơn thời gian nấu, đèn báo cho HẸN GIỜ sẽ không bật. Đèn báo nút BẮT ĐẦU sẽ sáng.

4 Bắt đầu nấu



- Đèn báo BẮT ĐẦU sáng từ khi bắt đầu nấu cho đến khi nấu xong.
- Màn hình hiển thị thời gian còn lại từ khi bắt đầu nấu đến khi nấu xong.

khi hủy bỏ hoặc chọn sai khi sử dụng nồi

nhấn nút GIỮ ẤM/TẮT

cài đặt lại thời gian cài đặt sẵn và chọn lại phương pháp nấu.

- Không cài đặt sẵn cho Cháo nếu thời gian đặt trước hơn 13 giờ hoặc đã thêm gia vị
- Mỗi lần nhấn nút GIỮ ẤM/TẮT, nó sẽ chuyển giữ chế độ GIỮ ẤM và TẮT, trong chế độ GIỮ ẤM, đèn báo GIỮ ẤM sẽ sáng.

CÁC GỢI Ý ĐỂ NẤU CƠM NGON

1. Sử dụng cốc đong đi kèm để lấy 1 cốc gạo đầy.

*Một mức của cốc tương đương với khoảng 180ml gạo.

2. Đầu tiên, vo gạo nhẹ nhàng với nhiều nước, đổ nước đi ngay sau đó.

3. Sau đó đổ nước sạch vào để gạo sạch cám cho đến khi nước trong.

Không vo gạo quá kỹ, nếu không gạo sẽ bị nát và tinh bột bị hòa tan. Sau khi nấu xong sẽ có mùi khó chịu hoặc cơm bị dính.



Điểm quan trọng

Để ráo nước vo gạo.

Vo sạch cám gạo.

* Vo gạo ngay cả khi đó là gạo không cần vo.

4. Chú ý lượng nước nấu cơm.

Chọn mức nước theo lượng gạo và điều chỉnh theo bên dưới.

Loại cơm	Lượng nước
Gạo cũ, gạo trộn	1/4 mức trên mực nước đánh dấu
Gạo mới	1/4 mức dưới mực nước đánh dấu
Gạo tiêu chuẩn	Theo đánh dấu mực nước

5. Ngâm gạo

Ngâm 30 phút nếu vào mùa hè, 1 giờ nếu vào mùa đông.

*Gạo sẽ trở nên trắng thay vì trong suốt nếu được ngâm đủ nước.

6. Đảo cơm sau khi nấu xong

Dùng muỗng xới cơm đảo thật kỹ cơm từ dưới lên để lượng nước thừa bốc hơi.

7. Giữ ấm đúng cách

Đặt phần cơm còn lại vào giữa nồi nấu.

Không cho cơm nguội hoặc muỗng cơm vào nồi.

Mẹo mua và bảo quản gạo

• Mua gạo mới.

Hãy chú ý đến mã ngày chế biến trên bao gạo.

Mua gạo trong vòng hai tuần sau khi gạo được chế biến.

• Bảo quản gạo ở nơi tối và lạnh.

Đừng lấy gạo bằng tay ướt.

Lấy gạo dự trữ ra khi bạn cho gạo mới vào.



VỆ SINH NỒI CƠM ĐIỆN

Vệ sinh nồi cơm điện sau khi rút phích cắm và để nguội

Khi vệ sinh nồi cơm điện, không sử dụng bột đánh bóng, bàn chải nylon, benzen và các chất khác.



polished powder

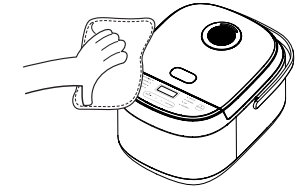


nylon brush



benzene

THÂN NỒI CƠM ĐIỆN



NỒI TRONG, NẮP TRONG

Lau muỗng xới cơm và nồi trong bằng bọt biển.



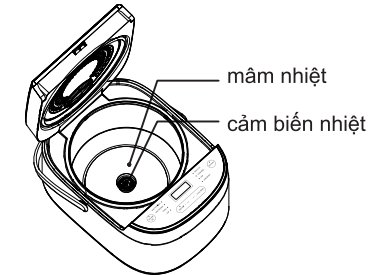
(muỗng xới cơm)



(nồi trong)

MÂM NHIỆT, CẢM BIẾN

Sử dụng một miếng vải ẩm để loại bỏ vật lạ bị mắc kẹt trong cảm biến và tấm gia nhiệt.



⚠ THẬN TRỌNG

• Khi rửa nồi trong và nắp trong, hãy cẩn thận và không làm biến dạng nồi.

• Khi nắp đã nguội, hãy tháo nắp ra và mở lỗ thông hơi để vệ sinh.

Nồi trong

: Thay thế nồi trong nếu bị biến dạng hoặc mờ tại trung tâm dịch vụ được chỉ định.

Để bảo vệ bề mặt phủ lớp chống dính của nồi trong:

- Sử dụng muỗng xới cơm đi kèm.
- Không dùng nồi để rửa dụng cụ nhà bếp.
- Không dùng giấm.

Nồi trong luôn sử dụng nước và hơi nước có thể để lại vết bẩn. Tuy nhiên, nó không gây hại cho sức khỏe của chúng ta.

XỬ LÝ SỰ CỐ

KIỂM TRA

Kiểm tra Xảy ra trong các tình huống sau	Lượng gạo và mực nước có được đo chính xác hay không	Gạo có được vo kỹ hay không	Đáy nồi trong có được đặt đều hay không	Gạo hoặc nước dính trên bộ điều chỉnh nhiệt, lò sưởi hoặc mặt ngoài của nồi có bị lau sạch không	Nắp trên có đóng trong quá trình cài đặt không	Có gạo nào dính vào mép của nồi trong vòng đệm không	Nhấn nút TẮT Trong hoạt động	Kéo dài thời gian trong thời gian tắt điện	Không khuấy cơm sau khi nấu	Cơm được hâm nóng hơn 12 giờ hoặc quá ít cơm để giữ ấm	Kedgerree hoặc vật liệu khác được đặt cùng với chế độ GIỮ AM	Cơm được hâm nóng với muỗng cơm bên trong	Lỗ thông hơi, nắp trong, vòng đệm hoặc tấm gia nhiệt có đủ sạch không
Sau khi nấu	quá cứng	•	•	•	•	•							
	nửa chín nửa sống	•		•	•	•	•	•					
	quá mềm	•		•	•				•				
Giữ ấm	Trở nên cứng			•	•	•	•	•	•	•			
	có mùi		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
	đổi màu		•	•	•	•				•		•	
Giặt và trần	•	•	•	•	•	•						•	
Thoát hơi từ vành				•	•	•						•	
Cài đặt sẵn	Bắt đầu ngay	Là thời gian đặt trước ít hơn thời gian cần thiết											
	Hẹn trễ giờ nấu xong	Có thể trễ khoảng 10 phút khi gạo nhiều hơn hoặc nhiệt độ nước thấp hơn											
Chức năng BẮT ĐẦU và TẮT không hoạt động	Nồi trong có ở trong máy không? Phích cắm có được cắm vào ổ cắm hoặc thân chính không?												
Có âm thanh khi nấu	Đáy là âm thanh do điều chỉnh công suất hoặc do giãn nở và co lại. Có thể có nước trên mâm nhiệt hoặc đáy nồi trong.												
Lỗ thoát hơi phát ra âm thanh khi nấu	Âm thanh phát ra khi hơi thoát ra từ lỗ thông hơi. Điều đó là bình thường.												
Khó đẩy nắp	Có gạo trong khoảng trống xung quanh nút? Vui lòng làm sạch những thứ bẩn hoặc gạo trong khoảng trống bằng một que bông nhỏ.												

NẾU CÁC VẤN ĐỀ SAU XẢY RA	XỬ LÝ
<ul style="list-style-type: none"> • Dây nguồn, phích cắm bị giãn, biến dạng, bạc màu, hư hỏng. • Một phần của dây nguồn hoặc phích cắm nóng hơn bình thường. • Mất điện hoặc mất điện nếu dây nguồn bị di chuyển. • Nồi cơm thường nóng bất thường và có mùi khét. • Có tiếng ồn hoặc rung lắc bất thường trong quá trình sử dụng. 	<p>Ngừng sử dụng thiết bị. Liên hệ với trung tâm dịch vụ địa phương hoặc trung tâm dịch vụ của công ty.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Có bụi hoặc chất thải trên phích cắm hoặc ổ cắm. 	<p>Loại bỏ bụi và chất thải</p>

Nếu có bất kỳ vấn đề nào xảy ra như được liệt kê dưới đây, vui lòng liên hệ với trung tâm khách hàng của công ty chúng tôi:

- Đã chụp những thứ sau đây F1 F2 F3 F4

- Nếu có sự cố khi vận hành, chẳng hạn như tràn nước hoặc gạo bị rơi vào vỏ thân chính mà không có nồi bên trong.
- Mặc dù chưa nấu xong nhưng bề mặt nồi trong không nóng và đèn tắt đột ngột.
- Đáy, cạnh bên, cạnh trên của nồi trong không bằng phẳng (cần thay nồi trong).
- Nồi không hoạt động như bình thường.

DỊCH VỤ SAU BÁN

- Nếu dây nguồn điện bị hỏng, hãy thay thế bằng dây tốt cùng thông số kỹ thuật tại các trung tâm bảo trì địa phương hoặc trung tâm khách hàng.
- Không nhúng thiết bị vào nước vì có thể gây rò rỉ, chập điện hoặc hỏa hoạn.
- Thời hạn bảo hành là trong vòng một năm kể từ ngày mua.
- Nội dung của tài liệu hướng dẫn này đã được kiểm tra cẩn thận. Nếu có bất kỳ sai sót nào, chúng tôi sẽ chịu trách nhiệm giải thích tất cả.

SHARP

RICE COOKER

INSTRUCTION MANUAL

KS-COM194EV-RD

KS-COM194EV-BK

SHARP




IMPORTANT SAFEGUARDS


These safety precautions are set in order to prevent injuries. The following chart indicates the degree of damage caused by wrong operation:

⚠ **WARNING:** Indicates hazard that may cause death.

⚠ **CAUTION:** Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.

 WARNING	
1. Prohibit to modify. Do not modify or repair by unauthorized personnel which may cause fire, electrical shock and injury. Please contact service agent or company service center for any assistance.	2. Do not immerse the appliance into water or pour other liquid on the appliance. Otherwise it will cause short-circuit or electric shock.
3. Do not use other than the rated voltage (220V).	4. Plug the appliance into a single electrical outlet only. Otherwise, electric shock, fire or heat may be caused.
5. Do not damage the power cord. Do not process, forcibly bend, pull by force, twist or bind the power cord. Do not place it near heat sources, or place heavy objects on the power cord. Otherwise fire or electric shock may be caused.	6. Clean the power plug regularly Clean the plug if dirty or it may cause fire.
7. Do not use damaged power cord. When there is current in power cord, plug will be hot. If plug screw is loose or movable then it cannot be used as it may cause short-circuit or fire.	8. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Do not insert metal objects or any other foreign objects. Do not insert metal objects such as pins, needles or any other foreign objects in the exhaust outlets or any other portion of the unit which may result in electrocution or malfunction.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

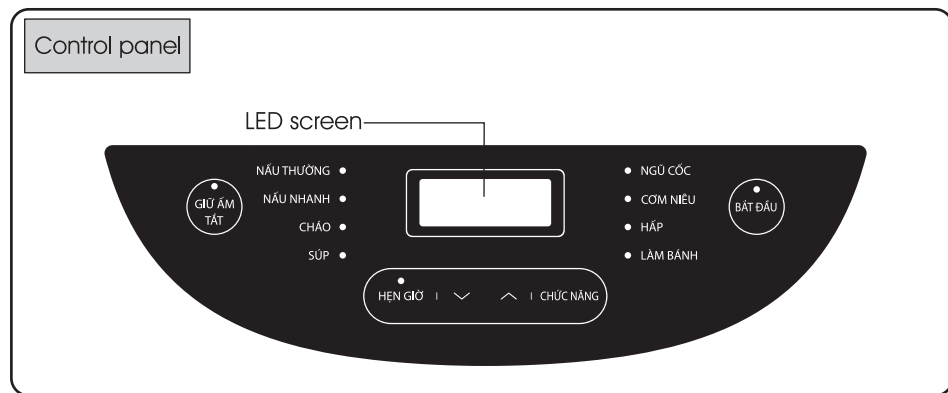
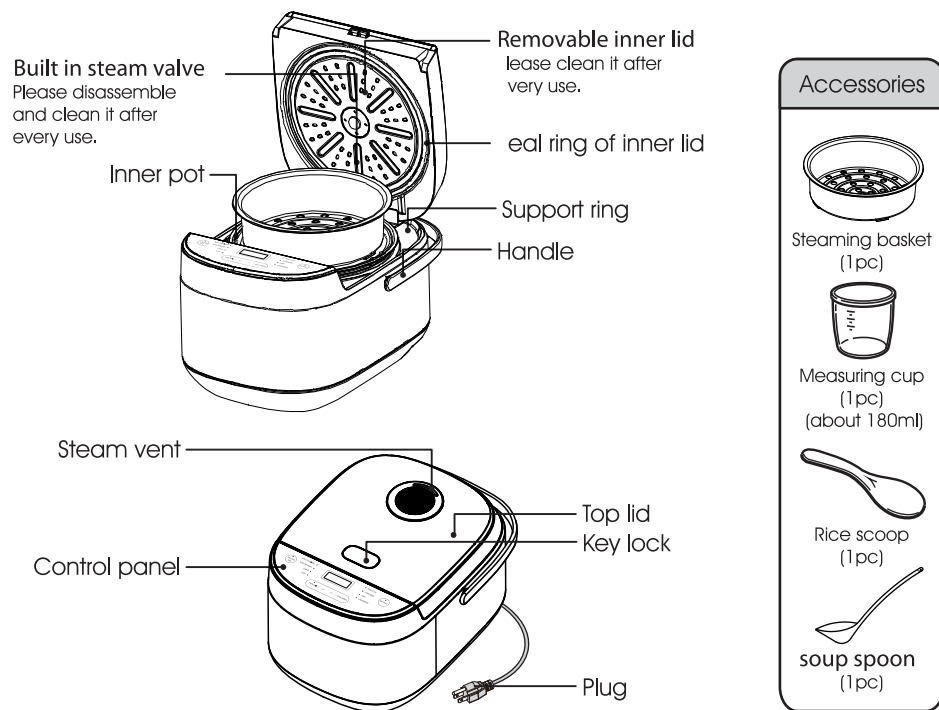
 CAUTION	
1. Unplug when not in use. Cracked or damaged appliance may cause short-circuit, leakage or fire.	2. Do not immerse the appliance into water or heated sources as it may cause leakage or electrical shock.
3. Do not touch the steam cap when the appliance is being carried or moved. It may result in burning injuries. Close supervision is needed if a child is present during cooking.	4. Do not substitute the inner pot with other container. It may result in higher temperature and burning injuries.
5. Use on a flat and stable surface. Use on uneven surface may drop the unit and cause fire.	6. Hold the plug to unplug. Improper plugging may cause short-circuit or fire.

During usage

1. Do not use in such conditions as direct sunlight or spread by cooking oil.	2. Be extra careful with the power cord. Do not bring the power cord near any hot surface.
3. Cleaning the inner pot. Wipe off rice or water droplet from inner pot body, bottom, heating plate and sensor.	4. Do not cover the outer lid with cloth. During cooking, please do not cover with any cloth, otherwise, it may cause defect, deformation of nearby objects and color change on the lid inside the cover seal.

PARTS NAME AND USAGE

*Please wash inner pot, inner lid, bubble breaker and accessories when use for the first time.



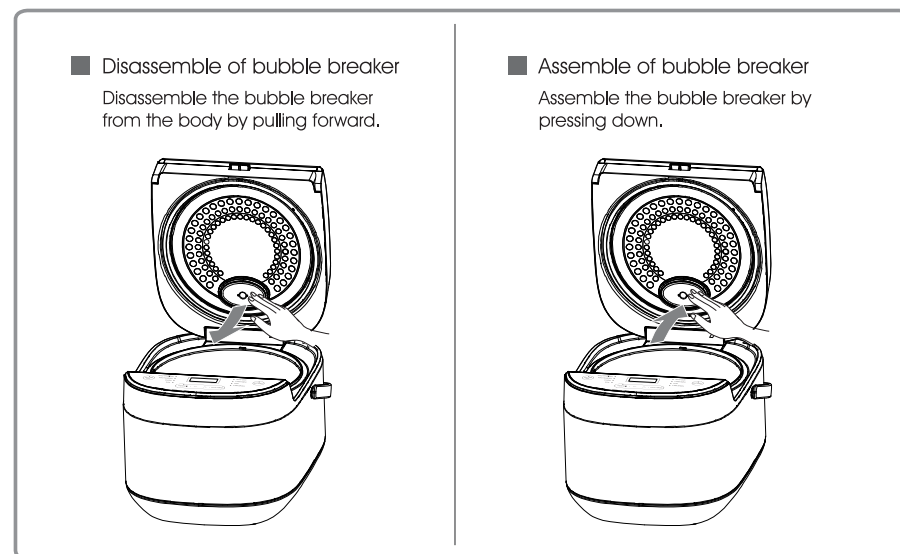
SPECIFICATION

AC 220V 50Hz

Model No.	Power	Capacity	Dimension			Weight	Cord length
			Height	Length	Width		
KS-COM194EV-RD KS-COM194EV-BK	790W	1.8L	229mm	389mm	284mm	4.0kg	About 0.9m

- The power consumption for keeping warm is calculated as the average of keeping warm power consumption (during stable operation). This is equivalent to the power consumed during 1 hour of operation (at the room temperature of 20°C)
- The power consumed is approximately 1 Wh per hour with lamps off and plugging.
- Specifications are subject to change without notice.

Disassemble / Assemble of bubble breaker



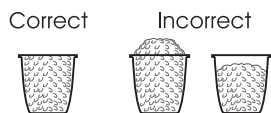
PREPARATION

Basic Processing

Preparing

1 Use the measuring cup provided.

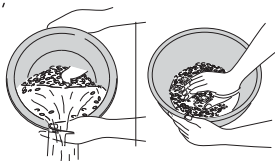
- One level cup represents approximately 180ml of rice



2 Rinse the rice.

- ① Firstly, wash the rice thoroughly with plenty of water, dispose the water immediately afterwards.
- ② Then repeat Step 1 to clean out the bran until the water is clear.

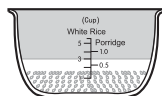
◆ Please rinse the rice in other container instead of the inner pot.



3 Choose the level of water, based on the selected menu setting.

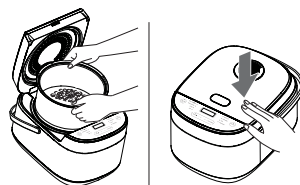
- Adjust water level on flat surface
- Adjust the amount of water according to the softness you preferred based on the type of rice.
- Do not add water to exceed the max water level for porridge when PORRIDGE setting is selected.

◆ For example, cooking 3 cups of rice, put the cleaned rice into inner pot and then add water to "3" level.



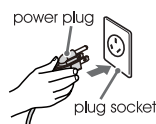
4 Put inner pot into the main body and close the top lid

- Please wipe off the water on the outside of inner pot and make sure no foreign objects are in the heating element area.
- Please make sure the bubble breaker is properly assembled.



5 Insert the power plug

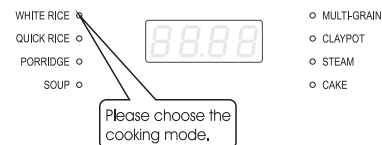
- Please insert power plug to 1) side of body 2) side of plug socket.



HOW TO COOK RICE

Operation

1 Press the "FUNCTION" button to choose cooking mode. Indicator light of the selected mode will turn on. The sequence of modes is WHITE RICE, QUICK RICE, PORRIDGE, SOUP, MULTI-GRAIN, CLAYPOT, STEAM, CAKE.



2 Press the "FUNCTION" button to choose cooking mode. ● By pressing "FUNCTION" button each time, the indicator light moves and the selected mode changes.

3 If WHITE RICE, QUICK RICE, MULTI-GRAIN or CLAYPOT mode is selected, LED screen display "----"

4 Press the "START" button, START indicator light turns on. Cooking begins and indicator light selected mod turns on.

5 During cooking, LED screen display "□□□□". Count down timer starts 10 mins before cooking finishes.

6 When count down finishes, rice cooker will switch automatically to WARM mode after five times beeping. ● The WARM indicator light will be on.
● Do not stay in WARM mode for more than 12 hours. Otherwise it will cause bad odour and rice turned brown.

7 After used, press WARM/ OFF button then it will turn off. Unplug the unit..

Customer Instructions

- When use some special rice such as stocked rice, glutinous rice or add other food and condiment into it, please make sure to choose WHITE RICE mode.
- If hard or softer rice are needed, please adjust the water level on a cup of rice add or reduce 10ml water. But less water may cause half-cooked while too much caused water overflow.

COOKING TYPE AND SETTING

Cooking type	Rice Limit	Cooking time needed	Cooking type	Water level Scale of inner pot	Rice Limit
White rice (Nấu thường)	2~10cups	36~35minute	Porridge (Cháo)	Porridge (Cháo)	0.5 ~ 1.5cups
Quick rice (Nấu nhanh)	2~10cups	30~35minute	Soup (Súp)	White rice (Gạo trắng)	2 ~ 10cups
Multi-Grain (Ngũ cốc)	2~6cups	About 60~80minute	Multi-grain (Ngũ cốc)	Multi grain (Ngũ cốc)	2 ~ 6 cups
Claypot (Com niêu)	2~10cups	About 60~80minute	Claypot (Com niêu)	White rice (Gạo trắng)	2 ~ 10cups

OTHER COOKING MODES

PORRIDGE/ SOUP/ STEAM

Operation

- Press the "FUNCTION" button to choose cooking mode. The LED screen display default cooking time.

 - By pressing "FUNCTION" button each time, the indicator light moves and the selected mode changes.

The diagram shows the control panel with the following options: WHITE RICE, QUICK RICE, PORRIDGE, SOUP, MULTI-GRAIN, CLAYPOT, STEAM, CAKE. The display shows '2.00' and '88.88'. A callout box says 'Please choose the cooking mode.'
- Press the "START" button, START indicator (red) light turns on. Cooking begins and count-down timer starts.
- When count down finishes, rice cooker will switch automatically to WARM mode after five times beeping. WARM indicator (yellow) light turns on. Count-up timer starts and unit enter WARM mode.

 - The WARM indicator light will be on.
 - Do not stay in WARM mode for more than 12 hours. Otherwise it will cause bad odour and rice turned brown.
- After used, press WARM/ OFF button then it will turn off. Unplug the unit.

Customer Instructions

- If thinner or softer porridge are needed, reducing the amount of rice or adding more water. However, please do not add water more than the highest water level scale line for PORRIDGE.
- Please choose PORRIDGE mode while cooking porridge. Otherwise it will cause overflow, splash or scald.
- Please use the attached Steamer Basket when steaming food. Add water to the WHITE RICE water level scale line above 2 in the inner pot.
- The inner pot is very hot after steaming. Be careful when holding it. Pour out the water and clean it after the inner pot become cool.

HOW TO PRESET COOKING

Set time for cooking

■ "X" means Preset (DELAY TIMER) could not be used. Otherwise it will cause rice spoiled and inner pot corroded.

White rice (Nấu thường)	Quick (Nấu nhanh)	Porridge (Cháo)	Soup (Súp)	Multi-grain (Ngũ cốc)	Claypot (Cơm niêu)	Steam (Hấp)	Cake (Làm Bánh)
○	○	○	○	○	○	○	×

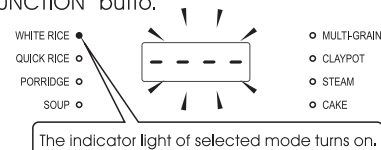
■ Do not preset more than 13 hours. (Within 8 hours in summer)
Preset for too long will cause undesired odour.

- It will start to cook while preset time is in 1~2 hours.

PRESET FUNCTION (DELAY TIMER)

OPERATION

1 Press the "FUNCTION" butto.



- The indicator light of selected mode turns on, "START" indicator light flash.

2 Press the "DELAY TIMER" button, the indicator light turns on.



- Press [▲], [▼] to adjust the time. Time adjustable range is 1~15 hours.
- Time set up can be speed up by pressing the button longer.

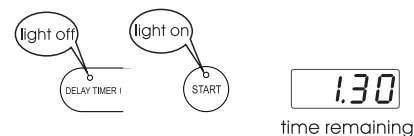
3 Press the "START" button to start delay timer.



- If preset time is longer than cooking time, indicator lights for DELAY TIMER button and START button will turn on.
- If preset time is shorter than cooking time, indicator light for DELAY TIMER will not turn on. Indicator light for START button will turn on.

➔ The preset set is the time finish cooking.

4 Start cooking



- Indicator light of START is on from the cooking start till cooking finish.
- Screen display the remaining time from cooking start till cooking finish.

when cancel or make error during operation

press WARM/ OFF button

reset preset time and rechoose cooking style.

- Do not preset to Congee if preset time is over 13hours or seasoning added

- Press WARM/ OFF button each time, it will switch between WARM and OFF mode. In WARM mode, WARM indicator light is on.

SUGGESTIONS FOR COOKING DELICIOUS RICE

- Use the measuring cup provided to get 1 full cup of rice.
*One level cup represents approximately 180ml of rice.
- Firstly, wash the rice gently with plenty of water, dispose the water immediately afterwards.
- Then pour in clean water to clean out the bran until the water is clear.
Don't wash the rice too hard, otherwise the rice will be crushed and starch dissolved. After cooking complete, it will cause undesired odour or the rice will be sticky.



Key point
Drain the water from the rice after rinse.
Clean out the rice bran.
*Rinse the rice even if it is rinse-free rice.

- Be careful on the amount of water to cook rice.
Choose the water level according to the amount of rice, and adjust according to below.

Type of rice	Amount of water
Stocked rice, hybrid rice	1/4 level above the water level marking
New rice	1/4 level below the water level marking
Standard rice	According to the water level marking

- Soak rice
Soak 30 minutes if in summer, 1 hour if in winter.
*The rice will become white instead of transparent if it get enough water.
- Stir the rice after cooking complete
Stir the rice thoroughly from the bottom with rice scoop, so the extra water evaporates.
- Correct keeping warm
Put the leftover in the center of cooking pot.
Don't put the cold rice or rice scoop in the pot.

Tips for buying and storing rice

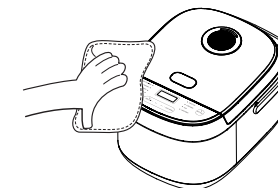
- Buy new rice.
Pay attention to the process date code on the package of rice.
Buy the rice within two weeks after the rice is processed.
- Store the rice in cold and dark place.
Don't fetch the rice with a wet hand.
Take out the stocked rice when you put in the new rice.



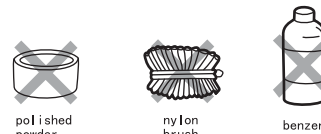
CLEANING (Cleaning the rice cooker after unplugging and allowed it to be cool off)

RICE COOKER BODY

Wipe with clean cloth.

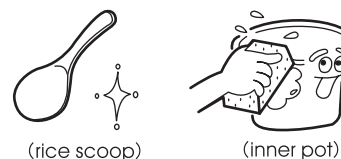


When cleaning the rice cooker, do not use polished powder, nylon brush, benzene and others.



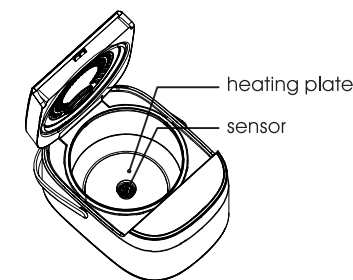
INNER POT, INNER LID

Clean the rice scoop and inner pot with a sponge.



HEATING PLATE, SENSOR

Use a damp cloth to remove the object stuck to the sensor and heating plate.



CAUTION

- When washing the inner pot and inner lid, be careful and don't make it deformed.
- When the lid has become cool, take down and open the steam vent to clean it.

Inner pot Replace the inner pot if distorted or dented at the appointed service center.

To protect the non-stick coated surface of the inner pot:

- Use the supplied rice scoop.
- Do not use the pot to wash kitchen utensils.
- Do not use vinegar.

Inner pot always uses water and steam that might leave stains. However, it is not harmful to our health.

TROUBLE-SHOOTING

Checking Point		Is the amount of rice and water level measured correctly or not	Is the rice rinsed thoroughly or not	Is bottom of inner pot placed evenly or not	Has any rice or water that attached on thermostat, heater or the pot outer side been wiped off?	Was the top lid closed during setting?	Did any rice attach on the edge of inner pot or sealing ring	Push OFF button in the operation	Extended hours during power shut down	Did not stir the rice after cooking	Warmmed rice over 12hours or too little rice to be kept warm	Keedgerae or different material are put together with WARM mode	Warmmed rice with rice scoop inside	Whether the steam vent, inner lid, sealing or heating plate is not clean enough?	
After cooking	too hard	●		●	●	●	●								
	half-cooked	●		●	●	●	●	●	●						
	too soft	●		●	●					●					
Keeping warm	Become hard			●	●	●	●	●	●	●	●				
	smelly		●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	
	change color		●	●	●	●	●				●		●		
	Splash and spread out	●	●	●	●		●							●	
	Steam escape from rim				●	●	●							●	
Preset	Begin immediately	Is the preset time less than the necessary time													
	Cooking complete time delay	It is possible to be delay around 10 minutes when the rice is more or the temperature of water is lower													
	The START and OFF operation are not working	Whether the inner pot is in the unit? whether the plug is inserted into the plug socket or main body?													
	A sound produces during cooking	This is the sound caused by power adjustment or by expansion and contraction, There may be water on the heating plate or inner pot bottom.													
	The steam outlet produces sound while cooking	Sound happened when the steam came out from the steam vent. It is normal.													
	Difficult to cover the lid	Is there any rice in the gap around the button? Kindly clean the dirty things or rice in the gap with a small cotton stick.													

Should there be any problem occurred as listed below, kindly contact customers center of our company:

- Captured the following either F1 F2 F3 F4
- If any accident when operation, such as water spill or rice into the main body without the inner pot.
- Although the cooking was not finished yet, but the surface of the inner pot was not hot and suddenly light off.
- The bottom, side, top edge of the inner pot become uneven (need to replace the inner pot).
- It does not operate as usual.

CHECKING

In order to use it safe for longer time;

If happen as below	TREATMENT
<ul style="list-style-type: none"> ● Power cord and plug is expanded, deformed, discolored and damaged. ● Part of power cord or the plug is hotter than usual. ● There is a power or power failure if power cord is moved. ● Rice cooker often becomes hot abnormally and smelly. ● There is an abnormal noise or vibration occurred during operation. 	Stop using the unit. Contact the local service center or the company service center.
<ul style="list-style-type: none"> ● There is dust or waste on the plug or plug socket. 	Remove the dust and waste

AFTER-SALES SERVICE

- If the power cord is damaged, replace it with a good one with the same specification in the local maintenance centers or customers centers.
- Do not immerse the appliance into water as it may cause leakage, electrical shock or fire.
- Warranty period is within one year of purchase.
- Content of this instruction manual is carefully checked. If there are any misprints, we reserve the right of final explanation.