

SHARP®



NỒI CƠM ĐIỆN TỬ
ELECTRONIC RICE COOKER

KS-COM1893CIB-BK

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
OPERATION MANUAL

Mục lục:

- Bộ sản phẩm
- Thông số kỹ thuật
- Các biện pháp bảo đảm an toàn quan trọng
- Giới thiệu về nồi cơm điện của bạn
- Trước khi sử dụng lần đầu
- Hướng dẫn nấu cơm bằng nồi cơm điện của bạn
- Chăm sóc & Bảo dưỡng
- Xử lý sự cố
- Chính sách bảo hành
- Chăm sóc khách hàng

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI HƯỚNG DẪN NÀY CÁC BIỆN PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN QUAN TRỌNG

Vui lòng tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản khi sử dụng nồi cơm điện. Đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn.

Những lưu ý an toàn chính

- Không chạm vào bề mặt nóng.
- Không chạm vào lỗ thoát hơi hoặc khu vực gần lỗ thoát hơi khi nồi đang nấu hoặc ở chế độ Giữ Ấm. Không che lỗ thoát hơi bằng khăn vải.
- Luôn sử dụng găng tay chịu nhiệt, miếng lót nồi hoặc găng tay lò nướng khi di chuyển nồi cơm điện, cầm nắm đồ nóng, hoặc khi đặt đồ vào và lấy đồ ra khỏi nồi cơm điện, bao gồm nồi trong, khay hấp và các phụ kiện khác.
- Không vận hành nồi cơm điện khi không có nồi trong ở bên trong.

Các biện pháp an toàn chung

- Để tránh nguy cơ bị điện giật, không nhúng nồi cơm điện, dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng.
- Không sử dụng nồi cơm điện trong nước hoặc dưới vòi nước đang chảy.
- Rút phích cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nồi nguội trước khi tháo lắp các bộ phận và trước khi vệ sinh hoặc cất giữ.
- Không đặt thực phẩm, chất lỏng hoặc vật lạ lên mâm nhiệt.
- Đảm bảo mâm nhiệt sạch và mặt dưới của nồi trong khô ráo trước khi đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên cần có sự giám sát khi sử dụng hoặc ở gần nồi

cơm điện. Trẻ em từ 0 đến 8 tuổi không được phép sử dụng nồi.

- Giám sát trẻ em để đảm bảo trẻ không chơi đùa với nồi cơm điện.
- Không cho phép trẻ em vệ sinh hoặc bảo dưỡng nồi cơm điện.
- Không sử dụng nồi cơm điện nếu nồi bị hư hỏng, không hoạt động hoặc dây điện, phích cắm bị lỗi. Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.
- Việc sử dụng phụ kiện hoặc linh kiện thay thế không do nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây nguy hiểm.
- Không sử dụng nồi cơm điện ngoài trời.
- Không đặt nồi cơm điện hoặc bất kỳ bộ phận nào của nồi lên hoặc gần bếp gas, bếp điện hoặc trong lò nướng đang nóng.
- Không sử dụng nồi trong và các phụ kiện kèm theo trong lò vi sóng, trên bếp, vỉ nướng hoặc trong lò nướng.
- Phải đặc biệt cẩn trọng khi di chuyển nồi cơm điện hoặc nồi trong nếu có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
- Nồi cơm điện không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nồi cơm điện này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng vận động, giác quan hoặc nhận thức, hiểu biết,

trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng bởi người chịu trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.

- Chỉ sử dụng theo hướng dẫn trong tài liệu này. Không dùng vào mục đích khác ngoài công dụng được thiết kế.
- Không sử dụng cho mục đích thương mại. Chỉ sử dụng trong gia đình.

Khi nấu ăn

- **THẬN TRỌNG:** Nguy cơ bị điện giật. Chỉ nấu trong nồi trong có thể tháo rời. Không đổ trực tiếp chất lỏng vào bên trong nồi cơm điện.
- Đặt nồi trên bề mặt phẳng, ổn định, chịu nhiệt và tránh xa nguồn nhiệt hoặc chất lỏng.
- Nồi trong có thể tháo rời rất nóng trong quá trình sử dụng và sẽ trở nên nặng khi chứa đầy nguyên liệu.
- Thận trọng khi lấy nồi trong hoặc khay hấp có đựng thức ăn nóng, dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác bên trong.
- Đặt các phụ kiện nóng lên bề mặt chịu nhiệt hoặc miếng lót nồi.
- Không đặt bất cứ vật gì lên nắp nồi khi đang hoạt động. Không cất bất cứ thứ gì bên trong nồi cơm điện ngoại trừ các phụ kiện đi kèm được khuyến nghị.
- Không chạm vào phần kim loại của nồi, bề mặt nóng hoặc bất kỳ phụ kiện nào trong hoặc ngay sau khi nấu vì chúng có thể rất nóng.
- Không đặt giấy, bìa cứng, nhựa hoặc bất kỳ vật liệu nào có thể bắt lửa hoặc nóng chảy vào trong nồi cơm điện.
- Không sử dụng nồi cơm điện để chiên ngập dầu.

Nguồn điện & Dây điện

- Nồi cơm điện này sử dụng dây nguồn ngắn để giảm nguy cơ trẻ em kéo dây,

vướng phải hoặc vấp ngã do dây dài.

- Để tắt nồi cơm điện, nhấn **HUỶ** để dừng chế độ nấu, sau đó rút phích cắm. Khi rút phích cắm, nắm chắc phần phích cắm và kéo ra khỏi ổ điện. Không kéo dây nguồn.
- Không sử dụng nồi cơm điện với dây nối dài. Nồi chỉ được thiết kế để sử dụng trên mặt bàn.
- Không để dây điện thông xuống mép bàn, quầy hoặc chạm vào bề mặt nóng.
- **CẢNH BÁO:** Thức ăn tràn ra có thể gây bỏng nghiêm trọng. Giữ nồi cơm điện và dây điện xa tầm tay trẻ em. Không để dây điện vắt qua mép bàn, không sử dụng ổ cắm nằm dưới mặt bàn, và không sử dụng với dây nối dài.
- Không cắm nồi cơm điện vào ổ cắm bên dưới mặt bàn.
- Nồi cơm điện được trang bị phích cắm phân cực (một chấu rộng hơn chấu còn lại) để chỉ có thể vừa vào ổ cắm theo một chiều nhất định. Nếu phích cắm không khớp, hãy đảo ngược phích cắm. Nếu vẫn không vừa, không cố cắm vào ổ và không tự ý thay đổi thiết kế phích cắm bằng bất kỳ cách nào.
- Để nồi cơm điện và dây điện cách xa tầm với của trẻ em.

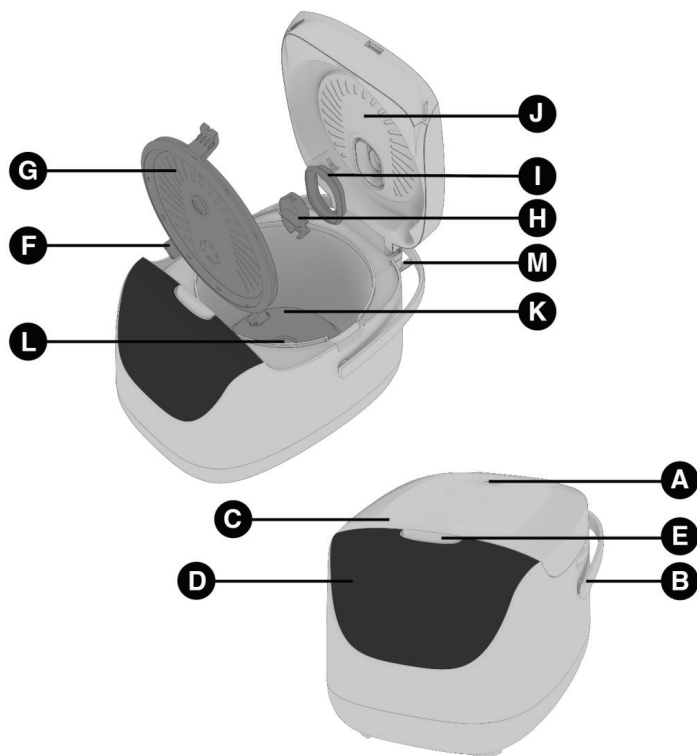
Tương thích với hệ thống điện

- Chỉ sử dụng nồi cơm điện của bạn với hệ thống điện 220-240V, 50-60Hz. Không cắm vào các loại ổ cắm khác.

GIỮ LẠI HƯỚNG DẪN NÀY

TÊN CÁC BỘ PHẬN VÀ CHỨC NĂNG

Sơ đồ nồi cơm điện



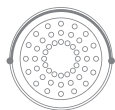
- A. Lỗ thoát hơi
- B. Tay cầm
- C. Nắp nồi
- D. Bảng điều khiển
- E. Nút mở nắp
- F. Núm giữ nắp trong
- G. Nắp trong
- H. Nắp đậy lỗ thoát hơi

- I. Gioăng cao su lỗ thoát hơi
- J. Cảm biến nhiệt trên
- K. Mâm nhiệt
- L. Cảm biến nhiệt dưới
- M. Ngăn hứng nước ngưng tụ

* Lưu ý: Sử dụng cốc đong gạo đi kèm, dung tích khoảng 160 ml.



Nồi trong
chống dính



Khay hấp



Xung hấp



Muỗng
canh



Thìa xới
cơm



Dây nguồn

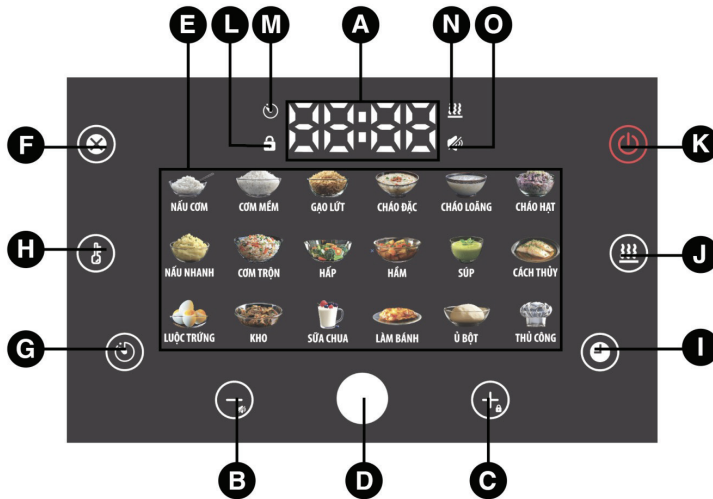


Cốc đong



Hướng dẫn
sử dụng

Bảng điều khiển



A. Màn hình hiển thị

Hiển thị các thông số thời gian nấu, hẹn giờ, nhiệt độ và lỗi vận hành.

B. Nút chọn

Dùng để giảm thời gian, hẹn giờ, nhiệt độ; Tắt/bật âm thanh.

C. Nút chọn

Dùng để tăng thời gian, hẹn giờ, nhiệt độ; Bật/tắt chức năng khóa bảng điều khiển.

D. Chỉ báo quy trình nấu COLOR COOK.

E. Nút menu các chương trình nấu.

F. Nút hủy & hâm nóng

Dùng để hủy cài đặt hoặc chức năng đang hoạt động; Bắt đầu chế độ hâm nóng.

G. Nút hẹn giờ

Dùng khi chọn chương trình nấu có sử dụng chức năng Hẹn giờ.

H. Nút nhiệt độ

Dùng để điều chỉnh nhiệt độ nấu.

I. Nút thời gian nấu

Dùng để cài đặt thời gian nấu trước hoặc trong khi nấu.

J. Nút giữ ấm

Dùng để bật/tắt chức năng giữ ấm trước hoặc trong khi nấu.

K. Nút bắt đầu

Dùng để BẬT thiết bị và khởi động quá trình nấu.

L. Đèn báo khoá bảng điều khiển

Đèn báo này hoạt động có nghĩa là bảng điều khiển đang bị khóa.

M. Đèn báo hẹn giờ

Đèn báo này hoạt động có nghĩa là chức năng hẹn giờ đang được kích hoạt.

N. Đèn báo giữ ấm

Đèn báo này hoạt động có nghĩa là chức năng giữ ấm đang hoạt động.

O. Đèn báo tắt âm thanh

Đèn báo này hoạt động có nghĩa là cảnh báo bằng âm thanh đã bị tắt.

Giới thiệu về COLOR COOK

COLOR COOK là công nghệ hiển thị màu sắc cho phép người dùng dễ dàng nhận biết từng giai đoạn của quá trình nấu một cách trực quan. Hệ thống sử dụng các màu sắc khác nhau để biểu thị từng giai đoạn cụ thể:

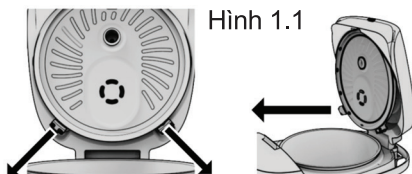
- **Đèn đỏ:** Thiết bị đang gia nhiệt đến nhiệt độ yêu cầu.
- **Đèn vàng:** Quá trình nấu đang diễn ra.
- **Đèn xanh lá:** Quá trình nấu đã hoàn tất.
- **Đèn xanh dương:** Chức năng giữ ấm đang hoạt động.
- **Đèn tím:** Chức năng hẹn giờ đang được kích hoạt.

Hệ thống này giúp người dùng sử dụng thiết bị thuận tiện và dễ dàng hơn, cung cấp hướng dẫn chính xác cho từng giai đoạn của quá trình nấu một cách trực quan.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Cài đặt

1. Tháo bỏ toàn bộ bao bì bên ngoài và bên trong nồi cơm điện.
2. Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt. Tránh xa các khu vực có thể bị ảnh hưởng bởi hơi nước (như tường hoặc tủ bếp).
3. Tháo nắp trong. [Hình 1.1]
4. Rửa sạch nắp trong, nắp đáy lỗ thoát hơi, gioăng cao su lỗ thoát hơi, nồi trong, khay hấp, thìa xới cơm, muỗng và cốc đong bằng nước ấm, xà phòng và miếng bọt biển không mài mòn.
5. Lau khô các bộ phận và lắp lại nắp trong. Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.



Hình 1.1

Chạy thử

Quá trình chạy thử sẽ giúp bạn làm quen với nồi cơm điện, đảm bảo thiết bị hoạt động bình thường và làm sạch các cặn bẩn còn sót lại.

1. Đảm bảo không có thức ăn hoặc bao bì trong nồi cơm điện, sau đó cắm điện.
2. Đổ 5 cốc đong nước vào nồi trong. Đóng nắp.
3. Nhấn nút "HẤP" trên bảng điều khiển.
4. Nhấn BẮT ĐẦU để bắt đầu chức năng Hấp.
5. Khi quá trình hoàn tất, nồi sẽ phát ra nhiều tiếng bip.
6. Mở nắp, cẩn thận lấy nồi trong ra và đổ bỏ nước còn lại.
7. Để nồi cơm điện nguội trong 15 phút. Dùng khăn khô lau sạch nắp trong và bề mặt bên ngoài của nồi cơm điện.

HƯỚNG DẪN NẤU CƠM BẰNG NỒI CƠM ĐIỆN CỦA BẠN

Chức Năng Nấu Ăn

Lưu ý:

Thời gian nấu chỉ là ước tính. Thời gian thực tế có thể thay đổi tùy theo các yếu tố như lượng gạo và nước, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước và điện áp. Nếu bạn nấu 1 cốc gạo, hãy dùng cột “Tỷ lệ Gạo:Nước” để xác định lượng nước chính xác.

Loại Gạo	Chức năng	Vạch Mức Nước	Tỷ lệ Gạo : Nước	Số Cốc*	Ước tính Thời gian nấu (phút)	Hẹn Giờ (giờ)	Giữ ấm (giờ)
Gạo trắng hạt dài	Chế độ nấu tiêu chuẩn (Cơm)	Tất cả loại gạo	1: 1¼	1	20	24	5
				5	35		
				10	56		
Gạo trắng hạt trung/ngắn	Chế độ nấu mềm và dẻo hơn (Cơm)	Tất cả loại gạo	1: 1¼	1	25	24	5
				5	47		
				10	67		
Gạo trắng nấu nhanh**	Chế độ nấu nhanh (Cơm)	Tất cả loại gạo	1: 1¼	1	17	24	5
				5	30		
				10	55		
Gạo Jasmine trắng	Chế độ nấu tiêu chuẩn (Cơm)	Chế độ nấu tiêu chuẩn (Cơm)	1: 1¼	1	20	24	5
				5	35		
				10	56		
Gạo sushi	Chế độ nấu mềm và dẻo hơn (Cơm)	Tất cả loại gạo	1: 1¼	1	25	24	5
				5	47		
				10	67		
Gạo lứt hạt dài	Chế độ nấu dành cho gạo lứt (Cơm)	Tất cả loại gạo	1: 1½	1	20	24	5
				4	50		
				8	70		
Gạo lứt hạt trung/ngắn	Chế độ nấu dành cho gạo lứt (Cơm)	Tất cả loại gạo	1: 1¼	1	20	24	5
				4	50		
				8	70		
Gạo trắng nấu nhanh	Chế độ nấu đặc (Cháo)	Đặc	1:05	1	60	24	24
				1½			
				2			
				3			
				3½			
Gạo trắng nấu nhanh	Chế độ nấu loãng (Cháo)	Loãng	1:10	4	60	24	24
				1			
				1½			
				2			
				2½			
Gạo lứt hạt trung/ngắn và các loại hạt	Chế độ Cháo Hạt	Ngũ cốc	1:08	1	120	24	24
				1½			
				2			
				2½			
				3			

*1 cốc đồng gạo tương đương khoảng 160 mL.

**Chức năng “Nấu Nhanh” giúp nấu cơm trắng nhanh hơn, nhưng hạt cơm có thể hơi cứng hơn một chút.

HƯỚNG DẪN NẤU CƠM BẰNG NỒI CƠM ĐIỆN CỦA BẠN

Bảng tham khảo nhanh các chức năng nấu đa dạng

Chức năng	Thời gian mặc định	Khoảng thời gian điều chỉnh	Hẹn giờ	Giữ ấm
Nấu cơm	Tự động	Không điều chỉnh được	50phút-24 Giờ	12 Giờ
Cơm mềm	Tự động	Không điều chỉnh được	50Phút-24 Giờ	12 Giờ
Gạo lứt	Tự động	Không điều chỉnh được	100Phút-24 Giờ	12 Giờ
Cháo đặc	1:00	1-3 giờ/10 Phút	1Giờ-24 Giờ	24 Giờ
Cháo loãng	1:00	1-3 giờ/10 Phút	1Giờ-24 Giờ	24 Giờ
Cháo hạt	2:00	1-3 giờ/10 Phút	1Giờ-24 Giờ	24 Giờ
Nấu nhanh	Tự động	Không điều chỉnh được	50Phút-24 Giờ	12 Giờ
Cơm trộn	0:40	40-50 phút/5Phút	-	12 Giờ
Hấp	0:05	1-60Phút/1Phút	-	24 Giờ
Hầm	1:00	1-4 Giờ/10Phút	–	24 Giờ
Súp	1:00	1-4 Giờ/10Phút	–	24 Giờ
Nấu cách thủy	0:40	20 Phút- 2 Giờ / 5Phút	0:20-24 Giờ	12 Giờ
Luộc trứng	0:08	8-12Phút/1Phút	–	24 Giờ
Kho	1:00	5Phút-4 Giờ / 5Phút	0:05-24 Giờ	12 Giờ
Sữa chua	9:00	1Giờ -12 Giờ / 5Phút	1 Giờ-24 Giờ	-
Làm bánh	0:50	40-60Phút/1Phút	-	-
Ủ bột	1:00	1 Giờ-2 Giờ / 5Phút	0:40-24 Giờ	-
Thủ công	0:30	T<130C:1Phút-15 Giờ/1Phút	-	T<80C: -
		T ≥131C:1Phút-2 Giờ/1Phút		T≥80C : 24giờ
		T:35C-160C/1C		
Làm nóng	Cao nhất 12h	-	-	-
Giữ ấm	-	-	-	-

* Chức năng **Thủ công**

Cài đặt nhiệt độ: Có thể điều chỉnh từ 35°C đến 160°C, bước tăng 1°C.

Cài đặt thời gian :

• Với nhiệt độ dưới 130°C: 00:01 – 12:00 giờ (bước 1 phút).

• Với nhiệt độ từ 130°C trở lên: 00:01 – 02:00 giờ (bước 1 phút).

** Chức năng **Hâm nóng lại**

• Không cài đặt thời gian vì máy sẽ tự ngắt khi đạt đến nhiệt độ hâm tối ưu.

*** Chức năng **Giữ ấm**

• Đối với nhiệt độ dưới 80°C, chức năng giữ ấm không được kích hoạt. Đối với nhiệt độ từ 80°C trở lên, chức năng giữ ấm duy trì nhiệt độ trong tối đa 24 giờ..

Với “T” là nhiệt độ.

Chức năng nấu Cơm (Tiêu chuẩn, Nhanh, Mềm dẻo, Gạo lứt) và Cháo (Đặc, Loãng, Hạt)

1. **Đong gạo:** Sử dụng cốc đong để đong gạo sống. Đong đầy cốc rồi dùng vật phẳng gạt ngang miệng để có được lượng gạo chính xác. [Hình 2.1]
 2. **Vo gạo:** Cho gạo vào một vật chứa riêng hoặc rây lọc mịn. Vo gạo cho đến khi nước trong.
 3. **Chuẩn bị gạo:** Chuyển gạo đã vo vào nồi trong và thêm lượng nước phù hợp. Bạn có thể tham khảo các vạch mức nước được in bên trong nồi trong.
 4. **Lắp nồi trong:** Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện. Đảm bảo nắp nồi được đóng đúng cách.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp thoát hơi được lắp đúng vị trí.
 5. **Cài đặt nồi cơm điện:**
 - Cắm điện cho nồi cơm điện. Nhấn chọn chế độ Tiêu chuẩn, Nhanh, Mềm dẻo, hoặc Gạo lứt.
 - Nếu bạn nấu cháo, có thể điều chỉnh thời gian nấu theo nhu cầu.
 6. **Sử dụng hẹn giờ nấu:** Nếu cần, nhấn “HẸN GIỜ NẤU” và dùng nút ‘+’ hoặc ‘-’ để hẹn giờ nấu trễ đến 24 giờ (xem “Bảng tham khảo”). Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi đếm ngược kết thúc.
 7. **Bắt đầu nấu:** Nhấn “BẮT ĐẦU” để bắt đầu chế độ nấu đã chọn.
 8. **Kết thúc và giữ ấm:**
 - Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bíp nhiều lần khi kết thúc và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi nấu xong. Nhấn “HỦY BỎ” để dừng chức năng giữ ấm.
- Khuyến nghị: Không nên để cơm chín trong nồi ở chế độ giữ ấm quá 5 giờ.



Hình 2.1

Chức năng Hấp

Chức năng Hấp được thiết kế để hấp nhiều loại món ăn như rau củ, cá, hoặc trứng hấp.

1. Thêm nước: Đổ 500 ml nước vào nồi trong.
2. Đặt thực phẩm: Cho thực phẩm vào giỏ hấp, sau đó đặt giỏ hấp vào nồi trong.
 - Không nên cho quá nhiều thực phẩm vào giỏ hấp.
3. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào nồi cơm điện. Đóng nắp nồi.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp thoát hơi được lắp đúng cách.
4. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng HẤP.
5. Bắt đầu nấu: Nhấn “BẮT ĐẦU”. Màn hình sẽ hiển thị “[_ _]” và nồi cơm điện sẽ bắt đầu làm nóng. Khi quá trình làm nóng hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược.
6. Kết thúc: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn “HỦY BỎ” để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu theo nhu cầu. Sau khi chọn chương trình hấp, nhấn nút TIME rồi dùng nút + hoặc – để chỉnh thời gian.

Chức năng Luộc Trứng

Chức năng này dùng để luộc trứng.

1. Chuẩn bị trứng: Rửa sạch trứng và nhẹ nhàng đặt vào nồi trong.
 2. Thêm nước: Đổ nước vào nồi cho đến khi ngập mặt trứng.
 3. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện. Đóng nắp nồi.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đáy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
- Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng “LUỘC TRỨNG”.
- Bắt đầu nấu: Nhấn “BẮT ĐẦU”. Màn hình sẽ hiển thị “[_ _]” và nồi cơm điện sẽ bắt đầu làm nóng. Khi quá trình làm nóng hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược.
- Kết thúc: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn “HỦY BỎ” để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Không thể điều chỉnh thời gian cho chương trình này.

Chức năng Nấu Cơm Trộn

Chức năng “Nấu cơm trộn” dùng để nấu cơm kết hợp cùng nhiều nguyên liệu khác nhau như thịt, rau củ hoặc hải sản. Có thể tham khảo các công thức nấu ăn trong sách hướng dẫn kèm theo (nếu có).

1. Phết dầu vào nồi: Thoa một lớp dầu lên nồi trong để chống dính.
2. Thêm nguyên liệu: Xếp các nguyên liệu chính như thịt, rau củ hoặc hải sản vào nồi. Nếu cần, có thể xào sơ các nguyên liệu này bằng chương trình “THỦ CÔNG” để tăng hương vị.
3. Vo gạo: Vo gạo kỹ dưới vòi nước lạnh cho đến khi nước trong.
4. Cho gạo vào nồi: Đổ gạo đã vo lên trên các nguyên liệu trong nồi. Dùng thìa dẹt dàn đều gạo.
5. Thêm nước: Đổ nước vào sao cho ngập gạo khoảng 1 cm.
6. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đáy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
7. Nêm gia vị: Thêm gia vị và muối theo khẩu vị. Đóng nắp nồi.
8. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng “CƠM TRỘN”.
9. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình hiển thị.
10. Hoàn tất quá trình nấu: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn HUYỆT để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Để đạt kết quả tốt nhất, hãy tuân theo các công thức pilaf cụ thể có trong sách hướng dẫn nấu ăn đi kèm, nếu có.
- Tránh mở nắp nồi thường xuyên trong quá trình nấu để duy trì nhiệt độ cần thiết cho món pilaf hoàn hảo.
- Có thể cài đặt thời gian nấu để có kết quả tốt hơn hoặc tùy theo sở thích của bạn. Sau khi chọn chương trình, nhấn nút THỜI GIAN và sử dụng các nút + hoặc - để điều chỉnh thời gian nấu.
- Sử dụng chế độ hẹn giờ trễ: Tùy theo nhu cầu, nhấn nút HẸN GIỜ NẤU và sử dụng các nút ‘+’ hoặc ‘-’ để cài đặt trước thời gian bắt đầu nấu trong tối đa 24 giờ (xem “Bảng tham Khảo”). Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi kết thúc đếm ngược.

Chức năng Hầm

Chức năng “Hầm” được sử dụng để chế biến nhiều món hầm khác nhau như thịt hầm, rau củ hầm, nước sốt thịt, v.v.. Có thể tham khảo các công thức nấu ăn trong sách hướng dẫn kèm theo (nếu có).

1. Thêm nguyên liệu: Cho các nguyên liệu cần thiết vào nồi trong.
2. Thêm nước: Đổ một lượng nước phù hợp, vì không phải tất cả nguyên liệu đều có thể tiết ra đủ nước trong quá trình nấu.
3. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đáy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
4. Nêm gia vị: Thêm gia vị và muối theo khẩu vị. Đóng nắp nồi.
5. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng “HẦM”.
6. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình hiển thị.
7. Hoàn tất quá trình nấu: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn “HỦY BỎ” để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Có thể cài đặt thời gian nấu để có kết quả tốt hơn hoặc tùy theo sở thích của bạn. Sau khi chọn chương trình, nhấn nút “THỜI GIAN” và sử dụng các nút + hoặc – để điều chỉnh thời gian nấu.

Chức năng Nấu Súp

Chức năng “Nấu Súp” được sử dụng để chế biến nhiều loại súp từ thịt và rau củ. Có thể tham khảo các công thức nấu ăn trong sách hướng dẫn kèm theo (nếu có).

1. Thêm nguyên liệu: Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu cần thiết cho món súp của bạn và cho vào nồi trong.
2. Thêm nước: Đổ nước vào nồi theo nhu cầu, nhưng không vượt quá vạch tối đa được đánh dấu bên trong nồi.
3. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đáy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
4. Nêm gia vị: Thêm gia vị và muối theo khẩu vị. Đóng nắp nồi.
5. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng “NẤU SÚP”.
6. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình hiển thị.

7. Hoàn tất quá trình nấu: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn HUY để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Kiểm soát lượng nước phù hợp, vì quá nhiều nước có thể làm loãng hương vị của súp.
- Khuấy đều nguyên liệu trước khi đóng nắp để gia vị và hương vị được phân bố đồng đều.
- Sử dụng sách hướng dẫn nấu ăn để có các công thức chi tiết cho món súp và chỉ dẫn cụ thể về lượng nguyên liệu cũng như thời gian nấu.
- Có thể cài đặt thời gian nấu để có kết quả tốt hơn hoặc tùy theo sở thích của bạn. Sau khi chọn chương trình, nhấn nút THỜI GIAN và sử dụng các nút + hoặc - để điều chỉnh thời gian nấu.

Chức năng Làm Bánh

Chức năng “Làm Bánh” được sử dụng để chế biến nhiều loại bánh nướng như cupcake, bánh pie, các món casserole hoặc trứng ốp la. Có thể tham khảo các công thức nấu ăn trong sách hướng dẫn kèm theo (nếu có).

1. Chuẩn bị nguyên liệu: Thoa một lớp dầu lên nồi. Cho hỗn hợp bánh vào nồi.
2. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đáy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
3. Đóng nắp nồi.
4. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng “NƯỚNG BÁNH”.
5. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình hiển thị.
6. Hoàn tất quá trình nấu: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn HUY để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Có thể cài đặt thời gian nấu để có kết quả tốt hơn hoặc tùy theo sở thích của bạn. Sau khi chọn chương trình, nhấn nút “THỜI GIAN” và sử dụng các nút + hoặc - để điều chỉnh thời gian nấu.
- Việc điều chỉnh thời gian nấu giúp kiểm soát kết cấu và độ chín của các loại bánh nướng theo sở thích của bạn.
- Tránh nướng quá lâu hoặc quá ít thời gian. Nếu không chắc chắn, chỉ nên thực hiện những điều chỉnh nhỏ và sử dụng tăm để kiểm tra độ chín của bánh.

Chức năng Làm Sữa Chua

Chức năng “Làm Sữa Chua” được sử dụng để làm sữa chua tự làm tại nhà và các sản phẩm từ sữa lên men khác. Có thể tham khảo các công thức trong sách hướng dẫn kèm theo (nếu có).

1. Chuẩn bị nguyên liệu: Trộn đều các nguyên liệu để làm sữa chua tự làm sau đó đổ vào nồi.
2. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đậy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
3. Đóng nắp nồi.
4. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Chọn chức năng “LÀM SỮA CHUA”.
5. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược trên màn hình hiển thị.
6. Hoàn tất quá trình nấu: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ chọn chức năng.

Lưu ý:

- Có thể cài đặt thời gian nấu để có kết quả tốt hơn hoặc tùy theo sở thích của bạn. Sau khi chọn chương trình, nhấn nút “THỜI GIAN” và sử dụng các nút + hoặc – để điều chỉnh thời gian nấu.
- Sử dụng chế độ hẹn giờ trễ: Tùy theo nhu cầu, nhấn nút “HẸN GIỜ NẤU” và sử dụng các nút ‘+’ hoặc ‘-’ để cài đặt trước thời gian bắt đầu nấu trong tối đa 24 giờ (xem “Bảng tham khảo”). Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi kết thúc đếm ngược.

Chức năng Đun Sôi

Chức năng “Đun Sôi” được sử dụng để luộc rau củ, thịt và chế biến nước dùng cho các món súp.

1. Chuẩn bị nguyên liệu: Cho nguyên liệu cần chế biến vào nồi.
2. Thêm nước: Đổ nước vào nồi, lưu ý không vượt quá vạch mức tối đa bên trong nồi.
3. Lắp đặt: Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp đậy lỗ thoát hơi được lắp đúng vị trí.
4. Đóng nắp nồi.
5. Bật nguồn: Cắm điện cho nồi cơm và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Nhấn nút “ĐUN SÔI”.
6. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Màn hình sẽ hiển thị “[_ _]” và nồi cơm điện sẽ bắt đầu làm nóng. Khi quá trình làm nóng hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược.

7. Hoàn tất quá trình nấu: Khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ kêu bíp nhiều lần và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kết thúc quá trình nấu. Nhấn HUY để tắt chế độ Giữ ấm.

Lưu ý:

- Có thể cài đặt thời gian nấu để có kết quả tốt hơn hoặc tùy theo sở thích của bạn. Sau khi chọn chương trình, nhấn nút THỜI GIAN và sử dụng các nút + hoặc - để điều chỉnh thời gian nấu.
- Sử dụng chế độ hẹn giờ trễ: Tùy theo nhu cầu, nhấn nút HẸN GIỜ NẤU và sử dụng các nút '+' hoặc '-' để cài đặt trước thời gian bắt đầu nấu trong tối đa 24 giờ (xem “Bảng tham khảo”). Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi kết thúc đếm ngược.
- Điều chỉnh lượng nước phù hợp với loại nguyên liệu và độ đậm đặc của nước dùng mong muốn.

Chức năng Hấp Bánh Bao

Chức năng Hấp Bánh Bao lý tưởng để nấu các loại bánh bao, cả tự làm và đông lạnh.

1. Thêm nước: Đổ 2 lít nước vào lòng nồi.
2. Lắp đặt: Đặt lòng nồi vào trong nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp thoát hơi được lắp đúng cách.
3. Đóng nắp nồi.
4. Bật nguồn: Cắm điện, nhấn nút “BẮT ĐẦU”, sau đó nhấn “HẤP BÁNH BAO”.
5. Bắt đầu nấu: Nhấn BẮT ĐẦU. Màn hình sẽ hiển thị “[_ _]”, báo hiệu nồi đang làm nóng.
6. Thêm bánh bao: Khi làm nóng xong, bộ đếm giờ sẽ bắt đầu và có âm báo nhắc bạn cho bánh bao vào. Sau khi thêm bánh bao (bánh tươi), để mở nắp cho đến khi chương trình kết thúc.
7. Kết thúc: Nồi sẽ phát tiếng bíp nhiều lần khi hoàn tất và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã giữ ấm. Nhấn “HUY BỎ” để tắt chế độ giữ ấm.

Lưu ý:

- Tùy vào loại và kích thước bánh bao, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu để đạt kết quả tối ưu. Sau khi chọn chương trình “Hấp Bánh Bao”, nhấn nút “THỜI GIAN” rồi dùng + hoặc - để chỉnh thời gian phù hợp.

Chức năng Chiên Ngập Dầu

Chức năng Chiên Ngập Dầu được thiết kế để nấu các món chiên ngập dầu như khoai tây, gà miếng và nhiều món khác.

1. Thêm dầu: Đổ 700 ml dầu thực vật vào lòng nồi.
2. Lắp đặt: Đặt lòng nồi vào trong nồi cơm điện.
 - Giữ nắp mở trong suốt quá trình nấu.
3. Bật nguồn: Cắm điện, nhấn nút “BẮT ĐẦU”, sau đó chọn “CHIÊN NGẬP DẦU”.
4. Bắt đầu nấu: Nhấn “BẮT ĐẦU”. Màn hình hiển thị “[_ _]” báo hiệu nồi đang làm nóng. Khi làm nóng xong, màn hình sẽ hiển thị bộ đếm thời gian và có âm báo để bạn cho nguyên liệu vào.
5. Thêm nguyên liệu: Dùng kẹp hoặc rổ chiên (nếu đi kèm) để cẩn thận cho nguyên liệu vào. Đảm bảo nguyên liệu khô ráo để tránh dầu bắn.
 - Sau khi cho nguyên liệu vào, tiếp tục mở nắp cho đến khi chương trình kết thúc.
6. Kết thúc: Nồi phát âm báo khi hoàn tất và tự động trở về chế độ chờ.

Cảnh báo an toàn:

- Dùng kẹp để nhúng và lấy nguyên liệu ra khỏi dầu một cách an toàn.
- Cẩn thận với dầu nóng vì có thể gây bỏng. Không thả nguyên liệu vào dầu, hãy nhẹ nhàng hạ xuống.
- Tránh để nước hoặc chất lỏng tiếp xúc với dầu nóng, vì có thể gây bắn dầu nguy hiểm.
- Luôn để mở nắp khi nấu để theo dõi quá trình và tránh tích tụ hơi nước.

Chức năng Thủ Công

Chức năng Thủ Công được thiết kế để bạn điều chỉnh thủ công thời gian và nhiệt độ nấu, mang lại sự linh hoạt trong nấu nướng. Tham khảo mục “...Bảng tham chiếu nhanh các chức năng” để biết thêm chi tiết về các cài đặt khả dụng. Chức năng này lý tưởng cho các quy trình nấu ăn tinh tế như Sous Vide hoặc ủ bột, nhờ vào cảm biến nhiệt độ chính xác của nồi cơm điện.

1. Thêm nguyên liệu: Cho nguyên liệu vào nồi.
2. **Cài đặt:** Đặt lòng nồi vào nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp thoát hơi đã được lắp đúng cách.
3. Đóng nắp nồi.
4. Bật nguồn: Cắm điện và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Sau đó chọn chức năng “THỦ CÔNG”.
 - Cài đặt thời gian nấu: Nhấn nút “THỜI GIAN” và dùng nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian nấu.

- Cài đặt nhiệt độ nấu: Nhấn nút “NHIỆT ĐỘ” và dùng nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ.
5. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “HUỖ BỎ”. Màn hình sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu.
 6. Kết thúc nấu: Nồi cơm điện sẽ phát âm báo nhiều lần khi hoàn tất và tự động chuyển sang chức năng Giữ ấm. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi nấu xong. Nhấn “HUỖ BỎ” để dừng chức năng Giữ ấm.

Lưu ý:

- Sử dụng chức năng Thủ Công để thử nghiệm các công thức yêu cầu kiểm soát nhiệt độ riêng, không có trong các chương trình cài sẵn.
- Thường xuyên theo dõi quá trình nấu, đặc biệt khi thử công thức hoặc cài đặt mới, để đảm bảo kết quả tối ưu.
- Chú ý cài đặt ban đầu dựa trên món ăn bạn chuẩn bị, điều chỉnh nếu cần theo kết quả và khẩu vị cá nhân.
- Nếu nhiệt độ cài đặt dưới 80°C, nồi cơm điện sẽ phát âm báo nhiều lần khi kết thúc và tự động chuyển sang chế độ chờ.

Chức năng Hâm nóng

Chức năng Hâm nóng được thiết kế để làm ấm các món ăn nguội đến nhiệt độ lý tưởng từ 65–70°C. Chức năng này không có cài đặt hẹn giờ, vì sẽ tự hoạt động cho đến khi đạt nhiệt độ hâm nóng tối ưu. Đây là giải pháp lý tưởng để làm nóng nhanh thức ăn còn thừa mà không bị nấu quá kỹ.

1. Cho thức ăn nguội vào nồi: Chuyển phần thức ăn nguội bạn muốn hâm vào lòng nồi.
2. Cài đặt: Đặt lòng nồi vào nồi cơm điện.
 - Đảm bảo nắp trong và nắp thoát hơi đã được lắp đúng cách.
3. Đóng nắp nồi.
4. Bật nguồn: Cắm điện và nhấn nút “BẮT ĐẦU”. Nhấn giữ nút “HUỖ BỎ” trong 3 giây để bắt đầu chức năng Hâm nóng. Màn hình sẽ hiển thị “00:00” báo hiệu quá trình hâm nóng đã bắt đầu.
5. Kết thúc: Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bíp nhiều lần khi hâm xong và tự động chuyển về chế độ chọn chức năng.

Lưu ý:

- Đảm bảo thức ăn được trải đều trong nồi để hâm nóng đồng đều.
- Với món ăn đặc hoặc nguội sâu, nên đảo đều một lần trong quá trình hâm để đảm bảo nhiệt phân bố đều.

Chức năng Giữ ấm

Chức năng Giữ ấm được thiết kế để giữ cho món ăn đã nấu sẵn ở nhiệt độ 65–70°C sau khi hoàn tất quá trình nấu.

Khả dụng:

- Chức năng Giữ ấm không khả dụng với một số chương trình nấu. Tham khảo mục “...Bảng tham chiếu nhanh các chức năng” để biết thêm chi tiết.

Cài đặt mặc định:

- Với các chương trình nấu có hỗ trợ Giữ ấm, chức năng này tự động kích hoạt sau khi nấu, được biểu thị bằng đèn báo sáng trên bảng điều khiển.

Cách vận hành:

- Để bật hoặc tắt Giữ ấm, nhấn nút “GIỮ ẤM” sau khi chọn chương trình nấu hoặc trong quá trình hoạt động.

Chức năng Hẹn giờ

Chức năng Hẹn giờ được thiết kế để trì hoãn thời điểm bắt đầu nấu, cho phép món ăn hoàn thành vào thời điểm bạn mong muốn. Tính năng này rất phù hợp để chuẩn bị bữa sáng trước — bạn có thể cho nguyên liệu vào nồi vào buổi tối và thức dậy với món ăn nóng hổi vào buổi sáng.

1. Cài đặt hẹn giờ: Trước khi bắt đầu nấu, nhấn nút “HẸN GIỜ” để thiết lập thời gian chờ.
- Giới hạn điều chỉnh: Lưu ý: Một số chức năng không hỗ trợ hẹn giờ. Vui lòng tham khảo “...Bảng tham chiếu nhanh các chức năng” để biết chi tiết
2. Thời gian chờ: Dùng nút “+” và “-” để trì hoãn thời gian nấu lên đến 24 giờ.
3. Bắt đầu nấu: Nhấn nút “BẮT ĐẦU”, quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi đếm ngược kết thúc.

Lưu ý:

- Tính năng này không nấu ngay lập tức mà chờ đến khi hết thời gian hẹn giờ mới bắt đầu nấu.
- Không dùng chức năng hẹn giờ với nguyên liệu dễ hỏng, vì có thể dẫn đến kết quả nấu không mong muốn, hỏng thực phẩm hoặc thậm chí ngộ độc thực phẩm.

Tự động tắt

Nếu không có chức năng nấu nào được chọn, nồi cơm điện sẽ tự động tắt sau 1 phút không có thao tác. Màn hình sẽ tắt và nút BẮT ĐẦU sẽ phát sáng. [Hình 2.2]

1. Sử dụng nồi cơm điện: Nhấn BẮT ĐẦU để bắt đầu sử dụng nồi.
- Luôn để mở nắp khi nấu để theo dõi quá trình và tránh tích tụ hơi nước.



Hình 2.2

Khóa bảng điều khiển

Chức năng “Khóa bảng điều khiển” khóa bảng điều khiển để tránh các thao tác vô tình, loại bỏ khả năng khởi động hoặc gián đoạn chương trình nấu không mong muốn. Tính năng này tăng cường mức độ an toàn, đặc biệt thích hợp với nhà có trẻ nhỏ hoặc người cao tuổi, giúp giảm thiểu rủi ro khi sử dụng nồi.

1. Bật nguồn: Cắm điện và nhấn nút “BẮT ĐẦU”.
2. Kích hoạt khóa bảng điều khiển: Nhấn giữ nút “+” trong 3 giây. Biểu tượng khóa sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển.
3. Tắt khóa bảng điều khiển: Nhấn giữ lại nút “+” trong 3 giây. Biểu tượng khóa sẽ biến mất khỏi bảng điều khiển.

Khóa bảng điều khiển

Chức năng “tắt âm” cho phép tắt hoàn toàn âm báo từ thiết bị, giúp quá trình vận hành diễn ra êm ái, không tiếng động. Tính năng này đặc biệt hữu ích với gia đình có trẻ sơ sinh, hoặc trong hoàn cảnh cần sự yên tĩnh như giờ nghỉ ngơi hoặc làm việc. Nếu bạn muốn tránh mọi âm thanh làm phiền, đây là giải pháp lý tưởng.

1. Bật nguồn: Cắm điện và nhấn nút “BẮT ĐẦU”.
2. Kích hoạt tắt âm: Nhấn giữ nút “-” trong 3 giây. Biểu tượng tắt âm sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển.
3. Tắt chức năng tắt âm: Nhấn giữ lại nút “-” trong 3 giây. Biểu tượng tắt âm sẽ biến mất khỏi bảng điều khiển.

CHĂM SÓC & BẢO DƯỠNG

Ghi chú:

- Luôn làm sạch lòng nồi và các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng.
- Lòng nồi có lớp chống dính giúp dễ dàng vệ sinh.
- Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn, miếng cọ rửa kim loại hoặc dụng cụ bằng kim loại trên bất kỳ bộ phận nào của nồi cơm điện, bao gồm lòng nồi và các phụ kiện khác. Những vật dụng này có thể làm trầy xước hoặc hư hỏng bề mặt.
- Nồi cơm điện này không có bộ phận nào do người dùng tự sửa chữa. Nếu cần sửa chữa, vui lòng liên hệ Bộ phận Hỗ trợ Khách hàng.

Quy trình vệ sinh:

1. Trước khi vệ sinh, hãy tắt nguồn, rút phích cắm và để nồi cơm điện nguội hoàn toàn.
2. Dùng khăn ẩm lau bên ngoài và bên trong nồi cơm điện.
3. Kéo nắp trong để tháo ra. Nếu cần thiết, tháo Nắp thoát hơi, Gioăng thoát hơi và Ngăn hứng nước ngưng tụ để vệ sinh và làm sạch.
4. Rửa nắp trong, nắp thoát hơi, gioăng thoát hơi, lòng nồi, khay hấp, muỗng xới cơm, thìa, ngăn hứng nước ngưng tụ và cốc đong bằng nước nóng pha xà phòng và miếng bọt biển không mài mòn. Ngâm nếu cần.
- Các phụ kiện có thể rửa bằng máy rửa chén ở ngăn trên cùng.
- **Không được rửa nắp trong ròi trong máy rửa chén. Việc này có thể gây oxy hóa và tạo cặn tối màu, làm giảm tính thẩm mỹ và chức năng của nắp.**

5. Lau khô các bộ phận và lắp lại nắp trong. Đặt lòng nồi vào trong nồi cơm điện.

6. Let Đảm bảo tất cả các bề mặt khô hoàn toàn trước khi cắm điện hoặc bật nồi cơm điện.

Bảo quản

Vệ sinh và lau khô nồi cơm điện cùng tất cả các phụ kiện.

Đặt lòng nồi vào trong nồi cơm điện và đóng nắp lại.

Bảo quản bằng cách đặt nồi cơm điện ở tư thế thẳng đứng. KHÔNG đặt vật gì lên trên nồi.

Tránh cất giữ sản phẩm tại các vị trí sau:

- Nơi có nhiệt độ quá cao hoặc quá thấp.
- Gần nguồn nhiệt như lò sưởi hoặc ngọn lửa.
- Nơi dễ bị tiếp xúc với nước hoặc độ ẩm, chẳng hạn như phòng tắm.
- Ngoài trời hoặc nơi có ánh nắng trực tiếp.
- Gần các chất độc hại, dầu mỡ và sơn (dầu, mỡ, tuyết, sơn khô, v.v.).
- Nơi có nhiều bụi.

Bảng lỗi bảo trì

E1 - Mạch hở cảm biến trên. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

E2 - Ngắn mạch cảm biến trên. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

E3 - Quá nhiệt. Nhiệt độ vượt quá 210°C. Trước khi sử dụng lại, hãy rút phích cắm thiết bị và để nguội trong một giờ.

E4 - Mạch hở cảm biến dưới. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

E5 - Mạch hở cả cảm biến trên và dưới. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

E6 - Ngắn mạch cảm biến trên & mạch hở cảm biến dưới. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

E7 - Chương trình DEEP FRY, FRY hoặc SAUTE không đạt đến nhiệt độ mục tiêu trong vòng 15 phút.

E8 - Ngắn mạch cảm biến dưới. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

E9 - Mạch hở cảm biến trên & ngắn mạch cảm biến dưới. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

EA - Ngắn mạch cả cảm biến trên và dưới. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.

Bảng này cung cấp các bước xử lý sự cố đối với những vấn đề thường gặp liên quan đến cảm biến, đồng thời hướng dẫn người dùng liên hệ trung tâm bảo hành để được hỗ trợ kỹ thuật chuyên nghiệp.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Giải pháp khả thi
Nồi cơm điện không bật.	Đảm bảo nồi cơm điện đã được cắm vào ổ điện có nguồn điện.
Nồi cơm điện có mùi nhựa.	Bất kỳ nồi cơm điện nào cũng có thể có mùi nhựa từ quá trình sản xuất. Đây là hiện tượng bình thường. Làm theo hướng dẫn Chạy Thử (trang 8) để giảm mùi nhựa. Nếu mùi nhựa không giảm, hãy liên hệ Bộ phận Hỗ trợ Khách hàng.
Thức ăn bị sống, quá mềm hoặc quá cứng.	- Đảm bảo tỷ lệ thức ăn và nước là chính xác. - Đảm bảo bạn đã chọn đúng chức năng nấu phù hợp với loại thực phẩm.
Thức ăn bị trào ra ngoài trong khi nấu.	- Đảm bảo tỷ lệ thức ăn và nước là chính xác. - Đảm bảo nắp trong và nắp thoát hơi được lắp đúng cách. - Đảm bảo bạn đã chọn đúng chức năng nấu.

Phần này cung cấp giải pháp cho các sự cố thường gặp trong quá trình sử dụng nồi cơm điện, giúp người dùng xử lý vấn đề một cách hiệu quả.

Khi tất cả các trường hợp trên được loại bỏ, nếu thiết bị vẫn không thể hiển thị hoặc hoạt động không bình thường, vui lòng gửi nó đến trung tâm dịch vụ được chỉ định của SHARP.

TABLE CONTENT

- Package Contents
- Specifications
- Important Safeguards
- Getting To Know Your Rice Cooker
- Before First Use
- Cooking with Your Rice Cooker
- Care & Maintenance
- Troubleshooting
- Warranty Information
- Customer Support

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your rice cooker. Read all instructions.

Key Safety Points

- Do not touch hot surfaces.
- Do not touch the steam vent or the area near the steam vent while cooking or in Keep Warm mode. Do not cover the area with a cloth.
- Always use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when moving the rice cooker, handling hot materials, and when placing items in or removing items from the rice cooker, including the inner pot, steam basket, and accessories.
- Never use the rice cooker without the inner pot in place.

General Safety

- To protect against electric shock, do not immerse the rice cooker, cord, or plug in water or liquid.
- Do not use the rice cooker in water or under running water.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or storage.
- Do not put food, liquid, or foreign objects on the heating plate.
- Ensure the heating plate is clean and the underside of the inner pot is dry before inserting the inner pot.
- Close supervision is necessary when the rice cooker is used by or near children aged from 8 years and above and shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- Children should be supervised to

ensure that they do not play with the rice cooker.

- Do not allow children to clean or perform maintenance on the rice cooker.
- Do not use your rice cooker if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact Customer Support.
- Using accessories or replacement parts not recommended by manufactory may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not place the rice cooker or any of its parts on or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.
- Do not use the included accessories and inner pot in a microwave, on a stove or grill, or in an oven.
- Be extremely cautious when moving the rice cooker or inner pot if it contains hot oil or other hot liquids.
- The rice cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This rice cooker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the rice cooker by a person responsible for their safety.
- Only use as directed in this manual. Do not use for any purpose other

than its intended use.

- Not for commercial use. Household use only.

While Cooking

- **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in the removable inner pot. Do not put any liquid directly into the rice cooker.
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- The removable inner pot is extremely hot during use and can be heavy when full of ingredients.
- Be careful when handling the inner pot or steam basket when it contains hot food, hot oil, or other hot liquids.
- Place hot accessories on a heat-resistant surface or potholder.
- Do not place anything on top of your rice cooker while it is operating. Do not store anything inside your rice cooker other than recommended accessories.
- Do not touch the metal portion of the cooker, hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot.
- Do not place paper, cardboard, or plastic into your rice cooker, or any materials which may catch fire or melt.
- Do not use this rice cooker for deep frying with oil.

Power & Cord

- This rice cooker uses a short power-supply cord to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

- To turn the rice cooker off, tap CANCEL to stop cooking, then unplug. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

- Do not use with an extension cord. This rice cooker is intended for countertop use only.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.

- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

- Never use an outlet below the counter when plugging in your rice cooker.

- Your rice cooker has a polarized plug (one prong is wider than the other), which fits into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, do not use the plug in that outlet. Do not alter the plug in any way.

- Keep the rice cooker and its cord out of reach of children.

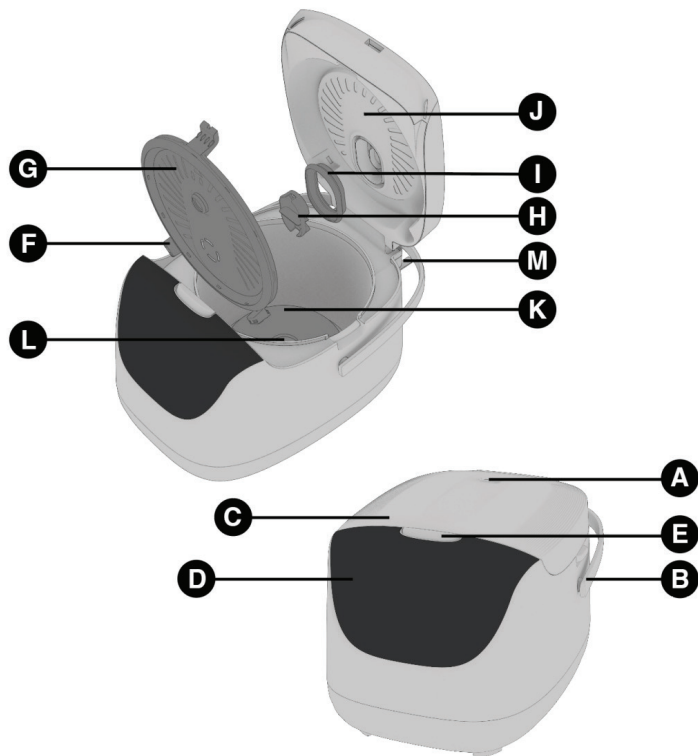
Electrical System Compatibility

- Your rice cooker should only be used with 220-240V, 50-60Hz electrical systems. Do not plug into another type of outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PART NAMES AND FUNCTIONS

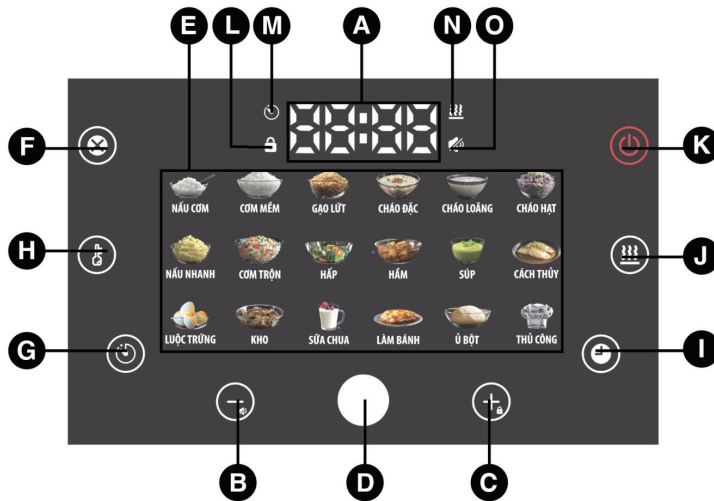
Rice Cooker Diagram



- | | | | |
|----|------------------------|----|----------------------------|
| A. | Steam Vent | H. | Steam Vent cap |
| B. | Carrying Handle | I. | Steam Vent Gasket |
| C. | Lid | J. | Top Temperature Sensor |
| D. | Control Panel | K. | Heating Plate |
| E. | Open Button | L. | Bottom temperature sensor |
| F. | Inner Lid Holding Knob | M. | Condensate collecting tank |
| G. | Inner Lid | | |



Control Panel



A. Display

Indication of cooking time parameters.
Timer, Temperature, Service errors.

B. Selection Button

Use this buttons to reduce time, timer, temperature parameters; Disable/enable sound.

C. Selection Button

Use this button to increase time, timer, temperature parameters; Enable / Disable lock function.

D. COLOR COOK Cooking Steps Indication.

E. Cooking Programs Menu Buttons.

F. Cancel & Re-Heat Button

Use this button to cancel the selected setting or function in operation; Start reheating.

G. Timer Button

Use when cooking program using the Timer function.

H. Temperature Button

Use these buttons to set the cooking temperature.

I. Cooking Time Button

Use this button to set cooking time before or during cooking.

J. Keep Warm Button

Use this button to Enable / Disable keep warm function before or during cooking.

K. Start Button

Use this button to Turn the cooker ON and initiate the cooking.

L. Panel Lock Indicator

When this indicator is active, it means that the panel is locked.

M. Timer Indicator

When this indicator is active, it signifies that the Timer function is in use.

N. Keep Warm Indicator

When this indicator is active, it indicates that the Keep Warm function is active.

O. Sound off Indicator

When this indicator is active, it means that the sound alerts are disabled.

About COLOR COOK

COLOR COOK is a color indication technology that intuitively allows users to understand the stage of the cooking process. The system uses different colors to denote each stage:

- **Red lighting:** The appliance is heating up to the required temperature.
- **Yellow lighting:** Cooking is in progress.
- **Green lighting:** Cooking is complete.
- **Blue lighting:** The keep-warm function is active.
- **Purple lighting:** The timer function is active.

This system makes using the appliance more comfortable and understandable, providing precise visual guidance for each step of the cooking process.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging around and inside the rice cooker.
2. Place on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
3. Remove the inner lid. [Figure 1.1]
4. Wash the inner lid, steam cap, steam gasket, inner pot, steam basket, rice paddle, scoop, and measuring cup with hot, soapy water and a non-abrasive sponge.
5. Dry the parts and reinstall the inner lid. Place the inner pot in the rice cooker.

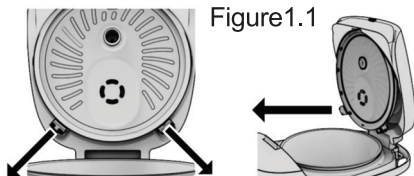


Figure 1.1

Test Run

A test run will help you become familiar with your rice cooker, make sure it's working correctly, and clean it of possible residues.

1. Make sure there is no food or packaging in the rice cooker and plug it in.
2. Add 5 measuring cups of water to the inner pot. Close the lid.
3. Tap "STEAM" menu button.
4. Tap START to start the Steam function.
5. The rice cooker will beep several times when finished.
6. Open the lid, carefully remove the inner pot, and discard the remaining water.
7. Let the rice cooker cool for 15 minutes. Wipe the inner lid and outside of the rice cooker with a dry cloth.

COOKING WITH YOUR RICE COOKER

Cooking Functions

Note:

- Cook time is an estimate. Actual cook time may vary depending on factors such as amount of grain and water, room temperature, water temperature, and voltage.

- If you are cooking 1 cup, use the “Grain: Water Ratio” column to determine the correct amount of water

Rice and Porridge Cooking Functions Quick Reference Charts

Grain Type	Function	Water Level Marking	Grain: Water Ratio	Cups*	Estimated Cook Time (Minutes)	Timer (hours)	Keep Warm (hours)
Long Grain White Rice	Standard (rice)	All types of rice	1: 1¼	1	20	24	5
				5	35		
				10	56		
Medium/Short Grain White Rice	Fine (rice)	All types of rice	1: 1¼	1	25	24	5
				5	47		
				10	67		
Quick White Rice**	Quick (rice)	All types of rice	1: 1¼	1	17	24	5
				5	30		
				10	55		
Jasmine White Rice	Standard (rice)	All types of rice	1: 1¼	1	20	24	5
				5	35		
				10	56		
Sushi Rice	Fine (rice)	All types of rice	1: 1¼	1	25	24	5
				5	47		
				10	67		
Long Grain Brown Rice	Brown (rice)	All types of rice	1: 1½	1	20	24	5
				4	50		
				8	70		
Medium/Short Grain Brown Rice	Brown (rice)	All types of rice	1: 1¼	1	20	24	5
				4	50		
				8	70		
Quick White Rice	Dense (porridge)	Dense	1:5	1	60	24	24
				1½			
				2			
				2½			
				3			
				3½			
				4			
Quick White Rice	Sparse (porridge)	Sparse	1:10	1	60	24	24
				1½			
				2			
				2½			
Medium/Short Grain Brown Rice	Grain (porridge)	Grain	1:8	1	120	24	24
				1½			
				2			
				2½			
				3			

*1 rice measuring cup is approximately 160 mL.

**The Quick Rice function cooks white rice faster but may result in slightly harder rice.

COOKING WITH YOUR RICE COOKER

Multi-Cooking Functions Quick Reference Charts

Function	Default time	Time Range/Step	Timer	Keep Warm
Standard cooked rice	auto	Non-adjustable	50min-24h	12h
Fine cooking rice	auto	Non-adjustable	50min-24h	12h
Brown Rice	auto	Non-adjustable	100min-24h	12h
Dense Porridge	01:00	1-3h/10min	1h-24h	24h
Sparse porridge	01:00	1-3h/10min	1h-24h	24h
Grain porridge	02:00	1-3h/10min	1h-24h	24h
Super fast cooking rice	auto	Non-adjustable	50min-24h	12h
Pilaf	00:40	40-50min/5min	-	12h
Steam	00:05	1-60min/1min	-	24h
Stew	01:00	1-4h/10min	-	24h
Soup	01:00	1-4h/10min	-	24h
Double boiler	00:40	20min- 2hrs / 5min	0:20-24h	12h
Boiled egg	00:08	8-12min/1min	-	24h
Braise	01:00	5min-4hrs / 5min	0:05-24hrs	12h
Yogurt	09:00	1hrs -12hrs / 5min	1h-24h	-
Cake	00:50	40-60min/1min	-	-
Proofing	01:00	1hrs-2hrs / 5min	0:40-24h	-
DIY	00:30	T<130C:1min-15 h/1min T ≥131C:1min-2h/1min Temper:35C-160C/1C	-	T<80C: - T≥80C: 24h
Re-heat	MAX 12h	-	-	-
Keep warm	-	-	-	-

* Manual Function

Temperature Setting: The temperature can be adjusted from 35°C to 160°C in increments of 1°C.

Time Setting:

- For temperatures less than 130°C, the time can be set from 00:01 to 12:00 hours in 1-minute increments.
- For temperatures of 130°C or higher, the time can be set from 00:01 to 02:00 hours in 1-minute increments.

** Re-Heat Function

Rice (Standard, Quick, Fine, Brown) and Porridge (Dense, Sparse, Grain) functions

1. **Measuring the Rice:** Use the measuring cup to measure uncooked rice. Overfill the cup, then level it off to get an accurate measurement. [Figure 2.1]
2. **Rinsing the Rice:** Place rice in a separate container or fine mesh sieve. Wash rice until the water appears clear.
3. **Preparing the Rice:** Transfer the washed rice to the inner pot and add the appropriate amount of water. You can reference the water level markings printed on the inside of the inner pot.
4. **Installing the Inner Pot:** Place the inner pot in the rice cooker. Ensure the lid is closed properly.
 - Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.
5. **Setting Up the Rice Cooker:**
 - Plug in the rice cooker. Tap Standard, Quick, Fine or Brown.
 - If you're cooking porridge, you can adjust the cook time.
6. **Using the Delay Timer:** Optionally, tap DELAY TIMER and use '+' and '-' to delay cooking for up to 24 hours (See "Reference Charts"). Cooking will automatically start after counting down.
7. **Starting the Cooking Process:** Tap START to start the cooking function.
8. **Completion and Keep Warm:**
 - The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap CANCEL to stop the Keep Warm function. *We recommended to avoid leaving cooked rice in the rice cooker for more than 5 hours.*



Figure 2.1

Steam Function

The STEAM function is designed for steaming a variety of dishes, from vegetables to fish, including steamed omelets.

1. Add Water: Pour 500 ml of water into the inner pot.
2. Place Food: Place food in the steam basket, then place the steam basket in the inner pot.
 - Do not overfill the steam basket.
3. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
4. Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap STEAM .
5. Start Cooking: Tap START. “[_ _]” will show on the display and the rice cooker will begin preheating. When preheating is finished, the display will show the timer counting down.
6. End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap CANCEL to stop the Keep Warm function.

Note:

- For better results or as per your preference, you can set the cook time for this program. After selecting the program, press the TIME button and use the + or - buttons to adjust the cook time.

Boiled Egg Function

The function is designed for cooking eggs.

1. Preparing the eggs: Wash the eggs and carefully place them in the inner pot.
2. Add Water: Add water until it covers the surface of the eggs.
3. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.

Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap BOILED EGG

Start Cooking: Tap START. “[_ _]” will show on the display and the rice cooker will begin preheating. When preheating is finished, the display will show the timer counting down.

End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap CANCEL to stop the Keep Warm function.

Note:

- Time adjustment is not available for this program.

Boiled Egg Function

The “Pilaf” function is designed for cooking rice with a variety of additional ingredients. It can be used to make pilaf with meat, vegetables, or seafood. Use the recipes from the provided cookbook if available.

1. Grease the Pot: Apply oil to the cooking pot to prevent sticking.
2. Add Ingredients: Lay out the main ingredients such as meat, vegetables, or seafood. If necessary, pre-fry these ingredients using the “MANUAL” program for enhanced flavor.
3. Rinse the Rice: Thoroughly rinse the rice under cold water until the water runs clear.
4. Place the Rice: Place the rinsed rice over the other ingredients in the pot. Level the rice using a spatula.
5. Add Water: Pour water over the rice so that it covers the rice by approximately 1 cm.
6. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
7. Season: Add the required spices and salt according to taste. Close the Lid.

8. Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap PILAF.
9. Start Cooking: Tap “START” button. The cooking time will begin counting down on the display.
10. End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap CANCEL to stop the Keep Warm function.

Note:

- For best results, follow specific pilaf recipes as per the instructions in the accompanying recipe book, if available.
- Avoid opening the lid frequently during cooking to maintain temperature needed for perfect pilaf.
- For better results or as per your preference, you can set the cook time for this program. After selecting the program, press the TIME button and use the + or - buttons to adjust the cook time.
- Using the Delay Timer: Optionally, tap DELAY TIMER and use ‘+’ and ‘-’ to delay cooking for up to 24 hours (See "Reference Charts"). Cooking will automatically start after counting down.

Stew Function

Use the “Stew” function to prepare a variety of stewed dishes such as meat stews, vegetable ragouts, meat sauces, and more. Refer to the accompanying recipe book if available.

1. Add Ingredients: Place the necessary ingredients into the inner pot.
2. Add Water: Add some water as needed, as not all selected ingredients may release sufficient juice during cooking.
3. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
4. Add Spices: Add the required spices and salt according to taste. Close the lid.
5. Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap STEW .
6. Start Cooking: Tap “START” button. The cooking time will begin counting down on the display.
7. End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap CANCEL to stop the Keep Warm function.

Note:

- For better results or as per your preference, you can set the cook time for this program. After selecting the program, press the TIME button and use the + or - buttons to adjust the cook time.

Soup Function

The “Soup” function is designed for preparing a variety of meat and vegetable soups. Refer to the accompanying recipe book if available.

1. Add Ingredients: Prepare all necessary ingredients for your soup and place them in the inner pot.
2. Add Water: Add water as needed, but do not exceed the maximum fill line inside the pot.
3. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
4. Add Spices: Add the required spices and salt according to taste. Close the lid.
5. Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap SOUP.
6. Start Cooking: Tap “START” button. The cooking time will begin counting down on the display.
7. End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since cooking finished. Tap CANCEL to stop the Keep Warm function.

Note:

- Be mindful of the water level as too much liquid can affect the concentration of flavors in your soup.
- Stir the ingredients before closing the lid to evenly distribute spices and flavors.
- Use the recipe book for specific soup recipes and additional guidance on quantities and cooking times.
- For better results or as per your preference, you can set the cook time for this program. After selecting the program, press the TIME button and use the + or - buttons to adjust the cook time.

Soup Function

The “Cake” function is designed for preparing a variety of baked goods, from cupcakes and pies to casseroles and omelets. Refer to the accompanying recipe book if available.

1. Add Ingredients: Grease the pot with oil. Place the baking mix into the pot.
2. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.

3. Close the lid.
4. Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap CAKE .
5. Start Cooking: Tap "START" button. The cooking time will begin counting down on the display.
6. End of Cooking: The rice cooker will beep several times upon completion and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since the cooking finished. Tap "CANCEL" to stop the Keep Warm function.

Note:

- For better results or as per your preference, you can set the cook time for this program. After selecting the program, press the TIME button and use the + or - buttons to adjust the cook time.
- Adjusting the cooking time can help tailor the texture and doneness of various baked goods to your preference.
- Be cautious not to undercook or overcook your dish. Consider making small adjustments and using a toothpick to test for doneness if unsure.

Yogurt Function

The Yogurt function is designed for making homemade yogurts and other fermented milk products. Refer to the accompanying recipe book if available.

1. Ingredient Preparation: Mix the ingredients for homemade yogurt and pour into the pot.
2. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
3. Close the lid.
4. Power On: Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap YOGURT .
5. Start Cooking: Tap "START" button. The cooking time will begin counting down on the display.
6. End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the function selection mode.

Note:

- For better results or as per your preference, you can set the cook time for this program. After selecting the program, press the TIME button and use the + or - buttons to adjust the cook time.
- Using the Delay Timer: Optionally, tap DELAY TIMER and use '+' and '-' to delay cooking for up to 24 hours (See "Reference Charts"). Cooking will automatically start after counting down.

Boil Function

The Dumpling function is ideal for cooking various types of dumplings, both homemade and frozen.

1. Add Water: Pour 2 liters of water into the pot.
2. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
3. Close the lid.
4. Power On: Plug in the rice cooker and tap the “START” button, Tap the “DUMPLING” button.
5. Start Cooking: Tap “START.” The display will show “[_ _]” indicating the rice cooker is preheating.
6. Add dumplings: Once preheating is complete, the display will show the timer counting down, and an audible signal will indicate that it’s time to add the dumplings. After adding the dumplings (fresh dumplings), leave the lid open until the program finishes.
7. End of Cooking: The rice cooker will beep several times upon completion and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since the cooking finished. Tap “CANCEL” to stop the Keep Warm function.

Note

- Depending on the type and size of the dumplings, adjust the cooking time for optimal results. After selecting the “Dumpling” program, press the “TIME” button and use the “+” or “-” buttons to adjust the cooking time accordingly.

Deep Fry function

The Deep Fry function is designed for cooking foods in hot oil, such as potatoes, chicken pieces, and much more.

1. Add Oil: Pour 700 ml of vegetable oil into the pot.
2. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Leave the lid open throughout the cooking process.
3. Power On: Plug in the rice cooker and tap the “START” button. Tap the “DEEP FRY” button.
4. Start Cooking: Tap “START.” The display will show “[_ _]” indicating the rice cooker is preheating. Once preheating is complete, the display will show the timer counting down, and an audible signal will indicate that it’s time to add the ingredients.
5. Loading Ingredients: Carefully add the ingredients using tongs or a fry basket if included with your unit. Ensure all items are dry and free of excess

moisture to avoid oil splatter.

- After adding the food, leave the lid open until the program finishes.
6. End of Cooking: The rice cooker will beep several times when finished and automatically switch to the function selection mode.

Safety Warnings:

- Use tongs to carefully submerge and remove ingredients.
- Be very cautious around hot oil as it can cause burns. Do not drop ingredients into the oil; instead, gently lower them.
- Avoid allowing water or any liquids to come into contact with the hot oil as this can cause the oil to splatter dangerously.
- Keep the lid open during operation to monitor the cooking and avoid moisture buildup.

Manual Function

The Manual function is designed for manual control over cooking time and temperature, allowing for culinary flexibility. Refer to the "...Functions Quick Reference Charts" for more details on available settings. This function is ideal for delicate cooking processes such as Sous Vide or proofing dough, thanks to the precise temperature sensors of the rice cooker.

1. Add Ingredients: Place the ingredients into the pot.
2. Set Up: Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
3. Close the lid.
4. Power On: Plug in the rice cooker and tap the "START" button. Then select the "MANUAL" function.
 - Set Cook Time: Press the "TIME" button and use the "+" or "-" buttons to adjust the cook time.
 - Set Cook Temperature: Press the "TEMPERATURE" button and use the "+" or "-" buttons to adjust the cook temperature.
5. Start Cooking: Tap the "START" button. The cooking time will begin counting down on the display.
6. End of Cooking: The rice cooker will beep several times upon completion and automatically switch to the Keep Warm function. The display will show how much time has passed since the cooking finished. Tap "CANCEL" to stop the Keep Warm function.

Note:

- Use the Manual function to experiment with recipes that require specific temperature control not provided in pre-set programs.
- Regularly monitor the cooking process, especially when trying new recipes or settings, to ensure optimal results.

- Be mindful of the initial settings based on the dish you are preparing, adjusting as necessary based on the outcome and personal preferences.
- If the set temperature is below 80°C, the rice cooker will beep several times upon completion and automatically switch to standby mode.

Re-Heat Function

The Re-Heat function is designed to warm cold dishes to an optimal temperature of 65-70°C. This function does not have a timer setting, as it operates until the optimal reheating temperature is reached. This function is ideal for quickly bringing leftovers to a safe and enjoyable eating temperature without overcooking them.

1. **Transfer the Cold Food:** Transfer the cold food you wish to reheat into the pot.
2. **Set Up:** Place the inner pot in the rice cooker.
 - Ensure the inner lid and steam cap are properly installed.
3. **Close the lid.**
4. **Power On:** Plug in the rice cooker and tap the START button. Tap and hold the "CANCEL" button for 3 seconds to start the Re-Heat function. The display will show a timer at "00:00" indicating that the function has started.
5. **End of Cooking:** The rice cooker will emit several beeps when the reheating is complete and automatically switch to the function selection mode.

Note:

- Ensure the food is evenly distributed in the pot to allow for uniform reheating.
- If the food is dense or particularly cold, consider stirring halfway through to ensure even heating.

Keep Warm

The Keep Warm function is designed to maintain ready dishes at a warm temperature of 65-70°C after cooking has completed.

Availability:

- The Keep War function is not available for some cooking functions. Refer to the "...Functions Quick Reference Charts" to learn more.

Default Setting:

- For cooking functions where Keep Warm is available, it is activated by default, as indicated by an active indicator on the control panel.

Operation:

- To turn the Keep Warm function on or off, press the KEEP WARM button after selecting a cooking function or during its operation.

Timer Function

The Timer function is designed for delayed cooking, allowing dishes to finish cooking at a set later time. This feature is perfect for preparing breakfast in advance; you can load the ingredients into the rice cooker in the evening and wake up to a freshly cooked meal in the morning.

1. Set the Delay Timer: Before starting to cook, tap the TIMER button to set up a delay timer.
 - Adjustment Restrictions: Note: You cannot set a delay timer for some function refer to the "...Functions Quick Reference Charts" for more details
2. Delay Duration: Use the "+" and "-" buttons to delay cooking for up to 24 hours.
3. Start Cooking: Tap the START button, and the cooking process will automatically begin after the countdown.

Note:

- This feature does not start cooking immediately but delays the start. Cooking will automatically commence once the delay timer ends.
- Do not use the Timer function with perishable items as this can lead to unsatisfactory cooking results, spoilage of the product, or even food poisoning.

Auto Off

If no cooking function is selected, the rice cooker will turn off after 1 minute of operation. The display will turn off and the START button will be illuminated.
[Figure 2.2]

1. To Use the Rice Cooker: Tap START to begin using the rice cooker.

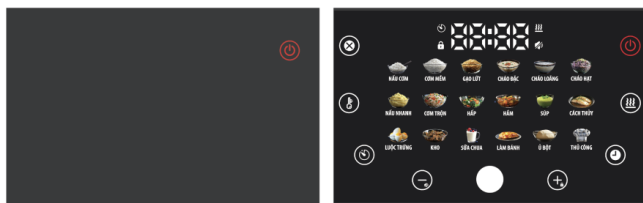


Figure 2.2

Auto Off

Panel Lock Function

The “Panel Lock” feature secures the control panel to prevent accidental presses, eliminating unintended starts or interruptions of the cooking process. This function adds an additional level of safety, making the device ideally suited for households with small children or elderly individuals, minimizing the risk of unintentional use.

1. Power On: Plug in the rice cooker and tap the “START” button.
2. Activating Panel Lock: Hold the “+” button for 3 seconds. The panel lock indicator will appear on the control panel.
3. Deactivating Panel Lock: Hold the “+” button again for 3 seconds. The panel lock indicator will disappear from the control panel.

Sound Off Function

The “Sound Off” function allows you to completely mute all sound alerts from the device, ensuring silent operation. This feature is particularly useful in households with infants, or in situations where silence is needed, such as during rest or work. If you’re looking for a way to avoid any disturbances from your device’s sounds, the “Sound Off” function is an ideal solution.

1. Power On: Plug in the rice cooker and tap the “START” button.
2. Activating Sound Off: Hold the “-” button for 3 seconds. The Sound Off indicator will appear on the control panel.
3. Deactivating Sound Off: Hold the “-” button again for 3 seconds. The Sound Off indicator will disappear from the control panel.

CARE & MAINTENANCE

Note:

- Always clean the inner pot and accessories after every use.
- The inner pot has a nonstick coating for easy cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads, or metal utensils on any part of the rice cooker, including the inner pot and other accessories. These will scratch or damage their surfaces.
- This rice cooker does not contain any user-serviceable parts. For any repairs, contact Customer Support.

Cleaning Procedure:

1. Before cleaning, turn off and unplug the rice cooker and allow it to cool completely.
2. Wipe the outside and inside of the rice cooker with a moist cloth.
3. Pull the inner lid to remove it. If necessary, pull the Steam Vent Cap, Steam Vent Gasket and Condensate collecting tank to empty and clean.
4. Wash the inner lid, steam vent cap, steam vent gasket, inner pot, steam basket, rice paddle, scoop, condensate collecting tank and measuring cup with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.
 - Accessories are also dishwasher-safe on the top rack.
 - It is prohibited to wash the removable inner lid in the dishwasher. This can lead to oxidation and the formation of a dark residue, degrading the appearance and functionality

of the lid.

5. Dry the parts and reinstall the inner lid. Place the inner pot in the rice cooker.
6. Let all surfaces dry completely before plugging in or turning on the rice cooker.

Storage

Clean and dry the rice cooker and all accessories. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid. Store the rice cooker in an upright position. Do not store anything on top.

Avoid storing this product in the following locations:

- Areas where the temperature is very high or very low.
- Near heat sources such as heaters or flames.
- Places that are easily exposed to water or dampness, such as bathrooms.
- Direct sunlight or outdoors.
- Close to toxic substances, grease, and paints (grease, oil, snow, dry paint, etc.).
- Dusty areas.

Maintenance Error Table

E1 - Up sensor open circuit. Contact the nearest service center.
E2 - Up sensor short circuit. Contact the nearest service center.
E3 - Overheating. Temperature has exceeded 210C. Before using again, unplug the device and allow it to cool for one hour.
E4 - Bottom sensor open circuit. Contact the nearest service center.

E5 - Up & Bottom sensor open circuit. Contact the nearest service center.

E6 - Up sensor short circuit & Bottom sensor open circuit. Contact the nearest service center.

E7 - DEEP FRY, FRY or SAUTE program does not reach target temperature within 15 minutes.

E8 - Bottom sensor short circuit. Contact the nearest service center.

E9 - Up sensor open circuit &

Bottom sensor short circuit. Contact the nearest service center.

EA - Up & Bottom sensor short circuit. Contact the nearest service center.

This table provides troubleshooting steps for common sensor-related issues in the device, guiding users to seek professional help from service centers for resolving these errors.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The rice cooker will not turn on.	Make sure the rice cooker is plugged into a powered outlet.
The rice cooker has a plastic smell.	Any rice cooker may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 8) to decrease the plastic smell. If the plastic smell does not decrease, contact Customer Support.
Food is undercooked, too soft, or too hard.	- Make sure the food to water ratio is correct. - Make sure you select the correct cooking function for the food you are cooking.
Food boils over while cooking.	- Make sure the food to water ratio is correct. - Make sure the inner lid and steam cap are properly installed. - Make sure you have selected the correct cooking function.

This section provides solutions for common issues that may occur while using the rice cooker, ensuring users can address problems efficiently.

If all of the above cases have been ruled out and the device still cannot display or operate normally, please send it to the SHARP authorized service center.

SHARP®

SHARP CORPORATION