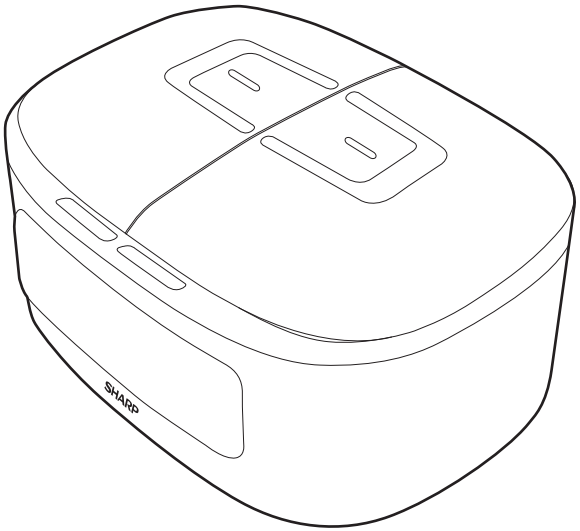
SHARP®



NỒI ĐÔI ĐA NĂNG
TWIN COOKER

KN-TC50VN-SL
KN-TC50VN-WH

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
OPERATION MANUAL

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 1 10/25/2019 10:42:53 AM

Lưu ý an toàn

Hãy tuân thủ hướng dẫn sử dụng này để sử dụng thiết bị một cách chính xác.
Để tránh thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản, vui lòng tuân thủ các lưu ý an toàn sau.
Có thể xảy ra các tai nạn nếu người dùng không tuân thủ theo các lưu ý an toàn và sử dụng thiết bị không đúng cách. Ý nghĩa của các biểu tượng trong hướng dẫn này.

 Cấm

 Bắt buộc

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



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

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



Sử dụng ổ cắm với thông số (≥15A, AC 220-240V~50/60Hz);
dây nguồn phải đảm bảo gắn chặt trong ổ cắm; nếu bạn không sử dụng hoặc trong quá trình bảo trì, vùi lòng rút dây nguồn ra và tắt nguồn sử dụng

- Sử dụng ổ cắm với dòng điện thấp hoặc sử dụng chung với thiết bị khác có thể xảy ra nóng ổ cắm gây cháy hoặc bị giật

- Vui lòng gắn chặt đầu dây vào ổ cắm (tương tự gắn đầu dây vào ổ cắm);
- Vui lòng nắm đầu dây nguồn khi rút ra khỏi ổ cắm điện và nghiêm cấm kéo sợi dây nguồn;
- Không được rút dây nguồn hoặc cắm nguồn với tây ướt (tương tự như gắn và tháo dây nguồn từ ổ cắm);
- Nếu có bụi hoặc chất bẩn ở dây nguồn, vui lòng lau chùi với vải khô Nếu không, có thể xay ra cháy. Không bao giờ sử dụng nước hoặc vải ướt để rửa dây nguồn.



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 2 10/25/2019 10:42:53 AM

Không sử dụng thiết bị gần nước và lửa hoặc trong môi trường ẩm ướt

- Không sử dụng thiết bị trên các vật liệu dễ cháy như giấy, vải, thảm hoặc túi nhựa;
- Không sử dụng thiết bị khi đặt trên bề mặt không bằng phẳng;
- Không sử dụng thiết bị sát tường, đồ nội thất, dưới ánh nắng hoặc nhưng nơi dễ bị bắn dầu;
- Không đặt vật có tính chất từ tính trên nắp.
- Không sử dụng thiết bị gần vật có tính chất từ tính.
- Không sử dụng bếp ở nơi bị che khuất tầm nhìn, chẳng hạn như không gian nhỏ trên tủ. Nếu không, nồi trong có thể bị biến dạng hoặc phai màu hoặc thậm chí gây ra sự cố vì môi trường quá ẩm ướt.
- Không để thiết bị ở nơi nhiệt độ cao, cũng không đặt thiết ở môi trường làm việc hoặc trên bếp gas còn nóng hoặc nồi còn nóng.



Vui lòng sử dụng chức năng tương ứng để nấu ăn. Nếu không, nước sẽ tràn ra ngoài hoặc trục trặc có thể xảy ra. Ví dụ: bạn phải sử dụng chức năng cháo để nấu cháo và cấm sử dụng chức năng khác



Trong quá trình vận hành, không di chuyển thiết bị và không đến gần van thoát hơi hoặc chạm vào bộ phận nóng để tránh bỏng.



Không để thiết bị hoạt động khi không có nồi trong, hoặc không có thực phẩm.

- Nếu không, nó có thể gây ra sự cố. Các bộ phận nhựa có thể bị biến dạng hoặc phai màu. Thậm chí dây điện có thể bị cháy và dẫn đến nguy cơ hỏa hoạn.



Không được che hoặc khoá van thoát hơi, nếu không, nó có thể dẫn đến thương tích cá nhân



Không chèn vật lạ vào van hơi hoặc khe hở.

- Nếu không, nó có thể gây thương tích cá nhân do điện giật hoặc trục trặc



Chỉ sử dụng nồi được cung cấp. Không bao giờ đặt nồi trong trực tiếp lên lửa hoặc sử dụng nó với bếp cảm ứng; cấm sử dụng nắp nồi khác trong quá trình làm nóng

- Nếu nồi trong bị biến dạng hoặc hư hỏng, vui lòng thay thế nó ở trung tâm dịch vụ được chỉ định bởi **SHARP**.



Không nhúng thiết bị vào nước

- Không để nước dính trên bề mặt bên ngoài của nồi bên trong. Trước khi cho nồi trong để nấu, hãy lau sạch nước hoặc bụi bẩn còn sót lại trên bề mặt bên ngoài. Nếu không, có thể dẫn đến điện giật, chập điện, nguy hiểm hỏa hoạn



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 3 10/25/2019 10:42:53 AM

Không tự tháo rời, sửa chữa hoặc thay thế linh kiện. Các linh kiện phải được cung cấp bởi SHARP mới được sử dụng



- Để sửa chữa, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ của SHARP để tránh bị điện giật, chập điện, nguy cơ cháy, v.v.

Nếu bếp bị rơi hoặc bị hỏng, hãy ngừng sử dụng và vui lòng gửi đến trung tâm dịch vụ của SHARP để sửa chữa.



- Nếu không, có thể dẫn đến điện giật hoặc thậm chí nguy hiểm hỏa hoạn.

Không bắt đầu vệ sinh cho đến khi nồi nguội.



- Tránh chạm vào phần nóng hoặc có thể gây bỏng .

Không che đậy nắp bên ngoài bằng vải hoặc các đồ vật khác khi sử dụng nồi



- Làm như vậy có thể gây biến dạng và / hoặc phai màu.

Vui lòng sử dụng muỗng múc cơm bằng nhựa hoặc gỗ và không sử dụng muỗng múc cơm bằng kim loại, để tránh làm hỏng lớp chống dính trên bề mặt nồi trong.



Vui lòng vận hành thiết bị chính xác theo hướng dẫn sử dụng.



- Tránh nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật do hoạt động không đúng cách, chẳng hạn như chất lỏng tràn vào đầu nối giữa dây nguồn và bếp

Bề mặt bộ phận làm nóng phải chịu nhiệt dư sau khi sử dụng.



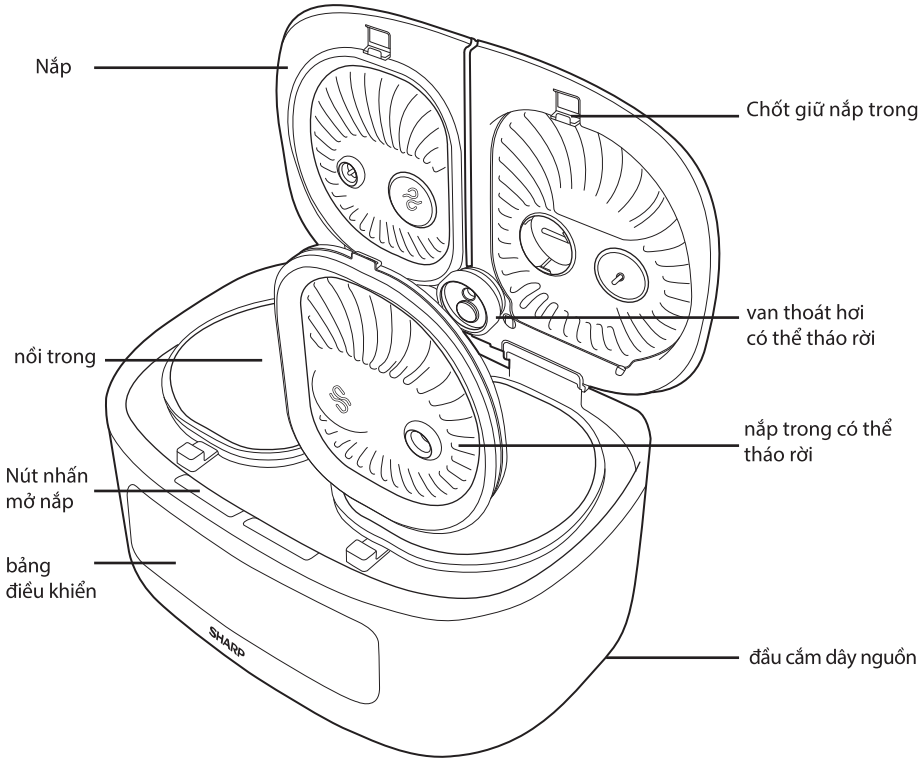
Chức năng dự phòng mất điện

- Thiết bị này có chức năng sao lưu trữ trạng thái trước khi mất điện
- Nếu sự cố mất điện xảy ra trong quá trình nấu và nguồn điện được kết nối lại trong một thời gian ngắn, việc đếm ngược thời gian nấu sẽ tiếp tục khi bị tắt.
- Nếu nguồn điện không được kết nối lại trong một thời gian ngắn, thiết bị có thể không tiếp tục với quy trình làm việc trước đó, nhưng vẫn ở chế độ chờ.

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

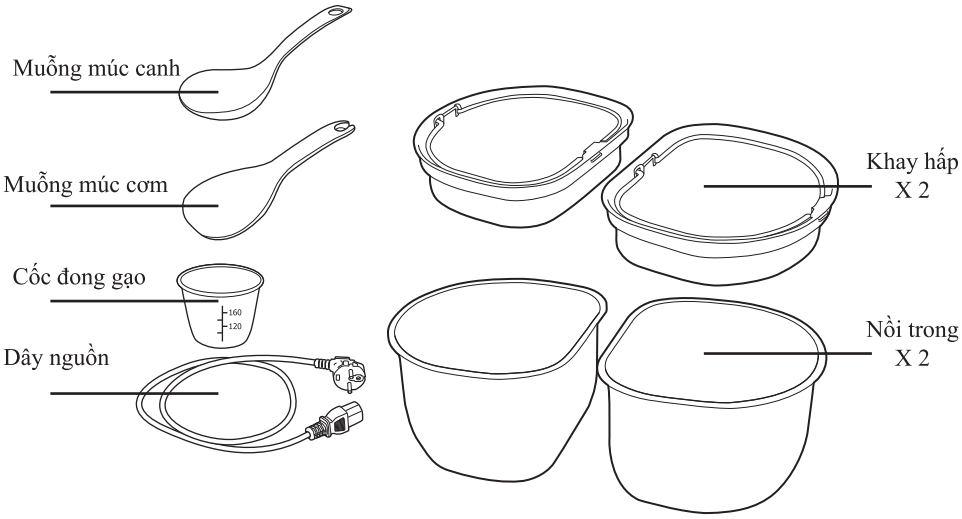
KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 4 10/25/2019 10:42:54 AM

Tên các bộ phận



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 5 10/25/2019 10:42:54 AM

Phụ kiện



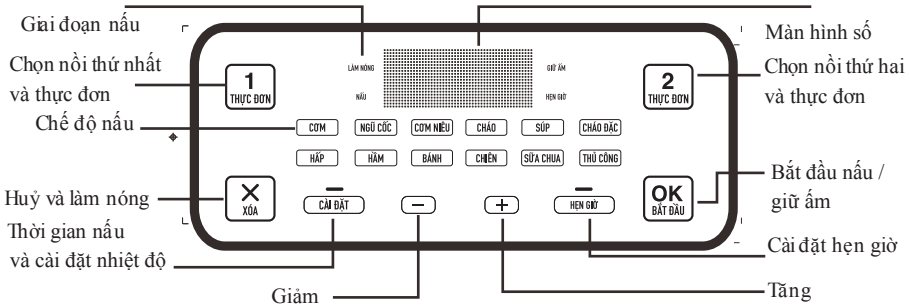
Thông số kỹ thuật

Tên sản phẩm	KN-TC50VN-SL / KN-TC50VN-WH
Dải điện áp	220-240V
Dải tần số	50/60Hz
Công suất	450 W x 2
Dung tích	1.8L (0.9L x 2)
Số lượng gạo	Một nồi có thể nấu tối đa 5 cốc

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 6 10/25/2019 10:42:54 AM

Phương pháp hoạt động

Bảng điều khiển



Lưu ý trước khi sử dụng

- Trước khi vận hành lần đầu, vui lòng đun sôi nước với thiết bị hai lần và sau đó làm sạch nồi trong (tham khảo phương pháp làm sạch).
- Đảm bảo tất cả các bộ phận đã khô hoàn toàn trước khi bạn bắt đầu sử dụng thiết bị.
- Hãy chắc chắn rằng van hơi nước được lắp đặt đúng cách. Nếu van hơi không được lắp đặt, nước sẽ bị tràn trong khi nấu.

Thực đơn	Thời gian mặc đinh	Thời gian điều chỉnh
Cơm	N/A	N/A
Ngũ cốc	45 phút	10 Phút - giờ

- Cơm là chế độ nấu tự động. Thời gian nấu là tùy thuộc vào lượng nước và gạo. Về cơ bản, để nấu cơm cho 4 người mất 30-45 phút.

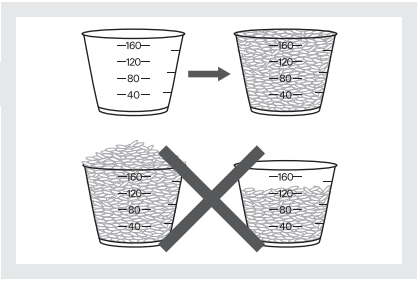
KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 7 10/25/2019 10:42:54 AM

Hướng dẫn sử dụng

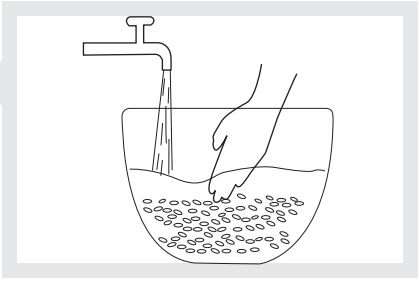
Lưu ý:
Trong quá trình tiến hành nấu, nếu bạn muốn mở hoặc đóng nắp (đặc biệt khi có nhiều nước ở trong nồi), hãy đóng chậm nắp lại hoặc đợi 1-2 phút, hơi nước phân tán và áp suất được giải phóng. Điều này là để tránh chất lỏng trong nồi bên trong bị đẩy ra từ lỗ thông hơi.

Bắt đầu nấu cơm và ngũ cốc

1. Đong gạo với cốc được trang bị theo sản phẩm



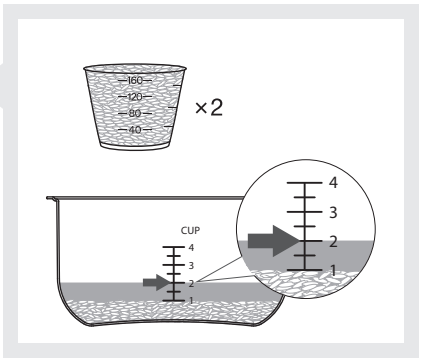
2. Rửa sạch gạo và cho vào nồi con



3. Cho gạo đã rửa vào nồi trong và thêm nước theo thể tích của gạo. Nước cũng có thể được tăng hoặc giảm theo sở thích cá nhân. Nước không được vượt quá quy định tối đa của nồi trong. Nếu không, thiết bị có thể không hoạt động bình thường do nước tràn ra ngoài

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 8 10/25/2019 10:42:55 AM

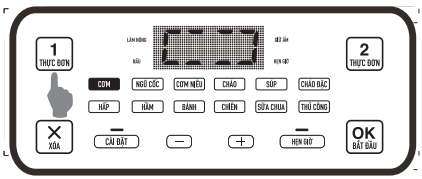
■ Chẳng hạn, nếu bạn nấu 2 cốc gạo, hãy thêm nước lên đến mức 2 được chỉ định trên nồi.



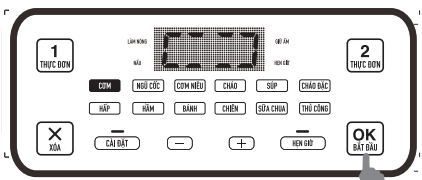
4. Lau khô bên ngoài của nồi trong, đảm bảo rằng bên ngoài của nồi kho và sạch, và không có nước dính bên trong thiết bị. Đặt vào nồi nấu và xoay nồi trong vài lần để đảm bảo được lắp đúng

5. Đóng nắp và cắm dây nguồn vào ổ cắm.

6. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi nào mà bạn muốn sử dụng



7. Nhấn OK để bắt đầu quá trình nấu.



8. Khi nấu xong, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm Đèn báo giữ ấm sáng lên. Màn hình đếm thời gian giữ ấm áp.

9. Nhấn nút huỷ để ngắt giữ ấm

■ Nếu có vật lạ hoặc nước xung quanh nồi cơm điện hoặc trên mâm nhiệt, vui lòng lấy ra. Nếu không, kết quả nấu ăn có thể bị ảnh hưởng.

■ Giữ ấm có thể được kích hoạt hoặc hủy kích hoạt bằng cách nhấn nút OK trong khi nấu.

■ Sau khi nấu xong, xới tơi cơm ngay lập tức để giải phóng độ ẩm quá mức cho cơm xốp hơn

■ Tùy thuộc vào điều kiện nấu, cơm ở phía dưới có thể trở nên hơi nâu.

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 9 10/25/2019 10:42:55 AM

■ Bạn có thể sử dụng nấu 2 nồi cùng một lúc

■ Để làm điều này, chọn nồi không sử dụng và bắt đầu chế độ cần nấu.

Lưu ý:

※ Vui lòng chọn chế độ tương ứng để nấu. Nếu không, gạo sẽ không chín hoặc cháo súp sẽ tràn ra ngoài. VD: Không dùng chế độ nấu cơm để nấu cháo, hoặc không dùng chế độ nấu cháo để nấu cơm.

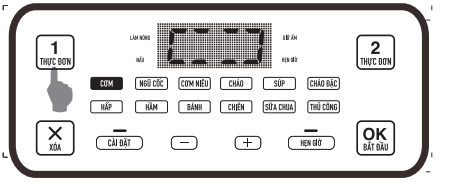
※ Các loại và số lượng gạo khác nhau đòi hỏi lượng nước khác nhau. Lượng nước bạn đổ vào sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến hương vị và dinh dưỡng của gạo. Sử dụng cốc đo được cung cấp và làm theo chỉ dẫn mực nước để có kết quả nấu ăn tốt nhất

Lựa chọn chức năng

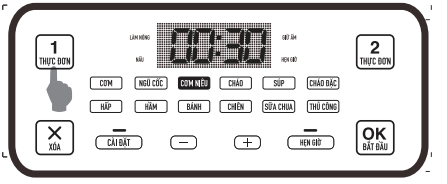
Cơm cháy

Thực đơn	Thời gian mặc định	Thời gian điều chỉnh
Cơm niêu	30 phút	10 phút - 2 giờ

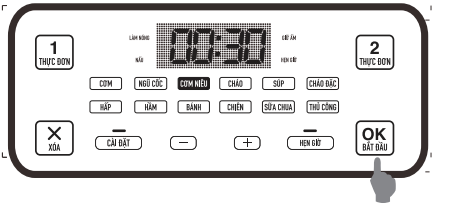
1. Trộn gạo đã rửa sạch với nguyên vật liệu và gia vị
2. Đổ nước vào trong nồi và đóng nắp
3. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi nào mà bạn muốn sử dụng



4. Nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh thời gian theo thực đơn bạn chọn trước



5. Nhấn nút OK để bắt đầu nấu.



6. Khi nấu được hoàn thành thiết bị sẽ kêu tiếng bíp, và tự động chuyển chế độ giữ ấm

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 10 10/25/2019 10:42:57 AM

Công thức nấu nhanh - Cơm với rau củ

Phó mát	Gạo	Dầu ăn	Cà rốt	Hành tây	Tỏi	Nước	Muối	Gia vị
300g	2 cốc	35 ml	150g	100g	10g	Mức 2 trên nồi	Nếm thử	Nếm thử

1. Vo gạo.
2. Cắt phó mát với khối là 2-2.5 cm, cà rốt và hành tây cắt nhỏ và dài, cắt tỏi làm đôi
3. Pho mát, cà rốt, hành tây, tỏi, gạo đặt vào tô. Thêm chút muối, gia vị và dầu ăn, trộn đều và, thêm nước, sau đó đóng nắp.
4. Chọn chế độ Cơm niêu.Thời gian nấu là 30 phút.
5. Khi nấu xong, thiết bị sẽ kêu tiếng bíp, và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm

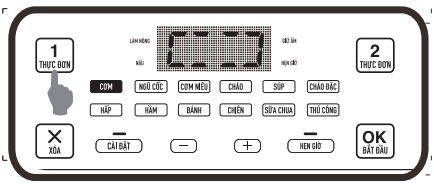
■ Dựa vào tình trạng nấu, phần cơm bên dưới sẽ trở nên nâu

■ Sau khi nấu xong, xơi cơm đều

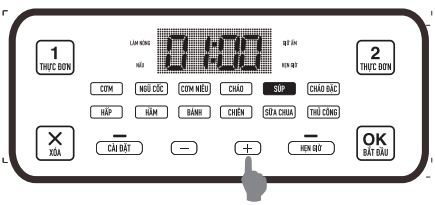
Nấu cháo, Súp, Cháo đặc (hoặc ngũ cốc) và hầm

Thực đơn	Thời gian mặc định	Thời gian điều chỉnh
Cháo	30 phút	5 phút – 4 giờ
Súp	1 giờ	10 phút - 8 giờ
Cháo đặc	70 phút	5 phút – 4 giờ
Hầm	40 phút	2 phút – 8 giờ

1. Đặt nguyên vật liệu vào nồi.
2. Lau sạch nước dính bên ngoài của nồi và đặt vào thiết bị.
3. Đóng nắp.
4. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi mà bạn muốn sử dụng

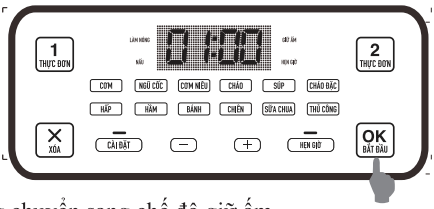


5. Nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh thời gian theo thực đơn bạn chọn trước



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 11 10/25/2019 10:42:58 AM

6. Nhấn nút **OK** để bắt đầu nấu



7. Sau khi nấu xong, thiết bị sẽ kêu bíp, và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm

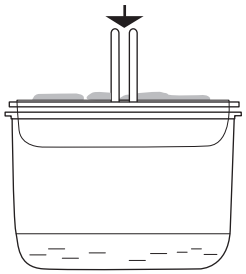
- Điều bình thường để cháo dính vào đáy nồi, nếu được để ở chế độ giữ ấm trong thời gian quá dài.
- Khi bạn nấu chế độ Cháo, đảm bảo tuân thủ theo chỉ dẫn mực nước phù hợp.
- Việc thời gian đếm ngược không diễn ra trong giai đoạn làm nóng trước. Sau khi kết thúc giai đoạn làm nóng trước, chế độ bắt đầu nấu ăn và đếm ngược thời gian được thực hiện

Hấp :

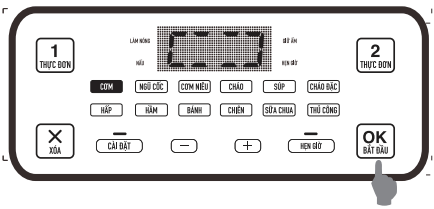
- Để sử dụng chế độ hấp, bạn sẽ cần sử dụng xửng hấp đi kèm

Thực đơn	**Thời gian mặc định**	**Thời gian điều chỉnh**
Hấp	25 phút	2 phút - 4 giờ

1. Đặt nguyên vật liệu vào trong xửng hấp.
2. Thêm nước vào nồi liên quan tời thời gian nấu. Nhưng không ít hơn 2 cốc
3. Đặt xửng hấp vào trong nồi.

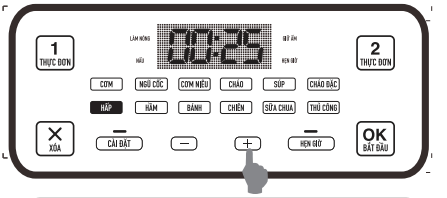


4. Lau sạch bên ngoài của nồi con, sau đó đặt vào thiết bị.
5. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi nào mà bạn muốn sử dụng

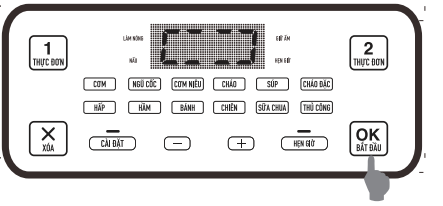


KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 12 10/25/2019 10:42:59 AM

6. Nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh thời gian theo thực đơn bạn chọn trước



7. Nhấn nút OK để bắt đầu nấu



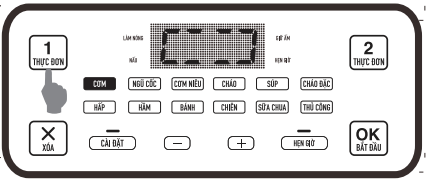
8. Khi nấu hoàn thành, thiết bị sẽ kêu bíp, và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

■ Việc thời gian đếm ngược sẽ không xảy ra trong quá trình làm nóng. Sau khi kết giai đoạn làm nóng thì sẽ bắt đầu nấu và thời gian sẽ đếm ngược.

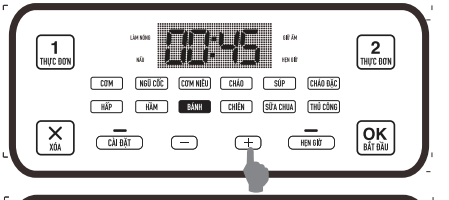
Bánh

Thực đơn	Thời gian mặc định	Thời gian điều chỉnh
Bánh	45 phút	10 phút - 4 giờ

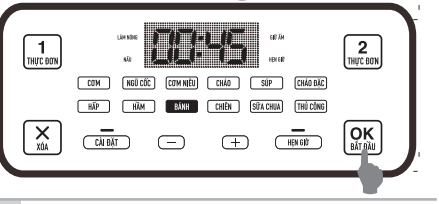
1. Trộn các thành phần làm bánh.
2. Phủ dầu ăn hoặc bơ vào nồi, sau đó đổ hỗn hợp làm bánh vào
3. Đóng nắp lại.
4. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi mà bạn muốn sử dụng



5. Nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh thời gian theo thực đơn bạn chọn trước



6. Nhấn nút OK để bắt đầu nấu.



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 13 10/25/2019 10:43:00 AM

7. Sau khi kết thúc, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp, và tự động chuyển sang giữ ấm

8. Mở nắp và cẩn thận lấy nồi trong ra để nguội

9. Sau khi nồi trong đã nguội, đặt một cái đĩa hoặc giá bánh lên trên miệng nồi, sau đó lật nồi để lấy bánh

Lưu ý:

※ Nếu hỗn hợp không được đánh đều, sẽ có bong bóng lớn trong bánh, và bánh sẽ lồi lõm. Nếu hỗn hợp trộn quá lâu, bánh sẽ quá cứng không có bọt

※ Đổ hỗn hợp bánh vào nồi và bắt đầu quá trình nướng bánh.

Chiên

Note

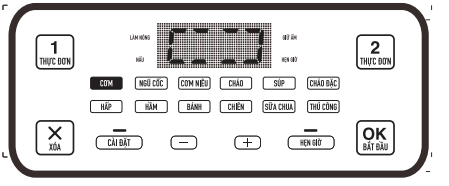
※ Chỉ nấu khi nắp mở.

※ Chức năng chiên có 2 cách sử dụng. Chiên và chiên ngập dầu.

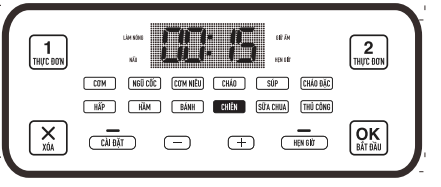
※ Lượng dầu chiên tối đa không quá 1L (Tương ứng với mức 0.5 cốc được chỉ định trên vạch đo của nồi)

Thực đơn	Thời gian mặc định	Thời gian điều chỉnh
Chiên	15 phút	1 phút - 2 giờ

1. Lau sạch nước bên ngoài của nồi trong và đặt vào nồi nấu
2. Thêm dầu vào nồi trong.
3. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi mà bạn muốn nấu

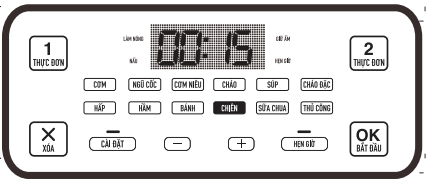


4. Nhấn nút – hoặc + đến thực đơn bạn cần chọn.



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 14 10/25/2019 10:43:03 AM

5. Nhấn nút **OK** để bắt đầu nấu.

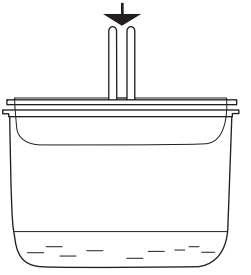


6. Thời gian bắt đầu đếm xuống khi dầu đạt tới nhiệt độ chiên.
7. Cho nguyên liệu vào nồi và đảo cho tới kết thúc chương trình nấu.

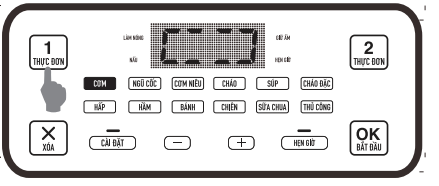
Sữa chua

Thực đơn	**Thời gian mặc định**	**Thời gian điều chỉnh**
Sữa chua	7 giờ	10 phút – 12 giờ

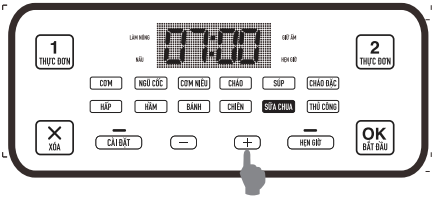
1. Trộn các nguyên liệu hỗn hợp vào khay hấp theo công thức nấu ăn. Và che khay hấp bằng màng bọc thực phẩm
2. Đổ 5 cốc nước vào trong nồi con
3. Đặt khay hấp vào trong nồi con



4. Lau sạch nước bên ngoài của nồi con và đặt vào trong nồi để nấu
5. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi mà bạn muốn nấu

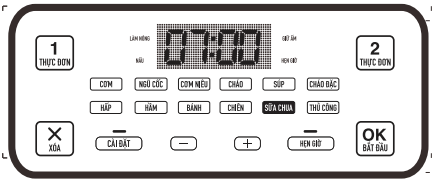


6. Nhấn nút - hoặc + đến thực đơn bạn cần chọn



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 14 10/25/2019 10:43:03 AM

7. Nhấn **OK** để bắt đầu quá trình nấu



8. Khi quá trình nấu hoàn thành, thiết bị sẽ kêu "bíp" và sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ

Lưu ý:

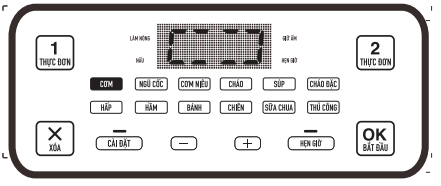
※ Làm lạnh sữa chua trong tủ lạnh

※ Làm sữa chua với trái cây chín mọng và các loại hạt

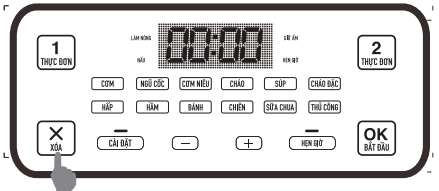
Làm nóng :

Thực đơn	**Thời gian hoạt động**
Làm nóng	Tới 12 giờ

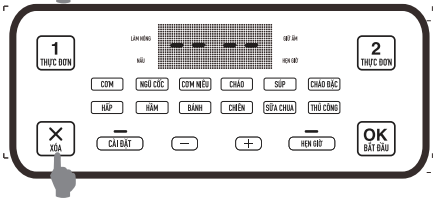
1. Xới tơi cơm, hoặc các món ăn khác, và phân bổ đều trong nồi.
2. Đổ một ít nước lên cơm để tránh bị quá khô. Lượng nước phụ thuộc vào lượng cơm
3. Đóng nắp và cắm dây nguồn vào ổ cắm điện
4. Nhấn nút **THỰC ĐƠN 1** hoặc **THỰC ĐƠN 2** để chọn nồi mà bạn muốn sử dụng



5. Nhấn và giữ nút **XOÁ** trong 2 giây để bắt đầu làm nóng.



6. Khi thực phẩm hoặc cơm nóng, nhấn và giữ nút **HUỶ** trong 2 giây để ngắt chức năng làm nóng

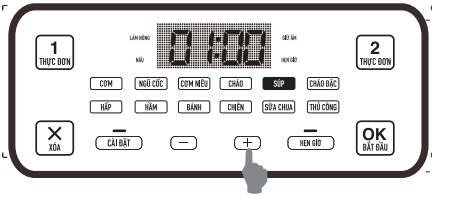


KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 14 10/25/2019 10:43:03 AM

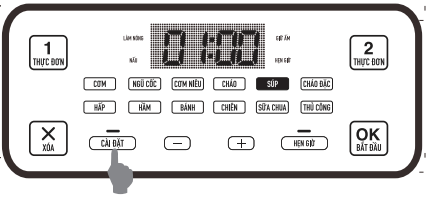
Thiết lập thời gian trước khi nấu

■ Bạn có thể thiết lập thời gian cho một số thực đơn, bao gồm: “ Ngũ cốc”, “Cơm cháy”, “ Cháo”, “ Súp”, Cháo đặc”, “Hấp”, “ Nướng”, “Chiên”, “ Sữa chua”, “ Thủ công”. Tham khảo bảng thời gian trong mỗi chương cho phạm vi điều chỉnh chi tiết.

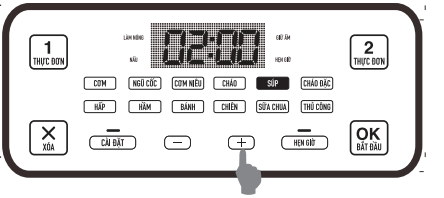
1. Chọn chế độ bạn cần.



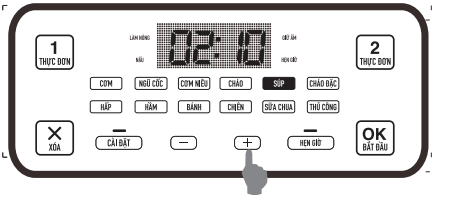
2. Nhấn nút cài đặt để điều chỉnh thời gian



3. Chỉ thị giờ sẽ nhấp nháy, nhấn nút - và + để điều chỉnh giờ.



4. Nhấn nút cài đặt để điều chỉnh phút.
5. Chỉ thị phút sẽ nhấp nháy, nhấn nút - và + để điều chỉnh phút.

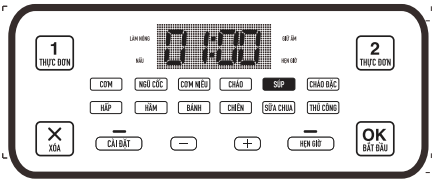


6. Nhấn nút OK để xác nhận thời gian và bắt đầu quá trình nấu.

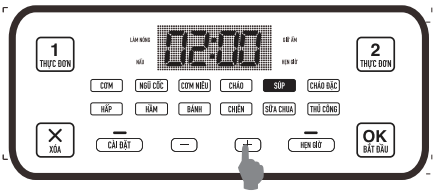
KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 15 10/25/2019 10:43:05 AM

Thiết lập thời gian trong quá trình nấu

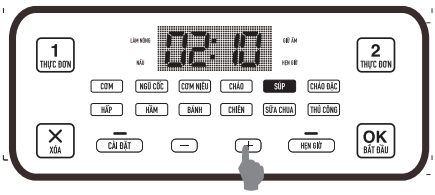
1. Trong quá trình nấu nhấn nút cài đặt - **CÀI ĐẶT** để điều chỉnh thời gian nấu.



2. Đèn báo giờ sẽ nhấp nháy, nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh giờ.



3. Nhấn nút cài đặt - **SETTING** để điều chỉnh phút.
4. Đèn báo phút sẽ nhấp nháy, nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh phút.



5. Nhấn nút **OK** để xác nhận thời gian nấu và tiếp tục quá trình nấu.

Thiết lập nhiệt độ trước khi nấu

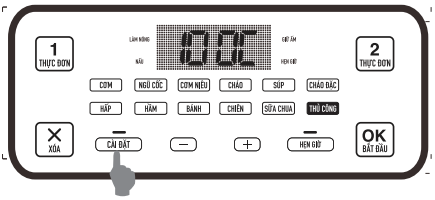
- Chế độ này cung cấp sự sáng tạo nấu tự do. Chế độ cho phép thay đổi cài đặt thời gian và nhiệt độ trước và trong quá trình nấu
- Chế độ **THỦ CÔNG** là lý tưởng để chuẩn bị các công thức nấu ăn khác nhau.

Thực đơn	Thời gian mặc định	Thời gian điều chỉnh	Nhiệt độ mặc định	Nhiệt độ điều chỉnh
THỦ CÔNG	30 phút	1 phút - 12 giờ	100ºC	35 – 175 ºC

1. Chọn chế độ **THỦ CÔNG**

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 18 10/25/2019 10:43:07 AM

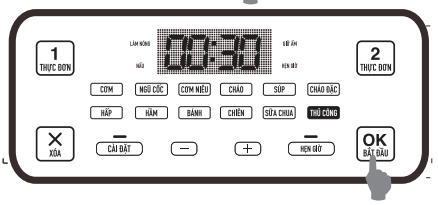
2. Nhấn nút **CÀI ĐẶT** 3 lần tới khi điều chỉnh nhiệt độ.



3. Đèn báo nhiệt độ sẽ nhấp nháy, nhấn nút – hoặc + để điều chỉnh nhiệt độ.



4. Nhấn nút **OK** để xác nhận nhiệt độ nấu và bắt đầu quá trình nấu.



■ Nhấn thêm nút **CÀI ĐẶT** sẽ trở về điều chỉnh thời gian.

■ Kiểm tra nhiệt độ trong quá trình nấu, nhấn và giữ nút **CÀI ĐẶT**

Lưu ý:

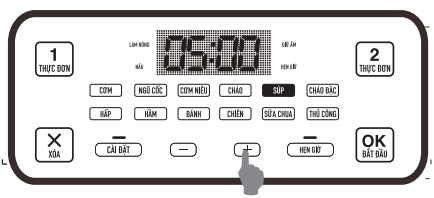
※ Bạn chỉ có thể cài đặt nhiệt độ nấu ở chế độ thủ công.

Hẹn giờ nấu

3. Chọn chế độ bạn cần và nhấn nút cài đặt thời gian **HẸN GIỜ**



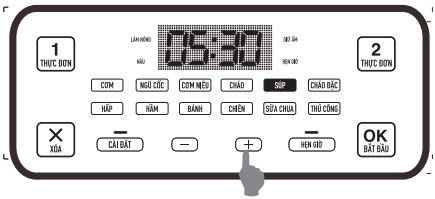
2. Đèn báo giờ sẽ nhấp nháy, nhấn nút - hoặc giờ để điều chỉnh giờ.



3. Nhấn nút **CÀI ĐẶT** để điều chỉnh phút.

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 19 10/25/2019 10:43:09 AM

4. Đèn báo phút sẽ nhấp nháy, nhấn nút - hoặc + để điều chỉnh phút.



5. Nhấn nút OK để xác nhận thời gian hẹn giờ. Quá trình nấu sẽ được bắt đầu trước khi thời gian được cài đặt sẵn đã hết

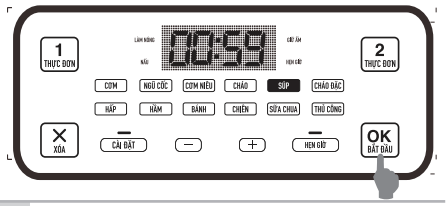
- Bạn có thể hẹn giờ trước cho một số thực đơn. Hẹn giờ trước có thể cài đặt từ 1 giờ cho tới 24 giờ
- Quá trình nấu sẽ được hoàn thành trước thời gian cài đặt. Chẳng hạn, nếu thời gian hiện tại là 12:00 (giờ trưa) và bạn muốn nấu ăn hoàn chỉnh trước 17:00, bạn cần đặt thời gian đặt trước là 5 giờ
- Nếu thời gian đặt trước ngắn hơn thời gian nấu, quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay lập tức
- Bộ hẹn giờ cài đặt sẵn không khả dụng trong các menu sau: "**THỦ CÔNG**", "**CHIÊN**".
- Để kiểm tra thời gian nấu chế độ đã chọn, giữ nút **CÀI ĐẶT** trong 3 giây

Mở và Tắt chức năng giữ ấm

- Bạn có thể Mở / Tắt chức năng giữ ấm trong quá trình nấu, và bạn có thể cài đặt theo chế độ bên dưới

Thực đơn	Giữ ấm
Cơm	6 Giờ
Ngũ cốc	6 Giờ
Cơm cháy	6 Giờ
Cháo	12 Giờ
Súp	12 Giờ
Cháo đặc	12 Giờ
Hấp	12 Giờ
Hầm	12 Giờ
Bánh	4 Giờ
Thủ công	12 Giờ

Nếu bạn muốn Tắt hoặc Mở trong quá trình giữ ấm, Nhấn nút **OK**.



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 20 10/25/2019 10:43:12 AM

Vệ sinh và bảo trì

Note

※ Sau khi sử dụng, hãy làm sạch hoàn toàn thiết bị để tránh sự phát triển của vi khuẩn. Nếu thiết bị không được sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng đặt thiết bị ở nơi khô ráo và thoáng mát sau khi vệ sinh

※ Rút phích cắm của thiết bị trước khi vệ sinh.

※ Đợi đến khi thiết bị nguội hoàn toàn rồi vệ sinh.

※ Hãy chắc chắn thường xuyên làm sạch nắp bên trong (có thể tháo rời), nếu không sẽ làm phai màu và phát sinh mùi hôi

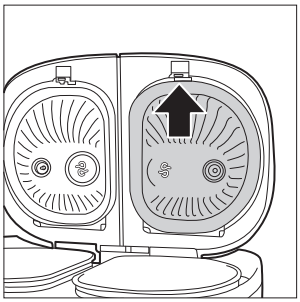
※ Không sử dụng miệng cọ rửa hoặc vật cứng để làm sạch nồi trong và nắp

※ Sử dụng gang tay hoặc vải mềm để làm sạch nắp.
Nồi trong có phủ lớp chống dính. Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc vật cứng để vệ sinh. Sử dụng chế độ STEAM để vệ sinh dễ dàng hơn.

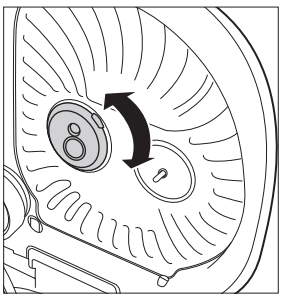
Vệ sinh nắp trong và van thoát hơi

Phương pháp tháo và làm sạch:

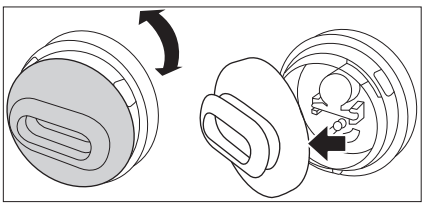
1. Để tháo nắp trong, kéo chốt lên trên nắp (1) sau đó kéo nắp ra.



2. Sau khi nắp trong được lấy ra, xoay van thoát hơi sang 1 bên để lấy ra.



3. Mở khoá van thoát hơi để làm sạch hoàn toàn.



KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 21 10/25/2019 10:43:13 AM

Lưu ý:

※ Làm sạch bằng nước sạch dưới nhiệt độ phòng để ngăn chặn vết bẩn cứng .

※ Không rửa nắp bằng nước có nhiệt độ cao hoặc chất lỏng có kiềm/ axit

※ Trước khi sử dụng thiết bị, đảm bảo xem van thoát hơi có lắp đúng

※ Nếu van hơi không được lắp hoặc lắp không đúng, nước sẽ bị rò rỉ trong khi nấu.

Vệ sinh bên trong

Phương pháp tháo và làm sạch:

1. Ngâm nắp trong và van thoát hơi trong nước ấm hoặc lạnh và rửa bằng miếng bọt biển
2. Lau bên trong thiết bị bằng vải ẩm.
3. Loại bỏ tất cả các thực phẩm bị mắc kẹt vào thiết bị.

Vệ sinh bên ngoài

- Lau bằng vải ướt với nước xà phòng.
- Chỉ sử dụng vải mềm và khô để lau bảng điều khiển.
- Đảm bảo loại bỏ tất cả thực phẩm dính trên nắp.

Vệ sinh phụ kiện và nồi trong

- Muỗng múc cơm, xửng hấp và nồi trong, ngâm trong nước nóng và làm sạch bằng bọt biển.

Note

※ Không đặt thìa, muỗng, bát hoặc bất kỳ vật nao khác vào trong nồi, có thể làm tróc lớp chống dính.

※ Làm sạch nồi bên trong ngay lập tức nếu gia vị được sử dụng bởi nồi đó

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 22 10/25/2019 10:43:13 AM

Xử lý sự cố

Nếu thiết bị có bị trục trặc, vui lòng kiểm tra trước khi gửi tới trung tâm bảo hành **SHARP** được uỷ quyền

Hiện tượng	Cách xử lý
Cơm quá ướt hoặc quá khô hoặc không chín.	• Nếu thiết bị được đặt trên một bề mặt không bằng phẳng hoặc nghiêng, kết cấu của cơm có thể quá cứng hoặc quá mềm vì lượng nước trở nên không đồng nhất. • Kết cấu của cơm khác nhau tùy thuộc vào nhãn hiệu gạo, nơi được thu hoạch và thời gian lưu trữ (vụ mới hoặc vụ cũ). • Kết cấu của cơm thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng và nước • Sử dụng chế độ tự động có thể dẫn đến cơm mềm hơn. điều này là bình thường. • Kiểm tra xem nồi trong có bị biến dạng không. • Không có đủ nước. Thêm nước theo tỷ lệ ở trên thành của nồi bên trong. • Đảm bảo rằng không có nước dính bên trong thiết bị và bên ngoài của nồi trong trước khi bật thiết bị
Cơm bị cháy	• Kiểm tra xem có thực phẩm ở bên trong thiết bị hoặc bên ngoài của nồi trong không. Hãy loại bỏ thực phẩm • Bạn vo gạo chưa đúng cách. Vo gạo cho đến khi nước trong vắt • Kiểm tra nếu nồi trong bị biến dạng.
Nước trào ra khỏi nồi trong quá trình nấu.	• Đảm bảo rằng nước được thêm vào tới mức được chỉ định của nồi trong tương ứng với số cốc gạo được sử dụng • Đảm bảo nước không vượt quá mức tối đa của nồi trong, vì điều này có thể khiến nước bị tràn trong khi nấu.
Kết quả làm bánh quá cứng	Sử dụng hỗn hợp bánh và làm theo hướng dẫn được cung cấp trong sách hướng dẫn sử dụng

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 23 10/25/2019 10:43:13 AM

Hiện tượng	Xử lý sự cố
Không thể nấu được thức ăn mong muốn.	• Nhấn nút **MENU** I hoặc II hoặc nhấn nút + hoặc - để chọn chế độ bạn cần. • Kiểm tra dây nguồn được kết nối với nồi là chắc chắn và nếu phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ cắm điện
Mùi của cơm sau khi nấu xong	Sau khi nấu, đảm bảo rằng van thoát hơi, nắp nồi trong và nồi trong được làm sạch hoàn toàn. Làm sạch nồi trong bằng một ít nước rửa chén và nước ấm
Bảng điều khiển không sáng	• Có vấn đề về kết nối nguồn điện. Kiểm tra dây nguồn được kết nối với thiết bị là đúng và nếu phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ cắm điện
Xảy ra rò rỉ trong quá trình nấu	• Kiểm tra nếu van thoát hơi và nắp nồi trong được lắp ráp đúng. Nếu van thoát hơi và nắp nồi trong không được lắp hoặc lắp không đúng, rò rỉ sẽ xảy ra trong quá trình nấu, và dẫn tới kết quả kém
Nhấn nút **MENU** I hoặc II nhưng không có phản ứng.	• Kiểm tra nếu nguồn cung cấp đang hoạt động. Kiểm tra nếu dây nguồn, phích cắm và ổ cắm điện được kết nối tốt • Đảm bảo rằng làm theo sách hướng dẫn sử dụng • Nếu bạn không thể giải quyết vấn đề, không tháo rời thiết bị, hãy gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành SHARP được uỷ quyền.
Thiết bị không tự chuyển sang chế độ giữ ấm	• Nếu bạn không chọn thực đơn nấu chính xác. Ví dụ, bạn có thể đang đun nước nhưng lại chọn chế độ nấu cơm • Đối với một số menu, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ sau khi nấu xong • Hệ thống kiểm soát nhiệt độ đã gặp trục trặc, hãy gửi thiết bị đến trung tâm dịch vụ của SHARP.
Hở mạch cảm biến E1 hoặc E2	Hệ thống kiểm soát nhiệt độ đã gặp trục trặc, hãy gửi thiết bị đến trung tâm dịch vụ của SHARP.

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 24 10/25/2019 10:43:13 AM

Hiện tượng	Xử lý sự cố
E3 –Bảo vệ chống cháy.	• Kiểm tra nếu không có nước hoặc một chút nước trong nồi • Kiểm tra nếu nồi trong quá nhiệt. • Trong quá trình nấu, nếu nấu cạn nước, chế độ bảo vệ sẽ được kích hoạt. Đây là điều bình thường Tắt thiết bị khi mã lỗi hiển thị, rút phích cắm của thiết bị và lấy nồi bên trong ra. Khi nồi trong và thiết bị nguội đi, chúng sẽ hoạt động trở lại. • Nếu bạn không giải quyết được, vui lòng không tháo rời thiết bị và gửi tới trung tâm bảo hành SHARP

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.

KN-TC50VN-SL& KN-TC50VN-WH.indb 25 10/25/2019 10:43:13 AM

Safety Notices

Please follow this instruction manual strictly to operate this unit correctly.
To avoid personal injury and property loss, please comply with the following safety notices. Accidents may occur if the user doesn't comply with the safety notices and operate the unit incorrectly. Meaning of symbols in this manual:

 Forbidden  Compulsory

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.



If the power cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, maintenance center or similar professional person to prevent hazards.

- **Please use the power cord provided with the cooker and prohibit use the power cord for other purposes;**
- **Do not damage or alter the power cord arbitrarily. It should not be twisted, extended, bundled up or near hot places. Do not place heavy things on the power cord or place the cord in the gap between objects;**
- **If the power cord or power plug is damaged or fails to function normally, e.g. being expanded, deformed, changed in color, or part of the power cord is hotter than usual or it is loosened in the socket, or power is on and off from time to time, then stop using it and send it to SHARP service center for repair.**



Use a wall grounded socket individually (≥15A, AC 220-240V~50/60Hz); power plug must be secure in the socket; if you are not using it or during maintenance, please remove the plug from socket or turn off the power supply.

- **Using socket with low rated current or sharing the socket with other appliances may cause partial overheating and lead to fire hazard or electric shock;**
- **Please insert the power plug completely into the socket (same for inserting the other end of power cord to the unit socket);**
- **Please hold the plug when pulling out the power socket and prohibit dragging the power cord;**
- **Do not remove or insert the power plug with wet hands (same for inserting and removing the other end of power cord from the unit socket);**
- **If there is dust or dirt on the power plug, please wipe them away with dry cloth. Otherwise, it may lead to fire hazard. Never use wet cloth or water to clean the power plug.**



Do not use the cooker near water and fire or in humid environment.

- **Do not use the cooker on inflammable objects like paper, cloth, carpet or plastic bags;**
- **Do not use the cooker on uneven places;**
- **Do not use the cooker near wall or furniture or under direct sunlight or places where it may be splashed by oil;**
- **Do not place a magnetic substance on the lid.**
- **Do not use the appliance near a magnetic substance.**
- **Do not use the cooker in an unventilated place, such as the small space above the cupboard. Otherwise the inner pot may be deformed or lose color or even cause malfunction as the environment is too wet and steamy.**
- **Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.**



Please use the corresponding function for cooking. Otherwise, the liquid will spill out or malfunction may occur. For example, you must use porridge function when cooking porridge and prohibit using other function.



During operation, do not move the rice cooker and do not get close to the steam valve or touch hot part, in order to avoid scalds.



Do not start up the cooker without inner pot or with an empty pot.

- **Otherwise, it may cause malfunction. Plastic parts may be deformed or lose color. The electric heating coil may even be burnt and lead to fire hazard.**



Do not cover or block the steam valve. Otherwise, it may lead to personal injury.



Do not insert foreign object into steam valve or gap.

- **Otherwise, it may cause personal injury due to electric shock or malfunction.**



Use the supplied pot only. Never put the inner pot directly on direct flame or use it with an induction cooker; prohibit using other cooker cover during heating.

- **If the inner pot is deformed or damaged, please replace it in the appointed SHARP service center.**



The cooker must not be immersed.

- **There should not be any water on the outer surface of the inner pot. Before putting it into the cooker, wipe away the water or dirt left on its outer surface. Otherwise, it may lead to electric shock, short circuit, fire hazard, etc.**



Do not disassemble or repair the cooker or replace components by yourself. Only components supplied by SHARP can be used.

- For repair, please contact SHARP service center to avoid electric shock, short circuit, fire hazard, etc.



If the cooker happens to dropped or is broken, stop using it and please send to the SHARP service center for repair.

- Otherwise, it may result in electric shock or even fire hazard.



Do not start cleaning until the cooker is cooled down.

- Avoid touching the hot part or it may cause scalds.



Do not cover the outer lid with cloth or other objects when the cooker is in use.

- Doing so may cause deformation and/or discoloration.



Please use plastic or wooden rice spoon and do not use metal rice spoon, to avoid damage the non-sticking coating on the surface of inner pot.



Please operate the unit correctly according to the operation instructions.

- Avoid fire hazard or electric shock caused by improper operation, such as liquid overflowing to the connector between power cord and cooker.



The heating element surface is subject to residual heat after use.

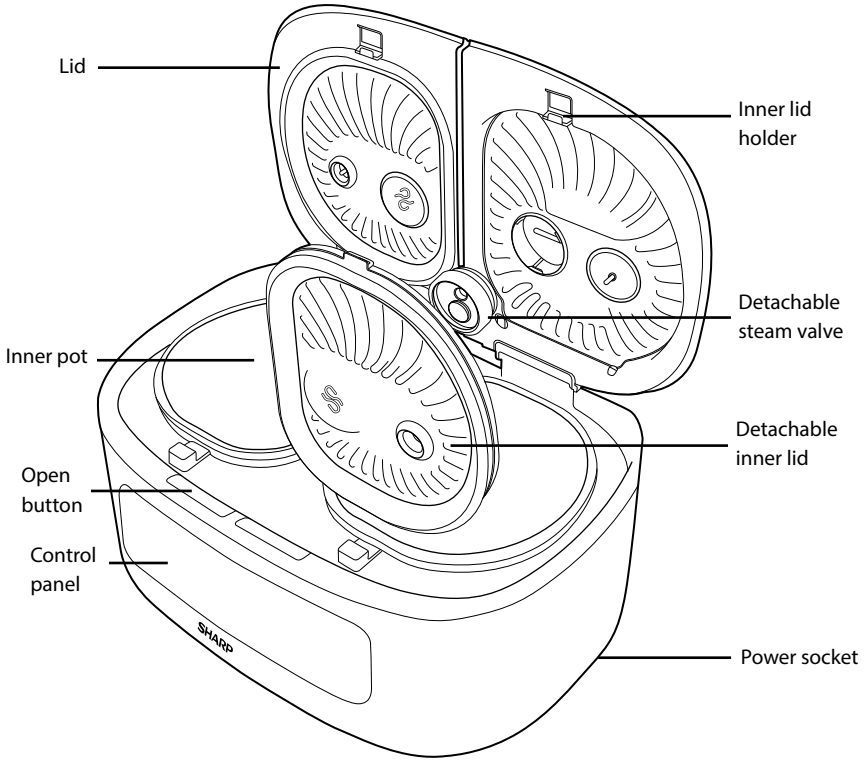


Power failure backup function

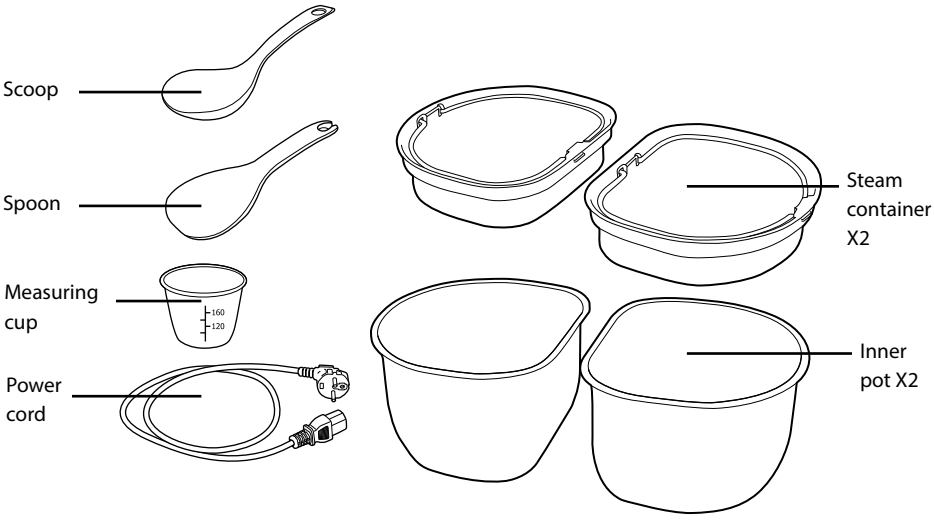
- This appliance has a backup function that reserves the status before a power failure.
- If the power failure occurs during a cooking process, and the power supply is resumed within a short time, the count- down of the cooking time continues where it is left off.
- If the power failure occurs when the appliance is at pre-set mode, and the power supply is resumed within a short time, the countdown of the pre-set time continues where it is left off.
- If the power supply is not resumed within a short time, the appliance might not continue with the previous working process, but stay in standby mode.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Parts' Name


Lid
Inner lid holder
Detachable steam valve
Inner pot
Detachable inner lid
Open button
Control panel
Power socket
SHARP

Accessories

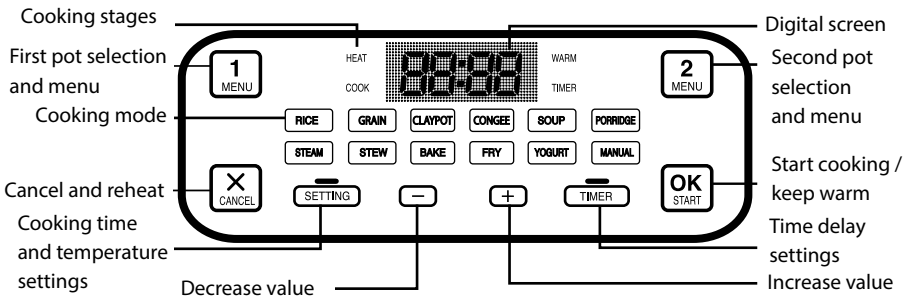


Specifications

Model	KN-TC50VN-SL / KN-TC50VN-WH
Rated Voltage	220-240V
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	450 W x 2
Rated Capacity	1.8L (0.9L x 2)
Rice Quantity	One pot can cook 5 cups rice at MAX

Operation Method

Control Panel



Notices before Operation

- Before initial operation, please boil water with the unit twice and then clean the inner pot (refer to the cleaning method).
- Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.
- Make sure the steam valve is installed properly.
  If the steam valve is not installed, overflowing may occur during cooking.

Menu	Default time	Time regulation
Rice	N/A	N/A
Grain	45 min	10 min – 8 h

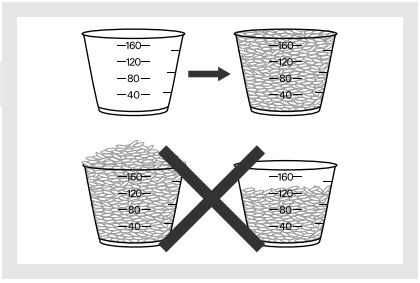
- Rice is automatic cooking mode. The cooking time is depending on water and rice quantity. Basically, to cook rice for 4 person takes 30-45 minutes.

Operation Instructions

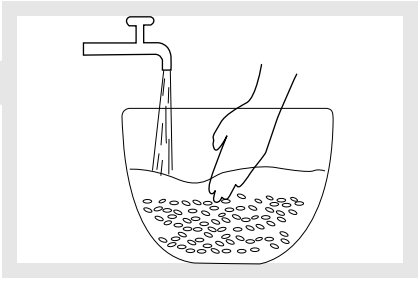
Note
During the cooking process, if you want to open and close the lid (especially when there are a lot of water in the inner pot), make sure to slowly close it or wait for 1-2 minutes, so that the steam disperses and the pressure is released. This is to avoid liquid in the inner pot being ejected from the steam vent.

Start cooking rice and grains

① Measure rice with the equipped measuring cup.

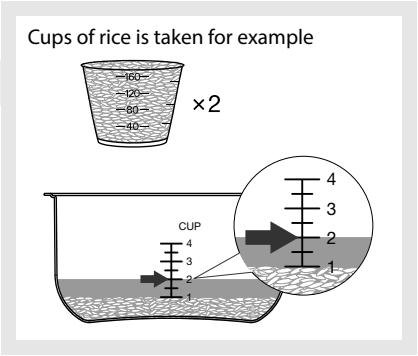


② Rinse rice, and put the washed rice in the inner pot.



③ Put the washed rice into inner pot and add water according to the rice volume. Water can also be increased or reduced according to individual preference. Water should not exceed the maximum scale on inner pot. Otherwise, the unit may not work normally due to overflowing.

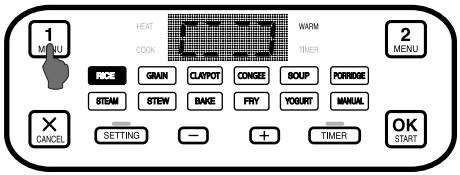
■ For instance, if you cook 2 cups of northeast rice, add water up to the 2-cup level indicated on the scale.



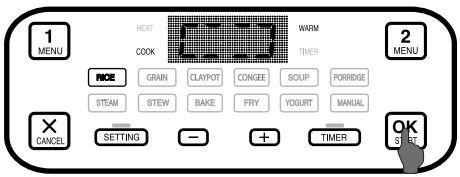
④ Wipe dry the surface of inner pot, make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the inside of the appliance. Place it into the cooker and turn the inner pot for several times to make sure it is fully and properly inserted.

⑤ Close the lid, and put the plug into the power socket.

⑥ Tap first or second menu button to select pot which you would like to use.



⑦ Tap OK to start the cooking process.



⑧ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to warm keeping mode automatically.
The warm keeping indicator lights up. Screen count up keep warm time.

⑨ Tap cancel button to interrupt keeping warm.

■ If there is foreign object or water around the rice cooker or on the heating coil, please remove it. Otherwise, cooking result may be affected.

■ Keeping warm can be activated or deactivated by taping OK button during cooking.

■ After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.

■ Depending on the cooking conditions, rice on the bottom may become slightly browned.

■ You can use both inner pots at the same time.

■ To do this, select the unused pot and start the required mode.

Note

※ Please select corresponding mode for cooking. Otherwise, the rice can't be cooked well or the porridge/soup will overflow. Eg: Do not use rice mode to cook porridge; do not use porridge mode to cook rice.

※ Different types and quantity of rice require different amount of water. The amount of water you pour in will directly affect the flavour and nutrition of the rice. Use the provided measuring cup and follow the water level indications to get best cooking result.

Function selection

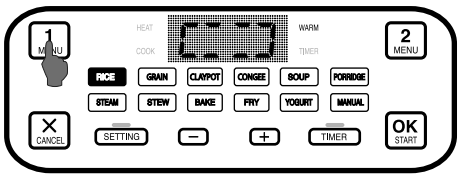
Cook Claypot:

Menu	Default time	Time regulation
Claypot	30 min	10 min – 2 h

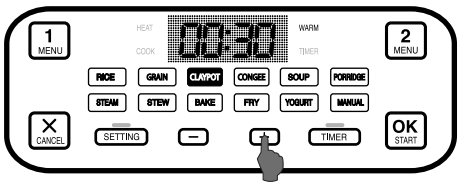
① Mix the washed rice with other ingredients and spices in the inner pot.

② Pour some water into the inner pot. And close the lid.

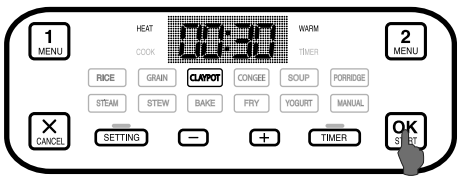
③ Tap first or second menu button to select pot which you would like to use.



④ Press - or + button to adjust time and follow the mode you selected.



⑤ Tap OK button to start the cooking.



⑥ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to warm keeping mode automatically.

Quick Recipe - Vegetable Claypot:

Paneer	Rice	Oil	Carrot	Onion	Garlic	Water	Salt	Spices
300g	2 measuring cups	35 ml	150g	100g	10g	2 cup level indicated on the scale	to taste	to taste

① Rinse the rice.

② Cut paneer into cubes 2-2.5 cm, carrots and onions cut into strips and then cut the garlic into halves.

③ Paneer, carrots, onion, garlic, rice put in a bowl. Add salt, spices and oil, mix and add water, then close the lid.

④ Select the claypot mode. Cooking time 30 minutes.

⑤ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to warm keeping mode automatically.

■ Depending on the cooking conditions, claypot on the bottom may become slightly browned.

■ After cooking is finished, stir the claypot.

Cook Congee, Soup, Porridge and Stew

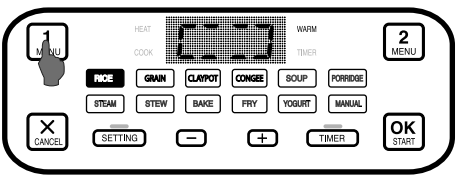
Menu	Default time	Time regulation
Congee	30 min	5 min – 4 h
Soup	1 h	10 min – 8 h
Porridge	70 min	5 min – 4 h
Stew	40 min	2 min – 8 h

① Put the ingredients in the inner pot.

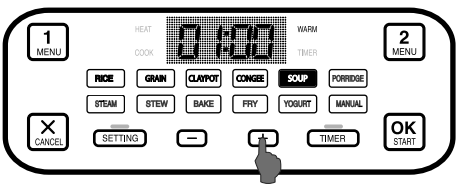
② Wipe off water outside of the inner pot and put it into the appliance.

③ Close the lid.

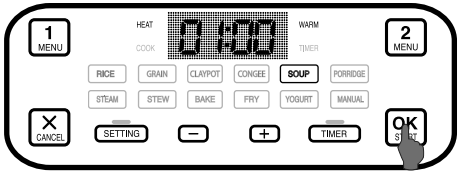
④ Tap first or second menu button to select pot which you would like to use.



⑤ Press - or + button to adjust time and follow the mode you selected.



⑥ Tap OK button to start the cooking process.



⑦ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to warm keeping mode automatically.

- It is normal to find the porridge stick to the base if it is left in the warm keeping mode for too long.
- When you cook porridge, make sure to follow the water level indications accordingly.
- The countdown does not go during preheat stage. After end of preheat stage, the mode starts cooking and counting down the time.

Steam:

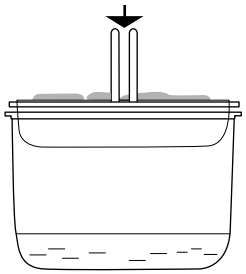
- To use steam mode, you will need to use provided steaming bowls.

Menu	Default time	Time regulation
Steam	25 min	2 min – 4 h

① Put the ingredients in steam bowl.

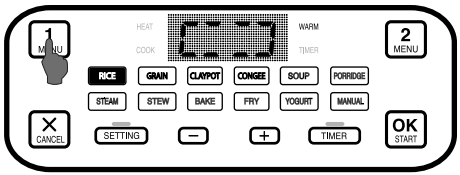
② Add water into inner pot according your cooking time. But not less than 2 measuring cups.

③ Put steam container into the pot.

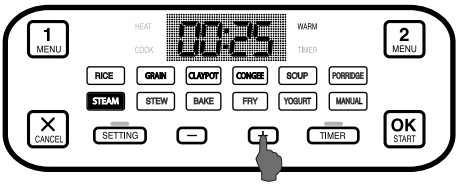


④ Wipe off water outside of the inner pot and put it into the appliance.

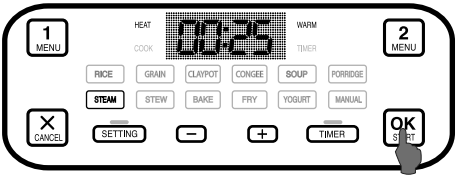
⑤ Tap first or second menu button to select pot which you would like to use.



⑥ Press - or + button to adjust time and follow the mode you selected.



⑦ Tap OK button to start the cooking process.



⑧ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to warm keeping mode automatically.

■ The countdown does not go during preheat stage. After end of preheat stage, the mode starts cooking and counting down the time.

Bake:

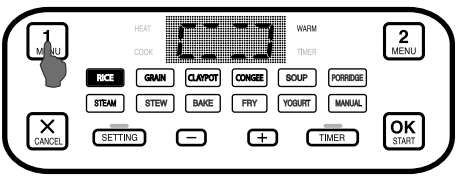
Menu	Default time	Time regulation
Bake	45 min	10 min – 4 h

① Whisk the ingredients for cake well.

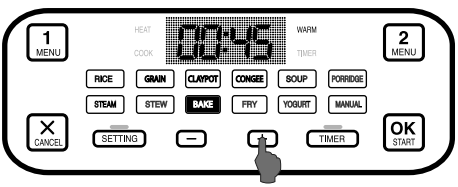
② Coat the inner pot with some butter or cooking oil, and then pour the cake mixture into it.

③ Close the lid.

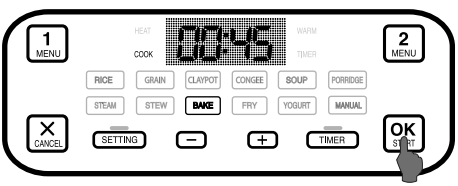
④ Tap first or second menu button to select pot which you would like to use.



⑤ Press - or + button to adjust time and follow the mode you selected.



⑥ Tap OK button to start the cooking process.



⑦ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to warm keeping mode automatically.

⑧ Open the lid and carefully take out the inner pot to cool down.

⑨ After the inner pot has cooled down, put a plate or cake rack on top of the pot, and then up over to take the cake out.

Note

※ If the mixture is not well beat up, there will be big bubbles in the cake, and the cake will have a rough taste. If the mixture is over beat up, the cake will be too hard without bubbles.

※ Pour the cake mixture into the inner pot and start the baking process before the bubbles burst.

Fry

Note

※ Cook only with the lid open.

※ The frying program has two uses. Roasting and deep-fried.

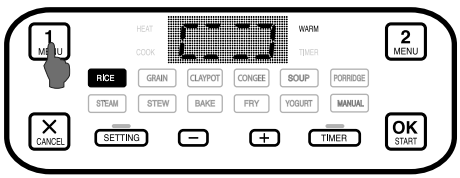
※ The maximum amount of oil for frying shall not exceed 1 L (Corresponding to the 0.5-cup level indicated on the porridge scale)

Menu	Default time	Time regulation
Fry	15 min	1 min – 2 h

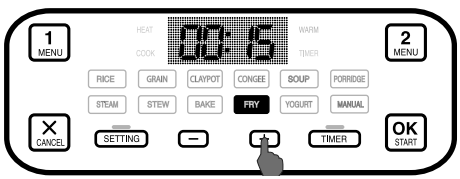
① Wipe off water outside of the inner pot and put it into the appliance.

② Add oil into the pot.

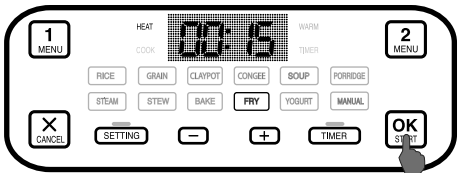
③ Tap first or second pot selection button to select pot which you would like to use.



④ Press menus or – and + until the program you need is selected.



⑤ Tap OK button to start the cooking process.



⑥ The time starts counting down when the oil is brought up to fry temperature.

⑦ Put ingredients into the pot and stir until the end of program.

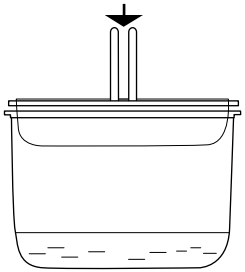
Yogurt

Menu	Default time	Time regulation
Yogurt	7 h	10 min – 12 h

① Put mixed ingredients into steam bowel according recipes. And cover steam bowel with a plastic food wrap.

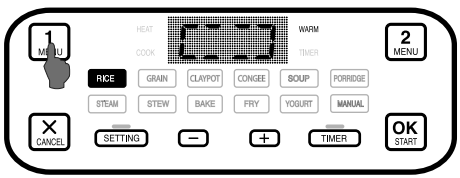
② Add 5 cups of water into inner pot.

③ Put steam bowel into the inner pot.

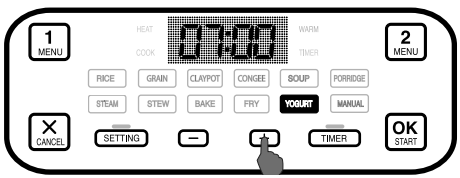


④ Wipe off water outside of the inner pot and put it into the appliance.

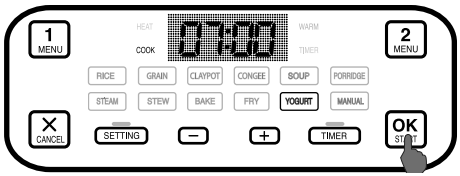
⑤ Tap first or second pot selection button to select pot which you would like to use.



⑥ Press menus or – and + until the program you need is selected.



⑦ Tap OK button to start the cooking process.



⑧ When the cooking is finished, the appliance beeps, and switches to standby mode automatically.

Note

※ Cool the yogurt in the fridge.

※ Serve yogurt with fresh berries, fruits and nuts.

Reheat:

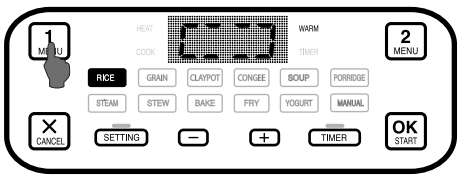
Menu	Duration of work
Reheating	Up to 12 h

① Loosen the cooled rice, or other dishes, and evenly distribute it in the inner pot.

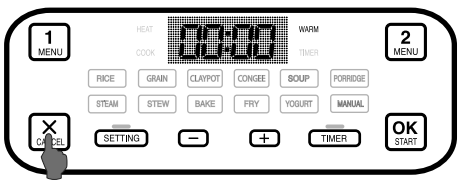
② Pour some water onto the rice to prevent it from becoming too dry.
The quantity of the water depends on the amount of rice.

③ Close the lid, and put the plug into the power socket.

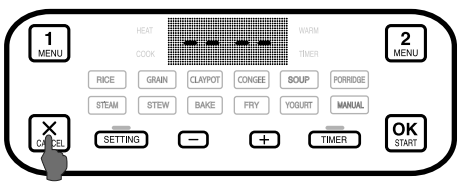
④ Tap first or second menu button to select pot which you would like to use.



⑤ Tap and hold Cancel button for 2 second to start reheating.



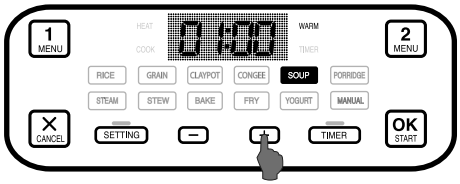
⑥ When the food is become hot, tap and hold Cancel button for 2 seconds to interrupt reheat function.



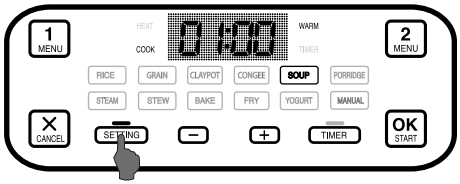
Set the cooking time before start

■ You can set the cooking time for some menus, including: "Grain", "Claypot", "Congee", "Soup", "Porridge", "Steam", "Stew", "Bake", "Fry", "Yogurt", "Manual". Refer to the cooking time table in each chapter for the detailed regulating range.

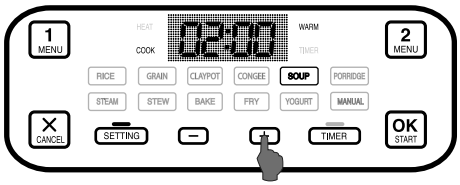
① Choose the mode you need.



② Tap the setting button to adjust the cooking time.

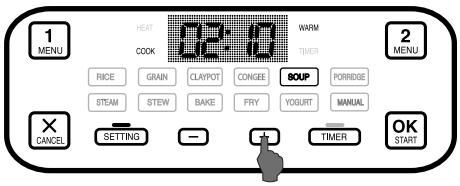


③ Hours indicator is blinking, press the – and + buttons to adjust hours.



④ Tap the setting button to adjust minutes.

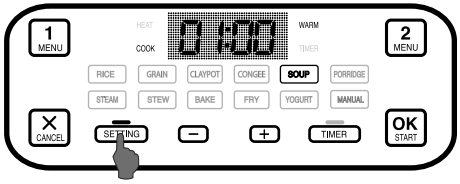
⑤ Minutes indicator is blinking, press the – and + buttons to adjust minutes.



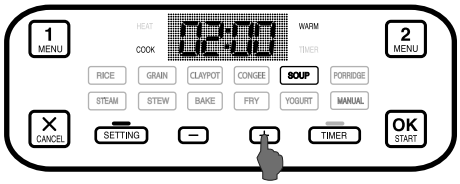
⑥ Press OK to confirm the cooking time and start the cooking process.

Set the cooking time during cooking

① During cooking process tap setting button to adjust cooking time.

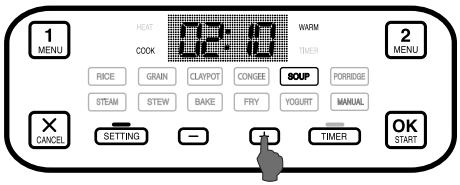


② Hours indicator is blinking, press the – and + buttons to adjust hours.



③ Tap the setting button to adjust minutes.

④ Minutes indicator is blinking, press the – and + buttons to adjust minutes.



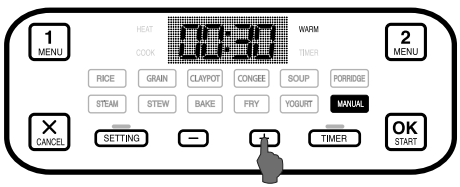
⑤ Press OK to confirm the cooking time and continue the cooking process.

Set the cooking temperature before start

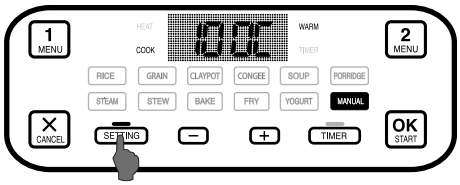
- This cooking mode provides freedom of culinary creativity. The mode allows to change the time and temperature settings before and during the cooking process.
- The Manual mode is ideal for preparing various recipes.

Menu	Default time	Time regulation	Default temperature	Temperature regulation
Manual	30 min	1 min – 12 h	100ºC	35 – 175 ºC

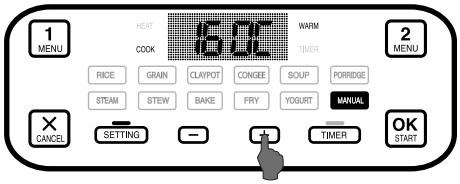
① Select the Manual mode.



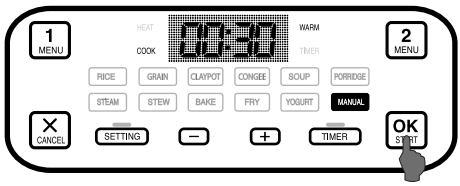
② Tap the setting button three times until see the temperature adjustment.



③ Temperature indicator is blinking, press the – and + buttons to adjust temperature.



④ Press OK to confirm the cooking temperature and start the cooking process.



■ The further press of the setting button returns to the time adjustment.

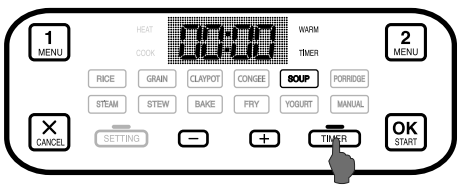
■ To check the set temperature during cooking, press and hold the setting button.

Note

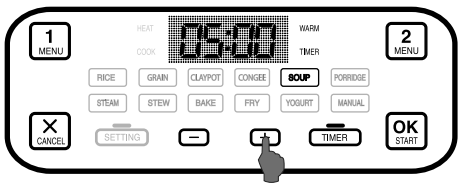
※ You can set the cooking temperature only for Manual mode.

Pre-set time for delayed cooking

① Choose the mode you need and tap time delay setting button.

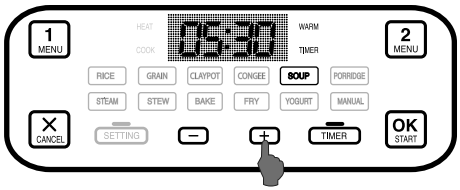


② Hours indicator is blinking, press – and + button to adjust hours.



③ Tap the setting button to adjust minutes.

④ Minutes indicator is blinking, press the – and + buttons to adjust minutes.



⑤ Press OK button to confirm preset time. The cooking process will be start by the time is pre-set time has elapsed.

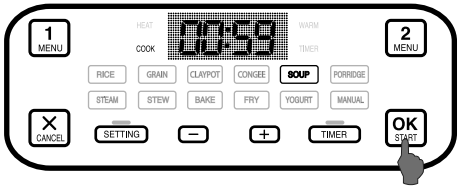
- You can pre-set the delayed cooking time for some menus. The pre-set timer is available from 1 hour up to 24 hours.
- The cooking process will be complete by the time the pre-set time has elapsed. For instance, if the current time is 12:00 (noon time), and you would like the complete cook by 17:00, you need to set the pre-set time of 5 hours.
- If the pre-set time is shorter than the cooking time, the cooking process will start immediately.
- The pre-set timer is not available in the following menus: "Manual", "Fry".
- To check selected mode cooking time, hold Settings button 3 seconds.

On and off keeping warm function

- You can turn On/Off keeping warm function during cooking, and you can set Keeping warm for follow modes

Menu	Keep Warm
Rice	6 h
Grain	6 h
Claypot	6 h
Congee	12 h
Soup	12 h
Porridge	12 h
Steam	12 h
Stew	12 h
Bake	4 h
Manual	12 h

If you want to turn off or turn on keeping warm during cooking, press OK button.



Cleaning and Maintenance

Note

※ After operation, please clean the unit completely to avoid the growth of bacteria. If the unit won't be used for a long time, please place it in a cool and dry place after cleaning.

※ Unplug the appliance before cleaning.

※ Wait until the appliance has cooled down sufficiently before cleaning.

※ Make sure to clean the detachable inner lid regularly, otherwise it will discolour and develop a foul odor.

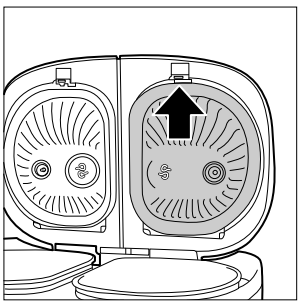
※ Do not use scouring pads or other hard objects to clean the inner pot and top lid.

※ Use a soft glove or cloth to clean the top lid.
The inner pot has a non-stick coating. Do not use scouring pads or other hard objects to clean it. Use the steam mode for easier cleaning.

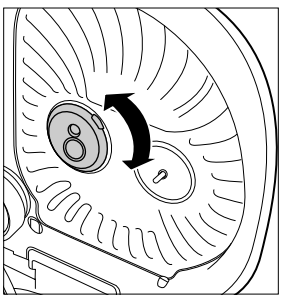
Cleaning of inner lid and steam valve

Disassembly and cleaning method:

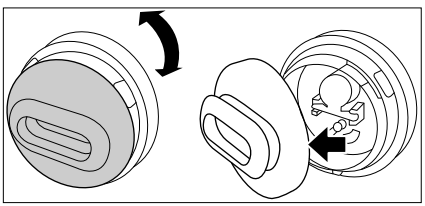
① To disassemble the inner lid, pull up the clamp on top of the lid (1), and then pull the lid out.



② After the inner lid is removed, turn the steam valve sideward to unfasten it.



③ Unlock the steam valve to clean it thoroughly.



Note

※ Clean it with clear water under room temperature to prevent stubborn stain.

※ Do not wash the cover with high-temperature water or alkali/acid liquid.

※ Before using the appliance, make sure to check if the steam valve is properly assembled.

※ If the steam valve is not assembled, or not properly assembled, leakage will happen during cooking.

Cleaning of Interior

Disassembly and cleaning method:

① Soak the detachable inner lid and steam valve in warm or cold water and wash with a sponge.

② Wipe the inside of the appliance with wrung out cloth.

③ Remove all the food residues stuck to the appliance.

Cleaning of Exterior

■ Wipe with a cloth damped with soap water.

■ Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.

■ Make sure to remove all the food residues on the top lid.

Cleaning of Accessories and inner pot

■ Rice scoop, steam rack and inner pot, soak in hot water and clean with sponge.

Note

※ Do not place spoons, bowls or any other object in the inner pot that may damage the non-stick coating.

※ Clean the inner pot immediately if seasonings are used in it.

Troubleshooting

If there are malfunctions for the unit, please check it according to below table before sending it to appointed SHARP service center.

Malfunction Phenomenon	Troubleshooting
The rice is too soft, too hard, or not well cooked.	• If the appliance is positioned on an uneven or tilted surface, the texture of the cooked rice may be too hard or too soft as the amount of water becomes inconsistent. • The texture of rice varies depending on the brand of rice, where it was harvested, and how long it was stored (new crop or old crop). • The texture of rice varies depending on the room and water temperatures. • Using the automatic mode may result in softer rice. This is normal. • Check if the inner pot is deformed. • There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. • Make sure that there is no foreign residue on the inside of the appliance and the outside of the inner pot before switching the appliance on.
The rice is scorched.	• Check if there are food residue on the inside of the appliance or outside of the inner pot. Remove the food residue. • You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear. • Check if the inner pot is deformed.
Water spills out of the appliance during cooking.	• Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. • Make sure the water does not exceed the maximum level on the scale, as this may cause the appliance to overflow during cooking.
The cake result is too hard.	Use cake mixture and follow the instructions provided in the user manual.

Malfunction Phenomenon	Troubleshooting
Cannot get to the desired cooking function.	• Tap I or II menu button or press the + and - button to select the mode you need. • Check if the power cord is connected to the cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
Rice smells bad after cooking.	After cooking, make sure the steam valve, inner lid and inner pot are cleaned thoroughly. Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
The control panel does not light up.	• There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
Leakage happens during cooking.	• Check if the steam valve and inner lid is properly assembled. If the steam valve or inner lid is not assembled, or not properly assembled, leakage will happen during cooking, and lead to poor cooking result.
Tap I or II menu button but there is no response.	• Check if the power supply is working. Check if the power cord, power plug and power socket are well connected. • Make sure to follow the instructions in the user manual. • If you cannot resolve the problem, do not disassemble the appliance, send the appliance to SHARP service center.
The appliance does not switch to keep warm mode automatically.	• You did not choose the correct cooking menu. For instance, you might be boiling water but have chosen a rice cooking menu. • For some of the menus, the appliance enters standby mode after the cooking is finished. • The temperature control system has malfunction, send the appliance to SHARP service center.
E1 or E2 Sensor open circuit.	The temperature control system has malfunction, send the appliance to SHARP service center.

Malfunction Phenomenon	Troubleshooting
E3 –Boil dry protection.	• Check if there is no water or very little water in the inner pot. • Check if the inner pot is overheated. • During the cooking process, if the appliance boils dry, the boil dry protection will be activated. This is normal. Switch off the appliance when the error code displays, unplug the appliance and take out the inner pot. When the inner pot and appliance cool down, they will resume working. • If you cannot resolve the problem, do not disassemble the appliance, send the appliance to SHARP service center.

When all above circumstances are eliminated, if the unit still can't display or work normally, please send it to the appointed SHARP service center.

SHARP®

SHARP CORPORATION