

CÁCH HẤP THỰC PHẨM (SỬ DỤNG XỨNG HẤP)

1

Đổ nước vào nồi trong.
(Cần điều chỉnh mức nước theo dung tích nồi và lượng thực phẩm).

2

Đặt xúng hấp vào nồi trong.

3

Cho thức ăn cần hấp lên vỉ hấp và đặt nồi trong vào nồi chính.
Lau sạch tất cả các vật thể lạ bên ngoài nồi trong trước khi đặt nồi trong vào thân nồi.

4

Đóng nắp nồi. Khi nghe tiếng click chứng tỏ nắp nồi đã được đóng chặt. Khi hấp mà nắp nồi hở hoặc đóng không chặt sẽ ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

5

Khi cắm phích vào ổ điện, đèn "WARM" - giữ ấm sẽ sáng. Bật công tắc chọn chế độ nấu thì đèn "COOK" - nấu sáng, đèn "WARM" - giữ ấm tắt.
Không cắm phích trước khi đặt nồi trong vào nồi chính để tránh nguy cơ điện giật và nguy cơ gây hại cho sản phẩm.

THỜI GIAN HẤP THỨC ĂN

Thể tích nước 1 CỐC = 180 CC.	Thời gian (Xấp xỉ)	
	KS-NR19STV, KS-NR191STV	KS-R23STV, KS-R231STV
1/2 CỐC	11 phút	9 phút
1 CỐC	19 phút	16 phút
2 CỐC	31 phút	26 phút
3 CỐC	49 phút	37 phút

CHI TIẾT KỸ THUẬT LỒNG HẤP

	KS-NR19STV, KS-NR191STV	KS-R23STV, KS-R231STV
Vật liệu	Polypropylene	
Nhiệt độ khi kết thúc (lớn nhất) °C	105	
Khối lượng (g.)	152	
Kích thước mặt ngoài (R x S) (mm.)	210 x 58	

5

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Làm vệ sinh theo các bước dưới đây sau khi rút phích cắm khỏi ổ điện và để nồi nguội hẳn.
- Chỉ dùng dung dịch rửa đồ gia dụng, không dùng bàn chải và vật dụng cứng để cọ rửa vì dễ gây trầy xước và rỉ.

BỘ PHẬN	VỆ SINH	LƯU Ý
MÂM PHÁT NHIỆT 	Dùng giấy nhám mịn để chùi sạch những hạt cơm hoặc những vật tương tự, sau đó lau bằng vải mềm.	Những hạt cơm và bụi dính lại trên mâm phát nhiệt sẽ làm giảm hiệu quả trao đổi nhiệt giữa mâm và nồi trong, làm hỏng công tắc nấu và gạo không chín.
NỒI TRONG, LỒNG HẤP, NẮP TRONG.	Ngâm vào nước, rửa bằng chất tẩy rửa và bông xốp, sau đó lau khô.	Không dùng bàn chải cứng để cọ rửa nồi trong gây ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu.
NỒI CHÍNH VÀ NẮP	Dùng vải ẩm để lau nồi chính và nắp.	
HỘP TỤ HƠI NƯỚC	Tháo rời hộp tụ hơi nước, rửa bằng bàn chải mềm sau đó lau thật khô.	Rửa sạch hộp tụ hơi nước sau khi nấu để loại bỏ mùi khó chịu.

CHI TIẾT KỸ THUẬT

Kiểu nồi	Điện áp	Phân loại		Dung tích nấu (xấp xỉ) / ℓ	Kích thước mặt ngoài (xấp xỉ) mm.			Khối lượng (xấp xỉ) kg.
		Công suất tiêu thụ (xấp xỉ) W			Rộng	Sâu	Cao	
		Nấu cơm	Giữ ấm					
KS-11EV	Tham khảo nhãn hiệu ở đáy nồi.	27		0.18 - 1.0	269	255	280	2.4
KS-11ETV		27		0.18 - 1.0	269	255	280	2.5
KS-N19EV/N191EV		25		0.54 - 1.8	299	287	300	3.0
KS-N19ETV/N191ETV/N192ETV		25		0.54 - 1.8	299	287	300	3.1
KS-NR19STV/NR191STV		60		0.54 - 1.8	299	287	300	3.2
KS-231EV		62		0.72 - 2.2	299	287	324	3.4
KS-R23STV/R231STV		62		0.72 - 2.2	299	287	324	3.6

- Phụ kiện :
- Phụ kiện: 1 cốc đong, 1 muỗng nhựa .
 - Lồng hấp trong các mẫu : KS-NR19STV, KS-NR191STV, KS-R23STV và KS-R231STV.

6

500000004050

SHARP

NỒI NẤU VÀ HẤP CƠM TỰ ĐỘNG

KIỂU NỒI

KS-11EV/11ETV
KS-N19EV/N19ETV
KS-N191EV/N191ETV
KS-N192ETV
KS-231EV
KS-NR19STV
KS-NR191STV
KS-R23STV
KS-R231STV

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chân thành cảm ơn Quý Khách đã tin dùng nồi nấu và hấp cơm tự động SHARP của chúng tôi.
Để sử dụng chính xác và hiệu quả sản phẩm, xin Quý Khách vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn trước khi sử dụng.
Giữ sách hướng dẫn này để tham khảo thêm.

MỤC LỤC

• Tổng quan về các bộ phận	Trang 1
• Lưu ý khi sử dụng	2
• Những điểm cần chú ý	2 - 3
• Sử dụng nồi nấu/hấp cơm	3 - 4
• Nồi đất an toàn	4
• Cách hấp thực phẩm (bằng lồng hấp) ..	5
• Vệ sinh và bảo dưỡng	6
• Chi tiết kỹ thuật	6

TỔNG QUAN VỀ CÁC BỘ PHẬN

Lỗ thoát hơi nước

Nút đóng mở nắp

Mẫu mã
KS-11EV
KS-11ETV
KS-N19EV
KS-N19ETV
KS-N191EV
KS-N191ETV
KS-N192ETV
KS-231EV

“WARM”
Đèn giữ ấm

“COOK”
Đèn nấu

Mẫu mã
KS-NR19STV
KS-NR191STV
KS-R23STV
KS-R231STV

WARM
Công tắc giữ ấm

COOKING
Công tắc nấu

Tay cầm

Nắp nồi

Khe đóng mở nắp

Lồng hấp
Có trong mẫu:
KS-NR19STV
KS-NR191STV
KS-R23STV
KS-R231STV

Nắp trong

Nồi trong

Nút đóng mở nắp

Nồi chính

Hộp tụ hơi nước

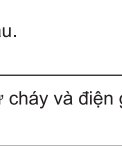
Bộ điều khiển

Cốc đong

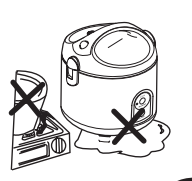
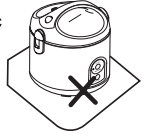
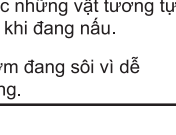
Muỗng nhựa

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

- Dùng ổ điện có điện áp và điện dung phù hợp. Nên sử dụng điện áp tương ứng với số liệu ghi trong nhãn hiệu ở đáy nồi. Điện dung sử dụng nên lớn hơn số liệu đã ghi.

- Không để nồi bị chấn động và va chạm mạnh trong khi nấu vì sẽ làm bộ phận điều nhiệt hoạt động bất thường, giảm chất lượng của cơm.
- Không nấu nồi trong trên các bộ phận cấp nhiệt khác như bếp ga vì dễ làm nồi bị biến dạng và ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu.
- Thường xuyên lau chùi vành, đáy của nồi trong, mâm phát nhiệt và nắp trong...để làm sạch những hạt cơm hoặc những vật thể khác tích tụ lại.
- Không dùng bàn chải cứng để cọ rửa nồi trong, làm giảm hiệu quả nấu.
- Không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa nồi. Vì dễ gây ra các nguy cơ như cháy và điện giật. Xin liên hệ ngay với nhà cung cấp gần nhất.
- Khi dây dẫn điện hoặc phích cắm bị nóng, liên hệ với nhà sản xuất để kiểm tra và thay đổi.

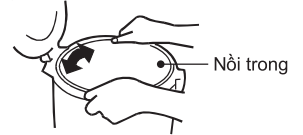
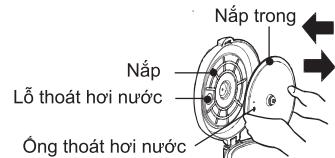
NHỮNG ĐIỂM CẦN CHÚ Ý

- Không ngâm nồi vào nước hoặc xối nước lên nồi.
- Không đặt nồi ở sàn ướt, ở những nơi không kiên cố hoặc gần bếp ga.
- Không để nồi trên hoặc gần những vật liệu dễ cháy như màn vải hay thảm nhựa.
- Trong và ngay sau khi nấu, vùng xung quanh lỗ thoát hơi nước có nhiệt độ rất cao. Không chạm vào vì dễ bị bỏng.
- Không để vải lau hoặc những vật tương tự trên nắp hay tay cầm khi đang nấu.
- Không mở nắp khi cơm đang sôi vì dễ tiếp xúc hơi nước nóng.

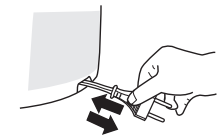
SỬ DỤNG NỒI NẤU/HẤP CƠM

- Đong chính xác lượng gạo cần nấu. (Thể tích của cốc đong đính kèm là 0.18 l hay 180 cc.)
- Vo gạo ở một tô riêng; vo gạo trong nồi trong dễ gây hư hại nồi, làm giảm hiệu quả nấu.
- Cho gạo đã vo và lượng nước vừa đủ vào nồi trong.
 - Thang chia trong nồi cho biết các mức nước tiêu chuẩn, có thể tự điều chỉnh mức nước theo yêu cầu.
- Đặt nồi trong vào nồi chính.
 - Đặt nồi trong khớp với mâm phát nhiệt bằng cách xoay nhẹ sang phải, trái vài lần.

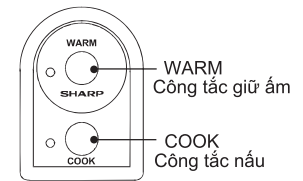
Ghi chú: Trước khi đặt nồi trong vào, phải lau sạch nước và các hạt gạo còn đọng lại trên bề mặt nồi trong và trên mâm phát nhiệt.


- Gắn ống thoát hơi nước ở nắp trong vào lỗ thoát hơi nước ở nắp chính. Đóng chặt nắp.

- Gắn phích cắm vào ổ điện. Kéo phích ra. Không kéo vượt qua điểm đánh dấu đỏ.**Cách cuộn dây.** Kéo nhẹ phích cắm ra ngoài, dây sẽ tự cuộn lại.



- Bật công tắc nấu. Khi cơm chín, đèn "COOK" sẽ tắt, đèn "WARM" sáng, bắt đầu quá trình hấp cơm. Tiếp tục hấp và không mở nắp khoảng 15 phút để cơm ngon và mềm dẻo hơn.



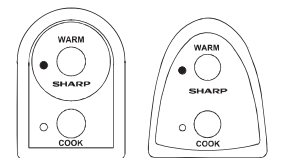
- Ghi chú**
- Luôn giữ đáy nồi trong và mâm phát nhiệt sạch và khô. Không để bất kỳ vật gì nằm giữa hai bộ phận này gây hư hại sản phẩm.

- Khi đang nấu, không để muỗng nhựa trong nồi trong hoặc đặt vải lau và những vật tương tự lên nắp nồi, tay cầm.



- Giữ ấm. Trong suốt quá trình giữ ấm, đèn "WARM" sẽ phát sáng.

- Ghi chú**
- Trong khi chuẩn bị các món ăn khác, đừng rút phích cắm khỏi ổ điện để duy trì độ ẩm của cơm.
 - Không giữ ấm quá 12 giờ. (Trong các mẫu KS-NR191STV, KS-NR191STV, KS-R231STV và KS-R231STV)
 - Phải đóng chặt nắp.
 - Chỉ hấp cơm trắng, không hấp cơm quá lạnh, quá ít hay bất kỳ vật gì khác.



GHI CHÚ

Đối với loại nồi trong có phủ lớp POLY-FLON. (Trong mẫu KS-11ETV, KS-N19ETV, KS-N191ETV, KS-N192ETV, KS-NR19STV, KS-NR191STV, KS-R23STV và KS-R231STV)

- Chỉ dùng muỗng nhựa đính kèm. Không dùng muỗng có cạnh sắc nhọn và muỗng kim loại. Không để muỗng, nĩa, tô ... trong nồi trong vì có thể gây trầy xước lớp POLY-FLON trong nồi.
- Khi đang nấu, lớp POLY-FLON có thể thay đổi màu sắc do có hơi nước và hơi ẩm. Sử dụng nồi bình thường, không phải lo lắng nồi bị hư hại.

Dây dẫn điện không ổn định dễ gây nguy hiểm, nên thay ngay bởi các thiết bị đúng chuẩn tại các trạm dịch vụ của SHARP.

NỒI ĐẮT AN TOÀN

- Tháo phích cắm khi gắn dây nối đất.
- Lấy nồi trong ra khỏi nồi.
- Úp ngược nồi lại.
- Vặn ốc vít ra 2-3 mm sau đó gắn dây nối đất vào và vặn ốc vít lại.

