

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Cắm phích vào thật chắc để không làm nóng chảy phích.
- Tuy đã cài sẵn hệ thống an toàn nhưng vẫn không được bật công-tắc nấu khi nồi con không nằm trong nồi chính.
- Không dùng bàn chải cứng để cọ rửa nồi con, gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng nấu.
- Khi tay ướt, không chạm hoặc cắm công-tắc vì dễ gây điện giật nguy hiểm.
- Không ngâm nồi vào nước hoặc xối nước lên nồi.
- Không gây lực ép và va chạm mạnh lên đáy và vành nồi làm nồi bị biến dạng, ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.
- Nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng. Dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hậu mãi hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Khi đã nấu xong, phải đợi khoảng 10 phút để cảm biến nhiệt trở lại bình thường rồi mới được nấu tiếp.
- Kiểm tra kỹ nồi con không bị biến dạng.
- Rút phích cắm khỏi ổ điện sau mỗi lần sử dụng.
- Không để trẻ em chơi hay tới gần nồi, nhất là khi nồi đang hoạt động.
- Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Sản phẩm này chỉ dùng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - Khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Hộ gia đình làm nông nghiệp;
 - Khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú tương tự.
 - Môi trường nghỉ trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng.
- Không chạm vào mâm nhiệt sau khi nấu vì còn rất nóng.

CHỈ DẪN AN TOÀN

Vui lòng đọc kỹ cảnh báo và hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị này và tuân thủ nghiêm ngặt vì sự an toàn của chính bạn, cũng như để ngăn ngừa những hư hỏng có thể xảy ra đối với tài sản của bạn.

- Thiết bị phải được cấp điện thông qua thiết bị dòng điện dư (RCD) có dòng điện dư hoạt động định mức không vượt quá 30 mA.
- Thiết bị này được coi là phù hợp để sử dụng ở những quốc gia có khí hậu ẩm áp và cân bằng. Nó cũng có thể được sử dụng ở các nước khác.
- Khí hậu nhiệt đới.

CHI TIẾT KỸ THUẬT

Mẫu mã	KSH-D44V	KSH-D55V	KSH-D77V	KSH-D1010V
Năng lượng tiêu thụ	Tham khảo nhãn hiệu ở đáy nồi.			
Nguồn điện	3.8 l.hay 21 Cốc	5.0 l.hay 4.2 kg	7.0 l.hay 5.5 kg	10.0 l.hay 8.5 kg
Dung tích (Lớn nhất)	0.9 l.hay 5 Cốc	1.7 l.hay 1.5 kg	2.53 l.hay 2.0 kg	3.0 l.hay 2.5 kg
Hệ thống giữ ấm	Tự động			
Kích thước ngoài (R x S x C mm.)	393 x 319 x 336	467 x 322 x 411	511 x 356 x 451	587 x 364 x 529
Khối lượng (kg)	4.2	6.5	9.2	12.5

- Phụ kiện: 1 cốc đong, 1 muỗng nhựa.

SHARP

NỒI NẤU CƠM
TỰ ĐỘNG

Kiểu nồi

KSH-D44V
KSH-D55V
KSH-D77V
KSH-D1010V

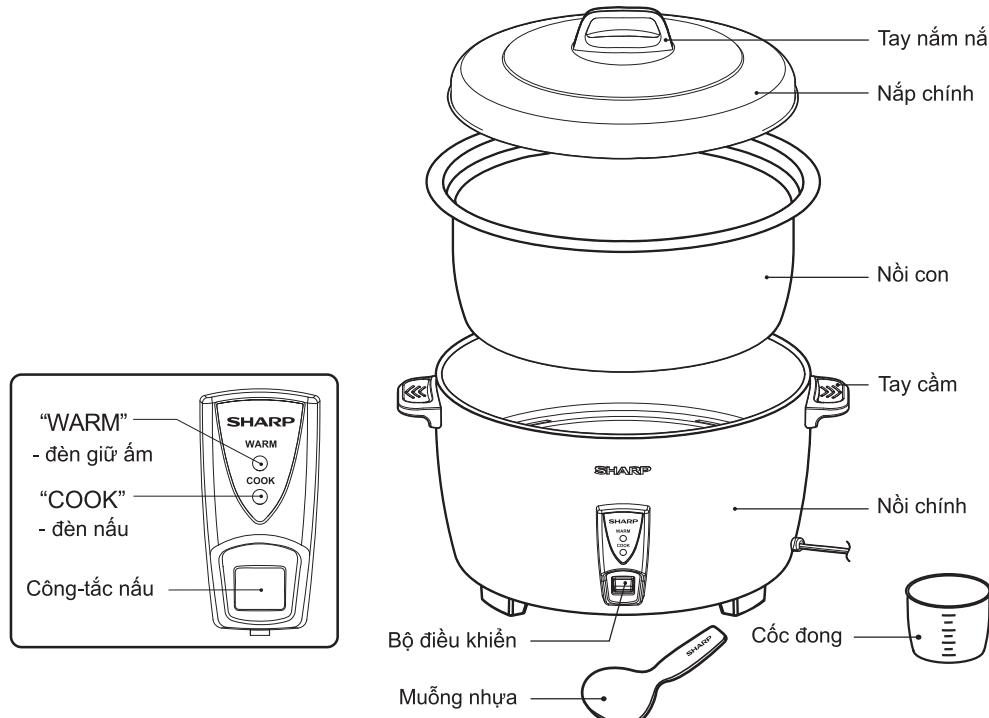
SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MỤC LỤC

Chân thành cảm ơn Quý Khách đã tin dùng nồi nấu 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.

	Trang
• Tổng quan về các bộ phận	1
• Sử dụng nồi nấu cơm	2 – 3
• Những điểm cần chú ý	3
• Nồi nấu an toàn	3
• Vệ sinh và bảo dưỡng	4
• Chi tiết kỹ thuật	4

TỔNG QUAN VỀ CÁC BỘ PHẬN



SỬ DỤNG NỒI NẤU CƠM

CÁCH NẤU

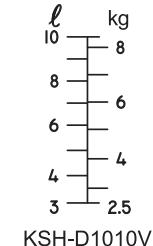
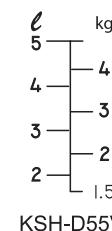
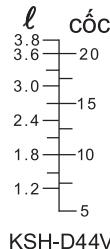
1 Vo gạo

Để giữ được chất lượng gạo phải vo gạo ở tô riêng, sau đó mới đổ gạo vào nồi con.

2 Điều chỉnh lượng nước

Có 2 cách như sau.

- 2.1 Thang đo ở nồi con biểu thị lượng nước tiêu chuẩn, có thể tự điều chỉnh lượng nước theo lượng gạo cần nấu. Tham khảo hình vẽ.

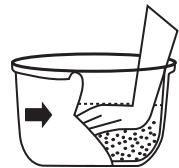


Ví dụ để nấu 10 cốc gạo, đổ gạo đã vo vào nồi, sau đó đổ thêm nước lên tới mức thứ 10.

Nấu 1.8 l gạo, cho nước đến mức 1.8 l.

Nấu 5 kg gạo, cho nước đến mức 5 kg.

- 2.2 Vuốt phẳng bề mặt gạo trong nồi con. Sau đó đong nước cho ngập bàn tay. Tham khảo hình vẽ.



- Tùy từng loại gạo và khẩu vị cá nhân; có thể thêm hoặc bớt lượng nước như đã hướng dẫn ở 2.1 hoặc 2.2.

3 Đặt nồi con vào nồi chính

Trước khi đặt nồi vào phải lau sạch hơi ẩm, bụi bẩn hoặc những hạt gạo bám bên ngoài, bên dưới nồi con và mâm phát nhiệt. Đặt nồi con vào, xoay nhẹ sang phải sang trái vài lần cho khớp với mâm phát nhiệt.

Tham khảo hình vẽ.



4 Nấu cơm

- Sau khi đặt nồi con vào nồi chính, đẩy nắp nồi. Cắm chốt phích cắm của dây dẫn vào ổ điện, đèn "WARM" - giữ ấm sẽ sáng lên.
- Bật nút nấu.
- Đèn "COOK" - nấu sáng, bắt đầu quá trình nấu.
- Khi cơm chín, nút "COOK" tắt, nút "WARM" tự động bật sáng, bắt đầu quá trình giữ ấm.
- Tiếp tục giữ ấm, không mở nắp, từ 10 đến 15 phút để cơm ngon và mềm dẻo hơn.
Mẹo để cơm ngon và mềm hơn. Sau khi nấu khoảng 20 phút, dùng muỗng nhựa để xới kỹ cơm, giúp cơm chín đều hơn. Tham khảo hình vẽ.

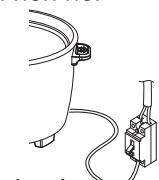


CÁCH GIỮ ẨM CƠM

- Khi cơm chín, đèn "WARM" - giữ ẩm tự động bật sáng. Thời gian giữ ẩm khoảng từ 4 - 5 giờ. Giữ ẩm càng lâu, cơm càng cứng.
- Nếu cần hấp cơm lạnh, phải trộn đều và rưới thêm một ít nước vào cơm. Bật công tắc nấu và chờ đến khi đèn "COOK" tắt, đèn "WARM" sáng. Tiếp tục giữ ẩm cơm khoảng 10 - 15 phút trước khi ăn.

NHỮNG ĐIỂM CẦN CHÚ Ý

- Dây nguồn thích hợp để sử dụng: Sử dụng ổ cắm trên tường và dây nguồn có điện áp và công suất phù hợp. Mẫu KSH-D44V, KSH-D55V, KSH-D77V, KSH-D1010V sử dụng kích thước dây nguồn không nhỏ hơn 1,5 mm. Vì lý do an toàn, Mẫu KSH-D55V, KSH-D77V và KSH-D1010V nên nối với cầu dao (CP) thích hợp để tránh nguy cơ quá tải.
- Mẫu mã KSH-D55V, KSH-D77V, KSH-D1010V (dung tích 5.0 l., 7.0 l., 10.0 l.) là loại nồi lớn và tiêu thụ nhiều điện năng. Khi sử dụng nồi hàng ngày đặt cố định nén nối dây dẫn trực tiếp với bộ ngắt điện, không cần sử dụng phích cắm. Như vậy sẽ an toàn và thuận tiện hơn. Tham khảo hình vẽ.
- Không dùng chung một ổ điện cho nhiều thiết bị.
- Không nhấn công tắc nồi cơm điện khi nồi con bên trong bị đặt vênh, không đúng vị trí. TUYẾT ĐỐI KHÔNG ĐỦ ỌC nhét, chèm bất kỳ vật gì vào công tắc nồi cơm để cố định nó (nhằm nấu cơm có cháy hoặc nấu nhiều mẻ cơm liên tiếp). Điều này sẽ làm biến dạng, cháy mâm nhiệt gây hư hỏng nồi và gây ra chập điện, hỏa hoạn vô cùng nguy hiểm !



NỐI 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.

