

SHARP

VN

TUYÊN BỐ ĐẶC BIỆT

Tất cả các nội dung được trình bày trong Sổ tay hướng dẫn được xem xét kỹ. Bất kỳ các lỗi do in ấn hoặc sự ngộ nhận về nội dung, Công ty giữ quyền cải chính.

Ngoài ra, bất kỳ những cải tiến về mặt kỹ thuật Công ty sẽ sửa đổi Sổ tay hướng dẫn sử dụng mà không có bất kỳ sự thông báo nào. Bất kỳ sự thay đổi nào về ngoại quan và màu sắc sẽ dựa trên sản phẩm thực tế.

EN

SPECIAL STATEMENT

Addition: Any technical improvements shall be placed in the revised manual without notice; for any changes in appearance and color, those of the actual product shall prevail.

All the contents in this material have been subjected to carefully check.

For any mistake and omission in printing or misunderstanding the contents, the Sharp keeps the right of interpretation.

VN Sổ tay hướng dẫn sử dụng nồi cơm điện tự động

Xin vui lòng đọc kỹ Sổ tay hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm.

EN Instruction Manual of Rice Cooker

Please read the instruction manual carefully before using, so that you can use the rice cooker exactly !



KS-18TJV

KS-181TJV

KS-18TJV "LL"

KS-18TJV "GR"

KS-181TJV "PB"

KS-181TJV "AB"

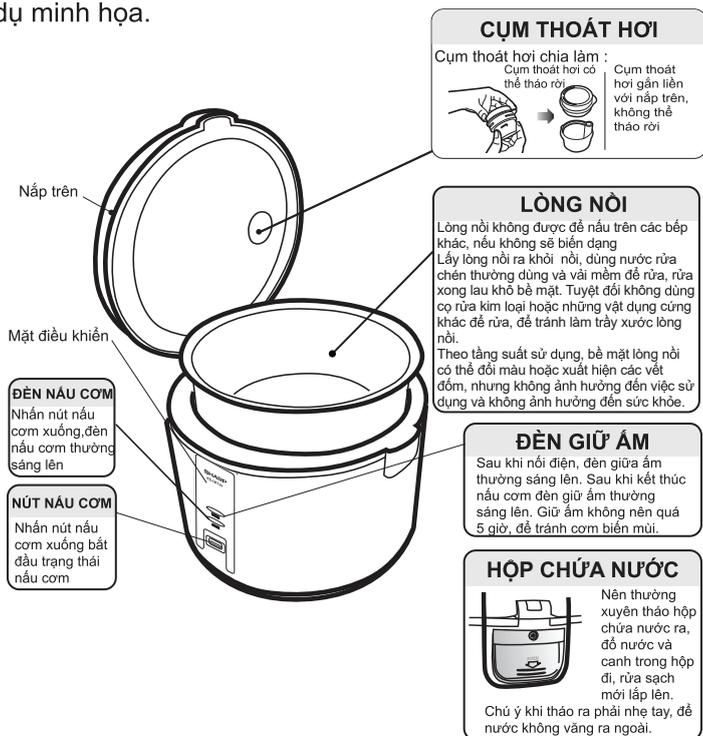
KS-181TJV "BM"

KS-19TJV "ST"

KS-19TJV "BC"

Với kỹ thuật sản xuất tiên tiến, chất lượng tin cậy, mẫu mã sang trọng, nhóm sản phẩm nồi cơm điện tự động sang trọng Sharp là dụng cụ điện gia dụng nhà bếp lý tưởng cho gia đình. Chọn sản phẩm Sharp, bạn sẽ thấy cuộc sống tươi đẹp hơn!

Hình ảnh trong sách hướng dẫn dùng sản phẩm KS-181TJV làm ví dụ minh họa.



Mã sản phẩm	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Dung tích nồi (L)	Hình thức gia nhiệt khi nấu	Lượng gạo nấu (Ly)
KS-18TJV KS-181TJV KS-18TJV "LL" KS-18TJV "GR" KS-181TJV "PB" KS-181TJV "AB" KS-181TJV "BM" KS-19TJV "ST" KS-19TJV "BC"	220V ~/50Hz	700	1.8	Hình thức gia nhiệt trực tiếp	2-10
Các dụng cụ đi kèm	Muỗng cơm	Ly lường gạo	Dây điện nguồn	Lòng hấp	

1. Lường gạo và vo gạo.

- Ly lường sử dụng để lường gạo nấu, ly gạo nấu tương đương 0.18 lít (tương đương 150g).
- Không nên vo gạo trực tiếp trong lòng nồi, để tránh trầy xước lớp chống dính, hoặc biến dạng do va chạm, đó là nguyên nhân dẫn đến tình trạng gia nhiệt kém vì tiếp xúc với mâm phát nhiệt không tốt.

2. Cho gạo vào lòng nồi và cho nước vào với mức tương ứng. (Ví dụ: Cho nước vào nồi ở mức cao nhất, mức "3" nếu lượng gạo nấu là 3 ly lường), có thể tăng thêm hoặc giảm lượng nước tùy theo khẩu vị của mỗi người.

- Không nên cho nước quá mức tối đa.
- Khi hấp thức ăn bằng nước, cho vào lòng nồi lượng nước thấp hơn thực phẩm cần hấp.

3. Dùng vải mềm lau khô bên ngoài lòng nồi rồi nhẹ nhàng đặt vào thân nồi. Xoay lòng nồi vài lần sao cho đáy nồi và mâm phát nhiệt tiếp xúc tốt với nhau.

- Không được để các vật lạ nằm giữa đáy lòng nồi và mâm phát nhiệt.
- Lớp chống dính được phủ bên trong lòng nồi phù hợp với tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, và hoàn toàn không gây hại đến sức khỏe con người.

4. Nhẹ nhàng nhấn mặt nắp xuống cho đến khi nút ấn mở nắp ăn khớp nhau.

- Chắc chắn là nắp nồi đã đậy khớp, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.

5. Sau khi cắm phích cắm vào nguồn điện, đèn "WARM" sẽ sáng lên, bạn phải nhấn nút nấu xuống, đèn "COOK" sẽ sáng lên để khởi động việc nấu cơm.

6. Khi hoàn thành việc nấu, "Nút nấu" sẽ nhảy lên bạn sẽ nghe "Tắc" 1 tiếng. Đồng thời "Đèn nấu" "COOK" sẽ tắt và đèn "Giữ ấm" "WARM" sẽ sáng lên.

Mách nhỏ:

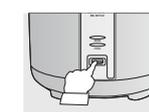
Cơm sẽ ngon hơn sau 15 phút giữ ấm.

7. Khi hấp thức ăn, cho nước vào trong lòng nồi, lượng nước này khác nhau tùy thuộc vào loại và lượng thực phẩm cần hấp (Lượng nước này không được vượt quá mức chiều cao của lòng hấp).

- Đặt lòng hấp vào bên trong lòng nồi và đặt thực phẩm vào bên trong lòng hấp.
- Thực hiện việc hấp dựa vào cách chỉ dẫn của các mục 4,5,6 ở trên.
- Khi hấp đã hoàn thành, phải tắt nguồn cho nồi, dùng tay gạt "Nút nấu" lên. Trong quá trình nấu, hấp thức ăn phải mở nắp nồi từ từ, để tránh lượng nước lớn tích tụ trên nắp lọt vào thân nồi.

8. Khi xới cơm ra chén nên sử dụng muỗng cơm đi kèm theo sản phẩm. Không được sử dụng các loại muỗng kim loại để xới cơm nhằm tránh việc mài mòn, tróc lớp chống dính bên trong nồi.

9. Để giữ cho nồi được sạch sẽ, nên làm sạch nước thừa trong hộp đựng nước sau khi nấu.



CHÚ Ý

1. Không được dùng lòng nồi nấu trực tiếp trên thiết bị gia nhiệt khác, điều đó sẽ làm cho lòng nồi bị biến dạng.
2. Khi cơm vừa chuyển sang trạng thái giữ ấm, không nên dùng cơm ngay, hãy xới cơm và giữ ấm thêm khoảng 15 phút để cơm được chín đều và ngon hơn.

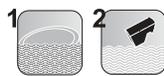


* **Thời gian giữ ấm:** - Không quá 5 giờ.

* **Lưu ý:** Nên mở nắp xới cơm sau khi nấu để loại bỏ lượng nước thừa đọng trên mặt trong của nắp nồi để giữ cơm được khô ráo và lâu hơn.

VỆ SINH NỒI

1. Lấy lòng nồi ra khỏi nồi cơm, rửa sạch bằng chất tẩy rửa dùng trong gia đình, và rửa lại bằng nước sạch, sau đó lau lại bằng vải mềm.



Không được sử dụng các loại bàn chải bằng kim loại hoặc các dụng cụ cứng khác để chùi rửa lòng nồi nhằm tránh làm hư lớp chống dính phủ bên trong lòng nồi.



2. Tháo hộp chứa nước ra và đổ nước thừa bên trong, rửa sạch và ráp lại giá đỡ hộp chứa nước.



3. Các hạt cơm, các vật lạ khác có thể dính trên mâm phát nhiệt, có thể dùng giấy nhám mịn để chà và dùng vải lau lại để giữ cho bề mặt tiếp xúc của mâm phát nhiệt và lòng nồi được tốt.

CHÚ Ý AN TOÀN

1. Phích cắm phải được cắm vào chắc chắn. Không nên sử dụng các loại ổ cắm có nhiều lỗ cắm để sử dụng nhiều loại thiết bị điện gia dụng cùng một thời điểm.
2. Khi không sử dụng nồi, nhớ rút dây nguồn khỏi ổ cắm nguồn.
3. Khi cắm phích cắm nguồn vào ổ cắm, phải cắm phích thật khorp, nếu phích cắm tiếp xúc không tốt sẽ dẫn đến phích cắm bị cháy.
4. Nồi cơm điện không được đặt ở vị trí không phẳng, ẩm ướt hoặc gần các dụng cụ phát nhiệt khác, đó là nguyên nhân làm hư nồi hoặc phát sinh sự cố.
5. Khi nấu cơm, cụm thoát hơi rất nóng, vì vậy không để tay hay mặt tiếp xúc trực tiếp với lỗ thoát hơi nhằm tránh trường hợp bị bỏng.
6. Thân nồi và mặt nắp không được vệ sinh trực tiếp bằng nước, tránh làm hỏng các bộ phận cách điện, gây nguy hiểm.
7. Nếu dây nguồn của nồi bị hư, nó phải được thay thế bởi một dây nguồn mới của chính nhà sản xuất.
8. Không được để trẻ em sử dụng sản phẩm một mình, và phải đặt nồi xa tầm tay trẻ em để tránh các trường hợp giật điện xảy ra.

* Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

* Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hiệu, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - Khu nhà nông trại;
 - Khách hàng trong khách sạn, nhà trọ và môi trường kiểu dân cư khác;
 - Môi trường kiểu nhà trọ;
- * Bề mặt bộ phận làm nóng vẫn còn lượng nhiệt dư sau khi sử dụng, không được chạm vào.

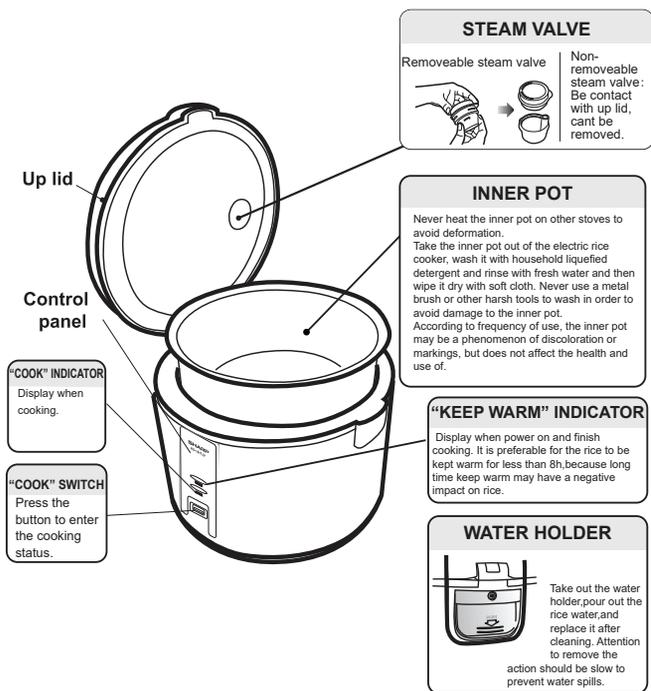
GIẢI QUYẾT CÁC SỰ CỐ THÔNG THƯỜNG

Sự cố thông thường		Nguyên nhân	Biện pháp xử lý
Đèn không sáng	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	Mạch điện của nồi không được thông nguồn.	Kiểm tra tình trạng của công tắc, phích cắm, ổ cắm, cầu chì và dây dẫn đã ở tình trạng cắm tốt hay chưa.
	Mâm phát nhiệt vẫn gia nhiệt.	1. Dây kết nối với đèn bị lỏng 2. Đèn báo bị cháy	Hãy đem đến Trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
Đèn sáng	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	1. Lỗi dây bên trong dây phát nhiệt bị lỏng. 2. Ong phát nhiệt điện bị cháy	Hãy đem đến Trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
Cơm nấu không chín hay thời gian nấu quá dài.		1. Thời gian giữ ấm cơm không đủ. 2. Mâm phát nhiệt bị biến dạng. 3. Lòng nồi bên trong bị méo/ nghiêng làm đáy nồi bị hỏng một bên. 4. Có vật lạ nằm giữa đáy lòng nồi và mâm phát nhiệt. 5. Lòng nồi bị biến dạng.	1. Giữ ấm cơm theo thời gian yêu cầu. 2. Có thể dùng giấy nhám mịn để sửa chữa tình trạng biến dạng của mâm phát nhiệt. Tuy nhiên, tình trạng này xảy ra nên đem nồi đến trung tâm bảo hành để thay thế cái mới. 3. Ấn nhẹ mặt trong lòng nồi để nó lại trạng thái bình thường. 4. Dùng giấy nhám mịn để làm sạch 5. Đem đến trung tâm bảo hành sửa chữa
Cơm nấu bị cháy hoặc không giữ ấm		1. Kẹt nút nấu 2. Thép từ giới hạn nhiệt bị hư. 3. Linh kiện giữ ấm bị cháy hoặc bị lỏng	Hãy đem đến Trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
Tràn nước ra ngoài.		1. Lấp ron thoát hơi bị lỏng. 2. Van thoát hơi bị biến dạng hoặc có vật lạ.	1. Ráp lại cụm thoát hơi theo sự chỉ dẫn của Sổ tay hướng dẫn sử dụng. 2. Lau hoặc rửa sạch các vật lạ theo sự chỉ dẫn của Sổ tay hướng dẫn sử dụng.

Thank you for purchasing the Sharp rice cooker , please read this instruction manual carefully before using. Keep it cautiously after reading for future reference.

Choosing quality of Sharp, you can find the life could be more beautiful!

This specification of product photographs with KS-181TJV series, for example.



Model	Rated Voltage	Rated Power(W)	Cooking Capacity(L)	Cooking Method	Rice Quantity (Cup)
KS-18TJV KS-181TJV KS-18TJV "LL" KS-18TJV "GR" KS-181TJV "PB" KS-181TJV "AB" KS-181TJV "BM" KS-19TJV "ST" KS-19TJV "BC"	220V ~50Hz	700	1.8	Direct Heating Mode	2-10
Accessories	Spoon Spatula 	Measuring Cup 	Power Cord 	Steamer 	

1. Rice measuring and washing

- The measuring cup is mainly used to measure the amount of rice. A flat cup of rice is 0.18L (approx. 150g).
- Do not wash rice directly with the inner pot to avoid scratching its non-stick layer, distortion it due to collision or result in a lower heat efficiency due to poor contact with the electric heating plate.



2. Put washed rice into the inner pot and add water to the corresponding level (e.g., add water to high level "3" if 3 cups of rice are to be cooked), add or reduce the amount of water depending your personal taste highest level.



- To steam food off water, add a proper amount of water lest water overflows the steamer when boiling.

3. Mop up the interior and exterior of the inner pot with dry cloth, place it into the cooker body. Turn the inner pot gently for several times to allow its bottom come into contact with the electric heating plate.



- No foreign matter can be allowed between inner pot and electric heating plate.
- The non-stick coating of inner pot conforms with the standards of food sanitation and harmless to human health.
- Make sure the cover is properly closed, otherwise the cooking effect may be affected.



4. Press down the cover until it snaps in place.
5. Cooking

The "WARM" lamp is illuminated after plugging into the outlet. The Rice Cooker are entering the cooking process until you have pressed the "COOK". Otherwise, the Rice Cooker will still in warming process (Please be sure that you have pressed the "Cooking" Otherwise, the Rice Cooker will still in warming process).



6. When cooking is finished, the cooking switch will pop up and a "Click" will be heard. At the same time, the cooking light will go out and keep warm light will go on.



Special Hint:
Rice is best served 15 minutes after cooking.

7. Food steaming. Put the amount of water into inner pot. The amount of water varies according to the food and its quantity (Do not exceed the height of the steam tray).



- Install the steam tray into the pot and place food on the tray.
- Operate the cooker according to the 4,5,6 above said.
- When food steaming is finished, you must turn off the switch button manually (push up). The cooker will automatically keep the food warm until serving.

8. When filling bowl with rice, the attached spoon, not metal spoon, should be used to avoid scuffing the non-sticky coating of inner pot and causing exfoliation of coating at the same time, dry grain of cooked rice should be removed.



9. In order to keep cleanliness and sanitation, please clean up the rice water in water holder after cooking.



PRECAUTIONS

1. The inside pot cannot be heated on any other furnace, otherwise it can be deformed easily.
2. When rice has just been transferred to warm state, do not eat immediately, use chopticks to mix rice and keep warm for 15 minutes to make it be cooked all and more delicious.



* Keeping-warm time: not over 5 hours.

* Note: Should open lid and use chopticks to mix after cooking in order to remove residual little water on lid inside. It makes cooked rice be not wet and keeps longer

CLEANNES METHOD

1. Take the inner pot out of the electric rice cooker, wash it with domestic liquefied detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth.



* Do not use metal brush or other harsh tool to wash inner pot to avoid damaging the non-stick coating on its surface.



2. Take the water holder down and spill over water or soup and then install it after washing clean.



3. The grain of cooked rice or other sundries may attach to electric hot tray, the fine sand paper can be used for grind them away and wipe it with soft cloth to keep the dully contact between inner pot and electric heating plate.



SAFE NOTE

1. The earthed wall socket should be used and the plug must be inserted reliably. Do not use multipurpose socket while using other electric appliance at the same time.
2. When do not use it, please pull the power cord out of the socket.
3. After insert the power cord into socket, it must be inserted death; otherwise the element may be burnt out by poor connection
4. The electric rice cooker can not placed on unstable, wet place fire otherwise it will be damaged or go wrong.
5. When cooking, the steam port is extraordinary hot, do not close face or hands to avoid scald.
6. The body and cover of electric rice cooker cannot be washed water or in water, otherwise the insulator will be damaged become dangerous.
7. If the power cord is damaged, it must be changed with new power cord produced by the manufacturer.
8. Do not let a child operate the product alone. Put it out of the reach babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accid

TROUBLE SHOOTING

No.	Malfunction	Causes	Solution
①	The light is off.	Heating plate is not hot.	Circuit of electric rice cooker is not connected to power supply.
		Heating plate is hot.	1. Wiring connection of indicator light has loosened. 2. Indicator light is damaged.
②	The light is on.	Heating plate is not hot.	Inspect whether the switch, plug and socket connector, fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert the plug reliably
			It should be sent to an uthorized service department for maintenance.
③	Cooked rice is crude or time of cooking is too long.	1. Cooking time is insufficient. 2. Heating plate is deformed. 3. Inner pot is declined and one side is hanging in the air. 4. There is foreign matter between inner pot and heating plate. 5. Inner pot is deformed.	1. Cook rice according to required conditions. 2. The fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severely deformed one should be sent to maintenance department for replacement. 3. Turn the inside pot lightly to make it return to normal. 4. Clean it up with fine sand pape 5. Send to designated service department.
④	Cook rice burnt or cannot keep warm automatically	1. The keys of cooking rice and lever link gear is not working. 2. The steel magnet temperature limiter is out of work. 3. The temperature controller is burnt out wiring of it is loosened.	It should be sent to an uthorized servicedepartment for maintenance.
⑤	Overflow	1. Installation of steam valve is pour. 2. Steam reflux valve is deformed or has foreign matter.	1. Reinstall it according to installation method in this instruction manual. 2. Wash it or remove foreign matter as required.