

SHARP

NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN ẤP SUẤT TUẦN HOÀN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: **KS-XW181V-S**

(Chỉ dùng cho mục đích gia đình)

Mục lục

Trang

I

Các biện pháp an toàn quan trọng 2

Cấu tạo sản phẩm 4

II

Chuẩn bị 6

Cách sử dụng 7

Cách nấu cơm ngon 12

Vệ sinh 13

III

Xử lý sự cố 16

IV

Thông số kỹ thuật Bìa
sau



Cảm ơn quý khách đã mua sản phẩm này.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng lần đầu.

Trước khi sử dụng, hãy đọc kỹ phần Các biện pháp an toàn.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Để tránh gây thương tích cá nhân hoặc thiệt hại tài sản cho người sử dụng, vui lòng tuân thủ các lưu ý an toàn dưới đây.

- Những ký hiệu sau đây cho biết mức độ thiệt hại do thao tác sai gây ra:



Cảnh báo: Chỉ ra nguy hiểm có thể gây tử vong.



Thận trọng: Có thể gây thương tích cho người hoặc hư hỏng tài sản.



Cảnh báo



Cấm tự ý sửa đổi

Không được tự ý cải tạo hoặc sửa chữa bởi người không có thẩm quyền, vì có thể gây cháy, điện giật hoặc thương tích. Vui lòng liên hệ đại lý dịch vụ hoặc trung tâm bảo hành của hãng.



Dây nguồn hoặc phích cắm

Chỉ sử dụng nguồn điện xoay chiều 220V. Không sử dụng nguồn điện khác ngoài AC 220V hoặc nguồn điện trên tàu thuyền, nếu không có thể gây cháy hoặc điện giật.

Chỉ sử dụng ổ cắm có định mức 10A trở lên. Việc dùng ổ cắm chia chung với các thiết bị khác có thể gây quá nhiệt và cháy.

Giữ phích cắm luôn sạch sẽ. Lau sạch hoàn toàn bụi bẩn bám trên các chân cắm. Nếu không có thể gây cháy hoặc điện giật.



Không nhúng nồi vào nước hoặc đổ nước trực tiếp lên nồi.

Không làm hư hỏng dây nguồn. Không được sửa đổi, uốn cong quá mức, kéo căng, xoắn, buộc, đặt gần thiết bị tỏa nhiệt hoặc treo vật nặng lên dây nguồn.

Không sử dụng thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị nóng, vì có thể gây điện giật hoặc đoản mạch.



Sử dụng và bảo quản

Không để trẻ em tự ý sử dụng thiết bị và đảm bảo trẻ sơ sinh hoặc trẻ nhỏ không thể với tới. Nếu không có thể gây bỏng, điện giật hoặc chấn thương.

Không đưa vật lạ như mảnh kim loại, kim, hoặc các vật nhỏ khác vào các khe hở. Đảm bảo không để hạt gạo hoặc dị vật rơi vào khe giữa nút mở và vỏ nồi.

Không sử dụng thiết bị trên tấm nhôm hoặc thảm điện, vì vật liệu nhôm có thể sinh nhiệt.



Chỉ sử dụng lòng nồi chuyên dụng đi kèm với sản phẩm.

Các ký hiệu dưới đây cho biết loại hành động bắt buộc phải tuân thủ



Cấm



Bắt buộc



Thận trọng



Vui lòng tuân thủ các điểm sau khi sử dụng:

- Không sử dụng dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hỏng. Nếu không, các vết trầy xước, cháy xém hoặc lớp cách điện bị nứt có thể gây điện giật, rò điện hoặc cháy.
- Không vận hành thiết bị gần nước hoặc ngọn lửa trần.
- Không chạm tay vào lỗ thoát hơi trong khi nấu, đặc biệt là trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, vì có thể gây bỏng.
- Không sử dụng thiết bị trên bề mặt không ổn định hoặc trên các vật dụng nhạy cảm với nhiệt.
- Không phủ khăn hoặc vải lên thiết bị trong quá trình sử dụng (đặc biệt là lỗ thoát hơi).
- Không sử dụng nếu nắp nồi bị biến dạng hoặc đổi màu.
- Không đặt nồi cơm điện dưới ánh nắng trực tiếp hoặc ở nơi dễ bị bắn dầu mỡ.
- Không để dây nguồn tiếp xúc với các thiết bị tỏa nhiệt khác.
- Không dùng lực mở nắp khi đang sử dụng. Chỉ mở nắp sau khi quá trình nấu đã tự động hoàn tất hoặc bị hủy, và khi áp suất đã được xả hoàn toàn.
- Không đặt hoặc sử dụng thiết bị trên bếp từ (IH).



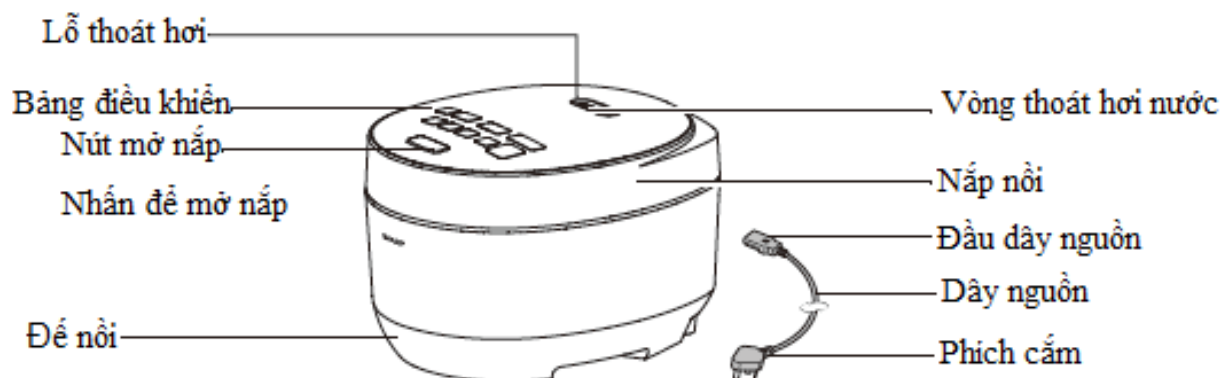
Khi rút phích cắm, hãy nắm chắc phần đầu phích, không kéo dây.

- Lau sạch hoàn toàn hạt gạo hoặc giọt nước bám trên bề mặt ngoài, đáy nồi, mâm nhiệt hoặc cảm biến của lòng nồi.
- Thường xuyên kiểm tra ống thoát hơi của bộ điều áp để đảm bảo không bị tắc nghẽn. Không nấu các loại thực phẩm có thể làm tắc lỗ thoát hơi.
- Sản phẩm hoạt động bình thường ở độ cao từ 0 đến 2000 mét so với mực nước biển.
- Luôn đảm bảo lòng nồi đã được đặt đúng vị trí trước khi vận hành. Nếu lòng nồi chưa được lắp, thiết bị có thể tự động ngừng hoạt động sau khoảng 5 phút gia nhiệt.
- 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

CẤU TẠO SẢN PHẨM

Thân chính

- Vui lòng rửa sạch lồng nồi, nắp trong và các phụ kiện trước khi sử dụng lần đầu.



Phụ kiện



Cốc đong (1 cái, 180 mL)



Muỗng canh (1 cái)

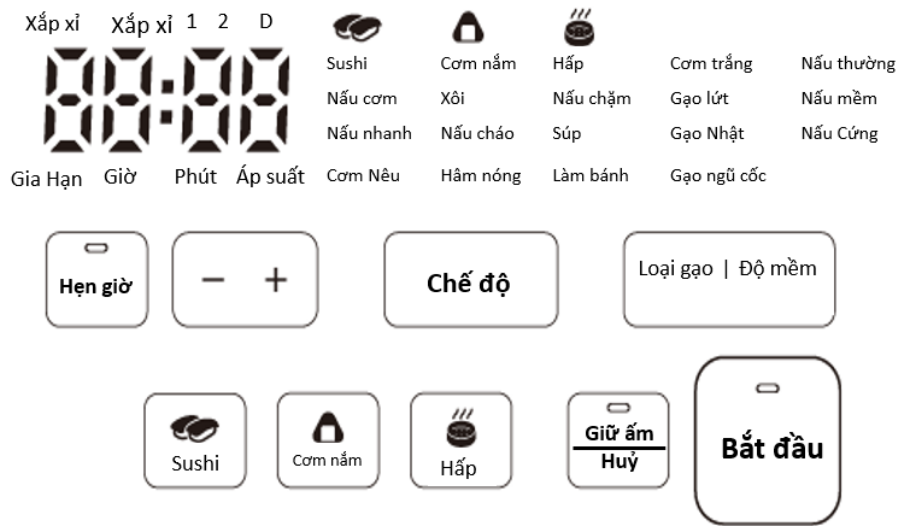


Muôi xới cơm (1 cái)



Xung hấp (1 cái)

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Cài đặt menu

Menu	Mức nước	Dung tích nấu	Thời gian nấu	Hẹn giờ	Có áp suất
Nấu cơm	Cơm trắng	1 – 10 cốc	55 phút	o	o
	Gạo lứt	1 – 6 cốc	90 phút	o	o
	Gạo Nhật	1 – 10 cốc	50 phút	o	o
	Ngũ cốc trộn	1 – 6 cốc	90 phút	o	o
Nấu nhanh	Cơm trắng	1 – 10 cốc	35 phút	/	o
	Gạo Nhật	1 – 10 cốc	35 phút	/	o
Cơm niêu	Cơm trắng	1 – 6 cốc	65 phút	o	/
	Gạo Nhật	1 – 6 cốc	65 phút	o	/
Cơm nếp	Cơm trắng	1 – 6 cốc	55 phút	o	o
	Gạo Nhật	1 – 6 cốc	55 phút	o	o
Cháo	Cháo	0,5 – 1,5 cốc	80 phút	o	/
Hâm nóng	/	/	25 phút	/	/
Nấu chậm	/	Canh tối đa	1 – 12 giờ	/	/
Canh	Canh	Canh tối đa	20 phút – 4 giờ	/	/
Bánh	Bánh	Bánh tối đa	60 phút	/	/
Cơm sushi	Cơm trắng	1 – 10 cốc	60 phút	o	/
	Gạo Nhật	1 – 10 cốc	60 phút	o	/
Cơm nắm	Cơm trắng	1 – 10 cốc	58 phút	o	o
	Gạo Nhật	1 – 10 cốc	58 phút	o	o
Hấp	Mức hấp	Mức hấp	1 – 60 phút	/	/

- Menu nấu cơm cho phép lựa chọn loại gạo gồm: Gạo trắng (hạt dài), Gạo lứt, Gạo Nhật (hạt ngắn), Ngũ cốc hỗn hợp và độ mềm của cơm: Thường, Mềm, Cứng. Các lựa chọn sẽ hiển thị sáng trên màn hình. Một số chế độ nấu có những giới hạn nhất định.
- Thời gian nấu thực tế có thể thay đổi tùy thuộc vào lượng gạo, lượng nước, nhiệt độ môi trường, nhiệt độ nước, loại gạo và độ mềm được chọn.
- Khi nấu ngũ cốc hỗn hợp có kèm các loại đậu, nên ngâm đậu trong nước ấm từ 1–2 giờ trước khi nấu.
- **Chế độ hấp** cho phép tùy chỉnh thời gian; màn hình sẽ hiển thị **thời gian nấu còn lại** sau khi nước đạt đến điểm sôi.

CHUẨN BỊ

Các bước cơ bản

1 Nhấn nhẹ nút mở để mở nồi cơm điện.



2 Sử dụng cốc đong đi kèm.

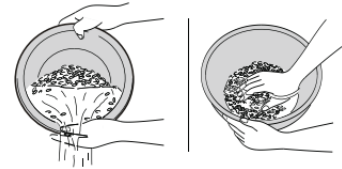
- Một cốc gạt ngang tương đương khoảng 180 mL gạo.



Không dùng lòng nồi để vo gạo.

3 Vo gạo.

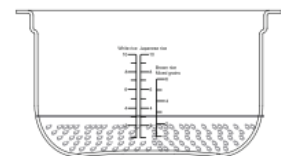
- Trước tiên, vo gạo kỹ với nhiều nước rồi đổ bỏ nước ngay sau đó.
- Sau đó lặp lại bước này thêm vài lần, không cần vo đến khi nước thật trong hoàn toàn.



4 Chọn mực nước phù hợp với chế độ nấu đã chọn.

- Điều chỉnh mực nước khi đặt nồi trên bề mặt phẳng.
- Điều chỉnh lượng nước theo độ mềm mong muốn, tùy theo loại gạo.
- Không thêm nước vượt quá mực nước tối đa dành cho Cháo khi chọn chế độ Cháo.

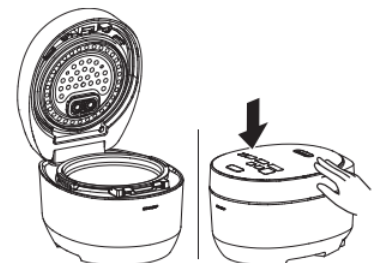
- Khi nấu 3 cốc gạo, trước tiên cho gạo đã vo vào nồi, sau đó thêm nước đến vạch “3”.



Lưu ý: Cháo có 2 vạch mực nước. Dùng vạch bên phải (Cháo đặc) để nấu cháo sánh, đặc. Dùng vạch bên trái (Cháo loãng) để nấu cháo loãng hơn.

5 Đặt lòng nồi vào thân máy và đóng nắp.

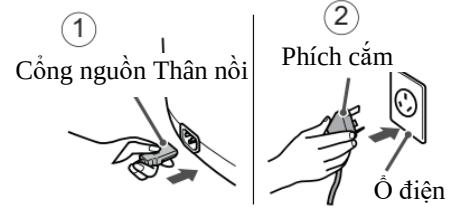
- Lau khô hoàn toàn bề mặt ngoài của lòng nồi, cảm biến nhiệt và loại bỏ các giọt nước hoặc dị vật bám trên nồi.
- Đặt lòng nồi vào thân máy, xoay nhẹ vài vòng để đảm bảo lòng nồi được đặt đúng vị trí.
- Đảm bảo nắp trong và bộ phận chốt được lắp chắc chắn. Nếu nắp trong không được lắp đúng, hơi nước có thể thoát ra từ khe giữa nắp trong và lòng nồi trong quá trình nấu.
- Đóng nắp cho đến khi nghe tiếng “tách” rõ ràng.



Các bước cơ bản

6 Cắm dây nguồn.

- Vui lòng cắm đầu dây nguồn (1) vào thân nồi (2) trước, sau đó cắm phích cắm vào ổ điện.
- Đảm bảo dây nguồn được cắm chắc chắn và hoàn toàn.

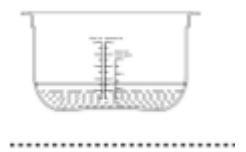


CÁCH SỬ DỤNG (1)

Phương pháp nấu

1 Cho nguyên liệu vào lòng nồi.

- Cho gạo hoặc thực phẩm khác vào lòng nồi và thêm nước đến mực nước tương ứng.
- Đóng nắp nồi.



2 Nhấn nút “Menu” để chọn chế độ nấu.

- Nhấn nút Menu để lần lượt chọn các chế độ: Cơm trắng, Gạo Nhật, Nấu nhanh, Cơm niêu, Gạo lứt, Ngũ cốc trộn, Cơm nếp, Cháo, Hâm nóng, Nấu chậm, Canh và Bánh.
- Hoặc nhấn các nút nhanh Sushi, Cơm nắm hoặc Hấp.
- Một tiếng “bíp” nghĩa là chọn một chức năng, Hai tiếng “bíp” liên tiếp nghĩa là quay lại chức năng đầu tiên, Tiếng “bíp-bíp-bíp” kéo dài nghĩa là xác nhận chức năng. Nếu không xác nhận trong vòng 30 giây, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ và màn hình tắt.



Lưu ý: • Loại gạo và độ mềm của cơm có thể được lựa chọn trong một số chế độ nấu nhất định.

- Đèn báo áp suất sẽ nhấp nháy khi chọn các chế độ nấu có áp suất và sẽ sáng liên tục trong quá trình nấu.

3 Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.

- Khi nhấn nút Bắt đầu, thiết bị phát ra tiếng bíp, đèn báo chuyển sang màu đỏ và nồi bắt đầu nấu, màn hình hiển thị thời gian nấu còn lại.
- Nếu cần dừng quá trình nấu, nhấn nút “Giữ ấm/Hủy” để quay về chế độ chờ.



Lưu ý:

- Không mở nắp trong khi nấu. Đặc biệt với các chế độ có áp suất, nắp sẽ tự động khóa khi áp suất tăng lên.
- Nồi cơm điện có hiển thị Giờ và Phút; khi thời gian còn dưới 1 phút, màn hình sẽ chỉ hiển thị số đếm ngược như 59, 58, 57, ..., 1.

CÁCH SỬ DỤNG (2)

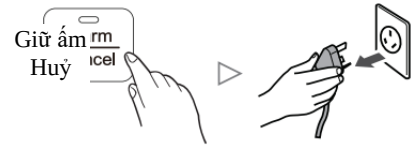
Phương pháp nấu

4 Nấu xong.

- Chuông kêu 5 lần, báo hiệu nồi chuyển sang chế độ giữ ấm. Đèn báo giữ ấm vẫn sáng và màn hình hiển thị thời gian giữ ấm.

5 Sau khi nấu xong

- Nhấn nút “Giữ ấm/Hủy” để chuyển về chế độ chờ, sau đó rút dây nguồn.



Cách nấu cơm

1 Nhấn nút “Menu” để chọn chế độ nấu.

- Nhấn nút “Loại gạo” để chọn: gạo trắng (hạt dài), gạo lứt, gạo Nhật (hạt ngắn) hoặc ngũ cốc hỗn hợp.
- Nhấn nút “Độ mềm” để chọn độ mềm: Thường, Mềm hoặc Cứng.



Lưu ý:

- Các tùy chọn hiển thị cho Loại gạo và Độ mềm sẽ khác nhau tùy theo từng chế độ nấu.
- Chế độ Nấu nhanh là chế độ tiết kiệm năng lượng nhất.
- Một số chế độ có thể cài đặt hẹn giờ, vui lòng tham khảo trang 5.



2 Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.

- Đèn Bắt đầu sáng và màn hình hiển thị thời gian nấu còn lại.



3 Khi nấu xong, nồi tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

- Đèn Giữ ấm sáng và màn hình hiển thị thời gian giữ ấm.

4 Sau khi nấu xong, nhấn nút “Giữ ấm/Hủy” rồi rút dây nguồn.

Nút nhanh cho Sushi, Cơm nắm và Hấp



Sushi, Cơm nắm:

- Nhấn nút nhanh “Sushi” hoặc “Cơm nắm”.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.

Lưu ý cho chế độ Sushi:

Chuẩn bị giấm sushi trước theo tỷ lệ 25 g giấm : 10 g đường : 6 g muối cho mỗi 1 cốc gạo. Sau khi cơm ở chế độ Sushi nấu xong, chuyển cơm sang một vật chứa riêng* và để nguội, đồng thời trộn nhẹ bằng muôi xới cơm.

* Không sử dụng vật chứa bằng nhôm.

Hấp:

- Nhấn nút “Hấp”, sau đó nhấn “Bắt đầu” để bắt đầu nấu. Trong chế độ Hấp, bạn có thể nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian trước khi nhấn Bắt đầu.

Lưu ý:

- Thời gian cài đặt là thời gian hấp thực tế sau khi nước sôi.
- Sau khi nấu xong, chế độ giữ ấm sẽ tự động kích hoạt.
- Nếu thực phẩm chưa chín đủ, có thể gia hạn thời gian nấu trong vòng 15 phút sau khi kết thúc. Nhấn nút “+” hoặc “-” để kéo dài thời gian nấu.

Cách cài đặt hẹn giờ nấu

1 Nhấn nút “Menu” để chọn chế độ cần hẹn giờ.

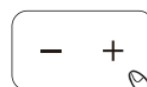
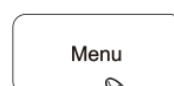
- Hoặc nhấn nút nhanh “Sushi” hoặc “Cơm nắm”.

2 Nhấn nút “Hẹn giờ trước” để vào chế độ hẹn giờ.

- Một số chế độ không hỗ trợ hẹn giờ; khi đó, nếu nhấn nút Hẹn giờ trước, nồi sẽ phát ra âm báo và không thể thực hiện bước tiếp theo.

3 Nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian.

- Nhấn giữ “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhanh. Khi thời gian hẹn $\leq$ thời gian nấu, nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức. Thời gian nấu chi tiết vui lòng tham khảo bảng tham chiếu (trang 5).



CÁCH SỬ DỤNG (3)

Cách cài đặt nấu hẹn giờ

4. Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu chế độ hẹn giờ.

- Đèn báo Hẹn giờ trước sáng màu xanh lá, nồi bắt đầu đếm ngược thời gian hẹn giờ, và thời gian hiển thị là thời điểm nấu sẽ hoàn thành.
- Khi cài đặt thời gian hẹn giờ kéo dài, vui lòng lưu ý thời hạn bảo quản của nguyên liệu để tránh bị hư hỏng.

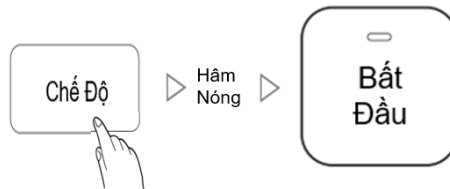


Nhấn nút “Giữ ấm/hủy” để thoát khỏi chế độ hẹn giờ.

Các menu khác

Hâm nóng:

- Nhấn nút “Menu” để chọn Hâm nóng.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.



Lưu ý: Khi món ăn chưa chín hoặc chưa đủ nóng, có thể tăng thêm thời gian nấu trong vòng 15 phút sau khi nấu xong. Nhấn nút “-” hoặc “+” để kéo dài thời gian nấu.

Nấu chậm, Canh:

Chế độ Nấu chậm và Canh có cùng cách vận hành. Dưới đây lấy chế độ Nấu chậm làm ví dụ:

- Nhấn nút “Menu” để chọn Nấu chậm.
- Nhấn nút “-” hoặc “+” để điều chỉnh thời gian nấu.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.



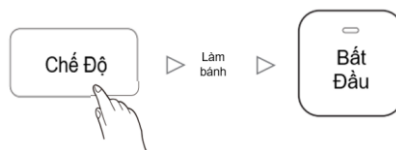
Lưu ý:

- Chế độ Nấu chậm và Canh cho phép điều chỉnh thời gian nấu. Vui lòng tham khảo trang 5 để biết thêm chi tiết.
- Sau khi nấu xong, chức năng giữ ấm sẽ tự động hoạt động.
- Nếu món ăn chưa đạt yêu cầu, có thể tăng thêm thời gian nấu trong vòng 15 phút sau khi nấu xong bằng cách nhấn nút “-” hoặc “+”.

Các menu khác

Bánh:

- Nhấn nút “Menu” để chọn Bánh.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.



Lưu ý:

- Không cho hỗn hợp nước, bột, trứng... vượt quá mức tối đa ở chế độ Bánh được đánh dấu trong lòng nồi. Nếu không, trong quá trình nướng bánh nở ra có thể làm tắc lỗ thoát hơi, gây nguy hiểm và có khả năng làm bật nắp nồi.
- Nếu thời gian nấu chưa đủ, có thể tăng thêm thời gian nấu trong vòng 15 phút sau khi quá trình nấu kết thúc bằng cách nhấn nút “-” hoặc “+”.

Chức năng giữ ấm

Giữ ấm:

- Khi quá trình nấu kết thúc, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
- Ở chế độ chờ, nhấn nút “Giữ ấm/Hủy” để kích hoạt chức năng giữ ấm, đèn báo giữ ấm sẽ sáng.



Lưu ý:

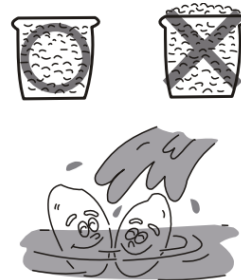
- Chức năng giữ ấm không hoạt động đối với các chế độ Hâm nóng và Bánh.
- Thời gian giữ ấm tối đa khuyến nghị là 24 giờ.
- Không khuyến nghị giữ ấm cháo vì sẽ làm mất hương vị của món ăn.

Cách nấu cơm ngon

1. Dùng cốc đong đi kèm để đong 1 cốc gạo đầy.

*Một cốc gạt ngang tương đương khoảng 180 mL gạo.

2. Trước tiên, vo gạo nhẹ nhàng với nhiều nước, sau đó đổ bỏ nước ngay.
3. Tiếp theo, cho nước sạch vào và vo để loại bỏ lớp cám gạo trong khoảng vài lần, không cần vo cho đến khi nước thật trong.



Không vo gạo quá mạnh, nếu không gạo sẽ bị vỡ và tinh bột tan ra. Sau khi nấu xong, cơm có thể bị dính hoặc có mùi không mong muốn.

Điểm quan trọng

Đổ hết nước sau khi vo gạo.

Làm sạch lớp cám gạo.

*Ngay cả với gạo “không cần vo”, vẫn nên vo 1–2 lần để cơm nấu ra ngon và cảm nhận tốt hơn.

4. Chú ý lượng nước khi nấu cơm. Chọn mực nước phù hợp với lượng gạo và điều chỉnh theo hướng dẫn bên dưới.

Loại gạo	Lượng nước
Gạo để lâu / Gạo lai	Cao hơn vạch mực nước 1/4 mức
Gạo mới	Thấp hơn vạch mực nước 1/4 mức
Gạo thông dụng	Theo đúng vạch mực nước được đánh dấu

5. Ngâm gạo đã được lập trình sẵn trong các chế độ nấu, ngoại trừ Quick cook (nấu nhanh). Tuy nhiên, việc ngâm gạo trước khi nấu vẫn rất tốt. Ngâm 30 phút vào mùa hè, Ngâm 1 giờ vào mùa đông.

* Khi gạo hút đủ nước, hạt gạo sẽ trắng đục thay vì trong suốt.

6. Xới cơm sau khi nấu xong. Dùng muôi xới cơm từ dưới đáy nồi lên, đảo đều để hơi nước thừa bay hơi.

7. Giữ ấm đúng cách. Gom phần cơm còn lại vào giữa lòng nồi.

Không cho cơm nguội hoặc muối cơm lạnh vào trong nồi.

Mẹo mua và bảo quản gạo

- Mua gạo mới: Chú ý ngày sản xuất in trên bao bì gạo. Nên mua gạo trong vòng hai tuần sau khi xay xát.
- Bảo quản gạo: Cất gạo ở nơi mát và tối. Không lấy gạo bằng tay ướt. Khi cho gạo mới vào, hãy lấy hết gạo cũ ra trước.



VỆ SINH (1)

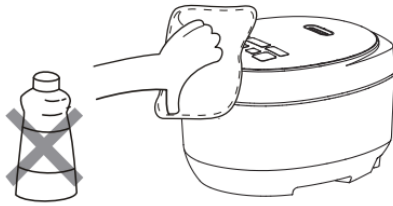
(Vệ sinh nồi cơm sau khi đã rút phích cắm điện và để nồi nguội hoàn toàn)

Không sử dụng bột đánh bóng, bàn chải nylon, benzen hoặc các chất tương tự để vệ sinh nồi.



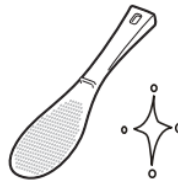
Thân nồi cơm

Lau bằng khăn sạch.



Phụ kiện, lòng nồi

Vệ sinh phụ kiện và lòng nồi bằng miếng bọt biển.



Các vị trí nơi chất lỏng bị khô và đóng cặn cần được lau chùi thường xuyên.

Muôi cơm

Lòng nồi

Lưu ý: Khi rửa lòng nồi, cần cẩn thận, không làm lòng nồi bị biến dạng.

Lòng nồi

Nếu lòng nồi bị cong vênh hoặc móp méo, hãy thay thế tại trung tâm dịch vụ được chỉ định.

Để bảo vệ lớp chống dính của lòng nồi:

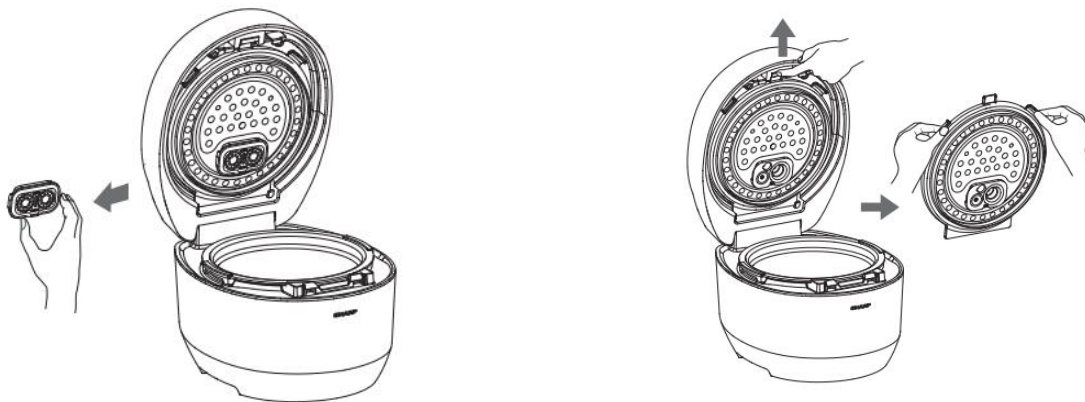
- Sử dụng muỗng cơm đi kèm theo nồi.
- Không dùng lòng nồi để rửa các dụng cụ nhà bếp khác.
- Không sử dụng giấm.
- Lòng nồi thường xuyên tiếp xúc với nước và hơi nước, có thể để lại vết ố, tuy nhiên không gây hại cho sức khỏe.

VỆ SINH (2)

Nắp trong

Cách vệ sinh

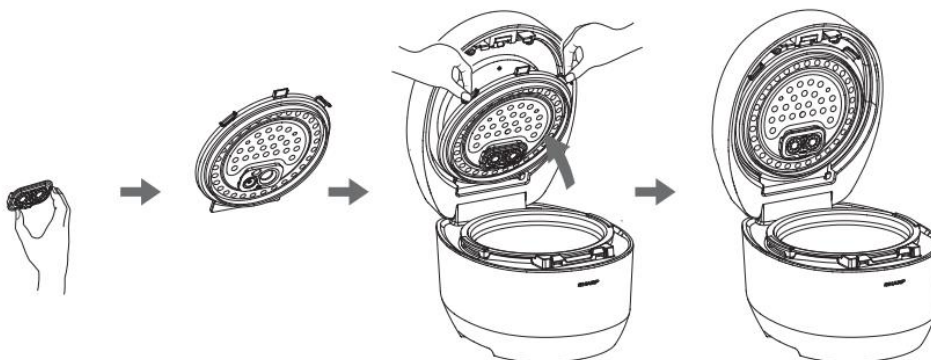
1. Tháo rời



1. Kéo bộ phận chống trào lên trên để tháo ra.

2. Khi chốt nắp trong được nhả, nắp trong sẽ tự động bật ra. Tháo nắp trong ra ngoài.

2. Lắp lại



1. Đẩy chốt giữ ở phía sau bộ phận chống trào xuống dưới theo tấm cố định của nắp.

2. Đưa vòng đỡ nắp trong vào khe nắp trong, sau đó ấn nắp trong lên trên cho đến khi nghe thấy tiếng “click”.

Lưu ý:

- Vui lòng vệ sinh nắp trong và bộ phận chống trào sau mỗi lần nấu.
- Bộ phận chống trào và nắp trong phải được lắp đúng vị trí, nếu không nắp nồi sẽ không thể đóng lại.

3. Mâm nhiệt và cảm biến

Dùng khăn ẩm để lau sạch dị vật bám trên cảm biến và mâm nhiệt.

Lưu ý:

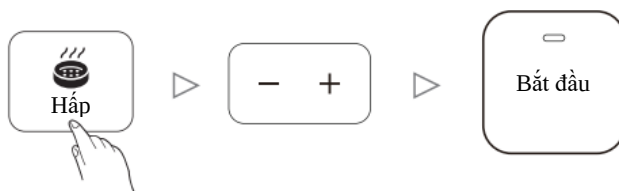
- Khi rửa lòng nồi và nắp trong, cần cẩn thận, không làm biến dạng.
- Khi nắp nồi đã nguội, tháo ra và mở van thoát hơi để vệ sinh.

❖ Số lượng và cấu hình phụ kiện có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.

Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế để biết chi tiết.

Khi phát hiện mùi lạ trong lòng nồi

Khi sử dụng chức năng tự làm sạch, hãy đổ nước vào nồi đến mức nước tối đa (tương ứng mực nước cho vạch 10 gạo trắng) và sử dụng chế độ Hấp trong 50 phút.



XỬ LÝ XỤ CỐ(1)

	Vấn đề	Danh mục kiểm tra
Hẹn giờ	Bắt đầu ngay lập tức	Thời gian hẹn giờ có ngắn hơn thời gian cần thiết hay không?
	Thời gian hoàn thành nấu bị trễ	Có thể thời gian hoàn thành bị trễ khoảng 10 phút khi lượng gạo nhiều hơn hoặc nhiệt độ nước thấp hơn.
Đang nấu	Bắn và trào ra ngoài	- Lượng gạo và mực nước đã được đo đúng chính xác hay chưa? - Gạo đã được vo sạch kỹ hay chưa? - Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? - Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? - Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không? - Van thoát hơi, nắp trong, vòng gioăng kín hoặc mâm nhiệt có bị bắn hay không?
	Hơi nước thoát ra từ mép nắp	- Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? - Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không? - Van thoát hơi, nắp trong, vòng gioăng kín hoặc mâm nhiệt có bị bắn hay không?
Sau khi nấu	Cơm quá cứng	- Lượng gạo và mực nước đã được đo đúng chính xác hay chưa? - Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? - Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? - Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không?
	Cơm chưa chín / nửa sống	- Lượng gạo và mực nước đã được đo đúng chính xác hay chưa? - Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? - Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? - Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không? - Có nhấn nút Hủy trong khi đang vận hành hay không? - Thời gian bị kéo dài do mất điện hay không?

	Vấn đề	Danh mục kiểm tra
Sau khi nấu	Cơm quá nhão	• Lượng gạo và mực nước đã được đo đúng chính xác hay chưa? • Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? • Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? • Có quên xới cơm sau khi nấu xong hay không?
Giữ ấm	Cơm bị khô cứng	• Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? • Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? • Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không? • Có nhấn nút Hủy trong khi đang vận hành hay không? • Thời gian bị kéo dài do mất điện hay không? • Có quên xới cơm sau khi nấu xong hay không? • Giữ ấm cơm quá 12 giờ hoặc lượng cơm quá ít khi giữ ấm.
	Có mùi	• Gạo đã được vo sạch kỹ hay chưa? • Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? • Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? • Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không? • Có nhấn nút Hủy trong khi đang vận hành hay không? • Thời gian bị kéo dài do mất điện hay không? • Giữ ấm cơm quá 12 giờ hoặc lượng cơm quá ít khi giữ ấm. • Để cháo, canh hoặc các thực phẩm khác cùng với cơm trong chế độ giữ ấm. • Giữ ấm cơm khi vẫn để muối cơm trong nồi. • Van thoát hơi, nắp trong, vòng gioăng kín hoặc mâm nhiệt có bị bẩn hay không?
	Đổi màu	• Gạo đã được vo sạch kỹ hay chưa? • Đáy lòng nồi đã được đặt ngay ngắn, tiếp xúc đều hay chưa? • Gạo hoặc nước bám trên cảm biến nhiệt, mâm nhiệt hoặc mặt ngoài của lòng nồi đã được lau sạch hay chưa? • Có gạo bám vào mép lòng nồi hoặc vòng gioăng kín hay không? • Giữ ấm cơm quá 12 giờ hoặc lượng cơm quá ít khi giữ ấm. • Giữ ấm cơm khi vẫn để muối cơm trong nồi.

XỬ LÝ SỰ CỐ(2)

	Vấn đề	Danh mục kiểm tra
Khác	Không thể thao tác nút Bắt đầu và Tắt	- Lòng nồi đã được đặt vào trong nồi hay chưa? - Phích cắm đã được cắm vào ổ điện và vào thân nồi hay chưa?
	Có tiếng động phát ra trong quá trình nấu	Đây là âm thanh phát ra do điều chỉnh công suất hoặc do sự giãn nở và co lại. Có thể có nước trên mâm nhiệt hoặc dưới đáy lòng nồi.
	Cửa thoát hơi phát ra tiếng trong khi nấu	Âm thanh phát ra khi hơi nước thoát ra từ van thoát hơi. Đây là hiện tượng bình thường.
	Khó đóng nắp nồi	Có gạo hoặc bụi bẩn kẹt trong khe xung quanh nút bấm hay không? Vui lòng làm sạch bụi bẩn hoặc hạt gạo trong khe bằng tăm bông nhỏ.
	Ký tự “D” hiển thị trên màn hình	Khi “D” hiển thị, thiết bị đang ở chế độ trình diễn. Nhấn nút “-” trong 4 giây. Khi máy phát tiếng bíp, nhấn nút “-” thêm một lần nữa.

Nếu bạn vẫn cần được hỗ trợ dịch vụ, hãy rút phích cắm khỏi ổ điện và liên hệ trung tâm bảo hành địa phương hoặc trung tâm dịch vụ của công ty (xem thẻ bảo hành).

Trong trường hợp xảy ra bất kỳ sự cố nào được liệt kê dưới đây, vui lòng liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng của công ty chúng tôi (xem thẻ bảo hành):

MÃ LỖI:

STT	Mã	Mô tả	Ghi chú
1	F1	Cảm biến đáy bị ngắn mạch	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
2	F2	Cảm biến đáy bị hở mạch	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
3	F3	Cảm biến nắp bị ngắn mạch	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
4	F4	Cảm biến nắp bị hở mạch	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
5	F5	Cảm biến IGBT bị ngắn mạch	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
6	F6	Cảm biến IGBT bị ngắn mạch	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
7	F7	Bất thường trong giao tiếp giữa bo mạch chính và thiết bị	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.
8	C5	Điện áp thấp	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ trở về trạng thái trước khi xảy ra lỗi.
9	C6	Điện áp cao	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ trở về trạng thái trước khi xảy ra lỗi.
10	U1	Không có lòng nồi	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ trở về trạng thái trước khi xảy ra lỗi.
11	C8	Nhiệt độ IGBT quá cao	Sau khi xử lý sự cố, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ.

Kiểm tra hằng ngày

Để sử dụng thiết bị an toàn và bền lâu hơn

Nếu xảy ra các hiện tượng dưới đây:	Ghi chú
• Dây nguồn và phích cắm bị phồng, biến dạng, đổi màu hoặc hư hỏng. • Một phần dây nguồn hoặc phích cắm nóng hơn bình thường. • Nguồn điện bị chập chờn hoặc mất điện khi di chuyển dây nguồn. • Nồi cơm thường xuyên nóng bất thường và có mùi lạ. • Có tiếng ồn hoặc rung bất thường trong quá trình hoạt động.	• Ngừng sử dụng thiết bị. Liên hệ trung tâm bảo hành địa phương hoặc trung tâm dịch vụ của công ty (xem thẻ bảo hành).
• Có bụi bẩn hoặc dị vật bám trên phích cắm hoặc ổ cắm điện.	• Loại bỏ bụi bẩn và rác thải.

Thông số kỹ thuật

Model	KS-XW181V-S
Điện áp	220 V ~ / 50 Hz
Công suất	1300W
Áp suất làm việc	30kPa
Dung tích	1,8 L
Kích thước	297 (Rộng) × 364 (Sâu) × 250 (Cao) mm
Trọng lượng	Khoảng 7,9 kg (bao gồm dây nguồn)
Dây nguồn	Khoảng 1 m

- Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.
- Kích thước được đo thủ công; nếu có sai lệch, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.