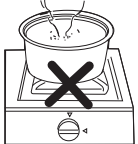


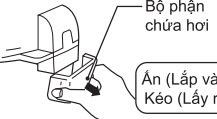
NHỮNG ĐIỂM CẦN CHÚ Ý

(a) Ổ điện và dây dẫn điện. - Sử dụng ổ điện có điện áp và công suất phù hợp. Điện áp sử dụng phải đúng với số liệu ghi trên nhãn hiệu ở đáy nồi. Công suất tiêu thụ có thể lớn hơn số liệu đã ghi. - Sử dụng nguồn điện và dây dẫn điện không tương thích sẽ dẫn đến các nguy cơ như: cháy, phỏng lửa và điện giật. - Nếu dây dẫn hoặc phích cắm bị nóng, liên hệ ngay với nhà sản xuất.	(g) Không được chêm bất kỳ vật gì vào công tắc nấu (Cook) để cố định nó. Điều này sẽ làm cháy, biến dạng mâm nhiệt gây hư hỏng nồi và gây ra hỏa hoạn vô cùng nguy hiểm. 
(b) Lắp đặt. - Không đặt nồi ở sàn ướt, nơi không kiên cố hoặc gần bếp ga.  - Không đặt nồi ở trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy như màn vải hoặc thảm nhựa.	(h) Không ngâm nồi vào nước hoặc xối nước lên nồi. 
(c) Không nấu nồi con trên các thiết bị cấp nhiệt khác như bếp ga. Nồi con có thể bị biến dạng và ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu. 	(i) Thường xuyên lau chùi bên ngoài, đáy nồi con, mâm phát nhiệt và nắp trong để làm sạch lớp cơm tích tụ và những vật thể khác.
(d) Trong thời gian nấu hoặc khi vừa nấu xong, vùng gần lỗ thoát hơi nước có nhiệt độ rất cao, không chạm phải để tránh bị bỏng. 	(j) Không tự ý tháo rời và sửa chữa nồi vì dễ gây các nguy cơ như cháy hoặc điện giật.
(e) Rút phích cắm khỏi ổ điện sau khi đã sử dụng nồi hoặc khi nồi con không đặt trong nồi chính.	(k) Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những nguồn có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố.
(f) Không để vải lau hoặc những vật tương tự lên nắp và tay cầm trong khi nấu. 	(l) Không để trẻ em chơi hay tới gần nồi, nhất là khi nồi đang hoạt động.
	(m) Sản phẩm này không để xuất sử dụng bởi những cá nhân (kể cả trẻ em) có sức khỏe yếu, vấn đề thần kinh, thiếu kiến thức và kinh nghiệm, trừ khi họ được tư vấn hoặc hướng dẫn cách sử dụng bởi những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
	(n) 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.
	(o) Không chạm vào mâm nhiệt sau khi nấu vì còn rất nóng.

5

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Lưu ý: Chỉ tiến hành làm vệ sinh theo trình tự sau khi rút phích cắm khỏi ổ điện và để thân nồi nguội hẳn. Chỉ sử dụng dung dịch rửa vật dụng gia đình, không dùng bàn chải nylon hoặc dụng cụ cứng để cọ rửa nồi, vì dễ làm thiết bị nứt và rỉ.

Thân / Nắp - Lau thân và nắp nồi bằng vải khô. - Không dùng nước để cọ rửa nồi. - Không vệ sinh bằng cách nhúng ngập nồi trong nước.	Bộ phận chứa hơi Tháo rời bộ phận chứa hơi ra để làm sạch bằng bàn chải mềm, sau đó lau khô hết hơi nước còn đọng. 
Mâm phát nhiệt/ Cầm biến nhiệt Dùng giấy nhám mịn để cọ rửa nhẹ nhàng những hạt cơm hoặc những vật tương tự còn dính, sau đó lau sạch bằng vải mềm.. 	Nồi con / Nắp trong - Dùng miếng xốp để rửa sạch nồi con và nắp trong. - Nếu sau khi rửa mà vẫn còn mùi, nhúng nồi vào nước sôi trong 30 phút và dùng khăn lau phần nước còn đọng sau đó để khô. - Khi vệ sinh không tự ý thay đổi các bộ phận.

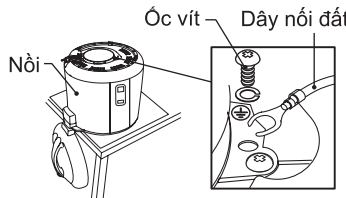
Đối với các loại nồi con có phủ lớp POLY-FLOX (Loại KS-N18ETV, KS-N181ETV, KS-N182ETV, KS-NR18STV, KS-NR181STV và KS-N1800TV)

- Chỉ sử dụng muỗng nhựa (phụ kiện đính kèm). Không sử dụng muỗng cạnh nhọn hoặc muỗng kim loại. Không để muỗng, nĩa, tô... vào nồi con gây trầy xước lớp POLY-FLOX.
- Không dùng giấm vì giấm sẽ ăn mòn mặt trong của nồi con.
- Khi nấu, lớp bề mặt POLY-FLOX có thể thay đổi màu sắc là do nước và hơi ẩm còn đọng lại. Dùng lo iếng vì hiện tượng này không gây hại trong quá trình sử dụng và vệ sinh sản phẩm.

Dây dẫn điện không ổn định có thể gây hại. Nên chú ý thay thế bằng các thiết bị đúng chuẩn tại các trạm bảo hành của SHARP.

NỒI ĐẮT AN TOÀN

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



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	Giữ ấm		Rộng	Sâu	Cao	
KS-N18EV	Tham khảo nhãn hiệu ở đáy nồi.	25	0.54 - 1.8	308	285	306	3.1	3.1
KS-N18ETV		25	0.54 - 1.8	308	285	306	3.2	
KS-N181EV		25	0.54 - 1.8	308	285	306	3.1	
KS-N181ETV		25	0.54 - 1.8	308	285	306	3.2	
KS-N182ETV		25	0.54 - 1.8	308	285	306	3.2	
KS-NR18STV		60	0.54 - 1.8	308	285	306	3.2	
KS-NR181STV		60	0.54 - 1.8	308	285	306	3.2	
KS-N1800V		60	0.54 - 1.8	316	290	315	3.1	
KS-N1800TV		60	0.54 - 1.8	316	290	315	3.2	
KS-N1802V		25	0.54 - 1.8	316	290	315	3.1	

- Phụ kiện: Cốc đong và muỗng nhựa trong tất cả các mẫu mã. (Xứng hấp trong các mẫu KS-NR18STV, KS-NR181STV)
- Chi tiết kỹ thuật và hình dáng có thể thay đổi mà không thông báo.

6

SHARP

NỒI NẤU VÀ HẤP CƠM TỰ ĐỘNG

KIỂU NỒI

KS-N18EV/N18ETV
KS-N181EV/N181ETV
KS-N182ETV
KS-NR18STV/NR181STV
KS-N1800V/N1800TV
KS-N1802V

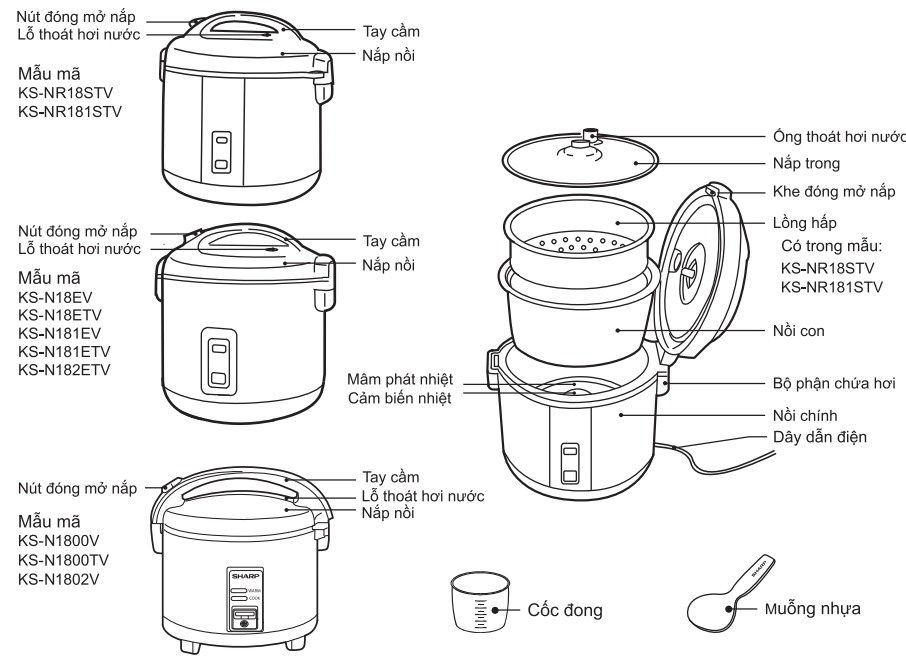
SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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

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

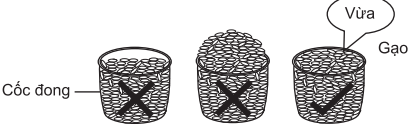
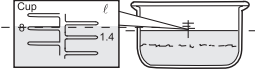
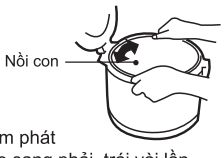
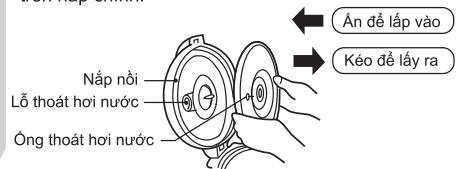
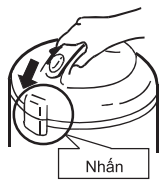
TỔNG QUAN VỀ CÁC BỘ PHẬN



500000002567

SỬ DỤNG NỒI NẤU/HẤP CƠM

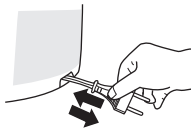
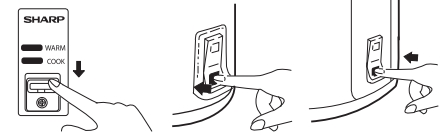
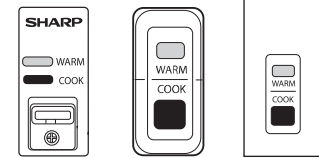
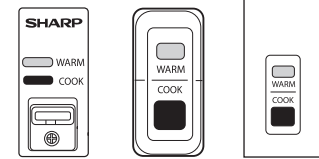
Ghi chú: Khi sử dụng nồi, xin tuân theo những điều về an toàn trong mục NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý, trang 5.

THAO TÁC	GHI CHÚ
1 Đong chính xác lượng gạo cần nấu. 	Thể tích của cốc đong đính kèm là khoảng 0.18ℓ hay 180cc.
2 Vo gạo. Điều chỉnh lượng nước.  Thang mực nước trong nồi con. Ví dụ để nấu 8 cốc gạo, đổ gạo đã vo vào nồi, sau đó đổ thêm nước lên tới mức thứ 8.	- Vo gạo ở một tô riêng, không vo trong nồi con để tránh gây hư hại cho nồi, ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu. - Vo gạo quá kỹ sẽ làm mất hương vị của lớp cám bao quanh hạt gạo. - Thang chia trong nồi cho biết các mức nước tiêu chuẩn, có thể tự điều chỉnh mức nước theo yêu cầu.
3 Đặt nồi con vào thân nồi.  Đặt nồi con khớp với mâm phát nhiệt bằng cách xoay nhẹ sang phải, trái vài lần.	- Trước khi đặt nồi con vào, phải lau sạch hơi nước và các hạt gạo còn đọng lại trên bề mặt nồi cơm và trên mâm phát nhiệt. - Vuốt phẳng mặt gạo.
4 Lắp nắp trong vào nắp chính. Gắn ống hơi nước của nắp con vào lỗ thoát hơi nước trên nắp chính. 	Phải gắn nắp con vào thật khít, nếu không sẽ ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu và hấp cơm.
5 Đóng chặt nắp. 	

2

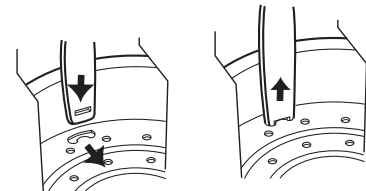
THAO TÁC

GHI CHÚ

6 Cắm phích vào ổ điện. (Trong mỗi nồi có một cuộn dây điện.) Kéo dây ra. Cắm vào phích cắm. Không kéo dây vượt quá dấu đỏ. Cách cuộn dây. Kéo nhẹ dây điện ra, nó sẽ tự cuộn lại. 	Nồi sẽ có điện ngay khi cắm phích cắm vào ổ điện, vì vậy chỉ cắm điện ngay trước khi bật công tắc "COOK" (nấu).
7 Bật công tắc chọn chế độ nấu. Đèn "COOK" - nấu sẽ sáng. 	- Khi nồi con không nằm ổn định trong nồi chính thì công tắc nấu không thể bật lên được. - Khi nấu hơi nước có thể thoát ra từ bộ phận nằm giữa thân nồi và nắp nồi. Điều này hoàn toàn bình thường. - Không gây chấn động hoặc va chạm mạnh trong lúc nấu. Vì có thể làm cho cảm biến nhiệt hoạt động không đúng, ảnh hưởng xấu đến quá trình nấu.
8 Giữ hơi cho cơm 	- Khi nấu xong, đèn "COOK" (nấu) tắt, đèn "WARM" (giữ ấm) sáng, bắt đầu quá trình giữ ấm. - Tiếp tục giữ ấm mà không mở nắp trong khoảng 15 phút để cơm ngon và mềm dẻo hơn.
9 Xới trộn cơm. 	Sau khoảng 15 phút hấp, xới kỹ cơm một lần. (Cơm sẽ ngon hơn khi hơi nước thừa bay hết).
10 Giữ ấm. Trong thời gian giữ ấm, đèn GIỮ ẤM (WARM) sẽ sáng. 	- Trong khi chuẩn bị các món ăn, vẫn giữ phích cắm ở ổ điện để cơm được ấm. - Không giữ ấm cơm quá 12 giờ. (Trong các mẫu KS-N1800V, KS-N1800TV, KS-NR18STV và KS-NR181STV) - Đóng nắp thật chặt. - Chỉ hấp cơm trắng, không hấp cơm quá lạnh, quá ít hoặc bất kỳ vật gì khác.

3

CÁCH HẤP THỰC PHẨM (SỬ DỤNG XƯNG HẤP)

THAO TÁC	GHI CHÚ
1 Đổ nước vào nồi con. 	Cần điều chỉnh mức nước theo dung tích nồi và lượng thực phẩm.
2 Đặt xừng hấp vào nồi con. 	
3 Cho thức ăn cần hấp lên xừng hấp và đặt nồi con vào nồi chính. 	Lau sạch tất cả các vật thể lạ bên ngoài nồi con trước khi đặt nồi con vào thân nồi.
4 Đóng nắp nồi. Khi nghe tiếng click chứng tỏ nắp nồi đã được đóng chặt.	Khi hấp mà nắp nổi hờ 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 con vào nồi chính để tránh nguy cơ điện giật và nguy cơ gây hại cho sản phẩm.
6 Khi nấu xong, công tắc sẽ tự bật lên. Đèn nấu tắt, đèn giữ ấm sáng lên, bắt đầu quá trình giữ ấm . Rút phích cắm khỏi ổ điện và dùng vá nhựa cấp sẵn để lấy xừng hấp ra. Cầm nó chắc chắn trước khi lấy xừng hấp ra như hình minh họa. 	

4