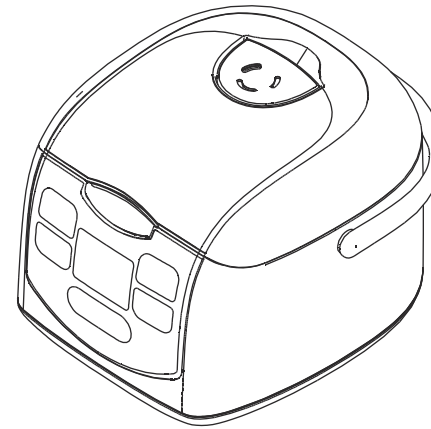


SHARP

SHARP[®]
SHARP CORPORATION



**NỒI CƠM ĐIỆN TỬ
ELECTRONIC RICE COOKER**

KS-COM08V-SL

**Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước
khi sử dụng thiết bị**

Please read these instructions carefully
before operating the appliance.

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
OPERATION MANUAL**

Hãy giữ sách hướng dẫn sử dụng cẩn thận để tham khảo trong suốt quá trình sử dụng

Nội dung

Tính năng sản phẩm	1
Thông số kỹ thuật	1
Hướng dẫn sử dụng an toàn và hiệu quả	2
Tên các bộ phận	4
Phương pháp hoạt động	6
Vệ sinh và bảo quản	11
Xử lý sự cố	12

Tính năng sản phẩm

- Màn hình hiển thị rộng để nhìn rõ và cài đặt dễ dàng
- Điều chỉnh thời gian nấu
- Nhiều chức năng: Gạo trắng, Gạo lứt, Nấu nhanh, Nấu chậm, Cháo, Gạo nếp, Bánh, Sữa chua, Hẹn giờ nấu, Giữ ấm/ Huỷ

Thông số kỹ thuật

Tên sản phẩm	KS-COM08V-SL
Dung tích	0,72L
Công suất định mức	450 W
Điện áp định mức/ Tần số	220~240V/ 50-60 Hz
Lượng gạo nấu (cốc)	1 ~ 4 Cốc

Hướng dẫn sử dụng an toàn và hiệu quả

Lưu ý an toàn:

- Sản phẩm này không được sử dụng bởi trẻ em, người tàn tật, người thiếu kinh nghiệm, trừ khi họ đã được hướng dẫn sử dụng một cách an toàn bởi sản phẩm này.
- Sản phẩm này không phải là đồ chơi, ngăn chặn tránh xa tầm tay trẻ nhỏ.
- Chỉ sử dụng sản phẩm cho hộ gia đình



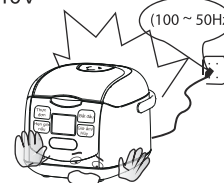
Lưu ý

- Nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hỏng, ngừng sử dụng và trả về trạm bảo hành, trung tâm ủy quyền SAHRP để thay thế bởi bộ phận kỹ thuật chuyên nghiệp tránh xảy ra tai nạn
- Chỉ sử dụng nồi trong với sản phẩm đi kèm này. Việc sử dụng sai mục đích hoặc sử dụng với các dụng cụ thiết bị khác sẽ không được bảo hành theo quy định, ngoài ra có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng



Cấm

Không sử dụng nguồn điện cao hơn 220V-240V



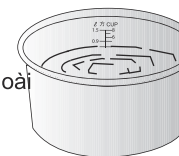
Cấm

Không sử dụng muỗng kim loại để lấy cơm, nên sử dụng muỗng kèm theo sản phẩm, để tránh gây hư hại cho lớp chống dính của nồi trong



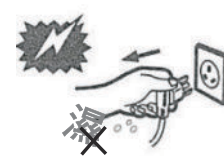
Cấm

Không để tổng lượng gạo/thực phẩm và nước vượt vạch tối đa được hiển thị trong nồi con. Nếu không nước tràn ra ngoài



Không chạm khi tay ướt

Không cắm phích điện vào ổ cắm khi tay ướt để tránh bị điện giật



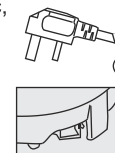
Cấm

Ngừng sử dụng nồi trong khi bị biến dạng



Cấm

Không sử dụng thiết bị để nấu khi dây nguồn hoặc phích cắm hỏng hoặc ngâm vào nước, để tránh điện giật và cháy



Cấm

Không đặt nồi trong vào thiết bị để nấu khi mà nồi trong vẫn còn ướt, để tránh nguy hiểm cho thiết bị. Hãy sử dụng vải khô lau bên ngoài trước khi nấu



Cấm

Không được tác động mạnh vào nồi trong dẫn đến đáy nồi không đều. Tránh suy giảm chất lượng món nấu, do sự tiếp xúc kém giữa nồi trong và mâm nhiệt hoặc cảm biến nhiệt



!

Lưu ý

Luôn rửa sạch cặn sau khi nấu cơm ở bề mặt ngoài của nồi trong hoặc bề mặt mâm nhiệt



⊘

Cấm

Không sử dụng nồi trong đặt trực tiếp lên bếp gas, tránh gây biến dạng



⊘

Cấm

Không nấu bất kỳ thực phẩm có tính axit hoặc kiềm. Khi không sử dụng, không đặt thiết bị gần chỗ dễ cháy bình áp suất, hoặc môi trường ẩm ướt



⊘

Cấm

Không nhúng thiết bị vào nước hoặc lau trực tiếp với nước, để tránh điện giật và ngắn mạch



⊘

Cấm

Không che đậy van thoát hơi trong quá trình nấu, nếu không có thể gây ra xì cổ. Hơi nước bốc lên cực nóng và có thể gây bỏng do đó không được chạm vào



⊘

Cấm

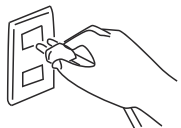
Không cắm vào nguồn điện nếu không có nguyên vật liệu ở trong nồi hoặc không có nước đổ vào trong nồi



!

Lưu ý

Chỉ nắm phích cắm để tháo dây nguồn ra khỏi ổ cắm, không được cầm dây nguồn để tháo có thể gây ra nguy hiểm cháy hoặc điện giật



!

Lưu ý

Nồi cơm nên đặt trên bề mặt phẳng, để nhiệt lan toả đều. Gạo được rải đều trong lòng nồi trước khi nấu. Nếu không cơm sẽ không chín đều hoặc nồi cơm sẽ gặp sự cố



Không sử dụng nồi cơm theo chỉ dẫn sau:
Gần bếp gas
Gần chỗ dễ cháy, hoặc bình áp suất, hoặc nơi dễ bị nước mưa ngấm vào hoặc nơi nước dễ rót xuống, hoặc nhà kho chứa dầu ăn, hoặc kho chứa thuốc.

Không để dụng cụ thuốc xịt (như là thuốc trừ sâu, thuốc xịt tóc, chất tẩy rửa....) kề bên thiết bị, để tránh gây cháy hoặc nguy hiểm cho thiết bị

3

Tên các bộ phận

Nắp ngoài

Nắp trong tháo rời

Nồi con

Nút mở nắp

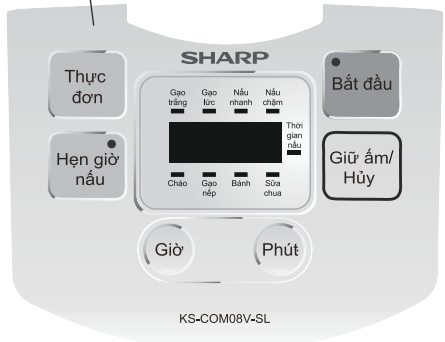
Bảng điều khiển

Xung hấp

Tay cầm

Thân

Bảng điều khiển



Phụ kiện

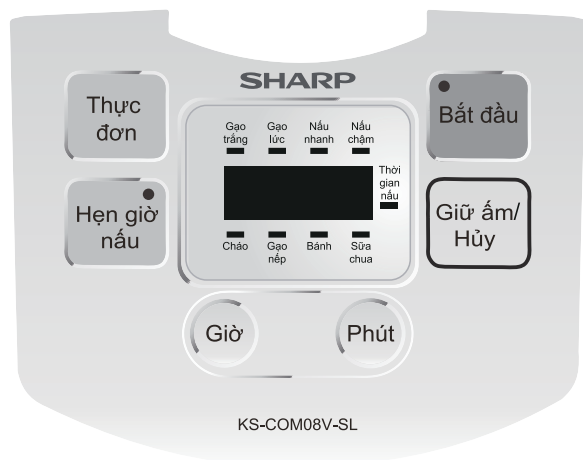
Muỗng cơm

Cốc đong gạo

Dây nguồn

Xung hấp

4



Mô tả nút nhấn trên bảng điều khiển

Nút Thực đơn:

- Nhấn nút để chọn các thực đơn khác nhau (Đèn hiển thị chức năng tương ứng sẽ sáng)

Nút Bắt đầu

- Nhấn nút này để kích hoạt chức năng nấu được chọn (Đèn hiển thị của nút bắt đầu sẽ sáng)

Nút Giữ ấm / Hủy

- Thiết bị sẽ tự động chuyển sang Giữ ấm sau khi nấu hoàn thành. Ở chế độ chờ, nhấn nút này để chuyển sang chức năng giữ ấm (đèn hiển thị sẽ sáng). Khi chọn chức năng mong muốn, nhấn nút này để hủy chức năng được chọn trước đó.

Nút Hẹn giờ nấu

- Nhấn nút để cài đặt thời gian nấu được hoàn thành

Nút điều chỉnh Giờ / Phút

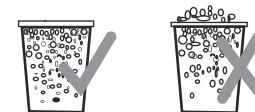
- Nhấn nút để điều chỉnh thời giờ hoặc phút của thời gian nấu hoặc trong chế độ hẹn giờ nấu

Phương pháp hoạt động

Vui lòng loại bỏ tất cả vật phẩm đóng gói and tem nhãn trong thùng đi kèm trước khi sử dụng nấu cơm lần đầu

(1) Công việc chuẩn bị

- Đong số lượng gạo mong muốn với cốc đong đi kèm



- 1 cốc đầy xấp xỉ 0.18L (150g)
- 1 cốc gạo cho người lớn và số lượng tiêu thụ phù hợp với nhu cầu

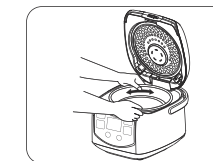
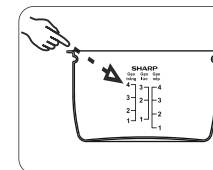
(2) Vo gạo

- Vo gạo trong hộp chứa thực phẩm. Đổ nước vào rồi khuấy gạo và đổ nước ra. Sau đó thêm nước lần nữa và vo gạo.
Lưu ý: Không được vo gạo trong nồi con để tránh bị tróc lớp chống dính

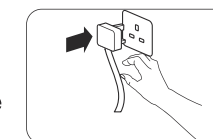
(3) Thêm nước

-

- Không được sử dụng nước nóng để nấu, nếu không gạo sẽ không chín đúng cách
- Tổng lượng nước không được vượt quá vạch chỉ thị trong nồi để tránh trào nước khi sôi và có thể gây hư hỏng thiết bị
- Thêm đầy đủ lượng nước khi hấp thực phẩm. Nếu không thực phẩm sẽ bị hư hại hoặc chín không đúng cách sau khi nước sôi



- Sử dụng khăn khô để lau toàn bộ bề mặt bên ngoài của nồi con trước khi nấu.
Mở nắp nồi. Phải đảm bảo rằng không có thức ăn dính trên mâm nhiệt. Đặt nồi con theo chiều dọc vào thiết bị. Xoay nồi con nhẹ nhàng sang trái và phải. Để đảm bảo nồi con tiếp xúc tốt với mâm nhiệt.



(5) Đóng nắp

Nhấn nắp xuống tới khi nghe tiếng “ Click”. Hiệu suất của nồi cơm sẽ ảnh hưởng nếu nắp không được đóng đúng cách

(6) Cắm dây nguồn vào ổ điện và nồi cơm sẽ ở chế độ chờ

7) Nhấn nút “Thực đơn” để chọn chế độ mong muốn. Sau đó nhấn “Bắt đầu” để kích hoạt chức năng được chọn. Để hủy chức năng chọn, nhấn nút “Giữ ấm/Hủy”

Chức năng / Biểu đồ tham khảo thời gian

Chức năng	Thời gian mặc định	Thời gian điều chỉnh	Tăng (Giờ)	Tăng (Phút)	Thời gian đếm sẽ xuất hiện trên màn hình	Chuyển sang Giữ ấm
Gạo trắng	N/A	N/A	N/A	N/A	Sẽ không hiển thị sau 12 phút còn lại	Có
Gạo lức	N/A	N/A	N/A	N/A	Sẽ không hiển thị sau 12 phút còn lại	Có
Nấu nhanh	N/A	N/A	N/A	N/A	Sẽ không hiển thị sau 6 phút còn lại	Có
Nấu chậm	4 Giờ	2-8 Giờ	1	10	Thời gian đếm ngay lập tức khi bắt đầu nấu	Có
Cháo	1 Giờ	1-12 Giờ	1	5	Thời gian đếm ngay lập tức khi bắt đầu nấu	Có
Gạo nếp	N/A	N/A	N/A	N/A	Sẽ không hiển thị sau 12 phút còn lại	Có
Bánh	45 Phút	40 phút - 2 giờ	1	5	Thời gian đếm ngay lập tức khi bắt đầu nấu	Có
Sữa chua	8 Giờ	6-12 Giờ	1	10	Thời gian đếm ngay lập tức khi bắt đầu nấu	Không

* Chú ý: Thời gian hẹn giờ nấu mặc định là 4 giờ, điều đó có nghĩa là thời gian nấu sẽ được hoàn thành sau 4 giờ

(2) Nấu cơm (Gạo trắng, Gạo lức, Gạo nếp)

1) Gạo trắng

- Đong gạo vào nồi sử dụng cốc đong theo nhà sản xuất.
- Cho mỗi cốc gạo vào nồi, thêm nước tương ứng với vạch bên trong nồi
- Ví dụ: 2 cốc gạo, nước sẽ được đổ tới vạch 2 cốc ở trong nồi
- Đóng nắp lại và nhấn “ Thực đơn” tới “ GẠO TRẮNG” đèn LED sẽ sáng
- Nhấn nút “ Bắt đầu”. Đèn sẽ sáng và chạy theo chiều kim đồng hồ, nấu đã bắt đầu
- Khi thời gian gần hoàn thành, đèn báo sẽ hiển thị 12 phút đếm về “0” tại thời gian đó nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Sẽ hiển thị lượng thời gian tới khi đi vào chế độ giữ ấm

1) Gạo lức

- Đóng nắp lại và nhấn “Thực đơn” tới “ GẠO LÚC” đèn LED sẽ sáng
- Nhấn nút “ Bắt đầu”. Đèn sẽ sáng và chạy theo chiều kim đồng hồ, nấu đã bắt đầu
- Khi thời gian gần hoàn thành, đèn báo sẽ hiển thị 12 phút đếm về “0” tại thời gian đó nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Sẽ hiển thị lượng thời gian tới khi đi vào chế độ giữ ấm

2) Gạo nếp

- Đóng nắp lại và nhấn “ Menu - Thực đơn” tới “ GẠO NẾP” đèn LED sẽ sáng
- Nhấn nút “ Bắt đầu”. Đèn sẽ sáng và chạy theo chiều kim đồng hồ, nấu đã bắt đầu
- Khi thời gian gần hoàn thành, đèn báo sẽ hiển thị 12 phút đếm về “0” tại thời gian đó nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Sẽ hiển thị lượng thời gian tới khi đi vào chế độ giữ ấm
- *Chú ý: Ngâm thực phẩm như là loại hạt tằm 30 phút - 1 giờ trước khi nấu

3) Nấu nhanh/ Nấu chậm

- Chế độ nấu nhanh thường dùng cho nấu cơm và rút ngắn thời gian nấu cơm
- Nấu chậm thường dùng để nấu chậm
- Cả 2 chế độ này sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm khi nấu xong

4) Nấu cháo

- Đóng nắp lại và nhấn “ Menu - Thực đơn” tới “ CHÁO” đèn LED sẽ sáng
- Nhấn nút “ Bắt đầu”. Đèn sẽ sáng và chạy theo chiều kim đồng hồ, nấu đã bắt đầu

- Khi thời gian gần hoàn thành, nồi cơm sẽ tự chuyển qua chế độ giữ ấm.
(Thời gian mặc định là 1 giờ. Nhấn nút “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian nấu. Nhấn nút “Giờ” để tăng thời gian lên 1 giờ, và nhấn nút “Phút” để tăng thời gian lên 10 phút)

Lưu ý:

1. Sử dụng cốc đong gạo để đong nước và gạo.
(Ví dụ: Chia theo tỉ lệ 1 : 5, đong 1 cốc gạo tương ứng với 5 cốc nước. Các nguyên vật liệu khác như quế, nhục đậu khấu, nho khô có thể thêm vào)
2. Giới hạn tối đa nấu cháo là 1 cốc gạo

5) Làm bánh

Khi nướng bánh với nồi nấu cơm, vui lòng lưu ý rằng, lượng nguyên vật liệu tối đa là 250g. Xấp xỉ khoảng 1/2 gói bột làm bánh.

- Làm theo hướng dẫn ghi trên hộp. Điều này liên quan tới việc trộn bánh
- Quét 1 lớp dầu ăn mỏng xung quanh nồi, điều này giúp bánh đỡ dính
- Đổ khoảng 2 cốc bột vào nồi.
- Đậy nắp và nhấn “Menu - Thực đơn” nhiều lần cho tới “CAKE” đèn LED sáng
- Nhấn “Start - Bắt đầu”
- Khi bánh hoàn thành. Nồi tự động sẽ chuyển sang giữ ấm
- Vào lúc đó, bạn có thể lấy bánh ra và đặt lên vỉ để làm nguội

6) Sữa chua

- Làm nóng sữa tới 190°F (88°C) hoặc hơn (Không đun sôi)
- Khuấy trong khi làm nóng
- Làm nguội sữa từ 100 - 105°F (38°C - 41°C)
- Đong 32 Oz sữa (1 /4 tối đa)
- Tỉ lệ sữa với sữa chua là 16 : 1
- * Ví dụ: nếu bạn sử dụng 32 Oz sữa sẽ cần 2 Oz sữa chua thường (16:1).
- * Sữa chua thường nên chứa theo từng vùng miền
- Thêm 2 - 3 Oz sữa vào Sữa chua và đảo
- Đổ hỗn hợp sữa chua vừa khuấy vào phần sữa còn lại và khuấy đều
- Đóng nắp và nhấn “Menu- Thực đơn” nhiều lần tới “YOGURT” đèn LED sáng
- Đèn LED sẽ nhấp nháy 8 giờ
- Nhấn “ Start - Bắt đầu”
- Ngay lập tức sau 8 giờ, chuyển sữa chua vào tủ lạnh.
- Giữ kín trong tủ lạnh lên tới 5 ngày

7) Hẹn giờ nấu

Ví dụ: Khi cài đặt thời gian để hoàn thành món ăn sau 3 giờ 30 phút

1) Nhấn nút “Menu - Thực đơn” để chọn “Gạo trắng”, sau đó nhấn nút “Hẹn giờ nấu” để cài đặt thời gian mong muốn. Thời gian mặc định là 4 giờ, hiển thị rằng nấu ăn sẽ hoàn thành sau 4 giờ.

2) Nhấn nút “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian.

Nhấn “Giờ” để điều chỉnh giờ. Nhấn 1 lần tăng 1 giờ. Trong ví dụ này, nhấn tới số 3 được hiển thị

Nhấn “Phút” để điều chỉnh phút. Nhấn 1 lần sẽ tăng 5 phút. Trong ví dụ này, nhấn tới số 30 được hiển thị.

Chú ý: Nhấn và giữ “Giờ” hoặc “Phút” để tăng nhanh chóng.

3) Sau khi điều chỉnh thời gian mong muốn, nhấn nút “Bắt đầu” để kích hoạt chức năng này. Nhấn cả 2 nút “Hẹn giờ nấu” và “Bắt đầu” đèn hiển thị sẽ sáng.

4) Sau khi đạt tới thời gian hẹn, nhấn nút “Hẹn giờ nấu” đèn hiển thị sẽ tắt và bắt đầu nấu.

Vui lòng lưu ý

Chức năng hẹn giờ nấu không áp dụng cho chức năng nấu chậm và làm bánh, sữa chua và giữ ấm

Không để suất hẹn giờ hơn 12 giờ (8 giờ nếu vào mùa hè) có thể làm thực phẩm ra mùi không mong muốn

Điều chỉnh thời gian dựa vào tình trạng thời tiết và nguyên vật liệu nấu

Vệ sinh và bảo quản

Chắc chắn rằng dây nguồn đã được rút khỏi nguồn cung cấp điện trước khi vệ sinh. Để suất rửa khi nồi đã nguội để tránh nhiệt độ cao để bị bỏng. Vệ sinh thường xuyên để duy trì hiệu suất nấu ăn tốt.

- Rửa nồi trong và nắp trên sau mỗi lần sử dụng để tránh có mùi hoặc có sự ăn mòn bởi thực phẩm bám dính vào đó.

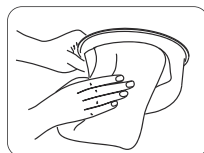


- Lấy nồi con ra và xúng hấp và rửa sạch chúng bằng nước tẩy rửa. Làm sạch với nước và lau khô bằng khăn.



- Nếu cơm còn thừa hoặc thức ăn còn thừa bám vào mâm nhiệt, hãy sử dụng giấy nhám chùi cho sạch. Dùng khăn khô lau sạch để đảm bảo vẫn tiếp xúc với nồi con tốt.

- Không sử dụng đồ cọ rửa kim loại để vệ sinh nồi để tránh bong tróc lớp chống dính.



- Sau khi nấu, nồi cơm vẫn còn nóng, không chạm vào nồi con trực tiếp để tránh bị bỏng.

Xử lý sự cố

Kiểm tra các mục bên dưới khi bạn nghĩ nồi cơm nấu bất bình thường, và đảm bảo rằng thiết bị có lỗi thực sự hay không.

Tình trạng bất thường		Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Trong quá trình nấu	Hơi nước thoát ra khác chỗ van thoát hơi	Nước vẫn còn đọng ở bề mặt ngoài của tấm lót	Dùng vải khô lau sạch
		Tấm lót bị hư hại và biến dạng	Gửi về trung tâm bảo hành SHARP để sửa chữa và thay thế
		Tấm che vẫn thoát hơi bị hư hại; vòng đệm bị hư hỏng	Gửi về trung tâm bảo hành SHARP để sửa chữa và thay thế
	Nắp đậy không đóng chặt	Nắp đậy không đóng chặt	Đóng chặt nắp
	Nắp đậy tự động bật lại	Nắp đậy không đóng chặt	Đóng chặt nắp
Có mùi bất thường	Mùi nhựa	Xảy ra khi sử dụng lần đầu tiên. Sẽ biến mất sau một thời gian sử dụng.	
Có âm thanh lạ	Van xả sẽ tạo ra âm thanh như "Da - Da"	Điều bình thường khi sử dụng	

Xử lý sự cố

Sự cố chung và phương pháp xử lý

Khi chức năng nấu của nồi cơm xảy ra không mong muốn, vui lòng kiểm tra theo chỉ dẫn bên dưới

Các mục xảy ra tình trạng không mong muốn để kiểm tra	Nấu cơm, nấu cháo, nấu súp										Giữ ấm			
	Quá cứng	Quá mềm	Mờ khoá	Mùi hôi	Cơm dính trong nồi con	Cơm bị cháy xém	Nước sôi quá mức	Cháo hoặc súp quá đặc	Lỗi đun sôi	Lỗi giữ ấm	Mùi của sản phẩm	Màu sắc thực phẩm thay đổi	Bề mặt cơm bị khô	Nước nhỏ xuống
Lượng gạo và nước không chính xác	●	●	●		●	●	●	●	●					
Liệu vượt quá dung tích	●	●	●		●	●	●		●					
Liệu chọn chức năng là chính xác	●	●	●		●	●	●	●	●					
Liệu nồi trong bị biến dạng and đáy không bằng phẳng	●	●	●		●	●			●					
Sử dụng nước nóng để nấu cơm hoặc nấu cơm liên tục khi không để nồi nguội	●	●	●		●				●					
Liệu cơm thừa hoặc thực phẩm vẫn còn dính ở đáy nồi hoặc nằm trên mâm nhiệt	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	●
Liệu nguồn điện nấu không ổn định	●	●	●					●	●	●	●			●
Không đảo xới cơm khi cơm chín	●					●								
Liệu van thoát hơi lắp lỏng lẻo	●						●	●						
Thời gian hẹn giờ quá dài	●		●	●				●						
Liệu đóng nắp và khoá nắp đúng vị trí			●				●	●			●	●	●	
Liệu cơm thừa hoặc thực phẩm vẫn còn dính ở vòng đệm và cạnh của nồi con	●		●				●	●			●	●	●	
Thời gian giữ ấm quá lâu	●			●	●	●					●	●	●	●
Nấu thực phẩm trong thời gian dài không có thiết lập chức năng giữ ấm				●						●	●	●	●	●
Gạo không được vo	●		●	●			●				●	●		
Muối mức cơm bỏ trong nồi con											●	●	●	●
Nước và gạo không được trộn chung			●											

Sau những kiểm tra bên trên hoàn tất và sự cố là xác nhận bởi sản phẩm, vui lòng đưa sản phẩm tới trung tâm uỷ quyền của SHARP để sửa chữa và thay thế

Keep the User Manual properly for future reference.

Contents

Product Features	15
Product Specification	15
Guidelines for safe and efficient use	16
Part Names	18
Operations Methods	20
Cleaning and Maintenance	26
Trouble Shooting	27

Product Features

1. Large display screen for clear display of function and time settings.
2. Adjustable cooking time.
3. A comprehensive range of functions: White rice, Brown rice Quick cook, Slow cook, Porridge, Sticky rice, Cake, Yogurt Preset and Keep warm.

Product Specifications

Model No.	KS-COM08V-SL
Capacity	0.72L
Rated Power	450 W
Rated Voltage/Frequency	220~240V/ 50-60 Hz
Amount for rice	1 ~ 4 Cups

Guidelines for safe and efficient use

Safety cautions:

1. This product is not intended for use by children, disabled persons or inexperienced users, unless they are guided or directed by personnel responsible for safety in using the product.
2. Prevent children from mistakenly treating this product as a toy and playing with it.
3. This product is strictly for household and indoor use only.



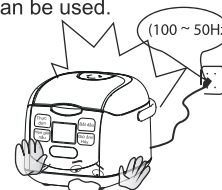
Notes

- If the power cord or plug is found broken, stop using the product but return it to Wholesaler's maintenance department for replacement by professional technicians to avoid any accident.
- Only use the inner pot which are approved for use with this particular product model. The use of any other types may invalidate any approval or warranty applying to the product and may be dangerous.



Prohibited

No input voltage other than 220~240V can be used.



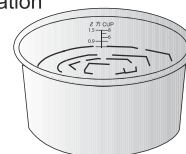
Prohibited

Never use metal spoon but the provided rice scoop to take rice out of the rice cooker, to avoid coating damage of the inner pot.



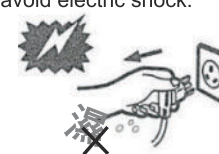
Prohibited

Never let the total volume of rice/food and water exceed the maximum indication level marked inside the inner pot. Otherwise, food may spill out of the pot.



Do not touch with wet hand

Never touch the power plug or electrical outlet when your hand is wet to avoid electric shock.



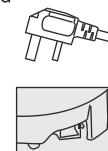
Prohibited

Stop using the inner pot when it becomes deformed.



Prohibited

Never use any cookware with damaged power cord and plug or when they are soaked with water, to avoid electric shock or causing fire.



Prohibited

Never put the inner pot into the rice cooker body when its outer surface is wet, to avoid damage of the rice cooker. Use dry towel to wipe out water covering all exterior surfaces first.



Prohibited

Never knock over the inner pot and leading to an uneven bottom. Avoid weakening the cooking performance as a result of poor contact between the inner pot and the heat sensor or heating plate.





Notes

Always remove the residue of the boiled rice sticking to the outer surface of the inner pot or on the heating plate, to avoid causing malfunction.



Prohibited

Never use the inner pot directly over cooking stove, to avoid deform of the inner pot.



Prohibited

Never cook any food of an acidic or alkaline nature directly in the rice cooker. When not in use, never place the cookware near an inflammable or pressure gas tank and in a damp environment.



Prohibited

Never immerse the body of the rice cooker into the water or wash it with water, to avoid short circuit or electric shock.



Prohibited

Never cover the steam vent with towel while cooking, otherwise it may cause malfunction. Rising steam is extremely hot and can cause burns hence do not touch with your hands.



Prohibited

Never connect the rice cooker to the power supply if no food ingredient is placed inside the inner pot or no water is filled up in the inner pot.



Prohibited



Notes

Never pull the power cord alone without holding the plug when unplugging the rice cooker from the electrical outlet to avoid damage of the power cord causing fire or electric shock.



Notes

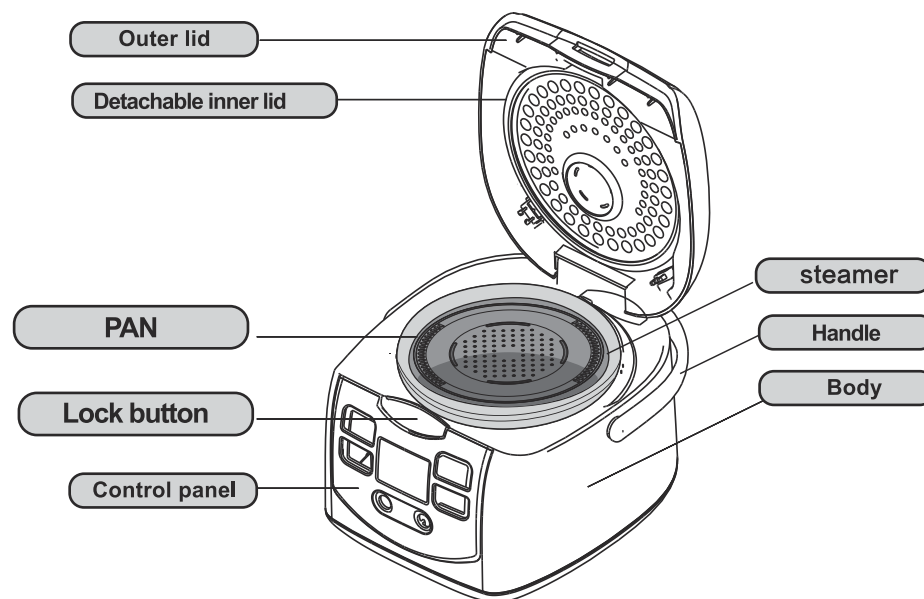
Rice cooker base should be flat for even heat conduction. Spread the rice evenly on the bottom of the inner pot before cooking. Rice cooker should be used indoor and be placed on a flat and stable surface when in use. Otherwise, the rice may not be well cooked or causing malfunction of the rice cooker.



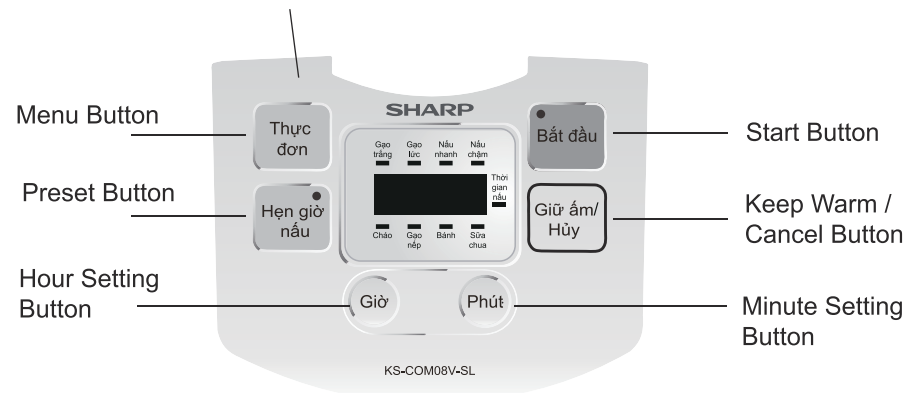
Never use the rice cooker in the following places:
near gas stoves ;
near an inflammable or pressure gas tank ;
places easily accessed by raindrop or dripping water;
places storing oil or medicine.

Never use spray (such as insecticide, hair spray, detergents, etc.) next to the rice cooker, to avoid causing fire or damage of the rice cooker.

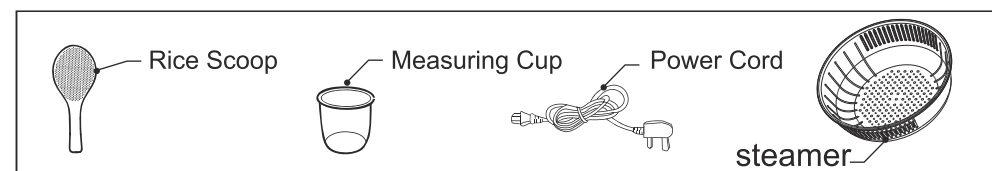
Part Names

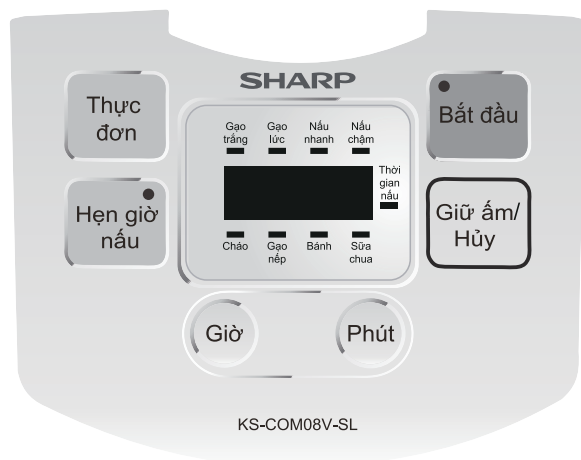


Control Panel



Accessory





Description for Control Panel buttons:

Menu Button:

- Press this button to select between different functions. (Indicator light of the corresponding function will be flashing)

Start Button:

- Press this button to activate the chosen cooking function. (Indicator light of start button will illuminate)

Keep Warm / Cancel Button:

- The rice cooker automatically switches to Keep Warm after cooking is completed.
Under standby mode, press the button to enter Keep Warm function. (Indicator light will illuminate)
When selecting the desired cooking function, press this button to cancel the selected function.

Preset Button:

- Press this button to set the time for the cooking to finish.

Hour / Minute Setting Button:

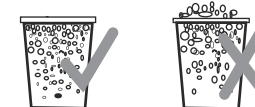
- Press this button to adjust the hour or minute of the cooking time or preset timer.

Operations Methods

Please remove all packaging components and stickers before using the rice cooker for the first time.

(1) Preparation work

- Measure the desired quantity of rice with the measuring cup provided.
 - One full cup of rice weighs approximately 0.18L (150g) ;
 - One cup of rice serves one adult and quantity consumed to suit one's need.



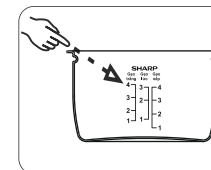
(2) Rinse rice

- Rinse the rice in a food container. Add tap water to stir the rice quickly and pour out the water. Then add fresh tap water again to rinse the rice.

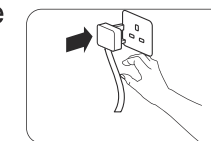
Note: Do not rinse the rice in the inner pot to avoid damage to the non-stick coating of inner pot.

(3) Add water

- Put the cleaned rice into the inner pot and add appropriate amount of water according to the rice-to-water proportion of 1 : 1 (for example, to cook 4 cups of rice by filling water up to the water level indication of "4" marked in the inner pot.) This is for reference only as the volume of water shall be adjusted according to different species and quality of rice as well as personal preference.
- Do not use hot water, otherwise the rice may not be cooked properly.
- Total volume of water should not exceed the maximum level indication marked inside the inner pot to avoid the boil over of water and causing short circuit.
- Add adequate amount of water when steaming food ingredient. Otherwise, cooked food will be entirely soaked in water and ruined in the inner pot after water is boiled.



- Use dry towel to wipe out water covering all exterior surfaces of the inner pot before placing it into the rice cooker body. Open the upper lid. Make sure no food particle is found on the heating plate. Place the inner pot vertically into the rice cooker body. Rotate the inner



pot slightly in both left and right directions to ensure good contact with the heating plate.

5) Closing the upper lid

Press the outer lid tightly until it clicks. Performance of the rice cooker will be affected if the outer lid is not properly locked to the position.

6) Plug the rice cooker into a properly wired electrical outlet and the rice cooker enters into standby mode.

7) Press the "Menu" button to select your desired mode of cooking.

Press the "Start" button to activate the cooking function selected. To cancel the selected function, press "Keep Warm/Cancel" button.

Function / Timing Reference Chart:

Function	Default time	Time Range	Increment (Hour)	Increment (Min)	Countdown time appears on display	Switch to keep warm
White rice	N/A	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 12 minutes remaining	Yes
Brown rice	N/A	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 12 minutes remaining	Yes
Quick cook	N/A	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 6 minutes remaining	Yes
Slow cook	4 hours	2-8 hours	1	10	Countdown immediately when starts cooking	Yes
Porridge	1 hour	1-2 hours	1	5	Countdown immediately when starts cooking	Yes
Sticky rice	N/A	N/A	N/A	N/A	Will not show until last 12 minutes remaining	Yes
Cake	45 mins	40min-2hours	1	5	Countdown immediately when starts cooking	Yes
Yogurt	8 hours	6-12 hours	1	10	Countdown immediately when starts cooking	No

*Note: The default preset cooking time is 4 hours, which means the cooking is preset to be completed after 4 hours.

(2) Rice Cooking (White rice, Brown rice, Sticky rice)

1) White Rice

- Add rice to the pan using the supplied measuring cup.
- For each cup of rice added to the pan, add water to the corresponding number marked on the inside of the pan.

EX: After adding 2 cups of rice to the pan, fill with water level to the 2cup mark on the inside of the pan.

- Close lid and press "MENU" button to highlight "WHITE RICE" on the LED display
- Press "START". Indicator lights will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.
- When cooking nears completion, the indicator will indicate 12 minutes and count down to "0" at which time the Multicooker will automatically switch to the keep warm mode. The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.

2) Brown Rice

- Close lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "BROWN RICE" on the LED display.
- Press "START". Indicator lights will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.
- When cooking nears completion, the indicator will indicate 12 minutes and count down to "0" at which time the Multicooker will automatically switch to the keep warm mode. The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.

3) Sticky Rice

- Close lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "STICKY RICE" on the LED display.
- Press "START". Indicator lights will flash in a clockwise direction indicating cooking has begun.
- When cooking nears completion, the indicator will indicate 12 minutes and count down to "0" at which time the Multicooker will automatically switch to the keep warm mode. The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.

*Note: Soak the food such like peanut for 30mins - 1 hour before cooking.

(3) Quick Cook / Slow Cook

- The Quick Cook Mode is normally used to cook rice and shortens the amount of time needed to cook Rice.
- The Slow Cook Mode is used for slow cooking.
- Both Quick Cook and Slow Cook modes will switch to the keep warm mode when cooking is completed.

(4) Porridge

- Close lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "PORRIDGE" the LED display.
- Press "Start".Indicator lights will flash in a clockwise direction indication cooking has begun.
- When cooking is completed, Multicooker will automatically switch to the keep warm mode. The display will now indicate the amount of time the unit has been in the keep warm mode.
(The default time is 1hour. Press "Hour" or "Minute" button to adjust cooking time.Press "Hour" to increase the digit in 1 hour increments, and press "Minute" to increase the digit in 10 minute increments.)

Note:

- 1.Use supplied measuring cup to measure both rice and water.
(Example, if package recommends a ratio of 1: 5, measure 1cup of rice to 5cups of water. Other ingredients, such as cinnamon, nutmeg, or raisins, etc, can be added at this point in time.)
- 2.The maximum is used 1cup rice to cook porridge.

(5) Cake

- When baking a cake in the Multicooker, please note that the MAXIMUM amount of dry ingredients that can be used is 9 oz or 250 Grams. This is approximately 1/2a package of a standard box of cake mix.
- Follow package directions. This generally involves mixing wet and dry ingredients separately, then combining them.
- Spray or coat pan (if desired) as it will help prevent the cake from sticking.
- Add approximately 2 cups of batter to the pan and insert pan into the Multicooker.
- Close lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "CAKE" on the LED display.

- The indicator LED will flash "45 minutes".
- Press "Start".
- When baking is completed, Multicooker will go into the keep warm mode.
- At this time you can remove the cake from the Multicooker and place it on A wire rack to cool.

(6) Yogurt

- Heat milk to 190°F (88°C) or above (Do not boil).
- Stir while heating.
- Cool scalded milk to 100 - 105°F. (38°C -- 41°C)
- Measure 32 Oz of milk (1 Quart max.)
- Ratio of milk to Yogurt will be 16 to 1.
*Example if you use 32 Oz of milk you will need 2 Oz of plain Yogurt (16:1 ratio).
*Plain Yogurt should contain the following phrase CONTAINS LIVE ACTIVE CULTURES.
- Add 2 to 3 Oz of the cooled milk to the Yogurt and stir.
- Pour the Yogurt / Milk mixture in the remaining milk and stir.
- Close the lid and press "MENU" button repeatedly to highlight "YOGURT" On the LED display.
- The indicator LED will flash "8 hours".
- Press "Start".
- Immediately after the 8 hours, transfer yogurt into a clean and sanitized container cover and refrigerate.
- Keep covered, refrigerate for up to 5days.

(7) Keep Warm

- All functions will automatically turn to Keep Warm function after cooking is completed.
- Under standby mode, press "Keep Warm / Cancel" button to enter Keep Warm mode.
- It will automatically turn to standby mode after 12 hours of Keep Warm mode.

Note:

- Please loosen the rice within 30 minutes after the cooking ends.
- Do not use the Keep Warm function for more than 12 hours to prevent odors.

(8) Preset Function:

(Example: When setting the timer to finish cooking rice after 3 hours 30 minutes)

- 1) Press "Menu" button to select "White Rice" function, then press "Preset" button to set the desired preset time. The default preset timer is 4 hours, showing that the cooking will be completed after 4 hours.
- 2) Press "Hour" or "Minute" button to adjust the preset timer.
 - Press "Hour" button to adjust the hour digit of the preset timer. Press once to increase the digit in 1 hour increments. In this example, press till the hour digit reaches "3"
 - Press "Minute" button to adjust the minute digit of the preset timer. Press once to increase the digit in 5 minute increments. In this example, press till the minute digit reaches "30"

Note: Press and hold "Hour" or "Minute" to increase the digits rapidly.

- 3) After adjusting the desired preset time, press "Start" button to activate the preset function. Both "Preset" and "Start" indicator light will illuminate.
- 4) When the preset cooking time has reached, the "Preset" indicator light will light off and start cooking.

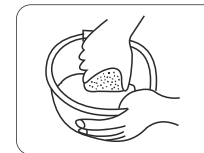
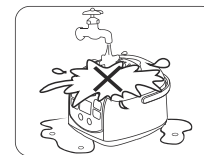
Kindly reminder:

- Preset function is not applicable for Slow Cook, Cake, Yogurt and Keep Warm mode.
- It is not suggested to set the timer for more than 12 hours (8 hours if it is in Summer) as the ingredients might generate undesirable odors.
- Adjust the preset timer depends on the weather conditions and ingredients.

Cleaning and Maintenance

Make sure the rice cooker is unplugged from the electrical outlet before cleaning. Recommend to wash it when becomes cool to avoid high heat causing burns. Clean the rice cooker frequently to up keep a satisfactory performance of the machine.

- Wash the inner pot and the upper lid after each use, to avoid production of stinking smell or corrosion of the inner pot.
- Take out the inner pot and steamer tray from the rice cooker and wash them with detergent. Rinse in clean water and use dry towel to wipe out water.
- If rice residue or food particles remain on the heating plate, use sandpaper to dislodge them. Clean it with dry soft towel to ensure good contact between the heating plate and the inner pot.
- Do not use steel scourer to clean the inner pot to avoid coating damage of the inner pot.
- The machine remains quite hot right after the usage, do not touch the inner pot directly to prevent burns.



Trouble Shooting

Check the following items when you think the rice cooking is abnormal, and make sure whether there is a fault indeed.

Abnormal situation		Possible cause	Solution
During rice cooking	Steam comes out from places other than the steam valve	Water drops on the outer surface of the liner are not cleaned	Dry the water drops on the outer surface of the liner
		The liner is damaged or deformed	Please send it to Goodway's maintenance department for replacement timely
		The pressure cover-plate is damaged; the sealing ring is damaged	
		The upper cover is not closed properly	Close the upper cover
	The upper cover bounces open automatically	The upper cover is not closed properly	Close the upper cover
Abnormal odors	Plastic smell occurs	May occur when the warm jar is used for the first time, it will be disappeared after a while	
Strange sound	The exhaust valve makes sound like "Da-Da"	Normal when the warm jar is operating.	

Trouble Shooting

Common Malfunctions and Handling Method

When the rice cooking function is not carried out properly, please check the following situations whether malfunctions really occurred.

Abnormal situations occurred Items to be checked	Rice cooking, Congee cooking, Soup cooking										Keep Warm				
	Too hard	Too soft	Uncooked	Stinking smell is produced	Rice sticks to the inner pot	Rice is scorched	Rice water boil over	Congee or Soup is too thick	Failed to boil	Failed to keep warm	Stinking smell is produced	Colour of cooked food is changed	Surface of cooked rice becomes dry	Water is dripping down	
Incorrect quantity of rice or water	●	●	●		●	●	●	●	●						
Whether the maximum capacity is exceeded	●	●	●		●	●	●		●						
Whether the “Function selection” is correct	●	●	●		●	●	●	●	●						
Whether the inner pot is deformed and the bottom is uneven	●	●	●		●	●			●						
Use hot water to cook rice or Cook rice continuously without letting the rice cooker to cool down	●	●	●		●				●						
Whether rice residue or food particles remain on the bottom of the inner pot and the heating plate	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●	●	
Whether electricity supply is suspended	●	●	●					●	●	●	●			●	
Do not stir and loose the cooked rice after cooking is completed	●					●									
Whether the steam vent is properly installed	●						●	●							
The presetting time is too long	●		●	●				●							
Whether the upper lid is closed and locked in position			●				●	●			●	●	●		
Whether rice residue or food particles remain on the sealed rings and the edges of the inner pot	●		●				●	●			●	●	●		
The Keep Warm time is too long	●			●	●	●					●	●	●	●	
The cooked food is left unattended for a long time without setting “Keep warm” function for the rice cooker				●						●	●	●	●	●	
Rice is not rinsed thoroughly	●		●	●			●				●	●			
Rice scoop is mistakenly left in the inner pot											●	●	●	●	
Water and rice is not mix well			●												

After the above checking is done and malfunction is identified on this product, please return the rice cooker to SHARP's maintenance department for repair.