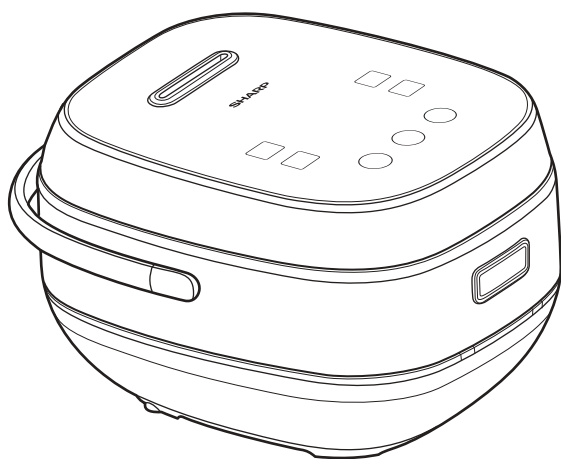


SHARP®



NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN

KS-IH191V-BK
KS-IH191V-RD
KS-IH191V-GL

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lưu ý an toàn

Hãy tuân thủ hướng dẫn sử dụng này để sử dụng thiết bị một cách chính xác.

Để tránh thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản, vui lòng tuân thủ các lưu ý an toàn sau.

Có thể xảy ra các tai nạn nếu người dùng không tuân thủ theo các lưu ý an toàn và sử dụng thiết bị không đúng cách.

Lưu ý an toàn

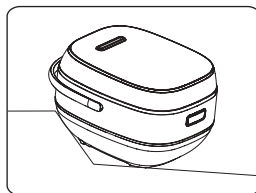
Ý nghĩa của các biểu tượng trong hướng dẫn này:

	Nghiêm cấm		KHÔNG làm		KHÔNG tháo rời
			KHÔNG chạm		KHÔNG chạm khi tay ướt
			KHÔNG tiếp xúc với nước		
	Bắt buộc		PHẢI làm theo hướng dẫn		Tháo phích cắm điện
	Cảnh báo	Một cảnh báo cho thấy một mối nguy hiểm có thể dẫn đến thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong nếu không được chú ý.			
	Cẩn trọng	Sự cẩn trọng cho thấy nguy cơ thương tích cá nhân hoặc thiệt hại cho sản phẩm nếu không được chú ý.			

Cảnh báo an toàn

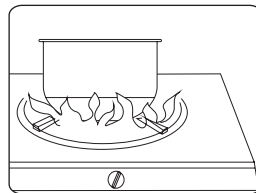
Không đặt nồi trên bề mặt không bằng phẳng hoặc bề mặt dễ cháy như thảm hoặc khăn trải bàn hoặc bất kỳ vật dụng nào khác có khả năng chịu nhiệt kém.

- Bởi vì việc làm này có thể gây ra cháy.



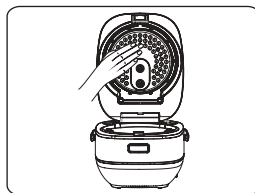
Không đặt nồi phía trong trực tiếp trên một ngọn lửa đang cháy để nấu cơm.

- Bởi vì việc làm này có thể gây ra cháy.



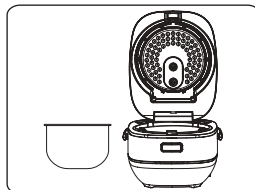
Khi nồi cơm điện đang hoạt động hoặc chưa nguội hoàn toàn, không được chạm vào nắp bên trong và bộ phận làm nóng bằng tay

- Để tránh bị phỏng tay



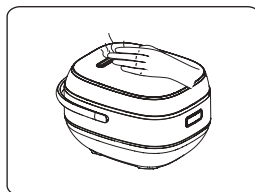
Không sử dụng bất kỳ nồi bên trong nào khác ngoài nồi chuyên dụng.

- Nếu không, nó có thể gây nóng hoặc bị sự cố

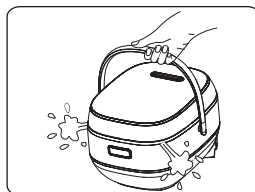


Khi sử dụng nồi cơm điện, không được đưa tay gần lỗ thông hơi.

- Nếu không, có thể gây ra bỏng.



Không di chuyển nồi trong khi nấu.

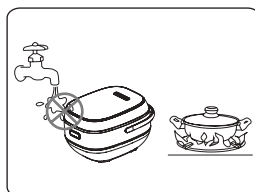


Một người đang sử dụng máy tạo nhịp tim cấy ghép nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị, vì máy tạo nhịp tim có thể bị ảnh hưởng



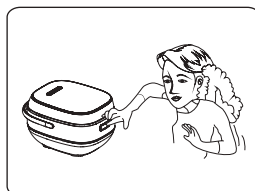
**Không bao giờ đặt nồi ở nơi ẩm ướt hoặc nơi gần lửa
Không được ngâm nồi hoặc vẩy nước vào nồi.**

- Làm như vậy có thể gây sốc điện và chập điện



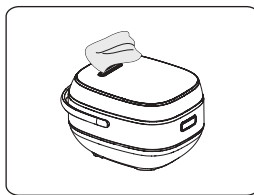
Khi sử dụng nồi cơm điện, không được mở nắp trong lúc nấu.

- Nếu không, nó có thể gây bỏng và ảnh hưởng đến kết quả nấu



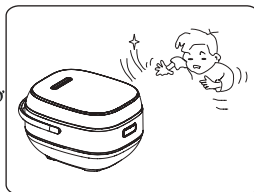
Không đặt khăn ướt trên nồi khi đang nấu.

- Nếu không, thân hoặc nắp nồi có thể bị biến dạng hoặc biến màu.



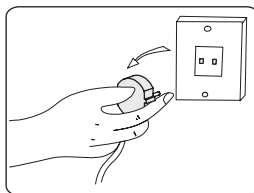
Đặt nồi ở vị trí tránh xa tầm tay trẻ em.

- Vì việc này có thể gây sốc điện hoặc nguy hiểm về an toàn.
- Thiết bị này có thể được sử dụng cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu chúng được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và nếu chúng hiểu các mối nguy hiểm liên quan.



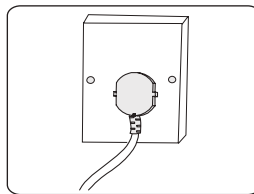
Tháo phích cắm khi không sử dụng.

- Không kéo dây nguồn. Nếu không, sẽ làm hỏng dây, gây điện giật và chập điện.
- Không được kéo dây nguồn bằng tay ướt.
- Nếu thiết bị của bạn có dây nguồn có thể tháo rời, không làm đổ chất lỏng vào đầu nối.



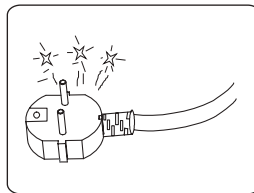
Chỉ sử dụng một ổ cắm riêng.

- Một ổ cắm có dòng điện lớn hơn 10A với dây nối đất phải được sử dụng riêng.
- Nếu dùng chung với các thiết bị điện khác, ổ cắm có thể gây ra nhiệt bất thường và gây cháy.



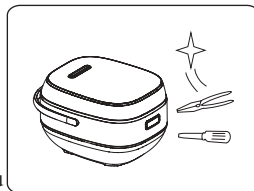
Làm sạch phích cắm điện thường xuyên.

- Dùng khăn khô lau sạch mọi bụi bẩn.



Cấm mọi sửa đổi.

- Cấm mọi sửa đổi hoặc sửa chữa bởi những người không chuyên nghiệp.
- Vi phạm có thể gây cháy hoặc sốc điện.
- Sửa chữa hoặc thay thế các bộ phận có thể được thực hiện tại trung tâm dịch vụ được chỉ định.
- Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị nếu chúng không lớn hơn 8 tuổi và được giám sát. Giữ thiết bị và dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.



Các cá nhân bị suy giảm khả năng về thể chất, cảm giác và tinh thần hoặc thiếu kiến thức và hiểu biết có thể sử dụng các thiết bị gia dụng nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ về các mối nguy hiểm có liên quan. Không nên để trẻ em chơi đùa với thiết bị.



Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế dây nguồn phải do trung tâm bảo dưỡng SHARP được chỉ định để phòng tránh các mối nguy hiểm.

- Không tự ý làm hỏng hoặc thay thế dây nguồn. Không được xoắn, kéo căng, bực lại hoặc để dây nguồn gần những nơi nóng. Không đặt đồ vật nặng lên dây nguồn hoặc đặt dây nguồn trong các khe giữa các đồ vật.
- Nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc không hoạt động bình thường, như bị kéo căng, biến dạng, thay đổi màu sắc hoặc một phần của dây nguồn nóng hơn bình thường hoặc nó bị lỏng trong ổ cắm, hoặc nguồn điện liên tục nhấp nháy, khi đó hãy dừng sử dụng dây nguồn và gửi nó đến trung tâm dịch vụ SHARP để sửa chữa



Không bao giờ sử dụng nồi gần tường hoặc đồ nội thất.

- Nếu không, hơi nước hoặc nhiệt có thể làm biến dạng hoặc làm mất màu bề mặt tường hoặc đồ nội thất.



Khi sử dụng nồi, phải có tiếp đất tốt để tránh bị điện giật.



Khi chuyển thiết bị cho người thứ ba, đảm bảo bao gồm các hướng dẫn này để sử dụng

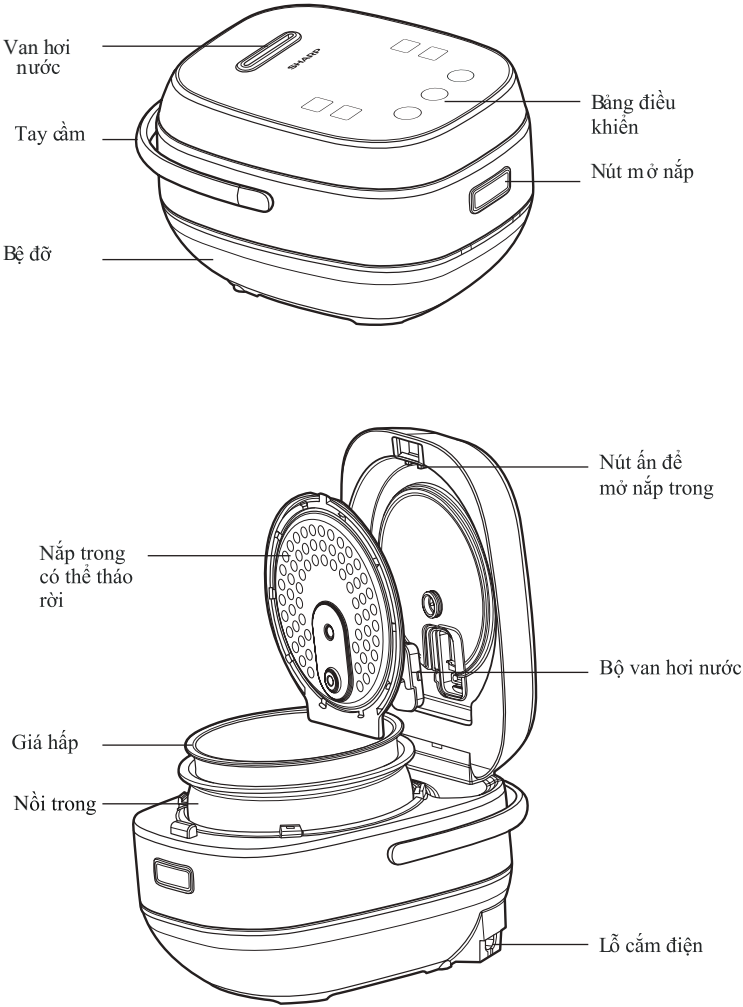
- CẢNH BÁO: Rủi ro thương tích nếu bạn không sử dụng thiết bị này một cách chính xác.
- Thiết bị này không được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.



**LƯU LẠI HƯỚNG DẪN SỬ NÀY.
THIẾT BỊ NÀY CHỈ ĐƯỢC SỬ DỤNG TRONG HỘ GIA ĐÌNH**

Tên các bộ phận

Nồi cơm điện



Đặc tính kĩ thuật

Tên mô hình	KS-IH191V-BK/RD/GL	
Điện áp định mức	AC 220-240V, 50-60Hz	
Công suất	1300W	
Dung tích	1.8L	
Lượng gạo nấu (cốc)	2~10	
Phụ kiện	- Cốc đo  - Giá hấp  - Dây nguồn  - Muỗng súp  - Muỗng cơm  - Sách hướng dẫn và PBH	

Các tính năng

Bảng điều khiển	Các chức năng thường được sử dụng có thể đạt được thông qua một lần nhấn nút, thuận tiện để sử dụng và dễ vận hành.
Nắp trong có thể tháo rời	Lấy ra khỏi nắp và rửa bằng vật liệu mềm như bọt biển, sau đó lau khô.
Hệ thống làm nóng và bộ van hơi nước	- Nồi cơm cao tần được đặc trưng bởi nhiệt từ hiệu quả cao và hệ thống sưởi ba chiều xuyên thấu đến lõi - Nắp trên và bộ van hơi được làm nóng đồng bộ. Nhiệt trải đều lên trên và để cơm nóng đều.

Xử lý thân thiện với môi trường

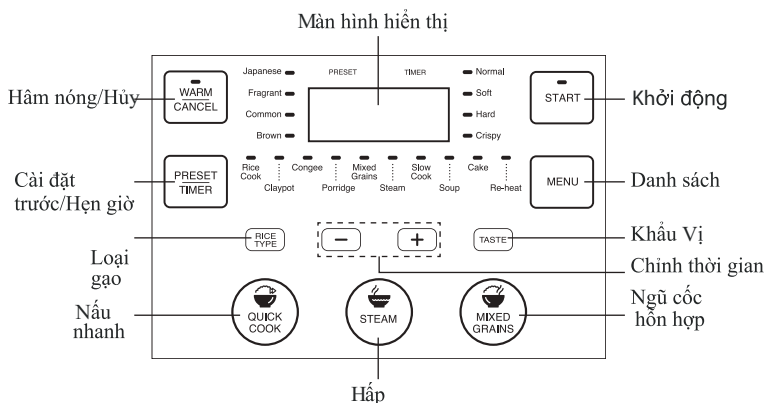


Dấu này cho thấy rằng sản phẩm này không nên được xử lý với chất thải gia đình khác trên toàn EU. Để ngăn chặn tác hại có thể có đối với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế nó một cách có trách nhiệm để thúc đẩy việc tái sử dụng bền vững các nguồn nguyên liệu. Để trả lại thiết bị đã sử dụng của bạn, vui lòng sử dụng hệ thống trả lại và thu tiền hoặc liên hệ với nhà bán lẻ nơi sản phẩm được mua. Họ có thể lấy sản phẩm này để tái chế an toàn cho môi trường

Lưu ý trước khi vận hành

- Mở nồi cơm điện .
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, đặc biệt là cách sử dụng và thận trọng để tránh mất tài sản hoặc thương tích cho bạn.
- Đặt nồi lên một bề mặt phẳng .
- Làm sạch thiết bị và phụ kiện kỹ lưỡng trước khi sử dụng thiết bị trong lần đầu.

Bảng điều khiển



Lưu ý

- Phạm vi cho hoạt động bình thường của thiết bị là 0-2000m.



Ở chế độ **Standby**, nhấn nút **START** để vào trạng thái làm việc của chức năng đã chọn và bắt đầu nấu.



- Ở chế độ **Standby**, nhấn nút **WARM/CANCEL** để vào chế độ **Keep Warm**(giữ ấm).
- Khi chọn chức năng nấu, nhấn nút **WARM/CANCEL** để vào chế độ **Standby** (chờ)



- Trong lúc nấu, nhấn nút **WARM/CANCEL** để vào chế độ **Standby** .
Ở chế độ **Standby**, nhấn nút **MENU** để chọn chức năng nấu ưa thích
Các chức năng sau đây có thể được chọn theo chu kỳ :Nấu cơm → Cơm cháy → Cháo đặc → Ngũ cốc hỗn hợp → Hấp → Nấu chậm → Súp → Bánh → Đun nóng lại. Trong khi chọn, đèn LED chức năng tương ứng được bật.



Sau khi chọn nút chức năng nấu, nhấn nút **PRESET/TIMER** để vào chế độ **Preset** (cài đặt trước) hoặc **Timer**(hẹn giờ) .



Nhấn nút **QUICK COOK**(nấu nhanh) để vào chế độ **Nấu nhanh**.



Nhấn nút **STEAM**(hấp) để vào chế độ **Hấp**.



Nhấn nút **MIXED GRAINS**(ngũ cốc hỗn hợp) để vào chế độ **ngũ cốc hỗn hợp**.



Sau khi chức năng nấu cơm được chọn, nhấn nút **RICE TYPE** (loại gạo) để chọn loại gạo tương ứng : Gạo Nhật → Thơm → Thường → Lức . Sau khi chọn chức năng nấu, nhấn nút **TASTE** (khẩu vị để chọn khẩu vị tương ứng : Thường → Mềm → Cứng → Giòn .



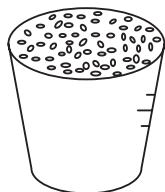
Ở chế độ **Preset** hoặc **Timer**, nhấn nút + để tăng thời gian .



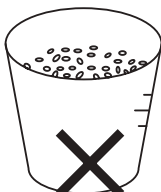
Ở chế độ **Preset** hoặc **Timer**, nhấn nút - để giảm thời gian .

Đo lường gạo và nước

- Sử dụng cốc đo được cung cấp để đo gạo.



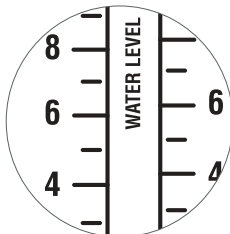
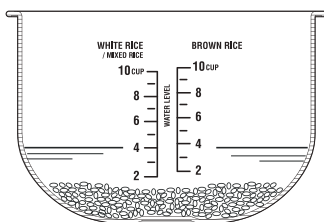
Đúng



Không đúng



- Cho gạo vào nồi trong và rửa sạch gạo. Đổ đầy nước đến mức phù hợp với loại gạo được chọn và chức năng nấu.



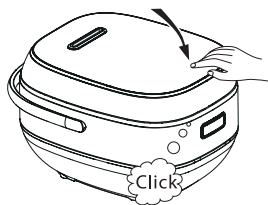
Lưu ý

- Không vượt quá mức nước tối đa được đánh dấu trong nồi bên trong.

Hướng dẫn vận hành

Các chức năng chung để nấu cơm

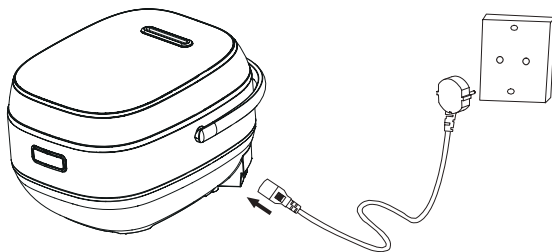
1. Sử dụng cốc đo được cung cấp, thêm gạo vào nồi bên trong.
2. Rửa sạch gạo cho đến khi nước tương đối trong.
3. Đổ đầy nước vào nồi bên trong cho đến khi nó đạt đến mức phù hợp với số cốc cơm được nấu. Chẳng hạn, nếu bạn nấu hai cốc cơm, nên đổ nước đầy đến mức được đánh dấu “2” trên nồi bên trong.
4. Đặt nồi bên trong vào trong nồi cơm điện. Sau đó đóng nắp an toàn.



Lưu ý

- Trước khi đặt nồi trong vào nồi cơm điện, hãy lau sạch bề mặt bên ngoài của nồi trong và nước từ tấm xoắn gia nhiệt.

5. Kết nối dây nguồn vào ổ cắm điện.



6. Chọn phương pháp nấu mong muốn và nhấn nút **START** (khởi động).
7. Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy cơm ở đáy nồi trong.

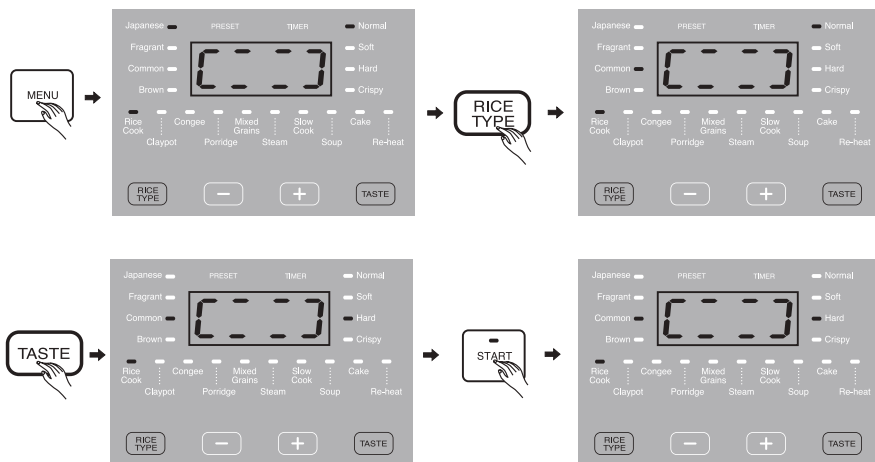
Lưu ý

- Bằng việc khuấy cơm, nó sẽ bay hơi thêm nước và làm cho cơm ngon.
- Sau khi nấu, nồi cơm tự động chuyển sang chế độ **Keep Warm** (giữ ấm)

Chức năng nấu

Nấu cơm/ Nấu nhanh/ Nấu hạt hỗn hợp

Hình dưới đây minh họa chức năng của "Rice Cook" (nấu cơm). Ví dụ dưới đây cho thấy lựa chọn nấu ăn sử dụng loại gạo thông thường và khẩu vị hơi cứng:

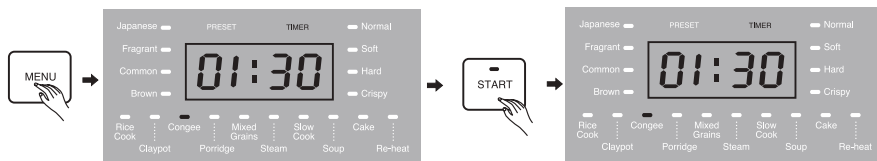


Lưu ý

- Sau khi nhấn nút **QUICK COOK** (nấu nhanh), nếu loại gạo và khẩu vị mặc định được sử dụng, không cần thiết phải nhấn phím **START** (bắt đầu). Bếp sẽ tự động bắt đầu nấu sau một vài giây.
- Loại gạo “Brown rice” (gạo lức), loại gạo chỉ có thể được chọn trong chức năng Rice Cook.
- Không thể chọn loại gạo cho chức năng nấu hạt hỗn hợp

Cháo/Cháo đặc

Hình dưới đây minh họa chức năng của "Cháo".

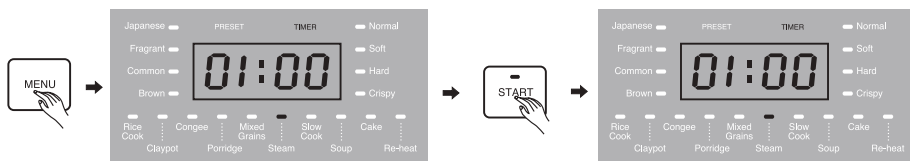


Lưu ý

- Sau khi chọn chức năng "Congee" (cháo), không cần thiết phải nhấn phím START (bắt đầu). Nồi sẽ tự động bắt đầu nấu sau vài giây.

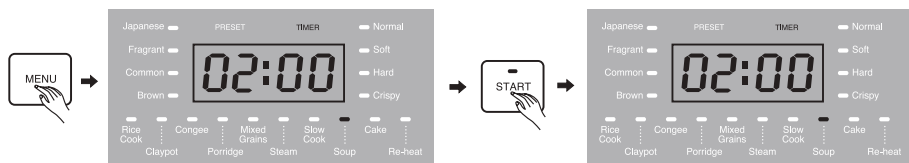
Hấp

Hình dưới đây minh họa chức năng "Hấp".



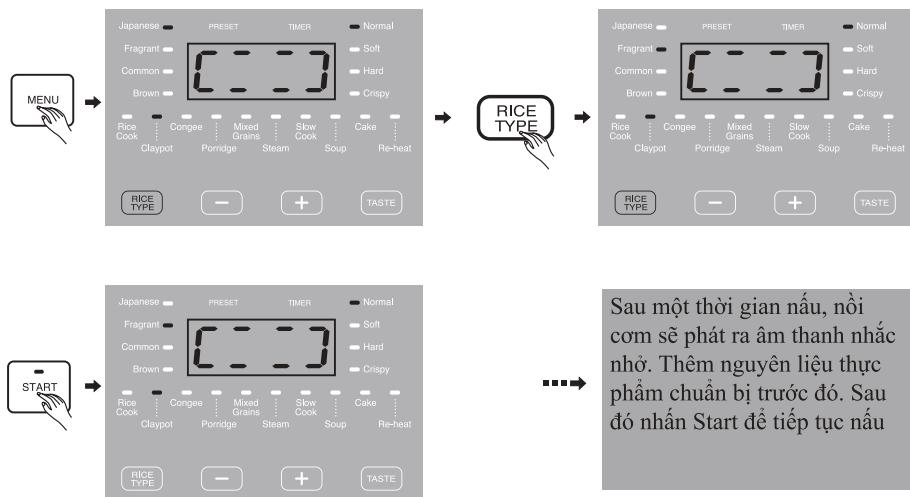
Súp/ Nấu chậm

Hình dưới đây minh họa chức năng "Súp".



Cơm cháy

Hình dưới đây minh họa chức năng "Claypot" (Cơm cháy). Ví dụ dưới đây cho thấy lựa chọn nấu ăn bằng gạo thơm:

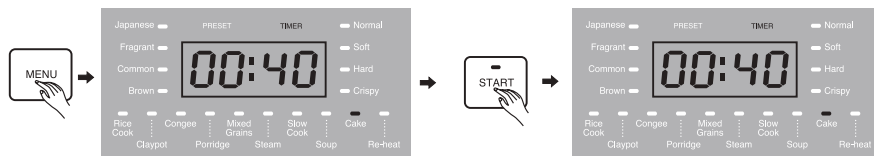


Lưu ý

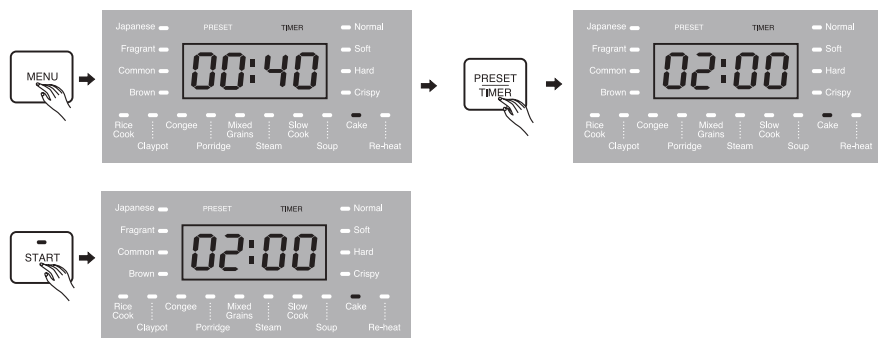
- Theo mặc định, nếu cài đặt Khẩu vị được đặt thành "Normal" (Bình thường) và gạo lúc không thể được chọn.
- Một số nguyên liệu cần phải được thêm bằng tay trong quá trình nấu. Vì vậy, vui lòng ở lại một lúc cho đến khi bếp phát ra âm thanh, cho biết bạn có thể thêm nguyên liệu bổ sung vào nồi bên trong.

Bánh

- Nguyên liệu làm bánh được chia thành hai loại: bột làm sẵn và bột tự nò.
- Thời gian nấu và phương pháp chế biến của hai nguyên liệu khác nhau, và bột bánh làm sẵn thường cần 40 phút, và bột tự nò cần 2 giờ. Ví dụ dưới đây cho thấy việc làm bánh bằng cách sử dụng bột bánh làm sẵn:



Ví dụ dưới đây cho thấy việc làm bánh bằng cách sử dụng bột tự nở:



Mẹo để làm bánh

Sau đây là các bước để chuẩn bị bột bánh làm sẵn:

- Để làm bánh, số lượng không nên quá nhiều một lần, nếu không, nó sẽ ảnh hưởng đến chất lượng và hương vị bánh.

Để làm bánh, hãy làm như sau:

1. Khuấy trứng đến khi tạo bọt. (Thông thường, 200g bột bánh cần 3-5 quả trứng)
2. Đổ bột bánh đã chuẩn bị vào hỗn hợp trứng và khuấy đều.
3. Sử dụng bình xịt dầu thực vật chống dính, bôi dầu vào nồi trong, rồi đổ nguyên liệu bánh đã chuẩn bị vào nồi trong.

4. Đóng nắp và chọn chức năng Cake (Bánh) để nấu.

- Để làm cho bánh ngon hơn, có thể thêm khối lượng trứng thích hợp.
- Hỗn hợp trứng phải được khuấy kỹ.
- Hỗn hợp trứng và bột bánh cần phải được khuấy cho đến khi không có dạng hạt.
- Bột bánh có thể được mua trong siêu thị lớn hoặc cửa hàng.

Dưới đây là ví dụ về số lượng thành phần cần thiết khi làm bánh.

Kích thước bánh	Số lượng thành phần				
	Đường trắng	Bột	Trứng	Bơ thực vật	Men bột
Nhỏ	60g	120g	180g (khoảng 3 cái)	30g	Lượng vừa phải
Lớn	100g	200g	240g (khoảng 4 cái)	50g	Lượng vừa phải

Không cần thiết phải sử dụng quá nhiều nguyên liệu, nếu không, nó sẽ ảnh hưởng đến hương vị.

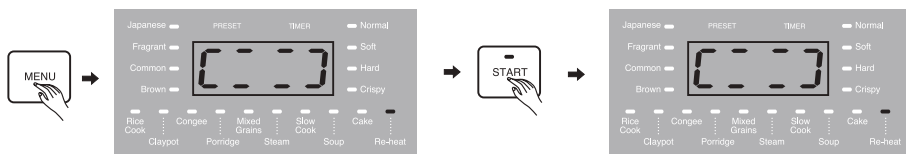
1. Cho một lượng đường trắng nhất định vào một thùng chứa, thêm lượng trứng tương ứng và khuấy đều cho đến khi đường tan hoàn toàn trong hỗn hợp trứng.
2. Thêm bột tự nở vào hỗn hợp trứng đã khuấy hoàn toàn, và khuấy cho đến khi hỗn hợp trứng được trộn đều với bột tự nở mà bột không bị vón cục.
3. Thêm dầu thực vật, và khuấy đều
4. Sử dụng bình xịt dầu thực vật chống dính, bôi dầu vào nồi trong, rồi đổ nguyên liệu bánh đã chuẩn bị vào nồi trong.
5. Đóng nắp và chọn chức năng Cake (Bánh) để nấu

Mẹo để làm bánh bằng bột tự nở

- Trong điều kiện nhiệt độ thấp, hộp chứa trứng có thể được làm nóng đúng cách trong nước ấm khoảng 40 độ, để bánh mềm hơn, nhưng nhiệt độ nước không nên quá cao
- Chất lỏng trứng phải được khuấy đều cho đến khi nó nổi bọt
- Bột tự nở có thể được mua trong siêu thị lớn
- Khi thêm bơ vào hỗn hợp bánh, hãy tuân thủ các điều sau:
 1. Bơ cần được nấu chảy thành chất lỏng và sau đó đổ vào để khuấy.
 2. Sau khi khuấy xong, đặt nó vào nồi bên trong càng sớm càng tốt trước khi bong bóng biến mất
 3. Bạn có thể thêm một lượng dầu thích hợp theo sở thích của bạn
 4. Trứng có thể được thêm đúng cách, thì hương vị bánh sẽ ngon hơn

Hâm lại

Hình dưới đây minh họa chức năng của "Re-Heat" (hâm lại).



Lưu ý

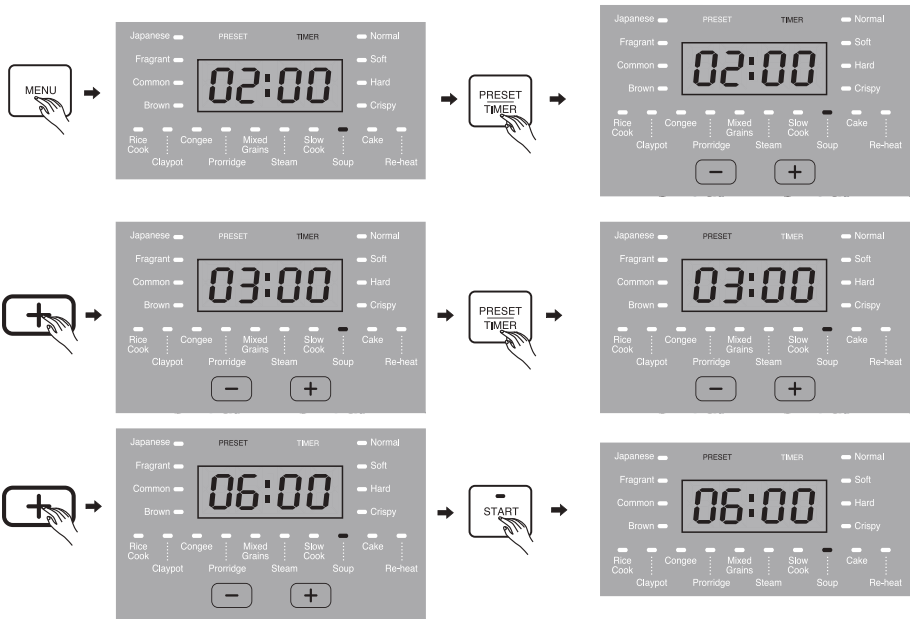
- Làm rời cơm nguội và thêm một lượng nước thích hợp vào nồi trong trước khi hâm nóng cơm
- Việc sử dụng lặp lại chức năng Re-heat (hâm nóng) sẽ dẫn đến một lớp thực phẩm bị cháy ở đáy nồi

Cài đặt trước/ Hẹn giờ

Phương pháp nấu với Cài đặt trước/ Hẹn giờ chỉ có thể sử dụng ở một số chức năng nhất định.

Chức năng nấu	Cài đặt nấu	Hẹn giờ nấu
Cháo, Cháo đặc, Hấp, Súp, Nấu chậm		
Nấu com, Nấu nhanh, Nấu hạt hỗn hợp		
Làm bánh		
Cơm cháy, Làm nóng		

Hình bên dưới minh hoạ chức năng “Súp”, với mức cài đặt trước 6h và thời gian là 3 giờ



Lưu ý:

- Để sử dụng phương pháp nấu ăn với chức năng cài đặt trước, chắc chắn rằng thời gian cài đặt phải dài hơn thời gian dự kiến
- Không sử dụng nồi cơm để nấu rong biển, bột yến mạch, và các loại để tạo bột khác thực phẩm dễ nở ngăn chặn tắc nghẽn.
- Không được mở nắp trong quá trình nấu. Làm ảnh hưởng đến hiệu quả nấu ăn

Thời gian nấu gợi ý

Chức năng nấu	Thời gian nấu mặc định	Ngưỡng thời gian nấu có thể điều chỉnh
Cháo đặc	1 giờ	45 phút - 1 giờ 10 phút
Cháo	1 giờ 30 phút	1 giờ - 2 giờ
Hấp	1 giờ	30 phút - 1 giờ 30 phút
Súp	2 giờ	1 giờ 30 phút - 3 giờ
Bánh	40 phút	40 phút hoặc 2 giờ
Nấu chậm	2 giờ	2 giờ - 12 giờ

Vệ sinh và bảo trì

Luôn làm sạch các bộ phận có thể tháo rời ngay sau khi sử dụng.

Cẩn trọng!

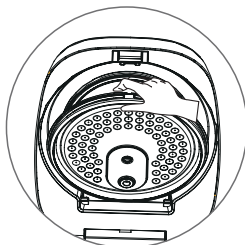
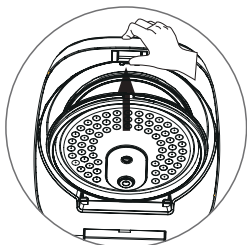
- Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, vật kim loại hoặc bàn chải cứng để làm sạch nồi và nồi trong của nó.
- Ngừng sử dụng nồi ngay lập tức nếu bạn nhận thấy những điều sau đây:
 - Dây nguồn và phích cắm bị giãn nở, biến dạng, đổi màu hoặc có các hư hỏng có thể nhìn thấy khác.
 - Một phần dây nguồn và phích cắm nóng hơn bình thường.
 - Bếp nóng lên bất thường và/hoặc phát ra mùi khét.
 - Có một âm thanh bất thường sau khi bật nguồn.
- Nếu bạn nhận thấy bụi bẩn trên phích cắm hoặc ổ cắm, hãy loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức bằng bàn chải khô.

Để làm sạch nồi cơm điện, hãy làm như sau:

1. Ngắt kết nối dây nguồn khỏi ổ cắm điện.
2. Để nồi nguội hoàn toàn.
3. Tháo nồi trong. Rửa nồi bằng chất tẩy phù hợp, rửa sạch với nước và sau đó lau khô bằng vải mềm.
4. Lau nước trong ngăn chứa nước và loại bỏ hạt gạo bằng giẻ bán khô.
5. Lau thân nồi cơm điện bằng khăn ẩm. Lau khô kỹ. Không nhúng nồi vào nước hoặc rửa bằng nước bắn tung tóe.

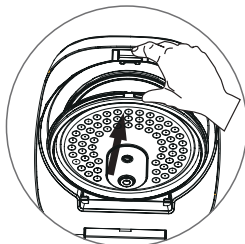
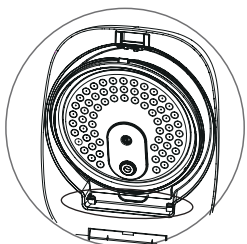
Làm sạch nắp bên trong có thể tháo rời

1. Đẩy mạnh cần gạt và kéo nắp bên trong để nhả nó ra khỏi nắp.



2. Rửa nắp bên trong bằng chất tẩy phù hợp, rửa sạch với nước và sau đó lau khô bằng vải mềm.

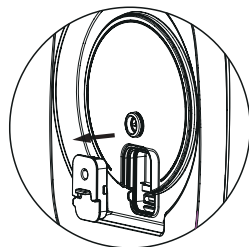
3. Căn chỉnh và lắp đặt phần dưới cùng của nắp bên trong vào ngăn chứa của nó. Sau đó đẩy phần trên của nắp bên trong một cách thẳng thắn cho đến khi nó được cố định hoàn toàn



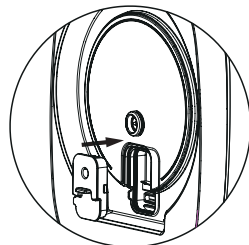
Vệ sinh bộ van hơi nước

1. Tháo nắp bên trong. Sau đó tháo bộ van hơi nước ra khỏi nắp

2. Rửa nắp bằng chất tẩy phù hợp, rửa sạch bằng nước và sau đó lau khô bằng vải mềm



3. Căn chỉnh và lắp bộ van hơi nước vào ngăn chứa của nó. Hãy chắc chắn rằng nắp được đặt đúng chỗ



Xử lý sự cố

Các vấn đề sau đây không cần thiết cho thấy một nồi bị lỗi. Vui lòng kiểm tra cẩn thận nồi trước khi gửi đi sửa chữa

Vấn đề	Lí do có thể	Giải pháp
Đèn LED không bật và nồi bên trong không nóng	Dây nguồn không được kết nối đúng cách.	Kiểm tra ổ cắm điện
	Bảng điện và bảng điều khiển mạch chính bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Kết nối của bảng mạch bị ngắt kết nối.	
Đèn báo LED không sáng, nhưng nồi bên trong nóng	Bảng điều khiển mạch chính bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
Đèn LED bật, nhưng nồi bên trong không nóng	Cảm biến chính bị lỗi.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Các tấm sưởi cuộn được đốt cháy.	
	Kết nối của bảng mạch bị ngắt kết nối.	
	Bảng điện bị hỏng.	
Cơm bị cháy hoặc nồi không chuyển sang chế độ Keep Warm (giữ ấm) khi nấu xong	Bảng điều khiển bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Cảm biến chính bất thường.	
Cháo tràn ra khỏi nồi cơm điện trong khi nấu.	Bảng điều khiển bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Cảm biến chính là bất thường.	
Không sôi khi nấu cơm hoặc cháo trong thời gian dài	Bảng điều khiển bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Cảm biến chính là bất thường.	
Cơm không chín hoặc thời gian nấu quá lâu	Không đủ nước thêm vào.	Thêm nước và nấu thêm một lúc
	Không có nồi bên trong.	Nhẹ nhàng xoay nồi trong để đảm bảo nồi được đặt đúng vị trí.
	Vật lạ giữa tấm gia nhiệt và bề mặt bên ngoài của nồi trong.	Làm sạch nồi bằng giấy cát.

Vấn đề	Lý do có thể	Giải pháp
Cơm không chín hoặc thời gian nấu quá lâu	Nồi bên trong bị biến dạng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa
	Bảng điều khiển bị hỏng.	
	Cảm biến chính bất thường.	
E0 xuất hiện trên màn hình	Cảm biến trên cùng bị hỏng (mạch hở hoặc ngắn mạch).	Gửi đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
E1 xuất hiện trên màn hình	Cảm biến dưới cùng bị hỏng (mạch hở hoặc ngắn mạch).	
E3 xuất hiện trên màn hình	Nhiệt độ quá cao.	
E5 xuất hiện trên màn hình	Không thấy nồi bên trong.	Đề cho nồi nguội. Đặt nồi trong đúng cách.

Safety Notice

Please follow this instruction manual strictly to operate this unit correctly.
To avoid personal injury and property loss, please comply with the following safety notices.
Accidents may occur if the user doesn't comply with the safety notices and operate the unit incorrectly.

Safety Precautions

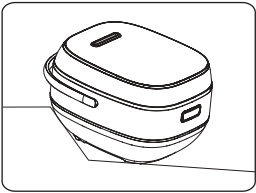
Meaning of symbols in this manual:

	Prohibited actions		DO NOT do		DO NOT disassemble
			DO NOT touch		DO NOT touch with wet hands
			DO NOT expose to water		
	Compulsory actions		MUST follow the instructions		Remove the power plug
	Warning	A warning indicates a danger that may result in serious injury or death if not observed.			
	Caution	A caution indicates a risk of personal injury or damage to the product if not observed.			

Safety Warnings

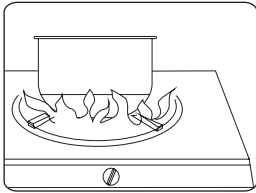
Do not place the cooker on unstable surface or flammable surface such as a carpet or table cloth, or any other item with poor heat resistance.

- As this may cause fire.



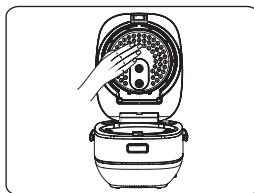
Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.

- As this may cause fire.



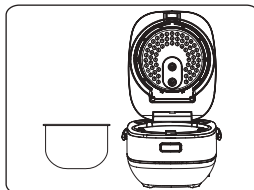
When the rice cooker is operating or it has not cool down completely, do not touch the detachable inner lid and the surface of the heating element with hand.

- To prevent it burning your hand.



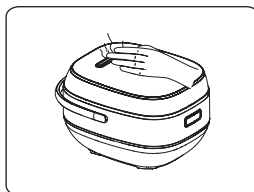
Do not use any other inner pot than the dedicated pot.

- Otherwise, it may cause heating or malfunction.

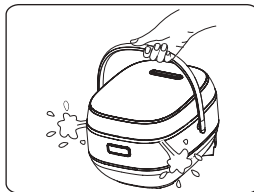


When using the cooker, never move your hand too close to the steam vent.

- Otherwise, it may possibly cause scalding.



Do not move the cooker while cooking.

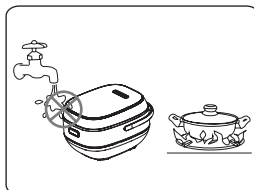


A person who is using an implanted pacemaker is advised to consult a physician before using the appliance, as the pacemaker may be affected.



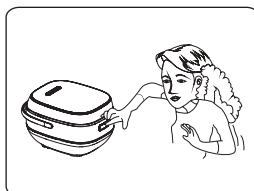
Never place the cooker in a wet place or a place close to fire. The cooker must not be immersed or sprinkled in water.

- Doing so could cause electric shock and electrical short circuits.



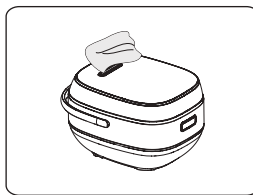
When using the cooker, do not open the lid during cooking.

- Otherwise, it may possibly cause scalding or affect the cooking result.



Do not place a wet towel on the lid during cooking.

- Otherwise, the body or the lid of the cooker may be deformed or discolored.



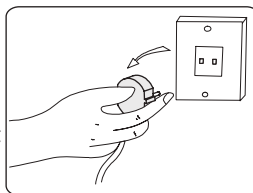
Place the cooker in a location out of reach from children.

- As this may cause electric shock or safety hazards.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.



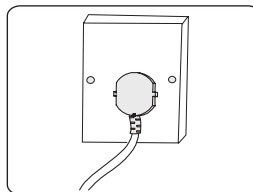
Unplug the power cord when not in use.

- Do not pull the power cord. Otherwise it will damage the cord, causing electric shock, and short circuit.
- Never pull the power cord with wet hand.
- If your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.



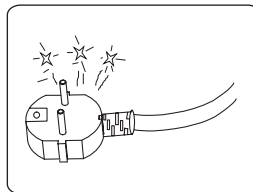
A socket shall be used alone.

- A socket of more than 10A rated current with grounding wire shall be used alone.
- If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.



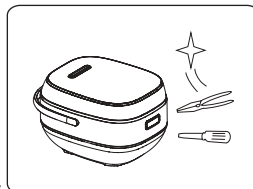
Clean the power plug regularly.

- Use a dry cloth to wipe off any dust.



Modification is prohibited.

- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Violation may cause a fire or electric shock.
- Repair or replacement of parts shall be made in a designated service center.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach from children aged less than 8 years.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



If the power cord is damaged, it must be replaced by authorized SHARP service center to prevent hazards.

- Do not damage or alter the power cord arbitrarily. It should not be twisted, extended, bundled up or near hot places. Do not place heavy things on the power cord or place the cord in the gap between objects.
 - If the power cord or power plug is damaged or fails to function normally, e.g. being expanded, deformed, changed in color, or part of the power cord is hotter than usual or it is loosened in the socket, or power is on and off from time to time, then stop using it and send it to SHARP service center for repair.
-



Never use the cooker close to the wall or furniture.

- Otherwise, the steam or heat may deformed or discolored the surface of the wall or furniture.
-



When using the cooker, there shall be good grounding in order to avoid electric shock.



When passing on the appliance to a third person, make sure to include these instructions for use.

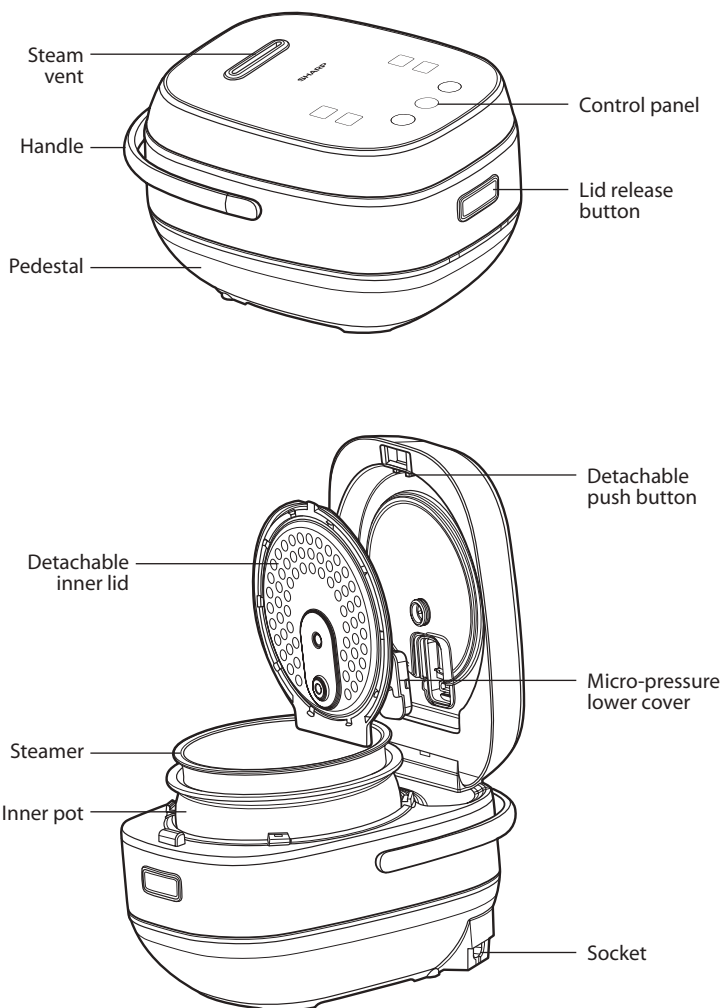
- WARNING: Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
-



**SAVE THESE INSTRUCTIONS.
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

Know Your Appliance

Rice Cooker



Product Specification

Model Name	KS-IH191V	
Power Supply	AC 220-240V, 50-60Hz	
Rated Power	1300W	
Rated Volume	1.8L	
Cooking Rice (cup)	2~10	
Accessories	• Measuring Cup  • Steamer  • Power Cord  • Spoon  • Rice Spoon  • Manual & Warranty Card	

Features

Control Panel	The commonly used functions can be achieved through one push, which are convenient to use and easy to operate.
Detachable Inner Lid	Remove from the lid and wash with soft material such as sponge, then dry.
Micro-pressure (IH) Heating and Induction Heating	• The IH electromagnetic rice cooker is characterized by high-efficiency magnetic heat and the three-dimensional heating far-penetrating to core. • The upper lid and inner port are synchronously heated. The heat spreads upwards and allow to heat rice uniformly.

Environmental Friendly Disposal

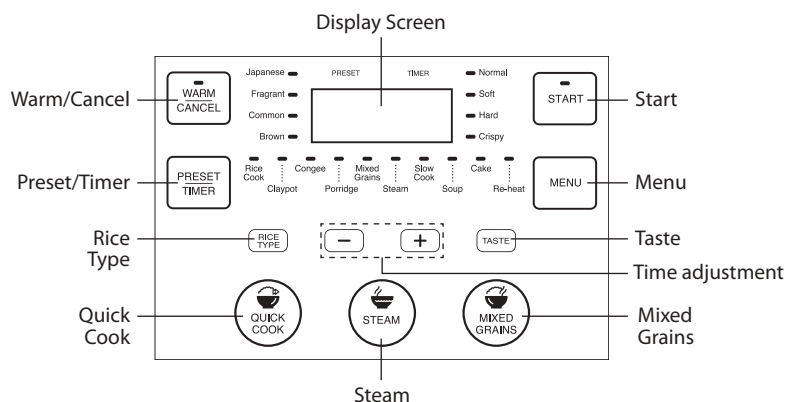


This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Notices before Operation

- Unpack the rice cooker.
- Read the manual carefully, particularly for the usage and cautions for avoiding property loss or physical injury for you.
- Place the cooker on a flat surface.
- Clean the appliance and accessories thoroughly before using the appliance for the first time.

Control Panel



Note

- The altitude range for the normal operation of the appliance is 0-2000m.



In **Standby** mode, press the **START** key to enter the working state of the selected function and the heating starts.



- In **Standby** mode, press the **WARM/CANCEL** key to enter **Keep Warm** mode.
- While selecting the cooking function, press the **WARM/CANCEL** key to enter **Standby** mode.
- During cooking, press the **WARM/CANCEL** key to enter **Standby** mode.



In **Standby** mode, press the **MENU** key to select the desired cooking function. The following functions can be selected circularly: Rice Cook → Claypot → Congee → Porridge → Mixed Grains → Steam → Slow Cook → Soup → Cake → Re-heat. During selection, the corresponding function LED is on.



After selecting the cooking function, press the **PRESET/TIMER** key to enter **Preset** or **Timer** mode.



Press the **QUICK COOK** key to enter **Quick Cook** mode.



Press the **STEAM** key to enter **Steam** mode.



Press the **MIXED GRAINS** key to enter **Mixed Grains** mode.



After the rice cooking function is selected, press the **RICE TYPE** key to select the corresponding rice type: Japanese → Fragrant → Common → Brown.



After selecting the cooking function, press the **TASTE** key to select the corresponding taste: Normal → Soft → Hard → Crispy.



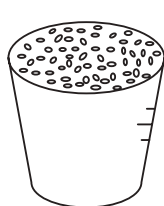
In **Preset** or **Timer** mode, press the + key to increase the time.



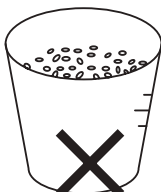
In **Preset** or **Timer** mode, press the - key to decrease the time.

Rice and Water Measurement

- Use the supplied measuring cup to measure rice.



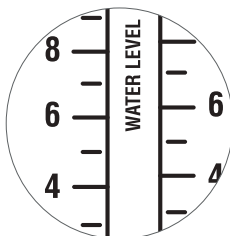
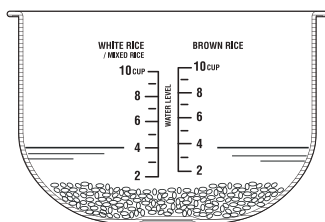
Correct



Incorrect



- Put rice into the inner pot and rinse the rice. Fill water to the level suited with the type of selected rice and the cooking function.



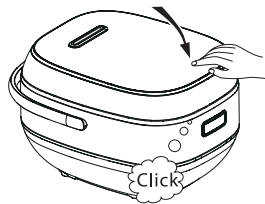
Note

- Do not exceed the maximum water level marked in the inner pot.

Operating Instructions

General Functions for Cooking Rice

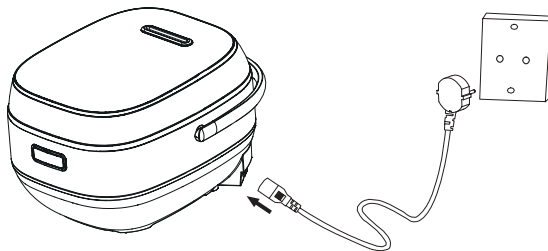
1. Using the supplied measuring cup, add rice to the inner pot.
2. Rinse the rice until the water turns relatively clear.
3. Fill the inner pot with water until it reaches the level line which matches the number of cups of rice being cooked. For example, if you cook two cups of rice, water should be filled to line marked "2" on the inner pot.
4. Place the inner pot into the rice cooker. Then close the lid securely.



Note

- Before placing the inner pot into the rice cooker, wipe the external surface of the inner pot and water from the coil heating plate.

5. Connect the power cord into an electrical outlet.



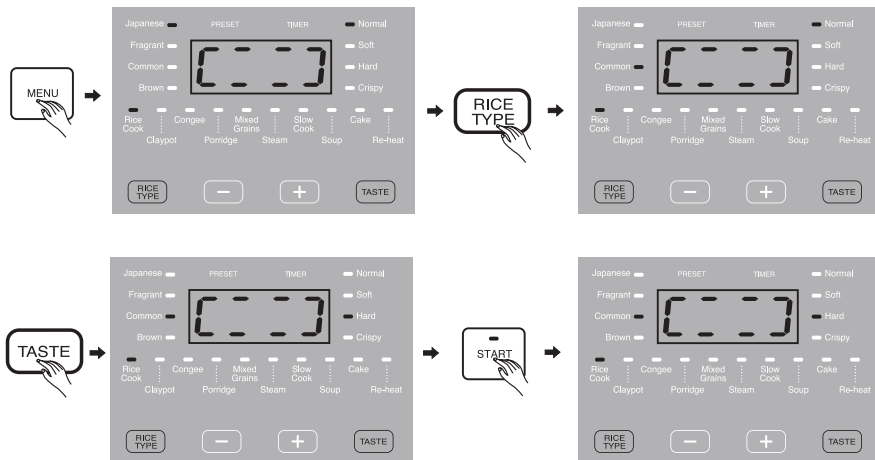
6. Select the desired cooking method and press the **START** key.
7. After the cooking time is over, stir the rice at the bottom of inner pot.

Note

- By stirring the rice, it will evaporate extra water and make it tasty.
- After cooking, the cooker enters **Keep Warm** mode automatically.

Rice Cook/Quick Cook/Mixed Grains

The following figure demonstrates the “Rice Cook” function. Below example shows the cooking selection using the common rice type and slightly hard taste:

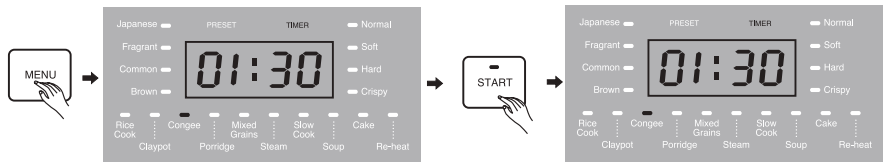


Note

- After pressing the **QUICK COOK** key, if the default rice type and taste are used, it is not necessary to press the **START** key. The cooker will automatically start cooking after a few seconds.
- “Brown rice” rice type can be only selected in the Rice Cook function.
- Rice type and taste can not be selected in the Mixed Grains function.

Congee/Porridge

The following figure demonstrates the “Congee” function.

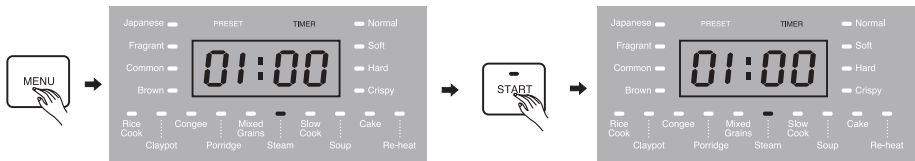


Note

- After selecting the Congee function, it is not necessary to press the **START** key. The cooker will automatically start cooking after a few seconds.

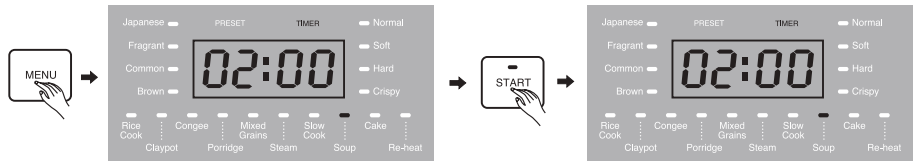
Steam

The following figure demonstrates the “Steam” function.



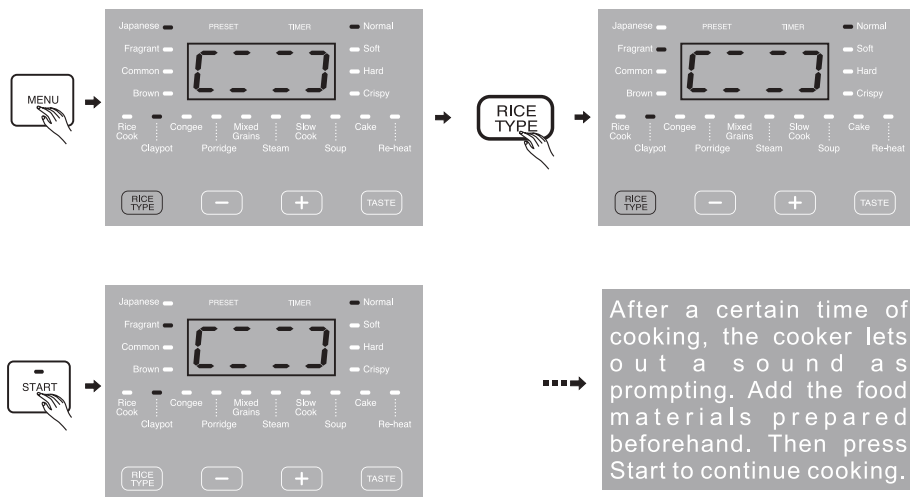
Soup/Slow Cook

The following figure demonstrates the “Soup” function.



Claypot

The following figure demonstrates the “Claypot” function. Below example shows the cooking selection using the fragrant rice:

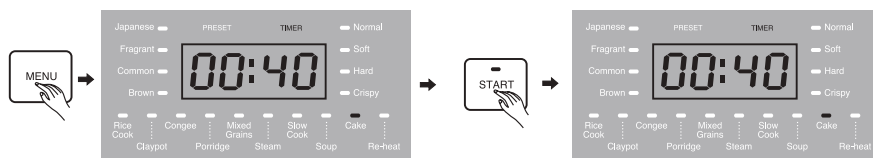


Note

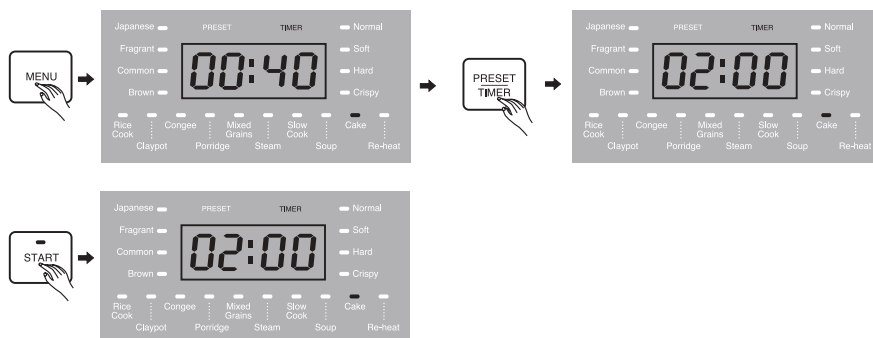
- By default, if the taste setting is set to **Normal** and the brown rice cannot be selected.
- Some materials need to be added manually during the cooking process. So please stay around for a while until the cooker making a sound, indicating you can add additional materials into the inner pot.

Cake

- The raw materials of cake are divided into two types: ready-made cake flour and self-rising flour.
 - The cooking time and process method of the two raw materials are different, and the ready-made cake flour generally needs 40 minutes, and the self-rising flour needs 2 hours.
- Below example shows the cake making using the ready-made cake flour:



Below example shows the cake making using the self-rising flour:



Tips for cake making

The following are the steps for preparing the ready-made cake flour:

- For making cake, the quantity should not be too much once a time, otherwise, it will affect the cake quality and taste.

To make the cake, do the following:

1. Stir the eggs to foam. (Generally, 200g cake flour needs 3-5 eggs)
 2. Pour the prepared cake flour into an egg liquid and stir it evenly.
 3. Use non-stick vegetable oil spray, grease the inner pot thoroughly, and then pour the prepared cake material into the inner pot.
 4. Close the lid and select the Cake function for cooking.
- In order to make the cake taste better, appropriate volume of egg can be added.
 - The egg liquid shall be thoroughly stirred even.
 - The egg liquid and cake flour need to be stirred until there is no granular form.
 - The cake flour can be bought in large supermarket or store.

Below is the example of the required ingredient quantity when making a cake.

Cake Size	Ingredient Quantity				
	White Sugar	Flour	Egg	Margerine	Yeast Powder
Small	60g	120g	180g (about 3 pcs)	30g	Moderate volume
Big	100g	200g	240g (about 4 pcs)	50g	Moderate volume

It is not necessary to use too much raw material, otherwise, it will affect the taste.

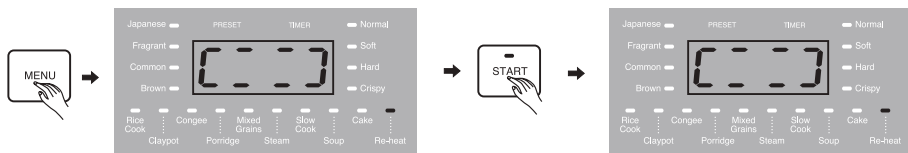
1. Put a certain amount of white sugar into a container, add corresponding amount of eggs, and fully stir it until the sugar is fully melt in egg liquid.
2. Add the self-rising flour into the fully stirred egg liquid, and stir it until the egg liquid is uniformly mixed with the self-rising flour without a block dough.
3. Add the vegetable oil, and stir it evenly.
4. Use non-stick vegetable oil spray, grease the inner pot thoroughly, and then pour the prepared cake material into the inner pot.
5. Close the lid and select the Cake function for cooking.

Tips for cake making with self-rising flour

- Under the condition of low temperature, the container containing the eggs can be properly heated in warm water of about 40 degrees, so that the cake finished is softer, but the water temperature should not be too high.
- The egg liquid shall be stirred well until it foams.
- The self-rising flour can be bought in large supermarket.
- When adding the butter into the cake mixture, observe the following:
 1. The butter needs to be melted into liquid and then poured for stirring.
 2. After the stirring is finished, put it in the inner pot as soon as possible before the bubble disappears.
 3. You can put in a proper volume of oil in accordance with your personal preferences.
 4. Egg can be properly added, then the cake taste will be better.

Re-heat

The following figure demonstrates the “Re-heat” function.



Note

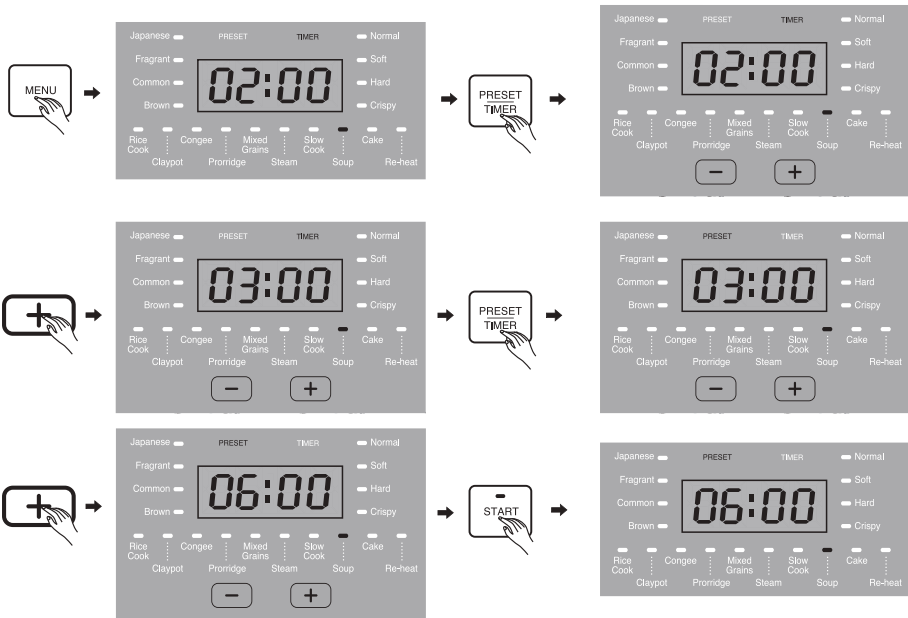
- Make the cold rice loose and add a proper volume of water into the inner pot before reheating rice.
- Repeated use of Re-heat function will result a layer of burnt food on the bottom of the pot.

Preset/Timer

The Preset/Timer cooking method can only be used in certain cooking function.

Cooking Function	Preset Cooking	Timer Cooking
Porridge, Congee, Steam, Soup, Slow Cook	✓	✓
Rice Cook, Quick Cook, Mixed Grains	✓	✗
Cake	✗	✓
Claypot, Re-heat	✗	✗

The following figure demonstrates the “Soup” function, with the presetting of 6 hours and timing of 3 hours:



Note

- To use the cooking method with preset function, make sure the preset time setting is longer than the scheduled time.
- Do not use the cooker to cook laver, oatmeal, and other easy-to-foam, easy-to expand foods to prevent blockage.
- Do not open the lid during the cooking process. Doing so may affect the cooking effect.

Suggested Cooking Time

Cooking Function	Default Cooking Time	Adjustable Cooking Time Range
Porridge	1 hour	45 minutes - 1 hour 10 minutes
Congee	1 hour 30 minutes	1 hour - 2 hours
Steam	1 hour	30 minutes - 1 hour 30 minutes
Soup	2 hours	1 hour 30 minutes - 3 hours
Cake	40 minutes	40 minutes or 2 hours
Slow Cook	2 hours	2 hours - 12 hours

Cleaning and Maintenance

Always clean the removable parts immediately after use.

Caution!

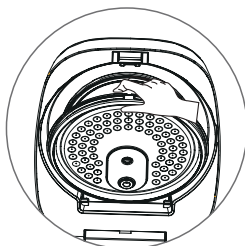
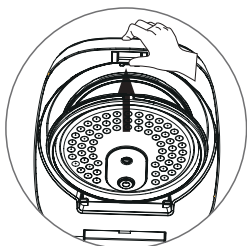
- Do not use abrasive cleaners, metal objects, or hard brushes to clean the cooker and its inner pot.
- Stop using the cooker immediately if you notice the following:
 - Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, or have other visible damages.
 - A portion of the power cord and the plug are hotter than usual.
 - The cooker heats up abnormally and/or emits a burning smell.
 - There is an unusual sound after powering on.
- If you notice dust or dirt on the plug or socket, remove the dust or dirt immediately with a dry brush.

To clean the rice cooker, do the following:

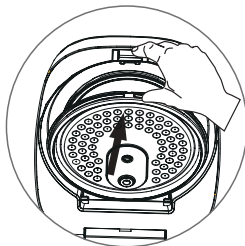
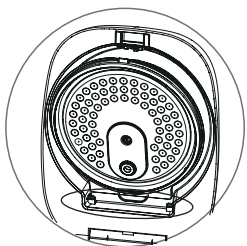
1. Disconnect the power cord from the electrical outlet.
2. Allow the cooker to cool down completely.
3. Remove the inner pot. Wash the pot with a suitable detergent, rinse with water and then wipe it dry with a soft cloth.
4. Wipe the water in the water storage tank and remove the rice grains with a semi-dry rag.
5. Wipe the body of the rice cooker with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not immerse the cooker in water or wash with splashing water.

Cleaning the Detachable Inner Lid

1. Push the lever firmly and pull the inner lid to disengage it from the lid.

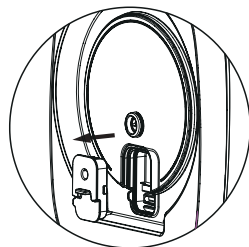


2. Wash the inner lid with a suitable detergent, rinse with water and then wipe it dry with a soft cloth.
3. Align and install the bottom part of the inner lid into its compartment. Then push the upper part of the inner lid firmly until it is fully seated.

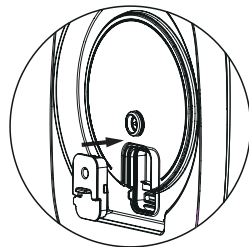


Cleaning the Micro-Pressure Lower Cover

1. Remove the inner lid. Then detach the micro-pressure lower cover from the lid.
2. Wash the cover with a suitable detergent, rinse with water and then wipe it dry with a soft cloth.



3. Align and install the micro-pressure lower cover into its compartment. Make sure that the cover is firmly seated in place.



Troubleshooting

The following issues do not necessary indicate a faulty cooker. Please examine the cooker carefully first before sending it for repair.

Problem	Possible Reason	Solution
The LED indicator doesn't light on and the inner pot is not hot	The power cord is not properly connected.	Inspect the power socket.
	The power board and the main circuit control board are damaged.	Send to the service center for repair.
	The connection of the circuit board is disconnected.	
The LED indicator doesn't light on, but the inner pot is hot	The main circuit control board is damaged.	Send to the service center for repair.
The LED indicator lights on, but the inner pot is not hot	The main sensor fails.	Send to the service center for repair.
	The coil heating plate is burned out.	
	The connection of the circuit board is disconnected.	
	The power board is damaged.	
Rice is burnt or the cooker does not enter Keep Warm mode after the cooking is finished	The control board is damaged.	Send to the service center for repair.
	The main sensor is abnormal.	
Congee spills out of the rice cooker during cooking.	The control board is damaged.	Send to the service center for repair.
	The main sensor is abnormal.	
No boiling occurs after cooking rice or congee for long time	The control board is damaged.	Send to the service center for repair.
	The main sensor is abnormal.	
The rice is not cooked or the cooking time is too long	Inadequate water added.	Add more water and cook for a while longer.
	The inner pot is deflected.	Gently rotate the inner pot to make sure the pot is properly seated.
	Foreign matter between the heating plate and the external surface of the inner pot.	Clean it with sand paper.

Problem	Possible Reason	Solution
The rice is not cooked or the cooking time is too long	The inner pot is deformed.	Send to the service center for repair.
	The control board is damaged.	
	The main sensor is abnormal.	
E0 appears on the screen	Top sensor fails (open circuit or short circuit).	Send to the service center for repair.
E1 appears on the screen	Bottom sensor fails (open circuit or short circuit).	
E3 appears on the screen	The temperature is too high.	Let the cooker cool down.
E5 appears on the screen	No inner pot is detected.	Place the inner pot properly.

SHARP®

SHARP CORPORATION