

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Cắm phích vào thật chắc để không làm nóng chảy phích.
2. Tuy đã cài đặt sẵn hệ thống an toàn nhưng vẫn không được bật công-tắc nấu khi nồi con không nằm trong nồi chính.
3. Không dùng bàn chải cứng để cọ rửa nồi con, gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng nấu.
4. Khi tay ướt, không chạm hoặc cầm công-tắc vì dễ gây điện giật nguy hiểm.
5. Không ngâm nồi vào nước hoặc xối nước lên nồi.
6. Không gây lực ép và va chạm mạnh lên đáy và vành nồi làm nồi bị biến dạng, ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.
7. 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 (KSH-D55V, KSH-D77V, KSH-D1010V)
Nếu dây dẫn nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng dây đặc biệt hoặc dây lắp ráp sẵn của nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ. (KSH-D40V)
8. Khi đã nấu xong, phải đợi khoảng 10 phút để cảm biến nhiệt trở lại bình thường rồi mới được nấu tiếp.
9. Kiểm tra kỹ nồi con không bị biến dạng.
10. Rút phích cắm khỏi ổ điện sau mỗi lần sử dụng.
11. Không để trẻ em chơi hay tới gần nồi, nhất là khi nồi đang hoạt động.
12. Sản phẩm này không đề 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.
13. 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.
14. Không chạm vào mâm nhiệt sau khi nấu vì còn rất nóng.

CHI TIẾT KỸ THUẬT

Mẫu mã	KSH-D40V	KSH-D55V	KSH-D77V	KSH-D1010V
Năng lượng tiêu thụ	Tham khảo nhãn hiệu ở đáy nồi.			
Nguồn điện				
Dung tích (Lớn nhất)	3.8 l. hay 21 Cốc	5.0 l. hay 4.2 kg	7.0 l. hay 5.5 kg	10.0 l. hay 8.5 kg
Dung tích (Nhỏ nhất)	0.9 l. hay 5 Cốc	1.7 l. hay 1.5 kg	2.53 l. hay 2.0 kg	3.0 l. hay 2.5 kg
Hệ thống giữ ấm	Tự động			
Kích thước ngoài (R x S x C mm.)	393 x 319 x 336	467 x 322 x 411	511 x 356 x 451	587 x 364 x 529
Khối lượng (kg)	4.5	6.5	9.2	12.5

- Phụ kiện: 1 cốc đong, 1 muỗng nhựa.

SHARP

NỒI NẤU CƠM TỰ ĐỘNG

Kiểu Nồi

**KSH-D40V
KSH-D55V
KSH-D77V
KSH-D1010V**

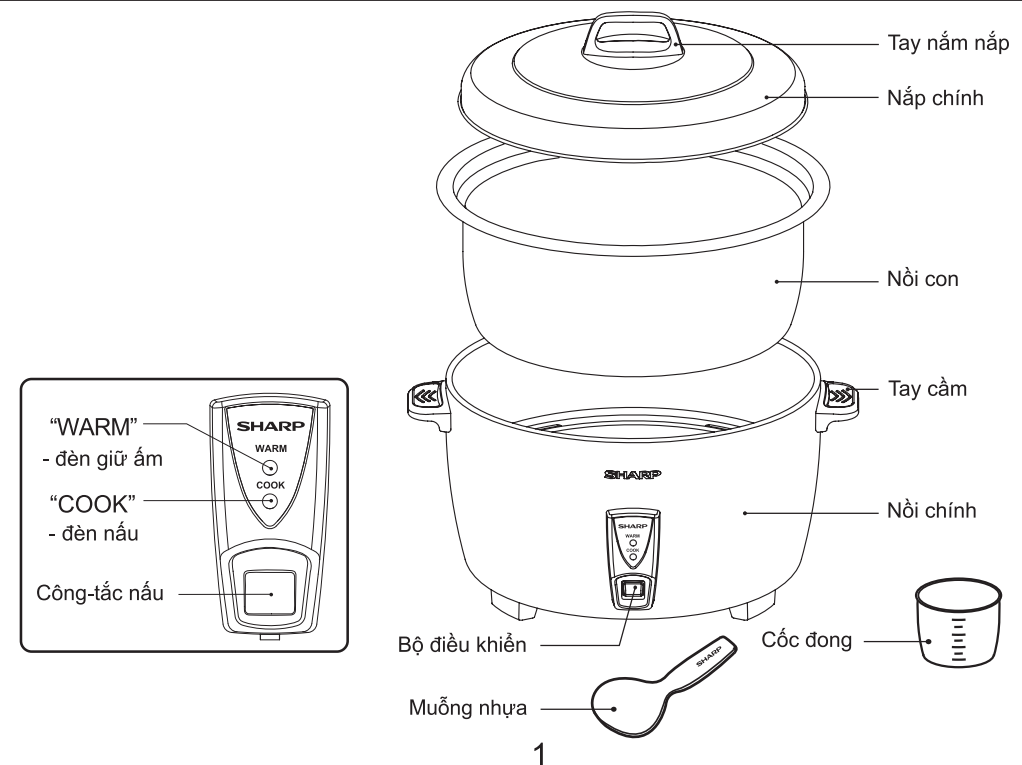
SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chân thành cảm ơn Quý Khách đã tin dùng nồi nấu 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 cơm	2 - 3
• Những điểm cần chú ý	3
• Nồi đất an toàn	3
• Vệ sinh và bảo dưỡng	4
• Chi tiết kỹ thuật	4

TỔNG QUAN VỀ CÁC BỘ PHẬN



SỬ DỤNG NỒI NẤU CƠM

CÁCH NẤU

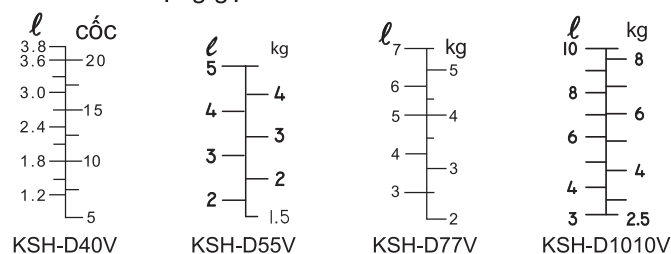
1 Vo gạo

Để giữ được chất lượng gạo phải vo gạo ở tô riêng, sau đó mới đổ gạo vào nồi con.

2 Điều chỉnh lượng nước

Có 2 cách như sau.

2.1 Thang đo ở nồi con biểu thị lượng nước tiêu chuẩn, có thể tự điều chỉnh lượng nước theo lượng gạo cần nấu. Tham khảo hình vẽ.

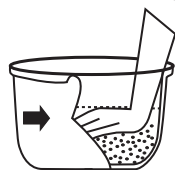


Ví dụ để nấu 10 cốc gạo, đổ gạo đã vo vào nồi, sau đó đổ thêm nước lên tới mức thứ 10.

Nấu 1.8 l gạo, cho nước đến mức 1.8 l.

Nấu 5 kg gạo, cho nước đến mức 5 kg.

2.2 Vuốt phẳng bề mặt gạo trong nồi con. Sau đó đóng nước cho ngập bàn tay. Tham khảo hình vẽ.



- Tùy từng loại gạo và khẩu vị cá nhân; có thể thêm hoặc bớt lượng nước như đã hướng dẫn ở 2.1 hoặc 2.2.

3 Đặt nồi con vào nồi chính

Trước khi đặt nồi vào phải lau sạch hơi ẩm, bụi bẩn hoặc những hạt gạo bám bên ngoài, bên dưới nồi con và mâm phát nhiệt. Đặt nồi con vào, xoay nhẹ sang phải sang trái vài lần cho khớp với mâm phát nhiệt. Tham khảo hình vẽ.



2

4 Nấu cơm

- Sau khi đặt nồi con vào nồi chính, đẩy nắp nồi. Cắm chặt phích cắm của dây dẫn vào ổ điện, đèn "WARM" - giữ ấm sẽ sáng lên.
 - Bật nút nấu.
 - Đèn "COOK" - nấu sáng, bắt đầu quá trình nấu.
 - Khi cơm chín, nút "COOK" tắt, nút "WARM" tự động bật sáng, bắt đầu quá trình giữ ấm.
 - Tiếp tục giữ ấm, không mở nắp, từ 10 đến 15 phút để cơm ngon và mềm dẻo hơn.
- # Mẹo để cơm ngon và mềm hơn. Sau khi nấu khoảng 20 phút, dùng muỗng nhựa để xới kỹ cơm, giúp cơm chín đều hơn. Tham khảo hình vẽ.

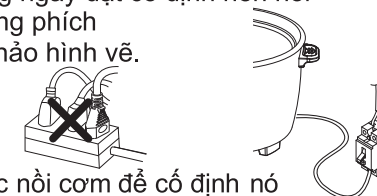


CÁCH GIỮ ẤM CƠM

- Khi cơm chín, đèn "WARM" - giữ ấm tự động bật sáng. Thời gian giữ ấm khoảng từ 4 - 5 giờ. Giữ ấm càng lâu, cơm càng cứng.
- Nếu cần hấp cơm lạnh, phải trộn đều và tưới thêm một ít nước vào cơm. Bật công-tắc nấu và chờ đến khi đèn "COOK" tắt, đèn "WARM" sáng. Tiếp tục giữ ấm cơm khoảng 10 - 15 phút trước khi ăn.

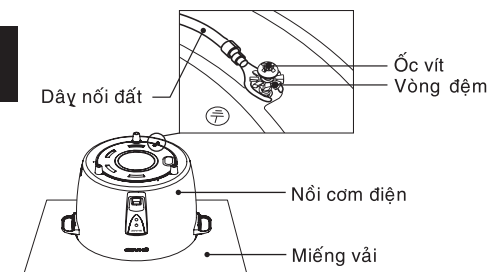
NHỮNG ĐIỂM CẦN CHÚ Ý

- Dùng ổ điện và dây dẫn có điện áp, công suất phù hợp. Các loại dây dẫn thích hợp để sử dụng là:
Mẫu mã KSH-D40V (dung tích 3.8 l.) dùng dây dẫn có tiết diện lớn hơn 0.75 mm.
Mẫu mã KSH-D55V, KSH-D77V, KSH-D1010V (dung tích 5.0 l., 7.0 l., 10.0 l.) dùng dây dẫn có tiết diện lớn hơn 1.50 mm. Để đảm bảo an toàn, ổ cắm cần phải nối với bộ phận ngắt điện để tránh nguy cơ quá tải.
- Mẫu mã KSH-D55V, KSH-D77V, KSH-D1010V (dung tích 5.0 l., 7.0 l., 10.0 l.) là loại nồi lớn và tiêu thụ nhiều điện năng. Khi sử dụng nồi hàng ngày đặt cố định nên nối dây dẫn trực tiếp với bộ ngắt điện, không cần sử dụng phích cắm. Như vậy sẽ an toàn và thuận tiện hơn. Tham khảo hình vẽ.
- Không dùng chung một ổ điện cho nhiều thiết bị.
- Không nhấn công tắc nồi cơm điện khi nồi con bên trong bị đặt vênh, không đúng vị trí. **TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐUỠ** nhét, chèn bất kỳ vật gì vào công tắc nồi cơm để cố định nó (nhằm nấu cơm có cháy hoặc nấu nhiều mẻ cơm liên tiếp). Điều này sẽ làm biến dạng, cháy mâm nhiệt gây hư hỏng nồi và gây ra chập điện, hỏa hoạn vô cùng nguy hiểm !



NỐI ĐẮT AN TOÀN

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



3