

2. Place the food to be steamed in the steaming basket and place the steaming basket on the top of the inner bowl.
Letakkan makanan yang akan dikukus pada keranjang kukus kemudian tempatkan keranjang kukus pada bagian atas panci. Sayuran harus dibersihkan dan dikupas sesuai kebutuhan.

3. Cover with the lid and switch on the appliance, as directed for cooking rice.
Tutup dan nyalakan peralatan seperti pengarahannya untuk memasak nasi.

4. Once all the water has steamed away, the appliance will automatically switch to warm and the light will glow.
Setelah semua air untuk mengukus telah habis, peralatan otomatis akan beralih ke fungsi penghangat dan cahaya akan berpendar.

5. When removing the steaming basket, hold the handles using heat resistant gloves.
Saat membuka keranjang kukus dari panci gunakan sarung tangan tahan panas.

6. It is possible to cook rice and to steam foods simultaneously. You will need to experiment to establish appropriate amounts of water and cooking time for various combinations.
Sangat memungkinkan untuk memasak nasi dan mengukus makanan secara bersamaan. Anda akan perlu bereksperimen untuk menetapkan jumlah air dan waktu memasak yang tepat untuk berbagai kombinasi.

To Use "Rice Warmer" Function Cara Menggunakan Fungsi Penghangat

- Using the "Rice Warmer" function for more than 72 hours may cause discoloration or caused odor in the rice.
Menggunakan fungsi "Penghangat" lebih dari 72 jam dapat menyebabkan perubahan warna atau bau pada nasi.
- If quantity of rice for using "Rice Warmer" function is less than 6 bowls, the rice will gradually dry out and lose its flavour.
Jika jumlah beras yang dimasak dengan menggunakan "Penghangat" kurang dari 6 cup, maka beras secara bertahap akan mengering dan kehilangan rasanya.
- Utensils left in the pan during using "Rice Warmer" function may affect the aroma and taste of the rice.
Peralatan-peralatan yang tertinggal selama fungsi "Penghangat" bekerja dapat mempengaruhi rasa dan bau beras.

Cautions PERHATIAN

- DO NOT use this rice cooker for any purpose other than steaming rice.
Jangan gunakan penanak nasi ini untuk tujuan lain selain mengukus nasi
- Clean the rice cooker, particularly the steam cap after every use.
Bersihkan penanak nasi, khususnya pada penangkap uap air dan pengumpul uap air pada tepi atas setelah selesai digunakan
- DO NOT clog the holes of steam cap.
Tidak menyumbat lubang di bagian penangkap uap air di tepi atas
- Plug into properly wired wall outlet. Before you plug it in, make sure the voltage of the unit is the same as your local supply.
Colokkan steker dengan benar pada stopkontak. Sebelum Anda mencolokkan steker, pastikan bahwa voltase pada unit telah sama dengan pasokan lokal Anda.

- DO NOT expose to water, high humidity, or heat sources. Do not use the inner pot directly on an open flame.
Jangan mengekspos pada air, kelembaban tinggi dan sumber panas. Jangan menggunakan panci secara langsung pada api terbuka.
- DO NOT cover the lid with a cloth. The lid may deform or change color.
Jangan menutup penutup penanak nasi dengan pakaian. Penutup dapat berubah bentuk atau berubah warna.
- DO NOT tilt the rice cooker on its edge or place it upside down with its power supply plug connected, as this may cause damaged. When tilting or placing the rice cooker upside down, make sure to disconnect the power supply plug.
Jangan miringkan penanak nasi pada tepi atau tempatkan terbalik dengan power supply yang terhubung, karena hal ini dapat menyebabkan kerusakan. Ketika memiringkan atau menempatkan penanak nasi terbalik, pastikan lepaskan steker listrik
- The lid must be closed tightly in the latched position at all times during cooking. (i.e. The unit must not be operated with the lid opened)
Penutup harus tertutup rapat dengan posisi terkait setiap saat selama memasak. (Contoh: Unit tidak dapat dioperasikan dengan penutup yang terbuka)

How To Clean Cara Membersihkan

- Soak inner pot and inner lid in lukewarm water and wash with a sponge.
Rendam panci dan tutup bagian dalam di air hangat, cuci dengan spons.
- Wipe body with a damp cloth. Do not immerse in water.
Lap body unit dengan kain basah. Jangan tenggelamkan dalam air.
- Do not abrasive cleaners or steel wool. Clean with nonmetal brush or sponge.
Jangan menggunakan pembersih abrasif atau wol baja. Bersihkan dengan sikat non metal atau spons.

Non-stick Coating Inner Pot Panci Anti Lengket

- Use a sponge to clean the inner pot.
Gunakan spons untuk membersihkan panci.
- Use a plastic or wooden rice scoop, not metal utensils that may be damaged the surface of the inner pot.
Gunakan centong plastic atau centong kayu, jangan gunakan peralatan logam yang dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan panci.
- The non-stick coating may discolor after long use. This will not affect the non-stick coating or cleanliness of the inner pot.
Panci anti lengket dapat berubah warna setelah lama digunakan. Ini tidak akan mempengaruhi lapisan anti lengket atau kebersihan.

Specifications Spesifikasi

Model / Model	KS-R18MS
Capacity / Kapasitas	1.8 Liter
Power Consumption / Konsumsi Daya	Cook / Memasak: 390 W, Warm / Menghangatkan: 65 W
Power Supply / Pasokan Daya	AC 220V ~/50 Hz
Weight / Berat	2.8Kg
Dimensions / Dimensi	304X289X261mm

SHARP

MODEL :

KS-R18MS-BR
KS-R18MS-PK

RICE COOKER INSTRUCTION MANUAL Buku Manual

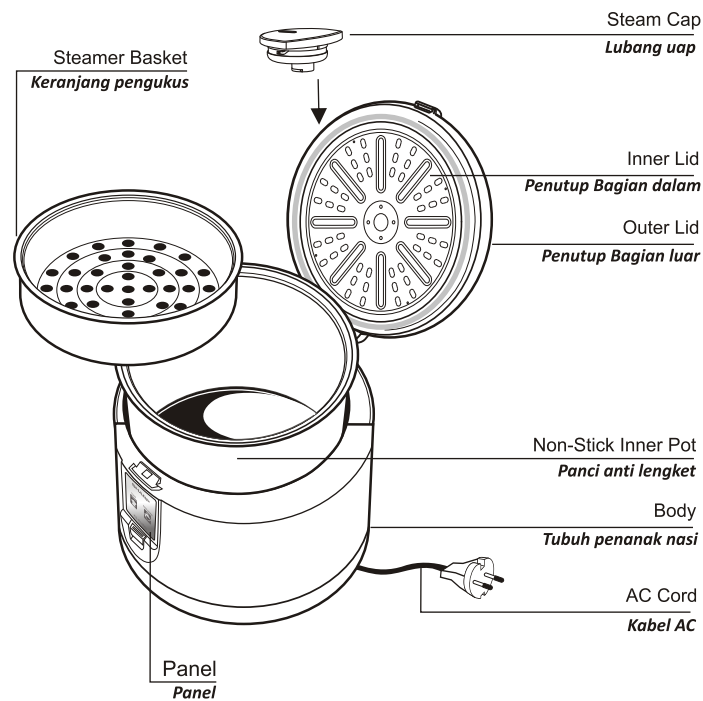


PT.SHARP ELECTRONICS INDONESIA
Jl, Swadaya IV, Kom,Pedurenan Kel. Rawaterate
Kec, Cakung, Pulogadung-Jakarta 13920

I.21.SEI1.02401.0910

Please read these instructions completely before operating the unit
Silakan baca instruksi secara menyeluruh sebelum mengoperasikan unit

Parts Identification
Identifikasi Bagian



Accessories
Aksesoris



How To Use
Cara Penggunaan



Wash the rice in a separate bowl.
Cuci beras pada wadah terpisah

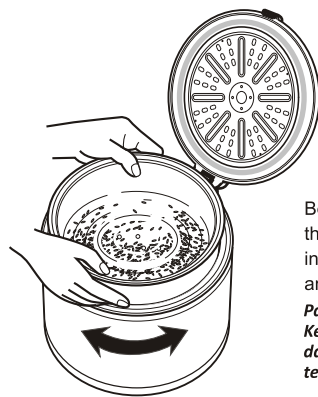


Then place the washed rice in the inner pot.
Kemudian tuangkan beras yang sudah dicuci pada panci pemasak



Add water into the inner pot . Markings inside the inner pot show required amounts of water.
Example : If you have used two measures of rice, add water to line marked 2, and so forth.
You may adjust it depending upon the type of rice and your preference.

Tambahkan air ke dalam panci. Garis tanda pada bagian dalam panci menunjukkan jumlah air yang dibutuhkan. Contoh: Jika Anda telah menuangkan 2 gelas beras, tambahkan air sampai garis kedua, dan sebagainya. Anda dapat menyesuaikannya tergantung pada jenis beras dan preferensi Anda.



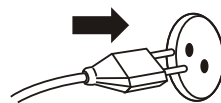
Be sure to wipe dry the outside of the inner pot. Then place the pan inner pot into the body and turn it slightly to the right and left until it seats properly.

Pastikan untuk mengelap kering bagian luar panci. Kemudian tempatkan panci ke dalam "rice cooker" dan putar sedikit ke kanan dan ke kiri sampai terpasang dengan benar.



Close the outer lid. Make sure to lock properly until it clicks.

Tutup penutup luar. Pastikan terkunci dengan baik sampai bunyi klik.



Plug cord to AC outlet. The "WARM" lamp will turn on.

Pasang kabel ke stopkontak. Lampu "WARM" akan menyala.



Press the switch and the cooking process has started.

Tekan tombol dan proses memasak telah dimulai.



When rice is done, the switch will pop up and "WARM" lamp lights to show that the rice warmer function is working.
After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to steam rice.

Ketika nasi telah masak, tombol akan berpindah dan lampu "WARM" akan menyala. Ini menunjukkan bahwa fungsi pemanas telah bekerja. Setelah tombol berpindah, tinggalkan dengan penutup yang tertutup paling tidak 15 menit untuk mengukus nasi.

Steaming
Mengukus

The amount of water poured into the inner bowl determines the steaming time. As an approximate guide, 150 ml (1 cup) of water provides 15 minutes steaming, 300 ml (2 cups) provides 30 minutes steaming etc.

Jumlah air yang dituangkan ke dalam panci menentukan waktu untuk mengukus. Sebagai panduan perkiraan 150 ml (1 gelas) air digunakan untuk mengukus selama 15 menit, 300 ml (2 gelas) air digunakan untuk mengukus selama 30 menit dan sebagainya.

1. Pour the required quantity of water into the inner bowl.
Tuangkan sejumlah air yang dibutuhkan ke dalam panci.