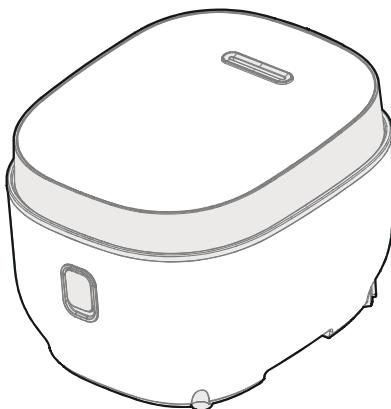


SHARP

NỒI CƠM ĐIỆN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



KS-COM1029MV-SL

KS-COM1031MV-RS

Thông báo cảnh báo: Trước khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và giữ lại để tham khảo trong tương lai.

Thiết kế và thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước để cải tiến sản phẩm.

Vui lòng tham khảo ý kiến đại lý hoặc nhà sản xuất của bạn để biết chi tiết.

Sơ đồ trên chỉ mang tính tham khảo. Vui lòng lấy hình thức của sản phẩm thực tế làm tiêu chuẩn.

THƯ CẢM ƠN

Cảm ơn bạn đã chọn Sharp! Trước khi sử dụng sản phẩm Sharp mới của bạn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để đảm bảo rằng bạn biết cách vận hành các tính năng và chức năng mà thiết bị mới của bạn cung cấp một cách an toàn.

MỤC LỤC

THƯ CẢM ƠN -----	01
HƯỚNG DẪN AN TOÀN -----	02
THÔNG SỐ KỸ THUẬT -----	05
TỔNG QUAN SẢN PHẨM -----	05
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH -----	06
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ -----	16
KHẮC PHỤC SỰ CỐ -----	17

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Mục đích sử dụng

Các hướng dẫn an toàn sau đây nhằm mục đích ngăn ngừa rủi ro hoặc thiệt hại không lường trước được do vận hành thiết bị không an toàn hoặc không chính xác. Vui lòng kiểm tra bao bì và thiết bị khi nhận hàng để đảm bảo mọi thứ còn nguyên vẹn nhằm đảm bảo vận hành an toàn. Nếu bạn phát hiện bất kỳ hư hỏng nào, vui lòng liên hệ với nhà bán lẻ hoặc đại lý. Xin lưu ý, việc sửa đổi hoặc thay đổi thiết bị không được phép vì lý do an toàn của bạn. Việc sử dụng không đúng mục đích có thể gây ra nguy hiểm và mất quyền yêu cầu bảo hành.

Giải thích các ký hiệu

	Nguy hiểm Ký hiệu này chỉ ra rằng có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do khí rất dễ cháy.
	Cảnh báo điện áp Ký hiệu này chỉ ra rằng có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do điện áp.
	Cảnh báo Từ tín hiệu này chỉ ra một mối nguy hiểm với mức độ rủi ro trung bình, nếu không tránh được, có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng.
	Thận trọng Từ tín hiệu này chỉ ra một mối nguy hiểm với mức độ rủi ro thấp, nếu không tránh được, có thể dẫn đến thương tích nhẹ hoặc vừa.
	Lưu ý Từ tín hiệu này chỉ ra thông tin quan trọng (ví dụ: hư hỏng tài sản), nhưng không phải nguy hiểm.
	Tuân thủ hướng dẫn Ký hiệu này chỉ ra rằng kỹ thuật viên dịch vụ chỉ nên vận hành và bảo trì thiết bị này theo hướng dẫn vận hành.

Đọc kỹ và cẩn thận các hướng dẫn vận hành này trước khi sử dụng/vận hành thiết bị và giữ chúng ở gần nơi lắp đặt hoặc thiết bị để sử dụng sau này!

LƯU CÁC HƯỚNG DẪN NÀY

A: CẢNH BÁO

- Đọc kỹ Hướng dẫn Vận hành An toàn và Các Hướng dẫn.
- Nồi điện này chỉ có thể được làm nóng bằng nồi trong nguyên bản. Đối với các sản phẩm có xung hấp kim loại, xung hấp không được sử dụng làm vật chứa riêng để tránh quá nhiệt, cháy nhựa hoặc thậm chí gây cháy.
- Không làm rơi nồi trong và không dùng vật cứng va đập vào nồi trong để tránh biến dạng. Nồi trong bị biến dạng phải được thay thế.
- Để tránh bong do nhiệt độ cao, không chạm trực tiếp vào nồi trong và mâm nhiệt (cuộn dây nhiệt) bằng tay trong quá trình vận hành hoặc ngay sau khi sử dụng.
- Việc sửa chữa không đúng cách hoặc đoán mạch mà không được phép đối với một số phụ kiện quan trọng bao gồm cầu chì có thể dẫn đến hỏng hóc bảo vệ của thiết bị và gây quá nhiệt hoặc cháy.
- Khi thiết bị được sử dụng bởi những người có máy tạo nhịp tim hoặc cấy ghép ốc tai điện tử, vui lòng tham khảo ý kiến nhân viên y tế được ủy quyền và tham khảo hướng dẫn của nhà cung cấp thiết bị y tế.
- Mọi sự khác biệt giữa hình ảnh và sản phẩm đều phải tuân theo vật thể thật.
- Trước khi vận hành, kiểm tra xem nồi nấu và van hơi có đúng vị trí không để tránh tai nạn.
- Trong quá trình sử dụng, việc thiết bị kêu lách tách nhẹ hoặc xì hơi là bình thường. Vui lòng đừng hoảng sợ.
- Vui lòng không nấu lại ngay sau khi nấu. Bạn nên đợi hơn 15 phút sau khi dừng để mâm nhiệt (cuộn dây nhiệt) có thể nguội.
- Đối với các sản phẩm có chức năng nấu bằng nước nóng, vui lòng làm theo hướng dẫn trong Hướng dẫn Bắt đầu Nhanh; không nấu bằng nước nóng đối với các sản phẩm không có chức năng nấu bằng nước nóng, nếu không nhiệt độ phán đoán của bộ điều nhiệt sẽ bị ảnh hưởng, dẫn đến hiệu quả nấu kém.
- Vui lòng vệ sinh và kiểm tra van hơi và nắp di động thường xuyên. Vui lòng cũng vệ sinh và kiểm tra mặt bàn thường xuyên nơi đặt sản phẩm.
- Phạm vi độ cao để thiết bị hoạt động đúng là 0~2000 m.
- Để đảm bảo đạt được kết quả tốt nhất, khi nấu nhiều hơn 4 cốc gạo, không sử dụng xung hấp để hấp thức ăn.
- Trong điều kiện trong nhà có thiết bị nồi đất không đủ, những người nhạy cảm có thể cảm thấy có dòng điện cảm ứng. Chúng tôi khuyên bạn nên kiểm tra xem thiết bị nồi đất có đáng tin cậy không, hoặc không bao giờ chạm vào vỏ kim loại và nồi nấu bên trong.
- Trước khi sử dụng nồi cơm điện, vui lòng loại bỏ nước, gạo và các vật lạ khác xuất hiện giữa nồi trong và cuộn dây nhiệt để tránh quá nhiệt hoặc đoán mạch.
- Trước khi sử dụng nồi điện, cần lau khô bên ngoài nồi trong để tránh trực tiếp.
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.

B: CẢNH BÁO

- Trong quá trình vận hành, không che van thoát hơi bằng vải và nghiêm cấm đặt sản phẩm gần vật liệu dễ cháy. Khi sử dụng sản phẩm, hãy giữ sản phẩm cách xa rèm cửa sổ, màn cửa, rèm cửa ra vào hoặc các vật liệu tương tự để ngăn ngừa gây cháy.
- Không sử dụng nồi này để nấu các loại thực phẩm để làm tắc lỗ thoát hơi, chẳng hạn như thực phẩm dạng mành (như rong biển và bắp cải) hoặc thực phẩm dạng sợi (như rong biển bẹ) và thực phẩm dạng vụn (như ngô hạt), để tránh gây tai nạn hoặc hư hỏng nồi cơm điện.
- Trong quá trình vận hành, không đưa tay hoặc mặt đến gần lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng.
- Không tự ý sửa đổi thiết bị: chỉ nhân viên bảo trì mới được phép tháo rời hoặc sửa chữa thiết bị trong trường hợp xảy ra cháy, điện giật hoặc thương tích.
- Không sử dụng thiết bị với bất kỳ điện áp nào khác ngoài 220V AC để tránh nguy cơ cháy và điện giật. Trong trường hợp dây điện bị hỏng, không sử dụng thiết bị.
- Không vận hành thiết bị theo các cách sau để tránh nguy cơ cháy và điện giật do hư hỏng dây điện: uốn cong dây điện mạnh, giữ dây điện gần các vật có nhiệt độ cao, buộc dây hoặc dùng dây để mang vật nặng.
- Trong trường hợp phích cắm điện bị hỏng, không sử dụng thiết bị để tránh nguy cơ cháy, điện giật và đứt mạch. Nếu dây điện quá ngắn, người dùng nên sử dụng ổ cắm kéo dài. Vui lòng không sử dụng ổ cắm kém chất lượng.
- Không kéo phích cắm bằng tay ướt để tránh điện giật và thương tích cho người.
- Trong quá trình vận hành, không di chuyển hoặc lắc thiết bị.
- Giữ thiết bị ngoài tầm với của trẻ em và trẻ sơ sinh không được giám sát để tránh các tai nạn nguy hiểm như điện giật và bỏng.
- Không đặt thiết bị ở những nơi không ổn định, ẩm ướt hoặc gần các nguồn lửa và nhiệt khác (ví dụ: bếp). Khoảng cách tối ưu là 30 cm. Nếu không, thiết bị có thể bị hỏng hoặc xảy ra tai nạn.
- Không cắm kim, dây sét hoặc các vật dụng khác vào lỗ thoát hơi ở đáy thiết bị để tránh điện giật và thương tích cho người.
- Không nhúng thiết bị vào nước hoặc đổ nước vào thiết bị.
- Sử dụng ổ cắm nối đất độc lập với dòng điện định mức trên 10 A. Khi được sử dụng với các thiết bị điện khác, ổ cắm sẽ bị lỗi và dẫn đến các nguy hiểm như hỏa hoạn.
- Làm sạch bụi và nước ở cả hai đầu của dây điện và ổ cắm của thiết bị để tránh nguy cơ cháy, điện giật và đứt mạch.
- Khi cần bảo trì hoặc thay thế linh kiện, vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm dịch vụ chuyên nghiệp được ủy quyền của Midea để bảo trì. Để tránh những nguy hiểm tiềm ẩn do bảo trì không đúng cách hoặc lựa chọn phụ kiện không phù hợp.
- Phích cắm phải được cắm chặt vào ổ cắm để tránh nguy cơ cháy, điện giật và đứt mạch.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây hoặc bộ phận đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của họ.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - Khu vực bếp của nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Nhà nông trại;
 - Bếp khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
 - Trong các môi trường kiểu giường và bữa sáng;

- Cảnh báo: Lạm dụng có thể gây ra thương tích tiềm ẩn.
- Cảnh báo: Tránh làm đổ chất lỏng vào dầu nồi.
- Thiết bị chỉ dùng cho mục đích sử dụng trong gia đình.
- Không sử dụng thiết bị khi được kết nối với bộ hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- Trong quá trình vận hành thiết bị, một số bề mặt có thể trở nên nóng và gây nhiệt độ cao. Vui lòng chú ý đến các khu vực này để tránh bị bỏng. Không chạm vào mâm nhiệt và bề mặt sản phẩm bằng tay.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model sản phẩm:

KS-COM1029MV-SL / KS-COM1031MV-RS

Điện áp:

220V~

Tần số:

50Hz

Công suất:

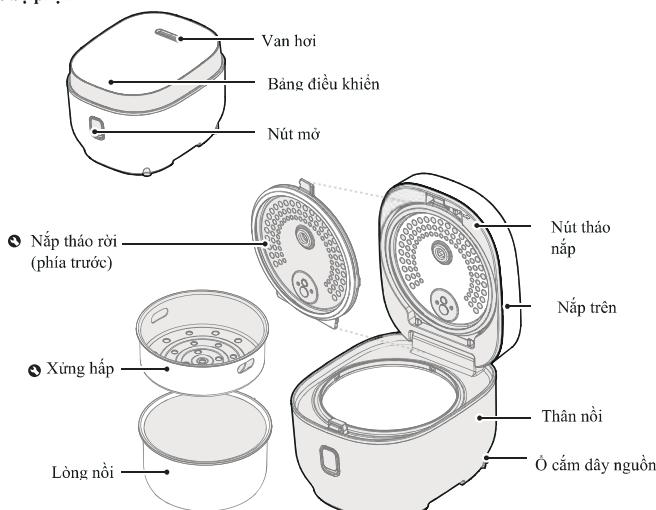
625W

Dung tích:

1L

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Tên các bộ phận



Danh sách các phụ kiện



Thìa múc cơm



Thìa



Cốc đo



Hướng dẫn sử dụng



Dây nguồn

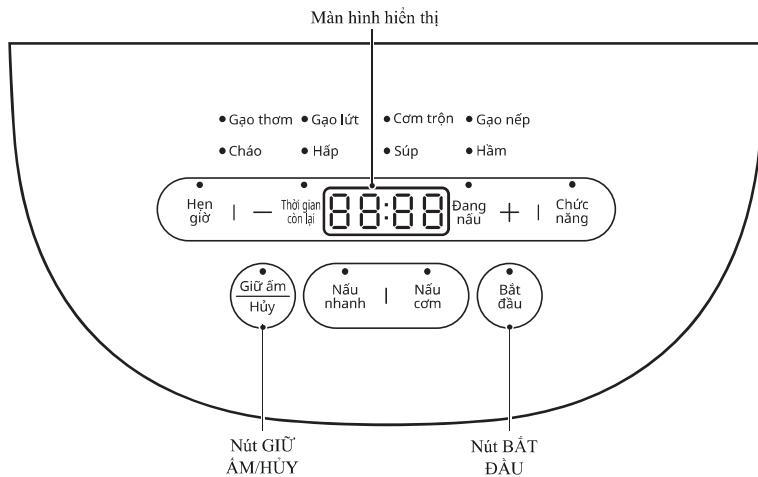
● LUU Ý

Tất cả các hình ảnh trong hướng dẫn này chỉ nhằm mục đích giải thích. Bất kỳ sự khác biệt nào giữa vật thể thực tế và hình minh họa trong bản vẽ sẽ phải tuân theo vật thể thực tế.

Tháo các bộ phận khỏi thành phần trước khi thực hiện lắp đặt.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Các bộ phận vận hành



● LUU Y

Chế độ ngủ

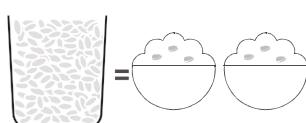
Sản phẩm sẽ tự động vào chế độ ngủ nếu không có thao tác nào trong 5 phút, màn hình hiển thị [-], và tắt cả các đèn báo khác sẽ tắt. Ở chế độ ngủ, bạn có thể nhấn bất kỳ phím nào để thoát khỏi chế độ này.

Hướng dẫn sử dụng

Tỷ lệ gạo-nước

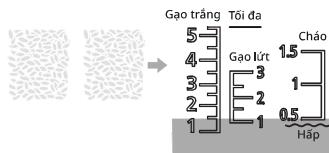
Cách đo gạo

1 cốc gạo có thể nấu thành 2 bát cơm, và đường kính của bát khoảng 11.5 cm.



Cho gạo và nước vào

Lấy ví dụ nấu 2 cốc gạo, cho gạo đã vo vào nồi trong và thêm nước đến vạch tương ứng số 2 (mực nước phải tuân theo lượng gạo thực tế).



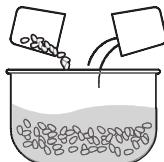
Chức năng

Mô tả

(Đối với các chức năng cụ thể, vui lòng tham khảo bảng điều khiển thực tế để tham khảo có chọn lọc)

GẠO THƠM

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mực nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Gạo thơm” và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
10. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.

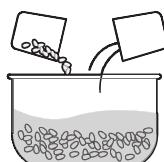


LUU Y

1. Lượng gạo và nước dùng để nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.
2. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước để nấu theo nhu cầu riêng của mình.

GẠO LÚT

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mực nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Gạo lứt” và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
10. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.

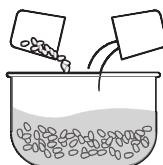


LUU Y

1. Lượng gạo và nước dùng để nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.
2. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước để nấu theo nhu cầu riêng của mình.

CƠM TRỘN

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mục nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bát ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~ 50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Cơm trộn” và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
10. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.

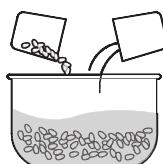


● LUU Y

1. Lượng gạo và nước dùng để nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.
2. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước để nấu theo nhu cầu riêng của mình.

GẠO NẾP

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mục nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bát ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~ 50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Gạo nếp” và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
10. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.



● LUU Y

1. Lượng gạo tối đa mà chức năng XÔI hỗ trợ là 3 cốc.
2. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo với nước, dầu và muối để nấu ăn theo nhu cầu riêng của họ.

CHÁO

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mục nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Cháo” (mặc định là 1:30; nhấn “+” “-” để điều chỉnh trong khoảng 1:00-2:00) và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình hiển thị, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Khi mở nắp, cần thận tránh hơi nước thoát ra, sau đó dùng muỗng xới cơm để khuấy đều.
10. Sau khi lấy hết cháo ra, rút dây nguồn của nồi.

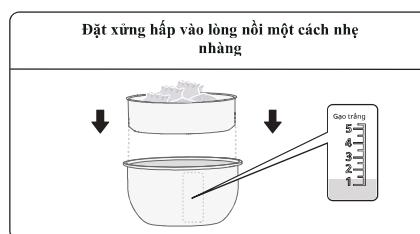


● LUU Y

1. Các phím “+” “-” hỗ trợ nhấn ngắn (bước nhảy là 0:10) và nhấn giữ (bước nhảy là 0:10).
2. Lượng gạo và nước dùng để nấu không được vượt quá mục nước tối đa của lòng nồi.
3. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước để nấu theo nhu cầu riêng của mình.

HẤP

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mục nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Hấp” (mặc định là 0:30; nhấn “+” “-” để điều chỉnh trong khoảng 0:01-1:00) và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình hiển thị, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Khi mở nắp, cần thận tránh hơi nước thoát ra và sau đó kiểm tra độ chín của thức ăn.
10. Sau khi nấu, vui lòng lấy thức ăn ra cẩn thận để tránh nấu quá chín, và cẩn thận khi lấy thức ăn ra để tránh bị bỏng.
11. Sau khi lấy hết thức ăn đã nấu ra, rút dây nguồn của nồi.

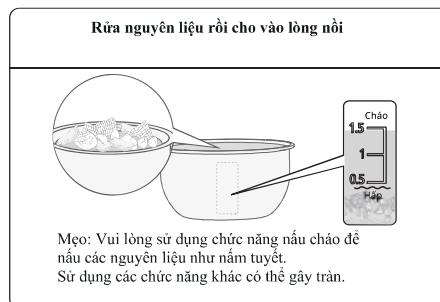


● LUU Y

1. Các phím “+” “-” hỗ trợ nhấn ngắn (bước nhảy là 0:01) và nhấn giữ (bước nhảy là 0:10).

SÚP

- 1 Cho nguyên liệu vào lòng nồi và thêm lượng nước phù hợp theo nhu cầu.
2. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
3. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
4. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Súp” (mặc định là 2:00; nhấn “+” “-” để điều chỉnh trong khoảng 1:30-4:00) và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
5. Nồi kêu bip, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
6. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bip và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
7. Khi mở nắp, cần thận tránh hơi nước thoát ra.
8. Sau khi lấy hết súp hoặc thức ăn ra, rút dây nguồn của nồi. Rửa nguyên liệu và cho vào lòng nồi.

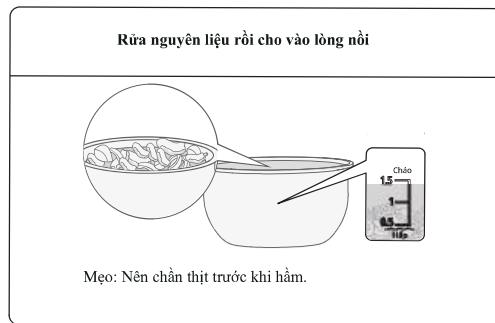


● LUU Y

1. Các phím “+” “-” hỗ trợ nhấn ngắn (bước nhảy là 0:10) và nhấn giữ (bước nhảy là 0:10).
2. Lượng nguyên liệu nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.

HÀM

- 1 Cho nguyên liệu vào lòng nồi và thêm lượng nước phù hợp theo nhu cầu.
2. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
3. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~ 50Hz).
4. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Hầm” (mặc định là 2:00; nhấn “+” “-” để điều chỉnh trong khoảng 0:30-2:00) và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
5. Nồi kêu bip, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
6. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bip và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
7. Khi mở nắp, cần thận tránh hơi nước thoát ra.
8. Sau khi lấy hết thức ăn ra, rút dây nguồn của nồi. Rửa nguyên liệu và cho vào lòng nồi.

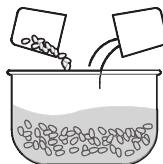


LUU Y

1. Các phím “+” “-” hỗ trợ nhấn ngắn (bước nhảy là 0:10) và nhấn giữ liên tục (bước nhảy là 0:10).
2. Lượng nguyên liệu nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.

NẤU NHANH

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mục nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
6. Nhấn phím “Chức năng”, chọn chức năng “Nấu nhanh” và sau đó nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, một biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
10. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.

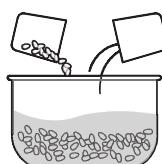


LUU Y

1. Lượng gạo và nước dùng để nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.
2. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước để nấu theo nhu cầu riêng của mình.

CƠM TRÁNG

1. Sử dụng cốc đong đi kèm, cho gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu (tham khảo mục nước gạo trong lòng nồi).
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~50Hz).
6. Chỉ cần nhấn phím “Nấu cơm” để bắt đầu nấu.
7. Nồi kêu bíp, biểu tượng đèn xoay xuất hiện trên màn hình điện tử, và nồi bắt đầu nấu.
8. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
9. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
10. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.



LUU Y

1. Lượng gạo và nước dùng để nấu không được vượt quá mực nước tối đa của lòng nồi.
2. Người dùng cũng có thể điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước để nấu theo nhu cầu riêng của mình.

GẠO THƠM, GẠO LÚT, CƠM TRỘN, GẠO NẾP, CHÁO, HẤP, SÚP, HẦM

1. Dùng cốc đong đi kèm, cho lượng gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu.
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~ 50Hz).
6. Nhấn phím “Chú ý” để chọn chức năng cần hẹn giờ nấu, ví dụ như “Gạo thơm”.
7. Nhấn phím “Hẹn giờ”, màn hình điện tử sẽ hiển thị thời gian hẹn giờ mặc định.
8. Nhấn phím “Hẹn giờ” hoặc “+” “-” để điều chỉnh thời gian hẹn giờ mong muốn. Lấy ví dụ hẹn giờ 8 tiếng, nồi sẽ hoàn tất việc nấu sau 8 tiếng.
9. Nhấn phím “Bắt đầu” để bắt đầu nấu, nồi sẽ phát ra âm báo và thời gian hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược.
10. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
11. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
12. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.

NẤU NHANH, CƠM GẠO TRẮNG

1. Dùng cốc đong đi kèm, cho lượng gạo chưa nấu vào lòng nồi.
2. Vo gạo, loại bỏ tinh bột thừa và đồ nước đi; lặp lại ít nhất 2 lần cho đến khi nước vo gạo trong.
3. Thêm lượng nước phù hợp theo lượng gạo chưa nấu.
4. Lau khô hơi ẩm trên bề mặt ngoài của lòng nồi và đặt lòng nồi vào nồi nấu. Đảm bảo không có vật lạ ở đáy nồi nồi nấu tiếp xúc với lòng nồi, sau đó đóng nắp.
5. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện có sẵn (220V~ 50Hz).
6. Nhấn phím “Hẹn giờ”, màn hình điện tử sẽ hiển thị thời gian hẹn giờ mặc định.
7. Nhấn phím “Hẹn giờ” hoặc “+” “-” để điều chỉnh thời gian hẹn giờ mong muốn. Lấy ví dụ hẹn giờ 8 tiếng, nồi sẽ hoàn tất việc nấu sau 8 tiếng.
8. Nhấn phím “Nấu nhanh” hoặc “Nấu cơm” để bắt đầu nấu, nồi sẽ phát ra âm báo và thời gian hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược.
9. Sau khi nấu xong, nồi sẽ kêu bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
10. Mở nắp và khuấy cơm bằng muỗng xối cơm đi kèm để loại bỏ hơi ẩm còn sót lại và làm cho cơm hoàn hảo hơn.
11. Sau khi lấy hết cơm ra, rút dây nguồn của nồi.

LUU Y

1. Cơm trộn và GIỮ ÂM không hỗ trợ Hẹn giờ bắt đầu.

Thời gian hẹn giờ là thời gian kết thúc nấu. Lấy ví dụ hẹn giờ 8 tiếng, việc nấu sẽ hoàn tất sau 8 tiếng.

Nên để thời gian hẹn giờ không quá 12 tiếng, nếu không cơm có thể có mùi lạ.

1. Các phím “Hẹn giờ”, “+” “-” hỗ trợ nhấn ngắn (bước nhảy là 0:10) và nhấn giữ liên tục (bước nhảy là 1:00).

2. Khi thời gian hẹn giờ nhỏ hơn thời gian làm nóng cài đặt sẵn của chức năng này, việc nấu sẽ bắt đầu làm nóng; nếu thời gian hẹn giờ làm nóng của Nấu cơm là 1:00, việc làm nóng sẽ bắt đầu khi thời gian đếm ngược của hẹn giờ đạt 1:00.

3. Vui lòng tham khảo bảng dưới đây để biết thời gian làm nóng hẹn giờ của các chức năng khác nhau:

Chức năng	Thời gian già nhiệt hẹn giờ
Gạo thơm	0:55
Gạo lứt	1:20
Cơm trộn	1:20
Gạo nếp	1:10
Cháo	Đặt thời gian nấu
Hấp	Đặt thời gian nấu +0:15
Súp	Đặt thời gian nấu
Nấu nhanh	0:50
Nấu cơm	1:00

GIỮ ÂM/HỦY BỎ

GIỮ ÂM

Sau khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ âm.

Ở trạng thái không nấu, nhấn phím “Giữ âm/hủy” để tự động chuyển sang trạng thái giữ âm.

HỦY BỎ

Trong quá trình cài đặt chức năng, nếu bạn cần chuyển đổi hoặc hủy chức năng hiện tại, bạn có thể nhấn phím “Giữ âm/hủy” và sau đó chọn lại.

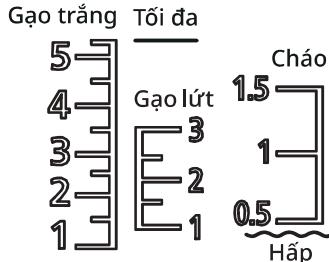
Trong vòng 32 giây sau khi bắt đầu nấu, nếu bạn cần chuyển đổi hoặc hủy chức năng hiện tại, nhấn phím “Giữ âm/hủy” và sau đó chọn lại.

Sau 32 giây, nếu bạn cần chuyển đổi hoặc hủy chức năng hiện tại, bạn cần nhấn phím “Giữ âm/hủy” hai lần trong vòng 3 giây và sau đó chọn lại.

● LUU Y

- [0h] có nghĩa là thời gian giữ ấm dưới 1 giờ, [1h] sẽ hiển thị sau 1 giờ, [2h] sẽ hiển thị sau 2 giờ, v.v.
- Nồi có thể giữ ấm tối đa 24 giờ.
- Để duy trì hương vị của thức ăn, thời gian giữ ấm tối đa được khuyến nghị không quá 5 giờ.
- Trong quá trình giữ ấm, nồi sẽ làm nóng ngắt quãng để giữ thức ăn trong nồi ở nhiệt độ trên 65°C.

Việc sử dụng các Vạch Mực nước



NẤU CƠM: Khi thêm nước, đối với NẤU CƠM, GẠO THƠM, NẤU NHANH, GẠO NẾP mức nước phụ thuộc vào mức nước trên gạo.

Lượng gạo tối đa	Lượng gạo tối thiểu
5.5 cốc	1 cốc

GẠO LỨT: Khi thêm nước, đối với GẠO LỨT, GẠO HỒN HỌP, mức nước phụ thuộc vào mức nước trên thang đo của gạo.

Lượng gạo tối đa	Lượng gạo tối thiểu
3 cốc	1 cốc

CHÁO: Tham khảo vạch nước cháo khi thêm nước.

NẤU CHÁO.

Lượng gạo tối đa	Lượng gạo tối thiểu
1.5 cốc	1/2 cốc

HẤP: Khi hấp, vui lòng thêm nước theo mực nước của gạo ở vạch số 2 trong lòng nồi, quá nhiều nước sẽ gây tràn khi sôi, và quá ít nước sẽ làm thức ăn chưa chín.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

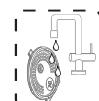
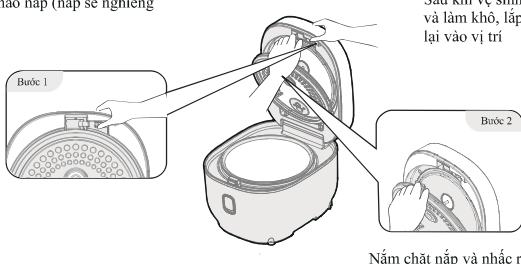
Đảm bảo rằng phải rút phích điện trong quá trình vệ sinh và bảo trì. Trước khi vệ sinh và bảo trì, vui lòng rút phích cắm điện.

Tháo nắp

Mẹo: Đối với lần sử dụng đầu tiên, bạn có thể chỉ cần vệ sinh theo các bước sau. Việc vệ sinh tiếp theo có thể được thực hiện thường xuyên theo cách sử dụng.

1. Tháo nắp

Nhấn nút để tháo nắp (nắp sẽ nghiêng về phía trước)



LUU Y

Vòng đệm nắp không thể tháo rời riêng biệt. Không kéo vòng đệm mạnh để tránh hư hỏng.

Vệ sinh Thân nồi/Lòng nồi/Xứng hấp.

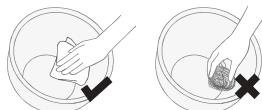
1. Vệ sinh thân nồi.

Lau bằng vải mềm sạch.



2. Vệ sinh lòng nồi/xứng hấp.

Ngâm trong nước sạch 10 phút để cặm thừa ngâm nước hoàn toàn rồi rửa sạch.



Làm khô. Sau khi vệ sinh, lau khô lòng nồi và xứng hấp.



LUU Y

Sau khi vệ sinh bên trong thân nồi, phải đảm bảo làm khô và tránh bật nguồn khi có nước.

LUU Y

Không dùng bùi nhùi thép để vệ sinh lòng nồi nhằm tránh làm xước lớp chống dính của lòng nồi.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Hoạt động của thiết bị có thể dẫn đến lỗi và trực trặc. Các bảng sau đây chứa các nguyên nhân có thể xảy ra và các lưu ý để giải quyết thông báo lỗi hoặc trực trặc. Bạn nên đọc kỹ các bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và tiền bạc có thể tốn kém khi gọi đến trung tâm dịch vụ.

Tình huống bất thường	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
Quá mềm, quá cứng, quá dày, quá mỏng, chưa chín, cơm cháy, nước dùng trào ra ngoài và không đủ sôi	<ul style="list-style-type: none">Không thêm nước theo vạch mực nướcLựa chọn sai chức năngCó vật lạ trên tấm cuộn dâyKhông lắp đặt van hơi đúng cáchBiến dạng của nồi bên trong	<ul style="list-style-type: none">Thêm nước theo vạch mực nướcChọn chức năng tương ứngLoại bỏ các vật lạ trên tấm gia nhiệt (tấm cuộn) và nấu lạiVan hơi được lắp đặt tại chỗLiên hệ khách hàng thay thế nồi bên trong
Mùi lạ, đổi màu và khô trong quá trình bảo quản nhiệt	<ul style="list-style-type: none">Vòng đệm và mép nồi bên trong bị lắn tạp chất lạRò rỉ không khí sản phẩmThời gian giữ ấm quá lâu	<ul style="list-style-type: none">Loại bỏ các vật lạLiên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng để thay thế vòng đệmKhuyến cáo nên giữ nhiệt trong vòng 5 giờ
Tiếng ồn bất thường trong quá trình làm việc	<ul style="list-style-type: none">Nước trong nồi bên trong chưa khôBật và tắt âm thanh trong quá trình hoạt động	<ul style="list-style-type: none">Lau khô nước trong nồi trước khi sử dụngHiện tượng bình thường

Khi mã lỗi xuất hiện trên màn hình, bạn có thể kiểm tra và xử lý theo danh sách sau. Nếu không giải quyết được vẫn đề, vui lòng liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Trạng thái chỉ báo	Hiển thị lỗi	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
Luôn luôn bật	E1	Mạch hở cảm biến đáy	Nếu lỗi vẫn tiếp diễn sau khi rút phích cảm điện và bật lại, vui lòng gửi sản phẩm đến dịch vụ sau bán hàng tại địa phương để sửa chữa
	E2	Cảm biến đáy bị đoản mạch	
	E5	Mạch hở cảm biến nắp trên	
	E6	Cảm biến nắp trên bị chập mạch	
	EU	Lỗi tiếp nhận thông tin liên lạc	
Nháy nháy	EU	Lỗi truyền tải thông tin	

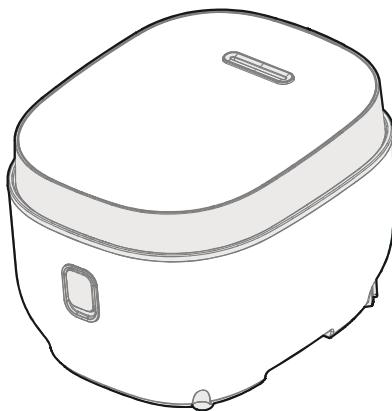
Để xác định nguyên nhân gây ra hiện tượng hiển thị bất thường, vui lòng giao phó cho các đại lý hoặc cửa hàng dịch vụ địa phương sửa chữa hoặc lắp đặt.

SHARP

SHARP

RICE COOKER

USER MANUAL



KS-COM1029MV-SL
KS-COM1031MV-RS

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details.

The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	08
PRODUCT OVERVIEW	09
OPERATION INSTRUCTIONS	10
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	25

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

Danger



This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.

Warning of electrical voltage



This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.

Warning



The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

Caution



The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

Attention



The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.

Observe instructions



This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

- Read Rules for Safe Operation and Instructions Carefully.
- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire.
- Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- To avoid high temperature burns, do not directly touch the inner pot and heating plate (coil plate) with your hands during operating or just after use.
- Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including fuse may lead to protection failure of the appliance and cause overheating or fire.
- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochlearly, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.
- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accident.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Please do not cook again immediately after cooking. You shall wait for more than 15 minutes after stopping so that the heating plate (coil plate) can cool down.

- For products with hot water cooking function, please follow the instructions in the Quick Start Guide; do not cook with hot water for products without hot water cooking function, otherwise the temperature judgement of the thermostat will be affected, resulting in poor cooking effect.
- Please clean and check the steam valve and movable cover regularly. Please also clean and check the countertop regularly where the product is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0~2000 m.
- In order to ensure the best result achieved, led when cooking more than 4 cups of rice, do not use steamer to steam food.
- Under indoor circumstance of insufficient grounding device, sensitive individuals may feel faradism. We recommend you to check whether grounding device is reliable, or never touch metal housing and inner cooking pot.
- Before using the rice cooker, please clear the water, rice and other foreign objects appears in between inner pot and heating coil to avoid overheating or in short circuit.
- Before using the electric cooker, it is necessary to wipe dry the exterior of the inner pot to avoid malfunction.
- 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.

⚠ WARNING

- During operation, do not cover the steam valve with cloth, and placing the product near flammable materials is strictly prohibited. When using the product, keep it away from window curtains, drapes, door curtains or similar materials to prevent causing a fire.
- Do not use this pot to make food that is easy to block the vent, such as flaky food (such as laver and cabbage) or banded food (such as kelp) and fragmented food (such as corn grits), so as not to cause accidents or damage to rice cookers.
- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- Do not reform the appliance: only the maintenance personnel are allowed to disassemble or repair it in case of the fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance on any voltage except for 220V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.
- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power line damage: Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.
- In case of power plug damage, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit. If the power line is too short, user should use an extension socket for. Please do not use poor-quality socket.
- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock and injury to persons.
- During operation, do not move or shake the appliance.

- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.
- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is 30 cm. Otherwise, damage or accident may happen to the appliance.
- Do not insert pin, iron wire or other articles into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury to persons.
- Don't immerse the appliance in water or drench with water.
- Independently use grounding socket with rated current of above 10 A. When used with Others electrical appliances, the socket will go wrong and lead to dangers such as fire disaster.
- Clean the dust and water on both ends of the power line and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service centre for maintenance of Midea. To avoid hidden dangers caused by improper maintenance or improper selection of accessories.
- The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;

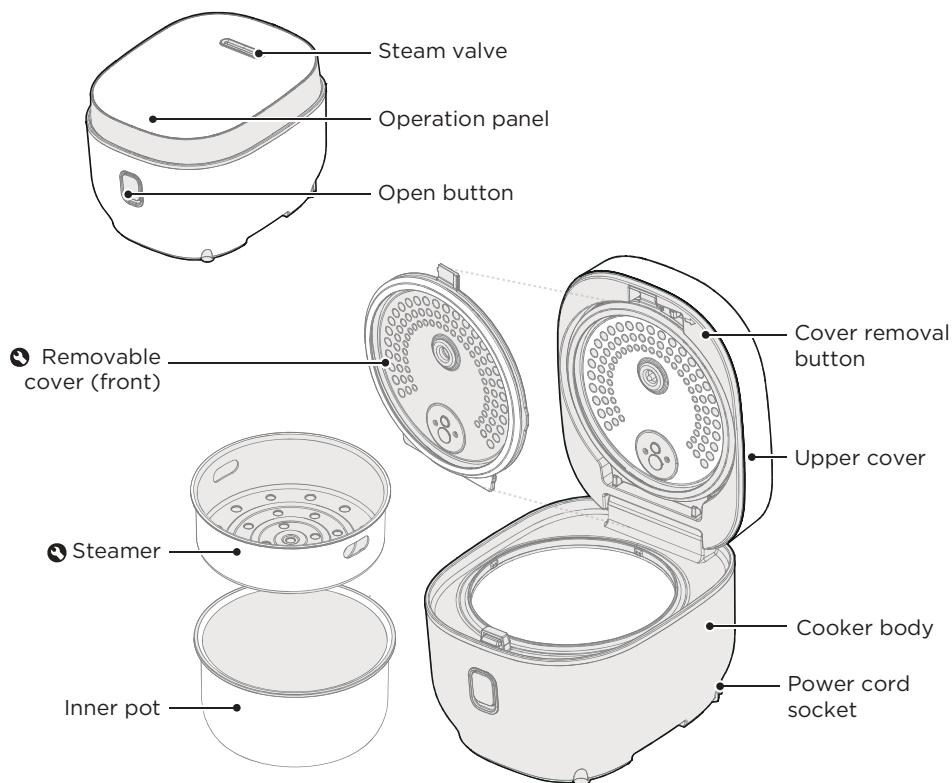
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- In bed and breakfast type environments;
- Warning: Misuse may cause potential injury.
- Warning: Avoid spillage on the connector .
- The appliance is for household use only.
- Do not use the appliance when connected to a timer or an independent remote control system.
- During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.

SPECIFICATIONS

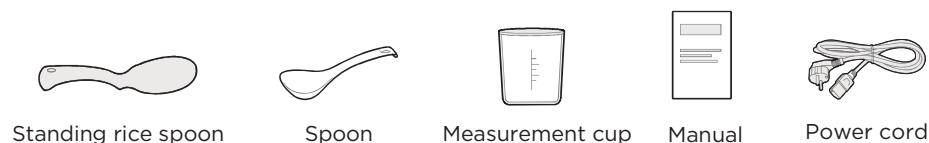
Product Model	KS-COM1029MV-SL/KS-COM1031MV-RS
Voltage	220V-
Frequency	50Hz
Power	625W
Capacity	1L

PRODUCT OVERVIEW

Component Name



Parts List

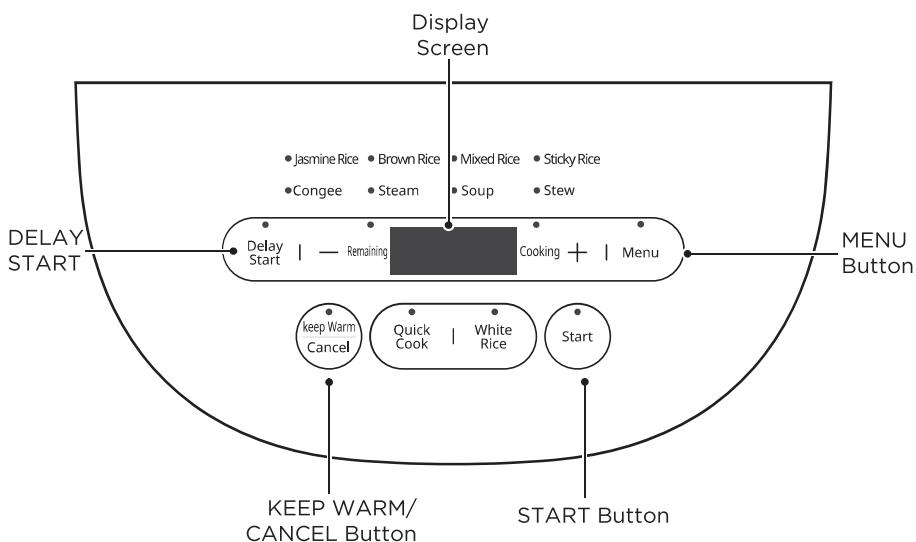


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject. Remove parts from the component before performing installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Operation Part



NOTE

Sleep State, the product automatically enters sleep state if there is no operation in 5 minutes, the nixie tube displays [- -], and all other indicator lights turn off. In sleep state, you can press any key to exit the state.

Instructions for Use

Rice-water Ratio

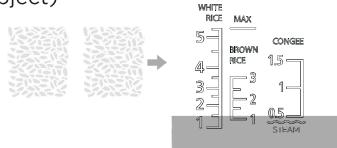
1. Rice measuring method

1 measuring cup of rice can be cooked into 2 bowls of steamed rice, and the diameter of the bowl is about 11.5 cm.



2. Put in the rice and water

Take cooking 2 cups of rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding scale line 2 (the water level line shall be subject to the actual object)

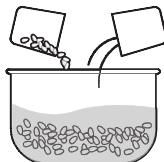


Function Description

(For specific functions, please refer to the actual panel for selective reference)

JASMINE RICE

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (refer to the water level of rice in the inner pot).
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Press the “MENU” key, select the “JASMINE RICE” function and then press the “START” key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
10. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.

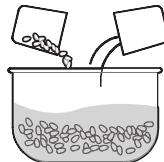


NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water level of the inner pot.
2. Users can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to their own needs.

BROWN RICE

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (refer to the water level of rice in the inner pot).
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Press the “MENU” key, select the “BROWN RICE” function and then press the “START” key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
10. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.

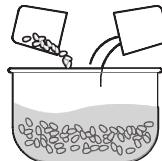


● NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water level of the inner pot.
2. Users can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to their own needs.

MIXED RICE

1. Using the included measuring cup, put the mixed rice to be cooked into a basin and soak in hot water for 2-3 hours.
2. Add the soaked mixed rice to the inner pot.
3. Wash mixed rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this operation at least 2 times until the rice washing water becomes clear.
4. Add appropriate amount of water according to the amount of mixed rice to be cooked (refer to the water level of brown rice in the inner pot).
5. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
6. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
7. Press the “MENU” key, select the “MIXED RICE” function and then press the “START” key to start cooking.
8. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
9. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
10. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
11. After taking out all the mixed rice, unplug the power cord of the cooker.

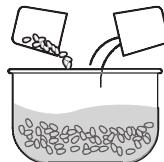


● NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water level of the inner pot.
2. Users can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to their own needs.

STICKY RICE

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (refer to the water level of rice in the inner pot).
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Press the “MENU” key, select the “STICKY RICE” function and then press the “START” key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
10. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.

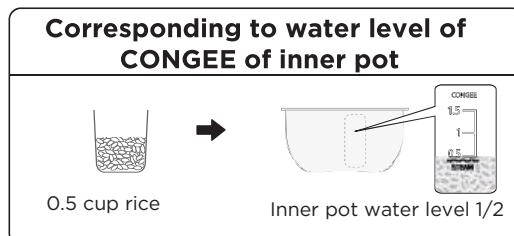


NOTE

1. The maximum amount of rice supported by STICKY RICE is 3 cups.
2. Users can also adjust the ratio of rice to water and oil and salt for cooking according to their own needs.

CONGEE

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (refer to the water level of congee in the inner pot).
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Press the “MENU” key, select the “CONGEE” function (default is 1:30; press “+” “-” to adjust in the range of 1:00-2:00) and then press the “START” key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. When opening the lid, be careful to avoid escaping steam, then use a rice spatula to stir evenly.
10. After taking out all the congee, unplug the power cord of the cooker.

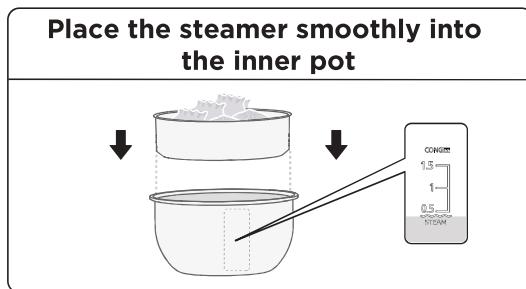


NOTE

1. The “+” “-” keys support short pressing (the step is 0:10) and continuous pressing (the step is 0:10).
2. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water level of the inner pot.
3. Users can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to their own needs.

STEAM

1. Add water to the inner pot according to the the water level of rice scale 2 in the inner pot.
2. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot.
3. Put the food to be steamed into the included steamer.
4. Put the steamer into the inner pot and close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Press the “MENU” key, select the “STEAM” function (default is 0:30; press “+” “-” to adjust in the range of 0:01-1:00) and then press the “START” key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. When opening the lid, be careful to avoid escaping steam and then check the cooked food for doneness.
10. After cooking, please take out the food carefully to avoid over-cooking, and be careful when taking out the food to avoid burns.
11. After taking out all the cooked food, unplug the power cord of the cooker.

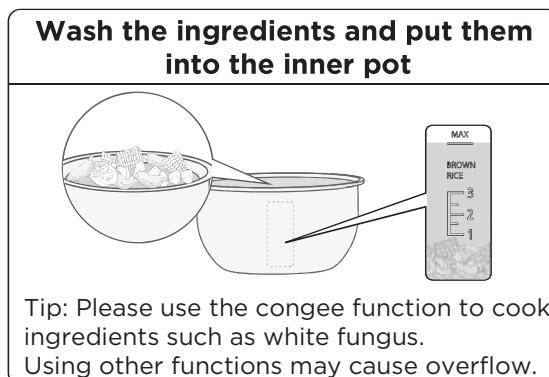


NOTE

1. The “+” “-” keys support short pressing (the step is 0:01) and continuous pressing (the step is 0:10).

SOUP

1. Add ingredients to the inner pot and add appropriate water as needed.
2. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
3. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
4. Press the “MENU” key, select the “SOUP” function (default is 2:00; press “+” “-” to adjust in the range of 1:30-4:00) and then press the “START” key to start cooking.
5. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
6. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
7. When opening the lid, be careful to avoid escaping steam.
8. After all the soup or food has been removed, unplug the power cord of the cooker.



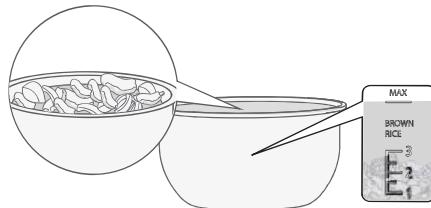
NOTE

1. The “+” “-” keys support short pressing (the step is 0:10) and continuous pressing (the step is 0:10).
2. The amount of ingredients cooked must not exceed the max water level of the inner pot.

STEW

1. Add ingredients to the inner pot and add appropriate water as needed.
2. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
3. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
4. Press the “MENU” key, select the “STEW” function (default is 2:00; press “+” “-” to adjust in the range of 0:30-2:00) and then press the “START” key to start cooking.
5. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
6. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
7. When opening the lid, be careful to avoid escaping steam.
8. After all the food has been removed, unplug the power cord of the cooker.

Wash the ingredients and put them into the inner pot



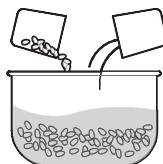
Tip: It is recommended to blanch the meat before stewing

NOTE

1. The “+” “-” keys support short pressing (the step is 0:10) and continuous pressing (the step is 0:10).
2. The amount of ingredients cooked must not exceed the max water level of the inner pot.

QUICK COOK

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (refer to the water level of rice in the inner pot).
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V- 50Hz).
6. Simply press the “QUICK COOK” key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
10. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.

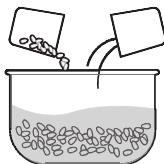


💡 NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water level of the inner pot.
2. Users can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to their own needs.

WHITE RICE

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (refer to the water level of rice in the inner pot).
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Simply press the "WHITE RICE" key to start cooking.
7. The cooker beeps, a rotating light symbol appears on the nixie tube, and the cooker starts cooking.
8. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
9. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
10. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.



⚠ NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water level of the inner pot.
2. Users can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to their own needs.

DELAY START

- JASMINE RICE, BROWN RICE, MIXED RICE, STICKY RICE, CONGEE, STEAM, SOUP, STEW**
1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
 2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
 3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked.
 4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
 5. Plug the power cord into an available power outlet (220~ 50Hz).
 6. Press the "MENU" key to select the function that requires scheduled cooking, such as "JASMINE RICE".
 7. Press the "DELAY START" key, the nixie tube displays the default delay time.
 8. Press the "DELAY START" or "+" "-" keys to adjust the required delay time. Taking the delay for 8 hours as an example, the cooker will complete cooking after 8 hours. You can also press the "DELAY START" key to set the reservation time first, and then press the "Menu" key to select the function
 9. Press the "START" key to start cooking, the cooker will sound a prompt, and the delay time will start counting down.
 10. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
 11. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
 12. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.

QUICK COOK, WHITE RICE

1. Using the included measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove excess starch, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes
3. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked.
4. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.
5. Plug the power cord into an available power outlet (220V~ 50Hz).
6. Press the "DELAY START" key, the nixie tube displays the default delay time.
7. Press the "DELAY START" or "+" "-" keys to adjust the required delay time. Taking the delay for 8 hours as an example, the cooker will complete cooking after 8 hours.
8. Press the "QUICK COOK" or "WHITE RICE" key to start cooking, the cooker will sound a prompt, and the delay time will start counting down.
9. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
10. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice more perfect.
11. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.

NOTE

1. KEEP WARM do not support Delay Start.

The delay time refers to the cooking end time. Taking the delay for 8 hours as an example, cooking will be completed after 8 hours.

It is recommended that the delay time should not exceed 12 hours, or the rice may have a peculiar smell.

1. The “DELAY START”, keys support short pressing (the step is 0:10) and continuous pressing (the step is 1:00).
2. When the delay time is less than the preset heating time of this function, cooking will start heating; if the delay heating time of WHITE RICE is 1:00, heating will start when the delay countdown reaches 1:00.
3. Please refer to the table below for the delay heating time of different functions:

Function	Delay heating time
JASMINE RICE	0:55
BROWN RICE	1:20
MIXED RICE	1:20
STICKY RICE	1:10
CONGEER	Set cooking time
STEAM	Set cooking time +0:15
SOUP	Set cooking time
QUICK COOK	0:50
WHITE RICE	1:00
STEW	Set cooking time

KEEP WARM/CANCEL

KEEP WARM

- After cooking, the cooker will automatically enter the keep warm state.
- In standby state (just powered on, with the default first function light is on), press the “KEEP WARM/CANCEL” key to enter the keep-warm state.
When in settings such as reservation or function selection, you need to first press the “KEEP WARM/CANCEL” key to return to standby mode, and then press it again to enter the keep-warm state.

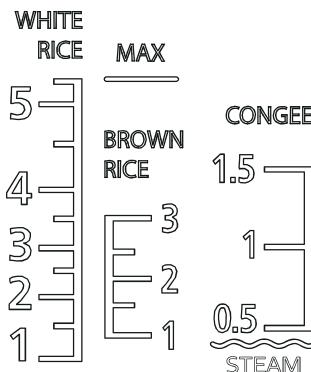
CANCEL

- During the function setting process, if you need to switch or cancel the current function, you can press the “KEEP WARM/CANCEL” key and then select it again.
- Within 32 seconds of starting cooking, if you need to switch or cancel the current function, press the “KEEP WARM/CANCEL” key and then select again.
- After 32 seconds, if you need to switch or cancel the current function, you need to press the “KEEP WARM/CANCEL” key twice within 3 seconds and then select again.

NOTE

- [0h] means the keep-warm time is less than 1 hour, [1h] will be displayed after 1 hour, [2h] will be displayed after 2 hours, and so on.
- The cooker can keep warm for up to 24 hours.
- In order to maintain the taste of food, the maximum keep-warm time is recommended to be no more than 5 hours.
- During the keep-warm process, the cooker will heat intermittently to keep the food in the pot above 65°C.

The Use of Water Level Lines



WHITE RICE: When adding water, for WHITE RICE, JASMINE RICE, QUICK COOK, STICKY RICE, the water level line depends on the water level line scale of the rice.

Maximum rice amount	Minimum rice amount
5.5 cups	1 cup

BROWN RICE: When adding water, for BROWN RICE, MIXED RICE, the water level line depends on the water level line scale of the rice.

Maximum rice amount	Minimum rice amount
3 cups	1 cup

CONGEET: Refer to the congee water line when adding water.
Cooking CONGEET.

Maximum rice amount	Minimum rice amount
1.5 cup	1/2 cup

Steam: When steaming, please add water according to the water level of STEAM in the inner pot, too much water will cause water overflowing when it is boiling, and too little water will cause the food to become undercooked.

CLEANING AND MAINTENANCE

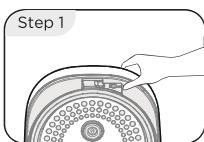
Make sure that the product is not powered on during cleaning and maintenance. Before cleaning and maintenance, please unplug the power supply.

Remove The Cover

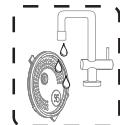
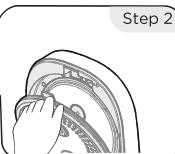
Tip: For the first time use, you can simply clean it according to the following steps. Subsequent cleaning can be carried out regularly according to the usage.

1 Remove the cover

Press the button to remove the cover (the cover will tilt forward)



After cleaning and drying, reinstall it in place



Grasp the cover and lift it out

NOTE

The cover sealing ring can't be disassembled separately. Do not pull the sealing ring hard to avoid damage.

Clean The Cooker Body /inner Pot/steamer

1 Clean the cooker body

Wipe with a clean soft cloth

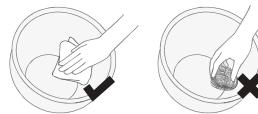


NOTE

After cleaning the inside of the cooker body, be sure to dry it and avoid turning on the power when there is water.

2 Clean the inner pot/steamer

Soak in clean water for 10 minutes to allow the remaining rice to fully absorb water and then rinse.



NOTE

Do not use steel wool to clean the inner pot to avoid scratching the inner pot coating.

3 Dry

After cleaning, dry the inner pot and steamer



TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Abnormal situation	Possible reasons	Solutions
Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and insufficient boiling	<ul style="list-style-type: none">Not add water according to the water level lineWrong selection of the functionThere is foreign matter on coil plateNo proper installation of the steam valveDeformation of inner pot	<ul style="list-style-type: none">Add water according to the water level lineSelect the corresponding functionRemove foreign matters on the heating plate (coil plate) and cook againSteam valve is installed in placeContact customer replace the inner pot
Peculiar smell, discolouration and dry during heat preservation	<ul style="list-style-type: none">The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign mattersProduct air leakageToo long warm preservation time	<ul style="list-style-type: none">Remove the foreign objectsContact customer service center to replace the sealing ringIt is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours
Abnormal noise in the working process	<ul style="list-style-type: none">Water on the inner pot has not been driedOn and off sound in the operation	<ul style="list-style-type: none">Dry the water on the inner pot before usingNormal phenomenon

When an error code appears on the display, you can check and handle it according to the following list. If the problem cannot be solved, please contact after-sales service.

Indicator status	Error display	Possible cause	Solution
Always on	E1	Bottom sensor open circuit	If the fault persists after unplugging the power plug and turning it on again, please send it to local after-sales service for repair
	E2	Bottom sensor short circuit	
	E5	Upper cover sensor open circuit	
	E6	Upper cover sensor short circuit	
	EU	Communication reception failure	
Flashing	EU	Communication transmission failure	

To determine the cause of abnormal display, please entrust local dealers or service outlets for repair or installation.

SHARP