

SHARP

VN

TUYÊN BỐ ĐẶC BIỆT

Tất cả các nội dung được trình bày trong Sổ tay hướng dẫn được xem xét kỹ. Bất kỳ các lỗi do in ấn hoặc sự ngộ nhận về nội dung, Công ty giữ quyền cải chính.

Ngoài ra, bất kỳ những cải tiến về mặt kỹ thuật Công ty sẽ sửa đổi Sổ tay hướng dẫn sử dụng mà không có bất kỳ sự thông báo nào. Bất kỳ sự thay đổi nào về ngoại quan và màu sắc sẽ dựa trên sản phẩm thực tế.

EN

SPECIAL STATEMENT

Addition: Any technical improvements shall be placed in the revised manual without notice; for any changes in appearance and color, those of the actual product shall prevail.

All the contents in this material have been subjected to carefully check.

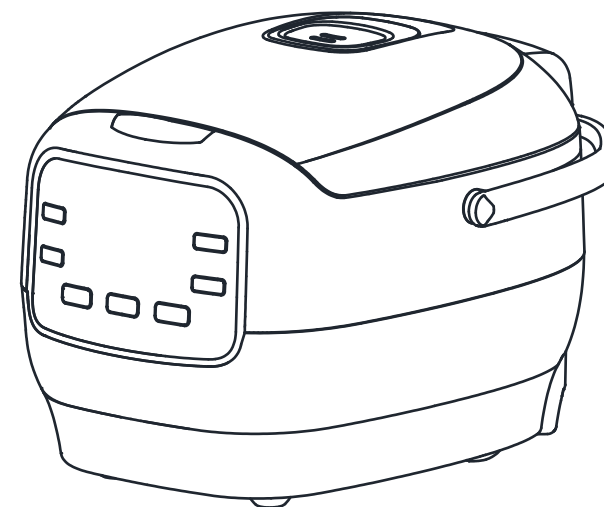
For any mistake and omission in printing or misunderstanding the contents, the Sharp keeps the right of interpretation.

VN Sổ tay hướng dẫn sử dụng nồi cơm điện điện tử

Xin vui lòng đọc kỹ Sổ tay hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm.

EN Instruction Manual of Electronic Rice Cooker

Please read the instruction manual carefully before using, so that you can use the rice cooker exactly !



Model:
KS-COM183MV-WH

CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

SAFETY PRECAUTIONS

Để tránh tai nạn hay tổn thương cho người sử dụng, những người xung quanh và gây hư hại tài sản, xin hãy tuân thủ những chỉ dẫn dưới đây :

To prevent accidents or injury to the user, other people and damage to property, please follow the instructions below :

Ý nghĩa các ký hiệu:

Meanings of icons in the text:



Ký hiệu này có nghĩa là nghiêm cấm.
This symbol mean prohibition.



CẢNH BÁO: Chỉ mỗi nguy hiểm có thể gây chết người hoặc tổn thương nặng.
WARNING: Indicates hazard that may cause death or severe injury.



Ký hiệu này có nghĩa là yêu cầu phải tuân theo.
This symbol mean requirement that must be followed.



CHÚ Ý: Chỉ mỗi nguy hiểm có thể có thể gây tổn thương người hoặc hư hại tài sản.
CAUTION: Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.



Cảnh báo Warning



Đừng dùng nồi này để nấu các loại thức ăn có thể bị kẹt lỗ thoát hơi: Như thức ăn hình miếng lá (Rau tía tô, cải bắp trắng) hoặc dạng hình sợi (Rong biển), hoặc thức ăn hình mảnh vụn nhỏ (Bắp xay), để tránh gây nên tai nạn hoặc làm hư nồi.

Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent: Foliateous food (e.g. laver, cabbage) or strip food (e.g. kelp) and fragmentary foods (e.g. corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.



Trong quá trình nấu, đừng để tay hay mặt sát lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng.
During operation, never have your face or hands close to the steam port in order to avoid scald.



Phải dùng riêng ổ cắm có dòng điện định mức từ 10A trở lên, nếu như dùng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác có thể gây ra hỏa hoạn.
Please use an individual socket of 10A rated current and if use of the same socket with other appliance may cause fire.



Khi nấu, đừng dùng vải hay những vật dụng khác che kín miệng hộp thoát hơi, để tránh gây ra sự cố hoặc làm hư nồi.
In operation, never cover the steam port with a cloth or other items, as this may cause accident or damage to the rice cooker.



Không được cải tạo thay thế:
Trừ nhân viên bảo hành ra, những người khác không được tháo rời, sửa chữa, để tránh gây hỏa hoạn, điện giật bị thương.
No reconstruction
Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.



Ngoài dòng điện xoay chiều 220V ra không được dùng điện áp khác để tránh gây hỏa hoạn hoặc điện giật. Dây điện bị hư hỏng không được dùng.
Fire or electric shock may be caused if 220V AC is not used. Never use a damage power cord.



Đừng thao tác như bên dưới để tránh làm hư dây điện nguồn, gây nên hỏa hoạn, điện giật: Sửa chữa dây nguồn, bẻ gấp dây điện nguồn lại, để gần nơi có nhiệt độ cao, cột dây, để vật nặng đè lên...
Never use the following modes for operation to avoid fire and electric shock due damage power cords: Power cord process-ing, forced bending, approach to high temperature, binding, bearing heavy objects, etc.



Nếu trong đầu cắm có bụi phải vệ sinh kịp thời để tránh gây hỏa hoạn.
Any dust in the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.



Phải cắm thẳng đầu cắm vào trong ổ cắm, để tránh gây hỏa hoạn, điện giật hoặc chập mạch.
The plug must be inserted into the socket thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.



Khi đầu cắm dây điện nguồn hư hỏng hoặc khi ổ cắm bị ướt thì đừng sử dụng, để tránh gây hỏa hoạn, điện giật, chập mạch.
When the power cord plug is damaged or socket becomes wet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.



Đừng dùng tay ướt để cầm rút đầu cắm, để tránh bị điện giật.
Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock.



Khi đang nấu, không được di chuyển hoặc lay động nồi cơm.
During operation do not move or shake the rice cooker.



Đừng để trẻ em sử dụng nồi cơm điện một mình. Phải để ở nơi trẻ con không với tới được, để tránh gây ra sự cố bị điện giật, bị bỏng và các tai nạn khác.
Do not let a child operate the product unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.



Nồi cơm điện không được để ở nơi không bằng phẳng, phải để cách xa nơi ẩm ướt, nơi có nguồn lửa, hoặc nguồn nhiệt, nếu không dễ gây hư hỏng hoặc gây ra sự cố.
Do not place the rice cooker on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source. Otherwise this may because damage or accident.

CHÚ Ý VỀ AN TOÀN

SAFETY PRECAUTIONS



Cảnh báo Warning



Đừng bao giờ ngâm hoặc nhúng nồi vào trong nước.
Never soak or dip the rice cooker in water.



Đừng cắm các cây kim lớn, sợi sắt hoặc các vật khác vào trong lỗ xả hơi dưới đế nồi, để tránh bị điện giật.
Never insert a pin, wire or other object into the intake hole and steam vent on the bottom of the appliance to avoid electric shock.



Nếu như dây điện nguồn hư hỏng phải dùng những loại dây mềm chuyên dụng khác hoặc từ chỗ nhà sản xuất hoặc bộ phận sửa chữa lấy các linh kiện chuyên dụng để thay thế.
The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special component bought from the manufacturer or service agency.



Chú ý caution



Nồi cơm điện này chỉ có thể dùng được lòng nồi phối hợp đồng bộ với nó, để tránh gây nóng quá mức hoặc dị thường.
The rice cooker must match the supplied inner pot to avoid overheat or abnormal circumstance.



Lòng nồi không được làm rơi, để tránh gây biến dạng.
Do not have the inner pot to fall off, which may cause deformation.



Lòng nồi đang dùng hoặc mới dùng xong, không được dùng tay trực tiếp tiếp xúc, để tránh nổi nóng làm bỏng.
During use or immediately after use, do not touch inner pot with hands to avoid scald due to high-temperature.



Đừng dùng vật cứng va đập vào lòng nồi, để tránh gây biến dạng.
Do not hit the inner pot with a hard object to avoid deformation.



Trước khi nấu, phải lau khô nước bên ngoài lòng nồi, để tránh gây ra sự cố.
Before the rice cooker works, be sure to wipe away the water inside the inner pot to avoid any fault.



Trước khi nấu, phải lau khô vết nước, loại bỏ hạt gạo hoặc các vật lạ khác giữa lòng nồi và mâm phát nhiệt, để tránh gây quá nóng mức hoặc gây chập mạch.
Before the rice cooker works, please remove water drops, rice grains or other object between the inner pot and heating plate to avoid overheat or short circuit.

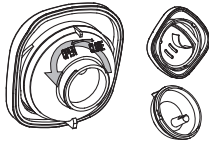
Lời nhắc nhở Warn tips

- Trước khi nấu, hãy kiểm tra lòng nồi, hộp thoát hơi xem đã lắp vào chưa, để tránh nồi làm việc sai chức năng.
Before the rice cooker works, check the inner pot and steam valve for in-place to avoid any malfunction.
- Trong quá trình sử dụng nồi, có tiếng tíc tắc hoặc sizzle nhỏ, là những âm thanh bình thường khi sử dụng, không cần phải lo lắng.
During use, the product may generate tiny sound of "click" or "sizz", which is a normal sound of operation, and do not have panic.
- Vừa nấu xong một nồi cơm đừng nấu ngay nồi tiếp theo, nên đợi khoảng 15 phút sau mới nấu tiếp, để mâm phát nhiệt nguội đi.
Never have the rice cooker to operate again immediately after cooking. Wait at least for 15 minutes so as to have the heating plate cool down.
- Đừng dùng nước nóng để nấu cơm, có thể ảnh hưởng đến phán đoán nhiệt độ của linh kiện khống chế nhiệt, làm cho hiệu quả nấu cơm kém.
Never cook rice with hot water as this may affect the temperature judgment by the thermostat thus degrade cooking effect.
- Hãy vệ sinh hộp thoát hơi định kỳ.
Please clean the steam valve on a regular basis.
- Sản phẩm hoạt động bình thường ở độ cao so với mực nước biển là 0~2000 mét.
The height above sea level for normal operation of the product is within 0-2000m.
- Nếu cần sửa chữa hay thay linh kiện, hãy đến các điểm bảo hành do Sharp chỉ định, để được hưởng dịch vụ chuyên nghiệp tốt nhất, hãy giữ gìn cẩn thận đừng làm mất sách hướng dẫn sử dụng, cảm ơn!
Please repair the product and replace part in a professional maintenance agency authorized by Sharp to get professional and high-quality service. Please keep this manual in good place. Thank you!

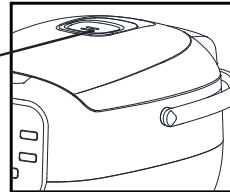
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM
PRODUCT SPECIFICATION

Hộp thoát hơi
Chống tràn giữ ẩm

Cụm thoát hơi có thể tháo rời.

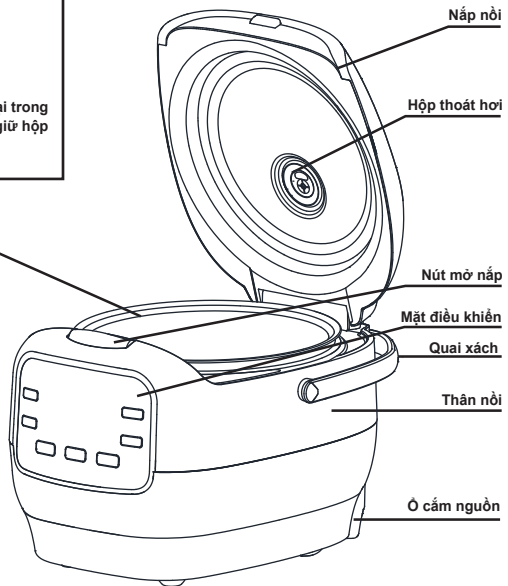


Chú ý: Cặn dơ có khả năng lưu lại trong hộp thoát hơi gây trực trực. Hãy giữ hộp thoát hơi sạch sẽ.



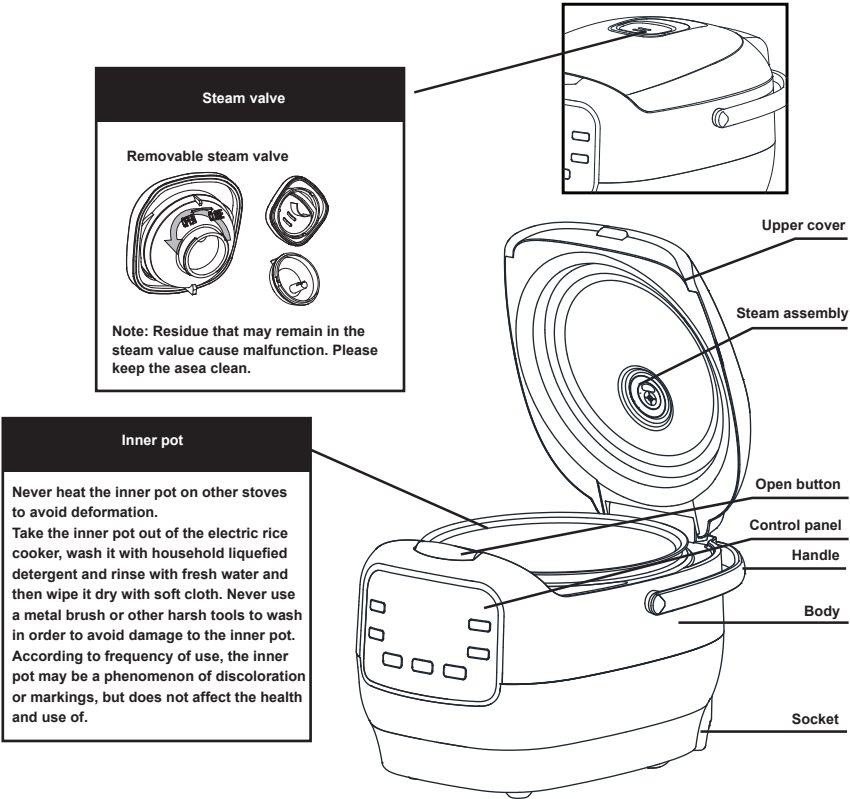
Lòng nồi

Lòng nồi không được để nấu trên các bếp khác, nếu không sẽ bị biến dạng. Lấy lòng nồi ra khỏi thân nồi, sau đó dùng nước rửa chén rửa sạch, rồi dùng vải mềm lau khô nước trên bề mặt nồi. Tuyệt đối không dùng cọ rửa bằng kim loại hoặc các miếng giẻ thô chà rửa lòng nồi để tránh làm trầy xước lòng nồi.. Theo tần suất sử dụng, bề mặt lòng nồi có thể đổi màu hoặc xuất hiện các vết đốm nhưng không ảnh hưởng đến việc sử dụng và không ảnh hưởng đến sức khỏe.



Mã sản phẩm	Hiệu điện thế	Công suất định mức(W)	Dung tích định mức(L)	Hình thức gia nhiệt khi nấu	Lượng gạo nấu(Ly)
KS-COM183MV-WH	220V~50Hz	835	1.8	Hình thức gia nhiệt trực tiếp	2-10
Các dụng cụ đi kèm	Muỗng cơm Muỗng canh Ly lường Lòng hấp Dây điện nguồn				

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM
PRODUCT SPECIFICATION

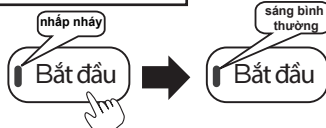


Model	Rated Voltage	Rated Power (W)	Cooking Capacity(L)	Cooking Method	Rice Quantity(Ly)
KS-COM183MV-WH	220V~/50Hz	835	1.8	Direct heating mode	2-10
Accessories	Scoop	Soup spoon	Measuring Cup	Steamer	Power Cord
					

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG OPERATION INSTRUCTIONS

Hướng dẫn sử dụng các phím nhấn chức năng Instructions for using the function keys:

Phím/ Key “Bắt đầu”:



Nhấn phím “Bắt đầu”, đèn tín hiệu từ nhấp nháy chuyển thành sáng bình thường, có nghĩa là đã vào trạng thái nấu, đồng thời cũng xác nhận việc bạn đã lựa chọn chức năng trước đó, bắt đầu gia nhiệt.

Press the “Bắt đầu” key to enter the working process of a corresponding function. The “Bắt đầu” indicator lights up and appears on the display.

Phím/ Key “Giữ ấm / Hủy”:

Giữ ấm
Hủy

Sau khi kết thúc công việc, tự động chuyển thành trạng thái giữ ấm, đèn tín hiệu thường sáng.
After cooking, the unit enters the warm-keeping state automatically.

Giữ ấm
Hủy

Nhấn phím “Giữ ấm / Hủy”, trong bất cứ trạng thái nào đều trở về trạng thái chờ máy. Press the “Giữ ấm / Hủy” key to enter state of standby and then cut off the power.

Phím/ Key “THỰC ĐƠN”:

Thực đơn

Gạo lức | Gạo nếp | Cháo
Hấp | Bánh | Súp

Nhấn phím “Thực đơn” xong, chỗ đèn sáng chỉ chức năng cần lựa chọn. Sau khi chọn xong, phải nhấn phím “Bắt đầu” mới đi vào hoạt động.

Press the “Thực đơn” key is done, the lights only function selection. After selection, press the “Bắt đầu” to start cooking.

Thời gian nấu

Đèn báo sáng lên hiển thị thời gian nấu ước tính.
Indicator lights up display the estimate cooking time.

Gạo trắng

Nhấn phím “Gạo trắng” để bắt đầu nấu cơm trắng trực tiếp mà không cần lựa chọn chức năng.

Press the “Gạo trắng” to start white rice cooking directly without function selection.

Phím/ Key “Giờ”, “Phút”

Giờ

Nhấn phím “GIỜ”, “PHÚT” để điều chỉnh thời gian.
Press the “GIỜ”, “PHÚT” key to adjust the time.

Phút

Chỉ có thể đặt hẹn giờ nấu với chức năng nấu Cháo / Súp, Hấp.
Cooking timer can be set only in Porridge / Soup, Steaming.

Phím/ Key “Hẹn giờ nấu”:

Hẹn giờ
nấu

Nhấn phím “Hẹn giờ nấu” để bắt đầu cài đặt đồng hồ hẹn giờ. Thời gian thiết lập hẹn trước là thời gian kết thúc làm việc.
Có thể thiết lập hẹn trước cho các chức năng: Nấu cơm trắng, nấu gạo lức, Gạo nếp, Gạo nếp, Cháo, Hấp, Súp.

Chức năng không thể hẹn trước: Bánh

Press the “Hẹn giờ nấu” key to start timer setting. Set up an appointment time is the end time work.

Can set up an appointment time for functions: White rice, Brown rice, Sticky rice, Porridge, Steam, Soup

Can not set up an appointment time for function: Cake

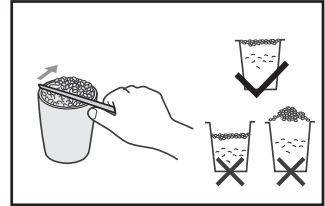
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

OPERATION INSTRUCTIONS

Phương pháp sử dụng

Operating method

- Dùng ly lường đong gạo (1 ly gạo bằng khoảng 150g)
The measuring cup is mainly used to measure the amount of rice (A measuring cup of rice is about 150g)
 - Đừng dùng lòng nồi trực tiếp vo gạo, để tránh làm trầy xước lớp chống dính.
Do not wash rice directly with the inner pot to avoid scratching it's non stick layer.
 - Chức năng nấu đậu: Nếu nấu các loại đậu khô cứng, cần phải ngâm nước nóng khoảng 2-3H.
Minor cereals: If hard dried beans need to soak the beans in boiling water for 2 to 3 hours.



- Cho gạo vào lòng nồi và cho nước vào với mức tương ứng (Cho nước vào nồi ở mức "3" nếu lượng gạo là 3 ly lường) có thể tăng thêm hoặc giảm bớt lượng nước tùy theo khẩu vị của từng người.
Put washed rice into the inner pot and add water to corresponding level (add water to level "3" if 3 cups rice are to be cooked) add or reduce the amount of water depending your personal taste highest level.

Chú ý: Nước có thể sôi trào trong khi nấu nếu bạn đổ lượng nước vượt mức.

Note: The water may spill out while cooking if you put too much in.

Nấu cơm/ Cook Rice:

Quy cách sản phẩm/ Model	Lượng gạo nhiều nhất/ Rice Max (Cup)	Lượng gạo ít nhất/ Rice Min (Cup)
Model 1.0L	5.5	1
Model 1.8L	10	2

Nấu Cháo lóng/ Súp/ Porridge/ Soup:

Quy cách sản phẩm/ Model	Lượng gạo nhiều nhất/ Rice Max (Cup)	Lượng gạo ít nhất/ Rice Min (Cup)
Model 1.0L	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{4}$
Model 1.8L	$1\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$

Nấu Cháo Đặc/ Congee:

Quy cách sản phẩm/ Model	Lượng gạo nhiều nhất/ Rice Max (Cup)	Lượng gạo ít nhất/ Rice Min (Cup)
Model 1.0L	$1\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Model 1.8L	3	1

Làm bánh / Cake operation

1. Chuẩn bị nguyên liệu / Material preparation

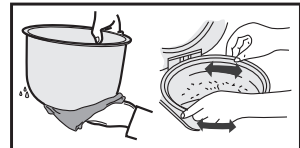
Quy cách sản phẩm/ Model	Lượng đường Sugar	Lượng tinh bột Self-raising powder	Trứng Egg	Dầu thực vật Plant oil
Small amount	100g	120g	3	30g
Large amount	180g	200g	5	50g

2. Thêm đường, trứng, đánh bông bằng máy đánh trứng cho đến khi nổi bọt.

Sau đó cho tinh bột vào, dùng thìa khuấy đều, thêm dầu thực vật vào trộn nhanh tay. Cho hỗn hợp vào nồi trước khi bọt biến mất.
Add sugar, eggs, whisk with eggbeater until frothy. Then add Self-raising powder, stir well with a wooden spoon, add plant oil and mix quickly.
Put the mixture into the pot before the foam disappears.

- Đóng nắp, nhấn phím "Thực đơn", chọn "Bánh", và sau đó nhấn phím "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.
Close the cover, press the "Thực đơn" key, select "Bánh", and then press the "Bắt đầu" key to start cooking.

- Dùng vải mềm lau khô mặt ngoài lòng nồi rồi nhẹ nhàng đặt vào thân nồi. Xoay lòng nồi vài lần sao cho đáy nồi và mâm phát nhiệt tiếp xúc tốt với nhau.
Mop up the interior of the inner pot with dry cloth, place it into the cook body. Turn the inner pot gently for several times to allow its bottom come into contact with the electric heating plate.



- Nhẹ nhàng đóng nắp nồi lại đến khi nghe được tiếng kêu.
Press down the cover until it snaps in place.
- Phải kiểm tra đầu cắm thân nồi và đầu cắm dây điện nguồn đều đã cắm vào đầy đủ.
Insert the power plug and power connector.
- Nhấn phím "Thực đơn" để lựa chọn các chức năng cần nấu.
Press the "Thực đơn" key to select functions cooking.

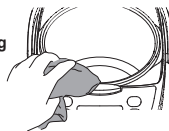


VỆ SINH BẢO DƯỠNG CLEANING AND MAINTENANCE

- Dùng vải ướt lau vị trí tấm giữ nhiệt, đừng dùng nước sôi rửa trực tiếp.
Wipe the appearance with a dry rag. Use diluted household detergent, but never wash it with water directly.



- Mất trước nếu như có hạt gạo, dùng tăm hoặc giấy làm sạch.
Rice grains can be removed with a toothpick or rag.



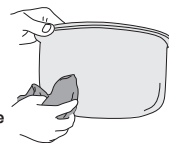
- Dùng giấy khô lau khô những chỗ đọng nước.
The water in the water storage tank can be wiped dry with a semi-dry rag.



- Trên mâm phát nhiệt nếu có nước, dùng giấy lau khô, nếu như có hạt gạo bị cháy khét dính lên, dùng giấy nhám hoặc bụi nhùi chà sạch.
Any water on the heating plate can be wiped dry with a rag. The grains of cooked rice may be removed with steel wool or sand paper.

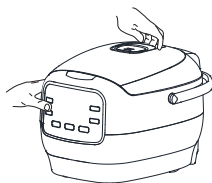


- Trước khi để lồng nấu vào thân nồi, lau khô nước và hạt gạo dính xung quanh bên ngoài và đáy nồi.
Before putting in the inner pot, be sure to wipe away the water and rice grains around and on the bottom.

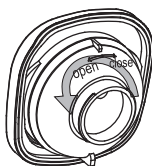


Tháo, lắp, vệ sinh hộp thoát hơi. How to remove and clean the steam valve

- Dùng tay nắm tay quai hộp thoát hơi, nhấc lên trên.
With a hand, hold the rear side, and lift it up.



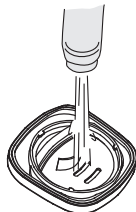
- Xoay ngược chiều kim đồng hồ như hình để mở ra.
Open it by pushing the snap inwards.



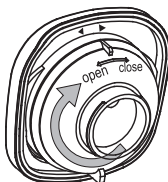
- Mờ ra như hình.
A sketch of opening.



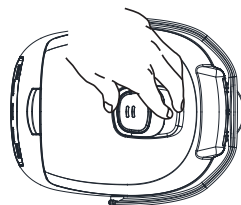
- Sau khi mở ra, dùng nước rửa.
Chú ý: Nếu như ron bong ra, hãy gắn vào.
Wash it with water after opening. If the gasket falls off, push it in.



- Xem hình: xoay theo chiều kim đồng hồ, khi nghe thấy tiếng kêu, là đã gắn xong.
Chú ý: Trước khi gắn, phải chỉnh lại nắp hộp, gắn định vị thân hộp cho đúng.
Fold and press it firmly. When a clear sound is heard, it indicates completion of assembly.



- Dùng lực ấn xuống để gắn hộp thoát hơi vào.
Press down forcibly to install the steam valve.



GIẢI QUYẾT SỰ CỐ TROUBLESHOOTING

Hãy kiểm tra những vấn đề sau.

Các trường hợp dị thường Hạng mục cần kiểm tra	Nấu tiêu chuẩn/ nấu nhanh/nấu tinh/súp/canh/cháo									Giữ ấm dinh dưỡng			
	Quá cứng	Cơm nát	Cơm sống	Mùi vị lạ	Cơm cháy, cơm khét	Nước cơm tràn ra ngoài	Súp/ canh/ cháo/ cơm quá nhão	Sôi không đủ	Không giữ ấm	Có mùi lạ	Đổi màu	Bề mặt cơm khô	Có nước nhiều xuống
Lượng gạo, lượng nước không chính xác	●	●	●		●	●	●	●					
Lượng gạo vào vượt mức	●	●	●		●	●	●		●				
Chức năng có lựa chọn đúng chưa	●	●	●		●	●	●	●	●				
Lồng nấu có bị biến dạng, đáy có lõi lõm không phẳng không	●	●	●		●	●			●				
Dùng nước nóng nấu cơm hoặc không làm nguội nồi mà nấu liên tục	●	●	●		●				●				
Đáy lồng nồi, mâm phát nhiệt, không chế nhiệt chính có dính hạt gạo hoặc vật lạ không	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●
Có cúp điện không	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		
Sau khi nấu xong không xới cơm lên	●					●						●	●
Hộp thoát hơi đã gắn vào chưa	●						●	●					
Hẹn thời gian nấu quá lâu	●		●	●				●					
Nắp nồi đã đẩy lại chưa			●				●	●			●	●	●
Không vo sạch gạo	●		●	●		●	●				●	●	
Thời gian giữ ấm quá dài	●										●	●	●
Không cài đặt giữ ấm										●	●	●	●
Không rửa sạch lồng nồi				●							●		
Không để gạo trộn đều với nước			●										

GIẢI QUYẾT SỰ CỐ TROUBLESHOOTING

Please check the following items.

Problem Items to Be checked	Standard cooking/super-quick cooking/ refined Cooking/congee/porridge									Keep warm			
	Too Hard	Too Soft	Not Cooked	Sme-Ly Rice	Rice Of Bot-Tom Of The Cooker Was Terribly Burnt	Boil-Ing Milk-Like Water Over Flo-Wed	Paste Rice	Insuffi-Cient Boiling	Not Keep Warm	Sme-Ly Rice	Discol-Ored Rice	Dry Rice	Water Drip-Ping Down
Amount of rice and Water level was wrong	●	●	●		●	●	●	●					
Too much rice	●	●	●		●	●	●		●				
Select function Cooking was incorrect	●	●	●		●	●	●	●	●				
The bottom of inner Pot was not smooth	●	●	●		●	●			●				
Cook rice with hot water Or have the rice cooker to Operate again immediately After cooking	●	●	●		●				●				
There were some foreign Objects on the outside inn Pot or on the temperature Sensor	●	●	●	●	●	●			●		●	●	●
Power outage	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		
Did not stir the rice After cooking finished	●					●						●	●
Not install the steam Valve	●						●	●					
Set cooking timer too Long	●		●	●				●					
Not close the lid			●				●	●			●	●	●
Not wash rice	●		●	●		●	●				●	●	
Keep warm too long time	●										●	●	●
No set for function keep Warm										●	●	●	●
Did not fully clean inner Pot				●							●		
The rice do not mixed with Water			●										