

Fully Intelligent Electric Cooker

User Manual



RCI 81233 R

EN | ZH | TH | VN

01M-8837233200-4616-10
01M-8834723200-4616-10
01M-8836543200-4616-10

beko

Please read this manual first!

Dear Customer,

Thank you for preferring a Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between the models are explicitly described in the manual.

Meanings of the symbols

Following symbols are used in the various section of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
--	---

	Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.
--	---

	Warning for hot surfaces.
--	---------------------------

	Suitable for contact with food.
--	---------------------------------

	Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids.
--	---



This product has been manufactured in environmental friendly modern plants without giving any harm to the nature.



CONTENTS

1 Important safety and environmental instructions 4

- 1.1 Compliance with the WEEE Directive and disposal of waste products 6
- 1.2 Package information 6

2 Your electric cooker 7

- 2.1 Overview 7
- 2.2 Technical data 7
- 2.3 Control Panel Display 8

3 Operation 9

- 3.1 Cooking time setting 9
- 3.2 Delay Timer time setting 9
- 3.3 Cooking sample 10
- 3.4 Ordinary functional cooking 10
 - 3.4.1 Porridge 10
 - 3.4.2 Cooking 11
 - 3.4.3 Reheat 11
 - 3.4.4 Soup 12
- 3.5 Characteristic cooking function 12
 - 3.5.1 Breakfast Menu 12
 - 3.5.2 Brown Rice 12
 - 3.5.3 Cake 13

4 Care and maintenance 14

- 4.1 Cleaning the cooker body 14
- 4.2 Clean the lid 14
- 4.3 Remove and clean the steam valve 14

Important safety and environmental instructions

In order to ensure the safety in use and avoid causing injury and property damage to you or others, please observe the following safety precautions.

Failure to follow the safety warnings and incorrect use may lead to accidents.

- Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent Foliaceous food (e.g. vegetable, cabbage) or strip food (e.g. kelp) to avoid jam or causing accidents or damage to the rice cooker.
- During operation, please do not have your face or hands close to the steam port In order to avoid scald.
- During operation, please do not open the steam port Warning: do not cover steam port with foreign objects, stay away from the lid during operation. To avoid burns or damage the rice cooker.
- 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.
- Please use the 220-240V mains supply to avoid fire and electric shock. Please do not use if the power cord is damaged.

This product is not recommended under the following circumstances:

- Used by unattended children and disabled
- Do not let children play with this product
- Never touch the plug with wet hand to avoid electric shock or injury.
- Please do not let a children operate this product, put it out of reach of children To avoid dangerous accidents such as electric shock, burns.
- Do not place the rice cooker on a location which is unstable, uneven or approaches to fire or heat sources within the distance of 30cm. Otherwise, this may cause damage or problems.
- Never insert a battery, wire or other object into the intake hole and steam vent on the bottom of the appliance to avoid electric shock.
- Do not soak or dip the product into water.
- Please use an individual earthed socket with > 10A current Joint use of the same socket with other appliance may cause abnormal danger, fire.

- Any dust or water in the power cord plug, plug and socket of the product must be cleaned in a timely manner to avoid fire, electric shock. If the power cord is too short, please use the socket to extend the cord, do not damage.
- If repairing the product or replacing parts is needed, please contact authorized agency assigned on warranty card of Beko. To avoid dangers caused by incorrect repair or incorrect part.
- Plug inserted into the socket. To avoid fire and electric shock, broken cord. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.
- This product is for household use only.
- Users with cardiovascular disease, cardiac pacemaker or with hearing impair should consult doctor before using the product.
- Some important parts, such as fuse, if improper repair or unauthorized short circuit may make the product protection failure, resulting in overheating or fire.
- The rice cooker must match the supplied inner pot to avoid overheating or abnormal circumstances.
- Do not have the inner pot fall off to avoid deformation.
- Do not hit the inner pot with a hard object to avoid deformation.
- During use or immediately after use, do not touch the inner pot with hands. To avoid scald due to high-temperature.
- Before cooking rice, wipe away any water outside the inner pot.
- Before using, please wipe away the water and rice grains on the bottom of the inner pot and the heating plate, other foreign objects. To avoid overheating or short circuit.
- The product is subject to the physical if there's difference between the picture and real product.
- Before the rice cooker works, check the inner pot and steam valve whether they are in place to avoid any malfunction.
- During use, the product may generate smell or steam sound, which is a normal sound of operation, and do not open.

Important safety and environmental instructions

- Immediately after cooking, do not operate the product again. Wait at least 15 minutes so as to have the heating plate cool down.
- Please do not cook rice with hot water. As this may affect the temperature judgment by the thermostat, thus degrading cooking effect.
- To ensure the efficiency of measuring cup, when cooking more than 3 cups of rice, please do not use the food steamer.
- Please clean the steam port, lid and steam valve and the product surface on a regular basis.
- When appliance in the room is not earthed, hypersensitive people will feel the electric shock. It is recommended to check whether the earthed socket is in good condition, or after inserting the plug, do not touch the metal cover or inner pot of the product.
- The height above sea level for normal operation of the product is within 0-2000m.
- Please repair the product and replace parts in a professional maintenance agency authorized by Beko. To ensure efficient use of the product, please keep this user's manual, do not dispose it.

1.1 Compliance with the WEEE Directive and disposal of waste products



This product does not include harmful and prohibited materials specified in the "Regulation for Supervision of the Waste Electric and Electronic Appliances" issued by the Ministry of Environment and Urban Planning. Complies with the WEEE Directive. This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose the product with normal domestic waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ask the local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products.

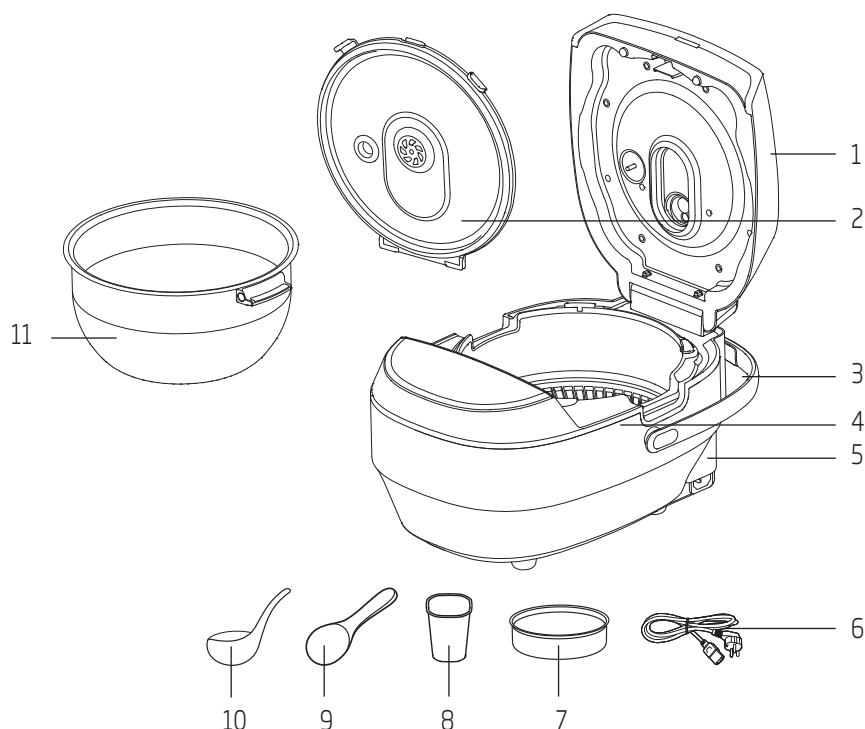
1.2 Package information



Package of the product is made of recyclable materials in accordance with our National Legislation. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 Your electric cooker

2.1 Overview



1. Lid
2. Removable cover plate
3. Handle
4. Body
5. Socket
6. Power line assembly
7. Steamer
8. Cup
9. Rice ladle
10. Soup ladle
11. Inner pot

2.2 Technical data

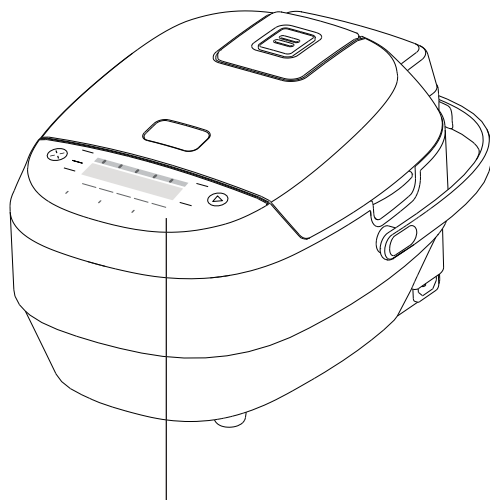
Power supply	220-240~ 50-60Hz
Rated power(w)	1250 W
Capacity(L)	1.8 L
Dimensions(mm)	Length*Width*Height 410 x 300 x 260
Weight(Kg)	5.4

Technical and design modifications reserved.

The values which are declared in the markings affixed on your product or the other printed documents supplied with it represent the values which were obtained in the laboratories pursuant to the pertinent standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

2 Your electric cooker

2.3 Control Panel Display

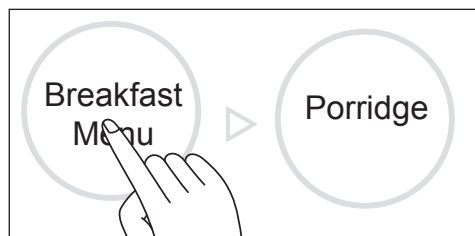


3 Operation

3.1 Cooking time setting

Function that can set the cooking time: Nutrition breakfast porridge, soup, cooking

1. Press the function button to select the function of "Porridge", the clock is twinkle;



2. Press the button of "hour" and "minute" to set the cooking time;
3. Press the button of "start" to enter the work state.

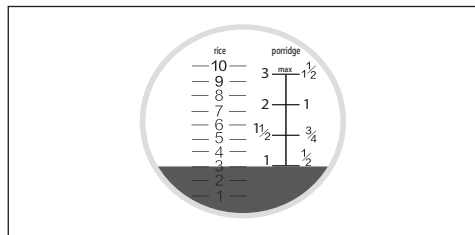
3.2 Delay Timer time setting

E.g. make an appointment for completion after 8 hours.



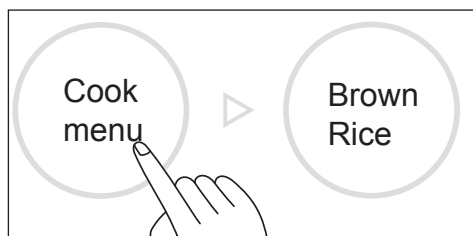
The appointment time is the time to complete the cooking. None reservation function: hot rice, cake

1. Get ready for rice and water:

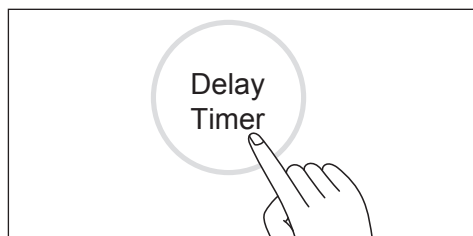


Put the cleaning rice inside the pot, and then discharge water the corresponding water level line according to the rice in the cup, or increase or decrease the amount of water according to personal preferences.

2. Selection function:



3. Appoint setting time:



The state of the display shall be prevailed in kind.

Press the button of "Appointment", the time is twinkle, and then press the key of adjustment (time adjustment) to adjust the time required.

4. Start cooking:

According to the button of "On", the cooking will be completed within the specified time.



Appointment time recommended shall not more than 12 hours, otherwise the rice will appear peculiar smell.

3 Operation



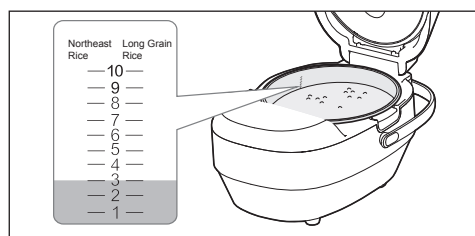
In order to ensure the accuracy of the appointment time, please timely calibrate the clock of the rice cooker (For products with clock functions).



The state of the display shall prevail in kind.

3.3 Cooking sample

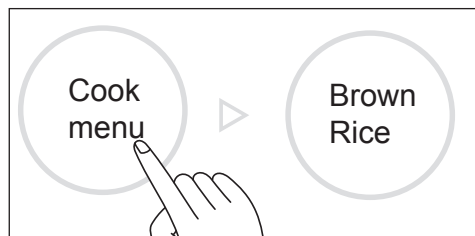
1. Fill water to the corresponding scale.



E.g. Cooking for 3 cups of Simiao Rice:

Put the cleaning rice inside the pot, and then discharge water the corresponding water level line according to the rice in the cup, or increase or decrease the amount of water according to personal preferences.

2. Function select:



3. Press the button of "Start" to enter the cooking state.
4. Cooking state.



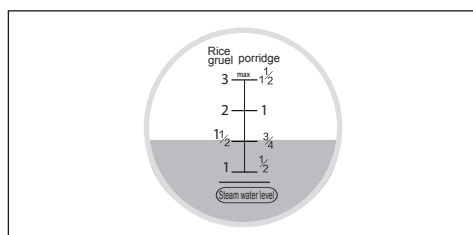
5. Completion of cooking:

Cooking completes and enters into state of heat preservation, if there is no need for heat preservation, press the button of "Keep Warm/off".

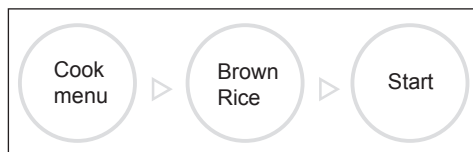
3.4 Ordinary functional cooking

3.4.1 Porridge

1. Put the cleaning rice inside the pot, and then discharge water the corresponding water level line according to the rice in the cup, or increase or decrease the amount of water according to personal preferences.



2. Close the lid, press the button of "Function" to select "Porridge", and then press the button of "On" to wait for the completion of cooking.



After the end of all features of cooking, it automatically enters into the heat preservation function.

3 Operation



The product can be heated in the process of heat preservation, the temperature is maintained at about 73°.



The product can achieve function of 24 hours' heat preservation.



Heat preservation within 5 hours is better to avoid lest rice color or taste.



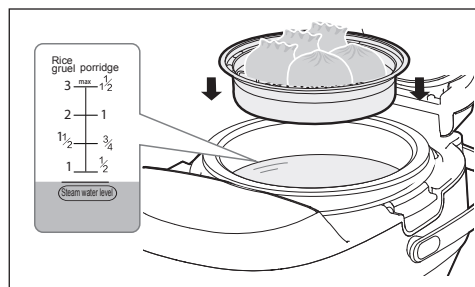
Cooking time can be adjusted, set range is 10-60 minutes, and the default time of steaming is the time required from the water boiling to the end, not the time required for cooking.

3.4.3 Reheat

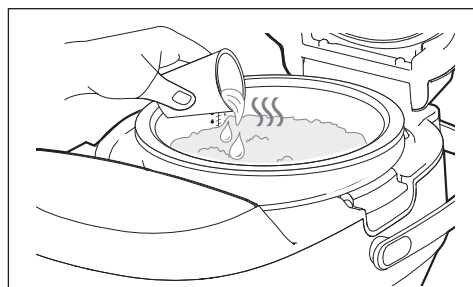
1. Sprinkle 50-80g water after beat up rice; select the function of "Reheat", then press the button of "Start".

3.4.2 Cooking

1. Add water to the scale of "steam water level", put the food on the steamer or the rack, and then put in the pot.



2. Close the lid, press the button of "cook menu" to select "Cooking", and then press the button of "start" to wait for the completion of cooking.



2. After entering into heat preservation automatically, please turn the rice within 30 minutes.



It is recommended to use this function; the most capacity of the rice shall not be more than 4 scales.

Cook
Menu

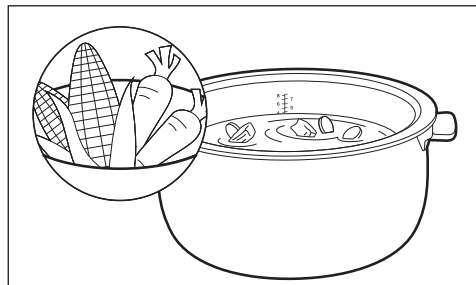


Start

3 Operation

3.4.4 Soup

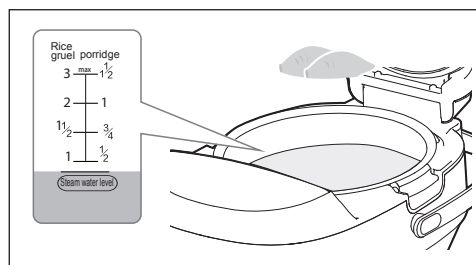
1. Prepare soup materials (such as pig, corn, carrot etc.) clean, cut into blocks and put into the inner pot, add water that does not exceed the maximum scale line.



3.5 Characteristic cooking function

3.5.1 Breakfast Menu

1. Put water in the inner pot to the scale of "water level for cooking"; put sweet potato to the food steamer, and put the food steamer in the pot.



2. Press "Breakfast Menu", choose "Sweet potato", and adjust cooking time according to "hour" and "minute".
3. Press "Start" to enter working state.



Every breakfast function has its default time, and the cooking time is adjustable.



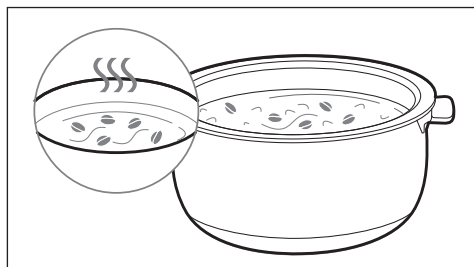
For other breakfast functions, please refer to the operation of "Sweet potato" function.



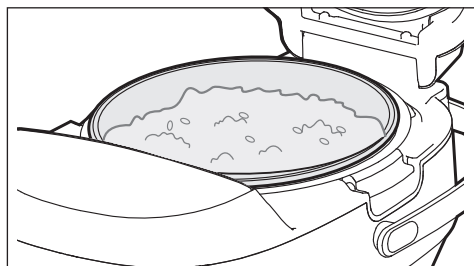
The default time of nutrition breakfast is the time needed after the water is boiled to the completion of the operation, which is not the time needed for cooking (excluding appetizing porridge).

3.5.2 Brown Rice

1. Firstly, soak the coarse grain with hot water for 2-3 hours, and clean a certain amount of rice and coarse grain and put them together into the pot.



2. Cover the pot, press "Function" button, choose "Brown Rice", and press "Start" button.
3. After completion of cooking, open the pot, stir evenly, and let the steam flow away.



3 Operation

3.5.3 Cake

1. Material preparation:

Small quantity: 3 eggs, 100g castor sugar, 120g cake flour (raw baking powder), 30g unmelted beef tallow. Large quantity: 5 eggs, 180g castor sugar, 200g cake flour (raw baking powder), 50g unmelted beef tallow (in case the capacity of the inner pot is less than or equal to 3L, the large quantity cake test shall not be carried out).

2. Add some sugar, put the eggs in, stir with the eggbeater till it bubbles; add cake flour, stir evenly with wood spoon. Add melted beef tallow, stir and mix rapidly, and pour them into the electric cooker rapidly before the bubbles disappear.

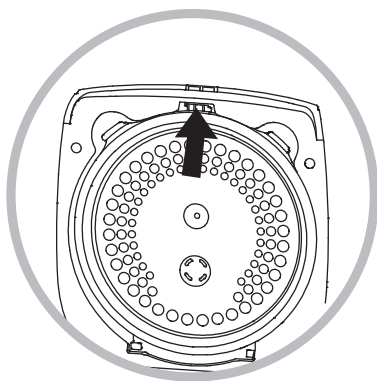
3. Press Function button, choose the function of "Cake", and press "Start" button.

4 Care and maintenance

4.1 Cleaning the cooker body

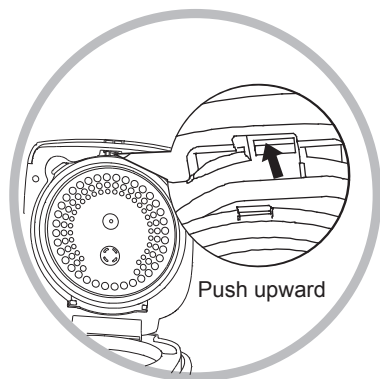
1. Use a cloth to clean the lid and heating plate, do not rinse them under the water.
2. Water or rice grain on the heating plate should be wiped by clean cloth.
3. Please use cloth to clean the water storage tank.
4. Before putting in the inner pot, be sure to wipe away water around it and put it in the right position.
5. Use soft cloth to clean the cooker.

3. Install the lid.

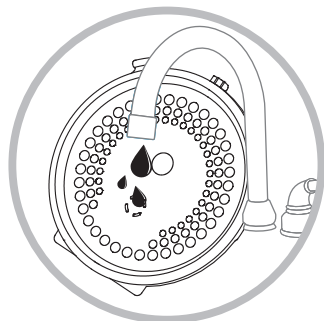


4.2 Clean the lid

1. Open the outer lid, remove the inner lid.

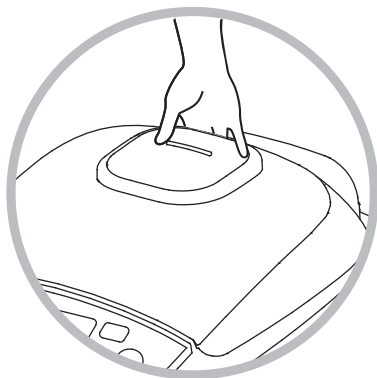


2. Wash the steam valve and the lid.



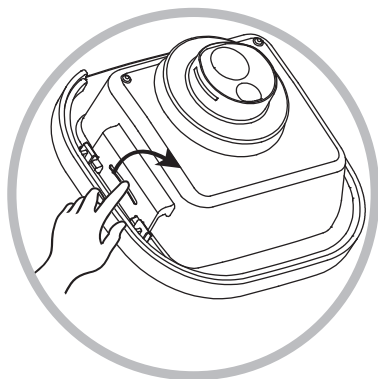
4.3 Remove and clean the steam valve

1. Hold the steam valve and lift it up.



4 Care and maintenance

2. Hold the steam valve and press the buckle to open it.



3. Wash it using water afterward, if the seal ring falls off from the steam valve, push it in.



请首先阅读本手册！

亲爱的顾客，
感谢您选购 Beko 产品。我们的产品具有高品质，且采用先进的技术生产，希望您能从中获取最大的效益。因此，使用本产品前，请仔细阅读完整的用户手册和附带的其它文件，并妥善保管，以备日后使用。如果将本产品转让他人，请一并移交用户手册。请遵循用户手册中包含的所有警告和信息。
请注意，本用户手册也适用于其他多个型号。在手册中清晰描述了不同型号之间的差异。

符号含义

在用户手册的不同章节使用了下列符号：

	有关使用的重要信息和有用的提示。
	有关生命和财产安全之危险情况的警告。
	高温表面之警告。
	适合接触食物。
	本设备、电源线或电源插头不得浸泡在水或任何其他液体中。



本产品由高度环保的现代化工厂制造，没有给环境造成任何危害。



1 重要的安全和环境说明	18
1.1 符合 WEEE 指令和废旧产品处置	20
1.2 包装信息	20
2 您的电饭煲	21
2.1 综述	21
2.2 技术数据	21
2.3 控制板显示屏	22
3 操作	23
3.1 烹饪时间设置	23
3.2 延迟定时器时间设置	23
3.3 烹饪示例	24
3.4 常规烹饪功能	24
3.4.1 粥	24
3.4.2 烹饪	25
3.4.3 再加热	25
3.4.4 煲汤	25
3.5 特色烹饪功能	26
3.5.1 早餐菜单	26
3.5.2 糙米	26
3.5.3 蛋糕	26
4 保养和维护	27
4.1 清洁电饭煲本体	27
4.2 清洁盖子	27
4.3 拆卸和清洁蒸汽阀	27

1 重要的安全和环境说明

为了保证使用安全和避免导致您或他人受伤及遭受财产损失，请遵循下列安全防范措施。

若未能遵循安全警告和正确使用，可能导致发生意外。

- 不得使用本装置烹饪可能堵塞蒸汽排放孔的任何食物，包括叶状食物（例如，蔬菜，卷心菜）或条状食物（例如，海藻），避免堵塞或导致意外，或导致电饭煲损坏。
- 操作期间，面部和双手不得靠近蒸汽端口，以免烫伤。
- 操作期间，请勿打开蒸汽端口。警告：请勿使用外物覆盖蒸汽端口，操作期间，远离盖子。以免烫伤或电饭煲损坏。
- 不得改装结构。除维修技师以外的任何人不得拆解或维修本装置，以免发生火灾、触电或人身伤害。
- 请使用 220-240V 主电源，避免起火和触电。如果电源线损坏，请停止使用。

本产品建议不得在下列情况操作：

- 由无人监管的儿童和残障人士使用
- 儿童不得摆弄本产品

- 不得用湿手触碰插头，避免触电或受伤。
- 儿童不得操作本产品，并将其置于儿童不可及之处，以免发生危险事故。
- 不可将电饭煲置于不稳、不平坦的位置，或接近火源或热源，不得在 30 cm 的距离内。否则，可能导致损坏或其他问题。
- 请勿在本装置底部的进气口和蒸汽排放孔插入电池、电线或其他异物，避免触电。
- 请勿将本产品浸泡或沉浸在水中。
- 请勿使用电流 > 10A 的单个接地插座。与其他装置共同使用同一个插座可能导致异常的危险，例如，起火。
- 电源线插头、本产品插头和插座中如果有灰尘或水，必须及时清洁，以免起火或触电。如果电源线太短，应使用插座，展开电线，避免受损。
- 如果需要维修本产品或更换零件，请与 Midea 保修卡上指定之授权代理联系，避免因维修或零件错误导致危险。

1 重要的安全和环境说明

- 将插头插入插座。为了避免起火或触电，不得使用断裂之电线。如果电源线损坏，必须更换上制造商或服务代理提供专用的电源线或装置。
- 本产品仅供家庭使用。
- 患有心脏血管疾病、佩戴有心脏起搏器，或存在听力损伤的用户在使用本产品前，应当咨询医生。
- 一些重要零件，例如，保险丝，如果维修不当或未经授权而短路可能导致本产品防护故障，造成过热或起火。
- 电饭煲必须与附带的内胆匹配，避免火热或异常情况。
- 注意内胆避免掉落，以免变形。
- 请勿使用硬物击打内胆，避免变形。
- 使用期间或使用后不久，请勿用手接触内胆，避免因高温烫伤。
- 烹饪前，擦拭掉内胆外部的水。
- 使用前，请擦拭掉内胆底部和加热板上的水和米粒及其他异物，避免过热或短路。
- 如果图片与实物之间存在差异，本产品以实际外观为准。
- 电饭煲工作前，检查内胆和蒸汽阀是否在位，避免发生任何故障。
- 使用期间，本产品可能发出异味或蒸汽声，这是正常的操作现象，请勿打开。
- 在烹饪后不久，请勿再次操作本产品，应至少等待 15 分钟，以便加热板冷却。
- 请勿使用热水烹饪米饭。这可能影响恒温器的温度判断，从而影响烹饪效果。
- 为了保证量杯的效力，烹饪 3 杯以上稻米时，请勿使用食物蒸煮器。
- 请定期清洁蒸汽端口、盖子和蒸汽阀以及产品表面。
- 本装置所在房间未接地时，敏感人群可能有触电的感觉。建议检查接地插座是否正常，或在插入插头后，请勿接触金属盖或产品内胆。
- 本产品正常操作的海拔高度在 0-2000m 以内。
- 请在 Beko 授权的专业服务代理维修本产品和更换零件，确保本产品的使用效率，并妥善保管用户手册，请勿丢弃。

1 重要的安全和环境说明

1.1 符合 WEEE 指令和废旧产品处置



本产品不含环境和城市部签发的“废旧电器电子设备监管规定”中指定的有害和禁用材料。符合 WEEE 指令。本产品采用可以重复使用和适合回收的优质零件和材料制成。

因此，在本产品使用寿命结束时，请勿作为生活垃圾进行处置。而应将本产品送至电器和电子设备回收点进行处置。有关这些回收点的信息，请咨询当地的政府部门。通过回收用过的产品，有助于保护环境和自然资源。

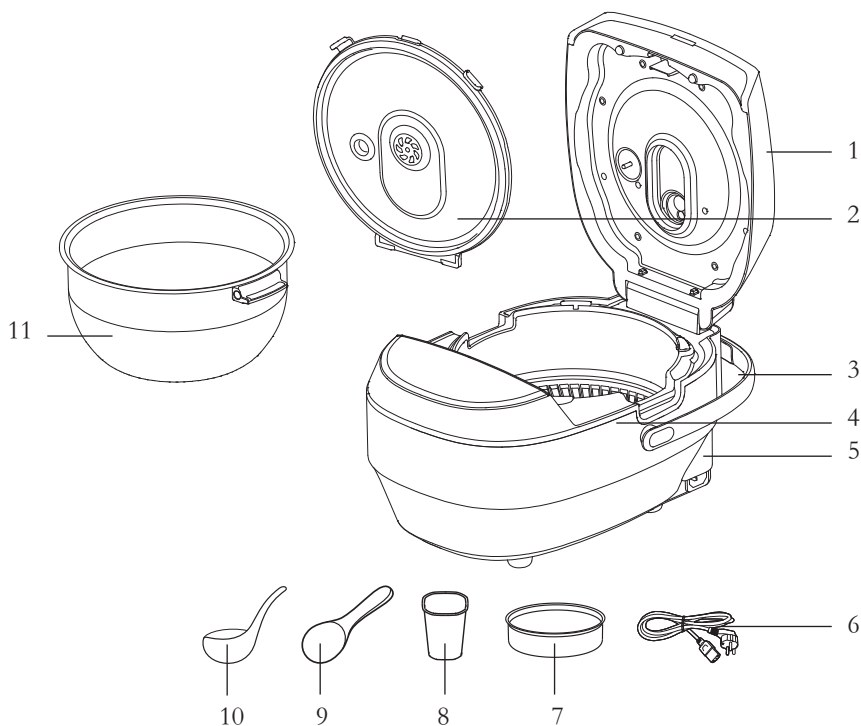
1.2 包装信息



产品包装采用符合国家法律的可回收材料制成。请勿将包装材料与生活垃圾或其它垃圾一起处置。应将包装材料运送至当地机构指定的包装材料回收点。

2 您的电饭煲

2.1 综述



1. 盖子
2. 拆卸盖板
3. 手柄
4. 本体
5. 插座
6. 电源线组件
7. 蒸煮器
8. 量杯
9. 米饭铲
10. 汤勺
11. 内胆

2.2 技术数据

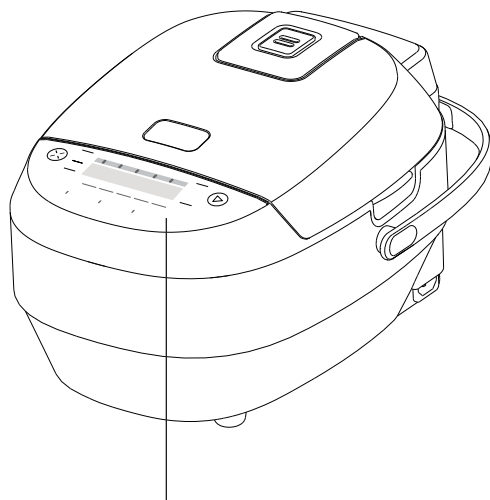
电源	220-240~ 50-60Hz
额定功率(w)	1250 W
容量(升)	1.8 L
尺寸(mm)	长度*宽度*高度 410 x 300 x 260
重量(Kg)	5.4

保留技术和设计变更权。

装置标识或其附带之印刷材料上注明的数值是根据相关标准，在实验室中获得的。这些数值可能因设备使用和环境条件之不同而异。

2 您的电饭煲

2.3 控制板显示屏

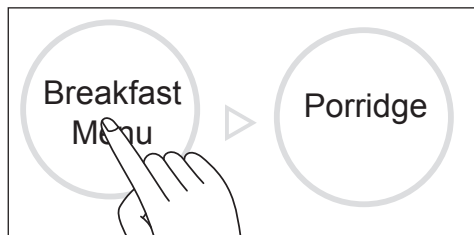


3 操作

3.1 烹饪时间设置

可以设置烹饪时间之功能： 营养早餐，粥、汤烹饪

1. 按下功能按钮，选择“粥”，时钟闪动；



2. 按下“小时”和“分钟”按钮，设置烹饪时间；
3. 按下“启动”按钮，进入工作状态。

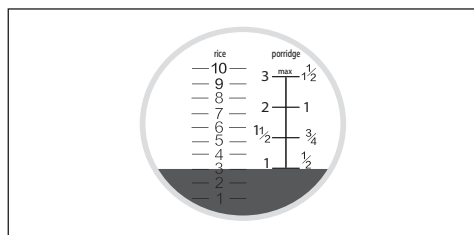
3.2 延迟定时器时间设置

例如，预约在 8 小时后完成。



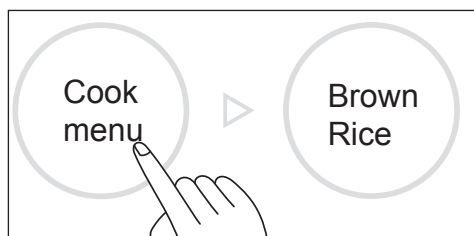
预约的时间是完成烹饪的时间。非保留功能：热米饭，蛋糕

1. 准备淘米和水

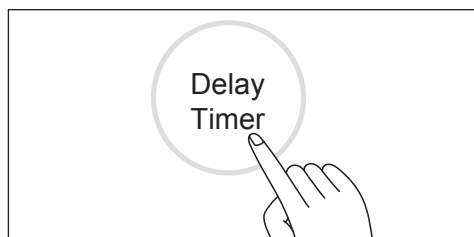


将淘好的米放入内胆，而后，根据放入的稻米杯数，放入对应数量的水，或根据个人喜好，增加或减少水量。

2. 选择功能



3. 预约设置时间





显示状态取决于具体产品。

按下“预约”按钮，时间闪动，而后，按下调整键（时间调整），调整要求的时间。

4. 开始烹饪

根据按钮“开启”，将在指定的时间完成烹饪。



建议预约时间不要超过 12 小时，否则米饭将发出怪味；

3 操作



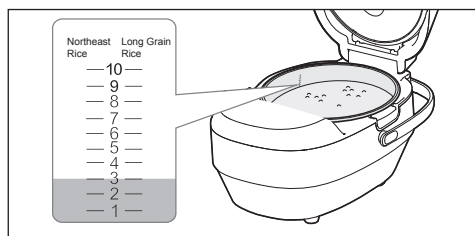
为了保证预约时间的准确性，请及时校准电饭煲的时钟。（对于配备时钟功能之产品）



显示状态取决于具体产品。

3.3 烹饪示例

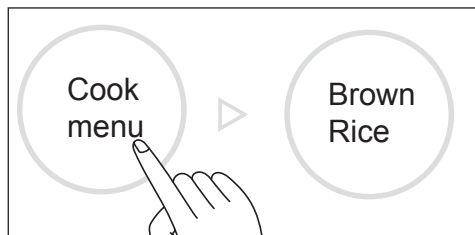
1. 加水至相应的刻度



例如，烹饪 3 杯 Simiao 大米

将淘好的米放入内胆，而后，根据放入的稻米杯数，放入对应数量的水，或根据个人喜好，增加或减少水量。

2. 功能选择



3. 按下“开始”按钮，进入烹饪状态。

4. 烹饪状态



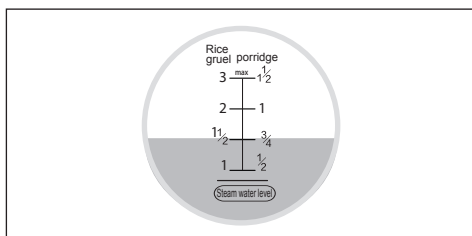
5. 烹饪完成

烹饪完成，并进入保温状态，如果不需要保温，请按下”保温/关闭“按钮。

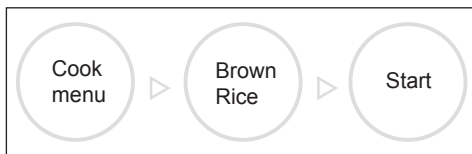
3.4 常规烹饪功能

3.4.1 粥

1. 将淘好的米放入内胆，而后，根据放入的稻米杯数，放入对应数量的水，或根据个人喜好，增加或减少水量。



2. 关闭盖子，按下”功能“按钮，选择”粥“，而后按下按钮”开启“，等待烹饪完成。



完成所有烹饪功能后，将自动进入保温功能；



本产品可以在保温过程加热；温度保持在大约 73°；

3 操作



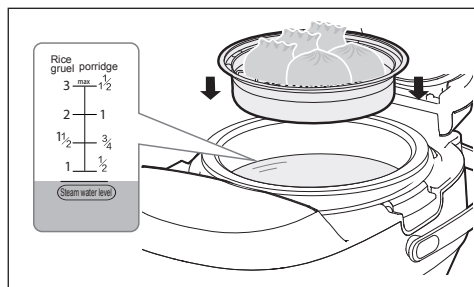
本产品可以实现 24 小时保温功能；



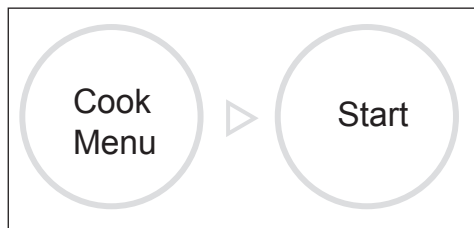
在 5 小时内保温最佳，避免米饭变色或变味。

3.4.2 烹饪

1. 加水至“蒸煮水位”，将食物放入蒸煮器或搁架，而后放入内胆。



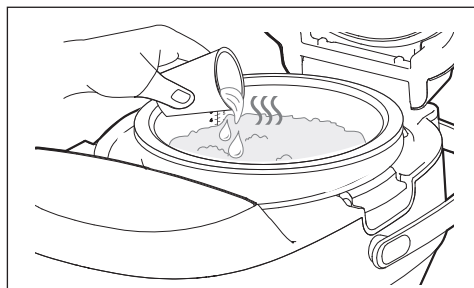
2. 关闭盖子，按下“功能”按钮，选择“烹饪”，而后按下按钮“开启”，等待烹饪完成。



可以调整烹饪时间，设置范围 10-60 分钟，且默认的蒸煮时间为水沸腾至结束所要求的时间，而非烹饪所需时间。

3.4.3 再加热

1. 在剩饭喷洒 50-80 克水；并选择“再加热”，而后按下按钮“启动”。



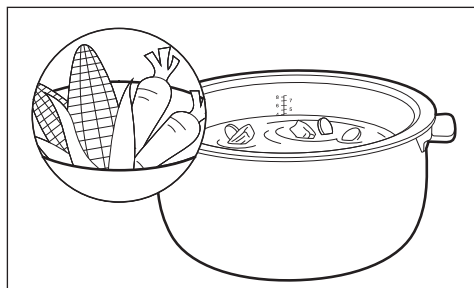
2. 自动进入保温模式后，并在 30 分钟内关闭电饭煲。



建议使用此功能；米饭最大容量不得超过 4 刻度。

3.4.4 煲汤

1. 准备食材（例如，猪肉，腌肉，胡萝卜），洗净后，切块，并放入内胆，加水不超过最高刻度线。

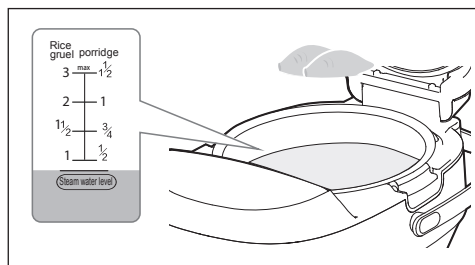


3 操作

3.5 特色烹饪功能

3.5.1 早餐菜单

1. 在内胆中加水，至“烹饪水位”刻度；在食物蒸煮器中放入甜土豆，并将食物蒸煮器置于内胆中；



2. 按下“早餐菜单”，并选择“甜土豆”，而后根据“小时”和“分钟”，调整烹饪时间；
3. 按下“开始”，进入工作状态。



每个早餐功能均有默认的时间，且烹饪时间可调；



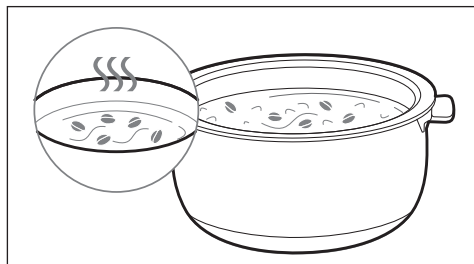
对于其他早餐功能，请参考“甜土豆”功能操作。



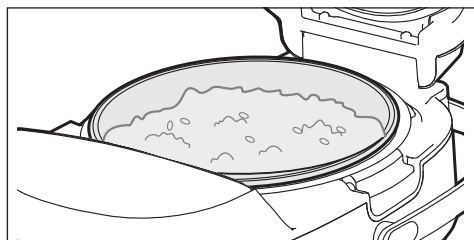
营养早餐默认的时间为水沸后至操作结束所需时间，并非烹饪所需时间（不含开胃粥）。

3.5.2 糙米

1. 首先，用水将糙米浸泡 2-3 小时，并淘洗一定量的大米和糙米，一起放入内胆。



2. 盖好盖子，按下“功能”按钮，选择“糙米”，并按下“启动”按钮。
3. 烹饪完成后，打开盖子，均匀搅拌，而后等待蒸汽散去。



3.5.3 蛋糕

1. 食材准备：

少量：3 个鸡蛋，100 克细白砂糖，120 克蛋糕粉（粗烘焙粉），30 克未融化的牛脂。大量：5 个鸡蛋，180 克细白砂糖，200 克蛋糕粉（粗烘焙粉），50 克未融化的牛脂。（如果内胆容量低于或等于 3 升，不得试做大量蛋糕）。

2. 加入一些糖，放入鸡蛋，用打蛋器搅拌，直至出现泡沫；加入蛋糕粉，用勺子均匀搅拌。加入熔融的牛脂，快速搅拌和混合，并在泡沫消失前，快速倒入电饭煲。
3. 按下功能按钮，并选择“蛋糕”功能，按下“启动”按钮。

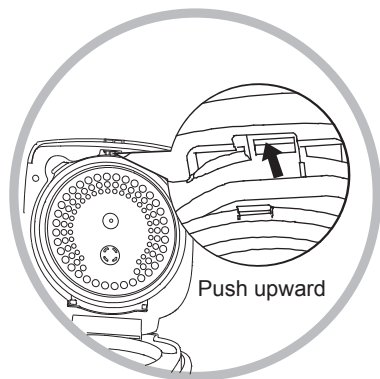
4 保养和维护

4.1 清洁电饭煲本体

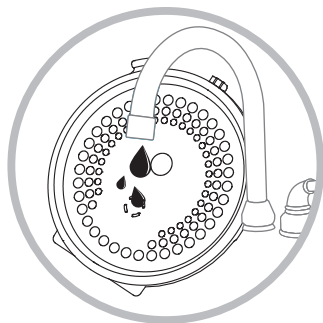
1. 使用抹布清洁盖子和加热板，请勿在水流中冲洗
2. 加热板上的水或米粒应使用清洁的抹布擦掉
3. 使用抹布清洁储水槽
4. 放入内胆前，请务必擦拭内胆周围的水，并将其置于正确的位置
5. 使用软抹布清洁电饭煲

4.2 清洁盖子

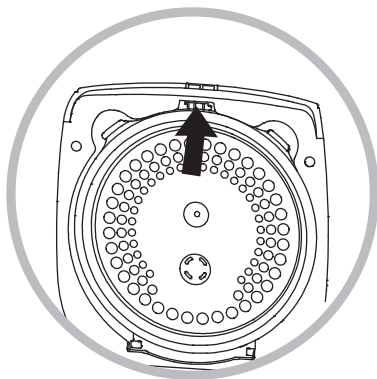
1. 打开外盖，并拆卸内盖



2. 清洁蒸汽阀和盖子

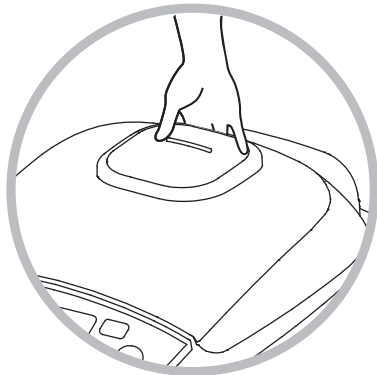


3. 安装盖子



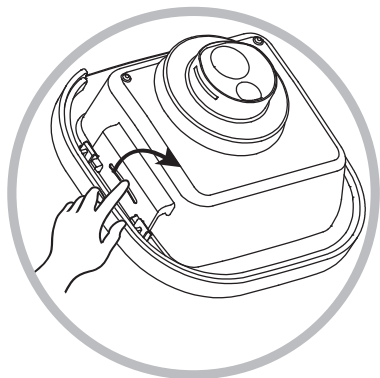
4.3 拆卸和清洁蒸汽阀

1. 握住蒸汽阀，并将其提高



4 保养和维护

2. 握住蒸汽阀，并按下扣锁，打开之



3. 之后，使用水清洗，如果密封圈从蒸汽阀脱落，将其推入



กรุณาอ่านคู่มือฉบับนี้ก่อนใช้งาน

เรียน ลูกค้ายูนิอุปการคุณ

ขอขอบพระคุณในความไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของยูนิอุป เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับคามพึงพอใจสูงสุดจากผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยคุณภาพสูงและเทคโนโลยีทันสมัย เพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้เต็มประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้ รวมถึงเอกสารประกอบฉบับอื่นๆอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนการใช้งานและเก็บไว้เป็นเอกสารอ้างอิงสำหรับการใช้งานในอนาคต หากส่งมอบผลิตภัณฑ์นี้ต่อไปยังผู้ใด กรุณาแนบคู่มือการใช้งานและขอให้ปฏิบัติตามข้อมูลและข้อควรระวังในคู่มือการใช้งานฉบับนี้

ทั้งนี้ คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับอุปกรณ์หลายรุ่นโดยอธิบายความแตกต่างระหว่างแต่ละรุ่นไว้อย่างชัดเจน

ความหมายของสัญลักษณ์

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ได้รับการใช้งานในหลายส่วนของคู่มือเล่มนี้



ข้อมูลสำคัญและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการใช้งาน



คำเตือนสำหรับสถานการณ์ที่เป็นอันตรายต่อชีวิตและทรัพย์สิน



คำเตือนสำหรับผิวสัมผัสที่ร้อน



เหมาะสำหรับสัมผัสกับอาหาร



ห้ามจุ่มเครื่องใช้ สายไฟฟ้า หรือปลั๊กไฟฟ้าลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ



ผลิตภัณฑ์นี้ผลิตในโรงงานที่ทันสมัย เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และไม่ทำลายธรรมชาติ



1 คำแนะนำด้านความปลอดภัยและสิ่ง แวดล้อม 31

- 1.1 ความสอดคล้องกับข้อกำหนดของ WEEE
และการกำจัดผลิตภัณฑ์ที่ใช้การไม่ได้... 34
- 1.2 ข้อมูลด้านบรรจุภัณฑ์ 34

2 ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าวไฟฟ้า 35

- 2.1 ภาพรวม 35
- 2.2 ข้อมูลด้านเทคนิค 35
- 2.3 หน้าจอแสดงผลแผงควบคุม 36

3 การใช้งาน 37

- 3.1 การตั้งเวลาทำอาหาร 37
- 3.2 การตั้งเวลาล้างน้ำ 37
- 3.3 ตัวอย่างการทำอาหาร 38
- 3.4 การทำอาหารด้วยคำสั่งทั่วไป 38
 - 3.4.1 ข้าวต้ม 38
 - 3.4.2 การทำอาหาร 39
 - 3.4.3 การอุ่นอาหาร 39
 - 3.4.4 ซุป 39
- 3.5 ลักษณะของคำสั่งทำอาหาร 40
 - 3.5.1 เมนูอาหารเช้า 40
 - 3.5.2 ข้าวกล้อง 40
 - 3.5.3 เค้ก 40

4 การดูแลและการบำรุงรักษา 41

- 4.1 การทำความสะอาดหม้อหุงข้าวชั้น
นอก 41
- 4.2 ทำความสะอาดฝา 41
- 4.3 ถอดและทำความสะอาดวาล์วกันไอน้ำ
น้ำ 42

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้ เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน และหลีกเลี่ยงสาเหตุอันก่อให้เกิดการบาดเจ็บและความเสียหายของทรัพย์สิน หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย

และใช้งานไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุและอันตรายกับผู้ใช้งานขึ้นได้

- ห้ามนำเครื่องใช้นี้ไปทำอาหารที่อาจทำให้ช่องระบายไอน้ำอุดตัน ยกตัวอย่าง อาหารที่ทำจากพืชใบช้อน เช่น ผัก กะหล่ำปลี เป็นต้น หรืออาหารที่เป็นเส้น เช่น สาหร่ายทะเล เป็นต้น เพื่อหลีกเลี่ยงการอุดตันหรือก่ออันตราย หรือทำให้หม้อหุงข้าวเสียหาย
- ระหว่างใช้งาน ห้ามนำใบหน้าหรือมือเข้าไปใกล้ช่องระบายไอน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากไอน้ำ
- ระหว่างใช้งาน ห้ามเปิดช่องระบายไอน้ำออก คำเตือน: ห้ามนำสิ่งแปลกปลอมและวัตถุใดๆ มาปิดช่องระบายไอน้ำ ควรอยู่ให้ห่างจากฝา ระหว่างหม้อหุงข้าวทำงานเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนหรือความเสียหายต่อหม้อหุงข้าว

- ห้ามถอดประกอบหม้อหุงข้าว ห้ามบุคคลอื่นใดที่ไม่ใช่ช่างซ่อมหรือ ช่างเครื่องใช้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการได้รับบาดเจ็บ
- ต้องใช้แหล่งจ่ายไฟหลักขนาด 220- 240 โวลต์ เพื่อหลีกเลี่ยงไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจร และห้ามใช้งานเมื่อพบว่าสายไฟรุด
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ภายใต้สถานการณ์ต่อไปนี้
 - ให้เด็กและบุคคลทุพพลภาพใช้งาน
 - ห้ามให้เด็กเล่นผลิตภัณฑ์นี้
- ห้ามใช้มือที่เปียกสัมผัสปลั๊กเพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าลัดวงจร หรือการบาดเจ็บ
- ห้ามให้เด็กใช้งานผลิตภัณฑ์นี้และวางให้ไกลมือเด็กเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ เช่น สัมผัสความร้อนจากหม้อหุงข้าวหรือไฟฟ้าลัดวงจร จนเกิดการไหม้เป็นต้น
- ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนตำแหน่งที่ไม่มี นก ไม่เรียบ หรือใกล้แหล่งกำเนิดไฟหรือความร้อนในระยะไม่เกิน 30 ซม. ไม่งั้นอาจเกิดความเสียหายหรือปัญหากับผลิตภัณฑ์ได้

- ห้ามใส่แบตเตอรี่ ลวด หรือวัตถุอื่นใดเข้าไปในรูรับอากาศและช่องระบายไอน้ำด้านล่างเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อตัวเครื่องระหว่างการใช้งาน
- ห้ามแช่หรือจุ่มผลิตภัณฑ์ลงในน้ำ
- กรุณาใช้เตารีดสายดินขนาดมากกว่า 10 แอมแปร์แยกสำหรับเครื่องใช้แต่ละชิ้น หากใช้ร่วมกับเครื่องใช้ชิ้นอื่น อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือไฟไหม้ได้
- หมั่นทำความสะอาดฝุ่นหรือน้ำที่บริเวณสายไฟ ปลั๊กและเตารีดในเวลาที่เหมาะสม หรือทุกครั้งหลังใช้งานเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจร โดยถ้าสายไฟสั้นเกินไป ให้ใช้ปลั๊กพ่วงที่ได้มาตรฐาน
- ถ้าจำเป็นต้องซ่อมผลิตภัณฑ์หรือเปลี่ยนอะไหล่ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย ของเบโคหรือติดต่อคอลเซ็นเตอร์ที่มีหน้าที่ตามใบรับประกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันเกิดจากการซ่อมผิดวิธีหรือใช้ชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสม
- เสียบปลั๊กเข้ากับเตารีดให้แน่นสนิทเพื่อ หลีกเลี่ยงไฟไหม้ ไฟฟ้าลัดวงจร หรือสายไฟชำรุด ทั้งนี้ หากสายไฟชำรุด ต้องใช้สายไฟหรืออุปกรณ์ชนิดพิเศษจากผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการหลังการขาย
- ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ผู้ใช้งานที่เป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด หรือใช้เครื่องกระตุ้นการเต้นของหัวใจ หรือมีความบกพร่องทางการได้ยิน ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์
- สำหรับชิ้นส่วนสำคัญบางชิ้น เช่น ฟิวส์ เป็นต้น ห้ามซ่อมแซมโดยไม่เหมาะสมหรือลัดวงจร ด้วยการต่อตรงโดยไม่ได้รับอนุญาต เพราะอาจทำให้ระบบป้องกันผลิตภัณฑ์ ทำงานล้มเหลวจนเกิดความร้อนสูงหรือไฟไหม้ได้
- หม้อหุงข้าวต้องเข้ากันได้กับหม้อชั้นใน เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงหรือเหตุการณ์ที่ไม่ปกติ
- ห้ามทำให้หม้อชั้นในหล่นเพื่อหลีกเลี่ยง การเสียรูปร่าง
- ห้ามใช้วัตถุแข็งทิ่มหม้อชั้นในเพื่อหลีกเลี่ยงการเสียรูปร่าง

- ห้ามใช้มือสัมผัสหม้อชั้นในระหว่างการใช้งานหรือหลังใช้งานเสร็จทันที เพื่อเลี่ยงความร้อนจากตัวหม้อ
- ก่อนหุงข้าว ต้องเช็ดน้ำรอบๆ หม้อชั้นในให้แห้งเสมอ
- ก่อนใช้งาน ให้เช็ดน้ำ เม็ดข้าว และสิ่งแปลกปลอมที่ก้นหม้อชั้นในและแผ่นความร้อนให้หมด เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงหรือไฟฟ้าลัดวงจร
- รูปร่างของผลิตภัณฑ์อาจแตกต่างจากรูปภาพ
- ก่อนหม้อหุงข้าวจะทำงาน ต้องตรวจสอบว่าหม้อชั้นในและวาล์วกันไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการทำงานผิดปกติ
- ระหว่างการใช้งาน ผลิตภัณฑ์อาจก่อให้เกิดกลิ่นหรือเสียงไอน้ำซึ่งเป็นเสียงปกติของการทำงาน ห้ามเปิดฝาท่อโดยเด็ดขาด
- ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวในเมนูถัดไปทันทีหลังหุงข้าวเสร็จ ให้ใหม่ๆ ให้รออย่างน้อย 15 นาทีเพื่อให้แผ่นความร้อนเย็นตัวลง
- ห้ามหุงข้าวด้วยน้ำร้อนเพราะอาจมีผล ต่อการวัดอุณหภูมิของเครื่องควบคุม ความร้อน (thermostat) ซึ่งจะทำให้ประสิทธิภาพการหุงข้าวลดลง
- ถ้าต้องหุงข้าวเกิน 3 ถ้วยตวง ห้ามใช้งานร่วมกับหม้อหนึ่งไอน้ำ ควรแน่ใจว่าถ้วยตวงมีประสิทธิภาพ
- กรุณาทำความสะอาดช่องระบายไอน้ำ ฝา วาล์วกันไอน้ำ และผิวผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ
- ถ้าเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องไม่ได้ต่อสายดิน คนที่ความรู้สึกไวจะรับรู้ถึงการลัดวงจร ของกระแสไฟฟ้า ต้องหมั่นตรวจสอบว่าเต้ารับสายดิน อยู่ในสภาพดี ห้ามสัมผัสกับฝาโลหะหรือหม้อชั้นในของผลิตภัณฑ์หลังเสียบปลั๊กแล้ว
- ระดับความสูงเหนือน้ำทะเลสำหรับการ ทำงานปกติของผลิตภัณฑ์ ควรอยู่ในระยะ 0-2000 เมตร
- กรุณาซ่อมแซมผลิตภัณฑ์และเปลี่ยนชิ้นส่วนกับฝ่ายบริการหลังการขาย ของ เบโค นอกจากนี้ยังควรเก็บคู่มือการใช้งานฉบับนี้ไว้ให้ดี เพื่อศึกษาและใช้งานผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.1 ความสอดคล้องกับข้อกำหนดของ WEEE และการกำจัดผลิตภัณฑ์ที่ใช้การไม่ได้



ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ไม่มีวัสดุที่เป็นอันตรายและวัสดุต้องห้ามตามที่ระบุไว้ใน “ข้อกำหนดการกำกับดูแลเครื่องใช้อิเล็กทรอนิกส์และเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้การไม่ได้” ซึ่งออกโดยกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม ตามข้อกำหนด WEEE โดยผลิตภัณฑ์นี้ผลิตด้วยชิ้นส่วนและวัสดุ ที่มีคุณภาพสูงซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ไม่เหมาะสมสำหรับการรีไซเคิล ดังนั้น ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดอายุการใช้งานกับขยะทั่วไปให้นำไปไว้ที่จุดรวบรวมสำหรับรีไซเคิลอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์และอุปกรณ์ไฟฟ้าซึ่งสอบถามได้จากหน่วยงานในท้องถิ่น และช่วยป้องกันสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติด้วยการนำผลิตภัณฑ์ที่ใช้แล้วไป รีไซเคิล

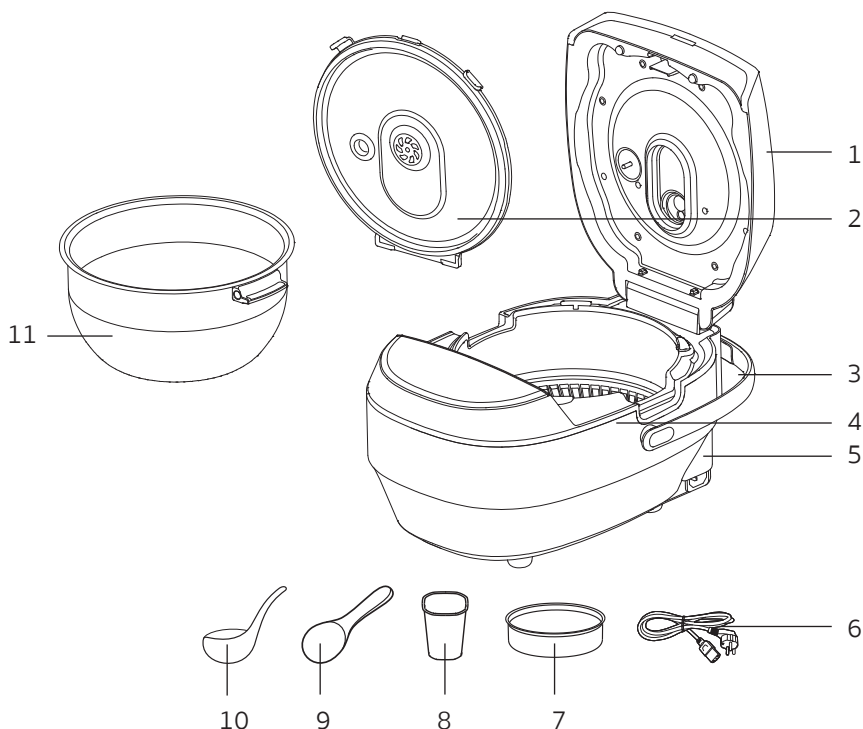
1.2 ข้อมูลด้านบรรจุภัณฑ์



วัสดุบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้ผลิตมาจากวัสดุนำกลับมาทำใหม่ได้ซึ่งเป็นไปตามกฎระเบียบว่าด้วยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ อย่ากำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์เหล่านี้กับขยะภายในบ้านหรือกากของเสียอื่นๆ ให้แยกทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ ณ จุดรวมที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานที่มีอำนาจดูแลด้านนี้ของท้องถิ่นประเทศนั้น

2 ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าวไฟฟ้า

2.1 ภาพรวม



1. ฟาหม้อ
2. ฟาหม้อชั้นใน (ถอดได้)
3. มือจับ
4. ตัวหม้อชั้นนอก
5. ช่องเสียบสายไฟ
6. ชุดสายไฟ
7. ที่นั่ง
8. ถ้วยตวง
9. กัดฟัดักข้าว
10. กัดฟัดักซูป
11. หม้อชั้นใน

2.2 ข้อมูลด้านเทคนิค

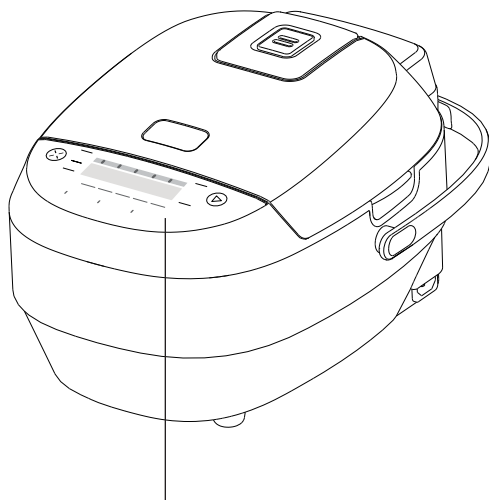
พลังงานไฟฟ้าจ่ายเข้า	220-240 โวลต์ ~ 50/60Hz
พลังงานไฟฟ้าที่วัดได้ (วัตต์)	1250วัตต์
ความจุ (ลิตร)	1.8 ลิตร
ขนาด (มม.)	ยาว * กว้าง * สูง 410 x 300 x 260
น้ำหนัก (ก.ก.)	5.4

ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนทางเทคนิคและการออกแบบ

ค่าที่แสดงในเครื่องหมายที่ประทับอยู่บนผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่แนบมา เป็นค่าที่ได้รับในห้องทดลองตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ค่าเหล่านี้อาจเปลี่ยนแปลงตามการใช้งานเครื่องใช้และสภาวะแวดล้อม

2 ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าวไฟฟ้า

2.3 หน้าจอแสดงแฟงควบคุม



3.1 การตั้งเวลาทำอาหาร

มีคำสั่งที่สามารถตั้งเวลาทำอาหาร เช่น อาหารเข้าประเภทข้าวต้ม ซุป หรือทำอาหารอื่นๆ ได้โดย

1. กดปุ่มเลือกเมนูการปรุงอาหาร (function) เพื่อเลือกคำสั่ง "หุงข้าวต้ม (Porridge)" แล้วนาฬิกาจะกระพริบ



2. กดปุ่ม "ชั่วโมง (hour)" และ "นาที (minute)" เพื่อเลือกระยะเวลาทำอาหาร
3. กดปุ่ม "เริ่มทำงาน (Start)" เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการทำงาน

3.2 การตั้งเวลาล่วงหน้า

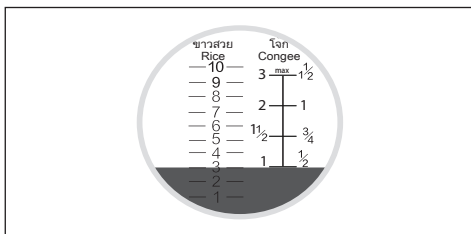
เช่น

การกำหนดเวลาให้ทำอาหารเสร็จในอีก 8 ชั่วโมงข้างหน้า เป็นต้น



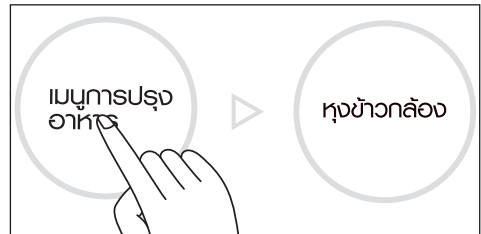
เวลาที่กำหนดไว้เป็นเวลาที่ต้องการให้ทำอาหารเสร็จสำหรับการทำงานบางประเภท เช่น หุงข้าว หรือขนมเค้ก เป็นต้น

1. เตรียมข้าวและน้ำ



ใส่ข้าวที่สะอาดลงในหม้อแล้วเทน้ำลงไปตามระดับน้ำที่เหมาะสมกับปริมาณข้าว โดยสามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำได้ตามใจชอบ

2. เลือกคำสั่งการทำงาน



3. ตั้งเวลาที่ต้องการ



หน้าจอจะแสดงสถานะปัจจุบัน

กดปุ่ม "ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า (Appointment)" แล้วเวลาจะกระพริบ จากนั้นให้กดปุ่มตั้งเวลา เพื่อปรับเวลาตามที่ต้องการ

4. เริ่มทำอาหาร

เมื่อกดปุ่ม "เริ่มทำงาน (On)" แล้ว การทำอาหารจะเสร็จสิ้นตามเวลาที่กำหนด



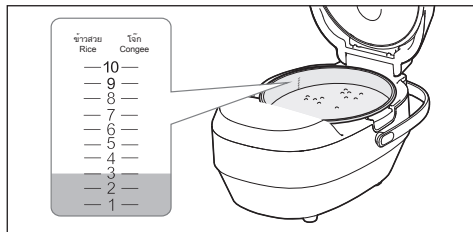
ไม่ควรตั้งเวลาล่วงหน้าเกิน 12 ชั่วโมง ไม่เช่นนั้นข้าวอาจมีกลิ่นแปลกๆ



เพื่อรับรองความถูกต้องของเวลาที่กำหนด กรุณาสอบเทียบนาฬิกาของหม้อหุงข้าวตามเวลาที่เหมาะสม (สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีการทำงานของนาฬิกา)

3.3 ตัวอย่างการทำอาหาร

1.เติมน้ำในระดับที่เหมาะสม



เช่น การหุงข้าวสวย 3 ถ้วย
ใส่ข้าวที่สะอาดลงในหม้อแล้วเทน้ำลงไปตามระดับน้ำที่เหมาะสมกับปริมาณข้าว โดยสามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำได้ตามใจชอบ

2.เลือกคำสั่ง



3.กดปุ่ม “เริ่มทำงาน (Start)” เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการหุง

4.ขั้นตอนการหุงข้าว



หน้าจอจะแสดงสถานะปัจจุบัน

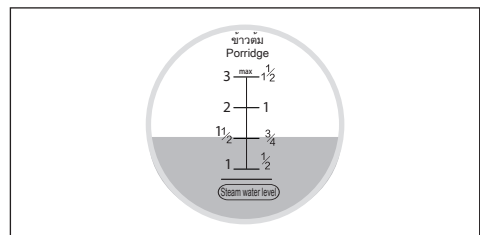
5.เมื่อการหุงข้าวเสร็จสิ้น

การหุงข้าวเสร็จสิ้นและเข้าสู่ขั้นตอนการรักษาความร้อน แต่ถ้าไม่ต้องการให้กดปุ่ม “อุ่น/ปิด (Keep Warm/off)”

3.4 การทำอาหารด้วยคำสั่งทั่วไป

3.4.1 ข้าวต้ม

1.ใส่ข้าวที่สะอาดลงในหม้อแล้วเทน้ำลงไปตามระดับน้ำที่เหมาะสมกับปริมาณข้าว โดยสามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำได้ตามใจชอบ



2.ปิดฝา แล้วกดปุ่ม “เลือกเมนูการปรุงอาหาร (Function)” เพื่อเลือก “ข้าวต้ม (Porridge)” แล้วจึงกดปุ่ม “เปิด (On)” เพื่อรอให้การหุงข้าวแล้วเสร็จ



หลังการทำอาหารเสร็จสิ้น เครื่องใช้จะเข้าสู่คำสั่งอุ่นอาหารโดยอัตโนมัติ



ผลิตภัณฑ์อาจร้อนขึ้นได้ด้วยการรักษาอุณหภูมิไว้ที่ราว 73°

3 การใช้งาน



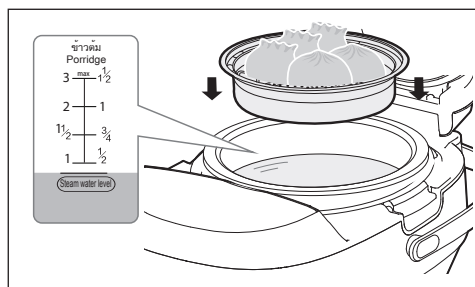
ผลิตภัณฑ์ที่มีคำสั่งการรักษาความร้อนไว้ 24 ชั่วโมง



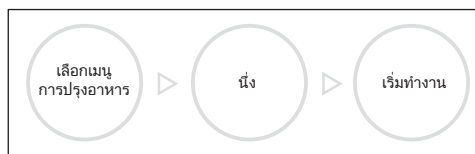
ไม่ควรรักษาความร้อนไว้เกิน 5 ชั่วโมง เพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีและรสชาติของข้าว

3.4.2 การทำอาหาร

- 1.เติมน้ำให้ถึงระดับน้ำสำหรับการนึ่ง วางอาหารลงบนตะแกรงนึ่งหรือชั้น จากนั้นจึงวางลงในหม้อ



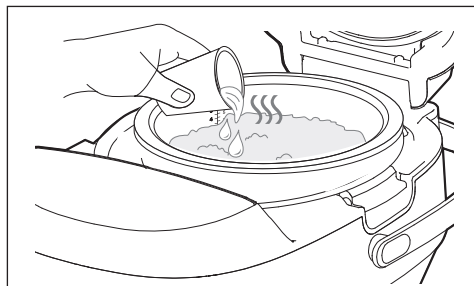
- 2.ปิดฝาแล้วกดปุ่ม “เลือกเมนูการปรุงอาหาร (Function)” เพื่อเลือก “นึ่ง (Cooking)” แล้วจึงกดปุ่ม “เริ่มทำงาน (On)” เพื่อรอให้การทำอาหารแล้วเสร็จ



คุณสามารถปรับเวลาการนึ่งได้ใน ช่วง 10-60 นาที โดยเวลาที่ตั้งไว้อัตโนมัติสำหรับการ นึ่งเป็น เวลาที่ต้องการนับจากน้ำเดือดจนอาหารสุก ไม่ใช่เวลาที่ต้องการสำหรับการทำอาหาร

3.4.3 การอุ่นอาหาร

- 1.พรมน้ำ 50-80 กรัมบนข้าวสุก เลือกคำสั่ง “อุ่นร้อน (Reheat)” แล้วกดปุ่ม “เริ่มทำงาน (Start)”



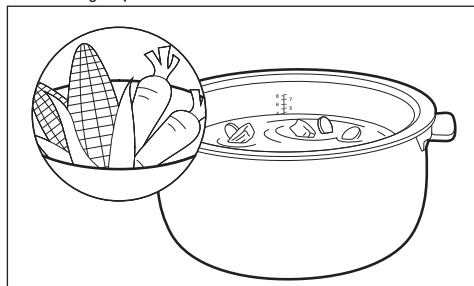
- 2.หลังเข้าสู่โหมดรักษาความร้อนโดยอัตโนมัติ ให้กลับข้าวภายในเวลา 30 นาที



ขอแนะนำให้ใช้คำสั่งนี้ก็ต่อเมื่อปริมาณข้าวไม่เกินระดับ 4

3.4.4 ซุป

- 1.เตรียมส่วนผสมของน้ำซุป (เช่น หมู ข้าวโพด แครอท ฯลฯ) จากนั้นให้น้ำไปล้าง หั่นเป็นแท่ง ใส่ลงในหม้อชั้นใน แล้วเติมน้ำให้ต่ำกว่าเส้นระดับสูงสุด

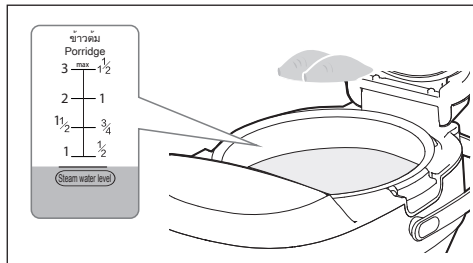


3 การใช้งาน

3.5 ลักษณะของคำสั่งทำอาหาร

3.5.1 เมนูอาหารเช้า

1. ใส่น้ำลงในหม้อชั้นในตามระดับน้ำสำหรับทำอาหาร ใส่มันหวานลงไปในที่นี้ๆ แล้วใส่ลงไป
ในหม้อ



2. กด “เมนูอาหารเช้า (Breakfast Menu)” เลือก “ต้มมันเทศ (Sweet potato)” แล้วปรับเวลาทำอาหารตามชั่วโมงและนาที
3. กด “เริ่มทำงาน (Start)” เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการทำอาหาร



คำสั่งทำอาหารเช้าทุกคำสั่งมีเวลาที่กำหนดไว้อัตโนมัติอยู่แล้ว แต่ก็สามารถปรับเวลาทำอาหารได้



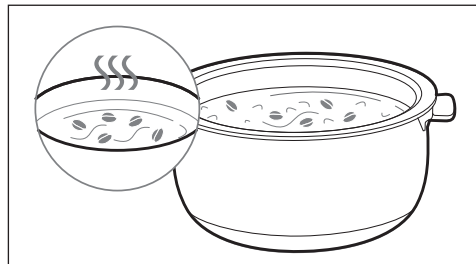
สำหรับคำสั่งทำอาหารเช้าแบบอื่นๆ ให้ใช้การทำงานของคำสั่ง “ต้มมันเทศ (Sweet potato)”



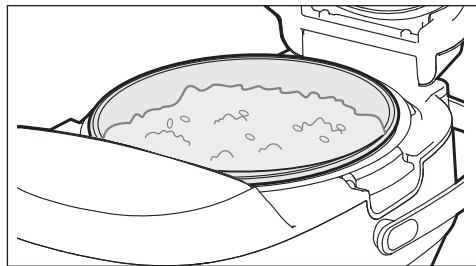
เวลาที่กำหนดไว้อัตโนมัติสำหรับอาหารเช้าที่มีประโยชน์ คือ เวลาหลังน้ำเดือดที่ต้องการให้ทำอาหารเสร็จ ซึ่งไม่ใช่เวลาที่ต้องการสำหรับการทำอาหาร (ไม่รวมข้าวต้ม)

3.5.2 ข้าวกล้อง

1. ก่อนอื่นให้แช่ข้าวกล้อง และธัญพืชในน้ำร้อนประมาณ 2-3 ชั่วโมง แล้วล้างล้างข้าวกล้องก่อนใส่ทั้งสองอย่างลงไปลงในหม้อ



2. ปิดฝาหม้อแล้วกดปุ่ม “เลือกเมนูการปรุงอาหาร (Function)” เลือก “หุงข้าวกล้อง (Brown Rice)” แล้วกดปุ่ม “เริ่มทำงาน (Start)”
3. หลังจากหุงข้าวกล้องสุกแล้ว ให้เปิดหม้อ คนให้ทั่ว แล้วปล่อยให้ไอน้ำระบายออกไป



3.5.3 เค้ก

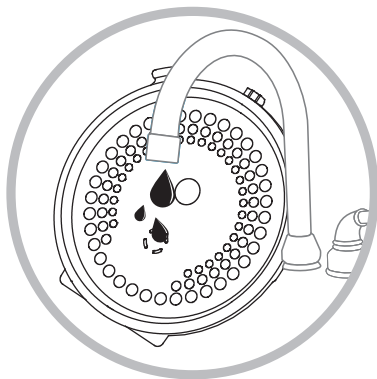
1. การเตรียมส่วนผสม ขนาดเล็ก: ไข่ไก่ 3 ฟอง น้ำตาลทราย 100 กรัม แป้งเค้ก 120 กรัม (ใส่ผงฟูด้วย) เนย 30 กรัม ขนาดใหญ่: ไข่ไก่ 5 ฟอง น้ำตาลทราย 180 กรัม แป้งเค้ก 200 กรัม (ใส่ผงฟูด้วย) เนย 50 กรัม (ในกรณีที่ความจุของหม้อชั้นในน้อยกว่าหรือเท่ากับ 3 ลิตร จะไม่สามารถทำเค้กขนาดใหญ่ได้)
2. เติมน้ำตาล ใส่ไข่ลงแล้วตีจนเป็นฟอง เติมน้ำมันและผงฟูแล้วใช้ช้อนไม้กวนให้เข้ากัน จากนั้นจึงเติมน้ำมัน แล้วกวนและผสมอย่างรวดเร็ว และเทลงไปในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอย่างรวดเร็ว เพื่อไม่ให้เกิดฟองอากาศ
3. กดปุ่ม “เลือกเมนูการปรุงอาหาร (function)” เลือกคำสั่ง “เค้ก / ขนมปัง (Cake)” แล้วกดปุ่ม “เริ่มทำงาน (Start)”

4 การดูแลและการบำรุงรักษา

4.1 การทำความสะอาดหม้อหุงข้าวชั้นนอก

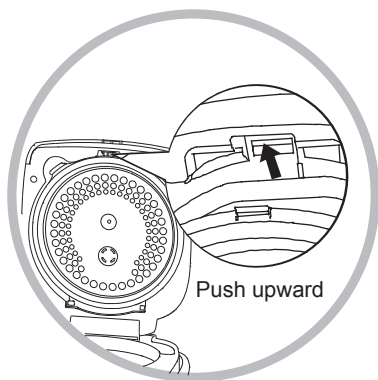
1. ใช้ผ้าเช็ดฝาและแผ่นความร้อน ห้ามใช้น้ำล้างโดยตรง
2. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดน้ำหรือเม็็ดข้าวบนแผ่นความร้อน
3. ใช้ผ้าทำความสะอาดที่หม้อชั้นใน
4. ก่อนใส่หม้อชั้นในลงไป ต้องแน่ใจว่าเช็ดน้ำรอบๆ หม้อจนแห้งแล้ว และใส่ลงไปในพื้นที่ที่ถูกต้อง
5. ใช้ผ้านุ่มทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

2. ล้างวาส์วกันไอน้ำและฝา

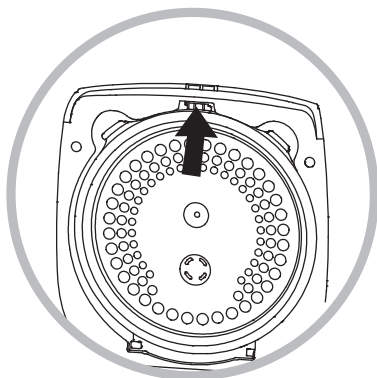


4.2 ทำความสะอาดฝา

1. เปิดฝาช้นนอก เพื่อกอดฝาช้นในออก



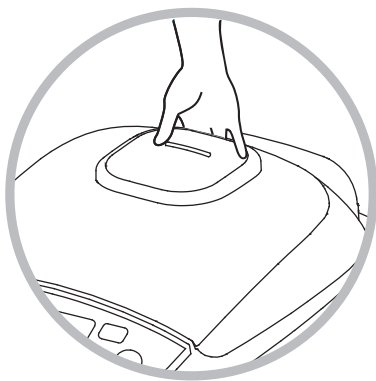
3. ติดตั้งฝา



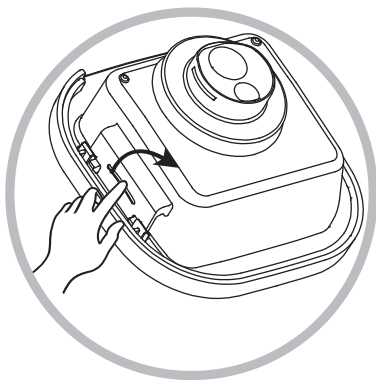
4 Care and maintenance

4.3 ถอดและทำความสะอาดวาล์วกันไอน้ำ

1. จับวาล์วกันไอน้ำแล้วยกขึ้น



2. จับวาล์วกันไอน้ำ แล้วกดที่หัวเพื่อเปิดออก



3. ล้างด้วยน้ำ และถ้าแหวนซีลหลุดจากวาล์วกันไอน้ำ ให้ใส่กลับที่เดิม



Vui lòng đọc tài liệu hướng dẫn trước khi sử dụng!

Kính gửi quý khách hàng,

Cảm ơn bạn đã sử dụng sản phẩm Beko. Hy vọng bạn có những trải nghiệm tốt nhất từ sản phẩm chất lượng cao và công nghệ tiên tiến của chúng tôi. Vì vậy, xin vui lòng đọc cẩn thận toàn bộ hướng dẫn sử dụng này và tất cả các tài liệu kèm theo trước khi sử dụng sản phẩm và giữ bản hướng dẫn như một tài liệu tham khảo để sử dụng trong tương lai, nếu bạn bàn giao sản phẩm lại cho người khác, vui lòng gửi kèm bản hướng dẫn sử dụng này. Tuân thủ tất cả các cảnh báo và thông tin trong hướng dẫn sử dụng.

Hãy nhớ rằng hướng dẫn sử dụng này cũng có thể áp dụng cho một số mô hình khác. Sự khác biệt giữa các mô hình được mô tả rõ ràng trong hướng dẫn.

Ý nghĩa của các biểu tượng

Các biểu tượng sau đây được sử dụng trong các phần khác nhau của hướng dẫn sử dụng này:



Thông tin quan trọng và gợi ý hữu ích về cách sử dụng.



Cảnh báo các tình huống nguy hiểm liên quan đến tính mệnh và tài sản.



Cảnh báo bề mặt nóng.



Thích hợp cho tiếp xúc với thực phẩm.



Không nhúng các thiết bị, cáp điện, hoặc phích cắm điện trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng khác.



Sản phẩm này được sản xuất tại nhà máy hiện đại thân thiện với môi trường, không gây ra bất kỳ nguy hại nào với thiên nhiên



1 Hướng dẫn quan trọng về an toàn và môi trường 45

- 1.1 Tuân thủ chỉ thị WEEE và xử lý chất thải 48
- 1.2 Thông tin bao bì 48

2 Sản phẩm của bạn 49

- 2.1 Tổng quan 49
- 2.2 Thông số kỹ thuật. 49
- 2.3 Màn hình điều khiển. 50

3 Vận hành 51

- 3.1 Thiết lập thời gian nấu 51
- 3.2 Hẹn giờ. 51
- 3.3 Cách nấu 52
- 3.4 Các chế độ nấu thông dụng . . . 52
 - 3.4.1 Cháo đặc. 52
 - 3.4.2 Hấp 53
 - 3.4.3 Hâm. 53
 - 3.4.4 Canh 53
- 3.5 Các chế độ nấu đặc biệt. 54
 - 3.5.1 Thực đơn bữa sáng. 54
 - 3.5.2 Gạo lứt. 54
 - 3.5.3 Bánh 54

4 Chăm sóc và bảo dưỡng 55

- 4.1 Vệ sinh thân nồi 55
- 4.2 Vệ sinh nắp rời. 55
- 4.3 Tháo và vệ sinh van hơi. 55

1 Hướng dẫn quan trọng về an toàn và môi trường

Để đảm bảo an toàn trong khi sử dụng và tránh thương tật và thiệt hại về tài sản cho bạn và người khác, vui lòng tuân thủ các cảnh báo an toàn sau đây.

Việc bỏ qua các cảnh báo này và sử dụng sản phẩm không đúng cách có thể dẫn đến tai nạn.

- Không dùng nồi để nấu các thực phẩm có khả năng chặn lỗ thông hơi như thực phẩm dạng lá (rau, cải) hoặc dạng sợi (táo bẹ) để tránh gây tai nạn hoặc làm hỏng nồi.
- Không để mặt hoặc tay tiếp xúc với lỗ thông hơi trong khi nồi đang hoạt động để tránh bị bỏng.
- Giữ khoảng cách với nắp nồi và không mở lỗ thông hơi hoặc che lỗ thông hơi bằng vật lạ trong khi nồi đang hoạt động để tránh bị bỏng hoặc làm hỏng nồi.
- Không ai khác ngoài thợ sửa chữa được phép tháo hoặc sửa nồi để tránh cháy nổ, giật điện hoặc thương tật.

- Sử dụng điện 220-240V cho nồi để tránh cháy nổ và giật điện. Không sử dụng nồi nếu dây điện bị hư hỏng.
- Sản phẩm này không được khuyến khích trong các trường hợp sau:
 - Sử dụng bởi trẻ em hoặc người khuyết tật mà không có người giám sát
 - Sử dụng làm đồ chơi trẻ em
- Không dùng tay ướt để chạm vào phích cắm để tránh giật điện hoặc thương tật.
- Không để trẻ em sử dụng nồi. Đặt nồi ngoài tầm với của trẻ em để tránh các tai nạn nguy hiểm như bỏng hoặc giật điện.
- Không đặt nồi trên bề mặt không vững chắc, bằng phẳng hoặc trong khoảng cách 30 cm với lửa hoặc nguồn nhiệt để tránh phát sinh vấn đề nguy hiểm.

1 Hướng dẫn quan trọng về an toàn và môi trường

- Không đưa pin, dây điện hoặc các vật khác vào ổ điện và lỗ thông hơi ở đáy nồi để tránh giật điện.
- Không ngâm hoặc nhúng nồi vào nước.
- Không sử dụng ổ cắm nối đất có công suất hơn 10A. Sử dụng ổ cắm cho nồi và thiết bị khác cùng lúc có thể gây nguy hiểm đặc biệt như hỏa hoạn.
- Lau chùi ngay lập tức vết bụi bẩn hoặc nước trên phích cắm, dây điện và ổ điện trên sản phẩm để tránh hỏa hoạn và giật điện. Nếu dây điện quá ngắn, sử dụng ổ cắm nối dài.
- Nếu sản phẩm cần được sửa chữa hoặc thay thế linh kiện, liên lạc với đại lý ủy quyền trên thẻ bảo hành Midea để tránh rủi ro do sửa chữa không đúng cách hoặc thay thế không đúng linh kiện.
- Cắm dây điện vào ổ cắm trên nồi để tránh hỏa hoạn, giật điện hoặc hư hỏng cho dây.
- Nếu dây bị hư hỏng, phải thay thế dây bằng dây được cấp bởi nhà sản xuất hoặc đại lý bảo hành.
- Chỉ sử dụng sản phẩm như một thiết bị gia dụng.
- Đối với người có vấn đề về tim mạch, cần sự hỗ trợ của máy trợ tim hoặc bị khiếm thính, cần tham khảo bác sĩ trước khi sử dụng
- Lưu ý rằng việc sửa chữa không đúng hoặc đoản mạch bất ngờ của một số linh kiện quan trọng như cầu chì có thể làm hỏng cơ chế bảo vệ của nồi, dẫn đến nồi bị quá nóng và hỏa hoạn.
- Không sử dụng nồi nấu không khớp với lòng nồi để tránh nhiệt độ quá cao hoặc các tình huống bất thường khác.
- Không làm rớt nồi chứa để tránh bị biến dạng.
- Không đập vật cứng vào nồi chứa để tránh nồi bị biến dạng.

1 Hướng dẫn quan trọng về an toàn và môi trường

- Không chạm tay vào nồi chứa trong và sau khi nồi hoạt động để tránh bị bỏng.
- Trước khi nấu cơm, lau sạch nước quanh nồi chứa.
- Lau chùi nước, gạo và các vật lạ ở đáy lòng nồi và trên đĩa gia nhiệt để tránh nồi bị quá nóng hoặc đoản mạch.
- Kiểm tra tình trạng nồi nếu có sự khác biệt giữa ảnh minh họa và thực tế.
- Kiểm tra tình trạng lòng nồi và khóa gài trước khi sử dụng nồi để tránh hư hỏng.
- Không mở nắp nồi khi nồi đang hoạt động. Hiện tượng bay mùi hoặc tỏa hơi khi nồi đang hoạt động là bình thường.
- Không sử dụng nồi trở lại ngay sau khi nấu xong. Đợi đĩa gia nhiệt giảm nhiệt trong 15 phút trước khi tiếp tục.
- Không nấu cơm bằng nước nóng để tránh ảnh hưởng đến độ nhạy của nhiệt kế của nồi và chất lượng cơm.
- Không sử dụng khay hấp nếu nấu trên 3 ly đồng gạo để bảo đảm sự chính xác khi của ly đồng gạo.
- Lau chùi khóa gài, nắp, lỗ thông hơi và bề mặt nồi thường xuyên.
- Kiểm tra tình trạng nối đất của ổ cắm. Không sờ vào bề mặt kim loại hoặc lòng nồi sau khi cắm điện cho nồi. Nếu nồi chưa được nối đất, người nhạy cảm có thể cảm thấy như bị giật điện nếu ở gần nồi.
- Nồi hoạt động bình thường ở độ cao từ 0 đến 2.000m so với mặt nước biển.
- Sửa chữa và thay thế linh kiện nồi tại đại lý bảo hành chuyên nghiệp được ủy quyền bởi Beko để đảm bảo nồi hoạt động hiệu quả. Giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng nồi để tham khảo.

1 Hướng dẫn quan trọng về an toàn và môi trường

1.1 Tuân thủ chỉ thị WEEE và xử lý chất thải



Thiết bị này không chứa các vật liệu cấm và có hại như được quy định trong "Quy định giám sát chất thải điện và điện tử gia dụng" do bộ Môi trường và Quy

hoạch đô thị phát hành, tuân thủ theo chỉ thị WEEE. Sản phẩm này được sản xuất với các linh kiện và vật liệu chất lượng cao có thể tái sử dụng và thích hợp để tái chế.

Vì vậy, không vứt bỏ sản phẩm với chất thải sinh hoạt thông thường khi hết thời hạn sử dụng. Hãy mang thiết bị đến điểm thu gom tái chế thiết bị điện và điện tử. Liên hệ với cơ quan chức năng địa phương trong khu vực để biết về các điểm thu gom. Hãy bảo vệ môi trường và tài nguyên thiên nhiên bằng cách tái chế các sản phẩm đã sử dụng.

1.2 Thông tin bao bì

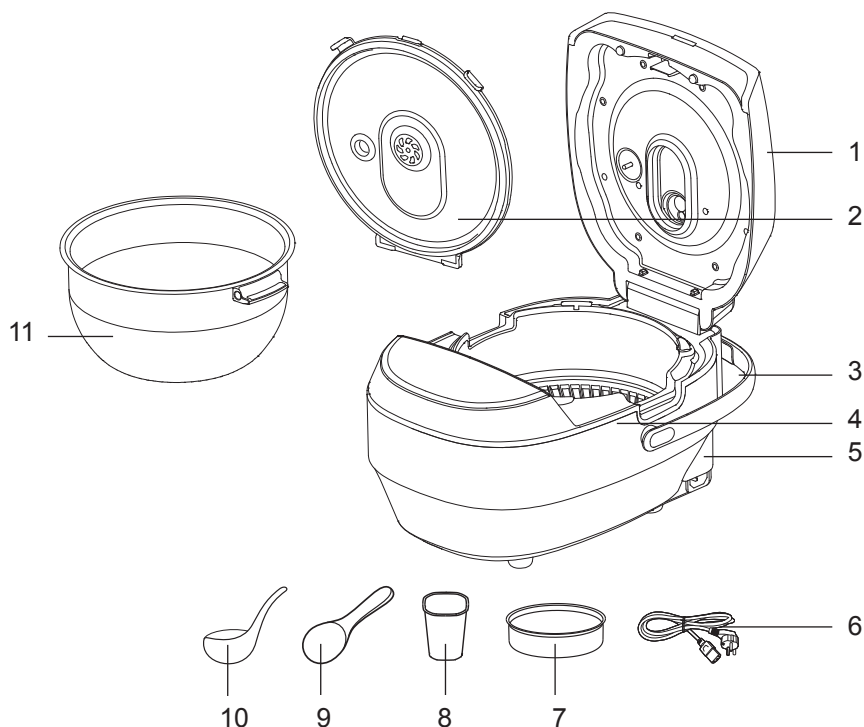


Bao bì sản phẩm được làm bằng các vật liệu tái chế theo quy định của pháp luật quốc gia của chúng tôi. Không vứt

bỏ các vật liệu đóng gói cùng với các chất thải sinh hoạt hoặc khác. Vui lòng đưa chúng đến điểm thu gom do chính quyền địa phương chỉ định.

2 Sản phẩm của bạn

2.1 Tổng quan



1. Nắp nồi
2. Nắp rời
3. Quai nồi
4. Thân nồi
5. Ổ cắm
6. Dây điện
7. Khay hấp
8. Ly đong
9. Muỗng múc cơm
10. Muỗng múc canh
11. Lòng nồi

2.2 Thông số kỹ thuật

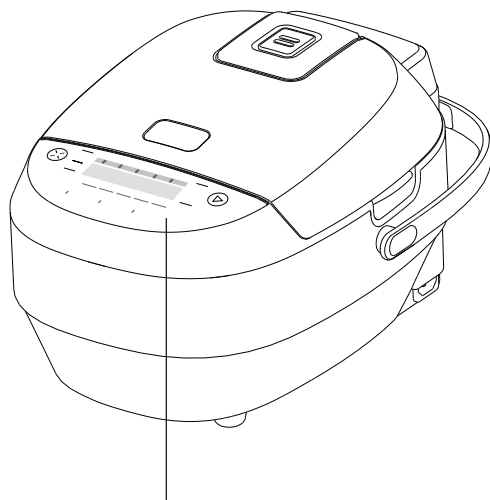
Nguồn điện	220-240~ 50-60Hz
Công suất định mức (w)	1250 W
Dung tích (L)	1.8 L
Kích thước (Dài x Rộng x Cao) (mm)	410 x 300 x 260
Khối lượng(Kg)	5.4

Nhà sản xuất có quyền thay đổi chi tiết kỹ thuật và thiết kế.

Các giá trị được liệt kê trong thông tin dán trên sản phẩm hoặc trong các tài liệu đi kèm theo sản phẩm là kết quả của quá trình kiểm tra trong phòng thí nghiệm theo tiêu chuẩn tương ứng. Các giá trị này có thể thay đổi tùy vào cách sử dụng thiết bị hoặc điều kiện môi trường.

2 Sản phẩm của bạn

2.3 Màn hình điều khiển

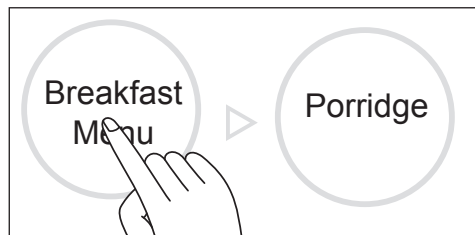


3 Vận hành

3.1 Thiết lập thời gian nấu

Các chế độ cho phép thiết lập thời gian nấu: cháo đặc cho bữa sáng, canh, hấp.

1. Bấm nút “Function” để chọn “Porridge”, màn hình đồng hồ sẽ nhấp nháy;



2. Bấm nút “Hour” và “Minute” để thiết lập thời gian nấu;

3. Bấm nút “Start” để tiến hành nấu.

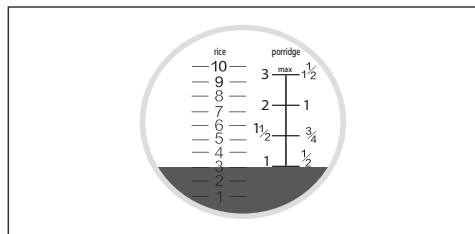
3.2 Hẹn giờ

Ví dụ: hẹn thiết bị hoàn thành quá trình nấu sau 8 giờ.



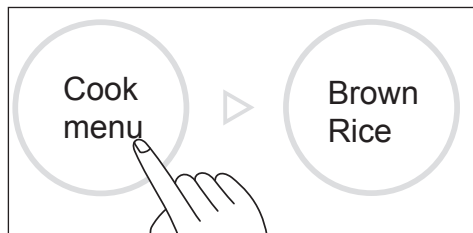
Thời điểm được hẹn là thời điểm hoàn thành quá trình nấu. Chức năng hẹn giờ nấu thường được dùng cho nấu cơm hoặc làm bánh....

1. Chuẩn bị gạo và nước

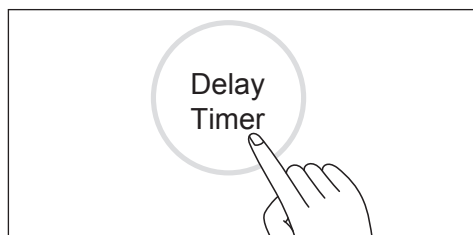


Đổ gạo đã được vo vào lồng nồi rồi xả nước vào sao cho tương ứng với lượng gạo trong lồng nồi. Có thể gia giảm lượng nước theo sở thích.

2. Chọn chế độ nấu



3. Thiết lập thời gian chờ



Trạng thái hiển thị không thay đổi đối với các sản phẩm cùng loại.

Bấm nút “Delay Time” để đồng hồ nhấp nháy, sử dụng các nút thời gian để thiết lập thời điểm hẹn giờ.

4. Bắt đầu nấu

Bấm nút “Start” để tiến hành nấu, quá trình nấu sẽ hoàn thành vào thời điểm đã hẹn.



Thời gian hẹn không nên quá 12 giờ để tránh gây ảnh hưởng đến mùi vị và màu sắc của cơm.

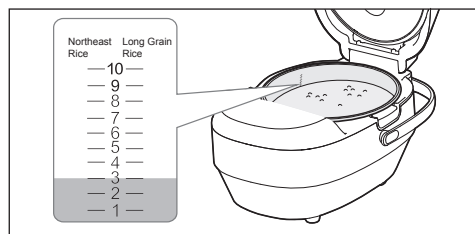
3 Vận hành



Đối với nồi có chức năng đồng hồ, để đảm bảo tính chính xác của tính năng hẹn giờ, vui lòng chỉnh đúng giờ cho đồng hồ của nồi.

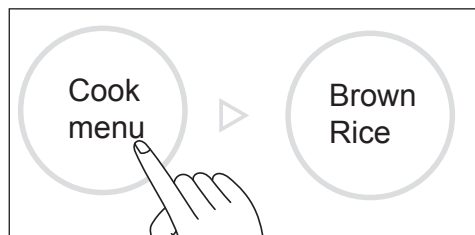
3.3 Cách nấu

1. Xả nước vào lòng nồi với tỉ lệ tương ứng



Ví dụ: Lượng nước cho 3 ly gạo Simiao
Đổ gạo đã được vo vào lòng nồi rồi xả nước vào sao cho tương ứng với lượng gạo trong lòng nồi. Có thể gia giảm lượng nước theo sở thích.

2. Chọn chế độ



3. Bấm nút "Start" để tiến hành nấu.

4. Quá trình nấu



Trạng thái hiển thị không thay đổi đối với các sản phẩm cùng loại.

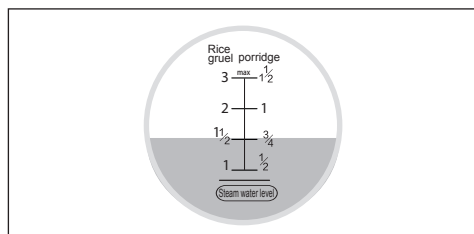
5. Kết thúc quá trình nấu

Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm. Nếu không cần quá trình này, bấm nút "Keep Warm/off"

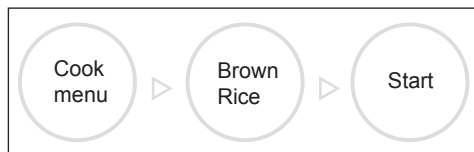
3.4 Các chế độ nấu thông dụng

3.4.1 Cháo đặc

1. Đổ gạo đã được vo vào lòng nồi rồi xả nước vào sao cho tương ứng với lượng gạo trong lòng nồi. Có thể gia giảm lượng nước theo sở thích.



2. Đóng nắp nồi, bấm nút "Function" để chọn "Porridge", rồi bấm nút "Start" và chờ quá trình nấu kết thúc.



Việc chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi hoàn thành quá trình nấu được áp dụng cho tất cả các chế độ nấu.

3 Vận hành



Thiết bị có thể bị nóng lên đến 73°C trong chế độ giữ ấm.



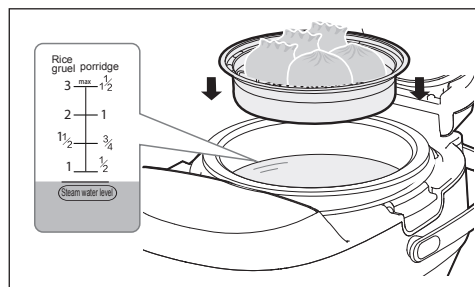
Thiết bị có thể giữ nhiệt độ của thức ăn trong vòng 24 giờ.



Thời gian giữ ấm không nên quá 5 giờ để tránh ảnh hưởng đến mùi vị và màu sắc của cơm.

3.4.2 Hấp

1. Xả nước vào lồng nồi dựa trên mực nước trong lồng nồi. Đặt thức ăn vào khay hấp và đặt khay hấp lên miệng lồng nồi.



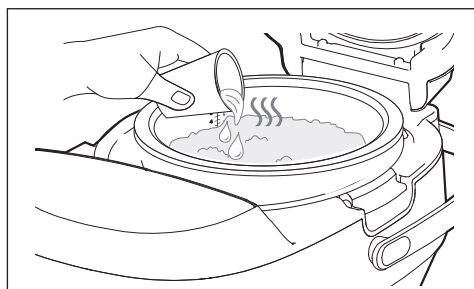
2. Đóng nắp nồi, bấm nút "Function" để chọn "Steam", rồi bấm nút "Start" và chờ quá trình hấp kết thúc.



Thời gian hấp có thể được chỉnh trong khoảng 10-60 phút. Thời gian hấp mặc định là thời gian nước sẽ cạn chứ không phải là thời gian nấu.

3.4.3 Hâm

1. Vẩy 50-80g nước lên cơm sau khi đã chia nhỏ cơm. Bấm nút "Function" để chọn "Steam" và bấm nút "Start".



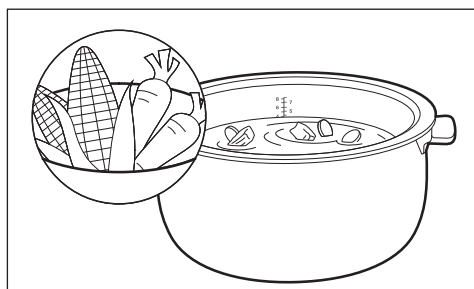
2. Sau khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, xới cơm lên trong vòng 30 phút.



Để sử dụng tính năng này, lượng gạo cần được hấp không nên vượt quá 4 ly đồng.

3.4.4 Canh

1. Chuẩn bị và làm sạch nguyên liệu nấu canh (như thịt heo, bắp, cà rốt v.v...). Cắt nhỏ nguyên liệu và cho vào lồng nồi. Lượng nước thêm vào không được vượt quá mức cho phép.

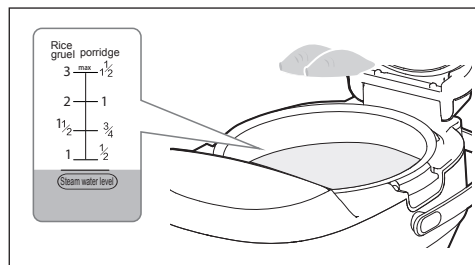


3 Vận hành

3.5 Các chế độ nấu đặc biệt

3.5.1 Thực đơn bữa sáng

1. Xả nước vào lồng nồi dựa trên mực nước trong lồng nồi. Đặt khoai lang vào khay hấp và đặt khay hấp lên miệng lồng nồi.



2. Bấm "Breakfast Menu" để chọn "Sweet Potato" và chỉnh thời gian nấu bằng nút "Hour" và "Minute".
3. Bấm "Start" để tiến hành quá trình nấu.



Mỗi chế độ nấu bữa sáng đều có giờ mặc định riêng và giờ này có thể điều chỉnh được.



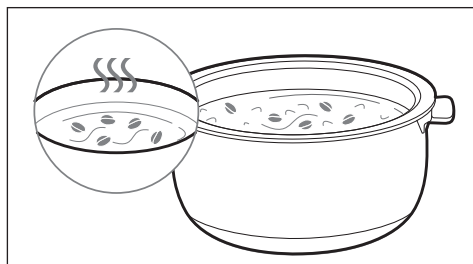
Các chế độ nấu bữa sáng khác đều có các bước tiến hành như chế độ nấu "Khoai lang".



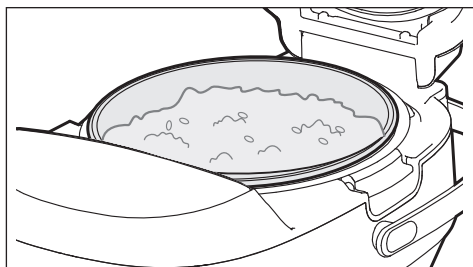
Thời gian mặc định của chế độ nấu bữa sáng là thời gian tính từ sau khi nước được đun sôi tới khi quá trình nấu được hoàn thành chứ không phải là thời gian nấu (trừ chế độ Cháo đặc).

3.5.2 Gạo lứt

1. Đầu tiên, ngâm gạo lứt với nước nóng trong 2-3 giờ. Sau đó, vo gạo và bỏ gạo vào nồi.



2. Đậy nắp nồi, bấm nút "Function" để chọn "Brown Rice" rồi bấm nút "Start".
3. Sau khi quá trình nấu kết thúc, mở nồi, xới đều cơm và để hơi bay bớt.



3.5.3 Bánh

1. Chuẩn bị nguyên liệu: Bánh nhỏ: 3 trứng, 100g đường cát, 120g bột nở, 30g mỡ bò nguyên. Bánh lớn: 5 trứng, 180g đường cát, 200g bột nở, 50g mỡ bò nguyên (chỉ dành cho nồi có dung tích lớn hơn 3l).
2. Thêm đường, trứng và quấy tới khi hỗn hợp trở nên xốp; thêm bột nở và quấy đều bằng muỗng gỗ. Thêm mỡ bò nguyên và trộn nhanh. Đổ hỗn hợp vào lồng nồi trước khi hỗn hợp hết xốp.
3. Bấm nút Chế độ, chọn "Cake" và bấm nút "Start".

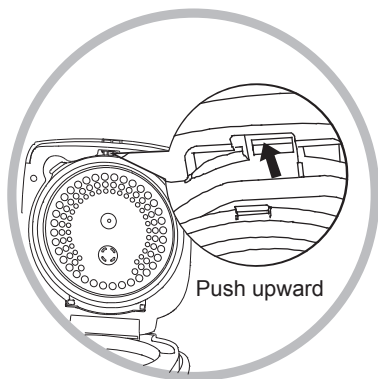
4 Chăm sóc và bảo dưỡng

4.1 Vệ sinh thân nồi

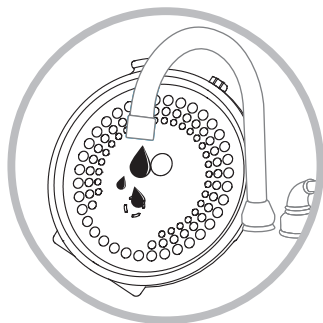
1. Sử dụng vải sạch để lau chùi nắp nồi và đĩa gia nhiệt, không rửa các bộ phận này dưới nước.
2. Lau sạch vết nước và thức ăn sót trên đĩa gia nhiệt bằng khăn sạch.
3. Dùng vải sạch để lau ngăn chứa nước.
4. Lau sạch nước quanh lồng nồi trước khi đặt lồng nồi trở lại vị trí đúng.
5. Dùng vải mềm để lau nồi điện.

4.2 Vệ sinh nắp rời

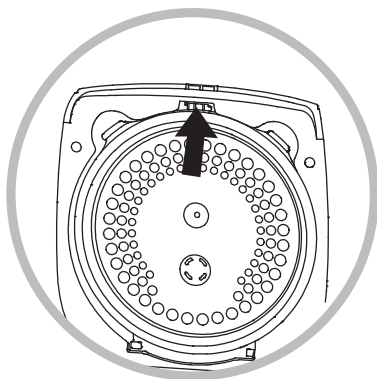
1. Mở nắp nồi và tháo nắp rời



2. Rửa sạch lỗ thông hơi và nắp rời

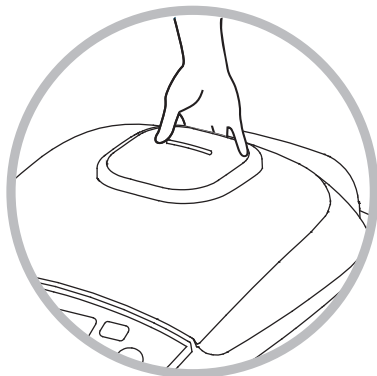


3. Lắp nắp rời trở lại.



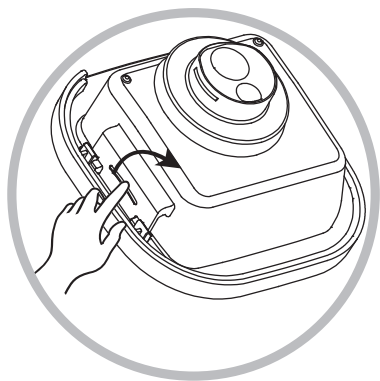
4.3 Tháo và vệ sinh van hơi

1. Giữ van hơi và nâng lên.



4 Chăm sóc và bảo dưỡng

2. Giữ van hơi bấm vào chốt để mở nắp.



3. Rửa nắp nồi. Nếu gioăng chống nước bị rơi, gắn gioăng trở lại.



