

Smart Electronic Rice Cooker

User Manual



RCM 67023 R

EN | TH | ZH | VN

01M-8836553200-4217-01

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.

This appliance conforms to the WEEE regulation.



CONTENTS

ENGLISH	4-21
THAI	22-43
CHINESE	44-62
VIETNAMESE	63-83

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.

Important safety and environmental instructions

- 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 Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

1.2 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

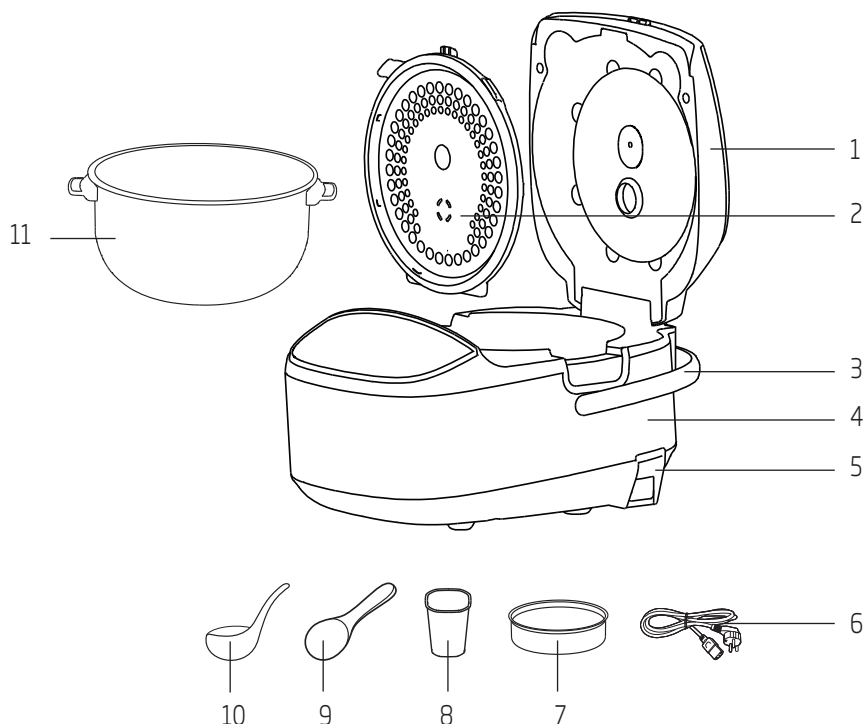
1.3 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. 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 Rice Cooker

2.1 Overview



1. Lid
2. Removable cover plate
3. Handle
4. Main unit
5. Base
6. Power cord
7. Food steamer
8. Measuring cup
9. Soup ladle
10. Rice scoop
11. Cooker pot

2.2 Technical data

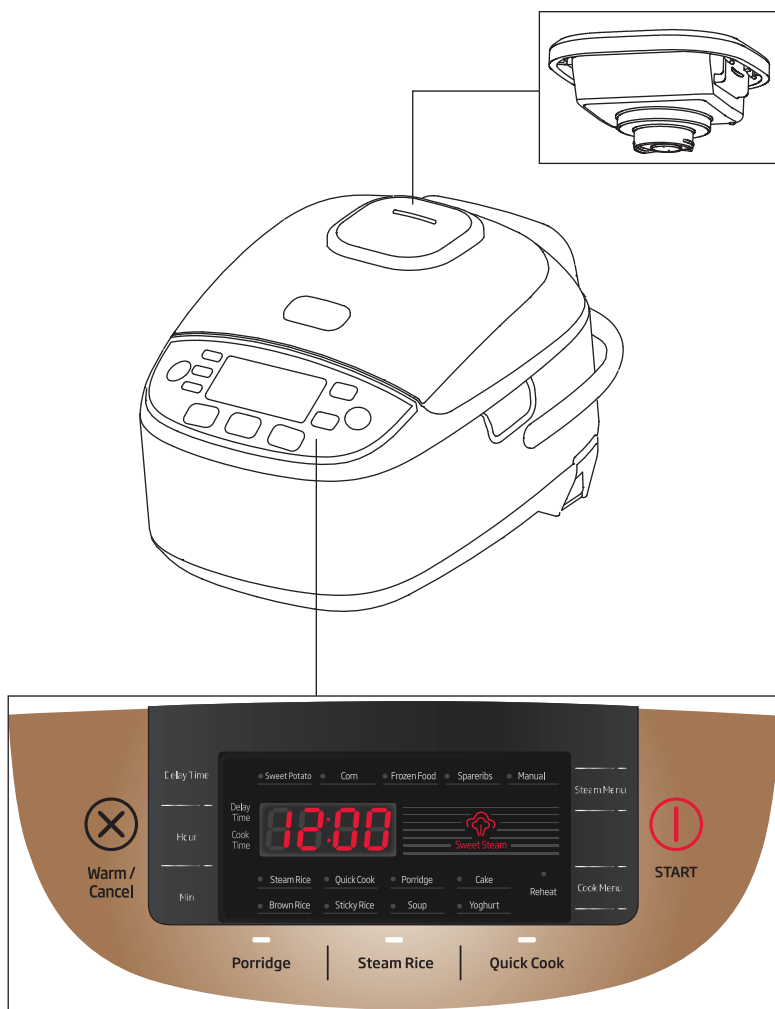
	RCM 67023 R
Power supply	220-240~ 50-60Hz
Rated power(w)	780-925 W
Capacity(L)	1,8 L
Dimensions(mm)	Length*Width*Height 290x410x246
Weight(Kg)	4.2

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 Rice Cooker

2.3 Control Panel Display



Steam valve is removable
(Including steam port and valve)



Immediately remove any foreign objects in the steam port to avoid degrading cooking quality.

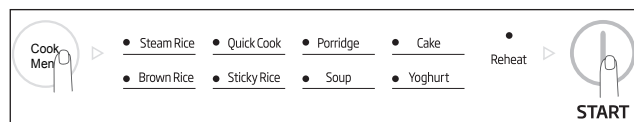
3 Operation

Operation steps of control panel: this rice cooker is for household use only, for specific uses, please refer to the user's manual.

3.1 Starting

3.1.1 Choose function menu

1. Press the "Cook Menu" button to select functions
2. Select any function once the light is on.
3. Press "start" button to start cooking



3.1.2 Select functions

1. Press the "Steam Menu" button to select the function
2. Select the function once the display light is on
3. Press "start" button to start cooking



3.1.3 Humidity display



The default time for steaming is calculated from the time water boiling to the set ending time, and not the total steaming time.

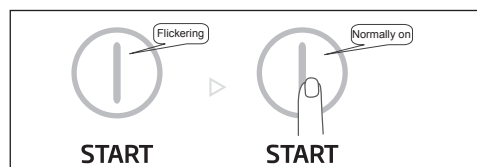
3 Operation

3.2 Product using using instruction

3.2.1 Function buttons during use

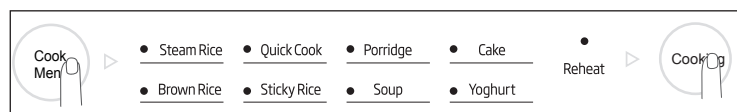
Start button

1. The light flickering
2. Press the "start" button, light changes from flickering to normally on and it starts working



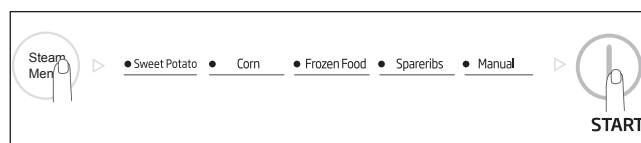
Function buttons

1. Press "Cook Menu" button
2. Select the function once the display light is on
3. Press the start button to select the cooking function



Steaming button

1. Press the "steaming" button to select the function
2. Select the function once the display light is on
3. Press "start" button to start cooking



3 Operation

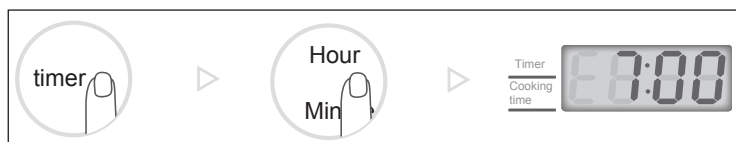
Timer button

1. Press the "hour", "minute" buttons to adjust the time
2. "Hour", "minute" will be displayed



Timer button

1. Press "timer" button, the timer will be on
2. Press "hour", "minute" button to set cooking time
3. After set time ends, the cooking time will stop



Rice cooking (sweet cook, fast cook, and brown rice): When adding the water, please look at the scale mark for water line, as shown in the left figure: cooking 3 measuring cups of rice.



4 cups of rice can be cooked at most for the soup rice



Keep warm time should be no more than 5 hours, to avoid rice discoloration and smell.



When all functions finish, it will switch to keep warm mode.



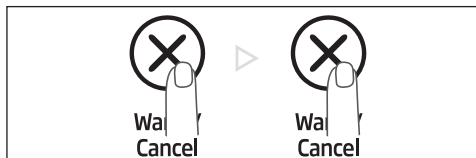
Timer function: sweet cook, fast cook, porridge, glutinous rice, grains, soup, sweet potato, corn, dumplings, rib steaming



3 fast cook button (porridge, standard cook, fast cook) has no timer function.

Keep warm / Off

1. After cooking finishes, it would automatically turn into the keep warm status with indicator light on
2. If in the working state, press the "keep warm / off" button to enter the standby state, press one more to enter the keep warm state.



3 Operation

3.3 Product operation instruction

3.3.1 Prepare for cooking

1. Use the measuring cup to add rice

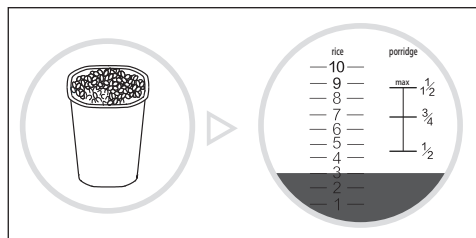


It is not recommended to use the inner pot to rinse rice directly, to avoid scratching the inner pot.



If hard grain is to be cooked, please soak it in hot water for 2-3 hours.

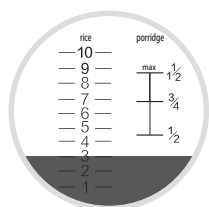
2. Clean rice bran on the pot, select suitable water line based on the amount of rice, add water to the corresponding lines, increase or decrease the amount of water according to personal taste



Do not add water above the maximum mark, otherwise, it may cause overflow or short circuit.

3 Operation

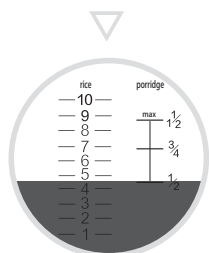
3.3.2 How to use water line



Rice cooking (sweet cook, fast cook, grain cook): (Sweet cook, fast cook, grain cook)
when adding water, add to the corresponding line, e.g. in the illustration: cook 3 cups of rice.

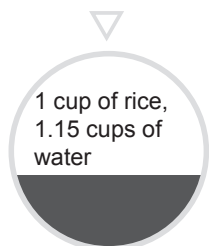
Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	18 cups	1 cups
Type 50	10 cups	1 cups

Cautions: maximum 4 cups of rice can be cooked.



Congee cooking (congee, porridge), (Congee, porridge)
water should reach the congee water line, for example: congee, porridge cooking.

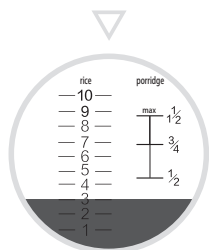
Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	1 cups	1/2 cups
Type 50	1 1/2 cups	1/2 cups



1 cup of rice,
1.15 cups of
water

Glutituous rice The amount of (Congee, porridge)
rice and water required as follows:
Based on:1:1.15 to add rice and water.

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	3 cups	8 cups
Type 50	3 cups	10 cups



Steaming: add water to the water line 3 when steaming, too much water may lead to overflowing to the steam tray, too little water may lead to uncooked food.

3 Operation

3.3.3 Cooking use

1. Use soft cloth to clean the outside of the inner pot
2. Place the inner pot into the body
3. Press down the cooker lid until you hear a sound
4. Make sure the power plug is firmly connected
5. Make sure that the plug is firmly connected to the outlet
6. Press "function" button
7. Press the "start" button to start operation



Do not heat the inner pot in other stoves, otherwise, it may be deformed due to overheating.



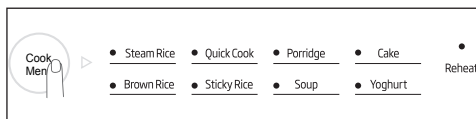
Do not use other container to replace the inner pot specified.

3.3.4 Using timer

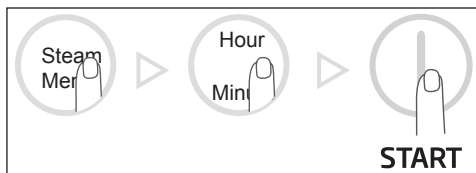
Cooking timer setting

Timer setting is available in: Sweet cook, fast cook, glutinous rice, general cooking, soup, sweet potato, corn, rip steaming, steaming.

1. Press the "Cook Menu" or "Steam Menu" button and select the required timer function

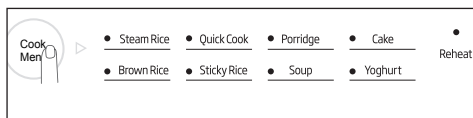


2. Press "timer" button once, and the time set will be on, press the "hour", "minute" button to adjust the set time. Press "start" to complete setting timer

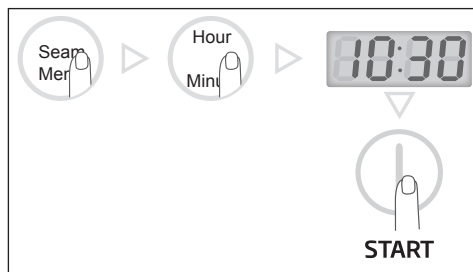


E.g.: set timer to cook congee in 10 and a half hour o

1. Press "function" button and choose the congee function



2. Press "timer" once, and the timer indicator light will be on, press "hour", "minute" button to adjust the set time to 10:30. Press "start" to complete setting timer. after 10:30, the congee will be ready



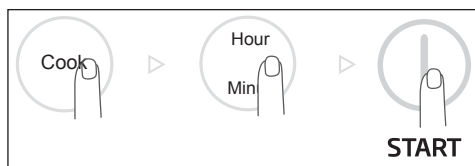
The recommended time set should not exceed 12 hours; otherwise, strange smell may occur.

3.3.5 Set cooking time

Cooking time can be set for cooking functions: congee, soup, yogurt, sweet potato, corn, rips, steaming: 2 hour, can be adjusted in the range of 1-4 hours. Yogurt making time can be adjusted: 8 hour, can be adjusted within 6-10 hours.

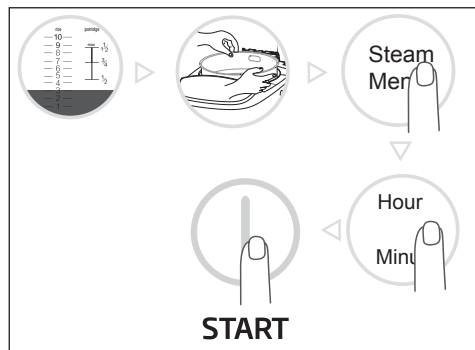
1. Press "function" button to select "congee" button, the "adjust" button will be on
2. Press "function" button to select "congee" button, the "adjust" button will be on
3. Press "start" to confirm the operation state

3 Operation



3.3.6 Rips

1. Based on the cooking time, the water level in the inner pot should not exceed level 3
2. To keep the taste of the rips, rips should be put into steaming tray, then steaming tray is put on the inner pot
3. Press the "Steaming" button to select the "rips" function
4. Press the "hour", "minute" buttons to adjust the time
5. Press "start" to confirm the operation state



The time of steaming function can be adjusted, and the range of adjustment is from 10 minutes to 2 hours 30 minutes.



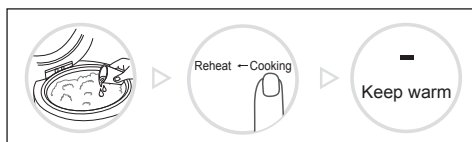
For other steaming functions, please refer to the rip steaming function.



The time for water to get boiling is also needed, but shall not be counted to total steaming time.

3.3.7 Reheated rice

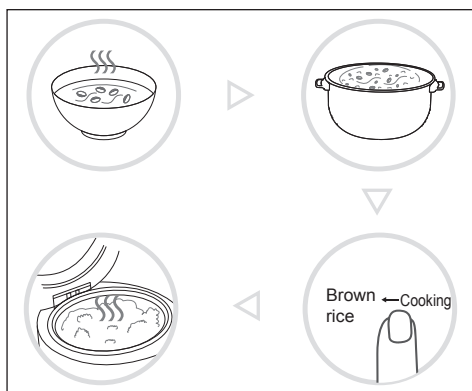
1. Whisk the rice, and sprinkle 50-80g water
2. Press the Function button to select "reheat" function, then press start
3. It enters the keep warm status automatically, please whisk the rice in 30 minutes



We recommend that the maximum amount of rice should not exceed the water line marked 4 when using reheat function.

3.3.8 Mixed rice

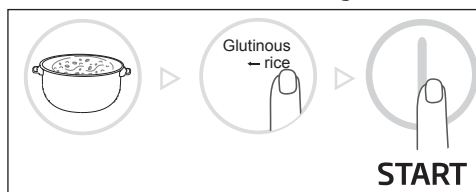
1. Soak mixed grains in hot water for 2-3 hours
2. Then rinse mixed grains and white rice thoroughly
3. Press "function" button, select "grains" and press "start"
4. After cooking completes, open the lid and whisk the rice



3 Operation

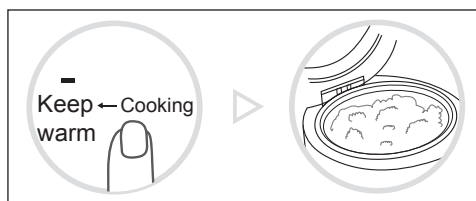
3.3.9 Cook-off

1. Use the measuring cup to measure rice, after rinsing thoroughly, put it into the inner pot and add water to the corresponding mark, then add peanut oil to the inner pot
2. Press "function" button, select "glutinous rice" and press "start"
3. Press "start" to switch the cooking state



3.3.10 Use keep warm function

1. Press "keep warm" button or select "keep warm and nutrition", press "start" button
2. It is recommended to whisk the rice after 30 minutes



When all functions finish, it will switch to keep warm mode.



In the Keep warm status, it will re-heat to maintain the temperature of 65°C and above.



This product can operate Keep warm function within 24 hours.



The recommended Keep warm time should be no more than 5 hours, to avoid rice discoloration and smell.

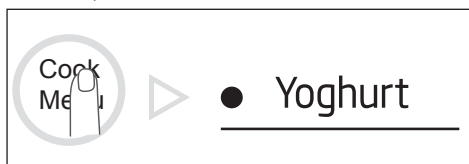
3.3.11 Yogurt making function

1. When making yogurt, it is recommended to decontaminate the appliance and accessories (inner pot, lid, scoop) to avoid the fermentation. Boiling water is recommended for decontamination.
2. To get good results, it is recommended that you use cow milk and plain yogurt.

Ingredient reference chart

Cow milk	Plain yogurt
1L	100ml

3. Clean and dry the inner pot, refer to the ingredient chart.
4. Select "yogurt" function, press "start" button to start operation.



5. After completed, you can use the yogurt directly, cover it or put it into pot and store in the fridge.



Before making yogurt, make sure that the inner pot, heating plate are at normal temperature; otherwise, high temperature will affect the fermented yogurt.

3 Operation

3.3.12 Cake function

Ingredients

	Sugar	Flou	Eggs	Vegeta- ble oil
Small amount	100 g	120 g	3	30 g
Large amount	180 g	200 g	5	50 g



Ingredients could not be too much as this can affect the cooking quality

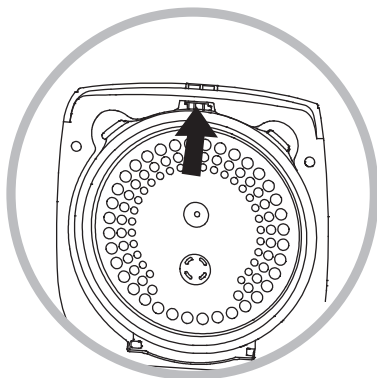
- Mix sugar and egg together
- Put sugar in a bowl and add egg, mix thoroughly until sugar and egg blend in.
- If temperature of egg is too low, add 400c of hot water In this case, the cake would be soft and spongy. However, the temperature should not be too high to avoid the egg cooked.
- Continue to shop the egg until bubbles appear and the egg is melted and even.
- Add flour to sugar and egg, then continue whipping.
- Add baking powder to sugar and egg, then continue whipping.
- Add all the ingredients into the mixture and whip until they are all blended.
- Add margarine, stir well and mix them together.
- Melt the margarine before adding to the mixture. If not stirred well, big bubbles may appear inside the cake and the taste is also not up to standard.
- If stirring too much, the cake will be dried and have no bubbles.
- Cook the cake in the rice cooker right before bubbles disappear.
- You can also add some condense milk depending on your taste.

4 Care and maintenance

4.1 Cleaning the cooker body

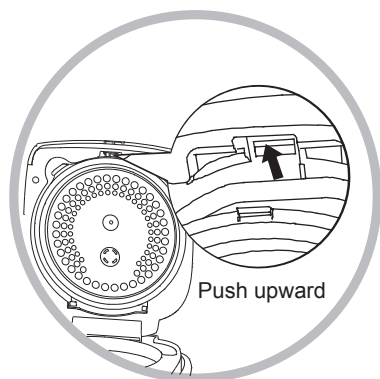
1. Use a cloth to clean the lid and heating plate, do not rinse them under the water
2. Water or rice grain on the heating plate should be wiped by clean cloth
3. Please use cloth to clean the water storage tank
4. Before putting in the inner pot, be sure to wipe away water around it and put it in the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

3. Install the lid

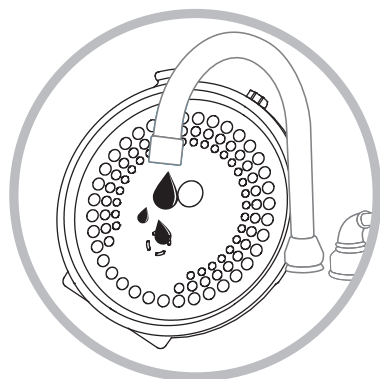


4.2 Clean the lid

1. Open the outer lid, remove the inner lid

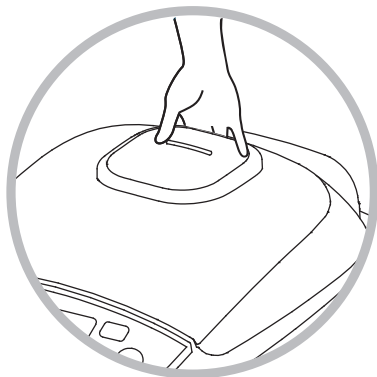


2. Wash the steam valve and the lid



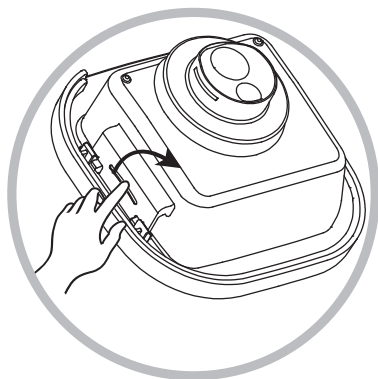
4.3 Remove and clean the steam valve

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



5 Repair and maintenance

5.1 Self checking of unusual problems

5.1.1 Problem checking

If you found the cooking is in unusual condition, please check the following list to confirm whether there is any failure.

Item for checking Abnormal conditions	Standard cooking/Fast cooking/Refined cooking/Porridge/ Soup/Refined cooking								warm					
	Too hard	Too soft	Rice not cooked	Strange taste	Rice crust	Color	Overflow	Porridge/soup/ rice too soft	Not enough boiling	Not keep warm	Strange taste	Discoloration	Rice too dry in the surface	Water drips
Rice and water amount is not correct	●	●	●		●	●	●	●						
Do not exceed the maximum amount	●	●	●		●	●	●							
Choose function incorrectly	●	●	●		●	●	●	●						
Whether the inner pot is deformed or uneven in the bottom	●	●	●		●	●								
Cooking with hot water or cooking continuously without cooling down	●	●	●		●	●								
Grains of rice, foreign objects left in the pot, heating plate and control panel	●	●	●	●	●	●					●	●		●
Power cut off	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●			●
The rice has not been fluffed up after cooking	●					●						●	●	●
The rice has not been fluffed up after cooking	●						●	●						
Whether the steam valve is installed properly	●		●	●				●						
Excessive hours for timer			●				●	●			●	●	●	
Whether the top lid has been closed properly	●		●	●		●	●				●	●		
Do not wash the rice											●	●	●	

5 Repair and maintenance

Item for checking Abnormal conditions	Standard cooking/Fast cooking/Refined cooking/Porridge/ Soup/Refined cooking								warm					
	Too hard	Too soft	Rice not cooked	Strange taste	Rice crust	Color	Overflow	Porridge/soup/ rice too soft	Not enough boiling	Not keep warm	Strange taste	Discoloration	Rice too dry in the surface	Water drips
Grains of rice or foreign objects kept in the inner pot and steam											●	●	●	●
Long keep-warm time										●	●	●	●	●
No keep-warm preset				●							●			
Placing the rice spoon into the inner pot											●	●	●	●
Water and rice are not mixed well			●											

After checking all the above conditions, if failure is confirmed, please send it to the warranty agency.

5.1.2 Reasons of unusual short circuit

Please send the product to the authorized agency or service for repair or installation.

Normally on 	Constantly on E1: Bottom sensor. It remains after powering off and on. Please send it to the service center for repairing	Normally on 	Constantly on E2: Short circuit at the bottom sensor. If the error remains after powering on and off, please send it to the service center for repairing.
Normally on 	Constantly on E5: Open lid sensor. It remains after powering off and on. Please send it to the service center	Normally on 	Constantly on E6: Short circuit in the open lid sensor. If the error remains after powering on and off, please send it to the service center for repairing
Normally on 	Constantly on EU: Wrong warning. If the error remains after powering on and off, please send it to the service center	Gleamed on 	Flickering Wrong warning. If the error remains after powering on and off, please send it to the service center

กรุณารอ่านคู่มือฉบับนี้ก่อนใช้งาน

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการคุณ

ขอขอบพระคุณในความไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์เบโค เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับความพึงพอใจสูงสุดจากผลิตภัณฑ์ที่ผลิตด้วยคุณภาพสูง และเทคโนโลยีทันสมัย เพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้เต็มประสิทธิภาพ กรุณารอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้ รวมถึงเอกสารประกอบฉบับอื่นๆอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนการใช้งานและเก็บไว้เป็นเอกสารอ้างอิงสำหรับการใช้งานในอนาคต หากส่งมอบผลิตภัณฑ์นี้ต่อไปยังผู้ใด กรุณาแนบคู่มือการใช้งานและขอให้ปฏิบัติตามข้อมูลและข้อควรระวังในคู่มือการใช้งานฉบับนี้

ความหมายของสัญลักษณ์

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ได้รับการใช้งานในหลายส่วนของคู่มือเล่มนี้

	ข้อมูลสำคัญและเคล็ดลับอันเป็นประโยชน์เกี่ยวกับการใช้งาน
	คำเตือนสำหรับสถานการณ์ที่เป็นอันตรายต่อชีวิตและทรัพย์สิน
	คำเตือนสำหรับผิวสัมผัสที่ร้อน
	เหมาะสำหรับสัมผัสกับอาหาร
	ห้ามจุ่มเครื่องใช้ สายไฟฟ้า หรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ



ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตในโรงงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและทันสมัยซึ่งจะไม่ปล่อยสิ่งที่เป็นอันตรายแก่ธรรมชาติ



และไม่มีส่วนประกอบของ PCB

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำด้าน
 ความปลอดภัยต่อไปนี้ เพื่อ
 ความปลอดภัยในการใช้งาน
 และหลีกเลี่ยงสาเหตุอันก่อให้เกิด
 การบาดเจ็บและความเสียหาย
 ของทรัพย์สิน หากไม่ปฏิบัติ
 ตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย
 และใช้งานไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิด
 อุบัติเหตุและอันตรายกับผู้
 ใช้งานขึ้นได้

- ห้ามนำเครื่องใช้นี้ไปทำอาหารที่อาจทำให้ช่องระบายไอน้ำอุดตัน ยกตัวอย่าง อาหารที่ทำจากพืชใบอ่อน เช่น ผัก กะหล่ำปลี เป็นต้น หรืออาหารที่เป็นเส้น เช่น สลวย รากชะเอม เป็นต้น เพื่อหลีกเลี่ยงการอุดตันหรือก่ออันตรายหรือทำให้หม้อหุงข้าวเสียหาย

- ขณะที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน ห้ามนำใบหน้าหรือมือเข้าไปใกล้ช่องระบายไอน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากไอน้ำ
- ระหว่างใช้งาน ห้ามเปิดช่องระบายไอน้ำออก คำเตือน: ห้ามนำสิ่งแปลกปลอมและวัตถุใดๆ มาปิดช่องระบายไอน้ำ ควรอยู่ให้ห่างจากฝา ระหว่างหม้อหุงข้าวทำงานเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากไอน้ำ หรือความเสียหายต่อหม้อหุงข้าว
- ห้ามถอดประกอบหม้อหุงข้าว ห้ามบุคคลอื่นใดที่ไม่ใช่ช่างซ่อมหรือ ช่างเครื่องมือหรือ ช่างเครื่องใช้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการได้รับบาดเจ็บ

- ระหว่างใช้งาน ห้ามเปิดช่องระบายไอน้ำออก คำเตือน: ห้ามนำสิ่งแปลกปลอมและวัตถุใดๆ มาปิดช่องระบายไอน้ำ ควรอยู่ให้ห่างจากฝา ระหว่างหม้อหุงข้าวทำงานเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากไอน้ำ หรือความเสียหายต่อหม้อหุงข้าว

- ห้ามถอดประกอบหม้อหุงข้าว ห้ามบุคคลอื่นใดที่ไม่ใช่ช่างซ่อมหรือ ช่างซ่อมเครื่องใช้เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการได้รับบาดเจ็บ

- กรุณาใช้แหล่งจ่ายไฟหลัก ขนาด 220- 240 โวลต์ เพื่อหลีกเลี่ยงไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจร และห้ามใช้งานเมื่อพบว่าสายไฟรุด
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ภายใต้เงื่อนไขต่อไปนี้
 - ให้เด็กหรือผู้พิการใช้ผลิตภัณฑ์ตามลำพัง
 - ห้ามให้เด็กเล่นผลิตภัณฑ์นี้
- ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟช็อตหรืออันตรายถึงแก่ชีวิตได้
- ห้ามให้เด็กใช้งานผลิตภัณฑ์นี้และวางให้ไกลมือเด็กเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ เช่น สัมผัสความร้อนจากหม้อหุงข้าวไฟฟ้าลัดวงจร จนเกิดการไหม้เป็นต้น
- ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ, ใกล้กับเปลวไฟหรือแหล่งกำเนิดความร้อนในระยะ 30 ซม.
- ห้ามใส่แบตเตอรี่ ลวด หรือวัตถุอื่นใดเข้าไปในรูรับอากาศและช่องระบายไอน้ำด้านล่างเครื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อตัวเครื่องระหว่างการใช้งาน
- ห้ามแช่หรือจุ่มผลิตภัณฑ์ลงในน้ำ
- กรุณาใช้เตารับที่มีระบบสายดิน ที่ทนกระแสขนาดมากกว่า 10 แอมแปร์ และแยกเครื่องใช้แต่ละชิ้น หากใช้ร่วมกับเครื่องใช้ชิ้นอื่น อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือไฟไหม้ได้

- หมั่นทำความสะอาดหรือน้ำที่บริเวณสายไฟ ปลั๊กและเต้ารับ ทุกครั้งหลังใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจร โดยถ้าสายไฟสั้นเกินไป ให้ใช้ปลั๊กพ่วงที่ได้มาตรฐาน
- ถ้าจำเป็นต้องซ่อมผลิตภัณฑ์หรือเปลี่ยนอะไหล่ ติดต่อคอลเซ็นเตอร์ ที่มีหน้าที่ตามใบรับประกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันเกิดจากการซ่อมผิดวิธีหรือใช้ชิ้นส่วนที่ไม่เหมาะสม
- เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับให้แน่นสนิทเพื่อ หลีกเลี่ยงไฟไหม้ ไฟฟ้าลัดวงจร หรือสายไฟชำรุด ทั้งนี้หากสายไฟชำรุดต้องใช้สายไฟหรืออุปกรณ์ชนิดพิเศษจากผู้ผลิตหรือสอบถามฝ่ายบริการหลังการขาย
- ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานใน คริวเรือนเท่านั้น
- หากผู้ใช้ผลิตภัณฑ์มีโรคเกี่ยวกับหลอดเลือดหัวใจ, มีภาวะหัวใจเต้นช้าผิดปกติ หรือมีความบกพร่องทางการได้ยิน ขอแนะนำให้ปรึกษาแพทย์ ก่อนการใช้ผลิตภัณฑ์
- สำหรับชิ้นส่วนสำคัญบางชิ้น เช่น ฟิวส์ เป็นต้น ห้ามซ่อมแซมโดยไม่เหมาะสมหรือลัดวงจรด้วยการต่อตรงโดยไม่ได้รับอนุญาตเพราะอาจทำให้ระบบป้องกันกระแสและแรงดันไฟของผลิตภัณฑ์ทำงานล้มเหลว จนเกิดความร้อนสูงหรือไฟไหม้ได้
- หม้อหุงข้าวต้องประกอบด้วยหม้อชั้นในที่มีขนาดและคุณสมบัติเหมาะสมกับแต่ละรุ่น เพื่อป้องกันการเกิดความร้อนขึ้นสูง หรือภาวะผิดปกติ
- ห้ามทำให้หม้อชั้นในหล่นหรือกระแทก เพื่อหลีกเลี่ยงการบุบเสียรูปร่าง

- ห้ามใช้วัตถุแข็งทึบหม้อชั้นใน เพื่อหลีกเลี่ยงการเสีรูปร่าง
- ห้ามใช้มือสัมผัสหม้อชั้นใน ระหว่างการใช้งานหรือหลังใช้งานเสร็จทันที เพื่อเลี่ยง(การสัมผัส)ความร้อนจากตัวหม้อ
- ก่อนการหุงข้าว ควรเช็ดน้ำ บริเวณผิวด้านนอกของหม้อชั้นในให้แห้ง
- ก่อนการใช้งาน ควรเช็ดน้ำ, เศษเมล็ดข้าว และสิ่งแปลกปลอมอื่น ที่เกาะบริเวณกันหม้อชั้นในด้านนอก รวมถึงแผ่นให้ความร้อน ออกให้เกลี้ยง เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดความร้อนขึ้นสูง หรือการลัดวงจร
- รูปลักษณะผลิตภัณฑ์จริงอาจมีความแตกต่างจากรูปถ่าย
- ก่อนที่หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน ควรตรวจสอบดูสภาพหม้อด้านใน และวาล์วไอน้ำว่าอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานหรือไม่ เพื่อหลีกเลี่ยงการทำงานที่ผิดปกติ
- ในขณะที่ใช้งาน ผลิตภัณฑ์อาจส่งกลิ่นหรือเสียงพ่นไอน้ำเกิดขึ้น ซึ่งเป็นเสียงปกติของการทำงาน และห้ามเปิดฝาท่อ
- ห้ามใช้หม้อหุงข้าวทันทีที่หลังหุงข้าวเสร็จ จุ่มใหม่ ๆ ให้รออย่างน้อย 15 นาทีเพื่อให้แผ่นความร้อนเย็นตัวลง
- ห้ามหุงข้าวด้วยน้ำร้อนเพราะอาจมีผล ต่อการวัตถุดิบของเครื่องควบคุม ความร้อน (thermostat) ซึ่งจะทำให้ประสิทธิภาพการหุงข้าวแย่ลง
- เพื่อให้แน่ใจในประสิทธิภาพ ถ้วยตวง เมื่อหุงข้าวด้วยปริมาณข้าวมากกว่า 3 ถ้วยตวง ไม่ควรใช้หม้อหนึ่งอาหาร
- กรุณาทำความสะอาดช่องระบายไอน้ำ ฝา วาล์วกันไอน้ำ และผิวผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ

- ถ้าเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องไม่ได้ต่อเข้ากับระบบสายดิน คนที่มีความรู้สึกไวต่อการรับรู้ จะรู้สึกได้ถึงอาการลัดวงจร ของกระแสไฟฟ้า ขอแนะนำให้ตรวจสอบว่าเต้ารับสายดิน อยู่ในสภาพดี ห้ามสัมผัสกับฝาโลหะหรือหม้อชั้นในของผลิตภัณฑ์หลังเสียบปลั๊กแล้ว
- ความสูงจากระดับน้ำทะเล สำหรับการใช้งานปกติสำหรับผลิตภัณฑ์นี้ อยู่ในช่วง 0-2000 เมตร
- การซ่อมแซมผลิตภัณฑ์และเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ชำรุด ควรอยู่ภายใต้การดูแลของศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Beko เพื่อให้แน่ใจในประสิทธิภาพการใช้งานที่ดี ควรเก็บคู่มือการศึกษาและใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ

1.1 การปฏิบัติตามระเบียบข้อกำหนด

WEEE และการกำจัดผลิตภัณฑ์ของเสีย



ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีวัสดุที่เป็นอันตรายและสิ่งต้องห้ามที่ระบุไว้ใน "ระเบียบการกำกับดูแลเศษชิ้นส่วนที่เป็นขยะของผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์" ที่ออกโดย

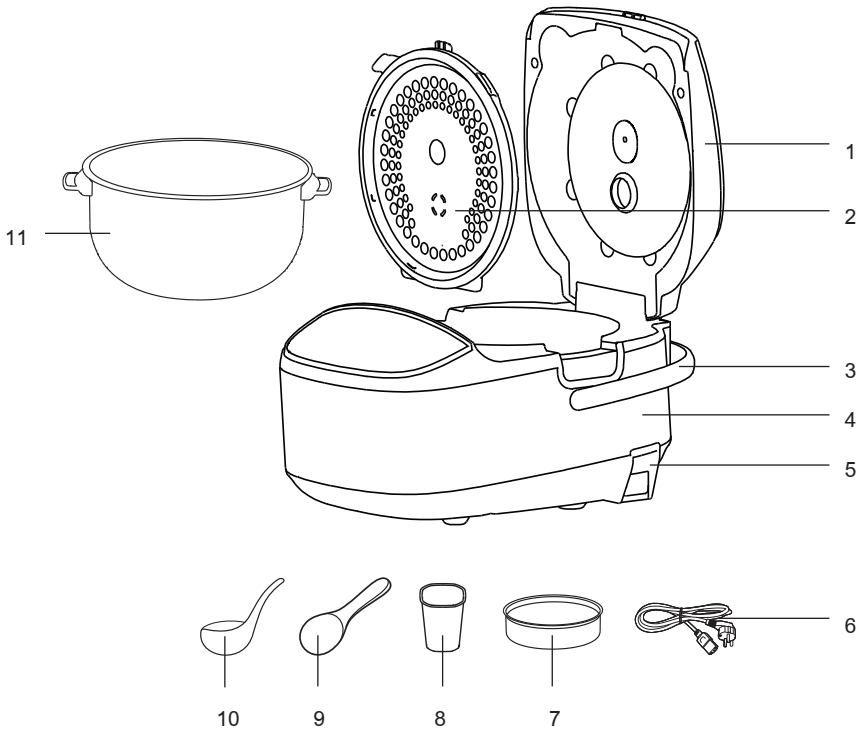
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับคำสั่งระเบียบ WEEE ผลิตภัณฑ์นี้ได้ถูกผลิตด้วยชิ้นส่วนที่มีคุณภาพสูงและวัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ มีความเหมาะสมในการรีไซเคิล ดังนั้นเมื่อหมดอายุการใช้งาน อย่าทิ้งผลิตภัณฑ์รวมเข้ากับขยะทั่วไปในประเทศ ให้นำไปทิ้งที่จุดรวบรวมเพื่อการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ ให้สอบถามหน่วยงานท้องถิ่นในพื้นที่ของท่าน สำหรับจุดรวบรวมดังกล่าว ทั้งนี้ เพื่อร่วมกันรักษา สภาพแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ โดยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำกลับมาใช้ได้อีกครั้ง

1.2 ข้อมูลด้านบรรจุภัณฑ์



วัสดุบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้ผลิตมาจากวัสดุนำกลับมาทำใหม่ได้ซึ่งเป็นไปตามกฎระเบียบว่าด้วยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ อย่างจำกัดวัสดุบรรจุภัณฑ์เหล่านี้กับขยะภายในบ้านหรือกากของเสียอื่นๆ ให้แยกทั้งวัสดุบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ ณ จุดรวมที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานที่มีอำนาจดูแลด้านนี้ของท้องถิ่นประเทศนั้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป



1. ฝาภายนอก
2. ฝาหม้อชั้นใน (ถอดได้)
3. มือจับ
4. ตัวหม้อชั้นนอก
- 5.ฐานรอง
6. ชุตสายไฟ
7. ตะแกรงนึ่งอาหาร
8. ถ้วยตวง
9. ทัพพีตักข้าว
10. ทัพพีตักซุป
11. หม้อชั้นใน

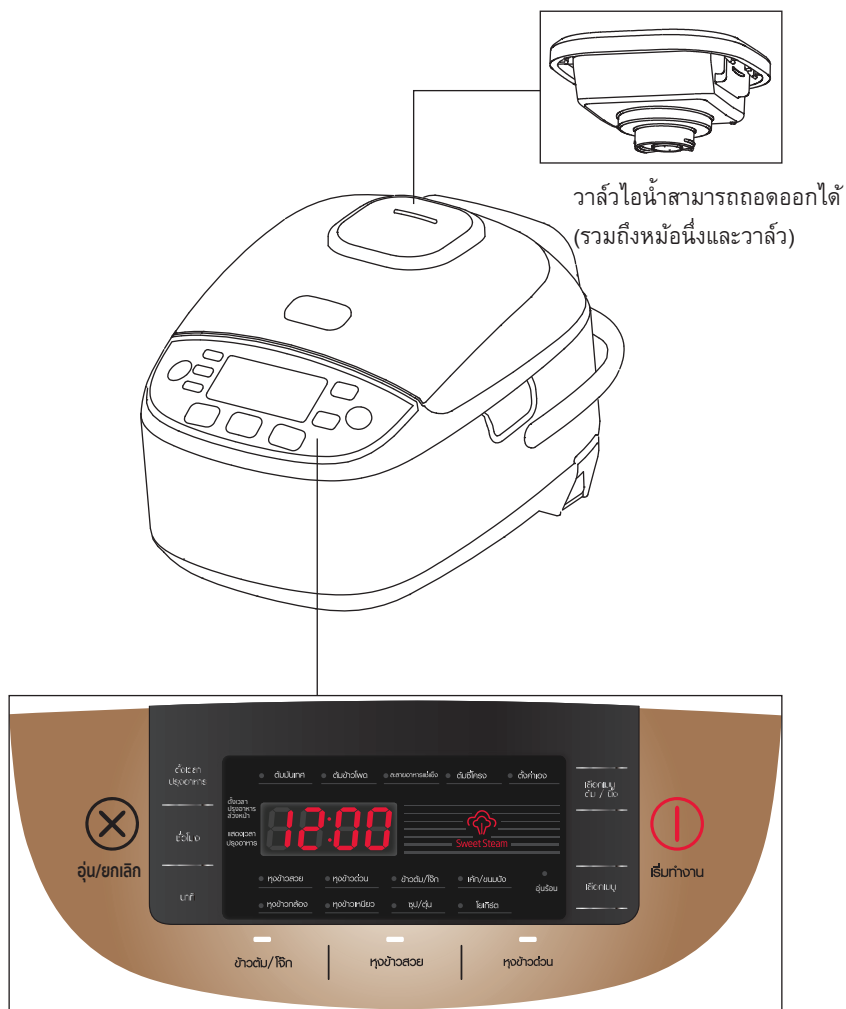
2.2 ข้อมูลทางด้านเทคนิค

แหล่งจ่ายไฟ	220-240 โวลต์ ~ 50/60Hz
อัตรากำลังไฟ (วัตต์)	780-925 วัตต์
ความจุ (ลิตร)	1.8 ลิตร
ขนาด (มม.)	ยาว*กว้าง*สูง 290x410x246
น้ำหนัก (ก.ก.)	4.2

ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนทางเทคนิคและการออกแบบ

คำต่างๆ ที่ชี้แจงอยู่ในเครื่องหมายที่ติดมากับผลิตภัณฑ์หรือเอกสารสิ่งพิมพ์อื่น ๆ จะแสดงถึงคำจำกัดความในท้องถิ่นตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกัน คำเหล่านี้อาจแตกต่างกันไปตามการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าและสภาพแวดล้อม

2.3 จอแสดงผล



ให้นำวัตถุแปลกปลอมในหม้อหนึ่งออกทันที เพื่อหลีกเลี่ยงการปรุงอาหารที่มีคุณภาพต่ำลง

ขั้นตอนการใช้งานจอแสดงผล: หม้อหุงข้าวเครื่องนี้ใช้สำหรับในครัวเรือนเท่านั้น สำหรับการใช้งานเฉพาะทางด้านอื่น โปรดอ้างอิงถึงคู่มือใช้งาน

3.1 เริ่มต้นใช้งาน

3.1.1 การเลือกรายการใช้งาน

1. กดปุ่ม “เลือกเมนู” เพื่อเลือกรายการที่ต้องการ
2. เลือกรายการเมื่อไฟสว่าง
3. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อเริ่มต้นทำงาน



3.1.2 เลือกรายการ

1. กดปุ่มหนึ่งอาหาร “เลือกเมนู” เพื่อเลือกรายการที่ต้องการ
2. เลือกรายการเมื่อไฟสว่าง
3. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อเริ่มต้นทำงาน



3.1.3 จอแสดงความชื้น



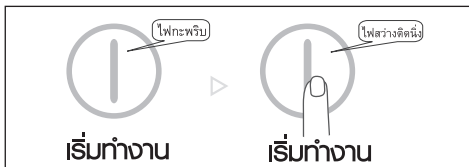
โดยปกติ เครื่องจะคำนวณระยะเวลาการนึ่งอาหารตั้งแต่น้ำเริ่มเดือด จนกระทั่งสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ ไม่ใช่เวลาทั้งหมดที่ใช้ในอาหาร

3.2 คำแนะนำการใช้ผลิตภัณฑ์

3.2.1 ปุ่มรายการระหว่างใช้งาน

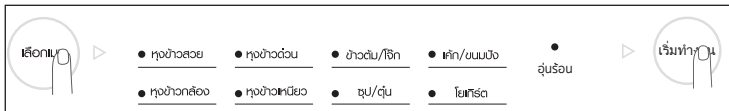
ปุ่มเริ่มทำงาน

1. ไฟกะพริบ
2. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” ไฟเปลี่ยนจากกะพริบเป็นสว่าง
ติดนิ่งและหม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน



ปุ่มรายการใช้งาน

1. กดปุ่ม “เลือกเมนู”
2. เลือกรายการเมื่อไฟแสดงสถานะสว่าง
3. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อเลือกการปรุงอาหาร



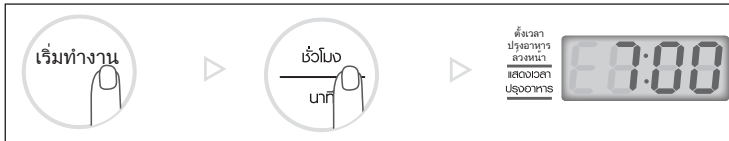
ปุ่มตั้งเวลา

1. กดปุ่ม “ชั่วโมง”, “นาที” เพื่อตั้งเวลา
2. เลือกรายการเมื่อไฟแสดงสถานะสว่าง
3. เวลา “ชั่วโมง”, “นาที” จะแสดงบนจอ



ปุ่มตั้งเวลา

1. กดปุ่ม “ตั้งเวลาปรุงอาหาร” ระบบตั้งเวลาพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่ม “ชั่วโมง”, “นาที” เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร
3. หลังจากเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุด เวลาปรุงอาหารจะหยุด

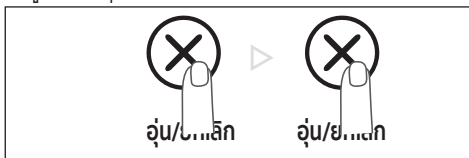


 รายการที่สามารถตั้ง เวลาปรุงได้: หุงข้าวสวย, หุงต้ม, ข้าวต้ม, หุงข้าวเหนียว, หุงข้าวกล้อง, ต้มซุป, นึ่งมันเทศ, ต้มข้าวโพด, ต้มเนื้อซี่โครง ,

 3ปุ่มรายการปรุงต้ม(ข้าวต้ม, การปรุงอาหารมาตรฐาน, หุงข้าวต้ม) ไม่มีระบบตั้ง เวลา

อุ่น/ยกเลิก

1. เมื่อสิ้นสุดการปรุง/หุง ระบบจะเปลี่ยนเป็นสถานะอุ่นอาหารโดยอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น
2. ถ้าในขณะที่หม้อหุงข้าวทำงานอยู่ กดปุ่ม «อุ่น/ยกเลิก» จะเข้าสู่สถานะรอ กดปุ่มนี้อีกครั้ง เพื่อเข้าสู่สถานะอุ่น



การหุงข้าว (หุงข้าวสวย, หุงข้าวต้ม, หุงข้าวกล้อง): เมื่อเติมน้ำ โปรดดูเส้นมาตรฐานระดับปริมาณน้ำ ตามที่แสดงไว้ในรูปด้านซ้าย: ใช้ข้าว 3 ถ้วยตวง



ข้าว 4 ถ้วย สามารถทำข้าวต้มสุบได้
เกือบทั้ง หมด



ไม่ควรอุ่นอาหารเกิน 5 ชั่วโมง เพื่อมิให้
สีและกลิ่นอาหาร เปลี่ยนไปผิดปกติ



เมื่อการทำงานสั้น สุดลง จะเปลี่ยนเป็น
โหมอุ่นอาหารอัตโนมัติ



ห้ามเติมน้ำเกินระดับปริมาณน้ำมาก
ที่สุด มิฉะนั้น น้ำอาจล้นหม้อ หรือเกิด
การลัดวงจรไฟฟ้าได้

3.3 ขั้นตอนการใช้หม้อหุงข้าว

3.3.1 เตรียมข้าวสำหรับหุง

1. ใช้ถ้วยตวงตักข้าวลงในหม้อหุงข้าว

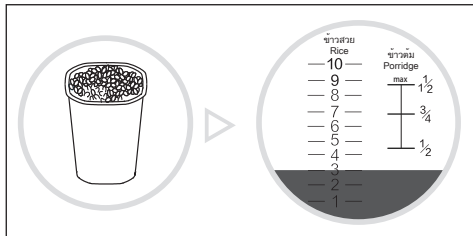


ไม่แนะนำให้ใช้หม้อชั้น ในข้าวขาว
โดยตรง เพื่อมิให้หม้อเป็นรอยขีดข่วน

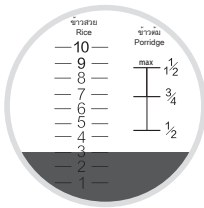


การหุงเมล็ดข้าวที่แข็ง
แนะนำให้แช่ข้าวในน้ำประมาณ 2-3
ชั่วโมง ก่อนการหุง

2. ล้างข้าวสารในหม้อ, เลือกระดับปริมาณน้ำจาก ปริมาณข้าวที่จะหุง, เติมน้ำจนถึงเส้นระดับปริมาณ น้ำที่เลือกไว้ ลดหรือเพิ่มปริมาณน้ำตามรสชาติที่ ต้องการ



3.3.2 การใช้เส้นระดับปริมาณน้ำ



การหุงข้าว (หุงข้าวสวย, หุงต้ม, (หุงข้าวสวย, หุงต้ม, หุงข้าวธัญพืช):

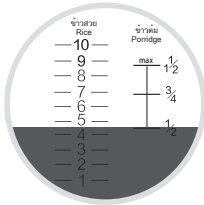
หุงข้าวธัญพืช) : ให้เติมน้ำจนถึง
เส้นระดับปริมาณน้ำ ที่ต้องการ เช่น
ในภาพแสดง เป็นการหุงข้าว 3 ถ้วย

ตวง

คำ เตือน : หุงข้าวได้มากที่สุด

ในปริมาณข้าว 4 ถ้วยตวง

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	18 cups	1 cups
Type 50	10 cups	1 cups



การต้มโจ๊ก (โจ๊ก, ข้าวต้ม),

ควรเติมน้ำจนถึงเส้นระดับปริมาณ
น้ำ ที่ใช้ต้มข้าวต้ม ตัวอย่างเช่น
ต้มโจ๊ก, ข้าวต้ม เป็นต้น

(โจ๊ก, ข้าวต้ม):

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	1 cups	1/2 cups
Type 50	1 1/2 cups	1/2 cups



ข้าว 1 ถ้วย
น้ำ 1.15 ถ้วย

การหุงข้าวเหนียว:

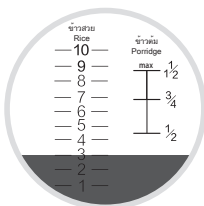
ปริมาณข้าวและน้ำที่ต้องการคือใน
อัตราส่วน

1 : 1.15 น้ำ 1.15 ส่วน ข้าว 1

ส่วน

(ข้าวเหนียว):

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	3 cups	8 cups
Type 50	3 cups	10 cups



การหึ่ง: เติมน้ำจนถึงเส้นระดับที่
3 เมื่อต้องการหึ่งอาหาร น้ำที่มาก
เกินไปอาจเกิดการล้นเข้าไปในถาด
หึ่ง หากเติมน้ำ น้อยไป อาจทำให้
อาหารไม่สุก.

3.3.3 ขั้นตอนการใช้หม้อหุงข้าว

1. ใช้ผ้านุ่มเช็ดทำความสะอาดด้านนอกของหม้อชั้นใน
2. วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าว
3. ปิดฝาหม้อหุงข้าว โดยค่อยๆ กดฝาลง จนกระทั่งได้ยินเสียงล็อก
4. ตรวจสอบให้แน่ใจปลั๊ก ไฟเสียบที่หม้อหุงข้าวแน่นดีแล้ว
5. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊ก เสียบแน่นกับเต้าเสียบ
6. กดปุ่ม “เลือกเมนู” และเลือกรายการปรุงอาหาร
7. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อเริ่มต้นให้หม้อหุงข้าวทำงาน



อย่าทำให้หม้อชั้นในร้อนด้วยเตาชนิดอื่น, มิฉะนั้น อาจทำให้หม้อเสียรูปเนื่องจากความร้อนที่สูงเกินไป



ห้ามใช้ภาชนะอื่น ๆ แทนหม้อชั้นในที่ระบุไว้ในคู่มือนี้

3.3.4 การใช้เมนูตั้งเวลาหุง

การตั้งเวลาหุง

การตั้ง เวลาใช้ได้กับการหุงข้าวเหนียวมัน, หุงด่วน, หุงข้าวเหนียว, การปรุงอาหารทั่วไป, ต้มซุป, นึ่งมันเทศ, นึ่งข้าวโพด, ต้มเนื้อซี่โครง

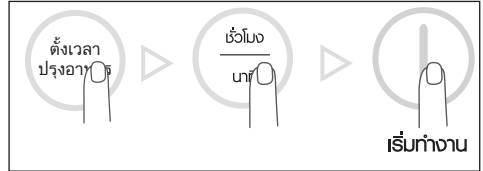
1. กดปุ่ม “เลือกเมนู” หรือ “เลือกเมนู ต้ม / นึ่ง” และเลือกรายการที่ต้องการตั้ง เวลาปรุง/หุง/นึ่ง



- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก
- กดปุ่มเลือก

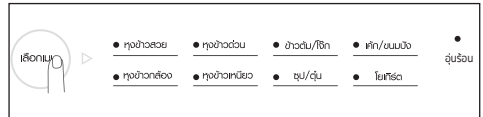
ปุ่มรวม

2. กดปุ่ม “ตั้ง เวลาการปรุงอาหาร” ครั้งเดียว แล้วจะเป็นโหมดตั้งเวลา กดปุ่ม “ชั่วโมง”, “นาฬิกา” เพื่อปรับเวลาที่ต้องการกำหนด กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อจบขั้นตอนการตั้ง เวลา

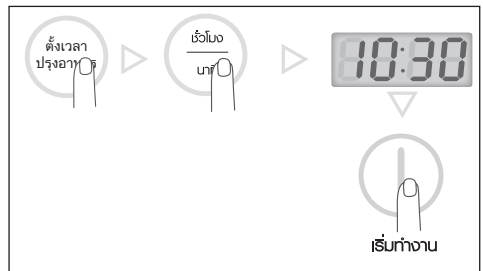


เช่น :: ตั้ง เวลาในการปรุงโจ๊กใน 10 ชั่วโมงครึ่ง

1. กดปุ่ม “เลือกเมนู” และเลือกรายการโจ๊ก



2. กดปุ่ม “ตั้ง เวลาล่วงหน้า” ครั้งเดียวและไฟบ่งชี้การจับเวลาจะสว่าง กดปุ่ม “ชั่วโมง”, “นาฬิกา” เพื่อปรับตั้งเวลาเป็น 10:30 น. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อสิ้นสุดการตั้ง เวลา หลังจาก 10:30 น. ก็จะได้โจ๊กพร้อมรับประทาน

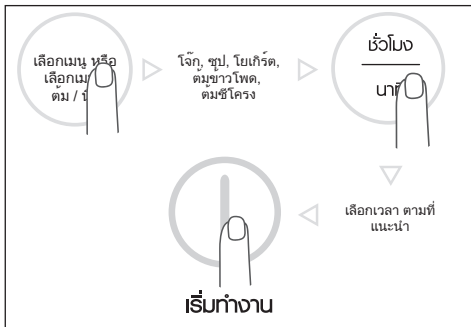


ไม่ควรตั้ง ระยะเวลาเกิน 12 ชั่วโมง มิฉะนั้นอาจมีกลิ่นผิดปกติ เกิดขึ้นได้

3.3.5 ขั้นตอนการใช้หม้อหุงข้าว

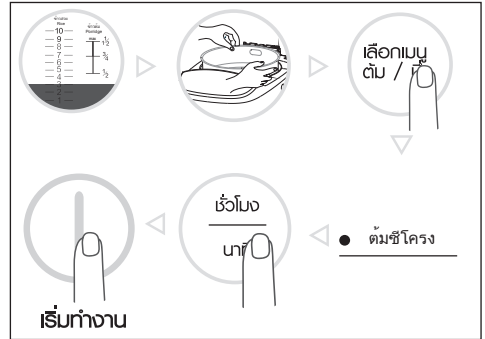
เวลาทำอาหารสามารถตั้งค่าได้ในรายการทำอาหาร ซึ่งได้แก่ โจ๊ก, ซุป, โยเกิร์ต, มันทะ, ข้าวโพดนึ่ง, ต้มซีโครงนึ่ง: 2 ชั่วโมงจะสามารถปรับได้ในช่วง 1-4 ชั่วโมง เวลาที่ใช้ทำโยเกิร์ตสามารถปรับเปลี่ยนได้: 8 ชั่วโมง โมง, สามารถปรับเปลี่ยนได้ภายใน 6-10 ชั่วโมง

1. กดปุ่ม "เลือกเมนู" เพื่อเลือกปุ่ม "โจ๊ก", ปุ่ม "ปรับเวลา" จะทำงาน
2. กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันการทำงาน



3.3.6 เนื้อซีโครง

1. อ้างอิงจากระยะเวลาปรุงอาหาร, ระดับน้ำที่เติมในหม้อชั้นในไม่ควรเกิน ระดับ 3
2. เพื่อคงรสชาติเนื้อซีโครง ควรใส่เนื้อซีโครงในถาดนึ่ง แล้ววางถาดนึ่งบนหม้อชั้นใน
3. กดปุ่ม "เลือกเมนู ต้ม / นึ่ง" เพื่อเลือกการต้ม "ต้มซีโครง"
4. กดปุ่ม "ชั่วโมง", "นาที" เพื่อปรับเวลาที่ต้องการกำหนด
5. กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันการทำงาน



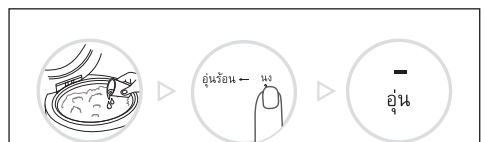
เวลานึ่งสามารถปรับได้และช่วงเวลาสำหรับปรับได้ คือ จาก 10 นาทีถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที

สำหรับการนึ่งอาหารประเภทอื่น ๆ ให้อ้างอิงวิธีการนึ่งเนื้อซีโครงดังกล่าว

เวลาที่ใช้จนกระทั่ง น้ำเดือดก็เป็นสิ่งที่จำเป็น แต่จะไม่นับรวมในเวลานึ่งทั้งหมด

3.3.7 การอุ่นร้อน

1. พรวนข้าวและประพรมน้ำ 50-80 กรัม
2. กดปุ่ม "เลือกเมนู" เพื่อเลือกเมนู "อุ่นร้อน" จากนั้นกดปุ่ม "เริ่มทำงาน"
3. เครื่องจะเข้าสู่สถานะอุ่นโดยอัตโนมัติ ควรพรวนข้าวใน 30 นาที

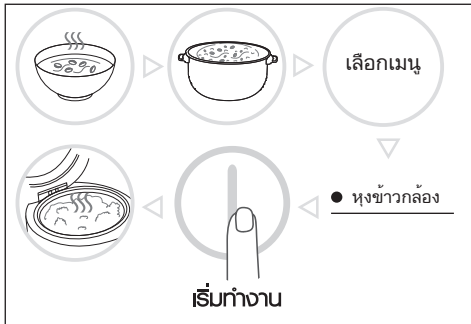




ขอแนะนำให้ใช้ข้าวในปริมาณสูงสุดไม่เกินเส้นระดับปริมาณน้ำที่เลข 4 เมื่อใช้เมนูอุ่นร้อน

3.3.8 ข้าวผสมเมล็ดธัญพืช

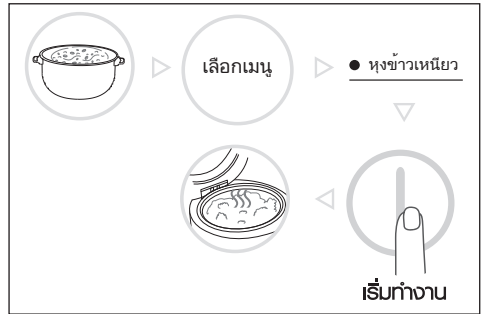
1. แช่เมล็ดข้าวธัญพืชผสมในน้ำร้อน 2-3 ชั่วโมง
2. ล้างเมล็ดข้าวธัญพืชผสมและเมล็ดข้าวขาวให้สะอาดทั่ว
3. กดปุ่ม “เลือกเมนู” เลือกรายการ “หุงข้าวกล้อง” แล้วกดปุ่ม “เริ่มทำงาน”
4. หลังจากหุงเสร็จ ให้เปิดฝาและพรวนข้าว



3.3.9 การหุงข้าวเหนียว

1. ใช้ถ้วยตวง ตวงข้าวหลังจากล้างข้าวให้สะอาดทั่วแล้ว จากนั้นลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำให้ถึงระดับปริมาณที่เหมาะสม แล้วใส่น้ำมันถั่วลิสง หรือน้ำมันพืช ในหม้อชั้นใน
2. กดปุ่ม “เลือกเมนู” เลือกรายการ “หุงข้าวเหนียว” และกดปุ่ม “เริ่มทำงาน”

1. กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อเปลี่ยนสถานะการหุง



3.3.10 เมนูอุ่นอาหาร

1. กดปุ่ม “อุ่น” หรือเลือกเมนู “อุ่นร้อน” จากนั้นกดปุ่ม “เริ่มทำงาน”
2. แนะนำให้พรวนข้าวหลังจาก 30 นาที



เมื่อการใช้งานทุกอย่างเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนเข้าสู่โหมดการอุ่นอัตโนมัติ



ในสถานะอุ่นร้อน จะให้ความร้อนเพื่อรักษาอุณหภูมิที่ 65 องศาเซลเซียส หรือสูงกว่า



สินค้ารุ่นนี้สามารถทำการอุ่นอาหาร
ภายใน 24 ชั่วโมง



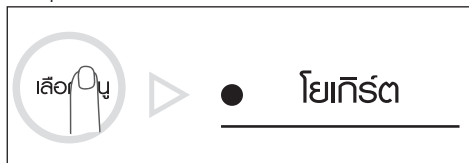
เวลาที่ใช้อุ่นอาหาร ไม่ควรเกิน 5
ชั่วโมง เพื่อมิให้ข้าวเปลี่ยนสีและมีกลิ่น
ผิดปกติ

3.3.11 เมนูทำโยเกิร์ต

1. ในการทำโยเกิร์ต แนะนำให้จัดสิ่งปนเปื้อนสำหรับ
อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์อื่นๆ (หม้อชั้น
ใน, ฝา, ทัพพี) เพื่อมิให้เกิดการหมักโดยแบคทีเรีย
และเชื้อโรค ควรใช้หน้าที่เดือดในการจัดสิ่งปนเปื้อน
และเชื้อโรคบางชนิด
2. เพื่อให้ได้ผลดี ควรใช้นมวัวกับโยเกิร์ตธรรมชาติ

ตารางการใช้ส่วนผสม	
นมวัว	โยเกิร์ตธรรมชาติ
1 ลิตร	100 มิลลิลิตร

3. ล้างหม้อชั้นใน เช็ดให้แห้ง แล้วเติมส่วนผสมลงไป
โดยอ้างอิงจากตารางส่วนผสมนี้
4. เลือกเมนู “โยเกิร์ต” กดปุ่ม “เริ่มทำงาน” เพื่อเริ่มต้น
ปรุงโยเกิร์ต



5. หลังเสร็จสิ้นการปรุงแล้ว คุณสามารถบริโภคโย
เกิร์ตได้เลย ควรปิดฝาครอบไว้



ก่อนทำโยเกิร์ต ให้แน่ใจว่าหม้อชั้นใน,
แผ่นความร้อน อยู่ในอุณหภูมิปกติ มิ
ฉะนั้น อุณหภูมิที่สูงเกินไปจะมีผลต่อ
โยเกิร์ตที่หมักไว้

3.3.12 เมนูเค้ก

ส่วนผสม

	น้ำตาล	แป้ง	ไข่ไก่	น้ำมันพืช
ปริมาณน้อย	100 กรัม	120 กรัม	3	30 กรัม
ปริมาณมาก	180 กรัม	200 กรัม	5	50 กรัม



ไม่ควรใช้ส่วนผสมมากเกินไป
เนื่องจากมีผลต่อคุณภาพการปรุง

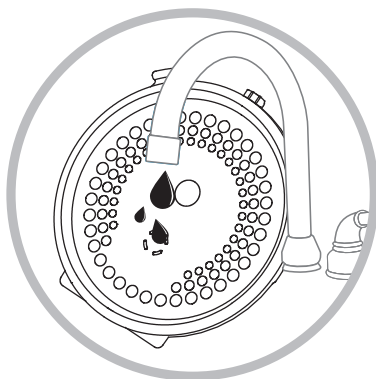
- ใส่ น้ำตาลกับไข่ไก่
- ใส่ น้ำตาลในชาม ตามด้วยไข่ไก่ คนให้เข้ากัน
- หากอุณหภูมิของไข่ต่ำมาก ให้เติมน้ำร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 40 องศาเซลเซียสในกรณีนี้ เนื้อเค้กจะนุ่มและมีลักษณะคล้ายฟองน้ำ แต่ก็ไม่ควรใช้อุณหภูมิสูงเกินไป เพื่อมิให้ไข่สุก
- ตีไข่ต่อไปอีก จนเกิดฟอง และไข่จะเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่แป้งในส่วนผสมน้ำตาลกับไข่ แล้วให้ตีส่วนผสมต่อไป
- เติมน้ำมันในส่วนผสมน้ำตาลกับไข่ แล้วให้ตีส่วนผสมต่อไป
- ใส่ส่วนผสมนี้ลงในเครื่องผสม แล้วคนให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียว
- เพิ่มเนยเทียม (Margarine) ลงไป แล้วคนให้ทั่วจนเข้ากัน
- ควรละลายเนยเทียมก่อนใส่ลงในส่วนผสม ถ้าส่วนผสมไม่เป็นเนื้อเดียวกัน อาจเกิดรูพรุนขนาดใหญ่ในเนื้อเค้ก และรสชาติก็ไม่ได้มาตรฐาน
- หากคนส่วนผสมมากเกินไป เด็กจะแห้งและไม่มีรูพรุนเลย
- อบเค้กในหม้อชั้นในทันทีก่อนที่ฟองอากาศในส่วนผสมหายไป

- คุณยังสามารถเติมนมชั้นลงไป เพื่อให้ได้รสชาติตามที่ต้องการ

4.1 การทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

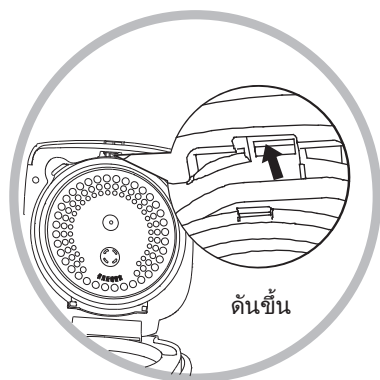
1. ใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดฝาและแผ่นให้ความร้อนอย่าล้างด้วยน้ำ
2. ใช้ผ้าสะอาดกวาดเศษข้าวหรือน้ำที่ตกค้างบนแผ่นให้ความร้อน
3. ควรใช้ผ้าทำความสะอาดถึงพักน้ำ
4. ก่อนวางหม้อชั้นใน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เช็ดน้ำที่เกาะอยู่รอบหม้อออกหมดแล้ว และวางหม้อในตำแหน่งที่ถูกต้อง
5. ใช้ผ้านุ่มเช็ดทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

2. ล้างวาล์วไอน้ำและฝาด้วยน้ำเปล่า

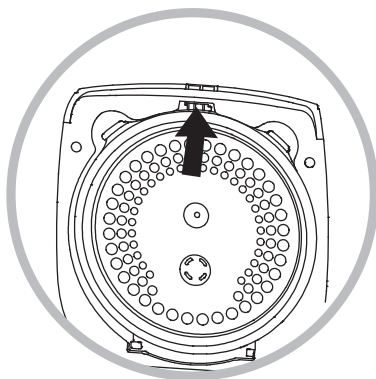


4.2 การทำความสะอาดฝา

1. เปิดฝาด้านนอก และถอดฝาด้านในออก

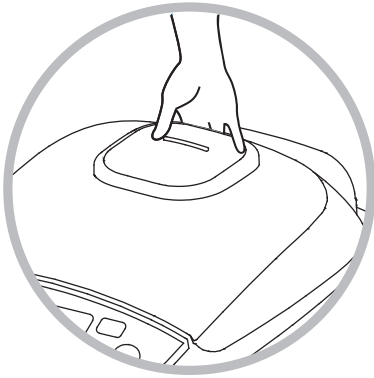


3. ประกอบแผ่นฝากับฝาหม้อหุงข้าว

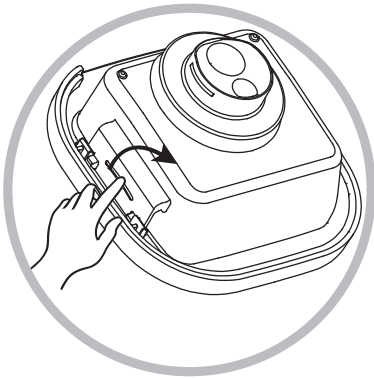


4.3 การถอดและล้างวาล์วไอน้ำ

1. จับวาล์วไอน้ำและยกดันขึ้น



2. จับวาล์วไอน้ำให้แน่นและกดตัวล็อก เพื่อปลดล็อกวาล์วไอน้ำ



3. ล้างวาล์วไอน้ำด้วยน้ำเปล่า หากซีลยางหลุดออกจากวาล์วไอน้ำ ให้นำมาใส่เหมือนเดิม



5.1 การตรวจหาปัญหาผิดปกติด้วยตนเอง

5.1.1 การตรวจสอบปัญหา

หากคุณพบว่าการหุงข้าวหรือปรุงอาหารมีความผิดปกติเกิดขึ้น กรุณาตรวจสอบรายการดังต่อไปนี้ เพื่อให้แน่ใจว่ามีความบกพร่องอะไรบ้าง

รายการสำหรับตรวจสอบ อาการผิดปกติ	ทำอาหารทั่วไป / หุงข้าวชนิดต่างๆ / การปรุงอาหารปราณีต / ข้าวต้ม / ซุป								อุ่นร้อน				
	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	มีกลิ่นข้าวคั่ว	มีกลิ่นข้าวคั่ว	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	ไม่อุ่นอาหาร	รสชาติอาหารแปลก	อาหารเปลี่ยนสี	ข้าวเหนียวหุงสุกเกินไป	น้ำ
ปริมาณข้าวและน้ำไม่เหมาะสมกัน	●	●	●		●	●	●	●					
ห้ามเกินปริมาณสูงสุด	●	●	●		●	●	●						
เลือกรายการไม่ถูกต้อง	●	●	●		●	●	●	●					
หม้อชั้นในเสียรูป หรือกันหม้อไม่เสมอ	●	●	●		●	●							
ปรุงอาหารด้วยน้ำร้อน หรือ ปรุงอาหารต่อเนื่องโดยไม่หยุดพักให้เครื่อง เย็นลง	●	●	●		●	●							
มีเศษเมล็ดข้าว, วัตถุแปลกปลอมค้างในหม้อ, แผ่นความร้อนและแผงควบคุม	●	●	●	●	●	●				●	●		●
ไม่มีไฟป้อนเข้าเครื่อง	●	●	●	●	●	●		●	●	●			●
ข้าวไม่พองขึ้นหม้อหลังจากหุงเสร็จ	●					●					●	●	●
ข้าวไม่พองขึ้นหม้อหลังจากหุงเสร็จ	●						●	●					
ติดประกอบวาล์วไอน้ำถูกต้องหรือไม่	●		●	●				●					

รายการสำหรับตรวจสอบ อาการผิดปกติ	ทำอาหารทั่วไป / หุงข้าวชนิดต่างๆ / การปรุงอาหารปราณีต / ข้าวต้ม / ซุป								อุปกรณ์					
	ข้าวหรืออาหารแห้งเกินไป	ข้าวหรืออาหารนี้มากเกินไป	ข้าวหรืออาหารไม่สุก	ข้าวหรืออาหารมีรสขมแปลกไป	มีเปลือกข้าวตกค้าง	สีเปลี่ยน	น้ำล้นออกมาหม้อหุงข้าว	ข้าวต้ม/ซุป หนึ่เกินไป	น้ำเดือดไม่มากพอ	ไม่อุ่นอาหาร	รสชาติอาหารแปลกไป	อาหารเปลี่ยนสี	ข้าวบูดเน่าเหม็นเกินไป	น้ำหยด
ตั้งเวลานานเกินไป			●				●	●			●	●	●	
ฝาบนได้ปิดสนิทหรือไม่	●		●	●		●	●				●	●		
ไม่ได้ล้างน้ำข้าวข้าว											●	●	●	
มีเศษเมล็ดข้าว หรือวัตถุแปลกปลอมตกค้างในหม้อ, และภาชนะอาหาร											●	●	●	●
อุ่นอาหารนานเกินไป										●	●	●	●	●
ไม่ได้ตั้ง ค่าเมนูอุ่นอาหารไว้ล่วงหน้า				●							●			
วางทัพพีตักข้าวในหม้อขึ้นใน											●	●	●	●
น้ำและข้าวไม่ได้ผสมกันอย่างเหมาะสม			●											

หากแน่ใจว่าอาการผิดปกติ ตรงตามรายการในตารางด้านบนให้นำส่งสินค้ามาที่ศูนย์บริการที่รับประกัน

5.1.2 สาเหตุของไฟฟ้าลัดวงจรผิดปกติ

แนะนำให้ส่งผลิตภัณฑ์ยังศูนย์บริการหรือตัวแทนบริการที่ได้รับการรับรอง เพื่อซ่อมและติดตั้ง อย่างถูกต้อง

Normally on 	E1 แสดงต่อเนื่อง: เซ็นเซอร์ล่าง หากพบว่า ยังค้างอยู่ หลังจากเปิด และปิดเครื่องแล้ว ให้ส่ง เครื่องมาที่ศูนย์บริการ สำหรับซ่อม	Normally on 	E2 แสดงต่อเนื่อง: ไฟลัดวงจรที่เซ็นเซอร์ล่าง หากพบว่ายังค้างอยู่ หลัง จากเปิดและปิดเครื่องแล้ว ให้ส่งเครื่องมาที่ศูนย์บริการ สำหรับซ่อม
Normally on 	E5 แสดงต่อเนื่อง: เซ็นเซอร์เปิดฝาครอบ หากพบว่ายังค้างอยู่ หลัง จากเปิดและปิดเครื่อง แล้ว ให้ส่งเครื่องมาที่ศูนย์ บริการสำหรับซ่อม	Normally on 	E6 แสดงต่อเนื่อง: ไฟลัดวงจรที่เซ็นเซอร์เปิดฝา ครอบ หากพบว่ายังค้างอยู่ หลังจากเปิดและปิดเครื่อง แล้ว ให้ส่งเครื่องมาที่ศูนย์ บริการสำหรับซ่อม
Normally on 	EU แสดงต่อเนื่อง: การแจ้งเตือนผิดพลาด หากพบว่ายังค้างอยู่ หลัง จากเปิดและปิดเครื่องแล้ว	Gleamed on 	ไฟกะพริบ การแจ้งเตือนผิดพลาด หากพบว่ายังค้างอยู่ หลังจากเปิดและปิดเครื่อง แล้ว

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

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。

1 重要的安全和环境说明

- 如果需要维修本产品或更换零件，请与 Beko 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。
- 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。

1 重要的安全和环境说明

- 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 and 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。

1.1 符合 WEEE 指令和废物处置： 本产品符合 EU WEEE 指令 (2012/19/EU)。本产品带有报废电子电器设备 (WEEE) 的分类符号。



本产品采用可以重复利用和适合回收的优质零件和材料制成。在本产品使用寿命结束时，请勿将其作为日常的生活垃圾和其它废物进行处置。应将其送至回收电器电子设备的收集中心。有关这些收集中心的信息，请咨询当地的权力机构。

1.2 符合 RoHS 指令：

您选购的该款产品符合 EU RoHS 指令 (2011/65/EU)。其不含有该指令中指定的有害和禁用材料。

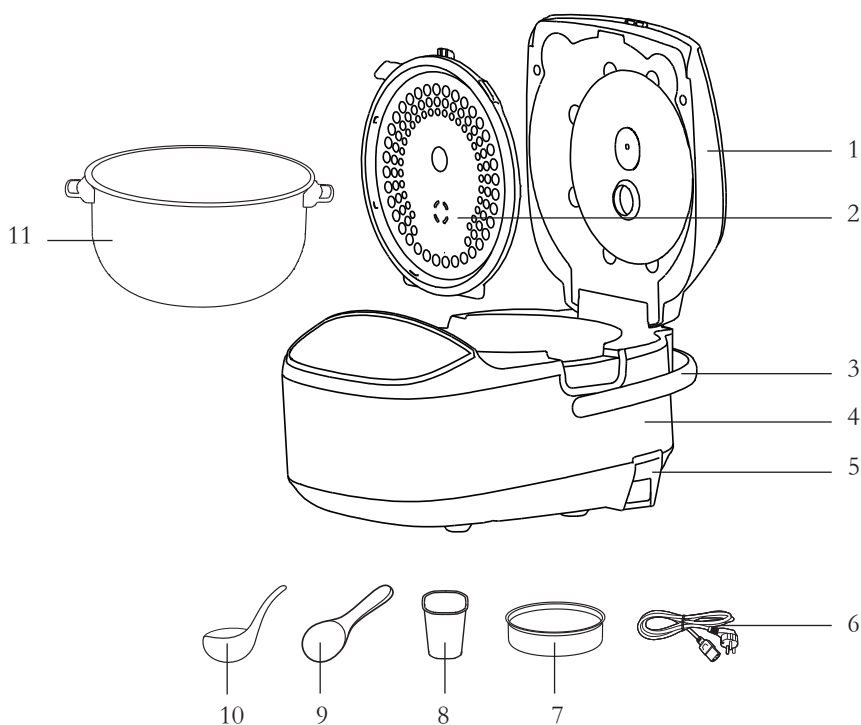
1.3 包装信息



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. 主装置
5. 底座
6. 电源线
7. 食物蒸煮器
8. 量杯
9. 汤勺
10. 米饭勺
11. 内胆

2.2 技术数据

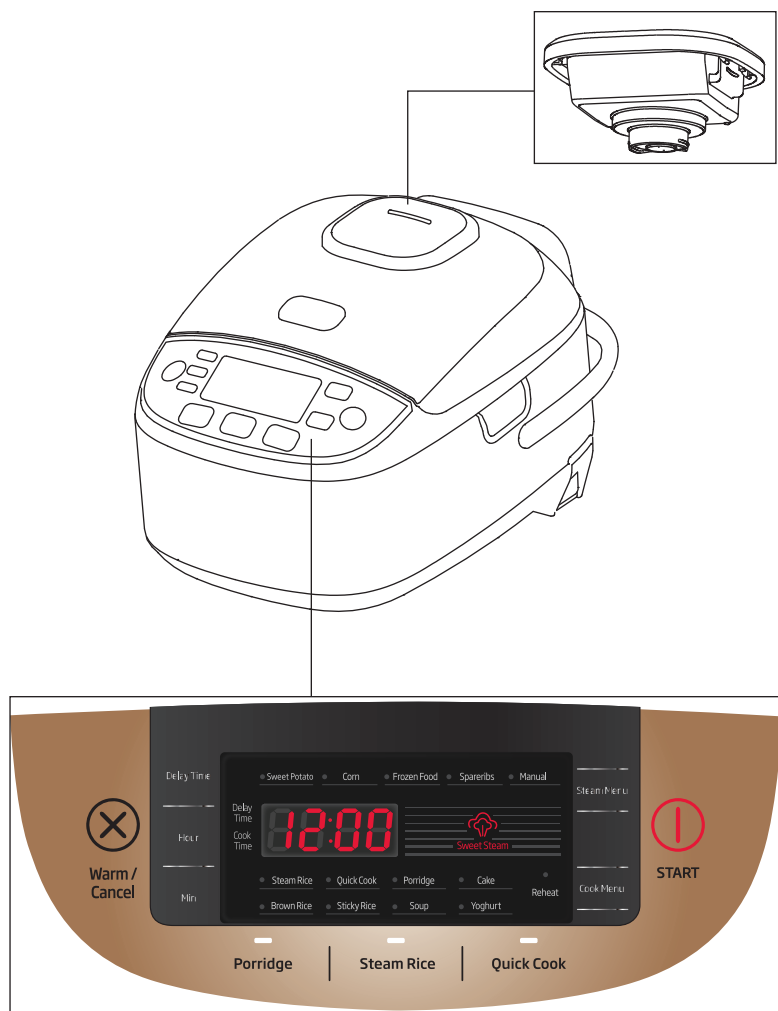
	RCM 67023 R
电源	220-240V- 50/60HZ
额定功率(w)	780-925 W
容量(升)	1.8 L
尺寸(mm)	长度*宽度*高度 290x410x246
重量(Kg)	4.2

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



蒸汽阀可拆卸

(包括蒸汽端口和阀门)



应立即去除蒸汽端口的任何异物，以免影响烹饪品质。

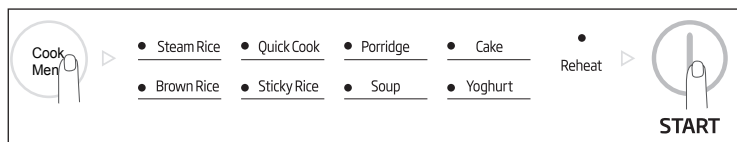
3 操作

控制面板操作步骤：本电饭煲仅供家庭使用，对于特定用途，请参考《用户手册》。

3.1 启动

3.1.1 选择功能菜单

1. 按下«功能»按钮，选择功能
2. 灯亮起后，可以选择任何功能。
3. 按下«启动»按钮开始烹饪

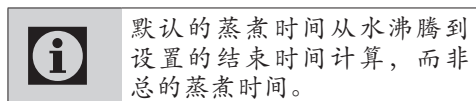


3.1.2 选择功能

1. 按下“蒸煮”按钮，选择功能
2. 显示灯亮起后，可以选择任何功能
3. 按下«启动»按钮开始烹饪



3.1.3 湿度显示



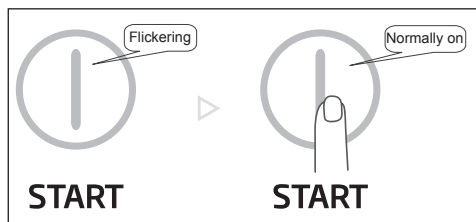
3 操作

3.2 产品使用说明

3.2.1 使用期间的功能按钮

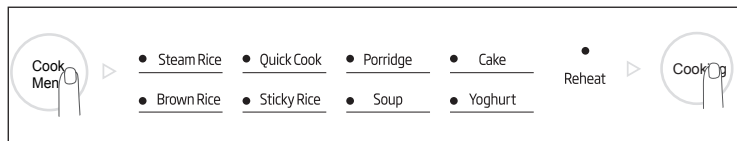
启动按钮

1. 灯闪动
2. 按下 «启动»按钮，灯从闪烁变为正常亮起，且其开始工作。



功能按钮

1. 按下“功能”按钮
2. 显示灯亮起后，可以选择任何功能
3. 按下“启动”按钮，选择烹饪功能



蒸煮按钮

1. 按下“蒸煮”按钮，选择功能
2. 显示灯亮起后，可以选择任何功能
3. 按下«启动»按钮开始烹饪



3 操作

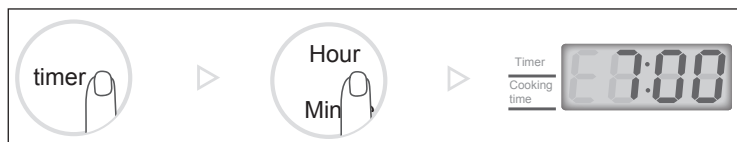
定时器按钮

1. 按下“小时”，“分钟”按钮，调整时间
2. 将显示«小时»，«分钟»



定时器按钮

1. 按下“定时器”按钮，定时器将亮起
2. 按下“小时”，“分钟”按钮，设置烹饪时间
3. 设置时间结束后，烹饪时间将停止



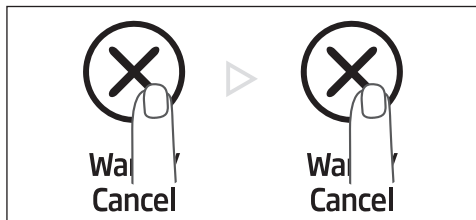
定时器功能：香米饭、快煮、煲粥、糯米、谷物、煲汤、红薯、玉米、饺子，排骨蒸煮



3 个快速烹饪按钮（煲粥，标准煮，快煮）没有定时器功能。

保温 / 关闭

1. 烹饪结束后，将自动切换为保温状态，且指示灯亮起
2. 如果处于工作状态，按下«保温 / 关闭»按钮，进入待用状态，再按下一次，进入保温状态。



烹饪米饭（香米饭、快煮，和糙米）：
加水时，请查看水位线标记位置，如左图所示，烹饪 3 量杯大米。



最多可以烹饪 4 杯大米



保温时间不可超过 5 小时，
避免米饭褪色和变味。



所有功能完成后，将切换为
保温模式。

3 操作

3.3 产品操作说明

3.3.1 准备烹饪

1. 使用量杯添加大米

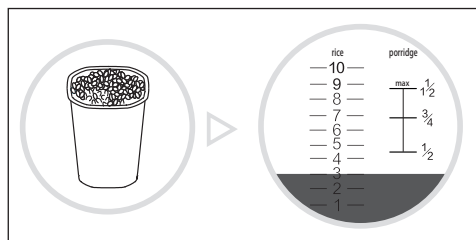


建议不要直接使用内胆淘米，以免内胆出现划痕。



如果烹饪硬粒，请在热水中浸泡 2-3 小时。

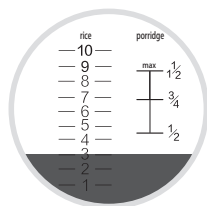
2. 清除内胆上的米糠，根据米量选择合适的水位，在相应的水位线加水，亦可以根据个人喜好增加或减少水量。



请勿加水超过最高水位，否则，可能导致溢流或短路。

3 操作

3.3.2 如何使用水位线

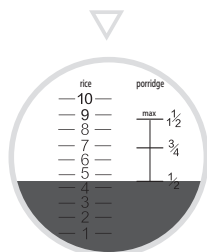


米饭烹饪（香米饭、快煮，糙米）：加水时，添加至对应的水位线，例如，在插图中，烹饪 3 杯大米。

小心：最多可以烹饪 4 杯大米。

（香米饭、快煮，糙米）

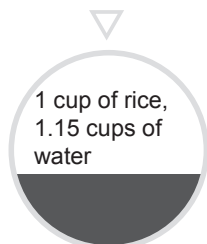
Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	18 cups	1 cups
Type 50	10 cups	1 cups



煲粥（粥，麦片粥） 水应达到煲粥水位线，例如，煲粥，麦片粥。

（粥，麦片粥）

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	1 cups	1/2 cups
Type 50	1 1/2 cups	1/2 cups

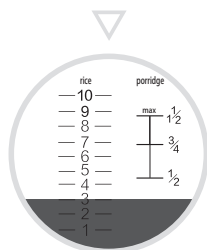


糯米 糯米和要求的水量如下：

根据：1:1.15 添加糯米和水。

（粥，麦片粥）

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	3 cups	8 cups
Type 50	3 cups	10 cups



蒸煮：蒸煮时，加水至水位线 3，水太多可能导致水溢流至蒸煮托盘，水太少则可能导致食物无法烹饪。

3 操作

3.3.3 烹饪使用

1. 使用软抹布，清洁内胆的外部
2. 将内胆置于本体
3. 按下电饭煲的盖子，直至听到声音
4. 确保电源插头牢固连接
5. 确保插头牢固连接至插座
6. 按下“功能”按钮
7. 按下«启动»按钮，开始操作



请勿在其他炉具加热内胆，否则可能因过热导致其变形。



请勿使用其他容器替代指定之内胆。

3.3.4 使用定时器

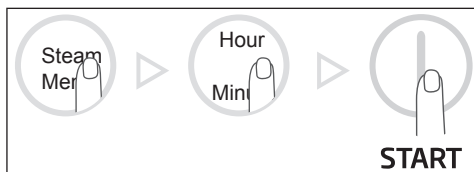
烹饪定时器设置

定时器设置用于：香米饭、快煮、糯米、一般烹饪、煲汤、红薯、玉米，排骨蒸煮，蒸煮。

1. 按下“功能”或“蒸煮”按钮，并选择要求的定时器功能

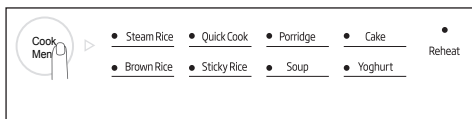


2. 按下一次«定时器»按钮，且设置的时间将开启，按下«小时»，«分钟»按钮调整设置的时间。按下«启动»完成定时器设置

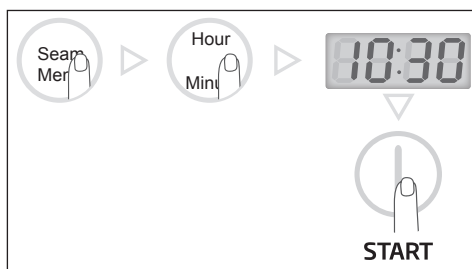


例如：设置定时器，在 10 个半小时煲粥

1. 按下“功能”按钮，并选择煲粥功能



2. 按下一次«定时器»，且定时器指示灯将开启，按下«小时»，«分钟»按钮，将设置的时间调整为 10:30。按下“启动”完成定时器设置，在 10:30，将可享用粥

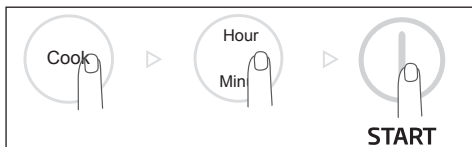


建议的时间设置不得超过 12 小时；否则，可能出现异味。

3.3.5 设置烹饪时间

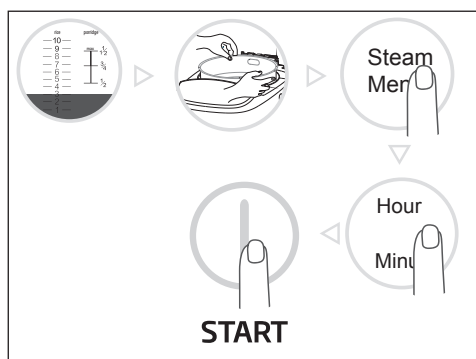
烹饪功能可以设置烹饪时间：煲粥、煲汤、酸奶、红薯，玉米，排骨，蒸煮：2 小时，可以在 1-4 小时的范围内调整。可以调整酸奶制作时间：8 小时，可以在 6-10 小时范围内调整。

1. 按下“功能”按钮，选择“煲粥”按钮，且“调整”按钮将开启
2. 按下«功能»按钮，选择«煲粥»按钮，«调整»按钮将开启
3. 按下«启动»，确认操作状态



3.3.6 排骨

1. 根据烹饪时间，内胆上的水位不得超过刻度 3
2. 为了保证排骨的口感，排骨应放置到蒸煮托盘，而后，将蒸煮托盘置于内胆上
3. 按下«蒸煮»按钮，选择«排骨»功能
4. 按下«小时»，«分钟»按钮，调整时间
5. 按下«启动»，确认操作状态



可以调整蒸煮功能的时间，调整范围为 10 分钟至 2 小时 30 分钟。



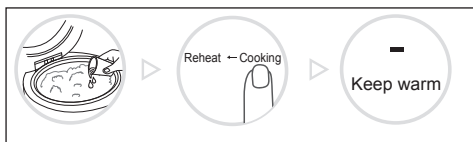
对于其他蒸煮功能，请参见排骨蒸煮功能。



也需要水煮沸的时间，但没有计算在总的蒸煮时间内。

3.3.7 再加热米饭

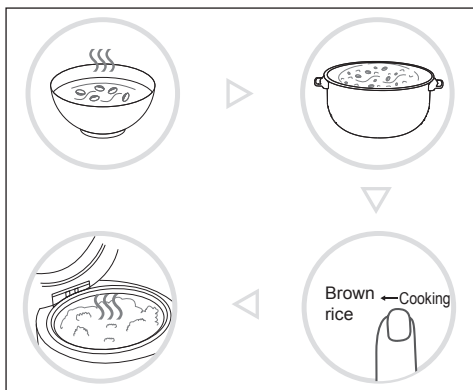
1. 搅动米饭，并喷淋 50-80 克水
2. 按下«功能»按钮，选择«再加热»功能，而后按下«启动»。
3. 其自动进入保温状态，请在 30 分钟内搅动米饭。



使用再加热功能时，我们建议最多的米饭量不超过水位线标记 4。

3.3.8 什锦米饭

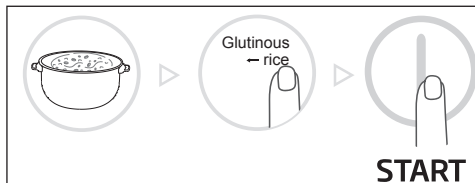
1. 在热水中将什锦米浸泡 2-3 小时
2. 而后，彻底淘洗什锦米和白米
3. 按下«功能»按钮，选择«谷物»，并按下«启动»
4. 烹饪完成后，打开盖子，并搅动米饭



3 操作

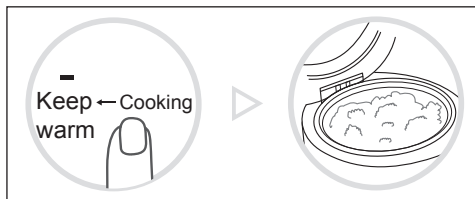
3.3.9 烹饪完成

1. 使用量杯量米，彻底淘洗后，放入内胆，并加水至对应水位，而后，在内胆加入花生油。
2. 按下«功能»按钮，选择«糯米»，并按下«启动»
3. 按下«启动»切换烹饪状态



3.3.10 使用保温功能

1. 按下«保温»按钮，或选择“保温和营养”，按下«启动»按钮
2. 建议在 30 分钟后搅动米饭



所有功能完成后，将切换为保温模式。



在保温状态，其将再加热，保持 65°C 和以上的温度。



本产品可以在 24 小时内操作保温功能。



建议保温时间不超过 5 小时，以免米饭变色和变味。

3.3.11 酸奶制作功能

1. 制作酸奶时，建议对本装置和附件消毒（内胆、盖子，勺子），避免发酵。建议使用沸水消毒。
2. 未获得良好的效果，建议使用牛奶和纯酸奶。

配料参考表

牛奶	纯酸奶
1L	100ml

3. 清洁和擦干内胆，请参考配料表。
4. 选择«酸奶»功能，按下«启动»按钮开始操作。



5. 完成后，可以直接食用酸奶，覆盖之或放入器皿，并在冷藏室存放。



制作酸奶前，请确保酸奶和加热盘处于正常温度；否则，高温可能影响发酵的酸奶。

3 操作

3.3.12 蛋糕功能

配料

	糖	面粉	鸡蛋	植物油
少量	100 克	1 2 0 克	3	30 克
大量	180 克	2 0 0 克	5	50 克



配料不可过多，以免影响烹饪品质

- 将糖和鸡蛋搅拌在一起
- 在碗中放入糖，并加入鸡蛋，彻底搅拌，直至糖和鸡蛋混合在一起。
- 如果鸡蛋温度太低，加入 400°C 热水。这种情况下，蛋糕将松软。但是，温度不可过高，以免鸡蛋被烫熟。
- 继续搅动鸡蛋，直至出现气泡，且鸡蛋已经融解，且均匀。
- 在糖和鸡蛋中添加面粉，而后继续搅动。
- 在糖和鸡蛋中添加发酵粉，而后继续搅动。
- 在混合物中添加所有配料，并搅拌，直至全部搅匀。
- 添加人造黄油，搅拌均匀，直至搅拌在一起。
- 人造黄油应融解，而后加入混合物中。如果没有充分搅动，蛋糕内将出现大气泡，导致口感不达标。
- 如果搅拌过度，蛋糕可能很干，且没有气孔。
- 在气泡消失前，在电饭煲中烹饪蛋糕。
- 您可以根据口味需求，添加一些浓缩牛奶。

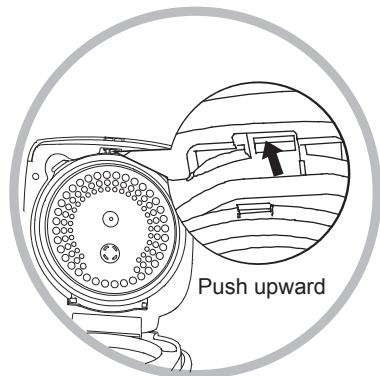
4 保养和维护

4.1 清洁电饭煲本体

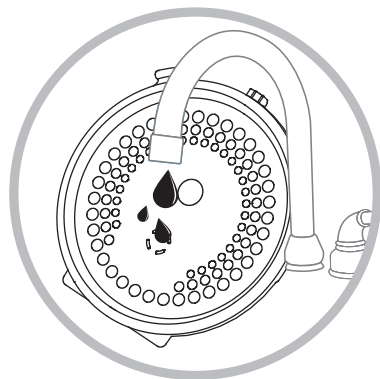
1. 使用抹布清洁盖子和加热板，请勿在水流中冲洗
2. 加热板上的水或米粒应使用清洁的抹布擦掉
3. 使用抹布清洁储水槽
4. 放入内胆前，请务必擦拭内胆周围的水，并将其置于正确的位置
5. 使用软抹布清洁电饭煲

4.2 清洁盖子

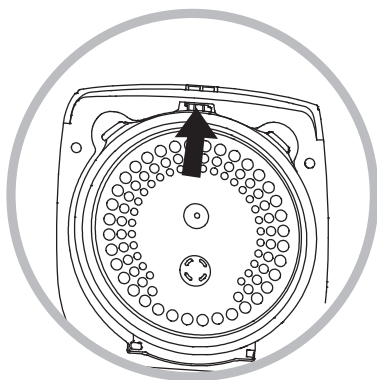
1. 打开外盖，并拆卸内盖



2. 清洁蒸汽阀和盖子

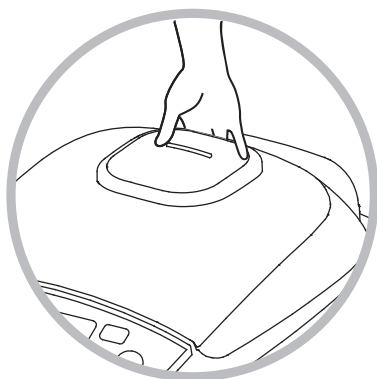


3. 安装盖子



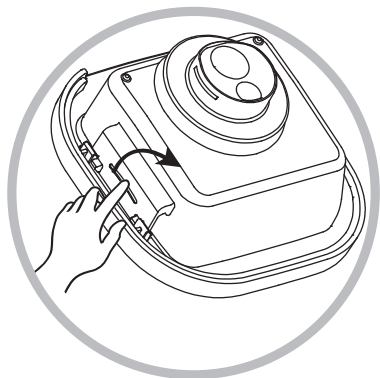
4.3 拆卸和清洁蒸汽阀

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



5.1 自检异常问题

5.1.1 检查问题

如果发现烹饪情况异常，请检查下列清单，确认是否有任何故障。

检查之项目 异常情况	标准煮/快煮/精煮/煲粥/煲汤/精煮								保温					
	太硬	太软	米饭不熟	怪味	米饭结硬皮	颜色	溢流	煲粥/煲汤/ 米饭太软	没有充分沸腾	不保温	怪味	变色	米饭 表面太干	水滴
大米和水量错误	●	●	●		●	●	●	●						
请勿超出最大数量	●	●	●		●	●	●							
功能选择错误	●	●	●		●	●	●	●						
内胆是否变形，或底部是否不平坦	●	●	●		●	●								
使用热水烹饪，或连续烹饪，中途没有冷却	●	●	●		●	●								
内胆、加热盘或控制面板有米粒或异物残留	●	●	●	●	●	●					●	●		●
断电	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●			●
烹饪后，没有翻松米饭	●					●						●	●	●
烹饪后，没有翻松米饭	●						●	●						
蒸汽阀是否安装不当	●		●	●				●						
定时器小时数过多			●				●	●			●	●	●	
顶盖是否没有适当关闭	●		●	●		●	●				●	●		
没有淘洗大米											●	●	●	
内胆和蒸汽端口有米粒或异物残留											●	●	●	●
长时间保温										●	●	●	●	●
没有预设保温				●							●			
将米饭铲放入内胆											●	●	●	●
水和大米没有充分搅拌			●											

检查上述所有情况后，如果确认存在故障，请将其送至维修代理。

5.1.2 异常短路之原因

请将产品送至经授权之代理或服务中心进行维修或安装。

Normally on 	持续亮起 E1: 底部传感器。关闭电源和开启后, 问题仍然存在。请将其送至服务中心进行维修	Normally on 	持续亮起 E2: 底部传感器短路。开启电源和关闭后, 如果错误仍然存在, 请将其送至服务中心进行维修。
Normally on 	持续亮起 E5: 开盖传感器。关闭电源和开启后, 问题仍然存在。请将其送至服务中心	Normally on 	持续亮起 E6: 开盖传感器短路。开启电源和关闭后, 如果错误仍然存在, 请将其送至服务中心进行维修。
Normally on 	持续亮起 EU: 错误警告。开启电源和关闭后, 如果错误仍然存在, 请将其送至服务中心	Gleamed on 	闪动 错误警告。开启电源和关闭后, 如果错误仍然存在, 请将其送至服务中心

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

Thiết bị này tuân theo Chỉ thị WEEE.



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

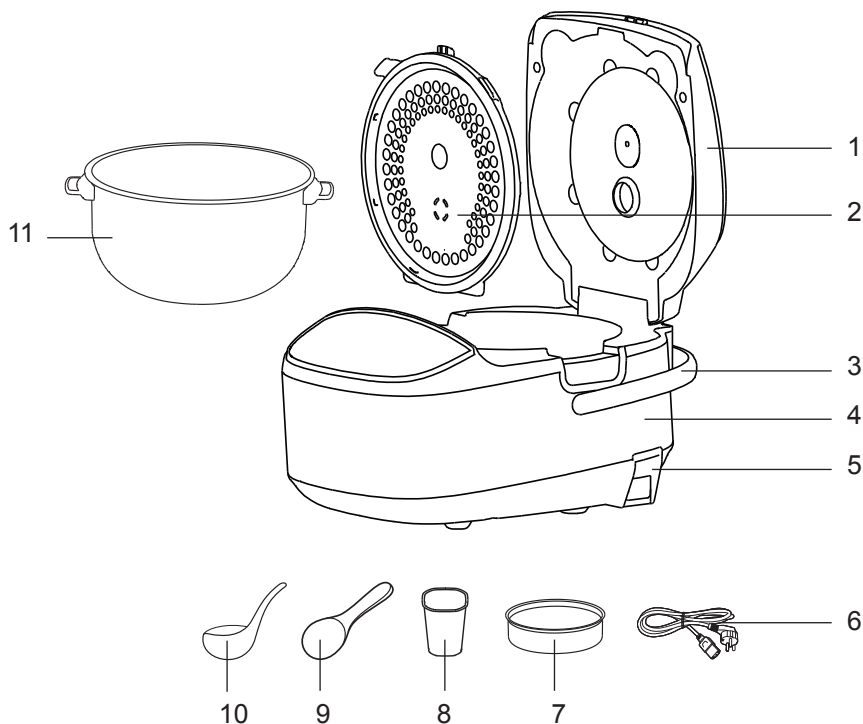


Bao bì sản phẩm được làm bằng các vật liệu tái chế theo quy định của pháp luật quốc gia của chúng tôi. Không vứt

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 cơm
10. Muỗng canh
11. Lồng nồi

2.2 Thông số kỹ thuật

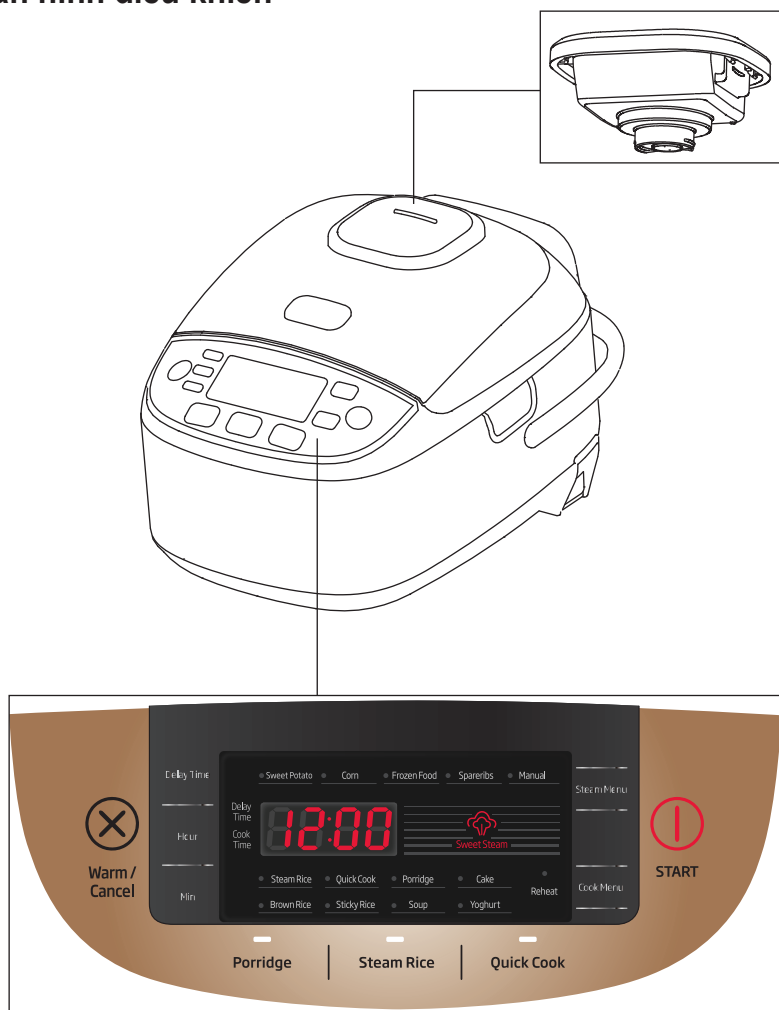
	RCM67023R
Nguồn điện	220-240~ 50/60Hz
Công suất định mức	780-925 W
Dung tích (L)	1.8 L
Kích thước	Dài*Rộng*Cao 290x410x246
Khối lượng(Kg)	4.2

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



Van hơi có thể tháo rời được (bao gồm lỗ thông hơi và van hơi)



Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ vật lạ nào trong lỗ thông hơi để tránh làm ảnh hưởng đến chất lượng đồ ăn.

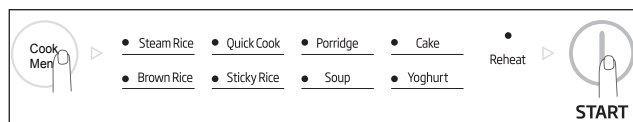
3 Vận hành

Sử dụng màn hình điều khiển: nồi cơm này là thiết bị gia dụng, vui lòng đọc tài liệu hướng dẫn để biết thêm các tính năng chi tiết.

3.1 Khởi động

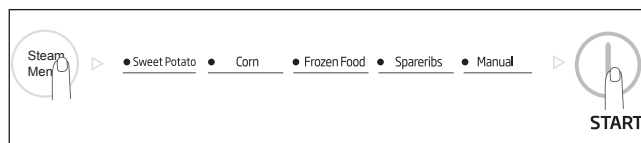
3.1.1 Chọn chế độ

1. Nhấn nút “chế độ - Cook Menu” để chọn chế độ mong muốn
2. Chọn bất kỳ chế độ nào khi đèn hiển thị bật sáng
3. Nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi bắt đầu nấu



3.1.2 Chọn chế độ hấp

1. Nhấn nút “Hấp - Steam Menu” để chọn chế độ
2. Chọn bất kỳ chế độ nào khi đèn hiển thị bật sáng
3. Nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi bắt đầu hấp



3.1.3 Màn hình hiển thị độ ẩm



Thời gian hấp được tính từ thời điểm nước sôi, chứ không phải thời điểm nhấn nút Bắt đầu, cho đến thời điểm kết thúc hấp.

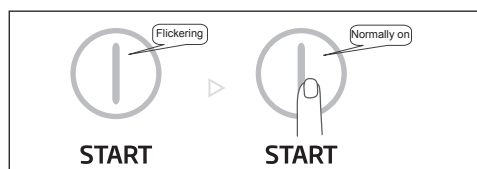
3 Vận hành

3.2 Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

3.2.1 Các nút chức năng

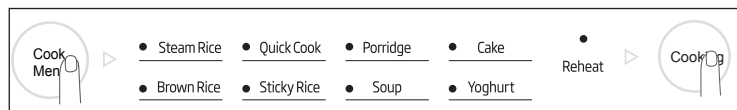
Nút Bắt đầu

1. Đèn nút Bắt đầu nhấp nháy
2. Nhấn nút Bắt đầu, đèn chuyển từ nhấp nháy sang sáng bình thường, nồi bắt đầu làm việc theo chế độ đã chọn



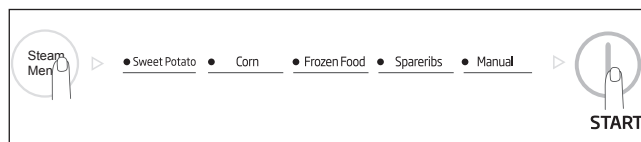
Các nút chế độ

1. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu”
2. Chọn chế độ khi đèn hiển thị bật sáng
3. Nhấn nút Bắt đầu để nồi thực hiện chế độ đã chọn



Nút Hấp

1. Nhấn nút “Hấp - Steam Menu” để chọn chế độ
2. Chọn chế độ khi đèn hiển thị bật sáng
3. Nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi thực hiện chế độ đã chọn



3 Vận hành

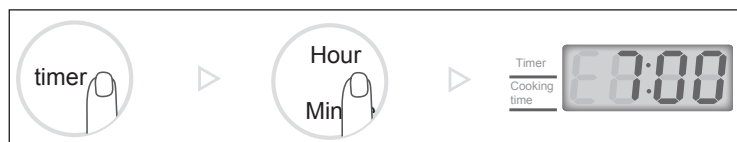
Nút Hẹn giờ

1. Nhấn nút “Giờ” và “Phút” để điều chỉnh thời gian
2. Thời gian được hiển thị trên màn hình



Nút Hẹn giờ

1. Nhấn nút “Hẹn giờ” để màn hình hiển thị thời gian
2. Nhấn nút “Giờ” và “Phút” để điều chỉnh thời gian
3. Nồi kết thúc nấu như thời gian đã hẹn



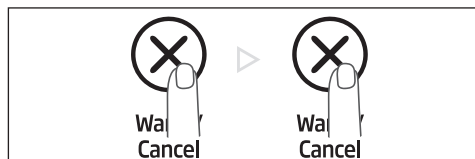
Hẹn giờ có thể được áp dụng cho các chế độ: chè, nấu cấp tốc, cháo, gạo, các loại hạt, canh, khoai lang, bắp, há cảo hoặc sườn.



Hẹn giờ không được áp dụng cho 3 chế độ nấu (cháo, nấu tiêu chuẩn, nấu cấp tốc).

Giữ ấm/Tắt

1. Sau khi nấu xong, nồi tự động chuyển sang chế độ giữ ấm với đèn hiển thị tương ứng bật sáng.
2. Nếu nồi đang nấu, nhấn nút Giữ ấm/Tắt để chuyển sang chế độ chờ, nhấn nút này một lần nữa để chuyển sang chế độ giữ ấm.



3 Vận hành

Nấu cơm (chè, cấp tốc, gạo lứt): Khi thêm nước, vui lòng để ý mực đo nước như trong hình bên trái, nấu lượng gạo tương đương với 3 ly đồng.



Chỉ nấu tối đa 4 ly đồng gạo cho một lần nấu.



Không giữ ấm quá 5 giờ để gạo để tránh làm cơm bị mất màu và mùi.



Đối với mọi chế độ, nồi chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi nấu xong



Không nên thêm nước quá mực nước tối đa để tránh nước trào và làm đoản mạch khi nấu.

3.3 Hướng dẫn sử dụng

3.3.1 Chuẩn bị nấu

1. Sử dụng ly đồng để đo gạo

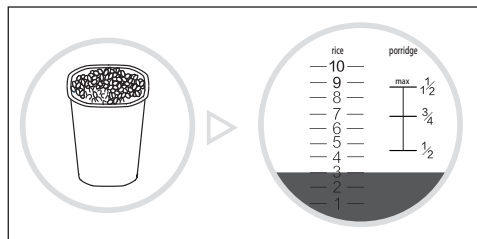


Không nên sử dụng lồng nồi để vo gạo để tránh làm trầy lồng nồi.

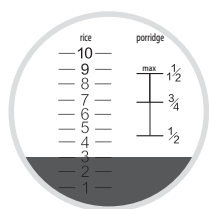


Trước khi nấu gạo hạt cứng, ngâm gạo với nước nóng trong vòng 2-3 giờ.

2. Lau gạo còn dính quanh lồng nồi, thêm lượng nước tương ứng với lượng gạo bằng cách sử dụng mực đo nước. Có thể gia giảm lượng nước theo sở thích cá nhân.



3.3.2 Cách sử dụng mực đo nước

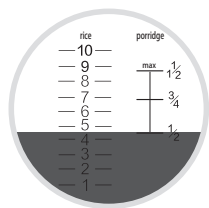


Nấu cơm (chè, cấp tốc, hạt): (Chè, cấp tốc, hạt)

thêm nước cho tới vạch tương ứng trên mực đo nước cho cơm, ví dụ trong hình là mực nước cho 3 ly đồng gạo.

Lưu ý: chỉ nấu tối đa 4 ly đồng gạo cho một lần nấu.

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	18 cups	1 cups
Type 50	10 cups	1 cups



Nấu cháo (cháo loãng, cháo đặc): (Cháo loãng, cháo đặc)

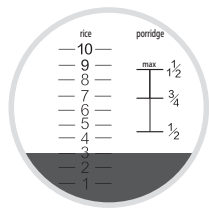
thêm nước cho tới vạch tương ứng trên mực đo nước cho cháo như ví dụ trong hình.

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	1 cups	1/2 cups
Type 50	1 1/2 cups	1/2 cups



Nấu xôi: thêm nước và gạo (Xôi)
theo tỉ lệ gạo:nước là 1:1.5.

Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	3 cups	8 cups
Type 50	3 cups	10 cups



Hấp: thêm nước cho tới vạch số 3 trên mực đo nước cho cơm, quá nhiều nước có thể gây trào nước lên khay hấp còn quá ít nước có thể khiến thức ăn không chín.

3 Vận hành

3.3.3 Cách nấu

1. Lau quanh lòng nồi bằng khăn mềm
2. Đặt lòng nồi vào thân nồi
3. Hạ nắp nồi xuống cho tới khi nghe tiếng khóa
4. Bảo đảm phích cắm đã được gắn chặt vào nồi
5. Bảo đảm phích cắm đã được gắn chặt vào ổ cắm
6. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu”
7. Nấu nút “Bắt đầu - Start” để nồi tiến hành nấu



Không nấu lòng nồi trên bếp để tránh gây biến dạng cho lòng nồi do nhiệt độ cao



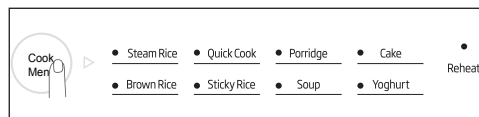
Không thay thế lòng nồi bằng các vật chứa khác.

3.3.4 Hẹn giờ

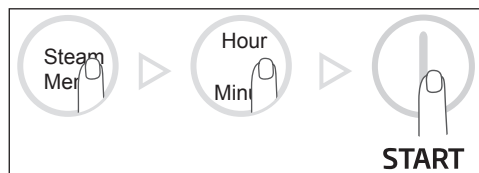
Thiết lập giờ hẹn

Hẹn giờ có thể được áp dụng cho chế độ chè, cấp tốc, xôi, bình thường, canh, khoai lang, bắp, sườn, hấp.

1. Nhấn nút Chế độ hoặc Hấp để chọn chế độ cần hẹn giờ.

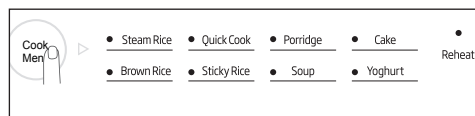


2. Nhấn nút “Hẹn giờ” một lần để hiển thị thời gian, nhấn nút “Giờ” và “Phút” để điều chỉnh thời gian, nhấn nút “Bắt đầu - Start” để hoàn tất việc hẹn giờ.

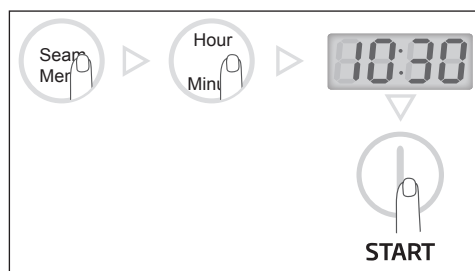


Ví dụ: hẹn nồi nấu cháo xong trong 10.5 giờ nữa

1. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu” và chọn Cháo.



2. Nhấn nút “Hẹn giờ” một lần để đèn báo hẹn giờ bật sáng, nhấn nút “Giờ” và “Phút” để chỉnh thời gian là 10:30, nhấn nút “Bắt đầu - Start” để hoàn tất việc hẹn giờ. Cháo sẽ được nấu xong sau 10.5 giờ



Không hẹn giờ quá 12 giờ để tránh phát ra mùi lạ khi nấu vì thức ăn hoặc nồi bị hỏng.

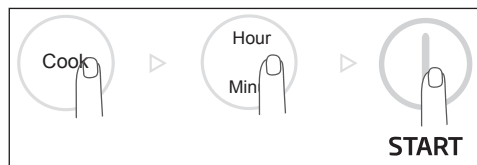
3.3.5 Thiết lập thời gian nấu

Thời gian nấu có thể được chỉnh khi chọn chế độ cháo, canh, khoai lang, bắp, sườn, hấp (mặc định 2 giờ, có thể dao động trong 1-4 giờ). Làm sữa chua (mặc định 8 giờ, có thể dao động trong 6-10 giờ).

1. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu” và chọn “Cháo”, nút “Điều chỉnh” sẽ bật sáng
2. Nhấn nút “Giờ” và “Phút” để điều chỉnh thời gian

3 Vận hành

3. Nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi tiến hành nấu



Tham khảo cách hấp sườn khi hấp các thức ăn khác



Nồi cần thời gian để đun sôi nước nhưng thời gian này không được tính vào thời gian hấp.

3.3.6 Sườn

1. Canh nước theo thời gian nấu và lượng nước không được quá vạch số 3 trên mực đo nước cho cơm
2. Đặt sườn vào khay hấp và đặt khay hấp lên lồng nồi để giữ hương vị của sườn.
3. Nhấn nút “Hấp - Steam Menu” và chọn “Sườn”
4. Nhấn nút “Giờ” và “Phút” để điều chỉnh thời gian
5. Nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi bắt đầu nấu

3.3.7 Hâm cơm

1. Xới đều cơm vào thêm vào 50-80 g nước
2. Nhấn nút Chế độ, chọn Hâm và nhấn nút Bắt đầu
3. Nồi sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi hâm xong, xới cơm sau sau đó 30 phút

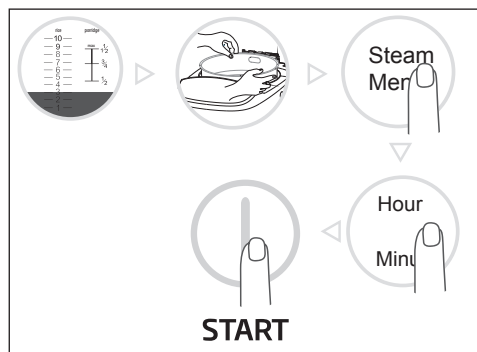


Reheat ← Cooking

Keep warm



Lượng cơm không nên vượt quá vạch số 4 trên mực đo nước cho cơm khi sử dụng chế độ hấp



3.3.8 Cơm dẻo

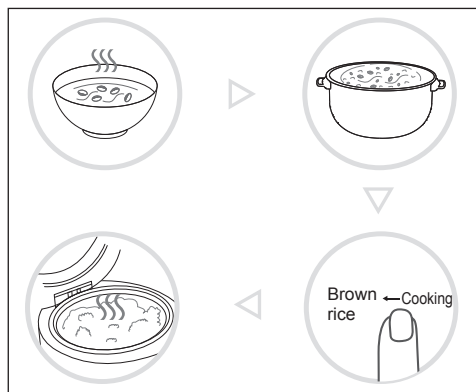
1. Ngâm trước hạt với nước nóng trong vòng 2-3 giờ
2. Vo kỹ hạt và gạo
3. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu”, chọn “Hạt”, nhấn nút “Bắt đầu - Start”



Thời gian hấp có thể được điều chỉnh trong phạm vi từ 10 phút đến 2.5 giờ.

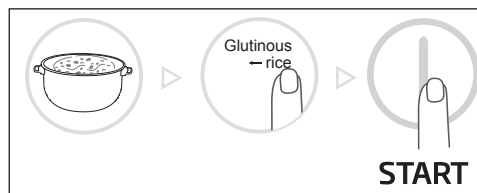
3 Vận hành

4. Mở nắp và xới cơm sau khi nấu xong



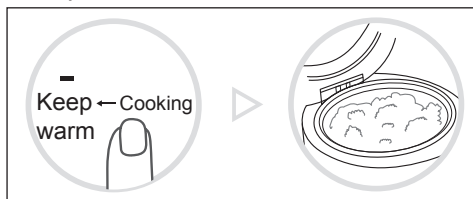
3.3.9 Xôi

1. Dùng ly đông để đông nếp. Sau khi vo kỹ, đổ nếp vào nồi và thêm nước cho tới vạch tương ứng trên mực đo nước cho cơm. Cho thêm dầu phộng vào nồi.
2. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu”, chọn “Xôi”, nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi tiến hành nấu
3. Nhấn nút “Bắt đầu - Start” để đổi chế độ nấu



3.3.10 Giữ ấm

1. Nhấn nút “Giữ ấm” hoặc chọn “Giữ ấm và dưỡng chất” nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi hâm thức ăn
2. Nên xới thức ăn sau khi nồi hâm xong 30 phút



Đối với mọi chế độ, nồi tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi nấu xong



Trong chế độ giữ ấm, nồi có thể hâm lại để giữ nhiệt độ từ 65°C hoặc cao hơn.



Nồi có thể duy trì trạng thái giữ ấm trong 24 giờ



Không nên giữ ấm quá 5 giờ để tránh làm bị mất màu và mùi của cơm .

3.3.11 Sữa chua

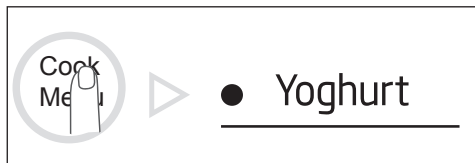
1. Khi làm sữa chua, nên tẩy trùng nồi và phụ kiện của nồi (lồng nồi, nắp, muỗng) với nước nóng để tránh việc lên men.
2. Nên sử dụng sữa bò và sữa chua không đường để có thành quả tốt nhất.

Bảng nguyên liệu

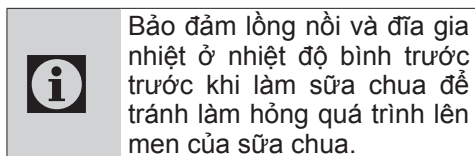
Sữa bò	Sữa chua không đường
1L	100ml

3 Vận hành

3. Lau khô lồng nồi, chuẩn bị nguyên liệu theo bảng trên.
4. Chọn “Sữa chua” và nhấn nút “Bắt đầu - Start” để nồi tiến hành làm sữa chua.



5. Có thể dùng sữa chua ngay sau làm xong hoặc để lại và bảo quản trong tủ lạnh.

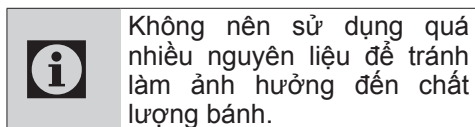


Bảo đảm lồng nồi và đĩa gia nhiệt ở nhiệt độ bình thường trước khi làm sữa chua để tránh làm hỏng quá trình lên men của sữa chua.

3.3.12 Bánh

Nguyên liệu

	Đường	Bột	Trứng	Dầu thực vật
Mê nhỏ	100 g	120 g	3	30 g
Mê lớn	180 g	200 g	5	50 g



Không nên sử dụng quá nhiều nguyên liệu để tránh làm ảnh hưởng đến chất lượng bánh.

- Tiếp tục đánh trứng cho tới bề mặt hỗn hợp nổi bọt và mịn.
 - Thêm bột vào hỗn hợp đường và trứng rồi tiếp tục đánh.
 - Thêm bột nở vào hỗn hợp đường và trứng rồi tiếp tục đánh.
 - Thêm tất cả nguyên liệu còn lại vào hỗn hợp rồi tiếp đánh đều.
 - Thêm margarine vào rồi trộn và đánh đều.
 - Làm tan chảy margarine trước khi trộn đều vào hỗn hợp nguyên liệu. Nếu không đánh đều, hỗn hợp sẽ bị nổi bọt ở bên trong và làm ảnh hưởng đến chất lượng bánh.
 - Nếu trộn quá nhiều, bánh sẽ bị khô và không xốp.
 - Nấu hỗn hợp trong nồi cho đến khi bọt khí biến mất.
 - Có thể thêm sữa đặc vào hỗn hợp nếu muốn.
- Đánh đường và trứng
 - Cho đường vào tô rồi thêm trứng vào, đánh tới khi đường và trứng đã được trộn đều.
 - Nếu nhiệt độ của trứng quá thấp, thêm 400 cc nước nóng vào. Việc này có thể khiến bánh mềm và xốp. Tuy nhiên, nhiệt độ nước không nên quá nóng để tránh làm trứng quá chín.

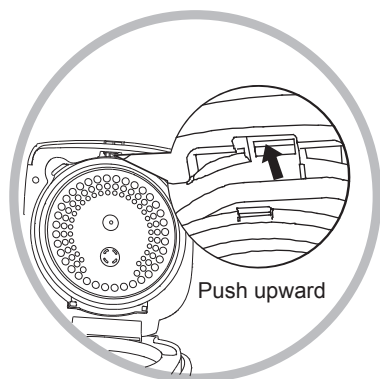
4 Vệ sinh và bảo dưỡng

4.1 Vệ sinh thân nồi

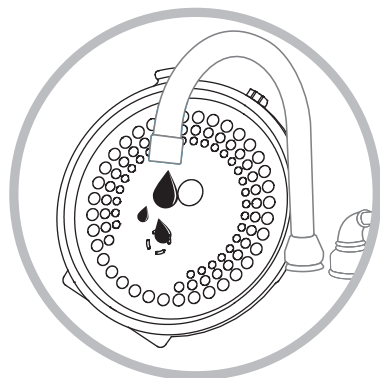
1. Lau sạch nắp nồi và đĩa gia nhiệt bằng khăn sạch. Không rửa các bộ phận này dưới nước.
2. Lau vết nước hoặc thức ăn sót trên đĩa gia nhiệt bằng khăn sạch
3. Lau sạch khay nước bằng khăn sạch.
4. Lau sạch vết nước quanh lồng nồi trước khi đặt lồng nồi vào đúng vị trí.
5. Lau bề mặt nồi bằng khăn mềm.

4.2 Vệ sinh nắp rời

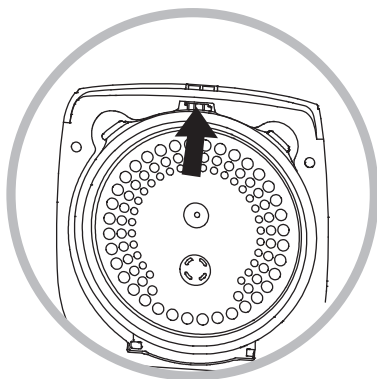
1. Mở nắp nồi và tháo nắp rời.



2. Rửa sạch lỗ thông hơi và nắp rời

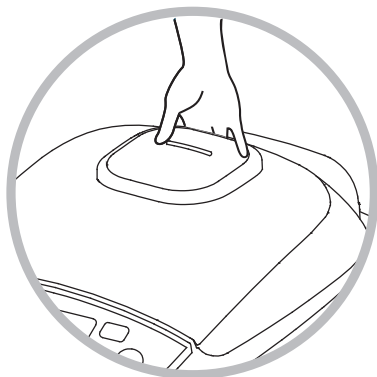


3. Lắp nắp rời trở lại.



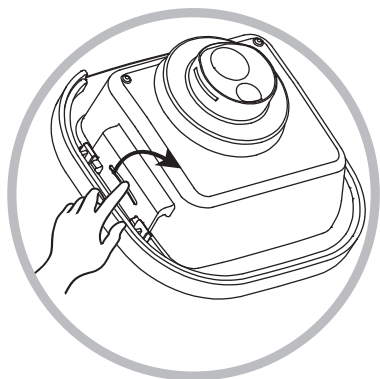
4.3 Tháo và vệ sinh van hơi

1. Giữ van hơi và nâng lên.



4 Vệ sinh 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.



5 Sửa chữa và bảo trì

5.1 TỰ KIỂM TRA DẤU HIỆU BẤT THƯỜNG

5.1.1 Kiểm tra vấn đề

Nếu phát hiện nồi cơm trong trạng thái bất thường, vui lòng kiểm tra theo bảng dưới đây để xác minh hỏng hóc nếu có.

Mục kiểm tra Trạng thái bất thường	Nấu bình thường/Nấu cấp tốc/Nấu kỹ/ Nấu cháo/Nấu súp								Giữ ấm					
	Quá cứng	Quá mềm	Không nấu cơm	Vị lạ	Cơm bị cháy	Màu lạ	Bị tràn	Cháo, canh hoặc cơm quá mềm	Không sôi	Không giữ ấm	Vị lạ	Mất màu	Thức ăn bị khô mặt	Nhiều nước
Không đúng lượng gạo và nước	●	●	●		●	●	●	●						
Vượt quá mức tối đa được cho phép	●	●	●		●	●	●							
Chọn sai chế độ	●	●	●		●	●	●	●						
Lồng nồi bị biến dạng hoặc đáy lồng nồi không bằng phẳng	●	●	●		●	●								
Nấu với nước nóng hoặc nấu liên tục mà không đợi nồi giảm nhiệt	●	●	●		●	●								
Gạo hoặc vật lạ dính trên lồng nồi, đĩa gia nhiệt hoặc màn hình điều khiển	●	●	●	●	●	●					●	●		●
Bị mất điện	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●			●
Không xới cơm sau khi nấu xong	●					●						●	●	●
Không xới cơm sau khi nấu xong	●						●	●						
Van hơi không ở đúng vị trí	●		●	●				●						

5 Sửa chữa và bảo trì

Mục kiểm tra Trạng thái bất thường	Nấu bình thường/Nấu cấp tốc/Nấu kỹ/ Nấu cháo/Nấu súp								Giữ ấm					
	Quá cứng	Quá mềm	Không nấu cơm	Vị lạ	Cơm bị cháy	Màu lạ	Bị tràn	Cháo, canh hoặc cơm quá mềm	Không sôi	Không giữ ấm	Vị lạ	Mất màu	Thức ăn bị khô mặt	Nhiều nước
Hẹn quá giờ			●				●	●			●	●	●	
Nắp nồi chưa được đóng kỹ	●		●	●		●	●				●	●		
Không vo gạo											●	●	●	
Gạo hoặc vật lạ dính trên lòng nồi hoặc lỗ thông hơi											●	●	●	●
Giữ ấm quá giờ										●	●	●	●	●
Không giữ ấm				●							●			
Đặt muỗng cơm vào lòng nồi											●	●	●	●
Không đảo kỹ nước và gạo			●											

Sau khi kiểm tra các tình trạng trên, vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành được ủy quyền nếu có hỏng hóc.

5 Sửa chữa và bảo trì

5.1.2 Nguyên nhân của việc đoản mạch bất thường

Vui lòng gửi thiết bị đến đại lý bảo hành được ủy quyền để sửa chữa hoặc thay thế.

 	Luôn hiển thị E1: Cảm biến ở đáy nồi. Nồi bật tắt liên tục. Vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành.	 	Luôn hiển thị E2: Cảm biến ở đáy nồi bị đoản mạch. Nếu vẫn bị lỗi này sau khi đã tắt nồi và bật lại, vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành.
 	Luôn hiển thị E5: Cảm biến nắp nồi. Nồi bật tắt liên tục. Vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành.	 	Luôn hiển thị E6: Cảm biến ở nắp nồi bị đoản mạch. Nếu vẫn bị lỗi này sau khi đã tắt nồi và bật lại, vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành.
 	Luôn hiển thị EU: Cảnh báo sai. Nếu vẫn bị lỗi này sau khi đã tắt nồi và bật lại, vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành.	 	Nhấp nháy Cảnh báo sai. Nếu vẫn bị lỗi này sau khi đã tắt nồi và bật lại, vui lòng gửi nồi đến đại lý bảo hành.

