

Smart Electronic Rice Cooker

User Manual



RCM 67023 R

VN

01M-8836553200-4217-01

beko

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.



Nội dung

1 Hướng dẫn quan trọng về an toàn và môi trường	4	5 Sửa chữa và bảo trì	21
1.1 Tuân thủ chỉ thị WEEE và xử lý chất thải	7	5.1 Tự kiểm tra dấu hiệu bất thường	21
1.2 Thông tin bao bì	7	5.1.1 Kiểm tra vấn đề	21
2 Sản phẩm của bạn	8	5.1.2 Nguyên nhân của việc đoản mạch bất thường	23
2.1 Tổng quan	8		
2.2 Thông số kỹ thuật	8		
2.3 Màn hình điều khiển	9		
3 Vận hành	10		
3.1 Khởi động	10		
3.1.1 Chọn chế độ	10		
3.1.2 Chọn chế độ hấp	10		
3.1.3 Màn hình hiển thị độ ẩm	10		
3.2 Hướng dẫn sử dụng sản phẩm	11		
3.2.1 Các nút chức năng	11		
3.3 Hướng dẫn sử dụng	13		
3.3.1 Chuẩn bị nấu	13		
3.3.2 Cách sử dụng mực đo nước	14		
3.3.3 Cách nấu	15		
3.3.4 Hẹn giờ	15		
3.3.5 Thiết lập thời gian nấu	15		
3.3.6 Sườn	16		
3.3.7 Hâm cơm	16		
3.3.8 Cơm dẻo	16		
3.3.9 Xôi	17		
3.3.10 Giữ ấm	17		
3.3.11 Sữa chua	17		
3.3.12 Bánh	18		
4 Vệ sinh và bảo dưỡng	19		
4.1 Vệ sinh thân nồi	19		
4.2 Vệ sinh nắp rời	19		
4.3 Tháo và vệ sinh van hơi	19		

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 lồng 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 lồng 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 đảm bảo 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 lồng 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

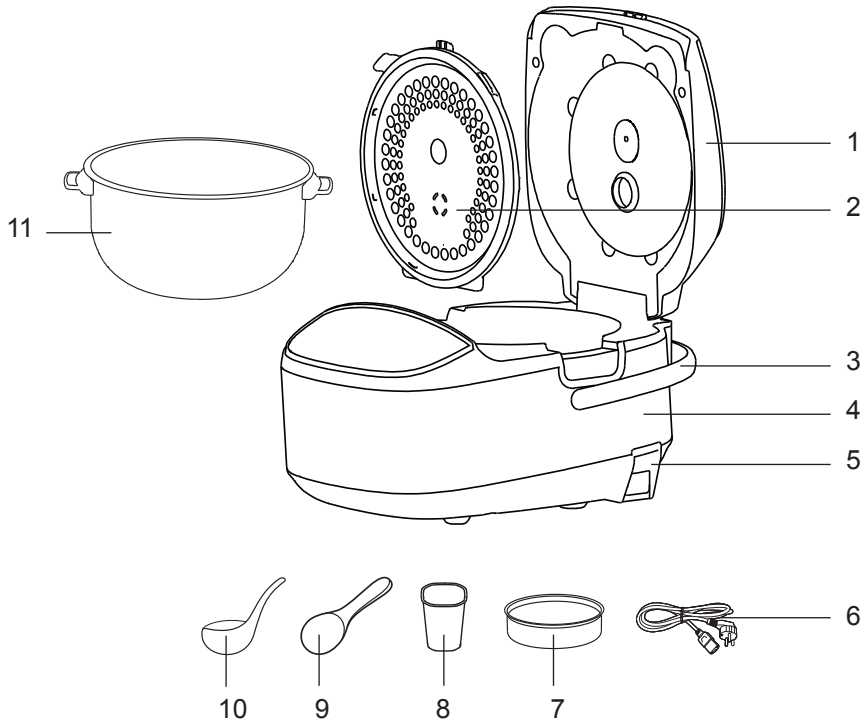


Bao bì sản phẩm được làm bằng các vật liệu tái chế theo quy định của pháp luật quốc gia của chúng tôi. Không vứt

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. Lòng nồi

2.2 Thông số kỹ thuật

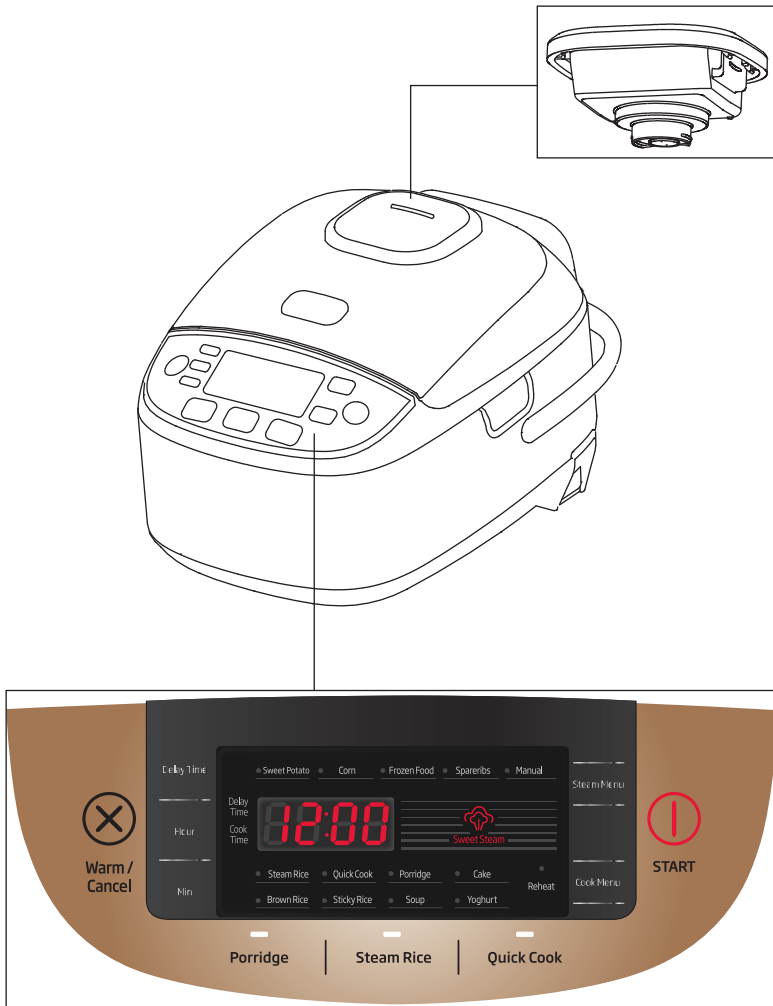
	RCM67023R
Nguồn điện	220-240~ 50/60Hz
Công suất định mức	780-925 W
Dung tích (L)	1.8 L
Kích thước	Dài*Rộng*Cao 290x410x246
Khối lượng(Kg)	4.2

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 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.

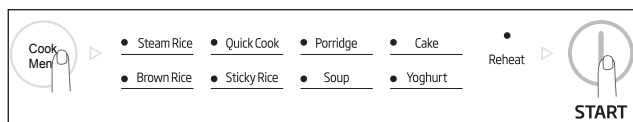
3 Vận hành

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

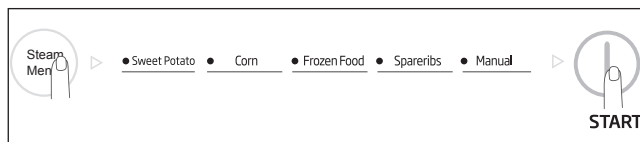
3.1.1 Chọn chế độ

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 kiểm kết thúc hấp.

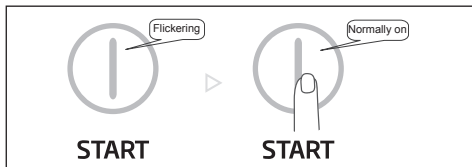
3 Vận hành

3.2 Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

3.2.1 Các nút chức năng

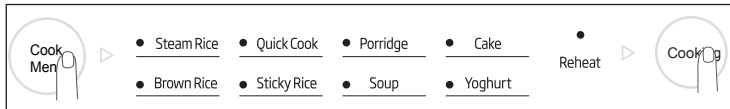
Nút Bắt đầu

1. Đền 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



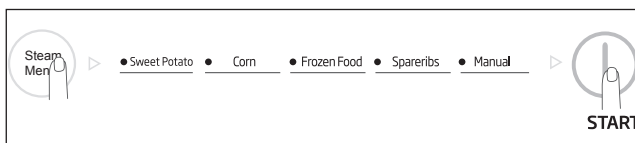
Các nút chế độ

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

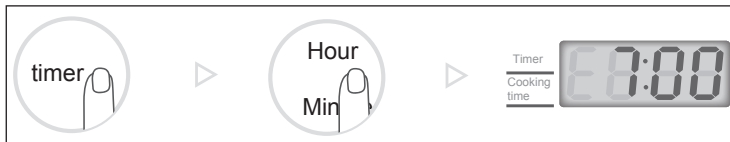
Nút Hẹn giờ

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



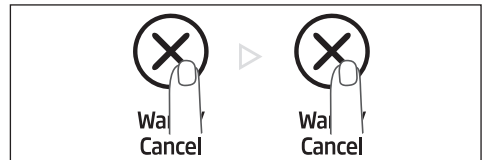
Nút Hẹn giờ

1. Nhấn nút “Hẹn giờ” để màn hình 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



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.



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).

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 đong.



Chỉ nấu tối đa 4 ly đong 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 đong để đong gạo

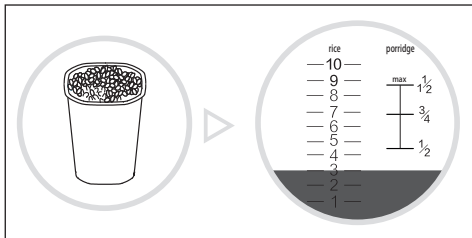


Không nên sử dụng lồng nồi để vo gạo để tránh làm trầy lồng nồi.



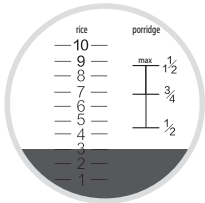
Trước khi nấu gạo hạt cứng, ngâm gạo với nước nóng trong vòng 2-3 giờ.

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 Vận hành

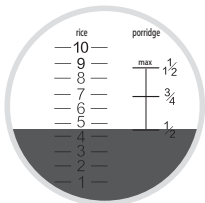
3.3.2 Cách sử dụng mực đo nước



Nấu cơm (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.

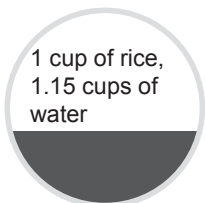
Lưu ý: chỉ nấu tối đa 4 ly đồng gạo cho một lần nấu.

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

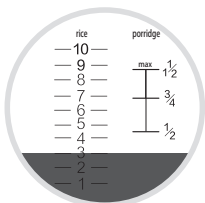
Product specification	Maximum amount of rice	Minimum amount of rice
Type 40	1 cups	1/2 cups
Type 50	1 1/2 cups	1/2 cups



1 cup of rice,
1.15 cups of
water

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 lồng nồi bằng khăn mềm
2. Đặt lồng 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 lồng nồi trên bếp để tránh gây biến dạng cho lồng nồi do nhiệt độ cao

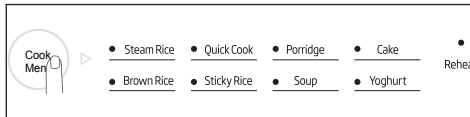
 Không thay thế lồng nồi bằng các vật chứa khác.

3.3.4 Hẹn giờ

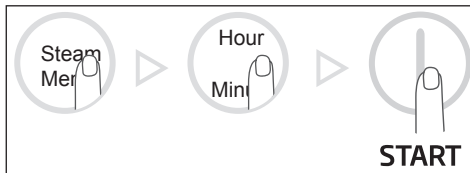
Thiết lập giờ hẹn

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.

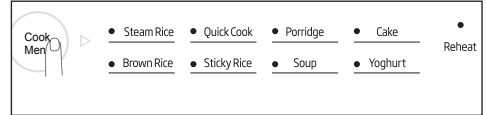


2. Nhấn nút “Hẹn giờ” một lần để hiển thị thời gian, nhấn nút “Giờ” và “Phút” để điều chỉnh thời gian, nhấn nút “Bắt đầu - Start” để hoàn tất việc hẹn giờ.

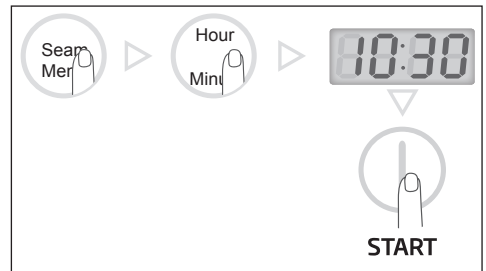



Ví dụ: hẹn nồi nấu cháo xong trong 10.5 giờ nữa

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.

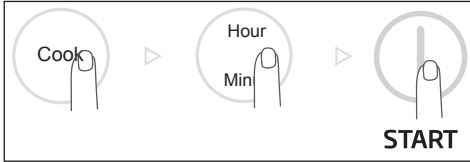
3.3.5 Thiết lập thời gian nấu

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



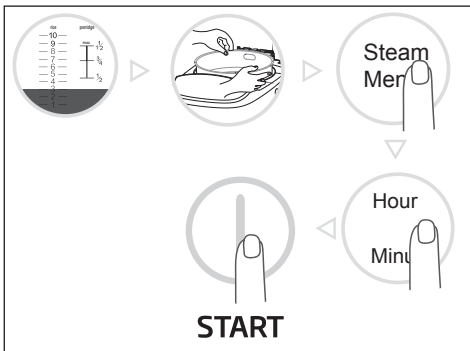
Tham khảo cách hấp sườn khi hấp các thức ăn khác



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

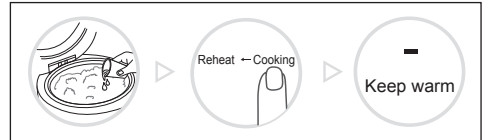
3.3.6 Sườn

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 sauđó 30 phút



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

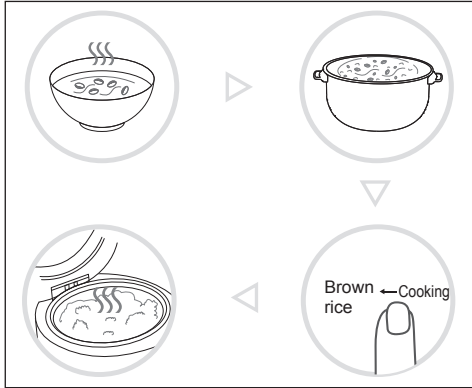
1. Ngâm trước hạt với nước nóng trong vòng 2-3 giờ
2. Vo kỹ hạt và gạo
3. Nhấn nút “Chế độ - Cook Menu”, chọn “Hạt”, nhấn nút “Bắt đầu - Start”



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

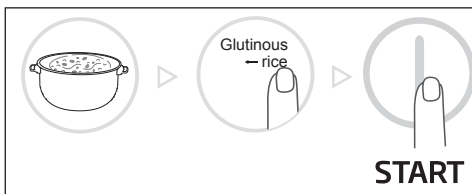
3 Vận hành

4. Mở nắp và xới cơm sau khi nấu xong xong



3.3.9 Xôi

1. Dùng ly đong để đong 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

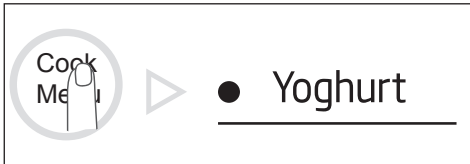
1. Khi làm sữa chua, nên tẩy trùng nồi và phụ kiện của nồi (lồng nồi, nắp, muỗng) với nước nóng để tránh việc lên men.
2. Nên sử dụng sữa bò và sữa chua không đường để có thành quả tốt nhất.

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 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.

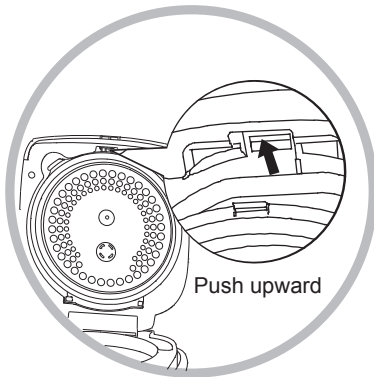
4 Vệ sinh và bảo dưỡng

4.1 Vệ sinh thân nồi

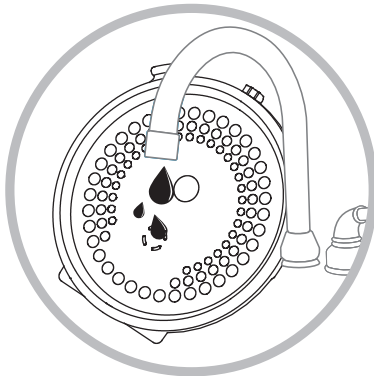
1. Lau sạch nắp nồi và đĩa gia nhiệt bằng khăn sạch. Không rửa các bộ phận này dưới nước.
2. Lau vết nước hoặc thức ăn sót trên đĩa gia nhiệt bằng khăn sạch
3. Lau sạch khay nước bằng khăn sạch.
4. Lau sạch vết nước quanh lồng nồi trước khi đặt lồng nồi vào đúng vị trí.
5. Lau bề mặt nồi bằng khăn mềm.

4.2 Vệ sinh nắp rời

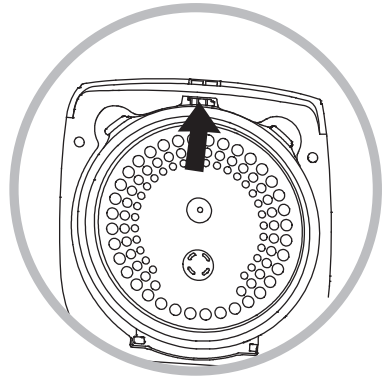
1. Mở nắp nồi và tháo nắp rời.



2. Rửa sạch lỗ thông hơi và nắp rời

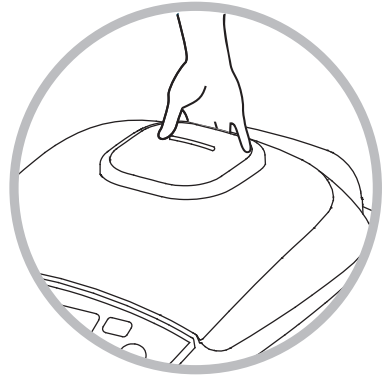


3. Lắp nắp rời trở lại.



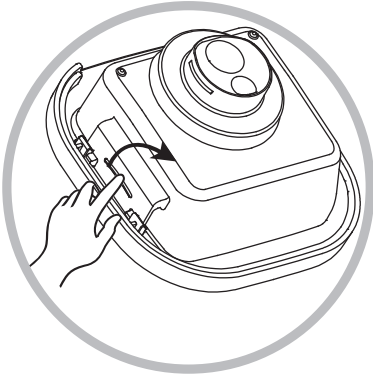
4.3 Tháo và vệ sinh van hơi

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	Vi lạ	Cơm bị cháy	Màu lạ	Bị tràn	Cháo, canh hoặc cơm quá mềm	Không sôi	Không giữ ấm	Vi lạ	Mất màu	Thực 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	Nấu bình thường/Nấu cấp tốc/Nấu kỹ/ Nấu cháo/Nấu súp							Giữ ấm						
	Quá cứng	Quá mềm	Không nấu cơm	Vi lạ	Cơm bị cháy	Màu lạ	Bi trần	Cháo, canh hoặc cơm quá mềm	Không sôi	Không giữ ấm	Vi lạ	Mất màu	Thức ăn bị khô mặt	Nhiều nước
Trạng thái bất thường														
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.

