

หม้อหุงข้าวระบบฟิวส์ คอนโทรล

คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ

รุ่น : RZ-D10WF / RZ-D18WF

เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



ข้าวอบสับประรด



สตรีอว์เบอร์รี่เค้ก

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว	4

ก่อนเริ่มหุงข้าว

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย.....	5
การเตรียมการหุง.....	6

การใช้งาน

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวผสมข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว)	7
การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 40 เมนู)	8
การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว	9
วิธีการหุงพร้อมน้ำ	10
วิธีการอบเค้ก	11
วิธีการตุ๋น	12
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า	13
วิธีการนึ่ง	14
การทำความสะอาด	15
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น	16

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมน้ำ

กึ่งนึ่งซีอิ๊ว	17
ไก่เชียงไฮ้	17
ปูนึ่งแบบผัดพริก	18
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	18
เต้าหู้น้ำแดง	19
กาโต กาโต	19
ไข่ตุ๋นกุ้ง	20
ปลาช่อนต้มเค็ม	20
ผัดเขียวหวานไก่	21
ผัดผักรวมมิตร	21



ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ	22
--------------------	----

- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งาน เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง
เมื่ออ่านแล้ว โปรดเก็บไว้ในที่ที่สะดวกต่อการนำกลับมาอ่านซ้ำในอนาคต

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในเชิงอุตสาหกรรม

 คำเตือน	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดอันตรายถึงชีวิตหรือการบาดเจ็บ
 ข้อควรระวัง	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดความเสียหายเล็กน้อยหรือบาดเจ็บไม่รุนแรง กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือทรัพย์สิน

เกี่ยวกับสัญลักษณ์ต่างๆ

สัญลักษณ์ต่างๆที่แสดงเหล่านี้ อธิบายถึงระดับความเสียหายและอันตรายเมื่อละเลยต่อข้อควรระวังต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานก่อนการใช้งาน เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายกับคุณหรือทรัพย์สิน

 คำเตือน	
<p>มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้จากสิ่งที่อยู่ภายในหม้อหุงข้าว หากเปิดฝาดูโดยทันที</p> <p>เพื่อให้แน่ใจว่าปิดฝาสนิท โปรดกดตรงกลางด้านหน้าของฝาจนกระทั่งได้ยินเสียง “คลิก”</p> <p>ไม่ควรใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นๆ นอกเสียจากการหุงข้าว และปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือการทำอาหาร</p>	<p> ห้ามถอดหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ของผลิตภัณฑ์นี้</p> <p>การใช้บริการต่างๆ อาทิ การซ่อม ควรใช้บริการจากตัวแทนผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากทางบริษัทฯ</p> <p>เพราะอาจเกิดอันตรายจากเพลิงไหม้ ไฟดูด หรือผิวหนังพุพองได้</p> <p>เมื่อต้องการใช้บริการ ให้ติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อสินค้า หรือแผนกบริการลูกค้าของบริษัทฯ</p> <p> ห้ามแยกชิ้นส่วน</p>
<p>อย่าพยายามใช้สายไฟ เข็ม ลวด หรือวัตถุโลหะใดๆ กับผลิตภัณฑ์นี้</p> <p>เพราะอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด หรือเป็นอันตรายเนื่องจากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ</p>	<p> เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใช้กับปลั๊กไฟ 5A ขึ้นไป และควรเสียบแยกเพียงอุปกรณ์เดียว</p> <p>หากเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์อื่น อาจทำให้เกิดความร้อนสูงผิดปกติ และเกิดเพลิงไหม้เป็นอันตรายได้</p> <p></p>
<p>เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็กเสมอ</p> <p>เพราะอาจเกิดไฟดูด หรือการบาดเจ็บอื่นๆ ได้</p>	<p> ดูแลปลั๊กไฟให้สะอาด</p> <p>มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ได้</p> <p></p>
<p>อย่าใช้งาน เมื่อพบว่าสายไฟหรือปลั๊กชำรุด</p> <p>เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดเพลิงไหม้ได้</p>	<p> ตรวจสอบว่าปลั๊กเสียบแน่นสนิทกับเต้าเสียบดีหรือไม่</p> <p>มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือเพลิงไหม้ได้</p> <p></p>
<p>อย่าทำให้สายไฟเกิดความเสียหายไม่ว่าในกรณีใดๆ และไม่ควรวางสายไว้ติดกับแหล่งกำเนิดความร้อน</p> <p>สายที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟดูด หรือเพลิงไหม้ได้</p>	<p> เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่เป็นไฟฟ้ากระแสสลับและมีแรงดัน 220 โวลต์เท่านั้น</p> <p>มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูด หรือเพลิงไหม้ได้</p> <p></p>
<p>ห้ามเปิดฝาดูหม้อในขณะที่เครื่องกำลังหุงข้าวอยู่</p> <p>เพราะผิวหนังอาจเกิดแผลไหม้พุพองจากไอน้ำได้</p>	<p> หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปแช่ในน้ำ หรือเทน้ำลงในส่วนต่างๆ ของตัวเครื่อง</p> <p>เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นอันตรายได้</p> <p> อย่าให้ถูกน้ำ</p>
<p>เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถใช้กับบุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีศักยภาพร่างกาย จิตใจ และระบบประสาทไม่สมบูรณ์ หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์ ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้</p> <p>ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า</p>	<p> หลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก</p> <p>เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดถึงแก่ชีวิตได้</p> <p> ไม่ควรงานขณะมือเปียก</p> <p> ห้ามจับช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน</p> <p>เพราะอาจทำให้ผิวไหม้</p> <p> ห้ามจับ</p> <p>เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก</p>

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่นอกหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่นอกหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



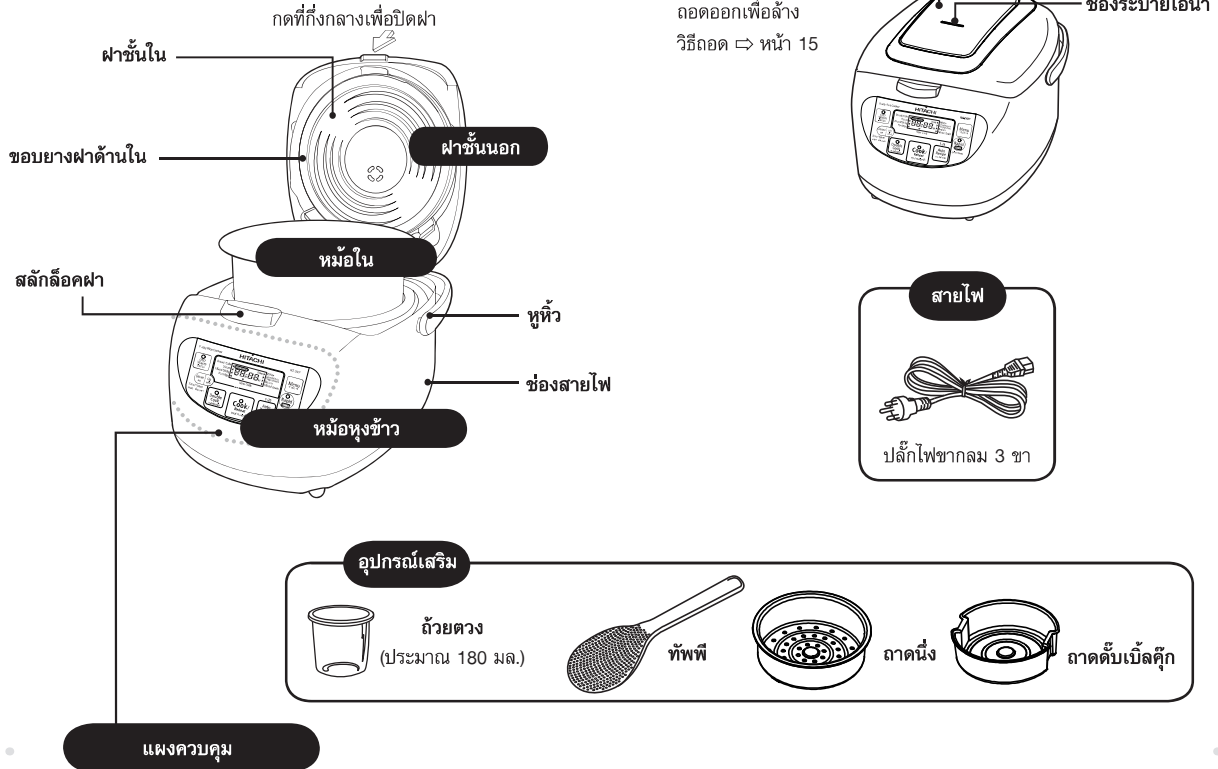
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่นอกหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

⚠️ ข้อควรระวัง		
<p>ห้ามใช้ใกล้ น้ำหรือไฟ เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดหรือไฟฟุ้งได้</p>		<p>ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งาน มิฉะนั้นอาจทำให้ไฟไหม้ผิวหนังพุพอง หรือการบาดเจ็บอาจเกิดขึ้นได้จากไฟดูดหรือไฟรั่วอันเนื่องมาจากการเสื่อมสภาพของฉนวน</p> <p> ถอดปลั๊ก</p>
<p>ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ หรือบนพื้นผิวที่ทำจากวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น พรม หรือผ้าปูโต๊ะ เพราะอาจเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ได้</p>		<p>ขณะถอดปลั๊กควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่ควรจับที่สายไฟ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือไฟไหม้ได้</p> <p></p>
<p>ใช้หม้อในเชิงมาพร้อมกับตัวหม้อหุงข้าวเท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออาจเกิดความร้อนสูงเกิน หรืออาจทำงานผิดปกติได้</p>		<p>จับที่หัวปลั๊กขณะถอดสายไฟ หากดึงที่สายอาจทำให้เกิดอันตรายได้</p> <p></p>
<p>อย่าสัมผัสปุ่มเปิดฝาขณะเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว หากฝาหม้อเปิด อาจทำให้เกิดอันตรายหรือทำให้ผิวไหม้ได้</p>		<p>ควรดูแลทำความสะอาดหม้อหุงข้าว หลังจากที่ใช้หม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว การสัมผัสหม้อส่วนที่ยังร้อนอาจทำให้ผิวไหม้ได้</p> <p></p>
<p>อย่าวางหม้อหุงข้าวติดผนังบ้านหรือเครื่องเรือนอื่นๆ อย่าใส่หม้อหุงข้าวในตู้ภายในครัว เพราะอาจเกิดการสะสมของไอน้ำไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ผนัง หรือเครื่องเรือนลึซิดหรือเสียหายได้</p>		<p>ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน</p> <p></p> <p>อย่าสัมผัสส่วนที่ยังร้อนอยู่ เช่น ด้านในของหม้อ หรือช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน หรือขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ได้</p> <p> ห้ามจับ</p>

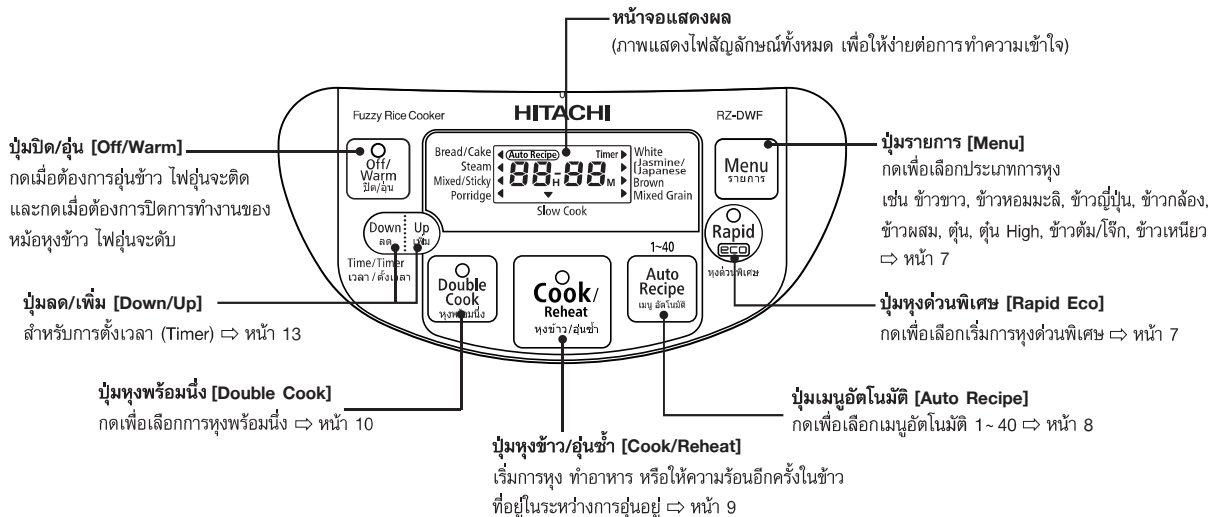
ข้อควรปฏิบัติ	
<ul style="list-style-type: none"> อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลึซิด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุงไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง หรือทำงานไม่ได้ <p> </p>
<ul style="list-style-type: none"> หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับแสงหรือน้ำมันโดยตรง เพราะอาจทำให้สีของหม้อซีดและเสียหายทรง 	<ul style="list-style-type: none"> อย่าวางตัวหม้อในบนเปลวไฟ หรือนำไปใส่ในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้สารเคลือบผิวเสื่อมสภาพ

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว



ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต ปุ่มหุงข้าว/อุ่นซ้ำ [Cook/Reheat] จะมีลักษณะเป็นปุ่มหมุนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การตวงข้าวให้ถูกรวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการตวงข้าว
- บางครั้งการตวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจตวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็ว เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้น้ำส่วนเกินระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดีโปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวต้ม โจ๊ก ข้าวผสม)
- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วโดยล้างหม้อไม่สะอาด

ข้าวเหลือกันหม้อ

- เมื่อมีข้าวเหลือเพียงเล็กน้อย ให้ตักรวมกันไว้ตรงกลางหม้อใน (เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือแฉะ)

ข้อควรจำ

- หากคุณอุ่นข้าวสวยไว้ในหม้อนานเกิน 12 ชั่วโมง รวมทั้งข้าวประเภทอื่นๆ คุณสามารถรักษารสชาติของข้าวให้ยังคงความอร่อยได้โดยใช้พลาสติกห่อ แล้วนำไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้ตลอดเวลา
- การพรวนข้าวเป็นครั้งคราวในขณะที่อุ่นข้าวจะช่วยให้ข้าวยังคงมีรสชาติอร่อย
- เมื่อใช้อุปกรณ์ประเภทอื่นหุงข้าว ก่อนนำข้าวมาอุ่นในหม้อหุงข้าว ให้กดปุ่มอุ่นก่อนเพื่ออุ่นให้หม้อในร้อน

เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับข้าว

ปริมาณน้ำและข้าวประเภทต่างๆ

- เติมน้ำให้เหมาะสมกับชนิดของข้าวหรือตามความต้องการ

ชนิดของข้าว	ระดับน้ำ	เมนู
ข้าวหอมมะลิ	ตามระดับของข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
ข้าวญี่ปุ่น	ตามระดับของข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น
ข้าวตาแห้ง, ข้าวเสาไห้, ข้าวขาววิง	ตามระดับของข้าวขาว	ข้าวขาว
ข้าวผสม	ตามตารางข้าวผสม	ข้าวผสม

- เมนูหุงด่วนพิเศษ **[Rapid (eco)]** เป็นเมนูเพื่อใช้ในการหุงข้าวในเวลาอันสั้น ภายใน 30 นาที ปริมาณข้าวไม่เกิน 5 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D18WF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10WF ช่วงเวลาในการให้ความร้อนและทำให้ข้าวระอุจะสั้นกว่าปกติ ซึ่งอาจทำให้ข้าวแข็งกว่าปกติเล็กน้อย หรือมีรสชาติอร่อยน้อยลง ขอแนะนำให้ใช้เมนูหุงข้าวแบบปกติ (Cook) หากคุณมีเวลาเพียงพอ

ทำไมข้าวที่หุงถึงใหม่?

การชားข้าวทำให้ข้าวมีรสชาติและกลิ่นหอม หากคุณไม่ต้องการให้ข้าวใหม่ ควรชားข้าวให้สะอาด เพื่อไม่ให้มีรำข้าวเหลืออยู่ ข้าวขาวและข้าวประเภทอื่นๆ (ที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิ) มีแนวโน้มที่จะหุงแล้วใหม่มากกว่าปกติ

ข้าวผสม

ชนิดของข้าว	อัตราการผลิต	ระดับน้ำ	เมนู	ปริมาณการหุงสูงสุด	
				1.0 ลิตร	1.8 ลิตร
ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
	3 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย
	1 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย
ข้าวกล้องหอมมะลิ : ข้าวเหนียว	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
	1 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย

ตัวอย่าง

อัตราการผลิต ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว อัตราการผลิต 3 : 1 หมายถึง ข้าวหอมมะลิ 3 ถ้วยตวง : ข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง

หมายเหตุ

การหุงข้าวผสมระหว่าง ข้าวหอมมะลิ : ข้าวกล้อง และข้าวกล้อง : ข้าวตาแห้ง เมื่อหุงเสร็จควรอุ่นต่ออีกประมาณ 10-15 นาที ข้าวจะนุ่มน่ารับประทานยิ่งขึ้น

การเตรียมการหุง

ตัวอย่าง : เมื่อหุงข้าวด้วยเมนูข้าวสวยจำนวน 3 ถ้วย

1 ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว

- ข้าว 1 ถ้วยตวง มีปริมาตรประมาณ 180 มล.



2 ชားข้าว

- ① ใส่น้ำให้มากพอแล้วชားข้าว จากนั้นให้แห้งทิ้งทันที
- ② ทำซ้ำขั้นตอน "ชား → แห้งทิ้ง" จนน้ำสะอาด

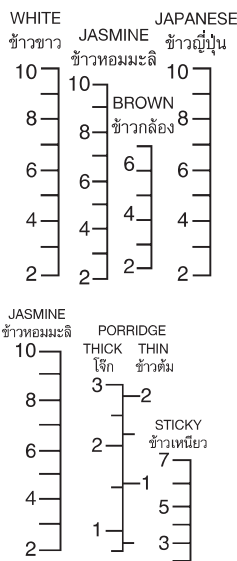
หมายเหตุ

- ใช้ภาชนะที่แยกต่างหากในการชားข้าว ไม่ควรชားข้าวด้วยหม้อใน
- ชားข้าวให้สะอาด (มิฉะนั้นข้าวอาจไหม้หรือมีกลิ่นรำข้าว)
- ใช้มือในการชားข้าว อย่าใช้ไม้คน
- เมื่อทำข้าวอบแบบต่างๆ อย่าใส่ข้าวจนถึงระดับสูงสุด (4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 7 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะหุงข้าวอาจเกิดจากการชားข้าวไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

3 เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



หมายเหตุ

- ระดับน้ำเป็นเพียงมาตรฐานโดยประมาณ คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามความต้องการ สำหรับข้าวเหนียว ปริมาณน้ำที่กำหนดใช้สำหรับหุงข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยว คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามความเหมาะสมของชนิดข้าว
- ปรับระดับผิวหน้าข้าวให้เรียบ แล้วจึงค่อยปรับระดับน้ำ (มิฉะนั้นข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- อย่าใช้น้ำร้อนหุงข้าว (อาจทำให้ข้าวแฉะ)
- หากใช้น้ำที่มีความกระด้างมากเกินไปในการหุงข้าว อาจทำให้ข้าวแฉะเกินไป
- อย่าใช้เมนูหุงด่วนพิเศษ ในการหุงข้าวชนิดอื่น นอกเหนือไปจากข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ไม่ว่าจะเป็นข้าวเหนียว ข้าวต้ม/โจ๊ก หรือข้าวกล้อง

<ระดับน้ำ>

เลือกรูปแบบ	รายการ	ข้าวที่ใช้	ระดับน้ำ
หุงข้าว	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
		ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น
	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว
	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง
	ข้าวต้ม/โจ๊ก	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว ข้าวหอมมะลิ	ข้าวต้ม/โจ๊ก
ข้าวผสม	ดูรายละเอียดหน้า 5	ดูรายละเอียดหน้า 5	
หุงด่วนพิเศษ	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
		ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น

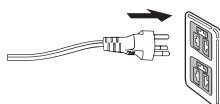
4 วางหม้อในลงไปนหม้อหุงข้าว



หมายเหตุ

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

5 ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



หมายเหตุ

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฝาระบายไอน้ำแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าว

▼
ดูหน้า 7

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ

▼
ดูหน้า 8

วิธีการอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

▼
ดูหน้า 9

วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

▼
ดูหน้า 10

วิธีการอบเค้ก

▼
ดูหน้า 11

วิธีการตุ๋น

▼
ดูหน้า 12

วิธีการตั้งเวลาล้างหน้า

▼
ดูหน้า 13

วิธีการนึ่งแบบกึ่งอัตโนมัติ

▼
ดูหน้า 14

วิธีหุงข้าว

ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวผสม/ข้าวเหนียว/ข้าวกล้อง/ข้าวต้ม/โจ๊ก

เวลาในการหุงข้าว

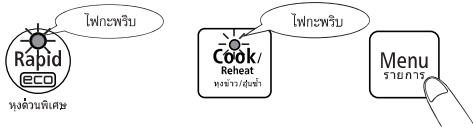
- * แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ 220 โวลต์ อุณหภูมิห้อง 25°C อุณหภูมิน้ำ 25°C
 - * เวลาในการหุงขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของน้ำ และระดับน้ำรวมถึงชนิดของข้าวที่ใช้ในการหุง
- เวลาสูงสุดในการหุงข้าว (ประมาณเป็นนาที)

ข้าวขาว	ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวผสม/ข้าวเหนียว	ข้าวกล้อง	ข้าวต้ม/โจ๊ก	หุงด่วนพิเศษ
45-50	40-45	30-55	70-90	60-80	30 ปริมาณข้าวไม่เกิน RZ-D10WF : 4 ถ้วย RZ-D18WF : 5 ถ้วย

หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

1

กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง

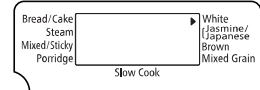


■ เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น

■ ทุกครั้งที่กดปุ่ม เครื่องหมาย ▶ แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

หอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม/ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว

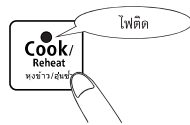
- หม้อหุงข้าวจะเริ่มการตั้งค่าเริ่มต้นที่เมนูหุงข้าวขาวก่อนเสมอ
- หม้อหุงข้าวจะไม่จำกัดการตั้งค่า เมื่อเลือกเมนูข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ตุ่น High → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → เด็ก และจะกลับมาตั้งค่าเป็นข้าวขาวในครั้งต่อไปเสมอ



2

การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

- 2.1 การหุงแบบปกติ
- กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]



- 2.2 การหุงแบบเร่งด่วน
- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว
* (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

■ หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่มีเวลาแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาที) ดังตารางข้างล่างนี้ โดยเวลาจะลดลงครึ่งหนึ่งนาที

ประเภท	รูปแบบ	การหุงปกติ	การหุงด่วนพิเศษ
ข้าวขาว	ปกติ	10	5
	เร่งด่วน	5	
ข้าวหอมมะลิ	ปกติ	15	5
	เร่งด่วน	7.5	
ข้าวญี่ปุ่น	ปกติ	15	5
	เร่งด่วน	7.5	
ข้าวกล้อง	ปกติ	10	-
	เร่งด่วน	5	
ข้าวต้ม/โจ๊ก	ปกติ	5	-
	เร่งด่วน	2.5	
ข้าวผสม	ปกติ	10	-
	เร่งด่วน	5	
ข้าวเหนียว	ปกติ	10	-
	เร่งด่วน	5	

หมายเหตุสำหรับการหุงข้าวขาว

- หลังจากเสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวทุกครั้ง คุณสามารถเลือกรูปแบบการหุงได้ทันที โดยกดปุ่มหุงข้าว สำหรับการหุงแบบปกติ และกดปุ่มหุงเร่งด่วน สำหรับการหุงแบบด่วนพิเศษ

3

พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

อุ่นให้อร่อย

- แม้ว่าหม้อหุงข้าวจะสามารถอุ่นข้าวได้นานเกินกว่า 12 ชม. แต่คุณไม่ควรกระทำ เพราะข้าวอาจจะมีกลิ่นและสีที่เปลี่ยนไปจากเดิม
- การอุ่นจะทำให้เกิดหยดน้ำสะสมภายในฝาชั้นใน ฝ้าด้านใน หรือภายในตัวหม้อ ซึ่งจะทำให้ข้าวไม่แห้ง หม้อหุงข้าวไม่ได้ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

■ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโปรดรประทานข้าวทันทีที่ข้าวสุก

- จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ใช้ไปในการอุ่น โดยแสดงเวลาตั้งแต่ 0 ชั่วโมง จนถึง 12 ชั่วโมง (เมื่อถึงชั่วโมงที่ 13 หน้าจอจะกลับมาแสดงเหมือนตอนเริ่มหุง)



- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีรอยบูมลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

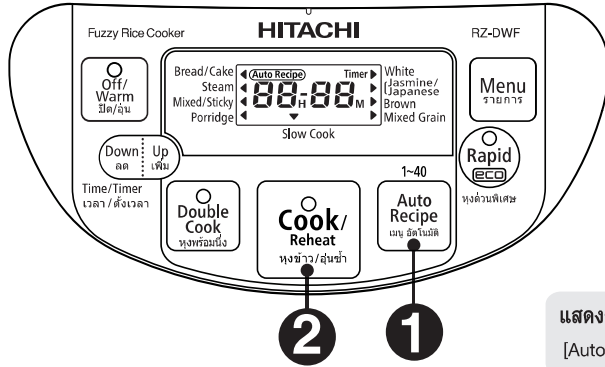
เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้ใช้งาน

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 40 เมนู)

- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



คำเตือน

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ประสงค์นอกเหนือจากการทำอาหาร ตามที่ระบุไว้ในคู่มือทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก
[Auto Recipe] เมนูที่ 3 ตั้งเวลา 91 นาที

1 กด เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ

Auto Recipe (เมนู 1-40) **ไฟกะพริบ**

Cook/Reheat (หุงข้าว/อุ่นข้าว) **ไฟกะพริบ**

Auto Recipe (เมนู 1-40) **แสงขึ้น**

แสดงเมนู

แสดงเมนู

แสดงเวลา

Down/Up (ลด/เพิ่ม)

กะพริบ

แสดงเมนู

แสดงเวลา

- ทุกครั้งที่กด [Auto Recipe] ตัวเลขแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 40 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่
- การตั้งเวลาในการทำอาหารสามารถตั้งเวลาได้เป็นบางเมนูเท่านั้น โดยให้ตัวเลขที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู
- ทุกครั้งที่กด [Up] เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที
- ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

2 กด เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

Cook/Reheat (หุงข้าว/อุ่นข้าว) **สว่างขึ้น**

Cook/Reheat (หุงข้าว/อุ่นข้าว) **ไฟดับ**

- ไฟ [Cook/Reheat] จะสว่างขึ้น
- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

ข้อควรทราบ • อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

แสดงระยะเวลาในการให้ความร้อนที่เหลือ จนกว่าจะทำอาหารเสร็จโดยแสดงหน่วย

แสดงเมนู

แสดงเวลา

ไฟดับ

Cook/Reheat (หุงข้าว/อุ่นข้าว)

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- เมื่อการหุงเสร็จจลินลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรุณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นข้าวแล้ว ข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียว ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

ชนิดข้าว	วิธีการหุง	การอุ่น	
ข้าวขาว	WHITE	<ul style="list-style-type: none"> ● หลังจากการหุงเสร็จจลิน จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ [Off/Warm] (อุ่น) สว่าง 	<ul style="list-style-type: none"> ● การอุ่นโดยอุณหภูมิปกติ สามารถอุ่นได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง และการอุ่นข้าวที่นานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ ● ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นเป็นสาเหตุทำให้คุณภาพเปลี่ยน เกิดกลิ่น หรือทำให้เหนียว)
ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	JASMINE JAPANESE		
ข้าวกล้อง	BROWN		
ข้าวเหนียว	STICKY		
ข้าวผสม	MIXED RICE		
ข้าวขาว ข้าวกล้อง	PORRIDGE		
			<ul style="list-style-type: none"> ● เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด [OFF] ไฟ [Off/Warm] จะดับ

- ในระหว่างการอุ่น จะเกิดหยดน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้ข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางหม้อในเท่าที่จะทำได้ (ป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นให้น้อยที่สุด อย่ายุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง (การอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ →
- อย่ายุ่นนอกเหนือจากข้าวขาว, ข้าวหอมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น (ข้าวกล้อง, ข้าวต้ม, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว)
- อย่ายุ่นข้าวที่หุงโดยไม่ได้ข้าวขาวให้ดี อย่งทั้งทัพพีไว้ในหม้อข้าว ในระหว่างการอุ่นอย่ายุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- สามารถห่อข้าวด้วยถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง แล้วนำมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟก็จะคงความอร่อยไว้ได้



การใช้งาน

วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึกว่าคุณสมบัติของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [White Rice]

1

คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

ข้อควรทราบ

- อย่ายุ่นข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

2

กด  ในระหว่างการอุ่น

- ไฟ [Cook/Reheat] จะพริบ
- การอุ่นให้ร้อนใหม่ จะทำงานโดยอัตโนมัติประมาณ 10 นาที

- เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ได้

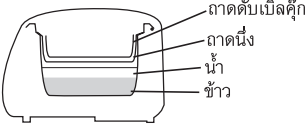
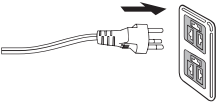
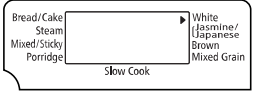
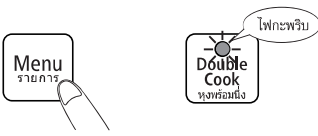


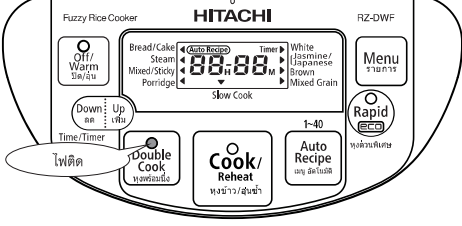
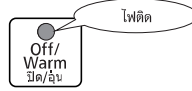

3

หลังจากหุงเสร็จจลิน จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ [Off/Warm] จะสว่าง

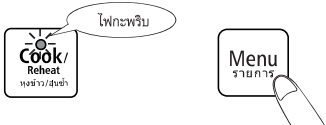


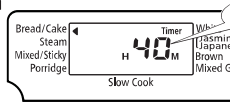
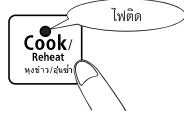
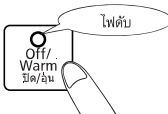
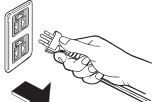
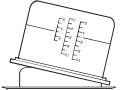


- เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off ไฟ [Warm] จะดับ




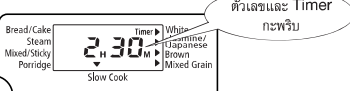
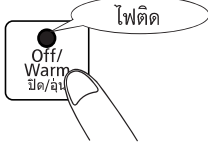


วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

<p>1 เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> • การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6 • การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 17-21 • ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง <ul style="list-style-type: none"> 2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร
<p>2 วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดต๊อบเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนึ่ง นำถาดนึ่งลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและกันหม้อให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อในวางติดอยู่บนแผ่นความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
<p>3 ปิดฝาและเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงในตำแหน่งข้าวขาว  <ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิด จนกระทั่งฝาต๊กคลิก
<p>4 กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกประเภทการหุง [White Rice] หรือ [Jasmine Rice/Japanese Rice]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • โปรแกรมหุงพร้อมนึ่งจะใช้ได้กับ [White Rice] หรือ [Jasmine Rice/Japanese Rice] เท่านั้น • ปุ่มหุงพร้อมนึ่งจะไม่สว่างกับการหุงข้าวแบบอื่น ๆ 
<p>5 กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] จะได้ยินเสียงดนตรี เมื่อหม้อเริ่มทำงาน เสียงดนตรีจะแตกต่างกันระหว่างการหุงข้าวปกติและการหุงพร้อมนึ่ง</p> 	
<p>6 เมื่อข้าวสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นสว่างขึ้นแทน</p>  <p>6.1 เปิดฝา นำอาหารที่นึ่งออก 6.2 พรวนข้าวทันที เมื่อหุงข้าวสุก</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโดยอัตโนมัติ • โปรดรีบประทานข้าวทันที หลังข้าวสุก • วิธีการอุ่นข้าว ดูที่หน้า 7 

วิธีการอบเค้ก

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร	
2	ทาเนยรอบๆ หม้อในและกันของหม้อในเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เค้กติดกันหม้อใน	
3	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
4	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
5	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นใน และฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิดฝาดังจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ตุ่น High → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ตามลำดับ ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนูจนถึงเค้ก 
7	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับเค้ก 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 5 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับเค้กนาน 40 นาที 
8	กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] 	<ul style="list-style-type: none"> • คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้ออกมาสำหรับการอบเค้ก • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที • ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝาทิ้งหม้อหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก <div data-bbox="821 1344 1348 1444" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณ ให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย </div>
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกมาจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็น ประมาณ 3-5 นาที	<ul style="list-style-type: none"> • ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

วิธีการตุ๋น

<p>1</p>	<p>เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาหรือกับหม้อหุงข้าว</p>	
<p>2</p>	<p>เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน</p>	
<p>3</p>	<p>วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
<p>4</p>	<p>ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
<p>5</p>	<p>กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “ตุ๋น”</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ๋น → ตุ๋น High ตามลำดับ เครื่องหมาย ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนู  <p>จนถึงตุ๋น และเครื่องหมาย ▼ แสดงขึ้นที่ตำแหน่ง “ กำหนดเวลา ” พร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับการตุ๋นกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา</p>
<p>6</p>	<p>กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับตุ๋น</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นนาน 2 ชั่วโมง 30 นาที  <div data-bbox="829 1299 1300 1400" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ระยะเวลาในการตุ๋นขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่จะตุ๋น </div>
<p>7</p>	<p>กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการตุ๋นจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้อัปเดตไว้สำหรับการตุ๋น • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที  <ul style="list-style-type: none"> • เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่าง พร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น
<p>8</p>	<p>ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที • หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย 

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

เมื่อคุณตั้งเวลาล่วงหน้า (การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า)

คุณสามารถตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้าได้สูงสุด 12 ชม. 30 นาที

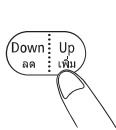
หมายเหตุ

- การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า ใช้ได้กับการหุงข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวผสม/ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง และข้าวต้ม/โจ๊ก
- โปรดอย่าใช้การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า เมื่อหุงข้าวอบปรุงรสหรือข้าวผสมเครื่องปรุงอื่นๆ เพราะส่วนผสมต่างๆ ของเครื่องปรุงอาจทำให้หุงข้าวได้ไม่ดีหรือไม่มารับประทาน

(ตัวอย่าง) เวลาปัจจุบันตอนเย็น 19.00 น. เราต้องการตั้งเวลาล่วงหน้าสำหรับหุงข้าวให้สุกในตอนเช้า 6.30 น. ของวันรุ่งขึ้น ดังนั้น ให้ตั้งเวลาไว้ 11 ชั่วโมง 30 นาที ตามผลต่างของเวลาที่ต้องการกับเวลาปัจจุบัน

1

กดปุ่ม ลด เพิ่ม [Down/Up] ตามผลต่างของเวลา



- เลือกประเภทการหุงที่ต้องการ
- ทุกครั้งที่กดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้น เป็นการตั้งเวลานาน 11 ชั่วโมง 30 นาที



- ไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา

2

กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]



หมายเหตุ

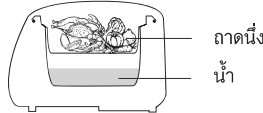
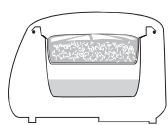
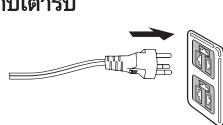
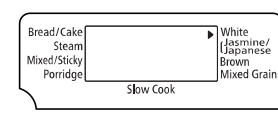
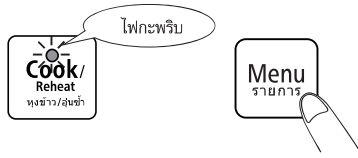
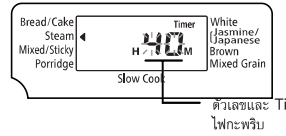

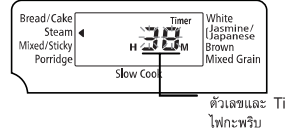
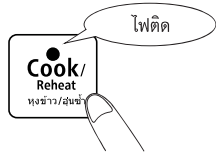

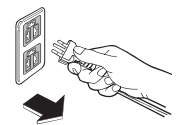
- คุณจะไม่สามารถหุงข้าวโดยการตั้งเวลาได้ หากยังไม่ได้กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน

- กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] การตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน ไฟหุงข้าวจะดับและเสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที
- เมื่อหุงข้าวสุก ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการหุงข้าว

ข้อแนะนำ

- กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการตั้งเวลา
- การถอดปลั๊กหลังการตั้งเวลาจะทำให้การตั้งเวลาหายไป และตัวตั้งเวลาจะกลับไปค่าเริ่มต้น
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจคลาดเคลื่อนกับเวลาที่ตั้งไว้เล็กน้อย ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของน้ำ อุณหภูมิห้อง แรงดันไฟฟ้า หรือระดับของน้ำ

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

<p>1</p>	<p>การนึ่งอาหารอื่น</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำลงในหม้อใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) นำภาชนะที่ใส่อาหารลงในหม้อ ใส่ผักหรืออาหารลงในภาชนะ การวางหม้อใน (ดูรายละเอียดหน้า 6)
<p>2</p>	<p>การนึ่งข้าวเหนียว การเตรียมการนึ่งข้าวเหนียว ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำให้มากพอแล้วหุงข้าว จากนั้นเทน้ำทิ้งทันที ทำซ้ำขั้นตอน "ข้าวขาว ⇔ เหน้กึ่ง" จนน้ำสะอาด แช่ข้าวในน้ำสะอาด 1 ชั่วโมง
<p>3</p>	<p>การนึ่งข้าวเหนียว</p>  <p>※ ก่อนนึ่งข้าวเหนียว ควรแช่ข้าวในน้ำ 1 ชั่วโมง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำลงในหม้อใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) วางผ้าขาวบางที่ผ่านการชุบน้ำลงในภาชนะ หลังจากนั้นนำภาชนะที่ใส่หม้อใน ใส่ข้าวที่ผ่านการแช่น้ำ 1 ชั่วโมง ลงในภาชนะ พับชายผ้าขาวบางขึ้นมาปิดข้าวด้านบนแล้วปิดฝา (ถ้าไม่ใช่ผ้าขาวบางรองภาชนะ อาจทำให้ข้าวเหนียวแข็งไม่สุก)
<p>4</p>	<p>เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงที่ตำแหน่งข้อความ "ข้าวขาว" (White Rice) 
<p>5</p>	<p>กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือกรายการนึ่ง "Steam"</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งทีกดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมาย ▶ แสดงการเลือกประเภทการหุง จะเลื่อนไปครั้งละเมนู ข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ตุ่น High → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ข้อความ "Timer" พร้อมกับเวลาสำหรับการนึ่งกะพริบ โดยไฟหุงข้าว จะกะพริบขณะตั้งเวลา 
<p>6</p>	<p>กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับนึ่ง</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งทีกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที เช่น ตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับนึ่งนาน 38 นาที 
<p>7</p>	<p>กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับนึ่งจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการนึ่งตามเวลาที่ได้ออกมา หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที 
<p>8</p>	<p>ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> หลังจากนึ่งเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาโดยทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่ม ปิด/อุ่น [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

การทำความสะอาด



การทำความสะอาดสำหรับหม้อหุงข้าว

- ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน
- ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน ทินเนอร์ ฟงซัด หรือแปรงขัดทำความสะอาดหม้อหุงข้าว (เพราะอาจทำให้สารเคลือบหม้อเสียหาย)

ตัวหม้อ/ฝา
เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ทัพพี/ถ้วยตวง/ถาดนึ่ง/ถาดคั้บเบิ้ลค็อก
เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)
ดึงออกจากตัวหม้อแล้วเช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

วิธีดึงออกจากตัวหม้อ

- 1 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อ
- 2 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาครอบระบายไอน้ำ กดปุ่มล็อกฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดฝาครอบระบายไอน้ำ

3 ล้างทำความสะอาด

วิธีการใส่

- 1 ตัดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ เสียบฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ ล็อคให้ตรงตำแหน่ง
- 2 กดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ
- 3 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำให้ชิดสุดกับส่วนด้านล่าง

ควรเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังการใช้งาน

แผ่นทำความร้อน
เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

หากมีคราบสนิมเกาะที่แผ่นทำความร้อนหรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ ให้ใช้กระดาษทรายเนื้อละเอียด (เบอร์ 600) ขัดออก แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

เช็ดข้าวหรือคราบเหนียวออกจากฝาชั้นใน เพราะอาจทำให้ข้าวแห้งเวลาอุ่นข้าว

เช็ดด้านในด้วย

หม้อใน


เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบฟองน้ำด้วยผงซักฟอกอย่างอ่อน (น้ำยาล้างจาน) แล้วเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ

- ข้าวอาจหุงได้ไม่ติดหากตัวหม้อในเสียรูป เพื่อให้หม้อในคงรูป ควรจับถือด้วย ความระมัดระวัง
- เพื่อไม่ให้สารเคลือบฟลูออรีนเสียหาย
 - ควรใช้ทัพพีที่มาพร้อมหม้อหุงข้าวนี้
 - ห้ามล้างในขณะที่ยังมีซ็อนหรือถ้วยค้างอยู่ในหม้อ
 - ห้ามใช้น้ำส้มสายชู
 - ห้ามขัดผิวด้านในหม้อด้วยฟงซัดหรือแปรงขัด
 - ใช้ภาชนะอื่นในการชားข้าวแทน
- สารเคลือบฟลูออรีนจะหลุดลอกเมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง ฉะนั้น โปรดใช้อย่าง ระมัดระวัง เมื่อใช้หม้อในไปสักระยะ สัปดาห์ในอาจไม่สม่ำเสมอ ซึ่งไม่มีผลต่อการหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพแต่อย่างใด

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น

โปรดตรวจสอบตามหัวข้อต่อไปนี้ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา		ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้/เมื่อ...														
		อ่านเพิ่มในหน้า	ปริมาณข้าวหรือระดับน้ำไม่ถูกต้อง	ข้าวหุงไม่ทั่ว	ก้นหม้อในเลือรูป หรือมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ	มีข้าวติดอยู่ตามขอบของหม้อในหรือก้นปิดด้านใน	ไม่ได้ทำความสะอาดภายใน หรือหม้อหุงด้านในของหม้อปิด	สิ่งไม่หยาบระคายเคือง	เลือกเมนูผิด	เปิดฝาในขณะที่ยังมีน้ำค้างอยู่	ไฟไม่เข้า	ใช้เส้นใยหรือสายฟุ้ง	คนข้าวไม่ทั่ว	ผู้เช่าใช้นานเกิน 12 ชั่วโมง หรือผู้เช่าประเภทอื่นนอกเหนือจากครัวครัว	ถอดปลั๊กหรือถอดพินิต และที่ต่ออยู่กับตู้หุงอยู่	
ข้าวสวย	แข็งเกินไป	●	●	●	●				●	●	●	●				
	สุกๆ ดิบๆ	●	●	●	●				●	●	●	●			●	
	ข้าวแฉะ	●			●				●	●	●	●				
	มีกลิ่น			●			●									
ข้าวไหม้			●	●					●		●					
เดือดจนล้น		●	●	●	●			●	●					●		
มีไอน้ำออกมาจากจุดอื่นซึ่งไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ					●											
ข้าวที่อุ่น	มีกลิ่น			●							●		●	●		
	เป็นสีเหลือง	●	●	●	●			●				●	●	●		
	ข้าวแข็ง	●			●			●				●	●	●		
อุณหภูมิในการอุ่นไม่ร้อนเพียงพอ					●									●		
มีหยดน้ำมากเกินไป										●		●		●		
เกิดน้ำล้นขณะหุง	●	●														
หม้อหุงข้าวไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม	<ul style="list-style-type: none"> • เสียบปลั๊กแน่นหรือไม่? → เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น • ไฟอุ่นติดหรือไม่? → กดปุ่ม  แล้วค่อยกดปุ่มทำงานใหม่อีกครั้ง 															
หม้อหุงข้าวมีเสียงในขณะที่ใช้งาน	<ul style="list-style-type: none"> • ในขณะที่หม้อกำลังหุงข้าว แช่ข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวอาจมีเสียงคลิก ทั้งนี้ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด • ไอน้ำอาจก่อให้เกิดเสียงเป็นบางครั้ง ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด 															
มีกลิ่นขณะหุง	<ul style="list-style-type: none"> • เมื่อซื้อหม้อมาจากร้าน หม้ออาจมีกลิ่น แต่เมื่อคุณนำหม้อมาใช้หุงครั้งแรก กลิ่นนั้นจะหายไป 															
ปิดฝาหม้อไม่ได้ หรือปิดยาก	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบว่ามีข้าวติดอยู่ตามขอบหม้อใน หรือที่ฝาปิดกันความร้อนหรือไม่? 															

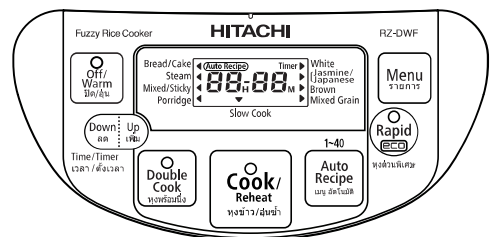
- หากตรวจสอบตามหัวข้อข้างต้นแล้วยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา
- หากตัวหม้อในเลือรูป หรือสารเคลือบฟลูออรีนหลุดลอก โปรดซื้อตัวหม้อในใหม่
- หากจอแสดงผลแสดง H1-H7 กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

เมื่อไฟฟ้าเกิดดับ

- เมื่อไฟฟ้าเกิดดับขณะทำการหุงข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะหยุดการทำงานและจอแสดงผลจะแสดงเหมือนตอนเปิดเครื่อง (ไม่มีข้อความใดๆ แสดงอยู่บนหน้าจอแสดงผล)
- เมื่อไฟฟ้าติดใหม่อีกครั้ง หน้าจอแสดงผลจะแสดงเครื่องหมาย “- -” ที่กำลังกะพริบเป็นการแจ้งให้ทราบว่าได้มีการเกิดไฟฟ้าดับและหม้อหุงข้าวได้หยุดการทำงาน
- เครื่องหมาย “- -” จะหายไปถ้าคุณกดปุ่ม [Off/Warm]
- ถ้าข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณากดปุ่ม [Cook/Reheat] เพื่อเริ่มการหุงอีกครั้ง
- ถ้าข้าวที่หุงสุกเรียบร้อยแล้วคุณต้องการที่จะอุ่นข้าว กดปุ่ม [Off/Warm] อีกครั้ง และไฟอุ่นจะสว่าง

หมายเหตุ

- เมื่อข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณาเช็คจอแสดงผลทุกครั้ง ถ้าเครื่องหมาย “- -” กำลังกะพริบ หม้อหุงข้าวยังคงทำงานปกติโดยการแสดงเครื่องหมายไฟดับ
- ในบางกรณีของไฟดับเป็นเวลานานและเมื่ออุณหภูมิของข้าวลดลง เครื่องหมาย “- -” อาจไม่แสดง ดังนั้น ทุกครั้งที่ข้าวหุงยังไม่สุก กรุณาลองหุงใหม่อีกครั้ง



คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

* ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร และ 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างกุ้งก้ามกราม ตัดหนวด ตัดขา ฝ่าเปลือกด้านหลังตามยาวออกเป็น 2 ซีก
- ผสมรากผักชี กระเทียม พริกไทยป่น และเครื่องปรุงรสทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ราดส่วนผสมข้อที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าและผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

กุ้งก้ามกราม (ตัวละประมาณ 120-140 กรัม)	3	ตัว
รากผักชีโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
กระเทียมโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/8	ช้อนชา
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีสำหรับตกแต่ง		
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแว่น		
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ไก่เชียงฮั้ว



วิธีทำ

- ตัดแต่งอกไก่ให้ดูชิ้นสวยงาม ล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมขอสให้เข้ากัน ใส่อกไก่คูลูกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- เรียงอกไก่ลงในถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ราดน้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ หั่นไก่เป็นชิ้น
- จัดแต่งกวางตุ้งนึ่งใส่จาน วางไก่ที่หั่นไว้ ราดด้วยน้ำที่เหลือจากการนึ่ง ตกแต่งด้วยผักชี ต้นหอม และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

เนื้ออกไก่ (ชิ้นละประมาณ 180 กรัม)	2	ชิ้น
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	3	ช่อ
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น	1/2	เม็ด
ต้นหอมซอย	1/4	ถ้วย
แตงกวานึ่งหั่นแท่งตามชอบ, ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ส่วนผสมขอส

ไชย (ซีอิ๊วญี่ปุ่น)	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
จิ๊กโฉ่ว	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
เนยถั่ว	2	ช้อนชา
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
ซิงแก่สับ	1	ช้อนโต๊ะ

ปูนึ่งแบบพัดพริก



วิธีทำ

- ล้างปูให้สะอาด แกะกระดองออกจากตัว ทูบเปลือกให้แตก ตัดเป็นชิ้น พักไว้
 - โขลกพริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด
 - ผสมขอสมะเชื้อเทศ น้ำมันพืช น้ำพริกเผา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งมันสำปะหลัง น้ำซุบ ไซโก่ ส่วนผสมในข้อที่ 2 หอมหัวใหญ่ พริกชี้ฟ้า และต้นหอม คนให้เข้ากัน
 - ใส่ปูและซิง ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก
 - ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
 - กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
 - คลุกเคล้าให้เข้ากัน จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ
- หมายเหตุ : - มีรสเค็ม หวาน และอมเปรี้ยว

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ปูทะเลสด (น้ำหนักประมาณ 500 กรัม)	1	ตัว
พริกชี้ฟ้าสีแดงหันแว่น สำหรับโขลก	1/3	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าสีแดงผ่าเมล็ดออก สับหยาบ	1	เม็ด
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ซิงซอย	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่สับหยาบ	1/2	ถ้วยตวง
ขอสมะเชื้อเทศ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
น้ำซุบไก่	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา
ไซโก่	1	ฟอง
ต้นหอมหันท่อนยาว 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชีตัดเป็นช่อ	3	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างปลาหิมะให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- วางปลาหิมะลงในถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก วางหมูสามชั้น ซิง ปูรุกรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่จานโรยด้วยต้นหอม พริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ปลาหิมะ (ชิ้นละประมาณ 100 กรัม)	2	ชิ้น
หมูสามชั้นหันชิ้นบางๆ	30	กรัม
ซีอิ๊วขาว	1-1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
ซิงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยเส้น	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหันเส้น	1/2	เม็ด
ข้าวสาร		
น้ำเปล่า		

เต้าหู้น้ำแดง



วิธีทำ

- ผสมน้ำมันพืช กระจาย ปูรลงด้วยขอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลั้ว และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
- ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ภางดัดบีบเคียว
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางภาดหนึ่ง ตามด้วยภาดบีบเคียวที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

เต้าหู้สี่เหลี่ยมหั่นชิ้น	250	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	6	ดอก
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำซุปลั้ว	1/2	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	2	ช้อนชา
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	2	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ	1/2	เม็ด
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

กาโต กาโต



วิธีทำ กาโต กาโต

- ใส่กะหล่ำปี แครอท มันฝรั่ง ผักบั้ง ถั่วฝักยาว และถั่วงอก ลงในภาดบีบเคียว
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางภาดหนึ่ง ตามด้วยภาดบีบเคียวที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
- จัดผักหนึ่งและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมขอสถั้ว

วิธีทำ ขอสถั้ว

- โขลกพริกชี้ฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระจาย กะปิ โขลกให้ละเอียด
- ใส่น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยไฟพิเศษ พอหม้อร้อน ใส่ส่วนผสมน้ำพริกที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
- ใส่น้ำซุปลั้ว ปูรลงด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา น้ำมันงา น้ำตาลปีบ ซีอิ้วดำหวาน และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อไว้ เปิดดูบ่อยๆ เคียวจนขอสข้น ปิดไฟ เทใส่ภาชนะ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

	1.0 ลิตร	1.8 ลิตร	
ไข่ไก่ต้มสุกผ่า 4 ส่วน	4	4	ฟอง
เต้าหู้ทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	20	20	ชิ้น
แตงกวาหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ลูก
มะเขือเทศหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ลูก
กะหล่ำปีหั่นชิ้น	35	70	กรัม
แครอทหั่นแท่ง	25	50	กรัม
มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นชิ้น	50	100	กรัม
ผักบั้งไทยหั่นท่อน	50	100	กรัม
ถั่วฝักยาวหั่นท่อน 1 นิ้ว	25	50	กรัม
ถั่วงอก	25	50	กรัม
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

ส่วนผสมขอสถั้ว

พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำพอนิ่ม	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงขอส	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมขอส	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ (1)	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	3/4	ถ้วยตวง
น้ำซุปลั้ว	2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ (2)	1 1/2 - 2	ช้อนชา
น้ำมันงาขอส	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

ไข่ตุ๋นกุ้ง



วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะ ตีพอแตก ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วขาว กุ้งสด ตีให้เข้ากัน
2. ค่อยๆเติมน้ำซุปลงลงในไข่พร้อมกับตีให้เข้ากัน เทใส่ถ้วย หรือถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ปิดด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง เรียงด้วยถ้วยไข่ตุ๋นใส่ลงไป ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกถาด
5. ตกแต่งหน้าไข่ตุ๋นด้วยกุ้งลวก เห็ดหอม ต้นหอม และผักชี จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

	1.0 ลิตร	1.8 ลิตร	
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ซีอิ๊วเตี๋
กุ้งลวกสำหรับตกแต่ง	3	3	ตัว
ไข่ไก่เบอร์ 2	2	3	ฟอง
น้ำซूपไก่	1/2	3/4	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1	1 1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	1/4	ช้อนชา
ต้นหอมซอย	2	2	ช้อนโต๊ะ
ผักชี	3	3	ช่อ
เห็ดหอมสดลวกสำหรับตกแต่ง	2	2	ดอก
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

ปลาช่อนต้มเค็ม



วิธีทำ

1. ล้างปลาช่อนให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ผสมน้ำมันพืช น้ำผึ้ง น้ำปลา เกลือป่น ซีอิ๊วดำหวาน และพริกไทยดำบด คนให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนู ต้นหอม ชিং และปลาช่อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก
4. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
5. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากัน
6. จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

ปลาช่อนหันแว่น	350	กรัม
หอมแดงขนาดกลางหันแว่น	4	หัว
กระเทียมสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูบุบพอแตก	2	เม็ด
ชিংซอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำผึ้ง	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ช้อนชา
พริกไทยดำบด	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหันท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	1	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

พัตเปียวหวานไก่



วิธีทำ

- ล้างอกไก่ให้สะอาด หั่นชิ้นหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร
 - ผสมน้ำมันพืช น้ำพริกแกงเขียวหวาน หัวกะทิ ปุ้งรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน
 - ใส่อกไก่ลงในส่วนผสมข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด และใบโหระพา คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถาดต๊ับเบิ้ลค็อก
 - ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊ับเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
 - กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากันอีกครั้ง จัดใส่จาน จัดเซร์ฟพร้อมๆ
- หมายเหตุ : - การใช้น้ำพริกสำเร็จรูป ควรระวังความเค็มก่อนปุ้งรสด้วยน้ำปลา
- ควรจัดวางมะเขือไว้รอบนอก จะทำให้มะเขือสุกทั่วกัน

ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	250	กรัม
น้ำพริกแกงเขียวหวาน	2 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1/3	ถ้วยตวง
มะเขือพวง	1	ช้อนโต๊ะ
มะเขือเปราะหั่นชิ้น	90	กรัม
ใบมะกรูดฉีก	2	ใบ
ใบโหระพา	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าสีเขียว สีแดง สีเหลือง หั่นแฉลบ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนชา
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

พัตผักรวมมิตร



วิธีทำ

- ผสมซอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำซุปลั้ว แป้งมันสำปะหลัง น้ำมันพืชและกระเทียม คนให้เข้ากัน
- ใส่ผักทุกชนิดลงในส่วนผสมข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดต๊ับเบิ้ลค็อก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊ับเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

บรอกโคลีตัดเป็นช่อๆ	70	กรัม
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	50	กรัม
ดอกกะหล่ำตัดเป็นช่อ	70	กรัม
ข้าวโพดอ่อนตัดท่อนผ่าครึ่ง	35	กรัม
หน่อไม้ฝรั่งตัดท่อน 1 1/2 นิ้ว	25	กรัม
แครอทหั่นตามขวาง	35	กรัม
ถั้วหวาน	20	กรัม
ซอสเห็ดหอม	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
น้ำซุปลั้ว	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	1 1/2	ช้อนชา
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		RZ-D10WF	RZ-D18WF
ความจุ		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า		220 V	
ความถี่		50 Hz	
กำลังไฟฟ้า	ขณะหุง	800 W	1000 W
	ขณะอุ่น	38 W*	40 W*
ความยาวสายไฟ		1.2 m	
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	26 cm	30 cm
	ความลึก	34 cm	38 cm
	ความสูง	23 cm	27 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		3.8 kg	4.6 kg
ระบบความปลอดภัย (เทอร์มอลฟิวส์)		152 °C	

- * อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียส
- อัตราการใช้ไฟเมื่อปิดเครื่องต่อชั่วโมงอยู่ที่ประมาณ 1 วัตต์

จัดจำหน่ายโดย บริษัท ฮิตาชิเซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด

เลขที่ 333, 333/1-8 หมู่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม. 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540

โทรศัพท์ 0-2335-5455 โทรสาร 0-2316-1126, 0-2316-1127

Web Site: <http://www.hitachi.co.th> E-mail: hitachi@hitachi.co.th

ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม: รุ่น RZ-D10WF ราคา 5,090.00 บาท / RZ-D18WF ราคา 5,390.00 บาท

3RPL116041 2017-02 (AP-HCPT) R0