

**หม้อหุงข้าวระบบฟิชชี คอนโทรล**

**คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ**

รุ่น : RZ-D10XF / RZ-D18XF

เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



ข้าวไก่อบเกลือ



เต้าหู้น้ำแดง

**ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน**

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว .....	4

**ก่อนเริ่มหุงข้าว**

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

**การใช้งาน**

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว) .....	7
การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 10 เมนู).....	8
วิธีการหุงพร้อมหนึ่ง .....	9
วิธีการอบเค้ก .....	10
วิธีการตุ๋น.....	11
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า.....	12
วิธีการนึ่ง .....	13
การทำความสะอาด .....	14
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น .....	15

**คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 10 เมนู**

ข้าวมันไก่ / ข้าวอบลับประด .....	16
สตูเนื้อ / ไก่หนึ่งซีอิ้ว .....	17
ข้าวต้มกุ้ง / ข้าวไก่อบเกลือ .....	18
กะหรี่ไก่มะละกา / ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ .....	19
สตูไก่ห้าสหาย / ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ.....	20

**คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมหนึ่ง**

กุ้งนึ่งซีอิ้ว / ไก่เชียงไฮ้ .....	21
บูนึ่งแบบผัดพริก / ปลาหิมะนึ่งซีอิ้ว .....	22
เต้าหู้น้ำแดง / กาโต กาโต.....	23
ไข่ตุ๋นกุ้ง / ปลาช่อนต้มเค็ม .....	24
ผัดเขียวหวานไก่ / ผัดผักรวมมิตร .....	25

**คู่มือการทำอาหาร**

เค้กเนยสด / สตูซี่โครงหมู .....	26
ข้าวผัดมันกุ้ง / กระเพาะปลาน้ำแดง .....	27



**ข้อมูลจำเพาะ**

ข้อมูลจำเพาะ .....	28
--------------------	----

- 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> หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปในน้ำ 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 อยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

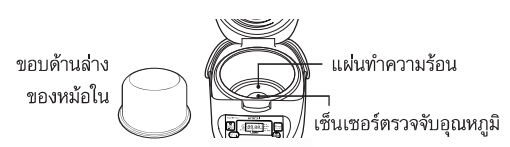


สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



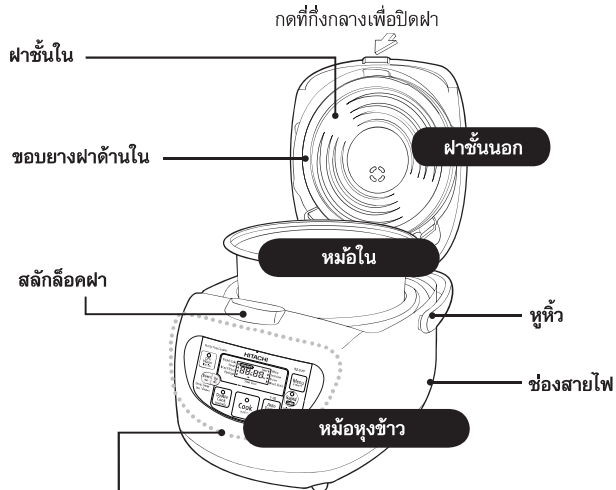
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

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

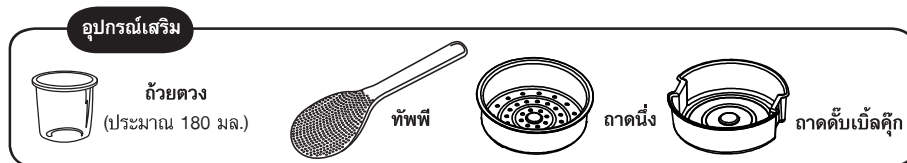
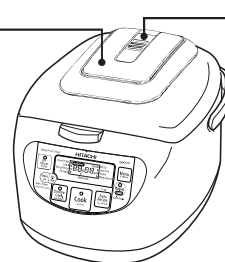
ข้อควรปฏิบัติ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลึซิด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้</li> <li>อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุงไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน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

# ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

## ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

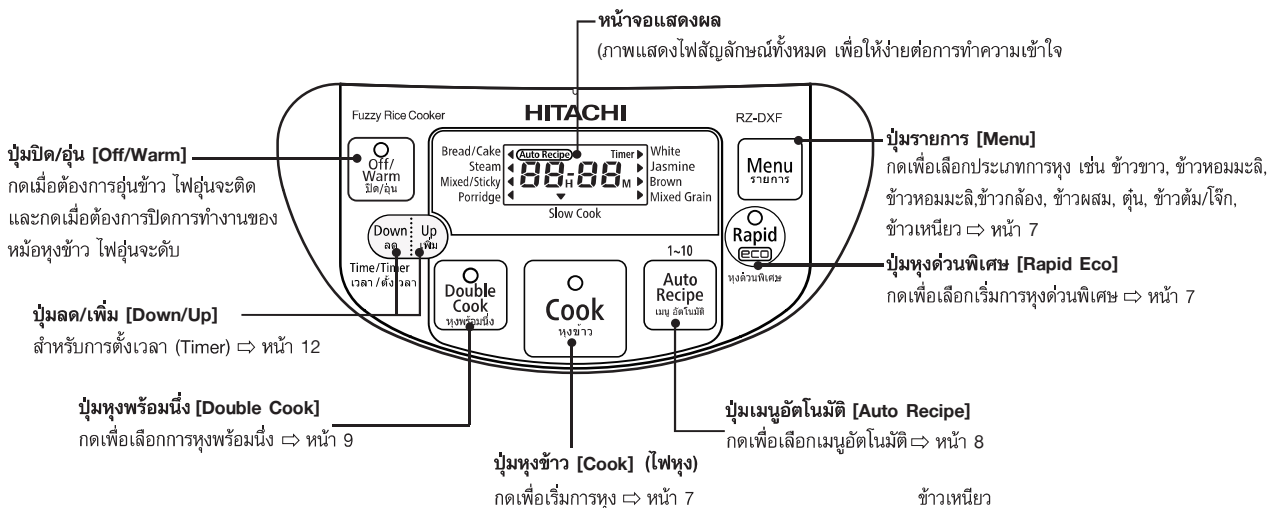


ฝาระบายไอน้ำ  
ถอดออกเพื่อล้าง  
วิธีถอด ⇨ หน้า 14



แผงควบคุม

## ปุ่มควบคุม



**ข้อสังเกต** ปุ่มหุงจะมีลักษณะเป็นปุ่มหมุนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

# คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

## วิธีหุงข้าวให้อร่อย

### การตวงข้าวให้ถูกวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการตวงข้าว
- บางครั้งการตวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจตวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

### ข้าวขาวอย่างรวดเร็วและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็ว เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

### พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้น้ำส่วนเกินระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

## อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

### เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดีโปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวต้มหรือโจ๊ก)
- 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
ข้าวตาแห้ง, ข้าวเสาไห้, ข้าวขาวขิง	ตามระดับของข้าวขาว	ข้าวขาว
ข้าวผสม	ตามตารางข้าวผสม	ข้าวผสม

- เมนูหุงด่วนพิเศษ **[Rapid]** เป็นเมนูเพื่อใช้ในการหุงข้าวในเวลาอันสั้น ภายใน 30 นาที ปริมาณข้าวไม่เกิน 5 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D18XF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10XF ช่วงเวลาในการให้ความร้อนและทำให้ข้าวระอุจะสั้นกว่าปกติ ซึ่งอาจทำให้ข้าวแข็งกว่าปกติเล็กน้อย หรือมีรสชาติอร่อยน้อยลง ขอแนะนำให้ใช้เมนูหุงข้าวแบบปกติ (Cook) หากคุณมีเวลาเพียงพอ

### ทำไมข้าวที่หุงถึงใหม่?

การชားข้าวทำให้ข้าวมีรสชาติและกลิ่นหอม หากคุณไม่ต้องการให้ข้าวใหม่ ควรชားข้าวให้สะอาด เพื่อไม่ให้มีราข้าวเหลืออยู่ 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 จากนั้นให้แห้งทั้งทันที
- ② ทำซ้ำขั้นตอน "ชား → แห้งทั้ง" จนน้ำสะอาด

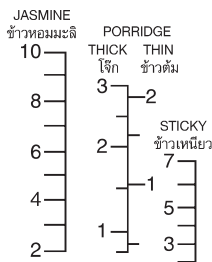
**หมายเหตุ**

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

**สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)**

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะหุงข้าวอาจเกิดจากการชားข้าวไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

**3** เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



**หมายเหตุ**

- ระดับน้ำเป็นเพียงมาตรฐานโดยประมาณ คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามความต้องการ สำหรับข้าวเหนียว ปริมาณน้ำที่กำหนดใช้สำหรับหุงข้าวเหนียวพันธุ์เดียวกัน คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามความเหมาะสมของชนิดข้าว
- ปรับระดับผิวหน้าข้าวให้เรียบ แล้วจึงค่อยปรับระดับน้ำ (มีละอุน้ำข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- อย่าใช้น้ำร้อนหุงข้าว (อาจทำให้ข้าวแฉะ)
- หากใช้น้ำที่มีความกระด้างมากไปในการหุงข้าว อาจทำให้ข้าวแฉะเกินไป
- อย่าใช้เมนูหุงด่วนพิเศษ ในการหุงข้าวชนิดอื่น นอกเหนือไปจากข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ไม่ว่าจะเป็นข้าวเหนียว ข้าวต้ม/โจ๊ก หรือข้าวกล้อง

<ระดับน้ำ>

เลือกรูปแบบ	รายการ	ข้าวที่ใช้	ระดับน้ำ
หุงข้าว	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
	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	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ

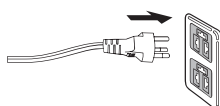
**4** วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว



**หมายเหตุ**

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

**5** ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



**หมายเหตุ**

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฝาระบายไอน้ำแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าวขาว

▼  
ดูหน้า 7

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ

▼  
ดูหน้า 8

วิธีการหุงข้าวพร้อมน้ำ

▼  
ดูหน้า 9

วิธีการอบเค้ก

▼  
ดูหน้า 10

วิธีการตุ๋น

▼  
ดูหน้า 11

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

▼  
ดูหน้า 12

วิธีการนี้

▼  
ดูหน้า 13

# วิธีหุงข้าว

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

## เวลาในการหุงข้าว

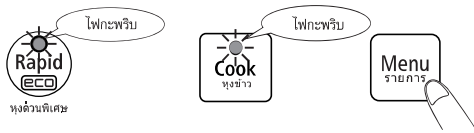
- \* แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ 220 โวลต์ อุณหภูมิห้อง 25°C อุณหภูมิน้ำ 25°C
  - \* เวลาในการหุงขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของน้ำ และระดับน้ำรวมถึงชนิดของข้าวที่ใช้ในการหุง
- เวลาสูงสุดในการหุงข้าว (ประมาณเป็นนาที)

ข้าวขาว	ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวผสม/ข้าวเหนียว	ข้าวกล้อง	ข้าวต้ม/โจ๊ก	หุงด่วนพิเศษ
45-50	40-45	30-55	70-90	60-80	30 ปริมาณข้าวไม่เกิน RZ-D10XF : 4 ถ้วย RZ-D18XF : 5 ถ้วย

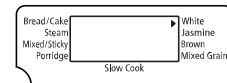
หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

## 1

### กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง



- เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น
- ทุกครั้งที่กดปุ่ม เครื่องหมาย แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว



### แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

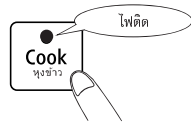
#### หอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม/ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว

- หม้อหุงข้าวจะเริ่มการตั้งค่าเริ่มต้นที่เมนูหุงข้าวขาวก่อนเสมอ
- หม้อหุงข้าวจะไม่จำกัดการตั้งค่า เมื่อเลือกเมนูข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก และจะกลับมายังค่าเป็นข้าวขาวในครั้งต่อไปเสมอ

## 2

### การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

- 2.1 การหุงแบบปกติ
- กดปุ่มหุงข้าว [Cook]



- 2.2 การหุงแบบเร่งด่วน
- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว  
\* (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

- หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่มีเวลาแสดงขึ้นบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาที) ดังตารางข้างล่างนี้ โดยเวลาจะลดลงครึ่งละหนึ่งนาที

ประเภท	รูปแบบ	การหุงปกติ	การหุงด่วนพิเศษ
ข้าวขาว		10	5
ข้าวหอมมะลิ		15	
ข้าวกล้อง		10	-
ข้าวเหนียว		10	
ข้าวต้ม/โจ๊ก		5	

### หมายเหตุสำหรับการหุงข้าวขาว

- หลังจากที่เสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวทุกครั้ง คุณสามารถเลือกรูปแบบการหุงได้ทันที โดยกดปุ่มหุงข้าว สำหรับการหุงแบบปกติ และกดปุ่มหุงเร่งด่วน สำหรับการหุงแบบด่วนพิเศษ

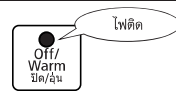
## 3

### พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

#### อุ่นให้ร้อน

- แม้ว่าหม้อหุงข้าวจะสามารถอุ่นข้าวได้นานเกินกว่า 12 ชม. แต่คุณไม่ควรกระทำ เพราะข้าวอาจจะมึนและสีที่เปลี่ยนไปจากเดิม
- การอุ่นจะทำให้เกิดหยดน้ำสะสมภายในฝาด้านในหรือภายในตัวหม้อ ซึ่งจะทำให้ข้าวไม่แห้ง หม้อหุงข้าวไม่ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

- ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโปรดรับประทานข้าวทันทีที่ข้าวสุก



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



- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีรอยนุ่มลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

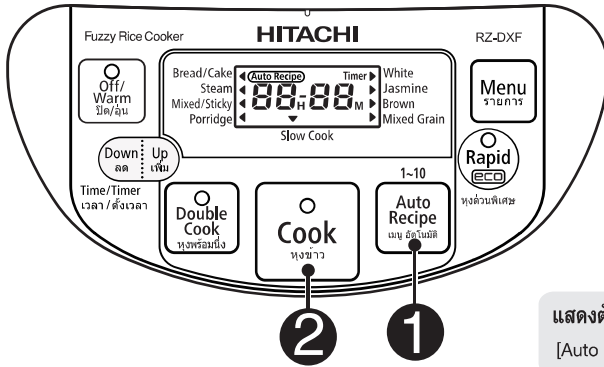
เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้งาน

# วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ (10 เมนู)

- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



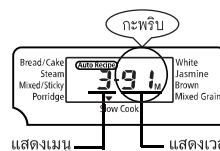
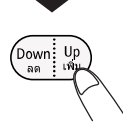
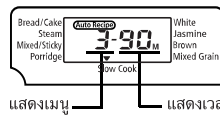
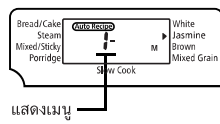
**คำเตือน**

- อย่าใช้ฝักบัวรดน้ำประสงค์นอกรูเนื่องจากการทำอาหาร ตามที่ระบุไว้ในรายการทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝ้าในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝ้าในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝ้า (ระวังเกิดแผลพุพอง)

## แสดงตัวอย่างการเลือก

[Auto Recipe] เมนูที่ 3 ตั้งเวลา 91 นาที

## 1 กด เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ



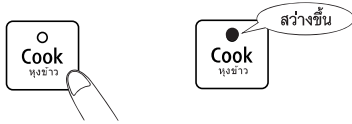
- ทุกครั้งที่กด [Auto Recipe] ตัวเลขแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 10 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่

- การตั้งเวลาในการทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้เป็นบางเมนูเท่านั้น โดยให้ตัวเลขที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู

- ทุกครั้งที่กด [Up] เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที

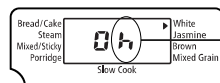
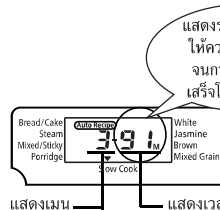
- ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

## 2 กด เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน



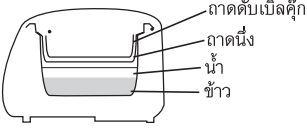
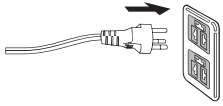
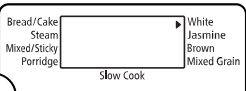
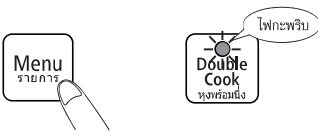
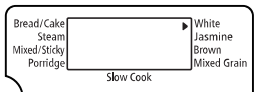
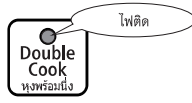
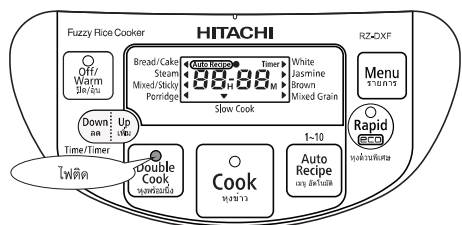
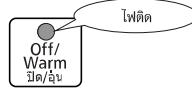

- ไฟ [Cook] จะสว่างขึ้น
- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

**ข้อควรทราบ** ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)






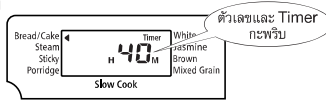

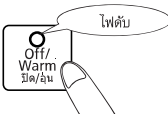
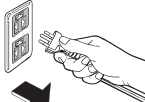
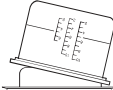


# วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

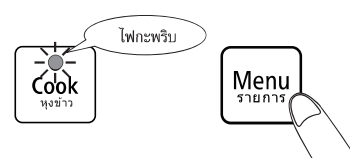
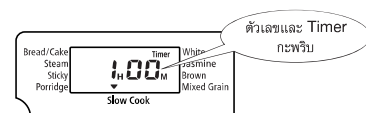

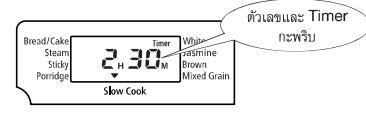



<p><b>1</b> เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6</li> <li>• การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 21-25</li> <li>• ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง 2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร</li> </ul>
<p><b>2</b> วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดต๊อบเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนึ่ง นำถาดนึ่งลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เช็ดภายในและกันหม้อให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ออกให้หมด</li> <li>• ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อในวางติดอยู่บนแผ่นความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่</li> </ul>
<p><b>3</b> ปิดฝาและเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงในตำแหน่งข้าวขาว</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว</li> <li>• ค่อยๆ ปิด จนกระทั่งฝาตกลง</li> </ul>
<p><b>4</b> กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกประเภทการหุง [White Rice] หรือ [Jasmine Rice]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• โปรแกรมหุงพร้อมนึ่งจะใช้ได้กับ [White Rice] หรือ [Jasmine Rice] เท่านั้น</li> <li>• ปุ่มหุงพร้อมนึ่งจะไม่สว่างกับการหุงข้าวแบบอื่นๆ</li> </ul> 
<p><b>5</b> กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] จะได้ยินเสียงดนตรี เมื่อหม้อเริ่มทำงาน เสียงดนตรีจะแตกต่างกันระหว่างการหุงข้าวปกติและการหุงพร้อมนึ่ง</p> 	
<p><b>6</b> เมื่อข้าวสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นสว่างขึ้นแทน</p>  <p>6.1 เปิดฝา นำอาหารที่นึ่งออก 6.2 พรวนข้าวทันที เมื่อหุงข้าวสุก</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโดยอัตโนมัติ</li> <li>• โปรดรีบประทานข้าวทันที หลังข้าวสุก</li> <li>• วิธีการอุ่นข้าว ดูที่หน้า 7</li> </ul> 

เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม  แล้วดึงปลั๊กออก

# วิธีการอบเค้ก

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารหน้า 26	
2	ทาเนยรอบๆ หม้อในและก้นของหม้อในเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เค้กติดก้นหม้อใน	
3	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
4	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	<ul style="list-style-type: none"> <li>เช็ดภายในและก้นหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด</li> <li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่</li> </ul>
5	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	<ul style="list-style-type: none"> <li>ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นใน และฝาระบายไอน้ำแล้ว</li> <li>ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก</li> </ul>
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทุกครั้งทีกดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ตามลำดับ ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนูจนถึงเค้ก</li> </ul> 
7	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับเค้ก 	<ul style="list-style-type: none"> <li>ทุกครั้งทีกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 5 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับเค้กนาน 40 นาที</li> </ul> 
8	กดปุ่มหุงข้าว [Cook] 	<ul style="list-style-type: none"> <li>คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้ตั้งเวลาสำหรับการอบเค้ก</li> <li>หน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที</li> <li>ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝ้าหม้อหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>หมายเหตุ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณ ให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย</li> </ul> </div>
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝ้าทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกมาจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็น ประมาณ 3-5 นาที	<ul style="list-style-type: none"> <li>ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน</li> </ul> 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

# วิธีการตุ๋น

<p><b>1</b></p>	<p>เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาหรือกับหม้อหุงข้าว หน้า 26</p>	
<p><b>2</b></p>	<p>เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน</p>	
<p><b>3</b></p>	<p>วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด</li> <li>• ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<p>ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฝาระบายไอน้ำแล้ว</li> <li>• ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<p>กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “ตุ๋น”</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ๋น ตามลำดับ เครื่องหมาย ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนู</li> </ul>  <p>จนถึงตุ๋น และเครื่องหมาย ▼ แสดงขึ้นที่ตำแหน่ง “กำหนดเวลา” พร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับการตุ๋นกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา</p>
<p><b>6</b></p>	<p>กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับตุ๋น</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นนาน 2 ชั่วโมง 30 นาที</li> </ul>  <p><b>หมายเหตุ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ระยะเวลาในการตุ๋นขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่จะตุ๋น</li> </ul>
<p><b>7</b></p>	<p>กดปุ่มหุงข้าว [Cook]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการตุ๋นจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้ตั้งเวลาสำหรับการตุ๋น</li> <li>• หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น</li> </ul>
<p><b>8</b></p>	<p>ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที</li> <li>• หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย</li> </ul> 

เมนู 3 **สตูเนื้อ**



**วิธีทำ**

1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 3 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาโพลีเซียจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

**ส่วนผสม (4-5 ที่)**

เนื้อวัวติดมันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	500	กรัม
ขนาด 1 1/2 นิ้ว		
หอมหัวใหญ่หั่นสับละเอียด	1/3	ถ้วยตวง
เนยสดชนิดเค็ม	2	ช้อนโต๊ะ
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นแท่ง	100	กรัม
ขนาด 1/2 x 1 นิ้ว		
หอมหัวใหญ่ลูกเล็กๆผ่าครึ่งตามยาว	5	หัว
มันฝรั่งหั่นชิ้น ขนาด 1 x 1 นิ้ว	150	กรัม
มะเขือเทศเชอร์รี่	10	ลูก
ขอสมะเขือเทศเข้มข้น	3	ช้อนโต๊ะ
วูสเตอร์ซอส	1	ช้อนชา
ขอสมะเขือเทศ	6	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ใบกระวาน	3-4	ใบ
น้ำซุพหรือน้ำเปล่า	1 1/2	ถ้วยตวง
แป้งสาลีเนกประสงค์	2	ช้อนชา

เมนู 4 **ไก่ต้มซีอิ๊ว**



**วิธีทำ**

1. หมักไก่ด้วยเกลือป่น ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 - 30 นาที
2. วางไก่ลงในจาน ใส่รากผักชี กระเทียม เห็ดหอม และขิงซอย บนชิ้นไก่
3. ใส่น้ำเปล่าประมาณซัดที่ 2 ของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ใส่จานไก่ลงในถาดหนึ่ง ปิดฝาหม้อ
4. กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 4 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 50 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาโพลีเซียจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดไก่นึ่งซีอิ๊วใส่จาน โรยหน้าด้วยต้นหอม พริกชี้ฟ้า ผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

**ส่วนผสม (2-3 ที่)**

สะโพกไก่ติดหนัง	450	กรัม
รากผักชีทุบพอแตก	3-4	ราก
กระเทียมทุบพอแตก	5	กลีบ
ขิงซอย	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดหอมสด	6-7	ดอก
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

**ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า**

ต้นหอมซอย	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงซอย	1	เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1	ต้น

คู่มือสอนทำอาหาร

เมนู  
5

## ข้าวต้มกุ้ง



### ส่วนผสม (3-4 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสด	10-12	ตัว
ปอกเปลือกผ่าหลัง		
น้ำเปล่า	6	ถ้วยตวง
ซूपก้อน	1	ก้อน
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา

### ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เม็ดเต้าเจี้ยว	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้หนู	3	เม็ด
กระเทียม	3	กลีบ
ซิงซอย	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
น้ำกระเทียมดอง	2	ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
ซิงซอย	1-2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ผักชีซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่าย	1	ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำผลไม้ปั่นให้ละเอียด เทใส่ถ้วย จัดเสิร์ฟ

### วิธีทำ

1. ข้าวขาวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 5 กดปุ่มหุงข้าว หุงข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มกุ้งใส่ภาชนะ โรยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักชี และซิงจัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เมนู  
6

## ข้าวไก่อบเกาหลี



### ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
สะโพกไก่หั่นชิ้น ขนาด 2 x 2 เซนติเมตร	300	กรัม
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1 3/4	ถ้วยตวง
ซิงสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
เกาหลีสดเม็ดเล็กคั่ว	130	กรัม
ไก่เคียงหั่นเฉียงบางๆ	110	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
มิริน	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/8	ช้อนชา

### ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

หอมแดงเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ข้าวขาวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 6 กดปุ่มหุงข้าว หุงข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน โรยต้นหอม หอมแดงเจียว จัดเสิร์ฟ

เมนู  
7

## กะหรี่ไก่มะละกา



### ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	450	กรัม
หั่นชั้นสี่เหลี่ยม	ขนาด 1 x 1 นิ้ว	
มันฝรั่งปอกเปลือก	150	กรัม
หั่นชั้นสี่เหลี่ยม	ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว	
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมันมะเขือเทศ	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา

### ส่วนผสมเครื่องเทศ

พริกชี้ฟ้าแห้ง	5-7	เม็ด
เอาเมล็ดออก	แช่น้ำให้นุ่ม	
หอมแดงสับหยาบ	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยบางๆ	2	ช้อนโต๊ะ
ขิงสับละเอียด	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ผงขมิ้น	1/4	ช้อนชา
ผงกะหรี่	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1	ต้น
------------------	---	-----

#### วิธีทำ

- ผสมเครื่องเทศลงในโถปั่นของแห้ง บดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 7 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดกะหรี่ไก่มะละกาใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

เมนู  
8

## ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ



### ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
เนื้ออกไก่หั่นชิ้นพอคำ	1 1/2	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ถั่วงอกล้างสะอาด	1	ถ้วยตวง
ผักโขมล้างสะอาด	1/2	ถ้วยตวง
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซุบก้อน	1	ก้อน
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

#### หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ ถังอัตโนมัติส่วนผสมลงครั้งหนึ่งเท่านั้น

#### วิธีทำ

- ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 8 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวใส่ภาชนะ เสิร์ฟพร้อมๆ

คู่มือสอนทำอาหาร

เมนู  
9

## สตู่ไก่ห้าสหาย



### ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักซีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

#### วิธีทำ

- หมักไก่กับส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- ใส่ไก่หมักและส่วนผสมที่เหลือลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 9 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักซี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

### ส่วนผสม (3-4 ที่)

แห้วหั่นครึ่ง 60 กรัม	5	ชิ้น
เกาลัด	60	กรัม
แครอทหั่นชิ้น	35	กรัม
เม็ดบัว	50	กรัม
แอปเปิ้ลสีเขียวแดงปอกเปลือก	1	ลูก
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว		แช่น้ำเกลือ
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	3	ดอก
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่า	1 1/2 - 2	ถ้วยตวง

### ส่วนผสมไก่หมัก

เนื้ออกไก่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	300	กรัม
หนาประมาณ 1 x 1 นิ้ว		
ขอสหอยนางรม	2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
หอมหัวใหญ่สีม่วงหั่นชิ้นเล็ก	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ

เมนู  
10

## ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ



#### วิธีทำ

- ข้าวขาวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 10 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ โรยขิงขอย ต้นหอม ผักชี และพริกไทยป่น จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

### ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	1	ถ้วยตวง
หอยเชลล์แห้ง	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดชิเมจิ	120	กรัม
ซุบไก่	1	ก้อน
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ขอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ขอสปรุงรส	1	ช้อนชา

### ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ขิงขอย	1/3	ถ้วยตวง
พริกไทยป่น		
ต้นหอม ผักชีขอยหยาบ		

#### หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ ลอดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

# 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
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก ราดส่วนผสมข้อที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว\* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก ที่ใส่อาหารไว้ 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

- ตัดแต่งอกไก่ให้ดูสวยงาม ล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมซอสให้เข้ากัน ใส่อกไก่คูลูกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- เรียงอกไก่ลงในถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก ราดน้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว\* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก ที่ใส่อาหารไว้ 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		

### ส่วนผสมซอส

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 ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ 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 ปูร่งรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว\* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ 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

1. ผสมน้ำมันพืช กระจาย ปุ้งรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลั้ว และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
2. ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก
3. ใส่ข้าว\* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
5. จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

## ส่วนผสม (3-4 ที่)

เต้าหู้สี่เหลี่ยมหั่นชิ้น	250	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	6	ดอก
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	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

1. ใส่กะหล่ำปี แครอท มันฝรั่ง ผักบุง ถั่วฝักยาว และถั่วงอก ลงในถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก
2. ใส่ข้าว\* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลตุ๋ก ที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
3. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
4. จัดผักหนึ่งและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

### วิธีทำ ซอสถั่ว

1. โขลกพริกชี้ฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระจาย กะเทียม กะปิ โขลกให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยไฟพิเศษ พอหม้อร้อน ใส่ส่วนผสมน้ำพริกที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
3. ใส่น้ำซุปลั้ว ปุ้งรสด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา น้ำมันงา น้ำตาลปี๊บ ซีอิ้วดำหวาน และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อไว้ เปิดดูบ่อยๆ เคี่ยวจนซอสข้น 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
ผักบุงไทยหั่นท่อน	50	100	กรัม
ถั่วงอก	25	50	กรัม
ถั่วงอก	25	50	กรัม
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

## ส่วนผสมซอสถั่ว

พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำพอนิ่ม	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ (1)	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	3/4	ถ้วยตวง
น้ำซุปลั้ว	2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ (2)	1 1/2 - 2	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

## ไข่ตุ๋นกุ้ง



### วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะ ตีพอแตก ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วขาว กุ้งสด ตีให้เข้ากัน
2. ค่อยๆ เติมน้ำซุปลงในไข่พร้อมกับตีให้เข้ากัน 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	ซีอิ๊วโต๊ะ
กุ้งลวกสำหรับตกแต่ง	3	3	ตัว
ไข่ไก่เบอร์ 2	2	3	ฟอง
น้ำซूपไก่	1/2	3/4	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1	1 1/2	ซีอิ๊วขาว
เกลือป่นหยาบ	1/4	1/4	ซีอิ๊วขาว
ต้นหอมซอย	2	2	ซีอิ๊วโต๊ะ
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 ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ 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	ซีอิ๊วโต๊ะ
พริกขี้หนูบุบพอแตก	2	เม็ด
ชিংซอย	2	ซีอิ๊วโต๊ะ
น้ำผึ้ง	4	ซีอิ๊วโต๊ะ
น้ำปลา	1	ซีอิ๊วโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ซีอิ๊วขาว
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ซีอิ๊วขาว
พริกไทยดำบด	1/2	ซีอิ๊วขาว
น้ำมันพืช	2	ซีอิ๊วโต๊ะ
ต้นหอมหันท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	1	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

## พัตเปียหวานไก่



### วิธีทำ

- ล้างอกไก่ให้สะอาด หั่นชิ้นหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร
  - ผสมน้ำมันพืช น้ำพริกแกงเขียวหวาน หัวกะทิ ปุ้งรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ 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 จัดเซร์ฟร้อนๆ
- 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
น้ำตาลปี๊บ	1	ช้อนชา
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

## พัตผักรวมมิตร



### วิธีทำ

- ผสมซอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำซุปลไก่ แป้งมันสำปะหลัง น้ำมันพืชและกระเทียม คนให้เข้ากัน
- ใส่ผักทุกชนิดลงในส่วนผสมข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดต๊ับเบิ้ลค็อก
- ใส่ข้าว\* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊ับเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ 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
น้ำซุปลไก่	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	1 1/2	ช้อนชา
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

## คู่มือการทำอาหาร

### เค้กเนยสด



#### วิธีทำ

1. ตีเนยสดให้พองขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ผสมจนเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสลับกับน้ำเปล่า ตีต่อ 3 นาที เทส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกโปรแกรมการอบเค้ก [Cake] ตั้งเวลา 30-35 นาที กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เมื่อเค้กสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ให้กดปุ่มปิด
2. ยกหม้อในออก คว่ำเค้กลงบนตะแกรง พักให้เค้กเย็นสนิท
3. สไลซ์เค้กให้ได้ 3 ชั้น จากนั้นนำวิปครีมที่ตีเตรียมไว้ ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปครีมปิดทับด้วยเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่างๆ เช่น พีช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม ฯลฯ

#### ส่วนผสม

แป้งบัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป)	300	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำเปล่า	30	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	180	กรัม
วิปครีม	500	กรัม
ผลไม้ตกแต่ง เช่น พีช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม ฯลฯ		

### สตูซี่โครงหมู



#### วิธีทำ

1. หมักกระดูกหมู มัสตาร์ด เกลือป่นและพริกไทยป่น คลุกให้เข้ากัน หมักนาน 10-15 นาที
2. ใส่เนยสด กระเทียมและหอมใหญ่สับลงในหม้อชั้นใน เลือกเมนูหุงด่วนพิเศษ [Rapid eco] ปิดฝาหม้อประมาณ 5 นาที ให้มีกลิ่นหอม
3. ใส่กระดูกหมู ขอสมะเขือเทศ ขอสพริก ขอสเปรี้ยว น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบกระวาน คนให้เข้ากัน เลือกเมนูหุงด่วนพิเศษ [Rapid eco] ปิดฝาหม้อ นานประมาณ 10 นาที จนให้เข้ากัน
4. ใส่แครอท มันฝรั่ง หอมใหญ่ มะเขือเทศ และน้ำซุปลงในหม้อชั้นใน เลือกโปรแกรมตุ๋น [Slow cook] กดปุ่มหุงข้าว [Cook] ตู๋นนานประมาณ 1-2 ชั่วโมง หรือจนสุก กดปุ่มปิด ตักเสิร์ฟพร้อมๆ

#### ส่วนผสม

กระดูกหมูอ่อน	600	กรัม
มัสตาร์ด	2	ช้อนชา
เกลือป่น (สำหรับหมัก)	1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
มะเขือเทศราชีนิลูกใหญ่	6-7	ลูก
หอมใหญ่ลูกเล็กผ่าครึ่ง 3 ลูก	100	กรัม
แครอทหั่นท่อนหนา 1 ซม.	100	กรัม
มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม หนา 1 1/2 ซม.	150	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ใบกระวาน	2	ใบ
ขอสมะเขือเทศ	1/3	ถ้วยตวง
ขอสพริก	1/4	ถ้วยตวง
ขอสเปรี้ยว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุพหรือน้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง

## ข้าวมัดมันกุ้ง



### ส่วนผสม

ข้าวหอมมะลิ (ข้าวเก่า)	1	ถ้วยตวง		
ข้าวกล้อง	1	ถ้วยตวง		
มันกุ้ง (สำเร็จรูป)	3	ช้อนโต๊ะ		
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ		
กุ้งสด	10	ตัว		
(ปอกเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก)				
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ	พริกไทยอ่อนเด็ดเป็นเม็ดๆ	2
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1/2
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา	(ทอดหรืออบกรอบ)	
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก	3	ช้อนโต๊ะ	ใบมะกรูดซอย	1
เห็ดชิเมจิหั่นท่อน	1/2	ถ้วยตวง	มะม่วงซอยหรือสับ	1
ตะไคร้หั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ	ใบผักชี, พริกชี้หูซอย	
กระชาย	3	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	

### วิธีทำ

- ผสมข้าวทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน ข้าวขาวจนน้ำใสเทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่มันกุ้งและน้ำมันพืชลงในหม้อ กดปุ่มหุง ตั้งไว้ 7-8 นาที ใส่กุ้งลงผัดพอสุก ตักกุ้งขึ้นเก็บไว้
- ใส่ข้าวลงผัด ปิดฝาหม้อ พอข้าวร้อนเปิดฝา ผัดประมาณ 5-8 นาที ให้เข้ากันพอเม็ดข้าวใสๆ
- เติมน้ำเปล่าที่ 2 ของหม้อ (หุงข้าวกล้อง) ปรงรสด้วยน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาลทราย ใส่แครอท เห็ดชิเมจิ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่ม [Menu] เลือกโปรแกรมข้าวกล้อง กดปุ่มหุงข้าว เมื่อข้าวสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
- เปิดฝาหม้อ ใส่ตะไคร้ กระชาย พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และกุ้งที่ผัดไว้ ลงในหม้อคนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะตกแต่งด้วยใบผักชี รับประทานกับมะม่วงซอย พริกชี้หูซอย

หมายเหตุ : - การใช้ข้าวหอมมะลิ ไม่ควรใช้ข้าวหอมมะลิใหม่ จะทำให้ข้าวที่สุกและ ควรใช้ข้าวกลางปีหรือข้าวเก่า  
- การตวงข้าว ให้ใช้ถ้วยตวงมาตรฐานของหม้อหุงข้าว

## กระเพาะปลาน้ำแดง



### ส่วนผสม

กระเพาะปลาแห้ง	100	กรัม		
แช่น้ำให้นุ่ม				
หน่อไม้หั่นเส้นลวกสุก	150	กรัม		
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	8	ดอกเล็ก		
เม็ดเก๋ากี้, เหล้าจีน อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ		
ซิงแก่ทุบ	1	แ่ง	น้ำซุปล	6
ต้นหอม, ผักชี อย่างละ	2	ต้น	ไข่นกกระทาต้มสุก	10
เกลือป่น, พริกไทยป่น,			แบ่งข้าวโพด	1/3
ซีอิ้วดำ อย่างละ	1	ช้อนชา	ละลายน้ำเปล่าเล็กน้อย	
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา	เลือดหมู	100
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ	หรือเลือดเป็ดลวก	
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ	เนื้อปู	50
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ	เนื้อไก่ต้มฉีกฝอย	100
น้ำตาลกรวด	2	ช้อนชา	น้ำเปล่า	

### วิธีทำ

- แช่กระเพาะปลาแห้งในน้ำเปล่าจนกระเพาะปลานุ่ม บีบน้ำออก
- ใส่น้ำเปล่า กระเพาะปลาแช่น้ำ ซิงทุบ เหล้าจีน และต้นหอมลงในหม้อในชั้นใน กดปุ่ม [Rapid eco] ประมาณ 10-15 นาที เปิดฝาหม้อ ตักกระเพาะปลาออกล้างน้ำและบีบน้ำออก
- ใส่น้ำซุปลและเม็ดเก๋ากี้ลงในหม้อในชั้นใน ปิดฝากดปุ่ม [Rapid eco] พอน้ำเดือดใส่กระเพาะปลา หน่อไม้ เห็ดหอมและเลือดหมูหรือเลือดเป็ด ปรงรสด้วยซีอิ้วดำหวาน ซีอิ้วดำ ซีอิ้วขาว ซอสเห็ดหอม ซอสหอยนางรม เกลือป่น และน้ำตาลกรวด ปิดฝาหม้อต้มนาน 5-10 นาที
- ใส่แบ่งข้าวโพดละลายน้ำเปล่าลงในส่วนผสม คนให้เข้ากัน
- โรยเนื้อไก่ต้มฉีกฝอย เนื้อปู ไข่นกกระทาต้มสุก คนให้เข้ากัน
- จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผักชี พริกไทยป่น รับประทานคู่กับพริกคองและจิ๊กโฝ

## ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		RZ-D10XF	RZ-D18XF
ความจุ		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า		220 V	
ความถี่		50 Hz	
กำลังไฟฟ้า	ขณะหุง	540 W	820 W
	ขณะอุ่น	33 W*	40 W*
ความยาวสายไฟ		1.2 m	
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	26 cm	30 cm
	ความลึก	34 cm	38 cm
	ความสูง	23 cm	26 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		3.2 kg	4.1 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](mailto:hitachi@hitachi.co.th)

ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม รุ่น RZ-D10XF ราคา 3,290.00 บาท / RZ-D18XF ราคา 3,590.00 บาท