

## คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า

# INSTRUCTION MANUAL

รุ่น **RZ-GHE18** (1.8L TYPE)

เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน  
HOUSEHOLD

### สารบัญ

#### ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ..... 2
- ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุม, จอแสดงผล ..... 4
- วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน ..... 5

#### การใช้งาน

- การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับหุงข้าวให้อร่อย) ..... 6
- การเริ่มหุงข้าวทันที ..... 8  
(การหุงข้าวขาว, ข้าวหอมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวกล้อง  
ข้าวไรต์เบอร์รี่, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว)
- การตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า ..... 10  
(ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)
- การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว ..... 11  
(เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย)

#### การทำอาหาร

- การตุ๋นแบบกำหนดเอง ..... 12
- การอบเค้กแบบกำหนดเอง ..... 13
- การนึ่งแบบกำหนดเอง (ข้าวเหนียวและอาหารอื่นๆ) ..... 14

#### การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- การทำความสะอาด ..... 15  
(ฝาระบายไอน้ำ/ทัพพี, ที่เก็บทัพพี, ถ้วยตวง/ตัวหม้อ,  
ฝา/ช่องดูดอากาศ, ช่องระบายอากาศ/หม้อใน/ขอบยางฝา/  
ฝาชั้นใน, เซนเซอร์จับอุณหภูมิ)
- เมื่อมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ..... 16

#### การแก้ปัญหา

- เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้ ..... 17~19  
(เกี่ยวกับการหุง/เกี่ยวกับการอุ่น/เกี่ยวกับการตั้งเวลาหุงล่วงหน้า/  
เกี่ยวกับเสียง/เกี่ยวกับการแสดงLCD/ไฟดับขณะใช้งาน เป็นต้น)

#### คู่มือสอนทำอาหาร

- ข้าวผัดมันกุ้ง ..... 20
- ไก่ตุ๋นหอมใหญ่ ..... 20
- ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว ..... 21
- โจ๊กผัก 5 สี ..... 21
- เค้กเนยสด ..... 22
- ขนมปังธัญพืช ..... 22
- สตูเนื้อ ..... 23
- ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ ..... 23

#### ข้อมูลจำเพาะ

- ข้อมูลจำเพาะ ..... 24



RZ-GHE18

## หุงได้อร่อยสุด

หม้อในทำจากเหล็กหนา 2.3 มิลลิเมตร

### HITACHI **IH** Rice Cooker

ขอขอบคุณที่กรุณาเลือกซื้อหม้อหุงข้าว IH ฮิตาชิ  
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน  
เมื่ออ่านเสร็จแล้ว กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ให้ดี  
คำอธิบายในคู่มือนี้ จะยกตัวอย่างในรุ่น RZ-GHE18

กรุณาอ่าน “ ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ”

→ หน้า 2~3 ให้เข้าใจ และใช้งานอย่างถูกต้อง

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

หม้อหุงข้าวนี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน กรุณาอย่าใช้เชิงพาณิชย์

การปฏิบัติตามคำอธิบายต่อไปนี้ จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ใช้และผู้อื่น ตลอดจนความเสียหายต่อทรัพย์สิน จึงควรอ่านหัวข้อควรระวังในคู่มือนี้โดยละเอียดและใช้งานอย่างถูกวิธี

## ■ ข้อควรระวังที่แสดงในที่นี้

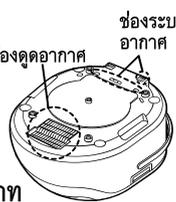
ระดับอันตรายและความเสียหายที่เกิดจากการละเลยและใช้งานไม่ถูกต้องในเนื้อหาที่อธิบายไว้ ได้จำแนกประเภทโดยใช้สัญลักษณ์และข้อความดังต่อไปนี้

 <b>คำเตือน</b> ช่องสัญลักษณ์นี้แสดงว่าหากละเลย “ อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต หรือบาดเจ็บร้ายแรง ”	 <b>ข้อควรระวัง</b> ช่องสัญลักษณ์นี้แสดงว่าหากละเลย “ อาจได้รับบาดเจ็บหรือเสียหายต่อทรัพย์สิน ”
--	--

ตัวอย่างสัญลักษณ์		
 แสดงถึง “ คำเตือน หรือข้อควรระวัง ”	 แสดงถึง “ ข้อห้าม ” สิ่งที่ไม่ห้ามกระทำ	 แสดงถึง “ คำแนะนำ ” สิ่งที่ต้องกระทำ

## ⚠ คำเตือน

### เพื่อป้องกันไฟดูด ไฟช็อต ไฟลุก และไฟไหม้

 <ul style="list-style-type: none"> <li>● ใช้เต้ารับเดียวที่มีกระแสไฟสลบ 220 โวลต์ 15 แอมแปร์ขึ้นไป</li> <li>● เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับให้แน่นสนิท</li> <li>● เช็ดฝุ่นออกจากขาปลั๊กและส่วนที่ขาปลั๊กประกอบอยู่ให้สะอาด</li> </ul>	
 ห้ามถอดประกอบ <ul style="list-style-type: none"> <li>● อย่าทำการตัดแปลงหม้อหุงข้าว ต้องถอดประกอบและซ่อมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น</li> </ul>	 ห้ามถูกน้ำ <ul style="list-style-type: none"> <li>● อย่าให้หม้อหุงข้าวหรือสายไฟถูกน้ำหรือรดน้ำใส่</li> <li>● อย่าวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่มีน้ำ</li> <li>● หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปแช่ในน้ำหรือเทน้ำลงในส่วนต่างๆ ของตัวเครื่อง. เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจรเป็นอันตรายได้.</li> </ul>
 ห้ามใช้ขณะมือเปียก <ul style="list-style-type: none"> <li>● อย่าเสียบหรือถอดปลั๊กเมื่อมือเปียก</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● อย่าใช้หม้อหุงข้าว หากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด หรือเสียบกับเต้ารับแล้วรู้สึกหลวม</li> <li>● อย่าขีดข่วน ตัดแปลง งามากเกินไป ดึง บิด พับสายไฟ หรือวางสายไฟใกล้กับวัตถุที่มีความร้อน, ใต้วัตถุที่มีน้ำหนักมาก หรืออยู่ในสภาพถูกหนีบ</li> <li>● อย่าสอดวัตถุโลหะ เช่น หมุด หรือเข็ม หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ เข้าไปในช่องดูดอากาศ ช่องระบายอากาศ หรือช่องว่างระหว่างชั้นส่วน</li> <li>● เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถใช้ได้กับบุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีศักยภาพร่างกาย จิตใจและระบบประสาทไม่สมบูรณ์หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์ ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในความดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าจากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้</li> <li>● ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า</li> </ul>
 <ul style="list-style-type: none"> <li>● ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน</li> <li>● หยุดใช้งานทันที หากมีสิ่งผิดปกติหรือเครื่องเกิดอาการเสีย             <ul style="list-style-type: none"> <li>• สายไฟหรือปลั๊กร้อนผิดปกติ</li> <li>• หากงอสายไฟแล้วพบว่ามีการเสไฟฟ้าเข้าบ้าง ไม่เข้าบ้าง</li> <li>• ร้อนผิดปกติหรือได้กลิ่นเหม็นไหม้ ต่างกับที่ผ่านๆมา</li> <li>• เมื่อสัมผัสหม้อหุงข้าวแล้วรู้สึกเหมือนไฟดูด</li> <li>• บางครั้งไม่ตัดไฟอัตโนมัติ</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หากมอเตอร์หยุดหมุน หมุนช้า หรือหมุนไม่ตรงตามเกณฑ์</li> <li>• มีเสียงผิดปกติระหว่างทำงาน</li> <li>• มีน้ำรั่วออกมา</li> <li>• มีสิ่งผิดปกติหรืออาการเสียอื่นๆ</li> </ul>

### เพื่อป้องกันผิวหนังพุพอง

 <p><b>ไอน้ำร้อนอาจพ่นออกมาและทำให้ผิวหนังพุพองได้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● อย่ายื่นมือหรือใบหน้าเข้าใกล้ช่องไอน้ำ ไอน้ำร้อนอาจพ่นออกมาในระหว่างหุงข้าวหรือทำอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งควรระวังให้ห่างจากเด็กเล็ก</li> <li>● ในระหว่างหุงหรือทำอาหาร อย่าเปิดฝา เขย่าหม้อหุงข้าว หรือยกถือเคลื่อนย้าย</li> </ul>	
 <p><b>อาหารกระเด็น น้ำร้อนพ่นออกมา ฝาอาจเปิดกระทันหันทำให้ผิวหนังพุพองได้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ปิดฝาให้สนิทโดยกดจุดกึ่งกลางด้านหน้าจนกระทั่งมีเสียง “ กริ๊ก ”</li> <li>● อย่าหุงข้าวหรือทำเมนูอาหารที่นอกเหนือจากที่เขียนไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหาร</li> </ul>	

# ⚠️ ข้อควรระวัง

## อย่าใช้หม้อหุงข้าวในสถานที่ต่อไปนี้

## การจับปลั๊ก



- บริเวณที่ถูกน้ำหรือบริเวณใกล้กับเปลวไฟ (เป็นสาเหตุทำให้ไฟดูด ไฟฟ้ารั่ว หรือไฟไหม้)
- บริเวณที่วางไม่มั่นคง หรือวางบนพื้นที่ไม่ทนความร้อน (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)
- บนที่วางที่ปิดช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ บนแผ่นอลูมิเนียมฟอล์ย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือผิวหนังพุพอง)

- หากใช้หม้อหุงข้าวใกล้ผนังเพอร์นิเจอร์ หรือชั้นวางของในครัว ต้องแน่ใจว่าไอน้ำที่ออกมาจะไม่ถูกกักไว้ (หยดน้ำจากไอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้ผนังหรือเพอร์นิเจอร์เปลี่ยนสีหรือเสียรูปทรง)
- บริเวณที่ไม่สามารถเปิดฝาได้เต็มที่ (เป็นสาเหตุทำให้ผิวหนังพุพองจากการสัมผัสแผ่นทำความร้อนของฝาหรือหยดน้ำร้อนที่ไหลลงมา)



ดึงปลั๊กไฟออก

- ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้ไฟไหม้ ผิวหนังพุพองหรือบาดเจ็บจากการถูกไฟดูด ไฟฟ้ารั่วซึ่งเกิดจากฉนวนเสื่อมสภาพ)



- ขณะที่ถอดปลั๊กหรือมีวนสายไฟกลับ ควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่จับที่สายไฟ (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)

## เพื่อป้องกันผิวหนังพุพอง

## เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ



- เมื่อจะหุงข้าว ควรตรวจสอบวิธีการหุงข้าวอย่างถูกต้อง ถ้าใช้โหมดการหุง “ข้าวต้ม” ซึ่งใช้ปริมาณน้ำมากไปหุง ผิดกับการหุงแบบอื่น จะทำให้น้ำร้อนพุ่งล้นออกมาสูง ซึ่งเป็นอันตราย
- เมื่อจะทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน (เป็นสาเหตุทำให้ผิวหนังพุพอง)
- ฝาชั้นในต้องรอให้เย็นก่อนแล้วจึงถอด
- เปิดฝาหม้อให้สุด แล้วจึงตักข้าว (หยดน้ำร้อนอาจไหลมาถูกได้)



ห้ามสัมผัส

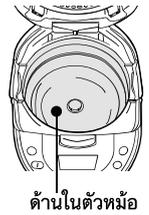
- อย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน เช่น หม้อใน ที่จับหม้อใน ฝาชั้นใน ฝาระบายไอน้ำ ขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จในทันที



- อย่าหิ้วตัวหม้อหุงข้าวโดยใช้หูหิ้วใน ควรปิดฝาให้สนิทและหิ้วตรงที่หูของตัวหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือผิวหนังพุพองได้)
- ขณะที่หิ้วหม้อหุงข้าว อย่าสัมผัสที่ปุ่มล็อก (อาจทำให้ฝาเปิดออกได้)
- ขณะที่หุงข้าวหรือทำอาหาร ไม่ตั้งที่หิ้วตัวหม้อขึ้น (ไอน้ำอาจทำให้ที่หิ้วร้อนได้)



- ใช้หม้อในที่ที่ให้มีอากาศถ่ายเท (หากใช้หม้อในที่อื่นจะเป็นสาเหตุทำให้การทำงานผิดปกติ เกิดความร้อนสูงหรือไฟไหม้ได้)
- อย่าใช้งานหากมีโลหะขนาดเล็กหรืออลูมิเนียมฟอล์ยค้างอยู่ด้านในตัวหม้อ (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือเพลิงไหม้ได้)



ด้านในตัวหม้อ



- หากคุณใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจอยู่ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้หม้อหุงข้าวนี้ (การทำงานของหม้อหุงข้าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจได้)

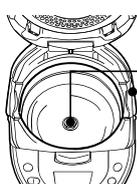


- วางให้ห่างจากวัตถุที่ไม่ถูกกับแม่เหล็ก (ข้อมูลในแถบความจำแม่เหล็กของบัตรเครดิต หรือบัตรผ่านประตูอัตโนมัติของรถโดยสารอาจถูกลบได้)

ขอแนะนำก่อนเริ่มใช้งาน

# ข้อควรทราบ

- อย่าใช้งานขณะที่หม้อว่างเปล่า (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูง)
- อย่าใช้งานหากมีเศษสิ่งแปลกปลอมติดค้างอยู่ โดยเฉพาะบริเวณตั้งภาพขวามือ ควรดูแลให้สะอาดอยู่เสมอ (เป็นสาเหตุทำให้ขัดข้องหรือหุงได้ไม่ดี)



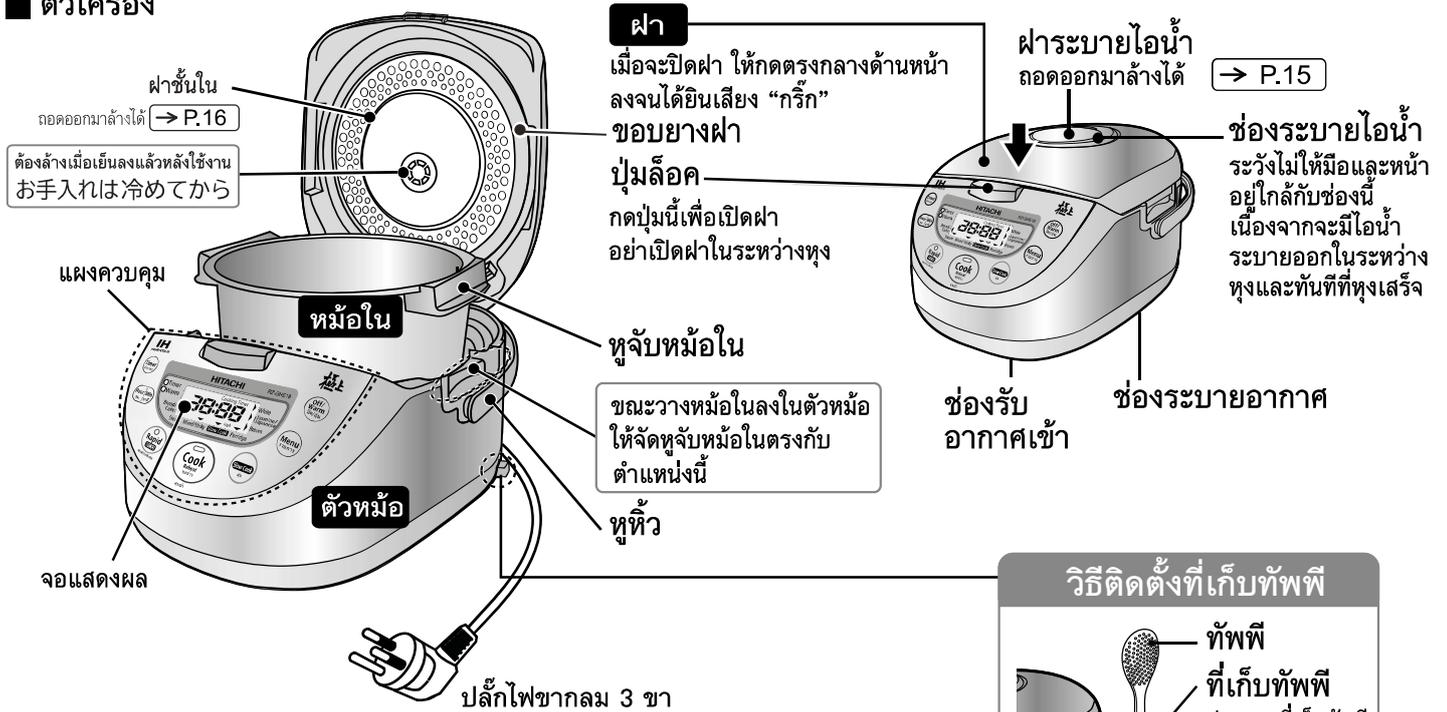
- อย่าใช้หม้อในโดยใช้สัมผัสกับเปลวไฟโดยตรง ทำให้ร้อนในเตาไมโครเวฟ หรือวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (เป็นสาเหตุทำให้หูหิ้วหม้อในเสียรูป หรือผิวเคลือบฟลูออรีนลอกออก)
- อย่าใช้งานในสภาพที่คลุมฝาหม้อด้วยผ้าเช็ดจานหรือผ้าขนหนู (เป็นสาเหตุทำให้สีเปลี่ยน เสียรูปทรง หรือทำงานขัดข้องได้)



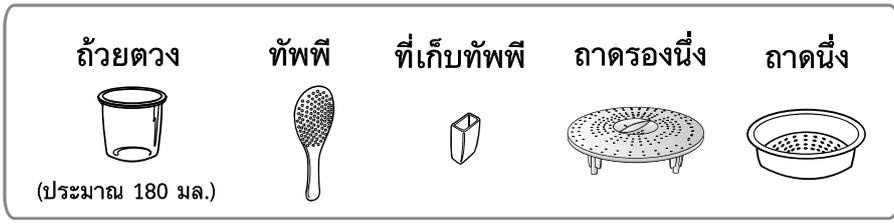
- อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับโทรทัศน์ วิทยุ โทรศัพทสายในหรือโทรศัพทไร้สาย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดคลื่นรบกวนหรือจอภาพเพี้ยน)
- หากทำตัวหม้อตกลงพื้นหรือเกิดการแตกหัก ให้หยุดการใช้งานและนำไปตรวจสอบ ซ่อมแซม ที่ร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อมา

# ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุมการทำงาน, จอแสดงผล

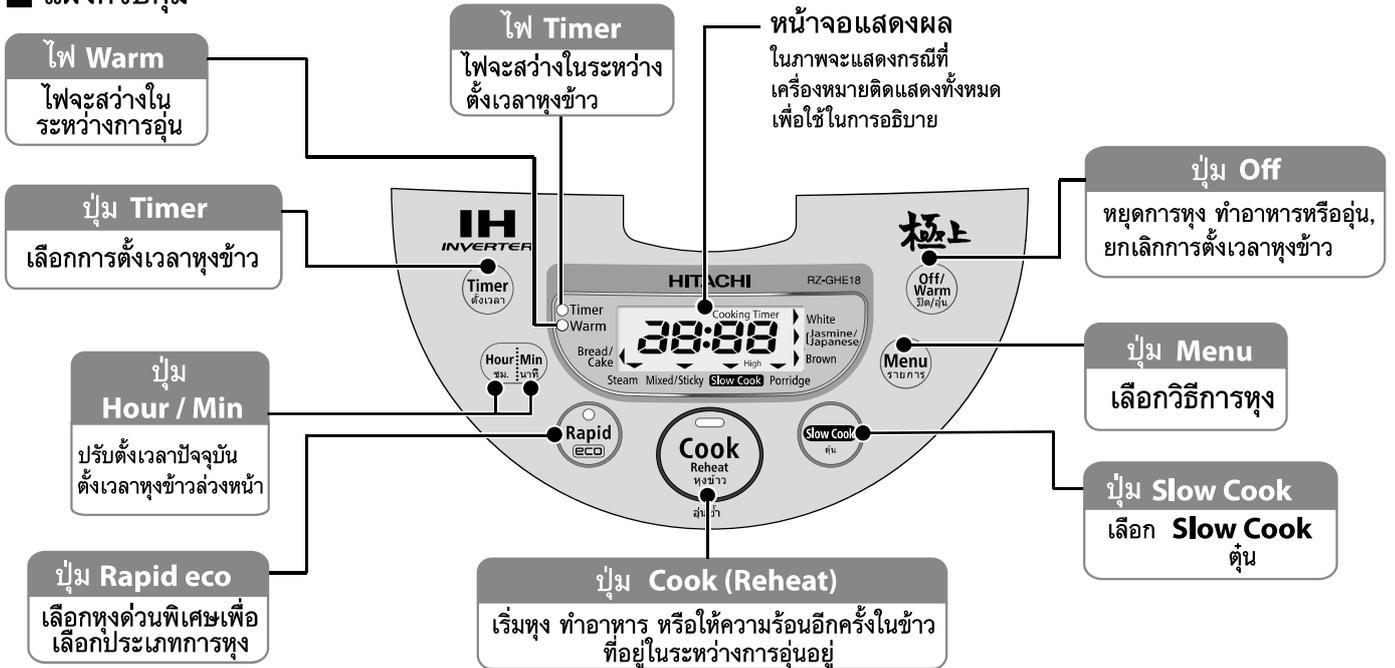
## ■ ตัวเครื่อง



## ■ อุปกรณ์เสริม



## ■ แผงควบคุม



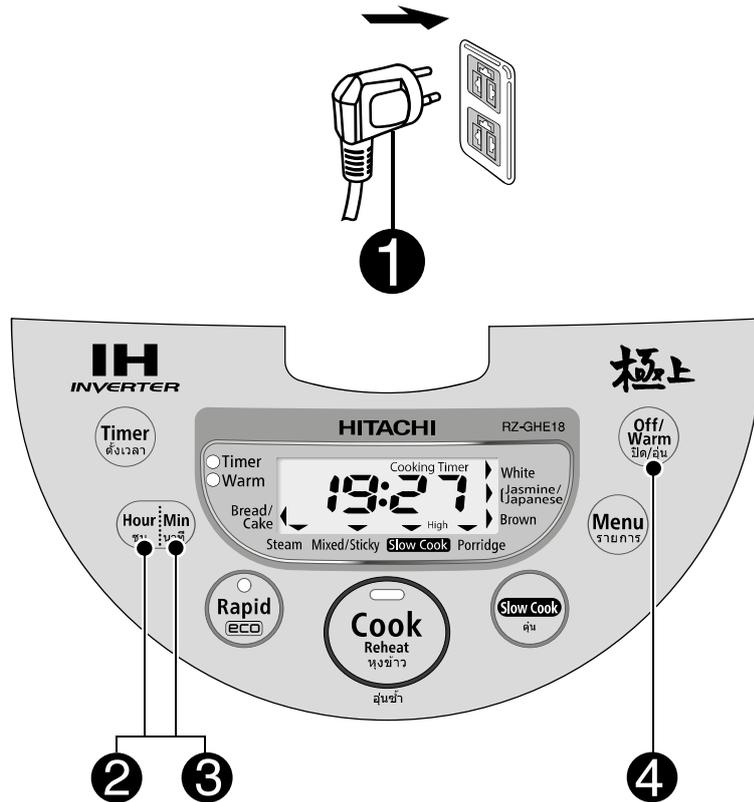
ที่ปุ่ม **Cook (Reheat)** จะมีเครื่องหมาย ☉ และที่ปุ่ม **Off** จะมีเครื่องหมาย ☐ ไว้สำหรับผู้พิการทางสายตา

ชื่อแนะนำก่อนการใช้งาน

# วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน

- แม้จะถอดปลั๊กออกจากเต้ารับก็ตาม นาฬิกายังคงทำงานแสดงเวลาได้ด้วยแบตเตอรี่ภายใน
- เวลาของนาฬิกาอาจคลาดเคลื่อนประมาณ 2 นาที ในช่วงเวลา 1 เดือน เนื่องจากอุณหภูมิห้อง กรุณาปรับตั้งเวลาให้เป็นปัจจุบันตามขั้นตอนต่อไปนี้

ตัวอย่าง : หากต้องการเปลี่ยนเวลาจาก “19:27” เป็น “20:30” (ชนิดข้าวและวิธีหุง เป็นเพียงตัวอย่าง)



**1** เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



• ชนิดข้าวและวิธีการหุงที่ตั้งไว้รวมถึงเวลา ณ ปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา (สภาวะ Off)

**2** กด Hour หรือ Min ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เพื่อให้หน้าจอแสดงเวลากระพริบ



• ไม่สามารถปรับตั้งเวลาได้ในระหว่างการหุง ทำอาหาร อุณหภูมิ ตั้งเวลา ล่วงหน้า และให้ความร้อนใหม่

**3** กด Hour หรือ Min เพื่อตั้งเวลาเป็น “20:30”

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม
  - Hour จะเพิ่มครั้งละ 1 ชั่วโมง
  - Min จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที
  - กดค้างไว้เพื่อให้เปลี่ยนเร็วขึ้น



• นาฬิกาจะแสดงเป็นเวลา 24 ชั่วโมง เที่ยงคืนจะเป็นเวลา 0:00, เที่ยงวันจะเป็นเวลา 12:00

**4** กด Off/Warm เปลี่ยนให้หน้าจอแสดงเวลาติดสว่างขึ้น



• หากไม่กดปุ่ม Off หลังจากผ่านไปประมาณ 60 วินาที การปรับตั้งเวลาจะจบโดยอัตโนมัติ

# การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับหุงข้าวให้อร่อย)

## 1 ตวงข้าว

ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าวอย่างถูกวิธี



ถ้วยตวงที่ให้มา เมื่อใส่พอดีขอบ  
1 ถ้วยมีปริมาณ 180 มล.  
(ประมาณ 1 ถ้วย)

**ข้อควรทราบ** กรุณาอย่าใช้ถ้วยตวงหรือเครื่องตวงข้าวที่ขายทั่วไปตามท้องตลาด (เพราะปริมาณที่ตวงอาจแตกต่างกันได้)

## 2 ซาวข้าว

ก่อนอื่นซาวข้าวในน้ำเพื่อล้างข้าว  
จากนั้นรีบเทน้ำออกทันที

ทำซ้ำในขั้นตอนนี้จนกระทั่ง  
น้ำใสสะอาด

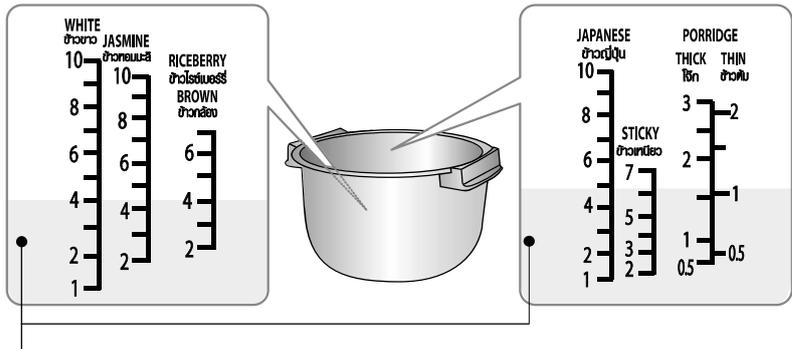


**ข้อควรทราบ** กรณีที่ซาวข้าวในหม้อใน กรุณาอย่าใช้เครื่องตีไข่ที่เป็นโลหะหรือเครื่องมืออื่นๆ (จะเป็นสาเหตุทำให้ชั้นผิวฟลูออรีนที่เคลือบหลุดออก)

## 3 ปรับปริมาณน้ำ

เกลี่ยข้าวให้เรียบ วางหม้อในบนพื้นราบ และใช้ขีดบอกระดับน้ำ เพื่อปรับ  
ปริมาณให้เหมาะกับชนิดข้าว ปริมาณข้าว และวิธีการหุง

ตัวอย่าง เมื่อจะหุงข้าวขาว "White rice" 4 ถ้วย



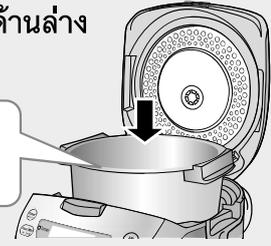
ขีดระดับน้ำเป็นเพียงแนวทางปฏิบัติ สามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำ  
ได้ตามความเหมาะสม

- ข้อควรทราบ**
- อย่าใช้น้ำร้อน (จะเป็นสาเหตุให้ข้าวเหนียว)
  - การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว หรือเปลี่ยนเป็นสีเหลือง รวมถึงการหุงข้าวด้วยน้ำกระด้าง (เช่น น้ำแร่ของต่างประเทศ) อาจทำให้ข้าวกรอบ แห้ง หรือแข็ง กรุณาเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำได้ตามความเหมาะสม
  - กรณีเป็นข้าวใหม่ ควรลดปริมาณน้ำลง เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวเหนียว เนื่องจากข้าวใหม่ยังมีส่วนประกอบของน้ำอยู่มาก
  - การหุงข้าวผสมธัญพืช ควรใช้ปริมาณน้ำตามที่ระบุในคู่มือการหุงข้าวธัญพืช (ส่วนใหญ่จะเขียนไว้ข้างถุง)

## 4 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว

เข็ดน้ำ หรือเศษสิ่งต่างๆที่ติดอยู่ภายนอกหรือด้านล่างของหม้อใน ก่อนใส่ลงในหม้อหุงข้าว

เข็ดน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆบริเวณภายนอกออก



**ข้อควรทราบ**

- อย่าใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว โดยที่ยังมีน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆติดอยู่ที่ผิวภายนอกหม้อใน (อาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติหรือข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- วางหุ้บของหม้อในให้ตรงตำแหน่งบนตัวหม้อหุงข้าว

## 5 ตรวจสอบฝา

ประกอบฝาชั้นใน



คำเตือน



- ก่อนหุงข้าว ถอดฝาชั้นในออกก่อน และต้องแน่ใจว่าไม่มีข้าวหรือเศษอาหารใดๆติดอยู่ นอกจากนี้อย่าลืมใส่ฝาชั้นใน กลับเข้าไปในฝา

## 6 ปิดฝา และประกอบฝาระบายไอน้ำ

ปิดฝาช้าๆ จนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” จากนั้นจึงประกอบฝาระบายไอน้ำ

กดบริเวณตรงกลางด้านหน้า ปิดฝาลง จนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” (ฝาจปิดไม่ได้ หากไม่ประกอบฝาชั้นในเข้ากับฝา)



ประกอบฝาระบายไอน้ำ

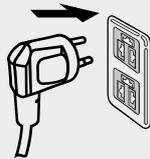


คำเตือน



- ปิดฝาช้าๆจนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ฝาดูดอากาศที่ ทำให้ผิวหนังพุพองได้)
- ให้แน่ใจว่าใส่ฝาระบายไอน้ำเสมอ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ได้รับอันตรายจากน้ำหรือไอน้ำร้อนที่พุ่งออกมา)

## 7 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



วิธีการหุงข้าวที่เลือกไว้ และเวลาปัจจุบัน จะแสดงขึ้นมา



**ข้อควรทราบ**

หากได้ยินเสียงการทำงาน หรือเห็นประกายไฟขณะเสียบปลั๊ก อาจมีสาเหตุมาจากการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

## เมื่อเตรียมเสร็จแล้วจึงเริ่มหุงข้าว

● การเริ่มหุงข้าวทันที

(การหุงข้าวขาว, ข้าวหอมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวกล้อง, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว, ข้าวไรต์เบอร์รี่)

→ P.8,9

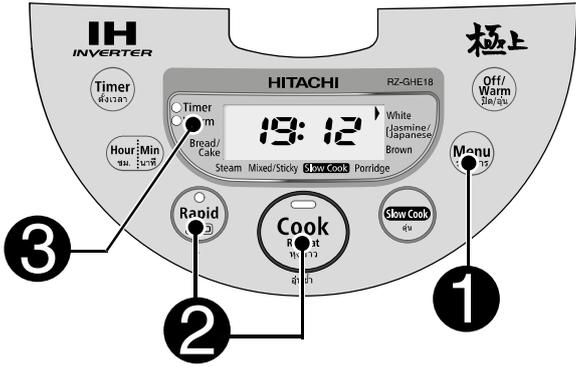
● การตั้งเวลาหุงล่วงหน้า

(ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

→ P.10

# การเริ่มหุงข้าวทันที

(การหุงข้าวขาว, ข้าวหอมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวกล้อง ข้าวไรท์เบอร์รี่, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว)



**⚠️ ข้อควรระวัง** ตรวจสอบวิธีการหุง หากใช้วิธีการหุงเมนูอื่นในการหุง "โจ๊ก/ข้าวต้ม" ซึ่งใช้น้ำปริมาณมาก อาจเป็นอันตราย เนื่องจากน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา

ตัวอย่างแสดงการเลือก "White"

**1** กด **Menu** เพื่อเลื่อน ไปยัง "Rice" ที่กำลังจะหุง

- กดปุ่มเพื่อเลื่อน

● ไฟ Rapid จะกระพริบเฉพาะ White, Jasmine, Japanese เท่านั้น

**2** การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบ

2.1 การหุงแบบปกติ

- กดปุ่มหุงข้าว **[Cook]**

2.2 การหุงแบบด่วนพิเศษ

- กดปุ่มหุงด่วนพิเศษ **[Rapid]**

2.3 เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น และเริ่มการหุง

- ไฟ "Cook" หรือไฟ Rapid สว่างขึ้น

หลังจากผ่านไปประมาณ 3 วินาที

แสดงเวลาที่ใช้ในการหุง

● วิธีการหุงที่สามารถเลือกได้จะแตกต่างกันในแต่ละชนิดข้าว

● ในการหุง "Brown" "Porridge" "Mixed / Sticky" เวลาจะแสดงออกมาไม่กินาทีล่วงหน้าก่อนที่จะหุงเสร็จ โดยก่อนหน้าจะแสดงเป็นเวลาปัจจุบัน

**3** เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงสิ้นสุดลง เริ่มอุ่นอัตโนมัติ

- ไฟ "Warm" สว่างขึ้น

พรวนข้าวให้ร้อนเมื่อหุงเสร็จ

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การใช้งาน

## วิธีการเลือกวิธีการหุง

ในกรณีนี้	ชนิดของข้าว และวิธีการหุงที่แนะนำให้ใช้	ปริมาณที่จะหุง (ถ้วย)	ชนิดของระดับน้ำที่ใช้	เวลาที่หุงโดยประมาณ (นาที)
การหุงแบบปกติ	WHITE ข้าวขาว	1-10	WHITE ข้าวขาว	40-70
	JASMINE ข้าวหอมมะลิ	2-10	JASMINE ข้าวหอมมะลิ	50-70
	JAPANESE ข้าวญี่ปุ่น	1-10	JAPANESE ข้าวญี่ปุ่น	55-70
	BROWN ข้าวกล้อง	2-7	BROWN ข้าวกล้อง	80-100
	PORRIDGE/THICK โจ๊ก	0.5-3	PORRIDGE/THICK โจ๊ก	60-80
	PORRIDGE/THIN ข้าวต้ม	0.5-2	PORRIDGE/THIN ข้าวต้ม	60-80
	MIXED (WHITE) ข้าวผสม	2-7	WHITE ข้าวขาว	60-100
	RICEBERRY ข้าวไรท์เบอร์รี่	2-7	BROWN ข้าวกล้อง	85-100
	MIXED (BROWN) ข้าวผสม	2-7	BROWN ข้าวกล้อง	60-80
	STICKY ข้าวเหนียว	2-7	STICKY ข้าวเหนียว	50-60
การหุงแบบเร่งด่วน	WHITE ข้าวขาว	1-10	WHITE ข้าวขาว	28-50
	JASMINE ข้าวหอมมะลิ	2-10	JASMINE ข้าวหอมมะลิ	28-50
	JAPANESE ข้าวญี่ปุ่น	1-10	JAPANESE ข้าวญี่ปุ่น	28-50

- "Rapid" เป็นวิธีการหุงที่ให้ความสำคัญกับเวลาที่ใช้ ดังนั้นผิวของข้าวจะแฉะเล็กน้อย และข้าวจะแข็งเล็กน้อย
- เมื่อใช้เครื่องปรุงที่ซื้อจากร้านสำหรับข้าวผสม ควรใส่ส่วนผสมต่างๆ ไว้บนข้าวโดยไม่ต้องคนให้ทั่ว
- ปริมาณของไอน้ำที่ปล่อยออกมาจะแตกต่างกันขึ้นกับวิธีการหุง

\*ระยะเวลาในการหุงจะใช้สำหรับแรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์ AC, อุณหภูมิห้อง 25 °C และอุณหภูมิน้ำ 28 °C

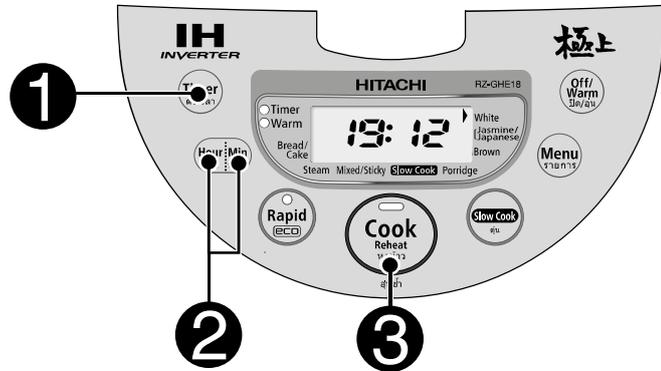
\*เวลาในการหุงจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ระดับน้ำ ชนิดของข้าว ฯลฯ

- เวลาที่ใช้ในการหุงถูกคำนวณจากการหุงข้าว โดยพิจารณาถึงเวลาที่ใช้ในครั้งก่อน อุณหภูมิ ฯลฯ
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจเพิ่มขึ้น หรือหยุดลงในระหว่างการหุง ทั้งนี้เนื่องจากการปรับค่าเพื่อให้ข้าวมีรสชาติดีขึ้น

- ถ้าเปิดฝาท่อนทันทีหลังจากหุงเสร็จ อาจมีน้ำหยดลงมาได้ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ข้าวตรงกลางอาจนุ่มลงเล็กน้อย หรือข้าวที่ติดกับผนังหม้อในอาจนุ่มลง ซึ่งเป็นความร้อนที่เกิดจากภายในหม้อใน อันเนื่องมาจากวิธีการทำความร้อนแบบแม่เหล็กไฟฟ้าและสิ่งนี้ช่วยให้มั่นใจว่าข้าวจะสุกได้ทั่ว
- หากไม่มีการพรวนข้าวหลังจากหุงเสร็จ ไอน้ำส่วนเกินอาจถูกดูดซึมเข้าไป ทำให้ข้าวเหนียว และติดกันเป็นก้อน

# การตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า (ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

- เวลาที่ตั้งล่วงหน้าคือเวลาที่หุงข้าวเสร็จสิ้น
- หากเวลาที่ตั้งไว้ใกล้เคียงกับเวลาปัจจุบัน การหุงจะเริ่มทันที



### ข้อควรทราบ

- อย่าใช้การตั้งเวลาล่วงหน้ากับข้าว "MIXED" (เพราะคุณภาพของส่วนผสมอาจเปลี่ยนไปหรือเครื่องปรุงอาจจมลงไปทำให้หุงได้ไม่ดี)
- ควรตั้งเวลาล่วงหน้าให้อยู่ภายใน 12 ชั่วโมง

ตัวอย่าง : ตั้งค่า "Timer" เป็น "7:30"

หน้าจอนี้เป็นตัวอย่างของกรณีที่ได้เลือก "White"

ตรวจสอบเวลาปัจจุบัน

หากเวลาไม่ตรงให้ปรับตั้งใหม่

→ P.5

- วิธีเลือกข้าวและวิธีการหุง

→ P.8,9

1 หลังจากเลือก "วิธีการหุง" แล้วกด "Timer"



- เวลาที่ตั้งจากโรงงานหรือเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้อาจปรากฏขึ้น

2 กด Hour หรือ Min เพื่อตั้งเวลาหุงเสร็จเป็น "7:30"

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- Hour จะเพิ่มครั้งละ 1 ชั่วโมง
- Min จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที
- กดค้างไว้เพื่อให้เปลี่ยนเร็วขึ้น

เวลาที่หุงเสร็จ



3 กด Cook เสียงเตือนจะดังขึ้น "ป๊อป ป๊อป" เสร็จสิ้นการตั้งเวลาล่วงหน้า



- ไฟ "Cook (Reheat)" จะดับลงและไฟ "Timer" สว่างขึ้น

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงเสร็จสิ้นลง แล้วหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ

- ไฟ "Warm" สว่างขึ้น



- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกการหุงข้าวที่ตั้งเวลาล่วงหน้าไว้ให้กดปุ่ม "OFF" "Warm"

แสดงเวลาที่จะหุงเสร็จสิ้น



- Warm

- วิธีการอุ่น

→ P.11

# การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

## (เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย)

- เมื่อการหุงเสร็จสิ้นลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรุณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นแล้วข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียวซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

ชนิดข้าว	วิธีการหุง	การอุ่น	
ข้าวขาว	WHITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● หลังจากหุงเสร็จสิ้นจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ (ไฟ WARM สว่าง)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การอุ่นโดยอุณหภูมิปกติ สามารถอุ่นได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง และการอุ่นข้าวที่นานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้</li> </ul>
ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	JASMINE JAPANESE		
ข้าวกล้อง ข้าวไรท์เบอร์รี่	BROWN		
ข้าวเหนียว	STICKY		
ข้าวผสม	MIXED RICE		
ข้าวขาว ข้าวกล้อง	PORRIDGE		<ul style="list-style-type: none"> <li>● เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด [OFF] (ไฟ Warm จะดับ)</li> </ul>

- ในระหว่างการอุ่นจะเกิดหยดน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้อุ่นข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

### เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางหม้อในเต้าที่จะทำได้ (ป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นให้น้อยที่สุด อย่าวุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง (การอุ่นข้าวนานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติ หรือเกิดการเปลี่ยนสี) → P.16
- อย่าวุ่นนอกเหนือจากข้าวขาว (ข้าวกล้อง, ข้าวต้ม, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว, ข้าวไรท์เบอร์รี่)
- อย่าวุ่นข้าวที่หุงโดยไม่ได้ข้าวขาวให้ดี อย่าวุ่นที่หุงไว้ในหม้อข้าวในระหว่างการอุ่นและอย่าวุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- สามารถห่อข้าวด้วยถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็งแล้วนำมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟก็จะคงความอร่อยไว้ได้



### วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึกว่าคุณสมบัติของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [WHITE RICE]

**1** คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

**ข้อควรทราบ** ● อย่าวุ่นข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

**2** กด **COOK REHEAT** ในระหว่างการอุ่น

- ไฟ [COOK (REHEAT)] กระพริบ
- การอุ่นให้ร้อนใหม่จะทำงานโดยอัตโนมัติประมาณ 10 นาที

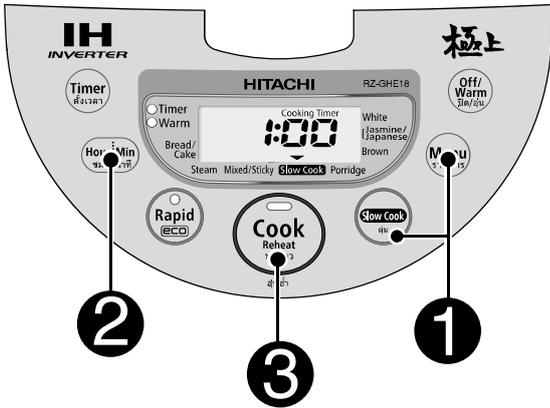
● เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ได้

**3** หลังจากหุงเสร็จสิ้น จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ Warm จะสว่าง

● เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off (ไฟ Warm จะดับ)

# การตั้งแบบกำหนดเอง

- เวลาในการตั้ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



**คำเตือน**

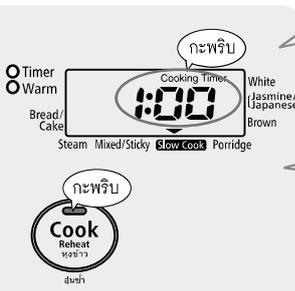
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากรายการตามที่มีระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้ว จึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก "Slow Cook" 3 ชั่วโมง 30 นาที

**1** กด **Slow Cook** เลือกเมนูตั้ง "Slow Cook"

หรือกด **Menu** เพื่อเลื่อน ▶ ไปยัง "Slow Cook"

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม



● สามารถเลือก Menu โดยตรง โดยกดปุ่ม Slow Cook

● ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมาย ▼ แสดงเมนูจะเลื่อนไปที่ละเมนู

**2** กด **Hour** หรือ **Min** 3 ชั่วโมง 30 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- **Hour** จะเพิ่มครั้งละ 30 นาที
- **Min** จะลดครั้งละ 30 นาที



- ประเภทการตั้งมี 2 แบบคือ
  - ตั้งด้วยความร้อนสูง Slow Cook High
  - ตั้งด้วยความร้อนต่ำ Slow Cook Low

● ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 30 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที

● ระยะเวลาในการตั้ง ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

**3** กด **Cook (Reheat)** เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

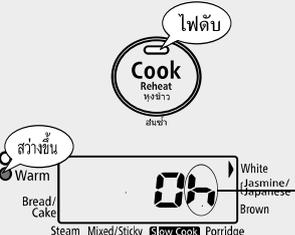
ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลงให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

**ข้อควรทราบ** ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้ออาจเกิดความเสียหายได้)



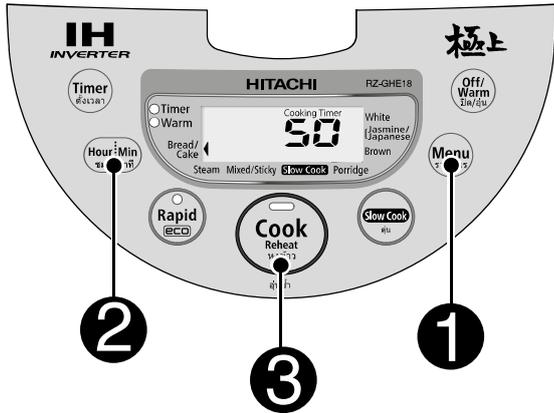
- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการตั้ง ให้กดปุ่ม "Off" Warm



● จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

# การอบเค้กแบบกำหนดเอง

● เวลาในการอบเค้ก กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



**คำเตือน**

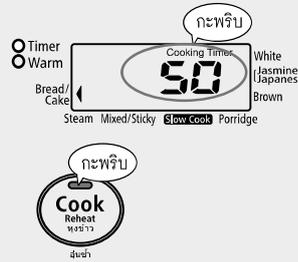
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากรายการตามที่ระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก

"Bread / Cake" 60 นาที

**1** กด **Menu** เพื่อเลื่อน ไปยัง "Bread / Cake"

● เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม

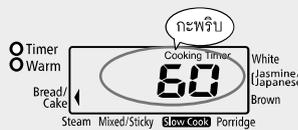


● ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมายแสดงเมนูจะเลื่อนไปที่ละเมนู

**2** กด **Hour** หรือ **Min** เพื่อตั้งค่าเวลาในการอบเค้ก 50 นาที

● เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- **Hour** จะเพิ่มครั้งละ 5 นาที
- **Min** จะลดครั้งละ 5 นาที



● ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 5 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที

● ระยะเวลาในการอบเค้ก ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

**3** กด **Cook** เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

● ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ
- กดปุ่ม Off / Warm เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที

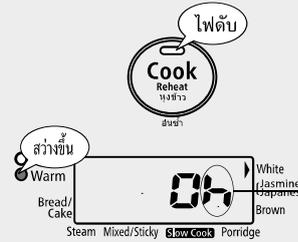
**ข้อควรทราบ**

- อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



● เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้

● หากต้องการยกเลิกเวลาการอบเค้ก ให้กดปุ่ม "Off" "Warm"



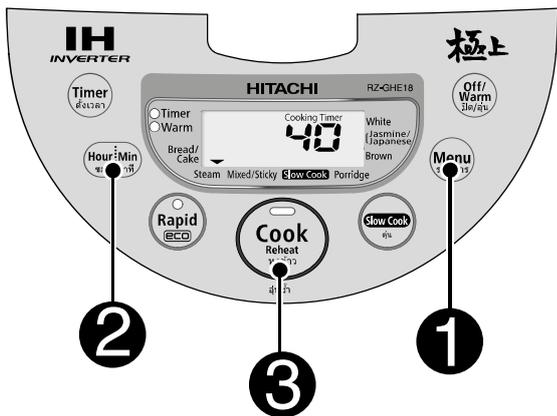
จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h



● แสดงเวลาปัจจุบัน

# การตั้งค่าแบบกำหนดเอง (ข้าวเหนียว และอาหารอื่นๆ)

- เวลาในการตั้ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



**คำเตือน**

- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากรายการตามที่ระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการทำ ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้ว จึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างกรณีที่เลือก "Steam" 50 นาที

**1** กด **Menu** เพื่อเลื่อน ▶ ไปยัง "Steam"

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม

- ใส่ น้ำลงในหม้อที่ขีดบอกระดับน้ำ เลข 2
- กรณีที่หุงข้าวเหนียวให้ใช้ผ้าขาวบางวางบนถาดหนึ่งอาหาร นำข้าวเหนียวที่แช่แล้ว 1 ชั่วโมงลงไป แล้วใช้ผ้าขาวบางปิดข้าวด้านบน (ถ้าไม่ใช้ผ้าขาวบางรองถาดหนึ่งอาหาร อาจทำให้ข้าวนี้ไม่สุก)
- ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมายแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนู

**2** กด **Hour** หรือ **Min** เพื่อตั้งค่าเวลาในการตั้ง 50 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- Hour: จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที
- Min: จะลดครั้งละ 1 นาที

- ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด Min เวลาจะลดครั้งละ 1 นาที
- ระยะเวลาในการตั้ง ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

**3** กด **Cook** เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น
- เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง และหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ
- กดปุ่ม Off / Warm เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที

**ข้อควรทราบ** ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อ (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

- เวลาที่ตั้งจะถูกลบจนทึบไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการอบแค่ให้กดปุ่ม "Off" Warm

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

- แสดงเวลาปัจจุบัน

# การทำความสะอาด

**⚠️ ข้อควรระวัง**



ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟ และรอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน (หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้ผิวหนังพุพองได้)

**ข้อควรทราบ**

- อย่าใช้เบนซิน ทินเนอร์ น้ำยาฟอกขาว ผงขัดหรือน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นด่าง (การใช้สิ่งเหล่านี้อาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- ใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) ในการทำความสะอาด (การใช้สารประเภทอื่นอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม อย่าใช้แปรงขัดพลาสติกหรือแปรงชนิดอื่นๆ (การใช้แปรงขัดอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- อย่าใช้เครื่องล้างจานและเครื่องอบแห้ง (อาจทำให้ชิ้นส่วนต่างๆเสียหายหรือเปลี่ยนสีได้)

## ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อหุงข้าวและใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) และฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม เพื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ

**1** ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาหม้อ

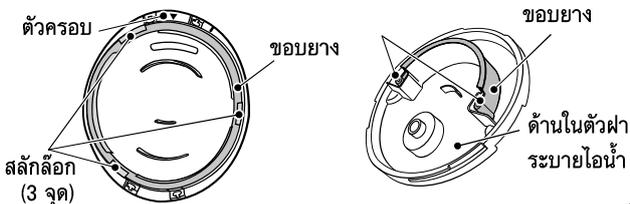


**2** ถอดตัวฝาระบายไอน้ำออกจากตัวครอบฝาระบายไอน้ำ หมุนตัวฝาระบายไอน้ำไปในทิศทางเปิด หมุนกลับ (はさむ) โดยให้เครื่องหมาย ▲ ตรงกับตำแหน่ง ▼ ของตัวครอบฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดตัวครอบออกจากตัวฝาระบายไอน้ำ

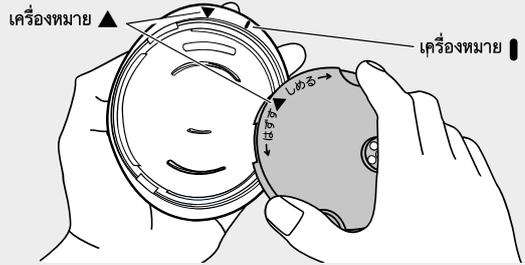


**3** ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรก

อย่าถอดขอบยางออก กรณีที่ถอดออกไปแล้วให้ประกอบตามภาพ



**4** ติดตัวครอบฝาระบายไอน้ำเข้ากับตัวฝาระบายไอน้ำ



จัดตำแหน่งเครื่องหมาย ▲ ของตัวฝาระบายไอน้ำให้ตรงกับตำแหน่งเครื่องหมาย ▼ ของตัวครอบฝาระบายไอน้ำ ต้องแน่ใจว่าสลักทั้ง 3 ตัวใส่เข้าที่ จากนั้นหมุนตัวครอบในทิศทางปิด (ふさぐ) ไปยังเครื่องหมาย ■ บนตัวครอบ

**5** ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา

กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำ เสียบเข้าไปให้แน่นนอน



### ตัวหม้อและฝา (เมื่อสกปรก)

เช็ดออกด้วยผ้าบิดหมาด

- อย่าล้างด้วยน้ำ หรือแช่

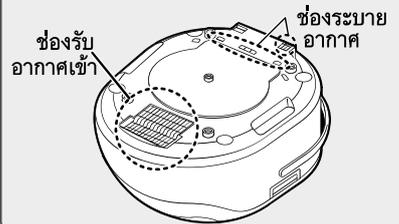
### ทัพพี (ล้างทุกครั้งที่ใช้)

ที่เก็บทัพพี/ถ้วยตวง (ล้างเมื่อสกปรก)

ใช้น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) และล้างด้วยฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม

### ช่องรับอากาศ/ช่องระบายอากาศ (เดือนละครั้ง)

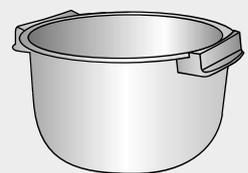
ใช้เครื่องดูดฝุ่นดูดเศษขยะออกจากช่องรับอากาศเข้าและช่องระบายอากาศออก



## หม้อใน (ล้างทุกครั้งที่ใช้งาน)

ถอดหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว และใช้ฟองน้ำหรือวัสดุอ่อนนุ่มชุบน้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) เพื่อล้างทำความสะอาดหม้อใน

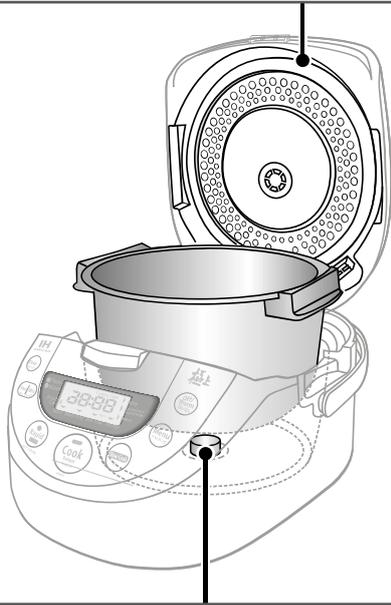
- หากหม้อในเสียหายรูปทรง อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว ดังนั้นให้จับด้วยความระมัดระวัง
- สีของหม้อในอาจไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานหรือสุขภาพ
- เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อสารเคลือบฟลูออรีนด้านใน จึงควรปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้
  - ใช้ทัพพีที่ให้มี
  - อย่าใช้ทัพพีโลหะตัก คน
  - อย่าล้างช้อนและจานชาม ฯลฯ ในหม้อใน
  - อย่าใช้น้ำส้มสายชู
  - อย่าล้างด้วยผงขัดหรือแปรง
- สารเคลือบฟลูออรีนด้านในจะค่อยๆหมดไปเมื่อใช้งาน ดังนั้นควรใช้ด้วยความระมัดระวัง
- สารเคลือบฟลูออรีน ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์



### ขอบยางฝา (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ล้างพร้อมฝาชั้นใน

- ขอบยางฝาไม่สามารถถอดออกได้ ดังนั้นอย่าดึงออก



### เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ (ตรวจสอบก่อนหุง)

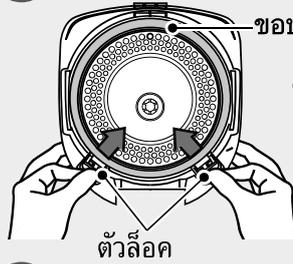
หากมีเศษอาหารใหม่ติดอยู่ให้ขัดออกด้วยกระดาษทราย ก้านน้ำแบบละเอียด (ประมาณ # 600) ผสมน้ำเล็กน้อย เมื่อขัดออกแล้วเช็ดบริเวณดังกล่าวด้วยผ้าบิดหมาด

- อย่าใช้น้ำล้าง

### ฝาชั้นใน (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดออกจากฝาท่อแล้วล้างด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำชุบน้ำยา ล้างจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง

#### 1 ถอดฝาชั้นในออกจากฝา



ขอบยางฝา

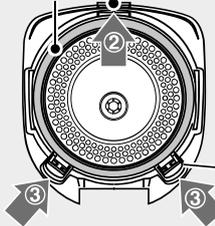
- กดตัวล็อกทั้งสองด้านตามทิศทางลูกศร (ทั้งสองด้าน) แล้วดึงออกมาด้านหน้า
- ขอบยางฝา ไม่สามารถถอดออกได้

ตัวล็อก

#### 2 ล้างทำความสะอาดการอุดตันและสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน

#### 3 ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา

ขอบยางฝาชั้นใน ขอบเกี่ยว



- 1 จับฝาชั้นในโดยให้ขอบยางฝาชั้นในให้อยู่ด้านบนหน้า
- 2 สอดขอบเกี่ยวไปร่องของฝา
- 3 กดตัวล็อก (ทั้งสองด้าน) จนได้ยินเสียง กริ๊ก

ปุ่มกดของตัวล็อกฝาชั้นในจะอยู่ด้านหน้า

#### ข้อควรทราบ

เพื่อป้องกันการทุงโดยลิ้มใส่ฝาชั้นใน จึงทำให้ฝาไม่สามารถปิดได้ หากไม่ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา

- ถอดและล้างฝาชั้นในทุกครั้งหลังการใช้งาน

## เมื่อมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์

หากมีกลิ่นหลังจากหุงข้าวที่มีส่วนผสมอื่น หรือทำอาหารหรืออุ่นข้าว กรุณาใช้วิธีการดังนี้ในการทำความสะอาด

<h3>1</h3> <p>ใส่น้ำลงในหม้อใน</p>	<p>ปริมาณน้ำ ใส่น้ำจนถึงระดับ 4 ของ [White]</p> <p>ใช้น้ำเท่านั้น ห้ามใส่น้ำยาทำความสะอาด ฯลฯ</p>
<h3>2</h3> <p>กดปุ่ม <b>Menu</b> รายการ เพื่อให้ตรงกับ [White]</p>	
<h3>3</h3> <p>กดปุ่ม <b>Rapid Cook</b></p>	

	<p>ไฟ [Rapid/eco] สว่างขึ้น เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น จะเริ่มให้ความร้อน</p>
<h3>4</h3> <p>เมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 60 นาที กดปุ่ม <b>Off/Warm</b></p>	<p>ไฟ [Rapid/eco] ดับลง เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น จะเริ่มให้ความร้อน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● จะไม่หยุดทำงานอัตโนมัติ กรุณาอย่าลืมหด [Off]</li> </ul>
<h3>5</h3> <p>หลังจากหม้อหุงข้าวเย็นลง ให้เทน้ำร้อนออก และเช็ดหยดน้ำออกจากหม้อใน</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ทันทีที่ต้มน้ำเสร็จ หม้อในและฝาชั้นในยังคงร้อนอยู่ ให้รอจนหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน จึงค่อยเทน้ำร้อน และเช็ดน้ำออก</li> <li>● กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถกำจัดได้หมด</li> </ul>

การทำตามสะอาดและบำรุงรักษา

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การทุงข้าว

- นุ่ม
- เหนียว
- แข็ง
- ข้างในเป็นไต
- ไม่สุกดี
- สุกไม่ทั่ว

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6  
→ ปริมาณข้าวที่ใช้ด้วยดวงที่โถมา โดยให้ปริมาณไม่เกินกว่า [ ปริมาณข้าวที่ทุงได้ ] ของแต่ละเมนู  
→ หากข้าวนุ่ม ให้ลดปริมาณน้ำลง หากข้าวแข็งให้เพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้น
- การซาวข้าว → P.6  
→ ซาวข้าว ให้ซาวข้าวจนน้ำขาวขุ่นใสสะอาด  
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำซุ่นให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- น้ำที่ใช้ซาวข้าวและทุงข้าว → P.6  
→ ซาวข้าวด้วยน้ำเย็น และน้ำที่ไม่อุ่นหรือร้อน (การใช้น้ำอุ่นทำให้ข้าวเหนียวและ)  
→ การทุงข้าวในน้ำที่มีความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว และเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง  
การทุงข้าวในน้ำกระด้าง (น้ำแร่) อาจทำให้ข้าวกรอบหรือแข็ง ให้ปรับปริมาณน้ำได้ตามความเหมาะสม
- วิธีทุงข้าว → P.10  
→ กรณีตั้งเวลาทุงข้าวล่วงหน้า ให้ปรับปริมาณน้ำน้อยลง (ป้องกันการทุงแล้วนุ่ม เนื่องจากข้าวดูดน้ำมากขึ้น)
- การคนข้าว  
→ ข้าวที่ทุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก → P.15,16  
→ กำจัดสิ่งแปลกปลอมออก
- เครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าว  
→ หากเครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าว เนื่องจากกดปุ่ม [Off] , ถอดถาดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ จะทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว [Warm]
- แหล่งจ่ายไฟ  
→ การใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นโดยใช้เต้ารับเดียวกัน อาจทำให้ไฟตกและทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว อย่าใช้สายต่อพ่วงและขอให้เสียบปลั๊กหม้อทุงข้าวเข้ากับเต้ารับเท่านั้น

- ข้าวไหม้

- การทุงข้าวที่อุณหภูมิสูงอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาล สำหรับข้าวชนิดอื่นอาจมีไหม้เกรียม เป็นสีน้ำตาลได้ ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด
- การซาวข้าว → P.6  
→ ซาวข้าว ให้ซาวข้าวจนน้ำขาวขุ่นใสสะอาด  
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำซุ่นให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
  - ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก → P.15,16

- น้ำเดือดล้น  
ออกมาก

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6  
→ ปริมาณของข้าวที่ใช้ด้วยดวงปริมาณที่โถมา
- การซาวข้าว → P.6  
→ ซาวข้าว ให้ซาวข้าวจนน้ำขาวขุ่นใสสะอาด  
→ ข้าวไม่ขัดสี มีอน้ำซุ่นให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การอุดตัน, ชิ้นส่วนสกปรก → P.16  
→ กำจัดสิ่งอุดตันและสิ่งแปลกปลอมของฝาระบายไอน้ำ
- การประกอบชิ้นส่วน → P.15,16  
→ อย่าลืมใส่ฝาระบายไอน้ำ, ฝาชั้นในก่อนทุงข้าว
- การตรวจสอบวิธีการทุง  
→ การทำรายการอาหารอื่นโดยทุงแบบ [PORRIDGE] ซึ่งใช้น้ำมาก ทำให้น้ำจำนวนมากฟ้นออกมา เป็นอันตราย

- ตรงกลางข้าว  
พองขึ้น
- เกิดแผ่นฟิล์มบางๆ

หม้อทุงข้าวที่ใช้วิธีทำความร้อนแบบ IH เพื่อทำความร้อนให้หม้อในและนำความร้อนในข้าวที่กำลังทุงอยู่ส่งผลให้ตรงกลางเมล็ดข้าวพองขึ้นหรือข้าวที่สัมผัสกับหม้อในดูเป็นสีขาว ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด แผ่นฟิล์มบางๆที่มาจากเมล็ดข้าวที่นั้นเกิดจากแป้งซึ่งจะช่วยเพิ่มรสชาติให้แก่ข้าว ดังนั้นการทุงข้าวที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

- ข้าวผสม  
สุกไม่ดี

- การเติมเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น  
→ เติมเครื่องปรุงลงในน้ำและปรับระดับน้ำ จากนั้นคนเพื่อไม่ให้เครื่องปรุงตกนอนก้น  
→ ใส่ส่วนผสมลงในข้าวหลังจากที่ปรับระดับน้ำแล้ว จากนั้นจึงค่อยผสมเข้ากับข้าวหลังจากที่ทุงข้าวสุกแล้ว (หากเครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นนอนก้น อาจทำให้การกระจายความร้อนในการทุงข้าวไม่ดี)
- ปริมาณเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น  
→ ปริมาณที่เหมาะสมของส่วนผสมอื่นๆอยู่ที่ 30-50% ของปริมาณข้าว และใช้ส่วนผสมอื่นในปริมาณที่น้อยหากเป็นของที่มีมันมาก  
→ ใส่ซอสถั่วเหลืองให้น้อยลง
- วิธีทุงข้าว → P.10  
→ ทุงทันทีโดยไม่ตั้งเวลาล่วงหน้า (การตั้งเวลาล่วงหน้า อาจทำให้เครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นเสียคุณภาพหรือจมลงไปที่ด้านล่าง)

# การแก้ไขปัญหา → ต่อ

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้  
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

## การหุงข้าว

- ใช้เวลาในการหุงนาน

เนื่องจากการแช่ข้าวและการนี้จะทำโดยอัตโนมัติ เมื่อเทียบกับหม้อหุงข้าวที่ไม่มีไมโครคอมพิวเตอร์แล้วจะใช้เวลานานกว่า ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6  
→ ปริมาณข้าวให้ใช้ถ้วยตวงที่หามา โดยให้ปริมาณไม่เกินกว่า ปริมาณที่หุงได้ ของแต่ละเมนู
- การซาวข้าว → P.6  
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว  
→ หากไฟดับในระหว่างหุง เวลาในการหุงจะยาวนานขึ้นตามเวลาที่หยุดไป

- ข้าวและหม้อในมีกลิ่นผิดปกติ

อาจมีกลิ่นพลาสติกหรือยาง ในการใช้หม้อหุงข้าวครั้งแรก ซึ่งจะหายไปเองหลังการใช้งาน นอกจากนี้ อาจมีกลิ่นเกิดขึ้นหลังหุงข้าวผสมหรือใช้หม้อหุงข้าวทำอาหารอื่น ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

- การซาวข้าว → P.6  
→ ซาวข้าว ให้ซาวข้าวจนน้ำขาวขุ่นสะอาด  
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การคนข้าว → P.11  
→ ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- วิธีหุงข้าว → P.10 → อย่าตั้งเวลารอไว้เป็นเวลานานในช่วงตุ๋น
- เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว  
→ หากเครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าวเนื่องจากการกดปุ่ม [Off] , ถอดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ อาจทำให้เกิดกลิ่นได้
- ชิ้นส่วนสกปรก → P.15,16 [Warm]  
→ กำจัดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายไอน้ำ

- เกิดน้ำหยดมาก

- เมื่อเปิดฝาทันทีที่หุงข้าวเสร็จจะมีน้ำหยด ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด → P.9

## การอุ่น

- มีกลิ่น
- เป็นสีเหลือง

การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนซ้ำๆ ทำให้เกิดกลิ่นและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติ

- ข้าวที่อุ่น → P.11  
→ อย่าวางทัพพีไว้ในข้าวขณะที่อุ่นข้าว และอย่าอุ่นข้าวที่เย็นอยู่แล้ว
- การซาวข้าว → P.6  
→ ซาวข้าว ให้ซาวข้าวจนน้ำขาวขุ่นสะอาด  
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การคนข้าว → P.11  
→ ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ชิ้นส่วนสกปรก → P.15,16  
→ กำจัดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายไอน้ำ

- ข้าวแห้ง

การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนซ้ำๆ ทำให้ข้าวแห้ง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

- ปริมาณข้าวที่อุ่น → P.11  
→ เมื่อต้องการอุ่นข้าวปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อใน
- ชิ้นส่วนสกปรก → P.15,16  
→ กำจัดสิ่งสกปรกของขอบยางฝา, เช่นเซอร์อุณหภูมิจากหม้อ, ขอบและก้นของหม้อใน
- การประกอบชิ้นส่วน → P.15,16  
→ อย่าลืมใส่ฝาชั้นใน, ฝาชั้นในก่อนหุงข้าว

- เกิดหยดน้ำ
- ข้าวมีลักษณะเหนียว

หยดน้ำที่ติดด้านในของฝาและหม้อในเพื่อเป็นการป้องกันข้าวแห้ง และเนื่องจากอุณหภูมิในการอุ่นนั้น จะสลับเปลี่ยนอุณหภูมิอัตโนมัติ ดังนั้นเมื่ออุณหภูมิลดลงก็จะมีหยดน้ำเกาะติดได้ ไม่ถือว่าเป็นสิ่งผิดปกติแต่อย่างใด

- การคนข้าว → P.11  
→ ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียวและเกิดกลิ่นได้)
- ปริมาณข้าวที่อุ่น → P.11  
→ เมื่อต้องการอุ่นข้าวปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อใน

# การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้  
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้	จุดที่ต้องตรวจสอบ										
<b>การอุ่น</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ไม่สามารถอุ่นให้ร้อนใหม่ได้</li> </ul>	เสี่ยงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถอุ่นให้ความร้อนใหม่ได้เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังจากที่เพิ่งหุงข้าวเสร็จ และเมื่อข้าวเย็นลงหลังจากที่หยุดอุ่นข้าวแล้ว <span style="float: right;">→ P.11</span>										
<b>การหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้า</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● เริ่มหุงข้าวทันที</li> <li>● หุงข้าวไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้</li> </ul>	เวลาที่ตั้งค่าไว้สำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าเป็นเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงเสร็จตามกำหนด การหุงข้าวจะเริ่มทันทีที่ใกล้ถึงเวลาที่ตั้งค่าไว้ นอกจากนี้อาจต้องใช้เวลาในการหุงข้าว ดังนั้นบางครั้งข้าวอาจสุกไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จึงต้องตรวจสอบเวลาปัจจุบันและปรับตั้งให้ถูกต้อง หากเวลาคลาดเคลื่อน (นาฬิกาใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง) <span style="float: right;">→ P.10</span>										
<b>เกี่ยวกับเสียง</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● เกิดเสียงในระหว่างการใช้งาน</li> </ul>	เสี่ยงเตือนต่อไปนี้จะเกิดขึ้นจากหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุง การอุ่น เป็นต้น <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th style="background-color: #cccccc;">เมื่อเสียบปลั๊กไฟ</th> <th colspan="4" style="background-color: #cccccc;">ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)</th> </tr> <tr> <td>เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์</td> <td>เสียงฟู เสียงไอน้ำระบายออกมา</td> <td>เสียงลมหมุน เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น</td> <td>เสียงการทำงาน เสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน</td> <td>เสียงหวีด</td> </tr> </table>	เมื่อเสียบปลั๊กไฟ	ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)				เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์	เสียงฟู เสียงไอน้ำระบายออกมา	เสียงลมหมุน เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น	เสียงการทำงาน เสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน	เสียงหวีด
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ	ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)										
เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์	เสียงฟู เสียงไอน้ำระบายออกมา	เสียงลมหมุน เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น	เสียงการทำงาน เสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน	เสียงหวีด							
<b>หน้าจอ LCD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>เวลาในการหุง                             <ul style="list-style-type: none"> <li>● เปลี่ยนทันที</li> <li>● ไม่แสดง</li> </ul> </li> <li>● หน้าจอแสดง 「H0」 หรือ 「-:--」</li> <li>● หน้าจอแสดงผลหายไปเมื่อถอดปลั๊กไฟออก</li> <li>● หน้าจอแสดง [C1] หรือ [C2]</li> <li>● หน้าจอแสดง [H1] - [H8]</li> </ul>	ขั้นตอนในการหุงมีการปรับเปลี่ยนโดยอัตโนมัติเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย ด้วยเหตุนี้เวลาในการหุงที่แสดงอาจเปลี่ยนแปลงทันทีในระหว่างการหุง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด <p>เวลาในการหุงจะไม่แสดงขึ้นเมื่อเลือกวิธีการหุงอื่น นอกเหนือจาก [White][Jasmine][Japanese] โดยจะแสดงเวลาปัจจุบัน</p> <p>เมื่อหน้าจอแสดง HO แล้วกดปุ่ม Off แล้วจะเป็น -:- ให้ตั้งเวลาเป็นเวลาปัจจุบัน</p> <p>กรณีที่มี -:- หรือ HO แสดงขึ้นมาทุกครั้งทีถอดปลั๊กออกและเสียบปลั๊กไฟใหม่อีก แสดงว่าแบตเตอรี่ลิเทียมภายในหม้อหุงข้าวหมด ซึ่งยังคงสามารถหุงและอุ่นข้าวได้ แต่ไม่สามารถตั้งค่าเวลาปัจจุบันและตั้งเวลาล่วงหน้าเพื่อหุงข้าวได้ จะต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่ลิเทียมใหม่ (มีค่าใช้จ่าย) จากตัวแทนจำหน่ายที่ท่านซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา (แบตเตอรี่ลิเทียมเป็นแบตเตอรี่ชนิดพิเศษ ลูกค้าไม่สามารถเปลี่ยนเองได้)</p> <p>จะปรากฏขึ้นมาและหม้อหุงข้าวปิดการทำงานเมื่อเกิดไฟตก อันเนื่องมาจากการใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กไฟพร้อมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นในเต้ารับเดียวกัน อย่ายใช้สายต่อพ่วงและควรเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวในเต้ารับเพียงปลั๊กเดียว</p> <p>เมื่อหน้าจอไม่กลับมาแสดงเวลาปัจจุบันแม้ว่าจะกดปุ่ม [Off] แล้วก็ตาม หรือหน้าจอเดิมแสดงขึ้นมาซ้ำๆ ให้นำหม้อหุงข้าวเข้ารับการซ่อมกับตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อสินค้ามา</p>										
<b>ฟิล์มฟลูออรีนของหม้อใน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● สีไม่สม่ำเสมอ</li> <li>● เป็นรอย</li> </ul>	ในการใช้งานจะทำให้เกิดสีไม่สม่ำเสมอที่ฟิล์มฟลูออรีน ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใดและไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานและสุขอนามัย <span style="float: right;">→ P.15</span> <p>เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อฟิล์มฟลูออรีนจึงควรปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้ [อย่าใช้ที่พทิโลหะตัก คน] [อย่าล้างช้อนและจาน ฯลฯ ในหม้อใน] [อย่าใช้น้ำส้มสายชู] [อย่าล้างด้วยผงขัดหรือแปรง] [ใช้ที่พทิที่ให้กับกับผลิตภัณฑ์]</p> <span style="float: right;">→ P.15</span>										
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ไฟดับในระหว่างใช้งาน</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th style="background-color: #cccccc;">ระหว่างการหุง</th> <th style="background-color: #cccccc;">ระหว่างการอุ่น</th> </tr> <tr> <td>หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง</td> <td>หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว</td> </tr> </table>	ระหว่างการหุง	ระหว่างการอุ่น	หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง	หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว						
ระหว่างการหุง	ระหว่างการอุ่น										
หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง	หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว										
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีไอน้ำออกจากช่องว่างระหว่างฝา กับตัวหม้อหุงข้าว</li> </ul>	ยางขอบฝาหรือฝาชั้นในเสียหาย กรุณาเปลี่ยนฝาชั้นในใหม่										
<ul style="list-style-type: none"> <li>● มีเสียงรบกวนไปโนโทรทัศน์และวิทยุ</li> </ul>	เมื่ออยู่ในระยะใกล้กับหม้อหุงข้าวแล้วอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเสียงรบกวนและคลื่นแทรกที่หน้าจอนโทรทัศน์ได้ ดังนั้นกรุณาวางให้ห่าง (ประมาณ 3 เมตร)										

- เมื่อได้ตรวจสอบตามข้อความด้านบนแล้วหากยังมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อมา
- กรณีที่ฟิล์มฟลูออรีนหลุดลอกหรือฝาชั้นในและหม้อในเสียหาย กรุณาซื้อเปลี่ยนใหม่ที่ร้านตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อมา

# คู่มือสอนทำอาหาร

## ข้าวผัดมันกุ้ง

ส่วนผสม (2-3 ที่)

• ข้าวหอมมะลิ (ข้าวเก่า)	1	ถ้วยตวง	• ตะไคร้หั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ
• ข้าวกล้อง	1	ถ้วยตวง	• กระชายหั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ
• มันกุ้ง (สำเร็จรูป)	3	ช้อนโต๊ะ	• พริกไทยอ่อนเคี้ยวเป็นเม็ด ๆ	2	ช้อนโต๊ะ
• น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ	• เมล็ดมะม่วงหิมพานต์		
• กุ้งสดปอกเปลือกผ่าหลัง			(ทอดหรืออบกรอบ)	1/2	ช้อนโต๊ะ
• คิงเส้นคั่วออก	10	ตัว	• ใบมะกรูดซอย	1	ช้อนโต๊ะ
• น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ	• มะม่วงซอยหรือสับ	1	ถ้วยตวง
• เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	• ใบผักชี		
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา	• พริกขี้หนูซอย		
• แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก	3	ช้อนโต๊ะ	• น้ำเปล่า		
• เห็ดเข็มเงินหั่นท่อน	1/2	ถ้วยตวง			



### วิธีทำ

1. ผสมข้าวทั้ง 2 ชนิด เข้าด้วยกัน ข้าวข้าวจนน้ำใสเทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่มันกุ้งและน้ำมันพืชลงในหม้อ กดปุ่มหุงตั้งเวลา 7-8 นาที ใส่มันกุ้งผัดพอสุก ตักกุ้งขึ้นพักไว้
3. ใส่น้ำปลาลงผัดปิดฝาหม้อ พอน้ำแห้งเปิดฝา ผัดประมาณ 5-8 นาที พอน้ำแห้งข้าวใส เทใส่หม้อหุงข้าว
4. เติมน้ำเปล่าอีก 2 ของหม้อ (หุงข้าวกล้อง) ปรงรสด้วยน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาลทราย ใส่แครอท เห็ดเข็มเงิน คนให้เข้ากันปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรมน Mixed/Sticky (ข้าวผสม/ข้าวเหนียว) กดปุ่มหุงข้าว เมื่อข้าวสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น เปิดฝาหม้อ ใส่ตะไคร้ กระชาย พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และกุ้งที่ผัดไว้ ลงในหม้อคนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยใบผักชี รับประทานกับมะม่วงซอย และพริกขี้หนูซอย

## ไก่ตุ๋นหอมใหญ่

ส่วนผสม (4-5 ที่)

• ปีกไก่	500	กรัม
• น้ำเปล่า	5	ถ้วยตวง
• เห็ดออริโนจิ	150	กรัม
• หอมหัวใหญ่หัวเล็กผ่าครึ่ง	6	หัว
• มะเขือเทศ	150	กรัม
• ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
• ซอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
• ซอสปรุงรส	2	ช้อนชา
• เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
• พริกไทยป่น	1/4-1/2	ช้อนชา
• ใบขึ้นฉ่าย	2-3	ใบ

### วิธีทำ

1. หมักปีกไก่กับซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ ซอสเห็ดหอม 1/2 ช้อนโต๊ะ และพริกไทยป่น ประมาณ 10 นาที
  2. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อขึ้นใน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มหุงควนพิเศษ พอน้ำเดือดประมาณ 10-15 นาที เปิดฝาหม้อ
  3. ใส่น้ำปลาลงผัดพอสุก ตักกุ้งขึ้นพักไว้
- ใส่ปีกไก่ที่หมักไว้และเครื่องปรุงรสที่เหลือทั้งหมดคนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรมน Slow Cook (ตุ๋น) เลือก HIGH ตั้งเวลาดู่นาน 1 ชั่วโมง กดปุ่มหุงข้าว เปิดฝาหม้อใส่หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ เห็ดออริโนจิ ปิดฝาหม้ออุ่นไว้ ประมาณ 30 นาที จากนั้นกดปุ่ม OFF จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วย ใบขึ้นฉ่าย จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ



# คู่มือสอนทำอาหาร

## ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

ส่วนผสม (2 ที่)

- ปลาหิมะ (ชิ้นละ 100 กรัม) 2 ชิ้น
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกขอย 3 ช้อนโต๊ะ
- เห็ดชิเมจิ 1/4 ถ้วยตวง
- ต้นหอมซอย 1 ต้น
- พริกชี้ฟ้าสีแดงซอย 1/2 เม็ด
- น้ำเปล่า

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าซัดที่ 2 ของหม้อหุงข้าว ลงในหม้อชั้นใน วางถาดนึ่ง
2. วางปลาหิมะลงในจาน ผสมซีอิ๊วขาว น้ำมันงา น้ำมันพืช ราดลงบนชิ้นปลา ใส่พริกขอย เห็ดชิเมจิ วางจานปลาลงในถาดนึ่ง ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรม Steam (นึ่ง) ตั้งเวลานึ่ง 20 นาที กดปุ่มหุงข้าว ยกจานปลาหิมะออกจากถาดนึ่ง โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ



## โจ๊กผัก 5 สี

ส่วนผสม (2 ที่)

- ข้าวหอมมะลิ 1 ถ้วยตวง
- น้ำซूप 3-3 1/2 ถ้วยตวง
- เนื้อไก่บด 400 กรัม
- ไข่ขาว 1 ฟอง
- รากผักชีโขลกละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 2 ช้อนชา
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- ซีอิ๊วขาวสำหรับหมักไก่ 1/4 ถ้วยตวง
- ซีอิ๊วขาวสำหรับปรุงรสโจ๊ก 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- แครอท, พักทอง, หัวไชเท้าหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม
- ลูกเต๋อย่างละ 1/2 ถ้วยตวง
- บรอกโคลีตัดเป็นช่อเล็ก 1/2 ถ้วยตวง
- เห็ดชิเมจิ 1 ถ้วยตวง
- พริกขอย 1/3 ถ้วยตวง
- ต้นหอมหั่นฝอย 2 ต้น
- น้ำเปล่า

• ไข่ไก่ลวกตามชอบ

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด เทใส่กระชอน พักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ข้าวหอมมะลิลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำเปล่าให้ถึงขีดระดับการหุงโจ๊ก เกลี่ยข้าวให้เรียบ
3. ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรม Porridge (ข้าวต้ม/โจ๊ก) กดปุ่มหุงข้าว เมื่อข้าวสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น กดปุ่มปิด
4. เปิดฝาหม้อ เติมน้ำซूप ใส่แครอท พักทอง หัวไชเท้า บรอกโคลี เห็ดชิเมจิ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มหุงคว่นพิเศษประมาณ 5-10 นาที
5. ผสมเนื้อไก่บด รากผักชี กระเทียม พริกไทยป่น ซีอิ๊วขาว ไข่ขาวคนให้เนื้อไก่เหนียว ตักเป็นก้อน ๆ ใส่ลงในหม้อโจ๊ก
6. ปรุงรสด้วยเกลือป่น ซีอิ๊วขาว คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อต้มประมาณ 10 นาที หรือจนไก่สุก
7. จัดใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยพริกขอย ต้นหอม และไข่ลวก เสิร์ฟพร้อม ๆ



# คู่มือสอนทำอาหาร

## เค้กเนยสด

(5-6 ที่)

ส่วนผสม

- แป้งนัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป) 300 กรัม
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำเปล่า 30 กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม 180 กรัม
- วิปปิงครีม 500 กรัม
- ผลไม้ตกแต่ง เช่น พีช กีวี เชอร์รี่ แคนเจียม ฯลฯ



วิธีทำ

1. คีเนยสดให้พองขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ผสมจนเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสลับกับน้ำเปล่า คีต่อ 3 นาที เทส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน กดปุ่มเมนูเลือกโปรแกรม Bread/Cake (ขนมเค้ก/ขนมปัง) ตั้งเวลา 50 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อเค้กสุก ไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น กดปุ่มปิด
2. ยกหม้อในออก คว่ำเค้กลงบนตะแกรง พักให้เค้กเย็นสนิท
3. สไลซ์เค้กให้ได้ 3 ชั้น จากนั้นนำวิปปิงครีมที่ตีเตรียมไว้ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปปิงครีมปิดทับตัวเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่าง ๆ เช่น พีช กีวี เชอร์รี่ แคนเจียม ฯลฯ

## ขนมปังธัญพืช

(5-6 ที่)

ส่วนผสม

- แป้งขนมปัง 175 กรัม
- แป้งเค้ก 25 กรัม
- ยีสต์ 1 ช้อนชา
- สารเสริมคุณภาพ สำหรับทำขนมปัง 1/2 ช้อนชา
- นมผง 3/4 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนชา
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- น้ำเย็น 125 กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม 25 กรัม
- นมข้นจืด 1/4 ถ้วยตวง
- ผสมน้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับทาน้ำขนมปังก่อนอบ
- เนยสดหรือเนยขาว สำหรับทาน้ำขนมปังหลังอบ

ส่วนผสมธัญพืช

- เมล็ดทานตะวัน 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- เมล็ดฟักทองอบ 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- เมล็ดแคนดงอบ 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- งาคั่ว 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
- งาขาวคั่ว 2 1/2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 2 ชนิด สารเสริมคุณภาพและนมผงเข้าด้วยกัน
2. ใส่ยีสต์ลงในส่วนผสมข้อที่ 1 คนให้เข้ากันเทลงเครื่องผสมเตรียมไว้
3. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำเย็น คนให้ส่วนผสมละลาย เทลงในส่วนผสมแป้ง ใช้หัวตีตะขอนวดให้ส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน เติมน้ำมันจนกวาดต้อนเนื้อแป้งเนียน นำออกจากเครื่อง คลึงเป็นก้อนกลม พักแป้งไว้ 15 นาที
4. คลึงแป้งให้เป็นแผ่นขนาด 10x16 นิ้ว โรยธัญพืชทั้งหมดให้ทั่วทั้งแผ่น ม้วนแป้งเป็นแท่งกลมตัดเป็นท่อนขนาด 1 นิ้ว จำนวน 7-8 ชิ้น
5. เรียงขนมปังใส่หม้อ ปิดฝาหม้อด้วยพลาสติก พักแป้งให้ขึ้นฟูเป็น 2 เท่า ทาผิวหน้าขนมปังด้วยนมข้นจืดผสมน้ำเปล่าให้ทั่ว
6. วางหม้อชั้นในที่ขนมปังขึ้นฟูแล้วลงในตัวหม้อ ปิดฝา กดปุ่มเมนูเลือกโปรแกรม Bread/Cake (ขนมเค้ก/ขนมปัง) ใช้เวลา 50 นาที หรือจนขนมสุกเหลือง กดปุ่มหุงข้าว
7. คว่ำขนมออกจากหม้อทาเนยสดหรือเนยขาวบนขนมปังให้ทั่ว ผึ่งขนมปังบนตะแกรงให้คลายความร้อน

หมายเหตุ

- ต้องให้ขนมปังขึ้นฟูเป็น 2 เท่าก่อน นำเข้าอบในหม้อหุงข้าว มิฉะนั้นผิวสัมผัสจะกระด้าง เนื้อขนมแน่น รับประทานไม่อร่อย

# คู่มือสอนทำอาหาร

## สตูเนื้อ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

- เนื้อวัวคัตมนั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า  
ขนาด 1 1/2 นิ้ว 500 กรัม
- หอมหัวใหญ่สับละเอียด 1/3 ถ้วยตวง
- เนยสดชนิดเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ
- แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นแท่ง  
ขนาด 1/2x1 นิ้ว 100 กรัม
- หอมหัวใหญ่ลูกเล็ก ๆ  
ผ่าครึ่งตามยาว 5 หัว
- มันฝรั่งหั่นชิ้น  
ขนาด 1x1 นิ้ว 150 กรัม
- มะเขือเทศเชอร์รี่ 10 ลูก
- ซอสมะเขือเทศเข้มข้น 3 ช้อนโต๊ะ
- วูสเตอร์ซอส 1 ช้อนชา
- ซอสมะเขือเทศ 6 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่นหยาบ 1 1/2 ช้อนชา
- พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา
- ใบกระวาน 3-4 ใบ
- น้ำซุปหรือน้ำเปล่า 1 1/2 ถ้วยตวง
- แป้งสาลีเอนกประสงค์ 2 ช้อนชา



วิธีทำ

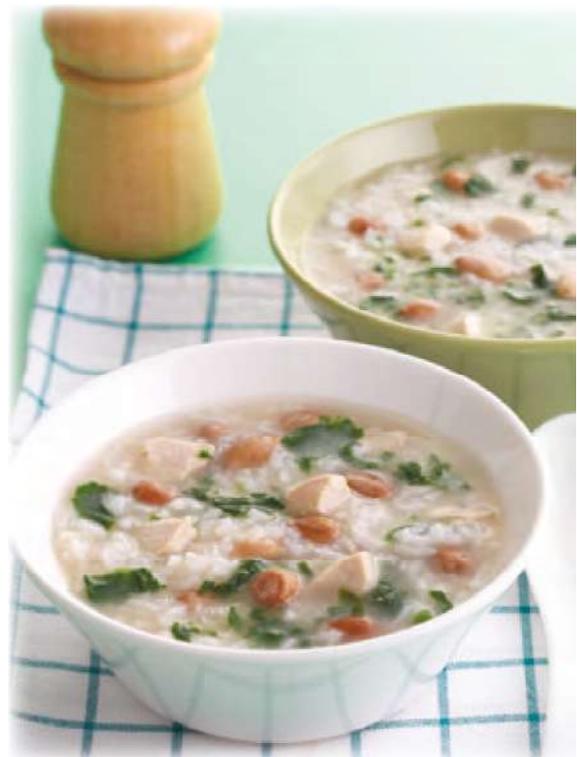
1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรม Slow Cook (ตุ๋น)  
ตั้งเวลาตุ๋น 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จักใส่ภาชนะ จักเสิร์ฟ

## ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ

(Healthy Rice Porridge)

ส่วนผสม (4-5 ที่)

- ข้าวหอมมะลิ 1 ถ้วยตวง
- เนื้ออกไก่หั่นชิ้นพอคำ 1 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำเปล่า 8 ถ้วยตวง
- ถั่วลิสงคั่วจนสุกนุ่ม 1 ถ้วยตวง
- ผักโขมสดสับละเอียด 1/2 ถ้วยตวง
- ซอสเห็ดหอม 2 ช้อนโต๊ะ
- ซุปก้อน 1 ก้อน
- เกลือป่นหยาบ 1/2 ช้อนชา
- ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1/2 ช้อนชา



วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ  
กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรม Porridge (ข้าวต้ม/โจ๊ก) กดปุ่มหุงข้าว  
หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มใส่ภาชนะ เสิร์ฟพร้อม ๆ

## ข้อมูลจำเพาะ / Specifications

ชื่อรุ่น / Model		RZ-GHE18
ความจุ / Cooking capacity		0.18 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า / Power supply		220V
ความถี่ / Frequency		50 Hz
กำลังไฟฟ้า Power consumption	ขณะหุง / Duration cooking	1300 W
	ขณะอุ่น / Duration warming	42Wh*
ความยาวสายไฟ / Cord length		1 m
Dimensions (Approximately)	ความกว้าง / Width	29.0 cm
	ความลึก / Depth	39.0 cm
	ความสูง / Hight	21.0 cm
Weight (Approximately)		5.3 kg
Safety system (Thermal fuse)		137 °C

\* อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียส

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-GHE18 ราคา 12,990 บาท