



รุ่น RZ-JHE18

หุงได้อร่อยสุด

หม้อในทำจากเหล็กหนา 3.6 มิลลิเมตร

HITACHI IH Rice Cooker

ขอขอบคุณที่กรุณาเลือกซื้อหม้อหุงข้าว **IH** อิตาชิ กรุณารอคู่มือการใช้งานเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน เมื่ออ่านเสร็จแล้ว กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้ คำอธิบายในคู่มือนี้ จะยกตัวอย่างในรุ่น **RZ-JHE18**

กรุณารอ “ ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ”
→ หน้า 2~3 ให้เข้าใจ และใช้งานอย่างถูกต้อง

คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า **INSTRUCTION MANUAL**

รุ่น **RZ-JHE18** (1.8L TYPE)

เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน
HOUSEHOLD

สารบัญ

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย 2
- ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุม, จอกแสดงผล 4
- วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน 5

การใช้งาน

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

การทำอาหาร

- การใช้เม็ดอัตโนมัติ (การทำอาหาร 40 เม็ด) 12
- การตุ๋นแบบกำหนดเอง 13
- การอบเค็มแบบกำหนดเอง 14
- การนึ่งแบบกำหนดเอง (ข้าวเหนียวและอาหารอื่นๆ) 15

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- การทำความสะอาด 16
(ฝาระบายไอน้ำ/ท้าพพี, ที่เก็บท้าพพี, ถ้วยตวง/ตัวหม้อ,
ฝา/ช่องดูดอากาศ, ช่องระบายอากาศ/หม้อใน/ขอบย่างฝา/
ฝาชั้นใน, เชนเซอร์จับอุณหภูมิ)
- เมื่อมิกกิ้นอันไม่พึงประสงค์ 17

การแก้ปัญหา

- เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้ 18~20
(เกี่ยวกับการหุง/เกี่ยวกับการอุ่น/เกี่ยวกับการตั้งเวลาหุงล่วงหน้า/
เกี่ยวกับเสียง/เกี่ยวกับการแสดงผลLCD/ไฟดับขณะใช้งาน เป็นต้น)

ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

หม้อหุงข้าวเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน กรุณาอย่าใช้เชิงพาณิชย์

การปฏิบัติตามคำอธิบายต่อไปนี้ จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ใช้และผู้อื่น ตลอดจนความเสียหายต่อทรัพย์สิน จึงควรอ่านหัวข้อควรระวังในคู่มือนี้โดยละเอียดและใช้งานอย่างถูกวิธี

■ ข้อควรระวังที่แสดงในที่นี่

ระดับอันตรายและความเสียหายที่เกิดจากภาระเลี้ยงและใช้งานไม่ถูกต้องในเนื้อหาที่อธิบายไว้ ได้จำแนกประเภทโดยใช้สัญลักษณ์และข้อความดังต่อไปนี้



คำเตือน “อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต หรือบาดเจ็บร้ายแรง”



ข้อควรระวัง ละเลย “อาจได้รับบาดเจ็บหรือเสียหายต่อทรัพย์สิน”



แสดงถึง “คำเตือน หรือข้อควรระวัง”



แสดงถึง “ข้อห้าม สิ่งที่ห้ามกระทำ”



แสดงถึง “คำแนะนำ สิ่งที่ควรต้องกระทำ”

! คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟดูด ไฟซ็อกต์ ไฟลุก และไฟไหม้



- ใช้เตารีบเดี่ยวที่มีกระแสไฟลับ 220 โวลท์ 15 แอม培รขึ้นไป
- เลี่ยงปลั๊กเข้ากับเตารีบให้แน่นอน
- เช็คผุนออกจากขาปลั๊กและล่วนที่ขาปลั๊กประกอบอยู่ให้สะอาด



ห้ามกดปุ่ม

- อย่าทำการตัดแปลงหม้อหุงข้าว ต้องถอนประภาก และซ่อมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น



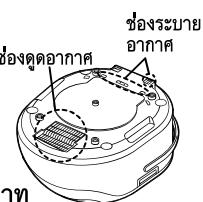
ห้ามถูน้ำ

- อย่าให้หม้อหุงข้าวหรือสายไฟถูกน้ำหรือราดน้ำใส่
- อย่าวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่มีน้ำ
- หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปแขวนในน้ำหรือ เทนาลงในส่วนต่างๆ ของตัวเครื่อง. เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจรเป็นอันตรายได้.



ห้ามใช้น้ำมันเปียก

- อย่าเลี่ยบหรือถอดปลั๊กเมื่อมือเปียก



- ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าน้ำทุกครั้งหลังการใช้งาน
- หยุดใช้งานทันที หากมีสิ่งตกปิดปกติหรือเครื่องเกิดอาการเสีย

- หากมอเตอร์หยุดหมุน หมุนช้า หรือหมุนไม่ตรงตามเกณฑ์
- มีเสียงผิดปกติระหว่างทำงาน
- มีน้ำรั่วออกมาก
- มีสิ่งตกปิดหรือได้ลินเหม็นให้ห้ามกินทันที

- สายไฟหรือปลั๊กร้อนผิดปกติ
- หากงดสายไฟแล้วพบว่ามีกระแสไฟฟ้าเข้าบ้าน ไม่เข้าบ้าน
- ร้อนผิดปกติหรือได้ลินเหม็นให้ห้ามกินทันที
- เมื่อสิ่งตกหุงข้าวแล้วรู้สึกเหมือนไฟดูด
- บางครั้งไม่ตัดไฟอัตโนมัติ

เพื่อป้องกันผิวนังพุพอง



ในน้ำร้อนอาจพ่นออกมาระบุและทำให้ผิวนังพุพองได้

- อย่ายืนมือหรือใบหน้าเข้าใกล้ช่องไอน้ำ ในน้ำร้อนอาจพ่นออกมาระบุหุงข้าว หรือทำอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งควรระวังให้ห่างจากเด็กเล็ก
- ในระหว่างหุงหรือทำอาหาร อย่าเปิดฝา เขย่าหม้อหุงข้าว หรือยกถือเคลื่อนย้าย



อาหารกระเด็น น้ำร้อนพ่นออกมาร้าวอาจเปิดกระทันหันทำให้ผิวนังพุพองได้

- ปิดฝาให้สนิทโดยกดจุดกึ่งกลางด้านหน้าจนกระแท็ง “กริ๊ก”
- อย่าหุงข้าวหรือทำเมนูอาหารที่นักหนังจากที่เขียนไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหาร

! ข้อควรระวัง

อย่าใช้หม้อหุงข้าวในสถานที่ต่อไปนี้

การจับปลั๊ก



- บริเวณที่ถูกน้ำหรือบริเวณใกล้กับเปลวไฟ (เป็นสาเหตุทำให้ไฟดูดไฟฟ้าร้าว หรือไฟไหม้)
- บริเวณที่วางไม่พื้นคง หรือวางบนพื้นที่ไม่平坦ความร้อน (เป็นสาเหตุทำให้บานดัดเจ็บหรือไฟไหม้)
- บนที่วางที่ปิดช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ บนแผ่นอลูมิเนียมฟอล์ย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือผิวน้ำร้อนที่ไหลลงมา)

- หากใช้หม้อหุงข้าวใกล้ผนัง เพื่อรินนิเจอร์ หรือชั้นวางของในครัว ต้องแน่ใจว่าโอน้ำที่ออกน้ำจะไม่ถูกกัดไว้ (หยดน้ำจากโอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้ผนังหรือเพอร์นิเจอร์เปลี่ยนสีหรือเสียรูปทรง)
- บริเวณที่ไม่สามารถเปิดฝาได้เต็มที่ (เป็นสาเหตุทำให้ผิวน้ำพุพองจากการสึมสัมมั่นทำความร้อนของฝาหรือหยดน้ำร้อนที่ไหลลงมา)



ดึงปลั๊กไฟ
ออก

- ถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับ เมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้ไฟไหม้ ผิวน้ำพุพองหรือบาดเจ็บจากการถูกไฟดูดไฟฟ้าร้าวซึ่งเกิดจากฉนวนเลื่อมสภาพ)



- ขณะที่ถอดปลั๊กหรือม้วนสายไฟกลับ ควรจับที่ตัวปลั๊กไม่ลับที่สายไฟ (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)

เพื่อป้องกันผิวน้ำพุพอง



- เมื่อจะหุงข้าว ควรตรวจสอบวิธีการหุงข้าวอย่างถูกต้อง ถ้าใช้โหมดการหุง “ข้าวต้ม” ซึ่งใช้ปริมาณน้ำมากไปหุงผิดกับการหุงแบบอื่น จะทำให้น้ำร้อนพ่นล้นออกมามากซึ่งเป็นอันตราย
- เมื่อจะทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน (เป็นสาเหตุทำให้ผิวน้ำพุพอง)
- ฝาขันในต้องรอให้เย็นก่อนแล้วจึงถอด
- เปิดฝาหม้อให้สุด แล้วจึงตักข้าว (หยดน้ำร้อนอาจไหลมาถูกได้)



- อย่าล้มผัสส่วนที่ร้อน เช่น หม้อใน ที่จับหม้อใน ฝาขันใน ฝาระบายไอน้ำ ขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จในทันที



- อย่าหัวตัวหม้อหุงข้าวโดยใช้ที่หัวหัวหม้อใน ควรปิดฝาให้สนิทและหัวตุ่นที่หัวของตัวหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือผิวน้ำพุพองได้)
- ขณะที่หัวหม้อหุงข้าว อย่าล้มผัสที่ปุ่มล็อก (อาจทำให้ฝาเบิดออกได้)
- ขณะหุงข้าวหรือทำอาหาร ไม่ตึงที่หัวตัวหม้อขึ้น (ไอน้ำอาจทำให้หัวร้อนได้)



- ใช้หม้อในที่ให้มาเท่านั้น (หากใช้หม้อในอื่นจะเป็นสาเหตุทำให้การทำงานผิดปกติ เกิดความร้อนสูงหรือไฟไหม้ได้)



- หากคุณใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจอยู่ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้หม้อหุงข้าวนี้ (การทำงานของหม้อหุงข้าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจได้)



- วางแผนให้ห่างจากวัสดุที่ไม่ถูกกับแม่เหล็ก (ข้อมูลในแบบความจำแม่เหล็กของบัตรเครดิต หรือบัตรผ่านประตูอัตโนมัติของรถโดยสารอาจถูกกลบได้)

ข้อควรทราบ

- อย่าใช้งานขณะที่หม้อว่างเปล่า (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูง)
- อย่าใช้งานหากมีเศษสิ่งแผลบลอมติดค้างอยู่ โดยเฉพาะบริเวณดังภาพขวามือ ควรดูดแลให้สะอาดอยู่เสมอ (เป็นสาเหตุทำให้ขัดข้องหรือหุงเดือดไม่เต็ม)



- อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับโทรทัศน์ วิทยุ โทรศัพท์สายในหรือโทรศัพท์ไร้สาย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดคลื่นรบกวนหรือจราภิเพี้ยน)
- หากทำตัวหม้อตกลงพื้นหรือเกิดการแตกหัก ให้หยุดการใช้งานและนำไปตรวจสอบ ซ่อมแซม ที่ร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อมา

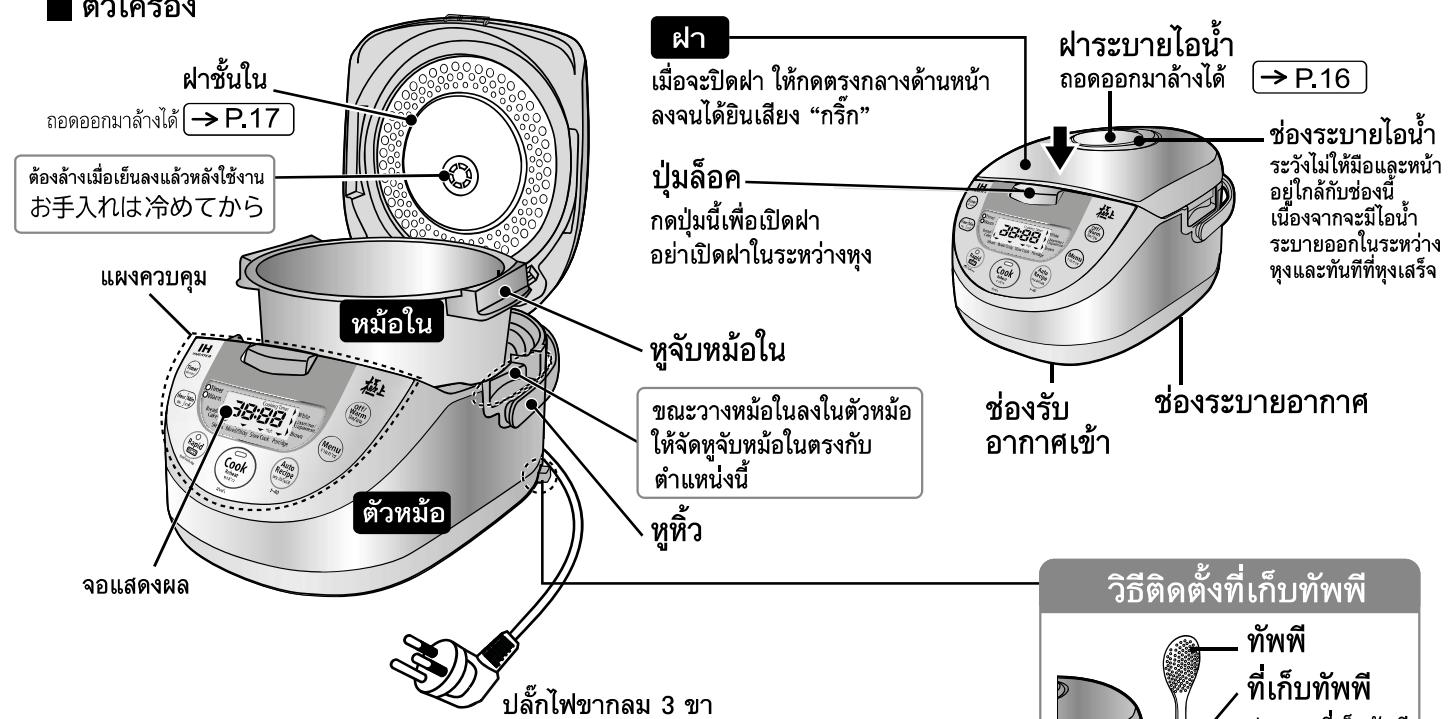
- อย่าใช้หม้อในโดยใช้สัมผัสกับเปลวไฟโดยตรง ทำให้ร้อนในเตาไม่คร่าวฟ หรือวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (เป็นสาเหตุทำให้หัวหัวหม้อในเสียรูป หรือผิวน้ำพุพองหรือรินลอกออก)



- อย่าใช้งานในสภาวะที่คุณฝาหม้อด้วยผ้าเช็ดจานหรือผ้าขนหนู (เป็นสาเหตุทำให้เสียรูป เสียรูปทรง หรือทำงานชัดข้องได้)

ชีว์ชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผนควบคุมการทำงาน, จอแสดงผล

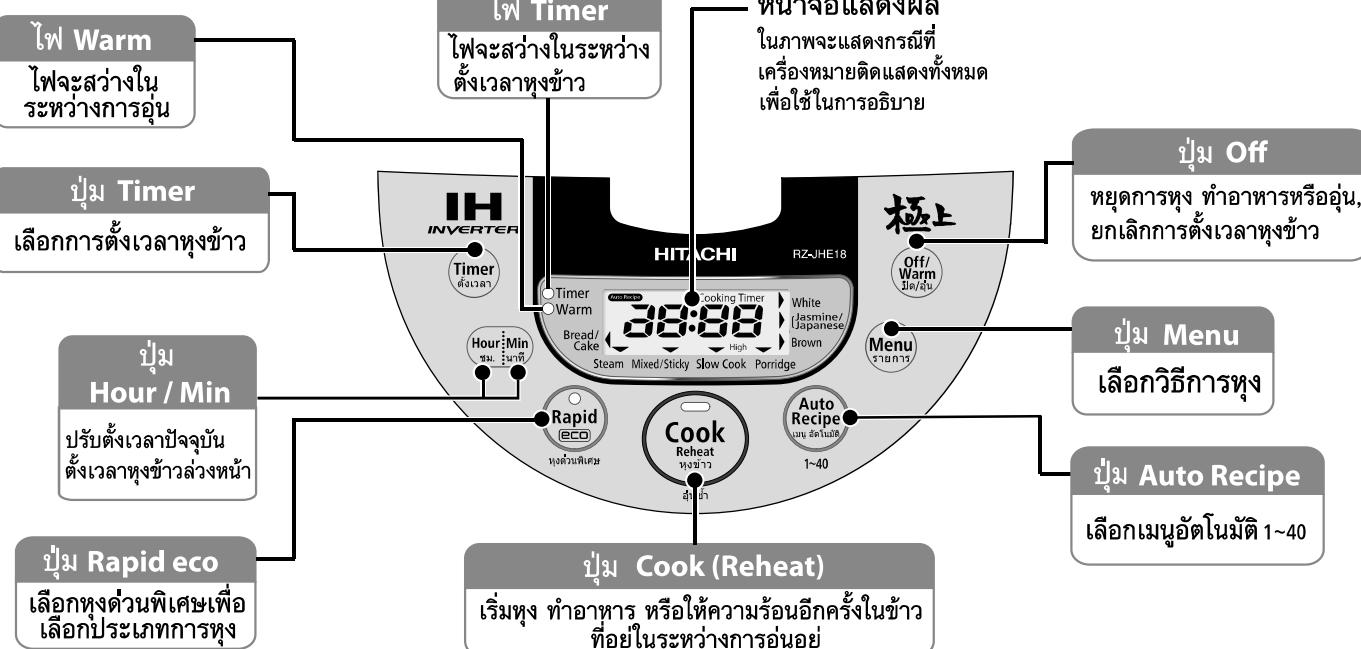
■ ตัวเครื่อง



■ อุปกรณ์เสริม



■ แผนควบคุม



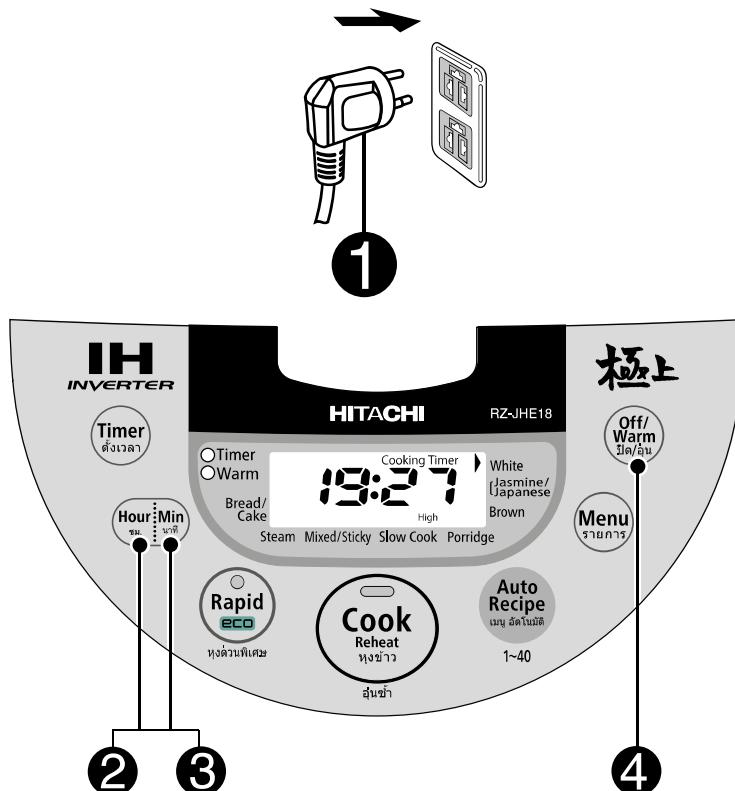
เครื่องหมาย

ที่ปุ่ม Cook (Reheat) จะมีเครื่องหมายนูน 「○」 และที่ปุ่ม Off
จะมีเครื่องหมายนูน 「━」 ไว้สำหรับผู้พิการทางสายตา

วิธีตั้งเวลาปั๊จจุบัน

- แม่จะกดปั๊กออกจากเตารับก็ตาม นาฬิกายังคงทำงานแสดงเวลาได้ด้วยแบตเตอรี่ภายใน
- เวลาของนาฬิกาอาจคลาดเคลื่อนประมาณ 2 นาที ในช่วงเวลา 1 เดือน เนื่องจากอุณหภูมิห้อง กรุณาปรับตั้งเวลาให้เป็นปั๊จจุบันตามขั้นตอนต่อไปนี้

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

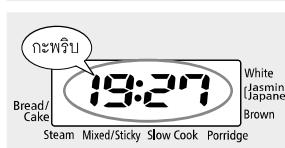


1 เสียบปลั๊กเข้ากับเตารับ



- ชนิดข้าวและวิธีการหุงที่ตั้งไว้ รวมถึงเวลา ณ ปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา (สภาพ Off)

2 กด Hour หรือ Min ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เพื่อให้หน้าจอแสดงเวลา กระพริบ



- ไม่สามารถปรับตั้งเวลาได้ในระหว่าง การหุง ทำอาหาร อุ่น 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, เที่ยงวัน จะเป็นเวลา 12:00

4 กด Off/Warm เปลี่ยนให้หน้าจอแสดงเวลา ติดสว่างขึ้น



- หากไม่กดปุ่ม Off หลังจากผ่านไป ประมาณ 60 วินาที การปรับตั้งเวลา จะจบโดยอัตโนมัติ

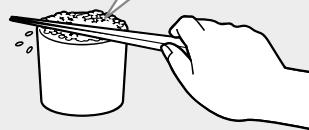
การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับหุงข้าวให้อร่อย)

1

ตวงข้าว

ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าวอย่างถูกวิธี

1 ถ้วยจะพอดีขอบ



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

ข้อควรทราบ กรณีย่าใช้ถ้วยตวงหรือเครื่องตวงข้าวที่ขายที่ร้านไปตามท้องตลาด
(เพราะปริมาณที่ตวงอาจแตกต่างกันได้)

2

ซาวข้าว

ก่อนอื่นซาวข้าวในน้ำเพื่อล้างข้าว
จากนั้นรีบเทน้ำออกทันที

ทำซ้ำในขั้นตอนนี้จนกว่าทั้ง
น้ำจะสะอาด



ข้าวจะดูดซับน้ำแรก
ง่าย ดังนั้นควรเน้น
ทิ้งทันที เพื่อไม่ให้
เศษผงติดกับ
เมล็ดข้าว



ซาวข้าวให้ทั่วเพื่อ
ป้องกันรอยไหมและ
กลิ่นตกค้างจากเศษผง
ในเมล็ดข้าว

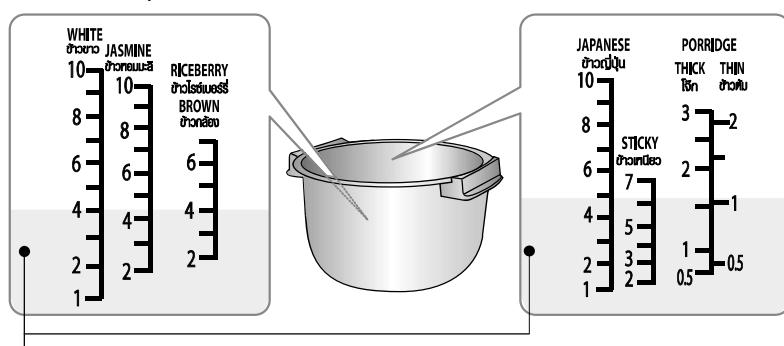
ข้อควรทราบ กรณีที่ซาวข้าวในหม้อใน กรณีย่าใช้เครื่องตีไช่เป็นโลหะหรือเครื่องมืออื่นๆ
(จะเป็นสาเหตุทำให้ข้าวผิดกลิ่นอร่อยที่เคลือบทลุดอก)

3

ปรับปริมาณน้ำ

เกลี่ยข้าวให้เรียบ วางหม้อในบนพื้นราบ และใช้ขีดบอกระดับน้ำ เพื่อปรับ
ปริมาณให้เหมาะสมกับชนิดข้าว ปริมาณข้าว และวิธีการหุง

ตัวอย่าง เมื่อจะหุงข้าวขาว “White rice” 4 ถ้วย



ขีดระดับน้ำเป็นเพียงแนวทางปฏิบัติ สามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำ
ได้ตามความเหมาะสม

ข้อควรทราบ

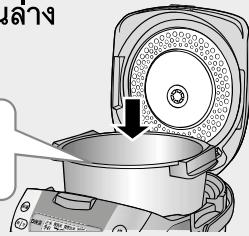
- อย่าใช้น้ำร้อน (จะเป็นสาเหตุให้ข้าวเหนียว)
- การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีความเย็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว หรือ^{เปลี่ยนเป็นสีเหลือง รวมถึงการหุงข้าวด้วยน้ำกระด้าง^{(เช่น น้ำแร่ของต่างประเทศ) อาจทำให้ข้าวกรอบ แห้ง หรือแข็ง กรณีเพิ่มน้ำให้มากจะทำให้ข้าวเหนียวเนื่องจากข้าวใหม่ยังมีส่วนประกอบของน้ำอยู่มาก}}
- กรณีเป็นข้าวใหม่ ควรลดปริมาณน้ำลง เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวเหนียว^{เนื่องจากข้าวใหม่ยังมีส่วนประกอบของน้ำอยู่มาก}
- การหุงข้าวผสมร้อนพิช ควรใช้ปริมาณน้ำตามที่ระบุใน^{คู่มือการหุงข้าวร้อนพิช (ส่วนใหญ่จะเขียนไว้ข้างลง)}

4

ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว

เช็ค้น้ำ หรือเศษสิ่งต่างๆ ที่ติดอยู่ภายนอกหรือด้านล่างของหม้อใน ก่อนใส่ลงในหม้อหุงข้าว

เช็ค้น้ำหรือเศษสิ่งต่างๆ
บริเวณภายนอกออก



ข้อควรทราบ

- อย่าใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว โดยที่ยังมีน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆ ติดอยู่ที่ผิวนอกของหม้อใน (อาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติหรือข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- วางหูจับของหม้อในให้ตรงตำแหน่งบนตัวหม้อหุงข้าว

5

ตรวจสอบฝา

ประกอบฝาชั้นใน

คำเตือน

!

- ก่อนหุงข้าว ถอดฝาชั้นในออกก่อน และต้องแน่ใจว่าไม่มีข้าวหรือเศษอาหารใดๆ ติดอยู่ นอกจากนี้อย่าลืมประกอบฝาชั้นใน กลับเข้าไปในฝา

6

ปิดฝา และประกอบฝา ระหว่างหุงข้าว

ปิดฝาช้าๆ จนกระแท็กได้ยินเสียง “กรี๊ก” จากนั้นจึงประกอบฝาระบายน้ำหน้า

กดบริเวณตรงกลางด้านหน้า
ปิดฝาลง จนกระแท็กได้ยินเสียง
“กรี๊ก” (หากจะปิดไม่ได้ หากไม่
ประกอบฝาชั้นในเข้ากับฝา)



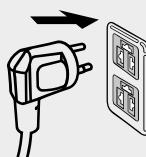
คำเตือน

!

- ปิดฝาช้าๆ จนกระแท็กได้ยินเสียง “กรี๊ก” (หากไม่ปิดบัดลม อาจทำให้ฝาเปิดออกทันที ทำให้ผิวหนังพุพองได้)
- ให้แน่ใจว่าไม่ฝาระบายน้ำหน้าเสมอ (หากไม่ปิดบัดลม อาจทำให้ได้รับอันตรายจากน้ำหรือไอน้ำร้อนที่พ่นออกมา)

7

เสียบปลั๊ก เข้ากับเตารีบ



วิธีการหุงข้าวที่เลือกไว้
และเวลาปัจจุบัน
จะแสดงขึ้นมา



ข้อควรทราบ

หากได้ยินเสียงการทำงาน หรือเห็นประกายไฟขณะเสียบปลั๊ก อาจมีสาเหตุมาจากการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์ ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

เมื่อเตรียมเสร็จแล้วจึงเริ่มหุงข้าว

● การเริ่มหุงข้าวทันที

(การหุงข้าวขาว, ข้าวหومมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวกล้อง, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว, ข้าวไร้เบอร์รี่)

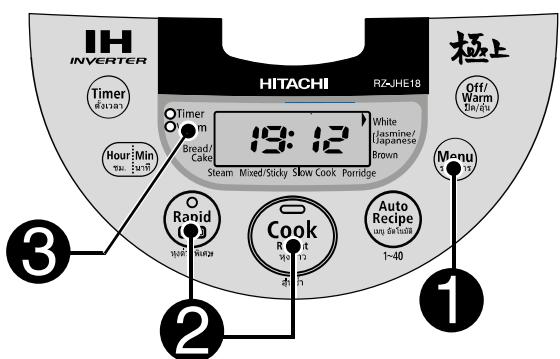
→ P.8,9

● การตั้งเวลาหุงล่วงหน้า

(ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

→ P.10

การเริ่มหุงข้าวทันที



กด **Menu** เพื่อเลื่อน ► ไปยัง "Rice" ที่กำลัง

- กวดปั๊มเพื่อเลือก



2 การเลือกรูปแบบในการพูดข้ามมี 2 แบบ

2.1 การหุ้นแบบปกติ

- กดปุ่มหุงข้าว [Cook]



2.2 การหงแบบด้วนพิเศษ

- กดปุ่มหุงด่วนพิเศษ [Rapid]



2.3 เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น และเริ่มการหุง ● ไฟ "Cook" หรือไฟ Rapid สว่างขึ้น

- ไฟ "Cook" หรือไฟ Rapid สว่างขึ้น



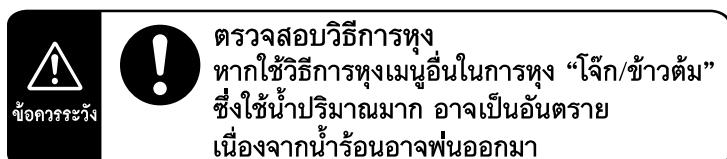
3 เลี้ยงดุนตรี (เลี้ยงเตือน) ดังขึ้น การหุงสิ่งสุดลง
เริ่มอุ่นอัดโน้มตัว

- ไฟ " Warm " สว่างขึ้น



พรวนข้าวให้ร่วนเมื่อหงส์เร็ว

(การหุงข้าวขาว, ข้าวห้อมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวกล้อง
ข้าวไร้เบอร์รี, ข้าวผัด, ข้าวเหนียว)



ตัวอย่างแสดงการเลือก "White"



- ไฟ Rapid จะกระพริบเฉพาะ White, Japanese, Jasmine เท่านั้น



- วิธีการหุ้งที่สามารถเลือกได้จะแตกต่างกันในแต่ละชนิดข้าว



หลังจากผ่านไป
ประมาณ 3 วินาที



แสดงเวลาที่ใช้ในการหุ่ง



- ในการหุง "Brown" "Porridge" "Mixed / Sticky" เวลาจะแสดงออกมานี่ก็นาที ล่วงหน้าก่อนที่จะหุงเสร็จ โดย ก่อนหน้าจะแสดงเป็นเวลา ปัจจุบัน

วิธีการเลือกวิธีการหุง

ในการนี้	ชนิดของข้าว และวิธีการหุงที่แนะนำให้ใช้	ปริมาณ ที่จะหุง (ถ้วย)	จุดเดือด ระดับน้ำที่ใช้	เวลาที่ใช้หุงโดยประมาณ (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 ข้าวดั้ม	0.5-2	PORRIDGE/THIN ข้าวดั้ม	60-80
	MIXED (WHITE) ข้าวผสม	2-7	WHITE ข้าวขาว	60-100
	RICEBERRY ข้าวไร้เบอร์รี่	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 ดังนั้นผู้ของข้าวจะแห้งเล็กน้อย และข้าวจะแข็งเล็กน้อย
- เมื่อใช้เครื่องปรุงที่ซื้อจากร้านสำหรับข้าวผสม ควรใส่ส่วนผสมต่างๆ ไว้บนข้าวโดยไม่ต้องคนให้ทั่ว
- ปริมาณของไอน้ำที่ปล่อยออกมากจะแตกต่างกันขึ้นกับวิธีการหุง

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

*เวลาในการหุงจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ระดับน้ำ ชนิดของข้าว ฯลฯ

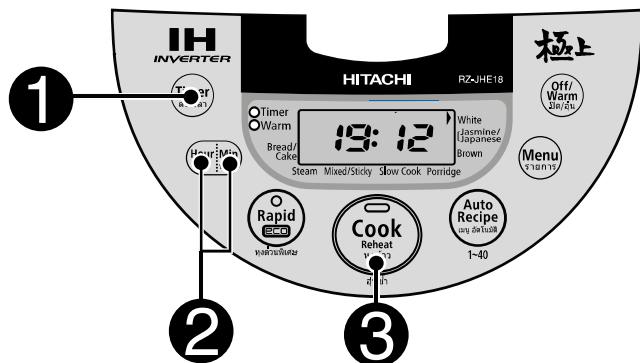
- เวลาที่ใช้ในการหุงถูกคำนวณจากการหุงข้าว โดยพิจารณาถึงเวลาที่ใช้ในครั้งก่อน อุณหภูมิ ฯลฯ
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจเพิ่มขึ้น หรือลดลงในระหว่างการหุง ทั้งนี้เนื่องจากมีการปรับค่าเพื่อให้ข้าวมีรสชาติดีขึ้น

- ถ้าเปิดฝาหม้อทันทีหลังจากหุงเสร็จ อาจมีน้ำหายดลงมาได้ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ข้าวต้องกลางจากน้ำลงเล็กน้อย หรือข้าวที่ติดกับผนังหม้อในอุณหภูมิลง ซึ่งเป็นความร้อนที่เกิดจากภายในหม้อใน อันเนื่องมาจากวิธีการทำความร้อนแบบแม่เหล็กไฟฟ้าและสิ่งที่ช่วยให้มันใจว่าข้าวจะสุกได้ทั่ว
- หากไม่มีการพรวนข้าวหลังจากหุงเสร็จ ไอน้ำส่วนเกินอาจถูกดูดซึมเข้าไป ทำให้ข้าวเหนียว และติดกันเป็นก้อน

การตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า

(ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

- เวลาที่ตั้งล่วงหน้าคือเวลาที่หุงข้าวเสร็จสิ้น
- หากเวลาที่ตั้งไว้ใกล้เคียงกับเวลาปัจจุบัน การหุงจะเริ่มต้นทันที



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

ตรวจสอบเวลาปัจจุบัน
หากเวลาไม่ตรงให้ปรับตั้งใหม่ → P.5

1 หลังจากเลือก "วิธีการหุง" และกด "Timer"



2 กด Hour หรือ Min

เพื่อตั้งเวลาหุงเสร็จเป็น "7:30"

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

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

3 กด Cook Reheat เพื่อยืนยันการตั้งเวลาหุง



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

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงเสร็จสิ้น

แล้วหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ

- ไฟ "Warm" สว่างขึ้น

ข้อควรทราบ

- อย่าใช้การตั้งเวลาล่วงหน้ากับข้าว "MIXED" (เพราะคุณภาพของเมล็ด胚อาจเปลี่ยนไปทำให้หุงได้ไม่ดี)
- ควรตั้งเวลาล่วงหน้าให้อยู่ภายใน 12 ชั่วโมง

หน้าจอที่เป็นตัวอย่างของกรณีที่
ได้เลือก "White"



วิธีเลือกข้าวและวิธีการหุง
→ P.8,9

- เวลาที่ตั้งจากโรงงานหรือเวลา
ที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น



เวลาที่หุงเสร็จ

7:30

White
Jasmine/Japanese Brown

Steam Mixed/Sticky Slow Cook Porridge



Cook Reheat
หุงข้าว

อุ่นข้าว

7:30

White
Jasmine/Japanese Brown

Steam Mixed/Sticky Slow Cook Porridge

- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกการหุงข้าวที่
ตั้งเวลาล่วงหน้าไว้ให้กดปุ่ม "OFF"
"Warm"

แสดงเวลาที่จะหุง
เสร็จสิ้น



7:30
Warm

White
Jasmine/Japanese Brown

Steam Mixed/Sticky Slow Cook Porridge

- วิธีการอุ่น
→ P.11

การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว (เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย)

- เมื่อการหุงเสิร์ฟสิ้นลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรุณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นแล้วข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียวซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

ชนิดข้าว	วิธีการหุง	การอุ่น
ข้าวขาว	WHITE	
ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	JASMINE JAPANESE	<ul style="list-style-type: none"> การอุ่นโดยอุ่นหม้อปิกตี้ สามารถอุ่นได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง และการอุ่นข้าวที่นานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้
ข้าวกล้อง ข้าวไรท์เบอร์รี่	BROWN	
ข้าวเหนียว	STICKY	<ul style="list-style-type: none"> หลังจากหุงเสิร์ฟ สิ้นจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ (ไฟ WARM สว่าง) ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นเป็นสาเหตุทำให้คุณภาพเปลี่ยน เกิดกลิ่นหรือทำให้เหนียว)
ข้าวผสม	MIXED RICE	
ข้าวขาว ข้าวกล่อง	PORRIDGE	<ul style="list-style-type: none"> เมื่อต้องการหยุด การอุ่นให้กด [Off] (ไฟ Warm จะดับ)

- ในระหว่างการอุ่นจะเกิดထญน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้ข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางหม้อในเท่าที่จะทำได้ (ป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นให้น้อยที่สุด อย่าอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง (การอุ่นข้าวนานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติ หรือเกิดการเปลี่ยนสี) → P.17
- อย่าอุ่นนอกเหนือจากข้าวขาว (ข้าวกล่อง, ข้าวต้ม, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว, ข้าวไรท์เบอร์รี่)
- อย่าอุ่นข้าวที่หุงโดยไม่ได้ชาข้าวให้ดี อย่าทิ้งทพพไว้ในหม้อข้าวในระหว่างการอุ่นและอย่าอุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- สามารถห่อข้าวด้วยถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแข็งแข็งแล้วนำมารออบด้วยเตาไมโครเวฟก็จะคงความอร่อยไว้ได้



วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึกว่าอุ่นหมูมิของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [WHITE RICE]

1 คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

- ข้อควรทราบ
- อย่าอุ่นข้าวให้ร้อนข้าวหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

2 กด COOK REHEAT ในระหว่างการอุ่น

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

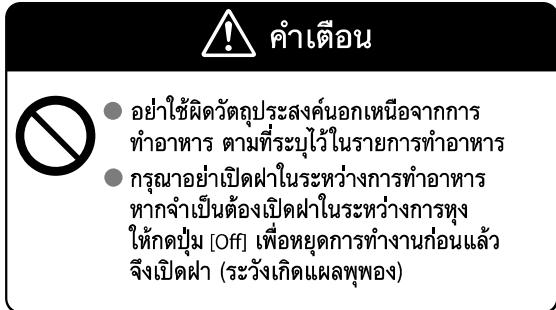
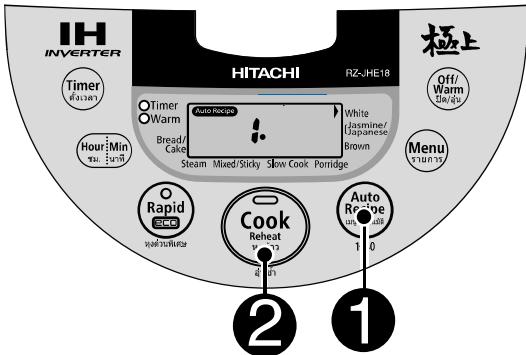
3 หลังจากหุงเสิร์ฟสิ้น จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ Warm จะสว่าง



- เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off (ไฟ Warm จะดับ)

การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 40 เมนู)

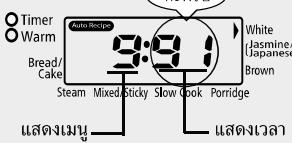
- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



1 กด **Auto Recipe** เมนูอัตโนมัติ 1~40 เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ



แสดงตัวอย่างการเลือก "Auto Recipe" เมนูที่ 9 ตั้งเวลา 91 นาที



- ทุกครั้งที่กด Auto/Recipe ตัวเลขแสดงเมนูจะเปลี่ยนไป ครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 40 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่

- การตั้งเวลาในการทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้เป็นนา้มenu เท่านั้น โดยที่ต้องตั้งเวลาที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู

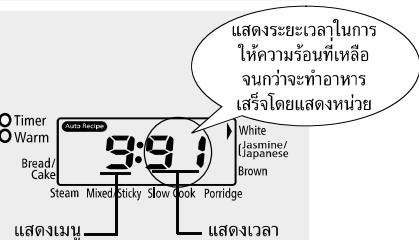
- ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที

- ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

2 กด **Cook Reheat** เลี้ยงคนตุ๊รี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

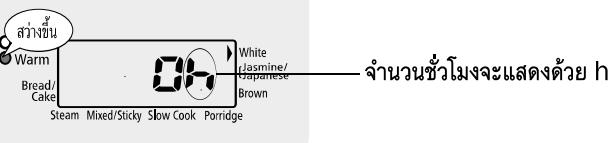


- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น



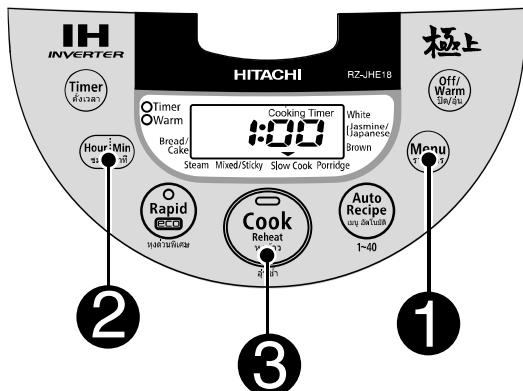
- เสียงคนตุ๊รี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลงให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปใส่ในภาชนะอื่น

ข้อควรทราบ ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



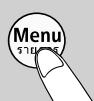
การตั้งแบบกำหนดเวลา

- เวลาในการตั้ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



1 กด เพื่อเลือน ▶ ไปยัง "Slow Cook"

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งที่กดปุ่ม



2 กด หรือ

3 ชั่วโมง 30 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- จะเพิ่มครั้งละ 30 นาที
- จะลดครั้งละ 30 นาที

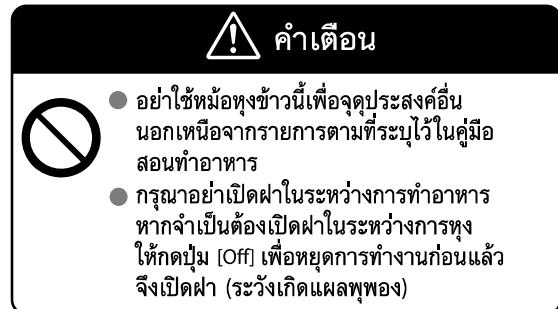
3 กด เลียงดันตัว (เลียงเตือน) ดังขึ้น



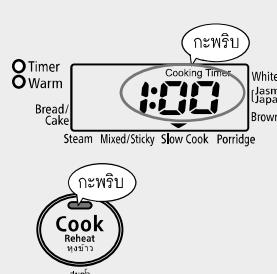
- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

- เลียงดันตัว (เลียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในภาชนะอื่น

- | | |
|-------------------|---|
| ข้อควรทราบ | ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว ไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีน ที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้) |
|-------------------|---|



แสดงตัวอย่างการเลือก
"Slow Cook" 3 ชั่วโมง 30 นาที



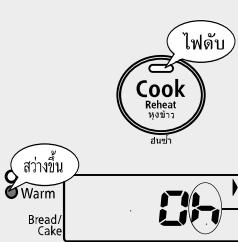
● ทุกครั้งที่กด เครื่องหมาย แสดงเมนูจะเลื่อนไปทีละ เมนู



- ประเภทการตั้งมี 2 แบบคือ
 - ตั้งด้วยความร้อนสูง Slow Cook High
 - ตั้งด้วยความร้อนต่ำ Slow Cook Low
- ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่ม ครั้งละ 30 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที
- ระยะเวลาในการตั้ง ควรศึกษา คู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับ เพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม



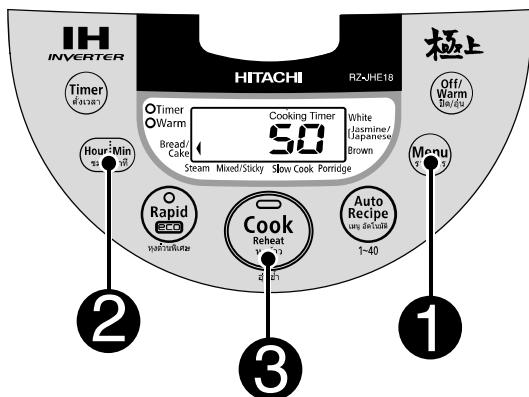
- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการตั้ง ให้กดปุ่ม "Off" "Warm"



จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การอบเค้กแบบกำหนดเวลา

- เวลาในการอบเค้ก กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



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

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งที่กดปุ่ม

2 กด **Hour [ช]** หรือ **Min [นาที]** เพื่อตั้งค่าเวลาในการอบเค้ก 50 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- **Hour [ช]** จะเพิ่มครั้งละ 5 นาที
- **Min [นาที]** จะลดครั้งละ 5 นาที

3 กด **Cook (Reheat)** เพียงครั้งเดียว (เพื่อตั้งเวลา) ดังขั้น เริ่มให้ความร้อน

- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น
- เพียงครั้งเดียว (เพื่อตั้งเวลา) ดังขั้น การให้ความร้อน สิ้นสุดลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ
- กดปุ่ม **Off / Warm** เพื่อยกเลิกการทำงานของ หม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที

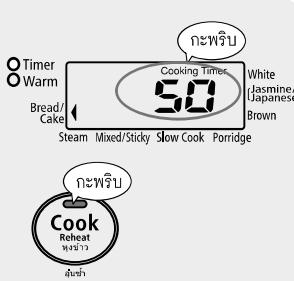
ข้อควรทราบ

- อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว ไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีน ที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

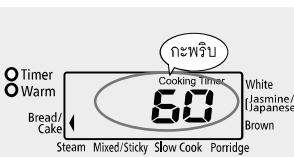
คำเตือน

- อย่าใช้หม้อหุงข้าวที่อุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากการตามที่ระบุไว้ในคู่มือ สอนทำอาหาร
- กรุณาย้ายปีกฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องปีกฝาในระหว่างการทำทุก ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อยุดการทำงานก่อนแล้ว จึงปีกฝา (ระวังเกิดแพลพูอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก
"Bread / Cake" 60 นาที



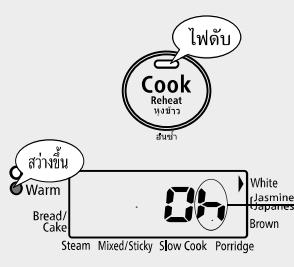
- ทุกครั้งที่กด **Menu** เครื่องหมาย **▶** แสดงเมนูจะเลื่อนไปทีละ เมนู



- ทุกครั้งที่กด **Hour** เวลาจะเพิ่ม ครั้งละ 5 นาที หรือกด **Min** เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที
- ระยะเวลาในการอบเค้ก ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการ ปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม



- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการอบ เค้กให้กดปุ่ม "Off" "Warm"



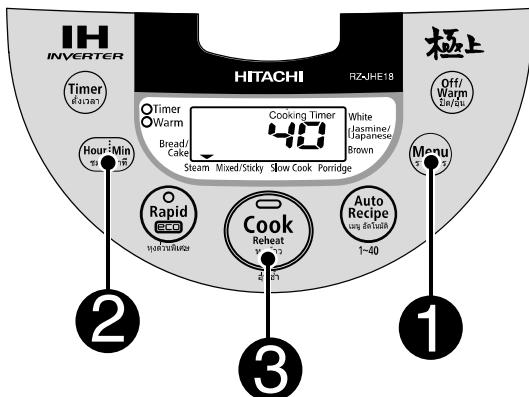
จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h



- แสดงเวลาปัจจุบัน

การนึ่งแบบกำหนดเวลา (ข้าวเหนียว และอาหารอื่นๆ)

- เวลาในการนึ่ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



1 กด เพื่อเลื่อน ▶ ไปยัง "Steam"

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งที่กดปุ่ม

2 กด หรือ เพื่อตั้งค่าเวลาในการนึ่ง 50 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม
- จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที
- จะลดครั้งละ 1 นาที

3 กด เลี้ยงดันตรี (เลี้ยงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

- เมื่อเลี้ยงดันตรี (เลี้ยงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อน สิ้นสุดลง และหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ
- กดปุ่ม Off / Warm เพื่อยกเลิกการทำอาหารของ หม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที

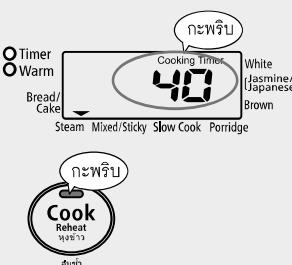
ข้อควรทราบ

- อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้ว ไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม พลุกอริ้นท์เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

คำเตือน

- อย่าใช้มือหุงข้าวนี้เพื่อจุ่มประس่งคือใน นอกเหนือจากการตามที่ระบุไว้ในคู่มือ สอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการทำทุก ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้ว จึงเปิดฝา (ระวังเกิดแพลพูอง)

แสดงตัวอย่างกรณีที่เลือก "Steam" 50 นาที



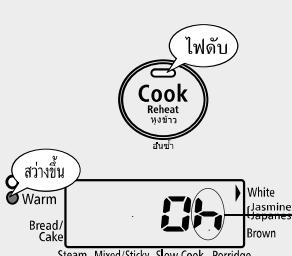
- ใส่น้ำลงในหม้อที่ชิดขอบ ระดับน้ำ เลข 2
- กรณีที่นึ่งข้าวเหนียวให้ใช้พัด ขวางบางบนถาดนึ่งอาหาร นำข้าวเหนียวที่แข็งแล้ว 1 ช้อนเมือง ลงไป และใช้ผ้าขวางบางวางปิด ข้าวถ้านบน (ก้าไม่ใช้ผ้าขวาง รองถาดนึ่งอาหาร อาจทำให้ข้าว นึ่งไม่สุก)
- ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมาย ▶ แสดงเมนูจะเลื่อนไป ครั้งละเมนู



- ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่ม ครั้งละ 1 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที
- ระยะเวลาในการนึ่ง ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการ ปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม



- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกการทำอาหาร เด็กให้กดปุ่ม "Off" "Warm"



- จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย ๑
- แสดงเวลาปัจจุบัน



การทำความสะอาด

ข้อควรระวัง



ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟ
และรอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน
(หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้ผิวนังพุพองได้)

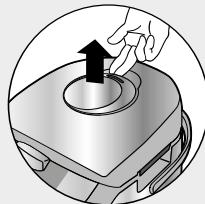
ข้อควรทราบ

- อย่าใช้เบนซิน ทินเนอร์ น้ำยาฟอกขาว ผงชักหรือน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นด่าง (การใช้ล้างเหล่านี้อาจทำให้ผิวนังพุพองได้)
- ใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) ในการทำความสะอาด (การใช้สารประเทอื่นอาจทำให้ผิวนังพุพองได้)
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม อย่าใช้แปรงขัดพลาสติกหรือแปรงชนิดอื่นๆ (การใช้แปรงขัดอาจทำให้ผิวนังพุพองได้)
- อย่าใช้เครื่องล้างจานและเครื่องอบแห้ง (อาจทำให้ชิ้นส่วนด่างๆ เสียรูปทรงหรือเปลี่ยนสีได้)

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อหุงข้าวและใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) และฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม เพื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ

1 ถอดฝาระบายไอน้ำ
ออกจากฝาหม้อ

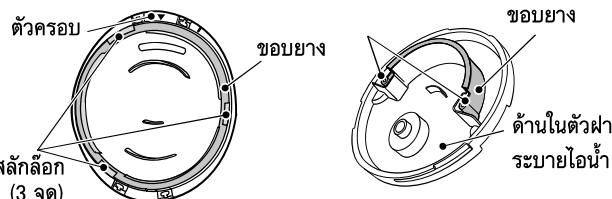


2 ถอดตัวฝาระบายไอน้ำออกจากตัวครอบฝาระบายไอน้ำ[▲]
หมุนตัวฝาระบายไอน้ำไปในทิศทางเปิด
หมุนกลับ (はさす) โดยให้เครื่องหมาย[▲]
▲ ตรงกับตำแหน่ง ▼ ของตัวครอบ
ฝาระบายน้ำ และถอดตัวครอบ
ฝาระบายน้ำ แล้วถอดตัวครอบ
ออกจากตัวฝาระบายไอน้ำ

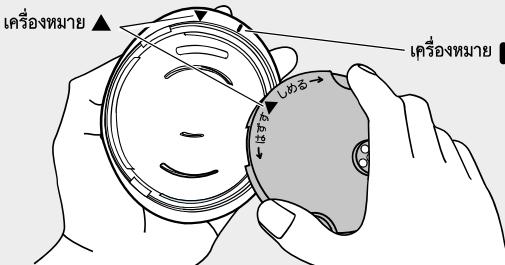


3 ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรก

อย่าถอดขอบยางออก กรณีที่ถอดออกไปแล้วให้ประกอบตามภาพ



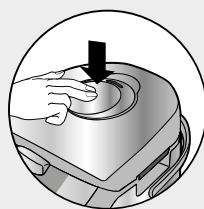
4 ติดตัวครอบฝาระบายไอน้ำเข้ากับตัวฝาระบายไอน้ำ



จัดตำแหน่งเครื่องหมาย ▲ ของตัวฝาระบายไอน้ำให้ตรง
กับตำแหน่งเครื่องหมาย ▼ ของตัวครอบฝาระบายไอน้ำ[▲]
ต้องแน่ใจว่าล็อกทั้ง 3 ตัวเลี่ยงเข้าที่ จากนั้นหมุนตัวครอบ
ในทิศทางปิด (しめる) ไปยังเครื่องหมาย ● บนตัวครอบ

5 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา

กดบริเวณกึ่งกลางของฝา
ระบายไอน้ำ เลี่ยงเข้าไปให้
แน่นอน



ตัวหม้อและฝา (เมื่อสกปรก)

เชือดออกด้วยผ้าบีบหมาด

- อย่าล้างด้วยน้ำ หรือแซ่น้ำ

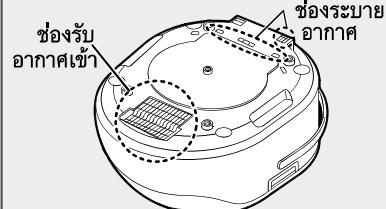
ท้าพพี (ล้างทุกครั้งที่ใช้)

ที่เก็บท้าพพี/ถ้วยตวง (ล้างเมื่อสกปรก)

ใช้น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) และล้างด้วย
ฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม

ช่องรับอากาศ/ช่องระบายอากาศ (เดือนละครั้ง)

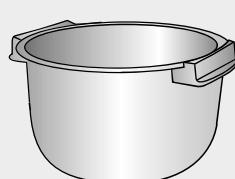
ใช้เครื่องดูดฝุ่นดูดเศษขยะออกจากช่องรับ
อากาศเข้าและช่องระบายอากาศของ



หม้อใน (ล้างทุกครั้งที่ใช้งาน)

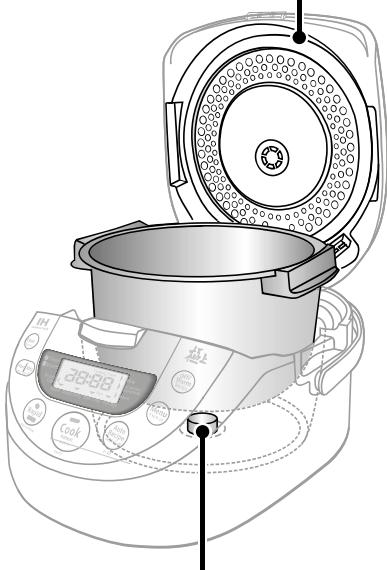
ถอดหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว และใช้ฟองน้ำหรือวัสดุอ่อนนุ่มน้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) เพื่อล้างทำความสะอาดหม้อใน

- หากหม้อในเสียรูปทรง อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว ดังนั้นให้ล้างด้วยความระมัดระวัง
- ลิ้นของหม้อในอาจไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำอาหารมากนัก
- เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อสารเคลือบฟลูออรีนด้านใน จึงควรปฏิบัติตามลิست่อไปนี้
 - ใช้ท้าพพีที่ใหม่
 - อย่าล้างข้อนและจานชาม ฯลฯ ในหม้อใน
 - สารเคลือบฟลูออรีนด้านในจะค่อยๆ หลุดไปเมื่อใช้งาน ดังนั้นควรใช้ด้วยความระมัดระวัง
 - สารเคลือบฟลูออรีน ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์



ขอบยางฝา (ล่างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ล้างพร้อมฝาชั้นใน
● ขอบยางฝาไม่สามารถถอดออกได้ ดังนั้น
อย่าดึงออก



เช็คเชอร์จบอทภภูมิ (ตรวจสอบก่อนหุง)

หากมีเศษอาหารใหม่ติดอยู่ให้ขัดออกด้วยกระดาษทราย กันน้ำแบบละเอียด (ประมาณ # 600) ผสมน้ำเล็กน้อย เมื่อขัดออกแล้วเช็ดบริเวณดังกล่าวด้วยผ้าบีบหมาด
● อย่าใช้น้ำล้าง

ฝาชั้นใน (ล่างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ตลอดจากการหุงม้อแล้วล้างด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น พองน้ำชุบผ้ายาลังจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง

1 ถอดฝาชั้นในออกจากฝา

ขอบยางฝา
ตัวล็อก

- กดตัวล็อกทั้งสองด้านตามทิศทางลูกศร (ทั้งสองด้าน) แล้วดึงออกมาด้านหน้า
- ขอบยางฝา ไม่สามารถถอดออกได้

2 ล้างทำความสะอาดการอุดตันและสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน

3 ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา

ขอบยางฝาชั้นใน
ขอเกี่ยว
ปุ่มกดของตัวล็อกฝาชั้นในจะอยู่ด้านหน้า

- จับฝาชั้นในโดยให้ขอบยางฝาชั้นในให้อยู่ด้านหน้า
- สอดขอเกี่ยวไปในร่องของฝา
- กดตัวล็อก (ทั้งสองด้าน) จนได้ยินเสียง กร๊ก

ข้อควรทราบ

เพื่อป้องกันการหุงโดยล้มใส่ฝาชั้นใน จึงทำให้ฝาไม่สามารถปิดได้ หากไม่ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา
● ถอดและล้างฝาชั้นในทุกครั้งหลังการใช้งาน

เมื่อมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์

หากมีกลิ่นหลังจากหุงข้าวที่มีส่วนผสมอื่น หรือทำอาหารหรืออุ่นข้าว กรุณาใช้วิธีการดังนี้ในการทำความสะอาด

1 ใส่น้ำลงในหม้อใน

ปริมาณน้ำ
ใส่น้ำจนถึงระดับ 4 ของ [White]

ใช้น้ำเท่านั้น ห้ามใส่น้ำยาทำความสะอาด ฯลฯ

2 กดปุ่ม เพื่อให้ ▶ ตรงกับ [White]

Timer Warm Bread/Cake Steam Mixed/Sticky Slow Cook Porridge
Rapid Reheat เวลา 45 นาที

3 กดปุ่ม

Rapid ECO
ห้องอบไก่

Timer Warm Bread/Cake Steam Mixed/Sticky Slow Cook Porridge
45 White (Jasmine/Japanese Brown)

ไฟ [Rapid/eco] สว่างขึ้น
เลี้ยงดูตระ (เลี้ยงเตือน) ดังขึ้น
จะเริ่มให้ความร้อน

ไฟ [Rapid/eco] ดับลง
เลี้ยงดูตระ (เลี้ยงเตือน) ดังขึ้น
จะเริ่มให้ความร้อน

● จะมีไฟแสดงการทำงานอัตโนมัติ
กรุณาอย่าสัมภักดี [Off]

**5 หลังจากหม้อหุงข้าวเย็นลงให้เทน้ำร้อนออก และเช็ดหม้อให้แห้ง
ออกจากหม้อใน**

● หันตัวที่ต้มน้ำเสร็จ หม้อในและฝาชั้นในยังคงร้อนอยู่ ให้รอจนหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน จึงค่อยเทน้ำร้อน และเช็ดน้ำออก
● กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถกำจัดได้หมด

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การฟอกอากาศ

- น้ำมัน
- เหนียว
- แข็ง
- ข้างในเป็นไฟ
- ไม่สุกคิด
- สุกไม่ทั่ว

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ **[→ P.6]**
→ ปริมาณข้าวให้ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา โดยได้ปริมาณไม่เกินกว่า [ปริมาณข้าวที่ทุ่งได้] ของแต่ละเมนู
→ หากข้าวนุ่ม ให้ลดปริมาณน้ำลง หากข้าวแข็งให้เพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้น
- การซาวข้าว **[→ P.6]**
→ ข้าวข้าว ให้ชาร์ข้าวน้ำชาร์ข้าวขาวสะอาด
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำขุ่นให้ล้าง และการให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- น้ำที่ใช้ซาวข้าวและน้ำ **[→ P.6]**
→ ชาวย้ำด้วยน้ำเย็น และน้ำที่ไม่คุ้นหรือร้อน (การใช้น้ำอุ่นทำให้ข้าวเหนียวและ)
→ การทุบข้าวในน้ำที่มีความเป็นต่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว และเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง
การทุบข้าวในน้ำกระด้าง (น้ำแร่ร้า) อาจทำให้ข้าวกรอบหรือแข็ง ให้ปรับปริมาณน้ำได้ตามความเหมาะสม
- วิธีทุบข้าว **[→ P.10]**
→ กรณีตั้งเวลาทุบข้าวล่วงหน้า ให้ปรับปริมาณน้ำน้อยลง (ป้องกันการทุบแล้วนุ่ม เนื่องจากข้าวคุณภาพน้ำมากขึ้น)
- การคนข้าว
→ ข้าวที่ทุบเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก **[→ P.16,17]**
→ กำจัดสิ่งแปลกปลอมออก
- เครื่องหมายที่ทำงานของทุกข้าว
→ หากเครื่องหมายทำงานของทุกข้าว เนื่องจากกดปุ่ม [Off] , ถอดถอดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ [Warm]
จะทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว
- แหล่งจ่ายไฟ
→ การใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นโดยใช้เด้ารับเดียวกัน อาจทำให้ไฟตกและทำให้
ข้าวสุกไม่ทั่ว อย่าใช้สายต่อพ่วงและขอให้เสียบปลั๊กหม้อทุกข้าวเข้ากับเด้ารับเท่านั้น

● ข้าวใหม่

การหุงข้าวที่อุณหภูมิสูงอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาล สำหรับข้าวชนิดอื่นอาจมีไหม้เกรียม
เป็นสีน้ำตาลได้ ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

- การซาวข้าว **[→ P.6]**
→ ข้าวข้าว ให้ชาร์ข้าวน้ำชาร์ข้าวขาวสะอาด
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำขุ่นให้ล้าง และการให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก **[→ P.16,17]**

● น้ำเดือดล้น ออกมา

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ **[→ P.6]**
→ ปริมาณของข้าวให้ใช้ถ้วยตวงปริมาณที่ให้มา
- การซาวข้าว **[→ P.6]**
→ ข้าวข้าว ให้ชาร์ข้าวน้ำชาร์ข้าวขาวสะอาด
→ ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำขุ่นให้ล้าง และการให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การอุดตัน, ซินส่วนสกปรก **[→ P.16]**
→ กำจัดสิ่งอุดตันและสิ่งแปลกปลอมของฝาระบายไอน้ำ
- การประกลบชิ้นส่วน **[→ P.16,17]**
→ อย่าลืมใส่ฝาระบายไอน้ำ, ฝาขันในก่อนหุงข้าว
- การตรวจสอบวิธีการหุง
→ การทำรายการอาหารอื่นโดยทุบแบบ [PORRIDGE] ซึ่งใช้น้ำมาก ทำให้น้ำจำนวนมากพ่นออกมา เป็นอันตราย

● ตรงกลางข้าว พองขึ้น ● เกิดแผ่นฟิล์มบางๆ

หลังหุงข้าวที่ใช้วิธีทำความร้อนแบบ IH เพื่อทำความร้อนให้หม้อในและนำความร้อนในข้าวที่กำลังหุงอยู่
ลงผลให้ตรงกลางเนล็ดข้าวพองขึ้นหรือข้าวที่ล้มพลิกหัวหม้อในดูเป็นสีขาว ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ
แต่อย่างใด แผ่นฟิล์มบางๆ มาจากเมล็ดข้าวนั้นเกิดจากแป้งซึ่งจะช่วยเพิ่มรสชาติให้แก่ข้าว ดังนั้นการ
หุงข้าวที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

● ข้าวผสม สุกไม่ดี

- การเติมเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น
→ เติมเครื่องปรุงลงในน้ำและปรับระดับน้ำ จากนั้นคนเพื่อไม่ให้เครื่องปรุงตกอนกัน
→ ใส่ส่วนผสมอื่นลงบนข้าวหลังจากที่ปรับระดับน้ำแล้ว จากนั้นจึงค่อยผสมเข้ากับข้าวหลังจากที่หุงข้าวสุกแล้ว
(หากเครื่องปรุงหลังจากใส่ส่วนผสมอื่นบนกัน อาจทำให้การกระจายความร้อนในการหุงข้าวไม่ดี)
- ปริมาณเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น
→ ปริมาณที่เหมาะสมของส่วนผสมอื่นๆอยู่ที่ 30-50% ของปริมาณข้าว และใช้ส่วนผสมอื่นในปริมาณที่น้อยหาก
เป็นของซัมมา
- วิธีหุงข้าว **[→ P.10]**
→ หุงทันทีโดยไม่ตั้งเวลาล่วงหน้า (การตั้งเวลาล่วงหน้า อาจทำให้เครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นเสีย
คุณภาพหรือจมลงไปด้านล่าง)

การแก้ไขปัญหา → ต่อ

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เบบี๋ทั่วไป

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

- ใช้เวลาในการหุงนาน

เนื่องจากการแข็งข้าวและการนึ่งจะทำโดยอัตโนมัติ เมื่อเทียบกับหม้อหุงข้าวที่ไม่มีโคมไฟเตอร์แล้วจะใช้เวลานานกว่า ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

- ปริมาณข้าวและภาระปรับปริมาณน้ำ → P.6
 - ปริมาณข้าวให้ใช้ถ้วยตวงที่พิมพ์โดยที่ปรับปริมาณไม่เกินกว่า [ปริมาณที่หุงได้] ของแต่ละเมนู
- การหุงข้าว → P.6
 - ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำซุปในตังค์ และกรณให้ตีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- เครื่องหมายทำงานขณะหุงข้าว
 - หากไฟดับในระหว่างหุง เวลาในการหุงจะยาวนานขึ้นตามเวลาที่หยุดไฟ

- ข้าวและหม้อในมิกกิ้นผิดปกติ

อาจมีกลิ่นพลาสติกหรือยาง ในการใช้หม้อหุงข้าวครั้งแรก ซึ่งจะหายไปเองหลังการใช้งาน นอกเหนื่องจากนี้ อาจมีกลิ่นเกิดขึ้นหลังหุงข้าวผิดสมหวังหรือใช้หม้อหุงข้าวทำอาหารอื่น ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

- การหุงข้าว → P.6
 - ข้าวขาว ให้ใช้ข้าวจนน้ำข้าวขาวสะอาด
 - ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำซุปในตังค์ และกรณให้ตีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การคนข้าว → P.11
 - ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- วิธีหุงข้าว → P.10
 - อย่าตั้งเวลาไว้เป็นเวลานานในช่วงต่อต่อ
- เครื่องหมายทำงานขณะหุงข้าว
 - หากเครื่องหมายทำงานขณะหุงข้าวเนื่องจากการกดปุ่ม [Off] , ลอดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ อาจทำให้เกิดกลิ่นได้
 - ชั้นส่วนสกปรก → P.16,17
 - กำจัดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายน้ำ

- เกิดน้ำท่วมมาก

- เมื่อเปิดฝาทันทีที่หุงข้าวเสร็จจะมีน้ำท่วม ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด → P.9

อาการ

- มิกกิ้น
- เป็นสีเหลือง

การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนช้าๆ ทำให้เกิดกลิ่นและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติ

- ข้าวที่อุ่น → P.11
 - อย่างวางทิ้งไว้ในข้าวขณะที่อุ่นข้าว และอย่าอุ่นข้าวที่เย็นอยู่แล้ว
- การหุงข้าว → P.6
 - ข้าวขาว ให้ใช้ข้าวจนน้ำข้าวขาวสะอาด
 - ข้าวไม่ต้องซาว เมื่อน้ำซุปในตังค์ และกรณให้ตีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การคนข้าว → P.11
 - ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ชั้นส่วนสกปรก → P.16,17
 - กำจัดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายน้ำ

- ข้าวแห้ง

การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนช้าๆ ทำให้ข้าวแห้ง ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

- ปริมาณข้าวที่อุ่น → P.11
 - เมื่อต้องการอุ่นข้าวน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อใน
- ชั้นส่วนสกปรก → P.16,17
 - กำจัดสิ่งสกปรกของขบวนยา, เช่นเชื้อรุ่นที่มีภูมิคุ้มกัน, ขอบและก้นของหม้อใน
- การประกอบชั้นส่วน → P.16,17
 - อย่าลืมใส่ฝาชั้นใน, ฝาชั้นในก่อนหุงข้าว

- เกิดรอยด้า
- ข้าวมีลักษณะเหนียว

รอยด้าที่ติดด้านในของฝาและหม้อในเพื่อเป็นการป้องกันข้าวแห้ง และเนื่องจากอุณหภูมิในการอุ่นนั้น จะสับเปลี่ยนอุณหภูมิอัตโนมัติ ดังนั้นเมื่ออุณหภูมิลดลงก็จะมีรอยด้าเกาะติดได้ ไม่ถือว่าเป็นสิ่งผิดปกติแต่อย่างใด

- การคนข้าว → P.11
 - ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียวและเกิดรอยด้า)
- ปริมาณข้าวที่อุ่น → P.11
 - เมื่อต้องการอุ่นข้าวน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อใน

การแก้ไขปัญหาเบบี๋

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้
ก่อนที่จะโทรศัพท์ศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้		จุดที่ต้องตรวจสอบ
การอุ่น	● ไม่สามารถอุ่นให้ร้อนใหม่ได้	เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถอุ่นให้ความร้อนใหม่ได้เมื่อข้าวยังร้อนอยู่ หลังจากที่เพิ่งหุงข้าวเสร็จ และเมื่อข้าวเย็นลงหลังจากที่หยุดอุ่นข้าวแล้ว → P.11
การหุงข้าวแบบต้มส่วนตัว	● เริ่มหุงข้าวทันที ● หุงข้าวไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้	เวลาที่ตั้งค่าไว้สำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าเป็นเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงเสร็จตามกำหนด การหุงข้าวจะเริ่มทันทีที่ใกล้สิ้นเวลาที่ตั้งค่าไว้ นอกจากนี้อาจต้องใช้เวลาในการหุงข้าว ดังนั้นหากครั้งข้าวอาจสุกไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จึงต้องตรวจสอบเวลาปัจจุบันและปรับตั้งให้ถูกต้อง หากเวลาคลาดเคลื่อน (นาฬิกาใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง) → P.10
การหุงข้าว	● เกิดเสียงในระหว่างการใช้งาน	เสียงเตือนต่อไปนี้จะเกิดขึ้นจากหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุง การอุ่น เป็นต้น เมื่อเสียงปลั๊กไฟ ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ) เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงไฟ เสียงลมหมุน เสียงการทำงาน เสียงหีบ เสียงการรั่วของน้ำร้อนเรอร์เตอร์ เสียงในรั้งน้ำ ออกมาก เสียงหมุนพัดลม ทำงาน เช่น IH ของหม้อใน
หน้าจอ LCD	● เปลี่ยนทันที ● ไม่แสดง	ขั้นตอนในการหุงมีการปรับเปลี่ยนโดยอัตโนมัติเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย ด้วยเหตุนี้เวลาในการหุงที่แสดงอาจเปลี่ยนแปลงทันทีในระหว่างการหุง ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด เวลาในการหุงจะไม่แสดงขึ้นเมื่อเลือกวิธีการหุงอื่น นอกเหนือจาก [White][Jasmine][Japanese] โดยจะแสดงเวลาปัจจุบัน
	● หน้าจอแสดง「HO」หรือ「—:—」	เมื่อหน้าจอแสดง HO และกดปุ่ม Off และจะเป็น -:- ให้ตั้งเวลาเป็นเวลาปัจจุบัน
	● หน้าจอแสดงผล hairy เป้าเมื่อถอดปลั๊กไฟออก	กรณีที่มี -:- หรือ HO แสดงขึ้นมาทุกครั้งที่ถอดปลั๊กไฟและเสียบปลั๊กไฟใหม่อีก แสดงว่าแบตเตอรี่ลิเทียมภายในหม้อหุงข้าวหมด ซึ่งยังคงสามารถหุงและอุ่นข้าวได้ แต่ไม่สามารถตั้งค่าเวลาปัจจุบันและตั้งเวลาล่วงหน้าเพื่อหุงข้าวได้ จะต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่ลิเทียมใหม่ (มีค่าใช้จ่าย) จากตัวแทนจำหน่ายที่ท่านซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา (แบตเตอรี่ลิเทียมเป็นแบตเตอรี่ชนิดพิเศษ ลูกค้าไม่สามารถเปลี่ยนเองได้)
	● หน้าจอแสดง [C1] หรือ [C2]	จะปรากฏขึ้นมาและหม้อหุงข้าวปิดการทำงานเมื่อเกิดไฟตก อันเนื่องมาจากใช้สายต่อฟังหรือเสียงปลั๊กไฟร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นในเดียวกัน อย่าใช้สายต่อฟังและควรเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวในเดียวกันเพียงปลั๊กเดียว
	● หน้าจอแสดง [H1] - [H8]	เมื่อหน้าจอกลับมาแสดงเวลาปัจจุบันแม่ว่าจะกดปุ่ม [Off] และก็ตาม หรือหน้าจอดูเหมือนแสดงขึ้นมาช้าๆ ให้นำมือหุงข้าวเข้ารับการซ่อมกับตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อสินค้ามา
คุ้มครองสุขภาพ หม้อใน	● สีไม่สม่ำเสมอ ● เป็นรอย	ในการใช้งานจะทำให้เกิดสีไม่สม่ำเสมอที่ฟิล์มฟลูออริน ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใดและไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานและสุขอนามัย → P.16
	● ไฟดับในระหว่างใช้งาน	ระหว่างการหุง หลังจากทำงานใหม่เกียร์คงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง ระหว่างการอุ่น หลังจากทำงานใหม่เกียร์คงทำการหุงอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขับอยู่กับอุณหภูมิของข้าว → P.16
	● มีไอน้ำออกจากช่องร่างระหว่างการทำงาน ● มีเสียงรบกวนไปในโทรศัพท์ และวิทยุ	ยางขอบฝาหรือฝาชั้นในเสียรูป กรุณาเปลี่ยนฝาชั้นในใหม่! เมื่อยุ่งในระยะใกล้กับหม้อหุงข้าวแล้วอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเสียงรบกวนและคลื่นแทรกที่หน้าจอโทรศัพท์ได้ ดังนั้นกรุณางานให้ท้าง (ประมาณ 3 เมตร)

- เมื่อได้ตรวจสอบตามข้อความด้านบนแล้วหากยังมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อ กับตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อมา
- กรณีที่ฟิล์มฟลูออรินหลุดลอกหรือฝาชั้นในและหม้อในเสียรูปทรง กรุณาซื้อเปลี่ยนใหม่ได้ที่ร้านตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อมา

ข้อมูลจำเพาะ / Specifications

ชื่อรุ่น / Model		RZ-JHE18
ความจุ / Cooking capacity		0.18 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า / Power supply		220 V
ความถี่ / Frequency		50 Hz
กำลังไฟฟ้า Power consumption	ขณะหุง / Duration cooking	1300 W
	ขณะอุ่น / Duration warming	42 Wh*
ความยาวสายไฟ / Cord length		1 m
Dimensions (Approximately)	ความกว้าง / Width	29.0 cm
	ความลึก / Depth	39.0 cm
	ความสูง / Height	21.0 cm
Weight (Approximately)		5.7 kg
Safety system (Thermal fuse)		137 °C

* อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียล

จัดจำหน่ายโดย บริษัท ฮิตาชิเซลล์ (ประเทศไทย) จำกัด

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

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

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

ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม : รุ่น RZ-JHE18 ราคา 22,090 บาท

