

HITACHI
Inspire the Next

คู่มือการใช้งานและ
คู่มือสอนทำอาหาร

หม้อหุงและอุ่นข้าวอิตาชิ **IH** ใช้ภายในบ้าน

ขอขอบคุณอย่างสูงที่เลือกซื้อหม้อหุงและอุ่นข้าวอิตาชิ **IH**
หม้อหุงข้าวแบบใช้แรงดันนี้มีแรงดันสูงอยู่ในภายใน หากใช้งาน
ผิดวิธีจะเป็นอันตรายอย่างยิ่ง ดังนั้นโปรดอ่านคู่มือการใช้งาน
โดยละเอียด และใช้หม้อหุงข้าวอย่างถูกวิธี
หลังจากอ่านคู่มือการใช้งานแล้ว ควรเก็บในสถานที่ที่สะดวกต่อ
การใช้งาน

โปรดอ่าน “ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย” → หน้า 8~13
และใช้งานหม้อหุงข้าวอย่างถูกวิธี

หม้อหุงข้าวเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน
ห้ามใช้หม้อหุงข้าวนี้ในเชิงพาณิชย์

รุ่น **RZ-KG18YTH**



RZ-KG18YTH

เพราะว่านี่คือหม้อหุงข้าวแบบใช้แรงดัน

ปิดฝาให้สนิท

- ฝาอาจรู้สึกแข็งขณะปิดก่อนหรือหลังการหุง ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียง สลักล็อกเข้าที่
- หลังการหุง อาจต้องรอสักครู่ก่อน จึงจะเปิดฝาได้

อย่าเปิดฝา ในระหว่างการหุง

- อย่าเปิดฝาในระหว่างการหุง (คุณอาจถูกความร้อนจากผิวหม้อพุพองได้)

ใส่ระดับน้ำตาม ขีดบอกระดับ

- การเติมน้ำเกินระดับที่ระบุไว้ในคู่มือ อาจทำให้น้ำพุ่งออกมาขณะปล่อยแรงดัน ควรใส่ระดับน้ำตามขีดบอกระดับ

ไอน้ำอาจพุ่งออกมา ในระหว่างการหุง

- ระวังไม่ให้มือและหน้าอยู่ใกล้ช่องระบายไอน้ำในระหว่างการหุงข้าว หรือการทำอาหารอื่น
- ไอน้ำอาจพุ่งออกมาในระหว่างการหุง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการหุง
- ไอน้ำอาจพุ่งออกมาหากมีการเคลื่อนย้ายในระหว่างการหุง อย่าใช้หม้อหุงข้าวในบริเวณที่ไอน้ำสามารถเกาะติดผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ได้ เนื่องจากไอน้ำอาจพุ่งออกมาในระหว่างการหุง
- ไอน้ำอาจระบายออกมา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการหุง อย่าใช้หม้อหุงข้าวในบริเวณที่ไอน้ำสามารถเกาะติดผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ได้

คำเตือน

หม้อหุงข้าวนี้ไม่สามารถใช้ทำอาหารได้หลากหลายเหมือนเช่นหม้อหุงข้าวแบบใช้แรงดันอื่นๆ ที่หาซื้อได้ทั่วไป อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการหุงข้าวและทำรายการอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน และคู่มือสอนทำอาหารที่ให้มา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อย่าใช้หม้อหุงข้าวเพื่อทำอาหารใดๆ ตามหนังสือที่หาซื้อได้ทั่วไป ฯลฯ หากวิธีนั้นไม่ได้ระบุอยู่ในคู่มือการใช้งาน หรือคู่มือสอนทำอาหารที่ให้มา หากไม่ปฏิบัติตามคำเตือนนี้ อาจทำให้เกิดผิวหม้อพุพอง หรือบาดเจ็บได้

ข้อมูลจำเพาะ		
รุ่น		RZ-KG18YTH รุ่น 1.8 ลิตร
ความจุของหม้อหุงข้าว		0.18 ลิตร (1 ถ้วยญี่ปุ่น) ถึง 1.8 ลิตร (10 ถ้วยญี่ปุ่น)
กำลังไฟ		220 โวลต์ AC
ความถี่ที่กำหนด		50 เฮิร์ตซ
กำลังไฟที่กำหนด		1400 วัตต์
ความยาวสายไฟ		1.0 เมตร
ขนาด	กว้าง	30.1 ซม.
	ลึก	41.4 ซม.
	สูง	24.5 ซม.
น้ำหนัก		ประมาณ 7.4 กก.

สารบัญ

โปรดแน่ใจว่าได้อ่าน
ข้อควรระวังโดยละเอียด



ก่อนใช้งาน

- ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผนกควบคุมการทำงาน, จอแสดงผล.....5
- ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย.....8
- การตั้งเวลาปัจจุบัน 14
- วิธีเปลี่ยนเสียงดนตรี..... 15

การหุงข้าวและการอุ่นข้าว

- การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย) 16
- การเริ่มหุงข้าวโดยทันที 18
- การหุงข้าวโดยใช้การตั้งเวลาล่วงหน้า (ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงที่คุณต้องการรับประทาน)..... 20
- การหุงข้าวที่แช่ไว้ (แช่ข้าวก่อนหุง)..... 21
- การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว (เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย) 22
- ข้าวที่สามารถอุ่นได้และไม่สามารถอุ่นได้/วิธีสับเปลี่ยนระหว่าง “WARM1” กับ “WARM2”
ในระหว่างการอุ่น/วิธีอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น/การเปลี่ยนจาก “Off” เป็นการอุ่น
- ชุดอุปกรณ์อัจฉริยะอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ 24
- เมื่อกังวลเกี่ยวกับหยดน้ำบนแผ่นกั้นหลังการหุง 24

การหุง

- การทำอาหาร (รีชอตโต้ การนึ่ง การอบเค้ก)..... 25

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

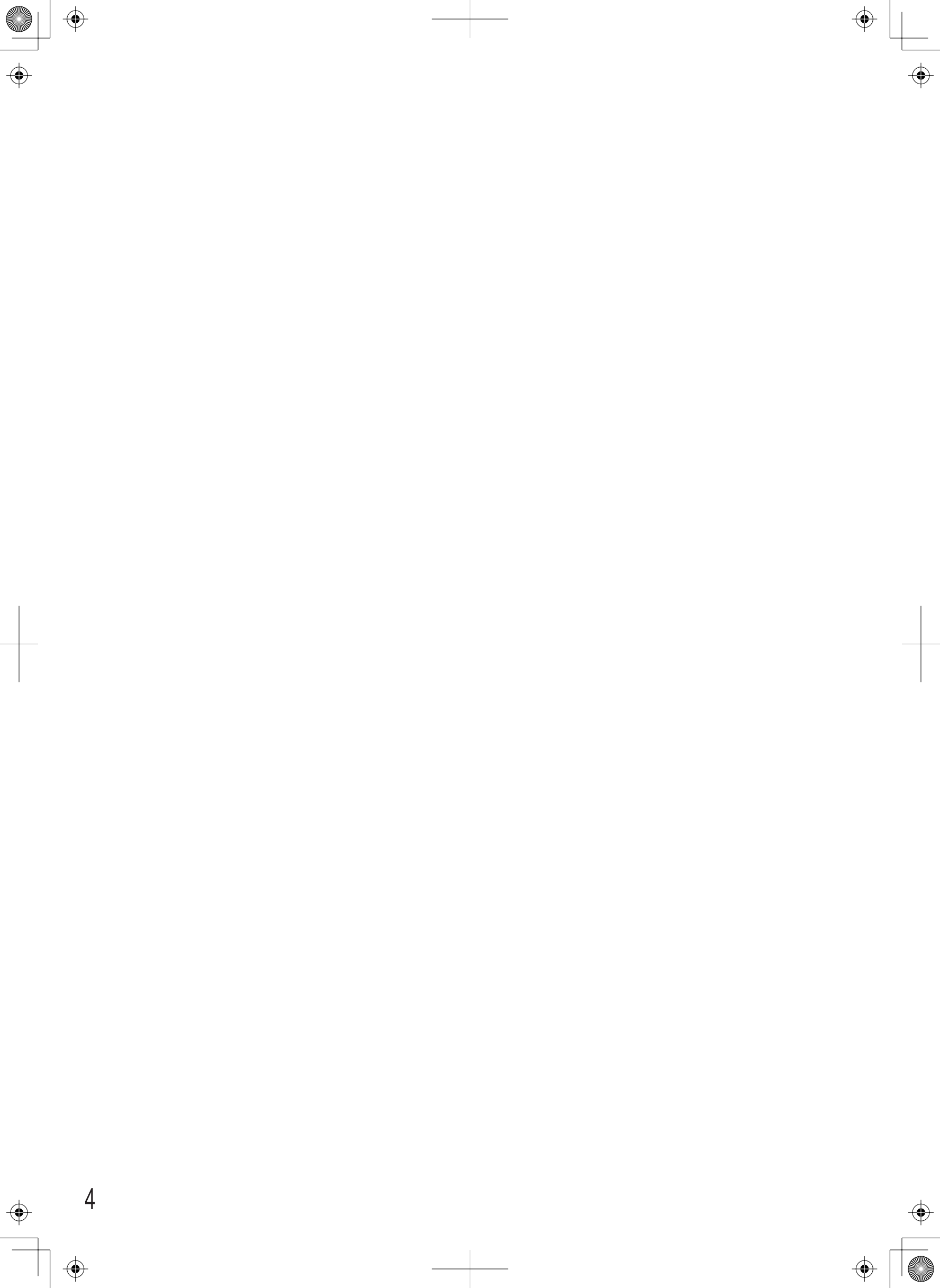
- การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา 26
- (สำหรับสายพาน้ำ/ตัวหม้อและฝา/ทัพพี, ถาดนึ่ง, ที่เก็บทัพพีและถ้วยตวง/ช่องรับอากาศเข้า, ช่องระบายอากาศ/บริเวณขอบเขี้ยว/เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ/ชุดอุปกรณ์อัจฉริยะอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ/ฝาชั้นในและขอบยางฝาด้านในตัวกรอง/วาล์วควบคุม/วาล์วนิรภัย/วาล์วสูญญากาศ/หม้อใน)
- หากมีกลิ่น..... 30

การแก้ไขปัญหา

- การแก้ไขปัญหา..... 31
- (การหุงข้าว, การอุ่น, การหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้า, เสียงต่างๆ, หน้าจอ LCD, หม้อในเคลื่อน, ฟลูออรีน, เมื่อเกิดไฟดับ, ฝา, ช่องว่างระหว่างตัวหม้อและฝา ฯลฯ)

คู่มือสอนทำอาหาร

37-53



ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุมการทำงาน, จอแสดงผล

■ ตัวเลขใน (→ หน้า 00) แสดงหน้าที่กล่าวถึงคำอธิบายหลัก

รุ่น: RZ-KG18YTH

ตัวหม้อ

ภาพที่ใช้ประกอบคำอธิบายนี้คือรุ่น RZ-KG10Y

มีคำแนะนำ

"ต้องทำความสะอาดหลังใช้งาน"

หม้อใน



ระวังร้อน

มีคำแนะนำ

"ข้อควรระวัง—น้ำเดือด"

"ต้องล้างเมื่อเย็นลงแล้ว
หลังใช้งาน"

ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ

→ หน้า 24, 28, 29

ฝาชั้นใน

แผ่นกัน

ก้านปลดล็อก

→ หน้า 28, 29

ดึงก้านขึ้น เพื่อใส่หรือ
ถอดฝาชั้นใน

วาล์วควบคุม

ตัวกรอง

วาล์วสุญญากาศ

วาล์วนิรภัย

ขอบยางฝาด้านใน

หูหิ้ว

ปลั๊กไฟ

สำหรับ 220 โวลต์ เท่านั้น

แผงควบคุมการทำงาน

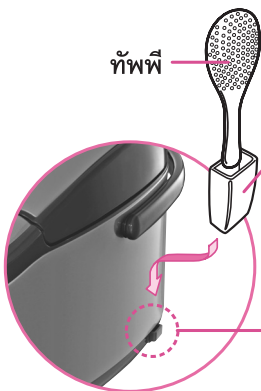
ตัวหม้อ

ตำแหน่งยึดที่เก็บทัพพี

(2 จุด ซ้ายและขวา)

อุปกรณ์เสริม

ทัพพี



ที่เก็บทัพพี

ที่เก็บจะติดตั้งตรงตำแหน่งยึด
ที่เก็บทัพพีบนตัวหม้อ

ตำแหน่งยึดที่เก็บทัพพี
(2 จุด ซ้ายและขวา)

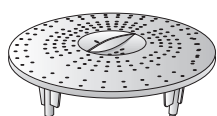
ถ้วยตวง



ประมาณ 180 มล.
(ประมาณ 1 ถ้วยญี่ปุ่น)

ถาดหนึ่ง

สำหรับสุตรอาหารในคู่มือ
สอนทำอาหาร



ฝา

ขณะกำลังปิดฝา
ให้กดลงตรงกลางส่วน
หน้าของฝา (ด้านหน้า)
ซ้าย จนกระทั่งได้ยิน
เสียงสล็อตล็อกเข้าที่

ช่องระบายไอน้ำ

ระวังไม่ให้มือและหน้าอยู่
ใกล้กับช่องนี้ เนื่องจาก
ไอน้ำจะระบายออกตรงนี้
ในระหว่างการหุง (เพื่อ
ป้องกันผิวหนังพุพอง)

ฝาระบายไอน้ำ

หากต้องการติดฝาระบาย
ไอน้ำ จัดให้ตรงกับร่อง
เสียบในฝาและกดลงตรง
ด้านหลังช่องระบายไอน้ำ
จนสุด

ปุ่มล็อก

กดปุ่มนี้เพื่อเปิดฝา
อย่าเปิดฝาระหว่าง
การหุง (เพื่อป้องกันผิว
หนังพุพอง) หลังการหุง
ปุ่มล็อกอาจจู้สึกแข็ง
ขณะเปิดฝา

→ หน้า 19

ช่องระบายอากาศ

→ หน้า 8, 26

ช่องรับอากาศเข้า

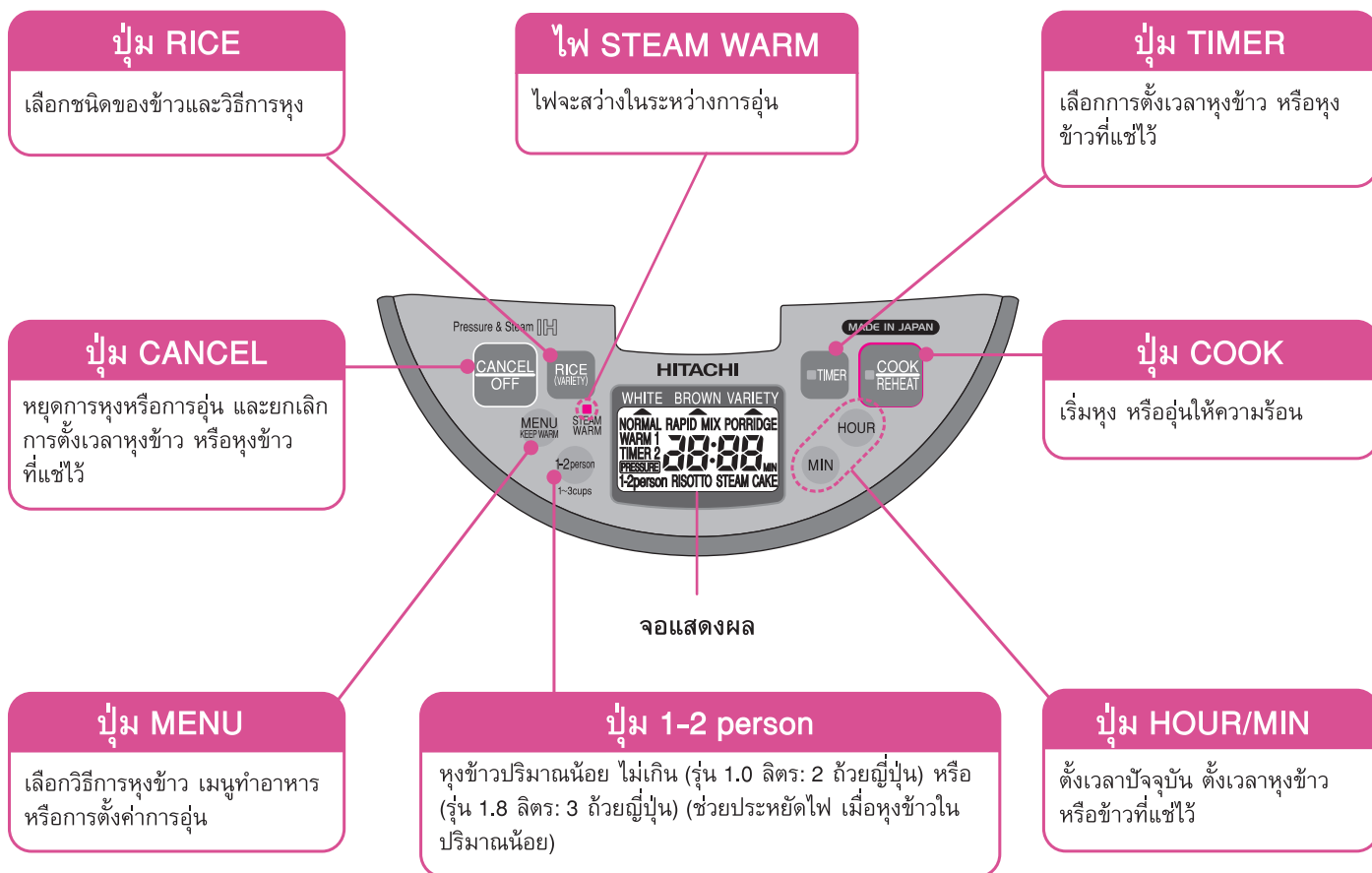
→ หน้า 8, 26

ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุมการทำงาน,

รุ่น: RZ-KG18YTH

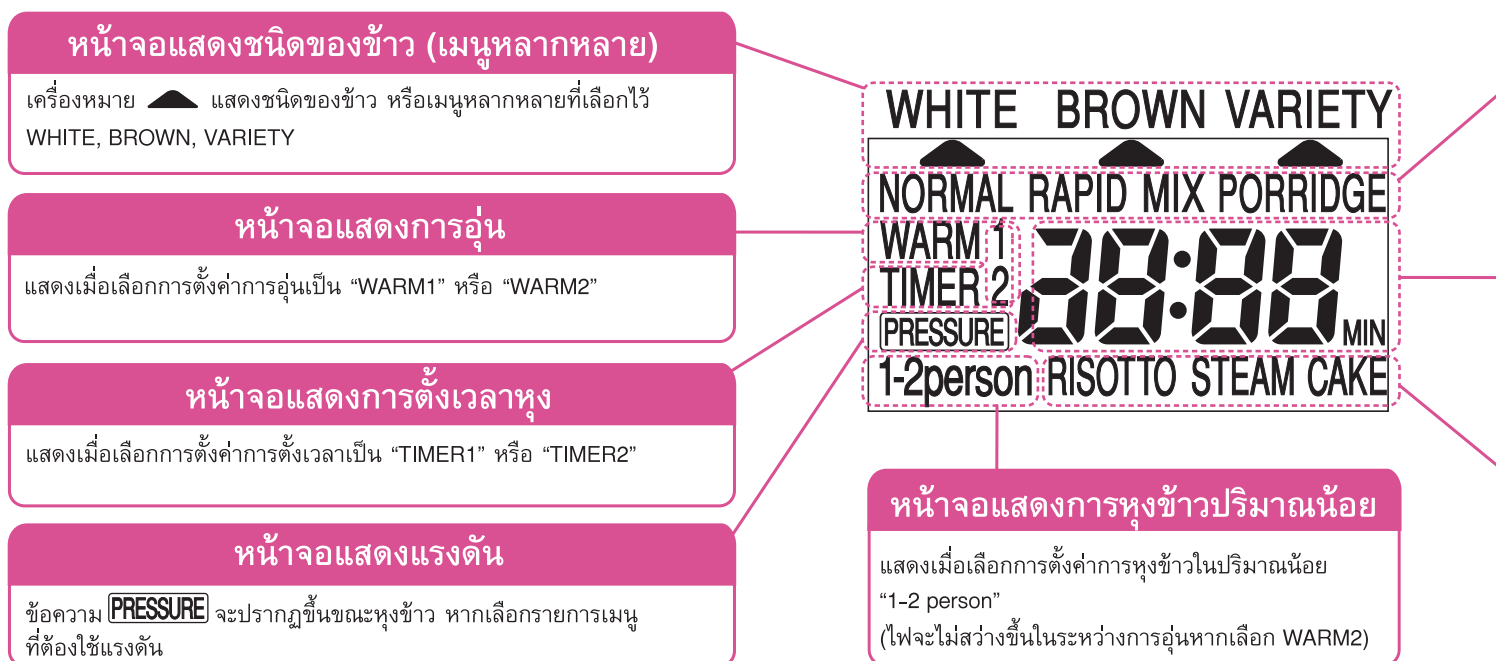
แผงควบคุมการทำงาน

ภาพที่ใช้ประกอบคำอธิบายนี้คือรุ่น RZ-KG10Y
เพื่อจุดประสงค์ในการอธิบาย ภาพจะแสดงข้อความในหน้าจอทั้งหมด



จอแสดงผล

เพื่อจุดประสงค์ในการอธิบาย ภาพจะแสดงข้อความในหน้าจอทั้งหมด



จอแสดงผล — ต่อ

หน้าจอแสดงวิธีการหุงข้าว

แสดงวิธีการหุงข้าวที่เลือกไว้โดยการกะพริบ
(NORMAL, RAPID, MIX และ PORRIDGE)

หน้าจอแสดงเวลา

แสดงเวลาในการหุงที่เหลืออยู่ ระยะเวลาที่อุ่น เวลาปัจจุบัน ระยะเวลาในการแช่ข้าว ฯลฯ

หน้าจอแสดงเมนู

แสดงเมนูทำอาหารที่เลือกไว้โดยการกะพริบ
(RISOTTO, STEAM และ CAKE)

ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย

หม้อหุงข้าวนี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน ห้ามใช้หม้อหุงข้าวนี้ในเชิงพาณิชย์

การอ่านคำอธิบายต่อไปนี้จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดกับผู้ใช้และผู้อื่น ตลอดจนความเสียหายต่อทรัพย์สิน นอกจากนี้ โปรดอ่านข้อควรระวังในคู่มือนี้โดยละเอียดและใช้งานหม้อหุงข้าวอย่างถูกวิธี

■ ข้อควรระวังที่แสดงในที่นี้

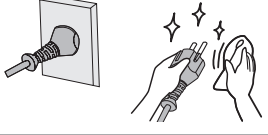
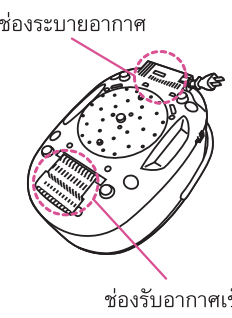
อันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดจากการละเลยข้อควรระวังเหล่านี้ และการใช้งานที่ไม่ถูกต้องได้จำแนกประเภทและอธิบายโดยใช้สัญลักษณ์และข้อความดังต่อไปนี้

	คำเตือน สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลว่า หากไม่ปฏิบัติตาม “อาจเป็นอันตรายถึงแก่ชีวิต หรือบาดเจ็บร้ายแรง”
	ข้อควรระวัง สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลว่า หากไม่ปฏิบัติตาม “อาจเกิดการบาดเจ็บ หรือเสียหายต่อทรัพย์สิน”

ตัวอย่างสัญลักษณ์	
	ข้อมูลที่แสดงถึง “คำเตือนหรือข้อควรระวัง”
	ข้อมูล “ข้อห้าม” สิ่งที่ต้องไม่กระทำ
	ข้อมูล “คำแนะนำ” เกี่ยวกับสิ่งที่จะต้องกระทำ

คำเตือน

การป้องกันไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร ประกายไฟ และไฟไหม้

	● ใช้เต้าเสียบที่มีกระแสไฟ 220 โวลต์ AC เท่านั้น ● เสียบปลั๊กให้แน่นสนิทกับเต้าเสียบ ● เช็ดฝุ่นออกจากขาปลั๊ก	
	● อย่าทำการดัดแปลงหม้อหุงข้าว ครอบถอดประกอบและซ่อมแซมหม้อหุงข้าวโดยช่างซ่อมบำรุงเท่านั้น	
	● อย่าเสียบหรือถอดปลั๊กเมื่อมือเปียก	
	● อย่าใช้หม้อหุงข้าว หากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด หรือหากเสียบปลั๊กแล้วรู้สึกหลวม ● อย่าทำลาย ดัดแปลง งามากเกินไป ดึง บิด หรือพับสายไฟ หรือวางสายไฟใกล้กับวัตถุที่มีความร้อน หรือใต้วัตถุที่มีน้ำหนักมาก ● หากสายไฟที่มาพร้อมกับเครื่องชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยบริษัทผู้ผลิต ศูนย์บริการ หรือช่างผู้เชี่ยวชาญ เพื่อป้องกันอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น ● อย่าสอดวัตถุโลหะ เช่น หมุด หรือเข็ม หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ เข้าไปในช่องรับอากาศเข้า ช่องระบายอากาศ หรือช่องว่างระหว่างแต่ละชิ้นส่วน ● อย่าให้เด็กใช้เครื่องโดยไม่มีผู้ควบคุม และควรวางให้ห่างจากเด็กเล็ก	
	● หยุดใช้งานหม้อหุงข้าวทันที หากมีสิ่งผิดปกติ หรือเครื่องทำงานผิดปกติ • หากสายไฟ หรือปลั๊กไฟร้อนผิดปกติ • หากกระแสไฟฟ้าหยุด แล้วเริ่มทำงานอีกครั้งเมื่อสายไฟถูกงอ • หากหม้อหุงข้าวร้อนผิดปกติ หรือหากไต่กลิ่นควัน หรือกลิ่นไหม้ • หากคุณถูกไฟดูดเมื่อสัมผัสหม้อหุงข้าว	• หากบางครั้งหม้อหุงข้าวไม่ตัดไฟโดยอัตโนมัติ • หากมอเตอร์หยุดหมุน หมุนช้า หรือหมุนไม่สม่ำเสมอ • หากมีเสียงผิดปกติในระหว่างทำงาน • หากมีน้ำรั่วออกมา • หากมีสิ่งผิดปกติอื่นๆ หรือเครื่องทำงานผิดปกติ



คำเตือน

- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับผู้ที่มีความผิดปกติทางร่างกาย การรับรู้ หรือทางจิตใจ (รวมถึงเด็ก) หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นบุคคลดังกล่าวจะมีผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยคอยดูแลหรือให้คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้
- เก็บรักษาผลิตภัณฑ์นี้ให้ห่างจากมือเด็ก



คำเตือน

ในระหว่างการหุงข้าว

ในระหว่างการทำอาหารอื่น

การป้องกันผิวหนังพุพอง

(การใช้งานไม่ถูกต้องเป็นอันตราย
เนื่องจากการใช้แรงดันในระหว่างการทำอาหาร)

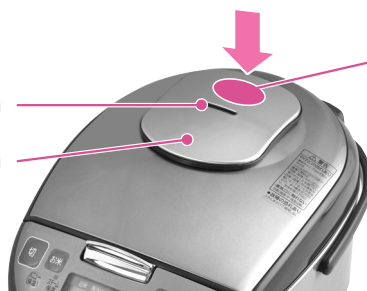


● การติดฝาระบายไอน้ำ

(การติดที่ไม่ถูกวิธีอาจทำให้น้ำร้อน หรือไอน้ำพุ่งออกมา)

ช่องระบายไอน้ำ

ฝา



หากต้องการติดฝาระบายไอน้ำ
จัดแนวให้ตรงกับตำแหน่งที่กด
ในฝา และกดลงตรงกลางส่วน
หน้าของฝาระบายไอน้ำจนสุด

- ก่อนการหุงข้าว หรือทำอาหารอื่น ควรถอดฝาชั้นในและแผ่นกัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหาร เช่น ข้าวติดอยู่ในวาล์วควบคุม หรือวาล์วนิรภัย นอกจากนี้ อย่าลืมใส่ตัวกรองและแผ่นกัน (หากไม่ติดตั้งอาจทำให้น้ำร้อนพุ่งออกมา หรือฝาเปิดออกโดยทันที) → หน้า 17

แผ่นกัน

วาล์วควบคุม

ตัวกรอง

วาล์วนิรภัย



ฝาชั้นใน (ด้านหลัง)

วาล์วควบคุม

● ต้องแน่ใจว่ารูไม่อุดตัน

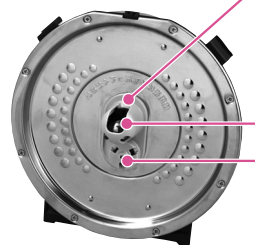
● ต้องแน่ใจว่าลูกกลิ้ง

สามารถหมุนได้

ลูกกลิ้ง

วาล์วนิรภัย

● ต้องแน่ใจว่าวาล์วไม่อุดตัน



- ขณะปิดฝา ให้กดลงตรงกลางส่วนหน้าของฝา (ด้านหน้า) ซ้ำๆ จนกระทั่งได้ยินเสียงสล็อตล็อคเข้าที่

กดลงตรงกลางส่วนหน้า
ของฝาซ้ำๆ

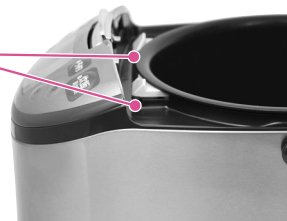


- หากมีข้าว หรือเศษอาหารอื่นๆ ติดตรงบริเวณขอเกี่ยว ใช้ไม้จิ้มฟันหรือวัตถุปลายแหลมอื่นๆ เพื่อกำจัดออก

บริเวณขอเกี่ยวที่ฝา
ตรวจสอบว่ามีข้าวหรือ
เศษอาหารอื่นๆ ติด
อยู่หรือไม่



บริเวณขอเกี่ยวที่
ตัวหม้อ
ตรวจสอบว่ามีข้าวหรือ
เศษอาหารอื่นๆ ติด
อยู่หรือไม่



ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย — ต่อ

คำเตือน

ในระหว่างการหุงข้าว

ในระหว่างการทำอาหารอื่น

การป้องกันผิวหนังพุพอง

(การใช้งานไม่ถูกต้องเป็นอันตราย
เนื่องจากการใช้แรงดันในระหว่างการหุงข้าว)



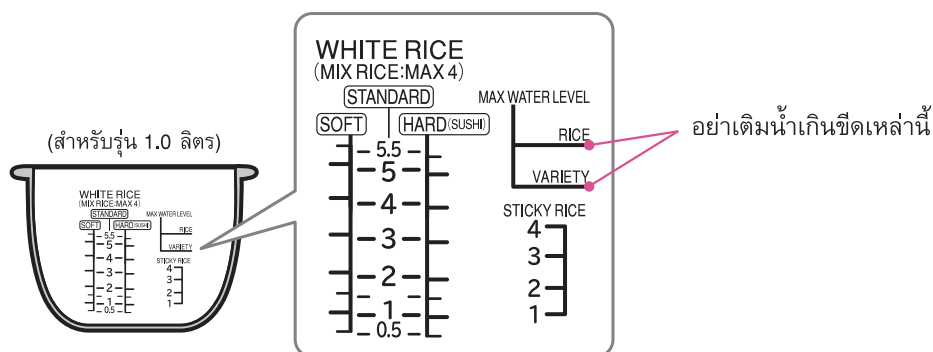
ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาและทำให้ผิวหนังพุพองได้

- ระวังไม่ให้มือและหน้าอยู่ใกล้กับช่องระบายไอน้ำ
ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาในระหว่างการหุงข้าว หรือทำอาหารอื่น
โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ควรวางให้ห่างจากเด็กเล็ก
- อย่าสัมผัสกับช่องระบายไอน้ำ หรือฝาระบายไอน้ำ
ช่องระบายไอน้ำอาจยังร้อนอยู่ในระหว่างการหุง หรือหลังจากหุงเสร็จใหม่ๆ
แม้ว่าจะไม่มีไอน้ำออกมาแล้วก็ตาม
- ในระหว่างการหุง อย่าเปิดฝา เขย่าหม้อหุงข้าว หรือยกขึ้น/เคลื่อนย้าย
- อย่าให้เด็กใช้เครื่องโดยไม่มีผู้ควบคุม และควรวางให้ห่างจากเด็กเล็ก



อาหารหรือน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา หรือฝาอาจเปิดขึ้นทันที เป็นสาเหตุให้ผิวหนังพุพองได้

- อย่าเติมน้ำลงในหม้อในเกิน MAX WATER LEVEL



- อย่าใช้หม้อหุงข้าวเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการหุงข้าวและทำรายการอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน และคู่มือสอนทำอาหารที่นำมา
อย่าทำอาหารประเภทต่อไปนี้
 - อาหารที่มีลักษณะเหนียวข้น (อาหารคล้ายพองน้ำที่ดูดซับของเหลว ฯลฯ) หรือสตูว์ต่างๆ ที่อาจพองขึ้นเมื่อได้รับความร้อน เช่น ถั่ว เส้นก๋วยเตี๋ยว ข้าวบาร์เลย์ชนิดเม็ดกลม โอ๊ตมีล (เมื่อต้องการผสมข้าวกับถั่วแดง ให้หุงข้าวหลังจากใส่ถั่วแดงที่ต้มแยกต่างหาก ดูรายละเอียดจากคู่มือสอนทำอาหาร (→ หน้า 41))
 - การทำอาหารที่ใช้ส่วนผสมที่จะเกิดเป็นฟองขึ้นทันที เช่น เบคกิ้งโซดา
 - การทำอาหารที่ใช้น้ำมัน
 - การทำอาหารที่ใช้ส่วนผสมของแป้ง เช่น ส่วนผสมในแกง หรือสตูว์
 - ส่วนผสมที่มีฟองอากาศ เช่น แยม ซอสแครนเบอร์รี่ ซอสแอปเปิ้ล รูบาร์บ
 - การทำอาหารที่ใช้ถุงพลาสติกหรือถุงอื่นหุ้มอาหารไว้เพื่ออุ่นในหม้อหุงข้าว
- ผักที่มีผิวบางซึ่งอาจลอยขึ้นได้ เช่น ผักใบเขียวและมะเขือเทศ การทำอาหารที่มีส่วนผสมที่หนาและมัน และการทำอาหารที่ใช้แผ่นรองอบ แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ หรือแผ่นพลาสติกห่ออาหาร (ยกเว้นการนึ่ง ตามที่อธิบายไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร)



คำเตือน

ในระหว่างการหุงข้าว

การป้องกันผิวหนังพุพอง

(การใช้งานไม่ถูกต้องเป็นอันตราย
เนื่องจากการใช้แรงดันในระหว่างการหุงข้าว)



ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาและทำให้ผิวหนังพุพองได้

- อย่าเปิดฝาในระหว่างการหุงข้าวแบบใช้แรงดัน (ขณะหน้าจอ **PRESSURE** สว่างขึ้น)
หม้อหุงข้าวนี้มีการรักษาแรงดัน ดังนั้นการฝืนเปิดฝาจอาจเป็นอันตรายได้



อาหารหรือน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา

- หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุงข้าว ให้กดปุ่ม CANCEL เพื่อหยุดการทำงาน และรอให้หน้าจอ **PRESSURE** ที่กะพริบจนดับลง (ประมาณ 30 วินาทีหลังจากนั้น) ก่อนจะเปิดฝา
 - โปรดใช้ความระมัดระวัง เนื่องจากแรงดันจะถูกปล่อยออกมา ทำให้ไอน้ำพุ่งออกมาทางช่องระบายไอน้ำ
 - เมื่อต้องการหุงข้าวต่อ ให้ตรวจสอบของชนิดของข้าวและการเลือกเมนู แล้วกดปุ่ม COOK
 - ขึ้นอยู่กับสถานะการทำงานเมื่อการหุงข้าวหยุดทำงาน ข้าวอาจสุกไม่ทั่วหลังจากเริ่มต้นหุงใหม่

ในระหว่างการทำอาหารอื่น

การป้องกันผิวหนังพุพอง



อาหารหรือน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา หรือฝาจอาจเปิดขึ้นทันที เป็นสาเหตุให้ผิวหนังพุพองได้

- อย่าเปิดฝาในระหว่างการหุง
หากคุณต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม CANCEL เพื่อหยุดการทำงาน และรอประมาณ 30 วินาทีก่อนเปิดฝา



ข้อควรระวัง

อย่าใช้หม้อหุงข้าวในสถานที่เหล่านี้



- บริเวณที่น้ำอาจเข้าไปในหม้อหุงข้าว หรือบริเวณใกล้กับเปลวไฟ หรือความร้อน (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้ารั่ว หรือไฟไหม้)
- บริเวณที่พื้นไม่เรียบ หรือวางบนวัสดุที่ไม่ทนความร้อน (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือไฟไหม้)
- อย่าใช้โต๊ะเลื่อนได้ที่ไม่แข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนัก (โต๊ะอาจชำรุด เป็นสาเหตุให้หม้อหุงข้าวตกลงมา และอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือผิวหนังพุพอง)
- อย่าวางหม้อหุงข้าวลงบนผ้าปูโต๊ะ แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ หรือวัสดุอื่นใดที่อาจปิดกั้นช่องรับอากาศเข้า หรือช่องระบายอากาศ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดความร้อนสูง และผิวหนังพุพอง)
- หากใช้หม้อหุงข้าวใกล้ผนัง เฟอร์นิเจอร์หรือชั้นวางของในครัว ต้องแน่ใจว่าไอน้ำที่ออกมาไม่ถูกกักไว้ (ไอน้ำที่ถูกกักไว้จะเป็นสาเหตุให้เกิดหยดน้ำ ซึ่งทำให้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์เปลี่ยนสี หรือเสียรูปทรง)
- บริเวณที่ไม่สามารถเปิดฝาได้เต็มที่ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ผิวหนังพุพองจากการสัมผัสแผ่นกั้นที่ร้อนหรือสัมผัสหยดน้ำที่ร้อน)
- บริเวณที่หม้อหุงข้าวถูกแสงแดดส่องโดยตรง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสี เสียรูปทรง หรือทำงานล้มเหลว)

ข้อควรระวังเกี่ยวกับความปลอดภัย — ต่อ



ข้อควรระวัง

การจับปลั๊กไฟ



ดึงปลั๊กไฟออก

- ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้งานหม้อหุงข้าว (ไฟไหม้ ผิวหนังพุพอง หรือการบาดเจ็บอาจเกิดขึ้นได้จากไฟดูด หรือไฟรั่วอันเนื่องมาจากความเสื่อมของฉนวน)



- ขณะถอดปลั๊ก ควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่ควรจับที่สายไฟ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือไฟไหม้)

การป้องกันผิวหนังพุพอง



- ตรวจสอบวิธีการหุงข้าว หรือเมนูทำอาหารขณะเครื่องกำลังทำงาน การใช้วิธีการหุงอื่นสำหรับ RISOTTO ซึ่งต้องการน้ำมาก หรือวิธีการหุงอื่นสำหรับ PORRIDGE เป็นอันตราย เพราะอาจทำให้น้ำร้อนพุ่งออกมาในปริมาณมาก
- ดูแลหม้อหุงข้าวหลังจากถอดปลั๊ก และรอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ผิวหนังพุพองได้)
- รอให้ฝาชั้นในเย็นลงก่อนถอดออก
- รอให้แผ่นกั้นเย็นลงก่อนถอดออก (น้ำร้อนอาจหยดออกมาได้)
- เปิดฝาด้านสุดท้ายก่อนตักข้าวใส่จาน (น้ำข้าวร้อนๆ อาจหยดจากฝาได้)



ห้ามสัมผัสโดน

- อย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน เช่น หม้อใน ฝาชั้นใน แผ่นกั้น หรือฝาระบายไอน้ำในระหว่างใช้งาน หรือหลังจากใช้งานเสร็จทันที

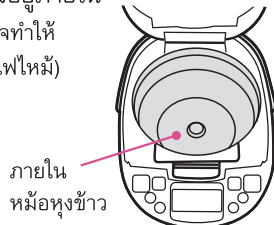


- อย่าสัมผัสปุ่มล็อคขณะหิวหม้อหุงข้าว (หากสัมผัสปุ่มล็อค อาจทำให้ฝาเปิดออก)
- อย่ายกหิวขณะกำลังหุงข้าว (ไอน้ำอาจทำให้หิวร้อนได้)

การป้องกันอุบัติเหตุ



- ใช้หม้อในที่ให้มาเท่านั้น (หากใช้หม้ออื่น อาจทำให้ทำงานผิดปกติ เกิดความร้อนสูง หรือไฟไหม้)
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวหากมีโลหะขนาดเล็ก หรือแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ค้างอยู่ภายใน (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดความร้อนสูง หรือไฟไหม้)



- อย่าใช้หม้อใน หากเหล็กที่ฝังอยู่ภายนอกหม้อในหลุดลอกออกมา เนื่องจากหม้อในหล่นลงพื้น หรือหม้อถูกกระแทกอย่างแรง (รูนั้ KV เท่านั้น) (หากใช้งาน อาจก่อให้เกิดไฟไหม้ กลิ่นเหม็น หรือเกิดความร้อนสูง ซึ่งจะทำให้พลาสติกหลอมติดกับหม้อในได้)



- หากคุณใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้หม้อหุงข้าวนี้ (เพราะการทำงานของหม้อหุงข้าวนี้ อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจ)



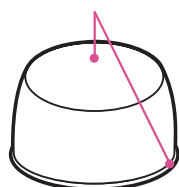
- วางให้ห่างจากวัตถุที่ส่งผลเสียต่อระบบแม่เหล็ก (แถบความจำแม่เหล็ก เช่น ในเครดิตการ์ด บัตรผ่านประตูอัตโนมัติ ฯลฯ อาจถูกลบข้อมูลได้)

ข้อควรทราบ

การป้องกันการชำรุดหรือการทำงานผิดปกติ

- อย่าให้หม้อหุงข้าวทำความร้อนในขณะที่หม้อว่างเปล่า
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดความร้อนสูงได้)
- อย่าใช้งานโดยปล่อยให้หมีเศษอาหารติดค้างในหม้อหุงข้าว
โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ควรรักษาความสะอาดบริเวณที่แสดง
ในรูป
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง หรือทำงานได้ไม่ดี)

ขอบและด้านล่างของหม้อใน

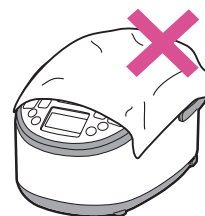


เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ

จุดรองรับน้ำหนักของ
หม้อใน

- อย่าวางหม้อในให้สัมผัสถูกปลั๊กไฟโดยตรง ทำให้ร้อนในเตาอบไมโครเวฟ
หรือวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ฯลฯ
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้หม้อในเสียรูปทรง หรือฟลูออรีนที่เคลือบไว้หลุดลอก)

- อย่าคลุมผ้าด้วยผ้าเช็ดจาน หรือผ้าขนหนู
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้หม้อหุงข้าวเปลี่ยนสี เสียรูปทรง หรือทำงานขัดข้อง)



- อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับโทรทัศน์ วิทยุ โทรศัพท์สายใน หรือโทรศัพท์ไร้สาย
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดเสียงรบกวน และเกิดภาพเพี้ยนในอุปกรณ์อื่น)

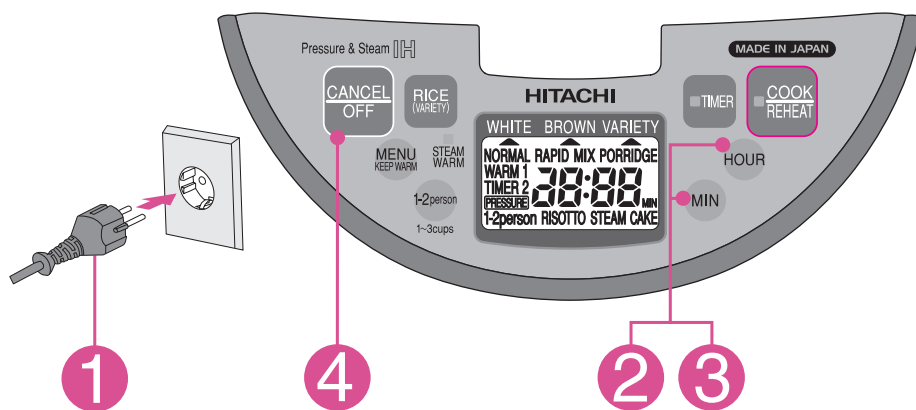
- หยุดใช้หม้อหุงข้าวหากตกลงพื้น หรือชำรุด และนำไปตรวจสอบและซ่อมแซมโดยตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อ

ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ

- ถอดและล้างฝาชั้นในและแผ่นกั้นทุกครั้งหลังใช้งาน
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เศษอาหารติดอยู่จนแห้งและเปลี่ยนสี)
(ขณะไม่ได้ใช้อาหาร อาจมีน้ำสะสมบนนั้นมากไปและหยดลงบนข้าวได้)
- หากไม่ใส่แผ่นกั้น จะไม่ได้รับผลกระทบจากความชื้นของไอน้ำ

การตั้งเวลาปัจจุบัน

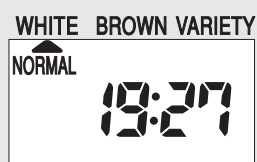
- แบตเตอรี่ภายในจะจ่ายไฟให้แก่นาฬิกา เพื่อให้สามารถแสดงเวลาได้ แม้ว่าจะถอดปลั๊กออกก็ตาม
- ที่อุณหภูมิห้อง เวลาของนาฬิกาจะหยุดทำงานประมาณ 2 นาทีหลังจากผ่านไปหนึ่งเดือน ทำตามขั้นตอนต่อไปเพื่อปรับตั้งเวลาปัจจุบัน



ตัวอย่าง: หากต้องการเปลี่ยนจาก “19:27” เป็น “20:30”

ตัวอย่างสำหรับวิธีการหุงข้าว

1 เสียบปลั๊กไฟ



- ไม่สามารถปรับตั้งเวลาได้ในระหว่างการหุง การอุ่น การอุ่นให้ความร้อน หรือเมื่อมีการตั้งเวลาล่วงหน้า

2 กด HOUR หรือ MIN ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เพื่อให้หน้าจอแสดงเวลากะพริบ



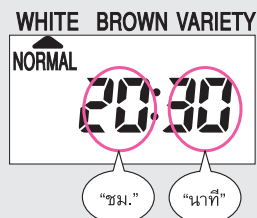
มีเสียงบี๊บและจอแสดงผลกะพริบ

การกดปุ่ม “1-2 person” ค้างไว้ 3 วินาทีในขณะที่เวลาที่เวลาปัจจุบันกะพริบอยู่ จะเป็นการแสดงเวลา “12:00” (12:00 เที่ยงวัน) เพื่อให้นาฬิกากลับสู่ค่าเริ่มต้น

3 กด HOUR และ MIN เพื่อตั้งเวลาเป็น “20:30”

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- HOUR เปลี่ยนครั้งละ 1 ชั่วโมง และ MIN เปลี่ยนครั้งละ 1 นาที
- กดค้างไว้เพื่อให้เปลี่ยนค่าเร็วขึ้น

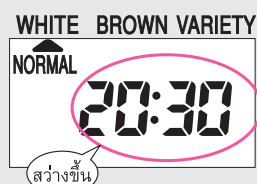


“ชม.” “นาที”

- การตรวจสอบเวลาปัจจุบันในระหว่างการหุง การอุ่น การอุ่นให้ความร้อน หรือเมื่อมีการตั้งเวลาล่วงหน้า
- การเปิดไฟที่จอแสดงผล (รุ่น KV เท่านั้น)

เวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นเป็นเวลา 3 วินาทีเมื่อกดปุ่ม “HOUR” หรือ “MIN” และนาฬิกาจะกลับสู่ค่าที่แสดงไว้ก่อนหน้านี้สำหรับรุ่น KV จอแสดงผลจะสว่างขึ้นประมาณ 1 นาที เพื่อให้สะดวกต่อการตรวจสอบการตั้งเวลาล่วงหน้า วิธีการหุงหรือเมนูทำอาหาร

4 กด CANCEL OFF เพื่อให้หน้าจอแสดงเวลาสว่างขึ้น

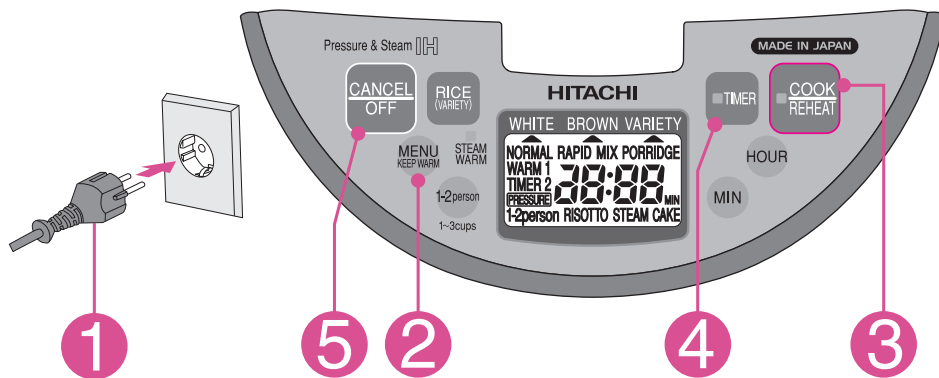


สว่างขึ้น

- หากไม่ได้กดปุ่ม “CANCEL” การตั้งเวลาจะเสร็จสมบูรณ์โดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาที

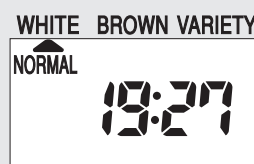
วิธีเปลี่ยนเสียงดนตรี

- เสียงดนตรีจะแจ้งผู้ใช้ถึงการเริ่มและการหยุดทำงาน
- “เสียงดนตรี (มาตรฐาน)” จะถูกตั้งค่ามาจากโรงงาน
เสียงนี้สามารถเปลี่ยนเป็น “เสียงดนตรี (เบา)” หรือ “เสียงเตือน” ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อเปลี่ยนเสียง



ตัวอย่างจอแสดงผลในกรณี queเลือก “WARM1”

1 เสียบปลั๊กไฟและใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว



- เสียงดนตรีไม่สามารถเปลี่ยนได้ในระหว่างการหุง การอุ่นให้ความร้อนหรือเมื่อมีการตั้งเวลาล่วงหน้า เสียงดนตรีสามารถเปลี่ยนได้ในระหว่าง “WARM1” และ “WARM2” เท่านั้น

2 กด **MENU** เพื่อให้ “WARM1” หรือ “WARM2”

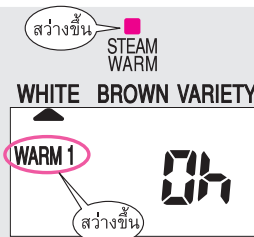
กะพริบ

- จอแสดงผลที่กะพริบจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



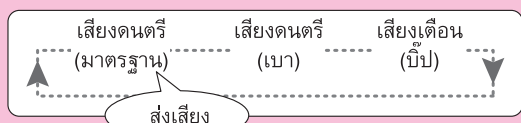
3 กด **COOK REHEAT** เพื่อให้ไฟ “STEAM WARM”

สว่างขึ้น



4 กดปุ่ม **TIMER** ค้างไว้ประมาณ 5 วินาที

- เสียงจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่มค้างไว้ 5 วินาที



- เสียงจะเปลี่ยนไป

5 กด **CANCEL OFF** เพื่อปิดไฟ “STEAM WARM”



การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย)

1 ตวงข้าว

ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาเพื่อตวงข้าว

เติมลงถ้วยจนถึงขอบ



ปริมาณของถ้วยตวงที่ให้มาเมื่อเต็มจนถึงขอบถ้วย คือประมาณ 180 มล. (ประมาณ 1 ถ้วยญี่ปุ่น)

2 ซาวข้าว

ก่อนอื่นซาวข้าวในน้ำเพื่อล้างข้าว จากนั้นเทน้ำออกทันที

ทำซ้ำขั้นตอนนี้จนกระทั่งน้ำใสสะอาด



ข้าวจะดูดซับน้ำแรกได้ง่าย ดังนั้นควรเทน้ำทิ้งทันที เพื่อไม่ให้เศษผงติดกับเมล็ดข้าว



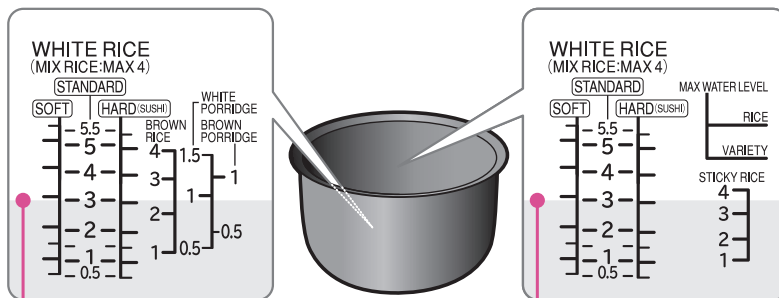
ซาวข้าวให้ทั่ว เพื่อป้องกันรอยไหม้ และกลั่นตกค้างจากเศษผงในเมล็ดข้าว

ข้อควรทราบ ● เมื่อซาวข้าวในหม้อใน อย่าใช้เครื่องตีไข่ที่เป็นโลหะหรือเครื่องมืออื่น (เครื่องมือเหล่านั้นจะทำให้ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่หลุดลอก)

3 ปรับปริมาณน้ำ

เกลี่ยข้าวให้เรียบ วางหม้อในบนพื้นราบและใช้ขีดบอกระดับน้ำ เพื่อปรับปริมาณน้ำให้เหมาะกับชนิดของข้าว ปริมาณข้าวและวิธีการหุง

ตัวอย่าง: เมื่อหุงข้าว 3 ถ้วยสำหรับ "WHITE RICE" โดยใช้รุ่น 1.0 ลิตร



ขีดบอกระดับน้ำเป็นเพียงแนวทางปฏิบัติ คุณสามารถปรับปริมาณน้ำได้ตามชอบ อย่างไรก็ตาม อย่าเติมน้ำเหนือขีดระดับ "SOFT" (หากเติมน้ำมากกว่าที่ระบุไว้ อาจทำให้น้ำร้อนพุ่งออกในระหว่างการหุง)

ข้อควรทราบ ● อย่าใช้น้ำร้อน (จะทำให้ข้าวเหนียว)
● การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีความเป็นด่างสูงอาจทำให้ข้าวเหนียว หรือเปลี่ยนเป็นสีเหลือง นอกจากนี้การหุงข้าวในน้ำกระด้าง (น้ำแร่ เป็นต้น) อาจทำให้ข้าวกรอบหรือแข็ง ปรับปริมาณน้ำได้ตามชอบ
● เมื่อหุงข้าวที่เพิ่งเก็บเกี่ยว ควรปรับระดับน้ำเล็กน้อยไปที่ระดับ "HARD" การหุงข้าวที่เพิ่งเก็บเกี่ยวโดยใส่น้ำมากเกินไป จะทำให้ข้าวเหนียว

4

ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว

เช็ดน้ำ อาหาร ฯลฯ ที่ติดอยู่ภายนอกหรือด้านล่างของหม้อใน ก่อนใส่ลงในหม้อหุงข้าว

ข้อควรทราบ

อย่าใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าวโดยที่ยังมีน้ำหรืออาหาร ฯลฯ ติดอยู่ภายนอก (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้การทำงานผิดปกติ หรือข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)

เช็ดน้ำหรืออาหารบริเวณ ภายนอก



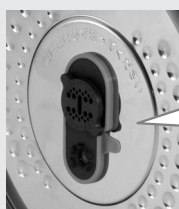
5

ตรวจสอบฝา

ต้องแน่ใจว่าตัวกรอง วาล์วควบคุม และวาล์วนิรภัยสะอาดและไม่อุดตัน

การใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบ ไม่ต้องเติมน้ำ

→ หน้า 28-29



→ หน้า 28-29

เช็ดอาหาร ฯลฯ ออก



คำเตือน



ก่อนหุงข้าว ถอดฝาชั้นในและแผ่นกันออกก่อน และต้องแน่ใจว่าไม่มีข้าว หรือเศษอาหารใดๆ ติดอยู่ในวาล์วควบคุมหรือวาล์วนิรภัย นอกจากนี้ อย่าลืมใส่ฝาชั้นในและแผ่นกันกลับเข้าไปในฝา (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้น้ำร้อนพุ่งออกมา หรือฝาเปิดขึ้นทันที)

6

ปิดฝา และใส่ฝา ระบายไอน้ำ

ปิดฝาข้าว จนกระทั่งได้ยินเสียงสล็อตล็อคเข้าที่ จากนั้นจึงติดฝาระบายไอน้ำ

กดลงตรงกลางส่วนหน้า ของฝาจนกระทั่งได้ยิน เสียงสล็อตล็อคเข้าที่ (ฝาจะไม่ปิดหากยังไม่ใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่ง อัตโนมัติแบบไม่ต้อง เติมน้ำ)



ฝาระบายไอน้ำ

ช่องระบาย ไอน้ำ

สล็อต ล็อคเข้าที่

การติดฝาระบายไอน้ำ จัดแนว ให้ตรงกับตำแหน่งที่กดในฝา แล้วกดลงตรงกลางส่วนหน้าของ ฝาระบายไอน้ำจนสุด



ข้อควรทราบ

หม้อหุงข้าวแบบใช้แรงดันจะมีขอบกันไม่ให้อากาศระบายออกมา และอาจทำให้ฝาปิด ไม่สนิท หากปิดฝารวดเร็ว



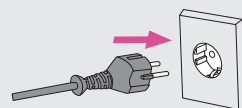
คำเตือน



● กดลงตรงกลางส่วนหน้าของฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงสล็อตล็อคเข้าที่ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ฝาเปิดออกทันที)
● ให้แน่ใจว่าใส่ฝาระบายไอน้ำเสมอ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้น้ำหรือไอน้ำ พุ่งออกมา)

7

เสียบปลั๊กไฟ



วิธีการหุงข้าวที่เลือกไว้ และ เวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา



ข้อควรทราบ

หากได้ยินเสียงการทำงาน หรือเห็นประกายไฟขณะเสียบปลั๊ก อาจมีสาเหตุมาจากการชาร์จ ของวงจรอินเวอร์เตอร์ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

เมื่อเตรียมการเสร็จแล้ว จึงเริ่มหุงข้าวได้

● การเริ่มหุงข้าวทันที

→ หน้า 18, 19

● การทำอาหารอื่น

→ หน้า 25, 37

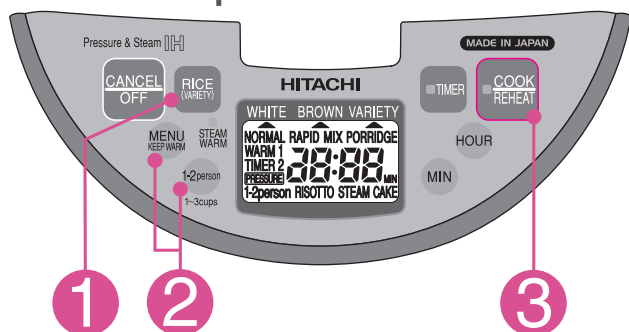
● การใช้การตั้งเวลาล่วงหน้าสำหรับหุงข้าว (เพื่อให้ข้าวหุงเสร็จในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

→ หน้า 20

● การแช่ข้าวก่อนหุง (การหุงข้าวหลังจากแช่ข้าว)

→ หน้า 21

การเริ่มหุงข้าวโดยทันที



ข้อควรระวัง



ตรวจสอบวิธีการหุงข้าว
หากคุณใช้วิธีการหุงอื่นในการหุง "PORRIDGE" ซึ่งใช้น้ำปริมาณมาก อาจเป็นอันตรายเนื่องจากน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา

คำเตือน



อย่าเปิดฝาทันทีระหว่างหุงข้าวภายใต้แรงดัน (PRESSURE) สว่างขึ้น
หม้อหุงข้าวนี้มีการรักษาแรงดัน ดังนั้นการฝืนเปิดฝาทันทีอาจเป็นอันตราย



หากจำเป็นต้องเปิดฝาทันทีระหว่างหุงข้าว ให้กดปุ่ม "CANCEL" เพื่อหยุดการทำงาน และรอให้หน้าจอ (PRESSURE) ที่กะพริบอยู่ดับลง (ประมาณ 30 วินาทีหลังจากนั้น) ก่อนที่จะเปิดฝา
· ใอน้ำปริมาณมากจะระบายออกมาจากช่องระบายไอน้ำเมื่อปล่อยแรงดัน ดังนั้นจึงควรระมัดระวัง
· เมื่อต้องการหุงข้าวต่อ ตรวจสอบชนิดของข้าวและการเลือกวิธีการหุง แล้วกดปุ่ม "COOK" ข้าวอาจสุกไม่ทั่ว ทั้งขึ้นอยู่กับสถานะการทำงานขณะที่การหุงข้าวหยุดชะงัก

ตัวอย่างแสดงกรณีเลือก "WHITE" และ "NORMAL"

1

กด RICE (VARIETY) เพื่อเลื่อน ไปยัง "RICE" ที่กำลังจะหุง

- กดปุ่มเพื่อเลื่อน



หน้าจอแสดงเวลาในการหุงโดยประมาณ
สำหรับ "NORMAL" และ "RAPID" ของ "WHITE" จะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยประมาณ
นอกเหนือจากนี้ จะแสดงเวลาปัจจุบัน

2

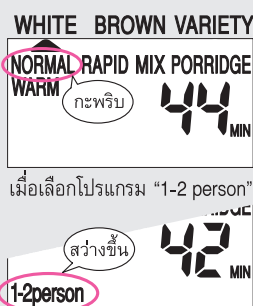
กด MENU/KEEP WARM เพื่อให้วิธีการหุงที่ต้องการกะพริบ

- ตัวกะพริบจะเลื่อนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



- เมื่อหุงข้าวปริมาณน้อย ควรเลือกโปรแกรม "1-2 person" ซึ่งเหมาะกับปริมาณน้อย

รุ่น 1.0 ลิตร: 2 ถ้วย (2 ถ้วยญี่ปุ่น) หรือน้อยกว่า ▶ กด 1-2 person
รุ่น 1.8 ลิตร: 3 ถ้วย (3 ถ้วยญี่ปุ่น) หรือน้อยกว่า ▶ กด 1-3 cups



เมื่อเลือกโปรแกรม "1-2 person" สว่างขึ้น 42 MIN

- เมื่อหุงโดยใช้โปรแกรม "1-2 person" ไฟ "1-2 person" และ "eco" จะสว่างขึ้นในระหว่างการหุงและการอุ่น เมื่อเลือก "WARM2" ไฟจะไม่สว่างในระหว่างการอุ่น

3



กด COOK/REPEAT เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น และการหุงเริ่มขึ้น

- ไฟ COOK สว่างขึ้น

เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น และการหุงสิ้นสุดลง เริ่มอุ่นโดยอัตโนมัติ

- ไฟ "STEAM WARM" สว่างขึ้น

คนและพรวนข้าวให้ร้อนเมื่อหุงเสร็จ



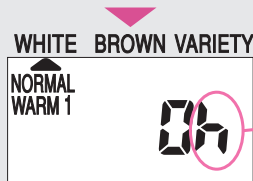
หน้าจออื่นนอกเหนือจากข้าวที่เลือกไว้จะดับลง หลังจากผ่านไปประมาณ 3 วินาที



แสดงเวลาที่ใช้ในการหุง



แสดงเวลาที่ใช้ในการหุง



สำหรับวิธีการอุ่น → หน้า 22

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย "h"

วิธีการเลือกวิธีการหุง

- เมื่อเลือกวิธีการหุงเป็น ☐ หน้าจอแสดงเวลาจะแสดงเวลาที่คาดว่าจะเสร็จนับตั้งแต่เริ่มหุง
- เมื่อเลือกวิธีการหุงเป็น ☐ หน้าจอแสดงเวลาจะแสดงเวลาปัจจุบัน

ในกรณีนี้	ชนิดของข้าว และวิธีการหุงที่แนะนำให้ใช้		ปริมาณที่จะหุง (ถ้วย)		ชนิดบอกระดับน้ำที่ใช้	การหุงปริมาณน้อย	เวลาที่ใช้หุงโดยประมาณ (นาที)
	RICE (VARIETY)	MENU (KEEP WARM)	รุ่น 1.0 ลิตร	รุ่น 1.8 ลิตร		1-2 person 1-3 cups	
การหุงมาตรฐาน	WHITE	NORMAL	0.5-5.5	1-10	WHITE RICE	สามารถตั้งค่าได้	42-62
การหุงด่วน		RAPID	1-5.5	1-10		ไม่สามารถตั้งค่าได้	17-50
ข้าวที่มีส่วนผสมอื่น		MIX	1-4	2-7			45-75
ข้าวต้ม/โจ๊ก		PORRIDGE	0.5-1.5	0.5-2.5	WHITE PORRIDGE		60-80
การหุงข้าวกล้อง	BROWN	NORMAL	1-4	2-7	BROWN RICE	สามารถตั้งค่าได้	65-95
		MIX			BROWN RICE	ไม่สามารถตั้งค่าได้	70-110
		PORRIDGE	0.5-1	0.5-1.5	BROWN PORRIDGE		80-110
การหุงข้าวเหนียวคลุกถั่วแดง	WHITE	MIX	1-4	2-7	STICKY RICE		45-75

จะสว่างในระหว่างการหุง (ไฟแรงดันใช้โดยข้าวเหนียว)

- “RAPID” เป็นวิธีการหุงที่ให้ความสำคัญกับเวลาที่ใช้ ดังนั้นจึงขอของข้าวจะแฉะเล็กน้อย และข้าวจะแข็งเล็กน้อย
- เมื่อใช้เครื่องปรุงที่ซื้อจากร้านสำหรับข้าวผสม ควรใส่ส่วนผสมต่างๆ ไว้บนข้าวโดยไม่ต้องคนให้ทั่ว
- ปริมาณของไอน้ำที่ปล่อยออกมาจะแตกต่างกันขึ้นกับวิธีการหุง
 - *ระยะเวลาในการหุงจะสำหรับแรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์ AC, อุณหภูมิห้อง 20°C และอุณหภูมิห้อง 18°C
 - *เวลาในการหุงจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ระดับน้ำ ชนิดของข้าว ฯลฯ
- เมื่อทำโอโกะ (ข้าวผสม) ให้ผสมข้าวขาว (ข้าวอุรุจิ) 0.5 ถ้วยต่อข้าวเหนียวหนึ่งถ้วย (ไม่สามารถหุงได้โดยใช้ข้าวเหนียวเพียงอย่างเดียว)

- เวลาที่ใช้ในการหุงถูกคำนวณจากการหุงข้าว โดยพิจารณาถึงเวลาที่ใช้ครั้งก่อน อุณหภูมิห้อง ฯลฯ
- หากหม้อหุงข้าวกำลังอุ่น อาจไม่แสดงเวลาที่ใช้ในการหุง
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจเพิ่มขึ้น หรือหยุดลงในระหว่างการหุง ทั้งนี้เนื่องจากการปรับค่าเพื่อให้ข้าวมีรสชาติดีขึ้น

- ไอน้ำจะระบายออกมาได้ยากขณะหม้อหุงข้าวมีการรักษาแรงดัน ดังนั้นจึงอาจเกิดหยดน้ำขึ้นบนฝาขณะเปิด ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด หากคุณกังวลเกี่ยวกับการเกิดหยดน้ำ ให้ดู [หน้า 24](#)
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ข้าวตรงกลางอาจนุ่มลงเล็กน้อย หรือข้าวที่ติดกับผนังหม้อในอาจนุ่มลง ซึ่งเป็นความร้อนที่เกิดจากภายในหม้อใน อันเนื่องมาจากวิธีทำความร้อนแบบ IH และสิ่งนี้ช่วยให้มั่นใจว่าข้าวจะสุกได้ทั่ว
- หากไม่มีการคนข้าวหลังจากหุงเสร็จ ไอน้ำส่วนเกินอาจถูกดูดซึมเข้าไป ทำให้ข้าวเหนียว และติดกันเป็นก้อน
- หากปุ่มลือคูสึสึกแข็งหลังจากหุงเสร็จ ให้กดปุ่มลือคูสึพร้อมกับค้อยๆ กดฝาลง (ดูรูปด้านขวา) (รุ่น KG เท่านั้น)

หากปุ่มลือคูสึสึกแข็ง

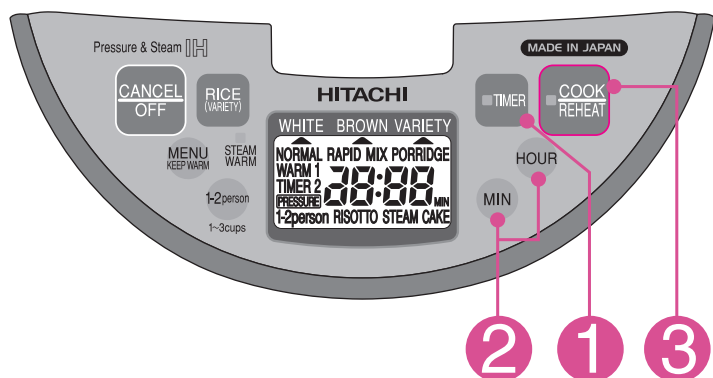
- 1 ขณะกดลงตรงกลาง ส่วนหน้าของฝา
- 2 กดปุ่มลือคู



การหุงข้าวโดยใช้การตั้งเวลาล่วงหน้า

(ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุง ที่คุณต้องการรับประทาน)

- การตั้งเวลาล่วงหน้าสามารถตั้งค่าเป็น TIMER1 หรือ TIMER2 ตามค่าตั้งจากโรงงาน TIMER1 จะตั้งเป็น 6:00 และ TIMER2 จะตั้งเป็น 18:00
- เวลาที่ใช้ในการตั้งเวลาล่วงหน้าคือเวลาที่จะเสร็จสิ้นการหุง
- หากเวลาที่ตั้งค่าไว้ใกล้เคียงกับเวลาปัจจุบัน การหุงจะเริ่มทันที



ข้อควรทราบ

- อย่าใช้การตั้งเวลาล่วงหน้าสำหรับ "MIX" (คุณภาพของส่วนผสมอื่นที่เพิ่มเข้าไปอาจลดลง หรืออาจจมลงไปในข้าว)
- ขอแนะนำว่า ควรตั้งเวลาล่วงหน้าไม่เกิน 12 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: ตั้งค่า "TIMER1" เป็น "7:30"

สำหรับตัวอย่างนี้ หน้าจอจะแสดง "WHITE" และ "NORMAL"

ตรวจสอบเวลาปัจจุบันและปรับเวลาหาก
ไม่ได้ตั้งไว้ → หน้า 14

- หลังจากเลือกชนิดของข้าวและวิธีการหุง
กด **TIMER** เพื่อให้ "TIMER1" สว่างขึ้น

- รายการที่สว่างขึ้นจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



- วิธีเลือกข้าว และวิธีการหุง

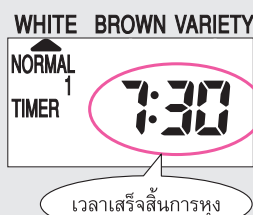
→ หน้า 18, 19

- เวลาที่ตั้งจากโรงงาน หรือเวลาที่
ตั้งไว้ก่อนหน้านั้นจะปรากฏขึ้น

- กด **HOUR** และ **MIN** เพื่อตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุง
เป็น "7:30"

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- **HOUR** เพิ่มขึ้นครั้งละ 1 ชั่วโมง และ **MIN** เพิ่มขึ้น
ครั้งละ 1 นาที
- กดค้างไว้เพื่อให้เวลาเปลี่ยนเร็วขึ้น



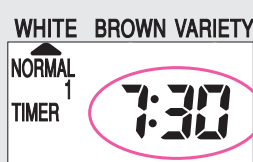
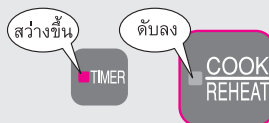
เวลาเสร็จสิ้นการหุง

การกดปุ่ม "1-2 person" ค้างไว้ 3
วินาทีในขณะที่ตั้งเวลา จะทำให้
"TIMER1" กลับไปเป็น "6:00" และ
"TIMER2" กลับไปเป็น "18:00"

- กด **COOK REHEAT**
- การตั้งเวลาล่วงหน้าจะถูกตั้งค่าเมื่อเสียงเตือนดังขึ้น
- ไฟ "COOK" ดับลง และไฟ "TIMER" สว่างขึ้น

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงเสร็จสิ้น
ลง และหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ

- ไฟ "STEAM WARM" สว่างขึ้น



- เสียงเตือนของ "TIMER2"
จะดังบีบ-บีบ (ยาว)

- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกการหุงข้าวที่ตั้ง
เวลาล่วงหน้าไว้ ให้กดปุ่ม "CANCEL"

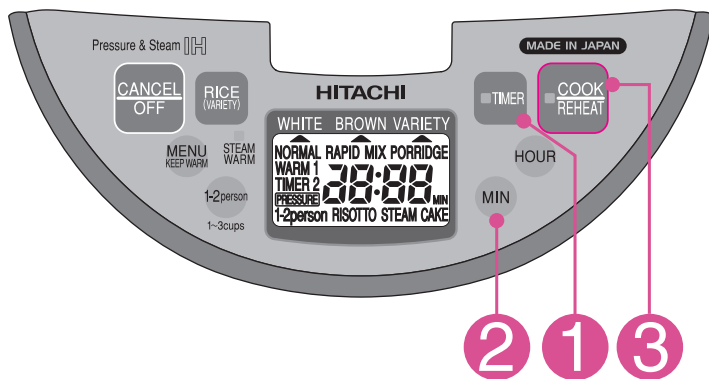
แสดงเวลาที่
การหุงจะเสร็จสิ้น

- วิธีการอุ่น

→ หน้า 22

การหุงข้าวที่แช่ไว้ (แช่ข้าวก่อนหุง)

- ตามค่าตั้งจากโรงงาน เวลาแช่ข้าวจะถูกตั้งค่าเป็น 30 นาที
- อุณหภูมิของน้ำในระหว่างการแช่จะถูกควบคุม เพื่อให้ข้าวดูดซึมน้ำได้อย่างเพียงพอก่อนเริ่มการหุง
- เวลาแช่ข้าวโดยประมาณที่แนะนำ คือ 30 นาทีในฤดูร้อน และ 60 นาทีในฤดูหนาว
- การแช่ข้าวไม่สามารถใช้ร่วมกับการหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้าได้



ข้อควรทราบ

- อย่าใช้การหุงข้าวที่แช่ไว้สำหรับ "MIX" (คุณภาพของส่วนผสมอื่นที่เพิ่มเข้าไปอาจลดลงหรืออาจจมลงไปในข้าว)

ตัวอย่าง: กรณีแช่นาน "60 นาที" ก่อนหุง

สำหรับตัวอย่างนี้ หน้าจอจะแสดง "WHITE" และ "NORMAL"

1 กด **TIMER** เพื่อให้ "30" นาที สว่างขึ้น

- รายการที่สว่างขึ้นจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

กด **COOK REHEAT**

● วิธีเลือกข้าว และวิธีการหุง → หน้า 18, 19

● เวลาที่ตั้งจากโรงงาน หรือเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น

2 กด **MIN** และเลือก "60" สำหรับเวลาในการแช่ข้าว

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

กด **COOK REHEAT**

● เวลาที่ตั้งจากโรงงาน หรือเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น

● เวลาในการแช่ข้าว

3 กด **COOK REHEAT**

เมื่อเสียงเตือนดังขึ้นเป็น ปิบ, ปิบ, ปิบ (ยาว) การหุงข้าวที่แช่ไว้จะเริ่มขึ้น

- ไฟ "COOK" ดับลง และไฟ "TIMER" สว่างขึ้น

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงเสร็จสิ้นลง และหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ

- ไฟ "STEAM WARM" สว่างขึ้น

กด **COOK REHEAT**

● เวลาที่ตั้งจากโรงงาน หรือเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น

● หากต้องการหยุดการหุงข้าวที่แช่ไว้ ให้กดปุ่ม "CANCEL"

● เวลาที่ต้ังจะถูกบันทึกไว้

● แสดงเวลาในการแช่ข้าวที่เหลือยู่ก่อนจะเริ่มหุงโดยแสดงเป็นหน่วย 1 นาที

● วิธีการอุ่น → หน้า 22

คนข้าวให้ทั่วเมื่อหุงเสร็จสิ้นแล้ว

การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว (เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย)

ข้าวที่สามารถอุ่นได้และไม่สามารถอุ่นได้

เมื่อการหุงเสร็จสิ้นลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ

- ไฟ “STREAM WARM” สว่างขึ้น



ข้าวขาว				ข้าวกล้อง			ข้าวเหนียว (โอโกะ)
ปกติ	ด่วน	ผสม	โจ๊ก/ข้าวต้ม	ปกติ	ผสม	โจ๊ก/ข้าวต้ม	ผสม
 ● สำหรับ “WARM1” (การอุ่นที่อุณหภูมิต่ำ) สามารถอุ่นได้ 24 ชั่วโมงหรือน้อยกว่า และสำหรับ “WARM2” (การอุ่นที่อุณหภูมิสูง) สามารถอุ่นได้ 12 ชั่วโมงหรือน้อยกว่า				 ● ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นข้าวอาจทำให้สูญเสียคุณภาพ เกิดกลิ่นผิดปกติ หรือทำให้เหนียว)			 ● ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นข้าวอาจทำให้สูญเสียคุณภาพ เกิดกลิ่นผิดปกติ หรือทำให้เหนียว)

- ในระหว่างการอุ่น จะเกิดหยดน้ำขึ้นบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้ข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

การหยุดการอุ่นข้าว

กด  ในระหว่างการอุ่น

- ไฟ “STREAM WARM” ดับลง



เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางของหม้อในให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ (เพื่อไม่ให้ข้าวแห้ง หรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นไม่นานเกินไป
อย่าอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง
(การอุ่นข้าวนานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติ หรือเกิดการเปลี่ยนสี)



- อย่าอุ่นข้าวที่หุงโดยไม่ได้ข้าวขาวให้ดี อย่าใส่ทัพพีไว้ในหม้อในระหว่างการอุ่น และอย่าอุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- ข้าวสามารถนำมาเสิร์ฟโดยยังคงความอร่อยได้โดยการห่อพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง แล้วนำมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟในภายหลัง

วิธีสับเปลี่ยนระหว่าง “WARM1” และ “WARM2” ในระหว่างการอุ่น

- คุณสามารถสับเปลี่ยนระหว่าง “WARM1” กับ “WARM2” ในระหว่างการอุ่น (“WARM1” เป็นค่าตั้งจากโรงงาน)
 “WARM1”: เป็นการอุ่นข้าวที่อุณหภูมิต่ำ ช่วยลดการเปลี่ยนสีและป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งเกินไป และช่วยประหยัดไฟ
 “WARM2”: เป็นการอุ่นข้าวที่อุณหภูมิสูง ช่วยลดการเกิดหยดน้ำที่ด้านในของฝาและหม้อใน ควรกำหนดเวลาอุ่นไม่เกิน 12 ชั่วโมง เมื่อเลือก “WARM2” ไฟ “1-2 person” และ “eco” จะไม่สว่างขึ้น แม้ว่าจะเลือกโปรแกรม “1-2 person” ไว้ก็ตาม

กด **MENU** KEEP WARM ในระหว่างการอุ่น เพื่อให้การตั้งค่าการอุ่นที่ต้องการสว่างขึ้น

- รายการที่สว่างขึ้นจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

WARM 1 ↔ WARM 2



- โปรแกรมการอุ่นที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกไว้โดยหม้อหุงข้าว

วิธีอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- อุ่นข้าวให้ร้อนเมื่อต้องการ หากอุณหภูมิของข้าวลดต่ำลงเล็กน้อย

1 คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

2 กด **COOK REHEAT** ในระหว่างการอุ่น

- ไฟ “COOK” จะพริบ
- การอุ่นให้ร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติประมาณ 10 นาที

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น แสดงว่าการอุ่นให้ร้อนเสร็จสิ้นลง และหม้อหุงข้าวจะกลับสู่โหมดการอุ่นโดยอัตโนมัติ

- ไฟ “STREAM WARM” สว่างขึ้น

สว่างขึ้น
STREAM WARM



- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ “WHITE RICE” (เพื่อป้องกันความร้อนไม่ทั่วถึง)

- เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนได้

- การหยุดก่อนที่การอุ่นให้ร้อนจะเสร็จสิ้น ให้กดปุ่ม “CANCEL”

ข้อควรทราบ ● อย่าอุ่นข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้ง หรือไหม้)

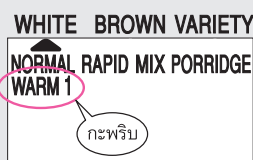
การเปลี่ยนจาก “Off” เป็นการอุ่น

1 กด **MENU** KEEP WARM เพื่อให้โปรแกรมอุ่นที่ต้องการกะพริบ

- รายการที่กะพริบจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



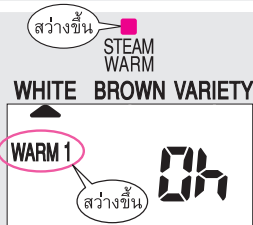
แสดงตัวอย่างกรณี que เลือก WARM1



- การหยุดก่อนที่การอุ่นให้ร้อนจะเสร็จสิ้น ให้กดปุ่ม “CANCEL”

2 กด **COOK REHEAT**

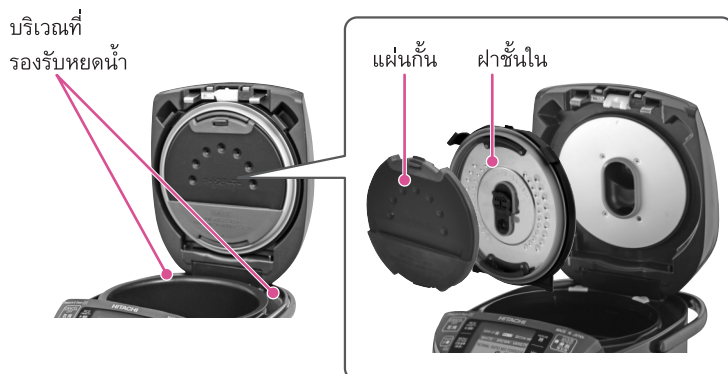
- ไฟ “STREAM WARM” และโปรแกรมการอุ่นที่เลือกไว้จะสว่างขึ้น
- หากเปลี่ยนจาก “Off” เป็นการอุ่น ไฟ “eco” จะไม่สว่างขึ้น



- เวลาที่ใช้อุ่นจะแสดงค่าตั้งแต่ 0 ถึง 24 ชั่วโมง โดยเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 ชั่วโมง (เวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นหลังจากผ่านไป 25 ชั่วโมง)

ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ

ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำจะสะสมไอน้ำที่เกิดขึ้นในระหว่างการหุงในรูปของน้ำกลั่น และปล่อยออกมาเป็นไอน้ำในระหว่างการหุง การอุ่น และการอุ่นให้ความร้อนเพื่อดีรสชาติของข้าวออกมา พร้อมทั้งให้ความชุ่มชื้น (ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำ)



ข้อควรระวัง

- ถอดฝาชั้นในออกหลังจากเย็นลงแล้ว
- ถอดแผ่นกั้นออกหลังจากเย็นลงแล้ว (ควรทำเช่นนี้เพื่อป้องกันอันตรายจากน้ำร้อนที่อาจหกออกมา)

- อย่าสัมผัสบริเวณที่ร้อน เช่น หม้อใน ฝาชั้นใน แผ่นกั้น และฝาระบายไอน้ำ ในระหว่างและหลังการใช้งาน

ห้ามสัมผัสโดน

- ปริมาณของน้ำที่สะสมอยู่ในชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำอาจต่างกันไป ขึ้นอยู่กับเมนู ปริมาณข้าวที่หุง ปริมาณน้ำที่ถูกปรับ ฯลฯ
- หากน้ำ 1 มล. ในชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำระเหยกลายเป็นไอ จะได้ไอน้ำประมาณ 1,600 มล. ในระหว่างการหนึ่ง ช่องระบายจะปิด เพื่อกักไอน้ำไว้และทำให้หม้อในมีไอน้ำอบวลอยู่อย่างพอเพียง
- หม้อจะไม่ได้รับความชุ่มชื้นจากไอน้ำ หากไม่ได้ติดตั้งแผ่นกั้น
- หลังเสร็จสิ้นการหุง (การหนึ่ง) และเมื่ออยู่ในระหว่างการอุ่น ข้าวจะชุ่มชื้นไปด้วยไอน้ำ ดังนั้นจะเกิดหยดน้ำขึ้นบนชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำด้วยเช่นกัน ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด นอกจากนี้ เมื่อเปิดฝา หยดน้ำจะไหลลงในบริเวณที่รองรับหยดน้ำ หยดน้ำนี้ไม่มีผลต่อคุณภาพของข้าวในระหว่างการหุง หรือการอุ่น แต่หากคุณกังวล คุณสามารถใช้ผ้าเช็ดออกได้
- ถอดและล้างฝาชั้นในและแผ่นกั้นทุกครั้งหลังหุงข้าวเสร็จ (เพื่อป้องกันไม่ให้เศษอาหารบนชิ้นส่วนเหล่านี้แห้งติดอยู่และเปลี่ยนสี) (เพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำมากเกินไปจากการสะสมและเกาะบนข้าวในขณะที่ไม่ได้อุ่น)
- เพื่อเป็นการดูแลรักษาหม้อหุงข้าว ควรรอให้หม้อเย็นลงและใช้ฟองน้ำ หรือผ้านุ่ม ฯลฯ เช็ดออก อย่าใช้แปรงขัดที่ทำจากพลาสติก หรือวัสดุอื่น (การใช้แปรงขัดอาจทำให้ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่เกิดรอยขีดข่วน)

เมื่อกังวลเกี่ยวกับหยดน้ำบนแผ่นกั้นหลังการหุง

- หยดน้ำจะสะสมอยู่บนฝาชั้นในและแผ่นกั้นทันทีหลังการหุง เพื่อให้ผิวหน้าของข้าวไม่แห้งเกินไป หากหยดน้ำดังกล่าวทำให้คุณกังวล ให้เพิ่มระยะเวลาในการหนึ่งและเปลี่ยนเป็นโหมดที่ลดการเกิดหยดน้ำ

การเปลี่ยนเป็นโหมดที่ลดการเกิดหยดน้ำ

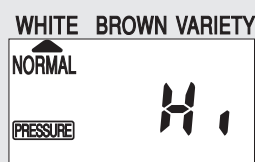
ขณะทำอาหาร กด



ค้างไว้ 5 วินาที

การเปลี่ยนโหมดเสร็จสมบูรณ์เมื่อเสียงเตือนดังบี๊บ และ “Hi” แสดงขึ้น (2 วินาที)

- จอแสดงผลจะกลับสู่การแสดงค่าก่อนหน้านี้



การกลับสู่โหมดเดิม

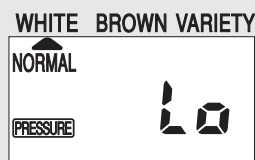
ในขณะที่ทำอาหาร กด



ค้างไว้ 5 วินาที

การเปลี่ยนโหมดเสร็จสมบูรณ์เมื่อเสียงเตือนดังบี๊บ และ “Lo” แสดงขึ้น (2 วินาที)

- จอแสดงผลจะกลับสู่การแสดงค่าก่อนหน้านี้

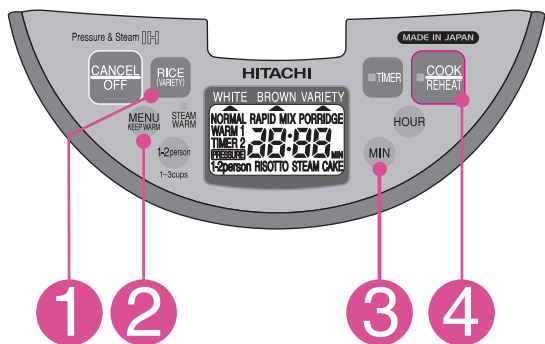


เมื่อเปลี่ยนเป็นโหมดที่ลดการเกิดหยดน้ำ

- ต้องใช้เวลาในการหุงเพิ่มขึ้นประมาณ 5 นาที
- น้ำที่สะสมอยู่ในแผ่นกั้นจะลดลง
- หม้อหุงข้าวมีการรักษาแรงดัน และมีการปิดผนึกที่แน่นหนา ดังนั้นจะมีหยดน้ำเกิดขึ้นบ้าง แม้ว่าจะเปลี่ยนเป็นโหมดที่ลดการเกิดหยดน้ำแล้วก็ตาม

การทำอาหาร (รีชอตได้ การนึ่ง การอบเค้ก)

(การทำอาหารหลากหลายแบบ)



คำเตือน



- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากรายการอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหาร
- อย่าเปิดฝาในระหว่างการหุง หากคุณต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง กดปุ่ม CANCEL เพื่อหยุดการทำงานและรอประมาณ 30 วินาทีก่อนเปิดฝา (ระวังอย่าให้ผิวหนังพุพอง)

ข้อควรระวัง

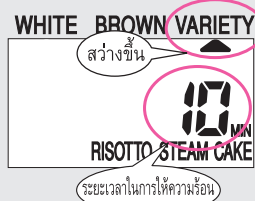


ขณะทำอาหาร ควรตรวจสอบเมนูทำอาหาร การใช้เมนูทำอาหารอื่นสำหรับ RISOTTO ซึ่งต้องการน้ำมาก อาจทำให้น้ำร้อนพุ่งออกมาในปริมาณมาก ซึ่งเป็นอันตราย

แสดงตัวอย่างกรณีนี้ที่เลือก "STEAM" และ "40" นาที

1 กด **RICE (VARIETY)** เพื่อให้เครื่องหมายถึง "VARIETY"

- เลื่อนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



- ให้นำถ้วยปล่อยออกมา ขณะใช้เมนูทำอาหาร

2 กด **MENU (KEEP WARM)** เพื่อให้รายการอาหารที่ต้องการกะพริบ

- รายการที่กะพริบจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



- เมนูที่เลือกจะถูกบันทึกไว้เมื่อเริ่มทำอาหาร

- ระยะเวลาในการให้ความร้อนสำหรับ "RISOTTO" ไม่สามารถกำหนดได้ เวลาดังกล่าวจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าวและปริมาณของส่วนผสม

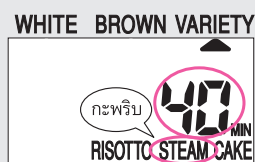


ไม่แสดงระยะเวลาในการให้ความร้อน

3 กด **MIN** เพื่อดังเวลาในการให้ความร้อน

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

ระยะเวลาสามารถตั้งได้ตั้งแต่ 10 นาทีถึง 90 นาที โดยเพิ่มครั้งละ 5 นาที



- ดูคู่มือสอนทำอาหารสำหรับข้อมูลเกี่ยวกับระยะเวลาในการให้ความร้อนและวิธีทำอาหาร

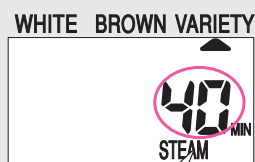
4 กด **COOK REHEAT**

เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น และเริ่มให้ความร้อน

- ไฟ "COOK" สว่างขึ้น

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ดังนั้นให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

- **ข้อควรทราบ** อย่าอุ่น หรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



แสดงระยะเวลาในการให้ความร้อนที่เหลืออยู่ก่อนที่จะทำอาหารเสร็จโดยเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที

รีชอตได้ → หน้า 45

(ระยะเวลาในการให้ความร้อนจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ)

การนึ่ง → หน้า 46

เค้ก → หน้า 52

การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา



คำเตือน



ก่อนทำการบำรุงรักษาหม้อหุงข้าว ควรถอดปลั๊กไฟและ
รอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน
(หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ผิวหนังพุพองได้)

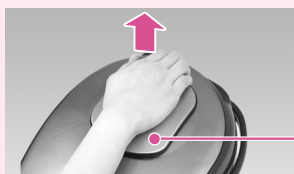
ข้อควรทราบ

- อย่าใช้เบนซิน ทินเนอร์ น้ำยาฟอกขาว ผงซัก หรือ น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นด่าง (การใช้สิ่งเหล่านี้ อาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- ใช้ น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) ในการทำความสะอาด (การใช้สารประเภทอื่น อาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำ หรือวัสดุที่มีความนุ่ม อย่าใช้แปรงขัดพลาสติก หรือแปรงชนิดอื่น (การใช้แปรงขัด อาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- อย่าใช้เครื่องล้างจาน และ/หรือเครื่องอบแห้ง (อาจทำให้ชิ้นส่วนต่างๆ เสื่อมรูปทรงหรือเปลี่ยนสี)

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อหุงข้าว และใช้น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) และฟองน้ำ หรือวัสดุที่มีความนุ่มเพื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ

1 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาหม้อ



ดึงฝาระบายไอน้ำออกจาก
ตัวหม้อ แล้วถอดออก

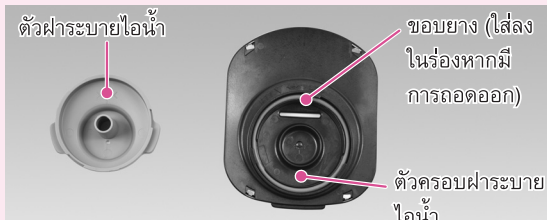
ฝาระบายไอน้ำ

2 ถอดตัวฝาระบายไอน้ำออกจากตัวครอบฝาระบายไอน้ำ



จับฝาระบายไอน้ำดังแสดง
ในรูปด้านซ้าย และหมุน
ตัวฝาระบายไอน้ำโดยให้
เครื่องหมาย ▲ อยู่ในทิศ
ทางของ "Remove" เพื่อ
ให้ตรงกับเครื่องหมาย ▼
ของตัวครอบ

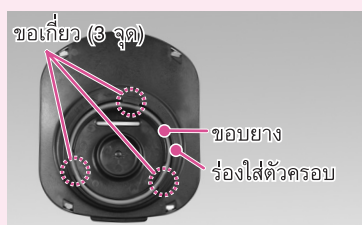
3 ล้างและกำจัดสิ่งอุดตันในตัวฝาระบายไอน้ำ และตัวครอบ ฝาระบายไอน้ำ



ขอบยาง (ใส่ลง
ในร่องหากมี
การถอดออก)

ตัวครอบฝาระบาย
ไอน้ำ

4 ใส่ขอบยางลงในร่องใส่ตัวครอบฝาระบายไอน้ำ



ขอบยาง (3 จุด)

ขอบยาง

ร่องใส่ตัวครอบ

5 ติดตัวครอบฝาระบายไอน้ำเข้ากับตัวฝาระบายไอน้ำ



เครื่องหมาย

เครื่องหมาย Close

จัดตำแหน่งเครื่องหมาย ▲

ของตัวฝาระบายไอน้ำให้ตรง

กับเครื่องหมาย ▼ ของ

ตัวครอบฝาระบายไอน้ำ ต้องแน่ใจ

ว่าสลักทั้ง 3 ตัวใส่เข้าที่ จากนั้น

หมุนตัวครอบในทิศทาง

"Close" ไปยังเครื่องหมาย ●

บนตัวครอบ

6 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา



ช่องระบายไอน้ำ

ฝา

ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา
และกดลงตรงด้านหลังของช่อง
ระบายไอน้ำจนสุด



ตัวหม้อและฝา (เมื่อสกปรก)

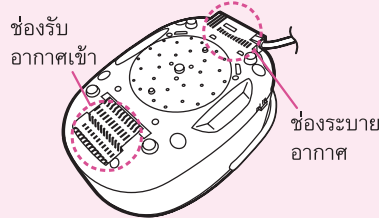
- เช็ดออกด้วยผ้าบิดหมาด
- อย่าล้างน้ำ หรือแช่น้ำ

ทัพพีและถาดนึ่ง (ล้างทุกครั้งหลังใช้) ที่เก็บทัพพีและถาดนึ่ง (ล้างเมื่อสกปรก)

- ใช้น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง)
และล้างด้วยฟองน้ำ หรือวัสดุที่มีความนุ่ม

ช่องรับอากาศเข้า/ช่องระบายอากาศ (เดือนละครั้ง)

- ใช้เครื่องดูดฝุ่นเพื่อดูดเศษอาหารออกจาก
ช่องรับอากาศเข้าและช่องระบายอากาศ



ช่องรับ

อากาศเข้า

ช่องระบาย
อากาศ

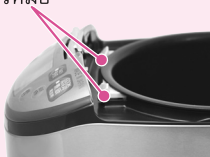
บริเวณขอบเขี้ยว (ตรวจสอบก่อนและหลังใช้งานทุกครั้ง)

- ใช้ไม้จิ้มฟัน หรือวัตถุลักษณะคล้ายกันเพื่อเขี่ยข้าว และเศษอาหารอื่นๆ
ที่ติดในบริเวณขอบเขี้ยวเมื่อปิดฝาแล้วสลักไม่ลงล็อก

บริเวณขอบเขี้ยวที่ฝา
ตรวจสอบให้
แน่ใจว่าไม่มีข้าว
หรือเศษอาหาร
ติดอยู่บริเวณนี้

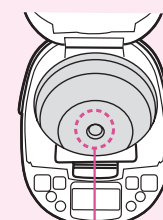


บริเวณขอบเขี้ยวที่ตัวหม้อ
ตรวจสอบให้
แน่ใจว่าไม่มีข้าว
หรือเศษอาหาร
ติดอยู่บริเวณนี้

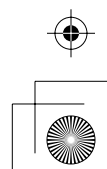
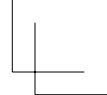


เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ (ตรวจสอบก่อนทำการหุง)

- หากมีเศษอาหารใหม่ติดอยู่ ให้ขัดออก
ด้วยกระดาษทรายกันน้ำแบบละเอียด
(ประมาณ #600) ผสมน้ำเล็กน้อย
เมื่อขัดออกแล้ว เช็ดบริเวณดังกล่าว
ด้วยผ้าบิดหมาด
- อย่าล้างน้ำ หรือแช่น้ำ



เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ



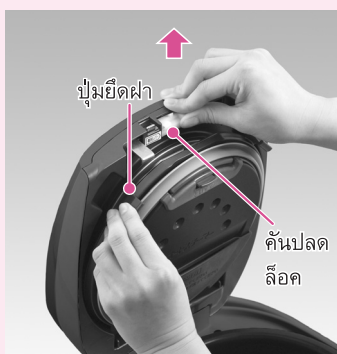
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา — ต่อ

ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ [แผ่นกัน, ฝาชั้นใน] (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

- ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำประกอบด้วยฝาชั้นในและแผ่นกัน
- ถอดออกจากฝาและล้างด้วยน้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) โดยใช้ฟองน้ำหรือวัสดุอ่อนนุ่มอื่นๆ

1 ถอดชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำออกจากฝา

จับปุ่มยึดฝาไว้
ในขณะที่ดันคันปลด
ล็อกขึ้น แล้วจึงถอด
ชุดอุปกรณ์หนึ่ง
อัตโนมัติแบบไม่ต้อง
เติมน้ำออก



2 แยกชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำออกเป็นส่วนของฝาชั้นในและแผ่นกัน

ดันคันล็อกแผ่นกันลง
และถอดแผ่นกันออก



ขอบยางที่ติดกับแผ่นกันจะไม่หลุดออกมา ดังนั้นอย่าดึงออก
เพราะหากขอบยางเสียรูปทรง ปริมาณน้ำที่เก็บไว้ในแผ่นกัน
จะลดลง

3 ล้างแผ่นกันเพื่อทำความสะอาดและกำจัดสิ่งอุดตัน

4 ล้างฝาชั้นในเพื่อทำความสะอาดและกำจัดสิ่งอุดตัน

วาล์วควบคุม (ตรวจสอบก่อนเริ่มใช้งาน)

- ทำความสะอาดด้านหลังของวาล์วควบคุม ถอดตัวกรองและล้างด้านหน้าของวาล์วควบคุม หากวาล์วควบคุมมีเศษอาหารอุดตัน ให้ใช้ก้านสาลีหรือวัสดุใกล้เคียงเพื่อกำจัดสิ่งอุดตัน

ตัวกรอง (ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน)

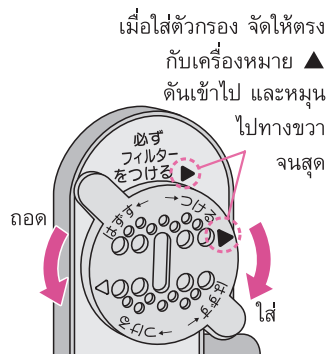
- เมื่อตัวกรองมีข้าวหรือเศษอาหารอื่นๆ อุดตัน ให้กำจัดออกและล้างให้เรียบร้อย

■ วิธีถอดตัวกรอง

หมุนตัวกรองไปทางซ้าย
และดึงออกมาด้านหน้า

■ วิธีใส่ตัวกรอง

จัดตัวกรองให้ตรงกับเครื่องหมาย ▲ แล้วสอดเข้าไป
จากนั้นหมุนไปทางขวา
จนสุดและล็อกเข้าที่



วาล์วนิรภัย (ตรวจสอบก่อนเริ่มใช้งาน)

- หากวาล์วนิรภัย (ที่ตำแหน่งกึ่งกลาง) มีข้าวหรือเศษอาหารอุดตัน ให้ใช้ก้านสาลีหรือวัสดุใกล้เคียงเพื่อกำจัดสิ่งอุดตัน
- ใช้ก้านสาลี 3 ชิ้น เพื่อกดลงตรงกลางของวาล์วนิรภัย 2 หรือ 3 ครั้งเพื่อให้แน่ใจว่าหลุดออกแล้ว

การป้องกันฝาชั้นในเป็นสนิม

ฝาชั้นในทำจากสแตนเลส แต่เป็นสนิมได้หากมีความชื้นตกค้าง
เช็ดฝาชั้นในให้สะอาดหลังการใช้งานเพื่อกำจัดความชื้นให้หมด

หากเกิดสนิม

- ทาครีม (น้ำยา) ทำความสะอาดโดยตรง หรือทาลงบนฟองน้ำนุ่มๆ หรือกระดาษเช็ดมือ และขัดสนิมออก
- เมื่อเสร็จแล้ว ให้ล้างฝาชั้นในให้สะอาด
- ในบางครั้งอาจไม่สามารถกำจัดสนิมออกได้ทั้งหมด ดังนั้นจึงควรดูแลรักษาหม้อหุงข้าวให้ดีเพื่อป้องกันการเกิดสนิม

การทำอาหารโดยใช้เครื่องเทศ/เครื่องแกง

- ล้างชิ้นส่วนที่สามารถล้างได้ทันทีหลังจากหุงข้าวที่มีส่วนผสมอื่นๆ ทำอาหารอย่างอื่น หรือทำริซอตโต้ ฯลฯ หากปล่อยทิ้งไว้ให้สกปรก จะทำให้เกิดกลิ่น เน่าเสีย หรือเป็นสนิมได้



ฝาชั้นในและขอบยางฝาด้านใน (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

- ล้างพร้อมกันหมด
- ขอบยางฝาด้านในจะไม่หลุดออกมา ดังนั้นอย่าดึงออก เพราะหากเสียรูปทรง จะทำให้ไม่สามารถทนแรงดันได้ และข้าวจะสุกไม่ทั่ว

ตัวควบคุมแรงดัน

- อย่าดัน ดึง หรือใช้แรงกับตัวควบคุมแรงดันมากเกินไป หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ชิ้นส่วนยางหลวมหรือฉีกขาด หรือทำให้อุปกรณ์เสียหายได้



ข้อควรทราบ

อย่าถอดขอบยางฝาด้านใน วาล์วควบคุม วาล์วนิรภัย หรือ วาล์วสัญญาณออกจากฝาชั้นใน

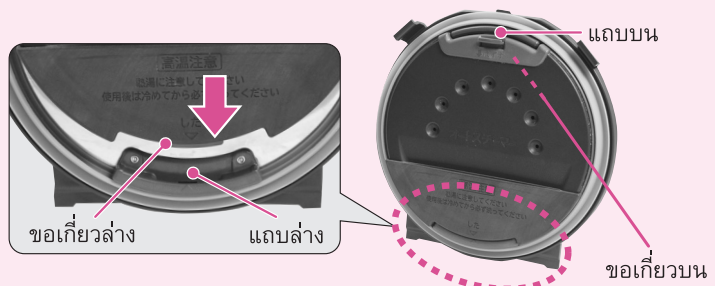
วาล์วสัญญาณ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

- ส่วนนี้จะไม่หลุดออกมา ดังนั้นอย่าดึงออก หากดึงจะทำให้เสียรูปทรงได้ ซึ่งจะทำให้ไม่สามารถทนแรงดันได้ และข้าวจะสุกไม่ทั่ว

5 ใส่แผ่นกันเข้ากับฝาชั้นใน

อย่าใส่แผ่นกันกลับด้าน

- (1) ใส่ขอก๊วยล่างของแผ่นกันเข้าไปในแถบล่างตรงด้านล่างของฝาชั้นใน
- (2) จัดขอก๊วยตรงด้านบนของแผ่นกันให้ตรงกับแถบบน และกดแผ่นกันเข้าไปจนกระทั่งได้ยินเสียงล็อกเข้าที่

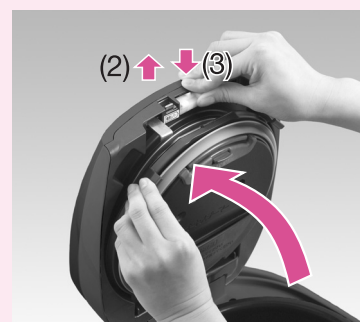


6 ใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำเข้าไปในฝา

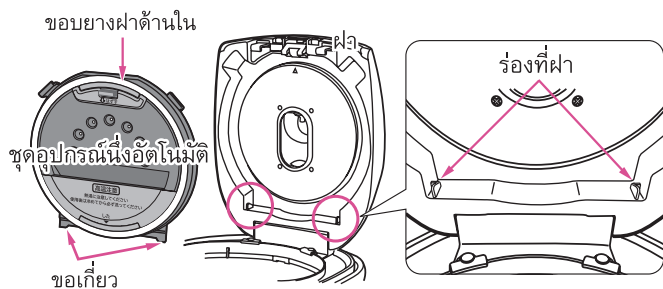
- (1) วางขอบยางฝาด้านในที่ด้านหน้า และสอดขอก๊วยทั้งสองข้างลงในร่อง

หากสอดขอก๊วยเพียงข้างเดียว ขอก๊วยอาจเสียหายได้เมื่อปิดฝาชั้นใน

- (2) ขณะดันคันปลดล็อกขึ้น ให้สอดด้านบนของฝาชั้นในเข้าไป
- (3) ปลดคันปลดล็อกลง เพื่อป้องกันการใช้งานเมื่อคุณลืมใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ ฝาจะปิดไม่ลงเมื่อใช้แรงปิดตามปกติ

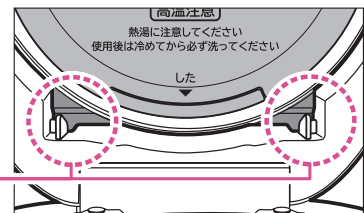


ข้อควรระวังในการใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ

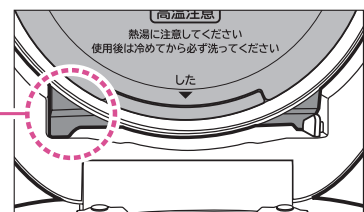


หากเสียบขอก๊วยทั้งสองข้างไม่ลงร่อง อาจทำให้ขอก๊วยหักหรือเสียรูปทรงเมื่อปิดฝา

เสียบขอก๊วยทั้งสองข้างลงในร่อง



เสียบขอก๊วยไม่ลงร่อง



การทำความสะอาดและการดูแลรักษา — ต่อ

หม้อใน (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

- ถอดหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว และใช้ฟองน้ำหรือวัสดุอ่อนนุ่มชุบน้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) เพื่อล้างหม้อใน
- หากหม้อในเสียรูปทรง อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว ให้จับหม้อในด้วยความระมัดระวัง
- สีของหม้อในอาจไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน ซึ่งไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานหรือสุขอนามัย

ด้านในของหม้อใน



- ปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้เพื่อหลีกเลี่ยงการขีดข่วนเคลือบฟลูออรีนด้านใน
 - ใช้ทัพพีที่ให้มา
 - อย่าใช้ทัพพีโลหะตัก คน ฯลฯ
 - อย่าล้างช้อน ชามข้าว ฯลฯ ในหม้อใน
- สารเคลือบฟลูออรีนด้านในจะค่อยๆ เสื่อมลงเมื่อมีการใช้งาน ดังนั้นควรใช้ด้วยความระมัดระวัง
- สารเคลือบฟลูออรีนไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์

ด้านนอกของหม้อใน

- ผิวหน้าเกิดสนิมได้ง่ายหากมีความชื้นหลงเหลือ ดังนั้นจึงควรเช็ดความชื้นออก
- อย่าเช็ดด้านนอกด้วยกระดาษเช็ดมือ ฯลฯ

ข้อควรทราบ

- เมื่อจะถอดหม้อใน ให้ใช้มือทั้งสองข้างยกออกจากหม้อหุงข้าวตรงๆ การยกโดยใช้มือเพียงข้างเดียว อาจทำให้หม้อในติดกับหม้อหุงข้าว ซึ่งทำให้ยกออกยาก
- ใช้ “หม้อเหล็กหนาสเปรย์เคลือบความร้อน” แบบพิเศษ เพื่อการหุงอาหารและประสิทธิภาพในการทำความร้อนของหม้อในที่ดีที่สุด (รุ่น KV เท่านั้น)
วิธีการผลิตแบบพิเศษนี้จะทำให้หม้อในหนักขึ้นเล็กน้อยและผิวภายนอกหยาบ ซึ่งอาจถูกกับหม้อหุงข้าวเมื่อถอดออกหรือใส่ลงในหม้อหุงข้าว และเป็นสาเหตุให้ผงพลาสติกติดอยู่ที่หม้อใน แต่ไม่มีปัญหาในการใช้งาน ให้เช็ดผงพลาสติกออกด้วยฟองน้ำ นอกจากการกดด้านล่างของหม้อในแรงๆ เมื่อวางหม้อลงในอ่างล้างจาน อาจทำให้อ่างล้างจานเป็นรอยขีดข่วนได้ จึงควรระมัดระวัง

หากมีกลิ่น

- หากมีกลิ่นหลังจากหุงข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ทำริชอตโต้ หรืออาหารอื่นๆ หรืออุ่นข้าว คุณสามารถต้มน้ำให้เดือด และใช้ไอน้ำนั้นเพื่อช่วยในการลดกลิ่น

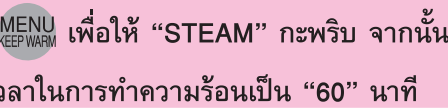
1 ใส่ น้ำลงในหม้อใน

- ปริมาณน้ำ
 - สำหรับรุ่น 1.0 ลิตร ใส่ น้ำจนถึงระดับ 2 ของ “WHITE RICE”
 - สำหรับรุ่น 1.8 ลิตร ใส่ น้ำจนถึงระดับ 4 ของ “WHITE RICE”
- ใช้น้ำเท่านั้น ห้ามใส่น้ำยาทำความสะอาด ฯลฯ

2 กด  เพื่อให้  ตรงกับ “VARIETY”



3 กด  เพื่อให้ “STEAM” กระพริบ จากนั้น ตั้งเวลาในการทำความร้อนเป็น “60” นาที



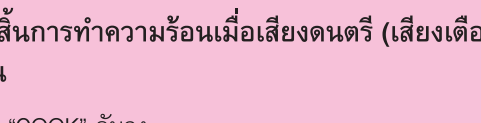
4 กด 

- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้นและไฟ “COOK” สว่างขึ้น

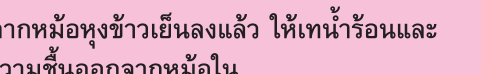


5 เสร็จสิ้นการทำความร้อนเมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น

- ไฟ “COOK” ดับลง



6 หลังจากหม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว ให้เทน้ำร้อนและ เช็ดความชื้นออกจากหม้อใน



หากยังมีกลิ่นอยู่

- (1) ใส่น้ำเกลือ (ประมาณ 1%) ลงในหม้อหรือกระทะทอดที่ใหญ่พอที่จะใส่ผาชั้นในและแผ่นกัน และต้มน้ำ
- (2) เมื่อน้ำเริ่มเดือด กดภาชนะให้จม แล้วต้มผาชั้นในและแผ่นกันนาน 15 นาที
- (3) ทิ้งน้ำร้อนแล้วรอนกระทั่งผาชั้นในและแผ่นกันเย็นลงก่อน จึงเช็ดความชื้นออก
- การหุงข้าวโดยที่หม้อหุงข้าวว่างเปล่า อาจทำให้ชิ้นส่วนพลาสติกเสียรูปทรง จึงควรระมัดระวัง

- จะเกิดแรงดันขึ้นเมื่อใช้วิธีการหุงหรือเมนูทำอาหารอื่นที่นอกเหนือจาก “VARIETY” หรือ “STEAM” และจะทำให้ น้ำร้อนพุ่งออกมา (ซึ่งอาจทำให้ผิวหนังพุพองได้)
- ทันทีที่หุงข้าวเสร็จ หม้อในและผาชั้นในยังร้อนอยู่ ให้รอนหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน จึงค่อยเทน้ำร้อนและเช็ดความชื้นออก
- กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถกำจัดได้หมด

30

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบจุดต่อไปนี้ก่อนโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การหุงข้าว

- นุ่ม
- เหนียว
- แข็ง
- ข้างในเป็นไต
- แฉะและไม่สุกดี
- สุกไม่ทั่ว

ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ

➔ หน้า 16, 19

- ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มาและอย่าใส่ข้าวเกินกว่าปริมาณที่สามารถหุงได้ในแต่ละกรรมวิธีการหุง
- หากข้าวนุ่ม ให้ลดปริมาณน้ำลง และหากข้าวแข็ง ให้เพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้น
- ลดปริมาณน้ำลงเมื่อใช้การตั้งเวลาล่วงหน้า (การเพิ่มปริมาณน้ำที่ข้าวดูดซึมไว้จะช่วยป้องกันข้าวนุ่มเกินไป)

การข้าวข้าว

➔ หน้า 16

- ข้าวขาวจนน้ำข้าวขาวใสสะอาด

น้ำที่ใช้ข้าวข้าวและหุงข้าว

➔ หน้า 16

- ข้าวขาวด้วยน้ำเย็น และน้ำที่ไม่อุ่นหรือร้อน (การใช้น้ำอุ่น จะทำให้ข้าวเหนียว)
- การหุงข้าวในน้ำที่มีความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว และเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง การหุงข้าวในน้ำกระด้าง (น้ำแร่ ฯลฯ) อาจทำให้ข้าวกรอบหรือแข็ง ปรับปริมาณน้ำได้ตามชอบ

การคนข้าว

- คนข้าวทันทีที่หุงเสร็จ (ช่วยป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)

ด้านล่างของหม้อในหรือเซ็นเซอร์จับอุณหภูมิสกปรก

➔ หน้า 26, 30

- กำจัดเศษอาหาร

เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว

➔ หน้า 18

- หากเครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าวเนื่องจากการกดปุ่ม “CANCEL” ถอดปลั๊กไฟออก หรือไฟดับ ฯลฯ อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว

แหล่งจ่ายไฟ

- การใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นโดยใช้เต้าเสียบเดียวกัน อาจทำให้ไฟตก และทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว อย่าใช้สายต่อพ่วงและเสียบเพียงปลั๊กหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้าเสียบเท่านั้น

- ข้าวไหม้

การหุงข้าวขาวที่อุณหภูมิสูง อาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลและข้าวชนิดอื่นอาจไหม้เกรียมเป็นสีน้ำตาล ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

การข้าวข้าว

➔ หน้า 16

- ข้าวจนน้ำข้าวขาวใสสะอาด

ด้านล่างของหม้อในหรือเซ็นเซอร์จับอุณหภูมิสกปรก

➔ หน้า 26, 30

- กำจัดเศษอาหาร

การตรวจสอบวิธีการหุง

- หากหุงข้าวโดยไม่ได้เลือกโปรแกรม “1-2 person” เมื่อหุงข้าวในปริมาณน้อย (รุ่น 1.0 ลิตร: ไม่เกิน 2 ถ้วย, รุ่น 1.8 ลิตร: ไม่เกิน 3 ถ้วย) อาจใช้เวลาในการหุงข้าวมากขึ้น ซึ่งจะทำให้ข้าวไหม้ติดกันหม้อเป็นสีน้ำตาล ควรเลือกโปรแกรม “1-2 person” เมื่อต้องการหุงข้าวในปริมาณน้อย

การแก้ไขปัญหา — ต่อ

โปรดตรวจสอบจุดต่อไปนี้ก่อนโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การหุงข้าว

● น้ำเดือดล้นออกมา

ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ

→ หน้า 16

- น้ำส่วนเกินจะเพิ่มระดับน้ำของ “Soft” บนขีดบอกระดับน้ำ
- ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

การหุงข้าว

→ หน้า 16

- ข้าวขาวจนน้ำข้าวขาวใสสะอาด

ส่วนที่สกปรกหรืออุดตัน

→ หน้า 26-29

- กำจัดเศษอาหารและสิ่งอุดตันออกจากฝาระบายไอน้ำ แผ่นกันและตัวกรอง

การประกอบชิ้นส่วน

→ หน้า 26-29

- อย่าลืมใส่ฝาระบายไอน้ำ แผ่นกัน และฝาชั้นในก่อนหุงข้าว

การตรวจสอบวิธีการหุง

- การทำรายการอาหารอื่นโดยใช้ “RISOTTO” ซึ่งใช้น้ำมากหรือใช้วิธีการหุงอื่นสำหรับ “PORRIDGE” อาจทำให้น้ำจำนวนมากพุ่งออกมา ซึ่งเป็นอันตราย

● ไอน้ำอาจปล่อยออกมาหรือไม่ปล่อยออกมาขึ้นอยู่กับวิธีการหุง

ไอน้ำจะถูกดักจับไว้ในหม้อหุงข้าวภายใต้แรงดัน ฉะนั้นควรระวังไม่ให้มือและหน้าอยู่ใกล้กับช่องระบายไอน้ำในระหว่างการหุง

- ไอน้ำอาจปล่อยออกมาในระหว่างการหุง ขึ้นอยู่กับวิธีการหุง
- การเคลื่อนย้ายหรือเขย่าหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุง อาจทำให้เกิดไอน้ำพุ่งออกมา

เมื่อใช้หม้อหุงข้าวใกล้กับผนัง หรือเฟอร์นิเจอร์ หรือวางใกล้ชั้นวางของในครัว ต้องแน่ใจว่าไอน้ำสามารถระบายออกมารอบๆ หม้อหุงข้าวได้

● ตรงกลางเมล็ดข้าวฟองขึ้น

● เกิดแผ่นฟิล์มบางๆ

หม้อหุงข้าวนี้ใช้วิธีทำความร้อนแบบ IH เพื่อทำความร้อนให้หม้อในและนำความร้อนในข้าวที่กำลังหุงอยู่ส่งผลให้ตรงกลางเมล็ดข้าวฟองขึ้นหรือข้าวที่สัมผัสกับหม้อในดูเป็นสีขาว ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด แผ่นฟิล์มบางๆ ที่มาจากเมล็ดข้าวนี้เกิดขึ้นจากแป้ง จะช่วยเพิ่มรสชาติให้แก่ข้าว การหุงข้าวที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น ซึ่งแผ่นฟิล์มนี้ไม่มีปัญหาในการหุงข้าว

● ข้าวผสมสุกไม่ทั่ว

การเติมเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น

- เติมเครื่องปรุงลงในน้ำและปรับระดับน้ำ จากนั้นคนเพื่อไม่ให้เครื่องปรุงนอนก้น
- ใส่ส่วนผสมลงบนข้าวหลังจากที่ปรับระดับน้ำแล้ว จากนั้นจึงค่อยผสมเข้ากับข้าวหลังจากที่หุงข้าวสุกแล้ว (หากเครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นนอนก้น อาจทำให้การกระจายความร้อนในการหุงข้าวไม่ดี)

ปริมาณของเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น

- ปริมาณที่เหมาะสมของส่วนผสมอื่นๆ อยู่ที่ประมาณ 30 ถึง 50% ของปริมาณข้าว ควรใช้ส่วนผสมในปริมาณน้อยหากเป็นของที่มีนํ้ามาก
- ใส่ซอสถั่วเหลืองตามาริให้น้อยลง

วิธีการหุง

- หุงทันทีโดยไม่ใช้การตั้งเวลาล่วงหน้าหรือการตั้งค่าแช่ข้าว (การตั้งเวลาล่วงหน้าหรือการตั้งค่าแช่ข้าว อาจทำให้เครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นเสื่อมคุณภาพ หรือจมลงไปที่ด้านล่าง)

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การหุงข้าว

- ข้าวล้นแดงสุกไม่ทั่ว

เมื่อหุงข้าวล้นแดง ตามหลักให้ใช้ข้าวขาว 0.5 ถ้วย ต่อข้าวเหนียว 1 ถ้วย และคนเข้าด้วยกันก่อนหุง (อย่าหุงแต่ข้าวเหนียวอย่างเดียว)

→ หน้า 19

- ข้าวรีซอตโต้สุกไม่ทั่ว

ปริมาณน้ำสต็อก

- เติมน้ำสต็อกให้พอท่วมข้าวและเครื่องปรุงอื่นๆ อย่าเติมน้ำสต็อกมากเกินไป

วิธีใส่ไข่

- ตีไข่และเทไข่ทั้งหมดลงบนข้าวรีซอตโต้ที่หุง

- ใช้เวลาในการหุงนาน

การแช่ข้าวและการหุงข้าวจะเกิดขึ้นโดยอัตโนมัติ ดังนั้นจึงต้องใช้เวลาในการหุงข้าวมากกว่าหุงด้วยหม้อหุงข้าวที่ไม่มีไมโครคอมพิวเตอร์ ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ

→ หน้า 16, 19

- ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มาและอย่าใส่ข้าวเกินกว่า “ปริมาณที่สามารถหุงได้” ในแต่ละกรรมวิธีการหุง

การตรวจสอบวิธีการหุง

- เวลาในการหุงอาจนานเกินควรหากหุงข้าวในปริมาณน้อย (รุ่น 1.0 ลิตร: ไม่เกิน 2 ถ้วย, รุ่น 1.8 ลิตร: ไม่เกิน 3 ถ้วย) โดยไม่ได้เลือกโปรแกรม “1-2 person” ควรเลือกโปรแกรม “1-2 person” หากหุงข้าวในปริมาณน้อย

เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว

- หากไฟดับในระหว่างการหุง เวลาในการหุงจะยาวนานขึ้นตามเวลาที่หยุดไป

- ข้าว หม้อใน ฯลฯ มีกลิ่นผิดปกติ

อาจมีกลิ่นพลาสติกหรือยางในการใช้หม้อหุงข้าวครั้งแรก ซึ่งจะหายไปเองหลังใช้งาน นอกจากนี้ยังอาจมีกลิ่นเกิดขึ้นหลังการหุงข้าวผสมหรือใช้หม้อหุงข้าวในการทำอาหารอื่น ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

การล้างข้าว

→ หน้า 16

- ล้างข้าวจนน้ำขาวใสสะอาด

การคนข้าว

→ หน้า 18

- คนข้าวทันทีที่หุงเสร็จ (ช่วยป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)

วิธีการหุง

→ หน้า 20

- อย่าตั้งเวลารอไว้เป็นเวลานานในช่วงฤดูร้อน

เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว

- หากเครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าวเนื่องจากการกดปุ่ม “CANCEL” ถอดปลั๊กไฟออก หรือไฟดับ ฯลฯ อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว

ชั้นส่วนสกรปรก

→ หน้า 26-29

- ทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ แผ่นกัน และฝาชั้นใน

- เกิดหยดน้ำมาก

เนื่องจากหม้อหุงข้าวมีการรักษาแรงดันภายในเครื่อง ดังนั้นไอน้ำจึงระบายออกมายาก ซึ่งทำให้เกิดหยดน้ำเมื่อเปิดฝาทันทีที่หุงข้าวเสร็จ ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

→ หน้า 24

การแก้ไขปัญห — ต่อ

โปรดตรวจสอบจุดต่อไปนี้อย่างถี่ถ้วนก่อนโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้		จุดที่ต้องตรวจสอบ
การหุงข้าว	● แผ่นกั้นตกลงไปในข้าว	แผ่นกั้นทำจากวัสดุที่ปลอดภัย แม้ว่าจะตกลงไปในระหว่างการหุงก็ตาม จะไม่เป็นอันตรายต่อสุขอนามัย ให้แน่ใจว่าใส่แผ่นกั้นแน่นสนิททุกครั้ง → หน้า 28, 29
	● มีกลิ่น ● เป็นสีเหลือง	การหุงข้าวไว้เป็นเวลานานหรือการหุงให้ความร้อนช้าๆ อาจเป็นสาเหตุให้เกิดกลิ่นหรือข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นอุบัติเหตุแต่อย่างใด การหุงข้าว → หน้า 22 ● อย่าวางทัพพีไว้ในข้าวขณะที่หุงข้าว และอย่าหุงข้าวเมื่อข้าวเย็นแล้ว การข้าวข้าว → หน้า 16 ● ข้าวขาวจนน้ำข้าวขาวใสสะอาด การคนข้าว → หน้า 18, 22 ● คนข้าวทันทีที่หุงเสร็จ และควรคนข้าวเป็นครั้งคราวในระหว่างการหุงด้วย (ซึ่งจะช่วยกำจัดไอน้ำส่วนเกินเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียว) ชั้นส่วนสกรปรก → หน้า 26-29 ● ทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ แผ่นกั้น และฝาชั้นใน
	● ข้าวแห้ง	การหุงข้าวเป็นเวลานานหรือการหุงให้ความร้อนช้าๆ อาจทำให้ข้าวแห้ง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นอุบัติเหตุแต่อย่างใด ปริมาณข้าวที่หุง → หน้า 22 ● รวมข้าวไว้กลางหม้อใน เมื่อจะหุงข้าวในปริมาณน้อย ชั้นส่วนสกรปรก → หน้า 26-30 ● ทำความสะอาดด้านล่างและขอบของหม้อใน เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ และขอบยางฝาชั้นใน การประกอบชิ้นส่วน → หน้า 26-29 ● อย่าลืมนำฝาระบายไอน้ำ แผ่นกั้น และฝาชั้นในก่อนหุงข้าว
	● เกิดหยดน้ำ ● ข้าวมีลักษณะเหนียว	เกิดหยดน้ำขึ้นด้านในฝาและหม้อในเพื่อป้องกันข้าวแห้ง นอกจากนี้อุณหภูมิในระหว่างการหุงจะเปลี่ยนแปลงโดยอัตโนมัติ และจะเกิดหยดน้ำขึ้นเมื่ออุณหภูมิลดต่ำลง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นอุบัติเหตุแต่อย่างใด การคนข้าว → หน้า 18, 22 ● คนข้าวทันทีที่หุงเสร็จ และควรคนข้าวเป็นครั้งคราวในระหว่างการหุงด้วย (ซึ่งจะช่วยกำจัดไอน้ำส่วนเกินเพื่อไม่ให้ข้าวเหนียว) ปริมาณข้าวที่หุง → หน้า 22 ● รวมข้าวไว้กลางหม้อใน เมื่อจะหุงข้าวในปริมาณน้อย
	● อุณหภูมิของข้าวต่ำ	โปรแกรมหุงข้าว → หน้า 23 ● หากอุณหภูมิของข้าวค่อนข้างต่ำ ให้เปลี่ยนโปรแกรมหุงข้าวเป็น “WARM2”
	● ไม่สามารถหุงให้ความร้อนได้	เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถหุงให้ความร้อนได้เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังจากที่เพ็ญหุงข้าวเสร็จ และเมื่อข้าวเย็นลงหลังจากที่หยุดหุงข้าวแล้ว → หน้า 23

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้		จุดที่ต้องตรวจสอบ												
การหุงข้าวแบบ ตั้งเวลาล่วงหน้า	- เริ่มหุงข้าวทันที - หุงข้าวไม่เสร็จตาม เวลาที่ตั้งไว้	เวลาที่ตั้งค่าไว้สำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าเป็นเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงเสร็จตามกำหนด การหุงข้าวจะเริ่มทันทีที่ใกล้ถึงเวลาที่ตั้งค่าไว้ นอกจากนี้อาจต้องใช้เวลาในการหุงข้าว ดังนั้นบางครั้งข้าวอาจสุกไม่ทันตามเวลาที่กำหนด ตรวจสอบเวลาปัจจุบันและปรับตั้งให้ถูกต้องหากเวลาคลาดเคลื่อน (นาฬิกาใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง) เวลาในการแช่ข้าวสำหรับการหุงข้าวแบบที่ต้องแช่ข้าวนั้นไม่ใช่เวลาที่กำหนดให้หุงข้าวเสร็จ (แต่เป็นเวลาที่ข้าวจะถูกแช่ไว้) ➔ หน้า 20, 21												
	เกิดเสียงต่างๆ จากหม้อหุงข้าวในระหว่างการใช้งาน	เสียงต่อไปนี้เกิดขึ้นจากหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุง การอุ่น ฯลฯ <table><tr><th>เมื่อเสียบปลั๊กไฟ</th><th colspan="5">ในระหว่างการใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)</th></tr><tr><td> เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟด้วย) เป็นเสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์ </td><td> เสียงดังเพียว เป็นเสียงของไอน้ำ (แรงดัน) ระบายออกมา </td><td> เสียงการทำงาน เป็นเสียงการทำงานของตัวควบคุมแรงดัน </td><td> เสียงลมหมุน เป็นเสียงการหมุนของพัดลมทำความเย็น </td><td> เสียงการทำงาน เป็นเสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน </td><td> เสียงหวีด </td></tr></table>		เมื่อเสียบปลั๊กไฟ	ในระหว่างการใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)					เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟด้วย) เป็นเสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์	เสียงดังเพียว เป็นเสียงของไอน้ำ (แรงดัน) ระบายออกมา	เสียงการทำงาน เป็นเสียงการทำงานของตัวควบคุมแรงดัน	เสียงลมหมุน เป็นเสียงการหมุนของพัดลมทำความเย็น	เสียงการทำงาน เป็นเสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ	ในระหว่างการใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)													
เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟด้วย) เป็นเสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์	เสียงดังเพียว เป็นเสียงของไอน้ำ (แรงดัน) ระบายออกมา	เสียงการทำงาน เป็นเสียงการทำงานของตัวควบคุมแรงดัน	เสียงลมหมุน เป็นเสียงการหมุนของพัดลมทำความเย็น	เสียงการทำงาน เป็นเสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน	เสียงหวีด									
หน้าจอ LCD	เวลาในการหุงข้าว	- เปลี่ยนแปลงทันที - ไม่แสดง	ขั้นตอนในการหุงมีการปรับเปลี่ยนโดยอัตโนมัติเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย ด้วยเหตุนี้เวลาในการหุงที่แสดงนั้นอาจเปลี่ยนแปลงทันทีในระหว่างการหุง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด เวลาในการหุงจะไม่แสดงขึ้นเมื่อเลือกวิธีการหุงอื่นนอกเหนือจาก “WHITE”, “NORMAL” และ “RAPID” นอกจากนี้เวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นเมื่อตัวหม้อหุงข้าวร้อน											
	หน้าจอแรงดัน (PRESSURE) กระพริบ	เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว จะกะพริบเป็นเวลา 30 วินาที เมื่อกดปุ่ม “CANCEL” หรือถอดปลั๊กไฟออกในระหว่างการหุง อย่าเปิดฝาในขณะที่ยังกะพริบอยู่ หากจำเป็นต้องเปิดฝาในขณะนั้น ให้ดู ➔ หน้า 18												
	หน้าจอ “-: -” หรือหน้าจอ “H0” แสดงขึ้นมา	เมื่อกดปุ่ม “CANCEL” ในขณะที่ “H0” แสดงขึ้น หน้าจอจะเปลี่ยนเป็น “-: -” ให้ตั้งค่าเวลาปัจจุบันใหม่ ➔ หน้า 14												
	หน้าจอแสดงผลหายไปเมื่อถอดปลั๊กไฟออก	เมื่อ “-: -” หรือ “H0” แสดงขึ้นมาหลังจากที่ถอดปลั๊กไฟออกและเสียบปลั๊กไฟใหม่อีกครั้ง แสดงว่าแบตเตอรี่ลิเทียมภายในหม้อหุงข้าวหมด ซึ่งยังคงสามารถหุงและอุ่นข้าวได้ แต่ไม่สามารถตั้งค่าเวลาปัจจุบันและตั้งเวลาล่วงหน้าเพื่อหุงข้าวได้ ต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่ลิเทียมใหม่ (เสียค่าแบตเตอรี่เอง) จากตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา (แบตเตอรี่ลิเทียมเป็นแบตเตอรี่ชนิดพิเศษ ลูกค้าไม่สามารถเปลี่ยนเองได้)												
	“C1” หรือ “C2” แสดงขึ้นมา	จะปรากฏขึ้นมาและหม้อหุงข้าวปิดการทำงานเมื่อเกิดไฟตก อันเนื่องมาจากการใช้สายต่อฟ่วงหรือเสียบปลั๊กไฟร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นในเต้าเสียบเดียวกัน อย่าใช้สายต่อฟ่วงและควรเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวเข้าในเต้าเสียบเพียงปลั๊กเดียว												
	“H1” หรือ “H8” แสดงขึ้นมา	เมื่อหน้าจอไม่กลับมาแสดงเวลาปัจจุบันแม้ว่าจะกดปุ่ม “CANCEL” แล้วก็ตาม หรือหน้าจอเดิมแสดงขึ้นมาซ้ำๆ ให้นำหม้อหุงข้าวเข้ารับการซ่อมแซมกับตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อสินค้ามา												
	ข้อความในการหุงข้าวจะแสดงขึ้นมาหลังจากที่ข้อความทั้งหมดในจอแสดงผลสว่างขึ้น (รุ่น KV เท่านั้น)	หม้อหุงข้าวถูกตั้งค่าเป็นโหมดการใช้สำหรับตัวแทนจำหน่าย ให้กดปุ่ม “CANCEL” ค้างไว้ 5 วินาทีเพื่อกลับสู่จอแสดงผลปกติ เพื่อให้สามารถหุงและอุ่นข้าวได้ตามเดิม												

การแก้ไขปัญหา — ต่อ

โปรดตรวจสอบจุดต่อไปนี้ก่อนโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้		จุดที่ต้องตรวจสอบ
หม้อในเคเลอบฟลูออรีน	● สีไม่สม่ำเสมอ	สีของสารเคลือบฟลูออรีนอาจไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด และไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานหรือสุขอนามัย → หน้า 30
	● มีรอยขีดข่วน	ปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้เพื่อป้องกันการขีดข่วนของสารเคลือบฟลูออรีน “อย่าใช้ทัพพีโลหะตัก คน ชลช” “อย่าล้างช้อน ชามข้าว ชลช ในหม้อใน” “อย่าใช้น้ำส้มสายชู” “อย่าล้างด้วยผงขัดหรือเครื่องขัด” “ใช้ทัพพีที่นำมา” → หน้า 30
เมื่อเกิดไฟดับ	● เมื่อไฟดับในระหว่างการใช้งาน	ในระหว่างการหุง การหุงข้าวจะดำเนินการต่อหลังจากที่ไฟมา อย่างไรก็ตาม จะไม่หุงข้าวต่อหากไฟดับนานเกินกว่า 30 นาที ในระหว่างการอุ่น การอุ่นข้าวจะดำเนินการต่อหลังจากที่ไฟมา อย่างไรก็ตาม อาจไม่มีการอุ่นข้าวต่อ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว ในระหว่างการตั้งเวลาล่วงหน้า (แช่ข้าว) การตั้งเวลาล่วงหน้าหรือการแช่ข้าว จะดำเนินการต่อหลังจากที่ไฟมา
	● ปิดยาก	ฝาลอาจฝืดเมื่อปิด (หลังจากคนข้าว ชลช) เพราะฝาลูกออกแบบมาให้หนักแน่นในระหว่างการหุงข้าวแบบใช้แรงดัน ให้ปิดฝาลงช้าๆ โดยออกแรงเพิ่มขึ้นเล็กน้อย
ฝาล	● ปิดไม่ได้	การใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ → หน้า 28, 29 ● ฝาลจะปิดไม่ได้เมื่อใช้แรงตามปกติหากไม่ได้ใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ ฝาลอาจปิดลงได้หากใช้แรงมากขึ้น (ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้คุณลืมนำใส่ชุดอุปกรณ์หนึ่งอัตโนมัติแบบไม่ต้องเติมน้ำ)
	● เปิดช้าๆ	เนื่องจากการปิดฝาลูกอย่างแน่นหนา ดังนั้นอาจต้องใช้เวลาลึกครู่ในการเปิดฝาลหลังจากกดปุ่มล๊อคแล้ว
	● เปิดไม่ได้	เนื่องจากใช้แรงดันในระหว่างการหุง ดังนั้นปุ่มล๊อคจึงถูกล็อคไว้เพื่อป้องกันฝาลเปิดออก อย่าออกแรงฝืนเพื่อเปิดฝาล หากจำเป็นต้องเปิดฝาลในขณะนั้น ให้ดู → หน้า 18
	● ช่องว่างเพิ่มขึ้น	ช่องว่างจะเพิ่มขึ้นเมื่อใช้แรงดัน ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด
ช่องว่างระหว่างตัวหม้อและฝาล	● ช่องว่างเพิ่มขึ้น	ฝาลชั้นในสกปรก → หน้า 28, 29 ● แรงดันจะเกิดขึ้นหากช่องวาล์วควบคุมเกิดอุดตันหรือมีเศษอาหารไปขัดขวางการเคลื่อนตัวของลูกกลิ้งภายใน ให้ทำความสะอาดหรือกำจัดสิ่งอุดตันภายในช่องวาล์วควบคุมของฝาลชั้นในและลูกกลิ้ง
	● ใอน้ำระบายออกมาทางช่องว่าง	ฝาลชั้นในเสียรูปทรง ● ฝาลชั้นในหรือขอบยางเสียรูปทรง ให้เปลี่ยนฝาลชั้นในใหม่
● เสียงดนตรีดังรบกวน		สามารถเปลี่ยนเสียงดนตรีได้ระหว่างเสียงดนตรีเบาๆ หรือเสียงเตือน → หน้า 15
● ทำให้เกิดเสียงรบกวนในโทรทัศน์หรือวิทยุ		หม้อหุงข้าวนี้อาจทำให้เกิดเสียงรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุที่วางอยู่ใกล้กัน หากเกิดเสียงรบกวนขึ้น ย้ายหม้อหุงข้าวให้ห่างจากกัน (ประมาณ 3 เมตร)

คู่มือสอนทำอาหาร

สารบัญ

เมนูข้าวขาว

ข้าวพิลาฟผัก	39
ข้าวมันเทศใส่สาตำ	40
ข้าวถั่วแดง	41
ข้าวผัดชั้นไข่	41
โจ๊กไก่	42
ข้าวต้มผักมรกต	42
ข้าวสำหรับทำซูชิ	43
โกโมกุ จิราชิ	43

เมนูข้าวกล้อง

ข้าวกล้องกับสาหร่ายฮิจิคิ	44
---------------------------------	----

เมนูอาหารนานาชาติ

ข้าวต้มริชชอตโต้ไข่	45
ขนมจีบโฮมเมด	46
การอุ่นซาลาเปา (แช่แข็ง/แช่เย็น)	47
การอุ่นขนมจีบ (แช่แข็ง/แช่เย็น)	47
ข้าวโพดนึ่ง	47
ข้าวเหนียวห่อลูกชิ้นนึ่ง	48
ชาคุระโมจิ	48
ขนมปังอบรสชีส	49
พุดดิง	49
เต้าหู้โยเซโดฟูโฮมเมด	50
มันเทศหวานอนามัยสูตรญี่ปุ่น	51
มาร์เบิลเค้ก	52
โยเกิร์ตชีสเค้ก	52
เค้กถั่วเหลืองอนามัย	53
สปันจ์เค้ก (เค้กแต่งงาน)	53



- คำอธิบายในคู่มือสอนทำอาหารนี้ใช้ตัวอย่างจากหม้อหุงข้าวรุ่น RZ-KV
- ถ้วยที่ใช้ในคู่มือสอนทำอาหารนี้
 - ข้าว (ข้าวขาว) 1 ถ้วย = 0.18 ลิตร (ประมาณ 1 ถ้วยญี่ปุ่น)
 - (ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา)
 - การทำอาหารอื่นๆ 1 ถ้วย = 0.2 ลิตร
 - (ใช้ถ้วยตวงปกติ)
- เวลาที่ระบุในคู่มือสอนทำอาหารนี้ใช้สำหรับเป็นแนวทาง ยังไม่รวมเวลาในการจัดเตรียม

- หน่วยที่ใช้ในคู่มือสอนทำอาหารนี้
 - 1 kcal (กิโลแคลอรี) = 4.2 kJ (กิโลจูล)
 - 1 มล. (มิลลิลิตร) = 1 ช้อน (ลูกบาศก์เซนติเมตร)

- ช้อนที่ใช้ในคู่มือสอนทำอาหารนี้

	ช้อนชา (ช้อนชา 5 มล.)	ช้อนโต๊ะ (ช้อนโต๊ะ 15 มล.)
น้ำส้มสายชู, เหล้า	5g	15g
ซอสถั่วเหลือง, ไวน์ปรุงรสข้าวอย่างหวาน	6g	18g
เกลือ	6g	18g
น้ำตาล	3g	9g

ขั้นตอนการทำงานและวิธีการเลือก หรือ

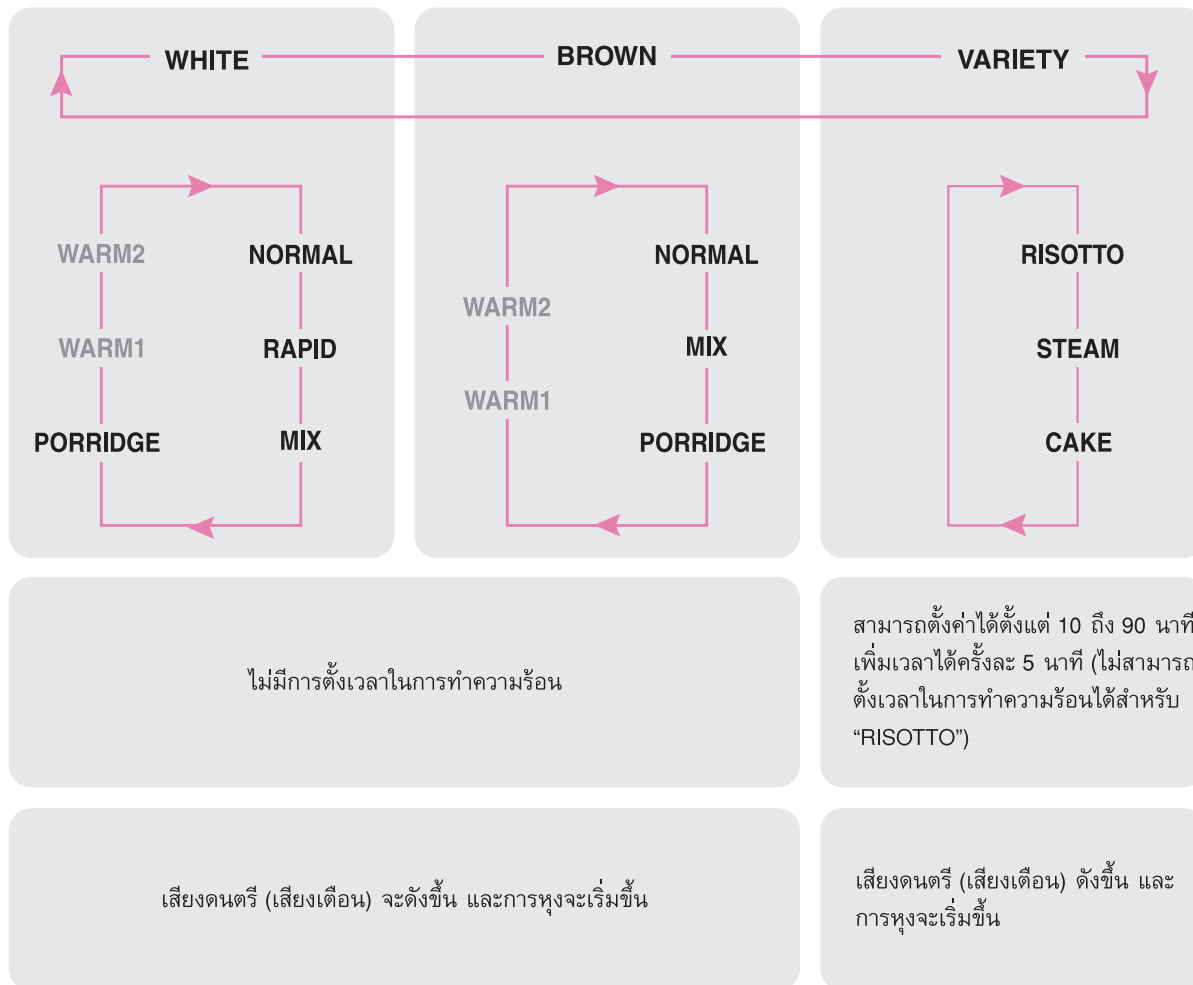
- การเลือกจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กด  หรือ  ดังแสดงไว้ด้านล่าง

ใช้  เพื่อเลือกชนิดของข้าว

ใช้  เพื่อเลือกวิธีการหุง

ใช้  เพื่อตั้งเวลาในการทำความร้อน

กด 



คำเตือน



อาหารหรือน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา หรือฝาอาจเปิดขึ้นทันที เป็นสาเหตุให้ผิวหนังพุพองได้

- อย่าใช้หม้อหุงข้าวเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการหุงข้าวและทำรายการอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหารที่ให้มา
อย่าทำอาหารประเภทต่อไปนี้
 - อาหารที่มีลักษณะเหนียวข้น (อาหารคล้ายฟองน้ำที่ดูดซับของเหลว ฯลฯ) หรือสตูว์ต่างๆ ที่อาจพองขึ้นเมื่อได้รับความร้อน เช่น ถั่ว เส้นก๋วยเตี๋ยว ข้าวบาร์เลย์ชนิดเม็ดกลม โอ๊ตมีล (เมื่อต้องการผสมข้าวกับถั่วแดง ให้หุงข้าวหลังจากใส่ถั่วแดงที่ต้มแยกต่างหาก ดูรายละเอียดจากคู่มือสอนทำอาหาร [→ หน้า 41](#))
 - การทำอาหารที่ใช้ส่วนผสมที่จะเกิดเป็นฟองขึ้นทันที เช่น เบคกิ้งโซดา
 - การทำอาหารที่ใช้น้ำมัน
 - การทำอาหารที่ใช้ส่วนผสมของแป้ง เช่น ส่วนผสมในแกง หรือสตูว์
 - ส่วนผสมที่มีฟองอากาศ เช่น แยม ซอสแครนเบอร์รี่ ซอสแอปเปิ้ล ฟูบาร์บ
 - การทำอาหารที่ใช้ถุงพลาสติกหรือถุงอื่นหุ้มอาหารไว้เพื่ออุ่นในหม้อหุงข้าว
- ผักที่มีผิวบางซึ่งอาจลอยขึ้นได้ เช่น ผักใบเขียวและมะเขือเทศ การทำอาหารที่มีส่วนผสมที่หนาและล้น และการทำอาหารที่ใช้แผ่นรองอบ แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ หรือแผ่นพลาสติกห่ออาหาร (ยกเว้นการนี้ ตามที่อธิบายไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร)

เมนูข้าวขาว



ข้าวฟิลาฟผัก

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว 2 ถ้วย

A { หอมแดง (ผ่าซีก) 4
 มันฝรั่ง (หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1 ซม.) ... 1 หัวขนาดกลาง
 แครอท (หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 7 มม.) ... 1/2 หัวขนาดกลาง
 หน่อไม้ฝรั่ง (หั่นเป็นท่อนยาว 1 ซม.) 3 ก้าน
 ดอกกะหล่ำ (หั่นแยกเป็นช่อดอก) 100 กรัม
 ข้าวโพดเต็มเมล็ด (ข้าวโพดกระป๋อง, สะเด็ดน้ำให้แห้ง) ... 1/2 ถ้วย
 ถั่วลันเตา (ถั่วลันเตากระป๋อง, สะเด็ดน้ำให้แห้ง) 2/3 ถ้วย
 น้ำมันสลัด 2 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ, พริกไทย เล็กน้อย
 น้ำซุปล (ซุปลีก่อน 1 ก่อน ละลายในน้ำร้อนปริมาณเล็กน้อย) 350 มล.

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 เทข้าวที่ซาวน้ำแล้วลงในกระชอน
- 2 ตั้งน้ำมันสลัด (1 ช้อนโต๊ะ) ในกระทะทอดให้ร้อน ผัดส่วนผสม **A** โดยเร็ว เติมเกลือและพริกไทยเล็กน้อย จากนั้นตักใส่ชาม
- 3 ตั้งน้ำมันสลัด (1 ช้อนโต๊ะ) ในกระทะทอดให้ร้อน ผัดข้าวใน **1** จนกระทั่งมีลักษณะใส แล้วจึงใส่ลงในหม้อใน
- 4 เติมน้ำซุปลลงใน **3** เติมเกลือและพริกไทย แล้วผสมเข้าด้วยกัน
- 5 เท **2** ลงบนข้าว **4** ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "MIX" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 6 เมื่อหุงเสร็จ ให้คนข้าวและตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

● เคล็ดลับในการเพิ่มส่วนผสม

- ★ เติมน้ำและเครื่องปรุง ปรับปริมาณของน้ำ แล้วผสมให้เข้ากัน อาหารอาจสุกไม่ทั่ว หากส่วนผสมนั้นกัน (เมื่อใช้ส่วนผสมที่มีน้ำมาก ให้บีบน้ำออกและเพิ่มน้ำนั้นลงไปพร้อมกับเครื่องปรุง)
- ★ โรยส่วนผสมบนข้าวให้ทั่วและอย่าผสมเข้าด้วยกัน (อย่าผสมเข้าด้วยกันแม้ว่าบรรจุภัณฑ์ของส่วนผสมนั้นจะมีคำอธิบายไว้)

- ★ อย่าใช้การตั้งเวลาล่วงหน้าหรือการตั้งค่าการอุ่น หากทำเช่นนั้น อาจเป็นสาเหตุให้กลิ่นของอาหารเปลี่ยนไปหรือคุณค่าลดลง
- ปริมาณของส่วนผสม **A** ควรมีความ 30 ถึง 50 % ของปริมาณข้าว (ส่วนผสมประมาณ 45 ถึง 75 กรัมต่อข้าวหนึ่งถ้วย)
- ★ นำส่วนผสมที่ดูดซับน้ำได้ง่ายไปต้มให้สุกก่อน



ปุ่ม "RICE" ปุ่ม "MENU"
WHITE **MIX**

1 ที่
 ประมาณ 500
 กิโลแคลอรี

ระยะเวลา
 ในการทำ
55
 นาที

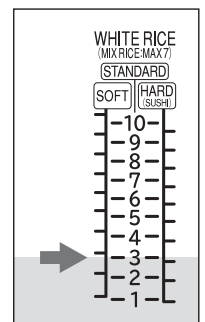
ข้าวมันเทศใส่เงาะดำ

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว 3 ถ้วย
 มันเทศ (หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า) 200 กรัม
 เงาะดำ 4 ช้อนโต๊ะ
 ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
 น้ำสต็อก 200 มล.
 เกลือ น้อยกว่า 1/2 ช้อนชา

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 เทข้าวที่ซาวน้ำแล้วลงในกระชอน
- 2 ใส่ ① ลงในหม้อในแล้วเติมน้ำ ②
- 3 ลอกและหั่นมันเทศเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า แช่น้ำให้ท่วมทิ้งไว้ แล้วเทน้ำออก
- 4 เติมน้ำลงใน ② จนถึงระดับ 3 ของ "WHITE RICE" คนให้ทั่ว แล้ววาง ③ ไว้ด้านบน
- 5 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "MIX" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 6 เมื่อหุงเสร็จ ให้นำข้าวและผักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



ข้าวถั่วแดง

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว 1/2 ถ้วย
ข้าวเหนียว 2 1/2 ถ้วย
ถั่วแดง 50 กรัม
เกลือ 1/2 ช้อนชา

● ขั้นตอนการเตรียม

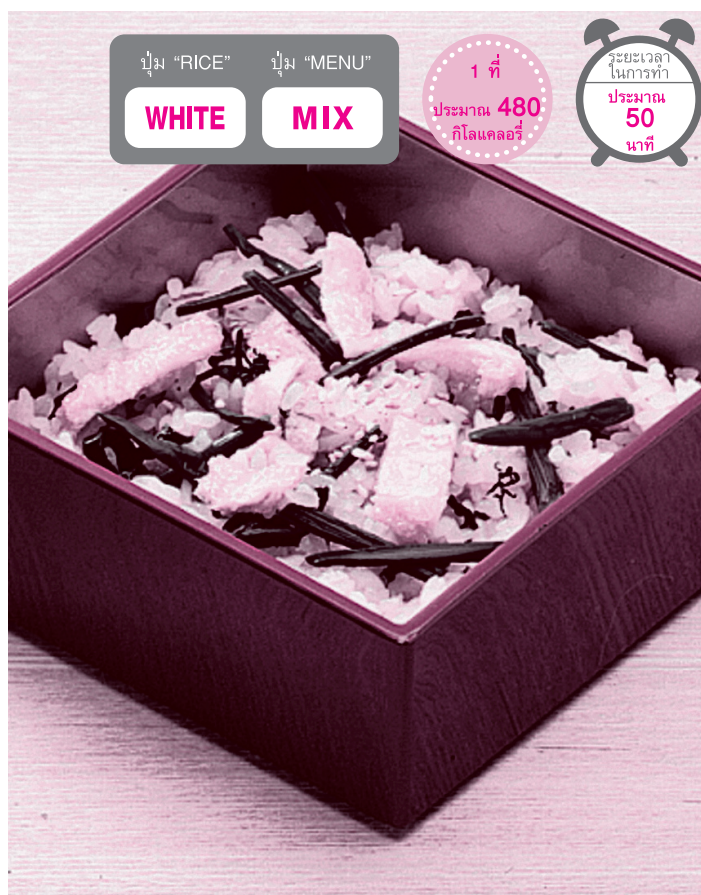
- 1 ลวกถั่วแดงแล้วเทน้ำออก เติมน้ำและต้มถั่วอีกครั้ง เพื่อให้เนื้อแน่น ให้แยกเนื้อและน้ำ จากนั้นพักไว้ให้เย็น
- 2 ผสมข้าวขาวกับข้าวเหนียวเข้าด้วยกัน ข้าวขาวขาว และข้าวเหนียวและเทข้าวลงในกระชอน
- 3 ใส่ ② ลงในหม้อใน เติมน้ำต้มถั่วที่แยกไว้ ① และ เติมน้ำลงไปให้ถึงระดับ 3 ของ "STICKY RICE" จากนั้นเติมน้ำเกลือ แล้วคนให้เข้ากัน
- 4 วางถั่วแดง ① ไว้ด้านบน ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "MIX" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 5 เมื่อหุงเสร็จ ให้คนข้าวและตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

● วิธีการต้มถั่วแดงและการเสิร์ฟ

- 1 ล้างถั่วแดงให้ทั่วในน้ำเย็น
- 2 ใส่ ① และน้ำ (2 ถ้วย) ในหม้ออีกใบ ต้มจนเดือด แล้วเสิร์ฟน้ำแยกถั่วแดงออก
- 3 ใส่ถั่วแดงในหม้อที่มีน้ำ (2 ถ้วย) อีกครั้งและต้มด้วยความร้อนต่ำประมาณ 20 ถึง 30 นาที จนสุกแต่ยังคงรูปเมล็ดอยู่ ถ้าระดับน้ำลดลงในระหว่างการต้มและถั่วเมล็ดแตก เติมน้ำให้ท่วมเมล็ดถั่ว



ข้าวผักชั้นไซ (ผักพื้นบ้านที่เก็บจากป่าของญี่ปุ่น)



● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว 1 ถ้วย
ข้าวเหนียว 2 ถ้วย
ผักชั้นไซ (ผักพื้นบ้านที่เก็บจากป่าของญี่ปุ่น) 200 กรัม
แบบผสม (ลวกแล้ว) 1 แผ่น
เต้าหู้ทอด 1 แผ่น
A { เหล้าสาเก 2 ช้อนโต๊ะ
ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1/2 ช้อนชา
น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
งาขาว เล็กน้อย

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ผสมข้าวขาวและข้าวเหนียวเข้าด้วยกัน ข้าวขาวขาวและข้าวเหนียว แล้วเทลงในกระชอน
- 2 จุ่มเต้าหู้ทอดในน้ำเดือดเพื่อล้างน้ำมันออก แล้วนำมาหั่นเป็นเส้นสั้นๆ สะเด็ดน้ำผักชั้นไซ
- 3 วาง ① และ A ลงในหม้อใน ค่อยๆ ผสม แล้วเติมน้ำลงไปให้ถึงระดับ 3 ของ "STICKY RICE"
- 4 วาง ② ลงบนข้าว ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "MIX" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 5 เมื่อหุงเสร็จ ให้คนข้าวแล้วตักใส่จาน โรยงาขาว เล็กน้อยพร้อมเสิร์ฟ

โจ๊กไก่



เคล็ดลับสำหรับโจ๊ก

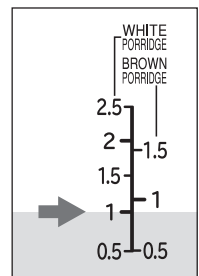
- ★ เสิร์ฟทันทีขณะยังร้อน อย่าใช้ฟังก์ชันการอุ่น
- ★ หากทิ้งไว้นาน โจ๊กจะข้นและเหนียว

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว	1 ถ้วย
อกไก่ (ไม่ติดหนัง).....	50 กรัม
ซूपก้อนสำเร็จรูป.....	1
A { ต้นหอมญี่ปุ่นซอย.....	เล็กน้อย
ซิงซอย	เล็กน้อย
B { เหล้าสาเก.....	1 ช้อนโต๊ะ
ซอสถั่วเหลือง	1 ช้อนชา
เกลือ.....	1/2 ช้อนชา
ต้นหอมญี่ปุ่น.....	เล็กน้อย
งาขาว.....	เล็กน้อย

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่เนื้อไก่ลงในหม้อ เติมน้ำ 3 ถ้วย และ A ลงไป ต้มจนเนื้อไก่สุก แล้วแยกน้ำใส่ถ้วยพักไว้เพื่อทำน้ำซूप
- 2 ฉีกเนื้อไก่ ① เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วโรยด้วย B เพื่อปรุงรส
- 3 ข้าวขาวแล้วใส่ลงในหม้อใน เติมน้ำซूप ① ลงไป ให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE PORRIDGE" เติมน้ำเกลือและซूपก้อน แล้วคนเล็กน้อย
- 4 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "PORRIDGE" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 5 เมื่อข้าวสุก เติมน้ำไก่ ② ลงไป คนให้เข้ากัน ตักใส่จาน โรยด้วยต้นหอมญี่ปุ่น และงาขาวพร้อมเสิร์ฟ



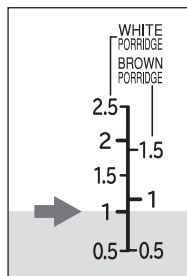
ข้าวต้มผักมรกต

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว	1 ถ้วย
ใบหรือก้านของหัวไชเท้าญี่ปุ่น.....	20 กรัม
เกลือ.....	เล็กน้อย

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ข้าวขาว แล้วใส่ลงในหม้อใน เติมน้ำลงไปที่ระดับ 1 ของ "WHITE PORRIDGE"
- 2 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "PORRIDGE" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 3 ลวกใบหรือก้านของหัวไชเท้าญี่ปุ่น สะเด็ดน้ำ แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
- 4 เมื่อข้าวสุก ใส่ ③ และเกลือเพื่อเพิ่มรสชาติตามชอบ แล้วคนเล็กน้อย



คำเตือน

เพิ่มใบผักตบแต่ง เช่น ผักใบเขียว หลังจากข้าวสุกแล้ว
การใส่ผักลงไปก่อนข้าวสุก อาจไป
อุดตันวาล์วควบคุม ทำให้ไหม้ได้



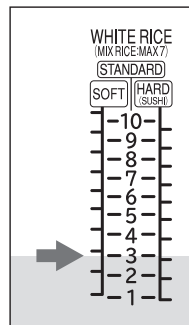
ข้าวสำหรับทำซูชิ

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวขาว 3 ถ้วย
 สาหร่ายแห้ง 15 ซม.
 [ส่วนผสมของน้ำส้มสายชู]
 น้ำส้มสายชู 5 ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ น้อยกว่า 1/2 ช้อนชา
 * เลือกปรุงรสได้ตามชอบ
 (เช่น ใส่น้ำตาลเพิ่มได้)

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใช้ผ้าเพื่อเช็ดสาหร่ายแห้ง และตัดออกเป็น 4 ถึง 5 แผ่น
- 2 ซาวข้าวและใส่ลงในหม้อใน เติมน้ำลงไปให้ถึงระดับ 3 ของ "WHITE RICE HARD" แล้ววางแผ่นสาหร่ายลงบนข้าว
- 3 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "WHITE" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "NORMAL" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 4 เมื่อหุงเสร็จ ให้นำสาหร่ายออก ตักข้าวใส่ในถังไม้ ใช้ทัพพีเพื่อเกลี่ยข้าวให้ทั่ว พรมส่วนผสมของน้ำส้มสายชูลงไป คลุกเคล้าให้ทั่ว เมื่อคนไปประมาณ 1 นาที ใช้พัดเพื่อพัดข้าวให้เย็นจนสามารถที่จะสัมผัสได้ แล้วจึงวางผ้าปิดหม้อไว้บนข้าวเพื่อรักษาความชื้น



โกโมกุ จิราชิ (ข้าวโรยหน้าเบญจรงค์อาทิตยอุทัย)



● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

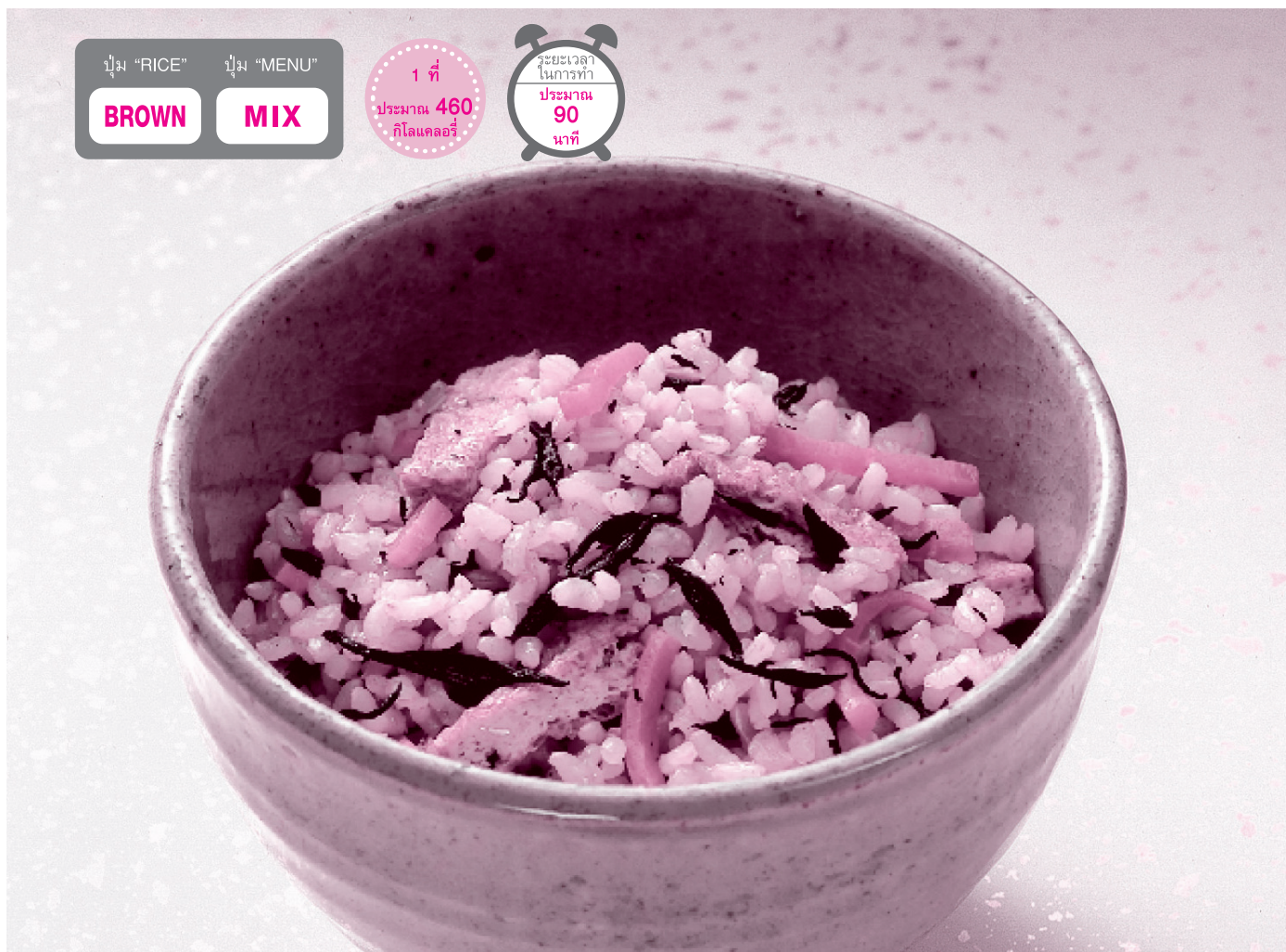
เห็ดชิตาเกะแห้ง (แช่น้ำแล้วสะเด็ดน้ำไว้) 8
 แครอท 30 กรัม
 บวบแห้ง 30 กรัม
 A { น้ำสต็อก 2 ถ้วย
 น้ำตาล 6 ช้อนโต๊ะ
 ซอสถั่วเหลือง 4 ช้อนโต๊ะ
 เหล้าหวานปรุงอาหาร 3 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ เล็กน้อย
 รากบัว 80 กรัม
 B { น้ำสต็อก 2 ช้อนโต๊ะ
 น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ เล็กน้อย
 กุ้ง 10
 ไข่หวาน (ไข่เจียวญี่ปุ่น) 1 ฟอง
 ยอดอ่อนใบไม้ 10
 งาขาว 2 ช้อนโต๊ะ
 ผงโรยชาคุระ (ทำจากปลาป่นเป็นผงสีชมพู) เล็กน้อย
 ขิงแดง เล็กน้อย

* นอกจากนี้ ให้ใช้ส่วนผสมเช่นเดียวกับ "ข้าวสำหรับทำซูชิ"

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ทำตามขั้นตอนเดียวกับการทำ "ข้าวสำหรับทำซูชิ" แล้วเตรียมข้าวสำหรับทำซูชิไว้
- 2 ผานเห็ดชิตาเกะและแครอทเป็นเส้นเล็กๆ นวดบวบแห้งในเกลือ แล้วล้างออกและนำไปต้มจนเริ่มนุ่ม จากนั้นตัดเป็นชิ้นขนาด 1 ซม.
- 3 ต้ม ② ใน A จนน้ำสต็อกเข้ากันดี
- 4 ผานรากบัวเป็นชิ้นบางๆ แช่น้ำส้มสายชูเพื่อไม่ให้มีรสฝืน แล้วลวกก่อนที่จะนำไปแช่ใน B
- 5 แกะเปลือกกุ้งออก ผ่าหลังเอาเส้นดำออก แล้วนำไปต้ม
- 6 ผสม ③ และงาขาวลงใน ① ตักใส่จาน ตกแต่งด้วย ④, ⑤, ผงโรยชาคุระ ไข่หวาน ขิงแดง และยอดอ่อนใบไม้พร้อมเสิร์ฟ

เมนูข้าวกล้อง



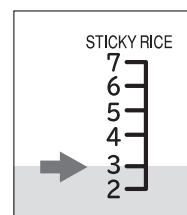
ข้าวกล้องกับสาหร่ายฮิจิคิ (สาหร่ายทะเลสีน้ำตาลชนิดหนึ่งของญี่ปุ่น)

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวกล้อง	3 ถ้วย
เต้าหู้ทอด	2 แผ่น
สาหร่ายฮิจิคิ (สาหร่ายทะเลสีน้ำตาลชนิดหนึ่งของญี่ปุ่น)	
(แช่น้ำ)	20 กรัม
แครอท (ฝานเป็นเส้นยาว)	60 กรัม
เห็ดสาเก	2 ช้อนโต๊ะ
ซอสถั่วเหลือง	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา

● ขั้นตอนการเตรียม

1. จุ่มเต้าหู้ทอดในน้ำเดือดเพื่อล้างน้ำมันออก แล้วนำมาหั่นเป็นเส้นสั้นๆ
2. ซาวข้าวกล้องเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกที่อาจติดมาด้วย
3. ใส่ข้าวกล้อง ② ลงในหม้อใน เติม ③ แล้วเติมน้ำลงไปให้ต่ำกว่าระดับ 3 ของ "BROWN RICE" เล็กน้อย แล้ววาง ④ ไว้บนข้าว
4. ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "BROWN" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "MIX" แล้วกดปุ่ม "COOK"
5. เมื่อหุงเสร็จ ให้คนข้าวและตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



เมนูหลากหลาย

เมนูอาหารนานาชาติ



ข้าวต้มริชอตโต้ไข่

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวที่อุ่นไว้ หรือทิ้งไว้ให้เย็น..... 300 กรัม
น้ำสต็อก (ผงชุป 1 ถ้วยละลายน้ำ)..... 400 หรือ 500 มล.
ไข่ (ตีแล้ว) 1

● ขั้นตอนการเตรียม

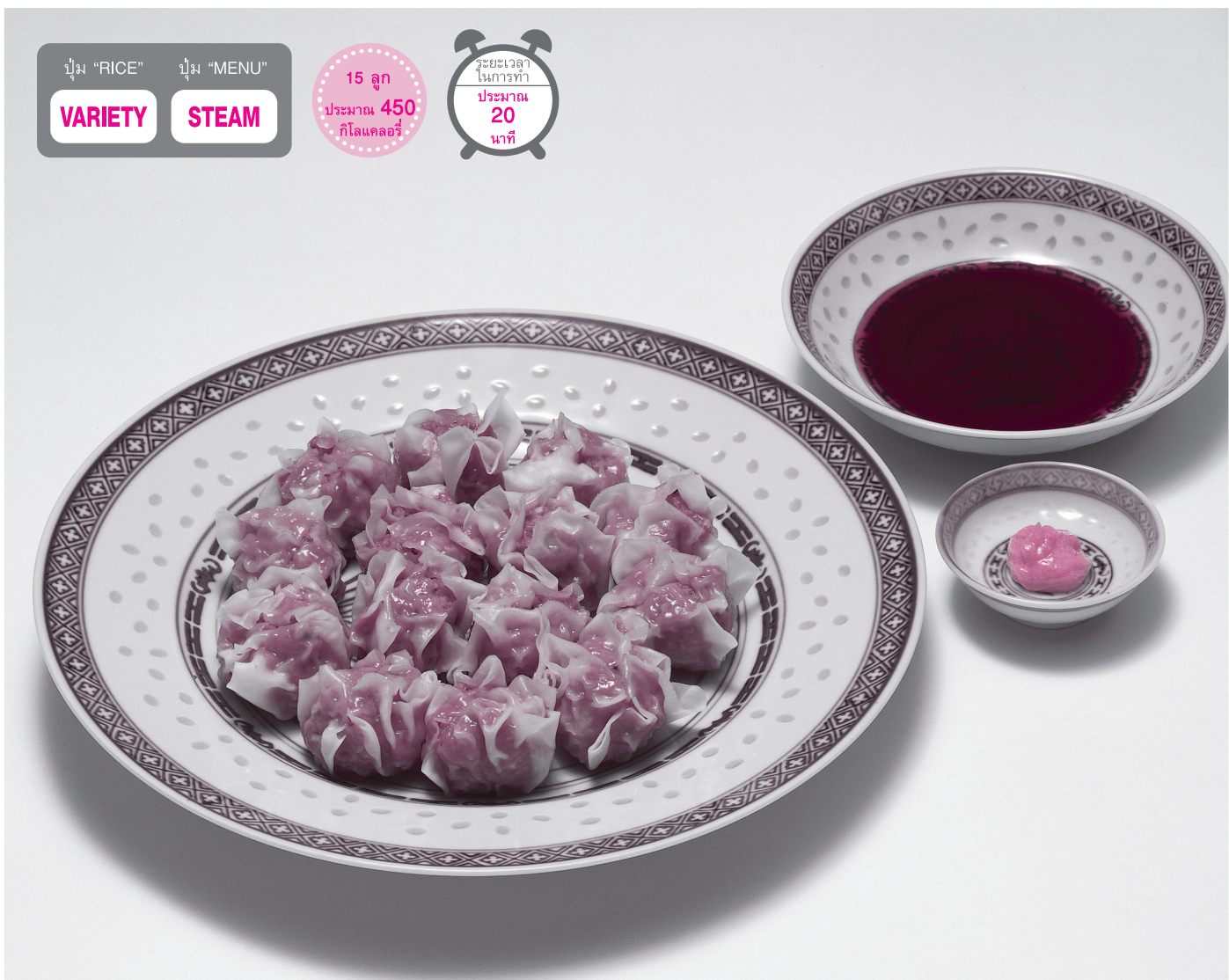
- 1 หากข้าวในหม้อหุงข้าวยังอุ่นอยู่ ให้กดปุ่ม "CANCEL" เพื่อยกเลิกฟังก์ชันการอุ่นก่อน หากใช้ข้าวที่เย็นแล้ว ให้ใส่ข้าวที่เย็นแล้วลงในหม้อใน
- 2 ใส่แป้งสต็อกลงในหม้อใน แล้วคนให้ทั่ว
- 3 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "RISOTTO" แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 4 เมื่อหุงเสร็จ ราดไข่ไก่ที่ตีแล้วลงบนข้าวให้ทั่ว และคนเล็กน้อย ก่อนตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

● เคล็ดลับสำหรับน้ำสต็อก

- ★ หากผงชุปละลายในน้ำไม่หมด ให้เติมน้ำร้อนเล็กน้อยแล้วคน เพื่อให้ผงชุปละลาย
- ★ สามารถใช้ผงปรุงรสที่หาซื้อได้ตามร้านผสมกับน้ำแทนน้ำสต็อกได้ ใส่แป้งสต็อกให้พอเหมาะกับปริมาณข้าวที่ใช้ นอกจากนี้สามารถเติมเครื่องปรุงอื่นๆ ที่ผ่านการทำให้สุกแล้ว (ที่เหลือยู่ ฯลฯ) หรือผักที่ลวกแล้ว เช่น กุยช่ายได้

● เคล็ดลับสำหรับข้าวต้มริชอตโต้

- ★ คนข้าวให้ทั่วหลังจากเติมน้ำสต็อก (น้ำชุป) ลงไป
- ★ ไรเครื่องปรุงต่างๆ ใ้บนข้าว อย่าผสมทั้งหมดลงไป
- ★ เสิร์ฟทันทีขณะยังร้อน อย่าใช้ฟังก์ชันการอุ่น
- ★ หากทิ้งไว้นาน ริชอตโต้จะข้นและเหนียว



ขนมจีบโฮมเมด

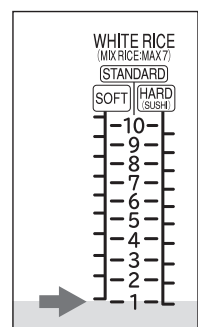
(ขนมจำพวกเกี๊ยวหมูที่นิยมกันทั่วไป หรือเรียกอีกอย่างในภาษาจีนว่า เซาไม)

● ส่วนผสม (สำหรับขนมจีบ 15 ลูก)

- A** { เนื้อหมูสับละเอียด 75 กรัม
 กุ้งที่แกะเปลือกออกแล้ว 75 กรัม
 หอมใหญ่ (ซอยละเอียด) ขนาดกลาง 1 หัว (ประมาณ 100 กรัม)
 เติ็ดชีตาเกะแห้ง (แช่น้ำแล้วสับละเอียด) 1 ช้อน
 ขิง (ที่ขูดแล้ว) เล็กน้อย
 ซอสถั่วเหลือง 1/2 ช้อนโต๊ะ
 น้ำมันงา 1/2 ช้อนชา
 เกลือ เล็กน้อย
 แป้งมัน มากกว่า 1 ช้อนโต๊ะเล็กน้อย
 แป้งนึ่งสำหรับห่อขนมจีบ 15
 กระดาษสำหรับทำอาหาร 1 แผ่น ขนาด 30 ซม. x 30 ซม.

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่ **A** ลงในชาม แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากันจนเริ่มเกาะเป็นเนื้อเดียวกัน
- 2 ในแต่ละครั้ง ให้ตักส่วนผสม **1** ไม่ถึง 1 ช้อนโต๊ะ (ประมาณ 15 กรัม) ลงบนแผ่นแป้งสำหรับห่อขนมจีบ แล้วห่อให้เป็นจีบสวย
- 3 ใส่ น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.0 ลิตร) หรือระดับ 2 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.8 ลิตร) และวางภาชนะที่ใส่น้ำลงในหม้อใน
- 4 ตัดกระดาษสำหรับทำอาหารให้มีขนาดเล็กกว่าภาชนะเล็กน้อย จากนั้นวางบนภาชนะ จัดวางขนมจีบ 15 ลูกบนกระดาษ
- 5 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 20 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 6 เมื่อสุกแล้ว จัดขนมจีบเรียงใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



การอุ่นซาลาเปา

(ขนมจำพวกหนึ่งของจีนซึ่งเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง ทำจากแป้งโด หรือเรียกอีกอย่างในภาษาจีนว่า เปาจ้อ) (แช่แข็ง/แช่เย็น)



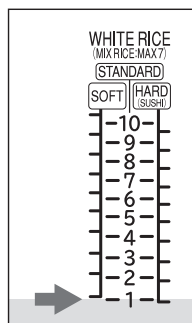
● ส่วนผสม (สำหรับซาลาเปา 1-3 ลูก)

ซาลาเปาแช่เย็นสำเร็จรูป (ขนมจำพวกหนึ่งของจีนซึ่งเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง ทำจากแป้งโด หรือเรียกอีกอย่างในภาษาจีนว่า เปาจ้อ) (น้ำหนักลูกละประมาณ 80-100 กรัม) 1-3 ลูก

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่ข้าวลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" วางภาชนะที่ให้มา แล้วจัดซาลาเปาแช่เย็นวางลงบนภาชนะ (อย่าวางซาลาเปาติดกัน ให้วางซาลาเปาเพียง 1 หรือ 2 ลูก)
- 2 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 15 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"

- สำหรับการอุ่นซาลาเปาแช่แข็ง ให้ตั้งเวลาทำงาน 20-25 นาที



การอุ่นขนมจีบ

(ขนมจำพวกเกี๊ยวหมี่ที่นิยมกันทั่วไป หรือเรียกอีกอย่างในภาษาจีนว่า เซาไม) (แช่แข็ง/แช่เย็น)



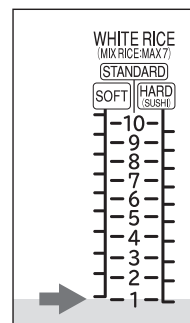
● ส่วนผสม (สำหรับขนมจีบ 15-20 ลูก)

* เป็นจำนวนที่สามารถวางได้ต่อ 1 ชั้น
ขนมจีบแช่แข็งสำเร็จรูป 15-20 ลูก (200-300 กรัม)

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" สำหรับรุ่น 1.0 ลิตร (ระดับ 2 ของ "WHITE RICE" สำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) วางภาชนะที่ให้มา แล้วจัดขนมจีบแช่แข็งลงบนภาชนะ
- 2 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 20 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"

- สำหรับการอุ่นขนมจีบแช่เย็น หรือที่เย็นแล้ว ให้ตั้งเวลาทำงาน 15 นาที



● เคล็ดลับสำหรับการอุ่น

★ การวางกระดาษสำหรับทำอาหารบนภาชนะ จะทำให้น้ำขนมจีบที่นึ่งแล้วออกมาได้ง่ายขึ้น

ข้าวโพดนึ่ง

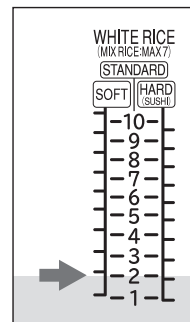


● ส่วนผสม (สำหรับ 1-2 ฟัก)

ข้าวโพดดิบ 1 หรือ 2

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 หั่นข้าวโพดดิบออกเป็นท่อน โดยให้มีความยาวพอใส่ในหม้อในได้
- 2 ใส่น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 2 ของ "WHITE RICE" วางภาชนะที่ให้มา แล้วจัดวางข้าวโพดบนภาชนะ
- 3 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 25-30 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"



● เคล็ดลับสำหรับการนึ่ง

★ ถ้าจำนวนของที่จะนึ่งไม่สามารถใส่ในอบเดียวได้หมด ให้แบ่งเป็นสองส่วน แล้วแยกนึ่งทีละครั้ง

ข้าวเหนียวห่อลูกชิ้นหนึ่ง



● ส่วนผสม (สำหรับ 15 ลูก)

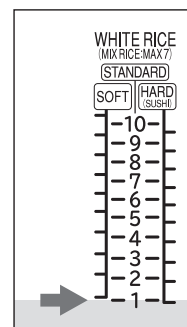
ส่วนผสมขนมจีบโฮมเมด
(ไม่รวมแผ่นแป้งสำหรับห่อขนมจีบ)

→ หน้า 46

ข้าวเหนียว 1/2 ถ้วย
กระดาดสำหรับทำอาหาร 1 แผ่น 30 ซม. x 30 ซม.

● ขั้นตอนการเตรียม

1. ข้าวข้าวเหนียว แล้วแช่น้ำทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง จากนั้นเทน้ำออกด้วยตะแกรง
2. ใส่ส่วนผสมของขนมจีบโฮมเมด ① ลงในซาม แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน
3. ในแต่ละครั้ง ตักส่วนผสม ② ไม่ถึง 1 ช้อนโต๊ะ (ประมาณ 15 กรัม) แล้วปั้นให้เป็นก้อนกลม จากนั้นห่อด้วยข้าวเหนียวที่แช่ไว้ โดยอัดข้าวเหนียวให้เกาะแน่น เพื่อไม่ให้ร่วงหล่น
4. ใส่น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.0 ลิตร) หรือระดับ 2 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.8 ลิตร) และวางภาชนะที่ให้มาลงในหม้อใน
5. ตัดกระดาดสำหรับทำอาหารให้มีขนาดเล็กกว่าภาชนะเล็กน้อย จากนั้นวางบนภาชนะ จัดวางข้าวเหนียวห่อลูกชิ้น 15 ลูกบนกระดาด
6. ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 20 นาที แล้ว กดปุ่ม "COOK"
7. เมื่อสุกแล้ว จัดข้าวเหนียวห่อลูกชิ้นเรียงใส่จานพร้อมเสิร์ฟ



ชาคุระโมจิ

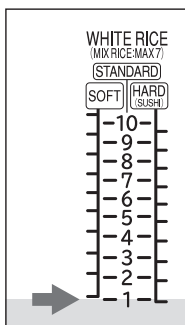
(ขนมแป้งหนึ่งไส้ถั่วแดงสีชมพู ห่อด้วยใบชาคุระดอง)

● ส่วนผสม (สำหรับ 8 ชิ้น)

- ① แป้งโดเมียวจิ (ส่วนผสมของข้าวเหนียวที่แช่น้ำ 1 ชั่วโมง ทำให้แห้ง แล้วบดละเอียด) 100 กรัม
- ② น้ำตาล 1 1/3 ช้อนโต๊ะ
- ③ ถั่วหวานกวน 160 กรัม
- ④ น้ำเต๋อด 160 มล.
- ⑤ สีผสมอาหารสีแดง เล็กน้อย (ใช้สำหรับละลาย)
- ใบชาคุระดอง (หมักในน้ำเกลือ นำมาล้างน้ำก่อนปรุง) 8 ใบ
- กระดาดสำหรับทำอาหาร 1 แผ่น ขนาด 30 ซม. x 30 ซม.

● ขั้นตอนการเตรียม

1. ปั่นถั่วหวานกวน 8 ก้อน
2. ใส่ ① และ ② ลงในซาม ผสมให้เข้ากัน ห่อพลาสติกพักไว้ 5 นาที
3. ใส่น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.0 ลิตร) หรือระดับ 2 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.8 ลิตร) แล้วใส่ภาชนะที่ให้มาลงในหม้อใน
4. วางกระดาดสำหรับทำอาหารให้พอดีกับหม้อใน แล้ววางหม้อในลงบนภาชนะ และค่อยๆ เท ③ ลงไป
5. ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 20 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
6. เมื่อสุกแล้ว ให้ออกกระดาดทั้งส้อมขึ้น วางไว้ในภาชนะ แล้วตัดแบ่งออกเป็น 8 ส่วน
7. ใช้มือเปียกแป้ ⑥ ออก แล้วนำมาห่อถั่วหวานกวนให้รอบ แล้วห่อแต่ละชิ้นด้วยใบชาคุระดอง



ขนมปังอบรสชีส

● ส่วนผสม (สำหรับ 4 ชิ้น)

- A { แป้งเค้ก (แบบนุ่ม) 50 กรัม
เบคกิ้งโซดา 1/2 ช้อนโต๊ะ
ครีมชีส 40 กรัม
ไข่ (ตีแล้ว) 1
น้ำตาล 40 กรัม
นม 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันสลัด 1 ช้อนโต๊ะ
กระดาษสำหรับทำคัพเค้ก 4
เบ้าทำซูเฟล 4
(เส้นผ่าศูนย์กลาง 6.5 ซม. สูง 3 ซม.)

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 วางกระดาษสำหรับทำคัพเค้กลงในเบ้าทำซูเฟล
- 2 ทำให้ครีมชีสอ่อนตัวลง โดยใช้เครื่องตีแบบมือถือ เพื่อตีให้ครีมชีสขึ้นฟู และเติมน้ำตาลตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- 3 ใส่ไข่ ② แล้วตีส่วนผสมทั้งหมดจนเริ่มขึ้น ให้เติมนมและน้ำมันสลัด แล้วตีให้เข้ากัน
- 4 ใส่ A ที่กรองแล้วใน ③ แล้วตีให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วใส่ ① ลงในเบ้า ประมาณ 8 ใน 10 ส่วน
- 5 ใส่น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.0 ลิตร) หรือระดับ 2 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.8 ลิตร) ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว วางภาชนะที่ให้มาลงในหม้อใน แล้วจัดวางเบ้า ④ ลงบนภาชนะ
- 6 ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 20 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 7 เมื่อสุกจึงยกออกมา



พุดดิ้ง



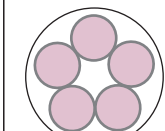
● ส่วนผสม (สำหรับ 5 ชิ้น)

- [ซอสคาราเมล] { น้ำตาล 30 กรัม
นม 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำเดือด 2 ช้อนชา
เบ้าทำซูเฟล 5
(เส้นผ่าศูนย์กลาง 6.5 ซม. สูง 3 ซม.)
- [ส่วนผสมไข่] { นม 1 ถ้วย
น้ำตาล 40 กรัม
ไข่ (ตีแล้ว) 2
กลีวนานิลลา เล็กน้อย
เนย เล็กน้อย

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ผสม A เข้าด้วยกัน แล้วทำให้ร้อน เติมน้ำเดือดเมื่อส่วนผสมเริ่มเปลี่ยนเป็นสีคาราเมล (ให้ระวังน้ำซอสกระเด็นขณะทำ)
- 2 ทาเบ้าทำซูเฟลด้วยเนย แล้วเทลงใน ①
- 3 ละลายน้ำตาลในหม้อที่อุ่นให้พอร้อน ผสมลงในไข่ จนเหนียวขึ้น แล้วเติมกลีวนานิลลา คนเล็กน้อย แล้วเทใส่เบ้า ②
- 4 ใส่น้ำลงในหม้อในให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.0 ลิตร) หรือระดับ 2 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.8 ลิตร) ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว แล้ววางภาชนะที่ให้มาลงในหม้อใน แล้วจัดวางเบ้า ③ ลงบนภาชนะ (ดูภาพประกอบ)
- 5 ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 10 นาที สำหรับรุ่น 1.0 ลิตร (15 นาที สำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 6 ปลอຍให้หนึ่งไปอีก 5 นาทีโดยไม่ต้องเปิดฝาล้างจากเสร็จแล้ว
- 7 ยกออกมาพักไว้ให้เย็น ก่อนตกแต่งด้วยครีมหรือท็อปปิ้งต่างๆ ตามชอบ

จัดเตรียมทุกอย่างบนภาชนะที่ให้มา



เตรียมให้เป็นรูปทรงห้าเหลี่ยมด้านเท่าโดยไม่ให้โดนด้านในของหม้อใน



ข้อควรระวัง

หม้อในจะร้อนขึ้นทันทีหลังจากเสร็จแล้ว ระวังอย่าให้ลวกมือ



เต้าหู้โยเซะโดฟูโฮมเมด

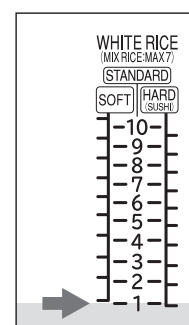
- ส่วนผสม (สำหรับแก้ความร้อนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 7.5 ซม. สูง 5 ซม. จำนวน 4 ใบ)

นมถั่วเหลือง (แบบจืด ที่มีกากถั่วเหลืองอย่างน้อย 10% ซึ่งหาซื้อได้ตามร้าน) 400 มล.
 น้ำดีเกลือ* (ดีเกลือนำมาละลายน้ำ) 20-30 มล.

* ความแน่นของเต้าหู้เมื่อทำเสร็จจะขึ้นอยู่กับประเภทและปริมาณของนมถั่วเหลืองและบิตเทริน ควรทำตามคำแนะนำของผู้ผลิตว่าควรใช้บิตเทรินเท่าใด

ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่นมถั่วเหลือง และบิตเทรินลงในชาม แล้วผสมให้เข้ากันจนขึ้น
- 2 เทส่วนผสมของนมถั่วเหลือง ① ลงในแก้วทนความร้อนทั้ง 4 ใบให้เท่าๆ กัน ใช้ช้อนหรืออุปกรณ์อื่นตักฟองอากาศที่อยู่ด้านบนออก
- 3 ใส่น้ำลงในหม้อให้ถึงระดับ 1 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.0 ลิตร) หรือระดับ 2 ของ "WHITE RICE" (รุ่น 1.8 ลิตร) ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว วางภาชนะที่ใส่น้ำลงในหม้อใน แล้วจัดวางเบ้า ② ลงบนภาชนะ
- 4 ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 20 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 5 เมื่อสุกแล้ว โรยต้นหอม ชิม เป็นต้น แล้วปรุงรสด้วยเครื่องปรุงอื่นๆ ตามชอบ





ไดงากุ อีโมะ (มันเทศหวานอนามัยสูตรญี่ปุ่น)

● ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

	[รุ่น 1.0 ลิตร]	[รุ่น 1.8 ลิตร]
มันเทศหวาน	400 กรัม	500 กรัม
น้ำตาล	50 กรัม	60 กรัม
น้ำ	50 มล.	60 มล.
ซอสถั่วเหลือง	1 ช้อนชา	น้อยกว่า 2 ช้อนชาเล็กน้อย
งาดำ	ตามชอบ	ตามชอบ

● ขั้นตอนการเตรียม

- ① ล้างมันเทศหวาน แล้วหั่นทั้งเปลือกเป็นชิ้นหนาๆ แล้วแช่น้ำไว้
- ② นำมันเทศหวาน ① ที่สะเด็ดน้ำออกแล้วใส่ลงในหม้อใน เท A ลงไป คนให้เข้ากันด้วยไม้พาย
- ③ ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "STEAM" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 15 นาที สำหรับรุ่น 1.0 ลิตร (20 นาที สำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) แล้วกดปุ่ม "COOK"
- ④ เมื่อสุกแล้ว ให้คนให้ทั่วเพื่อให้หน้าซอสเคล้าให้ทั่วถึง ตักใส่จาน โรยด้วยงาดำพร้อมเสิร์ฟ

มาร์เบิลเค้ก



ปุ่ม "RICE" ปุ่ม "MENU"

VARIETY **CAKE**

1/8 ชิ้น

ประมาณ 380 กิโลแคลอรี

ระยะเวลาในการทำ

ประมาณ 50 นาที

● ส่วนผสม

เนย	150 กรัม
แป้งเค้ก (แบบนุ่ม)	150 กรัม
น้ำตาล	140 กรัม
ไข่ (ตีแล้ว)	3
เหล้ารัม	1/2 ช้อนโต๊ะ
ผงอัลมอนต์	45 กรัม
นม	มากกว่า 2 ช้อนโต๊ะเล็กน้อย
ช็อกโกแลต	70 กรัม

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 คนเนยจนเป็นครีม เติมน้ำตาล ตีให้เข้ากันจนขาวและขึ้นฟู
- 2 ใส่ไข่ลงไปทีละน้อยจนหมด แล้วใส่ผงอัลมอนต์ รัม และนมลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- 3 ใส่แป้ง ② ที่ร่อนแล้วลงไป แล้วตีโดยใช้ไม้พาย
- 4 ละลายช็อกโกแลตในหม้อสองชั้น
- 5 นำ 1/3 ของแป้งเค้กที่ผสมแล้ว ③ ใส่ลงในช็อกโกแลต ④ เพื่อให้เป็นแป้งเค้กช็อกโกแลต
- 6 ใส่ ⑤ ลงใน ③ แล้วผสมเพื่อทำเป็นลวดลายหินอ่อน
- 7 เท ⑥ ลงในหม้อใน จับหม้อในแล้วเคาะเบาๆ บนผ้าเพื่อไล่ฟองอากาศ
- 8 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "CAKE" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 50 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 9 เมื่ออบเค้กเสร็จแล้ว ทิ้งไว้อีก 15 นาทีโดยไม่ต้องเปิดฝา เพื่อให้เค้กคงรูป
- 10 ยกออกมาจากหม้อใน และทิ้งไว้ให้เย็น

โยเกิร์ตชีสเค้ก

● ส่วนผสม

	รุ่น 1.0 ลิตร	รุ่น 1.8 ลิตร
ครีมชีส	250 กรัม	380 กรัม
น้ำตาล	80 กรัม	120 กรัม
(แบ่งออกเป็น 20 กรัมและ 60 กรัม) (แบ่งออกเป็น 30 กรัมและ 90 กรัม)		
ไข่ (แยกไข่แดงและไข่ขาว)	3	5
โยเกิร์ตธรรมชาติ	1 ถ้วย (200 มล.)	1 1/2 ถ้วย (300 มล.)
แป้งเค้ก (แบบนุ่ม)	40 กรัม	60 กรัม
เนยเหลว	20 กรัม	30 กรัม
น้ำมะนาว	1 ช้อนโต๊ะ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่ไข่ขาวในชามแล้วตีเบาๆ เติมน้ำตาล 20 กรัมสำหรับรุ่น 1.0 ลิตร (30 กรัมสำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) ลงไป แล้วตีให้เกิดฟอง
- 2 สำหรับครีมชีสที่ทิ้งไว้ให้อ่อนตัวลงที่อุณหภูมิห้อง เติมน้ำตาล 60 กรัมสำหรับรุ่น 1.0 ลิตร (90 กรัม สำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) ลงไป คนให้เป็นครีม แล้วผสมไข่แดง โยเกิร์ต และน้ำมะนาวลงไป
- 3 ใส่แป้งที่ร่อนแล้วลงใน ② จากนั้นผสมกับเนยเหลว
- 4 ใส่ ① ลงใน ③ แล้วผสมจนไม่เหลือฟองไข่ขาว
- 5 เท ④ ลงในหม้อใน จับหม้อในแล้วเคาะเบาๆ บนผ้าเพื่อไล่ฟองอากาศ
- 6 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "CAKE" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 45 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 7 เมื่ออบเค้กเสร็จแล้ว ทิ้งไว้อีก 15 นาทีโดยไม่ต้องเปิดฝา เพื่อให้เค้กคงรูป เมื่อเย็นลงพอที่จะสัมผัสได้แล้วให้นำมาแช่ในตู้เย็นประมาณ 10 นาทีเพื่อให้เค้กเย็น

* ปรับปริมาณน้ำตาลได้ตามชอบ



ปุ่ม "RICE" ปุ่ม "MENU"

VARIETY **CAKE**

1/8 ชิ้น

ประมาณ 230 กิโลแคลอรี

รุ่น 1.0 ลิตร

1/8 ชิ้น

ประมาณ 350 กิโลแคลอรี

รุ่น 1.8 ลิตร

ระยะเวลาในการทำ

ประมาณ 45 นาที

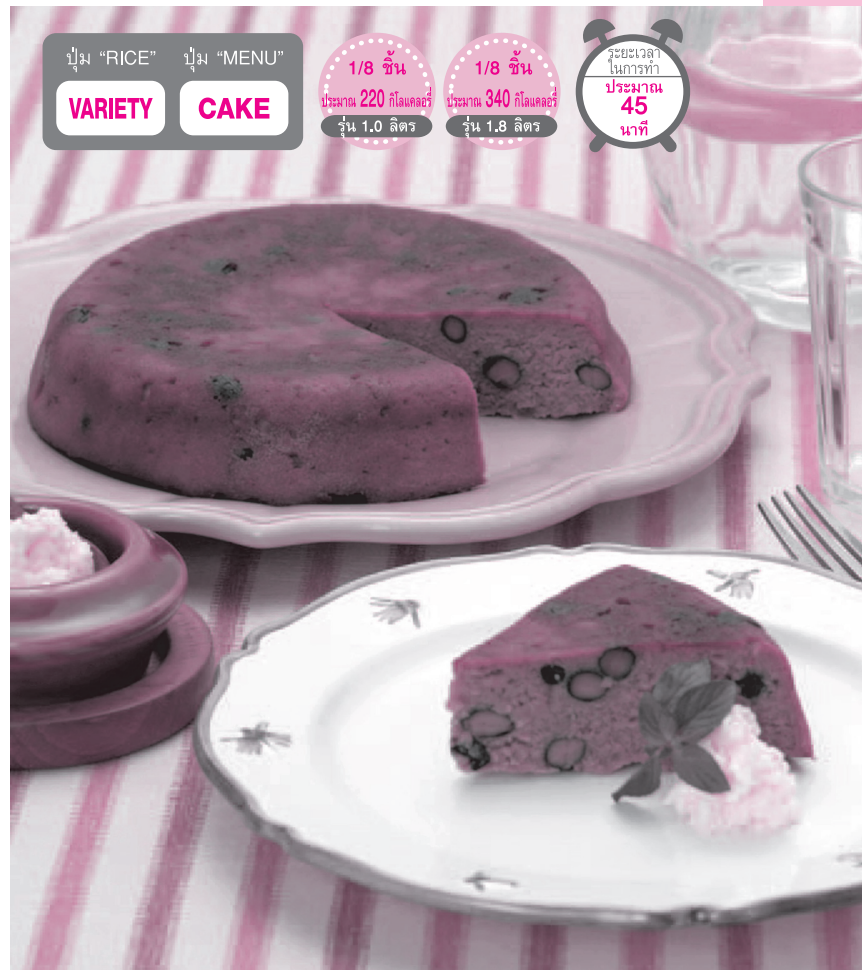
เค้กถั่วเหลืองอนามัย

● ส่วนผสม

	[รุ่น 1.0 ลิตร]	[รุ่น 1.8 ลิตร]
เต้าหู้อ่อน	150 กรัม	220 กรัม
แป้งข้าวโพด	2 ช้อนโต๊ะ	3 ช้อนโต๊ะ
เนย (ทิ้งไว้ให้อ่อนตัว)	100 กรัม	150 กรัม
น้ำตาลทรายแดง (แบบผง)	50 กรัม	90 กรัม
น้ำผึ้ง	1 1/2 ช้อนโต๊ะ	3 ช้อนโต๊ะ
นม	2 ช้อนโต๊ะ	3 ช้อนโต๊ะ
ถั่วดำ (สุกแล้ว, หาชื้อได้ตามร้าน)	150 กรัม	230 กรัม
ไข่ (ตีแล้ว)	3	4 1/2

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 จี่เต้าหู้อ่อนเพื่อเอาน้ำออก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
- 2 เมื่อเย็นลงพอที่จะสัมผัสได้แล้ว โรยแป้งข้าวโพดลงบนเต้าหู้
- 3 ใส่เนยลงในชาม ตามด้วยน้ำตาลทรายแดง แล้วใช้เครื่องตีแบบมือถือเพื่อตีผสมให้เป็นครีม
- 4 เติมน้ำผึ้ง ไข่ และนมที่เหลือลงใน ③
- 5 เมื่อแป้งเค้กที่ผสมไว้เข้ากันดีแล้ว ใส่เต้าหู้และถั่วดำลงไป แล้วเทลงในหม้อใน จับหม้อในแล้วเคาะเบาๆ บนผ้าเพื่อไล่ฟองอากาศ
- 6 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "CAKE" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 45 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 7 เมื่ออบเค้กเสร็จแล้ว ทิ้งไว้อีก 15 นาทีโดยไม่ต้องเปิดฝา เพื่อให้เค้กคงรูป
- 8 ยกออกจากหม้อใน และทิ้งไว้ให้เย็น



สปันจ์เค้ก (เค้กแต่งงาน)



● ส่วนผสม

	[รุ่น 1.0 ลิตร]	[รุ่น 1.8 ลิตร]
แป้งเค้ก (แบบนุ่ม)	120 กรัม	180 กรัม
น้ำตาล	120 กรัม	180 กรัม
ไข่ (แยกไข่แดงและไข่ขาว)	4	6
กลิ่นวานิลลา	เล็กน้อย	เล็กน้อย
A { นม (อุ่นให้ได้อุ่นหมักหึ่ง)	1 ช้อนโต๊ะ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
เนย (ละลายแล้ว)	20 กรัม	30 กรัม
วิปครีม	ตามชอบ	ตามชอบ
ผลไม้	ตามชอบ	ตามชอบ

● ขั้นตอนการเตรียม

- 1 ใส่ไข่ขาวในชามแล้วตีเบาๆ ด้วยเครื่องตีแบบมือถือ เติมน้ำตาล แล้วตีให้เกิดฟอง ใส่ไข่แดงแล้วตีจนส่วนผสมขึ้น จึงใส่กลิ่นวานิลลา
- 2 สำหรับ A ให้ผสมนมกับเนยเข้าด้วยกัน
- 3 ร่อนแป้งแล้วใช้ไม้พาย ชลช คนส่วนผสมของแป้งเค้กไม่ให้จับตัว จนแป้งไม่เกาะเป็นก้อน แล้วผสม ② ทันที
- 4 เทแป้งเค้กที่ผสมแล้ว ③ ทั้งหมดลงในหม้อในโดยเร็ว จับหม้อในแล้วเคาะเบาๆ บนผ้าเพื่อไล่ฟองอากาศ
- 5 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว ปิดฝา กดปุ่ม "RICE" เพื่อเลือก "VARIETY" จากนั้นกดปุ่ม "MENU" เพื่อเลือก "CAKE" และกดปุ่ม "MIN" เพื่อตั้งเวลาทำงาน 45 นาที แล้วกดปุ่ม "COOK"
- 6 เมื่ออบเค้กเสร็จแล้ว ยกออกมาปล่อยให้เย็น ก่อนที่จะแต่งหน้าด้วยวิปครีมและผลไม้ ชลช



ข้อควรระวัง

หม้อในจะร้อนขึ้นทันทีหลังจากเสร็จแล้ว จึงควรสวมถุงมือ ชลช ทุกครั้งเมื่อจะยกสปันจ์เค้กออกจากหม้อ อย่าใช้มือเปล่าจับหม้อใน

HITACHI

Inspire the Next

 **Hitachi Global Life Solutions, Inc.**

Hitachi Atago Bldg., 15-12, Nishi Shimbashi 2-chome,
Minato-ku, Tokyo 105-8410 Japan

คู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหาร RZ-KG18YTH