

คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า INSTRUCTION MANUAL

รุ่น **RZ-GHE18** (1.8L TYPE)

เครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้าน
HOUSEHOLD

สารบัญ

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

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

การใช้งาน

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

การทำอาหาร

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

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

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

การแก้ปัญหา

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

คู่มือสอนทำอาหาร

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

ข้อมูลจำเพาะ

- ข้อมูลจำเพาะ 24



RZ-GHE18

หุงได้อร่อยสุด

หม้อในทำจากเหล็กหนา 2.3 มิลลิเมตร

HITACHI **IH** Rice Cooker

ขอขอบคุณที่กรุณาเลือกซื้อหม้อหุงข้าว IH ฮิตาชิ
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน
เมื่ออ่านเสร็จแล้ว กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ให้ดี
คำอธิบายในคู่มือนี้ จะยกตัวอย่างในรุ่น RZ-GHE18

กรุณาอ่าน “ ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ”

→ หน้า 2~3 ให้เข้าใจ และใช้งานอย่างถูกต้อง

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

หม้อหุงข้าวนี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน กรุณาอย่าใช้เชิงพาณิชย์

การปฏิบัติตามคำอธิบายต่อไปนี้ จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ใช้และผู้อื่น ตลอดจนความเสียหายต่อทรัพย์สิน จึงควรอ่านหัวข้อควรระวังในคู่มือนี้โดยละเอียดและใช้งานอย่างถูกวิธี

■ ข้อควรระวังที่แสดงในที่นี้

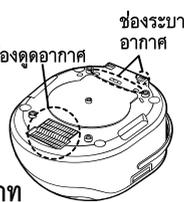
ระดับอันตรายและความเสียหายที่เกิดจากการละเลยและใช้งานไม่ถูกต้องในเนื้อหาที่อธิบายไว้ ได้จำแนกประเภทโดยใช้สัญลักษณ์และข้อความดังต่อไปนี้

 คำเตือน ช่องสัญลักษณ์นี้แสดงว่าหากละเลย “ อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต หรือบาดเจ็บร้ายแรง ”	 ข้อควรระวัง ช่องสัญลักษณ์นี้แสดงว่าหากละเลย “ อาจได้รับบาดเจ็บหรือเสียหายต่อทรัพย์สิน ”
--	--

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

⚠ คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟดูด ไฟช็อต ไฟลุก และไฟไหม้

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

เพื่อป้องกันผิวหนังพุพอง

 <p>ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาและทำให้ผิวหนังพุพองได้</p> <ul style="list-style-type: none"> อย่ายื่นมือหรือใบหน้าเข้าใกล้ช่องไอน้ำ ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาในระหว่างหุงข้าวหรือทำอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งควรระวังให้ห่างจากเด็กเล็ก ในระหว่างหุงหรือทำอาหาร อย่าเปิดฝา เขย่าหม้อหุงข้าว หรือยกถือเคลื่อนย้าย 	
 <p>อาหารกระเด็น น้ำร้อนพุ่งออกมา ฝาอาจเปิดกระแทกทำให้ผิวหนังพุพองได้</p> <ul style="list-style-type: none"> ปิดฝาให้สนิทโดยกดจุดกึ่งกลางด้านหน้าจนกระทั่งมีเสียง “ กริ๊ก ” อย่าหุงข้าวหรือทำเมนูอาหารที่นอกเหนือจากที่เขียนไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหาร 	

⚠️ ข้อควรระวัง

อย่าใช้หม้อหุงข้าวในสถานที่ต่อไปนี้

การจับปลั๊ก



● บริเวณที่ถูกน้ำหรือบริเวณใกล้กับเปลวไฟ (เป็นสาเหตุทำให้ไฟดูด ไฟฟ้ารั่ว หรือไฟไหม้)

● บริเวณที่วางไม่มั่นคง หรือวางบนพื้นที่ไม่ทนความร้อน (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)

● บนที่วางที่ปิดช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ บนแผ่นอลูมิเนียมฟอล์ย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือผิวหนังพุพอง)

● หากใช้หม้อหุงข้าวใกล้ผนังเพอร์นิเจอร์ หรือชั้นวางของในครัว ต้องแน่ใจว่าไอน้ำที่ออกมาจะไม่ถูกกักไว้ (หยดน้ำจากไอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้ผนังหรือเพอร์นิเจอร์เปลี่ยนสีหรือเสียรูปทรง)

● บริเวณที่ไม่สามารถเปิดฝาได้เต็มที่ (เป็นสาเหตุทำให้ผิวหนังพุพองจากการสัมผัสแผ่นทำความร้อนของฝาหรือหยดน้ำร้อนที่ไหลลงมา)



ดึงปลั๊กไฟออก

● ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้ไฟไหม้ ผิวหนังพุพองหรือบาดเจ็บจากการถูกไฟดูด ไฟฟ้ารั่วซึ่งเกิดจากฉนวนเสื่อมสภาพ)



● ขณะที่ถอดปลั๊กหรือม้วนสายไฟกลับ ควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่จับที่สายไฟ (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)

เพื่อป้องกันผิวหนังพุพอง

เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ



● เมื่อจะหุงข้าว ควรตรวจสอบวิธีการหุงข้าวอย่างถูกต้อง ถ้าใช้โหมดการหุง “ข้าวต้ม” ซึ่งใช้ปริมาณน้ำมากไปหุง ผิดกับการหุงแบบอื่น จะทำให้น้ำร้อนพุ่งล้นออกมามาก ซึ่งเป็นอันตราย

● เมื่อจะทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน (เป็นสาเหตุทำให้ผิวหนังพุพอง)

● ฝาชั้นในต้องรอให้เย็นก่อนแล้วจึงถอด

● เปิดฝามือให้สุด แล้วจึงตักข้าว (หยดน้ำร้อนอาจไหลมาถูกได้)



ห้ามสัมผัส

● อย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน เช่น หม้อใน ที่จับหม้อใน ฝาชั้นใน ฝาระบายไอน้ำ ขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จในทันที



● อย่าหิ้วตัวหม้อหุงข้าวโดยใช้ที่หิ้วหม้อใน ควรปิดฝาให้สนิทและหิ้วตรงที่หิ้วของตัวหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือผิวหนังพุพองได้)

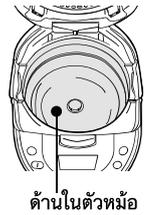
● ขณะที่หิ้วตัวหม้อหุงข้าว อย่าสัมผัสที่ปุ่มล็อก (อาจทำให้ฝาเปิดออกได้)

● ขณะที่หุงข้าวหรือทำอาหาร ไม่ตั้งที่หิ้วตัวหม้อขึ้น (ไอน้ำอาจทำให้ที่หิ้วร้อนได้)



● ใช้หม้อในที่ที่หมาเท่านั้น (หากใช้หม้อในที่อื่นจะเป็นสาเหตุทำให้การทำงานผิดปกติ เกิดความร้อนสูงหรือไฟไหม้ได้)

● อย่าใช้งานหากมีโลหะขนาดเล็กหรืออลูมิเนียมฟอล์ยค้างอยู่ด้านในตัวหม้อ (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือเพลิงไหม้ได้)



ด้านในตัวหม้อ



● หากคุณใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจอยู่ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้หม้อหุงข้าวนี้ (การทำงานของหม้อหุงข้าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจได้)

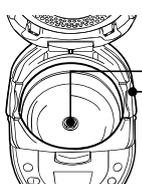


● วางให้ห่างจากวัตถุที่ไม่ถูกกับแม่เหล็ก (ข้อมูลในแถบความจำแม่เหล็กของบัตรเครดิต หรือบัตรผ่านประตูอัตโนมัติของรถโดยสารอาจถูกลบได้)

ข้อควรทราบ

● อย่าใช้งานขณะที่หม้อว่างเปล่า (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูง)

● อย่าใช้งานหากมีเศษสิ่งแปลกปลอมติดค้างอยู่ โดยเฉพาะบริเวณตั้งภาพขวามือ ควรดูแลให้สะอาดอยู่เสมอ (เป็นสาเหตุทำให้ขัดข้องหรือหุงได้ไม่ดี)



● อย่าใช้หม้อในโดยใช้สัมผัสกับเปลวไฟโดยตรง ทำให้ร้อนในเตาไมโครเวฟ หรือวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (เป็นสาเหตุทำให้ที่หิ้วหม้อในเสียรูป หรือผิวเคลือบฟลูออรีนลอกออก)

● อย่าใช้งานในสภาพที่คลุมฝาหม้อด้วยผ้าเช็ดจานหรือผ้าขนหนู (เป็นสาเหตุทำให้สีเปลี่ยน เสียรูปทรง หรือทำงานขัดข้องได้)

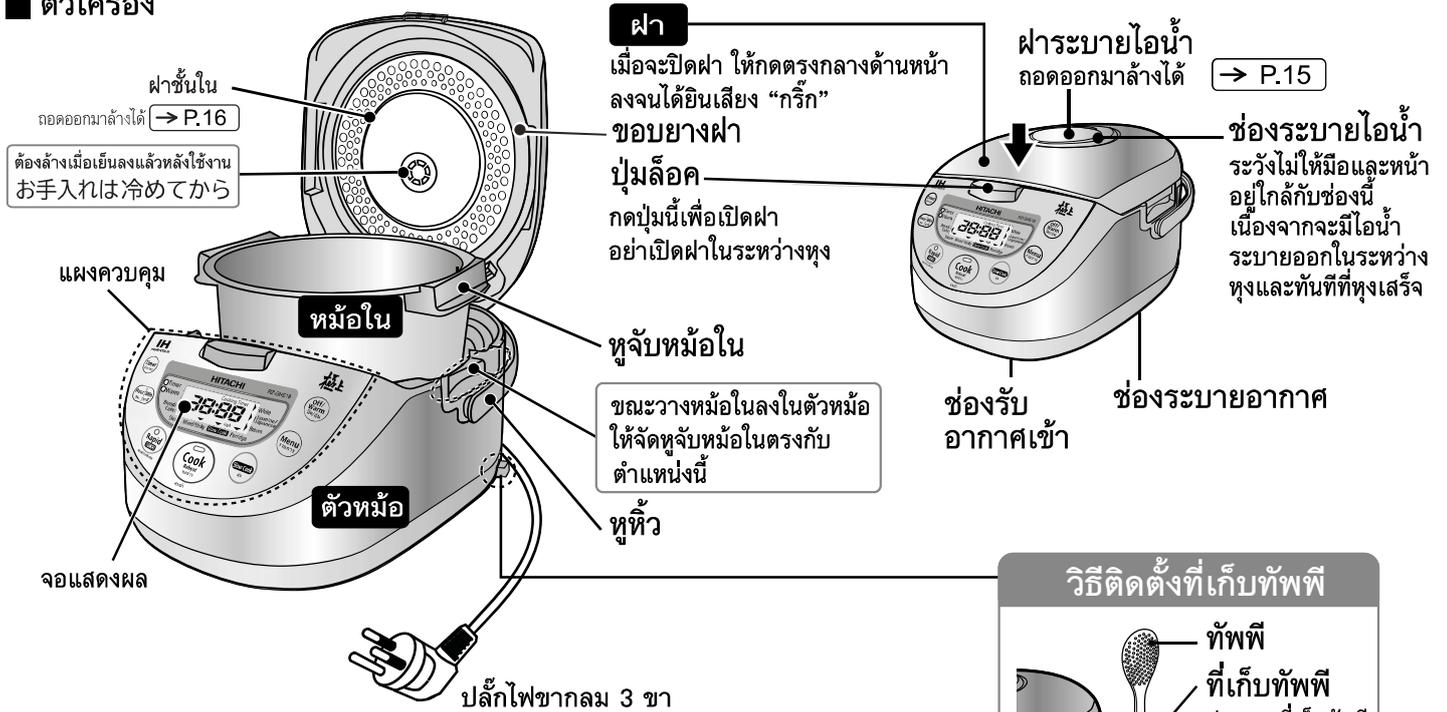


● อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับโทรทัศน์ วิทยุ โทรศัพท์สายในหรือโทรศัพท์ไร้สาย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดคลื่นรบกวนหรือจอภาพเพี้ยน)

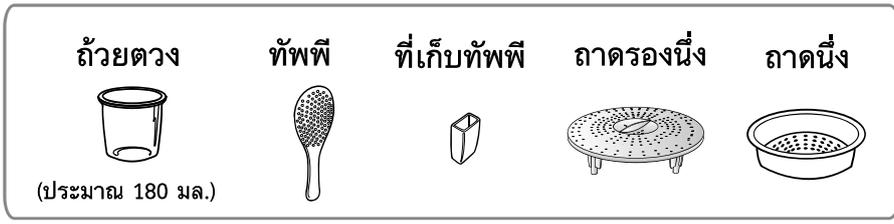
● หากทำตัวหม้อตกลงพื้นหรือเกิดการแตกหัก ให้หยุดการใช้งานและนำไปตรวจสอบ ซ่อมแซม ที่ร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อมา

ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุมการทำงาน, จอแสดงผล

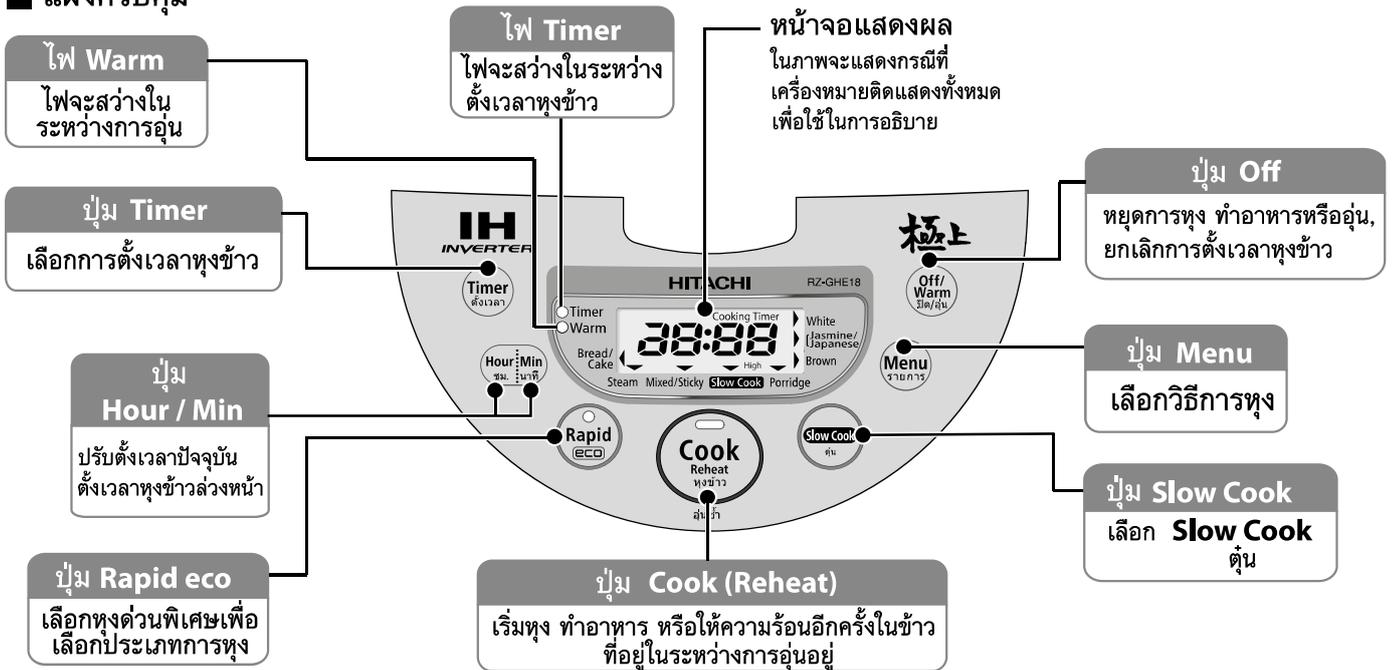
■ ตัวเครื่อง



■ อุปกรณ์เสริม



■ แผงควบคุม



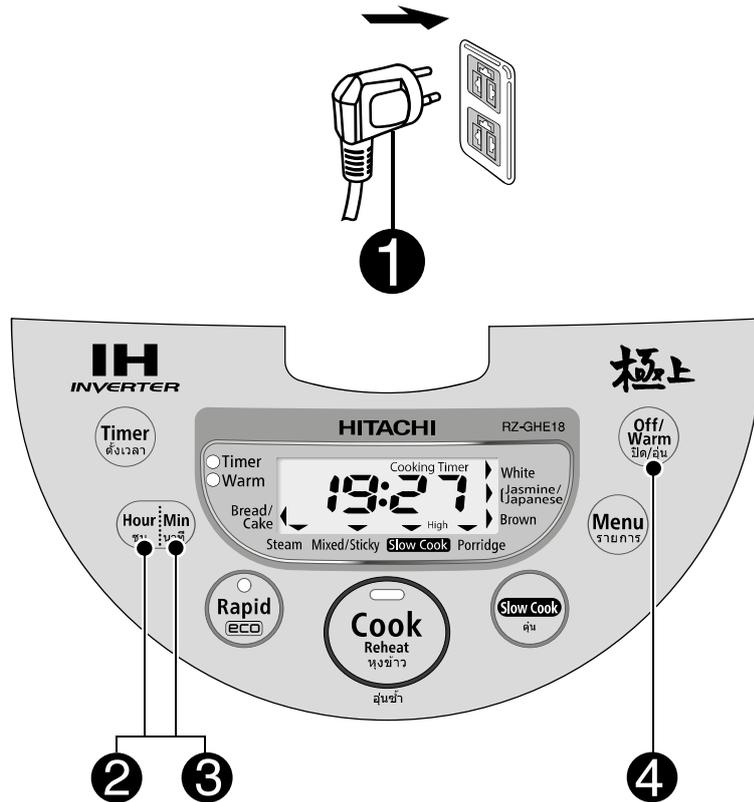
ที่ปุ่ม Cook (Reheat) จะมีเครื่องหมาย ☉ และที่ปุ่ม Off จะมีเครื่องหมาย ☐ ไว้สำหรับผู้พิการทางสายตา

ชื่อแนะนำก่อนการใช้งาน

วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน

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

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



1 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



• ชนิดข้าวและวิธีการหุงที่ตั้งไว้รวมถึงเวลา ณ ปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา (สภาวะ Off)

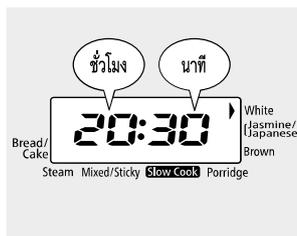
2 กด Hour หรือ Min ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เพื่อให้หน้าจอแสดงเวลากระพริบ



• ไม่สามารถปรับตั้งเวลาได้ในระหว่างการหุง ทำอาหาร อุ้น ตั้งเวลาล่วงหน้า และให้ความร้อนใหม่

3 กด Hour หรือ Min เพื่อตั้งเวลาเป็น “20:30”

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



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

4 กด Off/Warm เปลี่ยนให้หน้าจอแสดงเวลาติดสว่างขึ้น



• หากไม่กดปุ่ม Off หลังจากผ่านไปประมาณ 60 วินาที การปรับตั้งเวลาจะจบโดยอัตโนมัติ

การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับหุงข้าวให้อร่อย)

1 ตวงข้าว

ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าวอย่างถูกวิธี



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

ข้อควรทราบ กรุณาอย่าใช้ถ้วยตวงหรือเครื่องตวงข้าวที่ขายทั่วไปตามท้องตลาด (เพราะปริมาณที่ตวงอาจแตกต่างกันได้)

2 ซาวข้าว

ก่อนอื่นซาวข้าวในน้ำเพื่อล้างข้าว
จากนั้นรีบเทน้ำออกทันที

ทำซ้ำในขั้นตอนนี้จนกระทั่ง
น้ำใสสะอาด

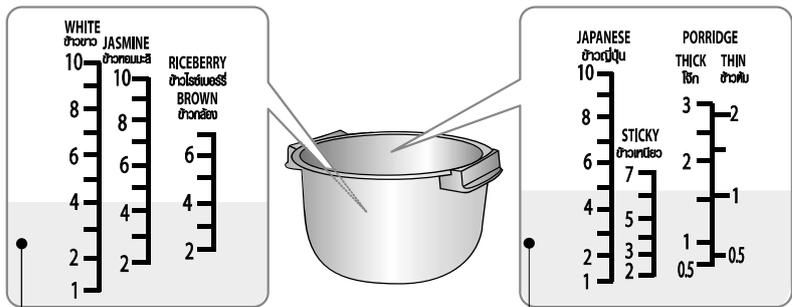


ข้อควรทราบ กรณีที่ซาวข้าวในหม้อใน กรุณาอย่าใช้เครื่องตีไข่ที่เป็นโลหะหรือเครื่องมืออื่นๆ (จะเป็นสาเหตุทำให้ชั้นผิวฟลูออรีนที่เคลือบหลุดออก)

3 ปรับปริมาณน้ำ

เกลี่ยข้าวให้เรียบ วางหม้อในบนพื้นราบ และใช้ขีดบอกระดับน้ำ เพื่อปรับ
ปริมาณให้เหมาะกับชนิดข้าว ปริมาณข้าว และวิธีการหุง

ตัวอย่าง เมื่อจะหุงข้าวขาว "White rice" 4 ถ้วย



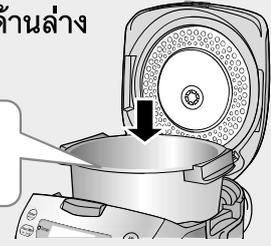
ขีดระดับน้ำเป็นเพียงแนวทางปฏิบัติ สามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำได้ตามความเหมาะสม

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

4 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว

เช็ดน้ำ หรือเศษสิ่งต่างๆที่ติดอยู่ภายนอกหรือด้านล่างของหม้อใน ก่อนใส่ลงในหม้อหุงข้าว

เช็ดน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆบริเวณภายนอกออก



ข้อควรทราบ

- อย่าใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว โดยที่ยังมีน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆติดอยู่ที่ผิวภายนอกหม้อใน (อาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติหรือข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- วางหุ้บของหม้อในให้ตรงตำแหน่งบนตัวหม้อหุงข้าว

5 ตรวจสอบฝา

ประกอบฝาชั้นใน



คำเตือน



- ก่อนหุงข้าว ถอดฝาชั้นในออกก่อน และต้องแน่ใจว่าไม่มีข้าวหรือเศษอาหารใดๆติดอยู่ นอกจากนี้อย่าลืมใส่ฝาชั้นใน กลับเข้าไปในฝา

6 ปิดฝา และประกอบฝาระบายไอน้ำ

ปิดฝาช้าๆ จนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” จากนั้นจึงประกอบฝาระบายไอน้ำ

กดบริเวณตรงกลางด้านหน้า ปิดฝาลง จนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” (ฝาจจะปิดไม่ได้ หากไม่ประกอบฝาชั้นในเข้ากับฝา)



ประกอบฝาระบายไอน้ำ

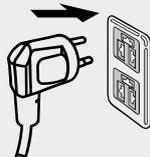


คำเตือน



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

7 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



วิธีการหุงข้าวที่เลือกไว้ และเวลาปัจจุบัน จะแสดงขึ้นมา



ข้อควรทราบ

หากได้ยินเสียงการทำงาน หรือเห็นประกายไฟขณะเสียบปลั๊ก อาจมีสาเหตุมาจากการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

เมื่อเตรียมเสร็จแล้วจึงเริ่มหุงข้าว

● การเริ่มหุงข้าวทันที

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

→ P.8,9

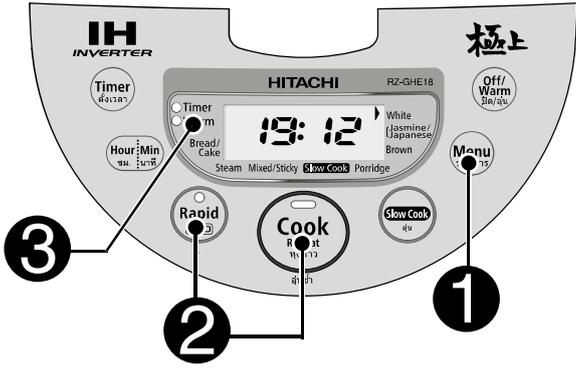
● การตั้งเวลาหุงล่วงหน้า

(ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

→ P.10

การเริ่มหุงข้าวทันที

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



ตรวจสอบวิธีการหุง
หากใช้วิธีการหุงเมนูอื่นในการหุง "โจ๊ก/ข้าวต้ม" ซึ่งใช้น้ำปริมาณมาก อาจเป็นอันตราย เนื่องจากน้ำร้อนอาจพุ่งออกมา

ตัวอย่างแสดงการเลือก "White"

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

- กดปุ่มเพื่อเลื่อน ▶

● ไฟ Rapid จะกระพริบเฉพาะ White, Japanese, Jasmine เท่านั้น

2 การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบ

2.1 การหุงแบบปกติ

- กดปุ่มหุงข้าว **[Cook]**

2.2 การหุงแบบด่วนพิเศษ

- กดปุ่มหุงด่วนพิเศษ **[Rapid]**

2.3 เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น และเริ่มการหุง

- ไฟ "Cook" หรือไฟ Rapid สว่างขึ้น

หลังจากผ่านไปประมาณ 3 วินาที

แสดงเวลาที่ใช้ในการหุง

● วิธีการหุงที่สามารถเลือกได้จะแตกต่างกันในแต่ละชนิดข้าว

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

3 เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงสิ้นสุดลง เริ่มอุ่นอัตโนมัติ

- ไฟ "Warm" สว่างขึ้น

พรวนข้าวให้ร้อนเมื่อหุงเสร็จ

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การใช้งาน

วิธีการเลือกวิธีการหุง

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

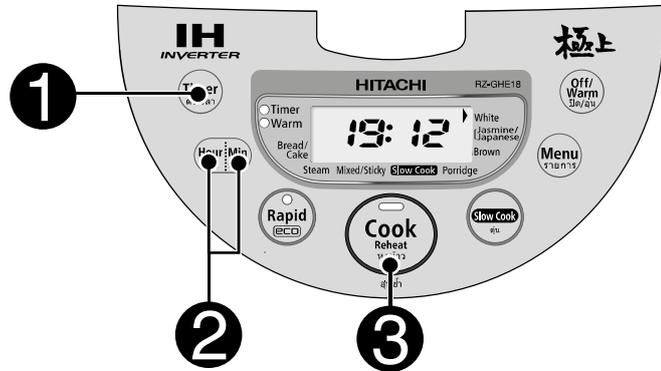
- "Rapid" เป็นวิธีการหุงที่ให้ความสำคัญกับเวลาที่ใช้ ดังนั้นผิวของข้าวจะแฉะเล็กน้อย และข้าวจะแข็งเล็กน้อย
 - เมื่อใช้เครื่องปรุงที่ซื้อจากร้านสำหรับข้าวผสม ควรใส่ส่วนผสมต่างๆ ไว้บนข้าวโดยไม่ต้องคนให้ทั่ว
 - ปริมาณของไอน้ำที่ปล่อยออกมาจะแตกต่างกันขึ้นกับวิธีการหุง
- *ระยะเวลาในการหุงจะใช้สำหรับแรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์ AC, อุณหภูมิห้อง 25 °C และอุณหภูมิน้ำ 28 °C
- *เวลาในการหุงจะแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ระดับน้ำ ชนิดของข้าว ฯลฯ

- เวลาที่ใช้ในการหุงถูกคำนวณจากการหุงข้าว โดยพิจารณาถึงเวลาที่ใช้ในครั้งก่อน อุณหภูมิ ฯลฯ
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจเพิ่มขึ้น หรือหยุดลงในระหว่างการหุง ทั้งนี้เนื่องจากการปรับค่าเพื่อให้ข้าวมีรสชาติดีขึ้น

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

การตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า (ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

- เวลาที่ตั้งล่วงหน้าคือเวลาที่หุงข้าวเสร็จสิ้น
- หากเวลาที่ตั้งไว้ใกล้เคียงกับเวลาปัจจุบัน การหุงจะเริ่มทันที



ข้อควรทราบ

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

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

หน้าจอนี้เป็นตัวอย่างของกรณีที่ได้เลือก "White"

ตรวจสอบเวลาปัจจุบัน

หากเวลาไม่ตรงให้ปรับตั้งใหม่

→ P.5

- วิธีเลือกข้าวและวิธีการหุง

→ P.8,9

1 หลังจากเลือก "วิธีการหุง" แล้วกด "Timer"



- เวลาที่ตั้งจากโรงงานหรือเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้อาจปรากฏขึ้น

2 กด Hour หรือ Min เพื่อตั้งเวลาหุงเสร็จเป็น "7:30"

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

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

เวลาที่หุงเสร็จ



3 กด Cook เสียงเตือนจะดังขึ้น "บี๊บ บี๊บ" เสร็จสิ้นการตั้งเวลาล่วงหน้า



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

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงเสร็จสิ้นลง แล้วหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ

- ไฟ "Warm" สว่างขึ้น



- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกการหุงข้าวที่ตั้งเวลาล่วงหน้าไว้ให้กดปุ่ม "OFF" "Warm"

แสดงเวลาที่จะหุงเสร็จสิ้น



- Warm

- วิธีการอุ่น

→ P.11

การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

(เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย)

- เมื่อการหุงเสร็จสิ้นลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรุณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นแล้วข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียวซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

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

- ในระหว่างการอุ่นจะเกิดหยดน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้อุ่นข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

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



วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึกว่าคุณสมบัติของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [WHITE RICE]

1 คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

ข้อควรทราบ ● อย่าวุ่นข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

2 กด **COOK REHEAT** ในระหว่างการอุ่น

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

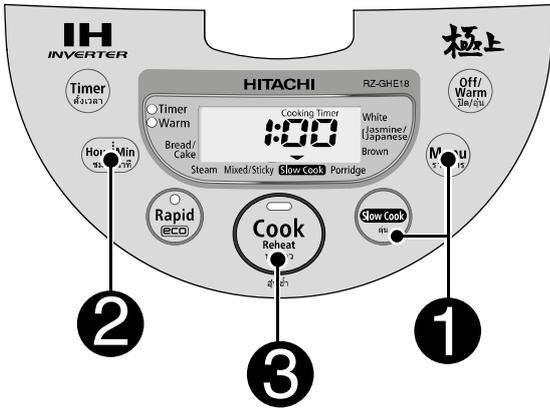
● เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ได้

3 หลังจากหุงเสร็จสิ้น จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ Warm จะสว่าง

● เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off (ไฟ Warm จะดับ)

การตั้งแบบกำหนดเอง

- เวลาในการตั้ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



คำเตือน

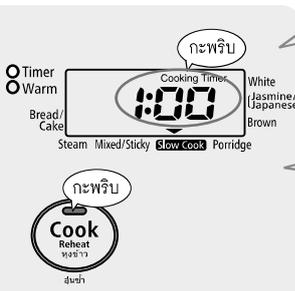
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากรายการตามที่มีระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้ว จึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก "Slow Cook" 3 ชั่วโมง 30 นาที

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

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

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม



● สามารถเลือก Menu โดยตรง โดยกดปุ่ม Slow Cook

● ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมาย ▼ แสดงเมนูจะเลื่อนไปที่ละเมนู

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

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

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



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

- ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 30 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที

- ระยะเวลาในการตั้ง ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

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

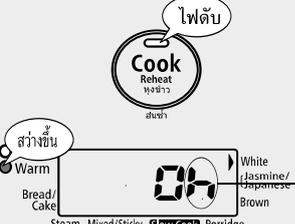
- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลงให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

ข้อควรทราบ ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้ออาจเกิดความเสียหายได้)



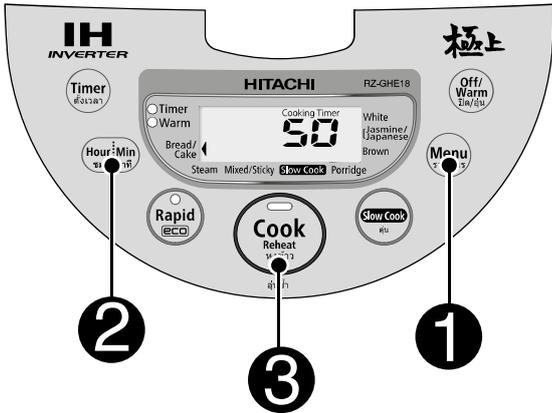
- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการตั้ง ให้กดปุ่ม "Off" "Warm"



● จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การอบเค้กแบบกำหนดเอง

● เวลาในการอบเค้ก กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



คำเตือน

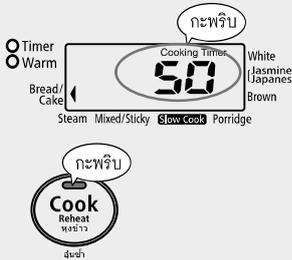
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากรายการตามที่ระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก

"Bread / Cake" 60 นาที

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

● เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม



● ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมายแสดงเมนูจะเลื่อนไปที่ละเมนู

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

● เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

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



● ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 5 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที

● ระยะเวลาในการอบเค้ก ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

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

● ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

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

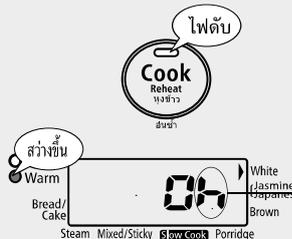
ข้อควรทราบ

- อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



● เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้

● หากต้องการยกเลิกเวลาการอบเค้ก ให้กดปุ่ม "Off" "Warm"



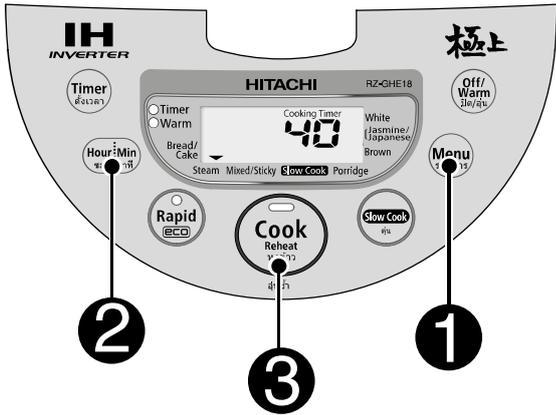
จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h



● แสดงเวลาปัจจุบัน

การตั้งค่าแบบกำหนดเอง (ข้าวเหนียว และอาหารอื่นๆ)

- เวลาในการตั้ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



คำเตือน

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

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

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม

แสดงตัวอย่างกรณีที่เลือก "Steam" 50 นาที

- ใส่ น้ำลงในหม้อที่ขีดบอกระดับน้ำ เลข 2
- กรณีที่หนึ่งข้าวเหนียวให้ใช้ผ้าขาวบางวางบนถาดหนึ่งอาหารนำข้าวเหนียวที่แช่แล้ว 1 ชั่วโมงลงไป แล้วใช้ผ้าขาวบางปิดข้าวด้านบน (ถ้าไม่ใช่ผ้าขาวบางรองถาดหนึ่งอาหาร อาจทำให้ข้าวนี้ไม่สุก)
- ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมายแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนู

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

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- **Hour** จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที
- **Min** จะลดครั้งละ 1 นาที

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

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

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

ข้อควรทราบ ● อย่านุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อ (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

เวลาที่นี้เสร็จ **50**

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

● แสดงเวลาปัจจุบัน

- เวลาที่ตั้งจะถูกระงับไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการอบแค่ให้กดปุ่ม "Off" "Warm"

การทำความสะอาด

⚠️ ข้อควรระวัง



ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟ และรอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน (หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้ผิวหนังพุพองได้)

ข้อควรทราบ

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

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อหุงข้าวและใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) และฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม เพื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ

1 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาหม้อ

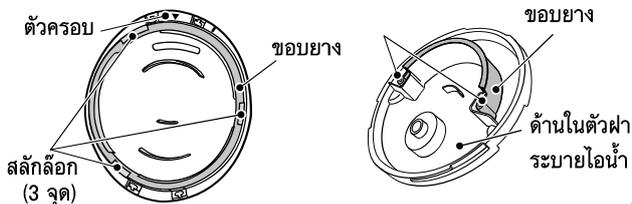


2 ถอดตัวฝาระบายไอน้ำออกจากตัวครอบฝาระบายไอน้ำ หมุนตัวฝาระบายไอน้ำไปในทิศทางเปิด หมุนกลับ (はさむ) โดยให้เครื่องหมาย ▲ ตรงกับตำแหน่ง ▼ ของตัวครอบฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดตัวครอบออกจากตัวฝาระบายไอน้ำ

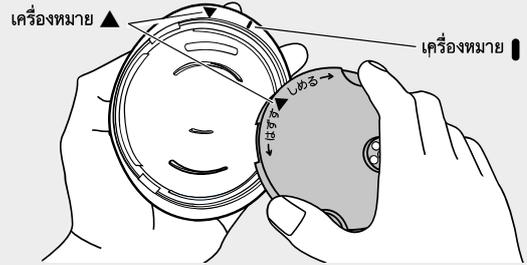


3 ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรก

อย่าถอดขอบยางออก กรณีที่ถอดออกไปแล้วให้ประกอบตามภาพ



4 ติดตัวครอบฝาระบายไอน้ำเข้ากับตัวฝาระบายไอน้ำ



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

5 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา

กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำ เสียบเข้าไปให้แน่นนอน



ตัวหม้อและฝา (เมื่อสกปรก)

เช็ดออกด้วยผ้าบิดหมาด

- อย่าล้างด้วยน้ำ หรือแช่

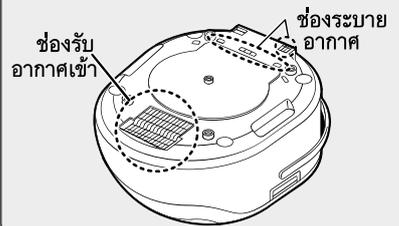
ทัพพี (ล้างทุกครั้งที่ใช้)

ที่เก็บทัพพี/ถ้วยตวง (ล้างเมื่อสกปรก)

ใช้น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) และล้างด้วยฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม

ช่องรับอากาศ/ช่องระบายอากาศ (เดือนละครั้ง)

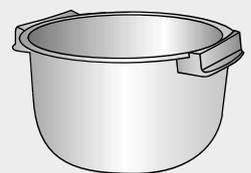
ใช้เครื่องดูดฝุ่นดูดเศษขยะออกจากช่องรับอากาศเข้าและช่องระบายอากาศออก



หม้อใน (ล้างทุกครั้งที่ใช้งาน)

ถอดหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว และใช้ฟองน้ำหรือวัสดุอ่อนนุ่มชุบน้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) เพื่อล้างทำความสะอาดหม้อใน

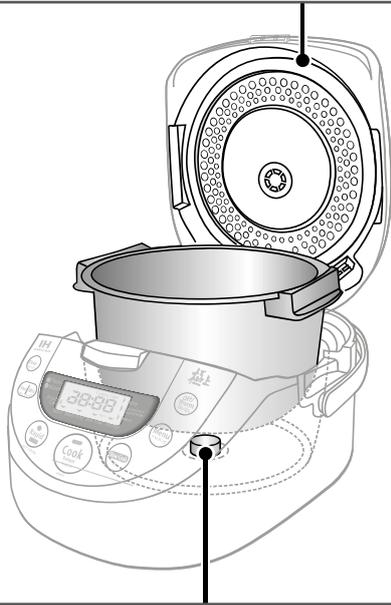
- หากหม้อในเสียหายรูปทรง อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว ดังนั้นให้จับด้วยความระมัดระวัง
- สีของหม้อในอาจไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานหรือสุขภาพ
- เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อสารเคลือบฟลูออรีนด้านใน จึงควรปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้
 - ใช้ทัพพีที่ให้มี
 - อย่าใช้ทัพพีโลหะตัก คน
 - อย่าล้างช้อนและจานชาม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



ขอบยางฝา (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ล้างพร้อมฝาชั้นใน

- ขอบยางฝาไม่สามารถถอดออกได้ ดังนั้นอย่าดึงออก



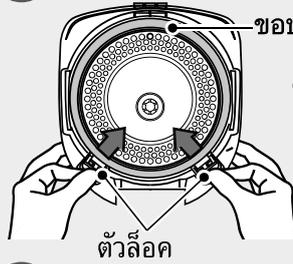
เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ (ตรวจสอบก่อนหุง)

- หากมีเศษอาหารใหม่ติดอยู่ให้ขัดออกด้วยกระดาษทรายกันน้ำแบบละเอียด (ประมาณ # 600) ผสมน้ำเล็กน้อย เมื่อขัดออกแล้วเช็ดบริเวณดังกล่าวด้วยผ้าบิดหมาด
- อย่าใช้น้ำล้าง

ฝาชั้นใน (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดออกจากฝาท่อแล้วล้างด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง

1 ถอดฝาชั้นในออกจากฝา

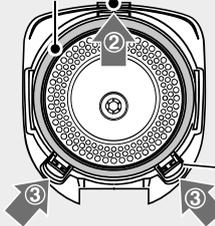


- กดตัวล็อกทั้งสองด้านตามทิศทางลูกศร (ทั้งสองด้าน) แล้วดึงออกมาด้านหน้า
- ขอบยางฝา ไม่สามารถถอดออกได้

2 ล้างทำความสะอาดการอุดตันและสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน

3 ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา

ขอบยางฝาชั้นใน ขอบเกี่ยว



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

- ข้อควรทราบ** เพื่อป้องกันการทุงโดยลิมใส่ฝาชั้นใน จึงทำให้ฝาไม่สามารถปิดได้ หากไม่ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา
- ถอดและล้างฝาชั้นในทุกครั้งหลังการใช้งาน

เมื่อมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์

หากมีกลิ่นหลังจากหุงข้าวที่มีส่วนผสมอื่น หรือทำอาหารหรืออุ่นข้าว กรุณาใช้วิธีการดังนี้ในการทำความสะอาด

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

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

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การทุงข้าว

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

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6
→ ปริมาณข้าวที่ใช้ด้วยดวงที่ให้มา โดยให้ปริมาณไม่เกินกว่า [ปริมาณข้าวที่ทุงได้] ของแต่ละเมนู
→ หากข้าวนุ่ม ให้ลดปริมาณน้ำลง หากข้าวแข็งให้เพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้น
- การชามข้าว → P.6
→ ชามข้าว ให้ชามข้าวจนน้ำชามขาวสะอาด
→ ข้าวไม่ต้องชาม เมื่อน้ำชามให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- น้ำที่ใช้ชามข้าวและทุงข้าว → P.6
→ ชามข้าวด้วยน้ำเย็น และน้ำที่ไม่อุ่นหรือร้อน (การใช้น้ำอุ่นทำให้ข้าวเหนียวและ)
→ การทุงข้าวในน้ำที่มีความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว และเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง
การทุงข้าวในน้ำกระด้าง (น้ำแร่) อาจทำให้ข้าวกรอบหรือแข็ง ให้ปรับปริมาณน้ำได้ตามความเหมาะสม
- วิธีทุงข้าว → P.10
→ กรณีตั้งเวลาทุงข้าวล่วงหน้า ให้ปรับปริมาณน้ำน้อยลง (ป้องกันการทุงแล้วนุ่ม เนื่องจากข้าวดูดน้ำมากขึ้น)
- การคนข้าว
→ ข้าวที่ทุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก → P.15,16
→ กำจัดสิ่งแปลกปลอมออก
- เครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าว
→ หากเครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าว เนื่องจากกดปุ่ม [Off] , ถอดถาดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ
จะทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว [Warm]
- แหล่งจ่ายไฟ
→ การใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นโดยใช้เต้ารับเดียวกัน อาจทำให้ไฟตกและทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว อย่าใช้สายต่อพ่วงและขอให้เสียบปลั๊กหม้อทุงข้าวเข้ากับเต้ารับเท่านั้น

- ข้าวไหม้

การทุงข้าวที่อุณหภูมิสูงอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาล สำหรับข้าวชนิดอื่นอาจมีไหม้เกรียมเป็นสีน้ำตาลได้ ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

- การชามข้าว → P.6
→ ชามข้าว ให้ชามข้าวจนน้ำชามขาวสะอาด
→ ข้าวไม่ต้องชาม เมื่อน้ำชามให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก → P.15,16

- น้ำเดือดล้น
ออกมา

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6
→ ปริมาณของข้าวที่ใช้ด้วยดวงปริมาณที่ให้มา
- การชามข้าว → P.6
→ ชามข้าว ให้ชามข้าวจนน้ำชามขาวสะอาด
→ ข้าวไม่ขัดสี มีอน้ำชามให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การอุดตัน, ชิ้นส่วนสกปรก → P.16
→ กำจัดสิ่งอุดตันและสิ่งแปลกปลอมของฝาระบายไอน้ำ
- การประกอบชิ้นส่วน → P.15,16
→ อย่าลืมใส่ฝาระบายไอน้ำ, ฝาชั้นในก่อนทุงข้าว
- การตรวจสอบวิธีการทุง
→ การทำรายการอาหารอื่นโดยทุงแบบ [PORRIDGE] ซึ่งใช้น้ำมาก ทำให้น้ำจำนวนมากฟ้นออกมา เป็นอันตราย

- ตรงกลางข้าว
พองขึ้น
- เกิดแผ่นฟิล์มบางๆ

หม้อทุงข้าวที่ใช้วิธีทำความร้อนแบบ IH เพื่อทำความร้อนให้หม้อในและนำความร้อนในข้าวที่กำลังทุงอยู่ส่งผลให้ตรงกลางเมล็ดข้าวพองขึ้นหรือข้าวที่สัมผัสกับหม้อในดูเป็นสีขาว ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด แผ่นฟิล์มบางๆที่มาจากเมล็ดข้าวที่นั้นเกิดจากแป้งซึ่งจะช่วยเพิ่มรสชาติให้แก่ข้าว ดังนั้นการทุงข้าวที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

- ข้าวผสม
สุกไม่ดี

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

การแก้ไขปัญหา → ต่อ

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การหุงข้าว

- ใช้เวลาในการหุงนาน

เนื่องจากการแช่ข้าวและการนี้จะทำโดยอัตโนมัติ เมื่อเทียบกับหม้อหุงข้าวที่ไม่มีไมโครคอมพิวเตอร์แล้วจะใช้เวลานานกว่า ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6
→ ปริมาณข้าวให้ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา โดยให้ปริมาณไม่เกินกว่า ปริมาณที่หุงได้ ของแต่ละเมนู
- การชามข้าว → P.6
→ ข้าวไม่ต้องชาม เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว
→ หากไฟดับในระหว่างหุง เวลาในการหุงจะยาวนานขึ้นตามเวลาที่หยุดไป

- ข้าวและหม้อในมีกลิ่นผิดปกติ

อาจมีกลิ่นพลาสติกหรือยาง ในการใช้หม้อหุงข้าวครั้งแรก ซึ่งจะหายไปเองหลังการใช้งาน นอกจากนี้ อาจมีกลิ่นเกิดขึ้นหลังหุงข้าวผสมหรือใช้หม้อหุงข้าวทำอาหารอื่น ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

- การชามข้าว → P.6
→ ชามข้าว ให้ชามข้าวจนน้ำชามสะอาด
- ข้าวไม่ต้องชาม เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การคนข้าว → P.11
→ ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- วิธีหุงข้าว → P.10 → อย่าตั้งเวลารอไว้เป็นเวลานานในช่วงตุ๋น
- เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว
→ หากเครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าวเนื่องจากการกดปุ่ม [Off] , ถอดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ อาจทำให้เกิดกลิ่นได้
- ชิ้นส่วนสกปรก → P.15,16 [Warm]
→ กำจัดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายไอน้ำ

- เกิดน้ำหยดมาก

- เมื่อเปิดฝาทันทีที่หุงข้าวเสร็จจะมีน้ำหยด ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด → P.9

การอุ่น

- มีกลิ่น
- เป็นสีเหลือง

การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนซ้ำๆ ทำให้เกิดกลิ่นและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติ

- ข้าวที่อุ่น → P.11
→ อย่าวางทัพพีไว้ในข้าวขณะที่อุ่นข้าว และอย่าอุ่นข้าวที่เย็นอยู่แล้ว
- การชามข้าว → P.6
→ ชามข้าว ให้ชามข้าวจนน้ำชามสะอาด
- ข้าวไม่ต้องชาม เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การคนข้าว → P.11
→ ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ชิ้นส่วนสกปรก → P.15,16
→ กำจัดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายไอน้ำ

- ข้าวแห้ง

การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนซ้ำๆ ทำให้ข้าวแห้ง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด

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

- เกิดหยดน้ำ
- ข้าวมีลักษณะเหนียว

หยดน้ำที่ติดด้านในของฝาและหม้อในเพื่อเป็นการป้องกันข้าวแห้ง และเนื่องจากอุณหภูมิในการอุ่นนั้น จะสลับเปลี่ยนอุณหภูมิอัตโนมัติ ดังนั้นเมื่ออุณหภูมิลดลงก็จะมีหยดน้ำเกาะติดได้ ไม่ถือว่าเป็นสิ่งผิดปกติแต่อย่างใด

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

การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้	จุดที่ต้องตรวจสอบ										
การอุ่น <ul style="list-style-type: none"> ● ไม่สามารถอุ่นให้ร้อนใหม่ได้ 	เสี่ยงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถอุ่นให้ความร้อนใหม่ได้เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังจากที่เพิ่งหุงข้าวเสร็จ และเมื่อข้าวเย็นลงหลังจากที่หยุดอุ่นข้าวแล้ว → P.11										
การหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้า <ul style="list-style-type: none"> ● เริ่มหุงข้าวทันที ● หุงข้าวไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้ 	เวลาที่ตั้งค่าไว้สำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าเป็นเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงเสร็จตามกำหนด การหุงข้าวจะเริ่มทันทีที่ใกล้ถึงเวลาที่ตั้งค่าไว้ นอกจากนี้อาจต้องใช้เวลาในการหุงข้าว ดังนั้นบางครั้งข้าวอาจสุกไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จึงต้องตรวจสอบเวลาปัจจุบันและปรับตั้งให้ถูกต้อง หากเวลาคลาดเคลื่อน (นาฬิกาใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง) → P.10										
เกี่ยวกับเสียง <ul style="list-style-type: none"> ● เกิดเสียงในระหว่างการใช้งาน 	เสี่ยงเตือนต่อไปนี้จะเกิดขึ้นจากหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุง การอุ่น เป็นต้น <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th colspan="2">เมื่อเสียบปลั๊กไฟ</th> <th colspan="3">ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)</th> </tr> <tr> <td>เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงการชาร์จของวงจรถอนเวอร์เตอร์</td> <td>เสียงฟู เสียงไอน้ำระบายออกมา</td> <td>เสียงลมหมุน เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น</td> <td>เสียงการทำงาน</td> <td>เสียงหวีด</td> </tr> </table>	เมื่อเสียบปลั๊กไฟ		ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)			เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงการชาร์จของวงจรถอนเวอร์เตอร์	เสียงฟู เสียงไอน้ำระบายออกมา	เสียงลมหมุน เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น	เสียงการทำงาน	เสียงหวีด
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ		ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)									
เสียงการทำงาน (อาจมีประกายไฟ) เสียงการชาร์จของวงจรถอนเวอร์เตอร์	เสียงฟู เสียงไอน้ำระบายออกมา	เสียงลมหมุน เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น	เสียงการทำงาน	เสียงหวีด							
หน้าจอ LCD <ul style="list-style-type: none"> เวลาในการหุง <ul style="list-style-type: none"> ● เปลี่ยนทันที ● ไม่แสดง 	ขั้นตอนในการหุงมีการปรับเปลี่ยนโดยอัตโนมัติเพื่อให้ข้าวมีรสชาดีอร่อย ด้วยเหตุนี้เวลาในการหุงที่แสดงอาจเปลี่ยนแปลงทันทีในระหว่างการหุง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด										
<ul style="list-style-type: none"> ● หน้าจอแสดง 「H0」 หรือ 「-:--」 	เวลาในการหุงจะไม่แสดงขึ้นเมื่อเลือกวิธีการหุงอื่น นอกเหนือจาก [White][Jasmine][Japanese] โดยจะแสดงเวลาปัจจุบัน										
<ul style="list-style-type: none"> ● หน้าจอแสดงผลหายไปเมื่อถอดปลั๊กไฟออก 	เมื่อหน้าจอแสดง HO แล้วกดปุ่ม Off แล้วจะเป็น --:-- ให้ตั้งเวลาเป็นเวลาปัจจุบัน										
<ul style="list-style-type: none"> ● หน้าจอแสดงผล [C1] หรือ [C2] 	กรณีที่มี --:-- หรือ HO แสดงขึ้นมาทุกครั้งทีถอดปลั๊กออกและเสียบปลั๊กไฟใหม่อีก แสดงว่าแบตเตอรี่ลิเทียมภายในหม้อหุงข้าวหมด ซึ่งยังคงสามารถหุงและอุ่นข้าวได้ แต่ไม่สามารถตั้งค่าเวลาปัจจุบันและตั้งเวลาล่วงหน้าเพื่อหุงข้าวได้ จะต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่ลิเทียมใหม่ (มีค่าใช้จ่าย) จากตัวแทนจำหน่ายที่ท่านซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา (แบตเตอรี่ลิเทียมเป็นแบตเตอรี่ชนิดพิเศษ ลูกค้าไม่สามารถเปลี่ยนเองได้)										
<ul style="list-style-type: none"> ● หน้าจอแสดงผล [H1] - [H8] 	จะปรากฏขึ้นมาและหม้อหุงข้าวปิดการทำงานเมื่อเกิดไฟตก อันเนื่องมาจากการใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กไฟพร้อมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นในเต้ารับเดียวกัน อย่ายใช้สายต่อพ่วงและควรเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวในเต้ารับเพียงปลั๊กเดียว										
<ul style="list-style-type: none"> ● สีไม่สม่ำเสมอ 	เมื่อหน้าจอไม่กลับมาแสดงเวลาปัจจุบันแม้ว่าจะกดปุ่ม [Off] แล้วก็ตาม หรือหน้าจอเดิมแสดงขึ้นมาซ้ำๆ ให้นำหม้อหุงข้าวเข้ารับการซ่อมกับตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อสินค้ามา										
ฟิล์มฟลูออรีนของหม้อใน <ul style="list-style-type: none"> ● เป็นรอย 	ในการใช้งานจะทำให้เกิดสีไม่สม่ำเสมอที่ฟิล์มฟลูออรีน ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใดและไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานและสุขอนามัย → P.15										
<ul style="list-style-type: none"> ● ไฟดับในระหว่างใช้งาน 	เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อฟิล์มฟลูออรีนจึงควรปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้ [อย่าใช้ทัพพีโลหะตัก คน] [อย่าล้างช้อนและจาน ฯลฯ ในหม้อใน] [อย่าใช้น้ำส้มสายชู] [อย่าล้างด้วยผงขัดหรือแปรง] [ใช้ทัพพีที่ทำมาจากพลาสติก] → P.15										
<ul style="list-style-type: none"> ● มีไอน้ำออกจากช่องว่างระหว่างฝา กับตัวหม้อหุงข้าว 	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th>ระหว่างการหุง</th> <th>ระหว่างการอุ่น</th> </tr> <tr> <td>หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง</td> <td>หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว</td> </tr> </table>	ระหว่างการหุง	ระหว่างการอุ่น	หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง	หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว						
ระหว่างการหุง	ระหว่างการอุ่น										
หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง	หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว										
<ul style="list-style-type: none"> ● มีเสียงรบกวนไปโนโทรทัศน์และวิทยุ 	ยางขอบฝาหรือฝาชั้นในเสียบรูป กรุณาเปลี่ยนฝาชั้นในใหม่										
<ul style="list-style-type: none"> ● เมื่อได้ตรวจสอบตามข้อความด้านบนแล้วหากยังมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อ ● กรณีที่ฟิล์มฟลูออรีนหลุดลอกหรือฝาชั้นในและหม้อในเสียบรูปทรง กรุณาซื้อเปลี่ยนใหม่ที่ร้านตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อ 	เมื่ออยู่ในระยะใกล้กับหม้อหุงข้าวแล้วอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเสียงรบกวนและคลื่นแทรกที่หน้าจอนโทรทัศน์ได้ ดังนั้นกรุณาวางให้ห่าง (ประมาณ 3 เมตร)										

การแก้ไขปัญหา

คู่มือสอนทำอาหาร

ข้าวผัดมันกุ้ง

ส่วนผสม (2-3 ที่)

• ข้าวหอมมะลิ (ข้าวเก่า)	1	ถ้วยตวง	• ตะไคร้หั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ
• ข้าวกล้อง	1	ถ้วยตวง	• กระชายหั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ
• มันกุ้ง (สำเร็จรูป)	3	ช้อนโต๊ะ	• พริกไทยอ่อนเค็ดเป็นเม็ด ๆ	2	ช้อนโต๊ะ
• น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ	• เมล็ดมะม่วงหิมพานต์		
• กุ้งสไลด์เลือกผ่าหลัง			(ทอดหรืออบกรอบ)	1/2	ช้อนโต๊ะ
• คิงเส้นคำออก	10	ตัว	• ใบมะกรูดซอย	1	ช้อนโต๊ะ
• น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ	• มะม่วงซอยหรือสับ	1	ถ้วยตวง
• เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	• ใบผักชี		
• น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา	• พริกชี้หนูซอย		
• แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก	3	ช้อนโต๊ะ	• น้ำเปล่า		
• เห็ดชิเมจิหั่นท่อน	1/2	ถ้วยตวง			

วิธีทำ

1. ผสมข้าวทั้ง 2 ชนิด เข้าด้วยกัน ข้าวขาวจนน้ำใสเทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่มันกุ้งและน้ำมันพืชลงในหม้อ กดปุ่มหุงตั้งเวลา 7-8 นาที ใส่มันกุ้งผัดพอสุก ตักกุ้งขึ้นพักไว้
3. ใส่น้ำปลาลงในหม้อ พอน้ำร้อนเปิดฝา ผัดประมาณ 5-8 นาที พอเม็ดข้าวใส เทใส่หม้อหุงข้าว
4. เติมน้ำปลาซีอิ๊วที่ 2 ของหม้อ (หุงข้าวกล้อง) ปรับรสด้วยน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาลทราย ใสแครอท เห็ดชิเมจิ คนให้เข้ากันปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรมน Mixed/Sticky (ข้าวผสม/ข้าวเหนียว) กดปุ่มหุงข้าว เมื่อข้าวสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น เปิดฝาหม้อ ใส่ตะไคร้ กระชาย พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และกุ้งที่ผัดไว้ ลงในหม้อคนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยใบผักชี รับประทานกับมะม่วงซอย และพริกชี้หนูซอย



ไก่ตุ๋นหอมใหญ่

ส่วนผสม (4-5 ที่)

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

วิธีทำ

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



คู่มือสอนทำอาหาร

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

ส่วนผสม (2 ที่)

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

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเปล่าซีกที่ 2 ของหม้อหุงข้าวลงในหม้อชั้นใน วางถาดนึ่ง
2. วางปลาหิมะลงในจาน ผสมซีอิ๊วขาว น้ำมันงา น้ำมันพืช ราดลงบนชิ้นปลา ใส่จิงชอย เห็ดชิเมจิ วางจานปลาลงในถาดนึ่ง ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนู เลือกโปรแกรม Steam (นึ่ง) ตั้งเวลานึ่ง 20 นาที กดปุ่มหุงข้าว ยกจานปลาหิมะออกจากถาดนึ่ง โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ



โจ๊กผัก 5 สี

ส่วนผสม (2 ที่)

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

วิธีทำ

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



คู่มือสอนทำอาหาร

เค้กเนยสด

(5-6 ที่)

ส่วนผสม

- แป้งบัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป) 300 กรัม
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำเปล่า 30 กรัม
- เนยสดชนิดเค็ม 180 กรัม
- วิปปิ้งครีม 500 กรัม
- ผลไม้ตกแต่ง เช่น พีช กีวี เซอร์รีแดงเชื่อม ฯลฯ

วิธีทำ

1. คีเนยสดให้พองขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ผสมจนเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสลับกับน้ำเปล่าทีละ 3 นาที เทส่วนผสมลงในหม้อขึ้นใน กคปุ่มเมนูเลือกโปรแกรม Bread/Cake (ขนมเค้ก/ขนมปัง) ตั้งเวลา 50 นาที กคปุ่มหุงข้าว เมื่อเค้กสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น กคปุ่มปิด
2. ยกหม้อในออก คว่ำเค้กลงบนตะแกรง พักให้เค้กเย็นสนิท
3. สไลซ์เค้กให้ได้ 3 ชั้น จากนั้นนำวิปปิ้งครีมที่ตีเตรียมไว้ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปปิ้งครีมปิดทับตัวเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่าง ๆ เช่น พีช กีวี เซอร์รีแดงเชื่อม ฯลฯ



ขนมปังธัญพืช

(5-6 ที่)

ส่วนผสม

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

ส่วนผสมธัญพืช

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

ผสมน้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ

สำหรับทาน้ำขนมปังก่อนอบ

- เนยสดหรือเนยขาว สำหรับทาน้ำขนมปังหลังอบ

วิธีทำ

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

หมายเหตุ

- ต้องให้ขนมปังขึ้นฟูเป็น 2 เท่าก่อน นำเข้าอบในหม้อหุงข้าว มิฉะนั้นผิวสัมผัสจะกระด้าง เนื้อขนมแน่น จับประทานไม่อร่อย



คู่มือสอนทำอาหาร

สตูเนื้อ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

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



วิธีทำ

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

ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ

(Healthy Rice Porridge)

ส่วนผสม (4-5 ที่)

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



วิธีทำ

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

ข้อมูลจำเพาะ / Specifications

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

* อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียส

จัดจำหน่ายโดย บริษัท อาร์เซลิค ฮิตาชิ โฮม แอพพลายแอนซ์ เซลล์ (ประเทศไทย) จำกัด
 เลขที่ 333, 333/1-8 หมู่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม. 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
 โทรศัพท์ 0-2335-5455 โทรสาร 0-2316-1126, 0-2316-1127
 Website : (Thai) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-th/>
 (Eng) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-eng/>
 E-mail : service.h.ahst@arcelik-hitachi.com
 LINE : @AH THCARE
 ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม : รุ่น RZ-GHE18 ราคา 12,990 บาท

INSTRUCTION MANUAL

IH RICE COOKER

MODEL : RZ-GHE18 (1.8L TYPE)

HOUSEHOLD

Content

Before usage

- Important safeguards 2
- Parts, accessories, control panel,
display screen 4
- How to set current time 5

Before cooking rice

- Preparation (Tips to cook tasty rice) 6
- How to cook rice 8
(White rice, Jasmine rice, Japanese rice,
Brown rice, Rice Berry, Mixed rice, Sticky rice)
- How to set Timer 10
(Set the time to finish)
- How to warm rice 11
(Tips for keeping rice warm and tasty)

Cooking Food

- How to slow cook manually 12
- How to bake a cake manually 13
- How to steam manually (sticky rice
and others) 14

Clean and care

- Cleaning 15
(Steam cap/rice scoop/rice scoop holder/measuring
cup/inner pot cap/inlet vent/outlet vent/inner pot/
sealing ring/inner lid/temperature sensor)
- How to get rid of an unpleasant odor 16

Problems and solutions

- How to cope with the following problems 17~ 19
(problems related to cooking/reheating/Timer/
sound/LCD display/blackout while in use etc.)

คู่มือสอนทำอาหาร

- Mixed Rice with Shrimp Past 20
- Braised Chicken with Onion 20
- Steamed Snow Fish 21
- Congee and 5 Vegetables 21
- Butter Cake 22
- Cerealbuns 22
- Stewed Beef 23
- Healty Rice Porridge 23

Specification

Specification

24



MODEL : RZ-GHE18

Let's Cook Tasty Rice

2.3 mm Thick Iron Pot

HITACHI IH Rice Cooker

Thank you for selecting Hitachi Rice Cooker **IH**. Please read this instruction manual carefully before using the product and keep it for future reference. The explanation herein are referred to RZ-GHE18 model.

Please Read "Important Safeguards" for your understanding and correct application

→ page 2-3

Important safeguards

This product is for household use only. Do not use for industrial purpose.

Following indications in this manual will minimize the risk of injury to users/other people and damage to properties. Please understand them in full before reading the main content.

■ Lists of cautions

The danger and damages that could occur upon misuse of the products are classified by the following symbols and messages.

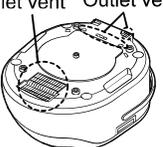
 Warning This symbol denotes a hazard that “can result in death or severe serious injury”.	 Caution Indicate hazard that possibility causes “human damage or property damage” only when a user ignores it and mishandles the product.
--	--

Mark examples		
 This mark indicates “warnings or cautions”	 This mark indicates “prohibition”	 This mark indicates “advice” things to follow

Warning

To prevent shock, flame and fire

Before usage

 <ul style="list-style-type: none"> ● Use this product with a AC plug rated 220V 15 A or higher. ● Make sure the plug fits fully to the socket. ● Wipe off dust on the blade or blade-installed face of the plug, if any. 	 
 Never modify the product.	 Do not wet this product
 Do not use the product with wet hand.	<ul style="list-style-type: none"> ● Do not place the product near water ● The appliance must not be immersed or putting water in any part of the body. It may cause electric shock or short-circuit hazards.
 <ul style="list-style-type: none"> ● Do not operate the product with a damaged cord or plug or when electrical outlet is loose. ● Do not damage, modify, forcedly bend, pull, twist, bundle, bring near hot place/parts, pinch the cord or place heavy object on the cord. ● Do not insert metal object such as pin and wire or other foreign matter into a vent or gap. ● This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical , sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. ● Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. 	
 <ul style="list-style-type: none"> ● The appliance normally cleaned after use. ● Stop using the product immediately if any abnormality found or the product show error. <ul style="list-style-type: none"> • The electric cord or plug is overheat. • When the cord is bended, the electric current is intermittent. • The temperature is unusually hot or smell of burning. • Feel electric current when touching the cooker. • The electric current is not cut off automatically. 	<ul style="list-style-type: none"> • The motor stops working, rotates slowly or unusually rotates. • Abnormal noise generated while the product is in use. • Water leakage. • Unusual noise or other unusual behavior.

To prevent burn hazards

 To prevent burn hazards. <ul style="list-style-type: none"> ● Do not put hand or face near the steam vent. ● Hot steam may be released during cooking process, keep the cooker away from children. ● While cooking, do not open the cap, shake or move the cooker. 	
 When cooking in progress, food or liquid may overflow from the top lid and can open accidentally, causing skin burn. <ul style="list-style-type: none"> ● Tightly close the lid by pressing center point until hear the “click”. ● Do not cook rice or food other than provided in the manual and cooking handbook. 	

Attention

Do not use the cooker in following places

- Do not use the product near water or fire. (It may cause electric shock or electric leakage or fire.)
- Do not place the cooker on unstable surface or flammable surface (It may cause fire.)
- Do not place the product on a location that cover the inlet vent, outlet vent or on the aluminum foil (It may cause overheating or skin hazards).
- If the product is placed near the wall, furniture or shelf in the kitchen, make sure that the steam released will not be trapped (dew from the steam may cause decolorize to the wall or furniture or deforming).
- Do not place the product on the location that the cap is not completely opened (touching the heating plate or dropping dew may cause skin hazards).

How to use the pug

-  Remove the plug
- Unplug from the socket when not in use (it may cause fire, skin hazards, electric shock, electric leakage or injury due to degraded insulation).
-  Hold the plug while removing the cord (pulling the cord can cause skin injury).

To prevent burn hazards

-  Check the correct cooking method before cooking rice "Porridge" mode requires more water than other cooking mode and the process may release hot water which user should be careful.
- Carry out cleaning of this product after the product has been cooled down (touching any hot part could result in burn).
- Wait until the inner lid cools down before removing
- Completely open the lid and scoop the rice (Hot dew may splash on skin).

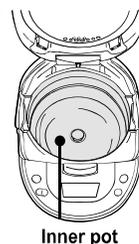
-  Do not touch hot parts such as inner pot, inner pot handle, inner lid, steam vent while using or right after cooking.

Do not touch

-  Do not touch the inner pot when carrying or moving the rice cooker. Close the lid and grab the pot handle. (It may cause injury or burn hazards.)
- Do not touch the lock button when carrying or moving the rice cooker. (Failure to follow this caution may cause opening of the outer lid.)
- Lower down the pot handle when cooking (hot steam may overheat the handle).

To prevent accidents

-  Do not use any inner pot other than the one provided exclusively for this product. (Failure to follow this caution could result in malfunction, overheat or fire.)
- Do not use the product if there is small metal object or aluminum foil remained in the pot (it may cause overheat or fire).



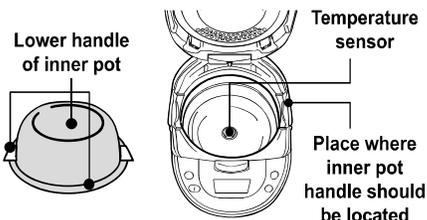
-  If you are using pacemaker, consult your physician before using this cooker (the product function may affect the pacemaker).

-  Place the product away from magnetic sensitive items (data stored in magnetic stripe of credit card or similar may be damaged).

Before usage

Note

- Do not use the product when the pot is empty (it may overheat).
- Do not use this product with foreign matter on the inner pot as shown in the picture. Always keep the pot clean. (Failure to follow this caution may cause failure and/or improper cooking.)



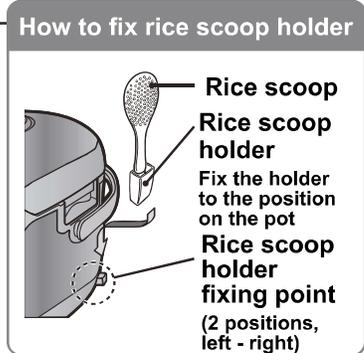
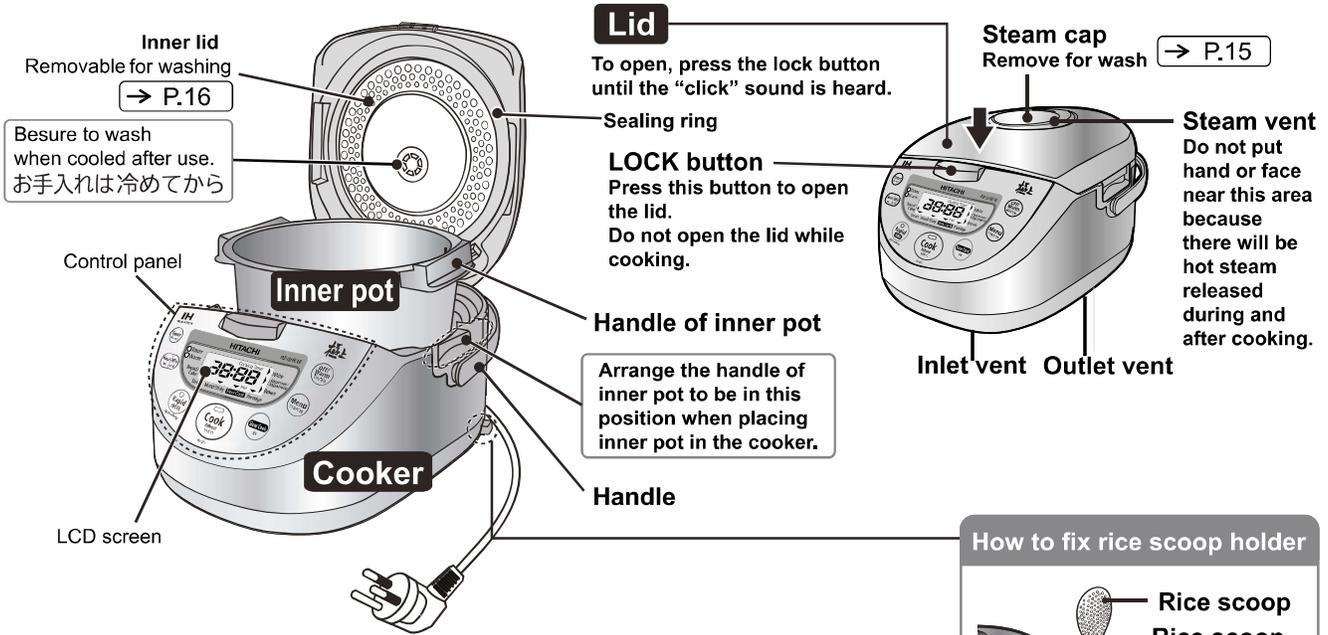
- Do not put the inner pot on the direct fire nor heat it up in the microwave oven or place on electro-magnetic stove. (It may cause deformation of the inner pot and/or peeling off of fluorocarbon-resin coating.)
- Do not place a damp cloth on the cooker. (It may cause discoloration, deformation or malfunction.)



- Do not use the rice cooker near TV, radio, telephone or wireless phone. (Cause interference or distorted screen).
- If the pot falls down and gets broken, please stop using it and bring to the dealer shop for checking and repairing.

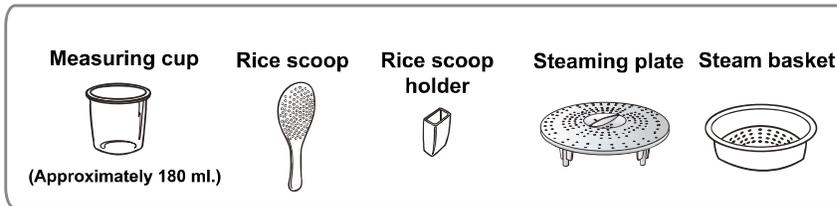
Parts, Accessories, Control panel, Display screen

■ Main body

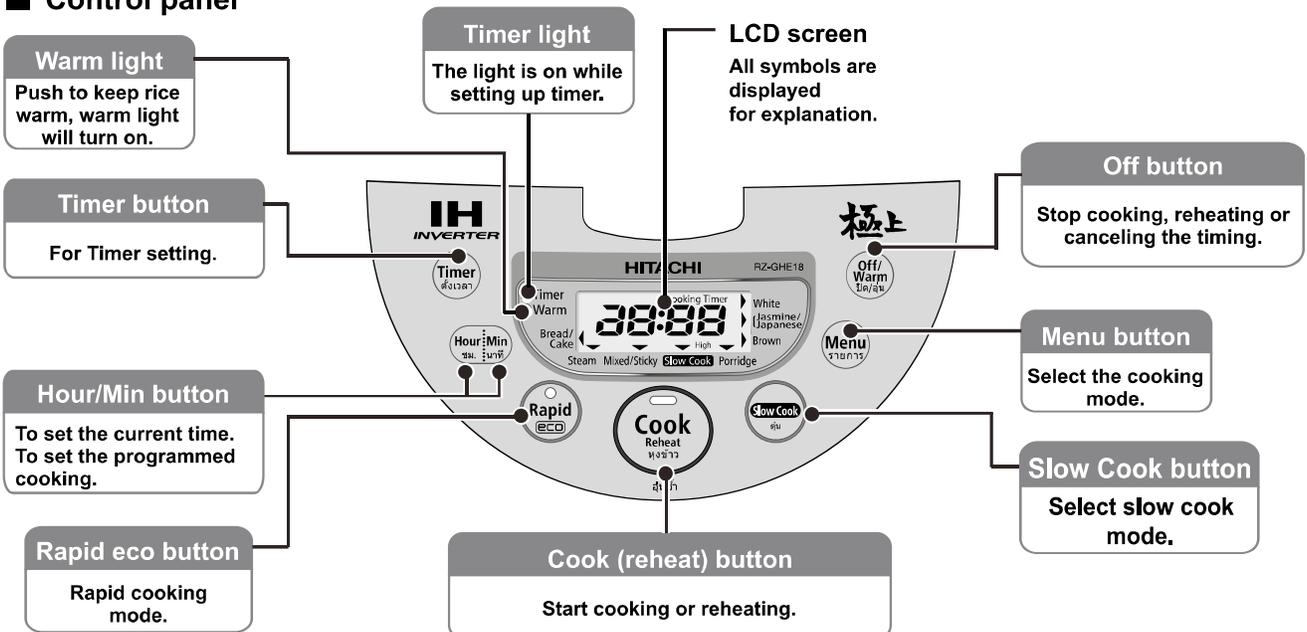


Before usage

■ Accessories



■ Control panel

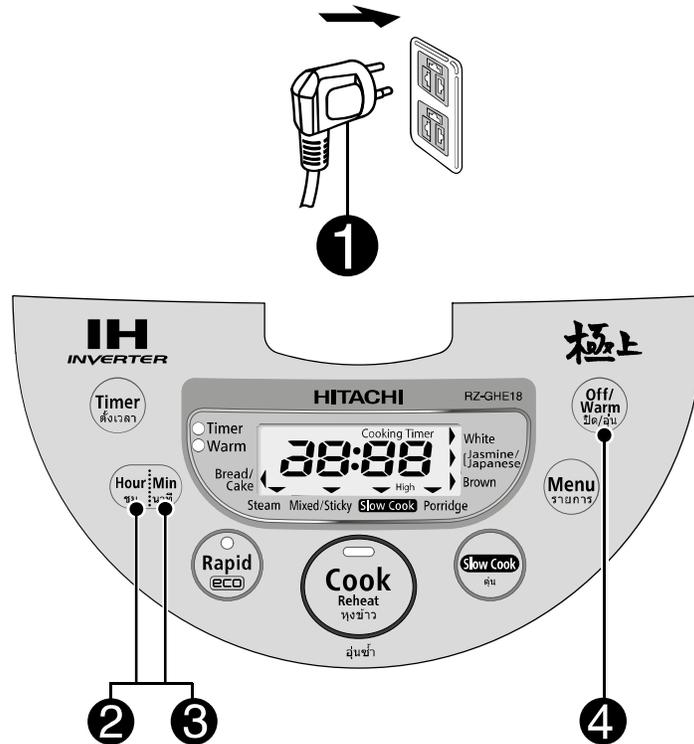


Symbol on “Cook (Reheat)” button here is embossed symbol and off for visually impaired.

How to set current time

- The clock is powered by internal battery even the plug is pulled off.
- The clock may show about 2 minutes different during the first month of use due to the various room temperature. Please adjust the time as following:

Example: To adjust the time from "19:27" to be "20:30" (type of rice and cooking mode is only set for example).



Before usage

1 Insert the plug to socket.



● Type of rice and cooking method set including current time (Off).

2 Press **Hour** or **Min** and hold for a second to let the screen display blinking time.



● Timer cannot be set while cooking, warming, new timing and reheating.

3 Press **Hour** or **Min** to set the time to "20:30".

- the time will change each time you pressing the button.

- **Hour** Increase by 1 hour
- **Min** Increase by 1 minute
- Press and hold to rapid the pace.



● The clock shows 24 hours. Midnight is 0:00, mid day is 12:00.

4 Press **Off/Warm** to light on the screen.



● If Off button is not pressed after 60 seconds, the Timer will be canceled automatically.

Preparation for cooking (Tips to cook tasty rice)

1 Measuring rice

Measure rice correctly

1 cup and make sure the rice level is equal to the cup edge.



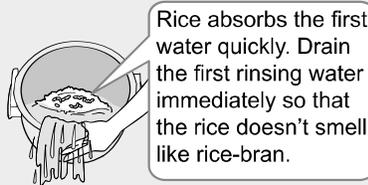
Measure rice with the given measuring cup.
Cup measures approximately 180 ml.

Note: Do not use the measuring cup from other source.
(This may cause difference in rice amount measured.)

2 Clean rice

Stir rice in clean water and quickly pour out the initial rinsing water.

Repeat the procedure until the water becomes clear.



Rice absorbs the first water quickly. Drain the first rinsing water immediately so that the rice doesn't smell like rice-bran.



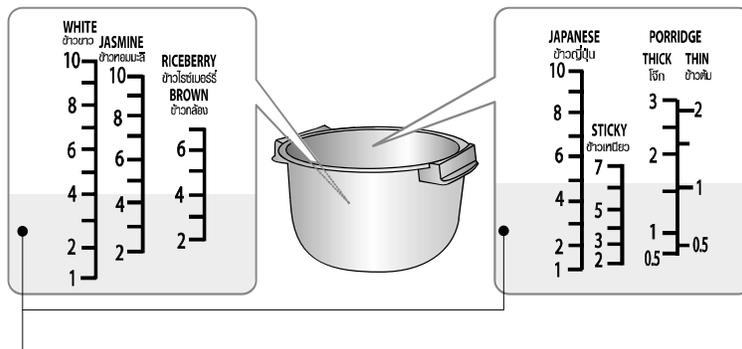
Thoroughly stir the rice to prevent burn and smell from the bran.

Note: Do not use metal whisk or other metal tools when stirring rice in the inner pot (it may cause peeling off fluorocarbon-resin coating.)

3 Adjust the water level

Flatten out the surface of rice. Put the pot on a smooth surface. Adjust the water level to suit the type, quantity of rice and method of cooking.

Example, to cook 4 cup of "White Rice"



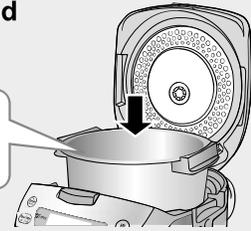
Water levels are calculated roughly. You can adjust the amount of water as you desire.

- Note:**
- Do not use hot water. (It may cause wet rice)
 - It may cook rice too wet or turn into yellow colour when using too alkaline water. Cooking rice with hard water (such as mineral water) may cause rice to be crispy, dry or hard, adjust the water as appropriate.
 - Reduce the water level scale for newly harvested rice to prevent the rice to be wet. Newly harvested rice contain a lot of water.
 - Adjust the water level as shown in the handbook (mostly on the rice package).

4 Add rice to the pot

Wipe off the water and foreign matter around and on the bottom of the inner pot.

Wipe off the water and foreign matter around the inner pot.



- Note:**
- Do not put the inner pot in the cooker when there is water or foreign matter around (to avoid malfunction or uneven rice cooking).
 - Place the inner pot holder to be consistent to the position of the cooker.

5 Check the lid

How to reattach the inner lid

Warning:

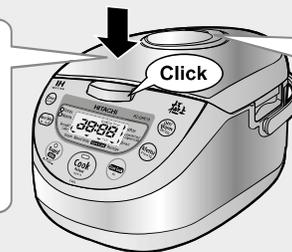


- before cooking rice, remove the inner lid and make sure that there is no left over rice or food. Do not forget to reattach the inner lid after checking.

6 Close the lid and reattach the steam cap.

Slowly close the lid until the “click” noise is heard and then reattach the steam cap

Press the lock button until the “click” noise is heard. (The lid cannot be closed if the inner lid is not attached)



Reattach the steam cap

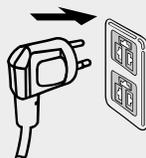


Warning:



- Slowly close the lid until the “click” noise is heard (otherwise the cap will open automatically and may cause the skin burn).
- Make sure that the steam cap is even (otherwise it may release hot water or steam).

7 Insert plug to the socket



LCD will display type of rice and method of cooking set and current time.



- Note:** Noise while working or the sparks when plugging might cause by inverter charging, which is not considered as malfunction.

Start cooking rice after preparation

● **How to cook rice**

(White rice, Jasmine rice, Japanese rice, Brown rice, Mixed rice, Sticky rice, Rice Berry)

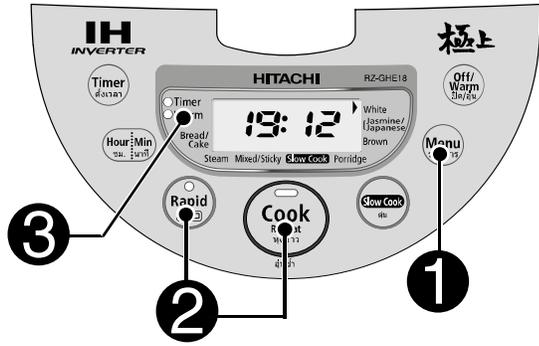
→ P.8,9

● **How to use the Timer**

(Set the time to finish)

→ P.10

How to cook rice (White rice, Jasmine rice, Japanese rice, Brown rice, Rice berry, Mixed rice, Sticky rice)



Attention: Check the cooking method. Selecting other mode "porridge" requires lots of water and may cause hazard from the hot water released.

Example of using "White"

1 Press **Menu** to move **▶** to the selected "Rice".

- Press to slide **▶**

● Rapid light will blink only for White, Japanese, Jasmine.

2 There are 2 types of cooking rice.

2.1 Normal cooking

- Press the Cook button **[Cook]**

2.2 Rapid Cooking

- Press "Rapid" Button **[Rapid]**

2.3 You will hear the melody (warning sound) and it will start cooking.

- "Cook" or "Rapid" light will be on

▼

After 3 seconds

▼

Showing time for cooking

● The cooking mode can be selected to suit each type of rice.

● When cooking "Brown" "Porridge" "Mix/Sticky", the clock will show current time and change into remaining time a few minutes before the cooking is completed.

3 The melody (warning sound) rings, the cooking is finished.

- The "Warm" light will light on.

Stir the rice after cooking.

The hour is shown as h

Before cooking rice

Knowledge for rice

Cooking mode	Type of rice and recommended method	Amount of rice (cup)	Water level Indicator	Cooking time (min)
Normal Cooking	WHITE	1-10	WHITE	40-70
	JASMINE	2-10	JASMINE	50-70
	JAPANESE	1-10	JAPANESE	55-70
	BROWN	2-7	BROWN	80-100
	PORRIDGE/THICK	0.5-3	PORRIDGE/THICK	60-80
	PORRIDGE/THIN	0.5-2	PORRIDGE/THIN	60-80
	MIXED (WHITE)	2-7	WHITE	60-100
	RICEBERRY	2-7	BROWN	85-100
	MIXED (BROWN)	2-7	BROWN	60-80
	STICKY	2-7	STICKY	50-60
Rapid Cooking	WHITE	1-10	WHITE	28-50
	JASMINE	2-10	JASMINE	28-50
	JAPANESE	1-10	JAPANESE	28-50

- "Rapid" takes short time for cooking, therefore, the rice may be a little bit wet and hard.
- Seasoning for mixed rice should be placed on the top of the rice, without stirring.
- The amount of steam released is varied, depending on the cooking mode.

*Power supply 220V AC, Room temperature 25°C, Water temperature 28°C

*Cooking time depends on voltage, room temperature, water temperature and water level including type of rice.

- Cooking time is based on previous setting of time, temperature etc.
- The time of cooking may be increased or suspended while cooking in progress to adjust rice to be tast_y.

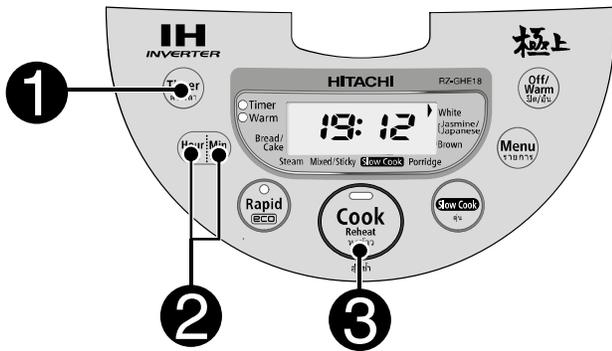
- There may be dew drops when open the lid right after cooking. This is not considered as malfunction.
- After the cooking is finished, the middle of the rice might be compressed or the rice along the inner pot may be softer. This is because the heat generated from electromagnetic waves inside the pot to ensure that the rice will be thoroughly cooked.
- If the rice is not stirred properly, it may absorb steam and become too glutinous or hard.

Before cooking rice

How to set Timer

(Set the time to finish)

- Pre-set time to finish cooking.
- If the set-time is close to the current time, the cooking will start immediately.



Note:

- Please do not use Pre-set time for mixed rice (it may change property of the ingredient or they may not be properly cooked).
- You can set the Pre-set time within the maximum 12 hour.

Example: Set "Timer" to "7:30"

In case of selecting "White"

Check the current time, set the time if it's not correct. → P.5

Before cooking rice

1 Press "Timer" after selecting "Cooking Mode".

Press .

● Knowledge about rice and cooking method → P.8,9

● The default factory time setting or previous time set will appear.

2 Press or to set the time to "7:30".

- The time will change each time you press the button.

- Increase by 1 hour
- Increase by 1 minute
- Press and hold to rapid the pace.

The finished time

3 Press the "peep peep" sound will alarm. The setting is completed.

● "Cook (Reheat)" light will be off and "Timer" light will be on.

When the melody (warning sound) is on, the cooking is finished and the cooker will change to warming mode automatically.

- "Warm" light turn on.

● The time set will be recorded

● Press "OFF" button to cancel the programmed setting.

● How to warm the rice → P.11

How to warm rice

(Tips for keeping rice warm and tasty)

- After cooking is finished, the cooker will automatically change it to "Warm". If the warming, generates smell or makes the rice sticky, "Warming" advice is as follows :

Type of rice	Cooking mode	Warming	
WHITE	WHITE	<ul style="list-style-type: none"> ● After the cooking is finished, the cooking mode will change to Warm automatically (WARM light is on). 	<ul style="list-style-type: none"> ● The Warm Mode which use normal temperature can run 24 hours and the Warm mode which use high temperature can run 12 hours.
JASMINE JAPANESE	JASMINE JAPANESE		
BROWN RICE BERRY	BROWN		<ul style="list-style-type: none"> ● Do not Warm. (Warming may affect quality, smell or consistency of the rice).
STICKY	STICKY		
MIXED	MIXED RICE		
WHITE BROWN	PORRIDGE		
		<ul style="list-style-type: none"> ● To stop Warming, press [off] (Warm light will be off). 	

- Warming may accumulate moisture inside the lid, inner lid or inner pot. This prevents the rice from getting dried, it is not classified as the cooker malfunction.

Tip for Warming tasty rice

- Stir rice occasionally while Warming.
- If the rice quantity is low, accumulate the rice in the middle of the pot (to prevent the rice from getting dried or get clumped).
- Use as less time for warming as possible. Do not warm rice more than 24 hours (in case of warming with high temperature, time should not exceed 12 hours). (it may cause decolorizing and smell). → P.16
- Do not warm other rice than white rice (Brown, Porridge, Mixed / Sticky, Riceberry).
- Stir rice well before warming. Do not leave rice scoop in the pot while warming and do not reheat the cold rice.
- You can keep the rice tasty by wrapping it with plastic wrapping paper and warm it in microwave oven.



Before cooking rice

How to heat the rice in Warm mode

- You can warm the rice again if the rice becoming cool.
- It is recommended that the rice level should be lower than level 3 of water level of [WHITE RICE].

1 Stir rice occasionally during warming and keep the surface flat.

Note: ● Do not warm the rice many times (it may cause the rice to get dried or even burned).

2 Press **COOK REHEAT** while warming.

- [COOK (REHEAT)] light blinks
- New warming mode will start automatically in around 10 minutes.

● When the rice is still hot after cooking or when the rice has been cooled down, the warning sound will peep and you cannot warm the rice again).

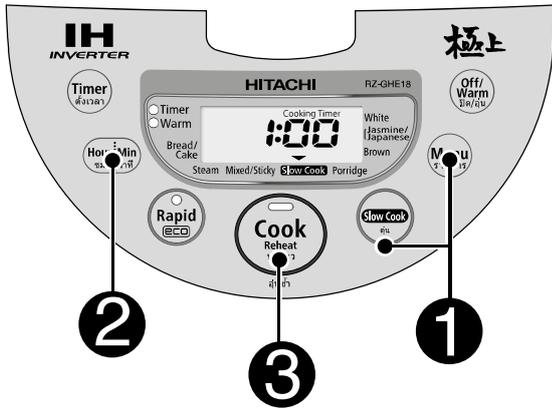
3 After the cooking is finished, cooker will change to warm automatically. Warm light will be on.



- To stop warming, press OFF (Warm light will be off)

How to slow cook manually

● Time to slow cook, please refer to the Auto Recipe Cook Book.



Warning

- Do not use for other purpose than cooking as specified in the Cook Book.
- Do not open the lid while cooking, if it is necessary, press Off button to stop procedure and open the lid. (Be careful - risk of burn skin)

Example, "Slow Cook" 3 hours, 30 minutes

How to slow cook manually

1 Press **Slow Cook** select "Slow Cook"

or Press **Menu** to move to "Slow Cook"

- The menu will change each time the button is pressed

Blink

● You can select the menu directly by press "Slow Cook"

● Each time you press Menu, the indicator will move to another menu position.

● There are 2 types of Slow Cook:

- Slow Cook "High" temperature
- Slow Cook "Low" temperature

● Each time you press Hour, the time will increase by 30 minutes or press Min the time will be decreased by 30 minutes and open the lid. (Be careful risk of burn skin)

● For Slow Cook duration, please see reference in attached Cook Book for adjustment of proper time.

2 Press **Hour** or **Min** .

3 hours, 30 minutes

- The time will change each time you press the button.

- **Hour** Increase by 30 minutes
- **Min** Decrease by 30 minutes

Blink

3 Press **Cook** the melody (warning sound) will ring. Start heating.

- "Cook (Reheat)" light is on

▼

- The melody (warning sound) rings, the cooking is finished. Put the food to other container.

Note: ● Do not warm or keep the cooked food in the pot (fluorine coating on the inner pot may be damaged).

Time of finishing

Light off

Light on

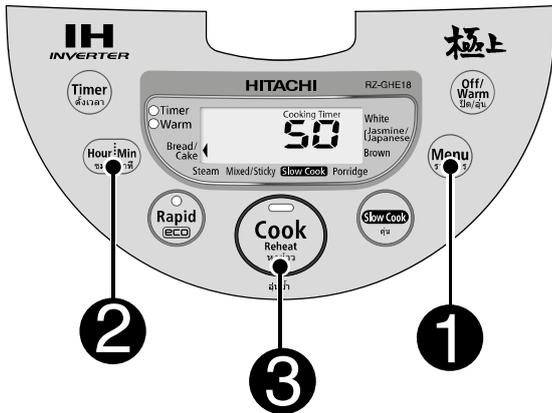
The hour is shown as

● The time set will be recorded.

● To cancel the Slow Cook time, Press "OFF" button.

How to bake a cake manually

- Duration of baking a cake, please see reference in attached Cook Book.



Warning

- Do not use for other purpose than cooking as specified in the Cook Book.
- Do not open the lid while cooking, if it is necessary, press Off button to stop procedure and open the lid. (Be careful risk of burn skin)

Example,
“Bread / Cake” 60 minutes

1 Press **Menu** to move to “Bread/Cake”.

- The menu will change each time the button is pressed.

● Each time you press Menu, the indicator will move to another menu position.

2 Press **Hour** or **Min** to set time for baking cake 50 minutes.

- The time will change each time you press the button.

- **Hour**: Increase by 5 minutes
- **Min**: Decrease by 5 minutes

● Each time you press Hour, the time will increase 5 minutes or press Min the time will decrease by 5 minutes.

● For Baking a cake, please see reference in attached Cook Book for setting of proper time.

3 Press **Cook** the melody (warning sound) will ring. Start heating.

- “Cook (Reheat)” light is on
- The melody (warning sound) rings, the cooking is finished. The cooker will change to warm automatically.
- Press Off/Warm to cancel the operation of cooker and close the lid immediately.

Note: ● Do not warm or keep the cooked food in the pot (fluorine coating on the inner pot may be damaged).

● The time set will be recorded.

● Press “OFF” button to cancel the baking.

● The hour is shown as h

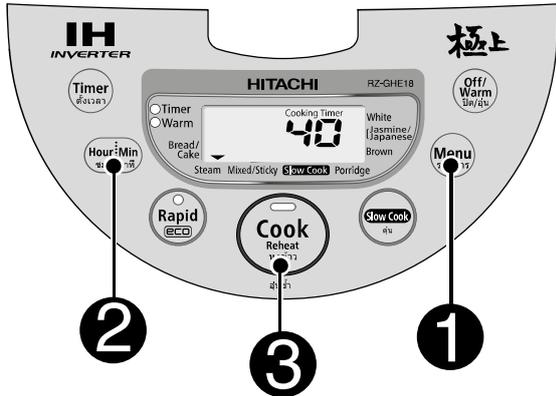
● Show current time

How to bake a cake manually

Cooking

How to steam manually (sticky rice and others)

● Duration for steam, please see reference in attached Cook Book.



Warning

- Do not use for other purpose than cooking as specified in the Cook Book.
- Do not open the lid while cooking, if it is necessary, press [Off] button to stop procedure and open the lid. (Be careful risk of burn skin).

Example, "Steam" 50 minutes

1 Press Menu to move to "Steam".

- The menu will change each time the button is pressed.

● Each time you press Menu, the indicator ▼ will move to another menu position

2 Press Hour or Min to set time for steaming 50 minutes.

- The time will change each time you press the button.

- Hour: Increase by 1 minutes
- Min: Decrease by 1 minutes

● Each time you press Hour, the time will increase 1 minute or press Min the time will decrease by 1 minute.

● For Steam duration, please see reference in attached Cook Book for adjustment of proper time.

3 Press Cook the melody (warning sound) will ring. Start heating.

- "Cook (Reheat)" light is on
- The melody (warning sound) rings, the cooking is finished. The cooker will change to warm automatically.
- Press Off / Warm to cancel the operation of cooker and close the lid immediately.

Note: ● Do not warm or keep the cooked food in the pot (fluorine coating on the inner pot may be damaged).

● The time set will be recorded.

● Press "OFF" button to cancel the steaming.

● Show current time.

How to steam manually

Cooking

Cleaning:



Attention



Make sure that you unplug cooker and cooker is cold enough for maintenance (otherwise it may cause risk of burn skin)

Note:

- Avoid using benzene, thinner, polishing or alkaline scrub powder to clean the cooker. (It may damage the surface.)
- Use dishwasher detergent (neutral) for cleaning (other detergent may damage the surface).
- Wash with sponge or soft fabric. Do not use plastic brush or other brush (using brush may damage the surface).
- Do not wash the cooker in dish washing machine and dryer (it may damage, deform or decolorize the cooker).

Steam cap (Wash every time after use)

Remove steam cap and wash with dishwasher detergent (neutral) and sponge or soft fabric.

1 Remove steam cap from the lid.

2 Remove steam cap from the steam cap cover.

Rotate steam cap in direction of [REMOVE]. Make sure the mark ▲ is aligned to mark ▼ of the cover and then remove the cover from steam cap.

3 Cleaning

Do not remove seal ring. Reattach the seal ring if you already removed by following the below pictures.

4 Attach cover to the steam cap.

Align the ▲ mark of steam cap to ▼ mark of steam cap cover. Make sure that the 3 nails are well fixed, then rotate the cover to しめる direction to ▼ mark of the cover.

5 Insert steam cap to the lid.

Push the center part of steam cap to put it tightly.



The cooker and lid (clean when dirty)

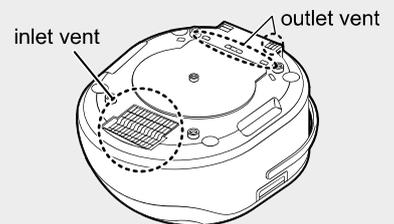
- Wipe with damp cloth.
- Do not rinse with water or put into the water.

**Rice scoop (Wash every time after using)
Rice scoop holder / Measuring cup (wash when dirty)**

- Wash with dishwasher detergent (neutral) and sponge or soft fabric

Inlet vent / outlet vent (clean once a month)

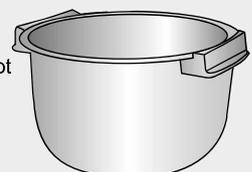
Do not use vacuum machine to clean the dust from inlet and outlet vents.



Inner pot (wash every time after use)

Remove inner pot from cooker and wash with sponge or soft fabric with dishwasher detergent (neutral).

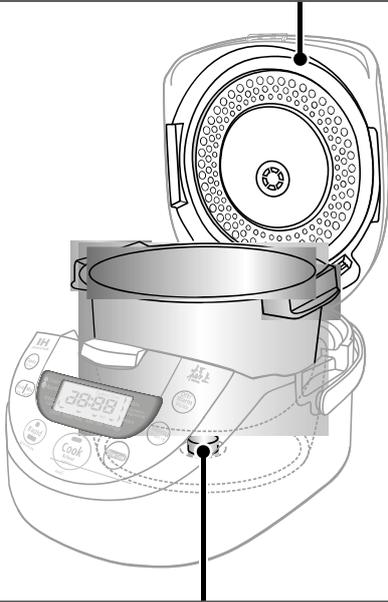
- It may not cook properly if the inner pot is deformed. To avoid that, handle it with care.
- While using inner pot, partial discoloring may occur which will not affect rice cooking or your health.
- To avoid damaging fluorine coating, please do as follows:
 - Use provided rice scoop
 - Do not use metal scoop to stir or take food from the pot
 - Do not wash spoons and other containers in the inner pot
 - Do not use vinegar with the inner pot
 - Do not clean the inner pot by brush or scrubbing powder
- Fluorine coating will be worn by repetitive use, handle it with care.
- Fluorine coating is harmless to human.



Sealer ring (wash every time after use)

Wash together with inner lid.

- Sealer ring cannot be removed, do not try to pull it off.



Temperature sensor (check before cooking)

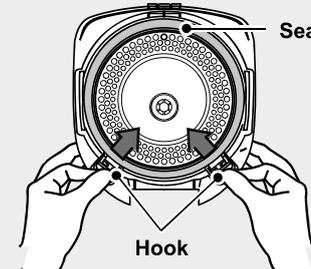
If there is burnt food stick the pot, remove it with damp cloth and/or waterproof sand paper (no.#600). After removing the food, clean the surface with damp cloth.

- Do not rinse with water.

Inner lid (wash every time after use)

Remove from the lid and wash with soft material such as sponge by using dishwasher detergent, then wipe.

1 Remove inner lid from the outer lid.

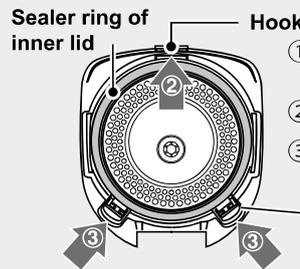


Sealer ring

- Push levers (both sides) toward the arrows to remove.
- Sealer ring cannot be removed.

2 Wash and rinse to clean off blockage and dirt in the inner lid.

3 Attach inner lid to the outer lid.



Sealer ring of inner lid

Hook

- 1 Insert inner lid and turn the sealer ring on top.
- 2 Insert hook into a groove of the lid.
- 3 Push levers (both sides) until clicking sound is heard.

levers of inner lid lock is located in the front.

Note: To prevent cooking without inserting inner lid, the lid cannot be closed if the inner lid is not inserted properly.

How to get rid of an unpleasant odor

If there is odor after cooking mixed rice, cooking food or warming, clean the pot by following methods.

1 Pour water to the inner pot

Water level
Pour until water level reach 4 of [White]

Use water only, do not use washing detergents etc.

2 Press **Menu** to align with [White]



3 Press **Rapid/Eco**



4 After 60 minutes, press **Off/Warm**

[Rapid/Eco] light is on
The melody (warning sound) rings.
The cooker will start heating.

[Rapid/Eco] light is off
The melody (warning sound) rings.
The cooker will start heating.

- The cooker will not stop automatically, do not forget to press [Off] button.

5 After the cooker cool down, pour out the water and wipe off the moisture inside inner pot.

- Right after the water is boiled, the inner pot and inner lid is still hot, please wait until the cooker cools down. Then pour out the water and wipe off the remaining moisture inside.
- Some odor cannot be totally removed.

Problems and solutions:

Please check the following points before contacting for the service personnel.

Problems	Check list
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Cooking rice</p> <ul style="list-style-type: none"> ● too soft ● too sticky ● hard ● The rice grain is hard inside ● not properly cooked ● not evenly cooked 	<ul style="list-style-type: none"> ● Amount of rice and adjustment of water level → P.6. <ul style="list-style-type: none"> → Measure the rice using the provided cup. Make sure not to use more than the [amount specified] of each menu. → If the rice is too soft, reduce the water level. If the rice is too hard, add more water. ● Rinsing rice → P.6. <ul style="list-style-type: none"> → Rinse rice until the water become clear. → Rice that does not need to be cleaned: anyway rinse it off if the water is not clear. Stir well to mix rice and water. ● The water for rinsing and cooking rice → P.6. <ul style="list-style-type: none"> → Rinse rice with cool water. Do not use warm or hot water (Using warm water may make the rice sticky and wet). → The rice may be too sticky and become yellow when using too alkaline water. The rice may be crispy or hard when cooking with hard water (mineral water). Adjust the proper amount of water to suit each rice. ● How to cook rice → P.10. <ul style="list-style-type: none"> → In case of programmed cooking, reduce the water level since the rice will absorb more moisture (to prevent rice to be too soft). ● Stirring rice. <ul style="list-style-type: none"> → Stir the rice as soon as it is cooked. (This will evaporate extra water - this will prevent the rice from getting to sticky). ● Bottom of inner pot and temperature sensor getting dirty → P.15,16 <ul style="list-style-type: none"> → Remove foreign substances. ● Cooker stop working while cooking rice. <ul style="list-style-type: none"> → In case the cooker stops working while cooking is in progress due to "OFF" Warm is pressed, plug is removed or blackout the rice will not be cooked thoroughly. ● Power supply. <ul style="list-style-type: none"> → Using extension leads or plug in the socket with other appliances may cause power failure and the rice may not be thoroughly cooked. Do not use extension leads and plug cooker to the individual socket.
<ul style="list-style-type: none"> ● Burnt rice 	<p>Cooking white rice at high temperature may cause the rice to be brown. Other type of rice may be burnt or turn brown which is not considered as unusual.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rinsing rice → P.6 <ul style="list-style-type: none"> → White rice: Rinse rice until the water is clear. → Rice that does not need to be cleaned: anyway rinse it off if the water is not clear. Stir it well to mix rice and water. ● Bottom of inner pot and temperature sensor getting dirty → P.15,16
<ul style="list-style-type: none"> ● Overflowing boiled water 	<ul style="list-style-type: none"> ● Amount of rice and adjustment of water level → P.6 <ul style="list-style-type: none"> → Measure the rice using the provided cup. ● Rinsing rice → P.6 <ul style="list-style-type: none"> → White rice: Rinse rice until the water is clear. → Un-waxed rice: rinse off if the water is not clear. Stir it well to mix rice and water. ● Blockage of dirty parts → P.15 <ul style="list-style-type: none"> → How to remove blockage and foreign substance from steam cap. ● How to assemble the parts → P.15,16 <ul style="list-style-type: none"> → Do not forget to attach steam cap and inner lid before cooking. ● How to check cooking mode. <ul style="list-style-type: none"> → Cooking in [Porridge] mode requires lot of water. Hot water may overflow while cooking. Please be careful.
<ul style="list-style-type: none"> ● The middle of the rice is swelling ● Thin film 	<p>IH heating and conducting heat for inner pot may cause the middle part of the rice swelling or the part connect to the inner pot look whiter - which is not considered as unusual. Thin film is caused by starch from rice grain which enhance the taste of the rice. Therefore, cooking rice at high temperature will enhance better taste and is not considered as unusual aspect.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Mixed rice is not well cooked 	<ul style="list-style-type: none"> ● Adding seasoning and other ingredient. <ul style="list-style-type: none"> → Add seasoning to the water. Adjust water level and then stir to prevent the seasoning settle down to the bottom of the pot. → Add other ingredient to the rice after the water level is adjusted. Then mix the ingredient to the rice after the rice is cooked. (If seasoning or other ingredient is settled on the bottom of the pot, it may affect heat induction). ● Amount of seasoning and other ingredients. <ul style="list-style-type: none"> → The proper amount of other ingredient is between 30-50% of amount of the rice. Minimize the amount of other ingredient if such ingredient is very oily. → Reduce amount of soy sauce. ● How to cook rice → P.10 <ul style="list-style-type: none"> → Cook immediately without programmed setting, (programmed setting may affect taste of ingredient or settle the ingredient).

Problems and solutions:

→ continued

Please check the following points before contacting for the service personnel.

Problems

Check list when

Cooking rice

- Long duration of cooking

Immersing rice and steaming rice will be proceed automatically comparing to cooker without micro-computer system, and uses longer time - which is not considered as unusual aspect.

- Quantity of rice and adjustment of water level → P.6
→ Measure the rice using the provided cup. Make sure not to use more than the [amount specified] of each menu.
- Rinsing rice → P.6
→ Rice that does not need to be cleaned: anyway rinse it off if the water is not clear. Stir well to mix rice and water.
- Cooker stop working while cooking rice.
→ If the power supply fails while cooking, the duration will be extended accordingly to the time suspended.

- Unusual odor of the rice and inner pot

There might be plastic or rubber smell during the first usage which will fade after sometime. The other odor may occur after cooking mixed rice or using pot for other food - which is not considered as unusual aspect.

- Cleaning rice → P.6
→ White rice: Clean rice until the water is clear.
→ Rice that does not need to be cleaned: anyway rinse it off if the water is not clear. Stir well to mix rice and water.
- How to stir rice → P.11
→ Stir the rice as soon as it is cooked. (This will evaporate excessive water which prevent the rice from getting sticky).
- How to cook rice → P.10
→ Do not wait before cooking the rice for too long time during summer.
- Cooker stop working while cooking rice.
→ In case the cooker stop working due to the "OFF" is pushed, plug is removed, it may cause odor.
- Dirty parts → P.15,16
→ Remove dirt from inner lid, steam cap*

- Excessive amount of accumulated moisture

- Opening cap right after the rice is cooked may show dew drops which is not considered as unusual aspect → P.9

Warm

- Unpleasant odor
- Become yellowish

Warming rice for a long duration or repeatedly reheating may cause smell and turn rice to yellow - which is not considered as unusual aspect.

- Warming rice → P.11
→ Do not put rice scoop on the rice while warming. Do not warm the cold rice.
- Rinsing rice → P.6
→ White rice: Clean rice until the water is clear.
→ Rice that does not need to be cleaned: anyway rinse it off if the water is not clear. Stir well to mix rice and water.
- How to stir rice → P.11
→ Stir the rice as soon as it is cooked. (This will evaporate excessive water which prevent the rice from getting sticky).
- Dirty parts → P.15,16
→ Remove dirt from inner lid, steam cap.

- Dried rice

Warming rice for a long time or repeatedly reheating may dry rice - which is not considered as unusual aspect.

- Quantity of warming rice → P.11
→ If the amount of rice to be warmed is little, accumulate the rice in the center of the pot before warming.
- Dirty parts → P.15,16
→ Remove dirt from sealer ring, temperature sensor, edge and bottom of the inner pot.
- Part assembly → P.15,16
→ Do not forget to attach steam cap, inner lid before cooking.

- Dew drops
- Sticky rice

Warming may cause dew drops accumulation inside of lid, inner lid or inner pot. This prevents the rice from getting dried, it is not the cooker's malfunction.

- How to stir rice → P.11
→ Stir the rice as soon as it is cooked. (This will evaporate extra water which prevent the rice from getting sticky and smelly).
- Quantity of warming rice → P.11
→ If the amount of rice to be warmed is little, accumulate the rice in the center of the pot before warming.

Problems and solutions:

Please check the following points before contacting for the service personnel.

Problems		Check list when										
Warm	● Unable to warm the rice.	The alarm will ring and the rice cannot be warmed when it is still hot right after cooking and when its get cooled down after warming. → P.11										
	● How to cook rice. ● The rice is not cooked within the set time.	The programmed cooking is set to cook rice within specific time. The cooking will start close to the set time. The procedure takes time to complete, and sometimes, it may not finish within set time. Make sure you check current time and adjust it accordingly (the system clock contains 24 hours). → P.10										
Programmed timing	● Noise while working.	The following alarm / noises will occur while cooking, warming: <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">When plugging in</th> <th colspan="4">While in use (cooking, warming etc.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Operating noise (may cause sparks) Charging noise of inverter circuit</td> <td>Frizzling noise Releasing steam</td> <td>Wind noise Cooler blower</td> <td>Operating noise IH Heating system of inner pot</td> <td>Whistling noise</td> </tr> </tbody> </table>	When plugging in	While in use (cooking, warming etc.)				Operating noise (may cause sparks) Charging noise of inverter circuit	Frizzling noise Releasing steam	Wind noise Cooler blower	Operating noise IH Heating system of inner pot	Whistling noise
	When plugging in	While in use (cooking, warming etc.)										
Operating noise (may cause sparks) Charging noise of inverter circuit	Frizzling noise Releasing steam	Wind noise Cooler blower	Operating noise IH Heating system of inner pot	Whistling noise								
Noises	● Change immediately. ● Not show.	The cooking procedures will be adjusted automatically to enhance the rice taste. Hence, the time of cooking may be varied, it is not considered as malfunction. The time of cooking will not be displayed when selecting other cooking modes than [White][Jasmine][Japanese]. The monitor will display current time instead										
LCD screen	● Monitor displays [H0] or [-:- -].	When monitor displays H0, press Off button and it will turn to -:- , set time to current time.										
	● The LCD screen will be off when the cooker is unplugged.	In case of -:- or H0 displaying every time when plugging in or out, it means that lithium battery inside the pot gets flat. However, you can still cook and warm rice, but cannot set current time and set programmed cooking. You need to replace lithium battery (require payment) from the dealer shop where you purchase the cooker. (Lithium battery is special kind of battery which you cannot change it yourself.)										
	● LCD screen displays [C1] or [C2].	Will appear and the cooker will be off when the power failure due to connecting cord or the plug share socket with other appliances. Do not use extension leads and do not share socket with other electric appliances when cooking.										
	● LCD screen displays [H1] – [H8].	The LCD screen does not show current time even after pushing [Off] button or the LCD screen displays same content, please bring the cooker for repair at the dealer shop where you purchase the cooker.										
	Cooking time	● Uneven color.	After sometime of usage, the fluorine coating color will fade, which will not affect the rice cooking or your health. → P.15									
		● Scratches.	To avoid damaging fluorine coating, please follow these instructions: [Do not use metal scoop to stir or take food from the pot] [Do not wash cutlery or plates in the inner pot] [Do not use vinegar with inner pot] [Do not wash with scrubbing powder or brush] [Use the provided rice scoop only] → P.15									
	Noises	● Power failure while in use.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">During cooking</th> <th style="width: 50%;">While warming</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>After the power come back, the cooker continue cooking, but in case the power failure takes more than 30 minutes, the cooker will cancel the cooking</td> <td>After the power come back, the cooker continue warming, and cooker will cancel the warming, depending on rice temperature</td> </tr> </tbody> </table>	During cooking	While warming	After the power come back, the cooker continue cooking, but in case the power failure takes more than 30 minutes, the cooker will cancel the cooking	After the power come back, the cooker continue warming, and cooker will cancel the warming, depending on rice temperature					
During cooking		While warming										
After the power come back, the cooker continue cooking, but in case the power failure takes more than 30 minutes, the cooker will cancel the cooking	After the power come back, the cooker continue warming, and cooker will cancel the warming, depending on rice temperature											
● Steam leaks from the place between the lid and cooker.	Sealer ring or heating plate is deformed, please replace with new inner lid.											
● Noise interference into television and radio.	The cooker may cause noise and wave interference with the TV, therefore, please place the cooker away (approximately 3 meter distance).											

Problems and solutions

- After checking all the points above and you still experience problems, please contact the store Where you purchased the product.
- If inner pot is deformed or its fluorine coating is damaged, please purchase new one.

Cooking book

Mixed Rice with Shrimp Paste

(Serves 2-3) Ingredients:

- 1 cup jasmine rice
- 1 cup brown rice
- 3 tablespoons shrimp paste
- 1 tablespoon vegetable oil
- 10 Shrimps, deveined
- 1 tablespoon fish sauce
- 1/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 3 tablespoons carrot, fine diced
- 1/2 cup shimeji mushroom, cut
- 3 tablespoons lemongrass, finely sliced
- 3 tablespoons fingerroot (Krachai), finely sliced
- 2 tablespoons Fresh green peppercorn
- 1/2 cup roasted, or fried cashew nuts
- 1 tablespoons kaffir leaves, finely sliced
- 1 cup raw mango, finely sliced
- A bunch coriander
- Bird's eye chilies, finely chopped
- Water

Instruction:

1. Combine two rice and rinse well. Place in a colander to drain.
2. Put shrimp paste and oil in the pot. Press "Cook" button and cook for 7-8 minutes. Add shrimps and stir until cooked. Remove shrimps from the pot and set aside.
3. Put rice in the pot and close the lid. When rice is hot, open the lid and stir for 5-8 minutes until rice turn transparent.
4. Add water to second mark of the pot (brown rice). Season to taste with fish sauce, salt, and sugar. Add carrots, mushroom, and stir. Close the lid. Press Menu and select "Mixed/Sticky". Press "Cook" button. When rice is cooked, "Off/Warm" button light is on. Open the lid and add lemongrass, fingerroot, peppercorn, kaffir leaves, cashew nuts, and cooked shrimps. Stir to combine. Transfer to serving plate and decorate with coriander served with sliced mango and chopped chilies.



Braised Chicken with Onion

(Serves 4-5) Ingredients:

- 500 grams chicken wings
- 5 cups plain water
- 150 orinji mushrooms
- 6 small onions, halved
- 150 grams tomatoes
- 1 1/2 tablespoons light soy sauce
- 1 tablespoon oyster sauce
- 2 teaspoons seasoning sauce
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 - 1/2 teaspoon ground pepper
- 2-3 Chinese celery leaves

Instruction:

1. Marinate the chicken wings with 1 tablespoon light soy sauce, oyster sauce and ground pepper for 10 minutes.
2. Put plain water into the inner pot. Close the lid. Press "Rapid eco". Open the lid when the water start to boil or after 10-15 minutes
3. Add chicken wings and the rest of the seasonings and stir. Close the lid. Press "Slow Cook". Select "High". Set the timer for 1 hour. Press "Cook". Open the lid and add onions, tomatoes and orinji mushrooms. Close the lid to warm about 30 minutes and press "Off".
Serve the chicken soup with Chinese celery leaves on top. Serve hot.



Cooking book

Steamed Snow Fish

(Serves 2) Ingredients:

- 2 snow fish fillets 100 grams each
- 1 tablespoon light soy sauce
- 1 teaspoon sesame oil
- 2 teaspoons cooking oil
- 3 tablespoons ginger, finely sliced
- 1/4 cup shimeji mushroom
- 1 spring onion, finely chopped
- 1/2 red chili, finely sliced lengthwise
- Plain water

Instruction:

1. Put water into the inner pot. Place the Steam tray in the pot.
2. Place the fish on a plate. Season with light soy sauce, sesame oil, cooking oil, sprinkle with sliced ginger and shimeji mushroom. Place the fish plate in the Steam tray. Close the lid. Press "Menu". Select "Steam" Set the timer for 20 minutes. Press "Cook". Lift the fish plate from the steam basket. Sprinkle with chopped spring onion and red chili. Serve hot.



Congee and 5 Vegetables

(Serves 2-3) Ingredients:

- 1 cup jasmine rice
- 3-3 1/2 cups vegetable stock
- 400 grams minced chicken
- 1 egg white
- 2 tablespoons coriander roots, grounded
- 2 tablespoons garlic, finely chopped
- 2 teaspoons ground pepper
- 1 teaspoon salt
- 1/4 cup light soy sauce for pork marinating
- 2 1/2 tablespoons light soy sauce for the congee
- 1/2 cup each of carrots, pumpkins and white radish, diced
- 1/2 cup broccoli, cut into pieces
- 1 cup shimeji mushrooms
- 1/3 cup ginger, finely sliced
- 2 spring onions, chopped
- Water
- Poached eggs, cooked as preferred

Instruction:

1. Rinse the jasmine rice and drain in a colander.
2. Put the rice into the inner pot. Add water up to the level marked PORRIDGE. Spread the rice evenly.
3. Close the lid. Press Menu. Select "Porridge" and press "Cook". When the rice is cooked, the warm light will be on. Press "Off".
4. Open the lid and add the vegetable stock. Add carrots, pumpkins, white radishes, broccoli, shimeji mushrooms and close the lid. Press "Rapid eco". About 5-10 minutes.
5. Mix minced chicken with coriander root, garlic, light soy sauce and egg white. Beat the mixture to create stickiness. Spoon the chicken into small ball and put into the pot.
6. Season the congee with salt, light soy sauce and stir. Close the lid for 10 minutes or until the chicken is cooked.
7. Spoon the congee into the serving bowls and sprinkle with sliced ginger, chopped spring onion and top with poached egg. Serve hot.



Cooking book

Butter Cake

(Serves 5-6)

Ingredients

- Instant butter cake mix 300 grams
- Eggs 4
- Water 30 grams
- Salted butter 180 grams
- Whipped cream 500 grams
- Fruits (e.g. peach, kiwi, sweetened red cherry)
or garnish

Instruction:

1. Beat butter until it rises. Add eggs then mix. Add butter cake mix and water in alternate and continue to beat for 3 minutes. Pour the mixture into the inner pot. Press the "Menu" button select "Bread/Cake" menu set timer for 30-35 minutes and press "Cook". Once the cake is baked, the "Warm" light will show. Press the "Off" button.
2. Remove the inner pot. Flip the cake onto a grill and leave to cool down.
3. Slice the cake into 3 layers. Coat the whipped cream on each layer of the cake and then around the cake. Decorate with fruits like peach, kiwi and sweetened red cherry.



Cerealbuns

(Serves 5-6)

Bread Ingredients

- Bread flour 175 grams
- Cake flour 25 grams
- Yeast 1 teaspoon
- Dough enhancer 1/2 teaspoon
- Milk powder 3/4 teaspoon
- Caster sugar 2 teaspoons
- Salt 1/2 teaspoon
- Cold water 125 grams
- Salted butter 25 grams

- 1/4 cup unsweetened condensed milk mixed with 2 tablespoons water for spreading baked bread
- Butter or shortening for spreading baked bread

Cereals

- Sunflower seeds 2 1/2 tablespoons
- Baked pumpkin seeds 2 1/2 tablespoons
- Baked melon seeds 2 1/2 tablespoons
- Roasted black sesame seed 2 1/2 tablespoons
- Roasted white sesame seed 2 1/2 tablespoons

Instruction:

1. Sift the two flours, dough enhancer and milk powder in a bowl.
2. Add yeast in the flour mixture and stir to combine and put in food processor.
3. Mix sugar, salt, and water together. Stir to dissolve and pour into the food processor. Attach dough hook and knead until mixtures hold together. Add butter and continue kneading until smooth. Take out and shape into a ball. Leave to rest 15 minutes.
4. Roll the dough into 10 X 16 inches rectangle shape. Sprinkle the cereals all over the dough. Roll the dough into a log. Slice the log into 7-8 pieces about 1 inch thick.
5. Arrange 8 rolls in 1.8-liter pot and 7 rolls in 1.0-liter pot. Cover the pot with plastic wrap and leave to rise until doubled. Brush the rolls with condensed milk mixed with water.
6. Place the inner pot with raised rolls in the Rice Cooker, close the lid and Press "Menu" button to select "Bread/Cake" program. Set timer 50 minutes or until cooked and golden brown. Press "Cook" button.
7. Invert the buns from the pot and spread all over with butter. Leave to cool on a rack.

Remark :

- Rolls must rise at least double its volume before put into the Rice Cooker. Otherwise the bread get heavy and tough.



Cooking book

Stewed Beef

(Serves 4-5) Ingredients:

- 500 grams beef chuck with fat cut into 1 1/2 inch cube
- 1/3 cup onion, finely chopped
- 2 tablespoons salted butter
- 100 grams carrot, julienned into 1/2 to 1 inch
- 5 pearl onions
- 150 grams potato, cut into 1 inch cube
- 10 cherry tomatoes
- 3 tablespoons tomato paste
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- 6 tablespoons ketchup
- 1 1/2 teaspoons coarse salt
- 1/2 teaspoon ground pepper
- 3 – 4 bay leaves
- 1 1/2 cups stock or plain water
- 2 teaspoons all purpose flour



Instruction:

1. Put all ingredients in the inner pot. Stir to combine. Press “Slow Cook” set the timer for 90 minutes. Press Cook button. Cooking is completed when Off/Warm button light is green. Serve hot in a serving bowl.

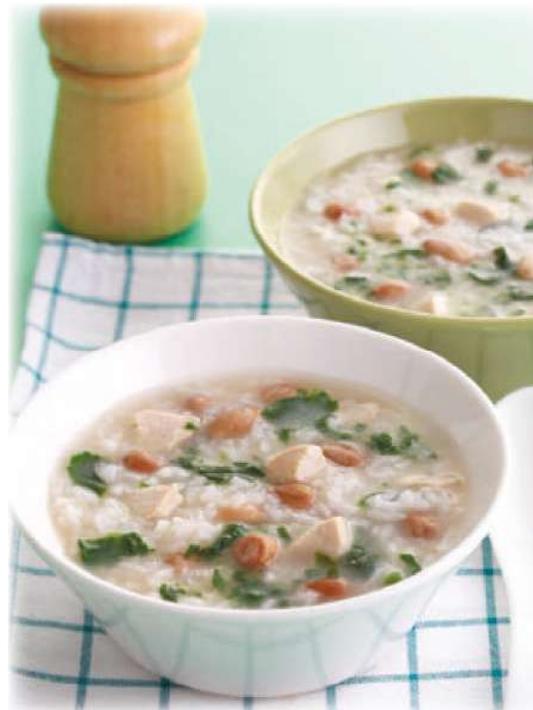
Healthy Rice Porridge

(Serves 4-5) Ingredients:

- 1 cup jasmine rice
- 1 1/2 cups chicken, cut into pieces
- 8 cups plain water
- 1 cup boiled peanuts
- 1/2 cup cooked spinach, chopped
- 2 tablespoons mushroom sauce
- 1 cube chicken stock
- 1/2 teaspoon coarse salt
- 1 tablespoon light soy sauce
- 1/2 teaspoon ground pepper

Instruction:

1. Rinse the rice well and drain in a colander. Set aside.
2. Put all ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press menu select “Porridge”. Press Cook button. Cooking is completed when Off/Warm button light is green. Serve hot in a serving bowl.



Specifications

Model		RZ-GHE18
Cooking capacity		0.18 ~ 1.8 L
Power supply		220 V
Frequency		50 Hz
Power consumption	While cooking	1300 W
	While warming	42 Wh*
Cord length		1 m
Dimensions (Approximately)	Width	29.0 cm
	Depth	39.0 cm
	Height	21.0 cm
Weight (Approximately)		5.3 kg
Safety system (Thermal fuse)		137 °C

* The average power consumption per hour of keep warm at a room temperature of 25°C.

Distributed by : Arcelik Hitachi Home Appliances Sales (Thailand) Ltd.

No. 333, 333/1-8 Moo 13 Bangna-Trad Road (km.7), Bangkaew, Bangplee, Samutprakarn 10540

Tel. 0-2335-5455 Fax 0-2316-1126, 0-2316-1127

Website : (Thai) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-th/>

(Eng) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-eng/>

Email : service.h.ahst@arcelik-hitachi.com

LINE : @AH_THCARE

Retail price included VAT : MODEL RZ-GHE18 12,990 Baht