

# HITACHI

## คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า INSTRUCTION MANUAL

รุ่น **RZ-JHE18** (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

- การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 40 เมนู) ..... 12
- การตั้งแบบกำหนดเอง ..... 13
- การอบเค้กแบบกำหนดเอง ..... 14
- การนึ่งแบบกำหนดเอง (ข้าวเหนียวและอาหารอื่นๆ) ..... 15

#### การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- การทำความสะอาด ..... 16  
(ฝาระบายไอน้ำ/ทัพพี, ที่เก็บทัพพี, ถ้วยตวง/ถ้วยตวง,  
ฝา/ช่องดูดอากาศ, ช่องระบายอากาศ/หม้อใน/ขอบยางฝา/  
ฝาชั้นใน, เซนเซอร์จับอุณหภูมิ)
- เมื่อมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ ..... 17

#### การแก้ปัญหา

- เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้ ..... 18~20  
(เกี่ยวกับการหุง/เกี่ยวกับการอุ่น/เกี่ยวกับการตั้งเวลาหุงล่วงหน้า/  
เกี่ยวกับการเสียง/เกี่ยวกับการแสดงLCD/ไฟดับขณะใช้งาน เป็นต้น)

#### ข้อมูลจำเพาะ

#### ข้อมูลจำเพาะ

21



■ RZ-JHE18

หุงได้อร่อยสุด

หม้อในทำจากเหล็กหนา 3.6 มิลลิเมตร

HITACHI **IH** Rice Cooker

ขอขอบคุณที่กรุณาเลือกซื้อหม้อหุงข้าว **IH** ฮิตาชิ  
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้งาน  
เมื่ออ่านเสร็จแล้ว กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ให้ดี  
คำอธิบายในคู่มือนี้ จะยกตัวอย่างในรุ่น **RZ-JHE18**

กรุณาอ่าน “ ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ”

➔ หน้า 2~3 ให้เข้าใจ และใช้งานอย่างถูกต้อง

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

หม้อหุงข้าวนี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน กรุณาอย่าใช้เชิงพาณิชย์

การปฏิบัติตามคำอธิบายต่อไปนี้ จะช่วยป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ใช้งานและผู้อื่น ตลอดจนความเสียหายต่อทรัพย์สิน จักรวรรอ่านหัวข้อควรระวังในคู่มือนี้โดยละเอียดและใช้งานอย่างถูกวิธี

## ■ ข้อควรระวังที่แสดงในที่นี้

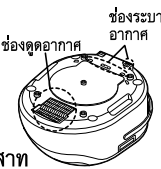
ระดับอันตรายและความเสียหายที่เกิดจากการละเลยและใช้งานไม่ถูกต้องในเนื้อหาที่อธิบายไว้ ได้จำแนกประเภทโดย ใช้สัญลักษณ์และข้อความดังต่อไปนี้

|                                                                                           |                                                                                |                                                                                               |                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|  คำเตือน | ช่องสัญลักษณ์นี้แสดงว่าหากละเลย “ อาจเป็นอันตรายถึงชีวิต หรือบาดเจ็บ ร้ายแรง ” |  ข้อควรระวัง | ช่องสัญลักษณ์นี้แสดงว่าหากละเลย “ อาจได้รับบาดเจ็บหรือเสียหายต่อทรัพย์สิน ” |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

| ตัวอย่างสัญลักษณ์                                                                                                     |                                                                                                                          |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  แสดงถึง “ คำเตือน หรือข้อควรระวัง ” |  แสดงถึง “ ข้อห้าม ” สิ่งที่ไม่ควรกระทำ |  แสดงถึง “ คำแนะนำ ” สิ่งที่ต้องควรกระทำ |

## คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟดูด ไฟช็อต ไฟลุก และไฟไหม้

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้เต้าเสียบเต้าเสียบที่มีกระแสไฟสลับ 220 โวลต์ 15 แอมแปร์ขึ้นไป</li> <li>เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่นสนิท</li> <li>เช็ดฝุ่นออกจากขาปลั๊กและส่วนที่ขาปลั๊กประกอบอยู่ให้สะอาด</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                     | <div>ห้ามถอดประกอบ</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>อย่าทำการดัดแปลงหม้อหุงข้าว ต้องถอดประกอบ และซ่อมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <div>ห้ามใช้ขณะมือเปียก</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>อย่าเสียบหรือถอดปลั๊กเมื่อมือเปียก</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>อย่าให้หม้อหุงข้าวหรือสายไฟถูกน้ำหรือรดน้ำใส่</li> <li>อย่าวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่มีน้ำ</li> <li>หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปแช่ในน้ำหรือ เทน้ำลงในส่วนต่างๆ ของตัวเครื่อง. เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจรเป็นอันตรายได้.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>อย่าใช้หม้อหุงข้าว หากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด หรือเสียบกับเต้าเสียบแล้วรู้สึกหลวม</li> <li>อย่าขีดข่วน ดัดแปลง งอมากเกินไป ดึง บิด พับสายไฟ หรือวางสายไฟใกล้กับวัตถุที่มีความร้อน, ใต้วัตถุที่มีน้ำหนักมาก หรืออยู่ในสภาพถูกหนีบ</li> <li>อย่าสอดวัตถุโลหะ เช่น หมุด หรือเข็ม หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ เข้าไปในช่องดูดอากาศ ช่องระบายอากาศ หรือช่องว่างระหว่างชิ้นส่วน</li> <li>เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถใช้ได้กับบุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีศักยภาพร่างกาย จิตใจและระบบประสาท ไม่สมบูรณ์หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์ ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในความดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน</li> <li>เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้</li> <li>ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า</li> </ul> |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน</li> <li>หยุดใช้งานทันที หากมีสิ่งผิดปกติหรือเครื่องเกิดอาการเสีย               <ul style="list-style-type: none"> <li>สายไฟหรือปลั๊กร้อนผิดปกติ</li> <li>หากสายไฟแล้วพบว่ากระแสไฟฟ้าเข้าบ้าง ไม่เข้าบ้าง</li> <li>ร้อนผิดปกติหรือได้กลิ่นไหม้ ต่างกับที่ผ่านๆ มา</li> <li>เมื่อสัมผัสหม้อหุงข้าวแล้วรู้สึกเหมือนไฟดูด</li> <li>บางครั้งไม่ตัดไฟอัตโนมัติ</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>หากมอเตอร์หยุดหมุน หมุนช้า หรือหมุนไม่ตรงตามเกณฑ์</li> <li>มีเสียงผิดปกติระหว่างทำงาน</li> <li>มีน้ำรั่วออกมา</li> <li>มีสิ่งผิดปกติหรืออาการเสียอื่นๆ</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

เพื่อป้องกันผิวหนังพุพอง

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาและทำให้ผิวหนังพุพองได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>อย่ายื่นมือหรือใบหน้าเข้าใกล้ช่องไอน้ำ ไอน้ำร้อนอาจพุ่งออกมาในระหว่างหุงข้าว หรือทำอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งควรระวังให้ห่างจากเด็กเล็ก</li> <li>ในระหว่างหุงหรือทำอาหาร อย่าเปิดฝ้า เขย่าหม้อหุงข้าว หรือยกถือเคลื่อนย้าย</li> </ul> |  |
|  | <p>อาหารกระเด็น น้ำร้อนพุ่งออกมา ฝ้าอาจเปิดกระเด็นหันทำให้ผิวหนังพุพองได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ปิดฝ้าให้สนิทโดยกดจุดกึ่งกลางด้านหน้าจนกระทั่งมีเสียง “ กร๊ก ”</li> <li>อย่าหุงข้าวหรือทำเมนูอาหารที่นอกเหนือจากที่เขียนไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือสอนทำอาหาร</li> </ul>                               |                                                                                       |

## ⚠️ ข้อควรระวัง

### อย่าใช้หม้อหุงข้าวในสถานที่ต่อไปนี้



- บริเวณที่ถูกรั่วหรือบริเวณใกล้กับเปลวไฟ (เป็นสาเหตุทำให้ไฟดูด ไฟฟ้าว หรือไฟไหม้)
- บริเวณที่วางไม่มั่นคง หรือวางบนพื้นที่ไม่ทนความร้อน (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)
- บนที่วางที่ปิดช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ บนแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือผิวหนังพุพอง)

- หากใช้หม้อหุงข้าวใกล้ผนัง เฟอร์นิเจอร์ หรือชั้นวางของในครัว ต้องแน่ใจว่าไอน้ำที่ออกมาจะไม่ถูกกักไว้ (หยดน้ำจากไอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์เปลี่ยนสีหรือเสียรูปทรง)
- บริเวณที่ไม่สามารถเปิดฝาได้เต็มที่ (เป็นสาเหตุทำให้ผิวหนังพุพองจากการสัมผัสแผ่นทำความร้อนของฝาหรือหยดน้ำร้อนที่ไหลลงมา)

### การจับปลั๊ก



ดึงปลั๊กไฟออก



- ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้ไฟไหม้ ผิวหนังพุพองหรือบาดเจ็บจากการถูกไฟดูด ไฟฟ้าวซึ่งเกิดจากฉนวนเสื่อมสภาพ)
- ขณะที่ถอดปลั๊กหรือม้วนสายไฟกลับ ควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่จับที่สายไฟ (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือไฟไหม้)

### เพื่อป้องกันผิวหนังพุพอง



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



ห้ามสัมผัส

- อย่าสัมผัสส่วนที่ร้อน เช่น หม้อใน ที่จับหม้อใน ฝาชั้นใน ฝาระบายไอน้ำ ขณะที่ใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จในทันที

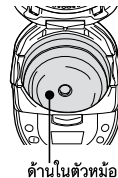


- อย่าหิ้วตัวหม้อหุงข้าวโดยใช้หูหิ้วหม้อใน ควรปิดฝาให้สนิทและหิ้วตรงที่หิ้วของตัวหม้อหุงข้าว (เป็นสาเหตุทำให้บาดเจ็บหรือผิวหนังพุพองได้)
- ขณะที่หิ้วตัวหม้อหุงข้าว อย่าสัมผัสที่ปุ่มล็อก (อาจทำให้ฝาเปิดออกได้)
- ขณะหุงข้าวหรือทำอาหาร ไม่ตั้งที่หิ้วตัวหม้อขึ้น (ไอน้ำอาจทำให้ที่หิ้วร้อนได้)

### เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ



- ใช้หม้อในที่ที่หมาเท่านั้น (หากใช้หม้อในที่อื่นจะเป็นสาเหตุทำให้การทำงานผิดปกติ เกิดความร้อนสูงหรือไฟไหม้ได้)
- อย่าใช้งานหากมีโลหะขนาดเล็กหรืออลูมิเนียมฟอยล์ค้างอยู่ด้านในตัวหม้อ (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูงหรือเพลิงไหม้ได้)



ด้านในตัวหม้อ



- หากคุณใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจอยู่ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้หม้อหุงข้าวนี้ (การทำงานของหม้อหุงข้าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจได้)



- วางให้ห่างจากวัตถุที่ไม่ถูกกับแม่เหล็ก (ข้อมูลในแถบความจำแม่เหล็กของบัตรเครดิต หรือบัตรผ่านประตูอัตโนมัติของรถโดยสารอาจถูกลบได้)

คำแนะนำก่อนเริ่มใช้งาน

## ข้อควรทราบ

- อย่าใช้งานขณะที่หม้อว่างเปล่า (เป็นสาเหตุทำให้เกิดความร้อนสูง)

- อย่าใช้งานหากมีเศษ

สิ่งแปลกปลอมติดค้าง

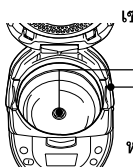
อยู่ โดยเฉพาะบริเวณ

ดังภาพขวามือ ควรดูแล

ให้สะอาดอยู่เสมอ

(เป็นสาเหตุทำให้ขัดข้อง

หรือหุงได้ไม่ดี)



เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

บริเวณที่หิ้ว

หม้อในไปสัมผัส

- อย่าใช้หม้อในโดยใช้สัมผัสกับเปลวไฟโดยตรง ทำให้ร้อนในเตาไมโครเวฟ หรือวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (เป็นสาเหตุทำให้หิ้วตัวหม้อในเสียรูป หรือผิวเคลือบฟลูออรีนลอกออก)

- อย่าใช้งานในสภาพที่คลุมฝามาด้วยผ้าเช็ดจานหรือผ้าขนหนู (เป็นสาเหตุทำให้เปลี่ยนเสียรูปทรง หรือทำงานขัดข้องได้)

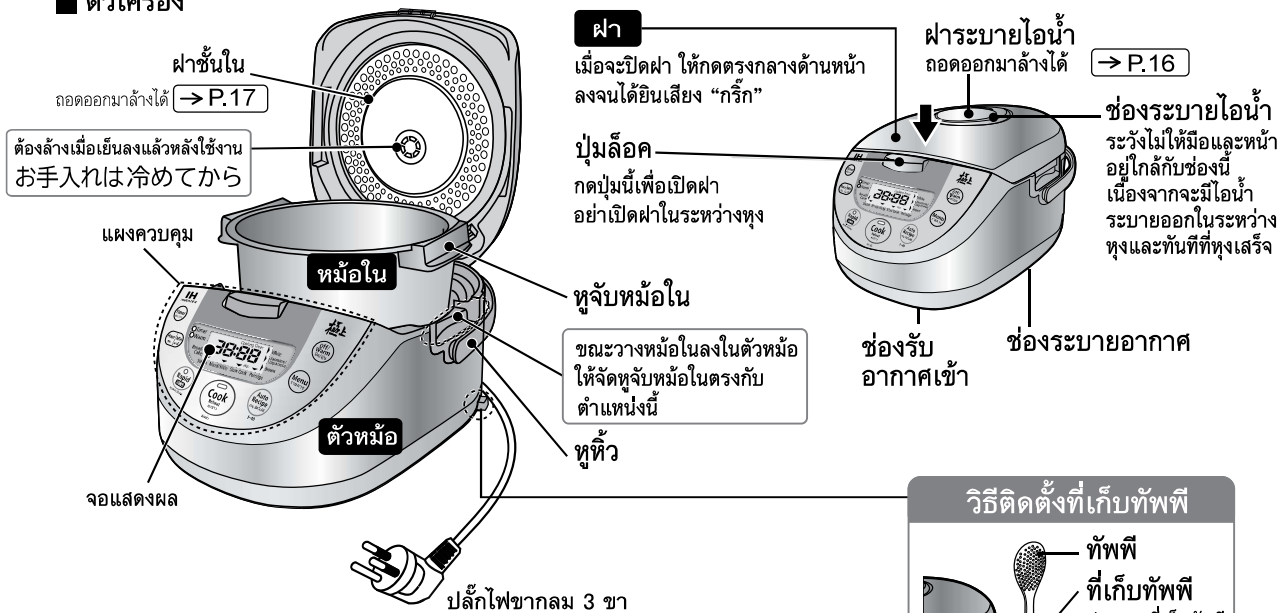


- อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับโทรทัศน์ วิทยุ โทรทัศน์สายในหรือโทรทัศน์ไร้สาย (เป็นสาเหตุทำให้เกิดคลื่นรบกวนหรือจอภาพเพี้ยน)

- หากทำตัวหม้อตกลงพื้นหรือเกิดการแตกหัก ให้หยุดการใช้งานและนำไปตรวจสอบ ซ่อม ที่ร้านค้าตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อ

# ชื่อชิ้นส่วน, อุปกรณ์เสริม, แผงควบคุมการทำงาน, จอแสดงผล

## ■ ตัวเครื่อง

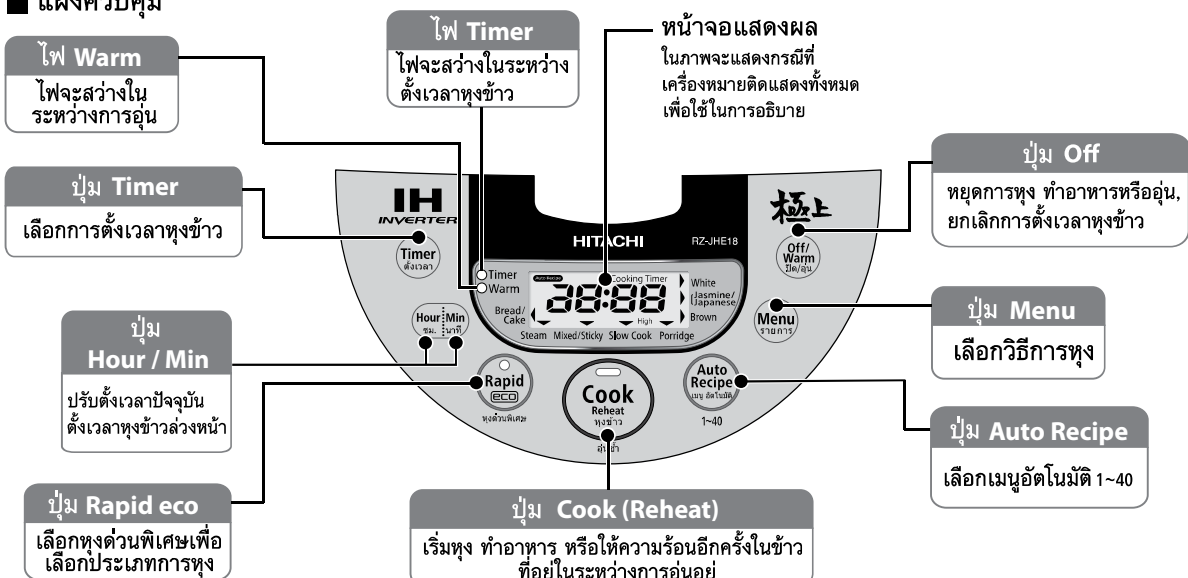


## ■ อุปกรณ์เสริม



## ■ แผงควบคุม

ชื่อแนะนำก่อนการใช้งาน



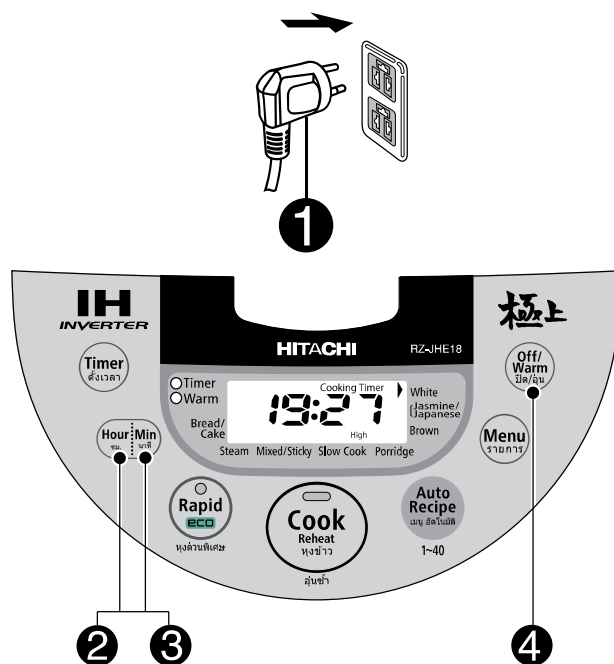
ที่ปุ่ม **Cook (Reheat)** จะมีเครื่องหมาย **「○」** และที่ปุ่ม **Off** จะมีเครื่องหมาย **「—」** ไว้สำหรับผู้พิการทางสายตา



# วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน

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

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



## 1 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



- ชนิดข้าวและวิธีการหุงที่ตั้งไว้ รวมถึงเวลา ณ ปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา (สภาพ Off )

## 2 กด Hour และ Min ค้างไว้ประมาณ 1 วินาที เพื่อให้หน้าจอแสดงเวลากระพริบ



- ไม่สามารถปรับตั้งเวลาได้ในระหว่างการหุง ทำอาหาร อุ้น ตั้งเวลาล่วงหน้า และให้ความร้อนใหม่

## 3 กด Hour และ 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

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

# การเตรียมหุงข้าว (เคล็ดลับหุงข้าวให้อร่อย)

## 1 ตวงข้าว

ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าวอย่างถูกวิธี

1 ถ้วยจะพอดีขอบ



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

**ข้อควรทราบ** กรุณาอย่าใช้ถ้วยตวงหรือเครื่องตวงข้าวที่ขายทั่วไปตามท้องตลาด  
(เพราะปริมาณที่ตวงอาจแตกต่างกันได้)

## 2 ซาวข้าว

ก่อนอื่นซาวข้าวในน้ำเพื่อล้างข้าว  
จากนั้นรินน้ำออกทันที

ทำซ้ำในขั้นตอนนี้นจนกระทั่ง  
น้ำใสสะอาด



ข้าวจะดูดซับน้ำแรก  
ง่าย ดังนั้นควรเทน้ำ  
ทิ้งทันที เพื่อไม่ให้  
เศษผงติดกับ  
เมล็ดข้าว



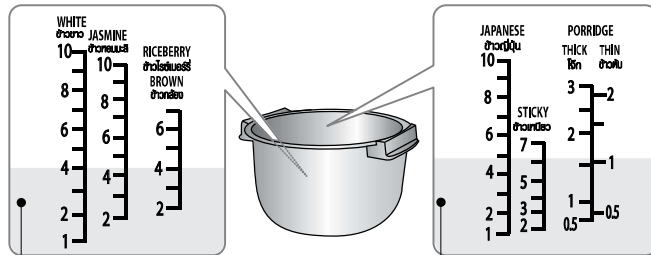
ซาวข้าวให้ทั่วเพื่อ  
ป้องกันรอยไหม้และ  
กลิ่นคาวจากเศษผง  
ในเมล็ดข้าว

**ข้อควรทราบ** กรณีที่ซาวข้าวในหม้อใน กรุณาอย่าใช้เครื่องตีไข่ที่เป็นโลหะหรือเครื่องมืออื่นๆ  
(จะเป็นสาเหตุทำให้ชั้นผิวฟลูออรีนที่เคลือบหลุดออก)

## 3 ปรับปริมาณน้ำ

เกลี่ยข้าวให้เรียบ วางหม้อในบนพื้นราบ และใช้ขีดบอกระดับน้ำ เพื่อปรับ  
ปริมาณให้เหมาะกับชนิดข้าว ปริมาณข้าว และวิธีการหุง

ตัวอย่าง เมื่อจะหุงข้าวขาว "White rice" 4 ถ้วย



ขีดระดับน้ำเป็นเพียงแนวทางปฏิบัติ สามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำ  
ได้ตามความเหมาะสม

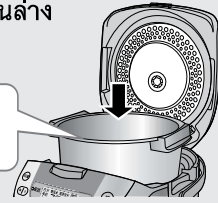
### ข้อควรทราบ

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

## 4 ใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว

เช็ดน้ำ หรือเศษสิ่งต่างๆที่ติดอยู่ภายนอกหรือด้านล่างของหม้อใน ก่อนใส่ลงในหม้อหุงข้าว

เช็ดน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆบริเวณภายนอกออก



### ข้อควรทราบ

- อย่าใส่หม้อในลงในหม้อหุงข้าว โดยที่ยังมีน้ำหรือเศษสิ่งต่างๆติดอยู่ที่ผิวภายนอกหม้อใน (อาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติหรือข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- วางหูจับของหม้อในให้ตรงตำแหน่งบนตัวหม้อหุงข้าว

## 5 ตรวจสอบฝา

ประกอบฝาชั้นใน



คำเตือน



- ก่อนหุงข้าว ถอดฝาชั้นในออกก่อน และต้องแน่ใจว่าไม่มีข้าวหรือเศษอาหารใดๆติดอยู่ นอกจากนี้อะไหล่ฝาชั้นใน กลับเข้าไปในฝา

## 6 ปิดฝา และประกอบฝาระบายไอน้ำ

ปิดฝาชั่วๆ จนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” จากนั้นจึงประกอบฝาระบายไอน้ำ

กดบริเวณตรงกลางด้านหน้าปิดฝาลง จนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” (ฝาจปิดไม่ได้ หากไม่ประกอบฝาชั้นในเข้ากับฝา)



ประกอบฝาระบายไอน้ำ

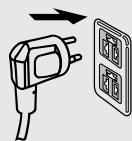


คำเตือน



- ปิดฝาชั่วๆจนกระทั่งได้ยินเสียง “กริ๊ก” (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ฝาเปิดออกทันที ทำให้ผิวหนังพุพองได้)
- ให้แน่ใจว่าใส่ฝาระบายไอน้ำเสมอ (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ได้รับอันตรายจากน้ำหรือไอน้ำร้อนที่พุ่งออกมา)

## 7 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



วิธีการหุงข้าวที่เลือกไว้และเวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นมา



### ข้อควรทราบ

หากได้ยินเสียงการทำงาน หรือเห็นประกายไฟขณะเสียบปลั๊ก อาจมีสาเหตุมาจากการชำรุดของวงจรอินเวอร์เตอร์ ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด

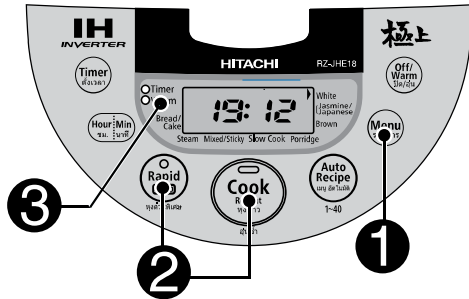
เมื่อเตรียมเสร็จแล้วจึงเริ่มหุงข้าว

- 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 ▶

กะพริบ

กะพริบ

เลือก

White (Jasmine/Japanese/Brown)



● 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

สว่างขึ้น

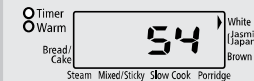
สว่างขึ้น



● วิธีการหุงที่สามารถเลือกได้จะแตกต่างกันในแต่ละชนิดข้าว



หลังจากผ่านไป  
ประมาณ 3 วินาที



แสดงเวลาที่ใช้ในการหุง

● ในการหุง "Brown" "Porridge"  
"Mixed / Sticky"  
เวลาจะแสดงออกมาไม่ทันที  
ล่วงหน้าก่อนที่จะหุงเสร็จ โดย  
ก่อนหน้านี้จะแสดงเป็นเวลา  
ปัจจุบัน

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

● ไฟ "Warm" สว่างขึ้น

สว่างขึ้น

Timer Warm

White (Jasmine/Japanese/Brown)

พรวนข้าวให้่วนเมื่อหุงเสร็จ



จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

## วิธีการเลือกวิธีการหุง

| ในกรณีนี้         | ชนิดของข้าว และวิธี<br>การหุงที่เหมาะสม | ปริมาณที่จะหุง (ถ้วย) | ชนิดของ<br>ระดับน้ำที่ใช้ | เวลาที่ใช้หุงโดย<br>ประมาณ (นาที) |
|-------------------|-----------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| การหุงแบบปกติ     | WHITE<br>ข้าวขาว                        | 1-10                  | WHITE<br>ข้าวขาว          | 40-70                             |
|                   | JASMINE<br>ข้าวหอมมะลิ                  | 2-10                  | JASMINE<br>ข้าวหอมมะลิ    | 50-70                             |
|                   | JAPANESE<br>ข้าวญี่ปุ่น                 | 1-10                  | JAPANESE<br>ข้าวญี่ปุ่น   | 55-70                             |
|                   | BROWN<br>ข้าวกล้อง                      | 2-7                   | BROWN<br>ข้าวกล้อง        | 80-100                            |
|                   | PORRIDGE/THICK<br>ข้าวต้ม               | 0.5-3                 | PORRIDGE/THICK<br>ข้าวต้ม | 60-80                             |
|                   | PORRIDGE/THIN<br>โจ๊ก                   | 0.5-2                 | PORRIDGE/THIN<br>โจ๊ก     | 60-80                             |
|                   | MIXED (WHITE)<br>ข้าวผสม                | 2-7                   | WHITE<br>ข้าวขาว          | 60-100                            |
|                   | RICEBERRY<br>ข้าวไรต์เบอร์รี่           | 2-7                   | BROWN<br>ข้าวกล้อง        | 85-100                            |
|                   | MIXED (BROWN)<br>ข้าวผสม                | 2-7                   | BROWN<br>ข้าวกล้อง        | 60-80                             |
|                   | STICKY<br>ข้าวเหนียว                    | 2-7                   | STICKY<br>ข้าวเหนียว      | 50-60                             |
| การหุงแบบเร่งด่วน | WHITE<br>ข้าวขาว                        | 1-10                  | WHITE<br>ข้าวขาว          | 28-50                             |
|                   | JASMINE<br>ข้าวหอมมะลิ                  | 2-10                  | JASMINE<br>ข้าวหอมมะลิ    | 28-50                             |
|                   | JAPANESE<br>ข้าวญี่ปุ่น                 | 1-10                  | JAPANESE<br>ข้าวญี่ปุ่น   | 28-50                             |

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

- เวลาที่ใช้ในการหุงถูกคำนวณจากการหุงข้าว โดยพิจารณาถึงเวลาที่ใช้ในครั้งก่อน อุณหภูมิ ฯลฯ
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจเพิ่มขึ้น หรือหยุดลงในระหว่างการหุง ทั้งนี้เนื่องจากการปรับค่าเพื่อให้ข้าวมีรสชาติดีขึ้น

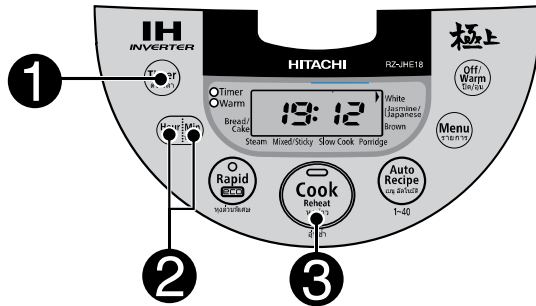
- ถ้าเปิดฝาท่อนทีหลังจากหุงเสร็จ อาจมีน้ำหยดลงมาได้ ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ข้าวตรงกลางอาจนุ่มเล็กน้อย หรือข้าวที่ติดกับผนังหม้อในอาจนุ่มลง ซึ่งเป็นความร้อนที่เกิดจากภายในหม้อใน อันเนื่องมาจากการทำความร้อนแบบแม่เหล็กไฟฟ้าและสิ่งนี้ช่วยให้มั่นใจว่าข้าวจะสุกได้ทั่ว
- หากไม่มีการพรนข้าวหลังจากหุงเสร็จ ไอน้ำส่วนเกินอาจถูกดูดซึมเข้าไป ทำให้ข้าวเหนียว และติดกันเป็นก้อน

การใช้งาน



# การตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า (ตั้งค่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นการหุงในเวลาที่คุณต้องการรับประทาน)

- เวลาที่ตั้งล่วงหน้าคือเวลาที่หุงข้าวเสร็จสิ้น
- หากเวลาที่ตั้งไว้ใกล้เคียงกับเวลาปัจจุบัน การหุงจะเริ่มทันที



## ข้อควรทราบ

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

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

หน้าจอนี้เป็นตัวอย่างของกรณีที่ได้เลือก "White"

ตรวจสอบเวลาปัจจุบัน  
หากเวลาไม่ตรงให้ปรับตั้งใหม่ → P.5

1 หลังจากเลือก "วิธีการหุง" แล้วกด "Timer"



● วิธีเลือกข้าวและวิธีการหุง  
→ P.8,9

● เวลาที่ตั้งจากโรงงานหรือเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

2 กด Hour และ Min เพื่อตั้งเวลาหุงเสร็จเป็น "7:30"

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

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



3 กด Cook เสียงเตือนจะดังขึ้น "บี๊บ บี๊บ" เสร็จสิ้นการตั้งเวลาล่วงหน้า



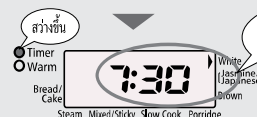
- ไฟ "Cook (Reheat)" จะดับลงและไฟ "Timer" สว่างขึ้น

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การหุงเสร็จสิ้นลง แล้วหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ

- ไฟ "Warm" สว่างขึ้น



- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกการหุงข้าวที่ตั้งเวลาล่วงหน้าไว้ให้กดปุ่ม "OFF" Warm



แสดงเวลาที่หุงเสร็จสิ้น

● Warm

● วิธีการอุ่น → P.11

# การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

## (เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย)

- เมื่อการหุงเสร็จสิ้นลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรุณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นแล้วข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียวซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

| ชนิดข้าว                   |                  | วิธีการหุง                                                      | การอุ่น                                                                                                                                      |                                                      |
|----------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| ข้าวขาว                    | WHITE            | ● หลังจากหุงเสร็จสิ้นจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ (ไฟ WARM สว่าง) | ● การอุ่นโดยอุณหภูมิปกติ สามารถอุ่นได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง และการอุ่นข้าวที่นานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ | ● เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด (Off) (ไฟ Warm จะดับ) |
| ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น    | JASMINE JAPANESE |                                                                 | ● ห้ามอุ่นในการหุง (BROWN, PORRIDGE, MIX / STICKY)                                                                                           |                                                      |
| ข้าวกล้อง ข้าวไรท์เบอร์รี่ | BROWN            |                                                                 |                                                                                                                                              |                                                      |
| ข้าวเหนียว                 | STICKY           |                                                                 | ● ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นเป็นสาเหตุทำให้คุณภาพเปลี่ยน เกิดกลิ่นหรือทำให้เหนียว)                                                               |                                                      |
| ข้าวผสม                    | MIX RICE         |                                                                 |                                                                                                                                              |                                                      |

- ในระหว่างการอุ่นจะเกิดหยดน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้ข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

### เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางหม้อในเท่าที่จะทำได้ (ป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นให้น้อยที่สุด อย่าอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง (การอุ่นข้าวานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติ หรือเกิดการเปลี่ยนสี) → P.17
- อย่าอุ่นนอกเหนือจากข้าวขาว (Brown, Porridge, Mix / Sticky)
- อย่าอุ่นข้าวที่หุงโดยไม่ได้ข้าวขาวให้ดี อย่าทิ้งทัพพีไว้ในหม้อข้าวในระหว่างการอุ่นและอย่าอุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- สามารถห่อข้าวด้วยถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็งแล้วนำมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟก็จะคงความอร่อยไว้ได้



### วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึว่าอุณหภูมิของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [WHITE RICE]

1

คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

ข้อควรทราบ

- อย่าอุ่นข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

2

กด  ในระหว่างการอุ่น

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

- เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ได้

3

หลังจากหุงเสร็จสิ้น จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ Warm จะสว่าง

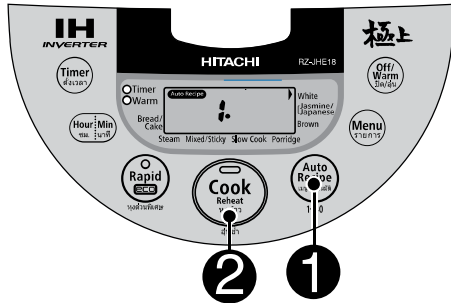


- เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off (ไฟ Warm จะดับ)

การใช้งาน

# การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 40 เมนู)

- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



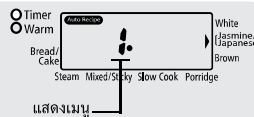
## คำเตือน

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ประจักษ์นอกระยะเวลาการทำอาหาร ตามที่ระบุไว้ในรายการทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

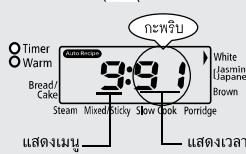
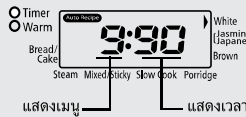
## แสดงตัวอย่างการเลือก

"Auto Recipe" 9 ชั่วโมง 91 นาที

## 1 กด Auto Recipe เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ



- ทุกครั้งที่กด Auto/Recipe ตัวเลขแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 40 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่



- การตั้งเวลาในการทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้เป็นบางเมนูเท่านั้น โดยให้ดูตัวเลขที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู
- ทุกครั้งที่กด Hour เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด Min เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที
- ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

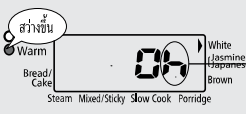
## 2 กด Cook (เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน



- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น

- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

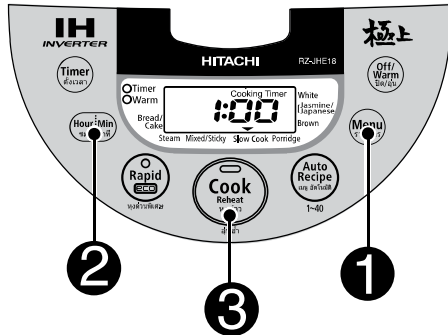
ข้อควรทราบ ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลอรินที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

# การตั้งแบบกำหนดเอง

- เวลาในการตั้ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



**คำเตือน**

- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากรายการตามที่ระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝ้าในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝ้าในระหว่างการทำ ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้ว จึงเปิดฝ้า (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก  
"Slow Cook" 3 ชั่วโมง 30 นาที

**1**

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

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งที่คุณกดปุ่ม

● ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมายแสดงเมนูจะเลื่อนไปที่ละเมนู

**2**

กด **Hour** และ **Min**  
3 ชั่วโมง 30 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- Hour จะเพิ่มครั้งละ 30 นาที
- Min จะเพิ่มครั้งละ 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** เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน

- ไฟ "Cook (Reheat)" จะสว่างขึ้น
- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

**ข้อควรทราบ**

- อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้ออาจเกิดความเสียหายได้)

เวลาที่ตั้งเสร็จ

ไฟดับ

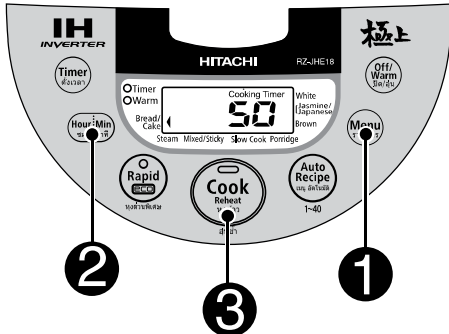
- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการตั้ง ให้กดปุ่ม "Off" Warm

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การทำอาหาร การตั้งแบบกำหนดเอง

## การอบเค้กแบบกำหนดเอง

- เวลาในการอบเค้ก กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



### คำเตือน



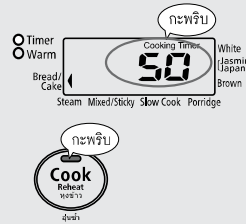
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากรายการตามที่มีระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝ้าในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝ้าในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝ้า (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก

"Bread / Cake" 60 นาที

### 1 กด (Menu) เพื่อเลื่อน ▶ ไปยัง "Bread / Cake"

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งทีกดปุ่ม



- ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมาย ▼ แสดงเมนูจะเลื่อนไปที่ละเมนู

### 2 กด (Hour) และ (Min) เพื่อตั้งค่าเวลาในการอบเค้ก 50 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

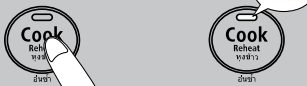
- (Hour) จะเพิ่มครั้งละ 5 นาที
- (Min) จะเพิ่มครั้งละ 5 นาที



- 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 หลังจากนั้นให้เปิดฝ้าทันที



- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการอบเค้กให้กดปุ่ม "Off / Warm"



จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

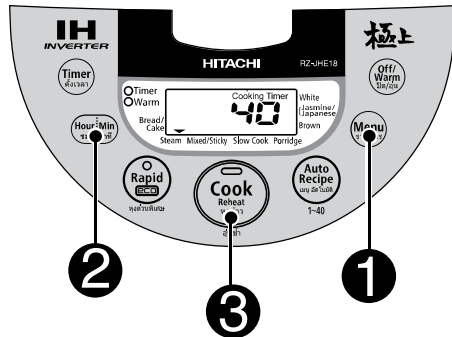


- แสดงเวลาปัจจุบัน

- ข้อควรทราบ
- อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

# การนึ่งแบบกำหนดเอง (ข้าวเหนียว และอาหารอื่นๆ)

- เวลาในการนึ่ง กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



**⚠ คำเตือน**

- อย่าใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่น นอกเหนือจากรายการตามทีระบุไว้ในคู่มือสอนทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝ้าในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝ้าในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝ้า (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการนึ่งที่เลือก  
“Steam” 50 นาที

**1** กด **[Menu]** เพื่อเลื่อน ▶ ไปยัง “Steam”

- เมนูจะเปลี่ยนไปทุกครั้งที่กดปุ่ม

- ใส่ น้ำลงในหม้อที่ขีดบอกระดับน้ำ เลข 2
- กรณีที่นึ่งข้าวเหนียวให้ใช้ผ้าขาวบางวางบนถาดนึ่งอาหาร นำข้าวเหนียวที่แช่แล้ว 1 ชั่วโมงลงไป แล้วใช้ผ้าขาวบางวางปิดข้าวด้านบน (ถ้าไม่ใช่ผ้าขาวบางรองถาดนึ่งอาหาร อาจทำให้ข้าวนี้ไม่สุก)
- ทุกครั้งที่กด Menu เครื่องหมายแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนู

**2** กด **[Hour]** และ **[Min]** เพื่อตั้งค่าเวลาในการนึ่ง 50 นาที

- เวลาจะเปลี่ยนไปในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม

- **[Hour]** จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที
- **[Min]** จะเพิ่มครั้งละ 1 นาที

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

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

- ไฟ “Cook (Reheat)” จะสว่างขึ้น
- เมื่อเสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง และหม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ
- กดปุ่ม Off / Warm เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝ้าทันที

**ข้อควรทราบ** ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)

**เวลาที่นึ่งเสร็จ**

**[Cook]** ไฟดับ

**[Off/Warm]** สว่างขึ้น

จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

● แสดงเวลาปัจจุบัน

- เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกไว้
- หากต้องการยกเลิกเวลาการอบเล็กให้กดปุ่ม “Off” “Warm”

การนึ่งแบบกำหนดเอง ทำอาหาร



# การทำความสะอาด



**ข้อควรระวัง**



ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟ และรอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน (หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้ผิวหนังพุพองได้)

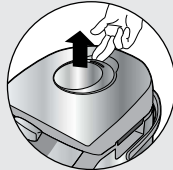
## ข้อควรทราบ

- อย่าใช้เบ็นซิน ทินเนอร์ น้ำยาฟอกขาว ผงขัดหรือน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นด่าง (การใช้สิ่งเหล่านี้อาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- ใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) ในการทำความสะอาด (การใช้สารประเภทอื่นอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม อย่าใช้แปรงขัดพลาสติกหรือแปรงชนิดอื่นๆ (การใช้แปรงขัดอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้)
- อย่าใช้เครื่องล้างจานและเครื่องอบแห้ง (อาจทำให้ชิ้นส่วนต่างๆ เสื่อมรูปทรงหรือเปลี่ยนสีได้)

## ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อหุงข้าวและใช้น้ำยาล้างจาน (เป็นกลาง) และฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม เพื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ

### 1 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาหม้อ

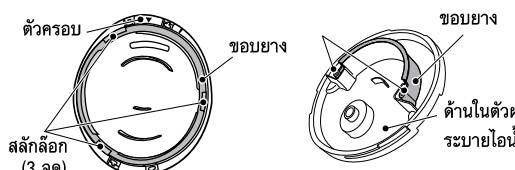


### 2 ถอดตัวฝาระบายไอน้ำออกจากตัวครอบฝาระบายไอน้ำ หมุนตัวฝาระบายไอน้ำไปในทิศทางเปิด หมุนกลับ (はすす) โดยให้เครื่องหมาย ▲ ตรงกับตำแหน่ง ▼ ของตัวครอบฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดตัวครอบออกจากตัวฝาระบายไอน้ำ

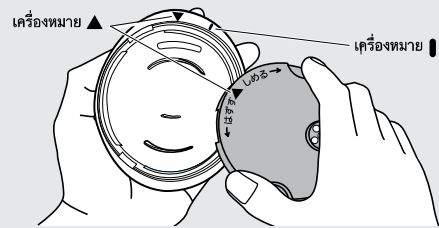


### 3 ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรก

อย่าถอดขอบยางออก กรณีที่ถอดออกไปแล้วให้ประกอบตามภาพ



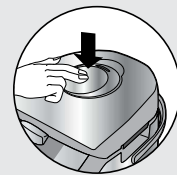
### 4 ติดตัวครอบฝาระบายไอน้ำเข้ากับตัวฝาระบายไอน้ำ



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

### 5 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา

กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำ เสียบเข้าไปให้แน่น



### ตัวหม้อและฝา (เมื่อสกปรก)

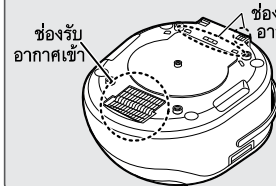
- เช็ดออกด้วยผ้าบิดหมาด
- อย่าล้างด้วยน้ำ หรือแช่น้ำ

### ทัพพี (ล้างทุกครั้งที่ใช้)

- ที่เก็บทัพพี/ถ้วยตวง (ล้างเมื่อสกปรก)
- ใช้น้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) และล้างด้วยฟองน้ำหรือวัสดุที่มีความนุ่ม

### ช่องรับอากาศ/ช่องระบายอากาศ (เดือนละครั้ง)

ใช้เครื่องดูดฝุ่นดูดเศษขยะออกจากช่องรับอากาศเข้าและช่องระบายอากาศออก



## หม้อใน (ล้างทุกครั้งที่ใช้)

ถอดหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว และใช้ฟองน้ำหรือวัสดุอ่อนนุ่มชุบน้ำยาล้างจาน (ที่เป็นกลาง) เพื่อล้างทำความสะอาดหม้อใน

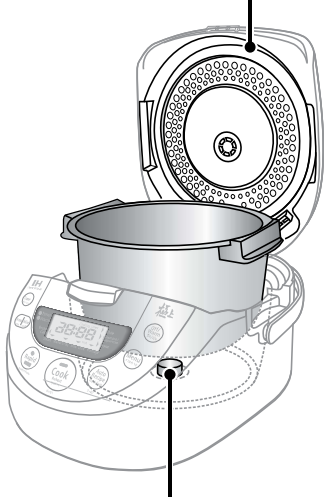
- หากหม้อในเสียรูปทรง อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว ดังนั้นให้จับด้วยความระมัดระวัง
- สีของหม้อในอาจไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานหรือสุขอนามัย
- เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อสารเคลือบฟลูออรีนด้านใน จึงควรปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้
  - ใช้ทัพพีที่ใหม่
  - อย่าใช้ทัพพีโลหะตัก คน
  - อย่าล้างช้อนและจานชาม ฯลฯ ในหม้อใน
  - อย่าใช้น้ำส้มสายชู
  - อย่าล้างด้วยผงขัดหรือแปรง
- สารเคลือบฟลูออรีนด้านในจะค่อยๆหมดไปเมื่อใช้งาน ดังนั้นควรใช้ด้วยความระมัดระวัง
- สารเคลือบฟลูออรีน ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์



### ขอบยางฝา (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ล้างพร้อมฝาชั้นใน

- ขอบยางฝาไม่สามารถถอดออกได้ ดังนั้นอย่าดึงออก



### เซ็นเซอร์จับอุณหภูมิ (ตรวจสอบก่อนหุง)

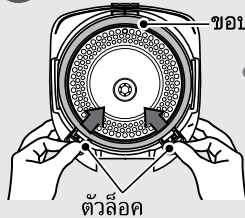
หากมีเศษอาหารไหม้ติดอยู่ที่ซัดออกด้วยกระดาษทราย ก้นน้ำแบบละเอียด (ประมาณ # 600) ผสมน้ำเล็กน้อย เมื่อซัดออกแล้วเช็ดบริเวณดังกล่าวด้วยผ้าบิดหมาด

- อย่าใช้น้ำล้าง

### ฝาชั้นใน (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ถอดออกจากฝาหม้อแล้วล้างด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำชุบน้ำยา ล้างจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง

#### 1 ถอดฝาชั้นในออกจากฝา



ขอบยางฝา

- กดตัวล็อกทั้งสองด้านตามทิศทางลูกศร (ทั้งสองด้าน) แล้วดึงออกมาด้านหน้า

- ขอบยางฝา ไม่สามารถถอดออกได้

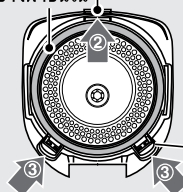
ตัวล็อก

#### 2 ล้างทำความสะอาดการอุดตันและสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน

#### 3 ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา

ขอบยางฝาชั้นใน

ขอเกี่ยว



- 1 จับฝาชั้นในโดยให้ขอบยางฝาชั้นในให้อยู่ด้านหน้า

- 2 สอดขอเกี่ยวไปในร่องของฝา

- 3 กดตัวล็อก (ทั้งสองด้าน) จนได้ยินเสียง กริ๊ก

ปุ่มกดของตัวล็อกฝาชั้นในจะอยู่ด้านหน้า

#### ข้อควรทราบ

เพื่อป้องกันการหุงโดยลืมใส่ฝาชั้นใน จึงทำให้ฝาไม่สามารถปิดได้ หากไม่ใส่ฝาชั้นในเข้ากับฝา

- ถอดและล้างฝาชั้นในทุกครั้งหลังการใช้งาน

## เมื่อมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์

หากมีกลิ่นหลังจากหุงข้าวที่มีส่วนผสมอื่น หรือทำอาหารหรืออุ่นข้าว กรุณาใช้วิธีการดังนี้ในการทำความสะอาด

|          |                                                 |                                             |
|----------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>1</b> | ใส่น้ำลงในหม้อใน                                | ปริมาณน้ำ<br>ใส่น้ำจนถึงระดับ 4 ของ [White] |
|          | ใช้น้ำเท่านั้น ห้ามใส่น้ำยาทำความสะอาด ฯลฯ      |                                             |
| <b>2</b> | กดปุ่ม <b>Menu</b> วนการ เพื่อให้ตรงกับ [White] |                                             |
| <b>3</b> | กดปุ่ม <b>Rapid</b> (หุงข้าว)                   |                                             |

|          |                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | ไฟ [Rapid/eco] สว่างขึ้น<br>เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น<br>จะเริ่มให้ความร้อน                                                                                                                                  |
| <b>4</b> | เมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 60 นาที<br>กดปุ่ม <b>Off/Warm</b> (อุ่น)                                                                                                                                                     |
|          | ไฟ [Rapid/eco] ดับลง<br>เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น<br>จะเริ่มให้ความร้อน                                                                                                                                      |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• จะไม่หยุดทำงานอัตโนมัติ กรุณาอย่าลืมกด [Off]</li> </ul>                                                                                                                   |
| <b>5</b> | หลังจากหม้อหุงข้าวเย็นลงให้เทน้ำร้อนออกและเช็ดหยดน้ำออกจากหม้อใน                                                                                                                                                   |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ถังที่ต้มน้ำเสร็จ หม้อในและฝาชั้นในยังคงร้อนอยู่ ให้อุ่นจนหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อน จึงค่อยเทน้ำร้อน และเช็ดน้ำออก</li> <li>• กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถกำจัดได้หมด</li> </ul> |

การทำตามสะอาดและบำรุงรักษา

# การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้  
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

จุดที่ต้องตรวจสอบ

การหุงข้าว

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

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6  
→ ปริมาณข้าวที่ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา โดยให้ปริมาณไม่เกินกว่า [ ปริมาณข้าวที่หุงได้ ] ของแต่ละเมนู  
→ หากข้าวนุ่ม ให้ลดปริมาณน้ำลง หากข้าวแข็ง ให้เพิ่มปริมาณน้ำมากขึ้น
- การหุงข้าว → P.6  
→ ข้าวขาว ให้ข้าวขาวจนน้ำขาวสะอาด  
→ ข้าวไม่ต้องขาว เมื่อน้ำขุ่นใต้ง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- น้ำที่ใช้หุงข้าวและหุงข้าว → P.6  
→ ข้าวขาวด้วยน้ำเย็น และน้ำที่ไม่อุ่นหรือร้อน (การใช้น้ำอุ่นทำให้ข้าวเหนียวและ)  
→ การหุงข้าวในน้ำที่มีความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหนียว และเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง  
การหุงข้าวในน้ำกระด้าง (น้ำแร่) อาจทำให้ข้าวกรอบหรือแข็ง ให้ปรับปริมาณน้ำได้ตามความเหมาะสม
- วิธีหุงข้าว → P.10  
→ กรณีตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า ให้ปรับปริมาณน้ำน้อยลง (ป้องกันการหุงแล้วนุ่ม เนื่องจากข้าวดูดน้ำมากขึ้น)
- การคนข้าว  
→ ข้าวที่หุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดโอ้น้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)
- ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก → P.16,17  
→ ทำเครื่องสกปรกและเปลี่ยน
- เครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว  
→ หากเครื่องหยุดทำงานขณะหุงข้าว เนื่องจากกดปุ่ม [Off] , ถอดถาดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ  
จะทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว [Warm]
- แหล่งจ่ายไฟ  
→ การใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นโดยใช้เต้ารับเดียวกัน อาจทำให้ไฟตกและทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว อย่าใช้สายต่อพ่วงและขอให้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับเท่านั้น

- ข้าวไหม้

- การหุงข้าวที่อุณหภูมิสูงอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาล สำหรับข้าวชนิดอื่นอาจมีไหม้เกรียมเป็นสีน้ำตาลได้ ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด
- การหุงข้าว → P.6  
→ ข้าวขาว ให้ข้าวขาวจนน้ำขาวสะอาด  
→ ข้าวไม่ต้องขาว เมื่อน้ำขุ่นใต้ง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
  - ด้านล่างของหม้อในและเซ็นเซอร์อุณหภูมิสกปรก → P.16,17  
→ ทำเครื่องสกปรกและเปลี่ยน

- น้ำเดือดล้นออกมา

- ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6  
→ ปริมาณของข้าวที่ใช้ถ้วยตวงปริมาณที่ให้มา
- การหุงข้าว → P.6  
→ ข้าวขาว ให้ข้าวขาวจนน้ำขาวสะอาด  
→ ข้าวไม่ขัดสี เมื่อน้ำขุ่นใต้ง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน
- การดูดดัน, ขึ้นส่วนสกปรก → P.16  
→ ทำเครื่องดูดดันและสิ่งแปลกปลอมของฝาระบายไอน้ำ
- การประกอบชิ้นส่วน → P.16,17  
→ อย่าลืมใส่ฝาระบายไอน้ำ, ฝาชั้นในก่อนหุงข้าว
- การตรวจสอบวิธีการหุง  
→ การทำรายการอาหารอื่นโดยหุงแบบ [PORRIDGE] ซึ่งใช้น้ำมาก ทำให้น้ำจำนวนมากพุ่งออกมา เป็นอันตราย

- ตรงกลางข้าวพองขึ้น
- เกิดแผ่นฟิล์มบางๆ

หม้อหุงข้าวที่ใช้วิธีทำความร้อนแบบ IH เพื่อทำความร้อนให้หม้อในและนำความร้อนในข้าวที่กำลังหุงอยู่ส่งผลให้ตรงกลางเมล็ดข้าวพองขึ้นหรือข้าวที่สัมผัสกับหม้อในดูเป็นสีขาว ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด แผ่นฟิล์มบางๆที่มาจากเมล็ดข้าวขึ้นเกิดจากแป้งซึ่งจะช่วยให้เพิ่มรสชาติให้แก่ข้าว ดังนั้นการหุงข้าวที่อุณหภูมิสูงจะทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

- ข้าวผสมสุกไม่ดี

- การเติมเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น  
→ เติมเครื่องปรุงลงในน้ำและปรับระดับน้ำ จากนั้นคนเพื่อไม่ให้เครื่องปรุงตกนอนก้น  
→ ใส่ส่วนผสมลงในข้าวหลังจากที่ปรับระดับน้ำแล้ว จากนั้นจึงค่อยผสมเข้ากับข้าวหลังจากที่หุงข้าวสุกแล้ว (หากเครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นนอนก้น อาจทำให้การกระจายความร้อนในการหุงข้าวไม่ดี)
- ปริมาณเครื่องปรุงและส่วนผสมอื่น  
→ ปริมาณที่เหมาะสมของส่วนผสมอื่นอยู่ที่ 30-50% ของปริมาณข้าว และใช้ส่วนผสมอื่นในปริมาณที่น้อยหากเป็นของที่มีมันมาก  
→ ใส่ของเหลวเล็กน้อยลง
- วิธีหุงข้าว → P.10  
→ หุงทันทีโดยไม่ตั้งเวลาล่วงหน้า (การตั้งเวลาล่วงหน้า อาจทำให้เครื่องปรุงหรือส่วนผสมอื่นเสียคุณภาพหรือจมลงไปที่ด้านล่าง)

# การแก้ไขปัญหา → ต่อ

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้  
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

| เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้ |                                                                                          | จุดที่ต้องตรวจสอบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| การทุงข้าว               | <ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้เวลาในการทุงนาน</li> </ul>                     | <p>เนื่องจากการแช่ข้าวและการนึ่งจะทำโดยอัตโนมัติ เมื่อเทียบกับหม้อทุงข้าวที่ไม่มีไมโครคอมพิวเตอร์แล้วจะใช้เวลาานกว่า ซึ่งไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ปริมาณข้าวและการปรับปริมาณน้ำ → P.6<br/>→ ปริมาณข้าวให้ใช้ถ้วยตวงที่ที่มา โดยให้ปริมาณไม่เกินกว่า [ปริมาณที่ตวงได้] ของแต่ละเมนู</li> <li>การข้าวข้าว → P.6<br/>→ ข้าวไม่ตุงข้าว เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน</li> <li>เครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าว<br/>→ หากไฟดับในระหว่างทุง เวลาในการทุงจะยาวนานขึ้นตามเวลาที่หยุดไป</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>ข้าวและหม้อในมิกลินผิดปกติ</li> </ul>             | <p>อาจมีกลิ่นพลาสติกหรือยาง ในการใช้หม้อทุงข้าวครั้งแรก ซึ่งจะหายไปเองหลังการใช้งาน นอกจากนี้ อาจมีกลิ่นเกิดขึ้นหลังทุงข้าวผสมหรือใช้หม้อทุงข้าวทำอาหารอื่น ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>การข้าวข้าว → P.6<br/>→ ข้าวขาว ให้ข้าวขาวจนน้ำขาวขาวสะอาด</li> <li>ข้าวไม่ตุงข้าว เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน</li> <li>การคนข้าว → P.11<br/>→ ข้าวที่ตุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)</li> <li>วิธีทุงข้าว → P.10 → อย่าตั้งเวลารอไว้เป็นเวลานานในช่วงฤดูร้อน</li> <li>เครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าว<br/>→ หากเครื่องหยุดทำงานขณะทุงข้าวเนื่องจากการกดปุ่ม [Off] , ถอดปลั๊กไฟออกหรือไฟดับ อาจทำให้เกิดกลิ่นได้ [Warm]</li> <li>ชิ้นส่วนสกปรก → P.16,17<br/>→ ทำจ้ดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายไอน้ำ</li> </ul> |
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>เกิดน้ำหยดมาก</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>เมื่อเปิดฝาทันทีที่ทุงข้าวเสร็จจะมีน้ำหยด ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด → P.9</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| การอุ่น                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>มีกลิ่น</li> <li>เป็นสีเหลือง</li> </ul>          | <p>การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนซ้ำๆ ทำให้เกิดกลิ่นและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ข้าวที่อุ่น → P.11<br/>→ อย่าวางทัพพีไว้ในข้าวขณะที่อุ่นข้าว และอย่าอุ่นข้าวที่เย็นอยู่แล้ว</li> <li>การข้าวข้าว → P.6<br/>→ ข้าวขาว ให้ข้าวขาวจนน้ำขาวขาวสะอาด</li> <li>ข้าวไม่ตุงข้าว เมื่อน้ำชุ่มให้ล้าง และกวนให้ดีเพื่อให้ข้าวกับน้ำเข้ากัน</li> <li>การคนข้าว → P.11<br/>→ ข้าวที่ตุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียว)</li> <li>ชิ้นส่วนสกปรก → P.16,17<br/>→ ทำจ้ดสิ่งสกปรกของฝาชั้นใน, ฝาระบายไอน้ำ</li> </ul>                                                                                                                                                                                                              |
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>ข้าวแแห้ง</li> </ul>                              | <p>การอุ่นข้าวเป็นเวลานานหรือให้ความร้อนซ้ำๆ ทำให้ข้าวแแห้ง ซึ่งไม่ถือว่าเป็นผิดปกติแต่อย่างใด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ปริมาณข้าวที่อุ่น → P.11<br/>→ เมื่อต้องการอุ่นข้าวปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อใน</li> <li>ชิ้นส่วนสกปรก → P.16,17<br/>→ ทำจ้ดสิ่งสกปรกของขอบยางฝา, เซนเซอร์อุณหภูมิ, ขอบและกันของหม้อใน</li> <li>การประกอบชิ้นส่วน → P.16,17<br/>→ อยาลิมใส่ฝาลชั้นใน, ฝาลชั้นในก่อนทุงข้าว</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>เกิดหยดน้ำ</li> <li>ข้าวมีลักษณะเหนียว</li> </ul> | <p>หยดน้ำที่ติดด้านในของฝาและหม้อในเพื่อเป็นการป้องกันข้าวแแห้ง และเนื่องจากอุณหภูมิในการอุ่นนั้นจะสับเปลี่ยนอุณหภูมิอัตโนมัติ ดังนั้นเมื่ออุณหภูมิลดลงก็จะมียหยดน้ำเกาะติดได้ ไม่ถือว่าเป็นสิ่งผิดปกติแต่อย่างใด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>การคนข้าว → P.11<br/>→ ข้าวที่ตุงเสร็จให้คนข้าวทันที (ป้องกันการเกิดไอน้ำมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ข้าวเหนียวและเกิดกลิ่นได้)</li> <li>ปริมาณข้าวที่อุ่น → P.11<br/>→ เมื่อต้องการอุ่นข้าวปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อใน</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้  
ก่อนที่จะโทรแจ้งศูนย์บริการ

| เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้                                                                          |                                                                                                                           | จุดที่ต้องตรวจสอบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| การอุ่น                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>● ไม่สามารถอุ่นให้ร้อนใหม่ได้</li></ul>                                             | เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถอุ่นให้ความร้อนใหม่ได้เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังจากที่เพิ่งหุงข้าวเสร็จ และเมื่อข้าวเย็นลงหลังจากที่หยุดอุ่นข้าวแล้ว <div>→ P.11</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| การหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้า                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>● เริ่มหุงข้าวทันที</li><li>● หุงข้าวไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้</li></ul>            | เวลาที่ตั้งค่าไว้สำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าเป็นเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงเสร็จตามกำหนด การหุงข้าวจะเริ่มทันทีที่ใกล้ถึงเวลาที่ตั้งค่าไว้ นอกจากนี้อาจต้องใช้เวลาในการหุงข้าว ดังนั้นบางครั้งข้าวอาจสุกไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จึงต้องตรวจสอบเวลาปัจจุบันและปรับตั้งให้ถูกต้อง หากเวลาคลาดเคลื่อน (นาฬิกาใช้ระบบเวลา 24 ชั่วโมง) <div>→ P.10</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| เกี่ยวกับเสียง                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>● เกิดเสียงในระหว่างการใช้งาน</li></ul>                                             | <div>เสียงเตือนต่อไปนี้จะเกิดขึ้นจากหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุง การอุ่น เป็นต้น</div> <table><tr><th>เมื่อเสียบปลั๊กไฟ</th><th colspan="4">ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)</th></tr><tr><td><div>เสียงการทำงาน</div><div>(อาจมีประกายไฟ)</div><div>เสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์</div></td><td><div>เสียงฟู</div><div>เสียงไอน้ำระบายนอกมา</div></td><td><div>เสียงลมหมุน</div><div>เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น</div></td><td><div>เสียงการทำงาน</div><div>เสียงหวีด</div></td><td><div>เสียงการทำงาน</div><div>เสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน</div></td></tr></table> <p>เสียงการทำงานที่ดังขึ้นระหว่างการหุงข้าวหรือการอุ่นเป็นเสียงปกติของหม้อหุงข้าว</p> |                                                                                                                 | เมื่อเสียบปลั๊กไฟ                                                      | ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ) |  |  |  | <div>เสียงการทำงาน</div> <div>(อาจมีประกายไฟ)</div> <div>เสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์</div> | <div>เสียงฟู</div> <div>เสียงไอน้ำระบายนอกมา</div> | <div>เสียงลมหมุน</div> <div>เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น</div> | <div>เสียงการทำงาน</div> <div>เสียงหวีด</div> | <div>เสียงการทำงาน</div> <div>เสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน</div> |
| เมื่อเสียบปลั๊กไฟ                                                                                 | ในระหว่างใช้งาน (การหุง, การอุ่น ฯลฯ)                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| <div>เสียงการทำงาน</div> <div>(อาจมีประกายไฟ)</div> <div>เสียงการชาร์จของวงจรอินเวอร์เตอร์</div>  | <div>เสียงฟู</div> <div>เสียงไอน้ำระบายนอกมา</div>                                                                        | <div>เสียงลมหมุน</div> <div>เสียงหมุนพัดลมทำความเย็น</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <div>เสียงการทำงาน</div> <div>เสียงหวีด</div>                                                                   | <div>เสียงการทำงาน</div> <div>เสียงการทำความร้อนแบบ IH ของหม้อใน</div> |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| หน้าจอ LCD                                                                                        | เวลาในการหุง <ul style="list-style-type: none"><li>● เปลี่ยนทันที</li><li>● ไม่แสดง</li></ul>                             | ขั้นตอนในการหุงมีการปรับเปลี่ยนโดยอัตโนมัติเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย ด้วยเหตุนี้เวลาในการหุงที่แสดงอาจเปลี่ยนแปลงทันทีในระหว่างการหุง ซึ่งไม่ถือว่าผิดปกติแต่อย่างใด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● หน้าจอแสดง「H0」หรือ「—:—」</li></ul>                                                 | เวลาในการหุงจะไม่แสดงขึ้นเมื่อเลือกวิธีการหุงอื่น นอกเหนือจาก [White][Jasmine][Japanese] โดยจะแสดงเวลาปัจจุบัน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● หน้าจอแสดง HO แล้วกดปุ่ม Off แล้วจะเป็น --- ให้ตั้งเวลาเป็นเวลาปัจจุบัน</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● หน้าจอแสดงผลหายไปเมื่อถอดปลั๊กไฟออก</li></ul>                                     | กรณีที่ H0 หรือ HO แสดงขึ้นมาทุกครั้งทีถอดปลั๊กไฟและเสียบปลั๊กไฟใหม่อีก แสดงว่าแบตเตอรี่เทียมภายในหม้อหุงข้าวหมด ซึ่งยังคงสามารถหุงและอุ่นข้าวได้ แต่ไม่สามารถตั้งค่าเวลาปัจจุบันและตั้งเวลาล่วงหน้าเพื่อหุงข้าวได้ จะต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่เทียมใหม่ (มีค่าใช้จ่าย) จากตัวแทนจำหน่ายที่ท่านซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา (แบตเตอรี่เทียมเป็นแบตเตอรี่ชนิดพิเศษ ลูกค้าไม่สามารถเปลี่ยนเองได้)                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● หน้าจอแสดง [C1] หรือ [C2]</li></ul>                                               | จะปรากฏขึ้นมาและหม้อหุงข้าวปิดการทำงานเมื่อเกิดไฟตก อันเนื่องมาจากการใช้สายต่อพ่วงหรือเสียบปลั๊กไฟร่วมกับอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นในเต้ารับเดียวกัน อย่าใช้สายต่อพ่วงและควรเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวในเต้าเสียบเพียงปลั๊กเดียว                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● หน้าจอแสดง [H1] - [H8]</li></ul>                                                  | เมื่อหน้าจอไม่กลับมาแสดงเวลาปัจจุบันแม้ว่าจะกดปุ่ม [Off] แล้วก็ตาม หรือหน้าจอเดิมแสดงขึ้นมาซ้ำๆ ให้นำหม้อหุงข้าวเข้ารับการซ่อมกับตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อสินค้ามา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| ฟิล์มฟลูออรีนของหม้อ                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>● สีไม่สม่ำเสมอ</li></ul>                                                           | ในการใช้งานจะทำให้เกิดสีไม่สม่ำเสมอที่ฟิล์มฟลูออรีน ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติแต่อย่างใดและไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานและสุขอนามัย <div>→ P.16</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
|                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● เป็นรอย</li></ul>                                                                 | เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายต่อฟิล์มฟลูออรีนจึงควรปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้<br>[อย่าใช้ที่ฟัฟโตะซัก คน] [อย่าล้างช้อนและจาน ฯลฯ ในหม้อใน] [อย่าใช้น้ำส้มสายชู] [อย่าล้างด้วยผงซักฟอกหรือแปรง] [ใช้ที่ฟัฟที่เข้ากับผลิตภัณฑ์] <div>→ P.16</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| ไฟดับในระหว่างใช้งาน                                                                              |                                                                                                                           | <div>ระหว่างการหุง</div> หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการหุงต่อไป แต่กรณีไฟดับเกินกว่า 30 นาที จะยกเลิกการหุง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <div>ระหว่างการอุ่น</div> หลังจากทำงานใหม่ก็ยังคงทำการอุ่นต่อไป และจะยกเลิกการอุ่นโดยขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของข้าว |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● มีไอน้ำออกจากช่องว่างระหว่างฝากับตัวหม้อหุงข้าว</li></ul> |                                                                                                                           | ยางขอบฝาหรือฝาชั้นในเสียรูป กรุณาเปลี่ยนฝาชั้นในใหม่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● มีเสียงรบกวนไปในโทรทัศน์และวิทยุ</li></ul>                |                                                                                                                           | เมื่ออยู่ในระยะใกล้กับหม้อหุงข้าวแล้วอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเสียงรบกวนและคลื่นแทรกที่หน้าจอโทรทัศน์ได้ ดังนั้นกรุณาวางให้ห่าง (ประมาณ 3 เมตร)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                        |                                       |  |  |  |                                                                                                  |                                                    |                                                            |                                               |                                                                        |

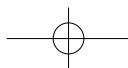
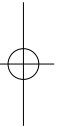
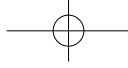
- เมื่อได้ตรวจสอบตามข้อความด้านบนแล้วหากยังมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อกับตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อ
- กรณีที่ฟิล์มฟลูออรีนหลุดลอกหรือฝาชั้นในและหม้อในเสียรูปทรง กรุณาซื้อเปลี่ยนใหม่ได้ที่ร้านตัวแทนจำหน่ายที่ได้ซื้อ

## ข้อมูลจำเพาะ / Specifications

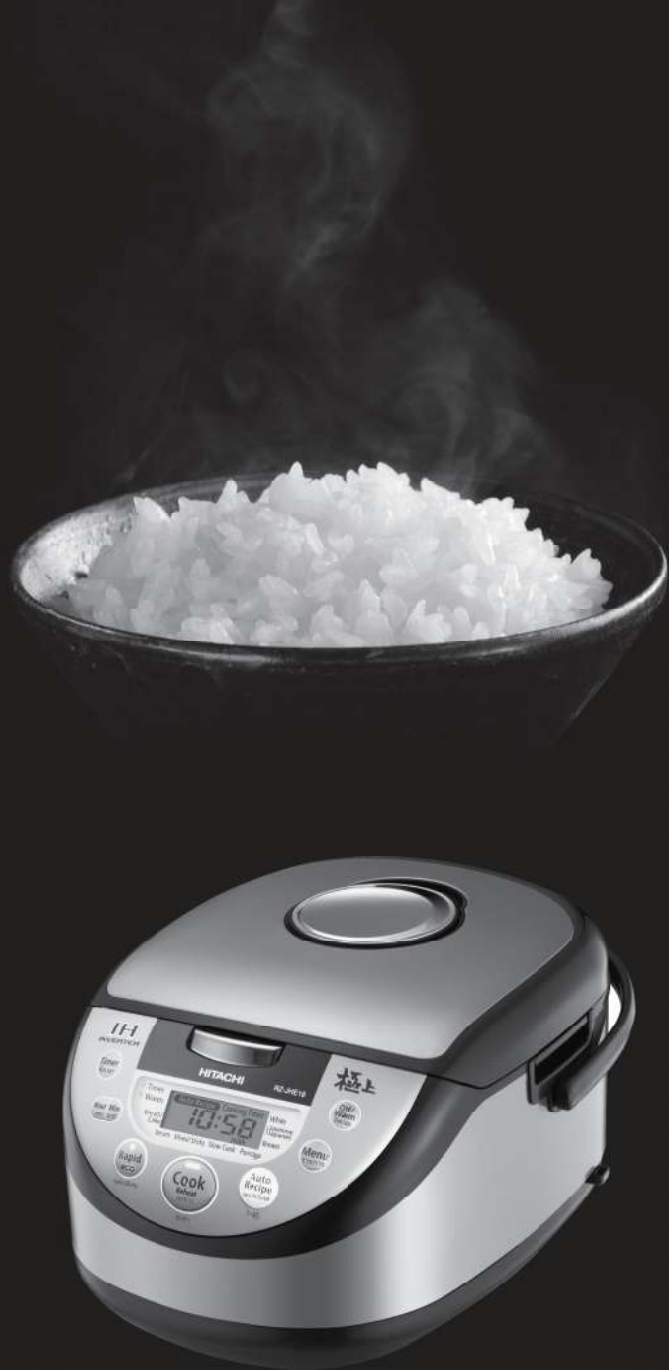
|                                 |                            |              |
|---------------------------------|----------------------------|--------------|
| ชื่อรุ่น / Model                |                            | RZ-JHE18     |
| ความจุ / Cooking capacity       |                         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

\* อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียส

จัดจำหน่ายโดย บริษัท อาร์เซลิก ฮิตาชิ โฮม แอพพลายแอนซ์ เซลส์ (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](mailto:service.h.ahst@arcelik-hitachi.com)  
 LINE : @AH\_THCARE  
 ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม: รุ่น RZ-JHE18 ราคา 22,090.00 บาท







MODEL : RZ-JHE18

## Let's Cook Tasty Rice

3.6 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-JHE18 model.

Please Read "Important Safeguards" for your understanding and correct application  
→ page 2-3

# HITACHI

## INSTRUCTION MANUAL

### **IH** RICE COOKER

MODEL: RZ-JHE18 (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 use Auto Recipe (40 Cooking menus)..... 12
- How to slow cook manually ..... 13
- How to bake a cake manually ..... 14
- How to steam manually (sticky rice and others) ..... 15

### Clean and care

- Cleaning ..... 16  
(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 ..... 17

### Problems and solutions

- How to cope with the following problems ..... 18~20  
(problems related to cooking/reheating/Timer/sound/LCD display/blackout while in use etc.)

### Specification

Specification

21

# 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

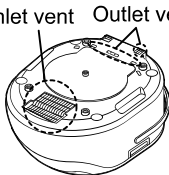
The danger and damages that could occur upon misuse of the products are classified by the following symbols and messages.

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Warning</b> This symbol denotes a hazard that “can result in death or severe serious injury”. |  <b>Caution</b> 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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>● Use this product with a AC plug rated 220V 15 A or higher.</li><li>● Make sure the plug fits fully to the socket.</li><li>● Wipe off dust on the blade or blade-installed face of the plug, if any.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                  | <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <div></div> <div>Never modify the product.</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>● Never disassemble nor repair the product by any person except for service technical personnel.</li></ul> | <div></div> <div>Do not wet this product</div> <ul style="list-style-type: none"><li>● Do not wet this product nor splash water onto this product</li><li>● Do not place the product near water</li><li>● The appliance must not be immersed or putting water in any part of the body. It may cause electric shock or short-circuit hazards.</li></ul> |
| <div></div> <div>Do not use the product with wet hand.</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>● Do not plug in and unplug with wet hand.</li></ul>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>● Do not operate the product with a damaged cord or plug or when electrical outlet is loose.</li><li>● Do not damage, modify, forcibly bend, pull, twist, bundle, bring near hot place/parts, pinch the cord or place heavy object on the cord.</li><li>● Do not insert metal object such as pin and wire or other foreign matter into a vent or gap.</li><li>● 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.</li><li>● Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li></ul> |                                                                                                                                                  | <div><div>Inlet vent    Outlet vent</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>● The appliance normally cleaned after use.</li><li>● Stop using the product immediately if any abnormality found or the product show error.<ul style="list-style-type: none"><li>• The electric cord or plug is overheat.</li><li>• When the cord is bended, the electric current is intermittent.</li><li>• The temperature is unusually hot or smell of burning.</li><li>• Feel electric current when touching the cooker.</li><li>• The electric current is not cut off automatically.</li><li>• The motor stops working, rotates slowly or unusually rotates.</li><li>• Abnormal noise generated while the product is in use.</li><li>• Water leakage.</li><li>• Unusual noise or other unusual behavior.</li></ul></li></ul>                                       |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### To prevent burn hazards

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



## 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 the heating 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

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

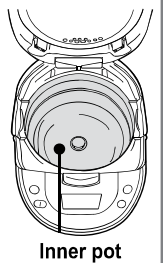


- Do not touch the inner pot when carrying or moving the rice cooker. Close the lid and grab the pot handle. (It may cause injury or burn hazards.)
- Do not touch the lock button when carrying or moving the rice cooker. (Failure to follow this caution may cause opening of the outer lid.)
- Lower down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

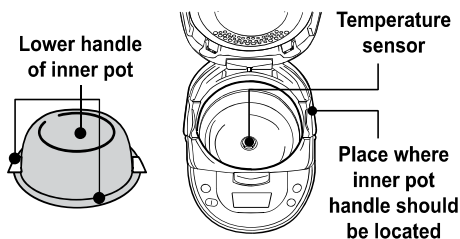


- Place the product away from magnetic sensitive items (data stored in magnetic stripe of credit card or similar may be damaged).

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.)



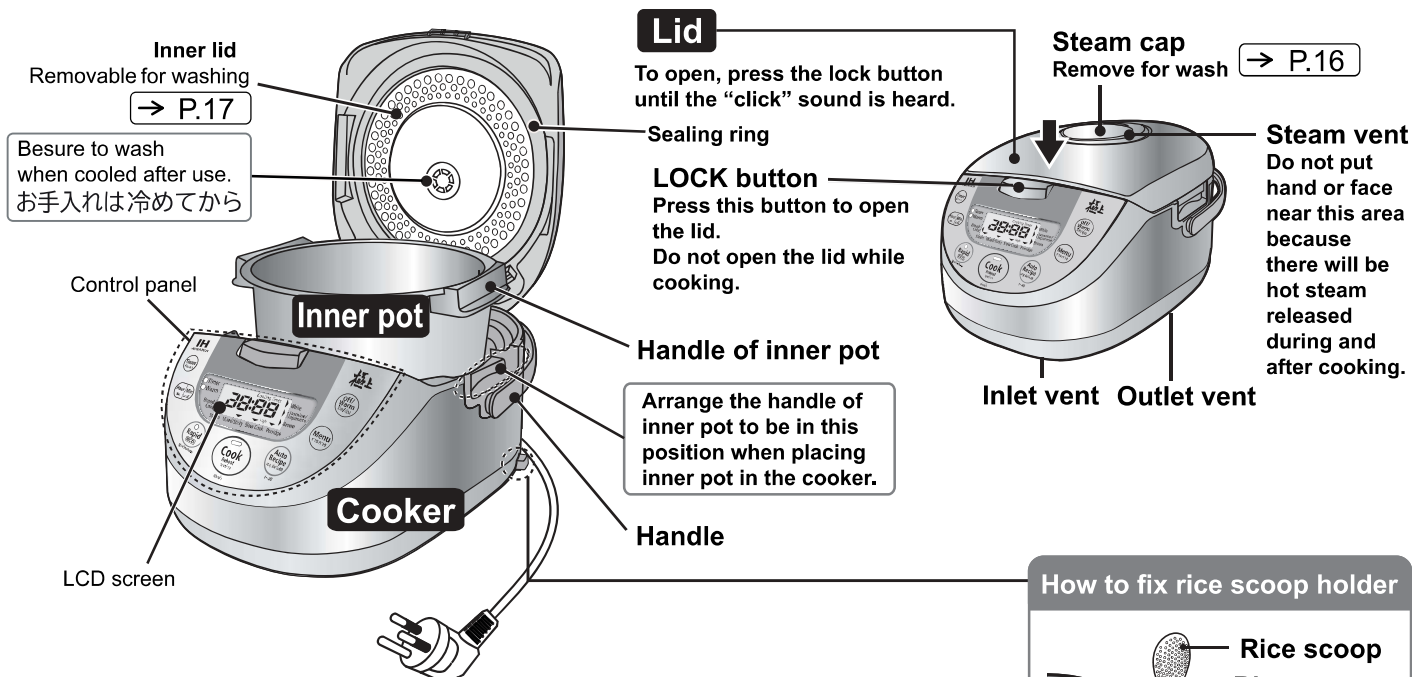
- Do not put the inner pot on the direct fire nor heat it up in the microwave oven or place on electro-magnetic stove. (It may cause deformation of the inner pot and/or peeling off of fluorocarbon-resin coating.)
- Do not place a damp cloth on the cooker. (It may cause discoloration, deformation or malfunction.)



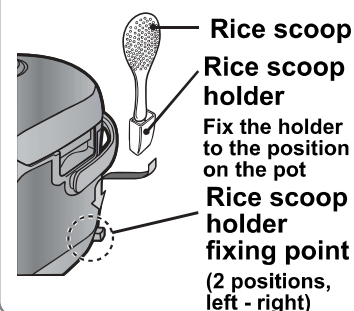
- Do not use the rice cooker near TV, radio, telephone or wireless phone. (Cause interference or distorted screen).
- If the pot falls down and gets broken, please stop using it and bring to the dealer shop for checking and repairing.

# Parts, Accessories, Control panel, Display screen

## ■ Main body



### How to fix rice scoop holder



## ■ Accessories

Measuring cup



(Approximately 180 ml.)

Rice scoop



Rice scoop holder



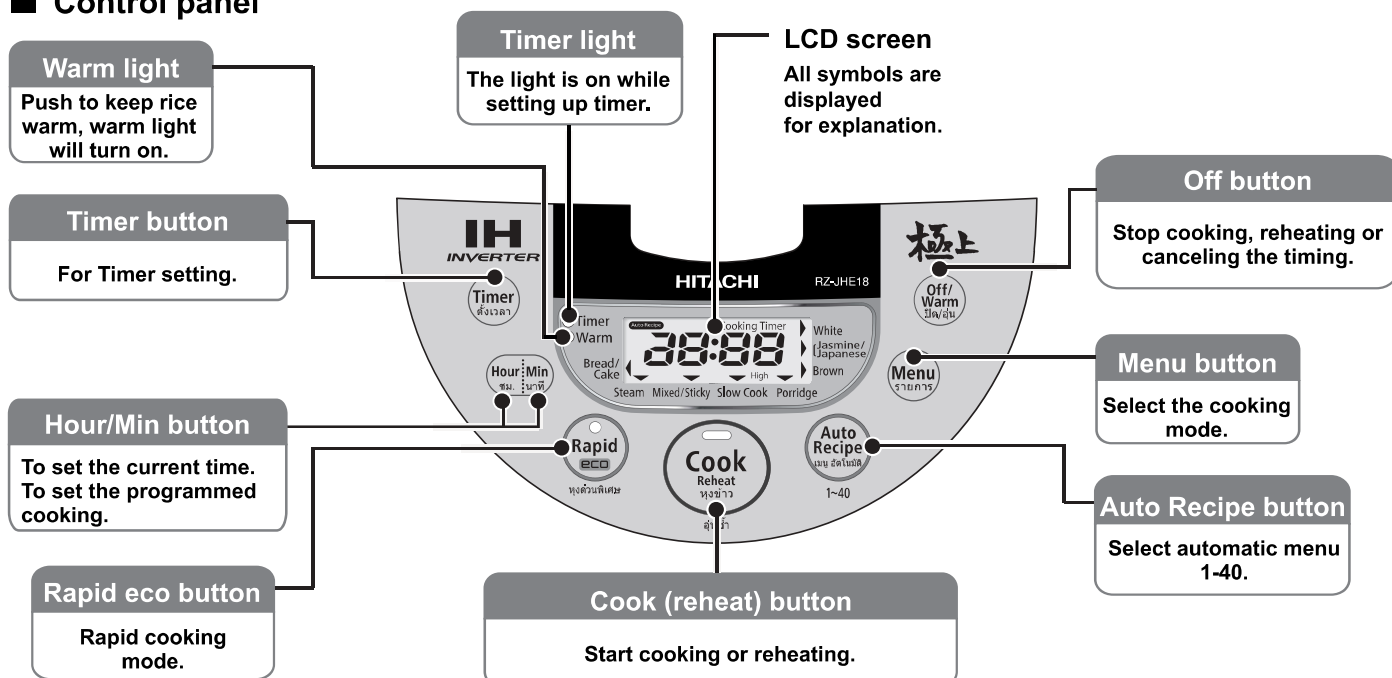
Steaming plate



Steam basket



## ■ Control panel



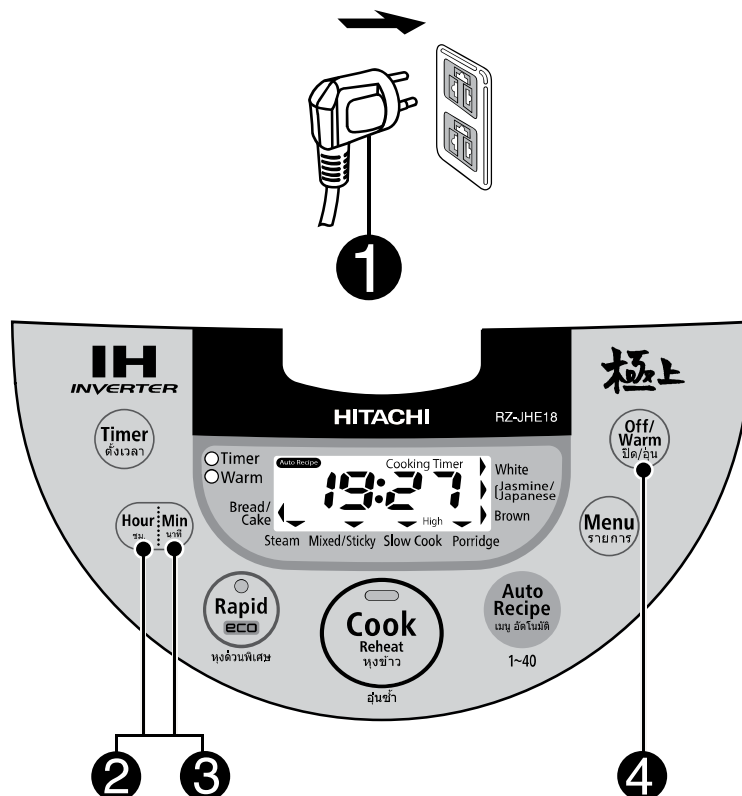
Symbol

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).



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <b>1</b> Insert the plug to socket.         </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Type of rice and cooking method set including current time (Off).</li> </ul>                        |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <b>2</b> Press <b>Hour</b> or <b>Min</b> and hold for a second to let the screen display blinking time.         </div>                                                                                                                                                                                                              |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Timer cannot be set while cooking, warming, new timing and reheating.</li> </ul>                    |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <b>3</b> Press <b>Hour</b> or <b>Min</b> to set the time to "20:30".           <ul style="list-style-type: none"> <li>● the time will change each time you pressing the button.</li> <li>• <b>Hour</b> increase by 1 hour</li> <li>• <b>Min</b> increase by 1 minute</li> <li>• Press and hold to rapid the pace.</li> </ul> </div> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● The clock shows 24 hours. Midnight is 0:00, mid day is 12:00.</li> </ul>                            |
| <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <b>4</b> Press <b>Off/Warm</b> to light on the screen.         </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● If Off button is not pressed after 60 seconds, the Timer will be canceled automatically.</li> </ul> |

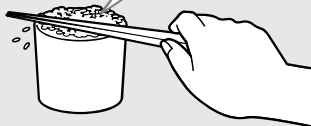


# Preparation for cooking (Tips to cook tasty rice)

## 1 Measuring rice

### Measure rice correctly

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

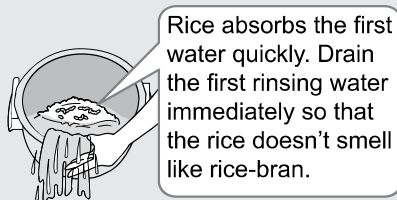


Measure rice with the given measuring cup.  
Cup measures approximately 180 ml.

**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.



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.

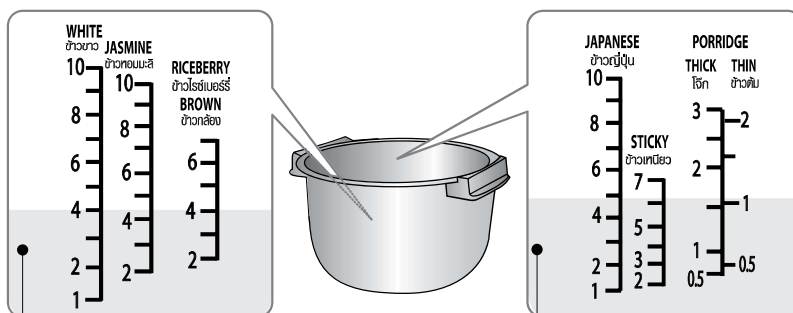
### Repeat the procedure until the water becomes clear.

**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.

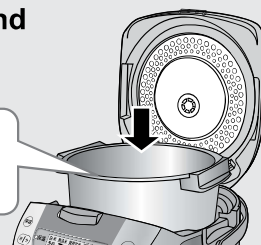
#### Note:

- 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:

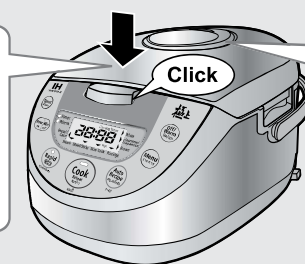


- before cooking rice, remove the inner lid and make sure that there is no left over rice or food. Do not forget to reattach the inner lid after checking.

## 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

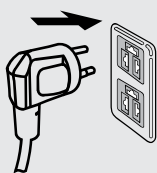


Warning:



- 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

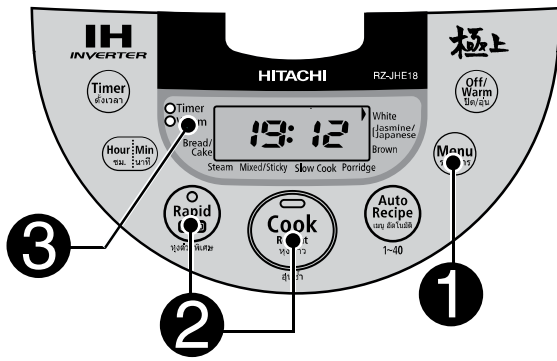
### How to use the Timer

(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

Diagram showing the 'Menu' button being pressed and the digital display showing '19:27' with 'White' selected. The 'Rapid' and 'Cook' buttons are shown with 'Blink' labels, indicating they are active for selection.

Diagram showing the digital display with '19:27' and 'White' selected. The 'Rapid' light is shown blinking.

- 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]

Diagram showing the 'Cook' button being pressed.

2.2 Rapid Cooking

- Press "Rapid" Button [Rapid]

Diagram showing the 'Rapid' button being pressed.

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

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

Diagram showing the 'Rapid' and 'Cook' lights being on.

Diagram showing the digital display with '19:27' and 'White' selected. The 'Rapid' light is shown blinking.

After 3 seconds

Diagram showing the digital display with '54' and 'White' selected. The 'Rapid' light is shown on.

Showing time for cooking

- 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.

Diagram showing the 'Warm' light being on and the digital display showing '04'.

**Stir the rice after cooking.**

Diagram showing the digital display with '04' and 'White' selected. The 'Warm' light is shown on.

The hour is shown as 4

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 tasty.

● There may be dew drops when open the lid right after cooking. This is not considered as malfunction.

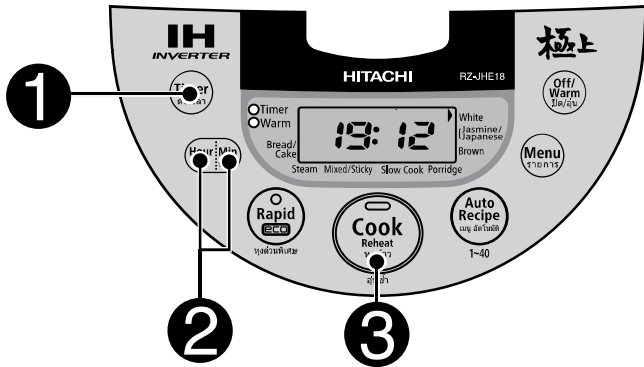
● After the cooking is finished, the middle of the rice might be compressed or the rice along the inner pot may be softer. This is because the heat generated from electromagnetic waves inside the pot to ensure that the rice will be thoroughly cooked.

● If the rice is not stirred properly, it may absorb steam and become too glutinous or hard.

# 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

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

Press **Timer**.



- Knowledge about rice and cooking method

→ P.8,9

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

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

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

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



**3** Press **Cook/Reheat** the "peep peep" sound will alarm. The setting is completed.



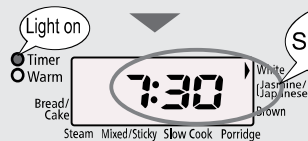
- "Cook (Reheat)" light will be off and "Timer" light will be on.

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.



Show finished time

- Light on
- Warm

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

- 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). The odor is difficult to remove. → P.17
- 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.

2

Press  while warming.

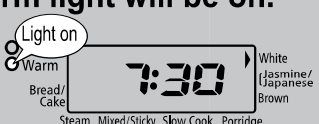
- [COOK (REHEAT)] light blinks
- New warming mode will start automatically in around 10 minutes.

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

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

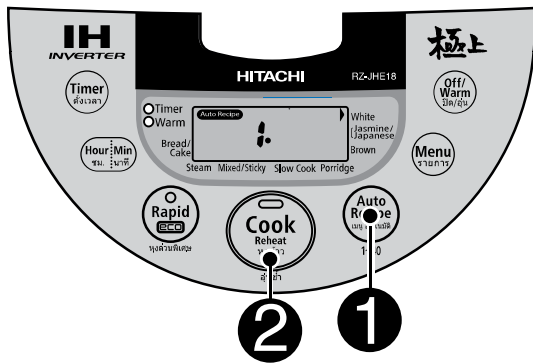
After the cooking is finished, cooker will change to warm automatically. Warm light will be on.



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

# How to use Auto Recipe (40 Cooking Menus)

● Time and method of cooking, 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 skin burn)

Example,  
“Auto Recipe” Menu 9  
Set time 91 minutes

**1 Press Auto Recipe to select the cooking menu.**

Auto Recipe 1~40

Blink Cook Reheat Auto Recipe

Auto Recipe 1~40

White (Jasmine/Japanese Brown)

Steam Mixed/Sticky Slow Cook Porridge

Show menu

9:00

Show time

Hour:Min

9:01

Show menu Show time

- Each time you press Auto/Recipe, the number of menu will move one by one, starting from 1 to 40 and recirculate to 1 again.
- Timer can be applied to some menu, which you can see in the Cook Book appendix.
- Each time you press Hour, the time will increase by 1 minute or press Min, the time will decrease by 1 minute.
- Time of cooking depends on each menu. Please see the manual before setting the proper time.

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

Cook Reheat Light on

“Cook (Reheat)” light will be on.

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

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

9:01

Show remaining time until cooking is finished

Show menu Show time

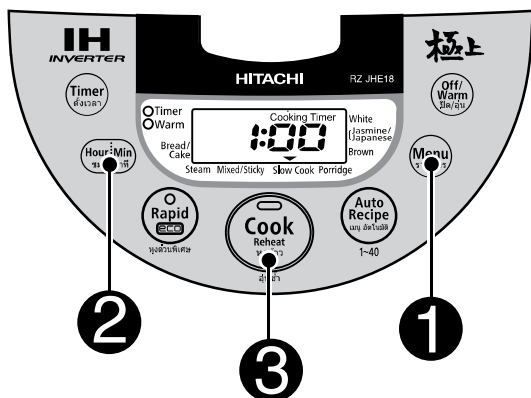
Light off Cook Reheat

Light on 00

The hour is shown as 00

# How to slow cook manually

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



## Warning

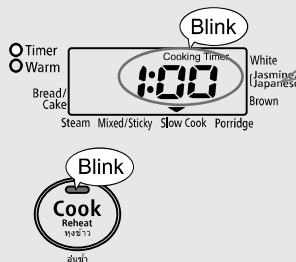


- Do not use for other purpose than cooking as specified in the Cook Book.
- Do not open the lid while cooking, if it is necessary, press Off button to stop procedure and open the lid. (Be careful - risk of burn skin)

Example,  
"Slow Cook" 3 hours,  
30 minutes

## 1 Press **Menu** to move to "Slow Cook".

- 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**. 3 hours, 30 minutes

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

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



- 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.

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

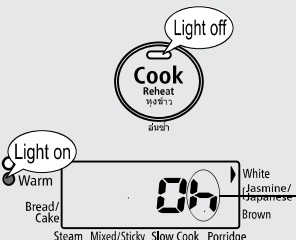


- "Cook (Reheat)" light is on
- The melody (warning sound) rings, the cooking is finished. Put the food to other container.

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



- The time set will be recorded.
- To cancel the Slow Cook time, Press "OFF" button.

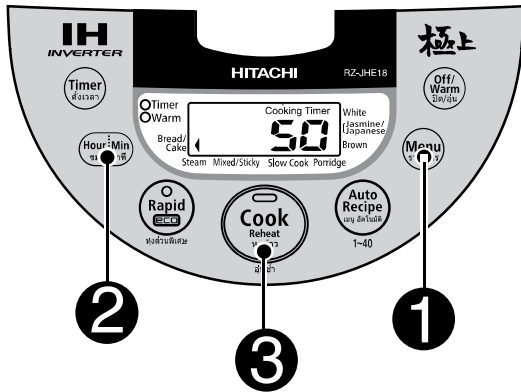


The hour is shown as 



# How to bake a cake manually

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



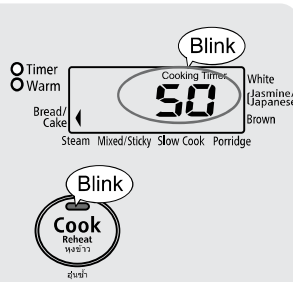
## Warning

- 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.

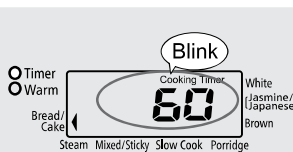


- Each time you press Menu, the indicator will move to another menu position.

### 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.

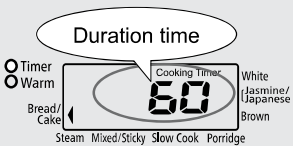
### 3 Press **Cook** the melody (warning sound) will ring. Start heating.



- "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).



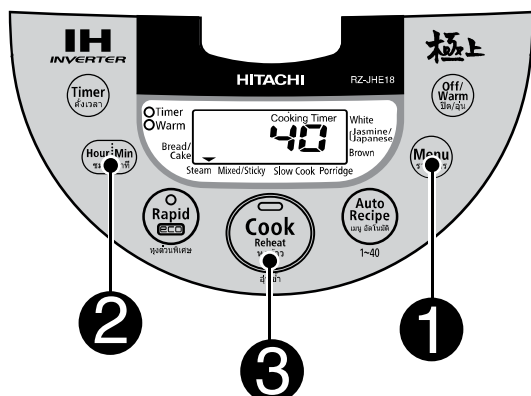
The hour is shown as h



- Show current time

# How to steam manually (sticky rice and others)

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



## Warning

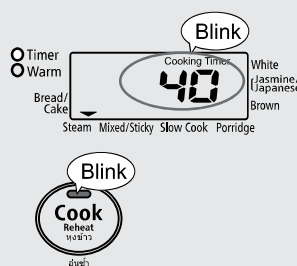
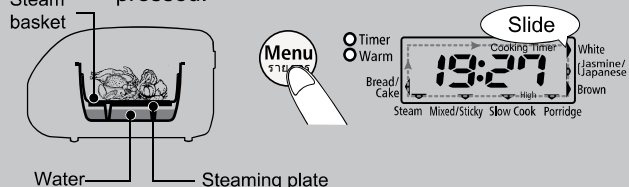


- Do not use for other purpose than cooking as specified in the Cook Book.
- Do not open the lid while cooking, if it is necessary, press [Off] button to stop procedure and open the lid. (Be careful risk of burn skin).

Example,  
“Steam” 50 minutes

## 1 Press **Menu** to move ► to “Steam”.

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

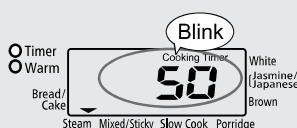


- Each time you press Menu, the indicator ▼ will move to another menu position

## 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.

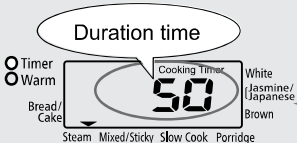
- For Steam duration, please see reference in attached Cook Book for adjustment of proper time.

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

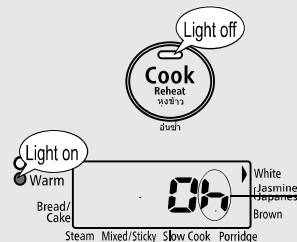
- “Cook (Reheat)” light is on
- The melody (warning sound) rings, the cooking is finished. The cooker will change to warm automatically.
- Press Off / Warm to cancel the operation of cooker and close the lid immediately.

### 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.



The hour is shown as 4



- Show current time.

# Cleaning:



**Attention**



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

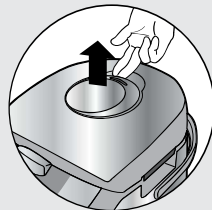
**Note:**

- 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.**

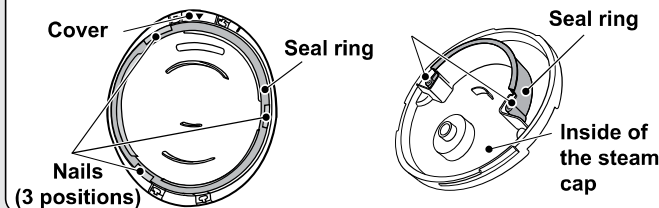
Rotate steam cap in direction of [REMOVE]. Make sure the mark ▲ is aligned to mark ▼ of the cover and then remove the cover from steam cap.



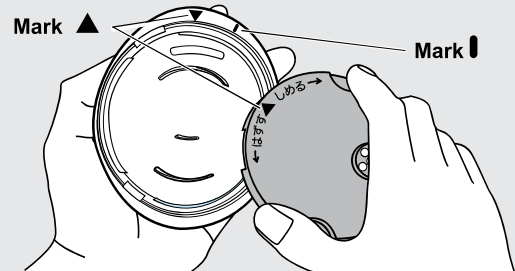
- 3 Cleaning**

Mark of the steam cap ▲

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



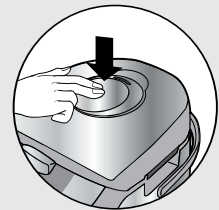
- 4 Attach cover to the steam cap.**



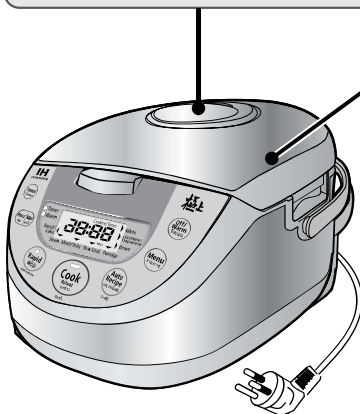
Align the ▲ mark of steam cap to ▼ mark of steam cap cover. Make sure that the 3 nails are well fixed, then rotate the cover to しめる direction to ▼ mark of the cover.

- 5 Insert steam cap to the lid.**

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



Cleaning



### The cooker and lid (clean when dirty)

Wipe with damp cloth.

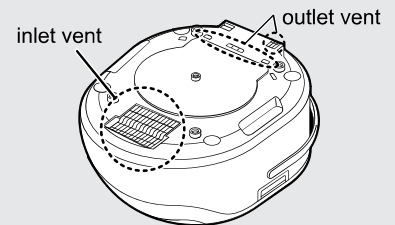
- Do not rinse with water or put into the water.

### 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)

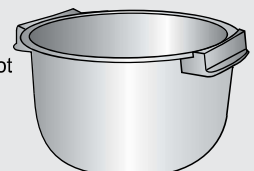
Do not use vacuum machine to clean the dust from inlet and outlet vents.



## Inner pot (wash every time after use)

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

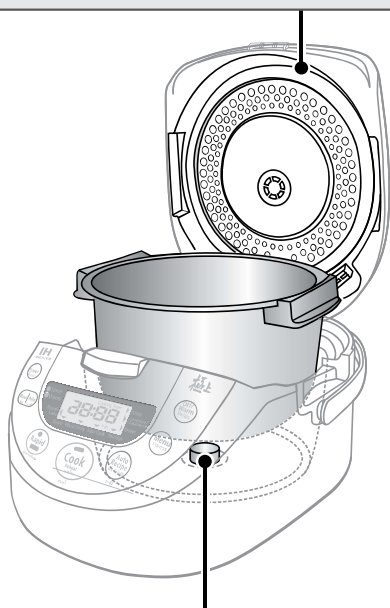
- It may not cook properly if the inner pot is deformed. To avoid that, handle it with care.
- While using inner pot, partial discoloring may occur which will not affect rice cooking or your health.
- To avoid damaging fluorine coating, please do as follows:
  - Use provided rice scoop
  - Do not use 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.

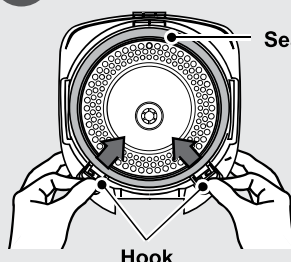
**Temperature sensor (check before cooking)**

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.

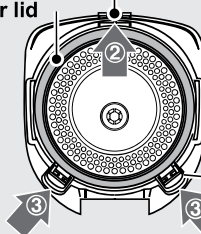
**1 Remove inner lid from the outer lid.**

- 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**

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

**4**

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

[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

### Cooking rice

- too soft
- too sticky
- hard
- The rice grain is hard inside
- not properly cooked
- not evenly cooked

- Amount 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.
  - If the rice is too soft, reduce the water level. If the rice is too hard, add more water.
- Rinsing rice → P.6 .
  - 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 .
  - 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 .
  - 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.
  - 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.16,17 .
  - Remove foreign substances.
- Cooker stop working while cooking rice.
  - In case the cooker stops working while cooking is in progress due to "OFF" is pressed, plug is removed or blackout the rice will not be cooked thoroughly. Warm
- Power supply.
  - 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.

- Burnt rice

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.

- Rinsing rice → P.6 .
  - 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.16,17 .

- Overflowing boiled water

- Amount of rice and adjustment of water level → P.6 .
  - Measure the rice using the provided cup.
- Rinsing rice → P.6 .
  - 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.16 .
  - How to remove blockage and foreign substance from steam cap.
- How to assemble the parts → P.16,17 .
  - Do not forget to attach steam cap and inner lid before cooking.
- How to check cooking mode.
  - Cooking in [Porridge] mode requires lot of water. Hot water may overflow while cooking. Please be careful.

- The middle of the rice is swelling
- Thin film

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.

- Mixed rice is not well cooked

- Adding seasoning and other ingredient.
  - 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.
  - 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 .
  - 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.16,17 .  
→ 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.16,17 .  
→ 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.16,17 .  
→ Remove dirt from sealer ring, temperature sensor, edge and bottom of the inner pot.
- Part assembly → P.16,17 .  
→ 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

### Programmed timing

- 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

### Noises

- Noise while working.

The following alarm / noises will occur while cooking, warming:

#### When plugging in

Operating noise

(may cause sparks)  
Charging noise of inverter circuit

#### While in use (cooking, warming etc.)

Frizzling noise

Releasing steam

Wind noise

Cooler blower

Operating noise

IH Heating system of inner pot

Whistling noise

### LCD screen

#### Cooking time

- 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

- 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.

### Noises

- Uneven color.

After sometime of usage, the fluorine coating color will fade, which will not affect the rice cooking or your health.

→ P.16

- 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.16

- Power failure while in use.

#### During cooking

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

#### While warming

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).

- 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.



## Specifications

|                                     |                      |              |
|-------------------------------------|----------------------|--------------|
| <b>Model</b>                        |                      | RZ-JHE18     |
| <b>Cook capacity</b>                |                      | 0.18 ~ 1.8 L |
| <b>Power supply</b>                 |                      | 220 V        |
| <b>Frequency</b>                    |                      | 50 Hz        |
| <b>Power consumption</b>            | <b>While cooking</b> | 1300 W       |
|                                     | <b>While warming</b> | 42 Wh*       |
| <b>Cord length</b>                  |                      | 1 m          |
| <b>Dimensions (Approximately)</b>   | <b>Width</b>         | 29.0 cm      |
|                                     | <b>Depth</b>         | 39.0 cm      |
|                                     | <b>Height</b>        | 21.0 cm      |
| <b>Weight (Approximately)</b>       |                      | 5.7 kg       |
| <b>Safety system (Thermal fuse)</b> |                      | 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/>

E-mail : [service.h.ahst@arcelik-hitachi.com](mailto:service.h.ahst@arcelik-hitachi.com)

LINE : @AH\_THCARE

Retail price included VAT : MODEL RZ-JHE18 22,090 Baht

