

HITACHI

หม้อหุงข้าวระบบฟิชชี คอนโทรล คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ

รุ่น : RZ-D10GF / RZ-D18GF

เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



กุ้งนึ่งซีอิ๊ว



ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว	4

ก่อนเริ่มหุงข้าว

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้ร่อย.....	5
การเตรียมการหุง.....	6

การใช้งาน

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวกล้อง/ข้าวอบธัญพืช ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว)	7
วิธีการหุงพร้อมนึ่ง	8
วิธีการอบเค้ก	9
วิธีการตุ๋น	10
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า	11
วิธีการนึ่ง	12
การทำความสะอาด	13
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น	14

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว	15
ไก่เชียงฮั้ว	15
ปูนึ่งแบบผัดพริก	16
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	16
เต้าหู้ผัดน้ำแดง	17
กาโต กาโต	17
ไข่ตุ๋นกุ้ง	18
ปลาช่อนต้มเค็ม	18
ผัดเขียวหวานไก่	19
ผัดผักรวมมิตร	19

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด	20
สตูซี่โครงหมู	20
ข้าวผัดมันกุ้ง	21
กระเพาะปลาน้ำแดง	21

ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ	22
--------------------	----

- ขอขอบคุณที่เลือกซื้อหม้อหุงข้าวไฟฟ้าฮิตาชิ
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งาน เพื่อการใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง
เมื่ออ่านแล้ว โปรดเก็บไว้ในที่ที่สะดวกต่อการนำกลับมาอ่านซ้ำในอนาคต

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในเชิงอุตสาหกรรม

 คำเตือน	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดอันตรายถึงชีวิตหรือการบาดเจ็บ
 ข้อควรระวัง	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดความเสียหายเล็กน้อยหรือบาดเจ็บไม่รุนแรง กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือทรัพย์สิน

เกี่ยวกับสัญลักษณ์ต่างๆ

สัญลักษณ์ต่างๆที่แสดงเหล่านี้ อธิบายถึงระดับความเสียหายและอันตรายเมื่อละเลยต่อข้อควรระวังต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งาน เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายกับคุณหรือทรัพย์สิน

 คำเตือน		
มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้จากสิ่งที่อยู่ภายในหม้อหุงข้าว หากเปิดฝาดูโดยทันที เพื่อให้แน่ใจว่าปิดฝาสนิท โปรดกดตรงกลางด้านหน้าของฝา จนกระทั่งได้ยินเสียง “คลิก” ไม่ควรใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นๆ นอกเสียจากการหุงข้าว และปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือการทำอาหาร		ห้ามถอดหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ของผลิตภัณฑ์นี้ การใช้บริการต่างๆ อาทิ การซ่อม ควรใช้บริการจากตัวแทนผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากทางบริษัทฯ เพราะอาจเกิดอันตรายจากเพลิงไหม้ ไฟดูด หรือผิวหนังพุพองได้ เมื่อต้องการใช้บริการ ให้ติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อสินค้า หรือแผนกบริการลูกค้าของบริษัทฯ
อย่าพยายามใช้สายไฟ เข็ม ลวด หรือวัตถุโลหะใดๆ กับผลิตภัณฑ์นี้ เพราะอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด หรือเป็นอันตรายเนื่องจากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ		เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใช้กับปลั๊กไฟ 5A ขึ้นไป และควรเสียบแยกเพียงอุปกรณ์เดียว หากเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์อื่น อาจทำให้เกิดความร้อนสูงผิดปกติ และเกิดเพลิงไหม้เป็นอันตรายได้
เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็กเสมอ เพราะอาจเกิดไฟดูด หรือการบาดเจ็บอื่นๆ ได้		ดูแลปลั๊กไฟให้สะอาด มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ได้
อย่าใช้งาน เมื่อพบว่าสายไฟหรือปลั๊กชำรุด เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดเพลิงไหม้ได้		ตรวจสอบว่าปลั๊กเสียบแน่นสนิทกับเต้าเสียบดีหรือไม่ มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือเพลิงไหม้ได้
อย่าทำให้สายไฟเกิดความเสียหายไม่ว่าในกรณีใดๆ และไม่ควรวางสายไว้ติดกับแหล่งกำเนิดความร้อน สายที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟดูด หรือเพลิงไหม้ได้		เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่เป็นไฟฟ้ากระแสสลับและมีแรงดัน 220 โวลต์เท่านั้น มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูด หรือเพลิงไหม้ได้
ห้ามเปิดฝามือในขณะเครื่องกำลังหุงข้าวอยู่ เพราะผิวหนังอาจเกิดแผลไหม้พุพองจากไอน้ำได้		หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปในน้ำ หรือเทน้ำลงในส่วนต่างๆ ของตัวเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นอันตรายได้
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถใช้กับบุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีศักยภาพร่างกาย จิตใจ และระบบประสาทไม่สมบูรณ์ หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์ ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้ ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า		หลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดถึงแก่ชีวิตได้
		ห้ามจับช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

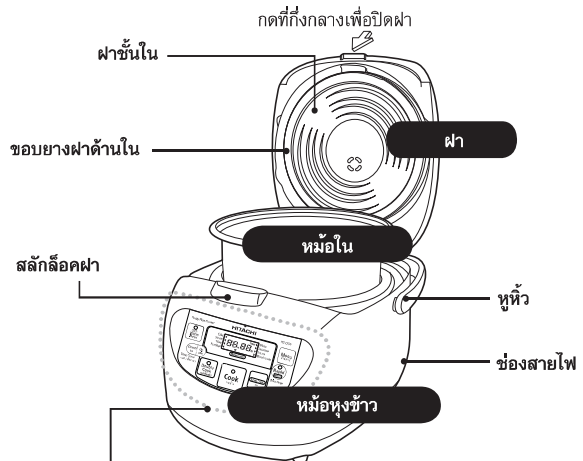
คำแนะนำก่อนการใช้งาน

⚠️ ข้อควรระวัง			
ห้ามใช้ใกล้น้ำหรือไฟ เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดหรือไฟฟ้ารั่วได้	⊘	ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งาน มิฉะนั้นอาจทำให้ไฟไหม้ผิวหนังพุพอง หรือการบาดเจ็บอาจเกิดขึ้นได้จากไฟดูดหรือไฟรั่วอันเนื่องมาจากการเสื่อมสภาพของฉนวน	🔌 ถอดปลั๊ก
ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ หรือบนพื้นผิวที่ทำจากวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น พรม หรือผ้าปูโต๊ะ เพราะอาจเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ได้	⊘	ขณะถอดปลั๊กควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่ควรจับที่สายไฟ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือไฟไหม้ได้	⚠️
ใช้หม้อในซึ่งมาพร้อมกับตัวหม้อหุงข้าวเท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออาจเกิดความร้อนสูงเกิน หรืออาจทำงานผิดปกติได้	⊘	จับที่หวัปลั๊กขณะถอดสายไฟ หากดึงที่สายอาจทำให้เกิดอันตรายได้	⚠️
อย่าสัมผัสปุ่มเปิดฝาขณะเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว หากฝาหม้อเปิด อาจทำให้เกิดอันตรายหรือทำให้ผิวไหม้ได้	⊘	ควรดูแลทำความสะอาดหม้อหุงข้าว หลังจากที่ใช้หม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว การสัมผัสหม้อส่วนที่ยังร้อนอาจทำให้ผิวไหม้ได้	⚠️
อย่าวางหม้อหุงข้าวติดผนังบ้านหรือเครื่องเรือนอื่นๆ อย่าใส่หม้อหุงข้าวในตู้ภายในครัว เพราะอาจเกิดการสะสมของไอน้ำ ไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ผนัง หรือเครื่องเรือนลืซซีดหรือเสียรูปได้	⊘	ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน	⚠️
		อย่าสัมผัสส่วนที่ยังร้อนอยู่ เช่น ด้านในของหม้อ หรือช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน หรือขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ได้	🚫 ห้ามจับ

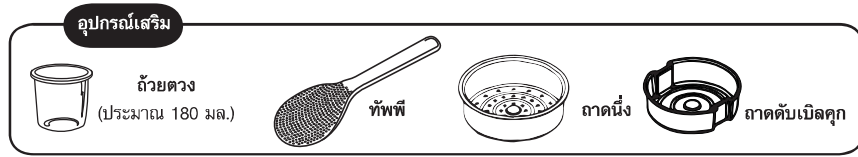
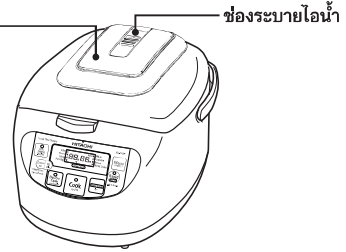
ข้อควรปฏิบัติ	
- อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลืซซีด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ - อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุง ไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ - หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับแสงหรือความร้อนโดยตรง เพราะอาจทำให้ลืซซีดของหม้อลืซซีดและเสียรูปทรง	- อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง หรือทำงานได้ไม่ดี - อย่าวางตัวหม้อในบนเปลวไฟ หรือนำไปใส่ในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้สารเคลือบผิวเสื่อมสภาพ

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

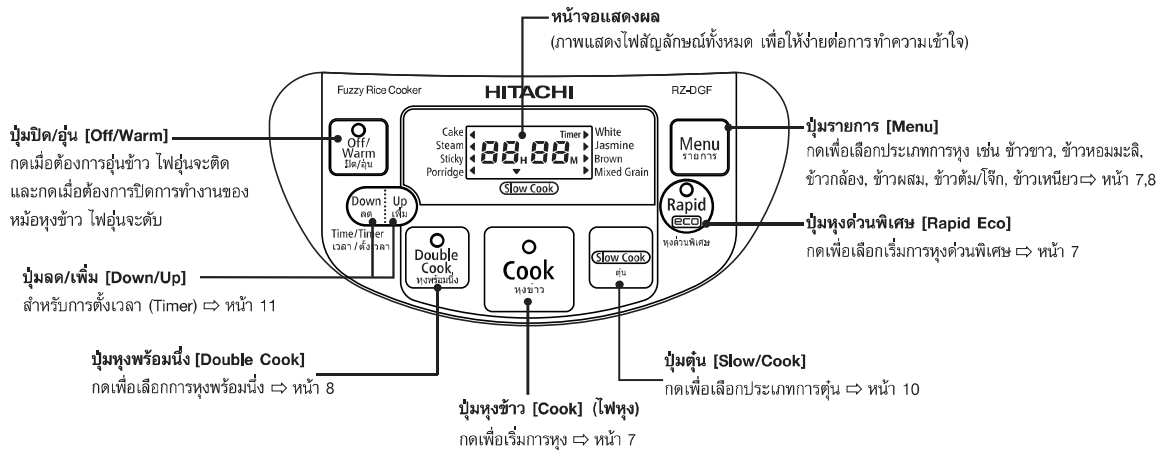


ฝาระบายไอน้ำ (Steam release valve)
 ถอดออกเพื่อล้าง (Remove to clean)
 วิธีถอด ➡ หน้า 13



แผงควบคุม (Control Panel)

ปุ่มควบคุม (Control Buttons)



ข้อสังเกต: ปุ่มหุงจะมีลักษณะเป็นปุ่มหมุนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การตรวจข้าวให้ถูกวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการตวงข้าว
- บางครั้งการตวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจตวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วจึงและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็วจึง เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้ส่วนผสมกันระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดี โปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่น ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวต้มหรือโจ๊ก)
- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วโดยล้างหม้อไม่สะอาด

ข้าวเหลือกันหม้อ

- เมื่อมีข้าวเหลือเพียงเล็กน้อย ให้ตักรวมกันไว้ตรงกลางหม้อใน (เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือแฉะ)

ข้อควรจำ

- หากคุณอุ่นข้าวสวยไว้ในหม้อนานเกิน 12 ชั่วโมง รวมทั้งข้าวประเภทอื่นๆ คุณสามารถรักษารสชาติของข้าวให้ยังคงความอร่อยได้โดยใช้พลาสติกห่อ แล้วนำไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้ตลอดเวลา
- การพรวนข้าวเป็นครั้งคราวในขณะที่อุ่นข้าวจะช่วยให้ข้าวยังคงมีรสชาติอร่อย
- เมื่อใช้อุปกรณ์ประเภทอื่นหุงข้าว ก่อนนำข้าวมาอุ่นในหม้อหุงข้าว ให้กดปุ่มอุ่นก่อนเพื่ออุ่นให้หม้อให้ร้อน

เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับข้าว

ปริมาณน้ำและข้าวประเภทต่างๆ

- เติมน้ำให้เหมาะสมกับชนิดของข้าวหรือตามความต้องการ

ชนิดของข้าว	ระดับน้ำ	เมนู
ข้าวหอมมะลิ	ตามระดับของข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
ข้าวตาแห้ง, ข้าวเสาไห้, ข้าวขาวขุ่น	ตามระดับของข้าวขาว	ข้าวขาว
ข้าวผสม	ตามตารางข้าวผสม	ข้าวผสม

- เมนูหุงด่วนพิเศษ **[Rapid]** เป็นเมนูเพื่อใช้ในการหุงข้าวในเวลาอันสั้น ภายใน 30 นาที ปริมาณข้าวไม่เกิน 5 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D18GF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10GF ช่วงเวลาในการให้ความร้อนและทำให้ข้าวระอุจะสั้นกว่าปกติ ซึ่งอาจทำให้ข้าวแข็งกว่าปกติเล็กน้อย หรือมีรสชาติอร่อยน้อยลง ขอแนะนำให้ใช้เมนูหุงข้าวแบบปกติ (Cook) หากคุณมีเวลาเพียงพอ

ทำไมข้าวที่หุงถึงไหม้?

การข้าวทำให้ข้าวมีรสชาติและกลิ่นหอม หากคุณไม่ต้องการให้ข้าวไหม้ ควรข้าวให้สะอาด เพื่อไม่ให้มีรำข้าวเหลืออยู่ ข้าวขาวและข้าวประเภทอื่นๆ (ที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิ) มีแนวโน้มที่จะหุงแล้วไหม้มากกว่าปกติ

ข้าวผสม

ชนิดของข้าว	อัตราส่วนผสม	ระดับน้ำ	เมนู	ปริมาณการหุงสูงสุด	
				1.0 ลิตร	1.8 ลิตร
ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว : ข้าวมันปู : ข้าวกล้องหอมมะลิ	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
	3 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย
	1 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย
ข้าวกล้องหอมมะลิ : ข้าวเหนียว : ข้าวตาแห้ง	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
	1 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย

ตัวอย่าง

อัตราส่วนผสม ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว อัตราส่วนผสม 3 : 1 หมายถึง ข้าวหอมมะลิ 3 ถ้วยตวง : ข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง

หมายเหตุ

การหุงข้าวผสมระหว่าง ข้าวหอมมะลิ : ข้าวกล้อง และข้าวกล้อง : ข้าวตาแห้ง เมื่อหุงเสร็จควรอุ่นต่ออีกประมาณ 10-15 นาที ข้าวจะนุ่มน่ารับประทานยิ่งขึ้น

การเตรียมการหุง

ตัวอย่าง : เมื่อหุงข้าวด้วยเมนูข้าวสวยจำนวน 3 ถ้วย

- 1** ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว
- ข้าว 1 ถ้วยตวง มีปริมาตรประมาณ 180 มล.



- 2** ขาวข้าว
- ① ใส่น้ำให้มากพอแล้วขาวข้าว จากนั้น ให้น้ำทิ้งทันที
 - ② ทำซ้ำขั้นตอน "ขาว → ให้น้ำทิ้ง" จนน้ำสะอาด

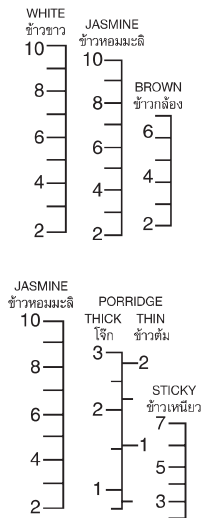
หมายเหตุ

- ใช้ภาชนะที่แยกต่างหากในการขาวข้าว ไม่ควรขาวข้าวด้วยหม้อใน
- ขาวข้าวให้สะอาด (มิฉะนั้นข้าวอาจไหม้หรือมีกลิ่นรำข้าว)
- ใช้มือในการขาวข้าว อย่าใช้ไม้คน
- เมื่อทำข้าวอบแบบต่างๆ อย่าใส่ข้าวจนถึงระดับสูงสุด (4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 7 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะหุงข้าวอาจเกิดจากการขาวข้าว ไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

- 3** เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



หมายเหตุ

- ระดับน้ำเป็นเพียงมาตรฐานโดยประมาณ คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามความต้องการ สำหรับข้าวเหนียว ปริมาณน้ำที่กำหนดใช้สำหรับหุงข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยว คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามความเหมาะสมของชนิดข้าว
- ปรับระดับผิวหน้าข้าวให้เรียบ แล้วจึงค่อยปรับระดับน้ำ (มิฉะนั้นข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- อย่าใช้น้ำร้อนหุงข้าว (อาจทำให้ข้าวแฉะ)
- หากใช้น้ำที่มีความกระด้างมากไปในการหุงข้าว อาจทำให้ข้าวแฉะเกินไป
- อย่าใช้เมนูหุงส่วนพิเศษ ในการหุงข้าวชนิดอื่น นอกเหนือไปจากข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ไม่ว่าจะเป็นข้าวเหนียว ข้าวต้ม/โจ๊ก หรือข้าวกล้อง

<ระดับน้ำ>

เลือกรูปแบบ	รายการ	ข้าวที่ใช้	ระดับน้ำ
หุงข้าว	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว
	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง
	ข้าวต้ม/โจ๊ก	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว ข้าวหอมมะลิ	ข้าวต้ม/โจ๊ก
	ข้าวผสม	ดูรายละเอียดหน้า 5	ดูรายละเอียดหน้า 5
หุงส่วนพิเศษ	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ

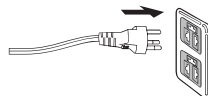
- 4** วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว



หมายเหตุ

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสวิตช์แปลงปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

- 5** ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



หมายเหตุ

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฟิวส์บายโอนแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าวขาว

ดูหน้า 7

วิธีการหุงข้าวพร้อมนึ่ง

ดูหน้า 8

วิธีการอบเค้ก

ดูหน้า 9

วิธีการตุ๋น

ดูหน้า 10

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

ดูหน้า 11

วิธีการนึ่ง

ดูหน้า 12

วิธีหุงข้าว

ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม/ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว

เวลาในการหุงข้าว

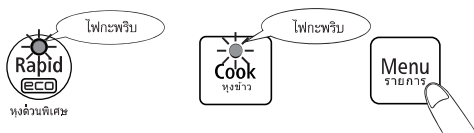
- * แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ 220 โวลต์ อุณหภูมิห้อง 25°C อุณหภูมิน้ำ 25°C
 - * เวลาในการหุงขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของน้ำ และระดับน้ำรวมถึงชนิดของข้าวที่ใช้ในการหุง
- เวลาสูงสุดในการหุงข้าว (ประมาณเป็นนาฬิกา)

ข้าวขาว	ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวผสม/ข้าวเหนียว	ข้าวกล้อง	ข้าวต้ม/โจ๊ก	หุงด่วนพิเศษ
45-50	40-45	30-55	70-90	60-80	30 ปริมาณข้าวไม่เกิน RZ-D10GF : 4 ถ้วย RZ-D18GF : 5 ถ้วย

หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

1

กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง



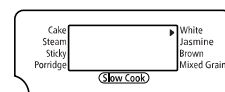
- เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น

- ทุกครั้งที่กดปุ่ม เครื่องหมาย ▶

แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

หอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม/ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว

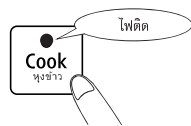
- หม้อหุงข้าวจะเริ่มการตั้งค่าเริ่มต้นที่เมนูหุงข้าวขาวก่อนเสมอ
- หม้อหุงข้าวจะไม่จำกัดการตั้งค่า เมื่อเลือกเมนูข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นิ่ง → เด็ก และจะกลับมาตั้งค่าเป็นข้าวขาวในครั้งต่อไปเสมอ



2

การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

- 2.1 การหุงแบบปกติ
- กดปุ่มหุงข้าว [Cook]



2.2 การหุงแบบเร่งด่วน

- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว

* (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

- หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่มีเวลาแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาฬิกา) ดังตารางข้างล่างนี้ โดยเวลาจะลดลงครึ่งละหนึ่งนาที

ประเภท	รูปแบบ	การหุงปกติ	การหุงด่วนพิเศษ
ข้าวขาว		10	5
ข้าวหอมมะลิ		15	
ข้าวกล้อง		10	-
ข้าวเหนียว		10	
ข้าวต้ม/โจ๊ก		5	

หมายเหตุสำหรับการหุงข้าวขาว

- หลังจากเสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวทุกครั้ง คุณสามารถเลือกรูปแบบการหุงได้ทันที โดยกดปุ่มหุงข้าว สำหรับการหุงแบบปกติ และกดปุ่มหุงเร่งด่วน สำหรับการหุงแบบด่วนพิเศษ

3

พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

อุ่นให้อร่อน

- แม้ว่าหม้อหุงข้าวจะสามารถอุ่นข้าวได้นานเกินกว่า 12 ชม. แต่คุณไม่ควรกระทำ เพราะข้าวอาจจะมึลและเสียที่เปลี่ยนไปจากเดิม
- การอุ่นจะทำให้เกิดหยดน้ำสะสมภายในฝาด้านใน หรือภายในตัวหม้อ ซึ่งจะทำให้ข้าวไม่แห้ง หม้อหุงข้าวไม่ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

- ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าว

โปรดรับประทานข้าวทันทีที่ข้าวสุก

• จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ใช้ในการอุ่น โดยแสดงเวลาตั้งแต่ 0 ชั่วโมง จนถึง 12 ชั่วโมง (เมื่อถึงชั่วโมงที่ 13 หน้าจอจะกลับมาแสดงเหมือนตอนเริ่มหุง)



- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีอุณหภูมิลดลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้งาน

วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

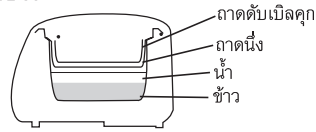
1

เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง

- การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6
- การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 15-19
- ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง
2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร
3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร

2

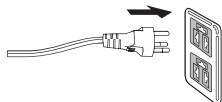
วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนึ่ง นำถาดนึ่งลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว



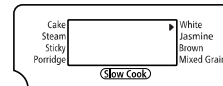
- เช็ดภายในและกันหม้อให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อในวางติดอยู่บนแผ่นความร้อน ค่อยๆหมุนจนกระทั่งเข้าที่

3

ปิดฝาและเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ



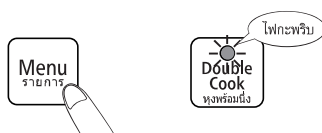
- ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ► จะแสดงในตำแหน่งข้าวขาว



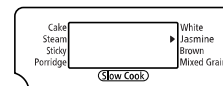
- ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว
- ค่อยๆปิด จนกระทั่งฝาตั้งคลิ๊ก

4

กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกประเภทการหุง [White Rice] หรือ [Jasmine Rice]

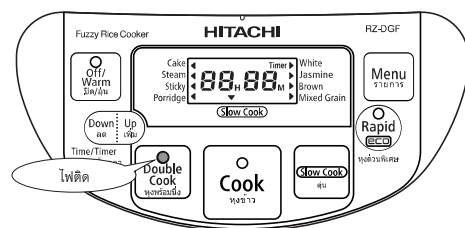
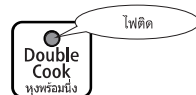


- โปรแกรมหุงพร้อมนึ่งจะใช้ได้กับ [White Rice] หรือ [Jasmine Rice] เท่านั้น
- ปุ่มหุงพร้อมนึ่งจะไม่สว่างกับการหุงข้าวแบบอื่นๆ



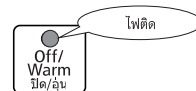
5

กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] จะได้ยินเสียงดนตรี เมื่อหม้อเริ่มทำงาน เสียงดนตรีจะแตกต่างกันระหว่างการหุงข้าวปกติและการหุงพร้อมนึ่ง



6

เมื่อข้าวสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นสว่างขึ้นแทน



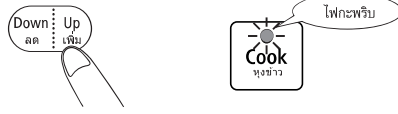
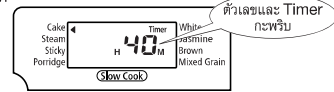
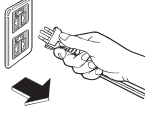
- ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโดยอัตโนมัติ
- โปรดรับประทานข้าวทันที หลังข้าวสุก
- วิธีการอุ่นข้าว ดูที่หน้า 7



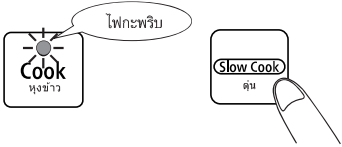
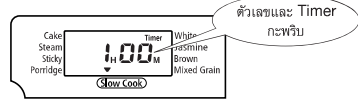
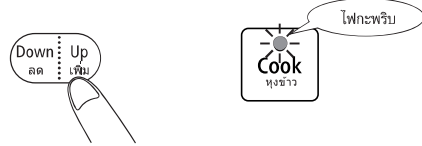
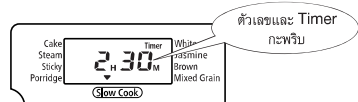
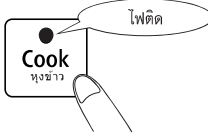
- 6.1 เปิดฝา นำอาหารที่นึ่งออก
- 6.2 พรวนข้าวทันที เมื่อหุงข้าวสุก

เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม ► แล้วดึงปลั๊กออก

วิธีการอบเค้ก

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่หน้า 20	
2	ทาเนยรอบๆ หม้อในและก้นของหม้อในเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เค้กติดกันหม้อใน	
3	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
4	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	- เช็ดภายในและก้นหม้อในให้แห้ง ปิดสวิตช์แปลงปลอมอื่นๆ ออกให้หมด - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
5	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	- ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นใน และฝาระบายไอน้ำแล้ว - ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	ทุกครั้งที่เกิดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ตามลำดับ ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนูจนถึงเค้ก 
7	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับเด็ก 	ทุกครั้งที่เกิดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 5 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับเด็กนาน 40 นาที 
8	กดปุ่มหุงข้าว [Cook] 	- คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้อ่านสำหรับการอบเค้ก - หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที - ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝามือหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก หมายเหตุ - ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกมาจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 3-5 นาที	ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

วิธีการตุ๋น

1	เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร หน้า 20	
2	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
3	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสวิตช์แปลงปลอมอื่นๆ ออกให้หมด - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
4	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	- ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว - ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
5	กดปุ่มรายการ [Slow Cook] เพื่อเลือก “ตุ๋น”	ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มรายการ  เครื่องหมาย ► แสดงการเลือกประเภทการตุ๋น   และข้อความ “Cooking Timer” จะแสดงพร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา
6	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับตุ๋น	- ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นนาน 2 ชั่วโมง 30 นาที   หมายเหตุ - ระยะเวลาในการตุ๋นขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่จะตุ๋น
7	กดปุ่มหุงข้าว [Cook]	- คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการตุ๋นจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้อัปเดตสำหรับการตุ๋น - หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที   - เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น
8	ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ	- หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที - หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm]  แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

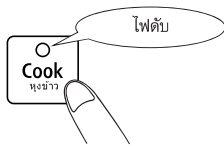
เมื่อคุณตั้งเวลาลิ้นสุด (การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า)

คุณสามารถตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้าได้สูงสุด 12 ชม. 30 นาที

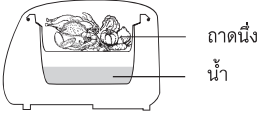
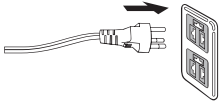
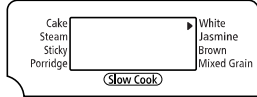
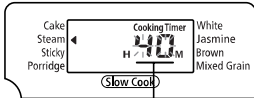
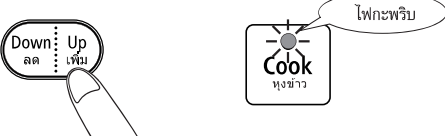
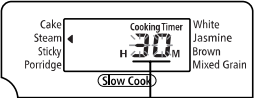
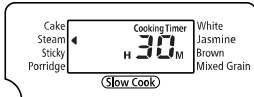
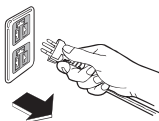
หมายเหตุ

- การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า ใช้ได้กับการหุงข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวผสม/ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง และข้าวต้ม/โจ๊ก
- โปรดอย่าใช้การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า เมื่อหุงข้าวอบปรุหรือข้าวผสมเครื่องปรุงอื่นๆ เพราะส่วนผสมต่างๆ ของเครื่องปรุงอาจทำให้หุงข้าวได้ไม่ดีหรือไม่รับประทาน

(ตัวอย่าง) เวลาปัจจุบันตอนเย็น 19.00 น. เราต้องการตั้งเวลาล่วงหน้าสำหรับหุงข้าวให้สุกในตอนเช้า 6.30 น. ของวันรุ่งขึ้น ดังนั้น ให้ตั้งเวลาไว้ 11 ชั่วโมง 30 นาที ตามผลต่างของเวลาที่ต้องการกับเวลาปัจจุบัน

1 กดปุ่ม ลด เพิ่ม [Down/Up] ตามผลต่างของเวลา 	- เลือกประเภทการหุงที่ต้องการ ■ ทุกครั้งที่กดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที เช่นดังตัวอย่างข้างต้น เป็นการตั้งเวลานาน 11 ชั่วโมง 30 นาที - ไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา 
2 กดปุ่มหุงข้าว [COOK]  หมายเหตุ คุณจะไม่สามารถหุงข้าวโดยการตั้งเวลาได้ หากยังไม่ได้กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน	■ กดปุ่มหุงข้าว [Cook] การตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน ไฟหุงข้าวจะดับ และเสียงสัญญาณจะดังขึ้น ■ หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที ■ เมื่อหุงข้าวสุก ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการหุงข้าว ข้อแนะนำ - กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการตั้งเวลา - การกดปุ่มปิดหลังการตั้งเวลาจะทำให้การตั้งเวลาหายไป และตัวตั้งเวลาจะกลับไปค่าเริ่มต้น - เวลาที่ใช้ในการหุงอาจคลาดเคลื่อนกับเวลาที่ตั้งไว้เล็กน้อย ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของน้ำ อุณหภูมิห้อง แรงดันไฟฟ้า หรือระดับของน้ำ

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

1	การนึ่งอาหารอื่น 	- ใส่น้ำลงในหม้อใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) - นำภาชนะนึ่งลงในหม้อ - ใส่ผักหรืออาหารลงในภาชนะ - การวางหม้อใน (ดูรายละเอียดหน้า 6)
2	การนึ่งข้าวเหนียว การเตรียมการนึ่งข้าวเหนียว ดวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว	- ใส่น้ำให้มากพอแล้วข้าวขาว จากนั้นเทน้ำทิ้งทันที - ทำซ้ำขั้นตอน “ข้าวขาว ⇔ เทน้ำทิ้ง” จนน้ำสะอาด - แช่ข้าวในน้ำสะอาด 1 ชั่วโมง
3	การนึ่งข้าวเหนียว  ※ ก่อนนึ่งข้าวเหนียว ควรแช่ข้าวในน้ำ 1 ชั่วโมง	- ใส่น้ำลงในหม้อใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) - วางผ้าขาวบางที่ผ่านการชุบน้ำลงในภาชนะ หลังจากนั้นนำภาชนะนึ่งลงในหม้อ - ใส่ข้าวที่ผ่านการแช่น้ำ 1 ชั่วโมง ลงในภาชนะ - พับชายผ้าขาวบางขึ้นมาปิดข้าวด้านบนแล้วปิดฝา (ถ้าไม่ใช่ผ้าขาวบางรองภาชนะ อาจทำให้ข้าวเหนียวนึ่งไม่สุก)
4	เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ 	ทุกครั้งที่เราเสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงที่ตำแหน่งข้อความ “ข้าวขาว” (White Rice) 
5	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือกการนึ่ง “Steam” 	- ทุกครั้งที่เรากดปุ่มรายการ  เครื่องหมาย ▶ แสดงการเลือกประเภทการหุงจะเลื่อนไปครั้งละเมนู ข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก - ข้อความ “Timer” พร้อมกับเวลาสำหรับการนึ่งกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะตั้งเวลา  ตัวเลขและ Cooking Timer ไฟกะพริบ
6	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับนึ่ง 	ทุกครั้งที่เรากดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที เช่น ตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับนึ่งนาน 30 นาที  ตัวเลขและ Cooking Timer ไฟกะพริบ
7	กดปุ่มหุงข้าว [Cook] 	- คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับนึ่งจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการนึ่งตามเวลาที่ได้อัปเดต - หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที 
8	ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ 	- หลังจากนึ่งเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที - หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่ม ปิด/อุ่น [Off/Warm]  แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

การทำความสะอาด



การทำความสะอาดสำหรับหม้อหุงข้าว

- ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน
- ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน ทินเนอร์ ผงซัก หรือแปรงขัดทำความสะอาดหม้อหุงข้าว (เพราะอาจทำให้สารเคลือบหม้อเสียหาย)

ตัวหม้อ/ฝา

เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ทัพพี/ถ้วยตวง/ภาชนะ/ภาชนะบีบคั้น

เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ดึงออกจากตัวหม้อแล้วเช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

วิธีดึงออกจากตัวหม้อ

- 1 ถอดฝาระบายไอน้ำออก จากหม้อ
- 2 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาคอระบายไอน้ำ กดปุ่มล็อกฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดฝาระบายไอน้ำ

วิธีการใส่

- 1 ติดฝาคอระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ เสียบฝาคอระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ ล็อกให้ตมตำแหน่ง
- 2 กดฝาคอระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ
- 3 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำให้ชิดสุดกับส่วนด้านล่าง

แผ่นทำความร้อน

เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

หากมีคราบสนิมเกาะที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ ให้ใช้กระดาษทรายเนื้อละเอียด (เบอร์ 600) ขัดออก แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ควรเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังการใช้งาน

แผ่นทำความร้อน

เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

เช็ดด้านในด้วย

เช็ดข้าวหรือคราบเหนียวออกจากฝาชั้นใน เพราะอาจทำให้ข้าวแห้ง เวลาย่นข้าว

หม้อใน

เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบฟองน้ำด้วยผงซักฟอกอย่างอ่อน (น้ำยาล้างจาน) แล้วเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ

- ข้าวอาจหุงได้ไม่ดีหากตัวหม้อในเสียรูป เพื่อให้หม้อในคงรูป ควรจับถือด้วย ความระมัดระวัง
- เพื่อไม่ให้สารเคลือบฟลูออรีนเสียหาย
 - ควรใช้ทัพพีที่มากพร้อมหม้อหุงข้าวนี้
 - ห้ามล้างในขณะที่ยังมีข้าวหรือถ้วยค้างอยู่ในหม้อ
 - ห้ามใช้น้ำส้มสายชู
 - ห้ามขัดผิวด้านในหม้อด้วยผงซักหรือแปรงขัด
 - ใช้ภาชนะอื่นในการชามข้าวแทน
- สารเคลือบฟลูออรีนจะหลุดลอกเมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง ฉะนั้น โปรดใช้อย่าง ระมัดระวัง เมื่อใช้หม้อในไปสักระยะ สีด้านในอาจไม่สม่ำเสมอ ซึ่งไม่มีผลต่อการหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพแต่อย่างใด

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น

โปรดตรวจสอบตามหัวข้อต่อไปนี้ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา		ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้/เมื่อ...													
		อ่านเพิ่มเติมในหน้า	ปริมาณข้าวหรือระดับน้ำไม่ถูกต้อง	ข้าวสุกไม่ทั่ว	กินหม้อในเสิร์ฟ หรือมีกลิ่นแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ	มีข้าวติดอยู่ตามขอบของหม้อในหรือหม้อปิดด้านใน	ไม่ได้ทำความสะอาดในหม้อหรือด้านในของฝาปิด	ลิ้นสัมผัสสกปรก	เลือกแบบผิด	มีฝาในขณะที่ยังตั้งทิ้งไว้	ไฟไม่เข้า	ใช้เส้นสแตนเลสหรือด้าย	ตะแกรงไม่ทั่ว	ใส่ข้าวในหม้อเกิน 12 ชั่วโมง หรือใส่ข้าวประเภทอื่นนอกเหนือจากข้าวสวย	อะไหล่หรือหม้อปิดจะอยู่ที่เครื่องกำลังหยุดอยู่
ข้าวสวย	แข็งเกินไป		●		●	●			●	●	●	●	●		
	สุกๆ ดิบๆ		●	●	●	●			●	●	●	●	●		●
	ข้าวแฉะ		●		●				●	●	●	●	●		
	มีกลิ่น			●			●								
ข้าวไหม้				●	●				●			●			
เดือดจนล้น			●	●	●	●	●	●	●						●
มีไอน้ำออกมาจากจุดอื่นซึ่งไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ						●									
ข้าวที่อุ่น	มีกลิ่น			●			●				●		●	●	●
	เป็นสีเหลือง		●	●	●	●		●					●	●	
	ข้าวแข็ง		●			●		●					●	●	●
อุณหภูมิในภาชนะไม่ร้อนเพียงพอ						●									●
มีหยดน้ำมากเกินไป											●		●		●
เกิดน้ำล้นขณะหุง			●	●											
หม้อหุงข้าวไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม		• เสียบปลั๊กแน่นหรือไม่? → เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น • ไฟอุ่นติดหรือไม่? → กดปุ่ม  แล้วค่อยกดปุ่มทำงานใหม่อีกครั้ง													
หม้อหุงข้าวมีเสียงในขณะที่ใช้		• ในขณะที่หม้อกำลังหุงข้าว แช่ข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวอาจมีเสียงคลิก ทั้งนี้ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด • ไอน้ำอาจก่อให้เกิดเสียงเป็นบางครั้ง ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด													
มีกลิ่นขณะหุง		• เมื่อซื้อหม้อมาจากบ้าน หม้ออาจมีกลิ่น แต่เมื่อคุณนำหม้อมาใช้หุงครั้งแรก กลิ่นนั้นจะหายไป													
ปิดฝาหม้อไม่ได้ หรือปิดยาก		• ตรวจสอบว่ามีข้าวติดอยู่ตามขอบหม้อใน หรือที่ฝาปิดกันความร้อนหรือไม่?													

■ หากตรวจสอบตามหัวข้อข้างต้นแล้วยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

■ หากตัวหม้อในเสิร์ฟ หรือสารเคลือบฟลูออรีนหลุดลอก โปรดซื้อตัวหม้อในใหม่

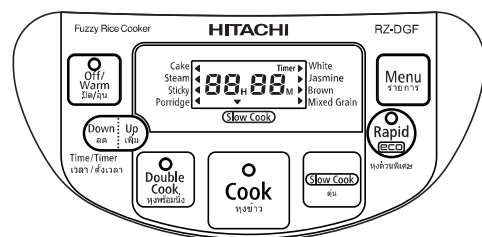
■ หากจอแสดงผลแสดง H1-H7 กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

เมื่อไฟฟ้าเกิดดับ

- เมื่อไฟฟ้าเกิดดับขณะทำการหุงข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะหยุดการทำงานและจอแสดงผลจะแสดงเหมือนตอนปิดเครื่อง (ไม่มีข้อความใดๆ แสดงอยู่บนหน้าจอแสดงผล)
- เมื่อไฟฟ้าติดใหม่อีกครั้ง หน้าจอแสดงผลจะแสดงเครื่องหมาย “- -” ที่กำลังกะพริบ เป็นการแจ้งให้ทราบว่าได้มีการเกิดไฟฟ้าดับและหม้อหุงข้าวได้หยุดการทำงาน
- เครื่องหมาย “- -” จะหายไปถ้าคุณกดปุ่ม [Off/Warm]
- ถ้าข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณา กดปุ่ม [Cook] เพื่อเริ่มการหุงอีกครั้ง
- ถ้าข้าวที่หุงสุกเรียบร้อยแล้วคุณต้องการที่จะอุ่นข้าว กดปุ่ม [Off/Warm] อีกครั้ง และไฟอุ่นจะสว่าง

หมายเหตุ

- เมื่อข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณาเช็คจอแสดงผลทุกครั้ง ถ้าเครื่องหมาย “- -” กำลังกะพริบ หม้อหุงข้าวยังคงทำงานปกติโดยการแสดงเครื่องหมายไฟดับ
- ในบางกรณีของไฟดับเป็นเวลานานและเมื่ออุณหภูมิของข้าวลดลง เครื่องหมาย “- -” อาจไม่แสดง ดังนั้น ทุกครั้งที่ยังหุงยังไม่สุก กรุณาลองหุงใหม่อีกครั้ง



คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

* ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร และ 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างกุ้งก้ามกราม ตัดหนวด ตัดขา ฝ่าเปลือกด้านหลังตามยาวออกเป็น 2 ซีก
- ผสมรากผักชี กระเทียม พริกไทยป่น และเครื่องปรุงรสทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดรองนึ่ง ราดส่วนผสมซอสที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าและผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

กุ้งก้ามกราม (ตัวละประมาณ 120-140 กรัม)	3	ตัว
รากผักชีโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
กระเทียมโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/8	ช้อนชา
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีสำหรับตกแต่ง		
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแว่น		
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ไก่เชียงโฮ



วิธีทำ

- ตัดแต่งอกไก่ให้ดูเรียบร้อย ล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมซอสให้เข้ากัน ใส่อกไก่คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- เรียงอกไก่ลงในถาดรองนึ่ง ราดน้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ หั่นไก่เป็นชิ้น
- จัดแต่งกวางตุ้งใส่จาน วางไก่ที่หั่นไว้ ราดด้วยน้ำที่เหลือจากการนึ่ง ตกแต่งด้วยผักชี ต้นหอม และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

เนื้ออกไก่ (ชิ้นละประมาณ 180 กรัม)	2	ชิ้น
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	3	ช่อ
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น	1/2	เม็ด
ต้นหอมซอย	1/4	ถ้วย
แต่งกวางตุ้งหั่นแท่งตามชอบ, ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ส่วนผสมซอส

โชยุ (ซีอิ๊วญี่ปุ่น)	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
จิ๊กโฉ่ว	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
เนยถั่ว	2	ช้อนชา
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
ซิงแก่สับ	1	ช้อนโต๊ะ

ปูนึ่งแบบพัดพริก



วิธีทำ

- ล้างปูให้สะอาด แกะกระดองออกจากตัว ทูบเปลือกให้แตก ตัดเป็นชิ้น พักไว้
- โขลกพริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด
- ผสมขอสมะเชื้อเทศ น้ำมันพืช น้ำมันพริกเผา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งมันสำปะหลัง น้ำซุบ ไข่ไก่ ส่วนผสมในข้อที่ 2 หอมหัวใหญ่ พริกชี้ฟ้า และต้นหอม คนให้เข้ากัน
- ใส่ปูและซิง ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดรองนึ่ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- คลุกเคล้าให้เข้ากัน จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

หมายเหตุ : - มีรสเค็ม หวาน และอมเปรี้ยว

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ปูทะเลสด (น้ำหนักประมาณ 500 กรัม)	1	ตัว
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแว่น สำหรับโขลก	1/3	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าสีแดงผ่าเมล็ดออก สับหยาบ	1	เม็ด
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ขิงซอย	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่สับหยาบ	1/2	ถ้วยตวง
ขอสมะเชื้อเทศ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
น้ำซุบไก่	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง
ต้นหอมหั่นท่อนยาว 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชีตัดเป็นข้อ	3	ข้อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างปลาหิมะให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- วางปลาหิมะลงในถาดรองนึ่ง วางหมูสามชั้น ซิง ประูรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่จานโรยด้วยต้นหอม พริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ปลาหิมะ	2	ชิ้น
(ชิ้นละประมาณ 100 กรัม)		
หมูสามชั้นหั่นชิ้นบางๆ	30	กรัม
ซีอิ๊วขาว	1-1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
ขิงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยเส้น	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น	1/2	เม็ด
ข้าวสาร		
น้ำเปล่า		

เต้าหู้น้ำแดง



วิธีทำ

1. ผสมน้ำมันพืช กระเทียม ปุ้งรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลูกไก่ และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
2. ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดรองน้ำ
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดรองน้ำ ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมน้ำ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
5. จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

เต้าหู้สี่เหลี่ยมชิ้น	250	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	6	ดอก
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำซุปลูกไก่	1/2	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	2	ช้อนชา
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	2	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ	1/2	เม็ด
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

กาโด กาโด



วิธีทำ กาโด กาโด

1. ใส่กะหล่ำปี แครอท มันฝรั่ง ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว และถั่วถั่วฝักยาวลงในถาดรองน้ำ
2. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดรองน้ำ ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
3. กดปุ่มหุงพร้อมน้ำ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
4. จัดผักหนึ่งและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

วิธีทำ ซอสถั่ว

1. โขลกพริกชี้ฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระเทียม กะปิ โขลกให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยไฟพิเศษ พอหม้อร้อน ใส่ส่วนผสมน้ำพริกที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
3. ใส่น้ำซุปลูกไก่ ปุ้งรสด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา น้ำมันงา น้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วดำหวาน และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อไว้ เปิดดูบ่อยๆ เคี่ยวจนซอสข้น ปิดไฟ เทใส่ภาชนะ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

	1.0 ลิตร	1.8 ลิตร	
ไข่ไก่ต้มสุกผ่า 4 ส่วน	4	4	ฟอง
เต้าหู้ทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	20	20	ชิ้น
แตงกวาหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ลูก
มะเขือเทศหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ลูก
กะหล่ำปีหั่นชิ้น	35	70	กรัม
แครอทหั่นแท่ง	25	50	กรัม
มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นชิ้น	50	100	กรัม
ผักบุ้งไทยหั่นท่อน	50	100	กรัม
ถั่วฝักยาวหั่นท่อน 1 นิ้ว	25	50	กรัม
ถั่วถั่วฝักยาว	25	50	กรัม
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

ส่วนผสมซอสถั่ว

พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำพอนิ่ม	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ (1)	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	3/4	ถ้วยตวง
น้ำซุปลูกไก่	2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ (2)	1 1/2 - 2	ช้อนชา
น้ำมันงาเมี่ยงความเข้มข้นปานกลาง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

ไข่ตุ๋นกุ้ง



ส่วนผสม (3-4 ที่)

	1.0 ลิตร	1.8 ลิตร	
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ซอสโต๊ะ
กุ้งลวกสำหรับตกแต่ง	3	3	ตัว
ไข่ไก่เบอร์ 2	2	3	ฟอง
น้ำซุบไก่	1/2	3/4	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1	1 1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	1/4	ช้อนชา
ต้นหอมซอย	2	2	ช้อนโต๊ะ
ผักชี	3	3	ช่อ
เห็ดหอมสดลวกสำหรับตกแต่ง	2	2	ดอก
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะ ตีพอแตก ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วขาว กุ้งสด ตีให้เข้ากัน
2. ค่อยๆเติมน้ำซุบไก่ลงในไข่พร้อมกับตีให้เข้ากัน เทใส่ถ้วย หรือถาดดับเบิลคุก ปิดด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง เรียงด้วยถ้วยไข่ตุ๋นใส่ลงไป ปิดฝาหม้อ
กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกลง
5. ตกแต่งหน้าไข่ตุ๋นด้วยกุ้งลวก เห็ดหอม ต้นหอม และผักชี จัดเสิร์ฟ

ปลาช่อนต้มเค็ม



ส่วนผสม (3-4 ที่)

ปลาช่อนหันแว่น	350	กรัม
หอมแดงขนาดกลางหันแว่น	4	หัว
กระเทียมสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูบุบพอแตก	2	เม็ด
ซิงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำผึ้ง	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ช้อนชา
พริกไทยดำบด	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	1	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

วิธีทำ

1. ล้างปลาช่อนให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ผสมน้ำมันพืช น้ำผึ้ง น้ำปลา เกลือป่น ซีอิ๊วดำหวาน และพริกไทยดำบด คนให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนู ต้นหอม ซิง และปลาช่อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดดับเบิลคุก
4. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดรองหนึ่งที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
5. กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากัน
6. จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ผัดเขียวหวานไก่



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	250	กรัม
น้ำพริกแกงเขียวหวาน	2 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1/3	ถ้วยตวง
มะเขือพวง	1	ช้อนโต๊ะ
มะเขือเปราะหั่นชิ้น	90	กรัม
ใบมะกรูดฉีก	2	ใบ
ใบโหระพา	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าสีเขียว สีสแดง สีเหลือง หั่นแฉลบ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนชา
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

วิธีทำ

- ล้างอกไก่ให้สะอาด หั่นชิ้นหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร
- ผสมน้ำมันพืช น้ำพริกแกงเขียวหวาน หัวกะทิ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน
- ใส่อกไก่ลงในส่วนผสมข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด และใบโหระพา คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถาดดับเบิลคุก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดรองหนึ่งที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากันอีกครั้ง จัดใส่จาน จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

หมายเหตุ : - การใช้น้ำพริกสำเร็จรูป ควรระวังความเค็มก่อนปรุงรสด้วยน้ำปลา

- ควรจัดวางมะเขือไว้รอบนอก จะทำให้มะเขือสุกทั่วกัน

ผัดผักรวมมิตร



ส่วนผสม (2-3 ที่)

บรอกโคลีตัดเป็นช่อๆ	70	กรัม
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	50	กรัม
ดอกกะหล่ำตัดเป็นช่อ	70	กรัม
ข้าวโพดอ่อนตัดท่อนผ่าครึ่ง	35	กรัม
หน่อไม้ฝรั่งตัดท่อน 1 1/2 นิ้ว	25	กรัม
แครอทหั่นตามขวาง	35	กรัม
ถั่วงอก	20	กรัม
ซอสเห็ดหอม	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
น้ำซุปรสไก่	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	1 1/2	ช้อนชา
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

วิธีทำ

- ผสมซอสเห็ดหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำซุปรสไก่ แป้งมันสำปะหลัง น้ำมันพืชและกระเทียม คนให้เข้ากัน
- ใส่ผักทุกชนิดลงในส่วนผสมข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดรองหนึ่ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด



ส่วนผสม

แป้งบัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป)	300	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำเปล่า	30	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	180	กรัม
วิปปิงครีม	500	กรัม
ผลไม้ตกแต่ง เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดง เชื่อม ฯลฯ		

วิธีทำ

1. ตีเนยสดให้พองขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ผสมจนเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสลับกับน้ำเปล่า ตีต่อ 3 นาที เทส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกโปรแกรมการอบเค้ก [Cake] ตั้งเวลา 30-35 นาที กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เมื่อเค้กสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ให้กดปุ่มปิด
2. ยกหม้อในออก คว่ำเค้กลงบนตะแกรง พักให้เค้กเย็นสนิท
3. สไลซ์เค้กให้ได้ 3 ชั้น จากนั้นนำวิปปิงครีมที่ตีเตรียมไว้ ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปปิงครีม ปิดทับด้วยเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่างๆ เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดง เชื่อม ฯลฯ

สตูซีโครงหมู



ส่วนผสม

กระดูกหมูอ่อน	600	กรัม
มันฝรั่ง	2	ชิ้น
เกลือป่น (สำหรับหมัก)	1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
มะเขือเทศราชินีลูกใหญ่	6-7	ลูก
หอมใหญ่ลูกเล็กผ่าครึ่ง 3 ลูก	100	กรัม
แครอทหั่นท่อนหนา 1 ซม.	100	กรัม
มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม หนา 1 1/2 ซม.	150	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ใบกระวาน	2	ใบ
ซอสมะเขือเทศ	1/3	ถ้วยตวง
ซอสพริก	1/4	ถ้วยตวง
ซอสเปรี้ยว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปรหรือน้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. หมักกระดูกหมู มันฝรั่ง เกลือป่นและพริกไทยป่น คลุกให้เข้ากัน หมักนาน 10-15 นาที
2. ใส่เนยสด กระเทียมและหอมใหญ่สับลงในหม้อชั้นใน เลือกเมนูหุงด่วนพิเศษ [Rapid eco] ปิดฝาหม้อประมาณ 5 นาที ให้มีกลิ่นหอม
3. ใส่กระดูกหมู ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ซอสเปรี้ยว น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบกระวาน คนให้เข้ากัน เลือกเมนูหุงด่วนพิเศษ [Rapid eco] ปิดฝาหม้อ นานประมาณ 10 นาที จนให้เข้ากัน
4. ใส่แครอท มันฝรั่ง หอมใหญ่ มะเขือเทศ และน้ำซุปรลงในหม้อชั้นใน เลือกโปรแกรมตุ๋น [Slow cook] กดปุ่มหุงข้าว [Cook] ตู้นานประมาณ 1-2 ชั่วโมง หรือจนสุก กดปุ่มปิด ตักเสิร์ฟพร้อมๆ

ข้าวผัดมันกุ้ง



ส่วนผสม

ข้าวหอมมะลิ (ข้าวเก่า)	1	ถ้วยตวง
ข้าวกล้อง	1	ถ้วยตวง
มันกุ้ง (สำเร็จรูป)	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
กุ้งสด	10	ตัว
(ปอกเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก)		
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก	3	ช้อนโต๊ะ
เห็ดชิเมจิหั่นท่อน	1/2	ถ้วยตวง
ตะไคร้หั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ
กระชาย	3	ช้อนโต๊ะ

พริกไทยอ่อนเด็ดเป็นเม็ดๆ	2	ช้อนโต๊ะ
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1/2	ถ้วยตวง
(ทอดหรืออบกรอบ)		
ใบมะกรูดซอย	1	ช้อนโต๊ะ
มะม่วงซอยหรือสับ	1	ถ้วยตวง
ใบผักชี, พริกชี้หนูซอย		
น้ำเปล่า		

วิธีทำ

- ผสมข้าวทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน ข้าวขาวจนน้ำใสเทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่มันกุ้งและน้ำมันพืชลงในหม้อ กดปุ่มหุง ตั้งไว้ 7-8 นาที ใส่กุ้งลงผัดพอสุก ตักกุ้งขึ้นเก็บไว้
- ใส่ข้าวลงผัด ปิดฝาหม้อ พอข้าวร้อนเปิดฝา ผัดประมาณ 5-8 นาที ให้เข้ากันพอเม็ดข้าวใสๆ
- เติมน้ำปลาซีตที่ 2 ของหม้อ (หุงข้าวกล้อง) ปรงรสด้วยน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาลทราย ใส่แครอท เห็ดชิเมจิ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่ม [Menu] เลือกโปรแกรมหุงข้าว กดปุ่มหุงข้าว เมื่อข้าวสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
- เปิดฝาหม้อ ใส่ตะไคร้ กระชาย พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และกุ้งที่ผัดไว้ ลงในหม้อคนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะตกแต่งด้วยใบผักชี รับประทานกับมะม่วงซอย พริกชี้หนูซอย

หมายเหตุ : - การใช้ข้าวหอมมะลิ ไม่ควรใช้ข้าวหอมมะลิใหม่ จะทำให้ข้าวที่สุกและ ควรใช้ข้าวกลางปีหรือข้าวเก่า
- การตวงข้าว ให้ใช้ถ้วยตวงมาตรฐานของหม้อหุงข้าว

กระเพาะปลาน้ำแดง



ส่วนผสม

กระเพาะปลาแห้ง	100	กรัม
แช่น้ำให้นุ่ม		
หน่อไม้หั่นเส้นลวกสุก	150	กรัม
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	8	ดอกเล็ก
เม็ดเก๋ากี้, เหล้าจีน อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ
ซิงแก่ทุบ	1	แ่ง
ต้นหอม, ผักชี อย่างละ	2	ต้น
เกลือป่น, พริกไทยป่น,		
ซีอิ๊วดำ อย่างละ	1	ช้อนชา
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลกรวด	2	ช้อนชา

น้ำซุป	6	ถ้วยตวง
ไซนกระเพาะดำต้มสุก	10	ฟอง
แป้งข้าวโพด	1/3	ถ้วยตวง
ละลายน้ำเปล่าเล็กน้อย		
เลือดหมู	100	กรัม
หรือเลือดเป็ดลวก		
เนื้อปู	50	กรัม
เนื้อไก่ต้มฉีกฝอย	100	กรัม
น้ำเปล่า		

วิธีทำ

- แช่กระเพาะปลาแห้งในน้ำเปล่าจนกระเพาะปลานุ่ม บีบน้ำออก
- ใส่น้ำเปล่า กระเพาะปลาแช่น้ำ ซิงทุบ เหล้าจีน และต้นหอมลงในหม้อในชั้นใน กดปุ่ม [Rapid eco] ประมาณ 10-15 นาที เปิดฝาหม้อ ตักกระเพาะปลาออกล้างน้ำและบีบน้ำออก
- ใส่น้ำซุปและเม็ดเก๋ากี้ลงในหม้อในชั้นใน ปิดฝากดปุ่ม [Rapid eco] พอน้ำเดือดใส่กระเพาะปลา หน่อไม้ เห็ดหอมและเลือดหมูหรือเลือดเป็ด ปรงรสด้วยซีอิ๊วดำหวาน ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว ซอสเห็ดหอม ซอสหอยนางรม เกลือป่น และน้ำตาลกรวด ปิดฝาหม้อต้มนาน 5-10 นาที
- ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำเปล่าลงในส่วนผสม คนจนแป้งสุกใส กดปุ่มปิด
- โรยเนื้อไก่ต้มฉีกฝอย เนื้อปู ไซนกระเพาะดำต้มสุก คนให้เข้ากัน
- จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผักชี พริกไทยป่น รับประทานคู่กับพริกตองและจิ๊กโฉ่

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		RZ-D10GF	RZ-D18GF
ความจุ		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า		220 V	
ความถี่		50 Hz	
กำลังไฟฟ้า	หุง	540 W	820 W
	อุ่น	33 Wh*	40 Wh*
ความยาวสายไฟ		1.2 m	
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	26 cm	30 cm
	ความลึก	34 cm	38 cm
	ความสูง	23 cm	26 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		3.2 kg	4.1 kg
ระบบความปลอดภัย (เทอร์มอลฟิวส์)		152 °C	

* อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียส

- อัตราการใช้ไฟเมื่อปิดเครื่องต่อชั่วโมงอยู่ที่ประมาณ 1 วัตต์

จัดจำหน่ายโดย บริษัท อาร์เซลิก ฮิตาชิ โฮม แอพพลายแอนซ์ เซลล์ (ประเทศไทย) จำกัด
 เลขที่ 333, 333/1-8 หมู่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม. 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
 โทรศัพท์ 0-2335-5455 โทรสาร 0-2316-1126, 0-2316-1127
 Website : (Thai) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-th/>
 (Eng) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-eng/>
 E-mail : service.h.ahst@arcelik-hitachi.com
 LINE : @AH_THCARE
 ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม: รุ่น RZ-D10GF ราคา 2,690.00 บาท / RZ-D18GF ราคา 2,890.00 บาท

HITACHI



INSTRUCTION MANUAL

MODEL : RZ-D10GF / RZ-D18GF

HOUSEHOLD



Steamed Prawns with Soy Sauce



Steamed Snow Fish with Soy Sauce

Before Using

Important Safeguards	2
Parts Identification	4

Before Cooking Rice

Hints and Tips for Tasty Rice	5
Preparation for Cooking.....	6

How to Cook Rice

How to Cook Rice (White rice, Jasmine rice, Brown rice, Mixed grain, Porridge (Thick,Thin), Sticky rice	7
How to Double Cook Program	8
How to Bake a Cake	9
How to Slow Cook	10
How to Use Timer	11
How to Steam manually.....	12
Clean and Care	13
Problems and Solutions.....	14

Cooking Book (For Double Cook Program)

Steamed Prawns with Soy Sauce	15
Steamed Chicken Shanghai Style	15
Steamed Blue Crab with Chili	16
Steamed Snow Fish with Soy Sauce.....	16
Steamed Tofu in Brown Sauce	17
Gado Gado	17
Steamed Eggs with Shrimps	18
Braised Snakehead Fish with Soy Sauce	18
Chicken with Green Curry Paste.....	19
Mixed Vegetables with Mushroom Sauce	19

Cooking Book

Butter Cake	20
Pork Rib Stew.....	20
Fried Rice with Shrimp Paste	21
Fish Maw in Red Soup	21

Specifications

Specifications	22
----------------------	----

- Thank you for purchasing HITACHI Electric Rice Cooker
- Please read this instruction manual before use for the proper usage of this product.
Please keep this instruction manual for future reference.

Important Safeguards

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

 WARNING	Indicate a potential hazard that could result in death or serious injury.
 CAUTION	Indicate a potential hazard that may result in minor or moderate injury or damage to the appliance or property.

Symbol

The following symbols categorize and explain the level of hazard and damage caused when the precaution are disregarded. To fully benefit from this appliance, read carefully these instructions before using the appliance. Failure to do so could result in personal injury to you or damage to the appliance or property.

 WARNING	
Risk of burn injury with jumping out ingredients, blowing out hot water or by suddenly opened lid. To surely close the lid, push the center front of the lid until the “click” sound is made. Do not use this appliance for purposes other than the rice cooking and cooking menu described in Instruction Manual and Cooking Book.	Do not remove or change any parts of this appliance. Service such as repairing should be performed only by an authorized service representative. It may cause fire, electric shock or burn hazards. In case of service, contact the store where you purchased or customer service department of Hitachi company. 
Do not attempt to use pin, cord, wire or any other metal particles. It may cause electric shock or injury hazards due to malfunction.	Use this product with a AC plug rated 5 A or higher alone. Do not use with another plug. When used with other appliances, abnormally heated branching part may cause fire hazards. 
Always keep cooker out of reach of children. It may cause electric shock, burn or injury hazards.	Always keep the AC plug clean. It may cause fire. 
Do not operate any appliance with a damage cord or plug. It may cause electric shock, short-circuit or fire hazards.	Make sure the plug fits fully to the socket. It may cause electric shock, short-circuit, smoke or fire hazards. 
Do not attempt to damage a cord in any manner and cord should not be attached near heating source. Damaged cord may cause electric shock or fire hazards.	Use the product with 220 voltages AC outlet only. It may cause electric shock or fire hazards. 
Do not open the lid while cooking. It may cause burn hazards.	Avoid immersing the main body in water or putting water in any part of the body. It may cause electric shock or short-circuit hazards. 
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.	Avoid using wet hands to plug in or unplug. It may cause electrocution. 
	Do not touch the steam vent while using. It may cause burn hazards. Keep cooker out of reach of children. 

Symbols



This symbol indicates cautions (including dangers or warnings). Concrete descriptions are inside of or next to the mark.



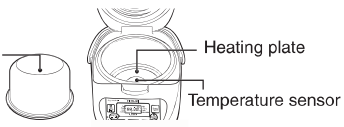
This symbol indicates "prohibition". Concrete descriptions are inside of or next to the mark.



This symbol indicates "compelling". Concrete descriptions are inside of or next to the mark.

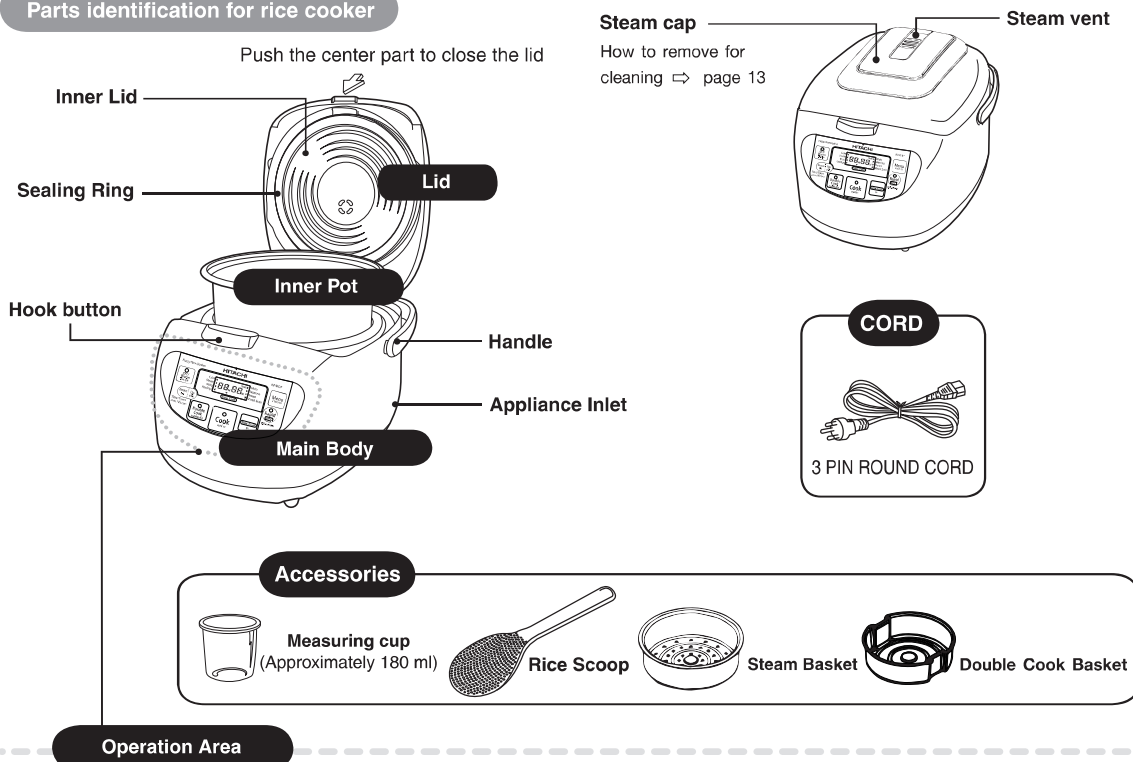
Before Using

 CAUTION	
Never use near water or fire. It may cause electric shock or electric leakage. 	Unplug from the socket when not in use. It may cause electric shock, electric leakage, burn or injury due to degraded insulating. 
Do not place the cooker on unstable surface or flammable surface such as a carpet or tablecloth. It may cause fire. 	Remove the plug from the plug socket by pulling on the plug itself, rather than on the cord. It may cause electric shock, short-circuit, burn hazards. 
Use only the dedicated inner pot. It may cause heating or malfunction. 	Holding the plug while removing the cord. Pulling the cord can cause skin injury. 
Do not touch lid release button when moving the cooker. Opening lid may cause injury or burn hazards. 	Maintenance should be done after the cooker cooled down. Touching hot part may cause burn hazards. 
Do not place the cooker close to house wall or any other furniture. Do not place the cooker inside kitchen storage cabinet because it may cause accumulated steam. Steam or heat may damage such as discoloration or deformation of wall or furniture. 	The appliance normally cleaned after use. 
	Do not touch hot parts such as inner pot or steam vent while using or cooking. It may cause burn hazards. 

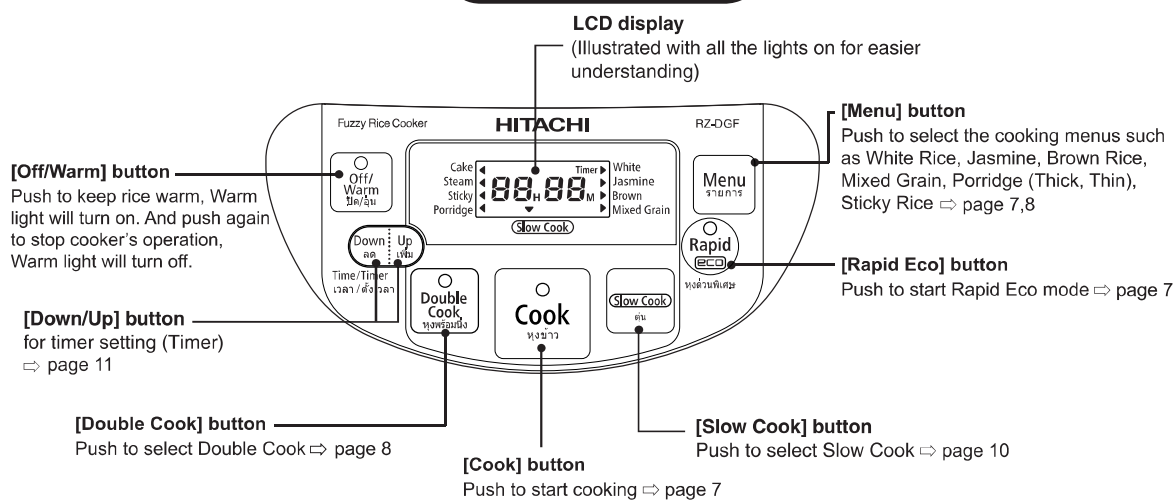
ATTENTION	
• Do not place a damp cloth on the cooker. It may cause discoloration, deformation or malfunction. • Do not stand the handle or move the cooker while cooking. Steam may cause burn hazards.	• Eliminate any foreign object at the bottom of inner pot, or on heating plate or temperature sensor. It may cause malfunction or improper cooking.  Bottom of inner pot Heating plate Temperature sensor
• Avoid direct light or oil. It may cause discoloration, deformation.	• Do not put the inner pot in contact with fire or use it in a microwave oven. It may damage coated surface.

Parts Identification

Parts identification for rice cooker



Operation Buttons



Remark Cook button has ◉ convex marks for vision impaired people.

Hints and Tips for Tasty Rice

Hints and tips for tasty rice

Measure rice correctly

- Please use the attached measuring cup to measure rice.
- Measuring rice bins may measure differently from the measuring cup in some cases.

Clean rice quickly and adequately

- Rice absorbs the first water quickly. Drain the first rinse water immediately so that the rice doesn't smell like rice-bran.
- After cleaning, rinse the rice until water becomes clear.

Stir rice after cooking

- Stir the rice at the bottom of inner pot without pressuring it. This will evaporate extra water and make it tasty.
- You should stir rice even if you want keep it warm after cooked.

Warming up the rice with good taste

Avoid the following in order to warm up the rice with good taste

- Warm the cooked rice over 12 hours
- Re-warm cold rice again or add rice
- Warm up rice with a rice scoop inside
- Warm up other rice than rice cook (including sticky rice, brown rice, porridge (thick, thin))
- Warm up the cooked rice without cleaning well

Small amount of rice

- When only small amount of rice is left, pile it at the center of inner pot. (This will prevent the rice from being dry or wet)

Note

- When you keep rice cook warm over 12 hours, or for other kinds of rice, you can keep the rice tasty by wrapping it with plastic wrap and warm it with microwave oven every time.
- Stirring the rice occasionally during keeping warm can keep it tasty.
- When warming the rice cooked by other appliances, push Warm button to warm the inner pot before putting the rice in.

Knowledge for Rice

Water amount and different kinds of rice

- Fill water to suit each kind of rice and the way you like to cook.

KIND OF RICE	WATER LEVEL	MENU
Jasmine rice	According to the scale of Jasmine rice	Jasmine rice
Taheung rice Saohai rice Chaowang rice	According to the scale of White rice	White rice
Mixed rice	According to Mixed Grain table	Mixed Grain

- Rapid **Rapid (eco)** is the menu to cook less than 5 cups of rice for RZ-D18GF in shorter time, within 30 minutes and less than 4 cups of rice for RZ-D10GF. Heating and steaming time is set shorter than regular cooking time; the rice may be slightly harder or less tasty. We recommend using Cook Program unless you are in a hurry.

Why cooked rice is burned?

Rippen rice should be pour water off for good scent and taste. If you prefer not to have burn, clean the rice very well so that it does not have any rice-bran left on the surface. White rice and other kinds of rice (not fragrant (jasmine) rice) tend to have burnt part more often.

Mixed Grain

Type	Mixed ratio	Water level	Menu	Maximum amount of cooking	
				1.0 L	1.8 L
Jasmine rice : Sticky rice (Fragrant) : Red rice : Brown jasmine rice	3 : 1	Jasmine rice (Fragrant)	Mixed Grain	5 cups	10 cups
	3 : 1	Brown rice	Mixed Grain	4 cups	7 cups
	1 : 1	Brown rice	Mixed Grain	4 cups	7 cups
Brown jasmine rice : Sticky rice : Khao Tah Haeng	3 : 1	Jasmine rice (Fragrant)	Mixed Grain	5 cups	10 cups
	1 : 1	Brown rice	Mixed Grain	4 cups	7 cups

Type of Mixed rice Jasmine rice (Fragrant) : Sticky rice Mixed ratio 3 : 1 mean Jasmine rice (Fragrant) 3 cups : Sticky rice 1 cup

Note

After cooking Jasmine rice (Fragrant) : Brown rice and Brown rice : Khao Tah Haeng, you should warm for 10-15 minutes. It will make soft rice and good taste.

Preparation for Cooking

Example : When cooking 3 cups of rice in Rice cooker menu

1 Measure rice with the attached measuring cup

- One exact cup measures approximately 180 ml

less exactly more

✗

○

✗


2 Clean rice

- Use plenty of water to stir rice and drain it immediately.
- Repeat the procedure "Clean ⇨ Rinse" until the water become clear.

Note

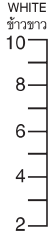
- The inner pot can be used for cleaning rice, but it is recommended to use a separate bowl to clean rice. The fluorine coating of inner pot will be more durable.
- Rinse it well. (It may burn the rice or add rice-bran odor)
- Use hands to clean rice, not a dasher.
- When cooking seasoned steamed rice, it cannot reach up to the maximum rice level. (4 cups for type 1.0 L and 7 cups for type 1.8 L)

Cause of Overflow

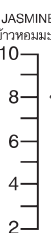
- Overflowing while cooking rice may cause by washing not clean enough or pour too much water.

3 Pour water to the level suited with type of selecte rice.

WHITE
ข้าวขาว



JASMINE
ข้าวหอมมะลิ



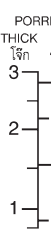
BROWN
ข้าวกล้อง



JASMINE
ข้าวหอมมะลิ



PORRIDGE
โจ๊ก



STICKY
ข้าวเหนียว



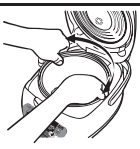
Note

- Water levels are only rough standards. You can adjust amount of water as you desire. For sticky rice, the amount of water specified above uses for Kiew Ngoo sticky rice. The amount of water can be adjusted according to kind of rice.
- Flatten out the surface of rice and adjust the water level. (It may cause uneven cooking)
- Do not use hot water. (It may cause wet rice)
- It may cook rice too wet when using too much alkaline water.
- Do not use Rapid Cook menu for other than white rice and fragrant (jasmine) rice, including sticky rice, porridge, brown rice.

<Water level>

SELECT	MENU	RICE TO BE USED	WATER LEVEL
COOK	WHITE RICE	Taheang rice, Saohai rice Napee rice, Long-grain rice	WHITE
	JASMINE RICE	Jasmine rice	JASMINE
	STICKY RICE	Glutinous rice	STICKY
	BROWN RICE	Brown rice	BROWN
	PORRIDGE	Taheang rice, Saohai rice Napee rice, Long-grain rice, Jasmine rice (Fragrant)	PORRIDGE (Thick, Thin)
	Mixed Grain	See detail in page 5	See detail in page 5
Rapid eco	WHITE RICE	Taheang rice, Saohai rice Napee rice, Long-grain rice,	WHITE
	JASMINE RICE (FRAGRANT)	Jasmine rice (Fragrant)	JASMINE

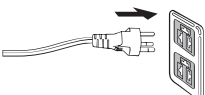
4 Place the inner pot into the body



Note

- Dry the inside and the bottom of inner pot and wipe any foreign object.
- Make sure that the pot has direct contact with the heating plate. Keep turning it slightly until it fits.

5 Close the lid and plug in the cord.



Note

- Make sure that the inner lid and steam cap are attached.
- Close the lid slowly until you hear clicking sound.

How to cook rice

See P.7

How to Double Cook

See P.8

How to bake a cake

See P.9

How to slow cook

See P.10

How to set timer

See P.11

How to steam

See P.12

How to Cook Rice

White rice, Jasmine rice, Brown rice, Mixed Grain.
Porridge (Thick,Thin), Sticky rice

Cooking time

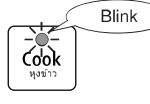
- * Power supply 220V, Room temperature 25°C, Water temperature 25 °C.
 - * Cooking time depends on voltage, room temperature, water temperature and water level including type of rice.
- Cooking time (approximately in maximum minute)

White rice	Jasmine rice	Sticky rice	Brown rice	Porridge	Rapid Eco Cook
45~50	40~45	30~55	70~90	60~80	30 RZ-D10GF 4 Cup of rice RZ-D18GF 5 Cup of rice

Note : For Rapid Eco cook program with rice more than 2 cups, cooking time may increase.

1

Push [MENU] button to select the menu.



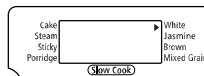
■ When plug is in, current menu setting will be displayed.

■ Each time [Menu] is pushed,

▶ mark will show Jasmine rice/Japanese rice/Brown rice/Mixed rice/Porridge (Thick,Thin)/Sticky rice.

- The cooker always starts initial setting with White rice menu.
- The cooker will not remember the setting when you select White → Jasmine → Brown → Mixed Grain → Porridge → Sticky → Steam → Cake.

It will be set back to White rice next time.

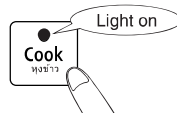


2

There are 2 cooking method selections as following:

2.1 Normal cooking

- Push [Cook] button



2.2 Rapid eco cooking

- Push [Rapid eco] button



You will hear melody and it will start cooking.

- * (Normal cooking and super rapid cooking have different melodies.)

■ When [Cook] or [Rapid eco] button is pushed, the time will not be shown. You will hear the melody and it will start cooking. (Normal cooking and rapid eco cooking have different melodies.) At steaming stage, the time left (min.) will be displayed as below and will count down by a minute.

Type	Method	Normal cooking	Rapid eco cooking
White rice		10	5
Jasmine rice		15	
Brown rice		10	-
Sticky rice		10	
Porridge (Thick/Thin)		5	

Note for White rice cooking

- Each time after plugging, you could select cooking method immediately by pushing [Cook] button for normal cooking and pushing [Rapid eco] button for super rapid cooking.

3

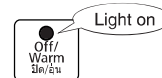
Stir the rice as soon as it is cooked and you hear the melody.

Keeping warm

- Though it could keep the rice warm over 12 hours. It is not recommended to do so, because it may cause odor and discoloration.
- 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.

■ Warm light will be on and warming system will automatically work. Please enjoy the rice as soon as possible after it is cooked.

- LCD display will show passed warming time from 0 h to 12 h. (When it reaches the 13th hour, it will be displayed same as when cooking is started.)



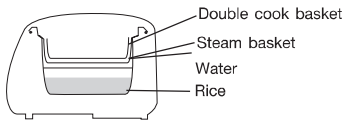
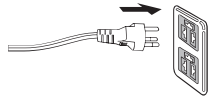
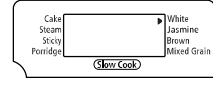
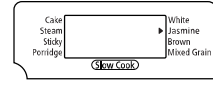
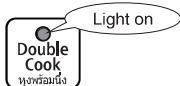
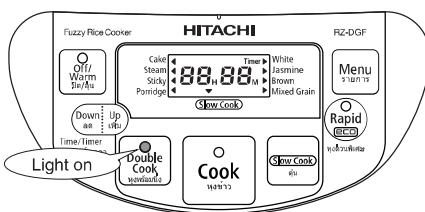
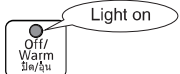
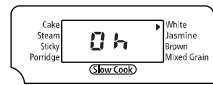
- If the rice is not stirred properly, it may absorb steam and become too glutinous or hard.
- You may see a slight dimple in the center of cooked rice, or white and soft rice where it contacts the inner pot.

When rice is cooked, it will be automatically switched to warming operation. If you do not want to warm, push [Warm] button and unplug.

Before Using

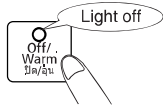
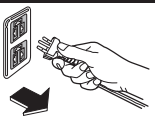
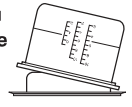
How to cook rice

How to Double Cook Program

1 Prepare the rice and food to be the steam.	■ Preparation for cooking ⇨ page 6 ■ Preparation for steaming food ⇨ page 15-19 ■ Amount of rice for Double Cook Program 2 cups of rice for type 1.0 L 3 cups of rice for type 1.8 L
2 Place the inner pot into this appliance and put the food to be steamed in the Double Cook basket. 	■ Dry the inside and the bottom of inner pot and wipe any foreign objects. ■ Make sure that the inner pot contact directly with the heating plate. Keep moving slightly until it fits.
3 Close the lid and put the plug in the wall socket. 	■ Each time the plug is in, the mark will show ▶ White rice  ■ Make sure that the inner lid and steam cap are attached. ■ Close the lid slowly until you hear clicking sound.
4 Push on [Menu] button to select [White Rice] or [Jasmine Rice] 	■ Double Cook mode is only available with [White Rice] or [Jasmine Rice] ■ Double Cook button will not blink with other modes. 
5 Push [Double Cook] button . Melody is played when the cooking is started. (Type of melody differs from that of [Normal Cooking] and [Double Cooking]). 	
6 When the [Double Cook] mode is completed. [Double Cook] button is turned off and [Keep-warm] light will be turned on.  * Open the lid and take out the steam basket * Stir the rice as soon as it is cooked.	■ [Keep-warm] light will be turned on and Keep-warm mode automatically starts. ■ Please enjoy tasting the freshly cooked rice. ■ How to use [Keep-warm] mode ⇨ page 7 

When the rice is cooked, [Keep-warm] mode starts automatically. If you do not want to use [Keep-warm] mode, please put  button and unplug the power cord.

How to Bake a Cake

1	Prepare the ingredients for a cake, the amount depends on size of the cooker which indicated in cooking book page 20	
2	Spread butter around the inside and the bottom of the inner pot to prevent the cake to be stuck.	
3	Pour the ingredients into the inner pot.	
4	Place the inner pot into the cooker.	■ Dry the inside and the bottom of inner pot and wipe any foreign objects. ■ Make sure that the inner pot contact directly with the heating plate. Keep moving slightly until it fits.
5	Close the lid and plug in the cord.	■ Make sure that the steam cap are attached. ■ Close the lid slowly until you hear clicking sound.
6	Push [Menu] button to select "Cake"	■ Each time  is pushed ► mark will show the menu and will be shifted one menu at a time White rice → Jasmine rice → Brown rice → Mixed Grain → Porridge rice → Sticky rice → Steam → Cake 
7	Push [Down/Up] button to set the time for "Cake"	■ Each time you push [Up] button, time will increase 5 min. or each time you put [Down] time will decrease 5 min. For the example, timer is set to 40 min. for cake. 
8	Push [Cook] button.	■ You will hear melody and cooking light will be on. Then it will start baking cake with the setting time. ■ LCD will show time left which decrease by one minute. ■ During baking, do not open the lid, the cake will be uncooked. Note • For baking duration: Refer to the attached Cooking Book.
9	When the cake is cooked, you will hear melody. Cooking light will be off, Warm light will be on instead. Push  button to cancel cooking operation. Then open the lid immediately.	
10	Unplug the cord and keep it well.	
11	Lift up the inner pot from the cooker and left until it is cooled down, around 3-5 min. Then put the pot upside down on a tray or any prepared vessel.	■ To remove a cake from the inner pot, you should wear heat-protection gloves or use a piece of cloth to carry the inner pot. 
12	Decorate the cake as your desire.	

How to Slow Cook

1	Prepare the ingredients for slow cooking, the amount depends on size of the cooker which some menus are described in cooking book page 20	
2	Pour the ingredients into the inner pot.	
3	Place the inner pot into the cooker.	■ Dry the inside and the bottom of inner pot and wipe any foreign objects. ■ Make sure that the inner pot contact directly with the heating plate. Keep moving slightly until it fits.
4	Close the lid and plug in the cord.	■ Make sure that the steam cap are attached. ■ Close the lid slowly until you hear clicking sound.
5	Push [Menu] button to select [Slow Cook].	■ Every time is pushed ► mark will show the menu Slow cook ■ And “Cooking timer” message will be shown and time setting for slow cooking will be blinked with cook light blinking while setting time.
6	Push [Down/Up] button to set the time for slow cooking.	■ Each time you push [Up] button, time will increase 30 min. or each time you put [Down] time will decrease 30 min. For the example, timer is set to 2 hours 30 min for slow cooking Note • For Slow cook duration: Refer to the attached Cooking Book.
7	Push [Cook] button.	■ You will hear melody and cooking light will be on. Then it will start slow cooking with the setting time. ■ LCD will show time left which decrease by one minute. ■ When slow cooking reaches the setting time, cooking light will be off, warm light will be on and there will be buzzer sound to show cooking is finished.
8	Unplug the cord.	■ After slow cooking is finished, do not open the lid immediately. Please wait for 2-3 minutes. After using the cooker, always push [Off/Warm] button and unplug for safety.

How to Use Timer

When you set the time to finish (Programmed Cooking)

You can program the time within the maximum 12 hour 30 min.

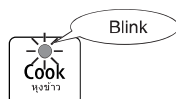
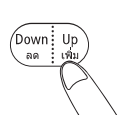
Note

- Programmed Cooking can be used for White rice, Jasmine rice, Brown rice, Mixed Grain rice, Porridge and Sticky rice.
- Please do not use Programmed Cooking for seasoned steamed rice or rice mixed with other ingredients, since they may not be properly cooked or not appetizing.

(Example) Current time is 7.00 PM. We want to finish Programmed Cooking for tomorrow at 6.30 AM. Therefore, timer should be set to 11 hours 30 min. according to time difference between time to finish and current time.

1

Push [Down/Up] button according to time difference.



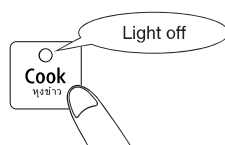
- Select menu
- Each time you push [Down] button, time will decrease 30 min. Or each time you push [Up] button, time will increase 30 min. For the above example, timer is set to 11 hours 30 min.



- Cook button light and LCD display will blink while timer is setting.

2

Push [Cook] button.



Note

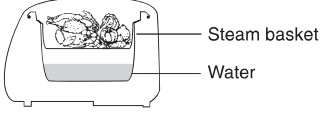
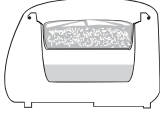
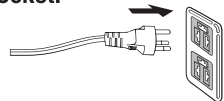
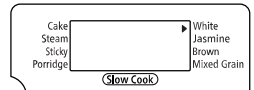
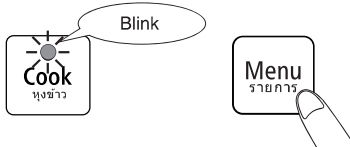
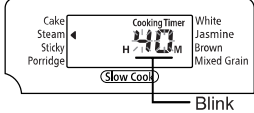
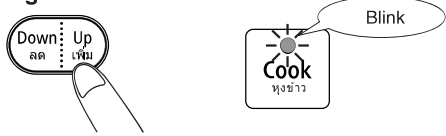
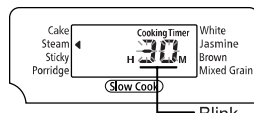
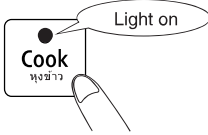
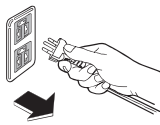
- You could not program cooking unless you push  button to turn on the cooker.

- Push  button, timer will start working. Cooking light will be off and there will be buzzer sound.
- LCD will show time left which decrease by one minute.
- When rice is cooked, warm light will be on and there will be buzzer sound to show cooking is finished.

Tips

- Push  button to cancel programmed setting.
- Unplugging after setting timer will cancel the setting and timer will return to initial setting.
- Finishing time may slightly different from the set time depending on water temperature, room temperature, voltage or water level.

How to Steam manually

1	Steaming Other 	• Fill water into the inner pot : 1.0L at water level 3 cups (Jasmine rice) : 1.8L at water level 4 cups (Jasmine rice) • Put the steam basket in the inner pot. • Put vegetable or food in the steam basket. • How to place the inner pot. (See details page 6)
2	Steaming Sticky Rice Preparation of steaming Sticky Rice Measure the sticky rice with supplied measuring cup.	• Fill with enough water, rinse the rice. Then pour the water immediately. • Repeat the process “rinse ⇨ pour” until the water is clear. • Soak the rice in the clean water for 1 hour.
3	Steaming Sticky Rice  ※ Before cooking, soak the Sticky Rice in water for 1 hour.	• Fill water into the inner pot : 1.0L at water level 3 cups (Jasmine rice) : 1.8L at water level 4 cups (Jasmine rice) • Place the damp cheesecloth into the steam basket and put the steam basket in the inner pot. • Put the soaked rice into the steam basket. • Fold the ends of cheesecloth over the rice and close the lid. (If do not use the cheesecloth, cannot cook Sticky Rice well.)
4	Plug into the socket. 	• Every time you plug in, ► mark will be at White rice position. 
5	Push [Menu] button to select [Steam]. 	• Each time  is pushed, ► mark will show the menu and will be shifted one menu at a time White rice → Jasmine rice → Brown rice → Brown rice → Mixed Grain → Porridge (Thick/Thin) → Sticky rice → Steam → Cake • “Cooking timer” message will be shown and time setting for slow cooking will be blinked with cook light blinking while setting time. 
6	Push [Down/Up] button to set the time for steaming. 	• Each time you push [Up] button, time will increase 1 minute or each time you push [Down] button, time will decrease 1 minute. For the above example, the steaming time is set for 30 minutes. 
7	Push [Cook] button. 	• You will hear melody and cooking light will be on. The show time for steaming will stop blinking. Then it will start steaming with the time. • At the time of water in inner pot is boiled, setting timer starts. And LCD will show time left which decrease by one minute. • When steaming reaches the setting time, cooking light will be off, warm light will be on and the buzzer sounds to show that steaming is finished. 
8	Unplug from the socket. 	• After steaming is finished, do not open the lid immediately. Please wait for 2-3 minutes. • After using the cooker, always push [Off/Warm]  button and unplug for safety.

Clean and Care

Cleaning method for rice cooker model RZ-D10GF/RZ-D18GF

- Make sure that you unplug cooker and the body is cold for maintenance.
- Avoid using benzene, thinner, polishing powder or scrub brush to clean the cooker. (It may damage the surface.)

Body/Lid

Wipe with damp cloth.



Rice Scoop/Measuring Cup/Steam Basket/Double cook Basket

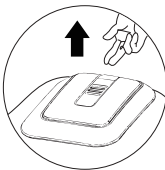
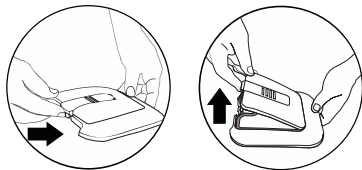
Wash with soft material such as sponge by using dish soap.

Steam cap (Wash every time after use)

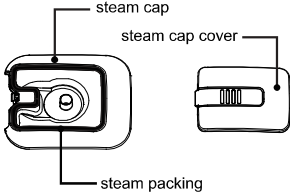
Remove from main body to wash with soft material such as sponge by use dish soap.

■ How to remove

- 1 Remove steam cap from the lid
- 2 Remove steam cap from the steam cap

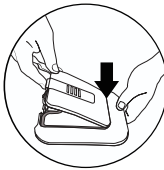
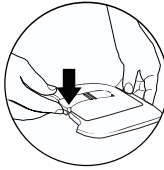
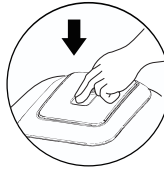



③ Cleaning



■ How to attach

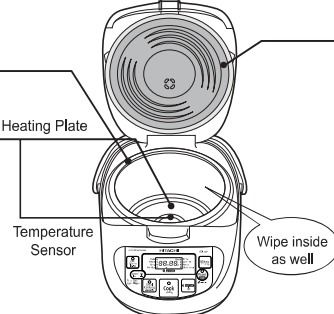
- 1 Insert the claw and lock into the
- 2 Press steam cap cover into the steam cap
- 3 Insert steam cap to the lid

Due drops should be wiped after every usage.

Heating Plate Temperature Sensor

If there is rust on heating plate or temperature sensor, use fine sandpaper (No. 600) to rub it off and then wipe with damp cloth.



Remove rice or stickiness from the inner lid, since it may cause rice being dried out while warming.

How to cook rice

Inner Pot

Wash with soft material such as sponge. When it doesn't get cleaned, use mild detergent (Dish detergent)

Note

- It may not cook properly if the inner pot is deformed. To avoid that, handle it with care.
 - To avoid damaging fluorine coating
 - Use attached rice scoop
 - Do not wash it with spoons or bowls in
 - Do not use vinegar
 - Do not scrub inside with polishing powder or scrubbing brush
 - Clean rice in another container
 - Fluorine coating will be worn by repetitive use, handle it with care
- While using inner pot, no-evenly coloring may occur, which will not effect with rice cooking or your health.

Problems and Solutions

Please check the following points before contacting to the repair service.

Check points/When...		Amount of rice of water level is wrong	Did not rinse rice	The bottom of inner pot is deformed, or foreign object are attached to temperature sensor	Rice is stuck to the rim of inner pot or inner lid	Did not clean inner pot or inside of the lid	Forgot to attach steam cap	Select a wrong menu	Open the lid while cooking	Power failed	Used start-burst connection, or extension cord	Did not stir rice well	Warmed rice over 12 hours, or warmed other rice than rice cook	Unplug or push off button while cooking	
Problem		Page to refer	5.6	5.6	6.13	6.13	13	6	7.8	6	—	—	7	5.7	—
Cooked rice	Is too hard		●		●	●		●	●	●	●	●			
	Is half-cooked		●	●	●	●		●	●	●	●				●
	Is too soft		●		●			●	●	●	●	●			
	Has odor			●			●								
Badly burn				●	●			●			●				
Boiled over			●	●	●	●	●	●							●
Steam leaks from the place other than steam vent						●									
Warm rice	Has odor			●			●			●		●	●		●
	Is yellow		●	●	●	●		●				●	●		
	Hardened		●			●		●				●	●		●
Warming temperature is too low															●
Too much dew drops										●		●			●
Water overflowing while cooking			●	●											
Cannot operate with buttons		● Is it fully plugged? ⇨ Insert a plug into outlet ● Isn't Warm light on? ⇨ push  and operate with buttons again													
The cooker makes sounds when in use		● It may make clicking sound while cooking, soaking or warming. It is not malfunction. ● Steam makes sound occasionally while cooking. It is not malfunction.													
It has odor while cooking		● It may have odor after you purchased the product until you really cook for the first time. It will vanish as you use it.													
Lid is impossible/hard to close		● Make sure there is not rice stuck to the rim of inner pot or inner lid.													

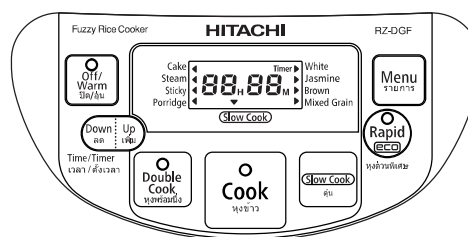
- After checking all the points above and you still experience problems, please contact the store where you purchased the product.
- If inner pot is deformed or its fluorine coating is damaged, please purchase new one.
- If H1~H7 shown on the LCD display, please contact the store where you purchased the product.

When a power failure occurs

- ① When a power failure occurs while cooking or warming rice, the Rice Cooker will stop working and the LCD display will go Off. (nothing showing in the display)
- ② When power returns, a flashing "—" mark will inform you that there was a power failure and the Rice Cooker has stopped.
- ③ The "—" mark will disappear if you push the "Off/Warm" button.
- ④ If the rice is not cooked yet, push "Cook" button to start cooking again.
- ⑤ If the rice is already cooked and you want to keep the rice warm, push "Off/Warm" button once and warm light will turn on.

Note

- When rice is not cooked well, check the LCD display every time. If "—" mark is flashing. Rice Cooker is functioning normally by signaling a power failure.
- In case of long period of power failure and when the temperature of rice is low, the "—" mark may not appear. Therefore, any time the rice is not cooked well, try cooking again.



Cooking Book (For Double Cook Program)

* Amount of rice for Double Cook Program

2 cups of rice for type 1.0 L and 3 cups of rice for type 1.8L

Steamed Prawns with Soy Sauce



Ingredients [2-3 servings]

3 prawns 120-140 grams each
1 teaspoon finely ground coriander roots
1 teaspoon finely ground garlic
1/8 teaspoon ground pepper
2 teaspoons mushroom sauce
1 tablespoon light soy sauce
1 teaspoon sugar
1 tablespoon sesame oil
Fresh coriander leaves for garnish
Long red chili sliced
Rice
Plain water

Instruction

1. Rinse prawns, cut off the antennas and legs. With a sharp knife cut down the back of the prawns into two pieces.
2. Mix coriander root with garlic, pepper and seasonings.
3. Place prawns in the Double cook basket and pour prepared seasonings over the prawns.
4. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and prawn tray on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
5. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the tray out.
Arrange the food in the serving plate, garnish with red chili and coriander leaves. Serve while hot.

Steamed Chicken Shanghai Style



Ingredients [2-3 servings]

2 chicken breast 180 grams each
1 spring onion cut into 1"long
3 bunches coriander leaves
1/2 long red chili, finely sliced lengthwise
1/4 cup spring onion, finely chopped
Japanese cucumber, sliced [or any available cucumber]
Rice, Plain water

Shanghai Sauce Seasoning

1 1/2 tablespoons Shoyu [Japanese Sauce]
2 teaspoons Chinese black vinegar
2 teaspoons sesame oil
2 teaspoons peanut butter
1 teaspoon garlic, finely minced
1/4 teaspoon pepper
1 tablespoon ginger, chopped

Instruction

1. Trim chicken breast and rinse well. Let dry.
2. Mix all seasoning ingredients with chicken breasts. Leave to marinate for 1 hour.
3. Place chicken in the Double cook basket and pour prepared seasonings over the chicken.
4. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and chicken tray on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
5. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the chicken tray out. Slice the chicken into pieces.
6. Arrange the cucumbers and place chicken in the serving plate. Pour the sauce from the tray over the chicken, garnish with coriander leaves, spring onion and red chili.

Steamed Blue Crab with Chili



Ingredients [2-3 servings]

1 fresh blue crab [500 grams]
 1/3 cup long red chili, sliced for grounding
 1 long red chili, seeded and chopped
 2 tablespoons shallot, finely sliced
 1 tablespoon ginger, finely sliced
 1 tablespoon garlic, chopped
 1/2 cup onion, chopped
 4 tablespoons ketchup
 1 tablespoon vegetable oil
 3 tablespoons Thai chili paste
 1 teaspoon rice vinegar
 2 tablespoons chicken stock
 5 teaspoons sugar
 1 1/2 teaspoons coarse salt
 1 teaspoon tapioca starch
 1 egg
 1 spring onion, cut into 1" long
 3 bunches coriander leaves
 Rice, Plain water

Instruction

1. Rinse and clean the crab well. Break the shell and cut into pieces. Set aside.
2. Ground the chili with shallots, garlic finely.
3. Mix ketchup with vegetable oil, Thai chili paste, rice vinegar, sugar, coarse salt, tapioca starch, chicken stock, egg, grounded chili, onion, chopped red chili and spring onion. Mix it well.
4. Add crab into the mixture and stir it. Place in the Double cook basket.
5. Put rice* in the pot. Add water up to the marked level. Place steam basket and crab tray on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
6. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the crab tray out.
7. Stir the mixture and arrange it in the serving plate. Garnish with coriander leaves and serve while hot.

Remark : - The taste is a bit spicy

Steamed Snow Fish with Soy Sauce



Ingredients [2-3 servings]

2 snow fish 100 g each
 30 grams pork belly, finely sliced
 1 to 1 1/2 tablespoons light soy sauce
 1 teaspoon sesame oil
 3 tablespoons ginger, finely sliced
 1 spring onion, finely sliced
 1/2 long red chili, finely sliced
 Rice
 Plain water

Instruction

1. Rinse and clean the fish well. Place on a colander to dry.
2. Place snow fish in the Double cook basket, add pork belly, ginger, season with light soy sauce and sesame oil.
3. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and fish tray on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
4. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the vegetables tray out.
5. Arrange the fish in the serving plate. Garnish with spring onion and chili. Serve while hot.

Steamed Tofu in Brown Sauce



Instruction

1. Mix vegetable oil with garlic and season with mushroom sauce, light soy sauce, sugar, sesame oil, pepper, chicken stock and tapioca starch. Stir to combine.
2. Add shitake mushroom, tofu and onion spring and stir to combine. Transfer mixture to the Double cook basket.
3. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and tofu tray on top.
Close the lid, Press [Menu] button to select the type of rice.
4. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and the tofu tray out.
5. Arrange tofu in the serving plate. Garnish with chili. Serve while hot.

Ingredients [3-4 servings]

250 grams soft tofu, cut into pieces
 1 tablespoon garlic, chopped
 6 fresh shitake mushrooms, halved
 1 tablespoon vegetable oil
 1 tablespoon mushroom sauce
 2 teaspoons light soy sauce
 1 teaspoon sugar
 2 teaspoons sesame oil
 1/4 teaspoon pepper
 1/2 cup chicken stock
 2 teaspoons tapioca starch
 2 spring onion, cut into 1" long
 1/2 long red chili, diagonal sliced
 Rice, Plain water

Gado Gado



Instruction (For Gado Gado)

1. Put cabbage, carrot, potatoes, water spinach, string beans and bean sprouts in the Double cook basket.
2. Put rice* in the pot, add water up to the marked level.
Place steam basket and cabbages tray on top. Close the lid.
Press [Menu] to select the type of rice.
3. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring.
Open the lid and lift the cabbages tray out.
4. Arrange steamed and fresh vegetables in the serving plate.
Add tofu and eggs and serve with peanut sauce.

Instruction (For Peanut Sauce)

1. Ground the chili with salt [1] in a mortar and add shallot, garlic and chili paste, continue grinding until the paste is fine.
2. Pour vegetable oil in the pot. Press Rapid eco button. When the pot is hot. add the prepared chili and stir fry for 5 minutes.
3. Add chicken stock and season with salt [2], tamarind paste, lime juice, palm sugar, sweet soy sauce and peanut. Stir to combine.
Close the lid. Frequently check until the sauce thickened. Press STOP and transfer the sauce into sauce bowl.

Ingredients [3-4 servings]

1.0L 1.8L

4	4	boiled eggs, quartered
20	20	pieces fried tofu, cut into rectangles
2	2	cucumbers, sliced
2	2	tomatoes, sliced crosswise
35	70	grams cabbage, cut into pieces
25	50	grams carrot, cut into sticks
50	100	grams potatoes, peeled and cut into pieces
50	100	grams Thai water spinach, cut into pieces
25	50	grams string bean, cut into 1" long
25	50	grams bean sprouts

Peanut sauce

Rice, Plain water

Peanut sauce ingredients

1/3 cup dried long red chili, seeded and soaked
 3 tablespoons shallot, finely sliced
 2 tablespoons garlic, finely sliced
 1 teaspoon coarse salt [1]
 1 teaspoon kapi [Thai chili paste]
 3/4 cup roasted peanut, grounded
 2 cup chicken stock
 1 1/2 - 2 teaspoons coarse salt [2]
 2 tablespoons tamarind paste
 1 tablespoon lime juice
 4 tablespoons palm sugar
 1 1/2 tablespoons sweet soy sauce
 2 tablespoons vegetable oil

Steamed Eggs with Shrimps



Instruction

1. Break the eggs in a mixing bowl. Beat well. Add salt, light soy sauce and sliced shrimps. Mix well.
2. Gradually pour chicken stock into the mixture while beating. Pour mixture into a serving bowls or the Double cook basket cover with aluminum foil.
3. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and egg bowls on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
4. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the eggs tray out.
5. Garnish steamed eggs with boiled shrimps, mushroom, spring onion and coriander leaves.

Ingredients [3-4 servings]

1.0L	1.8L	
2	2	tablespoons fresh shrimps, sliced
3	3	boiled fresh shrimps for topping
2	3	eggs
1/2	3/4	cup chicken stock
1	1 1/2	teaspoons light soy sauce
1/4	1/4	teaspoon coarse salt
2	2	tablespoons spring onion, sliced
3	3	bunches coriander leaves
2	2	shitake mushroom, blanched for topping

Rice

Plain water

Braised Snakehead Fish with Soy Sauce



Instruction

1. Rinse and clean the fish well. Let it dry.
2. Mix vegetable oil with honey, fish sauce, salt, sweet soy sauce and pepper. Mix well.
3. Add garlic, Shallots, bird chili, spring onion, ginger and snakehead fish and stir it well. Transfer mixture to the Double cook basket.
4. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and fish tray on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
5. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the fish tray out.
6. Arrange the fish in a serving plate and garnish with coriander leaves. Serve while hot.

Ingredients [3-4 servings]

350 grams	snakehead fish, cut crosswise
4	medium size shallots, sliced
2	tablespoons garlic, chopped
2	bird chili, crushed
2	tablespoons ginger, sliced
4	tablespoons honey
1	tablespoon fish sauce
1/2	teaspoon coarse salt
1	teaspoon sweet soy sauce
1/2	teaspoon black pepper, grounded
2	tablespoon vegetable oil
1	spring onion, cut into 1" long
1	bunch coriander leaves

Chicken with Green Curry Paste



Ingredients [3-4 servings]

250 grams chicken breast
 2 1/2 tablespoons green curry paste
 1 tablespoon vegetable oil
 1/3 cup coconut cream
 1 tablespoon pea eggplants
 90 grams Thai eggplants, cut into pieces
 2 kaffir lime leaves, shredded
 1/4 cup sweet basil leaves
 1/4 cup long green, red and yellow chilies, diagonally sliced
 1 1/2 teaspoons fish sauce
 1 teaspoon palm sugar
 Rice
 Plain water

Instruction

1. Rinse and clean chicken and cut into 1/2 cm long.
2. Mix vegetable oil with green curry paste, coconut cream and season with fish sauce and palm sugar. Stir it well.
3. Mix chicken with the prepared seasonings. Add Thai eggplants, pea eggplant, chilies, kaffir lime leaves and sweet basil leaves. Place mixtures in the Double cook basket.
4. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and chicken tray on top. Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
5. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the chicken tray out. Arrange in the serving plate .Serve while hot.

Remarks : - **When using ready-made curry paste, be cautious before adding fish sauce**
 since fish sauce taste might be already included in the ready-made paste.
 - **Place eggplants around the edge of inner basket to help thorough cooking.**

Mixed Vegetables with Oyster Sauce



Ingredients [2-3 servings]

70 grams broccoli, cut into floral
 50 grams shitake mushroom, halved
 70 grams cauliflower, cut into floral
 35 grams baby corn, halved
 25 grams asparagus, cut into 1 1/2" long
 35 grams carrot, sliced
 20 grams sweet pea
 3 tablespoons mushroom sauce
 2 teaspoons light soy sauce
 1 1/2 teaspoons sugar
 2 tablespoons chicken stock
 1 1/2 teaspoons tapioca starch
 1 tablespoon garlic, chopped
 1 tablespoon vegetable oil
 Rice, Plain water

Instruction

1. Mix mushroom sauce with light soy sauce, sugar, chicken stock, tapioca starch, vegetable oil and garlic. Mix well.
2. Add all vegetables and mix it well .Transfer to the Double cook basket.
3. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and vegetables tray on top. Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
4. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the vegetables tray out.
5. Arrange vegetables in the serving plate and serve.

Cooking Book

Butter Cake



Ingredients

- 300 grams Instant butter cake mix
- 4 eggs
- 30 grams water
- 180 grams salted butter
- 500 grams whipped cream
- Fruits (e.g. peach, kiwi, sweetened red cherry) for garnish

Instruction

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

Pork Rib Stew



Ingredients

- 600 grams pork spare ribs
- 2 teaspoons mustards
- 1/2 teaspoon ground salt for marination
- 1/2 teaspoon ground pepper
- 6-7 large cherry tomato
- 3 small onion (about 100 grams, halved)
- 100 grams carrot (1 cm. thick pieces)
- 150 grams tomato (1 1/2 cm. thick cubes)
- 1 tablespoon finely chopped onion
- 1 tablespoon finely chopped garlic
- 2 bay leaves
- 1/3 cup tomato sauce
- 1/4 cup chili sauce
- 1 tablespoon worcestershire sauce
- 1 teaspoon brown sugar
- 1/2 teaspoon ground salt
- 2 tablespoons salt butter
- 1 cup stock or water

Instruction

1. Marinate the ribs in mustard, ground salt, and ground pepper. Mix well and leave for 10-15 minutes.
2. Put butter, garlic and chopped onion into the inner pot, Press [Rapid eco] button. Close the lid and leave 5 minutes until aromatic.
3. Add ribs, tomato sauce, chili sauce, Worcestershire sauce, brown sugar, ground salt, and bay leaves then stir well. Press the [Rapid eco] button. Close the lid and let it cook for 10 minutes until the contents mix.
4. Add carrot, potato, onion, tomato and stock into the inner pot, Press the menu button select [Slow cook] menu and setting timer 1-2 hours then press [Cook] let it cook until Warm light shows or until the contents are cooked. Press the Off button and serve hot.

Fried Rice with Shrimp Paste



Ingredients

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

Instruction

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

Remarks : - Mid-year crop jasmine rice is recommended, as new crop will yield muddy rice when cooked.

- Use rice measuring cup of rice cooker.

Fish Maw in Red Soup



Ingredients

- | | |
|--|---|
| 100 grams dried fish maw (soaked until soft) | |
| 150 grams boiled, sliced bamboo shoots | |
| 8 small shitake mushroom (soaked until soft) | 2 tablespoons shitake mushroom sauce |
| 1 tablespoon chinese wolfberry seeds | 1 tablespoon oyster sauce |
| 1 tablespoon chinese whisky | 2 teaspoon crystalline sugar |
| 1 bashed old ginger | 6 cups stock |
| 2 shallot | 10 boiled quail eggs |
| 2 carlander | 1/3 cup corn starch |
| 1 teaspoon ground salt | (dissolved in small amount of water) |
| 1 teaspoon ground pepper | 100 grams boiled pig or duck blood cake |
| 1 teaspoon dark soy sauce | 50 grams crab meat |
| 1 teaspoon sweet soy sauce | 100 grams boiled, stranded chicken |
| 2 tablespoons light soy sauce | Water |

Instruction

1. Immerse dried fish maw in plain water until it is soft. Squeeze out the water.
2. Put water, soaked fish maw, bashed ginger, chinese whisky and shallot into the inner pot. Press the [Rapid eco] button and let it cook for 10-15 minutes. Open the lid, remove the fish maw, clean and squeeze.
3. Put stock and chinese wolfberry seeds into the inner pot. Close the lid and press the [Rapid eco] button. Once the water is boiled, add fish maw, bamboo shoots, mushrooms and pig or duck blood cake. Season with sweet soy sauce, dark soy sauce, light soy sauce, shitake mushroom sauce, oyster sauce, ground salt and crystalline sugar. Close the lid and continue to cook for 5-10 minutes.
4. Add dissolved corn starch into the contents. Stir until the starch becomes clear. Press the [Off] button.
5. Add boiled, stranded chicken, crab meat and boiled quail eggs. Stir well.
6. Serve garnished with carlander and ground pepper, with pickled chili and chinese black vinegar on the side.

Specifications

Model		RZ-D10GF	RZ-D18GF
Cooking capacity		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
Power supply		220 V	
Frequency		50 Hz	
Power consumption	Cooking	540 W	820 W
	Warming	33 Wh*	40 Wh*
Cord length		1.2 m	
Dimensions (Approximately)	Width	26 cm	30 cm
	Depth	34 cm	38 cm
	Height	23 cm	26 cm
Weight (Approximately)		3.2 kg	4.1 kg
Safety system (Thermal fuse)		152 °C	

- * The average power consumption per hour of keep warm at a room temperature of 25°C.
- Power consumption in Off status per hour is approximately 1 W.

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

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

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

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

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

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

LINE : @AH_THCARE

Retail price included VAT : MODEL RZ-D10GF 2,690 Baht / RZ-D18GF 2,890 Baht