

HITACHI



FUZZY RICE COOKER

INSTRUCTION MANUAL

MODEL : RZ-D10XF / RZ-D18XF

HOUSEHOLD



Clay Pot Rice with Chesnut and Chicken



Steamed Tofu in Brown 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/Mixed rice)	7
How to Use Auto Recipe (10 Cooking Menus)	8
How to Double Cook Program	9
How to Bake a Cake	10
How to Slow Cook	11
How to Use Timer	12
How to Steam manually	13
Clean and Care	14
Problems and Solutions	15

Cooking Book (For Auto Recipe Program)

Chicken Rice / Pineapple Rice	16
Stewed Beef / Steam Chicken with Soy Sauce	17
Rice Porridge with Shrimp / Clay Pot Rice with Chesnut and Chicken	18
Devil Curry Chicken / Healthy Rice Porridge	19
Stewed Chicken with Five Fruits / Mushroom and shrimp Porridge	20

Cooking Book (For Double Cook Program)

Steamed Prawns with Soy Sauce / Steamed Chicken Shanghai Style	21
Steamed Blue Crab with Chili / Steamed Snow Fish with Soy Sauce	22
Steamed Tofu in Brown Sauce / Gado Gado	23
Steamed Eggs with Shrimps / Braised Snakehead Fish with Soy Sauce	24
Chicken with Green Curry Paste / Mixed Vegetables with Mushroom Sauce	25

Cooking Book

Butter Cake / Pork Rib Stew	26
Fried Rice with Shrimp Paste / Fish Maw in Red Soup	27



Specifications

Specifications	28
----------------------	----

- 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.

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 ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้ ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า		หลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดถึงแก่ชีวิตได้
		ห้ามจับช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

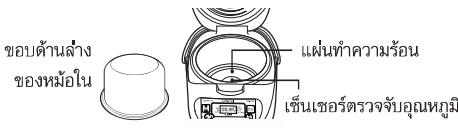


สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



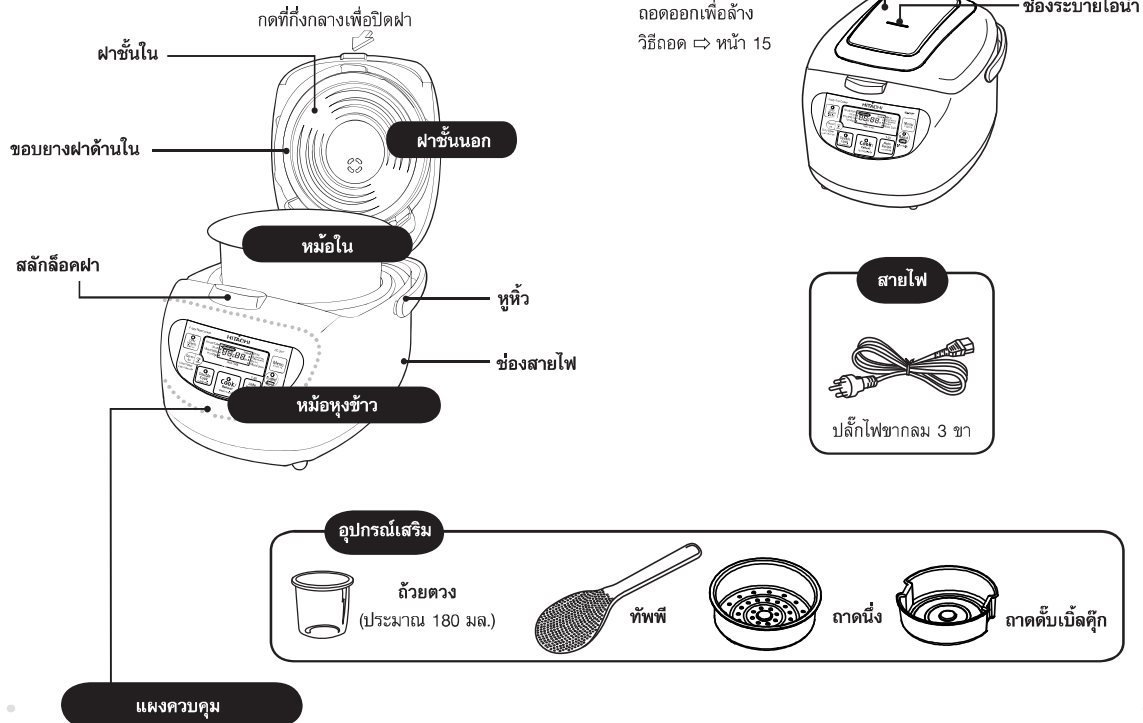
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

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

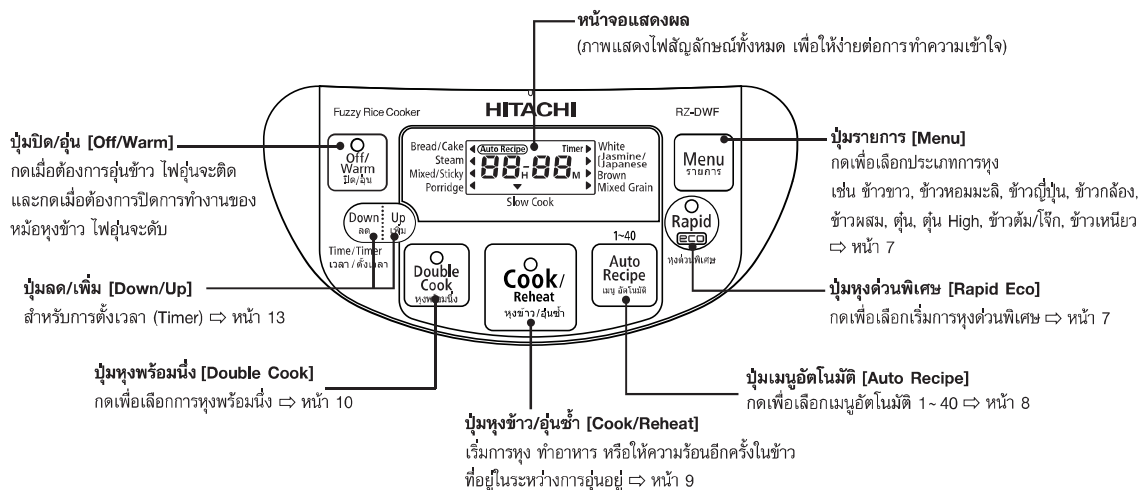
ข้อควรปฏิบัติ	
<ul style="list-style-type: none"> • อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลืซซีด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ • อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุง ไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ • หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับแสงหรือความร้อนโดยตรง เพราะอาจทำให้สีของหม้อซีดและเสียรูปทรง 	<ul style="list-style-type: none"> • อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง หรือทำงานได้ไม่ดี • อย่าวางตัวหม้อในบนเปลวไฟ หรือนำไปใส่ในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้สารเคลือบผิวเสื่อมสภาพ <div style="text-align: center;">  </div>

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว



ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต ปุ่มหุงข้าว/อุ่นซ้ำ [Cook/Reheat] จะมีลักษณะเป็นปุ่มนูนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การดวงข้าวให้ถูกวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการดวงข้าว
- บางครั้งการดวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจตวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วจึงและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็วจึง เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้น้ำส่วนเกินระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดี โปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวต้ม โจ๊ก ข้าวผสม)
- 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
ข้าวญี่ปุ่น	ตามระดับของข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น
ข้าวตาแห้ง, ข้าวเตาให้ข้าวขาว	ตามระดับของข้าวขาว	ข้าวขาว
ข้าวผสม	ตามตารางข้าวผสม	ข้าวผสม

- เมนูหุงด่วนพิเศษ **[Rapid]** เป็นเมนูเพื่อใช้ในการหุงข้าวในเวลาอันสั้น ภายใน 30 นาที ปริมาณข้าวไม่เกิน 5 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D18WF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10WF ช่วงเวลาในการให้ความร้อนและทำให้ข้าวระอุจะสั้นกว่าปกติ ซึ่งอาจทำให้ข้าวแข็งกว่าปกติเล็กน้อย หรือมีรสชาติอร่อยน้อยลง ขอแนะนำให้ใช้เมนูหุงข้าวแบบปกติ (Cook) หากคุณมีเวลาเพียงพอ

ทำไมข้าวที่หุงถึงไหม้?

การข้าวทำให้ข้าวมีรสชาติและกลิ่นหอม หากคุณไม่ต้องการให้ข้าวไหม้ ควรข้าวให้สะอาด เพื่อไม่ให้มีรำข้าวเหลืออยู่ ข้าวขาวและข้าวประเภทอื่นๆ (ที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิ) มีแนวโน้มที่จะหุงแล้วไหม้มากกว่าปกติ

ข้าวผสม

ชนิดของข้าว	อัตราการผลิต	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

อัตราการผลิต ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว อัตราการผลิต 3 : 1 หมายถึง ข้าวหอมมะลิ 3 ถ้วยตวง : ข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง

หมายเหตุ

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

How to Double Cook Program

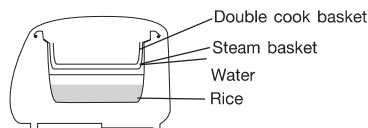
1

Prepare the rice and food to be the steam.

- Preparation for cooking ⇨ page 6
- Preparation for steaming food ⇨ page 21-25
- 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

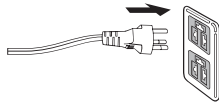
Place the inner pot into this appliance and put the food to be steamed in the Double Cook basket.



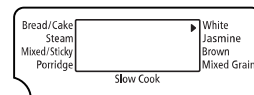
- Dry the inside and the bottom of inner pot and wipe any foreign objects.
- Make sure that the inner pot contact directly with the heating plate. Keep moving slightly until it fits.

3

Close the lid and put the plug in the wall socket.



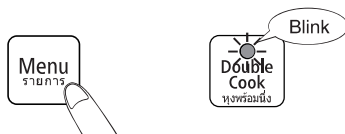
- Each time the plug is in, the mark will show ▶ White rice



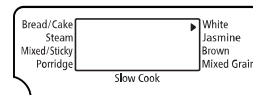
- Make sure that the inner lid and steam cap are attached.
- Close the lid slowly until you hear clicking sound.

4

Push on [Menu] button to select [White Rice] or [Jasmine Rice]

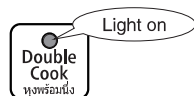


- Double Cook mode is only available with [White Rice] or [Jasmine Rice]
- Double Cook button will not blink with other modes.



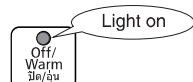
5

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.



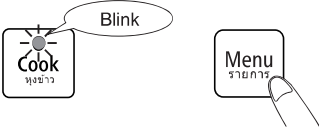

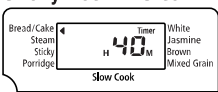
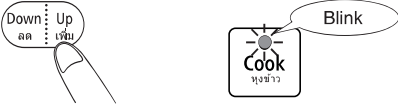
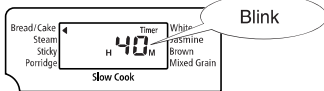
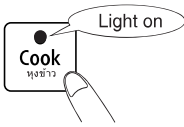

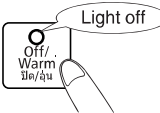
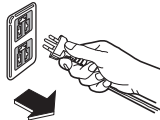
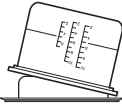
- * Open the lid and take out the steam basket
- * Stir the rice as soon as it is cooked.

- [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


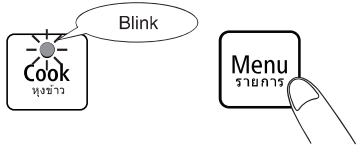
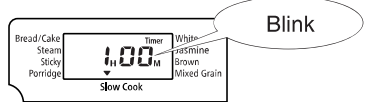

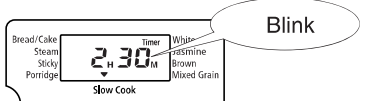
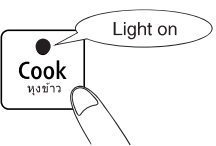




When the rice is cooked, [Keep-warm] mode starts automatically. If you do not want to use [Keep-warm] mode, please put button and unplug the power cord.

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 26	
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure that the steam cap are attached. ■ Close the lid slowly until you hear clicking sound.
6	Push [Menu] button to select "Cake" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 → Slow Cook Porridge rice → Sticky rice → Steam → Cake 
7	Push [Down/Up] button to set the time for "Cake" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <div> Note <ul style="list-style-type: none"> • For baking duration: Refer to the attached Cooking Book. </div>
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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 26	
2	Pour the ingredients into the inner pot.	
3	Place the inner pot into the cooker.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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].	<p>■ Every time  is pushed, Menu selection mark will be Shown with the order : White rice → Jasmine rice → Brown rice → Mixed Grain → Slow Cook. Mark ► will shifted one menu at a time until it reach Slow Cook</p>   <p>and ▼ mark will be shown at “Cooking timer” position and time setting for slow cooking will be blinked with cook light blinking while setting time.</p>
6	Push [Down/Up] button to set the time for slow cooking.	<p>■ 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</p>   <div> <p>Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • For Slow cook duration: Refer to the attached Cooking Book. </div>
7	Push [Cook] button.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.   <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.



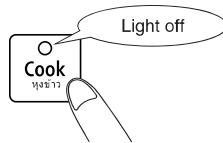
Select menu

- 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

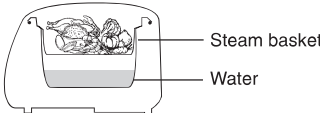

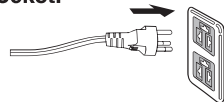
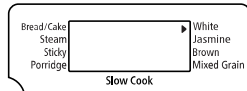
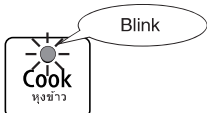


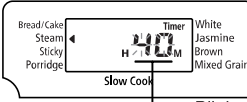

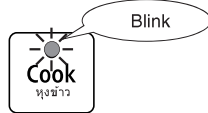
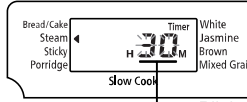
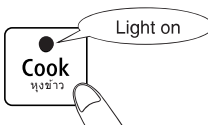

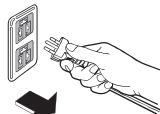

- You could not program cooking unless you push [Cook] button to turn on the cooker.

- Push [Cook] 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 [Cancel/Warm Switch] 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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  <p>※ Before cooking, soak the Sticky Rice in water for 1 hour.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Every time you plug in, ▶ mark will be at White rice position. 
5	Push [Menu] button to select [Steam].  	<ul style="list-style-type: none"> • 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 → Slow Cook → Porridge (Thick/Thin) → Sticky rice → Steam → Cake • "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.  	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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-D10XF/RZ-D18XF

- 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.

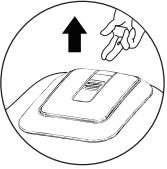
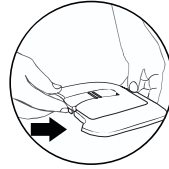
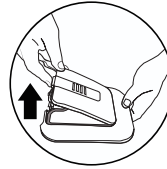


Steam cap (Wash every time after use)

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

■ How to remove

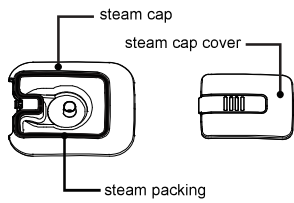
- 1 Remove steam cap from the lid
- 2 Remove steam cap from the steam cap

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

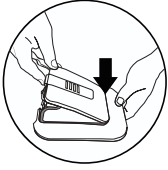
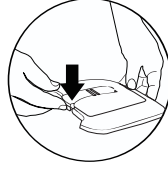
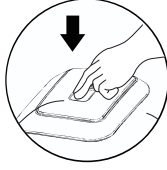
Wash with soft material such as sponge by using dish soap.

③ Cleaning

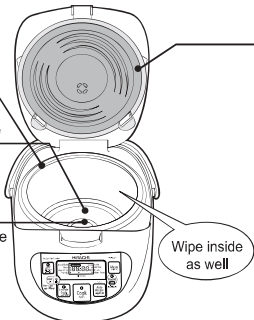


■ How to attach

- 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.



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

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.

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	User star-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	6.14	6.14	14	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		<ul style="list-style-type: none">Is it fully plugged? ⇨ Insert a plug into outletIsn't Warm light on? ⇨ push  and operate with buttons again													
The cooker makes sounds when in use		<ul style="list-style-type: none">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		<ul style="list-style-type: none">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		<ul style="list-style-type: none">Make sure ther is not rice stuck to the rim of inner pot or inner lid.													

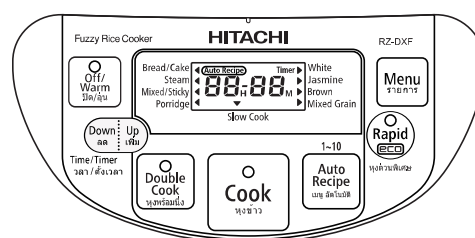
- After checking all the points above and you still experience problems, please contact the store where you purchased the product.
- If inner pot is deformed or its fluorine coating is damaged, please purchase new one.
- If H1~H7 shown on the LCD display, please contact the store where you purchased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

When a power failure occurs

- 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)
- When power returns, a flashing "--" mark will inform you that there was a power failure and the Rice Cooker has stopped.
- The "--" mark will disappear if you push the [Off/Warm] button.
- If the rice is not cooked yet, push [Cook] button to start cooking again.
- 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 Auto Recipe Program)

MENU
1

Chicken Rice



Instruction

1. Mix jasmine rice with glutinous rice and rinse well. Place in a colander and set aside.
2. Put all the ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press Auto Recipe button. Select 1. Press [Cook] button. Rice will be cooked when [Off/Warm] button light is green. Fluff the rice to loosen. Dish up rice on a serving plate. Cut chicken into pieces and place on top. Serve with coriander leaves and sliced cucumbers and fermented soybean sauce.

Ingredients [4-5 servings]

1 3/4 cups jasmine rice
1/4 cup glutinous rice
500 grams chicken thigh,
bone attached
3 coriander leaves
8 sliced ginger
5 big cloves garlic
1 tablespoon vegetable oil
2 teaspoons sesame oil
2 cups plain water
1/2 teaspoon salt

For Decoration

1 bunch coriander leaves
3 sliced cucumbers

Fermented Soybean Sauce

6 tablespoons fermented soybean
3 tablespoons light soy sauce
1 teaspoon seasoning sauce
2 red chili, sliced
6 tablespoons vinegar
2 1/4 teaspoons sugar
3 tablespoons finely chopped ginger
1 1/2 tablespoons sweetened
dark soy sauce

Instruction :

1. Put all ingredients in a blender and process until fine. Put in a sauce bowl and serve with chicken rice.

MENU
2

Pineapple Rice



For Decoration

1/2 - 3/4 cup crispy fried cashew nut
1 spring onion
Cucumber
1 coriander leaves
Lime wedges

Instruction

1. Rinse the rice well and drain in colander. Set aside.
2. Put all the ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press Auto Recipe button. Select 2. Press [Cook] button. Rice will be cooked when [Off/Warm] button light is green. Fluff the rice to loosen. Place rice in a serving plate and garnish with cashew nut and coriander leaves. Serve with sliced cucumber, spring onion and lime wedge.

Ingredients [4-5 servings]

2 cups jasmine rice
1 1/2 cups chicken breast cut into 1 cm. cube
Instruction :
1/2 cup carrot, small diced
1 1/2 cups pineapple cut into 1 1/2 cm. cube
1 tablespoon finely chopped garlic
3 tablespoons vegetable oil
1/4 cup onion cut into 1/2 cm dices
1 cup plain water
1 1/2 tablespoons light soy sauce
1 1/2 tablespoons fish sauce
1/2 tablespoon sugar
2 tablespoons mushroom sauce
1/8 teaspoon coarse salt
1/2 teaspoon ground pepper

MENU
3

Stewed Beef



Ingredients [4-5 servings]

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

Instruction

1. Put all ingredients in the inner pot. Stir to combine. Press Auto Recipe button. Select 3.
 Cooking time is automatically set for 90 minutes. Press [Cook] button.
 Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Serve hot in a serving bowl.

MENU
4

Steam Chicken with Soy Sauce



Ingredients [2-3 servings]

450 grams whole chicken legs
 3 - 4 coriander roots, crushed
 5 cloves garlic, crushed
 1/4 cup finely sliced ginger
 6 - 7 fresh shitake mushroom
 3 tablespoons light soy sauce
 1 1/2 teaspoons sugar
 1 teaspoon ground pepper
 1/4 teaspoon coarse salt
 Plain water for steaming

For Decoration

1 spring onion, finely chopped
 1 long red chili, sliced
 1 bunch coriander leaves

Instruction

1. Marinate chicken with salt, light soy sauce, sugar and pepper. Set aside for 20 - 30 minutes.
2. Place chicken on a plate. Place coriander root, garlic, mushroom and ginger on the meat.
3. Fill water to 2 marks in the inner pot. Put steam tray in the inner pot. Place chicken plate on the steam tray and close the lid.
4. Press Auto Recipe button. Select 4. Cooking time is automatically set for 50 minutes. Press [Cook] button.
 Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Arrange chicken in a serving.
 Garnish with spring onion, red chili and coriander leaves. Serve hot.

MENU
5

Rice Porridge with Shrimp



Instruction

1. Rinse the rice well and drain in a colander
2. Put the ingredients in the inner pot. Close the lid

Press Auto Recipe button. Select 5. Press [Cook] button.

Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Serve in a serving bowl and sprinkle with pepper, crispy garlic, celery, spring onion coriander and ginger slices. Serve with fermented soya bean sauce.

Ingredients [3-4 servings]

- 1 cup jasmine rice
- 10 - 12 fresh shrimps, deveined
- 6 cups plain water
- 1 cube chicken stock
- 1 tablespoon light soy sauce
- 1 tablespoon mushroom sauce
- 1 tablespoon seasoning sauce
- 1/2 teaspoon coarse salt

For Garnish

- 1 teaspoon ground pepper
- 1 - 2 tablespoon finely sliced ginger
- 1 - 1 1/2 tablespoons crispy fried garlic
- 3 tablespoon finely chopped spring onion
- 1 tablespoon chinese celery
- 1 tablespoon finely sliced coriander

Fermented Soy bean Sauce

- 1/4 cup fermented soy bean
- 3 bird's eye chillied
- 3 cloves garlic
- 1 - 1 1/2 tablespoon finely sliced ginger
- 3 tablespoons vinegar
- 1 1/2 teaspoons sugar
- 2 tablespoons preserved garlic juice

Instruction

Mix all ingredients in a blender and process finely.

MENU
6

Clay Pot Rice with Chesnut and Chicken



Instruction

1. Rinse rice well with the water. Place in a colander to drain water.
 2. Put all ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid Press Auto Recipe button. Select 6. Press [Cook] button.
- Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Fluff the rice and arrange in a serving plate. Sprinkle with finely chopped spring onion and crispy fried shallot. Serve hot.

Ingredients [4-5 servings]

- 2 cup jasmine rice
- 300 grams chicken thigh cut 2 by 2 cm. size
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 3/4 cups plain water
- 1 tablespoon finely chopped ginger
- 130 grams freshly roasted chesnuts
- 110 grams chine chicken sausage finely cut diagonally
- 1 tablespoon chopped garlic
- 1 tablespoon light soy sauce
- 1 teaspoon sweetened dark soy sauce
- 1 1/2 tablespoons oyster sauce
- 2 teaspoons mirin
- 1 teaspoon sesame oil
- 1/2 teaspoon ground pepper
- 1/8 teaspoon coarse salt

For Decoration

- 2 tablespoons crispy fried sliced shallot
- 2 tablespoons finely sliced spring onion



Devil Curry Chicken



Ingredients [3-4 servings]

450 grams chicken breast
cut into 1 inch cubes
1 teaspoon mustard cream
150 grams potato cut into
1 1/2 inch cubes
1 1/2 tablespoons vegetable oil
1/2 cup plain water
1/2 tablespoon tamarind paste
1 teaspoon vinegar
1 teaspoon coarse salt
1 teaspoon sugar

Spice Paste

5 - 7 dried long red chilies,
soaked and deseeded
1/4 cup shallot, coarsely chopped
2 tablespoons garlic,
coarsely chopped
2 tablespoons thinly sliced
lemongrass
1 1/2 tablespoons finely chopped
ginger
1/4 teaspoon ground turmeric
1/2 teaspoon curry powder
1 1/2 tablespoons vegetable oil

For Decoration

1 bunch coriander leaves

Instruction

1. Put all spice paste ingredients in a blender and process to get finely homogeneous paste.
2. Put all ingredients in the inner pot. Close the lid. Press Auto Recipe button. Select 7. Cooking time is automatically set for 60 minutes. Press [Cook] button.

Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Place Devil Curry Chicken in a serving plate.

Garnish with coriander leaves and serve hot.



Healthy Rice Porridge



Ingredients [4-5 servings]

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

Remark

- For 1.0 Litre model, Ingredients must be reduced by half.

Instruction

1. Rinse the rice well and drain in a colander. Set aside.
2. Put all ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press Auto Recipe button. Select 8.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green.
Serving hot in a serving bowl.

MENU
9

Stewed Chicken with Five Fruit



For Decoration

1 bunch coriander leaves

Instruction

1. Mix chicken with marinate ingredients and leave for 1 hour.
2. Put chicken with the remaining ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press Auto Recipe button. Select 9. Cooking time is automatically set for 60 minutes. Press [Cook] button.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Put chicken in a serving bowl and garnish with coriander leaves. Serve hot.

Ingredients [4-5 servings]

5 water chesnuts, halved
60 grams chesnut
35 grams carrot, cut into pieces
50 grams lotus seed
1 red apple, peeled and cut to 1 1/2 inch cube
3 soaked dry shitake mushroom, halved
2 tablespoons mushroom sauce
1 tablespoon light soy sauce
1/2 teaspoon ground pepper
1/4 teaspoon coarse salt
1 1/2 - 2 cups plain water

Marinated chicken

300 grams chicken breast cut into 1 inch cube
2 teaspoons oyster sauce
1 teaspoon light soy sauce
1/4 teaspoon coarse salt
1 teaspoon sugar
1/4 cup violet onion, cut into pieces
1 tablespoon garlic, chopped

MENU
10

Mushroom and Shrimp Porridge



Instruction

1. Rinse rice well with water. Place in a colander to drain water.
2. Put all ingredients in the inner pot and stir to combine. Close the lid. Press Auto Recipe button. Select 10. Press [Cook] button.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green.
Spoon rice in a serving bowl. Sprinkle with finely chopped spring onion, ginger, pepper and coriander leaves. Serve hot.

Ingredients [4-5 servings]

1 cup jasmine rice
1 cup fresh shrimps cut crosswise
1/4 cup dried scallop, soaked in hot water for 30 - 60 minutes and shredded
120 grams shimeji mushrooms
1 cube chicken stock
8 cups plain water
1 tablespoon mushroom sauce
1 tablespoon light soy sauce
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon seasoning sauce

For Decoration

1/3 cup finely sliced ginger
Ground pepper
Chopped spring onion and coriander leaves

Remark

- For 1.0 Litre model, Ingredients must be reduced by half.

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



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.

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

Steamed Chicken Shanghai Style



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.

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

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



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		

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.

Braised Snakehead Fish with Soy Sauce



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

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.

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



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.

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

Pork Rib Stew



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.

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

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 Chillies, 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 turn 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 chillies.

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 tablespoon 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 teapoon ground salt | (dissolved in small amount of water) |
| 1 teapoon ground pepper | 100 grams boiled pig or duck blood cake |
| 1 teapoon dark soy sauce | 50 grams crab meat |
| 1 teapoon sweet soy sauce | 100 grams boiled, stranded chicken |
| 2 tablespoon light soy sauce | Water |

Instruction

1. Immerse dried fish maw in plain water until 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, mushriims 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-D10XF	RZ-D18XF
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-D10XF : 3,290 Baht / RZ-D18XF : 3,590 Baht