

หม้อหุงข้าวระบบฟิวชี คอนโทรล คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ

รุ่น : RZ-D10XF / RZ-D18XF

เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



ข้าวไก่อบเกล็ด



เต้าหู้น้ำแดง

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว	4

ก่อนเริ่มหุงข้าว

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย.....	5
การเตรียมการหุง	6

การใช้งาน

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวกล้อง/ข้าวอบธัญพืช ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว/ข้าวผสม).....	7
การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 10 เมนู).....	8
วิธีการหุงพร้อมนึ่ง	9
วิธีการอบเค้ก	10
วิธีการตุ๋น.....	11
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า.....	12
วิธีการนึ่ง	13
การทำความสะอาด	14
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น	15

คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 10 เมนู

ข้าวมันไก่ / ข้าวอบสับประด.....	16
สตูเนื้อ / ไก่หนึ่งชีอิ.....	17
ข้าวต้มกุ้ง / ข้าวไก่อบเกล็ด	18
กะหรี่ไก่ทะเลสา / ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ	19
สตูไก่ห้สหาย / ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ.....	20

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

กุ้งนึ่งชีอิ / ไก่เชียงไฮ้	21
ปูนึ่งแบบผัดพริก / ปลาหิมะนึ่งชีอิ.....	22
เต้าหู้น้ำแดง / กาโด กาโด.....	23
ไข่ตุ๋นกุ้ง / ปลาซ็อนต้มเค็ม	24
ผัดเขียวหวานไก่ / ผัดผักรวมมิตร	25

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด / สตูชีโครงหมู	26
ข้าวผัดมันกุ้ง / กระเพาะปลาน้ำแดง	27

ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ	28
--------------------	----

- ขอขอบคุณที่เลือกซื้อหม้อหุงข้าวไฟฟ้าฮิตาชิ
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งาน เพื่อการใช้ผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง
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 ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้ ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า		หลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดถึงแก่ชีวิตได้
		ห้ามจับช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

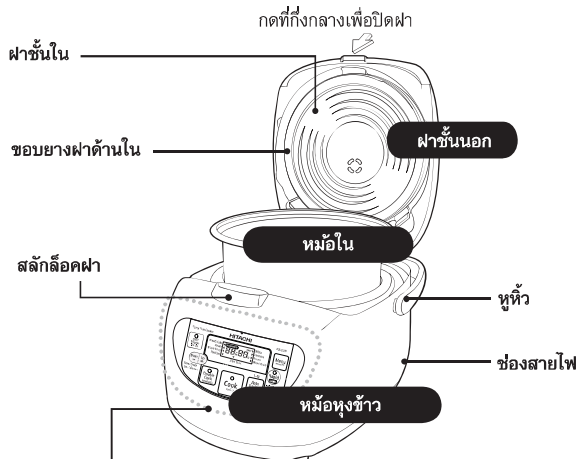
คำแนะนำก่อนการใช้งาน

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

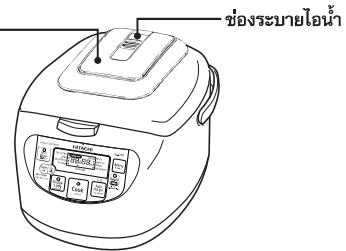
ข้อควรปฏิบัติ	
- อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลืซซีด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ - อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุงไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ - หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับแสงหรือความร้อนโดยตรง เพราะอาจทำให้สีของหม้อซีดและเสียรูปทรง	- อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง หรือทำงานได้ไม่ดี - อย่าวางตัวหม้อในบนเปลวไฟ หรือนำไปใส่ในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้สารเคลือบผิวเสื่อมสภาพ

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว



ฝาระบายไอน้ำ (Steam Release Lid)
ถอดออกเพื่อล้าง (Remove to wash)
วิธีถอด ⇨ หน้า 14

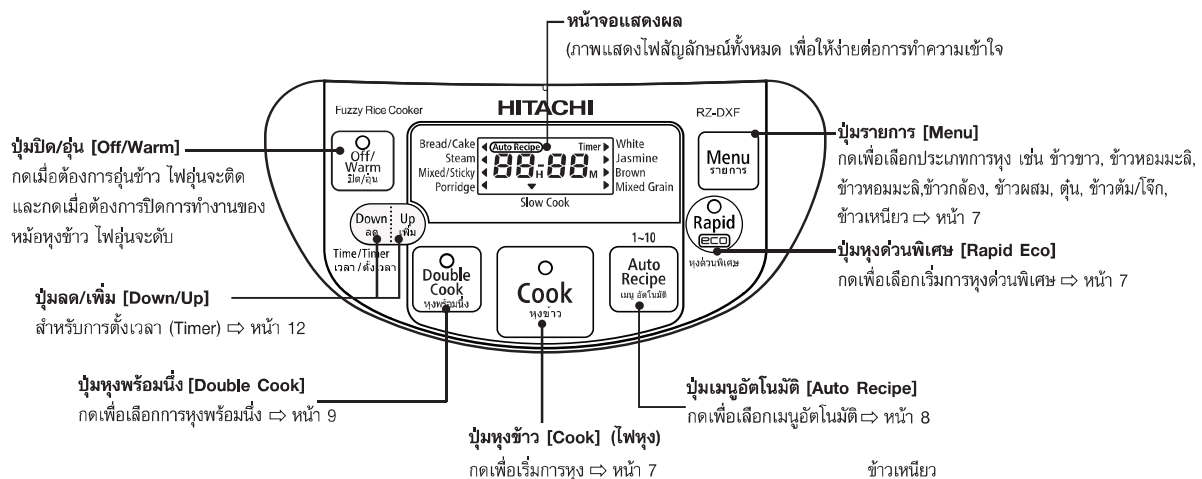


อุปกรณ์เสริม



แผงควบคุม

ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต

ปุ่มหุงจะมีลักษณะเป็นปุ่มนูนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การดวงข้าวให้ถูกวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการดวงข้าว
- บางครั้งการดวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจดวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วจึงและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็วก่อนที่น้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้ส่วนผสมกันระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดีโปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- 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-D18XF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10XF 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

ข้าวขาว

- ① ใส่น้ำให้มากพอแล้วข้าวขาว จากนั้นให้แห้งทั้งทันที
- ② ทำซ้ำขั้นตอน "ข้าว → เหนียวทั้ง" จนน้ำสะอาด

หมายเหตุ

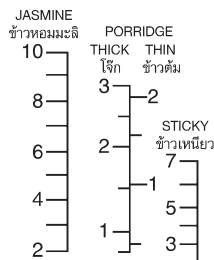
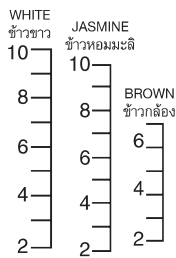
- ใช้ภาชนะที่แยกต่างหากในการข้าวขาว ไม่ควรข้าวขาวด้วยหม้อใน
- ข้าวขาวให้สะอาด (มีละอุนข้าวอาจไหม้หรือมีกลิ่นข้าว)
- ใช้มือในการข้าวขาว อย่าใช้ไม้คน
- เมื่อทำข้าวอบแบบต่างๆ อย่าใส่ข้าวจนถึงระดับสูงสุด (4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 7 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะหุงข้าวอาจเกิดจากการข้าวขาว ไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

3

เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



หมายเหตุ

- ระดับน้ำเป็นเพียงมาตรฐานโดยประมาณ คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามความต้องการ สำหรับข้าวเหนียว ปริมาณน้ำที่กำหนดใช้สำหรับหุงข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยว คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามความเหมาะสมของชนิดข้าว
- ปรับระดับผิวหน้าข้าวให้เรียบ แล้วจึงค่อยปรับระดับน้ำ (มีละอุนข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- อย่าใช้น้ำร้อนหุงข้าว (อาจทำให้ข้าวแฉะ)
- หากใช้น้ำที่มีความกระด้างมากไปในการหุงข้าว อาจทำให้ข้าวแฉะเกินไป
- อย่าใช้เมนูหุงด่วนพิเศษ 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
หุงด่วนพิเศษ	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ

4

วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว

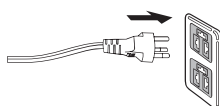


หมายเหตุ

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสวิตช์แปลงปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

5

ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



หมายเหตุ

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฟารบายไอน้ำแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าวขาว

ดูหน้า 7

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ

ดูหน้า 8

วิธีการหุงข้าวพร้อมน้ำ

ดูหน้า 9

วิธีการอบเค้ก

ดูหน้า 10

วิธีการตุ๋น

ดูหน้า 11

วิธีการตั้งเวลาล้างหน้า

ดูหน้า 12

วิธีการนึ่ง

ดูหน้า 13

วิธีหุงข้าว

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

เวลาในการหุงข้าว

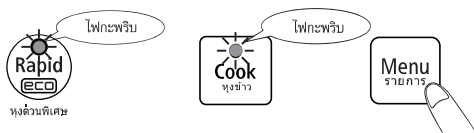
- * แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ 220 โวลต์ อุณหภูมิห้อง 25°C อุณหภูมิน้ำ 25°C
 - * เวลาในการหุงขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของน้ำ และระดับน้ำรวมถึงชนิดของข้าวที่ใช้ในการหุง
- เวลาสูงสุดในการหุงข้าว (ประมาณเป็นนาที)

ข้าวขาว	ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวผสม/ข้าวเหนียว	ข้าวกล้อง	ข้าวต้ม/โจ๊ก	หุงด่วนพิเศษ
45~50	40~45	30~55	70~90	60~80	30 ปริมาณข้าวไม่เกิน RZ-D10XF : 4 ถ้วย RZ-D18XF : 5 ถ้วย

หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

1

กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง



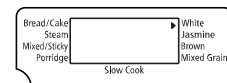
■ เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น

■ ทุกครั้งที่กดปุ่ม เครื่องหมาย ▶

แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

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

- หม้อหุงข้าวจะเริ่มการตั้งค่าเริ่มต้นที่เมนูหุงข้าวขาวก่อนเสมอ
- หม้อหุงข้าวจะไม่จำกัดการตั้งค่า เมื่อเลือกเมนูข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก และจะกลับมาตั้งค่าเป็นข้าวขาวในครั้งต่อไปเสมอ

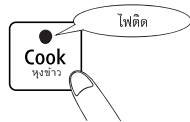


2

การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

2.1 การหุงแบบปกติ

- กดปุ่มหุงข้าว [Cook]



2.2 การหุงแบบเร่งด่วน

- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว

* (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

■ หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่มีเวลาแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาที) 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

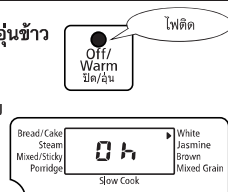
พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

อุ่นให้อร่อน

- แม้ว่าหม้อหุงข้าวจะสามารถอุ่นข้าวได้นานเกินกว่า 12 ชม. แต่คุณไม่ควรกระทำ เพราะข้าวอาจจะมึลและเสียที่เปลี่ยนไปจากเดิม
- การอุ่นจะทำให้เกิดหยดน้ำสะสมภายในฝาชั้นใน ฝาด้านในหรือภายในตัวหม้อ ซึ่งจะทำให้ข้าวไม่แห้ง หม้อหุงข้าวไม่ได้ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

■ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโปรดรับประทานข้าวทันทีที่ข้าวสุก

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



- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีอุณหภูมิลดลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

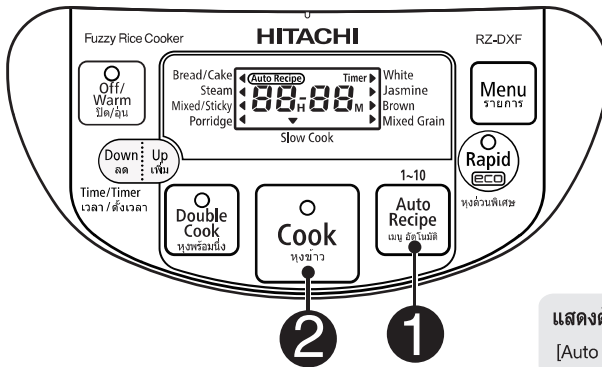
เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้งาน

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ (10 เมนู)

- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



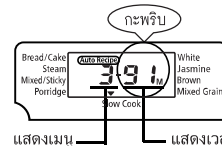
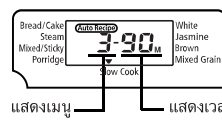
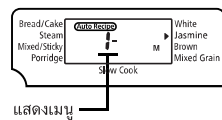
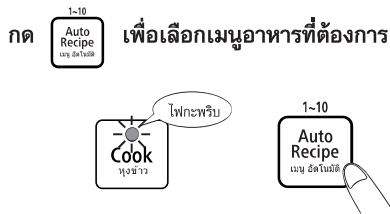
คำเตือน

- อย่าใช้ฝักบัวรดน้ำประต่อนอกเหนือจากการทำอาหาร ตามที่ระบุไว้ในรายการทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝ้าในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝ้าในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝ้า (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก

[Auto Recipe] เมนูที่ 3 ตั้งเวลา 91 นาที

1 กด เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ



- ทุกครั้งที่กด [Auto Recipe] ตัวเลขแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 10 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่

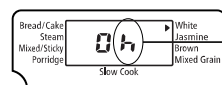
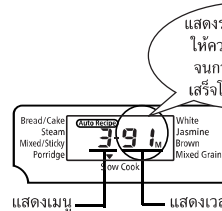
- การตั้งเวลาในการทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้เป็นบางเมนูเท่านั้น โดยให้ดูตัวเลขที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู
- ทุกครั้งที่กด [Up] เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที
- ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

2 กด เลี้ยงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน



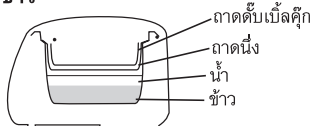
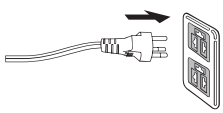
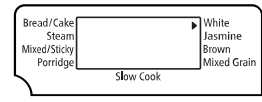
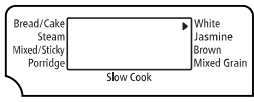
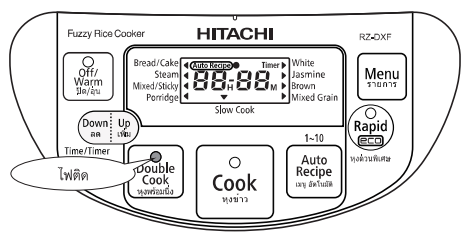
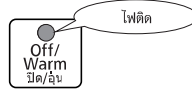
- ไฟ [Cook] จะสว่างขึ้น
- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้อาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในภาชนะอื่น

ข้อควรทราบ ● อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



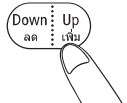
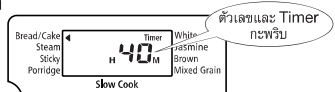
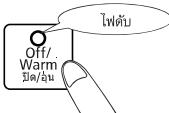
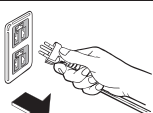
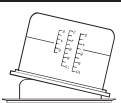
จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

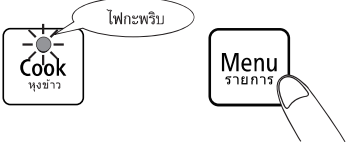
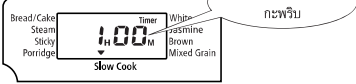
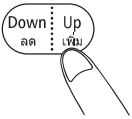
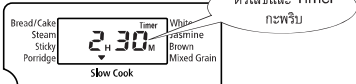
1 เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง	• การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6 • การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 21-25 • ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง 2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร
2 วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดตັบเบิ้ลคูกที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนึ่ง นำถาดนึ่งลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว 	• เช็ดภายในและกันหม้อให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อในวางติดอยู่บนแผ่นความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
3 ปิดฝาและเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ 	• ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ► จะแสดงในตำแหน่งข้าวขาว  • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิด จนกระทั่งฟาดังคลิก
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  6.1 เปิดฝา นำอาหารที่นึ่งออก 6.2 พรวนข้าวทันที เมื่อหุงข้าวสุก	• ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโดยอัตโนมัติ • โปรดรับประทานข้าวทันที หลังข้าวสุก • วิธีการอุ่นข้าว ดูที่หน้า 7 

เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม ➡  แล้วดึงปลั๊กออก

วิธีการอบเค้ก

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารหน้า 26	
2	ทานเยรอบๆ หม้อในและกันของหม้อในเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เค้กติดกันหม้อใน	
3	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
4	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
5	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ใน และฟารบายไอน้ำแล้ว - ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	ทุกครั้งทีกดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ตามลำดับ ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนูจนถึงเค้ก 
7	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับเค้ก 	ทุกครั้งทีกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 5 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับเค้กนาน 40 นาที 
8	กดปุ่มหุงข้าว [Cook] 	- คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้ตั้งเวลาสำหรับการอบเค้ก - หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที - ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝามือหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก หมายเหตุ - ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณ ให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกมาจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็น ประมาณ 3-5 นาที	ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

วิธีการตุ๋น

1	เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาหรือกับหม้อหุงข้าวหน้า 26	
2	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
3	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	- เช็ดภายในและก้นหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
4	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟลัชชันในและฟาระบายไอน้ำแล้ว - ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
5	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “ตุ๋น” 	ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มรายการ  เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว→ข้าวหอมมะลิ→ข้าวกล้อง→ข้าวผสม→ตุ๋น ตามลำดับ เครื่องหมาย▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนู  จนถึงตุ๋น และเครื่องหมาย ▼ แสดงขึ้นที่ตำแหน่ง “กำหนดเวลา” พร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับการตุ๋นกะพริบ 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 จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้อิงเวลาสำหรับการตุ๋น - หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที  - เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น
8	ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ	- หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที - หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm]  แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

วิธีการตั้งเวลาล้างหน้า

เมื่อคุณตั้งเวลาสิ้นสุด (การหุงแบบตั้งเวลาล้างหน้า)

คุณสามารถตั้งเวลาหุงข้าวล้างหน้าได้สูงสุด 12 ชม. 30 นาที

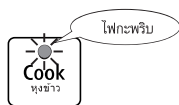
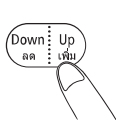
หมายเหตุ

- การหุงแบบตั้งเวลาล้างหน้า ใช้ได้กับการหุงข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวผสม/ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง และข้าวต้ม/โจ๊ก
- โปรดอย่าใช้การหุงแบบตั้งเวลาล้างหน้า เมื่อหุงข้าวอบปรุงรสหรือข้าวผสมเครื่องปรุงอื่นๆ เพราะส่วนผสมต่างๆ ของเครื่องปรุงอาจทำให้หุงข้าวได้ไม่ดีหรือไม่รับประทาน

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

1

กดปุ่ม ลด เพิ่ม [Down/Up] ตามผลต่างของเวลา



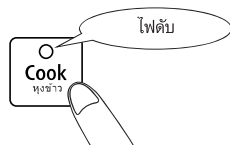
- เลือกประเภทการหุงที่ต้องการ
- ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที เช่นดังตัวอย่างข้างต้น เป็นการตั้งเวลานาน 11 ชั่วโมง 30 นาที



- ไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา

2

กดปุ่มหุงข้าว [COOK]



หมายเหตุ

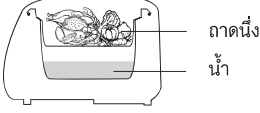
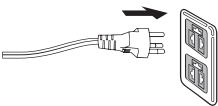
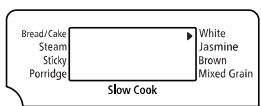
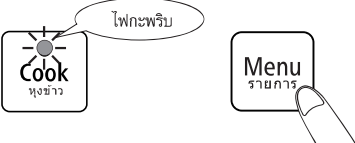
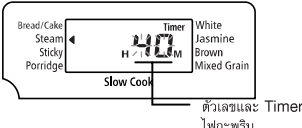
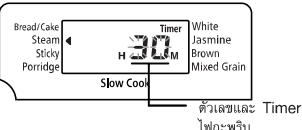
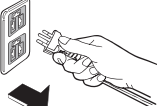
- คุณจะไม่สามารถหุงข้าวโดยการตั้งเวลาได้ หากยังไม่ได้กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน

- กดปุ่มหุงข้าว [Cook] การตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน ไฟหุงข้าวจะดับและเสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที
- เมื่อหุงข้าวสุก ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการหุงข้าว

ข้อแนะนำ

- กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการตั้งเวลา
- การถอดปลั๊กหลังการตั้งเวลาจะทำให้การตั้งเวลาหายไป และตัวตั้งเวลาจะกลับไปค่าเริ่มต้น
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจคลาดเคลื่อนกับเวลาที่ตั้งไว้เล็กน้อย ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของน้ำ อุณหภูมิห้อง แรงดันไฟฟ้า หรือระดับของน้ำ

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

1	การนึ่งอาหารอื่น 	• ใส่ น้ำลงใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) • นำภาชนะลงหม้อใน • ใส่ผักหรืออาหารลงในภาชนะ • การวางหม้อใน (ดูรายละเอียดหน้า 6)
2	การนึ่งข้าวเหนียว การเตรียมการนึ่งข้าวเหนียว ดวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว	• ใส่ น้ำให้มากพอแล้วข้าวขาว จากนั้นเทน้ำทิ้งทันที • ทำซ้ำขั้นตอน “ข้าวขาว ⇔ เทน้ำทิ้ง” จนน้ำสะอาด • แช่ข้าวในน้ำสะอาด 1 ชั่วโมง
3	การนึ่งข้าวเหนียว  ※ ก่อนนึ่งข้าวเหนียว ควรแช่ข้าวในน้ำ 1 ชั่วโมง	• ใส่ น้ำลงใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) • วางผ้าขาวบางที่ผ่านการซुบน้ำลงในภาชนะ หลังจากนั้นนำภาชนะลงหม้อใน • ใส่ข้าวที่ผ่านการแช่น้ำ 1 ชั่วโมง ลงในภาชนะ • พับชายผ้าขาวบางขึ้นมาปิดข้าวด้านบนแล้วปิดฝา (ถ้าไม่ใช้ผ้าขาวบางรองภาชนะ อาจทำให้ข้าวเหนียวแฉะไม่สุก)
4	เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ 	• ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงที่ตำแหน่งข้อความ “ข้าวขาว” (White Rice) 
5	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือกการนึ่ง “Steam” 	• ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมาย ▶ จะแสดงการเลือกประเภทการหุง จะเลื่อนไปครั้งละเมนู ข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เด็ก • ข้อความ “Timer” พร้อมกับเวลาสำหรับการนึ่งกะพริบ โดยไฟหุงข้าว จะกะพริบขณะตั้งเวลา 
6	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับนึ่ง  	• ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที เช่น ตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับนึ่ง นาน 30 นาที 
7	กดปุ่มหุงข้าว [Cook] 	• คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับนึ่งจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการนึ่งตามเวลาที่ได้ตั้งไว้ • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที  • เมื่อนึ่งครบเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการนึ่ง
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

ฝากระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ดึงออกจากตัวหม้อแล้วเช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

■ **วิธีดึงออกจากตัวหม้อ**

① ถอดฝากระบายไอน้ำออกจากหม้อ

② ถอดฝากระบายไอน้ำออกจากฝาครอบระบายไอน้ำ กดปุ่มล็อกฝากระบายไอน้ำ แล้วถอดฝาครอบระบายไอน้ำ

③ ล้างทำความสะอาด

■ **วิธีการใส่**

① ติดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝากระบายไอน้ำ เสียบฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝากระบายไอน้ำ ล็อกให้ตรงตำแหน่ง

② กดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝากระบายไอน้ำ

③ ใส่ฝากระบายไอน้ำเข้ากับฝา กดบริเวณกึ่งกลางของฝากระบายไอน้ำให้ชิดสุดกับส่วนด้านล่าง

ควรเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังการใช้งาน

แผ่นทำความร้อน เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

หากมีคราบสนิมเกาะที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ ให้ใช้กระดาษทรายเนื้อละเอียด (เบอร์ 600) ขัดออก แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

แผ่นทำความร้อน

เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบน้ำฟองน้ำด้วยผงซักฟอกอย่างอ่อน (น้ำยาล้างจาน) แล้วเช็ดให้แห้ง

เช็ดข้าวหรือคราบเหนียวออกจากฝาชั้นใน เพราะอาจทำให้ข้าวแห้ง เวลาอุ่นข้าว

เช็ดด้านในด้วย

หม้อใน

เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบน้ำฟองน้ำด้วยผงซักฟอกอย่างอ่อน (น้ำยาล้างจาน) แล้วเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ

- ข้าวอาจหุงได้ไม่ดีหากตัวหม้อในเสียรูป เพื่อให้หม้อในคงรูป ควรจับถือด้วย ความระมัดระวัง
- เพื่อไม่ให้สารเคลือบฟลูออรีนเสียหาย
 - ควรใช้ทัพพีที่มาพร้อมหม้อหุงข้าวนี้
 - ห้ามล้างในขณะที่ยังมีข้าวหรือถ้วยค้างอยู่ในหม้อ
 - ห้ามใช้น้ำส้มสายชู
 - ห้ามขัดผิวด้านในหม้อด้วยผงซักหรือแปรงขัด
 - ใช้ภาชนะอื่นในการชားข้าวแทน
- สารเคลือบฟลูออรีนจะหลุดลอกเมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง ฉะนั้น โปรดใช้อย่าง ระมัดระวัง เมื่อใช้หม้อในไปสักระยะ สัปดาห์ในอาจไม่สม่ำเสมอ ซึ่งไม่มีผลต่อการหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพแต่อย่างใด

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น

โปรดตรวจสอบตามหัวข้อต่อไปนี้ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา		ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้เมื่อ...													
		อ่านเพิ่มเติมในหน้า	ปริมาณข้าวหรือระดับน้ำไม่ถูกต้อง	ข้าวหุงไม่ทั่ว	กินหม้อในเสิร์ฟ หรือมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ	มีข้าวติดอยู่ตามขอบของหม้อในหรือมีปัดคันใน	ไม่ได้ทำความสะอาดภายในหม้อหรือหยดน้ำในของเหลวปิด	สัมผัสหารบายได้น้ำ	เลือกเมนูผิด	เปิดฝาในขณะที่หม้อยังทำการหุงอยู่	ไฟไม่เข้า	ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ต่อสายห่าง	คนข้าวไม่ทั่ว	ผู้หุงใช้เวลานานเกิน 12 ชั่วโมงหรือผู้หุงข้าวประเภทอื่นนอกเหนือจากข้าวสวย	ถอดปลั๊กหรือกดปุ่มรีเซ็ตขณะที่เครื่องกำลังหุงอยู่
ข้าวสวย	แข็งเกินไป		●	●	●	●			●	●	●	●	●		
	สุกๆ ดิบๆ		●	●	●	●			●	●	●	●			●
	ข้าวแฉะ		●		●				●	●	●	●	●		
	มีกลิ่น			●									●		
ข้าวไหม้				●	●				●			●			
เดือดจนล้น			●	●	●	●	●	●	●						●
มีไอน้ำออกมาจากจุดอื่นซึ่งไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ						●									
ข้าวที่อุ่น	มีกลิ่น			●			●				●		●	●	●
	เป็นสีเหลือง		●	●	●	●		●					●	●	
	ข้าวแข็ง		●			●		●					●	●	●
อุณหภูมิในการอุ่นไม่ร้อนเพียงพอ							●								●
มีหยดน้ำมากเกินไป											●		●		●
เกิดน้ำล้นขณะหุง			●	●											
หม้อหุงข้าวไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม		● เสียบปลั๊กแน่นหรือไม่? → เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น ● ไฟอุ่นติดหรือไม่? → กดปุ่ม  แล้วค่อยกดปุ่มทำงานใหม่อีกครั้ง													
หม้อหุงข้าวมีเสียงในขณะที่ใช้งาน		● ในขณะที่หม้อกำลังหุงข้าว แช่ข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวอาจมีเสียงคลิก ทั้งนี้ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด ● ไอน้ำอาจก่อให้เกิดเสียงเป็นบางครั้ง ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด													
มีกลิ่นขณะหุง		● เมื่อซื้อหม้อมาจากร้าน หม้ออาจมีกลิ่น แต่เมื่อคุณนำหม้อมาใช้หุงครั้งแรก กลิ่นนั้นจะหายไป													
ปิดฝามีหรือไม่ได้ หรือปิดยาก		● ตรวจสอบว่ามีข้าวติดอยู่ตามขอบหม้อใน หรือที่ฝาปิดกันความร้อนหรือไม่?													

- หากตรวจสอบตามหัวข้อข้างต้นแล้วยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา
- หากตัวหม้อในเสียรูป หรือสารเคลือบฟลูออรีนหลุดลอก โปรดซื้อตัวหม้อในใหม่
- หากจอแสดงผลแสดง H1~H7 กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

เมื่อไฟฟ้าเกิดดับ

- เมื่อไฟฟ้าเกิดดับขณะทำการหุงข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะหยุดการทำงานและจอแสดงผลจะแสดงเหมือนตอนปิดเครื่อง (ไม่มีข้อความใดๆ แสดงอยู่บนหน้าจอแสดงผล)
- เมื่อไฟฟ้าติดใหม่อีกครั้ง หน้าจอแสดงผลจะแสดงเครื่องหมาย “- -” ที่กำลังกะพริบเป็นการแจ้งให้ทราบว่าได้มีการเกิดไฟฟ้าดับและหม้อหุงข้าวได้หยุดการทำงาน
- เครื่องหมาย “- -” จะหายไปถ้าคุณกดปุ่ม [Off/Warm]
- ถ้าข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณากดปุ่ม [Cook] เพื่อเริ่มการหุงอีกครั้ง
- ถ้าข้าวที่หุงสุกเรียบร้อยแล้วคุณต้องการที่จะอุ่นข้าว กดปุ่ม [Off/Warm] อีกครั้ง และอุ่นจะสว่าง

หมายเหตุ

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



คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 10 เมนู

เมนู
1

ข้าวมันไก่



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1 3/4	ถ้วยตวง
ข้าวเหนียว	1/4	ถ้วยตวง
สะโพกไก่	500	กรัม
ติดกระดูก		
รากผักชี	3	ราก
ซิงแก่หั่นแว่น	8	แว่น
กระเทียม	5	กลีบใหญ่
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	2	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1	ต้น
แตงกวาหั่นชิ้น	3	ลูก

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เต้าเจี้ยว	6	ช้อนโต๊ะ
(เนื้อและน้ำคละเคี้ยว)		
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
ขอสปรูรอส	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าหั่นแว่น	2	เม็ด
น้ำส้มสายชู	6	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 1/4	ช้อนชา
ซิงแก่สับหยาบๆ	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้ม

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำ
ผลไม้ ปั่นให้ละเอียด เทใส่ถ้วย
จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. ผสมข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียวเข้าด้วยกัน ข้าวให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 1
กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสับข้าวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน
สับไก่เป็นชิ้นวางบนข้าว ตกแต่งด้วยผักชี แตงกวา จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เมนู
2

ข้าวอบสับปะรด



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
เนื้ออกไก่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	1 1/2	ถ้วยตวง
ขนาด 1 x 1 เซนติเมตร		
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ	1/2	ถ้วยตวง
สับปะรดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1 1/2	ถ้วยตวง
ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 เซนติเมตร		
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่หั่นชิ้น	1/4	ถ้วยตวง
ขนาด 1/2 x 1/2 เซนติเมตร		
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/8	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่งและเครื่องเคียง

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดกรอบ	1/2 - 3/4	ถ้วยตวง
ผักชีเด็ดเป็นช่อ, ต้นหอม อย่างละ	1	ต้น
แตงกวาหั่นชิ้น, มะนาว		

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 2 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสับข้าวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และผักชี
จัดเสิร์ฟพร้อมแตงกวา ต้นหอม และมะนาว

เมนู
3

สตูเนื่อ



วิธีทำ

1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ
กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 3 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

เนื้อวัวติดมันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	500	กรัม
ขนาด 1 1/2 นิ้ว		
หอมหัวใหญ่หั่นสับละเอียด	1/3	ถ้วยตวง
เนยสดชนิดเค็ม	2	ช้อนโต๊ะ
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นแท่ง	100	กรัม
ขนาด 1/2 x 1 นิ้ว		
หอมหัวใหญ่ลูกเล็กผ่าครึ่งตามยาว	5	หัว
มันฝรั่งหั่นชิ้น ขนาด 1 x 1 นิ้ว	150	กรัม
มะเขือเทศเชอร์รี่	10	ลูก
ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	3	ช้อนโต๊ะ
วูสเตอร์ซอส	1	ช้อนชา
ซอสมะเขือเทศ	6	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ใบกระวาน	3-4	ใบ
น้ำซุปรหรือน้ำเปล่า	1 1/2	ถ้วยตวง
แป้งสาลีอเนกประสงค์	2	ช้อนชา

เมนู
4

ไก่ต้มซีอิ๊ว



วิธีทำ

1. หมักไก่ด้วยเกลือป่น ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 - 30 นาที
2. วางไก่ลงในจาน ใส่รากผักชี กระเทียม เห็ดหอม และซิงซอย บนชิ้นไก่
3. ใส่น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 2 ของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ใส่จานไก่ลงในถาดหนึ่ง ปิดฝาหม้อ
4. กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 4 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 50 นาที
กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดไก่ต้มซีอิ๊วใส่จาน โรยหน้าด้วยต้นหอม
พริกชี้ฟ้า ผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

สะโพกไก่ติดหนัง	450	กรัม
รากผักชีทุบพอแตก	3-4	ราก
กระเทียมทุบพอแตก	5	กลีบ
ซิงซอย	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดหอมสด	6-7	ดอก
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

ต้นหอมซอย	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงซอย	1	เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นข้อ	1	ต้น

คู่มือสอนทำอาหาร

เมนู
5

ข้าวต้มกุ้ง



ส่วนผสม (3-4 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสด	10-12	ตัว
ปอกเปลือกผ่าหลัง		
น้ำเปล่า	6	ถ้วยตวง
ซุปร้อน	1	ถ้วย
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ขอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เม็ดเต้าเจี้ยว	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้า	3	เม็ด
กระเทียม	3	กลีบ
ซีอิ้วขาว	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
น้ำกระเทียมดอง	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1-2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ผักชีซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่าย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำผลไม้ปั่นให้ละเอียดเทใส่ถ้วย จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 5 กดปุ่มหุงข้าวหุงข้าวสุกไฟสักระยะจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มกุ้งใส่ภาชนะ โรยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักชี และซีอิ้วจัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เมนู
6

ข้าวไก่อบเกล็ด



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
สะโพกไก่หั่นชิ้น ขนาด 2 x 2 เซนติเมตร	300	กรัม
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1 3/4	ถ้วยตวง
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เกล็ดสดเม็ดเล็กคั่ว	130	กรัม
ไก่เคี้ยวหั่นเฉียงบางๆ	110	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา
ขอสหอยนางรม	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
มิริน	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/8	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

หอมแดงเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 6 กดปุ่มหุงข้าวหุงข้าวสุกไฟสักระยะจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน โรยต้นหอม หอมแดงเจียว จัดเสิร์ฟ

เมนู
7

กะทรีโก่มะละกา



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	450	กรัม
หั่นชั้นสไลด์เลียม	ขนาด 1 x 1 นิ้ว	
มันฝรั่งปอกเปลือก	150	กรัม
หั่นชั้นสไลด์เลียม	ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว	
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมันมะพร้าว	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา

ส่วนผสมเครื่องเทศ

พริกชี้ฟ้าแห้ง	5-7	เม็ด
เอามาเล็ดดอก	แช่น้ำให้นุ่ม	
หอมแดงสับหยาบ	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยบางๆ	2	ช้อนโต๊ะ
ขิงสับละเอียด	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ผงขมิ้น	1/4	ช้อนชา
ผงกะหรี่	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1	ต้น
------------------	---	-----

วิธีทำ

- ผสมเครื่องเทศลงในโถปั่นของแห้ง บดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 7 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดกะทรีโก่มะละกาใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

เมนู
8

ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
เนื้ออกไก่หั่นชิ้นพอคำ	1 1/2	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ถั่วลิสงต้มจนสุกนุ่ม	1	ถ้วยตวง
ผักโขมหลวงสับละเอียด	1/2	ถ้วยตวง
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซุปรกอ่อน	1	ก้อน
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ
ลดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

วิธีทำ

- ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 8 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวใส่ภาชนะ เสิร์ฟพร้อมๆ

คู่มือสอนทำอาหาร

เมนู
9

สตู่ไก่ห้าสหาย



ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

- หมักไก่กับส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- ใส่ไก่หมักและส่วนผสมที่เหลือลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 9 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

หัวหั่นครึ่ง 60 กรัม	5	ชิ้น
เกาลัด	60	กรัม
แครอทหั่นชิ้น	35	กรัม
เม็ดบัว	50	กรัม
แอปเปิ้ลสีแดงปอกเปลือก	1	ลูก
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว		แช่น้ำเกลือ
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	3	ดอก
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่า	1 1/2 - 2	ถ้วยตวง

ส่วนผสมไก่หมัก

เนื้ออกไก่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	300	กรัม
หนาประมาณ 1 x 1 นิ้ว		
ขอสหอยนางรม	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
หอมหัวใหญ่สับหั่นชิ้นเล็ก	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ

เมนู
10

ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ



วิธีทำ

- ข้าวขาวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 10 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ โรยขิงขอย ต้นหอม ผักชี และพริกไทยป่น จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	1	ถ้วยตวง
หอยเชลล์แห้ง	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดชิเมจิ	120	กรัม
ซุ๊ปไก่	1	ก้อน
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ขอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ขอสปรุงรส	1	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ขิงขอย	1/3	ถ้วยตวง
พริกไทยป่น		
ต้นหอม ผักชีขอยหยาบ		

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ ลอดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

* ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร และ 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร

กึ่งนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างกุ้งก้ามกราม ตัดหนวด ตัดขา ฝ่าเปลือกด้านหลังตามยาวออกเป็น 2 ซีก
- ผสมรากผักชี กระเทียม พริกไทยป่น และเครื่องปรุงรสทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดตึ๊บเบิ้ลคิว ไล่ส่วนผสมซอสที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลคิว ที่ใส่อาหารไว้ 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		

ไก่เชียงฮั้ว



วิธีทำ

- ตัดแต่งอกไก่ให้ดูชิ้นสวยงาม ล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมซอสให้เข้ากัน ใส่อกไก่คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- เรียงอกไก่ลงในถาดตึ๊บเบิ้ลคิว ใส่น้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลคิว ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ หั่นไก่เป็นชิ้น
- จัดแต่งกวางตุ้งในจาน 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
แตงกวาญี่ปุ่นหั่นแท่งตามชอบ, ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ส่วนผสมซอส

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

ปูนึ่งแบบพิดพริก



วิธีทำ

- ล้างปูให้สะอาด แกะกระดองออกจากตัว ทับเปลือกให้แตก ตัดเป็นชิ้น พักไว้
- โขลกพริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด
- ผสมขอส้มมะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำพริกเผา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งมันสำปะหลัง น้ำซุบ ไซโก ส่วนผสมในข้อที่ 2 หอมหัวใหญ่ พริกชี้ฟ้า และต้นหอม คนให้เข้ากัน
- ใส่ปูและซิง ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตึ๋นเบิ้ลค็อก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๋นเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [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
ซิงซอย	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่สับหยาบ	1/2	ถ้วยตวง
ขอส้มมะเขือเทศ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
น้ำซุบไก่	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา
ไซโก	1	ฟอง
ต้นหอมหั่นท่อนยาว 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชีตัดเป็นข้อ	3	ข้อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างปลาหิมะให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- วางปลาหิมะลงในถาดตึ๋นเบิ้ลค็อก วางหมูสามชั้น ซิง ประรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๋นเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [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
ซิงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยเส้น	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น	1/2	เม็ด
ข้าวสาร		
น้ำเปล่า		

เต้าหู้น้ำแดง



วิธีทำ

1. ผสมน้ำมันพืช กระเทียม ปุ้งรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลั้ว และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
2. ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตื้นเบิ้ลค็อก
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนี้ลง ตามด้วยถาดตื้นเบิ้ลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
5. จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกชีฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

เต้าหู้สีเหลืองหั่นชิ้น	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
น้ำซุปลั้ว	1/2	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	2	ช้อนชา
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	2	ต้น
พริกชีฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ	1/2	เม็ด
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

กาโด กาโด



วิธีทำ กาโด กาโด

1. ใส่กะหล่ำปี แครอท มันฝรั่ง ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว และถั่วแฉก ลงในถาดตื้นเบิ้ลค็อก
2. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนี้ลง ตามด้วยถาดตื้นเบิ้ลค็อก ที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
3. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
4. จัดผักหนึ่งและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

วิธีทำ ซอสถั่ว

1. โขลกพริกชีฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระเทียม กะปิ โขลกให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยไฟเคส พอหยาบร้อน ใส่ส่วนผสมน้ำพริกที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
3. ใส่น้ำซุปลั้ว ปุ้งรสด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา เติมน้ำตาลปืบ ซีอิ๊วดำหวาน และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อไว้ เปิดดูบ่อยๆ เคียวจนซอสข้น 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
ถั่วแฉก	25	50	กรัม
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

ส่วนผสมซอสถั่ว

พริกชีฟ้าแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำพอนิ่ม	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ (1)	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	3/4	ถ้วยตวง
น้ำซุปลั้ว	2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ (2)	1 1/2 - 2	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปืบ	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

ไข่ตุ๋นกุ้ง



วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะ ตีพอแตก ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วขาว กุ้งสด ตีให้เข้ากัน
2. ค่อยๆเติมน้ำซุปไก่ลงในไข่พร้อมกับตีให้เข้ากัน เทใส่ถ้วย หรือถาดตื้นเบิ้ลค็อก ปิดด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง เรียงด้วยถ้วยไข่ตุ๋นใส่ลงไป ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกถาด
5. ตักแต่งหน้าไข่ตุ๋นด้วยกุ้งลวก เห็ดหอม ต้นหอม และผักชี จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

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

ปลาช่อนต้มเค็ม



วิธีทำ

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

ส่วนผสม (3-4 ที่)

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

ผัดเขียวหวานไก่



วิธีทำ

- ล้างอกไก่ให้สะอาด หั่นชิ้นหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร
 - ผสมน้ำมันพืช น้ำพริกแกงเขียวหวาน หัวกะทิ พริกขี้หนู น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ คนให้เข้ากัน
 - ใส่อกไก่ลงในส่วนผสมข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกขี้หนู ใบมะกรูด และใบโหระพา คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถาดดับเบิลค็อก
 - ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
 - กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากันอีกครั้ง จัดใส่จาน จัดเซิร์ฟพร้อมๆ
- หมายเหตุ : - การใช้น้ำพริกสำเร็จรูป ควรระวังความเค็มก่อนปรุงรสด้วยน้ำปลา
- ควรจัดวางมะเขือไว้รอบนอก จะทำให้มะเขือสุกทั่วกัน

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
พริกขี้หนูสีเขียว สีแดง สีเหลือง หั่นแฉลบ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	1	ช้อนชา
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ผัดผักรวมมิตร



วิธีทำ

- ผสมซอสเห็ดหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำซุปลีไก่ แป้งมันสำปะหลัง น้ำมันพืชและกระเทียม คนให้เข้ากัน
- ใส่ผักทุกชนิดลงในส่วนผสมข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดดับเบิลค็อก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลค็อก ที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

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
น้ำซุปลีไก่	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	1 1/2	ช้อนชา
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด



ส่วนผสม

แป้งบัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป)	300	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำเปล่า	30	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	180	กรัม
วิปปิงครีม	500	กรัม
ผลไม้ตกแต่ง เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม 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 เชอร์รี่แดงเชื่อม 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 (ทอดหรืออบกรอบ)	1/2	ถ้วยตวง
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-D10XF	RZ-D18XF
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 เซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด
 เลขที่ 333, 333/1-8 หมู่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม. 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540
 โทรศัพท์ 0-2335-5455 โทรสาร 0-2316-1126, 0-2316-1127
 Website : (Thai) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-th/>
 (Eng) <https://www.hitachi-homeappliances.com/th-eng/>
 E-mail : service.h.ahst@arcelik-hitachi.com
 LINE : @AH_THCARE
 ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม: รุ่น RZ-D10XF ราคา 3,290.00 บาท / RZ-D18XF ราคา 3,590.00 บาท

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 ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้ ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า		หลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดถึงแก่ชีวิตได้
		ห้ามจับช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



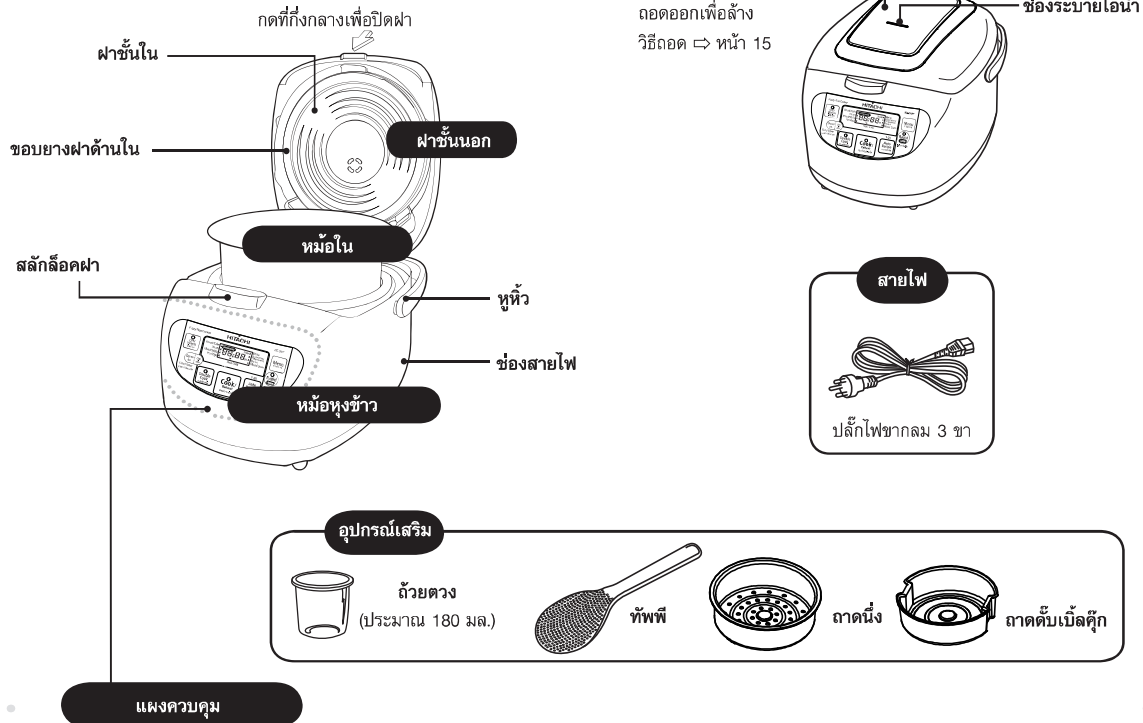
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

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 หรือเครื่องเรือนลืซซีดหรือเสียหายได้		ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน
		อย่าสัมผัสส่วนที่ยังร้อนอยู่ เช่น ด้านในของหม้อ หรือช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน หรือขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ได้ ห้ามจับ

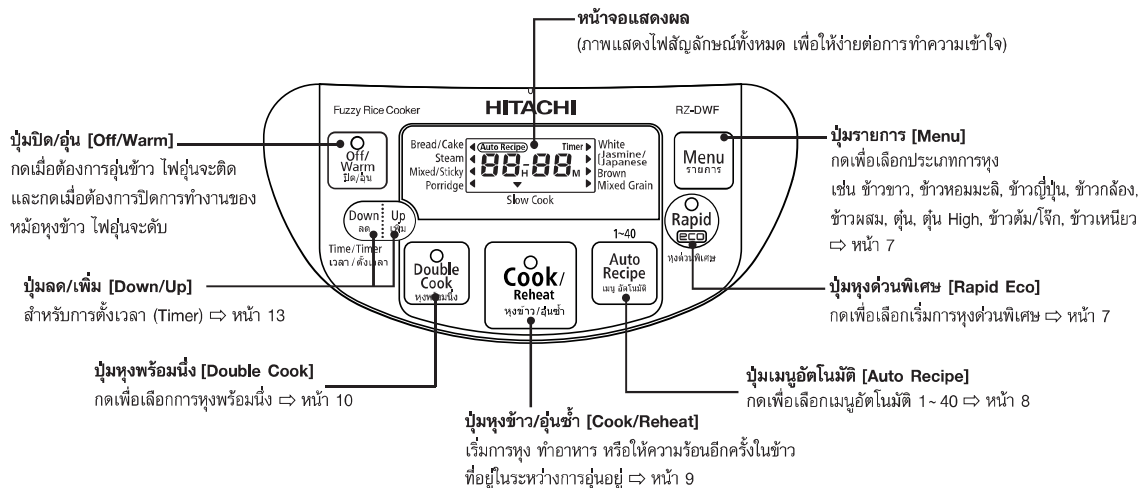
ข้อควรปฏิบัติ	
• อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลืซซีด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ • อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุง ไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ • หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับแสงหรือความร้อนโดยตรง เพราะอาจทำให้สีของหม้อซีดและเสียรูปทรง	• อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน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

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว



ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต ปุ่มหุงข้าว/อุ่นซ้ำ [Cook/Reheat] จะมีลักษณะเป็นปุ่มนูนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การดวงข้าวให้ถูกวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการดวงข้าว
- บางครั้งการดวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจดวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วจึงและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็วจึง เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้ส่วนผสมกันระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- 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

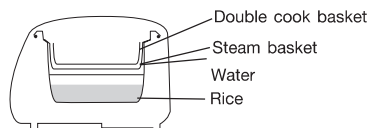
1

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

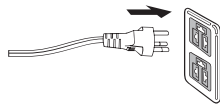
Place the inner pot into this appliance and put the food to be steamed in the Double Cook basket.



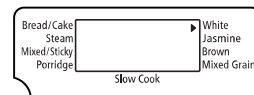
- Dry the inside and the bottom of inner pot and wipe any foreign objects.
- Make sure that the inner pot contact directly with the heating plate. Keep moving slightly until it fits.

3

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



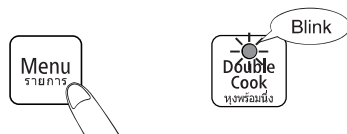
- Each time the plug is in, the mark will show ▶ White rice



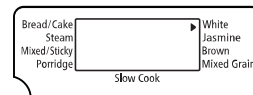
- Make sure that the inner lid and steam cap are attached.
- Close the lid slowly until you hear clicking sound.

4

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

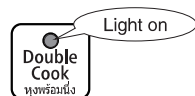


- Double Cook mode is only available with [White Rice] or [Jasmine Rice]
- Double Cook button will not blink with other modes.



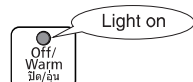
5

Push [Double Cook] button
Melody is played when the cooking is started.
(Type of melody differs from that of [Normal Cooking] and [Double Cooking]).



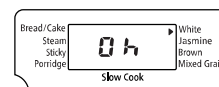
6

When the [Double Cook] mode is completed.
[Double Cook] button is turned off and
[Keep-warm] light will be turned on.



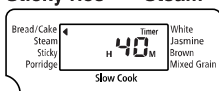
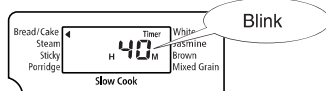
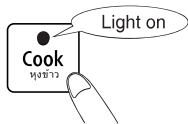
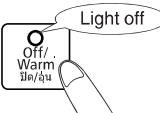
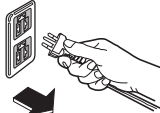
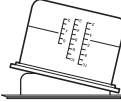
- * Open the lid and take out the steam basket
- * Stir the rice as soon as it is cooked.

- [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

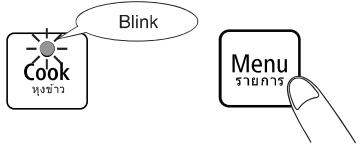
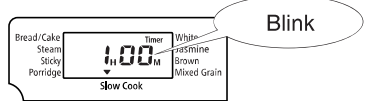
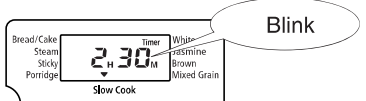
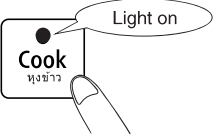


When the rice is cooked, [Keep-warm] mode starts automatically. If you do not want to use [Keep-warm] mode, please put button and unplug the power cord.

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.	■ 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 → Slow Cook 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 26	
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, 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   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.
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.



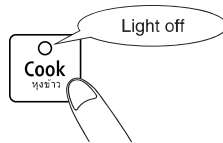
Select menu

- 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 [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.

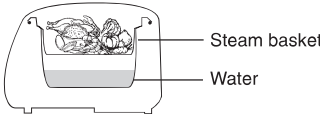
Tips

- Push [Cancel] 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

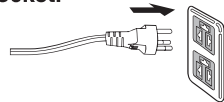
Steaming Sticky Rice

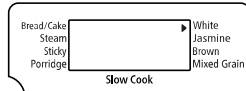


※ Before cooking, soak the Sticky Rice in water for 1 hour.

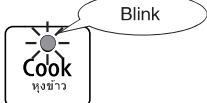
- Fill water into the inner pot
 - : 1.0L at water level 3 cups (Jasmine rice)
 - : 1.8L at water level 4 cups (Jasmine rice)
 - Place the damp cheesecloth into the steam basket and put the steam basket in the inner pot.
 - Put the soaked rice into the steam basket.
 - Fold the ends of cheesecloth over the rice and close the lid. (If do not use the cheesecloth, cannot cook Sticky Rice well.)
- 4

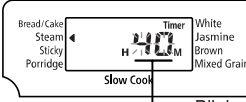
Plug into the socket.



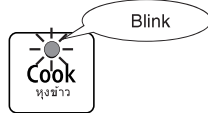
- Every time you plug in, ▶ mark will be at White rice position.
- 5

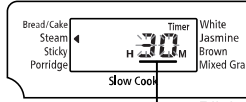
Push [Menu] button to select [Steam].



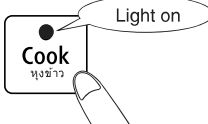

- Each time  is pushed, ▶ mark will show the menu and will be shifted one menu at a time White rice → Jasmine rice → Brown rice → Mixed Grain → Slow Cook → Porridge (Thick/Thin) → Sticky rice → Steam → Cake
 - "Timer" message will be shown and time setting for slow cooking will be blinked with cook light blinking while setting time.
- 6

Push [Down/Up] button to set the time for steaming.

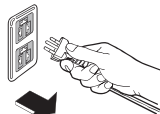
- Each time you push [Up] button, time will increase 1 minute or each time you push [Down] button, time will decrease 1 minute. For the above example, the steaming time is set for 30 minutes.
- 7

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-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.

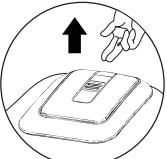
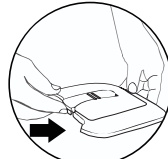
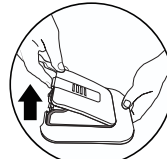


Steam cap (Wash every time after use)

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

■ How to remove

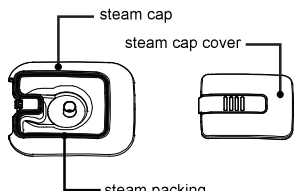
- 1 Remove steam cap from the lid
- 2 Remove steam cap from the steam cap

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

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

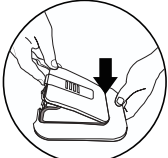
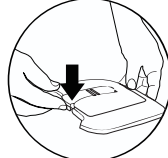
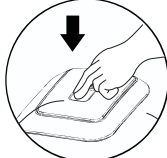
③ Cleaning



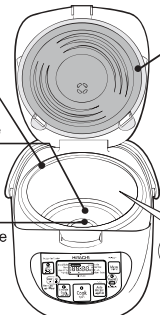
steam cap
steam cap cover
steam packing

■ 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

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.

Wipe inside as well

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.

Problem		Check points/When...	Page to refer												
			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
			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			- 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 ther is not rice stuck to the rim of inner pot or inner lid.												

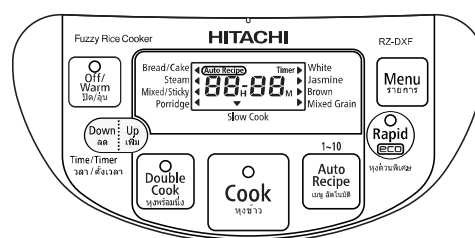
- After checking all the points above and you still experience problems, please contact the store where you purchased the product.
- If inner pot is deformed or its fluorine coating is damaged, please purchase new one.
- If H1~H7 shown on the LCD display, please contact the store where you purchased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