

หม้อหุงข้าวระบบฟิชชี คอนโทรล
คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ
รุ่น : RZ-D10VF / RZ-D18VF
เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



ข้าวอบไก่เขียวหวาน



ไก่เขียวไ้

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว	4

ก่อนเริ่มหุงข้าว

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย.....	5
การเตรียมการหุง	6

การใช้งาน

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวอบธัญพืช ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว/ข้าวผสม).....	7
การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 20 เมนู).....	8
การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว	9
วิธีการหุงพร้อมนึ่ง	10
วิธีการอบเค้ก	11
วิธีการตุ๋น	12
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า.....	13
วิธีการนึ่ง	14
การทำความสะอาด.....	15
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น	16

คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 20 เมนู

ข้าวอบไก่เขียว / ข้าวมันไก่	17
ข้าวอบสับประดา / ข้าวอบไก่เขียวหวาน	18
ต้มยำเนื้อตุ๋น / สตูเนื้อ	19
ปลากระพงนึ่งซิงสดเต้าเจี้ยว / ไก่นึ่งซีอิ๊ว	20
ข้าวต้มปลากระพง / ข้าวต้มกุ้ง	21
ข้าวไก่อบเกลือ / กระหรี่ไก่ทะเลสาบ.....	22
ขนมเผือกมลายู / เต้าหู้ทอดไส้พริกสด (หยง เต่า พู).....	23
ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ / ข้าวผัดไก่โยโย	24
สตูไก่หั่นหยาบ / ปลาช่อนต้มซีอิ๊ว	25
ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง / ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ.....	26

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว / ไก่เขียวไ้	27
ปูนึ่งแบบผัดพริก / ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว.....	28
เต้าหู้น้ำแดง / กาโต กาโต.....	29
ไข่ตุ๋นกุ้ง / ปลาช่อนต้มเค็ม	30
ผัดเขียวหวานไก่ / ผัดผักรวมมิตร	31

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด / สตูซี่โครงหมู	32
ข้าวผัดมันกุ้ง / กระเพาะปลาน้ำแดง	33

ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ	34
--------------------	----

- ขอบคุนที่เลือกซื้อหม้อหุงข้าวไฟฟ้าฮิตาชิ
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งาน เพื่อการใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง
เมื่ออ่านแล้ว โปรดเก็บไว้ในที่ที่สะดวกต่อการนำกลับมาอ่านซ้ำในอนาคต

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในเชิงอุตสาหกรรม

 คำเตือน	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดอันตรายถึงชีวิตหรือการบาดเจ็บ
 ข้อควรระวัง	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดความเสียหายเล็กน้อยหรือบาดเจ็บไม่รุนแรง กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือทรัพย์สิน

เกี่ยวกับสัญลักษณ์ต่างๆ

สัญลักษณ์ต่างๆที่แสดงเหล่านี้ อธิบายถึงระดับความเสียหายและอันตรายเมื่อละเลยต่อข้อควรระวังต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งาน เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายกับคุณหรือทรัพย์สิน

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

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



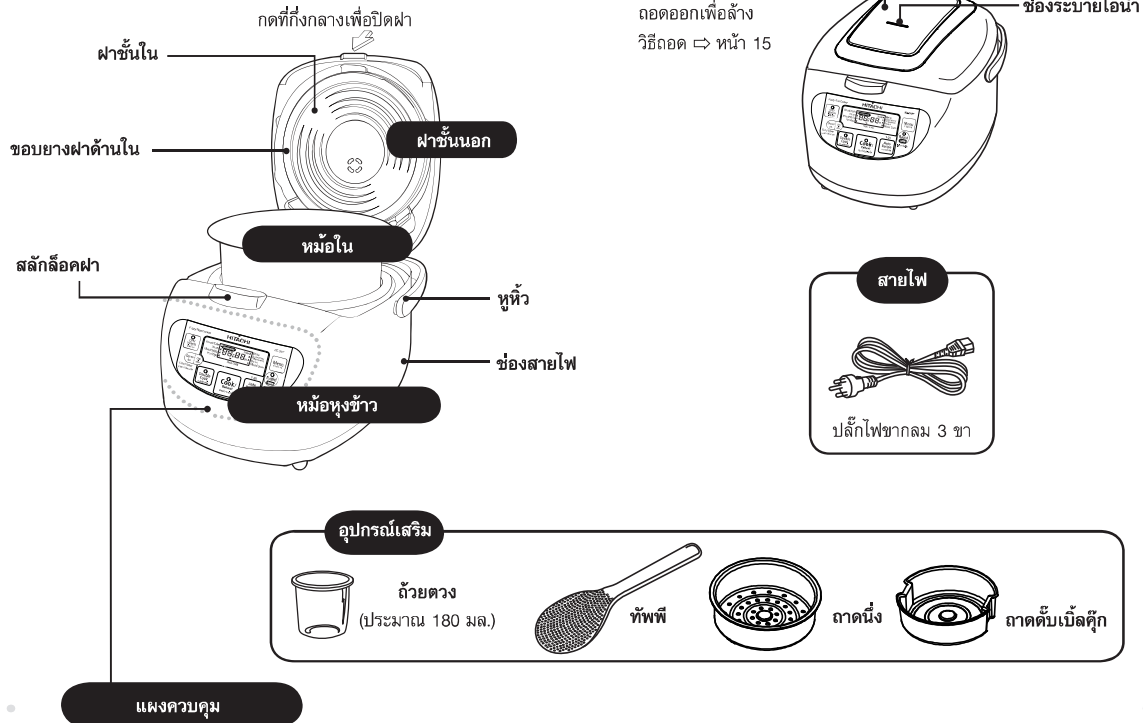
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่ภายในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

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

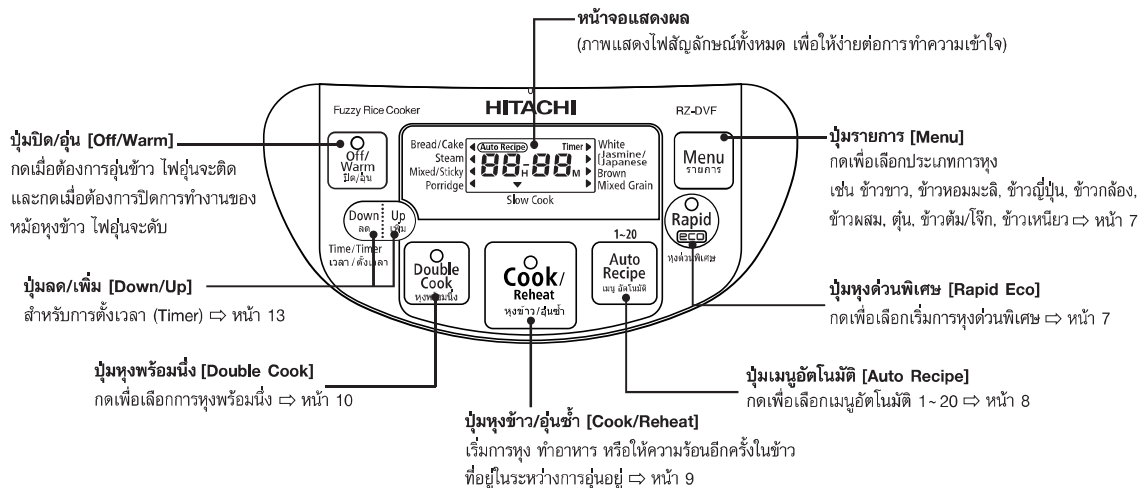
ข้อควรปฏิบัติ	
• อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลืซซีด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ • อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุง ไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้	• อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง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

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว



ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต ปุ่มหุงข้าว/อุ่นซ้ำ [Cook/Reheat] จะมีลักษณะเป็นปุ่มหมุนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การดวงข้าวให้ถูกวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการดวงข้าว
- บางครั้งการดวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจดวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วจึงและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็วจึง เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้น้ำส่วนเกินระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดี โปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่น ข้าวเหนียว 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-D18VF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10VF 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	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
			ข้าวกล้อง	4 ถ้วย	7 ถ้วย
			ข้าวกล้อง	4 ถ้วย	7 ถ้วย
ข้าวกล้องหอมมะลิ : ข้าวเตาแห้ง	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
			ข้าวกล้อง	4 ถ้วย	7 ถ้วย

ตัวอย่าง

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

หมายเหตุ

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

การเตรียมการหุง

ตัวอย่าง : เมื่อหุงข้าวด้วยเมนูข้าวสวยจำนวน 3 ถ้วย

1

ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว

- ข้าว 1 ถ้วยตวง มีปริมาตรประมาณ 180 มล.



2

ข้าวขาว

- ① ใส่น้ำให้มากพอแล้วข้าวขาว จากนั้นให้เท่าทั้งพื้นที่
- ② ทำซ้ำขั้นตอน "ข้าว → เท่าทั้ง" จนน้ำสะอาด

หมายเหตุ

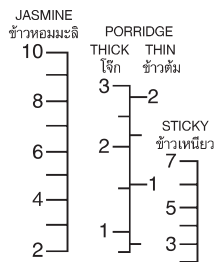
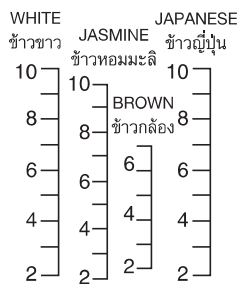
- ใช้ภาชนะที่แยกต่างหากในการข้าวขาว ไม่ควรข้าวขาวด้วยหม้อใน
- ข้าวขาวให้สะอาด (มิฉะนั้นข้าวอาจไหม้หรือมีกลิ่นรำข้าว)
- ใช้มือในการข้าวขาว อย่าใช้ไม้คน
- เมื่อทำข้าวอบแบบต่างๆ อย่าใส่ข้าวจนถึงระดับสูงสุด (4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 7 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะที่หุงข้าวอาจเกิดจากการข้าวขาว ไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

3

เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



หมายเหตุ

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

<ระดับน้ำ>

เลือกรูปแบบ	รายการ	ข้าวที่ใช้	ระดับน้ำ
หุงข้าว	ข้าวขาว	ข้าวคาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
	ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น
	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว
	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง
	ข้าวต้ม/โจ๊ก	ข้าวคาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว ข้าวหอมมะลิ	ข้าวต้ม/โจ๊ก
	ข้าวผสม	ดูรายละเอียดหน้า 5	ดูรายละเอียดหน้า 5
หุงด่วนพิเศษ	ข้าวขาว	ข้าวคาแห้ง ข้าวเสาไห้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
	ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น

4

วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว

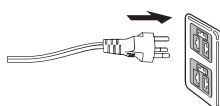


หมายเหตุ

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสวิตช์แปลงปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

5

ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



หมายเหตุ

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฟิวส์บายโอนแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าว

ดูหน้า 7

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ

ดูหน้า 8

วิธีการอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

ดูหน้า 9

วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

ดูหน้า 10

วิธีการอบเค้ก

ดูหน้า 11

วิธีการตุ๋น

ดูหน้า 12

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

ดูหน้า 13

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

ดูหน้า 14

วิธีหุงข้าว

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

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-D10VF : 4 ถ้วย RZ-D18VF : 5 ถ้วย

หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

1

กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง

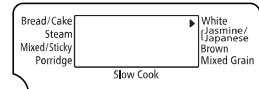


■ เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น

■ ทุกครั้งที่กดปุ่ม เครื่องหมาย > แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

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

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



2

การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

2.1 การหุงแบบปกติ

- กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]



2.2 การหุงแบบเร่งด่วน

- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว

- * (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

■ หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่ใช้เวลาแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาฬิกา) ดังตารางข้างล่างนี้ โดยเวลาจะลดลงครึ่งละหนึ่งนาที

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

หมายเหตุสำหรับการหุงข้าวขาว

- หลังจากเสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวทุกครั้ง คุณสามารถเลือกรูปแบบการหุงได้ทันที โดยกดปุ่มหุงข้าว สำหรับการหุงแบบปกติ และกดปุ่มหุงเร่งด่วน สำหรับการหุงแบบด่วนพิเศษ

3

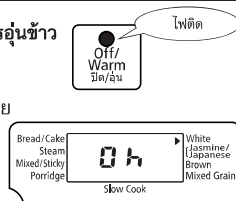
พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

อุ่นให้อร่อย

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

■ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโปรดรับประทานข้าวทันทีที่ข้าวสุก

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



- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีรอยบูมลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

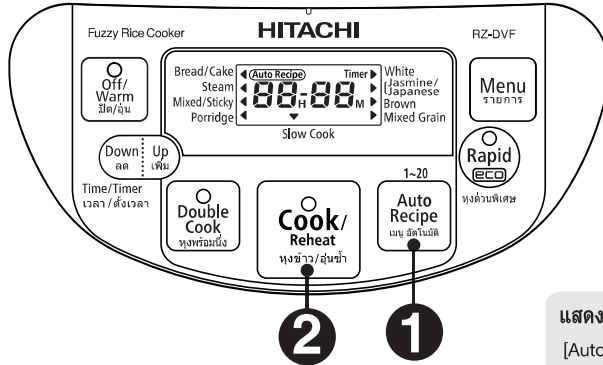
เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้งาน

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 20 เมนู)

- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



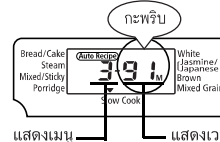
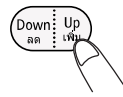
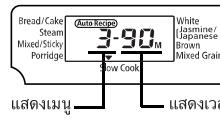
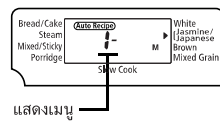
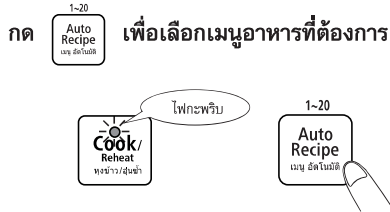
คำเตือน

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ประสงค์นอกเหนือจากการทำอาหาร ตามที่ระบุไว้ในคู่มือทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการหุง ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก

[Auto Recipe] เมนูที่ 3 ตั้งเวลา 91 นาที

1 กด เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ



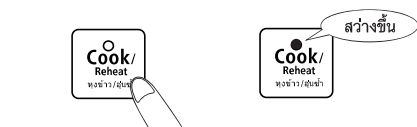
- ทุกครั้งที่กด [Auto Recipe] ตัวเลขแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 20 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่

- การตั้งเวลาในการทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้เป็นบางเมนูเท่านั้น โดยให้ดูตัวเลขที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู

- ทุกครั้งที่กด [Up] เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที

- ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

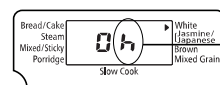
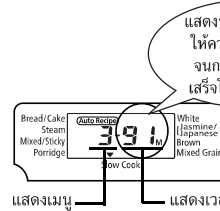
2 กด เลี้ยงคนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน



- ไฟ [Cook/Reheat] จะสว่างขึ้น

- เสียงคนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

ข้อควรทราบ • อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



จำนวนชั่วโมงจะแสดงด้วย h

การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- เมื่อการหุงเสร็จจึลันลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นข้าวแล้ว ข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียว ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

ชนิดข้าว	วิธีการหุง	การอุ่น	
ข้าวขาว	WHITE	หลังจากการหุงเสร็จจึลัน จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ [Off/Warm] (อุ่น) สว่าง	- การอุ่นโดยอุณหภูมิปกติ สามารถอุ่นได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง และการอุ่นข้าวที่นานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ - ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นเป็นสาเหตุทำให้คุณภาพเปลี่ยน เกิดกลิ่น หรือทำให้เหนียว) - เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด [OFF] ไฟ [Off/Warm] จะดับ
ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	JASMINE JAPANESE		
ข้าวกล้อง	BROWN		
ข้าวเหนียว	STICKY		
ข้าวผสม	MIXED RICE		
ข้าวขาว ข้าวกล้อง	PORRIDGE		

- ในระหว่างการอุ่น จะเกิดหยดน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้ข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางหม้อในเท่าที่จะทำได้ (ป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นให้น้อยที่สุด อย่าอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง (การอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ →
- อย่าอุ่นนอกเหนือจากข้าวขาว, ข้าวหอมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น (ข้าวกล้อง, ข้าวต้ม, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว)
- อย่าอุ่นข้าวที่หุงโดยไม่ได้ข้าวขาวให้ดี อย่าทิ้งทัพพีไว้ในหม้อข้าว ในระหว่างการอุ่นอย่าอุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- สามารถห่อข้าวด้วยถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง แล้วนำมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟก็จะคงความอร่อยไว้ได้



วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึกว่าคุณสมบัติของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [White Rice]

1

คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

ข้อควรทราบ

- อย่าอุ่นข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

2

กด Cook/ Reheat ในระหว่างการอุ่น

- ไฟ [Cook/Reheat] จะพริบ
- การอุ่นให้ร้อนใหม่ จะทำงานโดยอัตโนมัติประมาณ 10 นาที

- เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ได้

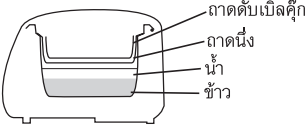
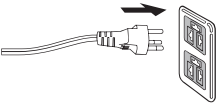
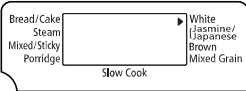
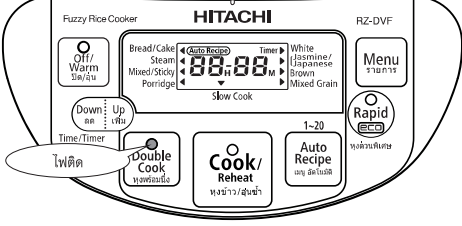
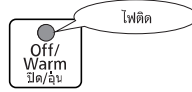
3

หลังจากหุงเสร็จจึลัน จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ [Off/Warm] จะสว่าง

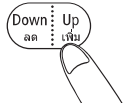
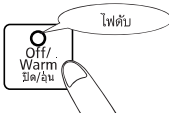
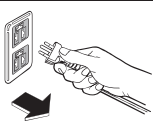
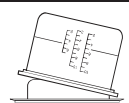


- เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off ไฟ [Warm] จะดับ

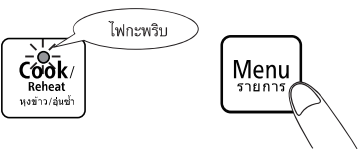
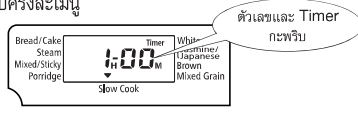
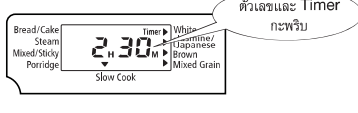
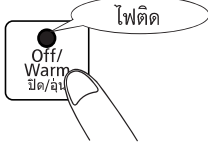
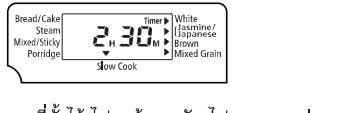
วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

1	เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง	• การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6 • การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 27-31 • ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง 2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร
2	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดต้มน้ำที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนี้ นำถาดนี้ลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว 	• เช็ดภายในและกันหม้อให้แห้ง ปิดสวิตช์แปลงปลอมอื่น ๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อในวางติดอยู่บนแผ่นความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
3	ปิดฝาและเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ 	• ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ► จะแสดงในตำแหน่งข้าวขาว  • ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิด จนกระทั่งฝาตึงคลิก
4	กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกประเภทการหุง [White Rice] หรือ [Jasmine Rice/Japanese Rice] 	• โปรแกรมหุงพร้อมนึ่งจะใช้ได้กับ [White Rice] หรือ [Jasmine Rice/Japanese Rice] เท่านั้น • ปุ่มหุงพร้อมนึ่งจะไม่สว่างกับการหุงข้าวแบบอื่นๆ 
5	กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] จะได้ยินเสียงดนตรีเมื่อหม้อเริ่มทำงาน เสียงดนตรีจะแตกต่างกันระหว่างการหุงข้าวปกติและการหุงพร้อมนึ่ง 	
6	เมื่อข้าวสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นสว่างขึ้นแทน  6.1 เปิดฝา นำอาหารที่นึ่งออก 6.2 พรวนข้าวทันที เมื่อหุงข้าวสุก	• ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโดยอัตโนมัติ • โปรดรับประทานข้าวทันที หลังข้าวสุก • วิธีการอุ่นข้าว ดูที่หน้า 7 

วิธีการอบเค้ก

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร หน้า 32	
2	ทานเยขอบๆ หม้อในและกันของหม้อในเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เค้กติดกันหม้อใน	
3	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
4	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
5	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	- ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นใน และฝาระบายไอน้ำแล้ว - ค่อยๆ ปิดฝาจจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	ทุกครั้งทีกดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว→ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น→ข้าวกล้อง→ข้าวผสม→ตุ๋น→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/Reheat] 	- คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้ออกมาสำหรับการอบเค้ก - หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที - ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝามือหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก หมายเหตุ - ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณ ให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกมาจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 3-5 นาที	ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

วิธีการตุ๋น

1	เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาหรือกับหม้อหุงข้าว หน้า 32	
2	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
3	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	• เช็ดภายในและก้นหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
4	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	• ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฟาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
5	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “ตุ๋น” 	• ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ๋น ตามลำดับ เครื่องหมาย ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนู  จนถึงตุ๋น และเครื่องหมาย ▼ แสดงขึ้นที่ตำแหน่ง “ กำหนดเวลา ” พร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับการตุ๋นกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา
6	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับตุ๋น 	• ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นนาน 2 ชั่วโมง 30 นาที  หมายเหตุ • ระยะเวลาในการตุ๋นขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่จะตุ๋น
7	กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] 	• คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการตุ๋นจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้อิงตั้งเวลาสำหรับการตุ๋น • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที  • เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่าง พร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น
8	ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ	• หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที • หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย 

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

เมื่อคุณตั้งเวลาสิ้นสุด (การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า)

คุณสามารถตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้าได้สูงสุด 12 ชม. 30 นาที

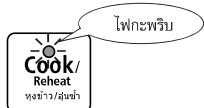
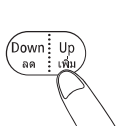
หมายเหตุ

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

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

1

กดปุ่ม ลด เพิ่ม [Down/Up] ตามผลต่างของเวลา



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



- ไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา

2

กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]



หมายเหตุ

- คุณจะไม่สามารถหุงข้าวโดยการตั้งเวลาได้ หากยังไม่ได้กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน

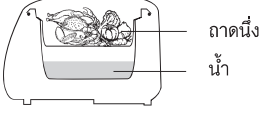
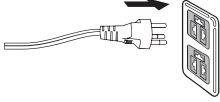
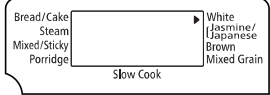
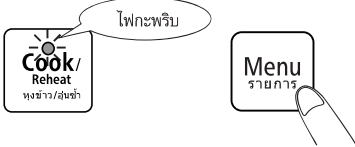
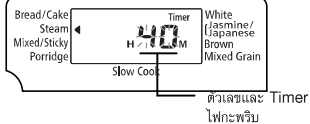
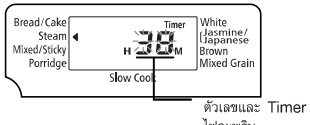
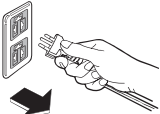
- กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] การตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน ไฟหุงข้าวจะดับและเสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที
- เมื่อหุงข้าวสุก ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการหุงข้าว

ข้อแนะนำ

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

การใช้งาน

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 น้ำให้มากพอแล้วหุงข้าว 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) • วางผ้าขาวบางที่ผ่านการซึบน้ำลงในภาชนะ หลังจากนั้นนำภาชนะลงหม้อใน • ใส่ข้าวที่ผ่านการแช่ 1 ชั่วโมง ลงในภาชนะ • พับชายผ้าขาวบางขึ้นมาปิดข้าวด้านบนแล้วปิดฝา (ถ้าไม่ใช่ผ้าขาวบางรองภาชนะ อาจทำให้ข้าวเหนียวแข็งไม่สุก)
4	เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ 	• ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงที่ตำแหน่งข้อความ “ข้าวขาว” (White Rice) 
5	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือกการนึ่ง “Steam” 	• ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมาย ▶ จะแสดงการเลือกประเภทการหุง จะเลื่อนไปครั้งละเมนู ข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → 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 38 นาที 
7	กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] 	• คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับนึ่งจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการนึ่งตามเวลาที่ได้ตั้งไว้ • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที 
8	ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ 	• หลังจากนึ่งเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที • หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่ม ปิด/อุ่น [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

การทำความสะอาด



การทำความสะอาดสำหรับหม้อหุงข้าว

- ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน
- ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน ทินเนอร์ ผงซัก หรือแปรงขัดทำความสะอาดหม้อหุงข้าว (เพราะอาจทำให้สารเคลือบหม้อเสียหาย)

ตัวหม้อ/ฝา

เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ฝากระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)

ดึงออกจากตัวหม้อแล้วเช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

■ วิธีดึงออกจากตัวหม้อ

① ถอดฝากระบายไอน้ำออกจากหม้อ

② ถอดฝากระบายไอน้ำออกจากฝาครอบระบายไอน้ำ กดปุ่มล็อกฝากระบายไอน้ำ แล้วถอดฝาครอบระบายไอน้ำ

ทัพพี/ถ้วยตวง/ภาชนะ/ภาชนะบีบเคี้ยว

เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

③ ล้างทำความสะอาด

■ วิธีการใส่

① ติดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝากระบายไอน้ำ เสียบฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝากระบายไอน้ำ ล็อกให้ตรงตำแหน่ง

② กดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝากระบายไอน้ำ

③ ใส่ฝากระบายไอน้ำเข้ากับฝา กดบริเวณกึ่งกลางของฝากระบายไอน้ำให้ชิดสุดกับส่วนด้านล่าง

ควรเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังการใช้งาน

แผ่นทำความร้อน เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

หากมีคราบสนิมเกาะที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ ให้ใช้กระดาษทรายเนื้อละเอียด (เบอร์ 600) ขัดออก แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

แผ่นทำความร้อน

เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

เช็ดด้านในด้วย

เช็ดข้าวหรือคราบเหนียวออกจากฝาชั้นใน เพราะอาจทำให้ข้าวแห้งเวลาอุ่นข้าว

หม้อใน

เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบน้ำด้วยฟองน้ำแล้วขัดฟองอย่างอ่อน (น้ำยาล้างจาน) แล้วเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ

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

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น

โปรดตรวจสอบตามหัวข้อต่อไปนี้ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา		ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้เมื่อ...													
		อ่านเพิ่มในหน้า	ปริมาณข้าวหรือระดับน้ำไม่ถูกต้อง	ข้าวหุงไม่ทั่ว	กินหม้อในเสียบรูป หรือมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ	มีข้าวติดอยู่ตามขอบหม้อหรือในหรือหม้อปิดด้านใน	ไม่ได้ทำความสะอาดภายในหม้อหรือหม้อในของหม้อปิด	ลืมใส่ฝาระบายไอน้ำ	เลือกเมนูผิด	ปิดฝาในขณะที่ยังหม้อยังทำการหุงอยู่	ไฟไม่เข้า	ใช้เส้นสแตนเลสหรือสายหุง	คนข้าวไม่ทั่ว	ผู้เช่าใช้นานเกิน 12 ชั่วโมงหรือผู้เช่ากระทำความเสียหายจากข้าวสวย	ถอดปลั๊กหรือกดปุ่มเปิดขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่
ข้าวสวย	แข็งเกินไป		●		●	●			●	●	●	●	●		
	สุกๆ ดิบๆ		●	●	●	●			●	●	●	●			●
	ข้าวแฉะ		●		●				●	●	●	●	●		
	มีกลิ่น			●			●								
ข้าวไหม้				●					●			●			
เดือดจนล้น			●	●	●	●	●	●							●
มีไอน้ำออกมาจากจุดอื่นซึ่งไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ						●									
ข้าวที่อุ่น	มีกลิ่น			●			●				●		●	●	●
	เป็นสีเหลือง		●	●	●	●		●					●	●	
	ข้าวแข็ง		●			●		●					●	●	●
อุณหภูมิในการอุ่นไม่ร้อนเพียงพอ						●									●
มีหยดน้ำมากเกินไป											●		●		●
เกิดน้ำล้นขณะหุง			●	●											
หม้อหุงข้าวไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม		• เสียบปลั๊กแน่นหรือไม่? → เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น • ไฟอุ่นติดหรือไม่? → กดปุ่ม  แล้วค่อยกดปุ่มทำงานใหม่อีกครั้ง													
หม้อหุงข้าวมีเสียงในขณะที่ใช้		• ในขณะที่ยังกำลังหุงข้าว แช่ข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวอาจมีเสียงคลิก ทั้งนี้ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด • ไอน้ำอาจก่อให้เกิดเสียงเป็นบางครั้ง ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด													
มีกลิ่นขณะหุง		• เมื่อซื้อหม้อมาจากร้าน หม้ออาจมีกลิ่น แต่เมื่อคุณนำหม้อมาใช้ครั้งแรก กลิ่นนั้นจะหายไป													
ปิดฝาหม้อไม่ได้ หรือปิดยาก		• ตรวจสอบว่ามีข้าวติดอยู่ตามขอบหม้อใน หรือที่ฝาปิดกันความร้อนหรือไม่?													

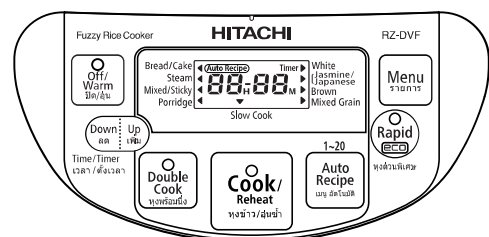
- หากตรวจสอบตามหัวข้อข้างต้นแล้วยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา
- หากตัวหม้อในเสียบรูป หรือสารเคลือบฟลูออรีนหลุดลอก โปรดซื้อตัวหม้อในใหม่
- หากจอแสดงผลแสดง H1~H7 กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

เมื่อไฟฟ้าเกิดดับ

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

หมายเหตุ

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



คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 20 เมนู

เมนู
1

ข้าวอบไก่เชียง



ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อคนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 1 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสแตนด์บายจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วย ผักชี จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
ไก่เชียงหั่นเส้นยาวขนาด 3/4 นิ้ว	3/4	ถ้วยตวง
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ	1/4	ถ้วยตวง
ถั่วแขกหรือถั่วหวานหั่นตามขวางสั้นๆ	1/3	ถ้วยตวง
เม็ดบัวต้มสุก	1/2	ถ้วยตวง
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่มหั่นเส้นยาวๆ	2	ช้อนโต๊ะ
ซิงแก่หั่นบาง ๆ	10	ชิ้น
กระเทียมทุบพอแตก	5	กลีบ
รากผักชีทุบพอแตก	3	ราก
ซอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำซุปรหรือน้ำเปล่า	1 3/4	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนชา

เมนู
2

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
(เนื้อและน้ำบดละเอียด)		
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูแห้ง	2	เม็ด
น้ำส้มสายชู	6	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 1/4	ช้อนชา
ซิงแก่สับหยาบๆ	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้ม

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำผลไม้ บดให้ละเอียด เทใส่ถ้วย จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

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

เมนู
3

ข้าวอบสับปะรด



ส่วนผสมสำหรับตกแต่งและเครื่องเคียง

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

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 3 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสับข้าวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมแตงกวา ต้นหอม และมะนาว

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
เนื้อมะพร้าวหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	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

เมนู
4

ข้าวอบไก่เขียวหวาน



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
เนื้อมะพร้าวหั่นชิ้นพอคำ	300	กรัม
น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	1/4	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	1 1/2	ถ้วยตวง
มะเขือพวง	1/2	ถ้วยตวง
มะเขือเปราะผ่า 4 ส่วน	4	ลูก
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ	2	เม็ด
ใบมะกรูดฉีกหยาบ ๆ	2	ใบ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
ใบโหระพาเด็ดเป็นใบ ๆ	1/2	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 4 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสับข้าวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน จัดเสิร์ฟ

เมนู
5

ต้มยำเนื้อตุ๋น



ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ใส่ส่วนผสมเนื้อตุ๋นลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 5 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
2. ใส่ส่วนผสมปรุงรสคนให้เข้ากัน ตักต้มยำเนื้อตุ๋นใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

เนื้อวัวติดมันหั่นชิ้นขนาด 3/4 x 3/4 นิ้ว	500	กรัม
น้ำเปล่า	4 1/2	ถ้วยตวง
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
ข้าวหั่นแฉ้น	5	ชิ้น
ตะไคร้ทุบหั่นแฉลบ	3-4	ต้น
ใบมะกรูดฉีก	3	ใบ
หอมแดงทุบพอแตก	6	หัว

ส่วนผสมสำหรับปรุงรส

พริกชี้ฟ้าทุบพอแตก	10-15	เม็ด
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
ผักชีฝรั่งหั่นท่อนสั้นๆ	1	ต้น

เมนู
6

สตูเนื้อ



วิธีทำ

1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 6 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

เนื้อวัวติดมันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1 1/2 นิ้ว	500	กรัม
หอมหัวใหญ่หั่นสับละเอียด	1/3	ถ้วยตวง
เนยสดชนิดเค็ม	2	ช้อนโต๊ะ
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นแท่ง ขนาด 1/2 x 1 นิ้ว	100	กรัม
หอมหัวใหญ่ลูกเล็กๆ ฝาดครึ่งตามยาว	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
7

ปลากะพงนึ่งขิงสดเต้าเจี้ยว



ส่วนผสม (1-2 ที่)

ปลากะพง	220	กรัม
ขิงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่มหั่นชิ้นยาว	2	ช้อนโต๊ะ
เต้าเจี้ยว	1	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน	1/2	นิ้ว
และเค็ดเป็นใบๆ	2	ก้าน
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

หมายเหตุ

- สามารถเปลี่ยนเป็นปลากะละเม็ด ปลาหิมะ ปลาแซลมอนได้ตามชอบ

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างปลากะพงให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. วางขึ้นปลาลงในจาน โรยเห็ดหอม ขิง ขึ้นฉ่ายให้ทั่วตัวปลา
3. ผสมเต้าเจี้ยว ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำมันงา และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน เทราดบนตัวปลาให้ทั่ว
4. ใส่ น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง วางถาดปลาลงในถาดนึ่งที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 7 เครื่องจะตั้งเวลานึ่งอัตโนมัติ 25 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ยกจานปลาออก โรยหน้าด้วยพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

เมนู
8

ไก่นึ่งซีอิ๊ว



ส่วนผสม (2-3 ที่)

สะโพกไก่นึ่ง	450	กรัม
รากผักชีทุบพอแตก	3-4	ราก
กระเทียมทุบพอแตก	5	กลีบ
ขิงซอย	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
พริกชี้ฟ้าแดงซอย	1	เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1	ต้น

วิธีทำ

1. หมักไก่ด้วยเกลือป่น ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 - 30 นาที
2. วางไก่ลงในจาน ใส่รากผักชี กระเทียม เห็ดหอม และขิงซอย บนชิ้นไก่
3. ใส่ น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 2 ของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ใส่จานไก่ลงในถาดนึ่ง ปิดฝาหม้อ
4. กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 8 เครื่องจะตั้งเวลานึ่งอัตโนมัติ 50 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดไก่นึ่งซีอิ๊วใส่จาน โรยหน้าด้วยต้นหอม พริกชี้ฟ้า ผักชี จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

เมนู
9

ข้าวต้มปลากระพง



ส่วนผสมสำหรับตักแต่ง

กระเทียมเจียว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ขิงซอย	1-2	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน	1-2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. หมักเนื้อปลากับส่วนผสมที่เหลือ พักไว้ประมาณ 20 นาที
2. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
3. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 9 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มปลาใส่ภาชนะ โรยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ขิงซอย ขึ้นฉ่าย และต้นหอม จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	7	ถ้วยตวง
ซุบก้อน	1	ก้อน
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	1/2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เนื้อปลากระพงปรุงรส		

ส่วนผสมปลากระพงปรุงรส

เนื้อปลากระพงหันชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	200	กรัม
1/2 x 4 เซนติเมตร		
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะลดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

เมนู
10

ข้าวต้มกุ้ง



ส่วนผสม (3-4 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสด	10-12	ตัว
ปอกเปลือกผ่าหลัง		
น้ำเปล่า	6	ถ้วยตวง
ซุบก้อน	1	ก้อน
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

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

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

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

วิธีทำน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำผลไม้ปั่นให้ละเอียด เติมน้ำจืด จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 10 กดปุ่มหุงข้าว หุงข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มกุ้งใส่ภาชนะ โรยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักชี และขิง จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เมนู
11

ข้าวไก่อบเกล็ด



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
สะโพกไก่หั่นชิ้น ขนาด 2 x 2 เซนติเมตร	300	กรัม
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1 3/4	ถ้วยตวง
ซิงลับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
เกล็ดสดเม็ดเล็กคั่ว	130	กรัม
ไก่เชียงหั่นเฉียงบางๆ	110	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	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. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 11 กดปุ่มหุงข้าว หุงข้าวสุกไฟสียะจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน โรยต้นหอม หอมแดงเจียว จัดเสิร์ฟ

เมนู
12

กะทรีไก่มะละกา



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	450	กรัม
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาด 1 x 1 นิ้ว		
มันฝรั่งทอดกรอบ	1	ช้อนชา
มันฝรั่งทอดกรอบ	150	กรัม
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม		
ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว		
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมะขามเปียก	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา

ส่วนผสมเครื่องเทศ

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

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

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

วิธีทำ

1. ผสมเครื่องเทศลงในโถปั่นของแห้ง บดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 12 เครื่องจะตั้งเวลาอุ่นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสียะจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดกะทรีไก่มะละกาใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

เมนู
13

ขนมเผือกมลายู (ออกุ่ย)



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เผือกนึ่งสุกหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	375	กรัม
ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 เซนติเมตร		
แป้งข้าวเจ้า	3/4	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเดือด	1	ถ้วยตวง
กุ้งแห้งแช่น้ำพอนุ่มล้นหายๆ	1/4	ถ้วยตวง
หอยเชลล์แห้งต้มพอนุ่ม	1/3	ถ้วยตวง
บีบแตกเป็นชิ้นหายๆ		
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่มหั่นเส้น	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงเจียว	1/3	ถ้วยตวง
Five Spice Powder	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1 1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

หอมแดงเจียว, ต้นหอมซอย,
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น,
กุ้งแห้งสับ, หอยเชลล์

วิธีทำ

1. ใส่แป้งทั้ง 2 ชนิด อย่างละครึ่งลงในอ่างผสม เติมน้ำเดือดลงในอ่างคนให้เข้ากัน เติมน้ำที่เหลือคนให้เข้ากัน
2. ใส่กุ้งแห้ง หอยเชลล์ (แบ่งไว้ตกแต่งหน้าบางส่วน) เห็ดหอม และหอมแดงเจียว ปรุงรสด้วย เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น และ Five Spice Powder ใส่ น้ำมันพืชกับเผือก คนให้เข้ากัน
3. กรูแผ่นฟิล์มถนอมอาหารลงในพิมพ์ เทส่วนผสมทั้งหมดเกลี่ยหน้าให้เรียบ ตกแต่งหน้าด้วยกุ้งแห้งและหอยเชลล์
4. ใส่น้ำเปล่าประมาณซัดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางภาชนะ วางพิมพ์ขนมลงในภาชนะ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 13 เครื่องจะตั้งเวลาอัตโนมัติ 30 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น นำอาหารออกจากพิมพ์ จัดใส่ภาชนะ โรยหน้าด้วยต้นหอม หอมแดงเจียว กุ้งแห้ง หอยเชลล์และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟ

เมนู
14

เต้าหู้ทอดไส้วริกสด (หยง เต่า ฟู)



ส่วนผสม (3-4 ที่)

Cha Ca Fish Meat Emulsion	300	กรัม
พริกสดสำหรับยัดไส้เอาเมล็ดออก	6	เม็ด
กระเทียมเขียวกรีดกลางฝักเอาเมล็ดออก	6	เม็ด
เต้าหู้แข็งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	6	ชิ้น
ขนาด 1x1 นิ้วเจาะตรงกลางเอาเนื้อออก		
พริกชี้ฟ้าสีแดงเอาเมล็ดออกสับ	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมซอส

ซีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1/4	ถ้วยตวง
แป้งข้าวโพด	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นซ่อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อปลา พริกชี้ฟ้า ต้นหอมซอย น้ำมันงาพริกไทยป่น และเกลือป่น นวดให้เหนียว
2. ผสมส่วนผสมซอส คนให้เข้ากัน
3. ใส่ส่วนผสมซอสที่ 1 ลงในพริกสด กระเทียม เต้าหู้ โดยใช้ปลายมีดปาดให้เรียบ จัดใส่จาน ราดด้วยส่วนผสมซอส
4. ใส่น้ำเปล่าประมาณซัดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางภาชนะ ใส่จานอาหารลงในภาชนะ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 14 เครื่องจะตั้งเวลาอัตโนมัติ 15 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัด Yong Tofu ใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

หมายเหตุ

- ถ้าหาซื้อปลา Cha Ca Fish Meat Emulsion ไม่ได้ให้ใช้ปลาสดแล่นึงออก หั่นชิ้นเล็ก ใส่เครื่องบด เติมน้ำมันสาหร่ายเนกประสงค์ 1 ช้อนโต๊ะ บดให้เข้ากันจนเหนียว

คู่มือสอนทำอาหาร

เมนู
15

ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
เนื้ออกไก่หั่นชิ้นพอคำ	1 1/2	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ถั่วงอกต้มจนสุกนุ่ม	1	ถ้วยตวง
ผักโขมหลวงสับละเอียด	1/2	ถ้วยตวง
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซูปก้อน	1	ก้อน
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ
ลดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 15 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวใส่ภาชนะ เสิร์ฟพร้อมๆ

เมนู
16

ข้าวผัดไก่ยอ



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	2 1/2	ถ้วยตวง
ไก่ยอหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 1x1 เซนติเมตร	2	ถ้วยตวง
หอมหัวใหญ่	1/2	ถ้วยตวง
หั่นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็กๆ		
แครอท	1/3	ถ้วยตวง
หั่นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็กๆ		
ถั่วงอก	1/2	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	3	ฟอง
เกลือป่น	1/4-1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
White Wine (rice wine)	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน จากนั้นตอกไข่ใส่ด้านบน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 16 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

เมนู
17

สตู่ไก่ห้าสหาย



ส่วนผสมสำหรับตักแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

- หมักไก่กับส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- ใส่ไก่หมักและส่วนผสมที่เหลือลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 17 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

แต้หั่นครึ่ง 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
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	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		
ซอสหอยนางรม	2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
หอมหัวใหญ่สีม่วงหั่นชิ้นเล็ก	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ

เมนู
18

ปลาช่อนต้มซีอิ้ว



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ปลาช่อนหันตามขวางหนา 1 นิ้ว	350	กรัม
ซิงหั่นเส้น	15	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเฉียง	1	เม็ด
ซีอิ้วขาว	1 1/2	ช้อนชา
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา
หอมแดงหั่นหนา 1/2 เซนติเมตร	40	กรัม
น้ำเปล่า	1 1/4 - 1 1/2	ถ้วยตวง

ส่วนผสมสำหรับตักแต่ง

ต้นหอมหั่นท่อน	2-3	ช้อนโต๊ะ
----------------	-----	----------

วิธีทำ

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 18 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 30 นาที
- กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่จาน ตกแต่งด้วยต้นหอม จัดเสิร์ฟ

เมนู
19

ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง



ส่วนผสม (2-3 ที่)

ไข่ไก่ เบอร์ 1	2	ฟอง
กุ้งสดปอกเปลือกหั่นชิ้นตามขวาง	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
เห็ดฟางหั่นชิ้นบาง	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
น้ำซุปไก่	1/4 - 1/3	ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 1/4	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/8	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

แครอทหั่นด้วยพิมพ์รูปดอกไม้เล็ก	2 - 3	ดอก
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ตีไข่ไก่พอขึ้นฟู ใส่ส่วนผสมที่เหลือ คนให้เข้ากัน เทใส่ถ้วย
- ใส่น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง วางถ้วยไข่ไก่ลงในถาดนึ่ง ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 19 เครื่องจะตั้งเวลาหนึ่งอัตโนมัติ 18 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ยกถ้วยไข่นึ่งออกจากหม้อ ตกแต่งด้วยแครอทและต้นหอม จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

เมนู
20

ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	1	ถ้วยตวง
หอยเชลล์แห้ง	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดชิเมจิ	120	กรัม
ซุปรสไก่	1	ก้อน
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ซอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซอสปรุงรส	1	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ขิงซอย	1/3	ถ้วยตวง
พริกไทยป่น		
ต้นหอม ผักชีซอยหยาบ		

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ ลอดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

วิธีทำ

- ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 20 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ โรยขิงซอย ต้นหอม ผักชี และพริกไทยป่น จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

* ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร และ 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร

กึ่งนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างกุ้งก้ามกราม ตัดหนวด ตัดขา ผ่าเปลือกด้านหลังตามยาวออกเป็น 2 ซีก
- ผสมรากผักชี กระเทียม พริกไทยป่น และเครื่องปรุงรสทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดตื้นเบิ้ลค็อก ราวส่วนผสมข้อที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตื้นเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ 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
- เรียงอกไก่ลงในถาดตื้นเบิ้ลค็อก ราวน้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตื้นเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ หั่นไก่เป็นชิ้น
- จัดแต่งกวางตุ้งในจาน วางไก่ที่หั่นไว้ ราวด้วยน้ำที่เหลือจากการนึ่ง 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 ตักใส่ถาดตึ๊บเบิ้ลคุกกี้
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลคุกกี้ที่ใส่อาหารไว้ 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
- วางปลาหิมะลงในถาดตึ๊บเบิ้ลคุกกี้ วางหมูสามชั้น ซิง ประรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลคุกกี้ที่ใส่อาหารไว้ 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 ปุ้งกรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลั้ว และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
2. ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตักเบิ้ลค็อก
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนี้ๆ ตามด้วยถาดตักเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมน้ำ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
5. จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกชีฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

เต้าหู้สี่เหลี่ยมหั่นชิ้น	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 และถั่วถั่วฝักยาวลงในถาดตักเบิ้ลค็อก
2. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนี้ๆ ตามด้วยถาดตักเบิ้ลค็อกที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกการหุงตามชนิดของข้าว
3. กดปุ่มหุงพร้อมน้ำ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
4. จัดผักนี้ๆและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

วิธีทำ ซอสถั่ว

1. โขลกพริกชีฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระเทียม กะปิ โขลกให้ละเอียด
2. ใส่ น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยไฟเค็ม พอหยาบร้อน ใส่ส่วนผสมน้ำพริกที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
3. ใส่ น้ำซุปลั้ว ปุ้งกรสด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา เติมน้ำตาลทราย ซีอิ๊วดำหวาน และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อไว้ เปิดดูบ่อยๆ เคี่ยวจนซอสข้น ปิดไฟ เทใส่ภาชนะ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

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

ส่วนผสมซอสถั่ว

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
น้ำตาลปีบ	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. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [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	พอง
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 ตามด้วยถาดตื้นเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
5. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [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 ปุ้งรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ คนให้เข้ากัน
 - ใส่อกไก่ลงในส่วนผสมข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกขี้หนู ใบมะกรูด และใบโหระพา คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถาดต๊ับเบิ้ลค็อก
 - ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊ับเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
 - กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [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 น้ำซุปลไก่ แป้งมันสำปะหลัง น้ำมันพืชและกระเทียม คนให้เข้ากัน
- ใส่ผักทุกชนิดลงในส่วนผสมข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดต๊ับเบิ้ลค็อก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊ับเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [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
น้ำซุปลไก่	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
น้ำตาล	30	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	180	กรัม
วิปปิงครีม	500	กรัม
ผลไม้ตกแต่ง เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม ฯลฯ		

วิธีทำ

- ตีเนยสดให้พองขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ผสมจนเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสลับกับน้ำตาล ตีต่อ 3 นาที เทส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกโปรแกรมการอบเค้ก [Cake] ตั้งเวลา 30-35 นาที กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เมื่อเค้กสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ให้กดปุ่มปิด
- ยกหม้อในออก คว่ำเค้กลงบนตะแกรง พักให้เค้กเย็นสนิท
- สไลซ์เค้กให้ได้ 3 ชั้น จากนั้นนำวิปปิงครีมที่ตีเตรียมไว้ ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปปิงครีมปิดทับด้วยเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่างๆ เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม ฯลฯ

สตูซี่โครงหมู



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

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

ข้าวผัดมันกุ้ง



ส่วนผสม

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

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

วิธีทำ

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

หมายเหตุ : - การใช้ข้าวหอมมะลิ ไม่ควรใช้ข้าวหอมมะลิใหม่ จะทำให้ข้าวที่สุกและ ควรใช้ข้าวกลางปีหรือข้าวเก่า

- การตวงข้าว ให้ใช้ถ้วยตวงมาตรฐานของหม้อหุงข้าว

กระเพาะปลาน้ำแดง



ส่วนผสม

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

น้ำซุปร	6	ถ้วยตวง
ไซนกระทาดัมสุก	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
- ใส่น้ำซุปรและเม็ดเก๋ากี้ลงในหม้อในชั้นใน ปิดฝากดปุ่ม [Rapid eco] พอน้ำเดือดใส่กระเพาะปลา หน่อไม้ เห็ดหอมและเลือดหมูหรือเลือดเป็ด ปรงรสด้วยซีอิ๊วดำหวาน ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว ซอสเห็ดหอม ซอสหอยนางรม เกลือป่น และน้ำตาลกรวด ปิดฝาหม้อต้มนาน 5-10 นาที
- ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำเปล่าลงในส่วนผสม คนจนแป้งสุกใส กดปุ่มปิด
- โรยเนื้อไก่ต้มฉีกฝอย เนื้อปู ไซนกระทาดัมสุก คนให้เข้ากัน
- จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผักชี พริกไทยป่น รับประทานคู่กับพริกตองและจิ๊กโฉ่

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		RZ-D10VF	RZ-D18VF
ความจุ		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า		220 V	
ความถี่		50 Hz	
กำลังไฟฟ้า	หุง	540 W	820 W
	อุ่น	38 Wh*	40 Wh*
ความยาวสายไฟ		1.2 m	
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	26 cm	30 cm
	ความลึก	34 cm	38 cm
	ความสูง	23 cm	27 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		3.8 kg	4.6 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-D10VF ราคา 3,890.00 บาท / RZ-D18VF ราคา 4,190.00 บาท

3RPL115912 2021-05 (AP-AHTH) R0



FUZZY RICE COOKER

HITACHI

INSTRUCTION MANUAL

MODEL : RZ-D10VF / RZ-D18VF

HOUSEHOLD



Mixed Rice with Chicken and Green Curry Sauce



Steamed Chicken Shanghai Style

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, Japanese Rice, Brown rice, Mixed Grain, Porridge (Thick,Thin), Sticky/Mixed rice)	7
How to Use Auto Recipe (20 Cooking Menus)	8
How to Warm Rice	9
How to Double Cook Program	10
How to Bake a Cake	11
How to Slow Cook	12
How to Use Timer	13
How to Steam manually	14
Clean and Care	15
Problems and Solutions	16

Cooking Book (For Auto Recipe Program)

Mixed Rice with Chinese Chicken Sausage / Chicken Rice	17
Pineapple Rice / Mixed Rice with Chicken and Green Curry Sauce	18
Tom Yum Braised Beef / Stewed Beef	19
Steamed White Snapper with Ginger and Soy Bean Paste / Steamed Chicken with Soy Sauce	20
White Snapper and Rice Porridge / Rice Porridge with Shrimp	21
Clay Pot Rice with Chestnut and Chicken / Devil Curry Chicken	22
Or Kuih (Yam Cake) / Yong Tofu	23
Healthy Rice Porridge / Multi Colors Mixed Rice	24
Stewed Chicken with Five Fruits / Braised Fish with Spring Onion	25
Steamed Egg / Mushroom and shrimp Porridge	26

Cooking Book (For Double Cook Program)

Steamed Prawns with Soy Sauce / Steamed Chicken Shanghai Style	27
Steamed Blue Crab with Chili / Steamed Snow Fish with Soy Sauce	28
Steamed Tofu in Brown Sauce / Gado Gado	29
Steamed Eggs with Shrimps / Braised Snakehead Fish with Soy Sauce	30
Chicken with Green Curry Paste / Mixed Vegetables with Mushroom Sauce	31

Cooking Book

Butter Cake / Pork Rib Stew	32
Fried Rice with Shrimp Paste / Fish Maw in Red Soup	33

Specifications

Specifications	34
----------------------	----

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

Important Safeguards

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

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

Symbol

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

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

Symbols



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



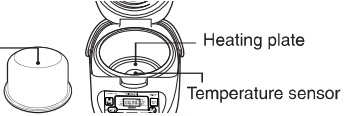
This symbol indicates "prohibition". Concrete descriptions are inside of or next to the mark.



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

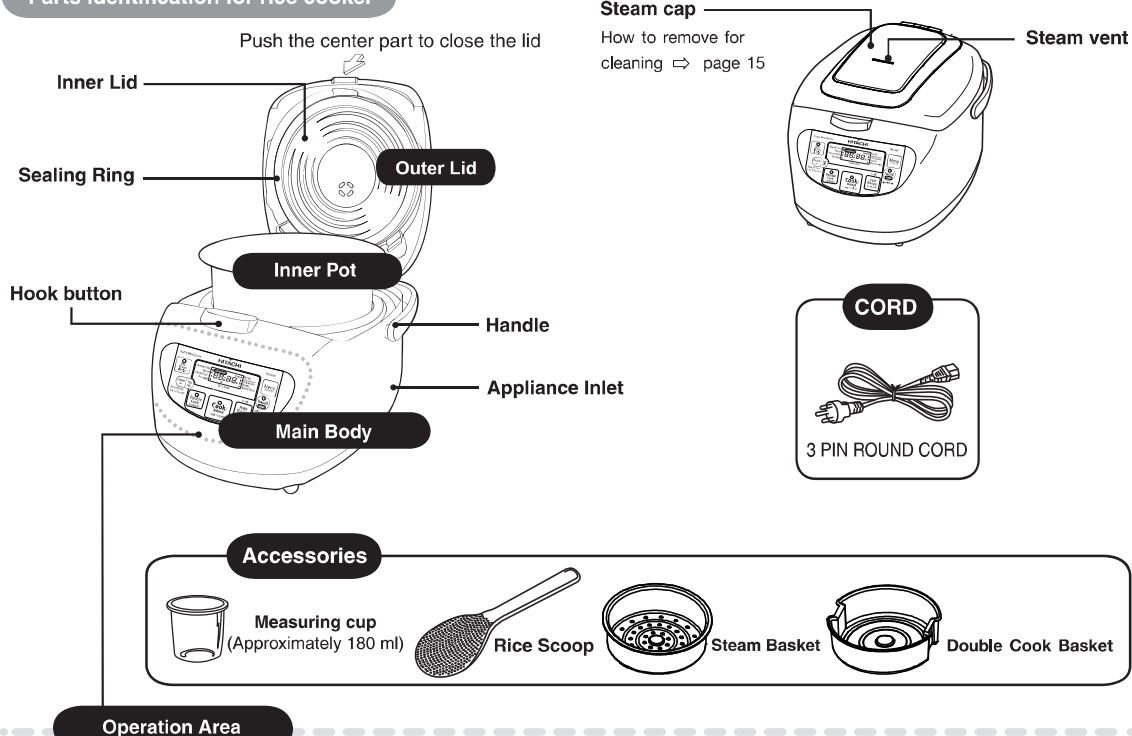
Before Using

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

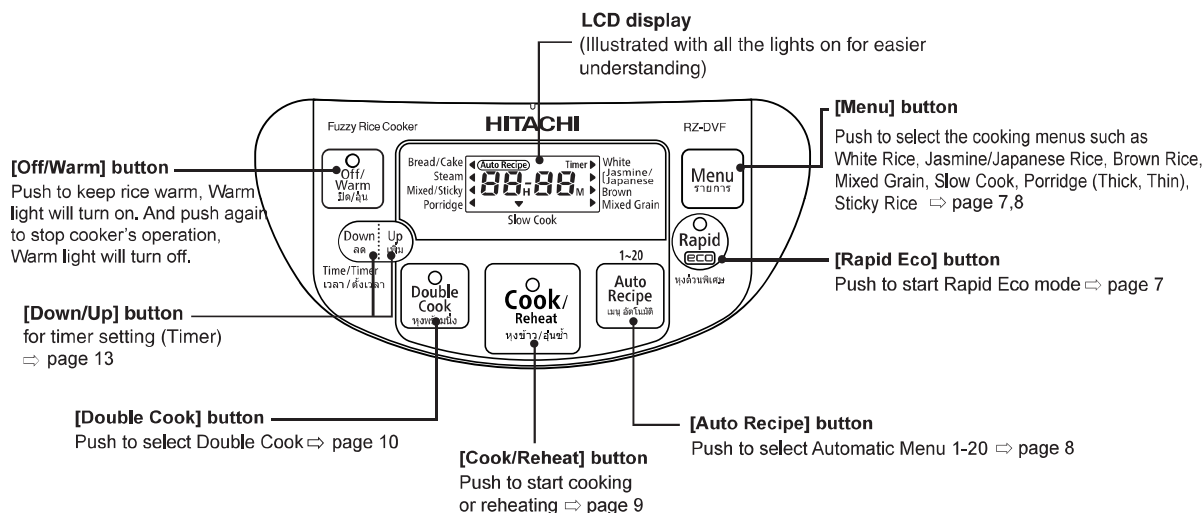
ATTENTION	
• Do not place a damp cloth on the cooker. It may cause discoloration, deformation or malfunction. • Do not stand the handle or move the cooker while cooking. Steam may cause burn hazards.	• Eliminate any foreign object at the bottom of inner pot, or on heating plate or temperature sensor.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

Parts Identification

Parts identification for rice cooker



Operation Buttons



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

Hints and Tips for Tasty Rice

Hints and tips for tasty rice

Measure rice correctly

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

Clean rice quickly and adequately

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

Stir rice after cooking

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

Warming up the rice with good taste

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

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

Small amount of rice

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

Note

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

Knowledge for Rice

Water amount and different kinds of rice

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

KIND OF RICE	WATER LEVEL	MENU
Jasmine rice	According to the scale of Jasmine rice	Jasmine rice
Japanese rice	According to the scale of Japanese rice	Japanese rice
Tahaeng rice Saohai rice Chaowang rice	According to the scale of White rice	White rice
Mixed rice	According to Mixed Grain Table	Mixed Grain

- Rapid  is the menu to cook less than 5 cups of rice for RZ-D18VF in shorter time, within 30 minutes and less than 4 cups of rice for RZ-D10VF. Heating and steaming time is set shorter than regular cooking time; the rice may be slightly harder or less tasty. We recommend using Cook Program unless you are in a hurry.

Why cooked rice is burned?

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

Mixed Grain

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

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

Note

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

Preparation for Cooking

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

1 Measure rice with the attached measuring cup

• One exact cup measures approximately 180 ml

less exactly more

✗
○
✗

2 Clean rice

- ① Use plenty of water to stir rice and drain it immediately.
- ② Repeat the procedure "Clean ⇨ Rinse" until the water become clear.

Note

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

Cause of Overflow

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

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

WHITE JASMINE JAPANESE

ข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น

JASMINE PORRIDGE

ข้าวหอมมะลิ THICK THIN

 โจ๊ก ข้าวต้ม

Note

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

<Water level>

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

4 Place the inner pot into the body

Note

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

5 Close the lid and plug in the cord.

Note

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

- How to Cook Rice
▼
See P.7

How to Use Auto Recipe
▼
See P.8

How to Warm Rice
▼
See P.9

How to Double Cook
▼
See P.10

How to bake a cake
▼
See P.11

How to slow cook
▼
See P.12

How to Set Timer
▼
See P.13

How to steam Manually
▼
See P.14

How to Cook Rice

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

Cooking time

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

White rice	Jasmine rice	Sticky rice	Brown rice	Porridge	Rapid Eco Cook
45~50	40~45	30~55	70~90	60~80	30
					RZ-D10VF 4 Cup of rice RZ-D18VF 5 Cup of rice

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

1

Push [MENU] button to select the menu.

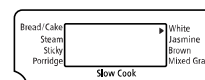


■ When plug is in, current menu setting will be displayed.

■ Each time [Menu] is pushed,

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

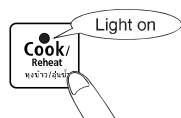
- The cooker always starts initial setting with White rice menu.
 - The cooker will not remember the setting when you select White → Jasmine → Brown → Mixed Grain → Slow Cook Porridge → Sticky → Steam → Cake.
- It will be set back to White rice next time.



2

There are 2 cooking method selections as following:

- 2.1 Normal cooking
- Push [Cook] button



- 2.2 Rapid eco cooking
- Push [Rapid eco] button



You will hear melody and it will start cooking.

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

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

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

Note for White rice cooking

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

3

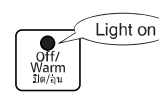
Stir the rice as soon as it is cooked and you hear the melody.

Keeping warm

- Though it could keep the rice warm over 12 hours. It is not recommended to do so, because it may cause odor and discoloration.
- Warming may cause dew drops accumulation inside of lid, inner lid or inner pot. This prevents the rice from getting dried, it is not the cooker's malfunction.

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

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



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

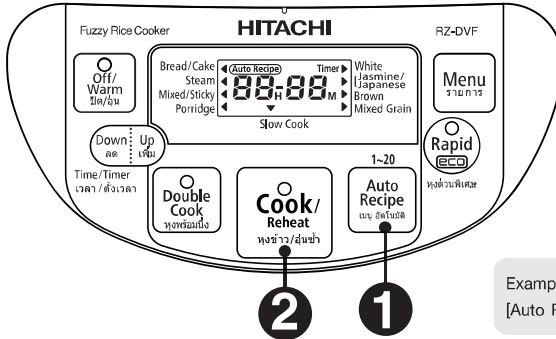
When rice is cooked, it will be automatically switched to warming operation. If you do not want to warm, push ⇒ [Warm] button and unplug.

Before Using

How to cook rice

How to Use Auto Recipe (20 Cooking Menus)

- Time and method of cooking, please refer to Auto Recipe Cook Book.



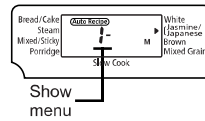
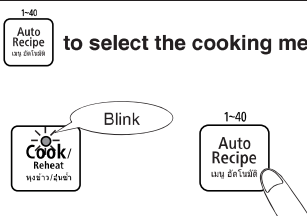
Warning

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

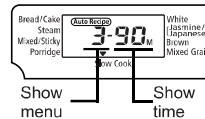
Example,

[Auto Recipe] Menu 3, Set time 91 minutes.

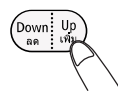
1 Push to select the cooking menu.



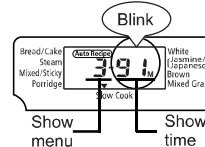
- Each time you press [Auto Recipe], the number of menu will move one by one, starting from 1 to 10 and recirculate to 1 again.



- Timer can be applied to some menu, which you can see in the Cook Book appendix.



- Each time you press [Up] the time will increase by 1 minute or press [Down] the time will decrease by 1 minute.



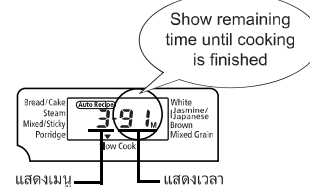
- Time of cooking depends on each menu. Please see the manual before setting the proper time.

2 Push the melody (warning sound) will ring. Start heating.



- [Cook] light will be on.
- The melody (warning sound) rings, the cooking is finished. Put the cooked food in other container.

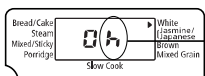
Note: Do not warm or keep the cooked food in the pot (fluorine coating on the inner pot may be damaged).



Show remaining time until cooking is finished



Light off



The hour is shown as h

How to Warm Rice

Tip for keeping rice and tasty

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

Type of rice	Cooking mode	Warming	
WHITE	WHITE	After the cooking is finished, the cooking mode will change to Warm automatically (WARM light is on).	- The Warm Mode can run 24 hours. Warming for more than 24 hours can cause odor or color changing. - Do not Warm. (Warming may affect quality, smell or consistency of the rice). - To stop Warming, press [off] (Warm light will be off).
JASMINE JAPANESE	JASMINE JAPANESE		
BROWN	BROWN		
STICKY	STICKY		
MIXED	MIXED RICE		
WHITE BROWN	PORRIDGE		

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

Tip for Warming tasty rice

- Stir rice occasionally while Warming.
- If the rice quantity is low, accumulate the rice in the middle of the pot (to prevent the rice from getting dried or get clumped).
- Use as less time for warming as possible. Do not warm rice more than 24 hours (in case of warming more than 24 hours can cause odor or color changing).
- Do not warm other rice than White rice, Jasmine rice, Japanese rice (Brown, Porridge, Mixed / Sticky).
- Stir rice well before warming. Do not leave rice scoop in the pot while warming and do not reheat the cold rice.
- You can keep the rice tasty by wrapping it with plastic wrapping paper and warm it in microwave oven.



How to cook rice

How to Reheat the rice in Warm mode

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

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

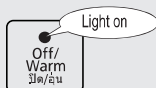
Note: Do not warm the rice many times (it may cause the rice to get dried or even burned).

2 Press  while warming.

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

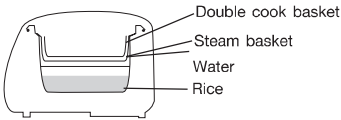
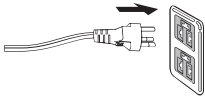
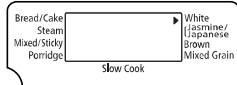
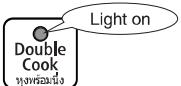
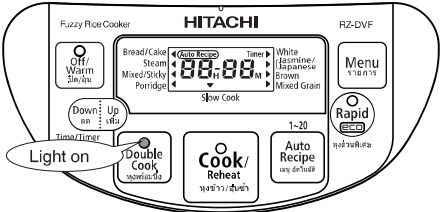
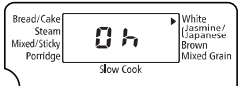
- When the rice is still hot after cooking or when the rice has been cooled down, the warning sound will beep and you cannot warm the rice again).

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



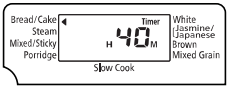
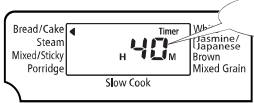
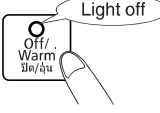
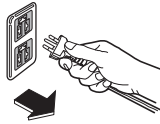
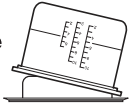
- To stop warming, press OFF (Warm light will be off)

How to Double Cook Program

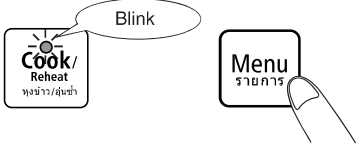
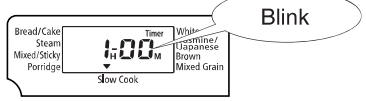
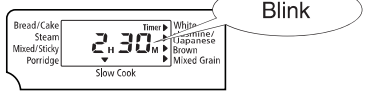
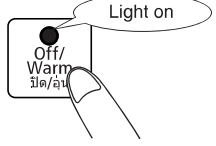
1	Prepare the rice and food to be the steam.	■ Preparation for cooking ⇨ page 6 ■ Preparation for steaming food ⇨ page 27-31 ■ Amount of rice for Double Cook Program 2 cups of rice for type 1.0 L 3 cups of rice for type 1.8 L
2	Place the inner pot into this appliance and put the food to be steamed in 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/Japanese 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	
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/Japanese 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 “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.



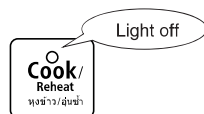
Select menu

- 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

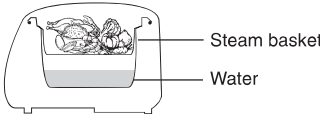
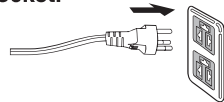
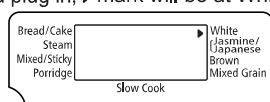
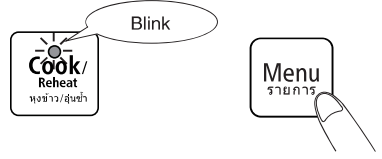
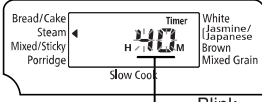
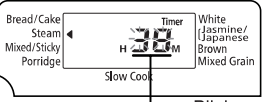
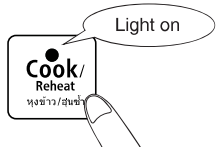
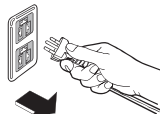
- You could not program cooking unless you push [Cook] button to turn on the cooker.

- 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 [Off/Keep Warm] 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/Japanese 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.

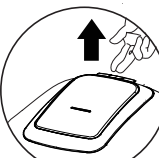
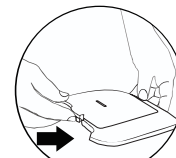
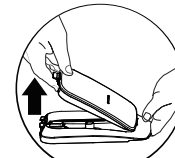


Steam cap (Wash every time after use)

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

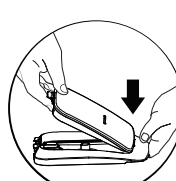
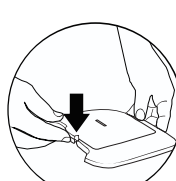
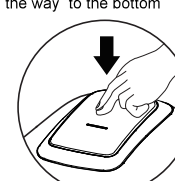
Rice Scoop/Measuring Cup/Steam Basket/Double Cook Basket

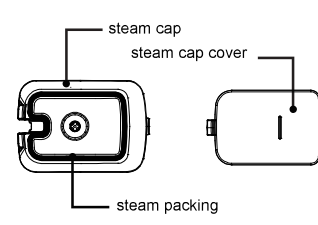
Wash with soft material such as sponge by using dish soap.

③ Cleaning

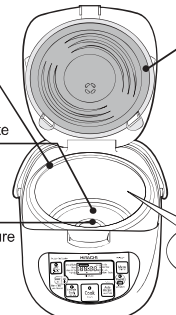
■ How to attach

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



Due drops should be wiped after every usage.



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

Heating Plate Temperature Sensor

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

Heating Plate

Temperature Sensor

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.

Check points/When...		Problem												
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	Used 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
Cooked rice	Is too hard	●		●	●			●	●	●	●	●		
	Is half-cooked	●	●	●	●			●	●	●	●			●
	Is too soft	●		●				●	●	●	●	●		
	Has odor		●			●								
Badly burn			●	●				●			●			
Boiled over		●	●	●	●	●	●	●						●
Steam leaks from the place other than steam vent					●									
Warm rice	Has odor		●			●				●		●	●	●
	Is yellow	●	●	●	●		●					●	●	
	Hardened	●			●		●					●	●	●
Warming temperature is too low														●
Too much dew drops										●		●		●
Water overflowing while cooking		●	●											
Cannot operate with buttons		• Is it fully plugged? ⇨ Insert a plug into outlet • Isn't Warm light on? ⇨ push  and operate with buttons again												
The cooker makes sounds when in use		• It may make clicking sound while cooking, soaking or warming. It is not malfunction. • Steam makes sound occasionally while cooking. It is not malfunction.												
It has odor while cooking		• It may have odor after you purchased the product until you really cook for the first time. It will vanish as you use it.												
Lid is impossible/hard to close		• Make sure there is not rice stuck to the rim of inner pot or inner lid.												

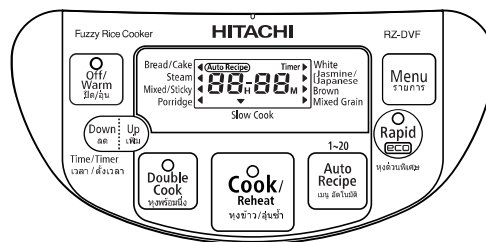
- After checking all the points above and you still experience problems, please contact the store where you purchased the product.
- If inner pot is deformed or its fluorine coating is damaged, please purchase new one.
- If H1~H7 shown on the LCD display, please contact the store where you purchased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

When a power failure occurs

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

Note

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



Cooking Book (For Auto Recipe Program)

MENU
1

Mixed Rice with Chinese Chicken Sausage



Ingredients [4-5 servings]

- 2 cups jasmine rice
- 3/4 cup chinese chicken sausage cut into 3/4 inches long
- 1/4 cup carrot, diced
- 1/3 cup green bean, cut into pieces
- 1/2 cup cooked Lotus seeds
- 2 tablespoons soaked dried shitake mushroom, finely sliced
- 10 finely sliced ginger
- 5 cloves garlic, crushed
- 3 coriander roots, crushed
- 2 tablespoons seasoning sauce
- 3 tablespoons mushroom sauce
- 1/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon ground pepper
- 1 3/4 cups stock or plain water
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 teaspoon sesame oil

For Decoration

- 1 bunch coriander leaves

Instruction

1. Rinse the rice well and drain in a colander. Set aside.
2. Put all the ingredients in the inner pot. Stir to combine. 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. Sprinkle with coriander leaves and serve hot.

MENU
2

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 2. 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
3

Pineapple Rice



For Decoration

1/2 - 3/4 cup crispy fried cashew nut

1 spring onion, 1 Coriander leave

Cucumber, Lime wedges

Instruction

1. Rinse the rice well and drain in a colander. Set aside.
2. Put **all** the ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 3. 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
 1/2 cup carrot, small diced
 1 1/2 cups pineapple cut into
 1 1/2 cm. cubes
 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
4

Mixed Rice with Chicken and Green Curry Sauce



Ingredients [4-5 servings]

2 cups jasmine rice
 300 grams chicken breast cut
 into small pieces
 1/4 cup green curry paste
 2 tablespoons vegetable oil
 1/4 cup coconut cream
 1 1/2 cups plain water
 1/2 cup pea eggplant
 4 Thai eggplants, quartered
 2 long red chilies, sliced
 2 kaffir lime leaves, shredded
 2 tablespoons fish sauce
 1/2 teaspoon salt
 2 teaspoons sugar
 1/2 cup sweet basil leaves

Instruction

1. Rinse the rice well and drain in a colander. Set aside.
2. Put **all** the ingredients in the inner pot. Stir to combine. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 4. Press [Cook] button. Rice will be cooked when [Off/Warm] button light is green. Fluff the rice to loosen. Dish up rice on serving plate.

MENU
5

Tom Yum Braised Beef



For Decoration

1 bunch coriander leaves to decorate

Instruction

- Put the "Ingredients for Braised Beef" into a pot. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 5.
Cooking time is automatically set for 90 minutes. Press [Cook] button. Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green.
Open the lid and add the "Ingredients for Tom Yum Seasoning".
Stir well. Transfer to serving bowl and sprinkle with coriander leaves. Serve hot.

Ingredients [4-5 servings]

500 grams beef chuck with fat cut into 3/4 inch cube
4 1/2 cups plain water
1 teaspoon salt
5 slices galangal
3 – 4 lemongrasses crushed
3 kaffir lime leaves, shredded
6 shallots, crushed

Ingredients for Tom Yum Seasoning

10 – 15 bird's eye chilies, crushed
2 tablespoons fish sauce
2 tablespoons lime juice
1/2 teaspoon sugar
1 cilantro cut into small pieces

MENU
6

Stewed Beef



Instruction

- Put all ingredients in the inner pot. Stir to combine. Press [Auto Recipe] button. Select 6.
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.

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

MENU
7

Steamed White Snapper with Ginger and Soy Bean Paste



For Decoration

1 tablespoon finely sliced long red chili

Instruction

1. Clean and rinse the fish well. Pat fish dry with kitchen paper.
2. Place the fish in a plate. Sprinkle all over the fish with mushroom, ginger and celery.
3. Mix fermented soy bean with light soy sauce, oyster sauce, sesame oil and vegetable oil and stir to combine. Pour the oil mixture over the fish.
4. Fill water to 4 – 5 marks in the inner pot. Place steam tray in the pot. Place fish plate on the tray. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 7. Cooking time is automatically set for 25 minutes. Press [Cook] button. Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Open the lid and remove the steam tray. Sprinkle over the fish with sliced long red chili. Serve hot.

Ingredients [2-3 servings]

220 grams or 2 filets of white snapper
2 tablespoons sliced ginger
2 tablespoons sliced soaked shitake mushroom
1 tablespoon fermented soy bean
2 Chinese celery cut into 1/2 inch long and leaves picked
1 tablespoon light soy sauce
1 tablespoon oyster sauce
2 teaspoons vegetable oil
1 teaspoon sesame oil
Plain water for steaming

Remarks :

- Alternatively, pomfret, snowfish or salmon can also be used for this recipe.

MENU
8

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
9

White Snapper and Rice Porridge



Ingredients [3-4 servings]

1 cup jasmine rice
7 cups plain water
1 cube chicken stock
1 tablespoon seasoning sauce
1/2 tablespoon mushroom sauce
1 tablespoon light soy sauce
Marinated white snapper filets

White Snapper Marinated

200 grams white snapper
filet cut into 1/2 by 4 cm
1 tablespoon oyster sauce
1 tablespoon light soy sauce
1/2 teaspoon ground pepper

For Garnish

1 tablespoon crispy fried garlic
1/2 teaspoon ground pepper
1 - 2 tablespoons finely sliced ginger
1 - 2 tablespoons Chinese celery cut into pieces
1 tablespoon spring onion, finely chopped

Instruction

1. Marinate the fish with seasoning ingredients and set aside for 20 minutes.
2. Rinse the rice well and drain in a colander.
3. Put all ingredients in the inner pot. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 9. Press [Cook] button.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Serve in a serving bowl and sprinkle with pepper, crispy garlic, ginger slices, celery and spring onion. Serve hot.

Remarks :

- for 1.0 Litre model, ingredients must be reduced by half.

MENU
10

Rice Porridge with Shrimp



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.

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 10. 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.

MENU
11

Clay Pot Rice with Chesnut and Chicken



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 chines 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

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 11. 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.

MENU
12

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 12. 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.

Yam Cake (Or Kuih)

**Ingredients [3-4 servings]**

375 grams steamed yam, cut into cube size 1 1/2 - 2 cm

3/4 cup rice flour

3 tablespoons potato flour

1 cup boiling water

1/4 cup dried shrimp, soaked and chopped

1/3 cup dried scallop, soaked in hot water for 30 – 60 minutes and shredded

1/3 cup dried shitake mushroom, soaked and sliced

1/3 cup crispy fried shallot

1 teaspoon five spices powder

1 1/4 teaspoons salt

1 teaspoon sugar

1/2 ground pepper

3 tablespoons vegetable oil

Plain water for steaming

For Decoration

Crispy fried shallot

Spring onion, finely chopped

Long red chili, finely sliced

Dried shrimps, soaked and chopped

Dried scallop, soaked in hot water for 30 – 60 minutes and chopped

Instruction

1. Put half of the two flour ingredients in a mixing bowl. Pour boiling water in the flour and beat to combine. Add the remaining halves and beat until well mixed.
2. Add dried shrimps, dried scallop, reserve some for garnish, shitake mushroom, crispy fried shallots and season with salt and pepper, five spices powder. Add vegetable oil and yam.
3. Line food wrapping film in the bottom and sides of a mould. Put yam mixture in the mould and level the top. Garnish with chopped dried shrimp and chopped dried scallop.
4. Fill water to 4 – 5 marks in the inner pot. Place yam mould in the steam tray and put in the pot. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 13. Cooking time is automatically set for 30 minutes. Press [Cook] button. Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Remove from mould and cut into rectangular pieces. Garnish with crispy fried shallot, spring onion, long red chili, chopped dried shrimps, and shredded scallops. Serve hot.

Yong Tofu

**Ingredients [3-4 servings]**

300 grams Cha Ca Fish Meat Emulsion

6 red chillies, deseeded for stuffing

6 green okras, deseeded and slit in the middle

6 hard tofu, cut into 1 inch cube and scoop half the meat off

2 tablespoons red chillies, deseeded and chopped

2 tablespoons spring onion, chopped

2 teaspoons sesame oil

1/2 teaspoon ground pepper

1 teaspoon salt

Plain water for steaming

Sauce

2 tablespoons light soy sauce

1 tablespoon chopped garlic

1 tablespoon sugar

1/4 cup plain water

1/2 teaspoon corn starch

2 teaspoons vegetable oil

For Decoration

1 bunch coriander leaves

Instruction

1. Mix the fish emulsion with red chili, spring onion, sesame oil, ground pepper and salt, beat together to form a paste.
2. Mix sauce ingredients together. Stir to combine.
3. Insert the fish paste in the chillies, okras, and tofu. Level the top with a knife's blade. Place the stuffed vegetables and tofu on a plate. Pour mixed sauce over the pour mixed source.
4. Fill water to 4–5 marks in the inner pot. Place the pour mixed source plate on the steam tray and put in the pot. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 14. Cooking time is automatically set for 15 minutes. Press [Cook] button. Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Arrange the stuffed vegetables and tofu in a serving plate and garnish with coriander leaves. Serve hot.

Remark:

- To substitute for Cha Ca Fish Meat Emulsion, cut skinned fresh fish fillet into small pieces and process finely. Mix with 1 tablespoon all purpose flour and beat until thickened and sticky.

MENU
15

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 15.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green.
Serving hot in a serving bowl.

MENU
16

Multi Colors Mixed Rice



Ingredients [4-5 servings]

- 2 cups jasmine rice
- 2 1/2 cups plain water
- 2 cups Chicken Gio-Vietnamese chicken ham diced 1 cm
- 1/2 cup onion, diced
- 1/3 cup carrot, diced
- 1/2 cup green pea
- 3 eggs
- 1/4 - 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon light soy sauce
- 1 tablespoon seasoning sauce
- 2 tablespoons oyster sauce
- 1 teaspoon sugar
- 1 teaspoon rice wine or white wine
- 1/2 teaspoon ground pepper
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 tablespoon chopped garlic

For Decoration

- 1 bunch coriander leaves

Instruction

1. Rinse rice well with 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 16. Press [Cook] button.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green. Fluff the rice gently. Put rice in a serving plate.
Sprinkle with coriander leaves.

MENU
17

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 17. 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
18

Braised Fish with Spring Onion



Instruction

1. Arrange the fish and the remaining ingredients in the inner pot. Close the lid. Press [Auto Recipe] button. Select 18. Cooking time is automatically set for 30 minutes. Press [Cook] button.
Cooking is completed when [Off/Warm] button light is green.
Arrange the fish in a serving bowl and garnish with spring onion. Serve hot.

Ingredients [3-4 servings]

350 grams sweet water fish cut into 1 inch long
15 grams finely sliced ginger
1 teaspoon coarse salt
1 teaspoon sugar
1/2 teaspoon ground pepper
2 tablespoons vegetable oil
1 long red chili sliced
1 1/2 teaspoons light soy sauce
1 teaspoon sweetened dark soy sauce
40 grams shallot cut crosswise 1/2 cm. thick
1 1/4 - 1 1/2 cups plain water

For Decoration

2 - 3 tablespoons spring onion cut into small pieces

MENU
19

Steamed Egg



Ingredients [2-3 servings]

2 eggs size 1
2 tablespoons fresh shrimps cut crosswise
2 tablespoons chopped shallot
2 tablespoons straw mushrooms finely sliced
1 teaspoon finely chopped garlic
1/4 - 1/3 cup chicken stock
1 1/4 teaspoons fish sauce
1/8 teaspoon ground pepper
Plain Water for steaming

For Decoration

2 - 3 pieces of 1 cm. floral cut carrots
1 tablespoon finely chopped spring onion

Instruction

1. Beat eggs until fluffy. Add remaining ingredients and stir to combine.
2. Fill water to 4 - 5 marks in the pot. Place steam tray in the pot. Place egg bowl on the tray. Close the lid.
Press [Auto Recipe] button. Select 19. Cooking time is automatically set for 18 minutes.
Press [Cook] button. Cooking is completed when [Off/ Warm] button light is green.
3. Remove the custard and serve hot.

MENU
20

Mushroom and Shrimp Porridge



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.

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 20.
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.

Cooking Book (For Double Cook Program)

* Amount of rice for Double Cook Program

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

Steamed Prawns with Soy Sauce



Ingredients [2-3 servings]

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

Instruction

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

Steamed Chicken Shanghai Style



Ingredients [2-3 servings]

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

Shanghai Sauce Seasoning

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

Instruction

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

Steamed Blue Crab with Chili



Ingredients [2-3 servings]

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

Instruction

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

Remark : - The taste is a bit spicy

Steamed Snow Fish with Soy Sauce



Ingredients [2-3 servings]

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

Instruction

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

Steamed Tofu in Brown Sauce



Instruction

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

Ingredients [3-4 servings]

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

Gado Gado



Instruction (For Gado Gado)

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

Instruction (For Peanut Sauce)

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

Ingredients [3-4 servings]

1.0L 1.8L
 4 4 boiled eggs, quartered
 20 20 pieces fried tofu, cut into rectangles
 2 2 cucumbers, sliced
 2 2 tomatoes, sliced crosswise
 35 70 grams cabbage, cut into pieces
 25 50 grams carrot, cut into sticks
 50 100 grams potatoes, peeled and cut into pieces
 50 100 grams Thai water spinach, cut into pieces
 25 50 grams string bean, cut into 1" long
 25 50 grams bean sprouts

Peanut sauce

Rice, Plain water

Peanut sauce ingredients

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

Steamed Eggs with Shrimps



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 chillies,
 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, chillies, kaffir lime leaves and sweet basil leaves, Place mixtures in the Double cook basket.
4. Put rice* in the pot, add water up to the marked level. Place steam basket and chicken tray on top.
Close the lid. Press [Menu] to select the type of rice.
5. Press [Double Cook] button. When rice is cooked, alarm will ring. Open the lid and lift the chicken tray out.
Arrange in the serving plate .Serve while hot.

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

Mixed Vegetables with Oyster Sauce



Ingredients [2-3 servings]

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

Instruction

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

Cooking Book

Butter Cake



Ingredients

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

Instruction

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

Pork Rib Stew



Ingredients

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

Instruction

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

Fried Rice with Shrimp Paste



Ingredients

- | | |
|---|--|
| 1 cup jasmine rice | |
| 1 cup brown rice | |
| 3 tablespoons shrimp paste | |
| 1 tablespoon vegetable oil | |
| 10 shrimps, deveined | |
| 1 tablespoon fish sauce | |
| 1/4 teaspoon salt | |
| 1 teaspoon sugar | |
| 3 teaspoons carrot, fine diced | |
| 1/2 cup shimeji mushroom, cut | |
| 3 tablespoons lemongrass, finely sliced | |
| 3 tablespoons fingerroot (Krachai), finely sliced | |
| | 2 tablespoons fresh green peppercorn |
| | 1/2 cup roast, or fried cashew nuts |
| | 1 tablespoon kaffir leaves 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) | |
| 1 tablespoon chinese wolfberry seeds | |
| 1 tablespoon chinese whisky | |
| 1 bashed old ginger | |
| 2 shallot | |
| 2 carlander | |
| 1 teapoon ground salt | |
| 1 teapoon ground pepper | |
| 1 teapoon dark soy sauce | |
| 1 teapoon sweet soy sauce | |
| 2 tablespoon light soy sauce | |
| | 2 tablespoon shitake mushroom sauce |
| | 1 tablespoon oyster sauce |
| | 2 teaspoon crystalline sugar |
| | 6 cups stock |
| | 10 boiled quail eggs |
| | 1/3 cup corn starch (dissolved in small amount of water) |
| | 100 grams boiled pig or duck blood cake |
| | 50 grams crab meat |
| | 100 grams boiled, stranded chicken |
| | 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-D10VF	RZ-D18VF
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	38 Wh*	40 Wh*
Cord length		1.2 m	
Dimensions (Approximately)	Width	26 cm	30 cm
	Depth	34 cm	38 cm
	Height	23 cm	27 cm
Weight (Approximately)		3.8 kg	4.6 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 (km.7) Road, 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-D10VF : 3,890 Baht / RZ-D18VF : 4,190 Baht

3RPL115912 2021-05 (AP-AHTH) R0