

TOSHIBA

หม้อหุงข้าวแรงดันสุญญากาศ IH (สำหรับใช้ในครัวเรือน)

คู่มือการใช้งาน / สูตรอาหาร

รุ่น 1.8 ลิตร

หมายเลขรุ่น

RC-18VXWTH



หม้อหุงข้าวแบบความดัน ภายในหม้อมีแรงดันสูง การใช้งานที่ไม่ถูกวิธีจะทำให้เกิดอันตรายได้ เพื่อการใช้ที่เหมาะสมและปลอดภัย โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ให้ละเอียด

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟฟ้าที่ใช้มีกำลังไฟฟ้ากระแสสลับ 220V-240V

ขอบคุณที่ซื้อหม้อหุงข้าวแรงดันสุญญากาศ Toshiba Vacuum Pressure IH

- โปรดใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อวัตถุประสงค์ในครัวเรือนเท่านั้น (ไม่เหมาะสำหรับใช้ในเชิงพาณิชย์)
- เพื่อการใช้งานที่ถูกต้องและปลอดภัย โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ให้ละเอียดก่อนใช้งาน
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานนี้ไว้ในที่ที่หยิบได้ง่าย เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงได้อย่างสะดวกในอนาคต

เพื่อใช้หม้อหุงข้าวอย่างถูกต้องและปลอดภัย
โปรดอ่าน “คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย” และ “ข้อควรระวัง” (หน้า 2 ถึง 7)

สารบัญ

ก่อนใช้งาน

คู่มือความปลอดภัย.....	2
ข้อควรปฏิบัติ.....	7
ข้อควรระวังและการจัดการชิ้นส่วน.....	8
การตั้งนาฬิกาเป็นเวลาปัจจุบัน	12

วิธีการหุง

เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย.....	13
การใช้โปรแกรมการหุงข้าวที่แตกต่างกัน	14
การหุงข้าว.....	17
การตั้งเวลา	19
โหมดรักษาความอุ่น.....	20
การทำอาหาร (นึ่ง, เค้ก, ซุป)	21

สูตรอาหาร

ข้าวผสม / ข้าวเหนียวถั่วแดง.....	22
ข้าวต้มไก่ / ข้าวซูชิ	23
นึ่ง	24
เค้ก	25
ซุป	27

การทำความสะอาด

การทำความสะอาด	28
----------------------	----

การแก้ไขปัญหา

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า.....	30
การแก้ไขปัญหา	31
หน้าจอแสดงข้อผิดพลาด	35
ข้อมูลจำเพาะ	36
การรับประกัน	36
บริการซ่อมแซม.....	36

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้อย่างเคร่งครัด

คำแนะนำเหล่านี้ ประกอบด้วยข้อมูลสำคัญสำหรับการใช้งานอย่างปลอดภัยและถูกวิธี เพื่อป้องกันอันตรายต่อบุคคลและทรัพย์สิน

■ อันตรายและความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ แบ่งตามระดับความรุนแรง โดยแสดงด้วยสัญลักษณ์ความปลอดภัยดังต่อไปนี้



คำเตือน

แสดงถึงการใช้งานที่ไม่ถูกวิธีอาจส่งผลอันตรายถึงชีวิตหรือได้รับบาดเจ็บสาหัส



ข้อควรระวัง

แสดงถึงการใช้งานที่ไม่ถูกวิธีซึ่งอาจส่งผลให้ผู้ใช้งานได้รับบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย

■ คำแนะนำที่ต้องปฏิบัติตาม จะแสดงตามการจำแนกระดับดังต่อไปนี้



แสดงสิ่งที่ห้ามปฏิบัติ



แสดงคำแนะนำที่ต้องปฏิบัติ



แสดงสิ่งที่ต้องให้ความใส่ใจ

คำเตือน

เพื่อป้องกันเพลิงไหม้ ไฟดูด ไฟรั่ว ไฟช็อต และอื่นๆ



บุคคลต่อไปนี้ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์:

- เด็ก;
 - บุคคลที่มีความผิดปกติทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางปัญญา
 - ผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ (รวมถึงเด็กและการท)
- โปรดป้องกันมิให้ทารกและเด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้ และเก็บให้พ้นมือทารกและเด็ก



ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ด้วยความไม่เหมาะสม หรือเพื่อวัตถุประสงค์อื่นใด นอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งานนี้

อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด ไฟรั่ว หรือไฟช็อตได้ บริษัท Toshiba จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นหากใช้ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ถูกวิธีหรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดที่ไม่ได้ระบุไว้ในคู่มือนี้



หากผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติหรือชำรุด ให้หยุดใช้งานทันที

ให้ถอดปลั๊กโดยทันที และติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์

《ตัวอย่างการทำงานผิดปกติหรือการชำรุด》

- ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนจัดผิดปกติ
- ตัวเครื่องมีกลิ่นไหม้
- ตัวเครื่องมีรอยร้าว หลวม หรือ สั่น
- หม้อชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ ฝาปิดด้านนอก หรือ ฝาปิดด้านใน บิดเบี้ยวหรือเสียหาย
- พัดลมด้านล่างไม่ทำงานขณะหุง



ห้ามทำการถอดประกอบ ซ่อมแซม หรือดัดแปลงผลิตภัณฑ์

ห้ามถอดประกอบอุปกรณ์

กรณีต้องการซ่อมแซมโปรดติดต่อร้านค้าที่ซื้อสินค้า

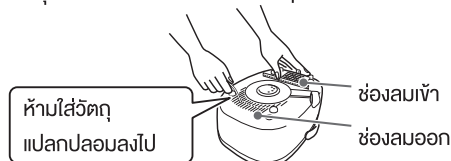


ห้ามถอดประกอบอุปกรณ์



ห้ามใส่สิ่งของแปลกปลอมเข้าไปในช่องลมเข้า ช่องระบายอากาศ หรือช่องว่างใดๆ

โดยเฉพาะวัตถุที่เป็นโลหะเช่น เข็ม ลวด และอื่นๆ



ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมลงไป

ช่องลมเข้า
ช่องลมออก



ห้ามแช่ตัวเครื่อง ปลั๊กไฟ และสายไฟ ลงในน้ำ ภาชนะน้ำ หรือ ล้างด้วยน้ำ ห้ามเทน้ำเข้าไปในหม้อหุงข้าว



ห้ามผู้ไม่คุ้นเคยกับการใช้งานหรือเด็กใช้เครื่องนี้ และเก็บให้พ้นมือเด็ก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ควรดูแลเด็กอย่างใกล้ชิด ขณะหุงข้าวและหลังจากหุงข้าวเสร็จ



ขณะที่ผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน ห้ามเปิดฝาด้านนอกของผลิตภัณฑ์ ห้ามเคลื่อนย้าย หรือ ยกผลิตภัณฑ์นี้

* รูปภาพใช้สำหรับอ้างอิงเท่านั้น โปรดดูจากสินค้าจริง

**คำเตือน****เพื่อป้องกันเพลิงไหม้ ไฟดูด ไฟช็อต และอื่นๆ****ควรใช้ปลั๊กไฟ สายไฟ และเต้ารับอย่างถูกต้อง****ห้ามให้มีหมุดหรือฝุ่นเกาะติดอยู่ที่ปลั๊กไฟ (ทั้งด้านปลั๊กและด้านตัวเครื่อง)****ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ (ทั้งด้านปลั๊กและด้านตัวเครื่อง) หรือสายไฟ ชำรุด เสียหาย และ/หรือ ปลั๊กไฟ ไม่สามารถเสียบเข้ากับเต้ารับได้**

หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนใหม่ด้วยสายไฟที่กำหนดเท่านั้น

ห้ามใช้สายไฟอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด**ห้ามใช้สายไฟกับอุปกรณ์อื่น ๆ****ห้ามให้ปลั๊กไฟหรือสายไฟชำรุด**

ห้ามงอ ดึง บิด หรือรัดสายไฟอย่างแรง ห้ามมัดสายไฟในขณะที่กำลังจ่ายไฟ ห้ามวางสายไฟใกล้ส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า ห้ามวางวัตถุหนักบนสายไฟ และห้ามดัดแปลงสายไฟในทุกกรณี

ห้ามไม่ให้เด็กเสียบปลั๊กไฟ (ทั้งด้านปลั๊กและด้านตัวเครื่อง)

ระวังไม่ให้เด็กและการเสียบปลั๊กไฟ

ระวัง
มือเปียก**ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟ (ทั้งด้านปลั๊กและด้านตัวเครื่อง) เมื่อมือเปียก**

เช็ดมือให้แห้งก่อนจับปลั๊กไฟ

**เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับ 220-240V ที่มีกำลังไฟ 10A ขึ้นไป****ห้ามใช้เต้ารับไฟฟ้าร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น**

การใช้ปลั๊กไฟร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น อาจทำให้เกิดไฟไหม้เนื่องจากความร้อนสะสม

ในกรณีที่ใช้ปลั๊กพ่วง ให้ใช้ปลั๊กพ่วงที่มีกำลังไฟ 10A ขึ้นไป และอย่าใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น**เสียบปลั๊กไฟให้สนิท (ทั้งด้านปลั๊กและด้านตัวเครื่อง)****หมั่นเช็ดฝุ่นออกจากปลั๊กไฟเป็นประจำ (ทั้งด้านปลั๊กและด้านตัวเครื่อง)**

หากมีฝุ่นเกาะที่ปลั๊กไฟ และมีความชื้นสะสม อาจทำให้อนวนไฟฟ้าเสื่อมสภาพ และทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ใช้ผ้าแห้งเช็ดฝุ่นออก

เก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก

ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อยลงมาจากโต๊ะหรือเก้าอี้เตี้ย หากดึงสายไฟ ผลิตภัณฑ์อาจตกจากโต๊ะหรือเก้าอี้เตี้ยและทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

ขณะใช้งานหม้อหุงข้าว โปรดระวังอย่าให้สะดุดหรือล้มกับสายไฟ

เพราะอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บ หรือสายไฟชำรุด และก่อให้เกิดเพลิงไหม้หรือไฟดูดได้

ใช้เต้ารับที่มีระบบสายดิน

ปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์นี้ ออกแบบมาเพื่อใช้กับเต้ารับที่มีระบบสายดิน หากเต้ารับไฟฟ้าไม่ได้ต่อระบบสายดิน อาจทำให้เครื่องทำงานผิดปกติ หรือเกิดไฟช็อตเนื่องจากกระแสไฟฟ้ารั่วได้

⚠ คำเตือน

ก่อนการใช้งานหม้อหุงข้าวแรงดันรุ่นนี้ ควรปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย ดังต่อไปนี้

หม้อหุงข้าวจะสร้างแรงดันสูงในระหว่างการหุง การใช้งานที่ไม่ถูกวิธีอาจทำให้เกิดอันตรายได้

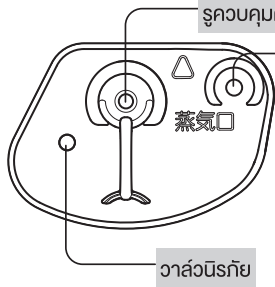
เพื่อป้องกันการถูกความร้อนลวกและการบาดเจ็บอื่นๆ ซึ่งเกิดจากการเปิดฝ้าหม้อฉับพลัน อันตรายจากไอน้ำร้อน สิ่งที่อยู่ในหม้อพุ่งกระเด็น หรือน้ำเดือดล้นออก:



ตรวจสอบรายการต่อไปนี้ก่อนทำการหุง

- ตรวจสอบว่าวาล์วนิรภัยและวาล์วกักกลับ ทำงานได้ และไม่มีวัตถุแปลกปลอมติดอยู่ตามสวิตช์ของหม้อ หากมีวัตถุแปลกปลอมหรือหยดน้ำ ให้เช็ดออก (ดูวิธีการทำความสะอาด หน้า 28 และ 29)

• ช่องระบายไอน้ำร้อน



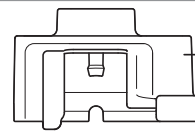
ใช้ก้านสำลิจัดลงเบาๆ 2-3 ครั้ง เพื่อดูว่าเคลื่อนไหวได้สะดวก

รูควบคุมความดัน
รูวาล์วกักกลับ

สปริง/ขอบแกนวาล์วนิรภัย

บอลควบคุมความดัน

ตรวจสอบการทำงาน



ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ

ติดตั้งให้สนิท
(มิฉะนั้นจะทำงานผิดปกติ)

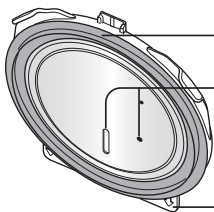
ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ

ตรวจสอบการทำงาน

กดแกนลงเบาๆ เพื่อดูว่าเคลื่อนไหวได้สะดวก

ชิ้นส่วนควบคุมความดัน

• ฝาด้านใน



ยางรองฝาด้านใน

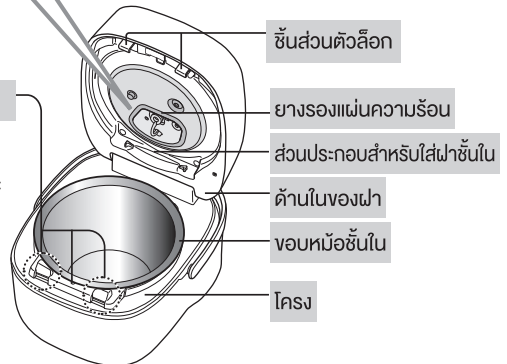
ช่องระบายไอน้ำ

ส่วนที่ใส่

• ตัวเครื่องหลัก

รูรับตัวล็อก

* หากมีเศษข้าวติดอยู่ที่รูรับตัวล็อกและแข็งตัว อาจทำให้ฝ้าหม้อด้านนอกเปิดไม่ออก



ชิ้นส่วนตัวล็อก

ยางรองแผ่นความร้อน

ส่วนประกอบสำหรับใส่ฝาด้านใน

ด้านในของฝ้า

ขอบหม้อชั้นใน

โครง



ติดตั้งช่องระบายไอน้ำร้อนให้สนิท ปิดฝ้าหม้อด้านนอกให้สนิทจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิก

กดฝ้าลงที่บริเวณตรงกลางด้านหน้า



คลิก



ห้ามจับ

ห้ามวางมือเหนือด้านบน หรือชะโงกหน้าเข้าไปใกล้ช่องระบายไอน้ำ เนื่องจากช่องระบายไอน้ำมีความร้อนสูง

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ควรวางหม้อหุงข้าวให้ห่างจากการก่อกองและเด็ก

ไอน้ำจะพุ่งออกมาอย่างรวดเร็ว



ช่องระบายไอน้ำ
(ปล่อยไอน้ำ)



ห้ามเหย้าหรือยกตัวหม้อขณะหุง



ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น นอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งานนี้

《ห้ามประกอบอาหารด้วยวัตถุประสงค์ต่อไปนี้》

- วัตถุประสงค์ที่ย้ายตัวหลังจากประกอบอาหาร เช่น เนื้อปลาสด กุ้ง นึ่ง และก๋วยเตี๋ยว
- วัตถุประสงค์ที่ใช้เบกกับโซดาหรือวัตถุประสงค์อื่นที่เกิดฟองอย่างรวดเร็ว
- วัตถุประสงค์ที่มีความหนืด เช่น แองและสตว์
- วัตถุประสงค์ที่ใช้น้ำมันปริมาณมาก
- วัตถุประสงค์ที่เดือดล้นได้ง่าย เช่น ก๋วย เต็ม และอื่นๆ
- ห้ามนำวัตถุดิบที่บรรจุในถุงพลาสติกมาประกอบอาหารในหม้อหุงข้าว และ
- การนั่งวัตถุดิบควบคู่กับการหุงข้าวหรือข้าวต้ม



ห้ามทำสิ่งต่อไปนี้

- **อย่าเลือกเมนู <ข้าวขาว/รวดเร็วและอร่อย> หรือเมนูทำอาหารอื่น ๆ สำหรับการหุงข้าวผสม**
เนื่องจากข้าวจะถูกหุงด้วยความร้อนสูงเมื่อเลือกเมนู <ข้าวขาว/รวดเร็วและอร่อย> วัตถุประสงค์ติดกับฝาด้านในและช่องระบายไอน้ำได้ง่าย
- **อย่าเลือกเมนู <ข้าวขาว/รวดเร็วและอร่อย> หรือเมนูอื่นที่คล้ายกันสำหรับการทำข้าวต้ม ข้าวกล้อง ข้าวผสมธัญพืช หรือซูป ซึ่งต้องการน้ำมากขึ้น**
- **อย่าเติมน้ำเกินระดับน้ำสูงสุดที่ระบุในหม้อชั้นในสำหรับการหุงข้าว**
- **อย่าเติมปริมาณน้ำมากเกินไป**
ปริมาณน้ำที่สามารถเติมเพิ่มได้ไม่ควรเกิน 2 มม. จากระดับน้ำปกติที่กำหนดไว้



ห้ามใส่สิ่งใดๆ ลงในหม้อหุงข้าว ที่อาจไปอุดช่องระบายไอน้ำของฝาชั้นใน หรือ ช่องระบายไอน้ำร้อน (ชิ้นส่วนควบคุมความดัน วาล์วนิรภัย และ วาล์วกักเก็บ)

《ห้ามประกอบอาหารด้วยวัตถุประสงค์ต่อไปนี้》

- ฝักใบเขียว มะเขือเทศ กุ้ง หรือวัตถุดิบเปลือกบางอื่นๆ
- แผ่นรองอบ ฟอยล์อลูมิเนียม แผ่นพลาสติกใส หรือแผ่นที่ถอดออกได้
- ห้ามนำวัตถุดิบที่บรรจุในถุงพลาสติกมาประกอบอาหารในหม้อหุงข้าว



ควรเลือกใช้โปรแกรม <ข้าวต้ม> สำหรับการทำข้าวต้มเสมอ



ไม่ควรเปิดฝามือเมื่อไฟสถานะ **Pressure สว่างหรือกะพริบ**

ก่อนเปิดฝามือหุงข้าวด้านนอก หลังจากกดปุ่ม **OFF CANCEL** ขณะหุงข้าว หรือเมื่อไฟฟ้าดับ ให้ตรวจสอบก่อนว่าไฟแสดงสถานะ **Pressure** ดับสนิทแล้ว จึงเปิดฝามือหุงข้าวด้านนอกได้



หากกดปุ่มเปิดได้ยาก และฝานอกไม่เปิดออกมา อย่ากดด้วยความแรง

รอให้ตัวเครื่องเย็นลงและแรงดันลดลงก่อนจึงค่อยเปิดฝานอก

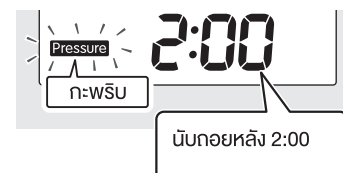


กรณีจำเป็นต้องเปิดฝามือหุงข้าวขณะทำอาหาร ให้ทำตามขั้นตอนดังนี้

- 1 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคนอยู่ใกล้เคียง
- 2 กดปุ่ม **OFF CANCEL** 2 วินาทีขึ้นไป เพื่อหยุดการทำอาหาร (เสียงบี๊บสั้นๆ 4 ครั้ง)

รอประมาณ 2 นาที

* กรณีได้ยินเสียงบี๊บยาวและสัญลักษณ์ **Pressure** ไม่ปรากฏ เมื่อสัมผัสปุ่ม **OFF CANCEL** สามารถเปิดฝามือหุงข้าวด้านนอกได้



- 3 ก่อนเปิดฝามือหุงข้าวด้านนอก ให้ตรวจสอบก่อนว่าเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น และไฟแสดงสถานะ **Pressure** ดับสนิท แล้วจึงเปิดฝานอกได้

(กรณีต้องการหุงข้าวต่อ ให้เริ่มต้นกระบวนการหุงใหม่ตั้งแต่ต้น แต่อาจทำให้ข้าวสุกไม่เต็มที่)



ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ โดนลวก ไฟช็อต ไฟฟ้ารั่ว เพลิงไหม้ และทรัพย์สินเสียหาย



ห้ามใช้งานในสถานที่ต่อไปนี้

● ใกล้กับไฟ

รวมถึงอุปกรณ์เสริมด้วย

● สถานที่ซึ่งน้ำอาจกระเด็น พื้นที่มีน้ำขัง หรืออยู่บนภาชนะใส่น้ำ

● สถานที่ไม่มีม้านั่งหรือบนเสื่อที่ติดไฟง่าย

อาจทำให้เกิดเจ็บ โดนลวก หรือไฟไหม้ได้

● ในบริเวณที่มีการระบายอากาศสุดตัน

บนกระดาษ ผ้า พรม วัสดุพลาสติก เป็นต้น

● บนแผ่นอลูมิเนียมหรือบนพรมไฟฟ้า

แผ่นอลูมิเนียมอาจก่อให้เกิดความร้อนได้

● บริเวณที่ใกล้กับม่านซึ่งไม่ทนความร้อน

● สถานที่กลางแจ้ง



● บริเวณใกล้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์

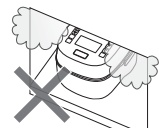
กรณีวางหม้อหุงข้าวไว้ในช่องว่างของครัวหรือใกล้กับสิ่งของที่มีไอระเหยออกมา

ให้ระมัดระวังอย่าให้ไอระเหยสัมผัสหม้อหุงข้าวหรือสะสมอยู่ในช่องว่าง

ในกรณีที่วางบนโต๊ะเลื่อน ควรดึงออกและเว้นระยะห่าง

ระหว่างช่องระบายอากาศกับเพดานอย่างน้อย 10 ซม.

● บนโต๊ะเลื่อนที่ไม่แข็งแรงและรับน้ำหนักได้ไม่พอ



ใช้โต๊ะที่รับน้ำหนักได้ 20 กก. ขึ้นไป

● บริเวณที่ฝามือเปิดได้ไม่สุด

อาจทำให้โดนความร้อนลวกและเสียหายได้

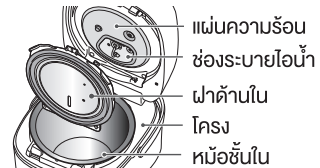
■ เพื่อป้องกันการบาดเจ็บและโดนลวก



ระหว่างการใช้งาน และหลังการใช้งาน ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่ร้อน (เช่น ฝาปิดด้านใน หม้อชั้นใน ช่องระบายอากาศ แผ่นความร้อน โคร่ง ฯลฯ)

อย่าสัมผัสฝาปิดด้านในหรือหม้อชั้นในด้วยมือเปล่า ในขณะที่หม้อหุงข้าวที่หุงเสร็จแล้ว

ห้ามจับ



ปฏิบัติตามข้อเหล่านี้

● เปิดฝามือด้านนอก ระมัดระวังไอน้ำร้อนและหยดน้ำร้อนจากฝาด้านใน

● ขณะที่หม้อชั้นในยังร้อนอยู่ ให้ใช้ผ้าแห้งหรือถุงมือหยิบหม้อชั้นในออก

ห้ามสัมผัสโดยตรงด้วยมือเปล่า

● ก่อนทำความสะอาดหม้อหุงข้าว ให้ดึงปลั๊กไฟออก และรองจนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลง

เนื่องจากน้ำร้อนอาจสะสมอยู่ในช่องระบายไอน้ำ

● ระมัดระวังอย่าให้มือหรือนิ้วติด เมื่อปิดฝามือด้านนอก



ห้ามทำสิ่งต่อไปนี้

● ห้ามใช้หม้อหุงข้าว ขณะที่หม้อชั้นในว่างเปล่า

มิฉะนั้นหม้ออาจไม่ทำงาน ร้อนจัด หรือทำงานผิดปกติได้

● ห้ามสัมผัสปุ่มเปิดหรือจับฝามือด้านนอก ขณะยกตัวเครื่องหม้อหุงข้าว

ให้ยกหม้อหุงข้าวโดยใช้ด้ามจับ

● ห้ามเขย่าเครื่องขณะที่จับด้ามจับ

● ห้ามยกด้ามจับขึ้นขณะที่หม้อหุงข้าวอยู่

● แกะบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก

ด้ามจับ



■ การใช้ปลั๊กไฟและสายไฟ



เมื่อไม่ใช้งานเครื่อง ให้ดึงปลั๊กไฟ (ด้านปลั๊ก) ออกจากเต้ารับ

มิฉะนั้น ผนวอาจเสื่อมสภาพและอาจทำให้เกิดไฟฟ้ารั่ว ส่งผลให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ได้

ให้จับที่ปลั๊กไฟขณะถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับหรือตัวเครื่อง

มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจรได้ ห้ามดึงที่สายไฟ



ห้ามให้น้ำสัมผัสกับปลั๊กไฟ และเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ

ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ ขณะวางผลิตภัณฑ์บนชั้นวางของในครัว เป็นต้น

■ เพื่อความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์



ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้ผลิตภัณฑ์นี้

เนื่องจากการทำงานของผลิตภัณฑ์นี้อาจส่งผลต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจ



ห้ามทำสิ่งต่อไปนี้

● ห้ามใช้หม้อชั้นในที่ผิดปกติหรือไม่ใช่ชนิดที่กำหนด

● ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าว หากด้านในมีวัตถุโลหะขนาดเล็ก หรือ แผ่นฟอยล์อลูมิเนียม เป็นต้น

แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมจะเกิดความร้อนสูง

● ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการใช้งานในบ้าน (เช่น การใช้ในร้านค้าเป็นเวลานาน หรือการใช้งานโดยจำนวนคนที่ไม่แน่นอน)

หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ เกิดควัน หรือไฟไหม้ได้

ตำแหน่งในการวางและสภาพแวดล้อมโดยรอบ

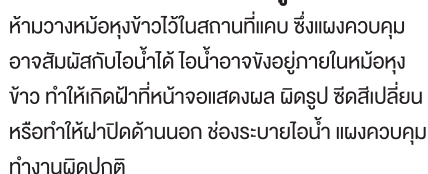
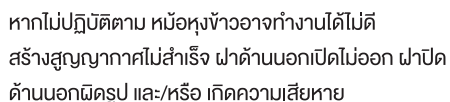
ผู้ให้บริการ/ บัญชีทางคอมพิวเตอร์

เพราะอาจทำให้เครื่องเสื่อมสภาพหรือพังได้

มีฉะนั้น ฝุ่นหรือแมลงอาจเข้าไปในตัวเครื่องผ่านทางช่องลมเข้า/ออก ซึ่งทำหน้าที่
รักษาการทำงานของหม้อหุงข้าว ส่งผลให้เกิดการทำงานผิดปกติได้

ข้อมูลความจำบนวัตถุต่างๆ เช่น บัตรเงินสด บัตรสมาชิกการ์ด เป็นต้น อาจสูญหายได้
อาจทำให้เกิดสัญญาณรบกวน กับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ เช่น โทรศัพท์ วิทยุ และโทรทัศน์

อาจทำให้ข้าวสุกไม่เต็มที่ ฝาด้านนอกปิดไม่สนิท สูญญากาศไม่สมบูรณ์ ฝาด้านนอกผิวดรป และ/หรือเกิดการทำงานผิดพลาดได้



กรุณาติดต่อร้านค้าที่ซื้อสินค้า เพื่อให้นำไปตรวจสอบหรือซ่อมแซม

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีไว้ให้ใช้งานโดยใช้ตัวตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

เพราะอาจทำให้เกิดการเสียรูปหรือเปลี่ยนสี ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดความผิดปกติ

อย่าทำมือชั้นในร่วงหล่น หรือกระแทกกับวัตถุแข็ง

รอยขีดข่วนและรอยบนของหม้อชั้นใน อาจส่งผลต่อการทรงตัวของน้ำหรือทำให้เครื่องทำงานผิดปกติ

อย่าทำให้สารเคลือบฟลูออรีนเรซินของหม้อชั้นในเสียหาย

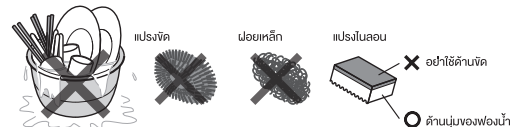
สารเคลือบผิวอาจหลุดลอก ทำให้สูญเสียคุณสมบัติไม่ติดพื้นผิว



เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนหรือการหลุดลอกของสารเคลือบฟลูออรีนเรซินบนผิวด้านในของหม้อชั้นใน อย่าใช้หม้อชั้นใน ในลักษณะต่อไปนี้

หลักเลี่ยงการขีดข่วนและระมัดระวังใช้กับเกลือ กรด และสารซักฟอก

- อย่าใส่จานลงในหม้อขึ้นใน เพื่อใช้ล้างเหมือนกะละมัง
- อย่าใช้แปรงขัด หรือ เครื่องล้างจาน/เครื่องอบแห้ง ในการทำความสะอาด



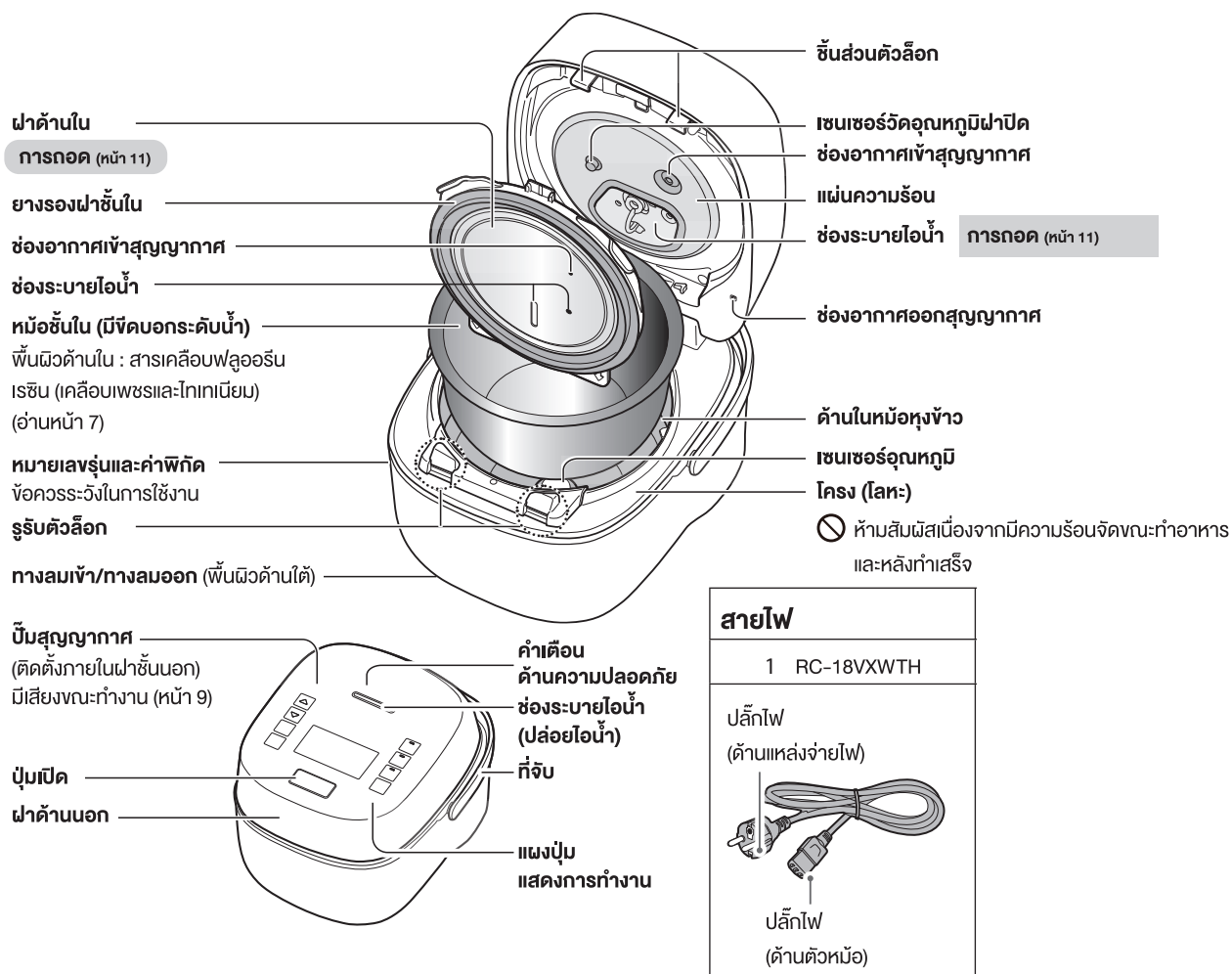
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฟอกขาว ฯลฯ (ควรใช้น้ำยาคำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางสำหรับใช้งานในครัว)
- ห้ามบ่มร้อนข้าวผสมกับน้ำซุ๊ป (ควรทำความสะอาดหม้อขึ้นในทันที หลังจากใช้เครื่องปรุงรส)
- ห้ามใช้น้ำสับสายชู
- ห้ามใช้กัมพิทระแตกหรือจุดแรงที่หม้อขึ้นใน ห้ามกระแทกหม้อหุงข้าวด้วยตะแกรง
- ห้ามใช้กัมพิท หรือเครื่องตัดที่เป็นโลหะ ฯลฯอื่นๆ

ฟันผิวที่เคลือบด้วยฟลูออรีนเรซินอาจมีสีไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งาน สิ่งนี้ไม่มีผลกระทบต่อการทำอาหาร ประสิทธิภาพการรักษาความอุ่น และคุณภาพด้านสุนทราภรณ์ นอกจากนี้ฟลูออรีนเรซินยังไม่เป็นอันตรายแม้ว่าบริโภคเข้าไป คุณสามารถใช้มันได้โดยไม่มีปัญหาใดๆ แม้ว่าฟันผิวภายนอกที่เคลือบจะบวมขึ้นในจะมีรอยขีดข่วน แต่คุณก็ยังสามารถใช้หมัดงูจ้าวเพื่องูจ้าวและอุ่นงูจ้าวได้โดยไม่มีปัญหาใดๆ เมื่อใช้หมัดงูจ้าวในเพื่อชาวจ้าว ให้รองผ้าหรืออื่นๆ ไว้ใต้หมัดงูจ้าวใน เพื่อไม่ให้กันผิวชั้นนอกเป็นรอยขีดข่วนได้ง่าย

ชื่อชิ้นส่วน และการจัดการชิ้นส่วน

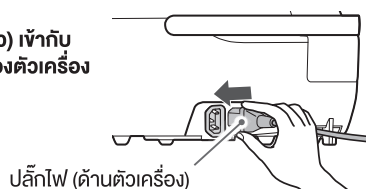
ตัวเครื่องหลัก

- ก่อนใช้หม้อหุงข้าวครั้งแรก ควรล้างหม้อชั้นใน ฝาชั้นใน ระบายไอน้ำ และอุปกรณ์เสริม ให้สะอาด (หน้า 28)
- ในการใช้ครั้งแรกหม้อหุงข้าวอาจมีกลิ่นคล้ายพลาสติก แต่กลิ่นจะหมดไปเองตามการใช้งาน หากกังวล ลอง “การทำความสะอาดด้วยการต้ม” (หน้า 29)



การต่อสายไฟ

- 1** เสียบปลั๊กไฟ (ด้านหม้อหุงข้าว) เข้ากับช่องเสียบปลั๊กไฟที่ด้านข้างของตัวเครื่อง



⚠ เสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับช่องให้สนิท

- 2** เสียบปลั๊กไฟ (ด้านแหล่งจ่ายไฟ) เข้ากับเต้ารับ



อุปกรณ์เสริม

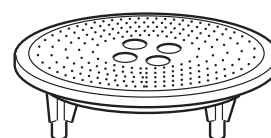
วัสดุ: โพลีโพรพิลีน (PP)



ถ้วยตวง
(ประมาณ 180 มล.)



ทัพพี
วางตั้งได้



ชั้นนี้
ใช้เฉพาะชั้นนี้ที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น

แผงปุ่มแสดงการทำงาน

- หน้าจอแสดงผลเป็นค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

ปุ่มย้อนกลับ/ปุ่มไปข้างหน้า

ใช้สำหรับปรับตั้งเวลาและตั้งนาฬิกา

หากคุณกดปุ่ม  ในขณะที่กำลังใช้ฟังก์ชันหุงข้าว ตั้งเวลา หรืออุ่นข้าว เวลาปัจจุบันจะแสดงเฉพาะขณะที่คุณกดปุ่มค้างไว้เท่านั้น

ปุ่ม OFF (切 / 取消)

ใช้ยกเลิกการทำงาน เช่น การหุงข้าว ตั้งเวลา และอุ่นข้าว หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่าตัวจับเวลา ให้ยกเลิกก่อน

หน้าจอแสดงผล

แสดงเวลาปัจจุบัน (ระบบ 24 ชั่วโมง) และโปรแกรมการหุงที่เลือกไว้



ปุ่มข้าวต้ม/ทำอาหาร (おかゆ / 調理)

ไฟแสดง การรักษาความอุ่น (保温)

ปุ่ม รักษาความอุ่น/อุ่นซ้ำ (保温 / 再加熱)

ไฟแสดง ตัวตั้งเวลา (予約)

ปุ่มตัวตั้งเวลา (予約)

ไฟแสดงปุ่มเริ่ม (スタート)

ปุ่มเริ่ม (スタート)

ปุ่มเมนู (炊き方)

ข้อมูลจะปรากฏบนจอแสดงผล ในกรณีต่อไปนี้

Vacuum **ไฟแสดงสถานะสุญญากาศ:**

แสงไฟสว่าง ... แสดงถึงสุญญากาศภายในหม้อ
กระพริบ ... แสดงว่าป็นสุญญากาศทำงานอยู่ (เป็นสุญญากาศมีเสียงดัง)

หากคุณแตะปุ่มเปิดหรือปิดฝาปิดด้านนอกในโหมดตั้งเวลาหรือโหมดอุ่นข้าว สุญญากาศจะถูกปล่อยออกมา และไฟจะดับ

Pressure **ไฟแสดงสถานะความดัน (สว่างหรือกระพริบ)**

แสดงว่ากำลังใช้แรงดันกับหม้อชั้นใน

การทำงานด้วยปุ่มสัมผัส

เสียบปลั๊กไฟและสัมผัสปุ่มเบาๆ ด้วยปลายนิ้วของคุณ อย่างกดปุ่มแรง

หากใช้เวลาสัมผัสปุ่มสั้นไป หรือหากนิ้วมือหรือปุ่มเปียกน้ำหรือสกปรก ปุ่มอาจไม่ตอบสนอง นอกจากนี้ การตอบสนองของปุ่มอาจเปลี่ยนแปลงไปตามอุณหภูมิ/ความชื้น โดยรอบ สภาพทางกายภาพของผู้ใช้ และสถานะการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้เคียง

ปุ่มอาจมีการตอบสนองเมื่อโดนปิดถูก ขณะเปิดหรือปิดฝาด้านนอก

ข้อควรปฏิบัติ

อย่าปิดกับสิ่งใดบนแป้นสัมผัส

(มีฉะนั้น อาจทำให้ปุ่มตอบสนองได้ไม่ดี)

เสียงต่อไปนี้จะเกิดขึ้นระหว่างการทำอาหาร ในโหมดตั้งเวลา หรือโหมดรักษาความอุ่น

หากเสียงของป็นสุญญากาศรบกวน คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการทำงานได้ (หน้า 30)

“เสียงหึ่งๆ”	เสียงการทำงานของป็นสุญญากาศ	“เสียงหวีด”	เสียงการทำงานของภาชนะนำความร้อน (IH: Induction Heating)
“เสียงปุดๆ”	เสียงของป็นคูดอน้ำและระบายน้ำที่เกิดขึ้น	“เสียงคลิก” “เสียงฟู่”	เสียงการปรับแรงดัน
“เสียงฟู่”	เสียงไอน้ำออกมาจากช่องระบายไอน้ำ	“เสียงหึ่งๆ”	เสียงพัดลมดูดอากาศ/พัดลมระบายอากาศด้านล่างหม้อ

ระบบสุญญากาศ

การเข้าด้วยระบบสุญญากาศ ► เมื่อเริ่มหุงข้าวหรือหุงข้าวตามกำหนดเวลา อากาศในหม้อชั้นในจะถูกดูดออก เพื่อให้ไอน้ำซึมเข้าสู่แกนกลางของข้าว ข้าวสาร ไม่ว่าจะเป็นข้าวขาวหรือข้าวกล้อง หลังจากข้าวสุกแล้ว สามารถนำไปหุงได้ทันที ปืนสุญญากาศจะทำงาน เมื่อเริ่มต้นการหุงข้าวหรือตั้งเวลาหุงไว้

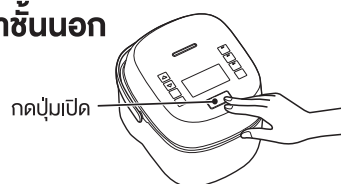
รักษาความอุ่นด้วยสุญญากาศ ► อากาศภายในหม้อจะถูกดูดออก และหม้อจะถูกปิดสนิท เพื่อลดการสูญเสียความชื้นของข้าวให้น้อยที่สุด ปืนสุญญากาศทำงานเป็นปกติ

ข้อสังเกต

- สุญญากาศจะไม่เกิดขึ้นในกรณีต่อไปนี้
 - เมื่อหุงข้าวขณะหม้อชั้นในหรือฝาปิดด้านในยังอุ่นอยู่
 - ใช้เวลาประมาณ 1 ถึง 3 ชั่วโมง หลังจากข้าวสุก
ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวและการคลุกเคล้า
หากข้าวมีปริมาณมากและไม่ได้คลุกข้าว อาจใช้เวลานานถึง 5 ชั่วโมงในการเข้าสู่สุญญากาศ
หากข้าวมีปริมาณน้อยและคลายตัวได้เร็ว อาจใช้เวลาไม่ถึง 1 ชั่วโมงเข้าสู่สุญญากาศ
 - หลังจากเปิดฝาด้านนอกหรือกดปุ่มเปิดโดยไม่ตั้งใจ ในโหมดตั้งเวลาหรือโหมดรักษาความอุ่น 30 นาที
หม้อหุงข้าวสามารถใช้งานได้ตามปกติ เนื่องจากการหุงข้าวแบบตั้งเวลาหรือการอุ่นข้าวจะยังคงทำงานแม้ว่าจะปล่อยสุญญากาศออก
ในโหมดตั้งเวลา จะไม่มีการสร้างสุญญากาศอีกต่อไป แต่เมื่ออุ่นข้าว สุญญากาศจะถูกสร้างขึ้นโดยอัตโนมัติหลังจากประมาณ 30 นาที
 - หลังจากอุ่นข้าวนานกว่า 41 ชั่วโมง
 - หลังจากเปลี่ยนเป็นการตั้งค่าที่ไม่ใช้ปืนสุญญากาศ (หน้า 30)

การเปิดและปิดฝาด้านนอก

การเปิดฝาด้านนอก



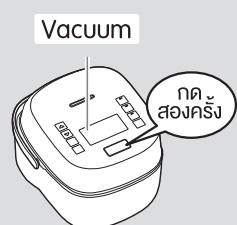
ปิดฝาด้านนอก

! ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมในรูรับ
ตัวล็อกหรือบนขอบหม้อชั้นใน แล้วกดตรงกลาง
ด้านหน้าจนกว่าจะเข้าที่



⊘ **อย่าเปิดฝาด้านนอกในขณะที่กำลังทำอาหาร** (อาจทำให้เกิดการไหม้หรือข้าวสุกไม่สม่ำเสมอ)
(หากจำเป็นต้องเปิดฝาด้านนอกขณะหุง ... หน้า 5)

- เมื่อหม้อสร้างสุญญากาศ ฝาด้านนอกจะปิดสนิท และอาจใช้เวลาสักครู่ก่อนที่จะเปิดฝาด้านนอกออกได้ หรืออาจเปิดฝาด้านนอกได้ยาก
- หากเครื่องอุ่นอยู่ เช่น ขณะทำงานในโหมดรักษาความอุ่น อาจใช้เวลานานขึ้นในการเปิดหรือปิดยากกว่าตอนที่เครื่องเย็นอยู่
- ไม่สามารถปิดฝาด้านนอกได้หากไม่ได้ติดตั้งฝาด้านใน เพื่อป้องกันการใช้งานผิดพลาดโดยไม่ติดตั้งฝาด้านใน



เมื่อไฟแสดงสถานะสุญญากาศสว่างขึ้นในโหมดตั้งเวลาหรือการอุ่น

ฝาด้านนอกจะเปิดออกเมื่อกดปุ่มเปิดสองครั้ง

ครั้งแรกที่กดจะปล่อยสุญญากาศ และครั้งที่สองที่กดจะเปิดฝาด้านนอก

- เมื่อกดครั้งแรกจะมีเสียงเตือน
- ขึ้นอยู่กับวิธีการกดปุ่มเปิด (เช่น หากกดค้างไว้) ฝาด้านนอกอาจเปิดออกหลังจากกดครั้งเดียว สิ่งนี้ไม่ใช่ความผิดปกติ
- เมื่อกดปุ่มเปิด จะได้ยินเสียงคลิก

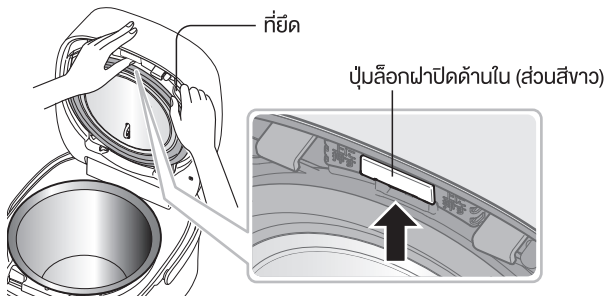
การติดและถอดฝาปิดด้านใน



ข้อควรระวัง

ในระหว่างและหลังการใช้งาน รอให้มือเย็นลงก่อนที่จะติดตั้งหรือถอดชิ้นส่วนนี้
(การสัมผัสกับชิ้นส่วนที่มีอุณหภูมิสูงหรือไอน้ำร้อน อาจทำให้เกิดการลวกได้)

การถอด จับที่ยึดด้วยมือข้างหนึ่ง และในขณะที่ดันปุ่มล็อกฝาด้านใน ขึ้น ให้ดึงที่ยึดเข้าหาคุณ



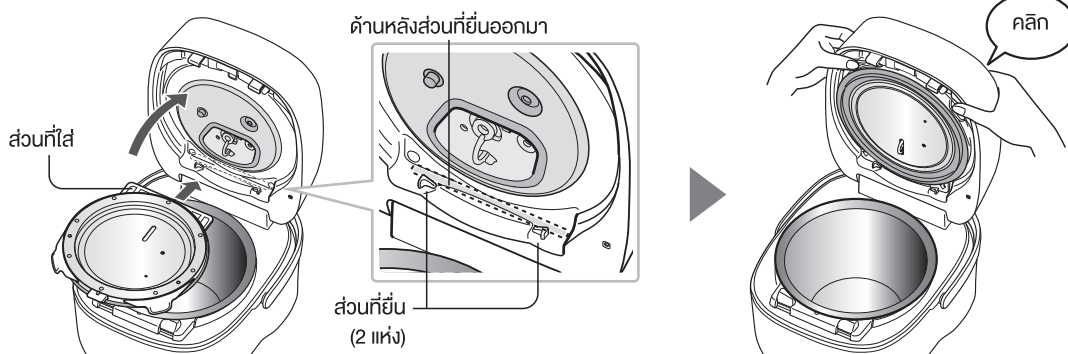
- ใช้มือข้างหนึ่งจับที่ยึดไว้เพื่อไม่ให้ฝาปิดด้านในหล่นไปด้านหน้า

ไม่สามารถปิดฝาด้านนอกได้หากไม่ได้ติดตั้งฝาด้านใน เพื่อป้องกันการใช้งานผิดพลาดโดยไม่ติดตั้งฝาด้านใน
ฝาด้านในอาจใส่ได้พอดีแน่นอนหากขณะติดตั้งและถอดเนื่องจากการบรรจุ

การติดตั้ง

1 วางส่วนที่ใส่เข้าไปด้านหลังส่วนที่ยื่นออกมา

2 ดันด้านบนของฝาปิดด้านในจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิก



การถอดช่องระบายไอน้ำ

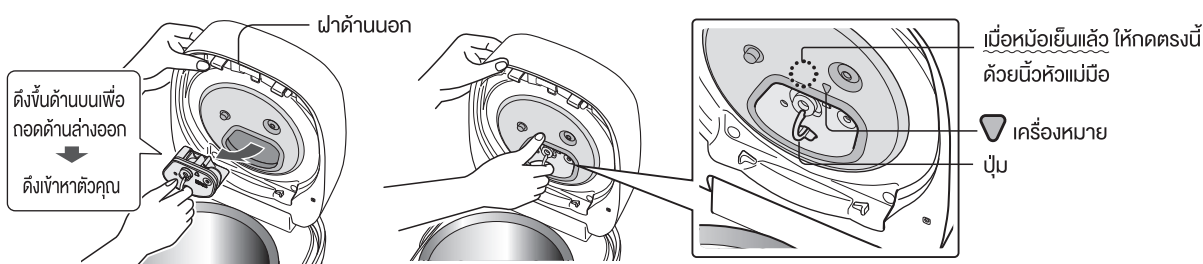


ข้อควรระวัง

ในระหว่างและหลังการใช้งาน รอให้มือเย็นลงก่อนที่จะติดตั้งหรือถอดชิ้นส่วนนี้
(การสัมผัสกับชิ้นส่วนที่มีอุณหภูมิสูงหรือไอน้ำร้อน อาจทำให้เกิดการลวกได้)

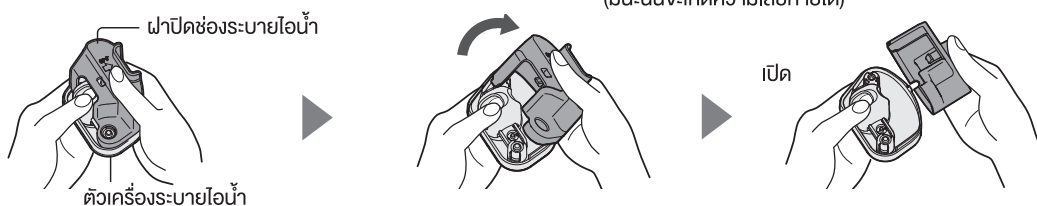
1 ใช้มือข้างหนึ่งจับฝาด้านนอก ใช้นิ้วเกี่ยวหัวมือ แล้วดึงขึ้นในมุมเอียง

- ครั้งแรกที่ใช้มือ อาจจะต้องออกแรงดึงออก หากดูเหมือนแน่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามือเย็นแล้ว จากนั้นดึงขึ้นมาโดยทำมุม ขณะกดลงที่ด้านซ้ายของเครื่องหมาย ▼ ด้วยนิ้วหัวแม่มือ
- ขึ้นอยู่กับวิธีที่คุณดึงออกมา ฝาช่องระบายไอน้ำอาจจะยังอยู่ในฝาปิดด้านนอก



2 มือข้างหนึ่งจับที่ตัวหลักของช่องระบายไอน้ำ ดึงฝาปิดช่องระบายไอน้ำออกในทิศทางที่แสดงเพื่อเปิด

- ฝาด้านนอกจะแน่นในครั้งแรกที่ใช้งาน
- ฝาช่องระบายไอน้ำไม่สามารถเปิดออกได้หากไม่ดึงออกในทิศทางที่ถูกต้อง (มิฉะนั้นจะเกิดความเสียหายได้)



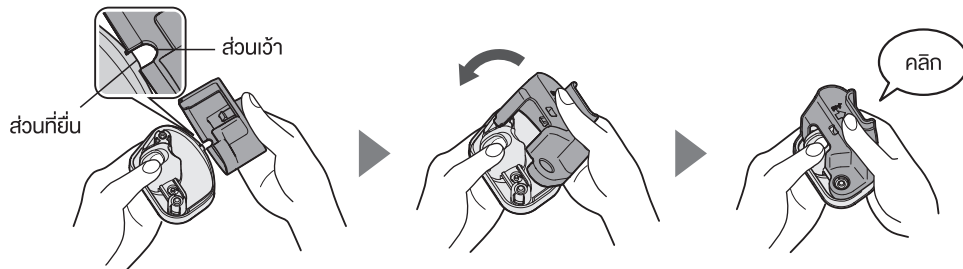
การติดตั้งช่องระบายไอน้ำ



ข้อควรระวัง

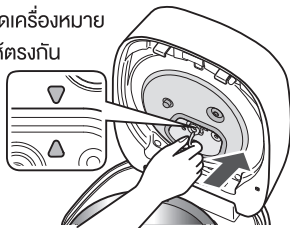
ในระหว่างและหลังการใช้งาน รอให้มือเย็นลงก่อนที่จะติดตั้งหรือถอดชิ้นส่วนนี้
(การสัมผัสกับชิ้นส่วนที่มีอุณหภูมิสูงหรือไอน้ำร้อน อาจทำให้เกิดการลวกได้)

- นำส่วนที่ยื่นออกมาและส่วนเว้า (ที่มีจุดหมุน) มาจัดแนว ปิดฝาช่องระบายไอน้ำ แล้วดันเข้ากับตัวเครื่องระบายไอน้ำจนกระทั่งเข้าที่



- สอดในฟาด้านนอก

จัดเครื่องหมาย
ให้ตรงกัน



- เมื่อวางฟาด้านในลงไป ตัวระบายไอน้ำจะถูกดันไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ห้ามติดตั้งถ้าไม่มีฝาช่องระบายไอน้ำ
(เมื่อคุณติดตั้งโดยใช้ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ ... หน้า 34)

ตั้งนาฬิกาเป็นเวลาปัจจุบัน

- เสียบปลั๊กไฟ แล้วแตะปุ่ม ค้างไว้ 2 วินาทีขึ้นไป

เวลาบนหน้าจอจะกระพริบ

- กดปุ่ม เพื่อเปลี่ยนเวลา

กดปุ่มค้างไว้เพื่อเปลี่ยนเวลาอย่างรวดเร็วในหน่วย 10 นาที

- เวลาแสดงในรูปแบบนาฬิกา 24 ชั่วโมง
(เที่ยงคืน: 0:00/เที่ยงวัน: 12:00)

- แตะปุ่ม เพื่อตั้งค่าเวลาให้เสร็จสมบูรณ์

หน้าปัดนาฬิกาหยุดกระพริบ

- ไม่สามารถตั้งนาฬิกาได้ในขณะที่กำลังหุงข้าวหรืออุ่นข้าวหรือเมื่อตั้งเวลา
- เมื่อตั้งเวลา จะมีเสียงดังดังนี้
♪ 12 นาฬิกาเที่ยงคืน..... รูปแบบเสียงบี๊บ
♪ 12 นาฬิกาเที่ยงวัน..... รูปแบบเสียงบี๊บ
จะดังซ้ำสองครั้ง

เมื่อไฟแสดงสถานะกระพริบ

0:00

ขณะเสียบปลั๊กไฟ

แบตเตอรี่ลิเธียมที่ติดตั้งในตัวเครื่องหมด การสัมผัสปุ่ม ดังกล่าวจะทำให้ไฟแสดงสถานะหยุดกระพริบ และคุณสามารถใช้หม้อได้ตามปกติ แต่ต้องตั้งเวลาปัจจุบันก่อนที่จะใช้ตัวตั้งเวลา

- แบตเตอรี่ลิเธียมถูกใช้เพื่อให้นาฬิกาทำงานเมื่อถอดปลั๊กไฟออก และบันทึกโปรแกรมการหุงข้าว แบตเตอรี่จะเสื่อมสภาพลงเมื่อใช้งาน
- หากต้องการเปลี่ยนแบตเตอรี่ โปรดติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ (ผู้ใช้เป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย) แบตเตอรี่ลิเธียมพิเศษถูกติดตั้งเข้ากับชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ภายในตัวเครื่อง คุณไม่สามารถเปลี่ยนได้ด้วยตัวเอง

เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

● ใช้ข้าวที่สดใหม่

ซื้อข้าวที่เพิ่งมีการสีข้าวใหม่ในปริมาณที่สามารถใช้ได้ภายในสองสัปดาห์ถึงหนึ่งเดือน และเก็บในภาชนะที่ปิดสนิทในที่เย็นและมืด

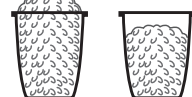
มาตรวัด

- ปรับระดับถ้วยตวงที่นำมา ให้เสมอกันโดยไม่ต้องเอนยา หากเอนยาถ้วยตวง จะทำให้มีข้าวส่วนเกิน อยู่ในถ้วย การใช้ถ้วยตวงมาตรฐานสำหรับการทำอาหาร (200 มล.) อาจทำให้การตวงข้าวคลาดเคลื่อนได้ ถ้วยตวงที่นำมาสามารถใช้ได้กับข้าวทุกประเภท

[ตัวอย่างที่ดี]



[ตัวอย่างที่ผิด]

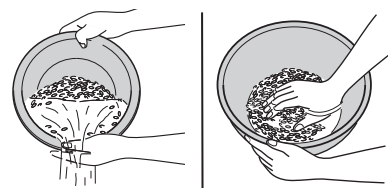


ถ้วยตวง 1 ระดับ ประมาณ 180 มล.

การซาวข้าว

● ซาวข้าวอย่างเบามือและรวดเร็ว เพื่อไม่ให้ข้าวเสียหาย

- (1) ใส่ข้าวให้ท่วมข้าวสาร คนให้ทั่วแล้วเทน้ำออกทันที (การซาวข้าวด้วยน้ำร้อนหรือการซาวข้าว อาจทำให้เกิดกลิ่นของรำข้าว)
- (2) คน ล้างด้วยน้ำ 4-5 ครั้ง และล้างครั้งสุดท้ายอีก 2 ครั้ง
- (3) ปรับระดับน้ำทันที (การพักข้าวไว้ในกระชอน อาจทำให้ข้าวแตกหรือแฉะได้)



คุณสามารถซาวข้าวในหม้อชั้นในได้

● สำหรับข้าวที่ขาวแล้วล่วงหน้า (ข้าวที่ผ่านกระบวนการจนไม่จำเป็นต้องล้างก่อนหุง) ให้ผสมข้าวกับน้ำ

คนจากด้านล่าง หากน้ำฟุ้งให้ล้างอีกหนึ่งหรือสองครั้ง (มีเวลานั้น อาจทำให้หุงได้ไม่ดีหรือไหม้เกรียมได้)

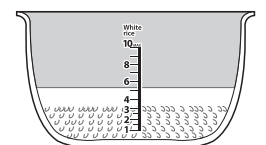
ปรับปริมาณน้ำ

● ปรับระดับข้าวและน้ำบนพื้นผิวที่เรียบ

ปรับปริมาณน้ำให้ตรงกับขีดบอกระดับน้ำตามจำนวนถ้วยข้าวที่หุง (สำหรับขีดบอกระดับน้ำแต่ละโปรแกรมการหุง ดูหน้า 14 และ 15)

● ปรับตามความต้องการ (ภายใน 2 มม. ของระดับน้ำที่แนะนำ)

ปรับน้ำตามความต้องการและสภาพของข้าว สภาพของข้าวขึ้นอยู่กับยี่ห้อข้าว แหล่งที่มา และสภาพการเก็บรักษา



สำหรับข้าวที่แข็ง	เติมน้ำน้อยกว่าขีดระดับ	สำหรับข้าวที่เพิ่งเก็บเกี่ยว	เติมน้ำน้อยกว่าขีดระดับ
สำหรับข้าวที่อ่อน	เติมน้ำมากกว่าขีดระดับ	ข้าวเก่า ช่วงฤดูฝน และช่วงฤดูร้อน	เติมน้ำมากกว่าขีดระดับ

● ใช้น้ำที่เหมาะสมสำหรับการหุงข้าว (น้ำประปาหรือน้ำจากเครื่องกรองน้ำ)

น้ำที่ไม่เหมาะสำหรับหุงข้าว



น้ำแร่ที่มีค่าความกระด้าง 100 ขึ้นไป
(ทำให้ข้าวแข็งหรือแข็ง)



น้ำด่างที่มีค่า pH9 หรือสูงกว่า
(ทำให้ข้าวเหลืองหรือข้าวแฉะ)

อุณหภูมิ น้ำ 30 องศาเซลเซียส หรือน้อยกว่า



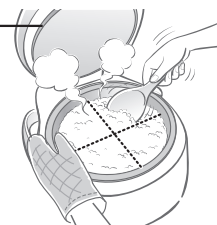
แนะนำให้ใช้น้ำเย็นเมื่อหุงข้าวโดยใช้ตัวจับเวลาในสภาพอากาศร้อน
(หากอุณหภูมิสูง จะทำให้หุงได้ไม่ดี หรือมีกลิ่นไม่พึงประสงค์)

กดข้าว

● กดข้าวทันทีหลังจากหุงเสร็จ (แนะนำภายใน 10 นาที)

ใช้ผ้าแห้งหรือถุงมือจับหม้อชั้นใน แบ่งข้าวออกเป็นสี่ส่วนเท่า ๆ กันแล้วพลิกกลับทีละส่วนเพื่อคลุกให้ข้าวกระจายตัว วิธีนี้จะช่วยป้องกันข้าวจับเป็นก้อนและข้าวแฉะ หากมีหยดน้ำค้างบนยางรองฝาชั้นใน ให้เช็ดออก

ยางรองฝาชั้นใน



ใช้โปรแกรมการหุงข้าวที่แตกต่างกัน

เลือกโปรแกรมให้ถูกต้องและเติมน้ำให้ได้ระดับที่เหมาะสมสำหรับข้าวที่คุณต้องการหุง (สำหรับเมนูอาหารประเภทนี้, เค้ก และซูป ดูหน้า 21)

ประเภทของข้าวที่จะหุง	สถานการณ์	
ข้าวขาว ข้าวที่ขาวล่งหน้า	สำหรับข้าวที่รสชาติดีพิเศษ แนะนำให้เริ่มจากโปรแกรม < ข้าวขาว/อร่อย > ก่อน แล้วค่อยปรับค่าตามความชอบของคุณ	ใช้ค่าเริ่มต้น หากไม่ตรงกับความต้องการของคุณ ลองโปรแกรมต่อไปนี้ Hard Soft เพื่อข้าวที่ร้อนและแข็งขึ้น เนื้อสัมผัสที่แน่นขึ้นซึ่งสมดุลระหว่างความแน่นและความเหนียว ข้าวเหนียวและข้าวชั้นหม้อ
	สำหรับการหุงข้าวที่ผ่านการชวแล้วอย่างอร่อย	โปรแกรมการหุงพิเศษสำหรับข้าวที่ผ่านการชวแล้ว
	สำหรับการหุงด่วน	รวดเร็วและอร่อย
	สำหรับข้าวที่ปรุงรสและหุงด้วยวัตถุดิบต่างๆ (หน้า 16)	ทำให้ข้าวผสมและเครื่องปรุงรส และข้าวเหนียวมีรสชาติมากขึ้น
	การหุงข้าวเหนียว (หน้า 16)	เมื่อใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงลงในข้าวต้มหรือข้าวกล้อง ให้ใช้โปรแกรมการหุงตามลำดับ
	สำหรับข้าวซูชิ	ดูหน้า 23 สำหรับวิธีทำข้าวซูชิ ห้ามผสมน้ำส้มสายชูในหม้อชั้นใน (อาจทำให้เกิดการกัดกร่อนได้)
	สำหรับข้าวต้ม (หน้า 16)	โปรแกรมการหุงพิเศษที่อุ่นข้าวและประกอบอาหารอื่นๆ
ข้าวกล้อง	การหุงข้าวกล้อง	ทำให้ข้าวกล้องอร่อยยิ่งขึ้น (สำหรับการหุงข้าวกล้องผสมข้าวขาว โปรดดูหน้า 16)
ข้าวผสมธัญพืช	การหุงข้าวขาวผสมธัญพืช (หน้า 16)	การหุงธัญพืชหรือข้าวซ้อมมือ
ข้าวซ้อมมือ	สำหรับข้าวซ้อมมือ (หน้า 16)	ใช้ขั้นตอนการหุงที่เหมาะสมเมื่อใส่ธัญพืชผสมลงในข้าวต้มหรือข้าวกล้อง

- เวลาหุงโดยประมาณอิงจากกำลังไฟฟ้ากระแสสลับขาเข้า 220-240V อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ น้ำ 23°C และระดับน้ำมาตรฐาน เวลาในการหุงจริงอาจแตกต่างกันประมาณ 10 นาที ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุง อุณหภูมิ น้ำ และปริมาณน้ำ
- หากช่อง “ตัวตั้งเวลา” มีเครื่องหมาย “X” ปรากฏ โปรดอย่าใช้ตัวตั้งเวลา หากช่อง “รักษาความอุ่น” มีเครื่องหมาย “☉” ปรากฏ สามารถอุ่นข้าวได้นานถึง 40 ชั่วโมง หากมีเครื่องหมาย “○” จะอุ่นได้นานถึง 12 ชั่วโมง “X” หมายความว่า อย่าใช้ฟังก์ชันรักษาความอุ่น (อาจทำให้หม้อข้าวเสียหายหรือเสื่อมสภาพ หรือเกิดการกัดกร่อนหม้อชั้นใน ฝาปิดด้านใน หรือช่องระบายไอน้ำ)
- หากต้องการหุงข้าวต้มให้นุ่มขึ้น ให้ใช้วิธีใส่น้ำมากกว่าข้าว หรือใส่ข้าวน้อยลง อย่างไรก็ตาม อย่าใส่น้ำมากกว่าระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้สำหรับ “ข้าวต้ม”

อย่าเติมปริมาณน้ำมากเกินไป
(ปริมาณน้ำที่เติมเพิ่มได้สูงสุดประมาณ 2 มิลลิเมตร จากจัดบอกระดับน้ำปกติ)

ไม่ควรเลือกโปรแกรมการหุงแบบ <ข้าวขาว/รวดเร็วและอร่อย> หรือโปรแกรมการหุงประเภทอื่นที่คล้ายกันสำหรับการหุงข้าวต้ม ข้าวกล้อง หรือซูป ที่ต้องการน้ำมากกว่าปกติ
การใช้โปรแกรมการหุงอื่น ๆ อาจทำให้เดือดล้นหรือไหม้ได้

ใช้โปรแกรมการหุงนี้เฉพาะกับหม้อหุงเท่านั้น

	โปรแกรมการหุง	มาตราวัดระดับน้ำ	ปริมาณการหุง (ปริมาณข้าว) หน่วย: ถ้วยตวง () ระบุปริมาณการหุงสูงสุด เมื่อเติมวัตถุดิบ	เวลาทำอาหารโดยประมาณ	ตัวจับเวลา	รักษาความอุ่น	แรงดัน
	ข้าวขาว อร่อย	ข้าวขาวหรือข้าวที่ ข้าวล่องหน้า*	1 ถึง 10	55 ถึง 70 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 60 นาที	○	◎	○
	ข้าวขาว แข็ง			35 ถึง 50 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 38 นาที	○	◎	×
	ข้าวขาว ปกติ			40 ถึง 55 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 43 นาที	○	◎	○
	สีข้าว เหนียว			45 ถึง 60 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 48 นาที	○	◎	○
	ข้าวที่ขาว			45 ถึง 60 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 48 นาที	○	◎	○
	ข้าวขาว รวดเร็วและอร่อย			28 ถึง 38 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที	○	◎	○
	ข้าวขาวผสม		2* ถึง 6*	45 ถึง 55 นาที 4 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 50 นาที	×	×	×
	ข้าวขาว ปกติ	ข้าวเหนียว	3 ถึง 6	40 ถึง 55 นาที 4 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 43 นาที	×	×	○
	ข้าวขาว แข็ง	ข้าวสุชิ	2 ถึง 10	35 ถึง 50 นาที 6 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 38 นาที	○	◎	○
	ข้าวต้ม	ข้าวต้ม	0.5 ถึง 1.5 (1)	95 ถึง 105 นาที 1 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 100 นาที	○	×	×
	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	1 ถึง 8 (6)	105 ถึง 115 นาที 5 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 110 นาที	○	○	○
	ธัญพืช	ข้าวขาวหรือข้าวที่ ข้าวล่องหน้า*	1* ถึง 8* (6)	55 ถึง 65 นาที 5 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 60 นาที	×	○	○
	ข้าวขาว ปกติ	ข้าวขาว	1 ถึง 8 (6)	40 ถึง 50 นาที 5 ถ้วยตวง ใช้เวลาประมาณ 43 นาที	×	○	○

★ : ปริมาณข้าวที่หุงขั้นต่ำสุดและขั้นสูงสุดต่างจากระดับน้ำที่แสดงบนหม้อชั้นใน

* : เมื่อหุงข้าวขาว ให้ใช้อัตราส่วนน้ำที่ระดับ “ข้าวขาว” และเมื่อหุงข้าวที่ขาวแล้ว ให้ใช้อัตราส่วนน้ำที่ระดับ “ข้าวที่ขาวแล้ว”

สำหรับเคล็ดลับการหุงสำหรับแต่ละโปรแกรม หรือการเพิ่มวัตถุดิบและเครื่องปรุง โปรดอ่านหน้า 16 อย่างละเอียด

การใช้โปรแกรมการหุงข้าวที่แตกต่างกัน (ต่อ)

ข้าวเหนียว

สูตรอาหาร 'ข้าวผสมวัตถุดิบ' และ 'ข้าวเหนียวทั่วแดง' (หน้า 22)

- หากคุณหุงข้าวเหนียวอย่างเดียว ข้าวจะละเอียดเกินไป ให้ผสมข้าวเหนียว 2 ถ้วยกับข้าวสาร 1 ถ้วย
- เมื่อหุงข้าวเหนียวอย่างเดียว ให้ใช้น้ำน้อยกว่าขีดระดับน้ำสำหรับ 'ข้าวเหนียว'

ข้าวต้ม



อย่าใช้โปรแกรมการหุงอื่นนอกจากข้าวต้ม (อาจทำให้เดือดล้นหรือไหม้ได้)

- ใช้โปรแกรมการหุง <ข้าวต้ม>
- ขึ้นอยู่กับคุณภาพของข้าว อุณหภูมิ น้ำ และวิธีหุงข้าว อาจมีสารสกัดจากข้าวปริมาณเล็กน้อยออกมาจากช่องระบายไอน้ำ
- นี่ไม่ใช่โปรแกรมสำหรับทำข้าวต้มจากข้าวสวย
- เครื่องปรุงต่างๆ ควรใส่หลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว

ข้าวซ้อมมือ

- ล้างให้สะอาดหากมีรำหลุดออกมามาก

ข้าวขาวผสมข้าวกล้อง

(ถ้าหุงด้วยข้าวกล้องและข้าวขาวผสมกัน)

- ใช้ข้าวกล้อง 1 ถ้วยต่อข้าวขาว 2 ถ้วยตวง แช่ข้าวกล้อง 2 ชั่วโมง แล้วหุงในโปรแกรม <ข้าวขาว / ข้าวเหนียว> โดยใส่น้ำในระดับ "ข้าวขาว"

ข้าวผสมธัญพืช



อย่าหุงข้าวหลายชนิดพร้อมกัน

(อาจทำให้เดือดล้นหรือไหม้ได้)

- สำหรับปริมาณธัญพืชที่จะผสมกับข้าว ดูตามฉลากบนผลิตภัณฑ์ธัญพืช (หากไม่ได้รับคำแนะนำให้ใส่ธัญพืช 1 ช้อนโต๊ะ ต่อข้าว 1 ถ้วย)
- ปรับระดับน้ำให้ถึงขีดระดับน้ำ แล้วใส่ข้าวลงไป

สำหรับธัญพืชขนาดเล็กที่ลอยน้ำ ให้ใช้ธัญพืชขนาดเล็กนี้แยกจากข้าวไว้ก่อนเป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง เมื่อธัญพืชขนาดเล็กจมน้ำหมดแล้ว จึงนำไปหุงร่วมกับข้าว (ธัญพืชที่ลอยน้ำ อาจจะไปอุดตันช่องระบายไอน้ำ ทำให้ไอน้ำรั่ว หรือหม้อหุงข้าวผิดปกติหรือเสียหายได้)

- หากธัญพืชไม่จมน้ำหลังจากแช่แล้ว ให้หุงข้าวให้น้อยลง (ไม่เกิน 2 ถ้วย)

เมื่อเติมวัตถุดิบและเครื่องปรุง

ข้อสำคัญ



ห้ามหุงด้วย <ข้าวขาว/เร็วและอร่อย>



ห้ามเปิดฝามือด้านนอกเพื่อใส่วัตถุดิบระหว่างหุง



ไม่ต้องใส่ผักตั้งแต่แรก

ต้มผักแล้วใส่ตามหลังจากข้าวสุก (ช่องระบายไอน้ำที่อุดตันอาจทำให้เกิดการไหม้)



ปฏิบัติตามปริมาณการหุงสูงสุด (หน้า 14 และ 15)



หลังจากล้างข้าวแล้วแช่ข้าวในน้ำประมาณ 30 นาที

ข้าวเหนียว ประมาณ 1 ชั่วโมง ข้าวกล้อง ประมาณ 2 ชั่วโมง (การใส่เครื่องปรุงจะทำให้ข้าวซึมน้ำได้ยากขึ้น)



หลังจากแช่เสร็จแล้ว ให้เทข้าวลงในกระชอนเพื่อกรองน้ำ

อย่าปล่อยข้าวทิ้งไว้หลังจากที่เก็บน้ำออก

(เมื่อแป้งตกตะกอนที่ก้นหม้อ ข้าวจะไหม้ได้ง่าย)



ใส่เครื่องปรุงลงในข้าวต้มหลังจากที่สุกแล้ว (มีฉะนั้น การหุงจะได้ผลที่ไม่ดี)



ใส่เครื่องปรุง เติมระดับน้ำให้ตรงขีด คนจากด้านล่างขึ้นบนให้ทั่ว แล้วเกลี่ยข้าวให้เรียบ



เริ่มทำอาหารได้ทันที (หากปล่อยไว้นาน วัตถุดิบจะตกตะกอนที่ก้นหม้อ ทำให้การหุงได้ผลไม่ดี)



วัตถุดิบ ... หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้ววางเป็นวงกลมบนข้าวโดยไม่ต้องผสมกับข้าว (การผสมกับข้าวอาจทำให้การหุงได้ผลไม่ดี)

... ปริมาณวัตถุดิบควรอยู่ที่ 70 กรัมต่อถ้วยข้าว (ถ้วยสูงที่สุดถึง 30 กรัมต่อถ้วย)



อย่าใช้หม้อหุงความอุ่นหรือตั้งเวลา (อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสี ข้าวบูด หรือเกิดการกักความร้อนขึ้นใน ช่องระบายไอน้ำ หรือฝาปิดด้านใน)



ห้ามหุงข้าวหรืออุ่นข้าวที่เติมน้ำส้มสายชู (น้ำส้มสายชูอาจทำให้สีซีดจางและเกิดความเสียหายได้)



ทำความสะอาดฝาด้านในและช่องระบายไอน้ำโดยเร็วที่สุด (มีฉะนั้น อาจจะจับสนิมได้)

หากคุณใช้วัตถุดิบตามสูตรอาหารทั่วไป หรือหากคุณเปลี่ยนน้ำด้วยของเหลวอื่น (เช่น น้ำมะเขือเทศ ฯลฯ) ข้าวที่หุงอาจมีรสชาติไม่อร่อย

การหุงข้าว

การเตรียมข้าว

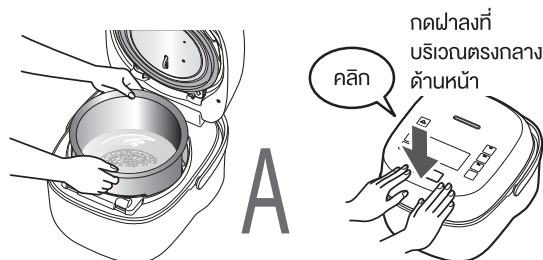
❗ ตรวจสอบแต่ละส่วนและกำจัดสิ่งแปลกปลอมหรือหยดน้ำตามหัวข้อ “ตรวจสอบสิ่งต่อไปนีก่อนทำอาหาร” บนหน้า 4

1 หลังจากเสียบปลั๊กแล้ว ล้างข้าว ปรับระดับน้ำ ใส่หม้อชั้นในลงในตัวเครื่องหลัก แล้วปิดฝาด้านนอก

เช็ดความชื้นที่พื้นผิวด้านนอกของหม้อชั้นในออกให้หมด

❗ กดฝาปิดด้านนอกจนกว่าจะล็อก

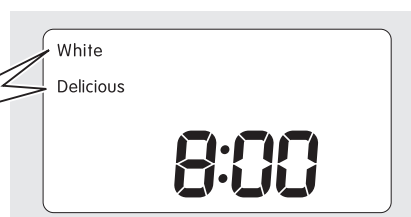
การหุงข้าวทำได้โดยอัตโนมัติ ดังนั้นคุณสามารถหุงข้าวได้ทันทีหลังจากข้าวสุกแล้ว หรือคุณสามารถใช้ไวก่อนได้หากต้องการ โดยข้าวจะหุงออกมานุ่มขึ้นเล็กน้อย



2 ยืนยันการตั้งค่าโปรแกรมหุงข้าว

● ไม่มีการเปลี่ยนแปลงในโปรแกรมการหุง → 4

ข้าวที่เลือก
โปรแกรมการหุง



3 และ MENU เพื่อเลือก

สัมผัสปุ่ม MENU เพื่อเปลี่ยนโปรแกรมต่าง ๆ เวลาที่เหลือจนกว่าข้าวหุงเสร็จจะแสดงบนหน้าจอ

● เมื่อใช้ฟังก์ชัน <ข้าวต้ม> ดูหน้า 18



การหุงข้าว (ต่อ)

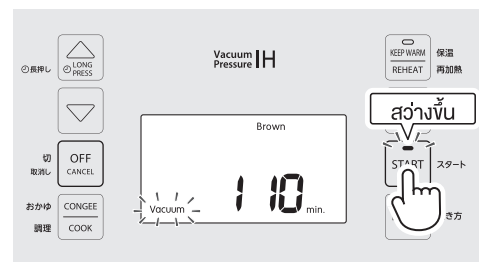
4

แตะ  เพื่อเริ่มหุงข้าว

- ♪ เสียงบี๊บสั้น 1 ครั้ง
- ♪ เสียงบี๊บสั้น 3 ครั้ง ยาว 1 ครั้ง

ป็นสัญญาณการจะเริ่มทำงานในไม่ช้าและจะมีเสียงเกิดขึ้นเป็นเวลาสองสามนาทีก่อนที่ฝาปิดด้านนอกจะเปิดออก เมื่อคุณปิดฝาครอบด้านนอกหลังจากสัมผัสแล้ว  ฝาครอบด้านนอกจะไม่ได้ล็อกอย่างแน่นหนาและอาจเปิดออกได้ระหว่างการหุง

- หากไม่ได้ใส่หม้อชั้นใน เครื่องจะส่งเสียงเตือนและไม่เริ่มทำการหุง



โปรแกรมการหุงอื่น ๆ นอกเหนือจาก <ข้าวผสม> สามารถเก็บไว้ในหน่วยความจำได้ ดังนั้นคุณไม่จำเป็นต้องตั้งค่าใหม่ในครั้งถัดไปที่คุณต้องการหุงข้าวด้วยการตั้งค่าเดิม

เวลาที่เหลือจนกว่าข้าวหุงเสร็จจะแสดงบนหน้าจอ

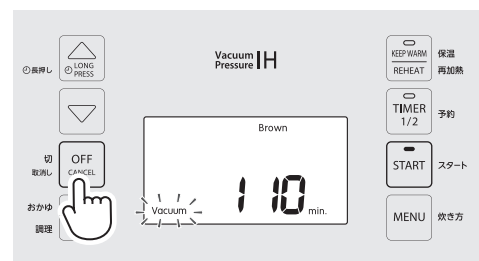
จะแสดงเวลาที่เหลือจนเสร็จเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากที่ข้าวเริ่มหุง และจะแสดงเวลาที่เหลือเป็นเวลา 1 นาทีหลังจากที่เริ่มนี้ โปรดทราบว่าเวลาที่แสดงอาจเคลื่อนไปข้างหน้าหรือหยุดเพื่อปรับเวลาจนกว่ากระบวนการนี้จะเริ่มขึ้น ดังนั้นเวลาที่แสดงจึงเป็นเวลาโดยประมาณ

แตะ

OFF
CANCEL

หากคุณเลือกการดำเนินการปิด

ยืนยันหลักสูตรทำอาหารที่เลือกในขณะนี้ และใช้วิธีการดำเนินการ



ข้อควรปฏิบัติ

หากต้องการหุงข้าวอีกครั้งทันทีหลังจากยกเลิกโหมดรักษาความอุ่น หรือเพียงแค่หุงข้าวชุดใหม่ต่อไป ให้ปล่อยให้ฝาปิดด้านในและด้านในหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนหุงหรือตั้งเวลา

(มีฉะนั้นอาจทำให้ข้าวสุกไม่สม่ำเสมอหรือไหม้ หรือไม่สามารถสร้างสัญญาณการในขณะเริ่มหุงข้าว)

ใช้

CONGEE
COOK

เพื่อเลือก <ข้าวต้ม>

1

ใช้  เพื่อเลือก <ข้าวต้ม>

Congee → Steam → Cake → Soup

2

แตะ  เพื่อเริ่มทำอาหาร

- ♪ เสียงบี๊บสั้น 1 ครั้ง
- ♪ เสียงบี๊บสั้น 3 ครั้ง ยาว 1 ครั้ง



การตั้งเวลา

อาหารจะเสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้
โดยสามารถตั้งเวลาได้ 2 รอบ สะดวกสำหรับบ๊วยและบ๊วยเย็น

การเตรียมข้าว



ตรวจสอบแต่ละส่วนและกำจัดสิ่งแปลกปลอมหรือหยดน้ำตามหัวข้อ “ตรวจสอบสิ่งต่อไปก่อนทำการหุง” บนหน้า 4

เสียบปลั๊กแล้วล้างข้าว ปรับระดับน้ำ ใส่หม้อขึ้นในเข้ากับชุดหลัก แล้วปิดฝา

1 ยืนยันเวลาปัจจุบัน

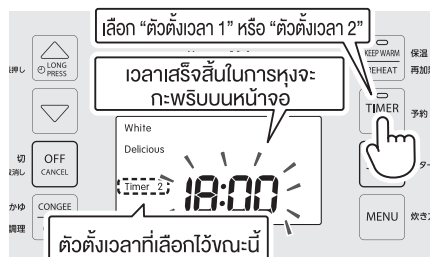
- การตั้งนาฬิกาเป็นเวลาปัจจุบัน (หน้า 12)

2 กด TIMER 1/2 เพื่อเลือก “ตัวตั้งเวลา 1” หรือ “ตัวตั้งเวลา 2”

หน้าจอจะเปลี่ยนระหว่าง “ตัวตั้งเวลา 1” และ “ตัวตั้งเวลา 2” ทุกครั้งที่มีการแตะปุ่ม

- หุงโดยไม่เปลี่ยนเวลาเสร็จสิ้นในการหุง → 4

ตัวอย่าง: ตั้งค่า “ตัวตั้งเวลา 2” เป็น 18:30 น.



(ไฟสัญญาณเริ่มต้นจะกระพริบ)

3 กด LONG PRESS เพื่อตั้งเวลาเสร็จสิ้นในการหุง

นาฬิกาตั้งเวลาสามารถตั้งค่าเป็นหน่วย 10 นาที
ถ้าคุณกดปุ่มค้างไว้ เวลาจะเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

4 ตรวจสอบโปรแกรมการหุง

- หากต้องการเปลี่ยนเส้นทาง ให้ดูขั้นตอนที่ 3 บนหน้า 17

❗ ควรใช้โปรแกรม <ข้าวต้ม> เพื่อทำข้าวต้มเท่านั้น
(มิฉะนั้น อาจทำให้เดือดล้นหรือไหม้ได้)
หากต้องการเปลี่ยนโปรแกรม โปรดดูหน้า 18



5 กด START เพื่อตั้งค่าให้เสร็จ

เสียงบี๊บสั้น 1 ครั้ง

เสียงบี๊บบาว 1 ครั้ง เสียงบี๊บสั้น 2 ครั้ง

บัสสัญญาณการหุงจะเริ่มทำงานในไม่ช้าและจะมีเสียงเกิดขึ้นเป็นเวลาสองสามนาที สำหรับการตั้งค่าที่ไม่เกิน 2 ชั่วโมง สามารถเริ่มทำอาหารได้ทันที

- เมื่อสัมผัสปุ่ม TIMER 1/2 แล้วหากไม่สัมผัสปุ่ม START หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนทุกๆ 30 วินาที
- หากยังไม่ได้ใส่หม้อขึ้นใน เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น และการตั้งค่าตัวตั้งเวลาจะไม่เสร็จสิ้น

เนื่องจากเวลาทำอาหารที่เสร็จสมบูรณ์ถูกจัดเก็บไว้ในหน่วยความจำ จึงไม่จำเป็นต้องปรับเวลาใหม่ในครั้งต่อไปที่คุณใช้การตั้งค่าเวลาเดียวกัน

หากต้องการยกเลิกตัวตั้งเวลาหรือเปลี่ยนการตั้งค่าตัวตั้งเวลา ให้แตะปุ่ม OFF CANCEL

ก่อนอื่น ให้ยกเลิกการตั้งค่าตัวตั้งเวลา ตรวจสอบซ้ำว่าได้เลือกหลักสูตรการทำอาหารปัจจุบันแล้ว และทำการตั้งเวลาใหม่

ข้อควรปฏิบัติ

ปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ถ้าคอลัมน์ “ตัวตั้งเวลา” ในตารางหน้า 14 และ 15 มีเครื่องหมาย “x” ให้ไม่ใช้ตัวตั้งเวลา
(ไม่เช่นนั้น อาจเสื่อมสภาพหรือทำให้ข้าวเสียหรือทำให้หม้อขึ้นใน ฝาชั้นใน หรือช่องระบายไอน้ำด้านในเป็นสนิมได้)
- ตั้งเวลาไม่เกิน 14 ชั่วโมง (ฤดูร้อนไม่เกิน 8 ชั่วโมง)
(การใช้โปรแกรมตั้งเวลาเป็นเวลานาน อาจทำให้ข้าวบูดและมึลล้น) แนะนำให้ใช้เฉพาะน้ำเย็นหรือน้ำแข็งในช่วงฤดูร้อน

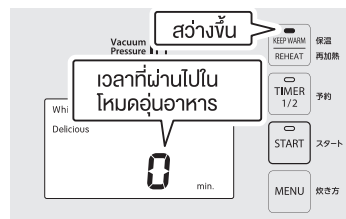
ข้อสังเกต

- หากหุงข้าวและไปเล็กน้อย ให้ลดปริมาณน้ำตามชอบ
- หากหุงโดยตั้งเวลา ข้าวที่อยู่กับหม้ออาจมีสีน้ำตาลอ่อนเนื่องจากแป้งติดที่ก้นหม้อ หากเป็นปัญหาให้ข้าวขาวให้สะอาด
- เวลาจริงในการทำอาหารอาจช้าลงประมาณ 10 นาที หากอุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ หรือเมื่อปริมาณน้ำในหม้อขึ้นในเพิ่มขึ้น

โหมดรักษาความอุ่น

เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้นแล้ว ระบบจะส่งเสียงสัญญาณเตือนและเปลี่ยนไปใช้การทำงานแบบรักษาความอุ่น คุณสามารถเริ่มโหมดรักษาความอุ่นที่ยกเลิกใหม่ หรืออุ่นซ้ำข้าวที่รักษาความอุ่น

- เวลาที่ผ่านไปขณะอยู่ในโหมดรักษาความอุ่นจะแสดงเป็นหน่วย 10 นาที และแสดงเป็นหน่วยชั่วโมงหลังจากผ่านไป 1 ชั่วโมง
- เพื่ออุ่นข้าวโดยไม่เสียรสชาติ หม้อหุงข้าวจะควบคุมอุณหภูมิให้รักษาความอุ่นไว้ตามเงื่อนไขการใช้งาน
- เมื่อยกหม้อขึ้นในออก โหมดรักษาความอุ่นจะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ
- ถอดปลั๊กไฟหลังการใช้งานและทำความสะอาดเครื่องทันทีที่เครื่องเย็นลง (หน้า 28 และ 29)



การอุ่นข้าวที่อยู่ในโหมดรักษาความร้อน

1 กดข้าวที่อุ่นอยู่ และปิดฝาหม้อหุงข้าว

- หากข้าวมีปริมาณมากเกินไป อาจทำให้ร้อนได้ไม่เพียงพอ (เป็นแนวทาง ให้มีปริมาณไม่เกินครึ่งหม้อขึ้นใน)

2



จนกว่าเสียงกริ่งจะดังเพื่อเริ่มอุ่นซ้ำ

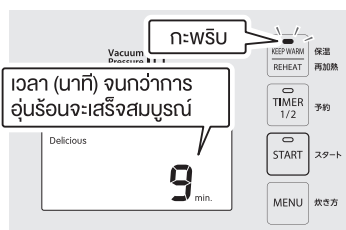
- (9 นาที) ▶ เสียงบีบสั้น 1 ครั้ง
- ▶ เสียงบีบยาว 1 ครั้ง เสียงบีบสั้น 2 ครั้ง

- หากต้องการยกเลิกการทำงานอุ่นซ้ำ ให้แตะ อีกครั้งเพื่อกลับไปโหมดรักษาความอุ่น

3

เมื่อเสร็จสิ้น เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

จะเปลี่ยนไปเป็นโหมดรักษาความอุ่นโดยอัตโนมัติ



แตะเพื่อเริ่มการทำงานของโหมดอุ่นอาหารที่ยกเลิกไป กด



▶ เสียงบีบสั้น 1 ครั้ง

▶ เสียงบีบสั้น 3 ครั้ง เสียงบีบยาว 1 ครั้ง

- หากไม่ได้ใส่หม้อขึ้นในไว้ เครื่องจะส่งเสียงเตือน และจะไม่มีการเริ่มทำงานในโหมดรักษาความอุ่น

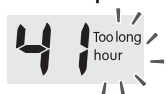
ข้อควรปฏิบัติ

โปรดให้ความใส่ใจสิ่งต่อไปนี้เพื่อป้องกันกลิ่น การแห้ง และการเปลี่ยนสี

- ปฏิบัติตามระยะเวลาที่แนะนำสำหรับโหมดรักษาความอุ่น หากคอลัมน์ “รักษาความอุ่น” ในตารางหน้า 14 และ 15 มีเครื่องหมาย “◎” แสดงว่าข้าวสามารถอุ่นได้นานถึง 40 ชั่วโมง หากเป็น “○” แสดงว่าสามารถอุ่นได้นานถึง 12 ชั่วโมง หากเป็น “×” อย่าใช้โหมด รักษาความอุ่น

- หลังจากหุงข้าวด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงแล้ว อย่าอุ่นข้าว ล้างหม้อขึ้นใน, ฝาด้านใน และช่องระบายไอน้ำทันทีหลังจากทำอาหาร (มีแนวโน้มจะทำให้ข้าวเสียหรือบูดเน่า หรือทำให้หม้อขึ้นใน ฝาด้านใน หรือช่องระบายไอน้ำเป็นสนิมได้)
- เนื่องจากข้าวผสมธัญพืช ข้าวกล้อง และข้าวซ้อมมือ มีแนวโน้มที่จะมีกลิ่นและสีเปลี่ยนมากกว่าข้าวขาว จึงแนะนำให้บริโภคหลังจากหุงเสร็จในเวลาอันรวดเร็ว หรือเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง
- หากใช้ในพื้นที่ที่มีอากาศหนาวจัดหรือร้อนและชื้น ให้บริโภคข้าวโดยเร็วที่สุด

กรณีไฟ “อุ่นนานเกินไป” กระพริบขณะอยู่ในโหมดรักษาความอุ่น ให้หยุดใช้โหมดรักษาความอุ่น



- ไฟจะกระพริบเมื่อระยะเวลานับตั้งแต่เริ่มอุ่นนานเกินกว่าเวลาที่เหมาะสม
- หลังจากผ่านไป 41 ชั่วโมง เครื่องจะกระพริบอย่างต่อเนื่องและจะไม่สร้างสัญญาณสำหรับการตั้งค่า <ข้าวกล้อง> <ธัญพืช> จะกระพริบอย่างต่อเนื่องหลังจาก 13 ชั่วโมง

- ห้ามทิ้งกัฟฟิตักข้าวไว้ในหม้อหุง
- อย่าใช้โหมดอุ่นซ้ำหลายๆ ครั้ง อย่าใช้โหมดรักษาความอุ่นมาใช้กับข้าวที่เย็นหรือใช้ในการอุ่นซ้ำ
- อย่าทิ้งข้าวไว้ในหม้อขึ้นในหลังจากยกเลิกโหมดรักษาความอุ่น
- ดูแลหม้อหุงข้าวให้ดี และข้าวขาวให้สะอาด หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อหุงข้าวโดยการต้ม (หน้า 29)

ข้อสังเกต

- หากคุณกังวลว่าข้าวจะเลอะ ให้ดันข้าวไปทางกึ่งกลางห่างจากขอบหม้อเพื่อไม่ให้เมล็ดข้าวติดอยู่กับด้านข้างของหม้อขึ้นใน และคนเป็นครั้งคราว
- แนะนำให้เก็บข้าวไว้ในช่องแช่แข็ง แทนการอุ่นข้าวเป็นเวลานาน หรืออุ่นข้าวหรือข้าวผสมในปริมาณน้อย
- ข้าวจะเหลืองได้ง่าย ถ้าล้างไม่สะอาด น้ำน้อยตอนหุง เปิดปิดฝามือบ่อยๆ หรือหุงข้าวปริมาณน้อยเกินไป

การทำอาหาร

โปรแกรมการทำอาหารที่รักษาอุณหภูมิคงที่

(<นึ่ง> <เคັก> และ <ซุป>)

<นึ่ง>.....ประมาณ 100°C
<เคັก>.....ประมาณ 115°C
<นึ่ง>.....ประมาณ 90°C

คำเตือน

ห้ามใช้วัตถุติดหรือทำอาหารที่ไม่ได้ระบุไว้ในหน้า 24 ถึง 27

หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้น้ำพุ่งออกหรือของที่อยู่ด้านในเดือดล้นออกมา ซึ่งอาจทำให้เกิดการไหม้ บาดเจ็บ หรือทำงานผิดปกติได้ หม้อด้านในอาจเกิดการกัดกร่อนหรือมีกลิ่นเหม็น

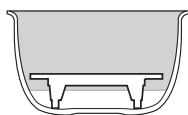
การเตรียมหุงข้าว

ตรวจสอบแต่ละส่วนและกำจัดสิ่งแปลกปลอมหรือหยดน้ำตามหัวข้อ “ตรวจสอบรายการต่อไปนี้ก่อนทำการหุง” บนหน้า 4

หลังจากเสียบสายไฟแล้ว ใส่หม้อชั้นในที่บรรจุอาหารที่จะทำลงในตัวเครื่องหลัก แล้วปิดฝาด้านนอก

การเตรียม

- 1 เติมน้ำลงในหม้อชั้นในจนถึง **ขีดระดับน้ำ 2** สำหรับ “ข้าวขาว”
- 2 วางชั้นนึ่งที่หามาในบรรจุภัณฑ์



- วางอาหารที่ต้องการนึ่งไว้บนตะแกรงนึ่งและตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดด้านนอกปิดสนิท

- ! ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารที่ใส่ในหม้อชั้นในไม่ได้ปิดกั้นช่องระบายไอน้ำตรงกลางของฝาหม้อชั้นใน
- ⊘ ห้ามใส่ฟลัมพลาสติก ฟอยล์อลูมิเนียม แผ่นรองอบ ฯลฯ เพราะอาจลวกล้นมาด้านบน

1

แตะ



เพื่อเลือก “โปรแกรมการทำอาหาร” ด้วย < นึ่ง > < เคັก > และ < ซุป >

แต่ละครั้งที่แตะ โปรแกรมจะเปลี่ยนไป
(โปรแกรมที่คุณกำลังเลือกอยู่จะกระพริบ)

- ไม่สามารถใช้ตัวจับเวลาได้
- หากไม่เปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร → 3

Congee → Steam → Cake → Soup

2

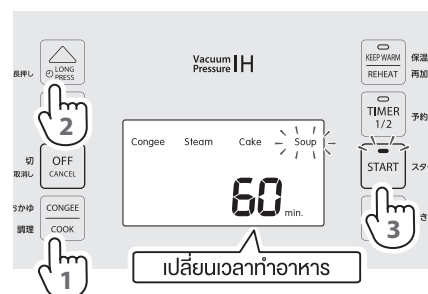
แตะ



เพื่อเปลี่ยนเวลาทำอาหาร

เวลาในการทำอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตั้งแต่ 1 ถึง 60 นาที โดยเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที กดปุ่มค้างไว้เพื่อเปลี่ยนหน่วยเป็นเพิ่มทีละ 10 นาที

- เวลาในการทำอาหารเริ่มนับตั้งแต่เวลาที่อุณหภูมิทำอาหารถึงจุดที่กำหนด



3

แตะ



เพื่อเริ่มทำอาหาร

♪ เสียงบี๊บสั้น 1 ครั้ง
♪ เสียงบี๊บสั้น 3 ครั้ง เสียงบี๊ยาว 1 ครั้ง

- เมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เวลาจะลดลงทุกนาที จนกระทั่งมีเสียงสัญญาณเตือน
- หากไม่ได้ใส่หม้อชั้นในไว้ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นและจะไม่เริ่มทำอาหาร

! เมื่อถอดหม้อชั้นในออก ให้ใช้ผ้าแห้งหรือถุงมือ (มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดการไหม้ได้)

ข้อควรปฏิบัติ

- หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว อย่าวางอาหารทิ้งไว้ในหม้อชั้นใน และทำความสะอาดโดยเร็วที่สุด (มิฉะนั้น อาจทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์และการนำเสีย)
- ใช้เครื่องมือที่ทำจากพลาสติกหรือไม้เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อหม้อชั้นใน

ข้อสังเกต

- เวลาที่กำหนดไว้ในสูตรอาหารเป็นเพียงเวลาโดยประมาณ ผลลัพธ์อาจแตกต่างกันไปตามวัตถุดิบ อุณหภูมิห้อง และปัจจัยอื่นๆ

สูตรอาหาร

- ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาตวงข้าว (1 ถ้วยตวง = ประมาณ 180 มล.)
- 1 ช้อนโต๊ะ (tbsp) = 15 มล., 1 ช้อนชา (tsp) = 5 มล.

โปรดอ่านหัวข้อ 'เมื่อเติมวัตถุดิบและเครื่องปรุง' โดยละเอียด (หน้า 16)

ข้าวผสม

ข้าวผสม สูงสุด 6 ถ้วย

วัตถุดิบ

(สำหรับ 4 คน)

ข้าวขาว 3 ถ้วย
แครอท 60 กรัม
หน่อไม้ต้ม 60 กรัม
เห็ดหอมแห้ง 2 ดอก
อกไก่ 60 กรัม
เต้าหู้ทอด 20 กรัม (ประมาณ 1/2 ชิ้น)

A [สาเก 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1 ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
ผงชูญี่ปุ่น 1/2 ช้อนชา

น้ำที่แช่เห็ดหอม

1 ซาวข้าวให้สะอาดจนน้ำใส แล้ว**แช่ข้าวในน้ำปริมาณมาก ประมาณ 30 นาที**

2 นำเห็ดหอมแห้งแช่น้ำ จากนั้นหั่นเป็นชิ้นบางๆ เทน้ำเดือดลงบนเต้าหู้ทอด แล้วหั่นเป็นเส้นบางๆ หั่นแครอทเป็นเส้นบางๆ หน่อไม้ต้มหั่นเป็นแว่นบางๆ และหั่นไก่เป็นชิ้นเล็กๆ

3 **เทน้ำออกจากข้าวในตะแกรง** แล้วนำข้าวใส่หม้อชั้นใน ใส่ส่วนผสม **A** ลงในหม้อชั้นใน เทน้ำแช่เห็ดหอม และน้ำเปล่าใหม่โดยเติมจนถึง **ขีดน้ำระดับ 3** สำหรับ “ข้าวขาว” และ **คนให้เข้ากัน**

4 **นำส่วนผสมที่หั่นแล้วใส่ลงบนข้าวเป็นวงกลม** แล้วปิดฝาชั้นนอก



5 เลือกโปรแกรมการหุง <ข้าวขาว / ข้าวผสม> แล้วแตะปุ่ม

6 เมื่อข้าวสุกแล้ว ให้ใช้ทัพพีผัดข้าว

ข้อแนะนำการทำอาหาร

ถ้าอยากให้ข้าวเหนียวจับกันแน่น สามารถเติมเครื่องปรุงเพิ่มได้อีกเล็กน้อย เช่น สาเก ซีอิ๊ว น้ำตาล น้ำมันงา ยิ่งใส่เครื่องปรุงรสมาก ข้าวก็จะยิ่งมีสีน้ำตาลมากขึ้น โปรดอย่าใส่เครื่องปรุงรสมากเกินไป เพราะจะทำให้ข้าวมีรสชาติที่เข้มข้นเกินไป



ข้าวเหนียวกั่วแดง (ข้าวเหนียวต้ม)

ข้าวเหนียว สูงสุด 6 ถ้วย

วัตถุดิบ (สำหรับ 4 คน)

ข้าว [ข้าวเหนียว 2 ถ้วย
ข้าวขาว (ข้าวเจ้า) 1 ถ้วย
กั่วพุ่ม (หรือกั่วแดง) 50 กรัม

เมื่อใช้ข้าวเหนียวอย่างเดียว

ใช้น้ำให้น้อยลง

- ซาวข้าวให้สะอาดจนน้ำใส แล้วพักในตะแกรงประมาณ 30 นาที
- ใส่ข้าวเหนียวและน้ำกั่วพุ่มที่เย็นแล้วลงในหม้อชั้นใน
- สำหรับสามถ้วย เติมน้ำให้ถึงระดับ 3 สำหรับ “ข้าวเหนียว” จากนั้นเติมน้ำออกประมาณ 60 มิลลิลิตร แล้วคน (สำหรับข้าวเหนียว ให้เติมน้ำออกประมาณ 20 มิลลิลิตร ต่อข้าว 1 ถ้วย)

1 นำกั่วพุ่มแช่น้ำเย็น แล้วนำไปต้ม เมื่อน้ำเริ่มเดือด ให้เทน้ำออก เติมน้ำเปล่า 600 มล. ต้มให้เดือดแล้วหรี่ไฟลง เคี่ยวกั่วพุ่มจนสุก 80-90% เมื่อกั่วพุ่มพอที่จะกดแบบระหว่างนิ้วได้แล้ว ให้นำกั่วพุ่มออกจากน้ำซุสและพักให้เย็นลง

2 ซาวข้าวให้สะอาดจนน้ำใส แล้ว **แช่ข้าวในน้ำปริมาณมากเป็นเวลา 1 ชั่วโมง**

3 **เทน้ำออกจากข้าวในตะแกรง** แล้วนำข้าวใส่หม้อชั้นใน เติมน้ำดับกั่วพุ่มที่เย็นแล้วลงในหม้อชั้นในจนถึง **ขีดน้ำระดับ 3** สำหรับ “ข้าวเหนียว” และ **คนให้เข้ากัน**

4 **นำกั่วต้มสุกวางบนข้าวเป็นวง** จากนั้นปิดฝามือ



5 เลือก <ข้าวขาว / ปกติ> แล้วแตะปุ่ม

6 เมื่อข้าวสุกแล้ว ให้ใช้ทัพพีผัดข้าว

ข้าวเหนียวกั่วแดง (ข้าวเหนียวต้ม) ➡ ดูหน้า 24

⚠️ ข้อควรระวัง

ขณะใส่วัตถุดิบ/เครื่องปรุงรส/น้ำลงในหม้อชั้นใน โปรดระวังอย่าให้น้ำเกินขีดระดับน้ำสูงสุดสำหรับ “ข้าวต้ม”
(การใส่อาหารลงในหม้อด้านในมากเกินไป อาจทำให้เดือดล้นและทำให้เกิดการไหม้ได้)

ข้าวต้มไก่

ข้าวต้ม สูงสุด 1.5 ถ้วย

วัตถุดิบ

(สำหรับ 4-5 คน)

ข้าวขาว 1 ถ้วย
 [อกไก่ 100 กรัม
 จิง 1 หัว
 ต้นหอม 1 ต้น
 สาเก 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำเปล่า 1000 มล.
 เกลือ 1/2 ช้อนชา
 มิตสึบะ (ฮอว์นเวิร์ต) ตามต้องการ

- ล้างไก่ให้สะอาดและใส่ในหม้อชั้นในพร้อม กับน้ำ ต้นหอมซอย จิงหูด และสาเก นำหม้อ ชั้นในไปต้มด้วยไฟกลาง และตักฟองที่ลอย อยู่บนผิวน้ำออกเพื่อทำน้ำซุป กรองด้วย กระชอน พักให้เย็น
- หั่นไก่จากขั้นตอนที่ 1 เป็นชิ้นขนาด 1 ซม. แล้วโรยเกลือ
- ล้างข้าวให้สะอาดจนน้ำใส แล้วเทใส่ตะแกรง ให้สะเด็ดน้ำ
- นำข้าวจากขั้นตอนที่ 3 และน้ำซุจากขั้นตอนที่ 1 ใส่หม้อด้านใน และเติมน้ำจนถึง **ขีดน้ำระดับ 1** สำหรับ “ข้าวต้ม” คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- แตะปุ่ม  เพื่อตั้ง <ข้าวต้ม> และแตะปุ่ม 



- เมื่อข้าวสุกแล้ว ให้ใส่น้ำไก่ในขั้นตอนที่ 2 และคนเบาๆ
- เสิร์ฟอาหาร และใส่ใบมิตสึบะ (ฮอว์นเวิร์ต - คล้ายกับผักชีใบแบน) เพื่อ ตกแต่งหากต้องการ

ข้าวซูชิ

วัตถุดิบ

(สำหรับ 4 คน)

ข้าวขาว 3 ถ้วย
 น้ำส้มสายชูหวาน (ปรุงรสล่วงหน้า)
 [น้ำส้มสายชู 6 ช้อนโต๊ะ
 น้ำตาล 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ 1 1/2 ช้อนชา

⚠️ ห้ามเติมน้ำส้มสายชูในหม้อชั้นใน (อาจเกิดการ กัดกร่อน)

- ล้างข้าวจนน้ำใส จากนั้นเติมน้ำจนถึง **ขีดน้ำระดับที่ 3** สำหรับ “ข้าวซูชิ” จากนั้น ปิดฝาด้านนอก
- เลือกโปรแกรมหุง <ข้าวขาว / เฝิง> และแตะปุ่ม 
- ใช้ผ้าชุบน้ำส้มสายชูเช็ดซามไม้ที่ใส่ซูชิ แล้ว เทข้าวที่หุงสุกแล้วใส่ลงในซาม
- ราดน้ำส้มสายชูหวานลงบนข้าวให้ทั่ว แล้ว คลุกเคล้าข้าวในลักษณะตัดข้าว



ข้อแนะนำการทำอาหาร

- ถ้าหากผสมน้ำส้มสายชูหวานตอนที่ข้าวยัง ร้อน ข้าวจะสามารถซึมน้ำส้มสายชูหวานได้ดี
- หากใช้ซามซูชิที่ทำจากไม้ ซามจะดูดซับ ความชื้นส่วนเกิน ทำให้ข้าวไม่แฉะ
- ถ้าใช้น้ำต้มสาหร่ายเย็นแทนน้ำเปล่า รสชาติจะ ยิ่งอร่อยขึ้น



พัดข้าวไปด้วยขณะที่คลุกเคล้า เพื่อให้ ข้าววาง



สูตรอาหาร (ต่อ)

นึ่ง

 คำเตือน

ห้ามปิดช่องระบายไอน้ำที่ฝาหม้อด้านในด้วยส่วนผสมในหม้อด้านใน
(มิฉะนั้น เครื่องอาจเดือดล้นหรือเกิดการไหม้ได้)

อย่าใส่ฟลัมพลาสติก ฟอยล์อลูมิเนียม แผ่นรองอบ ในหม้อชั้นใน
เพราะอาจลอยขึ้นมาด้านบนได้โดยง่าย
(มิฉะนั้น เครื่องอาจเดือดล้นหรือเกิดการไหม้ได้)

ข้าวเหนียวกั่วแดง (ข้าวเหนียวต้ม)

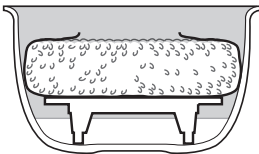
ปริมาณการทำอาหารสูงสุด
สูงสุด 2 ถ้วย

วัตถุดิบ

ข้าวเหนียว..... 2 ถ้วย
กั่วพุ่ม (หรือกั่วแดง) 30 กรัม
น้ำสำหรับพรมน้ำ 80 มล.
(40 มิลลิเมตรต่อข้าว 1 ถ้วยตวง)

- 1 ลวกกั่วพุ่ม (ดูขั้นตอนที่ 1 ใน “ข้าวเหนียวกั่วแดง” (ข้าวเหนียวต้ม) บนหน้า 22 แยกกั่วออกจากน้ำซุปล้างและพักให้เย็นลง
- 2 ล้างข้าวให้สะอาดจนน้ำใส นำไปแช่น้ำที่ใส่น้ำซุปลวกเป็นเวลา 2 ชั่วโมง จากนั้นพักในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ เทน้ำที่แช่ข้าวไว้สำหรับพรมน้ำ
- 3 เติมน้ำลงในหม้อชั้นในจนถึง **ขีดระดับน้ำที่ 2** สำหรับ “ข้าวขาว” และวางฝาสำหรับนึ่งบนชั้นนึ่งในหม้อชั้นใน

- 4 ผสมข้าวจากขั้นตอนที่ 2 และกั่วจากขั้นตอนที่ 1 นำข้าวใส่บนผ้าสำหรับนึ่ง เกลี่ยข้าวให้เป็นแผ่นแบนๆ โดยมีรอยบุ๋มหลายจุด แล้วจากนั้นปิดฝาตรวจสอบให้แน่ใจว่าผ้าที่ใช้สำหรับนึ่งไม่ยื่นออกมาจากฝาด้านนอก



-  อย่าให้ผ้าสำหรับนึ่ง ปิดกั้นช่องระบายไอน้ำที่กึ่งกลางของฝาด้านใน

5 ตั้งโปรแกรมการปรุงอาหาร และเวลาในการปรุงอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม 

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาในการทำอาหาร
นึ่ง	30 นาที

- 6 เมื่อเสียงสัญญาณดังขึ้น พรมน้ำครึ่งหนึ่งลงบนข้าวให้ทั่ว คนข้าวและปิดฝาด้านนอก

7 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม 

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาในการทำอาหาร
นึ่ง	10 นาที

- 8 เมื่อเสียงสัญญาณดังขึ้น ให้พรมน้ำอีกครั้ง และนึ่งข้าวอีกครั้ง (ทำซ้ำขั้นตอนที่ 6 และ 7 อีกครั้ง)
- 9 เมื่อเสียงสัญญาณดังขึ้น ตักข้าวที่หุงสุกแล้วใส่ลงในภาชนะอื่น จากนั้นกดข้าว หากข้าวที่หุงสุกแล้วมีความแข็ง ให้โรยน้ำลงไปเล็กน้อย จากนั้นคลุกข้าว แล้วนึ่งต่อประมาณ 10 นาที



ขนมจีบ (เกี๊ยวหมู)

ปริมาณการทำอาหารสูงสุด
ปริมาณในสูตรอาหาร (10 ชิ้น)

วัตถุดิบ (สำหรับ 10 ชิ้น)

หมูบด 100 กรัม

A

กึ่งปอกเปลือก 50 กรัม

ต้นหอม 1/4 ส่วน

น้ำจิง 1 ช้อนชา

ซีอิ๊วขาว 2/3 ช้อนชา

น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา

น้ำมันงา 1 ช้อนชา

เกลือ 1/3 ช้อนชา

แป้งมัน 2 ช้อนชา

พริกไทยปริมาณเล็กน้อย

แผ่นห่อเกี๊ยว 10 แผ่น
กัวยีว 10 เม็ด
ใบกะหล่ำปลีหรือใบผักกาดขาวพอประมาณ

- 1 หั่นกึ่งที่ปอกเปลือกแล้วและต้นหอมเป็นชิ้นเล็กๆ
- 2 ใส่หมูสับและส่วนผสม A ลงในชาม ผสมให้เข้ากันจนมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งส่วนผสมออกเป็น 10 ส่วน
- 3 ใช้มือช้ำทำนึ่งเป็นวงกลม วางแผ่นแป้งเกี๊ยวลงบนวงกลมที่ทำด้วยนิ้วมือ วางส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2 ลงบนแผ่นห่อ แล้วใช้ขีดหรือไม้พายกดลงเพื่อให้เป็นรูปทรงกระบอก นำปลายแผ่นห่อเกี๊ยวติดกับไส้ แล้วตกแต่งด้วยกัวยีวเส้นเตาสีเขียว

4 เติมน้ำสำหรับการนึ่งลงในหม้อชั้นในจนถึง **ขีดระดับน้ำที่ 2** สำหรับ “ข้าวขาว” วาง **ตะแกรงนึ่งที่ให้มา** ในหม้อชั้นใน แล้วปิดด้วยใบกะหล่ำปลีหรือใบผักกาดขาว

5 นำขนมจีบจากขั้นตอนที่ 3 วางบนภาชนะใส่

6 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) จากนั้นแตะปุ่ม 

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาในการทำอาหาร
นึ่ง	15 นาที

นึ่ง

เกี๊ยวซ่า (เกี๊ยวหมู) นึ่ง

วัตถุดิบ (สำหรับ 10 ชิ้น)

หมูบด	70 กรัม
ต้นหอม 1/3 ส่วน	
กุยช่าย	1 ต้น
กระเทียม	1/3 กลีบ
จิง	1/3 หัว
เกลือหิมาลัย	
ซีอิ๊วขาว	2/3 ช้อนชา
สาเก	2/3 ช้อนชา
น้ำมันงา	2 ช้อนชา
แผ่นเกี๊ยว 10 แผ่น	
สำหรับวันที่ปรุงรสไว้แล้ว	
ผงจุน	1 กรัม
น้ำเปล่า	80 มล.
ผงฟู	1/3 ช้อนชา

ในกะหล่ำปลีหรือใบผักกาดขาวพอสมควร

- 1 ทำเยลลี่ปรุงรส ใส่ส่วนผสม **B** ลงในหม้อด้านในแล้วตั้งไฟให้เดือดจนกระทั่งคนอย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 2 นาทีจนกว่าจะละลาย เกลวภาชนะเพื่อให้แข็งตัว เมื่อเยลลี่แข็งตัวแล้วอีกเป็นชิ้นเล็กๆ
- 2 ซอยต้นหอม กุยช่าย กระเทียม และจิงให้ละเอียด
- 3 นำเนื้อสับ เยลลี่จากขั้นตอนที่ 1 และส่วนผสมใน **A** ใส่ลงในหม้อ ผสมส่วนผสมให้เข้ากันจนได้ลักษณะเป็นเนื้อเดียว แล้วแบ่งส่วนผสมออกเป็น 10 ส่วน
- 4 นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 3 มาวางบนแผ่นเกี๊ยว จากนั้นปิดขอบแผ่นเกี๊ยวให้สนิท

ปริมาณการปรุงอาหารสูงสุด
ปริมาณในสูตร (10 ชิ้น)



- 5 เติมน้ำสำหรับการนึ่งในหม้อด้านในขึ้นไปจนถึง **ขีดระดับน้ำที่ 2** สำหรับ “ข้าวขาว” วางตะแกรงนึ่งที่หม้อในหม้อชั้นใน และปิดด้วยกะหล่ำปลีหรือผักกาดขาว
- 6 นำเกี๊ยวจากขั้นตอนที่ 4 วางลงบนชั้นนึ่ง
- 7 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม **START**

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาในการทำอาหาร
นึ่ง	15 นาที

เค้ก

เค้กสับปะรดมะพร้าว

วัตถุดิบ

แป้งสาลี	100 กรัม
แป้งมะพร้าว	2 ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	1 1/2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	80 กรัม
เกลือหิมาลัย	
นมสด	70 มล.
ไข่ในเล็ก	2 ใบ
น้ำมันสำหรับทำอาหาร	2 ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลาสองสามหยด	
สับปะรดเชื่อม	
(สับปะรดกระป๋อง)	75 กรัม
มะพร้าวขูดละเอียด	15 กรัม
สำหรับโรยหน้า	
แยมแอปเปิ้ล	1 ช้อนโต๊ะ
เหล้ารัม	2 ช้อนชา
มะพร้าวขูดละเอียด	5 กรัม
สับปะรดเชื่อม	
(เนื้อสับปะรดกระป๋อง)	2 ชิ้น

เนยละลายสำหรับทาหม้อด้านใน

- 1 เช็ดน้ำเชื่อมส่วนเกินออกจากสับปะรด หั่นชิ้นสับปะรดสำหรับใช้เป็นส่วนผสมเค้ก เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าด้านบน 5 มม. และหั่นเนื้อสับปะรดสองชิ้นเพื่อใช้ตกแต่งหน้าเค้กให้เป็น 8 ชิ้นเท่าๆ กัน
- 2 ผสมส่วนผสมแบบแห้งใน **A** แล้วร่อนลงในหม้อ ใส่เนย ไข่ และน้ำมันปรุงอาหารตามลำดับนี้ ใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่หัวเชื้อกลิ่นวานิลลา สับปะรดสำหรับส่วนผสมเค้ก และมะพร้าวขูดละเอียดลงไป ผสมให้เข้ากัน
- 3 ทาเนยละลายที่หม้อด้านใน และเทส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2 ลงไป
- 4 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม **START**

ปริมาณการปรุงอาหารสูงสุด
แป้งสาลี - สูงสุด 120 กรัม

- 5 เมื่อเสียงสัญญาณดัง ให้จิ้มไม้ลงในเค้กเพื่อตรวจสอบว่าสุกทั่วหรือไม่ หากไม้จิ้มออกมาสะอาด แสดงว่าเค้กสุกแล้ว หากยังมีแป้งเหลว ให้เพิ่มเวลาอบเค้ก
- 6 ใช้ถุงมือ ฯลฯ เพื่อถอดหม้อชั้นใน แล้ววางเค้กลงบนจาน ฯลฯ
- 7 ทาแยมแอปเปิ้ลและส่วนผสมของเหล้ารัมลงบนเค้กจนกระทั่งยังร้อนอยู่ ตกแต่งด้วยสับปะรดและโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดเพื่อตกแต่งหน้าเค้ก เค้กเนื้อนุ่มนี้ทำได้ง่าย ๆ เพียงแค่ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาในการทำอาหาร
นึ่ง	35 นาที



สูตรอาหาร (ต่อ)

เค้ก

เค้กฟองน้ำทรงโดม

ปริมาณการทำอาหารสูงสุด
แป้งสาลี - สูงสุด 120 กรัม

วัตถุดิบ

แป้งสาลี 120 กรัม
ผงฟู 1/2 ช้อนชา
ไข่ขนาดกลาง 4 ใบ
น้ำตาลทราย 100 กรัม
กลิ่นวานิลลาสองสามหยด
เนยเหลว 30 กรัม
เนยเล็กน้อยสำหรับทาหน้าเค้ก
นมสด 30 มล.
แยมแอปเปิ้ล (บดละเอียด) 4 ช้อนโต๊ะ (80 กรัม)
สำหรับน้ำตาลเคลือบ
A น้ำตาลไอซิ่ง 50 กรัม
น้ำมะนาว 1 1/2 ช้อนชา



- 1 เช็ดน้ำเชื่อมส่วนเกินออกจากสับปะรด หั่นชิ้นสับปะรดสำหรับใช้เป็นชิ้นส่วนผสมเค้ก เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าทรงขนาด 5 มม. และหั่นเนื้อสับปะรดสองชิ้นเพื่อใช้ตกแต่งหน้าเค้กให้เป็น 8 ชิ้นเท่าๆ กัน
- 2 ตอกไข่ใส่ชามที่แห้ง แล้วเติมน้ำตาลทราย ตีไข่และน้ำตาลเบาๆ ด้วยตะกร้อ จากนั้นนำชามแช่ในน้ำร้อน เมื่อส่วนผสมอุ่นขึ้นจนถึงอุณหภูมิร่างกาย (ประมาณ 40°C) ให้นำชามออกจากน้ำร้อนแล้วตีอีกครั้ง อย่าตีในหม้อขึ้นใน



- 3 ตีส่วนผสมด้วยตะกร้อจนกระทั่งมีสีขาวและขึ้น แล้วหยดกลิ่นวานิลลา 2 หรือ 3 หยด



- 4 ค่อยๆ ร่อนส่วนผสมแป้งจากขั้นตอนที่ 1 ลงในส่วนผสมไข่จากขั้นตอนที่ 3 สองหรือสามครั้ง ใช้ไม้พายคนให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว เพื่อไม่ให้ฟองอากาศแตก จนกว่าส่วนผสมจะเข้ากันดี



- 5 โรยเนยละลายและนมลงบนส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 4 แล้วผสมอย่างรวดเร็วเพื่อไม่ให้ฟองอากาศแตก
- 6 เทส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 5 ลงในหม้อขึ้นใน จากนั้นเคาะหม้อขึ้นในเบาๆ หนึ่งหรือสองครั้ง เพื่อไล่ฟองอากาศขนาดใหญ่ ใส่มือขึ้นในลงในหม้อหุงข้าวแล้วปิดฝาหม้อด้านบนนอก
- 7 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม



โปรแกรมการทำอาหาร	เวลาในการทำอาหาร
เค้ก	40 นาที

- 8 เมื่อเสียงสัญญาณดัง ให้จับไม้ลงในเค้กเพื่อตรวจสอบว่าสุกทั่วหรือไม่ หากไม้จิ้มออกมาสะอาด แสดงว่าเค้กสุกแล้ว หากยังมีแป้งเหลว ให้เพิ่มเวลาอบเค้ก
- 9 ใช้ถุงมือ ฯลฯ เพื่อถอดหม้อขึ้นในและวางเค้กลงบนจาน ฯลฯ เพื่อให้เย็น
- 10 ใช้แปรงทาแยมแอปเปิ้ลลงบนผิวหน้าเค้ก ผสมส่วนผสมใน A เพื่อทำน้ำตาลเคลือบ และทาน้ำตาลเคลือบบนเค้กที่เย็นแล้ว จากนั้นปล่อยให้แห้งน้ำตาลเคลือบแห้ง

ข้อแนะนำการทำอาหาร

- ก่อนตี ให้เช็ดคราบมันหรือน้ำออกจากชามและตะกร้อ
- คุณสามารถใช้เครื่องตีไฟฟ้าเพื่อตีให้เข้ากันได้ง่าย (ห้ามใช้ในหม้อขึ้นใน)
- ด้านบนของเค้กจะไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล คว้าเค้กก่อนที่จะตกแต่ง
- หากน้ำตาลเคลือบแข็งหรืออ่อนเกินไป ให้ปรับปริมาณน้ำมะนาวและน้ำตาลไอซิ่ง
- คุณสามารถตกแต่งเค้กด้วยวิปครีมและ/หรือผลไม้หั่นแทนน้ำตาลเคลือบได้

ชุบ

⚠ คำเตือน

อย่าใส่สิ่งต่อไปนี้ลงในหม้อคั่วใน

(อาจทำให้เกิดกลิ่นหรือเกิดการไหม้ได้)

- เครื่องแกง กัว เส้นกวยเตี๋ยว ผงฟู ฟู (เช่น ฟูชนิดผง ฟูชนิดเม็ด) น้ำมันจำนวนมาก ส่วนผสม เช่นนมที่ก่อฟองได้ง่าย
- สิ่งของที่ลอยขึ้นบนผิวน้ำได้ง่าย เช่น ผัก ห่อพลาสติก ฟอยล์อลูมิเนียม แผ่นรองอบ และแผ่นดูดซับฟองอาหาร

⚠ ข้อควรระวัง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำไม่เกินขีด “น้ำซุปสูงสุด” ก่อนใส่ส่วนผสม/เครื่องปรุง/น้ำ ลงในหม้อชั้นใน

(การใส่อาหารลงในหม้อชั้นในมากเกินไป อาจทำให้เกิดกลิ่นและทำให้เกิดการไหม้ได้)

โปรดทราบ

- ในโปรแกรมการทำ <ชุบ> ความร้อนจะลดลงหลังจากที่น้ำเดือด ดังนั้นให้ใส่วัตถุดิบตั้งแต่เริ่มต้น (ยกเว้นผักและส่วนผสมที่สุกเร็ว)

ชุบซี่โครงหมูและหัวไชเท้าขาว

ปริมาณสูงสุด

- ไม่เกินขีด น้ำซุปสูงสุด

วัตถุดิบ

ซี่โครงหมู 80 กรัม
หัวไชเท้าขาว 160 กรัม
หัวหอมครึ่งหัว
น้ำเปล่า 500 มล.

A [เกลือ ตามที่ต้องการ
ผงชูรสเล็กน้อย
น้ำมันงาเล็กน้อย]

1 หั่นซี่โครงเป็นชิ้นกว้าง 3 ซม. หั่นหัวไชเท้าขาวเป็นแว่นบางๆ และสับหัวหอมให้ละเอียด

2 นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 ใส่หม้อชั้นใน เติมน้ำ 500 มล. และปิดฝาหม้อด้านนอก

3 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม 

โปรแกรมการทำอาหาร	เวลาในการทำอาหาร
ชุบ	60 นาที

4 เมื่อเสียงสัญญาณดังขึ้น ตักน้ำมันที่ลอยอยู่ด้านบนออก และใส่ส่วนผสมใน **A** หากส่วนผสมยังไม่สุก ให้เพิ่มเวลาในการทำ

ชุบกระดูกหมู ข้าวโพด และหัวไชเท้าขาว

ปริมาณสูงสุด

- ไม่เกินขีด น้ำซุปสูงสุด

วัตถุดิบ

เนื้อซี่โครงหมู (สันหลัง) 120 กรัม
หัวไชเท้าขาว 60 กรัม
แครอท 30 กรัม
ข้าวโพดหนึ่งฝัก 30 กรัม
จิง ตามที่ต้องการ
น้ำเปล่า 500 มล.

A [เกลือ ตามที่ต้องการ
ผงชูรสเล็กน้อย
น้ำส้มสายชูเล็กน้อย (ตัวเลือก)]

1 หั่นซี่โครงเป็นลูกเต๋าทันขนาด 1.5 ซม. และหั่นฝักข้าวโพดเป็นชิ้นขนาด 3 ซม. หั่นหัวไชเท้าขาวและแครอทเป็นลูกเต๋าทันขนาด 3 ซม.

2 นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 ใส่หม้อชั้นใน เติมน้ำ 500 มล. และปิดฝาหม้อด้านนอก

3 ตั้งโปรแกรมการทำอาหาร และเวลาในการทำอาหาร (หน้า 21) แล้วแตะปุ่ม 

โปรแกรมการทำอาหาร	เวลาในการทำอาหาร
ชุบ	60 นาที

4 เมื่อเสียงสัญญาณดังขึ้น ตักน้ำมันที่ลอยอยู่ด้านบนออก และใส่ส่วนผสมใน **A** หากส่วนผสมยังไม่สุก ให้เพิ่มเวลาในการทำอาหาร หลังจากเสร็จแล้ว เติมน้ำส้มสายชูตามชอบ (ห้ามเติมน้ำส้มสายชูในหม้อชั้นใน)

การทำความสะอาด

! ก่อนทำความสะอาดหม้อหุงข้าว ให้ดึงปลั๊กไฟออกและรอนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลง (มีเด้นนั้น อาจโดนลวกได้)

ข้อควรปฏิบัติ

ปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้

● ห้ามทำความสะอาดด้วยสิ่งของต่อไปนี้

- เครื่องล้างจาน/เครื่องอบจาน
- น้ำยาทำความสะอาดอื่นๆ ที่นอกเหนือจากสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางสำหรับใช้ในครัว
- น้ำมันเบนซิน กิโนอร์ แอลกอฮอล์ น้ำยาทำความสะอาด หรือสารฟอกขาว
- สิ่งที่สามารถทำให้เกิดรอยขีดข่วนได้ง่าย เช่น ฝอยขัดของใยขัดในลอนหรือฟองน้ำลามิน (อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนรูป การกัดกร่อน สนิม การเปลี่ยนสี รอยแตก และรอยขีดข่วน)



● หม้อหุงข้าวควรสะอาดอยู่เสมอ ปราศจากสิ่งแปลกปลอม เครื่องปรุงรส และความชื้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังจากทำอาหารด้วยเครื่องปรุงรสแล้ว ไม่ควรอุ่นข้าว และให้รีบทำความสะอาดหม้อทันทีหลังจากทำเสร็จ

(มีเด้นนั้น อาจทำให้เกิดกลิ่นและสนิมได้)

● ทำความสะอาดช่องระบายไอน้ำและช่องพ่นไอน้ำทุกครั้งหลังจากทำอาหาร

(มีเด้นนั้น อาจทำให้เกิดการนำเสียและกลิ่นได้)

● ห้ามดึง ดัน หรือขูดแผ่นยางหุ้ม

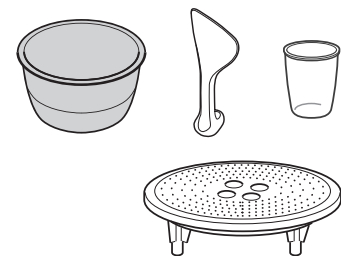
ยางหุ้มตัวเครื่องและฝาใน ไม่สามารถถอดออกได้ (จะทำให้ยางหุ้มฉีกขาด)

■ ใช้ฟองน้ำเนื้อนุ่มผสมกับน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

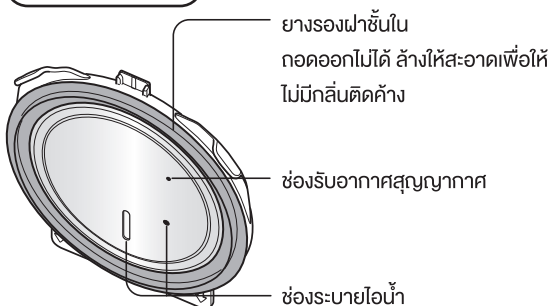
หลังจากใช้งานแต่ละครั้ง

● หม้อชั้นใน ฝาชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ ก๊อปฟิตักข้าว ชั้นนึ่ง และถ้วยตวง

- ล้างทันทีหลังจากชั้นส่วนเย็นลง (แช่น้ำอุ่นก่อนล้างเพื่อช่วยขจัดคราบสกปรก)
- หลังจากทำความสะอาดแล้ว เช็ดให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานที่สะอาดและแห้ง
- ใช้ไม้ปลายแหลมหรือไม้จิ้มฟันเพื่อย้ายสิ่งแปลกปลอมออกจากชั้นส่วนต่างๆ



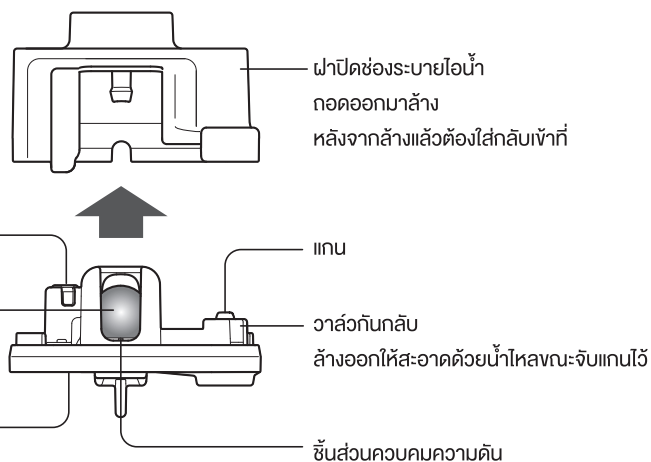
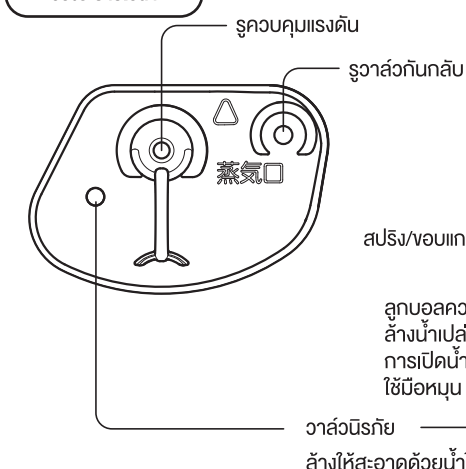
ฝาด้านใน



สนิมจะเกิดขึ้นได้ หากมีรอยขีดข่วนและหากมีชั้นส่วนใดๆ ที่ไม่ได้ทำความสะอาด หรือเปียกชื้น

โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังจากที่ปรุงด้วยเครื่องปรุง อย่าทำให้ข้าวอุ่น ล้างฝาด้านในและช่องระบายไอน้ำหลังจากปรุงเสร็จทันที แล้วเช็ดให้แห้ง

ช่องระบายไอน้ำ



เช็ดด้วยผ้าที่สะอาด นุ่ม และบิดแห้ง

หลังจากใช้งานแต่ละครั้ง

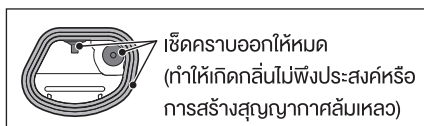
อย่าแช่มือในน้ำ เทน้ำลงบนมือ หรือล้างด้วยน้ำ

ชั้นส่วนตัวล็อก

ขจัดไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอม (เนื่องจากฝาด้านนอกอาจเปิดขึ้นในระหว่างประกอบอาหาร ทำให้เกิดการลวกหรือบาดเจ็บได้)

ยางรอง

ไม่สามารถถอดออกได้



เซนเซอร์วัดอุณหภูมิฝาด้านนอก

เซนเซอร์อุณหภูมิ

เช็ดคราบสกปรกและเศษสิ่งแปลกปลอมออก
(สาเหตุของคุณภาพการทำการอาหารที่ไม่ดี)

หากมีสิ่งสกปรกติดอยู่กับเซนเซอร์อุณหภูมิ
บ่อยๆ ขจัดด้วยกระดาษทรายละเอียด และเช็ดออก

รูรับตัวล็อก

ขจัดไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอม (เนื่องจากฝาด้านนอกอาจเปิดขึ้นในระหว่างประกอบอาหาร ทำให้เกิดการลวกหรือบาดเจ็บได้)

แผ่นทำความร้อน, ช่องรับอากาศสุญญากาศ

เช็ดความชื้น (สาเหตุของกลิ่น)

ช่องระบายไอน้ำ

เช็ดคราบและหยดน้ำออก (อาจทำให้อาหาร
เสียหรือมีกลิ่น)

ช่องอากาศออกสุญญากาศ

เช็ดหยดน้ำออก

ด้านในของฝาด้านนอก และโครง

ขจัดไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอม (เนื่องจากฝาด้านนอกอาจ
เปิดขึ้นในระหว่างประกอบอาหาร ทำให้เกิดการลวก
หรือบาดเจ็บได้)

เช็ดของเหลวที่ติดอยู่บนโครง
หรือเครื่องปรุงที่ติดอยู่
(มีดนั้น อาจขันสลับได้)

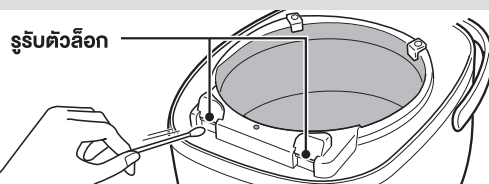
ยางกันกระแทกห้อยขึ้นใน
ไม่สามารถลบออกได้ (4 ตำแหน่ง)

ภายในหม้อหุงข้าว

พื้นผิวด้านนอกของตัวเครื่องหลัก

หากมีเศษข้าวหรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ติดอยู่ที่รูรับตัวล็อก ให้ใช้ก้าน
สาลีเช็ดออก

- เมล็ดข้าวอาจติดอยู่ที่รูรับตัวล็อกและแจ้งเตือน ทำให้เปิดฝาดไม่ได้



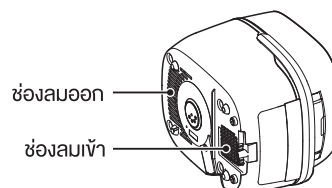
การทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น

เป็นประจำ

ช่องรับ/ระบายอากาศ

กำจัดฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกประมาณเดือนละ 1 ครั้ง

(ฝุ่นละอองอาจทำให้การทำงานหยุดลงระหว่างการทำการอาหาร ... หน้า 35)



ทำความสะอาดโดยการต้ม

ประมาณสัปดาห์ละครั้ง

ขจัดคราบและกลิ่นได้ง่ายขึ้น

1 เติมน้ำในหม้อด้านในให้ถึงระดับน้ำที่ 2 สำหรับ 'ข้าวขาว' แล้วปิดฝาด้านนอก

- อย่าเติมน้ำอย่างอื่นนอกจากน้ำ (เช่น ผงซักฟอก ผงฟู ฯลฯ)

2

แตะ **CONGEE** **COOK** เพื่อเลือกโปรแกรมนี้อย่างน้อย 30 นาที แล้วแตะ **START** เพื่อเริ่มทำความสะอาด

- สามารถตั้งเวลาการต้มได้ระหว่าง 1 ถึง 60 นาทีโดยปุ่ม **LONG PRESS** หากกลิ่นและคราบยังคงติดอยู่ ให้ลองแช่นานขึ้น
- เมื่ออุณหภูมิถึงจุดเดือด เวลาที่แสดงจะลดลงทุกนาที (เวลาจริงใช้เวลานานกว่าเวลาที่แสดง)

3

เมื่อเสียงสัญญาณดังขึ้น ให้แตะ **OFF** **CANCEL** และทำความสะอาดชิ้นส่วนหลังจากที่เครื่องเย็นลง

- ทำความสะอาดโดยการต้มน้ำเดือดซ้ำๆ
- กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถขจัดออกได้หมด

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า

การเตรียม

เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้า (การตั้งค่าไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ระหว่างการปรุงอาหารในโหมดตั้งเวลาหรือโหมดอุ่น)

และ



ค้างไว้ 5 วินาทีขึ้นไป จะปรากฏหน้าจอสำหรับการเปลี่ยนการตั้งค่า

1-1

ค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

เปลี่ยนความไวของปุ่มสัมผัส

คุณสามารถปรับลดหรือเพิ่มเวลาตอบสนองของปุ่มสัมผัสได้

1 กด 4 ครั้ง

7-2

แสดงค่า "7-0"

ค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

2 กด เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า

7-1

ทำให้เวลาที่ปุ่มตอบสนองเร็วขึ้น (ตอบสนองมากขึ้น)

7-3

ทำให้เวลาที่ปุ่มตอบสนองช้าลง (ตอบสนองน้อยลง)

สัมผัสปุ่ม เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า (หน้าจอจะแสดงเวลาอีกครั้ง)

ถ้าเสียงปรับความดันตอนหุงข้าว (ตอนแช่) ดังเกินไป

คุณสามารถปรับการตั้งค่าเพื่อลดเสียงคลิกและเสียงฟู่ขณะแช่ข้าวในโปรแกรม <ข้าวขาว/อร่อย> การตั้งค่าสำหรับวิธีการทำอาหารอื่นๆ ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

1 กด 2 ครั้ง

4-1

แสดงค่า "4-0"

ค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

2 และ เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า

4-2

ลดจำนวนครั้งที่ต้องปรับแรงดัน

และ เพื่อคืนค่าการตั้งค่า

แตะปุ่ม เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า (หน้าจอจะแสดงเวลาอีกครั้ง)

วิธีหยุดเสียงดังจากปั๊มสุญญากาศขณะทำอาหาร

คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเพื่อลดเสียงดังจากปั๊มสุญญากาศขณะทำอาหารได้

1 กด 3 ครั้ง

6-1

แสดงค่า "6-0"

ค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

2 และ เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า

6-2

ลดเสียงการทำงานของปั๊มสุญญากาศ

และ เพื่อคืนค่าการตั้งค่า

แตะปุ่ม เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า (หน้าจอจะแสดงเวลาอีกครั้ง)

หากปั๊มสุญญากาศทำงานเสียงดังเกินไปเมื่อตั้งเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเพื่อไม่ให้ปั๊มสุญญากาศทำงานในโหมดตั้งเวลาได้

1 และ หนึ่งครั้ง

2-1

แสดงค่า "2-0"

ค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

2 และ เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า

2-2

ลดเสียงการทำงานของปั๊มสุญญากาศ

และ เพื่อคืนค่าการตั้งค่า

แตะปุ่ม เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า (หน้าจอจะแสดงเวลาอีกครั้ง)

เพื่อหยุดไม่ให้ปั๊มสุญญากาศส่งเสียงดังเมื่ออุ่นข้าวให้ร้อน

คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเพื่อเปลี่ยนช่วงเวลาการทำงานของปั๊มดูดฝุ่น หรือเพื่อไม่ให้ทำงานขณะอุ่นข้าว

และ เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า 1-1 ค่าเริ่มต้นจากโรงงาน

1-2

ทำให้ช่วงเวลาการทำงานนานกว่าค่าเริ่มต้น

● ข้าวไม่สามารถอุ่นร้อนไว้ได้นานกว่า 33 ชั่วโมง

1-3

เครื่องปั๊มสุญญากาศจะไม่ทำงานในโหมดรักษาความอุ่น

(ไม่มีการสร้างสุญญากาศในโหมดรักษาความอุ่น)

● ห้ามใช้การตั้งค่านี้นี้เพื่อให้อุ่นนานเกิน 25 ชั่วโมง

และ เพื่อคืนค่าการตั้งค่า

สัมผัสปุ่ม เพื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่า (หน้าจอจะแสดงเวลาอีกครั้ง)

การแก้ไขปัญห

โปรดตรวจสอบสาเหตุของปัญหา ก่อนเรียกใช้บริการซ่อม หากไม่พบสาเหตุ ให้ติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์

ปัญหา

สิ่งที่ต้องตรวจสอบ (หน้าอ้างอิง)

- ตรวจสอบว่าและน้ำให้ถูกต้อง
- เมื่อสัมผัสของข้าวจะมีลักษณะแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าวและระยะเวลาในการเก็บรักษา เลือกโปรแกรมการหุงและระดับน้ำตามที่ต้องการ ปริมาณน้ำตามความชอบ หรือลองใช้โปรแกรมอื่นๆ

ข้าว

... ไม่สุกดี ... ไม่อร่อย	● หุงข้าวโดยให้หม้อชั้นในและฝาปิดในเย็นลงก่อน (หน้า 18) ● ข้าวที่หุงด้วยโปรแกรม <ข้าวขาว/รวดเร็วและอร่อย> อาจจะแฉะหรือแข็งเกินไปเล็กน้อย ลองหุงข้าวโดยใช้โปรแกรม <ข้าวขาว/อร่อย> (หน้า 14 และ 15) ● ตรวจสอบชั้นส่วนทั้งหมดตามที่อธิบายไว้ใน “ตรวจสอบรายการต่อไปก่อนทำการหุง” บนหน้า 4 และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการเสียรูปหรือมีวัตถุแปลกปลอมบนชั้นส่วนใดๆ ● นำสิ่งแปลกปลอมออกจากเซนเซอร์อุณหภูมิหรือพื้นผิวด้านนอกของหม้อชั้นใน ● ปิดฝาปิดในและช่องระบายไอน้ำให้สนิท (หน้า 11 และ 12) ● หากไฟดับขณะที่กำลังหุงข้าว ข้าวอาจจะสุกไม่ดี
... นุ่ม ... แฉะ ... เป็นก้อน ... รสชาติไม่ดี	● หากคุณหุงข้าวใหม่ ควรแช่ข้าวสารก่อนหุง โดยใช้ตัวตั้งเวลา หรือถ้าหากต้องการข้าวที่แข็งเล็กน้อย ให้ใช้น้ำน้อยลงหรือหุงในโหมด <ข้าวขาว / แข็ง> ● กดข้าวทันที หลังจากหุงเสร็จ (หน้า 13) ● การข้าวข้าวแฉะ หรือแข็งในตะแกรงนานๆ จะทำให้เมล็ดข้าวแตกหรือหักได้ ซึ่งส่งผลให้ข้าวแฉะ (หน้า 13) ● คุณใช้น้ำร้อนหรือน้ำค้างที่มีค่าสูงถึง pH 9 ขึ้นไปหรือไม่ (หน้า 13) ● เมื่อใช้โหมดรักษาความอุ่น ให้ดันข้าวไปทางกึ่งกลาง ให้ห่างจากด้านข้างเพื่อไม่ให้ข้าวติดกับขอบของหม้อชั้นใน แล้วคลุกเคล้าเป็นครั้งคราว (หน้า 20)
... ข้าวไหม้ * ข้าวกลายเป็นสีน้ำตาลทองไม่ถือว่าผิดปกติ	ในกรณีต่อไปนี้ ข้าวอาจไหม้เกรียมได้ง่าย ● ข้าวขาวไม่สะอาด หุงข้าวที่ขาวล่องหน้าหรือข้าวกล้อง เมื่อข้าวแช่น้ำไว้นานเกินไป หรือหุงข้าวทิ้งไว้ด้วยระบบตั้งเวลา (หน้า 13 และ 19) ● เมื่อหุงข้าวพร้อมกับส่วนผสมอื่นๆ หากใส่เครื่องปรุงใดๆ ให้คลุกข้าวให้เข้ากันและหุงโดยทันที (หน้า 16) ● เมื่อสิ่งสกปรก คราบ หรือวัตถุแปลกปลอมเกาะติดกับเซนเซอร์อุณหภูมิ หรือเซนเซอร์อุณหภูมิฝา เป็นต้น (หน้า 29) ● คุณได้ใช้โปรแกรมการหุง <ข้าวขาว/ข้าวผสม> หรือไม่ สิ่งของใดเกาะ (ข้าวเกรียมกรอบสีน้ำตาลอ่อน) จะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับคุณภาพของข้าว วิธีการข้าว ปริมาณน้ำ และเครื่องปรุงที่ใช้
... แข็ง ... แห้ง ... รสชาติไม่ดี	● แช่ข้าวล่องหน้า เพิ่มปริมาณน้ำ หรือใช้โปรแกรมการหุง <ข้าวขาว/อร่อย> <ข้าวขาว/ข้าวเหนียว> ● การใช้น้ำที่มีความกระด้าง (มีแร่ธาตุ) ปริมาณ 100 ขึ้นไป อาจทำให้ข้าวแห้งและแข็ง (หน้า 13)
... มีกลิ่นเหม็น * หากกังวลเรื่องกลิ่น ให้ต้มและทำความสะอาดหม้อหุงข้าวก่อนใช้งาน (หน้า 28 และ 29)	● อย่าใช้โหมดรักษาความอุ่นในลักษณะดังต่อไปนี้ การอุ่นซ้ำเป็นเวลานาน การอุ่นเป็นเวลานานซ้ำๆ การอุ่นข้าวผสมวัตถุดิบต่างๆ ข้าวเย็น หรือข้าวที่ยังมีกาวพื้ออยู่ในหม้อชั้นใน ● สามารถอุ่นข้าวผสมธัญพืช ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือได้ อย่างไรก็ตาม ขอแนะนำให้รับประทานทันทีหรือเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง เนื่องจากการเก็บไว้นานในอุณหภูมิห้องอาจทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์หรือเปลี่ยนสีได้ง่าย ● ล้างคราบสกปรกออกจากฝาหม้อชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ และตัวเครื่องหลัก อย่าลืมถอดฝาชั้นใน ทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดทุกครั้งก่อนปรุงอาหาร นอกจากนี้ ยังเช็คละอองน้ำในพอร์ตไอน้ำทุกครั้ง (หน้า 28 และ 29) ● การล้างข้าวไม่สะอาด อาจทำให้ข้าวมีกลิ่นของเปลือกข้าว (หน้า 13) ● การตั้งค่าเวลาที่นานเกินไปอาจทำให้เกิดกลิ่น (หน้า 19) ● เมื่อนำข้าวออกแล้ว ปิดโหมดรักษาความอุ่น หากยกหม้อชั้นในออกหรือไฟฟ้าดับเป็นเวลานานในขณะอุ่นร้อน หรือหากสัมผัสปุ่ม  โดยไม่ได้ตั้งใจ ฟังก์ชันรักษาความอุ่นจะปิดลง
... แห้ง ... เปลี่ยนสี	● ตรวจสอบรายการทั้งหมดตาม “ตรวจสอบรายการต่อไปก่อนทำการหุง” ที่หน้า 4 • ตรวจสอบสิ่งแปลกปลอมบริเวณขอบของฝาปิดด้านใน บริเวณขอบหม้อชั้นใน บริเวณยางรองแผ่นความร้อน และด้านบนของตัวเครื่องหลัก • จัดสิ่งแปลกปลอมออกจากเซนเซอร์อุณหภูมิหรือพื้นผิวของหม้อชั้นใน ● ใส่ฝาปิดด้านในและช่องระบายไอน้ำ (หน้า 11 และ 12) ● อย่าใช้โหมดรักษาความอุ่นซ้ำๆ เป็นเวลานาน หรือใช้โหมดอุ่นซ้ำที่ (หน้า 20)

การแก้ไขปัญห (ต่อ)

ก่อนที่จะร้องขอให้ซ่อม กรุณาตรวจสอบรายการต่อไปนี้ก่อน

ปัญหา		สิ่งที่ต้องตรวจสอบ (หน้าอ้างอิง)
ภาวะ	ข้าวผสมวัตถุดิบหุงไม่สุกดี	● การผสมวัตถุดิบลงในข้าวอาจทำให้ข้าวหุงไม่สุกดี ดูหัวข้อ 'เมื่อเติมวัตถุดิบและเครื่องปรุง' ในหน้า 16
	... ไม่ร้อนพอ	●อุ่นข้าวให้ร้อนก่อนนำเสิร์ฟ (หน้า 20)
บอกคนเข้าเปิดประตู	ฝาปิดด้านนอกใช้เวลานานกว่าจะเปิด ฝาปิดด้านนอกไม่เปิด	● เนื่องจากหม้อหุงข้าวสร้างสุญญากาศ ฝาปิดด้านนอกจึงปิดผนึกได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้ต้องใช้เวลาลึกครื้นหลังจากกดปุ่มเปิดก่อนที่ฝาด้านนอกจะเปิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเครื่องอุ่น เช่น ระหว่างอยู่ในโหมดรักษาความอุ่นอาจใช้เวลานานในการเปิดเครื่องเมื่อเทียบกับตอนที่เครื่องเย็น (หน้า 10) ● หากปุ่มเปิดแห้งและฝาด้านนอกเปิดไม่ออก อาจมีแรงดันอยู่ในหม้อด้านใน ซึ่งมีความอันตรายที่จะเปิดฝาด้านนอก เพื่อความปลอดภัยของคุณ อย่าพยายามเปิดฝาด้านนอกโดยการกดปุ่มเปิด โดยแตะที่ปุ่ม  และรอนกว่าตัวเครื่องจะเย็นลงและแรงดันลดลง (ประมาณ 40 นาที) เมื่อฝาด้านนอกเปิดออกให้นำวัตถุแปลกปลอมใดๆ ออกจากฝาด้านใน ช่องระบายไอน้ำ รูรับตัวล็อก และชิ้นส่วนตัวล็อก (หน้า 28 และ 29) ● กรณีไฟสุญญากาศสว่างขึ้นขณะอยู่ในโหมดรักษาความอุ่น ให้กดปุ่มเปิด 2 ครั้ง (หน้า 10)
	ฝาด้านนอกปิดยาก ฝาด้านนอกปิดไม่ลง	● ฝาด้านนอกจะปิดไม่ได้หากไม่ได้ติดตั้งฝาด้านใน เพื่อป้องกันการใช้งานผิดพลาดโดยไม่มีฝาด้านใน ● นำสิ่งแปลกปลอมใดๆ ออกจากฝาด้านใน รูรับตัวล็อก และชิ้นส่วนตัวล็อก (หน้า 28 และ 29) ● เนื่องจากหม้อสร้างสุญญากาศ ฝาด้านนอกจึงปิดผนึกได้อย่างมีประสิทธิภาพมาก และอาจรู้สึกลึกได้ยาก กรณีที่เครื่องร้อน เช่น ขณะอยู่ในโหมดรักษาความอุ่น ฝาด้านนอกจะปิดได้ยาก กดตรงกลางฝาด้านนอกจนกระทั่งมีเสียงคลิก (หน้า 10) ● เนื่องจากฝาด้านนอกล็อกไว้ในระหว่างประกอบอาหาร ดังนั้นหลังจากที่กดปุ่ม  แล้วพยายามปิดฝา ฝาด้านนอกจะไม่ปิดสนิท (หน้า 18)
	ฝาปิดด้านนอกจะเปิดระหว่างปรุงอาหาร	● กดตรงกลางฝาด้านนอกจนกระทั่งมีเสียงคลิก ● นำสิ่งแปลกปลอมออกจากรูรับตัวล็อก (หน้า 29)
การประกอบอาหาร	การประกอบอาหารเริ่มขึ้นทันทีหลังจากตั้งเวลา การประกอบอาหารยังไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้ตั้งเวลาไม่ได้	● สำหรับการตั้งเวลาภายในหนึ่งถึงสองชั่วโมง การทำอาหารจะเริ่มขึ้นทันที ● ตรวจสอบเวลาปัจจุบันก่อนตั้งเวลา เมื่อตั้งเวลา โปรดทราบว่าหม้อหุงข้าวใช้ระบบนาฬิกา 24 ชั่วโมง (ตัวอย่าง: 7 น. = 7:00 น., 7 น. = 19:00 น.) ● เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารจริงอาจล่าช้าลง หากอุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ หรือเมื่อปริมาณน้ำในหม้อชั้นในเพิ่มขึ้น (หน้า 19) ● ตั้งเวลาการหุงข้าวจะไม่สามารถตั้งได้หากไม่ได้ใส่หม้อชั้นใน ให้ทำการตั้งเวลาเมื่อใส่หม้อชั้นในเรียบร้อยแล้ว (หน้า 19)
ร่นเวลา / ร่นเวลา / ร่นเวลา	ไอน้ำรั่วออกจากหม้อหุงข้าว *ตรวจสอบเหตุผลหลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว	● นำสิ่งแปลกปลอมออกจากยางรองฝาด้านใน ขอบหม้อชั้นใน ยางรองแผ่นความร้อน หรือด้านบนของโครงตัวเครื่องหลัก (หน้า 28 และ 29) ● ถ้ายางรองฝาด้านในเสียหาย หรือฝาด้านในหรือหม้อชั้นในเสียหาย อาจทำให้ไอน้ำรั่วออกมาได้
	มีละอองน้ำบริเวณช่องระบายไอน้ำ	● หยดน้ำอาจก่อตัวขึ้นเมื่อไอน้ำเย็นลง ซึ่งไม่เป็นปัญหา
	มีหยดน้ำอยู่ที่ฝาด้านนอกและหม้อชั้นใน	● หยดน้ำอาจก่อตัวที่ฝาด้านนอกหรือหม้อชั้นในเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง ซึ่งไม่เป็นปัญหา
	เมื่อเปิดฝาด้านนอกอาจมีน้ำไหลออกมาจากยางหรืออื่นๆ	● น้ำอาจหยดลงบนโครงและอื่นๆ ขึ้นอยู่กับจังหวะการเปิดฝาด้านนอก อุณหภูมิห้อง เป็นต้น ทำการเช็ดออก ● นำสิ่งแปลกปลอมออกจากเซนเซอร์อุณหภูมิหรือพื้นผิวด้านนอกของหม้อชั้นใน

ปัญหา		สิ่งที่ต้องตรวจสอบ (หน้าอ้างอิง)
สาเหตุอุปกรณ์ / ร่นแรงอุปกรณ์	หม้อหุงข้าวเดือดพล่าน ...หดย	● การปล่อยไอน้ำและละอองน้ำออกจากช่องระบายไอน้ำขณะทำอาหารเป็นเรื่องปกติ เพื่อระบายแรงดัน ซึ่งไม่ถือเป็นความผิดปกติ ● ตรวจสอบว่าสายและน้ำให้ถูกต้องและข้าวหุงให้สะอาดจนน้ำใส (หน้า 13) ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโปรแกรมการหุงและระดับน้ำตรงกับสิ่งที่คุณต้องการหุง (หน้า 14 และ 15) ● หากหุงข้าวต้ม (โจ๊ก) ให้ใช้โปรแกรม <ข้าวต้ม> ● ตรวจสอบชั้นส่วนทั้งหมดตามที่อธิบายไว้ใน “ตรวจสอบรายการต่อไปนี้ก่อนทำการหุง” ในหน้า 4 และยืนยันว่าไม่มีคราบสกปรกหรือวัตถุแปลกปลอมบนชั้นส่วนใดๆ ● หากเกิดไฟฟ้าดับขณะกำลังทำอาหาร หม้ออาจเดือดล้นได้
	หม้อชั้นในมีคราบฟิล์มบางๆ	● แผ่นบางๆ เหมือนกระดาษคือแป้งที่แห้งมาจากข้าว (ส่วนที่ให้ความหวาน) ซึ่งไม่ถือเป็นปัญหา
	ตรงกลางข้าวมีรอยยุบ	● เกิดจากหม้อด้านในที่ร้อนขึ้นเอง เนื่องจากระบบการหุงพิเศษแบบ IH ซึ่งไม่ถือเป็นปัญหา
ทั่วไป / ขยะประเภท	ไม่สามารถใช้งานปุ่มได้	● เสียบปลั๊กไฟและวางหม้อชั้นในให้เข้าที่ ● หากไฟสถานะมีสัญลักษณ์ เช่น “C○○” หรือ “F○○” ปรากฏที่หน้าจอ ให้ดำเนินการตามที่ระบุใน “การแสดงข้อผิดพลาด” (หน้า 35) ● ใช้ผ้าเนื้อนุ่มเช็ดน้ำหรือสิ่งสกปรกออกจากปุ่ม ● ใช้ผ้าแห้งเช็ดความชื้นที่มือหรือนิ้วมือ ● หากคุณสัมผัสปุ่มสองปุ่มขึ้นไปพร้อมกัน จะไม่มีการตอบสนอง ● สัญลักษณ์ภายใน  คือปุ่มสัมผัส หากคุณสัมผัสพื้นที่อื่นนอกจากปุ่มสัมผัส จะไม่มีการตอบสนอง ● ใช้ปลายนิ้วมือแตะเบา ๆ ตรงกลางปุ่ม ● คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการตอบสนองของปุ่มได้ (หน้า 30)
	ไฟปุ่มดับ หม้อหุงข้าวหยุดทำงานก่อนหุงเสร็จ	● กรณีกดหม้อชั้นในออกในขณะใช้งาน ระบบตั้งเวลา ฟังก์ชันรักษาความอุ่น และฟังก์ชันการทำอาหารจะถูกระงับ ● หากคุณสัมผัสปุ่มโดยไม่ตั้งใจระหว่างใช้งาน ฟังก์ชันการหุงข้าว ระบบตั้งเวลา ฟังก์ชันรักษาความอุ่น ฟังก์ชันการทำอาหาร และอื่นๆ จะถูกระงับ ● หากไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน ฟังก์ชันรักษาความอุ่นจะถูกระงับ
	การใช้งานเกิดขึ้นแม้ว่าจะไม่ได้สัมผัสปุ่มใดๆ หน้าจอเปลี่ยนเอง	● หากมีน้ำหรือสิ่งสกปรกบนปุ่ม อาจทำให้ปุ่มเกิดการตอบสนองได้ ● ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดคราบน้ำหรือคราบสกปรกออก ● หากคุณวางของบางสิ่ง เช่น ผ้าหรือผ้าขนหนู กับบนแผงปุ่มแสดงการทำงาน ปุ่มอาจเกิดการตอบสนองได้ ● ปุ่มอาจมีการตอบสนองเมื่อโดนปิดถูก ขณะเปิดหรือปิดฝาด้านนอก ● เมื่อมีการใช้งานหม้อหุงข้าว เวลาปัจจุบันจะแสดงบนที่สัมผัสปุ่ม  ● คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการตอบสนองของปุ่มได้ (หน้า 30)
	ไอคอน Vacuum ไม่สว่างดับ หรือกระพริบ (ไม่สามารถสร้างสุญญากาศได้หรือสุญญากาศถูกปล่อยออก)	● ดู “สัญลักษณ์สัญญาณ” ที่หน้า 9 และ “ข้อควรทราบ” ที่หน้า 10
	ต้องการตั้งเวลาปัจจุบัน	● ดู “การตั้งนาฬิกาเป็นเวลาปัจจุบัน” ที่หน้า 12
	ไอคอน Too long กระพริบ	● สิ่งนี้แสดงว่าฟังก์ชันรักษาความอุ่นทำงานนานเกินไป ดังนั้นจึงควรหยุดใช้โหมดรักษาความอุ่น (หน้า 20) ● หลังจาก 41 ชั่วโมง ไอคอนจะกระพริบตลอดเวลาและจะไม่สร้างสุญญากาศ สำหรับโปรแกรม <ธัญพืช> และ <ข้าวกล้อง> เนื่องจากการใช้ฟังก์ชันรักษาความอุ่นสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 12 ชั่วโมงเท่านั้น ดังนั้นไอคอนจะกระพริบหลังจากผ่านไป 13 ชั่วโมง
	Pressure บนจอแสดงผลสว่างขึ้นหรือกระพริบ	● อย่าเปิดฝาด้านนอกในขณะไฟแสดง Pressure สว่างขึ้นหรือกระพริบ ● เนื่องจากหม้อชั้นในมีแรงดันอยู่ จึงอันตรายที่จะเปิดฝาด้านนอก หากไฟฟ้าดับขณะที่ประกอบอาหารด้วยแรงดัน เนื่องจากการสัมผัสปุ่ม  หรือกดปลั๊กเครื่อง ฯลฯ ไฟแสดงสถานะ Pressure จะกระพริบ
	เสียงสัญญาณ และ C○○ หรือ F○○ แสดงขึ้น	● ดู “การแสดงผลข้อผิดพลาด” ที่หน้า 35

การแก้ไขปัญหา (ต่อ)

ก่อนที่จะร้องขอให้ซ่อม กรุณาตรวจสอบรายการต่อไปนี้ก่อน

ปัญหา		สิ่งที่ต้องตรวจสอบ (หน้าอ้างอิง)
ภาพ / เสียง	จอภาพหายไปเมื่อตั้งปลั๊กไฟออก หน่วยความจำของโปรแกรม ทำอาหารหรือตัวตั้งเวลา หายไป จอแสดงผลจะพริบ “0:00”	● แบตเตอรี่ลิเธียมที่ติดตั้งในตัวเครื่องหมด ● ดูหน้า 12 
	เวลาที่เหลืออยู่ที่แสดงบนจอ แตกต่างจากเวลาในการทำ อาหารจริง	● แม้ว่าอาจแตกต่างไปจากเวลาในการประกอบอาหารจริง แต่ก็ถือเป็นความผิดปกติ ดูรายละเอียดในหน้า 18 ที่ “เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารจนเสร็จ”
	“1-1” ปรากฏบนหน้าจอเมื่อ แตะปุ่ม 	● หากแตะ  ค้างไว้ 5 วินาทีขึ้นไป จะปรากฏหน้าจอสำหรับการเปลี่ยนการตั้งค่า แตะที่ปุ่ม  และเริ่มใหม่ตั้งแต่แรก (หน้า 30)
	หน้าจอเป็นฝ้า	● เช็ดความชื้นออกจากพื้นผิวด้านนอกหม้อชั้นในและฝาปิดด้านในให้หมด ● ฝ้าที่ปรากฏบนจอแสดงขณะปรุงอาหารและหลังจากใช้ใหม่ค่อนอาหาร อาจเกิดจากความแตกต่างระหว่างอุณหภูมิภายในหม้อหุงข้าวกับอุณหภูมิแวดล้อม แต่จะหายไปเองเมื่อใช้งาน
ปัญหาอื่น	หม้อหุงข้าวมีเสียงดังขณะใช้ งาน ปิดหรือเปลี่ยนเสียง	● ดูหน้า 9 เกี่ยวกับเสียงการทำงานของปั๊มสุญญากาศหรือส่วนอื่นๆ ของหม้อหุงข้าว ● เสียงเตือนและเสียงทำงานไม่สามารถปิดหรือเปลี่ยนระดับเสียงได้
	ชิ้นส่วนพลาสติกมีรอยเส้น หรือส่วนที่เป็นคลื่น	● สิ่งเหล่านี้มาจากการขึ้นรูปพลาสติกและไม่ใช้สิ่งผิดปกติ คุณสามารถใช้หม้อหุงข้าวเพื่อหุงข้าวและอุ่นข้าวได้โดยที่ไม่มีปัญหาใดๆ
	มีกลิ่นเหมือนพลาสติก	● หม้อหุงข้าวอาจมีกลิ่นในตอนแรก แต่กลิ่นจะหายไปเองเมื่อใช้งาน หากกลิ่นกังวลเรื่องกลิ่น ให้ปิดระบายอากาศในห้องหรือทำความสะอาดหม้อโดยการต้ม (หน้า 29)
	มีช่องว่างระหว่างฝาปิดด้าน นอกกับตัวเครื่องหลัก	● ฝาปิดด้านนอกถูกปิดโดยยางของฝาด้านใน ระหว่างการปรุงอาหาร ช่องว่างอาจกว้างขึ้นเล็กน้อยเนื่องจากแรงดัน แต่ไม่ใช่ปัญหา
	ผิวเคลือบด้านในหรือด้าน นอกของหม้อชั้นในมีรอยขีด ข่วนหรือสกปรก	● ดู “การดูแลหม้อชั้นใน” หน้า 7
	ช่องระบายไอน้ำถูกใส่ไว้ในฝา ด้านนอก โดยไม่ได้ใส่ฝาปิด ช่องระบายไอน้ำ	● น้ำอาจหยดลงบนโครงและอื่นๆ นั้นอยู่กับจังหวะการเปิดฝาด้านนอก อุณหภูมิห้อง เป็นต้น ทำการเช็ดออก ● นำสิ่งแปลกปลอมออกจากเซนเซอร์อุณหภูมิหรือพื้นผิวด้านนอกของหม้อชั้นใน
	มีประกายไฟเล็กๆ ที่ปลั๊กไฟ	● อาจเกิดประกายไฟเล็กน้อยขณะเสียบหรือถอดปลั๊กไฟ เป็นลักษณะเฉพาะของวิธีการเหนี่ยวนำความร้อน IH และไม่ใช่ความผิดปกติ
	ระหว่างที่กำลังปรุงอาหาร เบรกเกอร์ตัดไฟ ... เกิดไฟดับ ... ปลั๊กไฟหลุด	● หากคุณใช้หม้อหุงพร้อมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เกิดกินกำลังไฟที่กำหนดและทำให้เบรกเกอร์ตัดวงจรได้ เสียบหม้อหุงเข้ากับเต้ารับที่แยกจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ● เมื่อไฟฟ้ากลับมาใช้งานได้แล้ว การทำอาหารและฟังก์ชันรักษาความอุ่นจะกลับมาทำงานต่อ แต่ข้าวอาจไม่สุกดี ไฟอาจดับหรือข้าวอาจใช้เวลาานกว่าที่ตั้งไว้ในตัวตั้งเวลา ●  หากไฟดับขณะที่กำลังทำอาหารด้วยแรงดัน อาจมีไอน้ำพุ่งออกมาอย่างแรงจากช่องระบายไอน้ำ โปรดระมัดระวัง ●  ห้ามเปิดฝาด้านนอกขณะที่ไฟแสดงแรงดันกระพริบ แม้ว่าจะเกิดไฟฟ้ดับในระหว่างการอัดความดัน แต่ยังคงมีความดันแรงในหม้อด้านใน (หน้า 5)
	เสียงสัญญาณดังขึ้นและไม่ สามารถเริ่มทำอาหาร ตั้ง เวลา หรือเริ่มโหมดรักษา ความอุ่นได้	● มีการสัมผัสปุ่ม  หรือ  โดยไม่ได้ใส่หม้อชั้นในประจำที่ตามที่กำหนด ใส่หม้อชั้นในเข้าไป แล้วลองตั้งค่าใหม่

หน้าจอแสดงข้อผิดพลาด

หากแสดง “C ○○” ให้ตรวจสอบสาเหตุของปัญหานี้อีกครั้ง

ถอดปลั๊กไฟ (ด้านแหล่งจ่ายไฟ) ออกจากเตารับไฟฟ้า และดำเนินการที่เหมาะสมดังต่อไปนี้

C 10	- กำจัดฝุ่นออกจากช่องรับ/ระบายอากาศที่ส่วนล่างของตัวเครื่องหลัก - ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่ม เช่น กระดาษ ผ้า พรม กระจกพลาสติก ฯลฯ หรือในสถานที่ที่มีช่องรับ/ระบายอากาศอุดตัน	ตั้งค่าจอแสดงผลใหม่ หลังจากดำเนินการตามคำแนะนำแล้วให้เสียบปลั๊กไฟแล้วแตะปุ่ม  (การแสดงผลข้อผิดพลาดถูกรีเซ็ต) ↓ ให้เริ่มการทำงานใหม่เมื่อภายในตัวหม้อ หม้อชั้นใน และฝาภายในเย็นลงแล้ว
C 11	- นำสิ่งแปลกปลอมเช่นเมล็ดข้าวที่ติดอยู่กับส่วนด้านล่างด้านนอกของหม้อชั้นในและเซนเซอร์อุณหภูมิออก - เติมน้ำมากเกินไปหรือไม่ (ลดปริมาณน้ำ) - คุณใช้ปลั๊กไฟเดียวกันกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ หรือไม่ → ใช้เต้าเสียบไฟ AC 220-240V ที่มีค่าฟิวส์ 10 A หรือมากกว่า อย่าใช้เต้ารับร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น	
C 14	ข้อผิดพลาดนี้จะแจ้งให้คุณทราบเพื่อป้องกันความเสียหายต่อชิ้นส่วนบางชิ้นเมื่อมีการใช้แรงดันไฟฟ้าสูง	
C 15	คุณใช้หม้อด้านในประเภทอื่นที่ไม่ได้กำหนดหรือไม่ → ใช้หม้อด้านในที่กำหนด	

F 01 ถึง F 14	เมื่อแสดงค่า “F13” ไฟแสดงสถานะ  และ  จะกะพริบและเสียงเตือนจะดังขึ้นอย่างต่อเนื่อง - สัญลักษณ์เหล่านี้แสดงถึงปัญหาการทำงานผิดปกติ - หยุดใช้หม้อหุงข้าวทันที ถอดปลั๊กออกและติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์มา
------------------	--

ติดต่อร้านค้าที่ซื้อสินค้าในกรณีต่อไปนี้

- เมื่อคุณใส่ข้าวหรือน้ำลงในหม้อหุงข้าวโดยตรงแทนที่จะใส่ลงในหม้อชั้นใน
- เมื่อคุณทำหม้อชั้นใน ฝาปิดด้านใน ช่องระบายไอน้ำ หรือสายไฟเสียหายหรือสูญหาย
- เมื่อชิ้นส่วนพลาสติกหรือยางรองชำรุด (อาจเสียหายได้หลังจากใช้งานหลายปี)

เมื่อเกิดไฟฟ้าดับ

หลังจากฟื้นตัวจากไฟฟ้าดับ หม้อหุงข้าวจะกลับมาหุงข้าวหรืออุ่นข้าวต่อ

อย่างไรก็ตาม ข้าวอาจสุกไม่ดี ไฟฟ้าอาจดับ หรือเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าอาจล่าช้า อาจเกิดขึ้นเมื่อคุณถอดปลั๊กไฟ หรือเมื่อเบรกเกอร์ไฟฟ้าทำงาน

- ⚠ หากไฟดับขณะที่กำลังทำอาหารด้วยแรงดัน อาจมีไอน้ำพุ่งออกมาอย่างแรงจากช่องระบายไอน้ำ โปรดระมัดระวัง
- ⛔ ห้ามเปิดฝาด้านนอกขณะที่ไฟ **Pressure** กระพริบ ยังมีแรงดันอยู่ภายในหม้อชั้นใน
แม้ว่าไฟแสดงสถานะ **Pressure** จะไม่แสดง แต่หากปุ่มเปิดกดได้ยาก อย่าฝืนใช้แรงในการเปิด

แบตเตอรี่ลิเทียม

แบตเตอรี่ลิเทียมที่ฝังอยู่ในตัวเครื่อง มีหน้าที่สำหรับการทำงานของและบันทึกโปรแกรมการทำอาหารเมื่อถอดปลั๊กไฟออก

หากแบตเตอรี่ลิเทียมหมด

เมื่อถอดปลั๊กไฟ จอแสดงผลจะหายไป และการตั้งเวลารวมถึงโปรแกรมการทำอาหารที่บันทึกไว้จะถูกลบล้าง

ในการใช้หม้อหุงข้าว ให้เสียบปลั๊กและแตะปุ่ม  เพื่อหยุดการกะพริบของหน้าจอ 0:00 จากนั้นก็สามารถใช้หม้อหุงข้าวได้ตามปกติ (ก่อนใช้ตัวจับเวลา ให้ตั้งเวลาปัจจุบันให้ถูกต้อง)

➡ หากต้องการเปลี่ยนแบตเตอรี่ โปรดติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ (ผู้ใช้งานเป็นผู้บอกค่าใช้จ่าย)

แบตเตอรี่ลิเทียมฝังอยู่ในตัวเครื่องหลัก ห้ามถอดแยกชิ้นส่วนตัวเครื่องหลัก

คุณไม่สามารถเปลี่ยนได้ด้วยตัวเอง

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น		RC-18VXWTH
แรงดันไฟฟ้า		220-240V , 50 - 60 Hz
อัตราการใช้พลังงาน (การทำอาหาร)		1250 W
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	30.0 cm
	ความหนา	36.4 cm
	สูง	26.4 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		7.2 kg
ความยาวของสายไฟ		1.2 m

- ดูหน้า 14 ถึง 15 สำหรับความจุในการทำอาหาร
- ดูหน้าที่ระบุไว้ด้านล่างและหน้า 21 เพื่อดูข้อมูลเกี่ยวกับโปรแกรมการทำอาหาร <นึ่ง> <เคັก> และ <ซูป>
 - <นึ่ง> : หน้า 24 และ 25
 - <เคັก> : หน้า 25 และ 26
 - <ซูป>: หน้า 27
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ควรใช้ที่ระดับความสูงเกิน 2,000 เมตร

การรับประกัน

โปรดดูที่ใบรับประกันหรือเว็บไซต์

บริการซ่อมแซม

หากมีคำถามหรือต้องการบริการใดๆ โปรดติดต่อที่ร้านค้าที่ซื้อสินค้า

ตามการรับประกัน สินค้าของคุณจะได้รับการซ่อมฟรีในช่วงระยะเวลาการรับประกัน

บริการซ่อมใดๆ จะมีค่าใช้จ่ายหลังจากระยะเวลาการรับประกัน

ค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดส่ง บรรจุภัณฑ์ ชิ้นส่วน และการซ่อมของบริการนี้เป็นความรับผิดชอบของลูกค้า



ตรวจสอบสภาพเป็นประจำ

ตรวจสอบหม้อหุงข้าวที่คุณใช้งานมานาน!

กรุณาตรวจสอบ “คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย” และ “ข้อควรระวัง” อย่างสม่ำเสมอขณะใช้หม้อหุงข้าว

ชิ้นส่วนอาจเสื่อมสภาพเนื่องจากความร้อน ความชื้น ฝุ่น ฯลฯ จากการใช้งานหม้อหุงข้าวที่ไม่ถูกวิธีหรือใช้งานเป็นเวลานาน จนทำให้เกิดการทำงานผิดปกติหรืออุบัติเหตุ

หม้อหุงข้าวของคุณมีปัญหาใดๆ ต่อไปนี้หรือไม่?

ถ้าจัดฝุ่นที่สะสมอยู่บนปลั๊กไฟและเต้ารับไฟฟ้า

- ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนจัดผิดปกติ
- ตัวเครื่องหลักมีกลิ่นไหม้
- ตัวเครื่องมีรอยร้าว หลวม หรือสั่น
- หม้อขึ้นใน ช่องระบายไอน้ำ ฝาปิดด้านนอก หรือ ฝาปิดด้านใน บิดเบี้ยวหรือเสียหาย
- พัดลมด้านล่างไม่ทำงานขณะประกอบอาหาร
- มีการตรวจพบความผิดปกติหรือความบกพร่องอื่น ๆ

เพื่อป้องกันความผิดปกติและอุบัติเหตุ หยุดใช้หม้อหุงข้าว ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบ และติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปตรวจสอบหรือซ่อมแซม

TOSHIBA LIFESTYLE PRODUCTS & SERVICES CORPORATION

1310 Omiya-cho, Saiwai-ku, Kawasaki, Kanagawa, 212-0014, Japan

THT-OHCB(TA)