

หม้อหุงข้าวระบบ IH (Induction Heating)

คู่มือการใช้งาน

NW-QAQ10 / NW-QAQ18

การลงทะเบียน การรับประกันสินค้าออนไลน์ (E-WARRANTY)

กรุณาสแกน QR Code
เพื่อลงทะเบียนสิทธิ์



* กรุณาลงทะเบียนการรับประกันภายใน 7 วัน
หลังจากการซื้อสินค้าเพื่อรักษาสิทธิการรับประกัน

- ขอบพระคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา
- กรุณาปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานเสมอเมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียด และเก็บคู่มือการใช้งานไว้ในตำแหน่งที่สะดวกต่อการหยิบใช้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	2
ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ	3
ข้อแตกต่างชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน	4
เกี่ยวกับตัวหม้อ	5
เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย	6
วิธีปรับเวลา	7
การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน	7
หุงข้าว	
วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน	8
เคล็ดลับการหุงข้าวชนิดต่าง ๆ	10
เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว	10
โหมดอุ่น	
อุ่นปกติ/อุ่นต่อเนื่อง	11
อุ่นซ้ำ	13
ตั้งเวลาหุงข้าว	
หุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า	14
วิธีใช้ฟังก์ชันนี้	15
วิธีใช้ฟังก์ชันต้น	17
ดื่มน้ำอาหาร	
ข้าวกล้องผสม	18
สลัดปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมควินัวและอะโวคาโด	18
แอปเปิ้ลซินนามอนและข้าวโอ๊ตแบบหัก	19
ซูเปอร์และเห็ดหอม	19
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	20
ระบบทำความสะอาดตัวเอง (Self Cleaning for reduce odors)	22
การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด	23
รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย	26
เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้	27
การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน	27
ข้อมูลจำเพาะ	28

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

รายการดังต่อไปนี้นี้เป็นข้อควรระวังที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือ ความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ สัญลักษณ์เหล่านี้บ่งชี้ถึงระดับอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกวิธี ดังนี้



คำเตือน

บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บรุนแรงหรือการเสียชีวิต



ข้อควรระวัง

บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินหากใช้งานไม่ถูกต้อง

■ สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้



บ่งชี้ว่าห้ามปฏิบัติ



บ่งชี้ถึงข้อกำหนดหรือคำสั่งที่ต้องปฏิบัติตาม



คำเตือน



ห้ามตัดแปลงและแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ที่ไม่ใช่ช่างซ่อม

อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม กรุณาติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์



ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก

อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้



ห้ามแช่น้ำหรือรดน้ำใส่ และห้ามใส่น้ำเข้าไปในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์

อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด

ห้ามให้ของเหลวสัมผัสหรือรดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊กปลั๊กเสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด



ห้ามทำวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น หมุดหรือสายไฟ หล่นเข้าไปในช่องลมเข้าและ ช่องระบายไอร้อน

อาจทำให้เกิดไฟดูด หรือการทำงานผิดปกติ ซึ่งจะทำให้เกิดการบาดเจ็บได้



ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานตามลำพัง หรือวางในที่ที่เด็กเล็กเอื้อมถึง

อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้

ห้ามเปิดฝาด้านนอกหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุงข้าว นึ่ง ต้ม หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงานอยู่

อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ได้

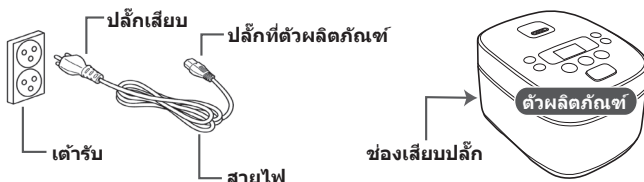
ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่น ผลิตภัณฑ์หม้อหุงข้าวนี้มีไว้สำหรับหุงข้าว นึ่งข้าว และตุ๋นเท่านั้น โปรดปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและไม่ปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

- อาหารแช่แข็งในถุงพลาสติก
- อาหารที่ห่อด้วยกระดาษรองอบ อะลูมิเนียมฟอยล์ ที่ล้นจนอาหาร ฟู

อาจเป็นสาเหตุทำให้ช่องทางระบายไอน้ำอุดตัน

ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุด หรือปลั๊กหลวม

อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลุกไหม้ได้



ห้ามยื่นมือหรือใบหน้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ

มีเข็มน้ำอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้หรือลวก ระมัดระวังเป็นพิเศษไม่ให้เด็กและเด็กเล็กจับต้อง



ห้ามทำให้สายไฟชำรุด งอ ดึง บิด มัด หรือพยายามตัดแปลงสายไฟ หรือวางสายไฟไว้บนหรือใกล้กับพื้นผิวหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีความร้อนสูง หรือนำของหนักมาวางทับหรือหนีบสายไฟ

สายไฟที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจรได้

ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-230 โวลต์

การใช้กระแสไฟฟ้าประเภทอื่นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้และไฟดูดได้

ห้ามให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำ

การปล่อยให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำหลังจากเสียบปลั๊กอาจทำให้เกิดไฟช็อต หรือไฟไหม้ได้ เมื่อใช้งานบนโต๊ะหรือชั้นวางเลื่อน ให้วางหม้อหุงข้าวในตำแหน่งที่ปลั๊กจะไม่สัมผัสกับไอน้ำ



เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับให้สุด

ปลั๊กที่เสียบไม่แน่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือลุกไหม้ได้

ใช้เต้ารับไฟฟ้าที่มีขั้วต่อสายดิน

มิฉะนั้น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด หรือบาดเจ็บได้

ใช้กับเต้ารับที่มีกำลังไฟฟ้า 10A ขึ้นไป โดยไม่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น

การเสียบปลั๊กร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น อาจทำให้เต้ารับไฟฟ้าร้อนจัดจนเกิดไฟไหม้ได้

หากขาปลั๊กเสียบ (ส่วนปลายปลั๊ก) และส่วนยึดขาหนีบฝุ่นเกาะให้เช็ดออกให้หมด

ปลั๊กที่สกปรกอาจเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ได้

หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด

หากใช้งานหม้อหุงข้าวต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้

- ปลั๊กเสียบ/สายไฟ/ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ
- สายไฟมีร่องรอยชำรุด หรือเมื่อแตะสายไฟแล้ว กระแสไฟจะผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง

- ตัวผลิตภัณฑ์เปลี่ยนรูป ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ

- มีควันออกจากตัวผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นไหม้

- ส่วนหนึ่งของตัวผลิตภัณฑ์แตก หลวม หรือโคลงเคลง

- พัดลมที่อยู่ด้านล่างไม่ทำงานระหว่างการประกอบอาหารหรือใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ เป็นต้น

กรณีเช่นนี้ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีและติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานโดยผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส และสติปัญญา (รวมถึงเด็ก) หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ในการใช้งาน โดยไม่ได้รับการควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้โดยผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของคุณเหล่านั้น ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์โดยเด็ดขาด

• ผลิตภัณฑ์ที่ซื้อภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน

⚠️ ข้อควรระวัง



ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูง ระหว่างหรือหลังจากใช้งาน ระหว่างไอน้ำขณะเปิดฝาด้านนอก ห้ามสัมผัสตัวหม้อในขณะที่ช้หม้อหุงข้าว

การสัมผัสส่วนที่มีความร้อนอาจเป็นสาเหตุ ทำให้เกิดแผลไหม้ได้

โดยเฉพาะ ส่วนโลหะใน ชุดฝาด้านใน หม้อใน เป็นต้น



ห้ามใช้สายไฟอื่นที่ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ ห้ามนำสายไฟของผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้กับอุปกรณ์อื่น

อาจทำให้เกิดการลัดวงจรไหม้ได้

ห้ามวางบนโต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนที่มีความทนทานต่อน้ำหนักไม่เพียงพอ

โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนอาจชำรุด ทำให้หม้อหุงข้าวตกหล่น และเป็นสาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือแผลไหม้ได้ โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนต้องรองรับน้ำหนักได้อย่างน้อย 15 กิโลกรัมหรือมากกว่าสำหรับรุ่น ขนาด 1.0 ลิตร และ 20 กิโลกรัมหรือมากกว่าสำหรับรุ่นขนาด 1.8 ลิตร



ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้หม้อหุงข้าว

หากเสียบปลั๊กไฟไว้ตลอดเวลาอาจทำให้ฉนวนกันความร้อนเสียหาย เป็นสาเหตุให้เกิดแผลไหม้ ได้รับความบาดเจ็บ ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลัดวงจรไหม้ได้



รอให้เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด

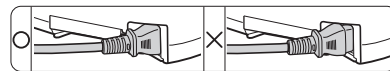
ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูง เช่น ฝาใน หรือหม้อใน อาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้

ทุกครั้งที่ต้องถอดปลั๊กเสียบ อย่าดึงสายไฟ ให้จับหัวปลั๊ก แล้วดึงออก

การถอดปลั๊กโดยการดึงสายไฟอาจทำให้ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการ

เสียบตัวปลั๊กเข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้สุด

มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร การลัดวงจรไหม้ หรือเกิดควันได้



กรณีที่ชุดสายไฟชำรุดเสียหาย ให้เปลี่ยนชิ้นส่วนที่ผลิตสำหรับตัวเครื่องโดยเฉพาะ ซึ่งหาซื้อได้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย

ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้งานหม้อหุงข้าว

การใช้งานหม้อหุงข้าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจ



ห้ามสัมผัสปุ่มกดเปิดขณะยกตัวผลิตภัณฑ์

ฝาด้านนอกอาจเปิดออกและทำให้บาดเจ็บ หรือเป็นแผลไหม้ได้

ห้ามใช้หม้ออื่นนอกจากหม้อในหรือตะแกรง

หนึ่งที่ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ

อาจทำให้หม้อในหรือตะแกรงหนึ่งมีความร้อนเกินไป หรือทำงานผิดปกติ

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่มีน้ำกระเด็นหรือใกล้แหล่งความร้อน

อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเปลี่ยนรูปได้

ห้ามใช้งานใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ หากจะใช้งาน

ได้ชั้นวาง ควรมีที่วางเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำถ่ายเทได้

อย่างสะดวก

หากวางในที่ที่มีพื้นที่ไม่เพียงพอ อาจเป็นสาเหตุทำให้ชำรุดได้ หาก

อากาศถ่ายเทไม่เพียงพอ ไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ผนังหรือ

เฟอร์นิเจอร์เสียหาย

ห้ามใช้หม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่อาจลื่นหรือปิดกั้นช่องลมเข้าหรือ

ช่องระบายไอร้อน (เช่น กระดาษ ผ้า พรม ถุงพลาสติก หรือแผ่น

อะลูมิเนียม)

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามใช้หม้อหุงข้าวบนแผ่นอะลูมิเนียมหรือที่รองนอนไฟฟ้า

วัสดุอะลูมิเนียมอาจเกิดความร้อนและอาจทำให้เกิดควันหรือไฟไหม้ได้

ห้ามใช้งานบนที่วางผลิตภัณฑ์ที่ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่ไม่ทน

ความร้อน



⚠️ ข้อควรระวัง

ห้ามคลุมตัวผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะบริเวณช่องระบายไอน้ำด้วยผ้าหรือวัสดุอื่นๆ

อาจทำให้ชำรุดได้

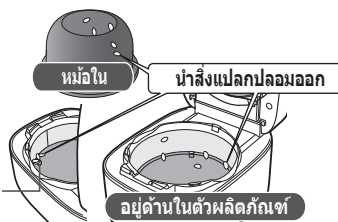
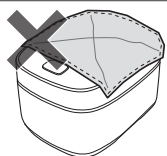
ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวหากมีข้าวหรือสิ่งแปลกปลอม

อื่น ๆ ติดอยู่ภายในตัวเครื่อง พื้นฝาด้านนอกของ

หม้อใน หรือเซ็นเซอร์ด้านข้าง

การกระทำเช่นนี้อาจทำให้ข้าวไหม้

เกรียมหรือทำให้หุงข้าวไม่สุก



เซ็นเซอร์ด้านข้าง (ส่วนหน้าของด้านในตัวเครื่อง)

ห้ามวางอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์หรือวัตถุไวต่อแรงแม่เหล็กไว้ในบริเวณใกล้กับหม้อหุงข้าว

การกระทำเช่นนี้อาจทำให้เกิดการรบกวนจากคลื่นโทรศัพท์มือถือ คอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต เครื่องรับส่งสัญญาณ โทรศัพท์ และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังอาจลบข้อมูลที่ถูกบันทึกด้วยสนามแม่เหล็ก (บัตรเครดิต บัตรผ่านรถไฟ เทปเสียง เป็นต้น)

ห้ามทำลาย โยน หรือทำให้หม้อในเปลี่ยนรูป

หม้อในที่ชำรุดอาจทำให้มีผลต่อการทำอาหารได้

ห้ามราดน้ำหรือวางหม้อหุงข้าวบนวัตถุที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ

อาจเป็นสาเหตุทำให้ไฟดูดหรือชำรุดได้

เมื่อจะเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ถือหิ้วหัวเสมอ และระวังไม่ให้ตัวผลิตภัณฑ์เอียง สิ่งที่อยู่ภายในหม้ออาจหกได้

ห้ามหุงข้าวขณะที่หม้อในวางเปล่า

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนเตาเหนียวนำความร้อน อาจทำให้ชำรุดเสียหายได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่โดนแสงแดดส่องโดยตรง

อาจทำให้สีลอกได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่ไอน้ำส่งผลกระทบต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น

ไอน้ำจะเป็นสาเหตุให้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเกิดเพลิงไหม้ ชำรุด เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป

ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์และรอบตัวผลิตภัณฑ์ให้สะอาด

หม้อหุงข้าวรุ่นนี้มาพร้อมกับช่องลมเข้าและช่องระบายไอร้อนเพื่อรักษาการทำงานและประสิทธิภาพไว้ แต่หากมีฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องลมเข้าหรือช่องระบายไอร้อน หม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติได้ หากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติเนื่องจากมีแมลงหรือวัตถุอื่น ๆ เข้าไปในช่องลมเข้าหรือช่องระบายไอร้อน จะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม

ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกัน ดังที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

• ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน) ในสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ

* แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

• บ้านสวนหรือฟาร์ม • โดยลูกค้าของโรงแรม ที่พักทาง และสถานที่พักผ่อนอื่น ๆ

• ที่พักอาศัยแบบ BNB

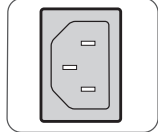
ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน

ช่องระบายไอน้ำ

- ไอน้ำที่ออกจากช่องระบายไอน้ำจะร้อนมากในระหว่างการหุงข้าว นึ่ง ตุ่น หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองกำลังทำงานอยู่ โปรดใช้ความระมัดระวัง

ช่องเสียบปลั๊ก

(อยู่ด้านหลังตัวผลิตภัณฑ์)
เสียบปลั๊กที่ช่องนี้



ช่องลมเข้า

(ส่วนล่างด้านหลังของผลิตภัณฑ์)

ที่จับ

(มี 2 ด้าน : ด้านซ้ายและด้านขวา)
ใช้เมื่อถือยกตัวเครื่อง

ถ่านลิเทียม

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้ใช้ถ่านแบบลิเทียม ดังนั้น แม้จะถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ เวลาปัจจุบันและเมนูบนหน้าจอจะยังคงได้รับการบันทึกไว้ ถ่านลิเทียมจะเสื่อมสภาพตามการใช้งาน → หน้า 26

ปุ่มกดเปิด

กดปุ่มเพื่อเปิดฝาด้านนอก

วิธีปิดฝาด้านนอก
ปิดฝาด้านนอกให้แน่น
จนกว่าจะมีเสียงคลิก

กดขอบฝาด้านนอก
ตรงกลาง



- ฝาด้านนอกอาจเปิดออกระหว่างการหุงข้าว นึ่ง ตุ่น รักษาอุณหภูมิ หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงานอยู่ หากปิดไม่สนิท

รายละเอียดเกี่ยวกับสายไฟ

ปลั๊กเสียบ

ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

สายรัด

สายไฟ

- โปรดเอาสายรัดที่มัดสายไฟอยู่ออกก่อนเริ่มใช้งาน
- อย่าใช้งานขณะที่มัดสายไฟอยู่ (อาจเป็นสาเหตุให้สายไฟร้อนเกินไปและเกิดการชำรุดได้)

แผงควบคุม

- กดปุ่มโดยใช้แรงให้เหมาะสม
- สัญลักษณ์จุดและขีด (●, —) ที่อยู่ตรงกลางปุ่ม เริ่มหุง/อุ่นข้าว ยกเลิกและไม่มีเสียงสัญญาณเตือนสำหรับผู้บกพร่องทางการมองเห็น

การแสดงผลนี้เป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น
จะไม่แสดงผลเช่นนี้ระหว่างที่ใช้งานจริง

จอแสดงผล

- เส้นสีดำที่ปรากฏบนจอแสดงผลเมื่อใช้ไฟฉาย เกิดจากไฟฟ้าสถิต แต่ไม่ได้หมายความว่าตัวเครื่องเกิดการชำรุดแต่อย่างใด เมื่อทิ้งไว้สักพัก เส้นสีดำจะหายไปเอง
- ขณะที่ตั้งปลั๊กไฟออก จะมีเฉพาะจอแสดงเวลาเท่านั้นที่ยังคงสว่างอยู่

ปุ่มเมนู

- ใช้เมื่อต้องการเลือกเมนูที่จะใช้ → หน้า 8

ไฟโหมดอุ่น

ปุ่ม "อุ่น"

- กดปุ่มนี้เพื่อเลือกการอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง → หน้า 11
- ใช้โหมดอุ่นอีกครั้ง → หน้า 12

ปุ่ม "ยกเลิก"

- ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการตั้งค่าที่เลือกไว้ หรือหยุดฟังก์ชันที่ทำงานอยู่

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าว

ปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าว

ใช้เมื่อต้องการหุงหรืออุ่นข้าว

MENU
選擇

KEEP WARM
保温



TIME SETTING 調整時間

CANCEL
取消

START REHEAT
炊飯/再加熱

TIMER
預約

SELF-CLEAN (HOLD)
異味清理 (長按)

ไฟตั้งเวลา

ปุ่มปรับเวลา

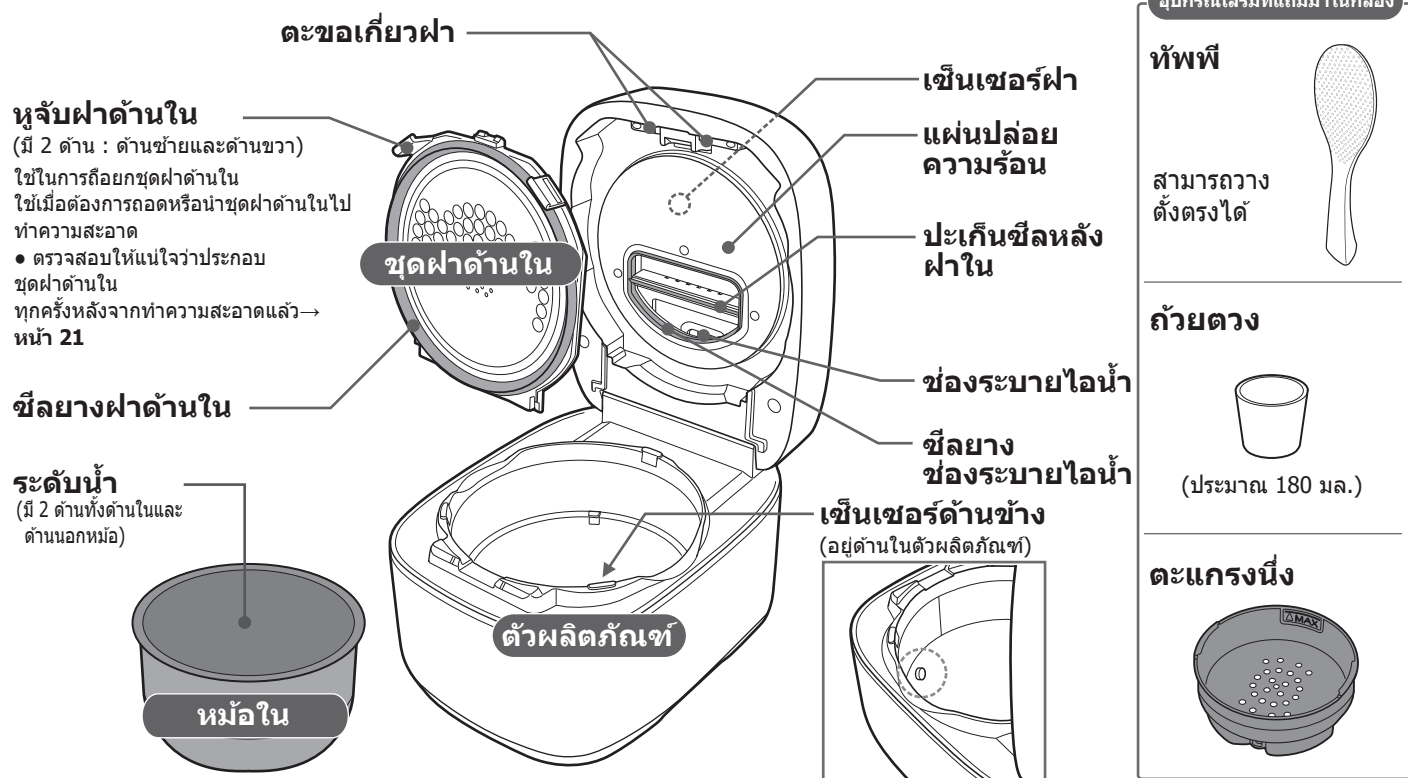
ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → หน้า 14

ปุ่มทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ

กดปุ่มนี้เพื่อเปิดใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ (กดค้างไว้ประมาณ 1.5 วินาทีหรือนานกว่านั้น) → หน้า 22

ปุ่มตั้งเวลา

- ใช้เมื่อต้องการปรับเวลาปัจจุบัน → หน้า 7
- ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → หน้า 14
- กดปุ่มนี้เพื่อตั้งเวลาหนึ่งและตุน → หน้า 15 และหน้า 17



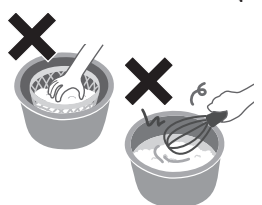
เกี่ยวกับตัวหม้อ

โปรดปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปเพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้เป็นระยะเวลายาวนาน

พื้นผิวด้านใน (เคลือบสารกันติด)

สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากความเสี่ยงภัย
การกระแทกหรือเป็นพิษเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสี่ยงภัยตามข้อควรระวังต่อไปนี้

<ขณะเตรียมหุง>



- นำสิ่งแปลกปลอม (เช่น หิน) ที่ปนอยู่ในข้าวออกก่อนหุงข้าว
- ไม่หุงข้าวโดยใช้ตะกร้อตีไข่
- ไม่หุงข้าวโดยใช้ตะแกรงที่ทำจากโลหะ
- ใช้หม้อที่มากับตัวเครื่องเท่านั้นในการหุงข้าว

<เมื่อหุงข้าวสุก>



- ไม่ใส่น้ำส้มสายชูลงในหม้อ (เมื่อทำข้าวสำหรับทำซูชิ)
- อย่าใช้ทัพพีที่ทำจากโลหะ (เมื่อตักโจ๊ก ครัวน้ำ ข้าวโอ๊ตแบบหัก เมล็ดธัญจากหม้อและอื่น ๆ)
- ไม่ใช้ทัพพีกระทบก้นหม้อ (เมื่อตักข้าวเป็นต้น)

<ขณะดูแลรักษา> → หน้า 20

- ไม่วางภาชนะหรือจานในหม้อ
- ไม่ใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน
- กรณีที่มีการใช้เครื่องปรุงรสขณะปรุงอาหาร ให้ล้างหม้อในทันทีหลังจากใช้เสร็จ
- ล้างด้วยอุปกรณ์ที่มีสัมผัสนุ่ม เช่น ฟองน้ำ



- ไม่ใช้หินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว ฝอยขัด (ในลอน โลหะ เป็นต้น) ฟองน้ำเมลามีนหรือด้านที่เป็นในลอนของฟองน้ำ



สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากการใช้งาน

- ผิวเคลือบเทฟลอน ด้านในอาจเกิดการลอกหรือเปลี่ยนสี แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง และไม่มีผลเสียต่อร่างกายหรือสุขภาพ
- หากกังวลเกี่ยวกับการลอกหรือเปลี่ยนรูปของหม้อใน สามารถหาซื้อหม้อใหม่มาใช้แทนได้ → หน้า 27

ด้านนอก

- ผิวสัมผัสภายนอกอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว
- ผิวสัมผัสภายนอกมีเช็นเซอร์ไวต่อการสัมผัส ระวังอย่าให้สกปรกหรือชำรุดเสียหาย
- ระวังอย่าให้ผิวหนังสัมผัสกับหม้อกระแทกอย่างรุนแรง ใต้ หรือวัตถุอื่นใด เพราะอาจทำให้ผิวหนังด้านในหม้อนั้นเสียหายหรือสีลอกออกได้

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

• ดวงปริมาณข้าวให้ถูกต้อง

โปรดใช้ถ้วยตวงที่ให้มาเพื่อวัดปริมาณในการตวงเท่านั้น เนื่องจากถ้วยตวงอื่นอาจมีมาตรวัดที่ต่างออกไป โปรดนำข้าวที่พูนเกินกว่าระดับถ้วยตวงออกเพื่อความแม่นยำในการตวง

• ข้าวขาวอย่างรวดเร็ว

โปรดเตรียมข้าวสำหรับรองน้ำเพื่อ
การข้าวขาวที่รวดเร็ว

- ① ข้าวขาว อันดับแรก เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อ ข้าวขาวประมาณ 2-3 ครั้ง อย่างเบามือ (ภายใน 10 วินาทีโดยประมาณ) แล้วเทน้ำออกทันที (ทำซ้ำ 2 ครั้ง)
 - ② ล้างข้าว ล้างโดยใช้มือข้าวขาวประมาณ 30 ครั้ง (ประมาณ 15 วินาที) หลังจากนั้น เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อแล้วควนเป็นวงกว้าง จากนั้นให้เทน้ำออกทันที ทำซ้ำประมาณ 2-4 เซต
 - ③ ข้าวขาว สูดท้ายเทน้ำในปริมาณมากลงในหม้อแล้วข้าวอย่างรวดเร็ว ทำซ้ำ 2 ครั้ง
- (ทำขั้นตอนที่ ①-③ ภายใน 10 นาที)



คำเตือน!

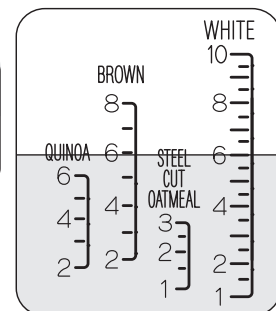
อย่าใช้น้ำร้อน (เท่ากับหรือมากกว่า 35°C) ในการข้าวขาวหรือเติมน้ำสำหรับหุงข้าว เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวหุงออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร

• ใส่ในปริมาณที่ถูกต้อง

เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมโดยทำในขณะที่ยังมีน้ำในภาชนะที่เรียบ เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทาง สำหรับปรับเปลี่ยนระดับน้ำตามชนิดของข้าว ความเก่าใหม่ของข้าว และสามารถปรับเปลี่ยนตามความชอบของผู้ใช้

ชนิดของข้าว	ข้าวเหนียว	ข้าวใหม่	ข้าวเก่า/ ข้าวเหนียวแข็ง
ปริมาณน้ำ	ตามเส้นระดับน้ำ	น้อยกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย	มากกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย

เมื่อหุงข้าวขาว 6 ถ้วย



ใส่น้ำจนถึงเส้น
ระดับน้ำ
ข้าวขาว "6"

เส้นแสดงระดับน้ำ
สำหรับหม้อขนาด
1.8 ลิตร

• ไม่ใช้น้ำที่มีความเป็นด่างสูง

โปรดอย่าใช้น้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูงกว่า pH 9 การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหลืองหรือแฉะได้

• ขยหน้าข้าวทันทีที่หุงสุก

การขยหน้าข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้หน้าส่วนเกินระเหยไป และทำให้ข้าวสุกนุ่ม อร่อย โปรดขยหน้าข้าว ภายใน 10 นาที หลังจากหุงสุก หากปล่อยให้เย็นโดยไม่ขยหน้าข้าว ข้าวอาจเกาะตัวกัน ทำให้แฉะหรือไหม้ได้

เคล็ดลับการอุ่น

• หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

• หากเก็บข้าวไว้ภายในหม้อในขณะที่ยังมีอุณหภูมิที่ตัวผลิตภัณฑ์ ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ หรือยกเลิกการอุ่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็น หรือไอน้ำอาจตกลงไปในหม้อและทำให้ข้าวแฉะได้

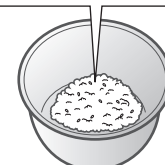
• เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง และ มีกลิ่นเหม็น หรือเปลี่ยนสี โปรดอย่าใช้ ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวปริมาณน้อยเป็นเวลานาน
- การรักษาสภาพอุณหภูมิเป็นเวลา 12 ชั่วโมงขึ้นไปให้ใช้โหมดรักษาสภาพอุณหภูมิแบบปกติ หรือ 24 ชั่วโมงขึ้นไปให้ใช้โหมดรักษาสภาพอุณหภูมิแบบต่อเนื่อง (อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับรุ่นและการตั้งค่าเมนู)
- เดิมข้าวเพิ่มลงไปในขณะที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- การรักษาสภาพอุณหภูมิสำหรับเมนูโจ๊ก ครีมน้ำ หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือเครื่องปรุงรสผสมอยู่
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น โคโรกเกะ ชุปมิโซะ หรืออาหารจีน
- อุ่นข้าวโดยมีทัพพ้อยู่ภายใน
- อุ่นอาหารตุ๋น

• หากมีข้าวในปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อ

- ในกรณีที่ข้าวเหลือปริมาณน้อย อาจทำให้แห้งหรือแฉะได้ง่าย ดังนั้นเพื่อลดปัญหาดังกล่าว ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อในขณะอุ่น

รวมไว้กลางหม้อ



วิธีปรับเวลา

หากเวลาลาดเคลื่อน โปรดทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อปรับเวลาให้ตรง

• นาฬิกาแสดงเวลาแบบ 24 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

- 1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8
- 2 กดปุ่ม ▲ หรือ ▼
- 3 โปรดปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลากะพริบอยู่

- ▲ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะเพิ่มขึ้น 1 นาที
- ▼ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะลดลง 1 นาที
- เมื่อกดค้างแต่ละปุ่ม จะเร่งให้เวลาเพิ่มขึ้นหรือลดลง 10 นาทีอย่างรวดเร็ว

- 4 ไฟจะหยุดกะพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที ถือว่า

การตั้งเวลาเสร็จสิ้นแล้ว

หากตัวเลขที่แสดงเวลายังคงไม่แสดงเวลาปัจจุบัน ให้กลับไปทำข้อ 2 ใหม่อีกครั้ง

การปรับเวลา

ไฟกะพริบ

14:56

กดขณะที่
ตัวเลข
แสดงเวลา
กะพริบอยู่

TIME SETTING

เมื่อเสร็จสิ้นการปรับเวลา

ไฟหยุด
กะพริบ

15:01

- แม้จะถูกตั้งเวลามาจากโรงงานแล้ว แต่เวลาอาจเกิดความคลาดเคลื่อนได้จากปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้อง เป็นต้น
- หากเวลาลาดเคลื่อน เมื่อตั้งเวลาหุงข้าว ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้
- ไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาได้ในระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน (นึ่ง ตุ่น) อุ่นซ้ำ อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง ประกอบอาหารแบบตั้งเวลา หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน

การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้มีฟังก์ชันสัญญาณเสียงที่ช่วยตั้งค่าปรับแต่งเสียงเตือนเพื่อแจ้งให้ทราบเมื่อผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน เช่น เมื่อเริ่มต้นการประกอบอาหาร (นึ่ง ตุ่น) เมื่อการทำงานของตัวจับเวลาสิ้นสุด และเมื่อการประกอบอาหารเสร็จสิ้น สัญญาณเตือนยังสามารถเปลี่ยนเป็นเสียงบี๊บหรือปิดเสียงได้

ประเภทของเสียงสัญญาณเตือน

สามารถเลือกเสียงสัญญาณเตือนได้ดังต่อไปนี้

ประเภทและความหมาย ของเสียงสัญญาณเตือน	เสียงสัญญาณเตือน	เสียงบี๊บ	ปิดเสียง
	เสียงสัญญาณเตือนเริ่มต้นของ ผลิตภัณฑ์ที่ถูกตั้งค่านาฬิกาโรงงาน	เลือกเมื่อต้องการเปลี่ยนจาก เสียงสัญญาณเตือนเป็นเสียงบี๊บ	เลือกเมื่อต้องการปิดเสียง สัญญาณเตือน
ช่วงเวลาที่สัญญาณเตือน			
การประกอบอาหาร (นึ่ง ตุ่น) หรือระบบ ทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติได้เริ่มต้นขึ้นแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บี๊บ" 1 ครั้ง	
เมื่อตั้งเวลาหุงข้าวเรียบร้อยแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บี๊บ" 1 ครั้ง	
การประกอบอาหาร (นึ่ง ตุ่น) การอุ่น หรือ ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติเสร็จสิ้นแล้ว	"Amaryllis"	ดัง "บี๊บ" 5 ครั้ง	ไม่มีเสียง

วิธีเปลี่ยนเสียงสัญญาณเตือน

- 1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8

- 2 กดปุ่ม  ค้างไว้นานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มยกเลิกไว้นานกว่า 3 วินาที เสียงสัญญาณเตือนจะเปลี่ยน

- ไม่สามารถเปลี่ยนเสียงสัญญาณเตือนเพื่อส่งสัญญาณเริ่มการอุ่นซ้ำได้
- ไม่สามารถเปลี่ยนเสียงสัญญาณเตือนในระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน (นึ่ง ตุ่น) อุ่นซ้ำ อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง ประกอบอาหารแบบตั้งเวลา หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน
- หากการปรับเปลี่ยนไม่สำเร็จ ให้เริ่มทำใหม่ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
- ไม่ว่าจะปรับตั้งค่าไว้อย่างไร เสียงบี๊บจะดังขึ้นเพื่อแจ้งถึงการทำงานที่ผิดปกติ

① เสียงดนตรี

เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น
เพลง "Amaryllis" จะดังขึ้น

② เสียงบี๊บ

เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงบี๊บจะ
ดังขึ้น 3 ครั้ง

③ ปิดเสียง

เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงบี๊บจะ
ดังขึ้น 1 ครั้ง

- 3 การตั้งค่าจะถือว่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงสัญญาณเตือนที่ต้องการดังขึ้น

- แม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การแจ้งเตือนที่เลือกไว้จะยังได้รับการบันทึกไว้

การหุงข้าว

วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

ล้างหม้อใน ชุดฝาใน ทัพพี ถ้วยตวง และถาดสำหรับนึ่งก่อนการใช้งานครั้งแรก → หน้า 20 - หน้า 21

1

ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

ตวงข้าวจนเต็มในปริมาณที่พอดีกับถ้วย

(ประมาณ 180 มล.)



2

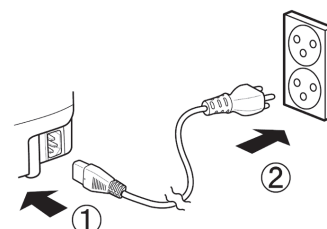
ข้าวขาวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

- ① ข้าวขาว → ดูหัวข้อ "เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย" ในหน้า 6
- ② วางหม้อในบนพื้นผิวเรียบแล้วเติมน้ำให้ท่วมข้าวโดยอ้างอิงจากเส้นระดับน้ำภายในหม้อในตามจำนวนถ้วยข้าวที่ใส่ลงไป → หน้า 10
- ③ เกลี่ยข้าวให้เสมอกันเพื่อความแม่นยำในการตวงข้าว
 - สามารถหุงได้ทันทีโดยไม่ต้องแช่น้ำทิ้งไว้ การแช่น้ำทิ้งไว้จะช่วยให้ข้าวที่หุงออกมานุ่มขึ้น
 - เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทาง โดยสามารถปรับเปลี่ยนปริมาณของน้ำได้ตามต้องการ (เพิ่มหรือลดน้ำ 1-2 มม. จากเส้นระดับน้ำ)

3

ใส่หม้อในลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน แล้วปิดฝาด้านนอก

เขี่ยน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ และชุดฝาด้านใน



4

เสียบปลั๊ก

- ① เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับปลั๊กให้แน่น
- ② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

5

เลือกเมนูที่ต้องการโดยกดปุ่ม MENU

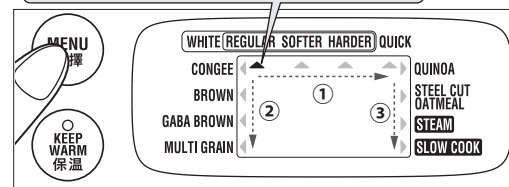
ทุกครั้งทีกดปุ่มเมนู "▲", "◀" และ "▶" ในจอแสดงผลจะปรากฏและเปลี่ยนตามลำดับ ①, ②, และ ③

- หม้อหุงข้าวจะยังคงอยู่ในโหมดหุงข้าวขาว (ปกติ นุ่มกว่าปกติ แข็งกว่าปกติ) ข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก และข้าวผสมธัญพืช จนกว่าจะเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเมนู
- โหมดข้าวผสมธัญพืช จะทำให้สามารถหุงข้าวผสมธัญพืชที่มีส่วนผสมของข้าวกล้องกับธัญพืชชนิดต่าง ๆ รวมกันได้

ห้ามหุงข้าวธัญพืชชนิดอื่นนอกจากข้าวธัญพืชที่ผสมด้วยข้าวกล้องเป็นหลัก การหุงข้าวธัญพืชชนิดอื่นอาจมีผลทำให้ข้าวที่หุงออกมา หรือหุงไม่สุก

- การตั้งค่าเมนูจากโรงงานจะเป็นโหมดหุงข้าวขาวปกติ

"▲", "◀" และ "▶" จะปรากฏขึ้นในขณะที่เมนูถูกเปลี่ยน



6

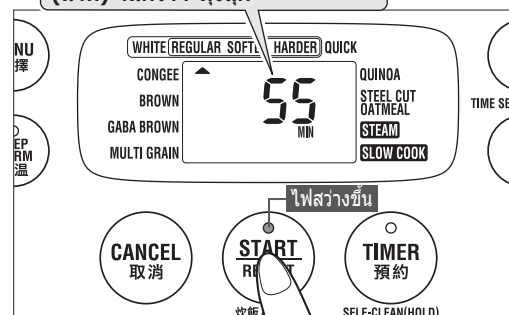
กดปุ่ม START REHEAT

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้นแล้วเครื่องจะเริ่มหุงไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดสว่าง และจอแสดงผลจะปรากฏเวลาคงเหลือ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโหมดอุ่นดับอยู่ แล้วกดปุ่ม "เริ่มหุง / อุ่นข้าว" หากกดตอนที่ไฟโหมดอุ่นติดอยู่จะเป็นการเริ่มการ "อุ่นข้าว" แทน → หน้า 13
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่หุงข้าวอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล
- เวลาที่คงเหลือจนกว่าจะหุงสุกเป็นเวลาโดยประมาณซึ่งอาจต่างจากเวลาที่แท้จริง เวลาที่ใช้จริงในการหุงสุกจะเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิ น้ำ แรงดันไฟฟ้า และปริมาณน้ำ เป็นต้น
- เมื่อเข้าสู่กระบวนการสุดท้ายในการหุง หม้อหุงข้าวจะปรับเวลาในขั้นตอนนี้ให้เหมาะสมกับเวลาที่เหลืออยู่ ซึ่งเวลาที่เหลือจนกว่าข้าวจะสุกอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้

ตัวอย่าง จอแสดงผลเมื่อหุงข้าวโดยใช้โหมดหุงข้าวขาวปกติ

แสดงเวลาคงเหลือโดยประมาณ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก



7

เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) แจ้งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้หยุดหุงข้าวทันที

เมื่อหุงข้าวเสร็จจะเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ ดูหัวข้อ “อุ่น” ในหน้า 11

เมื่อไฟโหมดอุ่นติดขึ้น และไฟเริ่มหุง/อุ่นช้าดับลง

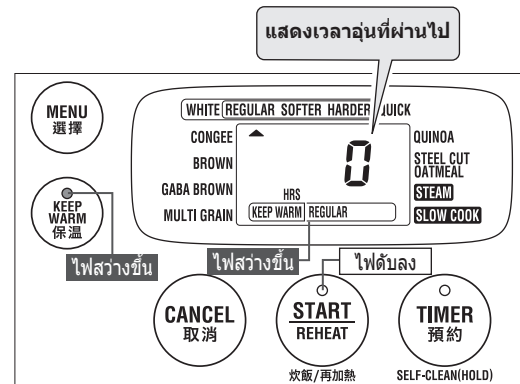
จอแสดงผลการทำงานอุ่นแบบปกติจะสว่างขึ้น และจะแสดงระยะเวลาอุ่นที่ผ่านไปโดยมีหน่วยเป็นชั่วโมง

เมื่อหม้อหุงข้าวสลับไปที่โหมดอุ่นแล้ว ให้หยุดหุงข้าวทันที การหยุดหุงข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้ข้าวส่วนเกินระเหยไป เป็นการป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ และ หรือใหม่ได้

- โปรดระวังอย่าให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกขณะหยุดหุงข้าว
- ขอแนะนำให้แบ่งข้าวออกเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน และหยุดหุงข้าวแต่ละ 1/4 ส่วนแยกกัน

โปรดอย่าปิดฝาด้านนอกในขณะที่วางทัพพืออยู่ในหม้อหุงข้าว อาจทำให้เปิดฝาดูได้ยาก

- ข้าวกันหม้ออาจเกิดการไหม้เกรียมเล็กน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ ขณะหุงข้าว
- ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการกระจายความร้อนขณะหุงข้าว



8

หลังการใช้งาน โปรดนำข้าวออกจากหม้อ กดปุ่ม แล้วถอดปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

- รอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด → ดูหน้า 20 - 21
- ไม่จับปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ขณะมือเปียก (อาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด)

ระวังน้ำล้นออกมา

เมื่อปรับปริมาณน้ำตามเส้นระดับน้ำสำหรับเมนู โจ๊ก ครัวนิว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก โปรดอย่าหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่นนอกจากเมนูโจ๊ก ครัวนิว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก หากหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่น อาจจะทำให้ น้ำล้นออกมาได้

- การเลือกการตั้งค่าเมนูโจ๊ก ครัวนิว และข้าวโอ๊ตแบบหัก จะไม่ถูกบันทึกไว้ ดังนั้น หากต้องการทำโจ๊ก ครัวนิว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก ให้เลือกเมนูที่ต้องการในแต่ละครั้ง

ข้อควรระวัง

- ในกรณีที่ต้องการหุงต่อเนื่องมากกว่า 1 หม้อ หรือต้องการหุงต่อจากโหมดอุ่น ให้รอจนตัวเครื่องเย็นลงก่อน 45 นาที หรือนานกว่านั้น หากตัวเครื่องหรือฝาด้านนอกร้อน ข้าวอาจไม่สุกเท่าที่ควร การหุงโดยไม่รอให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อน อาจทำให้ต้องใช้เวลานานในการหุงนานกว่าปกติ (นานที่สุดประมาณ 60 นาที) นอกจากนี้ อาจไม่แสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะหุงสุกในระยะเวลาหนึ่ง

เคล็ดลับ

- หากต้องการทำให้ตัวผลิตภัณฑ์และฝาด้านนอกเย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดลองวิธีการดังต่อไปนี้
- ใส่น้ำเย็นลงในหม้อแล้วนำหม้อในวางในตัวเครื่อง
- เปิดฝาด้านนอก ถอดชุดฝาด้านในออกเพื่อให้แผ่นปล่อยความร้อนเย็นลง

โปรดทราบ

- ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน (เสียงดนตรี/เสียงบีบ) เป็นเสียงอื่นได้ → ดูหน้า 7 “เสียงสัญญาณเตือนและวิธีการเปลี่ยนเสียงสัญญาณเตือน”

เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด

เมนู		ข้าวที่ใช้	ระดับน้ำ	ปริมาณข้าวที่หุง (ถ้วย)*	ลักษณะพิเศษและคำแนะนำ
ข้าวขาว	ปกติ	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวขาว	1.0L:0.5-5.5 1.8L:1-10	• หุงข้าวขาวให้สุกทั่ว
	นุ่มกว่าปกติ	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวขาว	1.0L:0.5-5.5 1.8L:1-10	• หุงข้าวให้นุ่มขึ้นกว่าการตั้งค่าโหมดหุงข้าวขาวปกติ
	แข็งกว่าปกติ	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวขาว	1.0L:0.5-5.5 1.8L:1-10	• หุงข้าวที่มีความเหนียวน้อยกว่าและมีความยืดหยุ่นน้อยกว่าการตั้งค่าโหมดหุงข้าวขาวปกติ
หุงด่วน		ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวขาว	1.0L:0.5-5.5 1.8L:1-10	• ข้าวจะหุงเสร็จเร็วขึ้น แต่เนื้อสัมผัสของข้าวอาจจะแข็งกว่าปกติเล็กน้อย
โจ๊ก		ข้าวขาว เมล็ดยาว	โจ๊ก	1.0L:0.5 1.8L:0.5-1	• ปริมาณส่วนผสมที่พอเหมาะคือประมาณ 30-50% ของปริมาณรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว • ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่สุกยากลงไปในการต้ม • สำหรับผักใบเขียวให้แยกลวกก่อน แล้วจึงเติมลงไปในการต้มหลังจากโจ๊กสุกแล้ว • ไม่สามารถใช้ข้าวกล้องหรือข้าวที่ผสมกับธัญพืชชนิดอื่นทำโจ๊กได้
ข้าวกล้อง		ข้าวกล้อง เมล็ดยาว/กลาง	ข้าวกล้อง	1.0L:1-4 1.8L:2-8	• หุงข้าวกล้อง • หากใช้ข้าวขาวหรือข้าวที่หุงได้ทันทีโดยไม่ต้องแช่น้ำผสมกับข้าวกล้อง อาจจะเดือดจนน้ำล้นออกมาหรือหุงไม่สุก ดังนั้นจึงไม่แนะนำให้ผสมข้าวเช่นนี้
ข้าวกล้องนุ่มพิเศษ		ข้าวกล้อง เมล็ดยาว/กลาง	ข้าวกล้อง	1.0L:1-4 1.8L:2-8	• การตั้งค่าโหมดนี้จะทำให้ได้ข้าวที่นุ่มกว่าเมื่อเทียบกับการใช้โหมดหุงข้าวกล้อง โดยรักษาอุณหภูมิของหม้อในไว้ที่ประมาณ 40°C เป็นเวลาประมาณ 2 ชั่วโมงก่อนหุงข้าว (การหุงข้าวจะใช้เวลานานขึ้นเมื่อใช้โหมดนี้ → ดูตารางด้านล่างนี้)
ข้าวผสมธัญพืช		ข้าวผสมธัญพืช	ข้าวผสมธัญพืช	1.0L:0.5-4 1.8L:2-6	• ความแข็งของข้าวธัญพืชที่หุงสุกแล้วจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับชนิดของข้าวฟ่างและสัดส่วนที่ผสม • ชนิดที่มีเปอร์เซ็นต์ธัญพืชจำพวกข้าวฟ่าง หรือธัญพืชเมล็ดใหญ่สูง (เส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 10 มิลลิเมตรขึ้นไป) หุงสุกแล้วจะค่อนข้างแข็ง การหุงข้าวธัญพืช หากแช่น้ำไว้ 2 ชั่วโมงจะทำให้ข้าวธัญพืชที่หุงสุกออกมามีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้นเล็กน้อย • โหมดข้าวผสมธัญพืชจะทำให้สามารถหุงข้าวธัญพืชที่มีส่วนผสมของข้าวกล้องกับธัญพืชชนิดต่าง ๆ รวมกันได้
ครีมนัว		ครีมนัว	ครีมนัว	1.0L:1-4 1.8L:2-6	• ปรับปริมาณน้ำตามความต้องการ • หุงครีมนัวให้แข็งกว่าปกติเล็กน้อย → เติมน้ำน้อยลง • หุงครีมนัวให้นุ่มขึ้น → เติมน้ำมากขึ้น
ข้าวโอ๊ตแบบหัก		ข้าวโอ๊ตแบบหัก	ข้าวโอ๊ตแบบหัก	1.0L:0.5-2.5 1.8L:1-3	• ปรับปริมาณน้ำตามความต้องการ • หุงข้าวโอ๊ตให้แข็งกว่าปกติเล็กน้อย → เติมน้ำน้อยลง • หุงข้าวโอ๊ตให้นุ่มขึ้น → เติมน้ำมากขึ้น

เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว

		ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
ข้าวขาว	ปกติ	ประมาณ 52 นาที - 59 นาที	ประมาณ 54 นาที - 60 นาที
	นุ่มกว่าปกติ	ประมาณ 60 นาที - 66 นาที	ประมาณ 61 นาที - 67 นาที
	แข็งกว่าปกติ	ประมาณ 44 นาที - 50 นาที	ประมาณ 44 นาที - 50 นาที
หุงด่วน		ประมาณ 25 นาที - 37 นาที	ประมาณ 29 นาที - 44 นาที
โจ๊ก		ประมาณ 105 นาที - 111 นาที	ประมาณ 118 นาที - 125 นาที
ข้าวกล้อง		ประมาณ 85 นาที - 92 นาที	ประมาณ 88 นาที - 99 นาที
ข้าวกล้องนุ่มพิเศษ		ประมาณ 183 นาที - 194 นาที	ประมาณ 191 นาที - 201 นาที
ข้าวผสมธัญพืช		ประมาณ 65 นาที - 74 นาที	ประมาณ 65 นาที - 74 นาที
ครีมนัว		ประมาณ 38 นาที - 44 นาที	ประมาณ 38 นาที - 44 นาที
ข้าวโอ๊ตแบบหัก		ประมาณ 59 นาที - 66 นาที	ประมาณ 60 นาที - 66 นาที

- ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220 - 230 โวลต์, อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำอยู่ที่ 18 °C
- ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่วัดตั้งแต่เริ่มหุงจนเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น ซึ่งเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล และปริมาณน้ำ

การอุ่นข้าว

การอุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง

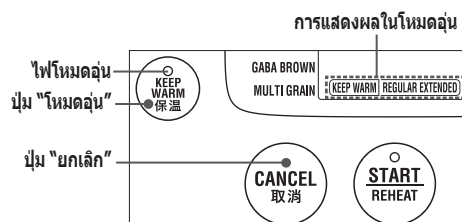
สามารถเลือกใช้งานโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง

- หากต้องการยกเลิกการอุ่น กดปุ่มยกเลิก

อุ่นปกติ

การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูงจะช่วยป้องกันการเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์

เมื่อหุงสุกจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ และไฟอุ่นปกติจะติดสว่าง



อุ่นต่อเนื่อง

การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำเป็นเวลานานจะช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเปลี่ยนสี

ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เมื่ออยู่ในโหมดอุ่นปกติ

1 ตรวจสอบว่าไฟในโหมดอุ่นปกติติดสว่าง



2 กดปุ่ม



ไฟอุ่นต่อเนื่องจะติดสว่างแทน

- โหมดอุ่นต่อเนื่องจะไม่สามารถใช้ได้ในการต่อไปนี้
 - เมื่อใช้โหมดอุ่นปกตินานเกิน 12 ชั่วโมง
 - เมื่ออุณหภูมิของหม้อต่ำลงเนื่องจากการยกเลิกโหมดอุ่นหรือไฟดับ
- หากเวลาผ่านไป 24 ชั่วโมงหลังจากประกอบอาหารเสร็จ หม้อหุงข้าวจะกลับสู่โหมดอุ่นปกติ

หากต้องการเปลี่ยนจากโหมดอุ่นต่อเนื่องกลับไปเป็นโหมดอุ่นปกติ



กดปุ่ม



จะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมดการอุ่นปกติ

และไฟอุ่นปกติจะติดสว่างขึ้น

- เมื่อหม้อหุงข้าวกลับสู่โหมดอุ่นปกติพัฒนาจะเริ่มปรับอุณหภูมิ

เวลาที่ใช้ในการอุ่น

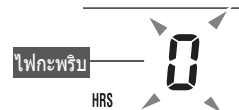
- โปรดตรวจสอบเวลาสูงสุดในการอุ่นของข้าวแต่ละชนิดดังที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุด้วย "—" จะไม่สามารถเลือกเป็นโหมดอุ่นต่อเนื่องได้ โหมดอุ่นปกติจะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ
- เมื่อหุงข้าวสุก ทุกเมนูจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น แต่ห้ามตั้งโหมดอุ่นกับเมนูที่มีเครื่องหมาย "X" เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได้

เมนู	โหมดหุงข้าวขาว (ปกติ นุ่มกว่าปกติ แข็งกว่าปกติ) หุงด่วน	โหมดเมนูโจ๊ก* ครีนัว ข้าวโอ๊ตแบบหัก*	โหมดหุงข้าวกล้อง ข้าวกล้อง นุ่มพิเศษ ข้าวผสมธัญพืช
อุ่นปกติ	สูงสุด 12 ชั่วโมง	X	สูงสุด 12 ชั่วโมง
อุ่นต่อเนื่อง	สูงสุด 24 ชั่วโมง	—	—

- สำหรับการตั้งค่าแต่ละเมนู หลังจากครบเวลาตามที่ระบุไว้ในตารางด้านบน ตัวเลขจะเริ่มกะพริบเพื่อแจ้งเตือนควรรับประทานข้าวที่หุงสุกแล้วโดยเร็วที่สุด



- สำหรับเมนูด้านบนที่มีเครื่องหมาย "X" ตัวเลขจะแจ้งเตือนโดยกะพริบที่ "0" ชั่วโมง โปรดอย่าตั้งโหมดอุ่น



* โจ๊กและข้าวโอ๊ตแบบหักจะหนืดขึ้นเมื่อเวลาผ่านไปนาน ดังนั้นให้ปิดโหมดอุ่นหลังจากทำเมนูโจ๊กและข้าวโอ๊ตแบบหักเสร็จ และรับประทานเมนูเหล่านี้ โดยเร็วที่สุด

อุ่น (ต่อ)

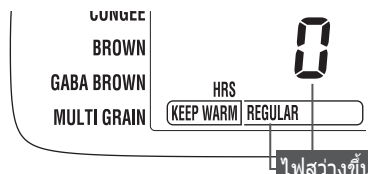
วิธีอุ่นข้าวอีกครั้ง

■ กรณีที่ยกเลิกโหมดอุ่นแล้วต้องการอุ่นอีกครั้ง

กดปุ่ม



ไฟโหมดอุ่นจะติดสว่างโดยเวลาอุ่นที่ผ่าน
ไปจะกลับไปอยู่ที่
"0 HRS" ในส่วนแสดงผล



- โปรดอย่าอุ่นอีกครั้งหากอุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ หากอุ่นอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ จะทำให้ "0 (HRS)" บนจอแสดงผลกะพริบ

กรณีมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

- แบคทีเรียอาจแพร่กระจายและก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจาก สาเหตุเช่น การดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีหุงข้าว เป็นต้น หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 21 แล้วใช้โหมด "อุ่นปกติ" โดยอาจได้ผลดีมาก ยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 27

ข้อสำคัญ

- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทาน ในมือต่อไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่นปกติหรือการอุ่นต่อเนื่อง

โปรดทราบ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นหรือโหมดอุ่นต่อเนื่อง ให้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา เมื่อกดปุ่ม ▲ หรือ ▼ อีกครั้งจะกลับมาแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไป

หากไม่เปลี่ยนการแสดงผลกลับเป็นเวลาอุ่นที่ผ่านไปในการหุงครั้งต่อไปเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะไม่แสดงบนจอแสดงผล และในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไปกะพริบอยู่ จะไม่สามารถเปลี่ยนการแสดงผลเวลาได้

- โหมดอุ่นใช้กับอาหาร "นิ่ง" ไม่ได้
- ห้ามใช้โหมดอุ่นกับอาหารประเภท "ตุ๋น" (หากอาหารประเภทตุ๋นเย็นลง ให้อุ่นโดยใช้หม้ออื่นตั้งไฟ)

วิธีหุงข้าวญี่ปุ่น

ปริมาณน้ำสำหรับการหุงข้าวญี่ปุ่น (Short Grain Rice) ต่อไปนี้ เป็นปริมาณที่ผ่านการทดสอบคุณภาพความอร่อยแล้ว

หมายเหตุ

*Minimum rice portion to cook in 1.0L or 1.8L size of rice cooker

**Maximum rice portion to cook in 1.0L or 1.8L size of rice cooker

โปรดใช้ถ้วยตวงข้าวในการตวงน้ำ

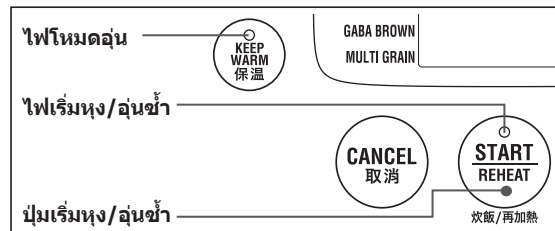
Please use a rice measuring cup to measure water

Rice (Cups)	Water (Cups)	Note
0.5	$\frac{3}{4}$	1.0L min.*
1	$1\frac{1}{4}$	1.8L min*
2	$2\frac{1}{2}$	
3	$3\frac{3}{4}$	
4	5	1.0L max**
5	$6\frac{1}{4}$	
6	$7\frac{1}{2}$	
7	$8\frac{3}{4}$	
8	10	
9	$11\frac{1}{4}$	1.8L max**

อุ่นข้าว

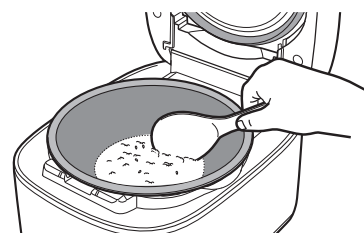
สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง

- ฟังก์ชันอุ่นข้าวใช้สำหรับอุ่นข้าวในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเพื่อให้ข้าวร้อนขึ้น โดยเฉพาะเมื่อข้าวถูกอุ่นอยู่ในอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำด้วยโหมดอุ่นต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นข้าวให้กลับไปยังอุณหภูมิที่พอเหมาะแก่การรับประทาน
- ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นข้าวกับอาหาร "ตุ๋น" (หากอาหารตุ๋นเย็นลง ให้อุ่นโดยใช้หม้ออื่นตั้งไฟ)
- อุ่นข้าวขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่างเท่านั้น



1 ชุบน้ำข้าวที่อุ่นอยู่แล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน

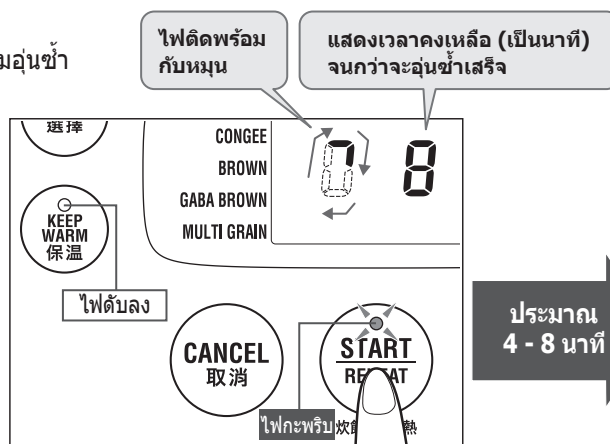
- โปรดชุบน้ำข้าวหลังหุงสุกแล้วเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวไหม้เกรียมหรือแข็งตัว
- หากต้องการอุ่นข้าวสำหรับข้าวที่มีปริมาณน้อย ให้ใส่น้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อข้าว 1 ถ้วย (ประมาณ 160 กรัม) คนให้ทั่ว และรวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง
- โปรดระวังไม่ให้ถูกລวกในขณะที่ชุบน้ำข้าว



2 ตรวจสอบจนแน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นติดสว่างแล้วจึงกดปุ่ม

เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้นแล้วเริ่มอุ่นข้าว
ไฟโหมดอุ่นจะดับลง ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะกะพริบ
แทนดังภาพด้านขวานี้

เวลาที่ใช้ในการอุ่นข้าว
ประมาณ 4 - 8 นาที



เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้นเมื่อการอุ่นข้าวเสร็จสิ้น
ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง ไฟโหมดอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะสลับไปอยู่ในโหมดอุ่นปกติ

3 ชุบน้ำข้าว

- โปรดชุบน้ำข้าวให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน เนื่องจากข้าวบริเวณก้นหม้ออาจแข็งกว่าปกติ
- โปรดระวังไม่ให้ถูกລวกในขณะที่ชุบน้ำข้าว

โปรดอย่าอุ่นข้าวในกรณีต่อไปนี้

- ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นข้าวกับข้าวชนิดอื่นที่ไม่ใช่ข้าวขาว เนื่องจากอาจทำให้ข้าวไหม้หรือเปลี่ยนสี
- โปรดอย่าอุ่นข้าวหลายครั้ง อาจทำให้ข้าวไหม้หรือแห้งได้
- โปรดอย่าอุ่นข้าวเมื่อมีปริมาณข้าวอยู่ที่เส้นระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาวที่เหนือกว่าระดับ 3 ขึ้นไป (สำหรับขนาด 1.0 ลิตร) หรือระดับ 6 (สำหรับขนาด 1.8 ลิตร) เนื่องจากอาจทำให้ข้าวอุ่นไม่ทั่วถึง
- โปรดอย่าอุ่นข้าวเมื่อข้าวเย็นหรืออุณหภูมิของหม้อต่ำ อาจทำให้ไหม้ มีกลิ่น หรือทำให้ข้าวแข็ง

หากต้องการยกเลิกการอุ่นข้าวแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง ไฟโหมดอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะสลับไปอยู่ในโหมดอุ่นปกติ

หากต้องการยกเลิกการอุ่นข้าวแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะดับลง และหน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

การใช้ระบบตั้งเวลาในการหุงข้าว

การใช้ระบบตั้งเวลา

- ฟังก์ชันนี้ตั้งเพื่อให้ข้าวหุงสุกในเวลาที่ต้องการรับประทาน เมื่อตั้งเวลาแล้ว เวลาที่ตั้งจะถูกบันทึกลงใน "ตั้งเวลา 1" หรือ "ตั้งเวลา 2"
- การตั้งค่าเริ่มต้นจากโรงงานจะ "ตั้งเวลา 1" ไว้ที่ 6:00 น. และ "ตั้งเวลา 2" ไว้ที่ 18:00 น.

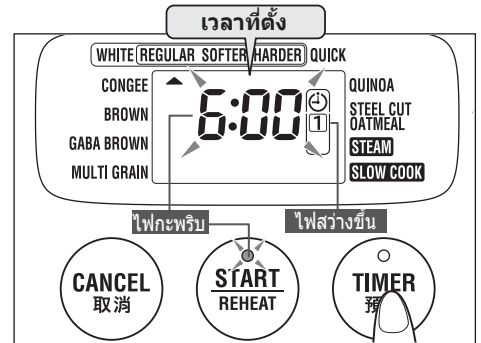
• โปรดปรับเวลาปัจจุบันให้ตรงก่อนการตั้งเวลา หากเวลาลดคลื่อน ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 7

- หากตั้งเวลาน้อยกว่าเวลาที่แนะนำ เสียงบี๊บจะดังขึ้นแล้วหม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงทันที และระยะเวลาโดยประมาณจนกระทั่งหุงเสร็จจะปรากฏขึ้น
- สามารถดูขั้นตอนการเตรียมก่อนการหุงข้าวได้ที่หัวข้อ "วิธีหุงข้าวขั้นพื้นฐาน" ขั้นตอนที่ 1 - 4 ในหน้า 8

1 กดปุ่ม เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

- ฟังก์ชันตั้งเวลาใช้งานไม่ได้กับโหมด QUICK (หุงด่วน), MULTI GRAIN (ข้าวผสมธัญพืช), STEAM (นึ่ง) และ SLOW COOK (ตุ๋น)

ตัวอย่าง เมื่อตั้งเวลา 1 เป็น "7:30"
(การหุงข้าวด้วยการตั้งค่าเวลาสำหรับการหุงข้าวปกติ)



2 กดปุ่ม เพื่อเลือก "ตั้งเวลา 1" (หรือ "ตั้งเวลา 2")

- เวลาที่ตั้งไว้สำหรับ "ตั้งเวลา 1" และไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะกะพริบ
- เมื่อกดอีกครั้งจะปรากฏเวลาที่ตั้งไว้สำหรับ "ตั้งเวลา 2"

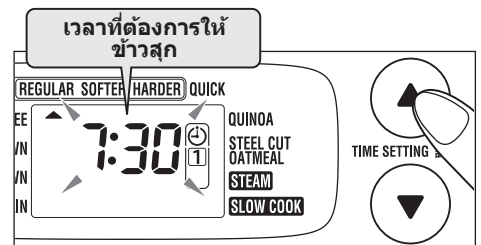
3 กดปุ่ม หรือ เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

- เมื่อกดปุ่มปรับเวลาดังไว้ เวลาจะเพิ่มขึ้นทุก 10 นาทีอย่างรวดเร็ว

 : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะเพิ่มขึ้น 10 นาที

 : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะลดลง 10 นาที

- ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง หากต้องการใช้เวลาเดียวกันกับเวลาที่ตั้งไว้ครั้งก่อน



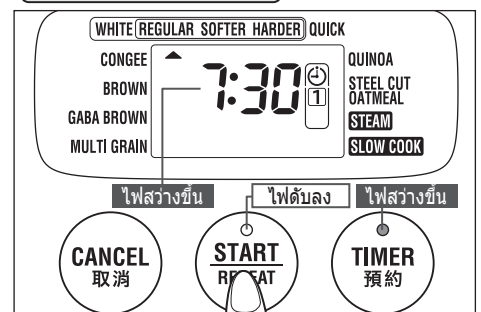
4 กดปุ่ม

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้น ถือว่าการตั้งเวลาหุงเป็นอันเสร็จสิ้น

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะดับลง เวลาที่ต้องการให้ข้าวสุกและไฟที่ปุ่มตั้งเวลาจะสว่างขึ้น

- ต้องกดปุ่ม เริ่มหุง/อุ่นข้าว เพื่อตั้งเวลา
- ข้าวจะสุกในเวลาที่ตั้งไว้ → ดูหน้า 9 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐานหัวข้อ 7"
- หากต้องการยกเลิกการหุงในขณะที่ได้ตั้งเวลาหุงเอาไว้แล้ว ให้กดปุ่ม "ยกเลิก"

การตั้งเวลาหุงเสร็จสิ้น



เวลาที่แนะนำในการตั้งเวลาหุง

- อย่าตั้งเวลาหุงนานเกิน 13 ชั่วโมง นอกจากนี้โปรดอย่าตั้งเวลาหุงนานเกิน 8 ชั่วโมง หรือเมื่ออุณหภูมิของน้ำสูง เช่น ในช่วงฤดูร้อน (เพื่อป้องกันการบูดเสียของข้าวที่แช่นานเกินควร)

		ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร		ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
ข้าวขาว	ปกติ	1 ชั่วโมง 10 นาที	1 ชั่วโมง 10 นาที	ข้าวกล้อง	1 ชั่วโมง 40 นาที -	1 ชั่วโมง 50 นาที -
	นุ่มกว่าปกติ	1 ชั่วโมง 15 นาที	1 ชั่วโมง 20 นาที -	ข้าวกล้องอก	3 ชั่วโมง 25 นาที -	3 ชั่วโมง 30 นาที -
	แข็งกว่าปกติ	1 ชั่วโมง -	1 ชั่วโมง -	คาวี	55 นาที -	55 นาที -
โจ๊ก		2 ชั่วโมง -	2 ชั่วโมง 15 นาที -	ข้าวโอ๊ตแบบหัก	1 ชั่วโมง 15 นาที -	1 ชั่วโมง 15 นาที -

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

- ห้ามตั้งเวลาหุง หากใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงรสลงไปในข้าว ส่วนผสมอาจเสียหรือเครื่องปรุงรสอาจตกตะกอนบริเวณส่วนก้นของหม้อในทำให้หุงออกมาได้ไม่สมบูรณ์

โปรดทราบ

- เมื่อตั้งเวลาหุง จะไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซึมน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งจะทำให้ข้าวนิ่มขึ้น หรือเยื่อข้าวอาจไปเกาะที่ก้นหม้อทำให้ไหม้เกรียมได้
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ตั้งเวลาหุงอยู่ ให้กดปุ่ม  หรือ  เพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา โดยหน้าจอจะแสดงเวลาเมื่อกดปุ่มเท่านั้น

วิธีใช้ฟังก์ชันนี้

1

ใส่น้ำลงในหม้อ

ขนาด 1.0 L ใส่น้ำ 540 มล. (3 ถ้วยตวง)
ขนาด 1.8 L ใส่น้ำ 720 มล. (4 ถ้วยตวง)

2

ใส่หม้อในลงในตัวหม้อหุงข้าวแล้วใส่ถาดสำหรับนึ่ง

เขี่ยน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ และชุดฝาदानใน
• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดสำหรับนึ่งไว้อยู่ตรงตำแหน่ง

3

ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงนึ่งในขั้นตอนที่ 2

ติดตั้งชุดฝาदानใน ปิดฝาदानนอกแล้วเสียบปลั๊ก

- ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงนึ่งให้เสมอกัน หากจัดวางไม่เสมอกัน ตะแกรงนึ่งอาจเอียงได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเมื่อวางอาหารไปบนถาดสำหรับนึ่งแล้ว ความสูงของอาหารไม่เกินขีดจำกัดสูงสุด MAX ที่อยู่ด้านบนของถาดสำหรับนึ่ง

ขีดจำกัดสูงสุด MAX
ที่อยู่ด้านบนของ
ถาดสำหรับนึ่ง

▲ MAX

4

เสียบสายไฟ

→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐานหัวข้อ 4" ในหน้า 8

5

กดปุ่ม แล้วเลือกเมนู "นึ่ง"

- ค่าเริ่มต้นของระยะเวลาในการประกอบอาหารจะปรากฏบนจอแสดงผล ซึ่งสามารถตั้งเวลาประกอบอาหารให้นานขึ้นหรือสั้นลงได้โดยกดปุ่ม  หรือ 
- ดูหน้า 16 "เวลาที่ใช้ในการนึ่ง"

ขนาด	เวลาที่ถูกต้องตั้งค่า จากโรงงาน	ระยะเวลาที่ สามารถตั้งค่าได้
ขนาด 1.0 ลิตร	40 นาที	1 นาที - 1 ชั่วโมง
ขนาด 1.8 ลิตร		

*เวลาที่ใช้ในการนึ่งรวมเวลาที่ใช้นานกว่านี้จะเดือดด้วย

6

กดปุ่ม

炊飯/再加热

เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น หมายถึง เริ่มต้นการนึ่งแล้ว

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดสว่าง และจอแสดงผลจะปรากฏเวลาคงเหลือจนกว่าจะนึ่งเสร็จ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ประกอบอาหารอยู่ ให้กด  หรือ  บนปุ่ม "ปรับเวลา"

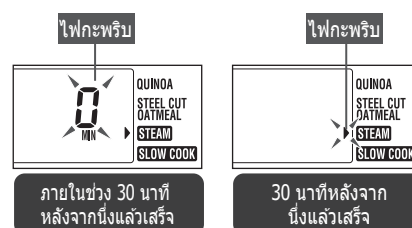


ไฟสว่างขึ้น

7

เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น หมายความว่า การประกอบอาหารเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม เปิดฝาदानนอกและนำอาหารออกจากถาดสำหรับนึ่ง

- นำอาหารออกจากถาดสำหรับนึ่งทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการนึ่ง มิฉะนั้นอาหารอาจเปียกหรือแฉะได้ ฟังก์ชันรักษาอุณหภูมิจะไม่ทำงานในโหมดนี้
- หลังนึ่งเสร็จ ภายในตัวผลิตภัณฑ์และไอน้ำที่ออกมาจะมีความร้อนสูง โปรดใช้ระมัดระวังขณะเปิดฝา และขณะนำอาหารที่นึ่งเสร็จแล้วออกจากหม้อ
- โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" ทุกครั้งที่ประกอบอาหารเสร็จ หากไม่กดปุ่ม "ยกเลิก" เสียงบี๊บจะดังขึ้นทุก 30 นาทีเพื่อแจ้งเตือนให้นำอาหารออก
- หากอาหารที่นึ่งเสร็จแล้วยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดนึ่งอีกครั้งโดยเริ่มจากขั้นตอนที่ 5
- หากมีกลิ่นอาหารติดอยู่ที่หม้อใน ให้ทำความสะอาดหม้อในให้ทั่ว และเปิดใช้งานโหมด "ทำความสะอาดด้วยตนเองอัตโนมัติ" ตามหน้า 22
- ตะแกรงนึ่งอาจมีสีติดหลังจากการนึ่ง ซึ่งเป็นผลมาจากวัตถุดิบที่นำไปนึ่ง (โดยเฉพาะผักจำพวกแครอท และผักใบเขียว) สีที่ติดเหล่านี้นี้ไม่มีผลกระทบต่อการใช้งาน ทั้งนี้โปรดทำความสะอาดตะแกรงนึ่งทันทีหลังใช้งานเสร็จ หากปล่อยทิ้งไว้สีที่ติดอยู่ยากจะกำจัดออกได้ยากขึ้น



โปรดทราบ

- หากต้องการเขี่ยคราบขาว คราบไขมันของเนื้อไก่หรือปลาออก ให้ปาดออกหลังจากนึ่งแล้ว
- หากต้องการนึ่งให้ผักใบเขียวคงสีสด ให้นำไปใส่น้ำเย็นหลังการนึ่งแล้วสะเด็ดน้ำให้แห้ง

มีต่อไปในหน้าถัดไป

วิธีใช้ฟังก์ชันนี้ (ต่อ)

เวลาที่ใช้ในการนี้

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลาที่ใช้ในการนี้	จุดสำคัญในการหันและนี้
แครรอต	ประมาณ 200 กรัม (1 ลูก)	20 นาที	หันขนาดพอดีคำ
บรอกโคลี	ประมาณ 200 กรัม (1/2 หัว)	15 นาที	หันขนาดพอดีคำ
ผักโขม	ประมาณ 100 กรัม	15 นาที	หันขนาดพอดีคำ
ฟักทอง	ประมาณ 250 กรัม (1/2 ลูก)	20 นาที	หันขนาดพอดีคำ
มันฝรั่ง	ประมาณ 450 กรัม (3 ลูก)	40 นาที	หันขนาดพอดีคำ
มันเทศ	ประมาณ 300 กรัม (1 หัว)	35 นาที	หันขนาดพอดีคำ
ข้าวโพด	ประมาณ 200 กรัม (1 ลูก)	30 นาที	หันขนาดพอดีคำ
เนื้อไก่	ประมาณ 300 กรัม (1 ชิ้น)	30 นาที	บังเนื้อส่วนล่าง (ด้านที่สัมผัสกับตะแกรงนี้)
ปลา (ปลาเนื้อขาว แซลมอน ฯลฯ)	ประมาณ 150 กรัม (เนื้อปลาหันชิ้น)	25 นาที	หันให้มีความหนาไม่เกิน 2 ซม. แล้วห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมก่อนนำไปนี้
กุ้ง	ประมาณ 150 กรัม (15 ตัว)	20 นาที	นี้ทั้งเปลือก โดยไม่ต้องแกะออก
หอยเชลล์	ประมาณ 150 กรัม	20 นาที	เอาเปลือกออก (หากเนื้อติดกับตะแกรงนี้ ให้รองด้วยผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลีก่อนนี้)
ต้มยำ กะเพรา เสียวหลงเปา (แซ่เหิน)	ประมาณ 200 กรัม	15 นาที	วางเรียงโดยเว้นระยะตามความเหมาะสม ไม่ชิดจนเกินไป
ต้มยำกะเพรา เสียวหลงเปา (แซ่เหิน)	ประมาณ 200 กรัม	20 นาที	วางเรียงโดยเว้นระยะตามความเหมาะสม ไม่ชิดจนเกินไป

ข้อควรปฏิบัติ

ในการประกอบอาหาร โปรดอย่าใช้หม้อหุงข้าวกับอาหารดังต่อไปนี้

- อาหารที่มีซอสเหนียวหนืด เช่น แกงกะหรี่ สตู
- อาหารที่ใช้เบกกิ้งโซดาซึ่งอาจทำให้เกิดฟองเป็นจำนวนมาก
- อาหารที่ใช้วัตถุดิบที่ทำจากพลาสติกเป็นหลักซึ่งจะพองตัวหลังการประกอบอาหาร (เช่น ลูกชิ้นปลา)
- อาหารที่ใส่น้ำมันในปริมาณมาก
- อาหารแป็คในถุงพลาสติก

เมื่อประกอบอาหาร...

- โปรดอย่าใช้กระดาษซับมันหรือผ้าอ้อมปิดอาหารในระหว่างประกอบอาหาร
- โปรดนำสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่ด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์→ หน้า 20 - 21
- โปรดอย่าให้ฟอยล์อะลูมิเนียมหรือกระดาษรองอบออกนอกตะแกรงนี้ หรือ ปิดรูตะแกรงนี้ทั้งหมด ซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการล้น หรือ ทำให้น้ำรั่วออกมาและเกิดการชำรุด
- เวลาที่ใช้ในการนี้จะแตกต่างกันไปตามเงื่อนไข เช่น อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิน้ำแรงดันไฟฟ้า ปริมาณน้ำ ขนาด ปริมาณ และอุณหภูมิของวัตถุดิบ เป็นต้น
- หากอาหารยังไม่สุก ให้นี้ซ้ำเพื่อทำให้อาหารสุกต่อไปโดยทำตามขั้นตอนที่ 5 หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนที่ 7
- กรณีที่ต้องการนี้ต่อเนื่อง น้ำที่ใช้นี้จะน้อยลง โปรดเผาดูพร้อมกับเติมน้ำเพื่อระวังไม่ให้น้ำด้านในแห้ง
- หากนี้เนื้อหรือปลานานเกินไปจะทำให้เนื้อหรือปลาแข็ง หากไม่สามารถนี้ให้สุกได้ในเวลาอันสั้น ให้หันเป็นชิ้นบางแล้วนี้ หากใส่สมุนไพร กระเทียม เกลือ หรือพริกไทยลงไปด้วยจะช่วยลดกลิ่นคาว

หลังจากประกอบอาหารเสร็จ...

- เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ตะแกรงนี้ และอาหารที่ปรุงเสร็จจะมีความร้อนสูงมาก ดังนั้น โปรดระมัดระวังในขณะที่นำออกมา (อาจทำให้เป็นแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้)
- น้ำมันและกากไขจะทำให้ชุดฝาด้านในและด้านในของฝาด้านนอกสกปรก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อนี้เนื้อ โปรดล้างชุดฝาด้านใน หม้อ ตะแกรงนี้ หลังการใช้งานในแต่ละครั้งเสมอ และเช็ดซีลยางฝาด้านในและด้านในของฝาด้านนอกหลังการใช้งานในแต่ละครั้งเพื่อป้องกันกลิ่นหรือการบูดเสีย
- เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ขณะที่เปิดฝาด้านนอก อาจมีไอน้ำหยดลงมาจากชุดฝาด้านใน (หากไม่ระวังอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้)

วิธีใช้ฟังก์ชันต้น

• โปรดดูปริมาณส่วนผสมและวิธีทำอาหารต้น
ใน "ตำราอาหาร" หน้า 19

ข้อควรระวัง

เมื่อใช้ฟังก์ชันต้น

- ก่อนการประกอบอาหาร โปรดคนส่วนผสมให้ทั่วเพื่อให้เครื่องปรุงรสเกาะตัวอยู่ที่ส่วนก้นของหม้อใน
- โปรดอย่าใส่น้ำร้อนลงในหม้อก่อนการประกอบอาหาร
- ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก เช่น ชีวอะ คามาโบโกะ จะพองตัวขึ้นเมื่อถูกความร้อน โปรดอย่าใช้เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร

เพื่อป้องกันไม่ให้
ผิวเคลือบเทฟลอนของ
หม้อในเป็นรอย

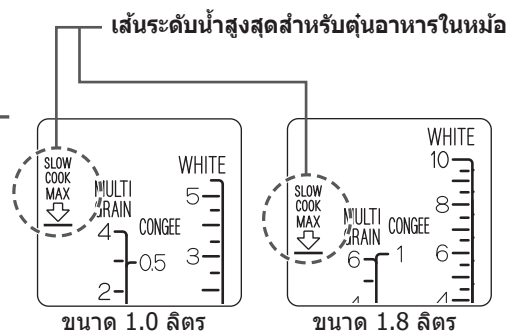
- โปรดอย่าใส่เนื้อติดกระดูกหรือวัตถุดิบที่แข็งในการประกอบอาหาร
- โปรดอย่าใช้หม้อในเป็นภาชนะในการเก็บอาหารต้น
- โปรดอย่าวางหม้อในบนเตาแก๊สหรืออุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ
- โปรดอย่าใช้ทัพพีเสกเนื้ออาหารในหม้อ

1 เตรียมวัตถุดิบ

- โปรดประกอบอาหารโดยใช้ปริมาณส่วนผสมตามที่ระบุใน "ตำราอาหาร"

2 ใส่วัตถุดิบลงในหม้อใน

- หากประกอบอาหารอื่นหรือใช้ปริมาณส่วนผสมที่ไม่ตรงกับใน "ตำราอาหาร" อาจทำให้เกิดการสันจนกระเด็นออกมา และเป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกหรือบาดเจ็บได้
- โปรดอย่าประกอบอาหารประเภทต้นในปริมาณที่เกินเส้นระดับน้ำสูงสุด



3 ใส่หม้อในลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน ปิดฝาด้านนอก แล้วเสียบปลั๊ก

โปรดเช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อในหรือด้านในของตัวหม้อหุงข้าว และใส่หม้อในเข้าไปในตัวหม้อหุงข้าว

- ① เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับปลั๊กให้แน่น
- ② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

4 เลือกการตั้งค่าโหมดต้นโดยกดปุ่ม

จอแสดงผลจะแสดงเวลาในการประกอบอาหาร

เวลาในการประกอบอาหารสามารถเปลี่ยนได้ตั้งแต่ 1 นาที ไปจนถึง 4 ชั่วโมง

โดยกด ▲ หรือ ▼ บนปุ่ม "ปรับเวลา" โปรดดูเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารจาก "ตำราอาหาร"

เวลาที่ถูกต้อง จากโรงงาน	ระยะเวลาที่ สามารถตั้งค่าได้
1 ชั่วโมง	1 นาที - 4 ชั่วโมง

5 กดปุ่ม



เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้นและเครื่องจะเริ่มทำการต้น ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดขึ้น และส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะสำเร็จ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ประกอบอาหารอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ บนปุ่ม "ปรับเวลา"

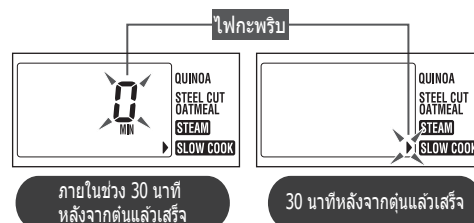


ไฟสว่างขึ้น

6 เมื่อเสียงสัญญาณเตือนการประกอบอาหารเสร็จสิ้น (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น

ให้กดปุ่ม CANCEL 取消 เปิดฝาด้านนอกและนำอาหารออกจากหม้อใน

- โปรดนำอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกทันทีหลังจากประกอบอาหารเสร็จ หากไม่นำออกทันที อาหารอาจไหม้จนติดผิวหม้อได้
- โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" ทุกครั้งที่ประกอบอาหารเสร็จ หากไม่กดปุ่ม "ยกเลิก" เสียงบี๊บจะดังขึ้นทุก 30 นาทีเพื่อเป็นการแจ้งเตือนให้นำอาหารออก
- หากอาหารที่ปรุงเสร็จยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดทำซ้ำตั้งแต่ตอนที่ 4 เพื่อเพิ่มเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารให้นานขึ้นเล็กน้อย
- หากมีกลิ่นอาหารติดอยู่ที่ด้านในของหม้อใน ให้ทำความสะอาดหม้อในให้ทั่ว แล้วเปิดใช้งานโหมด "ทำความสะอาดด้วยตนเองอัตโนมัติ" ตามหน้า 22
- ด้านในตัวผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนสูงหลังจากประกอบอาหาร ดังนั้น โปรดระมัดระวังขณะนำอาหารที่ปรุงเสร็จออก
- โปรดอย่าใช้หม้ออุ่นกับอาหารประเภทต้น



ตำราอาหาร

การดองที่ใช้ในสูตรอาหารนี้

- โปรตดองข้าวด้วยถ้วยดองที่ใหม่ (1 ถ้วย = ประมาณ 180 มล.)
- 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มล. • 1 ช้อนชา = 5 มล.

ข้าวกล้องผสม

การตั้งค่าเมนู:

โหมดข้าวกล้อง

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าวกล้อง.....	3 ถ้วย
สะโพกไก่.....	80 กรัม
เต้าหู้ (เต้าหู้ทอด).....	1 ชิ้น (20 กรัม)
แครอท.....	35 กรัม
คอนยัค (บุกญี่ปุ่น).....	35 กรัม
โกโบ.....	35 กรัม
A)	
ซีอิ๊วขาว.....	3 ช้อนโต๊ะ
มิริน (สาเกหวาน).....	1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- 1 หั่นสะโพกไก่เป็นชิ้นลูกเต๋ารายขนาด 1 ซม. รองเต้าหู้ทอดด้วยกระดาษซับมัน แล้วราดน้ำมันลงไป กดเต้าหู้เบา ๆ เพื่อให้น้ำมันส่วนเกินออก แล้วหั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ
- 2 หั่นแครอทและคอนยัคหรือบุกญี่ปุ่นเป็นเส้น จากนั้นราดน้ำมันลงไป แล้วใส่เต้าน้ำ ผักโกโบ แช่น้ำเพื่อล้างรสขม แล้วใส่เต้าน้ำ
- 3 ข้าวขาวและใส่ส่วนผสม "A" ลงในหม้อใน จากนั้นเติมน้ำให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับข้าวกล้อง แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน โดยคนจากส่วนก้นของหม้อ
 - โปรดล้างข้าวกล้องอย่างเบามือเพื่อไม่ให้เศษเปลือกข้าวออก
- 4 ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 และ 2 ลงบนข้าวที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 3
 - โปรดอย่าผสมส่วนผสมกับข้าวที่เตรียมไว้ การปรับเปลี่ยนปริมาณข้าวและส่วนผสมอาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์แบบที่ต้องการ



5 กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือกโหมด "ข้าวกล้อง"

6 กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ"

7 เมื่อหุงข้าวแล้วเสร็จ ให้ช่วยหน้าข้าว เพื่อให้ข้าวกระจายตัว

- เมื่อหุงข้าวด้วยส่วนผสม ให้จำกัดปริมาณข้าวที่ต้องการหุงไว้ที่ 1-4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 2-6 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร

สลัดปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมควินัวและอะโวคาโด

การตั้งค่าเมนู:

โหมดควินัว

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ควินัว.....	2 ถ้วย
เกลือ.....	เล็กน้อย
ปลาแซลมอน (ชิ้นที่แช่แล้ว).....	2 ชิ้น (250 กรัม)
A)	
เกลือ.....	เล็กน้อย
พริกไทยดำ.....	เล็กน้อย
มะเขือเทศราชินี.....	500-600 กรัม
ผักชี.....	1/4 ถ้วย (100 กรัม)
ต้นหอม.....	10 กรัม
หอมแดง.....	1/2 (60 กรัม)
B)	
มะนาว (หรือเลมอน).....	5 (200 กรัม)
น้ำมันสลายขี้ผึ้งจากแอปเปิ้ล.....	2 ก้อน 1/3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก.....	2 ก้อน 1/3 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำ.....	ตามรสชาติที่ต้องการ
เกลือ.....	ตามรสชาติที่ต้องการ
อะโวคาโด.....	1 (150 กรัม)
C)	
มะนาว.....	เล็กน้อย
เกลือ.....	เล็กน้อย
พริกไทยดำ.....	เล็กน้อย

วิธีทำ

- 1 ล้างควินัวให้สะอาดและเติมน้ำเล็กน้อย จากนั้นเติมน้ำลงไปให้ถึงขีดระดับ 2 สำหรับโหมดควินัว และผสมเมล็ดควินัวให้เข้ากันหม้อใน
- 2 กดปุ่มเมนูและเลือกโหมดควินัว
- 3 กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ



4 ล้างปลาแซลมอนด้วยน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดเช็ดเช็ด

5 เติมน้ำมัน A ลงบนตัวปลาแซลมอนทั้งสองด้าน

6 ใส่น้ำมันมะกอก (ไม่อยู่ในรายการส่วนผสม) ลงในกระทะที่อุ่นไว้แล้ว จากนั้นใช้ไฟกลางย่างปลาแซลมอนแต่ละด้านประมาณ 5 นาทีจนทั้งสองด้านเปลี่ยนสี

7 เมื่อหุงควินัวเสร็จแล้ว ให้คนควินัวที่หุงสุกแล้วให้เข้ากัน

8 ผ่ามะเขือเทศราชินีครึ่งหนึ่ง แล้วหั่นผักชี ต้นหอม และหอมแดง

9 คั้นน้ำมะนาว ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 7, 8 และส่วนผสมตามรายการ B ลงในชามและผสมให้เข้ากัน ลองชิมรสชาติแล้วเติมน้ำเกลือและพริกไทยดำตามต้องการ

10 หั่นอะโวคาโดเป็นชิ้นบางแล้วปรุงรสด้วยส่วนผสมตามรายการ C

11 นำอาหารที่ปรุงรสในขั้นตอนที่ 9 มาจัดจาน วางปลาแซลมอนจากขั้นตอนที่ 6 (ลอกหนังและคลายออก) และอะโวคาโดจากขั้นตอนที่ 10 ลงไป

แอปเปิ้ลขินนามอนและข้าวโอ๊ตแบบหัก

การตั้งค่าเมนู:

โหมดข้าวโอ๊ตแบบหัก

ส่วนผสม (สำหรับ 4 จาน)

ข้าวโอ๊ตแบบหัก.....2 ถ้วย
เกลือ.....เล็กน้อย
แอปเปิ้ล.....2 ลูกใหญ่ หรือ 4 ลูกเล็ก
วอลนัต.....2 ช้อนโต๊ะ
A)
เนย.....4 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช.....4 ช้อนโต๊ะ
ขินนามอนหรืออบเชย.....1 ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง.....4-6 ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา.....2 ช้อนชา
นม.....6-8 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

- 1 ใส่ข้าวโอ๊ตแบบหักลงในหม้อในแล้วเติมน้ำลงไป จากนั้นเติมน้ำลงไปให้ถึงขีดระดับ 2 สำหรับโหมดข้าวโอ๊ตแบบหัก และผสมให้เข้ากันจากบริเวณส่วนก้นของหม้อใน
- 2 กดปุ่มเมนูและเลือกโหมดข้าวโอ๊ตแบบหัก
- 3 กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ
- 4 หั่นแอปเปิ้ลและวอลนัตอย่างละเอียด ใช้แอปเปิ้ลที่หั่นบางไว้สำหรับตกแต่ง
- 5 ใส่ส่วนผสมที่ระบุในรายการ A ลงในกระทะที่อุ่นไว้แล้วและปรุงด้วยไฟกลาง ใส่แอปเปิ้ลจากขั้นตอนที่ 4 ขินนามอนแล้วผัดบนกระทะประมาณ 5-10 นาทีจนไหม้
- 6 เติมน้ำตาลทรายแดงลงไปในส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 5 และผสมจนน้ำตาลละลาย แล้วจัดลงจาน

- 7 เมื่อหุงข้าวโอ๊ตแบบหักเสร็จแล้ว ให้คนผสมกับกลิ่นวานิลลาจนข้าวโอ๊ต่วนสวย
- 8 เติมน้ำส่วนผสมในขั้นตอน 6 และ 7 บนจานแล้วเติมนม ก่อนตกแต่งวอลนัตสับละเอียดในขั้นตอนที่ 4 และแอปเปิ้ลหั่นบาง

* เมื่อเก็บในตู้เย็น หากเก็บ 6 และ 7 แยกกัน จะมีรสชาติดีขึ้น

ซูปไก่และเห็ดหอม

การตั้งเวลาสำหรับประกอบอาหารเมนูนี้ :
1 ชั่วโมง (รุ่น 1.0 ลิตร และรุ่น 1.8 ลิตร)

การตั้งค่าเมนู:

โหมดตุ๋น

ส่วนผสม

	รุ่น 1.0 ลิตร สำหรับ 2-3 หน่วยบริโภค	รุ่น 1.8 ลิตร สำหรับ 4-5 หน่วยบริโภค
ไก่ไม่มีกระดูก.....	300 กรัม	500 กรัม
เห็ดหอมแห้ง (แช่น้ำเตรียมไว้).....	20 กรัม	40 กรัม
ขิง.....	10 กรัม	20 กรัม
เหล้าสาเกญี่ปุ่น.....	1 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำซูปที่ได้จากการแช่เห็ดหอมแห้ง.....	ตามชอบ	ตามชอบ
ต้นหอม.....	1	2
เกลือ.....	1 ช้อนชา	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
แป้งมันฝรั่ง.....	ตามชอบ	ตามชอบ



วิธีทำ

- 1 หั่นไก่เป็นชิ้นขนาดพอดีคำ ใส่ลงในหม้อต้มน้ำเดือด และต้มด้วยไฟอ่อนประมาณ 2 นาที จากนั้นสะเด็ดน้ำในกระชอน หั่นเห็ดหอมที่เตรียมไว้เป็นชิ้นพอดีคำ (หั่นครึ่งหนึ่งหรือหั่นสามส่วน) แล้วหั่นต้นหอมเป็นท่อนยาวประมาณ 4 เซนติเมตร และหั่นขิงเป็นแว่น ๆ
- 2 ใส่ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 ลงในหม้อใน
- 3 เติมน้ำเหล้าสาเกญี่ปุ่นและซูปที่ได้จากการแช่เห็ดหอมแห้งลงในส่วนผสมในขั้นตอนที่ 2 จากนั้นเติมน้ำให้ถึงขีดระดับ 4 (สำหรับรุ่น 1.0 ลิตร) หรือขีดระดับ 6 (สำหรับรุ่น 1.8 ลิตร) ในโหมดหุงข้าวขาว และผสมให้เข้ากันจากบริเวณส่วนก้นของหม้อใน
- 4 กดปุ่มเมนู และเลือกโหมดตุ๋น
- 5 กดปุ่มตั้งเวลา (▼, ▲) และตั้งเวลาประกอบอาหาร 1 ชั่วโมง
- 6 กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ

- 7 เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น ให้เติมน้ำเกลือและผสมให้เข้ากัน
 - หากต้องการทำให้ส่วนผสมมีความเข้มข้นขึ้นโดยใช้แป้งมันฝรั่ง ให้ละลายแป้งมันฝรั่งในน้ำและผสมให้เข้ากัน ปิดฝาด้านนอกเลือกโหมดตุ๋น แล้วกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำเพื่อปรุงต่ออีก 1 นาที

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา • โปรดทำความสะอาดหลังใช้งานทุกครั้ง

ข้อควรระวัง

- โปรดถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และรอให้ตัวผลิตภัณฑ์และหม้อเย็นลงก่อนทำความสะอาด
- โปรดอย่าใช้ ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว แอลกอฮอล์ล้างเช็ด ฝอยขัด (ในลอน โลหะ ฯลฯ) ฟองน้ำเมลามีน หรือด้ามในลอนของฟองน้ำ เป็นต้น (เพราะอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อมหรือสึกกร่อนได้)
- โปรดอย่าใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจานไฟฟ้า อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนรูป หรือเปลี่ยนสีได้
- อย่าสัมผัสประกอบชุดฝาปิดด้านในกลับเข้าไปใหม่ถูกต้อง



ด้านนอก

เช็ดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

- หากใช้ผ้าชุบสารเคมีทำความสะอาด ห้ามใช้แรงกดมากเกินไประหว่างเช็ดหรือระวังอย่าให้ตัวเครื่องสัมผัสกับผ้าเป็นเวลานาน (อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้าเป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)

ช่องระบายไอน้ำ → หน้า 21

ส่วนควบคุม

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

เต้ารับ

(ด้านหลังของตัวเครื่อง)

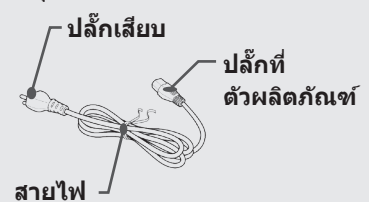
ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

ปุ่มกดเปิด

หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวหรือข้าวสาร เข้าไปอุดต้นบริเวณรอบปุ่มเปิดฝา ให้ใช้ไม้หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเขี่ยออก

- มิฉะนั้นอาจทำให้ฝาด้านนอกเปิดไม่ออก

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง



ช่องระบายไอร้อน (ส่วนล่างของด้านหน้าตัวเครื่อง)

ช่องลมเข้า (ส่วนล่างของด้านหลังตัวเครื่อง)

ทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น (เดือนละครั้ง)

- หากใช้หม้อหุงข้าวโดยที่มีฝุ่นหรือวัตถุแปลกปลอมติดอยู่ที่ช่องลมเข้าหรือช่องระบายไอร้อน อาจทำให้อุณหภูมิภายในผลิตภัณฑ์สูงขึ้นอย่างผิดปกติและเป็นสาเหตุทำให้ผลิตภัณฑ์ชำรุดได้

ช่องระบายไอร้อน



ช่องลมเข้า

หม้อใน (→ หน้า 5)/หัพพี/ถาดสำหรับนึ่ง

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง และฟองน้ำอ่อน



สารเคลือบบนพื้นผิวด้านในของหม้อ อาจหลุดลอกได้หากพื้นผิวเป็นรอย ดังนั้นโปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังดังนี้

- โปรดอย่าใช้ผงขัด ฝอยขัดโลหะ หรือฝอยขัดในลอน
- โปรดใช้งานอย่างทะนุถนอม อย่าขูดหรือขีดแรง
- หากมีเมล็ดข้าวที่แห้งหรือเศษอาหารอื่นเกาะติดอยู่ ให้แช่น้ำจนนุ่มแล้วล้างออกด้วยฟองน้ำส่วนนุ่มหรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

ถ้วยตวง

ล้างโดยใช้ฟองน้ำนุ่ม ๆ



- หากยังเปรอะเปื้อนอยู่ ให้ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง

ด้านใน

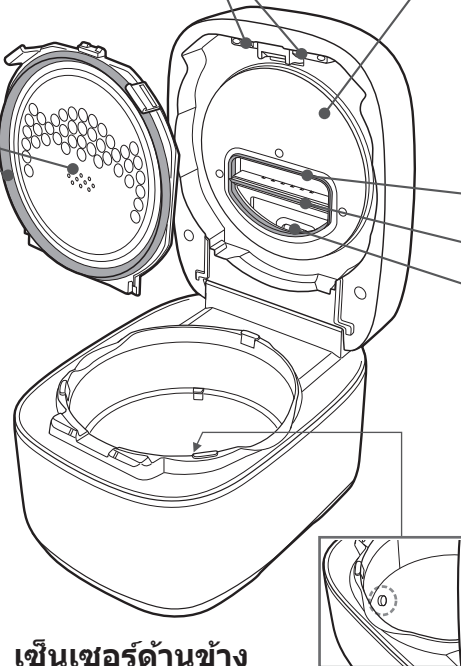
ตะขอกีเยวฝา

เอาข้าวหรือส่วนผสมอื่นออก
โดยใช้ไม้เสียบอาหารที่ทำจากไม้ไฟ

ชุดฝาด้านใน ซีลยางฝาด้านใน

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่มชุบน้ำร้อนหรือน้ำเย็น แล้ว
เช็ดให้แห้งสนิท

- โปรดเช็ดทำความสะอาดเมล็ดข้าวที่ติด
อยู่ออกให้หมด
หากมีเมล็ดข้าวติดอยู่จะเป็นสาเหตุ
ทำให้การหุงหรือการอุ่นข้าวไม่สามารถ
ทำงานได้อย่างสมบูรณ์ เนื่องจากอาจ
ทำให้ไอน้ำรั่วออก หรืออาจทำให้
ข้าวแฉ่งได้
- ไม่สามารถถอดซีลยางฝาด้านในออกได้
- โปรดทำความสะอาดชุดฝาด้านใน
ทุกครั้งหลังการใช้งาน หากปล่อยให้
เปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่
อาจทำให้ฝาเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือ
ขึ้นสนิมได้
หากชุดฝาด้านในสกปรกมาก ให้ใช้
ฟองน้ำนุ่มชุบน้ำสบู่อ่อนประมาณ
10% เช็ดสิ่งสกปรก แล้วล้างออกให้
สะอาด



เซ็นเซอร์ด้านข้าง

เช็ดทำความสะอาดโดยใช้ฟองน้ำนุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง
หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสอยหรือข้าวสาร
ติดอยู่ ให้ใช้ไม้หรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะคล้ายกันเขี่ยออก

ด้านในของฝาด้านนอก

ถือฝาด้านนอกให้มั่นคงแล้วเช็ดด้วยผ้านุ่มที่บิดน้ำ
ออกจนหมด

เช็ดเมือกหรือเมล็ดข้าวที่ติดอยู่บริเวณด้านในของ
ฝาด้านนอกออกให้หมด

- หากปล่อยให้เปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่
อาจทำให้ฝาเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือขึ้นสนิมได้

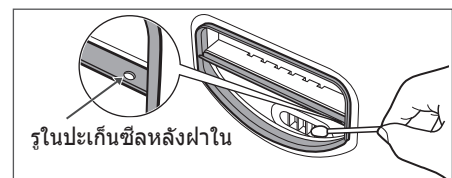
ซีลยางช่องระบายไอน้ำ

ปะเก็นซีลหลังฝาใน

ช่องระบายไอน้ำ

เช็ดข้าวหรือสิ่งตกค้างที่ติดอยู่ด้านในออกโดยใช้
ผ้านุ่มที่บิดจนหมด

หากชิ้นส่วนขนาดเล็กสกปรกเป็นพิเศษ ให้ใช้สาลี่
พันก้านหรือวิธีการอื่นเพื่อกำจัดสิ่งสกปรก



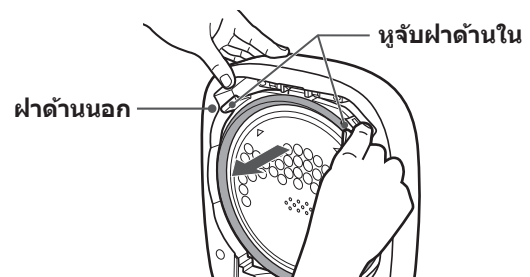
รูในปะเก็นซีลหลังฝาใน

- ตรวจสอบว่ารูในปะเก็นซีลหลังฝาในไม่มี
สิ่งแปลกปลอมอุดตันอยู่
- ปะเก็นช่องระบายไอน้ำและปะเก็นซีลฝาด้านใน
ไม่สามารถถอดออกได้

วิธีถอดและติดตั้งชุดฝาด้านใน

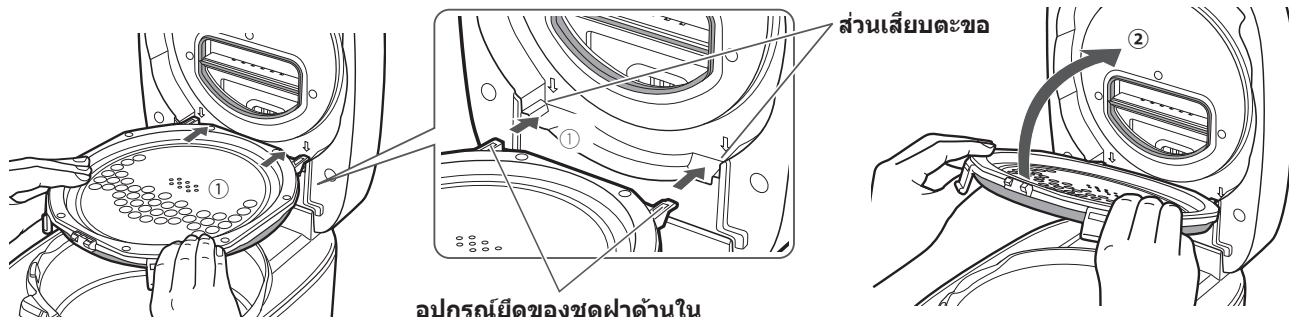
วิธีถอด

ใช้มือจับฝาด้านนอก แล้วดึงตัวจับฝาด้านใน
ไปข้างหน้าเพื่อถอดออก



วิธีติดตั้ง

- ① เรียงอุปกรณ์ยึดชุดฝาด้านใน (2 ตำแหน่ง) ให้ตรงกับลูกศรบนตัวยึดอุปกรณ์ยึด
ฝาด้านนอก จากนั้นจึงใส่อุปกรณ์ยึด
- ② เมื่อใส่อุปกรณ์ยึดแล้ว ให้กดด้านบนของชุดฝาด้านในเข้าไปในฝาด้านนอก
จนกว่าจะได้ยินเสียงคลิก



อุปกรณ์ยึดของชุดฝาด้านใน

ส่วนเสียบตะขอ

มีต่อไปหน้าถัดไป

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา (ต่อ)

ระบบทำความสะอาดตัวเอง

การทำความสะอาดตัวเองโดยใช้วิธีการที่อธิบายไว้ด้านล่างสามารถลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้
• อย่างไรก็ตาม กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์บางกลิ่นก็ไม่สามารถกำจัดได้อย่างหมดจด

1 เสียบสายไฟ

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

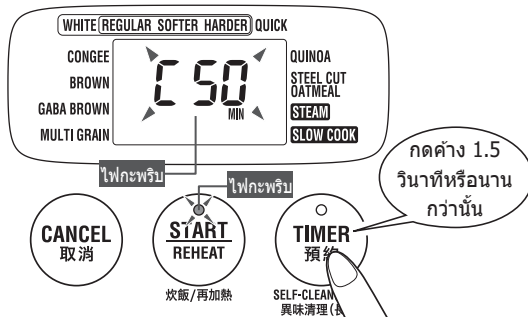
2 เติมน้ำลงในหม้อใน แล้วปิดฝาด้านนอก

ขนาด 1.0 ลิตร	เติมน้ำสำหรับการหุงข้าวขาวจนถึงขีดบอกระดับน้ำ "1"
ขนาด 1.8 ลิตร	เติมน้ำสำหรับการหุงข้าวขาวจนถึงขีดบอกระดับน้ำ "2"

3 กดปุ่ม ตั้งไว้ (1.5 วินาทีหรือนานกว่านั้น)

SELF-CLEAN (HOLD)
異味清理 (長按)

จอแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นการแสดงผลระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ

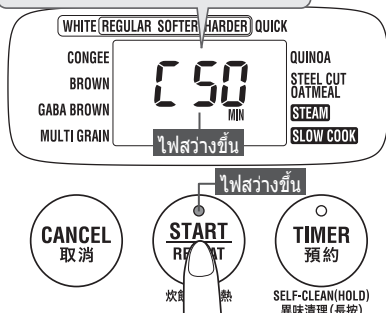


4 กดปุ่ม

炊飯 / 再加熱

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้น และหม้อหุงข้าวจะเริ่มระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
เวลาโดยประมาณ (ในหน่วยนาที) จนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นจะปรากฏบนจอแสดงผล

เวลาโดยประมาณ (เป็นนาที) จนกว่าการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้น



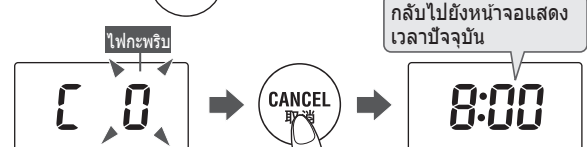
เวลาทำความสะอาดตัวเองโดยประมาณ	ประมาณ 50 นาที
--------------------------------	----------------

- ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220-230V อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำ 18 °C
- เวลาที่คงเหลือจนกว่าจะทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นเป็นเวลาโดยประมาณซึ่งอาจต่างจากเวลาที่ใช้จริง เวลาที่เกิดขึ้นจริงสำหรับการทำความสะอาดตัวเองอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิ น้ำ แรงดันไฟฟ้า และปริมาณน้ำ
- หม้อหุงข้าวจะทำการปรับเปลี่ยนเวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้น และเวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงโดยสัมพันธ์ระหว่างกระบวนการนี้
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบัน ให้กดปุ่ม  หรือ  แล้วหน้าจอแสดงผลจะเปลี่ยน

5 เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น และจอแสดงผลกะพริบตัวเลข "0"

ให้กดปุ่ม 

CANCEL
取消



- หากไม่ได้กดปุ่มยกเลิก หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊บทุก ๆ 30 นาทีเพื่อแจ้งเตือน

6 รอให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อนค่อย ทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

ภายในจะยังคงร้อนอยู่ อย่าสัมผัสหรือร้อนทั้งหลังจากที่ตัวเครื่องเย็นลงแล้ว จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

- โปรดเปิดฝาด้านนอกและสิ่งให้แห้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก

หากต้องการยกเลิกการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติก่อนที่ระบบจะทำงานเสร็จสิ้น...

กดปุ่ม "ยกเลิก"

ไฟเริ่มหุง/อุ่นจะดับลง และหน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

หากยังคงได้กลิ่นแม้จะทำความสะอาดตัวเองแล้ว...

- โปรดการทำความสะอาดตัวเองอีกครั้ง เมื่อทำความสะอาดตัวเองหลายครั้งติดต่อกัน ให้เติมน้ำลงในหม้อในใหม่และปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงโดยเปิดฝาด้านนอกไว้อย่างน้อย 45 นาทีก่อนเริ่มใช้งาน การระบบทำความสะอาดตัวเองโดยไม่ปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดหรือใช้เวลานานขึ้น (สูงสุดประมาณ 60 นาที) นอกจากนี้ เวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นอาจไม่ปรากฏบางครั้งในกรณีนี้
- การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติจะช่วยลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้อย่างไรก็ตาม กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์บางกลิ่นก็ไม่สามารถกำจัดได้อย่างหมดจด

ข้อสำคัญ

- ห้ามใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติเมื่อไม่มีน้ำอยู่ในหม้อใน
- ห้ามใส่วัตถุอื่นใดนอกเหนือจากน้ำ (เช่น ผงซักฟอก) ลงไปในหม้อใน
- ขณะที่หม้อหุงข้าวกำลังทำความสะอาดตัวเอง ห้ามเติมน้ำเกินปริมาณที่กำหนด (ขีดบอกระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวขาว "1" ในรุ่น 1.0 ลิตร หรือขีดบอกระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวขาว "2" ในรุ่น 1.8 ลิตร) (การเติมน้ำมากเกินไปอาจทำให้ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติทำงานไม่ถูกต้อง)
- ไอน้ำจะถูกปล่อยออกมาทางช่องระบายไอน้ำระหว่างการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ ระวังไอน้ำลวก
- หลังจากทำความสะอาดตัวเองแล้ว หากเปิดฝาด้านนอกในขณะที่ด้านในหม้อยังร้อนอยู่ จะเกิดไอร้อนจำนวนมาก ระวังไอน้ำลวก

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

- โปรดตรวจสอบวิธีการแก้ไขตามคำแนะนำด้านล่างนี้ก่อนติดต่อสอบถามศูนย์บริการ

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ	
การหุงข้าว / การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	ข้าวแข็งหรือนิ่มเกินไป	• โปรดเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำเล็กน้อย (1-2 มม.) จากเส้นระดับน้ำตามความพึงพอใจ • หากหม้อหุงข้าวไม่ได้วางอยู่บนพื้นผิวเรียบ ข้าวที่หุงออกมาอาจแข็งหรือนิ่มกว่าปกติ เนื่องจากระดับน้ำที่ใช้หุงข้าวไม่เสมอกัน • ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามยี่ห้อหรือตราผลิตภัณฑ์ของข้าว แหล่งผลิต และระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่/ข้าวเก่า) • ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิน้ำ • การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้าอาจทำให้ข้าวนิ่มกว่าปกติ • การหุงข้าวโดยใช้เมนู "หุงด่วน" อาจทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งได้ → โปรดลองใช้การตั้งค่าเมนูหุงข้าวขาว • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ • ได้ขยหน้าข้าวทันทีหลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดขยหน้าข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ส่วนกันของหม้อใน หรือเซ็นเซอร์ด้านข้างหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ หรือชุดฝาด้านในหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด	
	ข้าวใหม่เกรียม	• มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ส่วนกันของหม้อใน หรือเซ็นเซอร์ด้านข้างหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • หากแช่ข้าวในน้ำเป็นเวลานานหรือหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา เยื่อข้าวอาจเกาะที่กันหม้อทำให้เกิดการไหม้เกรียมได้ง่ายขึ้น • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป	
	ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกไม่เรียบเสมอกัน	• ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกัน เนื่องจากการกระจายความร้อนระหว่างหุงข้าว • ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในและหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป	
	ข้าวล้นออกมา ระหว่างที่หุง	• เลือกเมนูหรือใส่น้ำในปริมาณที่ผิดหรือไม่ → หน้า 10 • เมื่อประกอบอาหารโดยใช้โหมดโจ๊ก ครีมน้ำ หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก ส่วนผสมต่าง ๆ อาจจะเดือดจนน้ำล้นออกมา ดังนั้นโปรดเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม → ดูหัวข้อ "โปรดระวังน้ำล้นออกมา" ในหน้า 9 • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป • มีสิ่งแปลกปลอมอยู่ในปะเก็นช่องระบายไอน้ำหรือปะเก็นซิลหลังฝาในหรือไม่	
	ไม่สามารถเริ่มต้นการประกอบอาหารได้ (หนึ่ง ตุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	• โปรดตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้วหรือไม่ • ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์หลุดออกจากเต้ารับหรือไม่ • มีคำว่า "E01" หรือ "E02" ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → หน้า 26 • ใส่หม้อในถูกต้องหรือไม่ → ตั้งหม้อในให้ถูกต้อง • ไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นสว่างอยู่หรือไม่ → โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" แล้วกดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" อีกครั้ง • ได้กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำหลังจากเลือกโหมดการประกอบอาหาร (หนึ่ง ตุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → ต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มต้นการประกอบอาหาร (หนึ่ง ตุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	
ไอน้ำรั่วออกจากช่องระหว่างฝาด้านนอกและตัวผลิตภัณฑ์	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูปจากการตกหล่นและซิลยางฝาด้านในไม่ขาดเสียหาย • ซิลยางฝาด้านในเปราะเปื้อนหรือไม่ → หากเปราะเปื้อน โปรดทำความสะอาด • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป		
การหุงข้าว / การอุ่น / การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	ได้ยินเสียงดังระหว่างการประกอบอาหาร (หนึ่ง ตุ่น) การอุ่นหรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	• เสียงที่เกิดขึ้นคือเสียงจากไมโครโพรเซสเซอร์ (MICOM) ที่กำลังปรับระดับความร้อนของหม้อหุงข้าว • เสียงหมุนคือเสียงจากพัดลมภายในที่กำลังทำงานเพื่อระบายความร้อนส่วนเกิน	
	ฟังก์ชันอุ่นซ้ำไม่ทำงาน	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นไม่ดับอยู่ → หน้า 13	
	เกิดการควมแน่นบนชุดฝาด้านใน	• ได้ขยหน้าข้าวทันทีหลังจากหุงเสร็จ (เพื่อไล่น้ำส่วนเกินออกไป) หรือไม่ • ได้ปิดโหมดอุ่นหรือถอดปลั๊กไฟหรือปลั๊กอุปกรณ์ออกหรือไม่ • อาจสังเกตเห็นการสะสมเป็นมันขึ้นอยู่ก้นชนิดของข้าวที่หุงและอุณหภูมิห้อง → การสะสมดังกล่าวไม่ได้แสดงถึงการทำงานที่ผิดปกติ สามารถเช็ดออกได้อย่างง่ายดาย	

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด (ต่อ)

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
อุ่น	ข้าวมีกลิ่นหรือข้าวและระหว่างที่อยู่ในโหมดยุ่น	• อุ่นข้าวโดยทิ้งหัพฟไว้ในหม้อหรือไม่ • อุ่นข้าวที่เย็นแล้วหรือไม่ • ได้ช้อนหน้าข้าวทันทีหลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดช้อนหน้าข้าวให้ทั่วพื้นที่ที่หุงสุก • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • หลังจากหุงโดยใช้เมนูข้าวผสม อาจทำให้มีกลิ่นคกค้าง → ล้างหม้อให้สะอาด และปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อ "ทำความสะอาดด้วยตนเอง" ในหน้า 22 • ทิ้งข้าวไว้ในหม้อโดยไม่ได้นำไปใช้งานฟังก์ชันการอุ่น → หากปล่อยข้าวทิ้งไว้โดยไม่ได้นำไปใช้งานฟังก์ชันการอุ่นจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็นได้ → หน้า 6 • โหมดยุ่นต่อเนื่องใช้สำหรับการรักษาอุณหภูมิเป็นเวลา 24 ชั่วโมงขึ้นไปหรือไม่ (อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าเมนู) → หน้า 11 • ได้ทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้งหรือไม่ → แบคทีเรียอาจขยายพันธุ์และก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีหุงข้าว หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามคำแนะนำในหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 21 แล้วใช้โหมด "อุ่นปกติ" - หน้า 11 โดยอาจได้ผลดียิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิการอุ่นตามคำแนะนำในหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 27
	ข้าวเปลี่ยนสีหรือข้าวแห้งระหว่างที่อยู่ในโหมดยุ่น	• มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ก้นหม้อในหรือเซ็นเซอร์ด้านข้างหรือไม่ → เช็ดออก • อุ่นข้าวในปริมาณน้อยหรือไม่ • โหมดยุ่นปกติใช้สำหรับการรักษาอุณหภูมิเป็นเวลา 12 ชั่วโมงขึ้นไป หรือโหมดยุ่นต่อเนื่องใช้สำหรับการรักษาอุณหภูมิเป็นเวลา 24 ชั่วโมงขึ้นไปหรือไม่ (อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าเมนู) → หน้า 11 • ข้าวอาจหุงออกมาเป็นสีเหลืองขึ้นอยู่กับข้าวบางชนิดและน้ำที่ใช้ • หากรู้สึกกังวลใจเนื่องจากข้าวแห้งหรือเปลี่ยนสี โปรดดูหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 27 การลดอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจแก้ไขปัญหาได้
	"อุ่นต่อเนื่อง" ไม่ได้	• เลือกเมนู "อุ่นต่อเนื่อง" ไม่ได้หรือไม่ → หน้า 11 • ระยะเวลาในการอุ่นข้าวนานเกินกว่า 12 ชั่วโมงหรือไม่ → หากระยะเวลาในการอุ่นนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง จะไม่สามารถใช้งานโหมด "อุ่นต่อเนื่อง" ได้ • อุ่นข้าวที่เย็นแล้วหรือไม่ → หากอุณหภูมิของหม้อต่ำ จะไม่สามารถใช้งานโหมด "อุ่นต่อเนื่อง" ได้
	หน้าจอแสดงผลไม่แสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไป	• เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่ → โปรดกดปุ่มตั้งเวลาเพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา → ดูหน้า 12 "โปรดทราบ"
	ตัวเลขแสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไปกระพริบ	• เวลาการอุ่นที่ผ่านไปจะกะพริบเมื่ออุณหภูมิของข้าวต่ำ หรือหากอยู่ในโหมดยุ่นปกตินานเกิน 12 ชั่วโมงหรืออยู่ในโหมดยุ่นต่อเนื่องนานเกิน 24 ชั่วโมง (แตกต่างกันไปตามเมนู) → หน้า 11
ตั้งเวลา	เริ่มหุงทันทีหลังจากตั้งเวลา	• เวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งเวลาให้ถูกต้อง • หากตั้งเวลาหุงน้อยกว่าเวลาที่แนะนำ หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงทันที
	ข้าวไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้	• เวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งเวลาให้ถูกต้อง • ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
	ตั้งเวลาไม่ได้	• ได้กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ ในขั้นตอนสุดท้ายของการตั้งเวลาหรือไม่ • ต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา • ตัวเลข "7:00" จะพริบบนหน้าจอแสดงผลอยู่หรือไม่ → หากไม่ปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันจะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลาได้ → หน้า 7 • เลือกเมนูที่ใช้งานไม่ได้กับฟังก์ชันตั้งเวลาหรือไม่ → ฟังก์ชันตั้งเวลาไม่สามารถใช้ได้กับโหมดหุงด่วน โหมดยุ่นข้าวผสมธัญพืช โหมดยุ่น และโหมดยุ่น
นึ่ง	นึ่งอาหารไม่ได้	• น้ำเพียงพอสำหรับการนึ่งหรือไม่ → หน้า 15 • ใส่ส่วนผสมมากเกินไปหรือไม่ → โปรดลดปริมาณส่วนผสม หรือเพิ่มเวลาในการนึ่ง • ส่วนผสมมีขนาดใหญ่เกินไปหรือไม่ → โปรดหั่นส่วนผสมให้มีขนาดเล็กลง หรือเพิ่มเวลาในการนึ่ง → ดูหน้า 16 "เวลาที่ใช้ในการนึ่ง"
	อาหารนึ่งออกมาแข็ง	• ผัก: เวลานั้นยังไม่เพียงพอ โปรดเติมน้ำเพิ่ม แล้วนึ่งอีกครั้ง • ปลาและเนื้อสัตว์: ใช้เวลานึ่งนานเกินไป โปรดปรับเวลานึ่งให้สั้นลง
	อาหารนึ่งออกมาเย็น	• เวลาผ่านไปนานเกินไปหลังจากนึ่งเสร็จแล้วหรือไม่ → โหมดยุ่นจะไม่ทำงาน นำส่วนผสมออกทันทีหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
โหมดตุน	อาหารโหมดตุน สุกไม่ทั่วถึง	- อาจใช้เวลาในการตุนน้อยเกินไป → โปรดตั้งเวลาตามที่ระบุไว้ในตำราอาหาร ในกรณีที่ตั้งเวลาตามที่ระบุแล้วแต่ยังตุนออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร โปรดปรับเวลาโดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” → หน้า 17 - วัดปริมาณวัตถุดิบถูกต้องหรือไม่ → หากวัดปริมาณวัตถุดิบไม่ถูกต้อง อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการล้นออกมาหรือไม่สุกได้ - โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อในเกิดการเปลี่ยนรูป อาจเป็นสาเหตุทำให้วัตถุดิบติดหม้อ ตุนไม่สุก หรือตุนได้ไม่ดี
	ไม่สามารถใช้ โหมดตุนได้	ได้เลือกการตั้งค่าโหมดตุนหรือไม่ → หน้า 17
อื่น ๆ	จอแสดงผล (จอ LCD) ดูขุ่นมัว	- จอแสดงผลอาจขุ่นมัวเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าวเป็นเวลานาน หรือเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในสภาพแวดล้อมโดยรอบ - เช็ดด้านนอกของหม้อในให้แห้งก่อนนำไปใส่ในตู้เครื่องหรือไม่ → หลังจากล้างข้าวหรือหม้อใน หากพื้นผิวด้านนอกของหม้อเปียกเมื่อวางลงในตู้เครื่อง น้ำอาจเข้าไปในตัวเครื่องและทำให้เกิดการทำงานผิดปกติหรือจอแสดงผลขุ่นมัว - จอแสดงผลที่ขุ่นมัวจะหายไปเมื่อประกอบอาหารหรืออุ่นข้าวหรือไม่ → หากจอแสดงผลที่ขุ่นมัวหายไปเมื่อประกอบอาหารหรืออุ่นข้าว อาจเกิดจากการควบแน่นที่เกิดจากความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างด้านในของตู้เครื่องกับอุณหภูมิห้อง สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ต่อไปได้ เนื่องจากจอแสดงผลจะชัดเจนขึ้นหลังจากการหุงข้าวหลายครั้ง หากจอแสดงผลขุ่นมัวมากขึ้นหรือมีน้ำสะสมหลังจากใช้งานหลายครั้ง อาจมีน้ำเข้าไปในตัวเครื่อง จำเป็นต้องมีการตรวจสอบและซ่อมแซมหากเกิดเหตุการณ์ดังกล่าวขึ้น โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์หม้อหุงข้าว
	เปิดฝาด้านนอก ไม่ได้	หากกดตรงขอบของปุ่มกด อาจเปิดฝาด้านนอกได้ยาก โปรดกดลงตรงกลางปุ่ม
	ปิดฝาด้านนอก ไม่ได้	ติดตั้งชุดฝาด้านในอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ → โครงสร้างนี้ถูกออกแบบมาเพื่อความปลอดภัย โดยหากยังไม่ได้ติดตั้งชุดฝาด้านในจะไม่สามารถปิดฝาด้านนอกได้ ซึ่งไม่ใช่ข้อการชำรุดแต่ประการใด
	ฝาด้านนอกเปิดระหว่างการประกอบอาหาร (นั่ง ตุน) หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาด ตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน	ปิดฝาด้านนอกแน่นสนิทแล้วหรือไม่ → อย่าลืมปิดฝาด้านนอกจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิกปิด
	ปล่อยให้น้ำและข้าวลงไป ในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์ โดยตรง	หากใส่ข้าวและน้ำลงในตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง ไม่ใส่ลงในหม้อในก่อน อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์
	มีกลิ่นยาง เช่น พลาสติก	เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก เป็นต้น แต่กลิ่นจะลดลงไปตามการใช้งาน หากรู้สึกกังวลกับกลิ่นเหล่านี้ โปรดดูหัวข้อ “การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ” ในหน้า 22
	กรณีเครื่องดับ	ระหว่างการประกอบอาหาร (นั่ง ตุน) หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน หากใช้งานอุปกรณ์หลายชนิดในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เบรกเกอร์ตัดเนื่องจากกำลังไฟเกินที่กำหนด → หากใช้หม้อหุงข้าวกับเตารีดที่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ให้ถอดปลั๊กออกก่อนยกเบรกเกอร์ขึ้นอีกครั้ง หากไฟฟ้ามายังใช้ได้ภายใน 10 นาที หม้อหุงข้าวจะกลับมาหุงต่อหรือทำความสะอาดตัวเองโดยอัตโนมัติ
	ไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณ จนกว่าข้าวจะสุกหรือการทำ ความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้น	หากประกอบอาหาร (นั่ง ตุน) หรือทำความสะอาดตัวเองติดต่อกัน เวลาโดยประมาณจะไม่แสดงจนกว่าตัวเครื่องจะเย็นลง แต่การหุงข้าว (นั่ง ตุน) หรือการทำความสะอาดตัวเองจะเริ่มต้นขึ้น ซึ่งไม่ได้เป็นการทำงานที่ผิดปกติแต่อย่างใด
	การเกิดประกายไฟจาก ปลั๊กไฟ	อาจมีประกายไฟเมื่อเสียบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ อาการนี้เกิดขึ้นโดยทั่วไปสำหรับหม้อหุงข้าวชนิดความร้อนเหนียวและไม่ได้แสดงถึงการทำงานผิดปกติ
	มีรอยเปื้อนบนพื้นน้ำตาลคล้าย สนิมติดอยู่ด้านในของฝาด้านนอก หรือชุดฝาด้านใน	หากมีคราบ เช่น เมื่อหุงข้าว ฯลฯ ติดอยู่ด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน จนทำให้มีสีเปลี่ยนไป โปรดทำความสะอาดให้เรียบร้อย → หน้า 21

รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

หากวิธีการแก้ไขด้านล่างนี้ใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

จอแสดงผล	สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)
E06	ในกรณีที่แรงดันไฟฟ้าผิดปกติ เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อป้องกันการชำรุด → ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ติดตั้งของเตารับอีกครั้งว่าสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้กับหม้อหุงข้าวหรือไม่ หากไม่สอดคล้อง ให้ใช้เตารับอื่น
H01 H02	เซ็นเซอร์ฝาหรือเซ็นเซอร์ตรงกลางมีความร้อนสูง → กดปุ่ม "ยกเลิก" แล้วเปิดฝาด้านนอกทิ้งไว้ให้เย็นอย่างน้อย 45 นาที (จะร้องยาให้เป็นแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก) หากต้องการทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว ดูหัวข้อ "เคล็ดลับ" ในหน้า 9
H04	ไม่ได้ใส่หม้อใน → วางหม้อในให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
7:00 กะพริบ	หากเกิดการกะพริบของ 7:00 บนจอแสดงผล ให้รีเซ็ตเวลา → หน้า 7 หากประกอบอาหาร (โหมดหนึ่ง โหมดต้น) หรือใช้โหมดทำความสะอาดตัวเองโดยไม่ไต้ตั้งเวลาไว้ (จอแสดงผลกะพริบเป็นเวลา 7:00) จอแสดงผลจะไม่แสดงเวลาปัจจุบันในระหว่างการประกอบอาหาร (โหมดหนึ่ง โหมดต้น) โหมดอุ่นหรือ การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
จอแสดงผลดับลงเมื่อ ถอดปลั๊กไฟออกจาก เตารับหรือถอดปลั๊ก ที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก จากเตาเสียบ	ถ่านลิเทียมภายในหมด เมื่อถ่านลิเทียมหมด การแสดงผลจะดับลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน การตั้งค่าเมนู และการตั้งค่า การอุ่น) จะถูกลบเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับ หรือเมื่อถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากเตารับ แต่เมื่อเสียบปลั๊กและปรับเวลาอีกครั้งจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อเปลี่ยนถ่านลิเทียม(โดยมีค่าใช้จ่าย)
การแสดงผลแปลกไป	ถอดสายไฟออกแล้วเสียบใหม่อีกครั้ง (หากเกิดการกะพริบของ 7:00 บนจอแสดงผล โปรดรีเซ็ตเวลา) → หน้า 7
E01 E02 E07	บ่งชี้ว่ามีจุดชำรุด → โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง...

เปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

ขึ้นอยู่กับภูมิภาคและสภาพแวดล้อมที่ใช้ งาน อุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจลดต่ำลงทำให้ข้าวมีกลิ่น หรือเมื่ออุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นสูงขึ้นก็อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้งได้เช่นกัน หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง โปรดลองเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- "อุ่นปกติ" และ "อุ่นต่อเนื่อง" จะเปลี่ยนพร้อมกัน
- วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8

7:00

แสดงเวลาปัจจุบัน

2 กดปุ่ม MENU ค้างไว้ 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

กดค้าง 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

เสียงบีบจะดังขึ้น 3 ครั้ง และค่าที่ตั้งอยู่ปัจจุบันจะกะพริบ (การตั้งค่าเริ่มต้นคือ "0")

3 กด ▲ หรือ ▼ เพื่อตั้งอุณหภูมิ

เมื่อกดปุ่ม ▲ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ → และ

เมื่อกดปุ่ม ▼ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ ⇐

ช่วงการปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

-3

-2

-1

0

1

2

3

ต่ำ

←

→

ค่าเริ่มต้น

สูง

1

2

3

0

-1

-2

-3

หากข้าวมีกลิ่น โปรดปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นให้สูงขึ้น โดยเลือก [1] [2] [3] หากข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้ง โปรดปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นให้ต่ำลง โดยเลือก [-1] [-2] [-3]

4 กดปุ่ม MENU

เมื่อตัวเลขอุณหภูมิที่ตั้งค่าติดสว่างและเสียงบีบดังขึ้น 3 ครั้ง จึงถือว่าการตั้งค่าเสร็จสมบูรณ์

หลังจากเสร็จสิ้นการตั้งค่าและเสียงบีบหยุดลงแล้ว จอแสดงผลจะกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน

3

7:00

โปรดทราบ

- ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ในระหว่างการประกอบอาหาร (โหมดหนึ่ง โหมดต้น) โหมดอุ่นช้า โหมดอุ่นปกติ โหมดอุ่นต่อเนื่อง โหมดตั้งเวลาประกอบอาหาร หรือโหมดทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
- หากตั้งค่าไม่สำเร็จ โปรดดำเนินการซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
- เมื่อเปลี่ยนการตั้งค่าแล้ว แม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การตั้งค่าก็ยังได้รับการบันทึกไว้
- ในขณะที่กำลังเปลี่ยนการตั้งค่า หากไม่มีการเคลื่อนไหวเป็นเวลา 15 วินาที หรือนานกว่านั้น จอแสดงผลจะเปลี่ยนกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน และการตั้งค่าจะไม่ถูกเปลี่ยน

หากเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นแล้วยังไม่ดีขึ้น โปรดเปลี่ยนการตั้งค่ากลับไปเป็นค่าเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนการตั้งค่าอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเปลี่ยนสี ข้าวแห้ง หรือมีกลิ่นได้

26

การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน

- หากชิ้นส่วนใดได้รับความเสียหาย ให้เปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่ (มีค่าใช้จ่าย)
- เมื่อเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ โปรดตรวจสอบหมายเลขรุ่นและซื้อชิ้นส่วนก่อนติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ชื่อชิ้นส่วน		รหัสชิ้นส่วน
ชุดฝาด้านใน	ขนาด 1.0 ลิตร	C248-GR
	ขนาด 1.8 ลิตร	C249-GR
หม้อใน	ขนาด 1.0 ลิตร	B643-6B
	ขนาด 1.8 ลิตร	B644-6B
ตะแกรงนึ่ง	ขนาด 1.0 ลิตร	BU376812A-01
	ขนาด 1.8 ลิตร	BU376813A-01

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		NW-QAQ10	NW-QAQ18
ความจุข้าวหรือแป้งในแต่ละเมนู (หน่วยเป็นลิตรโดยประมาณ) ใน [] คือจำนวนถ้วย	ข้าวขาว (ปกติ นุ่มกว่าปกติ แข็งกว่าปกติ) (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09-1.0 [0.5-5.5]	0.18-1.8 [1-10]
	หุงด่วน (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09-1.0 [0.5-5.5]	0.18-1.8 [1-10]
	โจ๊ก (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09 [0.5]	0.09-0.18 [0.5-1]
	ข้าวกล้อง (ข้าวกล้องเมล็ดยาว/กลาง)	0.18-0.72 [1-4]	0.36-1.44 [2-8]
	ข้าวกล้องนุ่มพิเศษ (ข้าวกล้องเมล็ดยาว/กลาง)	0.18-0.72 [1-4]	0.36-1.44 [2-8]
	ข้าวผสมธัญพืช (ข้าวผสมธัญพืช)	0.09-0.72 [0.5-4]	0.36-1.08 [2-6]
	ควินัว	0.18-0.72 [1-4]	0.36-1.08 [2-6]
	ข้าวโอ๊ตแบบหัก	0.09-0.45 [0.5-2.5]	0.18-0.54 [1-3]
ความสูงที่กำหนดสูงสุดของอาหารหนึ่ง		4.0 ซม.	7.0 ซม.
แหล่งจ่ายไฟ		กระแสสลับ 220-230 โวลต์ 50/60 เฮิร์ตซ์	
กำลังไฟที่ใช้		1060-1080 วัตต์	1290-1310 วัตต์
กำลังไฟโดยเฉลี่ยที่ใช้ในขณะอุ่น		34 วัตต์	44 วัตต์
รูปแบบการหุง		ระบบความร้อนเหนี่ยวนำ	
ความยาวสายไฟ		1.0 เมตร	
ขนาดภายนอก <ซม. โดยประมาณ>		กว้าง 23.5 × ลึก 31 × สูง 20 (44*1)	กว้าง 26.5 × ลึก 34 × สูง 22.5 (49.5 *1)
น้ำหนัก		ประมาณ 4.4 กก.	ประมาณ 5.5 กก.

- กำลังไฟที่ใช้ในขณะอุ่นโดยเฉลี่ยจะคำนวณจากหม้อหุงข้าวขณะที่อุณหภูมิห้องอยู่ที่ 20°C
- อาจไม่สามารถรับประกันประสิทธิภาพการใช้งานตามที่กำหนดในบางภูมิภาค (บนภูเขาสูง พื้นที่ที่หนาวจัด) โปรดหลีกเลี่ยงการใช้งานในสถานที่เหล่านี้
- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์ในภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหรือความถี่กำลังไฟฟ้าที่แตกต่างออกไป
- (*1) เป็นความสูงเมื่อเปิดฝาด้านนอกออก

บริษัท โซจิรุชิ เอสอี เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด
เลขที่ 1828 อาคารสหยูเนี่ยน ชั้น 4 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้
เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
ฝ่ายบริการหลังการขาย: 02-741-5151
เวลาทำการ: จันทร์-ศุกร์ 09:00 - 17:45 น.



LINE : @zojirushi_th

Zojirushi SE Asia Corporation Ltd.
1828 Saha-Union Building, 4th Floor, Sukhumvit Road,
Phrakhanong Tai, Phrakhanong, Bangkok 10260
Customer Service : 02-741-5151
Services hours : Mon-Fri 09:00 - 17:45



LINE : @zojirushi_th

