ZOJIRUSHI

THA

คู่มือการใช้งาน
หม้อหุงข้าวไมโครคอมพิวเตอร์

NL-BGQ05

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด เพื่อให้ใช้งานอย่างถูกต้อง
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
กรุณาเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในอนาคตหลังจากอ่านแล้ว

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย....2
ชื่อชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน....4
เกี่ยวกับตัวหม้อ....5
เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย....6
วิธีตั้งเวลาหม้อหุงข้าว....7
การแจ้งเตือนและวิธีเปลี่ยนการแจ้งเตือน....7
การหุงข้าว:
- วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน....8
- เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว....9
- เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด....10

การอุ่น:
- การอุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง....12

การอุ่นข้าวซ้ำ....14
การตั้งเวลาหุงข้าว:
- การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า....15

ตำราอาหาร:
- ข้าวผสม....16
- โจ๊ก 7 สมุนไพร....16
- ซูชิ....17
- ข้าวกล้องผสม....17

การทำความสะอาดและดูแลรักษา....18
การเปลี่ยนชิ้นส่วน....19
การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด....20
รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย....22
เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้....22
ข้อมูลจำเพาะ....23

ZOJIRUSHI CORPORATION

©

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย **กรุณาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด**

รายการดังต่อไปนี้เป็นข้อควรระวังที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ **สัญลักษณ์เหล่านี้อธิบายระดับอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกวิธี ดังนี้**

⚠ **คำเตือน** หัวข้อที่อาจทำให้เกิดการเสียชีวิตหรือได้รับบาดเจ็บรุนแรง	⚠ **ข้อควรระวัง** หัวข้อที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินหากใช้งานไม่ถูกต้อง

■ **สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้**

สัญลักษณ์ “ห้าม” ปฏิบัติ	สัญลักษณ์ “คำสั่ง” ที่ต้องปฏิบัติตาม

⚠ คำเตือน

ห้ามดัดแปลงและแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ที่ไม่ใช่ช่างซ่อม
อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และบาดเจ็บ
หากต้องการซ่อม กรุณาติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์

ห้ามยื่นมือหรือใบหน้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ
มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้หรือลวก ระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อไม่ให้เด็กเล็กจับต้อง

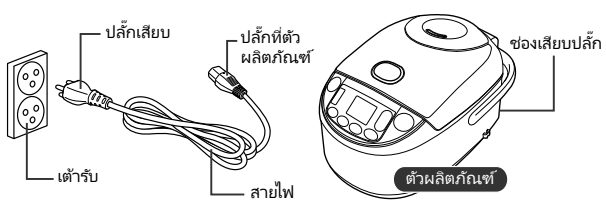
ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก
อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้

ห้ามแช่น้ำหรือราดน้ำใส่ และห้ามใส่น้ำเข้าไปในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์
อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด
ห้ามให้ของเหลวสัมผัสหรือราดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊ก ปลั๊กเสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์
อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด

ห้ามใส่สิ่งแปลกปลอม เช่น เข็ม ลวด และโลหะ ฯลฯ เข้าไปในช่องระบายอากาศหรือร่องที่ส่วนกันของผลิตภัณฑ์
อาจทำให้ไฟดูดหรือ การทำงานผิดปกติ
ซึ่งจะทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานตามลำพัง หรือวางในที่ที่มือเด็กเล็กเอื้อมถึง
อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้
ห้ามเปิดฝาหม้อหรือเคลื่อนย้ายหม้อขณะหุงข้าว
อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ได้
ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกจากหุงข้าว อุ่น ตุ๋น นึ่ง กรุณาปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน และห้ามปรุงอาหาร ดังที่ระบุไว้ด้านล่างนี้
- อาหารแพ็กในถุงพลาสติก
- อาหารที่ห่อด้วยกระดาษรองอบ อะลูมิเนียมฟอยล์ ฟิล์มถนอมอาหาร เป็นต้น หรือจานนึ่ง

อาจเป็นสาเหตุทำให้ช่องทางระบายไอน้ำอุดตัน
ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุด หรือปลั๊กหลวม
อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลุกไหม้ได้



ห้ามทำให้สายไฟชำรุด งอ ดึง บิด มัดสายไฟอย่างรุนแรง หรือนำสายไฟเข้าใกล้ส่วนที่มีความร้อนสูง เอาของหนักวางทับหรือหนีบ
จะทำให้สายไฟชำรุด และเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้และไฟดูดได้
ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-230V
อาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้และไฟดูดได้
ห้ามให้ไอน้ำโดนปลั๊กเสียบ
หากไอน้ำโดนปลั๊กเสียบที่เสียบอยู่กับเต้ารับอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือเกิดการลุกไหม้ได้ หากใช้บนโต๊ะแบบเลื่อนแท่นวางได้ กรุณาวางในตำแหน่งที่ไอน้ำจะไม่โดนปลั๊กเสียบ

เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับให้สุด
ปลั๊กที่เสียบแบบหลวม ๆ อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือลุกไหม้ ได้
ใช้กับเต้ารับที่มีกำลังไฟฟ้า 10A ขึ้นไป โดยไม่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
หากใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ส่วนแยกของเต้ารับอาจเกิดความร้อนผิดปกติและเกิดการ ลุกไหม้ได้
หากขาปลั๊กเสียบ (ส่วนปลายปลั๊ก) และส่วนยึดขามีฝุ่นเกาะให้เช็ดออกให้หมด
ปลั๊กที่สกปรกอาจเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ได้
หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด
หากใช้งานต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้
- ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ
- สายไฟมีร่องรอยชำรุด เมื่อสัมผัส กระแสไฟผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง
- ตัวผลิตภัณฑ์เปลี่ยนรูป ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ
- มีควันออกจากตัวผลิตภัณฑ์ หรือมีกลิ่นไหม้
- ส่วนหนึ่งของตัวผลิตภัณฑ์แตก หลวม หรือโคลงเคลง เป็นต้น

กรณีเช่นนี้ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีและนำไปตรวจซ่อมยังร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์
อุปกรณ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ผู้ที่ขาดความสามารถทางด้านร่างกาย ความรู้สึกต่อการสัมผัส ความสามารถทางสติปัญญา หรือขาดประสบการณ์และความรู้ในการใช้งาน (รวมถึงเด็ก) โดยไม่มีการควบคุมดูแลหรือสั่งการเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์นี้จากผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัย ควรให้เด็กได้รับการควบคุมดูแลให้ไม่เล่นอุปกรณ์อย่างเด็ดขาด

● **ผลิตภัณฑ์ที่ท่านซื้อกับภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน**

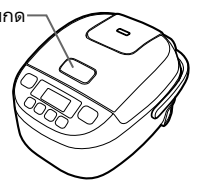
⚠ ข้อควรระวัง

ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูงระหว่างหรือหลังจากใช้งาน และระวังไอน้ำขณะเปิดฝาด้านนอก ไม่ให้มือสัมผัสตัวหม้อขณะคนข้าว

อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไหม้ได้

ห้ามสัมผัสปุ่มกดขณะยกตัวผลิตภัณฑ์

ฝาด้านนอกอาจเปิดออกและทำให้บาดเจ็บ หรือเป็นแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้



ห้ามใช้งานในสถานที่ที่มีน้ำกระเซ็นหรือใกล้ไฟ

อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเปลี่ยนรูปได้

ห้ามใช้หม้ออื่นนอกจากหม้อที่ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ

อาจทำให้หม้อมีความร้อนเกินไป หรือทำงานผิดปกติ

ห้ามใช้งานใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ หากจะใช้งานใต้ชั้นวาง ควรมีที่ว่างเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำถ่ายเทได้อย่างสะดวก

อาจเป็นสาเหตุทำให้ชำรุดได้หากอากาศถ่ายเทไม่เพียงพอ และไอน้ำหรือความร้อนจะทำให้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์เสียหาย

ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้หม้อหุงข้าว

หากเสียบปลั๊กไฟไว้ตลอดเวลาอาจทำให้ฉนวนกันความร้อนเสียหาย เป็นสาเหตุให้เป็นแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวก ได้รับ บาดเจ็บ ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลุกไหม้ได้

ห้ามใช้งานบนที่วางผลิตภัณฑ์ที่ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่ไม่ทนความร้อน

อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเพลิงไหม้

ห้ามวางบนโต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนที่มีความทนทานต่อน้ำหนักไม่เพียงพอ

โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนอาจชำรุด ทำให้หม้อหุงข้าวตกหล่น และเป็นสาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้ โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนต้องรองรับน้ำหนักได้อย่างน้อย 12 กิโลกรัม

ห้ามใช้บนแผ่นรอง (เช่น กระดาษ ผ้า พรม ถุงพลาสติก หรือแผ่นอะลูมิเนียม) ที่บังช่องระบายอากาศบนส่วนก้นของตัวผลิตภัณฑ์

อาจเป็นสาเหตุทำให้ชำรุดได้

ห้ามใช้สายไฟอื่นที่ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ

ห้ามนำสายไฟของผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้กับอุปกรณ์อื่น

อาจทำให้ชำรุดหรือเกิดการลุกไหม้ได้

รอให้เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด

หากสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้

เมื่อจะถอดปลั๊กเสียบ อย่าดึงสายไฟ ให้จับปลั๊กเสียบส่วนปลายแล้วดึงออก

อาจทำให้ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจรแล้วเกิดการลุกไหม้ได้

เสียบตัวปลั๊กเข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้สุด

มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร การลุกไหม้หรือเกิดควันได้

กรณีที่ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ชำรุด ให้เปลี่ยนอะไหล่ หรือชุดชิ้นส่วนที่ผลิตสำหรับตัวเครื่องโดยเฉพาะซึ่งหาซื้อได้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย

ข้อควรปฏิบัติ

กดปุ่ม “ยกเลิก” ทุกครั้งหลังจากใช้งาน

การยกหม้อออกเพียงอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์

ห้ามวางผ้าเช็ดจาน หรือสิ่งอื่นใดบนตัวผลิตภัณฑ์ (โดยเฉพาะบนช่องระบายไอน้ำ)

อาจเป็นสาเหตุให้ตัวเครื่องหรือฝาปิดหม้อหุงข้าวเสียรูปทรงหรือสีลอก

ห้ามทำให้หม้อมีรอย ทำตก หรือทำให้เปลี่ยนรูป

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ

ห้ามใช้งานขณะมีสิ่งแปลกปลอมเช่นเมล็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดบริเวณด้านนอกหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ เซนเซอร์ตรงกลาง หรือแผ่นทำความร้อน

อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวไหม้หรือหุงได้ไม่ดี

ห้ามหุงข้าวขณะที่หม้อว่างเปล่า

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามราดน้ำหรือวางหม้อหุงข้าวบนวัตถุที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ

อาจเป็นสาเหตุทำให้ไฟดูดหรือชำรุดได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่โดนแสงแดดส่องโดยตรง

อาจทำให้สีลอกได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่ไอน้ำส่งผลกระทบต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น

ไอน้ำจะเป็นสาเหตุทำให้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเกิดเพลิงไหม้ ชำรุด เปลี่ยนสีหรือเปลี่ยนรูป

เมื่อจะเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ถือหูหิ้วเสมอ และระวังไม่ให้ตัวผลิตภัณฑ์เอียง

สิ่งที่อยู่ภายในหม้ออาจหกได้

ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์และรอบตัวผลิตภัณฑ์ให้สะอาด

ตัวผลิตภัณฑ์มีช่องระบายอากาศเพื่อรักษาประสิทธิภาพการใช้งาน แต่หากฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องนี้จะเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ และกรณีที่ชำรุดเนื่องจากแมลงเข้าไป การซ่อมแซมจะมีค่าใช้จ่าย

ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกันดังที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

• ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน) ในสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ

* แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

• บ้านที่อยู่ตามไร่ นา

• โดยลูกค้าของโรงแรม ที่พักริมทาง และสถานที่พักแรมอื่น ๆ

• ที่พักอาศัยแบบ BNB

ชื่อชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน

ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบฝาปิดช่องระบายไอน้ำแน่นหนา
- ให้ใช้ความระมัดระวังเนื่องจากฝาปิดช่องระบายไอน้ำจะมีความร้อนมาก ขณะหุงข้าวและหลังจากหุงเสร็จ

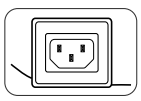
ช่องระบายไอน้ำ
- ให้ใช้ความระมัดระวังเนื่องจากไอร้อนที่พุ่งออกจากช่องระบายจะร้อนมากขณะหุงข้าว

ช่องเสียบฝาปิด ช่องระบายไอน้ำ

ปุ่มกด
กดปุ่มเพื่อเปิดฝาด้านนอก

หูหิ้ว
ใช้เมื่อต้องการถือผลิตภัณฑ์

ช่องเสียบปลั๊ก
เสียบปลั๊กที่ช่องนี้



ช่องระบายอากาศ
(ส่วนล่างด้านหน้าของผลิตภัณฑ์)

วิธีปิดฝาด้านนอก

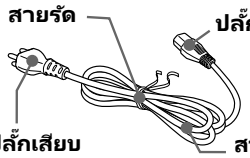
ปิดฝาโดยกดฝาด้านนอกให้แน่นจนกว่าจะมีเสียงคลิก

กดขอบฝาตรงกลาง

- หากปิดไม่สนิท ฝาด้านนอกอาจเปิดออกขณะหุงข้าวหรืออุ่นข้าว

ถ่านลิเธียม

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้ใช้ถ่านแบบลิเธียม ดังนั้น แม้จะถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ เวลาปัจจุบันและเมนูบนหน้าจอจะยังคงได้รับการบันทึกไว้ ถ่านลิเธียมจะเสื่อมสภาพตามการใช้งาน
→ หน้า 22

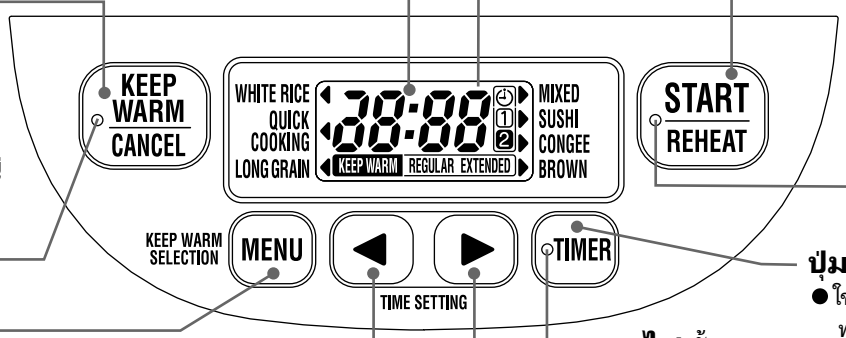


● เอาสายรัดที่มัดสายไฟออกก่อนการใช้งาน
● ห้ามใช้งานขณะมัดสายไฟอยู่ (อาจเป็นสาเหตุทำให้สายไฟร้อนขึ้นและเกิดการชำรุดได้)

ส่วนควบคุม
- กดปุ่มโดยใช้แรงให้เหมาะสม
- สัญลักษณ์จุดและขีด (● ▬) ที่อยู่ตรงกลางปุ่ม เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ อุ่น/ยกเลิกและมีเสียงเตือนสำหรับผู้บกพร่องทางการมองเห็น

ส่วนจอแสดงผล
- หากใช้ผ้าหรือวัตถุใด ๆ ขัดส่วนจอแสดงผล อาจมีเส้นสีดำปรากฏขึ้น แต่ไม่ได้หมายความว่าตัวเครื่องเกิดการชำรุดแต่อย่างใด(เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากไฟฟ้าสถิต เมื่อทิ้งไว้สักพัก เส้นสีดำจะหายไปเอง)

จะไม่แสดงผลเช่นนี้ระหว่างที่ใช้งานจริง



ปุ่มอุ่น/ยกเลิก
- ใช้โหมดอุ่นอีกครั้ง → หน้า 13
- ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการตั้งค่าที่เลือกไว้ หรือหยุดฟังก์ชันที่ทำงานอยู่

ไฟโหมดอุ่น

ปุ่มเมนู
- ใช้เมื่อต้องการเลือกเมนูที่จะใช้ → หน้า 8
- ใช้เมื่อเปลี่ยนจากการอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่องระหว่างโหมดการอุ่น → หน้า 12

ปุ่มปรับเวลา
- ใช้เมื่อต้องการปรับเวลาปัจจุบัน → หน้า 7
- ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → หน้า 15

ไฟตั้งเวลา

ปุ่มตั้งเวลา
- ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → หน้า 15

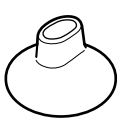
ไฟปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ

ปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ
ใช้เมื่อต้องการหุงหรืออุ่นซ้ำ

อุปกรณ์เสริมที่แถมมาในกล่อง

ทัพพี

ที่วางทัพพี



ถ้วยตวง

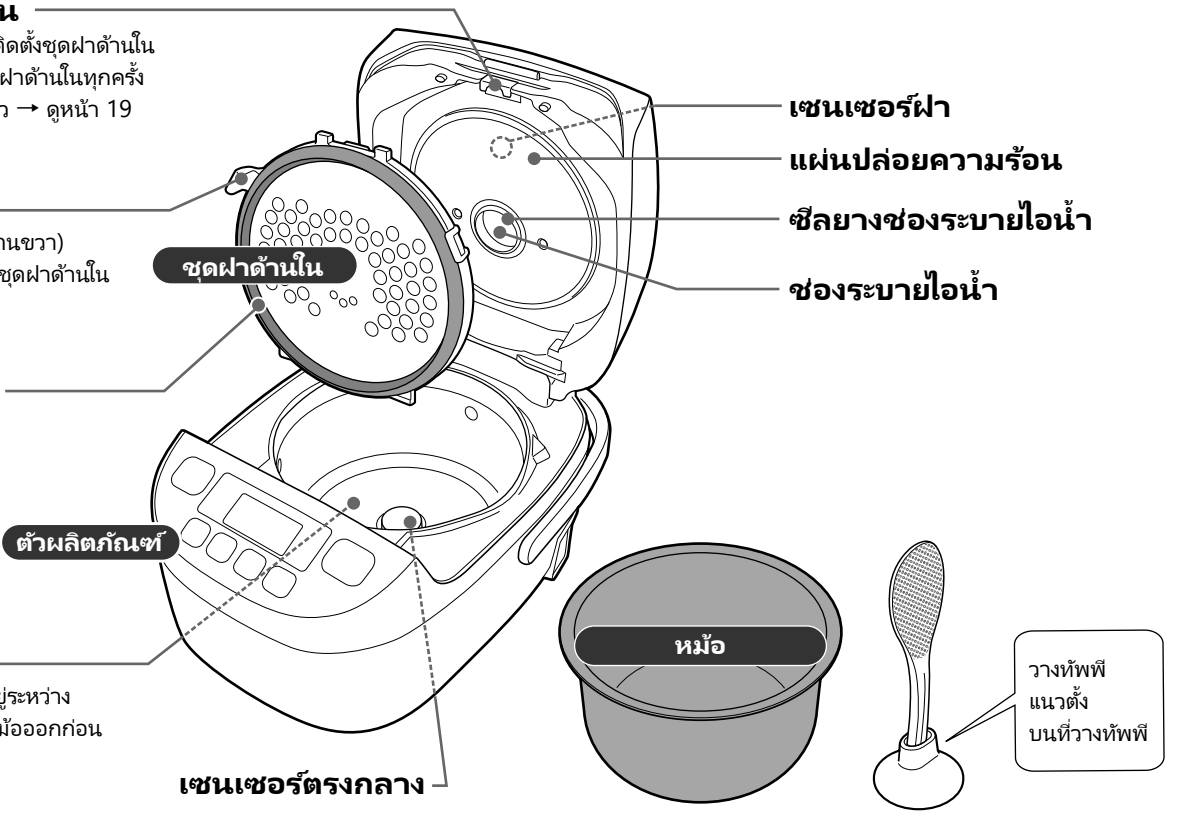
(ประมาณ 180 มิลลิลิตร)

ตัวยึดชุดฝาด้านใน
● ใช้เมื่อต้องการถอดและติดตั้งชุดฝาด้านใน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดชุดฝาด้านในทุกครั้งหลังจากทำความสะอาดแล้ว → ดูหน้า 19

หูจับฝาด้านใน
(มี 2 ด้าน : ด้านซ้ายและด้านขวา)
ใช้เมื่อต้องการถอดหรือนำชุดฝาด้านในไปทำความสะอาด

ซีลยางฝาด้านใน

แผ่นทำความร้อน
● นำกระดาษป้องกันซึ่งอยู่ระหว่างแผ่นทำความร้อนและหม้อออกก่อนการใช้งาน

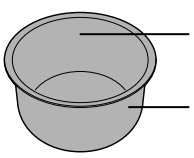


เกี่ยวกับตัวหม้อ

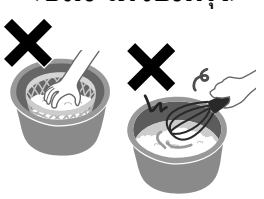
กรุณาปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปนี้ เพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้ยาวนาน

ด้านใน (เคลือบสารป้องกันการติด)

สารเคลือบอาจหลุดออกหากชำรุด
กรุณาระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายตามข้อควรระวังต่อไปนี้



<ขณะเตรียมหุง>



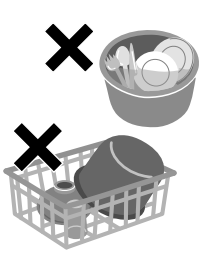
- **นำสิ่งแปลกปลอม (เช่น หิน) ที่ปนอยู่ในข้าวออกก่อนซาวข้าว**
- **ไม่ซาวข้าวโดยใช้เครื่องตีฟอง**
- **ไม่ซาวข้าวโดยใช้ตะแกรงที่ทำจากโลหะ**
- **ใช้หม้อที่มากับตัวเครื่องเท่านั้นในการหุงข้าว**

<เมื่อหุงข้าวสุก>

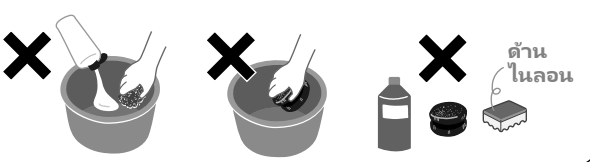
- **ไม่ใส่น้ำส้มสายชูลงในหม้อ (เมื่อทำข้าวสำหรับทำซูชิ)**
- **ไม่ใช้ทัพพีที่ทำจากโลหะ (เมื่อใช้ตักโจ๊ก เป็นต้น)**
- **ไม่ใช้ทัพพีกระแทกตัวหม้อ (เมื่อตักข้าว เป็นต้น)**

<ขณะดูแลรักษา> → หน้า 18

- **ไม่วางช้อนหรือภาชนะในหม้อ**
- **ไม่ใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน**
- **กรณีที่มีการใช้เครื่องปรุงให้ล้างหม้อทันทีหลังจากใช้เสร็จ**
- **ล้างด้วยอุปกรณ์ที่มีสัมผัสนุ่ม เช่น ฟองน้ำ**



- **ไม่ใช้ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว ฝอยขัด (ไนลอน โลหะ เป็นต้น) ฟองน้ำเมลามีนหรือด้านไนลอนของฟองน้ำ เป็นต้น**



สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากการใช้งาน
- สีของสารเคลือบกันติดอาจเปลี่ยนสีหรือหลุดลอก แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง และไม่มีผลเสียต่อร่างกายหรือสุขอนามัย
- หากกังวลเกี่ยวกับการลอกหรือเปลี่ยนรูปของหม้อ สามารถหาซื้อหม้อใหม่มาใช้แทนได้ →หน้า 19

ด้านนอก *
- **อาจเปลี่ยนสีเนื่องจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว**
- **ระวังอย่าให้ผิวด้านล่างหม้อกระแทกอ่างล้างจาน โต๊ะ หรือวัตถุอื่นใด เพราะอาจทำให้วัตถุเหล่านั้นเสียหายหรือสีลอกออกได้**

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

● ตวงปริมาณข้าวให้ถูกต้อง

ใช้ถ้วยตวงข้าวที่มากับผลิตภัณฑ์ในการตวงเท่านั้น เนื่องจากถ้วยตวงอื่น ๆ อาจมีมาตรวัดที่ต่างออกไป

● ซาวข้าวอย่างรวดเร็ว

เตรียมชามสำหรับรองน้ำเพื่อการซาวข้าวที่รวดเร็ว

① **ซาวข้าว** ..... อันดับแรก เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อ คนข้าวประมาณ 2-3ครั้ง (ภายใน 10 วินาทีโดยประมาณ) แล้วเทน้ำออกทันที (ทำซ้ำ 2 ครั้ง)

② **ล้างข้าว** ..... ล้างโดยใช้มือคนข้าวประมาณ 30 ครั้ง (ประมาณ 15 วินาที) เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อแล้วคนเป็นวงกว้าง จากนั้นให้เทน้ำออกทันที ทั้งหมดนับเป็น 1 เซ็ต ทำซ้ำประมาณ 2-4 เซ็ต

③ **ซาวข้าว** ..... สุดท้ายเทน้ำในปริมาณมากลงในหม้อแล้วซาวอย่างรวดเร็ว ทำซ้ำ 2 ครั้ง

(ทำขั้นตอนที่ ①–③ ภายในเวลา 10 นาที)

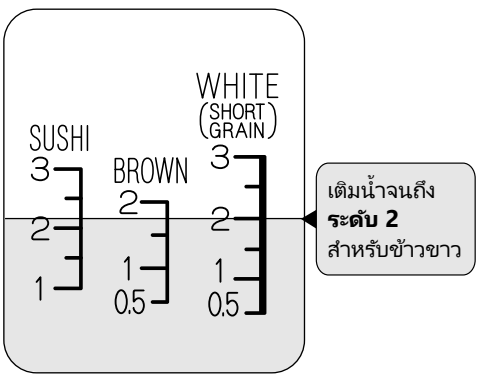
คำเตือน ! อย่าใช้น้ำร้อน (35 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่า) ในการซาวข้าวหรือเติมน้ำสำหรับหุงข้าว เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวหุงออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร

● ใส่น้ำในปริมาณที่ถูกต้อง

ประเภทข้าว	ข้าวนุ่ม ข้าวขาว	ข้าวเก็บใหม่	ข้าวเก่า ข้าวเนื้อแข็ง
ปริมาณน้ำ	ตามเส้นระดับน้ำ	น้อยกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย	มากกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย

● หากใส่น้ำมากเกินไป อาจล้นออกจากช่องระบายไอน้ำ

เมื่อหุงข้าวขาว 2 ถ้วย



● ไม่ใช้น้ำที่มีความเป็นด่างสูง

ใช้น้ำที่มีความเป็นด่างต่ำ (ไม่เกิน 9 pH) มิฉะนั้นข้าวอาจเหลืองหรือแฉะได้

● คนข้าวทันทีที่หุงสุก

การคนข้าวขณะร้อนอยู่จะทำให้น้ำส่วนเกินระเหยไป และทำให้ข้าวสุกนุ่ม อร่อย ให้คนข้าวภายใน 10 นาที หลังจากหุงสุก หากปล่อยไว้โดยไม่คน ข้าวอาจเกาะตัวกัน ทำให้แฉะหรือไหม้ได้

เคล็ดลับการอุ่น

● หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อ ๆ ไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

● หากเก็บข้าวไว้ภายในหม้อในสภาพที่ถอดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ หรือยกเลิกการอุ่น อาจเป็นสาเหตุให้ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหรือไอน้ำอาจตกลงไปในหม้อและทำให้ข้าวแฉะได้

● เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง แฉะ มีกลิ่นเหม็น หรือเปลี่ยนสี ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวปริมาณน้อยเป็นเวลานาน
- อุ่นข้าวนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- เติมข้าวเพิ่มลงไปขณะที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- อุ่นโจ๊กให้ร้อนอยู่เสมอ
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือเครื่องปรุงปนอยู่ เช่น ข้าวผสม
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น ของทอดหรือซุปมิโซะ
- อุ่นข้าวขณะที่ทัพพีอยู่ในหม้อข้าว

● หากมีข้าวในปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อ

● กรณีที่ข้าวเหลือในปริมาณน้อย อาจทำให้แห้งหรือแฉะได้ง่ายขึ้น เพื่อลดปัญหาดังกล่าว ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อ

วิธีปรับเวลา

หากเวลาคลาดเคลื่อน ให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อปรับเวลาให้ตรง

● นาฬิกาจะแสดงแบบ 24 ชั่วโมง

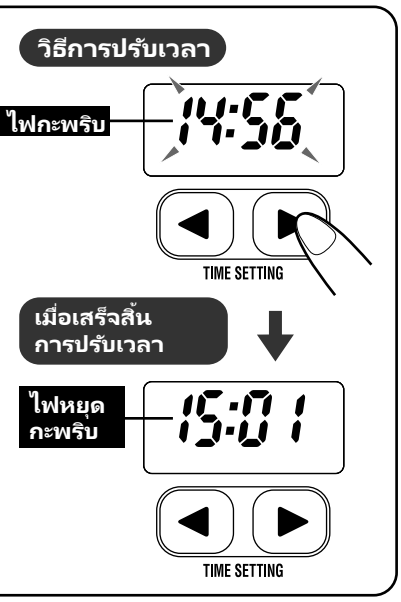
ตัวอย่าง เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8

2 กดปุ่มตั้งเวลา ◀ หรือ ▶ เพื่อปรับเวลาให้เป็นปัจจุบัน ขณะที่ตัวเลขแสดงเวลากะพริบอยู่

▶ ปุ่ม : กดแต่ละครั้งจะเพิ่มเวลา 1 นาที
◀ ปุ่ม : กดแต่ละครั้งจะลดเวลา 1 นาที
●เมื่อกดค้างแต่ละปุ่ม จะเร่งให้เวลาเพิ่มขึ้นหรือลดลง 10 นาที อย่างรวดเร็ว

3 ไฟจะหยุดกะพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที ถือว่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้น
หากตัวเลขที่แสดงเวลายังคงไม่แสดงเวลาปัจจุบัน ให้กลับไปทำข้อ 2 ใหม่อีกครั้ง



●แม้จะตั้งเวลามาจากโรงงานแล้ว แต่เวลาอาจเกิดความคลาดเคลื่อนได้จากปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้อง
●หากเวลาคลาดเคลื่อน เมื่อตั้งเวลาหุงข้าว ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้
●ไม่สามารถปรับเวลาขณะหุงข้าว อุ่นซ้ำ อุ่นปกติ ระหว่างอุ่นต่อเนื่องหรือหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้าได้

การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้มีฟังก์ชันเสียงดนตรีแจ้งเตือน ซึ่งใช้เป็นเสียงดนตรีในการแจ้งเตือนการเริ่มหุง เมื่อตั้งเวลาหุงเรียบร้อยแล้ว นอกจากนี้ยังสามารถเปลี่ยนเสียงดนตรีเป็นการแจ้งแบบเสียงกริ่งหรือตั้งให้เป็นแบบเงียบได้

ประเภทและจังหวะการแจ้งเตือน **สามารถเลือกเสียงเตือนได้ดังต่อไปนี้**

ประเภทเสียงเตือนและความหมาย / จังหวะที่ดัง	เสียงดนตรี: ค่าหลักที่ตั้งจากโรงงาน	เสียงกริ่ง: เลือกเมื่อต้องการเปลี่ยนจากเสียงดนตรีเป็นเสียงกริ่ง	เงียบ: เลือกเมื่อต้องการปิดเสียงเตือนแจ้งเตือน
เมื่อเริ่มหุงข้าว:	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บี๊บ" 1 ครั้ง	
เมื่อตั้งเวลาหุงข้าวเรียบร้อย:	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บี๊บ" 1 ครั้ง	
เมื่อเสร็จสิ้นการหุง/อุ่นข้าว:	"Amaryllis"	ดัง "บี๊บ" 5 ครั้ง	ไม่มีเสียง

วิธีการเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน

1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

2 กดปุ่ม TIMER ค้างไว้นานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งที่กดปุ่มตั้งเวลาไว้นานกว่า 3 วินาที เสียงแจ้งเตือนจะเปลี่ยน

① **เสียงดนตรี** เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น จะเล่นเพลง "Amaryllis"
→ ② **เสียงกริ่ง** เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงกริ่งจะดัง 3 ครั้ง
→ ③ **เงียบ** เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงกริ่งจะดัง 1 ครั้ง
→ ① (วนกลับ)

●ไม่สามารถเปลี่ยนเสียงดนตรีเพื่อส่งสัญญาณเริ่มการอุ่นซ้ำได้
●ไม่สามารถเปลี่ยนขณะหุงข้าว อุ่นซ้ำ อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง หรือขณะหุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้าได้
●หากการปรับเปลี่ยนไม่สำเร็จ ให้เริ่มทำใหม่ตั้งแต่ขั้นตอนที่ **1** อีกครั้ง

3 การตั้งค่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงเตือนที่ต้องการดังขึ้น

● เมื่อเปลี่ยนเสียงแล้ว แม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การตั้งค่า การแจ้งเตือนที่เปลี่ยนจะยังได้รับการบันทึกไว้

การหุงข้าว

วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

- เมนูการหุงที่ตั้งค่ามาจากโรงงานคือเมนูข้าวขาว
- กรุณาล้างหม้อ ชุดฝาด้านใน ชุดช่องระบายไอน้ำ และอุปกรณ์ที่ให้มาก่อนการใช้งาน → หน้า 18-19

1 ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

ตวงข้าวจนเต็มในปริมาณที่พอดีกับถ้วย

2 ซาวข้าวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

① ซาวข้าว → ดู **"เคล็ดลับหุงข้าวให้อร่อย"** หน้า 6

② วางหม้อบนพื้นผิวเรียบแล้วเติมน้ำโดยอิงเส้นระดับน้ำกับจำนวนถ้วยข้าวที่ใส่ลงไป → หน้า 10

③ เกลี่ยข้าวให้เสมอกัน

- สามารถหุงได้ทันทีโดยไม่ต้องแช่น้ำทิ้งไว้ หรือหากแช่น้ำทิ้งไว้ จะช่วยให้ข้าวที่หุงออกมานิ่มขึ้น

3 ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน ชุดช่องระบายไอน้ำแล้วปิดฝาด้านนอก

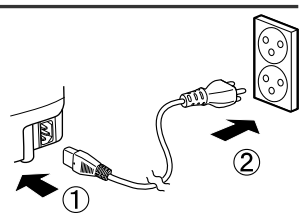
เช็ดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ชุดฝาด้านใน และชุดช่องระบายไอน้ำ

- ตรวจสอบจนแน่ใจว่าวางหม้อในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาด้านนอกให้สนิทจนกว่าจะมีเสียงคลิก

4 เสียบปลั๊ก

① เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้แน่น

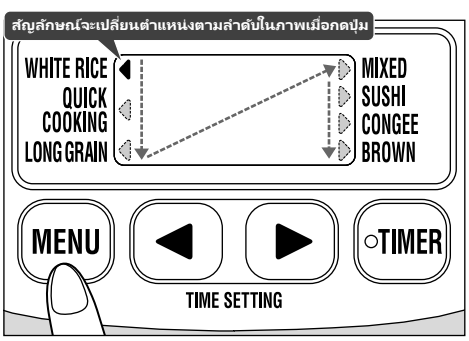
② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ



5 เลือกเมนูที่ต้องการโดยกดปุ่ม MENU

ในการกดแต่ละครั้ง "▲" จะเปลี่ยนตำแหน่งบนหน้าจอ

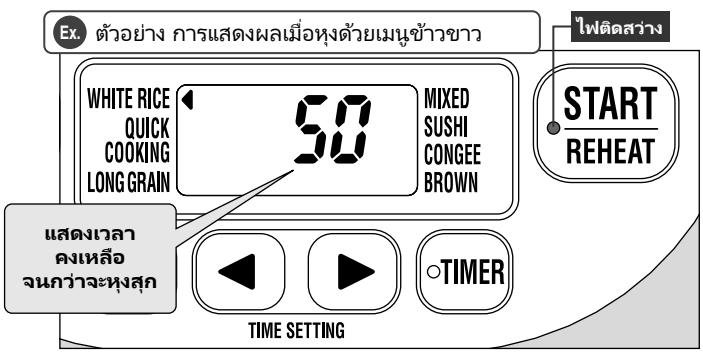
- เมื่อกดปุ่มค้าง เมนูจะเดินหน้าไปเรื่อย ๆ อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และจะกลับมาหยุดอยู่ที่เมนูข้าวขาว
- เมื่อหุงข้าวด้วยเมนูข้าวขาว ข้าวเมล็ดยาว และข้าวกล้อง เมนูจะยังคงเดิมอยู่ตรงที่เลือกจนกว่าจะตั้งค่าใหม่ในการหุงครั้งต่อไป



6 กดปุ่ม START/REHEAT

เสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) จะดังขึ้นและเครื่องจะเริ่มหุง ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะติดสว่าง และส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาคงเหลือ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นดับอยู่แล้วจึงกดปุ่มเริ่มหุง /อุ่นซ้ำ หากกดตอนที่ไฟโหมดอุ่นติดอยู่จะเป็นการเริ่ม การอุ่นซ้ำแทน → หน้า 14
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะหุงข้าว ให้กดปุ่ม ◀ หรือ ▶ เพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา

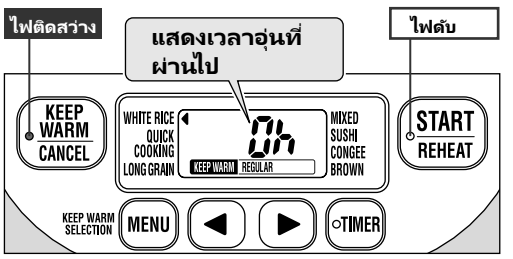


- เวลาที่คงเหลือจนกว่าจะหุงสุกเป็นเวลาโดยประมาณ เวลาที่ใช้จริงในการหุงสุกจะเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิน้ำ แรงดันไฟฟ้า และปริมาณน้ำ
- เมื่อเข้าสู่กระบวนการอบไอน้ำ หม้อหุงข้าวจะปรับเวลาในขั้นตอนนี้ให้เหมาะสมกับเวลาที่เหลืออยู่ซึ่งเวลาที่เหลือจนกว่าข้าวจะสุกนั้นอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้

7 เมื่อเสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) หรือเสียงบี๊บแจ้งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้คนข้าวทันทีเพื่อให้ข้าวนุ่มและอร่อย

เมื่อหุงข้าวเสร็จ จะเปลี่ยนไปที่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ → หน้า 12 “อุ่น”

เมื่อไฟโหมดอุ่นติดขึ้น และไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำดับลง ส่วนแสดงผลจะแสดงระยะเวลาอุ่นที่ผ่านไปโดยมีหน่วยเป็นชั่วโมง



เมื่อหม้อหุงข้าวสลับไปที่โหมดอุ่นแล้ว ให้คนข้าวทันที การคนข้าวขณะที่ร้อนจะทำให้น้ำส่วนเกินระเหยไป ซึ่งเป็นการป้องกันไม่ให้ข้าวเกาะตัวและหรือไหม้ได้

- ระวังอย่าให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว

- หม้ออาจหมุนขณะคนข้าว การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้
- ข้าวก้นหม้ออาจเกิดการไหม้เกรียมเล็กน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เวลาหุงข้าว
- ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการพาความร้อนขณะหุงข้าว

8 หลังจากใช้งานให้กดปุ่ม KEEP WARM CANCEL แล้วถอดปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

- รอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
- ไม่จับปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ขณะมือเปียก (อาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด)
- **การยกหม้อออกเพียงเล็กน้อยอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์ กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้กดปุ่มยกเลิกแล้ว**

ระวังการล้นออกมา

กรณีที่ใส่น้ำตามเส้นระดับน้ำโจ๊ก อย่าหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่นนอกจากโจ๊กหากหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่นอาจจะทำให้เกิดการล้นออกมาได้

- **เมนูโจ๊กจะไม่ได้รับการบันทึกไว้ ดังนั้น หากต้องการปรุงโจ๊ก ให้เลือกเมนูโจ๊กใหม่ทุกครั้ง**

ข้อควรปฏิบัติ **กรณีที่ต้องการหุงต่อเนื่องมากกว่า 1 หม้อหรือต้องการหุงต่อจากโหมดอุ่น ให้รอจนตัวเครื่องเย็นลงก่อน 30 นาทีหรือนานกว่านั้น**

หากตัวเครื่องและฝาด้านนอกร้อน จะทำให้หุงข้าวได้ไม่ดี

หมายเหตุ

หากต้องการทำให้ตัวผลิตภัณฑ์และฝาด้านนอกเย็นลงอย่างรวดเร็ว ให้ลองวิธีการดังต่อไปนี้

- **ใส่น้ำเย็นลงในหม้อเพื่อให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นจากด้านใน**
- **เปิดฝาด้านนอก ถอดชุดฝาด้านในออกเพื่อให้แผ่นปล่อยความร้อนเย็นลง**

ข้อสังเกต

- สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน (เสียงดนตรี/กริ่ง) เป็นเสียงอื่นได้ → **ดูหน้า 7 “การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน”**

เวลาที่ใช้ในการหุง

ข้าวขาว	ประมาณ 53 นาที – 1 ชั่วโมง
หุงด่วน	ประมาณ 27 – 41 นาที
ข้าวเมล็ดยาว	ประมาณ 1 ชั่วโมง 2 นาที – 1 ชั่วโมง 9 นาที
ข้าวผสม	ประมาณ 1 ชั่วโมง 7 นาที – 1 ชั่วโมง 14 นาที
ซูชิ	ประมาณ 53 – 59 นาที
โจ๊ก	ประมาณ 1 ชั่วโมง 9 นาที – 1 ชั่วโมง 16 นาที
ข้าวกล้อง	ประมาณ 1 ชั่วโมง 29 นาที – 1 ชั่วโมง 35 นาที

- ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดลองด้วยแรงดันไฟฟ้า 230 โวลต์, อุณหภูมิห้อง 20 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิน้ำอยู่ที่ 18 องศาเซลเซียส
- ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่วัดตั้งแต่เริ่มหุงจนเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น ซึ่งเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล และปริมาณน้ำ
- เมนูข้าวผสมต้องใช้เวลาหุงนานกว่าเพื่อให้ข้าวสามารถดูดซึมเครื่องปรุง

การหุงข้าว

เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด

หุงข้าวตามการตั้งค่าด้วยปุ่มเมนู

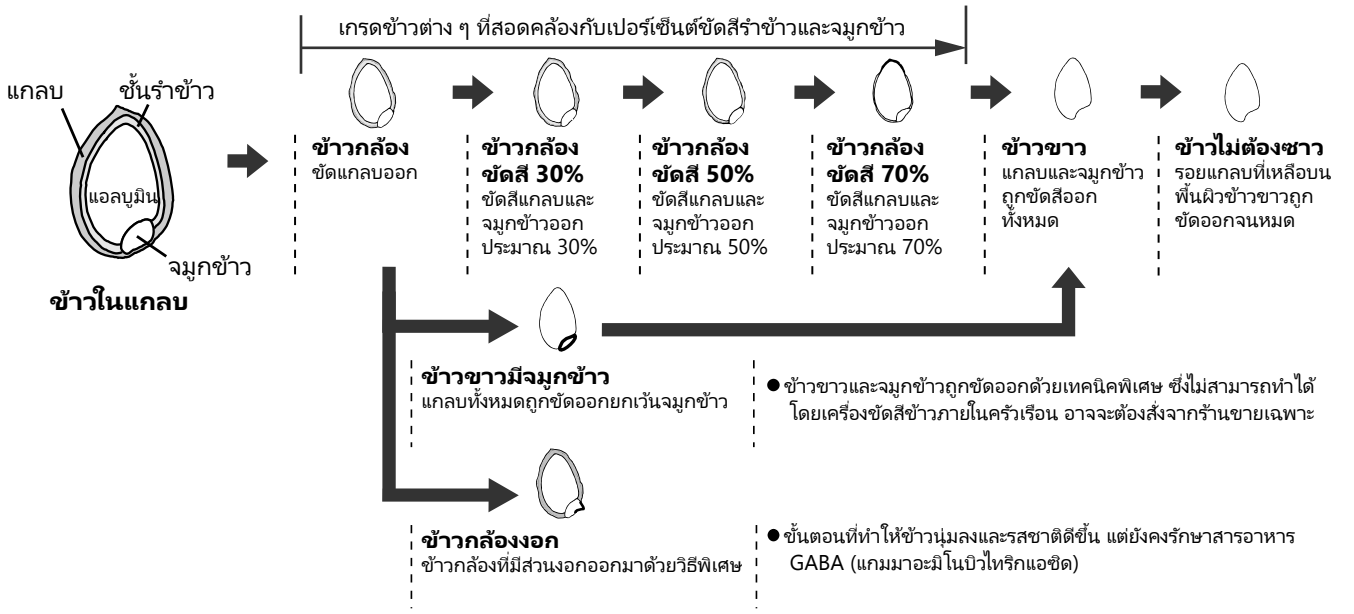
เมนู	ข้าว	เมนูที่เลือก	เส้นระดับน้ำ	ปริมาณข้าวที่หุง (ถ้วย)	ลักษณะพิเศษ/คำแนะนำ
ข้าวขาว	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ข้าวขาว	ขาว	0.5–3	• หุงข้าวให้สุกตามระดับความนุ่มมาตรฐาน
หุงด่วน	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	หุงด่วน	ขาว	0.5–3	• เลือกเมื่อต้องการหุงข้าวแบบด่วน แต่ข้าวที่หุงออกมาจะแข็งกว่าปกติเล็กน้อย
ข้าว เมล็ดยาว	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าว เมล็ดยาว	ข้าว เมล็ดยาว	0.5–3	• อาจหุงออกมาแข็งกว่าปกติเล็กน้อยขึ้นอยู่กับยี่ห้อข้าว
ข้าวผสม	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ข้าวผสม	ข้าวผสม	0.5–2	• ละลายเครื่องปรุงด้วยน้ำซุปหรือน้ำแล้วใส่ลงบนข้าว เติมน้ำแล้วคนให้ทั่วจากก้นหม้อ หากไม่ละลายหรือคนไม่ทั่วอาจเกิดการไหม้เกรียมหรือหุงได้ไม่ดีเท่าที่ควร • ปริมาณส่วนผสมที่เหมาะสมคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว
ซูชิ	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ซูชิ	ซูชิ	1–3	• ข้าวจะมีความแน่นมากกว่าการหุงข้าวขาวปกติ
โจ๊ก	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	โจ๊ก	โจ๊ก	0.5–1	• ปริมาณส่วนผสมที่เหมาะสมคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว • ไม่ควรใช้ส่วนผสมที่สุกยากลงไปในปริมาณมาก • **สำหรับผักใบเขียวให้ลวกทิ้งไว้และใส่ลงไปหลังจากปรุงโจ๊กเสร็จแล้ว** • ไม่สามารถใช้ข้าวกล้องผสม (30%, 50% และ 70%) หรือข้าวกล้องในการปรุงโจ๊ก
ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง เมล็ดสั้น	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	0.5–2	• ไม่แนะนำให้หุงโดยผสมกับข้าวขาว เนื่องจากอาจทำให้เกิดการล้นออกมา หรือหุงได้ไม่ดีเท่าที่ควร

เมื่อต้องการหุงข้าวประเภทอื่น ๆ

ประเภทข้าวที่ต้องการหุง	ข้าว	เมนูที่เลือก	เส้นระดับน้ำ	ปริมาณข้าวที่หุง (ถ้วย)	ลักษณะพิเศษ/คำแนะนำ
ข้าวผสมบาร์เลย์	**ข้าวขาวเมล็ดสั้นผสมข้าวบาร์เลย์**	**ข้าวขาว**	**ขาว**	**0.5–3**	• ปริมาณข้าวบาร์เลย์ที่ผสมในข้าวจะต้องน้อยกว่า 20% ของปริมาณทั้งหมด เช่น หากหุงข้าว 1 ถ้วย ผสมกับข้าวบาร์เลย์จะต้องใช้ข้าวขาว 0.8 ถ้วย และข้าวบาร์เลย์ 0.2 ถ้วย
ข้าวขาวพร้อมจมูกข้าว	**ข้าวขาวเมล็ดสั้นผสมจมูกข้าว**	**ข้าวขาว**	**ขาว**	**0.5–3**	• ปริมาณข้าวบาร์เลย์ที่ผสมในข้าวจะต้องน้อยกว่า 20 ของปริมาณทั้งหมด เช่น หากหุงข้าว 1 ถ้วย ผสมกับข้าวบาร์เลย์จะต้องใช้ข้าวขาว 0.8 ถ้วย และข้าวบาร์เลย์ 0.2 ถ้วย
ข้าวกล้องงอก	**ข้าวกล้องงอก หรือ ข้าวกล้องงอกผสมกับข้าวขาวเมล็ดสั้น**	**ข้าวขาว**	**ขาว**	**0.5–2**	• ห้ามใช้ปุ่มตั้งเวลาหรือแช่น้ำนานเกินกว่า 30 นาที • ผลการหุงในแต่ละครั้งอาจแตกต่างกันและอาจไม่เป็นที่น่าพึงพอใจ และข้าวกล้องบางชนิดอาจทำให้ข้าวล้นจากหม้อ • กรณีหุงข้าวกล้องงอกที่ได้จากเครื่องผลิตข้าวกล้องงอกโดยตรง ให้ติดต่อผู้ผลิตตัวขัดสีข้าวโดยตรงสำหรับวิธีการหุงที่เหมาะสม
ข้าวกล้องขัดสี	**ข้าวกล้องขัดสี 30%**	**ข้าวกล้อง**	**ข้าวกล้อง** (ใช้น้ำน้อยกว่าระดับข้าวกล้องเล็กน้อย)	**1–2**	• ขึ้นอยู่กับยี่ห้อข้าวและ/หรือระดับการขัดสีของข้าว ซึ่งอาจทำให้หม้อข้าวหุงข้าวไหม้หรือไม่สุก → **ปรับระดับน้ำให้เหมาะสม**
	ข้าวกล้องขัดสี 50%/70%	**ข้าวขาว**	**ข้าวขาว** (ใช้น้ำมากกว่าขีดจำกัดข้าวขาวเล็กน้อย)	**1–2**	

ประเภทข้าว

● ชื่อและประเภทข้าวอาจแตกต่างกันตามการขัดสีและ/หรือการผลิตข้าว

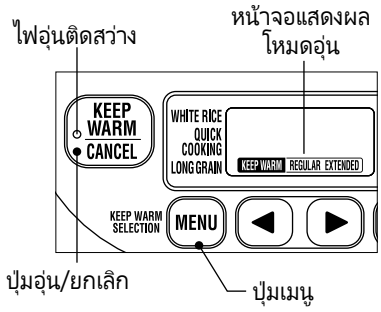


การอุ่นข้าว

อุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง

ขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่าง เมื่อกดปุ่มเมนู จะสามารถเลือกโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่องได้

- **กรณีต่อไปนี้แม้จะกดปุ่มอุ่นก็ไม่สามารถเลือกโหมดอุ่นต่อเนื่องได้ (เสียงกริ่งจะดังขึ้น และจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ)**
- เมื่อเลือกเมนูข้าวผสม โจ๊ก ข้าวกล้อง
- เมื่อใช้การอุ่นปกตินานเกิน 12 ชั่วโมง
- เมื่อใช้การอุ่นเนื่องนานเกิน 4 ชั่วโมง
- เมื่ออุณหภูมิหม้อต่ำลงเนื่องจากการยกเลิกโหมดอุ่นหรือไฟดับ



การอุ่นปกติ

เป็นการอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูงจะช่วยป้องกันการเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์

เมื่อหุงสุกจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ และไฟอุ่นปกติจะติดสว่าง

การอุ่นต่อเนื่อง

เป็นการอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำเป็นระยะเวลานานจะช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเปลี่ยนสี

ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เมื่ออยู่ในโหมดอุ่นปกติ

1 ตรวจสอบว่าไฟอุ่นปกติติดสว่าง

2 กดปุ่ม (MENU)

ไฟอุ่นต่อเนื่องจะติดสว่างแทน

- เมื่อเวลาผ่านไป 8 ชั่วโมงหลังจากเริ่มโหมดอุ่นต่อเนื่อง เครื่องจะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ

หากต้องการเปลี่ยนจากอุ่นต่อเนื่องกลับเป็นอุ่นปกติ

กดปุ่ม (MENU)

เพื่อกลับเป็นโหมดอุ่นปกติและไฟอุ่นปกติจะติดสว่าง

เวลาที่ใช้ในการอุ่น

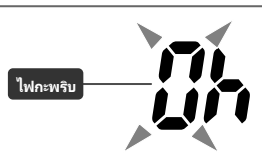
- ตรวจสอบเวลาสูงสุดในการอุ่นของข้าวแต่ละประเภทดังที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุด้วย "—" จะไม่สามารถเลือกเป็นโหมดอุ่นต่อเนื่องได้ โหมดอุ่นปกติจะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ
- เมื่อหุงข้าวสุก ทุกเมนูจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น แต่ห้ามตั้งโหมดอุ่นกับเมนูที่มีเครื่องหมาย "X" เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได้

เมนู / การอุ่น	ข้าวขาว หุงด่วน, ข้าวเมล็ดยาว, ซูชิ	ข้าวผสม, โจ๊ก	ข้าวกล้อง ข้าวกล้อง 30%	ข้าวกล้องงอก, ข้าวกล้อง 50%/70%
อุ่นปกติ	**สูงสุด 12 ชั่วโมง**	✕	**สูงสุด 12 ชั่วโมง**	**สูงสุด 12 ชั่วโมง**
อุ่นต่อเนื่อง		—	—	✕*

* เนื่องจากข้าวกล้องงอกและข้าวกล้อง 50%/70% หุงโดยเลือกการหุงแบบข้าวขาว (ดูหน้า 11) หากเลือกอุ่นต่อเนื่อง ตัวเลขที่แสดงบนหน้าจอจะหยุดกะพริบที่ "0(h)" อย่างไรก็ตาม ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่องสำหรับข้าวประเภทเหล่านี้

- เมื่อผ่านไป 12 ชั่วโมง ตัวเลขจะกะพริบแจ้งเตือน ควรรับประทานข้าวที่เหลือโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

- สำหรับเมนูที่มีเครื่องหมาย "X" ตัวเลขจะแจ้งเตือนโดยกะพริบที่ "0(h)" กรุณาอย่าตั้งโหมดอุ่น



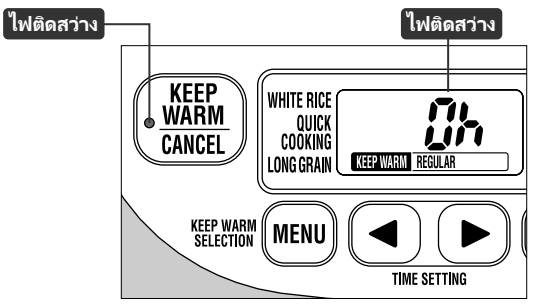
การอุ่นข้าวอีกครั้ง

■ กรณียกเลิกโหมดอุ่นแล้วต้องการอุ่นอีกครั้ง

กดปุ่ม KEEP WARM CANCEL

ไฟโหมดอุ่นจะติดสว่าง โดยเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะกลับไปที่ “0h” ในส่วนแสดงผล

- ห้ามอุ่นอีกครั้งหากอุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ หากอุ่นอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ จะทำให้ “0(h)” บนจอแสดงผลกะพริบ



กรณีมีกลิ่นไม่พึงประสงค์

- แบคทีเรียอาจขยายพันธุ์และก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ประเภทข้าว หรือวิธีซาวข้าว เป็นต้น หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ “ด้านใน” ในหน้า 19 แล้วใช้โหมดอุ่นปกติ โดยอาจได้ผลดีมากยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ **“เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้” ในหน้า 22**

หมายเหตุ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่อยู่ในโหมดหุงข้าว ให้กดปุ่ม ◄ หรือ ► เพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา เมื่อกดปุ่ม ◄ หรือ ► อีกครั้ง จะกลับมาแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านมา

หากไม่เปลี่ยนการแสดงผลกลับเป็นเวลาอุ่นที่ผ่านไป การหุงครั้งต่อไปเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะไม่แสดงบนจอแสดงผลและขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไปกะพริบอยู่ จะไม่สามารถเปลี่ยนการแสดงเวลาได้

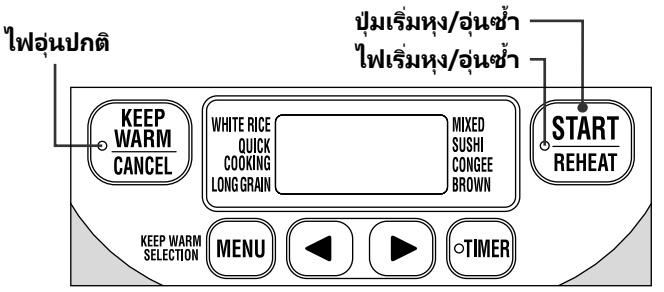
ข้อควรปฏิบัติ

- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อ ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่นเสมอ

การอุ่นข้าวซ้ำ

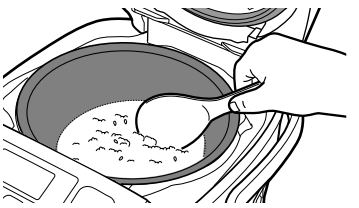
สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นปกติ หรืออุ่นต่อเนื่อง

- **ฟังก์ชันอุ่นซ้ำใช้สำหรับอุ่นข้าวขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเพื่อให้ข้าวร้อนขึ้น โดยเฉพาะเมื่อข้าวอุ่นอยู่ในอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำในโหมดอุ่นต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นข้าวให้กลับไปอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะกับการรับประทาน**
- **อุ่นซ้ำขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่างเท่านั้น**



1 คนข้าวที่อุ่นอยู่แล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน

- คนข้าวเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแข็งหรือไหม้
- หากต้องการอุ่นซ้ำข้าวที่มีปริมาณน้อย ให้ใส่น้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อข้าว 1 ถ้วย (ประมาณ 160 กรัม) คนให้ทั่ว และรวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง
- ระวังไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว
- หม้ออาจหมุนขณะคนข้าว การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้



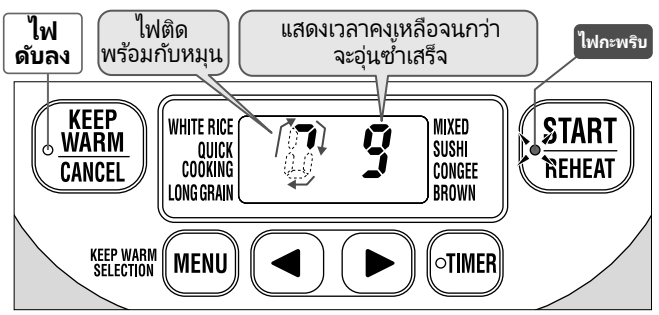
2

ตรวจสอบจนแน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นติดสว่าง

และ กดปุ่ม START REHEAT

เสียงดนตรีจะดังขึ้นแล้วเริ่มอุ่นซ้ำ

ไฟโหมดอุ่นจะดับลง ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะกะพริบแทนดังรูปด้านล่าง



ประมาณ 7-8 นาที

เมื่อการอุ่นเสร็จสิ้น เสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) จะดังขึ้น
ไฟโหมดอุ่นจะติดสว่าง และไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ จะดับลง

ไฟติดสว่าง KEEP WARM CANCEL หากกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ ขณะที่ไฟโหมดอุ่นดับอยู่ เครื่องจะเริ่มการหุงข้าวแทน

เวลาที่ใช้ในการอุ่นซ้ำ ประมาณ 7-8 นาที

3 คนข้าว

- คนข้าวให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกันเนื่องจากข้าวบริเวณก้นหม้ออาจแข็งกว่าปกติ
- ระวังไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว
- หม้ออาจหมุนขณะคนข้าว การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำ

กดปุ่ม KEEP WARM CANCEL ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะดับลง และหน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำ แล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม KEEP WARM CANCEL ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะดับลงและไฟโหมดอุ่นจะติดสว่าง

ห้ามอุ่นซ้ำในกรณีต่อไปนี้

- **ข้าวชนิดอื่นที่ไม่ใช่ข้าวขาว (อาจทำให้ไหม้หรือเปลี่ยนสี)**
- **อุ่นซ้ำหลายครั้ง (อาจทำให้ไหม้หรือแห้ง)**
- **เมื่อมีปริมาณข้าวอยู่ที่เส้นระดับน้ำข้าวขาวระดับ 2 ขึ้นไป เนื่องจากอาจทำให้ข้าวอุ่นไม่ทั่วถึง**
- **เมื่อข้าวเย็นหรืออุณหภูมิของหม้อต่ำ (อาจทำให้ไหม้ มีกลิ่น หรือทำให้ข้าวแข็ง)**

การตั้งเวลาหุงข้าว

หุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า

- ฟังก์ชันนี้ตั้งเพื่อให้ข้าวสุกในเวลาที่ต้องการรับประทาน เมื่อตั้งเวลาแล้ว เวลาที่ตั้งจะบันทึกลงในตั้งเวลา 1 และตั้งเวลา 2
- การตั้งค่าดั้งเดิมซึ่งตั้งมาจากโรงงานจะตั้งเวลา 1 ไว้ที่ 6:00 และตั้งเวลา 2 ไว้ที่ 18:00

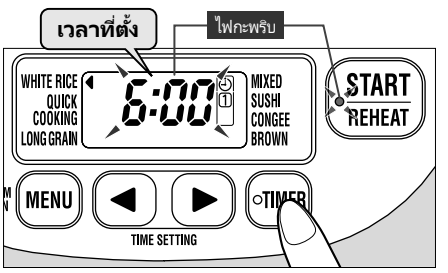
- ให้ปรับเป็นเวลาปัจจุบันให้ตรงก่อนการตั้งเวลา หากเวลาคลาดเคลื่อน ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 7

- สามารถดูการเตรียมก่อนการหุงข้าวได้ที่หัวข้อ “วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 1-4” ในหน้า 8

1 กดปุ่ม MENU เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

- สำหรับเมนูหุงด่วนและข้าวผสมจะไม่สามารถตั้งเวลาได้

Ex. ตัวอย่าง กรณีที่จะตั้ง เวลา 1 ไว้ที่“7:30” (หุงโดยใช้เมนูข้าวขาว)



2 กดปุ่ม TIMER เพื่อเลือก (ตั้งเวลา 1) ① หรือ (ตั้งเวลา 2) ② (Timer 1) or (Timer 2).

เวลาที่ตั้งไว้สำหรับตั้งเวลา 1 และไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะกะพริบ

- **เมื่อกดปุ่มอีกครั้งจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้สำหรับตั้งเวลา 2**

3 กดปุ่ม ◀ หรือ ▶ เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

- กดปุ่มค้างไว้เพื่อปรับเวลาอย่างรวดเร็วโดยเพิ่มขึ้นทีละ 10 นาที

▶ **ปุ่ม : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะเพิ่มขึ้น 10 นาที**	◀ **ปุ่ม : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะลดลง 10 นาที**

- หากจะใช้เวลาเดียวกับที่ตั้งค่าไว้ครั้งก่อน ก็ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง

4 กดปุ่ม START REHEAT

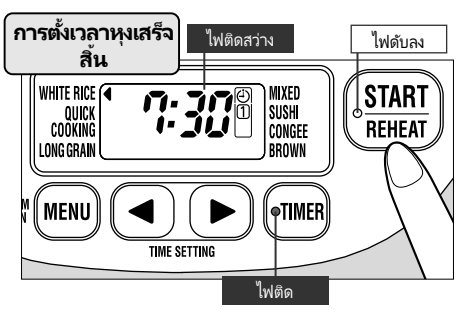
เสียงดนตรี (เสียงกริ่ง) จะดังขึ้น
ถือว่าการตั้งเวลาหุงเสร็จสิ้น

ไฟเริ่ม/อุ่นซ้ำจะดับลง และเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก และไฟที่ปุ่มตั้งเวลาจะติดสว่าง

- **หากไม่กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ จะถือว่าการตั้งเวลาหุงไม่เสร็จสิ้น**
- ข้าวจะหุงสุกในเวลาที่ตั้งไว้

→ **ดูขั้นตอนที่ 7 ในหัวข้อ “ขั้นตอนการหุงข้าวโดยพื้นฐาน” ในหน้า 9**

- หากต้องการยกเลิกการตั้งเวลาหุงขณะที่ได้ตั้งเวลาหุงเอาไว้แล้วให้กดปุ่มยกเลิก



เวลาที่แนะนำในการตั้งเวลาหุง

ข้าวขาว	1 ชั่วโมง 15 นาที – 13 ชั่วโมง
ข้าวเมล็ดยาว	1 ชั่วโมง 25 นาที – 13 ชั่วโมง
ซูชิ	1 ชั่วโมง 15 นาที – 13 ชั่วโมง
โจ๊ก	1 ชั่วโมง 30 นาที – 13 ชั่วโมง
ข้าวกล้อง	1 ชั่วโมง 50 นาที – 13 ชั่วโมง

ข้อควรปฏิบัติ

- **ห้ามตั้งเวลาหุงหากใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงลงไปในข้าว ส่วนผสมอาจบูดเสียหรือเครื่องปรุงตกตะกอน ทำให้หุงออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร**
- ห้ามตั้งเวลาหุงนานเกิน 13 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงฤดูร้อน เพื่อป้องกันการบูดเสียของข้าวที่แช่น้ำเนื่องจากอุณหภูมิที่สูง
- ห้ามใช้ตัวจับเวลาเพื่อหุงข้าวกล้องงอก เพราะข้าวกล้องงอกจะดูดซับน้ำปริมาณมาก และข้าวที่หุงออกมาอาจไม่ดีเท่าที่ควร

หมายเหตุ

- เมื่อตั้งเวลาหุง จะไม่แสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก
- หากตั้งเวลาต่ำกว่าที่แนะนำ เสียงกริ่งจะดังขึ้นแล้วเริ่มหุงทันที และจะแสดงเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกแสดงบนหน้าจอ
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซับน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งทำให้ข้าวนิ่มขึ้น หรือเยื่อข้าวอาจไปเกาะที่ก้นหม้อทำให้ไหม้เกรียมได้
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ตั้งเวลาหุงอยู่ ให้กด ◀ หรือ ▶ เพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา

ตำราอาหาร

มาตรวัดที่ใช้ในตำราอาหารนี้	● 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มิลลิลิตร ● มาตรวัดข้าวที่ตวงด้วยถ้วยตวงที่เตรียมไว้ให้ ● 1 ช้อนชา = 5 มิลลิลิตร (ข้าว 1 ถ้วยตวง = 180 มิลลิลิตร)

ข้าวผสม

เลือกเมนู : ข้าวผสม

ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)

ข้าว 2 ถ้วยตวง
สะโพกไก่ 30 กรัม
อาเกะ (เต้าหู้ทอด) หั่น 1/2 ชิ้น
แครอท 20 กรัม
คอนยาคุ 20 กรัม
โกโบะ 20 กรัม
เห็ดหอมแห้ง 2 ดอก (แช่น้ำให้นิ่ม)

A
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- มิริน 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/3 ช้อนชา
- ดาชิโนโมโตะ 1/3 ช้อนชา

น้ำแช่เห็ดหอมแห้งนำมาใช้เพื่อเพิ่มรสชาติ
พาร์สลีย์ใช้เพื่อเพิ่มรสชาติ

วิธีปรุง

1 สะโพกไก่หั่นเต๋าขนาด 1 เซนติเมตร วางอาเกะในภาชนะและเทน้ำร้อนลงไป ค่อย ๆ บีบเอาน้ำมันออก หลังจากนั้นหั่นเป็นเส้น แช่สะโพกไก่หั่นเต๋าและอาเกะลงในส่วนผสม A นาน 5 นาที (ห้ามเทส่วนผสมนี้ทิ้ง)

2 หั่นแครอทและคอนยาคุเป็นเส้นเล็ก ๆ แช่คอนยาคุในน้ำร้อนและเทน้ำออก หั่นโกโบะเป็นฝอย แช่ในน้ำเพื่อเอาความขมออกแล้วเทน้ำออก หั่นเห็ดหอมเป็นเส้นเล็ก ๆ

3 นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 ใส่ลงในน้ำแช่เห็ดหอมแห้ง และผสมให้เข้ากัน

4 ซาวข้าวและเพิ่มส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 3 นำทั้งหมดใส่ลงในหม้อข้าวพร้อมน้ำจนถึงน้ำระดับขีด 2 สำหรับข้าวผสม และ**คนส่วนผสมจากก้นหม้อให้เข้ากัน**

5 วางส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 และ 2 ไว้ด้านบนข้าวและเกลี่ยส่วนผสมขั้นตอนที่ 4 ด้านบนให้กระจายทั่วกัน ห้ามผสมส่วนผสมร่วมกับข้าว การเปลี่ยนปริมาณข้าวหรือส่วนผสมอาจจะทำให้ผลลัพธ์ออกมาไม่ดี

6 กดปุ่มเมนู เลือกข้าวผสม และกดปุ่มเริ่ม/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มหุง

7 ตักข้าวใส่ในถ้วยและวางพาร์สลีย์บนข้าว

โจ๊ก 7 สมุนไพร

เลือกเมนู : โจ๊ก

① ตรวจสอบว่าเลือกเมนูโจ๊กในการหุง
② ขณะที่ปรุงโจ๊กพร้อมผักใบเขียว (เช่นสูตรอาหารนี้) ควรเพิ่มผักใบเขียวลงไปหลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว

ทำตามขั้นตอนเหล่านี้เพื่อป้องกันไม่ให้โจ๊กไหม้ หรือไอน้ำอุดตันตรงช่องระบาย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตราย

ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)

ข้าว 0.5 ถ้วย
ผักใบเขียว 35 กรัม
(สมุนไพรทั้ง 7 ชนิดสำหรับฤดูใบไม้ผลิ* หากมี หรือใช้ผักใบเขียวอื่น ๆ แทนได้)
เกลือสำหรับปรุงรส

วิธีปรุง

1 ล้างและต้มผัก หลังจากนั้นแช่ในน้ำเย็น บีบเอาน้ำออกและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

2 ซาวข้าวให้สะอาด ใส่น้ำจนถึงขีดระดับน้ำ 0.5 ของโจ๊ก

3 กดปุ่มเมนู เลือกโจ๊ก และกดปุ่มเริ่ม/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มหุง

4 เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 และเกลือ และค่อย ๆ ผสมให้เข้ากัน อีกวิธีหนึ่งให้ตักโจ๊กใส่ในถ้วยและวางผักจากขั้นตอนที่ 1 ไว้ด้านบน

*** 7 สมุนไพรฤดูใบไม้ผลิ**
พาร์สลีย์ญี่ปุ่น, Shepherd's Purse, Cottonweed, Chickweed, Henbit, ผักกาด, หัวไชเท้า

ซูชิ

เลือกเมนู : ซูชิ

ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)
ข้าว 2 ถ้วย
ส่วนผสมน้ำส้มสายชู
น้ำส้มสายชูข้าว 2 2/3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล 2 ช้อนชา
เกลือ 1 ช้อนชา
ท็อปปิ้งที่แนะนำ
ซาชิมิ (ปลาทูน่า ปลาหมึก กุ้ง เป็นต้น)
ผักดอง (เช่น หัวไชเท้าดอง)
อะโวคาโด้และแฮม
นัตโตะ (ถั่วหมัก) และต้นหอม
เบคอนและหน่อไม้ฝรั่ง
ไข่ปลาแซลมอน ปลาไหล และไข่ม้วน
แครอท แตงกวา และชิ้นฉ่าย
สาหร่าย วาซาบิ ซีอิ๊ว และขิงดองเพื่อเพิ่มรสชาติ

วิธีปรุง

1 ซาวข้าวให้สะอาดและใส่ลงในหม้อ พร้อมกับใส่น้ำจนถึงขีดระดับ 2 สำหรับซูชิ

2 กดปุ่มเมนู เลือกซูชิ และกดปุ่มเริ่ม/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มหุง

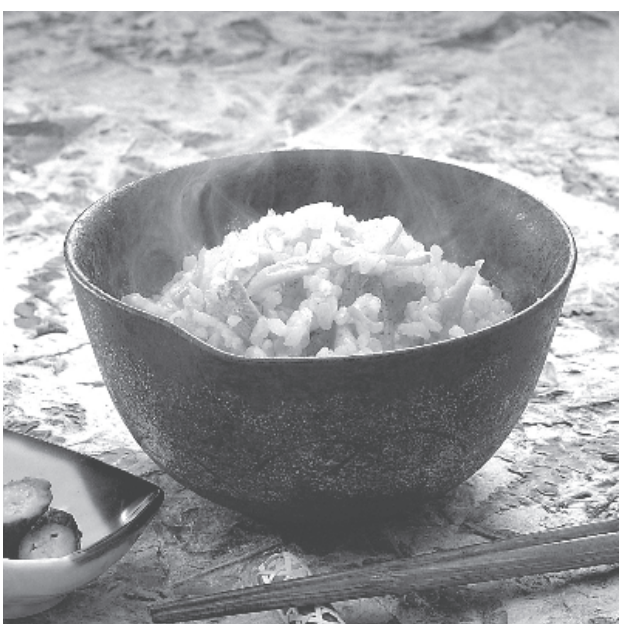
3 เมื่อหุงข้าวเสร็จ ให้วางข้าวบนถาดไม้ (เช็ดด้วยผ้าเปียกสะอาด) เทส่วนผสมของน้ำส้มสายชูลงบนข้าวและคนให้เข้ากันพร้อมกับทำให้ข้าวเย็นลงโดยใช้พัด

* ซูชิทำได้ง่ายและรวดเร็ว นำซาซิมิที่คุณชอบ ส่วนผสม และข้าวซูชิวางบนสาหร่ายแล้วห่อ ท่านอาจใช้ผักใบเขียวห่อเป็นซูชิได้เช่นกัน

ข้าวกล้องผสม

เลือกเมนู : ข้าวกล้อง

ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)
ข้าวกล้อง 2 ถ้วย
สะโพกไก่ 50 กรัม
อาเกะ (เต้าหูทอด) 1 ชิ้น
แครอท 20 กรัม
คอนยาคุ 20 กรัม
โกโบะ 20 กรัม
A { ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
มิริน 1 ช้อนชา (สาเกหวาน)



วิธีปรุง

1 สะโพกไก่หั่นเต๋าประมาณ 1 เซนติเมตร วางอาเกะลงในภาชนะและใส่น้ำร้อนลงไป ค่อย ๆ บีบน้ำออก และหั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ

2 หั่นแครอทและคอนยาคุเป็นเส้นเล็ก ๆ ใส่น้ำร้อนลงบนคอนยาคุและเทน้ำออก หั่นโกโบะแล้วแช่ในน้ำเพื่อเอาความขมออก และเทน้ำออก

3 ซาวข้าวและใส่ส่วนผสม A ลงในหม้อหุงข้าว และใส่น้ำจนถึงขีดระดับน้ำ 2 ของข้าวกล้อง และผสมให้เข้ากัน คนจากก้นหม้อข้าวให้ทั่ว
*ค่อย ๆ ล้างข้าวกล้องเพื่อเอาแกลบออก

4 วางส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 และ 2 บนข้าวในขั้นตอนที่ 3
*ห้ามผสมส่วนผสมเข้ากับข้าว การเปลี่ยนปริมาณข้าวและส่วนผสมจะทำให้ข้าวที่หุงออกมาไม่ดีเท่าที่ควร

5 กดปุ่มเมนูและเลือกข้าวกล้อง และกดปุ่มเริ่ม/อุ่นซ้ำ

6 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คนข้าวให้ทั่ว

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

● **ทำความสะอาดหลังจากใช้งานทุกครั้ง**

- **ห้ามใช้ฟองน้ำที่มีพื้นผิวหยาบทำความสะอาด และตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับและรอให้ตัวผลิตภัณฑ์และหม้อเย็นลงก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง**
- ห้ามใช้ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว ฝอยขัด (ไนลอน โลหะ เป็นต้น) ฟองน้ำใยแข็งหรือฟองน้ำที่มีส่วนผสมของไนลอน (อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้าเป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)
- ห้ามใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจานไฟฟ้า อาจเป็นสาเหตุทำให้เป็นรอย เปลี่ยนรูป หรือเปลี่ยนสีได้
- หลังจากทำความสะอาดให้ติดตั้งชุดฝาด้านในและชุดช่องระบายไอน้ำกลับให้ถูกต้อง

ด้านนอก

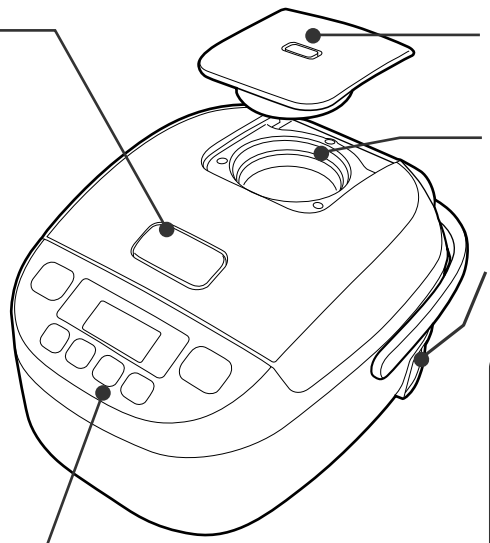
เช็ดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

- หากใช้ผ้าชุบน้ำยา ให้เช็ดเบาๆเพื่อป้องกันไม่ให้กลิ่นน้ำยาติดเครื่อง (อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้าเป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้เช่นกัน)

ปุ่มเปิดฝา
หากปุ่มเปิดฝาหม้อข้าวเกิดอุดตัน ให้ใช้ตะเกียบหรือไม้เขี่ยเศษข้าวหรือสิ่งสกปรกออก
●ฝาด้านนอกจะเปิดออกไม่ได้

ช่องระบายอากาศ
ทำความสะอาดโดยใช้เครื่องดูดฝุ่น (เดือนละครั้ง)

●หากใช้งานโดยที่มีฝุ่นเกาะอยู่ อาจทำให้อุณหภูมิภายในตัวผลิตภัณฑ์สูงขึ้นผิดปกติและเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้



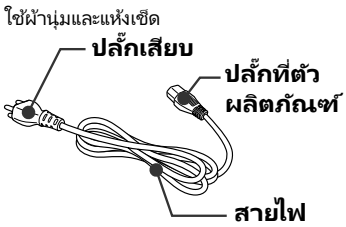
ฝาครอบช่องระบายไอน้ำ
ล้างโดยราดน้ำไหลผ่านและเช็ดให้แห้ง

ช่องใส่ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ
ถอดฝาปิดช่องระบายน้ำออก และเช็ดฝาภายนอก ด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

ช่องเสียบสายไฟ
เช็ดด้วยผ้าแห้ง

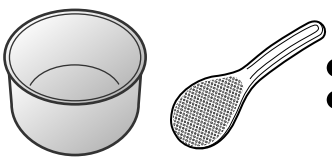
ส่วนควบคุม
เช็ดด้วยผ้าแห้ง

สายไฟ
ใช้ผ้านุ่มและแห้งเช็ด



หม้อด้านใน (→ หน้า 5)/ทัพพี

ใช้น้ำยาล้างจานและฟองน้ำในการทำความสะอาด



●ห้ามใช้ผงซักฟอก แปรงไนลอนหรือโลหะ
●ล้างเบา ๆ ห้ามขัดถูแรงเกินไป

ถ้วยตวง/ที่วางทัพพี

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่ม
ล้างให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน

หากเกิดกลิ่น

1 **ทน้ำลงในหม้อข้าวจนถึงขีดน้ำระดับ 1 ของข้าวขาว**
●ห้ามใส่สิ่งใด ๆ ลงในหม้อข้าว เช่น น้ำยาล้างจาน

2 **ปิดฝาด้านนอกและกดปุ่ม (MENU) เพื่อเลือกเมนูหุงด่วน**

3 **กดปุ่ม (START / REHEAT)**

4 **เมื่อขั้นตอนการหุงเสร็จสิ้นและเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นปกติให้กดปุ่ม (KEEP WARM / CANCEL)**

5 **รอจนกระทั่งหม้อข้าวเย็นตัวลง เทน้ำทิ้งและทำความสะอาด**
●เปิดฝาด้านนอกและตากหม้อข้าวในบริเวณที่มีอากาศถ่ายได้สะดวก

ด้านในตัวเครื่อง

ชุดฝาด้านใน

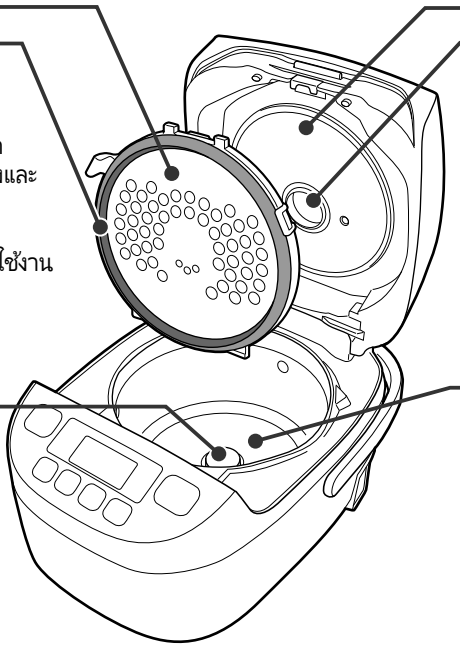
ซีลยางฝาด้านใน

เทน้ำร้อนหรือน้ำเย็น ล้างด้วยฟองน้ำนุ่ม และตากให้แห้ง

- นำเศษข้าวและสิ่งสกปรกออก หากไม่เอาออก ไอร้อนอาจรั่วออกมา ข้าวอาจแห้ง หรือการหุงและการอุ่นข้าวอาจทำได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- แกะตัวหนีบฝาด้านในออกไม่ได้
- ทำความสะอาดชุดฝาด้านในทุกครั้งหลังจากใช้งาน มิเช่นนั้นอาจเกิดสนิมและสีลอก

เซนเซอร์ตรงกลาง

เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดให้แห้ง หากมีข้าวหรือสิ่งสกปรกอุดตัน ให้ใช้ไม้หรือ อุปกรณ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงเขี่ยออก



ฝาด้านนอก

ช่องระบายไอน้ำ

จับฝาด้านนอกให้แน่นและเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ น้ำข้าวหรือสิ่งตกค้างด้านในฝาด้านนอกออกให้หมด

- ห้ามใช้น้ำยาล้างจาน

- หากมีข้าวหรือสิ่งตกค้างหรือความชื้นบนพื้นผิว อาจทำให้ฝาด้านนอกเกิดสนิมและสีซีดจาง

แผ่นทำความร้อน

เช็ดสิ่งเปรอะเปื้อนบนผิวหน้าโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นบิดหมาด (หากมีเมล็ดข้าวติดบนแผ่นทำความร้อน ให้ใช้กระดาษทรายเบอร์ 320 ที่ขายตามท้องตลาดชุบน้ำ แล้วขัดออกเบา ๆ) หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดอยู่ ให้ใช้ไม้หรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะใกล้เคียงเขี่ยออก

วิธีถอดและติดตั้งชุดฝาด้านใน

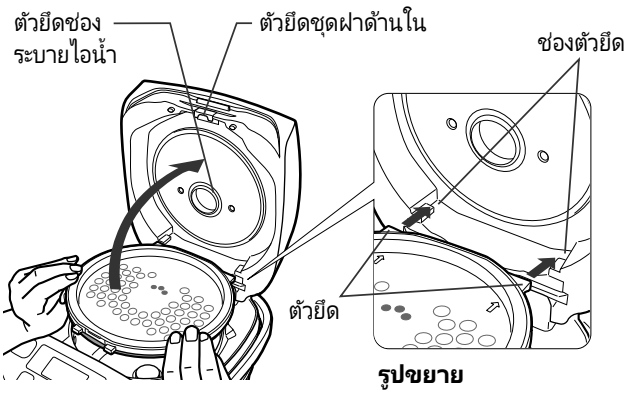
วิธีถอด

จับลูกบิดฝาด้านใน (1) และดันตัวยึดชุดฝาด้านใน (2) เพื่อดึงออก

- ห้ามดึงลูกบิดชุดฝาด้านในเข้าหาตัว โดยไม่กดตัวยึดฝาด้านใน (อาจทำให้ชุดฝาด้านในและฝาด้านนอกแตกได้)

วิธีติด

เสียบตัวยึดที่อยู่บริเวณขอบด้านล่างของชุดฝาด้านในเข้ากับฝาด้านนอกและดันเข้าไปที่ฝาด้านนอกจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก



รูปขยาย

การเปลี่ยนชิ้นส่วน

- กรุณาเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ชำรุดเพื่อประสิทธิภาพในการทำงานที่ดี
- เมื่อต้องการเปลี่ยนชิ้นส่วน ให้ตรวจดูหมายเลขรุ่นและชื่อชิ้นส่วน เป็นอันดับแรกแล้วจึงติดต่อร้านค้าที่ซื้อหม้อหุงข้าว

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
ชุดฝาภายใน	C206-WH
หม้อข้าว	B495-6B
ทัพพี	BE243033L-00
ที่วางทัพพี	BE643037L-00
ถ้วยตวง	615784-00

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

● กรุณาตรวจสอบวิธีแก้ไขดังด้านล่าง ก่อนติดต่อสอบถามไปที่ศูนย์บริการ

ความผิดปกติ		สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)
หม้อหุงข้าว	**ข้าวแข็ง/นิ่มเกินไป**	● เพิ่มหรือลดปริมาณน้ำประมาณ 1-2 มิลลิเมตร จากเส้นระดับน้ำตามต้องการ ● หากหม้อหุงข้าวไม่ได้วางบนพื้นผิวเรียบหรือไม่เสมอกัน ข้าวที่หุงออกมาอาจแข็งหรือนิ่มกว่าปกติ เนื่องจากปริมาณน้ำที่ใช้หุงข้าวไม่เสมอกัน ● ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างไปตามแบรนด์ของข้าว แหล่งผลิต หรือระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่หรือข้าวเก่า) ● ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิน้ำ ● การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้าอาจทำให้ข้าวนิ่มกว่าปกติ ● การหุงข้าวโดยใช้เมนูหุงด่วนอาจทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งได้ **→ ลองใช้เมนูข้าวขาว** ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป ● ซาวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก ● คนข้าวทันทีหลังจากหุงสุกหรือไม่ **→ คนข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก** ● มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ด้านนอกหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ชุดฝาด้านใน หรือชุดช่องระบายไอน้ำหรือไม่ **→ เช็ดออกให้สะอาด** ● ข้าวเมล็ดยาวอาจแข็งกว่าปกติเล็กน้อย **→ เพื่อทำให้ข้าวนิ่มขึ้น ให้หุงโดยใส่ปริมาณน้ำมากกว่าเส้นระดับน้ำของหม้อเล็กน้อย (ไม่เกิน 1/2 ของ 1 เส้นระดับ) และหุง อย่างไรก็ตาม ขอให้ทราบว่าหากเติมน้ำมากเกินไป อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการล้นออกมาได้**
	ข้าวไหม้เกรียม	● อาจมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดที่ด้านนอกหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ เซนเซอร์ตรงกลางหรือแผ่นทำความร้อน ● หากแช่ข้าวในน้ำเป็นเวลานาน หรือหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา เยื่อข้าวอาจเกาะที่ก้นหม้อทำให้เกิดการไหม้เกรียมได้ง่ายขึ้น ● ซาวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	ผิวหน้าข้าวที่หุงสุกไม่เรียบเสมอกัน	● ผิวหน้าข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการพาความร้อนระหว่างหุงข้าว ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	น้ำล้นออกมาขณะหุง	● เลือกเมนูหรือใส่น้ำในปริมาณที่ผิดหรือไม่ → หน้า 10 เมื่อใช้เมนูโจ๊ก จะเกิดการล้นออกมาได้ง่าย ระวังอย่าใส่ปริมาณน้ำผิด → หน้า 9 "ระมัดระวังข้าวและน้ำไม่ให้ล้นออกมา" ● ตรวจสอบว่าได้ติดตั้งชุดช่องระบายไอน้ำแล้วหรือไม่ ● ซาวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	หุงข้าวไม่ได้ หรือกดปุ่มแล้วไม่มีการตอบสนอง	● เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับแล้วหรือไม่ ● ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์หลุดออกจากช่องเสียบหรือไม่ ● มีคำว่า "E01" หรือ "E02" แสดงบนส่วนแสดงผลหรือไม่ → หน้า 22 ● ไฟโหมดอุ่นปกติติดสว่างหรือไม่ → **กดปุ่มอุ่น/ยกเลิก และกดปุ่มเริ่ม/อุ่นซ้ำ**
	ไอน้ำรั่วออกจากช่องระหว่างฝาด้านนอกกับตัวผลิตภัณฑ์	● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูปจากการทำตกและซีลยางฝาด้านในไม่ขาด ● ซีลยางฝาด้านในเปรอะเปื้อนหรือไม่ → **หากเปรอะเปื้อน ให้ทำความสะอาด** ● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
หุงข้าว /อุ่น	**มีเสียงดังขณะหุง/อุ่น**	● ไมโครเซนเซอร์ (MICOM) จะมีเสียงขณะปรับความร้อนของหม้อหุงข้าว ซึ่งไม่ได้หมายความว่าเครื่องมีปัญหา ● เครื่องอาจส่งเสียงดัง "เปรี๊ยะ ๆ" หากมีหยดน้ำติดอยู่ที่หม้อ → ควรเช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมซึ่งติดอยู่ที่หม้อออกก่อนใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์
	ฟังก์ชันอุ่นซ้ำไม่ทำงาน	● ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นปกติไม่ได้ดับ → หน้า 14
การอุ่น	**ข้าวมีกลิ่น ข้าวแฉะขณะอยู่ในโหมดอุ่น**	● อุ่นข้าวโดยทิ้งทัพพีไว้ในหม้อหรือไม่ ● อุ่นข้าวที่เย็นแล้วหรือไม่ ● คนข้าวที่หุงสุกทั่วหรือไม่ **→ คนข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก** ● ซาวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก **→ ทำความสะอาดหม้อให้สะอาด → ดูหน้า 18**

ความผิดปกติ		สาเหตุ (สิ่งที่ต้องตรวจสอบ)
การอุ่น	**ข้าวมีกลิ่น ข้าวแฉะ ขณะอยู่ในโหมดอุ่น**	● กรณีที่ต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อ แต่ปล่อยข้าวทิ้งไว้โดยไม่ได้ใช้งานฟังก์ชันการอุ่น **→ หากปล่อยข้าวทิ้งไว้โดยไม่ได้ใช้งานฟังก์ชันการอุ่น อาจเป็นสาเหตุการเกิดกลิ่นเหม็น→ หน้า 6** ● ทำความสะอาดหลังจากการใช้ทุกครั้งหรือไม่ **→ แบคทีเรียอาจขยายพันธุ์และก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมในการใช้งาน การเปิดและปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดข้าว หรือวิธีซาวข้าว หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อข้าวตามหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 19 แล้วใช้โหมดอุ่นปกติในหน้า 12 โดยอาจได้ผลดีมากยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 22**
	ข้าวเปลี่ยนสี หรือข้าวแห้งขณะอยู่ในโหมดอุ่น	● อุ่นข้าวในปริมาณน้อยหรือไม่ ● อุ่นข้าวนานกว่า 12 ชั่วโมง หรือไม่ → หน้า 12 ● ข้าวอาจหุงออกมาเป็นสีเหลืองขึ้นอยู่กับชนิดข้าวและน้ำที่ใช้ ● หากท่านกังวลเกี่ยวกับการเปลี่ยนสีหรือข้าวแห้ง ให้ดูหน้า 22 "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" การลดอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจทำให้ได้ผลดี
	จอแสดงผลไม่แสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไป	● จอแสดงผลแสดงเวลาปัจจุบันหรือไม่ **→ กดปุ่มการตั้งเวลาเพื่อเปลี่ยนการแสดงเวลา → หน้า 13 "หมายเหตุ"**
	การอุ่นต่อเนื่องไม่ทำงาน	● เลือกเมนูที่ใช้อุ่นต่อเนื่องไม่ได้หรือไม่ → **หน้า** 12 ● ระยะเวลาการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมง หรือไม่ **→ หากระยะเวลาการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมง จะไม่สามารถใช้การอุ่นต่อเนื่องได้** ● ข้าวที่อยู่ในหม้อ เย็นหรือไม่ **→ หากอุณหภูมิหม้อต่ำ จะไม่สามารถใช้การอุ่นต่อเนื่องได้**
	ตัวเลขแสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไปกะพริบ	● เวลาการอุ่นที่ผ่านไปจะกะพริบเมื่ออุณหภูมิข้าวต่ำ หรือระยะเวลาในการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมง (อาจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับเมนูที่เลือกใช้) → หน้า 12
การตั้งเวลาหุง	**หม้อหุงข้าวเริ่มหุงทันทีหลังจากตั้งเวลาเสร็จ**	● เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง กรุณาตรวจสอบและตั้งเวลาอีกครั้ง ● หากตั้งเวลาหุงต่ำกว่าเวลาที่แนะนำ หม้อข้าวจะเริ่มหุงทันที
	ข้าวไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้	● เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลา 24 ชั่วโมง กรุณาตรวจสอบและตั้งเวลาอีกครั้ง ● ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิน้ำต่ำ นอกจากนี้ อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
	ตั้งเวลาไม่ได้	● กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นช้าในขั้นตอนสุดท้ายของการตั้งเวลาแล้วหรือไม่ → หากไม่กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นช้า จะยังไม่ถือว่าสิ้นสุดการตั้งเวลา ● มีตัวอักษร **8:88** กะพริบอยู่หรือไม่ → **หากไม่ปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันจะไม่สามารถตั้งเวลาได้ → หน้า 7** ● เลือกเมนูที่ไม่สามารถตั้งเวลาได้หรือไม่ → **เมนูหุงด่วนและข้าวผสมไม่สามารถตั้งเวลาได้**
อื่น ๆ	**เปิดฝาด้านนอกไม่ออก**	● หากกดบริเวณขอบปุ่มกด อาจเปิดฝาด้านนอกได้ยาก จะต้องกดตรงกลางปุ่ม
	ฝาด้านนอกเปิดขณะหุงข้าว	● ปิดฝาด้านนอกแน่นหรือไม่ **→ ตรวจสอบว่าปิดฝาด้านนอกจนได้ยินเสียงคลิก**
	เผลอใส่ข้าวและน้ำลงในตัวเครื่อง	● การใส่ข้าวและน้ำลงในตัวเครื่องอาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ ให้ติดต่อร้านที่ซื้อหม้อหุงข้าว
	มีกลิ่นยาง เช่น พลาสติก	● เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก ฯลฯ แต่กลิ่นจะลดลงตามการใช้งาน หากรู้สึกกังวลกับกลิ่นเหล่านี้ กรุณาดูที่หน้า 18 "หากเกิดกรณีเช่นนี้"
	กรณีเครื่องดับ	● หากใช้งานอุปกรณ์หลายชนิดในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เบรกเกอร์ตัดเนื่องจากกำลังไฟเกินที่กำหนด **→ หากใช้หม้อหุงข้าวกับเต้ารับโดยใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ให้ถอดปลั๊กออกก่อนยกเบรกเกอร์ขึ้นอีกครั้ง หากไฟฟ้าเข้าภายใน 10 นาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงต่อทันทีโดยอัตโนมัติ**
	หากมีสนิมอยู่ด้านในฝาปิดด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน	● หากมีคราบ เช่น เมือก ฯลฯ ติดอยู่ที่ด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน ให้ทำความสะอาดให้เรียบร้อย → หน้า 19

รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

หน้าจอ		สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)
หน้าจอแสดงข้อผิดพลาด	E01 E02	● หมายถึงหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ → **กรุณาติดต่อร้านค้าที่ท่านซื้อหม้อหุงข้าว**
	H01 H02	● อุณหภูมิเซนเซอร์ฝาหรือเซนเซอร์ตรงกลางมีความร้อนสูง → **กดปุ่มอุ่น/ยกเลิกและเปิดฝาด้านนอกทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที เพื่อให้ด้านในตัวเครื่องเย็นตัวลง (ระวังอย่าให้เป็นแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวก)** → **วิธีทำให้ตัวเครื่องเย็นลงอย่างรวดเร็วให้ดูหน้า 9 “หมายเหตุ”**
	หน้าจอว่างเปล่า : 7:00 **กะพริบ :**	● ถ่านลิเธียมภายในตัวเครื่องหมดอายุ เมื่อถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ การแสดงผลจะดับลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน เมนู และการตั้งค่าการอุ่น) จะโดนลบออก แต่เมื่อเสียบปลั๊กและปรับเวลาอีกครั้งจะใช้งานได้ตามปกติ หากข้าวหุงสุกขณะที่ 7:00 กะพริบบนหน้าจอ เวลาปัจจุบันจะไม่แสดงขึ้นมาขณะหุงข้าว กรุณาติดต่อร้านที่ท่านซื้อหม้อหุงข้าวเพื่อเปลี่ยนแบตเตอรี่ลิเธียมใหม่ (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม)
	หน้าจอแสดงผิดปกติ :	● ถอดปลั๊กและเสียบใหม่อีกครั้ง **(หาก 7:00 ที่หน้าจอกะพริบ กรุณาตั้งเวลาใหม่) → หน้า 7**

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

เปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

ขึ้นอยู่กับภูมิภาคหรือสภาพแวดล้อมที่ท่านใช้งาน อุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจต่ำลงทำให้ข้าวมีกลิ่น เมื่ออุณหภูมิที่ใช้ก็อาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้งได้เช่นกัน หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง ลองเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นดังด้านล่างนี้

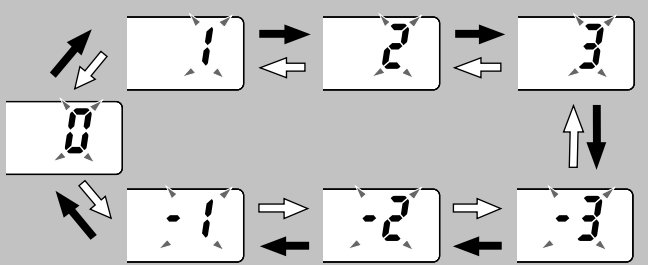
●“อุ่นปกติ” และ “อุ่นต่อเนื่อง” จะเปลี่ยนพร้อมกัน

1 **วางหม้อข้าวลงในเครื่องและเสียบปลั๊ก**

2 **กดปุ่มอุ่น/ยกเลิกค้างไว้นานกว่า 3 วินาที**

3 **กดปุ่ม ◄ หรือ ► เพื่อตั้งอุณหภูมิ**

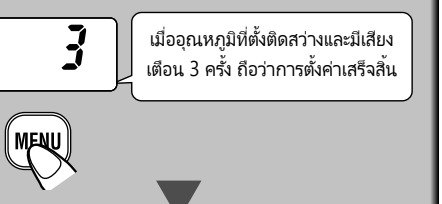
หากข้าวมีกลิ่น ให้ปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นให้สูงขึ้นโดยเลือก [1]-[3]



หากข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้ง ให้ปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นให้ต่ำลงโดยเลือก [1]-[3]

หากท่านกดปุ่ม ► การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปทาง ➡.
หากท่านกดปุ่ม ◄ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปทาง ⇨.

4 **กดปุ่มเมนู**



หลังจากการตั้งค่าเสร็จสิ้น และเสียงกริ่งหยุดลงแล้ว จอแสดงผลจะกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน

หมายเหตุ

- ไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้ขณะหุง อุ่นซ้ำ อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง หรือหุงแบบตั้งเวลา
- หากตั้งค่าไม่สำเร็จ กรุณาทำซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ **1** อีกครั้ง
- เมื่อเปลี่ยนการตั้งค่าแล้ว แม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การตั้งค่ายังคงได้รับการบันทึกไว้
- ขณะตั้งค่าหากไม่มีการเคลื่อนไหวเป็นเวลา 15 วินาที หรือนานกว่านั้น จอแสดงผลจะเปลี่ยนกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน และการตั้งค่าจะไม่เปลี่ยนแปลง

หากเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นแล้วยังไม่ดีขึ้น กรุณาเปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็นค่าเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนการตั้งค่าอาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนสีข้าวแห้ง หรือมีกลิ่นได้

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น		NL-BGQ05	
ความจุปริมาณข้าวในการหุงแต่ละเมนู (หน่วยลิตร) [ถ้วยตวง]	**ข้าวขาว** (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.09–0.54	[0.5–3]
	หุงด่วน (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.09–0.54	[0.5–3]
	ข้าวเมล็ดยาว (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09–0.54	[0.5–3]
	ข้าวผสม (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.09–0.36	[0.5–2]
	ซูชิ (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.18–0.54	[1–3]
	โจ๊ก (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.09–0.18	[0.5–1]
	ข้าวกล้อง (ข้าวกล้องเมล็ดสั้น)	0.09–0.36	[0.5–2]
แหล่งจ่ายไฟ		กระแสไฟสลับ 220-230 โวลต์ 50/60 เฮิรตซ์	
กำลังไฟที่ใช้		455-500 วัตต์	
กระแสไฟที่ใช้โดยเฉลี่ยขณะอุ่น		28 วัตต์	
ระบบหุงข้าว		สร้างความร้อนโดยตรง	
ความยาวสายไฟ		1.0 เมตร	
ขนาดภายนอก (ประมาณเซนติเมตร)		23.5 (กว้าง) x 32.5 (ลึก) x 19.5 (สูง) (36.5*1)	
น้ำหนัก		ประมาณ 3.2 กิโลกรัม	

- กำลังไฟที่ใช้ขณะอุ่นโดยเฉลี่ยคำนวณจากหม้อหุงข้าวด้วยความจุสูงสุดและอุณหภูมิห้องอยู่ที่ 20 องศาเซลเซียส
- ผลิตภัณฑ์นี้อาจทำงานผิดปกติในบางสภาพแวดล้อมหรือบางสถานที่ซึ่งอยู่ที่สูงหรือมีสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว กรุณาหลีกเลี่ยงใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในบริเวณดังกล่าว
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถใช้งานในภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหรือความถี่กำลังไฟฟ้าที่แตกต่างออกไป

*1 เป็นความสูงเมื่อเปิดฝาด้านนอกออก

บริษัท โซจิรูชิ เอสอี เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด
เลขที่ 1828 อาคารสหยูเนียน ชั้น 4 ถนนสุขุมวิท
แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
โทร 02-741-4818 แฟ็กซ์ 02-741-4819

ศูนย์บริการแสงทองอีเล็คโทรนิคส์
3131/6-8 ถนนสุขุมวิท 101/2 เขตบางนา กรุงเทพฯ
10260 ประเทศไทย
โทรศัพท์: 0-2393-5050