



THA

คู่มือการใช้งาน

หม้อหุงข้าวไมโครคอมพิวเตอร์

NL-DSQ10 / NL-DSQ18

การลงทะเบียน การรับประกันสินค้าออนไลน์ (E-WARRANTY)

กรุณาสแกน QR Code
เพื่อลงทะเบียนสิทธิ์



* กรุณาลงทะเบียนการรับประกันภายใน 7 วัน
หลังจากการซื้อสินค้าเพื่อรักษาสิทธิ์การรับประกัน

- ขอบคุณสำหรับการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์
- กรุณาปฏิบัติตามคู่มือความปลอดภัยพื้นฐานอย่างสม่ำเสมอเมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
กรุณาเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ที่หยิบจับง่ายเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	2
ข้อควรปฏิบัติ	3
ข้อขึ้นส่วนและวิธีใช้งาน	4
เกี่ยวกับตัวหม้อ	5
เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย	6
วิธีตั้งเวลาหม้อหุงข้าว	7
การแจ้งเตือนและวิธีเปลี่ยนการแจ้งเตือน	7
การหุงข้าว	
วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน	8
เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว	9
เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด	10
การอุ่นข้าว	
การอุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง	11
การอุ่นข้าวซ้ำ	13
การใช้ระบบตั้งเวลาในการหุงข้าว	
การใช้ระบบตั้งเวลา	14
วิธีการอบเค้ก	15
ตำราอาหาร	
ข้าวกล้องผสม	16
ข้าวหอมสหายทรงกรวย เทมากิซูชิ	16
ข้าวเหนียวหุงกับถั่วแดงอะซูกิ	17
โจ๊กใส่ผักทอง	17
สปีนจ์เค้ก	18
ชีสเค้ก	18
การทำความสะดวกและดูแลรักษา	19
การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด	21
รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย	24
เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้	25
การเปลี่ยนชิ้นส่วน	25
ข้อมูลจำเพาะ	26

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด


รายการดังต่อไปนี้นี้เป็นข้อควรระวังที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน





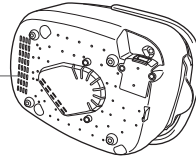



■ สัญลักษณ์เหล่านี้บ่งชี้ถึงระดับอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกวิธี ดังนี้


 คำเตือน บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บรุนแรง หรือการเสียชีวิต	 ข้อควรระวัง บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินหากใช้งานไม่ถูกต้อง
---	--

■ สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

 บ่งชี้ว่าห้ามปฏิบัติ	 บ่งชี้ถึงข้อกำหนดหรือคำสั่งที่ต้องปฏิบัติตาม
---	---


คำเตือน

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">  ห้ามตัดแปลงและแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ที่ไม่ใช่ช่างซ่อม อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม กรุณาติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">  ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">  ห้ามแช่น้ำหรือรดน้ำใส่ และห้ามใส่น้ำเข้าไปในส่วน ของตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด ห้ามให้ของเหลวสัมผัสหรือรดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊ก ปลั๊กเสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">  ห้ามใส่สิ่งแปลกปลอม เช่น เข็ม ลวด และโลหะ เข้าไป ในช่องระบายอากาศหรือช่องที่ส่วนกันของ ผลิตภัณฑ์ <div style="text-align: right; font-size: small;"> ส่วนกันของผลิตภัณฑ์ </div> อาจทำให้ไฟดูดหรือ การทำงาน ผิดปกติ ซึ่งจะก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้ ช่องระบายอากาศ  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานตามลำพัง หรือวางในที่ที่เด็กเล็กเอื้อมถึง อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ห้ามเปิดฝามือหรือเคลื่อนย้ายหม้อขณะหุงข้าว อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ได้ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกจากหุงข้าว อุ่น ตุ่น นึ่ง กรุณาปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน และห้าม ปรุงอาหาร ดังที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ <ul style="list-style-type: none"> • อาหารแพ็คในถุงพลาสติก • อาหารที่ห่อด้วยกระดาษรองอบ อะลูมิเนียมฟอยล์ ฟิล์มถนอมอาหาร เป็นต้น หรือจานนึ่ง อาจเป็นสาเหตุทำให้ช่องทางระบายไอน้ำอุดตัน </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุด หรือปลั๊กหลวม อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลัดวงจรได้ </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">  ห้ามยืนมือหรือใบหน้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้หรือลวก ระเบิดระวางเป็นพิเศษเพื่อไม่ให้เด็กและเด็กเล็กจับต้อง </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">  ห้ามทำให้สายไฟชำรุด งอ ดึง บิด มัด หรือพยายามตัด แปลงสายไฟ หรือวางสายไฟไว้บนหรือใกล้กับพื้นผิวหรือ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีความร้อนสูง หรือน้ำของหมักมาวาง ทับหรือหนีบสายไฟ สายไฟที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจรได้ ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-230 โวลต์ การใช้กระแสไฟประเภทอื่นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้และไฟดูดได้ ห้ามให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำ การปล่อยให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำหลังจากเสียบปลั๊กอาจทำให้เกิดไฟช็อต หรือไฟไหม้ได้ เมื่อใช้งานบนโต๊ะหรือชั้นวางเลื่อน ให้วางหม้อหุงข้าวในตำแหน่งที่ปลั๊กจะไม่สัมผัสกับไอน้ำ </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับให้สุด ปลั๊กที่เสียบไม่แน่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจรเกิดควัน หรือลวกไหม้ได้ ใช้กับเต้ารับที่มีกำลังไฟฟ้า 10 แอมแปร์ ขึ้นไป โดย ไม่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น หากใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ส่วนแยกของเต้ารับอาจเกิดความร้อนผิดปกติและเกิดการลวกไหม้ได้ หากขาปลั๊กเสียบ (ส่วนปลายปลั๊ก) และส่วนยึดขามิ ฝุ่นเกาะให้เช็ดออกให้หมด ปลั๊กที่สกปรกอาจเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ได้ หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด หากใช้งานหม้อหุงข้าวต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ </div> <ul style="list-style-type: none"> • ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ • สายไฟมีร่องรอยชำรุด หรือเมื่อแตะสายไฟแล้ว กระแสไฟจะผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง • ตัวผลิตภัณฑ์เปลี่ยนรูป ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ • มีควันออกจากตัวผลิตภัณฑ์ หรือมีกลิ่นไหม้ • ส่วนหนึ่งของตัวผลิตภัณฑ์แตก หลวม หรือโคลงเคลง เป็นต้น กรณีเช่นนี้ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีและติดต่อร้านค้าที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ใช้เต้ารับไฟฟ้าที่มีขั้วต่อสายดิน มิฉะนั้น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานโดยผู้ที่มีความบกพร่อง ทางร่างกาย ประสาทสัมผัส และสติปัญญา (รวมถึงเด็ก) หรือ ผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ในการใช้งาน โดยไม่ได้รับการ ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้โดย ผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น ควรดูแล ไม่ให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์โดยเด็ดขาด </div>
---	--



• ผลิตภัณฑ์ที่ท่านซื้อกับภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน

⚠️ ข้อควรระวัง



ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูงระหว่างหรือหลังจากใช้งาน
ระวังไอน้ำ ขณะเปิดฝาด้านนอก ห้ามสัมผัสตัวหม้อขณะคนข้าว การสัมผัสส่วนที่มีความร้อนอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไหม้ได้



ห้ามใช้งานบนที่วางผลิตภัณฑ์ที่ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่ไม่ทนความร้อน
อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดเพลิงไหม้

ห้ามวางบนโต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนที่มีความหนาตามต้นน้ำหนักไม่เพียงพอ
โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนอาจชำรุด ทำให้หม้อหุงข้าวตกลง และเป็นสาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือแผลไหม้ได้ โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนต้องรองรับน้ำหนักได้อย่างน้อย 15 กิโลกรัม หรือมากกว่า สำหรับรุ่นขนาด 1.0 ลิตร และ 20 กิโลกรัมหรือมากกว่าสำหรับรุ่นขนาด 1.8 ลิตร



ห้ามสัมผัสปุ่มกดเปิดขณะยก ปุ่มเปิดฝาด้านนอก
ฝาด้านนอกอาจเปิดออกและทำให้เกิดบาดเจ็บ หรือเป็นแผลไหม้ได้



ห้ามใช้งานในสถานที่ที่มีน้ำกระเด็นหรือใกล้แหล่งความร้อน
อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเปลี่ยนรูปได้

ห้ามใช้หม้ออื่นนอกจากหม้อที่ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ
อาจทำให้หม้อมีความร้อนเกินไป หรือทำงานผิดปกติ

ห้ามใช้งานใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ หากจะใช้งานใต้ชั้นวาง ครมที่มีวางเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำถ่ายเทได้อย่างสะดวก
หากวางในที่ที่มีพื้นที่ไม่เพียงพอ อาจเป็นสาเหตุทำให้ชำรุดได้ หากอากาศถ่ายเทไม่เพียงพอ และไอน้ำหรือความร้อนจะทำให้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์เสียหาย



ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้หม้อหุงข้าว
หากเสียบปลั๊กไฟไว้ตลอดเวลาอาจทำให้ฉนวนกันความร้อนเสียหาย เป็นสาเหตุให้เกิดแผลไหม้ ได้รับความบาดเจ็บ ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลัดวงจรได้



รอให้เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
หากสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูง เช่น ฝาด้านใน หรือด้านในตัวหม้อ อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ได้

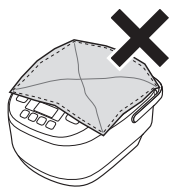
ทุกครั้งที่จะถอดปลั๊กเสียบอย่าดึงสายไฟให้จับหัวปลั๊กแล้วดึงออก
การถอดปลั๊กโดยการดึงสายไฟอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการลัดวงจรได้

เสียบตัวปลั๊กเข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้สุด
มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร การลัดวงจร หรือเกิดควันได้

กรณีที่ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ชำรุด ให้เปลี่ยนอะไหล่ หรือชุดชิ้นส่วนที่ผลิตสำหรับตัวเครื่องโดยเฉพาะซึ่งหาซื้อได้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่าย

ข้อควรระวัง

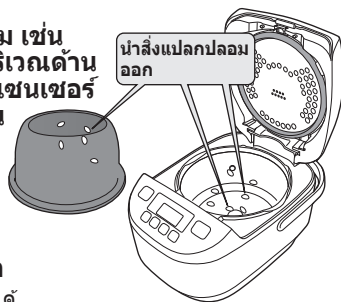
กดปุ่ม "อุ่น/ยกเลิก" ทุกครั้งหลังจากใช้งาน
การยกหม้อออกเพียงอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์



ห้ามคลุมตัวผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะบริเวณช่องระบายไอน้ำด้วยผ้าหรือวัสดุอื่นๆ
อาจทำให้ชำรุดได้

ห้ามทำลาย โยน หรือทำให้หม้อหุงด้านในเปลี่ยนรูป
หม้อด้านในที่ชำรุดอาจทำให้ทำอาหารได้ไม่ดี

ห้ามใช้งานขณะมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดบริเวณด้านนอกหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ เช่น เซอร์ตรงกลาง หรือแผ่นทำความร้อน
อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวไหม้หรือหุงไม่ได้



ห้ามหุงข้าวขณะที่หม้อว่างเปล่า
อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามราดน้ำหรือวางหม้อหุงข้าวบนวัตถุที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ
อาจเป็นสาเหตุทำให้ไฟดูดหรือชำรุดได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่โดนแสงแดดส่องโดยตรง
อาจทำให้สีลอกได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่ไอน้ำส่งผลกระทบต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
ไอน้ำจะเป็นสาเหตุให้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเกิดเพลิงไหม้ ชำรุด เปลี่ยนรูป หรือเปลี่ยนรูป

เมื่อจะเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ถือหิ้วหุ้มเสมอ และระวังไม่ให้ตัว ผลิตภัณฑ์เอียง
สิ่งที่อยู่ภายในหม้ออาจหกได้

ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์และรอบตัวผลิตภัณฑ์ให้สะอาด
ตัวผลิตภัณฑ์มีช่องระบายอากาศเพื่อรักษาประสิทธิภาพการใช้งาน แต่หากฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องนี้จะเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ และกรณีที่ชำรุดเนื่องจากแมลงเข้าไป การซ่อมแซมจะมีค่าใช้จ่าย

ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนเดาเหนียวนำความร้อน อาจทำให้ชำรุดเสียหายได้

ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกัน ดังที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

- ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน) ในสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ
- *แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้
 - บ้านที่อยู่ตามไร่เนา
 - โดยลูกค้าของโรงแรม ที่พักริมทาง และสถานที่พักแรมอื่น ๆ
 - ที่พักอาศัยแบบ BNB

ข้อขึ้นส่วนและวิธีใช้งาน

ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบฝาปิดช่องระบายไอน้ำอย่างแน่นหนาแล้ว
- ให้ใช้ความระมัดระวังเนื่องจากฝาปิดช่องระบายไอน้ำจะมีความร้อนมาก ขณะหุงข้าวและหลังจากหุงเสร็จ

ช่องระบายไอน้ำ

- ให้ใช้ความระมัดระวังเนื่องจากไอร้อนที่พุ่งออกจากช่องระบายจะร้อนมากขณะหุงข้าว

ช่องเสียบฝาปิดช่องระบายไอน้ำ

ปุ่มกดเปิด

กดปุ่มเพื่อเปิดฝาด้านนอก

ถ่านลิเทียม

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้ใช้ถ่านแบบลิเทียม ดังนั้น แม้จะถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ เวลาปัจจุบันและเมนูบนหน้าจอจะยังคงได้รับการบันทึกไว้ ถ่านลิเทียมจะเสื่อมสภาพตามการใช้งาน → **หน้า 23**

ช่องระบายอากาศ

(ส่วนล่างด้านหน้าของผลิตภัณฑ์)

ส่วนควบคุม

- กดปุ่มโดยใช้แรงให้เหมาะสม
- สัญลักษณ์จุดและขีด (•, —) ที่อยู่ตรงกลางปุ่ม เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ อุ่น/ยกเลิกและมีเสียงเตือนสำหรับผู้บกพร่องทางการมองเห็น

ส่วนจอแสดงผล

- เส้นสีด้าที่ปรากฏบนจอแสดงผลเมื่อใช้ผ้าถู เกิดจากไฟฟ้าสถิต แต่ไม่ได้หมายความว่าตัวเครื่องเกิดการชำรุดแต่อย่างใด เมื่อthingsไว้สักพัก เส้นสีด้าจะหายไปเอง
- ขณะที่ตั้งปลั๊กไฟออก หน้าจอแสดงผลเวลาจะยังสว่างอยู่

การแสดงผลนี้เป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้นจะไม่แสดงผลเช่นนี้ระหว่างที่ใช้งานจริง

ปุ่มอุ่น/ยกเลิก

- ใช้โหมดอุ่นอีกครั้ง → **หน้า 12**
- ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการตั้งค่าที่เลือกไว้ หรือหยุดฟังก์ชันที่ทำงานอยู่

ไฟโหมดอุ่น

ปุ่มเมนู

- ใช้เมื่อต้องการเลือกเมนูที่จะใช้ → **หน้า 8**
- ใช้เมื่อเปลี่ยนจากการอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่องระหว่างโหมดการอุ่น → **หน้า 11**

ปุ่มตั้งเวลา

- ใช้เมื่อต้องการปรับเวลาปัจจุบัน → **หน้า 7**
- ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → **หน้า 14**
- ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาอบเค้ก → **หน้า 15**

วิธีปิดฝาด้านนอก

ปิดฝาโดยกดฝาด้านนอกให้แน่นจนกว่าจะมีเสียงคลิก

กดขอบฝาดตรงกลาง

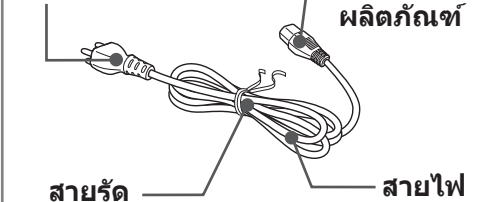
- หากปิดไม่สนิทฝาด้านนอกอาจเปิดออกขณะหุงข้าวหรืออุ่นข้าว



หูหิ้ว

ใช้เมื่อต้องการถือผลิตภัณฑ์

ปลั๊กไฟ



สายรัด

- เอาสายรัดที่มัดสายไฟออกก่อนการใช้งาน
- ห้ามใช้งานขณะมัดสายไฟอยู่ อาจเป็นสาเหตุทำให้สายไฟร้อนขึ้นและเกิดการชำรุดได้

ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

สายไฟ

ทัพพี



ที่วางทัพพี



ถ้วยตวง



(ประมาณ 180 มล.)

ตัวยึดชุดฝาदानใน (สีส้ม)

ใช้เมื่อต้องการถอดและติดตั้งชุดฝาदानใน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดชุดฝาदानในทุกครั้งหลังจากทำความสะอาดแล้ว → หน้า 20

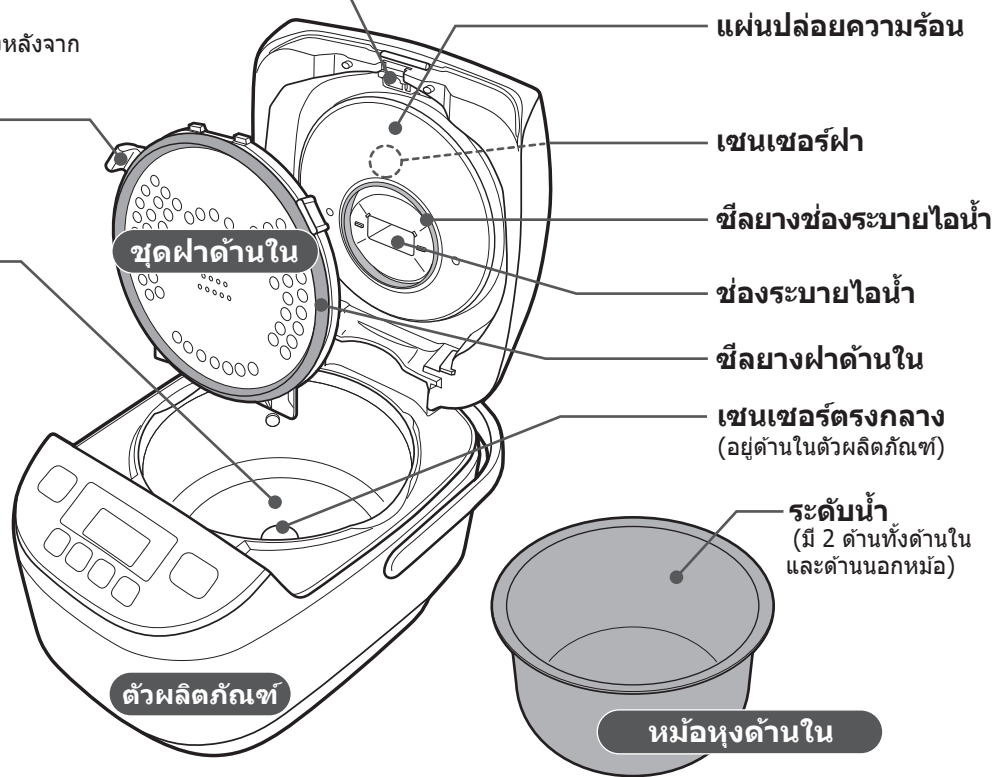
หูจับฝาदानใน

(มี 2 ด้าน : ด้านซ้ายและด้านขวา)

ใช้เมื่อต้องการถอดหรือนำชุดฝาदानในไปทำความสะอาด

แผ่นทำความร้อน

- นำกระดาษป้องกันซึ่งอยู่ระหว่างแผ่นทำความร้อนและหม้อออกก่อนการใช้งาน



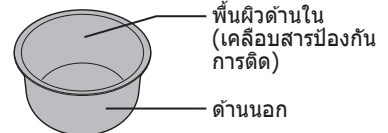
เกี่ยวกับตัวหม้อ

กรุณาปฏิบัติตามหัวข้อต่อไป นี้ เพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้ยาวนาน

พื้นผิวदानใน (เคลือบสารกันติด)

สารเคลือบกันติดอาจสึกหรือจากความเสียหาย

กรุณาระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายตามข้อควรระวังต่อไปนี้



<ขณะเตรียมหุง>



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

<เมื่อหุงข้าวสุก>



- ไม่ใส่น้ำส้มสายชูลงในหม้อ (เมื่อทำข้าวสำหรับทำซูชิ)
- ไม่ใช้ทัพพีที่ทำจากโลหะ (เมื่อใช้ดักโจ๊ก เป็นต้น)
- ไม่ใช้ทัพพีกระแทกตัวหม้อ (เมื่อตักข้าว เป็นต้น)

<ขณะดูแลรักษา> → หน้า 18

- ไม่วางภาชนะหรือจานในหม้อ
- ไม่ใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน
- กรณีที่มีการใช้เครื่องปรุงให้ล้างหม้อทันทีหลังจากใช้เสร็จ
- ล้างด้วยอุปกรณ์ที่มีสีส้มผสม เช่น ฟองน้ำ



- ไม่ใช้ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว ฝอยขัด (ในลอน โลหะ เป็นต้น) ฟองน้ำ เมลามีนหรือदानในที่เป็นในลอนของฟองน้ำ



สารเคลือบกันติดอาจสึกหรือจากการใช้งาน

- สีของสารเคลือบกันติดอาจเปลี่ยนสีหรือหลุดลอก แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง และไม่มีผลเสียต่อร่างกายหรือสุขภาพ
- หากกังวลเกี่ยวกับการลอกหรือเปลี่ยนรูปของหม้อ สามารถหาซื้อหม้อใหม่มาใช้แทนได้ → หน้า 25

ด้านนอก

- อาจเปลี่ยนสีเนื่องจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว
- ผิวสัมผัสภายนอกมีเซนเซอร์อ่อนไหว ระมัดระวังอย่าให้สกปรกหรือชำรุดเสียหาย
- ระวังอย่าให้ผิวด้านล่างหม้อกระแทกอ่างล้างจาน โต๊ะ หรือวัตถุอื่นใด เพราะอาจทำให้วัตถุเหล่านั้นเสียหาย หรือสีลอกออกได้

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

• ดวงปริมาณข้าวให้ถูกต้อง

โปรดใช้ถ้วยตวงที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ในการตวงเท่านั้น เนื่องจากถ้วยตวงอื่น ๆ อาจมีมาตรวัดที่ต่างออกไป โปรดนำข้าวที่พูนเกินกว่าระดับถ้วยตวงออกเพื่อความแม่นยำในการตวง

• ข้าวขาวอย่างรวดเร็ว

โปรดเตรียมชามสำหรับรองน้ำเพื่อการข้าวขาวที่รวดเร็ว

- ① **ข้าวขาว** อันดับแรก เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อ คนข้าวประมาณ 2-3 ครั้ง (ภายใน 10 วินาทีโดยประมาณ) แล้วเทน้ำออกทันที (ทำซ้ำ 2 ครั้ง)
 - ② **ล้างข้าว** ล้างโดยใช้มือคนข้าวประมาณ 30 ครั้ง (ประมาณ 15 วินาที) หลังจากนั้น เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อแล้วคนเป็นวงกว้าง จากนั้นให้เทน้ำออกทันที ทำซ้ำประมาณ 2-4 เซ็ต
 - ③ **ข้าวขาว** สูดท้ายเทน้ำในปริมาณมากลงในหม้อแล้วข้าวอย่างรวดเร็ว ทำซ้ำ 2 ครั้ง
- (ทำขั้นตอนที่ ①-③ ภายใน 10 นาที)



คำเตือน!

อย่าใช้น้ำร้อน (เท่ากับหรือมากกว่า 35°C) ในการข้าวขาวหรือเติมน้ำสำหรับหุงข้าว เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวหุงออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร

• ใส่ น้ำในปริมาณที่ถูกต้อง

เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมโดยทำในขณะที่หม้อวางบนพื้นที่ราบเสมอกัน เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทางสำหรับปรับเปลี่ยนระดับน้ำตามชนิดของข้าว ความเก่าใหม่ของข้าว และตามความพึงพอใจของผู้ใช้

ชนิดของข้าว	ข้าวเหนียว	ข้าวใหม่	ข้าวเก่า·ข้าวเนื้อแข็ง
ปริมาณน้ำ	ตามเส้นระดับน้ำ	น้อยกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย	มากกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย

- หากใส่น้ำมากเกินไปอาจส่งผลออกจากช่องระบายไอน้ำ

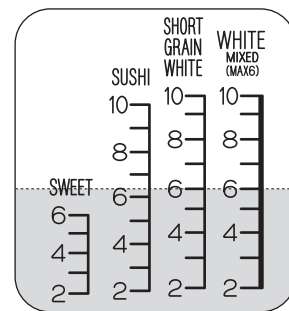
• ไม่ใช้น้ำที่มีความเป็นด่างสูง

โปรดอย่าใช้น้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูงกว่า pH 9 การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูงอาจทำให้ข้าวเหลืองหรือแฉะได้

• คนข้าวทันทีที่หุงสุก

การคนข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้หน้าส่วนเกินระเหยไป และทำให้ข้าวสุกนุ่ม อร่อย โปรดคนข้าวภายใน 10 นาที หลังจากหุงสุก หากปล่อยให้ข้าวเย็นโดยคน ข้าวอาจเกาะตัวกัน ทำให้แฉะหรือไหม้ได้

เมื่อหุงข้าวขาว 6 ถ้วย



เคล็ดลับการอุ่น

• หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อ ๆ ไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

- หากเก็บข้าวไว้ในหม้อในสภาพที่ถอดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ หรือยกเลิกการอุ่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหรือไอน้ำอาจตกลงไปในหม้อและทำให้ข้าวแฉะได้

• เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง และมีกลิ่นเหม็น หรือเปลี่ยนสี โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวปริมาณน้อยเป็นเวลานาน
- อุ่นข้าวนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- เติมน้ำเพิ่มลงไปในขณะที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- อุ่นโจ๊กหรือข้าวต้ม
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือข้าวที่มีเครื่องปรุงปนอยู่ เช่น ข้าวผสมข้าวเหนียว เป็นต้น
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น โครกอกเกะหรือซุปรมิโซะ
- อุ่นข้าวโดยมีทัพพ็อยู่ภายใน

• หากมีข้าวในปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อ

- ในกรณีที่ข้าวเหลือในปริมาณน้อย อาจทำให้แห้งหรือแฉะได้ง่ายขึ้น ดังนั้นเพื่อลดปัญหาดังกล่าว ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อในขณะอุ่น



วิธีตั้งเวลาหม้อหุงข้าว

หากเวลาคลาดเคลื่อน โปรดทำตามขั้นตอนต่อไปเพื่อปรับเวลาให้ตรง

- นาฬิกาแสดงเวลาแบบ 24 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

- 1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8
- 2 กดปุ่ม ▲ หรือ ▼
- 3 โปรดปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลา
กะพริบอยู่

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

- 4 ไฟจะหยุดกะพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที
ถือว่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นแล้ว
หากตัวเลขที่แสดงเวลายังคงไม่แสดงเวลาปัจจุบัน ให้กลับไปทำข้อ 2
ใหม่อีกครั้ง

การปรับเวลา



กกระหว่าง
ที่ตัวเลข
แสดงเวลา
กะพริบอยู่

เมื่อเสร็จสิ้นการกะพริบ



- แม้เวลาจะถูกตั้งมาจากโรงงานแล้ว แต่เวลาอาจเกิดความคลาดเคลื่อนได้จากปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้อง เป็นต้น
- หากเวลาคลาดเคลื่อน เมื่อตั้งเวลาหุงข้าว ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้
- ไม่สามารถปรับเวลาในขณะที่หุงข้าว อุ้นข้าว อุ้นปกติ ระหว่างอุ้นต่อเนื่องหรือในขณะที่หุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้าได้

การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้มีฟังก์ชันเสียงดนตรีแจ้งเตือน ซึ่งใช้เสียงดนตรีในการแจ้งเตือนการเริ่มหุง เมื่อตั้งเวลาหุงเรียบร้อยแล้ว และเมื่อหุงข้าว
เสร็จ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังสามารถเปลี่ยนเสียงดนตรีเป็นการแจ้งเตือนแบบเสียงบีบหรือตั้งให้เป็นแบบไม่มีเสียงได้

ประเภทการแจ้งเตือน

สามารถเลือกเสียงแจ้งเตือนได้ดังต่อไปนี้

ประเภทและ วิธีใช้การแจ้งเตือน	เสียงดนตรี	เสียงบีบ	เงียบ
	เสียงแจ้งเตือนมาตรฐานของ ผลิตภัณฑ์ที่ถูกต้องมาจากโรงงาน	เลือกเมื่อต้องการเปลี่ยนจาก เสียงดนตรีเป็นเสียงบีบ	เลือกเมื่อต้องการปิดเสียงเตือน แจ้งเตือน
เมื่อเริ่มหุงข้าว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ตั้ง "บีบ" 1 ครั้ง	
เมื่อตั้งเวลาหุงข้าวเรียบร้อยแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ตั้ง "บีบ" 1 ครั้ง	
เมื่อเสร็จสิ้นการหุง/อุ้นข้าว	"Amaryllis"	ตั้ง "บีบ" 5 ครั้ง	ไม่มีเสียง

วิธีเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน

- 1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8

- 2 กดปุ่ม  ค้างไว้นานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มตั้งเวลาไว้นานกว่า 3 วินาที เสียงแจ้งเตือนจะเปลี่ยน

① เสียงดนตรี
เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น
เพลง "Amaryllis" จะดังขึ้น

② เสียงบีบ
เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น
เสียงบีบจะดังขึ้น 3 ครั้ง

③ เงียบ
เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น
เสียงบีบจะดังขึ้น 1 ครั้ง

- 3 การตั้งค่าจะถือว่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงเตือนที่ต้องการดังขึ้น

- แม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การแจ้งเตือนที่เลือกไว้จะยังได้รับการบันทึกไว้

- ไม่สามารถเปลี่ยนเสียงดนตรีเพื่อส่งสัญญาณเริ่มการอุ้นข้าวได้
- ไม่สามารถเปลี่ยนการแจ้งเตือนในขณะที่หุงข้าว อุ้นข้าว อุ้นปกติ อุ้นต่อเนื่อง หรือในขณะที่หุงข้าวแบบตั้งเวลาล่วงหน้าได้
- หากการปรับเปลี่ยนไม่สำเร็จ ให้เริ่มทำใหม่ตั้งแต่มขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
- ไม่ว่าจะปรับตั้งค่าไว้อย่างไร เสียงบีบจะดังขึ้นเพื่อบ่งชี้ถึงการทำงานที่ผิดปกติ

การหุงข้าว

วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

โปรดล้างหม้อ ซุดฝาด้านใน ซุดช่องระบายไอน้ำ ทัพพี ที่วางทัพพี และถ้วยตวงก่อนการใช้งาน → หน้า 18-19

1 ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

ตวงข้าวจนเต็มในปริมาณที่พอดีกับถ้วย



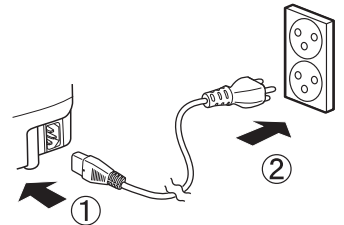
2 ข้าวขาวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

- ① ข้าวขาว → ดูหัวข้อ “เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย” ในหน้า 6
- ② วางหม้อบนพื้นผิวเรียบแล้วเติมน้ำให้ท่วมข้าวโดยอ้างอิงจากเส้นระดับน้ำด้านในหม้อตามจำนวนถ้วยข้าวที่ใส่ลงไป → หน้า 10
- ③ เคลี่ยข้าวให้เสมอกันเพื่อความแม่นยำในการตวงข้าว
 - สามารถหุงได้ทันทีโดยไม่ต้องแช่น้ำทิ้งไว้ การแช่น้ำทิ้งไว้จะช่วยทำให้ข้าวที่หุงออกมานุ่มขึ้น
 - เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทาง ทว่าสามารถปรับเปลี่ยนปริมาณของน้ำได้ตามความพึงพอใจ (เพิ่มหรือลดน้ำ 1-2 มม. จากเส้นระดับน้ำ)

3 ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งซุดฝาด้านในซุดช่องระบายไอน้ำแล้วปิดฝาด้านนอก

เขี่ยน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากบริเวณส่วนนอกของหม้อ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ซุดฝาด้านใน และซุดช่องระบายไอน้ำ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางหม้อในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาด้านนอกให้สนิทจนกว่าจะมีเสียงคลิก



4 เสียบปลั๊ก

- ① เสียบปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์เข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้แน่น
- ② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

5 เลือกเมนูที่ต้องการโดยกดปุ่ม

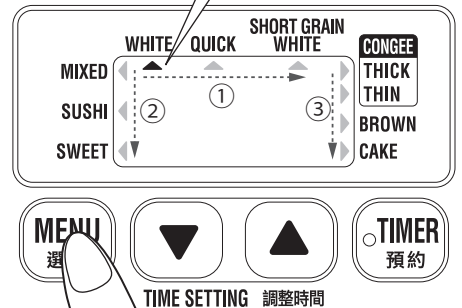
MENU
選擇

- เมนูที่ตั้งมาจากโรงงานได้แก่ เมนูข้าวขาว

ทุกครั้งทีกดปุ่มเมนู “▲”, “◀”, และ “▶” ในจอแสดงผลจะปรากฏและเปลี่ยนตามลำดับ ①, ②, และ ③

- เมื่อกดปุ่มค้าง เมนูจะเดินหน้าไปเรื่อย ๆ อย่างรวดเร็วและต่อเนื่อง และจะกลับมาหยุดอยู่ที่เมนูข้าวขาว
- เมนูข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ และข้าวกล้อง จะยังคงเดิมอยู่ตรงที่เลือกจนกว่าจะตั้งค่าใหม่ในการหุงครั้งต่อไป

“▲”, “◀”, และ “▶” จะปรากฏขึ้นในขณะที่เมนูถูกเปลี่ยน



6 กดปุ่ม

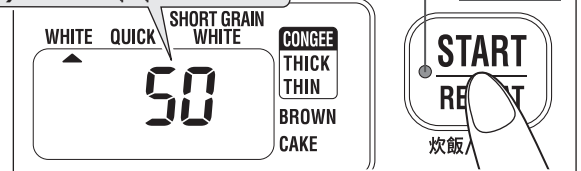
START
REHEAT
炊飯/再加熱

เสียงดนตรี (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้นและเครื่องจะเริ่มหุงไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะติดสว่าง และจอแสดงผลจะปรากฏเวลาคงเหลือ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้ออุ่นไม่ได้ทำงาน แล้วจึงกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ หากกดตอนที่ไฟหม้ออุ่นติดอยู่ จะเป็นการเริ่มการอุ่นซ้ำแทน → หน้า 13
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะหุงข้าว ให้กดปุ่ม ▼ หรือ ▲ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล

ตัวอย่าง จะปรากฏบนจอแสดงผลเมื่อเลือกเมนูข้าวขาว

แสดงเวลาคงเหลือโดยประมาณ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก



- เวลาที่คงเหลือจนกว่าจะหุงสุกเป็นเวลาโดยประมาณซึ่งอาจต่างจากเวลาที่ใช่จริง เวลาที่ใช่จริงในการหุงสุกจะเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิน้ำ แรงดันไฟฟ้า และปริมาณน้ำ เป็นต้น
- เมื่อเข้าสู่กระบวนการอบไอน้ำ หม้อหุงข้าวจะปรับเวลาในขั้นตอนนี้ให้เหมาะสมกับเวลาที่เหลืออยู่ ซึ่งเวลาที่เหลือจนกว่าข้าวจะสุกอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้

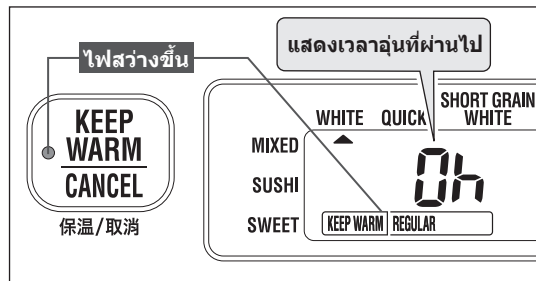
7

เมื่อเสียงดนตรีหรือเสียงบีบแฉ่งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้คนข้าวทันทีเพื่อให้ข้าวนุ่มและอร่อย

เมื่อหุงข้าวเสร็จจะเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
 → ดูหัวข้อ "อุ่น" ในหน้า 11
 เมื่อไฟโหมดอุ่นติดขึ้น และไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง
 ส่วนแสดงผลแสดงระยะเวลาอุ่นที่ผ่านไปโดยมีหน่วยเป็นชั่วโมง

เมื่อหม้อหุงข้าวสลับไปที่โหมดอุ่นแล้ว ให้คนข้าวทันที การคนข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้ข้าวส่วนเกินระเหยไป เป็นการป้องกันไม่ให้อาหารแข็งตัว และ หรือไหม้ได้

- โปรดระวังอย่าให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว



โปรดอย่าปิดฝาด้านนอกในขณะที่วางทัพพ้ออยู่ในหม้อหุงข้าว อาจทำให้เปิดฝาได้ยาก

- หม้ออาจหม่นไต้ในขณะที่คนข้าว การใช้ถุงมือหรือผ้าประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหม่นหรือการเกิดรอยที่กันหม้อไต้
- ข้าวกันหม้ออาจเกิดการไหม้เกรียมเล็กน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เวลาหุงข้าว
- ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการพาความร้อนขณะหุงข้าว

8

หลังการใช้งาน โปรดนำข้าวออกจากหม้อ กดปุ่มแล้วถอดปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว



- รอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด → ดูหน้า 19 - 20
- ไม่จับปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ขณะมือเปียก (อาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด)
- การยกหม้อออกเพียงอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้กดปุ่มอุ่น/ ยกเลิกแล้ว

ระวังการล้นออกมา

กรณีที่ใส่น้ำตามเส้นระดับน้ำสำหรับเมนูโจ๊ก โปรดอย่าหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่น นอกจากเมนูต้มโจ๊กหรือข้าวต้ม หากหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่น อาจจะทำให้เกิดการล้นออกมาได้

- เมนูโจ๊กหรือข้าวต้ม จะไม่ถูกบันทึกไว้ ดังนั้น หากต้องการทำโจ๊กหรือข้าวต้ม โปรดเลือกเมนูต้มโจ๊กใหม่ทุกครั้ง

ข้อสำคัญ

- ในกรณีที่ต้องการหุงต่อเนื่องมากกว่า 1 หม้อ หรือต้องการหุงต่อจากโหมดอุ่น ให้รอจนตัวเครื่องเย็นลงก่อน 35 นาที หรือนานกว่านั้น หากตัวเครื่องหรือฝาด้านนอกร้อน ข้าวอาจไม่สุกเท่าที่ควร การหุงโดยไม่รอให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อน อาจทำให้ต้องใช้เวลาในการหุงนานกว่าปกติ (นานที่สุดประมาณ 60 นาที) นอกจากนี้ อาจไม่แสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะหุงสุกในระยะเวลาหนึ่ง

คำแนะนำ

หากต้องการทำให้ตัวผลิตภัณฑ์และฝาด้านนอกเย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดลองวิธีการดังต่อไปนี้

- ใส่น้ำเย็นลงในหม้อเพื่อให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นจากด้านใน
- เปิดฝาด้านนอก ถอดชุดฝาด้านในออกเพื่อให้แผ่นปล่อยความร้อนเย็นลง

โปรดทราบ • ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนเสียงแฉ่งเตือน (เสียงดนตรี/บีบ) เป็นเสียงอื่นได้ → ดูหน้า 7 "การแฉ่งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแฉ่งเตือน"

เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว

เมนู	ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
ข้าวขาว	ประมาณ 51 นาที - 60 นาที	ประมาณ 45 นาที - 59 นาที
หุงด่วน	ประมาณ 34 นาที - 45 นาที	ประมาณ 34 นาที - 49 นาที
ข้าวขาวเมล็ดสั้น	ประมาณ 46 นาที - 60 นาที	ประมาณ 44 นาที - 60 นาที
ข้าวผสม	ประมาณ 59 นาที - 70 นาที	ประมาณ 57 นาที - 70 นาที
ซูชิ	ประมาณ 51 นาที - 57 นาที	ประมาณ 55 นาที - 64 นาที
ข้าวเหนียว	ประมาณ 46 นาที - 53 นาที	ประมาณ 54 นาที - 60 นาที
ข้าวต้ม	ประมาณ 91 นาที - 98 นาที	ประมาณ 86 นาที - 99 นาที
โจ๊ก	ประมาณ 118 นาที - 125 นาที	ประมาณ 115 นาที - 125 นาที
ข้าวกล้อง	ประมาณ 84 นาที - 105 นาที	ประมาณ 84 นาที - 107 นาที

- ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 230 โวลต์, อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำอยู่ที่ 18 °C
- ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่ใช้วัดตั้งแต่เริ่มหุงจนเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น ซึ่งเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล และปริมาณน้ำ
- เมนูข้าวผสมต้องใช้เวลาหุงนานกว่าปกติเพื่อให้ข้าวสามารถดูดซึมน้ำเครื่องปรุง

เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด

หุงข้าวตามการตั้งค่าด้วยปุ่มเมนู:

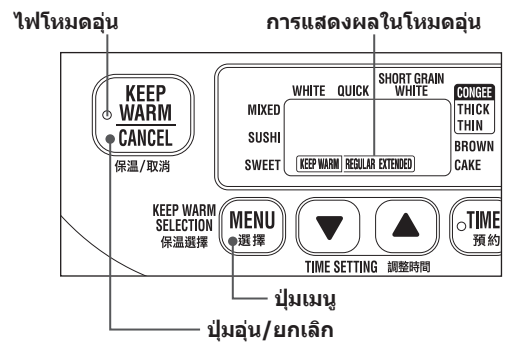
ประเภทข้าวที่ต้องการหุง	ข้าวที่ใช้	เมนูที่เลือก	ระดับน้ำ	ปริมาณข้าวที่หุง (ถ้วย)	ลักษณะพิเศษและคำแนะนำ
ข้าวขาว	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวขาว	ข้าวขาว	1.0 L: 1 – 5.5 1.8 L: 2 – 10	<ul style="list-style-type: none"> หุงข้าวให้สุกตามระดับความนุ่มมาตรฐาน
หุงด่วน	ข้าวขาว เมล็ดยาว	หุงด่วน	ข้าวขาว	1.0 L: 1 – 5.5 1.8 L: 2 – 10	<ul style="list-style-type: none"> เลือกเมื่อต้องการหุงข้าวแบบด่วน แต่ข้าวที่หุงออกมาจะแข็งกว่าปกติเล็กน้อย
ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	1.0 L: 1 – 5.5 1.8 L: 2 – 10	
ข้าวผสม	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวผสม	ข้าวขาว	1.0 L: 1 – 4 1.8 L: 2 – 6	<ul style="list-style-type: none"> เครื่องปรุงรสควรผสมกับน้ำซุปรหรือน้ำ แล้วจึงเติมลงในข้าว หลังจากปรับปริมาณน้ำ แล้วจึงคนให้เข้ากัน หากเติมเครื่องปรุงโดยตรง ข้าวอาจจะผสมกันไม่ดีเท่าที่ควร อาจทำให้ข้าวไหม้หรือหุงไม่สุกเท่าที่ควร ปริมาณส่วนผสมที่พอเหมาะคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว
ซูชิ	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ซูชิ	ซูชิ	1.0 L: 1 – 5.5 1.8 L: 2 – 10	<ul style="list-style-type: none"> อาจหุงออกมาแข็งกว่าปกติเล็กน้อยเมื่อเลือกเมนูหุงข้าวขาวเมล็ดยาว
ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียวล้นหรือข้าวเหนียว + ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียวใส่น้ำสูงกว่าขีดระดับน้ำสำหรับหุงข้าวเหนียวเล็กน้อยเมื่อหุงข้าวเหนียวผสมกับข้าวขาวเมล็ดยาว	1.0 L: 1 – 4 1.8 L: 2 – 6	<ul style="list-style-type: none"> ข้าวขาวและเหน้าออกโดยใช้กระชอนประมาณ 30 นาที เครื่องปรุงรสควรผสมกับน้ำซุปรหรือน้ำแล้วเติมลงในข้าว หลังจากปรับปริมาณน้ำ แล้วคนให้เข้ากัน โรยส่วนผสมบนข้าวหลังจากปรับระดับน้ำแล้ว
ข้าวต้ม	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวต้ม	ข้าวต้ม	1.0 L: 0.5 – 1 1.8 L: 0.5 – 1.5	<ul style="list-style-type: none"> ปริมาณส่วนผสมที่พอเหมาะคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว ไม่ควรใสส่วนผสมที่สุกยากลงไปปริมาณมาก สำหรับผักใบเขียวให้ลวกก่อนแล้วเติมลงไปหลังจากต้มสุกแล้วเท่านั้น ไม่สามารถใช้ข้าวกล้องหุงเป็นข้าวต้มหรือโจ๊กได้
โจ๊กละเอียด	ข้าวขาว เมล็ดยาว	โจ๊ก	โจ๊ก	1.0 L: 0.5 1.8 L: 0.5 – 1	
ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง เมล็ดยาว	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	1.0 L: 1 – 4 1.8 L: 2 – 8	<ul style="list-style-type: none"> หุงข้าวกล้อง หากผสมข้าวขาวกับข้าวกล้อง อาจทำให้เดือดสั้นออกมาหรือหุงได้ไม่ดีเท่าที่ควร ดังนั้นไม่แนะนำให้ผสมกัน

การอุ่นข้าว

การอุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง

ขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่าง เมื่อกดปุ่มเมนู จะสามารถเลือกโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่องได้

- ในกรณีต่อไปนี้ แม้จะกดปุ่มอุ่นก็ไม่สามารถเลือกโหมดอุ่นต่อเนื่องได้
 - หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบีบและจะเริ่มโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
 - เมื่อหุงโดยเลือกเมนูข้าวผสม, ข้าวเหนียว, ข้าวต้ม, โจ๊ก, ข้าวกล้อง
 - เมื่อใช้โหมดอุ่นปกติมานานเกิน 12 ชั่วโมง
 - เมื่อใช้โหมดอุ่นต่อเนื่องมานานเกิน 4 ชั่วโมง
 - เมื่ออุณหภูมิของหม้อต่ำลงเนื่องจากการยกเลิกโหมดอุ่นหรือไฟดับ



อุ่นปกติ

การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูงจะช่วยป้องกันการเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์

เมื่อหุงสุกจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ และไฟอุ่นปกติจะติดสว่าง



อุ่นต่อเนื่อง

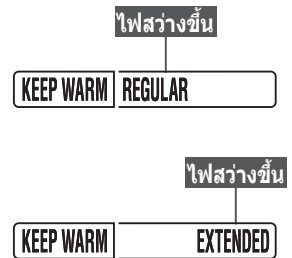
การอุ่นด้วยอุณหภูมิต่ำเป็นเวลานานจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารแห้งหรือเปลี่ยนสี

ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เมื่ออยู่ในโหมดอุ่นปกติ

1 ตรวจสอบว่าไฟในโหมดอุ่นปกติติดสว่าง

2 กดปุ่ม ไฟอุ่นต่อเนื่องจะติดสว่างแทน

- เมื่อเวลาผ่านไป 8 ชั่วโมงหลังจากเริ่มโหมดอุ่นต่อเนื่อง เครื่องจะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ



หากต้องการเปลี่ยนจากโหมดอุ่นต่อเนื่องกลับไปเป็นโหมดอุ่นปกติ

กดปุ่ม จะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมดการอุ่นปกติ และไฟอุ่นปกติจะติดสว่างขึ้น

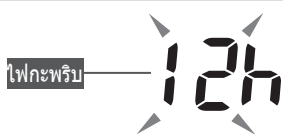


เวลาที่ใช้ในการอุ่น

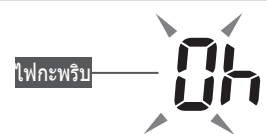
- โปรดตรวจสอบเวลาสูงสุดในการอุ่นของข้าวแต่ละชนิดตั้งที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุด้วย "—" จะไม่สามารถเลือกเป็นโหมดอุ่นต่อเนื่องได้ โหมดอุ่นปกติจะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ
- เมื่อหุงข้าวสุก ทุกเมนูจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น แต่ห้ามตั้งโหมดอุ่นกับเมนูที่มีเครื่องหมาย "X" เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้อาหารเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได้

โหมดอุ่น \ เมนู	ข้าวขาว • หุงด่วน ข้าวหอมมะลิ • ซุชิ	ข้าวผสม • ข้าวเหนียว ข้าวต้ม* • โจ๊ก*	ข้าวกล้อง
อุ่นปกติ	สูงสุด 12 ชั่วโมง	X	สูงสุด 12 ชั่วโมง
อุ่นต่อเนื่อง		—	—

- เมื่อผ่านไป 12 ชั่วโมง ตัวเลขจะกะพริบแจ้งเตือน ควรรีบประทานข้าวที่เหลือโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้



- สำหรับเมนูด้านที่มีเครื่องหมาย "X" ตัวเลขจะแจ้งเตือนโดยกะพริบที่ "0" ชั่วโมง โปรดอย่าตั้งโหมดอุ่น



* ข้าวต้มและโจ๊กจะเหนียวขึ้นขึ้นเมื่อเวลาผ่านไปนาน ดังนั้นให้ปิดโหมดอุ่นหลังจากหุงเสร็จ และบริโภคโดยเร็วที่สุด

- โหมดอุ่นไม่สามารถใช้กับเมนูเค้กได้

มีต่อในหน้าถัดไป

อุ่น (ต่อ)

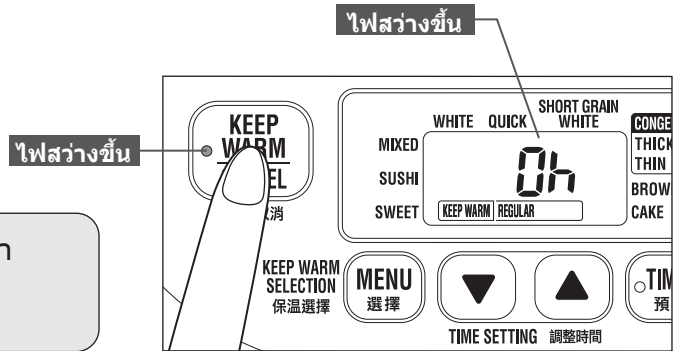
วิธีอุ่นข้าวอีกครั้ง

■ กรณีที่ยกเลิกโหมดอุ่นแล้วต้องการอุ่นอีกครั้ง



ไฟโหมดอุ่นจะติดสว่าง โดยเวลาอุ่นที่ผ่านไป จะกลับไปเป็น "0h" ในส่วนแสดงผล

- โปรดอย่าอุ่นอีกครั้งหากอุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ หากอุ่นอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ จะทำให้ "0(h)" บนจอแสดงผลกะพริบ



กรณีมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

- แบนคที่เรียอาจเจริญเติบโตและก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีข้าวข้าว เป็นต้น หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 20 | แล้วใช้โหมดอุ่นปกติ โดยอาจได้ผลดีมากยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 25

โปรดทราบ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่น ให้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล เวลาเมื่อกดปุ่ม ▲ หรือ ▼ อีกครั้งจะกลับมาแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไป

หากไม่เปลี่ยนการแสดงผลกลับเป็นเวลาอุ่นที่ผ่านไป ในการหุงครั้งต่อไปเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะไม่แสดงบนจอแสดงผล และในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไปกะพริบอยู่ จะไม่สามารถเปลี่ยนการแสดงผลได้

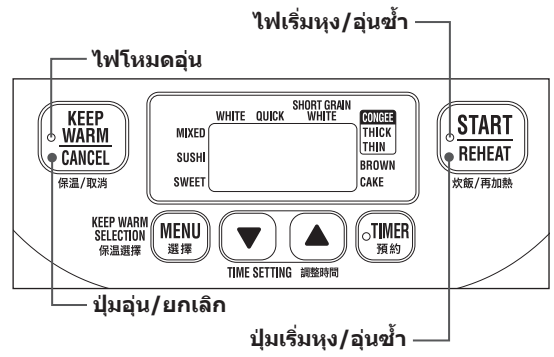
ข้อควรปฏิบัติ

- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อ ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่นเสมอ

อุ่นซ้ำ

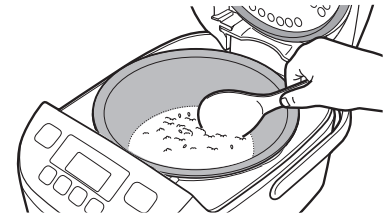
สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง

- ฟังก์ชันอุ่นซ้ำใช้สำหรับอุ่นข้าวในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเพื่อให้ข้าวร้อนขึ้น โดยเฉพาะเมื่อข้าวถูกอุ่นอยู่ในอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำในโหมดอุ่นต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นข้าวให้กลับไปอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรับประทาน
- อุ่นซ้ำขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่างเท่านั้น



1 คนข้าวที่อุ่นอยู่แล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน

- โปรดคนข้าวเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแข็งหรือไหม้
- หากต้องการอุ่นซ้ำสำหรับข้าวที่มีปริมาณน้อย ให้ใส่ข้าว 1 ช้อนโต๊ะต่อข้าว 1 ถ้วย (ประมาณ 160 กรัม) คนให้ทั่ว และรวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง
- โปรดระวังไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว
- ในขณะที่คนข้าว หม้ออาจหมนได้ การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นติดอยู่

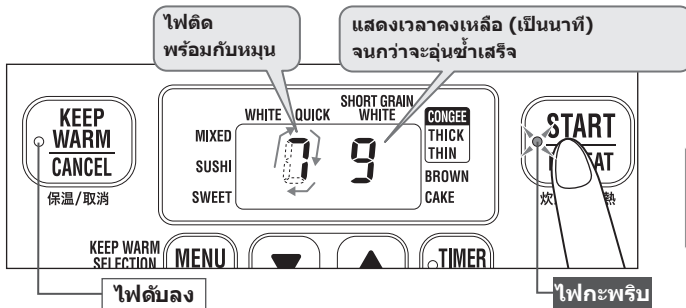
2 กดปุ่ม



หากกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำขณะที่ไฟโหมดอุ่นดับอยู่ เครื่องจะเริ่มการหุงข้าวแทน

เสียงดนตรี (บี๊บ) จะดังขึ้นแล้วเริ่มอุ่นซ้ำ

ไฟโหมดอุ่นจะดับลง ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะกะพริบแทนดังภาพด้านล่างนี้



เวลาที่ใช้ในการอุ่นซ้ำ

ประมาณ 7 - 9 นาที

ประมาณ 7 - 9 นาที

เสียงดนตรี (บี๊บ) จะดังขึ้นเมื่อการอุ่นซ้ำเสร็จสิ้น ไฟโหมดอุ่นจะดับลง และไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำดับลง

3 คนข้าว

- โปรดคนข้าวให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกันเนื่องจากข้าวบริเวณก้นหม้ออาจแข็งกว่าปกติ
- โปรดระวังไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกขณะคนข้าว
- ในขณะที่คนข้าว หม้ออาจหมนได้ การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้

โปรดอย่าอุ่นซ้ำในกรณีต่อไปนี้

- ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นซ้ำกับข้าวชนิดอื่นที่ไม่ใช่ข้าวขาว เนื่องจากอาจทำให้ข้าวไหม้หรือเปลี่ยนสี
- โปรดอย่าอุ่นซ้ำหลายครั้ง อาจทำให้ข้าวไหม้หรือแห้งได้
- โปรดอย่าอุ่นซ้ำเมื่อมีปริมาณข้าวอยู่ที่เส้นระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาวที่เหนือกว่าระดับ 3 ขึ้นไป (สำหรับขนาด 1.0 ลิตร) หรือระดับ 6 (สำหรับขนาด 1.8 ลิตร) เนื่องจากอาจทำให้ข้าวอุ่นไม่ทั่วถึง
- โปรดอย่าอุ่นซ้ำเมื่อข้าวเย็นหรืออุณหภูมิของหม้อต่ำ อาจทำให้ไหม้ มีกลิ่น หรือทำให้ข้าวแข็ง

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟโหมดอุ่นจะดับลง ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะกะพริบแทนดังภาพด้านล่างนี้

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะดับลง 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 หากเวลาคลาดเคลื่อน ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 7

- หากตั้งเวลาน้อยกว่าเวลาที่แนะนำ เสียงบีบจะดังขึ้นแล้วเริ่มหุงทันที และจะปรากฏเวลาโดยประมาณเมื่อการหุงข้าวแล้วเสร็จบนหน้าจอ
- สามารถดูขั้นตอนการเตรียมก่อนการหุงข้าวได้ที่หัวข้อ "วิธีหุงข้าวขั้นพื้นฐาน" ขั้นตอนที่ 1 - 4 ในหน้า 8

1 กดปุ่ม **MENU** เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

- ไม่สามารถใช้ฟังก์ชัน ตั้งเวลา (Timer) สำหรับเมนู หุงด่วน ข้าวผสม ข้าวเหนียว และเมนูอบเค้ก

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

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

3 กดปุ่ม **▲** หรือ **▼** เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

- ▲ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะเพิ่มขึ้น 10 นาที
- ▼ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะลดลง 10 นาที

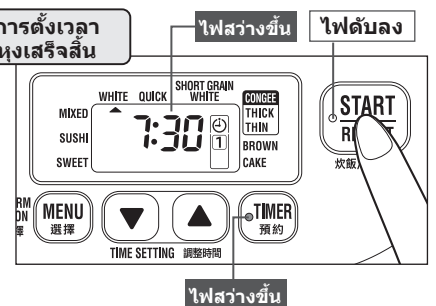
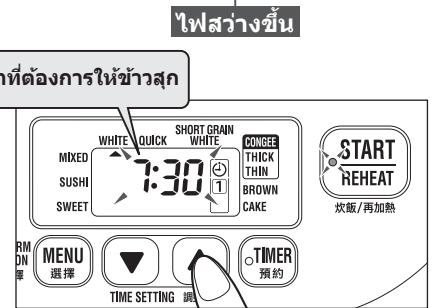
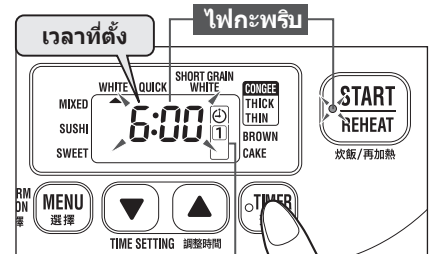
- เมื่อกดปุ่มปรับเวลาค้างไว้ เวลาจะเพิ่มขึ้นทุก 10 นาที่อย่างรวดเร็ว
- ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง หากต้องการใช้เวลาเดียวกันกับเวลาที่ตั้งไว้ครั้งก่อน

4 กดปุ่ม **START REHEAT** เสียงดนตรี (บีบ) จะดังขึ้น ถือว่าการตั้งเวลาหุงเป็นอันเสร็จสิ้น

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะดับลง เวลาที่ต้องการให้ข้าวสุกและไฟที่ปุ่มตั้งเวลาจะสว่างขึ้น

- ต้องกดปุ่ม เริ่มหุง/อุ่นข้าว เพื่อตั้งเวลา
- ข้าวจะสุกในเวลาที่ตั้งไว้ → ดูขั้นตอนที่ 7 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน" ในหน้า 9
- หากต้องการยกเลิกการหุงในขณะที่ได้ตั้งเวลาหุงเอาไว้แล้ว ให้กดปุ่ม อนุ/ยกเลิก

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



เวลาที่แนะนำในการตั้งเวลาหุง

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

	ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร		ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
ข้าวขาว	1 ชั่วโมง 10 นาที	1 ชั่วโมง 10 นาที	ข้าวต้ม	1 ชั่วโมง 50 นาที	1 ชั่วโมง 50 นาที
ข้าวเมสลิคสัน	1 ชั่วโมง 10 นาที	1 ชั่วโมง 10 นาที	โจ๊ก	2 ชั่วโมง 15 นาที	2 ชั่วโมง 15 นาที
ซูชิ	1 ชั่วโมง 10 นาที	1 ชั่วโมง 15 นาที	ข้าวกล้อง	1 ชั่วโมง 55 นาที	2 ชั่วโมง

ข้อควรระวัง

- อย่าตั้งเวลาหุง หากใส่ส่วนผสมและ/หรือเครื่องปรุงลงไป ข้าว ส่วนผสมอาจเสียหรือเครื่องปรุงอาจตกตะกอน บริเวณส่วนกันของหม้อหุงด้านใน ทำให้หุงออกมาได้ไม่เป็นที่น่าพอใจ

โปรดทราบ

- เมื่อตั้งเวลาหุง จะไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิหน้าต่ำ นอกจากนี้ อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซึมน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งจะทำให้ข้าวนุ่มขึ้นหรือเยื่อข้าวอาจไปเกาะที่ก้นหม้อทำให้ใหม่เกรียมได้
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ตั้งเวลาหุงอยู่ ให้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา โดยหน้าจอจะแสดงเวลาเมื่อกดปุ่มเท่านั้น

วิธีการอบเค้ก

1 ทาเนยบาง ๆ ที่พื้นผิวด้านในของหม้อให้ทั่ว

- หากทาเนยไม่ทั่วถึงอาจทำให้น้ำเค้กออกจากหม้อได้ยาก

2 เตรียมแป้งสำหรับการอบเค้ก

โปรดดูวิธีการเตรียมแป้งเค้กและปริมาณส่วนผสมจากตำราอาหาร (หน้า 18)

- *อย่าใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาเพราะอาจทำให้เค้กฟูสูงชันมากเกินไป และอาจเป็นสาเหตุทำให้เครื่องทำงานผิดปกติได้
- *ปริมาณสูงสุดของแป้งอเนกประสงค์ที่สามารถใช้ได้อยู่ที่ 120 กรัม (ขนาด 1.0 ลิตร) และ 180 กรัม (ขนาด 1.8 ลิตร)



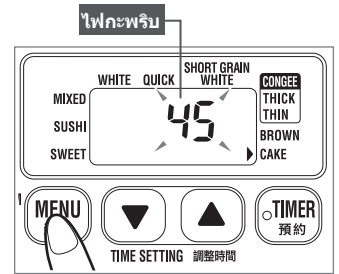
3 เทแป้งเค้กลงในหม้ออบที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1
เกลี่ยผิวแป้งให้เรียบเสมอกันและไล่ฟองอากาศออก

- ใช้ฝ่ามือตบกันหม้อเบา ๆ หลายครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศออกจากแป้งเค้ก
อย่ากระทบก้นหม้อด้วยวัตถุแข็งหรือกระทบก้นหม้อกับเคาน์เตอร์ครัว
เพราะอาจทำให้หม้อเสียรูปทรง ทั้งยังอาจทำให้เค้กที่อบสุกไม่สม่ำเสมอด้วย

4 ปิดฝาด้านนอกแล้วกดปุ่ม **MENU** เพื่อเลือกเมนูการอบเค้ก

- เมื่อเลือกเมนูอบเค้ก เวลามาตรฐานที่ตั้งค่าไว้สำหรับเมนูอบเค้กจะเริ่มกะพริบ กดปุ่ม **▲** หรือ **▼** เพื่อเปลี่ยนเวลาการประกอบอาหาร → โปรดดูเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารจากตำราอาหาร (หน้า 18)
- เมื่อกดปุ่มปรับเวลาค้างไว้ เวลาจะเพิ่มขึ้นทุก 5 นาทีอย่างรวดเร็ว

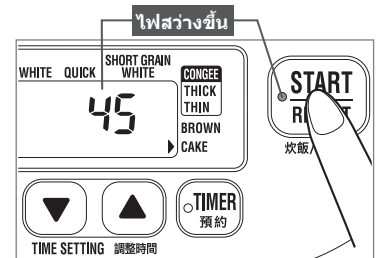
ขนาด	เวลามาตรฐานที่ถูกตั้งค่าไว้	ระยะเวลาที่สามารถตั้งค่าได้
ขนาด 1.0 ลิตร	45 นาที	1 นาที - 60 นาที
ขนาด 1.8 ลิตร	65 นาที	1 นาที - 80 นาที



5 กดปุ่ม **START REHEAT**

เมื่อเสียงดนตรี (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น หมายความว่า การอบเริ่มขึ้นแล้ว ไฟเริ่มหึ่ง/อุณหภูมิจะสว่างขึ้น และเวลาคงเหลือโดยประมาณจนกว่าการอบจะแล้วเสร็จ (เป็นนาที) จะปรากฏบนหน้าจอ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ตบเค้กอยู่ ให้กดปุ่ม **▼** หรือ **▲** เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล โดยหน้าจอจะแสดงเวลาเมื่อกดปุ่มเท่านั้น



6 เมื่อเสียงดนตรีหรือเสียงบี๊บดังขึ้น หมายความว่า การประกอบอาหารเสร็จสิ้น
เรียบร้อย ให้กดปุ่ม **KEEP WARM CANCEL** และนำเค้กออกจากหม้อ

保温/取消

ข้อควรระวัง

- โปรดนำเค้กที่อบออกทันทีหลังจากอบแล้วเสร็จ มิเช่นนั้นเค้กที่อบอาจเกาะติดผิวหม้อได้
- โปรดนำเค้กที่อบแล้วเสร็จออกด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากด้านในตัวผลิตภัณฑ์และหม้อด้านในจะมีความร้อนสูงหลังจากอบเสร็จ
- หากเค้กที่อบยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดทำซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 4 เพื่อเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้นเล็กน้อย
- โปรดรอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนนำไปทำความสะอาด
- หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์หลงเหลืออยู่หลังจากอบ โปรดดูหน้า 19 "การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นไม่พึงประสงค์" เพื่อขจัดกลิ่นที่เกิดขึ้น

- โปรดกดปุ่มอุ่น/ยกเลิกทุกครั้งเมื่อประกอบอาหารแล้วเสร็จ หากไม่ได้กดปุ่มอุ่น/ยกเลิก เสียงบี๊บจะดังขึ้นทุก ๆ 30 นาที เพื่อเป็นการแจ้งเตือนให้นำเค้กออก



ตำราอาหาร

การดองที่ใช้ในสูตรอาหารนี้

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

ข้าวกล้องผสม

เลือกเมนู: **ข้าวกล้อง**

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
ซีอิ๊วขาว.....	3 ช้อนโต๊ะ
มิริน (สาเกหวาน).....	1/2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

- 1 หั่นสะโพกไก่เป็นชิ้นลูกเต๋ารายขนาด 1 ซม. ตักเต้าหู้ทอดด้วยกระชอนแล้วราดน้ำร้อนลงไป กดเต้าหู้เบา ๆ ให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วหั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ
- 2 หั่นแครอทและคอนยัคหรือบุกญี่ปุ่นเป็นเส้น จากนั้นราดน้ำร้อนลงไป แล้วสะเด็ดน้ำ ฉีกโกโบ แช่ในน้ำเพื่อล้างรสขม แล้วสะเด็ดน้ำ
- 3 ซาวข้าวและใส่ส่วนผสม "A" ลงในหม้อ จากนั้นเติมน้ำให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับข้าวกล้อง แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน โดยคนจากส่วนก้นของหม้อ
 - โปรตดองข้าวกล้องอย่างเบามือเพื่อนำเศษเปลือกข้าวออก
- 4 ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 และ 2 ลงบนข้าวที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 3
 - โปรตอย่างผสมส่วนผสมกับข้าวที่เตรียมไว้ การปรับเปลี่ยนปริมาณข้าวและส่วนผสมอาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์แบบที่ต้องการ

- 5 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูข้าวกล้อง จากนั้นกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าว
- 6 เมื่อหุงข้าวแล้วเสร็จ ให้คนข้าวเพื่อให้ข้าวกระจายตัว
 - เมื่อหุงข้าวด้วยส่วนผสม ให้จำกัดปริมาณข้าวที่ต้องการหุงไว้ที่ 1-4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 2-6 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร

ข้าวห่อสำหรับย่างทรงกรวย เหมากิซูชิ

เลือกเมนู: **ซูชิ**

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว.....	3 ถ้วย
ส่วนผสมนํ้าส้มสายชู	
นํ้าส้มสายชูที่หมักจากข้าว.....	4 ช้อนโต๊ะ
นํ้าตาล.....	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ.....	1 1/2 ช้อนชา
ที่อบปิ้งที่แนะนำ	
ซาซิมิ (ทูน่า ปลาหมึก กุ้ง ฯลฯ)	
ผักดอง (เช่น หัวไชเท้าดอง)	
นัตโตะ (ถั่วหมัก) ใบชิโสะ (ใบเพิร์ลลา) และต้นหอม	
อะโวคาโดและแฮม	
เบคอนและหน่อไม้ฝรั่ง	
ไข่ปลาแซลมอน ปลาไหล และไข่ม้วน	
แครอท แดงกวา และขึ้นฉ่าย	
สำหรับ วาซาบิ (ฮอสเรดิช) ซีอิ๊วขาว และซิงแดงดองตามชอบ	



วิธีทำ

- 1 ซาวข้าวให้สะอาดแล้วเติมนํ้าลงในหม้อให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับการหุงข้าวซูชิ
- 2 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูซูชิ จากนั้นกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าวเพื่อเริ่มหุงข้าว
- 3 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ใส่ข้าวลงในภาชนะไม้ (เช็ดด้วยผ้าเปียกที่สะอาด) เเทนนํ้าส้มสายชูลงบนข้าวและคลุกเคล้าให้เข้ากัน ในขณะที่เดียวกันให้ใช้พัดระบายความร้อน

- สามารถทำเหมากิซูชิได้อย่างง่ายดายและรวดเร็ว โดยห่อซาซิมิที่ชื่นชอบ ส่วนผสม และข้าวปั้นซูชิด้วยโนริ (สาหร่าย) นอกจากนี้ยังสามารถใช้ใบไม้สีเขียวห่อเหมากิซูชิได้ด้วยเช่นกัน

ข้าวเหนียวนึ่งถั่วอะซูกิ

เลือกเมนู: **ข้าวเหนียว**

ต้มถั่วอะซูกิแล้วแยกส่วนน้ำและส่วนกากถั่วไว้ จากนั้นวางไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนนำไปปรุง เมื่อปรับปริมาณน้ำให้เติมน้ำต้มถั่วแทนน้ำเปล่า

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าวเหนียว.....3 ถ้วย
ถั่วอะซูกิ.....50 กรัม
เกลืองาขาว.....ตามชอบ

วิธีทำ

- 1 ซาวข้าวและสะเด็ดน้ำในกระชอนไว้ประมาณ 30 นาที
- 2 ล้างถั่วอะซูกิ จากนั้นใส่ลงในกระทะก้นลึกแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วย ต้มเป็นเวลา 2 นาที จากนั้นเติมน้ำ 3 ถ้วย แล้วต้มประมาณ 20 นาทีจนถั่วนิ่มพอที่จะแตกได้เมื่อใช้ปลายนิ้วกด ตักถั่วออก และเก็บน้ำต้มถั่วไว้
- 3 ใส่ข้าวที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1 ลงในหม้อหุง ใส่น้ำต้มถั่วที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 แล้วเติมน้ำลงไปให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับการหุงข้าวเหนียว **คนส่วนผสมให้เข้ากัน โดยคนจากส่วนก้นหม้อ** วางถั่วอะซูกิที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 2 บนข้าวและเกลี่ยส่วนผสมให้เรียบเสมอกัน
 - โปรดอย่าผสมส่วนผสมกับข้าวที่เตรียมไว้ การปรับเปลี่ยนปริมาณข้าวและส่วนผสมอาจทำให้การปรุงอาหารอาจไม่สมบูรณ์แบบที่ต้องการ
- 4 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูข้าวเหนียว จากนั้นกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ



- 5 เมื่อหุงข้าวแล้วเสร็จ ให้คนข้าวเพื่อให้ข้าวกระจายตัว ตักข้าวใส่ชาม โรยเกลืองาขาวตามใจชอบ
 - เมื่อผสมข้าวขาวหรือข้าวที่ไม่ขัดสีกับข้าวเหนียว ให้เติมน้ำสูงกว่าเครื่องหมายของระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวเหนียวเล็กน้อย

โจ๊กฟักทอง

เลือกเมนู: **โจ๊ก**

โปรดเลือกเมนูต้มโจ๊กแบบข้นเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้โจ๊กเดือดและป้องกันไม่ให้ช่องระบายไอน้ำถูกปิดกั้นซึ่งอาจเป็นอันตรายได้

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว.....1 ถ้วย
ฟักทอง.....70 กรัม
เกลือ.....หนึ่งหยิบมือ

วิธีทำ

- 1 หั่นฟักทองเป็นชิ้นลูกเต๋าขนาด 1-1.5 ซม.
- 2 ซาวข้าวและเติมน้ำให้ถึงเครื่องหมายระดับ 1 สำหรับการต้มโจ๊กแบบข้น จากนั้นวางฟักทองบนข้าว
- 3 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูโจ๊กแบบข้น จากนั้นกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ
- 4 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้วให้เติมเกลือเพื่อเพิ่มรสชาติและคนข้าวให้กระจายตัว



มีต่อไปหน้าถัดไป

ตำราอาหาร (ต่อ)

- ส่วนผสมที่ระดับด้านล่างนี้เป็นปริมาณสูงสุดที่สามารถทำสปันจ์เค้กและชีสเค้กได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ หากใช้ส่วนผสมเกินกว่าปริมาณที่ระบุ เค้กอาจไม่สุกเท่าที่ควรหรือแข็งเค้กอาจฟูเกาะติดกับชุดฝาด้านใน

สปันจ์เค้ก

(การตั้งเวลาอบ: 45 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 65 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

เลือกเมนู: **อบเค้ก**

ส่วนผสม	ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
แป้งอเนกประสงค์ (ร่อน).....	120 กรัม	180 กรัม
ไข่ (แยกไข่แดงกับไข่ขาว).....	4 ฟอง	6 ฟอง
น้ำตาล.....	100 กรัม	150 กรัม
กลิ่นวานิลลา.....	ตามชอบ	ตามชอบ
นมจืด.....	1 ช้อนโต๊ะ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
เนย.....	20 กรัม	30 กรัม
ครีมสดและผลไม้ (สำหรับตกแต่ง).....	ตามชอบ	ตามชอบ
เนย (สำหรับทาหม้อ).....	ตามชอบ	ตามชอบ

วิธีทำ

- 1 ทาเนยบาง ๆ ที่พื้นผิวด้านในของหม้อให้ทั่ว
- 2 ใส่ส่วนผสม "A" ลงในถ้วยขนาดเล็ก แล้วลอยถ้วยดังกล่าวในถ้วยน้ำร้อนที่มีขนาดใหญ่กว่าเพื่อละลายเนย
- 3 ตีไข่ขาวจนขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลจนไข่ขาวฟูขึ้นรูป
- 4 ใส่ไข่แดงและกลิ่นวานิลลาลงไปในส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 3 แล้วตีให้เข้ากันจนเหนียวขึ้น
- 5 ใส่แป้งอเนกประสงค์ที่ร่อนไว้ลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 4 คนให้เข้ากันด้วยพายซิลิโคนจนเนื้อแป้งนุ่มเนียนและเข้ากันดี ค่อย ๆ เติมนมในส่วนผสม "A" ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 2 โดยไม่ต้องคนนานจนเกินไป
- 6 เทแป้งเค้กที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 5 ลงในหม้อ แล้วใช้ฝ่ามือตบกันหม้อเบา ๆ หลายครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศออกจากเนื้อแป้ง ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ แล้วปิดฝาด้านนอก
- 7 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูนอบเค้ก ตั้งเวลาอบที่ 45 นาทีสำหรับหม้อ



ขนาด 1.0 ลิตร และ 65 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร แล้วกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ

- 8 เมื่ออบแล้วเสร็จ นำเค้กออกจากหม้อและวางไว้บนตะแกรงพักให้เย็น
 - 9 ตกแต่งเค้กด้วยวิปครีมและผลไม้ตามชอบ
- *รูปแบบรสชาติ: ร่อนผงโกโก้กับแป้งอเนกประสงค์เพื่อทำเค้กช็อกโกแลต หรือใช้ผงชาเขียวเพื่อทำเค้กชาเขียว (โดยเติม 1 1/2 ช้อนโต๊ะ สำหรับขนาด 1.0 ลิตร และ 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับขนาด 1.8 ลิตร)

ชีสเค้ก

(การตั้งเวลาอบ: 60 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 80 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

เลือกเมนู: **อบเค้ก**

ส่วนผสม	ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
ครีมชีส.....	200 กรัม	300 กรัม
น้ำตาล.....	50 กรัม	70 กรัม
น้ำตาล (สำหรับตีไข่ขาว).....	30 กรัม	50 กรัม
ไข่ (แยกไข่แดงกับไข่ขาว).....	3 ฟอง	5 ฟอง
แป้งอเนกประสงค์ (ร่อน).....	30 กรัม	50 กรัม
ครีมสด.....	50 มล.	60 มล.
นํ้ามะนาว.....	4 ช้อนชา	2 ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา.....	ตามชอบ	ตามชอบ
เนยละลาย.....	20 กรัม	30 กรัม
ครีมสดและผลไม้ (สำหรับตกแต่ง).....	ตามชอบ	ตามชอบ
เนย (สำหรับทาหม้อ).....	ตามชอบ	ตามชอบ

วิธีทำ

- 1 ทาเนยบาง ๆ ที่พื้นผิวด้านในของหม้อให้ทั่ว
- 2 นำครีมชีสละลายไว้ที่อุณหภูมิห้องหรือนำไปละลายด้วยเตาไมโครเวฟความร้อน 500 วัตต์ เป็นเวลา 30 วินาที
- 3 ใส่ครีมชีสที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 ลงในชาม แล้วคนด้วยไม้พายจนเนื้อครีมนุ่มเนียน เติมน้ำตาลและคนให้เข้ากัน
- 4 ค่อย ๆ ใส่ไข่แดงลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 3 ผสมแป้งอเนกประสงค์ที่ร่อนแล้ว ครีมสด นํ้ามะนาว กลิ่นวานิลลา และเนยละลาย
- 5 ตีไข่ขาวจนขึ้นฟูในชามอีกใบ ค่อย ๆ เติมน้ำตาลจนไข่ขาวฟูขึ้นรูป
- 6 ค่อย ๆ เติมน้ำตาลที่ได้จากขั้นตอนที่ 5 ลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 4 ด้วยพายซิลิโคน โดยอย่าคนนานจนเกินไป
- 7 เทแป้งเค้กที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 6 ลงในหม้อ แล้วใช้ฝ่ามือตบกันหม้อเบา ๆ หลายครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศออกจากเนื้อแป้ง ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ แล้วปิดฝาด้านนอก 8 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูนอบเค้ก ตั้งเวลาอบที่ 60 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 80 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร แล้วกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ



- 9 เมื่ออบแล้วเสร็จ ให้นำเค้กออกจากหม้อและวางไว้บนตะแกรงพักให้เย็น (โปรดใช้ความระมัดระวังในการนำเค้กออกจากหม้อเนื่องจากเค้กที่อบเสร็จใหม่จะเปราะบางและเสียรูปหรือแตกได้ง่าย)
 - 10 นำเค้กไปพักไว้ในตู้เย็น ตกแต่งเค้กด้วยวิปครีมและผลไม้ตามชอบ
- *รูปแบบรสชาติ: แชลุกเกตในเหล้ารัมให้นุ่ม คลุกแป้งเล็กน้อยแล้วใส่ลงไปในส่วนผสมหลังจากขั้นตอนที่ 6 (โดยเติมลูกเกต 30 กรัม สำหรับขนาด 1.0 ลิตร และ 50 กรัม สำหรับขนาด 1.8 ลิตร)

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

• โปรดทำความสะอาดหลังใช้งานทุกครั้ง

ข้อสำคัญ

- โปรดถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และรอให้ตัวผลิตภัณฑ์และหม้อเย็นลงก่อนทำความสะอาด
- โปรดอย่าใช้ ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใสสารขัดถู สารฟอกขาว แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ ฝอยขัด (ในลอนโลหะ ฯลฯ) ฟองน้ำเมลามีน หรือด้ามในลอนของฟองน้ำ เป็นต้น (เพราะอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนสี แดง เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)
- โปรดอย่าใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจานไฟฟ้า อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนรูป หรือเปลี่ยนสีได้
- หลังทำความสะอาด โปรดติดตั้งชุดฝาदानในและชุดของระบายไอน้ำกลับในตำแหน่งเดิมให้ถูกต้อง



ด้านนอก

เช็ดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

- หากใช้ผ้าชุบน้ำยา ให้ใช้เท่าที่จำเป็นเพื่อป้องกันไม่ไห้กลิ่นน้ำยาดูด เครื่อง โปรดอย่าเช็ดแรง (เพราะอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนสี แดง เสื่อม หรือ สึกกร่อนได้)

ปุ่มเปิดฝา

หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวหรือข้าวสาร เข้าไปอุดตันบริเวณรอบ ๆ ปุ่มเปิดฝา ให้ใช้ไม้หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเขี่ยออก

- มิฉะนั้นอาจทำให้ฝาด้านนอกเปิดไม่ออก

ช่องระบายอากาศ

ทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น (เดือนละครั้ง)

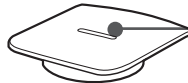
ช่องระบายอากาศ



- หากใช้งานโดยที่มีฝุ่นติดอยู่ อาจทำให้อุณหภูมิภายในตัวผลิตภัณฑ์สูงขึ้นผิดปกติและเป็นสาเหตุทำให้ผลิตภัณฑ์ชำรุดได้

ส่วนควบคุม

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง



ฝาปิดช่องระบายไอน้ำ ล้างด้วยน้ำไหลผ่านและเช็ดให้แห้ง

กล่องช่องระบายไอน้ำ

ถอดฝาปิดช่องระบายไอน้ำออก แล้วเช็ดฝาด้านนอกด้วยผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

ช่องเสียบปลั๊ก ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง ปลั๊กไฟ

ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

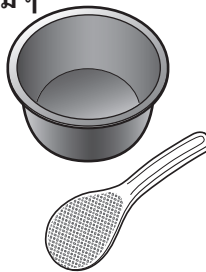
สายไฟ

หม้อ (→ หน้า 5)/ทัพพี

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง และฟองน้ำนุ่ม ๆ

สารเคลือบกันอาหารติดบนพื้นผิวด้านในของหม้ออาจหลุดลอกออกได้หากพื้นผิวเป็นรอย ดังนั้นโปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังดังนี้

- โปรดอย่าใช้ผงขัด ฝอยขัดโลหะ หรือฝอยขัดในลอน
- โปรดใช้งานอย่างทะนุถนอม อย่าขูดหรือขัดแรง ๆ
- หากมีเมล็ดข้าวที่แห้งหรืออาหารอื่น ๆ เกาะติดอยู่ ให้แช่น้ำจนนิ่ม แล้วล้างออกด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน



ถ้วยตวง/ที่วางทัพพี

ล้างโดยใช้ฟองน้ำนุ่ม ๆ

- หากยังเปราะเปื้อนอยู่ ให้ล้างโดยใช้ น้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง



การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นไม่พึงประสงค์

1 ใส่น้ำลงไปในหม้อจนถึงเครื่องหมายระดับ 1 การหุงข้าวขาว สำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และเครื่องหมายระดับ 2 สำหรับ หม้อขนาด 1.8 ลิตร

- โปรดอย่าใส่สิ่งอื่นใดที่นอกเหนือจากน้ำลงในหม้อ เช่น น้ำยาล้างจาน

2 ปิดฝาด้านนอก กดปุ่ม  แล้วเลือกเมนูหุงด่วน

3 กดปุ่ม 

4 เมื่อเสียงดนตรี (บี๊บ) ดังขึ้น และหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นแล้ว

ให้กดปุ่ม



5 รอจนกระทั่งตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อน จึงค่อยเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดตามปกติ

- โปรดเปิดฝาด้านนอกและผึ่งให้แห้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก

มีต่อไปหน้าถัดไป

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา (ต่อ)

ด้านใน

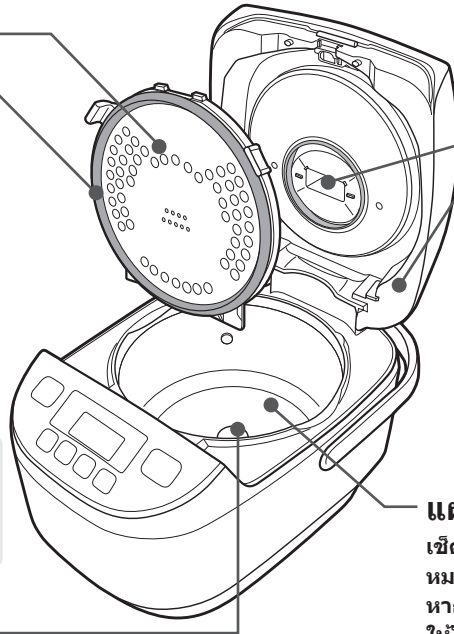
ชุดฝาด้านใน

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่มชุบน้ำร้อน หรือน้ำเย็น แล้วเช็ดให้แห้งสนิท

- โปรดเช็ดทำความสะอาด เมล็ดข้าวที่ติดอยู่ออกให้หมด หากมีเมล็ดข้าวติดอยู่จะเป็นสาเหตุทำให้ การหุงหรือการอุ่นข้าวไม่สามารถทำงานได้ อย่างสมบูรณ์ เนื่องจากอาจทำให้ไอน้ำ รั่วออก หรืออาจทำให้ข้าวแห้งได้
- ไม่สามารถถอดซิลยางฝาด้านในออกได้
- โปรดทำความสะอาดชุดฝาด้านในทุกครั้ง หลังการใช้งานหากปล่อยให้เปรอะเปื้อนหรือ มีหยดน้ำค้างอยู่ อาจทำให้ฝาเปลี่ยนเป็น สีน้ำตาลหรือขึ้นสนิมได้

เซนเซอร์ตรงกลาง

เช็ดทำความสะอาดโดยใช้ฟองน้ำนุ่มบิดให้แห้ง หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดอยู่ให้ใช้ไม้หรือ อุปกรณ์ที่มีลักษณะคล้ายกันเขี่ยออก



ฝาด้านนอก/ช่องระบายไอน้ำ

ถือฝาด้านนอกให้มั่นคงแล้วเช็ด ด้วยฟองน้ำที่บิดน้ำออกจนหมาด เช็ดเมื่อกหรือเมล็ดข้าวที่ติดอยู่บนบริเวณด้าน ในของฝาด้านนอกออกให้หมด

- หากปล่อยให้เปรอะเปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่ อาจทำให้ฝาเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือขึ้นสนิมได้

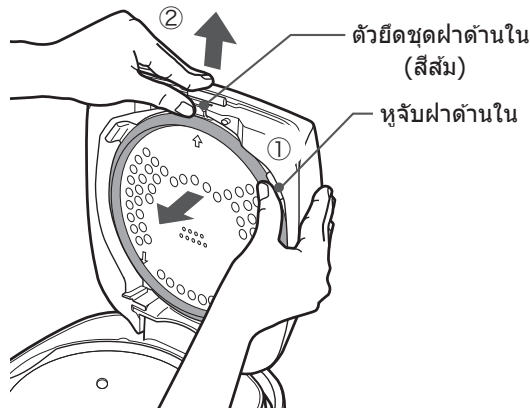
แผ่นทำความร้อน

เช็ดสิ่งเปรอะเปื้อนบนพื้นผิวโดยใช้ฟองน้ำที่บิดน้ำออกจน หมาด หากมีเมล็ดข้าวหรือสิ่งอื่นใดติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ให้ใช้กระดาษทรายเบอร์ 320 ที่มีขายตามท้องตลาดชุบน้ำ แล้วขัดออกเบา ๆ หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสวยหรือข้าวสารติดอยู่ ให้ใช้ไม้หรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะคล้ายกันเขี่ยออก

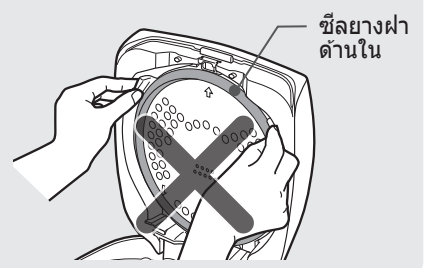
วิธีถอดและติดตั้งชุดฝาด้านใน

วิธีถอด

ใช้มือข้างหนึ่งประคองหุ้บ ฝาด้านใน (1) พร้อมกับดัน ตัวยึดชุดฝาด้านในขึ้น (2) จากนั้นดันชุดฝาด้านในมา ด้านหน้าแล้วถอดออก

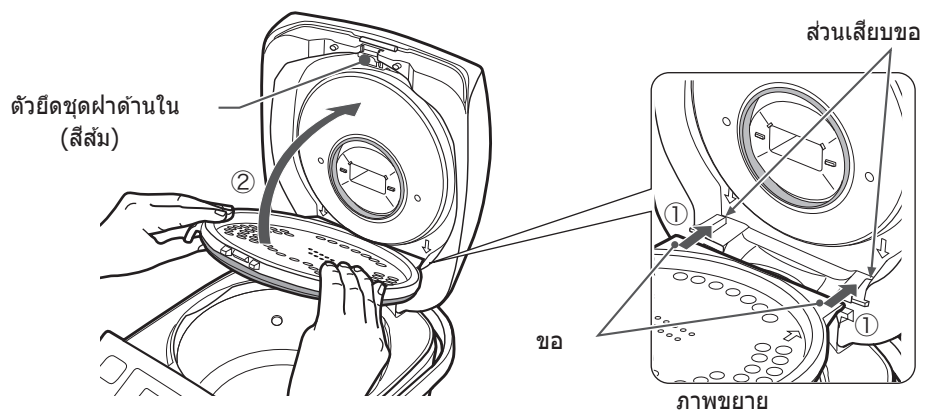


- โปรดอย่าดึงหุ้บฝาด้านในหรือซิลยางฝาด้านใน ออกโดยไมยกตัวยึดชุดฝาด้านในขึ้น เนื่องจาก อาจเป็นสาเหตุทำให้ชุดฝาด้านในและฝาด้าน นอกชำรุด



วิธีติดตั้ง

- 1 เสียบขอของชุดฝาด้านใน (2 ตำแหน่ง) เข้ากับส่วนเสียบขอของฝาด้านนอก
- 2 เสียบขอค้างไว้ แล้วดันกลับเข้า กับตัวยึดชุดฝาด้านในจนกระทั่ง ได้ยินเสียงคลิก



การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

ความผิดปกติ	สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
<p>ข้าวแข็งหรือนิ่มเกินไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> โปรตเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำเล็กน้อย (1-2 มม.) จากเส้นระดับน้ำตามความพึงพอใจ หากหม้อหุงข้าวไม่ได้วางอยู่บนพื้นผิวเรียบ ข้าวที่หุงออกมาอาจแข็งหรือนิ่มกว่าปกติ เนื่องจากระดับน้ำที่ใช้หุงข้าวไม่เสมอกัน ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามยี่ห้อหรือตราผลิตภัณฑ์ของข้าว แหล่งผลิต และระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่/ข้าวเก่า) ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิน้ำ การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้าอาจทำให้ข้าวนิ่มกว่าปกติ การหุงข้าวโดยใช้เมนู "หุงด่วน" อาจทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งได้ → โปรดลองใช้เมนู "ข้าวขาว" แทน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ ได้คนข้าวทันทีหลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดคนข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อหุง เช่น เซอร์ส่วนกลางหรือแผ่นทำความร้อนหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ชุดฝาด้านในหรือชุดช่องระบายไอน้ำหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด ข้าวหอมมะลิอาจแข็งกว่าปกติเล็กน้อย → เพื่อให้ข้าวนิ่มขึ้น โปรดหุงโดยใส่ปริมาณน้ำให้มากกว่าเส้นระดับน้ำของหม้อเล็กน้อย (ไม่เกิน 1/2 ของ 1 เส้นระดับ) แล้วหุง แต่โปรดระวังว่า หากเติมน้ำมากเกินไปอาจทำให้น้ำล้นออกมาเมื่อเดือด
<p>หุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อหุง เช่น เซอร์ส่วนกลางหรือแผ่นทำความร้อนหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด หากแช่ข้าวในน้ำเป็นเวลานานหรือหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา เยื่อข้าวอาจเกาะที่ก้นหม้อทำให้เกิดการไหม้เกรียมได้ง่ายขึ้น ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
<p>ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกไม่เรียบเสมอกัน</p>	<ul style="list-style-type: none"> ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกัน เนื่องจากการพาความร้อนระหว่างหุงข้าว ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในและหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
<p>ข้าวล้นออกมา ระหว่างที่หุง</p>	<ul style="list-style-type: none"> เลือกเมนูหรือใส่น้ำในปริมาณที่ผิดหรือไม่ → หน้า 10 เมื่อใช้เมนู "โจ๊กแบบข้น" หรือ "โจ๊กข้นน้อย" ข้าวจะเดือดและล้นออกมาได้ง่าย โปรดระวังอย่าใส่ปริมาณน้ำผิด → ดูหัวข้อ "โปรดระวังการล้นออกมา" ในหน้า 9 โปรดตรวจสอบว่าได้ติดตั้งชุดช่องระบายไอน้ำแล้วหรือไม่ ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
<p>หุงข้าวไม่ได้หรือกดปุ่มแล้วไม่มีการตอบสนอง</p>	<ul style="list-style-type: none"> โปรดตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยดีแล้วหรือไม่ ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์หลุดออกจากเต้ารับหรือไม่ มีคำว่า "E01" หรือ "E02" ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → หน้า 24 ไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นสว่างอยู่หรือไม่ → โปรดกดปุ่มอุ่น/ยกเล็ก แล้วกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ อีกครั้ง มีสัญลักษณ์ "0" กะพริบบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → โปรดกดปุ่มอุ่น/ยกเล็ก แล้วจึงดำเนินการต่อ ได้กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ ก่อนเริ่มหุงข้าวแล้วหรือไม่ → จำเป็นต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ เพื่อเริ่มหุงข้าว
<p>ไอน้ำรั่วออกจากช่องระหว่างฝาด้านนอกและตัวผลิตภัณฑ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูปจากการตกหล่น และซีลยางฝาด้านในไม่ขาดเสียหาย ซีลยางฝาด้านในเปราะเปื้อนหรือไม่ → หากเปราะเปื้อน โปรดทำความสะอาด โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
<p>หุง/อุ่น</p>	<ul style="list-style-type: none"> เสียง "คลิก" "คลิก" เป็นเสียงการทำงานของไมโครโปรเซสเซอร์ (MICOM) ในขณะปรับความร้อน ไม่ได้หมายความว่าเครื่องมีปัญหาแต่อย่างใด เครื่องอาจส่งเสียงดัง "เปรี๊ยะ ๆ" หากมีหยดน้ำติดอยู่ที่หม้อ → โปรดเช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่บริเวณหม้อและด้านในตัวผลิตภัณฑ์ก่อนใส่หม้อลงไป <p>ฟังก์ชันอุ่นซ้ำไม่ทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นไม่ได้ดับอยู่ → หน้า 13

การแก้ไขเมื่อเกิดการขำรด (ต่อ)

ความผิดปกติ	สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
อุ้น	<p>ขำรมักลื่นหรือขำรและระหว่างที่อยู่ในโหมดอุ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> • อุ้นขำวโดยทิ้งทัพพีไว้ในหม้อหรือไม่ • อุ้นขำวที่เย็นแล้วหรือไม่ • ได้คนขำวทันทีหลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดคนขำวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก • ขำวขำวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อขำวอยู่มาก • หลังจากหุงโดยใช้เมนูขำวผสม อาจทำให้มักลื่นตกค้าง → ล้างหม้อให้สะอาด และปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อ "การดูแลรักษาเมื่อมักลื่นที่ไม่พึงประสงค์" หน้า 19 • ทิ้งขำวไว้ในหม้อโดยไม่ได้ใช้งานฟังก์ชันการอุ้น → หากปล่อยให้ขำวทิ้งไว้อาจไม่ได้ใช้งานฟังก์ชันการอุ้นจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็นได้ → หน้า 6 • ได้ทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้งหรือไม่ → แคมที่เรียอาจเจริญเติบโตและก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาและทำความสะอาดไม่ทั่วถึง รวมถึงปัจจัยจากอุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดและปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของขำว หรือวิธีขำวขำว เป็นต้น หากมักลื่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามคำแนะนำในหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 20 แล้วใช้โหมด "อุ้นปกติ" - หน้า 11 โดยอาจได้ผลดีมาก • ยิงขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิการอุ้นตามคำแนะนำในหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 25
	<p>ขำวเปลี่ยนสีหรือขำวแห้งระหว่างที่อยู่ในโหมดอุ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดขำว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ด้านนอกของหม้อหุง เช่นเซอร์ส่วนกลาง หรือแผ่นทำความสะอาดหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • อุ้นขำวในปริมาณน้อยหรือไม่ • อุ้นขำวนานกว่า 12 ชั่วโมงหรือไม่ → หน้า 11 • ขำวอาจหุงออกมาเป็นสีเหลืองขึ้นอยู่กับชนิดของขำวและน้ำที่ใช้ • หากคุณรู้สึกกังวลใจเนื่องจากขำวแห้งหรือเปลี่ยนสี โปรดดูหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 25 การลดอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ้นอาจแก้ไขปัญหานี้ได้
	<p>หน้าจอแสดงผลไม่แสดงเวลาการอุ้นที่ผ่านไป</p> <ul style="list-style-type: none"> • เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่ → โปรดกดปุ่มตั้งเวลาเพื่อเปลี่ยนการแสดงผล → ดูหน้า 12 "โปรดทราบ"
	<p>"อุ้นต่อเนื่อง" ไม่ได้</p> <ul style="list-style-type: none"> • เลือกเมนู "อุ้นต่อเนื่อง" ไม่ได้ใช้หรือไม่ → หน้า 11 • ระยะเวลาในการอุ้นขำวนานเกินกว่า 12 ชั่วโมงหรือไม่ → หากระยะเวลาในการอุ้นนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง จะไม่สามารถใช้งานโหมด "อุ้นต่อเนื่อง" ได้ • อุ้นขำวที่เย็นแล้วหรือไม่ → หากอุณหภูมิของหม้อต่ำ จะไม่สามารถใช้งานโหมด "อุ้นต่อเนื่อง" ได้
	<p>ตัวเลขแสดงเวลาการอุ้นที่ผ่านไปกะพริบ</p> <ul style="list-style-type: none"> • เวลาการอุ้นที่ผ่านไปจะกะพริบเมื่ออุณหภูมิของขำวต่ำ หรือระยะเวลาในการอุ้นเกิน 12 ชั่วโมงแล้ว (แตกต่างกันไปตามเมนู) → หน้า 11
เคັค	<p>เคັคขึ้นฟูมากเกินไป</p> <ul style="list-style-type: none"> • มีการใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาลงในแป้งเคັคหรือไม่ → โปรดอย่าใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา เพราะอาจทำให้เคັคฟูสูงชันมากเกินไป และอาจเป็นสาเหตุทำให้เครื่องทำงานผิดปกติได้
	<p>เคັคแตกง่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> • เคັคที่อบเสร็จใหม่จะบอบบางและแตกง่าย โปรดนำเคັคออกจากหม้ออย่างระมัดระวังหลังจากอบแล้วเสร็จ
	<p>นำเคັคออกจากหม้อได้ยาก</p> <ul style="list-style-type: none"> • โปรดทาเนยให้ทั่วพื้นผิวด้านในของหม้อ → มีเวลานั้นอาจนำเคັคออกจากหม้อได้ยาก (การทาเนยให้ทั่วพื้นผิวด้านในของหม้อก่อนใส่แป้งเคັคจะช่วยให้นำเคັคออกจากหม้อได้ง่ายขึ้นเมื่ออบเสร็จ) • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อเปลี่ยนรูป เคັคอาจมีสีเข้มกว่าปกติหรืออาจทำให้อบไม่สุกเท่าที่ควร
	<p>เคັคใหม่เกรียม</p> <ul style="list-style-type: none"> • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อเปลี่ยนรูป เคັคอาจมีสีเข้มกว่าปกติหรืออาจทำให้อบไม่สุกเท่าที่ควร • อาจใช้เวลาในการอบนานเกินไป → โปรดอย่าลืมปฏิบัติตามเวลาในการอบที่แนะนำในตำราอาหารหน้า 18 หากผลการอบไม่เป็นที่น่าพอใจ ให้ลดเวลาในการอบโดยใช้ปุ่ม ▲ หรือ ▼ → หน้า 15 และหน้า 18

ความผิดปกติ	สาเหตุ/ สิ่งที่ต้องตรวจสอบ
<p>เค้ก</p> <p>เค้กสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ฟูขึ้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> • อาจใช้เวลาในการอบน้อยเกินไป → โปรดอย่าลืมปฏิบัติตามเวลาในการอบที่แนะนำในตำราอาหารหน้า 18 หากต้องการเพิ่มเวลาในการอบ โปรดกดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อปรับเวลา → หน้า 15 และหน้า 18 • อาจดีไซซ์ขาวมากเกินไป → เมื่อดีไซซ์ขาวน้อยหรือมากเกินไป เค้กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู โปรดดีไซซ์ขาวจนตั้งยอด • อาจดีไซซ์ขาวนานเกินไปจนเนื้อครีมละลาย → เมื่อดีไซซ์ขาวนานเกินไปจนเนื้อครีมละลาย เค้กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู โปรดดีไซซ์ขาวจนถึงระดับที่ตั้งยอดได้ก็เพียงพอ • อาจดวงส่วนผสมผิดพลาด → เมื่อดวงส่วนผสมไม่ถูกต้อง เค้กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู • เมื่อผสมแป้งอเนกประสงค์ อาจกวนส่วนผสม (ดีแป้ง) นานเกินไป → เมื่อกวนส่วนผสมนานเกินไป เค้กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู • อาจใส่ส่วนผสมของถั่วหรือส่วนผสมลักษณะแข็งอื่น ๆ มากเกินไปเมื่ออบ → การเติมส่วนผสมมากเกินไปอาจทำให้เค้กอบออกมาได้ไม่เป็นที่น่าพอใจนัก • อาจใส่แป้งเค้กมากเกินไป → โปรดอบโดยใช้ปริมาณส่วนผสมดังที่ระบุไว้ในตำราอาหารเท่านั้น การใส่แป้งมากเกินไปอาจทำให้เค้กสุกไม่ทั่วถึง • ก่อนการอบ อาจทิ้งช่วงเวลานานเกินไปหลังจากเตรียมแป้งเค้ก → หากทิ้งช่วงเวลานานเกินไปหลังจากเตรียมแป้งเค้ก ฟองอากาศอาจหายไปและเค้กจะไม่ขึ้นฟู โปรดอบเค้กทันทีหลังจากเตรียมแป้งแล้วเสร็จ • การตีกันหม้อมากเกินไปหลังจากใส่แป้งอาจทำให้เค้กไม่ขึ้นฟูเท่าที่ควร โปรดตีเบา ๆ เพียงไม่กี่ครั้ง • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อเปลี่ยนรูป เค้กอาจไม่สุกเท่าที่ควร <p>• โปรดอย่าใส่สิ่งอื่นใดนอกจากแป้งเค้กลงในหม้อ โปรดอย่าใช้พิมพ์เค้ก กระดาษรองอบ หรือวัสดุอื่นใดที่คล้ายคลึงกัน → เนื่องจากอาจทำให้หม้อเปลี่ยนรูป ทำให้เกิดการหลุดลอกของสารเคลือบกันอาหารติด หรือทำให้เค้กอบออกมาได้ไม่เป็นที่น่าพอใจ</p>
<p>ตั้งเวลา</p> <p>เริ่มหุงทันทีหลังจากตั้งเวลา</p> <p>ข้าวไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้</p> <p>ตั้งเวลาไม่ได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> • เวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งเวลาให้ถูกต้อง • หากตั้งเวลาหุงน้อยกว่าเวลาที่แนะนำ หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงทันที • เวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งเวลาให้ถูกต้อง • ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิที่ต่ำนอกจากนี้ อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน • ได้กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ ในขั้นตอนสุดท้ายของการตั้งเวลาหรือไม่ → ต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา • ตัวเลข "7:00" กะพริบบนหน้าจอแสดงผลอยู่หรือไม่ → หากไม่ปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันจะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลาได้ → หน้า 7 • เลือกเมนูที่ใช้งานไม่ได้กับฟังก์ชันตั้งเวลาหรือไม่ → ไม่สามารถใช้ฟังก์ชัน ตั้งเวลา (Timer) สำหรับเมนู หุงด่วน ข้าวผสม ข้าวเหนียว และเมนูอบเค้ก
<p>อื่น ๆ</p> <p>เปิดฝาด้านนอกไม่ได้</p> <p>ปิดฝาด้านนอกไม่ได้</p> <p>ฝาด้านนอกเปิดออกระหว่างที่หุงข้าว</p> <p>กรณีเครื่องดับ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • หากกดตรงขอบของปุ่มกด อาจเปิดฝาด้านนอกได้ยาก โปรดกดลงตรงกลางปุ่ม • ติดตั้งชุดฝาด้านในอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ → โครงสร้างนี้ถูกออกแบบมาเพื่อความปลอดภัย โดยหากยังไม่ได้ติดตั้งชุดฝาด้านในจะไม่สามารถปิดฝาด้านนอกได้ ซึ่งโครงสร้างนี้ไม่เกี่ยวข้องกับการชำรุดแต่ประการใด • ปิดฝาด้านนอกแน่นสนิทแล้วหรือไม่ → โปรดปิดฝาด้านนอกให้แน่นสนิทจนมีเสียงดังคลิก • ระหว่างที่หุงข้าว หากใช้งานอุปกรณ์หลายชนิดในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เบรกเกอร์ตัดเนื่องจากกำลังไฟเกินที่กำหนด → หากใช้หม้อหุงข้าวกับเตารีดที่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ให้ถอดปลั๊กออกก่อนยกเบรกเกอร์ขึ้นอีกครั้ง ถ้าไฟฟ้าเข้าภายใน 10 นาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงต่อทันทีโดยอัตโนมัติ

มีต่อในหน้าถัดไป

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด (ต่อ)

ความผิดปกติ	สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> ● หากใส่ข้าวและน้ำลงในตัวผลิตภัณฑ์โดยตรงอาจทำให้เครื่องชำรุดได้ โปรดติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์
เมล็ดสีน้ำตาลและข้าวลงไปในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง	<ul style="list-style-type: none"> ● หากใส่ข้าวและน้ำลงในตัวผลิตภัณฑ์โดยตรงอาจทำให้เครื่องชำรุดได้ โปรดติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์
มีกลิ่นยาง เช่น พลาสติก	<ul style="list-style-type: none"> ● เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก เป็นต้น แต่กลิ่นจะลดลงไปตามการใช้งาน หากรู้สึกกังวลกับกลิ่นเหล่านี้ โปรดดูหัวข้อ "การดูแลรักษาเมื่อมีกลิ่นไม่พึงประสงค์" ในหน้า 19
ไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก	<ul style="list-style-type: none"> ● เมื่อหุงข้าวต่อเนื่อง เวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกจะไม่ปรากฏขึ้นจนกว่าตัวผลิตภัณฑ์จะเย็นลง แต่การหุงข้าวจะเริ่มขึ้นเลย ซึ่งไม่ได้เป็นการทำงานที่ผิดปกติแต่อย่างใด
มีรอยเปราะเป็นสนิมสีดำคล้ายสนิมติดอยู่ด้านในของฝาด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน	<ul style="list-style-type: none"> ● หากมีคราบ เช่น เมือกข้าว ฯลฯ ติดอยู่ที่ด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน จนทำให้มีสีเปลี่ยนไป โปรดทำความสะอาดให้เรียบร้อย → หน้า 20

รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

หากวิธีการแก้ไขด้านล่างนี้ใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์

จอแสดงผล	สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)
<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">H01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">H02</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● เซนเซอร์ส่วนฝาหรือเซนเซอร์ส่วนกลางมีความร้อนสูง → กดปุ่ม อุ่น/ยกเลิก แล้วเปิดฝาด้านนอกทิ้งไว้ให้เย็นอย่างน้อย 35 นาที แล้วทิ้งไว้ให้ส่วนด้านในเย็นลง (ระวังอย่าสัมผัสเพราะอาจทำให้เกิดแผลไหม้) หากต้องการทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดดูคำแนะนำในหน้า 9
<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">7:00</div> <div>กะพริบ</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● หาก 7:00 กะพริบบนจอแสดงผล โปรดปรับเวลาใหม่อีกครั้ง → หน้า 7 หากหุงข้าวโดยมีตัวเลข 7:00 กะพริบอยู่ (โดยไม่ปรับเวลา) จะไม่ปรากฏเวลาปัจจุบันในขณะที่หุงข้าวหรืออุ่นข้าว
การแสดงข้อผิดพลาด จอแสดงผลดับลงเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับหรือถอดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออกจากเต้าเสียบ	<ul style="list-style-type: none"> ● ถ่านลิเทียมภายในหมด เมื่อถ่านลิเทียมหมด การแสดงผลจะดับลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน เมนู และการตั้งค่าการอุ่น) จะถูกลบออกเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ แต่เมื่อเสียบปลั๊กและปรับเวลาอีกครั้งจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ โปรดติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเปลี่ยนถ่านลิเทียม (โดยมีค่าใช้จ่าย)
การแสดงผลแปลกไป	<ul style="list-style-type: none"> ● ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับแล้วลองเสียบใหม่อีกครั้ง
<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">E01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">E02</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● บ่งชี้ว่ามีจุดชำรุด → โปรดติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง...

เปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

ขึ้นอยู่กับภูมิภาคและสภาพแวดล้อมที่ท่านใช้งาน อุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจลดต่ำลงทำให้ข้าวมีกลิ่น หรือเมื่ออุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นสูงขึ้นก็อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้งได้เช่นกัน หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง โปรดลองเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- "อุ่นปกติ" และ "อุ่นต่อเนื่อง" จะเปลี่ยนพร้อมกัน
- วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

1 ใส่หม้อแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8



2 กดปุ่มค้าง 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น



กดค้าง 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

เสียงบีบจะดังขึ้น 3 ครั้ง และค่าที่ตั้งอยู่ปัจจุบันจะกะพริบ (ค่าเริ่มต้นคือ "0")

3 กด ▲ หรือ ▼ เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ


เมื่อกดปุ่ม ▲ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของทิศทางของ → และเมื่อกดปุ่ม ▼ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ ←



ช่วงการปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

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

4 กดปุ่ม MENU



เมื่อตัวเลขอุณหภูมิที่ตั้งค่าติดสว่างและเสียงบีบดังขึ้น 3 ครั้ง จึงถือว่าการตั้งค่าเสร็จสมบูรณ์

หลังจากเสร็จสิ้นการตั้งค่า และเสียงบีบหยุดลงแล้ว จอแสดงผลจะกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน

- โปรดทราบ**
- ไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้ในระหว่างที่หุง ระหว่างการอุ่นซ้ำ การอุ่นปกติ การอุ่นต่อเนื่อง และระหว่างการหุงแบบตั้งเวลา
 - หากตั้งค่าไม่สำเร็จ โปรดดำเนินการซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
 - เมื่อเปลี่ยนการตั้งค่าแล้ว แม่จะกดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การตั้งค่าก็ยังคงได้รับการบันทึกไว้
 - ในขณะที่กำลังเปลี่ยนการตั้งค่า หากไม่มีการเคลื่อนไหวเป็นเวลา 15 วินาที หรือนานกว่านั้น จอแสดงผลจะเปลี่ยนกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน และการตั้งค่าจะไม่ถูกเปลี่ยน

หากเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นแล้วยังไม่ได้ขึ้น โปรดเปลี่ยนการตั้งค่ากลับไปเป็นค่าเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนการตั้งค่าอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเปลี่ยนสี ข้าวแห้ง หรือมีกลิ่นได้

ชิ้นส่วนอะไหล่

- กรุณาเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้งาน
- เมื่อเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ โปรดตรวจสอบหมายเลขรุ่นและชื่อชิ้นส่วนก่อนติดต่อร้านที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์

ชื่อชิ้นส่วน		รหัสชิ้นส่วน
ชุดฝาदानใน	ขนาด 1.0 ลิตร	C238-WH
	ขนาด 1.8 ลิตร	C239-WH
หม้อ	ขนาด 1.0 ลิตร	B613-6B
	ขนาด 1.8 ลิตร	B614-6B
ทัพพี		SHAKN-6B
ที่วางทัพพี		BE772051L-00
ถ้วยตวง		615784-00

ข้อมูลจำเพาะ

รหัสรุ่น		NL-DSQ10		NL-DSQ18	
ความจุข้าวหรือแป้งในแต่ละเมนู (ลิตรโดยประมาณ) ใน [] คือ จำนวนถ้วย	ข้าวขาว (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.18-1.0	[1-5.5]	0.36-1.8	[2-10]
	หุงต้ม (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.18-1.0	[1-5.5]	0.36-1.8	[2-10]
	ข้าวขาวเมล็ดสั้น (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.18-1.0	[1-5.5]	0.36-1.8	[2-10]
	ข้าวผสม (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.18-0.72	[1-4]	0.36-1.08	[2-6]
	ซูชิ (ข้าวขาวเมล็ดสั้น)	0.18-1.0	[1-5.5]	0.36-1.8	[2-10]
	ข้าวเหนียว (ข้าวเหนียวล้วนหรือข้าวเหนียว + ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.18-0.72	[1-4]	0.36-1.08	[2-6]
	ข้าวต้ม (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09-0.18	[0.5-1]	0.09-0.27	[0.5-1.5]
	โจ๊ก (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09	[0.5]	0.09-0.18	[0.5-1]
	ข้าวกล้อง (ข้าวกล้องเมล็ดกลาง, ข้าวกล้องเมล็ดยาว)	0.18-0.72	[1-4]	0.36-1.44	[2-8]
	เค้ก	แป้งอเนกประสงค์ สูงสุด 120 กรัม		แป้งอเนกประสงค์ สูงสุด 180 กรัม	
กำลังไฟฟ้า	กระแสสลับ 220-230 V 50/60 HZ				
กำลังไฟที่ใช้	605-660 W		825-900 W		
กำลังไฟโดยเฉลี่ยที่ใช้ในขณะอุ่น	33 Wh		39 Wh		
รูปแบบการหุง	รูปแบบการให้ความร้อนโดยตรง				
ความยาวสายไฟ	1.0 เมตร				
ขนาดภายนอก <ชม. โดยประมาณ>	กว้าง 26.5 × ลึก 37 × สูง 21.5 (41.5 *1)		กว้าง 29 × ลึก 39.5 × สูง 25 (47.5 *1)		
น้ำหนัก	ประมาณ 4.0 กก.		ประมาณ 5.2 กก.		

- กำลังไฟที่ใช้ในขณะอุ่นโดยเฉลี่ยจะคำนวณจากหม้อหุงข้าวขณะทำงานที่อุณหภูมิห้องอยู่ที่ 20°C
- ผลลัพธ์ที่ได้อาจไม่สามารถใช้งานได้ตามที่ระบุไว้ในสภาพแวดล้อมจำเพาะหรือสถานที่ในพื้นที่สูงหรือที่มีสภาพอากาศเปลี่ยนแปลงเร็ว
- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์ในภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหรือความถี่กำลังไฟฟ้าที่แตกต่างออกไป
- (*1) เป็นความสูงเมื่อเปิดฝาด้านนอกออก

บริษัท โซจิรุชิ เอสอี เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด
เลขที่ 1828 อาคารสหยูเนี่ยน ชั้น 4 ถนนสุขุมวิท
แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
โทร 02-741-4818 แฟกซ์ 02-741-4819

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

