



หม้อหุงข้าวไมโครคอมพิวเตอร์

คู่มือการใช้งาน

NL-EAQ10 / NL-EAQ18

- ขอบพระคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา
 - กรุณาปฏิบัติตามคู่มือความปลอดภัยพื้นฐานอย่างสม่ำเสมอเมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์
- กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
กรุณาเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ที่สามารถหยิบใช้อ้างอิงได้สะดวกในอนาคต

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	2
ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ	3
ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน	4
เกี่ยวกับตัวหม้อ	5
เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย	6
วิธีปรับเวลา	7
การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน	7
การหุงข้าว	
วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน	8
เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว	9
เคล็ดลับการหุงข้าวชนิดต่าง ๆ	10
โหมดอุ่น	
การอุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง	11
อุ่นซ้ำ	13
ตั้งเวลาหุงข้าว	
หุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า	14
วิธีการอบเค้ก	15
ตำราอาหาร	
ข้าวผัด	16
เทมakiซูชิ	16
โจ๊ก 7 สมุนไพร	16
ข้าวเหนียวหนึ่งถ้วยชุก	17
สับปะรดเค้ก	17
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	18
ระบบทำความสะอาดตัวเอง	20
การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด	21
รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย	24
เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้	24
การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน	25
ข้อมูลจำเพาะ	25

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย กรุณาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

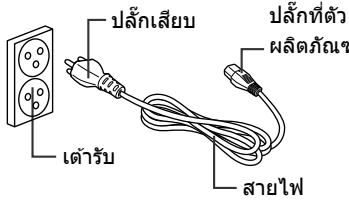
รายการดังต่อไปนี้ เป็นข้อควรระวังที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ สัญลักษณ์เหล่านี้บ่งชี้ถึงระดับอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกวิธี ดังนี้

 คำเตือน บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บรุนแรงหรือการเสียชีวิต	 ข้อควรระวัง บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินหากใช้งานไม่ถูกต้อง
--	--

■ สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

 บ่งชี้ว่าห้ามปฏิบัติ	 บ่งชี้ถึงข้อกำหนดหรือคำสั่งที่ต้องปฏิบัติตาม
---	---

 คำเตือน	
 ห้ามดัดแปลงและแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ที่ไม่ใช่ อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม กรุณาติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้ ห้ามแช่น้ำหรือราดน้ำใส่ และห้ามใส่น้ำเข้าไปในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูดได้ ห้ามให้ของเหลวสัมผัสหรือราดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊ก ปลั๊กเสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูดได้ ห้ามทำให้วัตถุที่เป็นโลหะ เช่น หมุดหรือสายไฟหล่นเข้าไปในช่องระบายอากาศ ... อาจทำให้ไฟดูดหรือการทำงานผิดปกติ ซึ่งจะทำให้เกิดการบาดเจ็บได้ ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานตามลำพัง หรือวางในที่ที่เด็กเล็กเอื้อมถึง อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ ห้ามเปิดฝามอเตอร์หรือเคลื่อนย้ายหม้อขณะหุงข้าวหรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติกำลังทำงานอยู่ อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ได้ ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-230 โวลต์ การใช้กระแสไฟประเภทอื่นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้และไฟดูดได้ 	ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกจากหุงข้าว ลูนข้าว และอบขนมเค้กเท่านั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน และไม่ปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ • อาหารแช่แข็งในถุงพลาสติก • อาหารที่ห่อด้วยกระดาษขอรอบ อะลูมิเนียมฟอยล์ ฟิลมินอมอาหาร เป็นต้น หรือจานหนึ่ง อาจเป็นสาเหตุทำให้ช่องทางระบายไอน้ำอุดตัน ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุด หรือปลั๊กหลวม อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลุกไหม้ได้  ห้ามยื่นมือหรือนำใบหน้าเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการลื่นล้มดังกล่าวช่วยป้องกันไม่ให้เกิดแผลไหม้หรือแผลลวก ระวังเป็นพิเศษเพื่อไม่ให้เด็กและเด็กเล็กจับต้อง ห้ามทำให้สายไฟชำรุด งอ ดึง บิด มัด หรือพยายามดัดแปลงสายไฟหรือวางสายไฟไว้บนหรือใกล้กับพื้นผิวหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีความร้อนสูง หรือนำของหนักมาวางทับหรือหนีบสายไฟ สายไฟที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟไหม้หรือไฟฟ้าลัดวงจรได้ ห้ามให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำ การปล่อยให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำหลังจากเสียบปลั๊กอาจทำให้เกิดไฟช็อต หรือไฟไหม้ได้ เมื่อใช้งานบนโต๊ะหรือชั้นวางเลื่อน ในทางหม้อหุงข้าวในตำแหน่งที่ปลั๊กจะไม่สัมผัสกับไอน้ำ
 เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับให้สุด ปลั๊กที่เสียบไม่แน่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือลุกไหม้ได้ ใช้กับเต้ารับที่มีกำลังไฟฟ้า 10A ขึ้นไป โดยไม่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น การเสียบปลั๊กรวมเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น อาจทำให้เต้ารับไฟฟ้าร้อนจัดจนเกิดไฟไหม้ได้ หากขาปลั๊กเสียบ (ส่วนปลายปลั๊ก) และส่วนยึดขามีฝุ่นเกาะ ให้เช็ดออกให้หมด ปลั๊กที่สกปรกอาจก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานโดยผู้ที่มีความบกพร่องด้านร่างกาย ประสาทสัมผัส สติปัญญา (รวมถึงเด็ก) หรือขาดประสบการณ์และความรู้ โดยปราศจากการควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์จากผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์อย่างเด็ดขาด	ใช้เต้ารับไฟฟ้าที่มีขั้วต่อสายดิน มิฉะนั้น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด หากใช้งานหม้อหุงข้าวต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ • ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ • สายไฟมีร่องรอยชำรุด หรือเมื่อแตะสายไฟแล้ว กระแสไฟจะผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง • ตัวผลิตภัณฑ์เปลี่ยนรูป ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ • มีควันออกจากตัวผลิตภัณฑ์ หรือมีกลิ่นไหม้ • ส่วนหนึ่งของตัวผลิตภัณฑ์แตก หลวม หรือโคลงเคลง เป็นต้น กรณีเช่นนี้ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีและติดต่อตัวแทนจำหน่าย

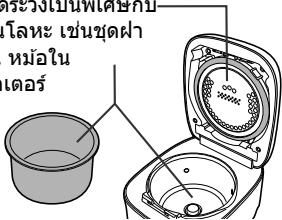
• ผลิตภัณฑ์ที่ท่านซื้อกับภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน

⚠ ข้อควรระวัง



ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูงระหว่างหรือหลังจากใช้งาน
ระวังไอน้ำขณะเปิดฝา ให้ระมัดระวังเป็นพิเศษกับ
ด้านนอก ห้ามสัมผัสตัว ชิ้นส่วนโลหะ เช่น ขูดฝา
หม้อขณะช้อนข้าว ด้านใน หม้อใน
และฮีตเตอร์

การสัมผัสส่วนที่มีความร้อนอาจ
เป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไหม้
ได้



**ห้ามสัมผัสปุ่มกดเปิดขณะ
ยกตัวผลิตภัณฑ์**

ฝาด้านนอกอาจเปิดออกและทำให้บาดเจ็บ หรือเป็น
แผลไหม้ได้



**ห้ามใช้งานในสถานที่ที่มีน้ำกระเด็นหรือใกล้แหล่ง
ความร้อน**

อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเปลี่ยนรูปได้

**ห้ามใช้หม้ออื่นนอกจากหม้อที่ออกแบบมาสำหรับ
ผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ**

อาจทำให้หม้อมีความร้อนสูงเกินไปหรือหม้อทำงานผิดปกติ

**ห้ามใช้งานใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ หากจะใช้งานใต้ชั้นวาง
ควรมีที่วางเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำถ่ายเทได้อย่างสะดวก**

หากวางในที่ที่มีพื้นที่ไม่เพียงพอ อาจเป็นสาเหตุทำให้ชำรุดได้ หากอากาศ
ถ่ายเทไม่เพียงพอ และไอน้ำหรือความร้อนจะทำให้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์
เสียหาย

**ห้ามใช้งานบนที่วางผลิตภัณฑ์ที่ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่
ไม่ทนความร้อน**

การกระทำดังกล่าวอาจทำให้เกิดการลุกไหม้หรือบาดเจ็บได้

**ห้ามวางบนโต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนที่มีความทนทานต่อน้ำ
หนักไม่เพียงพอ**

โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนอาจชำรุด ทำให้หม้อหุงข้าวตกหล่น และเป็นสาเหตุ
ทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือแผลไหม้ได้ โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนต้องรองรับน้ำ
หนักได้ไม่น้อยกว่า 15 กิโลกรัม หรือมากกว่าสำหรับรุ่นขนาด 1.0 ลิตร และ 20
กิโลกรัมหรือมากกว่าสำหรับรุ่นขนาด 1.8 ลิตร

**ห้ามใช้หม้อหุงข้าวบนแผ่นรอง (เช่น กระดาษ ผ้า พรม
ถุงพลาสติกหรือแผ่นอะลูมิเนียม) ที่บ่งชี้ระยะเวลาอากาศบน
ส่วนกันของตัวผลิตภัณฑ์**

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

**ห้ามใช้สายไฟอื่นที่ไม่ใช่สายไฟของผลิตภัณฑ์
ห้ามนำสายไฟของผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้กับอุปกรณ์อื่น**

อาจทำให้ชำรุดหรือเกิดการลุกไหม้ได้



ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้หม้อหุงข้าว
หากเสียบปลั๊กไฟไว้ตลอดเวลาอาจทำให้ฉนวนกันความร้อนเสียหาย
เป็นสาเหตุให้เกิดแผลไหม้ ได้รับความเจ็บ ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือ
เกิดการลุกไหม้ได้

รอให้เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด

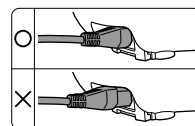
หากสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูง เช่น ฝาใน หรือหม้อในอาจทำให้เกิด
แผลไฟไหม้ได้

**ทุกครั้งที่จะถอดปลั๊กเสียบ อย่าดึงสายไฟ ให้จับ
หัวปลั๊กแล้วดึงออก**

การถอดปลั๊กโดยการดึงสายไฟอาจทำให้ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร
หรือการลุกไหม้ได้

**เสียบตัวปลั๊กเข้ากับช่องเสียบปลั๊ก
ให้สุด**

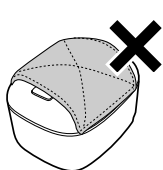
มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด
ไฟฟ้าลัดวงจร การลุกไหม้ หรือเกิดควันได้



**กรณีสายไฟชำรุดเสียหายให้เปลี่ยนเป็นชิ้นส่วนที่ผลิตสำหรับ
ตัวเครื่องโดยเฉพาะ ซึ่งหาซื้อได้**

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

กดปุ่ม "ยกเลิก" ทุกครั้งหลังจากใช้งาน
การกดหม้อออกเพียงอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์



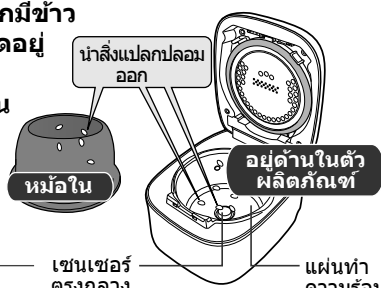
**ห้ามคลุมตัวผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะบริเวณช่อง
ระบายไอน้ำด้วยผ้าหรือวัสดุอื่นๆ**
อาจทำให้ชำรุดได้

ห้ามทำลาย โยน หรือทำให้หม้อในเปลี่ยนรูป
หม้อในที่ชำรุดอาจทำให้ทำอาหารได้ไม่ดี

**ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวหากมีข้าว
หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นๆติดอยู่
ภายในตัวเครื่อง**

**พื้นผิวด้านนอกของหม้อใน
เช่น เซอร์ตรงกลาง หรือ
แผ่นทำความร้อน**

อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวไหม้
หรือหุงได้ไม่ดี



**ห้ามหุงข้าวขณะที่หม้อใน
ว่างเปล่า**

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามรดน้ำหรือวางหม้อหุงข้าวบนวัตถุที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ
อาจเป็นสาเหตุทำให้ไฟดูดหรือชำรุดได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่โดนแสงแดดส่องโดยตรง
อาจทำให้ลื่นไถลได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่ไอน้ำส่งผลกระทบต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
ไอน้ำจะเป็นสาเหตุให้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเกิดเพลิงไหม้ ชำรุด เปลี่ยนสีหรือ
เปลี่ยนรูป

**เมื่อจะเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ถือที่จับเสมอ และระวังไม่ให้
ตัวผลิตภัณฑ์เอียง**
สิ่งที่อยู่ภายในหม้ออาจหกได้

ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์และรอบตัวผลิตภัณฑ์ให้สะอาด
ตัวผลิตภัณฑ์มีช่องระบายอากาศเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำงาน แต่หาก
ฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องนี้จะเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ และกรณีที่ชำรุด
เนื่องจากแมลงเข้าไป การซ่อมแซมจะมีค่าใช้จ่าย

ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนเตาเหนียวนำความร้อน
อาจทำให้ชำรุดได้

**ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่
คล้ายคลึงกัน ดังที่ระบุไว้ด้านล่างนี้**

• ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน)
ในสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ

• บ้านสวนหรือฟาร์ม

* แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

• โดยลูกค้าของโรงแรม ที่พักริมทาง และสถานที่พักผ่อนอื่น ๆ
• ที่พักอาศัยแบบ BNB

ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน

วิธีปิดฝาด้านนอก

ปิดฝาโดยกดฝาด้านนอกลงจนกว่าจะมีเสียงคลิก

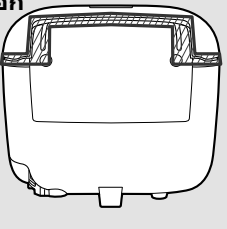
● หากปิดฝาไม่สนิท ฝาด้านนอกอาจเปิดออก ขณะหุงข้าว ขณะรักษา อุณหภูมิ หรือในขณะที่ ระบบทำความสะอาดตัวเอง อัตโนมิติกำลังทำงานอยู่



ช่องระบายไอน้ำ

• ไอน้ำที่ออกจากช่องระบายไอน้ำจะร้อนมาก ในระหว่างการหุงข้าว หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมิติกำลังทำงานอยู่ โปรดใช้ความระมัดระวัง

เมื่อเปิดและปิดฝาด้านนอก วางนิ้วให้ห่างจากช่องว่างบริเวณด้านหลังของตัวผลิตภัณฑ์ (พื้นที่ที่แรงในรูปภาพด้านขวา) มิเช่นนั้นอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้



ปุ่มเปิดฝา

กดปุ่มเพื่อเปิดฝาด้านนอก

ฝาด้านนอก

ที่จับ

(มีทั้งด้านขวาและด้านซ้าย) ใช้สำหรับยกหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว

ช่องระบายอากาศ

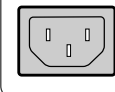
(ส่วนล่างของผลิตภัณฑ์)

ถ่านลิเทียม

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้ใช้ถ่านแบบลิเทียม ดังนั้น แม้จะถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ เวลาปัจจุบันและเมนูบนหน้าจอจะยังคงได้รับการบันทึกไว้ ถ่านลิเทียมจะเสื่อมสภาพตามการใช้งาน → หน้า 24

ช่องเสียบปลั๊ก

อยู่ด้านหลังตัวผลิตภัณฑ์



การประกอบสายไฟ

ปลั๊กเสียบ **ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์**

สายรัด **สายไฟ**

- เอาสายรัดที่มัดสายไฟออกก่อนเริ่มใช้งาน
- ห้ามใช้งานขณะมัดสายไฟอยู่ อาจเป็นสาเหตุทำให้สายไฟร้อนขึ้นและเกิดการชำรุดได้



แผงควบคุม

- กดปุ่มโดยใช้แรงให้เหมาะสม
- สัญลักษณ์จุดและขีด (● —) ที่อยู่ตรงกลางปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าว ปุ่มยกเลิก และเสียงแจ้งเตือน มีไว้สำหรับผู้บกพร่องทางการมองเห็น

จอแสดงผล

- เส้นสีดำที่ปรากฏบนจอแสดงผลเมื่อใช้ผ้าถู เกิดจากไฟฟ้าสถิต แต่ไม่ได้หมายความว่าตัวเครื่องเกิดการชำรุดแต่อย่างใด เมื่อถึงไวล็กฟัก เส้นสีดำจะหายไปเอง
- หลังจากตั้งปลั๊กไฟออกแล้ว จะมีเฉพาะจอแสดงผลเวลานั้นที่ยังคงสว่างอยู่

การแสดงผลนี้เป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น จะไม่แสดงผลเช่นนี้ระหว่างที่ใช้งานจริง

ปุ่มเมนู

ใช้เมื่อต้องการเลือกเมนูที่จะใช้ → หน้า 8

ไฟโหมดอุ่น

ปุ่ม "อุ่น"

- กดปุ่มนี้เพื่อเลือกการอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง → หน้า 11
- ใช้โหมดอุ่นอีกครั้ง → หน้า 12

ปุ่ม "ยกเลิก"

- ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการตั้งค่าที่เลือกไว้ หรือหยุดฟังก์ชันที่ทำงานอยู่
- ใช้ปุ่มนี้เมื่อต้องการเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน → หน้า 7

ปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าว

ใช้ปุ่มนี้เพื่อเริ่มการหุง อุ่นข้าว หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมิติ

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าว

ปุ่มปรับเวลา

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

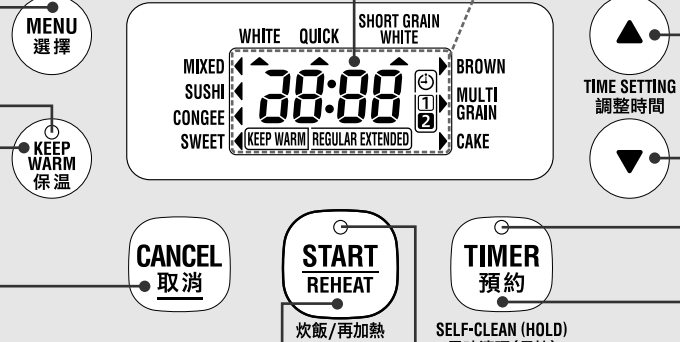
ไฟตั้งเวลา

ปุ่มปรับเวลา

ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → หน้า 14

ปุ่มทำความสะอาดตัวเองอัตโนมิติ

กดปุ่มนี้เพื่อเปิดใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมิติ (กดค้างไว้ประมาณ 1.5 วินาที หรือนานกว่านั้น) → หน้า 20



หุ้บฝาด้านใน

(มี 2 ด้าน : ด้านซ้ายและด้านขวา)

- ใช้ในการถ้อยกชุดฝาด้านใน
- ใช้เพื่อยึดชุดฝาด้านในในขณะถอดหรือใส่

• ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดชุดฝาด้านในทุกครั้งหลังจากทำความสะอาดแล้ว → หน้า 19

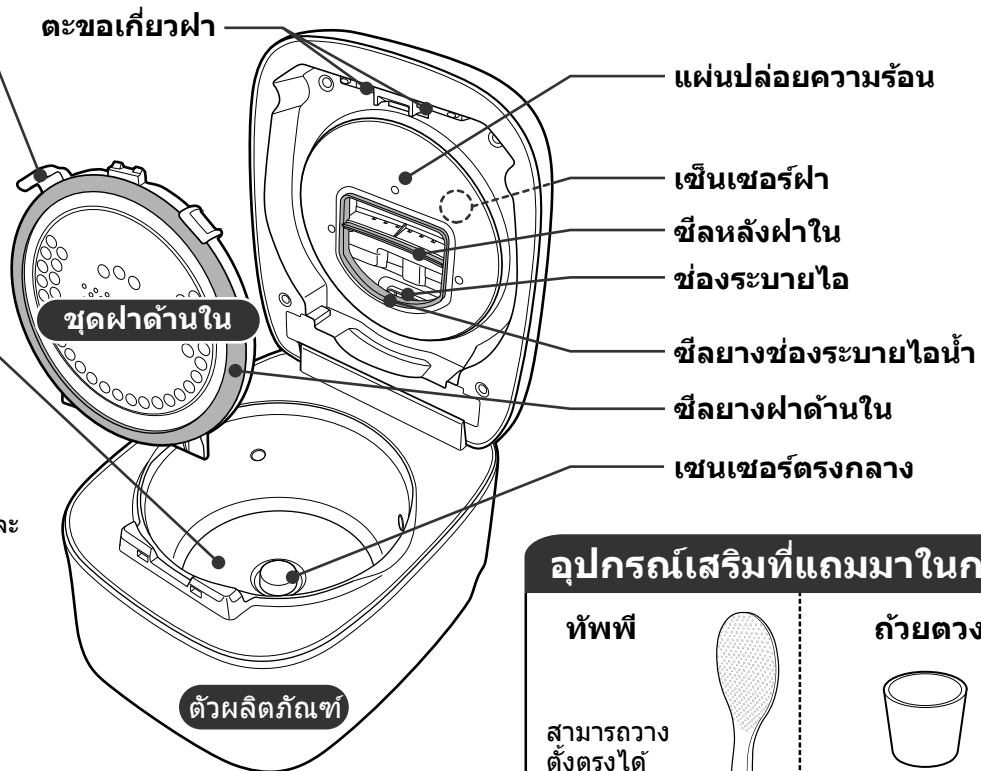
แผ่นทำความร้อน

- นำกระดาษป้องกันซึ่งอยู่ระหว่างแผ่นทำความร้อนและหม้อออกก่อนการใช้งาน

ซีดบอกระดับน้ำ
(มี 2 ด้านทั้งด้านในและด้านนอกหม้อ)

หม้อใน

ตะขอเกี่ยวฝา



อุปกรณ์เสริมที่แถมมาในกล่อง

ทัพพี

สามารถวางตั้งตรงได้



ถ้วยตวง

(ประมาณ 180 มล.)



เกี่ยวกับตัวหม้อ

โปรดปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปเพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้เป็นระยะเวลายาวนาน

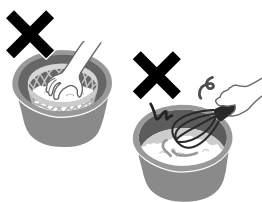
พื้นผิวด้านใน (เคลือบสารกันติด)

สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากความเสียหาย

การระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายตามข้อควรระวังต่อไปนี้



<ขณะเตรียมหุง>



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

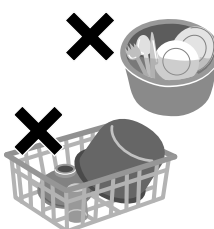
<เมื่อหุงข้าวสุก>



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

<ขณะดูแลรักษา> → หน้า 18

- ไม่วางภาชนะหรือจานในหม้อ
- ไม่ใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน
- กรณีที่มีการใช้เครื่องปรุงรสขณะปรุงอาหาร ให้ล้างหม้อในทันทีหลังจากใช้เสร็จ
- ล้างด้วยอุปกรณ์ทำความสะอาดที่อ่อนนุ่ม เช่น ฟองน้ำ



- ไม่ใช้หินเนอร ฟองขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว ฝอยขัด (ในลอน โลหะ เป็นต้น) ฟองน้ำ เมลามีนหรือด้านที่เป็นในลอนของฟองน้ำ



สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากการใช้งาน

- ผิวเคลือบเทฟลอน ด้านในอาจเกิดการลอกหรือเปลี่ยนสี แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง และไม่มีผลเสียต่อร่างกายหรือสุขภาพ
- หากกังวลเกี่ยวกับการลอกหรือเปลี่ยนรูปของหม้อใน สามารถหาซื้อหม้อใหม่มาใช้แทนได้ → หน้า 25

ด้านนอก

- ผิวสัมผัสภายนอกอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว
- ผิวสัมผัสภายนอกมีเซ็นเซอร์ไวต่อการสัมผัส ระมัดระวังอย่าให้สกปรกหรือชำรุดเสียหาย
- ระวังอย่าให้ผิวหนังสัมผัสกับหม้อกระแทกอย่างฉุนเฉียว โตะ หรือวัตถุอื่นใด เพราะอาจทำให้วัตถุเหล่านั้นเสียหาย หรือสีลอกออกได้

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

การเลือกและการเก็บรักษาข้าว

ไม่ว่าจะเลือกข้าวยี่ห้อใด ควรเลือกข้าวใหม่จะดีที่สุด

หลังจากขัดสีแล้ว คุณภาพของข้าวจะเสื่อมลงตามเวลา ขอแนะนำให้อัดข้าวครั้งละไม่มาก เก็บในภาชนะที่ปิดสนิทในตู้เย็น หรือใช้วิธีการอื่นใดที่คล้ายกัน โดยปกติแล้ว ข้าวสารที่ผ่านการขัดสีจะเสื่อมสภาพภายใน 2 สัปดาห์ในฤดูร้อน และภายใน 2 เดือนในฤดูหนาว

ล้างข้าว

① ข้าวขาว	อันดับแรก เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อ ข้าวขาว ประมาณ 2-3 ครั้งอย่างเบามือ (ภายใน 10 วินาทีโดยประมาณ) แล้วเทน้ำออกทันที (ทำซ้ำ 2 ครั้ง)
② ล้างข้าว	ล้างโดยใช้มือคนข้าวประมาณ 30 ครั้ง (ประมาณ 15 วินาที) หลังจากนั้น เทน้ำปริมาณมากลงในหม้อแล้วคนเป็นวงกว้าง จากนั้นให้เทน้ำออกทันที ทำซ้ำประมาณ 2-4 เซต
③ ข้าวขาว	สุดท้ายเทน้ำในปริมาณมากลงในหม้อแล้ว ข้าวอย่างรวดเร็ว ทำซ้ำ 2 ครั้ง
คำแนะนำสำหรับ - ข้าวน้อยกว่า 4 ถ้วย 2 รอบ - ข้าว 4 - 7 ถ้วย 3 รอบ - ข้าว 8 ถ้วยขึ้นไป ... 4 รอบ	
● ทำขั้นตอนที่ ①-③ ภายใน 10 นาที	

โปรดเตรียมข้าวสำหรับรองน้ำเพื่อการข้าวข้าวที่รวดเร็ว หากเติมน้ำลงในหม้อในจากก๊อกโดยตรง ข้าวอาจดูดซับน้ำข้าวข้าวที่ค้างอยู่



ข้อควรระวัง!

อย่าใช้น้ำร้อน (เท่ากับหรือมากกว่า 35°C) ในการข้าวข้าวหรือเติมน้ำสำหรับหุงข้าว เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวหุงออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร

วิธีการเติมน้ำให้พอดี

เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมโดยทำในขณะที่ยังมีน้ำในหม้อในวางบนพื้นผิวเรียบ เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทางสำหรับปรับเปลี่ยนระดับน้ำตามชนิดของข้าว ความเก่าใหม่ของข้าว และสามารถปรับเปลี่ยนตามความต้องการ

● หากใส่น้ำมากเกินไป น้ำอาจล้นออกจากช่องระบายไอน้ำ

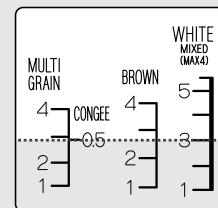
ชนิดของข้าว	ข้าวเหนียว	ข้าวใหม่	ข้าวเก่า/ข้าวเหนียวแข็ง
ปริมาณน้ำ	ตามเส้นระดับน้ำ	ต่ำกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย	สูงกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย

- โปรดอย่าใช้น้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูงกว่า pH 9 การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูงอาจทำให้ข้าวเหลืองหรือแฉะได้
- ก่อนนำหม้อในใส่ลงไปให้หม้อหุงข้าว ให้หม้นหม้อเบา ๆ เพื่อปรับระดับผิวหน้าของข้าวให้เรียบเสมอกัน
- เช็ดทำความสะอาดหม้อในให้สะอาด ความชื้นหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่อาจส่งผลต่อการทำงานของเซ็นเซอร์และทำให้ข้าวที่หุงออกมาไม่อร่อย



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เกลี่ยหน้าข้าวให้เรียบเสมอกัน

เมื่อหุงข้าวขาว 3 ถ้วย



เติมน้ำจนถึงเส้นระดับน้ำ 3 สำหรับข้าวขาว

เส้นแสดงระดับน้ำสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร

การคนข้าวเมื่อหุงเสร็จ

การขยข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้ข้าวส่วนเกินระเหยไป และทำให้ข้าวสุกนุ่ม อร่อย โปรดขยข้าวภายใน 10 นาที หลังจากหุงสุก หากปล่อยไว้โดยไม่คน ข้าวอาจเกาะตัวกัน ทำให้แฉะหรือไหม้ได้

- เมื่อคนข้าวให้คนทีละส่วน โดยแบ่งเป็นสี่ส่วน เลื่อนทัพพีไปตามขอบหม้อในแล้วดันข้าวขึ้นมา จากนั้นตั้งทัพพีขึ้นแล้วค่อย ๆ ตัดก่อนข้าวให้กระจายออก

ขยข้าวทีละส่วนโดยแบ่งเป็นสี่ส่วน



การอุ่น

- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อ ๆ ไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

- หากเก็บข้าวไว้ในหม้อในโดยกดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์และ/หรือปลั๊กบริเวณเต้ารับ หรือยกเล็กโหมดอุ่นข้าว ข้าวอาจเกิดกลิ่นเหม็นหรือไอน้ำหยดลงไปยังข้าวทำให้ข้าวแฉะได้

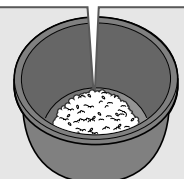
- เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง และ มีกลิ่นเหม็น หรือเปลี่ยนสี โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวปริมาณน้อยเป็นเวลานาน
- อุ่นข้าวนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- เติมข้าวเพิ่มลงไปในขณะที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- อุ่นโจ๊กหรือข้าวต้ม
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือข้าวที่มีเครื่องปรุงรสปนอยู่ เช่น ข้าวผสม ข้าวเหนียว เป็นต้น
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น โครกเกะหรือซุปรี่มิโซะ
- อุ่นข้าวโดยมีทัพพีอยู่ภายใน

- หากมีข้าวในปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อใน

- ในกรณีที่ข้าวเหลือในปริมาณน้อยอาจทำให้ข้าวแห้งหรือแฉะได้ง่ายขึ้น ดังนั้นเพื่อลดปัญหาดังกล่าว ให้รวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อในขณะอุ่น

รวมไว้ตรงกลางหม้อใน



วิธีปรับเวลาหม้อหุงข้าว

หากเวลาคลาดเคลื่อน โปรดทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อปรับเวลาให้ตรง

- นาฬิกาแสดงเวลาแบบ 24 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

2 กดปุ่ม ▲ หรือ ▼

3 โปรดปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลากะพริบอยู่

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

4 ไฟจะหยุดกะพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที ถือว่าการตั้งเวลาเสร็จสิ้นแล้ว

หากตัวเลขที่แสดงเวลา ยังคงไม่แสดงเวลาปัจจุบัน ให้กลับไปทำข้อ 2 ใหม่อีกครั้ง

การปรับเวลา

กดระหว่างที่ตัวเลขแสดงเวลากะพริบอยู่

14:56

ไฟกะพริบ

TIME SETTING
調整時間

เมื่อเสร็จสิ้นการปรับเวลา

15:01

ไฟหยุดกะพริบ

TIME SETTING
調整時間

ข้อควรระวัง

- แม้จะถูกตั้งเวลามาจากโรงงานแล้ว แต่เวลาอาจเกิดความคลาดเคลื่อนได้จากปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้อง เป็นต้น
- หากเวลาคลาดเคลื่อน เมื่อตั้งเวลาหุงข้าว ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้
- ไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาได้ในระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน อุ่นซ้ำ อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง หุงข้าวแบบตั้งเวลา หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน

การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้มาพร้อมฟังก์ชันเสียงแจ้งเตือน เพื่อแจ้งให้ทราบเมื่อหม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน เมื่อตั้งเวลาเสร็จ หรือเมื่อหุงแล้วเสร็จ

ตัวเลือกเสียงแจ้งเตือน

สามารถเลือกเสียงแจ้งเตือนได้ดังนี้

ตัวเลือกเสียงแจ้งเตือนและความหมาย	เสียงสัญญาณเตือน	เสียงบีบ	ปิดเสียง
เมื่อ	เสียงแจ้งเตือนเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ที่ดังมาจากโรงงาน	เลือกเมื่อต้องการเปลี่ยนจากเสียงแจ้งเตือนเป็นเสียงบีบ	เลือกเมื่อต้องการปิดเสียงแจ้งเตือน
การประกอบอาหาร หรือระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติได้เริ่มต้นขึ้นแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บีบ" 1 ครั้ง	
เมื่อตั้งเวลาหุงข้าวเรียบร้อยแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บีบ" 1 ครั้ง	
การประกอบอาหาร การอุ่น หรือระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติเสร็จสิ้นแล้ว	"Amaryllis"	ดัง "บีบ" 5 ครั้ง	ไม่มีเสียง

วิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

2 กดปุ่ม CANCEL ค้างไว้นานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มยกเลิกค้างไว้ 3 วินาที เสียงแจ้งเตือนจะเปลี่ยน

① เสียงดนตรี

เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เพลง "Amaryllis" จะดังขึ้น

② เสียงบีบ

เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงบีบจะดังขึ้น 3 ครั้ง

③ เงียบ

เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงบีบจะดังขึ้น 1 ครั้ง

- ไม่สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือนเพื่อส่งสัญญาณเริ่มการอุ่นซ้ำได้
- ไม่สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือนระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน ใช้งานในโหมดอุ่นซ้ำ อุ่นปกติ อุ่นต่อเนื่อง หุงข้าวแบบตั้งเวลา หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติกำลังทำงาน
- หากไม่สามารถเปลี่ยน/เลือกเสียงแจ้งเตือน ให้เริ่มทำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
- ไม่ว่าจะปรับตั้งค่าไว้อย่างไร เสียงเตือนจะดังขึ้นเพื่อบ่งชี้ถึงการทำงานที่ผิดปกติ

3 การตั้งค่าจะถือว่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงแจ้งเตือนที่ต้องการดังขึ้น

- แม้จะกดปลั๊กบริเวณตัวรับหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก เสียงแจ้งเตือนที่เลือกจะยังคงบันทึกไว้

การหุงข้าว

วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

- ล้างหม้อใน ชุดฝาใน ทัพพี และถ้วยตวง ก่อนการใช้งานครั้งแรก → หน้า 18 - 19
- เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก เป็นต้น แต่กลิ่นจะลดลงไปตามการใช้งาน หากรู้สึกกังวลกับกลิ่นเหล่านี้ โปรดดูที่หัวข้อ "การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ" ในหน้า 20

1

ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

ตวงข้าวจนเต็มในปริมาณที่พอดีกับถ้วย

โปรดใช้ถ้วยตวงที่ให้มากับผลิตภัณฑ์ในการตวงเท่านั้น เนื่องจากถ้วยตวงอื่น ๆ อาจมีมาตรวัดที่ต่างออกไป โปรดนำข้าวที่พูนเกินกว่าระดับถ้วยตวงออกเพื่อความแม่นยำในการตวง



2

ข้าวขาวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

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

3

ใส่หม้อในลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน แล้วปิดฝาด้านนอก

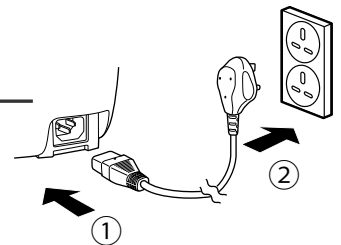
เขี่ยน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ และชุดฝาด้านใน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางหม้อในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาด้านนอกให้สนิทจนกว่าจะมีเสียงคลิก

4

เสียบปลั๊ก

- ① เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับปลั๊กให้แน่น
- ② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ



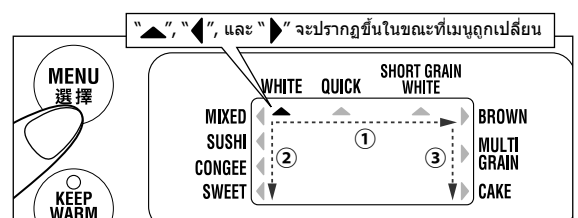
5

กดปุ่ม **MENU** เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

- เมนูที่ตั้งมาจากโรงงานคือ เมนูข้าวขาว

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

- เมนูข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง และข้าวผสมธัญพืช จะยังคงบันทึกเป็นค่านั้น จนกว่าจะมีการตั้งค่าใหม่ในการหุงครั้งต่อไป



6

กดปุ่ม **START REHEAT**

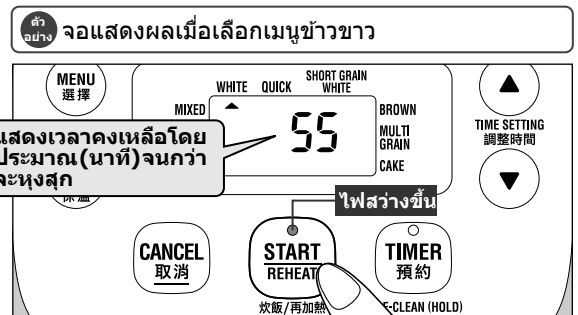


炊飯/再加熱

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้นและเครื่องจะเริ่มหุง

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดสว่าง และจอแสดงผลจะปรากฏเวลาคงเหลือ (นาที) จนกว่าจะหุงสุก

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้ออุ่นดับอยู่ แล้วกดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นข้าว" หากกดตอนที่ไฟหม้ออุ่นติดอยู่จะเป็นการเริ่มการ "อุ่นข้าว" แทน → หน้า 13
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะหุงข้าว ให้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา



- เวลาที่คงเหลือจนกว่าจะหุงสุกเป็นเวลาโดยประมาณซึ่งอาจต่างจากเวลาที่ใช้จริง เวลาที่ใช้จริงในการหุงสุกจะเปลี่ยนแปลงตามอุณหภูมิห้อง อุณหภูมิ น้ำ แรงดันไฟฟ้า ปริมาณน้ำ หรือชนิดของข้าว
- เมื่อเข้าสู่กระบวนการนึ่งข้าว หม้อหุงข้าวจะปรับเวลาในขั้นตอนนี้ให้เหมาะสมกับเวลาที่เหลืออยู่ ซึ่งเวลาที่เหลือจนกว่าข้าวจะสุกอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้

เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) แจ้งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้ชวยหน้าข้าวทันที

เมื่อหุงข้าวเสร็จจะเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ → ดูหัวข้อ “การอุ่นข้าว” ในหน้า 11

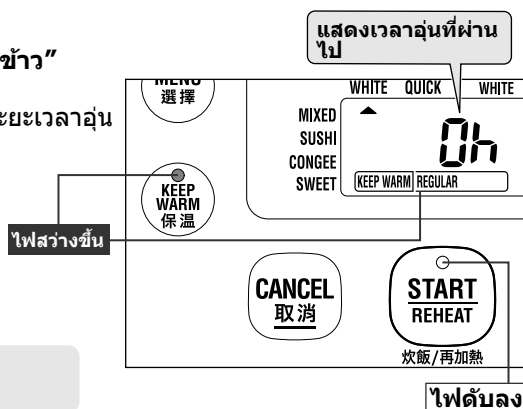
เมื่อไฟโหมดอุ่นติดสว่าง และไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง ส่วนแสดงผลจะแสดงระยะเวลาอุ่นที่ผ่านไปโดยมีหน่วยเป็นชั่วโมง

เมื่อหม้อหุงเข้าสู่โหมดอุ่น ให้คนข้าวทันที การชวยข้าวเพื่อกระจายความร้อนและกำจัดความชื้นส่วนเกิน จะช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแข็งข้าวและ หรือข้าวไหม้

- โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดแผลไหม้ในขณะคนข้าว

โปรดอย่าปิดฝาด้านนอกในกรณีที่ทัพพียู่ในหม้อหุงข้าว อาจทำให้เปิดฝาได้ยาก

- ในขณะที่คนข้าว หม้ออาจหมุน การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือป้องกันการเกิดรอยที่กันหม้อ (ด้านนอก) ได้
- ข้าวกันหม้ออาจเกิดการไหม้เกรียมเล็กน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เวลาหุงข้าว
- ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการพาความร้อนขณะหุงข้าว



หลังการใช้งาน โปรดนำข้าวออกจากหม้อ กดปุ่ม CANCEL แล้วถอดปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

- รอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด → ดูหน้า 18 - 19
- ไม่จับปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ขณะมือเปียก (อาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด)
- การยกหม้อในออกเพียงอย่างเดียวไม่ถือเป็นการปิดสวิตช์ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้กดปุ่มยกเลิกแล้ว

ระวังน้ำล้นออกมา

เมื่อปรับปริมาณน้ำให้ตรงตามเส้นระดับน้ำของเมนูโจ๊ก (CONGEE) ห้ามใช้การตั้งค่าเมนูอื่นใดนอกจากเมนูโจ๊ก

หากใช้เมนูอื่น อาจทำให้โจ๊กเดือดล้นออกมาได้

- การตั้งค่าเมนูโจ๊กจะไม่ถูกบันทึกไว้ ดังนั้น หากต้องการทำโจ๊ก จะต้องเลือกเมนูโจ๊กใหม่ทุกครั้ง

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

ในกรณีที่ต้องการหุงต่อเนื่องมากกว่า 1 หม้อ หรือต้องการหุงต่อจากโหมดอุ่น ให้รอจนตัวเครื่องเย็นลงก่อน 45 นาที หรือนานกว่านั้น หากตัวเครื่องหรือฝาด้านนอกร้อน ข้าวอาจไม่สุกเท่าที่ควร

การหุงโดยไม่รอให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อน อาจทำให้ต้องใช้เวลาในการหุงนานกว่าปกติ (นานที่สุดประมาณ 60 นาที) นอกจากนี้อาจไม่แสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะหุงสุกในระยะเวลาหนึ่ง

เคล็ดลับ

หากต้องการทำให้ตัวผลิตภัณฑ์และฝาด้านนอกเย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดลองวิธีการดังต่อไปนี้

- ใส่ น้ำเย็นลงในหม้อในแล้วนำหม้อในวางในตัวเครื่อง
- เปิดฝาด้านนอก ถอดชุดฝาด้านในออกเพื่อให้แผ่นปล่อยความร้อนเย็นลง

โปรดทราบ

- ผู้ใช้สามารถเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน (เสียงดนตรี, เสียงบีบ) สำหรับการทำงานของหม้อหุงข้าวได้ → โปรดดู “วิธีเปลี่ยนเสียงแจ้งเตือน” ในหน้า 7

เวลาที่ใช้ในการหุงข้าวโดยประมาณ

	ขนาด 1.0 ลิตร	ขนาด 1.8 ลิตร
ข้าวขาว	ประมาณ 51 นาที – 60 นาที	ประมาณ 45 นาที – 59 นาที
โหมตหุงด่วน	ประมาณ 34 นาที – 45 นาที	ประมาณ 34 นาที – 49 นาที
ข้าวเมล็ดสั้น	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
โจ๊ก	ประมาณ 118 นาที – 125 นาที	ประมาณ 115 นาที – 125 นาที
ข้าวเหนียว	ประมาณ 46 นาที – 53 นาที	ประมาณ 54 นาที – 60 นาที
ข้าวกล้อง	ประมาณ 84 นาที – 105 นาที	ประมาณ 84 นาที – 107 นาที
ข้าวผสมธัญพืช	ประมาณ 89 นาที – 110 นาที	ประมาณ 89 นาที – 112 นาที

- ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220 - 230 โวลต์, อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำอยู่ที่ 18 °C
- ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่วัดตั้งแต่เริ่มหุงจนเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น ซึ่งเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล ปริมาณน้ำ และชนิดของข้าว
- เมนูข้าวผสมต้องใช้เวลารอบนานกว่าปกติเพื่อให้ข้าวสามารถดูดซึมเครื่องปรุง

เคล็ดลับการหุงข้าวชนิดต่าง ๆ

ประเภทข้าวที่ต้องการหุง	ข้าวที่ใช้	เมนูที่เลือก	ระดับน้ำ	ปริมาณข้าวที่หุง (ถ้วย)*	เคล็ดลับและสิ่งที่ควรรู้
ข้าวขาว	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวขาว	ข้าวขาว	1.0 ลิตร: 1-5.5 1.8 ลิตร: 2-10	• หุงข้าวขาวให้สุกตามระดับความนุ่มมาตรฐาน (เนื้อสัมผัส)
โหมดหุงด่วน	ข้าวขาว เมล็ดยาว	โหมดหุงด่วน	ข้าวขาว	1.0 ลิตร: 1-5.5 1.8 ลิตร: 2-10	• ข้าวจะหุงเสร็จเร็วขึ้น แต่เนื้อสัมผัสของข้าวอาจจะแข็งกว่าปกติเล็กน้อย
ข้าวขาว เมล็ดสั้น	ข้าว เมล็ดสั้น	ข้าวเมล็ดสั้น	ข้าวขาว เมล็ดสั้น	1.0 ลิตร: 1-5.5 1.8 ลิตร: 2-10	• หุงข้าวเมล็ดสั้น
ข้าวผสม	ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวผสม	ข้าวขาว	1.0 ลิตร: 1-4 1.8 ลิตร: 2-6	• หุงข้าวผสม • เครื่องปรุงรสควรผสมกับน้ำซุปรหรือน้ำ แล้วจึงเติมลงในข้าว หลังจากปรับปริมาณน้ำแล้วจึงคนให้เข้ากัน หากเติมเครื่องปรุงโดยตรง ข้าวอาจจะผสมกันไม่ได้เท่าที่ควร อาจทำให้ข้าวไหม้หรือหุงไม่สุกเท่าที่ควร • ปริมาณส่วนผสมที่พอเหมาะคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว
ซูชิ	ข้าว เมล็ดสั้น	ซูชิ	ซูชิ	1.0 ลิตร: 1-5.5 1.8 ลิตร: 2-10	• หุงข้าวสำหรับทำซูชิ โดยข้าวอาจมีเนื้อสัมผัสแข็งเล็กน้อย อาจหุงออกมาแข็งกว่าปกติเล็กน้อยเมื่อเลือกเมนูหุงข้าวขาวเมล็ดสั้นหรือข้าวหอมมะลิ
โจ๊ก	ข้าวขาว เมล็ดยาว	โจ๊ก	โจ๊ก	1.0 ลิตร: 0.5 1.8 ลิตร: 0.5-1	• ต้มโจ๊ก • ปริมาณส่วนผสมที่พอเหมาะคือประมาณ 30-50% ของปริมาณมวลรวมของข้าว • หั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และวางบนข้าวโดยไม่ผสมไปกับตัวข้าว • ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่สุกยากลงไปปริมาณมาก • สำหรับผักใบเขียวให้แยกลวกก่อน แล้วจึงเติมลงไปโจ๊กหลังจากโจ๊กหุงสุกแล้ว • ไม่สามารถใช้ข้าวกล้องหรือข้าวที่ผสมกับธัญพืชชนิดอื่นทำโจ๊กได้
ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียวล่วนหรือข้าวเหนียว + ข้าวขาว เมล็ดยาว	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียวใส่น้ำสูงกว่าขีดระดับน้ำสำหรับหุงข้าวเหนียวเล็กน้อยเมื่อหุงข้าวเหนียวผสมกับข้าวขาว เมล็ดยาว	1.0 ลิตร: 1-4 1.8 ลิตร: 2-6	• หุงข้าวเหนียว • ซาวข้าวและเทน้ำออกโดยใช้กระชอนประมาณ 30 นาที • เครื่องปรุงรสควรผสมกับน้ำซุปรหรือน้ำแล้วเติมลงในข้าว หลังจากปรับปริมาณน้ำ แล้วคนให้เข้ากัน • โรยส่วนผสมบนข้าวหลังจากปรับระดับน้ำแล้ว
ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง เมล็ดยาว / กลาง	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	1.0 ลิตร: 1-4 1.8 ลิตร: 2-8	• หุงข้าวกล้อง • หากผสมข้าวขาวหรือข้าวที่หุงได้ทันทีโดยไม่ต้องซาวน้ำกับข้าวกล้อง อาจทำให้เดือดจนล้นออกมาหรือหุงได้ไม่สมบูรณ์ ดังนั้นจึงไม่แนะนำให้ผสมกัน
ข้าวผสม ธัญพืช	ข้าวผสม ธัญพืช	ข้าวผสม ธัญพืช	ข้าวผสม ธัญพืช	1.0 ลิตร: 1-4 1.8 ลิตร: 2-6	• หุงข้าวผสมธัญพืช โดยใช้ข้าวกล้องผสมกับข้าวฟ่างหลายชนิด ข้าวชนิดอื่นที่ไม่ใช่ข้าวผสมธัญพืชที่ไม่มีข้าวกล้องเป็นส่วนผสม อาจทำให้เดือดล้นหรือหุงข้าวไม่สุก ดังนั้นไม่ควรใช้เมนูนี้หุงข้าวชนิดอื่น • ความแข็งของข้าวผสมธัญพืชเมื่อหุงสุกแล้วจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับชนิดของธัญพืชและสัดส่วนการผสม • ข้าวที่มีส่วนผสมของข้าวฟ่างในปริมาณสูงหรือข้าวเมล็ดใหญ่ (เส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 10 มิลลิเมตรขึ้นไป) เมื่อหุงแล้วอาจมีลักษณะค่อนข้างแข็ง การหุงข้าวผสมธัญพืชหากแช่น้ำไว้ 2 ชั่วโมงจะทำให้ข้าวผสมธัญพืชที่หุงสุกมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้นเล็กน้อย

โหมดยุ่น

ยุ่นปกด/ยุ่นตอเนอง

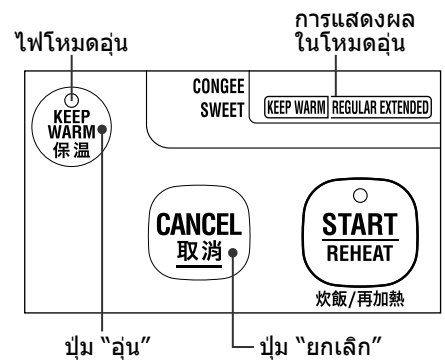
สามารถเลอกใชงานโหมดยุ่นปกดหรือยุ่นตอเนอง

- หากตองการยกเลกการยุ่น กดปุ่มยกเลก

ยุ่นปกด

เป็นการยุ่นดว้ยอุณหภูมิที่ค่อนขางสูงซึ่งจะชวยปองกันการเกิดกลิ่นไมพึงประสงค

เมือหุงสูกจะเปลี่ยนเปันโหมดยุ่นปกดโดยอัตโนมัติ และไฟยุ่นปกดจะติดสววง



ยุ่นตอเนอง

การยุ่นข้าวดว้ยโหมดยุ่นเป็นการยุ่นดว้ยอุณหภูมิที่ค่อนขางต่าเปันระยะเวลานานซึ่งจะชวยปองกันไมใหข้าวแห้งหรือเปลี่ยนสี

โหมดยุ่นสามารถใชไดเมือหมีหุงข้าวอยุในโหมดยุ่นปกด

1 ตรวจดวว่าไฟในโหมดยุ่นปกดติดสววง

2 กดปุ่ม



ไฟยุ่นตอเนองจะติดสววงแทน

- โหมดยุ่นตอเนองจะไมสามารถใชไดในกรณีตอไปนี้
 - เมือใชโหมดยุ่นปกดนานเกิน 12 ชั่วโมง
 - เมือครบเวลา 4 ชั่วโมงสำหรับโหมดยุ่นตอเนอง เครื่องจะเปลี่ยนกลับเปันโหมดยุ่นปกดโดยอัตโนมัติ
 - เมืออุณหภูมิของหมีดวลงเนื่องจากการยกเลกโหมดยุ่นหรือไฟดับ

หมีหุงข้าวจะสงเสียงบีบ และเริ่มโหมดยุ่นปกดโดยอัตโนมัติ

- เมือเวลาผานไป 8 ชั่วโมงหลังจากเริ่มโหมดยุ่นตอเนอง เครื่องจะเปลี่ยนกลับเปันโหมดยุ่นปกดโดยอัตโนมัติ

หากตองการเปลี่ยนจากโหมดยุ่นตอเนองกลับเปันโหมดยุ่นปกด

กดปุ่ม



จะเปลี่ยนกลับเปันโหมดยุ่นการยุ่นปกด และไฟยุ่นปกดจะติดสววงขึ้น

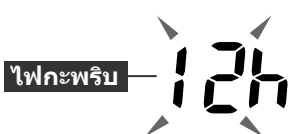


เวลาที่ใช้ในการยุ่น

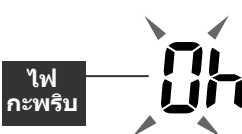
- โปรดตรวจสอเวลาสูงสุดในการยุ่นของข้าวแต่ละชนิดดังที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุดว้ย "—" จะไมสามารถเลอกเปันโหมดยุ่นตอเนองได โหมดยุ่นปกดจะถูกเลอกโดยอัตโนมัติ
- เมือหุงข้าวสูก ทุกเมนูจะเปลี่ยนเปันโหมดยุ่น แต่ห้ามตั้งโหมดยุ่นกับเมนูที่มีเครื่องหมาย "X" เนื่องจากอาจเปันสาเหตุใหข้าวเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได

เมนู	ข้าวขาว, หุงดวน, ข้าวขาวเมล็ดสั้น, ซูชิ	ข้าวผสม, โจ๊ก*, ข้าวเหนียว	ข้าวกล้อง, ข้าวผสมธัญพืช
โหมดยุ่น			
ยุ่นปกด	สูงสุด 12 ชั่วโมง	X	สูงสุด 12 ชั่วโมง
ยุ่นตอเนอง		—	—

- เมือผานไป 12 ชั่วโมง ตัวเลขจะกะพริบแจ้เตือนควรรับประทานข้าวที่เหลือโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเปันไปได



- สำหรับเมนูด้านที่มีเครื่องหมาย "X" ตัวเลขจะแจ้เตือนโดยกะพริบที่ "0" ชั่วโมง โปรดอยาดังโหมดยุ่น



- เมือใชเมนูโจ๊ก (CONGEE) ข้าวหรือธัญพืชที่ต้มจะหนืดข้นขึ้นเมือเวลาผานไปนาน ดังนั้นใหปิดโหมดยุ่นหลังจากทำเมนูโจ๊กแล้วเสร็จ และรับประทานโดยทันที
- โหมดยุ่นไมสามารถใชกับเมนูคกได

มีตอในหน้าถัดไป

การอุ่นข้าว (ต่อ)

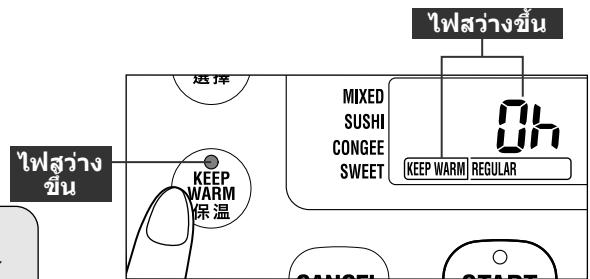
วิธีอุ่นข้าวอีกครั้ง

■ กรณีที่แยกเล็กลงแล้วต้องการอุ่นอีกครั้ง



ไฟโหมดอุ่นจะติดสว่าง โดยเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะกลับไป "0h" ในส่วนแสดงผล

- โปรดอย่าอุ่นอีกครั้งหากอุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ หากอุ่นอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ จะทำให้ "0 h" บนจอแสดงผลกะพริบ



กรณีมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

- แบคทีเรียอาจขยายพันธุ์และก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นอาจเกิดจากการดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องในแต่ละฤดูกาล หรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีหุงข้าว เป็นต้น หากกังวลเรื่องกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 19 และหัวข้อ "การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ" ในหน้า 20 จากนั้นใช้โหมด "อุ่นปกติ" โดยอาจได้ผลดียิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 24

โปรดทราบ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่น ให้กดปุ่ม  หรือ  เพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา เมื่อกดปุ่ม  หรือ  อีกครั้งจะกลับมาแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไป

หากไม่เปลี่ยนการแสดงผลกลับเป็นเวลาอุ่นที่ผ่านไป ในการหุงครั้งต่อไปเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะไม่แสดงบนจอแสดงผล หากจอแสดงเวลาที่ผ่านไปของโหมดอุ่นกะพริบอยู่ จะไม่สามารถสลับโหมดการทำงานได้

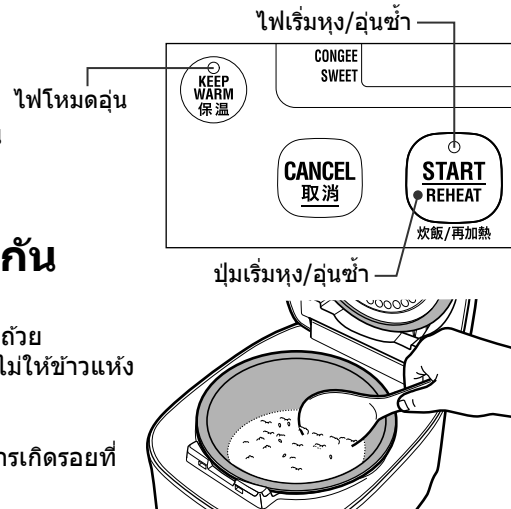
ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อ ๆ ไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

การอุ่นข้าว

สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง

- ฟังก์ชันอุ่นข้าวใช้สำหรับอุ่นข้าวในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเพื่อให้ข้าวอุ่นขึ้น โดยเฉพาะเมื่อข้าวถูกอุ่นอยู่ในอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำในโหมดอุ่นต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นข้าวให้กลับไปอยู่ในอุณหภูมิที่พอเหมาะแก่การรับประทาน
- อุ่นข้าวขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่างเท่านั้น



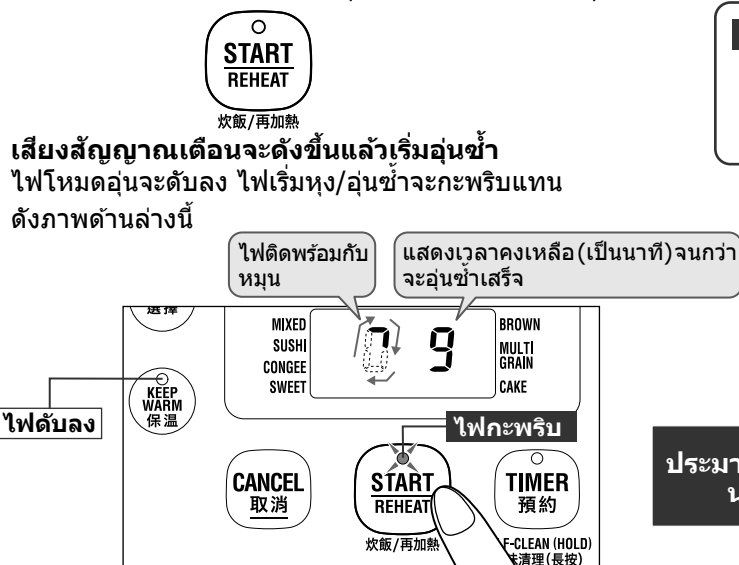
1

ช้อนหน้าข้าวที่อุ่นอยู่แล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน

- โปรดคนข้าวเพื่อป้องกันไม่ให้อุ่นข้าวแข็งหรือไหม้
- หากต้องการอุ่นข้าวสำหรับข้าวที่มีปริมาณน้อย ให้ใส่น้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อข้าว 1 ถ้วย (ประมาณ 160 กรัม) คนให้ทั่ว และรวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้อุ่นข้าวแห้ง
- โปรดระวังไม่ให้ถูกลวกในขณะที่ช้อนหน้าข้าว
- ในขณะที่คนข้าว หม้ออาจหมุนได้ การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้

2

ตรวจสอบจนแน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นติดสว่าง แล้วจึงกดปุ่ม



ไฟสว่างขึ้น



หากกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าวขณะที่ไฟโหมดอุ่นดับอยู่ เครื่องจะเริ่มการหุงข้าวแทน

เวลาโดยประมาณที่ใช้ในการอุ่นข้าว

ประมาณ 7 - 9 นาที

ประมาณ 7 - 9 นาที

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้นเมื่อการอุ่นข้าวเสร็จสิ้น ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง ไฟโหมดอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะสลับไปอยู่ในโหมดอุ่นปกติ

3

ช้อนหน้าข้าว

- โปรดช้อนหน้าข้าวให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกันเนื่องจากข้าวบริเวณก้นหม้ออาจแข็งกว่าปกติ
- โปรดระวังไม่ให้ถูกลวกในขณะที่ช้อนหน้าข้าว
- ในขณะที่คนข้าว หม้ออาจหมุนได้ การใช้ถุงมือประคองหม้อ (หม้อจะมีความร้อนสูงหลังจากใช้งาน) จะช่วยป้องกันการหมุนหรือป้องกันการเกิดรอยที่ก้นหม้อ (ด้านนอก) ได้

โปรดอย่าอุ่นข้าวในกรณีต่อไปนี้

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

หากต้องการยกเลิกการอุ่นข้าวแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวดับลง ไฟโหมดอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะสลับไปอยู่ในโหมดอุ่นปกติ

หากต้องการยกเลิกการอุ่นข้าวและโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะดับลง และหน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

ตั้งเวลาหุงข้าว

ตั้งเวลา

- 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 (โปรดดูตารางด้านล่างนี้) เสี่ยงมีแป้งจะตั้งขึ้นและหม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงทันที ซึ่งระยะเวลาโดยประมาณจนกระทั่งหุงเสร็จจะปรากฏขึ้น
- สามารถดูขั้นตอนการเตรียมก่อนการหุงข้าวได้ที่หัวข้อ "วิธีหุงข้าวขั้นพื้นฐาน" ขั้นตอนที่ 1 - 4 ในหน้า 8

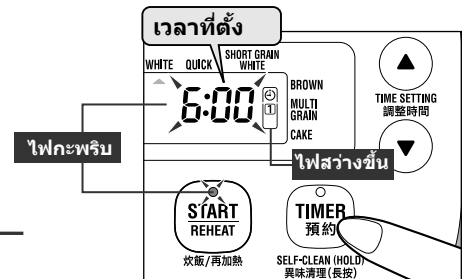
1 กดปุ่ม และเลือกเมนูที่ต้องการ

- ไม่สามารถใช้ฟังก์ชัน ตั้งเวลา (Timer) สำหรับเมนู หุงด่วน ข้าวผสม ข้าวเหนียว ข้าวผสมธัญพืช และเมนูอบเค้ก

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

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

ตัวอย่าง เมื่อตั้งเวลา 1 เป็น "7:30"

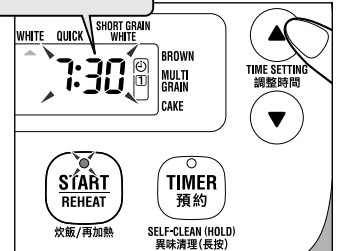


3 กดปุ่ม หรือ เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

-  : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะเพิ่มขึ้น 10 นาที
-  : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะลดลง 10 นาที

- เมื่อกดปุ่มปรับเวลาค้างไว้ เวลาจะเพิ่มขึ้นทุก 10 นาที่อย่างรวดเร็ว
- ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้งหากต้องการใช้เวลาเดียวกันกับเวลาที่ตั้งไว้ครั้งก่อน

เวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

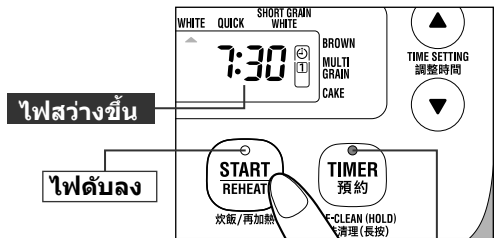


4 กดปุ่ม 炊飯/再加熱

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้น ถือว่าการตั้งเวลาหุงเป็นอันเสร็จสิ้น ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะดับลงเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุกและไฟที่ปุ่มตั้งเวลาจะสว่างขึ้น

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

การตั้งเวลาหุงเสร็จสิ้น



ไฟสว่างขึ้น

ระยะเวลาที่แนะนำในการตั้งเวลาหุง

- อย่ยตั้งเวลาหุงนานเกิน 13 ชั่วโมง นอกจากนี้โปรดอย่าตั้งเวลาหุงนานเกิน 8 ชั่วโมง หรือเมื่ออุณหภูมิของน้ำสูง เช่น ในช่วงฤดูร้อน (วิธีนี้จะช่วยไม่ให้ข้าวบูดเพราะแช่นานเกินไป)

	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	โจ๊ก	2 ชั่วโมง 15 นาที	2 ชั่วโมง 15 นาที
ข้าวขาวเมล็ดสั้น	1 ชั่วโมง 10 นาที	1 ชั่วโมง 10 นาที	ข้าวกล้อง	1 ชั่วโมง 55 นาที	2 ชั่วโมง
ซูชิ	1 ชั่วโมง 10 นาที	1 ชั่วโมง 15 นาที			

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

- ห้ามตั้งเวลาหุง หากใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงรสลงในข้าว ส่วนผสมอาจเสียหรือเครื่องปรุงรสอาจตกตะกอนบริเวณส่วนก้นของหม้อในทำให้ง่ายออกมาได้ไม่สมบูรณ์

ข้อควรระวัง

- เมื่อตั้งเวลาหุง จะไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุก
- ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิ น้ำต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
- ในการหุงข้าวโดยตั้งเวลา ข้าวจะดูดซับน้ำมากกว่าปกติ ซึ่งจะทำให้ข้าวนิ่มขึ้น หรือเยื่อข้าวอาจไปเกาะที่ก้นหม้อทำให้ไหม้เกรียมได้
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ตั้งเวลาหุงอยู่ ให้กดปุ่ม  หรือ  เพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา โดยหน้าจอจะแสดงเวลาเมื่อกดปุ่มเท่านั้น

วิธีการอบเค้ก

1 ทาเนยบาง ๆ ที่พื้นผิวด้านในของหม้อให้ทั่ว

- หากทาเนยไม่ทั่วถึงอาจทำให้น้ำเค้กออกจากหม้อได้ยาก

2 เตรียมแป้งสำหรับการอบเค้ก

โปรดดูวิธีการเตรียมแป้งเค้กและปริมาณส่วนผสมจากตำราอาหาร (หน้า 17)

- *อย่าใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาเพราะอาจทำให้เค้กฟูสูงเกินไป
- และอาจเป็นสาเหตุทำให้เครื่องทำงานผิดปกติได้
- *ปริมาณสูงสุดของแป้งอเนกประสงค์ที่สามารถใช้ได้อยู่ที่ 120 กรัม (ขนาด 1.0 ลิตร) หรือ 180 กรัม (ขนาด 1.8 ลิตร)



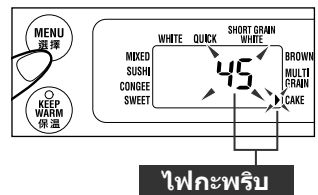
3 เทแป้งเค้กลงในหม้อที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1 เกลี่ยผิวแป้งให้เรียบเสมอกันและไล่ฟองอากาศออก

- ใช้ฝ่ามือตบกันหม้อเบา ๆ หลายครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศออกจากแป้งเค้ก
- อย่ากระแทกหม้อด้วยวัตถุแข็งหรือกระแทกหม้อกับเคาน์เตอร์ครัว เพราะอาจทำให้หม้อเสียรูปทรง ทั้งยังอาจทำให้เค้กที่อบสุกไม่ทั่วถึงด้วย

4 ปิดฝาด้านนอกแล้วกดปุ่ม MENU เพื่อเลือกเมนูกារอบเค้ก

- เมื่อเลือกเมนูกอบเค้ก เวลามาตรฐานที่ตั้งค่าไว้สำหรับเมนูกอบเค้กจะเริ่มกะพริบ กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนเวลาการอบเค้ก
- โปรดดูตำราอาหาร (หน้า 17) สำหรับเวลาที่ใช้ในการหุง
- เมื่อกดปุ่มปรับเวลาค้างไว้ เวลาจะเพิ่มขึ้นทุก 5 นาทีอย่างรวดเร็ว

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



5 กดปุ่ม START REHEAT

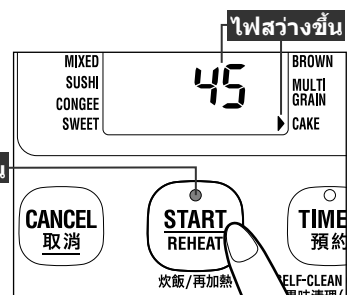


炊飯/再加熱

เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) ดังขึ้น หมายความว่ากาารอบเริ่มขึ้นแล้ว ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้างสว่างขึ้น และเวลาคงเหลือโดยประมาณจนกว่าการอบจะแล้วเสร็จจะปรากฏบนจอแสดงผล (ในหน่วยนาที)

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ยกเค้กอยู่ ให้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยนการแสดงผล โดยหน้าจอจะแสดงเวลาเมื่อกดปุ่มเท่านั้น

ไฟสว่างขึ้น



6 เมื่อเสียงดนตรีหรือเสียงบีบดังขึ้น หมายความว่ากาารอบเค้กเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม CANCEL และนำเค้กออกจากหม้อ

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

- โปรดนำเค้กที่อบออกทันทีหลังจากอบแล้วเสร็จมิเช่นนั้นเค้กที่อบอาจเกาะติดผิวหม้อได้
- โปรดนำเค้กที่อบแล้วเสร็จออกด้วยความระมัดระวังเนื่องจากด้านในตัวผลิตภัณฑ์และหม้อด้านในจะมีความร้อนสูงหลังจากอบเสร็จ
- หากเค้กที่อบยังไม่สุกเท่าที่ควร โปรดทำซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 4 เพื่อเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้นเล็กน้อย
- โปรดรอให้ตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนนำไปทำความสะอาด
- หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์หลงเหลืออยู่หลังจากอบ โปรดดูหัวข้อ "การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ" ในหน้า 20 เพื่อขจัดกลิ่นดังกล่าว

- โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" ทุกครั้งที่ประกอบอาหารเสร็จ หากไม่กดปุ่ม "ยกเลิก" เสียงบีบจะดังขึ้นทุก ๆ 30 นาทีเพื่อแจ้งเตือนให้นำอาหารออก

ภายในช่วง 30 นาทีหลังจากอบแล้วเสร็จ

30 นาทีหลังจากอบแล้วเสร็จ



ตำราอาหาร

■การดองที่ใช้ในสูตรอาหารนี้

- โปรดดองข้าวด้วยถ้วยดองที่ให้มา (1 ถ้วย = ประมาณ 180 มล.)
- 1 ช้อนโต๊ะ = 15 มล. ● 1 ช้อนชา = 5 มล.

ข้าวผสม

เลือกเมนู: ข้าวผสม

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว.....3 ถ้วย
สะโพกไก่.....50 กรัม
เต้าหู้ (เต้าหู้ทอด).....ครึ่งแผ่น A
แครอท, คอนยัค,
รากโกโบะ.....อย่างละ 35 กรัม
เห็ดหอมแห้ง
(แช่น้ำเตรียมไว้).....2-3 ชิ้น
ซีอิ๊วญี่ปุ่นชนิดอ่อน
(อุสึจิโจโย)1 1/2 ช้อนโต๊ะ
มิริน (สาเกหวาน)..1 1/2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ.....1/2 ช้อนชา
ผงดาชิโนะโมโตะ....1/2 ช้อนชา
น้ำซุชิที่ได้จากการแช่เห็ดหอมแห้ง
ผักชีญี่ปุ่นหรือมิสึบะ ปริมาณตาม
ชอบ



วิธีทำ

- 1 หั่นสะโพกไก่เป็นชิ้นลูกเต๋ายาวขนาด 1 ซม. ตักเต้าหู้ทอดด้วยกระชอนแล้วราดน้ำมันลงไป กดเต้าหู้เบา ๆ ให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วหั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ นำสะโพกไก่กับเต้าหู้ทอดไปหมักด้วยส่วนผสม A ประมาณ 5 นาที (อย่าเพิ่งทิ้งน้ำมันที่ได้จากส่วนผสมนี้)
- 2 หั่นแครอทและคอนยัค (วันบุกญี่ปุ่น) เป็นเส้นเล็ก ๆ แช่คอนยัคในน้ำร้อนแล้วสะเด็ดน้ำ ซอยรากโกโบะเป็นเส้น แช่น้ำจนกว่าจะนุ่มแล้วสะเด็ดน้ำ จากนั้นหั่นเห็ดชิตาเกะ (เห็ดหอม) เป็นเส้นเล็ก ๆ
- 3 นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 ใส่ลงในน้ำที่ใช้สำหรับแช่เห็ดชิตาเกะแห้งแล้วคนให้เข้ากัน
- 4 ข้าวขาวและใส่ส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 3 ลงในหม้อใน จากนั้นเติมน้ำให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับข้าวขาว แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน โดยคนจากส่วนบนของหม้อ

- 5 นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 1 และ 2 มาวางบนข้าวที่ได้จากขั้นตอนที่ 4 แล้วเกลี่ยให้ทั่ว
- โปรดอย่าผสมส่วนผสมกับข้าวที่เตรียมไว้ การปรับเปลี่ยนปริมาณข้าวและส่วนผสมอาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์แบบที่ต้องการ
- 6 กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกโหมด "ข้าวกล้อง"
- 7 กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" เพื่อเริ่มหุงข้าว
- 8 เมื่อหม้อหุงข้าวเข้าสู่โหมดการอุ่นแล้ว ควรคนข้าวทันทีเพื่อให้ข้าวร่วนฟูและไม่จับกันเป็นก้อน
- 9 จัดเสิร์ฟข้าวในชาม และโรยหน้าด้วยผักชีญี่ปุ่นหรือมิสึบะ

เทமாகิซูชิ

เลือกเมนู: ซูชิ

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว.....3 ถ้วย
น้ำส้มสายชูปรุงรส
น้ำส้มสายชูที่หมักจาก
ข้าว.....4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล.....1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ.....1 1/2 ช้อนชา
ห่อปิ้งที่แนะนำ
ซาซิมิ (ทูน่า ปลาหมึก กุ้ง ฯลฯ)
ผักดองสไลด์ญี่ปุ่น
(เช่น หัวไชเท้าดอง)
นัตโตะ (ถั่วหมัก), ใบชิโอะ
(ใบเพริลลา) และต้นหอม
อะโวคาโดและแฮม
เบคอนและหน่อไม้ฝรั่ง
ไข่ปลาและซลมอน ปลาไหล
และไข่หวาน
แครอท แดงกวา และขึ้นฉ่าย
สำหรับ วาซาบิ (ซอสแรดิช)
ซีอิ๊วขาว และซิงแดงดอง
ตามชอบ



วิธีทำ

- 1 ข้าวขาวให้สะอาดแล้วเติมน้ำลงในหม้อให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับการหุงข้าวซูชิ
- 2 กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือกโหมด "ซูชิ"
- 3 กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" เพื่อเริ่มหุงข้าว
- 4 เมื่อหุงข้าวเสร็จ ให้นำข้าวใส่ภาชนะอีกใบ (ที่เช็ดด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดๆ)

- สายซูชิผสมไว้ลงบนข้าวแล้วคนให้เข้ากันพร้อมกับใช้พัดเพื่อระบายความร้อน
- สามารถทำเทமாகิซูชิได้อย่างง่ายดายและรวดเร็ว โดยห่อซาซิมิที่ขึ้นชอภกับส่วนผสม และข้าวปั้นซูชิด้วยโนริ (สาหร่าย) นอกจากนี้ยังสามารถใช้ผักกาดหอมห่อเทமாகิซูชิได้ด้วยเช่นกัน

โจ๊ก 7 สมุนไพร

เลือกเมนู: โจ๊ก

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้เสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้โจ๊กเดือดล้นออกมาและป้องกันไม่ให้ช่องระบายไอน้ำถูกปิดกั้นซึ่งอาจเป็นอันตรายได้

- ① ตรวจสอบว่าได้เลือกเมนูโจ๊กในการหุง
- ② ขณะที่ปรุงโจ๊กพร้อมผักใบเขียว (เช่น สูตรอาหารนี้) ควรเพิ่มผักใบเขียวลงไปหลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว.....1 ถ้วย
ผักใบเขียว (สมุนไพรประจำฤดูใบไม้ผลิทั้ง 7 ชนิด* หากมีหรือใช้ผักใบเขียวอื่น ๆ แทนได้).....75 กรัม
เกลือ.....เล็กน้อย

วิธีทำ

- 1 ล้างและต้มผัก จากนั้นแช่ในน้ำเย็น บีบน้ำออก แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- 2 ข้าวขาวให้สะอาดแล้วเติมน้ำจนถึงเส้นระดับน้ำ 1 สำหรับโจ๊ก
- 3 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูโจ๊ก จากนั้นกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มหุงข้าว
- 4 เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 1 และเกลือ แล้วค่อยๆ คนผสมให้เข้ากัน อีกวิธีหนึ่งให้ตักโจ๊กใส่ในถ้วยและวางผักจากขั้นตอนที่ 1 ไว้ด้านบน

* 7 สมุนไพรประจำฤดูใบไม้ผลิ:

พาร์สลีย์ญี่ปุ่น, หุปล่าซอน (Shepherd's Purse), หญ้าไขน (Cottonweed), หญ้าลูกไก่ (Chickweed), หญ้าปากไก่ (Henbit), หัวผักกาด (Turnip), หัวไชเท้า (Garden Radish)

ข้าวเหนียวนึ่งถั่วอะซูกิ

เลือกเมนู: ข้าวเหนียว

ต้มถั่วอะซูกิแล้วแยกส่วนน้ำและส่วนกากถั่วไว้ จากนั้นวางไว้ให้เย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนนำไปหุง เมื่อปรับปริมาณน้ำ ให้เติมน้ำต้มถั่วแทนน้ำเปล่า

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

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

วิธีทำ

- 1 ขาวข้าวและสะเด็ดน้ำในกระชอนไว้ประมาณ 30 นาที
- 2 ล้างถั่วอะซูกิ จากนั้นใส่ลงในกระชอนลึกลับแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วย ต้มเป็นเวลา 2 นาที จากนั้นเติมน้ำ 3 ถ้วย แล้วต้มประมาณ 20 นาทีจนถั่วนิ่มพอที่จะแตกได้เมื่อใช้ปลายนิ้วกด ตักถั่วออก และเก็บน้ำต้มถั่วไว้
- 3 ใส่ข้าวที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 1 ลงในหม้อหุง ใส่ น้ำต้มถั่วที่ได้จากขั้นตอนที่ 2 แล้วเติมน้ำลงไปให้ถึงเครื่องหมายระดับ 3 สำหรับการหุงข้าวเหนียว คนส่วนผสมให้เข้ากัน โดยคนจากส่วนก้นหม้อวางถั่วอะซูกิที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 2 บนข้าวและเกลี่ยส่วนผสมให้เรียบเสมอกัน
- โปรดอย่าผสมส่วนผสมกับข้าวที่เตรียมไว้ การปรับเปลี่ยนปริมาณข้าวและส่วนผสมอาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์แบบที่ต้องการ



4 กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือกโหมด "ข้าวเหนียว"

5 กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" เพื่อเริ่มหุงข้าว

6 เมื่อหุงข้าวแล้วเสร็จ ให้คนข้าวเพื่อให้ข้าวกระจายตัว ตักข้าวใส่ชาม โรยเกลืองาขาวตามใจชอบ

• เมื่อผสมข้าวขาวกับข้าวเหนียว ให้เติมน้ำสูงกว่าเส้นบอกระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวเหนียวเล็กน้อย

- ส่วนผสมที่ระบุด้านล่างนี้เป็นปริมาณสูงสุดที่สามารถห่าสปันจ์เค้กได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ หากใช้ส่วนผสมเกินกว่าปริมาณที่ระบุ เค้กอาจไม่สุกเท่าที่ควรหรือแบ่งเค้กอาจฟูเกาะติดกับชุดฟาด้านใน

สปันจ์เค้ก

เลือกเมนู: อบเค้ก

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

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
A นมจืด.....	1 ช้อนโต๊ะ	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
เนย.....	20 กรัม	30 กรัม
เนย (สำหรับทาหม้อ).....	ตามชอบ	ตามชอบ
ครีมสดและผลไม้ (สำหรับตกแต่ง).....	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 เติมนมส่วนผสม "A" ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 2 โดยไม่ต้องคนนานจนเกินไป
- 6 เทแป้งเค้กที่เตรียมไว้ในขั้นตอนที่ 5 ลงในหม้อ แล้วใช้ฝ่ามือตบกันหม้อเบา ๆ หลายครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศออกจากเนื้อแป้ง ใส่หม้อลงในตัวผลิตภัณฑ์ แล้วปิดฝาด้านนอก
- 7 กดปุ่มเมนูและเลือกเมนูอบเค้ก ตั้งเวลาอบที่ 45 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 65 นาทีสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร แล้วกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ



8 เมื่ออบแล้วเสร็จ นำเค้กออกจากหม้อและวางไว้บนตะแกรงพักให้เย็น

9 ตกแต่งเค้กด้วยวิปครีมและผลไม้ตามชอบ

• รสชาติอื่นๆ: ร่อนผงโกโก้กับแป้งอเนกประสงค์เพื่อทำเค้กช็อกโกแลต หรือใช้ผงชาเขียวเพื่อทำเค้กชาเขียว (โดยเติม 1 1/2 ช้อนโต๊ะ สำหรับขนาด 1.0 ลิตร และ 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับขนาด 1.8 ลิตร)

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา • โปรดทำความสะอาด หลังใช้งานทุกครั้ง

ข้อควรปฏิบัติ

- โปรดถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ และรอให้ตัวผลิตภัณฑ์และหม้อเย็นลงก่อนทำความสะอาด
- โปรดอย่าใช้ ทินเนอร์ ผงขัด น้ำยาล้างจานที่ใส่สารขัดถู สารฟอกขาว แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ ฝอยขัด (ในลอน โลหะ ฯลฯ) ฟองน้ำเมลามีน หรือด้ายในลอนของฟองน้ำ เป็นต้น (เพราะอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)
- โปรดอย่าใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจานไฟฟ้า อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนรูป หรือเปลี่ยนสีได้
- อย่าลืมใส่ชุดฝาปิดด้านในกลับเข้าไปใหม่ให้ถูกต้อง



ด้านนอก

เช็ดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

- หากใช้ผ้าชุบน้ำยา ให้ใช้เท่าที่จำเป็นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นน้ำยาติดเครื่อง กรุณาเช็ดเบาๆ (เพราะอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)

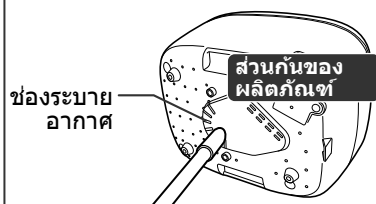
แผงควบคุม

ปุ่มเปิดฝา

- หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวหรือข้าวสาร เข้าไปอุดตันบริเวณรอบๆ ปุ่มเปิดฝา ให้ใช้ไม้เสียบอาหารหรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเขี่ยออก
- มิฉะนั้นอาจทำให้ฝาด้านนอกเปิดไม่ออก

ช่องระบายอากาศ

ทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น (เดือนละครั้ง)

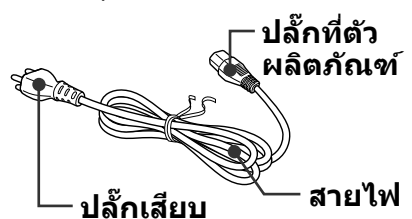


- หากใช้งานโดยที่มีฝุ่นติดอยู่ อาจทำให้อุณหภูมิภายในตัวผลิตภัณฑ์สูงขึ้นผิดปกติและเกิดเป็นสาเหตุทำให้ผลิตภัณฑ์ชำรุดได้

ช่องระบายไอน้ำ
→ หน้า 19

ช่องเสียบปลั๊ก

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

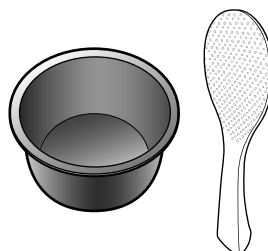


หม้อใน (→ หน้า 5)/ทัพพี

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง และฟองน้ำนุ่ม ๆ

สารเคลือบกันอาหารติดบนพื้นผิวด้านในของหม้อ อาจหลุดลอกออกได้หากพื้นผิวเป็นรอย ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังดังนี้

- โปรดอย่าใช้ผงขัด ฝอยขัดโลหะ หรือฝอยขัดในลอน
- โปรดใช้งานอย่างทะนุถนอม อย่าขูดหรือขีดแรง ๆ
- หากมีเมล็ดข้าวที่แห้งหรืออาหารอื่น ๆ เกาะติดอยู่ ให้แช่น้ำจนนุ่มแล้วล้างออกด้วยฟองน้ำนุ่ม ๆ หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน



ถ้วยตวง

ล้างโดยใช้ฟองน้ำนุ่ม ๆ

- หากยังเปรอะเปื้อนอยู่ ให้ล้างโดยใช้น้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง



ด้านใน

ตะขอก็ก๊วยฝฝ

เออข้หรือสัองปลอกลงออื่น ๆ ออกโดย
ใช้ไม้เสียบอาหารที่ท้จากไม้ไฟ

- ฝฝนอออกอจปิดไม่สนิท หรืออจ
เปิดไม่ไ้

ชุดฝฝนอในและ ซิลฝฝนอใน

ชะล้งด้วยน้อุ่นหรือน้เย็น
ล้งด้วยน้ยาล้งจันที่มีฤทธิ์เป็น
กล้งและฟองน้นุ่ม แล้วเช็ดให้
แห้งสนิท

- น้สะอาดหรือสัองปลอกลงอ
ออก หากไม่น้อออก อจท้ให้
ไอน้รว้ ข้วแห้ง หรือการหุง
และการอุ่นไม่เสร้งสมบูรณ์
- ไม่สามารถถอดซิลยงฝฝนอใน
ออกไ้

- โปรดท้ความสะอาดชุดฝฝนอในท้
คร้งหลังการใช้งาน หากปล่อยให้เปราะ
เปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่ อจท้ให้ฝฝ
เปลี่ยนเป็นสัน้ำตาลหรือขึ้นสนิมไ้

เช็ดสัองเปราะเปื้อนบนพื้นผิวโดยใช้ฝฝนุ่มที่บิदन้ออกจนหมด
หากมีเมล็ดข้วหรือสัองอื่นใดติดอยู่บนแผ่นท้ความร้อน
ให้ใช้กระดาษทรายเบอร์ 320 ที่มีขยตามท้องตลาดขบน้ำแล้ว
ขัดออกเบา ๆ

หากมีสัองปลอกลงอ เช่น เมล็ดข้วสวหรือข้วสารติดอยู่
ให้ใช้ไม้เสียบอาหารหรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะคล้ายกันเชยออก

ด้านในของฝฝนอใน

ถือฝฝนอในให้มั่นคงแล้วเช็ดด้วย
ฝฝนุ่มที่บิदन้ออกจนหมด
เช็ดเมล็ดข้วหรือสัองสกปรกที่ติดอยู่
บริเวณด้านในของฝฝนอในออกให้

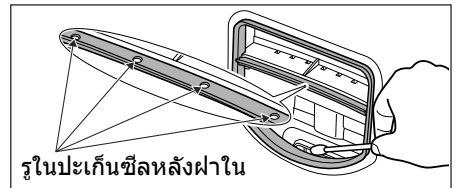
- หากปล่อยทิ้งไว้ให้สกปรกหรือเปียกขึ้น
อจเปลี่ยนเป็นสัน้ำตาลหรือเกิดสนิมไ้

ซิลยงช่องระบายไอน้ ซิลหลังฝฝใน

ช่องระบายไอน้

เช็ดข้วหรือสัองตกค้างที่ติดอยู่ด้านในออก
โดยใช้ฝฝนุ่มที่บิหนดม

หากชั้นส้นขนาดเล้กสกปรกเป็นพิเศษ
ให้ใช้ส้สัพันก้นหรือวิธีการอื่นเพื่อก้จัด
สัองสกปรก



รูในปะเก้นซิลหลังฝฝใน

- ตรวจสอบว้รทั้ง 4 ตำแหน่งในซิลหลัง
ฝฝนอในไม่มีสัองปลอกลงอติดกันอยู่
- ช่องระบายไอน้และซิลฝฝนอในไม่
สามารถถอดออกไ้

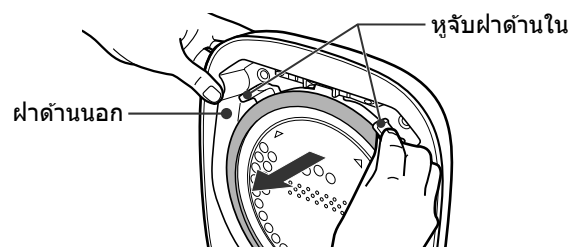
เซนเซอร์ตรงกลาง

เช็ดท้ความสะอาดโดยใช้ฝฝนุ่มขบน้ำบิदन้ให้แห้ง
หากมีสัองปลอกลงอ เช่น เมล็ดข้วสว ข้วสาร หรือ
สัองอื่นใดติดอยู่ ให้ใช้ไม้ปลายแหลมหรือไม้เสียบอาหาร
หรือวัตถุอื่นใดที่มีลักษณะคล้ายกันเชยออก

วิธีถอดและติดตั้งชุดฝฝนอใน

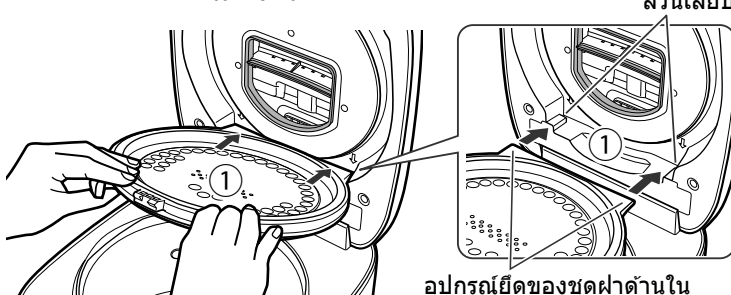
วิธีถอด

ใช้มือจับฝฝนอใน แล้วดึงตัวจับ
ฝฝนอในเข้าหาตัวเพื่อกถอดออก

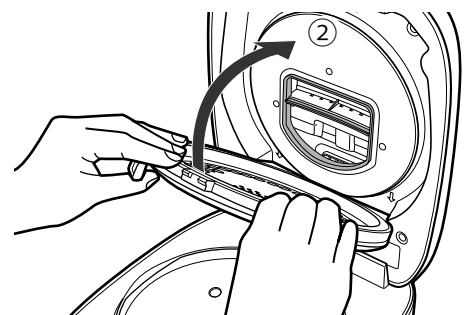


วิธีติดตั้ง

- ① เรียงอุปกรณ์ยึดชุดฝฝนอใน (2 ตำแหน่ง) ให้ตรงกับลูกศรบนตัวยึดอุปกรณ์ยึดฝฝนอใน
จากนั้นจึงใส่อุปกรณ์ยึด
- ② เมื่อใส่อุปกรณ์ยึดแล้ว ให้กดด้านบนของชุดฝฝนอในเข้าไปในฝฝนอในจนกว่าจะได้ยิน
เสียงคลิก



อุปกรณ์ยึดของชุดฝฝนอใน



มีตอในหน้าสััดไป

การทำความสะดวกและการดูแลรักษา (ต่อ)

ระบบทำความสะอาดตัวเอง

การทำความสะดวกตัวเองโดยใช้วิธีการที่อธิบายไว้ด้านล่างสามารถลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้
• อย่างไรก็ตาม กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์บางกลิ่นก็ไม่สามารถกำจัดได้อย่างหมดจด

1

ใส่น้ำลงในหม้อ

ขนาด 1.0 ลิตร	เติมน้ำสำหรับการหุงข้าวขาวจนถึงเส้นระดับน้ำ "1"
ขนาด 1.8 ลิตร	เติมน้ำสำหรับการหุงข้าวขาวจนถึงเส้นระดับน้ำ "2"

2

ใส่หม้อในลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน แล้วปิดฝาด้านนอก

3

เสียบปลั๊ก

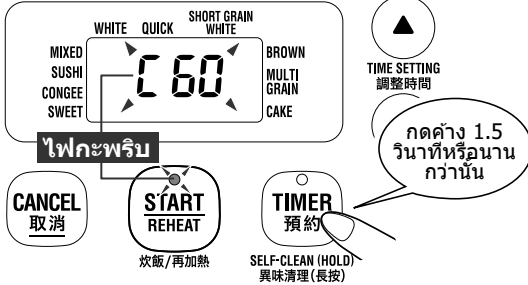
→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

4

กดปุ่ม **TIMER** **ตั้งค่าไว้**

(1.5 วินาทีหรือนานกว่านั้น)

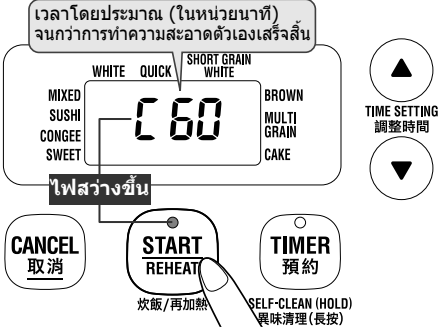
เสียงบี๊บจะดังขึ้น และจอแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นการแสดงผลระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ



5

กดปุ่ม **START REHEAT**

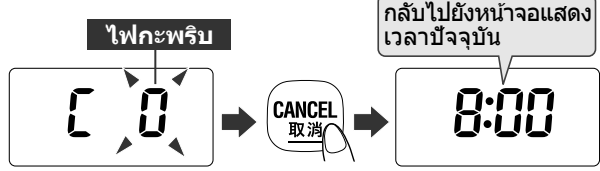
เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้น และหม้อหุงข้าวจะเริ่มขั้นตอนทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ เวลาโดยประมาณ (ในหน่วยนาฬิกา) จนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นจะปรากฏบนจอแสดงผล



- เวลาทำความสะอาดตัวเองโดยประมาณ
- ตารางด้านล่างนี้ข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220-230V อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำ 18 °C
 - เวลาที่คิดเหลือนั้นจะต่ำกว่าเวลาทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นเป็นเวลาโดยประมาณซึ่งอาจต่างจากเวลาที่แท้จริง เวลาที่เกิดขึ้นจริงสำหรับการทำความสะอาดตัวเองอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิ น้ำ แรงดันไฟฟ้า และปริมาณน้ำ
 - หม้อหุงข้าวจะทำการปรับเปลี่ยนเวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้น และเวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงโดยฉับพลันระหว่างกระบวนการนี้
 - หากต้องการทราบเวลาปัจจุบัน ให้กดปุ่ม **▲** หรือ **▼** แล้วหน้าจอแสดงผลจะเปลี่ยน

6

เมื่อเสียงแจ้งเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น และจอแสดงผลกะพริบตัวเลข "0" ให้กดปุ่ม **CANCEL**



- หากไม่ได้กดปุ่มยกเลิก หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊บทุก ๆ 30 นาทีเพื่อแจ้งเตือน

7

รอให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อนค่อยทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

ภายในจะยังคงร้อนอยู่ อย่าลืมนำร้อนทิ้งหลังจากที่ตัวเครื่องเย็นลงแล้ว จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

- โปรดเปิดฝาด้านนอกและผึ่งให้แห้งในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก

หากต้องการยกเลิกการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติก่อนที่ระบบจะทำงานเสร็จสิ้น...

กดปุ่ม "ยกเลิก"

ไฟเริ่มหุง/อุ่นจะดับลง และหน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

หากยังคงได้กลิ่นเหม็นหลังจากทำความสะอาดตัวเองแล้ว...

- ดำเนินการทำความสะอาดตัวเองอีกครั้ง เมื่อดำเนินการทำความสะอาดตัวเองหลายครั้งติดต่อกันให้เติมน้ำลงในหม้อใหม่และปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงโดยเปิดฝาด้านนอกไว้อย่างน้อย 45 นาทีก่อนเริ่มใช้งาน การใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองโดยไม่ปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดหรือใช้เวลาทำความสะอาดนานขึ้น (สูงสุดประมาณ 60 นาที) นอกจากนี้ เวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นอาจไม่ปรากฏบางครั้งในกรณีเช่นนี้
- การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติจะช่วยลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้ อย่างไรก็ตาม กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์บางกลิ่นก็ไม่สามารถกำจัดได้อย่างหมดจด

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

- ห้ามใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติเมื่อไม่มีน้ำอยู่ในหม้อใน
- ห้ามใส่วัตถุอื่นใดนอกเหนือจากน้ำ (เช่น ผงซักฟอก) ลงไปในหม้อใน
- ขณะที่หม้อหุงข้าวกำลังทำความสะอาดตัวเอง ห้ามเติมน้ำเกินปริมาณที่กำหนด (เส้นระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวขาว "1" ในรุ่น 1.0 ลิตร หรือเส้นระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวขาว "2" ในรุ่น 1.8 ลิตร) การเติมน้ำมากเกินไปอาจทำให้ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติทำงานไม่ถูกต้อง
- ใอน้ำจะถูกปล่อยออกมาทางช่องระบายไอน้ำระหว่างการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ ระหว่างไอน้ำลวก
- หลังจากทำความสะอาดตัวเองแล้วหากเปิดฝาด้านนอกในขณะที่ตัวในหม้อยังร้อนอยู่ จะเกิดไอร้อนจำนวนมาก โปรดระวังไอน้ำลวก

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

• โปรดตรวจสอบวิธีการแก้ไขตามคำแนะนำด้านล่างนี้ก่อนติดต่อสอบถามศูนย์บริการ

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
การหุงข้าว/ การทำความสะอาด ส่อบนตัว อัตโนมัติ	ข้าวแข็งหรือนิ่ม	• โปรดเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำเล็กน้อย (1-2 มม.) จากเส้นระดับน้ำตามความพึงพอใจ • หากหม้อหุงข้าวไม่ได้วางอยู่บนพื้นผิวเรียบ ข้าวที่หุงออกมาอาจแข็งหรือนิ่มกว่าปกติ เนื่องจากระดับน้ำที่ใช้หุงข้าวไม่เสมอกัน • ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามยี่ห้อของข้าว แหล่งผลิต และระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่/ข้าวเก่า) • ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิน้ำ • การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้าอาจทำให้ข้าวนิ่มกว่าปกติ • การหุงข้าวโดยใช้เมนู "หุงด่วน" อาจทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งได้ → โปรดลองใช้เมนู "ข้าวขาว" แทน • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • ได้ใช้ถ้วยตวงที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ในการตวงข้าวก่อนหุงหรือไม่ • ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ • ได้ช้อนข้าวขึ้นที่หลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดช้อนข้าวให้ทั่วพื้นที่ที่หุงสุก • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่พื้นผิวด้านนอกของหม้อใน เช่น เซอร์ส่วนกลาง หรือแผ่นทำความร้อนหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ หรือชุดฝาด้านในหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด
	ข้าวใหม่เกรียม	• มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่พื้นผิวด้านนอกของหม้อใน เช่น เซอร์ส่วนกลาง หรือแผ่นทำความร้อนหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • หากแช่ข้าวในน้ำเป็นเวลานานหรือหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา ข้าวอาจเกาะที่ก้นหม้อทำให้เกิดการไหม้เกรียมได้ง่ายขึ้น • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	ผิวหน้าของข้าวที่ หุงสุกไม่เรียบเสมอกัน	• ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกัน เนื่องจากการพาความร้อนระหว่างหุงข้าว • ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในและหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	ข้าวล้นออกมา ระหว่างที่หุง	• เลือกเมนูหรือใส่น้ำในปริมาณที่ผิดหรือไม่ → หน้า 10 เมื่อใช้เมนูโจ๊ก (CONGEE) ข้าวจะเดือดและล้นออกมาได้ง่าย โปรดระวังอย่าใส่ปริมาณน้ำผิดหรือเลือกเมนูผิด → ดูหัวข้อ "โปรดระวังน้ำล้นออกมา" ในหน้า 9 • ข้าวขาวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป • มีสิ่งแปลกปลอมอยู่ในปะเก็นช่องระบายไอน้ำหรือปะเก็นซิลหลังฝาด้านในหรือไม่
	ไม่สามารถเริ่มต้น การหุงหรือ การทำความสะอาด ส่อบนตัวอัตโนมัติหรือ ปุ่มไม่ตอบสนอง	• โปรดตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้วหรือไม่ • ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์หลุดออกจากเต้ารับหรือไม่ • มีคำว่า "E01" หรือ "E02" ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → หน้า 24 • ไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นสว่างอยู่หรือไม่ → โปรดกดปุ่ม "ยกเลิก" แล้วกดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" อีกครั้ง • หลังจากการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติแล้วเสร็จ จอแสดงผลจะพริบตัวเลข "0" หรือไม่ → โปรดกดปุ่มยกเลิก แล้วจึงดำเนินการต่อ • ได้กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ" หลังจากเลือกโหมดการหุงหรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติบนจอแสดงผลหรือไม่ → ต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มต้นการประกอบอาหาร หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
	ไอน้ำรั่วออกจาก ช่องระหว่าง ฝาด้านนอกและ ตัวผลิตภัณฑ์	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่ได้เกิดการเปลี่ยนรูปจากการตกหล่นและซิลยางฝาด้านในไม่ขาดเสียหาย • ซิลยางฝาด้านในสกปรกหรือไม่ → ทำความสะอาดซิลยางฝาด้านใน • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
การหุงข้าว/ การอุ่น/ การทำความสะอาด ส่อบนตัว อัตโนมัติ	ได้ยินเสียงดัง ระหว่างการหุง การอุ่น หรือการ ทำความสะอาดตัว เองอัตโนมัติ	• เสียง "คลิก" เป็นเสียงการทำงานของไมโครโปรเซสเซอร์ (MICOM) ในขณะปรับความร้อน ไม่ได้หมายความว่าเครื่องมีปัญหาแต่อย่างใด • เครื่องอาจส่งเสียงดัง "เปรี๊ยะ ๆ" หากมีหยดน้ำติดอยู่ที่หม้อ → โปรดเช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่บริเวณหม้อและด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ก่อนใส่หม้อลงไป
	ฟังก์ชันอุ่นซ้ำ ไม่ทำงาน	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นติดสว่างอยู่ → หน้า 13
	เกิดการควมแน่น บนชุดฝาด้านใน	• ได้ช้อนข้าวขึ้นที่หลังจากหุงเสร็จ (เพื่อไล่ไอน้ำส่วนเกินออกไป) หรือไม่ • ได้ปิดโหมดอุ่นหรือถอดปลั๊กไฟหรือปลั๊กอุปกรณ์หรือไม่ • อาจสังเกตเห็นการสะสมเป็นมันขึ้นอยู่กับชนิดของข้าวที่หุงและอุณหภูมิห้อง → การสะสมดังกล่าวไม่ได้แสดงถึงการทำงานที่ผิดปกติ สามารถเช็ดออกได้โดยง่าย

มีต่อในหน้าถัดไป

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด (ต่อ)

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
การอุ่น	ข้าวมีกลิ่นหรือข้าวแฉะระหว่างที่อยู่ในโหมดอุ่น	• อุ่นข้าวโดยทิ้งหุ้ฟไฟไว้ในหม้อหรือไม่ • อุ่นข้าวที่เย็นแล้วหรือไม่ • ได้ขยหน้าข้าวทันทีหลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดขยหน้าข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก • ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือข้าวอยู่มาก • หลังจากหุงโดยใช้เมนูข้าวผสม อาจทำให้มีกลิ่นคกต่าง → ล้างหม้อให้สะอาด และปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อ "การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ" ในหน้า 20 • ทิ้งข้าวไว้ในหม้อโดยไม่ไ้ใช้งานฟังก์ชันการอุ่น → หากปล่อยข้าวทิ้งไว้อย่างไ้ใช้งานฟังก์ชันการอุ่นจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็นได้ → หน้า 6 • ไ้ทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้งหรือไม่ → แบนที่เรียอาจเจริญเติบโตและก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจากการดูแลรักษาและทำความสะอาดไม่ทั่วถึง รวมถึงปัจจัยจากอุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดและปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีข้าวข้าว เป็นต้น หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามคำแนะนำในหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 19 และ "การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ" ในหน้า 20 แล้วใช้โหมด "อุ่นปกติ" - หน้า 11 โดยอาจได้ผลดียิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิการอุ่นตามคำแนะนำในหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 24
	ข้าวเปลี่ยนสีหรือข้าวแฉะระหว่างที่อยู่ในโหมดอุ่น	• มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่บริเวณพื้นผิวด้านนอกของหม้อใน เซนเซอร์ส่วนกลาง หรือแผ่นทำความร้อนหรือไม่ → หากมี ให้เช็ดออก • อุ่นข้าวในปริมาณน้อยหรือไม่ • อุ่นข้าวนานกว่า 12 ชั่วโมงหรือไม่ → หน้า 11 • ข้าวอาจหุงออกมาเป็นสีเหลืองขึ้นอยู่กับข้าวบางชนิดและน้ำที่ใช้ • หากกังวลเรื่องข้าวแฉะหรือเปลี่ยนสี โปรดดูหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 24 การลดอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจแก้ไขปัญหานี้ได้
	"อุ่นต่อเนื่อง" ไม่ไ้	• เลือกเมนู "อุ่นต่อเนื่อง" ไม่ไ้ใช้หรือไม่ → หน้า 11 • ระยะเวลาในการอุ่นข้าวเกินกว่า 12 ชั่วโมงหรือไม่ → หากระยะเวลาในการอุ่นเกินกว่า 12 ชั่วโมง จะไม่สามารถใช้งานโหมด "อุ่นต่อเนื่อง" ได้ • อุ่นข้าวที่เย็นแล้วหรือไม่ → หากอุณหภูมิของหม้อต่ำ จะไม่สามารถใช้งานโหมด "อุ่นต่อเนื่อง" ได้
	หน้าจอแสดงผลไม่แสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไป	• เวลาปัจจุบันที่ตั้งถูกต้องหรือไม่ → โปรดกดปุ่มตั้งเวลาเพื่อเปลี่ยนการแสดงผลเวลา → ดูหน้า 12 "โปรดทราบ"
	ตัวเลขแสดงเวลาการอุ่นที่ผ่านไปกะพริบ	• เวลาการอุ่นที่ผ่านไปจะกะพริบเมื่ออุณหภูมิของข้าวต่ำ หรือระยะเวลาในการอุ่นเกิน 12 ชั่วโมงแล้ว (แตกต่างกันไปตามเมนู) → หน้า 11
การตั้งเวลา	หม้อหุงข้าวเริ่มหุงทันที	• เวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งเวลาให้ถูกต้อง • หากตั้งเวลาหุงน้อยกว่าเวลาที่แนะนำ หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงทันที
	ข้าวไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้	• เวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ → นาฬิกาแสดงเวลาเป็น 24 ชั่วโมง โปรดตรวจสอบและตั้งเวลาให้ถูกต้อง • ข้าวอาจไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้เมื่ออุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิหม้อต่ำ นอกจากนี้อาจขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำหรือแรงดันไฟฟ้าด้วยเช่นกัน
	ตั้งเวลาไม่ไ้	• ไ้กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ ในขั้นตอนสุดท้ายของการตั้งเวลาหรือไม่ • ต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำ เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา • ตัวเลข "7:00" กะพริบนบนหน้าจอแสดงผลอยู่หรือไม่ → หากไม่ปรับเวลาให้เป็นปัจจุบันจะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลาได้ → หน้า 7 • เลือกเมนูที่ใช้งานไม่ไ้กับฟังก์ชันตั้งเวลาหรือไม่ → ไม่สามารถใช้งานฟังก์ชัน ตั้งเวลา (Timer) สำหรับเมนู หุงด่วน ข้าวผสม ข้าวเหนียว ข้าวผสมธัญพืช และเมนูอบเค้ก
เค็ก	เค็กขึ้นฟูมากเกินไป	• มีการใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาลงในแป้งเค็กหรือไม่ → โปรดอย่าใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาเพราะอาจทำให้เค็กฟูสูงขึ้นมากเกินไปและอาจเป็นสาเหตุทำให้เครื่องทำงานผิดปกติได้
	เค็กแตกร่วนง่าย	• เค็กที่อบเสร็จใหม่จะบอบบางและแตกร่วนง่าย โปรดนำเค็กออกจากหม้ออย่างระมัดระวังหลังจากอบแล้วเสร็จ
	นำเค็กออกจากหม้อไ้ยาก	• โปรดทาเนยให้ทั่วพื้นผิวด้านในของหม้อ → มิฉะนั้นอาจนำเค็กออกจากหม้อไ้ยาก (การทาเนยให้ทั่วพื้นผิวด้านในของหม้อก่อนใส่แป้งเค็ก จะช่วยให้นำเค็กออกจากหม้อไ้ง่ายขึ้นเมื่ออบเสร็จ) • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อเปลี่ยนรูป เค็กอาจมีสีเข้มกว่าปกติหรืออาจทำให้อบไม่สุกเท่าที่ควร
	เค็กไหม้	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อเปลี่ยนรูป เค็กอาจมีสีเข้มกว่าปกติหรืออาจทำให้อบไม่สุกเท่าที่ควร • อาจใช้เวลาในการอบนานเกินไป → โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาในการอบที่ระบุในตำราอาหารหน้า 17 หากผลการอบไม่เป็นที่น่าพอใจ ให้ลดเวลาในการอบโดยใช้ปุ่มการตั้งค่า → หน้า 15

ความผิดปกติ		สาเหตุ/ สิ่งที่ควรตรวจสอบ
เด็ก	เด็กสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ฟูขึ้น	• อาจใช้เวลาในการอบน้อยเกินไป → โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับเวลาในการอบที่ระบุในตำราอาหารหน้า 17 หากจำเป็น ต้องใช้เวลาอบเพิ่ม ให้ใช้ปุ่มตั้งเวลาเพื่อปรับเวลา → หน้า 15 • อาจดีไซ่ขาวเบาเกินไป → เมื่อดีไซ่ขาวน้อยหรือเบาเกินไป เด็กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู โปรดดีไซ่ขาวจนตั้งยอด • อาจดีไซ่ขาวนานเกินไปจนเนื้อครีมละลาย → เมื่อดีไซ่ขาวนานเกินไปจนเนื้อครีมละลาย เด็กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู โปรดดีไซ่ขาว จนถึงระดับที่ตั้งยอดได้ก็เพียงพอ • อาจดวงส่วนผสมผิดพลาด → เมื่อดวงส่วนผสมไม่ถูกต้อง เด็กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู • เมื่อผสมแป้งอเนกประสงค์ อาจกวนส่วนผสม (ตีแป้ง) นานเกินไป → เมื่อกวนส่วนผสมนานเกินไป เด็กอาจสุกไม่ทั่วถึงหรือไม่ขึ้นฟู • อาจใส่ส่วนผสมของถั่วหรือส่วนผสมลักษณะแข็งอื่น ๆ มากเกินไปเมื่ออบ → การเติมส่วนผสมมากเกินไปอาจทำให้เด็กบอบออกมาได้ไม่เป็นที่น่าพอใจนัก • อาจใส่แป้งเค้กมากเกินไป → โปรดอบโดยใช้ปริมาณส่วนผสมดังที่ระบุไว้ในตำราอาหารหน้า 17 เท่านั้น การใส่แป้ง มากเกินไปอาจทำให้เด็กสุกไม่ทั่วถึง • ก่อนการอบ อาจทิ้งช่วงเวลานานเกินไปหลังจากเตรียมแป้งเค้ก → หากทิ้งช่วงเวลานานเกินไปหลังจากเตรียมแป้งเค้ก ฟองอากาศอาจหายไปและเค้กจะ ไม่ขึ้นฟู โปรดอบเค้กทันทีหลังจากเตรียมแป้งแล้วเสร็จ • การตบกันหม้อมากเกินไปหลังจากใส่แป้งอาจทำให้เค้กไม่ขึ้นฟูเท่าที่ควร โปรดตบเบา ๆ เพียงไม่กี่ครั้ง • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อเปลี่ยนรูป เด็กอาจไม่สุกเท่าที่ควร
	• โปรดอย่าใส่สิ่งอื่นใดนอกจากแป้งเค้กลงในหม้อ โปรดอย่าใช้พิมพ์เค้ก กระดาษรองอบ หรือวัสดุอื่นใดที่คล้ายคลึงกัน → เนื่องจากอาจทำให้หม้อเปลี่ยนรูป ทำให้เกิดการหลุดลอกของสารเคลือบกันอาหารติด หรือทำให้เด็กบอบออกมาได้ ไม่เป็นตามที่ต้องการ	
อื่น ๆ	จอแสดงผล (จอ LCD) ดูขุ่นมัว	• จอแสดงผลอาจขุ่นมัวเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าวเป็นเวลานาน หรือเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในสภาพแวดล้อมโดยรอบ • เช็ดด้านนอกของหม้อในให้แห้งก่อนนำไปใส่ในตัวเครื่องหรือไม่ → หลังจากล้างข้าวหรือหม้อใน หากพื้นผิวด้านนอกของหม้อเปียกเมื่อวางลงในตัวเครื่อง น้ำอาจเข้าไปในตัวเครื่องและทำให้เกิดการทำงานผิดปกติหรือจอแสดงผลขุ่นมัว • จอแสดงผลที่ขุ่นมัวจะหายไปเมื่อหุงข้าวหรืออุ่นข้าว → หากจอแสดงผลที่ขุ่นมัวหายไปเมื่อหุงข้าวหรืออุ่นข้าว อาจเกิดจากความแน่นที่เกิดจากความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างด้านในของตัวเครื่องกับอุณหภูมิห้อง สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ต่อไปได้ เนื่องจากจอแสดงผลจะชัดเจนขึ้นหลังจากการหุงข้าวหลายครั้ง หากจอแสดงผลขุ่นมัวมากขึ้นหรือมีน้ำสะสมหลังจากใช้งานหลายครั้ง อาจมีน้ำเข้าไปในตัวเครื่อง จำเป็นต้องมีการตรวจสอบและซ่อมแซมหากเกิดเหตุการณ์ดังกล่าวขึ้น โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์หม้อหุงข้าว
	เปิดฝาด้านนอกไม่ได้	• หากกดตรงขอบของปุ่มกด อาจเปิดฝาด้านนอกได้ยาก โปรดกดลงตรงกลางปุ่ม
	ปิดฝาด้านนอกไม่ได้	• ติดตั้งชุดฝาด้านในอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ → เพื่อความปลอดภัย ฝาด้านนอกถูกออกแบบมาให้ไม่สามารถปิดได้หากยังไม่ได้ใส่ชุดฝา
	ฝาด้านนอกเปิดระหว่างการหุง หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน	• ปิดฝาด้านนอกแน่นสนิทแล้วหรือไม่ → อย่าลืมปิดฝาด้านนอกจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิก
	กรณีเครื่องดับ	• ระหว่างการหุง หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน หากใช้งานอุปกรณ์หลายชนิดในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เบรกเกอร์ตัดเนื่องจากกำลังไฟเกินที่กำหนด → หากใช้หม้อหุงข้าวกับเต้ารับที่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ให้ถอดปลั๊กออกก่อนยกเบรกเกอร์ขึ้นอีกครั้ง หากไฟฟ้กลับมามีไฟได้ภายใน 10 นาที หม้อหุงข้าวจะกลับมาหุงต่อหรือทำความสะอาดตัวเองโดยอัตโนมัติ
	เหลวใส่น้ำและข้าวลงไปในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง	• หากใส่ข้าวและน้ำลงในตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง ไม่ใส่ลงในหม้อในก่อน อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์
	มีกลิ่นยาง เช่น พลาสติก	• เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก เป็นต้น แต่กลิ่นจะลดลงไปตามการใช้งาน หากกังวลเรื่องกลิ่น โปรดดูหัวข้อ “การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ” ในหน้า 20
ไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณจนกว่าข้าวจะสุกหรือการทำความสะอาด	• หากหุง หรือทำความสะอาดตัวเองติดต่อกัน เวลาโดยประมาณจะไม่แสดงจนกว่าตัวเครื่องจะเย็นลง แต่การหุงข้าว หรือการทำความสะอาดตัวเอง จะเริ่มทำงาน ซึ่งไม่ได้เป็นการทำงานที่ผิดปกติแต่อย่างใด	
มีรอยเปื้อนอะไหล่สีน้ำตาลคล้ายสนิมติดอยู่ด้านในของฝาด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน	• หากมีคราบ เช่น เมือกข้าว ฯลฯ ติดอยู่ที่ด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน จนทำให้มีสีเปลี่ยนไป โปรดทำความสะอาดให้เรียบร้อย → หน้า 19	

รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

หากวิธีการแก้ไขด้านล่างนี้ใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

จอแสดงผล		สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)	
การ แสดง ข้อผิดพลาด	H01 H02	• เซนเซอร์ส่วนฝาหรือเซนเซอร์ส่วนกลางมีความร้อนสูง → กดปุ่ม "ยกเลิก" แล้วเปิดฝาด้านนอกทิ้งไว้ให้เย็นอย่างน้อย 45 นาที (ระวังอย่าให้เป็นแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวก >>> ระวังความร้อนจากหม้อ) หากต้องการทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดดูคำแนะนำในหน้า 9	
	7:00 กะพริบ	• หากเกิดการกะพริบของ 7:00 บนจอแสดงผล ให้รีเซ็ตเวลา → หน้า 7 หากประกอบอาหารหรือใช้โหมดทำความสะอาดตัวเองโดยไม่ได้อิงตั้งเวลาไว้ (จอแสดงผลกะพริบเป็นเวลา 7:00) จอแสดงผลจะไม่แสดงเวลาปัจจุบันในระหว่างการประกอบอาหาร โหมดอุ่นหรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	
	จอแสดงผลดับลงเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับหรือถอดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออกจากเต้าเสียบ	• ถ่านลิเทียมภายในหมด เมื่อถ่านลิเทียมหมด การแสดงผลจะดับลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน การตั้งค่าเมนู และการตั้งค่าการอุ่น) จะถูกลบเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ หรือเมื่อถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากเต้ารับ แต่เมื่อเสียบปลั๊กและปรับเวลาอีกครั้งจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อเปลี่ยนถ่านลิเทียม(โดยมีค่าใช้จ่าย)	
	การแสดงผลแปลกไป	• ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับแล้วลองเสียบใหม่อีกครั้ง	
	E01 E02	• บ่งชี้ว่ามีจุดชำรุด → โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์	

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง...

เปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

ขึ้นอยู่กับภูมิภาคและสภาพแวดล้อมที่ใช้งานอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจต่ำและส่งผลทำให้ข้าวมีกลิ่นหรืออุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจสูงจนเป็นสาเหตุทำให้ข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้งได้

หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง โปรดลองเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- "อุ่นปกติ" และ "อุ่นต่อเนื่อง" จะถูกเปลี่ยนพร้อมกัน

■ วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8

2 กดปุ่ม  ค้างไว้ 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

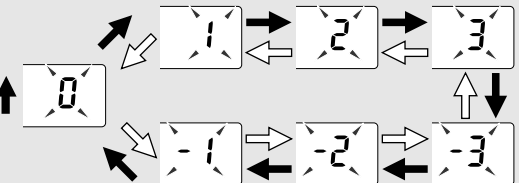
กดค้าง 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น



เสียงบี๊บจะดังขึ้น 3 ครั้ง และค่าที่ตั้งอยู่ปัจจุบันจะกะพริบ (ค่าเริ่มต้นคือ "0")

3 กด  หรือ  เพื่อตั้งอุณหภูมิ

เมื่อกดปุ่ม การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ และเมื่อกดปุ่ม การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ



ช่วงอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

-3	-2	-1	0	1	2	3
ต่ำ			ค่าเริ่มต้น			สูง

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

4 กดปุ่ม 

การตั้งค่าจะถูกบันทึกเมื่อไฟแสดงการตั้งค่าหยุดกะพริบและเสียงบี๊บดังขึ้น 3 ครั้ง



หลังจากเสร็จสิ้นการตั้งค่า และเสียงบี๊บหยุดลง จะกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน



ข้อควรระวัง

- ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้ระหว่างการประกอบอาหาร โหมดอุ่นช้า โหมดอุ่นปกติ โหมดอุ่นต่อเนื่อง โหมดตั้งเวลาประกอบอาหาร >>> หุง หรือโหมดทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
- หากตั้งค่าไม่สำเร็จ โปรดดำเนินการซ้ำตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 อีกครั้ง
- เมื่อเปลี่ยนการตั้งค่าแล้ว แม้จะถอดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การตั้งค่าก็ยังคงได้รับการบันทึกไว้
- ในขณะที่กำลังเปลี่ยนการตั้งค่า หากไม่มีการเคลื่อนไหวเป็นเวลา 15 วินาที หรือนานกว่านั้น จอแสดงผลจะเปลี่ยนกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน และการตั้งค่าจะไม่ถูกเปลี่ยน

หากเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นแล้วยังไม่ดีขึ้น โปรดเปลี่ยนการตั้งค่ากลับไปเป็นค่าเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนการตั้งค่าอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเปลี่ยนสี ข้าวแห้ง หรือมีกลิ่นได้

24

การเปลี่ยนชิ้นส่วน

- กรณการเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้งาน
- เมื่อเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ โปรดตรวจสอบหมายเลขรุ่นและชื่อชิ้นส่วนก่อนติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ชื่อชิ้นส่วน		รหัสชิ้นส่วน
ชุดฝาด้านใน	ขนาด 1.0 ลิตร	C277-GR
	ขนาด 1.8 ลิตร	C278-GR
หม้อใน	ขนาด 1.0 ลิตร	B686-6B
	ขนาด 1.8 ลิตร	B687-6B
ทัพพี		BE814041L-02

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น		NL-EAQ10		NL-EAQ18	
ปริมาณข้าวที่หุง (หน่วยประมาณเป็นลิตร) [ถ้วย]	ข้าวขาว (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.18-1.0	[1-5.5]	0.36-1.8	[2-10]
	โหมดหุงด่วน (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.18-1.0	[1-5.5]	0.36-1.8	[2-10]
	ข้าวเมล็ดสั้น (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]
	โจ๊ก (ข้าวขาวเมล็ดยาว)	0.09	[0.5]	0.09-0.18	[0.5-1]
	ข้าวเหนียว ข้าวเหนียวล้วนหรือข้าวเหนียว + ข้าวขาวเมล็ดยาว	0.18-0.72	[1-4]	0.36-1.08	[2-6]
	ข้าวกล้อง (ข้าวกล้องเมล็ดยาว/กลาง)	0.18-0.72	[1-4]	0.36-1.44	[2-8]
	ข้าวผสมธัญพืช (ข้าวผสมธัญพืช)	0.18-0.72	[1-4]	0.36-1.08	[2-6]
	เค้ก	แบ่งอเนกประสงค์ สูงสุด 120 กรัม		แบ่งอเนกประสงค์ สูงสุด 180 กรัม	
กำลังไฟฟ้า		กระแสสลับ 220-230 โวลต์ 50/60 เฮิร์ตซ์			
กำลังไฟที่ใช้		607-663 วัตต์		824-901 วัตต์	
กำลังไฟโดยเฉลี่ยที่ใช้ในขณะที่อุ่น		34 วัตต์		39 W	
รูปแบบการหุง		รูปแบบการให้ความร้อนโดยตรง			
ความยาวสายไฟ		1.0 เมตร			
ขนาดภายนอก <ชม. โดยประมาณ>		กว้าง 25 × ลึก 31.5 × สูง 21.5 (45 *1)		กว้าง 27 × ลึก 34 × สูง 24.5 (51 *1)	
น้ำหนัก		ประมาณ 3.6 กก.		ประมาณ 4.3 กก.	

- กำลังไฟที่ใช้ในขณะอุ่นโดยเฉลี่ยจะคำนวณจากหม้อหุงข้าวขณะทำงานที่อุณหภูมิห้องอยู่ที่ 20°C
- อาจไม่สามารถรับประกันประสิทธิภาพการใช้งานตามที่กำหนดในบางภูมิภาค (บนภูเขาสูง พื้นที่ที่หนาวจัด) โปรดหลีกเลี่ยงการใช้งานผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ดังกล่าว
- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์ในภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหรือความถี่กำลังไฟฟ้าที่แตกต่างกันออกไป
- (*1) เป็นความสูงเมื่อเปิดฝาด้านนอกออก

