

หม้อหุงข้าวระบบ IH (Induction Heating)

คู่มือการใช้งาน

NW-QAQ10 / NW-QAQ18

การลงทะเบียน การรับประกันสินค้าออนไลน์ (E-WARRANTY)

กรุณาสแกน QR Code
เพื่อลงทะเบียนสิทธิ์



* กรุณาลงทะเบียนการรับประกันภายใน 7 วัน
หลังจากการซื้อสินค้าเพื่อรักษาสิทธิ์การรับประกัน

- ขอบพระคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา
- กรุณาปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานเสมอเมื่อใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียด และเก็บคู่มือการใช้งานไว้ในตำแหน่งที่สะดวกต่อการหยิบใช้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

สารบัญ

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

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

กรุณาปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

รายการดังต่อไปนี้ เป็นข้อควรระวังที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือ ความเสียหายต่อทรัพย์สิน

- สัญลักษณ์เหล่านี้บ่งชี้ถึงระดับอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง ดังนี้



คำเตือน บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บรุนแรงหรือการเสียชีวิต



ข้อควรระวัง

บ่งชี้ถึงความเสี่ยงของการบาดเจ็บหรือความเสียหาย ต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินหากใช้งานไม่ถูกต้อง

- สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้



บ่งชี้ว่าห้ามปฏิบัติ



บ่งชี้ถึงข้อกำหนดหรือคำสั่งที่ต้องปฏิบัติตาม



คำเตือน



ห้ามตัดแปลงและแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ที่ไม่ใช่ช่างซ่อม

อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม กรุณาติดต่อร้านค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์



ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก

อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือบาดเจ็บได้



ห้ามแช่น้ำหรือรดน้ำใส่ และห้ามให้น้ำเข้าไปใน ส่วนของตัวผลิตภัณฑ์

อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด

ห้ามให้ของเหลวสัมผัสหรือรดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊ก เสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด



ห้ามยื่นมือหรือใบหน้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ

มีเข็มน้ำมันอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้หรือลวก ระเบิดหรือเป็นพิษ ไม่ให้เด็กและเด็กเล็กจับต้อง



ห้ามทำให้สายไฟชำรุด งอ ดึง บิด หรือพยายามตัดแปลง สายไฟ หรือวางสายไฟไว้บนหรือใกล้กับพื้นผิวหรือเครื่องใช้ ไฟฟ้าที่มีความร้อนสูง หรือน้ำของหม้อแกวมารวมกันหรือหนีบสายไฟ

ห้ามใช้กับกระแสไฟฟ้าอื่นที่ไม่ใช่ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-230 โวลต์

การใช้กระแสไฟฟ้าประเภทอื่นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้และไฟดูดได้

ห้ามให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำ

การปล่อยให้ปลั๊กสัมผัสกับไอน้ำหลังจากเสียบปลั๊กอาจทำให้เกิด ไฟช็อต หรือไฟไหม้ได้ เมื่อใช้งานบนโต๊ะหรือชั้นวางเลื่อน ให้วาง หม้อหุงข้าวในตำแหน่งที่ปลั๊กจะไม่สัมผัสกับไอน้ำ



ห้ามทำวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น หมุดหรือสายไฟ หล่น เข้าไปในช่องลมเข้าและ ช่องระบาย

ไอน้ำ อาจทำให้เกิดไฟดูด หรือการทำงาน ผิดปกติ ซึ่งจะก่อให้เกิด การบาดเจ็บได้



ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานตามลำพัง หรือวางในที่ที่เด็กเล็กเอื้อมถึง

อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้

ห้ามเปิดฝาด้านนอกหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในระหว่างการหุงข้าว นึ่ง ตุ่น หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาด ตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงานอยู่

อาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้ได้

ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่น ผลิตภัณฑ์หม้อหุงข้าวนี้มิใช่สำหรับ หุงข้าว อุ่นข้าว นึ่งและตุ๋นเท่านั้น โปรดปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในคู่มือ การใช้งานและไม่ปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

- อาหารแช่แข็งในถุงพลาสติก
- อาหารที่ห่อด้วยกระดาษห่ออบ อะลูมิเนียมฟอยล์ ฟิลล์กอนอาหาร ฯลฯ อาจเป็นสาเหตุทำให้ช่องทางระบายไอน้ำอุดตัน

ห้ามใช้งานเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียบชำรุด หรือปลั๊ก หลวม

อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลุกไหม้ได้



ตัวผลิตภัณฑ์

ช่องเสียบปลั๊ก



เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับให้สุด

ปลั๊กที่เสียบไม่แน่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิด ครว็น หรือลุกไหม้ได้

ใช้เต้ารับไฟฟ้าที่มีขั้วต่อสายดิน

มิฉะนั้น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด หรือบาดเจ็บได้

ใช้กับเต้ารับที่มีกำลังไฟฟ้า 10A ขึ้นไป โดยไม่ใช้ร่วมกับ เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น

การเสียบปลั๊กร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น อาจทำให้เต้ารับไฟฟ้าร้อนจัดจน เกิดไฟไหม้ได้

หากขาปลั๊กเสียบ (ส่วนปลายปลั๊ก) และส่วนยึดขาหนีบฝุน เกาะให้เข็ดออกให้หมด

ปลั๊กที่สกปรกอาจเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ได้

หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด

หากใช้งานหม้อหุงข้าวต่อ อาจทำให้เกิดครว็น ลุกไหม้ ไฟดูด หรือ บาดเจ็บได้

- ปลั๊กเสียบ/สายไฟ/ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ
- สายไฟมีร่องรอยชำรุด หรือเมื่อแตะสายไฟแล้ว กระแสไฟฟ้าจะ ผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง

- ตัวผลิตภัณฑ์เปลี่ยนรูป ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ

- มีควันออกจากตัวผลิตภัณฑ์ มีกลิ่นไหม้

- ส่วนหนึ่งของตัวผลิตภัณฑ์แตก หลวม หรือโคลงเคลง

- พัดลมที่อยู่ด้านล่างไม่ทำงานระหว่างการประกอบอาหารหรือ

ใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ เป็นต้น

กรณีเช่นนี้ให้ถอดปลั๊กเสียบออกทันทีและติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานโดยผู้ที่มีความบกพร่องทาง ร่างกาย ประสาทสัมผัส และสติปัญญา (รวมถึงเด็ก) หรือผู้ที่ขาด ประสบการณ์และความรู้ในการใช้งาน โดยไม่ได้รับการควบคุมดูแล หรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้โดยผู้รับผิดชอบ ด้านความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับ ผลิตภัณฑ์โดยเด็ดขาด

- ผลิตภัณฑ์ที่ซื้อภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างกัน

⚠️ ข้อควรระวัง



ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูง ระหว่างหรือหลังจากใช้งาน
ระวังไอน้ำขณะเปิดฝาด้านนอก
ห้ามสัมผัสตัวหม้อในขณะชง
หน้าข้าว

การสัมผัสส่วนที่มีความร้อนอาจเป็นสาเหตุ
ทำให้เกิดแผลไหม้ได้

โดยเฉพาะ
ส่วนโลหะใน
ชุดฝาด้านใน
หม้อใน เป็นต้น



ห้ามสัมผัสปุ่มกดเปิดขณะยก
ตัวผลิตภัณฑ์

ฝาด้านนอกอาจเปิดออกและทำให้บาดเจ็บ
หรือเป็นแผลไหม้ได้

ห้ามใช้หม้ออื่นนอกจากหม้อในหรือตะแกรง
นึ่งที่ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ

อาจทำให้หม้อในหรือตะแกรงนึ่งมีความร้อนเกินไป หรือทำงานผิดปกติ

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่มีน้ำกระเด็นหรือใกล้
แหล่งความร้อน

อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเปลี่ยนรูปได้

ห้ามใช้งานใกล้กับผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ หากจะใช้งาน
ใต้ชั้นวาง ควรมีที่วางเพียงพอเพื่อให้ไอน้ำถ่ายเทได้
อย่างสะดวก

หากวางในที่ที่มีพื้นที่ไม่เพียงพอ อาจเป็นสาเหตุทำให้ชำรุดได้ หาก
อากาศถ่ายเทไม่เพียงพอ ไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ผนังหรือ
เฟอร์นิเจอร์เสียหาย

ห้ามใช้หม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่อาจลุดหรือปิดกั้นช่องลมเข้าหรือ
ช่องระบายไอร้อน (เช่น กระดาษ ผ้า พรม ถุงพลาสติก หรือแผ่น
อะลูมิเนียม)

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามใช้หม้อหุงข้าวบนแผ่นอะลูมิเนียมหรือที่รองนอนไฟฟ้า
วัสดุอะลูมิเนียมอาจเกิดความร้อนและอาจทำให้เกิดควันหรือไฟไหม้ได้

ห้ามใช้งานบนที่วางผลิตภัณฑ์ที่ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่ไม่ทน
ความร้อน

อาจทำให้ชำรุดหรือเกิดการลุกไหม้ได้

ปุ่มกดเปิด



ห้ามใช้สายไฟอื่นที่ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ
ห้ามนำสายไฟของผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้กับอุปกรณ์อื่น

อาจทำให้ชำรุดหรือเกิดการลุกไหม้ได้

ห้ามวางบนโต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนที่มีความทนทานต่อน้ำ
หนักไม่เพียงพอ

โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อนอาจชำรุด ทำให้หม้อหุงข้าวตกหล่น และเป็น
สาเหตุทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือแผลไหม้ได้ โต๊ะหรือชั้นวางแบบเลื่อน
ต้องรองรับน้ำหนักได้อย่างน้อย 15 กิโลกรัมหรือมากกว่าสำหรับรุ่น
ขนาด 1.0 ลิตร และ 20 กิโลกรัมหรือมากกว่าสำหรับรุ่นขนาด 1.8 ลิตร



ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้หม้อหุงข้าว

หากเสียบปลั๊กไฟไว้ตลอดเวลาอาจทำให้จำนวนกันความร้อนเสียหาย เป็น
สาเหตุให้เกิดแผลไหม้ ได้รับบาดเจ็บ ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการ
ลุกไหม้ได้



รอให้เย็นลงก่อนแล้วจึงทำความสะอาด

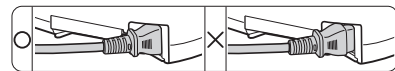
หากสัมผัสส่วนที่มีความร้อนสูง เช่น ฝาใน หรือหม้อใน อาจทำให้เกิด
แผลไฟไหม้ได้

ทุกครั้งที่ต้องถอดปลั๊กเสียบ อย่าดึงสายไฟ ให้จับหัวปลั๊ก
แล้วดึงออก

การถอดปลั๊กโดยการดึงสายไฟอาจทำให้ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือการ
ลุกไหม้ได้

เสียบตัวปลั๊กเข้ากับช่องเสียบปลั๊กให้สุด

มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร การลุกไหม้ หรือเกิดควันได้



กรณีที่ชุดสายไฟชำรุดเสียหาย ให้เปลี่ยนชิ้นส่วนที่ผลิต
สำหรับตัวเครื่องโดยเฉพาะ ซึ่งหาซื้อได้จากผู้ผลิตหรือ
ตัวแทนจำหน่าย

ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจควรปรึกษาแพทย์ก่อนใช้งาน
หม้อหุงข้าว

การใช้งานหม้อหุงข้าวนี้อาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจ

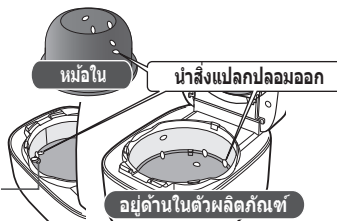
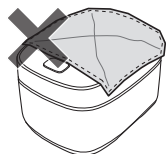
⚠️ ข้อควรระวัง

ห้ามคลุมตัวผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะบริเวณช่องระบาย
ไอน้ำด้วยผ้าหรือวัสดุอื่น ๆ

อาจทำให้ชำรุดได้

ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวหากมีข้าวหรือสิ่งแปลกปลอม
อื่น ๆ ติดอยู่ภายในตัวเครื่อง พื้นผิวด้านนอกของ
หม้อใน หรือเซ็นเซอร์ด้านข้าง

การกระทำเช่นนี้อาจทำให้ข้าวไหม้
เกรียมหรือทำให้หุงข้าวไม่สุก



เซ็นเซอร์ด้านข้าง
(ส่วนหน้าของด้านในตัวเครื่อง)

ห้ามวางอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์หรือวัตถุที่ไวต่อแรงแม่เหล็กไว้ใน
บริเวณใกล้กับหม้อหุงข้าว

การกระทำเช่นนี้อาจทำให้เกิดการรบกวนจากคลื่นโทรศัพท์มือถือ คอมพิวเตอร์
อินเตอร์คอม เครื่องรับส่งสัญญาณ โทรศัพท์ และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังอาจลบข้อมูล
ที่ถูกบันทึกด้วยสนามแม่เหล็ก (บัตรเครดิต บัตรผ่านรถไฟ เทปเสียง เป็นต้น)

ห้ามทำลาย โยน หรือทำให้หม้อในเปลี่ยนรูป

หม้อในที่ชำรุดอาจทำให้มีผลต่อการทำอาหารได้

ห้ามรื้อน้ำหรือวางหม้อหุงข้าวบนวัตถุที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบ
อาจเป็นสาเหตุทำให้ไฟดูดหรือชำรุดได้

เมื่อจะเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ถือหิ้วที่เสมอ และระวังไม่ให้ตัวผลิตภัณฑ์
เฉไฉ สิ่งที่อยู่ภายในหม้ออาจหกได้

ห้ามหุงข้าวขณะที่หม้อในว่างเปล่า

อาจเป็นสาเหตุทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดได้

ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนเตาเหนียวนำความร้อน อาจทำให้ชำรุดเสียหาย
ได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่โดนแสงแดดส่องโดยตรง

อาจทำให้สีลอกได้

ห้ามใช้งานในสถานที่ที่ไอน้ำส่งผลกระทบต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
ไอน้ำจะเป็นสาเหตุให้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเกิดเพลิงไหม้ ชำรุด เปลี่ยนสีหรือ
เปลี่ยนรูป

ทำความสะอาดตัวผลิตภัณฑ์และรอบตัวผลิตภัณฑ์ให้สะอาด

หม้อหุงข้าวรุ่นนี้มีมาพร้อมกับช่องลมเข้าและช่องระบายไอร้อนเพื่อรักษาการทำงานและประสิทธิภาพไว้
แต่หากมีฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องลมเข้าหรือช่องระบายไอร้อน หม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติได้
หากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติเนื่องจากมีแมลงหรือวัตถุอื่น ๆ เข้าไปในช่องลมเข้าหรือช่องระบาย
ไอร้อน จะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม

ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อการใช้งานในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกัน ดัง
ที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

● ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน) ในสภาพแวดล้อม
การปฏิบัติงานอื่น ๆ

*แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลาสั้น

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้

· บ้านสวนหรือฟาร์ม · โดยลูกค้าของโรงแรม ที่พักริมทาง และสถานที่พักผ่อนอื่น ๆ
· ที่พักอาศัยแบบ BNB

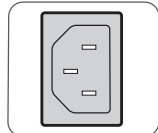
ชื่อแต่ละชิ้นส่วนและวิธีใช้งาน

ช่องระบายไอน้ำ

• ไอน้ำที่ออกจากช่องระบายไอน้ำจะร้อนมากในระหว่างการหุงข้าว นึ่ง ต้ม หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองกำลังทำงานอยู่ โปรดใช้ความระมัดระวัง

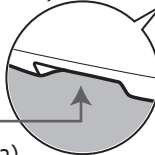
ช่องเสียบปลั๊ก

(อยู่ด้านหลังตัวผลิตภัณฑ์)
เสียบปลั๊กที่ช่องนี้



ช่องลมเข้า

(ส่วนล่างด้านหลังของผลิตภัณฑ์)



ที่จับ

(มี 2 ด้าน : ด้านซ้ายและด้านขวา)
ใช้เมื่อถือยกตัวเครื่อง

ถ่านลิเทียม

เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้ใช้ถ่านแบบลิเทียม ดังนั้น แม้จะถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ เวลาปัจจุบันและเมนูบนหน้าจอจะยังคงได้รับการบันทึกไว้ ถ่านลิเทียมจะเสื่อมสภาพตามการใช้งาน → หน้า 26

ปุ่มกดเปิด

กดปุ่มเพื่อเปิดฝาด้านนอก

วิธีปิดฝาด้านนอก

ปิดฝาดโดยกดฝาด้านนอกให้แน่นจนกว่าจะมีเสียงคลิก

• ฝาด้านนอกอาจเปิดออกระหว่างการหุงข้าว นึ่ง ต้ม รักษาอุณหภูมิ หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงานอยู่ หากปิดไม่สนิท

กดขอบฝาดตรงกลาง



รายละเอียดเกี่ยวกับสายไฟ

ปลั๊กเสียบ

ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์

สายรัด

สายไฟ

- โปรดเอาสายรัดที่มัดสายไฟอยู่ออกก่อนเริ่มใช้งาน
- อย่าใช้งานขณะที่มัดสายไฟอยู่ (อาจเป็นสาเหตุให้สายไฟร้อนเกินไปและเกิดการชำรุดได้)

แผงควบคุม

- กดปุ่มโดยให้แรงให้เหมาะสม
- สัญลักษณ์จุดและขีด (●, —) ที่อยู่ตรงกลางปุ่ม เริ่มหุง/อุ่นข้าว ยกเลิกและมีเสียงสัญญาณเตือนสำหรับผู้ปกครองทางการมองเห็น

การแสดงผลเป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น
จะไม่แสดงผลเช่นนี้ระหว่างที่ใช้งานจริง

ปุ่มเมนู

- ใช้เมื่อต้องการเลือกเมนูที่จะใช้ → หน้า 8

ไฟโหมดอุ่น

ปุ่ม "อุ่น"

- กดปุ่มนี้เพื่อเลือกการอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง → หน้า 11
- ใช้โหมดอุ่นอีกครั้ง → หน้า 12

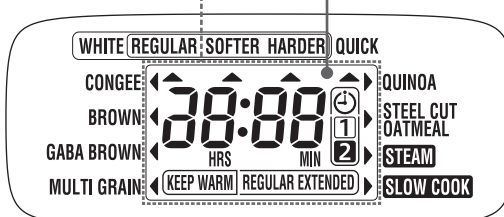
ปุ่ม "ยกเลิก"

- ใช้เมื่อต้องการยกเลิกการตั้งค่าที่เลือกไว้ หรือหยุดฟังก์ชันที่ทำงานอยู่

ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าว

ปุ่มเริ่มหุง/อุ่นข้าว

ใช้เมื่อต้องการหุงหรืออุ่นข้าว



TIME SETTING 調整時間



SELF-CLEAN (HOLD)
異味清理 (長按)

ไฟตั้งเวลา

ปุ่มปรับเวลา

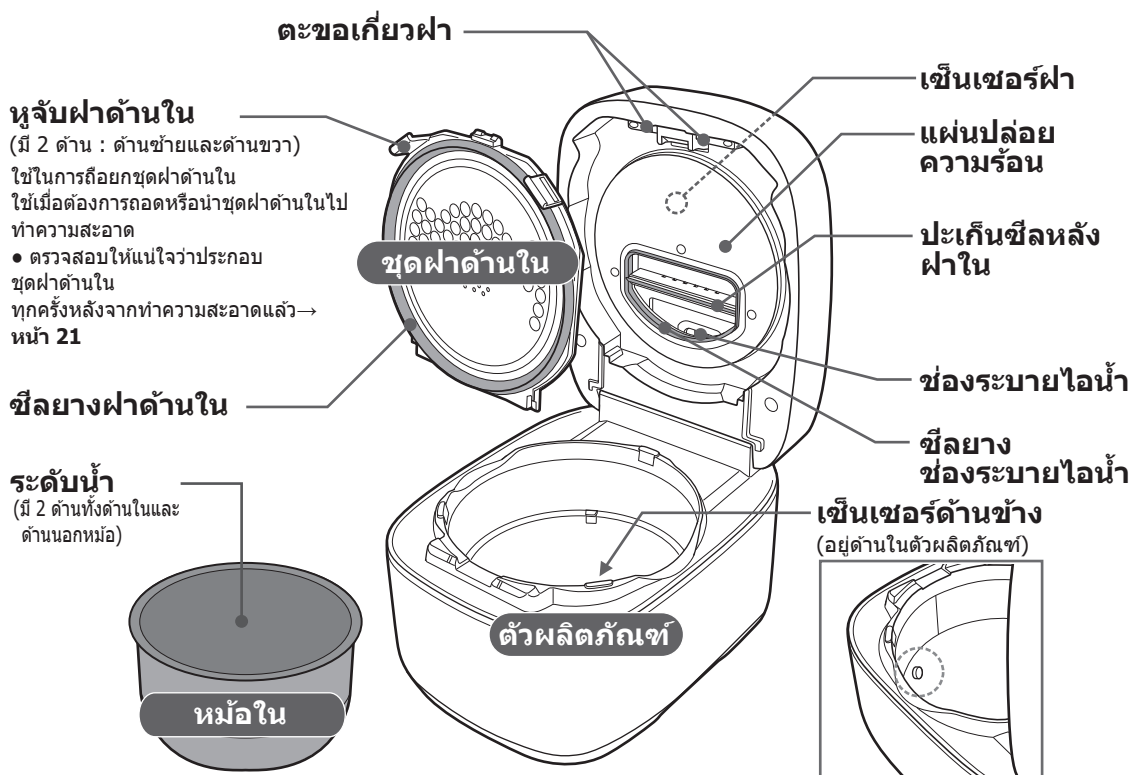
ใช้เมื่อต้องการตั้งเวลาหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันปรับเวลา → หน้า 14

ปุ่มทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ

กดปุ่มนี้เพื่อเปิดใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ (กดค้างไว้ประมาณ 1.5 วินาทีหรือนานกว่านั้น) → หน้า 22

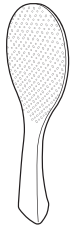
ปุ่มตั้งเวลา

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



อุปกรณ์เสริมที่แถมมาในกล่อง

ทัพพี



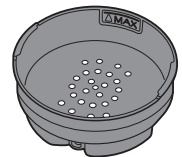
สามารถวาง
ตั้งตรงได้

ถ้วยตวง



(ประมาณ 180 มล.)

ตะแกรงนึ่ง



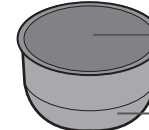
เกี่ยวกับตัวหม้อ

โปรดปฏิบัติตามหัวข้อต่อไปเพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์
ได้เป็นระยะเวลายาวนาน

พื้นผิวด้านใน (เคลือบสารกันติด)

สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากความเสียหาย

การกระแทกหรือเป็นพิษเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายตามข้อควรระวังต่อไปนี้



<ขณะเตรียมหุง>



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

<เมื่อหุงข้าวสุก>



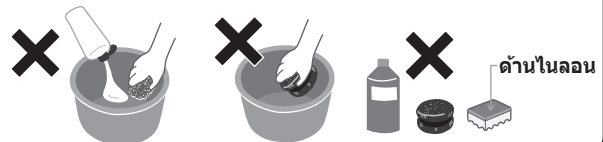
- ไม่ใส่น้ำส้มสายชูลงในหม้อ (เมื่อทำข้าวสำหรับทำซูชิ)
- อย่าใช้ทัพพีที่ทำจากโลหะ (เมื่อตักโจ๊ก ครัวน้ำ ข้าวโอ๊ตแบบหัก เมล็ดธัญจากหม้อและอื่น ๆ)
- ไม่ใช่ทัพพีกระแทกตัวหม้อ (เมื่อตักข้าวเป็นต้น)

<ขณะดูแลรักษา> → หน้า 20

- ไม่วางภาชนะหรือจานในหม้อ
- ไม่ใช้กับเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจาน
- กรณีที่มีการใช้เครื่องปรุงรสขณะปรุงอาหาร ให้ล้างหม้อในทันทีหลังจากใช้เสร็จ
- ล้างด้วยอุปกรณ์ที่มีสัมผัสนุ่ม เช่น ฟองน้ำ



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



สารเคลือบกันติดอาจสึกหรอจากการใช้งาน

- ผิวเคลือบเทฟลอน ด้านในอาจเกิดการลอกหรือเปลี่ยนสี แต่ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง และไม่มีผลเสียต่อร่างกายหรือสุขภาพ
- หากกังวลเกี่ยวกับการลอกหรือเปลี่ยนรูปของหม้อใน สามารถหาซื้อหม้อใหม่มาใช้แทนได้ → หน้า 27

ด้านนอก

- ผิวสัมผัสภายนอกอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากความร้อน แต่ไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการหุงข้าว
- ผิวสัมผัสภายนอกมีเซ็นเซอร์ไวต่อการสัมผัส ระวังอย่าให้สกปรกหรือชำรุดเสียหาย
- ระวังอย่าให้ผิวด้านล่างหม้อกระแทกอ่างล้างจาน โต๊ะ หรือวัตถุอื่นใด เพราะอาจทำให้ผิวด้านล่างหม้อนั้นเสียหายหรือสีลอกออกได้

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย

• ดวงปริมาณข้าวให้ถูกต้อง

โปรดใช้ถ้วยตวงที่ให้มากับผลิตภัณฑ์ในการตวงเท่านั้น เนื่องจากถ้วยตวงอื่นอาจมีมาตรวัดที่ต่างออกไป โปรดนำข้าวที่พูนเกินกว่าระดับถ้วยตวงออกเพื่อความแม่นยำในการตวง

• ข้าวขาวอย่างรวดเร็ว

โปรดเตรียมข้าวสำหรับรองน้ำเพื่อ
การหุงข้าวที่รวดเร็ว

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



คำเตือน!

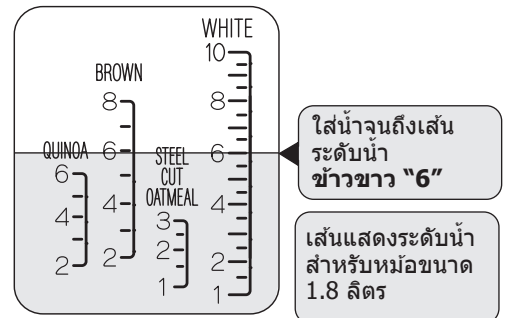
อย่าใช้น้ำร้อน (เท่ากับหรือมากกว่า 35°C) ในการหุงข้าวหรือเติมน้ำสำหรับหุงข้าว เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวหุงออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร

• ใส่ น้ำในปริมาณที่ถูกต้อง

เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมในขณะที่ยังมีน้ำในภาชนะที่แห้งสนิทเรียบ เส้นระดับน้ำไว้เพื่อเป็นแนวทาง สำหรับปรับเปลี่ยนระดับน้ำตามชนิดของข้าว ความเก่าใหม่ของข้าว และสามารถปรับเปลี่ยนตามความชอบของผู้ใช้

ชนิดของข้าว	ข้าวเหนียว	ข้าวใหม่	ข้าวเก่า/ ข้าวเหนียวแข็ง
ปริมาณน้ำ	ตามเส้นระดับน้ำ	น้อยกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย	มากกว่าเส้นระดับน้ำเล็กน้อย

เมื่อหุงข้าวขาว 6 ถ้วย



• ไม่ใช้น้ำที่มีความเป็นด่างสูง

โปรดอย่าใช้น้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูงกว่า pH 9 การหุงข้าวด้วยน้ำที่มีค่าความเป็นด่างสูง อาจทำให้ข้าวเหลืองหรือแฉะได้

• ชุบน้ำข้าวทันทีที่หุงสุก

การชุบน้ำข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้ข้าวส่วนเกินระเหยไป และทำให้ข้าวสุกนุ่ม อร่อย โปรดชุบน้ำข้าวภายใน 10 นาที หลังจากหุงสุก หากปล่อยให้เย็นโดยไม่ชุบน้ำข้าว ข้าวอาจเกาะตัวกัน ทำให้แฉะหรือไหม้ได้

เคล็ดลับการอุ่น

• หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทานในมื้อต่อไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่น

- หากเก็บข้าวไว้ภายในหม้อในขณะที่ยังมีไฟติดที่ตัวผลิตภัณฑ์ ถอดปลั๊กเสียบออกจากเต้ารับ หรือยกเลิกการอุ่น อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหรือไอน้ำอาจตกลงไปในหม้อและทำให้ข้าวแฉะได้

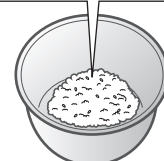
• เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง และ มีกลิ่นเหม็น หรือเปลี่ยนสี โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันอุ่นในกรณีต่อไปนี้

- อุ่นข้าวปริมาณน้อยเป็นเวลานาน
- การรักษาสภาพอุณหภูมิเป็นเวลา 12 ชั่วโมงขึ้นไปให้ใช้โหมดรักษาอุณหภูมิแบบปกติ หรือ 24 ชั่วโมงขึ้นไปให้ใช้โหมดรักษาอุณหภูมิแบบต่อเนื่อง (อาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับรุ่น)
- เติมน้ำเพิ่มลงในหม้อในขณะที่ยังใช้ฟังก์ชันอุ่นอยู่
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้ว
- การรักษาสภาพอุณหภูมิสำหรับเมนูโจ๊ก คินัว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก
- อุ่นข้าวที่มีส่วนผสมอื่น ๆ หรือเครื่องปรุงรสผสมอยู่
- อุ่นอาหารอื่นที่ไม่ใช่ข้าว เช่น ไคร้กอกเกะ ซุปมิโซะ หรืออาหารนึ่ง
- อุ่นข้าวโดยมีทัพพืออยู่ภายใน
- อุ่นอาหารตุ๋น

• หากมีข้าวในปริมาณน้อย ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อ

- ในกรณีที่ข้าวเหลือปริมาณน้อย อาจทำให้แห้งหรือแฉะได้ง่าย ดังนั้นเพื่อลดปัญหาดังกล่าว ให้รวมข้าวไว้กลางหม้อในขณะอุ่น

รวมไว้กลางหม้อ



วิธีปรับเวลา

หากเวลาลาดเคลื่อน โปรดทำตามขั้นตอนต่อไปนี้เพื่อปรับเวลาให้ตรง

- นาฬิกาแสดงเวลาแบบ 24 ชั่วโมง

ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 15:01 แต่เวลาที่แสดงเป็น 14:56

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

▲ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะเพิ่มขึ้น 1 นาที
▼ : ในการกดแต่ละครั้ง เวลาจะลดลง 1 นาที

- เมื่อกดค้างแต่ละปุ่ม จะเร่งให้เวลาเพิ่มขึ้นหรือลดลง 10 นาทีอย่างรวดเร็ว

- 4 ไฟจะหยุดกะพริบเมื่อผ่านไป 3 วินาที ถือว่า
การตั้งเวลาเสร็จสิ้นแล้ว

หากตัวเลขที่แสดงเวลายังคงไม่แสดงเวลาปัจจุบัน ให้กลับไปทำข้อ 2 ใหม่อีกครั้ง

การปรับเวลา

ไฟกะพริบ 14:56

เมื่อเสร็จสิ้นการปรับเวลา

ไฟหยุดกะพริบ 15:01

กดขณะที่ตัวเลขแสดงเวลากะพริบอยู่

TIME SETTING

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

การแจ้งเตือนและวิธีการเปลี่ยนการแจ้งเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้มีฟังก์ชันสัญญาณเสียงที่ช่วยตั้งค่าปรับแต่งเสียงเตือนเพื่อแจ้งให้ทราบเมื่อผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน เช่น เมื่อเริ่มต้นการประกอบอาหาร (นึ่ง ตุ่น) เมื่อการทำงานของตัวจับเวลาสิ้นสุด และเมื่อการประกอบอาหารเสร็จสิ้น

เสียงสัญญาณเตือนยังสามารถเปลี่ยนเป็นเสียงบีบหรือปิดเสียงได้

ประเภทของเสียงสัญญาณเตือน		สามารถเลือกเสียงสัญญาณเตือนได้ดังต่อไปนี้	
ประเภทและความหมายของเสียงสัญญาณเตือน	เสียงสัญญาณเตือน	เสียงบีบ	ปิดเสียง
ช่วงเวลาที่สัญญาณเตือน	เสียงสัญญาณเตือนเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ที่ถูกตั้งค่ามาจากโรงงาน	เลือกเมื่อต้องการเปลี่ยนจากเสียงสัญญาณเตือนเป็นเสียงบีบ	เลือกเมื่อต้องการปิดเสียงสัญญาณเตือน
การประกอบอาหาร (นึ่ง ตุ่น) หรือระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติได้เริ่มต้นขึ้นแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บีบ" 1 ครั้ง	
เมื่อตั้งเวลาหุงข้าวเรียบร้อยแล้ว	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	ดัง "บีบ" 1 ครั้ง	
การประกอบอาหาร (นึ่ง ตุ่น) การอุ่น หรือระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติเสร็จสิ้นแล้ว	"Amaryllis"	ดัง "บีบ" 5 ครั้ง	ไม่มีเสียง

วิธีเปลี่ยนเสียงสัญญาณเตือน

- 1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8
- 2 กดปุ่ม CANCEL ค้างไว้นานกว่า 3 วินาที

ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มยกเลิกไว้นานกว่า 3 วินาที เสียงสัญญาณเตือนจะเปลี่ยน

① เสียงดนตรี เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เพลง "Amaryllis" จะดังขึ้น

② เสียงบีบ เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงบีบจะดังขึ้น 3 ครั้ง

③ ปิดเสียง เมื่อการตั้งค่าเสร็จสิ้น เสียงบีบจะดังขึ้น 1 ครั้ง

- 3 การตั้งค่าจะถือว่าเสร็จสิ้นเมื่อเสียงสัญญาณเตือนที่ต้องการดังขึ้น

- แม้จะกดปลั๊กเสียบหรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออก การแจ้งเตือนที่เลือกไว้จะยังได้รับการบันทึกไว้

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

การหุงข้าว

วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน

ล้างหม้อใน ชุดฝาใน ทัพพี ถ้วยตวง และถาดสำหรับนึ่งก่อนการใช้งานครั้งแรก → หน้า 20 - หน้า 21

1 ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

ตวงข้าวจนเต็มในปริมาณที่พอดีกับถ้วย

(ประมาณ 180 มล.)

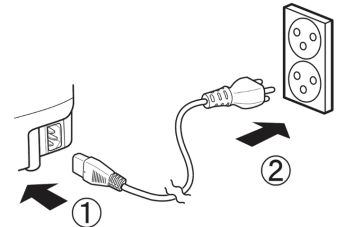


2 ขาวข้าวและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

- ① ขาวข้าว → ดูหัวข้อ “เคล็ดลับการหุงข้าวให้อร่อย” ในหน้า 6
- ② วางหม้อในบนพื้นผิวเรียบแล้วเติมน้ำให้ท่วมข้าวโดยอ้างอิงจากเส้นระดับน้ำภายในหม้อในตามจำนวนถ้วยข้าวที่ใส่ลงไป → หน้า 10
- ③ เคลี่ยข้าวให้เสมอกันเพื่อความแม่นยำในการตวงข้าว
 - สามารถหุงได้ทันทีโดยไม่ต้องแช่น้ำทิ้งไว้ การแช่น้ำทิ้งไว้จะช่วยให้ข้าวที่หุงออกมานุ่มขึ้น
 - เส้นระดับน้ำมีไว้เพื่อเป็นแนวทาง โดยสามารถปรับเปลี่ยนปริมาณของน้ำได้ตามต้องการ (เพิ่มหรือลดน้ำ 1-2 มม. จากเส้นระดับน้ำ)

3 ใส่หม้อในลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาด้านใน แล้วปิดฝาด้านนอก

เขี่ยน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ และชุดฝาด้านใน



4 เสียบปลั๊ก

- ① เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับปลั๊กให้แน่น
- ② เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

5 เลือกเมนูที่ต้องการโดยกดปุ่ม MENU

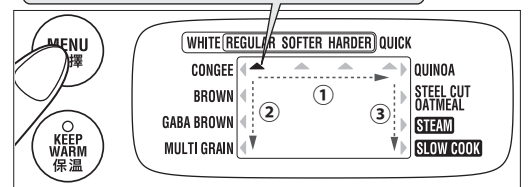
ทุกครั้งทีกดปุ่มเมนู “▲”, “◀”, “▶” และ “▶” ในจอแสดงผลจะปรากฏและเปลี่ยนตามลำดับ ①, ②, และ ③

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

ห้ามหุงข้าวธัญพืชชนิดอื่นนอกจากข้าวธัญพืชที่ผสมด้วยข้าวกล้องเป็นหลัก การหุงข้าวธัญพืชชนิดอื่นอาจมีผลทำให้ข้าวที่หุงล้นออกมา หรือหุงไม่สุก

- การตั้งค่าเมนูจากโรงงานจะเป็นโหมดหุงข้าวขาวปกติ

“▲”, “◀” และ “▶” จะปรากฏขึ้นในขณะทีเมนูถูกเปลี่ยน



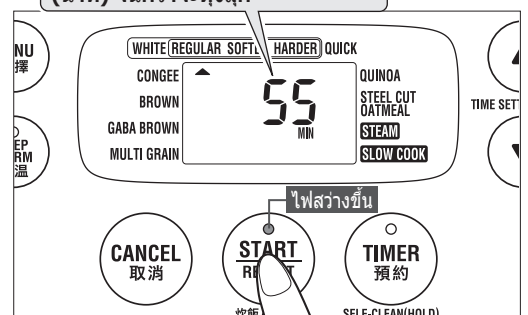
6 กดปุ่ม START REHEAT

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้นแล้วเครื่องจะเริ่มหุงไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดสว่าง และจอแสดงผลจะปรากฏเวลาคงเหลือ (นาฬิกา) จนกว่าจะหุงสุก

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

ตัวอย่าง จอแสดงผลเมื่อหุงข้าวโดยใช้โหมดหุงข้าวขาวปกติ

แสดงเวลาคงเหลือโดยประมาณ (นาฬิกา) จนกว่าจะหุงสุก



เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) แจ้งการหุงเสร็จดังขึ้น ให้ช้อนหน้าข้าวทันที

เมื่อหุงข้าวเสร็จจะเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ ดูหัวข้อ “อุ่น” ในหน้า 11

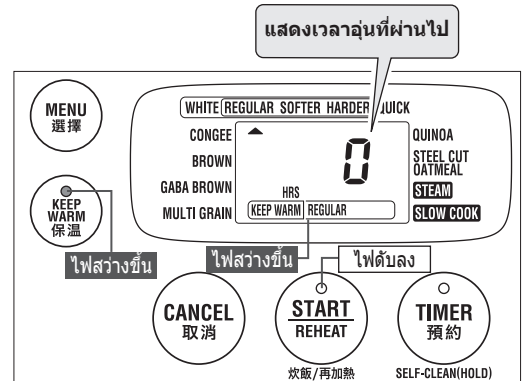
เมื่อไฟโหมดอุ่นติดขึ้น และไฟเริ่มหุง/อุ่นขาดับลง
จะแสดงผลการทำงานอุ่นแบบปกติจะสว่างขึ้น และจะแสดงระยะเวลาอุ่นที่ผ่านไปโดยมีหน่วยเป็นชั่วโมง

เมื่อหม้อหุงข้าวสลับไปที่โหมดอุ่นแล้ว ให้ช้อนหน้าข้าวทันที
การช้อนหน้าข้าวในขณะที่กำลังร้อนจะทำให้ข้าวส่วนเกินระเหยไป
เป็นการป้องกันไม่ให้อาหารบูด และ หรือไหม้ได้

- โปรดระวังอย่าให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกขณะช้อนหน้าข้าว
- ขอแนะนำให้แบ่งข้าวออกเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน และช้อนหน้าข้าวแต่ละ 1/4 ส่วนแยกกัน

โปรดอย่าปิดฝาด้านนอกในขณะที่วางทัพพืออยู่ในหม้อหุงข้าว อาจทำให้เปิดฝาดูยาก

- ข้าวกับหม้ออาจเกิดการไหม้เกรียมเล็กน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ ขณะหุงข้าว
- ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกันเนื่องจากการกระจายความร้อนขณะหุงข้าว



หลังการใช้งาน โปรดนำข้าวออกจากหม้อ กดปุ่ม แล้วถอดปลั๊กเสียบและปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

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

ระวังน้ำล้นออกมา

เมื่อปรับปริมาณน้ำตามเส้นระดับน้ำสำหรับเมนู โจ๊ก ครัว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก โปรดอย่าหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่นนอกจากเมนูโจ๊ก ครัว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก หากหุงข้าวโดยใช้เมนูอื่น อาจจะทำให้มีน้ำล้นออกมาได้

- การเลือกการตั้งค่าเมนูโจ๊ก ครัว และข้าวโอ๊ตแบบหัก จะไม่ถูกบันทึกไว้ ดังนั้น หากต้องการทำโจ๊ก ครัว หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก ให้เลือกเมนูที่ต้องการในแต่ละครั้ง

ข้อควรระวัง

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

เคล็ดลับ

- หากต้องการทำให้ตัวผลิตภัณฑ์และฝาด้านนอกเย็นลงอย่างรวดเร็ว โปรดลองวิธีการดังต่อไปนี้
- ใส่ น้ำเย็นลงในหม้อในแล้วนำหม้อในวางในตัวเครื่อง
- เปิดฝาด้านนอก ถอดชุดฝาด้านในออกเพื่อให้แผ่นปล่อยความร้อนเย็นลง

โปรดทราบ

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

เคล็ดลับการหุงข้าวหลากหลายชนิด

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

เวลาที่ใช้ในการหุงข้าว

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

• ตารางด้านบนยึดข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220 - 230 โวลต์, อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิน้ำอยู่ที่ 18 °C

• ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่วัดตั้งแต่เริ่มหุงจนเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น ซึ่งเวลาอาจเปลี่ยนตามแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล และปริมาณน้ำ

การอุ่นข้าว

การอุ่นปกติและอุ่นต่อเนื่อง

สามารถเลือกใช้งานโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง

- หากต้องการยกเลิกการอุ่น กดปุ่มยกเลิก

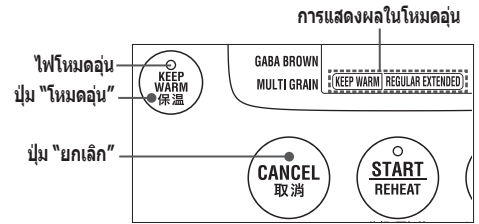
อุ่นปกติ

การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างสูงจะช่วยป้องกัน
การเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์

เมื่อหุงสุกจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นปกติโดยอัตโนมัติ และไฟอุ่น
ปกติจะติดสว่าง

KEEP WARM REGULAR

ไฟสว่างขึ้น



อุ่นต่อเนื่อง

การอุ่นด้วยอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำเป็นเวลานานจะช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเปลี่ยนสี

ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เมื่ออยู่ใน
โหมดอุ่นปกติ

1 ตรวจสอบว่าไฟในโหมดอุ่นปกติ
ติดสว่าง

2 กดปุ่ม



ไฟอุ่นต่อเนื่องจะติดสว่างแทน

- โหมดอุ่นต่อเนื่องจะไม่สามารถใช้ได้ในกรณีต่อไปนี้
 - เมื่อใช้โหมดอุ่นปกติเกิน 12 ชั่วโมง
 - เมื่ออุณหภูมิของหม้อต่ำลงเนื่องจากการยกเลิกโหมดอุ่นหรือไฟดับ
- หากเวลาผ่านไป 24 ชั่วโมงหลังจากประกอบอาหารเสร็จ หม้อหุงข้าวจะกลับสู่โหมดอุ่นปกติ

KEEP WARM REGULAR

ไฟสว่างขึ้น

KEEP WARM EXTENDED

ไฟสว่างขึ้น

หากต้องการเปลี่ยนจากโหมดอุ่น
ต่อเนื่องกลับไปเป็นโหมดอุ่นปกติ

KEEP WARM REGULAR

ไฟสว่างขึ้น

กดปุ่ม



จะเปลี่ยนกลับไปเป็นโหมดการอุ่นปกติ

และไฟอุ่นปกติจะติดสว่างขึ้น

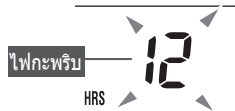
- เมื่อหม้อหุงข้าวกลับสู่โหมดอุ่นปกติพัดลมจะเริ่ม
ปรับอุณหภูมิ

เวลาที่ใช้ในการอุ่น

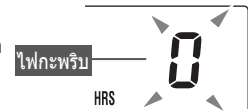
- โปรดตรวจสอบเวลาสูงสุดในการอุ่นของข้าวแต่ละชนิดดังที่ระบุในตารางด้านล่างนี้
- เมนูที่ระบุด้วย "—" จะไม่สามารถเลือกเป็นโหมดอุ่นต่อเนื่องได้ โหมดอุ่นปกติจะถูกเลือกโดยอัตโนมัติ
- เมื่อหุงข้าวสุก ทุกเมนูจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น แต่ห้ามตั้งโหมดอุ่นกับเมนูที่มีเครื่องหมาย "X" เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้ข้าวเกิดการบูดเสียหรือเกิดกลิ่นเหม็นได้

อุ่น	เมนู	โหมดหุงข้าวขาว (ปกติ นุ่มกว่าปกติ แข็งกว่าปกติ) หุงด่วน	โหมดเมนูโจ๊ก* ครีมนัว ข้าว โอ๊ตแบบหัก*	โหมดหุงข้าวกล้อง ข้าวกล้องงอก ข้าวผสมธัญพืช
อุ่นปกติ		สูงสุด 12 ชั่วโมง	X	สูงสุด 12 ชั่วโมง
อุ่นต่อเนื่อง		สูงสุด 24 ชั่วโมง	—	—

- สำหรับการตั้งค่าแต่ละเมนู หลังจากครบเวลา
ตามที่ระบุไว้ในตารางด้านบน ตัวเลขจะเริ่ม
กะพริบเพื่อแจ้งเตือนควรรับประทานข้าวที่หุงสุก
แล้วโดยเร็วที่สุด



- สำหรับเมนูด้านที่มีเครื่องหมาย "X" ตัวเลข
จะแจ้งเตือนโดยกะพริบที่ "0" ชั่วโมง โปรดอย่า
ตั้งโหมดอุ่น



* โจ๊กและข้าวโอ๊ตแบบหักจะหนืดขึ้นเมื่อเวลาผ่านไปนาน ดังนั้นให้ปิดโหมดอุ่นหลังจากทำเมนูโจ๊กและข้าวโอ๊ตแบบหักเสร็จ
และรับประทานเมนูเหล่านี้ โดยเร็วที่สุด

อุ่น (ต่อ)

วิธีอุ่นข้าวอีกครั้ง

■ กรณีที่ยกเลิกโหมดอุ่นแล้วต้องการอุ่นอีกครั้ง

กดปุ่ม



ไฟโหมดอุ่นจะติดสว่างโดยเวลาอุ่นที่ผ่าน
ไปจะกลับไป
"0 HRS" ในส่วนแสดงผล

ไฟสว่างขึ้น



CUNACE
BROWN
GABA BROWN
MULTI GRAIN

0

HRS
KEEP WARM REGULAR

ไฟสว่างขึ้น

- โปรดอย่าอุ่นอีกครั้งหากอุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ หากอุ่นอีกครั้งเมื่ออุณหภูมิข้าวและหม้อต่ำ จะทำให้ "0 (HRS)" บนจอแสดงผลกะพริบ

กรณีมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

- แบบที่เรียวอาจแพร่กระจายและก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นจาก สาเหตุเช่น การดูแลรักษาที่ไม่ทั่วถึง อุณหภูมิห้องหรือสภาพแวดล้อมการใช้งาน การเปิดปิดฝาด้านนอกบ่อย ๆ ชนิดของข้าว หรือวิธีหุงข้าว เป็นต้น หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ทำความสะอาดหม้อตามหัวข้อ "ด้านใน" ในหน้า 21 แล้วใช้โหมด "อุ่นปกติ" โดยอาจได้ผลดีมากยิ่งขึ้นเมื่อเพิ่มอุณหภูมิในการอุ่นตามหัวข้อ "เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้" ในหน้า 27

ข้อสำคัญ

- หากต้องการเก็บข้าวไว้ในหม้อเพื่อรับประทาน ในมือต่อไป ให้ใช้ฟังก์ชันการอุ่นปกติหรือ การอุ่นต่อเนื่อง

โปรดทราบ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่น หรือโหมดอุ่นต่อเนื่อง ให้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ เพื่อเปลี่ยน การแสดงเวลา เมื่อกดปุ่ม ▲ หรือ ▼ อีกครั้งจะกลับมาแสดงเวลาอุ่น ที่ผ่านไป

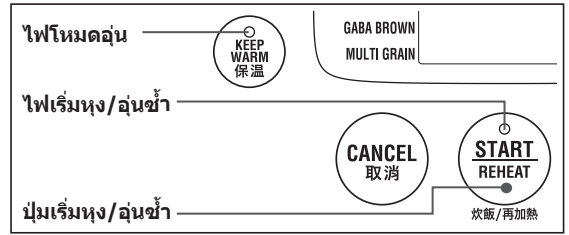
หากไม่เปลี่ยนการแสดงผลกลับเป็นเวลาอุ่นที่ผ่านไป ในการหุงครั้งต่อไปเวลาอุ่นที่ผ่านไปจะไม่แสดงบนจอ แสดงผล และในขณะที่ตัวเลขแสดงเวลาอุ่นที่ผ่านไป กะพริบอยู่ จะไม่สามารถเปลี่ยนการแสดงผลเวลาได้

- โหมดอุ่นใช้กับอาหาร "นิ่ง" ไม่ได้
- ห้ามใช้โหมดอุ่นกับอาหารประเภท "ตุ๋น" (หากอาหาร ประเภทตุ๋นเย็นลง ให้อุ่นโดยใช้หม้ออื่นตั้งไฟ)

อุ่นซ้ำ

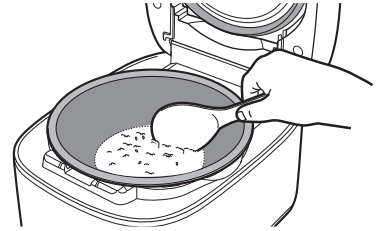
สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นปกติหรืออุ่นต่อเนื่อง

- ฟังก์ชันอุ่นซ้ำใช้สำหรับอุ่นซ้ำในขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเพื่อให้ข้าวร้อนขึ้น โดยเฉพาะเมื่อข้าวถูกอุ่นอยู่ในอุณหภูมิที่ค่อนข้างต่ำด้วยโหมดอุ่นต่อเนื่อง ฟังก์ชันนี้จะช่วยอุ่นซ้ำให้กลับไปอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การรับประทาน
- ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นซ้ำกับอาหาร "ตุ๋น" (หากอาหารตุ๋นเย็นลง ให้อุ่นโดยใช้หม้ออื่นตั้งไฟ)
- อุ่นซ้ำขณะที่ไฟโหมดอุ่นติดสว่างเท่านั้น



1 ชุบน้ำข้าวที่อุ่นอยู่แล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน

- โปรดชุบน้ำข้าวหลังหุงสุกแล้วเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวไหม้เกรียมหรือแข็งตัว
- หากต้องการอุ่นซ้ำสำหรับข้าวที่มีปริมาณน้อย ให้ใส่น้ำ 1 ช้อนโต๊ะต่อข้าว 1 ถ้วย (ประมาณ 160 กรัม) คนให้ทั่ว และรวมข้าวไว้ตรงกลางหม้อเพื่อช่วยป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง
- โปรดระวังไม่ให้ถูกลวกในขณะที่ชุบน้ำข้าว



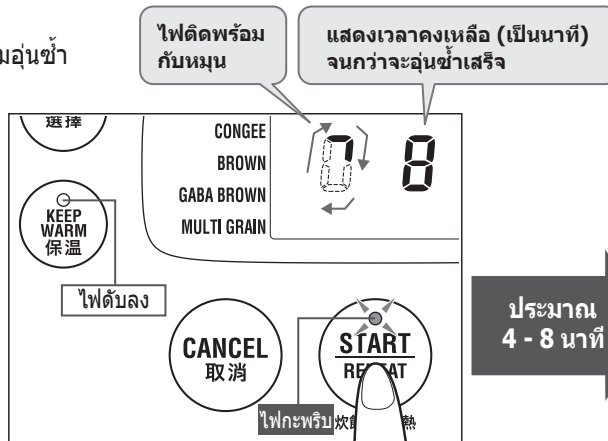
2 ตรวจสอบจนแน่ใจว่าไฟโหมดอุ่นติดสว่างแล้วจึงกดปุ่ม



เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้นแล้วเริ่มอุ่นซ้ำ
ไฟโหมดอุ่นจะดับลง ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำจะกะพริบ
แทนดังภาพด้านขวานี้

เวลาที่ใช้ในการอุ่นซ้ำ

ประมาณ 4 - 8 นาที



ประมาณ 4 - 8 นาที

เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้นเมื่อการอุ่นซ้ำเสร็จสิ้น
ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำดับลง ไฟโหมดอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะสลับไปอยู่ในโหมดอุ่นปกติ

3 ชุบน้ำข้าว

- โปรดชุบน้ำข้าวให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้เรียบเสมอกัน เนื่องจากข้าวบริเวณก้นหม้ออาจแข็งกว่าปกติ
- โปรดระวังไม่ให้ถูกลวกในขณะที่ชุบน้ำข้าว

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



ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำดับลง ไฟโหมดอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะสลับไปอยู่ในโหมดอุ่นปกติ

หากต้องการยกเลิกการอุ่นซ้ำแล้วเปลี่ยนกลับเป็นโหมดอุ่น

กดปุ่ม



ไฟเริ่มหุง/อุ่นซ้ำดับลง 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.

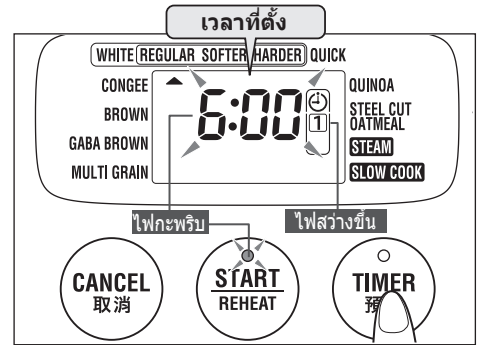
• โปรดปรับเวลาปัจจุบันให้ตรงก่อนการตั้งเวลา หากเวลาคลาดเคลื่อน ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้ → หน้า 7

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

1 กดปุ่ม เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ

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

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



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

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

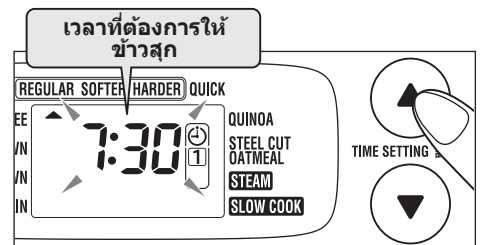
3 กดปุ่ม หรือ เพื่อปรับเวลาที่ต้องการให้ข้าวสุก

- เมื่อกดปุ่มปรับเวลาดังไว้ เวลาจะเพิ่มขึ้นทุก 10 นาทีอย่างรวดเร็ว

 : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะเพิ่มขึ้น 10 นาที

 : ในการกดแต่ละครั้งเวลาจะลดลง 10 นาที

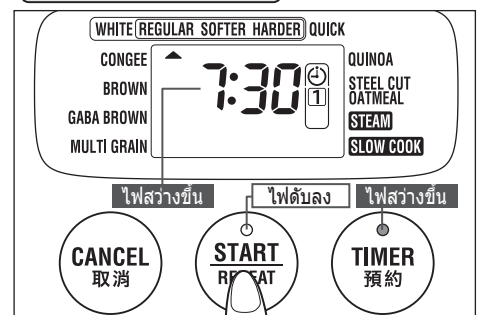
- ไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง หากต้องการใช้เวลาเดียวกันกับเวลาที่ตั้งไว้ครั้งก่อน



4 กดปุ่ม เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) จะดังขึ้น ถือว่าการตั้งเวลาหุงเป็นอันเสร็จสิ้น

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

การตั้งเวลาหุงเสร็จสิ้น



เวลาที่แนะนำในการตั้งเวลาหุง

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

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

ข้อควรปฏิบัติที่ต้องทราบ

- ห้ามตั้งเวลาหุง หากใส่ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงรสลงไปในข้าว ส่วนผสมอาจเสียหรือเครื่องปรุงรสอาจตกตะกอนบริเวณส่วนก้นของหม้อในทำให้หุงออกมาได้ไม่สมบูรณ์

โปรดทราบ

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

วิธีใช้ฟังก์ชันนี้

1 ใส่ nálองในหม้อ
ขนาด 1.0 L ใส่ nál 540 มล. (3 ถ้วยตวง)
ขนาด 1.8 L ใส่ nál 720 มล. (4 ถ้วยตวง)

2 ใส่หม้อในลงในตัวหม้อหุงข้าวแล้วใส่ถาดสำหรับนึ่ง
เช็ดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ และชุดฝาด้านใน
• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางถาดสำหรับนึ่งไว้ตรงตำแหน่ง

3 ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงนึ่งในขั้นตอนที่ 2
ติดตั้งชุดฝาด้านใน ปิดฝาด้านนอกแล้วเสียบปลั๊ก
• ใส่วัตถุดิบลงในตะแกรงนึ่งให้เสมอกัน หากจัดวางไม่เสมอกัน ตะแกรงนึ่งอาจเอียงได้
• ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเมื่อวางอาหารไปบนถาดสำหรับนึ่งแล้ว ความสูงของอาหารไม่เกินขีดจำกัดสูงสุด MAX ที่อยู่ด้านบนของถาดสำหรับนึ่ง



4 เสียบสายไฟ
→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐานหัวข้อ 4" ในหน้า 8

5 กดปุ่ม  แล้วเลือกเมนู "นึ่ง"
• ค่าเริ่มต้นของระยะเวลาในการประกอบอาหารจะปรากฏบนจอแสดงผล ซึ่งสามารถตั้งเวลาประกอบอาหารให้นานขึ้นหรือสั้นลงได้โดยกดปุ่ม  หรือ 
ดูหน้า 16 "เวลาที่ใช้ในการนึ่ง"

ขนาด	เวลาที่ถูกต้องตั้งค่าจากโรงงาน	ระยะเวลาที่สามารถตั้งค่าได้
ขนาด 1.0 ลิตร	40 นาที	1 นาที – 1 ชั่วโมง
ขนาด 1.8 ลิตร		

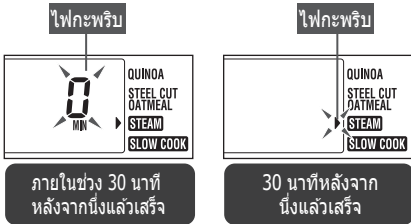
*เวลาที่ใช้ในการนึ่งรวมเวลาที่ใช้นานกว่าน้ำจะเดือดด้วย

6 กดปุ่ม 
炊飯/再加熱
เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น หมายถึง เริ่มต้นการนึ่งแล้ว
ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้างติดสว่าง และจอแสดงผลจะปรากฏเวลาคงเหลือจนกว่าจะนึ่งเสร็จ
• หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะประกอบอาหารอยู่ ให้กด  หรือ  บนปุ่ม "ปรับเวลา"



7 เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น หมายความว่า การประกอบอาหารเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม  เปิดฝาด้านนอกและนำอาหารออกจากถาดสำหรับนึ่ง

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



โปรดทราบ

- หากต้องการเช็ดคราบขาว คราบไขมันของเนื้อไก่หรือปลาออก ให้ปาดออกหลังจากนึ่งแล้ว
- หากต้องการนึ่งให้ผักใบเขียวคงสีสด ให้นำไปใส่ในน้ำเย็นหลังการนึ่งแล้วเส็ดน้ำให้แห้ง

วิธีใช้ฟังก์ชันนี้ (ต่อ)

เวลาที่ใช้ในการนี้

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลาที่ใช้ในการนี้	จุดสำคัญในการนี้และนี้
แครอท	ประมาณ 200 กรัม (1 ลูก)	20 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
บรอกโคลี	ประมาณ 200 กรัม (1/2 หัว)	15 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
ผักโขม	ประมาณ 100 กรัม	15 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
ฟักทอง	ประมาณ 250 กรัม (1/2 ลูก)	20 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
มันฝรั่ง	ประมาณ 450 กรัม (3 ลูก)	40 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
มันเทศ	ประมาณ 300 กรัม (1 หัว)	35 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
ข้าวโพด	ประมาณ 200 กรัม (1 ลูก)	30 นาที	หั่นขนาดพอดีคำ
เนื้อไก่	ประมาณ 300 กรัม (1 ชิ้น)	30 นาที	บังเนื้อส่วนล่าง (ด้านที่สัมผัสกับตะแกรงนี้)
ปลา (ปลาเนื้อขาว แซลมอน ฯลฯ)	ประมาณ 150 กรัม (เนื้อปลาหั่นชิ้น)	25 นาที	หั่นให้มีความหนาไม่เกิน 2 ซม. แล้วทอดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมก่อนนำไปนึ่ง
กุ้ง	ประมาณ 150 กรัม (15 ตัว)	20 นาที	นึ่งทั้งเปลือก โดยไม่ต้องแกะออก
หอยเชลล์	ประมาณ 150 กรัม	20 นาที	เอาเปลือกออก (หากเนื้อติดกับตะแกรงนี้ ให้รองด้วยผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลีก่อนนี้)
ต้มยำ กะเพรา เลี้ยวหลงเปา (แซ่เย็น)	ประมาณ 200 กรัม	15 นาที	วางเรียงโดยเว้นระยะตามความเหมาะสม ไม่ชิดจนเกินไป
ต้มยำกะเพรา เลี้ยวหลงเปา (แซ่แข็ง)	ประมาณ 200 กรัม	20 นาที	วางเรียงโดยเว้นระยะตามความเหมาะสม ไม่ชิดจนเกินไป

ข้อควรปฏิบัติ

ในการประกอบอาหาร โปรดอย่าใช้หม้อหุงข้าวกับอาหารดังต่อไปนี้

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

เมื่อประกอบอาหาร...

- โปรดอย่าใช้กระดาษซับมันหรือผ้าอื่นปิดอาหารในระหว่างประกอบอาหาร
- โปรดนำสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่ด้านนอกของหม้อใน ด้านในตัวผลิตภัณฑ์→ หน้า 20 - 21
- โปรดอย่าให้ฟอยล์อะลูมิเนียมหรือกระดาษรองอบออกนอกตะแกรงนี้ หรือ ปิดรูตะแกรงนี้ทั้งหมด ซึ่งอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการล้น หรือ ทำให้น้ำรั่วออกมาและเกิดการชำรุด
- เวลาที่ใช้ในการนี้จะแตกต่างกันไปตามเงื่อนไข เช่น อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิน้ำแรงดันไฟฟ้า ปริมาณน้ำ ขนาด ปริมาณ และอุณหภูมิของวัตถุดิบ เป็นต้น
- หากอาหารยังไม่สุก ให้นึ่งซ้ำเพื่อทำให้อาหารสุกต่อไปโดยทำตามขั้นตอนที่ 5 หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนที่ 7
- กรณีที่ต้องการนึ่งต่อเนื่อง น้ำที่ใช้จะน้อยลง โปรดเผื่อพร้อมกับเติมน้ำเพื่อระวังไม่ให้น้ำด้านในแห้ง
- หากนึ่งเนื้อหรือปลานานเกินไปจะทำให้เนื้อหรือปลาแข็ง หากไม่สามารถนึ่งให้สุกได้ในเวลาอันสั้น ให้หั่นเป็นชิ้นบางแล้วนึ่ง หากใส่สมุนไพรกระเทียม เกลือ หรือพริกไทยลงไปด้วยจะช่วยลดกลิ่นคาว

หลังจากประกอบอาหารเสร็จ...

- เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ ตะแกรงนี้ และอาหารที่ปรุงเสร็จจะมีความร้อนสูงมาก ดังนั้น โปรดระมัดระวังในขณะที่นำออกมา (อาจทำให้เป็นแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้)
- น้ำมันและกากไขมันจะทำให้ชุดฝาด้านในและด้านในของฝาด้านนอกสกปรก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อนึ่งเนื้อ โปรดล้างชุดฝาด้านใน หม้อ ตะแกรงนี้ หลังการใช้งานในแต่ละครั้งเสมอ และเช็ดซิลยางฝาด้านในและด้านในของฝาด้านนอกหลังการใช้งานในแต่ละครั้งเพื่อป้องกันกลิ่นหรือการบุบสลาย
- เมื่อประกอบอาหารเสร็จ ขณะที่เปิดฝาด้านนอก อาจมีไอน้ำหยดลงมาจากชุดฝาด้านใน (หากไม่ระวังอาจทำให้เกิดแผลไฟไหม้น้ำร้อนลวกได้)

วิธีใช้ฟังก์ชันต้น

• โปรดดูปริมาณส่วนผสมและวิธีทำอาหารต้น
ใน "ตำราอาหาร" หน้า 19

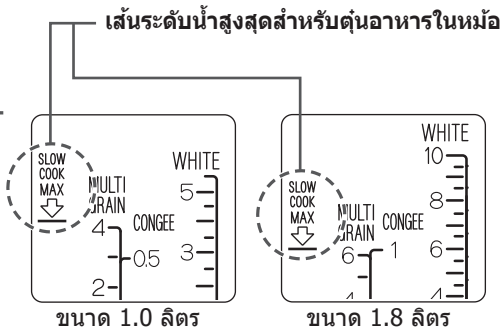
ข้อควรระวัง	เมื่อใช้ฟังก์ชันต้น	- ก่อนการประกอบอาหาร โปรดคนส่วนผสมให้ทั่วเพื่อให้เครื่องปรุงรสเกาะตัวอยู่ที่ส่วนก้นของหม้อใน - โปรดอย่าใส่น้ำร้อนลงในหม้อก่อนการประกอบอาหาร - ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก เช่น ซิวกะ คามาโบโกะ จะพองตัวขึ้นเมื่อถูกความร้อน โปรดอย่าใช้เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร
	เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเคลือบเทฟลอนของหม้อในเป็นรอย	- โปรดอย่าใส่เนื้อติดกระดูกหรือวัตถุดิบที่แข็งในการประกอบอาหาร - โปรดอย่าใช้หม้อในเป็นภาชนะในการเก็บอาหารต้น - โปรดอย่าวางหม้อในบนเตาแก๊สหรืออุ่นด้วยเตาไมโครเวฟ - โปรดอย่าใช้ทัพพีสแตนเลสคนอาหารในหม้อ

1 เตรียมวัตถุดิบ

- โปรดประกอบอาหารโดยใช้ปริมาณส่วนผสมตามที่ระบุใน "ตำราอาหาร"

2 ใส่วัตถุดิบลงในหม้อใน

- หากประกอบอาหารอื่นหรือใช้ปริมาณส่วนผสมที่ไม่ตรงกับใน "ตำราอาหาร" อาจทำให้เกิดการสันจนกระเด็นออกมา และเป็นสาเหตุทำให้เกิดแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวกหรือบาดเจ็บได้
- โปรดอย่าประกอบอาหารประเภทต้นในปริมาณที่เกินเส้นระดับน้ำสูงสุด



3 ใส่หม้อในลงในตัวผลิตภัณฑ์ ติดตั้งชุดฝาदानใน ปิดฝาदानนอก แล้วเสียบปลั๊ก

- โปรดเช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากด้านนอกของหม้อในหรือด้านในของตัวหม้อหุงข้าว และใส่หม้อในเข้าไปในตัวหม้อหุงข้าว
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับปลั๊กให้แน่น
 - เสียบปลั๊กเสียบเข้ากับเต้ารับ

4 เลือกการตั้งค่าโหมดต้นโดยกดปุ่ม

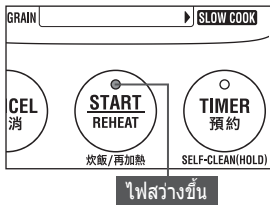
- จอแสดงผลจะแสดงเวลาในการประกอบอาหาร
- เวลาในการประกอบอาหารสามารถเปลี่ยนได้ตั้งแต่ 1 นาที ไปจนถึง 4 ชั่วโมง โดยกด ▲ หรือ ▼ บนปุ่ม "ปรับเวลา" โปรดดูเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารจาก "ตำราอาหาร"

เวลาที่ถูกต้องตั้งจากโรงงาน	ระยะเวลาที่สามารถตั้งค่าได้
1 ชั่วโมง	1 นาที - 4 ชั่วโมง

5 กดปุ่ม

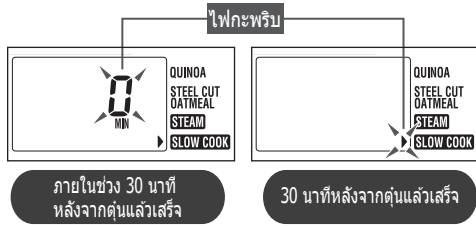
- เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้นและเครื่องจะเริ่มทำการต้น ไฟเริ่มหุง/อุ่นข้าวจะติดขึ้น และส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาคงเหลือจนกว่าจะสำเร็จ

- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบันขณะที่ประกอบอาหารอยู่ ให้กด ▲ หรือ ▼ บนปุ่ม "ปรับเวลา"



6 เมื่อเสียงสัญญาณเตือนการประกอบอาหารเสร็จสิ้น (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น ให้กดปุ่ม เปิดฝาदानนอกและนำอาหารออกจากหม้อใน

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



ข้าวกล้องผสม

การตั้งค่าเมนู:

โหมดข้าวกล้อง

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าวกล้อง.....3 ถ้วย
สะโพกไก่.....80 กรัม
เต้าหู้ (เต้าหู้ทอด).....1 ชิ้น (20 กรัม)
แครอท.....35 กรัม
คอนยัค (บุกญี่ปุ่น).....35 กรัม
โกโบ.....35 กรัม

A)

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

วิธีทำ

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



5 กดปุ่ม "เมนู" แล้วเลือกโหมด "ข้าวกล้อง"

6 กดปุ่ม "เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ"

7 เมื่อหุงข้าวแล้วเสร็จ ให้ช้อนข้าวเพื่อให้อาหารกระจายตัว

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

สลัดปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมควินัวและอะโวคาโด

การตั้งค่าเมนู:

โหมดควินัว

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ควินัว.....2 ถ้วย
เกลือ.....เล็กน้อย
ปลาแซลมอน (ชิ้นที่แช่แล้ว).....2 ชิ้น (250 กรัม)

A)

เกลือ.....เล็กน้อย
พริกไทยดำ.....เล็กน้อย
มะเขือเทศราชินี.....500-600 กรัม
ผักชี.....1/4 ถ้วย (100 กรัม)
ต้นหอม.....10 กรัม
หอมแดง.....1/2 (60 กรัม)

B)

มะนาว (หรือเลมอน).....5 (200 กรัม)
น้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิ้ล.....2 ถ้วย 1/3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก.....2 ถ้วย 1/3 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำ.....ตามรสชาติที่ต้องการ
เกลือ.....ตามรสชาติที่ต้องการ
อะโวคาโด.....1 (150 กรัม)

C)

มะนาว.....เล็กน้อย
เกลือ.....เล็กน้อย
พริกไทยดำ.....เล็กน้อย

วิธีทำ

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



4 ล้างปลาแซลมอนด้วยน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษซับมัน

5 เติมน้ำมัน A ลงบนตัวปลาแซลมอนทั้งสองด้าน

6 ใส่น้ำมันมะกอก (ไม่อยู่ในรายการส่วนผสม) ลงในกระทะที่อุ่นไว้แล้ว จากนั้นใช้ไฟกลางย่างปลาแซลมอนแต่ละด้านประมาณ 5 นาทีจนทั้งสองด้านเปลี่ยนสี

7 เมื่อหุงควินัวเสร็จแล้ว ให้คนควินัวที่หุงสุกแล้วให้เข้ากัน

8 ผ่ามะเขือเทศราชินีครึ่งหนึ่ง แล้วหั่นผักชี ต้นหอม และหอมแดง

9 คั้นน้ำมะนาว ใส่ส่วนผสมในขั้นตอนที่ 7, 8 และส่วนผสมตามรายการ B ลงในชามและผสมให้เข้ากัน ลองชิมรสชาติแล้วเติมเกลือและพริกไทยดำตามต้องการ

10 หั่นอะโวคาโดเป็นชิ้นบางแล้วปรุงรสด้วยส่วนผสมตามรายการ C

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

แอปเปิ้ลขินนามอนและข้าวโอ๊ตแบบหัก

การตั้งค่าเมนู:

โหมดข้าวโอ๊ตแบบหัก

ส่วนผสม (สำหรับ 4 จาน)

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



วิธีทำ

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

7 เมื่อหุงข้าวโอ๊ตแบบหักเสร็จแล้ว ให้คนผสมกับกลิ่นวานิลลาจนข้าวโอ๊ต่วนสวย

8 เติมน้ำส่วนผสมในขั้นตอน 6 และ 7 บนจานแล้วเติมนม ก่อนตกแต่งวอลนัตสับละเอียดในขั้นตอนที่ 4 และแอปเปิ้ลหั่นบาง

* เมื่อเก็บในตู้เย็น หากเก็บ 6 และ 7 แยกกัน จะมีรสชาติดีขึ้น

ซุปรไก่และเห็ดหอม

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

การตั้งค่าเมนู:

โหมดตุ๋น

ส่วนผสม

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



วิธีทำ

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

7 เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบีบ) ดังขึ้น ให้เติมน้ำและส่วนผสมให้เข้ากัน

- หากต้องการทำให้ส่วนผสมมีความเข้มข้นขึ้นโดยใช้แป้งมันฝรั่ง ให้ละลายแป้งมันฝรั่งในน้ำและผสมให้เข้ากัน ปิดฝาด้านนอกเลือกโหมดตุ๋น แล้วกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำเพื่อปรุงต่ออีก 1 นาที

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา • โปรดทำความสะอาดหลังใช้งานทุกครั้ง

ข้อควรระวัง

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



ด้านนอก

เช็ดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง

- หากใช้ผ้าชุบสารเคมีทำความสะอาด ห้ามใช้แรงกดมากเกินไประหว่างเช็ดหรือระวังอย่าให้ตัวเครื่องสัมผัสกับผ้าเป็นเวลานาน (อาจเป็นสาเหตุทำให้ผิวหน้าเป็นรอย เปลี่ยนสี แตก เสื่อม หรือสึกกร่อนได้)

ช่องระบายไอน้ำ → หน้า 21

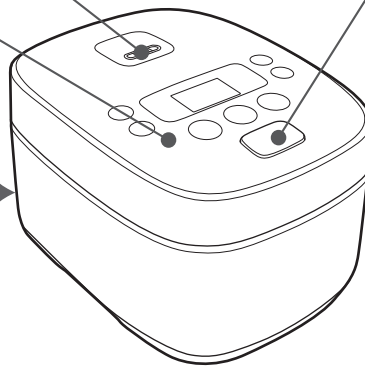
ส่วนควบคุม

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

เต้ารับ

(ด้านหลังของตัวเครื่อง)

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

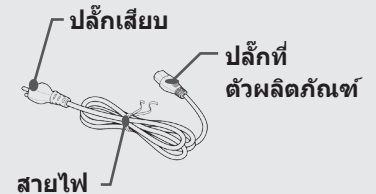


ปุ่มกดเปิด

หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวหรือข้าวสาร เข้าไปอุดตันบริเวณรอบปุ่มเปิดฝา ให้ใช้ไม้หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันเขี่ยออก

- มิฉะนั้นอาจทำให้ฝาด้านนอกเปิดไม่ออก

ใช้ผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง



ช่องระบายไอร้อน (ส่วนล่างของด้านหน้าตัวเครื่อง)

ช่องลมเข้า (ส่วนล่างของด้านหลังตัวเครื่อง)

ทำความสะอาดด้วยเครื่องดูดฝุ่น (เดือนละครั้ง)

- หากใช้หม้อหุงข้าวโดยที่มีฝุ่นหรือวัตถุแปลกปลอมติดอยู่ที่ช่องลมเข้าหรือช่องระบายไอร้อน อาจทำให้อุณหภูมิภายในผลิตภัณฑ์สูงขึ้นอย่างผิดปกติและ เป็นสาเหตุทำให้ผลิตภัณฑ์ชำรุดได้



หม้อใน (→ หน้า 5)/ทัพพี/ถาดสำหรับนึ่ง

ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง และฟองน้ำอ่อน



สารเคลือบบนพื้นผิวด้านในของหม้อ อาจหลุดลอกได้หากพื้นผิวเป็นรอย ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังดังนี้

- โปรดอย่าใช้ฝอยขัด ฝอยขัดโลหะ หรือฝอยขัดในลอน
- โปรดใช้งานอย่างทะนุถนอม อย่าขีดหรือขีดแรง
- หากมีเมล็ดข้าวที่แห้งหรือเศษอาหารอื่นเกาะติดอยู่ ให้แช่น้ำจนนิ่มแล้วล้างออกด้วยฟองน้ำส่วนนุ่ม หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

ถ้วยตวง

ล้างโดยใช้ฟองน้ำนุ่ม ๆ



- หากยังเปรอะเปื้อนอยู่ ให้ล้างด้วยน้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง

ด้านใน

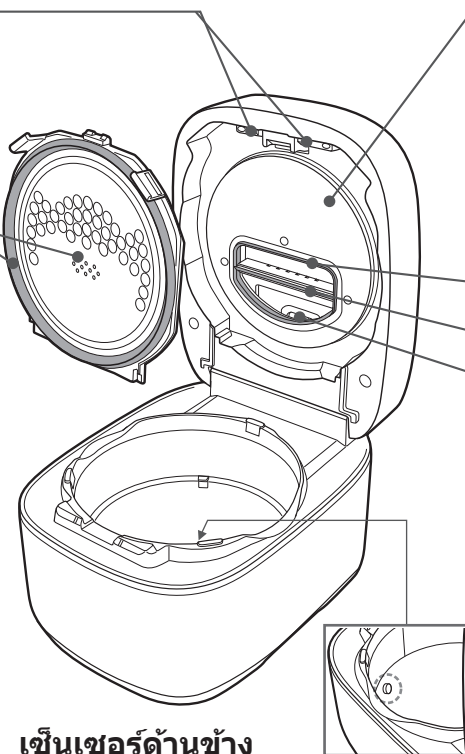
ตะขอกีเยวฝา

เอาข้าวหรือส่วนผสมอื่นออก
โดยใช้ไม้เสียบอาหารที่ทำจากไม้ไฟ

ชุดฝาด้านใน ซีลยางฝาด้านใน

ล้างด้วยฟองน้ำนุ่มชุบน้ำร้อนหรือน้ำเย็น แล้ว
เช็ดให้แห้งสนิท

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



เซ็นเซอร์ด้านข้าง

เช็ดทำความสะอาดโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำบิดให้แห้ง
หากมีสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าวสอยหรือข้าวสาร
ติดอยู่ ให้ใช้ไม้หรืออุปกรณ์ที่มีลักษณะคล้ายกันเขี่ยออก

ด้านในของฝาด้านนอก

ถือฝาด้านนอกให้มั่นคงแล้วเช็ดด้วยผ้านุ่มที่บิดน้ำ
ออกจนหมด

เช็ดเม็อกหรือเมล็ดข้าวที่ติดอยู่บริเวณด้านในของ
ฝาด้านนอกออกให้หมด

- หากปล่อยให้เปื้อนหรือมีหยดน้ำค้างอยู่
อาจทำให้ฝาเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือขึ้นสนิมได้

ซีลยางช่องระบายไอน้ำ

ปะเก็นซีลหลังฝาใน

ช่องระบายไอน้ำ

เช็ดข้าวหรือสิ่งตกค้างที่ติดอยู่ด้านในออกโดยใช้
ผ้านุ่มที่บิดหมาด

หากชิ้นส่วนขนาดเล็กสกปรกเป็นพิเศษ ให้ใช้สาลี่
พนักันหรือวิธีการอื่นเพื่อกำจัดสิ่งสกปรก

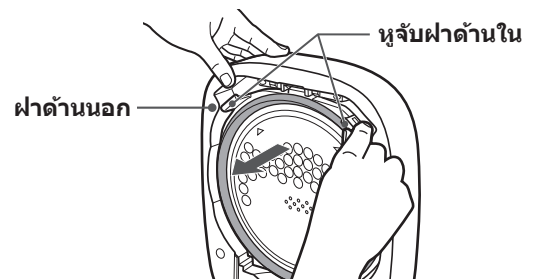


- ตรวจสอบว่ารูในปะเก็นซีลหลังฝาในไม่มี
สิ่งแปลกปลอมอุดกั้นอยู่
- ปะเก็นช่องระบายไอน้ำและปะเก็นซีลฝาด้านใน
ไม่สามารถถอดออกได้

วิธีถอดและติดตั้งชุดฝาด้านใน

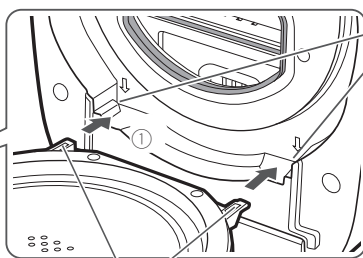
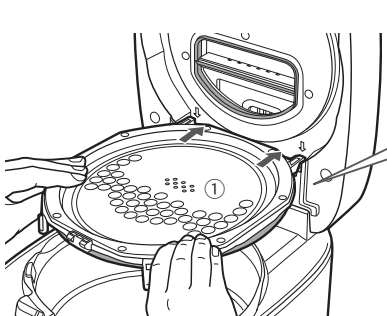
วิธีถอด

ใช้มือจับฝาด้านนอก แล้วดึงตัวจับฝาด้านใน
ไปข้างหน้าเพื่อถอดออก

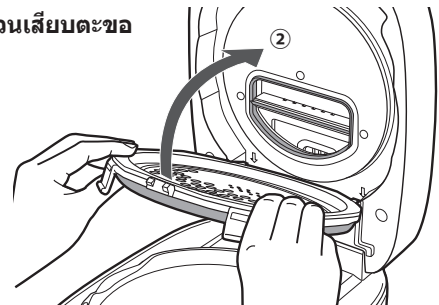


วิธีติดตั้ง

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



อุปกรณ์ยึดของชุดฝาด้านใน



มีต่อในหน้าถัดไป

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา (ต่อ)

ระบบทำความสะอาดตัวเอง (Self-Cleaning to reduce odors)

การทำความสะอาดตัวเองโดยใช้วิธีการที่อธิบายไว้ด้านล่างสามารถลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้
• อย่างไรก็ตาม กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์บางกลิ่นก็ไม่สามารถกำจัดได้อย่างหมดจด

1 เสียบสายไฟ

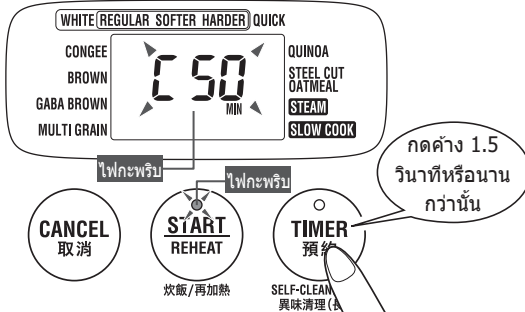
→ ดูหน้า 8 "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4"

2 เติมน้ำลงในหม้อใน แล้วปิดฝาด้านนอก

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

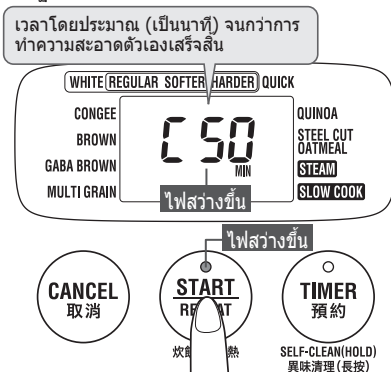
3 กดปุ่ม ค้างไว้ (1.5 วินาทีหรือนานกว่านั้น)

จอแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นการแสดงผลระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ



4 กดปุ่ม

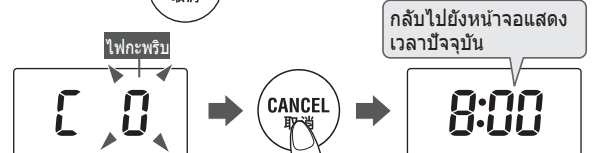
เสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) จะดังขึ้น และหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
เวลาโดยประมาณ (ในหน่วยนาที) จนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นจะปรากฏบนจอแสดงผล



เวลาทำความสะอาดตัวเองโดยประมาณ ประมาณ 50 นาที

- ตารางด้านบนบันทึกข้อมูลจากการทดสอบด้วยแรงดันไฟฟ้า 220-230V อุณหภูมิห้อง 20 °C และอุณหภูมิมีน้ำ 18 °C
- เวลาที่คงเหลือจนกว่าจะทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นเป็นเวลาโดยประมาณซึ่งอาจต่างจากเวลาที่ใช้จริง เวลาที่เกิดขึ้นจริงสำหรับการทำความสะอาดตัวเองอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น อุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิ น้ำ แรงดันไฟฟ้า และปริมาณน้ำ
- หม้อหุงข้าวจะทำการปรับเปลี่ยนเวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้น และเวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นอาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงโดยฉับพลันระหว่างกระบวนการนี้
- หากต้องการทราบเวลาปัจจุบัน ให้กดปุ่ม  หรือ  แล้วหน้าจอแสดงผลจะเปลี่ยน

5 เมื่อเสียงสัญญาณเตือน (เสียงบี๊บ) ดังขึ้น และจอแสดงผลกะพริบตัวเลข "0" ให้กดปุ่ม



- หากไม่ได้กดปุ่มยกเลิก หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊บทุก ๆ 30 นาทีเพื่อแจ้งเตือน

6 รอให้ตัวเครื่องเย็นลงก่อนค่อยทำความสะอาดหม้อหุงข้าว

ภายในจะยังคงร้อนอยู่ อย่าสัมผัสน้ำร้อนทั้งหลังจากที่ตัวเครื่องเย็นลงแล้ว จากนั้นจึงทำความสะอาดหม้อหุงข้าว
• โปรดเปิดฝาด้านนอกและใส่ในถังที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก

หากต้องการยกเลิกการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติก่อนที่ระบบจะทำงานเสร็จสิ้น...

กดปุ่ม "ยกเลิก"

ไฟเริ่มหุง/อุ่นจะดับลง และหน้าจอจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

หากยังคงได้กลิ่นแม้จะทำความสะอาดตัวเองแล้ว...

- โปรดทำการทำความสะอาดตัวเองอีกครั้ง เมื่อทำความสะอาดตัวเองหลายครั้งติดต่อกัน ให้เติมน้ำลงในหม้อในใหม่และปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงโดยเปิดฝาด้านนอกไว้อย่างน้อย 45 นาทีก่อนเริ่มใช้งาน การระบบทำความสะอาดตัวเองโดยไม่ปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดหรือใช้เวลาทำความสะอาดนานขึ้น (สูงสุดประมาณ 60 นาที) นอกจากนี้ เวลาโดยประมาณจนกระทั่งการทำความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้นอาจไม่ปรากฏบนหน้าจอในกรณีนี้
- การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติจะช่วยลดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ได้ อย่างไรก็ตาม กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์บางกลิ่นก็ไม่สามารถกำจัดได้อย่างหมดจด

ข้อสำคัญ

- ห้ามใช้งานระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติเมื่อไม่มีน้ำอยู่ในหม้อใน
- ห้ามใส่วัตถุอื่นใดนอกเหนือจากน้ำ (เช่น ผงซักฟอก) ลงไปในหม้อใน
- ขณะที่หม้อหุงข้าวกำลังทำความสะอาดตัวเอง ห้ามเติมน้ำเกินปริมาณที่กำหนด (ขีดบอกระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวขาว "1" ในรุ่น 1.0 ลิตร หรือขีดบอกระดับน้ำสำหรับการหุงข้าวขาว "2" ในรุ่น 1.8 ลิตร) (การเติมน้ำมากเกินไปอาจทำให้ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติทำงานไม่ถูกต้อง)
- ใ้รอจนกว่าอุณหภูมิของหม้อหุงข้าวจะเย็นลงก่อนจะทำความสะอาดตัวเอง
- หลังจากทำความสะอาดตัวเองแล้ว หากเปิดฝาด้านนอกในขณะที่หม้อในหม้อยังร้อนอยู่ จะเกิดไอรอนจำนวนมาก ระวังไอน้ำลวก

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด

• โปรดตรวจสอบวิธีการแก้ไขตามคำแนะนำด้านล่างนี้ก่อนติดต่อสอบถามศูนย์บริการ

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
การหุงข้าว/การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	ข้าวแข็งหรือนิ่มเกินไป	• โปรดเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำเล็กน้อย (1-2 มม.) จากเส้นระดับน้ำตามความพึงพอใจ • หากหม้อหุงข้าวไม่ได้วางอยู่บนพื้นผิวเรียบ ข้าวที่หุงออกมาอาจแข็งหรือนิ่มกว่าปกติ เนื่องจากระดับน้ำที่ใช้หุงข้าวไม่เสมอกัน • ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามยี่ห้อหรือตราผลิตภัณฑ์ของข้าว แหล่งผลิต และระยะเวลาการเก็บรักษา (ข้าวใหม่/ข้าวเก่า) • ความแข็งของข้าวอาจแตกต่างกันไปตามอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิน้ำ • การหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้าอาจทำให้ข้าวเหนียวกว่าปกติ • การหุงข้าวโดยใช้เมนู “หุงด่วน” อาจทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งได้ → โปรดลองใช้การตั้งค่านูหุงข้าวขาว • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป • ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ • ได้ชูปหน้าข้าวทันทีหลังหุงสุกหรือไม่ → โปรดชูปหน้าข้าวให้ทั่วทันทีที่หุงสุก • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ส่วนก้นของหม้อใน หรือเซ็นเซอร์ด้านข้างหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ด้านในตัวผลิตภัณฑ์ หรือชุดฝาด้านในหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด
	ข้าวใหม่เกรียม	• มีน้ำหรือสิ่งแปลกปลอม เช่น เมล็ดข้าว (ที่สุกหรือไม่สุก) ติดอยู่ที่ส่วนก้นของหม้อใน หรือเซ็นเซอร์ด้านข้างหรือไม่ → โปรดเช็ดออกให้สะอาด • หากแช่ข้าวในน้ำเป็นเวลานานหรือหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา เยื่อข้าวอาจเกาะที่ก้นหม้อทำให้เกิดการไหม้เกรียมได้ง่ายขึ้น • ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกไม่เรียบเสมอกัน	• ผิวหน้าของข้าวที่หุงสุกอาจไม่เรียบเสมอกัน เนื่องจากการกระจายความร้อนระหว่างหุงข้าว • ได้เกลี่ยข้าวให้ผิวหน้าเสมอกันก่อนหุงหรือไม่ • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในและหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
	ข้าวล้นออกมาระหว่างที่หุง	• เลือกเมนูหรือใส่น้ำในปริมาณที่ผิดหรือไม่ → หน้า 10 • เมื่อประกอบอาหารโดยใช้โหมดโจ๊ก ครีมน้ำ หรือข้าวโอ๊ตแบบหัก ส่วนผสมต่าง ๆ อาจจะทำให้เกิดน้ำล้นออกมา ดังนั้นโปรดเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม → ดูหัวข้อ “โปรดระวังน้ำล้นออกมา” ในหน้า 9 • ข้าวข้าวไม่เพียงพอ ทำให้เหลือเยื่อข้าวอยู่มาก • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป • มีสิ่งแปลกปลอมอยู่ในปะเก็นช่องระบายไอน้ำหรือปะเก็นซีลหลังฝาในหรือไม่
	ไม่สามารถเริ่มต้นการประกอบอาหารได้ (นิ่ง ตุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติหรือปุ่มไม่ตอบสนอง	• โปรดตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับเรียบร้อยแล้วหรือไม่ • ปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์หลุดออกจากเต้ารับหรือไม่ • มีคำว่า “E01” หรือ “E02” ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → หน้า 26 • ใส่หม้อในถูกต้องหรือไม่ → ตั้งหม้อในให้ถูกต้อง • ไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นสว่างอยู่หรือไม่ → โปรดกดปุ่ม “ยกเลิก” แล้วกดปุ่ม “เริ่มหุง/อุ่นซ้ำ” อีกครั้ง • ได้กดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำหลังจากเลือกโหมดการประกอบอาหาร (นิ่ง ตุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติบนหน้าจอแสดงผลหรือไม่ → ต้องกดปุ่มเริ่มหุง/อุ่นซ้ำเพื่อเริ่มต้นการประกอบอาหาร (นิ่ง ตุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
	ไอน้ำรั่วออกจากช่องระหว่างฝาด้านนอกและตัวผลิตภัณฑ์	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดฝาด้านในไม่เกิดการเปลี่ยนรูปจากการตกหล่นและซีลยางฝาด้านในไม่ขาดเสียหาย • ซีลยางฝาด้านในเปราะหรือไหม้ → หากเปราะไหม้ โปรดทำความสะอาด • โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในไม่เกิดการเปลี่ยนรูป
การหุงข้าว/การอุ่น/การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	ได้ยินเสียงดังระหว่างการประกอบอาหาร (นิ่ง ตุ่น) การอุ่นหรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ	• เสียงที่เกิดขึ้นคือเสียงจากไมโครโพรเซสเซอร์ (MICOM) ที่กำลังปรับระดับความร้อนของหม้อหุงข้าว • เสียงหมุนคือเสียงจากพัดลมภายในที่กำลังทำงานเพื่อระบายความร้อนส่วนเกิน
	ฟังก์ชันอุ่นซ้ำไม่ทำงาน	• โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟแสดงสถานะในโหมดอุ่นไม่ได้ดับอยู่ → หน้า 13
	เกิดการควบแน่นบนชุดฝาด้านใน	• ได้ชูปหน้าข้าวทันทีหลังจากหุงเสร็จ (เพื่อไล่ไอน้ำส่วนเกินออกไป) หรือไม่ • ได้ปิดโหมดอุ่นหรือถอดปลั๊กไฟหรือปลั๊กอุปกรณ์หรือไม่ • อาจสังเกตเห็นการสะสมเป็นมันขึ้นอยู่กับชนิดของข้าวที่หุงและอุณหภูมิห้อง → การสะสมดังกล่าวไม่ได้แสดงถึงการทำงานที่ผิดปกติ สามารถเช็ดออกได้อย่างง่ายดาย

การแก้ไขเมื่อเกิดการชำรุด (ต่อ)

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

ความผิดปกติ		สาเหตุ/สิ่งที่ควรตรวจสอบ
โหมดุ้น	อาหารโหมดุ้น สกปรกไม่ทั่วถึง	- อาจใช้เวลาในการดันน้อยเกินไป → โปรดตั้งเวลาตามที่ระบุไว้ในตำราอาหาร ในกรณีที่ตั้งเวลาตามที่ระบุแล้วแต่ยังดันออกมาได้ไม่ดีเท่าที่ควร โปรดปรับเวลาโดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” → หน้า 17 - วัดปริมาณวัตถุดิบถูกต้องหรือไม่ → หากวัดปริมาณวัตถุดิบไม่ถูกต้อง อาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการล้นออกมาหรือไม่สุกได้ - โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่เกิดการเปลี่ยนรูป → หากหม้อในเกิดการเปลี่ยนรูป อาจเป็นสาเหตุทำให้วัตถุดิบติดหม้อ ดันไม่สุก หรือดันได้ไม่ดี
	ไม่สามารถใช้ โหมดุ้นได้	ได้เลือกการตั้งค่าโหมดุ้นหรือไม่ → หน้า 17
อื่น ๆ	จอแสดงผล (จอ LCD) ดูปนั่ว	- จอแสดงผลอาจขุ่นมัวเมื่อไม่ได้ใช้งานหม้อหุงข้าวเป็นเวลานาน หรือเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในสภาพแวดล้อมโดยรอบ - เช็ดด้านนอกของหม้อในให้แห้งก่อนนำไปใส่ในตู้เครื่องหรือไม่ → หลังจากล้างข้าวหรือหม้อใน หากพื้นผิวด้านนอกของหม้อเปียกเมื่อวางลงในตู้เครื่อง น้ำอาจเข้าไปในตัวเครื่องและทำให้เกิดการทำงานผิดปกติหรือจอแสดงผลขุ่นมัว - จอแสดงผลที่ขุ่นมัวจะหายไปเมื่อประกอบอาหารหรืออุ่นข้าวหรือไม่ → หากจอแสดงผลที่ขุ่นมัวหายไปเมื่อประกอบอาหารหรืออุ่นข้าว อาจเกิดจากการความแน่นที่เกิดจากความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างด้านในของตู้เครื่องกับอุณหภูมิห้อง สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ต่อไปได้ เนื่องจากจอแสดงผลจะชัดเจนขึ้นหลังจากการหุงข้าวหลายครั้ง หากจอแสดงผลขุ่นมัวมากขึ้นหรือมีน้ำสะสมหลังจากใช้งานหลายครั้ง อาจมีน้ำเข้าไปในตัวเครื่อง จำเป็นต้องมีการตรวจสอบและซ่อมแซมหากเกิดเหตุการณ์ดังกล่าวขึ้น โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์หม้อหุงข้าว
	เปิดฝาด้านนอก ไม่ได้	หากกดตรงขอบของปุ่มกด อาจเปิดฝาด้านนอกได้ยาก โปรดกดลงตรงกลางปุ่ม
	ปิดฝาด้านนอก ไม่ได้	ติดตั้งชุดฝาด้านในอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ → โครงสร้างนี้ถูกออกแบบมาเพื่อความปลอดภัย โดยหากยังไม่ได้ติดตั้งชุดฝาด้านในจะไม่สามารถปิดฝาด้านนอกได้ ซึ่งไม่ใช่อาการชำรุดแต่ประการใด
	ฝาด้านนอกเปิดระหว่างการประกอบอาหาร (นึ่ง ดุ่น) หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาด ตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน	ปิดฝาด้านนอกแน่นสนิทแล้วหรือไม่ → อย่าลืมปิดฝาด้านนอกจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิกปิด
	เมล็ดใส่น้ำและข้าวลงไป ในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์ โดยตรง	หากใส่ข้าวและน้ำลงในตัวผลิตภัณฑ์โดยตรง ไม่ใส่ลงในหม้อในก่อน อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการชำรุดได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์
	มีกลิ่นยาง เช่น พลาสติก	เมื่อเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ครั้งแรก อาจมีกลิ่นยาง เช่น กลิ่นพลาสติก เป็นต้น แต่กลิ่นจะลดลงไปตามการใช้งาน หากรู้สึกกังวลกลิ่นเหล่านี้ โปรดดูที่หัวข้อ “การทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ” ในหน้า 22
	กรณีเครื่องดับ	ระหว่างการประกอบอาหาร (นึ่ง ดุ่น) หรือในขณะที่ระบบทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติกำลังทำงาน หากใช้งานอุปกรณ์หลายชนิดในเวลาเดียวกัน อาจทำให้เบรกเกอร์ตัดเนื่องจากกำลังไฟเกินที่กำหนด → หากใช้หม้อหุงข้าวกับเตารีดที่ใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ให้ถอดปลั๊กออกก่อนยกเบรกเกอร์ขึ้นอีกครั้ง หากไฟฟ้ากลับมาใช้ได้ภายใน 10 นาที หม้อหุงข้าวจะกลับมาหุงต่อหรือทำความสะอาดตัวเองโดยอัตโนมัติ
	ไม่ปรากฏเวลาโดยประมาณ จนกว่าข้าวจะสุกหรือการทำ ความสะอาดตัวเองเสร็จสิ้น	หากประกอบอาหาร (นึ่ง ดุ่น) หรือทำความสะอาดตัวเองติดต่อกัน เวลาโดยประมาณจะไม่แสดงจนกว่าตัวเครื่องจะเย็นลง แต่การหุงข้าว (นึ่ง ดุ่น) หรือการทำความสะอาดตัวเองจะเริ่มต้นขึ้น ซึ่งไม่ได้เป็นการทำงานที่ผิดปกติแต่อย่างใด
	การเกิดประกายไฟจาก ปลั๊กไฟ	อาจมีประกายไฟเมื่อเสียบหรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ อาการนี้เกิดขึ้นโดยทั่วไปสำหรับหม้อหุงข้าวชนิดความร้อนเหนียวและไม่ได้แสดงถึงการทำงานผิดปกติ
	มีรอยเปื้อนสีน้ำตาลคล้าย สนิมติดอยู่ด้านในของฝาด้านนอก หรือชุดฝาด้านใน	หากมีคราบ เช่น เมื่อข้าว ฯลฯ ติดอยู่ที่ด้านนอกหรือชุดฝาด้านใน จนทำให้มีสีเปลี่ยนไป โปรดทำความสะอาดให้เรียบร้อย → หน้า 21

รหัสข้อผิดพลาดและความหมาย

หากวิธีการแก้ไขด้านล่างนี้ใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

จอแสดงผล	สาเหตุ (สิ่งที่ควรตรวจสอบ)
E 06	ในกรณีที่แรงดันไฟฟ้าผิดปกติ เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อป้องกันการชำรุด → ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ผิดปกติของเต้ารับอีกครั้งว่าสอดคล้องกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้กับหม้อหุงข้าวหรือไม่ หากไม่สอดคล้อง ให้ใช้เต้ารับอื่น
H 01 H 02	เซ็นเซอร์ฝาหรือเซ็นเซอร์ตรงกลางมีความร้อนสูง → กดปุ่ม "ยกเลิก" แล้วเปิดฝาด้านนอกทิ้งไว้ให้เย็นอย่างน้อย 45 นาที (ระวังอย่าให้เป็นแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก) หากต้องการทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว ดูหัวข้อ "เคล็ดลับ" ในหน้า 9
H 04	ไม่ได้ใส่หม้อใน → วางหม้อในให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
7:00 กะพริบ	หากเกิดการกะพริบของ 7:00 บนจอแสดงผล ให้รีเซ็ตเวลา → หน้า 7 หากประกอบอาหาร (โหมดนึ่ง โหมดตุ๋น) หรือใช้โหมดทำความสะอาดตัวเองโดยไม่ได้นัดตั้งเวลาไว้ (จอแสดงผลกะพริบเป็นเวลา 7:00) จอแสดงผลจะไม่แสดงเวลาปัจจุบันในระหว่างการประกอบอาหาร (โหมดนึ่ง โหมดตุ๋น) โหมดอุ่นหรือการทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ
จอแสดงผลดับลงเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับหรือถอดปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ออกจากเต้าเสียบ	ถ่านลิเทียมภายในหมด การแสดงผลจะดับลงและการบันทึก (เวลาปัจจุบัน การตั้งค่าเมนู และการตั้งค่าการอุ่น) จะถูกลบเมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ หรือเมื่อถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากเต้ารับ แต่เมื่อเสียบปลั๊กและปรับเวลาอีกครั้งจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อเปลี่ยนถ่านลิเทียม (โดยมีค่าใช้จ่าย)
การแสดงผลแปลกไป	ถอดสายไฟออกแล้วเสียบใหม่อีกครั้ง (หากเกิดการกะพริบของ 7:00 บนจอแสดงผล โปรดรีเซ็ตเวลา) → หน้า 7
E 01 E 02 E 07	ปิ้งข้าวมีจุดชำรุด → โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง...
เปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

ขึ้นอยู่กับภูมิภาคและสภาพแวดล้อมที่ใช้งาน อุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นอาจลดต่ำลงทำให้ข้าวมีกลิ่น หรือเมื่ออุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นสูงขึ้นก็อาจเป็นสาเหตุทำให้ข้าวเปลี่ยนสีหรือแห้งได้เช่นกัน หากข้าวมีกลิ่น เปลี่ยนสี หรือแห้ง โปรดลองเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- "อุ่นปกติ" และ "อุ่นต่อเนื่อง" จะเปลี่ยนพร้อมกัน
- วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

1 ใส่หม้อในแล้วเสียบปลั๊ก

→ ดูหัวข้อ "วิธีหุงข้าวโดยพื้นฐาน 4" ในหน้า 8

7:00

แสดงเวลาปัจจุบัน

2 กดปุ่ม MENU 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

กดค้าง 3 วินาทีหรือนานกว่านั้น

เสียงบี๊บจะดังขึ้น 3 ครั้ง และค่าที่ตั้งอยู่ปัจจุบันจะกะพริบ (การตั้งค่าเริ่มต้นคือ "0")

3 กด ▲ หรือ ▼ เพื่อตั้งอุณหภูมิ

เมื่อกดปุ่ม ▲ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ ➡ และ

เมื่อกดปุ่ม ▼ การตั้งค่าจะเปลี่ยนไปตามทิศทางของ ➡

ช่วงการปรับอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่น

-3 -2 -1 0 1 2 3

ต่ำ ← ค่าเริ่มต้น → สูง

1 2 3

0 -1 -2 -3

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

4 กดปุ่ม MENU

เมื่อตัวเลขอุณหภูมิที่ตั้งค่าติดสว่างและเสียงบี๊บดังขึ้น 3 ครั้ง จึงถือว่าการตั้งค่าเสร็จสมบูรณ์

หลังจากเสร็จสิ้นการตั้งค่า และเสียงบี๊บหยุดลงแล้ว จอแสดงผลจะกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน

3

7:00

โปรดทราบ

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

หากเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอุ่นแล้วยังไม่ดีขึ้น โปรดเปลี่ยนการตั้งค่ากลับไปเป็นค่าเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนการตั้งค่าอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเปลี่ยนสี ข้าวแห้ง หรือมีกลิ่นได้

26

การเปลี่ยน/ซื้อชิ้นส่วน

- หากชิ้นส่วนใดได้รับความเสียหาย ให้เปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่ (มีค่าใช้จ่าย)
- เมื่อเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ โปรดตรวจสอบหมายเลขรุ่นและซื้อชิ้นส่วนก่อนติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์

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

ข้อมูลจำเพาะ

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

- กำลังไฟที่ใช้ในขณะอุ่นโดยเฉลี่ยจะคำนวณจากหม้อหุงข้าวขณะตั้งสูงสุดและอุณหภูมิห้องอยู่ที่ 20°C
- อาจไม่สามารถรับประกันประสิทธิภาพการใช้งานตามที่กำหนดในบางภูมิภาค (บางเขาส่ง พื้นที่ที่หนาวจัด) โปรดหลีกเลี่ยงการใช้งานในสถานที่เหล่านี้
- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์ในภูมิภาคที่ใช้แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟหรือความถี่กำลังไฟฟ้าที่แตกต่างกันออกไป
- (*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



การรับประกัน

กรณีที่ใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องตามคำแนะนำที่ระบุในคู่มือใช้งานและบนตัวผลิตภัณฑ์ แต่เกิดการทำงานผิดปกติและยังอยู่ในระยะเวลารับประกัน ทางบริษัทจะซ่อมผลิตภัณฑ์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายตามรายละเอียดด้านล่างนี้

【การรับประกัน】

- ระยะเวลารับประกัน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ซื้อผลิตภัณฑ์ (ไม่รวมถึงชิ้นส่วนสิ้นเปลือง)
- หากต้องการซ่อมผลิตภัณฑ์ที่ยังอยู่ในระยะเวลารับประกันโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย จำเป็นต้องแสดงใบรับประกันตัวจริง และใบเสร็จรับเงินอย่างเป็นทางการ (หากเอกสารอย่างใดอย่างหนึ่งไม่ครบ จะถือว่าผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้การรับประกัน และจะมีค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม)
- โปรดตรวจสอบว่าข้อมูลในเอกสารกรอกอย่างถูกต้องเมื่อท่านซื้อผลิตภัณฑ์
- ใบรับประกันนี้ไม่สามารถออกให้ใหม่ได้ ดังนั้น โปรดเก็บรักษาในที่ที่ปลอดภัยเพื่อป้องกันการสูญหาย
- การรับประกันผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามรายละเอียดที่ระบุในเอกสารรับประกันนี้
- ผลิตภัณฑ์จะได้รับการซ่อมแซมที่ศูนย์บริการที่บริษัทโซจิรุชิกำหนด บริษัทโซจิรุชิจะไม่ออกค่าใช้จ่ายสำหรับค่าส่งในกรณีที่ส่งผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์ หรือค่าเดินทางในกรณีที่ลูกค้านำผลิตภัณฑ์ไปส่งที่ศูนย์บริการ
- การรับประกันจะไม่ครอบคลุมถึงรายละเอียดอื่นๆที่ไม่ได้ระบุอยู่ในใบประกัน รวมไปถึงข้อรับประกันโดยปริยายซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อเชิงพาณิชย์หรือจุดประสงค์อื่น โดยบริษัทโซจิรุชิจะไม่รับผิดชอบกรณีที่เกิดความเสียหายโดยอ้อม ความเสียหายสืบเนื่อง ความเสียหายพิเศษหรือการสูญเสียผลประโยชน์ของลูกค้า
- ผลิตภัณฑ์จะได้รับการซ่อมแซมอย่างรวดเร็วที่สุด แต่อาจมีกรณีที่ระยะเวลาในการซ่อมแซมเนื่องจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น ชิ้นส่วนที่จำเป็นต้องใช้ในการซ่อมแซมขาดสต็อก และต้องนำส่งชิ้นส่วนนั้นจากโรงงานต่างประเทศ โดยบริษัทโซจิรุชิและศูนย์บริการจะไม่รับผิดชอบการให้บริการซ่อมแซมในกรณีที่ไม่สามารถซ่อมแซมได้อันเนื่องมาจากสถานการณ์ที่ไม่สามารถคาดการณ์ล่วงหน้า เช่น การไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าชิ้นส่วนที่จำเป็นต้องใช้ในการซ่อมแซม
- แม้จะอยู่ในระยะเวลารับประกันผลิตภัณฑ์ก็ตาม บริษัทโซจิรุชิอาจปฏิเสธการซ่อมแซมเนื่องจากสิ้นสุดระยะเวลาการเก็บชิ้นส่วนที่ใช้ในการซ่อมแซมไว้ในสต็อกหลังจากการเลิกผลิตตัวผลิตภัณฑ์ตามการกำหนดของบริษัทโซจิรุชิ
- การรับประกันนี้มีผลในประเทศไทยเท่านั้น

【เงื่อนไขการรับประกัน】

การซ่อมแซมอาจมีค่าใช้จ่ายแม้จะอยู่ในระยะเวลารับประกัน ในกรณีต่อไปนี้

- การทำงานผิดปกติและการชำรุดที่เกิดจากการใช้งานหรือเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ไม่ถูกต้องตามคู่มือใช้งาน
- การทำงานผิดปกติและการชำรุดที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง การดัดแปลง หรือซ่อมแซมโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต
- การทำงานผิดปกติและการชำรุดที่เกิดจากการขนส่ง เคลื่อนย้าย หรือตกหล่นหลังการซื้อผลิตภัณฑ์
- การทำงานผิดปกติและการชำรุดที่เกิดจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น เพลิงไหม้ แผ่นดินไหว น้ำท่วม ฟ้าผ่า ภัยพิบัติทางธรรมชาติอื่น ๆ มลพิษ แผลง ก๊าซ แรงดันไฟฟ้าที่ผิดปกติ และการใช้งานแหล่งจ่ายไฟ (แรงดันไฟฟ้าและความถี่) นอกเหนือที่กำหนด
- การทำงานผิดปกติและการชำรุดที่เกิดจากการใช้งานนอกเหนือจากครัวเรือน
- การทำงานผิดปกติและการชำรุดที่เกิดจากการติดตั้งผลิตภัณฑ์ในพาหนะ เช่น รถ หรือเรือ
- การไม่แสดงใบรับประกันตัวจริง และใบเสร็จรับเงินอย่างเป็นทางการพร้อมกัน หรือมีการระบุข้อมูลที่ไม่ถูกต้องในเอกสารดังกล่าว
- การเปลี่ยนชิ้นส่วนสิ้นเปลือง หรือชิ้นส่วนที่ใกล้เคียง
- กรณีที่ซ่อมแซมที่อื่นที่ไม่ใช่ศูนย์บริการที่บริษัทโซจิรุชิกำหนด

【การจัดการข้อมูลส่วนบุคคล】

โปรดทราบว่าบริษัทโซจิรุชิอาจใช้ข้อมูลส่วนบุคคลที่ได้รับจากลูกค้าในกิจกรรมบริการหลังการขายสำหรับผลิตภัณฑ์โซจิรุชิ

บริษัท โซจิรุชิ เอสอี เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด

เลขที่ 1828 อาคารสหมูเนี่ยน 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