

หม้อหุงข้าวระบบฟิชชี คอนโทรล
คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ

รุ่น : RZ-D10GF / RZ-D18GF

เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



กุ้งนึ่งซีอิ๊ว



ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว	4

ก่อนเริ่มหุงข้าว

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย.....	5
การเตรียมการหุง.....	6

การใช้งาน

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวกล้อง/ข้าวผสมข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว)	7
วิธีการหุงพร้อมนึ่ง	8
วิธีการอบเค้ก	9
วิธีการตุ๋น	10
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า	11
วิธีการนึ่ง	12
การทำความสะอาด	13
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น	14

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว	15
ไก่เซียงไฮ้	15
ปูนึ่งแบบผัดพริก	16
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	16
เต้าหู้น้ำแดง	17
กาโต กาโต	17
ไข่ตุ๋นกุ้ง	18
ปลาช่อนต้มเค็ม	18
ผัดเขียวหวานไก่	19
ผัดผักรวมมิตร	19

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด	20
สตูซี่โครกหมู	20
ข้าวผัดมันกุ้ง	21
กระเพาะปลาน้ำแดง.....	21



ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ	22
--------------------	----

- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งาน เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง เมื่ออ่านแล้ว โปรดเก็บไว้ในที่ที่สะดวกต่อการนำกลับมาอ่านซ้ำในอนาคต

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในเชิงอุตสาหกรรม

 คำเตือน	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดอันตรายถึงชีวิตหรือการบาดเจ็บ
 ข้อควรระวัง	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดความเสียหายเล็กน้อยหรือบาดเจ็บไม่รุนแรง กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือทรัพย์สิน

เกี่ยวกับสัญลักษณ์ต่างๆ

สัญลักษณ์ต่างๆที่แสดงเหล่านี้ อธิบายถึงระดับความเสียหายและอันตรายเมื่อละเลยต่อข้อควรระวังต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานก่อนการใช้งาน เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายกับคุณหรือทรัพย์สิน

 คำเตือน	
<p>มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้จากสิ่งที่อยู่ภายในหม้อหุงข้าว หากเปิดฝาดูโดยทันที เพื่อให้แน่ใจว่าปิดฝาสนิท โปรดกดตรงกลางด้านหน้าของฝาจนกระทั่งได้ยินเสียง “คลิก”</p> <p>ไม่ควรใช้หม้อหุงข้าวนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นๆ นอกเสียจากการหุงข้าว และปรุงอาหารตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและคู่มือการทำอาหาร</p>	<p> ห้ามถอดหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ของผลิตภัณฑ์นี้</p> <p>การใช้บริการต่างๆ อาทิ การซ่อม ควรใช้บริการจากตัวแทนผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากทางบริษัทฯ</p> <p>เพราะอาจเกิดอันตรายจากเพลิงไหม้ ไฟดูด หรือผิวหนังพุพองได้</p> <p>เมื่อต้องการใช้บริการ ให้ติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อสินค้า หรือแผนกบริการลูกค้าของบริษัทฯ</p> <p> ห้ามแยกชิ้นส่วน</p>
<p>อย่าพยายามใช้สายไฟ เข็ม ลวด หรือวัตถุโลหะใดๆ กับผลิตภัณฑ์นี้</p> <p>เพราะอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด หรือเป็นอันตรายเนื่องจากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ</p>	<p> เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใช้กับปลั๊กไฟ 5A ขึ้นไป และควรเสียบแยกเพียงอุปกรณ์เดียว</p> <p>หากเสียบปลั๊กร่วมกับอุปกรณ์อื่น อาจทำให้เกิดความร้อนสูงผิดปกติ และเกิดเพลิงไหม้เป็นอันตรายได้</p> <p></p>
<p>เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็กเสมอ</p> <p>เพราะอาจเกิดไฟดูด หรือการบาดเจ็บอื่นๆ ได้</p>	<p> ดูแลปลั๊กไฟให้สะอาด</p> <p>มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ได้</p> <p></p>
<p>อย่าใช้งาน เมื่อพบว่าสายไฟหรือปลั๊กชำรุด</p> <p>เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดเพลิงไหม้ได้</p>	<p> ตรวจสอบว่าปลั๊กเสียบแน่นสนิทกับเต้าเสียบดีหรือไม่</p> <p>มิฉะนั้นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน หรือเพลิงไหม้ได้</p> <p></p>
<p>อย่าทำให้สายไฟเกิดความเสียหายไม่ว่าในกรณีใดๆ และไม่ควรวางสายไว้ติดกับแหล่งกำเนิดความร้อน</p> <p>สายที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟดูด หรือเพลิงไหม้ได้</p>	<p> เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่เป็นไฟฟ้ากระแสสลับและมีแรงดัน 220 โวลต์เท่านั้น</p> <p>มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูด หรือเพลิงไหม้ได้</p> <p></p>
<p>ห้ามเปิดฝาดูหม้อในขณะที่เครื่องกำลังหุงข้าวอยู่</p> <p>เพราะผิวหนังอาจเกิดแผลไหม้พุพองจากไอน้ำได้</p>	<p> หลีกเลี่ยงการนำตัวหม้อหุงข้าวลงไปแช่ในน้ำ หรือเทน้ำลงในส่วนต่างๆ ของตัวเครื่อง</p> <p>เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นอันตรายได้</p> <p> อย่าให้ถูกน้ำ</p>
<p>เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถใช้กับบุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีศักยภาพร่างกาย จิตใจ และระบบประสาทไม่สมบูรณ์ หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์ ถ้าไม่เช่นนั้นต้องอยู่ในการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากผู้ที่สามารถรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลที่มีความบกพร่องดังกล่าวได้</p> <p>ต้องให้แน่ใจว่ามีผู้ควบคุมดูแล เพื่อไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า</p>	<p> หลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก</p> <p>เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดถึงแก่ชีวิตได้</p> <p> ไม่ควรงานขณะมือเปียก</p> <p> ห้ามจับช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน</p> <p>เพราะอาจทำให้ผิวไหม้</p> <p>เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก</p> <p> ห้ามจับ</p>

สัญลักษณ์









สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่นอกในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

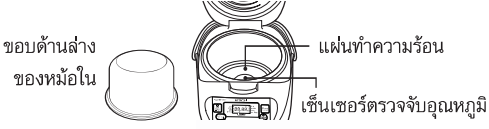


สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่นอกในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



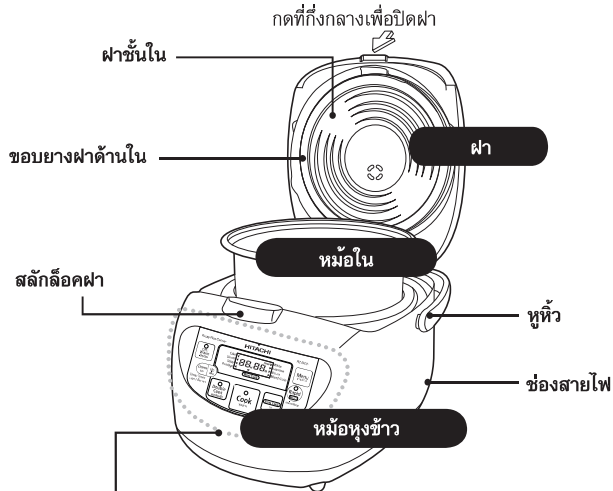
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่นอกในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

⚠️ ข้อควรระวัง		
<p>ห้ามใช้ใกล้น้ำหรือไฟ เพราะอาจทำให้เกิดไฟดูดหรือไฟฟ้ารั่วได้</p>		<p>ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งาน มิฉะนั้นอาจทำให้ไฟไหม้ผิวหนังพุพอง หรือการบาดเจ็บอาจเกิดขึ้นได้จากไฟดูดหรือไฟรั่วอันเนื่องมาจากการเสื่อมสภาพของฉนวน</p>  <p>ถอดปลั๊ก</p>
<p>ห้ามวางหม้อหุงข้าวบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ หรือบนพื้นผิวที่ทำจากวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น พรม หรือผ้าปูโต๊ะ เพราะอาจเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ได้</p>		<p>ขณะถอดปลั๊กควรจับที่ตัวปลั๊ก ไม่ควรจับที่สายไฟ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือไฟไหม้ได้</p> 
<p>ใช้หม้อในซึ่งมาพร้อมกับตัวหม้อหุงข้าวเท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออาจเกิดความร้อนสูงเกิน หรืออาจทำงานผิดปกติได้</p>		<p>จับที่หัวปลั๊กขณะถอดสายไฟ หากดึงที่สายอาจทำให้เกิดอันตรายได้</p> 
<p>อย่าสัมผัสปุ่มเปิดฝาขณะเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว หากฝาหม้อเปิด อาจทำให้เกิดอันตรายหรือทำให้ผิวไหม้ได้</p>		<p>ควรดูแลทำความสะอาดหม้อหุงข้าว หลังจากที่ใช้หม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว การสัมผัสหม้อส่วนที่ยังร้อนอาจทำให้ผิวไหม้ได้</p> 
<p>อย่าวางหม้อหุงข้าวติดผนังบ้านหรือเครื่องเรือนอื่นๆ อย่าใส่หม้อหุงข้าวในตัวภายในครัว เพราะอาจเกิดการสะสมของไอน้ำไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ผนัง หรือเครื่องเรือนลึซิดหรือเสียหายได้</p>		<p>ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน</p> 
		<p>อย่าสัมผัสส่วนที่ยังร้อนอยู่ เช่น ด้านในของหม้อ หรือช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน หรือขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ได้</p>  <p>ห้ามจับ</p>

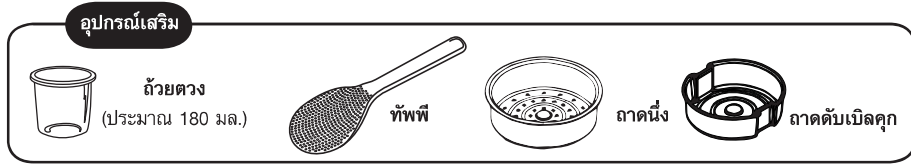
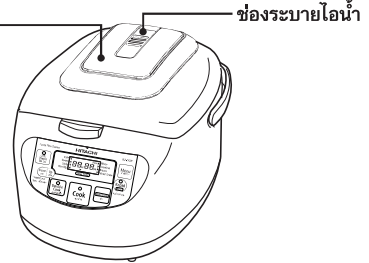
ข้อควรปฏิบัติ	
<ul style="list-style-type: none"> อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลึซิด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุงไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน หรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวขัดข้อง หรือทำงานไม่ได้ 
<ul style="list-style-type: none"> หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับแสงหรือน้ำมันโดยตรง เพราะอาจทำให้สีของหม้อซีดและเสียหายทรง 	<ul style="list-style-type: none"> อย่าวางตัวหม้อในบนเปลวไฟ หรือนำไปใส่ในเตาไมโครเวฟ เพราะอาจทำให้สารเคลือบผิวเสื่อมสภาพ

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

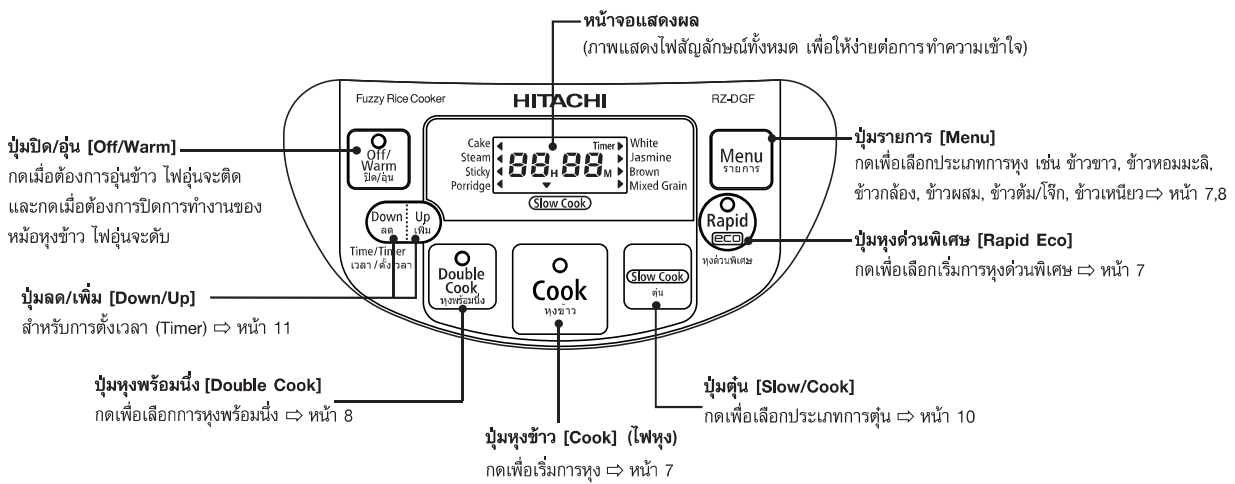


ฝาระบายไอน้ำ
ถอดออกเพื่อล้าง
วิธีถอด ⇨ หน้า 13



แผงควบคุม

ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต ปุ่มหุงจะมีลักษณะเป็นปุ่มหมุนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การตวงข้าวให้ถูกรึ

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการตวงข้าว
- บางครั้งการตวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจตวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็ว เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้น้ำส่วนเกินระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดีโปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวต้มหรือโจ๊ก)
- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วโดยล้างหม้อไม่สะอาด

ข้าวเหลือกันหม้อ

- เมื่อมีข้าวเหลือเพียงเล็กน้อย ให้ตักรวมกันไว้ตรงกลางหม้อใน (เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือแฉะ)

ข้อควรจำ

- หากคุณอุ่นข้าวสวยไว้ในหม้อนานเกิน 12 ชั่วโมง รวมทั้งข้าวประเภทอื่นๆ คุณสามารถรักษารสชาติของข้าวให้ยังคงความอร่อยได้โดยใช้พลาสติกห่อ แล้วนำไปอุ่นในเตาไมโครเวฟได้ตลอดเวลา
- การพรวนข้าวเป็นครั้งคราวในขณะที่อุ่นข้าวจะช่วยให้ข้าวยังคงมีรสชาติอร่อย
- เมื่อใช้อุปกรณ์ประเภทอื่นหุงข้าว ก่อนนำข้าวมาอุ่นในหม้อหุงข้าว ให้กดปุ่มอุ่นก่อนเพื่ออุ่นให้หม้อในร้อน

เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับข้าว

ปริมาณน้ำและข้าวประเภทต่างๆ

- เติมน้ำให้เหมาะสมกับชนิดของข้าวหรือตามความต้องการ

ชนิดของข้าว	ระดับน้ำ	เมนู
ข้าวหอมมะลิ	ตามระดับของข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
ข้าวตาแห้ง, ข้าวเสาไห้, ข้าวขาวขิง	ตามระดับของข้าวขาว	ข้าวขาว
ข้าวผสม	ตามตารางข้าวผสม	ข้าวผสม

- เมนูหุงด่วนพิเศษ **Rapid (ECO)** เป็นเมนูเพื่อใช้ในการหุงข้าวในเวลาอันสั้น ภายใน 30 นาที ปริมาณข้าวไม่เกิน 5 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D18GF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10GF ช่วงเวลาในการให้ความร้อนและทำให้ข้าวระอุจะสั้นกว่าปกติ ซึ่งอาจทำให้ข้าวแข็งกว่าปกติเล็กน้อย หรือมีรสชาติอร่อยน้อยลง ขอแนะนำให้ใช้เมนูหุงข้าวแบบปกติ (Cook) หากคุณมีเวลาเพียงพอ

ทำไมข้าวที่หุงถึงใหม่?

การชားข้าวทำให้ข้าวมีรสชาติและกลิ่นหอม หากคุณไม่ต้องการให้ข้าวใหม่ ควรชားข้าวให้สะอาด เพื่อไม่ให้มีข้าวเหลืออยู่ ข้าวขาวและข้าวประเภทอื่นๆ (ที่ไม่ใช่ข้าวหอมมะลิ) มีแนวโน้มที่จะหุงแล้วใหม่มากกว่าปกติ

ข้าวผสม

ชนิดของข้าว	อัตราการผลิต	ระดับน้ำ	เมนู	ปริมาณการหุงสูงสุด	
				1.0 ลิตร	1.8 ลิตร
ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
	3 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย
	1 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย
ข้าวกล้องหอมมะลิ : ข้าวเหนียว	3 : 1	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวผสม	5 ถ้วย	10 ถ้วย
	1 : 1	ข้าวกล้อง	ข้าวผสม	4 ถ้วย	7 ถ้วย

ตัวอย่าง

อัตราการผลิต ข้าวหอมมะลิ : ข้าวเหนียว อัตราการผลิต 3 : 1 หมายถึง ข้าวหอมมะลิ 3 ถ้วยตวง : ข้าวเหนียว 1 ถ้วยตวง

หมายเหตุ การหุงข้าวผสมระหว่าง ข้าวหอมมะลิ : ข้าวกล้อง และข้าวกล้อง : ข้าวตาแห้ง เมื่อหุงเสร็จควรอุ่นต่ออีกประมาณ 10-15 นาที ข้าวจะนุ่มน่ารับประทานยิ่งขึ้น

การเตรียมการหุง

ตัวอย่าง : เมื่อหุงข้าวด้วยเมนูข้าวสวยจำนวน 3 ถ้วย

1

ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว

- ข้าว 1 ถ้วยตวง มีปริมาตรประมาณ 180 มล.



2

ซาวข้าว

- ① ใส่น้ำให้มากพอแล้วซาวข้าว จากนั้นให้เทน้ำทิ้งทันที
- ② ทำซ้ำขั้นตอน "ซาว → เทน้ำทิ้ง" จนน้ำสะอาด

หมายเหตุ

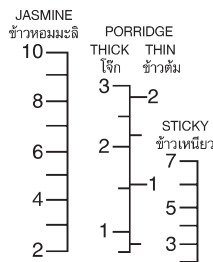
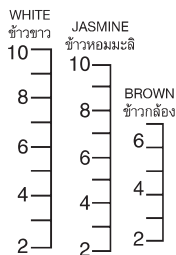
- ใช้ภาชนะที่แยกต่างหากในการซาวข้าว ไม่ควรซาวข้าวด้วยหม้อใน
- ซาวข้าวให้สะอาด (มีละนินข้าวอาจไหม้หรือมีกลิ่นรำข้าว)
- ใช้มือในการซาวข้าว อย่าใช้ไม้คน
- เมื่อทำข้าวอบแบบต่างๆ อย่าใส่ข้าวจนถึงระดับสูงสุด (4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 7 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะหุงข้าวอาจเกิดจากการซาวข้าวไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

3

เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



หมายเหตุ

- ระดับน้ำเป็นเพียงมาตรฐานโดยประมาณ คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามความต้องการ สำหรับข้าวเหนียว ปริมาณน้ำที่กำหนดใช้สำหรับหุงข้าวเหนียวพันธุ์เซียวู คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามความเหมาะสมของชนิดข้าว
- ปรับระดับผิวหน้าข้าวให้เรียบ แล้วจึงค่อยปรับระดับน้ำ (มีละนินข้าวอาจสุกไม่ทั่ว)
- อย่าใช้น้ำร้อนหุงข้าว (อาจทำให้ข้าวแฉะ)
- หากใช้น้ำที่มีความกระด้างมากเกินไปในการหุงข้าว อาจทำให้ข้าวแฉะเกินไป
- อย่าใช้เมนูหุงด่วนพิเศษ ในการหุงข้าวชนิดอื่น นอกเหนือไปจากข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ไม่ว่าจะเป็นข้าวเหนียว ข้าวต้ม/โจ๊ก หรือข้าวกล้อง

<ระดับน้ำ>

เลือกรูปแบบ	รายการ	ข้าวที่ใช้	ระดับน้ำ
หุงข้าว	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาให้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ
	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว
	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง
	ข้าวต้ม/โจ๊ก	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาให้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว ข้าวหอมมะลิ	ข้าวต้ม/โจ๊ก
	ข้าวผสม	ดูรายละเอียดหน้า 5	ดูรายละเอียดหน้า 5
หุงด่วนพิเศษ	ข้าวขาว	ข้าวตาแห้ง ข้าวเสาให้ ข้าวนาปี ข้าวเมล็ดยาว	ข้าวขาว
	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวหอมมะลิ

4

วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว

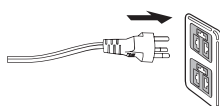


หมายเหตุ

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

5

ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



หมายเหตุ

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฝาระบายไอน้ำแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าวขาว

▼
ดูหน้า 7

วิธีการหุงข้าวพร้อมนึ่ง

▼
ดูหน้า 8

วิธีการอบเค้ก

▼
ดูหน้า 9

วิธีการคั่ว

▼
ดูหน้า 10

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

▼
ดูหน้า 11

วิธีการนึ่ง

▼
ดูหน้า 12

วิธีหุงข้าว

ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม/ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว

เวลาในการหุงข้าว

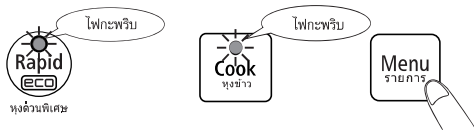
- * แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ 220 โวลต์ อุณหภูมิห้อง 25°C อุณหภูมิน้ำ 25°C
 - * เวลาในการหุงขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง อุณหภูมิของน้ำ และระดับน้ำรวมถึงชนิดของข้าวที่ใช้ในการหุง
- เวลาสูงสุดในการหุงข้าว (ประมาณเป็นนาที)

ข้าวขาว	ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวผสม/ข้าวเหนียว	ข้าวกล้อง	ข้าวต้ม/โจ๊ก	หุงด่วนพิเศษ
45-50	40-45	30-55	70-90	60-80	30 ปริมาณข้าวไม่เกิน RZ-D10GF : 4 ถ้วย RZ-D18GF : 5 ถ้วย

หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

1

กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง

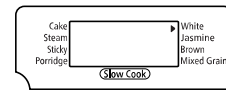


- เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น

■ ทุกครั้งที่กดปุ่ม เครื่องหมาย แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

หอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวผสม/ข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว

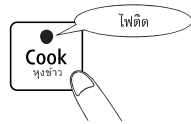
- หม้อหุงข้าวจะเริ่มการตั้งค่าเริ่มต้นที่เมนูหุงข้าวขาวก่อนเสมอ
- หม้อหุงข้าวจะไม่จำกัดการตั้งค่า เมื่อเลือกเมนูข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นิ่ง → เค้ก และจะกลับมาตั้งค่าเป็นข้าวขาวในครั้งต่อไปเสมอ



2

การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

- 2.1 การหุงแบบปกติ
- กดปุ่มหุงข้าว [Cook]



- 2.2 การหุงแบบเร่งด่วน
- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว
* (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

- หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่มีเวลาแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาที) ดังตารางข้างล่างนี้ โดยเวลาจะลดลงครึ่งละหนึ่งนาที

ประเภท	รูปแบบ	การหุงปกติ	การหุงด่วนพิเศษ
ข้าวขาว		10	5
ข้าวหอมมะลิ		15	
ข้าวกล้อง		10	-
ข้าวเหนียว		10	
ข้าวต้ม/โจ๊ก		5	

หมายเหตุสำหรับการหุงข้าวขาว

- หลังจากที่เสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวทุกครั้ง คุณสามารถเลือกรูปแบบการหุงได้ทันที โดยกดปุ่มหุงข้าว สำหรับการหุงแบบปกติ และกดปุ่มหุงเร่งด่วน สำหรับการหุงแบบด่วนพิเศษ

3

พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

อุ่นให้ร้อน

- แม้ว่าหม้อหุงข้าวจะสามารถอุ่นข้าวได้นานเกินกว่า 12 ชม. แต่คุณไม่ควรกระทำ เพราะข้าวอาจจะมึนและสีที่เปลี่ยนไปจากเดิม
- การอุ่นจะทำให้เกิดหยดน้ำสะสมภายในฝาชั้นใน ฝาชั้นในหรือภายในตัวหม้อ ซึ่งจะทำให้ข้าวไม่แห้ง หม้อหุงข้าวไม่ได้ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

- ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโปรดรับทราบข้าวทันทีที่ข้าวสุก

- จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ใช้ในการอุ่น โดยแสดงเวลาตั้งแต่ 0 ชั่วโมง จนถึง 12 ชั่วโมง (เมื่อถึงชั่วโมงที่ 13 หน้าจอจะกลับมาแสดงเหมือนตอนเริ่มหุง)

- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีรอยนุ่มลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

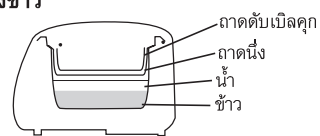
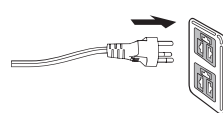
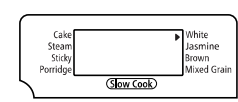

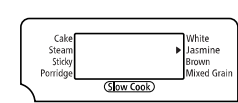
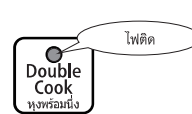
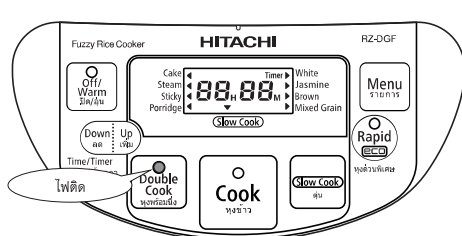
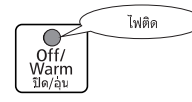
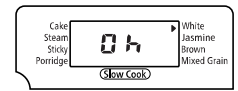


เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้งาน

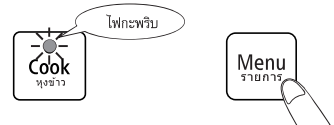

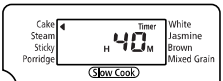


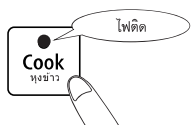

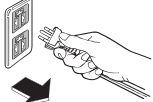

วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

<p>1 เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> • การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6 • การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 15-19 • ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง 2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร
<p>2 วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนึ่ง นำถาดนึ่งลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและก้นหม้อให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อในวางติดอยู่บนแผ่นความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
<p>3 ปิดฝาและเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ► จะแสดงในตำแหน่งข้าวขาว  <ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิด จนกระทั่งฝาตังคลิก
<p>4 กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกประเภทการหุง [White Rice] หรือ [Jasmine Rice]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • โปรแกรมหุงพร้อมนึ่งจะใช้ได้กับ [White Rice] หรือ [Jasmine Rice] เท่านั้น • ปุ่มหุงพร้อมนึ่งจะไม่สว่างกับการหุงข้าวแบบอื่นๆ 
<p>5 กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] จะได้ยินเสียงดนตรี เมื่อหม้อเริ่มทำงาน เสียงดนตรีจะแตกต่างกันระหว่างการหุงข้าวปกติและการหุงพร้อมนึ่ง</p> 	
<p>6 เมื่อข้าวสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นสว่างขึ้นแทน</p>  <p>6.1 เปิดฝา นำอาหารที่นึ่งออก 6.2 พรวนข้าวทันที เมื่อหุงข้าวสุก</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโดยอัตโนมัติ • โปรดรับประทานข้าวทันที หลังข้าวสุก • วิธีการอุ่นข้าว ดูที่หน้า 7 


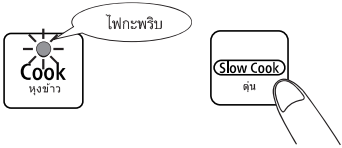
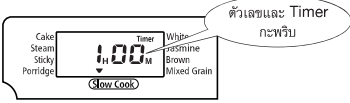
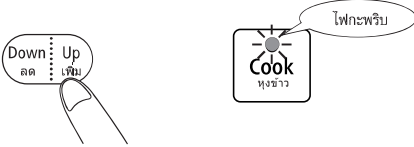
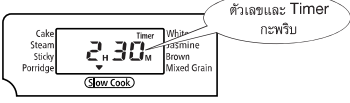



เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม  แล้วดึงปลั๊กออก

วิธีการอบเค้ก

การใช้งาน

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่หน้า 20	
2	ทาเนยรอบๆ หม้อในและก้นของหม้อในเล็กน้อย เพื่อให้เค้กติดกันหม้อใน	
3	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
4	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและก้นหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
5	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นใน และฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ  เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ตามลำดับ ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนูจนถึงเค้ก 
7	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับเค้ก 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 5 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 5 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับเค้กนาน 40 นาที 
8	กดปุ่มหุงข้าว [Cook] 	<ul style="list-style-type: none"> • คุณจะได้ยินเสียงดนตรี โฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้อ่านเวลาสำหรับการอบเค้ก • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที • ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝามือหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณ ให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย </div>
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี โฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝาทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็น ประมาณ 3-5 นาที	<ul style="list-style-type: none"> • ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

วิธีการตุ๋น

1	เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร หน้า 20	
2	เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน	
3	วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
4	ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
5	กดปุ่มรายการ [Slow Cook] เพื่อเลือก “ตุ๋น”	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ  เครื่องหมาย ► แสดงการเลือกประเภทการตุ๋น   <p>และข้อความ “Cooking Timer” จะแสดงพร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา</p>
6	กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับตุ๋น	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นนาน 2 ชั่วโมง 30 นาที   <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ระยะเวลาในการตุ๋นขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่จะตุ๋น
7	กดปุ่มหุงข้าว [Cook]	<ul style="list-style-type: none"> • คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการตุ๋นจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้ตั้งสำหรับการตุ๋น • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที   <ul style="list-style-type: none"> • เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น
8	ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ	<ul style="list-style-type: none"> • หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที • หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm]  แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

วิธีการตั้งเวลาล้างหน้า



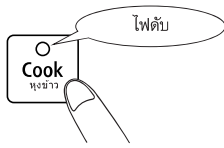
เมื่อคุณตั้งเวลาล้างหน้า (การหุงแบบตั้งเวลาล้างหน้า)

คุณสามารถตั้งเวลาหุงข้าวล้างหน้าได้สูงสุด 12 ชม. 30 นาที

หมายเหตุ

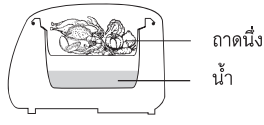
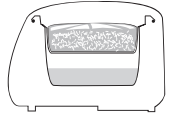
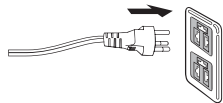
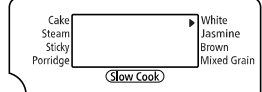
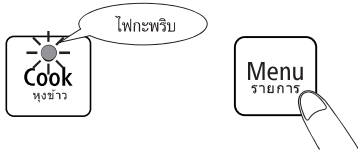

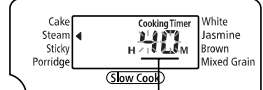
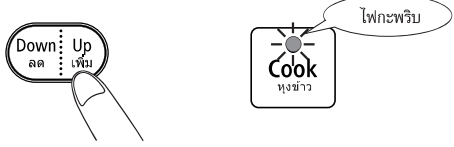
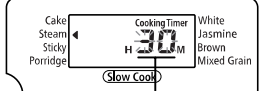


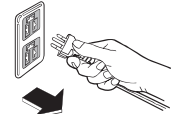

- การหุงแบบตั้งเวลาล้างหน้า ใช้ได้กับการหุงข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวผสม/ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง และข้าวต้ม/โจ๊ก
- โปรดอย่าใช้การหุงแบบตั้งเวลาล้างหน้า เมื่อหุงข้าวอบปรุงรสหรือข้าวผสมเครื่องปรุงอื่นๆ เพราะส่วนผสมต่างๆ ของเครื่องปรุงอาจทำให้หุงข้าวได้ไม่ดีหรือไม่รับประทาน

(ตัวอย่าง) เวลาปัจจุบันตอนเย็น 19.00 น. เราต้องการตั้งเวลาล้างหน้าสำหรับหุงข้าวให้สุกในตอนเช้า 6.30 น. ของวันรุ่งขึ้น ดังนั้น ให้ตั้งเวลาไว้ 11 ชั่วโมง 30 นาที ตามผลต่างของเวลาที่ต้องการกับเวลาปัจจุบัน

<h2>1</h2> <p>กดปุ่ม ลด เพิ่ม [Down/Up] ตามผลต่างของเวลา</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ เลือกประเภทการหุงที่ต้องการ ■ ทุกครั้งที่กดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลง ครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที เช่นดัง ตัวอย่างข้างต้น เป็นการตั้งเวลานาน 11 ชั่วโมง 30 นาที <ul style="list-style-type: none"> • ไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา 
<h2>2</h2> <p>กดปุ่มหุงข้าว [COOK]</p>  <div data-bbox="255 1265 766 1388"> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • คุณจะไม่สามารถหุงข้าวโดยการตั้งเวลาได้ หากยังไม่ได้กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน </div>	<ul style="list-style-type: none"> ■ กดปุ่มหุงข้าว [Cook] การตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน ไฟหุงข้าวจะดับ และเสียงสัญญาณจะดังขึ้น ■ หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที ■ เมื่อหุงข้าวสุก ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการหุงข้าว <div data-bbox="837 1265 1316 1534"> <p>ข้อแนะนำ</p> <ul style="list-style-type: none"> • กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการตั้งเวลา • การกดปุ่มลัดหลังการตั้งเวลาจะทำให้การตั้งเวลาหายไป และตัวตั้งเวลาจะกลับไปค่าเริ่มต้น • เวลาที่ใช้ในการหุงอาจคลาดเคลื่อนกับเวลาที่ตั้งไว้เล็กน้อย ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของน้ำ อุณหภูมิห้อง แรงดันไฟฟ้า หรือระดับของน้ำ </div>

การใช้งาน

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

<p>1</p>	<p>การนึ่งอาหารอื่น</p>  <p>ถาดนึ่ง น้ำ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำลงในหม้อใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) นำถาดนึ่งลงหม้อใน ใส่ผักหรืออาหารลงในถาดนึ่ง การวางหม้อใน (ดูรายละเอียดหน้า 6)
<p>2</p>	<p>การนึ่งข้าวเหนียว การเตรียมการนึ่งข้าวเหนียว ดวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำให้มากพอแล้วข้าวขาว จากนั้นเทน้ำทิ้งทันที ทำซ้ำขั้นตอน “ข้าวขาว ⇔ เทน้ำทิ้ง” จนน้ำสะอาด แช่ข้าวในน้ำสะอาด 1 ชั่วโมง
<p>3</p>	<p>การนึ่งข้าวเหนียว</p>  <p>※ ก่อนนึ่งข้าวเหนียว ควรแช่ข้าวในน้ำ 1 ชั่วโมง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำลงในหม้อใน : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) วางผ้าขาววางที่ผ่านการซึมน้ำลงในถาดนึ่ง หลังจากนั้นนำถาดนึ่งลงหม้อใน ใส่ข้าวที่ผ่านการแช่น้ำ 1 ชั่วโมง ลงในถาดนึ่ง พับชายผ้าขาววางขึ้นมามีปิดข้าวด้านบนแล้วปิดฝา (ถ้าไม่ใช้ผ้าขาววางรองถาดนึ่ง อาจทำให้ข้าวเหนียวนึ่งไม่สุก)
<p>4</p>	<p>เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งที่เสียบปลั๊กใหม่ เครื่องหมาย ▶ จะแสดงที่ตำแหน่งข้อความ “ข้าวขาว” (White Rice) 
<p>5</p>	<p>กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือกรายการนึ่ง “Steam”</p>  <p>ไฟกะพริบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งทีกดปุ่มรายการ  เครื่องหมาย ▶ แสดงการเลือกประเภทการหุง จะเลื่อนไปครั้งละเมนู ข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เค้ก ข้อความ “Timer” พร้อมกับเวลาสำหรับการนึ่งกะพริบ โดยไฟหุงข้าว จะกะพริบขณะตั้งเวลา  <p>ตัวเลขและ Cooking Timer ไฟกะพริบ</p>
<p>6</p>	<p>กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับนึ่ง</p>  <p>ไฟกะพริบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งทีกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที เช่น ตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับนึ่งนาน 30 นาที  <p>ตัวเลขและ Cooking Timer ไฟกะพริบ</p>
<p>7</p>	<p>กดปุ่มหุงข้าว [Cook]</p>  <p>ไฟติด</p>	<ul style="list-style-type: none"> คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับนึ่งจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการนึ่งตามเวลาที่ได้ตั้งไว้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที 
<p>8</p>	<p>ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> หลังจากนึ่งเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่ม ปิด/อุ่น [Off/Warm]  แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

การทำความสะอาด



การทำความสะอาดสำหรับหม้อหุงข้าว

- ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน
- ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน ทินเนอร์ ผงซัก หรือแปรงขัดทำความสะอาดหม้อหุงข้าว (เพราะอาจทำให้สารเคลือบหม้อเสียหาย)

ตัวหม้อ/ฝา
เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ทัพพี/ถ้วยตวง/ภาชนะ/ภาชนะบีบลูก
เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)
ดึงออกจากตัวหม้อแล้วเช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

วิธีดึงออกจากตัวหม้อ

- 1 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อ
- 2 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาครอบระบายไอน้ำ กดปุ่มล็อกฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดฝาครอบระบายไอน้ำ

3 ล้างทำความสะอาด

วิธีการใส่

- 1 ติดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ เสียบฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ ล็อกให้ตงตำแหน่ง
- 2 กดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ
- 3 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำให้ชิดสุดกับส่วนด้านล่าง

การใช้งาน

ควรเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังการใช้งาน

เช็ดข้าวหรือคราบเหนียวออกจากฝาชั้นใน เพราะอาจทำให้ข้าวแห้งเวลายุ่นข้าว

แผ่นทำความร้อน
เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

หากมีคราบสนิมเกาะที่แผ่นทำความร้อนหรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ ให้ใช้กระดาษทรายเนื้อละเอียด (เบอร์ 600) ขัดออก แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

แผ่นทำความร้อน

เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

เช็ดด้านในด้วย

หม้อใน


เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบน้ำด้วยฟองน้ำที่แช่ในน้ำยาล้างจาน แล้วเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ

- ข้าวอาจหุงได้ไม่ดีหากตัวหม้อในเสียรูป เพื่อให้หม้อในคงรูป ควรจับถือด้วย ความระมัดระวัง
- เพื่อไม่ให้สารเคลือบฟลูออรีนเสียหาย
 - ควรใช้ทัพพีที่มาจากหม้อหุงข้าวนี้
 - ห้ามล้างในขณะที่ยังมีร้อนหรือถ้วยค้างอยู่ในหม้อ
 - ห้ามใช้น้ำส้มสายชู
 - ห้ามขัดผิวด้านในหม้อด้วยผงขัดหรือแปรงขัด
 - ใช้ภาชนะอื่นในการชามข้าวแทน
- สารเคลือบฟลูออรีนจะหลุดลอกเมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง ฉะนั้น โปรดใช้อย่าง ระมัดระวัง เมื่อใช้หม้อในไปสักระยะ สีด่านในอาจไม่สม่ำเสมอ ซึ่งไม่มีผลต่อการหุงข้าว และไม่เป็นการอันตรายต่อสุขภาพแต่อย่างใด

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น

โปรดตรวจสอบตามหัวข้อต่อไปนี้ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้เมื่อ...		ปัญหา													
		อ่านเพิ่มเติมในหน้า	ปริมาณข้าวหุงจะติดน้ำไม่ถูกต้อง	ข้าวขาวไม่หุง	กินหุงในสี่รูป หรือมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ	มีข้าวติดอยู่ตามขอบของหม้อในหรือหม้อปิดด้านใน	ไม่ได้ทำความสะอาดภายในตัวหม้อหรือด้านในของหม้อปิด	ลิ้นไม่สะอาดจนเกินไป	เลือกเมนูผิด	ปิดฝาในขณะที่หม้อยังทำการหุงอยู่	ไฟไม่เข้า	ใช้ผลิตภัณฑ์หรือส่วนผสม	กดข้าวไม่หุง	ผู้ซื้อข้าวในนานเกิน 12 ชั่วโมง หรือผู้ซื้อข้าวประเภทอื่นนอกเหนือจากข้าวหอม	เอาปลั๊กหรือถอดหม้อปิดขณะที่เครื่องกำลังหุงอยู่
ข้าวสวย	แข็งเกินไป		●		●	●			●	●	●	●			
	สุกๆ ดิบๆ		●	●	●	●			●	●	●			●	
	ข้าวแฉะ		●		●		●		●	●	●	●			
	มีกลิ่น			●			●								
ข้าวไหม้			●	●				●			●				
เดือดจนล้น		●	●	●	●	●	●	●						●	
มีไอน้ำออกมาจากจุดอื่นซึ่งไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ						●									
ข้าวที่อุ่น	มีกลิ่น			●			●				●		●	●	
	เป็นสีเหลือง		●	●	●	●		●				●	●	●	
	ข้าวแข็ง		●				●					●	●	●	
อุณหภูมิในการอุ่นไม่ร้อนเพียงพอ						●							●		
มีหยดน้ำมากเกินไป										●				●	
เกิดน้ำล้นขณะหุง		●	●												
หม้อหุงข้าวไม่ทำงานเมื่อกดปุ่ม		<ul style="list-style-type: none"> • เสียบปลั๊กแน่นหรือไม่? → เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น • ไฟอุ่นติดหรือไม่? → กดปุ่ม  แล้วค่อยกดปุ่มทำงานใหม่อีกครั้ง 													
หม้อหุงข้าวมีเสียงในขณะที่ใช้งาน		<ul style="list-style-type: none"> • ในขณะที่หม้อกำลังหุงข้าว แช่ข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวอาจมีเสียงคลิก ทั้งนี้ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด • ไอน้ำอาจก่อให้เกิดเสียงเป็นบางครั้ง ไม่ได้เกิดจากความผิดปกติของหม้อหุงข้าวแต่อย่างใด 													
มีกลิ่นขณะหุง		<ul style="list-style-type: none"> • เมื่อซื้อหม้อมาจากบ้าน หม้ออาจมีกลิ่น แต่เมื่อคุณนำหม้อมาใช้หุงครั้งแรก กลิ่นนั้นจะหายไป 													
ปิดฝาหม้อไม่ได้ หรือปิดยาก		<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบว่ามีข้าวติดอยู่ตามขอบหม้อใน หรือที่ฝาปิดกันความร้อนหรือไม่? 													

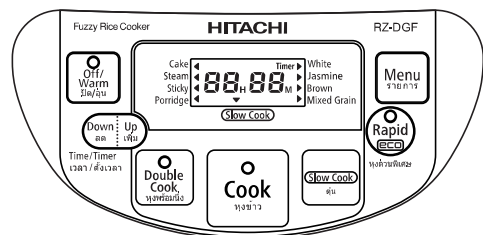
- หากตรวจสอบตามหัวข้อข้างต้นแล้วยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา
- หากตัวหม้อในสีเขียว หรือสารเคลือบฟลูออรีนหลุดลอก โปรดซื้อตัวหม้อในใหม่
- หากจอแสดงผลแสดง H1-H7 กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

เมื่อไฟฟ้าเกิดดับ

- 1) เมื่อไฟฟ้าเกิดดับขณะทำการหุงข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะหยุดการทำงานและจอแสดงผลจะแสดงเหมือนตอนปิดเครื่อง (ไม่มีข้อความใดๆ แสดงอยู่บนหน้าจอแสดงผล)
- 2) เมื่อไฟฟ้าติดใหม่อีกครั้ง หน้าจอแสดงผลจะแสดงเครื่องหมาย “- -” ที่กำลังกะพริบเป็นการแจ้งให้ทราบว่าได้มีการเกิดไฟฟ้าดับและหม้อหุงข้าวได้หยุดการทำงาน
- 3) เครื่องหมาย “- -” จะหายไปถ้าคุณกดปุ่ม [Off/Warm]
- 4) ถ้าข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณา กดปุ่ม [Cook] เพื่อเริ่มการหุงอีกครั้ง
- 5) ถ้าข้าวที่หุงสุกเรียบร้อยแล้วคุณต้องการที่จะอุ่นข้าว กดปุ่ม [Off/Warm] อีกครั้ง และไฟอุ่นจะสว่าง

หมายเหตุ

- เมื่อข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณาเช็คจอแสดงผลทุกครั้ง ถ้าเครื่องหมาย “- -” กำลังกะพริบ หม้อหุงข้าวยังคงทำงานปกติโดยการแสดงเครื่องหมายไฟดับ
- ในบางกรณีของไฟดับเป็นเวลานานและเมื่ออุณหภูมิของข้าวลดลง เครื่องหมาย “- -” อาจไม่แสดง ดังนั้น ทุกครั้งที่ข้าวหุงยังไม่สุก กรุณาลองหุงใหม่อีกครั้ง



คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

* ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร และ 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร

กุ้งนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างกุ้งก้ามกราม ตัดหนวด ตัดขา ฝ่าเปลือกด้านหลังตามยาวออกเป็น 2 ซีก
- ผสมรากผักชี กระเทียม พริกไทยป่น และเครื่องปรุงรสทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดรองนึ่ง ราดส่วนผสมซอสที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้าและผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

กุ้งก้ามกราม (ตัวละประมาณ 120-140 กรัม)	3	ตัว
รากผักชีโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
กระเทียมโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/8	ช้อนชา
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีสำหรับตกแต่ง		
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแว่น		
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ไก่เชียงฮั้ว



วิธีทำ

- ตัดแต่งอกไก่ให้ดูชิ้นสวยงาม ล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมซอสให้เข้ากัน ใส่อกไก่คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- เรียงอกไก่ลงในถาดรองนึ่ง ราดน้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ หั่นไก่เป็นชิ้น
- จัดแต่งกวางตุ้งใส่จาน วางไก่ที่หั่นไว้ ราดด้วยน้ำที่เหลือจากการนึ่ง ตกแต่งด้วยผักชี ต้นหอม และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

เนื้ออกไก่ (ชิ้นละประมาณ 180 กรัม)	2	ชิ้น
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	3	ช่อ
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น	1/2	เม็ด
ต้นหอมซอย	1/4	ถ้วย
แต่งกวางตุ้งหั่นแท่งตามชอบ, ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ส่วนผสมซอส

โชยุ (ซีอิ๊วญี่ปุ่น)	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
จิ๊กโฉ่ว	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
เนยถั่ว	2	ช้อนชา
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
ซิงแก่สับ	1	ช้อนโต๊ะ

ปูนึ่งแบบพัดพริก



วิธีทำ

- ล้างปูให้สะอาด แกะกระดองออกจากตัว ทูบเปลือกให้แตก ตัดเป็นชิ้น พักไว้
 - โขลกพริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด
 - ผสมซอสมะเขือเทศ น้ำมันพืช น้ำมันพริกเผา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งมันสำปะหลัง น้ำซุปลู ไช้ไก่ ส่วนผสมในข้อที่ 2 หอมหัวใหญ่ พริกชี้ฟ้า และต้นหอม คนให้เข้ากัน
 - ใส่ปูและซิง ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดรองนึ่ง
 - ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
 - กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
 - คลุกเคล้าให้เข้ากัน จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ
- หมายเหตุ : - มีรสเค็ม หวาน และอมเปรี้ยว

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ปูทะเลสด (น้ำหนักประมาณ 500 กรัม)	1	ตัว
พริกชี้ฟ้าสีแดงหันแว่น สำหรับโขลก	1/3	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าสีแดงผ่าเมล็ดออก สับหยาบ	1	เม็ด
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ซิงซอย	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่สับหยาบ	1/2	ถ้วยตวง
ซอสมะเขือเทศ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
น้ำซุปลู	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา
ไช้ไก่	1	ฟอง
ต้นหอมหันท่อนยาว 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชีตัดเป็นช่อ	3	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างปลาหิมะให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- วางปลาหิมะลงในถาดรองนึ่ง วางหมูสามชั้น ซิง ปูรุกรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่จานโรยด้วยต้นหอม พริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ปลาหิมะ (ชิ้นละประมาณ 100 กรัม)	2	ชิ้น
หมูสามชั้นหันชิ้นบางๆ	30	กรัม
ซีอิ๊วขาว	1-1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
ซิงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยเส้น	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหันเส้น	1/2	เม็ด
ข้าวสาร		
น้ำเปล่า		

เต้าหู้น้ำแดง



วิธีทำ

1. ผสมน้ำมันพืช กระจาย ปรุงรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลูกไก่ และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
2. ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดรองน้ำ
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดน้ำ ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมน้ำ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
5. จัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

เต้าหู้สี่เหลี่ยมหั่นชิ้น	250	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	6	ดอก
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำซุปลูกไก่	1/2	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	2	ช้อนชา
ต้นหอมหั่นท่อน 1 นิ้ว	2	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ	1/2	เม็ด
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

กาโต กาโต



วิธีทำ กาโต กาโต

1. ใส่กะหล่ำปี แครอท มันฝรั่ง ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว และถั่วงอก ลงในถาดรองน้ำ
2. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดน้ำ ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
3. กดปุ่มหุงพร้อมน้ำ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
4. จัดผักหนึ่งและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

วิธีทำ ซอสถั่ว

1. โขลกพริกชี้ฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระจาย กะปิ โขลกให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยพิเศษ พอหม้อร้อน ใส่ส่วนผสมน้ำพริกที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
3. ใส่น้ำซุปลูกไก่ ปรุงรสด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา น้ำมันงา น้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วดำหวาน และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อไว้ เปิดดูบ่อยๆ เคี่ยวจนซอสข้น ปิดไฟ เทใส่ภาชนะ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

	1.0 ลิตร	1.8 ลิตร	
ไข่ไก่ต้มสุกผ่า 4 ส่วน	4	4	ฟอง
เต้าหู้ทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	20	20	ชิ้น
แตงกวาหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ลูก
มะเขือเทศหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ลูก
กะหล่ำปีหั่นชิ้น	35	70	กรัม
แครอทหั่นแท่ง	25	50	กรัม
มันฝรั่งปอกเปลือกหั่นชิ้น	50	100	กรัม
ผักบุ้งไทยหั่นท่อน	50	100	กรัม
ถั่วงอก	25	50	กรัม
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

ส่วนผสมซอสถั่ว

พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออกแช่น้ำพอนิ่ม	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงซอย	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ (1)	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	3/4	ถ้วยตวง
น้ำซุปลูกไก่	2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ (2)	1 1/2 - 2	ช้อนชา
น้ำมันงาเป็ยกความเข้มข้นปานกลาง	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

ไข่ตุ๋นกุ้ง



ส่วนผสม (3-4 ที่)

	1.0 ลิตร	1.8 ลิตร	
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	2	2	ซ็อนโต๊ะ
กุ้งลวกสำหรับตกแต่ง	3	3	ตัว
ไข่ไก่เบอร์ 2	2	3	ฟอง
น้ำซุบไก่	1/2	3/4	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1	1 1/2	ซ็อนซา
เกลือป่นหยาบ	1/4	1/4	ซ็อนซา
ต้นหอมซอย	2	2	ซ็อนโต๊ะ
ผักชี	3	3	ช่อ
เห็ดหอมสดลวกสำหรับตกแต่ง	2	2	ดอก
ข้าวสาร, น้ำเปล่า			

วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ใส่ภาชนะ ตีพอแตก ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วขาว กุ้งสด ตีให้เข้ากัน
2. ค่อยๆเติมน้ำซุบไก่ลงในไข่พร้อมกับตีให้เข้ากัน เทใส่ถ้วย หรือถาดดับเบิลคุก ปิดด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนี้ๆ เรียงด้วยถ้วยไข่ตุ๋นใส่ลงไป ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกถาด
5. ตกแต่งหน้าไข่ตุ๋นด้วยกุ้งลวก เห็ดหอม ต้นหอม และผักชี จัดเสิร์ฟ

ปลาช่อนต้มเค็ม



ส่วนผสม (3-4 ที่)

ปลาช่อนหันแว่น	350	กรัม
หอมแดงขนาดกลางหันแว่น	4	หัว
กระเทียมสับหยาบ	2	ซ็อนโต๊ะ
พริกชี้หนุมบุบพอแตก	2	เม็ด
ชิงชอย	2	ซ็อนโต๊ะ
น้ำผึ้ง	4	ซ็อนโต๊ะ
น้ำปลา	1	ซ็อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ซ็อนซา
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ซ็อนซา
พริกไทยดำบด	1/2	ซ็อนซา
น้ำมันพืช	2	ซ็อนโต๊ะ
ต้นหอมหันท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	1	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

วิธีทำ

1. ล้างปลาช่อนให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ผสมน้ำมันพืช น้ำผึ้ง น้ำปลา เกลือป่น ซีอิ๊วดำหวาน และพริกไทยดำบด คนให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียม หอมแดง พริกชี้หนุ ต้นหอม ชิง และปลาช่อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดดับเบิลคุก
4. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนี้ๆ ตามด้วยถาดรองหนึ่งที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
5. กดปุ่มหุงพร้อมนี้ [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากัน
6. จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ผัดเขียวหวานไก่



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	250	กรัม
น้ำพริกแกงเขียวหวาน	2 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1/3	ถ้วยตวง
มะเขือพวง	1	ช้อนโต๊ะ
มะเขือเปราะหั่นชิ้น	90	กรัม
ใบมะกรูดฉีก	2	ใบ
ใบโหระพา	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าสีเขียว สีแดง สีเหลือง หั่นแฉลบ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	1	ช้อนชา
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

วิธีทำ

- ล้างอกไก่ให้สะอาด หั่นชิ้นหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร
- ผสมน้ำมันพืช น้ำพริกแกงเขียวหวาน หัวกะทิ ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน
- ใส่อกไก่ลงในส่วนผสมข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด และใบโหระพา คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถาดดับเบิลคุก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดรองหนึ่งที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากันอีกครั้ง จัดใส่จาน จัดเซร์ฟพร้อมๆ

หมายเหตุ : - การใช้น้ำพริกสำเร็จรูป ควรระวังความเค็มก่อนปรุงรสด้วยน้ำปลา
- ควรจัดวางมะเขือไว้รอบนอก จะทำให้มะเขือสุกทั่วกัน

ผัดผักรวมมิตร



ส่วนผสม (2-3 ที่)

บรอกโคลีตัดเป็นช่อๆ	70	กรัม
เห็ดหอมสดตัดก้านผ่าครึ่ง	50	กรัม
ดอกกะหล่ำตัดเป็นช่อ	70	กรัม
ข้าวโพดอ่อนตัดท่อนผ่าครึ่ง	35	กรัม
หน่อไม้ฝรั่งตัดท่อน 1 1/2 นิ้ว	25	กรัม
แครอทหั่นตามขวาง	35	กรัม
ถั้วหวาน	20	กรัม
ซอสเห็ดหอม	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
น้ำซุปลั้วไก่	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	1 1/2	ช้อนชา
กระเทียมลั้วหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

วิธีทำ

- ผสมซอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำซุปลั้วไก่ แป้งมันสำปะหลัง น้ำมันพืชและกระเทียม คนให้เข้ากัน
- ใส่ผักทุกชนิดลงในส่วนผสมข้อ 1 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดรองหนึ่ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดดับเบิลคุกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ
- จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด



ส่วนผสม

แป้งบัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป)	300	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำเปล่า	30	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	180	กรัม
วิปป์ครีม	500	กรัม
ผลไม้ตกแต่ง เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดง เชื่อม ฯลฯ		

วิธีทำ

- ตีเนยสดให้พองขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ผสมจนเข้ากัน จากนั้นใส่แป้งสลับกับน้ำเปล่า ตีต่อ 3 นาที เทส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกโปรแกรมการอบเค้ก [Cake] ตั้งเวลา 30-35 นาที กดปุ่มหุงข้าว [Cook] เมื่อเค้กสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ให้กดปุ่มปิด
- ยกหม้อในออก คว่ำเค้กลงบนตะแกรง พักให้เค้กเย็นสนิท
- สไลซ์เค้กให้ได้ 3 ชั้น จากนั้นนำวิปป์ครีมที่ตีเตรียมไว้ ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปป์ครีม ปิดทับด้วยเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่างๆ เช่น พืช กีวี เชอร์รี่แดง เชื่อม ฯลฯ

สตูซี่โครงหมู



ส่วนผสม

กระดูกหมูอ่อน	600	กรัม
มันฝรั่ง	2	ชิ้น
เกลือป่น (สำหรับหมัก)	1/2	ชิ้น
พริกไทยป่น	1/2	ชิ้น
มะเขือเทศราชินีลูกใหญ่	6-7	ลูก
หอมใหญ่ลูกเล็กผ่าครึ่ง 3 ลูก	100	กรัม
แครอทหั่นท่อนหนา 1 ซม.	100	กรัม
มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม หนา 1 1/2 ซม.	150	กรัม
หอมใหญ่สับละเอียด	1	ชิ้น
กระเทียมสับละเอียด	1	ชิ้น
ใบกระวาน	2	ใบ
ขอสมะเขือเทศ	1/3	ถ้วยตวง
ขอสพริก	1/4	ถ้วยตวง
ขอสเปรี้ยว	1	ชิ้น
น้ำตาลทราย	1	ชิ้น
เกลือป่น	1/2	ชิ้น
เนยสดชนิดเค็ม	2	ชิ้น
น้ำซุปรหรือน้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

- หมักกระดูกหมู มันฝรั่ง เกลือป่นและพริกไทยป่น คลุกให้เข้ากัน หมักนาน 10-15 นาที
- ใส่เนยสด กระเทียมและหอมใหญ่สับลงในหม้อชั้นใน เลือกเมนูหุงด่วนพิเศษ [Rapid eco] ปิดฝาหม้อประมาณ 5 นาที ให้มีกลิ่นหอม
- ใส่กระดูกหมู ขอสมะเขือเทศ ขอสพริก ขอสเปรี้ยว น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบกระวาน คนให้เข้ากัน เลือกเมนูหุงด่วนพิเศษ [Rapid eco] ปิดฝาหม้อ นานประมาณ 10 นาที จนให้เข้ากัน
- ใส่แครอท มันฝรั่ง หอมใหญ่ มะเขือเทศ และน้ำซุปรลงในหม้อชั้นใน เลือกโปรแกรมตุ๋น [Slow cook] กดปุ่มหุงข้าว [Cook] ตู๋นนานประมาณ 1-2 ชั่วโมง หรือจนสุก กดปุ่มปิด ตักเสิร์ฟพร้อมๆ

ข้าวผัดมันกุ้ง



ส่วนผสม

ข้าวหอมมะลิ (ข้าวเก่า)	1	ถ้วยตวง		
ข้าวกล้อง	1	ถ้วยตวง		
มันกุ้ง (สำเร็จรูป)	3	ช้อนโต๊ะ		
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ		
กุ้งสด	10	ตัว		
(ปอกเปลือกผ่าหลังดึงเส้นดำออก)				
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ	พริกไทยอ่อนเด็ดเป็นเม็ดๆ	2
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1/2
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา	(ทอดหรืออบกรอบ)	
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก	3	ช้อนโต๊ะ	ใบมะกรูดซอย	1
เห็ดชิเมจิหั่นท่อน	1/2	ถ้วยตวง	มะม่วงซอยหรือสับ	1
ตะไคร้หั่นฝอย	3	ช้อนโต๊ะ	ใบผักชี, พริกชี้หูซอย	
กระชาย	3	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	

วิธีทำ

- ผสมข้าวทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน ข้าวขาวจนน้ำใสเทใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่มันกุ้งและน้ำมันพืชลงในหม้อ กดปุ่มหุง ตั้งไว้ 7-8 นาที ใส่กุ้งลงผัดพอสุก ตักกุ้งขึ้นเก็บไว้
- ใส่ข้าวลงผัด ปิดฝาหม้อ พอข้าวร้อนเปิดฝา ผัดประมาณ 5-8 นาที ให้เข้ากันพอเม็ดข้าวใสๆ
- เติมน้ำปลาซีตที่ 2 ของหม้อ (หุงข้าวกล้อง) ปรงรสด้วยน้ำปลา เกลือป่น น้ำตาลทราย ใส่แครอท เห็ดชิเมจิ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่ม [Menu] เลือกโปรแกรมข้าวกล้อง กดปุ่มหุงข้าว เมื่อข้าวสุกไฟจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
- เปิดฝาหม้อ ใส่ตะไคร้ กระชาย พริกไทยอ่อน ใบมะกรูด เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และกุ้งที่ผัดไว้ ลงในหม้อคนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะตกแต่งด้วยใบผักชี รับประทานกับมะม่วงซอย พริกชี้หูซอย

หมายเหตุ : - การใช้ข้าวหอมมะลิ ไม่ควรใช้ข้าวหอมมะลิใหม่ จะทำให้ข้าวที่สุกและ ควรใช้ข้าวกลางปีหรือข้าวเก่า
- การตวงข้าว ให้ใช้ถ้วยตวงมาตรฐานของหม้อหุงข้าว

กระเพาะปลาน้ำแดง



ส่วนผสม

กระเพาะปลาแห้ง	100	กรัม		
แช่น้ำให้นุ่ม				
หน่อไม้หั่นเส้นลวกสุก	150	กรัม		
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	8	ดอกเล็ก		
เม็ดเก๋ากี้, เหล้าจีน อย่างละ	1	ช้อนโต๊ะ		
ซิงแก่ทุบ	1	แ่ง	น้ำซุปล	6
ต้นหอม, ผักชี อย่างละ	2	ต้น	ไข่นกกระทาต้มสุก	10
เกลือป่น, พริกไทยป่น,			แบ่งข้าวโพด	1/3
ซีอิ้วดำ อย่างละ	1	ช้อนชา	ละลายน้ำเปล่าเล็กน้อย	
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา	เลือดหมู	100
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ	หรือเลือดเป็ดลวก	
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ	เนื้อปู	50
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ	เนื้อไก่ต้มฉีกฝอย	100
น้ำตาลกรวด	2	ช้อนชา	น้ำเปล่า	

วิธีทำ

- แช่กระเพาะปลาแห้งในน้ำเปล่าจนกระเพาะปลานุ่ม บีบน้ำออก
- ใส่น้ำเปล่า กระเพาะปลาแช่น้ำ ซิงทุบ เหล้าจีน และต้นหอมลงในหม้อในชั้นใน กดปุ่ม [Rapid eco] ประมาณ 10-15 นาที เปิดฝาหม้อ ตักกระเพาะปลาออกล้างน้ำและบีบน้ำออก
- ใส่น้ำซุปลและเม็ดเก๋ากี้ลงในหม้อในชั้นใน ปิดฝากดปุ่ม [Rapid eco] พอน้ำเดือดใส่กระเพาะปลา หน่อไม้ เห็ดหอมและเลือดหมูหรือเลือดเป็ด ปรงรสด้วยซีอิ้วดำหวาน ซีอิ้วดำ ซีอิ้วขาว ซอสเห็ดหอม ซอสหอยนางรม เกลือป่น และน้ำตาลกรวด ปิดฝาหม้อต้มนาน 5-10 นาที
- ใส่แบ่งข้าวโพดละลายน้ำเปล่าลงในส่วนผสม คนจนเดือดสุกใส กดปุ่มปิด
- โรยเนื้อไก่ต้มฉีกฝอย เนื้อปู ไข่นกกระทาต้มสุก คนให้เข้ากัน
- จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผักชี พริกไทยป่น รับประทานคู่กับพริกคองและจิ๊กโฝ

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		RZ-D10GF	RZ-D18GF
ความจุ		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า		220 V	
ความถี่		50 Hz	
กำลังไฟฟ้า	ขณะทุง	540 W	820 W
	ขณะอุ่น	33 W*	40 W*
ความยาวสายไฟ		1.2 m	
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	26 cm	30 cm
	ความลึก	34 cm	38 cm
	ความสูง	23 cm	26 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		3.2 kg	4.1 kg
ระบบความปลอดภัย (เทอร์มอลฟิวส์)		152 °C	

- * อัตราการใช้ไฟเฉลี่ยต่อหนึ่งชั่วโมงเมื่อรักษาความร้อนในอุณหภูมิห้องที่ 25 องศาเซลเซียส
- อัตราการใช้ไฟเมื่อปิดเครื่องต่อชั่วโมงอยู่ที่ประมาณ 1 วัตต์

จัดจำหน่ายโดย บริษัท ฮิตาชิเซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด

เลขที่ 333, 333/1-8 หมู่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม. 7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540

โทรศัพท์ 0-2335-5455 โทรสาร 0-2316-1126, 0-2316-1127

Web Site: <http://www.hitachi.co.th> E-mail: hitachi@hitachi.co.th

ราคาแนะนำขายปลีก รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม: รุ่น RZ-D10GF ราคา 2,690.00 บาท / RZ-D18GF ราคา 2,890.00 บาท

3RPL109511 2017-02 (AP-HCPT) R0