

หม้อหุงข้าวระบบฟัชชี คอนโทรล

คู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฮิตาชิ

รุ่น : RZ-D10VF / RZ-D18VF

เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน



ข้าวอบไก่เซียวหวาน



ไก่เซียงไฮ้

ข้อแนะนำก่อนการใช้งาน

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย.....	2
ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว	4

ก่อนเริ่มหุงข้าว

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

การใช้งาน

วิธีหุงข้าว (ข้าวขาว/ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น/ข้าวกล้อง/ข้าวผสมข้าวต้ม/โจ๊ก/ข้าวเหนียว)	7
การใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 20 เมนู).....	8
การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว	9
วิธีการหุงพร้อมนึ่ง.....	10
วิธีการอบเค้ก	11
วิธีการตุ๋น.....	12
วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า.....	13
วิธีการนึ่ง	14
การทำความสะอาด	15
การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น	16

คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 20 เมนู

ข้าวอบไก่เซียง / ข้าวมันไก่.....	17
ข้าวอบสับปะรด / ข้าวอบไก่เซียวหวาน	18
ต้มยำเนื้อตุ๋น / สตูเนื้อ	19
ปลากระพงนึ่งซิงสดเต้าเจี้ยว / ไก่หนึ่งซีอิ้ว	20
ข้าวต้มปลากระพง / ข้าวต้มกุ้ง	21
ข้าวไก่อบเกลือ / กะหรี่ไก่ทะเลกา.....	22
ขนมเผือกมลายู / เต้าหู้สอดไส้พริกสด (หยง เต่า พู)	23
ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ / ข้าวผัดไก่ยอ	24
สตูไก่ห้าสหาย / ปลาช่อนต้มซีอิ้ว	25
ไซตุนทรงเครื่อง / ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ.....	26

คู่มือการทำอาหาร โปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง

กุ้งนึ่งซีอิ้ว / ไก่เซียงไฮ้.....	27
ปูนึ่งแบบผัดพริก / ปลาหิมะนึ่งซีอิ้ว.....	28
เต้าหู้น้ำแดง / กาโต กาโต.....	29
ไซตุนกุ้ง / ปลาช่อนต้มเค็ม	30
ผัดเซียวหวานไก่ / ผัดผักรวมมิตร	31

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด / สตูซี่โครงหมู	32
ข้าวผัดมันกุ้ง / กระเพาะปลาน้ำแดง	33



ข้อมูลจำเพาะ

ข้อมูลจำเพาะ	34
--------------------	----

- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งาน เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง เมื่ออ่านแล้ว โปรดเก็บไว้ในที่ที่สะดวกต่อการนำกลับมาอ่านซ้ำในอนาคต

ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในเชิงอุตสาหกรรม

 คำเตือน	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดอันตรายถึงชีวิตหรือการบาดเจ็บ
 ข้อควรระวัง	แสดงถึงอันตรายที่อาจทำให้เกิดความเสียหายเล็กน้อยหรือบาดเจ็บไม่รุนแรง กับเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือทรัพย์สิน

เกี่ยวกับสัญลักษณ์ต่างๆ

สัญลักษณ์ต่างๆที่แสดงเหล่านี้ อธิบายถึงระดับความเสียหายและอันตรายเมื่อละเลยต่อข้อควรระวังต่างๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานก่อนการใช้งาน เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายกับคุณหรือทรัพย์สิน

 คำเตือน	
<p>มีความเสี่ยงที่จะเกิดแผลไหม้จากสิ่งที่อยู่ภายในหม้อหุงข้าว หากเปิดฝาดูโดยทันที</p> <p>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 อาจทำให้เกิดความร้อนสูงผิดปกติและเกิดเพลิงไหม้เป็นอันตรายได้</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 เกิดควันหรือเพลิงไหม้ได้</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> ห้ามจับ</p> <p>เก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก</p>

สัญลักษณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อควรระวัง (รวมถึงอันตรายหรือคำเตือนด้วย) คำอธิบายอย่างชัดเจน อยู่นอกในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อห้าม” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่นอกในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้



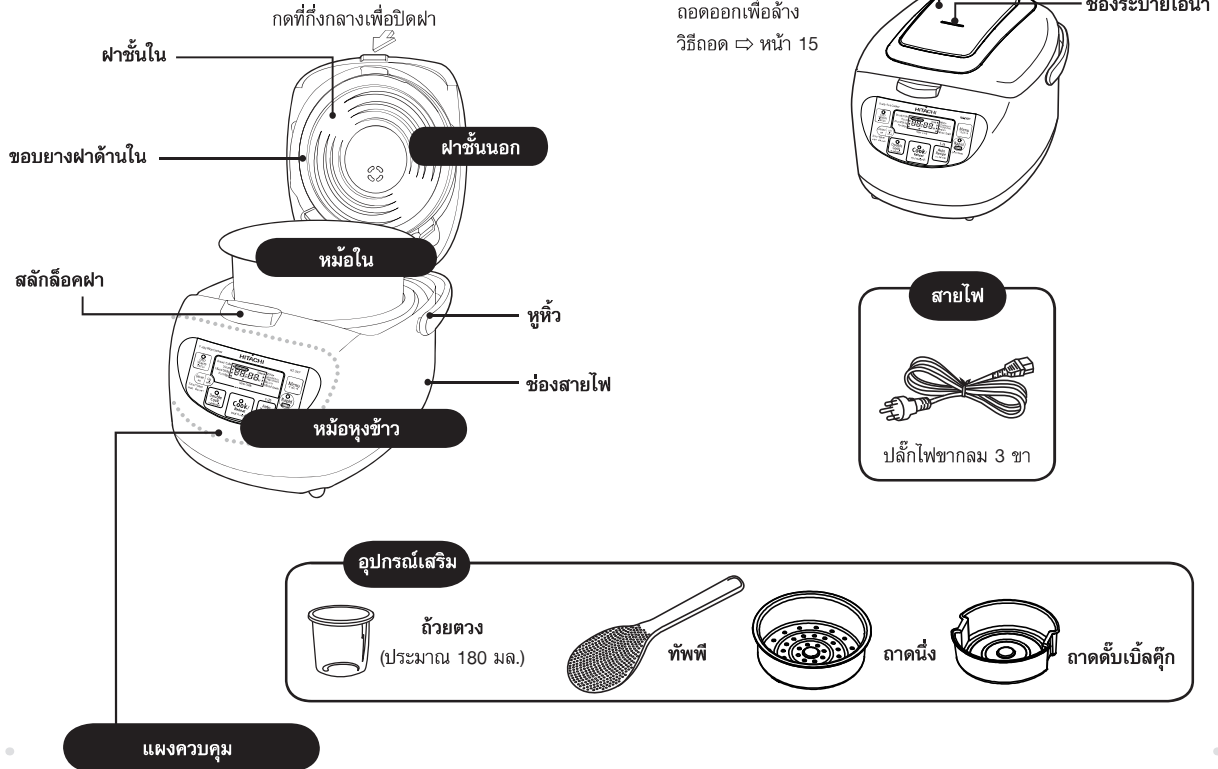
สัญลักษณ์นี้แสดงถึง “ข้อบังคับ” คำอธิบายอย่างชัดเจนอยู่นอกในหรือถัดจากสัญลักษณ์นี้

⚠️ 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></p>
<p>ใช้หม้อในซึ่งมาพร้อมกับตัวหม้อหุงข้าวเท่านั้น มิฉะนั้นหม้ออาจเกิดความร้อนสูงเกิน หรืออาจทำงานผิดปกติได้</p>		<p>จับที่หัวปลั๊กขณะถอดสายไฟ หากดึงที่สายอาจทำให้เกิดอันตรายได้</p> <p></p>
<p>อย่าสัมผัสปุ่มเปิดฝาขณะเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว หากฝาหม้อเปิด อาจทำให้เกิดอันตรายหรือทำให้ผิวไหม้ได้</p>		<p>ควรดูแลทำความสะอาดหม้อหุงข้าว หลังจากที่ใช้หม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว การสัมผัสหม้อส่วนที่ยังร้อนอาจทำให้ผิวไหม้ได้</p> <p></p>
<p>อย่าวางหม้อหุงข้าวติดผนังบ้านหรือเครื่องเรือนอื่นๆ อย่าใส่หม้อหุงข้าวในตัวภายในครัว เพราะอาจเกิดการสะสมของไอน้ำไอน้ำหรือความร้อนอาจทำให้ผนัง หรือเครื่องเรือนลึซิดหรือเสียหายได้</p>		<p>ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทุกครั้งหลังการใช้งาน</p> <p></p> <p>อย่าสัมผัสส่วนที่ยังร้อนอยู่ เช่น ด้านในของหม้อ หรือช่องระบายไอน้ำขณะใช้งาน หรือขณะปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ผิวไหม้ได้</p> <p> ห้ามจับ</p>

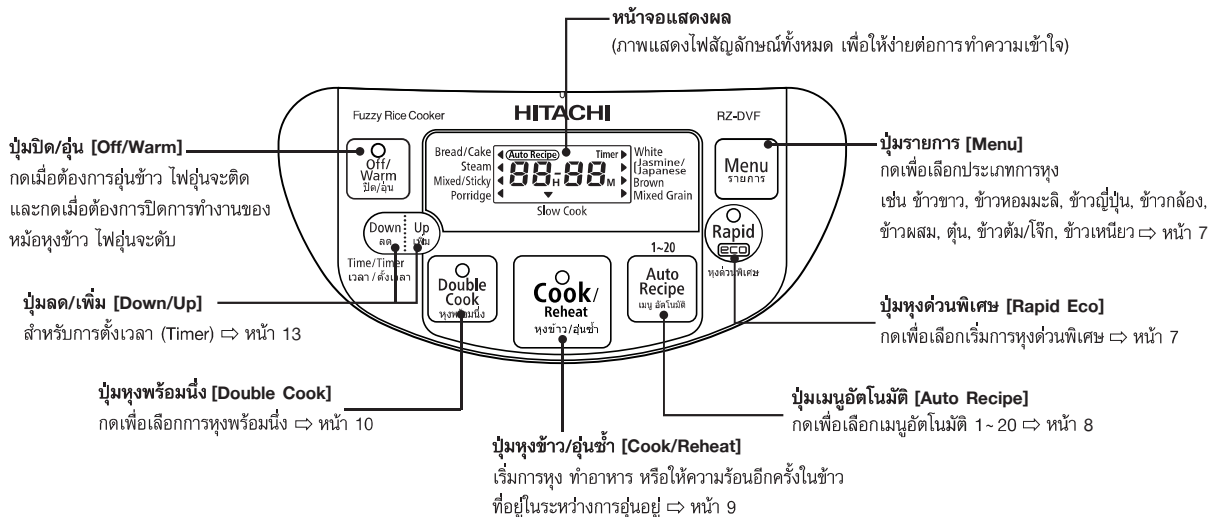
ข้อควรปฏิบัติ	
<ul style="list-style-type: none"> อย่าวางผ้าขึ้นบนหม้อหุงข้าว เพราะอาจทำให้หม้อลึซิด เสียรูป หรือทำงานผิดปกติได้ อย่ายกหูหิ้วหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังหุงไอน้ำอาจทำให้ผิวไหม้ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ที่ขอบด้านล่างของหม้อใน หรือที่แผ่นทำความร้อน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

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว

ส่วนประกอบของหม้อหุงข้าว



ปุ่มควบคุม



ข้อสังเกต ปุ่มหุงข้าว/อุ่นซ้ำ [Cook/Reheat] จะมีลักษณะเป็นปุ่มหมุนรูปทรง สำหรับผู้พิการทางสายตา

คำแนะนำและเคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ก่อนเริ่มหุงข้าว

วิธีหุงข้าวให้อร่อย

การตวงข้าวให้ถูกรวิธี

- ใช้ถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าวในการตวงข้าว
- บางครั้งการตวงข้าวด้วยถ้วยตวงอาจตวงได้ปริมาณแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับถ้วยตวงแต่ละใบที่ได้มา

ข้าวขาวอย่างรวดเร็วและสะอาดเพียงพอ

- ข้าวจะดูดซับน้ำแรกอย่างรวดเร็ว เทน้ำข้าวขาวแรกทันที เพื่อไม่ให้ข้าวมีกลิ่นเหมือนรำข้าว
- จากนั้น ให้ข้าวขาวแช่น้ำสะอาด

พรวนข้าวหลังการหุง

- พรวนข้าวในหม้อให้ทั่วแต่อย่ากดข้าว จะช่วยให้น้ำส่วนเกินระเหยได้ดียิ่งขึ้นและทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย
- ควรพรวนข้าวแม้ว่าคุณต้องการจะให้ข้าวยังคงอุ่นอยู่หลังจากที่สุกแล้วก็ตาม

อุ่นข้าวให้ร้อนเพื่อให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

เพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนและมีรสชาติดีโปรดหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้

- อุ่นข้าวที่หุงสุกแล้วนานเกินกว่า 12 ชั่วโมง
- อุ่นข้าวที่เย็นแล้วให้ร้อนอีกครั้งหรือเติมข้าวลงไป
- อุ่นข้าวโดยวางทัพพีไว้ในหม้อหุงข้าว
- อุ่นข้าวประเภทอื่นที่ไม่ใช่ข้าวสวย (เช่นข้าวเหนียว ข้าวกล้อง ข้าวต้ม โจ๊ก ข้าวผสม)
- 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
ข้าวญี่ปุ่น	ตามระดับของข้าวญี่ปุ่น	ข้าวญี่ปุ่น
ข้าวตาแห้ง, ข้าวเสาไห้, ข้าวขาววิง	ตามระดับของข้าวขาว	ข้าวขาว
ข้าวผสม	ตามตารางข้าวผสม	ข้าวผสม

- เมนูหุงด่วนพิเศษ **[Rapid]** เป็นเมนูเพื่อใช้ในการหุงข้าวในเวลาอันสั้น ภายใน 30 นาที ปริมาณข้าวไม่เกิน 5 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D18VF และไม่เกิน 4 ถ้วย สำหรับรุ่น RZ-D10VF ช่วงเวลาในการให้ความร้อนและทำให้ข้าวระอุจะสั้นกว่าปกติ ซึ่งอาจทำให้ข้าวแข็งกว่าปกติเล็กน้อย หรือมีรสชาติอร่อยน้อยลง ขอแนะนำให้ใช้เมนูหุงข้าวแบบปกติ (Cook) หากคุณมีเวลาเพียงพอ

ทำไมข้าวที่หุงถึงใหม่?

การชားข้าวทำให้ข้าวมีรสชาติและกลิ่นหอม หากคุณไม่ต้องการให้ข้าวใหม่ ควรชားข้าวให้สะอาด เพื่อไม่ให้มีรำข้าวเหลืออยู่ 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 ขาวข้าว

- ① ใส่น้ำให้มากพอแล้วขาวข้าว จากนั้นให้แห้งทั้งทันที
- ② ทำซ้ำขั้นตอน "ขาว → แห้งทั้ง" จนน้ำสะอาด

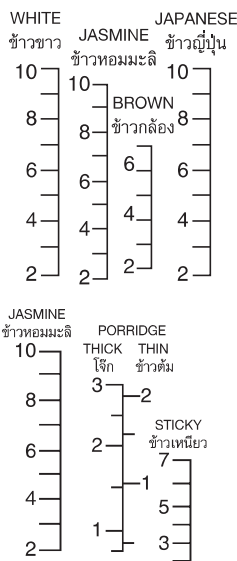
หมายเหตุ

- ใช้ภาชนะที่แยกต่างหากในการขาวข้าว ไม่ควรขาวข้าวด้วยหม้อใน
- ขาวข้าวให้สะอาด (มีละนินข้าวอาจไหม้หรือมีกลิ่นรำข้าว)
- ใช้มือในการขาวข้าว อย่าใช้ไม้คน
- เมื่อทำข้าวอบแบบต่างๆ อย่าใส่ข้าวจนถึงระดับสูงสุด (4 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.0 ลิตร และ 7 ถ้วยสำหรับหม้อขนาด 1.8 ลิตร)

สาเหตุของการเกิดน้ำล้น (Overflow)

- สาเหตุของการเกิดน้ำล้นในขณะหุงข้าวอาจเกิดจากการขาวข้าวไม่สะอาดเพียงพอหรือการเติมน้ำมากเกินไป

3 เติมน้ำให้ถึงระดับที่เหมาะสมตามประเภทของข้าวที่เลือก



หมายเหตุ

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

<ระดับน้ำ>

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

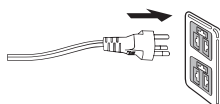
4 วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว



หมายเหตุ

- เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่

5 ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก



หมายเหตุ

- ต้องแน่ใจว่าใส่ฟิวส์ในและฝาระบายไอน้ำแล้ว
- ค่อยๆ ปิดฝาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

วิธีหุงข้าว

ดูหน้า 7

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ

ดูหน้า 8

วิธีการอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

ดูหน้า 9

วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

ดูหน้า 10

วิธีการอบเค้ก

ดูหน้า 11

วิธีการตุ๋น

ดูหน้า 12

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

ดูหน้า 13

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

ดูหน้า 14

วิธีหุงข้าว

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

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-D10VF : 4 ถ้วย RZ-D18VF : 5 ถ้วย

หมายเหตุ : สำหรับโปรแกรมหุงด่วนพิเศษในปริมาณข้าวที่เกินจากตารางด้านบน เวลาในการหุงอาจเพิ่มขึ้นตามความเหมาะสม

1

กดปุ่ม [Menu] เพื่อเลือกประเภทการหุง

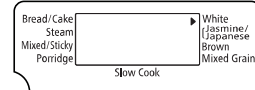


เมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หน้าจอจะแสดงประเภทการหุงที่เลือกอยู่ในขณะนั้น

ทุกครั้งทีกดปุ่ม **[Menu]** เครื่องหมาย ▶ แสดงการเลือกประเภทการหุงข้าว

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

- หม้อหุงข้าวจะเริ่มการตั้งค่าเริ่มต้นที่เมนูหุงข้าวขาวก่อนเสมอ
- หม้อหุงข้าวจะไม่จำกัดการตั้งค่า เมื่อเลือกเมนูข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นี้่ง → เค้ก และจะกลับมาตั้งค่าเป็นข้าวขาวในครั้งต่อไปเสมอ



2

การเลือกรูปแบบในการหุงข้าวมี 2 แบบคือ

- 2.1 การหุงแบบปกติ
- กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]



- 2.2 การหุงแบบเร่งด่วน
- กดปุ่มหุงเร่งด่วน [Rapid eco]



คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว
* (เสียงดนตรีของการหุงแบบปกติจะแตกต่างกันกับการหุงแบบด่วนพิเศษ)

หลังจากกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงด่วนพิเศษจะไม่มีเวลาแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ คุณจะได้ยินเสียงดนตรี จากนั้นหม้อจะเริ่มหุงข้าว (เสียงดนตรีการหุงแบบปกติจะแตกต่างจากการหุงด่วนพิเศษ) ช่วงที่ข้าวใกล้จะสุกจะแสดงจำนวนเวลาที่เหลือ (นาที) ดังตารางข้างล่างนี้ โดยเวลาจะลดลงครึ่งหนึ่งนาที

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

หมายเหตุสำหรับการหุงข้าวขาว

- หลังจากที่เสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวทุกครั้ง คุณสามารถเลือกรูปแบบการหุงได้ทันที โดยกดปุ่มหุงข้าว **[Menu]** สำหรับการหุงแบบปกติ และกดปุ่มหุงเร่งด่วน **[Rapid eco]** สำหรับการหุงแบบด่วนพิเศษ

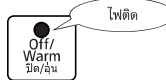
3

พรวนข้าวทันทีเมื่อหุงเสร็จ และได้ยินเสียงดนตรี

อุ่นให้ร้อน

- แม้ว่าหม้อหุงข้าวจะสามารถอุ่นข้าวได้นานเกินกว่า 12 ชม. แต่คุณไม่ควรกระทำ เพราะข้าวอาจจะมีกลิ่นและสีที่เปลี่ยนไปจากเดิม
- การอุ่นจะทำให้เกิดหยดน้ำสะสมภายในฝาชั้นใน ฝาต้านในหรือภายในตัวหม้อ ซึ่งจะทำให้ข้าวไม่แห้ง หม้อหุงข้าวไม่ได้ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด

ไฟอุ่นจะสว่างขึ้น และหม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นข้าวโปรดรประทานข้าวทันทีที่ข้าวสุก



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



- หากพรวนข้าวไม่ทั่ว ข้าวอาจดูดซับไอน้ำมาก ทำให้ข้าวเหนียวหรือแข็งมากเกินไป
- ข้าวที่หุงตรงส่วนกลางหม้ออาจมีรอยบูมลงเล็กน้อย หรือข้าวที่สัมผัสกับผิวหม้อในจะขาวและนุ่มมากกว่าปกติ

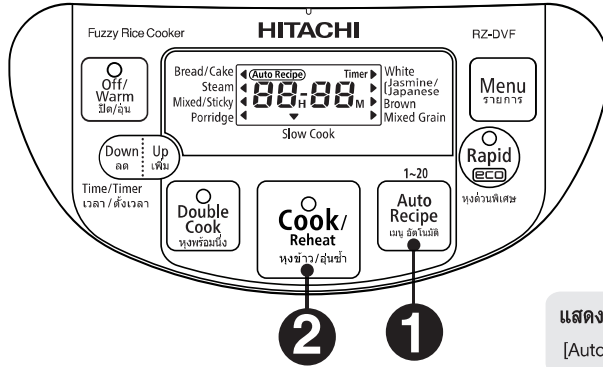
เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานไปที่การอุ่นข้าว หากไม่ต้องการอุ่นข้าว ให้กดปุ่ม **[Menu]** แล้วดึงปลั๊กออก

ก่อนเริ่มหุงข้าว

การใช้งาน

วิธีการใช้เมนูอัตโนมัติ (การทำอาหาร 20 เมนู)

- เวลาในการหุงและวิธีการทำอาหาร กรุณาดูที่คู่มือการทำอาหาร



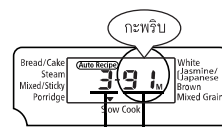
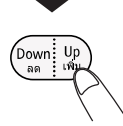
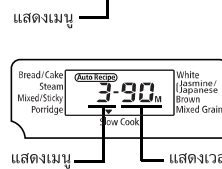
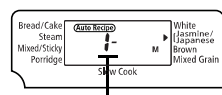
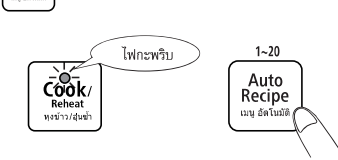
คำเตือน

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ประสงค์นอกเหนือจากการทำอาหาร ตามที่ระบุไว้ในคู่มือทำอาหาร
- กรุณาอย่าเปิดฝาในระหว่างการทำอาหาร หากจำเป็นต้องเปิดฝาในระหว่างการทำ ให้กดปุ่ม [Off] เพื่อหยุดการทำงานก่อนแล้วจึงเปิดฝา (ระวังเกิดแผลพุพอง)

แสดงตัวอย่างการเลือก

[Auto Recipe] เมนูที่ 3 ตั้งเวลา 91 นาที

1 กด เพื่อเลือกเมนูอาหารที่ต้องการ



• ทุกครั้งที่กด [Auto Recipe] ตัวเลขแสดงเมนูจะเลื่อนไปครั้งละเมนูโดยเริ่มจาก 1 ไปจนถึงเมนูที่ 20 จะวนกลับเมนูที่ 1 ใหม่

• การตั้งเวลาในการทำอาหาร สามารถตั้งเวลาได้เป็นบางเมนูเท่านั้น โดยให้ตัวเลขที่แสดงไว้ด้านหลังเมนู

• ทุกครั้งที่กด [Up] เวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หรือกด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที

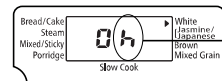
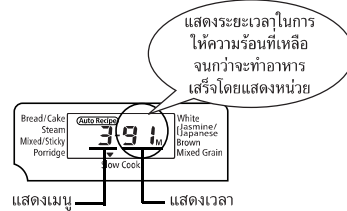
• ระยะเวลาในการทำอาหาร ขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ควรศึกษาคู่มือ ก่อนที่จะทำการปรับเพิ่ม/ลด เวลาที่เหมาะสม

2 กด เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น เริ่มให้ความร้อน



- ไฟ [Cook/Reheat] จะสว่างขึ้น
- เสียงดนตรี (เสียงเตือน) ดังขึ้น การให้ความร้อนสิ้นสุดลง ให้นำอาหารที่ทำเสร็จแล้วไปไว้ในภาชนะอื่น

ข้อควรทราบ • อย่าอุ่นหรือเก็บอาหารที่ทำเสร็จแล้วไว้ในหม้อใน (หากไม่ปฏิบัติตาม ฟลูออรีนที่เคลือบอยู่บนหม้อในเกิดความเสียหายได้)



การอุ่นข้าวที่หุงสุกแล้ว

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- เมื่อการหุงเสร็จจล้นลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นอุ่นโดยอัตโนมัติ และกรุณายกเลิกการอุ่นตามตารางด้านล่างนี้ หากเกิดกรณีที่เมื่ออุ่นข้าวแล้ว ข้าวสูญเสียคุณภาพ มีกลิ่น หรือทำให้เหนียว ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว

ชนิดข้าว	วิธีการหุง	การอุ่น	
ข้าวขาว	WHITE	<ul style="list-style-type: none"> • หลังจากการหุงเสร็จจล้น จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ [Off/Warm] (อุ่น) สว่าง 	<ul style="list-style-type: none"> • การอุ่นโดยอุณหภูมิปกติ สามารถอุ่นได้ไม่เกิน 24 ชั่วโมง และการอุ่นข้าวที่นานเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ • ห้ามทำการอุ่น (การอุ่นเป็นสาเหตุทำให้คุณภาพเปลี่ยน เกิดกลิ่น หรือทำให้เหนียว)
ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น	JASMINE JAPANESE		
ข้าวกล้อง	BROWN		
ข้าวเหนียว	STICKY		
ข้าวผสม	MIXED RICE		
ข้าวขาว ข้าวกล้อง	PORRIDGE		
			<ul style="list-style-type: none"> • เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด [OFF] ไฟ [Off/Warm] จะดับ

- ในระหว่างการอุ่น จะเกิดหยดน้ำบนด้านในของฝาและหม้อใน ซึ่งจะช่วยให้ข้าวไม่แห้งเกินไป และไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ

เคล็ดลับในการรักษาข้าวให้อุ่นและอร่อย

- คนข้าวเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น
- หากมีข้าวเหลือไม่มาก จัดข้าวให้อยู่ตรงกลางหม้อในเท่าที่จะทำได้ (ป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งหรือเหนียวเกินไป)
- ใช้เวลาในการอุ่นให้น้อยที่สุด อย่านอนข้าวเกิน 24 ชั่วโมง (การอุ่นข้าวเกิน 24 ชั่วโมง อาจทำให้เกิดกลิ่นผิดปกติหรือเกิดการเปลี่ยนสีได้ →
- อย่านอนนอกเหนือจากข้าวขาว, ข้าวหอมมะลิ, ข้าวญี่ปุ่น (ข้าวกล้อง, ข้าวต้ม, ข้าวผสม, ข้าวเหนียว)
- อย่านอนข้าวที่หุงโดยไม่ได้ข้าวขาวให้ดี อย่านอนทัพไฟในหม้อข้าว ในระหว่างการอุ่นอย่านอนข้าวที่เย็นแล้ว
- สามารถห่อข้าวด้วยถุงพลาสติกและเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง แล้วนำมาอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟก็จะคงความอร่อยไว้ได้



การใช้งาน

วิธีการอุ่นข้าวให้ร้อนในระหว่างการอุ่น

- เมื่อรู้สึกว่าคุณสมบัติของข้าวต่ำไป กรุณาอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ตามความต้องการ
- ขอแนะนำว่าควรกำหนดให้ปริมาณข้าวต่ำกว่าระดับ 3 ของขีดบอกระดับน้ำสำหรับ [White Rice]

1 คนข้าวให้ทั่วในระหว่างการอุ่น และเกลี่ยให้เรียบ

- ข้อควรทราบ**
- อย่านอนข้าวให้ร้อนซ้ำหลายครั้ง (หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้ข้าวแห้งหรือไหม้ได้)

2 กด **Cook/Reheat** ในระหว่างการอุ่น

- ไฟ [Cook/Reheat] จะพริบ
- การอุ่นให้ร้อนใหม่ จะทำงานโดยอัตโนมัติประมาณ 10 นาที

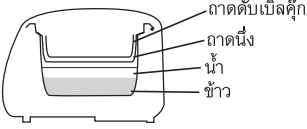
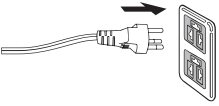
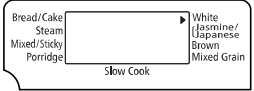
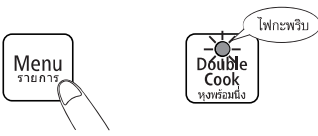


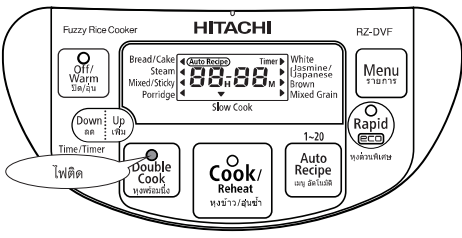
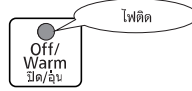

- เมื่อข้าวยังร้อนอยู่หลังการหุงหรือเมื่อข้าวเย็นลงหลังการอุ่น เสียงเตือนจะดังขึ้นและไม่สามารถทำการอุ่นข้าวให้ร้อนใหม่ได้

3 หลังจากหุงเสร็จจล้น จะเปลี่ยนเป็นอุ่นอัตโนมัติ ไฟ [Off/Warm] จะสว่าง

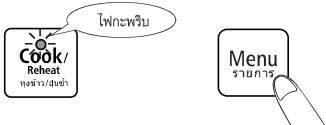




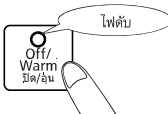
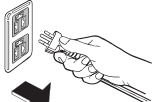
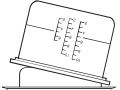


- เมื่อต้องการหยุดการอุ่นให้กด Off ไฟ [Warm] จะดับ





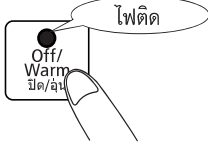


วิธีหุงข้าวพร้อมนึ่ง

<p>1 เตรียมข้าวที่จะทำการหุงและอาหารสำหรับนึ่ง</p>	<ul style="list-style-type: none"> • การเตรียมการหุงข้าว ให้ดูจากหน้า 6 • การเตรียมอาหารสำหรับนึ่ง ให้ดูจากหน้า 27-31 • ปริมาณข้าวที่ใช้สำหรับโปรแกรมหุงพร้อมนึ่ง <ul style="list-style-type: none"> 2 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.0 ลิตร 3 ถ้วย สำหรับหม้อหุงข้าวขนาด 1.8 ลิตร
<p>2 วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว และนำถาดต๊อบเบิ้ลคูกที่ใส่อาหารกับเครื่องปรุงแล้วลงในถาดนึ่ง นำถาดนึ่งลงในหม้อใน ปิดฝาหม้อหุงข้าว</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและกันหม้อให้แห้ง 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 จนกระทั่งฝาต๊กคลิก
<p>4 กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกประเภทการหุง [White Rice] หรือ [Jasmine Rice/Japanese Rice]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • โปรแกรมหุงพร้อมนึ่งจะใช้ได้กับ [White Rice] หรือ [Jasmine Rice/Japanese 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 

วิธีการอบเค้ก

1	เตรียมส่วนผสมเค้ก ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหาร หน้า 32	
2	ทาเนยรอบๆ หม้อในและก้นของหม้อในเล็กน้อย เพื่อไม่ให้เค้กติดก้นหม้อใน	
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 ปิดฝาด้านบนจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
6	กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “เค้ก” 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → 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/Reheat] 	<ul style="list-style-type: none"> • คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการอบเค้กจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการอบเค้กตามจำนวนเวลาที่ได้ออกมาสำหรับการอบเค้ก • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที • ระหว่างการอบเค้ก อย่าเปิดฝ้าหม้อหุงข้าว เพราะจะทำให้เค้กไม่สุก <div data-bbox="821 1344 1348 1444" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ระยะเวลาในการอบเค้ก โดยประมาณ ให้อ่านตามคำแนะนำในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาด้วย </div>
9	เมื่อเค้กสุกจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟอุ่นจะสว่างขึ้นแทน ให้กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการทำงานของหม้อหุงข้าว หลังจากนั้นให้เปิดฝ้าทันที 	
10	ดึงปลั๊กออก และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย 	
11	ยกหม้อในออกมาจากตัวหม้อหุงข้าว และวางทิ้งไว้ให้เย็น ประมาณ 3-5 นาที	<ul style="list-style-type: none"> • ควรสวมถุงมือกันความร้อนหรือผ้าเพื่อจับหม้อในในการนำเค้กหรือขนมปังออกจากหม้อใน 
12	เค้ก : ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตามความต้องการ	

วิธีการตุ๋น

<p>1</p>	<p>เตรียมส่วนผสมอาหารสำหรับตุ๋น ปริมาณขึ้นอยู่กับขนาดของหม้อหุงข้าว ซึ่งบางรายการอาหารมีระบุไว้ในคู่มือการทำอาหารที่แนบมาหรือกับหม้อหุงข้าว หน้า 32</p>	
<p>2</p>	<p>เทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อใน</p>	
<p>3</p>	<p>วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> • เช็ดภายในและกันหม้อในให้แห้ง ปิดสิ่งแปลกปลอมอื่นๆ ออกให้หมด • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อในวางติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน ค่อยๆ หมุนจนกระทั่งเข้าที่
<p>4</p>	<p>ปิดฝาแล้วเสียบปลั๊ก</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและฝาระบายไอน้ำแล้ว • ค่อยๆ ปิดฝาลงจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก
<p>5</p>	<p>กดปุ่มรายการ [Menu] เพื่อเลือก “ตุ๋น”</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมายแสดงการเลือกประเภทการหุงข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ๋น ตามลำดับ เครื่องหมาย ▶ จะเลื่อนไปครั้งละเมนู  <p>จนถึงตุ๋น และเครื่องหมาย ▼ แสดงขึ้นที่ตำแหน่ง “ กำหนดเวลา ” พร้อมกับการตั้งเวลาสำหรับการตุ๋นกะพริบ โดยไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา</p>
<p>6</p>	<p>กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับตุ๋น</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 30 นาที เช่นตั้งตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับตุ๋นนาน 2 ชั่วโมง 30 นาที  <div data-bbox="826 1299 1300 1400" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>หมายเหตุ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ระยะเวลาในการตุ๋นขึ้นอยู่กับประเภทอาหารที่จะตุ๋น </div>
<p>7</p>	<p>กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับการตุ๋นจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการตุ๋นตามจำนวนเวลาที่ได้อิงตั้งเวลาสำหรับการตุ๋น • หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที  <ul style="list-style-type: none"> • เมื่อตุ๋นครบตามจำนวนเวลาที่ตั้งไว้ ไฟหุงข้าวจะดับ ไฟแสดงการอุ่นจะสว่าง พร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดงการสิ้นสุดการตุ๋น
<p>8</p>	<p>ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • หลังจากตุ๋นเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที • หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่มปิด [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย 

วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้า

เมื่อคุณตั้งเวลาล่วงหน้า (การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า)

คุณสามารถตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้าได้สูงสุด 12 ชม. 30 นาที

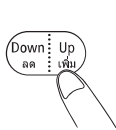
หมายเหตุ

- การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า ใช้ได้กับการหุงข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวผสม/ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง และข้าวต้ม/โจ๊ก
- โปรดอย่าใช้การหุงแบบตั้งเวลาล่วงหน้า เมื่อหุงข้าวอบปรุงรสหรือข้าวผสมเครื่องปรุงอื่นๆ เพราะส่วนผสมต่างๆ ของเครื่องปรุงอาจทำให้หุงข้าวได้ไม่ดีหรือไม่มารับประทาน

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

1

กดปุ่ม ลด เพิ่ม [Down/Up] ตามผลต่างของเวลา



ไฟกะพริบ

■ เลือกประเภทการหุงที่ต้องการ

■ ทุกครั้งที่กดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลง

ครั้งละ 30 นาที หรือกดปุ่มเพิ่ม [Up]

เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที เช่นดัง

ตัวอย่างข้างต้น เป็นการตั้งเวลานาน 11 ชั่วโมง 30 นาที



- ไฟหุงข้าวจะกะพริบขณะทำการตั้งเวลา

2

กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]



ไฟดับ

■ กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] การตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน

ไฟหุงข้าวจะดับและเสียงสัญญาณจะดังขึ้น

■ หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที

■ เมื่อหุงข้าวสุก ไฟแสดงการอุ่นจะสว่างพร้อมกับมีเสียงสัญญาณแสดง

การสิ้นสุดการหุงข้าว

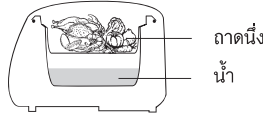
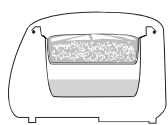
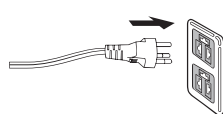
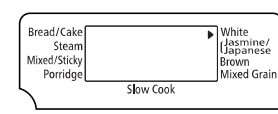
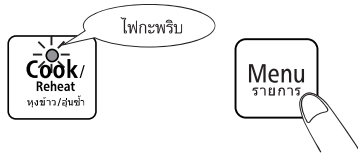
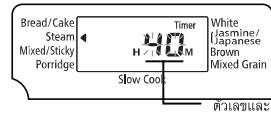

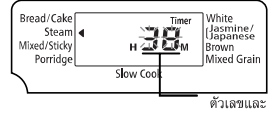
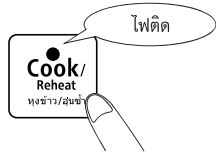

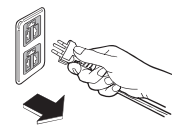
หมายเหตุ

- คุณจะไม่สามารถหุงข้าวโดยการตั้งเวลาได้ หากยังไม่ได้กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat] เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน

ข้อแนะนำ

- กดปุ่มปิด [Off/Warm] เพื่อยกเลิกการตั้งเวลา
- การถอดปลั๊กหลังการตั้งเวลาจะทำให้การตั้งเวลาหายไป และตัวตั้งเวลาจะกลับไปค่าเริ่มต้น
- เวลาที่ใช้ในการหุงอาจคลาดเคลื่อนกับเวลาที่ตั้งไว้เล็กน้อย ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของน้ำ อุณหภูมิห้อง แรงดันไฟฟ้า หรือระดับของน้ำ

วิธีการนึ่งแบบกำหนดเอง

<p>1</p>	<p>การนึ่งอาหารอื่น</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำลงในหม้อนึ่ง : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) นำภาชนะใส่อาหารลงในหม้อนึ่ง ใส่ผักหรืออาหารลงในภาชนะ การวางหม้อนึ่ง (ดูรายละเอียดหน้า 6)
<p>2</p>	<p>การนึ่งข้าวเหนียว การเตรียมการนึ่งข้าวเหนียว ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ได้มาพร้อมหม้อหุงข้าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> ใส่น้ำให้มากพอแล้วหุงข้าว 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"> ใส่น้ำลงในหม้อนึ่ง : รุ่น 1.0 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3 (ข้าวหอมมะลิ) : รุ่น 1.8 ลิตร ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 4 (ข้าวหอมมะลิ) วางผ้าขาวบางที่ผ่านการชุบน้ำลงในหม้อนึ่ง หลังจากนั้นนำภาชนะใส่หม้อนึ่ง ใส่ข้าวที่ผ่านการแช่น้ำ 1 ชั่วโมง ลงในหม้อนึ่ง พับชายผ้าขาวบางขึ้นมาปิดข้าวด้านบนแล้วปิดฝา (ถ้าไม่ใช้ผ้าขาวบางรองภาชนะ อาจทำให้ข้าวเหนียวแข็งไม่สุก)
<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> 	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งทีกดปุ่มรายการ [Menu] เครื่องหมาย ▶ แสดงการเลือกประเภทการหุง จะเลื่อนไปครั้งละเมนู ข้าวขาว → ข้าวหอมมะลิ/ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวกล้อง → ข้าวผสม → ตุ่น → ข้าวต้ม/โจ๊ก → ข้าวเหนียว → นึ่ง → เด็ก ข้อความ "Timer" พร้อมกับเวลาสำหรับการนึ่งกะพริบ โดยไฟหุงข้าว จะกะพริบขณะตั้งเวลา 
<p>6</p>	<p>กดปุ่มลด/เพิ่ม [Down/Up] เพื่อตั้งเวลาสำหรับนึ่ง</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ทุกครั้งทีกดปุ่มเพิ่ม [Up] เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที หรือกดปุ่มลด [Down] เวลาจะลดลงครั้งละ 1 นาที เช่น ตัวอย่างข้างต้นเป็นการตั้งเวลาสำหรับนึ่งนาน 38 นาที 
<p>7</p>	<p>กดปุ่มหุงข้าว [Cook/Reheat]</p> 	<ul style="list-style-type: none"> คุณจะได้ยินเสียงดนตรี ไฟหุงข้าวจะติดและจำนวนเวลาสำหรับนึ่งจะหยุดกะพริบ จากนั้นหม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการนึ่งตามเวลาที่ได้ออกมา หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ โดยตัวเลขจะลดลงทุกๆ หนึ่งนาที 
<p>8</p>	<p>ดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> หลังจากนึ่งเสร็จ ไม่ควรเปิดฝาโดยทันที ควรรอประมาณ 2-3 นาที หลังจากการใช้งานหม้อหุงข้าว ควรกดปุ่ม ปิด/อุ่น [Off/Warm] แล้วดึงปลั๊กออกทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

การทำความสะอาด



การทำความสะอาดสำหรับหม้อหุงข้าว

- ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กและรอให้ตัวหม้อเย็นลงก่อน
- ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน ทินเนอร์ ฟงซิด หรือแปรงขัดทำความสะอาดหม้อหุงข้าว (เพราะอาจทำให้สารเคลือบหม้อเสียหาย)

ตัวหม้อ/ฝา
เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ทัพพี/ถ้วยตวง/ถาดนึ่ง/ถาดคั่วบีบเคี้ยว
เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ฝาระบายไอน้ำ (ล้างทุกครั้งหลังใช้งาน)
ดึงออกจากตัวหม้อแล้วเช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ โดยล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

วิธีดึงออกจากตัวหม้อ

- 1 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากหม้อ
- 2 ถอดฝาระบายไอน้ำออกจากฝาครอบระบายไอน้ำ กดปุ่มล็อกฝาระบายไอน้ำ แล้วถอดฝาครอบระบายไอน้ำ

3 ล้างทำความสะอาด

วิธีการใส่

- 1 ตัดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ เสียบฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ ล็อคให้ตรงตำแหน่ง
- 2 กดฝาครอบระบายไอน้ำเข้ากับฝาระบายไอน้ำ
- 3 ใส่ฝาระบายไอน้ำเข้ากับฝา กดบริเวณกึ่งกลางของฝาระบายไอน้ำให้ชิดสุดกับส่วนด้านล่าง

ควรเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังการใช้งาน

แผ่นทำความร้อน
เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ

หากมีคราบสนิมเกาะที่แผ่นทำความร้อนหรือเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ ให้ใช้กระดาษทรายเนื้อละเอียด (เบอร์ 600) ขัดออก แล้วเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

เช็ดข้าวหรือคราบเหนียวออกจากฝาชั้นใน เพราะอาจทำให้ข้าวแห้งเวลาอุ่นข้าว

หม้อใน


เช็ดด้วยวัสดุเนื้อนุ่ม เช่น ฟองน้ำ หากยังไม่สะอาด ให้ชุบฟองน้ำด้วยผงซักฟอกอย่างอ่อน (น้ำยาล้างจาน) แล้วเช็ดให้แห้ง

หมายเหตุ

- ข้าวอาจหุงได้ไม่ดีหากตัวหม้อในเสียรูป เพื่อให้หม้อในคงรูป ควรจับถือด้วย ความระมัดระวัง
- เพื่อไม่ให้สารเคลือบฟลูออรีนเสียหาย
 - ควรใช้ทัพพีที่มาพร้อมหม้อหุงข้าวนี้
 - ห้ามล้างในขณะที่ยังมีช้อนหรือถ้วยค้างอยู่ในหม้อ
 - ห้ามใช้น้ำส้มสายชู
 - ห้ามขัดผิวด้านในหม้อด้วยฟงซิดหรือแปรงขัด
 - ใช้ภาชนะอื่นในการชားข้าวแทน
- สารเคลือบฟลูออรีนจะหลุดลอกเมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง ฉะนั้น โปรดใช้อย่าง ระมัดระวัง เมื่อใช้หม้อในไปสักระยะ สีด่านในอาจไม่สม่ำเสมอ ซึ่งไม่มีผลต่อการหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพแต่อย่างใด

การวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้น

โปรดตรวจสอบตามหัวข้อต่อไปนี้ก่อนติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา		ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้/เมื่อ...														
		อ่านเพิ่มในหน้า	ปริมาณข้าวหรือระดับน้ำไม่ถูกต้อง	ซาวข้าวไม่ทั่ว	ก้นหม้อในเลือรูป หรือมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ	มีข้าวติดอยู่ที่ขอบของหม้อในหรือก้นหม้อใน	ไม่ได้ทำความสะอาดภายในหม้อหรือก้นหม้อในของหม้อ	สิ่งไม่สะอาดภายในหม้อ	เลือกเมนูผิด	เปิดฝาในขณะที่หม้อยังทำการหุงอยู่	ไฟไม่เข้า	ใช้เส้นสแตนเลสหรือสายพ่วง	คนข้าวไม่ทั่ว	ผู้เช่าใช้นานเกิน 12 ชั่วโมง หรือผู้เช่าประเภทอื่นนอกเหนือจากครัวครัว	ถอดปลั๊กหรือถอดพินที่เครื่องกำลังหุงอยู่	
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"> • เมื่อซื้อหม้อมาจากร้าน หม้ออาจมีกลิ่น แต่เมื่อคุณนำหม้อมาใช้หุงครั้งแรก กลิ่นนั้นจะหายไป 															
ปิดฝาหม้อไม่ได้ หรือปิดยาก	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบว่ามีข้าวติดอยู่ที่ขอบหม้อใน หรือที่ฝาปิดกั้นความร้อนหรือไม่? 															

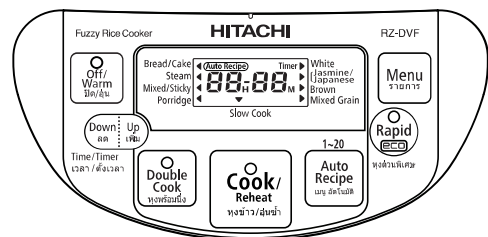
- หากตรวจสอบตามหัวข้อข้างต้นแล้วยังไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา
- หากตัวหม้อในเลือรูป หรือสารเคลือบฟลูออรีนหลุดลอก โปรดซื้อตัวหม้อในใหม่
- หากจอแสดงผลแสดง H1-H7 กรุณาติดต่อร้านที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวนี้มา

เมื่อไฟฟ้าเกิดดับ

- เมื่อไฟฟ้าเกิดดับขณะทำการหุงข้าวหรืออุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะหยุดการทำงานและจอแสดงผลจะแสดงเหมือนตอนเปิดเครื่อง (ไม่มีข้อความใดๆ แสดงอยู่บนหน้าจอแสดงผล)
- เมื่อไฟฟ้าติดใหม่อีกครั้ง หน้าจอแสดงผลจะแสดงเครื่องหมาย “- -” ที่กำลังกะพริบเป็นการแจ้งให้ทราบว่าได้มีการเกิดไฟฟ้าดับและหม้อหุงข้าวได้หยุดการทำงาน
- เครื่องหมาย “- -” จะหายไปถ้าคุณกดปุ่ม [Off/Warm]
- ถ้าข้าวที่หุงยังไม่สุกดี กรุณา กดปุ่ม [Cook/Reheat] เพื่อเริ่มการหุงอีกครั้ง
- ถ้าข้าวที่หุงสุกเรียบร้อยแล้วและคุณต้องการที่จะอุ่นข้าว กดปุ่ม [Off/Warm] อีกครั้ง และไฟอุ่นจะสว่าง

หมายเหตุ

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



คู่มือการทำอาหาร เมนูอัตโนมัติ 20 เมนู

เมนู
1

ข้าวอบไก่เชียง



ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อคนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 1 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วย ผักชี จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
ไก่เชียงหั่นเส้นยาวขนาด 3/4 นิ้ว	3/4	ถ้วยตวง
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ	1/4	ถ้วยตวง
ถั่วงอกหรือถั่วงอกหั่นตามขวางสั้นๆ	1/3	ถ้วยตวง
เม็ดบัวต้มสุก	1/2	ถ้วยตวง
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่มหั่นเส้นยาวๆ	2	ช้อนโต๊ะ
ซิงแก่หั่นบาง ๆ	10	ชิ้น
กระเทียมทุบพอแตก	5	กลีบ
รากผักชีทุบพอแตก	3	ราก
ขอสปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำซุ่ยหรือน้ำเปล่า	1 3/4	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนชา

เมนู
2

ข้าวมันไก่



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1 3/4	ถ้วยตวง
ข้าวเหนียว	1/4	ถ้วยตวง
สะโพกไก่	500	กรัม
ติดกระดูก		
รากผักชี	3	ราก
ซิงแก่หั่นแว่น	8	แว่น
กระเทียม	5	กลีบใหญ่
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	2	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น
แตงกวาหั่นชิ้น 3 ลูก

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เต้าเจี้ยว	6	ช้อนโต๊ะ
(เนื้อและน้ำบดละเอียด)		
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
ขอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าหั่นแว่น	2	เม็ด
น้ำส้มสายชู	6	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2 1/4	ช้อนชา
ซิงแก่สับหยาบๆ	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้ม

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำ
ผลไม้ บดให้ละเอียด เทใส่ถ้วย
จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

1. ผสมข้าวหอมมะลิ ข้าวเหนียวเข้าด้วยกัน ข้าวให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 2 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน สับไก่เป็นชิ้นวางบนข้าว ตกแต่งด้วยผักชี แตงกวา จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เมนู 3 ข้าวอบสับปะรด



ส่วนผสมสำหรับตกแต่งและเครื่องเคียง

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ทอดกรอบ	1/2 - 3/4	ถ้วยตวง
ผักชีเด็ดเป็นช่อ, ต้นหอม	1	ต้น
แตงกวาหั่นชิ้น, มะนาว		

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 3 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสับเปลี่ยนจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมแตงกวา ต้นหอม และมะนาว

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
เนื้อมะพร้าวหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	1 1/2	ถ้วยตวง
ขนาด 1 x 1 เซนติเมตร		
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็กๆ	1/2	ถ้วยตวง
สับปะรดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1 1/2	ถ้วยตวง
ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 เซนติเมตร		
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่หั่นชิ้น	1/4	ถ้วยตวง
ขนาด 1/2 x 1/2 เซนติเมตร		
น้ำเปล่า	1	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/8	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

เมนู 4 ข้าวอบไก่เขียวหวาน



วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 4 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสับเปลี่ยนจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
เนื้อมะพร้าวหั่นชิ้นพอคำ	300	กรัม
น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป	1/4	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
หัวกะทิ	1/4	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	1 1/2	ถ้วยตวง
มะเขือพวง	1/2	ถ้วยตวง
มะเขือเปราะผ่า 4 ส่วน	4	ลูก
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉลบ	2	เม็ด
ใบมะกรูดฉีกหยาบ ๆ	2	ใบ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
ใบโหระพาเด็ดเป็นใบ ๆ	1/2	ถ้วยตวง

เมนู
5

ต้มยำเนื้อตุ๋น



ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

- ใส่ส่วนผสมเนื้อตุ๋นลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 5 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาโพลีเซียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น
- ใส่ส่วนผสมปรุงรสคนให้เข้ากัน ตักต้มยำเนื้อตุ๋นใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

เนื้อวัวติดมันหั่นชิ้นขนาด 3/4 x 3/4 นิ้ว	500	กรัม
น้ำเปล่า	4 1/2	ถ้วยตวง
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
ข้าวหั่นแฉ่น	5	ชิ้น
ตะไคร้ทุบหั่นแฉลบ	3-4	ต้น
ใบมะกรูดฉีก	3	ใบ
หอมแดงทุบพอแตก	6	หัว

ส่วนผสมสำหรับปรุงรส

พริกชี้หูทุบพอแตก	10-15	เม็ด
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
ผักชีฝรั่งหั่นท่อนสั้นๆ	1	ต้น

เมนู
6

สตูเนื้อ



วิธีทำ

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 6 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 90 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาโพลีเซียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดใส่ภาชนะ จัดเสิร์ฟ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

เนื้อวัวติดมันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1 1/2 นิ้ว	500	กรัม
หอมหัวใหญ่หั่นสับละเอียด	1/3	ถ้วยตวง
เนยสดชนิดเค็ม	2	ช้อนโต๊ะ
แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นแท่ง ขนาด 1/2 x 1 นิ้ว	100	กรัม
หอมหัวใหญ่ลูกเล็กๆผ่าครึ่งตามยาว	5	หัว
มันฝรั่งหั่นชิ้น ขนาด 1 x 1 นิ้ว	150	กรัม
มะเขือเทศเชอร์รี่	10	ลูก
ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	3	ช้อนโต๊ะ
วูสเตอร์ซอส	1	ช้อนชา
ซอสมะเขือเทศ	6	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ใบกระวาน	3-4	ใบ
น้ำซุปรหรือน้ำเปล่า	1 1/2	ถ้วยตวง
แป้งสาลีอเนกประสงค์	2	ช้อนชา

เมนู
7

ปลากระพงนึ่งขิงสดเต้าเจี้ยว



ส่วนผสม (1-2 ที่)

ปลากระพง	220	กรัม
ขิงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่มหั่นชิ้นยาว	2	ช้อนโต๊ะ
เต้าเจี้ยว	1	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน	1/2	นิ้ว
และเค็ดเป็นใบๆ	2	ก้าน
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

หมายเหตุ

- สามารถเปลี่ยนเป็นปลาจะละเม็ด ปลาหิมะ ปลาแซลมอนได้ตามชอบ

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างปลากระพงให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- วางชั้นปลาลงในจาน โรยเห็ดหอม ขิง ขึ้นฉ่ายให้ทั่วตัวปลา
- ผสมเต้าเจี้ยว ซีอิ้วขาว ซอสหอยนางรม น้ำมันงา และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน เทราดบนตัวปลาให้ทั่ว
- ใส่น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง วางถาดปลาลงในถาดนึ่งที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 7 เครื่องจะตั้งเวลานึ่งอัตโนมัติ 25 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาโพลีชีวะจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ยกจานปลาออก โรยหน้าด้วยพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

เมนู
8

ไก่นึ่งซีอิ้ว



ส่วนผสม (2-3 ที่)

สะโพกไก่นึ่ง	450	กรัม
รากผักชีทุบพอแตก	3-4	ราก
กระเทียมทุบพอแตก	5	กลีบ
ขิงซอย	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดหอมสด	6-7	ดอก
ซีอิ้วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

ต้นหอมซอย	1	ต้น
พริกชี้ฟ้าสีแดงซอย	1	เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นข้อ	1	ต้น

วิธีทำ

- หมักไก่ด้วยเกลือป่น ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 - 30 นาที
- วางไก่ลงในจาน ใส่รากผักชี กระเทียม เห็ดหอม และขิงซอย บนชั้นไก่
- ใส่น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 2 ของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ใส่จานไก่ลงในถาดนึ่ง ปิดฝาหม้อ
- กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 8 เครื่องจะตั้งเวลานึ่งอัตโนมัติ 50 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาโพลีชีวะจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดไก่นึ่งซีอิ้วใส่จาน โรยหน้าด้วยต้นหอม พริกชี้ฟ้า ผักชี จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

เมนู 9 ข้าวต้มปลากระพง



ส่วนผสมสำหรับตักแต่ง

กระเทียมเจียว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ชิงชอย	1-2	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน	1-2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- หมักเนื้อปลากับส่วนผสมที่เหลือ พักไว้ประมาณ 20 นาที
- ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 9 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มปลากระพงใส่ภาชนะ โรยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ชิงชอย ขึ้นฉ่าย และต้นหอม จัดเสิร์ฟพร้อม ๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	7	ถ้วยตวง
ซูบก้อน	1	ก้อน
ขอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	1/2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เนื้อปลากระพงปรุงรส		

ส่วนผสมปลากระพงปรุงรส

เนื้อปลากระพงหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	200	กรัม
1/2 x 4 เซนติเมตร		
ขอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะลดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

เมนู 10 ข้าวต้มกุ้ง



ส่วนผสม (3-4 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสด	10-12	ตัว
ปอกเปลือกผ่าหลัง		
น้ำเปล่า	6	ถ้วยตวง
ซูบก้อน	1	ก้อน
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ขอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ขอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

เม็ดเต้าเจี้ยว	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้หนู	3	เม็ด
กระเทียม	3	กลีบ
ชิงชอย	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 1/2	ช้อนชา
น้ำกระเทียมดอง	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
ชิงชอย	1-2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	1 - 1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	3	ช้อนโต๊ะ
ผักชีซอย	1	ช้อนโต๊ะ
ขึ้นฉ่าย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำผลไม้ปั่นให้ละเอียด เทใส่ถ้วย จัดเสิร์ฟ

วิธีทำ

- ข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 10 กดปุ่มหุงข้าว หุงข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวต้มกุ้งใส่ภาชนะ โรยกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักชี และชิงชอย จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

คู่มือสอนทำอาหาร

เมนู
11

ข้าวไก่อบเกาหลี



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
สะโพกไก่หั่นชิ้น ขนาด 2 x 2 เซนติเมตร	300	กรัม
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1 3/4	ถ้วยตวง
ซิงลับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
เกาหลีสดเม็ดเล็กคั่ว	130	กรัม
ไก่เชียงหั่นเฉียงบางๆ	110	กรัม
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
มิริน	2	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/8	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับโรยหน้า

หอมแดงเจียว	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอยละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 11 กดปุ่มหุงข้าว หุงข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน โรยต้นหอม หอมแดงเจียว จัดเสิร์ฟ

เมนู
12

กะหรี่ไก่มะละกา



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เนื้ออกไก่	450	กรัม
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม ขนาด 1 x 1 นิ้ว		
มันฝรั่งต้ม	1	ช้อนชา
มันฝรั่งปอกเปลือก	150	กรัม
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม		
ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว		
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมะขามเปียก	1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา

ส่วนผสมเครื่องเทศ

พริกชี้ฟ้าแห้ง	5-7	เม็ด
เอาเมล็ดออก แช่น้ำให้นุ่ม		
หอมแดงสับหยาบ	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอยบางๆ	2	ช้อนโต๊ะ
ซิงลับละเอียด	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ผงขมิ้น	1/4	ช้อนชา
ผงกะหรี่	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1	ต้น
------------------	---	-----

วิธีทำ

1. ผสมเครื่องเทศลงในโถปั่นของแห้ง บดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 12 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดกะหรี่ไก่มะละกาใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

เมนู
13

ขนมเผือกมลายู (ออกุ่ย)



ส่วนผสม (3-4 ที่)

เผือกนึ่งสุกหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	375	กรัม
ขนาด 1 1/2 x 1 1/2 เซนติเมตร		
แป้งข้าวเจ้า	3/4	ถ้วยตวง
แป้งมันสำปะหลัง	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเดือด	1	ถ้วยตวง
กุ้งแห้งแช่น้ำพอนุ่มลึบหายๆ	1/4	ถ้วยตวง
หอยเชลล์แห้งต้มพอนุ่ม	1/3	ถ้วยตวง
บิ๊บบแตกเป็นชิ้นหายๆ		
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่มหั่นเส้น	1/3	ถ้วยตวง
หอมแดงเจียว	1/3	ถ้วยตวง
Five Spice Powder	1	ช้อนชา
เกลือป่นหายๆ	1 1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

หอมแดงเจียว, ต้นหอมซอย,
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น,
กุ้งแห้งสับ, หอยเชลล์

วิธีทำ

1. ใส่แป้งทั้ง 2 ชนิด อย่างละครึ่งลงในอ่างผสม เติมน้ำเดือดลงในแป้งคนให้เข้ากัน เติมน้ำที่เหลือคนให้เข้ากัน
2. ใส่กุ้งแห้ง หอยเชลล์ (แบ่งไว้ตกแต่งหน้าบางส่วน) เห็ดหอม และหอมแดงเจียว ปรุงรสด้วยเกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น และ Five Spice Powder ใส่น้ำมันพืชกับเผือก คนให้เข้ากัน
3. กรองส่วนผสมลงในพิมพ์ เทส่วนผสมทั้งหมดเกลี่ยหน้าให้เรียบ ตกแต่งหน้าด้วยกุ้งแห้งและหอยเชลล์
4. ใส่น้ำเปล่าประมาณซัดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางภาชนะ วางพิมพ์บนหม้อในภาชนะ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 13 เครื่องจะตั้งเวลานึ่งอัตโนมัติ 30 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น นำอาหารออกจากพิมพ์ จัดใส่ภาชนะ โรยหน้าด้วยต้นหอม หอมแดงเจียว กุ้งแห้ง หอยเชลล์และพริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟ

เมนู
14

เต้าหู้ทอดไส้วริกสด (ทยง เต่า ฟู)



ส่วนผสม (3-4 ที่)

Cha Ca Fish Meat Emulsion	300	กรัม
พริกสดสำหรับยัดไส้อาเมลิคดอก	6	เม็ด
กระเทียมเขียวกรีดกลางฝักอาเมลิคดอก	6	เม็ด
เต้าหู้แข็งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม	6	ชิ้น
ขนาด 1x1 นิ้วเจาะตรงกลางเอาเนื้อออก		
พริกชี้ฟ้าสีแดงเอาเมล็ดออกสับ	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหายๆ	1	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมซอส

ซีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	1/4	ถ้วยตวง
แป้งข้าวโพด	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นซ้อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อปลา พริกชี้ฟ้า ต้นหอมซอย น้ำมันงาพริกไทยป่น และเกลือป่น นวดให้เหนียว
2. ผสมส่วนผสมซอส คนให้เข้ากัน
3. ใส่อะไหล่ส่วนผสมซอสที่ 1 ลงในพริกสด กระเทียม เต้าหู้ โดยใช้ปลายมีดบาดให้เรียบ จัดใส่จาน ราดด้วยส่วนผสมซอส
4. ใส่น้ำเปล่าประมาณซัดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางภาชนะ ใส่อะไหล่อาหารลงในภาชนะ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 14 เครื่องจะตั้งเวลานึ่งอัตโนมัติ 15 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัด Yong Tofu ใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

หมายเหตุ

- ถ้าหาซื้อปลา Cha Ca Fish Meat Emulsion ไม่ได้ให้ใช้ปลาสดแล่นึ่งจนสุกหั่นชิ้นเล็ก ใส่เครื่องบด เติมน้ำเกลือเนกประสงค์ 1 ช้อนโต๊ะ บดให้เข้ากันจนเหนียว

เมนู
15

ข้าวต้มเพื่อสุขภาพ



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
เนื้ออกไก่หั่นชิ้นพอคำ	1 1/2	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ถั้วลิสงต้มจนสุกนุ่ม	1	ถ้วยตวง
ผักโขมลวกสับละเอียด	1/2	ถ้วยตวง
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซูปก้อน	1	ก้อน
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะลดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 15 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ตักข้าวใส่ภาชนะ เสิร์ฟพร้อมๆ

เมนู
16

ข้าวผัดไก่ยอ



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	2	ถ้วยตวง
น้ำเปล่า	2 1/2	ถ้วยตวง
ไก่ยอหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 1x1 เซนติเมตร	2	ถ้วยตวง
หอมหัวใหญ่	1/2	ถ้วยตวง
หั่นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็กๆ		
แครอท	1/3	ถ้วยตวง
หั่นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็กๆ		
ถั้วลันเตา	1/2	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	3	ฟอง
เกลือป่น	1/4-1/2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	1	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
White Wine (rice wine)	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

1. ข้าวข้าวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน จากนั้นตอกไข่ใส่ด้านบน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 16 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น คนข้าวให้กระจายตัว จัดข้าวใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟ

เมนู
17

สตู่ไก่ห้าสหาย



ส่วนผสมสำหรับตักแต่ง

ผักชีเด็ดเป็นช่อ 1 ต้น

วิธีทำ

- หมักไก่กับส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- ใส่ไก่หมักและส่วนผสมที่เหลือลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 17 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 60 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ ตักแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

แห้วหั่นครึ่ง 60 กรัม	5	ชิ้น
เกาลัด	60	กรัม
แครอทหั่นชิ้น	35	กรัม
เม็ดบัว	50	กรัม
แอปเปิ้ลสีแดงปอกเปลือก	1	ลูก
หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม 1 1/2 x 1 1/2 นิ้ว		แช่น้ำเกลือ
เห็ดหอมแห้งแช่น้ำให้นุ่ม	3	ดอก
ซอสเห็ดหอม	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำเปล่า	1 1/2 - 2	ถ้วยตวง

ส่วนผสมไก่หมัก

เนื้ออกไก่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมหน้าประมาณ 1 x 1 นิ้ว	300	กรัม
ซอสหอยนางรม	2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
หอมหัวใหญ่สีม่วงหั่นชิ้นเล็ก	1/4	ถ้วยตวง
กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ

เมนู
18

ปลาช่อนต้มซีอิ้ว



ส่วนผสม (4-5 ที่)

ปลาช่อนหันตามขวางหนา 1 นิ้ว	350	กรัม
ซิงหั่นเส้น	15	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเฉียง	1	เม็ด
ซีอิ้วขาว	1 1/2	ช้อนชา
ซีอิ้วดำหวาน	1	ช้อนชา
หอมแดงหั่นหนา 1/2 เซนติเมตร	40	กรัม
น้ำเปล่า	1 1/4 - 1 1/2	ถ้วยตวง

ส่วนผสมสำหรับตักแต่ง

ต้นหอมหั่นท่อน	2-3	ช้อนโต๊ะ
----------------	-----	----------

วิธีทำ

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 18 เครื่องจะตั้งเวลาตุ๋นอัตโนมัติ 30 นาที
- กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่จาน ตักแต่งด้วยต้นหอม จัดเสิร์ฟ

เมนู
19

ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง



วิธีทำ

- ตีไข่ไก่พอขึ้นฟู ใส่ส่วนผสมที่เหลือ คนให้เข้ากัน เทใส่ถ้วย
- ใส่น้ำเปล่าประมาณขีดที่ 4-5 ของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง วางถ้วยไข่ไก่ลงในถาดหนึ่ง ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติเลือกเมนูที่ 19 เครื่องจะตั้งเวลาหนึ่งอัตโนมัติ 18 นาที กดปุ่มหุงข้าว เมื่อครบเวลาไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น ยกถ้วยไข่ออกจากหม้อ ตกแต่งด้วยแครอทและต้นหอม จัดเสิร์ฟร้อน ๆ

ส่วนผสม (2-3 ที่)

ไข่ไก่ เบอร์ 1	2	ฟอง
กุ้งสดปอกเปลือกหั่นชิ้นตามขวาง	2	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
เห็ดฟางหั่นชิ้นบาง	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	1	ช้อนชา
น้ำซุ๊ปไก่	1/4 - 1/3	ถ้วยตวง
น้ำปลา	1 1/4	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/8	ช้อนชา
น้ำเปล่าสำหรับนึ่ง		

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

แครอทหั่นด้วยพิมพ์รูปดอกไม้ลวกสุก	2 - 3	ดอก
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ

เมนู
20

ข้าวต้มกุ้งเห็ดชิเมจิ



วิธีทำ

- ข้าวขาวหอมมะลิให้สะอาด ใส่กระชอนพักให้สะเด็ดน้ำ
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ปิดฝาหม้อ กดปุ่มเมนูอัตโนมัติ เลือกเมนูที่ 20 กดปุ่มหุงข้าว หุงจนข้าวสุกไฟสีเขียวจะโชว์ที่ปุ่มอุ่น จัดอาหารใส่ภาชนะ โรยขิงซอย ต้นหอม ผักชี และพริกไทยป่น จัดเสิร์ฟร้อนๆ

ส่วนผสม (4-5 ที่)

ข้าวหอมมะลิ	1	ถ้วยตวง
กุ้งสดหั่นชิ้นตามขวาง	1	ถ้วยตวง
หอยเชลล์แห้ง	1/4	ถ้วยตวง
เห็ดชิเมจิ	120	กรัม
ซุ๊ปไก่	1	ก๊อน
น้ำเปล่า	8	ถ้วยตวง
ขอสเห็ดหอม	1	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ขอสปรุงรส	1	ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับตกแต่ง

ขิงซอย	1/3	ถ้วยตวง
พริกไทยป่น		
ต้นหอม ผักชีซอยหยาบ		

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูนี้ รุ่น 1.0 ลิตร หุงได้เฉพาะ ลอดอัตราส่วนผสมลงครึ่งหนึ่งเท่านั้น

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
- เรียงกุ้งก้ามกรามลงในถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ราดส่วนผสมข้อที่ 2 ลงบนตัวกุ้ง
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ 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
ขอสเห็ดหอม	2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
ผักชีสำหรับตกแต่ง		
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแว่น		
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ไก่เชียงฮั้ว



วิธีทำ

- ตัดแต่งอกไก่ให้ดูชิ้นสวยงาม ล้างให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมส่วนผสมขอสให้เข้ากัน ใส่อกไก่คูลูกเคาะให้เข้ากัน หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- เรียงอกไก่ลงในถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก ราดน้ำหมักไก่ลงบนไก่ โรยต้นหอม
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ หั่นไก่เป็นชิ้น
- จัดแต่งกวางฉู้ปุ่นใส่จาน 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
แตงกวาญี่ปุ่นหั่นแท่งตามชอบ, ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ส่วนผสมขอส

ไชย (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
- ผสมขอสมะเชื้อเทศ น้ำมันพืช น้ำพริกเผา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งมันสำปะหลัง น้ำซุบ ไซโก่ ส่วนผสมในข้อที่ 2 หอมหัวใหญ่ พริกชี้ฟ้า และต้นหอม คนให้เข้ากัน
- ใส่ปูและซิง ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตึ๊บเบิ้ลคึก
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลคึกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [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
ขอสมะเชื้อเทศ	4	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนชา
น้ำซุบไก่	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	5	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1 1/2	ช้อนชา
แป้งมันสำปะหลัง	1	ช้อนชา
ไซโก่	1	ฟอง
ต้นหอมหันท่อนยาว 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชีตัดเป็นช่อ	3	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว



วิธีทำ

- ล้างปลาหิมะให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- วางปลาหิมะลงในถาดตึ๊บเบิ้ลคึก วางหมูสามชั้น ซิง ปรงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมันงา
- ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลคึกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
- กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [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 ปุ้งรสด้วยซอสเห็ดหอม ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำมันงา พริกไทยป่น น้ำซุปลั้ว และแป้งมันสำปะหลัง คนให้เข้ากัน
2. ใส่เห็ดหอม เต้าหู้ ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดต๊อบเบิ้ลค็อก
3. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊อบเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
4. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [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
ซีอิ้วขาว	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/4	ช้อนชา
น้ำซุปลั้ว	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 ผักบั้ง ถั่วฝักยาว และถั่วงอก ลงในถาดต๊อบเบิ้ลค็อก
2. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊อบเบิ้ลค็อกที่ใส่ผักไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
3. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกผักออกจากหม้อ
4. จัดผักหนึ่งและผักสดใส่จาน วางเต้าหู้และไข่ต้ม จัดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

วิธีทำ ซอสถั่ว

1. โขลกพริกชี้ฟ้ากับเกลือป่น (1) พอหยาบ ใส่หอมแดง กระจาย กะปิ โขลกให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมันพืชลงในหม้อใน กดปุ่มหุงด้วยไฟพิเศษ พอหม้อร้อน ใส่วัตถุดิบที่โขลกไว้ ผัดให้เข้ากันประมาณ 5 นาที
3. ใส่น้ำซุปลั้ว ปุ้งรสด้วยเกลือป่น (2) น้ำมันงา น้ำมันงา น้ำตาลปึก ซีอิ้วดำหวาน 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
ผักบั้งไทยหั่นท่อน	50	100	กรัม
ถั่วฝักยาวหั่นท่อน 1 นิ้ว	25	50	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
น้ำซุปลั้ว	2	ถ้วย
เกลือป่นหยาบ (2)	1 1/2 - 2	ช้อนชา
น้ำมันงา	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปึก	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำหวาน	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

ไข่ตุ๋นกุ้ง



วิธีทำ

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

ส่วนผสม (3-4 ที่)

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

ปลาช่อนต้มเค็ม



วิธีทำ

1. ล้างปลาช่อนให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ผสมน้ำมันพืช น้ำผึ้ง น้ำปลา เกลือป่น ซีอิ๊วดำหวาน และพริกไทยดำบด คนให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนู ต้นหอม ชিং และปลาช่อน คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่ถาดตึ๊บเบิ้ลค็อก
4. ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดตึ๊บเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
5. กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากัน
6. จัดใส่จาน ตกแต่งด้วยผักชี จัดเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม (3-4 ที่)

ปลาช่อนหันแว่น	350	กรัม
หอมแดงขนาดกลางหันแว่น	4	หัว
กระเทียมสับหยาบ	2	ซีอิ๊วโต๊ะ
พริกขี้หนูบุบพอแตก	2	เม็ด
ชিংซอย	2	ซีอิ๊วโต๊ะ
น้ำผึ้ง	4	ซีอิ๊วโต๊ะ
น้ำปลา	1	ซีอิ๊วโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ซีอิ๊วขาว
ซีอิ๊วดำหวาน	1	ซีอิ๊วขาว
พริกไทยดำบด	1/2	ซีอิ๊วขาว
น้ำมันพืช	2	ซีอิ๊วโต๊ะ
ต้นหอมหันท่อน 1 นิ้ว	1	ต้น
ผักชี	1	ช่อ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

พัตเปียหวานไก่



วิธีทำ

- ล้างอกไก่ให้สะอาด หั่นชิ้นหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร
 - ผสมน้ำมันพืช น้ำพริกแกงเขียวหวาน หัวกะทิ ปุ้งรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ คนให้เข้ากัน
 - ใส่อกไก่ลงในส่วนผสมข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด และใบโหระพา คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่ถาดต๊ับเบิ้ลค็อก
 - ใส่ข้าว* และเติมน้ำเปล่าตามระดับของหม้อหุงข้าว วางถาดหนึ่ง ตามด้วยถาดต๊ับเบิ้ลค็อกที่ใส่อาหารไว้ ปิดฝาหม้อ กดปุ่มรายการ [Menu] เลือกรายการหุงตามชนิดของข้าว
 - กดปุ่มหุงพร้อมหนึ่ง [Double Cook] เมื่อมีสัญญาณดัง เปิดฝาหม้อ ยกอาหารออกจากหม้อ คนให้เข้ากันอีกครั้ง จัดใส่จาน จัดเซิร์ฟพร้อมๆ
- หมายเหตุ : - การใช้น้ำพริกสำเร็จรูป ควรระวังความเค็มก่อนปรุงรสด้วยน้ำปลา
- ควรจัดวางมะเขือไว้รอบนอก จะทำให้มะเขือสุกทั่วกัน

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		

พัตผักรวมมิตร



วิธีทำ

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

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
น้ำซุปลั้ว	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมันสำปะหลัง	1 1/2	ช้อนชา
กระเทียมสับหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสาร, น้ำเปล่า		

คู่มือการทำอาหาร

เค้กเนยสด



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 จากนั้นนำวิปครีมที่ตีเตรียมไว้ ปาดลงบนเค้กในแต่ละชั้น ปาดวิปครีมปิดทับด้วยเค้กให้รอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ต่างๆ เช่น พีช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม ฯลฯ

ส่วนผสม

แป้งบัตเตอร์เค้ก (สำเร็จรูป)	300	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำเปล่า	30	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	180	กรัม
วิปครีม	500	กรัม
ผลไม้ตกแต่ง เช่น พีช กีวี เชอร์รี่แดงเชื่อม ฯลฯ		

สตูซีโครงหมู



วิธีทำ

- หมักกระดูกหมู มัสตาร์ด 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 และน้ำซุปลงในหม้อชั้นใน เลือกโปรแกรมตุ๋น [Slow cook] กดปุ่มหุงข้าว [Cook] ตู๋นนานประมาณ 1-2 ชั่วโมง หรือจนสุก กดปุ่มปิด ตักเสิร์ฟพร้อมๆ

ส่วนผสม

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

ข้าวพัดมันกุ้ง



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
- เติมน้ำเปล่าที่ 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,			แป้งข้าวโพด	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
- ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำเปล่าลงในส่วนผสม คนจนเป็นสุกใส กดปุ่มปิด
- โรยเนื้อไก่ต้มฉีกฝอย เนื้อปู ไข่นกกระทาต้มสุก คนให้เข้ากัน
- จัดใส่ภาชนะเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผักชี พริกไทยป่น รับประทานคู่กับพริกคองและจิ๊กโฝ

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น		RZ-D10VF	RZ-D18VF
ความจุ		0.18 ~ 1.0 L	0.36 ~ 1.8 L
แรงดันไฟฟ้า		220 V	
ความถี่		50 Hz	
กำลังไฟฟ้า	ขณะทุง	540 W	820 W
	ขณะอุ่น	38 W*	40 W*
ความยาวสายไฟ		1.2 m	
ขนาด (โดยประมาณ)	ความกว้าง	26 cm	30 cm
	ความลึก	34 cm	38 cm
	ความสูง	23 cm	27 cm
น้ำหนัก (โดยประมาณ)		3.8 kg	4.6 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-D10VF ราคา 3,890.00 บาท / RZ-D18VF ราคา 4,190.00 บาท

3RPL115911 2017-02 (AP-HCPT) R0