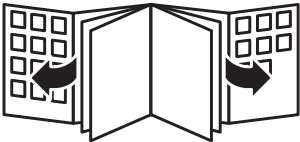


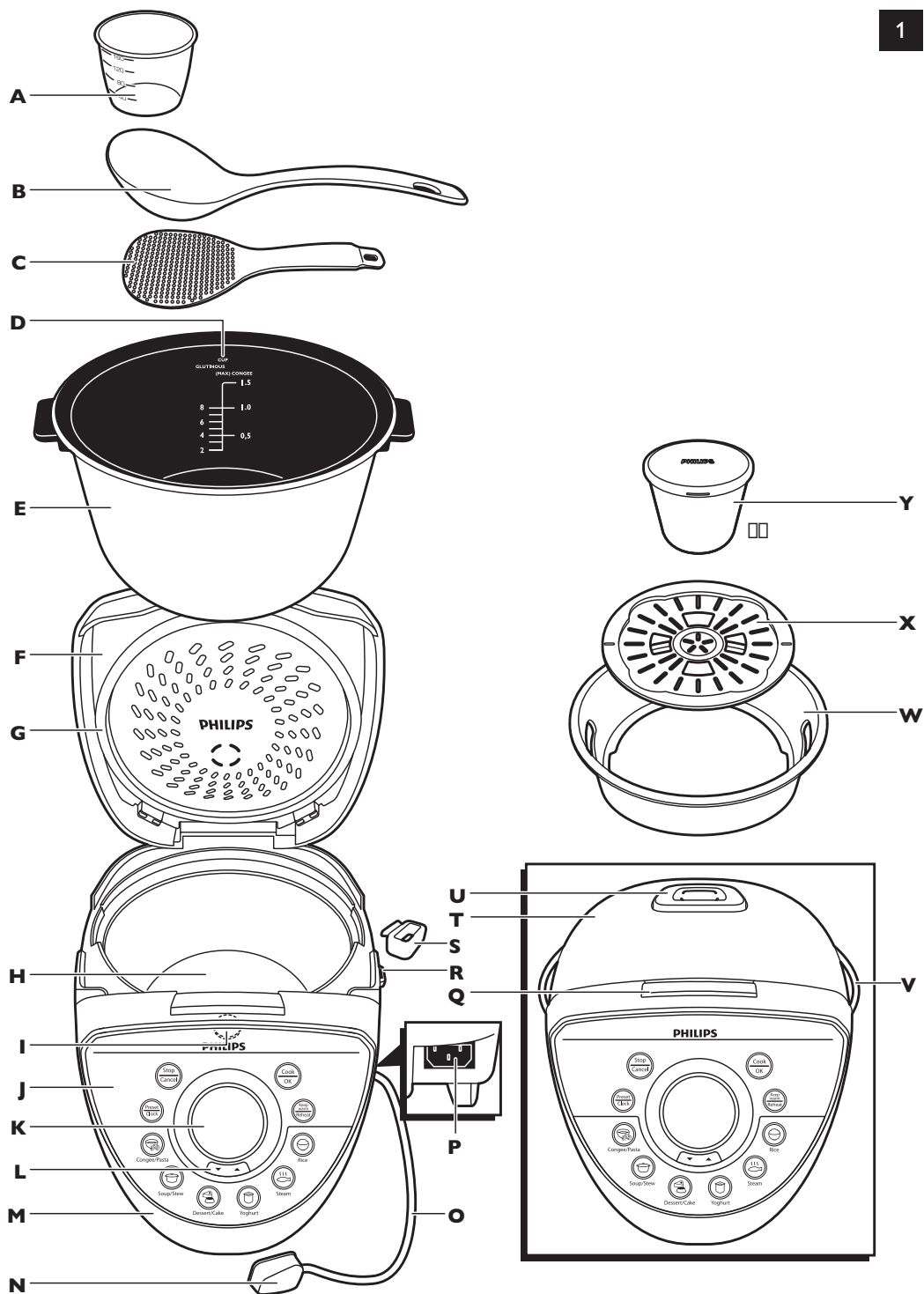
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766



PHILIPS





HD4768, HD4766

ENGLISH 7
INDONESIA 31
ภาษาไทย 57
TIẾNG VIỆT 77

บทนำ.....	58
ส่วนประกอบ (รูปที่ 1).....	58
ข้อควรจำ.....	58
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	59
ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	59
แผนควบคุมและหน้าจอ.....	59
การตั้งเวลา.....	60
การตั้งค่าแสดงภาษา.....	60
การใช้งาน	60
รายการเมนูของหม้อหุงข้าว 20 เมนู.....	60
คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน	61
วิธีหุงข้าว.....	62
ข้าวพร้อมชุป.....	63
โจ๊ก.....	63
การประกอบอาหารในเมนูต่างๆ.....	64
พาสต้า.....	64
ซูป/ดัน.....	65
โยเกิร์ต.....	66
อาหารหวาน/พุดดิ้ง.....	66
การนึ่งอาหาร.....	68
การอุ่นร้อน.....	69
การอุ่น.....	69
ตัวตั้งเวลา.....	69
การทำความสะอาด.....	70
การจัดเก็บ.....	71
สภาพแวดล้อม.....	71
การรับประกันและบริการ.....	71
การแก้ปัญหา.....	71
สูตรอาหาร.....	72
พาสต้า.....	72
โยเกิร์ต.....	72
เค้กแครอท.....	73
เค้กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม.....	73
พุดดิ้งหัวไชเท้า.....	74
พุดดิ้งเผือก.....	74

บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A** ถ้วยตวง
- B** ทัพพีตักชุป
- C** ทัพพีตักข้าว
- D** ซีตแสดงระดับน้ำ
- E** หม้อในที่มีด้ามจับ
- F** ฝาด้านในที่ถอดออกได้
- G** ห่วงยางกันรั่วซึม
- H** แผ่นทำความร้อน
- I** เข็มเชอร์อุดหนูมิ
- J** ปุ่มควบคุม
- K** หน้าจอแสดงผล
- L** ปุ่ม Up และ Down
- M** ตัวหม้อ
- N** ปลั๊กไฟ
- O** สายไฟถอดออกได้
- P** ช่องสำหรับเสียบ
- Q** ปุ่มปลดล็อกฝาปิด
- R** ขายึดช่องสำหรับใส่ทัพพี
- S** ช่องสำหรับใส่ทัพพี
- T** ฝาด้านนอก
- U** ฝาปิดช่องไอน้ำถอดออกได้
- V** ด้ามจับหม้อหุงข้าว
- W** ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร
- X** ถาดสำหรับนึ่งอาหารถอดออกได้
- Y** หม้อโยเกิร์ต

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำและห้ามเปิดน้ำก๊อกล้างเป็นอันขาด

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- เสียบปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นตรวจสอบให้แน่ใจอีกครั้งว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- ห้ามใช้หม้อหุงข้าว หากปลั๊กไฟ สายไฟ หม้อในหรือตัวเครื่องชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่ต้องอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- ควรเก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก ไม่ควรปล่อยให้สายไฟห้อยลงมาจากขอบโต๊ะหรือบริเวณที่วางผลิตภัณฑ์นี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทำความร้อน เข็มเชอร์อุดหนูมิและด้านนอกของหม้อในสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าว หากมีอย่างกันรั่วซึมชำรุด
- ไม่ควรใช้มือเขี่ยเสียบปลั๊กไฟ เครื่องหรือกดปุ่มควบคุมใดๆ ที่ หน้าจอควบคุม
- ห้ามต่อหม้อหุงข้าวกับเครื่องตั้งเวลาภายนอก เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ใช้ทัพพีตักข้าวที่หามาเท่านั้น ไม่ควรใช้อุปกรณ์อื่นๆ ที่มีความคม
- ไม่ควรวางหม้อหุงข้าวลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่มีความร้อน
- ใส่หม้อในตู้ครั้งแรกก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังและเปิดสวิตช์หม้อหุงข้าว
- ถอดปลั๊กไฟจากหม้อหุงข้าวออกทุกครั้งหากไม่ใช้งานเป็นเวลานาน
- ปลดปล่อยหม้อหุงข้าวเย็นลงทุกครั้งก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้าย
- ห้ามตั้งหม้อในไว้บนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางที่ไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกึ่งการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- ตัวเครื่องเหมาะสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนและการทำงานที่มีวัตถุประสงค์คล้ายคลึงกัน
 - ภายในห้องครัวในร้าน สำนักงาน และสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
 - บ้านพักในฟาร์ม;
 - ใช้งานภายในโรงแรม โมเต็ลและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น
 - สภาวะแวดล้อมประเภทที่พัก
- วางหม้อหุงข้าวไว้บนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง
- ขณะที่มีหม้อหุงข้าวกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นที่ตั้งหม้อหุงข้าวอาจมีความร้อน สัมผัสได้เฉพาะบริเวณหน้าจอบวกควบคุมเท่านั้น
- ควรระวังไอน้ำพุ่งออกจากช่องระบายในระหว่างหุงข้าวหรือเมื่อเปิดฝาหม้อหุงข้าว
- ห้ามยกและเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวโดยดึงตัวจับขณะหม้อหุงข้าวทำงาน
- ให้ระมัดระวังเมื่อจับถือหม้อในและตะแกรงสำหรับนั่งอาหารหลังการใช้งานเนื่องจากอาจร้อนและหนัก
- ไม่ควรปล่อยให้หม้อหุงข้าวโดนแสงแดด
- ห้ามเหยียดตัวที่ทำความร้อนและวัสดุแปลกปลอมเข้าไปในช่องระบายไอน้ำ
- ห้ามวางวัสดุที่เป็นแม่เหล็กบนฝา และห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- ห้ามใช้ หม้อในหากมีรูปทรงบิดเบี้ยว
- อย่าเติมน้ำเกินขีดระดับสูงสุดที่ระบุไว้ที่หม้อในเพื่อป้องกันการล้น
- ห้ามใส่ทัพพีตักข้าวภายในหม้อขณะหุงหรืออุ่นข้าว
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง
- ห้ามทำความสะอาดหม้อหุงข้าวด้วยเครื่องล้างจาน

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ฟังก์ชันสำรอง ไฟฟ้า

หม้อหุงข้าวมีฟังก์ชันสำรองไฟฟ้าที่จำสถานะ ก่อน ไฟฟ้าดับ โดยสามารถจ่ายไฟฟ้าสำรองได้นานถึง 2 ชั่วโมง หากไฟฟ้าดับขณะการทำอาหาร เวลาในการหุงเริ่มต้นออกหลังต่อภายหลังที่ไฟฟ้าติดแล้ว

หากไฟฟ้าดับนานกว่า 2 ชั่วโมง หรือ ไฟฟ้าดับขณะหุงข้าว หม้อหุงข้าว จะรีเซ็ตเป็นโหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติเมื่อไฟฟ้าติด ให้เปิดหม้อหุงข้าวเพื่อนำสิ่งต่างๆ ออก แล้วเริ่มทำใหม่อีกครั้ง

หากคุณตั้งเวลาและตั้งค่าการหุงข้าวไว้ล่วงหน้า เมื่อไฟฟ้าดับ ขั้นตอนการหุงข้าว จะเริ่มขึ้นเมื่อไฟฟ้าติด ขั้นตอนการหุงข้าวจะเริ่มภายใน 12 ชั่วโมง

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- 1 ถอดถุงพลาสติกระหว่างหม้อในและแผ่นทำความร้อนออกก่อน
- 2 ควรทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวให้เรียบร้อยก่อนการใช้งานครั้งแรก (ดูหัวข้อ 'การทำความสะอาด')
- 3 เช็ดส่วนต่างๆ ให้แห้งก่อนเริ่มใช้หม้อหุงข้าว
- 4 ติดช่องสำหรับใส่ทัพพีเข้ากับหม้อหุงข้าว (รูปที่ 2)

แผงควบคุมและหน้าจอ

แผงควบคุมมี 12 ปุ่มที่ใช้ในการควบคุมหม้อหุงข้าว หน้าจอแสดงข้อมูลของขั้นตอนที่เลือก

ไฟหน้าจอจะสว่างขึ้นเมื่อคุณกดปุ่มเพื่อให้คุณดูข้อมูลบนหน้าจอได้ชัดเจนขึ้น

60 ภาษาไทย

หมายเหตุ: เมื่อหม้อหุงข้าวกำลังหุงหรืออุ่นให้ความร้อน ไฟหน้าจอจะดับ หลังจาก 10 นาที

- แฉกควบคุมและหน้าจอ (รูปที่ 3)

ปุ่ม Up และ Down

คุณสามารถใช้ปุ่ม Up และ Down ด้านล่างหน้าจอเพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ และปรับ การตั้งค่าต่างๆ (นาฬิกา ตัวตั้งเวลา และเวลาที่ใช้หุง)

ปุ่มเมนู/ควบคุม

มีปุ่มควบคุม 4 ปุ่มที่ด้านบนสุดของแผงควบคุม และ 6 ปุ่มที่ด้านล่างของแผงควบคุม

ปุ่มกะพริบแสดงว่าสามารถกดปุ่มนี้เพื่อทำขั้นตอนถัดไป สามารถใช้ปุ่ม Stop/Cancel (หยุด/ยกเลิก) เพื่อหยุดการทำอาหารหรือเวลาที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังสามารถใช้ปุ่มนี้ ป็นปุ่ม ยกเลิกเมื่อได้ตั้งโปรแกรมหุงไว้ เพื่อกลับไปยังหน้าจอก่อนหน้านี้

เมนู

บางเมนูมีเมนูย่อย เมื่อกดปุ่มเมนูเหล่านี้ เมนูย่อยจะปรากฏบนหน้าจอ หากเมนูไม่มีเมนูย่อย ขั้นตอนแรกในการหุงข้าวจะปรากฏบนหน้าจอ

บางเมนู ข้อความและสัญลักษณ์จะแสดงบนหน้าจอควบคุมเพื่อให้คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน

การตั้งเวลา

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารขณะที่ทำการประกอบอาหารหรือขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเก็บความร้อนไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้

1. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังและกดสวิตช์หลักเปิด
 - ▶ หน้าจอแสดงข้อความทักทาย ('Good morning', 'Good afternoon' หรือ 'Good evening' ['อรุณสวัสดิ์', 'สวัสดีตอนบ่าย' หรือ 'สวัสดีตอนเย็น'])
2. กดปุ่ม Preset/Clock (ตั้งค่าล่วงหน้า/นาฬิกา) สองครั้ง (รูปที่ 4)
3. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือก 'Clock setting' (การตั้งค่านาฬิกา) (รูปที่ 5)
4. กดปุ่ม Cook/OK (รูปที่ 6)
5. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อตั้งนาฬิกา (รูปแบบ 24 ชั่วโมง) กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว (รูปที่ 7)
6. กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันเวลา (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกการเปลี่ยนแปลง

- ▶ หน้าจอแสดงข้อความ 'Saved' (บันทึกแล้ว) เวลาหยุดกะพริบและหน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้ (รูปที่ 8)

หมายเหตุ: หากไม่กดปุ่ม Cook/OK ภายใน 30 วินาที เวลาที่ตั้งไว้จะได้รับการยืนยันการตั้งค่าอย่างอัตโนมัติ

หมายเหตุ: หน้าจอแสดงเวลาเมื่อเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวเข้ากับตัวรับผนัง

การตั้งค่าแสดงภาษา

มีภาษาให้เลือก 3 ภาษา คือ จีน ได้หวัน จีนแผ่นดินใหญ่ หรือภาษาอังกฤษ

1. กดปุ่ม Preset/Clock (ตั้งค่าล่วงหน้า/นาฬิกา) สองครั้ง (รูปที่ 4)
2. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือก 'Clock setting' (การตั้งค่าภาษา) (รูปที่ 9)
3. กดปุ่ม Cook/OK (รูปที่ 6)
4. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ (จีนได้หวัน จีนแผ่นดินใหญ่หรือภาษาอังกฤษ) (รูปที่ 10)
5. กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันการตั้งค่าภาษา (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกการเปลี่ยนแปลง

- ▶ หน้าจอแสดงข้อความ 'Saved' (บันทึกแล้ว) (รูปที่ 8)

การใช้งาน

รายการเมนูของหม้อหุงข้าว 20 เมนู

เมนู	เมนูย่อย
ข้าว	เปล่า
	ธรรมดาอย่างรวดเร็ว

เมนู	เมนูย่อย
ข้าว	กรรมดาปริมาณน้อย
	ข้าวเหนียว
	ผสม
	ข้าวพร้อมชุป
	โจ๊กข้น ไม่ใส่เครื่อง
โจ๊ก/พาสต้า	โจ๊กเหลว ไม่ใส่เครื่อง
	โจ๊กธัญพืชรวม
	พาสต้า
	ซุปร้อน
ซุป/ตุ๋น	ซุปร้อน
	Stew (ตุ๋น)
	ซุปร้อนเคี้ยวหนึบ
โยเกิร์ต	โยเกิร์ต
อาหารหวาน/พุดดิ้ง	ซุปร้อนข้าว
	เค้กชีเรียล
	เค้กแครอท
	พุดดิ้งหัวไข่ไก่
	พุดดิ้งเผือก
ผลไม้ ไอศกรีม	ผลไม้ ไอศกรีม

คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน

- ตารางด้านล่างแสดงขั้นตอนที่ต้องทำในแต่ละเมนูย่อย
- จำนวนที่แสดงด้านล่างเกี่ยวข้องกับจำนวนในตาราง และบอกสิ่งที่ต้องทำตามขั้นตอนการปรุงอาหาร
- 1 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นหลังจาก 10 วินาที
 - 2 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินการต่ออัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
 - 3 การทำอาหารเริ่มต้นหากกดปุ่ม Cook/OK
 - 4 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที
 - 5 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

เมนู	เมนูย่อย	ขั้นตอนก่อนการทำอาหาร	เวลาที่ใช้ในการทำอาหารสำหรับขั้นที่สอง	ขั้นตอนระหว่างการทำอาหาร	ขั้นตอนหลังการทำอาหาร
ข้าว	ข้าวพร้อมชุป	หุงข้าวขั้นแรก (1)	ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุง	เติมน้ำซุปร้อนและส่วนผสมอื่นๆ	(2)
โจ๊ก/พาสต้า	โจ๊ก ธัญพืชรวม	เติมธัญพืชรวมและน้ำ (5)			
	พาสต้า	เติมพาสต้า ซอสและน้ำ (5)			
ซุปร้อน	ซุปร้อน	เติมน้ำเพื่อทำน้ำซุป (4)	ประมาณ 10-15 นาที	เติมผัก (2)	
	Stew (ตุ๋น)	เติมน้ำ เนื้อสัตว์และส่วนผสมอื่นๆ (4)			
	ซุปร้อนเคี้ยวหนึบ	เติมน้ำและส่วนผสมต่างๆ (4)			
โยเกิร์ต	โยเกิร์ต	เทส่วนผสมของน้ำอุ่น (40°C) และโยเกิร์ตลงในหม้อโยเกิร์ต เติมน้ำในหม้อใน (5)			
อาหารหวาน/พุดดิ้ง	ซุปร้อนข้าว	เติมน้ำและส่วนผสมของหวานต่างๆ (4)			
	พุดดิ้งหัวไข่ไก่	เติมหั้วไข่ไก่ กุ้งแห้ง กวนเชียง และเครื่องปรุงรส (1)	20 นาที	เติมส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า (3)	
	พุดดิ้งเผือก	เติมเผือก กวนเชียง กุ้งแห้ง และเครื่องปรุงรส (1)	20 นาที	เติมส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า (3)	
	เค้กชีเรียล	วางเค้กที่ผสมแล้วในหม้อใน (1)			
	เค้กแครอท	วางเค้กที่ผสมแล้วในหม้อใน (1)			
ผลไม้ ไอศกรีม	ผลไม้ ไอศกรีม	วางจานบนตะแกรงสำหรับน้ำแข็ง เติมน้ำลงในหม้อใน (5)			

วิธีหุงข้าว

เมนูหม้อหุงข้าวนี้ประกอบด้วย 6 เมนูย่อยที่ช่วยให้หุงข้าวชนิดต่างๆ ได้ และทำอาหารที่ทำจากข้าวสุกต่างๆ ได้

1 ดวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่จัดให้ (รูปที่ 11)

ข้าวสาร 1 ถ้วยสามารถหุงข้าวสวยได้ 2 ขาม ทั้งนี้ ไม่ควรตวงข้าวสารเกินตำแหน่งที่ระบุไว้ภายในหม้อ ข้าวสาร 1 ถ้วยจะมีปริมาณราว 180 มิลลิลิตร

- HD4768: ความจุของหม้อใน 5.0 ลิตร, สามารถหุงข้าวได้สูงสุด 1.8 ลิตร
- HD4766: ความจุของหม้อใน 4.0 ลิตร, สามารถหุงข้าวได้สูงสุด 1.5 ลิตร

เมนูแสดงปริมาณข้าวและเวลาที่ใช้ในการหุง

ตารางด้านล่างแสดงเวลาที่ใช้ในการทำอาหารโดยประมาณ เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจริงอาจแตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ความชื้น และปริมาณน้ำที่ใช้

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4766	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4766	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4768	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4768
ข้าวเปล่า	40-50 นาที	2-8	40-50 นาที	2-10
ข้าวธรรมดาดำอย่างเร็ว*	30-40 นาที	2-4	30-40 นาที	2-6
ธรรมดาปริมาณน้อย*	40-50 นาที	2-3	40-50 นาที	2-3
ข้าวเหนียว	50-90 นาที	2-8	50-90 นาที	2-8
ข้าวแบบผสม	40-50 นาที	2-4	40-50 นาที	2-6
ข้าวพร้อมซุปร	35-70 นาที	2-8	35-70 นาที	2-10

หมายเหตุ: ควรแช่ถ้วยหรือช้อนเพื่อใช้หุงผสมรวมกับข้าวก่อนหุงข้าวทุกครั้ง

*เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด แนะนำให้หุงครั้งละไม่เกิน 4 ถ้วยตวง (รุ่น HD4766) หรือ 6 ถ้วยตวง (รุ่น HD4768)

**ขอแนะนำให้หุงข้าวครั้งละไม่เกิน 3 ถ้วยเพื่อให้ได้ข้าวที่หุงสุกดีที่สุด

2 ขาวข้าวให้สะอาด

3 เทข้าวที่ขาวเรียบร้อยแล้วลงในหม้อใน

4 เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อตามจำนวนข้าวที่ตวงและชนิดข้าวที่ใช้ จากนั้นเกลี่ยข้าวที่จะหุงให้อยู่ในระดับที่เสมอกัน

ตัวอย่าง เช่น หากต้องการหุงข้าวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4 ถ้วย ให้เติมน้ำถึงระดับ 4 ถ้วยสำหรับข้าวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

- HD4768 (รูปที่ 12)
- HD4766 (รูปที่ 13)

หมายเหตุ: ระดับน้ำที่แสดงภายในหม้อเป็นการคาดคะเนเท่านั้น สามารถเติมน้ำได้ตามความต้องการหรือตามชนิดของข้าวที่หุง

5 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝ

6 วางหม้อในลงในตู้เครื่อง (รูปที่ 14)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางหม้อเข้าที่และด้ามจับมีอยู่ในแนวเดียวกับช่องที่อยู่ตัวหม้อ

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทำความร้อนและด้านนอกของหม้อในสะอาดและแห้ง

7 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังและกดสวิทช์หลักเปิด

8 ปิดฝหม้อหุงข้าว

ห้ามใช้แรงกดปิดฝหม้อ หากฝหม้อปิดไม่สนิท ให้ตรวจสอบว่าวางหม้อในในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วหรือไม่

9 กดปุ่ม Rice (ข้าว) แล้วกดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกชนิดข้าว (รูปที่ 15)

10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK จะสว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 16)
- ▶ หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเป็นนาที (10, 9, 8 เป็นต้น) ในช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร
- ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญลักษณ์ตั้ง และไฟ Keep warm/Reheat จะสว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน (รูปที่ 17)

หากต้องการให้โหมดอุ่นเก็บความร้อนทำงานต่ออีก ให้กดปุ่ม Keep warm/Reheat (อุ่น/อุ่นร้อน) อีกครั้ง

12 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝ (รูปที่ 18)

13 คนข้าวเพื่อให้ไม่เกาะกันแน่น
คนข้าวเพื่อให้เนื้อส่วนเกินระบายออก ซึ่งจะทำให้ข้าวฟูยิ่งขึ้น

14 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

ข้าวพร้อมซूप

1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 9 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว'

2 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันการตั้งค่า (รูปที่ 6)

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

3 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

หากคุณไม่กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้ง ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มต้นหลังจาก 10 วินาที

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

4 หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พและปุ่ม Cook/OK จะพริบ เพื่อแสดงถึงเวลาที่ต้องเติมส่วนผสมอื่นๆ

5 เติมส่วนผสมที่แสดงบนหน้าจอ แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

หากคุณไม่กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้ง ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มต้นหลังจาก 30 วินาที

▶ หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเป็นนาฬิกา (10, 9, 8 เป็นต้น) ในช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร

▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

6 กดปุ่ม Stop/Cancel หนึ่งครั้งเพื่อยกขั้นตอนการทำอาหาร การตั้งค่าล่วงหน้าหรือโหมดอุ่นเก็บความร้อน

7 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

โจ๊ก

เมนูโจ๊ก/พาสต้า มีเมนูย่อยสำหรับโจ๊ก 3 เมนู

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4766	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4766	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4768	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4768
โจ๊กข้น ไม่ใส่เครื่อง	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5
โจ๊กเหลว ไม่ใส่เครื่อง	0.5-4 ชม.	0.5-1	0.5-4 ชม.	0.5-1.5
โจ๊กธัญพืชรวม	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5

1 เติมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน

2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำ ไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับการต้มโจ๊กที่ระบุไว้ด้านในของหม้อชั้นใน

► ไม่เหมาะกับการทำอาหารจากข้าวเจ้า/ แป้งถั่วเนื่องจากอาจทำให้น้ำล้นหม้อได้

- HD4768 (รูปที่ 19)

- HD4766 (รูปที่ 20)

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Congee/Pasta (รูปที่ 21)

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทโจ๊กที่คุณต้องการทำ

6 กดปุ่ม Cook/OK

▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

▶ หากคุณเลือก 'mixed grain congee' (โจ๊กธัญพืชรวม) คำแนะนำจะปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: หากคุณเลือก 'mixed grain congee' (โจ๊กธัญพืชรวม) และคุณไม่กดปุ่ม Cook/OK หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

7 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง

เคล็ดลับ: ตั้งเวลา 30 นาที หากหุงข้าว 0.5 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4766 หรือ HD4768 ตั้งเวลา 4 ชั่วโมง หากหุงข้าว 2 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4766 หรือ 2.5 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4768

- 8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร (รูปที่ 6)
- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีตอยหลัง
- ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)
- 9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- 10 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา
- 11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การประกอบอาหารในเมนูต่างๆ

ตารางด้านล่างแสดงเวลาเริ่มต้นในการประกอบอาหาร และเวลาในการประกอบอาหารที่ปรับได้ในเมนูต่างๆ

เวลาในการประกอบอาหารในเมนูต่างๆ

เมนู	เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์	ประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับเวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์	เวลาในการประกอบอาหารแบบปรับได้	เวลาในการประกอบอาหารที่ให้ประสิทธิภาพสูงสุด
พาสต้า	30 นาที	พาสต้า 250 กรัม	20-30 นาที	30 นาที
ซูปมิก	30 นาที	เติมน้ำซูปให้ถึงตัวแสดงระดับข้าวธรรมดา ระดับ 4	30 นาที -1 ชั่วโมง 30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
ซูปแบบเคียวนาน	3 ชั่วโมง	เติมน้ำซูปให้ถึงตัวแสดงระดับข้าวธรรมดา ระดับ 8	2-4 ชม.	4 ชั่วโมง
โยเกิร์ต	4 ชั่วโมง	โยเกิร์ต 4 ถ้วย	3-6 ชม.	4 ชั่วโมง
ซูปถั่วเขียว	1 ชม.	น้ำ 2 ลิตร	30 นาที - 4 ชั่วโมง	2 ชม.
เค้กชีชีเรียล	50 นาที	เติมน้ำผสมเค้กจนถึงระดับเค้ก	-	-
เค้กแครอท	50 นาที	เติมน้ำผสมเค้กจนถึงระดับเค้ก	-	-
Stew (ตุ๋น)	1 ชม.	เนื้อสัตว์ 300 กรัม	45 นาที -4 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
หุ้ดตั้งหัวไก่ฟ้า	70 นาที	หัวไก่ฟ้า 600 กรัม, ฟักทอง 250 กรัม, น้ำ 360 มล., ส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า 300 กรัม เติมน้ำผสมจนถึงระดับหุ้ดตั้ง	-	-
หุ้ดตั้งเผือก	70 นาที	เผือก 700 กรัม, ส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า 250, น้ำ 700 มล. จนถึงระดับหุ้ดตั้ง	-	-
การนึ่งอาหาร	30 นาที	ซีโรงหมู 300 กรัม	10 นาที -1 ชั่วโมง	1 ชม.

พาสต้า

เมนูโจ๊ก/พาสต้า มีเมนูย่อยสำหรับพาสต้า 1 เมนู โปรดดูส่วนสูตรอาหารสำหรับแนวทางในการทำอาหาร

- 1 เติมน้ำผสมและน้ำลงในหม้อใน.

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพาสต้าที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)
- HD4766 (รูปที่ 23)

- 2 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

- 3 กดปุ่ม Congee/Pasta แล้วกดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกเมนูย่อย Pasta (รูปที่ 21)

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

- 4 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 30 นาที จะปรากฏบนหน้าจอ

- 5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว
คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 20- 30 นาที

- 6 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทียอดยหลัง
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

7 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา

8 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

ชุป/ตุ๋น

ชุป

เมนูชุป/ตุ๋นมีเมนูย่อยสำหรับชุป 2 เมนู: ชุปผักและชุปแบบเคี่ยวนาน เมนูย่อยชุปผักเหมาะสำหรับการปรุงชุปที่ต้องใช้เวลาการทำอาหารสั้นแค่ใช้ไฟสูง เช่น กะหล่ำปลีและชุปเนื้อสัตว์ เมนูย่อยชุปแบบเคี่ยวนานเหมาะสำหรับการปรุงชุปที่ต้องใช้เวลาการทำอาหารนานกว่าแค่ใช้ไฟต่ำเพื่อให้รสชาติทั้งหมดออกมาจากส่วนผสม เช่น ชุปไก่ย่างจีน

1 ใส่ส่วนผสมในหม้อในตามที่ปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: คุณสามารถเติมผักสำหรับชุปผักได้ในหม้อในในขั้นตอนที่สอง เพื่อให้ส่วนผสมนี้

2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับชุปที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)

- HD4766 (รูปที่ 23)

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Soup/Stew (รูปที่ 24)

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทชุปที่คุณต้องการทำ

6 กดปุ่ม Cook/OK

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากคุณไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้ปรุงชุปผักหรือชุปแบบเคี่ยวนานโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ (ชุปผัก 30 นาที และชุปแบบเคี่ยวนาน 3 ชั่วโมง) จะปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปข้างหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง 30 นาที สำหรับชุปผักและ 2 ถึง 4 ชั่วโมง สำหรับชุปแบบเคี่ยวนาน

9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทียอดยหลัง

▶ สำหรับชุปผัก หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ ไฟ Cook/OK จะกะพริบเพื่อแสดงว่าคุณต้องทำขั้นตอนถัดไปที่แสดงบนหน้าจอ กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน

11 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา

12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

Stew (ตุ๋น)

เมนูชุป/ตุ๋นมีเมนูย่อยสำหรับชุป 1 เมนู

1 เติมน้ำในส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับสตูที่ด้านในของหม้อชั้นใน

2 เติมน้ำ ให้ท่วมส่วนผสม ¼

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Soup/Stew (รูปที่ 24)

66 ภาษาไทย

- 5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกเมนูย่อย Stew
- 6 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 7 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที
 - ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ
- 8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว
คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 45 นาทีถึง 3 ชั่วโมง
- 9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
 - ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีถอยหลัง
 - ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
 - ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
 - ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)
- 10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- 11 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
- 12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

โยเกิร์ต

โปรดดูส่วนสูตรอาหารสำหรับแนวทางในการทำอาหาร

- 1 เทส่วนผสมนมอุ่นและโยเกิร์ตลงในหม้อโยเกิร์ต
- 2 วางถาดสำหรับนั่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 25)
- 3 เติมน้ำลงในหม้อใน (รูปที่ 26)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับโยเกิร์ตที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)
- HD4766 (รูปที่ 23)

- 4 วางหม้อโยเกิร์ตบนถาดสำหรับนั่งอาหาร (รูปที่ 27)

- 5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

- 6 กดปุ่ม Yoghurt (รูปที่ 28)

- 7 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

- 8 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 4 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

- 9 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว
คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 3 ถึง 6 ชั่วโมง

- 10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีถอยหลัง
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

- 11 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

- 12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

อาหารหวาน/พุดดิ้ง

เมนูอาหารหวาน/พุดดิ้งมีเมนูย่อยสำหรับอาหารหวาน 1 เมนู 2 เมนูย่อยสำหรับพุดดิ้ง และ 2 เมนูย่อยสำหรับเค้ก

ซูปล์วีเยว

1 เติมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน

2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับของหวานที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)

- HD4766 (รูปที่ 23)

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้

4 กดปุ่ม Dessert/Pudding (รูปที่ 29)

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือก Green bean soup (ซูปล์วีเยว)

6 กดปุ่ม Cook/OK

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว
คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง

9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง

▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน

▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน

11 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา

12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

พุดดิง

เมนูอาหารหวาน/พุดดิงมีเมนูย่อยสำหรับพุดดิง 2 เมนู คือ พุดดิงหัวไชเท้าและพุดดิงเผือก โปรดดูส่วนสูตรอาหารสำหรับแนวทางในการทำอาหาร

1 เติมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน

- พุดดิงหัวไชเท้า: ใส่หัวไชเท้า กวนเชียง กุ้งแห้ง และเครื่องปรุงรส ในหม้อในและผสมให้เข้ากัน

- พุดดิงเผือก: ใส่เผือก กวนเชียง กุ้งแห้ง และเครื่องปรุงรส ในหม้อในและผสมให้เข้ากัน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพุดดิงที่ด้านในของหม้อชั้นใน

หมายเหตุ: ทำตามคำแนะนำในสูตรพุดดิงหัวไชเท้าหรือพุดดิงเผือกในบท "สูตรอาหาร"

2 กดปุ่ม Dessert/Pudding (รูปที่ 29)

3 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทพุดดิงที่ต้องการทำ

4 กดปุ่ม Cook/OK

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

5 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร หากคุณไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการทำอาหารจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

หมายเหตุ: คุณไม่สามารถเปลี่ยนเวลาในการทำในเมนูย่อยพุดดิงได้

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พและปุ่ม Cook/OK จะกะพริบ เพื่อแสดงถึงเวลาที่ดื่งใส่ข้าวและส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า

ควรระมัดระวังเมื่อเปิดฝาเพื่อเติมส่วนผสมแป้งข้าวเจ้าเพราะฝาและไอน้ำที่ออกมาจากหม้อในจะร้อนมาก

6 เติมส่วนผสมแป้งข้าวเจ้าและคนให้เข้าให้ จากนั้นกดปุ่ม Cook/OK เพื่อปรุงต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะไม่เริ่มต้น

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง

68 ภาษาไทย

- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊และและหน้าจะปรากฏข้อความ 'Done'

7 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

8 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

เด็ก

เมนูอาหารหวาน/ชุดนี้มีเมนูย่อยสำหรับเด็ก 2 เมนู คือ เด็กขี้เรื้อนและเด็กแครอท. โปรดดูส่วนสูตรอาหารสำหรับแนวทางในการทำอาหาร

1 กวนส่วนผสมเพื่อเตรียมส่วนผสมเด็ก

หมายเหตุ: ทำตามคำแนะนำในสูตรเด็กในบท 'สูตรอาหาร'

2 ทาน้ำมันที่หม้อใน

3 ใส่ส่วนผสมเด็กลงในหม้อใน

4 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

5 กดปุ่ม Dessert/Pudding (รูปที่ 29)

6 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทเด็กที่ต้องการทำ

7 กดปุ่ม Cook/OK

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารสำหรับเด็กไม่สามารถเปลี่ยนได้

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง

▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊และหน้าจะปรากฏข้อความ 'Done'

9 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การนึ่งอาหาร

1 วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงบนตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร ชีตบนถาดสำหรับนึ่งอาหารต้องให้ตรงกับเครื่องหมายที่อยู่บนตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร (รูปที่ 30)

2 ตวงน้ำ 3 ถ้วยตวง แล้วเทใส่ลงในหม้อใน

น้ำ 3 ถ้วยตวงจะเดือดในเวลาประมาณ 8 นาที

หมายเหตุ: ปริมาตรของน้ำขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ต้องการนึ่ง

3 วางตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารที่ประกอบเข้ากับถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 31)

4 วางอาหารที่ต้องการนึ่งลงในจานหรือบนถาดสำหรับนึ่งอาหาร

หมายเหตุ: เพื่อการนึ่งอย่างทั่วถึง ควรจัดอาหารให้กระจายออกเสมอกัน และไม่ควรงออาหารทับกัน

5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

6 กดปุ่ม Steam เพื่อเลือกเมนูนี้ (รูปที่ 32)

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 30 นาที ปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 10 นาทีถึง 1 ชั่วโมง

9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง

- เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊และและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

10 กดปุ่มคลายล็อกเพื่อเปิดฝา

11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การอุ่นร้อน

คุณสามารถใช้โหมดอุ่นร้อนเพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนขึ้น ใส่ข้าวลงในหม้อโดยไม่เกินครึ่งหนึ่งของความจุหม้อเพื่อให้ได้ข้าวที่อุ่นร้อนพอดี

หมายเหตุ: อย่าอุ่นร้อนข้าวเย็นมากกว่าหนึ่งครั้ง

- 1 ค่อยๆนำข้าวออกจากกันแล้วกระจายออกให้ทั่วภายในหม้อ
- 2 เติมน้ำลงในข้าว ½ ถ้วย เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งเกินไป จำนวนน้ำที่เติมนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนข้าวที่อุ่นร้อน ถ้าข้าวเริ่มไหม้เกรียม ให้เติมน้ำเพิ่ม
- 3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

- 4 กดปุ่ม Keep warm/Reheat สองครั้ง เพื่อเริ่มขั้นตอนการอุ่นร้อน (รูปที่ 33)
- ไฟ Keep warm/Reheat สว่างและสัญลักษณ์แสดงการให้ความร้อนและเวลาที่เหลือในการให้ความร้อนจะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 34)

หมายเหตุ: เวลาเริ่มต้นสำหรับการอุ่นร้อนอยู่ที่ 23 นาที

- เมื่อขั้นตอนการให้ความร้อนเสร็จสิ้น จะมีเสียงบี๊ และข้อความ 'Done' จะปรากฏบนหน้าจอ

5 กดปุ่มคลายล็อกเพื่อเปิดฝา

6 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การอุ่น

โหมดอุ่นเก็บความร้อนช่วยให้ข้าวร้อนเป็นเวลานาน

หมายเหตุ: ขอนแนะนำไม่ให้อุ่นข้าวหรืออาหารนานเกิน 12 ชั่วโมง เพื่อคงรสชาติที่ดีไว้

- 1 กดปุ่ม Keep warm/Reheat หนึ่งครั้งเพื่อใช้งานโหมดอุ่นเก็บความร้อน (รูปที่ 33)
- ไฟ Keep warm/Reheat สว่างอย่างต่อเนื่อง
- ในระหว่างที่อุ่นเก็บความร้อนทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาเป็นชั่วโมง ตั้งแต่ 0 ถึง 11 (0 ชม., 1 ชม. ... 11 ชม.)
- หลังจาก 12 ชั่วโมง โหมดอุ่นเก็บความร้อนจะหยุดโดยอัตโนมัติและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊ 10 ครั้ง หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นแสดงเวลาปกติ

ตัวตั้งเวลา

ตารางข้างล่างแสดงตัวเลือกเวลาสำหรับเมนูต่างๆ

เมนู	เมนูย่อย	ตัวเลือกตั้งเวลา
ข้าว	เปล่า	1 - 24 ชม.
	ธรรมดาอย่างรวดเร็ว	-
	ธรรมดาปริมาณน้อย	1 - 24 ชม.
	ข้าวเหนียว	1 - 24 ชม.
	ผสม	1 - 24 ชม.
โจ๊ก/พาสต้า	ข้าวพร้อมซุปร	-
	โจ๊กข้น ไม่ใส่เครื่อง	1 - 24 ชม.
	โจ๊กเหลว ไม่ใส่เครื่อง	1 - 24 ชม.
	โจ๊กธัญพืชขม	1 - 24 ชม.
	พาสต้า	-
ซุปร/ตุ๋น	ซุปรผัก	-
	ซุปรแบบเคี่ยวนาน	1 - 12 ชม.
โยเกิร์ต	Stew (ตุ๋น)	1 - 12 ชม.
	โยเกิร์ต	-
อาหารหวาน/พุดดิ้ง	ซุปรถั่วเขียว	1 - 12 ชม.
	พุดดิ้งหัวไชเท้า	-
	พุดดิ้งเผือก	-

เมนู	เมนูย่อย	ตัวเลือกตั้งเวลา
อาหารหวาน/ชุดตั้ง	เค้กช็อกโกแลต	-
	เค้กแครอท	-
พลังไอน้ำ	พลังไอน้ำ	1 - 12 ชม.

หมายเหตุ: คุณสามารถเลือกเวลาประกอบอาหารเองได้บางเมนู สามารถตั้งได้ทั้งนาฬิกาจับเวลาและระยะเวลาในการประกอบอาหาร คุณสามารถตั้งเวลาใดก่อนก็ได้

ใช้ปุ่ม Preset/Clock สำหรับการตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ

- กดปุ่ม Preset/Clock (รูปที่ 4)
 ▶ เมนูที่สามารถใช้งานได้จะมีไฟสว่าง (รูปที่ 35)
- กดปุ่มเมนูที่ต้องการใช้ และหากจำเป็น ให้เลือกเมนูย่อยที่ต้องการด้วยปุ่ม Up หรือ Down แล้วกดปุ่ม Cook/OK
- กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ: ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใช้ปุ่ม Preset/Clock ตั้งค่าเวลาสำหรับข้าวสุกพร้อมเสิร์ฟที่เวลา 18:30 น. (รูปที่ 36).

- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มนาฬิกาจับเวลา
 ▶ ข้อความ 'Saved' จะปรากฏบนหน้าจอ
 ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและข้อความ 'Timer set' และเวลาพร้อมเสิร์ฟสำหรับเมนูที่เลือกจะปรากฏบนหน้าจอ
 ▶ เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเริ่ม สัญญาณแสดงการทำอาหารและเวลาที่เหลือในการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: หากการตั้งค่าไว้ล่วงหน้าสั้นกว่าเวลาทั้งหมดที่ใช้ในการประกอบอาหารในเมนูที่เลือกหม้อหุงข้าวจะเริ่มขั้นตอนการทำอาหารทันที โดยใช้เวลาในการประกอบอาหารที่ปลอดภัย หากเวลาในการประกอบอาหารสามารถปรับเปลี่ยนค่าได้ คุณสามารถปรับเปลี่ยนเวลาในการประกอบอาหารได้ก่อนตั้งนาฬิกาจับเวลา

ใช้ปุ่มเมนู สำหรับการตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ

- กดปุ่มเมนูที่ต้องการใช้ และหากจำเป็น ให้เลือกเมนูย่อยที่ต้องการด้วยปุ่ม Up หรือ Down แล้วกดปุ่ม Preset/Clock

หมายเหตุ: นอกจากนี้ คุณยังสามารถกดปุ่มตั้งค่าไว้ล่วงหน้าในหน้าจอเมนูย่อย หน้าจอแสดงในแต่ละขั้นตอนหรือหน้าจอแสดงเวลาในการประกอบอาหาร

- กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ: ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใช้ปุ่ม Preset/Clock ตั้งค่าเวลาสำหรับข้าวสุกพร้อมเสิร์ฟที่เวลา 18:30 น.

- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มนาฬิกาจับเวลา
 ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและข้อความ 'Timer set' และเวลาพร้อมเสิร์ฟสำหรับเมนูที่เลือกจะปรากฏบนหน้าจอ
 ▶ เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเริ่ม สัญญาณแสดงการทำอาหารและเวลาที่เหลือในการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำความสะอาด

รอนจนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด

เพื่อป้องกันสารเคลือบกันอาหารติดของหม้อใน คุณไม่ควร:

- ใช้หม้อในล้างจานซาว
- ใส่ผ้าสัณฐานลงในหม้อ

- ถอดตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารพร้อมถาด หม้อโยเกิร์ต และหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว
- ถอดฝาปิดด้านในออกจากฝาปิดด้านนอก โดยกดปุ่มปลดล็อกและดึงฝาปิดด้านในออกทางด้านล่าง (รูปที่ 37)
 หากต้องการใส่ฝาปิดด้านในกลับเข้าที่อีกครั้ง ให้สอดด้านบนของฝาปิดด้านในเข้าไปในฝาปิดด้านนอก และกดปุ่มปลดล็อกกลับเข้าที่ (เสียงคลิก)
- ถอดฝาปิดช่องไอน้ำออกจากฝาด้านนอกโดยดึงขึ้น (รูปที่ 38)
 - ถอดฝารอบด้านล่างของฝาปิดช่องไอน้ำ กดตัวล็อกไปที่ตำแหน่งเปิดและถอดฝารอบออกจากบานพับ (รูปที่ 39)

- ใส่ฝาครอบด้านล่างของฝาปิดช่องไอน้ำ ใส่ส่วนที่ยื่นของฝาด้านล่างไปยังช่องฝาด้านล่างของฝาด้านล่าง (1) และกดตัวล็อกไปที่ตำแหน่งปิด (2) (คลิก) (รูปที่ 40)
- หากต้องการวางฝาปิดช่องไอน้ำกลับเข้าไปในช่องระบายไอน้ำของฝาด้านนอก ให้ใส่เข้าไปในช่องแล้วกดลงให้แน่น

4 ทำความสะอาดฝาด้านใน หม้อใน ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารพร้อมถาด หม้อโยเกิร์ต ทัพพีตักข้าว และฝาปิดช่องไอน้ำ ด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย

ไม่ควรใช้ของสารขัดถู โยขัดถูหรือฟอยขัดหม้อทำความสะอาดหม้อในเป็นอันตราย เพราะอาจทำลายสารเคลือบภายในได้

5 ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเท่านั้น ในการเช็ดทำความสะอาดด้านนอกและด้านในของตัวหม้อหุงข้าว

ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำและห้ามเปิดน้ำก๊อกล้างเป็นอันตราย

การจัดเก็บ

1 คุณสามารถเก็บอุปกรณ์เสริมทั้งหมดในหม้อหุงข้าวด้วยวิธีต่อไปนี้: (รูปที่ 41)

- วางถาดสำหรับนึ่งอาหารที่ถอดออกได้ลงในหม้อชั้นใน
- วางหม้อโยเกิร์ตลงในหม้อใน
- วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน

2 ควรจัดเก็บในที่แห้งและปลอดภัย

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับน้ำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 42)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการ ต้องการทราบข้อมูล หรือมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ บริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

หากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ หรือประสิทธิภาพการทำงานไม่ดีพอ โปรดอ่านข้อมูลในตารางด้านล่าง หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของท่าน

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไฟปุ่ม Cook/OK ไม่ติด	มีปัญหาเกี่ยวกับการต่อสายไฟ	ตรวจสอบว่าสายไฟต่อกับหม้อหุงข้าวอย่างถูกต้องหรือไม่ และปลั๊กไฟเสียบเข้ากับตัวรับบนผนังแน่นหรือไม่
	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
สัญญาณไฟอุ่นข้าวไม่ทำงาน เมื่อการประกอบอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
	คุณได้อุ่นอาหารให้ร้อน อบคัก ทำโยเกิร์ต หุงข้าวด้วยซูป ทำพาสต้าหรือนึ่งอาหาร	โหมดอุ่นเก็บความร้อนอัตโนมัติใช้สำหรับเมนูข้าว จัก ซุป สตูว์และอาหารหวานเท่านั้น
หน้าจอไม่ทำงาน	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	หากยังไม่เสียบปลั๊กไฟ ฟังก์ชันสาร์โวงไฟไฟจะทำงานและหน้าจอจะไม่ทำงานด้วย
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	เติมน้ำไม่เพียงพอ	ควรเติมน้ำตามที่กำหนดในภายในโดยดูที่ขีดบอกระดับน้ำ (ดูได้จากหัวข้อ 'การใช้งาน')
	หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	คุณไม่ได้กดปุ่ม Cook/OK
	หม้อในไม่แนบสนิทกับแผ่นทำความร้อน	ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมอยู่บนแผ่นทำความร้อน
	แผ่นทำความร้อนชำรุดเสียหาย	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
	หม้อในมีรูปรองบดเบี้ยว	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เค้กอบไม่สุก	ปริมาณส่วนผสมมากเกินไป	ตรวจสอบปริมาณตามที่อธิบายไว้ในสูตรเค้กในบท 'สูตรอาหาร'
ข้าวแข็งหรือจะเกินไป	เติมน้ำน้อยหรือมากเกินไป	ควรเติมน้ำตามที่กำหนดไว้ภายในหม้อในโดยดูที่ขีดบอกระดับน้ำ (ดูได้จากหัวข้อ 'การใช้งาน')
	เลือกเมนูไม่ถูกต้อง	เลือกเมนูที่ต้องการ (ดูได้จากบท 'การใช้หม้อหุงข้าว')
มีกลิ่นเบ๊ในหุงต้ม	อุณหภูมิส่วนผสมต่างๆ ของหุงต้ม ไม่ถูกต้อง	หลังจากส่วนผสมผสมเป็น คนส่วนผสมให้เข้ากันจนกว่าจะเนื้อเดียวกัน
ไฟ Preset/Clock ไม่สว่างขณะตั้งเวลา	สัญญาณ ไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าว ไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
ข้าวไหม้เกรียม	การข้าวข้าวไม่ถูกต้อง	ข้าวข้าวจนกระทั่งน้ำไล่ขึ้น
หม้อหุงข้าวไม่เปลี่ยนไปที่โหมดอุ่นเก็บความร้อนโดยอัตโนมัติ	คุณได้อุ่นอาหารให้ร้อน อบเค้ก หุงข้าวด้วยซูป ทำพาสต้าหรือเนื้ออาหาร	โหมดอุ่นเก็บความร้อนอัตโนมัติใช้สำหรับเมนูข้าว โจ๊ก ซูป สตูว์และอาหารหวานเท่านั้น
	ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ	นำหม้อหุงข้าว ไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
โยเกิร์ตไม่แข็งตัวดี หรือเหลว	คุณได้อุ่นนมร้อนเกิน 40°C	อย่าอุ่นนมมากเกินไปเพื่อทำให้แบคทีเรียในโยเกิร์ตยังมีชีวิต เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่นุ่มมากขึ้น อาจเติมนมผง 60 กรัม ลงในนมและอุ่นให้ความร้อน
ข้อความแสดงข้อผิดพลาด E5 ปรากฏขึ้นบนจอ	ซึ่งทำให้แบคทีเรียใน โยเกิร์ตสูญเสียสภาพ เกิด ไฟฟ้าขัดข้องขณะหุงหรืออยู่ในโหมดอุ่นซึ่ง นานกว่า 2 ชั่วโมง	เมื่อ ไฟฟ้าใช้ ได้อีกครั้ง กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อรีเซ็ตหม้อหุงข้าว

สูตรอาหาร

พาสต้า

โปรดดูส่วนพาสต้าสำหรับรายละเอียดกระบวนการ

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- พาสต้า 250 กรัม (เพนเนหรือมะกะโรนี)
- ซอสพาสต้า 500 มล.
- น้ำ 700 มล.

- 1 ใส่พาสต้าและซอสพาสต้าในหม้อในและเติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับพาสต้า กดปุ่ม Congee/Pasta และเลือกเมนูย่อย Pasta ตั้งเวลาการประกอบอาหาร 20 นาที สำหรับมะกะโรนี หรือ 30 นาที สำหรับเพนเน แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำอาหาร
- 2 เมื่อทำพาสต้าเสร็จแล้ว โรยพริกไทยหรือชีสเล็กน้อยลงที่ด้านบนและเสิร์ฟพาสต้าขณะร้อน

โยเกิร์ต

เสิร์ฟ 4 คน

ส่วนผสม:

- นม 500 มล.
- โยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ 100 มล.

- 1 วางโยเกิร์ตไว้ที่อุณหภูมิห้องสองสามนาทีก่อนใช้ เพื่อกระตุ้นแบคทีเรียในโยเกิร์ต อุ่นนมให้มีอุณหภูมิประมาณ 40°C ผสม โยเกิร์ตกับนมอุ่นทันทีในอีกหม้อและเทส่วนผสมลงในหม้อโยเกิร์ตแต่ละหม้อ ปิดฝาหม้อด้วยฝาปิด
- หมายเหตุ: ใช้เวลา 2-3 นาที สำหรับอุ่นนมให้ร้อน 40°C หากนมมีอุณหภูมิสูงเกินไป จะทำให้แบคทีเรียในโยเกิร์ตเสียสภาพ
- 2 วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน เติมน้ำจนถึงขีดแสดงระดับสำหรับโยเกิร์ต จากนั้นวางถ้วยขนาดสำหรับนึ่งอาหารและปิดฝา
- 3 กดปุ่ม Yoghurt และกดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยัน กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้งเพื่อข้ามข้อความแนะนำแรก ตั้งเวลาการทำอาหาร 3 ชั่วโมง จากนั้นกดปุ่ม Cook/OK เพื่อทำอาหารและปิดฝา

หมายเหตุ: หากต้องการรสชาติเข้มข้น ให้ตั้งเวลาการประกอบอาหารให้นานขึ้น

- 4 เมื่อโยเกิร์ตเสร็จเรียบร้อยแล้ว เติมนมไม้หรือน้ำผึ้งบนโยเกิร์ตและเสิร์ฟ หรืออาจปล่อยให้โยเกิร์ตเย็นตัวและใส่ในตู้เย็นข้ามคืนและเสิร์ฟขณะเย็น

เคล็ดลับ

เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่นุ่มและแข็งตัวดี คุณอาจเติมนมผง 60 กรัม ลงในนมและอุ่นให้ความร้อน แล้วทำตามขั้นตอนด้านบน

เด็กแครอท

เลิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- น้ำมันพืช 200 มล.
- ไข่ 4 ฟองใหญ่
- น้ำตาลทรายขาว 50 กรัม
- แป้งอเนกประสงค์ 225 กรัม
- แป้งขนมปัง 2 ช้อนโต๊ะ
- ผงฟู ½ ช้อนชา (2 กรัม)
- เกลือเล็กน้อย
- วานิลลา 1 ช้อนชา
- แครอทขูดฝอย 190 กรัม

1 ใส่ไข่ น้ำมัน น้ำตาลทรายขาว และวานิลลาในชามใหญ่ แล้วตีให้เข้ากัน

หมายเหตุ: ดูให้แน่ใจว่าน้ำตาลไม่จับด้วยเป็นก้อน

2 ผสมแป้ง ผงฟู แป้งขนมปัง และเกลือรวมกัน

3 เติมแครอทขูดฝอย

4 เทส่วนผสมทั้งหมดในหม้อใน

5 กดปุ่ม Dessert/Pudding และเลือกเมนูย่อย Carrot cake

6 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำ

เด็กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม

เลิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- แป้งอเนกประสงค์ 120 กรัม
- ข้าวโอ๊ต 120 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 90 กรัม
- แป้งขนมปัง 2¼ ช้อนโต๊ะ
- นมผง 38 กรัม
- กล้วยหอมขนาดใหญ่ 2.5 ลูก
- ไข่ขนาดใหญ่ 2 ฟอง (120-130 กรัม)
- ไข่ขาว 1 ฟอง (35-40 กรัม)
- เนย 1.5 ช้อนโต๊ะ (ชนิดอ่อน)
- น้ำมันกลั่นวานิลลา 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำผึ้ง 1.5 ช้อนโต๊ะ

1 ผสม แป้ง ข้าวโอ๊ต น้ำตาลทรายแดง แป้งขนมปัง และนมผงเข้าด้วยกันในชาม

2 บดกล้วยหอมให้เหลวนิดหน่อย

3 อีกขามหนึ่ง ให้ผสมไข่ ไข่ขาว กล้วยบด เนยชนิดอ่อน น้ำมันกลั่นวานิลลาและน้ำผึ้งเข้าด้วยกัน แล้วคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันตามขั้นตอนที่ 1 ผสมให้เข้ากันดีและแน่ใจว่าส่วนผสมไม่จับตัวเป็นก้อน

เคล็ดลับ: หากต้องการเพิ่มกลิ่นและรสให้เด็ก ให้นำกล้วยสุกมาบด

เคล็ดลับ: หากต้องการให้เนื้อเค้กนุ่ม ให้ใส่เนื้อมากล้วยอีกครั้งหนึ่ง

4 เทส่วนผสมทั้งหมดในหม้อใน

5 กดปุ่ม Dessert/Pudding และเลือกเมนูย่อยเค้กธัญพืช, กดปุ่ม Cook/ OK เพื่อยืนยัน

6 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำ

พุดดิ้งหัวไชเท้า

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- แป้งข้าวเจ้า 250 กรัม
- แป้งตั้งหมิ่น 7 ซ้อนโต๊ะ (56 กรัม)
- กุ้งแห้ง 60 กรัม
- กุนเชียง 2 อัน (90 กรัม)
- หัวไชเท้า 700 กรัม
- น้ำ 360 มิลลิลิตร

เครื่องปรุง:

- ผงปรุงรสไก่ 2 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 2 ซ้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 ซ้อนชา
- เกลือ 1.5 ซ้อนโต๊ะ

- 1 ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งตั้งหมิ่นกับน้ำ 360 มล. ในชาม และวางไว้สักครู่
- 2 หั่นหัวไชเท้าเป็นชิ้นเล็กๆ เขย่าให้มันที่ค้างอยู่ออก
- 3 หั่นกุนเชียงเป็นชิ้นเล็กๆ
- 4 กดปุ่ม Desert/Pudding และเลือกเมนูย่อย White radish pudding, กดปุ่ม Cook/ OK เพื่อยืนยัน
- 5 ใส่กุนเชียง กุ้งแห้ง และหั่นหัวไชเท้าชิ้นเล็กๆ ลงในหม้อใน และปิดฝา กดปุ่ม Cook/OK เพิ่มเริ่มทำเป็นเวลา 20 นาที
- 6 เมื่อหม้อข้าวสวยเสียงบี๊พ ใส่เครื่องปรุงในส่วนผสมของหัวไชเท้าและคนให้เข้ากัน ค่อยๆ เทส่วนผสมแป้งลงในหม้อใน และคนอีกครั้ง ปาดให้ผิวด้านบนราบเสมอกันหลังจากการคน จากนั้นปิดฝาเมื่อเสร็จสิ้น

เคล็ดลับ: เทส่วนผสมแป้งเป็น 3 ส่วน จากนั้นให้คนแต่ละส่วนให้เข้ากันเพื่อไม่ให้จับตัวเป็นก้อน

- 7 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

เคล็ดลับ: คุณสามารถเสิร์ฟพุดดิ้งได้ขณะร้อน หรือจะแช่เย็นในตู้เย็นก่อนนำไปทอด

พุดดิ้งเผือก

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- เผือก 400 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 150 กรัม
- แป้งข้าวโพด 100 กรัม
- กุนเชียง 2 อัน (90 กรัม)
- กุ้งแห้ง 60 กรัม
- น้ำ 700 มล.

เครื่องปรุง 1:

- น้ำเปล่า 1 ซ้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊ว ½ ซ้อนโต๊ะ
- ผงปรุงรสไก่ 1½ ซ้อนชา
- เครื่องเทศ ¼ ซ้อนชา
- เกลือ ¼ ซ้อนชา
- พริกไทยขาว ¼ ซ้อนชา

เครื่องปรุง 2:

- ซีอิ๊ว ½ ซ้อนชา
- น้ำตาล ¼ ซ้อนชา
- เหล้าจีน ½ ซ้อนโต๊ะ

- 1 ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพดกับน้ำ 250 มล. ในชาม แล้วพักไว้สักครู่
- 2 หั่นเผือกออกเป็นชิ้นขนาด 1.2 ซม. และใส่เครื่องปรุง 1

3. หั่นกุ้งเชียงออกเป็นชิ้นเล็กๆ และใส่เครื่องปรุง 2

4. กดปุ่ม Desert/Pudding และเลือกเมนูย่อย Taro pudding, กดปุ่ม Cook/ OK เพื่อยืนยัน

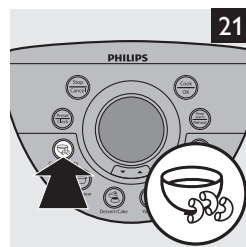
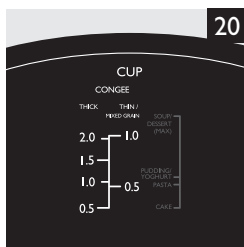
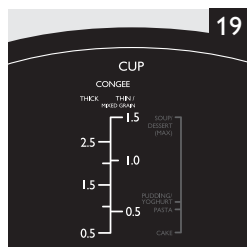
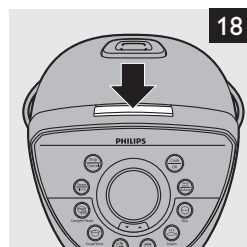
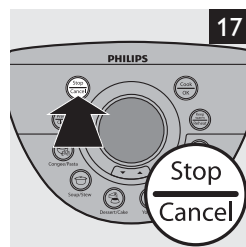
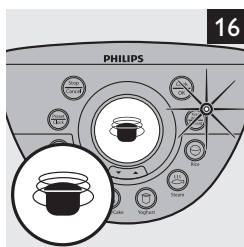
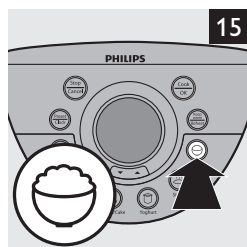
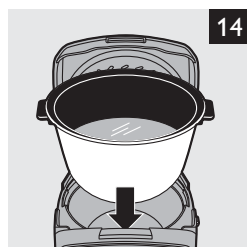
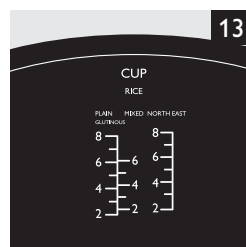
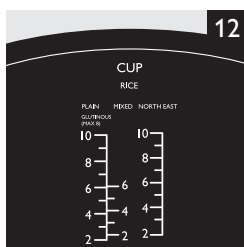
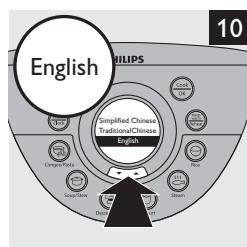
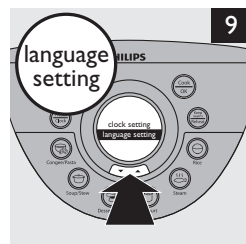
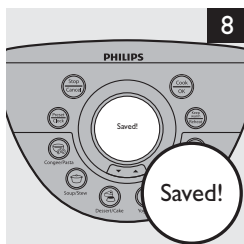
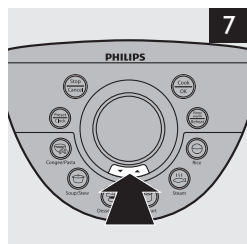
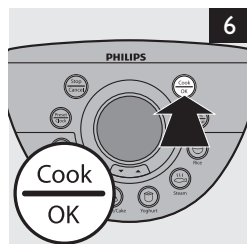
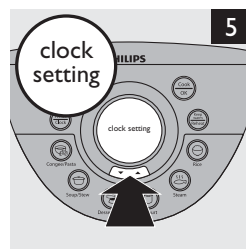
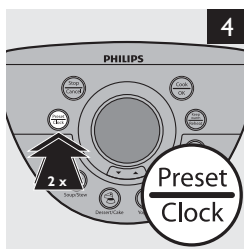
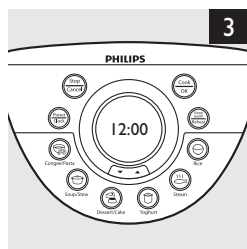
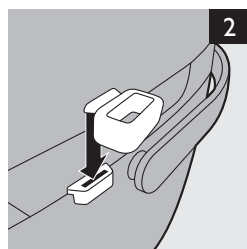
5. ใส่กุ้งเชียง กุ้งแห้ง ผีอก และน้ำ 450 มล. ในหม้อใน และปิดฝา กดปุ่ม Cook/OK เพิ่มเริ่มทำเป็นเวลา 20 นาที

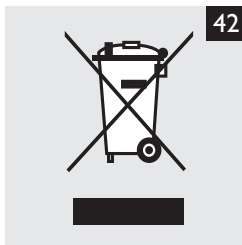
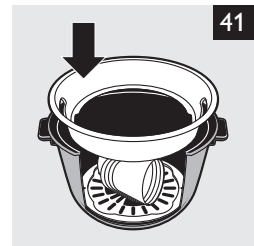
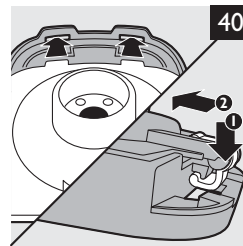
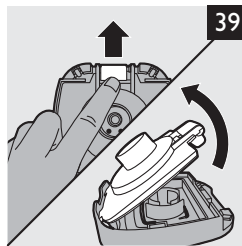
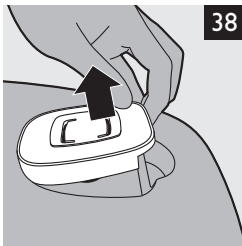
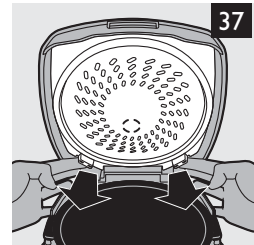
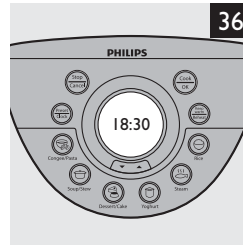
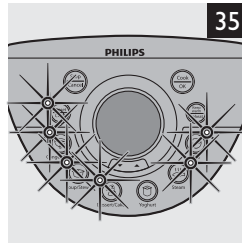
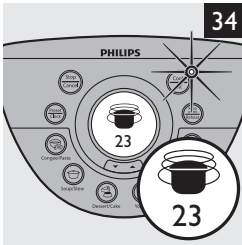
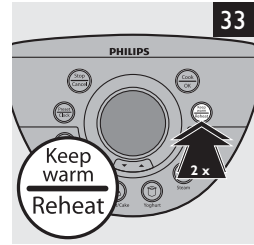
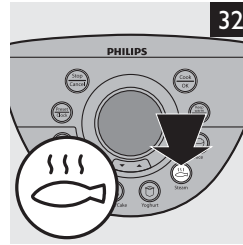
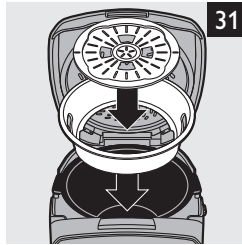
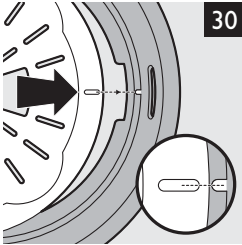
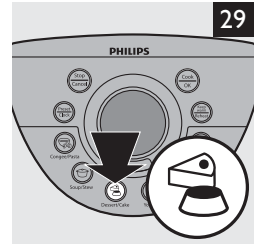
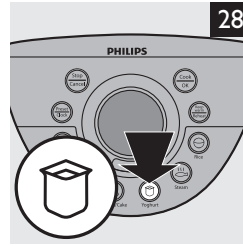
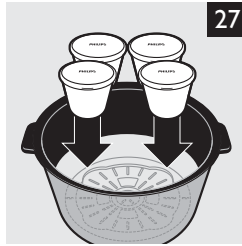
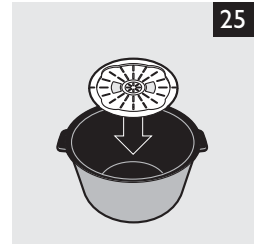
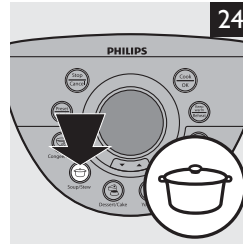
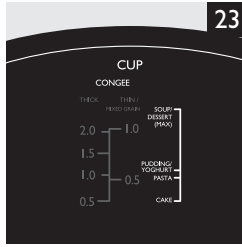
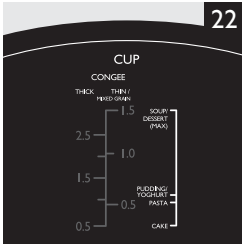
6. เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ ให้เปิดฝาและบดเนื้อให้เหลวניתหนอย คนส่วนผสมแบ่งอีกครั้ง แล้วค่อยๆ เทลงในหม้อใน คนอีกครั้ง ปาดให้ผิวด้านบนราบเสมอกันหลังจากการคน จากนั้นปิดฝาเมื่อเสร็จสิ้น

เคล็ดลับ: เทส่วนผสมแบ่งเป็น 3 ส่วน จากนั้น ให้คนแต่ละส่วนให้เข้ากันเพื่อไม่ให้จับตัวเป็นก้อน

7. กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

เคล็ดลับ: คุณสามารถเสิร์ฟพุตติ้งได้ขณะร้อน หรือจะแช่เย็นในตู้เย็นก่อนนำไปทอด







www.philips.com



4222.200.0416.3