

13. อย่าใช้ฝอยโลหะขัดล้างหม้อดันใน เพื่อหลีกเลี่ยงการหลุดร่อนของสารเคลือบ
14. ห้ามนำหม้อขึ้นในไปต้มบนเตาแก๊ส หรือใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
15. ห้ามสัมผัสแผ่นทำความร้อนหลังจากการหุงข้าวและปรุงอาหารแล้ว
16. หากมีความผิดปกติเกี่ยวกับสินค้า อย่าถอดชิ้นส่วนซ่อมแซม หรือดัดแปลงด้วยตนเอง
17. หากสายไฟชำรุดเสียหาย ห้ามนำมาใช้ควรทำการเปลี่ยน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

ปัญหาทั่วไปและวิธีแก้ไข

ความผิดปกติ	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
1. ไฟแสดงสถานะไม่ติด หม้อไม่ทำความร้อน	1. ไม่ได้ทำการเปลี่ยนปลั๊กไฟ 2. ปลั๊กไฟเสียหาย 3. สายไฟมีความเสียหาย	1. ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวเครื่อง 2. ตรวจสอบสายไฟว่าไม่ชำรุดเสียหาย 3. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม
2. ไฟแสดงสถานะไม่ติด หม้อไม่ทำความร้อน	1. แผงควบคุมวงจรเสียหาย 2. ปลั๊กไฟเสียหาย 3. สายไฟมีความเสียหาย	1. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม 2. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม 3. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม
3. ข้าวไหม้ดำ และหม้อไม่ติด การทำงานเพื่อเข้าสู่โหมด อุ่นอัตโนมัติได้	1. แผงควบคุมวงจรเสียหาย 2. เซนเซอร์ความร้อน ทำงานผิดปกติ	1. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม 2. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม
4. ข้าวดิบ หรือจืด หกลืน ออกมานอกหม้อ	1. แผงควบคุมวงจรเสียหาย 2. เซนเซอร์ความร้อน ทำงานผิดปกติ	1. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม 2. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม
5. หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน หรือการต้ม/หุงข้าว ทำงานเป็นเวลานาน	1. แผงควบคุมวงจรเสียหาย 2. เซนเซอร์ความร้อน ทำงานผิดปกติ	1. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม 2. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม
6. หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน หรือการปรุงอาหาร ทำงานเป็นเวลานาน	1. ใช้เวลาในการล้างเกิน 10 นาที 2. ใส่ข้าวปริมาณน้อยเกินไป 3. แผ่นทำความร้อนเสื่อมสภาพ 4. หม้ออยู่ในช่วงพักคอยนานเกินไป 5. มีเศษวัตถุติดอยู่ที่ในหม้อ ระหว่างแผ่นทำความร้อน 6. หม้อขึ้นใน เบี่ยงเบนรูปทรง 7. แผงควบคุมวงจรเสียหาย 8. เซนเซอร์หลักทำงานผิดปกติ	1. ใช้สัดส่วนของข้าวและอาหารที่เหมาะสม 2. ใส่ข้าวให้พอดีกับปริมาณข้าวและอาหาร 3. ส่งศูนย์บริการ เพื่อเปลี่ยนแผ่นทำความร้อนใหม่ 4. ปรับตำแหน่งหม้อให้ตรงกับแผ่นทำความร้อน 5. ตรวจสอบและทำความสะอาด และทำความร้อน 6. ส่งศูนย์บริการ เพื่อเปลี่ยนหม้อขึ้นใน 7. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม 8. ส่งศูนย์บริการ เพื่อทำการซ่อมแซม

การดูแลรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ได้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกแล้ว ป้อนยี่ห้อให้เรียบร้อย ก่อนการทำความสะอาด
- ล้างทำความสะอาดทุกครั้งด้วยฟองน้ำ กิ่งไม้แห้งสีก เข็ดด้วยน้ำอุ่น
- หม้อขึ้นใน หม้อสแตนเลสสำหรับหุงข้าวลดน้ำตาล สามารถนำไปล้างกับเครื่องล้างจานได้
- ไม่แนะนำให้ใช้ผงซัก หรือฝอยเหล็กขัดที่เป็นโลหะ
- หากมีอาหารติดอยู่ที่หม้อ แนะนำให้เติมน้ำลงในหม้อ แชทิ้งไว้สักพัก แล้วจึงทำความสะอาด

หมายเหตุ

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นทรัพย์สินส่วนบุคคล (ส่วนตัว) ที่มีความสามารถทางกฎหมายและอาจมีผล
หรือเกิดข้อพิพาทในการเป็นเจ้าของ หรือใช้ร่วมกันในบางกรณีของการใช้ร่วมกันในบางกรณี
- เครื่องใช้ไฟฟ้า โดยบุคคลอื่นที่มิใช่เจ้าของหรือผู้ดูแลรักษา อาจก่อให้เกิดความเสียหาย
- ผลิตภัณฑ์ของบริษัทนี้มีความปลอดภัยสูง แต่อย่างไรก็ตาม บริษัทนี้ไม่รับผิดชอบต่อความเสียหาย

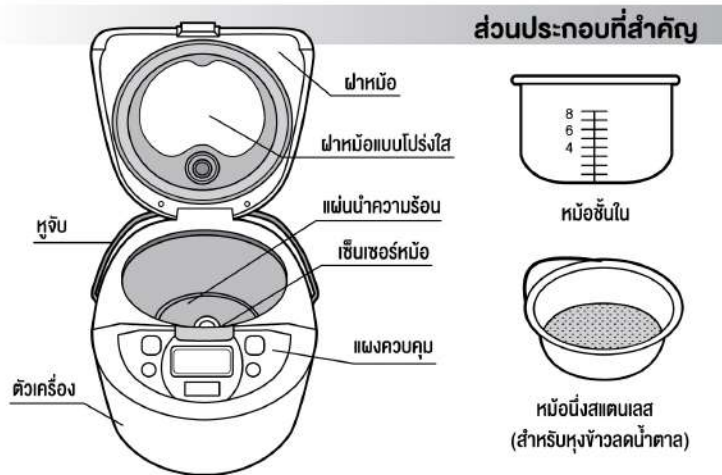


คู่มือการใช้งาน

สมาร์ทโฮม หม้อหุงข้าวลดน้ำตาล
รุ่น SM-RCD906



กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งาน



4. เมื่อน้ำจ่อแสดงเวลา '00 : 00' หม้อจะเข้าสู่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ และควรหยิบเค็กรอกมาในขณะที่เค็กรออยู่

* **หมายเหตุ** หากเค็กรอไม่สุกดี อาจมาจากส่วนผสมของ นม น้ำตาล ซ็อกโกเลียต ในแป้งเค็กรอมากเกินไป สามารถกดเลือกการทำงานซ้ำได้อีกครั้ง โดยทำตามขั้นตอนเดิม

การตั้งเวลา

1. กดปุ่ม 'รายการ' เพื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ (ฟังก์ชันเค็กรอ ตั้งเวลาล่วงหน้าไม่ได้)
2. ตัวอย่างเช่น หากคุณต้องการทำโจ๊กล่วงหน้า ให้กด **ปุ่มเพิ่ม +** และ **ปุ่มลด -** เพื่อตั้งเวลาในการทำโจ๊ก จากนั้นกดปุ่ม 'ตั้งเวลาล่วงหน้า' และกดปุ่ม 'เริ่ม' คุณสามารถทำอาหารได้ตามเวลาที่กำหนดไว้ หากไม่ได้ตั้งเวลาทำอาหาร โปรแกรมจะเลือกเวลาเริ่มต้น
3. การตั้งเวลาในการปรุงอาหาร ไม่ควรเกิน 12 ชั่วโมง
4. ไม่สามารถใช้ปุ่มลด เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้าได้

ตัวอย่าง : ขณะนี้เป็นเวลา 12:30 น. หากต้องการให้หม้อหุงข้าว เริ่มทำอาหารเวลา 18:00 น. สามารถกำหนดเวลาทำอาหารล่วงหน้าได้ที่ 17: 30 จากนั้นกดปุ่ม 'เริ่ม' หม้อจะเริ่มทำอาหารเมื่อถึงเวลา 18:00 น. 18:00

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและข้อควรระวัง

1. เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป สามารถใช้งานได้ หากได้รับการควบคุมดูแล หรือคำแนะนำที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานอย่างปลอดภัยจากผู้ใหญ่อย่างใกล้ชิด
2. บุคคลผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์ ความรู้ความสามารถ ต้องได้รับการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
3. ห้ามนำหม้อขึ้นนอกไปใช้น้ำ หรือฉีดล้างด้วยน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าลัดวงจร
4. ระมัดระวังให้วัตถุโลหะ (เข็ม, เศษเหล็ก) หล่นลงในหม้อ เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าลัดวงจร
5. อย่าเสียบปลั๊กไฟด้วยมือเปียก อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ เมื่อเสียบปลั๊กไฟหรือถอดปลั๊กไฟทุกครั้ง กรุณาจับที่ตัวเสียบ อย่าดึงกระชากสายไฟ
6. ระมัดระวังไม่ให้สายไฟวางพาด หรือสัมผัสกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร โปรดถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
7. ห้ามใช้งานในขณะที่หม้อว่างเปล่า หรือไม่มีหม้อชั้นในโดยเด็ดขาด
8. ระมัดระวังให้มือ หรือใบหน้าเข้าไปใกล้กับช่องระบายไอน้ำ เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไอน้ำร้อนลวก
9. เพื่อหลีกเลี่ยงการเสียวรูปทรง หรือสีผิดเพี้ยน อย่านำผ้ามาปิดหรือคลุมบริเวณฝาหม้อไอน้ำ
10. เพื่อหลีกเลี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร อย่าวางหม้อหุงข้าวไว้บนพื้นที่ไม่มั่นคง หรือบนวัสดุที่ติดไฟง่ายและไม่ทนต่ออุณหภูมิสูง
11. เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย อย่าวางหม้อหุงข้าวใกล้กับวัตถุไวไฟ หรือบริเวณที่เปียกชื้น
12. เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่เกิดจากความร้อนไม่เพียงพอ โปรดทำความสะอาดหม้อชั้นในให้สะอาด และตรวจสอบดูสิ่งแปลกปลอมบนแผ่นเซ็นเซอร์ความร้อน

วิธีทำโยเกิร์ต

1. เตรียมส่วนผสมในสูตรนี้จะใช้ นมสด 1 ลิตร / โยเกิร์ต (รสธรรมชาติ) 1 ถ้วย
2. กดปุ่ม 'รายการ' เพื่อเลือกฟังก์ชัน 'โยเกิร์ต' ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD  ใช้เวลาการทำงาน 8 ชั่วโมง คุณสามารถปรับเวลาได้ระหว่าง 6-12 ชั่วโมง
3. โดยกด ปุ่มเพิ่ม + และ ปุ่มลด - เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการทำงานได้ตามต้องการ
4. กดปุ่ม 'เริ่ม' เพื่อยืนยัน และเริ่มต้นการทำงาน ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD และเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
5. ถ้าอุณหภูมิภายในหม้อสูงเกินไป โยเกิร์ตจะไม่จับตัว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องกดฟังก์ชัน 'อุ่น'

วิธีการนึ่ง

1. ใส่ส่วนผสมในหม้อชั้นใน 1/3 ของความจุหม้อ วางหม้อนึ่งบนเตาแสดงด้านบน
2. กดปุ่ม 'รายการ' เพื่อเลือกฟังก์ชัน 'นึ่ง' ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD  ใช้เวลาการทำงาน 8 ชั่วโมง คุณสามารถปรับเวลาได้ระหว่าง 1-12 ชั่วโมง
3. โดยกด ปุ่มเพิ่ม + และ ปุ่มลด - เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการทำงานได้ตามต้องการ
4. กดปุ่ม 'เริ่ม' เพื่อยืนยัน และเริ่มต้นการทำงาน ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD และเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
5. เมื่อการนับถอยหลังสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น 2-3 ครั้ง หม้อจะเข้าสู่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติ

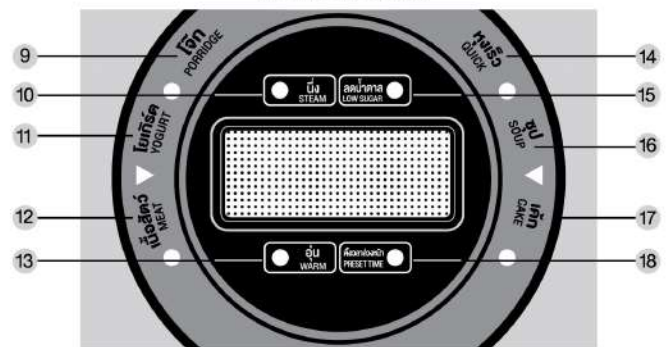
วิธีการคุ่นเนื้อสัตว์

1. ใส่เนื้อสัตว์และส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำหรือน้ำซุปตามลงไป
2. กดปุ่ม 'รายการ' เพื่อเลือกฟังก์ชัน 'เนื้อสัตว์' ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD  ใช้เวลาการทำงาน 50 นาที คุณสามารถปรับเวลาได้ระหว่าง 1-12 ชั่วโมง
3. โดยกด ปุ่มเพิ่ม + และ ปุ่มลด - เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการทำงานได้ตามต้องการ
4. กดปุ่ม 'เริ่ม' เพื่อยืนยัน และเริ่มต้นการทำงาน ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD และเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
5. เมื่อหน้าจอแสดงเวลา '00 : 00' หม้อจะเข้าสู่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
6. หากมีน้ำไหลลงในระหว่างการปรุงอาหาร หม้อจะตัดการทำงานเข้าสู่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

วิธีทำเค้ก

1. เทส่วนผสมเค้ก (ปริมาณที่แนะนำไม่ควรเกิน 250 กรัม) ลงในหม้อชั้นใน
2. กดปุ่ม 'รายการ' เพื่อเลือกฟังก์ชัน 'เค้ก' ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD  ใช้เวลาการทำงาน 50 นาที
3. กดปุ่ม 'เริ่ม' เพื่อยืนยัน และเริ่มต้นการทำงาน ไฟแสดงเวลาจะติดที่หน้าจอ LCD และเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

หน้าจอแสดงผล



หมายเลข 9 ฟังก์ชันโจ๊ก
หมายเลข 10 สถานะนึ่ง
หมายเลข 11 ฟังก์ชันโยเกิร์ต
หมายเลข 12 ฟังก์ชันเนื้อสัตว์
หมายเลข 13 สถานะอุ่น

หมายเลข 14 ฟังก์ชันหุงข้าว
หมายเลข 15 สถานะลดน้ำตาล
หมายเลข 16 ฟังก์ชันซูป
หมายเลข 17 ฟังก์ชันเค้ก
หมายเลข 18 ตั้งเวลาล่วงหน้า

คำแนะนำในการใช้งานแผงควบคุม

ปุ่มนึ่ง 
กดปุ่มนี้จะเข้าสู่การทำงาน ฟังก์ชันนึ่ง

ปุ่มลดน้ำตาล 
กดปุ่มนี้จะเข้าสู่การทำงาน ฟังก์ชันหุงข้าวลดน้ำตาล

ปุ่มเริ่ม 
กดปุ่มนี้จะเข้าสู่สถานะเริ่มการทำงาน

ปุ่มอุ่น/ยกเลิก 
กดปุ่มนี้จะเข้าสู่โหมดการอุ่นข้าว
อุ่นอาหาร และกดเพื่อยกเลิกการทำงาน

ปุ่มรายการ/เมนู 
กดปุ่มนี้เพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงาน
เช่น หุงข้าว ซูป เค้ก โจ๊ก โยเกิร์ต เนื้อสัตว์

ปุ่มตั้งเวลาล่วงหน้า 
กดปุ่มนี้เพื่อตั้งค่าเวลา
(กำหนดการทำงานในเวลาที่กำหนด)

ปุ่มเพิ่ม + 
ปรับเพิ่มเวลาที่กำหนด

ปุ่มลด - 
ปรับเพิ่มเวลาที่กำหนด

อุปกรณ์เพิ่มเติม



ทัพพี 1 ชิ้น



ถ้วยตวง 1 ใบ



ชุดสายไฟ 1 ชุด

วิธีการหุงข้าวลดน้ำตาลและการหุงข้าวแบบปกติ

หุงข้าวลดน้ำตาล

ปริมาณข้าวที่แนะนำให้ใช้ในการหุงข้าวลดน้ำตาล คือ ข้าวขาว 3 ถ้วยตวงต่อน้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง ปริมาณข้าวและน้ำหุงในสัดส่วนเท่ากัน โดยระดับน้ำต้องไม่เกินขึ้นมาถึงหม้อสำหรับนึ่งข้าว

หุงข้าวปกติ

ปริมาณข้าวสูงสุดที่แนะนำให้ในการหุงข้าวปกติ ข้าว 8 ถ้วยตวง

ปริมาณน้ำสูงสุดของการหุงข้าวปกติ 8 - 10 ถ้วยตวง

ขั้นตอนการใช้งาน

การหุงข้าวลดน้ำตาล

1. ใช้ถ้วยตวงที่ให้กับหม้อ ตวงข้าวสาร (ปริมาณที่แนะนำให้ใช้คือ 3 ถ้วยตวง)
2. ใส่ข้าวลงในหม้อนึ่งสแตนเลส (หม้อสำหรับหุงข้าวลดน้ำตาล)
3. เติมน้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง ลงในหม้อขึ้นใน วางหม้อขึ้นในลงในตัวหม้อหุงข้าว
4. วางหม้อนึ่งสแตนเลส (หม้อสำหรับหุงข้าวลดน้ำตาล) ลงบนหม้อไฟ
5. ปิดฝาหม้อ จนได้ยินเสียง 'คลิก'
6. กดปุ่ม 'ลดน้ำตาล' เพื่อทำการหุงข้าว

การหุงข้าวปกติ

1. ใช้ถ้วยตวงที่ให้กับหม้อ ตวงข้าวสาร ในการหุงแบบปกติ สามารถหุงข้าวได้ตั้งแต่ 3 ถ้วยตวง และสูงสุดได้ถึง 8 ถ้วยตวง
2. ใส่น้ำลงในข้าว ปริมาณน้ำขึ้นอยู่กับความต้องการและความแตกต่างของข้าวแต่ละชนิด อัตราส่วนที่แนะนำให้ใช้คือ ข้าว 1 ถ้วยตวงต่อน้ำ 1 ถ้วยครึ่ง
3. เช็ดด้านนอกของหม้อขึ้นในด้วยผ้า อย่าให้มีน้ำเปียก
4. วางหม้อขึ้นในลงในตัวหม้อหุงข้าว
5. หมุนหม้อไฟไปทางซ้ายและขวาเบาๆ สองสามครั้ง เพื่อให้หม้อด้านในสัมผัสกับพื้นผิวของแผ่นกระจายความร้อนได้ดี
6. ปิดฝาหม้อ จนได้ยินเสียง 'คลิก'

3

อัตราส่วนปริมาณน้ำ สำหรับการหุงข้าว

1. หุงข้าวลดน้ำตาล			
ข้าว 1 ถ้วย น้ำต่ำกว่าข้าว 1 มม.	ข้าว 2 ถ้วย น้ำกึ่งพอดีข้าว	ข้าว 3 ถ้วย น้ำสูงกว่าข้าว 1 มม.	ข้าว 4 ถ้วย น้ำสูงกว่าข้าว 2 มม.
2. การหุงเร็ว			
ข้าว 1 ถ้วย ต่อน้ำ 2 ถ้วยตวง	ข้าว 2 ถ้วย ต่อน้ำ 3 ถ้วยตวง	ข้าว 3 ถ้วย ต่อน้ำ 4 ถ้วยตวง	ข้าว 4 ถ้วย ต่อน้ำ 5 ถ้วยตวง
3. 3. 3			
ข้าว 1 ถ้วย ต่อน้ำ 4 ถ้วยตวง	ข้าว 1.5 ถ้วย ต่อน้ำ 6 ถ้วยตวง	ข้าว 2 ถ้วย ต่อน้ำ 8 ถ้วยตวง	

*หมายเหตุ

เมื่อปริมาณน้ำอยู่เหนือข้าวเป็นสองเท่า โปรดเลือกปุ่มฟังก์ชัน '3. 3' เพื่อหลีกเลี่ยงข้าวหกล้นหม้อ

เริ่มต้นทำงาน

เสียบปลั๊กไฟแล้วกดปุ่มฟังก์ชันเพื่อเลือก ปุ่ม 'ลดน้ำตาล' หรือ 'หุงเร็ว'

จากนั้นไฟจะกะพริบ กดปุ่ม เริ่ม เพื่อเข้าสู่กระบวนการทำงาน ไฟแสดงเวลาที่ติดที่หน้าจอ LCD

การหุงข้าว

หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำการหุงข้าว หลังจาก ไฟแสดงเวลาที่ติดที่หน้าจอ LCD 00:50 00:45
เวลาจะเริ่มนับถอยหลังในไม่กี่นาที

ปุ่มอุ่น

หม้อจะต้มข้าวเสร็จเมื่อถึงเวลา '00 : 00' จากนั้นก็จะเริ่มทำการ อุ่นโดยอัตโนมัติ 00:00
โดยกดปุ่ม 'อุ่น' หลังจาก ไฟแสดงเวลาที่ติดที่หน้าจอ LCD หม้อจะเริ่มจับเวลาและไฟจะสว่างขึ้น

วิธีการทำโจ๊กหรือการทำซุพ

1. นำข้าวหรือน้ำซุปลงในหม้อขึ้นใน
2. อัตราส่วนของข้าวและน้ำควรเป็น 1 : 8 ปริมาตรสูงสุดของหม้อนี้คือ ข้าว 1.5 ถ้วย / น้ำ 13 ถ้วย
ควรระมัดระวังอาหารอาจหกกลับจากข้าวหรือน้ำที่มากเกินไป (ปรับลดปริมาณน้ำได้ตามต้องการ)
3. กดปุ่ม 'รายการ/เมนู' เพื่อเลือกฟังก์ชัน โจ๊ก หรือ ซุพ ไฟแสดงเวลาที่ติดที่หน้าจอ LCD
ใช้เวลาการทำงาน 1 ชั่วโมง คุณสามารถปรับเวลาได้ระหว่าง 1-4 ชั่วโมง 1:00
4. โดยกด ปุ่มเพิ่ม + และ ปุ่มลด - เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการทำงานได้ตามต้องการ
5. กดปุ่ม 'เริ่ม' เพื่อยืนยัน และเริ่มต้นการทำงาน ไฟแสดงเวลาที่ติดที่หน้าจอ LCD
และเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
6. เมื่อหน้าจอแสดงเวลา '00 : 00' หม้อจะเข้าสู่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
7. โจ๊กอาจกลายเป็นข้าวต้ม หรือจับตัวเป็นก้อน ถ้าโจ๊กถูกอุ่นเป็นระยะเวลานาน
ดังนั้นจึงไม่ควรอุ่นเกิน 8 ชั่วโมง

4