

**TOSHIBA**



**หม้อหุงข้าวไฟฟ้าโตชิบา**  
(สำหรับใช้ในครัวเรือน)

**คู่มือการใช้งาน**

**รุ่น**

**RC-10RHT2**  
**RC-18RHT2**

# ข้อควรระมัดระวัง

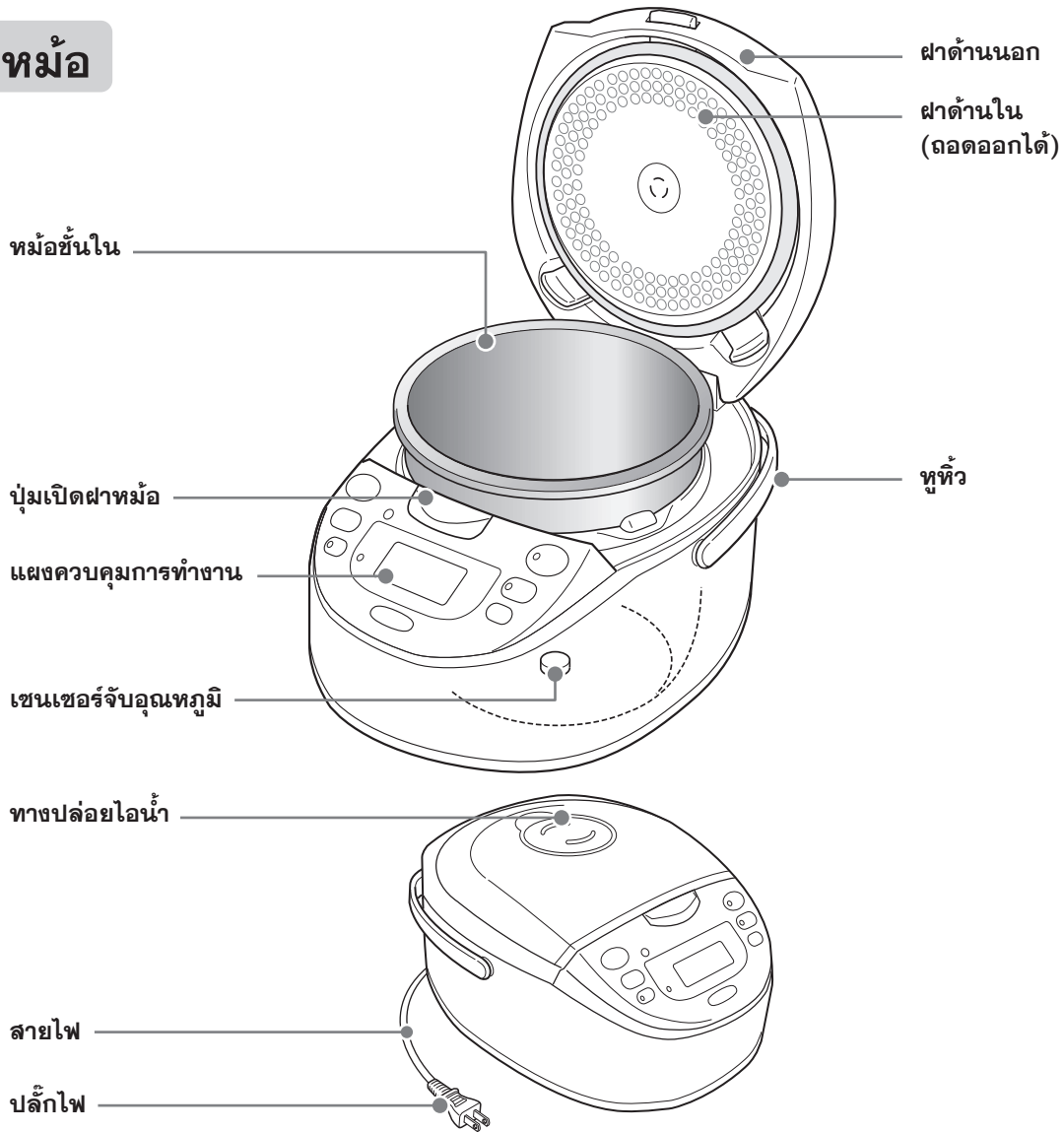


## ข้อควรระมัดระวัง

ห้ามแยกส่วน ซ่อมแซมหรือแก้ไข	ไม่ควรให้เด็กใช้งาน และควรเก็บให้พ้นมือเด็ก
อย่าพยายามใช้วัสดุที่เป็นโลหะ เช่น ลวดหรือเข็มสอดเข้าไปในรูระบายความร้อน	ถ้าปลั๊กหรือขั้วปลั๊กสกปรก ให้เช็ดด้วยผ้าแห้ง
ห้ามใช้เมื่อพบว่าปลั๊กหลวมหรือสายไฟชำรุด หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟที่ประกอบจากโรงงาน ซึ่งท่านสามารถหาซื้อได้จากศูนย์บริการ	เสียบปลั๊กเข้าเต้ารับให้แน่น
อย่าให้มือหรือใบหน้าสัมผัสผิวบริเวณช่องระบายไอน้ำขณะหุงข้าว	อย่าเปิดฝาหม้อข้าวขณะหุงข้าว
ขณะถอดปลั๊ก อย่าใช้มือจับที่สายไฟแล้วดึง ให้จับที่ตัวปลั๊กแล้วดึงออก	อย่าใช้สายไฟที่ชำรุดเสียหาย
ดึงปลั๊กออกทุกครั้งเมื่อเลิกใช้งาน	อย่าวางหม้อหุงข้าวใกล้ไฟหรือไฟ
อย่าวางบนพื้นผิวที่มีอุณหภูมิสูง อ่อนนุ่ม หรือพื้นผิวที่ไม่แข็งแรง	อย่าวางของหนักทับสายไฟ และอย่าหนีบหรือดัดแปลงแก้ไขสายไฟ
อย่าใช้งานใกล้บริเวณที่มีอุณหภูมิสูงหรือบริเวณที่เปียกชื้น	อย่าเสียบปลั๊กขณะมือเปียก
อย่าวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่โดนแสงแดดส่อง	หลังจากใช้งานหรือขณะใช้งาน อย่าจับชิ้นส่วนที่ร้อน (เช่น ฝาด้านใน, แผ่นทำความร้อน, ช่องระบายไอน้ำ และหม้อชั้นใน)
เช็ดหยดน้ำและทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน	ห้ามใช้ใกล้ผนังหรือเครื่องเรือน
อย่าคลุมช่องระบายไอน้ำด้วยผ้าหรือวางสิ่งของไว้ใกล้ช่องระบายไอน้ำขณะหุงข้าว	ทำความสะอาดหลังจากหม้อหุงข้าวเย็นแล้ว
อย่าใช้ทัพพีโลหะ, ฝอยขัดหม้อ, สก็อตโบรท์, และน้ำยาทำความสะอาดหม้อชั้นใน	ห้ามสัมผัสโดนปุ่มปลดล็อคขณะเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว
อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้วัตถุที่เป็นแม่เหล็ก หรือในบริเวณที่มีคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า	อย่าเคลื่อนย้ายเครื่องขณะกำลังหุงข้าว
เพื่อความปลอดภัย ไม่ควรให้เด็ก หรือผู้ทุพพลภาพใช้งานหม้อหุงข้าว ยกเว้นแต่จะมีผู้คอยดูแล	อย่าแหว่งหูหิ้วขณะเคลื่อนย้าย
	อย่าใส่ทัพพีไว้ในหม้อชั้นในขณะอุ่นข้าว
	ห้ามนำหม้อชั้นในไปใช้งานบนเตาแก๊ส
	ดึงปลั๊กออกทุกครั้งก่อนที่จะทำความสะอาดหม้อหุงข้าว
	ห้ามใช้หม้อชั้นในอื่น ๆ ในการหุงข้าว
	ห้ามล้างหม้อหุงข้าวด้วยน้ำ หรือ แช่หม้อหุงข้าวไว้ในน้ำ
	อย่าวางหม้อหุงข้าวบนกระดาษ, ผ้า, พรม, หรือถุงพลาสติก

# ชื่อของส่วนประกอบต่างๆ

## ตัวหม้อ

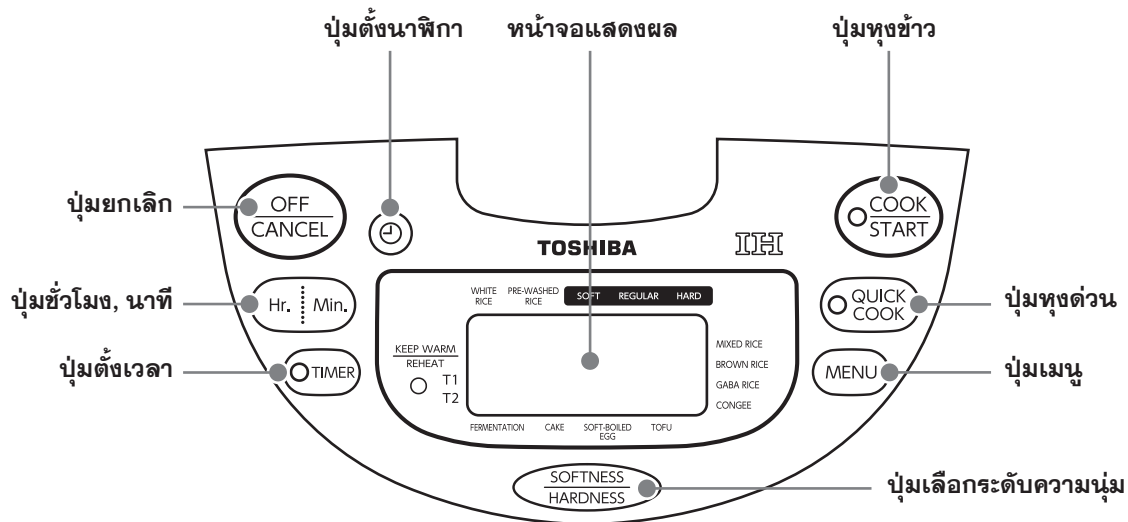


## อุปกรณ์เสริม



# ชื่อของส่วนประกอบต่าง ๆ

## แผงควบคุมการทำงาน



## ตารางการหุงข้าว

ชนิดของข้าว	เมนู	ระดับน้ำ	ปริมาณข้าว (ถ้วย)	ปริมาณข้าว (ถ้วย)	เวลาในการหุง (นาที)
			RC-10	RC-18	
ข้าวขาว	ข้าวขาว [White Rice]	ข้าวขาว [White Rice]	0.5 - 5.5	1 - 10	40 - 75
ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวขาว [White Rice]	ข้าวญี่ปุ่น [Sushi Rice]	1 - 5.5	2 - 10	40 - 75
ข้าวเหนียว	ข้าวขาว [White Rice]	ข้าวเหนียว [Glutinous Rice]	2 - 4	3 - 6	50 - 60
ข้าวไม่ต้องล้าง	ข้าวไม่ต้องล้าง [Pre-Washed Rice]	ข้าวไม่ต้องล้าง [Pre-Washed Rice]	0.5 - 5.5	1 - 10	40 - 75
ข้าวผสมธัญพืช	ข้าวผสม [Mixed Rice]	ข้าวขาว [White Rice]	1 - 4	2 - 6	50 - 60
ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง [Brown Rice]	ข้าวกล้อง [Brown Rice]	1 - 4	1 - 8	115 - 120
ข้าวกล้องงอก	ข้าวกล้องงอก [Gaba Rice]	ข้าวขาว [White Rice]	1 - 4	2 - 8	55 - 65
ข้าวขาว	ข้าวต้ม [Congee]	ข้าวต้ม [Congee]	0.5 - 1	0.5 - 1.5	65 - 80
ข้าวขาว	ข้าวต้มโจ๊ก [Congee]	ข้าวต้มโจ๊ก [Porridge]	0.5 - 1.5	1 - 3	65 - 80

# การเตรียมหุงข้าว

ขั้นตอน

1

ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่ให้มาพร้อมหม้อหุงข้าว

- ข้าว 1 ถ้วยตวงที่เกลี่ยจนเรียบมีปริมาตรประมาณ 180 มิลลิลิตร

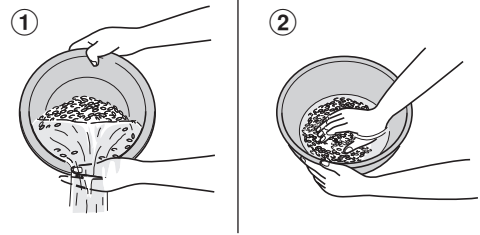


2

รินน้ำข้าวข้าวออกอย่างรวดเร็วจนกระทั่ง  
น้ำข้าวข้าวเริ่มใส

- ① ใส่น้ำลงไปให้พอเหมาะ กวนน้ำกับข้าวเข้าด้วยกันแล้ว  
ล้างข้าว จากนั้นรินน้ำข้าวออกอย่างรวดเร็ว
- ② ข้าวขาวและเทน้ำทิ้งซ้ำจนกระทั่งน้ำข้าวขาวเริ่มใส

◆ สามารถล้างข้าวในหม้อชั้นในได้

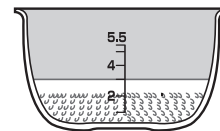


3

ปรับปริมาณน้ำ

- เกลี่ยข้าวให้เรียบเสมอกัน และปรับปริมาณน้ำตาม  
ขีดบอกระดับที่กำหนดให้เหมาะสมกับปริมาณข้าว  
ที่หุง เช่น หุงข้าว 3 ถ้วยตวงก็ให้ปรับปริมาณน้ำ  
ให้อยู่ที่ขีดบอกระดับน้ำเลข 3
- เพิ่มหรือลดปริมาณน้ำตามที่ต้องการ เช่น ลดปริมาณน้ำลง  
หากต้องการให้ข้าวแข็งขึ้น หรือเพิ่มปริมาณน้ำขึ้นหาก  
ต้องการให้ข้าวนุ่มขึ้น

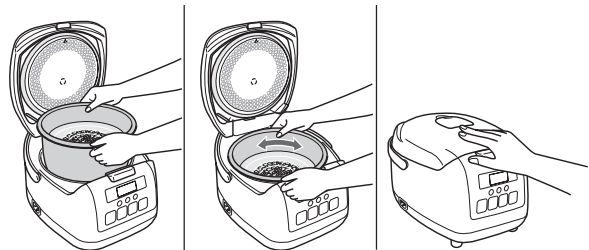
◆ ตัวอย่าง: การหุงข้าว 3 ถ้วยตวง



4

วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าว

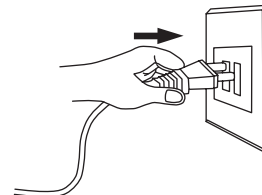
- ควรเขี่ยน้ำหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ด้านนอกของ  
หม้อชั้นใน, เช่น เซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ, และ  
ฝาชั้นใน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาหม้อปิดสนิทกับตัวหม้อ



5

เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ

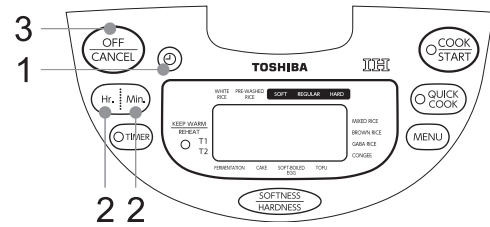
- ควรจับที่หัวปลั๊กไฟขณะเสียบ หรือถอดปลั๊กไฟ



6

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเวลาบนหน้าจอสอดผลถูกต้องตามเวลาในปัจจุบัน

# การตั้งนาฬิกา



ตัวอย่าง: การปรับเวลาปัจจุบันเป็น 8:31 น.

ขั้นตอน

1 กดปุ่มตั้งนาฬิกา [⌚]

▼ ไฟหน้าจอกะพริบ



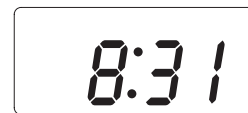
2 กดปุ่มชั่วโมง [Hr.] เพื่อปรับค่าชั่วโมง และกดปุ่มนาฬิกา [Min.] เพื่อปรับค่านาที  
● หากกดปุ่มนาฬิกา [Min.] ค้างไว้ เวลาจะปรับครั้งละ 10 นาที

▼ ไฟหน้าจอแสดงเวลาที่ตั้งและกะพริบ



3 กดปุ่มตั้งนาฬิกา [⌚]  
เสร็จสิ้นการตั้งเวลา

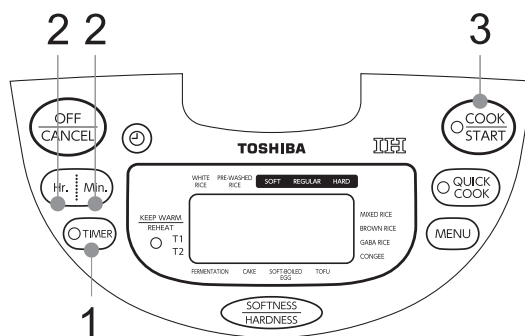
▼ ไฟหน้าจอแสดงเวลาปัจจุบันและหยุดกะพริบ



## หมายเหตุ

- แบตเตอรี่ลิเทียมที่ประกอบอยู่ด้านในหม้อหุงข้าวมีอายุการใช้งานประมาณ 5 ปี
- ไม่สามารถตั้งเวลาได้ในระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังหุงข้าว, อุ่น และตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าว
- ไม่สามารถตั้งเวลาได้หากไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ
- ขณะตั้งนาฬิกา หน้าจอจะกะพริบและเวลาจะหยุดเดิน
- เวลาที่แสดงเป็นแบบ 24 ชั่วโมง

# วิธีการตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าว



ตัวอย่าง: การตั้งเวลา เพื่อหุงข้าวเสร็จในเวลา 7:30 น.

ขั้นตอน	<p><b>1</b> กดปุ่มตั้งเวลา [TIMER]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ไฟแสดงการตั้งเวลา [TIMER] และไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] จะกะพริบ</li> <li>กดปุ่มตั้งเวลา [TIMER] เพื่อเปลี่ยนการตั้งเวลา 1 [T1] และการตั้งเวลา 2 [T2]</li> </ul>	<p>▼ การตั้งเวลาครั้งล่าสุดจะกะพริบ</p>
	<p><b>2</b> กดปุ่มชั่วโมง [Hr.] และปุ่มนาที [Min.] เพื่อปรับการตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าว</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ปุ่มนาที [Min.] จะปรับเวลา ครั้งละ 10 นาที</li> </ul>	<p>▼ เวลาที่ตั้งใหม่จะกะพริบ</p>
	<p><b>3</b> กดปุ่มหุงข้าว [COOK START]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ไฟแสดงการตั้งเวลา [TIMER] จะติด และไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] จะดับลง</li> </ul>	<p>▼ การตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าวจะหยุดกะพริบ</p>
	<p>เสร็จสิ้นการตั้งเวลา</p>	

หมายเหตุ	<ul style="list-style-type: none"> <li>สามารถตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าวได้ 2 เวลา คือ การตั้งเวลา 1 [T1] และการตั้งเวลา 2 [T2]</li> <li>การยกเลิกหรือแก้ไขการตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าวสามารถทำได้โดยกดปุ่มยกเลิก [OFF CANCEL]</li> <li>ระหว่างการตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าว ให้กดปุ่มตั้งนาฬิกา [⊖] ค้างไว้ หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน</li> </ul>
----------	--

# วิธีหุงข้าว

## ขั้นตอน

### กดปุ่มหุงข้าว [COOK START]

- สำหรับการหุงข้าวด่วน กดปุ่มหุงด่วน [QUICK COOK]
- ในการหุงข้าวด่วน ไฟแสดงการหุงด่วน [QUICK COOK] จะติด
- สามารถเลือกระดับความนุ่มของข้าวได้ คือ นุ่ม [SOFT], ธรรมดา [REGULAR] หรือ แข็ง [HARD] โดยกดปุ่มเลือกระดับความนุ่ม [SOFTNESS HARDNESS] ก่อนกดปุ่มหุงข้าว [COOK START]
- การหุงข้าวด่วน ไม่สามารถเลือกระดับความนุ่มของข้าวได้

การหุงข้าว

▼ ไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] จะติด



▼ เวลาปัจจุบัน



- ในการหุงข้าวด่วน ไฟแสดงการหุงด่วน (QUICK COOK) จะกะพริบ
- ในการหุงข้าว เมื่อเลือกระดับความนุ่มของข้าวที่ นุ่ม [SOFT] เวลาที่เหลือจะแสดง 13 นาที, เมื่อเลือกระดับความนุ่มของข้าวที่ ธรรมดา [REGULAR] เวลาที่เหลือจะแสดง 14 นาที และเมื่อเลือกระดับความนุ่มของข้าวที่ แข็ง [HARD] เวลาที่เหลือจะแสดง 15 นาที
- ในการหุงข้าวด่วน เวลาที่เหลือจะแสดง 9 นาที

การนึ่งข้าว

▼ ไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] จะกะพริบ



▼ เวลาที่เหลือในการนึ่งข้าว (หน่วยเป็นนาที)



## หุงเสร็จ

- พรวนข้าวทันทีที่หุงข้าวสุก

การอุ่นข้าว

▼ ไฟแสดงการอุ่น [KEEP WARM REHEAT] จะติด



▼ เวลาในการอุ่น (h : ชั่วโมง)





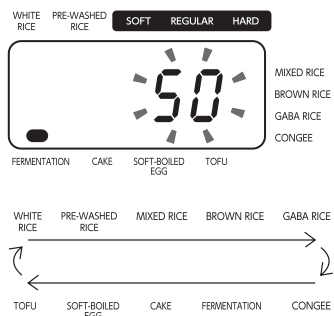
# วิธีหุงข้าว

(ข้าวขาว, ข้าวไม่ต้องล้าง, ข้าวผสมธัญพืช, ข้าวกล้อง, ข้าวกล้องงอก, ข้าวต้ม, ข้าวต้มโจ๊ก, การหมัก, การทำเค้ก, การทำไข่ลวก, การทำเต้าหู้)

## ตัวอย่าง: การหมัก


ขั้นตอน

### 1 กดปุ่ม [MENU] เพื่อเลือกการหมัก



WHITE RICE PRE-WASHED RICE SOFT REGULAR HARD  
MIXED RICE BROWN RICE GABA RICE CONGEE  
FERMENTATION CAKE SOFT-BOILED EGG TOFU  
WHITE RICE PRE-WASHED RICE MIXED RICE BROWN RICE GABA RICE  
TOFU SOFT-BOILED EGG CAKE FERMENTATION CONGEE


- กดปุ่ม [MENU] จนกระทั่งเครื่องหมาย ● เลื่อนมาอยู่ที่การหมัก [FERMENTATION]
- ไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] และตัวเลขที่หน้าจอจะกะพริบ



---


ขั้นตอน

### 2 กดปุ่มนาที [Min.] เพื่อปรับการตั้งเวลา



WHITE RICE PRE-WASHED RICE SOFT REGULAR HARD  
MIXED RICE BROWN RICE GABA RICE CONGEE  
FERMENTATION CAKE SOFT-BOILED EGG TOFU

- หากกดปุ่มนาที [Min.] ค้างไว้ เวลาจะปรับครั้งละ 10 นาที




(ตัวอย่างการตั้งเวลาที่ 60 นาที)

---

ขั้นตอน


### 3 กดปุ่มหุงข้าว [COOK START] เพื่อเริ่มการทำงาน

▼ หน้าจอแสดงการทำงาน



WHITE RICE PRE-WASHED RICE SOFT REGULAR HARD  
MIXED RICE BROWN RICE GABA RICE CONGEE  
FERMENTATION CAKE SOFT-BOILED EGG TOFU

- ไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] จะติดและตัวเลขที่หน้าจอจะหยุดกะพริบ



---

หมายเหตุ

- สำหรับเมนูการหมัก [FERMENTATION], การทำเค้ก [CAKE], การทำไข่ลวก [SOFT-BOILED EGG] และการทำเต้าหู้ [TOFU] ไฟแสดงการหุงข้าว [COOK START] จะดับ และหน้าจอเปลี่ยนเป็นเวลาปัจจุบันเมื่อเสร็จการทำงาน
- สำหรับเมนูการหุงข้าว [WHITE RICE], การหุงข้าวไม่ต้องล้าง [PRE-WASHED RICE], การหุงข้าวผสม [MIXED RICE], การหุงข้าวกล้อง [BROWN RICE], การหุงข้าวกล้องงอก [GABA RICE] และการหุงข้าวต้มหรือข้าวต้มโจ๊ก [CONGEE] จะเปลี่ยนเป็นการอุ่นโดยอัตโนมัติหลังจากหุงข้าวเสร็จ

# วิธีการอุ่น

ข้าวที่หุงเสร็จแล้วจะเข้าสู่การอุ่นโดยอัตโนมัติ

## การอุ่น

การอุ่น

กดปุ่มเมนู [MENU] หนึ่งครั้ง



KEEP WARM  
REHEAT



- การอุ่นจะเริ่มทำงานหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 5 วินาที
- ไฟแสดงการอุ่น [KEEP WARM REHEAT] จะติด
- เวลาในการอุ่นที่ปรากฏเป็นชั่วโมง ( h : ชั่วโมง)

## การอุ่นซ้ำ

กดปุ่มหุงข้าว [COOK START] ในขณะที่หม้อข้าวกำลังอุ่น



KEEP WARM  
REHEAT



- ไฟแสดงการอุ่น [KEEP WARM REHEAT] จะกะพริบ
- หน้าจอจะแสดงเวลาในการอุ่นซ้ำ
- เวลาในการอุ่นซ้ำจะแสดง 9 นาที
- กดปุ่มหุงข้าว [COOK START] ในขณะที่กำลังอุ่นซ้ำ เพื่อยกเลิกการอุ่นซ้ำและกลับไปสู่การอุ่น

## ยกเลิกการอุ่นหรืออุ่นซ้ำ

ยกเลิก

กดปุ่มยกเลิก [OFF CANCEL] เพื่อยกเลิกการอุ่นหรืออุ่นซ้ำ

- ไฟแสดงการอุ่น [KEEP WARM REHEAT] จะดับ

## หมายเหตุ

- ระหว่างการอุ่นหรืออุ่นซ้ำ ให้กดปุ่มตั้งนาฬิกา [⌚] ค้างไว้ หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน
- อย่าอุ่นข้าวนานเกิน 24 ชั่วโมง เพราะเกินมาตรฐานของเวลาในการอุ่น หน้าจอจะกะพริบหลังจากเวลาผ่านไปครบ 25 ชั่วโมง



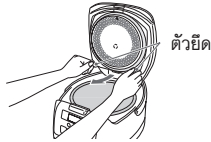
# การบำรุงรักษาและข้อมูลจำเพาะ

## การบำรุงรักษา

### วิธีการถอดส่วนประกอบ

#### 1 จับตัวยึดที่ขอบล่างของแผ่นรองชั้นในไว้ แล้วดึงเข้าหาตัว

- ห้ามถอดแยกแผ่นรองชั้นในโดยไม่จำเป็น เพราะอาจทำให้หลวมได้



### วิธีการประกอบกลับ

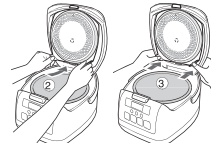
#### 1 ใส่ส่วนบนของแผ่นรองชั้นในเข้าไปในช่องที่อยู่บนฝาชั้นนอก

- จับตัวยึดไว้และยกแผ่นรองชั้นในขึ้นตามทิศทางของเครื่องหมาย  $\Delta$  แล้วใส่เข้าไปให้พอดี
- ประกอบกลับเมื่อแผ่นรองชั้นในแห้งสนิทเท่านั้น



#### 2 กดตัวยึดลงไปยังฝาชั้นนอกให้แน่น

- ให้แน่ใจว่าประกอบแผ่นรองชั้นในเข้ากับฝาชั้นนอกได้สนิท หากใส่ไม่สนิท จะปิดฝาชั้นนอกไม่ได้



- โปรดทำความสะอาดแผ่นรองชั้นในหลังจากหุงข้าวเสร็จ
- อย่าขอรหรือบิดแผ่นรองชั้นใน เพราะอาจทำให้ใส่เข้ากับฝาชั้นนอกไม่ได้ หรือทำให้มีไอน้ำรั่วระเหยออกมา

### ช่องระบายไอน้ำ

### วิธีการถอดส่วนประกอบ

#### 1 หมุนฝาครอบช่องระบายไอน้ำตามทิศทางลูกศร

- เปิดฝาครอบโดยหมุนขึ้น



### วิธีการประกอบกลับ

#### 2 ปิดฝาครอบโดยให้อยู่แนวเดียวกับร่อง จากนั้นหมุนฝาครอบตามทิศทางลูกศร

- หมุนฝาครอบจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก



### หลังจากหุงข้าว

ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจานสูตรอ่อนโยน

ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจานสูตรอ่อนโยน

- ทำความสะอาดแผ่นรองด้านในด้วย

ล้างช่องระบายไอน้ำให้ทั่ว

เช็ดคราบและรอยสกปรกด้วยผ้าหมาด

### เมื่อสกปรก

เช็ดคราบและรอยสกปรกด้วยผ้าหมาด

- ห้ามล้างทั้งตัวหม้อ
- ห้ามทำให้เปียก
- ห้ามทำให้แรงควมและฝาชั้นนอกเปียก
- ห้ามเทน้ำลงไปที่ตัวหม้อโดยตรง

ใช้ผ้าสีพื้นปลายไม้เช็ดเอาเมล็ดข้าวออก

ใช้ผ้าสีพื้นปลายไม้เช็ดคราบสกปรกออก

คำเตือน : เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องใช้เสียหาย ห้ามใช้สารชำระล้างที่มีฤทธิ์เป็นด่างทำความสะอาด ให้ใช้ผ้านุ่มและน้ำยาล้างจานสูตรอ่อนโยนแทน

## ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น	แรงดันไฟฟ้า	กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	ขนาด (ซม.)			น้ำหนัก (กก.)
			กว้าง	ลึก	สูง	
RC-10	220 โวลต์ ไฟฟ้ากระแสสลับ 50 เฮิร์ตซ์	1,100	26.7	34.5	20.0	3.7
RC-18		1,250	29.7	37.8	23.1	4.6

**TOSHIBA**



NRNL10010000249