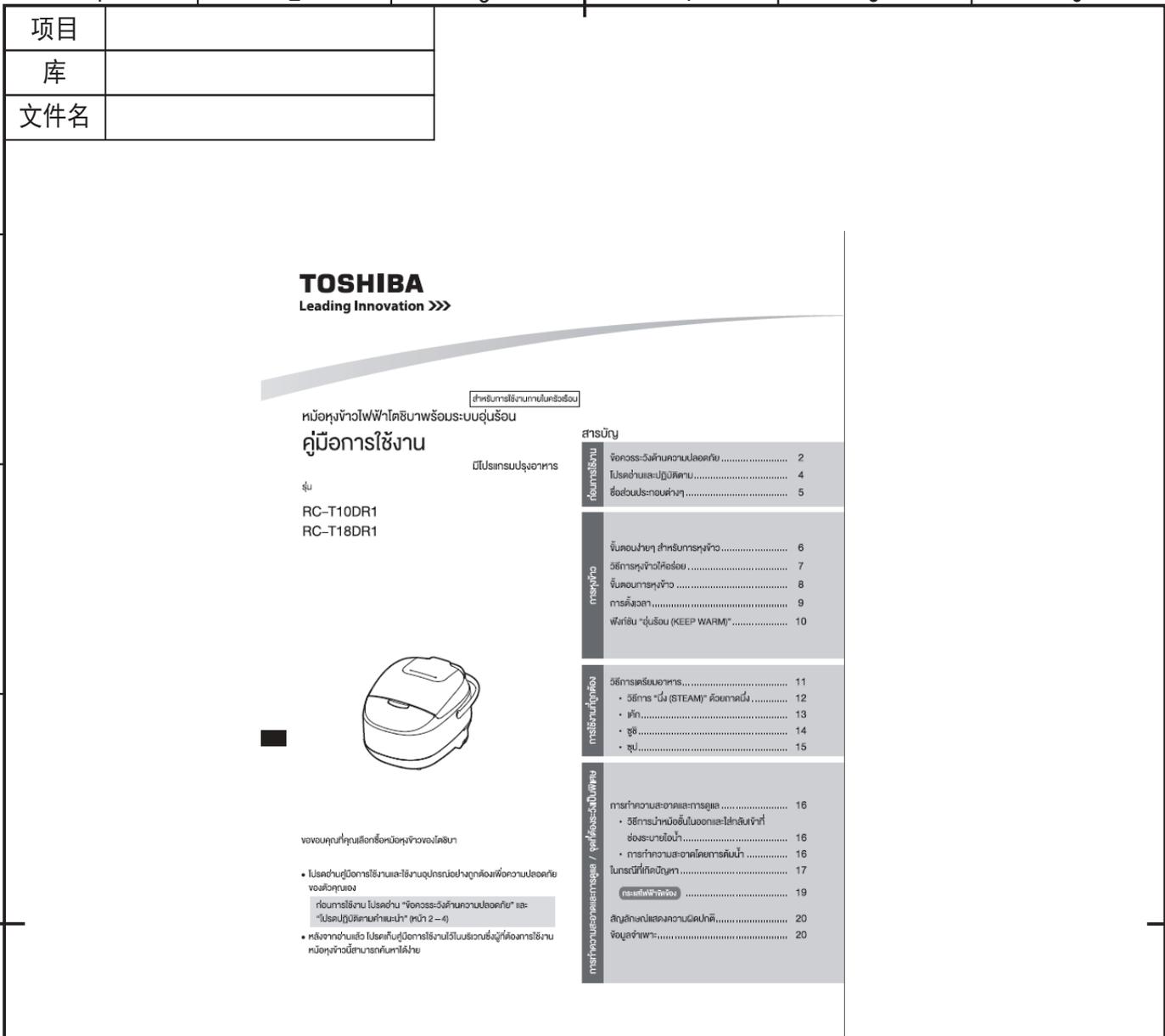


重点校对项

- 1. 版面尺寸
- 2. 材质标注
- 3. 物料编码
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 重量标注
- 8. 电压功率



封面

技术要求(版本号: A, 2017-01)

1. 印刷颜色: 单色印刷
2. 该说明书的幅面大小为: 182*257mm。
3. 1:1图纸在第二页

16161000008258

				电饭煲		TOSHIBA-MB-RS5042W (RC-T18DR1) -0501		
				说明书		材料: 100g双胶纸		
标记	处数	更改文件号	签字	日期	广东美的生活电器制造有限公司			
制图	刘灿	审核	卢灿飞	图样标记			重量	比例
设计	-----	标准化	古广君	K			/	1:1
校对	-----	审定	古广君	共 1 页			第 1 页	
会签	-----	日期	2019-04-25					

TOSHIBA

สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

หม้อหุงข้าวไฟฟ้าโตชิบาร่วมระบบอุ่นร้อน

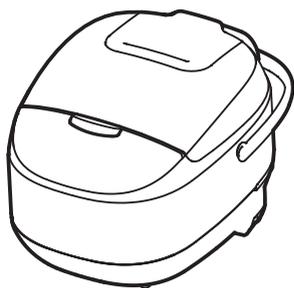
คู่มือการใช้งาน

มีโปรแกรมปรุงอาหาร

รุ่น

RC-T10DR1

RC-T18DR1



ขอขอบคุณที่คุณเลือกซื้อหม้อหุงข้าวของโตชิบา

- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานและใช้งานอุปกรณ์อย่างถูกต้องเพื่อความปลอดภัยของตัวคุณเอง

ก่อนการใช้งาน โปรดอ่าน “ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย” และ “โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ” (หน้า 2 – 4)

- หลังจากอ่านแล้ว โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ในบริเวณซึ่งผู้ที่ต้องการใช้งานหม้อหุงข้าวนี้สามารถค้นหาได้ง่าย

สารบัญ

ก่อนการใช้งาน	ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย	2
	โปรดอ่านและปฏิบัติตาม.....	4
	ชื่อส่วนประกอบต่างๆ.....	5
การหุงข้าว	ขั้นตอนง่ายๆ สำหรับการหุงข้าว.....	6
	วิธีการหุงข้าวให้อร่อย	7
	ขั้นตอนการหุงข้าว	8
	การตั้งเวลา.....	9
	ฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (KEEP WARM)”	10
การใช้งานที่ถูกต้อง	วิธีการเตรียมอาหาร.....	11
	• วิธีการ “นึ่ง (STEAM)” ด้วยภาชนะ.....	12
	• เค้ก.....	13
	• ซูชิ.....	14
	• ซุป.....	15
การทำความสะอาดและการดูแล	การทำความสะอาดและการดูแล	16
	• วิธีการนำหม้อขึ้นในออกและใส่กลับเข้าที่ ช่องระบายไอน้ำ.....	16
	• การทำความสะอาดโดยการต้มน้ำ	16
	ในกรณีที่เกิดปัญหา	17
	กระแสไฟฟ้าขัดข้อง	19
	สัญลักษณ์แสดงความผิดปกติ.....	20
ข้อมูลจำเพาะ.....	20	

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามเพื่อความปลอดภัยของตัวคุณเอง

■ เนื้อหาส่วนนี้เป็นการอธิบายระดับความรุนแรงของการบาดเจ็บและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นหากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ



คำเตือน สาเหตุที่เป็นไปได้ของ “การบาดเจ็บสาหัส” หรือ “การเสียชีวิต”



ข้อควรระวัง สาเหตุที่เป็นไปได้ของ “การบาดเจ็บทางร่างกาย” หรือ “ทรัพย์สินเสียหาย”

■ คำอธิบายจะถูกแบ่งออกเป็นส่วนต่างๆ ตามรายละเอียดของคำแนะนำ



กรณี “ข้อห้าม”



กรณี “ข้อบังคับ”



กรณี “ข้อควรระวัง”



คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟไหม้ แผลไหม้ ไฟฟ้าช็อต การรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า ไฟฟ้าลัดวงจร



หยุดใช้งานทันทีหากพบความผิดปกติ/ความบกพร่องใดๆ

ถอดปลั๊กทันทีและติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์นี้มา หรือติดต่อศูนย์บริการโตชิบาเพื่อรับการตรวจสอบและซ่อมแซม

《กรณีที่เป็นการต่ออย่างความผิดปกติ/ความบกพร่อง》

- ปลั๊กไฟ/สายไฟร้อนผิดปกติ
- หม้อหุงข้าวมีกลิ่นไหม้
- บางส่วนของหม้อหุงข้าวแตกร้าว ไม่เรียบ โยกคลอน
- หม้อชั้นใน, ฝาชั้นนอก หรือฝาชั้นในแตกหัก หรือผิดรูป
- แผ่นทำความร้อนบิดงอ



ห้ามถอดแยกชิ้นส่วน ซ่อมแซม หรือดัดแปลง หม้อหุงข้าวด้วยตัวเอง

หากจำเป็นต้องทำการซ่อมแซม โปรดติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์นี้มาหรือศูนย์บริการโตชิบา



ห้ามสอดสิ่งแปลกปลอมใดๆ เข้าไปในช่องระบายอากาศหรือช่องว่างที่ด้านล่างของหม้อหุงข้าว

โดยเฉพาะสิ่งที่เป็นโลหะ เช่น เข็มหมุด, เส้นลวด ฯลฯ

ห้ามสอดวัตถุแปลกปลอมใดๆ



ช่องระบายอากาศ



อย่าแช่หม้อชั้นนอกและปลั๊กไฟรวมถึงสายไฟลงในน้ำหรือเทน้ำใส่ชั้นส่วนดังกล่าว

อย่าวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่ชั้นส่วนดังกล่าวจะสัมผัสกับน้ำ



อย่าให้หม้อหุงข้าวเปียก



อย่าให้ผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้งานหม้อหุงข้าวรุ่นนี้ใช้งานหม้อหุงข้าวเองโดยไม่มีคำแนะนำ อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวในบริเวณที่เด็กเล็ก



สามารถเอื้อมถึง โปรดดูแลเด็กเล็กอย่างใกล้ชิดระหว่างหม้อหุงข้าวหรือทันทีที่หม้อหุงข้าวเสร็จขณะหม้อหุงข้าว อย่าเปิดฝาชั้นในหรือเลื่อน/ยกหม้อหุงข้าวไปที่อื่น

ใช้งานปลั๊กไฟ/สายไฟอย่างถูกต้อง



- ใช้เต้ารับที่รับแรงดันได้ 220-240 โวลต์ ซึ่งแยกออกจากผลิตภัณฑ์อื่น การเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับที่มีผลิตภัณฑ์อื่นเชื่อมต่ออยู่ด้วยอาจส่งผลให้เกิดความร้อนจัด ทำให้เกิดไฟไหม้ได้ อย่าเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่ไม่ได้ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน

- งดจัดฝุ่นออกจากปลั๊กไฟเป็นประจำการสะสมตัวของฝุ่นเนื่องจากความชื้น จะทำให้อุณหภูมิของปลั๊กไฟสูงขึ้นเป็นเหตุให้เกิดไฟไหม้ได้ ให้ใช้ผ้าแห้งเช็ดฝุ่นออก

- คำเตือน: หลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารอันใส่ข้าวต่อ



- จับที่หัวปลั๊กไฟเมื่อต้องการดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ หากไม่ปฏิบัติตาม อาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ เนื่องจากไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร ฯลฯ เสียบปลั๊กไฟลงในเต้ารับไฟฟ้าจนสุด



- ให้ถอดปลั๊กเสมอเมื่อไม่ได้ใช้งานหากไม่ปฏิบัติตามนั้น อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่วไหล อันตรายจากไฟไหม้ ฯลฯ เนื่องจากการเสื่อมสภาพของฉนวนกันความร้อน

※ ภาพประกอบในคู่มือการใช้งานอาจแตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ที่ท่านซื้อ



คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟไหม้ แผลไหม้ ไฟฟ้าช็อต การรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า ไฟฟ้าลัดวงจร

ใช้งานปลั๊กไฟ/สายไฟอย่างถูกต้อง (มีต่อ)



- อย่าใช้งานสายไฟ/ปลั๊กไฟที่เสียหาย ฯลฯ หรือใช้สายไฟ/ปลั๊กไฟที่เสียบไม่แน่น
- อย่าใช้สายไฟอื่นๆ นอกเหนือจากที่ให้มากับหม้อหุงข้าว และอย่าใช้สายไฟที่ให้มากับหม้อหุงข้าวนี้กับผลิตภัณฑ์อื่นๆ
- อย่าวางปลั๊กหรือสายไฟไว้ในบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง มีน้ำจิ่ง และมีความชื้นสูง หรือใช้วัตถุปลายแหลมสัมผัสกับปลั๊กหรือสายไฟ



- จับสายไฟด้วยความระมัดระวัง อย่างดึง, พัน, บิด, งอ สายไฟแรงๆ ด้วยวิธีการที่ไม่ธรรมดาหรือเปิดไฟ ในขณะที่สายไฟยังคงมีแรงอยู่ อย่างวางของหนัก ลงบนหม้อหุงข้าว อย่าดัดแปลงหรือทำให้เกิดการเสียรูป ไม่ว่าด้วยวิธีการใด
- อย่าเสียบหรือถอดปลั๊กไฟหรือปลั๊กของหม้อหุงข้าว ในขณะที่มือเปียก ต้องแน่ใจว่ามือของคุณแห้งสนิทแล้ว ก่อนสัมผัสกับปลั๊กไฟ ห้ามสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ สายไฟ หรือปลั๊กไฟในขณะที่มือเปียก อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์หากสายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย หรือหากเสียบปลั๊กไฟไม่ถูกต้อง



ช่องระบายไอน้ำมีความร้อน โปรดให้หน้าหรือมือของคุณอยู่ห่างจากช่องนี้ โปรดระมัดระวัง โดยเฉพาะเด็กเล็กและเด็กทารก



อย่าสัมผัสติดตั้งช่องระบายไอน้ำ
คำเตือน: การใช้งานไม่ถูกวิธีอาจส่งผลให้ได้รับบาดเจ็บ



อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวเพื่อวัตถุประสงค์อื่นซึ่งนอกเหนือไปจากที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน เพราะอาจทำให้อาหารหรือไอน้ำที่อยู่ภายในหล่นหรือกระเด็นออกมา ส่งผลให้เกิดแผลไหม้หรือพุพอง/บาดเจ็บ

«ตัวอย่างของการหุงหรือปรุงอาหารที่ไม่ถูกต้อง»

- ใส่สิ่งที่ยังปิดกั้นช่องระบายไอน้ำ เช่น แผ่นรองอาหาร, อะลูมิเนียมฟอยล์, แผ่นซับน้ำต่าง, ฟิล์มห่ออาหาร หรือส่วนผสมที่หั่นเป็นชิ้นบางๆ เช่น ผักใบเขียว, มะเขือเทศ, ถั่ว ฯลฯ
- ปรุงอาหารที่หั่นได้ง่าย เช่น แยม, ถั่ว ฯลฯ
- ใส่ส่วนผสมในถุงพลาสติกแล้วนำไปอุ่นร้อนในหม้อหุงข้าว



ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บทางร่างกาย, แผลไหม้, อันตรายจากไฟไหม้ และทรัพย์สินเสียหาย

เพื่อป้องกันการเดือดจัดหรือหกล้น



- การต้มข้าวต้มจะต้องใช้น้ำปริมาณมาก ดังนั้น เราจะไม่ใช้เมนู “ข้าวขาว (White Rice)” หรือ “หุงด่วน (Quick Rice)” แต่ให้หุงข้าวต้มโดยใช้เมนู “โจ๊ก (Congee)”



- อย่าเติมน้ำมากเกินไปจนเกินขีดบอกระดับน้ำที่ระบุไว้ ระดับน้ำมาตรฐานต้องไม่เกิน 2 มิลลิเมตร ของขีดบอกระดับน้ำที่ระบุไว้

เพื่อป้องกันแผลไหม้/การบาดเจ็บ



- ขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งาน อย่าสัมผัสส่วนที่มีความร้อน ไม่ว่าจะเป็นฝาชั้นใน, แผ่นทำความร้อน, หม้อชั้นใน, ช่องระบายไอน้ำ, แผงระบายความร้อน ฯลฯ
- เมื่อไม่ได้ใช้งาน อย่ากดปุ่ม “หุง (Cook)” หรือปุ่ม “ยกเลิก/อุ่นร้อน (CANCEL/KEEP WARM)”
- อย่าเปิดใช้งานหม้อหุงข้าวในขณะที่ไม่มีข้าวหรืออาหารอยู่ในหม้อ เนื่องจากอาจทำให้เกิดความร้อนจัด ทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดเสียหาย และเกิดความผิดปกติ
- เด็กควรอยู่ในความดูแลของผู้ปกครองเพื่อป้องกันไม่ให้เล่นกับผลิตภัณฑ์
- พื้นผิวของแผ่นทำความร้อนจะยังคงร้อนอยู่หลังจากใช้งาน ดังนั้น ห้ามสัมผัสส่วนดังกล่าว



- การบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม ให้ดำเนินการหลังจากที่ถอดปลั๊กออกและหม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว เนื่องจากอาจยังมีน้ำร้อนค้างอยู่ในช่องระบายไอน้ำ
- บุคคล (รวมถึงเด็กเล็ก) ที่มีความบกพร่องทางสภาพร่างกาย การรับรู้ หรือสภาพจิตใจ หรือขาดความรู้และประสบการณ์ไม่ควรใช้หรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์จากผู้ที่ได้รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลนั้นได้ เครื่องใช้ชนิดนี้ไว้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น อย่าใช้งานภายนอกอาคาร

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามเพื่อความปลอดภัยของคุณเอง



ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า, ไฟฟ้าช็อต, การบาดเจ็บทางร่างกาย, แผลไหม้, อันตรายจากไฟไหม้ และทรัพย์สินเสียหาย

อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวในสถานที่ต่อไปนี้



- บริเวณที่ใกล้กับประกายไฟ บริเวณที่เปียก หรือบริเวณที่มีความร้อนหรือความชื้นสูง และโปรดระวังอุปกรณ์เสริมและอุปกรณ์ต่อพ่วงต่างๆ ด้วย
- บริเวณที่ไม่เรียบ/ไม่มั่นคง หรือบนพรมที่ไวต่อความร้อน, พรม ฯลฯ เนื่องจากอาจทำให้เกิดแผลไหม้หรืออันตรายจากไฟไหม้ได้

เมื่อวางหม้อหุงข้าวบนชั้นวางของในครัว ต้องระวังอย่าให้การระบายออกของไอน้ำถูกปิดกั้น

- ใต้เบมเลื่อนพับได้ที่ไม่สามารถรับน้ำหนักได้มากพอ มาตรฐานการรับน้ำหนักอยู่ที่
แบบ 1.0 ลิตร : ตั้งแต่ 10 กิโลกรัม ขึ้นไป
แบบ 1.8 ลิตร : ตั้งแต่ 12 กิโลกรัม ขึ้นไป
- เครื่องใช้ที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนและอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน เช่น -พื้นที่ทำครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสถานที่ทำงานอื่นๆ -บ้านไร่ -แขกผู้เข้าพักในโรงแรมที่พักชั่วคราว และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ -สถานที่ที่ให้บริการที่พักและอาหารเช้า

เพื่อการใช้อย่างปลอดภัย



- โปรดอ่านคู่มืออย่างละเอียดและครบถ้วนก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานเสมอก่อนใช้งานโดยการปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน
- หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนใหม่ด้วยสายไฟแบบพิเศษหรืออะไหล่ชิ้นส่วนจากผู้ผลิตหรือศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง
- โปรดปิดการใช้งานและดึงปลั๊กออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาด ซ่อมบำรุง เคลื่อนย้าย และเมื่อไม่ใช้งานเครื่องใช้

โปรดอ่านและปฏิบัติตาม

เพื่อป้องกันการชำรุดเสียหาย การทำงานผิดปกติ ฯลฯ

อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวในสถานที่ต่อไปนี้

เพราะอาจเป็นสาเหตุให้ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ เกิดการเสียหาย เปลี่ยนสี ฯลฯ

- บริเวณที่สัมผัสกับแสงแดดโดยตรง
- บริเวณที่น้ำมัน ฯลฯ กระเด็นใส่ได้

อย่าวางผ้าเช็ดจานบนฝาหม้อ โดยเฉพาะบริเวณช่องระบายไอน้ำ

เนื่องจากไอน้ำอาจไม่สามารถระบายออกได้ ส่งผลให้ฝาหม้อ ช่องระบายไอน้ำ และส่วนประกอบอื่นๆ ของหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ เสียรูป เปลี่ยนสี ฯลฯ

ดูแลรักษาหม้อหุงข้าวและบริเวณโดยรอบให้สะอาดและพร้อมใช้งานเสมอ

ฝุ่น แผลง ฯลฯ ที่เข้าไปภายใน function-maintaining parts (เช่น ช่องระบายอากาศ ฯลฯ) อาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติได้

เช็ดหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมออก

หากใช้งานหม้อหุงข้าวในขณะที่มีสิ่งแปลกปลอมตกค้างหรือติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน เช่น เซอร์วิคัลอุณหภูมิ ชิ้นส่วนภายนอกของหม้อชั้นใน ขอบยางฝาชั้นใน ฯลฯ จะทำให้ข้าวสุกไม่ดี และส่งผลให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติได้

อย่าใช้หม้อชั้นในกับเตาแก๊สอุปกรณ์ทำอาหารแบบเหนี่ยวนำไฟฟ้า, เตาอบไมโครเวฟ ฯลฯ

เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุให้หม้อชั้นในเสียหาย เปลี่ยนสี ทำงานผิดปกติ ฯลฯ ได้

หยุดใช้งานหากหม้อหุงข้าวโยกคลอน แตะราว หรือตกลง โปรดติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์มาหรือติดต่อศูนย์บริการโตชิบา เพื่อรับการตรวจสอบและซ่อมแซม

อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวด้วยวิธีการต่อไปนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดลื่นผิวฟลูออโรเรซินภายในหม้อชั้นในเกิดรอยขีดข่วนและติดขัด

โปรดระวังโซเดียมคลอไรด์ กรด น้ำยาล้างจาน การขัดข่วน

- อย่าใส่จานลงในหม้อชั้นในและใช้เป็นภาชนะสำหรับล้างจาน
- อย่าใช้แปรงขัดถูหรือใช้เครื่องล้างจานในการล้างหม้อชั้นใน
- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือสารฟอกขาวในการล้างหม้อชั้นใน (ใช้น้ำยาล้างทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางสำหรับห้องครัวเท่านั้น)
- ข้าวที่ปรุงรสและหุงโดยใช้ส่วนผสมหลายอย่างไม่สามารถอุ่นร้อนได้ (โปรดล้างทำความสะอาดทันทีหากมีการใช้เครื่องปรุงรส)
- อย่าใช้น้ำส้มสายชู
- อย่าใช้ทิฟฟูนหรืออะตะด้วยตะแกรง
- อย่าใช้กระบวยหรือตะกร้อตีไข่ที่ทำจากโลหะ

หลังจากใช้งาน สิ่งของผิวเคลือบ Fluororesin อาจไม่สม่ำเสมอ แต่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ โปรดอย่ากังวลเกี่ยวกับสิ่งนี้

※ แม้ว่าภาชนะเคลือบสีที่พื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในจะมีรอยขีดข่วน แต่สิ่งนี้ไม่ได้เป็นปัญหาต่อการใช้งานสำหรับหม้อหุงข้าวหรือปรุงอาหารรวมถึงการอุ่นร้อน เมื่อใช้หม้อชั้นในในการหุงข้าวโดยตรง การวางผ้าเช็ดจานไว้ใต้หม้อจะช่วยป้องกันการเกิดรอยขีดข่วนบริเวณพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในได้

ชื่อส่วนประกอบต่างๆ

- ในการใช้งานครั้งแรก โปรดล้างทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝาชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ อุปกรณ์เสริมและอุปกรณ์ต่อพ่วงอื่นๆ
- สำหรับการใช้งานครั้งแรก อาจยังมีกลิ่นพลาสติก ฯลฯ ติดอยู่ ซึ่งกลิ่นนี้จะหายไปหลังจากการใช้งาน

หม้อหุงข้าว

ฝาชั้นใน

หม้อชั้นใน

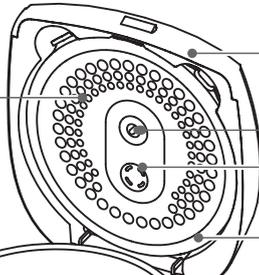
สลักล็อกฝา

แผงควบคุม

ช่องระบายอากาศ (ที่ด้านล่าง)

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ
(นำสิ่งแปลกปลอมออก)

ช่องระบายไอน้ำ
(ถอดออกและล้างทุกครั้ง)



ฝาชั้นนอก

เซ็นเซอร์ฝาปิด

ช่องระบายไอน้ำ

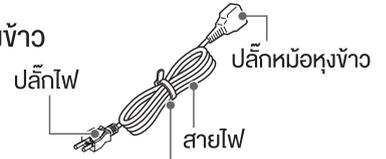
ขอบยางฝาชั้นใน

หูหิ้ว

ข้อรุ่น

ส่วนแสดงค่าพิกัดต่างๆ (ที่ด้านหลัง)
แสดงข้อควรระวังเบื้องต้นเพื่อให้สามารถ
ใช้งานหม้อหุงข้าวได้อย่างปลอดภัย

สายไฟ (ชุดสายไฟ)

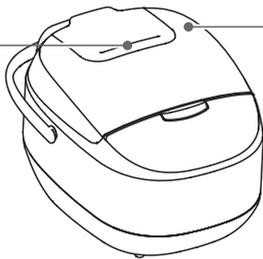


โปรดแกะแถบรัดสายไฟออกเมื่อใช้งาน
หม้อหุงข้าว

แผ่นทำความร้อน

ช่องเก็บปลั๊กหม้อหุงข้าว

ป้ายเตือน
ความปลอดภัย



อุปกรณ์เสริม



ถ้วยตวง
(ประมาณ 180 มิลลิลิตร)



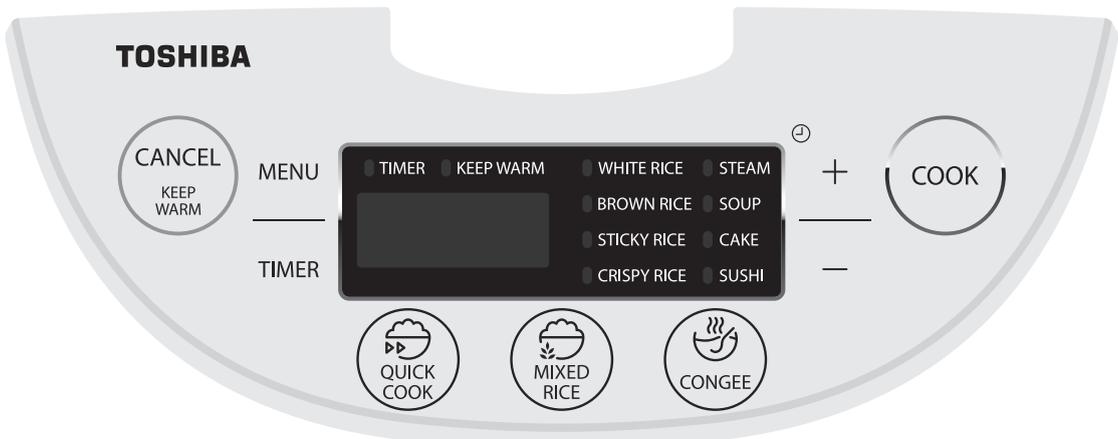
ทัพพี ช้อน



ถาดนึ่งจะเมื่ออยู่สองแบบทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่น



แผงควบคุม



ขั้นตอนง่ายๆ สำหรับการหุงข้าว

การเตรียมการ

ขั้นตอนง่ายๆ

1

ตวงข้าว โดยใช้ถ้วยตวงที่เหมาะสม

หนึ่งถ้วยตวง = 180 มิลลิลิตร

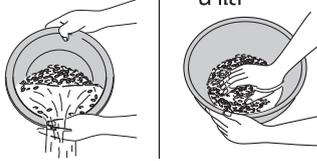


- ปริมาณของถ้วยตวงนี้อาจแตกต่างไปจากถ้วยตวงอาหารอื่น (200 มิลลิลิตร) หรือภาชนะตวงข้าวแบบอื่นๆ

2

ซาวข้าว

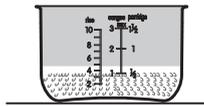
ซาวข้าวอย่างรวดเร็วจนกระทั่งน้ำใส



- ① ใส่น้ำปริมาณมากๆ ใช้มือคนข้าวไปรอบๆ อย่างรวดเร็วและเบามือ (ใช้มือเพียงข้างเดียว) จากนั้นรินน้ำออกทันที
 - ② ซาวข้าวแล้วรินน้ำออกหลายๆ ครั้งจนกว่าน้ำจะใส
- ในกรณีที่ซาวข้าวในหม้อชั้นในโดยตรง โปรดอย่าใช้ตะกร้อตีไข่ไม่ว่าจะเป็นชนิดใดก็ตาม

3

ปรับระดับน้ำ เลือกระดับน้ำตามขนาดและจำนวนถ้วยตวง



เทสียข้าวให้เสมอกันบนพื้นที่เรียบ

- โปรดปรับระดับน้ำตามความชอบส่วนตัวของคุณ
- (❗ มาตรฐาน: ควรปรับไม่เกิน 2 มิลลิเมตร จากระดับที่ระบุไว้ในคู่มือ)

4

เช็ดหยดน้ำและสิ่งแปลกปลอมออก แล้ววางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าว จากนั้นปิดฝาหม้อ

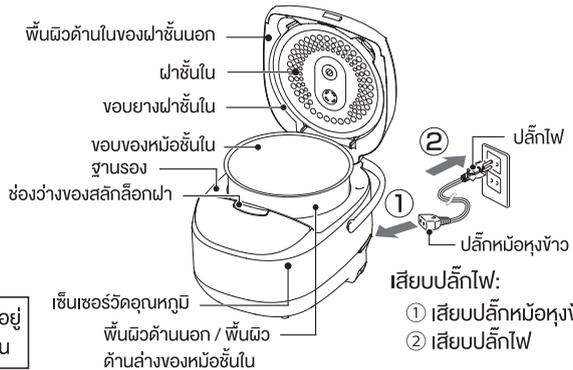
หากมีหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมหลงเหลือหรือติดอยู่บนชั้นส่วนต่อไป ให้เช็ดออก



- หยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมที่หลงเหลืออยู่อาจทำมิให้น้ำออกมาจากจุดอื่นที่ไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ ทำให้ไม่สามารถปิดฝาปิดให้แน่นได้ และทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว

วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าวให้ก้นหม้อเสมอกัน (ต้องไม่เอียงไปข้างใดข้างหนึ่ง)

หมุนหม้อชั้นใน 2-3 รอบ ไปตามทิศทางลูกศรที่แสดงอยู่ เพื่อให้แน่ใจว่าก้นหม้อแนบสนิทไปกับแผ่นทำความร้อน



เสียบปลั๊กไฟ:

- ① เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว
- ② เสียบปลั๊กไฟ

5

กดเลือกเมนูการหุง ตรวจสอบให้แน่ใจ แล้วเริ่มการหุง



กดปุ่ม “หุงข้าว (Cook)”

- ไม่จำเป็นต้องแช่ข้าว
- อย่าลืมปิดฝาและติดตั้งช่องระบายไอน้ำ

หากเสียงสัญญาณดังขึ้น แสดงว่าหุงข้าวเสร็จแล้ว ไฟ “อุ่นร้อน (KEEP WARM)” จะติดสว่าง

▶ หลังจากใช้งาน ให้กดปุ่ม “ยกเลิก (CANCEL)” และถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ

❗ โปรดกดปุ่ม “ยกเลิก (CANCEL)” เพื่อตัดการจ่ายไฟก่อนยกหม้อชั้นในออก

※ หากยกหม้อชั้นในออกระหว่างการอุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะยังไม่ตัดการจ่ายไฟโดยอัตโนมัติ

- สำหรับการ “ปรุงอาหารทันทีหลังจากอุ่นร้อน” หรือ “ปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง” โปรดรอจนกระทั่งอุณหภูมิของฝาด้านใน อุณหภูมิภายในหม้อหุงข้าว ฯลฯ เย็นลงจนถึงอุณหภูมิปกติของร่างกายมนุษย์ก่อน

ขั้นตอนง่ายๆ สำหรับการหุงข้าว

วิธีการหุงข้าวให้อร่อย



ตวงข้าวอย่างแม่นยำ (เสมอจนถ่วงตวง)



อย่าเฝ้าถ่วงตวง

การเฝ้าถ่วงตวง จะทำให้มีปริมาณข้าวเพิ่มขึ้นมากกว่าปกติ ถ้วยตวงที่ให้มากับหม้อหุงข้าว

อย่าใช้น้ำร้อนในการชามข้าว

อย่าชามข้าวนานเกินไป

การชามข้าวด้วยน้ำร้อนหรือล้างซ้ำๆ อาจทำให้มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ของรำข้าว

ชามข้าวเบาๆ เพื่อป้องกันเมล็ดข้าวแตกหัก

ชามเมล็ดข้าวเบาๆ

(ข้าวที่แตกหรือหักมีแนวโน้มที่จะละลายและเหนียวเมื่อนำไปหุง)

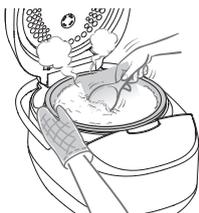
ปรับระดับน้ำตามความชอบ

หากต้องการข้าวที่แข็งขึ้น	ลดระดับน้ำให้น้อยกว่าขีดบอกระดับที่ระบุไว้
หากต้องการข้าวที่นุ่มขึ้น	เพิ่มระดับน้ำให้สูงกว่าขีดบอกระดับที่ระบุไว้
ข้าวที่ผ่านการเก็บเกี่ยวมาใหม่	มากกว่าระดับที่ระบุเล็กน้อย
ข้าวที่ไม่ผ่านการขัดสี	ตามระดับที่ระบุ
ข้าวเก่า ข้าวที่เก็บเกี่ยวระหว่างฤดูฝนถึงฤดูร้อน ข้าวสาเล	มากกว่าระดับที่ระบุเล็กน้อย

ลักษณะและคุณภาพของข้าวแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับยี่ห้อ แหล่งที่ปลูก วิธีการจัดเก็บ ดังนั้น ให้ปรับปริมาณน้ำตามความชอบของคุณ

เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ให้ใช้ทัพพีขยข้าวที่สุกแล้วให้ทั่ว

โปรดขยข้าวให้ทั่วโดยการใช้ผ้าแห้งหรือถุงมือป้องกันความร้อนจับหม้อชั้นในไว้ เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวติดกันเป็นก้อนหรือเหนียว



การ “อุ่นข้าว” ควรสิ้นสุดในระยะเวลาสั้นๆ

สำหรับ “ข้าวที่ปรุงสุกและหุงโดยใช้ส่วนผสมหลายอย่าง” ข้าวปริมาณน้อย หรืออุ่นร้อนเป็นเวลานาน อาจจะทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์และเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง

เกี่ยวกับข้าว

- โปรดซื้อข้าวใหม่ในปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งสามารถบริโภคได้ภายใน 2 สัปดาห์ - 1 เดือน นับจากวันที่ขัดสีข้าว
- ให้ป้องกันการออกซิเดชันด้วยการใส่ข้าวไว้ในภาชนะที่ปิดมิดชิดและเก็บไว้ในที่มืดและเย็น

หลังจากชามข้าวแล้ว อย่าใส่ข้าวทิ้งไว้ในกระชอน

หลีกเลี่ยงการใส่ข้าวทิ้งไว้ในกระชอน



เมล็ดข้าวอาจแตกหัก ทำให้ละลายและเหนียวเมื่อนำไปหุง

ชนิดของน้ำที่ไม่ควรนำมาใช้หุงข้าว

น้ำแร่ที่มีแร่ธาตุสูงเกินไป



น้ำค้างที่มีค่าความเป็นกรด (pH)



(สาเหตุที่ทำให้ข้าวแข็งและแห้ง) (สาเหตุที่ทำให้ข้าวละลายและเหนียว)

น้ำที่ใช้ในการหุงข้าวควรมีอุณหภูมิอยู่ที่ 30° หรือต่ำกว่า

ขอแนะนำให้ใช้น้ำเย็นสำหรับการหุงแบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้าในฤดูร้อน

(อุณหภูมิที่สูงเกินไปจะส่งผลให้ข้าวที่หุงไม่อร่อยและมีกลิ่นไม่พึงประสงค์)

ในฤดูร้อน ให้ใช้น้ำเย็น



หลังจากใช้งาน ให้ล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งทันที

ล้างและดูแลรักษาฝาชั้นใน หม้อชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ ให้สะอาดตลอดเวลา

หลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว ให้เช็ดหยดน้ำที่เกาะอยู่ออกด้วยผ้าสะอาด

(การปล่อยให้หม้อหุงข้าวสกปรกจะทำให้เกิดกลิ่นเหม็น)



หลังจาก “อุ่นร้อน” เสร็จแล้ว อย่าทิ้งข้าวไว้ในหม้อ (มิฉะนั้น อาจทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)

ขั้นตอนการหุงข้าว

วิธีการทำงาน

การใช้งาน	<p>1 เลือกโปรแกรมหุงด้วย Menu</p> <p>ปรับเปลี่ยนเมนูการหุง</p>	<ul style="list-style-type: none"> ในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม “รายการ (Menu)” เครื่องหมาย “ ” จะเปลี่ยนตำแหน่งและตัวเลือกจะเปลี่ยนไปตามลำดับ
	<p>2 การหุงข้าวจะเริ่มขึ้น หลังจากที่ถูก COOK</p>	<ul style="list-style-type: none"> กดปุ่ม “หุง (COOK)” ไฟของรายการที่เลือกจะเปลี่ยนจากกะพริบเป็นติดสว่างตลอดเวลา
ข้าวหุงสุกแล้ว	<p>เมื่อข้าวสุกแล้ว สัญญาณจะดับขึ้น เพื่อแสดงให้ทราบว่าการหุงเสร็จสิ้นแล้ว</p> <p>เคล็ดลับ ชูยข้าวที่สุกแล้วทันที</p> <p>อุ่นร้อนอัตโนมัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> โปรดอย่าอุ่นข้าวไว้นานเกิน 12 ชั่วโมง 	<ul style="list-style-type: none"> [ไฟ “อุ่นร้อน (KEEP WARM)”] จะติดสว่างแสดงเวลาที่ผ่านไปสำหรับการอุ่นข้าวโดยมีหน่วยเป็นนาที

ขั้นตอนการหุงข้าว

หลังการใช้งาน กดปุ่ม “ยกเลิก (CANCEL)” แล้วดึงปลั๊กออกจากเต้ารับ

เลือก “จัดบอกระดับน้ำ” และ “เมนูการหุงข้าว” ที่ตรงกับประเภทของข้าวที่จะหุง

โปรแกรมการหุง	ชนิดของข้าวที่จะหุง	จัดบอกระดับน้ำ	ปริมาณข้าวที่จะหุง หน่วย : ถ้วย		เวลามาตรฐานสำหรับการหุง หน่วย : นาที	
			แบบ 1.0 ลิตร	แบบ 1.8 ลิตร	แบบ 1.0 ลิตร	แบบ 1.8 ลิตร
QUICK COOK	ข้าวขาว	ข้าวขาว	1-1.5	2-10	30~45 นาที	30~45 นาที
MIXED RICE	ข้าวผสม	ข้าวผสม	1-4	2-6	60~80 นาที	60~80 นาที
CONGEE	ข้าวขาว	โจ๊ก	0.25-0.5	0.5-1.5	2 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
WHITE RICE	ข้าวขาว	ข้าวขาว	1-5.5	2-10	40~50 นาที	40~55 นาที
BROWN RICE	ข้าวกล้อง	ข้าวกล้อง	1-4	2-6	60~80 นาที	60~80 นาที
STICKY RICE	ข้าวเหนียว	ข้าวเหนียว	1-4	2-6	35~55 นาที	45~65 นาที
CRISPY RICE	ข้าวขาว	ข้าวขาว	1-4	2-6	60~70 นาที	60~70 นาที
SUSHI	ข้าวญี่ปุ่น	ข้าวขาว	1-5.5	2-10	40~50 นาที	40~50 นาที

● เวลาในการหุงจริงอาจแตกต่างไปจากนี้ประมาณ 10 นาที ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าว ปริมาณน้ำ อุณหภูมิ น้ำ ฯลฯ

การตั้งเวลา

การหุงข้าวตามเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

โปรดอย่าใช้การตั้งโปรแกรมล่วงหน้าสำหรับข้าวกล้องงอก ข้าวผสมธัญพืช และข้าวที่ปรุงรสและหุงโดยใส่ส่วนผสมหลายอย่าง

การเตรียมการ

ใส่หม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าวแล้วปิดฝา

การใช้งาน

1 ใช้ปุ่ม **Menu** ในการกดเลือกเมนูการหุง

ปรับเลือกเมนูให้เหมาะสมกับชนิดของข้าวที่จะหุง

2 กด **Timer**



3 ตั้งเวลาหุงเสร็จด้วย **+** **-**



【ตัวอย่าง : ข้าวจะสุกหลังจากผ่านไปหนึ่งชั่วโมงครึ่ง】

- สามารถตั้งเวลาหุงเสร็จเพิ่มขึ้นหรือลดลงได้ครั้งละ 10 นาที
- หากกดปุ่ม “+” หรือ “-” ค้างไว้ครึ่งหนึ่งเวลาที่แสดงจะเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

4 กด **COOK**

การหุงด้วยการตั้งโปรแกรมล่วงหน้าเสร็จสิ้น

- เวลาในการตั้งโปรแกรมล่วงหน้าจะปรากฏขึ้นจนกว่าการหุงข้าวจะเริ่มขึ้น
- เมื่อการหุงข้าวเริ่มขึ้น ไฟแสดง “ตั้งเวลา (TIMER)” จะดับลง
- หากไม่ได้กดปุ่ม “หุง (COOK)” จะเป็นการออกจากโหมดตั้งโปรแกรมล่วงหน้าและเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งานหลังจากผ่านไป 2 นาที

หากต้องการยกเลิกการตั้งโปรแกรมล่วงหน้าหรือการทำงานไม่ถูกต้อง



การตั้งเวลา

เมนูที่สามารถตั้งโปรแกรมล่วงหน้าได้

- โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันการตั้งโปรแกรมล่วงหน้ากับแต่ละรายการต่อไปนี้ที่มีเครื่องหมาย “X” กำกับอยู่

ข้าวขาว	ข้าวกล้อง	ข้าวเหนียว	ข้าวตัง	นึ่ง	ซูป	เค้ก	ซูชิ
○	○	○	○	○	○	×	○

เวลาที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้า

- โปรดอย่ากำหนดเวลาตั้งโปรแกรมล่วงหน้าเกิน 14 ชั่วโมง เวลาที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้าจะทำให้หม้อเสื่อมคุณภาพและมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ (สูงสุด 8 ชั่วโมง ในฤดูร้อน) นานเกินไป
- หากเวลาที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้าไม่เกินเวลาทำอาหารของเมนูที่เลือก หม้อหุงข้าวจะเริ่มการทำอาหารทันที

ข้อสังเกต

- หากที่หุงสุกแล้วนั้นเกินไป โปรดลดปริมาณน้ำตามความชอบของคุณ
- ในกรณีที่ปรุงอาหารด้วยการตั้งโปรแกรมล่วงหน้า ส่วนผสมที่เป็นแข็งจะจมลงก้นหม้อและอาจกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- ในกรณีที่อุณหภูมิห้องต่ำ อุณหภูมิน้ำต่ำ และใส่น้ำปริมาณมาก ข้าวอาจสุกช้าลงประมาณ 10 นาที

ฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (KEEP WARM)”

หลังจากหุงสุกแล้ว ข้าวจะได้รับการอุ่นร้อนโดยอัตโนมัติ

- สามารถควบคุมอุณหภูมิในการ “อุ่นร้อน (KEEP WARM)” โดยอัตโนมัติได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้งาน เพื่อช่วยให้ข้าวอุ่นอยู่เสมอและมีรสชาติที่อร่อย
- กดปุ่ม “ยกเลิก (Cancel)” เมื่อต้องการหยุดขั้นตอนการ “อุ่นร้อน (KEEP WARM)”
- หากยกหม้อขึ้นในออกในระหว่างขั้นตอนการอุ่นข้าว กระแสไฟฟ้าจะไม่ถูกตัดโดยอัตโนมัติ

- อย่าใช้ฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ในกรณีต่อไปนี้: (เพราะอาจเป็นสาเหตุของกลิ่นไม่พึงประสงค์, เกิดการเปลี่ยนสี)
 - ใช้เกิน 12 ชั่วโมง
 - ใช้กับข้าวอื่นๆ ที่ไม่ใช่ข้าวขาว (เช่น ข้าวกล้องงอก, ข้าวต้ม, ข้าวที่ปรุงรสและหุงโดยใส่ส่วนผสมหลายอย่าง ฯลฯ)
 - ใช้ในขณะที่มีกัมพิ์ ฯลฯ อยู่ภายในหม้อ
 - ใช้กับข้าวเย็น

หากจอแสดงผลกระพริบระหว่างการ “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ให้กดปุ่ม “ยกเลิก (Cancel)” และตักข้าวออก

- อย่าหยุดการ “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ในขณะที่ข้าวยังอยู่ในหม้อขึ้นใน (เพราะอาจทำให้เกิดกลิ่นเหม็นได้)

เคล็ดลับในการอุ่นข้าวให้ร้อนเสมอ

- การเคลื่อนย้ายหม้อขึ้นในที่ตรงกลางหม้อจะช่วยให้ข้าวไม่แข็งเกินไป ไม่และเกินไป และไม่เหนียวเกินไป
- ระหว่างการอุ่นข้าว หากถึงวงสว่าข้าวจะและและเหนียวเกินไป อย่าทิ้งข้าวไว้ในหม้อขึ้นใน

เมื่อต้องการอุ่นข้าวหลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว

การใช้งาน

การกด  จะเป็นการเริ่มอุ่นข้าว

- ไอพ “อุ่นร้อน (KEEP WARM)” จะติดสว่าง

หากไม่ต้องการอุ่นข้าว

การใช้งาน

หากกด 

- ไอพ “อุ่นร้อน (KEEP WARM)” จะดับลง

※ หากยกหม้อขึ้นในออกในระหว่างขั้นตอนการอุ่นข้าว กระแสไฟฟ้าจะไม่ถูกตัดโดยอัตโนมัติ



ก่อนยกหม้อขึ้นในออก ให้กดปุ่ม “ยกเลิก (Cancel)” และถอดปลั๊กออกเพื่อตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้า

วิธีการเตรียมอาหาร

⚠ คำเตือน

โปรดอย่าหุงหรือใส่ส่วนผสมที่ไม่ได้ระบุไว้ เนื่องจากอาจทำให้น้ำหรือส่วนผสมหกหรือระลอกออกไป ทำให้เกิดแผลไหม้ ได้รับบาดเจ็บ เกิดความเสียหาย ฯลฯ นอกจากนี้ ยังอาจเป็นสาเหตุให้เกิดการกักความร้อนในหม้อ, เกิดกลิ่นเหม็น ฯลฯ

ขั้นตอนพื้นฐาน

การใช้งาน	<h1>1</h1> <p>เลือกเมนูด้วย </p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><input type="radio"/> TIMER <input type="radio"/> KEEP WARM <input type="radio"/> WHITE RICE <input type="radio"/> STEAM</p> <p><input type="radio"/> BROWN RICE <input checked="" type="radio"/> SOUP</p> <p><input type="radio"/> STICKY RICE <input type="radio"/> CAKE</p> <p><input type="radio"/> CRISPY RICE <input type="radio"/> SUSHI</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">2:00</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • ทุกครั้งที่กดปุ่ม “เมนู (MENU)” เครื่องหมาย  จะเปลี่ยนตำแหน่งและตัวเลือกจะเปลี่ยนไปตามลำดับ
	<h1>2</h1> <p>ปรับตั้งเวลาด้วย  และ </p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><input type="radio"/> TIMER <input type="radio"/> KEEP WARM <input type="radio"/> WHITE RICE <input type="radio"/> STEAM</p> <p><input type="radio"/> BROWN RICE <input checked="" type="radio"/> SOUP</p> <p><input type="radio"/> STICKY RICE <input type="radio"/> CAKE</p> <p><input type="radio"/> CRISPY RICE <input type="radio"/> SUSHI</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">3:00</p> </div> <p style="text-align: center;">【ตัวอย่าง เวลาในการหุง 2 ชั่วโมง】</p>	<ul style="list-style-type: none"> • สามารถปรับได้เฉพาะ “นึ่ง (STEAM)” และ “ซุ๊ป (SOUP)” • เมื่อคุณเลือก “ซุ๊ป (Soup)” จะสามารถตั้งได้สูงสุด 4 ชั่วโมง โดยปรับได้ครั้งละ 10 นาที • เมื่อคุณเลือก “นึ่ง (Steam)” จะสามารถตั้งได้สูงสุด 60 นาที โดยปรับได้ครั้งละ 1 นาที • หากกดปุ่มค้างไว้ เวลาที่ปรากฏจะเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว
	<h1>3</h1> <p>เริ่มการหุงโดย </p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><input type="radio"/> TIMER <input type="radio"/> KEEP WARM <input type="radio"/> WHITE RICE <input type="radio"/> STEAM</p> <p><input type="radio"/> BROWN RICE <input checked="" type="radio"/> SOUP</p> <p><input type="radio"/> STICKY RICE <input type="radio"/> CAKE</p> <p><input type="radio"/> CRISPY RICE <input type="radio"/> SUSHI</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">3:00</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • กดปุ่ม “หุง (COOK)” ไฟแสดงของเมนูที่เลือกจะเปลี่ยนจากกะ-พริบเป็นติดสว่างตลอดเวลา
เสร็จสิ้น	<p>หลังจากหุงข้าวหรือทำอาหารเสร็จแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> • โปรดใช้ที่จับหม้อกันความร้อนในการยกหม้อขึ้นในออก เนื่องจากหม้อขึ้นในมีความร้อน • อย่าทิ้งอาหารไว้ในหม้อขึ้นในเป็นเวลานาน 	<ul style="list-style-type: none"> • อาหารที่ทิ้งไว้ในหม้ออาจเกิดกลิ่นเหม็นได้ง่าย ดังนั้น ให้ทำความสะอาดอย่างดีเสมอ และให้ทำความสะอาดด้วยการต้มน้ำร้อนทุกครั้ง ที่กังวลเรื่องกลิ่นเหม็น

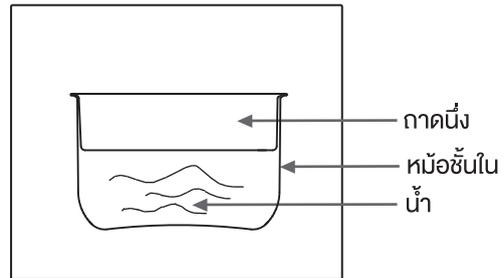
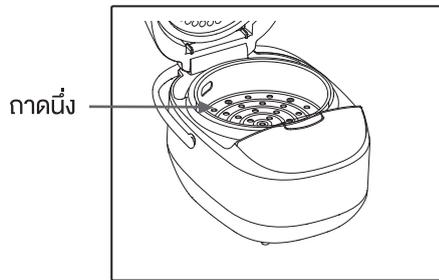
หมายเหตุ

- ไม่สามารถใช้ฟังก์ชันตั้งโปรแกรมล่วงหน้าได้
- เวลาสำหรับ “การเตรียมอาหาร” ที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานนี้เป็นเพียงข้อมูลอ้างอิงเท่านั้น เวลาที่ใช้จริงอาจแตกต่างกันไปตามส่วนผสม อุณหภูมิห้อง ฯลฯ
- โปรดใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ทำจากพลาสติกหรือไม้ เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อขึ้นในเกิดรอยขีดข่วน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางหม้อขึ้นในลงในหม้อหุงข้าวอย่างถูกต้องแล้ว หากกันหม้อไม่แนบสนิทกับแผ่นทำความร้อน จะทำให้อาหารสุกได้ไม่ดีเท่าที่ควร

วิธีการ “นึ่ง (STEAM)” ด้วยภาคนึ่ง

วิธีการเทน้ำ

ในส่วนนี้ จะใช้หม้อหุงข้าวรุ่น RC-18MHN เป็นตัวอย่าง:



หม้อหุงข้าว	ระดับน้ำ
แบบ 1.0 ลิตร	ประมาณ 2 ถ้วยตวงของข้าวขาว
แบบ 1.8 ลิตร	

เค้ก

- 1 การเตรียมวัตถุดิบ:
ชั้นเล็ก: ไข่ 3 ฟอง, น้ำตาลทราย 100 กรัม, แป้งเค้ก 120 กรัม (ผงฟู), เนย 30 กรัม (ไม่ละลาย)
ชั้นใหญ่: ไข่ 5 ฟอง, น้ำตาลทราย 180 กรัม, แป้งเค้ก 200 กรัม (ผงฟู), เนย 50 กรัม (ไม่ละลาย)
(การทดสอบเค้กสำหรับเค้กชั้นใหญ่ไม่สามารถทำได้สำหรับรุ่นที่มีความจุของหม้อชั้นในน้อยกว่า 3 ลิตร)
- 2 ใส่น้ำตาลทรายและไข่ ตีด้วยตะกร้อตีไข่จนกระทั่งขึ้นฟู จากนั้นเติมแป้งเค้กแล้วคนด้วยช้อนไม้ เติมเนยที่ละลายแล้ว คนเร็วๆ ให้เข้ากันแล้วเทลงในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอย่างรวดเร็วเพื่อเริ่มการอบเค้กก่อนที่ฟองจะหายไป
- 3 กดปุ่ม “เมนู (MENU)” แล้วเลือกฟังก์ชัน “เค้ก (CAKE)” จากนั้นกดปุ่ม “หุง (COOK)”



ข้าวตัง

- 1 ใส่น้ำข้าวที่ซาวแล้วลงในหม้อชั้นในแล้วเติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับน้ำที่เหมาะสมตามปริมาณข้าว (3 ถ้วยของข้าวขาว) ใส่น้ำมันถั่วลิสง และเกลือ ลงไปเล็กน้อย
- 2 ปิดฝาหม้อ แล้วกด “เมนู (MENU)” เลือก “ข้าวตัง (CRISPY RICE)” จากนั้นกด “หุง (COOK)” และรอให้ฟังก์ชันหยุดทำงาน

ซูชิ

- 1 ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่):
ข้าวจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือของจีนหรือข้าวชนิดพิเศษสำหรับซูชิ 300 กรัม
น้ำส้มสายชูที่ปรุงรสแล้ว (ผสมไว้ล่วงหน้า): น้ำส้มสายชู (6 ช้อนโต๊ะ), น้ำตาล (1 ช้อนโต๊ะ) และเกลือ (1 ช้อนชา)
- 2 ซาวข้าวเร็วๆ จนกระทั่งน้ำใส เติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับน้ำ 2 สำหรับ “ข้าวขาว (WHITE RICE)” แล้วปิดฝา
- 3 เลือกฟังก์ชัน “ซูชิ (SUSHI)” แล้วกดปุ่ม “หุง (COOK)”
- 4 เช็ดถังไม้ผสมข้าวซูชิด้วยผ้าชุบน้ำส้มสายชู แล้วเทข้าวที่สุกแล้วลงในถัง
- 5 เทน้ำส้มสายชูที่ผสมแล้วให้ทั่วข้าว จากนั้นคนข้าวให้เข้ากัน ใช้พัดลมพัดข้าวจนกระทั่งข้าวเป็นเงาวาว

***อย่าผสมน้ำส้มสายชูที่ปรุงรสแล้วลงในหม้อชั้นในโดยตรง**



เคล็ดลับในการหุง (ดังนี้)

- ผสมน้ำส้มสายชูปรุงรสกับข้าวในขณะที่ข้าวยังร้อนอยู่เพื่อให้ น้ำส้มสายชูปรุงรสสามารถผสมกับข้าวได้อย่างดี
- เหตุผลที่เราเลือกใช้ถังไม้ผสมข้าวซูชิเนื่องจากถังไม้จะสามารถดูดซับน้ำส่วนเกินออกได้เพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวจนเกินไป
- การเปลี่ยนมาใช้ไม้สาหร่ายเคลป์เช่นยันแทนน้ำธรรมดาในการหุงข้าวจะช่วยให้ข้าวอร่อยยิ่งขึ้น

ซูป

- 1 เตรียมวัตถุดิบทำซูป (เช่น กระดูกหมู ข้าวโพด แครอท เป็นต้น) ล้างวัตถุดิบเหล่านี้ให้สะอาดและหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้นใส่ลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำไม่ให้เกินเส้นแสดงระดับน้ำ
- 2 ปิดฝาหม้อ กดปุ่ม “เมนู (MENU)” เพื่อเลือก “ซูป (SOUP)” จากนั้นกดปุ่ม “หุง (COOK)” และจนกระทั่งการหุงเสร็จสิ้น

โจ๊ก

- 1 เตรียมข้าวและน้ำ ใส่ข้าวที่ล้างแล้วลงในหม้อชั้นในและเลือกระดับน้ำที่เหมาะสมตามปริมาณข้าว
หมายเหตุ: คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามความชอบส่วนตัวได้
- 2 ปิดฝา แล้วกดปุ่ม “โจ๊ก (CONGEE)”
- 3 การตั้งเวลาล่วงหน้า ให้กดปุ่ม “ตั้งเวลา (TIMER)” เวลาจะกะพริบ จากนั้นให้กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อปรับตั้งเวลาที่ต้องการ (ตัวอย่าง: ตั้งเวลาไว้ที่ 8 ชั่วโมง)
หมายเหตุ: จะแสดงสถานะให้อ้างอิงจากผลิตภัณฑ์จริง
- 4 เริ่มการหุงด้วยการกดปุ่ม “หุง (COOK)” เพื่อเข้าสู่การนับเวลากอยหลัง และการหุงจะสิ้นสุดลงตามเวลาที่กำหนดไว้

หมายเหตุ:

- ขอแนะนำให้ตั้งเวลาล่วงหน้าเกิน 12 ชั่วโมง มิฉะนั้นรสชาติอาหารอาจผิดเพี้ยนได้
- เวลาที่ตั้งไว้สำหรับฟังก์ชันการหุงที่เลือกต้องไม่น้อยกว่าระยะเวลาในการหุง ตัวอย่างเช่น เวลาที่ตั้งไว้สำหรับฟังก์ชัน “โจ๊ก (CONGEE)” ต้องนานกว่าระยะเวลาที่ใช้ในการทำโจ๊ก (2 ชั่วโมง)

การทำมาสะอาดและการดูแล



การใช้หม้อหุงข้าวที่ไม่สะอาดจะส่งผลให้เกิดกลิ่นเหม็น ฯลฯ ดังนั้นโปรดดูแลรักษาหม้อหุงข้าวให้สะอาดอยู่เสมอตลอดเวลา ต้องเช็ดหยดน้ำออกจากช่องระบายไอน้ำ หม้อชั้นใน/ขอบยางอยู่เสมอ



ข้อควรระวัง

ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวก่อนการทำความสะอาดและการดูแล (อาจเป็นสาเหตุของแผลไหม้)

โปรดอย่าใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้

(เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุของการเสียหาย, เปลี่ยนสี, การกัดกร่อน, รอยแตกร้าว หรือรอบขีดวง)

- เครื่องล้างจาน/เครื่องอบจาน
- น้ำยาทำความสะอาดที่ไม่ใช่น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางสำหรับใช้ในครัว
- เบนซิน, กิโนลีน, แอลกอฮอล์, น้ำยาทำความสะอาด, สารฟอกขาว
- แปรงขัด, ฟองน้ำลามิน ซึ่งทำให้เกิดรอยขีดข่วนได้ง่าย

ฝาชั้นในทำจากอะลูมิเนียม จึงอาจเกิดการเปลี่ยนสี เนื่องจากน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้กับเครื่องล้างจาน

ต้องล้างหม้อชั้นใน ฝาชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ และก๊อปพีทุกครั้งหลังใช้งานแต่ละครั้ง

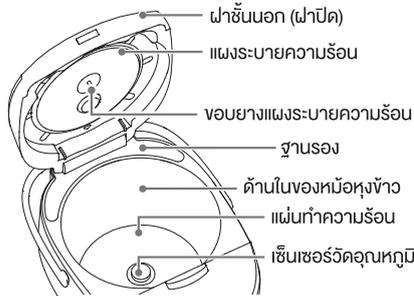
ต้องล้างถ้วยตวงด้วยน้ำยาล้างจานที่มีฤทธิ์เป็นกลาง

การต้มเครื่องปรุงรสลงในหม้อโดยไม่ล้างหม้อชั้นในหลังจากนั้น จะส่งผลให้เกิดสนิม

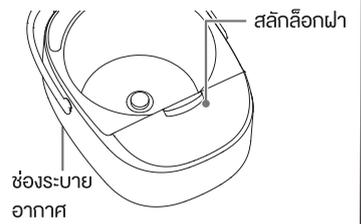
อย่าทำให้หม้อหุงข้าว แผ่นทำความร้อน เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิเปียก

เช็ดสิ่งสกปรกและสิ่งแปลกปลอมออกด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

- ห้ามล้างโดยไม่ถอดชิ้นส่วนต่างๆ ออกอย่าทำให้ชิ้นส่วนและฝาชั้นนอก (ฝาปิด) เปียก อย่าเทน้ำลงในหม้อชั้นในของหม้อหุงข้าว
- อย่าตั้งขอบยางแปรงระบายความร้อนแรงๆ (เพื่อไม่ให้หลุดออก)



ใช้สาลีในการจัดสิ่งสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากช่องระบายอากาศ (ที่ด้านล่างของหม้อหุงข้าว) และช่องว่างของสลักล็อกฝา



หากมีข้าวปรุงสุกหลงเหลืออยู่ที่แผ่นทำความร้อน/เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ ให้ขัดเบาๆ ด้วยกระดาษทรายที่ละเอียด (ประมาณเบอร์ 600) และเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

ช่องระบายไอน้ำ ทุกครั้งที่ใช้งาน

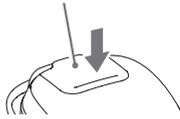
การถอด

ดึงขึ้นทางด้านบน

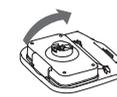


การใส่

จัดให้ขอบตรงกับร่องและกดลงจนสุด



เปิด



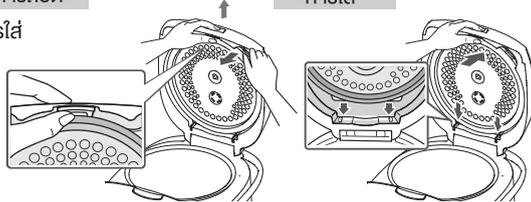
ปิด



ฝาชั้นใน ทุกครั้งที่ใช้งาน

การถอด

การใส่



- 1 สอดเข้ากับเขี้ยวล็อกทั้งสองจุดด้านล่าง
- 2 กดเพื่อให้ติดตั้งเข้าที่พอดี

- หากไม่ติดตั้งฝาชั้นใน ฝาชั้นนอก (ฝาปิด) จะไม่สามารถปิดได้สนิท (เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้อุณหภูมิของฝาชั้นใน)

ทำความสะอาดโดยการต้ม (ประมาณสัปดาห์ละครั้ง) หรือใช้วิธีนี้เมื่อรู้สึกได้กลิ่นไม่พึงประสงค์

- 1 ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน (จนกระทั่งขีดบอกระดับน้ำที่ 2 สำหรับข้าวขาว) แล้วปิดฝา
- 2 เลือก (ข้าวขาว (White Rice)) ด้วยปุ่ม “เมนู (Menu)” แล้วกดปุ่ม “หุง (COOK)”
- 3 เมื่อหม้อหุงข้าวกำลังจะเข้าสู่ “การอุ่นร้อน” ให้กดปุ่ม “ยกเลิก (Cancel)” เมื่อหม้อหุงข้าวเย็นลงแล้ว ให้ถอดฝาชั้นใน หม้อชั้นในและช่องระบายไอน้ำออก จากนั้นนำไปล้างและผึ่งให้แห้ง

- ห้ามเติมสิ่งอื่นๆ (เช่น น้ำยาทำความสะอาด ฯลฯ) ที่ไม่ใช่ น้ำเปล่าลงไป
- อย่าทำความสะอาดด้วยไอน้ำติดต่อกันบ่อยเกินไป
- กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถกำจัดให้หมดไปได้โดยสมบูรณ์

ในกรณีที่เกิดปัญหา

โปรดตรวจสอบหาสาเหตุด้วยตัวเองอีกครั้งก่อนขอเข้ารับบริการซ่อมแซม หากไม่สามารถตรวจสอบหาสาเหตุหรือดำเนินการเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบา

ปัญหาที่เกิดขึ้น		สาเหตุ/จุดที่ต้องตรวจสอบ
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน ข้าวไม่สุก ข้าวสุกเย็นชืดแม้ว่าจะเปิดใช้ฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (Keep-Warm)” อยู่ก็ตาม ข้าวแฉะ ไม่สามารถกดปุ่มได้		<ul style="list-style-type: none"> ปลั๊กหม้อหุงข้าวถูกถอดออกหรือปลั๊กหลุดออกจากเต้ารับหรือไม่ หากเวลาปัจจุบันปรากฏขึ้นในระหว่างการหุงหรือการ “อุ่นร้อน (Keep Warm)” แสดงว่ากระแสไฟฟ้าที่จ่ายให้กับหม้อหุงข้าวอยู่ในสถานะขัดข้อง และปลั๊กไม่ได้เชื่อมต่ออยู่ หรือเบรกเกอร์ป้องกันไฟรั่วทำการตัดไฟ
ข้าว	นุ่ม และ เหนียว ติดกันเป็นก้อน ไม่อร่อย	<ul style="list-style-type: none"> ให้หุงข้าวโดยใส่น้ำให้น้อยลง เมื่อข้าวสุกแล้ว ให้ชวยข้าวให้ทั่วทันที หากหุงข้าวใหม่ ให้ใส่น้ำน้อยลง การแช่ข้าวก่อนจะทำการหุงด้วยการตั้งโปรแกรมล่วงหน้านุ่มขึ้น การชวแรงเกินไปหรือแช่ข้าวทิ้งไว้ในกระชอนอาจทำให้เมล็ดข้าวแตกได้ และทำให้ข้าวและหรือเหนียวเกินไป หุงข้าวด้วยน้ำร้อนหรือน้ำที่เป็นด่างซึ่งมีค่า pH ตั้งแต่ 9 ขึ้นไปใช้หรือไม่
	แข็ง แห้ง ไม่อร่อย	<ul style="list-style-type: none"> ให้หุงข้าวโดยใส่น้ำให้มากขึ้น ให้แช่ข้าวก่อนหุง หุงข้าวด้วยน้ำแรงซึ่งมีความกระด้างของน้ำสูงใช้หรือไม่
	ข้าวไหม้หรือเกรียม ※ การที่ข้าวเกรียมเล็กน้อย และเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ไม่ได้เป็นผลมาจากหม้อหุงข้าวชำรุดเสียหายหรือการทำงานผิดพลาด	ข้าวอาจเกรียมได้ง่ายในกรณีต่อไปนี้: <ul style="list-style-type: none"> เมื่อชวข้าวไม่สะอาดเพียงพอ หากใช้เวลาแช่นานเกินไป สำหรับข้าวชนิดไม่ต้องชวน้ำ ให้ใส่น้ำแล้วรินน้ำออก 1 – 2 ครั้ง เพื่อลดปัญหาข้าวไหม้หรือเกรียม เมื่อมีสิ่งสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่บนเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ เมื่อเติมเครื่องปรุงลงในข้าวที่หุงโดยใส่ส่วนผสมหลายอย่าง เมื่อหุงข้าวกล้องอก ฯลฯ
	ไม่อร่อย สุกไม่ทั่ว	<ul style="list-style-type: none"> คุณหุงข้าวในขณะที่ตั้งอุณหภูมิของหม้อหุงข้าว ฝาชั้นใน ฯลฯ ยังคงร้อนหรืออุ่นอยู่ใช้หรือไม่ โปรดรอจนกระทั่งอุณหภูมิลดลงจนถึงระดับเดียวกับอุณหภูมิร่างกายมนุษย์ ในกรณีที่ใช้ฟังก์ชัน “หุงด่วน (Quick Rice)” ข้าวอาจแข็งหรือนุ่มเกินไป มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ติดอยู่กับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ ขอบยางฝาชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ ฯลฯ ใช้หรือไม่ หม้อชั้นในเสียหายหรือไม่ คุณลืมติดตั้งฝาชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ ฯลฯ ใช้หรือไม่ กระแสไฟฟ้าขัดข้องหรือไม่ ไม่ได้สับปลั๊กอยู่หรือไม่
ข้าวยังอุ่นอยู่	มีกลิ่นเหม็น ※ ในกรณีที่มีกลิ่นเหม็น ให้ทำความสะอาดด้วยการต้มน้ำ และรอให้แห้งสนิทก่อนใช้งานต่อไป	<ul style="list-style-type: none"> ใช้งานฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (KEEP WARM)” ดังนี้ใช้หรือไม่ ใช้เวลานานเกินไป ใช้กับสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ข้าว ใช้กับข้าวเย็น ใช้งานในขณะที่ยังมีก๊พฟืออยู่ในหม้อ ใช้งานตั้งแต่ 12 ชั่วโมงขึ้นไป ตัวหม้อหุงข้าว/ฝาชั้นใน/ช่องระบายไอน้ำสกปรกใช้หรือไม่ โปรดถอดฝาชั้นใน/ช่องระบายไอน้ำออก เพื่อล้างทำความสะอาดและใช้ผ้าสะอาดเช็ดหยดน้ำออกทุกครั้งหลังหุงข้าวหรือทำอาหาร ชวข้าวสะอาดดีแล้วหรือไม่ เวลาในการหุงที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้านานเกินไปหรือไม่ มีข้าวเหลืออยู่ในหม้อโดยที่ปิดโหมด “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ไว้หรือไม่ (กดปุ่มโดยไม่ตั้งใจหรือหม้อหุงข้าวไม่ทำงานเนื่องจากกระแสไฟฟ้าขัดข้อง) คุณทิ้งข้าวไว้ในหม้อชั้นในหลังจากปิดฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ใช้หรือไม่ โปรดตรวจสอบรายละเอียดข้างต้นและเปลี่ยนการตั้งค่า “อุ่นร้อน (Keep Warm)”
	เปลี่ยนสีแห้ง	<ul style="list-style-type: none"> มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ขอบยางฝาชั้นใน ขอบของหม้อชั้นใน หรือฐานรองของหม้อหุงข้าวใช้หรือไม่ มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิหรือด้านบนของหม้อชั้นในใช้หรือไม่ ติดตั้งช่องระบายไอน้ำถูกต้องหรือไม่ ใช้เวลาในการ “อุ่นร้อน (Keep Warm)” นานเกินไปหรือไม่ ทำการอุ่นข้าวบ่อยๆ ใช้หรือไม่ การใช้ฟังก์ชัน “อุ่นร้อน (Keep Warm)” กับข้าวในปริมาณน้อยอาจทำให้ข้าวที่ก้นหม้อแข็งและแห้ง ดังนั้นให้กดข้าวมารวมไว้ตรงกึ่งกลางของหม้อ

ในกรณีที่เกิดปัญหา

(ต่อ)

ปัญหาที่เกิดขึ้น		สาเหตุ/จุดที่ต้องตรวจสอบ
	ละ เหนียว	<ul style="list-style-type: none"> ให้หุงข้าวโดยใช้น้ำปริมาณน้อยลง จากนั้นใช้ฟังก์ชันอุ่นร้อน หลังจากข้าวสุกแล้ว ให้ชวยข้าวให้ทั่วทันที คดข้าวรวมไว้ตรงกลางหม้อและอาจคนข้าวให้ทั่วเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวติดอยู่ที่พื้นผิวด้านในของหม้อชั้นใน
การหุงข้าว	การอุ่นร้อน	<ul style="list-style-type: none"> มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ติดอยู่ที่ขอบยางฝาชั้นใน ขอบของหม้อชั้นใน หรือฐานรองของหม้อหุงข้าวหรือไม่ มีรอยขีดข่วนที่ขอบยางฝาชั้นในหรือไม่ ฝาชั้นใน/หม้อชั้นในมีร่องรอยการเสียดสีหรือไม่ ติดตั้งฝาชั้นในถูกต้องหรือไม่
	น้ำเดือดจนล้น น้ำกระฉอก	<ul style="list-style-type: none"> ปัญหาเกิดจากข้าวปริมาณน้อย, น้ำปริมาณมาก, ข้าวข้าวไม่สะอาดเพียงพอหรือไม่ คุณใช้งานเมนูการหุงข้าวต้มไม่ถูกต้องหรือไม่ มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใช้หรือไม่ ภายในช่องระบายไอน้ำสกปรกใช้หรือไม่ ฝาชั้นใน, ช่องระบายไอน้ำติดตั้งถูกต้องใช้หรือไม่
	มีแผ่นฟิล์มบางๆ ปรากฏอยู่ที่หม้อชั้นในใช้หรือไม่	<ul style="list-style-type: none"> แผ่นฟิล์มทรงกลมแบนคือองค์ประกอบที่มีรสหวาน (แป้ง) ของข้าวซึ่งละลายและแห้งแล้ว กรณีนี้ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ
	มีหยดน้ำอยู่ที่ฝาชั้นใน หม้อชั้นใน ฯลฯ ใช้หรือไม่	<ul style="list-style-type: none"> อาจมีหยดน้ำเกาะอยู่บนฝาชั้นใน หม้อชั้นใน ฯลฯ เพื่อป้องกันไม่ให้แห้งจนเกินไป กรณีนี้ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ
	เมื่อเปิดฝามีหยดน้ำ หยดลงมาจากขอบยาง ฯลฯ	<ul style="list-style-type: none"> เมื่อเปิดฝามีหยดน้ำไหลลงมาจากฐานยึดฝามี ฯลฯ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเวลาในการเปิดฝามีหุงหอยหุงหอย ฯลฯ มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ/ด้านนอกของหม้อชั้นในใช้หรือไม่
การตั้งโปรแกรมล่วงหน้า	การหุงข้าวเริ่มขึ้นทันที	<ul style="list-style-type: none"> หากเวลาที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้าไม่เกินจากเวลาของเมนูการหุงข้าวหรือทำอาหาร หม้อจะเริ่มการหุงหรือทำอาหารทันที
	หม้อหุงข้าวไม่หุงข้าวตามเวลาที่ตั้งโปรแกรมไว้	<ul style="list-style-type: none"> การหุงข้าวอาจเริ่มขึ้นช้าลงประมาณ 10 นาที หากอุณหภูมิห้อง/อุณหภูมิน้ำต่ำ และใส่น้ำปริมาณมาก วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าวถูกต้องหรือไม่ เมื่อเลือกการทำงานแบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้า คุณลืมตั้งให้หม้อหุงข้าวทำงานในโหมดตั้งโปรแกรมล่วงหน้าหรือไม่ หรือลืมกดปุ่ม “หุง (COOK)” หรือข้ามขั้นตอนใดไปหรือไม่
การทำงาน	สัญลักษณ์แสดง	<ul style="list-style-type: none"> ปิดฝามีได้ยาก ปิดฝามีไม่ได้
	สัญลักษณ์แสดง	<ul style="list-style-type: none"> ไม่สามารถกดปุ่มได้
	สัญลักษณ์แสดง	<ul style="list-style-type: none"> ไฟแสดง “หุง (COOK)”ดับลง การทำงานหยุดลงกะทันหัน
	สัญลักษณ์แสดง	<ul style="list-style-type: none"> เวลาคงเหลือของการทำอาหารที่แสดงไม่ตรงกับเวลาในการทำอาหารจริง
	สัญลักษณ์แสดง	<ul style="list-style-type: none"> เวลาคงเหลือของการทำอาหารที่แสดงนั้นอาจไม่ตรงกับเวลาในการทำอาหารจริงซึ่งเป็นกรณีปกติ ไม่ใช่ความผิดปกติของหม้อหุงข้าว เวลาจริง ผลลัพธ์ อาจจะแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับส่วนผสม, อุณหภูมิและอื่นๆ
สัญลักษณ์แสดง	<ul style="list-style-type: none"> สัญลักษณ์แสดงเวลาที่ใช้ไปในโหมด “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ภาวะอุ่นร้อน 	

การเตรียมอาหาร	ใช้เวลาในการเตรียมอาหารนาน และเวลาที่ตั้งไว้ไม่เพียงพอหลัง	<ul style="list-style-type: none"> เวลาที่ตั้งไว้จะเริ่มนับถอยหลังเมื่อหม้อหุงข้าวมีอุณหภูมิ “พร้อมปรุง” แต่อาจใช้เวลาครึ่งหนึ่งเพื่อเพิ่มความร้อนจนกว่าจะได้อุณหภูมิที่พร้อมสำหรับปรุงอาหาร ดังนั้น เวลาจริงในการปรุงอาหารจะนานกว่าเวลาที่ตั้งไว้
	อาหารไม่สุกดี	<ul style="list-style-type: none"> อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอาจมีระดับความสุกที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและขั้นตอนในการซึ่งตวงเป็นต้น โปรดตรวจสอบและยืนยันขั้นตอนและเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร ปัจจัยต่อไปนี้อาจส่งผลให้ไม่สามารถปรุงอาหาร มีไอน้ำออกมา หรือไม่สามารถปิดฝาปิดให้แน่นได้ มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่กับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ หม้อชั้นในเสียหายทรง เหลืออาหารที่ปรุงสุกแล้วทิ้งไว้ในหม้อเกิดไฟฟ้าช็อต ยังไม่เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว
อื่นๆ	เกิดเสียงขณะปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> [ตุ๊ก] เสียงการปรับความร้อน, [ซู่ว] เสียงไอน้ำ (กรณีนี้ไม่ถือว่าเป็นความผิดปกติ) [เปรี้ยวๆ] เสียงหยดน้ำที่เกาะอยู่บนพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในกระเด็นและเผาไหม้ โปรดเช็ดหยดน้ำที่บริเวณพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในออกก่อนที่จะไหลลงสู่ตัวหม้อหุงข้าว
	มีกลิ่นพลาสติก	<ul style="list-style-type: none"> ในช่วงเริ่มต้นของการใช้งาน หม้อหุงข้าวอาจมีกลิ่นเหม็น แต่จะค่อยๆ จางหายไปโดยขณะใช้งาน → หากรู้สึกกังวลใจ ให้ทำความสะอาดด้วยการนำไปต้ม
	มีรอยขีดข่วนหรือสิ่งสกปรกบริเวณพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นใน	<ul style="list-style-type: none"> หลังการใช้งาน พื้นผิวเคลือบของหม้อชั้นในอาจเกิดรอยขีดข่วนหรือคราบสกปรก แต่จะไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพในการปรุงอาหารหรือคุณภาพของการสร้างความร้อน
	เบรกเกอร์ป้องกันไฟรั่วทำการตัดไฟในขณะที่ปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> หากใช้งานหม้อหุงข้าวพร้อมกับใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ในเวลาเดียวกัน อาจมีอัตราการใช้ไฟฟ้ามากเกินไปจึงส่งผลให้เบรกเกอร์ป้องกันไฟรั่วทำการตัดไฟ โปรดใช้ได้รับแยกต่างหาก

ในกรณีไฟฟ้าช็อต

โปรดดำเนินการด้วยวิธีเดียวกันกับเมื่อถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวกลางคืน
เมื่อปลั๊กหม้อหุงข้าวหลุดหรือเบรกเกอร์ป้องกันไฟรั่วทำการตัดไฟ

ในขณะปรุงอาหารแบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้า	<ul style="list-style-type: none"> หากไฟฟ้ากลับคืนสู่ภาวะปกติแล้ว หม้อหุงข้าวจะกลับคืนสู่สถานะเดิม
ในขณะหุงข้าว	
ในขณะอุ่นอาหาร/ในขณะนึ่งอาหาร	

※ หากเกิดไฟฟ้าช็อตเป็นเวลานาน ข้าวอาจไม่สุกดี

สัญลักษณ์แสดงความผิดปกติ

การตรวจสอบความผิดปกติด้วยตนเอง

แสดงสาเหตุของความผิดปกติ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมแซมหรือการติดตั้ง

สิ่งบ่งชี้หรือสถานะ	ความผิดปกติจอแสดงผล		สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ไฟติดสว่าง	8	88	เทอร์มิสเตอร์หลัก (เซ็นเซอร์ด้านล่าง) วงจรเปิด	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง
ไฟติดสว่าง	2	22	เทอร์มิสเตอร์หลัก (เซ็นเซอร์ด้านล่าง) ไฟฟ้าลัดวงจร	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง
ไฟติดสว่าง	5	55	เซ็นเซอร์ฝาปิดด้านบน (เทอร์มิสเตอร์ที่มือจับ) วงจรเปิด	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง
ไฟติดสว่าง	6	66	เซ็นเซอร์ฝาปิดด้านบน (เทอร์มิสเตอร์ที่มือจับ) ไฟฟ้าลัดวงจร	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง
ไฟติดสว่าง	0	00	ข้อผิดพลาดจากระบบอุณหภูมิที่ผิดปกติ	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง
ไฟติดสว่าง	8	88	การสื่อสารผิดพลาด	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง
กะพริบ	8	88	การสื่อสารผิดพลาด	ถอดปลั๊กและเสียบใหม่ หากจอแสดงผลยังคงแสดงข้อความเดิม ให้ส่งหน่วยจูนไปยังศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมบำรุง

ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น	แหล่งจ่ายไฟ	อัตราการใช้พลังงาน (หุง)	ขนาดหม้อหุงข้าว	น้ำหนักหม้อหุงข้าว
RC-T10DR1	220-240 โวลต์~	605-720W	สีก 368*กว้าง 271*สูง 212 (มิลลิเมตร)	3.2 กิโลกรัม
RC-T18DR1		760-904W	สีก 393*กว้าง 287*สูง 254 (มิลลิเมตร)	3.9 กิโลกรัม