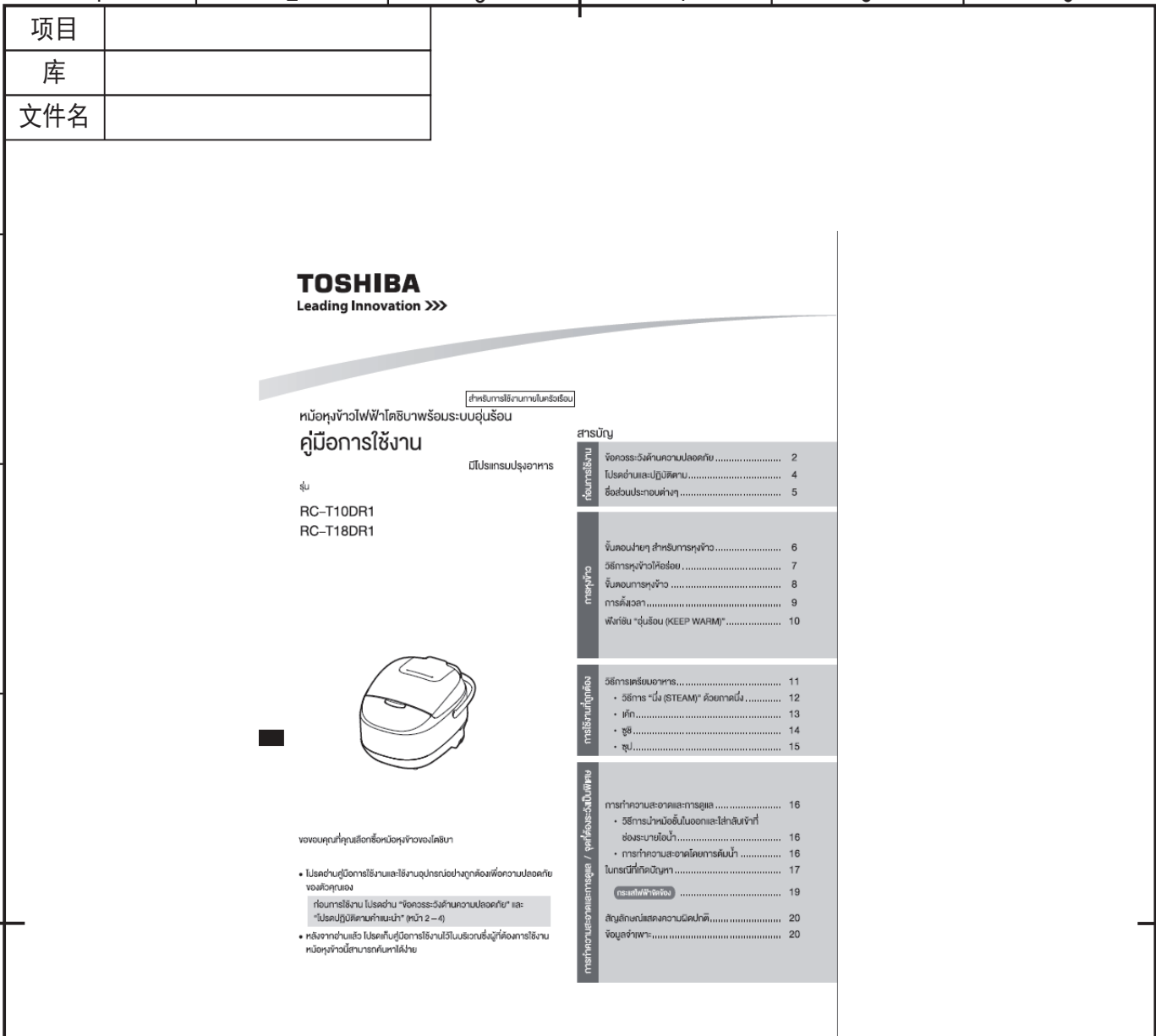


# 重点校对项

- 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	图样标记	重量	比例		
制图	刘灿	审核	卢灿飞		K	/	1:1	广东美的生活电器制造有限公司	
设计	-----	标准化	古广君						
校对	-----	审定	古广君						
会签	-----	日期	2019-04-25						
					共 1 页		第 1 页		

# TOSHIBA

สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

หม้อหุงข้าวไฟฟ้าโตชิบาพร้อมระบบอุ่นร้อน

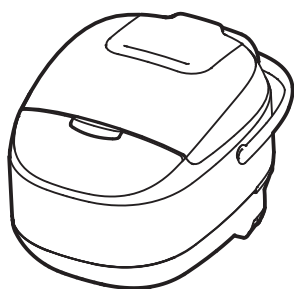
## คู่มือการใช้งาน

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

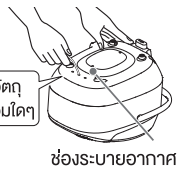
หากจำเป็นต้องทำการซ่อมแซม โปรดติดต่อร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์นี้มาหรือศูนย์บริการโตชิบา



ห้ามสอดสิ่งแปลกปลอมใดๆ เข้าไปในช่องระบายอากาศหรือช่องว่างที่ด้านล่างของหม้อหุงข้าว

โดยเฉพาะสิ่งที่เป็นโลหะ เช่น เข็มหมุด, เส้นลวด ฯลฯ

ห้ามสอดวัตถุแปลกปลอมใดๆ



ช่องระบายอากาศ



อย่าแช่หม้อชั้นนอกและปลั๊กไฟรวมถึงสายไฟลงในน้ำหรือห่อผ้าชื้นส่วนดังกล่าว

อย่าวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่ชื้นส่วนดังกล่าวจะสัมผัสกับน้ำ



อย่าให้หม้อหุงข้าวเปียก



อย่าให้ผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้งานหม้อหุงข้าวรุ่นนี้ใช้งานหม้อหุงข้าวเองโดยไม่มีคำแนะนำ อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวในบริเวณที่เด็กเล็ก

สามารถเอื้อมถึง โปรดดูแลเด็กเล็กอย่างใกล้ชิด ระหว่างหุงข้าวหรือทันทีที่หุงข้าวเสร็จ ขณะหุงข้าว 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
- ปรุงอาหารที่หกล้นได้ง่าย 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 -แขกผู้เข้าพักในโรงแรมที่พักข้างทาง 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
- อย่าใช้ทิฟฟูนหรืออะไหล่ตะแกรง
- 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

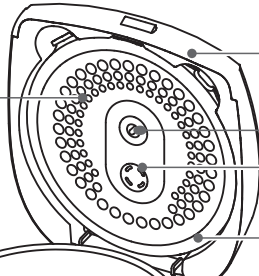
สลักล็อกฝา

แผงควบคุม

ช่องระบายอากาศ (ที่ด้านล่าง)

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ  
(นำสิ่งแปลกปลอมออก)

ช่องระบายไอน้ำ  
(ถอดออกและล้างทุกครั้ง)



ฝาชั้นนอก

เซ็นเซอร์ฝาปิด

ช่องระบายไอน้ำ

ขอบยางฝาชั้นใน

หูหิ้ว

ข้อรุ่น

ส่วนแสดงค่าพิกัดต่างๆ (ที่ด้านหลัง)  
แสดงข้อควรระวังเบื้องต้นเพื่อให้สามารถ  
ใช้งานหม้อหุงข้าวได้อย่างปลอดภัย

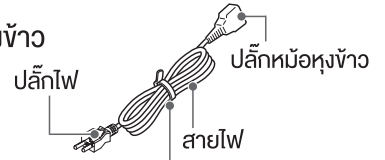
ด้านใน

ช่องเก็บปลั๊กหม้อหุงข้าว

แผ่นทำความร้อน

ป้ายเตือน  
ความปลอดภัย

สายไฟ (ชุดสายไฟ)

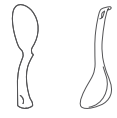


โปรดแกะแถบรัดสายไฟออกเมื่อใช้งาน  
หม้อหุงข้าว

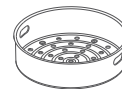
## อุปกรณ์เสริม



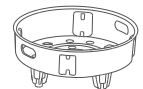
ถ้วยตวง  
(ประมาณ 180 มิลลิลิตร)



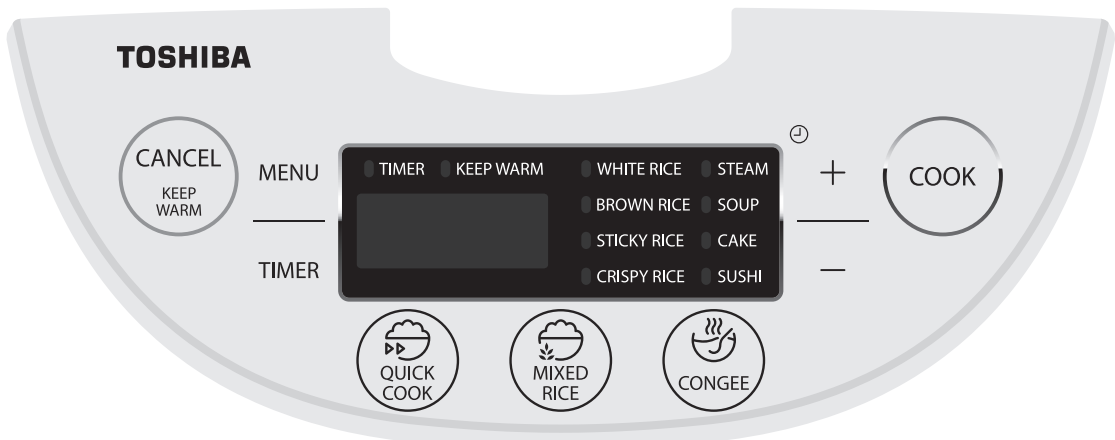
ทัพพี ช้อน



ภาชนะนี้จะอยู่สองแบบทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่น



## แผงควบคุม



TOSHIBA

CANCEL

KEEP WARM

MENU

TIMER

TIMER

KEEP WARM

WHITE RICE

STEAM

BROWN RICE

SOUP

STICKY RICE

CAKE

CRISPY RICE

SUSHI

+

COOK

-



QUICK COOK



MIXED RICE



CONGEE

# ขั้นตอนง่ายๆ สำหรับการหุงข้าว

## การเตรียมการ

ขั้นตอนง่ายๆ

**1** ตวงข้าว โดยใช้ถ้วยตวงที่เหมาะสม



หนึ่งถ้วยตวง = 180 มิลลิลิตร

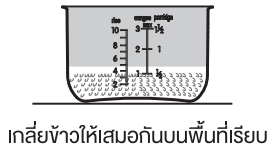
- ปริมาณของถ้วยตวงนี้อาจแตกต่างไปจากถ้วยตวงอาหารอื่น (200 มิลลิลิตร) หรือภาชนะตวงข้าวแบบอื่นๆ

**2** ซาวข้าว ซาวข้าวอย่างรวดเร็วจนกระทั่งน้ำใส



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

**3** ปรับระดับน้ำ เลือกระดับน้ำตามขนาดและจำนวนถ้วยตวง



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

**4** เช็ดหยดน้ำและสิ่งแปลกปลอมออก แล้ววางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าว จากนั้นปิดฝาหม้อ

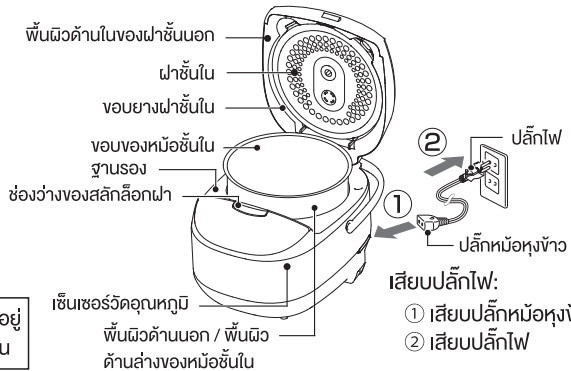


หากมีหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมหลงเหลือหรือติดอยู่บนชั้นส่วนต่อไป ให้เช็ดออก

- หยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมที่หลงเหลืออยู่จากน้ำที่ออกมาจากจุดอื่นที่ไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ ทำให้ไม่สามารถปิดฝาปิดให้แน่นได้ และทำให้ข้าวสุกไม่ทั่ว

วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าวให้กันหม้อเสมอกัน (ต้องไม่เอียงไปข้างใดข้างหนึ่ง)

หมุนหม้อชั้นใน 2-3 รอบ ไปตามทิศทางลูกศรที่แสดงอยู่ เพื่อให้แน่ใจว่ากันหม้อแนบสนิทไปกับแผ่นทำความร้อน



**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)

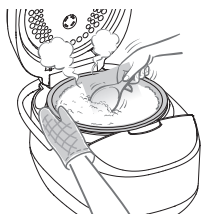
## ปรับระดับน้ำตามความชอบ

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 อาจจะทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ และเก็บไว้ในช่องแช่แข็ง

## 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

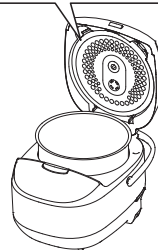


## หลังจากใช้งาน ให้ล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งทันที

ล้างและดูแลรักษาฝาชั้นใน หม้อชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ ให้สะอาดตลอดเวลา

หลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว ให้เช็ดหยดน้ำที่เกาะอยู่ออกด้วยผ้าสะอาด


( การปล่อยให้หม้อหุงข้าวสกปรกจะทำให้เกิดกลิ่นเหม็น )



หลังจาก “อุ่นร้อน” เสร็จแล้ว อย่าทิ้งข้าวไว้ในหม้อ (มิฉะนั้น อาจทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)

# ขั้นตอนการหุงข้าว

## วิธีการทำงาน

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

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

● เวลาในการหุงจริงอาจแตกต่างกันไปจากนี้ประมาณ 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) เกินเกินไป
- หากเวลาที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้าไม่เกินเวลาทำอาหารของเมนูที่เลือก หม้อหุงข้าวจะเริ่มการทำอาหารทันที

## ข้อสังเกต

- หากที่หุงสุกแล้วนับเกินไป โปรดลดปริมาณน้ำตามความชอบของคุณ
- ในกรณีที่ปรุงอาหารด้วยการตั้งโปรแกรมล่วงหน้า ส่วนผสมที่เป็นแป้งจะจมลงก้นหม้อและอาจกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- 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

- การเคลื่อนย้ายข้าวไปรวมกันที่ตรงกลางหม้อจะช่วยให้ข้าวไม่แข็งเกินไป 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










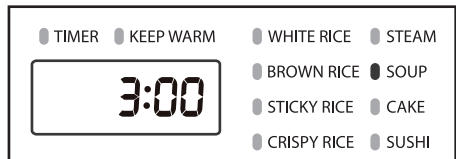
# วิธีการเตรียมอาหาร

## ⚠ คำเตือน

โปรดอย่าหุงหรือใส่ส่วนผสมที่ไม่ได้ระบุไว้

เนื่องจากอาจทำให้น้ำหรือส่วนผสมหกหรือระลอกออกไป ทำให้เกิดแผลไหม้ ได้รับบาดเจ็บ เกิดความเสียหาย ฯลฯ นอกจากนี้ ยังอาจเป็นสาเหตุให้เกิดการกักความร้อนในหม้อ, เกิดกลิ่นเหม็น ฯลฯ

## ขั้นตอนพื้นฐาน

การใช้งาน	<h3>1 เลือกเมนูด้วย </h3> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• ทุกครั้งที่กดปุ่ม “เมนู (MENU)” เครื่องหมาย  จะเปลี่ยนตำแหน่งและตัวเลือกจะเปลี่ยนไปตามลำดับ</li></ul>
	<h3>2 ปรับตั้งเวลาด้วย  และ </h3>  <p>【ตัวอย่าง เวลาในการหุง 2 ชั่วโมง】</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• สามารถปรับได้เฉพาะ “นึ่ง (STEAM)” และ “ซุพ (SOUP)”</li><li>• เมื่อคุณเลือก “ซุพ (Soup)” จะสามารถตั้งได้สูงสุด 4 ชั่วโมง โดยปรับได้ครั้งละ 10 นาที</li><li>• เมื่อคุณเลือก “นึ่ง (Steam)” จะสามารถตั้งได้สูงสุด 60 นาที โดยปรับได้ครั้งละ 1 นาที</li><li>• หากกดปุ่มค้างไว้ เวลาที่ปรากฏจะเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว</li></ul>
	<h3>3 เริ่มการหุงโดย </h3> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• กดปุ่ม “หุง (COOK)” ไฟแสดงของเมนูที่เลือกจะเปลี่ยนจากกะ-พริบเป็นติดสว่างตลอดเวลา</li></ul>
เสร็จสิ้น	<p>หลังจากหุงข้าวหรือทำอาหารเสร็จแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• โปรดใช้ที่จับหม้อกันความร้อนในการยกหม้อขึ้นในออก เนื่องจากหม้อขึ้นในมีความร้อน</li><li>• อย่าทิ้งอาหารไว้ในหม้อขึ้นในเป็นเวลานาน</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• อาหารที่ทิ้งไว้ในหม้ออาจเกิดกลิ่นเหม็นได้ง่าย ดังนั้น ให้ทำความสะอาดอย่างดีเสมอ และให้ทำความสะอาดด้วยการต้มน้ำร้อนทุกครั้ง ที่กังวลเรื่องกลิ่นเหม็น</li></ul>

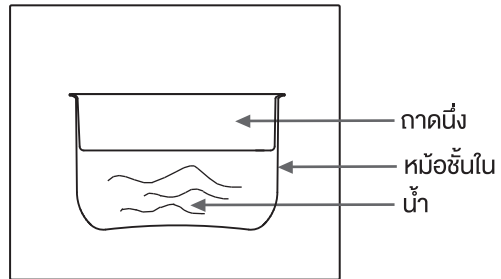
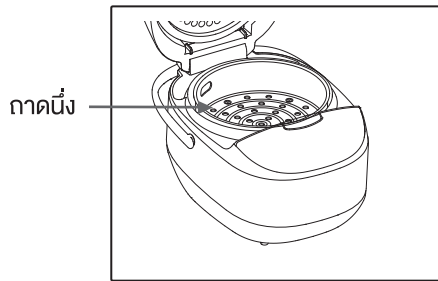
## หมายเหตุ

- 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 ใส่น้ำมันที่ขาวแล้วลงในหม้อชั้นในแล้วเติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับน้ำที่เหมาะสมตามปริมาณข้าว (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
- การเปลี่ยนมาใช้ผ้าสาหร่ายเคลป์แช่เย็นแทนน้ำธรรมดาในการหุงข้าวจะช่วยให้ข้าวอร่อยยิ่งขึ้น

## 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: จะแสดงสถานะให้อัจฉริยะจากผลิตภัณฑ์จริง**
- 4 เริ่มการหุงด้วยการกดปุ่ม “หุง (COOK)” เพื่อเข้าสู่การนับเวลากอยหลัง และการหุงจะสิ้นสุดลงตามเวลาที่กำหนดไว้

### หมายเหตุ:

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

# การทำมาความสะอาดและการดูแล



การใช้หม้อหุงข้าวที่ไม่สะอาดจะส่งผลให้เกิดกลิ่นเหม็น ฯลฯ ดังนั้นโปรดดูแลรักษาหม้อหุงข้าวให้สะอาดอยู่ตลอดเวลา ต้องเช็ดหยดน้ำออกจากช่องระบายไอน้ำ หม้อชั้นใน/ขอบยางอยู่เสมอ



## ข้อควรระวัง

ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวก่อนการทำมาความสะอาดและการดูแล (อาจเป็นสาเหตุของแผลไหม้)

## โปรดอย่าใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้

(เนื่องจากอาจเป็นสาเหตุของการเสียรูป, เปลี่ยนสี, การกัดกร่อน, รอยแตกร้าว หรือรอบขีดวง)

- เครื่องล้างจาน/เครื่องอบจาน
- น้ำยาทำมาความสะอาดที่ไม่ใช่น้ำยาทำมาความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางสำหรับใช้ในครัว
- เบนซิน, กิโนเนอร์, แอลกอฮอล์, น้ำยาทำมาความสะอาด, สารฟอกขาว
- แปรงขัด, ฟองน้ำลามิน ซึ่งทำให้เกิดรอยขีดวงได้ง่าย

ฝาชั้นในทำจากอะลูมิเนียม จึงอาจเกิดการเปลี่ยนสี เนื่องจากน้ำยาทำมาความสะอาดที่ใช้กับเครื่องล้างจาน

ต้องล้างหม้อชั้นใน ฝาชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ และก๊อปพีทุกครั้งหลังใช้งานแต่ละครั้ง

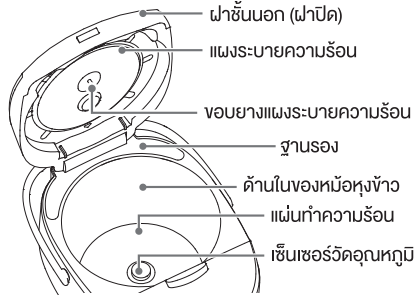
ต้องล้างถ้วยตวงด้วยน้ำยาล้างจานที่มีฤทธิ์เป็นกลาง

การเติมเครื่องปรุงรสลงในหม้อโดยไม่ล้างหม้อชั้นในหลังจากนั้น จะส่งผลให้เกิดสนิม

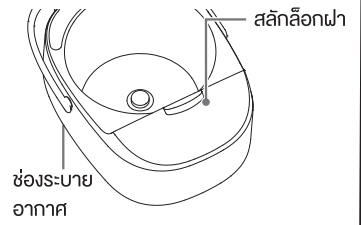
อย่าทำให้หม้อหุงข้าว แผ่นทำมาความร้อน เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิเปียก

เช็ดสิ่งสกปรกและสิ่งแปลกปลอมออกด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

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



ใช้สาลีในการจัดสิ่งสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมออกจากช่องระบายอากาศ (ที่ด้านล่างของหม้อหุงข้าว) และช่องว่างของสลักล็อกฝา



หากมีข้าวปรุงสุกหลงเหลืออยู่ที่แผ่นทำมาความร้อน/เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ ให้ขัดเบาๆ ด้วยกระดาษทรายที่ละเอียด (ประมาณเบอร์ 600) และเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

## ช่องระบายไอน้ำ ทุกครั้งที่ใช้งาน

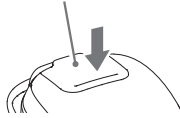
### การถอด

ดึงขึ้นทางด้านบน

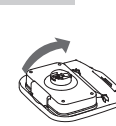


### การใส่

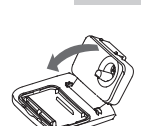
จัดให้ขอบตรงกับร่องและกดลงจนสุด



### เปิด



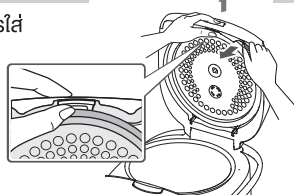
### ปิด



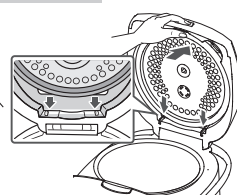
## ฝาชั้นใน ทุกครั้งที่ใช้งาน

### การถอด

การใส่



### การใส่



- 1 สอดเข้ากับเขี้ยวล็อกทั้งสองจุดด้านล่าง
- 2 กดเพื่อให้ติดตั้งเข้าที่พอดี

- หากไม่ติดตั้งฝาชั้นใน ฝาชั้นนอก (ฝาปิด) จะไม่สามารถปิดได้สนิท (เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดสนิมที่ฝาชั้นใน)

ทำมาความสะอาดโดยการต้ม (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 น้ำยาทำมาความสะอาด ฯลฯ) ที่ไม่ใช่ น้ำเปล่าลงไป
- อย่าทำมาความสะอาดด้วยไอน้ำติดต่อกันบ่อยเกินไป
- กลิ่นบางอย่างอาจไม่สามารถกำจัดให้หมดไปได้โดยสมบูรณ์

# ในกรณีที่เกิดปัญหา

โปรดตรวจสอบหาสาเหตุด้วยตัวเองอีกครั้งก่อนขอเข้ารับบริการซ่อมแซม หากไม่สามารถตรวจสอบหาสาเหตุหรือดำเนินการเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบา

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

ในกรณีที่เกิดปัญหา

(ต่อ)



ปัญหาที่เกิดขึ้น		สาเหตุ/จุดที่ต้องตรวจสอบ
	ละ เหนียว	<ul style="list-style-type: none"> <li>ให้หุงข้าวโดยใช้น้ำปริมาณน้อยลง จากนั้นใช้ฟังก์ชันอุ่นร้อน</li> <li>หลังจากข้าวสุกแล้ว ให้ชวยข้าวให้ทั่วทันที</li> <li>กดข้าวรวมไว้ตรงกลางหม้อและอาจคนข้าวให้ทั่วเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวติดอยู่ที่พื้นผิวด้านในของหม้อชั้นใน</li> </ul>
การหุงข้าว • การอุ่นร้อน	มีไอน้ำออกมาจากจุดอื่นที่ไม่ใช่ช่องระบายไอน้ำ ※ ตรวจสอบหลังจากข้าวสุกแล้ว	<ul style="list-style-type: none"> <li>มีสิ่งแปลกปลอมใดๆ ติดอยู่ที่ขอบยางฝาชั้นใน ขอบของหม้อชั้นใน หรือฐานรองของหม้อหุงข้าวหรือไม่</li> <li>มีรอยขีดข่วนที่ขอบยางฝาชั้นในหรือไม่ ฝาชั้นใน/หม้อชั้นในมีร่องรอยการเสียหายหรือไม่</li> <li>ติดตั้งฝาชั้นในถูกต้องหรือไม่</li> </ul>
	น้ำเดือดจนล้น น้ำกระฉอก	<ul style="list-style-type: none"> <li>ปัญหาเกิดจากข้าวปริมาณน้อย, น้ำปริมาณมาก, ข้าวข้าวไม่สะอาดเพียงพอหรือไม่</li> <li>คุณใช้งานเมนูการหุงข้าวต้มไม่ถูกต้องหรือไม่</li> <li>มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใช่หรือไม่</li> <li>ภายในช่องระบายไอน้ำสกปรกใช่หรือไม่</li> <li>ฝาชั้นใน, ช่องระบายไอน้ำติดตั้งถูกต้องใช่หรือไม่</li> </ul>
	มีแผ่นฟิล์มบางๆ ปรากฏอยู่ที่หม้อชั้นในใช่หรือไม่	<ul style="list-style-type: none"> <li>แผ่นฟิล์มทรงกลมแบนคือองค์ประกอบที่มีรสหวาน (แป้ง) ของข้าวซึ่งละลายและแห้งแล้ว กรณีนี้ไม่ใช่ถือว่าเป็นความผิดปกติ</li> </ul>
	มีหยดน้ำอยู่ที่ฝาชั้นในหม้อชั้นใน ฯลฯ ใช่หรือไม่	<ul style="list-style-type: none"> <li>อาจมีหยดน้ำเกาะอยู่บนฝาชั้นใน หม้อชั้นใน ฯลฯ เพื่อป้องกันไม่ให้แห้งจนเกินไป กรณีนี้ไม่ใช่ถือว่าเป็นความผิดปกติ</li> </ul>
	เมื่อเปิดฝาหม้อ มีหยดน้ำหยดลงมาจากขอบยาง ฯลฯ	<ul style="list-style-type: none"> <li>เมื่อเปิดฝาหม้อ อาจมีหยดน้ำไหลลงมาจากฐานยึดฝาหม้อ ฯลฯ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเวลาในการเปิดฝาหม้อ อุณหภูมิห้อง ฯลฯ</li> <li>มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ/ด้านนอกของหม้อชั้นในใช่หรือไม่</li> </ul>
การตั้งโปรแกรมล่วงหน้า	การหุงข้าวเริ่มขึ้นทันที หม้อหุงข้าวไม่หุงข้าวตามเวลาที่ตั้งโปรแกรมไว้ การทำอาหารตามโปรแกรมที่ตั้งไว้ไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> <li>หากเวลาที่ตั้งโปรแกรมล่วงหน้าไม่เกินจากเวลาของเมนูการหุงข้าวหรือทำอาหาร หม้อจะเริ่มการหุงหรือทำอาหารทันที</li> <li>การหุงข้าวอาจเริ่มขึ้นช้าลงประมาณ 10 นาที หากอุณหภูมิห้อง/อุณหภูมิน้ำต่ำ และใส่น้ำปริมาณมาก</li> <li>วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าวถูกต้องหรือไม่ เมื่อเลือกการทำงานแบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้า</li> <li>คุณลืมตั้งให้หม้อหุงข้าวทำงานในโหมดตั้งโปรแกรมล่วงหน้าหรือไม่ หรือลืมกดปุ่ม “หุง (COOK)” หรือข้ามขั้นตอนใดไปหรือไม่</li> </ul>
	ปิดฝาหม้อได้ยาก ปิดฝาหม้อไม่ได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>ติดตั้งฝาชั้นในถูกต้องหรือไม่ ฝาชั้นนอกจะไม่สามารถปิดได้สนิทหากไม่ได้ติดตั้งฝาชั้นใน เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ลืมหัดตั้งฝาชั้นใน</li> <li>มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ช่องว่างของสลักล็อกฝา ฯลฯ หรือไม่</li> </ul>
การทำงาน • สัญลักษณ์แสดง	ไม่สามารถกดปุ่มได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>เสียบปลั๊กอยู่หรือไม่ ติดตั้งฝาชั้นในแล้วหรือไม่</li> <li>ขณะที่เลือกรายการ “การเตรียมอาหาร” เช่น &lt;เค้ก&gt; จะไม่สามารถกดปุ่ม “ตั้งเวลา (TIMER)” ได้</li> </ul>
	ไฟแสดง “หุง (COOK)” ดับลง การทำงานหยุดลงกะทันหัน	<ul style="list-style-type: none"> <li>หากกดปุ่ม “ยกเลิก (Cancel)” โดยไม่ตั้งใจ หรือหากกระแสไฟฟ้าเกิดการขัดข้องเป็นเวลานานเกินไป หม้อหุงข้าวจะตัดการทำงาน</li> </ul>
	เวลาคงเหลือของการทำอาหารที่แสดงไม่ตรงกับเวลาในการทำอาหารจริง	<ul style="list-style-type: none"> <li>เวลาคงเหลือของการทำอาหารที่แสดงนั้นอาจไม่ตรงกับเวลาในการทำอาหารจริงซึ่งเป็นกรณีปกติ ไม่ใช่ความผิดปกติของหม้อหุงข้าว เวลาจริง ผลลัพธ์ อาจจะแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับส่วนผสม, อุณหภูมิและอื่นๆ</li> </ul>
	สัญลักษณ์แสดงเวลาที่ใช้ไปในโหมด “อุ่นร้อน (Keep Warm)” ภาวะ WRI	<ul style="list-style-type: none"> <li>เป็นการระบุว่าคุณอยู่ในโหมดอุ่นร้อนเป็นเวลานานเกินไปแล้ว ดังนั้นให้หยุดฟังก์ชันการอุ่นร้อน</li> </ul>

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

### ในกรณีไฟฟ้าช็อต

โปรดดำเนินการด้วยวิธีเดียวกันกับเมื่อถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวกลางคืน  
เมื่อปลั๊กหม้อหุงข้าวหลุดหรือเบรกเกอร์ป้องกันไฟรั่วทำการตัดไฟ

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

※ หากเกิดไฟฟ้าช็อตเป็นเวลานาน ข้าวอาจไม่สุกดี

# สัญลักษณ์แสดงความผิดปกติ

การตรวจสอบความผิดปกติด้วยตนเอง

แสดงสาเหตุของความผิดปกติ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการใกล้บ้านคุณเพื่อเข้ารับการซ่อมแซมหรือการติดตั้ง

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

## ข้อมูลจำเพาะ

ชื่อรุ่น	แหล่งจ่ายไฟ	อัตราการ ใช้พลังงาน (หุง)	ขนาดหม้อหุงข้าว	น้ำหนัก หม้อหุงข้าว
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