

# TOSHIBA

หม้อหุงข้าวไฟฟ้าโตชิบา

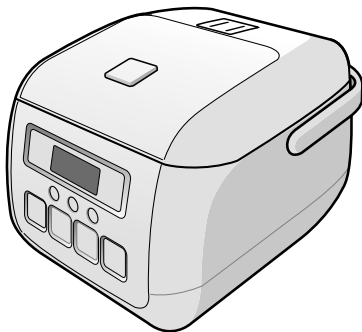
สำหรับใช้ในครัวเรือน

## คู่มือการใช้งาน

ชื่อรุ่น

ประเภท 0.54 ลิตร

## RC-5SL



ขอขอบคุณอย่างยิ่งสำหรับการซื้อหม้อหุงข้าวโตชิบา

- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้ให้เข้าใจ เพื่อให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย

โปรดอ่าน "ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย" และ "ข้อควรคำนึง" ก่อนเริ่มใช้งาน (หน้า 2-4)

- หลังจากอ่านแล้ว โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ที่คุณสามารถค้นหาได้ง่าย

### สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย .....	2
ข้อควรคำนึง .....	4
ข้อควรระมัดระวัง .....	5
เอกสารสำคัญเพื่อความปลอดภัย และวิธีการติดตั้งสายดิน .....	6
ชื่อชิ้นส่วน .....	7
การเตรียมการ .....	8
• เคล็ดลับการหุงข้าวให้มีรสชาติดี .....	9
วิธีทำอาหาร (หุงข้าว) .....	10
วิธีใช้การตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าว .....	12
การอุ่นข้าว .....	14
การเติมส่วนผสมและเครื่องปรุง .....	15
วิธีทำอาหาร .....	16
• ขนมอบอย่างง่าย .....	17
• สปันจ์เค้ก .....	18
• ไข่อบนึ่ง .....	19
การบำรุงรักษา .....	20
• การทำความสะอาดโดยการต้ม .....	21
การแก้ไขปัญหา .....	22
การชื้ออะไหล่ .....	23
การบ่งชี้ข้อผิดพลาด .....	24
ข้อกำหนดจำเพาะ .....	24

### ขนาดและเวลา

ปริมาณและเวลามาตรฐานสำหรับการหุงข้าว .....	10
วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน (นาฬิกา) .....	13
การแสดงผลเวลาในการหุงข้าว .....	13
วิธีถอด/ใส่ชุดระบายไอน้ำ .....	20
วิธีถอด/ใส่ฝาชั้นใน .....	20
วิธีจัดการหม้อชั้นใน .....	20
เมื่อไฟฟ้าดับ .....	23
เกี่ยวกับแบตเตอรี่ลิเทียม .....	23

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้เพื่อความปลอดภัยของคุณ

ข้อมูลสำคัญที่ไว้ไว้ในที่นี้มัตถุประสงค์เพื่อป้องกันการได้รับบาดเจ็บและทรัพย์สินเสียหาย รวมถึงเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นี้จะได้รับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเหมาะสม

■ ในส่วนนี้จะเป็นการอธิบายเกี่ยวกับระดับความอันตรายและความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามกฎด้านความปลอดภัย



## คำเตือน

การกระทำที่อาจทำให้ "เสียชีวิต" หรือ "บาดเจ็บสาหัส"



## ข้อควรระวัง

การกระทำที่อาจทำให้ "เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อย" หรือ "เกิดความเสียหายต่อบ้านเรือนหรือทรัพย์สินในบ้าน"

■ โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง



การกระทำที่ต้องห้าม



คำแนะนำที่ควรปฏิบัติตาม



สิ่งที่ต้องใส่ใจเป็นพิเศษ



## คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟไหม้ ผิวหนังไหม้ ไฟดูด ไฟรั่ว ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น



หากสังเกตเห็นความผิดปกติหรือการทำงานที่ผิดปกติ ให้หยุดใช้ผลิตภัณฑ์ทันที

จากนั้นให้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก และติดต่อศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกันทันที <ความผิดปกติ • การทำงานผิดปกติ>

- ปลั๊กหรือสายไฟร้อนเกินไป
- มีกลิ่นไหม้โชยมาจากตัวเครื่อง
- มีรอยแตก หลวม หรือรอยกระแทกที่ชิ้นส่วนบางอย่างของหม้อหุงข้าว
- หม้อชั้นใน ฝา หรือฝาชั้นในเสียหายหรือเสียหาย
- หม้อหุงข้าวบิดเบี้ยว

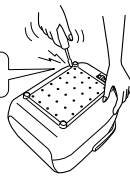


อย่าถอดแยกชิ้นส่วน

อย่าถอดแยกชิ้นส่วน ซ่อม หรือดัดแปลงหม้อหุงข้าวด้วยตัวเอง

หากต้องการซ่อม โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกันทันที

อย่าถอดแยกชิ้นส่วน



อย่าให้วัตถุแปลกปลอมเข้าไปในช่องระบายอากาศ หรือช่องว่าง หม้อหุงข้าวด้านล่าง

โดยเฉพาะวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น หมุด และเส้นลวด



ต้องมีวัตถุแปลกปลอม ช่องระบายอากาศ



อย่าให้หม้อหุงข้าวเปียก

อย่าจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำ รวมถึงอย่าฉีดน้ำ หรือล้างหม้อหุงข้าวในน้ำ อย่าเทน้ำลงในตัวหม้อหุงข้าว



อย่าปล่อยให้เด็กใช้งานหม้อหุงข้าวตามลำพัง ควรเก็บหม้อหุงข้าวให้พ้นมือเด็ก

ไม่ควรให้เด็กเข้าไปใกล้หม้อหุงข้าวหลังจากเพิ่งหุงข้าวเสร็จ รวมถึงอย่าเปิดฝ้าหม้อ ย้ายหม้อหุงข้าว หรือหิ้วหม้อหุงข้าวไปมาขณะกำลังหุงข้าวหรือประกอบอาหาร



อย่าเปิดฝ้าหม้อ ย้ายหม้อหุงข้าว หรือหิ้วหม้อหุงข้าวไปมาขณะกำลังหุงข้าวหรือปรุงอาหาร

## จัดการปลั๊กไฟ สายไฟ และเต้ารับให้ถูกต้อง



- ใช้เต้ารับที่มีพิกัดกระแสไฟฟ้าที่ 10A หรือไม่เกิน 220-240V AC เท่านั้น หากใช้งานร่วมกับอุปกรณ์อื่น ความร้อนที่เกิดขึ้นอาจทำให้ไฟไหม้ได้
- หากจำเป็น ให้ใช้สายไฟพ่วงที่มีพิกัดกระแสไฟฟ้า 10A (2,200-2,400W) หรือสูงกว่า
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับอย่างแน่นสนิท
- กำจัดฝุ่นออกจากปลั๊กไฟอย่างสม่ำเสมอ หากมีฝุ่นสะสม ความชื้นอาจทำให้ฉนวนเสียหาย ซึ่งอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ ดังนั้น ควรใช้ผ้าแห้งเช็ดฝุ่นออกเป็นประจำ



อย่าให้มือเปียก

- อย่าเสียบปลั๊กไฟหรือถอดปลั๊กในขณะที่มือเปียก ก่อนสัมผัสกับปลั๊กไฟ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ามือแห้งสนิทก่อน



- อย่าใช้สายไฟหรือปลั๊กไฟที่ชำรุด รวมถึงปลั๊กที่หลวมเมื่อเสียบเข้ากับเต้ารับ
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟหรือสายไฟชำรุดอย่างอ ดึง บิด หรือมัดสายไฟ ควรเก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นที่ที่มีอุณหภูมิสูง อย่าวางสิ่งของทับสายไฟ และอย่าหักงอหรือดัดแปลงสายไฟ เป็นต้น

※ ภาพประกอบในคู่มือนี้อาจแตกต่างจากผลิตภัณฑ์จริง



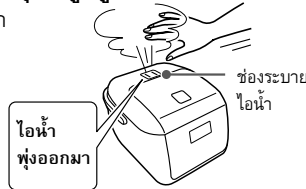
### คำเตือน

เพื่อป้องกันไฟไหม้ ผิวหนังไหม้ ไฟดูด ไฟรั่ว ไฟฟ้าลัดวงจร เป็นต้น



อย่าสัมผัส

อย่าให้มือและหน้าให้เข้าใกล้ช่องระบาย  
ไอน้ำเนื่องจากมีอุณหภูมิสูง  
โดยเฉพาะเด็กเล็ก



ติดตั้งชุดระบายไอน้ำให้แน่น แล้วดัน  
ฝาปิดล็อคแน่นเข้าที่



อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวเพื่อวัตถุประสงค์อื่น  
นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือนี้  
อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ หากพบว่ามีไอน้ำหรือสิ่งที่อยู่  
ภายในพุ่งหรือลั่นออกมา เพราะอาจทำให้ผิวหนังไหม้  
หรือได้รับบาดเจ็บได้

<สิ่งที่ไม่ควรทำ>

- อย่าวางสิ่งของปิดช่องระบายไอน้ำ อย่าใช้แผ่นทำอาหาร อะลูมิเนียมฟอยล์ แผ่นพลาสติกสำหรับห่ออาหาร กระดาษอเนกประสงค์ ผักใบเขียว มะเขือเทศ ถั่ว และส่วนผสมอื่นๆ ที่ทำให้เกิดฟิล์มบางๆ ได้
- ถั่ว แยม และอาหารอื่นๆ ที่ลั่นออกได้ง่าย
- อาหารที่อยู่ในถุงพลาสติกนำมาปรุงสุกในหม้อหุงข้าว



### ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ ผิวหนังไหม้ ไฟช็อต ไฟรั่ว ไฟไหม้ หรือทรัพย์สินเสียหาย

อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในพื้นที่ต่อไปนี้



- ใกล้กับไฟหรือน้ำ
- โปรตระวังอุปกรณ์เสริมต่างๆ ด้วย
- พื้นที่ที่ไม่มั่นคง หรือบนพรมที่ไวต่อการติดไฟ อาจทำให้ผิวไหม้ บาดเจ็บ หรือเกิดไฟไหม้ได้
- วัตถุที่อาจปิดกั้นช่องระบายอากาศ เช่น กระดาษ ผ้า พรม ถุงพลาสติก เป็นต้น
- พื้นที่แคบที่ทำให้เปิดฝาเปิดได้ไม่เต็มที่ การไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้บาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหายได้
- ใกล้กับผ้าผืนที่ติดไฟได้ง่าย เป็นต้น



- ใกล้ผนัง เฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น อาจทำให้สีซีดจาง เสียรูปทรง หรือเสียหายได้ เมื่อใช้ชั้นวางของในครัว ฯลฯ ควรป้องกันไม่ให้ไอน้ำโดนตัวควบคุม หรือมีชั้นวางขวางเส้นทางระบายไอน้ำ ทั้งนี้ ควรใช้โต๊ะเลื่อนแบบดึงออกได้

- โต๊ะแบบเลื่อนที่รับน้ำหนักได้ไม่เพียงพอ

โต๊ะควรรับน้ำหนักได้อย่างน้อย 10 กก.

เพื่อป้องกันการบาดเจ็บหรือผิวหนังไหม้



อย่าสัมผัส

- อย่าสัมผัสส่วนที่ร้อนของฝาชั้นในหม้อหุงข้าว หม้อชั้นใน ช่องระบายไอน้ำ แผ่นทำความร้อน ทั้งในระหว่างใช้งานหรือหลังจากใช้งาน ระวังอย่าจับหม้อชั้นในขณะพรวนข้าว



- อย่าหุงข้าวขณะหม้อว่างเปล่า อาจทำให้อุปกรณ์ขัดข้อง ความร้อนสูงเกินหรือทำงานผิดปกติได้



- อย่ากดปุ่มหุงข้าวหรือปุ่มอุ่นข้าว ยกเว้นเมื่อกำลังใช้งาน หม้อหุงข้าว หม้อชั้นใน ตัวระบายความร้อน และฝาชั้นในจะมีความร้อน
- อย่าสัมผัสปุ่มเปิดฝา หรือย้ายหม้อหุงข้าว โดยการจับที่ฝา
- อย่าจับหูหิ้วแล้วแกว่งไปมา
- อย่ายกหูหิ้วขึ้นในขณะที่กำลังหุงข้าว

- กดปุ่ม "Cancel" หากต้องการนำหม้อชั้นในออก แม้จะนำหม้อชั้นในออกขณะหุงข้าวหรืออุ่นข้าว อยู่ก็ตาม หม้อหุงข้าวจะไม่หยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
- หากต้องการนำหม้อชั้นในออกขณะกำลังร้อนอยู่ ให้ใช้ผ้าแห้งหรือถุงมือจับ
- ให้ถอดปลั๊กไฟออกและปล่อยให้หม้อเย็นลงก่อนทำความสะอาด อาจมีน้ำร้อนสะสมอยู่ในช่องไอน้ำ
- หลังจากหุงข้าวเสร็จ ให้ระวังไอน้ำและหยดน้ำร้อนที่อาจจะหยดลงมาจากฝาปิดชั้นในขณะเปิดฝา

เพื่อความปลอดภัยของคุณ



- ควรใช้หม้อชั้นในตามที่ระบุเท่านั้น และอย่าใช้งานหากพบว่าหม้อเสียรูปทรง อาจเป็นเหตุให้ผิวหนังไหม้หรือได้รับบาดเจ็บจากความร้อนหรือการทำงานผิดปกติได้



- อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากใช้งานในบ้านเท่านั้น (เช่น ใช้งานในพื้นที่เก็บของเพื่อยืดอายุการใช้งานหรือใช้งานเกินข้อจำกัดที่ระบุไว้) หากไม่ปฏิบัติตามอาจเป็นเหตุให้เกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์, เกิดควันไฟ หรือไฟไหม้ได้

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้เพื่อความปลอดภัยของคุณ



## ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ ผิวหนังไหม้ ไฟช็อต ไฟรั่ว ไฟไหม้ หรือทรัพย์สินเสียหาย

### การจับปลั๊กไฟและสายไฟ



ดึงปลั๊กออก

- จับปลั๊กไฟและดึงออกจากเต้ารับที่ผนัง หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้เกิดไฟช็อต หรือไฟฟ้าลัดวงจรที่อาจนำไปสู่ไฟไหม้ได้



- ควรดึงปลั๊กไฟออกจากเต้ารับทุกครั้ง หลังจากใช้งานหม้อหุงข้าวเสร็จ ฉนวนไฟฟ้าที่เสื่อมสภาพอาจทำให้เกิดไฟฟ้ายลัดวงจร ไฟรั่ว หรือไฟไหม้ได้



- อย่าให้ปลั๊กไฟหรืออุปกรณ์ไฟฟ้าอื่น โดนไอน้ำ ควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้ตู้เก็บของในครัว เป็นต้น

### เพื่อป้องกันการล้นทะลัก



- ข้างต้มและข้างธัญพืชจะมีน้ำในปริมาณมาก ดังนั้น อย่าหุงข้าวด้วยวิธีอื่น เช่น การหุงสุกเร็ว



- อย่าเติมน้ำเกินขีดบอกระดับปริมาณน้ำ ควรเติมน้ำให้อยู่ต่ำกว่าขีดบอกระดับ 2 มม. หรือต่ำกว่านั้น

# ข้อควรคำนึง

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ เพื่อป้องกันการดำเนินงานที่ผิดพลาดและปัญหาอื่น ๆ

- อย่าวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้านี้ในบริเวณที่โดนแสงแดด โดยตรงหรืออาจถูกน้ำร้อนกระเด็นใส่ได้ หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้หม้อหุงข้าวเสียรูป หรือสีเปลี่ยนได้

- ใช้ชุดหม้อหุงข้าวไฟฟ้านี้และชิ้นส่วนประกอบ ใช้งานหม้อหุงข้าวรวมทั้งบริเวณที่ใช้สอยอย่าง ถูกสุขลักษณะ หากมีฝุ่นหรือแมลงอยู่ในช่องระบายอากาศอาจทำให้อุปกรณ์ ทำงานผิดพลาดได้

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้บนเตาทำอาหารแม่เหล็กไฟฟ้า หากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้อุปกรณ์ทำงานผิดพลาดได้

- อย่าใช้แก๊สในการให้ความร้อนหม้อชั้นใน หรือใช้หม้อชั้นในกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือเตาไมโครเวฟ อาจทำให้เกิดการเสียรูป สีเปลี่ยน รวมถึงทำให้หม้อทำงาน ผิดปกติได้

- อย่าให้หม้อชั้นในกระแทกกับสิ่งของที่แข็งหรือหล่น

รอยขีดข่วนหรือการเสียรูปอาจเป็นเหตุ ให้หุงข้าวได้ออกมาไม่ดี



- อย่าทำให้พื้นผิวของหม้อชั้นในเสียหาย พื้นผิวฟลูออโรเรซินของหม้อชั้นในอาจลอกออก (โปรดดูข้อมูลเพิ่มเติมในหน้า 20)

- อย่าใช้ผ้าหรือผ้าขนหนูคลุมฝาปิดหม้อ โดยเฉพาะที่ช่องระบายไอน้ำ อาจทำให้ฝาปิด, ชุดระบายไอน้ำ หรือชิ้นส่วนในการทำงานอื่นๆ เกิดการเสียรูป สีเปลี่ยน หรือทำงานผิดพลาดได้

- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากพบว่ามียอดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมเกาะอยู่ หากใช้หม้อหุงข้าวโดยมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่หม้อชั้นใน ด้านนอก ตัวทำความร้อน เช่น เซอร์คูมิกูมิ ซิลิโคนชั้นใน ฯลฯ อาจทำให้ข้าวสุกไม่ทั่วถึง หรืออุปกรณ์นั้นทำงานผิดพลาดได้

- หากหม้อหุงข้าวหล่น และพบว่ามียอดแตกกร้าว หรือเขย่าแล้วมีเสียง ชิ้นส่วนหลวมให้หยุดใช้งาน ทันที




โปรดปรึกษาศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกัน เพื่อตรวจสอบและขอรับการซ่อม

# ข้อควรระมัดระวัง

## ⚠️ ข้อควรระมัดระวัง

ไม่แยกส่วน ซ่อมแซมหรือแก้ไข	หลังจากใช้งานหรือขณะใช้งาน อย่าจับชิ้นส่วนที่ร้อน (เช่น ด้านในฝาปิด, แผ่นทำความร้อน, ช่องระบายไอน้ำ หรือหม้อใน)
อย่าแช่ผลิตภัณฑ์นี้ไว้ในน้ำ	ห้ามใช้ใกล้ผนังหรือเครื่องเรือน
อย่าพยายามใช้วัสดุที่เป็นโลหะ เช่น ลวดหรือเข็มสอดเข้าไปในรูระบายความร้อน	บำรุงรักษาหลังจากเครื่องเย็นแล้ว
ห้ามใช้เมื่อพบว่าปลั๊กหลวมหรือสายไฟชำรุด หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟที่ประกอบจากโรงงาน ซึ่งท่านสามารถหาซื้อได้จากศูนย์บริการ	ห้ามสัมผัสโดนปุ่มปลดล็อคขณะเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าว
อย่าให้มือหรือใบหน้าสัมผัสบริเวณช่องระบายไอน้ำ	อย่าเคลื่อนย้ายเครื่องขณะกำลังหุง
ขณะถอดปลั๊ก อย่าใช้มือจับที่สายไฟแล้วดึง แต่ให้จับที่ตัวปลั๊กแล้วดึงออก	อย่าแกว่งหูหิ้ว
ดึงปลั๊กออกทุกครั้งเมื่อเลิกใช้งาน	อย่าใส่ทัพพีไว้ด้านในขณะอุ่น
อย่าวางบนพื้นผิวที่มีอุณหภูมิสูง อ่อนนุ่ม หรือพื้นผิวที่ไม่แข็งแรง	ขณะหุงข้าว ให้พับหูหิ้วลงมายังตัวเครื่อง
อย่าใช้งานใกล้บริเวณที่มีอุณหภูมิสูงหรือบริเวณที่เปียกชื้น	ห้ามกดปุ่มหุงข้าว [COOK], ปุ่มอุ่น [KEEP WARM] หากไม่มีหม้อในอยู่ในเครื่อง
อย่าใช้หม้อในใบอื่นยกเว้นแต่หม้อในที่มีมาพร้อมตัวเครื่องเท่านั้น	ดึงปลั๊กออกทุกครั้งเมื่อนำหม้อในออก หรือก่อนที่จะทำความสะอาดหม้อ
อย่าใช้หม้อหุงข้าวโดยวางไว้ห่างจากผนัง 10 ซม., วางไว้บนกระดาษ, ผ้า, พรม หรือถุงพลาสติก ฯลฯ และบริเวณที่ถูกแสงแดดส่องโดยตรง	ห้ามอุ่นข้าวไว้นานเกิน 13 ชั่วโมง ไฟจะกะพริบขึ้นเพราะเกินมาตรฐานเวลาในการอุ่น
เช็ดหยดน้ำและสิ่งแปลกปลอมออกทุกครั้ง	หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟที่ประกอบจากโรงงานเท่านั้น ซึ่งสามารถหาซื้อได้จากศูนย์บริการ หรือตัวแทนจำหน่าย
อย่าคลุมช่องระบายไอน้ำด้วยผ้าหรือวางสิ่งของไว้ใกล้ช่องระบายไอน้ำ	เสียบปลั๊กต่อเข้าเครื่องเข้าในช่องเสียบที่ด้านข้างของตัวเครื่องให้แน่นและเข้าไปจนสุดถึงฐาน
อย่าใช้ทัพพีโลหะ, ฝอยขัดหม้อ, สก๊อตไบรท์, และน้ำยาทำความสะอาดหม้อใน	
อย่าใช้งานหม้อหุงข้าวในบริเวณที่มีวัสดุที่ติดไฟง่าย หรือในบริเวณที่มีคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า	<p>⚠️ เสียบปลั๊กให้แน่น</p> <p><b>ข้อแนะนำเพิ่มเติม</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ต้องจ่ายไฟฟ้าให้เครื่องใช้ไฟฟ้าผ่านอุปกรณ์ กระแสตกค้าง (residual current device, RCD) ที่มีกระแสตกค้างที่กำหนดไม่เกิน 30 มิลลิแอมแปร์</li> <li>● เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะที่จะใช้งานในประเทศที่มีภูมิอากาศร้อนชื้นสม่ำเสมอ และอาจใช้ในประเทศที่มีภูมิอากาศอื่น ๆ ได้ด้วย</li> </ul>
เพื่อความปลอดภัย ไม่ควรให้เด็ก หรือผู้ทุพพลภาพใช้งานหม้อหุงข้าวยกเว้นแต่จะมีผู้คอยดูแล	
ไม่ควรให้เด็กใช้งาน และควรเก็บให้พ้นมือเด็ก	
ถ้าปลั๊กหรือขั้วปลั๊กสกปรก ให้เช็ดด้วยผ้าแห้ง	
เสียบปลั๊กเข้าเต้ารับให้แน่น	
อย่าเปิดฝาหม้อข้าวขณะหุง	
อย่าทำให้สายไฟฉีกขาด/มีรอยขีดข่วน, บิด, ดึง, งอสายไฟ	
อย่าวางหม้อหุงข้าวใกล้แหล่งความร้อน	
อย่าวางของหนักทับสายไฟ และอย่าหนีบหรือดัดแปลงแก้ไขสายไฟ	
อย่าเสียบปลั๊กขณะมือเปียก	

# เอกสารสำคัญเพื่อความปลอดภัย

	⊘ แสดงการห้าม
	● แสดงการบังคับให้ปฏิบัติตามการชี้แนะ
<b>คำเตือน เพื่อความปลอดภัย</b>	
 <b>ห้าม</b>	ห้ามแยกส่วน ช่อมแซม แกะไข ดัดแปลงเครื่อง (ยกเว้นที่มีระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน) ห้ามดึงหรือเสียบปลั๊กไฟฟ้าและปลั๊กแม่เหล็กในขณะที่ร่างกายเปียกหรือชื้น ห้ามสัมผัสเครื่อง สายไฟฟ้า ปลั๊กไฟฟ้าในขณะที่ร่างกายเปียกหรือชื้น ห้ามดึงปลั๊กไฟฟ้าออกจากตัวรับขณะเครื่องกำลังทำงานปรกติ ห้ามใช้เครื่องหากสายไฟฟ้าหรือปลั๊กไฟฟ้าชำรุดหรือตัวปลั๊กไฟฟ้าเสียบไม่แน่น ห้ามดัดแปลง แกะไขสายไฟฟ้า ปลั๊กไฟฟ้าหรือใช้สายไฟฟ้าอื่นนอกเหนือจากที่มากับเครื่อง (ยกเว้นสายดิน) ห้ามทำให้สายไฟฟ้าหัก งอ บิดหรือดึงเกินไปขณะเครื่องกำลังทำงาน ห้ามนำเครื่องหรือสิ่งของมาทับสายไฟฟ้าและไม่หนีบปลั๊กไฟฟ้าหรือสายไฟฟ้า ห้ามไม่ให้ปลั๊กไฟฟ้า สายไฟฟ้า อยู่ในที่ที่มีความร้อนสูง มีน้ำขัง มีความชื้นสูงหรือสัมผัสกับวัสดุแหลมคม ห้ามใช้กับแหล่งจ่ายไฟฟ้าที่นอกเหนือจากที่คู่มือการใช้งานระบุไว้ ห้ามไม่ให้เครื่องเปียกน้ำหรือโดนน้ำ ห้ามใช้อุปกรณ์ต่อพ่วงเพื่อแปลงขาปลั๊กไฟฟ้าในการเสียบปลั๊กไฟฟ้าเข้ากับตัวรับ ห้ามไม่ให้เสียบปลั๊กไฟฟ้าของเครื่องเข้ากับตัวรับร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ
<b>ข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย</b>	
	เสียบปลั๊กไฟฟ้าเข้ากับตัวรับให้แน่นและให้สุดถึงฐานของปลั๊กไฟฟ้า การถอดปลั๊กให้จับที่ตัวปลั๊กแล้วดึง ขีดผืนผงหรือลวดอง ความชื้นที่ขาของปลั๊กไฟฟ้าให้สะอาดก่อนการเสียบกับตัวรับทุกครั้ง ให้ถอดปลั๊กไฟฟ้าออกจากตัวรับทุกครั้งเมื่อไม่ใช้งาน เมื่อจะทำการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาดเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟฟ้าออกจากตัวรับก่อน
<b>คำเตือน การติดตั้งเพื่อความปลอดภัย</b>	
	ห้ามนำวัสดุที่ติดไฟง่าย วัสดุอันตราย สารเคมีหรือก๊าซไวไฟไวใกล้เครื่องหรือในเครื่อง ห้ามติดตั้งเครื่องใกล้กับปลั๊กไฟ สถานที่เปียกน้ำ มีความร้อนหรือมีความชื้นสูง ห้ามติดตั้งเครื่องในบริเวณพื้นที่ที่มีคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าสูง ห้ามติดตั้งเครื่องในที่ที่เด็กเอื้อมถึง ห้ามวางเครื่องบนพื้นที่ที่เอียงลาดหรือไม่มั่นคง ควรต่อสายดินเข้ากับตัวเครื่องในตำแหน่งที่ระบุไว้ที่ตัวเครื่อง
<b>คำเตือน การใช้งานเพื่อความปลอดภัย</b>	
	ควรศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและเข้าใจก่อนการใช้งาน ตรวจสอบให้เครื่องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ก่อนการใช้งานทุกครั้งและตามคู่มือแนะนำ ห้ามใช้เครื่องเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ นอกเหนือไปจากที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานของเครื่อง ต้องนำวัสดุหุ้มห่อออกให้หมดก่อนการใช้งาน ห้ามให้เด็กใช้เครื่องตามลำพัง ห้ามวางสิ่งของบนตัวเครื่องและห้ามคลุมเครื่องขณะใช้งาน (ยกเว้นที่ระบุในคู่มือ) ไม่ควรสัมผัสส่วนของเครื่องที่มีความร้อนสูงหรือเย็นจัด ห้ามเติมน้ำเกินเส้นขีดระดับน้ำที่กำหนด



## วิธีการติดตั้งสายดิน

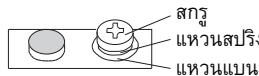
สำหรับรุ่น : RC-5SL

- ถอดสกรู แหวนสปริง และแหวนแบน ออกจากแผ่นเชื่อมต่อสายดิน

แผ่นเชื่อมต่อสายดิน



สกรูสำหรับยึดต่อสายดิน



สกรู  
แหวนสปริง  
แหวนแบน

- นำสายดินที่เตรียมไว้ วางลงบนแผ่นเชื่อมต่อสายดินตรงตำแหน่งที่ถอดสกรูออก แล้ววางแหวนสปริง แหวนแบน และใส่สกรูตามลำดับ แล้วขันสกรูให้แน่น

แผ่นเชื่อมต่อสายดิน



สกรูสำหรับยึดต่อสายดิน

ต่อสายดิน

# ชื่อชิ้นส่วน

- การใช้งานหม้อหุงข้าวนี้ในครั้งแรก ให้ล้างหม้อชั้นใน ฝาชั้นใน ชุดระบายไอน้ำ และชิ้นส่วนต่างๆ ก่อน
- ในช่วงแรกของการใช้งาน อาจได้กลิ่นของพลาสติก แต่กลิ่นนี้จะหายไปเมื่อใช้งานไปแล้วระยะหนึ่ง

**ตัวหม้อ** วิธีถอด/ใส่ชุดระบายไอน้ำ/ฝาชั้นใน (หน้า 20)

ช่องระบายไอน้ำ

ฝาชั้นใน

(ถอดออกเพื่อทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน) เพื่อป้องกันการลืมนำ ฝาปิดจะไม่สามารถปิดได้จนกว่าจะใส่ฝาชั้นในเข้าไป

ซิลฝาชั้นใน

(นำสิ่งแปลกปลอมออก)

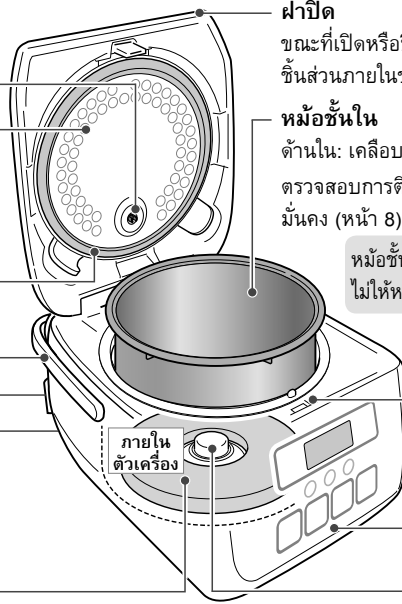
หูหิ้ว

ช่องเสียบปลั๊ก

ประเภท/ข้อมูลจำเพาะ (ด้านหลัง)

ข้อควรระวังในการใช้งาน

ตัวทำความร้อน (นำสิ่งแปลกปลอมออก)



ฝาปิด

ขณะที่เปิดหรือปิดฝามีเสียงดัง โดยเป็นเสียงจากชิ้นส่วนภายในของฝา ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติแต่อย่างใด

หม้อชั้นใน

ด้านใน: เคลือบฟลูออโรเรซิน (เคลือบไทเทเนียม) (หน้า 20) ตรวจสอบการติดตั้งหม้อชั้นในโดยใส่ไม้ให้เอียงและเข้าที่อย่างมั่นคง (หน้า 8)

หม้อชั้นในด้านล่างจะมีกระดาะป้องกันรองอยู่ เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อเสียหาย ทั้งนี้ ก่อนใช้งานให้นำกระดาะนี้ออกก่อน

ส่วนยึด

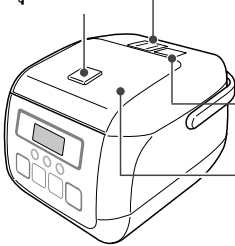
ก่อนปิดฝา ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมเช่น เม็ดข้าวติดอยู่ (หน้า 21)

แผงหน้าจอกำหนดการทำงาน

เซ็นเซอร์

(นำสิ่งแปลกปลอมออก)

ปุ่มกดเปิดฝา



ชุดระบายไอน้ำ

(ถอดออกเพื่อทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน)

ฉลากเตือนเพื่อความปลอดภัย

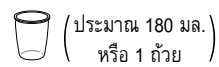
ฝาปิด

ทำจากโลหะ และอาจมีความร้อนเล็กน้อย

อุปกรณ์เสริม

ทัพพี

ถ้วยตวง



สายไฟ (รุ่น RC-5SL)

ปลั๊กไฟ 2 ขา สำหรับไฟป้อนเข้า



ปลั๊กไฟ สำหรับเสียบเข้าตัวหม้อหุงข้าว

เส้นสายไฟ

หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟเฉพาะที่ประกอบจากโรงงานเท่านั้น หรือสามารถติดต่อตัวแทนศูนย์บริการเพื่อสั่งซื้อ

ส่วนประกอบของแผงหน้าจอกำหนดการทำงาน

เมนูทำอาหาร

เลือกด้วยปุ่ม "Menu"

ปุ่มชั่วโมง "Hr."

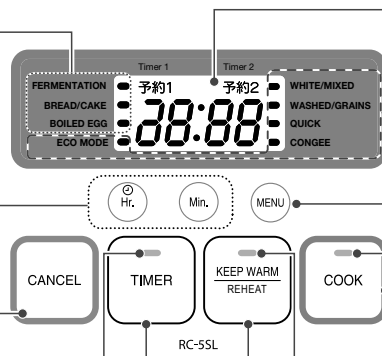
ปุ่มนาที "Min."

ใช้เพื่อเปลี่ยนการตั้งเวลาหรือนาฬิกา หากต้องการปรับตั้งเวลาปัจจุบัน ให้กดปุ่ม "Hr." ค้างไว้ (หน้า 13)

ปุ่ม / ยกเลิก

ไฟแสดงสถานะการตั้งเวลาหุงข้าว

ปุ่มตั้งเวลา



หน้าจอแสดงผล: แสดงผลทั้งหมด (นาฬิกาแสดงเวลา 24 ชั่วโมง)

เมนูหุงข้าว เลือกด้วยปุ่ม "Menu"

ปุ่มเมนู

ไฟแสดงสถานะการหุงข้าว

ปุ่มหุงข้าว

ปุ่มหุงข้าวล่วงหน้า

ไฟแสดงสถานะการอุ่นข้าว

ปุ่มอุ่นข้าว

● แบตเตอรี่ลิเธียมติดตั้งในตัวผลิตภัณฑ์ทำให้นาฬิกาเดินและจดจำเมนูอาหารเมื่อไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ โดยแบตเตอรี่ลิเธียมจะหมดลงตามการใช้งาน (สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม ดูที่หน้า 23)

# การเตรียมการ

## ขั้นตอนเบื้องต้น



1 ถ้วยเสมอขอบถ้วย = ประมาณ 180 มล. (1 ถ้วย)

### 1 ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

- การใช้ถ้วยตวงความจุ 200 มล. หรือหม้อตวงข้าวอาจทำให้ปริมาณข้าวที่ตวงผิดพลาดได้

【 ถูกต้อง 】



【 ไม่ถูกต้อง 】



### 2 ซาวข้าวให้เร็วจนน้ำขาวขาวใส

- ① เทน้ำลงในหม้อชั้นในปริมาณที่เพียงพอ จากนั้นซาวข้าวให้ทั่วแล้วเทน้ำซาวข้าวทิ้งทันที
- ② ทำขั้นตอนการ “ซาวข้าว” และ “เทน้ำซาวข้าวทิ้ง” ซ้ำจนน้ำขาวขาวใส
- อย่าใช้ตะกร้อมือซาวข้าวในหม้อชั้นใน

【 ซาวข้าวในหม้อชั้นใน 】

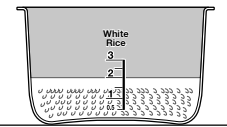


### 3 ปรับปริมาณบนขีดบอกระดับให้เหมาะกับอาหารที่จะปรุง

ขีดระดับน้ำ-หน้า 10

- ปรับปริมาณน้ำตามที่ต้องการ (● ไม่เกิน 2 มม. เทียบกับขีดระดับน้ำ)

【 หุงข้าว 2 ถ้วย 】



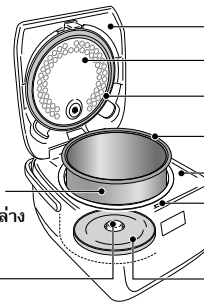
เกลี่ยข้าวให้เรียบตามแนวระดับพื้นผิว

### 4 เช็ดหยดน้ำ/เม็ดข้าวและสิ่งอื่น ๆ

- เช็ดหยดน้ำ เม็ดข้าวและสิ่งอื่น ๆ ออกจากด้านนอกหม้อชั้นในตามภาพประกอบด้านขวาให้สะอาด มิฉะนั้น อาจทำให้ฝาหม้อปิดไม่สนิท, ไอน้ำพุ่งออกมา หรืออาจหุงข้าวผิดปกติได้

หากมีเม็ดข้าวติดที่ตัวทำความร้อนของหม้อ จะทำให้ความร้อนที่ถ่ายเทออกมาไม่เพียงพอ ซึ่งจะทำให้ข้าวสุกไม่ทั่วถึงได้ (ข้าวแข็งหรือข้าวแฉะ เป็นต้น)

หม้อชั้นใน  
ภายนอก/ด้านล่าง



ฝาปิดด้านใน  
ฝาปิดชั้นใน  
ซิลฝาปิดชั้นใน  
ขอบหม้อชั้นใน  
โครมตัวหม้อ  
ตัวยึด  
ตัวทำความร้อน

เซ็นเซอร์อุณหภูมิ

### 5 วางหม้อชั้นในลงในตัวหม้อแล้วปิดฝา

- ต้องวางหม้อชั้นในลงจนสุดและได้ระดับ มิฉะนั้น อาจหุงข้าวผิดปกติได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝาชั้นในและชุดระบายไอน้ำเรียบร้อยแล้ว หากใส่ฝาชั้นในไม่แน่นจะไม่สามารถปิดฝาได้



กดจนกระทั่ง  
ล็อกเข้ากัน

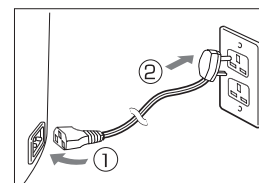


วิธีใส่ฝาชั้นใน...หน้า 20

หมุนหม้อชั้นใน 2-3 รอบตามที่ศทางลูกศรที่แสดง เพื่อให้หม้อวางสนิท

### 6 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับให้แน่นสนิท

- โปรดจับที่หัวปลั๊กขณะเสียบเข้าหรือถอดออกปลั๊กไฟจากเต้ารับ





**Eco-mode ...** เนื่องจากเป็นโหมดหุงข้าวโดยใช้พลังงานต่ำ อาจส่งผลให้ข้าวที่หุงสุกมีลักษณะแข็งหรือแฉะเล็กน้อยได้

## เคล็ดลับการหุงข้าวให้มีรสชาติดี



### ปาดข้าวให้เสมอลงด้วยดวง



อย่าเขย่าด้วยดวง

ด้วยดวงที่นำมาอุปกรณเสริม

การเขย่าด้วยดวงจะทำให้ปริมาณข้าวในถ้วยมากเกินไป

### อย่าใช้น้ำร้อนหุงข้าว

#### ข้าวขาวอย่างรวดเร็ว

เพราะอาจทำให้ข้าวมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้

### ควรหุงข้าวเบา ๆ เพื่อไม่ให้เม็ดข้าวแตกหัก

หุงข้าวเบา ๆ เข้าด้วยกัน

(เม็ดข้าวที่หักจะทำให้ข้าวจับเป็นก้อนได้)

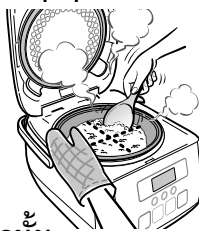
### ปรับระดับน้ำตามต้องการ

ต้องการข้าวแข็งเล็กน้อย	ระดับน้ำต่ำกว่าขีด
ต้องการข้าวนุ่ม	ระดับน้ำสูงกว่าขีด
ข้าวใหม่	ระดับน้ำต่ำกว่าขีด
จุ่มข้าว	ระดับน้ำพอดีที่ขีด
ข้าวเก่า	ระดับน้ำสูงกว่าขีด

ลักษณะของข้าวจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับยี่ห้อ, ภูมิภาคต้นกำเนิด และลักษณะการจัดเก็บ ดังนั้นจึงควรปรับปริมาณน้ำให้เหมาะสมเพื่อให้ได้ข้าวหุงสุกในลักษณะที่ต้องการ

### พรวนข้าวให้คลายตัวทันทีหลังหุงสุก

ใช้ผ้าแห้งหรือสวมถุงมือแล้วกดหม้อขึ้นในลง จากนั้น พรวนข้าวให้คลายตัวโดยพลิกกลับหนึ่งในสี่ของข้าวจากด้านล่างขึ้นด้านบน วิธีนี้จะช่วยไม่ให้ข้าวจับตัวเป็นก้อนหรือเม็ดข้าวติดกัน



### อุ่นข้าวในระยะเวลาสั้น ๆ เท่านั้น

ถ้าจำเป็นต้องอุ่นข้าวในระยะเวลาสั้น, อุ่นข้าวปริมาณน้อยหรือข้าวผสม แนะนำให้นำข้าวไปแช่แข็ง

## ข้าวเกรียม

ข้าวเกรียมอาจเกิดจากหลายสาเหตุ ดังนี้

- การหุงข้าวน้อยครั้งเกินไป ควรหุงข้าวจนน้ำข้าวขาวใส
- การหุงข้าวชนิดที่ไม่ต้องชาน้ำ ข้าวธัญพืช หรือข้าวปรุรอส กรณีนี้ควรหุงข้าวหนึ่งหรือสองครั้ง
- การใช้โหมดตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า หรือแช่ข้าวในน้ำนานเกินไป กรณีที่เลือกใช้โหมดตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า ควรหุงข้าวให้เพียงพอ
- มีหยดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมติดที่ผิวด้านนอกหม้อชั้นใน, เช่น เซอร์คิวลาร์, ทำความสะอาดและผ่าชั้นใน

### ข้าว

- ควรซื้อข้าวที่เพิ่งผ่านการสีข้าว หรือซื้อในปริมาณที่เพียงพอสำหรับบริโภคในสองสัปดาห์ถึงหนึ่งเดือนเท่านั้น
- เก็บข้าวไว้ในภาชนะที่อากาศเข้าไม่ได้ และเก็บในบริเวณ

### อย่าทิ้งข้าวไว้ในกระชอนหลังจากหุงแล้ว

หลีกเลี่ยงการวางข้าวที่ช้าว



เม็ดข้าวจะหักและเหนียว

### น้ำที่ไม่เหมาะสมสำหรับการหุงข้าว

น้ำแร่กระด้าง



น้ำด่างอัลคาไลน์ที่มีค่า pH 9 หรือสูงกว่า

( ข้าวแห้ง ทำให้ข้าวแข็ง ) ( มีสีออกเหลือง ทำให้ข้าวเหนียวติด )

### แนะนำให้ใช้น้ำเย็นสำหรับการหุงข้าว

ใช้น้ำเย็น



### ควรทำความสะอาดหม้อทันทีเมื่อหม้อหุงข้าวเย็นลง

หลังจากหุงข้าวเสร็จ

หลังจากทำความสะอาด

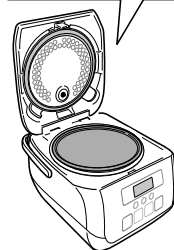
หม้อแล้ว ให้ใช้ผ้าแห้งสะอาด

เช็ดหม้อให้แห้ง

ล้างฝาชั้นใน, ชุดระบายไอน้ำ และหม้อชั้นในเสมอเพื่อรักษาความสะอาด

( หากปล่อยทิ้งไว้นาน อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้ )

เมื่อปิดตัวทำความร้อนอย่าทิ้งข้าวไว้ในหม้อ (อาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์)



# วิธีทำอาหาร (หุงข้าว)

การตั้งค่า

**1** MENU กดเพื่อเลือกเมนูอาหาร

เลื่อน ● ไปเมนูอาหารที่ต้องการ

FERMENTATION  
BREAD/CAKE  
BOILED EGG  
ECO MODE

55

WHITE/MIXED  
WASHED/GRAINS  
QUICK  
CONGEE

เวลาในการทำอาหารจะปรากฏขึ้น  
(เวลาทำอาหารจะลดลงทุกๆ 5 นาที จนกระทั่งเข้าสู่ช่วงของการนิ่ง)

- การเตรียมการ (หน้า 8)
- กดปุ่ม "Menu" เพื่อเลื่อน ( ● ) ไปยังตัวเลือกที่ต้องการ
- ไฟแสดงสถานะการหุงข้าวจะกะพริบ

"White/Mixed", "Washed/Grains" และ "Eco mode" จะถูกจดจำไว้ ดังนั้นในครั้งต่อไปหากต้องการหุงข้าวในเมนูเดิมจึงไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนการตั้งค่า

---

การทำอาหารเสร็จ

**2** COOK กดเพื่อเริ่มทำอาหาร

♪ บีบ  
♪ บี, บี, บี

- ไฟแสดงสถานะการทำอาหารจะสว่างขึ้น

---

การตั้งค่า

เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้นแสดงว่าทำอาหารเสร็จแล้ว

การอุ่นอัตโนมัติ

เลือกกลับ พรวนข้าวให้คลายตัวทันที

- ไฟแสดงสถานะการอุ่นจะสว่างขึ้น และเวลาการอุ่นจะแสดงโดยจะเพิ่มขึ้นทีละหนึ่งชั่วโมง [h : ระบุเวลา]
- การอุ่นจะใช้ได้นาน 12 ชั่วโมงเท่านั้น

การตั้งค่า

CANCEL กดและดึงปลั๊กออก

- ! เมื่อนำหม้อขึ้นในออก ให้กดปุ่ม "Cancel" เพื่อปิดการทำงาน หากนำหม้อขึ้นในออกขณะอยู่ในโหมด [การอุ่น] หม้อหุงข้าวจะไม่ปิดทำงานเองโดยอัตโนมัติ

หากต้องการหุงข้าวทันทีหลังจาก "Keep warm" หรือทำอาหารอย่างต่อเนื่อง ควรปล่อยให้หม้อขึ้นในและฝาปิดชั้นในเย็นลงก่อน (มิฉะนั้นข้าวอาจสุกไม่พอดี หรือความร้อนอาจทำให้หม้อทำงานผิดปกติได้)

ปริมาณข้าวและเวลามาตรฐานสำหรับการหุงข้าว เลือก "เมนูการหุงข้าว" และ "ซีตระดับน้ำ" ซึ่งเหมาะกับข้าวที่ต้องการหุง

คุณต้องการหุงข้าวอะไร	เมนูการหุงข้าว	ซีตระดับน้ำ	ปริมาณข้าว (ถ้วย)	เวลามาตรฐานในการหุงข้าวโดยประมาณ (นาที)
ข้าวขาว	White/Mixed	White rice	1 - 3	50 - 60
	Eco mode	White rice	1 - 3	50 - 60
	Quick	White rice	1 - 2★	35 - 45
ข้าวไม่ต้องการ	Washed/Grains	White rice	1 - 3	55 - 65
ข้าวเหนียว	White/Mixed	Glutinous rice	1 - 2	45 - 55
ข้าวผสม (ข้าวขาว)	White/Mixed	Mixed rice	1 - 3	50 - 60
ข้าวผสม (ข้าวไม่ต้องการ)	Washed/Grains	Mixed rice	1 - 3	55 - 65
ข้าวผสมธัญพืชและข้าวกล้องงอก	Washed/Grains	White rice	1 - 2★	55 - 65
โจ๊ก	Congee	Porridge	0.5 - 1	55 - 65
โจ๊ก (ใส่ส่วนผสม)	Congee	Porridge	0.5	60 - 65
ข้าวต้ม	Congee	Congee	0.5	55 - 65
ข้าวต้ม (ใส่ส่วนผสม)	Congee	Congee	0.5	60 - 65

- ★ : ปริมาณข้าวที่หุงได้จะแตกต่างกับปริมาณระดับน้ำต่ำสุดและสูงสุดในหม้อขึ้นใน
- ข้อมูลข้างต้นใช้สำหรับการอ้างอิงเท่านั้น เวลาในการหุงจริงอาจแตกต่างประมาณ 10 นาที โดยขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุง อุณหภูมิห้อง และปริมาณน้ำ (หมายเหตุ : เวลามาตรฐานในการหุงข้าวโดยประมาณเป็นเวลาที่ไ้จากการใช้แรงดันไฟฟ้า 240V, อุณหภูมิห้อง, อุณหภูมิห้องที่ 23°C และปรับน้ำตามมาตรฐาน)
- หากหุงข้าวไม่ต้องการข้าวด้วยเมนูหุงด่วน ให้ใช้ซีตระดับน้ำของ "White rice" แล้วให้แช่ข้าวทิ้งไว้ ประมาณ 5-10 นาที ก่อนที่จะเริ่มหุง

※ สำหรับเคล็ดลับในการหุงข้าวผสม โปรดดู “การเติมส่วนผสมและเครื่องปรุง” หน้า 15

### หุงด่วน สำหรับการหุงข้าวขาว

- เนื่องจากให้ความสำคัญกับเวลาในการหุงข้าวอาจทำให้ข้าวที่หุงเสร็จแข็งหรือแฉะเล็กน้อยได้ หากกังวลเกี่ยวกับปัญหานี้ ให้แช่ข้าวในน้ำก่อนหุง หรือใช้โหมดอุ่นข้าวให้นานขึ้น
- **อย่าใช้เมนู “Quick” สำหรับรายการต่อไปนี้**  
ข้าวผสม / โจ๊ก / ข้าวที่ไม่ใช่ข้าวขาวหรือข้าวไม่ต้องซาว / ข้าวผสมธัญพืช / ข้าวกล้องงอก

ปริมาณสูงสุด  
ถึง 2 ถ้วยตวง

### ข้าวไม่ต้องซาว

- หลังจากเติมน้ำแล้ว ให้คนที่ด้านล่างของหม้อชั้นในเพื่อให้ข้าวผสมกับน้ำอย่างทั่วถึง หากพบว่าน้ำข้าวขาวยังขุ่นอยู่ ให้ข้าวขาวอีก 1 หรือ 2 ครั้ง (เพื่อป้องกันปัญหาข้าวสุกไม่ดี ข้าวไหม้ หรือหกล้นออก)

### การผสมข้าวผสมธัญพืชและข้าวกล้องงอก **อย่าหุงธัญพืชเพียงอย่างเดียว**

- การหุงข้าวผสมธัญพืชและข้าวกล้องงอกให้ใช้เมนูหุงข้าว “Washed/Grains” และใช้ระดับน้ำของ “Whiterice” (ไม่ควรใช้ข้าวเกิน 2 ถ้วยตวง)
- แนะนำให้ผสมข้าวขาว 1 ถ้วยตวง กับข้าวกล้องงอก 0.5 ถ้วยตวง การหุงโดยใช้ข้าวกล้องงอก 100% สามารถทำได้เช่นกัน
- โปรดดูคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวผสมธัญพืชหรือข้าวกล้องงอก
- ให้ล้างซุตระบายไอน้ำด้านในทุกครั้งหลังจากหุงข้าวเสร็จ เนื่องจากซุตระบายไอน้ำมักจะสกปรกได้ง่าย

ปริมาณสูงสุด  
ถึง 2 ถ้วยตวง

หากผสมเมล็ดธัญพืชชนิดที่ลอยน้ำได้ ให้แช่เมล็ดธัญพืชนั้นในน้ำก่อนเป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง เพื่อให้จมลงก่อนที่จะหุงข้าว (เพื่อหลีกเลี่ยงการอุดตันของซุตระบายไอน้ำ ซึ่งจะทำให้อาหารรั่วออกมา, ซุตระบายไอน้ำเสียรูปและชำรุดได้)

### ข้าวต้ม / โจ๊ก

- ❗ **ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้เมนู “Congee” ในการหุง** (หากใช้โหมดอื่นในการหุงข้าวต้ม / โจ๊ก อาจทำให้หกล้นออกมาหรือไหม้ได้)
- ควรใช้ข้าวขาว ข้าวกล้องหุงออกมาได้ไม่ดี (อย่าหุงข้าวต้ม / โจ๊ก โดยใช้ข้าวสุก)
- ควรเติมเกลือหรือเครื่องปรุงอื่น ๆ หลังจากข้าวสุก (หากใส่เกลือและเครื่องปรุงอื่น ๆ ในตอนแรก ข้าวอาจจะสุกไม่พอดี)
- อาจมีน้ำข้าวกระเซ็นออกจากช่องระบายไอน้ำเล็กน้อย ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับคุณภาพข้าว อุณหภูมิ น้ำ และวิธีการซาวข้าว
- ⊘ **อย่าใส่ผักสีเขียวตั้งแต่เริ่มต้นหุงข้าว** (เพราะอาจทำให้ช่องระบายไอน้ำอุดตัน ส่งผลให้เกิดการรั่วไหลของไอน้ำ, การไหม้และความเสียหายได้) ควรใส่ผักต้มหลังจากที่ข้าวสุกแล้ว

### ข้อควรคำนึง

- เลือก “เมนูการหุงข้าว” และ “ระดับน้ำ” ที่เหมาะกับเมนูที่ต้องการหุงข้าว (หน้า 10)
- หากต้องการให้ข้าวที่สุกมีลักษณะแข็งหรือนุ่ม ให้ปรับปริมาณน้ำในระดับไม่เกิน 2 มม. ของซีกระดับน้ำ หากปริมาณน้ำน้อยเกินไป ข้าวอาจสุกไม่ทั่วถึง แต่หากใส่น้ำมากเกินไป ข้าวอาจมีน้ำกระเซ็นออกมาได้
- อย่าใช้โหมดอุ่นข้าวกับข้าวผสม, ข้าวผสมธัญพืช, ข้าวกล้องงอก, ข้าวกล้อง โจ๊ก/ ข้าวต้ม ฯลฯ นอกเหนือจากข้าวขาวและข้าวไม่ต้องซาว  
(เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์, การเปลี่ยนสี, และการกักต้อนของหม้อชั้นใน)



### ประเภทข้าว

- ข้าวจะหุงสุกด้วยตัวทำความร้อน ดังนั้น ข้าวที่ด้านล่างจึงนุ่มกว่าด้านบน ทั้งนี้ ให้พรวนข้าวทั้งหมดให้คลายตัว
- ข้าวอาจไหม้เป็นสีน้ำตาลอ่อน ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุงสุก
- เมนู “Washed/Grains” cooking course ควรใช้สำหรับข้าวไม่ต้องซาว, ข้าวผสมธัญพืชและข้าวกล้องงอก

# วิธีใช้การตั้งเวลาล่วงหน้าในการหุงข้าว

ข้าวจะสุกตามเวลาที่ตั้งไว้

โดยสามารถตั้งเวลาที่ต่างกันได้สองเวลา เช่น "Timer 1" สำหรับอาหารเช้า และ "Timer 2" สำหรับอาหารเย็น เป็นต้น

แบบผสม	<p>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเวลาถูกต้อง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● หากเวลาปัจจุบันไม่ถูกต้อง ข้าวจะไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้</li> </ul>
	<p>ข้าวข้าว ปรับระดับน้ำ ใส่หม้อชั้นในลงในหม้อแล้วปิดฝา</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การเตรียมการ (หน้า 8)</li> </ul>
หน้า	<p><b>1</b> เลือกเมนูการหุงข้าวที่ต้องการ โดยใช้ปุ่ม <b>MENU</b></p>	<p><b>!</b> การทำโจ๊ก/ข้าวต้ม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเลือกเมนู <b>"Congee"</b> (การใช้เมนูอื่นอาจทำให้หม้อล้นออกมาหรือไหม้ได้)</p>
	<p><b>2</b> กดปุ่ม <b>TIMER</b> เพื่อเลือก "Timer 1" หรือ "Timer 2"</p>  <p>เปลี่ยนเป็นเวลาที่ต้องการตั้งไว้ 予約1 แสดงผล Timer1 6:00 WHITE/MIXED WASHED/GRAINS QUICK CONGEE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● กดปุ่มเพื่อเปลี่ยนระหว่าง "Timer 1" และ "Timer 2"</li> </ul>
	<p><b>3</b> ตั้งค่าเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงสุก โดยใช้ปุ่ม <b>Hr.</b> และ <b>Min.</b> สำหรับชั่วโมงและนาที</p>  <p>Timer 1 予約1 แสดงผล 7:30 WHITE/MIXED WASHED/GRAINS QUICK CONGEE</p> <p>นาฬิกาแสดงผล 24 ชั่วโมง 7 โมงเช้า ..... 7:00 1 ทุ่ม ..... 19:00</p> <p>(การหุงข้าวเสร็จที่เวลา 7:30 น.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● การตั้งเวลาสามารถตั้งค่าได้ ในช่วงเวลาทุก 10 นาที</li> <li>● กดปุ่ม "Hr." และ "Min." ค้างไว้ เพื่อเลื่อนเวลาไปข้างหน้าอย่างรวดเร็ว</li> <li>※ การตั้งเวลาล่วงหน้าภายใน 1-2 ชั่วโมง จะเริ่มหุงข้าวทันที</li> <li>● เวลาที่ตั้งไว้จะถูกจดจำ ดังนั้น จึงไม่ต้องตั้งเวลาเดิมอีกในครั้งต่อไป</li> </ul>
	<p><b>4</b> กดปุ่ม <b>COOK</b></p> <p>ตั้งเวลาแล้ว</p> <p>การหุงข้าวจะเสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้ พรวนข้าวให้คลายตัวทันที</p>	<p>หากไม่กดปุ่ม "Cook" เพื่อยืนยันการตั้งเวลา จะมีการแจ้งเตือนด้วยเสียง "ปิ, ปิ, ปิ, ปิ" (การตั้งเวลายังไม่เสร็จสมบูรณ์)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ไฟแสดงสถานะการตั้งเวลาจะสว่างขึ้น และไฟแสดงสถานะการหุงข้าวจะดับลง</li> <li>● เมื่อการหุงข้าวเริ่มต้นขึ้น ไฟแสดงสถานะการหุงข้าวจะสว่างขึ้น (สว่างจนกว่าจะหุงข้าวเสร็จ)</li> </ul>

การยกเลิกการตั้งเวลา หากตั้งเวลาผิดพลาด

กด **CANCEL** เพื่อยกเลิก

หากต้องการเปลี่ยนการตั้งเวลาสำหรับทำโจ๊ก / ข้าวต้ม ให้เลือกเมนู "Congee" เพื่อหุงข้าวใหม่อีกครั้ง

## ข้อบังคับสำหรับการตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า

- [x] หมายถึง ตั้งเวลาหุงข้าวไม่ได้ (อาจทำให้ข้าวและหม้อชั้นในเสื่อมสภาพ, ฝาเสีย และกักร้อน)


ข้าวขาว	ข้าวที่ไม่ต้องขาว	โจ๊ก / ข้าวต้ม	ข้าวกล้องงอก	ข้าวผสมธัญพืช	ข้าวผสม
○	○	○	×	×	×

- ไม่ควรตั้งเวลาเกิน 8 ชั่วโมง  
การตั้งเวลาล่วงหน้านานอาจทำให้ข้าวบูดและมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้

### ข้อสังเกต

- ถ้าพบว่าข้าวสุกนุ่มเกินไป ให้หุงโดยเติมน้ำน้อยลง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับความชอบของคุณ
- ถ้าหุงข้าวโดยตั้งเวลาล่วงหน้า อาจมีข้าวที่มีลักษณะเป็นแฉ่ง และข้าวอาจเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนที่ก้นหม้อ หากกังวลว่าจะประสบปัญหานี้ ให้ล้างข้าวเพื่อให้นิ่มลงก่อนที่จะหุง
- ในสภาวะที่อุณหภูมิห้องต่ำ, อุณหภูมิหน้าต่ำ หรือใส่น้ำปริมาณมากอาจทำให้หุงเสร็จช้ากว่าปกติประมาณ 10 นาที

ในโหมดตั้งเวลา เพื่อตรวจสอบเวลาปัจจุบัน

ในโหมดตั้งเวลา  กตนาฬิกา

เวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นขณะกต


ขณะเดียวกัน

การประสานเสียงจะช่วยให้ทราบว่าต้องใช้เวลานานแค่ไหนในการหุงข้าวให้เสร็จ



- ♪ บี, บี
- ♪ บี โล โล : 5 ชั่วโมง, ♪ บี : 1 ชั่วโมง (เวลาที่น้อยกว่า 1 ชั่วโมงจะปัดขึ้นเป็น 1 ชั่วโมง)
- ♪ บี, บี

## วิธีตั้งเวลาปัจจุบัน (นาฬิกา)

นาฬิกาจะแสดงเวลาในรูปแบบ 24 ชั่วโมง (เที่ยงคืน--0:00 / เที่ยงวัน--12:00)

1 เสียบปลั๊กแล้วกดปุ่ม  ค้างไว้มากกว่า 2 วินาที

จอแสดงผลจะกะพริบ

2  Hr.  Min. ปรับชั่วโมงและนาที

กตค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปข้างหน้าอย่างรวดเร็ว

3  กด "Cancel" เพื่อเสร็จสิ้น

จอแสดงผลจะหยุดกะพริบ

- ในขณะที่กำลังหุงข้าว, อุ่น หรืออยู่ในโหมดตั้งเวลา จะไม่สามารถตั้งนาฬิกาได้
- เสียงการทำงานสำหรับตั้งนาฬิกามีลักษณะดังต่อไปนี้  
0:00 : ♪ บี โล โล  
12:00 : ♪ บี โล โล, บี โล โล  
ทุก 10 นาที : ♪ บี.....  
ทุก 1 ชั่วโมง : ♪ บี โล โล

## การแสดงผลเวลาในการหุงข้าว (เวลาหุงข้าวที่เหลือ)

เวลาหุงข้าวที่เหลือเป็น



จะแสดงทุก 5 นาที

↓ ในช่วงเวลาการนี้

จะแสดงทุก 1 นาที

เมื่อถึงช่วงเวลาที่การนี้ นาฬิกาอาจเดินหน้าหรือหยุดเป็นบางครั้งเพื่อปรับเวลาการแสดงผลโปรดใช้เวลาที่แสดงเป็นแนวทาง

# การอุ่นข้าว

หม้อหุงข้าวจะเปิดใช้งานการอุ่น โดยอัตโนมัติหลังจากข้าวสุก

- เพื่อให้ข้าวอุ่นอยู่เสมอ หม้อหุงข้าวนี้จะควบคุมอุณหภูมิการเก็บความร้อน โดยอัตโนมัติตามสภาพการใช้งาน
- เมื่อต้องการหยุดการอุ่น ให้กดปุ่ม "Cancel"
- เมื่อยกหม้อขึ้นในออกขณะอุ่น การอุ่นจะไม่ปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

## ■ ควรหลีกเลี่ยงการกระทำต่อไปนี้ (เพราะทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์, ข้าวแห้ง, เหนียว และข้าวเปลี่ยนสีได้)

- การอุ่นนานกว่า 13 ชั่วโมง
- การอุ่นข้าวอย่างอื่นที่ไม่ใช่ข้าวขาว (ข้าวผสม, ข้าวผสมธัญพืช, โจ๊ก / ข้าวต้ม เป็นต้น)
- การอุ่นขณะที่มีทัพพอยู่ในหม้อ (แบบที่เรียกอาจเข้าไป และทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้)
- การอุ่นข้าวที่เย็น (อาจทำให้ข้าวบูดได้)
- การไม่ใส่ใจและข้าวข้าวไม่เพียงพอ (ทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)

## ■ ห้ามยกเลิก "การอุ่น" ขณะที่มิช้าวในหม้อ (ข้าวอาจบูดได้)

※ หากพบว่าข้าวที่ติดรอบหม้อชั้นในมีลักษณะเหนียวหรือมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ โปรดดูที่หน้า 22 และปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่าการกักเก็บความร้อน

### วิธีเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิ

#### 1 เสียบปลั๊ก

หากใช้งานการอุ่นอยู่ให้กด "Cancel"

#### 2 กดปุ่ม "Menu" ค้างไว้นานเกิน 5 วินาที

**H 1** การตั้งค่าเริ่มต้นจะปรากฏขึ้น

#### 3 เปลี่ยนการตั้งค่าโดยกดปุ่ม "Min."

**H 2** อุณหภูมิการอุ่นจะเพิ่มขึ้น

กดปุ่ม "Hr." เพื่อกลับไป **H 1** การตั้งค่าเริ่มต้น

#### 4 กดปุ่ม "Cancel" เพื่อเสร็จสิ้น

จะกลับไปที่การแสดงผลเวลา

#### หน้าจอแสดงผล

จะกะพริบหลังจากผ่านไป 13 ชั่วโมง



[h : ระบุชั่วโมง]

▶ การยกเลิกการอุ่น  
ให้นำข้าวออกจากหม้อแล้วกดปุ่ม "Cancel"

※ เพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากหม้อชั้นใน ให้ทำการต้มน้ำในหม้อให้เดือดและทำความสะอาดก่อนใช้ (หน้า 21) หากยังพบปัญหาอยู่แม้จะเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนตามที่อธิบายไว้ข้างต้นแล้ว โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบา/ศูนย์ติดต่อโตชิบาตามทีระบุในใบรับประกัน

### เคล็ดลับการรักษาริข้าวหุงสุกให้อุ่น

- การใส่ข้าวไว้ตรงกลางหม้อจะทำให้ข้าวไม่แฉะหรือแห้งเกินไป
- หากกังวลว่าข้าวจะติดหม้อ ให้ตรวจสอบจนแน่ใจว่า ไม่มีเมล็ดข้าวติดที่ด้านข้างของหม้อชั้นใน และใช้วิธีผสมข้าวเป็นครั้งคราว
- แนะนำให้หุงข้าวไปแช่แข็ง หากจำเป็นต้องอุ่นข้าวเป็นเวลานาน, อุ่นข้าวปริมาณน้อยหรืออุ่นข้าวผสม

### การตรวจสอบเวลาปัจจุบันขณะอยู่ในโหมดการอุ่น

กดปุ่ม

- ในขณะที่กดปุ่ม เวลาจะแสดงขึ้น

### หากต้องการเปลี่ยนจากสถานะการปิดเป็นการอุ่น

หน้าเมนู

KEEP WARM REHEAT

ให้กดปุ่ม "Keep warm" เพื่อเริ่มต้น

**0h** เวลาในการอุ่นจะแสดงเป็นชั่วโมง

- ไฟแสดงสถานะการอุ่นข้าวจะสว่างขึ้น

### หากต้องการหยุดการอุ่น

หน้าเมนู

กด **CANCEL**

เมื่อนำหม้อขึ้นในออกอย่าลืมกดปุ่ม "Cancel"

- ไฟแสดงสถานะ "การอุ่นข้าว" จะดับลง
- ※ การยกหม้อชั้นในออกขณะอยู่ในโหมดการอุ่นข้าว หม้อหุงข้าวจะไม่ปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ

### การให้ความร้อนข้าวอีกครั้งเพื่อรักษาการอุ่น

หน้าเมนู

พรวนข้าวไม่ให้จับตัวกันในขณะที่ข้าวยังอุ่นอยู่ แล้วจึงปิดฝา

KEEP WARM REHEAT

กดปุ่ม "Keep warm" เพื่อเริ่ม (9 นาที)

▶ เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้น แสดงว่าเสร็จสมบูรณ์ (กลับไปที่การอุ่น)

- ระหว่างที่ให้ความร้อนอีกครั้ง ไฟแสดงสถานะการอุ่นข้าวจะกะพริบ เพื่อระบุเวลาที่เหลือจนกว่าจะเสร็จสิ้น

<หากต้องการยกเลิกการให้ความร้อนอีกครั้งระหว่างดำเนินการ> ให้กดปุ่ม "Keep warm" เพื่อกลับไปโหมดการอุ่น

- อย่าทำสิ่งต่อไปนี้
  - การให้ความร้อนซ้ำหลายรอบ (จะทำให้ข้าวแห้งและเปลี่ยนเป็นสีเหลือง)
  - การให้ความร้อนซ้ำแก่ข้าวที่เย็น (จะทำให้ข้าวบูด)
- หากข้าวมีปริมาณมากเกินไป จะไม่สามารถอุ่นข้าวได้อย่างเหมาะสม (ควรให้มีข้าวน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของหม้อชั้นใน)

# การเติมส่วนผสมและเครื่องปรุง

- โปรดทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับปริมาณข้าวสูงสุดที่ใช้หุงข้าว (หน้า 10)
- แช่ข้าวในน้ำประมาณ 30 นาที หลังจากข้าวข้าวแล้ว (ถ้าใส่เครื่องปรุง ข้าวจะดูดซึมน้ำได้ยาก)
- หลังจากแช่ข้าวไว้นานพอแล้ว ให้ทำการเสิร์ฟน้ำในกระชอน อย่าทิ้งข้าวไว้ในกระชอน (เพราะส่วนประกอบที่เป็นแป้งจะตกตะกอนและทำให้ใหม่ได้ง่าย)
- ใส่เครื่องปรุงรส, ปรับระดับน้ำ, และคนให้เข้ากันจากด้านล่าง
- หุงข้าวทันที (หากปล่อยไว้นาน เครื่องปรุงรสจะซึมหมดและข้าวจะไม่สุกตามต้องการ)
- ส่วนผสม: ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และอย่าผสมกับข้าว ให้ใส่ส่วนผสมรอบข้างลักษณะเป็นรูปวงแหวน สูงสุด 70 กรัมต่อข้าวหนึ่งถ้วย



อย่าหุงข้าวในโหมด “Quick”



อย่าเพิ่มผักสีเขียวตอนเริ่มทำ ควรใส่ผักสีเขียวต้มหลังจากที่ข้าวหุงสุกแล้ว (เพราะส่วนผสมจะติดในช่องระบายไอน้ำ และอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บจากการไหม้ได้)

- อย่าใช้โหมดการอุ่นตั้งเวลาการทำอาหาร ล้างหน้า (เพราะจะทำให้หม้อชั้นในเกิดสีเปลี่ยน, เสื่อมสภาพ และเกิดการกัดกร่อนได้)
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในหลังใช้งานทุกครั้ง (มีฉนวนอาจเป็นสนิมได้)
- หากใช้สูตรอาหารสำเร็จรูป หรือใช้ของเหลวอื่นที่ไม่ใช่ข้าว (เช่น น้ำมะเขือเทศ) อาจทำให้ข้าวสุกไม่พอ



อย่าเติมส่วนผสมดังรายการต่อไปนี้

(มีฉนวนหม้อหุงข้าวจะมีน้ำล้นออกมาและอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บเกิดแผลไหม้ได้)

- ถั่ว, เส้นก๋วยเตี๋ยว, ผงฟู, ฟูซึเซ็น แกงกะหรี่, สตูว์ ฯลฯ น้ำมันปริมาณมาก และนมหรืออาหารอื่นๆ ที่ทำให้เกิดฟองหรือมีฟองได้ง่าย
- ใบไม้สีเขียว, มะเขือเทศ, ห่อพลาสติก, อลูมิเนียมฟอยล์, แผ่นทำอาหาร, แผ่นขจัดคราบสกปรกและสิ่งของอื่นๆ ที่ลอยน้ำได้ง่าย หรืออะไรก็ตามที่จะปิดกั้นช่องระบายไอน้ำ

# วิธีทำอาหาร



## คำเตือน

อย่าใช้หรือทำอาหารด้วยวัตถุดิบที่ไม่ได้ระบุไว้ในหน้า 17-19

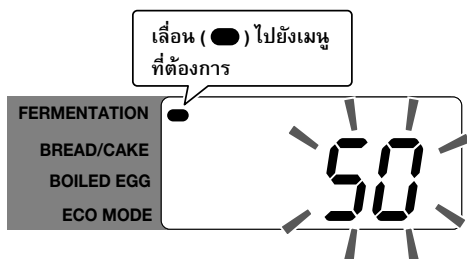
มีฉะนั้นไอน้ำหรือวัตถุดิบที่ยังไม่สุกอาจทำให้ไหม้ บาดเจ็บ หรือหม้อทำงานผิดปกติเนื่องจากการกระเด็นหรือหกออกมาได้ นอกจากนี้ ยังอาจกีดกร้อนหม้อชั้นในและมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ด้วย

## การทำงานขั้นพื้นฐาน

การทำงาน

### 1 MENU

เลือกเมนูอาหารด้วยปุ่ม "Menu"



- กดปุ่ม "Menu" เพื่อเลือก ● ไปยังเมนูที่ต้องการ
- ไฟแสดงสถานะการทำอาหารจะกะพริบ

อุณหภูมิที่ต้องการ

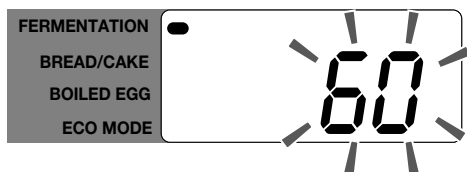
"Fermentation" ..... ประมาณ 35°C

"Bread/Cake" ..... ประมาณ 115°C

"Boiled egg" ..... ประมาณ 70°C

### 2 Min.

ตั้งเวลาทำอาหารเป็นนาที



(หลังจาก 60 นาที ๑ ปี โล โล)

- สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 60 นาที
- กดปุ่ม "Min." ค้างไว้ เพื่อให้เวลาเลื่อนไปข้างหน้าอย่างรวดเร็วครั้งละ 10 นาที

### 3 COOK

กดเพื่อเริ่มทำอาหาร

๑ ปี  
๑ ปี, ปี, ปี,

เมื่ออุณหภูมิถึงอุณหภูมิในการทำอาหาร เวลาบนจอแสดงผลจะเริ่มลดลง (เวลาที่แสดงจะลดลงครั้งละ 1 นาที)

- ไฟแสดงสถานะการทำอาหารจะสว่างขึ้น
- เวลาการทำอาหารจริงจะนานกว่าเวลาที่ตั้งไว้ เนื่องจากต้องใช้เวลาในการเพิ่มอุณหภูมิให้ถึงอุณหภูมิในการทำอาหาร

เสร็จสิ้น

เมื่อกริ่งดังขึ้น แสดงว่าพร้อมแล้ว !

ตัดอัตโนมัติ

- หม้อชั้นในจะร้อน โปรดใช้ผ้าแห้งหรือถุงมือในการจับเพื่อยกออก
- อย่าทิ้งอาหารไว้ในหม้อ (อาจทำให้เกิดหยดน้ำ, การเน่าเสีย, หม้อชั้นในเกิดการกีดกร้อน และการหมักที่มากเกินไป)
- เนื่องจากด้านในหม้อหุงข้าวจะมีกลิ่นได้ง่าย หากกังวลกับปัญหานี้ให้ทำการต้มเพื่อทำความสะอาด (หน้า 21)
- ควรถอดปลั๊กไฟออกแล้วทำความสะอาดหม้อหลังจากใช้งานทุกครั้ง (หน้า 20-21)

## ข้อสังเกต และข้อควรคำนึง

- คุณจะไม่สามารถตั้งเวลาล่วงหน้าได้
- เวลาในการตั้งค่าที่หน้า 17-19 เป็นค่าโดยประมาณ เวลาที่ใช้จริงอาจแตกต่างกันไป ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับส่วนผสมและอุณหภูมิห้อง
- ใช้เครื่องใช้ในครัวที่ทำจากพลาสติกหรือไม้เท่านั้น (เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายหม้อชั้นใน)
- ควรเช็ดน้ำหรือสิ่งแปลกปลอมที่ติดอยู่ด้านนอกของหม้อชั้นใน, เช่นเซอร์อุณหภูมิ และตัวทำความร้อนออกให้หมด
- ควรตรวจสอบจนแน่ใจว่าได้วางหม้อชั้นในลงในหม้อหุงข้าวอย่างแนบสนิท หากวางหม้อชั้นในไม่สนิท อาจทำให้หม้อทำงานผิดปกติได้ (หน้า 8)



# ขนมปังก้อนอย่างง่าย

ปริมาณสูงสุด : แป้งขนมปัง 100 กรัม

ขนมปังขาวและซุ่มฉ่ำ

ส่วนผสม	
A	แป้งขนมปัง..... 100 กรัม
	ยีสต์แห้ง..... 2/3 ช้อนชา (2 กรัม) (ไม่ต้องหมักไว้ล่วงหน้า)
	น้ำตาล..... 1 ช้อนชา
	เกลือ..... 1/4 ช้อนชา
	นม..... 65 มิลลิลิตร (ประมาณ 67 กรัม)
	เนย (สูตรจืด)..... 10 กรัม



1 ร่อน A แล้วใส่ลงในชาม (1)

2 อุ้มนม ใส่เนยแล้วทำให้ละลาย จากนั้นปล่อยให้เย็นจนอุณหภูมิลดลงไปที่ประมาณ 40°C (ยีสต์จะไม่ทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 50°C) (2)

3 ใส่ส่วนผสมที่ (2) ลงในส่วนผสมที่ (1) แล้วใช้ตะเกียบผสมให้เข้ากัน จากนั้นคว่ำลงบนโต๊ะแล้วนวดด้วยมือจนได้แป้งที่มันวาว (ประมาณ 10 นาที)



4 คลึงแป้งในหม้อชั้นในที่ทาน้ำมัน บางๆ ให้วางด้านรอยต่อลงด้านล่าง แล้วปิดฝา  
※ คลึงแป้งให้แบนเล็กน้อยเพื่อจะได้หมักง่ายขึ้น



5 《การหมักครั้งแรก》

ตั้งเมนูทำอาหารและเวลาทำอาหารจากนั้นจึงกดปุ่ม “Cook”

เมนูทำอาหาร	เวลาในการตั้งค่า
FERMENTATION	50-60 นาที

6 《ตรวจสอบสถานะการหมัก》

เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้น ให้ตรวจสอบสถานะการหมัก ถ้าแป้งขึ้นฟูขนาดเป็นสองเท่า และเอานิ้วจิ้มให้เป็นหลุมแล้วไม่คืนตัวกลับ แสดงว่าแป้งหมักได้ที่ ถ้าหลุมคืนตัวกลับ แสดงว่าแป้งยังหมักไม่พอ ให้เพิ่มเวลาหมัก



7 《กดลง》

กดแป้งเพื่อไล่อากาศที่อยู่ภายในออก



8 《การขึ้นรูป》

นำแป้งออกมาคลึงอีกครั้ง จากนั้นวางลงในหม้อชั้นในโดยให้รอยต่อคว่ำลงแล้วปิดฝา

※ คลึงแป้งให้แบนเล็กน้อยเพื่อจะได้หมักง่ายขึ้น

9 《การหมักครั้งที่สอง》

ตั้งเมนูทำอาหารและเวลาทำอาหารและกดปุ่ม “Cook”

เมนูทำอาหาร	เวลาในการตั้งค่า
FERMENTATION	30-40 นาที

10

เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้นและการหมักครั้งที่สองเสร็จสมบูรณ์ ให้โรยแป้งขนมปังเล็กน้อย (อย่าผสม) บนผิวด้านบน โดยโรยผ่านที่กรองชา จากนั้นจึงปิดฝา

11

《การอบ》

ถอดชุดระบายไอน้ำออก เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหยดลง ตั้งเมนูทำอาหารและเวลาทำอาหาร จากนั้นจึงกดปุ่ม “Cook”

เมนูทำอาหาร	เวลาในการตั้งค่า
BREAD/CAKE	35-40 นาที

12

เมื่อเสียงกริ่งดัง ให้สวมถุงมือเพื่อจับหม้อชั้นในแล้วยกออก และหากต้องการให้ขนมปังหลุดออกง่าย ให้ใช้ทัพพีและวางมีดข้างหนึ่งไว้บนขนมปัง

※ หากต้องการให้ด้านบนเป็นสีน้ำตาล ให้พลิกกลับด้านขนมปังแล้วอบต่ออีก 10 นาที

※ ก่อนหั่น ควรปล่อยให้ขนมปังเย็นลงที่อุณหภูมิร่างกายเพื่อให้ไม่แตก

## บันทึกการทำอาหาร

- หากตัวหม้อและหม้อชั้นในยังเย็นไม่พอ อาจทำให้หมักขนมปัง
- นอกจากนี้ การนวดที่ไม่เพียงพอ, การใช้เวลาในการหมักที่สั้น หรือการใช้ส่วนผสมเก่าก็อาจทำให้ขนมปังไม่ขึ้นฟูได้
- หากพบว่าแป้งหดตัวในขั้นตอน “การตรวจสอบสถานะการหมัก” แสดงว่าหมักแป้งนานเกินไป ดังนั้นครั้งต่อไปให้ใช้เวลาในการหมักที่สั้นลง
- หากหลังจากอบเสร็จ คุณไม่เอาขนมปังออกในทันที อาจทำให้ด้านบนของขนมปังเหนียวได้
- เนื่องจากไม่มีความร้อนจากด้านบน จึงทำให้ขนมปังขาวและซุ่มฉ่ำ

# วิธีทำอาหาร

## สปันจ์เค้ก

ปริมาณสูงสุด: แปังเค้ก 60 กรัม

### ส่วนผสม

แปังเค้ก ..... 60 กรัม  
 ผงฟู ..... 1/4 ช้อนชา  
 ไข่ไก่ ..... 2 ฟอง  
 น้ำตาลทรายขาว ..... 50 กรัม  
 กลิ่นวานิลลา ..... เล็กน้อย  
 เนยละลาย ..... 15 กรัม  
 นม ..... 15 มล.  
 แยมแอบริคอต (บดละเอียด)  
 ..... 2 ช้อนโต๊ะ (40 กรัม)

### ไอซิ่ง

A [ น้ำตาลไอซิ่ง ..... 35 กรัม  
 น้ามะนาว ..... (1 ช้อนชา)



**1** ร่อนแปังและผงฟูเข้าด้วยกัน และทาเนยละลายบางๆ (อย่าผสม) ที่ผิวหม้อชั้นใน (1)

**2** ตอกไข่ลงในชามที่แห้ง ใส่ น้ำตาลทรายลงไป แล้วตีให้เข้ากันเบาๆ ด้วยตะกร้อมือ จากนั้นวางชามบนน้ำอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิส่วนผสมไข่ อยู่ที่ประมาณ 40°C แล้วยกออกและตีให้เข้ากันอีกครั้ง ※ อย่าตีผสมในหม้อชั้นใน



**3** ตีส่วนผสมจนเป็นสีขาว (2) และเนื้อแปังจับตัวมากพอ เมื่อยกตะกร้อมือขึ้นมาเนื้อแปังจะเป็นริ้ว จากนั้นให้ใส่กลิ่นวานิลลา 1 หรือ 2 หยด (3)



**4** โรยแปัง (1) ลงบน (3) ในอัตราส่วน 2 ใน 3 ใช้ช้อนไม้ผสมจนส่วนผสมไม่เป็นแปังอีกโดยไม่ต้องบด เพื่อไล่ฟองอากาศ



**5** เทเนยละลายและนมลงในส่วนผสม (4) แล้วผสมเร็วๆ เพื่อไม่ให้ฟองอากาศแตก



**6** เท (5) ลงในหม้อชั้นในแล้วเคาะ 1 หรือ 2 ครั้ง เพื่อไล่ฟองอากาศใหญ่ๆออก จากนั้นวางหม้อชั้นในลงในตัวหม้อแล้วปิดฝา

**7** ถอดชุดระบายไอน้ำออก เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหยดลงบนแปังที่ผสม ตั้งเมนูการทำอาหารและเวลาทำอาหารและกดปุ่ม "Cook"

เมนูทำอาหาร	เวลาในการตั้งค่า
BREAD/CAKE	40 นาที

**8** เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้น ให้ตรวจสอบสถานะการอบโดยใช้ไม้เสียบจิ้มลงในตัวแปัง ถ้าแปังไม่ติดไม้ แสดงว่าอบได้ที่แล้ว ถ้ามีแปังติดไม้ ให้เพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น

**9** ใช้ถุงมือหรืออุปกรณ์อื่นๆ เพื่อจับหม้อชั้นในแล้วยกออก จากนั้นจึงคว่ำเค้กแล้วนำออกจากหม้อเพื่อพักให้เย็น

**10** ทาผิวเค้กด้วยแยมแอบริคอต ผสม A เพื่อทำไอซิ่ง จากนั้นปล่อยให้เค้กเย็นลง และโรยไอซิ่งด้านบนเพื่อให้เห็นหน้าเค้กแห้ง

### บันทึกการทำอาหาร

- ควรเช็ดน้ำมันและความชื้นออกจากชามและตะกร้อมือตีผสม
- ใช้อุปกรณ์ผสมมือเพื่อให้การตีง่ายขึ้น (อย่าใช้อุปกรณ์ผสมนี้ในหม้อชั้นใน)
- เค้กที่อบเสร็จแล้วจะไม่ใช่สีน้ำตาลที่ด้านบน ตกแต่งหน้าเค้กโดยคว่ำด้านบนลง

- หากพบว่าไอซิ่งจับตัวเป็นก้อนหรือนุ่มเกินไป ให้ปรับปริมาณน้ามะนาวหรือน้ำตาลไอซิ่ง
- สามารถตกแต่งหน้าเค้กด้วยครีมสดหรือผลไม้แทนไอซิ่งก็ได้

# ไข่อ่อนเชิ่่น

สูงสุด : ไข่ 5 ฟอง

## ส่วนผสม

ไข่ไก่..... 2 ฟอง  
(ไข่ไข่ที่สามารถทานแบบดิบได้)  
น้ำ..... ให้พอท่วมไข่  
ซุ้ปอูมาดาชิ  
(วิธีทำซุ้ปอูมาดาชิตามด้านล่าง)  
วาซาบิ.....ตามต้องการ

**1** ใส่ไข่ลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำให้ท่วมไข่ แล้วปิดฝา

**2** ตั้งเมนูการทำอาหารและเวลา ทำอาหารแล้วกดปุ่ม "Cook"

เมนูทำอาหาร	เวลาในการตั้งค่า
BOILED EGG	20-25 นาที

**3** ทันทีที่เสียงกริ่งดังขึ้นให้นำไข่ออกมา ด้วยทัพพี กะเทาะเปลือกอย่างระมัดระวัง ใส่ไข่ลงในชามแล้วเทซุ้ปอูมาดาชิลงไป จากนั้นจึงแต่งหน้าด้วยวาซาบิ



## วิธีทำซุ้ปอูมาดาชิ

ใส่น้ำซุ้ปดาชิ 100 มล. มิรินสาเก 2 ช้อนชา ซีอิ้ว 1 ช้อนชา และเกลือเล็กน้อยลงในกระทะ เมื่อส่วน ผสมเดือด ให้ใส่เกล็ดโบนิโตะที่ซูดลงไปปรับให้เดือดเบาๆ แล้วปิดไฟ และพักไว้ประมาณ 5 นาที

## บันทึกการทำอาหาร

- หากต้องการให้ไข่นุ่มขึ้น ให้ใช้เวลาดำให้สั้นลง แต่หากต้องการให้ไข่แข็งขึ้น ให้ใช้เวลาดำให้นานขึ้น ไข่อ่อนเชิ่่นที่ได้จะแตกต่างกัน โดยขึ้นอยู่กับขนาดของไข่ อุณหภูมิ และปริมาณน้ำที่ใส่
- หากทิ้งไข่ไว้ในน้ำร้อน ไข่จะแข็งขึ้น
- หากยังไม่ตอกไข่ทันที แนะนำให้ทำให้ไข่เย็นลงโดยการแช่ไว้ในน้ำ

# การบำรุงรักษา

## ข้อควรคำนึง

ควรดูแลเครื่องใช้ไฟฟ้าให้สะอาดอยู่เสมอ เพื่อป้องกันกลิ่นไม่พึงประสงค์และปัญหาอื่นๆ



### ข้อควรระวัง

ก่อนทำความสะอาด ควรถอดปลั๊กไฟออกและปล่อยให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลงก่อน (มิฉะนั้นอาจเกิดการไหม้ได้)

อย่าใช้สิ่งต่อไปนี้ กับหม้อหุงข้าว (เพราะอาจทำให้เสียรูปทรง, การกักความร้อน, การเปลี่ยนสี, สนิม, รอยแตก หรือรอยขีดข่วน)

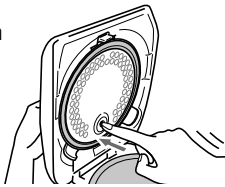
- เครื่องล้างจาน/เครื่องเป่าจานแห้ง
- น้ำยาทำความสะอาดอื่นๆ ที่ไม่ใช่หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีค่ากรดต่างเป็นกลางสำหรับใช้ในห้องครัว
- เบนซิน, ทินเนอร์, แอลกอฮอล์, น้ำยาทำความสะอาด, สารฟอกขาว
- แผ่นขัดในลอนและฟองน้ำเมลามีนที่ทำให้เป็นรอยได้ง่าย

ฝาชั้นในทำจากอะลูมิเนียม ซึ่งอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากใช้น้ำยาล้างจานได้

## วิธีถอดชุดระบายไอน้ำออก

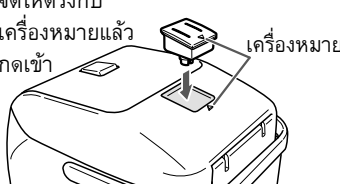
### ถอด

เปิดฝาและดันช่องระบายไอน้ำจากด้านใน

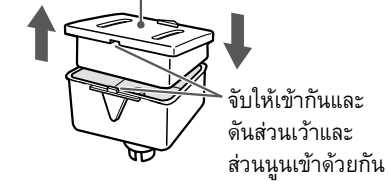


### ใส่

จัดให้ตรงกับเครื่องหมายแล้วกดเข้า



### เปิด / ปิด



## วิธีถอด/ใส่ฝาชั้นใน

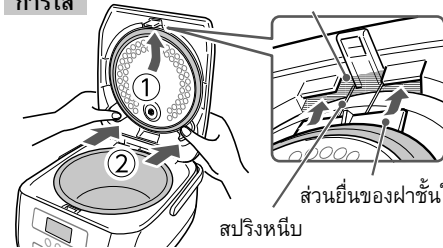
- เพื่อป้องกันการกรอกริมใส่ฝาชั้นใน ฝาปิดจะปิดไม่ได้เว้นแต่จะใส่ฝาชั้นในแล้ว

### การถอด

ดึงเข้าหาตัว



### การใส่



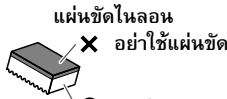
- 1 สอดส่วนที่ยื่นออกมาของฝาชั้นในเข้าไปในส่วนสำหรับสอดของฝาปิด
  - 2 จับฝาเพื่อดันเข้า
- ※ อย่าสอดเข้าไปใต้สปริงหนีบ

## วิธีจัดการหม้อชั้นใน

เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดรอยขีดข่วนและพื้นผิวเคลือบฟลูออโรเรซินของหม้อชั้นในหลุดลอก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

**โปรดระวังการเกิดรอยขีดข่วน, เกลือ, กรด และน้ำยาทำความสะอาด**

- อย่าใช้หม้อชั้นในเป็นอ่างล้างจาน
- อย่าใช้แปรงทำความสะอาด ขลุข หรือเครื่องล้างจานในการทำความสะอาด



ควรใช้เฉพาะฟองน้ำที่นุ่มเท่านั้น

- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือสารฟอกขาว (ควรใช้น้ำยาล้างจานที่มีค่ากรดต่างเป็นกลาง)
- อย่าอุ่นข้าวผสมต่อเนื่องเป็นเวลานาน (ควรทำความสะอาดทันที หลังจากหุงโดยใช้เครื่องปรุง)
- อย่าใช้น้ำส้มสายชู
- อย่าใช้ฟทิติหรือถูแรงๆ
- อย่าให้กระชอนกระแทก
- อย่าใช้ฟทิติหรือตะกร้อมือที่ทำจากโลหะ

พื้นผิวฟลูออโรเรซินอาจมีสีไม่สม่ำเสมอเนื่องจากการใช้งาน ทั้งนี้ จะไม่ส่งผลต่อการหุงข้าว การกักเก็บความร้อน หรือสุขอนามัยแต่อย่างใด นอกจากนี้ ฟลูออโรเรซินจะไม่ส่งผล (อันตราย) ต่อร่างกายมนุษย์ หากไม่นำเข้าสู่ร่างกาย

- แม้หากผิวเคลือบหม้อชั้นในด้านนอกมีรอยขีดข่วน สามารถใช้งานได้โดยไม่มีผลต่อการหุงข้าวหรือการอุ่นข้าว นอกจากนี้ การใช้ฝารองกันหม้อระหว่างทำการหุงข้าว จะช่วยป้องกันรอยขีดข่วนที่อาจเกิดด้านล่างของพื้นผิวหม้อด้านนอกได้

หากกังวลเกี่ยวกับสีที่ผิวหม้อชั้นในหรือรูปทรงที่เปลี่ยนไป สามารถซื้อหม้อชั้นในใหม่ ศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกัน

## การทำความสะอาดโดยการต้ม (ประมาณสัปดาห์ละครั้ง) หากพบปัญหาเรื่องกลิ่นไม่พึงประสงค์

- 1 เติมน้ำลงในหม้อชั้นในแล้วปิดฝา (ถึงขีดระดับ 0.5 ของ "white rice")
- 2 ใช้ปุ่ม "Menu" เพื่อเลือก "Quick" แล้วกดปุ่ม "Cook" จะใช้เวลาประมาณ 50 นาที จนกระทั่งเข้าสู่การอุ่น (อาจจะใช้เวลานานกว่าที่ระบุไว้)
- 3 เมื่อเข้าสู่ "Keep warm" แล้ว ให้กดปุ่ม "Cancel" และเมื่อหม้อเย็นลง ให้ทำความสะอาดและเช็ดให้แห้ง โดยควรทำความสะอาดส่วนประกอบอื่น ๆ ด้วย เช่น ฝาชั้นใน ชุดระบายไอน้ำ และหม้อชั้นใน

- อย่าเติมน้ำอื่นใดนอกจากน้ำ (เช่น น้ำยาทำความสะอาด) ลงในหม้อ
- อย่าปล่อยให้เดือดต่อเนื่องเป็นเวลานาน
- วิธีนี้อาจกำจัดกลิ่นได้ไม่หมดทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับความรุนแรงของกลิ่น

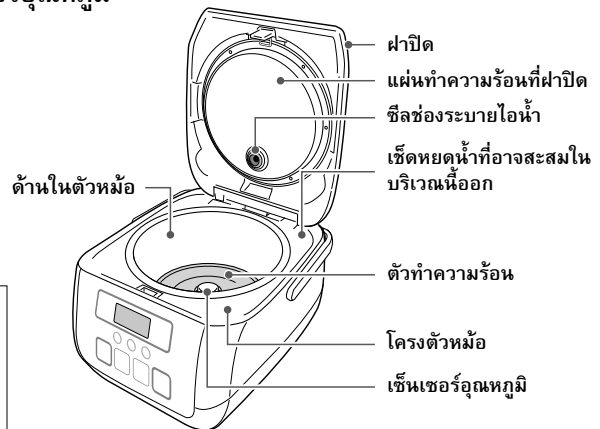
## เช็ดสิ่งแปลกปลอมและสิ่งสกปรกด้วยผ้าสะอาดที่เปียกหมาดออกให้หมด

### ■ ตัวหม้อ, ตัวทำความร้อนสำหรับหุงข้าว, เซ็นเซอร์อุณหภูมิ

- หากมีวัตถุแปลกปลอมติดที่ตัวทำความร้อนหรือเซ็นเซอร์อุณหภูมิ อาจทำให้หม้อทำงานผิดปกติได้
- อย่าใช้น้ำล้างหม้อหุงข้าว
- อย่าเทน้ำลงบนส่วนควบคุมการทำงานหรือฝาปิด และอย่าเทน้ำลงในหม้อด้านใน
- อย่าถอดซิลิโคนช่องระบายไอน้ำออก และอย่าฝืนดึงออกอย่างแรง

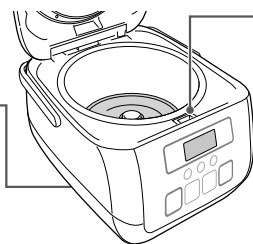
หากพบว่ามีเม็ดข้าวติดอยู่ในตัวทำความร้อนหรือเซ็นเซอร์อุณหภูมิ

ให้ขัดออกเบาๆ โดยใช้กระดาษทรายละเอียด (ประมาณ 600 กริต) แล้วจึงผ้าเปียกหมาดในการเช็ดออก



### ■ ตัวหนีบ/ระบาย (ด้านล่าง)

ระบาย (ด้านล่าง) กำจัดฝุ่นและเศษสิ่งสกปรกโดยการดูดฝุ่นเป็นประจำประมาณเดือนละครั้ง



### ตัวหนีบ

ขจัดสิ่งแปลกปลอมและฝุ่นออกโดยใช้สาลีสีก้าน สิ่งแปลกปลอม เช่น เม็ดข้าวในตัวหนีบจะขัดขวางไม่ให้เปิดหรือปิดฝาได้สนิท และอาจทำให้น้ำรั่วออกจากหม้อได้ด้วย

## ล้างโดยใช้ฟองน้ำที่นุ่ม

- ควรล้างทันทีหลังจากที่เย็นลง (เพราะอาจทำให้มีกลิ่นไม่พึงประสงค์)
- หลังจากล้างสะอาดแล้วให้ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง

ใช้น้ำยาล้างจานที่มีค่ากรดต่างเป็นกลาง จากนั้นให้ล้างน้ำยาล้างจานออกให้หมด

### ■ หม้อ/ฝาชั้นใน, ชุดระบายไอน้ำ, ทัพพี หลังการใช้งานทุกครั้ง

### ■ ถ้วยตวง หากสกปรก

- สิ่งสกปรกที่อยู่ในชุดระบายไอน้ำอาจทำให้น้ำหกกระเซ็นหรือรั่วซึมออกมาได้เมื่อเปิดฝา
- สิ่งสกปรกที่ฝาชั้นในและชุดระบายไอน้ำด้านในอาจทำให้ข้าวมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้ หลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว ให้ถอดฝาชั้นในออกแล้วล้างให้สะอาดทุกครั้ง จากนั้นจึงเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

ฝาชั้นในอาจเกิดสนิมได้หากปล่อยให้สกปรก, ขึ้น หรือมีรอยขีดข่วน โดยเฉพาะหลังจากใส่เครื่องปรุงและหุงข้าวแล้ว ดังนั้น ควรล้างฝาชั้นในทันทีแล้วเช็ดให้แห้ง

# การแก้ไขปัญหา

โปรดตรวจสอบตามรายการด้านล่างก่อนขอรับการซ่อม หากยังมีข้อสงสัย โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบา/ศูนย์ติดต่อโตชิบาตามทีระบุในใบรับประกัน

- ควรปรับปริมาณน้ำให้อยู่ในระดับไม่เกิน 2 มม. จากขีดบอกระดับ โดยขึ้นอยู่กับความแข็งหรือประเภทข้าวและความต้องการของคุณ
- หากพบว่าข้าวสุกไม่ทั่วถึงหรือแห้งเกินไป โปรดตรวจสอบว่าหม้อชั้นในวางบนตัวทำความร้อนสนิทหรือไม่ (หน้า 8)

ปัญหา		โปรดตรวจสอบ											
		คุณใส่ข้าวในหม้อในปริมาณที่เหมาะสมหรือไม่	คุณเสิร์ฟข้าวเพียงพอหรือไม่	คุณแช่ข้าวเป็นเวลาหาหรือไม่	คุณใช้หัตถ์ที่ถูกต้องหรือไม่	หม้อชั้นในเสียหายหรือไม่	มีหยดน้ำหรือมีข้าวติดที่ด้านบนของชั้นในหรือหม้อชั้นในหรือไม่	มีสิ่งตกค้างที่หม้อชั้นในหรือชั้นในหรือไม่	คุณได้ปิดตั้งชุดระบบไปนอนหรือปิดไฟหรือไม่	หม้อชั้นในหรือเกิดได้กับหม้อชั้นในหรือไม่	คุณได้ปิดปุ่ม "Cancel" ระหว่างการประกอบหม้อหรือไม่	คุณพบว่าหม้อชั้นในสกปรกหรือไม่	
หม้อและกระเซ็น		●	●		●	●						●	
ไอน้ำรั่วออกจากฝาปิด						●	●		●				●
ระดับ	แข็งเกินไป	●	●		●	●			●				
	นุ่มเกินไป	●			●	●				●			
	ไหม้	●	●	●	●	●							●
หม้อชั้นใน	แข็ง				●	●			●		●	●	
	มีสีเหลือง		●		●	●			●		●	●	
	เหนียว									●			
	มีกลิ่นไม่พึงประสงค์		●	●		●	●		●		●	●	●
ข้าวในหม้อชั้นในเหนียว มีกลิ่นไม่พึงประสงค์		⇒ ตรวจสอบตารางด้านบนแล้วเปลี่ยนการตั้งค่าการอุ่น (หน้า 14) ※ หากพบว่าหม้อชั้นในมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ต้มและทำความสะอาดก่อนใช้ (หน้า 21)											
เย็นชืด		อุ่นหรือร้อนอีกครั้งก่อนรับประทาน (หน้า 14)											
ระดับเสียง	ตั้งเวลาไม่ได้	กดปุ่ม "Cook" เมื่อสิ้นสุดการทำงาน											
	ปรุงอาหารได้ทันที	ข้าวจะหุงทันทีหากตั้งเวลาหุงล่วงหน้าภายใน 1-2 ชั่วโมง (หน้า 12)											
	การปรุงอาหารล่าช้า	หากปริมาณข้าวหรือน้ำมากเกินไป หรืออุณหภูมิน้ำต่ำเกินไป ข้าวอาจสุกช้ากว่าปกติประมาณ 10 นาที											
	มีกลิ่นไม่พึงประสงค์	ตั้งเวลานานกว่า 8 ชั่วโมง หรือไม่											
	ไหม้	แบ่งของข้าวที่หุงจะตกตะกอนระหว่างขั้นตอนการตั้งเวลา ทำให้มีแนวโน้มที่จะเกิดการเกรียม ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติแต่อย่างใด											
ข้าวผสมสุกไม่ทั่วถึง		โปรดดู "การเติมส่วนผสมและเครื่องปรุง" (หน้า 15)											
ใช้งานปุ่มไม่ได้		ได้เสียบปลั๊กไฟหรือไม่ มี "C14" หรือ "F01" แสดงบนจอแสดงผลหรือไม่ (หน้า 24)											
ปิดฝาปิดได้ไม่สนิท		นำสิ่งแปลกปลอมออกจากตัวหม้อหรือกรอบ (หน้า 21)											
ไฟแสดงสถานะดับ		เครื่องจะหยุดทำงานหากคุณกดปุ่ม "Cancel" โดยไม่ได้ตั้งใจ หรือไฟดับเป็นเวลานาน											
มีเสียงขณะใช้งาน		"เสียงหุ้ม" คือเสียงของการปรับแหล่งความร้อนและ "เสียงแหลม" คือเสียงของไอน้ำ นี้ไม่ใช่ความผิดปกติแต่อย่างใด "เสียงดังซ่า" คือเสียงของน้ำที่พุ่งออกมา เซ็ดหยดน้ำที่เกาะหม้อชั้นในด้านนอกให้แห้ง ไม่สามารถเปลี่ยนระดับเสียงเครื่องและปิดได้											
มีเสียงเมื่อฝาขยับ		เสียงสันคือเสียงชิ้นส่วนในฝาขยับ ไม่ใช่ความผิดปกติแต่อย่างใด											
กลิ่นคล้ายพลาสติก		การใช้งานช่วงแรกอาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ แต่กลิ่นนี้จะหายไปเมื่อใช้งาน หากพบปัญหานี้ ให้ระบายอากาศภายในหม้อและทำการต้มเพื่อทำความสะอาด (หน้า 21)											
มีหยดน้ำบนฝาชั้นในหรือหม้อชั้นใน		เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง หยดน้ำอาจเกาะที่ฝาชั้นในและหม้อ ไม่ใช่ความผิดปกติแต่อย่างใด											
เมื่อเปิดฝา มีหยดน้ำหยดลงมา		หยดน้ำที่เกาะอาจหยดลงและสะสมบนขอบหม้อ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับเวลาในการเปิดฝา, อุณหภูมิห้อง เป็นต้น ถ้าเปิดฝาไม่สุด หรือเปิดฝาช้าๆ หยดน้ำอาจหยดลงในหม้อชั้นใน (ข้าว) แทนที่จะหยดลงไปในขอบหม้อ หากคุณเปิดตัวทำความร้อนหรือถอดปลั๊กไฟออก ขณะข้าวอยู่ในหม้อ ฝาชั้นในจะเย็นและจะเกิดการควบแน่นที่หม้อชั้นในทำให้มีหยดน้ำเกาะหม้อชั้นในมากขึ้น มีสิ่งแปลกปลอมที่ เช่น เซอร์คิวลาร์/หม้อชั้นในด้านนอกหรือไม่											
เวลาอุ่นข้าวกะพริบ		เป็นการบอกว่าคุณอุ่นข้าวนานเกินไป ให้หยุดอุ่นข้าว (หน้า 14)											
ไฟแสดงสถานะการอุ่นกะพริบ		อยู่ในสถานะ "การทำให้อุ่นอีกครั้ง" ให้กดปุ่ม "Keep warm" อีกครั้งเพื่อกลับไปยัง "การอุ่น"											
จอแสดงผลดับ/กะพริบเวลา 0:00 น.		แบตเตอรี่เต็มในหม้อหมดประจุ (หน้า 23)											
เสียงกริ่งดังขึ้นและจอแสดง COO, FOO สว่างขึ้น		โปรดดู "การบ่งชี้ข้อผิดพลาด" ที่หน้า 24											

ปัญหา		สาเหตุ/โปรดตรวจสอบ
กดปุ่ม "Menu" แล้วพบว่าจอแสดง "H1" และ "H2" ขึ้นมา		เมื่อกดปุ่ม "Menu" ค้างไว้มากกว่า 5 วินาที จะแสดง "H1" และ "H2" เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า ให้กดปุ่ม "Cancel" และเริ่มใหม่ (หน้า 14)
การเอาอาหาร	ใช้เวลาทำอาหารนานขึ้น เวลาที่แสดงผลไม่ลดลง	● เวลาที่ตั้งไว้เป็นเวลาที่นับจากเมื่อถึงอุณหภูมิในการทำอาหารแล้ว ซึ่งเวลาทำอาหารจะนานกว่าเวลาที่ตั้งไว้ เนื่องจากต้องใช้เวลาเพื่อรอให้อุณหภูมิขึ้น
	ตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้าไม่ได้	● ไม่สามารถตั้งเวลาได้สำหรับเมนูอาหาร (การหมัก, ขนมปัง/เค้ก, ไข่ลวก)
	อาหารปรุงสุกไม่พอดี	● ขึ้นอยู่กับส่วนผสมหรือวิธีการวัดระดับการสุก โปรดตรวจสอบวิธีการทำอาหารหรือเปลี่ยนเวลาที่ตั้งไว้ ● หม้ออาจทำงานได้ไม่ดีในกรณีต่อไปนี้ ปิดฝาไม่สนิท, ใส่น้ำรั่ว, หรือเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่หม้อชั้นในด้านนอก หม้อชั้นในเสียหายทรง ทิ้งอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในหม้อ หรือไฟฟ้าดับ
การแจ้งเตือน	ไม่ขึ้นฟู	● การนวดไม่เพียงพอ, ใช้เวลาหมักสั้นเกินไป หรืออุณหภูมิแบ่งต่ำ ส่งผลให้ไม่ขึ้นฟู
	มีวิธีสีขาวปรากฏที่ด้านบน	● เนื่องจากไม่มีความร้อนจากด้านบน ด้านบนจึงเป็นสีขาวและขึ้น นอกจากนี้ ยังทำให้แบ่งเป็นริ้วได้ง่าย
ไข	ไม่ขึ้นฟู	● ขณะตีส่วนผสม ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เข้ดน้ำหรือน้ำมันที่ติดกับอุปกรณ์เครื่องใช้ ออกแล้ว ● อุณหภูมิส่วนผสมให้ได้ประมาณอุณหภูมิร่างกายแล้วตีผสมให้ทั่วจนเป็นริ้ว ● คุณผสมแป้งนานเกินไป
	ตรงกลางเป็นรอยบวม	● คุณตีส่วนผสมไขมากเกินไป หรือไม่ได้ใส่อากาศออกจากแบ่งเมื่อใส่ลงในหม้อชั้นใน
	ด้านบนไม่มีสีน้ำตาล	● นี่คือนิยามของเค้กที่อบในหม้อหุงข้าว เนื่องจากไม่มีความร้อนจากด้านบน ดังนั้น ผิวด้านบนจึงไม่มีสีน้ำตาล
ไฟเตือน	แจ้งเตือน	● ยิ่งตั้งเวลาสั้น ไขก็แข็งนุ่ม และหากยิ่งใช้เวลานาน ไขก็จะยิ่งแข็งขึ้น ทั้งนี้ไขที่ตีผสมแล้ว จะแตกต่างกันไปโดยขึ้นอยู่กับขนาดและอุณหภูมิของไข รวมถึงปริมาณน้ำและอุณหภูมิด้วย

- หากใส่น้ำหรือข้าวลงในหม้อโดยไม่ได้ใส่หม้อชั้นใน โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกัน

## การชื้ออะไหล่

หากหม้อชั้นใน, ฝาชั้นใน หรือชุดระบายไอน้ำเสียหายหรือสูญหาย

โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกัน

(ชิ้นส่วนพลาสติกและซีล ฯลฯ อาจเสียหายหลังจากใช้งานหลายปี)

## เมื่อไฟฟ้าดับ

หลังจากไฟฟ้ากลับมาปกติ หม้อหุงข้าวจะทำงานต่อเพื่อหุงข้าวและอุ่นข้าวต่อไป

อย่างไรก็ตาม ข้าวอาจสุกไม่ทั่วถึง, ไฟที่หม้ออาจดับ หรือเวลาหุงข้าวที่ตั้งไว้อาจล่าช้าออกไป

※ เช่นเดียวกันกับกรณีที่เกิดปลั๊กไฟออก หรือเบรกเกอร์ทำงานในระหว่างที่กำลังหุงข้าว

## เกี่ยวกับแบตเตอรี่ลิเธียม

แบตเตอรี่ลิเธียมในหม้อจะใช้เพื่อเลื่อนนาฬิกาและจดจำสูตรการปรุงอาหารเมื่อถอดปลั๊กไฟออก

### หากแบตเตอรี่ลิเธียมหมด


เมื่อถอดปลั๊กไฟ จอแสดงผลจะดับลง และระบบจะไม่บันทึกเวลาและเมนูอาหารอีกต่อไป

เมื่อเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับและกดปุ่ม "Cancel" หน้าจอที่แสดง 0:00 จะหยุดกะพริบ แสดงถึงหม้อหุงข้าวสามารถใช้งานได้ตามปกติ (สำหรับการหุงข้าวโดยการตั้งเวลา ให้ตั้งเวลาเป็นเวลาปัจจุบันก่อนใช้)

- ➔ หากต้องการเปลี่ยนแบตเตอรี่ โปรดติดต่อศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกันที่คุณซื้อหม้อหุงข้าว (มีค่าบริการสำหรับการบริการนี้) แบตเตอรี่ลิเธียมถูกติดตั้งในหม้อหุงข้าวและลูกค้าจะไม่สามารถเปลี่ยนเองได้

# การบ่งชี้ข้อผิดพลาด

ให้ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง

การบ่งชี้ข้อผิดพลาด	คุณจำเป็นต้องตรวจสอบ/คำแนะนำ	หากต้องการเริ่มใหม่	
<b>C 14</b>	ข้อผิดพลาดนี้เป็นการแจ้งเตือนคุณเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายกับชิ้นส่วนเมื่อมีการป้อนไฟฟ้าที่สูงเกินกำหนด	หลังจากนั้น เสียบปลั๊กและ กด  (ยกเลิกการบ่งชี้ข้อผิดพลาด)	→ ทำให้ภายในหม้อ, หม้อชั้นใน/ ฝาปิดเย็นลง ก่อนเริ่มใหม่
<b>F01</b> <b>F02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>นี่คือสิ่งบ่งชี้ถึงความผิดปกติในระบบอิเล็กทรอนิกส์หรือเซ็นเซอร์อุณหภูมิ</li> </ul> <p>ให้หยุดใช้หม้อหุงข้าวทันที และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟ จากนั้นให้สอบถามศูนย์บริการโตชิบาตามที่ระบุในใบรับประกัน เพื่อขอรับการซ่อม</p>		

## ข้อกำหนดจำเพาะ

ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมา  
การให้บริการสามารถทำได้เพียงแค่นี้ในประเทศที่คุณซื้อหม้อหุงข้าวเท่านั้น

ชื่อรุ่น	RC-5SL	
แหล่งจ่ายไฟ	220-240 โวลต์ ~ 50 เฮิร์ตซ์	
การใช้พลังงาน (ในการหุงข้าว)	360-400 วัตต์	
ขนาดหม้อหุงข้าว (ซม.)	กว้าง	22.3
	ลึก	26.9
	สูง	19.5
น้ำหนักหม้อหุงข้าว (กก.)	3.0	

- อาจมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะและข้อมูลจำเพาะ โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า