

คู่มือ การใช้งาน

หม้อหุงข้าวไฟฟ้า

RC-18IH1TTH(N)

TOSHIBA



สารบัญ

คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ	1
ข้อควรปฏิบัติ	4
ส่วนประกอบ	5
การใช้งานพื้นฐาน.....	9
โหมดการหุงข้าว	11
วิธีตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้า	13
สูตรอาหาร	15
คงความอุ่น	15
การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	16
การแก้ไขปัญหาในการใช้งาน	18
หน้าจอแสดงข้อผิดพลาด.....	20
รายละเอียดจำเพาะ	21

ใช้เฉพาะกับ AC 220–240 โวลต์

ห้ามใช้กับปลั๊กไฟอื่นที่ไม่ใช่ AC 220–240 โวลต์

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อหม้อหุงข้าวระบบเหนียวนำด้วยไมโครคอมพิวเตอร์ของโตชิบา

- ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น (ห้ามนำไปใช้เป็นผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์)
- โปรดอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด และใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัย
- หลังจากอ่านคู่มือการใช้งานนี้แล้ว ควรเก็บไว้ในที่สามารถหยิบมาอ้างอิงได้ตลอดเวลา
- โปรดเก็บคู่มือไว้อย่างดี

โปรดอ่าน “คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ” และ “ข้อสังเกต” (หน้า 1–4) เพื่อให้การใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ถูกต้องและปลอดภัย

คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดปฏิบัติตามเพื่อความปลอดภัย

คู่มือนี้ประกอบด้วยเนื้อหาสำคัญเพื่อป้องกันความปลอดภัยส่วนบุคคล และไม่ให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน รวมทั้งเพื่อใช้ผลิตภัณฑ์นี้ได้อย่างปลอดภัยและถูกต้อง เนื้อหาดังกล่าวประกอบด้วยหัวข้อต่างๆ ดังนี้

■ การจำแนกและอธิบายลักษณะอันตรายและความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามวิธีการใช้งานที่กำหนดไว้



คำเตือน

มีเนื้อหาอธิบายความเป็นไปได้ ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิด “การเสียชีวิต” และ “การบาดเจ็บสาหัส”



หมายเหตุ

มีเนื้อหาอธิบายความเป็นไปได้ซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิด “การบาดเจ็บในระดับที่ไม่รุนแรง” และ “ที่อยู่อาศัยและทรัพย์สินเสียหาย”

■ จำแนกและอธิบายเนื้อหาที่ต้องปฏิบัติตาม



มีเนื้อหาอธิบายถึง “ข้อห้าม”



มีเนื้อหาอธิบายถึง “การปฏิบัติตามคำแนะนำ”



มีเนื้อหาอธิบายถึง “การกำกับดูแลและข้อสังเกต”



คำเตือน

เพื่อวัตถุประสงค์ในการป้องกันไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าลัดวงจร ฯลฯ



บุคคลต่อไปนี้ไม่ควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้

- เด็ก (เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่า จะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า)
- เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่เหมาะกับการใช้งานโดยบุคคลดังต่อไปนี้ ได้แก่ ผู้ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาท สัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้ เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัย ของบุคคลเหล่านั้น



ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ด้วยความไม่เหมาะสม หรือ เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใด นอกเหนือจากที่อธิบายไว้ใน คู่มือการใช้งานนี้

มิฉะนั้นอาจเกิดเพลิงไหม้ แผลไหม้ บาดเจ็บ หรือไฟฟ้าช็อต ได้ซึ่งบางไม่รับผิดชอบต่อผลที่เกิดขึ้นจากการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ด้วยความไม่เหมาะสม หรือการใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์ อื่นใด นอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือการใช้งานนี้



ควรหยุดใช้งานทันทีหากมีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้น หรือเครื่องไม่ทำงาน

ดึงปลั๊กไฟออกทันทีแล้วขอรับคำปรึกษาจากผู้แทนจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ (จอยกเว้นและตัวอย่างสิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้น หรือเครื่องไม่ทำงาน)

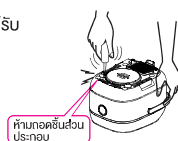
- ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนจัดผิดปกติ
- มีกลิ่นไหม้จากหม้อหุงข้าว
- ส่วนใดส่วนหนึ่งของหม้อหุงข้าวมีรอยร้าว หลุดหลวม หรือมีเสียงผิดปกติ
- หม้อชั้นใน ฝา หรือฝาแบบถอดได้ บิดงอ เสียรูป หรือแตกหัก



ห้ามถอดชิ้นส่วนประกอบ

ห้ามถอดชิ้นส่วนประกอบ ห้ามทำการซ่อมแซม หรือดัดแปลง

โปรดปรึกษาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต



ห้ามถอดชิ้นส่วนประกอบ



ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมเข้าไปในช่องอากาศเข้า ช่องอากาศทางออก หรือช่องเปิดด้านล่างของหม้อหุงข้าว โดยเฉพาะเข็มหมุดและลวดสายไฟ



ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมเข้าไป



ห้ามใช้น้ำล้างหม้อหุงข้าว ปลั๊กไฟ หรือสายไฟ

ห้ามให้หม้อหุงข้าวเปียก หรือนำน้ำหกใส่หม้อหุงข้าว ห้ามเทน้ำเข้าไปในหม้อหุงข้าว ห้ามนำหม้อหุงข้าวมาแช่ในน้ำ



ห้ามเปิดฝามือหรือย้ายตำแหน่งตะแกรงหุงข้าวทำงาน

※ โปรดสังเกตลักษณะจากผลิตภัณฑ์จริงเป็นหลัก หากภาพไม่ตรงกับผลิตภัณฑ์จริง

หากสายไฟชำรุดเสียหาย ควรเปลี่ยนสายไฟโดยใช้สายไฟพิเศษหรือส่วนประกอบพิเศษที่จัดหาจากผู้ผลิตหรือศูนย์บริการที่เกี่ยวข้อง



คำเตือน เพื่อวัตถุประสงค์ในการป้องกันไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าลัดวงจร ฯลฯ

ควรใช้ปลั๊กไฟ สายไฟ และตัวรับที่ถูกต้อง



ห้ามติดปลั๊กไฟ (ด้านหลังจ่ายไฟและด้านตัวหม้อ) โดยใช้หม้อหรือเศษสิ่งของต่างๆ ยึดไว้

ห้ามใช้ปลั๊กไฟ (ด้านหลังจ่ายไฟและด้านตัวหม้อ) และสายไฟ หากมีร่องรอยชำรุด หรือตัวรับหลวม ไม่แน่น

ควรเปลี่ยนเป็นสายไฟชนิดพิเศษ

ห้ามใช้สายไฟอื่นนอกเหนือจากสายไฟชนิดพิเศษ

ห้ามใช้สายไฟกับอุปกรณ์อื่นๆ

ห้ามให้ปลั๊กไฟหรือสายไฟชำรุด

ห้ามจ่อ ดึง บิด หรือมัดสายไฟรวมกัน ห้ามวางไว้ใกล้จุดที่มีอุณหภูมิสูง ห้ามวางของหนักกับสายไฟ และห้ามยึดหรือทำให้สายไฟเสียรูป



ห้ามจับปลั๊กไฟ หากมือเปียก

ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟ (ด้านหลังจ่ายไฟและด้านตัวหม้อ) หากมือเปียก เช็ดมือให้แห้งก่อนจับปลั๊กไฟ



ควรใช้เต้ารับขนาด AC 220-240 โวลต์ และกระแสไฟฟ้ 10 แอมแปร์ ขึ้นไป **ไม่ใช่เต้ารับร่วมกับอุปกรณ์อื่น** มิฉะนั้น อาจเกิดเพลิงไหม้เนื่องจากความร้อน หากใช้เต้ารับร่วมกับอุปกรณ์อื่น

ควรใช้เต้ารับที่มีกระแสไฟเกิน 10 แอมแปร์ ปลั๊กเดียวเท่านั้น หากมีการต่อสายไฟเพิ่ม

เสียบปลั๊กไฟให้แน่นหนา (ด้านหลังจ่ายไฟและด้านตัวหม้อ)

หมั่นเช็ดฝุ่นออกจากปลั๊กไฟเป็นประจำ (ด้านหลังจ่ายไฟและด้านตัวหม้อ)

หากมีฝุ่นสะสมอยู่ อาจทำให้เกิดความชื้นจนลดประสิทธิภาพของฉนวน ซึ่งอาจทำให้ไฟไหม้ ควรใช้ผ้าแห้งเช็ดฝุ่นออก

ห้ามวางสายไฟในบริเวณที่เด็กอาจหยิบจับถึง

ห้ามแขวนสายไฟไว้กับโต๊ะหรือเก้าอี้เตี้ยๆ หม้อหุงข้าวอาจหล่นจากโต๊ะหรือเก้าอี้เตี้ยๆ ได้หากมีการดึงสายไฟ ซึ่งอาจทำให้บาดเจ็บได้

ระวังไม่ให้สะดุดหรือจากเกี่ยวกับสายไฟขณะใช้งาน

มิฉะนั้น อาจบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต เนื่องจากสายไฟชำรุด

ใช้เต้ารับแบบมีสายดิน

ปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์นี้ควรเสียบเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่มีสายดินเท่านั้น มิฉะนั้น อาจไฟอาจช็อตเนื่องจากความผิดปกติหรือไฟฟ้ารั่ว

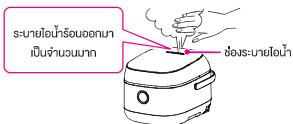
หากต่อสายดินไม่เรียบร้อย



ห้ามจับ

อุณหภูมิของระบายนํ้าจะร้อนมาก

ห้ามวางมือหรือชะโงกหน้าเข้าไปใกล้ช่องระบายน้ำ ระเบิดระบายนํ้าและเด็กเล็กเป็นพิเศษ



ติดตั้งวางส่วนน้ำให้เรียบร้อย

กดลงเพื่อปิดตัวเครื่องส่วนบนจนกระทั่งได้ยินเสียงล็อก



ห้ามใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน

มิฉะนั้น ไอน้ำหรือสารเคมีอาจรั่วไหลออกมา ส่งผลให้นํ้าร้อนลวกหรือบาดเจ็บจากการรั่วไหลของนํ้าหรือสารเคมีดังกล่าว (ตัวอย่างข้อห้ามในการหุงข้าว)

- อาหารต่อไปนี้จะมีปริมาณเพิ่มขึ้นเมื่อใช้ไฟอ่อน ได้แก่ ขนมประเภทครีม ก๋วยเตี๋ยว และบะหมี่
- อาหารที่พองฟูขยายตัวโดยใช้เบกกิ้งโซดา
- อาหารที่มีความหนืดสูง ปรุงด้วยเครื่องเทศ รสเข้มข้นที่มีความหนืดสูง
- อาหารที่ต้องใช้นํ้าปริมาณมาก
- อาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและซอสที่เคี้ยวและสับได้ง่าย
- อาหารที่ต้องบรรจุในถุงพลาสติกและอุ่นในหม้อหุงข้าวแบบเหนียว

คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดปฏิบัติตามเพื่อความปลอดภัย



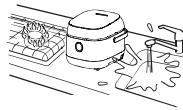
คำเตือน เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ น้ำร้อนลวก ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว ไฟไหม้ และที่พังกาอาศัยขาดเสียหาย

โปรดอย่าใช้อุปกรณ์ในบริเวณเหล่านี้



เสี่ยงต่อการโดนน้ำหรือใกล้ไฟ

ดูแลรักษาอุปกรณ์เสริมต่างๆ ให้เรียบร้อย



จุดที่ไม่มั่นคงหรือแผ่นรองที่ไม่ทนความร้อน
มีดะนั้น อาจบาดเจ็บ น้ำร้อนลวก หรือไฟไหม้

จุดที่ใกล้ผ้าปูที่นอนไม่ทนความร้อน

ผลิตภัณฑ์นี้ใช้ภายในอาคารเท่านั้น



จุดที่ใกล้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์

เมื่อใช้งานโดยวางไว้ที่ชั้นวางของ ควรให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ ห้ามให้น้ำพัดไปสัมผัสกับส่วนที่ใช้พลังงาน เพราะอาจก่อให้เกิดอันตราย



โต๊ะหมุนที่ไม่แข็งแรงและรับน้ำหนักได้ไม่พอ

ควรวางบนโต๊ะที่รับน้ำหนักได้มากกว่า 10 กก.

จุดที่เปิดฝาท่อได้ไม่สุด

มีดะนั้น น้ำร้อนอาจลวก หรือฝาแตกหักได้

ในการป้องกันการบาดเจ็บและน้ำร้อนลวก



ห้ามจับ

ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่ร้อนจัดขณะใช้งานและหลังจากเพิ่งใช้งาน เช่น ฝาชิ้นในแบบถอดได้ หม้อชั้นใน วาส์ไอน้ำ แผ่นฐานเก็บความร้อน และตัวเครื่องด้านนอก นอกจากนี้ เมื่อตักหรือช้อนข้าว ระวังไม่ให้มือสัมผัสหม้อชั้นใน



ห้ามสัมผัสผิวปุ่มเมื่อยกหรือขยับหม้อ ห้ามจับฝาเมื่อต้องยกหรือขยับหม้อ

ห้ามปรุงอาหารในหม้อหุงข้าวเปล่า

มีดะนั้น หม้ออาจไม่ทำงาน ร้อนจัด หรือทำงานผิดปกติได้



ควรใช้ผ้าแห้งหรือสวมนุ่มมือ เมื่อถอดหม้อชั้นในออกมา หากหม้อยังร้อนอยู่

ห้ามให้มือสัมผัสผิวหม้อ หากยังร้อนอยู่

ขณะเช็ดทำความสะอาด ควรถอดปลั๊กไฟออก

ควรเช็ดทำความสะอาดเมื่อหม้อคลายความร้อนจนเย็นแล้ว

เนื่องจากน้ำร้อนอาจสะสมอยู่ในช่องระบายไอน้ำ

หลังหุงข้าวเสร็จแล้ว ขณะเปิดฝาท่อ ควรระวังไอน้ำและหยดน้ำร้อนที่ฝาชิ้นใน

การใช้งานด้วยความปลอดภัย



ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจทางการแพทย์ควรศึกษาข้อมูลการใช้งานโดยละเอียด

ผลิตภัณฑ์นี้อาจส่งผลต่อการทำงานของเครื่องกระตุ้นหัวใจ



ห้ามใช้หม้อชั้นใน หากบิดเบี้ยวผิดปกติ หรือใช้หม้อชั้นในที่ไม่ได้ให้มาพร้อมกับชุดหม้อหุงข้าวนี้

หากหม้อร้อนจัดหรือยกยากไปทุกวิธี น้ำร้อนอาจลวกหรือบาดเจ็บได้

ห้ามให้น้ำล้นเข้าหาปลั๊กไฟหรืออุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆ

ระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อวางหม้อไว้บนชั้นวางและอุปกรณ์อื่นๆ



เมื่อดึงปลั๊กไฟออกจากตัวเครื่อง ควรจับที่ปลั๊กไฟ (ด้านแหล่งจ่ายไฟและด้านตัวหม้อ) แล้วจึงดึงปลั๊กออกมา อาจเกิดไฟไหม้เนื่องจากไฟฟ้าช็อตหรือไฟฟ้าลัดวงจร



ห้ามดึงสายไฟ



เมื่อไม่ได้ใช้หม้อหุงข้าวแบบเหนียว นำให้ดึงปลั๊กไฟ (ด้านแหล่งจ่ายไฟ) ออกจากเต้ารับ

หากฉนวนเสื่อมสภาพ ไฟฟ้าอาจช็อต รั่ว และเกิดไฟไหม้



หมายเหตุ

เพื่อวัตถุประสงค์ในการป้องกันไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าลัดวงจร ฯลฯ

เพื่อการป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนจัด



หากหม้อหุงข้าวมีหม้อหนึ่งโลหะ ไม่ควรแยกหม้อหนึ่งตั้งสาวออกไปใช้ เป็นหม้อประกอบอาหาร ทั้งนี้ เพื่อป้องกันไม่ให้พลาสติกละลาย จากความร้อน หรือเกิดเหตุการณ์ไม่คาดคิดอย่างเช่นไฟไหม้

ใช้หม้อชั้นในที่มาพร้อมกับหม้อหุงข้าวเท่านั้น

เพื่อการป้องกันไม่ให้มีไอน้ำพุ่งออกมา



ห้ามเลือก <หุงต้ม> หรือโหมดการหุงข้าวอื่นที่มีลักษณะคล้ายกัน เมื่อทำข้าวต้มหรือโจ๊กที่ต้องใช้น้ำมากกว่าปกติ เลือกโหมด <โจ๊ก> เมื่อต้องการทำโจ๊ก

ห้ามเติมน้ำมากเกินกว่าระดับที่กำหนดไว้ ควรเติมน้ำน้อยกว่าระดับที่กำหนด 1 มม.

ข้อควรปฏิบัติ

ควรปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้เพื่อป้องกันไม่เกิดข้อผิดพลาด หรือระบบไม่ทำงาน

จุดใช้งานและบริเวณโดยรอบ

ห้ามวางไว้กลางแดดหรือจุดที่มีละอองน้ำ
มีละอองน้ำอาจเสียหายและสเปคเปลี่ยน

ทำความสะอาดหม้อและบริเวณโดยรอบให้สะอาด

หากมีฝุ่นหรือแมลงเข้าไปในช่องดูดและช่องระบายอากาศที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของหม้อหุงข้าวระบบเหนียวน้ำ หม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติได้

ควรเก็บให้ห่างจากวัตถุที่ได้รับผลกระทบจากแรงแม่เหล็กได้ง่าย มีละอองน้ำ ข้อมูลที่เก็บไว้ในบัตรธนาคาร บัตร IC และบัตรอื่นๆ อาจถูกลบออกไป หรือหม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติได้

ข้อควรปฏิบัติในการใช้งาน

ห้ามใช้งานเมื่อมีสิ่งแปลกปลอมหรือมีหยดน้ำ

เมื่อใช้งาน หากยังมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ผิวด้านนอกของหม้อชั้นใน หรือชิ้นเซอร์อุณหภูมิและแหวนรองฝาชั้นใน การหุงข้าวอาจติดๆ ขัดๆ หรือหม้อหุงข้าวไม่ทำงาน

ห้ามใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

มีละอองน้ำ หม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติ

ควรหยุดใช้งาน หากหม้อหุงข้าวติด มีรอยแตกร้าว หรือเฝ้ายาวแล้วมีเสียงดังออกมาจากตัวเครื่อง

โปรดติดต่อผู้แทนจำหน่ายเพื่อตรวจสอบและบำรุงรักษา

ทำความสะอาดจุดระหว่างหม้อชั้นในกับแหวนซิลิโคนให้เรียบร้อย เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวหรือสิ่งแปลกปลอมเข้าไปติดอยู่ตรงจุดดังกล่าว ซึ่งอาจทำให้ไอน้ำล้นออกมาลวก หรือหม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติ ห้ามใช้หม้อหุงข้าวกับอาหารที่อาจจะมีกลิ่นหรือรสชาติ

ห้ามนำผ้าเช็ดฝุ่นและผ้าฝ้ายเนื้อหยาบมาปิดคลุมด้านบนหม้อหุงข้าว โดยเฉพาะว่าส่วไอน้ำ

มีละอองน้ำ ไอน้ำอาจระบายออกมาไม่ได้ ซึ่งทำให้หม้ออาจแสดงผลไม่ชัดเจน และชิ้นส่วนต่างๆ อาจบิดเบี้ยวผิดรูป เปลี่ยนสี หรือทำงานผิดปกติได้แก่ ตัวเครื่องส่วนบน วาส์ไอน้ำ และส่วนที่ใช้ใช้งาน



หม้อชั้นใน

ห้ามวางหม้อชั้นในบนเตาแก๊สที่มีไฟติดอยู่ บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือในเตาอบไมโครเวฟ

มีละอองน้ำ หม้ออาจบิดเบี้ยว เสียรูป สีสันจาง หรือเกิดความผิดปกติได้

ห้ามกระแทกหม้อชั้นในหรือทำหล่น

มีละอองน้ำ ด้านนอกของหม้อชั้นในอาจชำรุดเสียหาย

ห้ามให้ชั้นเคลือบฟลูออโรเรซินบนผิวด้านในของหม้อชั้นในมีรอยชำรุดฉีกขาด

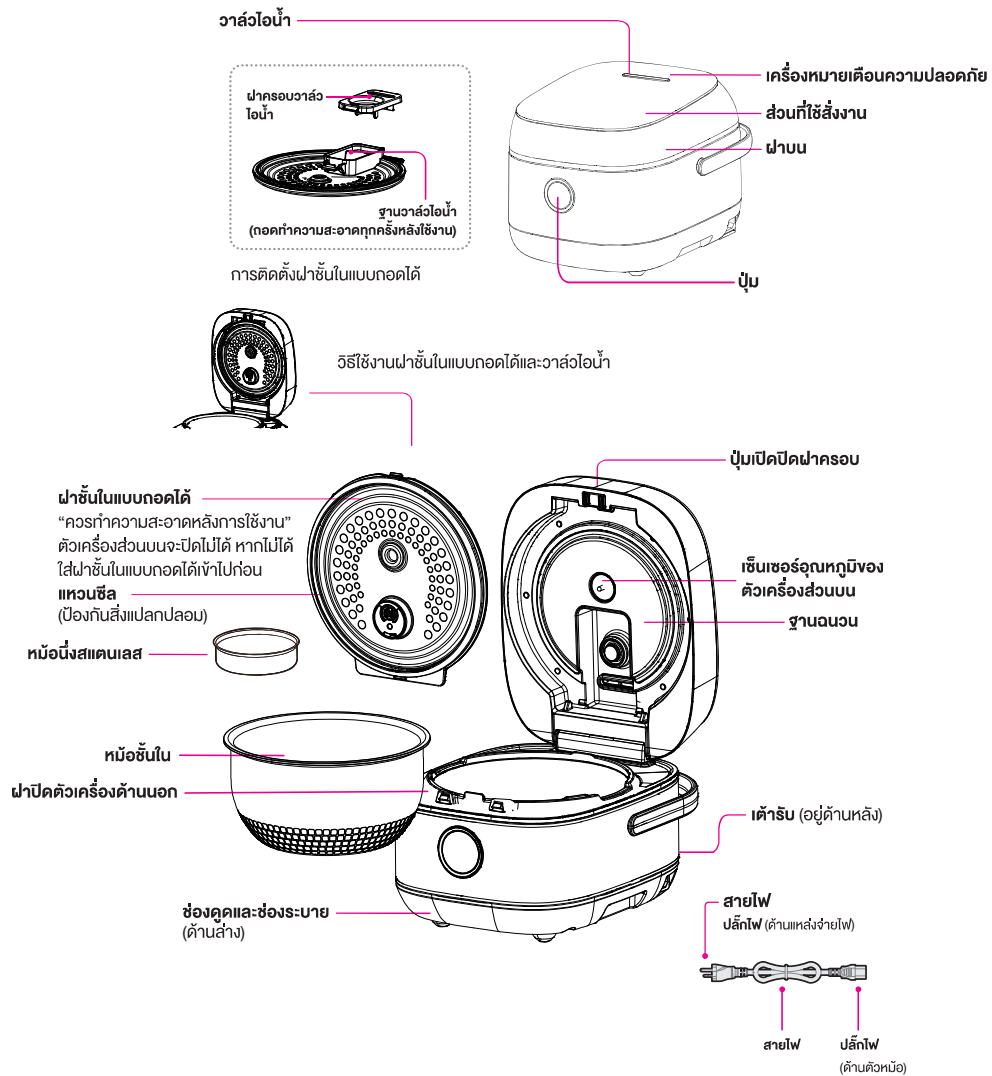
มีละอองน้ำ ชั้นเคลือบฟลูออโรเรซินจะหลุดลอกออกจากผิวของหม้อชั้นใน

ส่วนประกอบ

- ควรทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝาครอบด้านใน วาส์ไอน้ำ และอุปกรณ์เสริมก่อนใช้งานครั้งแรก
- เมื่อเริ่มใช้หม้อหุงข้าวเป็นครั้งแรก อาจมีกลิ่นพลาสติกเกิดขึ้นได้ ซึ่งจะค่อยๆ ลดหายไปเมื่อใช้งานไปนานๆ
- การใช้อุปกรณ์เสริมอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของผลิตภัณฑ์
- รูปลักษณ์และฟังก์ชันของรุ่นต่างๆ มีความแตกต่างกัน ดังนั้นควรสังเกตจากผลิตภัณฑ์จริง และอ่านคำอธิบายฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องโดยละเอียด

ตัวเครื่อง

วิธีการบำรุงรักษาชิ้นส่วนต่างๆ



การต่อสายไฟ

- 1 เสียบปลั๊กไฟ (ด้านหลังตัวหม้อ)
เข้ากับเต้ารับตรงด้านหลังตัวหม้อ

❗ ควรเสียบปลั๊กไฟให้สุด

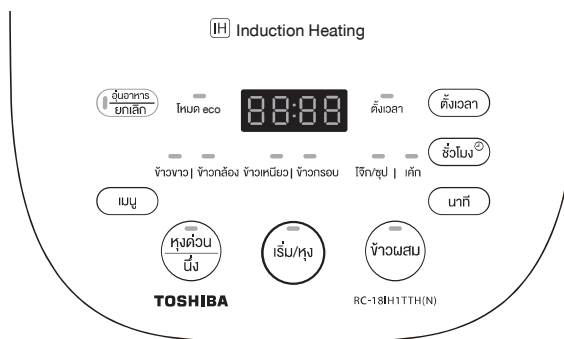


- 2 เสียบปลั๊กไฟ (ด้านหลังตัวหม้อ)
เข้ากับเต้ารับตรงด้านหลังตัวหม้อ



ส่วนที่ใช้ใช้งาน

หน้าจอแสดงผล (ตัวตั้งเวลาอยู่ในโหมดแสดงผล 24 ชั่วโมง)
สถานะของการแสดงผลทั้งหมด



อุปกรณ์เสริม

ถ้วยตวง



(ประมาณ 180 มล.)

ทัพพีแบบตั้งได้



ทัพพีแบบแขวน



หม้อนึ่งโลหะ



สายไฟ

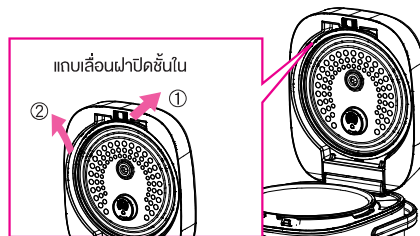


การประกอบและถอดชิ้นส่วนฝาชั้นในแบบถอดได้และวาล์วไอน้ำ

■ ถอดฝาชั้นในแบบถอดได้ออกมา

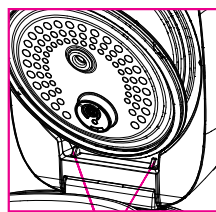
- 1 ดันแถบเลื่อนฝาปิดชั้นในไปทางขวาตามลูกศร (ฝาชั้นในแบบถอดได้จะเอียงงอไปด้านหน้า)
- 2 จับที่จับแล้วดึงฝาชั้นในแบบถอดได้ขึ้น

เมื่อถอดออกมาแล้ว จะปิดตัวเครื่องส่วนบนไม่ได้
เนื่องจากเป็นการป้องกันไม่ให้หุงข้าวได้ หากไม่ได้ใส่
ฝาชั้นในแบบถอดได้เข้าไป

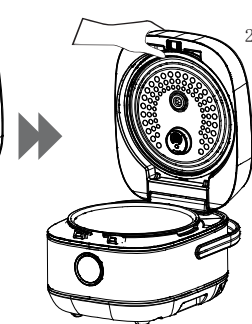
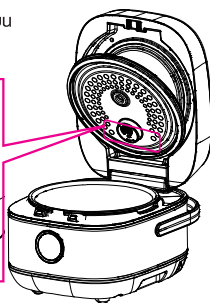


■ วิธีติดตั้งฝาชั้นในแบบถอดได้

- 1 ตะแคงแล้วสอดฝาจากด้านบน
เลื่อนเข้าไปในช่อง



ภายในช่อง



- 2 ดันเข้าไปแล้วกดที่จับจนมีเสียงดังเข้าที่

■ เปิด

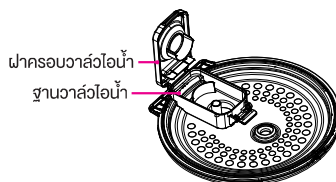
จับวาล์วไอน้ำไว้แล้วเปิดตัวล๊อคออก



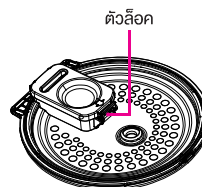
จับวาล์วไอน้ำไว้แล้วเปิดตัวล๊อคออก

■ ข้อระบายน

ใส่ตัวล๊อคที่ติดอยู่กับฐานวาล์วไอน้ำเข้าไปในช่องของฝาครอบวาล์ว
แล้วกดตัวล๊อคให้แน่น



ฝาครอบวาล์วไอน้ำ
ฐานวาล์วไอน้ำ



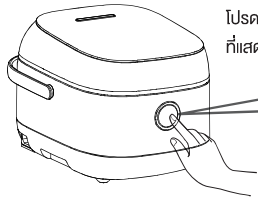
ตัวล๊อค

จับวาล์วไอน้ำไว้แล้วเปิดตัวล๊อคออก

- เมื่อปลดแถบปิดวาล์วไอน้ำที่อยู่ในฝาออกมา ให้กดแถบดังกล่าวลงไป
ไปให้โผล่ขึ้นมาจากช่อง

วิธีเปิด-ปิดตัวเครื่องส่วนบน

■ เปิดตัวเครื่องส่วนบน

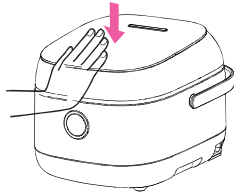


โปรดอย่ากดตัวเครื่องส่วนบนลงมา คุณควรกดปุ่มก่อนเพื่อได้ยิน “คลิก” ที่แสดงถึงการปลดล็อก จากนั้นตัวเครื่องส่วนบนจะเปิดออกมา

ห้ามกดตัวเครื่องส่วนบนลงมา
กดปุ่มดังกล่าวเพื่อเปิดตัวเครื่องส่วนบน

■ ปิด

กดตรงกลางบริเวณด้านหน้า



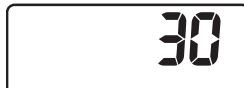
หากไม่ได้ใส่ฟ้ายันในแบบถอดได้ จะปิดตัวเครื่องด้านบนไม่ได้ เนื่องจากการป้องกันไม่ให้สับฟ้ายันในเข้าไป

❗ ก่อนปิดตัวเครื่องส่วนบน ตรวจสอบไม่ให้มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่บริเวณช่องของปุ่มเปิด (หน้า 10)

❗ กดจนได้ยินเสียงล็อก

แสดงเวลาในการหุงข้าว (แสดงเวลาที่ใช้งาน)

เวลาที่ใช้หุงข้าวจนเสร็จ



ทุก 5 นาที

เปลี่ยนการแสดงผล



หลังจากปรับเป็นต้นข้าวแล้ว

ทุก 1 นาที

เปลี่ยนการแสดงผล

หากต้องการปรับเวลาก่อนที่จะเปลี่ยนเป็นใช้ไฟอ่อน

เวลาแสดงการทำงานจะยับขึ้นหรือหยุด

เวลาที่แสดงจะเป็นเวลาโดยประมาณ

เสียง

■ เสียงที่เกิดขึ้นขณะทำงาน (จะดังขึ้นระหว่างการใช้งาน)

เสียง “อืดอืดอาด” เสียงเปิดระบบทำความร้อนแบบเหนียวน้ำ (บางครั้งจะมีเสียง “อืดอืดอาด...” ดังขึ้นระหว่างการรักษาความร้อน)

เสียง “หึ่งๆ...” เสียงพัดลมหมุนกระจายความร้อนภายใน

เสียง “ว๊วๆ...” เสียงไอน้ำลอยพุ่งออกมาจากช่องระบายไอน้ำ

■ เสียงกริ่ง

ระดับเสียงกริ่งจะปรับหรือปิดไม่ได้

ส่วนประกอบ

วิธีการหุงข้าว

การเตรียมหุงข้าว ต่อกับสายไฟ

ภาพประกอบ

1 ตวงข้าว ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา

[ถ้วย] [วัด] [ถ้วย]

1 ถ้วย = ประมาณ 180 มล.

- หากใช้ถ้วยตวงสำหรับหุงข้าว (200 มล.) หม้อหุงข้าวอาจทำงานผิดปกติได้

2 ซาวข้าว จนกว่าน้ำจะสะอาด

หม้อชั้นในใช้ซาวข้าวได้

- 1 เติมน้ำพอประมาณ คนให้ทั่ว แล้วเทน้ำออก
 - 2 “ซาวข้าว” จนกว่าน้ำจะสะอาด
- ห้ามใช้เครื่องตีโขลกข้าวในหม้อชั้นใน

3 เลือกระดับน้ำ ปรับระดับน้ำตามปริมาณข้าวที่ตวง

เกลี่ยข้าวให้เสมอกัน

กดระดับน้ำเป็น “ข้าวขาว” เพื่อปรับระหว่างหุง (ระดับน้ำอื่นๆ ... หน้า 12)

- เพิ่มหรือลดน้ำตามความต้องการ (1 มากหรือน้อยกว่าระดับที่กำหนดไว้ไม่เกิน 1 ซม.)
- กดปุ่ม **เริ่ม/หุง** เครื่องจะเริ่มหุงข้าวโดยอัตโนมัติ จึงไม่ต้องเข้ข้าวก่อนหุง

4 เช็ดน้ำและสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ออกให้สะอาด นำไปวางในหม้อชั้นใน แล้วปิดฝาให้เรียบร้อย

กดตรงกลางบริเวณด้านหน้า

กดจนได้ยินเสียงล็อก

เช็ดน้ำหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ออกจากชั้นส่วนดังต่อไปนี้

- หากมีน้ำหรือสิ่งสกปรกติดอยู่ การหุงข้าวอาจติดขัดจนเครื่องชำรุด ใช้น้ำร้อนไหล และอาจมีปัญหาอื่นๆ ตามมา
- ฝาชั้นในแบบถอดได้
แหวนซิล
เซ็นเซอร์อุณหภูมิของตัวเครื่องส่วนบน
- หม้อชั้นใน
ช่องของปุ่มเปิด
ฝาปิดตัวเครื่องด้านนอก

5 ตั้งค่าและยืนยันโหมดการหุงข้าวก่อนเริ่มหุงข้าว

จากนั้นกดปุ่ม **เริ่ม/หุง**

- ไฟแสดงสถานะ **เริ่ม/หุง** จะสว่างขึ้นหลังจากกดปุ่ม **เริ่ม/หุง** เวลาที่ใช้ในการหุงข้าวจะปรากฏขึ้น (จอแสดงผลจะเปลี่ยนทุกๆ 5 นาที ก่อนที่จะเปลี่ยนเป็นการใช้ไฟอ่อน)

เมื่อมีเสียงเตือนดังขึ้น แสดงว่าหุงข้าวเสร็จแล้ว

ไฟแสดงสถานะ: อุ่นอาหาร สว่างขึ้น ▶ กดปุ่ม **ยกเลิก** หลังจากใช้งาน แล้วดึงปลั๊กไฟออก

- นำหม้อชั้นในออกมา แล้วกดปุ่ม (ยกเลิก) เพื่อปิดเครื่อง

■ ในระหว่างใช้งาน “หุงข้าวทันทีโดยไม่รบกวนความร้อน” และ “หุงข้าวต่อเนื่อง” ควรเริ่มหุงข้าวหลังจากอุณหภูมิของช่องและฝาชั้นในเย็นลงแล้ว (ข้าวอาจไม่สุก)

เคล็ดลับในการหุงข้าวให้อร่อย



เอียงถ้วยตวงในแนวนอนแล้วตวงข้าวเข้าไป



ห้ามเขย่าถ้วยตวง

ข้าวจะแน่นเกินไปหากเขย่าถ้วยตวง

ถ้วยตวงที่ให้นา

ห้ามขยข้าวด้วยน้ำร้อน ไม่ขยนานเกินไป

หากขยข้าวด้วยน้ำร้อนหรือขยนานเกินไป จะมีกลิ่นรำข้าวออกมา

ข้าวเบาๆ ไม่ให้เม็ดข้าวหัก

ถูข้าวไปมาเบาๆ

(หากเม็ดข้าวหัก เวลาหุงสุกแล้วจะเหนียว)

เพิ่มหรือลดน้ำตามความต้องการ

ขอบข้าวแข็ง	ลดน้ำให้น้อยกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย
ขอบข้าวนุ่ม	เพิ่มน้ำให้มากกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย
ข้าวไหม้	ลดน้ำให้น้อยกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย
ข้าวกลิ้งที่มีขุยข้าว	ขึ้นอยู่กับระดับน้ำที่กำหนด
ข้าวเก่า	เพิ่มน้ำให้มากกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย
ข้าวที่เก็บเกี่ยวในฤดูฝนหรือฤดูร้อน	เพิ่มน้ำให้มากกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย

ข้าวต่างยี่ห้อ ต่างแหล่งเพาะปลูก และต่างวิธีเก็บ จะมีลักษณะต่างกัน
ปรับระดับน้ำตามความต้องการ

ขยข้าวทันทีหลังหุงสุกแล้ว

ใช้ผ้าเช็ดฝุ่นหรือถุงมือกดหม้อขึ้นไว้
แล้วขยข้าวครั้งละประมาณ 1/4 การขยข้าว
ช่วยให้ข้าวไม่เหนียวและจับตัวเป็นก้อน



ระยะเวลาเก็บรักษาความร้อน (ไม่ควรนานเกินไป)

ควรเก็บไว้ในตู้เย็น หากมีการรักษาความร้อนนานเกินไป
หรือมีข้าวเหลืออยู่

ข้าว

- ควรใช้ข้าวใหม่ในปริมาณที่รับประทานหมดภายใน 2 สัปดาห์ถึง 1 เดือน
- เทข้าวลงในกล่องเก็บข้าว ปิดฝากล่องให้สนิท แล้วนำไปวางในที่มืด

ไม่ต้องใช้ตะแกราสะเด็ดน้ำออกหลังจากข้าวหุงเสร็จแล้ว

ห้ามใช้ตะแกราสะเด็ดน้ำออก
หลังจากข้าวหุงเสร็จแล้ว



เพราะเมื่อข้าวสุกจะระเหยน้ำ

น้ำที่ไม่เหมาะกับการหุงข้าว

น้ำที่มีความกระด้าง
ค่อนข้างสูง



(ทำให้ข้าวแข็ง)

น้ำด่างที่มีค่า pH
สูงกว่า 9



(ทำให้ข้าวเหลืองเหนียว)

อุณหภูมิของน้ำต่ำกว่า 30°C

ในฤดูร้อน ควรใช้น้ำเย็นหุงข้าว

(หากน้ำมีอุณหภูมิสูง เมื่อข้าวสุกแล้ว
รสชาติอาจไม่อร่อยหรือมีกลิ่น)



ใช้น้ำเย็นในฤดูร้อน

ควรล้างและเช็ดหม้อหุงข้าวให้แห้งทันทีหลังการใช้งานเสร็จแล้ว

ใช้ผ้าเช็ดฝุ่นเช็ดน้ำออกหลังจากล้างสะอาด
ดีแล้ว (หม้อหุงข้าวจะปล่อยกลิ่นไม่พึงประสงค์
ออกมา หากไม่ทำความสะอาดหลังการใช้งาน)

ห้ามเก็บข้าวไว้ในหม้อหุงข้าวตลอดเวลา
หลังจากยกเลิกการรักษาความร้อนแล้ว
(เนื่องจากหม้อจะปล่อยกลิ่นไม่พึงประสงค์
ออกมา)

ล้างฝาชั้นในและวาล์วไอน้ำ
ให้สะอาดหลังการใช้งานเสร็จแล้ว



โหมดการหุงข้าว

คุณสมบัติในการหุงข้าว
และเวลาหุงที่เหมาะสม



เลือก “โหมดการหุงข้าว” และ “ระดับน้ำ” ตามประเภทข้าวที่เลือก

โหมดการหุงข้าว	รสชาติ	ระดับน้ำ	ความจุในการหุง	เวลาโดยประมาณที่ใช้ในการหุงข้าว หน่วย: นาที () เวลาในการหุงครั้งแรก	ตัวตั้งเวลา (○ : ใช้ได้, ✕ : ใช้ไม่ได้)
ข้าวผสม	/	ข้าวผสม	2-6	50-70(70)	○
ข้าวกล้อง	/	ข้าวกล้อง	2-6	65-85(80)	○
ข้าวเหนียว	/	ข้าวเหนียว	2-6	45-55(50)	○
หุงด่วน	/	ข้าวขาว	2-10	18-35(18)	✕
ข้าวขาว	/	ข้าวขาว	2-10	40-55(40)	○
เค้ก	/	/	/	48-55(50)	✕
โจ๊ก/ซูป	/	โจ๊ก	0.5-2	45-120 (เวลามาตรฐาน 45 นาที, ปรับได้)	○
ข้าวกรอบ	/	ข้าวขาว	2-5	55-65(60)	○

- หม้อชั้นในของแต่ละรุ่นจะมีความแตกต่างกันในด้านของความจุขั้นต่ำ ความจุสูงสุด และคุณสมบัติในการหุงข้าวตามระดับน้ำที่เหมาะสม เวลาที่ใช้ในการหุงจริงจะเปลี่ยนไปประมาณ 10 นาที ตามปริมาณข้าว อุณหภูมิห้อง ปริมาณน้ำ และปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เวลาในการหุงข้าว จะเป็นเวลาโดยประมาณ
(เมื่อหุงข้าวโดยใช้แรงดันไฟฟ้า 220-240 โวลต์- และอุณหภูมิห้อง 23°C อุณหภูมิของน้ำและปริมาณน้ำจะปรับตามค่ามาตรฐาน)
- หากต้มโจ๊ก ควรลดปริมาณข้าวลง
ห้ามเติมน้ำมากกว่าระดับสูงสุด (“2”) ของ “โจ๊ก”
- หุงด่วน 18 นาที: ข้าว 1-2 ถ้วย หุงด้วยน้ำร้อนประมาณ 70°C ใช้เวลาหุงประมาณ 18 นาที
การหุงด่วนระดับธรรมดา: หากไม่เติมน้ำร้อน หรือเมื่อหุงข้าวมากกว่า 2 ถ้วย ระบบจะสลับไปหุงด่วนระดับธรรมดาโดยอัตโนมัติ และใช้เวลาหุงประมาณ 25-35 นาที
- ※ ดูสัดส่วนของข้าวผสมในหัวข้อ “ข้าวผสม” หน้า 12 ควรใช้ถ้วยตวงขนาดใหญ่ หากหุงข้าวผสมมากกว่า 1 ถ้วย
- ※ ระดับ “ความจุ” ของน้ำ: ระดับความจุของน้ำของหม้อชั้นใน เมื่อต้มโจ๊กหรือซูป น้ำที่ใช้ไม่ควรมากกว่าระดับน้ำสูงสุดที่ใช้ต้มโจ๊ก
- ※ ไฟแสดงคุณสมบัติประหยัดไฟ: หากไม่มีการทำงานภายใน 5 นาที หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ โหมด Eco โดยอัตโนมัติ หน้าจอจะปิด โดยบีบไฟแสดงโหมด Eco เท่านั้นที่ยังติดอยู่

การใช้งานและการตั้งค่าเมนู (MENU)

การตั้งค่าเมนู

วิธีเลือกฟังก์ชัน

1

กด เมนู

การกดปุ่ม เมนู แต่ละครั้ง มีผลให้ไฟแสดงตัวเลขเลือกที่จะปรับและเปลี่ยนไป
ตามลำดับดังนี้ <ข้าวขาว> → <ข้าวกล้อง> → <ข้าวเหนียว> → <ข้าวกรอบ> →
<โจ๊ก/ซูป> → <เค้ก>

88:88

— — — — — —

ข้าวขาว | ข้าวกล้อง | ข้าวเหนียว | ข้าวกรอบ | โจ๊ก/ซูป | เค้ก

2

กด เริ่ม/หยุด

♪ เสียงเตือนดัง 1 ครั้ง
♪ เสียงเตือนดัง 4 ครั้ง —

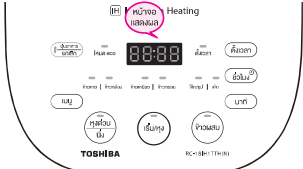
10/11
เริ่ม/หยุด
จะสว่าง

เริ่ม/หยุด

วิธีตั้งเวลาหุงข้าวไว้ล่วงหน้า



หุงข้าวเสร็จภายในเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

ตรวจสอบว่าสอดคล้องกับเวลาปัจจุบันหรือไม่		● หากไม่สอดคล้องกัน จะไม่สามารถหุงข้าวให้เสร็จภายในเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าได้
ข้าวหุง เพิ่มหรือลดน้ำ วางหม้อชั้นในลงในตัวหม้อ แล้วปิดตัวเครื่องส่วนบน		● ไม่สามารถตั้งค่าล่วงหน้าได้ หากไม่ได้ใส่หม้อชั้นในเข้าไป
กด 	เปลี่ยนเวลาที่กำหนดให้หุงข้าวจนเสร็จ 	● กดปุ่มการตั้งค่าล่วงหน้า (ตั้งเวลา)
1	2  ชั่วโมง  นาที ตั้งเวลาที่ใช้หุงข้าวจนเสร็จ	● ตั้งหน่วยเวลาเป็นทุก 1 ชั่วโมง หรือทุก 10 นาที ● กดปุ่มย้อนกลับและไปข้างหน้าค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาอย่างรวดเร็ว ※ การหุงข้าวจะเริ่มทันทีและหุงเสร็จตามที่กำหนดภายในเวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง
3	ยืนยันโหมดการหุงข้าว ● เลือกประเภทการหุงข้าว และตั้งค่าโหมดการหุงข้าว  การตั้งค่า	! ตั้งค่าโหมดการหุงข้าวเป็น <ใจ> เมื่อต้องการต้มใจ (หากใช้การหุงข้าวด้วยตัวเลือกอื่น น้ำร้อนอาจหกออกได้)
4	กด  เสร็จตามเวลาที่กำหนด ➔ หุงข้าวเสร็จตามเวลาที่กำหนด	เสียงเตือนจะดังขึ้น หากไม่ได้กดปุ่ม เริ่ม/หุง (การตั้งค่าเวลาหุงข้าวให้เสร็จตามเวลาที่กำหนดไม่ครบ) ● ไฟ เริ่ม/หุง จะสว่างขึ้นหลังจากเริ่มหุงข้าว (ไฟดังกล่าวจะสว่างจนกระทั่งหุงข้าวเสร็จ) ● ระบบจะแสดงเวลาที่ใช้ทั้งหมดก่อนเริ่มทำงาน

การยกเลิกการหุงข้าวตามเวลาที่กำหนด หรือการทำงานไม่ถูกต้อง

กด 

ข้อควรระวัง

■ “X” หมายถึง เลือกตั้งเวลาหุงข้าวไว้ล่วงหน้าไม่ได้
(เพราะข้าวอาจเสียรสชาติ หรือหม้อชั้นในอาจชำรุดได้)

ข้าวผสม	ข้าวกล้อง	ข้าวเหนียว	หุงด่วน	ข้าวขาว
O	O	O	X	O

เด็ก	โจ๊ก	ซูป	ข้าวกรอบ
X	O	O	O

■ ห้ามตั้งค่าล่วงหน้าเกิน 14 ชั่วโมง (ห้ามเกิน 8 ชั่วโมง หากเป็นฤดูร้อน)
หากตั้งค่าล่วงหน้านาน ข้าวจะมีกลิ่นหืนหรือมีกลิ่นไม่พึงประสงค์

■ เมื่อเลือกฟังก์ชันตั้งเวลา สามารถกดปุ่ม [เมนู] เพื่อเลือกเมนูได้ จากนั้นกดปุ่ม [ตั้งเวลา] เพื่อเริ่มตั้งค่า นอกจากนี้ ยังสามารถกดปุ่ม [ตั้งเวลา] และกดปุ่ม [เมนู] เพื่อเลือกฟังก์ชันตั้งเวลาได้ด้วยเช่นกัน การเลือกจะเริ่มต้นจาก [ข้าวขาว] โดยอัตโนมัติ หากกดปุ่ม [เมนู] เพื่อเลือกฟังก์ชันที่ไม่สามารถกำหนดเวลาล่วงหน้าได้ ฟังก์ชันจะเริ่มต้นจาก [ข้าวขาว] โดยอัตโนมัติ เมื่อกดปุ่ม [ตั้งเวลา] วิธีตั้งเวลาหุงข้าวเพื่อสุขภาพ กดปุ่ม [ตั้งเวลา] จากนั้นกดปุ่ม [ข้าวเพื่อสุขภาพ] เพื่อเข้าสู่โหมดตั้งเวลา

สูตรอาหาร

ข้าวผสม

ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)

ข้าวขาว.....150 กรัม

ข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต ลูกเดือย 150 กรัม

น้ำ ปริมาณพอเหมาะ



- 1 ข้าวขาวและธัญพืชที่เตรียมไว้ แล้วใส่ลงในหม้อชั้นใน
- 2 เติมน้ำระดับ 2 ของ ข้าวผสม โดยให้เป็นไปตามปริมาณข้าวที่เลือก
- 3 เลือก ข้าวผสม แล้วกด เริ่ม/หุง เพื่อเริ่มหุงข้าว
- 4 หลังจากเสร็จสิ้นการทำงานของฟังก์ชันแล้ว ให้เปิดฝา แล้วคนเกลี่ยข้าวให้เสมอกัน

หมายเหตุ: หากหุงข้าวผสม ไม่ต้องใช้ข้าว อย่างไรก็ตาม สามารถใช้ข้าวไว้ล่วงหน้าได้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง หากต้องการให้ข้าวมีความนุ่มกว่าปกติ

คงความร้อน

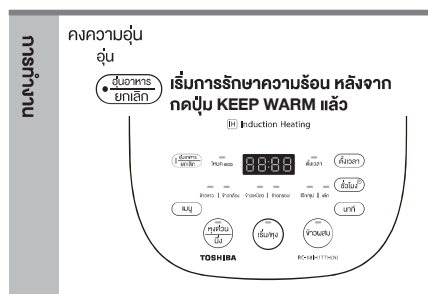
ระบบจะเปลี่ยนเป็นโหมดรักษาความร้อนโดยอัตโนมัติเมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว

- ในการคงสภาพความร้อนของข้าวไว้ระหว่างการรักษาความร้อน ระบบจะควบคุมอุณหภูมิที่ใช้รักษาความร้อนโดยอัตโนมัติตามเงื่อนไขการใช้งานที่เกี่ยวข้อง
- กดปุ่ม ยกเลิก เพื่อหยุดรักษาความร้อนของข้าว
- เมื่อนำหม้อชั้นในออกมา จะยกเลิกการรักษาความร้อนโดยอัตโนมัติ

ข้อควรทราบเมื่อระบบทำงานด้วยการรักษาความร้อน

- ห้ามทิ้งทัพพีไว้ในหม้อ (เพราะจะเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)
- ห้ามนำข้าวที่เย็นแล้วมาอุ่นด้วยการรักษาความร้อน (เพราะจะเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)
- ห้ามปิดฟังก์ชันอุ่น หากมีข้าวเหลืออยู่ในหม้อ (เพราะจะเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)
- ห้ามอุ่นนานเกิน 8 ชั่วโมง (มิฉะนั้นจะเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์)

เริ่มการรักษาความร้อนจากสถานะปิด



เทคนิคการรักษา
ความร้อน

- ในการป้องกันไม่ให้อุณหภูมิที่รักษาความร้อนมีความหนียว ไม่ควรให้ข้าวติดอยู่ด้านข้างของหม้อชั้นใน และควรคนข้าวบ่อยๆ
- วิธีที่ดีที่สุด ควรเก็บในตู้เย็นโดยหุ้มฟอล์มพลาสติกไว้ หาก “รักษาความร้อนนานเกินไป” หรือ “ข้าวมีน้อย”

ต้มทำความสะอาด (ประมาณสัปดาห์ละครั้ง) หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ใช้วิธีนี้ทำความสะอาด	
1 ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน แล้วปิดฝาชั้นนอก (ถึงระดับน้ำ 1 ในการหุง “ข้าวขาว”)	● ห้ามใช้วัสดุอื่นมาทำความสะอาด นอกจากน้ำ (ผงซักฟอก ฯลฯ) ● ห้ามต้มทำความสะอาดติดต่อกันหลายครั้ง ● กลิ่นบางกลิ่นอาจกำจัดออกได้ไม่หมด
2 เลือก <หุงด่วน> ซึ่งจะใช้เวลา 35 นาทีเมื่อเปลี่ยนเป็นฟังก์ชันรักษาความอุ่น	
3 กดปุ่ม ยกเลิก หลังจากเปลี่ยนเป็นสถานะรักษาความร้อน เมื่อตัวเครื่องเย็นลงแล้ว ให้ทำความสะอาดและเช็ดชิ้นส่วนต่อไปนี้ให้แห้ง ได้แก่ ฝาชั้นในแบบถอดได้ วาล์วน้ำ หม้อชั้นใน และชิ้นส่วนที่เกี่ยวข้องอื่นๆ	

หม้อชั้นใน

ห้ามวางหม้อชั้นในบนเตาแก๊สที่มีไฟติดอยู่ บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือในเตาอบไมโครเวฟ

มิฉะนั้น หม้ออาจบิดเบี้ยว เสียรูป สีสันจาง หรือเกิดความผิดปกติได้

ห้ามกระแทกหม้อชั้นในหรือทำหล่น

มิฉะนั้น ด้านนอกของหม้อชั้นในอาจชำรุดเสียรูป

ห้ามให้ชิ้นเคลือบฟลูออโรซินบนผิวด้านในของหม้อชั้นในมีรอยชำรุดฉีกขาด

มิฉะนั้น ชิ้นเคลือบฟลูออโรซินจะหลุดลอกออกจากผิวของหม้อชั้นใน

ในการป้องกันไม่ให้เกิดรอยขีดข่วนหรือการหลุดลอกของ “ชิ้นเคลือบฟลูออโรซิน” ที่ด้านในของหม้อชั้นใน ไม่ควรกระทำดังนี้

ระวังไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน ไม่ใช้เกลือ กรด และผงซักฟอก

- ห้ามนำหม้อชั้นในมาใช้เป็นถังทำความสะอาดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
- ห้ามทำความสะอาดด้วยแปรงขัดและเครื่องอบล้างอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร



แปรงขัด

มอยเหล็ก

แปรงขัดมือไมคอน

ห้ามใช้ด้านในของหม้อทำความสะอาด

ด้านพองน้ำ

- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาด สารฟอกขาว หรือสารอื่นๆ ในการล้างทำความสะอาด (ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางสำหรับใช้ในครัวได้)
- ห้ามใช้น้ำสับสายชู
- ห้ามใช้ทิฟฟุคหรือกระทก
- ห้ามเคาะกับตะกร้ากันตื้น
- ห้ามใช้ทิฟฟุคหรือเครื่องตีฟองซูปที่ทำงานจากโลหะ

ชิ้นเคลือบฟลูออโรซินอาจมีสีไม่สม่ำเสมอเมื่อใช้งานไปนานๆ ซึ่งจะไม่ส่งผลต่อการหุงข้าวหรือปรุงอาหาร ประสิทธิภาพการรักษาความร้อน หรือสุกนานาบี หากสีซีดไม่สม่ำเสมอ ก็ยังใช้งานต่อไปได้ นอกจากนี้ แม้ว่าฟลูออโรซินจะเข้าสู่ร่างกาย แต่ก็จะไม่เป็นผลใดๆ ต่อสุขภาพ

※ แม้ว่าชิ้นเคลือบด้านนอกของหม้อชั้นในจะมีรอยขีดข่วน แต่ก็ไม่มีผลต่อการหุงข้าวและการรักษาความร้อน จึงยังใช้งานได้ตามปกติ

หากใช้หม้อชั้นในชาวข้าว ควรใช้ผ้ารองหม้อไว้ ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้กันหม้อชั้นในเป็นรอย

การแก้ไขปัญหาในการใช้งาน

ควรตรวจสอบก่อนนำไปซ่อม หากไม่พบสาเหตุหลังตรวจสอบแล้ว ควรปรึกษาผู้แทนจำหน่าย

สาเหตุ		ตรวจสอบสาเหตุ (หน้าอ้างอิงที่อธิบายรายละเอียด)
น้ำ	น้ำ ข้าวไม่สวย จับตัวเป็นก้อน รสชาติไม่ดี	● ควรลดปริมาณน้ำที่ใช้หุง ● ซุยข้าวให้ทั่วกันทีหลังจากข้าวสุก ● ลดปริมาณน้ำที่ใช้หุงหากเป็นข้าวใหม่ ● การแช่ข้าวหรือตั้งเวลาหุงข้าวไว้ล่วงหน้า จะช่วยให้ข้าวสุกทั่วถึงและนุ่ม ● หากดูข้าวและข้าว หรือใช้ตะกร้าสะบัดน้ำออกจากข้าว เบ็ดข้าวอาจหัก และสีข้าวจะซีด ● หุงข้าวด้วยน้ำร้อนหรือน้ำค้างที่มีค่า pH สูงกว่า 9 หรือไม่
	แข็ง ร้อน รสชาติไม่ดี	● ควรเพิ่มปริมาณน้ำที่ใช้หุง ● ควรแช่ข้าวก่อนหุง ● น้ำแร่มีความกระด้างสูงกว่าหรือน้ำ
	ไหม้ ※ ข้าวมีรอยเหลืองไหม้เล็กน้อย ถือว่าปกติ	ข้าวอาจไหม้ได้ง่าย หากมีปัจจัยต่อไปนี้ ● ข้าวข้าวไม่ดีพอ ● แช่ข้าวไว้นาน ตั้งค่าหุงข้าวล่วงหน้า ● หุงข้าวโดยไม่ได้ข้าว ข้าวข้าว 1-2 ครั้ง จะช่วยให้หุงข้าวได้สุกดีขึ้น ● หุงข้าวกล้องที่มีจมูกข้าวหรือใจที่ติดเครื่องปรุงรส ● มีสิ่งสกปรกหรือสิ่งแปลกปลอมติดอยู่บนเซ็นเซอร์อุณหภูมิหรือเซ็นเซอร์อุณหภูมิของตัวเครื่องส่วนบน
	ข้าวไม่สุก รสชาติไม่ดี	● หุงข้าวโดยที่ช่องวางของหม้อชั้นในหรือฝาชั้นในแบบถอดได้ยังร้อนอยู่หรือไม่ ● ควรปล่อยให้เย็นก่อนเริ่มหุงข้าว ● ข้าวที่หุงในโหมด <หุงด่วน> อาจนุ่มหรือแข็งกว่าปกติ ● มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่กับฝาชั้นในแบบถอดได้ หรือมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์อุณหภูมิของตัวเครื่องส่วนบน ● ตัวควบคุมอุณหภูมิหลัก แหวนซิล ขอบหม้อชั้นใน และช่องดูด/ช่องระบายไอน้ำหรือไม่ ● หม้อชั้นในหรือฝาชั้นในแบบถอดได้มีรูปร่างผิดปกติหรือไม่ ถอดฝาด้านในหรือวาล์วไอน้ำออกหรือไม่ ● ไฟดับขณะหุงข้าวหรือไม่
การทำความสะอาดหม้อหุงข้าว	มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ※ หากมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ควรทำความสะอาดก่อน ใช้งาน (หน้า 23)	● สิ้นสุดการทำความสะอาดหม้อหุงข้าวแล้วหรือไม่ ● ใช้การทำความสะอาดเป็นเวลานาน ใช้การทำความสะอาดกับข้าวที่เย็นแล้ว ใช้การทำความสะอาดโดยทั้งทัพพีไว้บนหม้อ และใช้การทำความสะอาดเป็นเวลานานและหลายครั้งติดต่อกัน ● การทำความสะอาดหม้อหุงข้าวกับข้าวกล้อง ข้าวขัดสี และข้าวกล้องงอก อย่างไรก็ตาม เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวขาว กลิ่นหรือสีของข้าวกล้องจะเปลี่ยนง่ายกว่า ควรรับประทานให้หมดในคราวเดียวหรือเก็บแช่ในตู้เย็น ● มีสิ่งสกปรกติดอยู่บนฝาชั้นในแบบถอดได้ วาล์วไอน้ำ และที่ตัวเครื่องหรือไม่ ● โดยเฉพาะฝาชั้นในแบบถอดได้และวาล์วไอน้ำ ควรถอดออกล้างทำความสะอาดหลังหุงข้าวเสร็จแล้วและเช็ดให้แห้งทุกครั้ง ● ข้าวข้าวไม่สะอาดหรือเลือกหุงข้าวตามเวลาที่กำหนดหรือไม่ ● หลังจากยกเลิกการทำความสะอาดแล้ว ยังมีข้าวเหลืออยู่ในหม้อหรือไม่ ● นำหม้อชั้นในออกมาแล้วใส่กลับเข้าระหว่างการทำความสะอาด จากนั้นกดปุ่ม ยกเลิก และกดแหล่งจ่ายไฟ/ เนื่องจากไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน
	ข้าวไม่ร้อนไม่ทั่วถึง	● ควรอุ่นก่อนรับประทาน
	สีไม่สวย	● ควรลดปริมาณน้ำที่ใช้หุง แล้วจึงใช้การทำความสะอาด ● ซุยข้าวให้ทั่วกันทีหลังจากข้าวสุก ● ควรเกลี่ยข้าวรวมกันเพื่อไม่ให้ข้าวติดด้านข้างหม้อ และคนข้าวบ่อยๆ
	ข้าวแข็งและเปลี่ยนสี	● มีสิ่งแปลกปลอมติดแหวนซิล ขอบหม้อชั้นใน และตัวเครื่องด้านบนหรือไม่ ● มีสิ่งแปลกปลอมติดที่ด้านบนของหม้อชั้นใน และชุดควบคุมอุณหภูมิหลักหรือไม่ ● ใส่วาล์วไอน้ำเรียบร้อยแล้วหรือไม่ ● ใช้การทำความสะอาดเป็นเวลานานหรืออุ่นข้าวซ้ำหรือไม่

สาเหตุ		ตรวจสอบสาเหตุ (หน้าอ้างอิงที่อธิบายรายละเอียด)
เปิดเครื่องแล้วเครื่องไม่ทำงาน	ปิดยาก ปิดไม่ได้	- ใส่ฝาชั้นในแบบถอดได้เรียบร้อยแล้วหรือไม่ หากใส่ฝาชั้นในแบบถอดได้ จะปิดตัวเครื่องด้านบนไม่ได้ เนื่องจากเป็นการป้องกันไม่ให้สิ่งแปลกปลอมเข้าไป - เสียบปลั๊กตรงได้ฝาชั้นในแบบถอดได้หรือไม่ - มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่บนแผ่นตัวล็อกเปิดหรือไม่ - มีสิ่งแปลกปลอมอุดดันฝาชั้นในแบบถอดได้หรือไม่
	ฝาด้านบนเปิดออกระหว่างหุงข้าว	- กดตรงกลางด้านหน้าของตัวเครื่องส่วนบนจนกระทั่งได้ยินเสียงล็อก - มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่บนแผ่นตัวล็อกเปิดหรือไม่
ตั้งเวลาหุงข้าวไม่ได้	เริ่มหุงข้าวทันที หุงข้าวตามเวลาที่กำหนดไม่ได้ ข้าวไม่สุกตามเวลาที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า	- การหุงข้าวจะเริ่มต้นที่และหุงเสร็จตามที่กำหนดภายในเวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง - หากอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิของน้ำลดลง หรือมีปริมาณน้ำมากเกินไป เวลาหุงข้าวอาจช้ากว่าเดิมประมาณ 10 นาที - ใส่หม้อชั้นในก่อนตั้งเวลาทำงานล่วงหน้าหรือไม่ - ไม่ได้ตั้งค่าทำงานล่วงหน้า หรือไม่ได้กดปุ่ม หุง
การหุงข้าวและการรักษาความสะอาด	ไอน้ำร้อน ※ ควรตรวจสอบให้เรียบร้อยแล้ว หุงข้าวเสร็จ	- มีสิ่งแปลกปลอมติดแหวนซิล ขอบหม้อชั้นใน และตัวเครื่องด้านบนหรือไม่ - มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่บนตัวเครื่องส่วนบน และแผ่นตัวล็อกเปิดหรือไม่ - แหวนซิลชำรุด และฝาชั้นในหรือหม้อชั้นในบิดเบี้ยวผิดปกติหรือไม่ - ใส่ฝาชั้นในแบบถอดได้เข้าไปแล้วหรือไม่
	มีน้ำหยดใกล้กับหัวฉีด ของวาล์วน้ำ	ไอน้ำจะเปลี่ยนเป็นหยดน้ำและเกาะอยู่เมื่อตัวเครื่องเย็นลง ไม่ใช่อาการผิดปกติ
	มีหยดน้ำบนฝาชั้นในแบบถอดได้ และหม้อชั้นใน	อาจมีหยดน้ำติดอยู่ที่ฝาชั้นในแบบถอดได้และหม้อชั้นในเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้ง ซึ่งไม่ใช่อาการผิดปกติแต่อย่างใด
	มีน้ำหยดจากแหวนซิล และชิ้นส่วนอื่นๆ หลังจาก เปิดตัวเครื่องส่วนบน	- บางครั้งจะมีน้ำเกิดขึ้นจากควบแน่นหยดลงบนตัวเครื่องด้านบนและส่วนอื่นๆ โดยขึ้นอยู่กับเวลา อุณหภูมิห้อง และปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ เมื่อเปิดตัวเครื่องส่วนบนขึ้น น้ำจะออกมา - น้ำที่เกิดจากการควบแน่นจะไหลลงหม้อชั้นใน (ข้าว) แทนที่จะไหลไปยังฝาปิด เมื่อเปิดฝาลงสุดหรือใช้นิ้วแฉกเปิดฝาลง - หากยกเลิกการรักษาความร้อนหรือตั้งปลั๊กไฟออกขณะมีข้าวอยู่ในหม้อ จะเกิดการควบแน่นที่ฝาชั้นในแบบถอดได้ จึงมีหยดน้ำเกิดขึ้น - มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่ตัวควบคุมอุณหภูมิหลักและด้านนอกของหม้อชั้นในหรือไม่
	น้ำหกเลอะหรือกระเด็น	- ข้าวน้อย น้ำมาก หรือข้าวข้าวสาคาดหรือไม่ - โหมดการต้มเดือดทำงานถูกต้องหรือไม่ - มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่เซ็นเซอร์อุณหภูมิบนตัวเครื่องส่วนบน และตัวควบคุมอุณหภูมิหลักหรือไม่ - มีสิ่งสกปรกติดอยู่ในวาล์วน้ำหรือไม่ - ใส่วาล์วน้ำและฝาชั้นในแบบถอดได้เรียบร้อยแล้วหรือไม่ - มีสิ่งแปลกปลอมอุดดันฝาชั้นในแบบถอดได้หรือไม่
	ชั้นเคลือบต่างๆ ติดอยู่ภายใน หม้อชั้นใน	ชั้นเคลือบต่างๆ ที่เกิดจากข้าวเหนียวเป็นน้ำตาลในข้าวที่ละลายและแห้งตัว (คล้ายแป้งเปียก) ซึ่งไม่ใช่อาการผิดปกติแต่อย่างใด
หน้าจอแสดงผล	กดปุ่มทำงานใดๆ ไม่ได้	เสียบปลั๊กไฟอยู่หรือไม่ วางหม้อชั้นในลงตำแหน่งที่เสียบเรียบร้อยแล้วหรือไม่
	ไฟดับ หยุดการทำงาน ขณะที่ยังหุงข้าวไม่เสร็จ	หากกดปุ่ม ยกเลิก โดยไม่ได้ตั้งใจ หรือไฟดับเป็นเวลานาน จะเป็นการตัดไฟ
	การแสดงผลเวลาที่เหลือจะต่างจาก เวลาที่ใช้งานจริง	บางครั้งอาจต่างจากเวลาที่ใช้งานจริง ซึ่งไม่ใช่การผิดปกติแต่อย่างใด ดูรายละเอียดได้จากหัวข้อ "การแสดงผลเวลาในการหุงข้าว"

การแก้ไขปัญหาในการใช้งาน

ควรตรวจสอบก่อน
นำไปซ่อม

สาเหตุ	ตรวจสอบสาเหตุ (หน้าอ้างอิงอธิบายรายละเอียด)
โน้ต	
มีเสียงดังออกมาระหว่างใช้งาน	● ดูหัวข้อ “เสียงที่เกิดขึ้นขณะทำงาน” ในหน้า 9
มีกลิ่นพลาสติกและกลิ่นอื่นๆ	● เมื่อเริ่มใช้หม้อหุงข้าวเป็นครั้งแรก อาจมีกลิ่นพลาสติกเกิดขึ้นได้ ซึ่งจะค่อยๆ ลดหายไปเมื่อใช้งานไปนานๆ กำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์โดยเปิดตัวเครื่องให้ระบายอากาศออกมา และดับท่าความสะอาด
ชั้นส่วนพลาสติก บางชิ้นตรงบางชิ้นงอ	● ชั้นส่วนดังกล่าวเป็นรางพลาสติก ซึ่งไม่ใช่อาหารนิยมนำมาปรุงอาหาร ไม่เหมาะสำหรับการหุงข้าวหรือการรักษาความร้อน
มีช่องว่างระหว่างตัวเครื่องส่วนบนกับตัวเครื่อง	● ระหว่างตัวเครื่องส่วนบนกับตัวเครื่องจะมีช่องว่างเกิดขึ้นไปมากก็น้อย แต่ช่องว่างดังกล่าวจะมีแหวนซีลปิดอยู่
มีรอยขีดข่วนหรือสิ่งสกปรกบนชั้นเคลือบด้านนอกของหม้อชั้นใน	● เมื่อเวลาใช้งานนานขึ้น จะมีรอยขีดข่วนเกิดขึ้นหรือมีสิ่งสกปรกติดอยู่บนชั้นเคลือบด้านนอกของหม้อชั้นใน ซึ่งจะไม่ส่งผลต่อการหุงข้าวและการรักษาความร้อน และหม้อหุงข้าวทำงานได้ตามปกติ
เบรกเกอร์ตัดไฟขณะหุงข้าว	● หากใช้ปลั๊กไฟร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ บางครั้งไฟฟ้าอาจเกินพิกัดของเบรกเกอร์ ดังนั้น จึงควรใช้ปลั๊กไฟแยกต่างหาก ควรใช้ปลั๊กไฟแยกต่างหาก

หน้าจอแสดงข้อผิดพลาด

ควรตั้งปลั๊กไฟ (ตำแหน่งจ่ายไฟ) ออกจากตัวรับ และดำเนินการดังนี้

E2	● ควรทำความสะอาดฝุ่นบนช่องดูดและช่องระบายอากาศที่ด้านหลังของตัวเครื่อง ● ห้ามวางหม้อหุงข้าวไว้บนกระดาน ผ้า ผ้าฝ้าย ผนังพลาสติก หรือวัสดุอ่อนนุ่มอื่นๆ และไม่ควรวางหม้อในจุดช่องดูดและช่องระบายอากาศอุดตันได้ง่าย	รีเซ็ต
E4	● ตรวจสอบว่าใส่หม้อชั้นในลงในตำแหน่งดีแล้วหรือไม่ หรือใช้หม้อชั้นในแบบพิเศษหรือไม่ → วางหม้อปรุงชั้นในที่ใช้ได้ตามข้อกำหนดลงในตัวหม้อหุงข้าว	ต่อสายไฟหลังบำรุงรักษาแล้ว กด  (ลบการแสดงผลผิดพลาด) ↓ รีเซ็ตอีกครั้งหลังจากที่ช่องว่างหม้อชั้นใน หม้อชั้นใน และฝาชั้นในเย็นลงแล้ว
E1~E6, E9	● การแสดงผลผิดพลาดของแผงวงจรและเซ็นเซอร์ ควรหยุดใช้งานทันที ตั้งปลั๊กไฟออก และปรึกษาผู้แทนจำหน่าย	

เมื่อไฟดับ

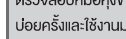
หุงข้าวหรือรักษาความร้อนต่อไปหลังจากไฟกลับมาเป็นปกติ

อย่างไรก็ตาม เป็นไปได้ว่าอาจมีการหุงข้าวที่ไม่ดี มีการตัดไฟเกิดขึ้น เวลาที่ใช้ในการหุงข้าวตามที่ตั้งค่าไว้ไม่เป็นไปตามกำหนด รวมทั้งอาจมีปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ เกิดขึ้นได้

※ เช่นเดียวกับเมื่อตั้งปลั๊กไฟออกไม่หมดเหลือคาไว้ครึ่งหนึ่ง หรือเบรกเกอร์ตัดการทำงาน

รายละเอียดเฉพาะ

รุ่น	แรงดันไฟฟ้า และความถี่	กำลังไฟฟ้าที่ใช้ (หุงข้าว)	ความจุ สูงสุด	ความจุ ในการหุงข้าว สูงสุด (ปริมาณข้าว)	ขนาด (หน่วย: ซม.)			ความยาว ของสายไฟ
					ยาว	กว้าง	สูง	
RC-18IH1TTH(N)	220-240 โวลต์~ 50/60 เฮิรตซ์	1300 วัตต์	5.0 ลิตร	1.8 ลิตร	36.7	29	24.9	1.0 เมตร

 หน้าตรวจสอบ	ตรวจสอบหม้อหุงข้าวที่ใช้งานบ่อยครั้งและใช้งานมาหลายปี!	ควรใช้งานเมื่อได้ศึกษา “คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ” และ “ข้อควรทราบ” เป็นอย่างถี่ถ้วน การใช้งานผิดวิธีและการใช้งานเป็นเวลานานจะก่อให้เกิดอันตราย เนื่องจากความร้อน ความชื้น ฝุ่น และปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ โดยอาจมีอันตรายและอาจบกพร่องอื่นๆ ซึ่งไม่อาจสังเกตให้ได้
หน้าตรวจสอบ	มีสิ่งผิดปกติเกิดขึ้นหรือไม่ หัดผู้คนที่คอยอยู่บนปลั๊กไฟหรือเต้ารับออก	ควรหยุดใช้งานแล้วดึงปลั๊กไฟออก เพื่อป้องกันปัญหาหรืออันตรายที่ไม่อาจสังเกตได้ ควรปรึกษาผู้แทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ปีใบอนุญาต เพื่อทำการตรวจสอบและซ่อมแซมตามปัญหาที่เกิดขึ้น ไม่ควรซ่อมด้วยตนเอง



ตามข้อกำหนดสำหรับการทิ้งขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ให้คัดแยกขยะจากอุปกรณ์ไฟฟ้าหรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ออกจากขยะทั่วไป หากในขนาดคุณจำเป็นต้องทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือน โปรดนำส่งผลิตภัณฑ์นี้ให้กับศูนย์เก็บรวบรวมขยะที่มีให้บริการ

#DetailsMatter

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม
TOSHIBA CONTACT CENTER 0-2511-7777
www.toshiba-lifestyle.com/th



USER MANUAL

ELECTRIC RICE
COOKER
RC-18IH1TTH(N)

TOSHIBA



Table of Contents

Important Safety Instructions	1
Attention	4
Parts Name	5
Basic Procedures	9
Cooking Mode	11
Method of Pre-setting Cooking Time	13
Recipes	15
Keep Warm	15
Maintenance	16
How to Deal With Cooking Failure	18
Error Display	20
Specifications	21

Special purpose for AC 220-240V.

Please do not apply to power sockets other than AC 220-240V.

Thank you for buying the Toshiba Microcomputer Induction Rice Cooker.

- This product is for household use only. (Please do not use as a commercial product.)
- Please read the instruction manual carefully and use this product correctly and safely.
- After reading, please keep this instruction manual in a place where you can check it at any time.
- Please keep the manual properly.

Please read " Important Safety Instructions " and " Please Note " (Pages1-4) to use this product correctly and safely.

Important Safety Instructions

Please observe for security

This manual contains the following important contents, to prevent damage to your personal and property safety, and for you to use this product safely and correctly.

■ Classify and explain the extent of hazards and damages caused by non-compliance with the recorded use methods.



Warning

Contents of the possibility of causing "death" and "serious injury"



Note

Contents of the possibility of "minor injury" and "losses of housing and property".

■ Classify and explain the contents to be observed.



Contents of "FORBIDDEN"



Contents of "Observe Instructions"



Contents of "Supervising and Note"



Warning

For the purpose of preventing fire, scald, electric shock, electric leakage, short circuit, etc.



The following persons are not allowed to use this product

- Children
- The appliance is not intended for use by person with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervisions or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



Do not use this product improperly or for purposes other than those described in the instruction manual.

It may cause to fire, burns, injury, or electric shock. Toshiba doesn't assume any responsibility for the consequences of improper use of this product or use for purposes other than those described in the instruction manual.



Immediately stop using in the event of an exception or failure

Immediately pull out the power plug and consult the dealer where you purchase the product (**Exceptions and failure examples**)

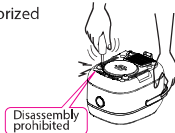
- The power plug or power cord is abnormally hot
- Burnt smell from the cooker
- Part of the cooker is cracked, loose, or rattled
- Inner pot, lid or removable lid is deformed or broken



Disassembly prohibited

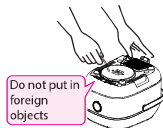
Do not disassemble, repair or modify.

Please consult to the authorized service centre.



Do not put any foreign objects into the air inlet, outlet or slot in the bottom of the cooker

Especially such as pins and wires



Do not wash the cooker, power plug, or power cord with water. Do not allow the cooker to get wet with water or pour water onto it. Do not pour water into the cooker. Do not immerse the cooker in water.



Do not open the lid or move the cooker during cooking

※ Please refer to the actual product if the product picture is inconsistent with the actual product.

In case of cord damage, the cord should be replaced with a special cord or specialized component purchased from the Manufacturer or the Maintenance Department.



Warning

For the purpose of preventing fire, scald, electric shock, electric leakage, short circuit, etc.

Please use the power plug, power cord and power socket correctly.



Please do not attach the power plug (power supply side and body side) with pins or rubbishes.

Please do not use if the power plug (power supply side and body side) and power cord are damaged or the power socket is loosen.
Please change for the special power cord.

Please do not use power cords other than the special power cord.

Please do not use the power cord for other equipment.

Please do not damage the power plug or power cord.
Please do not bend, pull, twist or bundle the wires, make them close to high temperature, place heavy objects on them, and extrude or process them.



Please do not touch it with wet hands.

Please do not plug or unplug the power plug (power supply side and body side) with wet hands.
Please ensure hands are dry before touching the power plug.



The power socket with AC 220-240V and rated current of 10A or more should be used alone.

It may cause fire due to heating when sharing socket with other equipment.

The power socket with 10A above rated current should be used alone if the power cord should be extended.

The power plug (power supply side and body side) has been completely inserted.

Remove dust from the power plug (power supply side and body side) regularly.

The accumulation of dust will produce moisture and cause poor insulation, which may cause fire, please wipe off with dry cloth.

Please do not place the power cord in the place where children can take

Please do not hang the power cord at the table or counter. The product will fall from the table or counter if the power cord is pulled, which may cause injury.

Please be careful not to stumble or hook the power cord in service.

It may cause injury or cause fire or electric shock due to the damaged power cord.

Use grounded power socket.

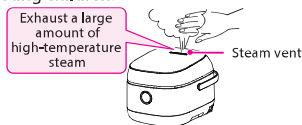
The power plug of this product can only be inserted into the grounded power socket. It may cause electric shock due to fault or electric leakage if grounding is not complete.



Do not touch.

The steam vent temperature is very high. Please do not put your hands or face near the steam vent.

Please pay special attention to infants and young children.



The steam valve is installed indeed.

Press to close the upper housing until a sound of "clatter".



Please do not use for purposes other than the instruction manual.

It may cause steam or contents to flow out, resulting in scald or injury caused by spill.

(Examples of forbidden cooking methods)

- Cuisines such as cream dessert, beans and noodles that will increase after stewing.
- Cuisines made by using baking soda that will sharply bubble.
- Sticky cuisines cooked with ground spices and curry that will be pasty.
- Cuisines that require a lot of oil.
- Cuisines such as beans and sauces that are easy to overflow.
- Cuisines that require packing food in plastic bags and heat in the induction rice cooker.

Important Safety Instructions

Please observe for security



Note

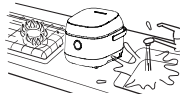
For the purpose of preventing injury, scald, electric shock, electric leakage, fire and home loss.

Please do not use device in these places.



Easy to splash water or near fire.

Please pay attention to the accessories.



Unstable premises or heat labile mats.
It may cause injury, scald or fire.

Near the heat labile curtains.

This product is for indoor use only.



Near walls or furniture.

When using on the kitchen shelves, please pay attention to ventilation. Please do not let the steam blow to the operating parts, so that the steam can spill out from the shelves.

Roller table with insufficient load-bearing strength.

Please use a table with a load-bearing strength of more than 10kg.

A place where the outer cover cannot be completely opened.

It may cause scald or breakage.

To prevent injury and scald.



Do not touch.

Please do not touch the high temperature parts such as detachable inner lid, inner cooking pot, steam valve, heat preservation base plate and outer casing cover in use and after use for a short time.

In addition, please note that when you scarify the rice, please do not touch the inner cooking pot with your hands.



Please do not touch the button when moving the body. Please do not move with the cover.

Please do not cook in an empty pot.
It may cause fault, overheating or abnormal work.



Please use dry cloth or baking gloves to remove the hot inner cooking pot.

Please do not touch the hot pot with your hands.

During maintenance, the power plug should be unplugged. The body should be maintained after cooling.

Hot water may be accumulated at the steam vent.

After cooking, please be careful of steam dripping and high temperature water drops on the detachable inner lid when opening the upper housing.

For your safe use



People with medical pacemakers should be consulted in detail.

This product may affect the pacemaker when working.



Please do not use deformed or non-dedicated inner cooking pots.

Scald or injury may result from overheating or abnormal movements.

Please do not turn the steam towards the power plug or other electrical equipment.

Please pay special attention to the use of kitchen shelves and other items.



When disconnecting the body with the power socket, please hold the power plug (power supply side and body side) to pull out.

Fire may be caused by electric shock or short circuit.



Please do not pull the power cord.



When the induction rice cooker is not used, please pull the power plug (power supply side) from the power socket.

Electric shock or electric leakage and fire may be caused by insulation deterioration.

**Note**

For the purpose of preventing injury, scald, electric shock, electric leakage, fire and home loss.

To prevent overheating

For products equipped with a metal steamer, the steamer should not be used separately as a heating container for cooking, so as to avoid overheating, plastic melting, or even fire accidents.

Only use the original inner pot for the rice cooker.

To prevent spray

Please do not select <QUICK COOK> or other similar cooking modes for congee and coarse food grain rice when more water is required.

Please select <CONGEE> mode when cooking porridge.

Please do not exceed the water level scale too much when adding water

Less than 1mm within the scale is better.

Attention

Please follow the following precautions to prevent faults and erroneous operations.

Place and surroundings.

Please do not place them in direct sunlight or oil spatter

It may cause deformation or discoloration.

Clean the body and its surroundings.

If dusts or insects enter the suction port and exhaust port that maintain the functions of the induction rice cooker, the electric cooker will cause faults.

Please keep away from items that could easily be affected by magnetic force.

If not, the contents stored on bank cards, IC cards and like may be eliminated, or lead to malfunction.

About use

Please do not use when sticking foreign matters or water drops.

When in service, if the foreign matters attached to the outside of the inner cooking pot or the temperature sensor and the inner cover washer are not erased, cooking will not be completed smoothly, or faults will occur.

Please do not use on the induction cooker.

It will cause faults.

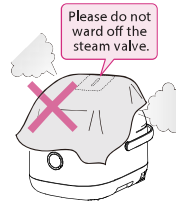
Please stop using in case of falling, cracks or rattles of the body.

Please ask the store for inspection and maintenance.

Pay attention to the cleanliness between the inner pot and the seal ring to prevent the inclusion of rice grains or large foreign particles, this may cause steam to overflow and cause burns or other malfunctions. Do not use this cooker for food that may block the exhaust vent.

Please do not cover the upper housing, especially the steam valve, with the duster cloth and coarse cotton cloth.

The steam that cannot be discharged may cause the display part to become blurred, and cause the upper housing, steam valve and operation part to be deformed, discolored or malfunctioned.

**About inner cooking pot**

Please do not put the inner cooking pot on the gas stove to burn it, or put it on the induction cooker or in the microwave oven.

It may cause deformation, discoloration or faults.

Please do not bump against the inner cooking pot or drop it on a hard substance.

It may cause damage and deformation on the outside of the inner cooking pot.

Please do not damage the fluororesin coating on the inner surface of the inner cooking pot.

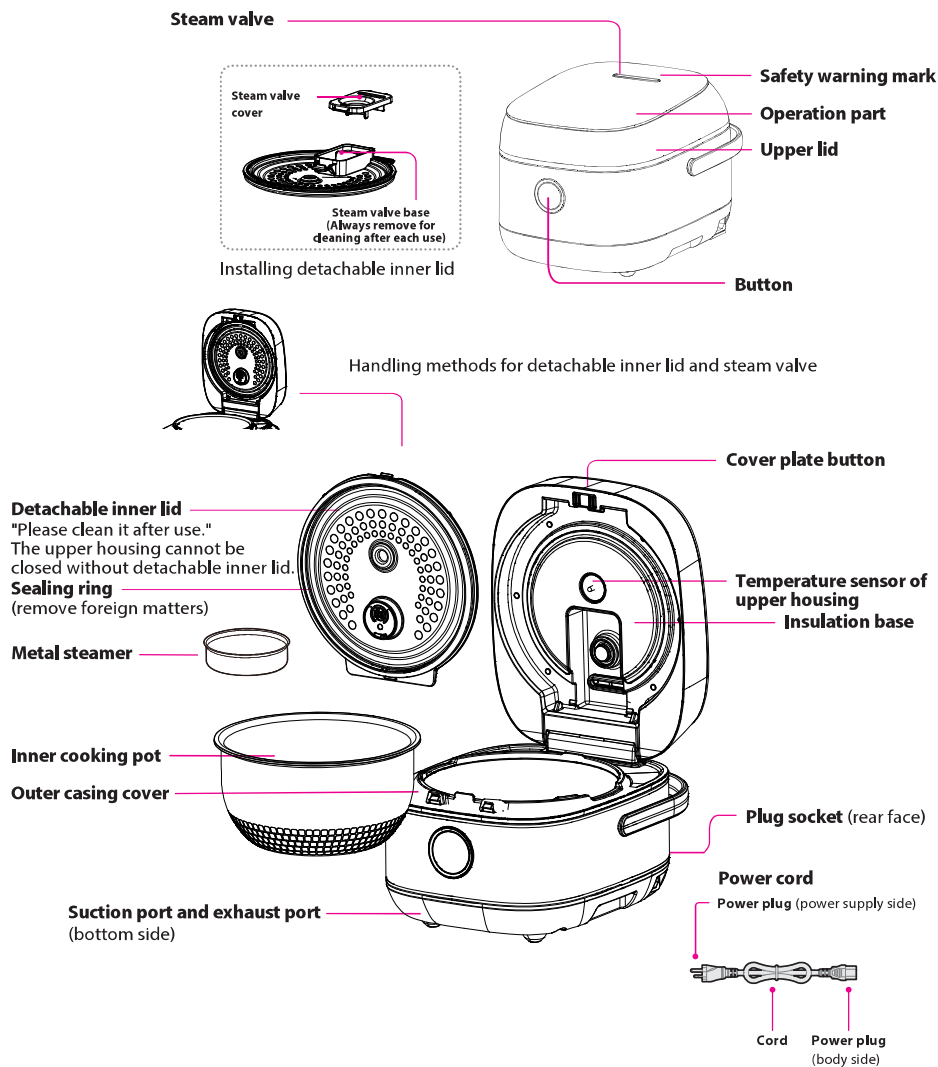
Otherwise, the fluororesin coating will be split from the inner surface of the inner cooking pot.

Parts name

- Please clean the inner cooking pot, inner cover, steam valve and accessories before using for the first time.
- When starting to use, there may be an odor of plastic, which will gradually disappear with the usage.
- The configuration of accessories varies depending on the product model.
- Due to the difference in appearance and function of different models, please refer to the actual product and read the corresponding function description.

Body

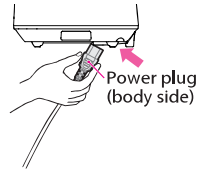
Maintenance methods of each part



Power cord connection

- 1 Insert the power plug (body side) into the plug socket on the rear face

! Please plug in the power plug exactly into the bottom

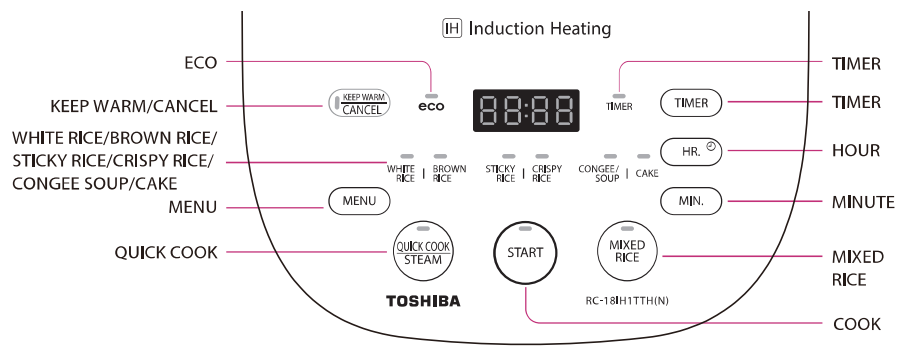


- 2 Insert the power plug (power supply side) into the power socket.



Operation part

Display part (The clock is of 24-hour display mode)
Status of whole display



Accessories

Measuring cup



(About 180mL)

Standable rice spoon



Suspensible spoon



Metal steamer



Power cord

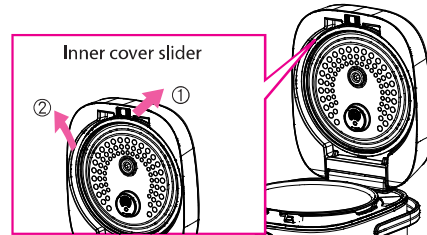


Disassembly & assembly of detachable inner lid and steam valve

Remove the detachable inner lid

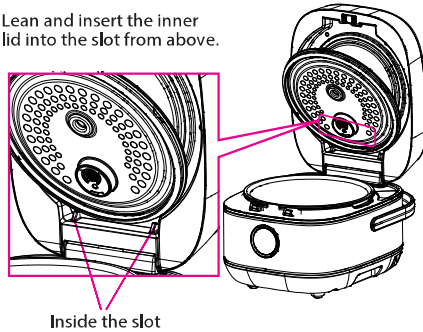
- ① Push the inner cover slider to the right according to the arrow (the detachable inner lid leans forward).
- ② Grab the handle and pull up the detachable inner lid.

When the detachable inner lid is removed, the upper housing cannot be closed to prevent you from cooking without the detachable inner lid.

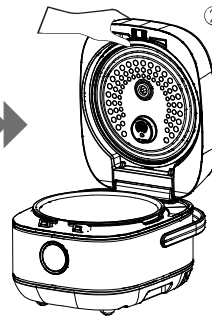


Installation methods for detachable inner lid

- ① Lean and insert the inner lid into the slot from above.

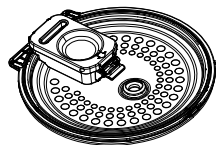


- ② Push and press the handle until a "clicking" sound from the cover side.



Open

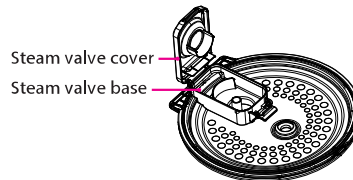
Hold the steam valve and open the small buckle.



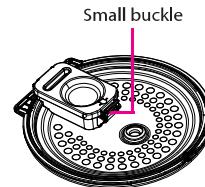
Hold the steam valve and open the small buckle.

Cut-out

Insert the buckle on the steam valve base into the pinhole of the steam valve cover, and fasten the small buckle.



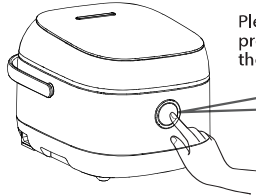
Hold the steam valve and open the small buckle.



- When the sealing bar of the steam valve inside the cover is removed, please press it in to prevent it from appearing from the slot.

Method of opening and closing upper housing

■ Open the upper housing

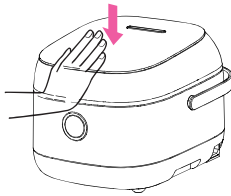


Please do not press the upper housing from above. You should just press the button before hearing the "clatter" sound of unlocking, and the upper housing will be opened.

Please do not press the upper housing from above. You should just press the button to open the upper housing.

■ Close the outer cover.

Press the front center.



If the detachable inner lid is not installed, the upper housing cannot be closed to prevent forgetting the installation of the detachable inner lid.



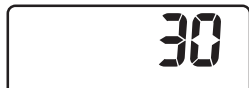
Before closing the upper housing, please confirm that there are no foreign matters on the opening button seat (Page 10).



Press until a sound of "clatter".

Display of cooking time (display of remaining time)

Remaining time to complete cooking.



Every 5 minutes. **Change display**



After converting to rice stew

Every 1 minutes. **Change display**

To adjust display time before converting to rice stew, display time will be moved up or stopped. The time displayed is an approximate one.

Sound

■ Sound in use (it will send sound during use)

Sound of "squeak..." Power-on sound of induction heating. (It will occasionally send out "squeak..." during heat preservatin)

Sound of "hum..." Fan rotating sound of internal heat dissipation.

Sound of "whew..." Sound of steam spraying out from steam vent.

■ Sound of buzzer

Volume of buzzer sound cannot be changed or eliminated

Basic procedures

Rice cooking method

Preparation Connect to power cord

Basic procedures

1

Rice measurement

Use the attached measuring cup

[Correct case]



[Wrong case]



1 plain cup = about 180mL

- Using measuring cup for cooking (200mL) may cause errors.

2

Wash rice quickly

Until water gets clean



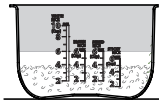
Inner cooking pot can be used to wash rice

- ① Add adequate water fully mix with rice and then promptly pour water out.
 - ② Repeat "mixing" and "washing with water" until water gets clean.
- Please do not use egg beater to wash rice in inner cooking pot.

3

Select water level scale

Adjust water volume based on the number of cups of rice



Flatten rice and place on a horizontal place

Press the water level scale of "White Rice" for adjustment during rice cooking. (Other water level scales...Page 12)

- Increase or decrease water volume based on personal tastes. (⚠ Within 1mm above or below the scale.)
- Press **START** (START) button, it will automatically start rice soaking. Therefore, the rice soaking is unneeded before cooking

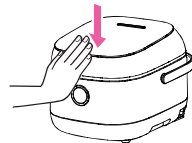
4

Wipe off attached water drops and foreign matters, place in the inner cooking pot and close the cover.



Wipe off water outside inner cooking pot.

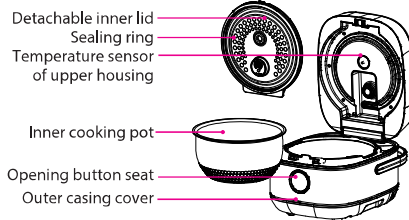
Press the front center.



Press until a sound of "clatter".

Please timely wipe off if any foreign matters or water drops attached to the following parts.

- If any attached foreign matters or water drop, it cannot cook smoothly and may cause covering failure, steam leakage and other problems.



5

Set and confirm the cooking mode to start cooking.



Press **START**(start) button

- The **START** indicator light turns on after pressing START (start) button, and the time left before cooking is displayed. (Display is changed every 5 minutes before converting to rice stew.)

Cooking is done when buzzing

KEEP WARM light up

► Press **CANCEL** button after using and pull out the power plug.

⚠ Take out inner cooking pot, and be sure to press (CANCEL) button to turn off power.

■ During "Prompt cooking with no need for heat preservation" and "Continuous cooking", please start to cook after temperature of slot and inner cover of inner cooking pot is lowered. (Rice may not be cooked well.)

Key points to cook delicious rice



Add rice horizontal to measuring cup opening



Please do not shake the measuring cup

More rice will be filled after shaking the measuring cup.

Attached measuring cup

Please do not wash rice with hot water and rice should not be washed too long

In case of washing rice with hot water or washing too long, the rice will release the smell of rice bran powder.

Wash rice softly in case of crushing the rice.

Slightly friction rice grains.
(Crushed rice will be sticky after cooking)

Increase or decrease water volume based on personal tastes

Prefer to hard-boiled rice	Slightly less than the scale
Prefer to soft-boiled rice	Slightly more than the scale
New rice	Slightly less than the scale
Milled rice with embryo	Subject to the scale
Rice stocked for years Plum rain season-Summer	Slightly more than the scale

Rice of different brands, different origins and different stock methods is in different states. Please adjust water volume based on personal tastes.

Scarify the rice promptly after completed cooking

Scarify with dry duster cloth or baking gloves to press the inner cooking pot bottom up, and scarify about 1/4 every time. Prevent rice from getting lumped and sticky.



Heat preservation time (should not be too long)

It's better to keep in the refrigerator if the heat preservation is too long or there is small volume rice.

Rice

- Use fresh white rice with the volume that can be eaten up within two weeks to one month every time.
- Please place rice into a closed container, and place in a dark place.

Please do not drain off with shallow basket after rice washing

It is forbidden to drain off with shallow basket after rice washing



It will make the crushed and boiled rice sticky

Water not suitable for cooking

Mineral water of relatively higher hardness



(It will make rice dry and hard)



Alkaline ionized water with pH value above 9

(It will make the rice yellow and sticky)

Water temperature below 30°C

It's better to use cold water to cook rice in summer.

(High water temperature will make cooked rice unpalatable or odorous)

Cold water in summer



Always wash and dry every surface of the cooker soon after use.

Wipe off water with clean duster cloth after washing clean. (The cooker will release unpleasant odor if it is not cleaned after use)

Please do not keep the rice in the cooker all the time after cutting off heat preservation. (It will release unpleasant odor)

Inner lid and steam valve shall also be washed clean after using.



Cooking mode

Cooking capacity and
corresponding cooking
time estimation



Select "cooking mode" and "water level scale" based on type of cooking rice.

Cooking mode	Taste	Water level scale	Cooking capacity	Estimation of cooking time Unit: min () First cooking time	TIMER (○: Valid, X: Invalid)
MIXED RICE	/	MIXED RICE	2-6	50-70(70)	○
BROWN RICE	/	BROWN RICE	2-6	65-85(80)	○
STICKY RICE	/	STICKY RICE	2-6	45-55(50)	○
QUICK COOK	/	WHITE RICE	2-10	18-35(18)	×
WHITE RICE	/	WHITE RICE	2-10	40-55(40)	○
CAKE	/	/	/	48-55(50)	×
CONGEE/SOUP	/	CONGEE	0.5-2	45-120 (Default 45 minutes, adjustable)	○
CRISPY RICE	/	WHITE RICE	2-5	55-65(60)	○

- The minimum capacity, maximum capacity and available cooking capacity of the water level scale of inner cooking pot differ from each other.
The actual cooking time will change based on rice volume, water temperature, water volume and others for about 10 minutes. Please take the cooking time as the estimated time.
(When cooking conditions include 220-240V~ voltage and 23°C room temperature and water temperature and water volume is adjusted to the standard value)
- Please reduce rice volume to cook congee.
Please do not add water higher than the maximum water level scale ("2") of "CONGEE"
- 18-minute quick cook: 1-2 cups of rice, hot water at least 70°C, cooking time about 18 minutes;
Ordinary quick cook: If no hot water is added or when cooking more than 2 cups of rice, it automatically switches to ordinary quick cook and the cooking time is 25-35 minutes
- ※ Please refer to "MIXED RICE" on page 12 for the proportion of mixed rice. It is recommended to use the large measuring cup when cooking more than 1 cup of mixed rice.
- ※ "Capacity" water level: Indicates the water capacity of the inner pot, but it is still recommended not to exceed the maximum water level of congee when cooking congee/soup.
- ※ Eco indicator: If there is no operation in 5 minutes, the cooker will enter Eco state automatically, the screen turns off, and only the Eco indicator stays on.

Usage and setting of MENU

Operation

Function selection method

1

Press

MENU

Each time when you press the MENU button, the option light will flash and change in the order of <WHITE RICE> → <BROWN RICE> → <STICKY RICE> → <CRISPY RICE> → <CONGEE/SOUP> → <CAKE>.

88:88

WHITE RICE

BROWN RICE

STICKY RICE

CRISPY RICE

CONGEE / SOUP

CAKE

2

Press

START

♪ Beep once

♪ Beep four times

—

Start indicator is on

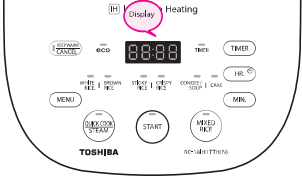
START

12

Method of pre-setting cooking time



Complete cooking within the pre-set time.

Preparation	Confirm whether it fits with the current time	● If it does not fit with the current time, it is impossible to finish cooking within the pre-set time.
	Wash rice, add or reduce water, place inner cooking pot in the body and place on the upper housing	● It is impossible to pre-set without inner cooking pot in.
Operation	Press TIMER Change of appointment time  1	● Press down the Pre-setting (Timer) button.
	2 Set the time for finishing cooking HR. Hour MIN. Minute	● Set with every hour or every 10 minutes as a unit. ● Continue to press the return and forward button for fast forward. ※ Cooking will promptly start for appointment within about 1-2 hours.
	3 Confirm the cooking mode ● Select cooking type, and set cooking mode. MENU Setting.	! Please set the cooking mode to <CONGEE> during congee cooking. (Using other cooking modes) may cause spill or scald
	4 Press START Appointment completed ➔ Cooking is completed at the appointment time	There will be a prompt voice if the START (START) button is not pressed down. (The appointment setting is not complete) ● START light turns on after cooking is started. (It is on until cooking is done) ● It displays the time left before completing cooking after starting the cooking.
To cancel appointment or operation is wrong Press KEEP WARM CANCEL		

Pay attention that

- **"X" indicates on cooking appointment does not work during cooking appointment**
(It may cause rice deterioration or corrosion to inner cooking pot)

MIXED RICE	BROWN RICE	STICKY RICE	QUICK COOK	WHITE RICE
O	O	O	X	O

CAKE	CONGEE	SOUP	CRISPY RICE
X	O	O	O

- **Please do not make appointment longer than 14 hours** (Please do not exceed 8 hours in summer)
Long-time appointment will make the rice fermented or scented.

- When selecting the timer function, you can press the [MENU] button to select a menu, and then press the [TIMER] button to enter the setting. You can also press the [TIMER] button and then press the [MENU] button to select the function. By default, the selection starts from [WHITE RICE]. If you press the [MENU] button to select a function that can't be reserved, it will start from [WHITE RICE] by default when you press the [TIMER] button. **HEALTHY RICE** timer setting method: Press the [TIMER] button, and then press the [HEALTHY RICE] button to enter the timer mode.

Recipes

Mixed rice

Ingredients (2-3 servings)

White rice	150g
Black rice, oat, millet	150g
Water, appropriate amount	

- 1 Wash the prepared white rice and the coarse grain and add them to the inner pot.
- 2 Add water to mark 2 of the MIXED RICE according to the amount of rice
- 3 Select MIXED RICE and press START to enter the cooking state.
- 4 After the function is over, open the lid and stir the mixed rice evenly.



Note: It is not necessary to soak in advance when cooking mixed rice. However, you can soak it for about 2-3 hours in advance if you like a softer taste.

Keep Warm

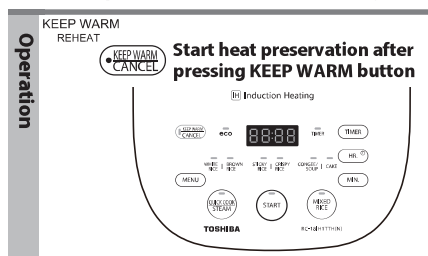
It will automatically change to the heat preservation mode after cooking.

- To keep the rice tasty during heat preservation, it will automatically control the heat preservation temperature based on using conditions.
- Press down **CANCEL** button to stop the heat preservation.
- Take out the inner cooking pot to automatically cut off the heat preservation.

Please note that during heat preservation,

- Please do not leave serving spatula in the pot (It will release unpleasant odor)
- Please do not keep cold rice in for heat preservation (It will release unpleasant odor)
- Please do not turn off keep warm function when there is rice in the pot (It will release unpleasant odor)
- Do not keep warm for more than 8 hours (or else it will produce unpleasant odor)

Start heat preservation from the closing state



Technique for heat preservation

- To prevent rice in heat preservation from being sticky, please do not leave rice grains on side of the inner cooking pot. Besides, please stir the rice frequently.
- It's better to keep in refrigeration with cling film if "the heat preservation may be too long" or "there is a little rice".

Maintenance

Please note An unpleasant odor will produce due to inappropriate cleaning process.



Note

During maintenance, the power plug should be unplugged. The body should be maintained after cooling.
Otherwise, it will cause scald

Please do not use the following items

(Otherwise, it will cause deformation, corrosion, discoloration, crack or scratch)

- Tableware washing dryer and tableware dryer
- Detergent other than neutral detergents for kitchen
- Gasoline, thinner, alcohol, cleanser and bleach
- Grinding surface of nylon pot-scouring brush, melamine sponge and other items easily causing scratch

After using inner cooking pot, detachable inner lid, steam valve and serving spatula and measuring cup getting dirty every time

Wash with sponge and neutral detergent for kitchen

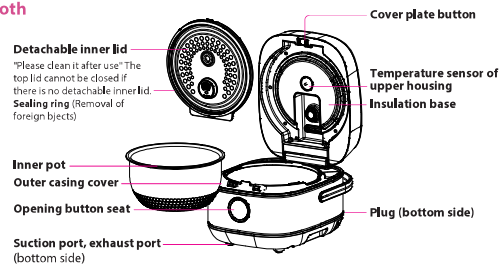
Wash the detachable inner lid promptly after adding seasoning for cooking. Otherwise, it will get rusty.

Wipe off foreign matters or dirt with dried duster cloth

- Please do not wash the entire body.
- Please do not spray water to operating parts or covers, or add water into the outer casing cover.
- Please do not pull or drag washer of steam valve. (Impossible to fall down due to fixing)

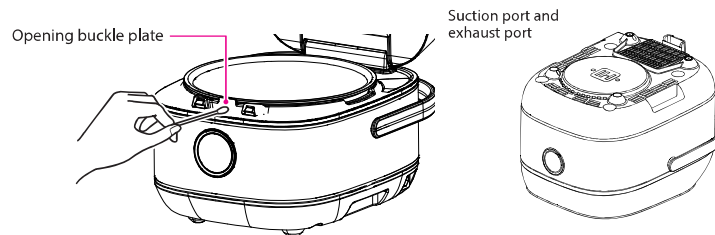
When there is dirt on temperature sensor

Slightly friction with fine sandpaper (about No.600), and then wipe off dirt with dried clean duster cloth.



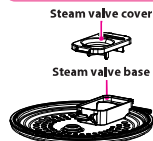
Opening buckle plate, suction port and exhaust port (bottom of the body)

Clean up foreign matters or dusts with cotton rod or others.



Steam valve

Clean inside steam valve



Wipe off water after using every time

- Dirt in steam valve will cause rice scent and spill. Besides, there may be water drops in the case of spilling or opening the upper housing.
- There will be water generated from cooled steam inside steam valve. If any water, there maybe water drops when opening upper housing. (Since water in steam valve is hot after using, maintain after the body is cooled down)
- Refer to page 8 for the method of disassembly.

Detachable inner lid

Clean inside steam valve

Clean up attached foreign matters with bamboo stick or toothpick. If not, the sealing ring cannot fall off.

Cleaned by boiling (about once a week)

If any unpleasant odor detected, please use this method for cleaning

- 1 Place water in inner cooking pot and close the outer cover.**
(To 1 in the water level scale of "White Rice")
- 2 Select < QUICK COOK >.**
it will take 35 minutes when switch to keep warm function.
- 3 Press CANCEL button after converting to heat preservation state, maintain detachable inner lid, steam valve, inner cooking pot and other parts and dry them up after the body is cooling.**

- Please do not place in any items other than water (detergent, etc.).
- Please do not continuously clean by boiling.
- Some unpleasant odor may not be completely removed.

About inner cooking pot

Please do not put the inner cooking pot on the gas stove to burn it, or put it on the induction cooker or in the microwave oven.

It may cause deformation, discoloration or faults.

Please do not bump against the inner cooking pot or drop it on a hard substance.

It may cause damage and deformation on the outside of the inner cooking pot.

Please do not damage the fluororesin coating on the inner surface of the inner cooking pot.

Otherwise, the fluororesin coating will be split from the inner surface of the inner cooking pot.

To prevent scratch or falling of "fluororesin coating" on inner side of the inner cooking pot, please don't do the following items

Please pay attention to scratch, salt, acid and detergent

- Please do not place tableware in the inner cooking pot as a cleaning bucket.
- Please do not use scrubbing brush and tableware cleaning dryer for cleaning.



Scrubbing brush

Steel wool

Nylon pot-scouring brush



● Please do not use grinder surface for cleaning

- Please do not use cleanser, bleach or others for washing.
(Neutral detergent for kitchen is allowed)

- Please do not use vinegar.
- Please do not beat or hardly scratch with serving spatula.
Please do not beat with shallow basket.
- Please do not use metal-made soup ladle or bubbler.

Fluororesin surface may show irregular color as time goes on, which, however, will not cause influence to cooking, heat preservation performance or sanitation. Please use at ease. Besides, even though fluororesin enters human body, it will not cause any influence to health.

※ Even though the coating outside inner cooking pot is scratched, there is no problem in terms of cooking and heat preservation and it can still be normally used.

In the case of using inner cooking pot for rice washing, padding with a duster cloth below the pot makes it uneasy to scratch bottom outside the inner cooking pot.

How to deal with cooking failure

Please check before applying for repair. If the reason cannot be found out after investigation, please consult with the store where you buy the electric cooker.

This time		Investigate the reasons (reference page)
Rice	Soft In pasty state Agglomerated Not tasty	● Please reduce water volume for cooking. ● Please scarify the rice completely and promptly after the cooking is done. ● Please reduce water volume for cooking in the case of using new rice. ● Soaking rice or making appointment for cooking before cooking will make the cooked rice soft. ● Roughly rubbing the rice during washing or drying out with shallow basket will rip off rice and make the rice in pasty state. ● Whether hot water or alkaline ionized water of pH value above 9 is used?
	Hard Loose Not tasty	● Please increase water volume for cooking. ● Please soak the rice in advance before cooking. ● Whether the higher hardness of mineral water is used?
	Burnt ※ Slight burnt of fawn is not faulty.	It can easily get burnt in the following conditions. ● Inadequate rice washing. ● Long soaking time. Cooking appointment. ● Cooking washing-free rice. Cleaning for 1-2 times can relieve the coking situation. ● Cook milled rice with embryo or soup rice, and adding seasoning. ● Where there is dirt or foreign matters on temperature sensor or temperature sensor on upper housing.
	Badly cooked Not tasty	● Whether cooking is operated when the inner cooking pot slot or detachable inner lid is not cooled down? Please cool down them before cooking. ● Rice cooked under the <QUICK COOK> mode will be softer or harder. ● Whether the detachable inner lid is blocked with foreign matters, and whether there is foreign matter attached to temperature sensor of upper housing, main temperature controller, sealing ring, edge of inner cooking pot and suction port/exhaust port? ● Whether inner cooking pot or detachable inner lid is deformed? Whether the inner lid or steam valve is uninstalled? ● Whether the power is cut off during cooking?
Rice in heat preservation	With unpleasant odor ※ If any unpleasant odor, please be sure to clean by boiling, and use after cleaning and maintenance. (Page 23)	● Whether the following heat preservation is done? Long-time heat preservation, heat preservation of cold rice, heat preservation with serving spatula in pot and repeated long-time heat preservation. ● Heat preservation is suitable for coarse food grain rice, polished rice and germinant brown rice. However, compared with white rice, their scent or color can be easily changed. It is recommended to use up quickly or store in refrigerator. ● Whether there is dirt on detachable inner lid, steam valve and body? Especially for the detachable inner lid and steam valve, please take off to clean after cooking every time, and wipe off water. ● Whether rice is not fully washed or long-time appointed cooking is selected? ● Whether the rice is still left in pot after cutting off the heat preservation? Take out the inner cooking pot and place it back during heat preservation, and press CANCEL button, and cut off power supply due to long-time power outage.
	Half-cold rice	● Please reheat before eating.
	Pasty	● Please reduce water volume for cooking and then heat preservation. ● Please scarify the rice completely and promptly after the cooking is done. ● Please place rice together to prevent rice grains from being left on side of inner cooking pot, and frequently stir the rice.
	Drying and discoloration	● Whether there are foreign matters attached on sealing ring, edge of inner cooking pot and outer casing cover? ● Whether there are foreign matters attached on outside of inner cooking pot and the main temperature controller? ● Whether steam valve has been indeed installed well? ● Whether long-time heat preservation or reheating is repeated?

This time		Investigate the reasons (reference page)
Switch on upper housing	Difficult to close Impossible to close	- Whether the detachable inner lid has been installed well? If the detachable inner lid is not installed, the upper housing cannot be closed to prevent forgetting the installation of the detachable inner lid. - Whether the plug-in part under the detachable inner lid is plugged in? - Whether there are foreign matters attached on opening buckle plate? - Whether the detachable inner lid plate is blocked with foreign matters?
	Open upper housing during cooking	- Please press the central part on the front side of upper housing until a sound of "clatter". - Whether there are foreign matters attached on opening buckle plate?
Preset	Promptly start cooking Fail to cook at the appointed time Fail to make appointment	- Cooking will promptly start for appointment within 1-2 hours. - If the room temperature and water temperature are lower or water volume is larger, cooking finishing time may be delayed for about 10 minutes. - Whether inner cooking pot is installed before presetting appointment time? - Whether the appointment is not set or the COOK button is not pressed?
Cooking and heat preservation	Steam leakage ※ Please confirm after finishing cooking.	- Whether there are foreign matters attached on sealing ring, edge of inner cooking pot and outer casing cover? - Whether there are foreign matters attached on upper housing and opening buckle plate? - Whether the sealing ring is damaged and whether inner lid or inner cooking pot is deformed? - Whether the detachable inner lid is installed?
	There are water drops nearby exhaust nozzle of steam valve	Steam will be converted to water drops attached after cooling. Not failure.
	Water drops on detachable inner lid and inner cooking pot	To prevent rice from getting dry, there may be water drops attached to the detachable inner lid and inner cooking pot, and this is not a failure.
	There are condensed water dropped from sealing ring and other parts after opening upper housing	- Sometimes, condensed water will drop on outer casing cover and other parts based on the time, room temperature and other conditions when the upper housing is opened. Please wipe them off. - Condensed water will flow into inner cooking pot (rice), rather than into frame when the cover is not completely opened or is slightly opened with hands. - In case of cutting off heat preservation or pulling out power plug with rice in, detachable inner lid will cause condensation and there will be much condensed water attached. - Whether there are foreign matters attached on the main temperature controller and outside inner cooking pot?
	Spilling	- Whether there is very little rice or very much water, or rice is washed inadequately? - Is the congee cooking mode right? - Whether there are foreign matters attached on temperature sensor on the upper housing and main temperature controller? - Whether there is dirt inside steam valve? - Whether steam valve and detachable inner lid is installed well? - Whether the detachable inner lid is blocked with foreign matters?
	Thin film generated inside inner cooking pot	Sticky rice paper-shaped thin film is the dried dissolved sugar (starchiness) in rice, which is not a fault.
	Fail to press button for operation	Whether the power plug is plugged in? Whether the inner cooking pot is well placed?
Display-Button	The light goes out It stops halfway	Pressing CANCEL button by mistake or long-time power outage will cut off the power.
	Displayed residual time is different from the actual cooking time	Sometimes, there may be difference with the actual cooking time, which is not a fault. Please refer to the "About display of cooking time" for details.

How to deal with cooking failure

Please check before applying for repair.

This time	Investigate the reasons (reference page)
Others	It sends out sound during use Please refer to the "Sound in use" on Page 9.
	With scent of plastic and others When starting to use, there may be an odor, which will gradually disappear with the use. Eliminate the unpleasant odor by ventilating and cleaning by boiling.
	Some parts on plastic spare parts are presented in linear or wave shape It is track of plastic, which is not a fault. It does not influence cooking or heat preservation.
	There is a gap between upper housing and body There will be gap more or less between upper housing and body, but the machine is closed with the sealing ring.
	There is the scratch or dirt on coating outside the inner cooking pot As the using time increases, there will be scratch or dirt on coating on the outer side of the inner cooking pot, which, however, will not influence cooking and heat preservation, and the pot can be normally used.
	Tripping of circuit breaker during cooking In the case of being used together with other electric products, sometimes it may exceed the rated current of the circuit breaker. Please use a separate power socket.

Error display

Please pull out power plug (on the power supply side) from the socket, and dispose with the following method.

	- Please clean up dust on suction port and exhaust pot at bottom of the body. - Please do not place the electric cooker on paper, cloth, blanket, plastic bag or other soft items and use it in places where suction port and exhaust port can be easily blocked.	Restarting Connect to power cords after treatment. Press  (Remove fault display) ↓ Please re-start after the inner cooking pot slot, inner cooking pot and inner lid are cooled down.
	Please check whether there is an inner cooking pot or whether a non-dedicated inner cooking pot is used? →Please place the dedicated inner cooking pot in electric cooker.	
	Fault display of circuit board and sensor Please promptly stop using, pull out power plug and consult with retailers selling this product.	

When there is the power outage

Continue the cooking or heat preservation after electrifying.

However, there may appear poor cooking, power supply cut-off, delay of appointed finishing time and other conditions.

※ It is the same as the condition when the power plug is pulled out halfway or circuit breaker trips.

Specifications

Model	Voltage frequency	Consumption power (Cooking)	Rated capacity	Max. Cooking Capacity (rice volume)	Dimension (Unit: cm)			Power cord length
					Length	Width	Height	
RC-18IH1TTH(N)	220-240V~50/60Hz	1300W	5.0L	1.8L	36.7	29	24.9	1.0 m

 Warm check	Check electric cookers which have been used frequently in many years! Please use under regularly confirming of "Important Safety Instructions" and "Notes". Wrong using method and long-time use will deteriorate spare parts due to influence from heat, moist, dust and others, with the possible hidden danger and fault.	
	Whether there is such symptom? Please clean up dust on power plug or power socket.	● Abnormal heating of power plug or power cord. ● The body gives off scorched flavor. ● Part of the body is broken, wry or squeaking. ● Deformation or damage of inner cooking pot, outer cover and inner cover ● The fan at bottom does not rotate during cooking. ● There are other abnormalities or faults.

Please stop using

Please stop using and pull out the power plug to prevent faults or hidden dangers, and be sure to consult with the store where you buy the electric cooker or appointed repair station for relevant check and repair. Customers shall not repair it by themselves.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive. WEEE should be separately collected and treated. It at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

#DetailsMatter

Contact Information
TOSHIBA CONTACT CENTER 0-2511-7777
www.toshiba-lifestyle.com/th

