USER MANUAL

ELECTRIC RICE COOKER
RC-10IX1TMY(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 " (Pages 2-5) 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"an"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 resoponsible 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

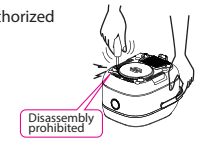
Immediately pull out the power plug and consult the dealer where you purchase the product **(Exceptions and failure examples)**

- 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

⃠ Do not disassemble, repair or modify.

Disassembly prohibited

Please consult to the authorized service centre.



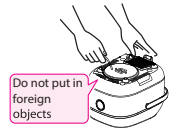
⃠ Do not wash the cooker, power plug, or power cord with water. Do not allow the cooker to get wet with water or pour water onto it. Do not pour water into the cooker

Do not immerse the cooker in water



⃠ Do not 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 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.

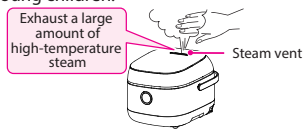
Please do not place the power cord in the place where children can take
Please do not hang the power cord at the table or counter. The product will fall from the table or counter if the power cord is pulled, which may cause injury.

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.

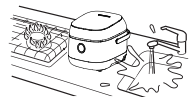
Important Safety Instructions

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.

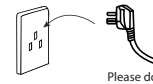
For your safe use

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 spatte
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 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

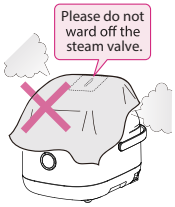
Please do not use when sticking foreign matters or water drops.
When in service, if the foreign matters attached to the outside of the inner cooking pot or the temperature sensor and the inner cover washer are not erased, cooking will not be completed smoothly, or faults will occur.

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 valved 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.

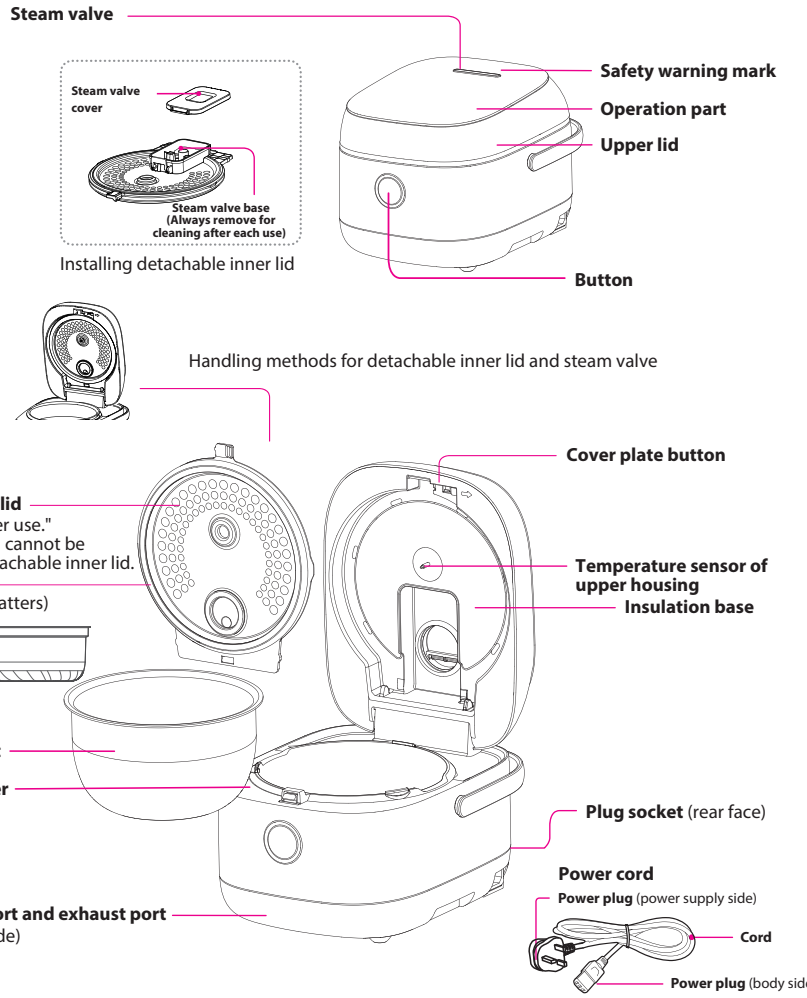
Please do not bump against the inner cooking pot or drop it on a hard substance.
It may cause damage and deformation on the outside of the inner cooking pot.

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.
(See Page 22 for details.)

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.

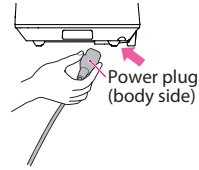
Body Maintenance methods of each part



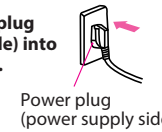
Power cord connection

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



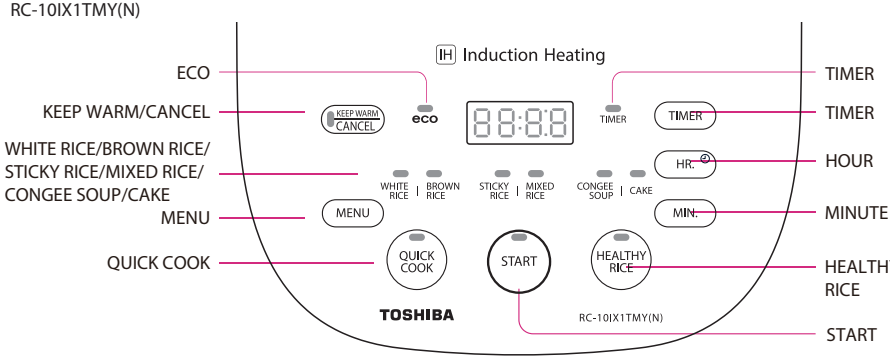
2 **Insert the power plug (power supply side) into the power socket.**



Operation part

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

RC-10IX1TMY(N)



Accessories

Measuring cup



(About 180ml)

Small



(About 90ml)

Standable rice spoon



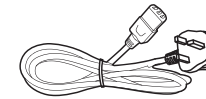
Suspensible spoon



Healthy rice basket



Power cord

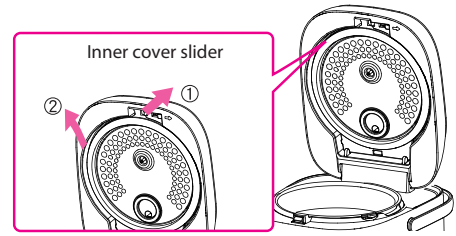


Disassembly & assembly of detachable inner lid and steam valve

Remove the detachable inner lid

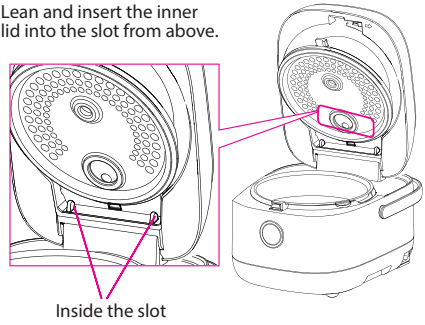
① Push the inner cover slider to the right according to the arrow (the detachable inner lid leans forward).
② Grab the handle and pull up the detachable inner lid.

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

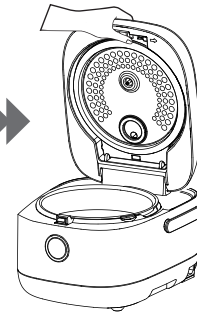


Installation methods for detachable inner lid

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

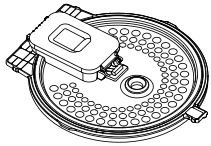


② Push and press the handle until a "clicking" sound from the cover side.



Open

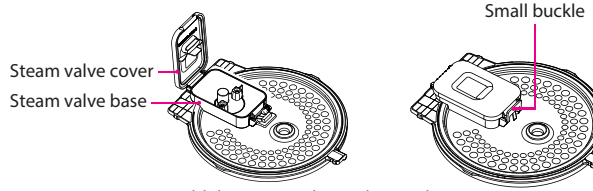
Hold the steam valve and open the small buckle.



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.

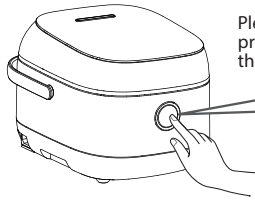


Hold the steam valve and open the small buckle.

- 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

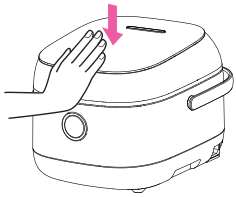


Please do not press the upper housing from above. You should just press the button before hearing the "clatter" sound of unlocking, and the upper housing will be opened.

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

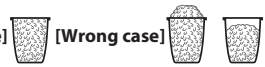
Preparation Connect to power cord

Basic procedures

1 Rice measurement

Use the attached measuring cup

[Correct case] [Wrong case]



Small — 1 plain cup = about 180ml
1 plain cup = about 90ml

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

2 Wash rice quickly

Until water gets clean





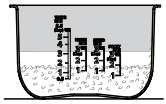
Inner cooking pot can be used to wash rice

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)

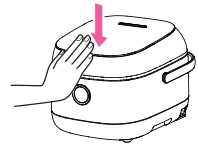
- Increase or decrease water volume based on personal tastes. (! Within 1mm above or below the scale.)
- Press **START** (COOK) button, it will automatically start rice soaking.Therefore, the rice soaking is unneeded before cooking

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.

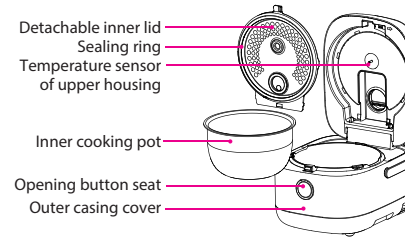
Press the front center.



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** (cook) button

- The **START** indicator light turns on after pressing START (cook) 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



Attached measuring cup

Please do not shake the measuring cup

More rice will be filled after shaking the 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 forbdden 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	1-3	50-70(70)	○
BROWN RICE	/	BROWN RICE	1-3	65-85(80)	○
STICKY RICE	/	BROWN RICE	1-3	35-55(50)	○
QUICK COOK	/	WHITE RICE	0.5-5.5	18-35(18)	×
WHITE RICE	/	WHITE RICE	0.5-5.5	40-55(40)	○
CAKE	/	/	/	48-55(50)	×
CONGEE SOUP	/	CONGEE	0.5-1	45-120 (Default 45 minutes, adjustable)	○
HEALTHY RICE	/	HEALTHY RICE	1-2	38-45(40)	○

- 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

※ lease 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

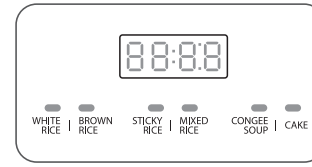
Operation

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> → <MIXED RICE> → <CONGEE SOUP> → <CAKE>.

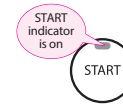
RC-10IX1TMY(N)



2 **Press** START

♪ Beep once
♪ Beep four times

START indicator is on

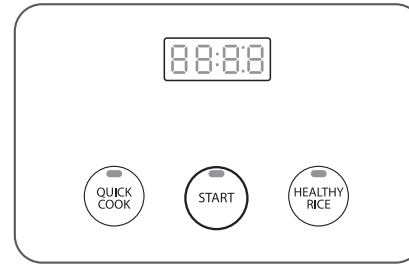


Usage and setting of HEALTHY RICE

1 **Press** HEALTHY RICE

Press this shortcut button to enter the cooking process. There is no need to press the COOK button.

- The cooking time is automatically adjusted according to the rice amount (default is 40 minutes).





※ Preparation steps:

1. Put the cleaned rice on the bottom of the healthy rice basket and place them in the inner pot.
2. Add water according to the amount of rice to the healthy rice water level of the healthy rice basket (refer to the actual cooker for the water level line).
3. Close the lid, press HEALTHY RICE.

※ Note:

1. When using the healthy rice function, the amount of rice should not exceed the maximum scale marked by the water level line of the healthy rice basket;
2. The healthy rice basket has through holes and it is rice soup in the bottom. It is normal if the bottom of the rice is wet;
3. When cooking healthy rice, do not choose any function other than HEALTHY RICE, or else it will cause failure.

Notice

- If the cooked rice is soft, please reduce the amount of water according to your preference.
- When using the timer cooking function, the starch of the rice will settle, so the rice at the bottom may have a light yellow-brown color. This phenomenon can be alleviated by thoroughly washing the rice.
- When the room temperature and water temperature are low or when there is a lot of water, the cooking time may be delayed by about 10 minutes.

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.

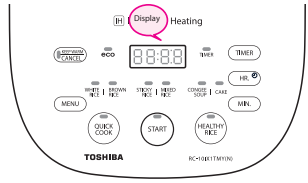
Wash rice, add or reduce water, place inner cooking pot in the body and place on the upper housing

- It is impossible to pre-set without inner cooking pot in.

Operation

1 Press (TIMER)

Change of appointment time



- Press down the Pre-setting (Timer) button.

2 (HR.) Hour

(MIN.) Minute

Set the time for finishing cooking

- 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**

There will be a prompt voice if the **START** (cook) 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.

Cooking is completed at the appointment time

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)

RC-10IX1TMY(N)

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

CAKE	CONGEE	SOUP	HEALTHY 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** COOK **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

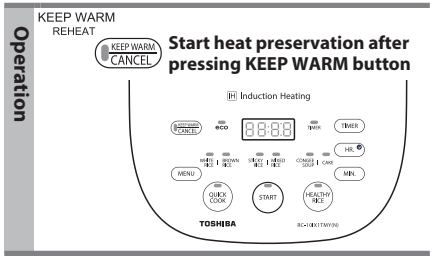
It will automatically change to the heat preservation mode after cooking.

- 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 unplesant 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

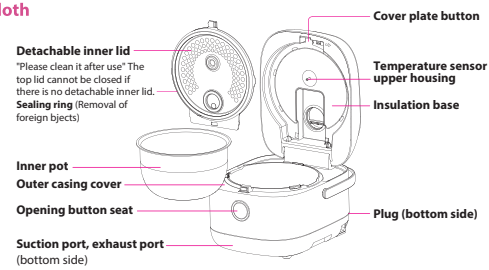
Wash the detachable inner lid promptly after adding seasoning for cooking. Otherwise, it will get rusty.

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)

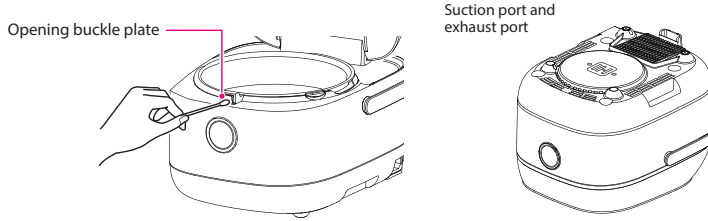
When there is dirt on temperature sensor

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



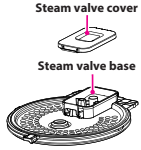
Opening buckle plate, suction port and exhaust port (bottom of the body)

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.).
- Plea se do not continuously clean by boiling.
- Som e unpleasant odor may not be completely removed.

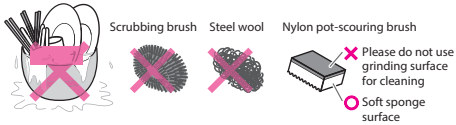
About inner cooking pot

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.



- 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 notl 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". ● Whe ther 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. Please use a separate power socket.

Error display

Please check the causes once again for the COO error

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

E2	● 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 KEEP WARM CANCEL (Remove fault display) ↓ Please re-start after the inner cooking pot slot, inner cooking pot and inner lid are cooled down.
E4	● 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.	
E1~E6, EU	● 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)	Consumption power (Keep Warm)	Max. Cooking Capacity (rice volume)	Dimension (Unit: cm)			Body Weight	Power cord length
					Length	Width	Height		
RC-10IX1TMY(N)	220-240V~ 50/60Hz	1000W	Average 20W	1.0L	31.5	24.2	22.0	4.8 kg	1 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 tod 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.

#DetailsMatter

BUKU PANDUAN PENGGUNA

PERIUK NASI ELEKTRIK
RC-10IX1TMY(N)



TOSHIBA

Isi Kandungan

Arahan Keselamatan Yang Penting 1
Perhatian 4
Nama Bahagian 5
Prosedur Asas 9
Mod Memasak 11
Kaedah Pratetap Masa Memasak 13
Resipi 15
Kekal Hangat 15
Penyelenggaraan 16
Cara Menangani Kegagalan Memasak 18
Paparan Ralat 20
Spesifikasi 21

Tujuan khas untuk AC 220-240V.
Jangan menggunakan pada soket kuasa yang selain daripada AC 220-240V.

Terima kasih kerana membeli Periuk Nasi Induksi Mikrokomputer Toshiba.

- Produk ini adalah untuk kegunaan isi rumah sahaja. (Jangan menggunakan periuk ini sebagai produk komersial.)
- Sila baca buku panduan arahan dengan teliti dan gunakan produk ini dengan betul dan selamat.
- Selepas membaca buku panduan ini, sila simpan di tempat yang anda mudah capai pada bila-bila masa.
- Sila simpan buku panduan ini dengan baik.

Sila baca " Arahan Keselamatan Yang Penting " dan " Sila Ambil Perhatian " (Halaman 2-5) untuk menggunakan produk ini dengan betul dan selamat.

Arahan Keselamatan Yang Penting

Sila fahami arahan untuk keselamatan

Buku panduan ini mengandungi kandungan penting yang berikut, untuk mengelakkan kerosakan pada keselamatan diri dan harta benda anda, dan juga untuk anda menggunakan produk ini dengan selamat dan betul.

■ Mengelaskan dan menerangkan tahap bahaya dan kerosakan yang disebabkan oleh ketidakpatuhan kaedah penggunaan yang direkodkan.

⚠ **Amaran**	Kandungan kemungkinan menyebabkan "kematian" dan "kecederaan serius".	⚠ **Perhatian**	Kandungan kemungkinan menyebabkan "kecederaan kecil" dan "kehilangan tempat tinggal dan harta benda".

■ Mengelaskan dan menerangkan kandungan yang perlu diperhatikan.

Kandungan "DILARANG"	Kandungan "Patuhi Arahan"	Kandungan "Perlu Penyeliaan dan Perhatian"

⚠ Amaran

Untuk tujuan mengelakkan kebakaran, melecur , kejutan elektrik, kebocoran elektrik, litar pintas, dsb.

Individu yang berikut tidak dibenarkan menggunakan produk ini

- Kanak-kanak
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh individu yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan tentang penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.

Jangan menggunakan produk ini secara tidak wajar atau untuk tujuan selain daripada yang diterangkan dalam buku panduan arahan ini.

Ia boleh menyebabkan kebakaran, melecur, kecederaan atau renjatan elektrik. Toshiba tidak bertanggungjawab ke atas akibat penggunaan produk ini yang tidak wajar atau penggunaan untuk tujuan selain daripada yang diterangkan dalam buku panduan arahan.

Hentikan penggunaan segera sekiranya berlaku pengecualian atau kegagalan

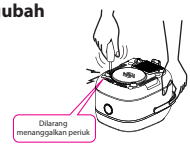
Cabut palam kuasa dengan serta-merta dan rujuk penjual tempat anda membeli produk **(Contoh pengecualian dan kegagalan)**

- Palam kuasa atau kord kuasa menjadi panas daripada biasa.
- Bau hangus dari periuk.
- Sebahagian daripada periuk retak, longgar atau menggetar.
- Periuk dalam, penutup atau tudung boleh tanggal cacat atau pecah.

Dilarang menanggalkan periuk

Jangan menanggalkan, membaiki atau mengubah suai produk.

Sila rujuk kepada pusat servis yang dibenarkan .



Jangan membasuh periuk, palam kuasa atau kord kuasa dengan air. Jangan membiarkan periuk basah atau tuangkan air ke atasnya. Jangan menuang air ke dalam periuk.



Jangan merendam periuk dalam air.

Jangan memasukkan sebarang objek asing ke dalam salur masuk udara, alur keluar atau slot di bahagian bawah periuk.

Terutamanya seperti pin dan wayar.



Jangan membuka penutup atau alihkan periuk semasa memasak

※ Sila rujuk produk sebenar jika gambar produk tidak konsisten dengan produk sebenar.

Sekiranya berlaku kerosakan kord, kord hendaklah diganti dengan kord khas atau komponen khusus yang dibeli daripada Pengilang atau Jabatan Penyelenggaraan.

⚠Amaran **Untuk tujuan mengelakkan kebakaran, melecur , kejutan elektrik, kebocoran elektrik, litar pintas, dsb.**

Sila gunakan palam kuasa, kord kuasa dan soket kuasa dengan betul.

Jangan memasangkan palam kuasa (bahagian bekalan kuasa dan bahagian badan) dengan pin atau sampah.

Jangan guna jika palam kuasa (bahagian bekalan kuasa dan bahagian badan) dan kord kuasa rosak atau soket kuasa longgar .
Sila gantikan dengan kord kuasa khas.

Jangan guna kord kuasa selain daripada kord kuasa khas.

Jangan guna kord kuasa yang digunakan untuk peralatan lain.

Jangan merosakkan palam kuasa atau kord kuasa.
Jangan membengkokkan, menarik, memintal atau mengikat wayar, meletakkan wayar berhampiran sumber yang bersuhu tinggi, atau meletakkan objek berat di atasnya dan mengeluarkan atau memproseskannya.


Jangan menyentuh dengan tangan yang basah.

Jangan memasang atau mencabut plag kuasa (bahagian bekalan kuasa dan bahagian badan) dengan tangan yang basah.

Sila pastikan tangan kering sebelum menyentuh palam kuasa.

Soket kuasa dengan AC 220-240V dan arus terkadar 10A atau lebih harus digunakan secara bersendirian.
Ia boleh menyebabkan kebakaran akibat pemanasan apabila berkongsi soket dengan peralatan lain.

Soket kuasa dengan arus terkadar 10A atau lebih hendaklah digunakan secara bersendirian jika kord kuasa perlu dilanjutkan.

Palam kuasa (bahagian bekalan kuasa dan bahagian badan) telah dimasukkan sepenuhnya.

Keluarkan habuk dari palam kuasa (bahagian bekalan kuasa dan bahagian badan) dengan kerap.
Pengumpulan habuk akan menghasilkan lembapan dan menyebabkan penebat menjadi lemah, yang boleh menyebabkan kebakaran, sila lap dengan kain kering.

Jangan meletakkan kord kuasa di tempat yang boleh dicapai oleh kanak-kanak.
Jangan biarkan kord kuasa terjuntai dari meja atau kaunter. Produk akan jatuh dari meja atau kaunter jika kord kuasa ditarik, yang boleh menyebabkan kecederaan.

Sila berhati-hati agar tidak tersandung atau terpaut kord kuasa yang sedang digunakan.
Ia boleh menyebabkan kecederaan atau kebakaran atau kejutan elektrik akibat daripada kord kuasa yang rosak.

Gunakan soket kuasa yang dibumikan.
Palam kuasa produk ini hanya boleh dimasukkan ke dalam soket kuasa yang dibumikan. Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik akibat daripada kerosakan atau kebocoran elektrik jika pembumian tidak lengkap.


Jangan sentuh

Suhu lubang wap adalah sangat tinggi. Jangan letakkan tangan atau muka anda berhampiran lubang wap.
Sila beri perhatian khusus kepada bayi dan kanak-kanak kecil.



Injap stim memang dipasang.

Tekan untuk menutup tudung bahagian atas sehingga bunyi "berkeletak".

Jangan gunakan produk untuk tujuan selain daripada yang dinyatakan dalam buku panduan arahan.
Ia boleh menyebabkan wap atau kandungan mengalir keluar, mengakibatkan melecur atau kecederaan yang disebabkan oleh limpahan.
(Contoh kaedah memasak yang dilarang)

- Masakan seperti pencuci mulut yang berkrim, kekacang dan mi yang akan mengembang selepas direbus.
- Resipi yang dibuat dengan menggunakan serbuk penaik yang akan menggelegak secara mendadak.
- Masakan melekit yang dimasak dengan rempah kisar dan kari yang akan menjadi pekat.
- Resipi yang memerlukan minyak yang banyak.
- Masakan seperti kekacang dan sos yang mudah melimpah.
- Masakan yang memerlukan pembungkusan makanan dalam beg plastik dan panaskan dalam periuk nasi aruhan.

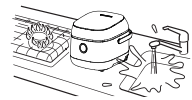
Arahan Keselamatan Yang Penting

Sila fahami arahan untuk k eselamatan

Perhatian **Untuk tujuan mengelakkan kecederaan, melecur , kejutan elektrik, kebocoran elektrik, kebakaran dan kehilangan kediaman.**

Jangan menggunakan peranti ini seperti di tempat yang berikut.

Mudah terkena simbahan air atau berhampiran api.
Sila beri perhatian kepada aksesori.



Premis yang tidak stabil atau lapik yang labil haba.
Ia boleh menyebabkan kecederaan, melecur atau kebakaran.

Berhampiran langsir yang labil haba.

Produk ini adalah untuk kegunaan dalaman sahaja.

Berdekatan dinding atau perabot.
Apabila menggunakan di atas rak dapur, sila beri perhatian kepada pengudaraan. Jangan biarkan wap tertiup ke bahagian pengendalian, supaya wap boleh mengalir keluar dari rak.

Meja penggelek dengan kekuatan galas beban yang tidak mencukupi.
Sila gunakan meja dengan kekuatan menanggung beban lebih daripada 10kg.

Tempat yang penutup luar tidak boleh dibuka sepenuhnya.
Ia boleh menyebabkan melecur atau pecah.

Untuk mengelakkan kecederaan dan melecur .

Jangan sentuh

Jangan sentuh bahagian yang bersuhu tinggi seperti JANGAN sentuh penutup dalam boleh tanggal, periuk dalam, injap wap, plat asas pemeliharaan haba dan penutup bekas luar yang sedang digunakan dan selepas digunakan sebentar.
Di samping itu, sila ambil perhatian bahawa apabila anda menggemburkan nasi, jangan sentuh periuk dalam dengan tangan anda.

Jangan sentuh butang semasa menggerakkan badan periuk.
Jangan gerakkan dengan menggunakan penutup.

Jangan masak dalam periuk yang kosong.
Ia boleh menyebabkan periuk mengalami kerosakan , terlalu panas atau berfungsi secara tidak normal.

Sila gunakan kain kering atau sarung tangan dapur untuk mengeluarkan periuk dalam yang panas.
Jangan sentuh periuk panas secara langsung dengan tangan anda.

Semasa penyelenggaraan, palam kuasa hendaklah dicabut. Badan periuk perlu disejukkan sebelum membuat penyelenggaraan.
Air panas mungkin terkumpul pada lubang wap.

Selepas memasak, sila berhati-hati terhadap titisan wap dan titisan air yang panas pada penutup dalam boleh tanggal apabila membuka penutup bahagian atas.

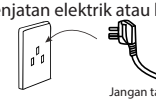
Untuk penggunaan yang selamat

Individu yang menggunakan perentak jantung harus mendapatkan nasihat secara terperinci.
Produk ini boleh menjejaskan perentak jantung apabila berfungsi.

Jangan gunakan periuk masak yang cacat atau bukan khusus untuk produk ini.
Melecur atau kecederaan mungkin berlaku disebabkan oleh terlalu panas atau pergerakan yang tidak normal.

Jangan halakan wap ke arah palam kuasa atau peralatan elektrik lain.
Sila beri perhatian khusus kepada penggunaan atas rak dapur dan barangan lain.

Apabila memutuskan sambungan badan periuk dengan soket kuasa, sila pegang palam kuasa (bahagian bekalan kuasa dan bahagian badan) untuk menarik keluar.
Kebakaran boleh terjadi disebabkan oleh renjatan elektrik atau litar pintas.



Jangan tarik kord kuasa

Apabila periuk nasi aruhan tidak digunakan, sila cabut palam kuasa (sebelah bekalan kuasa) daripada soket kuasa.
Kejutan elektrik atau kebocoran elektrik dan kebakaran mungkin disebabkan oleh kemerosotan penebat.

Perhatian **Untuk tujuan mengelakkan kecederaan, melecur , kejutan elektrik, kebocoran elektrik, kebakaran dan kehilangan kediaman.**

Untuk mengelakkan produk menjadi terlalu panas

Untuk produk yang dilengkapi dengan pengukus logam, pengukus ini tidak boleh digunakan secara berasingan sebagai bekas pemanasan untuk memasak, ini bagi mengelakkan menjadi terlalu panas, plastik menjadi cair atau kemalangan kebakaran.

Hanya gunakan periuk dalam yang asal untuk periuk nasi ini.

Untuk mengelakkan semburan

Jangan pilih <QUICK COOK> atau mod memasak lain yang serupa untuk memasak nasi bubur dan nasi bijirin makanan kasar apabila memerlukan lebih banyak air.

Sila pilih mod <**CONGEE**> semasa memasak bubur.

Jangan isi air melebihi skala paras air

Paras air yang kurang daripada 1 mm dalam skala adalah lebih baik.

Perhatian

Sila ikut langkah berjaga-jaga yang berikut untuk mengelakkan kesalahan dan pengendalian yang salah.

Tempat dan persekitaran.

Jangan letakkannya di bawah cahaya matahari langsung atau percikan minyak.
Ia boleh menyebabkan produk mengalami kecacatan bentuk atau berubah warna.

Bersihkan badan dan persekitaran periuk.
Jika habuk atau serangga memasuki port sedutan dan port ekzos yang mengekalkan fungsi periuk nasi aruhan, periuk elektrik akan mengalami kerosakan.

Sila jauhkan daripada barang-barang yang mudah dipengaruhi oleh daya magnet.
Jika tidak, kandungan yang disimpan pada kad bank, kad pengenalan dan seumpamanya mungkin dihapuskan, atau membawa kepada malfungsi.

Perihal penggunaan

Jangan gunakan periuk apabila benda asing atau titisan air melekat pada periuk.
Semasa periuk digunakan, jika benda asing yang melekat pada bahagian luar periuk dalam atau sensor suhu dan sesendal penutup dalaman tidak dibersihkan, proses memasak tidak akan selesai dengan lancar, atau kerosakan akan berlaku.

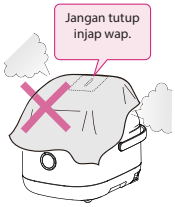
Jangan gunakan pada periuk aruhan.
Ia akan menyebabkan kerosakan.

Sila hentikan penggunaan sekiranya badan periuk terjatuh, retak atau bergetar.
Sila rujuk kedai untuk pemeriksaan dan penyelenggaraan.

Beri perhatian kepada kebersihan antara periuk dalam dan gegelung pengedap untuk mengelakkan butiran beras atau zarah asing yang besar termasuk ruang tersebut, ini boleh menyebabkan wap melimpah dan menyebabkan terbakar atau kerosakan lain.
Jangan gunakan periuk ini untuk makanan yang boleh menghalang lubang ekzos.

Jangan tutup penutup bahagian atas, terutamanya injap wap, dengan kain pengelap dan kain kapas kasar.

Wap yang terperangkap boleh menyebabkan bahagian paparan menjadi kabur, dan menyebabkan penutup bahagian atas, injap wap dan bahagian operasi menjadi cacat, berubah warna atau tidak berfungsi.



Perihal periuk dalam

Jangan gunakan periuk dalam di atas dapur gas, atau di atas periuk aruhan mahupun dalam ketuhar gelombang mikro.
Ia boleh menyebabkan produk mengalami kecacatan bentuk, berubah warna atau kerosakan.

Jangan terlanggar periuk dalam atau jatuhkan pada bahan yang keras.

Ia boleh menyebabkan kerosakan dan kecacatan pada bahagian luar periuk dalam.

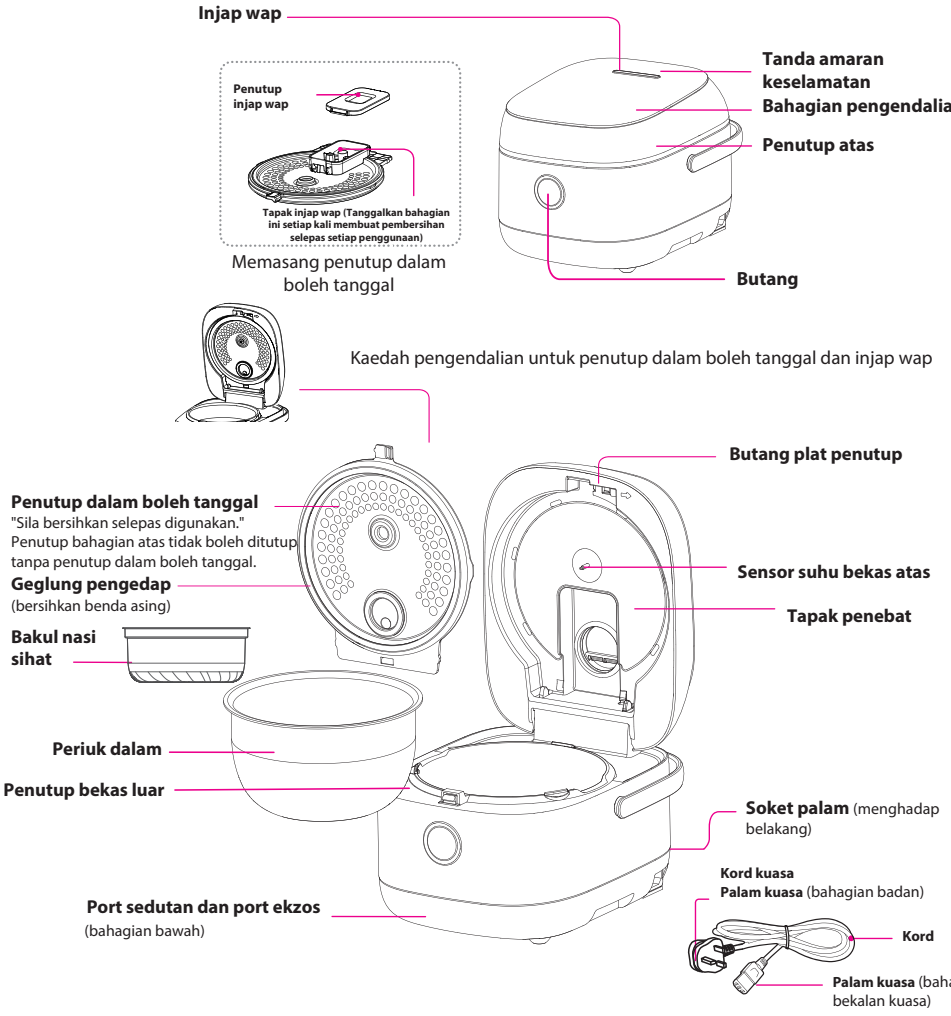
Jangan rosakkan salutan fluororesin pada permukaan dalam periuk dalam.

Jika tidak, salutan fluororesin ini akan terbelah dari permukaan dalam periuk. (Lihat Halaman 22 untuk butiran.)

Nama bahagian

- Sila bersihkan periuk dalam, penutup dalam, injap wap dan aksesori sebelum menggunakan produk buat kali pertama.
- Apabila produk mula-mula digunakan, mungkin terdapat bau plastik, yang akan hilang secara beransur-ansur selepas beberapa penggunaan.
- Konfigurasi aksesori adalah berbeza-beza bergantung pada model produk.
- Disebabkan perbezaan dalam rupa dan fungsi model yang berbeza, sila rujuk produk sebenar dan baca penerangan fungsi yang sepadan.

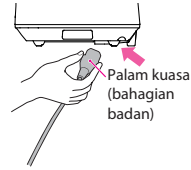
Badan Kaedah penyelenggaraan setiap bahagian



Sambungan kord kuasa

1 **Masukkan palam kuasa (bahagian badan) ke dalam soket palam pada muka belakang**

Sila palamkan palam kuasa tepat ke bahagian bawah



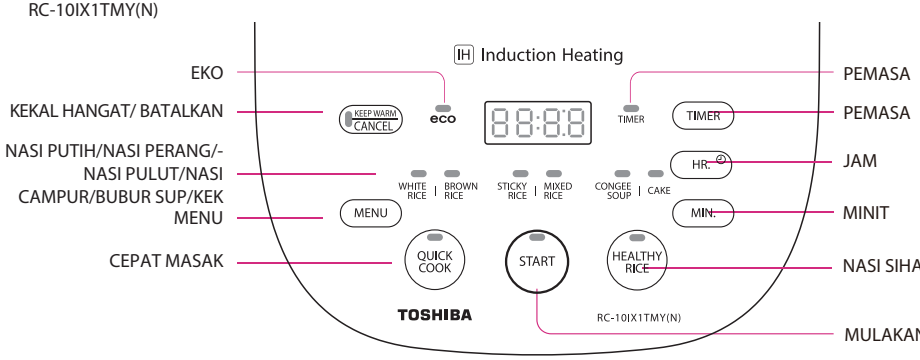
2 **Masukkan palam kuasa (bahagian bekalan kuasa) ke dalam soket kuasa.**



Bahagian pengendalian

Bahagian paparan (Jam adalah dalam mod paparan 24 jam)
Status paparan keseluruhan

RC-10IX1TMY(N)



Aksesori

Cawan penyukat



(Kira-kira 180ml)

Kecil



(Kira-kira 90ml)

Senduk nasi boleh berdiri



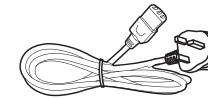
Senduk gantung



Bakul nasi sihat



Kord kuasa

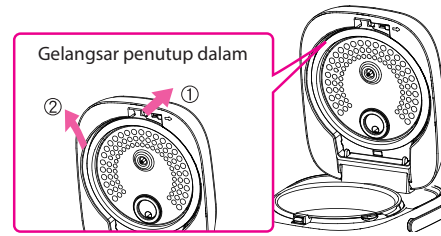


Penanggalan & pemasangan penutup dalam boleh tanggal dan injap wap

Tanggalkan penutup dalam boleh tanggal.

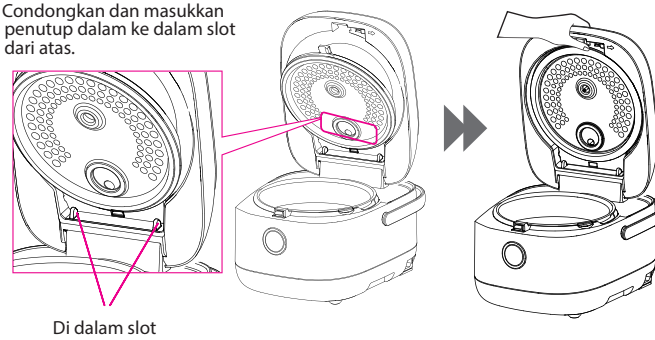
① Tolak gelangsar penutup dalam ke kanan mengikut anak panah (penutup dalam boleh tanggal condong ke hadapan).
② Pegang pemegang dan tarik penutup dalam boleh tanggal ke atas.

Apabila penutup dalam boleh tanggal ditanggalkan, penutup bahagian atas tidak boleh ditutup untuk menghalang anda daripada memasak tanpa penutup dalam boleh tanggal.



Kaedah pemasangan untuk penutup dalam boleh tanggal

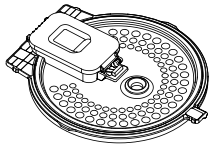
① Condongkan dan masukkan penutup dalam ke dalam slot dari atas.



② Tolak dan tekan pemegang sehingga bunyi "klik" terhasil dari bahagian penutup.

Terbuka

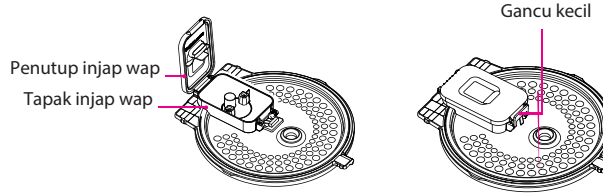
Pegang injap wap dan buka gancu kecil.



Pegang injap wap dan buka gancu kecil.

Potongan

Masukkan gancu pada tapak injap wap ke dalam lubang kecil penutup injap wap, dan pasangkan gancu kecil.

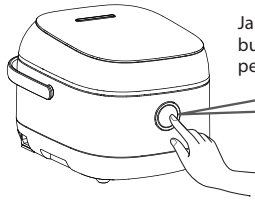


Pegang injap wap dan buka gancu kecil.

- Apabila palang pengedap injap wap di dalam penutup ditanggalkan, sila tekan ke dalam untuk mengelakkannya daripada terkeluar dari slot.

Kaedah membuka dan menutup penutup bahagian atas

Buka penutup bahagian atas



Jangan tekan penutup bahagian atas dari atas. Anda hanya perlu menekan butang sebelum mendengar bunyi "berkeletak" membuka kunci, dan penutup bahagian atas akan dibuka.

Tutup penutup luar.

Tekan bahagian tengah hadapan.



Jika penutup dalam boleh tanggal tidak dipasang, penutup bahagian atas tidak boleh ditutup untuk mengelakkan anda daripada terlupa memasang penutup dalam boleh tanggal.

- Sebelum menutup penutup bahagian atas, sila sahkan bahawa tiada benda asing pada butang buka (Halaman 10).
- Tekan sehingga bunyi "berkeletak".

Paparan masa memasak (paparan masa yang tinggal)

Baki masa untuk selesai memasak.



Setiap 5 minit. **Tukar paparan**

Selepas bertukar kepada rebusan nasi

Setiap 1 minit. **Tukar paparan**

Untuk melaraskan masa paparan sebelum ditukar kepada rebusan nasi, masa paparan akan dinaikkan atau dihentikan. Masa yang dipaparkan adalah satu anggaran.

Bunyi

Bunyi yang digunakan (ia akan mengeluarkan bunyi semasa digunakan)

Bunyi "mendecit..".... Bunyi hidupkan kuasa pemanasan aruhan. (Ia kadang-kadang akan menghantar bunyi "mendecit..." semasa pemeliharaan haba)
Bunyi "dengung..."....Bunyi kipas berputar pelesapan haba dalaman.
Bunyi "huh..."..... Bunyi wap menyembur keluar dari lubang wap.

Bunyi pembaz

Kelantangan bunyi pembaz tidak boleh ditukar atau dihapuskan

Prosedur asas

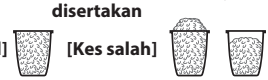
Kaedah memasak nasi

Persiapan Sambungkan ke kord kuasa

1 Sukatan beras

[Kes betul]

[Kes salah] **Gunakan cawan penyukat yang disertakan**



Kecil
1 cawan kosong = kira-kira 180 ml
1 cawan kosong = kira-kira 90 ml

- Menggunakan cawan penyukat untuk memasak (200 ml) boleh menyebabkan ralat.

2 Basuh beras dengan cepat

Sehingga air menjadi bersih





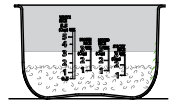
Periuk dalam boleh digunakan untuk mencuci beras

① Masukkan air secukupnya gaul sepenuhnya dengan nasi dan kemudian tuangkan air keluar dengan segera.
② Ulangi "menggaul" dan "mencuci dengan air" sehingga air menjadi bersih.

- Jangan gunakan pemukul telur untuk mencuci beras dalam periuk dalam.

3 Pilih skala paras air

Laraskan isipadu air berdasarkan bilangan cawan beras



Ratakan nasi dan letak di tempat melintang

Tekan skala paras air "Nasi Putih" untuk pelarasan semasa memasak nasi.
(Skala paras air lain...Halaman 12)

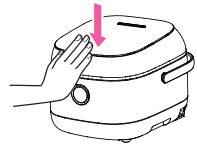
- Menambah atau mengurangkan isipadu air berdasarkan citarasa peribadi. (❗Dalam lebih 1 mm atau di bawah skala.)
- Tekan butang **START** (MASAK), ia akan mula merendam beras secara automatik. Oleh itu, rendaman beras tidak diperlukan sebelum dimasak

4 Lapkan titisan air dan bendasing yang melekat, masukkan ke dalam periuk dalam dan tutup penutup.



Lapkan air di luar periuk dalam.

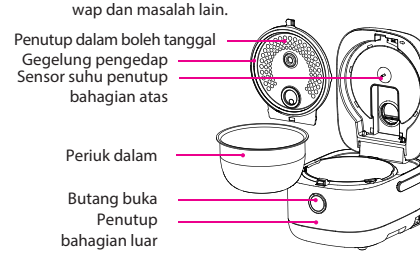
Tekan bahagian tengah hadapan.



Tekan sehingga bunyi "berkeletak".

Sila lapkan segera jika ada bendasing atau titisan air yang melekat pada bahagian berikut.

- Jika terdapat bendasing atau titisan air, periuk tidak boleh masak dengan lancar dan boleh menyebabkan penutup gagal ditutup, kebocoran wap dan masalah lain.



5 Tetapkan dan sahkan mod memasak untuk mula memasak.



Tekan butang **START** (masak).

- Lampu penunjuk **START** menyala selepas menekan butang START (masak) , dan masa yang tinggal sebelum memasak dipaparkan.
(Paparan ditukar setiap 5 minit sebelum ditukar kepada rebusan nasi.)

Masakan selesai apabila bunyi dengung KEEP WARM menyala ▶ Tekan butang **CANCEL** selepas menggunakan dan cabut palam kuasa.

❗ Keluarkan periuk dalam, dan pastikan anda menekan butang (CANCEL) untuk mematikan kuasa.

Semasa "Memasak segera tanpa memerlukan pemeliharaan haba" dan "Memasak berterusan", sila mula memasak selepas suhu slot dan penutup dalam periuk dalam diturunkan. (Nasi mungkin tidak dimasak dengan elok.)

Perkara utama untuk memasak nasi yang lazat

Masukkan beras dengan sukatan beras rata pada pembukaan cawan penyukat



Cawan penyukat disertakan

Jangan goncangkan cawan penyukat

Lebih banyak nasi akan diisi selepas cawan penyukat digoncang.

Jangan basuh beras dengan air panas dan beras tidak boleh dicuci terlalu lama

Sekiranya beras dicuci dengan air panas atau terlalu lama, beras akan mengeluarkan bau serbuk dedak padi.

Basuh beras dengan perlahan-lahan sekiranya beras hancur.

Gosokkan sikit biji beras.
(Nasi hancur akan melekit selepas dimasak)

Menambah atau mengurangkan jumlah air berdasarkan citarasa peribadi

Lebih suka nasi kering	Kurangkan sedikit daripada skala
Lebih suka nasi lembut	Kurangkan sedikit daripada skala
Beras baharu	Kurang sedikit daripada skala
Beras giling dengan embrio	Tertakluk kepada skala
Beras disimpan selama bertahun-tahun Simpanan musim hujan -Musim panas	Lebih sedikit daripada skala

Beras yang berbeza jenama, asal usul dan kaedah stok adalah berbeza di setiap negeri.
Sila laraskan jumlah air berdasarkan citarasa peribadi.

Gemburkan nasi dengan segera selepas siap memasak

Gemburkan dengan kain pengelap yang kering atau sarung tangan dapur untuk menekan periuk dalam bahagian bawah ke atas, dan gemburkan kira-kira 1/4 setiap kali. Mengelakkan nasi daripada berketul dan melekit.



Masa pemeliharaan haba (tidak boleh terlalu lama)

Seeloknya simpan nasi di dalam peti sejuk jika pemeliharaan haba terlalu lama atau terdapat sedikit nasi.

Beras

- Sentiasa gunakan beras putih yang segar dengan jumlah yang boleh dimakan dalam tempoh dua minggu hingga satu bulan.
- Sila masukkan beras ke dalam bekas tertutup, dan letak di tempat yang gelap.

Jangan toskan dengan bakul cetek selepas mencuci beras

Sila masukkan beras ke dalam bekas tertutup, dan letak di tempat yang gelap.



Ia akan menjadikan nasi yang hancur dan melekit

Air yang tidak sesuai untuk memasak

Air mineral dengan keliatan yang agak tinggi



(Ia akan membuat nasi kering dan keras)



Air terion beralkali dengan nilai pH melebihi 9

(Ia akan menjadikan nasi kuning dan melekit)

Suhu air di bawah 30 °C

Penggunaan air sejuk adalah lebih baik untuk memasak nasi pada musim panas.

Suhu air yang tinggi akan menyebabkan nasi yang dimasak tidak sedap atau berbau.

Air sejuk pada musim panas



Sentiasa basuh dan keringkan setiap permukaan periuk sejurus selepas digunakan.

Lapkan air dengan kain pengelap yang bersih selepas mencuci bersih. (Periuk akan mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan jika periuk tidak dibersihkan selepas digunakan)

Jangan simpan nasi di dalam periuk sepanjang masa selepas mematikan pemeliharaan haba.
(Ia akan mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan)

Penutup dalam dan injap wap juga hendaklah dicuci bersih selepas digunakan.



Mod memasak

Kapasiti memasak dan anggaran masa memasak yang sepadan



Pilih "mod memasak" dan "skala paras air" berdasarkan jenis nasi.

Mod memasak	Rasa	Skala paras air	Kapasiti memasak	Anggaran masa memasak Unit: min ( ) Masa memasak pertama	PEMASA (○ : Sah, X : Tidak sah)
NASI CAMPUR	/	NASI CAMPUR	1-3	50-70(70)	○
NASI PERANG	/	NASI PERANG	1-3	65-85(80)	○
NASI PULUT	/	NASI PERANG	1-3	35-55(50)	○
CEPAT MASAK	/	NASI PUTIH	0.5-5.5	18-35(18)	×
NASI PUTIH	/	NASI PUTIH	0.5-5.5	40-55(40)	○
KEK	/	/	/	48-55(50)	×
BUBUR SUP	/	BUBUR	0.5-1	45 - 120 (Lalai 45 minit, boleh laras)	○
NASI SIHAT	/	NASI SIHAT	1-2	38-45(40)	○

- Kapasiti minimum, kapasiti maksimum dan kapasiti memasak yang tersedia bagi skala paras air periuk dalam adalah berbeza antara satu sama lain.
- Masa memasak sebenar akan berubah berdasarkan jumlah nasi, suhu air, isipadu air dan lain-lain selama lebih kurang 10 minit. Sila anggap masa memasak sebagai masa yang dianggarkan.
  (Apabila keadaan memasak termasuk 220-240 V ~ voltan dan 23 °C suhu bilik dan suhu air dan isipadu air dilaraskan kepada nilai standard)
  Sila kurangkan jumlah beras untuk memasak bubur.
  Jangan tambah air lebih tinggi daripada skala paras air maksimum ("2") daripada "BUBUR"
- Masak cepat 18 minit: 1-2 cawan beras, air panas sekurang-kurangnya 70 °C, masa memasak kira-kira 18 minit;
  Masak cepat biasa: Jika tiada air panas ditambah atau apabila memasak lebih daripada 2 cawan nasi, ia secara automatik bertukar kepada masak cepat biasa dan masa memasak ialah 25-35 minit.

※ Sila rujuk “NASI CAMPUR” di muka surat 12 untuk bahagian beras campur. Adalah disyorkan untuk menggunakan cawan penyukat besar apabila memasak lebih daripada 1 cawan beras campur.

※ Paras air "Kapasiti": Menunjukkan kapasiti air periuk dalam, tetapi anda masih disyorkan untuk tidak melebihi paras air maksimum bubur semasa memasak bubur/sup.

※ Penunjuk Eko: Jika tiada operasi dalam masa 5 minit, periuk akan memasuki keadaan Eko secara automatik, skrin dimatikan, dan hanya penunjuk Eko akan kekal menyala.

Penggunaan dan tetapan MENU

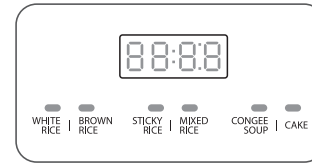
Operasi

Kaedah pemilihan fungsi

1 **Tekan** MENU

Setiap kali apabila anda menekan butang MENU, lampu pilihan akan berkelip dan berubah mengikut tertib <WHITE RICE>→ <BROWN RICE>→ <STICY RICE>→ <MIXED RICE>→ <CONGEE SOUP>→ <CAKE>.

RC-10IX1TMY(N)



2 **Tekan** START

♪ Bip sekali
♪ Bip empat kali

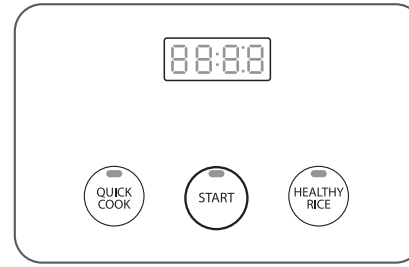


Penggunaan dan tetapan untuk NASI SIHAT

1 **Tekan** HEALTHY RICE

Tekan butang pintasan ini untuk memasuki proses memasak. Tidak perlu menekan butang COOK.

- Masa memasak dilaraskan secara automatik mengikut jumlah nasi (masa lalai ialah 40 minit).





※ Langkah penyediaan:

1. Letakkan beras yang telah dibersihkan di bahagian bawah bakul nasi sihat dan letakkan di dalam periuk dalam.
2. Tambah air mengikut jumlah beras ke paras air beras sihat bakul beras sihat (rujuk kepada periuk sebenar untuk garis paras air).
3. Tutup penutup, tekan HEALTHY RICE.

※ Perhatian:

1. Apabila menggunakan fungsi beras sihat, jumlah beras tidak boleh melebihi skala maksimum yang ditandakan oleh garis paras air bakul beras yang sihat ;
2. Bakul nasi sihat mempunyai lubang dan air rebusan nasi di bahagian bawah. Ia adalah perkara biasa jika bahagian bawah beras basah;
3. Apabila memasak nasi sihat, jangan pilih apa-apa fungsi selain HEALTHY RICE, atau ia akan menyebabkan kegagalan.

Notis

- Jika nasi yang dimasak lembut, sila kurangkan air mengikut kesukaan anda.
- Apabila menggunakan fungsi memasak pemasa, kanji beras akan mendap, jadi nasi di bahagian bawah mungkin mempunyai warna kuning-coklat muda. Keadaan ini boleh dikurangkan dengan mencuci beras dengan bersih.
- Apabila suhu bilik dan suhu air rendah atau apabila terdapat banyak air, masa memasak mungkin tertunda kira-kira 10 minit.

Kaedah pratetap masa memasak



Selesaikan memasak dalam masa yang telah ditetapkan.

Persiapan

Sahkan sama ada ia sesuai dengan masa semasa

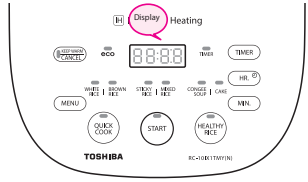
- Jika ia tidak sepadan dengan masa semasa, adalah mustahil untuk menyelesaikan memasak dalam masa yang telah ditetapkan.

Basuh beras, tambah atau kurangkan air, letak periuk dalam ke dalam badan periuk dan letak pada penutup bahagian atas

- Ia adalah mustahil untuk pra-tetap tanpa memasukkan periuk dalam.

Operasi

Tekan **Pertukaran masa yang ditetapkan**



1

- Tekan ke bawah butang Pra-tetapan (Pemasa).

2 HR. Jam

Tetapkan masa untuk selesai memasak

Minit

- Tetapkan dengan setiap jam atau setiap 10 minit sebagai satu unit.
- Teruskan menekan butang kembali dan maju untuk ke maju pantas.

※ Memasak akan bermula dengan segera untuk tetapan dalam masa kira-kira 1-2 jam

3 **Sahkan mod memasak**

- Pilih jenis memasak dan tetapkan mod memasak.

Tetapan.

Sila tetapkan mod memasak kepada <CONGEE> semasa memasak bubur.

(Menggunakan mod memasak lain boleh menyebabkan limpahan atau melecur)

4 **Tekan** START **Tetapan selesai**

Suara gesaan akan dikeluarkan jika butang **START** (masak) tidak ditekan ke bawah. (tetapan masa tidak lengkap)

- START menyala selepas proses memasak dimulakan. (Ia dihidupkan sehingga proses memasak selesai)
- Ia akan memaparkan masa yang tinggal sebelum menyelesaikan proses memasak selepas memulakan proses memasak.

➡ **Memasak selesai pada masa yang ditetapkan.**

Untuk membatalkan masa yang ditetapkan atau operasi adalah salah

Tekan KEEP WARM CANCEL

Ambil perhatian bahawa

- **"X" menunjukkan pada masa memasak yang ditetapkan tidak berfungsi semasa masa memasak yang ditetapkan** (Ia boleh menyebabkan nasi rosak atau kakisan pada periuk dalam)

RC-10IX1TMY(N)

NASI CAMPUR	NASI PERANG	NASI PULUT	CEPAT MASAK	NASI PUTIH
O	O	O	X	O

KEK	BUBUR	SUP	NASI SIHAT
X	O	O	O

- **Jangan tetapkan masa lebih lama daripada 14 jam** (Jangan melebihi 8 jam pada musim panas) Masa tetapan yang lama akan menjadikan nasi diperam atau berbau.

- Apabila memilih fungsi pemasa, anda boleh menekan butang [MENU] untuk memilih menu, dan kemudian tekan butang [TIMER] untuk memasuki tetapan. Anda juga boleh menekan butang [TIMER] dan kemudian tekan butang [MENU] untuk memilih fungsi. Secara lalai, pemilihan bermula dari [WHITE RICE]. Jika anda menekan butang [MENU] untuk memilih fungsi yang tidak boleh ditetapkan, ia akan bermula dari [WHITE RICE] secara lalai apabila anda menekan butang [TIMER]. Kaedah tetapan pemasa HEALTHY RICE: Tekan butang [TIMER], dan kemudian tekan butang [HEALTHY RICE] untuk memasuki mod pemasa.

Resipi

Nasi campur

Bahan-bahan (2~3 hidangan)

Nasi putih	150g
Beras hitam, oat, bijirin	150g
Air, jumlah yang sesuai	



1. **Basuh beras putih yang telah disediakan dan bijirin kasar dan masukkan ke dalam periuk dalam.**
2. **Masukkan air untuk menandakan 2 daripada** MIXED RICE **mengikut jumlah nasi.**
3. **Pilih** MIXED RICE **dan tekan** COOK **untuk memasuki keadaan memasak.**
4. **Selepas fungsi selesai, buka penutup dan kacau nasi campur. sama rata.**

Nota: Tidak perlu direndam terlebih dahulu apabila memasak nasi campur. Walau bagaimanapun, anda boleh merendamnya kira-kira 2-3 jam lebih awal jika anda suka rasa yang lebih lembut.

Kekal hangat

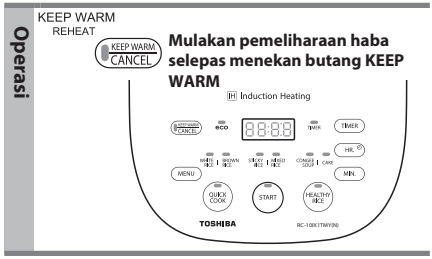
Ia akan bertukar secara automatik kepada mod pemeliharaan haba selepas memasak.

- Untuk memastikan nasi tetap enak semasa pemeliharaan haba, ia akan mengawal suhu pemeliharaan haba secara automatik berdasarkan keadaan penggunaan.
- Tekan butang **CANCEL** ke bawah untuk menghentikan pemeliharaan haba.
- Keluarkan periuk dalam untuk mematikan pemeliharaan haba secara automatik.

Sila ambil perhatian bahawa semasa pemeliharaan haba,

- **Jangan biarkan senduk hidangan di dalam periuk** (Ia akan mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan)
- **Jangan simpan nasi sejuk untuk mengekalkan haba** (Ia akan mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan)
- **Jangan matikan fungsi kekal hangat apabila terdapat nasi di dalam periuk** (Ia akan mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan)
- **Jangan memanaskan badan periuk selama lebih daripada 8 jam** (atau ia akan menghasilkan bau yang tidak menyenangkan)

Mulakan pemeliharaan haba dari keadaan tutup



Teknik untuk pemeliharaan haba

- Untuk mengelakkan nasi dalam pemeliharaan haba daripada melekit, jangan tinggalkan butiran beras di tepi periuk dalam. Selain itu, sila kacau nasi dengan kerap.
- Seeloknya simpan nasi dalam peti sejuk dengan lapisan filem lekap jika "pemeliharaan haba mungkin terlalu lama" atau "ada sedikit nasi".

Penyelenggaraan

Ambil perhatian Bau yang kurang menyenangkan akan terhasil akibat proses pembersihan yang tidak sesuai.

⚠ Perhatian

Semasa penyelenggaraan dijalankan, palam kuasa hendaklah dicabut. Badan periuk disejukkan sebelum membuat penyelenggaraan.
Jika tidak, ia akan menyebabkan melecur.

Jangan gunakan item berikut
(Jika tidak, ia akan menyebabkan kecacatan bentuk, kakisan, perubahan warna, retak atau calar)

- Pengering pembasuh pinggan mangkuk dan pengering pinggan mangkuk
- Detergen selain daripada detergen neutral untuk dapur
- Petrol, nipis, alkohol, pembersih dan peluntur
- Permukaan pengisaran berus penyental periuk nilon, span melamin dan barangan lain dengan mudah menyebabkan calar.

Selepas menggunakan periuk dalam, penutup dalam boleh tanggal, injap wap dan senduk hidangan dan cawan penyukat.
Basuh dengan span dan detergen neutral untuk dapur

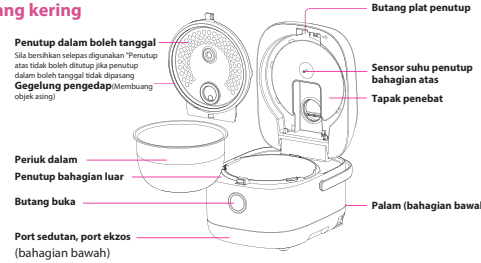
Basuh penutup dalam boleh tanggal dengan segera selepas menambah perasa untuk memasak. Jika tidak, ia akan berkarat.

Lap bendasing atau kotoran dengan kain lap yang kering

- Jangan basuh seluruh badan.
- Jangan sembur air ke bahagian atau penutup operasi, atau tambah air ke dalam penutup bahagian luar.
- Jangan tarik atau seret mesin basuh injap stim. (Mustahil untuk jatuh kerana membetulkan)

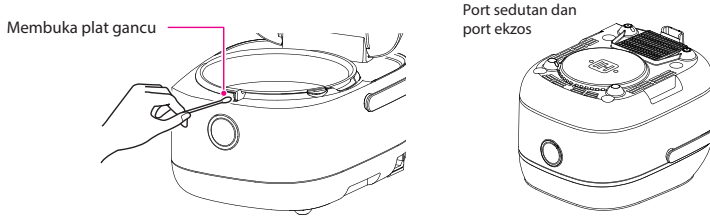
Apabila terdapat kotoran pada sensor suhu

Sapu perlahan dengan kertas pasir (kira-kira No. 600), dan kemudian lap kotoran dengan kain lap bersih yang kering.



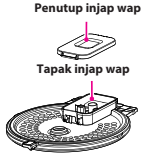
Membuka plat gancu, port sedutan dan port ekzos (bahagian bawah badan periuk)

Bersihkan bendasing atau habuk dengan batang kapas atau lain-lain.



Injap wap

Bersihkan bahagian dalam injap wap



Lap air setiap kali selepas penggunaan

- Kotoran dalam injap wap akan menyebabkan nasi berbau dan melimpah keluar. Selain itu, mungkin terdapat titisan air sekiranya tertumpah atau membuka penutup atas.
- Air akan terhasil daripada wap yang disejukkan di dalam injap wap. Jika terdapat air, mungkin terdapat titisan air semasa membuka penutup atas. (Oleh kerana air dalam injap wap adalah panas selepas digunakan, lakukan penyelenggaraan selepas badan periuk disejukkan)
- Rujuk muka surat 8 untuk kaedah penceraian produk.

Tudung dalam boleh tanggal

Bersihkan bahagian dalam injap wap

Bersihkan bendasing yang melekat dengan batang buluh atau pencungkil gigi. Jika tidak, gegelung pengedap tidak boleh jatuh.

Pembersihan dengan kaedah mendidih (kira-kira seminggu sekali)

Jika ada bau yang tidak menyenangkan dikesan, sila gunakan kaedah ini untuk melakukan pembersihan

1 **Masukkan air dalam periuk dalam dan tutup penutup luar.**

(Sehingga paras 1 dalam skala paras air "Nasi Putih")

2 **Pilih <QUICK COOK>**

Ia akan mengambil masa 35 minit apabila bertukar kepada fungsi kekal hangat.

3 **Tekan butang CANCEL selepas menukar kepada keadaan pemeliharaan haba, selenggara penutup dalam boleh tanggal, injap wap, periuk dalam dan bahagian lain dan keringkan semua selepas badan periuk disejukkan.**

- Jangan masukkan mana-mana bahan selain air (detergen, dll.).
- Jangan bersihkan periuk secara berterusan dengan kaedah mendidih.
- Sesetengah bau yang tidak menyenangkan mungkin tidak dapat dibuang sepenuhnya.

Perihal periuk dalam

Jangan letakkan periuk dalam di atas dapur, atau letakkan di atas periuk aruhan atau dalam ketuhar gelombang mikro.
Ia boleh menyebabkan kecacatan bentuk, perubahan warna atau kerosakan.
Jangan terlanggar periuk dalam atau jatuhkan pada bahan keras.
Ia boleh menyebabkan kerosakan dan kecacatan bentuk pada bahagian luar periuk dalam.
Jangan rosakkan salutan fluororesin pada permukaan dalam periuk dalam.
Jika tidak, salutan fluororesin akan tertanggal dari permukaan dalam periuk dalam.

Untuk mengelakkan "salutan fluororesin " pada bahagian dalam periuk dalam tercalar atau tertanggal, jangan lakukan perkara berikut

Sila beri perhatian kepada calar, garam, asid dan detergen

- Jangan letak pinggan mangkuk di dalam periuk memasak dalam sebagai baldi pembersih.
- Jangan gunakan pembersih, peluntur atau lain-lain bahan pencuci untuk mencuci. (Detergen neutral untuk dapur dibenarkan)
- Jangan gunakan berus penyental dan pengering pencuci pinggan mangkuk untuk membersih periuk.



- Jangan gunakan cuka.
- Jangan pukul atau calarkan dengan senduk hidangan. Jangan pukul dengan bakul cetek.
- Jangan gunakan senduk sup atau penggelembung buatan logam.

Permukaan fluororesin mungkin menunjukkan warna yang tidak sekata apabila masa berlalu, bagaimanapun, ini tidak akan mempengaruhi proses masakan, prestasi pemeliharaan haba atau sanitasi. Sila gunakan dengan tenang. Selain itu, walaupun fluororesin memasuki tubuh manusia, ia tidak akan menjejaskan kesihatan.

※ Walaupun salutan luar periuk dalam tercalar, ia tidak mendatangkan masalah dari segi memasak dan pemeliharaan haba dan ia masih boleh digunakan seperti biasa.
Dalam situasi menggunakan periuk dalam untuk mencuci beras, alaskan bahagian bawah periuk dengan kain lap supaya bahagian luar bawah periuk dalam tersebut tidak mudah tercalar.

Cara menangani kegagalan memasak

Sila semak sebelum memohon pembaikan. Jika sebabnya tidak dapat diketahui selepas siasatan, sila dapatkan nasihat daripada kedai tempat anda membeli periuk elektrik ini.

	Keadaan	Siasat sebab (halaman rujukan)
Nasi	**Lembut Melekit Bergumpal Tidak sedap**	● **Kurangkan isipadu air untuk memasak.** ● Gemburkan nasi sepenuhnya dan segera selepas proses memasak selesai. ● Kurangkan jumlah air untuk memasak sekiranya menggunakan beras baru. ● Merendam beras atau menetapkan masa untuk memasak sebelum memasak akan menjadikan nasi yang dimasak menjadi lembut. ● Menggosok beras secara kasar semasa dicuci atau dikeringkan dengan bakul cetek akan menghancurkan beras dan menjadikan beras dalam keadaan melekit. ● Adakah air panas atau air terion beralkali dengan nilai pH melebihi 9 telah digunakan untuk memasak nasi tersebut?
	Keras Peroi Tidak sedap	● **Tambahkan jumlah air untuk memasak.** ● Rendam beras terlebih dahulu sebelum dimasak. ● Adakah air mineral berkeliatan yang lebih tinggi telah digunakan untuk memasak nasi?
	Terbakar ※ Sedikit terbakar bukanlah kerosakan fungsi	**Ia akan mudah terbakar jika dalam keadaan berikut.** ● Basuhan beras yang tidak mencukupi. ● Masa berendam yang lama. Penetapan masa memasak. ● Memasak beras tanpa dibasuh terlebih dahulu. Pembersihan 1-2 kali boleh mengurangkan keadaan berkerak. ● Masak nasi giling dengan embrio atau bubur nasi, dan menambah perasa. ● Terdapat kotoran atau bendasing pada sensor suhu atau sensor suhu pada penutup bahagian atas.
	Tidak masak dengan betul Tidak sedap	● Adakah proses memasak dikendalikan apabila slot periuk dalam atau penutup dalam boleh tanggal tidak disejukkan? Sila sejukkan periuk sebelum memasak. ● Nasi yang dimasak dalam mod <QUICK COOK> akan menjadi lebih lembut atau keras. ● Adakah penutup dalam boleh tanggal disekat dengan bendasing atau terdapat bendasing yang melekat pada sensor suhu penutup bahagian atas, pengawal suhu utama, gegelung pengedap, tepi periuk dalam dan port sedutan/port ekzos? ● Adakah periuk dalam atau penutup dalam boleh tanggal mempunyai kecacatan bentuk? Adakah penutup dalam atau injap wap ditanggalkan? ● Adakah kuasa terputus semasa memasak?
Beras dalam pemeliharaan haba	**Dengan bau yang tidak menyenangkan** ※ Jika ada bau yang tidak menyenangkan, sila pastikan bersihkan periuk dengan kaedah mendidih, dan gunakan periuk selepas pembersihan dan penyelenggaraan. (Halaman 23)	● **Adakah pemeliharaan haba berikut dilakukan?** Pemeliharaan haba yang lama, pemeliharaan haba pada beras sejuk, pemeliharaan haba dengan senduk hidangan di dalam periuk dan pemeliharaan haba lama yang berulang. ● Pemeliharaan haba sesuai untuk beras bijirin yang kasar, beras yang digilap dan beras perang yang bercambah. Walau bagaimanapun, berbanding dengan nasi putih, bau atau warnanya boleh diubah dengan mudah. Anda disyorkan supaya menggunakan beras ini dengan segera atau ● simpan dalam peti ais . Adakah terdapat kotoran pada penutup dalam boleh tanggal , injap wap dan badan periuk? Terutama untuk penutup dalam boleh tanggal dan injap wap, sila tanggal dan bersihkan setiap kali ● selepas memasak, dan lap air. ● Adakah beras tidak dibasuh sepenuhnya atau masa memasak lama yang lama telah dipilih? Adakah nasi masih dibiarkan di dalam periuk selepas mematikan pemeliharaan haba? Keluarkan periuk dalam dan letakkan semula semasa pemeliharaan haba, dan tekan CANCEL, dan putuskan bekalan.
	Nasi separuh sejuk	● Sila panaskan semula sebelum makan.
	Melekit	● Sila kurangkan jumlah air untuk memasak dan hidupkan pemeliharaan haba. ● Gemburkan nasi sepenuhnya dan segera selepas nasi selesai dimasak. ● Kumpulkan nasi bersama-sama untuk mengelakkan butiran beras daripada tertinggal di tepi periuk dalam, dan kerap kacau nasi.
	Pengeringan dan perubahan warna	● Adakah terdapat benda asing yang melekat pada gegelung pengedap , tepi periuk dalam dan penutup bahagian luar? ● Adakah terdapat benda asing yang melekat di luar periuk dalam dan pengawal suhu utama? ● Adakah injap wap telah dipasang dengan betul? ● Adakah pemeliharaan haba atau pemanasan semula untuk masa yang lama berulang?

	Keadaan	Siasat sebab (halaman rujukan)
Hidupkan penutup bahagian atas	**Sukar ditutup** **Mustahil untuk ditutup**	● Adakah penutup dalam boleh tanggal tidak dipasang dengan baik? Jika penutup dalam boleh tanggal tidak dipasang, penutup bahagian atas tidak boleh ditutup untuk mengelakkan daripada terlupa memasang penutup dalam boleh tanggal. ● Adakah bahagian pemalam di bawah penutup dalam boleh tanggal dipalamkan? ● Adakah terdapat benda asing melekap pada plat gancu pembukaan? ● Adakah plat penutup dalam boleh tanggal disekat oleh benda asing?
	Buka penutup bahagian atas semasa memasak	● Sila tekan bahagian tengah di bahagian hadapan penutup bahagian atas sehingga bunyi "berkeletak". ● Adakah plat penutup dalam boleh tanggal disekat oleh benda asing?
Pratetap	**Mula memasak dengan segera** **Gagal memasak pada masa yang ditetapkan** **Gagal melakukan penetap masa**	● Proses memasak akan bermula dengan segera untuk tetapan masa dalam masa 1-2 jam. ● Jika suhu bilik dan suhu air lebih rendah atau jumlah air lebih banyak, masa tamat memasak mungkin ditangguhkan selama kira-kira 10 minit. ● Adakah periuk dalam dipasang sebelum menetapkan masa memasak? ● Adakah tetapan masa memasak tidak ditetapkan atau butang COOK tidak ditekan?
Memasak dan pemeliharaan haba	**Kebocoran wap** ※ Sila sahkan selepas selesai memasak.	● Adakah terdapat benda asing yang melekat pada gegelung pengedap , tepi periuk dalam dan penutup bahagian luar? ● Adakah terdapat benda asing yang melekat pada penutup bahagian atas dan plat gancu pembukaan? ● Adakah gegelung pengedap rosak dan penutup dalam atau periuk dalam mengalami kecacatan bentuk? ● Adakah penutup dalam boleh tanggal dipasang?
	Terdapat titisan air berdekatan muncung ekzos injap wap	● Wap akan bertukar menjadi titisan air yang melekat pada periuk selepas disejukkan. Tiada kegagalan fungsi.
	Titisan air pada penutup dalam boleh tanggal dan periuk dalam	● Untuk mengelakkan nasi daripada kering, mungkin terdapat titisan air yang melekat pada penutup dalam boleh tanggal dan periuk dalam, dan ini bukan satu kegagalan fungsi.
	Terdapat titisan air yang terkondensasi daripada gegelung pengedap dan bahagian lain selepas membuka penutup bahagian atas	● Kadangkala, air yang terkondensasi akan jatuh pada penutup bahagian luar dan bahagian lain berdasarkan masa, suhu bilik dan keadaan lain apabila penutup bahagian atas dibuka. Lapkan titisan air tersebut. ● Air yang terkondensasi akan mengalir ke dalam periuk dalam (nasi), bukannya ke dalam bingkai apabila penutup tidak dibuka sepenuhnya atau dibuka sedikit dengan tangan. ● Dalam keadaan pemeliharaan haba dimatikan atau mencabut palam kuasa dengan terdapat beras di dalam periuk, penutup dalam boleh tanggal akan menyebabkan pemeluwapan dan akan terdapat banyak titisan yang melekat. ● Adakah terdapat benda asing yang melekat pada pengawal suhu utama dan bahagian luar periuk dalam?
	Melimpah keluar	● Adakah beras yang sangat sedikit atau air yang sangat banyak, atau beras telah dibasuh dengan tidak secukupnya? ● Adakah mod memasak bubur betul? ● Adakah terdapat benda asing yang melekat pada sensor suhu pada penutup bahagian atas dan pengawal suhu utama? ● Adakah terdapat kotoran di dalam injap wap? ● Adakah injap wap dan penutup dalam boleh tanggal dipasang dengan baik? ● Adakah penutup dalam boleh tanggal disekat oleh benda asing?
	Lapisan nipis terhasil di dalam periuk dalam	● Lapisan nipis yang berbentuk kertas beras melekit ialah gula terlarut kering (berkanji) dalam beras, ia bukan satu kegagalan fungsi.
	Gagal menekan butang untuk operasi	● Adakah palam kuasa dipasang? Adakah periuk dalam diletakkan dengan baik?
Display•Button	**Lampu terpadam** **Mati separuh jalan**	● Menekan butang **CANCEL** secara tidak sengaja atau pemadaman kuasa yang lama akan memutuskan kuasa.
	Masa baki yang dipaparkan adalah berbeza daripada masa sebenar masa memasak	● Kadang-kadang, mungkin terdapat perbezaan pada masa memasak sebenar, ini bukan satu kegagalan fungsi. Sila rujuk kepada "Perihal paparan masa memasak" untuk butiran.

Cara menangani kegagalan memasak

Sila semak sebelum memohon pembaikan.

Keadaan	Siasat sebab (halaman rujukan)
Lain-lain	
Periuk mengeluarkan bunyi semasa digunakan	● Sila rujuk "Bunyi yang Digunakan " di Halaman 9.
Berbau plastik dan lain-lain	● Apabila produk mula digunakan, mungkin mengeluarkan sesuatu bau, bau ini akan hilang secara beransur-ansur selepas beberapa penggunaan. Hilangkan bau yang tidak menyenangkan dengan pengudaraan dan pembersihan secara kaedah mendidih.
Beberapa bahagian pada alat ganti plastik disertakan dalam bentuk linear atau gelombang	● Ia adalah jejak plastik, yang bukan satu kerosakan. Ia tidak mempengaruhi proses memasak atau pemeliharaan haba.
Terdapat ruang antara penutup bahagian atas dan badan periuk	● Terdapat ruang yang kecil antara penutup bahagian atas dan badan periuk, tetapi ruang ini ditutup dengan gegelung pengedap.
Terdapat calar atau kotoran pada lapisan di luar periuk dalam	● Apabila bilangan penggunaan semakin meningkat, akan terdapat calar atau kotoran pada salutan pada bahagian luar periuk dalam, bagaimanapun, perkara ini tidak akan mempengaruhi proses memasak dan pemeliharaan haba, dan periuk boleh digunakan secara normal.
Pemutus litar terputus semasa memasak	● Dalam keadaan digunakan bersama dengan produk elektrik lain, kadangkala penggunaan produk mungkin melebihi arus terkadar pemutus litar. Sila gunakan soket kuasa yang berasingan.

Paparan ralat

Sila semak punca sekali lagi untuk ralat COO

Tanggalkan palam kuasa (di bahagian bekalan kuasa) dari soket, dan lupuskan dengan kaedah berikut.

E2	● Bersihkan habuk pada port sedutan dan periuk ekzos di bahagian bawah badan periuk. ● Jangan letakkan periuk elektrik di atas kertas, kain, selimut, beg plastik atau barang lembut lain dan di tempat port sedutan dan port ekzos mudah terhalang.	Mula semula Sambungkan ke kord kuasa selepas ralatdiselesaikan. Tekan KEEP WARM CANCEL (Alih keluar paparan kerosakan) ↓ Sila mulakan semula selepas slot periuk dalam, periuk dalam dan penutup dalam disejukkan.
E4	● Sila semak sama ada terdapat periuk dalam atau periuk dalam yang tidak khusus digunakan? →Sila letakkan periuk dalam yang khusus dalam periuk elektrik.	
E1~E6, EU	● Paparan kerosakan papan litar dan sensor Sila hentikan penggunaan dengan segera, cabut palam kuasa dan dapatkan nasihat daripada peruncit yang menjual produk ini.	

Apabila berlaku gangguan bekalan elektrik

Teruskan memasak atau pemeliharaan haba selepas bekalan elektrik kembali.

Walau bagaimanapun, nasi mungkin tidak dimasak dengan betul, bekalan kuasa terputus, kelewatan masa penamat yang ditetapkan dan keadaan lain.

※ Ia adalah sama seperti keadaan apabila palam kuasa dicabut separuh jalan atau pemutus litar tersandung.

Spesifikasi

Model	Kekerapan voltan	Kuasa penggunaan (Memasak)	Kuasa penggunaan (Kekal Hangat)	Kapasiti Maks. Memasak (isipadu nasi)	Dimensi (Unit: cm)			Berat Produk	Panjang kord kuasa
					Panjang	Lebar	Ketinggian		
RC-10IX1TMY(N)	220-240V~ 50/60Hz	1000W	Purata 20W	1.0L	31.5	24.2	22.0	4.8 kg	1 m

Semakan Hangat

Periksa periuk elektrik yang telah digunakan dengan kerap dalam beberapa tahun!

Sila gunakan di bawah pengesahan "Arahan Keselamatan Yang Penting" dan "Perhatian". Kaedah penggunaan yang salah dan penggunaan yang lama akan menyebabkan alat ganti merosot akibat pengaruh haba, lembap, habuk dan lain-lain, dengan kemungkinan bahaya dan kerosakan tersembunyi.

Adakah terdapat gejala sedemikian?

Sila bersihkan habuk pada palam kuasa atau soket kuasa.

- Pemanasan tidak normal pada palam kuasa atau kord kuasa.
- Badan periuk mengeluarkan rasa hangus.
- Sebahagian badan patah, kecut atau mendecit.
- Kecacatan bentuk atau kerosakan periuk dalam, penutup luar dan penutup dalam.
- Kipas di bahagian bawah tidak berputar semasa memasak.
- Terdapat keabnormalan atau ralat fungsi yang lain.

Sila berhenti menggunakan

Sila hentikan penggunaan dan cabut palam kuasa untuk mengelakkan kerosakan atau bahaya tersembunyi, dan pastikan anda mendapatkan nasihat daripada kedai tempat anda membeli periuk elektrik atau stesen pembaikan yang dilantik untuk pemeriksaan dan pembaikan yang berkaitan. Pelanggan tidak boleh membaiki produk ini sendiri.

#DetailsMatter

使用
说明书

电饭煲

RC-10IX1TMY(N)



TOSHIBA

目录

安全注意事项.....1
请注意.....4
各部位名称.....5
基本程序.....9
煮饭模式.....11
预约煮饭的方法.....13
菜式.....15
保温.....15
保养.....16
煮得不好，怎么办.....18
错误显示.....20
规格.....21

AC 220-240V专用
请勿使用AC 220-240V以外的电源插座。

感谢您购买东芝微电脑电磁加热式电饭煲。

- 本产品仅供家庭使用。（请勿作为商业产品使用。）
- 请仔细阅读使用说明书，正确、安全地使用本产品。
- 阅读后，请将本使用说明书保存在您可以随时查阅的地方。
- 请妥善保管本手册。

请阅读“重要安全说明”和“请注意”（第2-5页），以便正确、安全地使用本产品。

安全注意事项

为了安全请务必遵守

为防止给您的人身及财产安全造成损害，为了您可以安全正确地使用本产品，本说明书记载了以下重要内容。

■针对不遵守记载事项的使用方法造成的危害和损害程度分类进行说明。

警告	有造成“死亡”和“重伤”的可能性的内容	**注意**	有发生“轻伤”和“房屋及财产等损失”的可能性的内容

■针对需要遵守的内容分类进行说明。

“禁止”的内容	“遵守指示”的内容	“督促注意”的内容

警告　以防止火灾、烫伤、触电、漏电、短路等为目的

以下人士请勿使用本产品

- 儿童
- 本设备不适合身体、感官或精神能力有缺陷或缺乏经验和知识的人员使用，除非有负责其安全的人员对他们进行有关设备使用的监督或指导。

请勿不当使用本产品或用于使用说明书记载之外的用途

可能引起火灾、烫伤、受伤或触电。
东芝对不当使用本产品或用于使用说明书记载之外的用途时所产生的后果概不承担责任。

发生异常或故障时立即停止使用

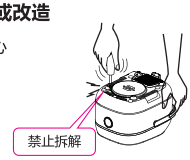
请立即拔下电源插头，向您购买产品的商店咨询
（异常和故障举例）

- 电源插头或电源线发热异常。
- 本体发出焦味。
- 本体的一部分破裂、松动或略略作响。
- 内锅、上盖或活动盖板变形或破损。

请勿进行拆解、修理或改造

禁止拆解

请您向被授权的服务中心咨询。



请勿用水清洗本体，电源插头或电源线
请勿让机体沾上水或向本体浇水
请勿将水倒入本体内部

器具不得浸入水中。



请勿再本体底部的漏水口或缝隙内放入异物

特别是大头针和铁丝等金属物



煮饭过程中，请勿打开上盖，移动或挪动机体。

※ 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。

如果电源线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

⚠警告　以防止火灾、烫伤、触电、漏电、短路等为目的

正确使用电源插头、电源线和电源插座

请勿让电源插头（电源一侧及本体一侧）附着上大头针或垃圾

电源插头（电源侧及本体侧）与电源线破损或电源插座松动时，请勿使用

请务必更换专用电源线。

请勿使用专用电源线以外的电源线

请勿将电源线用于其他设备

请勿损坏电源插头或电源线

请勿强行弯折、拉扯、扭曲，捆绑通电，使其线靠近高温部位，在上面放置重物，挤压或加工等。


手湿时禁止触碰

请勿用湿手拔插电源插头（电源一侧及本体一侧）

确保触摸电源插头之前手是干的。

单独使用220-240V 交流电、额定电流为10A以上的电源插座

如与其他设备合用插座，可能会因发热而引起火灾。

如需使用延长电源线，请单独使用额定电流为10A以上的电源插座

电源插头（电源一侧及本体一侧）确实已完全插入

定期去除电源插头(电源一侧及本体一侧)上的灰尘

如灰尘等积聚，就会产生湿气等，绝缘性会变得不好，可能会引起火灾。请使用干布擦掉。

请勿将电源线置于儿童可触及的地方

请勿将电源线垂于桌子或柜台边。若拉扯电源线，产品会从桌子或柜台跌落，可能会引起受伤。

小心请勿绊倒或勾到使用中的电源线

可能会引起受伤或因电源线破损而引起火灾或触电。

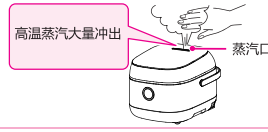
使用确实已接地的电源插座

本产品的电源插头只能插入接地的电源插座。若未完全接地，可能会因故障或漏电而引起触电。


禁止接触

蒸汽口温度很高
请勿将手或脸靠近蒸汽口

禁止接触对婴幼儿请特别注意。



确实安装了蒸汽阀

按压关闭上盖直至发出“咔嗒”的声响

请勿用于使用说明书记载之外的用途

可能会造成蒸汽或内容物涌出，因溢锅造成烫伤或受伤。

（不可进行的烹饪方法举例）

- 炖煮后分量会变多的膏状点心、豆类和面类等料理
- 使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作的料理
- 会形成糊状的咖喱或炖菜等用的调味粉等具有粘性的料理
- 使用大量的油的料理
- 豆类、酱类等容易溢出的料理
- 将食材装在塑胶袋中用电饭煲加热的料理

安全注意事项

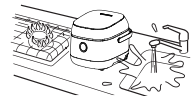
为了安全请务必遵守

⚠注意 以防止受伤、烫伤、触电、漏电、火灾、房屋损失为目的

请勿在这些地方使用

容易溅到水的地方或靠近火的地方

也请注意附件。



不稳定的场所或不耐热的垫子上

可能会引起受伤、烫伤或火灾。

不耐热的窗帘附近

产品仅限室内使用

墙壁或家具等附近

在厨房用置物架等上面使用时，请注意通风请勿让蒸汽吹向操作部位，使蒸汽散出物架内。

承重强度不足的滑轮桌

请使用承重强度为10kg以上的桌子。

外盖无法完全打开的地方

可能会造成烫伤或破损。

为防止受伤烫伤

禁止接触

在使用中和使用后短时间内请勿触摸活动盖板、内锅、蒸汽阀、 保温座板、外壳罩等高温部位

另外，翻松米饭时也请注意请勿用手触摸内锅等。

挪动本体时，请勿碰到按钮请勿拿着盖移动

请勿空煮

会造成故障、过热或异常工作。

取出内锅还是热的时候，请用干布或烘焙手套

请勿用手触摸热锅。

保养时， 需拔掉电源插头，待本体冷却后再进行保养

蒸汽口可能会积有热开水。

煮饭后， 打开上盖时小心蒸汽和活动盖板上滴下的高温水滴

为了让您安全地使用

使用医疗用起搏器者，需向医生详细咨询

本产品在工作时可能会对起搏器造成影响。

请勿使用已变形或非专用的内锅

可能会因过热或异常动作而造成烫伤或受伤。

请勿使蒸汽朝向电源插头或其他电气设备

使用厨房用置物架等物品的情况下请特别注意。

将本体与电源插座断开时，握住电源插头（电源一侧及本体一侧）拔出

可能会因触电或短路而引起火灾。



不使用电饭煲时，将电源插头（电源一侧）从电源座中拔出

可能会因绝缘恶化而引起触电或漏电火灾。

⚠注意 以防止受伤、烫伤、触电、漏电、火灾、房屋损失为目的

为了防止过热

对于配有金属蒸笼的产品，不可将蒸笼单独作为加热容器进行烹饪，以免出现过热，塑料融化、甚至起火事故。	**饭煲只能使用原配内锅。**

为了防止喷出

加水量较多的,粥、杂粮米请勿使用<快速饭>等其他煮饭模式煮饭 煮粥时请选择**〈香浓粥〉**模式。	**加水请勿超出水位刻度太多** 标准为刻度上下1mm以内。

请注意

为防止故障和错误运作请遵守以下事项

放置场所及周围环境

请勿放置在阳光直射处或油类飞溅处

会造成变形或变色。

清洁本体和本体周围

主温控器等维持电饭煲功能的部位，如进入了灰尘或小虫，会造成故障。

清洁本体和本体周围

维持电饭煲功能的部位，如进入了灰尘或小虫，会造成故障。

关于使用

请勿在附着有异物或水滴的情况下使用

使用时，如果不擦去内锅的外面或温度感应器、内盖垫圈等处附着的异物，会无法顺利完成煮饭，或导致故障发生。

请勿在电磁炉上使用

会造成故障。

如本体摔过、出现裂痕或咯咯作响，应停止使用

请向商店要求检查和维修。

内锅和密封圈之间注意整洁防止夹杂米粒或大颗粒异物，导致蒸汽溢出引起烫伤或其他故障。
切勿用此煲做可能引起排气口堵塞的食物。

上盖，特别是蒸汽阀处请勿盖上抹布和毛布等

蒸汽无法散出，会造成显示部分变模糊，上盖、蒸汽阀和操作部分变形、变色或故障。



关于内锅

请勿将内锅放在燃气灶上用火烧、或是放在电磁炉上或微波炉中使用

会造成变形、变色或故障。

请勿将内锅磕碰或掉落至硬物上

可能会造成内锅外侧的损坏、变形。

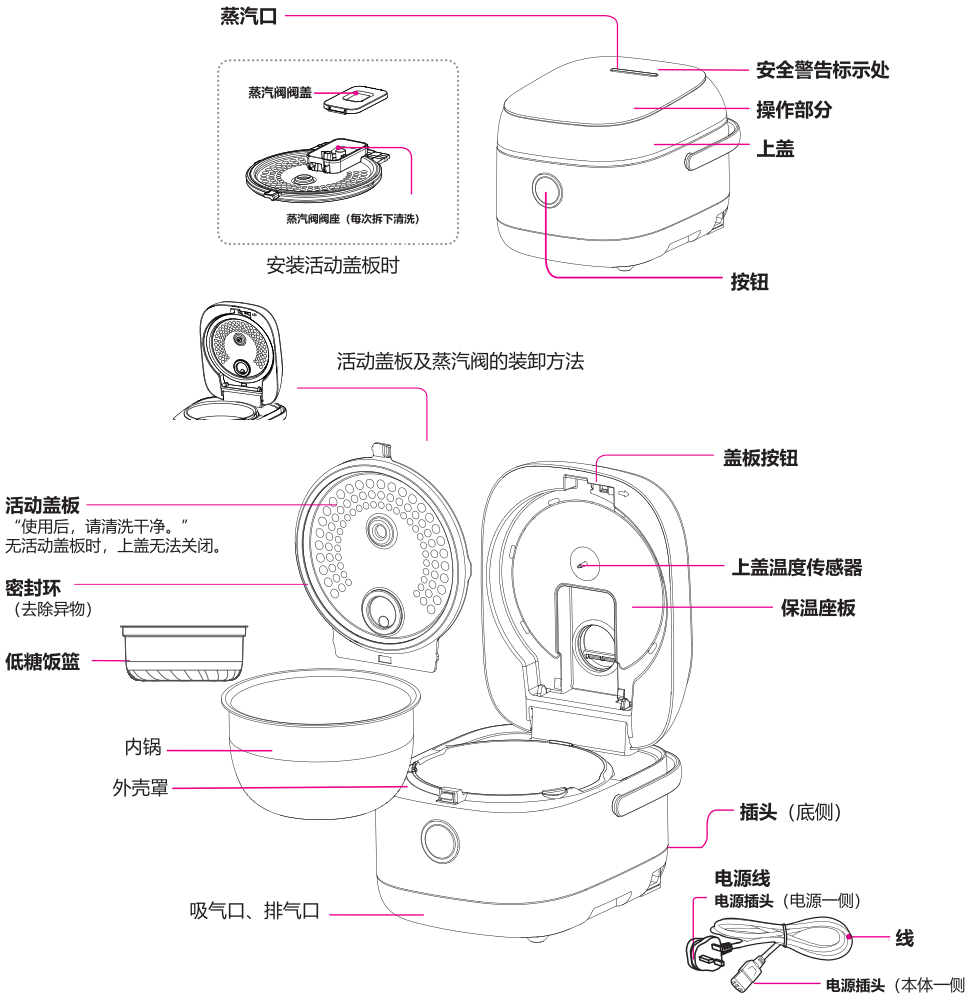
请勿损伤内锅内面的氟树脂涂层

否则会导致内锅内面的氟树脂涂层剥落。（详见第22页）

各部位名称

- 初次使用前，请清洗内锅、内盖、蒸汽口和附件。
- 刚开始使用时可能会有塑胶等的气味，随着使用会逐渐消失。
- 附件配置因产品型号而异。
- 因不同型号的产品外观和功能有所差异，请以实物为准，选择性阅读功能说明。

本体 各部分的保养方法



电源线的连接

1 **将电源插头（本体一侧）插入本体背面的插头插口**



电源插头(本体一侧)

2 **将电源插头（电源一侧）插入电源插座**

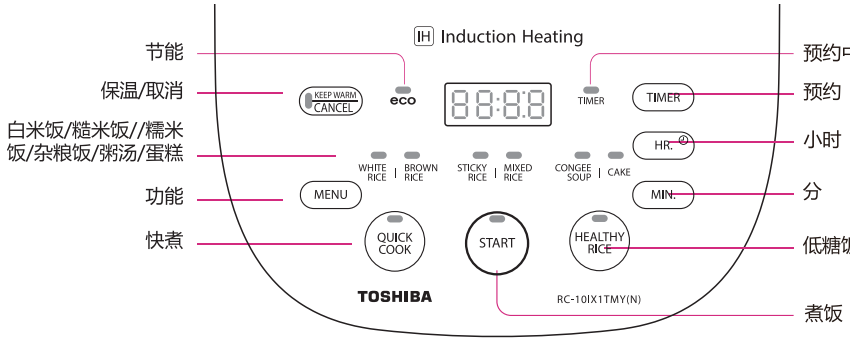


电源插头(电源一侧)

操作部分

显示部分（时钟为24小时显示方式）
全显示的状态

RC-10IX1TMY(N)



附件

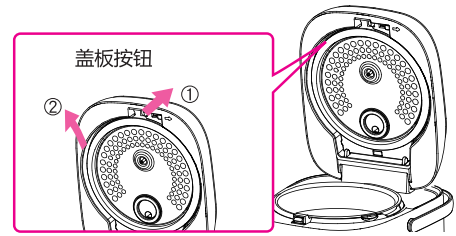


活动盖板和蒸汽阀的拆装

拆卸活动盖板

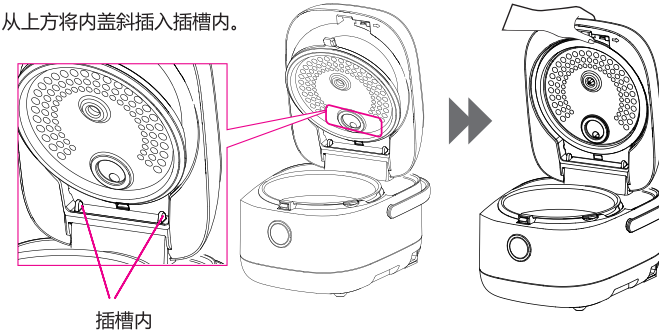
① 按箭头向后按动盖板按钮（活动盖板）向前倾斜
② 抓住盖板边缘向上拉出活动盖板

在活动盖板被拆掉的状态下，为防止您在无活动盖板的情况下煮饭，此时上盖无法合上。



活动盖板的安装方法

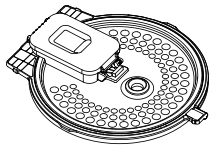
① 从上方将内盖斜插入插槽内。



② 推压活动盖板，直至盖侧发出“咔嚓”声。

打开

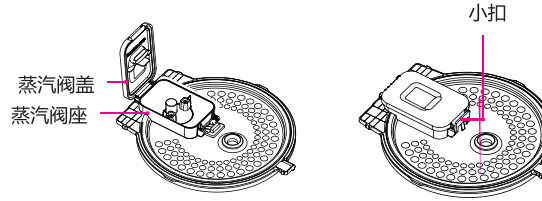
抓着活动盖板，打开小扣



抓着活动盖板，打开小扣

关闭

将蒸汽阀座的别扣插入蒸汽阀盖的小孔中，扣上小扣.

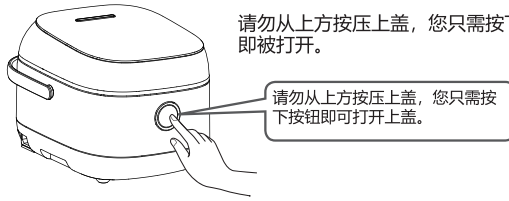


抓着活动盖板，打开小扣

- 当盖内侧的蒸汽口密封圈发生脱出时，请压入，使其不从槽中露出。

打开，关闭上盖的方法

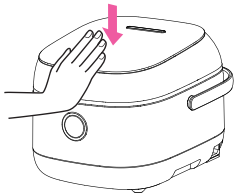
打开上盖



请勿从上方按压上盖，您只需按下按钮听到“咔嚓”一声开锁声音，上盖即被打开。

关闭外盖

按下前侧中央处



为了防止忘记装上活动盖板未安装则无法关上上盖。

- 关闭上盖前，请确认开盖按钮座没有异物（第10页）。
- 按压直至发出“咔嚓”的声响。

煮饭时间的显示（剩余时间显示）

距离煮饭完成的时间



每5分钟 改变显示

↓ 转为焖饭过程后

每1分钟 改变显示

在转为焖饭过程之前，为了调整显示时间，显示时间或者会提前或者会停止。请将显示时间当成大致时间。

声音

使用过程中的声音（使用过程中会发出声音）

“吱…” 的声音… 感应加热的通电声。（保温过程中偶尔也会发出“吱…” 的声音）
“噗…” 的声音…将内部热量散出的风扇旋转声。
“咻…” 的声音… 蒸汽从蒸汽口喷出的声音。

蜂鸣器声音

不能改变、消除蜂鸣器声音的音量

基本程序

米饭的煮法

准备 接电源线

基本程序

1 量米　使用附带的量杯

【正确的例子】 【错误的例子】



小 1平杯=约180ml
1平杯=约90ml

● 使用烹饪用的量杯(200ml)可能会出现误差。

2 动作快捷地洗米　直至水变澄清





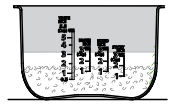
可使用内锅淘米

① 加入足量的水充分搅拌后立即将水倒掉。

② 反复“搅拌” 和“用水冲洗”，直至水变澄清。

● 请勿用打蛋器等利物在内锅里洗米或搅拌，以免划伤涂层。

3 选择水位刻度　将米摊平，放在水平处



根据所用杯数来调节水量

煮白米时按照“白米饭”的水位刻度来调节。
（其他水位刻度...第12页）

● 请根据喜好增减水量。
（❗ 大约在刻度上下1mm以内。）

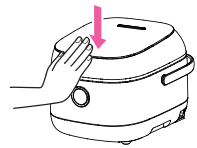
● 按下**START**（cook）键，就会自动进入开始泡米，故煮饭前无需泡米。

4 擦去附着的水滴、异物，装好内锅，关闭锅盖

按下前侧中央处



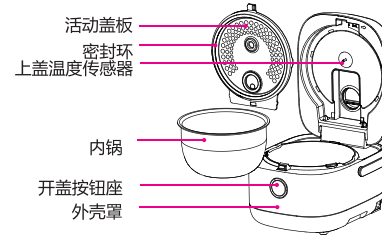
擦去内锅外侧的水分



按压直至发出“咔嗒”的声响

以下各部附着有异物、水滴等时，请将其擦拭干净。

● 如果附着有异物、水滴，则无法顺利煮饭、导致盖关不上、漏汽等问题发生。



5 设定、确认煮饭模式开始煮饭



按下**START**（cook）键

● 按下**START**（cook）键后，开始等亮，显示距离煮饭完成的时间。
(转为焖饭过程之前每5分钟改变显示。)

蜂鸣器响起即为煮饭完成　KEEP WARM亮灯　▶ 使用后按下**CANCEL**键，并拔掉电源插头。

❗ 取出内锅，请务必按下(CANCEL)键，切断电源。

在“无需保温立即煮饭” 和"连续煮饭” 时，请在内锅放置槽和内盖温度降低后开始煮饭。（有可能煮不好饭。）

煮出可口米饭的要点

量米时装至与量杯口相平



附带的量杯

请勿摇动量杯

摇晃量杯后，会装入过多的米。

请勿用热水洗米且洗米时间不宜太久

如用热水洗米或洗米时间太久，会闻到大米带有糠粉气味。

轻柔地洗米，请勿把大米弄碎

让米粒互相之间轻轻摩擦。
(碎米粒会使米饭变粘)

根据喜好增减水量

喜欢较硬的米饭	比刻度稍少
喜欢较软的米饭	比刻度稍多

新米	比刻度稍少
胚芽米	以刻度为准
陈米 梅雨季节~夏季	比刻度稍多

不同品牌、不同产地、不同保存方法的大米,其状态有所不同，请根据喜好调整水量。

煮饭完成后马上翻松

使用干燥的抹布或烘焙手套压住内锅从下向上翻松，每次翻松1/4左右。
防止米饭结块和变粘。



保温时间（不宜太久）

在“保温时间可能会很长”、“米饭量少”、等情况下，最好冷冻保存。

大米

- 使用新鲜白米，每次购买约2周~1个月左右能吃完的量。
- 请将大米放入封闭容器内，并放置在阴暗处保存。

洗米后请勿用筐箩沥干放置

洗米后避免用筐箩沥干放置。



会让大米破裂、煮出的米饭变粘

不适合煮饭的水

硬度较高的矿泉水



(会使米饭干硬)

pH9以上的碱离子水



(会使米饭变黄变粘)

水温在30℃以下

夏季预约煮饭时等最好使用冷水。

水温高会使米饭煮出来不可口或产生气味

夏季冷水



使用后，当本体已经冷却时，立即进行保养

洗干净后用清洁的抹布擦干水分。
（如放着不洗会产生气味）

内盖和蒸汽口也要洗干净后保存

切断保温后，请勿将米饭一直放置在饭煲中。
(会产生气味)



煮饭模式

煮饭容量和煮饭时间估算



根据要煮的大米类型来选择“煮饭模式” 和“水位刻度

功能	口感	水位刻度	煮饭杯数	单位煮饭时间 单位：分 (初次煮饭时间)	(○: 可预约，X：不可预约)
杂粮饭	/	杂粮饭	1-3	50-70(70)	○
糙米饭	/	糙米饭	1-3	65-85(80)	○
糯米饭	/	糙米饭	1-3	35-55(50)	○
快煮	/	白米饭	0.5-5.5	18-35(18)	×
白米饭	/	白米饭	0.5-5.5	40-55(40)	○
蛋糕	/	/	/	48-55(50)	×
粥汤	/	粥	0.5-1	45 - 120 (默认45分钟，时间可调)	○
低糖饭	/	低糖饭	1-2	38-45(40)	○

- 内锅水位刻度的最小量、最大量和可煮饭的量不一样。
  实际的煮饭时间会根据饭量、水温、水量等发生10分钟左右的变化。请将煮饭时间当成估算时间。
  (煮饭条件是电压220-240V~、室温及水温为23℃并调整为标准水量的情况下)
- 要煮较稀的粥时，请减少米量。
  加水量请勿高于水位刻度“ CONGEE ” 的最大刻度“2” 。
- 18分钟快速饭：1-2杯米，加入70℃以上热水，烹煮时间约18分钟；
  普通快速饭：不加热水或煮2杯米以上时自动切换为普通快速饭，烹煮时间25-35分钟

※杂粮饭配置比例参考12页“MIXED RICE”，配比杂粮饭时建议使用大量杯配置1杯以上杂粮米。

※ “Capacity"水位线：表示内胆加水的容量，但烹煮粥/汤时仍建议不超过粥的最大水位线。

※Eco灯：待机5分钟无任何操作时进入Eco状态，自动熄屏，仅Eco灯亮起。

使用设定方法

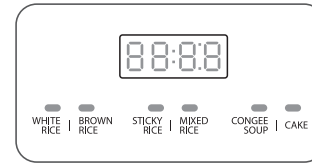
操作

选功能方法

1 按下 MENU

每次按下“功能（MENU)”键选项灯就会按照 <WHITE RICE>→ <BROWN RICE>→ <STICY RICE>→ <MIXED RICE> → <CONGEE SOUP>→ <CAKE> 顺序闪烁、变换。

RC-10IX1TMY(N)



2 按下 START

♪ 哔
♪ 哔哔哔哔 —

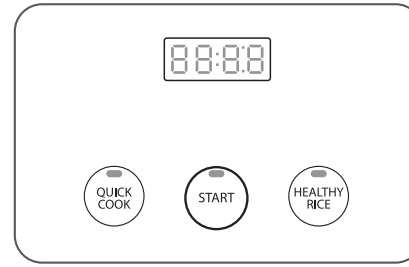


使用设定方法

1 按下 HEALTHY RICE

按下此快捷键即可进入低糖饭煮饭过程，无需再按开(COOK)键。

- 烹饪时长根据不同米量程序自动调整(默认为40分钟）。





※ 低糖饭准备步骤：
1. 将淘洗干净的米平铺在沥糖釜底部后放入内锅中。
2. 根据米量放水至沥糖釜的低糖饭水位线（水位线以实物为准）。
3. 合上盖子，按“HEALTHY RICE” 。

※ 注意：
1. 使用低糖饭功能时，米量不要超过沥糖釜水位线标注的最大刻度值；
2. 沥糖釜有通孔，下面是米汤，如果米饭底部偏湿，属正常现象，可放心食用；
3. 烹饪低糖饭时，不要选择除：“HEALTHY RICE”外的其它功能，否则会出现异常。

须知

- 如煮出的米饭偏软，请根据喜好减少水量。
- 预约煮饭时，大米的淀粉质会沉淀，因此底部的米饭可能会带有淡淡的黄褐色。通过彻底淘洗大米可以减轻这种现象。
- 室温和水温较低时或水量较多时，煮饭完成时间可能会有10分钟左右的延迟。

预约煮饭的方法



在预约设定的时间完成煮饭。

准备

确认是否与现在时间相吻合

- 如与现在时间不吻合，则无法在预约的时间完成煮饭。

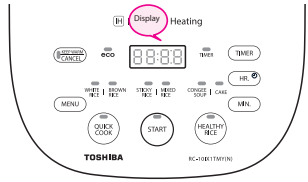
洗米，加减水，将内锅放入本体内，关闭上盖

- 如未将内锅放入，则无法进行预约。

操作

1 **按下** TIMER

预约时间变化



- 按下预约(TIMER)键。

2

HR. 小时　用于设定煮饭完成的时间

MIN. 分钟

- 以每1小时(Hr)或者每10分钟(Min)为单位进行设定。
- 持续按下返回、前进键，就会进入快进。

※ 约1~2小时以内的预约会立即开始煮饭。

3 **确认煮饭模式**

- 选好要煮的类型，设定煮饭模式。

MENU 设定。

煮粥时请务必将煮饭功能设置为（CONGEE）。

（如使用其他煮饭模式，可能会造成溢锅和烫伤）

4 **按下** START **预约完成**

若未按下**开**(cook)会有提示音。(预约设定未完成)

- 开始煮饭后“开始”灯亮。（直到煮饭完成）
- 开始煮饭后，显示距离煮饭完成的时间

➡ 到了预约时间即完成煮饭

要取消预约时操作错误时　**按下** KEEP WARM CANCEL

预约煮饭时请注意

■ **“X” 表示不可预约煮饭**（可能会造成米饭变质、腐坏或腐蚀内锅）

RC-10IX1TMY(N)

杂粮饭	糙米饭	糯米饭	快煮	白米饭
O	O	O	X	O

蛋糕	粥	汤	低糖饭
X	O	O	O

■ **请勿进行14小时以上的预约**（夏天请勿超过8小时）长时间预约会造成大米发酵和产生气味。

■ 选择预约功能时，可以按【MENU】键，选择到可以预约的菜单，再按【TIMER】键，即可进入该功能的预约设定。也可以按【TIMER】键后，再按【MENU】键来选择功能，默认依次从【WHITE RICE】开始选择。如果先按【MENU】键选择到了不可预约功能时，如按【TIMER】键，则会依次从默认的【WHITE RICE]开　始。HEALTHY RICE的预约方法：按【TIMER】键后，再按【HEALTHY RICE】键即可进入预约模式。

菜式

杂粮饭

材料(2~3人份)

白米 150g

黑米燕麦小米..... 150g

水适量



1 **将配好的白米与杂粮一起洗净后加入内锅。**

2 **根据米量的杯数加水至“MIXED RICE "刻度线2**

3 **米种选择 “MIXED RICE ” ,按 “COOK” 键进入烹饪状态。**

4 **功能结束后，开盖将杂粮饭搅拌均匀。**

注：烹煮杂粮饭时，无需提前浸泡，但如果喜欢较软口感时可以提前浸泡2-3小时。

保温

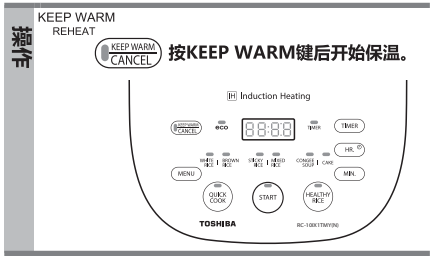
煮饭完成后会自动变成保温模式。

- 为了在保温时保持米饭的可口，会根据使用条件自动控制保温温度。
- 停止保温时，按下关(**CANCEL**)键。
- 取出内锅即自动切断保温。

保温时请注意

- **请勿把饭勺留在锅内保温（会产生气味）**
- **请勿保温冷饭（会产生气味）**
- **请勿切断保温，当把米饭留在锅内时（会产生气味）**
- **请勿长时间保温，保温时间不宜超过8小时（会产生异味）**

要从关闭状态开始保温时



保温的诀窍

- 如不想让保温中的米饭变糊，请勿使饭粒残留在内锅侧面。此外，请时不时地翻动一下米饭。
- 在“保温时间可能会很长” 、“米饭量少” 等情况下，最好用保鲜膜包起来冷冻保存。

保养

请注意 如不洗干净就使用，会产生气味，因此请始终保持清洁。

⚠注意

保养时，需拔掉电源插头，待本体冷却后再进行保养。

否则会造成烫伤

请勿使用以下物品
（否则会造成变形、腐蚀、变色、裂纹或划伤）

- 餐具洗漆干燥机、餐具干燥机
- 厨房用中性洗涤剂之外的洗涤剂
- 汽油、稀释剂、酒精、去污粉、漂白剂
- 尼龙炊帚研磨面、三聚氰胺海绵等容易造成划伤的物品

内锅、活动盖板、蒸汽阀、饭勺每次使用后、量杯脏污后

使用海绵和厨房用中性洗涤剂清洗

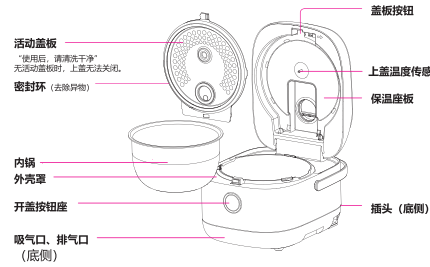
加入调味料煮饭后，尽快清洗活动盖板，否则会生锈。

使用拧干的抹布擦拭异物或脏污

- 勿整个清洗本体。
- 勿向操作部或盖子上淋水、或向外壳罩内部加水。
- 勿用力拉拽蒸汽口垫圈。（因固定无法脱落）

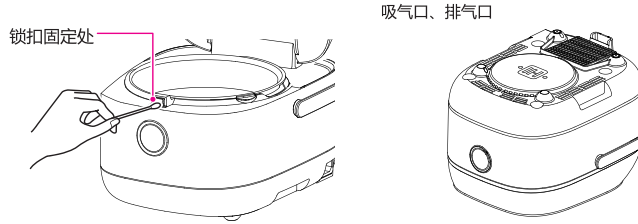
温度感应器上沾有污垢时

用细砂纸（600号左右）轻轻摩擦，再用拧干的干净抹布擦去污垢。



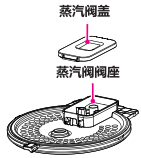
开盖扣板，吸气口，排气口（本体底部）

用棉棒等清除异物或灰尘。



蒸汽阀

清洗蒸汽阀内部



每次使用后擦干水分

- 蒸汽阀里面的污垢会使米饭产生气味和溢锅。
  另外，溢锅或打开上盖时可能会滴水。
- 在蒸汽阀里面会积存蒸汽冷却后的水。如果积存着水的话,打开上盖时可能会滴水。
  (使用后由于蒸汽阀里面的水是热的，待本体冷却后进行保养)
- 拆装的方法请参阅第8页。

活动盖板

清洗蒸汽阀内部

用竹签或牙签清除附着的异物，否则，密封环法脱落。

煮沸清洁(1 周1 次左右)　　**如发现有气味时也请使用这种方法来清洁**

1 **在内锅中放入水，关闭外盖。**
(至水位刻度“WHITE RICE” 的1)

2 **煮饭模式选择为 <QUICK COOK >**
到保温之前约需35分钟。

3 **变成保温状态后按下关(CANCEL)键，待本体冷却后保养活动盖板、蒸汽阀、内锅等各个部位，并使之干燥。**

- 请勿放入除水以外的任何物品(洗涤剂等）。
- 请勿连续煮沸清洁。
- 有的气味可能无法完全去除。

关于内锅

请勿将内锅放在燃气灶上用火烧、或是放在电磁炉上或微波炉中使用
会造成变形、变色或故障。
请勿将内锅磕碰或掉落至硬物上
可能会造成内锅外侧的损坏、变形。
勿损伤内锅内面的氟树脂涂层
否则会导致内锅内面的氟树脂涂层剥落。

为了防止内锅内侧的 “氟树脂涂层” 划伤或剥落，请注意以下事项

请注意划伤、盐分、酸和洗涤剂

- 请勿将餐具放入内锅，将内锅作为清洗桶使用。
- 请勿使用刷帚类和餐具洗涤干燥机来清洗。
- 请勿用去污粉、漂白剂等清洗。(用厨房用中性洗涤剂清洗)



- 请勿使用醋。
- 请勿用饭勺敲打或用力刮。请勿用筒箩敲打。
- 请勿使用金属制的汤勺或起泡器类。

随着使用时间的增加，氟树脂涂层可能会出现颜色不均的现象，但并不会对煮饭、保温性能或卫生方面产生影响。请放心使用。另外，即使万一氟树脂进入人体，也不会对人体造成任何影响。

※内锅外侧的涂层即使划伤，在煮饭和保温方面也没有问题，可正常使用。
使用内锅洗米时，在内锅下方垫上抹布等，可以使内锅外侧的底部不易划伤。

煮得不好，怎么办

请在申请修理前进行一次调查。若调查后仍不知道原因，请向您购买电饭煲的商店询问。

	这种时候	调查原因（参考页）
米饭	**软 星糊状 结块 不好吃**	● **请减少用水量煮饭。** ● 请在煮饭完成后马上将米饭翻松。 ● 如使用新米请减少煮饭用的水量。 ● 煮饭前浸泡大米或预约煮饭会使煮出的米饭偏软。 ● 洗米时用力搓米或用筐箩沥干放置，都会使大米裂开，造成米饭变粘呈糊状。 ● 是否使用了热水或pH9以上的碱离子水？
	硬 松散 不好吃	● **请添加用水量煮饭。** ● 请提前将大米浸泡之后再煮饭。 ● 是否使用了硬度较高的矿泉水？
	焦 ※ 淡黄褐色的微焦不是故障。	**在以下的情况下容易变焦。** ● 洗米不充分时。 ● 浸泡时间较长时。预约煮饭时。 ● 煮免淘米时。清洗1～2次可减轻变焦现象。 ● 使用胚芽米煮饭，或煮煲仔饭等加入调味料时。 ● 温度感应器或上盖温度感应器等，带有脏痕或者异物时。
	煮的不好 不好吃	● 是否在内锅放置槽或活动盖板未冷却的情况下就煮饭了？ 请冷却后开始煮饭。 ● 用〈快速煮〉模式煮出的饭会水分偏多、稍硬。 ● 活动盖板是否被异物堵塞、上盖温度传感器、主温控器、密封环、内锅边缘是否附着有异物？ ● 内锅或活动盖板是否变形？是否忘记安装内盖或蒸汽口？ ● 煮饭过程中是否停过电？
保温的米饭	**有气味** ※ 有气味时，请务必进行煮沸清洁，经过清洗保养后再使用。（第23页）	● **是否进行了以下的保温？** ● 长时间保温、冷饭的保温、把饭勺放在锅内保温、反复长时间保温。 ● 粗粮米、捣精米、发芽糙米可以保温，但是与白米相比，其香味或颜色容易变化，建议尽快食用或冷冻保存。 活动盖板、蒸汽阀和本体是否有污垢？ 特别是活动盖板和蒸汽阀，请在每次煮饭后都拆下清洗，并擦干水分。 ● 是否洗米不充分或进行了长时间的预约煮饭？ ● 是否在切断保温后仍将米饭留在锅内？ 保温过程中取出了内锅又放了回去、误按下了关(CANCEL)键，因长时间停电而切断了电源。
	半凉半热	● 请在食用之前进行再加热。
	呈糊状	● 请减少用水量煮饭后再保温。 ● 请在煮饭完成后马上将米饭整体翻松。 ● 请将米饭聚拢，请勿让饭粒残留在内锅侧面，并不时翻动一下米饭。
	干燥变色	● 密封环、内锅边缘、外壳罩上是否附着有异物？ ● 内锅外侧和主温控器上是否附着有异物？ ● 蒸汽阀是否已确实安装好？ ● 是否反复进行了长时间的保温或再加热？

这种时候		调查原因（参考页）
上盖的开关	**很难关闭 无法关闭**	● 活动盖板是否已安装好？为了防止忘记装上活动盖板，如活动盖板未安装则无法关上上盖。 ● 活动盖板下方的插入部分，是否确实已插入？ ● 开盖扣板是否附着有异物？ 活动盖板上是否有异物堵塞？
	煮饭过程中上盖打开	● 请按压上盖前侧中央处，直至发出“咔嗒” 的声响。 ● 开盖扣板是否附着有异物？
预约	**马上就开始了煮饭无法在预约时间煮饭无法预约**	● 1～2小时以内的预约会立即开始煮饭。 ● 室温和水温较低或水量较多时，煮饭完成时间可能会延迟10分钟左右。 ● 设定预约时是否放入了内锅？ ● 是否忘记设定预约，或是最后忘记按下开(COOK)键？
煮饭和保温	**蒸汽泄漏** ※ 请在煮饭完成后再确认。	● 密封环、内锅边缘、外壳罩上是否附着有异物？ ● 上盖、开盖扣板是否附着有异物？ ● 密封环是否有损伤，内盖或内锅是否变形？ ● 活动盖板确实已安装？
	蒸汽阀的喷出口附近有水滴	● 蒸汽冷却后会变成水滴附着。并非异常。
	活动盖板和内锅上有水滴	● 为了防止米饭干燥，在活动盖板和内锅上可能附有水滴，并非异常。
	打开上盖时，密封环等部位会滴落冷凝水	● 根据打开上盖的时机和室温等的条件，有时冷凝水会滴落在外壳罩等部位上，请将其擦去。 ● 盖子没有完全打开时、或手扶着轻轻打开时，冷凝水有时会流入内锅(米饭），而不流入框中。 ● 如果在米饭未盛出状态下切断保温、或拔出电源插头放置，活动盖板冷却发生结露，会附着很多冷凝水。 ● 主温控器和内锅外侧是否附着有异物？
	溢锅溅出	● 是否米量太少、水量太多或洗米不充分？ ● 粥的煮饭模式没错吗？ ● 上盖温度传感器、主温控器是否附着有异物？ ● 蒸汽阀内是否有污垢？ ● 是否已安装好蒸汽阀和活动盖板？ ● 活动盖板上是否有异物堵塞？
	内锅内形成薄膜	● 糯米纸状的薄膜是因大米中的糖分(淀粉质) 溶解后干燥而形成的，并非异常。
	无法进行按键操作	● 电源插头是否已插入？内锅是否已放置好？
显示按键	**灯灭掉了 中途停止了**	● 误按下了关(**CANCEL**)键或长时间停电会使电源切断。
	剩余时间显示与实际煮饭时间不同	● 有时会与实际的煮饭时间不同，并非故障。 详情请见“关于煮饭时间的显示”。

煮得不好，怎么办

请在申请修理前进行一次调查

这种时候	调查原因（参考页）
其他	
使用中发出声音	● 请参阅第9页的“使用过程中的声音”。
有塑料等的气味	● 刚开始使用时可能会有气味，随着使用会逐渐消失。 通过换气或煮沸清洁来消除气味。
塑料零件上有的部位呈线状或波浪状	● 是塑料成形的痕迹，不是异常。不影响煮饭或保温。
上盖与本体之间有缝隙	● 上盖与本体之间多少会有缝隙，但密封环会起到密闭的作用。
内锅外侧的涂层有划伤或污垢	● 随着使用次数的增多，内锅外侧的涂层会有划伤或污垢，但在煮饭和保温方面没有问题，可正常使用。
煮饭过程中断路器跳闸	● 与其他电气产品同时使用时，有时会超过断路器的额定电流。 请使用单独的电源插座。

错误显示

请对COO显示再进行一次调查

请将电源插头（电源侧）从插座上拔下，按照以下方法处理。

C2	● 请清除本体底部的吸气口、排气口的灰尘。 ● 请勿将电饭煲放在纸,布,毛毯,塑胶袋等柔软物品的上面,和容易堵塞吸气口,排气口的地方使用。	重新启动时 处理后，连接电源线 按下 KEEP WARM CANCEL （错误显示解除） ↓ 请等待内锅放置槽、内锅及内盖冷却后再重新启动。
C4	● 请检查有无内锅或是否使用了非专用内锅? →请放入专用内锅。	
E1~E6，EU	● 电路板和传感器的故障显示 请立即停止使用，拔下电源插头，并咨询销售本产品的销售商。	

停电时

来电后，继续煮饭或保温。

但可能会出现煮得不好、切断电源、预约的完成时间延迟等情况。

※ 中途拔下电源插头或断路器跳闸时也一样。

规格

型号	电源	消耗电力（煮饭）	消耗电力（保温）	最大煮饭量（米量）	外形尺寸（单位：cm）			本体质量	电源线长度
					长	宽	高		
RC-10IX1TMY(N)	220-240V~ 50/60Hz	1000W	平均20w	1.0L	31.5	24.2	22.0	4.8 kg	1 m

爱心检查

对长年使用的电饭煲进行检查

请在定期确认"安全注意事项"和"请注意"的前提下使用。
错误的使用方法和长年的使用都会因为热、潮湿、灰尘等的影响而使零部件劣化，还有可能会发生故障或事故。

是否有这样的症状?

请清除电源插头和电源插座上堆积的灰尘。

- 电源插头或电源线发热异常。
- 本体发出焦糊味。
- 本体的一部分出现破裂、歪曲或咯咯作响。
- 内锅、外盖、内盖变形或破损。
- 在煮饭过程中，底部的风扇不转。
- 出现其他异常或故障。

请停止使用

为了防止故障或事故的发生，请停止使用，从电源插座上拔下电源插头，并请务必向您购买电饭煲的商店货特约维修网点进行有关检查和修理的咨询。
请顾客勿自行修理。

#DetailsMatter