#DetailsMatter

USER MANUAL

ELECTRIC RICE COOKER

RC-10DR1TMY(N)

RC-10DR1TMY(S)

RC-18DR1TMY(S)

TOSHIBA



Contents

Before Use

Safety Cautions 2
Please observe and follow 7
Parts Identification 8

Rice Cooking

Basic steps to cook rice 9
How to cook delicious rice..... 11
Rice cooking procedures 12
Standard of cooking amounts and cooking times 12
Display of cooking times 12
Setting the timer 13
Clock Adjustment 13
"Keep Warm" 14

Making proper use

Food preparation methods..... 15
- How to use "Steam" with steam stand 16
- Cake & Crispy Rice 17
- Sushi 18
- Soup & Congee 19

Clean & Care / Special notices

Clean & Care..... 20
- How to take out and put in the inner lid, steam vent 20
- Cleaning by boiling 20

In case of problems..... 21
Power failure 23
Error indication 24
Specifications 24

Thank you for purchasing Toshiba rice cooker.

- Please read the instruction manual and use it correctly for your own safety.

  Before using, please read "Safety Cautions" and "Please follow the instructions". (page 2 – 7)

- After reading, please keep the instruction manual at a place where any person who is going to use this cooker can find and see it.

SAFETY CAUTIONS

Please follow for your own safety

■ This is to explain the extent of injuries and damages that may occur if the instructions are not followed.

⚠ WARNING	Probable causes of "severe injuries"or "death"	⚠ CAUTION	Probable causes of "bodily harm"or "property damages"

■ The explanation are divided into sections according to instruction details.

⃠ "PROHIBITION" cases	● "OBSERVATION" cases	⚠ "CAUTION" cases

⚠ WARNING

To prevent fires, burns, electric shocks, electricity leakage, short circuits

- Warning: Avoid spilling to the connector.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- Don't place the appliance to the place close to heat-sensitive curtains.
- This appliance is intended to be used in house-hold and similar locations such as: Staff kitchen areas in shops, office and other working environments; farm houses; by clients in hotels,motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.

⚠ WARNING

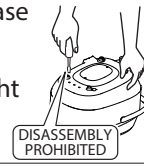
Misuse may cause potential injury

Stop using immediately if abnormalities/malfunctions are found.
Unplug immediately and contact the Store from which the product was bought or Toshiba service center for examination and repair.

- The power plug / cord is abnormally hot.
- The cooker has a burnt smell.
- The cooker is partly cracked, loosen, wobbling.
- The inner pot, outer lid, or inner lid is broken or deformed.
- The cooking heater becomes bent.

Do not disassemble, repair, or modify the cooker by yourself.

For any repair, please consult the Store from which the product was bought or Toshiba service center.



Do not insert any foreign object into the air vent or blank gaps at bottom of the cooker. Especially metal articles e.g. pins, wire, etc.



Do not immerse the cooker body and the power plug and cord in water or pour water over them. Do not place them in a place exposed to water.



Do not allow anyone unfamiliar with this cooker handling to use it by themselves. Do not use the cooker where children can reach, particularly keep your eyes on children during cooking or right after cooked.

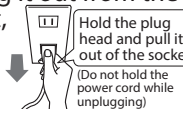


While cooking, do not open the inner lid or move/carry the rice cooker to other places.

Use the power plug / cord correctly.

- Use a separate socket of 220-240V.Using the cooker with other appliances will result in overheating leading to fire hazards.Do not connect the product to the power source which is not specified in the operation manual.
- If an extension cord is necessary, use it separately.
- Fully insert the plug into the socket.
- Periodically remove dust from the power plug. Accumulation of dust, due to humidity, will cause insulation failure leading to fire hazards. Use dry cloth to wipe dust away.
- Make sure there is no metallic articles or trash (e.g., pin, etc.) left at the pointed end of cooker-plug.

- Do not allow children to flap the plug.
- Hold the power plug head when pulling it out from the outlet. If not, it may catch fire, due to an electric shock, a short circuit, etc. Insert the power plug into the power outlet as far as the base of the power plug.



- Always unplug when not in use. If not, due to insulation deterioration, it may cause an electric shock, electricity leakage, fire hazards, etc.

※ Illustration in the instruction manual might be different from the product you purchased.

⚠ WARNING To prevent fires, burns, electric shocks, electric leakage, short circuit, etc.

Use the power plug/cord correctly. (continued)

- Do not use damaged cords/power plugs, etc., or those with loose insertion.
- Do not let steam reach the power plug or other electrical appliances. Especially be careful when using any kitchen storage shelf.
- Do not use any power cords other than the cooker attachments and do not use the cooker attached cords for other appliances.
- Do not place the power plug or cord in the place with high temperature, flooded water, and high humidity or touch it with sharp-edge object.
- If power cord damaged. purchase specified replacement from the producer.

- Handle the power cords with care. Do not pull, tuck, twist, bend them with force in unnatural ways or turn on electricity while they are still coiled. Do not place heavy objects on their tops. Do not modify or deform them in any way.
- Do not insert or pull out the power plug or the cooker-plug with wet hands. Make sure your hands are dry before touching the power plug.

Do not touch the product, cord, or power plug with wet hands. Do not operate the product if the cord or power plug is damaged, or the power plug is inserted improperly.

Use the power plug/cord correctly. (continued)

The steam vent is hot. Keep your face or hands away from it.
Be careful, especially with babies and infants.



Make sure to install the steam vent.

Do not use the cooker for any purposes other than those indicated in the instruction manual.
Because it may cause food or steam contained inside spill or burst out, resulting in burn wounds/injuries.

《Examples of inappropriate cooking ways 》

- Putting materials that may block the steam vent, for example, cooking sheets, aluminum foil, lye-removing sheets, food wraps, or thin-layer ingredients such as greens, tomatoes,beans, etc.
- Cooking the food that's easy to spill out e.g., jams, beans, etc.
- Putting ingredients in plastic bags and heating in the cooker.

⚠ CAUTION To prevent electricity leakage, electric shocks, bodily harm, burn wounds, fire hazards, and property damages.

To prevent boiling over or spilling out

- Rice porridge is to be made with lots of water, so we don't use "White Rice" or "Quick Rice" menu.
  Please make rice porridge by "Congee" menu.
- Do not increase water too much more than the indicated water level scale.
  The standard is within 2 mm against the indicated water level scale.

To prevent burn wounds / injuries.

- While using or after using, do not touch hot parts including the inner lid, the cooking heater, the inner pot, the steam vent, the heat sink, etc.
- When not in use, do not press the "Cook" key or "CANCEL/KEEP WARM" key.
  Because the cooking heater, the inner pot, the outer pot, the inner lid will be at high temperature.
- While moving the cooker, do not touch the hook button.
- Do not shake the cooker while holding the handle.
- While cooking, do not set up the handles.
- Do not turn on the cooker, when the pot is empty.
  Because it may cause overheating, breakdowns, and malfunctions.
- To maintain or repair, do it after unplugging and the cooker has cooled down.
  There may be hot water still gathering in the steam vent.
- After cooking, beware of steam or hot water dripping from the inner lid, while opening it.
- Before take out the inner pot, press the "CANCEL/KEEP WARM" key. Although the inner pot is taken out during cooking or warming, the power will not be automatically cut off.
- Please use a dry dishcloth, mittens, etc. to take out the hot inner pot.

(continued)

SAFETY CAUTIONS

Please follow for your own safety

⚠ CAUTION To prevent electricity leakage, electric shocks, bodily harm, burn wounds,fire hazards, and property damages.

Do not use the cooker in the following places

- A place where near the naked flame, wet area,or hot and high humidity area.
  Also beware for the accessories and attachments.
- An uneven/unstable place or on heat-sensitive carpets, mats, etc. They may cause burn wounds, fire hazards.
- On materials that may block the air vent, for example paper, cloth , carpet, etc.
- A place where the lid cannot be fully opened. It may cause burn injuries and damages.
- The high electromagnetic area.
- A place close to walls, furniture, etc.

When putting the cooker on a kitchen storage shelf, be careful not to let steam be confined.

- Sliding table with insufficient load strength.
  The load strength standard is
  1.0L type : 10 kg and up;
- 1.8L type : 12 kg and up;

For safe use

- Do not use any other things instead of the inner pot which is specifically designed for the cooker.
- Do not bring any flammable object, hazardous object, chemicals, or flammable gas near or in the product.
- Read the instruction manual carefully and thoroughly before using the product.
- Always inspect that the product is in a good operating condition before using by following the recommendation in the instruction manual.
- Remove all packing materials.

Please observe and follow

To prevent breakdowns, malfunctions, etc.

Do not use the cooker in the following places.

They may cause malfunctions, deformation, discoloration, etc.

- A place which is exposed to direct sunlight
- A place where oil, etc., splashes

Do not put any dishcloth on the lid, especially on the steam vent.

Steam may be confined, resulting in malfunctions, deformation, discoloration, etc. of the lid, the steam vent, and operation parts.

Keep the cooker and surroundings clean and ready to use. Dust, bugs, etc. entering inside of function-maintaining parts (such as the air vent, etc.,) may cause malfunctions of the cooker.

Wipe away water droplets or any foreign substances.

If using while foreign substances are left, stuck to the cooking heater, the temperature sensor, the outer part of inner pot, the packing of inner lid, etc., rice will not be well cooked, resulting in malfunctions.

Do not use the inner pot with a gas range, IH cooking appliances, microwave ovens, etc. They may cause deformation, discoloration, malfunctions, etc.

Stop using if the cooker become loose, cracked, fell down.

Please contact the store from which the product was bought or Toshiba service center for examination and repair.

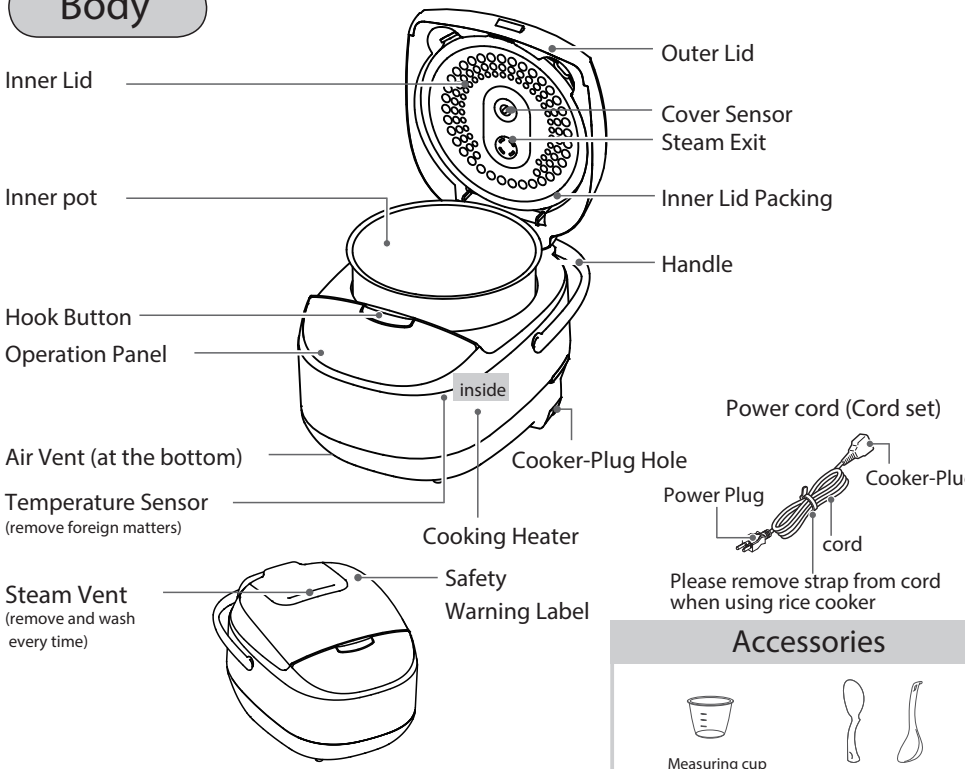
Do not use the cooker in the following ways to prevent coating inside the inner pot from getting scratched and getting unstuck

- Do not put dishes in the inner pot and use it as a washing-up bowl.
- Do not use a scrubbing brush or dish washer to wash the inner pot.
- Do not use any cleanser, bleaching agent to wash the inner pot. (use neutral detergent for kitchen use.)
- Rice seasoned and cooked with various ingredients cannot be kept warm. (Please wash right after using seasonings.)
- Do not use vinegar.
- Do not scrub with a scoop or strike with a sieve.
- Do not use a metal ladle or a whisk.

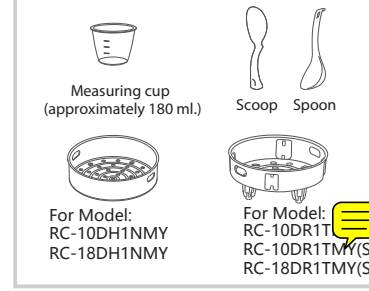
Parts Identification

- When using for the first time, please wash the inner pot, inner lid, steam vent, other accessories and attachments
- At first use, there might be an odor from plastic, etc. This odor will disappear after using

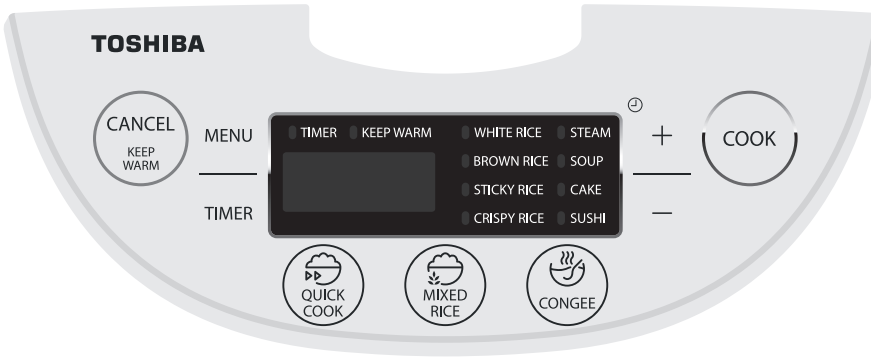
Body



Accessories



Operation Panel



Basic Steps to Cook Rice

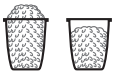
Preparation

1 Measure rice

with the measuring cup provided



[Good example]



[Bad example]

A level cup = 180ml

- It might differ from other food measuring cups (200ml) or other rice measuring vessels.

2 Wash rice.



Quickly rinse the rice until the water runs clear.



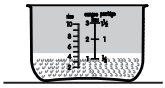
The inner pot can be used to rinse rice

1. Fill plenty of water, swirl the rice around quickly and gently (with one hand), then pour out the water immediately.
2. Polish the grains of rice and rinse several times, until the water runs clear.

- In case of washing rice in the inner pot, please do not use any whisk.

3 Adjust the water level.

Select the water level scale based on the size and number of the measuring cup.



Level off the rice, on a flat place.

- please adjust the water level according to your taste.

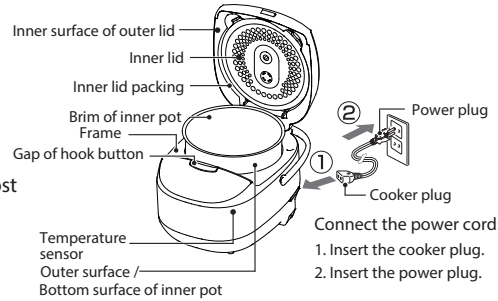
(❗Standard: adjust within 2mm against the indicated scale)

4 Wipe off water droplets, foreign subsatances, and set the inner pot, then close the lid.



If there are water droplets or foreign substances left or stuck to the following parts, please wipe off.

- Water droplets or foreign substances left may cause steam leakage, cause the lid to fail to close completely, and cause the rice not to cook well,



Connect the power cord:
1. Insert the cooker plug.
2. Insert the power plug.

Levelly place the inner pot on the bottommost part inside the cooker (without inclination to either side).

Turn the inner pot 2-3 times in the direction as shown by the arrows, to have it closely touch the cooking heater.

Basic Steps to Cook Rice

Preparation

Basic Steps

5 Select the cooking menu, confirm, and start cooking.



Press the "Cook" key.

- There's no need to soak the rice.
- lease do not forget to close the lid and attach the steam vent.

If the buzzer sounds, it indicates that the rice has cooked. "KEEP WARM" lamp turns on. ▶ After using, press the "CANCEL" key and unplug from power outlet.

❗ Please press the "CANCEL" key to cut off power before removing the inner pot.

※ During keeping the rice warm, although removing the inner pot, the cooker will not turn off automatically.

- In the case of" cooking immediately after keeping warm" or" continuously cooking" please wait until the temperature of the inner lid, the temperature inside the cooker, etc., have cooled down to the normal human body temperature.

How to cook delicious rice

Measure rice accurately (level off the top).



Measuring cup provided with the cooker

Do not shake the measuring cup

If shaking, the amount of rice will increase more than enough.

Do not wash rice with hot water. Do not wash rice for a long time.

Washing with hot water or washing slowly may cause a bad odor of rice bran.

Gently wash, to avoid smashing the rice grains.

Lightly rub the rice grains one another.
(Cracked or broken rice tends to get mushy and sticky when cooked.)

Adjust water level according to preference.

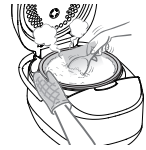
If preferring harder rice	lower the water level below the indicated scale
If preferring softer rice	raise the water level above the indicated scale

Freshly-harvested rice	slightly below the indicated scale
Whole rice	according to the indicated scale
Old Rice Rice during rainy season to summer Wheat	slightly over the indicated scale

The condition and quality of each kind of rice is different, depending on brands, places of origin , storage conditions.
Therefore, please adjust according to your preference.

When cooking is finished, loosen the cooked rice entirely with a scoop.

Please loosen the cooked rice by holding the inner pot with a dry cloth or mittens to prevent it from clumping or sticking together.



"Keep warm" operation should end in a short period of time.

In the case of "rice seasoned and cooked with various ingredients", small amount of rice, or keeping warm for extended periods, it is advised to wrap in plastic wraps and keep in the freezer.

About Rice

- Buy a proper amount of new rice of which the ricepolishing date indicates that it can be completely consumed within 2 weeks - 1 month.
- Prevent oxidation by keeping rice in a tightly closed container and store it in a dark, cool place.

After washing, do not leave the rice in a colander.

Avoid leaving the rice in a colander.



The rice grains may get cracked resulting in becoming mushy and sticky when cooked.

Unsuitable kinds of water for rice cooking

Hard mineral water





Ionized water over pH9

(A cause of hard and dry rice) (A cause of mushy and sticky rice)

Rice cooking water should be 30℃ or lower.

It is recommend to use cold water for pre-programmed cooking in summer.

(Too-high water temperature will result in undelicious cooked rice and unpleasant odor.)

In summer, use cold water

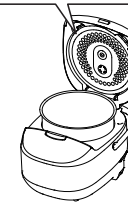


After using, immediately clean and care.

Wash and keep the inner lid, inner pot, steam vent clean all the time.

After washing, wipe off water droplets with a clean cloth.

(Leaving the cooker dirty will cause bad smells.)



After stop "Keep Warm" operation, do not leave rice in the pot (or it will cause unpleasant odors).

Rice Cooking Procedures

Operation Method

Operation

1 Select the cooking menu with Menu

Adjust to the cooking menu



- Every time we press the "Menu" key, " ▌" mark will move and the selection will consequently change.

2 Cooking starts, after pressing COOK

- Press the "COOK" key,the lamp of the corresponding menu will be from flashing to being on all the time.

Rice Cooked

When rice is cooked, the buzzer sounds to show cooking is finished.

Keeping warm automatically

- ["KEEP WARM" lamp] turns on. Showing the elapsed time for keeping rice warm in units of one minute.

TIPS Immediately loosen cooked rice

- Please keep the rice warm for not longer than 12 hours for DR series, 6 hours for DH series.

After using Press "CANCEL" key and pull the power plug from the outlet.

Select the "Water level scale" and the "Rice Cooking menu" that match the type of rice to be cooked.

Cooking menu	Type of rice to be cooked	Water level scale	cooking amounts of rice unit : cup		Standard times for cooking unit : minute	
			1.0 L type	1.8 L type	1.0 L type	1.8 L type
QUICK COOK	White rice	White rice	1-5.5	2-10	30 ~ 45 min	30 ~ 45 min
MIXED RICE	Mixed rice	Mixed rice	1-4	2-6	60 ~ 80 min	60 ~ 80 min
CONGEE	White rice	Congee	0.25 - 0.5	0.5 - 1.5	2 Hour	2 Hour
WHITE RICE	White rice	White rice	1-5.5	2-10	40 ~ 50 min	40 ~ 55 min
BROWN RICE	Brown rice	Brown rice	1-4	2-6	60 ~ 80 min	60 ~ 80 min
STICKY RICE	Sticky rice	White rice	1-4	2-6	35 ~ 55 min	45 ~ 65 min
CRISPY RICE	White rice	White rice	1-4	2-6	60 ~ 70 min	60 ~ 70 min
SUSHI	Sushi Rice	White rice	1-5.5	2-10	40 ~ 50 min	40 ~ 55 min

- Actual cooking time may vary by about 10 minutes, depending on amounts of rice, amounts of water, water temperatures, etc.
- For all cooking menu, don't add water exceed to the "MAX" level scale.

Setting the timer

Cooking at the preset time.
Please do not use pre-programmed settings for germed brown rice, rice mixed with cereals, and rice seasoned and cooked with various ingredients.

Preparation

Put the inner pot in the cooker and close the lid.

Operation

1 With [Menu] set the cooking menu,

adjusting to make it proper for the kind of rice to be cooked

2 Press [Timer]



3 Set the completion time with [+] [−]



【example : The rice will finish cooking at half past one. 】

- The completion time can be set in units of 10 minutes.
- If we keep pushing "+" key or "-" key for a while, the time display will change quickly.

4 Press [COOK]

Pre-programmed cooking is completed

- Pre-programmed time will be displayed until rice-cooking starts.
- When rice-cooking starts, the "TIMER" lamp will turn off.
- If the "COOK" key is not pressed, it will exit from preset mode to standby mode after 2 minutes.

When desiring to cancel the pre-programed settings or if the operation is incorrect

Press [CANCEL KEEP WARM]

Possible pre-programmed menus

- Please do not use pre-programed function to each of the following items marked with "X".

white rice	brown rice	sticky rice	crispy rice	steam	soup	cake	sushi
○	○	○	○	○	○	×	○

Pre-programmed Time

- Please do not set preprogrammed times so long over 14 hours (maximum 8 hours in summer).
  Too long preprogrammed time will cause decay and unpleasant odurs.
- If the preprogrammed time is not more than the cooking time of the selected menu, the cooker will start cooking at once.

Notice

- If the cooked rice is quite soft, please reduce the water according to your preference.
- In case of pre-programmed cooking, starchy substances will sink to the bottom and may become light brown.
- In case of low room temperatures, low water temperatures and large amounts of water, rice may cook later by about 10 minutes.

"KEEP WARM" feature

After cooking, the rice will automatically be kept warm.

- "KEEP WARM" temperature can be controlled automatically depending on using conditions, in order to keep our rice warm and delicious.
- Press the "Cancel" key, when desiring to stop "KEEP WARM" operation.
- During keeping rice warm, although the inner pot is removed, power will not be cut off automatically.

■ Do not use the "Keep Warm" feature in the following cases: (They are causes of bad odors and decoloration)
- using for longer than 12 hours for DR series, 6 hours for DH series.
- using for any rice other than white rice. (e.g. germed brown rice, congee, rice seasoned and cooked with various ingredients, etc.)
- using while there is a scoop, etc. in the pot.
- using for cold rice.

If the display blinks during "Keep Warm" operation, please press the "Cancel" key, and take the rice out.

■ Do not stop "Keep Warm" operation, while the rice is still in the inner pot. (It may cause a bad smell)

Tips for keeping rice warm

- Gathering rice to central part will help it not to get too hard, too mushy and sticky.
- During keeping rice warm, If worrying that it may get too mushy and sticky, please do not let the rice left at the side of inner pot.

When desiring to keep rice warm after finishing coo king.

Operation

If pressing CANCEL / KEEP WARM it will start to keep the rice warm.

- "Keep Warm" lamp will turn on.

When desiring to stop keeping rice warm

Operation

If pressing CANCEL / KEEP WARM

Before taking out the inner pot, please press the "Cancel" key and unplug to cut off power.

- "KEEP WARM" lamp turns off.

※During keeping rice warm, when the inner pot is removed, power will not be cut off automatically.

Food Preparation Methods

⚠ WARNING

Please do not cook or use any ingredients which are not mentioned . Because they may cause steam or ingredients to spill over or scatter, resulting in burn wounds, injuries, damages, etc.
Besides, they may be causes of inner-pot corrosion, bad odors, etc.

Basic procedures

Operation

1 Select menu by Menu



- Every time the "MENU" key is pressed, ▌ will move, and the selection will consequently change.

2 Adjust time by "＋" and "－"



【 Ex. Cooking time 3 hours 】

- Only the " STEAM " and " SOUP " can adjust time.
- When you choose the "Soup" key, it can be set to the maximum of 4 hours with 10minutes/unit.
- When you choose the "Steam" key ,it can be set to the maximum of 60 minutes with 1 minute / unit.
- If keep pressing the key, times displayed will change more quickly.

3 Start cooking by COOK



- Press the " COOK " key, the lamp of the corresponding menu will be from flashing to being on all the time.

Completion

When cooking is finished, the buzzer sounds.

- Please use pot holders to take the inner pot out, because it is very hot.
- Do not leave any food in the inner pot for a long time.

- It is easy to smell bad, so please always clean with good care.Please clean by boiling whenever worrying about any bad odor.

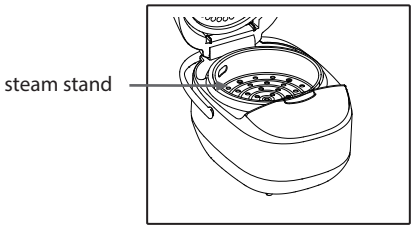
Notes

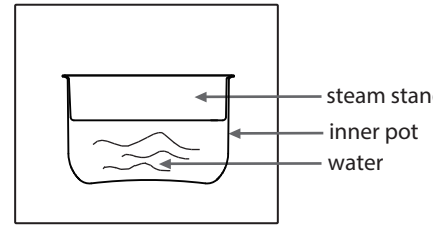
- Don't add water over "MAX" water level.
- "Food preparation" times mentioned in the instruction manual are for reference only. The actual time results may vary depending on ingredients, room temperature, etc.
- Please use plastic or wooden cooking utensils, to prevent the inner pot from getting scratched.
- Make sure the inner pot has been put properly in the cooker. If it does not closely touch the cooking heater, the food may not be well made.

How to use “STEAM” with steam stand

How to pour water

Take the model of RC-10DH1NMY & RC-18DH1NMY as an example:





Rice cooker	Water level
1.0L type	Follow "White Rice " wate level 2
1.8L type	

CAKE

1 Ingredients preparation:
Small amount: 3 eggs, 100g caster sugar, 120g cake flour (baking powder), 30g butter (not melted).
Large amount: 5 eggs, 180g caster sugar, 200g cake flour (baking powder), 50g butter (not melted).
(Cake tests for Large mount are not carried out for below models: RC-10DR1TMY(S).

2 Put in sugar and eggs, stir with a whisk until it is frothy. Then add cake flour and stir with a wooden spoon. Add melted butter, stir quickly and quickly pour into the electric cooker inner pot for operation before the bubbles disappear.

3 Press the “MENU” button and choose “CAKE” function, then press “COOK” button.
The cooking time is around 45 minutes.



CRISPY RICE

1 Put rice that is washed clean into the inner pot, and add water to the corresponding water line based on rice amount (3 cups of long grain rice) as well as the appropriate amount of peanut oil.

2 Close the lid,press “MENU” button to select “CRISPY RICE” function, and press “COOK” button, and wait patiently for the function to end.

SUSHI

1 Ingredients (for 4 people):
China's northeast rice or special rice for sushi : 300 g
Seasoned vinegar (mixed in advance): Vinegar (6 big spoons), sugar (1 big spoon) and salt (1 small spoon)

2 Wash rice quickly until the water is clear, add water to the water level scale 2 for "WHITE RICE", and close the lid.

3 Select the "Sushi" function, and press the "COOK" button, the cooking time is around 50 minutes.

4 Wipe the sushi barrel with a cloth soaked in vinegar water, and pour cooked rice into the barrel.

5 Spread seasoned vinegar on the rice, then mix it with the rice. Fan the rice with a round fan until it renders luster.

***Do not mix seasoned vinegar with the rice in the inner pot.**



Cooking tips (as follows)

- Mix seasoned vinegar with the rice when it is still hot, so that seasoned vinegar can be fully blended into the rice.
- The reason why we use a sushi barrel is that excess water can be absorbed by it, so that rice will not get sticky.
- Replacing water with chilled kelp water for rice cooking can make rice more delicious.

SOUP

1 Prepare soup ingredients (such as chicken, corn, carrots etc.), wash all ingredients and cut into small pieces, then put them into the inner pot, and add water not more than Max water line.

2 Close the lid, press the “MENU” button to select the “SOUP”, then press the “COOK” button, and wait for cooking to be completed.

CONGEE

1 Prepare rice and water. Place the rinsed rice into the inner pot and choose the appropriate water level according to rice amount.

Note: You may adjust the amount of water according to personal preference.

2 Close the lid, and press the “Menu” button to select “Congee”.

3 Start cooking Press the “COOK” button to enter the cooking state, and the cooking will be completed in designated time.

NOTE :

- The pre-set time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the off-flavor may occur;
- To ensure the best cooking effect, the pre-set operation is not suggested for the “Crispy Rice”.

Clean & Care

Using an unclean cooker will result in bad odors, etc.
Therefore, please keep it clean all the time.
Always make sure to wipe off the water droplets from the steam vent, inner pot /packing.

CAUTION

Unplug the cooker before cleaning and caring.
(It is a cause of burn wounds)

Please do not use the following materials

(They are causes of deformation, decoloration, corrosion, cra cks scratches)

- Dish washers / dish dryers
- Detergents other than neutral detergent for kitchen use
- Benzene, thinner, al cohol, cleanser, bleaching agent
- Scrubbing brushes, melamine sponges which easily cause scratches

The inner lid is made from aluminum. It may decolorized by detergents used for dish washers.

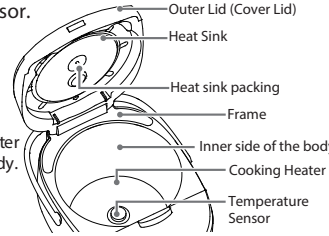
The inner pot, the inner lid, the steam vent, and scoop should be washed after each use.

The measuring cup should be washed with neutral dishwashing detergent. Adding seasonings in the pot without washing the inner lid afte r that, will result in rusting

Do not wet the cooker body, cooking heater, temperature sensor.

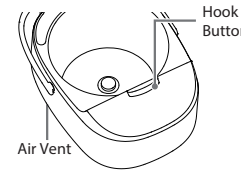
Wipe off dirt and foreign substances with a well-wrung cloth.

- Do not wash without taking it apart. Do not wet the operation parts and outer lid (cover lid). Do not pour water into the inner side of the cooker body.
- Do not pull the heat sink packing forcefully. (It does not come off)



If there are any grains of cooked rice left at the cooking heater/ temperature sensor, please rub gently with soft-sandpaper (approximately no. 600), and wipe off with a well-wrung cloth.

Use cotton buds to remove dirt, foreign substances from the air vent (at bottom of cooker body) and hook button gap.

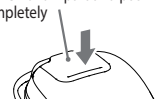


Steam Vent — Each time of use

Remove by pulling up to the top direction



Set the brim to the hollow part and pus h down completely

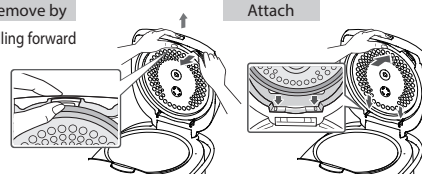


Open / Close



Inner Lid — Each time of use

Remove by pulling forward / Attach



① Insert at the direction of the lower two shears.
② Press to make it fully attached.

- Without attaching the inner lid, the outer li d (cover-lid) cannot be closed completely (to prevent forgetting to attach the inner lid)

Cleaning by boiling （approximately onc e a week ） Please also do whenever it smells unpleasant.

1. Put water in the inner pot (until it reaches the water level scale 2 for White Rice), and close the lid.
2. Select （White Rice ） with “Menu” key, and press “COOK” key.
3. When it becomes “Keep-Warm operation”, press “Cancel” key. When the cooker has cooled down, remove the inner lid, inner pot and steam vent, wash and dry them.

- Do not put anything (for example. detergents, etc.) other than water.
- Do not consecutively clean by steam.
- S ome smell may not be completely absent.

In Case of Problems

Before making repair requests, please investigate once more. If cannot investigate or take further action by yourself, please make an inquiry to Toshiba service center.

Trouble Cases		Causes / points of investigation
The cooker doesn't power on. The rice does not cook. The cooked rice is tepid although being handled with "Keep-Warm" function. The rice is juicy. Key operation cannot be performed.		• Is the cooker unplugged or d oes the plug fall out of the outlet ? If the current time is displayed during the cooking or the "Keep Warm" operation, the cooker is in a power failure state and the plug is disconnected or the circuit breaker shuts down power.
Rice	Soft Mushy, Sticky Clumping together Undelicious	• Please cook the rice with less water. • When the rice has cooked, loosen it immediately and entirely. • Please cook new rice with less water. • Soaking beforehand will soften the texture of rice cooked with pre-programmed settings. • Washing the rice grains forcefully or leaving it in a colander may cause it to get cracked and become mushy, sticky when cooked. • Is it cooked with hot water or alkaline ionized water with pH 9 or higher ?
	Hard Dry Undelicious	• Please cook the rice with more water. • Please soak the rice grains before cooking. • Was it cooked with mineral water which has high degree of hardness ?
	Getting scorched ※ Getting a little burnt and turning to light brown is not a result of breakdown or failure	Rice gets scorched easily in the following cases: • When rice has not been wa s hed enough. • When soaking time is too long. • For wash-free rice (Musenmai), rinsing 1 - 2 times can reduce scorch problems. • When there are dirt or foreign substances stuck to the temperature sensor. • When adding seasonings to rice cooked with several ingredients. When cooking germed brown rice, etc.
	Undelicious, Not cooked well	• Do you cook rice while the cooker inner-side, inner-lid, etc. are still hot or warm? Please wait until their temperatures have cooled down to the same level of human body. • In case of "Quick Cook" operation, the rice may be rather hard, or rather soft. • Are there any foreign substances stuck to the temperature sensor, inner-lid packing, steam vent, etc.? • Is the inner pot deformed? Did you forget to attach the inner lid, steam vent, etc.? • Was there any power failure? Was the cooker unplugged ?
Rice kept warm	Unpleasant odors ※In case of having unpleasant odors, please clean by boiling and get it dried before the next use.	• Please check if "KEEP WARM" function has been used in the following ways: Using for a too long time. Using other programs than white rice. Using for cold rice. Using when a scoop is still put in the pot. Using for 12 hours for DR series, 6 hours for DH series or longer. • Is the cooker body / inner lid / steam vent dirty ? Please particularly remove t he inner lid / the steam vent to wash and use a clean cloth to wipe off water droplets every time after cooking. • Has the rice been washed enough? Is the pre-programmed cooking time is too long? Is the rice left in the pot, with the "Keep Warm" mode off? (Pressing the key by mistake, or disconnecting because of a power failure) • Did you leave the rice in the inner pot after turning off the "Keep Warm" operation? Please check the above details and change the "Keep Warm" settings.
	Turning a different color Dry.	• Is there any foreign substances stuck to the inner lid packing, the brim of inner pot, or the frame of cooker body? • Is there any foreign substances stuck to the temperature sensor or the outside of inner pot? • Is the steam vent attached properly? • Is "Keep Warm" time too long? Has the rice been repeatedly reheated? • "Keep Warm" operation with a small amount of rice may cause the rice at the bottom to get hard and dry, so please gather and pile the rice at the central part.

(continued)

Trouble Cases		Causes / Points of investigation
	Mushy, Sticky	• Please cook rice with less water, then keep it warm. • After the rice has cooked, loosen it immediately and entirely. • Gather rice at the central part of the pot and sometimes mix together entirely, to prevent it from being left at the inner surface of inner pot.
Rice Cooking • Keeping warm	Steam leakage ※Check after the rice has cooked	• Are there any foreign substances stuck to the inner-lid packing, inner-pot brim, or on the cooker frame? • Are there any scratches at the inner-lid packing? Are there any deformation of the inner lid / inner pot? • Is the inner lid attached properly?
	Boiling over Spattering	• Are there any problems of small amounts of rice, large amounts of water, insufficient rice washing? • Did you make any mistake of porridge cooking menu? • Are there any foreign substances stuck to the temperature sensor? • Is it dirty inside the steam vent ? • Are the inner lid, the steam vent attached properly?
	Thin films appear at the inner pot.	• Oblate-shaped films are sweet constituents (starch) of rice which have melt and dried. There is no abnormality in this case.
	Water droplets appear at the inner lid, inner pot, etc.	• Water droplets may appear at the inner lid, inner pot, etc., in order to prevent drying. There is no abnormality in this case.
	When opening the lid, water drips from the packing, etc.	• When opening the lid, there may be some liquid dripping from the frame, etc., depending on lid opening times, room temperature, etc. • Are there any foreign substances stuck to the temperature sensor/the outer side of inner pot ?
Pre-programmed settings	Cooking starts immediately Rice does not cook at the pre-programmed time Pre-programmed operation cannot be done.	• If pre-programmed times are within the time of the cooking menu, it will start cooking at once. • Rice may cook later by about 10 minutes. if the room temperature / water temperature is low, and the amount of water is large. • Has the inner pot been put properly in the cooker, when setting the pre-programmed operation? • Did you forget to set the cooker for pre-programmed operation, or forget to press "COOK" key or something like that ?
Operation • Indications	It is hard to close the lid The lid cannot be closed	• Is the inner lid attached properly? In order to prevent forgetting to attach the inner lid, the outer lid cannot be closed completely without the inner lid attached. • Are there any foreign substances stuck in the gap of hook button, etc.?
	Key operation cannot be done	• Is the plug inserted ? Is the inner lid attached? • While selecting "Food Preparation" course, such as <Cake >, the "TIMER" key is not accepted despite pressing it.
	The "COOK" lamp goes out The operation stops half way	• If the "Cancel" key is pressed by mistake, or if a power failure lasts for a long period, the power will be cut off.
	The remaining cook time indicated is not the same as that of real cooking.	• It is possible that the remaining cook time indicated may not be the same as that of real cooking. It is not because the cooker is out of order. The actual time results may vary depending on ingredien ts, room temperature, etc.
	The indicator of time spent in "Keep Warm" mode blinks	• It indicates that the rice has been kept warm for a long period of time, so please stop it.

	Trouble Cases	Causes / Points of investigation
Food Preparing	It takes a long time to prepare food.The setup time does not decrease.	• The setup time starts from the "ready-to-cook" temperature. However, it needs some time for heating until the temperature gets ready for cooking. Therefore, real cooking times will be longer than setup times.
	The food is not well made.	• Finished condition of cooked food may vary depending on ingredients and measuring methods, etc. Please check and confirm the cooking procedures and cooking times. • The following factors may lead to cooking failure, steam leakage, or cause the lid not to close properly. Foreign substances stick to the temperature sensor. The inner pot is deformed. Cooked food is left in the pot. There was a power failure. The cooker connection plug was not inserted in the socket.
Others	It sounds when cooking.	• [Tik] heat adjustment sound ,[Chu] steaming sound. (It is not because of malfunctioning). • [JuJu] sound of water droplets spattering and burning at the outer surface of inner pot Please wipe off water droplets at the outer surface of inner pot before putting it into the cooker.
	There is plastic smell.	• At the beginning of use, there may be some unpleasant smell, but it will disappear little by little while using → if feeling worry, please clean it by boiling .
	There are scratches, dirt on the outer surface of inner pot.	• After using, coated inner surface may get scratched or get dirty, but there will be no effect on cooking or warming quality.
	The circuit breaker is off , when cooking food.	• If using the cooker with other electric appliances in the same time, power consumption may be overrated, causing the circuit breaker to cut off power. Please use an isolated outlet.

In case of a power failure

Please do in the same way as when the cooker is halfway unplugged, When the cooker connection plug falls out, or when the breaker cuts off power.

During pre-programmed cooking During rice cooking During keeping warm / During steam boiling	• After restoring from a power failure,the cooker will restore to the origin al state.

※If the power failure lasts for a long time, the rice may be not well cooked.

ERROR INDICATION

Anomaly self-checking

Display the cause of the abnormality Please contact your local dealer or service network for repair or installation.

Indicator state	Abnormal display	Possible Reason	Solutions
Light on		Main thermistor (bottom sensor) open circuit	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.
Light on		Main thermistor (bottom sensor) short circuit	
Light on		Top lid sensor (handle thermistor) open circuit	
Light on		Top lid sensor (handle thermistor) short circuit	
Light on		Abnormal temperature system error	
Light on		Communication error	
Flash		Communication error	

Specifications

Model Name	Power Supply	Power Consumption (COOK)	Body Dimension	Body Weight	Frequency
RC-10DR1TMY(S)	220-240V~	625-744W	L400*W308*H250(mm)	3.2kg	50/60Hz

#DetailsMatter

PANDUAN PENGGUNA

PERIUK NASI ELEKTRIK

RC-10DR1TMY(N)

RC-10DR1TMY(S)

RC-18DR1TMY(S)

TOSHIBA



Kandungan

Sebelum Penggunaan

Langkah-langkah keselamatan 2
Sila ikuti arahan 7
Pengenalan bahagian 8

Memasak Nasi

Langkah asas memasak nasi 9
Cara memasak nasi yang sedap 11
Tatacara memasak nasi 12
Standard jumlah untuk dimasak dan masa memasak ..12
Paparan masa memasak 12
Menetapkan pemasa 13
Pelarasan Jam 13
"Panaskan" 14

Membuat penggunaan yang betul

Kaedah penyediaan makanan 15
- Cara menggunakan "KUKUS" dengan kaki pengukus 16
- Kek & Nasi Rangup 17
- Sushi 18
- Sup & Bubur 19

Pembersihan & Penjagaan / Notis khas

Pembersihan & Penjagaan 20
- Cara mengeluarkan dan memasukkan penutup dalam, lubang wap 20
- Pembersihan dengan kaedah pendidihan 20

Sekiranya berlaku sebarang masalah 21
Kegagalan kuasa 23
Petunjuk ralat 24
Spesifikasi 24

Terima kasih kerana membeli periuk nasi Toshiba.

- Sila baca manual arahan dan gunakan periuk nasi dengan betul untuk keselamatan anda.

  Sebelum menggunakan, sila baca "Langkah-langkah Keselamatan" dan "Sila ikuti arahan". (muka surat 2 - 7)

- Selepas anda selesai membaca manual ini, sila simpan manual arahan di tempat yang mudah dicapai atau dilihat oleh mana-mana individu yang akan menggunakan periuk ini.

LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN

Sila ikuti untuk keselamatan diri anda

■ Perkara ini adalah untuk menjelaskan tahap kecederaan dan kerosakan yang mungkin berlaku jika arahan tidak diikuti.

⚠ AMARAN	Perkara yang mungkin menyebabkan "kecederaan teruk" atau "kematian"	⚠ AWAS	Perkara yang mungkin menjadi punca kepada "kemudaratan tubuh badan" atau "kerosakan harta benda"

■ Penerangan dibahagikan kepada bahagian mengikut butiran arahan.

⃠ Kes "LARANGAN".	● Kes "PEMERHATIAN".	⚠ Kes "AWAS".

⚠ AMARAN

Untuk mengelakkan kebakaran, melecur, kejutan elektrik, kebocoran elektrik, litar pintas

- Amaran: Elakkan sebarang tumpahan pada penyambung.
- Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Permukaan elemen pemanas mengandungi sisa haba selepas digunakan, jangan sentuh.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Perkakas ini adalah untuk kegunaan isi rumah sahaja. Jangan gunakan di luar rumah.
- Jangan letakkan perkakas pada tempat yang berdekatan dengan langsir sensitif haba.
- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan lokasi yang serupa seperti: Ruang dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain; rumah ladang; oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman lain; persekitaran penginapan jenis inap dan sarapan.
- Jika kord bekalan kuasa rosak, ia mesti diganti dengan kord khas atau pemasangan yang tersedia daripada pengilang atau ejen servisnya.
- Sila matikan dan cabut plag perkakas sebelum pembersihan, penyelenggaraan atau penempatan semula dan apabila ia tidak digunakan.

⚠ AMARAN

Penyalahgunaan perkakas ini boleh menyebabkan kecederaan

Hentikan penggunaan dengan serta-merta jika keabnormalan/kerosakan ditemui. Cabut plag serta-merta dan hubungi Kedai tempat produk itu dibeli atau pusat servis Toshiba untuk pemeriksaan dan pembaikan.

- Palam / kord kuasa sangat panas.
- Periuk mempunyai bau hangus.
- Periuk sebahagiannya retak, longgar, bergoyang.
- Periuk dalam, penutup luar atau penutup dalam pecah atau berubah bentuk.
- Pemanas memasak menjadi bengkok.

Jangan buka, baiki atau ubah suai periuk ini sendiri. Untuk sebarang pembaikan, sila rujuk Kedai tempat produk itu dibeli atau pusat servis Toshiba.



Jangan memasukkan sebarang objek asing ke dalam lubang udara atau celah kosong di bahagian bawah dapur. Terutamanya barang logam cth pin, wayar, dsb.



Jangan merendam badan periuk dan palam kuasa serta kord dalam air atau menuangkan air ke atasnya. Jangan meletakkan periuk di tempat yang terdedah kepada air.



Jangan membenarkan sesiapa yang tidak biasa dengan pengendalian periuk ini untuk menggunakannya sendiri. Jangan menggunakan periuk yang boleh dicapai oleh kanak-kanak, terutamanya perhatikan kanak-kanak semasa memasak atau sejurus selepas dimasak.



Semasa memasak, jangan buka penutup dalam atau alihkan/bawa periuk nasi ke tempat lain.

Gunakan palam kuasa / kord dengan betul.

- Gunakan soket berasingan 220-240V. Menggunakan periuk bersama perkakas lain akan mengakibatkan soket terlalu panas yang membawa kepada bahaya kebakaran. Jangan menyambungkan produk ke sumber kuasa yang tidak dinyatakan dalam manual operasi.
- Jika kord sambungan diperlukan, gunakannya secara berasingan.
- Masukkan palam sepenuhnya ke dalam soket.
- Keluarkan habuk dari palam kuasa secara berkala. Pengumpulan habuk, disebabkan oleh kelembapan, akan menyebabkan kegagalan penebat yang membawa kepada bahaya kemarahan. Gunakan kain kering untuk mengelap habuk.
- Pastikan tiada barang logam atau sampah (cth, pin, dsb.) yang tertinggal di hujung runcing palam periuk.

- Jangan membenarkan kanak-kanak bermain dengan palam kuasa.
- Pegang kepala palam kuasa apabila menariknya keluar dari alur keluar. Jika tidak, ia mungkin terbakar, disebabkan oleh renjatan elektrik, litar pintas, dsb. Masukkan palam kuasa ke dalam salur keluar kuasa sehingga ke pangkal palam kuasa.



- Sentiasa cabut palam apabila tidak digunakan. Jika tidak, disebabkan kemerosotan penebat, ia boleh menyebabkan kejutan elektrik, kebocoran elektrik, bahaya kebakaran, dsb.

※ Ilustrasi dalam manual arahan mungkin berbeza daripada produk yang anda beli.

⚠ AMARAN Untuk mengelakkan kebakaran, terbakar, kejutan elektrik, kebocoran elektrik, litar pintas, dsb.

Gunakan palam/kord kuasa dengan betul. (Bersambung)

- Jangan gunakan kord/palam kuasa yang rosak, dsb., atau yang mempunyai sisipan longgar.
- Jangan biarkan wap sampai ke palam kuasa atau peralatan elektrik lain. Terutamanya berhati-hati apabila menggunakan mana-mana rak penyimpanan dapur.
- Jangan gunakan sebarang kord kuasa selain daripada disertakan bersama periuk dan jangan gunakan kord yang dipasang pada periuk untuk peralatan lain.
- Jangan letakkan palam kuasa atau kord di tempat yang mempunyai suhu tinggi, air banjir dan kelembapan yang tinggi atau sentuh dengan objek tepi tajam.
- Jika kord kuasa rosak, beli kord kuasa pengganti yang ditentukan daripada pengeluar.

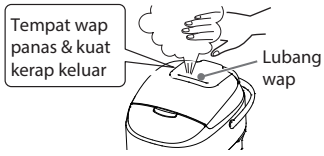
- Kendalikan kord kuasa dengan berhati-hati. Jangan tarik, selit, putar, bengkokkannya dengan cara yang tidak wajar atau hidupkan elektrik semasa ia masih bergelung. Jangan letakkan objek berat di atasnya. Jangan ubah suai atau ubah bentuknya dalam apa cara sekalipun.

- Jangan masukkan atau cabut palam kuasa atau palam periuk dengan tangan yang basah. Pastikan tangan anda kering sebelum menyentuh palam kuasa.

Jangan sentuh produk, kord atau palam kuasa dengan tangan yang basah. Jangan mengendalikan produk jika kord atau palam kuasa rosak, atau palam kuasa dimasukkan dengan tidak betul.

Gunakan palam/kord kuasa dengan betul. (Bersambung)

Lubang wap panas. Jauhkan muka atau tangan anda daripadanya.
Berhati-hati, terutamanya dengan bayi dan anak kecil.



Pastikan anda memasang bolong stim.

Jangan menggunakan periuk untuk sebarang tujuan selain daripada yang ditunjukkan dalam manual arahan. Kerana ia boleh menyebabkan makanan atau wap yang terkandung di dalam tertumpah atau terkeluar, mengakibatkan luka/kecederaan melecur.

《Contoh cara memasak yang tidak sesuai》

- Meletakkan bahan-bahan yang boleh menghalang lubang wap, contohnya, kertas memasak, kerajang aluminium, kertas penanggal alkali, pembalut makanan atau bahan lapisan nipis seperti sayur-sayuran, tomato, kekacang, dsb.
- Memasak makanan yang mudah tertumpah cth, jem, kekacang, dsb.
- Masukkan bahan ke dalam beg plastik dan panaskan dalam periuk.

⚠ AWAS Untuk mengelakkan kebocoran elektrik, renjatan elektrik, kecederaan badan, luka melecur, bahaya kebakaran dan kerosakan harta benda.

Untuk mengelakkan mendidih atau tertumpah

- ubur nasi perlu dimasak dengan air yang banyak, jadi kami tidak menggunakan menu “White Rice” (Nasi Putih) atau “Quick Rice” (Pantas Masak). Sila buat bubur nasi mengikut menu “Congee” (Bubur).

- Jangan tambah air yang terlalu banyak melebihi skala paras air yang ditunjukkan.
  Sukatan piawai adalah dalam lingkungan 2mm berbanding skala paras air yang ditunjukkan.

Untuk mengelakkan luka melecur / kecederaan.

- Semasa menggunakan atau selepas menggunakan periuk ini, jangan sentuh bahagian panas termasuk penutup dalam, pemanas memasak, periuk dalam, lubang wap, sinki haba, dsb.

- Apabila tidak digunakan, jangan tekan kekunci “Cook” (Masak) atau kekunci “CANCEL/KEEP WARM” (BATAL/PANASKAN).

  Kerana pemanas memasak, periuk dalam, periuk luar, penutup dalam akan berada pada suhu yang tinggi.
- Semasa menggerakkan periuk, jangan sentuh butang cangkuk.
- Jangan goncangkan periuk semasa memegang pemegang.
- Semasa memasak, jangan angkat pemegangnya.
- Jangan hidupkan periuk, apabila periuk kosong.
  Kerana ia boleh menyebabkan periuk menjadi terlalu panas, rosak dan malfungsi.

- Untuk menyelenggara atau membaiki, lakukan selepas mencabut palam dan periuk telah menjadi sejuk.
  Kemungkinan masih terdapat air panas yang terkumpul di dalam lubang wap.
- Selepas memasak, berhati-hati terhadap wap atau air panas yang menitis dari penutup dalam, semasa membukanya.
- Sebelum mengeluarkan periuk dalam, tekan kekunci “CANCEL/KEEP WARM” (BATAL/PANASKAN). Walaupun periuk dalam dikeluarkan semasa memasak atau memanaskan, kuasa tidak akan terputus secara automatik.
- Sila gunakan kain lap yang kering, sarung tangan, dsb. untuk mengeluarkan periuk dalam yang panas.

(bersambung)

LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN

Sila ikuti untuk keselamatan diri anda

⚠ AWAS Untuk mengelakkan kebocoran elektrik, renjatan elektrik, kecederaan badan, luka melecur, bahaya kebakaran dan kerosakan harta benda.

Jangan gunakan periuk di tempat berikut

- Tempat yang berdekatan dengan nyalaan api, kawasan basah atau kawasan panas dan kelembapan tinggi. Sila ambil perhatian terhadap aksesori dan lampiran.
- Tempat yang tidak rata/tidak stabil atau di atas permaidani sensitif haba, tikar, dll. Ia boleh menyebabkan luka melecur, bahaya kebakaran.
- Pada bahan yang boleh menghalang lubang udara, contohnya kertas, kain, permaidani, dsb.
- Tempat penutup periuk tidak boleh dibuka sepenuhnya. Ia boleh menyebabkan kecederaan dan kerosakan terbakar.
- Kawasan yang mengandungi elektromagnet tinggi.
- Tempat berdekatan dengan dinding, perabot, dsb.

Apabila meletakkan periuk di atas rak penyimpanan dapur, berhati-hati agar tidak membiarkan wap terkurung.

- Meja gelongsor dengan kekuatan beban yang tidak mencukupi. Kekuatan beban yang standard ialah Jenis 1.0L: 10 kg dan ke atas;
- Jenis 1.8L: 12kg dan ke atas;

Untuk kegunaan yang selamat

- Jangan gunakan apa-apa benda lain sebagai ganti periuk dalam yang direka khusus untuk periuk ini.
- Jangan bawa sebarang objek mudah terbakar, objek berbahaya, bahan kimia atau gas mudah terbakar berhampiran atau di dalam produk.
- Baca manual arahan dengan teliti sebelum menggunakan produk.
- Sentiasa periksa sama ada produk berada dalam keadaan operasi yang baik sebelum digunakan dengan mengikut cadangan dalam manual arahan.
- Keluarkan semua bahan pembungkus.

Sila ikuti arahan

Untuk mengelakkan kerosakan, malfungsi, dsb.

Jangan gunakan periuk di tempat berikut.

Mereka boleh menyebabkan kerosakan, ubah bentuk, perubahan warna, dsb.

- Tempat yang terdedah kepada cahaya matahari langsung
- Tempat yang berminyak, dsb., mudah terkena percikan

Jangan letakkan apa-apa kain lap pada penutup, terutamanya pada lubang wap.

Wap mungkin terkurung, mengakibatkan kerosakan, ubah bentuk, perubahan warna, dsb. penutup, lubang wap dan bahagian operasi.

Pastikan periuk dan persekitaran di sekelilingnya bersih dan sedia untuk digunakan. Debu, pepijat, dsb. yang masuk ke dalam bahagian yang mengekalkan fungsi (seperti lubang udara, dsb.,) boleh menyebabkan kerosakan pada periuk.

Lapkan titisan air atau sebarang bahan asing.

Jika menggunakan periuk semasa bahan asing ditinggalkan, melekat pada pemanas memasak, pengesan suhu, bahagian luar periuk dalam, pembungkus penutup dalam, dsb., nasi tidak akan dimasak dengan baik, ini mengakibatkan kerosakan.

Jangan gunakan periuk dalam dengan gas, peralatan memasak haba induksi, ketuhar gelombang mikro, dsb. Ia boleh menyebabkan berubah bentuk, perubahan warna, malfungsi, dsb.

Hentikan penggunaan jika periuk menjadi longgar, retak, jatuh.

Sila hubungi kedai tempat produk itu dibeli atau pusat servis Toshiba untuk pemeriksaan dan pembaikan.

Jangan gunakan periuk dengan cara berikut untuk mengelakkan salutan di dalam periuk dalam daripada tercalar dan tercabut.

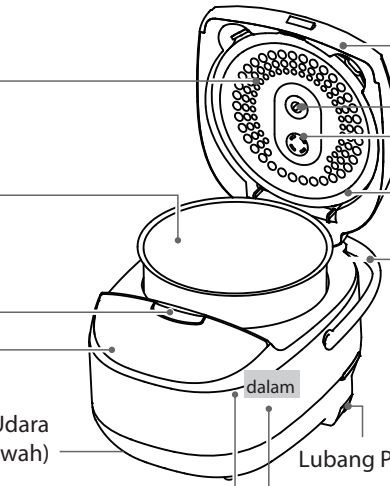
Jangan masukkan pinggan mangkuk ke dalam periuk dalam dan gunakannya sebagai mangkuk basuh.

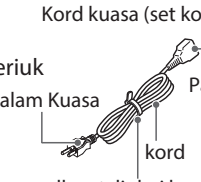
- Jangan gunakan berus penyental atau mesin basuh pinggan mangkuk untuk mencuci periuk dalam.
- Jangan gunakan sebarang pembersih, agen peluntur untuk mencuci periuk dalam. (gunakan detergen neutral untuk kegunaan dapur.)
- Nasi yang dimasak dengan pelbagai bahan perencah tidak boleh dipanaskan. (Sila basuh selepas menggunakan bahan perasa.)
- Jangan gunakan cuka.
- Jangan gosok dengan sudu atau sapu dengan ayak.
- Jangan gunakan senduk logam atau pemukul.

Pengenalan bahagian

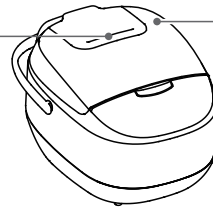
- Apabila menggunakan periuk ini buat kali pertama, sila basuh periuk dalam, penutup dalam, lubang wap, aksesori dan lampiran lain
- Pada penggunaan pertama, mungkin terdapat bau dari plastik, dll. Bau ini akan hilang selepas digunakan

Badan





Sila tanggalkan tali dari kord apabila menggunakan periuk nasi



Aksesori



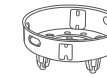
Cawan penyukat (kira-kira 180 ml.)



Senduk Sudu

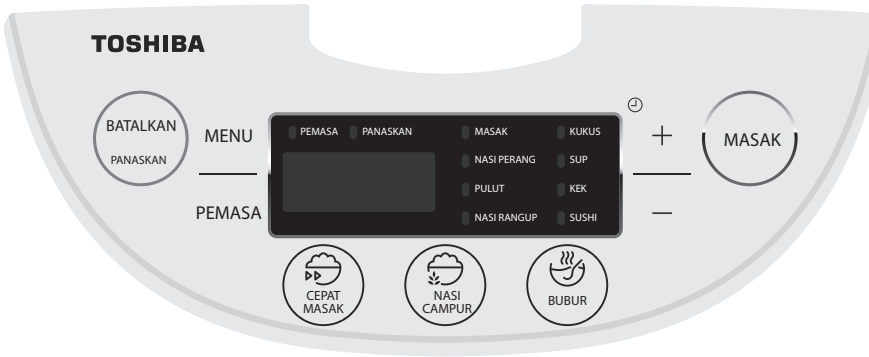


Untuk Model:
RC-10DH1NMY
RC-18DH1NMY



Untuk Model:
RC-10DR1TMY(N)
RC-10DR1TMY(S)
RC-18DR1TMY(S)

Panel operasi



Langkah asas memasak nasi

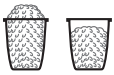
Persediaan

1 Sukat beras

dengan cawan penyukat yang disediakan



[Contoh sukatan betul]



[Contoh sukatan yang salah]

Aras cawan = 180ml

- Ia mungkin berbeza daripada cawan penyukat makanan lain (200ml) atau bekas penyukat beras lain.

2 Basuh beras.

Bilas beras dengan cepat sehingga airnya jernih.



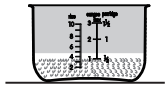


Periuk dalam boleh digunakan untuk membilas beras

1. Isikan air yang banyak, kacaukan beras dengan cepat dan perlahan-lahan (dengan sebelah tangan), kemudian tuangkan air dengan segera.
2. Gilapkan butir beras dan bilas beberapa kali, sehingga airnya jernih.

- Untuk mencuci beras dalam periuk dalam, sila jangan gunakan sebarang pemukul telur.

3 Laraskan paras air. Pilih skala paras air berdasarkan saiz dan bilangan cawan penyukat.



Ratakan beras, di tempat yang rata.

- sila laraskan paras air mengikut citarasa anda.

(❗ Standard: laraskan dalam 2mm terhadap skala yang ditunjukkan)

4 Lapkan titisan air, bahan asing, dan masukkan periuk dalam, kemudian tutup penutup.

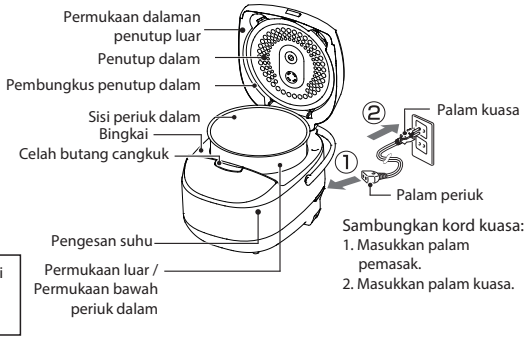


Letakkan periuk dalam secara rata pada bahagian paling bawah di dalam periuk (tanpa condong ke mana-mana belah sisi).

Pusingkan periuk dalam 2-3 kali mengikut arah seperti yang ditunjukkan oleh anak panah, supaya ia menyentuh dengan rapat pemanas memasak.

Jika terdapat titisan air atau bahan asing yang tertinggal atau melekat pada bahagian berikut, sila lapkan.

- Titisan air atau bahan asing yang tertinggal boleh menyebabkan kebocoran wap, menyebabkan penutup gagal ditutup sepenuhnya, dan menyebabkan nasi tidak masak dengan baik.



Langkah asas memasak nasi

Persediaan

Langkah asas

5 Pilih menu memasak, sahkan, dan mula memasak.



Tekan kekunci "Masak".

- Tidak perlu rendam beras.
- Jangan lupa untuk menutup penutup dan pasangkan lubang stim.

Jika buzzer berbunyi menandakan nasi telah masak.

Lampu "PANASKAN" dihidupkan.

▶ Selepas menggunakan, tekan kekunci "BATALKAN" dan cabut plag dari salur keluar kuasa.

❗ Sila tekan kekunci "BATALKAN" untuk memutuskan kuasa sebelum mengeluarkan periuk dalam.

※ Semasa memastikan nasi hangat, walaupun mengeluarkan periuk dalam, periuk tidak akan mati secara automatik.

- Dalam kes "memasak serta-merta selepas memanaskan" atau "memasak secara berterusan" sila tunggu sehingga suhu penutup dalam, suhu di dalam periuk, dsb., telah menjadi sejuk kepada suhu badan.

Cara memasak nasi yang sedap

Sukat beras dengan tepat (paras dari atas).



Cawan penyukat disediakan bersama periuk masak

Jangan goncangkan cawan penyukat

Jika digoncang, jumlah nasi akan bertambah lebih dari cukup.

Jangan basuh beras dengan air panas. Jangan basuh beras lama-lama.

Mencuci dengan air panas atau membasuh perlahan-lahan boleh menyebabkan bau dedak padi yang busuk.

Basuh perlahan-lahan, untuk mengelakkan butiran beras hancur.

Gosokkan butiran beras satu sama lain. (Nasi yang retak atau pecah cenderung menjadi lembek dan melekit apabila dimasak.)

Laraskan paras air mengikut keutamaan.

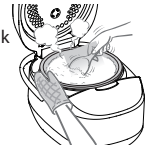
Jika lebih suka nasi yang lebih keras	turunkan paras air di bawah skala yang ditunjukkan
Jika lebih suka nasi yang lebih lembut	naikkan paras air melebihi skala yang ditunjukkan

Beras yang baru dituai	sedikit di bawah skala yang ditunjukkan
Nasi penuh	mengikut skala yang ditunjukkan
Beras Lama Beras semasa musim hujan hingga musim panas Gandum	sedikit melebihi skala yang ditunjukkan

Keadaan dan kualiti setiap jenis beras adalah berbeza, bergantung kepada jenama, tempat asal, keadaan penyimpanan.
Oleh itu, sila laraskan mengikut keutamaan anda.

Apabila memasak selesai, kacaukan nasi yang telah dimasak sepenuhnya dengan sudu.

Sila kacaukan nasi yang telah dimasak dengan memegang periuk dalam dengan kain kering atau sarung tangan untuk mengelak-kannya daripada bergumpal atau melekat bersama.



Operasi “Panaskan” sepatutnya tamat dalam tempoh yang singkat.

Dalam kes "nasi yang dimasak dengan pelbagai bahan", sedikit nasi, atau dipanaskan untuk tempoh yang lama, anda dinasihatkan untuk membungkus nasi dalam plastik dan simpan di dalam peti sejuk.

Tentang Nasi

- Beli beras baru dalam kuantiti yang sesuai yang tarikh mengilat beras menunjukkan bahawa ia boleh dimakan sepenuhnya dalam masa 2 minggu - 1 bulan.
- Cegah pengoksidaan dengan menyimpan beras dalam bekas bertutup rapat dan simpan di tempat yang gelap dan sejuk.

Selepas mencuci, jangan biarkan beras dalam mangkuk penapis.

Elakkan meninggalkan beras dalam mangkuk penapis.



Biji beras mungkin retak mengakibatkan menjadi lembek dan melekit apabila dimasak.

Jenis air yang tidak sesuai untuk memasak nasi

Air mineral keras





Air terion melebihi pH9

(Punca nasi keras dan kering) (Punca nasi lembek dan melekit)

Air untuk memasak nasi hendaklah dalam suhu 30℃ atau lebih rendah.

Adalah disyorkan untuk menggunakan air sejuk untuk memasak yang telah diprogramkan pada musim panas.

Pada musim panas, gunakan air sejuk



(Suhu air yang terlalu tinggi akan mengakibatkan nasi masak yang tidak enak dan bau yang tidak menyenangkan.)

Selepas menggunakan periuk, sila bersihkan dengan segera.

Basuh dan pastikan penutup dalam, periuk dalam, lubang wap bersih sepanjang masa.

Selepas mencuci, lap titisan air dengan kain bersih.



(Membiarkan periuk kotor akan menyebabkan bau busuk.)

Selepas menghentikan operasi "Keep Warm" (Panaskan), jangan biarkan nasi di dalam periuk (atau ia akan menyebabkan bau yang tidak menyenangkan).

Tatacara memasak nasi

Kaedah Operasi

Operasi

1 Pilih menu memasak dengan (MENU)

Sesuaikan dengan menu masakan



- Setiap kali kita menekan kekunci "Menu", tanda " ▮ " akan bergerak dan pilihan akan berubah.

2 Memasak bermula, selepas menekan (MASAK)

- Tekan kekunci "Masak", lampu menu yang sepadan akan bertukar daripada berkelip kepada menyala sepanjang masa.

Nasi masak

Apabila nasi sudah masak, buzzer berbunyi menandakan masakan sudah selesai.

Kekal dipanaskan secara automatik

- [Lampu "PANASKAN"] dihidupkan. Menunjukkan masa berlalu untuk memastikan nasi hangat dalam unit satu minit.

PETUA

Segera kacaukan nasi yang telah dimasak

- Sila pastikan nasi hangat tidak lebih daripada 12 jam untuk siri DR, 6 jam untuk siri DH.

Selepas menggunakan Tekan kekunci "BATALKAN" dan tarik palam kuasa dari alur keluar.

Pilih "Skala paras air" dan "menu Memasak Nasi" yang sepadan dengan jenis nasi yang hendak dimasak.

Menu Memasak	Jenis beras yang dimasak	Skala paras air	Jumlah beras dimasak unit : cawan		Masa piawai memasak unit : minit	
			Jenis 1.0 L	Jenis 1.8 L	Jenis 1.0 L	Jenis 1.8 L
CEPAT MASAK	Beras putih	Nasi putih	1-5.5	2-10	30 ~ 45 min	30 ~ 45 min
NASI CAMPUR	Beras campur	Nasi campur	1-4	2-6	60 ~ 80 min	60 ~ 80 min
BUBUR	Beras putih	Bubur	0.25 - 0.5	0.5 - 1.5	2 Jam	2 Jam
NASI PUTIH	Beras putih	Nasi putih	1-5.5	2-10	40 ~ 50 min	40 ~ 55 min
NASI PERANG	Beras perang	Nasi perang	1-4	2-6	60 ~ 80 min	60 ~ 80 min
PULUT	Beras pulut	Nasi putih	1-4	2-6	35 ~ 55 min	45 ~ 65 min
NASI RANGUP	Beras putih	Nasi putih	1-4	2-6	60 ~ 70 min	60 ~ 70 min
SUSHI	Beras sushi	Nasi putih	1-5.5	2-10	40 ~ 50 min	40 ~ 55 min

- Masa memasak sebenar mungkin berbeza-beza kira-kira 10 minit, bergantung pada jumlah nasi, jumlah air, suhu air, dsb.
- Untuk semua menu masakan, jangan tambah air melebihi skala tahap "MAX".

Menetapkan pemasa

Memasak pada masa yang telah ditetapkan.
Tolong jangan gunakan tetapan yang telah diprogramkan untuk beras perang germa, beras yang dicampurkan dengan bijirin, dan beras yang dimasak dengan pelbagai bahan.

Persediaan

Masukkan periuk dalam ke dalam periuk
dan tutup penutup.

Operasi

1 Dengan [MENU] , tetapkan menu masakan, laraskan supaya sesuai dengan jenis nasi yang hendak dimasak

2 Tekan [PEMASA]



3 Tetapkan masa siap dengan [+] [−]



- Masa siap boleh ditetapkan dalam unit 10 minit.
- Jika kita terus menekan kekunci "+ " atau kekunci "-" untuk seketika, paparan masa akan berubah dengan cepat.

【 contoh : Nasi akan selesai dimasak pada pukul satu setengah. 】

4 Tekan [MASAK]

Masakan yang telah diprogramkan telah selesai

- Masa yang telah diprogramkan akan dipaparkan sehingga memasak nasi bermula.
- Apabila memasak nasi bermula, lampu "PEMASA" akan dimatikan.
- Jika kekunci "MASAK" tidak ditekan, ia akan keluar dari mod pratetap ke mod siap sedia selepas 2 minit.

Apabila ingin membatalkan tetapan yang telah diprogramkan atau jika operasi tidak betul

Tekan [BATALKAN PANASKAN]

Menu praprogram yang mungkin

- Sila jangan gunakan fungsi praprogram untuk setiap item berikut yang ditandakan dengan “X”.

putih nasi	nasi perang	pulut	Nasi rangup	kukus	Sup	kek	sushi
○	○	○	○	○	○	×	○

Masa Praprogram

- Sila jangan tetapkan masa praprogram begitu lama melebihi 14 jam (maksimum 8 jam pada musim panas).
- Masa praprogram yang terlalu lama akan menyebabkan pereputan dan bau yang tidak menyenangkan.
  Jika masa praprogram tidak melebihi masa memasak menu yang dipilih, periuk akan mula memasak sekali gus.

Notis

- Jika nasi yang dimasak agak lembut, sila kurangkan air mengikut kesukaan anda.
- Dalam kes memasak yang telah diprogramkan, bahan berkanji akan tenggelam ke bahagian bawah dan mungkin menjadi coklat muda.
- Sekiranya suhu bilik rendah, suhu air rendah dan jumlah air yang banyak, nasi boleh masak kemudian dalam masa kira-kira 10 minit.

"PANASKAN"

Selepas masak, nasi akan sentiasa hangat.

- Suhu "KEEP WARM" (PANASKAN) boleh dikawal secara automatik bergantung pada keadaan penggunaan, untuk memastikan nasi kami hangat dan lazat.
- Tekan kekunci “Cancel” (Batalkan), apabila ingin menghentikan operasi “PANASKAN”.
- Semasa memastikan nasi hangat, walaupun periuk dalam dikeluarkan, kuasa tidak akan terputus secara automatik.

- Jangan gunakan ciri “Panaskan” dalam kes berikut: (Ia adalah punca bau busuk dan pewarnaan)
  - menggunakan lebih daripada 12 jam untuk siri DR, 6 jam untuk siri DH.
  - digunakan untuk sebarang nasi selain nasi putih. (cth beras perang germa, bubur, nasi yang dimasak dengan pelbagai bahan, dsb.)
  - menggunakan semasa ada sudu, dsb. di dalam periuk.
  - digunakan untuk nasi sejuk.

Jika paparan berkelip semasa operasi "Panaskan" , sila tekan kekunci "Panaskan", dan keluarkan nasi.

- Jangan hentikan operasi "Panaskan", semasa nasi masih berada di dalam periuk dalam. (Ia boleh menyebabkan bau busuk)

Petua untuk memastikan nasi hangat

- Mengumpul nasi ke bahagian tengah akan membantu ia tidak menjadi terlalu keras, terlalu lembek dan melekit.
- Semasa memastikan nasi hangat, Jika bimbang ia mungkin terlalu lembek dan melekit, sila jangan biarkan nasi tertinggal di sisi periuk dalam.

Apabila ingin memanaskan nasi selepas selesai memasak.

Operasi

Jika menekan (BATALKAN / PANASKAN), ia akan mula memastikan nasi hangat.

- Lampu “Panaskan” akan dihidupkan.

Apabila ingin berhenti memanaskan nasi

Operasi

Jika menekan (BATALKAN / PANASKAN)

Sebelum mengeluarkan periuk dalam, sila tekan kekunci "Batalkan" dan cabut plag untuk memutuskan kuasa.

- Lampu “PANASKAN” dimatikan.

※Semasa memastikan nasi hangat, apabila periuk dalam dikeluarkan, kuasa tidak akan terputus secara automatik.

Kaedah penyediaan makanan

⚠ AMARAN

Tolong jangan masak atau gunakan apa-apa bahan yang tidak dinyatakan. Kerana ia boleh menyebabkan wap atau bahan tumpah atau bertaburan, mengakibatkan luka melecur, kecederaan, kerosakan, dsb.
Selain itu, ia mungkin menjadi punca kakisan dalam periuk, bau busuk, dsb.

Prosedur asas

Operasi

1 Pilih menu mengikut (MENU)



- Setiap kali kekunci "MENU" ditekan, ▌ akan bergerak, dan pilihan akan berubah.

2 Laraskan masa dengan "＋" dan "—"



【 Cth. Masa memasak 3 jam 】

- Hanya menu "KUKUS" dan " SUP " yang boleh melaraskan masa.
- Apabila anda memilih kekunci "Sup" , ia boleh ditetapkan kepada maksimum 4 jam dengan 10 minit/unit.
- Apabila anda memilih kekunci "Kukus", ia boleh ditetapkan kepada maksimum 60 minit dengan 1 minit / unit.
- Jika terus menekan kekunci, masa yang dipaparkan akan berubah dengan lebih cepat.

3 Mula memasak dengan (MASAK)



- Tekan kekunci "MASAK", lampu menu yang sepadan akan bertukar daripada berkelip kepada menyala sepanjang masa.

Selesai

Apabila memasak selesai, buzzer berbunyi.

- Sila gunakan pemegang periuk untuk mengeluarkan periuk dalam, kerana ia sangat panas.
- Jangan tinggalkan sebarang makanan di dalam periuk dalam untuk masa yang lama.

- Mudah berbau busuk, jadi sila sentiasa bersihkan dengan penjagaan yang baik. Sila bersihkan dengan kaedah pendidihan apabila bimbang tentang sebarang bau busuk.

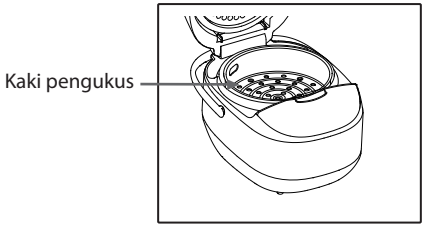
Nota

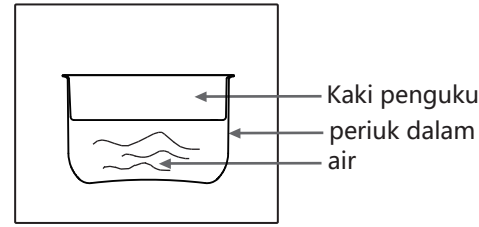
- Jangan tambah air melebihi paras air "MAKSIMUM".
- Masa "penyediaan makanan" yang dinyatakan dalam manual arahan adalah untuk rujukan sahaja. Keputusan masa sebenar mungkin berbeza bergantung pada ramuan, suhu bilik, dsb.
- Sila gunakan peralatan memasak plastik atau kayu, untuk mengelakkan periuk dalam daripada tercalar.
- Pastikan periuk dalam telah dimasukkan dengan betul ke dalam periuk. Jika ia tidak menyentuh pemanas memasak, makanan mungkin tidak dibuat dengan baik.

Cara menggunakan “KUKUS” dengan kaki pengukus

Cara menuang air

Ambil model RC-10DH1NMY & RC-18DH1NMY sebagai contoh:





Periuk nasi	Paras air
Jenis 1.0 L	Ikut paras air 2 “White Rice” (Nasi Putih)
Jenis 1.8 L	

KEK

1 Penyediaan bahan:
Jumlah kecil: 3 biji telur, 100g gula kastor, 120g tepung kek (serbuk penaik), 30g mentega (tidak cair).
Jumlah besar: 5 biji telur, 180g gula kastor, 200g tepung kek (serbuk penaik), 50g mentega (tidak cair).
(Ujian kek untuk acuan besar tidak dijalankan untuk model di bawah: RC-10DR1TMY(S).

2 Masukkan gula dan telur, kacau dengan pemukul telur hingga berbuih. Kemudian masukkan tepung kek dan kacau dengan senduk kayu. Masukkan mentega cair, kacau cepat dan cepat tuangkan ke dalam periuk dalam periuk elektrik untuk operasi sebelum buih hilang.

3 Tekan butang “MENU” dan pilih fungsi “KEK”, kemudian tekan butang “MASAK”.
Masa memasak adalah sekitar 45 minit.



NASI RANGUP

1 Masukkan beras yang telah dibasuh bersih ke dalam periuk dalam, dan tambahkan air ke garisan air yang sepadan berdasarkan jumlah beras (3 cawan beras gandum panjang) serta jumlah minyak kacang tanah yang sesuai.

2 Tutup penutup, tekan butang "MENU" untuk memilih fungsi "NASI RANGUP", dan tekan butang "MASAK", dan tunggu sehingga fungsi tersebut tamat.

SUSHI

1 Bahan (untuk 4 orang):

Beras timur laut China atau beras khas untuk sushi： 300g

Cuka perasa (dicampurkan terlebih dahulu): Cuka (6 sudu besar), gula (1 sudu besar) dan garam (1 sudu kecil)

2 Basuh beras dengan cepat sehingga air jernih, masukkan air pada skala paras air 2 untuk "NASI PUTIH", dan tutup penutup.

3 Pilih fungsi "Sushi", dan tekan butang "MASAK", masa memasak adalah sekitar 50 minit.

4 Lapkan tong sushi dengan kain yang direndam dalam air cuka, dan tuangkan nasi yang telah dimasak ke dalam tong.

5 Sapukan cuka berperisa pada beras, kemudian gaulkan dengan beras. Kipas nasi dengan kipas bulat sehingga nampak kilauan.

***Jangan campurkan cuka berperisa dengan nasi dalam periuk dalam.**



Petua memasak (seperti berikut)

- Gaulkan cuka berperisa dengan nasi semasa masih panas, supaya cuka berperisa dapat sebati sepenuhnya ke dalam nasi.
- Sebab kita mengguna tong sushi ialah lebihan air boleh diserap olehnya, supaya nasi tak melekit.
- Menggantikan air dengan air kelp sejuk untuk memasak nasi boleh menjadikan nasi lebih lazat.

SUP

1 Sediakan bahan sup (seperti ayam, jagung, lobak merah dan lain-lain), basuh semua bahan dan potong kecil, kemudian masukkan ke dalam periuk dalam, dan tambah air tidak lebih daripada garisan air Max.

2 Tutup penutup, tekan butang "MENU" untuk memilih "SUP", kemudian tekan butang "COOK" (MASAK), dan tunggu sehingga memasak selesai.

BUBUR

1 Sediakan beras dan air. Masukkan beras yang telah dibilas ke dalam periuk dalam dan pilih paras air yang sesuai mengikut jumlah beras.

Nota: Anda boleh melaraskan jumlah air mengikut keutamaan peribadi.

2 Tutup penutup, dan tekan butang "Menu" untuk memilih "Bubur".

3 Mula memasak Tekan butang "MASAK" untuk memasuki keadaan memasak, dan memasak akan selesai dalam masa yang ditetapkan.

NOTA :

- Masa pratetap dicadangkan tidak melebihi 12 jam, jika tidak, rasa tidak sedap mungkin berlaku;
- Untuk memastikan kesan memasak yang terbaik, operasi pratetap tidak dicadangkan untuk "Nasi Rangup".

Pembersihan & Penjagaan

Menggunakan periuk yang tidak bersih akan menyebabkan bau busuk, dsb. Oleh itu, sila pastikan ia bersih sepanjang masa. Sentiasa pastikan untuk mengelap titisan air dari lubang wap, periuk/pembungkus dalam.

⚠ AWAS

Cabut plag periuk sebelum membersihkan dan melakukan penyelenggaraan. (Ia adalah punca luka melecur)

Jangan gunakan bahan berikut

(Ia adalah punca ubah bentuk, penyahwarnaan, kakisan, calar retak)

- Pencuci pinggan mangkuk / pengering pinggan mangkuk
- Detergen selain daripada detergen neutral untuk kegunaan dapur
- Benzena, penipisan, alkohol, pembersih, agen peluntur
- Berus gosok, span melamin yang mudah menyebabkan calar

Tudung dalam diperbuat daripada aluminium. Ia mungkin dinyahwarna oleh detergen yang digunakan untuk pencuci pinggan mangkuk.

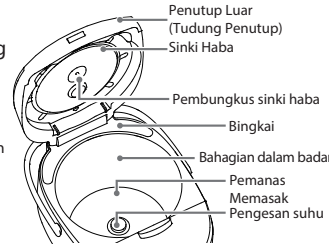
Periuk dalam, penutup dalam, lubang wap, dan sudu hendaklah dicuci selepas setiap penggunaan.

Cawan penyukat hendaklah dibasuh dengan detergen pencuci pinggan mangkuk neutral.

Menambah perasa dalam periuk tanpa mencuci penutup dalam selepas itu, akan mengakibatkan berkarat

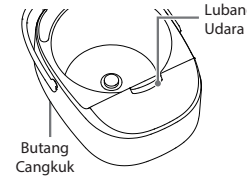
Jangan basahkan badan periuk, pemanas memasak, pengesan suhu. Lap kotoran dan bendasing dengan kain yang diperah.

- Jangan basuh tanpa mengasingkannya. Jangan basahkan bahagian operasi dan penutup luar (penutup penutup). Jangan tuangkan air ke bahagian dalam badan periuk.
- Jangan tarik pembungkus sinki haba dengan kuat. (Ia tidak tertanggal)



Jika terdapat sebarang butiran nasi masak yang tertinggal di pemanas/pengesan suhu memasak, sila gosok perlahan-lahan dengan kertas pasir lembut (anggaran no. 600), dan lap dengan kain yang telah diperah.

Gunakan putik kapas untuk mengeluarkan kotoran, bahan asing dari lubang udara (di bahagian bawah badan dapur) dan celah butang cangkuk.

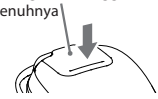


Lubang Wap
Setiap kali penggunaan

Keluarkan dengan menarik ke arah atas



Tetapkan tepi ke bahagian berongga dan tekan ke bawah sepenuhnya



Buka



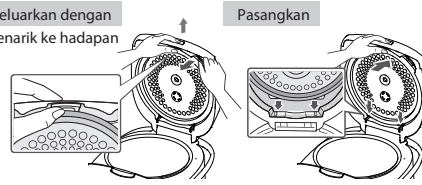
Tutup



Tudung Dalam
Setiap kali penggunaan

Keluarkan dengan menarik ke hadapan

Pasangkan



① Masukkan mengikut arah dua gunting bawah.
② Tekan untuk menjadikannya terpasang sepenuhnya.

- Tanpa memasang tudung dalam, penutup luar (tudung penutup) tidak boleh ditutup sepenuhnya (untuk mengelakkan terlupa memasang tudung dalam)

Pembersihan dengan kaedah pendidihan (kira-kira sekali seminggu) Sila lakukan juga apabila periuk berbau tidak menyenangkan.

1. Masukkan air ke dalam periuk dalam (sehingga mencapai paras air skala 2 untuk Nasi Putih), dan tutup penutup.
2. Pilih (Nasi Putih) dengan kekunci "Menu", dan tekan kekunci "MASAK".
3. Apabila ia menjadi "Operasi Panaskan", tekan kekunci "Batalkan". Apabila periuk telah sejuk, keluarkan penutup dalam, periuk dalam dan lubang wap, basuh dan keringkannya.

- Jangan letak apa-apa (contohnya detergen yang mencukupi, dsb.) selain air.
- Jangan bersihkan secara berturut-turut dengan wap.
- Sesetengah bau mungkin tidak hilang sepenuhnya.

Sekiranya berlaku sebarang masalah

Sebelum membuat permintaan pembaikan, sila siasat sekali lagi. Jika tidak dapat menyiasat atau mengambil tindakan lanjut sendiri, sila buat pertanyaan kepada pusat servis Toshiba.

Masalah		Punca / perkara-perkara untuk disiasat
Periuk tidak dihidupkan. Nasi tidak masak. Nasi yang dimasak adalah lembut walaupun dikendalikan dengan fungsi "Keep-Warm" (Panaskan). Nasinya berair. Operasi kunci tidak dapat dilakukan.		• Adakah palam periuk dicabut atau adakah palamnya terkeluar dari alur keluar? Jika masa semasa dipaparkan semasa memasak atau operasi "Keep Warm" (Panaskan), periuk berada dalam keadaan kegagalan kuasa dan palam terputus kuasa atau pemutus litar mematikan kuasa.
Nasi	Lembut Lembek, Melekit Bergumpal Tidak sedap	• Sila masak nasi dengan kurang air. • Apabila nasi telah masak, kacaukan dengan segera dan sepenuhnya. • Sila masak nasi baharu dengan kurang air. • Rendamkan beras terlebih dahulu untuk melembutkan tekstur nasi yang dimasak dengan tetapan yang telah diprogramkan. • Mencuci butir beras secara paksa atau membiarkannya dalam mangkuk penapis boleh menyebabkan ia merekah dan menjadi lembek, melekit apabila dimasak. • Adakah ia dimasak dengan air panas atau air terion beralkali dengan pH 9 atau lebih tinggi?
	Keras Kering Tidak sedap	• Sila masak nasi dengan lebih banyak air. • Sila rendam biji beras sebelum dimasak. • Adakah ia dimasak dengan air mineral yang mempunyai tahap kekerasan yang tinggi?
	Hangus ※ Sedikit hangit dan bertukar kepada coklat muda adalah bukan disebabkan kerosakan atau kegagalan periuk	Beras mudah hangus dalam keadaan berikut: • Apabila beras belum cukup dibasuh. • Apabila masa rendaman terlalu lama. • Untuk beras tanpa basuh (Musenmai), bilasan 1 - 2 kali boleh mengurangkan masalah hangus. • Apabila terdapat kotoran atau bahan asing yang melekat pada pengesan suhu. • Apabila menambah perasa ke nasi yang dimasak dengan beberapa bahan. Apabila memasak beras perang germa, dll.
	Tidak sedap, Tidak dimasak dengan baik	• Adakah anda memasak nasi semasa periuk bahagian dalam, penutup dalam, dsb. masih panas atau suam? Sila tunggu sehingga suhu perkakas telah menyejuk ke paras suhu badan. • Dalam kes operasi "Quick Cook" (Cepat Masak), nasi mungkin agak keras, atau agak lembut. • Adakah terdapat bahan asing yang melekat pada pengesan suhu, pembungkus penutup dalam, lubang wap, dsb.? • Adakah periuk dalam keadaan tidak betul? Adakah anda terlupa untuk memasang penutup dalam, lubang wap, dll.? • Adakah terdapat sebarang kegagalan kuasa? Adakah periuk dicabut palamnya?
Nasi tetap hangat	Bau yang tidak menyenangkan ※ Sekiranya mempunyai bau yang tidak menyenangkan, sila bersihkan periuk dengan kaedah pendidihan dan keringkan sebelum penggunaan seterusnya.	• Sila semak sama ada fungsi "KEEP WARM" (PANASKAN) telah digunakan dengan cara berikut: Penggunaan terlalu lama. Menggunakan program lain selain nasi putih. Digunakan untuk nasi sejuk. Menggunakan apabila sudu masih dimasukkan ke dalam periuk. Menggunakan selama 12 jam untuk siri DR, 6 jam untuk siri DH atau lebih lama. • Adakah badan periuk / penutup dalam / lubang wap kotor? • Sila keluarkan penutup dalam / lubang wap untuk mencuci dan gunakan kain bersih untuk mengelap titisan air setiap kali selepas memasak. • Adakah beras yang dicuci cukup? Adakah masa memasak yang telah diprogramkan terlalu lama? Adakah nasi tertinggal di dalam periuk, dengan mod "Keep Warm" (Panaskan) dimatikan? (Tertekan kekunci secara tidak sengaja, atau memutuskan sambungan kerana kegagalan kuasa) • Adakah anda meninggalkan nasi di dalam periuk dalam selepas mematikan operasi "Keep Warm" (Panaskan)? Sila semak butiran di atas dan tukar tetapan "Keep Warm" (Panaskan).
	Berubah warna Kering.	• Adakah terdapat bahan asing yang melekat pada pembungkus penutup dalam, sisi periuk dalam, atau bingkai badan periuk? • Adakah terdapat bahan asing yang melekat pada pengesan suhu atau bahagian luar periuk dalam? • Adakah lubang wap dipasang dengan betul? • Adakah masa "Keep Warm" (Panaskan) terlalu lama? Adakah nasi telah dipanaskan semula? • Operasi "Keep Warm" (Panaskan) dengan sedikit nasi boleh menyebabkan nasi di bahagian bawah menjadi keras dan kering, jadi sila kumpulkan dan longgokan beras di bahagian tengah.

(bersambung)

Masalah		Punca / perkara-perkara untuk disiasat
	Lembek, Melekit	• Sila masak nasi dengan kurang air, kemudian suamkan. • Selepas nasi masak, kacaukan dengan segera dan sepenuhnya. • Kumpulkan nasi di bahagian tengah periuk dan kadangkala gaul sebati, untuk mengelakkan ia tertinggal di permukaan dalam periuk dalam.
Memasak Nasi/Mengekalkan kehangatan	Kebocoran wap ※Periksa selepas nasi sudah masak	• Adakah terdapat bahan asing yang melekat pada pembungkus penutup dalam, sisi periuk dalam atau pada bingkai periuk? • Adakah terdapat sebarang calar pada pembungkus penutup dalam? Adakah terdapat sebarang ubah bentuk penutup dalam / periuk dalam? • Adakah penutup dalam dipasang dengan betul?
	Mendidih Memercik	• Adakah terdapat masalah beras yang sedikit, air yang banyak, basuhan beras yang tidak mencukupi? • Adakah anda tersilap menu masakan bubur? • Adakah terdapat bahan asing yang melekat pada pengesan suhu? • Adakah ia kotor di dalam lubang wap? • Adakah penutup dalam, lubang wap dipasang dengan betul?
	Lapisan nipis muncul di dalam periuk.	• Lapisan nipis muncul di dalam periuk.
	Titisan air muncul di penutup dalam, periuk dalam, dll.	• Titisan air mungkin muncul pada penutup dalam, periuk dalam, dsb., untuk mengelakkan pengeringan. Tiada ketidaknormalan yang berlaku dalam keadaan ini.
	Apabila membuka penutup, air menitis dari pembungkus, dsb.	• Semasa membuka penutup, mungkin terdapat sedikit cecair yang menitis dari bingkai, dsb., bergantung pada masa pembukaan penutup, suhu bilik, dsb. • Adakah terdapat bahan asing yang melekat pada pengesan suhu/bahagian luar periuk dalam?
Tetapan praprogram	Proses memasak dimulakan serta-merta Nasi tidak masak pada masa yang telah diprogramkan Operasi yang telah diprogramkan tidak boleh dilakukan.	• Jika masa praprogram berada dalam masa menu memasak, ia akan mula memasak sekaligus. • Nasi boleh masak kemudian lebih kurang 10 minit. jika suhu bilik / suhu air rendah, dan jumlah air adalah banyak. • Adakah periuk dalam telah diletakkan dengan betul di dalam periuk, semasa menetapkan operasi yang telah diprogramkan? • Adakah anda terlupa untuk menetapkan periuk untuk operasi praprogram, atau lupa untuk menekan kekunci "COOK" (MASAK) atau sesuatu sepertinya?
Operasi Petunjuk	Sukar untuk menutup tudung Tudung tidak boleh ditutup	• Adakah penutup dalam dipasang dengan betul? Untuk mengelakkan terlupa memasang penutup dalam, penutup luar tidak boleh ditutup sepenuhnya tanpa terpasang penutup dalam. • Adakah terdapat bahan asing yang tersangkut di celah butang cangkuk, dsb.?
	Operasi kekunci tidak boleh dilakukan	• Adakah palam dimasukkan? Adakah penutup dalam dipasang? • Semasa memilih "Penyediaan Makanan", seperti <Cake > (Kek), kekunci "TIMER" (PEMASA) tidak diterima walaupun menekannya.
	Lampu "COOK" (MASAK) terpadam Operasi berhenti separuh jalan	• Jika kekunci "Cancel" (Batalkan) tersilap tekan, atau jika kegagalan kuasa berlarutan untuk tempoh yang lama, kuasa akan terputus o_
	Baki masa memasak yang ditunjukkan tidak sama dengan masa memasak sebenar.	• Ada kemungkinan bahawa baki masa memasak yang ditunjukkan mungkin tidak sama dengan masa memasak sebenar. Ia bukan kerana periuk rosak. Keputusan masa sebenar mungkin berbeza bergantung pada ramuan, suhu bilik, dsb.
	Penunjuk masa yang dihabiskan dalam mod “Keep Warm” (Panaskan) berkelip	• Ini menunjukkan bahawa nasi telah disimpan hangat untuk jangka masa yang lama, jadi sila hentikannya.

Masalah		Punca / perkara-perkara untuk disiasat
Penyediaan Makanan	Ia mengambil masa yang lama untuk menyediakan makanan. Masa persediaan tidak berkurangan.	• Masa persediaan bermula daripada suhu " ready-to-cook" (sedia untuk dimasak). Walau bagaimanapun, ia memerlukan sedikit masa untuk dipanaskan sehingga suhu bersedia untuk memasak. Oleh itu, masa memasak sebenar akan lebih lama daripada masa persediaan .
	Makanan tidak dimasak dengan elok.	• Keadaan siap makanan yang dimasak mungkin berbeza-beza bergantung pada ramuan dan kaedah penyukatan, dsb. Sila semak dan sahkan prosedur memasak dan masa memasak. • Faktor berikut boleh menyebabkan kegagalan memasak, kebocoran wap, atau menyebabkan penutup tidak ditutup dengan betul. Bahan asing melekat pada pengesan suhu. Periuk dalam keadaan tidak betul. Makanan yang telah dimasak dibiarkan di dalam periuk. Terdapat kegagalan kuasa. Palam sambungan pemasak tidak dimasukkan ke dalam soket.
Lain-lain	Berbunyi semasa memasak.	• [Tik] ialah bunyi pelarasan haba, [Chu] ialah bunyi mengukus. (Ia bukan kerana tidak berfungsi) [JuJu] bunyi titisan air yang terpercik dan terbakar di permukaan luar periuk dalam • Sila lapkan titisan air di permukaan luar periuk dalam sebelum memasukkannya ke dalam periuk.
	Ada bau plastik.	• Pada permulaan penggunaan, mungkin terdapat beberapa bau yang tidak menyenangkan, tetapi ia akan hilang sedikit sedikit semasa menggunakan jika → berasa bimbang, sila bersihkannya dengan kaedah pendidhan.
	Terdapat calar, kotoran pada permukaan luar periuk dalam.	• Selepas digunakan, permukaan dalam yang bersalut mungkin tercalar atau menjadi kotor, tetapi tiada kesan pada kualiti memasak atau pemanasan.
	Pemutus litar dimatikan, semasa memasak makanan.	• Jika menggunakan periuk dengan peralatan elektrik lain pada masa yang sama, penggunaan kuasa mungkin berlebihan, ini menyebabkan pemutus litar terputus kuasa. Sila gunakan saluran keluar yang berasingan.

Sekiranya berlaku kegagalan kuasa

Sila lakukan dengan cara yang sama seperti apabila periuk dicabut separuh jalan, apabila palam sambungan periuk terputus, atau apabila pemutus terputus kuasa.

Semasa memasak dalam praprogram	• Selepas dipulihkan daripada kegagalan kuasa, periuk akan dipulihkan kepada keadaan asal.
Semasa memasak nasi	
Semasa memanaskan / Semasa mendidihkan wap	

※Jika kegagalan kuasa adalah lama, nasi mungkin tidak dimasak dengan baik.

PETUNJUK RALAT

Pemeriksaan kendiri anomali

Paparkan punca keabnormalan

Sila hubungi pengedar tempatan anda atau rangkaian perkhidmatan untuk pembaikan atau pemasangan.

Menunjuk-kan atau menyatakan	Paparan tidak normal		Sebab yang Mungkin	Penyelesaian
Lampu menyala	1	E1	Termistor utama (bawah pengesan) litar terbuka	Cabut dan sambungkan semula kord kuasa, paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk ke pusat servis selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan.
Lampu menyala	2	E2	Termistor utama (bawah pengesan) litar pintas	
Lampu menyala	5	E5	Pengedan penutup atas (pemegang termistor) litar terbuka	
Lampu menyala	6	E6	Pengedan penutup atas (pemegang termistor) litar pintas	
Lampu menyala	0	E0	Ralat sistem suhu tidak normal	
Lampu menyala	r	E0	Masalah komunikasi	
Berkelip	t	E0	Masalah komunikasi	

Spesifikasi

Nama model	Bekalan Kuasa	Penggunaan Kuasa (MASAK)	Dimensi Badan	Berat Badan	Kekerapan
RC-10DR1TMY(S)	220-240V~	625-744W	L400*W308*H250(mm)	3.2kg	50/60Hz

#DetailsMatter

用户手册

电饭煲

RC-10DR1TMY(N)

RC-10DR1TMY(S)

RC-18DR1TMY(S)

TOSHIBA



目录表

使用前

安全注意事项 2
请按照说明要求操作 7
各部位名称 8

煮饭

煮饭的基本步骤 9
如何煮出美味的米饭 11
煮饭过程 12
烹饪量和烹饪时间标准 12
烹饪时间显示 12
定时设置 13
时钟调整 13
“保温” 14

使用规范

食材制备方法 15
- 如何使用蒸笼应用“蒸煮”功能 16
- 蛋糕与锅巴饭 17
- 寿司饭 18
- 煲汤与香浓粥 19

清洗与保养/规格

清洗与保养 20
- 内盖与蒸汽阀的取放方法 20
- 煮沸清洗 20

故障情况 21
电源故障 23
错误提示 24
规格 24

衷心感谢您购买东芝电饭煲。

●为保证您自身的安全，请仔细阅读本说明书。

使用前，请阅读“安全注意事项”和“请注意”。（第2–7页）

●阅读完毕后，请务必将本使用说明书妥善存放在可随时查阅之处。

安全注意事项

为了安全请务必遵守

■ 针对不遵守本说明书要求可能造成的危害和损害程度分类进行说明。

⚠ **警告**	有造成“重伤”或“死亡”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

- 警告：避免溢出到连接器上。
- 儿童应受到监督，确保他们不会耍玩本电器。
- 电热盘表面在使用完毕后仍有余热，请勿触摸。
- 除非由安全监护人就本电器进行监督或指导，否则身体、感官或智力障碍者，或者缺乏相关经验和知识的人士（包括儿童）请勿使用本电器。本电器仅供家用，不得在户外使用。
- 请勿将本电器置于靠近窗帘或其他热敏材料的地方。
- 本产品适用于家用以及类似的应用如：商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房区域；农舍；酒店客户、汽车旅馆客户和其他住宅类型环境中的客户；住宿加早餐类型的环境。
- 如果电源线损坏，必须使用制造商或其服务代理商提供的专用电线或组件予以替换。
- 在清洁、维护或重新安放之前以及不使用之时，请关闭并拔掉电器的插头。

⚠ 警告　使用不当可能导致潜在伤害

一旦发现异常/故障，请立即停止使用。

立即拔掉插头，并联系购买产品的商店或东芝服务中心进行检查和维修。

- 电源插头/电线异常发热。
- 电饭煲散发出烧焦的气味。
- 电饭煲本体有部分破裂、松动、晃动。
- 内锅、外盖或内盖破损或变形。
- 电热盘弯曲。

请勿自行拆卸、修理或改装电饭煲。

如需维修，请咨询购买产品的商店或东芝维修中心。



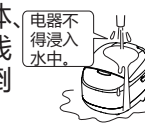
请勿将任何异物插入通气孔或电饭煲底部的缝隙中。

尤其是金属制品，例如：大头针、电线等



请勿将电饭煲主体、电源插头和电源线浸入水中或将水倒在上面。

不要将其放置在与水接触的位置。



请勿让不熟悉电饭煲的人员独自使用。请勿在儿童可触及的位置使用电饭煲，尤其在烹煮过程中以及在烹煮完成之后应留意儿童，防止其接近电饭煲而造成伤害。



在烹煮过程中，请勿打开上盖或移动/搬动电饭煲。

正确使用电源插头/电源线。

- 使用独立的220-240V插座。本电饭煲与其他电器一起使用会导致过热，引发火灾危险。
  请勿将本产品连接至本说明书规定之外的电源。
- 如果需要延长线，请单独使用。
- 将插头完全插入插座。
- 定期清理电源插头上的灰尘。受潮积灰将导致绝缘失效，引发火灾危险。用干布擦去灰尘。
- 确保电饭煲插头尖端上无金属物品或垃圾（例如：大头针等）。

- 请勿让儿童拍打插头。
- 在拔出插座中的电源插头时，请握住电源插头。否则触电、短路等可能引起火灾。
  将电源插头插入电源插座，直至电源插头完全插入底座。



- 不使用时务必拔下电源插头。否则，绝缘劣化可能会导致触电、漏电、火灾等。

※ 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。

⚠警告　防止电饭煲引发火灾、烧伤、触电、漏电、短路等

正确使用电源插头/电源线。（续）

- 请勿使用损坏的电源线/电源插头或者松动的插头等。
- 请勿让蒸汽接触到电源插头或其他电器。在使用任何厨房储物架时都要特别小心。
- 请勿使用除电饭煲标配之外的任何电源线，也不要将电饭煲的电源线用于其他电器。
- 请勿将电源插头或电源线放在高温、浸水和潮湿的地方，也不要接触到利器。
- 如果电源软线损坏，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。

- 小心处理电源线。不要以不自然的方式拉扯、卷起、扭曲、弯曲电源线，也不要在盘绕时接通电源。不要在上面放置重物。不要以任何方式改装电源线或使电源线变形。

- 请勿用湿手插拔电源插头或电饭煲插头。在接触电源插头之前，确保双手干燥。

请勿用湿手触摸该产品、电源线或电源插头。如果电源线、电源插头损坏，或电源插头的插入方式不正确，请勿操作本产品。

正确使用电源插头/电源线。（续）

蒸汽口温度高。脸部或双手远离蒸汽口。
尤其注意婴儿和儿童，避免他们碰触蒸汽口。



确保安装蒸汽阀。

请勿将电饭煲用作说明书规定之外的用途。
因为这样做可能导致锅内的食物或蒸汽溢出或爆炸，导致烧伤/受伤。

<错误烹煮方式示例>

- 放置可能阻塞蒸汽口的材料，例如：菜单、铝箔纸、除碱片、食品包装或青菜、西红柿、豆类等薄片类配料。
- 烹煮容易溢出的食物，例如：果酱、豆类等时。
- 将配料放入塑料袋在电饭煲中加热。

⚠ 注意 **避免漏电、触电、人身伤害、烧伤、火灾危险和财产损失。**

防止沸腾或溢出

- 煮粥需要多加水，所以无需使用“白米饭”或“快煮饭”以外的菜单制作米粥。
  请使用“香浓粥”菜单制作米粥。
- 注水量不得超过标注水位线。
  该标准的允许值与标注水位线的误差不超过2毫米。

防止烧伤/受伤。

- 在使用过程中或刚使用后，请勿触摸高温部件，包括内盖、内锅、蒸汽口、散热部件等。
- 不使用时，请勿按“烹饪”键或“取消/保温”键。
  因为此时烹饪电热盘、内锅、外锅、内盖都非常烫。
- 在移动产品时，请勿触摸开盖按钮。
- 请勿握住提手摇晃电饭煲。
- 烹煮时，不要使提手竖立起来。
- 请勿干烧电饭煲。因为这样做可能导致过热、故障和失灵。
- 进行维护或修理时，请拔下电源，等待电饭煲冷却。蒸汽口可能会有热水积聚。
- 烹煮后，在打开上盖时应小心蒸汽以及留下的热水滴。
- 首先按“取消/保温”键，然后再取出内锅。在烹煮或保温过程中取出内锅，无法自动断电。
- 请使用干抹布、佩戴烘焙手套等取出高温内锅。

(续)

安全注意事项

为了安全请务必遵守

⚠ 注意 **避免漏电、触电、人身伤害、烧伤、火灾危险和财产损失。**

请勿在以下地方使用电饭煲

- 靠近明火的区域、潮湿区域或高温高湿区域。
- 另外，还应注意配件和附件。
- 不平坦的地方或在热敏垫上。它们可能会导致烧伤，引发火灾危险。
- 在可能堵塞通气孔的材料上，例如：纸、布、毯子等
- 无法完全打开盖子的地方。它可能会导致烧伤、损坏。
- 高电磁区域。
- 靠近墙壁、家具等的地方
  将电饭煲放在厨房储物架上时，注意不要阻碍蒸汽的释放。
- 荷载强度不足的滑台。荷载强度标准如下：
  1.0L型：10 kg及以上；
- 1.8L型：12 kg及以上；

为保证安全使用

- 请勿使用除电饭煲专用内锅之外的其他配件。
- 请勿在产品附近或产品中存放任何易燃物品、危险物品、化学品或易燃气体。
- 使用本产品前，请仔细阅读使用说明书。
- 使用前请务必按照说明书中的建议检查产品是否处于良好工作状态。
- 清除所有包装材料。

请按照说明要求操作

若要防止故障、失灵等

请勿在以下地方使用电饭煲。

它们可能会导致故障、变形、变色等。

- 暴露在阳光直射下的地方
- 溅油的地方

请勿在盖子上盖上任何抹布，特别是在蒸汽口上。

因为蒸汽的释放可能因此受到限制，从而导致盖子、蒸汽口和操作部件发生故障、变形、变色等。

保持电饭煲和周围环境清洁，随时可用。灰尘、虫子等进入功能部件内部（例如：通风口）会导致电饭煲发生故障。

擦去水滴或任何异物。

如果在未清除异物的情况下使用，例如，有异物粘在电热盘、温度传感器、内锅外部、内盖等处，米饭会无法煮熟，导致故障发生。

不要在煤气灶、间接加热烹煮电器、微波炉中使用内锅。因为它们可能会导致内锅变形、变色、故障等。

如果电饭煲松动、破裂、跌落，请停止使用。

请联系购买产品的商店或东芝服务中心进行检查和维修。

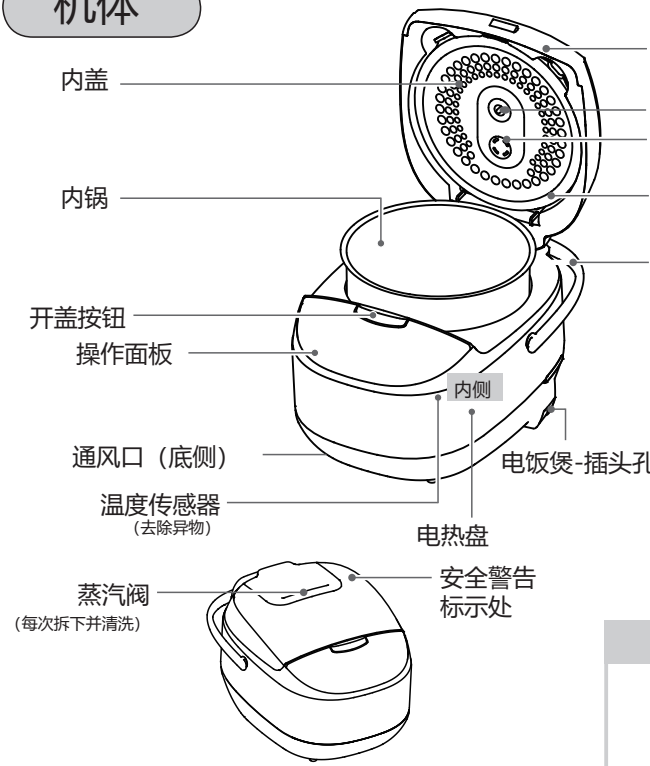
请勿以下列方式使用电饭煲，以防止内锅涂层刮花并脱落

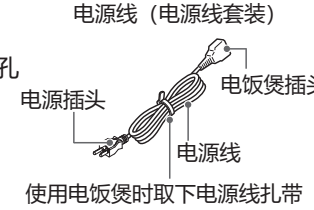
- 请勿将餐具放入内锅中，或用来洗碗。
- 请勿使用擦洗刷或洗碗机清洗内锅。
- 请勿使用任何清洁剂、漂白剂清洗内锅。（请使用厨房专用中性洗涤剂。）
- 调味米和添加多种配料的大米不能保温。（请在使用调味料后立即清洗。）
- 请勿使用醋。
- 请勿用勺子刮擦或用筛子敲打。
- 请勿使用金属勺或搅拌器。

各部位名称

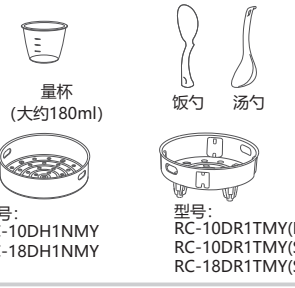
- 首次使用时，请清洗内锅、内盖、蒸汽阀。
- 首次使用时，可能会产生塑料等气味。使用后气味消失。

机体





配件



操作面板



煮饭的基本步骤

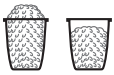
准备

1 量米

使用随附的量杯



[正确用法]



[错误用法]

一平杯= 180ml

- 该量杯的容量可能与其他食品量杯（200ml）或其他大米测量容器不同。

2 淘米

快速淘洗大米，直至水变清澈。



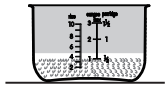


可使用内锅淘米

1. 加入足量的水，（用一只手）充分搅伴后立即将水倒掉。
2. 多次淘洗大米，直到水流清澈。

- 如果在内锅中淘米，请勿使用任何搅拌器。

3 选择水位刻度。根据量杯的尺寸和数量选择水位刻度。



- 请根据您的口味调整水位。

（❗ 标准：按照指示的水位刻度调整，误差不超过2mm）

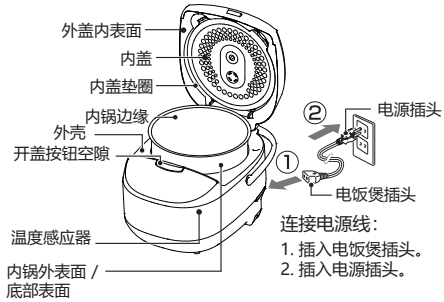
在平坦的地方把米均匀地放在内锅里。

4 擦去附着的水滴、异物，装好内锅，关闭锅盖。



以下各部附着有残留水滴或异物，请将其擦拭干净。

- 残留的水滴或异物可能导致蒸汽泄漏，使盖子无法完全闭合，影响米饭烹煮效果。



将内锅平放在电饭煲内部的最底部（不向任何一侧倾斜）。

按箭头所示方向转动内锅2-3次，使其与烹煮电热盘紧密接触。

煮饭的基本步骤

准备

基本步骤

5 设定、确认煮饭模式，开始煮饭。



按下“烹饪”键。

- 无需浸泡大米。
- 请勿忘记盖上盖子并安装蒸汽阀。

如果蜂鸣器响起，则表示米饭已煮熟。
“保温”指示灯亮起。

▶ 使用后，按“取消”键并拔下电源插座上的插头。

❗ 在取出内锅之前，请按“取消”键切断电源。
※ 在米饭保温时，即使取出内锅，电饭煲也不会自动停止运作。

- 在“保温后立即烹煮”或“连续烹煮”情况下，请等到内盖温度以及电饭煲内部的温度已经冷却到人体常温。

如何煮出美味的米饭

准确测量米量（不超过上限）。



电饭煲标配量杯

请勿摇晃量杯

如果摇晃量杯，米量会增加很多。

勿使用热水淘米。淘米时间不宜过长。

热水淘米或淘米过慢会导致米糠产生异味。

淘米要轻柔，以免碾碎米粒。

轻轻搓洗米粒。
（碾碎的米粒在煮熟后会变成糊状，发粘。）

根据喜好调整水位刻度。

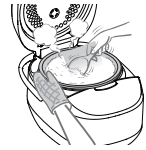
如果喜欢劲道的米饭	将水位降低至指定的水位以下
如果喜欢软糯的米饭	将水位升高至指定的水位以上

新米	比刻度稍少
全米	根据标注刻度
陈米 梅雨季节~夏季 小麦	比刻度稍高

各种大米的状况和质量都不同，具体取决于品牌、产地、储存条件。
因此请根据您的喜好进行调整。

烹煮完成后，用勺子充分打散煮好的米饭。

请用干布或手套握住内锅，将米饭打散，防止米饭结块或粘连。



“保温”时间不应过长。

对于“调味米和带配料的米饭”，若剩余少量米饭或需要长时间保温的情况下，建议用塑料包装进行包装后放在冰箱中。

米饭

- 根据生产日期购买适量新产大米，在2周-1个月内食用完。
- 将大米放入密闭的容器中，存放在阴凉处，避免氧化。

淘米完成后，不要将大米留在漏勺中。

请勿将米饭放在漏勺中。



米粒可能会破裂，导致烹煮时变成黏糊状。

不适合煮饭的水

硬矿泉水





pH9以上的离子水

（导致米饭变硬变干的原因）（糊状和粘稠原因）

煮饭用水不应超过30°C。

建议夏季使用冷水进行预设烹煮。



夏季使用冷水

（水温过高会导致米饭口味不佳，产生异味。）

使用后，立即清洁并保养。

清洗并保持内盖、内锅、蒸汽阀的清洁。

洗完后，用干净的布擦去滴。



（不清洁电饭煲会导致产生异味。）

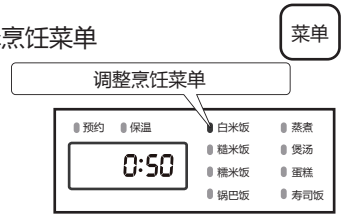
停止“保温”后，不要将米饭留在锅中（否则会产生难闻的气味）。

煮饭过程

操作方法

操作

1 选择烹饪菜单



- 每次按“功能”键时，“▮”标记总是移位，导致选项发生变化。

2 按下“烹饪”按钮后，开始煮饭。

- 按下“烹饪”按钮，相应菜单指示灯刚开始闪烁，然后常亮。

煮熟的米饭

当米饭煮熟时，蜂鸣器响起，表示烹煮完成

自动保温

- 【“保温”指示灯】亮起。以小时为单位显示米饭的已保温时间。

小贴士 立即将米饭打散

- DR系列请勿将米饭保温6小时以上，DH系列请勿将米饭保温12小时以上。

使用后 按“取消”键并拔出插座中的电源插头。

选择与相应大米对应的“水位刻度”和“煮饭模式”。

煮饭模式	米饭类型	水位刻度	煮饭用米量（单位：杯）		煮饭时间（单位：分钟）	
			1.0 L型	1.8 L型	1.0 L型	1.8 L型
快煮饭	白米	快煮饭	1-5.5	2-10	30 ~ 45分钟	30 ~ 45分钟
杂粮饭	杂粮	杂粮饭	1-4	2-6	60 ~ 80分钟	60 ~ 80分钟
香浓粥	白米	香浓粥	0.25 - 0.5	0.5 - 1.5	2小时	2小时
白米饭	白米	白米饭	1-5.5	2-10	40 ~ 50分钟	40 ~ 55分钟
糙米饭	糙米	糙米饭	1-4	2-6	60 ~ 80分钟	60 ~ 80分钟
糯米饭	糯米	白米饭	1-4	2-6	35 ~ 55分钟	45 ~ 65分钟
锅巴饭	白米	白米饭	1-4	2-6	60 ~ 70分钟	60 ~ 70分钟
寿司饭	寿司米	白米饭	1-5.5	2-10	40 ~ 50分钟	40 ~ 55分钟

- 实际煮饭时间可能会有10分钟左右的误差，具体取决于米量、水量，水温等。
- 所有煮饭模式添加的水量不得超过最高刻度。

定时设置

按照预设时间烹煮。
请不要使用预设设置来烹煮麦芽糙米、混有谷物的大米，以及经过调味和含有不同配料的大米。

制备

将内锅放入电饭煲中并盖上盖子。

操作

1 使用 菜单 键设置烹饪菜单，
将其调整至适合相应大米类型的模式

2 按下 预约



3 用 ＋ －



【例如：米饭将在1:30煮熟。】

- 完成时间可以以10分钟为单位进行设置。
- 如果长按“+”键或“-”键，将快速显示时间变化。

4 按下 预约

预设烹煮完成

- 显示预设时间，直到开始烹煮。
- 当开始煮饭时，“预约”指示灯亮起。
- 如果未按下“烹饪”键，电饭煲将在2分钟后从预设模式切换至待机模式。

希望取消预设设置或出现操作错误时 → 按下 取消 保温

可预设的菜单

- 对于标有“X”以下各项，请勿使用预设功能。

白米饭	糙米饭	糯米饭	锅巴饭	蒸煮	煲汤	蛋糕	寿司饭
○	○	○	○	○	○	×	○

预设时间

- 请勿将预设程时间设置超过14小时。（夏季最长8小时）。预设时间过长会导致腐烂，产生异味。
- 如果预设时间为不超过选定菜单的烹饪时间，电饭煲将立即启动烹煮。

注意

- 如果米饭过软，请根据您的喜好减少煮米用水。
- 在预设烹煮情况下，淀粉类物质沉到底部，可能呈现浅棕色。
- 在室温低、水温低和水量大的情况下，米饭大约需要延后10分钟才可以煮熟

“保温”

煮饭完成后自动保温。

- “保温”功能可根据使用条件自动控制，从而保持米饭的温度和味道。
- 当希望停止“保温”操作时，按“取消”键。
- 在米饭保温过程中，当取出内锅时，不会自动断电。

- 在以下情况下请勿使用“保温”功能：（这些将导致产生异味、掉色现象）
  - DR系列请勿将米饭保温6小时以上，DH系列请勿将米饭保温
  - 在烹煮除快速饭之外的大米时使用。（例如：糙米、粥、添加各种调味料和配料的米饭等）
  - 在锅里使用时有勺子等。
  - 热冷饭时使用。

如果在“保温”操作期间显示屏闪烁，请按“取消”键取出米饭。

- 如果米饭仍在内锅中，请勿停止“保温”操作。

米饭保温小贴士

- 把米饭集中到中间区域可避免米饭过硬、过软或过于黏稠。
- 在米饭保温过程中，如果担心米饭变得过于粘稠，请勿把米饭留在内锅的一侧。

断电后希望保持米饭的温度时。

操作

如果按 取消 保温 电饭煲将开始保温。

- “保温”指示灯亮起。

当想要停止米饭保温时

操作

如果按 取消 保温

在取出内锅之前，请按“取消”键，拔下插头切断电源。

- “保温”指示灯熄灭。

※在米饭保温过程中，当取出内锅时，不会自动断电。

食材制备方法

⚠ 警告

请勿烹煮或使用本说明书中未提及的任何原料，因为此类食材可能产生蒸汽，或食材溢出或散落，造成烧伤、受伤、损伤等。
此外，这些食材还可能导致内锅腐蚀，产生臭味等。

基本过程

操作

1 按 菜单 按钮选择菜单



- 每次按一次“功能”键时，“▌”移动，选择相应改变。

2 按 ＋ 和 － 按钮调整时间



【 例如：烹饪时间3小时 】

- 只有选择“蒸煮”和“煲汤”模式可以调整烹饪时间。
- 当选择 “煲汤”键时，最长可选4小时，以10分钟为单位进行调节。
- 当选择 “蒸煮”键时，最长可选60分钟，以1分钟为单位进行调节。
- 如果长按该按键，时间显示的变化速度会更快。

3 按 预约 按钮开始煮饭



- 按下“烹饪”键，相应菜单的指示灯将从闪烁变为常亮。

完成

烹煮完成后，蜂鸣器响起。

- 请使用防热手套取出高温内锅。
- 请勿将任何食物长时间留在内锅中。

- 由于易产生异味，所以请务必注意清洁。如果担心产生异味，请煮沸清洁。

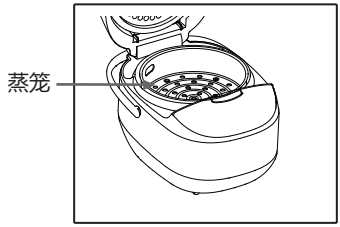
注意：

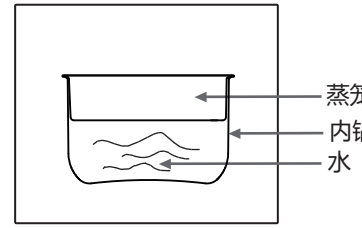
- 加水量不得超出“最大”刻度线。
- 本说明书中提到的“食材制备”时间仅供参考。实际时间可能因配料、水量、室温等而异。
- 请使用塑料或木制炊具，防止刮伤内锅。
- 确保内锅已正确放入电饭煲。如果内锅没有紧密接触加热器，可能无法将食材煮熟。

如何使用蒸笼应用“蒸煮”功能

如何倒水

以RC-10DH1NMY和RC-18DH1NMY型号为例:





电饭煲	水位
1.0L	按“白米饭”第2刻度
1.8L	

蛋糕

1 材料准备：

小量：鸡蛋3个，细白沙糖100g，蛋糕粉（生发粉）120g，未融化的牛油30g。

大量：鸡蛋5个，细白沙糖180g，蛋糕粉（生发粉）200g，未融化的牛油50g。

（RC-10DR1TMY(S)型号不进行大量蛋糕制备测试。）

2 放糖，加入鸡蛋，用搅打蛋器搅拌至起泡，加入蛋糕粉，快速搅拌混合，在起泡没有消失前快速倒入电饭煲里制作。

3 按“菜单”键选择“蛋糕”功能，然后再按“烹饪”键进入工作状态。烹饪时间大概45分钟。



锅巴饭

1 将洗净的大米放入内锅，根据米量（3杯长粒米），加水到相应的水位线，并倒入适量的花生油。

2 合上盖子，按 “菜单”键选择 “锅巴饭”功能，并按“烹饪”键，耐心等待运行结束。

寿司饭

1 食材（4人份）：
中国东北大米或寿司专用米：300克
调味醋（事先混合好）：醋（6大勺）、糖（1大勺）和盐（1小勺）

2 动作迅速地洗好米，直至水变清，加水至“白米饭”的水位刻度 2，合上盖子。

3 选择“寿司饭”功能，然后按下“烹饪”按钮，烹饪时间约为50分钟。

4 用浸有醋水的抹布擦拭寿司桶，将煮好的米饭转移至寿司桶。

5 将调味醋在米饭上淋遍，使之与米饭混合。用团扇扇至米饭呈现光泽。

***请勿在内锅里将调味醋与米饭混合。**



烹饪小贴士（如下所述）

- 趁米饭还是热的时候与调味醋混合，可以使调味醋充分融入米饭内。
- 使用寿司桶，多余的水分会被桶吸收，这样米饭就不太会变成糊状。
- 用冷却的海带泡水代替水来煮饭，可以增添美味。

煲汤

1 准备好汤料（如鸡肉、玉米、胡萝卜等），将所有材料洗净并切成小块，然后放入内锅，加水不超过最大刻度线。

2 合上盖子，按下“菜单”按钮选择“煲汤”，然后按下“烹饪”按钮，等待烹饪完成。

香浓粥

1 准备好米和水。将淘净的米放入内锅，根据米量加水至适当的水位。

注：您可以根据个人喜好调整水量。

2 合上盖子，然后按“菜单”按钮选择“香浓粥”按钮。

3 开始烹饪。按下“烹饪”按钮进入烹饪状态，烹饪将在指定时间内完成。

注：

- 建议预设时间不超过12小时，否则可能会产生异味；
- 为保证最佳烹饪效果，不建议对“锅巴饭”进行预设烹饪。

清洗与保养

使用不干净的电饭煲会产生异味。因此，请始终保持清洁。
务必擦去蒸汽阀、内锅/密封环上的水滴。

⚠ 注意

在清洁和维护之前，请拔下电饭煲的电源插头。
（这是导致烧伤的原因）

请勿使用以下材料

（它们是导致变形、褪色、腐蚀、裂缝划痕的原因）

- 洗碗机/烘碗机
- 除厨房用中性洗涤剂以外的洗涤剂
- 苯、稀释剂、酒精、清洁剂、漂白剂
- 擦洗刷、易造成划痕的三聚氰胺海绵

内盖采用铝制材料制成。洗碗机专用清洁剂会导致其褪色。

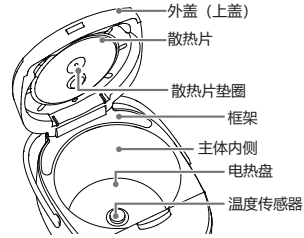
每次使用后，应清洗内锅、内盖、蒸汽阀和勺子。

应使用中性餐具洗涤剂清洗量杯。

在内锅内加入调味料后若不洗涤活动盖板会导致生锈。

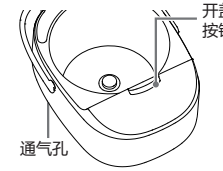
不要弄湿产品主体、电热盘、温度传感器。用拧干的湿布擦去污垢和异物。

- 请勿清洗整机。请勿弄湿操作部件和上盖（盖子）。请勿将水倒入电饭煲主体的内侧。
- 请勿用力拉扯散热片包装。（不会脱落）



如果在电热盘/温度传感器上留下任何米粒，请用柔软的砂纸（大约600号）轻轻擦拭，并用拧干的湿布擦拭干净。

使用棉签清除通风口（电饭煲底部）和按钮缝隙中的污垢、异物。



蒸汽阀

每次使用时

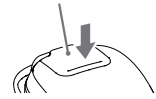
拆卸蒸汽阀

向上拉可将其取下



安装蒸汽阀

放入空心部分至完全安装到位



打开



关闭



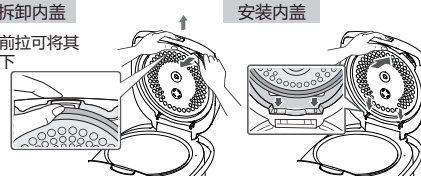
内盖

每次使用时

拆卸内盖

向前拉可将其取下

安装内盖



① 沿着下方两个箭头的方向插入。
② 按下使其安装到位。

- 在没有安装内盖的情况下，上盖无法完全闭合（以防止忘记安装内盖）

煮沸清洗（大约每周一次）

即使没有异味也需如此。

1. 向内锅加水（直到达到米饭水位2），然后盖上盖子。
2. 按下“菜单”键选择（白米饭）功能，然后按“烹饪”键。
3. 当变为“保温”时，按“取消”键。当电饭煲冷却后，取下内盖、内锅和蒸汽阀，然后清洗晾干。

- 不要添加除水之外的任何物质（例如：洗涤剂等）。
- 不要用蒸汽连续清洗。
- 有些气味可能无法完全去除。

故障情况

在提交维修请求之前，请再次进行检查。如果无法自行检查或采取进一步行动，请向东芝维修中心询问。

故障案例		▶ 成因/调查点
电饭煲未通电。 米饭不熟。 虽然经过了“保温”处理，但是，煮熟的米饭仅温热。 米饭水分过多。 按键操作无法执行。		• 电饭煲的插头是否已拔出，插头是否从插座中掉出来？ 如果在烹煮或“保温”操作期间显示当前时间，说明电饭煲处于电源故障状态，并且插头已断开或断路器已切断电源。
米饭	软糯 米糊 相互粘连 味道不好	• 请减少煮米用水量。 • 米饭煮熟后，立即把米饭完全打散。 • 请减少煮米用水量。 • 预先浸泡大米，再使用预设设置烹煮，可使米饭更软糯。 • 淘米力度过大或使用漏勺淘米可能导致米粒破裂，煮熟后成呈现黏糊状。 • 是否适用pH 9以上的碱性热水煮米？
	变硬 变干 味道不好	• 请增加煮米用水量。 • 请在烹煮前浸泡米粒。 • 是否使用高硬度的矿泉水？
	糊锅 ※ 轻微焦化并呈现浅棕色不是故障或失败的结果	在下列情况下，大米容易糊锅： • 当淘米不充分时。 • 当浸泡时间过长时。 • 对于免洗米，淘洗1-2次可以减少糊锅。 • 当温度传感器上粘有异物。 • 当在大米中添加调味料和其他配料时。烹煮糙米等时。
	味道不好，烹煮效果不佳	• 是否在电饭煲内测、内盖等仍处于高温时煮饭？ 请等待这些部件的温度降至人体常温后再煮饭。 • 在“快煮”功能下，米饭可能过硬或过软。 • 是否有任何异物黏附在温度传感器、活动盖板、蒸汽阀上？ • 内锅是否变形？是否忘记连接活动盖板、蒸汽阀等？ • 是否存在电源故障？是否插上电饭煲的插头？
米饭保温	异味 ※ 请在下次使用前煮沸并晾干，以防散发异味。	• 是否按照下列方式使用“保温”功能？ 使用时间过长。在烹煮除快速饭之外的食材时使用。热冷饭时使用。在使用时勺子还留在内锅中。使用时间超过12小时。 • 电饭煲主体/活动盖板/蒸汽阀是否未清洁？ 在每次烹煮后请取下活动盖板/蒸汽阀进行清洗，然后用干净的布擦去水渍。 • 淘米是否足够充分？预设烹煮时间是否过长？ • 在关闭“保温”功能后内锅中是否还有米饭？ （按错按键，或因电源故障断电） • 在关闭“保温”功能后内胆中是否还有米饭？请检查上述情况，并更改“保温”设置。
	米饭颜色变黄、变干。	• 是否有任何异物粘在活动盖板包装、内锅边缘或电饭煲主体框架上？ • 温度传感器或内锅外侧是否粘附异物？ • 蒸汽阀是否正确连接？ • “保温”时间是否太长？是否重复加热？ • 当米饭较少时，“保温”操作可能会导致底部的米饭变硬变干，所以请把米饭集中到中间区域。

（续）

故障案例		▶ 成因/调查点
	呈米糊状，粘稠	• 减少煮饭水量，然后保温。 • 米饭煮熟后，立即把米饭完全打散。 • 把米饭集中到内锅的中间区域，有时可以把米饭完全混在一起，避免粘在内锅的内表面。
煮饭、保温	漏汽 ※米饭煮熟后进行检查	• 是否有任何异物粘在内盖、内锅边缘或电饭煲主体框架上? • 内盖上是否有划痕？内盖/内锅是否变形? • 内盖是否正确连接?
	沸腾溢出	• 是否存在米量小、水量大、淘米不充分等问题? • 您的煮粥菜单是否有问题? • 温度传感器上是否粘有异物? • 蒸汽阀内部是否清洁? • 活动盖板、蒸汽阀是否正确连接?
	内锅上形成薄膜。	• 扁圆形薄膜是大米中甜味成分（淀粉）熔化干燥后形成的。这种情况不是故障。
	内盖、内锅等处出现水滴。	• 内盖、内锅等处出现水滴，为了防止变干，这种情况不是故障。
	打开盖子时，水沿着产品外壁处滴下。	• 打开盖子时，可能会有一些水沿着产品外壁处滴下，具体取决于开盖时间、室温等。 • 温度传感器/内锅外侧是否粘附异物?
预设设置	立即开始烹煮 未在预设时间煮饭 无法完成预设操作	• 如果预设的时间在烹饪菜单的时间内，将立即开始烹饪。 • 将在10分钟之后开始煮饭。是否室温/水温低、水量大。 • 在设置预设操作时，是否已将内锅正确放入电饭煲? • 您是否忘记将电饭煲设置为预设操作，或忘记按“烹饪”键等?
操作提示	难以盖上盖子 无法盖上盖子	• 活动盖板是否正确连接？为了避免忘记安装活动盖板，在没有安装活动盖板的情况下，外盖无法完全合上。 • 开盖按钮的空隙键是否有异物等?
	按键操作无法执行	• 是否插入插头？是否装好内盖? • 在选择“食材制备”功能时，例如<蛋糕>，不可使用“预约”功能，按键不会起作用。
	“烹饪”指示灯熄灭运行中途停止。	• 如果不小心按下“取消”键，或者电源故障长时间持续，会切断电源。
	剩余时间显示与实际煮饭时间不同	• 显示的剩余烹饪时间可能与实际烹饪的时间不一样。这并不是因为电饭煲出故障。实际的时间可能会因食材、室温等因素而不同。
	在“保温”模式下，时间指示灯闪烁	• 这说明米饭保温时间行，请立即停止保温。

故障案例		成因/调查点
食材制备	如果该食材需要较长的时间制备，则不会消耗设置的时间。	• 设置时间从“准备烹煮”温度开始计算。但是，将温度加热至烹煮所要求的温度需要一定的时间。因此，实际制作时间比设置时间要长。
	食物烹煮结果不佳	• 食材的最终烹煮效果可能因配料和测量方法等而异。请检查并确认烹煮程序和烹煮时间。 • 下列因素可能导致烹煮失败、蒸汽泄漏或盖子无法正常关闭。 有异物黏附在温度传感器上。内锅变形。锅内留有熟食。电源出现故障。电饭煲插头未插入插座中。
其他	烹煮时会发出声音。	• 【滴滴声】调整温度的声音，【呼呼声】蒸汽发出的声音。（这种情况不是故障）。 【嘟嘟声】水滴在内胆的外表面喷溅和沸腾的声音 • 在将内锅放入电饭煲之前，请擦去内胆外表面的水滴。
	有塑料气味。	• 在第一次使用时，可能会产生一些难闻的气味，但是，在使用过程中，这种气味会逐渐消失，如果感到担心，请煮沸并清洗。
	内锅外表面有划痕、污垢。	• 使用后，内表面涂层可能会刮伤或变脏，但对烹煮或加热质量没有影响。
	在烹煮食物过程中，关闭断路器。	• 如果同时使用电饭煲和其他电器，可能会导致功耗超标，断路器会切断电源。请使用独立插座。

电源故障

当中途拔出电饭煲的电源、电饭煲连接插头脱落或断路器切断电源时，采用以下的处理办法。

在预设烹煮过程中 在煮饭过程中 在保温过程中或在蒸煮过程中	• 从电源故障中恢复后，电饭煲会恢复至初始状态。

※如果电源长时间持续故障，米饭的烹煮效果可能不佳。

错误提示

异常现象自检
显示异常原因判断　请联系当地经销商或服务网点进行维修或安装。

指示状态	异常显示		可能原因	解决方法
常亮	1	E1	主热敏电阻（底部传感）开路	拔出并重新连接电源线，显示屏仍显示相同的信息，请将电饭煲送到当地的售后服务中心进行维修。
常亮	2	E2	主热敏电阻（底部传感器）短路	
常亮	5	E5	上盖传感器（手柄热敏电阻）开路	
常亮	6	E6	上盖传感器（手柄热敏电阻）短路	
常亮	0	E0	异常温度系统错误	
常亮	r	E0	通信故障	
闪烁	t	E0	通信故障	

规格

型号	电源	消耗电力（煮饭）	本体尺寸	本体重量	频率
RC-10DR1TMY(S)	220-240V~	625-744W	L400*W308*H250(mm)	3.2kg	50/60Hz