



安全注意事项

为了安全请务必遵守


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


■ 针对不遵守记载事项的使用方法造成的危害和损害程度分类进行说明。

 **警告** 有造成“死亡”和“重伤”的可能性的内容

 **注意** 有发生“轻伤”和“房屋及财产等损失”的可能性的内容

■ 针对需要遵守的内容分类进行说明。

 “禁止”的内容

 “遵守指示”的内容

 “督促注意”的内容

 **警告** 以防止火灾、烫伤、触电、漏电、短路等为目的

 **以下人士请勿使用本产品**

- 儿童
- 肉体上、知觉上或智力上能力不足者
- 缺乏经验和知识者


请在儿童无法触及的地方使用本产品，请勿让儿童将本产品作为玩具。

 **发生异常或故障时立即停止使用**


请立即拔下电源插头，向您购买产品的商店咨询。

〈异常和故障举例〉

- 电源插头或电源线发热异常。
- 本体发出焦味。
- 本体的一部分破裂、松动或咯咯作响。
- 内锅、外盖或内盖变形或破损。
- 煮饭时或烹饪时，底部风扇不转。


 **请勿不当使用本产品或用于使用说明书记载之外的用途**


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


 **请勿擅自拆解、修理或改造**
如需修理，请您向购买电饭煲的商店咨询。

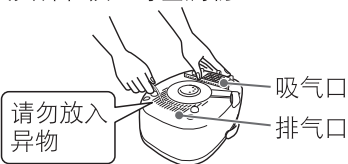
禁止拆解




 **请勿将本体、电源插头或电源线浸入水中，也勿直接用水清洗**
请勿将水倒入本体内部

 **请勿让不熟悉操作方法的人或儿童单独使用，且不要放在儿童可以触摸得到的地方使用**
请特别注意在煮饭过程中或饭刚煮好时看好您的小孩

 **请勿将异物放入本体底部的吸气口、排气口或缝隙内**
特别是大头针和铁丝等金属物。



 **煮饭及烹饪过程中，请勿打开盖子、移动或挪动本体**

※ 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。

如果电源线损坏,必须用专用电源线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。



警告

以防止火灾、烫伤、触电、漏电、短路等为目的

正确使用电源插头、电源线和电源插座



请勿让电源插头(电源一侧及本体一侧)附着上大头针或垃圾

电源插头(电源侧及本体侧)与电源线破损或电源插座松动时,请勿使用

请务必更换专用电源线。

请勿使用专用电源线以外的电源线

请勿将电源线用于其他设备

请勿损坏电源插头或电源线

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

请勿舔电源插头(电源一侧及本体一侧)

特别要注意请勿让婴幼儿误舔。



请勿用湿手拔插电源插头(电源一侧及本体一侧)

确保触摸电源插头之前手是干的。

手湿时
禁止触碰



单独使用 220V 交流电、额定电流为 10A 以上的电源插座

如与其他设备合用插座,可能会因发热而引起火灾。

如需使用延长电源线,请单独使用额定电流为 10A 以上的电源插座

电源插头(电源一侧及本体一侧)确实已完全插入

定期去除电源插头(电源一侧及本体一侧)上的灰尘

否则电源插头可能会因湿气及灰尘积聚而导致绝缘不良,从而引起火灾。

请勿将电源线置于儿童可触及的地方

请勿将电源线悬挂于餐桌或料理工作台边缘。若拉扯到电源线,可能导致产品从餐桌或料理工作台上掉下而被砸伤。

使用时请小心放置电源线以免勾到,或被绊倒

否则可能会引起受伤或因电源线破损而引起火灾或触电。

使用确实已接地的电源插座

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



蒸汽口温度很高
请勿将手或脸靠近蒸汽口

禁止接触

对婴幼儿请特别注意。



按压关闭外盖直至发出“咔嚓”的声响



请勿用于使用说明书记载之外的用途

否则可能会造成蒸汽或内容物涌出,因溢锅造成烫伤或受伤。

〈不可进行的烹饪方法举例〉

- 请勿放入有可能阻塞蒸汽出口的东西
- 炖煮后分量会变多的鱼饼、鱼糕、豆类和面类等料理
- 使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作的料理
- 会形成糊状的咖喱或炖菜等用的调味粉等具有粘性的料理
- 使用大量的油的料理
- 豆类、酱类等容易溢出的料理
- 将食材装在塑胶袋中用电饭煲加热的料理
- 煮饭或煮粥的同时蒸其他食物

安全注意事项

为了安全请务必遵守



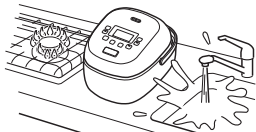
注意

以防止受伤、烫伤、触电、漏电、火灾、房屋损失为目的

请勿在这些地方使用



容易溅到水的地方或靠近火的地方
也请注意附件。



不稳定的场所或不耐热的垫子上
否则可能会引起受伤、烫伤或火灾。

可能会堵住吸气口、排气口的物品上
纸、布、地毯、塑胶袋等。

锡纸或电热毯上
锡纸等物品可能会发热。

不耐热的窗帘附近



墙壁或家具等附近

在橱柜等处使用时，请注意通风，勿让蒸汽吹向操作部位，并确保蒸汽在封闭的空间内可以向外散发。使用有拉桌的橱柜时，请确保拉桌全部拉出使用。否则可能会造成变色、变形和破损。

承重强度不足的拉桌

1.0L 型请使用承重强度为 15kg 以上，
1.8L 型请使用承重强度为 20kg 以上的
桌子。

外盖无法完全打开的地方

否则可能会造成烫伤或破损。

产品仅限室内使用

为防止受伤烫伤



禁止接触

在使用中和使用后短时间内请勿触摸内盖、内锅、蒸汽口、散热板、框等高温部位

翻松米饭时也请注意请勿用手触摸内盖或内锅等。



**挪动本体时，请勿碰到按钮
请勿拿着盖移动**

请勿空煮
会造成故障、过热或异常工作。

**请勿握着把手摇晃本体
煮饭过程中请勿将把手立起来**



取出较热的内锅时，请用干布或烘焙手套

请勿用手触摸热锅。

保养时，需拔掉电源插头，待本体冷却后再进行保养

煮饭后，打开外盖时小心蒸汽和内盖上滴下的高温水滴



注意

以防止受伤、烫伤、触电、漏电、火灾、房屋损失为目的

为了让您安全地使用



使用医疗用起搏器者，需向医生详细咨询

本产品在工作时可能会对起搏器造成影响。



请勿使用已变形或非专用的内锅

否则可能会因过热或异常动作而造成烫伤或受伤。

请勿使蒸汽朝向电源插头或其他电气设备

在橱柜等处使用时请特别注意。

金属制的小物品或锡箔等进入内锅放置槽时请勿使用。

锡箔等会发热。



拔电源插头（电源一侧及本体一侧）时，请务必握住插头部分拔下

否则可能会因触电或短路而引起火灾。
不要拉电源线。

不使用电饭煲时，将电源插头（电源一侧）从电源插座中拔出

否则可能会因绝缘恶化而引起触电或漏电火灾。



不要将本产品用于家庭以外的其他用途（例如在商店内长时间使用，或用于不特定的多数人等）

否则会造成产品损坏、冒烟或火灾。

为了防止喷出



粥或糙米、炖汤时，因放入的水较多，请勿使用〈Quick 快煮〉等其他煮饭模式

煮粥时请选择〈Congee 粥〉模式。



加水请勿超出水位刻度太多

标准为刻度上下 2mm 以内。

煮饭时加水请勿超过内锅内标示的“MAX”线

请注意

为防止故障和错误运作请遵守以下事项

放置场所及周围环境

请勿放置在阳光直射处或油类飞溅处
会造成变色或变形。

清洁本体和本体周围

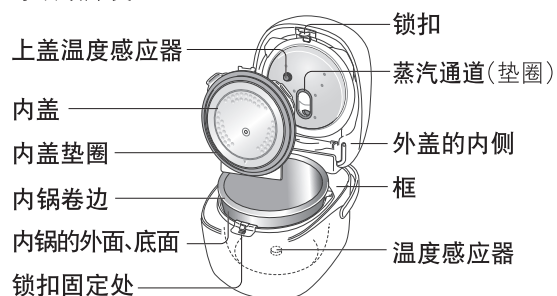
吸气、排气口等维持电饭煲功能的部位，如进入了
灰尘或小虫，会造成故障。

请勿靠近容易受磁力影响的物品

银行卡、IC 卡等物品中储存的内容可能会被消除。
电视、收音机和电话等可能会出现杂音。

关于使用

以下各部附着有异物、水滴等时，请勿使用
使用时，如果不擦去内锅的外面或温度感应器、内
盖垫圈等处附着的异物，会无法顺利完成煮饭，或
导致故障发生。



请勿在电磁炉上使用
会造成故障。

定期确认本体底部的吸气口、排气口，去除
灰尘等

外盖，特别是蒸汽口处请勿盖上抹布和毛布
等

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



如本体摔过、出现裂痕或咯咯作响，应停止
使用

请向商店要求检查和维修。

关于内锅

请勿将内锅放在燃气灶上用火烧、或是放在电磁炉上或微波炉中使用
会造成变形、变色或故障。



请勿将内锅磕碰或掉落至硬物上

内锅的损伤、变形可能会造成煮得不好或本体故障。

勿损伤内锅内面的氟树脂涂层

否则会导致内锅内面的氟树脂涂层剥落。

● 为了防止内锅内侧的“氟树脂涂层”划伤或剥落，请注意以下事项

请注意划伤、盐分、酸和洗涤剂！

- 请勿将餐具放入内锅，将内锅作为清洗桶使用。
- 请勿使用刷帚类和洗碗碟机、烘碗机进行清洗。



刷帚

钢丝球

清洁海绵刷


× 请勿用
研磨面清洗
○ 柔软
海绵表面

- 请勿用去污粉、漂白剂等清洗。
(用厨房用中性洗涤剂清洗)
- 煲仔饭、汤时请勿保温。
(如使用了调味料应马上清洗)
- 请勿使用醋。
- 请勿用饭勺敲打或用力刮。请勿用沥水篮敲打。
- 请勿使用金属制的汤勺或起泡器类。

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

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

调整现在时间(时钟)的方法

1 插入电源插头，按压  2 秒以上

时间显示会闪烁。

2 按压   用于调整时间

持续按下时，就会进入快进，以 10 分钟为单位变化。

- 时钟为 24 小时显示方式。
(晚上 12 点…0:00 / 中午 12 点…12:00)

3 按下  即可结束

显示的闪烁停止。

● 煮饭、保温、预约和烹饪的过程中
无法调整时钟。

● 时间调整时操作音如下。

♪ 哔罗罗…………… 0 点

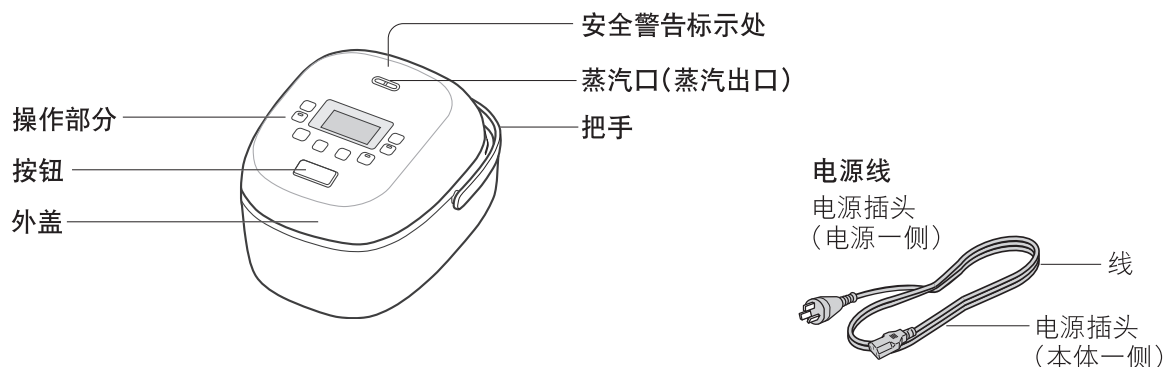
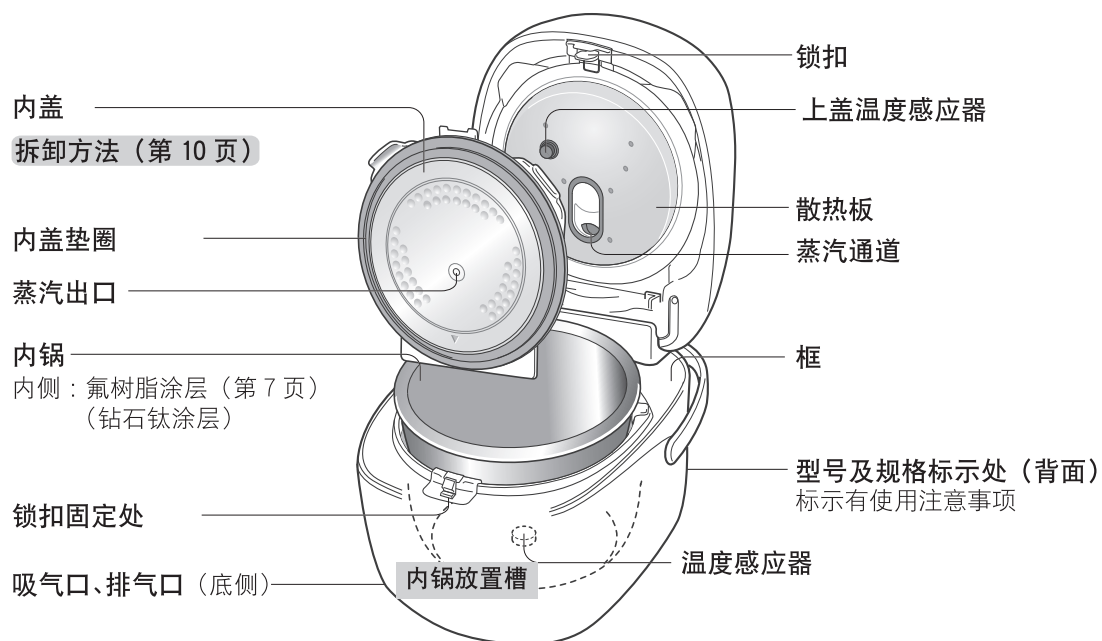
♪ 哔罗罗、哔罗罗…………… 12 点

各部位名称和用法

本体

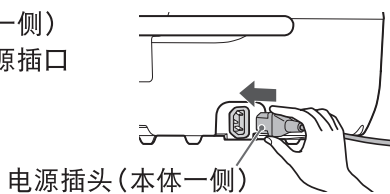
内盖的拆装方法（第 10 页）

- 初次使用前，请清洗内锅、内盖和附件。（第 10, 11 页）
- 刚开始使用时可能会有塑胶等的气味，随着使用会逐渐消失。
如果在意此气味，请尝试煮沸清洁功能。（第 11 页）



电源线的连接

- 1 将电源插头（本体一侧）
插入本体侧面的电源插口



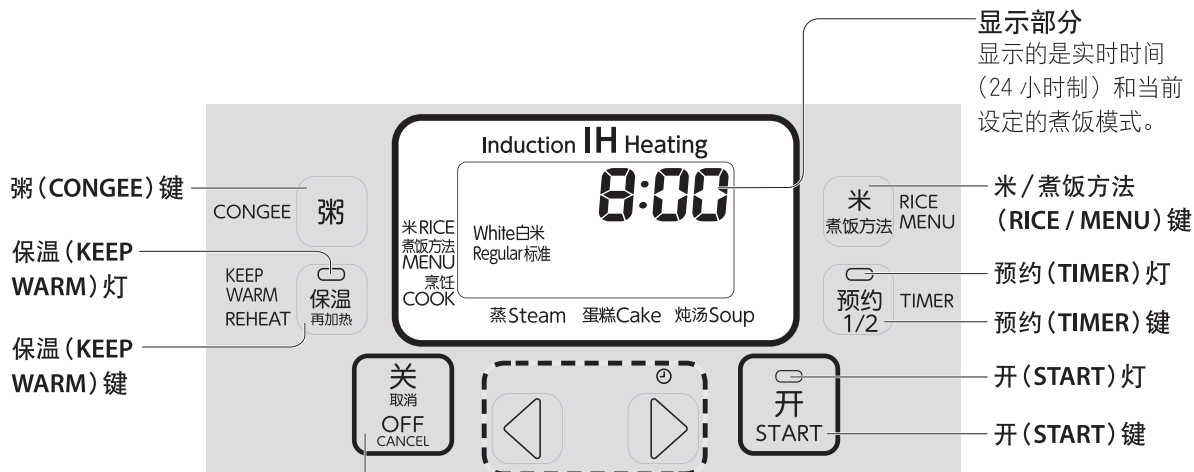
❗ 请将电源插头确实插到底。

- 2 将电源插头（电源一侧）
插入电源插座



操作部分

- 对您购买的产品的操作部分的画面进行说明(初始状态下)。
- 开(START)·关(OFF)键上的凸出部分是方便视觉障碍人士使用的设计。



关(OFF)键
取消操作、煮饭、预约和保温等模式时使用。
如果想改变预约内容,请先取消预约的定时后重新预约。

正在煮饭、预约和保温状态时按下 键, 按键期间内会显示实时时间。

附件

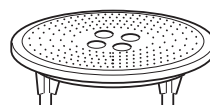
材质:聚丙烯(PP)



量杯
(约 180ml)



饭勺
可直立放置饭勺。



蒸笼架
请勿使用附件以外的蒸笼架。

打开,关闭外盖的方法

打开外盖

按下按钮即可打开外盖



关闭外盖

请确认锁扣固定处和内锅边缘处没有异物,再按压前侧中央部位直至发出“咔嗒”的声响



- 在保温中时,由于本体是热的,因此打开外盖时会比本体是冷的时候花的时间要久一点,关闭时会感觉难盖一点。
- 为了防止忘记装上内盖,如内盖未安装则无法关上外盖。

使用过程中会发出的声音

| | |
|----------|-------------------------------|
| “吱…”的声音 | 感应加热的通电声。(保温过程中偶尔也会发出“吱…”的声音) |
| “嗡嗡…”的声音 | 底部的吸排气风扇转动的声音 |
| “咻…”的声音 | 蒸汽从蒸汽口喷出的声音。 |

保养

❗ 保养时,需拔掉电源插头,待本体冷却后再进行保养。
否则会造成烫伤

请注意 请遵守以下事项

● 请勿使用以下物品

- 洗碗碟机、烘碗机
- 厨房用中性洗涤剂之外的洗涤剂、汽油、稀释剂、酒精、去污粉、漂白剂
- 清洁海绵刷研磨面、纳米密胺海绵擦等容易造成划伤的物品
(否则会造成变形、腐蚀、生锈、变色、裂纹或划伤)



● 不要残留污垢、异物、调味料或水分等,请及时清洁。特别是加入调味料煮饭后,不要保温,需尽快清洗。

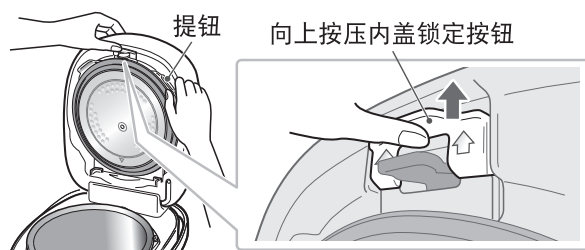
(否则可能会造成生锈,产生气味等)

● 请勿用力拉扯、强塞或刮伤垫圈。

本体及内盖的垫圈是不能取下的。(造成破损的原因)

内盖拆装方法

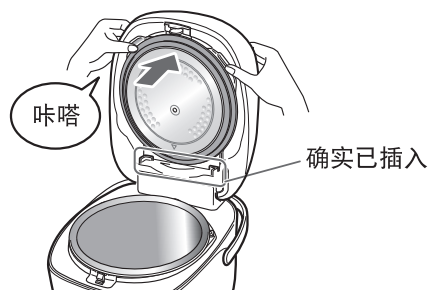
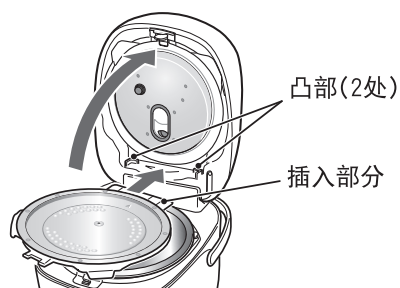
拆卸内盖 单手抓住提钮,在向上推内盖锁定按钮的同时,将提钮向身前拉出



● 如果不单手抓住提钮,内盖会向身前倒下。

为了防止忘记装上内盖,如内盖未安装则无法关上外盖。

安装内盖 ①将插入部分插入凸部的里侧 ②按压上侧直至发出“咔嗒”的声响



■ 使用柔软的海绵和厨房用中性洗涤剂清洗后,再用水冲洗干净

每次使用后

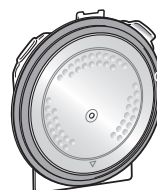
● 内锅、内盖、饭勺、蒸笼架、量杯

- 冷却后立即清洗(如果先在温水里泡一泡再清洗,会更容易去除污垢。)
- 清洗后,用干净的干抹布擦干水分



如在留有污垢或水分的情况下直接放置,或有损伤时,会造成生锈。

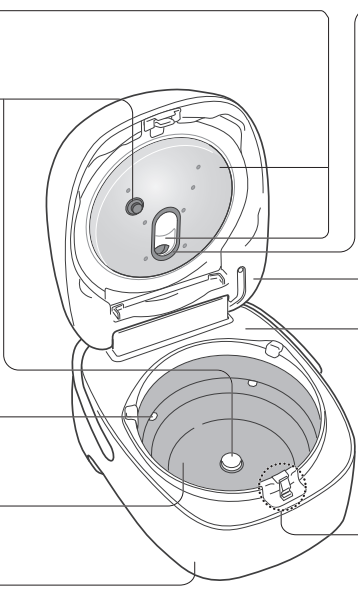
特别是加入调味料煮饭后,不要保温,尽快清洗内盖,并仔细擦干水分。



内盖垫圈

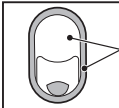
无法取下
因容易沾染气味,
请务必仔细清洗。

■ **用使劲拧干了的干净柔软的抹布擦拭** 每次使用后  请勿让本体沾上水或向本体浇水或用水清洗本体



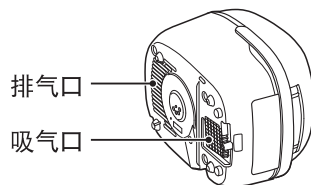
- **散热板、蒸汽通路**
请擦干水分(否则容易产生气味)
- **上盖温度感应器**
温度感应器
请擦掉污垢,清除异物
(否则会导致烹饪效果不佳)

温度感应器上沾有污垢时
用细砂纸轻轻摩擦,再用拧干的干净抹布擦去污垢。
- **垫圈类**
无法取下

 请擦掉污垢
(否则容易产生气味)
- **外盖的内侧、框**
擦掉框上积有的冷凝水或沾有的调味料。
清除异物
- **内锅防转胶垫**
无法取下(4处)
- **内锅放置槽**
- **本体外侧**
- **锁扣固定处**
附着饭粒等后可能会使外盖无法关闭或打开。

■ **使用吸尘器等清除灰尘** 定期的

- **吸气口、排气口**
定期每月1次左右,清除灰尘和杂物
(灰尘堆积可能会造成烹饪中停止运转...第31页)



煮沸清洁 1周1次左右 容易去除气味和污垢。

1 在内锅中加水至“白米 White rice”的水位刻度1,关闭外盖

- 请绝对不要放入除水以外的任何物品(洗涤剂、小苏打等)

2 煮饭模式选择为〈White 白米/Quick 快煮〉,按下 ,开始煮沸清洁

- 变更煮饭模式(第16页步骤3-6)
- 到变成保温状态约需40分钟。(实际所花时间比显示时间长。)

3 变成保温状态后,按下 ,待本体冷却后再保养各部件

- 请勿连续煮沸清洁。
- 有的气味可能无法完全去除。

煮出可口米饭的要点

●尽可能使用新鲜的米煮饭

购买日期新鲜的米,以2周-1个月左右能吃完的量为宜。装入密封的容器内并放置在阴暗处保存。

量米

●量米时使用附带的量杯,不摇晃量杯装至与量杯口相平

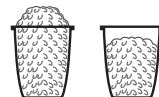
摇晃量杯后,会装入过多的米。使用烹饪用的量杯(200ml)或计量米箱量米可能会出现误差。

附带的量杯对所有米类通用。

【正确的例子】



【错误的例子】



1平杯=约180ml

洗米

●动作快捷地轻柔地用水洗米,避免把大米弄碎

①加入足量的清水,大幅度而轻轻地搅拌,然后立即将水倒掉。

(如用热水洗米或洗米时间太久,会让大米产生糠粉气味。)

②“搅拌”和“用水冲洗”的操作反复4-5次,最后再冲洗2次左右即可。

③马上调整水量。(用沥水篮沥干放置会让大米破裂,使煮出的米饭变粘)



可使用内锅淘米

●让免淘米(无需淘洗就可直接蒸煮的大米)吸水

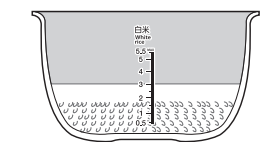
加水后从底部翻动,如水变成白色混浊状,请清洗1-2次。(防止米饭煮得不可口、米粒过焦)

调整水量

●内锅放在水平台面上,将米摊平整。

根据米杯数对应的水位刻度加入相应水量。

(各模式水位刻度参照第14、15页)



●根据喜好增减水量(⚠️ 大约在刻度上下2mm以内)

不同品牌、不同产地、不同保存方法的大米,其状态也有所不同。

请根据喜好或米的状态调整水量的增减。

| | | | |
|---------|-------|-------------|-------|
| 喜欢较硬的米饭 | 比刻度稍少 | 新米 | 比刻度稍少 |
| 喜欢较软的米饭 | 比刻度稍多 | 陈米, 梅雨季节-夏季 | 比刻度稍多 |

●使用适合煮饭的水(自来水或净水器过滤的水)

不适合煮饭的水



硬度100以上的矿泉水
(会使米饭过干过硬)



pH9以上的碱离子水
(会使米饭变黄变粘)

水温在30℃以下



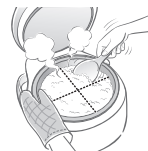
夏季冷水
夏季预约煮饭时等最好使用冷水。
(水温高会使米饭煮出来不可口或产生气味)

翻松

●煮饭完成后马上翻松(最好在10分钟以内)

使用干燥的抹布或烘焙手套压住内锅从下向上翻松,每次翻松四分之一左右。


可去除多余水分,防止米饭结块和变得过粘。



糯米饭 “什锦饭”“红豆糯米饭”(第20页)

- 如果完全使用糯米煮,煮出的饭会太软,因此请用2杯糯米加1杯粳米的比例来制作
- 完全使用糯米煮时,所盛水量请低于“糯米饭Sweet rice”的水位线。

粥

 **不要使用其他模式煮粥**
(可能会造成溢锅和烫伤)

- 请使用<Congee 粥>模式。
- 根据不同的米质、水温及淘洗方法等,蒸汽口可能会出现少量米汤
- 不能用米饭做粥。
- 请煮好之后再加入调味料

捣精米

- 清洗捣精米时会出现很多米糠,请将其清洗干净

糙米饭 (把糙米和白米混在一起煮饭时)

- 请将糙米浸泡2小时,并使用<White 白米/Sticky 软糯>模式,加水至“白米 White rice”的水位线进行烹煮。

粗粮米

 **不要只使用粗粮煮饭**
(可能会造成溢锅和烫伤)

- 混入白米的粗粮分量请遵照市面上销售的粗粮分量的标示(没有标示的情况下,建议每杯白米加入一大汤匙粗粮)
- 将水加至水位线后,搅拌一下粗粮


因粗粮容易浮在水面上,所以请事先将粗粮浸泡2-3小时。待粗粮沉入水底后再开始煮饭。


(否则会造成蒸汽出口堵塞、蒸汽漏出、变形或破损)

- 如果粗粮浸泡之后也不沉入水底,煮饭量请最多不超过2杯(1.0L型)/不超过4杯(1.8L型)

放入配料和调味料时**遵守以下事项**

 请勿使用<Quick 快煮>模式

 请勿在煮饭过程中开盖放入配料

 青菜请勿一开始就放入

煮饭完成后再加入煮好的青菜。(否则会造成配料堵塞蒸汽出口,导致烫伤)

● 遵守最大煮饭量(第14、15页)

● 淘米后,将米在水中浸泡约30分钟。

糯米为1小时左右,糙米为2小时左右

(放入调味料后,会导致大米难以吸收水分)

● 浸泡后,用沥水篮将米沥干

用沥水篮沥干后请勿长时间放置。

(淀粉质沉淀后会导致煮出的饭很容易变焦)

● 待粥煮好后再加入调味料(先放入调味料会影响烹煮效果)

● 加入调味料把水调至相应水位刻度,从底部充分搅拌混合,将米摊平

● 立即开始煮饭(如长时间静置,调味料会沉淀影响烹煮效果)

● 配料 …切细后呈环状铺在米上,请勿与米混合(会影响烹煮效果)

…每杯米最多搭配70g配料(干燥豆类最多30g)

● 请勿保温或预约煮饭(会造成饭变色、腐坏或腐蚀内锅及内盖)

● 请勿在煮饭或保温时加醋(会造成变色或破损)

● 尽快清洗内盖(否则会生锈)

※如果按市面上销售的食谱中的食材比例搭配,或用如蕃茄汁等水之外的液体来煮饭,可能会影响烹煮效果。

正确使用煮饭模式

请一定要根据所煮米的类型来选择“煮饭模式”和“水位刻度”。(关于烹饪模式请参阅第22页)

| 要煮的大米类型 | 这种时候 | | | | |
|-------------|--|---|--------------|--------------|----------|
| 白米 免淘米 | 标准的煮饭方法 | 购买时的出厂设定。 如该模式不合您的口味时,请尝试下面的模式。 | | | |
| | 想要煮得特别可口 可先尝试(Delicious 美味模式),再根据口感喜好来选择其他煮饭方法。 |  <table border="1"> <tr> <td>想吃颗粒分明、稍硬的米饭</td> </tr> <tr> <td>硬度粘度刚刚好的推荐米饭</td> </tr> <tr> <td>想吃较粘的软米饭</td> </tr> </table> | 想吃颗粒分明、稍硬的米饭 | 硬度粘度刚刚好的推荐米饭 | 想吃较粘的软米饭 |
| | 想吃颗粒分明、稍硬的米饭 | | | | |
| | 硬度粘度刚刚好的推荐米饭 | | | | |
| | 想吃较粘的软米饭 | | | | |
| | 想快些煮好饭 | 总之想尽快煮好饭(忘记预约的时候) | | | |
| | 想煮煲仔饭(第13页) | 放入配料和调味料一起煮的煲仔饭和糯米饭的专用模式 | | | |
| 想煮糯米饭(第13页) | ※煮粥和糙米加入配料或调味料时,请使用各自的煮饭模式烹煮。 | | | | |
| 想煮寿司饭 | 寿司饭的具体做法请参阅第21页。 ⊘ 请勿将醋与米饭在内锅中混合(会造成腐蚀) | | | | |
| 想煮粥(第13页) | 将米慢火熬煮的专用模式 | | | | |
| 糙米 | 想煮糙米饭 | 将难吃的糙米煮的好吃 (想用糙米和白米混合一起煮时...第13页) | | | |
| 粗粮米 | 想白米中掺点粗粮一起煮饭时(第13页) | 将粗粮或捣精米煮的好吃 ※煮粥和糙米加入粗粮时 请使用各自的煮饭模式烹煮。 | | | |
| | 想煮捣精米(第13页) | | | | |

- 预估煮饭时间是根据电压220V,室温及水温为23°C并调整为标准水量的情况下估算出来的。实际的煮饭时间会根据饭量、水温、水量等发生10分钟左右的变化。
- 预约栏显示“×”时,请不要使用预约煮饭功能。保温栏的“◎”标记表示最多可保温24小时,“○”标记表示最多可保温12小时。显示“×”时,请不要使用保温。(否则会造成米饭变质、腐坏或腐蚀内锅、内盖)
- 要煮较稀的粥时,请减少米量或增加水量。但加水量请勿超过水位刻度“粥 Congee”的最大刻度。

⊗ 加水请勿超出水位刻度太多
(标准为刻度上下2mm以内)

⊗ 粥或糙米、炖汤时,因放入的水较多,请勿使用
<Quick 快煮>等其他煮饭模式
(煮粥时请选择<Congee 粥>模式。如使用其他模式,可能会造成溢锅和烫伤)

正确使用煮饭模式

| 煮饭模式 | | 水位 刻度 | 1.0L 型 | | 1.8L 型 | | 预约 | 保温 |
|------------------------------------|-------------------|---|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|------------------------|----|----|
| 米RICE | 煮饭方法 MENU | | 煮饭容量(米量) 单位:杯 ()是放入 配料时的最大量 | 煮饭时间 估算 | 煮饭容量(米量) 单位:杯 ()是放入 配料时的最大量 | 煮饭时间 估算 | | |
| White 白米 或 Washed 免淘米* | Regular 标准 | 白米 White 或 免淘米 Pre-washed rice | 0.5-5.5 | 60-70分钟 3杯 约65分钟 | 1-10 | 65-80分钟 6杯 约70分钟 | ○ | ◎ |
| | Hard 稍硬 | | | 40-50分钟 3杯 约45分钟 | | 40-55分钟 6杯 约50分钟 | ○ | ◎ |
| | Delicious 美味模式 | | | 50-60分钟 3杯 约55分钟 | | 55-65分钟 6杯 约60分钟 | ○ | ◎ |
| | Sticky 软糯 | | | 55-65分钟 3杯 约60分钟 | | 55-70分钟 6杯 约65分钟 | ○ | ◎ |
| | Quick 快煮 | | | 25-35分钟 3杯 约30分钟 | | 25-40分钟 6杯 约35分钟 | ○ | ◎ |
| | Mixed 煲仔饭 | 糯米饭 Sweet rice | 1★-4★ | 40-50分钟 3杯 约45分钟 | 2★-6★ | 45-60分钟 4杯 约50分钟 | × | × |
| | Hard 稍硬 | 寿司饭 Sushi rice | 1-5.5 | 40-50分钟 3杯 约45分钟 | 2-10 | 40-55分钟 6杯 约50分钟 | ○ | ◎ |
| | Congee 粥 | 粥 Congee | 0.5-1 (0.5) | 95-105分钟 1杯 约100分钟 | 0.5-1.5 (1) | 95-105分钟 1杯 约100分钟 | ○ | × |
| Brown 糙米 | Delicious 美味模式 | 糙米 Brown rice | 1-4 (3) | 100-110分钟 3杯 约105分钟 | 1-8 (6) | 100-110分钟 5杯 约105分钟 | ○ | ○ |
| White 白米 或 Washed 免淘米* | Regular 标准 | 白米 White 或 免淘米 Pre-washed rice | 0.5-3★ (2) | 60-70分钟 3杯 约65分钟 | 1-5★ (4) | 65-80分钟 6杯 约70分钟 | × | ○ |
| White 白米 | Regular 标准 | 白米 White | 0.5-4★ (3) | 60-70分钟 3杯 约65分钟 | 1-8★ (6) | 65-80分钟 6杯 约70分钟 | × | ○ |

★: 内锅水位线的最小量、最大量和可煮饭的量不一样。

*: 如选择了<Washed 免淘米>,煮饭时间会延长5分钟左右。(显示的煮饭时间也会延长5分钟)

各模式的煮饭诀窍,加入配料和调味料时的方法等请仔细参照第13页

选择煮饭模式进行烹煮

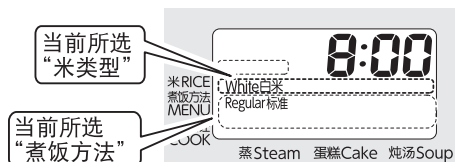
选择“米类型”、“煮饭方法”来烹煮。

准备 检查第6页记载的“以下各部附着有异物、水滴等时，请勿使用”的各部件，将异物清理干净，水渍擦拭干净

1 接通电源，淘米后调整水量，将内锅放入本体并关闭外盖
擦去内锅外侧的水分 **!** 按压外盖直至发出“咔嗒”声

2 确认设定的煮饭模式

- 不需改变“米类型” → 跳至步骤5
- 不需改变“煮饭模式” → 跳至步骤7

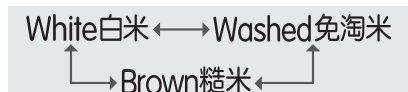


3 按 **米** 煮饭方法 直到 **◀** 转至米RICE

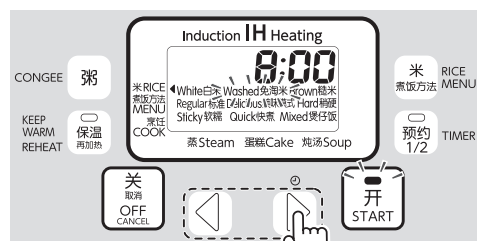
例如：选择〈Washed免淘米/Delicious美味模式〉



4 按下 **◀ ▶** 选择“米类型”

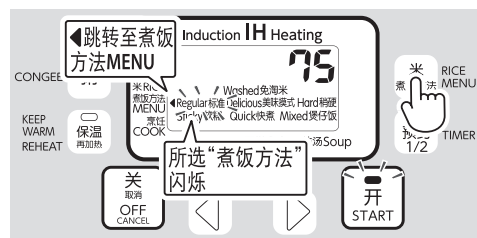


- 〈Brown糙米〉没有设定的“煮饭方法”，无需进行步骤5, 6的操作 → 跳至步骤7

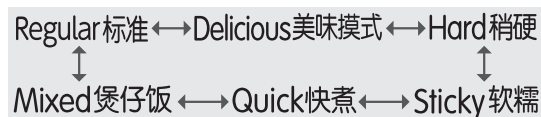


5 按 **米** 煮饭方法 直到 **◀** 转至 煮饭方法 MENU

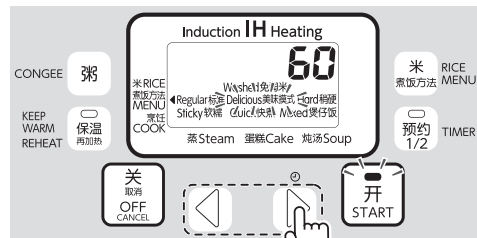
会显示所选煮饭模式需要的预估时间（分钟）。



6 按下 **◀ ▶** 选择“煮饭方法”



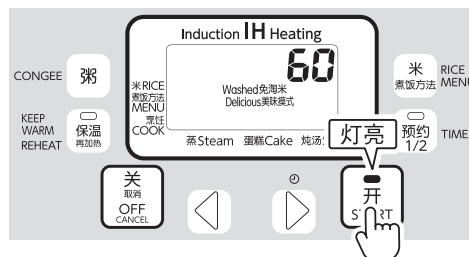
- 再按一次“米/煮饭方法(RICE/MENU)”键，所选的“米类型”和“煮饭方法”亮起，即可确认煮饭模式。（本步骤可以省略）



7 按 开始煮饭 ♪ 哔 ♪ 哔哔哔哔—

- 如果没有放置内锅，蜂鸣器将响起将无法开始煮饭。

除了〈Mixed煲仔饭〉之外的煮饭模式会被记忆，下一次选择相同煮饭模式时，无需重新设定。



煮饭完成的时间

煮饭开始后以每5分钟、转为焖饭过程后以每1分钟为单位改变显示时间直至煮饭完成。在转为焖饭过程之前，为了调整显示时间，显示时间可能会提前或停止。请将显示时间当成大致时间。

请注意

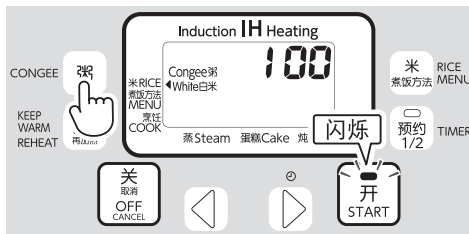
在“无需保温立即煮饭”和“连续煮饭”时，请在内锅放置槽和内盖温度降低后开始煮饭或预约（否则有可能煮不好饭或煮焦）

按下 选择〈Congee 粥〉模式。

1 按下 粥

〈White 白米 / Congee 粥〉模式即被选中。
如果再按一次，将会切换至
〈Washed 免淘米 / Congee 粥〉模式。

White白米 ↔ Washed免淘米
Congee粥 ↔ Congee粥



2 按下 ,开始煮饭 ♪ 哔 ♪ 哔哔哔哔—

预约煮饭

在预约设定时间内完成煮饭。可设定2个预约煮饭时间，便于在早餐、晚餐等场景使用。

准备 检查第6页记载的“以下各部附着有异物、水滴等时，请勿使用”的各部件，将异物清理干净，水渍擦拭干净接通电源后洗米，调整水量，将内锅放入本体后关闭外盖

1 确认现在时间

- 确保与现在时间相吻合(第7页)

2 按下 ，选择 Timer预约1 或 Timer预约 2

每次按下预约键，显示会在“Timer预约1”和“Timer预约2”之间切换。

- 不需改变煮饭完成的时间  跳至步骤4



3 按下 ，用于设定煮饭完成的时间

以每10分钟为单位进行设定。
长按返回、前进键可以快进或倒退。

4 确认煮饭模式

- 更改煮饭模式(第16页步骤3-6)

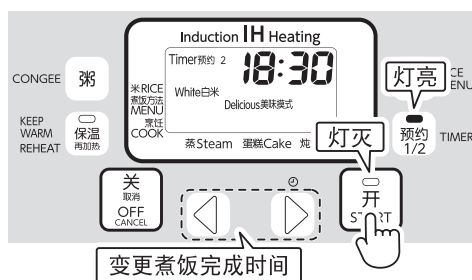
! 要煮粥时，请选择〈Congee 粥〉模式。
(如使用其他模式，可能会造成溢锅和烫伤)

5 按下 ，完成预约 哔

1-2小时左右以内的预约可能会立即开始煮饭。

- 按下预约键后，但未按下煮饭键时，每30秒会有“哔哔、哔哔、哔哔”的提示音。
- 未放入内锅而按下“开(START)”键时蜂鸣器会响起，这表示预约设定未完成。

电饭煲会记忆煮饭完成时间，下次要使用同一煮饭完成时间烹煮时，无需重新设定。



要取消预约时或变更预约内容时，按“关(OFF)”键

请暂时取消预约，重新确认当前所选的煮饭模式后再次操作。

请注意 请遵守以下事项

- 煮饭模式的使用方法中，预约栏显示“×”时，请不要使用预约煮饭功能(第14、15页)
(否则会造成米饭变质、腐坏或腐蚀内锅、内盖)
- 请勿进行14小时以上的预约(夏天请勿超过8小时)
(长时间预约会造成大米发酵产生气味)夏季煮饭时最好使用冷水或冰水。

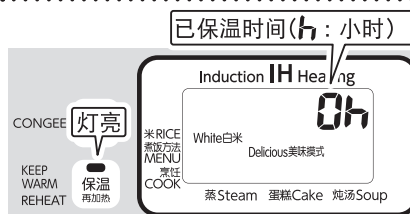
须知

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

保温

煮饭完成时蜂鸣器响起,将自动进入保温模式。关闭后可重新开始保温,如果想要保温中的米饭更热些,可以再次加热。

- 保温时长将以1小时为单位显示保温时间。
- 为了在保温的同时也维持米饭的可口,会根据使用条件自动控制保温温度。
- 取出内锅即自动取消保温。
- 使用后拔掉电源插头,待本体冷却后请立即清洗。(第10、11页)

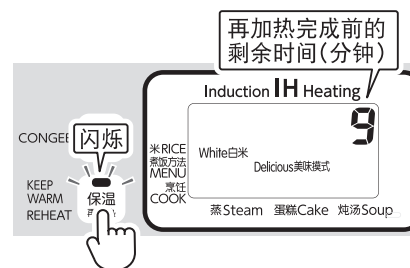


将保温中的米饭再加热,想要更热些时

1 将保温中的米饭翻松,关闭外盖
●如米饭量太多,则无法充分加热。(应大约在内锅的一半以下)

2 按下 **保温再加热**,开始再加热(9分钟) 哔

●想中途停止再加热时,按下 **保温再加热** 将恢复成保温状态。



3 蜂鸣器响起即为结束,自动恢复为保温状态。

关闭后要再次开始保温时,按下 **保温再加热** 哔

- 如果没有放置内锅,蜂鸣器将响起并无法开始保温。

请注意 — 为避免产生气味或米饭干燥、变色,请遵守以下事项

- 请遵守保温时间 第14、15页记载的煮饭模式的使用方法中,在保温栏里“◎”标记表示最多可保温24小时,“○”标记表示最多可保温12小时,“×”表示不要保温
 - 煮煲仔饭或加入调味料煮饭后,请不要保温,应立即清洗内锅和内盖。(否则会造成米饭变质、腐坏或腐蚀内锅内盖)
 - 粗粮米、糙米和捣精米与白米相比,其香味或颜色容易变化,建议尽快食用或冷冻保存。
 - 如果在寒冷地带或高温区域等使用环境恶劣的情况下,请尽早食用。

保温时保温时间闪烁后,停止保温



- 超过了保温时间后,显示会闪烁。
- 25小时后持续闪烁。
(Brown糙米)模式会在13小时以后开始闪烁。

- 请勿把饭勺留在锅内保温
- 请勿保温或再加热冷饭
- 米饭留在锅内的情况下,请勿切断保温
- 请避免保养不及时或淘米不充分
有气味时,请进行煮沸清洁。(第11页)

须知

- 如担心保温中的米饭的粘性时,请时不时地翻动一下米饭,并务必不要让饭粒残留在内锅侧面。
- 在“保温时间可能会很长”、“米饭量少”、“煲仔饭”等情况时,推荐使用冷冻保存。
- 大米淘洗不彻底,煮饭时水少,开盖频繁,米量少时米饭容易变黄。

食谱

- 使用附带的量杯量米。(1杯=约180ml)
- 大勺子1勺=15ml, 小勺子1勺=5ml。

请仔细阅读“放入配料和调味料时”的内容。(第13页)

什锦饭

材料 (4人份)

大米…………… 3杯
胡萝卜…………… 60g
水煮竹笋…………… 60g
干香菇…………… 2片
鸡脯肉…………… 60g
油炸豆腐……… 20g(约1/2块)
A [酒 …… 大勺子1勺
盐 …… 小勺子1勺
酱油 …… 大勺子1勺
调味汤粉…小勺子半勺
泡过香菇的水

- 1 动作快捷地洗米, 直至水澄清, 在足量的水中浸泡30分钟。
- 2 将干香菇泡发, 切丝, 油炸豆腐汆水, 切丝。胡萝卜切丝, 水煮竹笋切薄片, 鸡肉切碎。
- 3 泡好的米用沥水篮沥干, 放入内锅。加入A, 再加入泡过香菇的水和普通的水, 直至“白米 White rice”的水位刻度3, 充分混合。
- 4 将切好的配料铺在米上, 呈环状, 关闭外盖。



煲仔饭

不超过4杯(1.0L型)
不超过6杯(1.8L型)



- 5 将煮饭模式调整为〈White 白米 / Mixed 煲仔饭〉, 按下开 (START) 键。
- 6 饭煮好后, 请立即翻松米饭, 使其松软。

红豆糯米饭(煮糯米饭)

材料 (4人份)

米 [糯米 …… 2杯
大米(粳米) …… 1杯
红豆(或红芸) …… 50g

仅使用糯米时

请减少水量。

- 动作快捷地洗米, 直至水澄清, 大约30分钟后淘起用沥水篮沥干。
- 将糯米和冷却后的豇豆水装入内锅。
- 如果是三杯的量, 则按照“糯米饭 Sweet rice”的水位标准将水加到刻度3, 再倒出大约60ml的水, 之后进行搅拌。(每杯糯米大约减少20ml)

- 1 将豇豆放入足量的水中煮, 快要沸腾时把热水倒掉。加入600ml新的冷水, 煮开后转小火继续煮到8-9成熟。豇豆变得用手指能捏动后, 将豇豆和煮豇豆的水分开冷却。
- 2 动作快捷地洗米, 直至水澄清, 在足量的水中浸泡1小时。
- 3 泡好的米用沥水篮沥干, 放入内锅。倒入冷却后的豇豆水, 再加入普通的水, 直至“糯米饭 Sweet rice”的水位刻度3, 充分混合。
- 4 将煮过的豇豆铺在米上, 呈环状, 关闭外盖。

糯米饭

不超过4杯(1.0L型)
不超过6杯(1.8L型)



- 5 将煮饭模式调整为〈White 白米 / Mixed 煲仔饭〉, 按下开 (START) 键。
- 6 饭煮好后, 请立即翻松米饭, 使其松软。

红豆糯米饭(蒸糯米饭)

➔ 请参阅第23页

⚠ 注意

放入的配料、调味料、水量请勿超过内锅水位刻度“粥 Congee”的最大刻度

(如放入过多会造成溢锅或烫伤)

鸡粥

粥
不超过 1 杯 (1.0L 型)
不超过 1.5 杯 (1.8L 型)

材料 (4-5 人份)

大米…………… 1 杯
 鸡脯肉…………… 100g
 姜…………… 一片
 葱…………… 1 根
 酒…………… 大勺子 1 勺
 水…………… 1000ml
 盐…………… 小勺子 半勺
 鸭儿芹…………… 适量

- 1 将充分洗过的鸡肉、水、切成段的葱、捣碎的姜、酒放入锅中用中火去沫后煮成汤，用沥水篮沥过后冷却。
- 2 将步骤 1 中的鸡肉切成 1cm 的丁，洒满盐。
- 3 动作快捷地洗米，直至水变澄清，盛到沥水篮中沥水。
- 4 将步骤 3 中的米和步骤 1 中的汤放入锅内，加水至“粥 Congee”的水位刻度 1，充分混合。
- 5 按下粥(CONGEE)键，然后按照〈White 白米 / Congee 粥〉来调节，并按下开(START)键。



- 6 煮好后，加入步骤 2 中的鸡肉稍作搅拌。
- 7 盛入餐具，根据喜好加入鸭儿芹。

寿司饭

材料 (4 人份)

大米…………… 3 杯
 调味醋 (事先混合好)
 醋…………… 大勺子 6 勺
 砂糖…………… 大勺子 2 勺半
 盐…………… 小勺子 1 勺半

⊘ 请勿将醋与米饭在内锅中混合 (会造成腐蚀)

- 1 动作快捷地洗米，直至水澄清，加水至“寿司饭 Sushi rice”的水位刻度 3，关闭外盖。
- 2 将煮饭模式调整为〈White 白米 / Hard 稍硬〉，按下开(START)键。
- 3 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。

- 4 将调味醋均匀的淋在米饭上，然后用饭勺以刀切状进行翻拌至调味醋与米饭充分混合。



用团扇扇至米饭呈现光泽。



Cooking Memo

- 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。



烹饪方法

保持一定温度的烹饪模式。

- 〈蒸 Steam〉 …约100℃
- 〈蛋糕 Cake〉 …约115℃
- 〈炖汤 Soup〉 …约90℃

警告

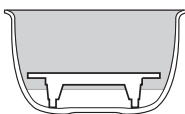
请勿使用第 23-27 页中未记载的材料来烹饪

可能会造成蒸汽或内容物涌出，因溢锅造成烫伤、受伤或故障。
此外，还可能会腐蚀内锅、产生气味。

准备 检查第6页记载的“以下各部附着有异物、水滴等时，请勿使用”的各部件，将异物清理干净，水渍擦拭干净
接通电源，将放入烹饪食材的内锅放入本体内，关闭外盖

蒸菜时的准备

- ①加水至“白米 White rice”的水位刻度 2。
- ②放入附带的蒸笼架。
- 将要蒸的菜放在蒸笼架上，确认关闭外盖。



- ❗ 请勿让放入内锅的内容物堵塞内盖中央的蒸汽出口。
- ❗ 请勿放入容易浮起来的保鲜膜、锡箔、烘培纸等。

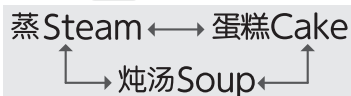
1 按 直到 转至 烹饪

将显示所选烹饪模式相应所需的烹饪时间(分钟)。

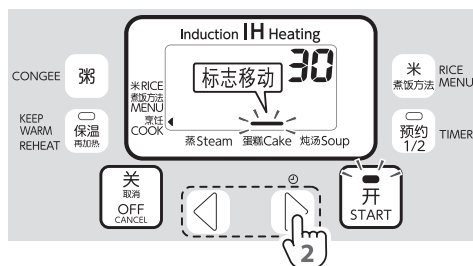
- 不支持预约功能。



2 按下 , 选择“烹饪模式”



- 不需改变烹饪时间 跳至步骤5

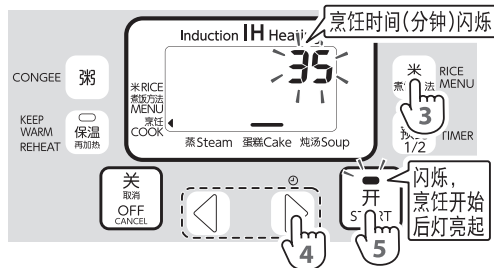


3 再按一次 烹饪方法

4 按下 , 改变烹饪时间

烹饪时间范围是1-60分钟，每次以1分钟为单位变化时间。
长按时，可以以10分钟为单位变化。

- 烹饪时间为达到烹饪温度后开始计算的时间。



5 按下 烹饪开始 哔 哔哔哔哔—

- 到达烹饪温度后，烹饪时间开始以1分钟为单位减少，蜂鸣器响起即为完成。
- 如果没有放置内锅，蜂鸣器将响起并无法开始烹饪。
- ❗ 取出内锅时，请用干布或烘焙手套(否则会造成烫伤)

请注意

- 烹饪后请勿将食物一直留在电饭煲内,应尽早清洗。(否则容易产生气味,造成变质)
- 请使用塑胶制或木制的烹饪工具。(否则会造成内锅划伤)

须知

- 食谱的设定时间为估算时间。煮饭完成时间会根据不同的材料和室温等发生变化。

蒸 〈蒸 Steam〉

警告

请勿让放入内锅的东西堵塞内盖的蒸汽出口
(会造成溢锅或烫伤)

请勿放入容易浮起来的保鲜膜、锡箔、烘培纸等
(会造成溢锅或烫伤)

红豆糯米饭(蒸糯米饭)

最大量 不超过 2 杯

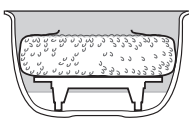
材料

糯米..... 2 杯
 豇豆(或红豆)..... 30g
 洒水..... 80ml
 (每杯米 40ml)



- 1 将豇豆煮到 8~9 成熟(请参阅第 20 页“红豆糯米饭”的步骤 1),将豇豆和煮豇豆的水分分开冷却。
- 2 动作快捷地洗米,直至水澄清,放在煮豇豆的水中,加水浸泡 2 小时,然后用沥水篮沥干。浸泡用的水作为要洒的水使用。
- 3 在内锅中加入蒸饭用的水至“白米 White rice”的水位刻度 2,放入附带的蒸笼架,铺上蒸布。

- 4 将步骤 2 中的米和步骤 1 中的豇豆混合,平铺在蒸布上,戳几个窟窿,关闭外盖。
※ 请勿让蒸布被外盖夹住。



- ⊘ 请勿让蒸布挡住内盖中央的蒸汽出口

- 5 设定烹饪模式和烹饪时间(第 22 页),按下开(START)键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|-------|
| 蒸 Steam | 30 分钟 |

- 6 蜂鸣器响起后,在糯米饭上淋上一半分量的准备好要洒的水,搅拌,关闭外盖。

- 7 设定烹饪模式和烹饪时间(第 22 页),按下开(START)键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|-------|
| 蒸 Steam | 10 分钟 |

- 8 蜂鸣器响起后,再一次洒水并继续蒸。
(再次重复步骤 6 和 7)

- 9 蜂鸣器响起后,将煮好的米饭转移到另外的容器内,稍稍搅拌。

※ 如煮好的糯米饭偏硬,请将洒水搅拌后再蒸 10 分钟左右的步骤重复几次。

烹饪方法（续上）

蒸〈蒸 Steam〉

蒸饺

材料（10个份）

| | |
|---------|----------|
| 猪肉馅 | 70g |
| A | |
| 大葱 | 1/3根 |
| 韭菜 | 1根 |
| 蒜 | 1/3瓣 |
| 姜 | 1/3片 |
| 盐 | 一撮 |
| 酱油 | 小勺子 2/3勺 |
| 酒 | 小勺子 2/3勺 |
| 芝麻油 | 小勺子 2/3勺 |
| 饺子皮 | 10张 |
| 〈调味料琼脂〉 | |
| B | |
| 琼脂粉 | 1g |
| 水 | 80ml |
| 中华高汤精 | |
| | 小勺子 1/3勺 |
| 白菜或卷心菜 | 数张 |

- 1 制作调味料琼脂。
在锅中放入 **B**，边搅拌边加热，约2分钟后沸腾煮化后倒入容器凝固。凝固后搅碎。
- 2 将大葱、韭菜、蒜、姜片切碎。
- 3 将肉馅、步骤1中的琼脂、**A**放入碗中，充分搅拌直至产生粘性，之后等分成10份。
- 4 将步骤3中的材料放到饺子皮上，在饺子皮周围蘸水后紧紧包起来。
- 5 在内锅中加入蒸饺子用的水至“白米 White rice”的水位刻度2，放入附带的蒸笼架，铺上白菜或卷心菜。
- 6 将步骤4中的饺子放入步骤5中的蒸笼架上。

最大量 不超过1批量材料（10个）



- 7 设定烹饪模式和烹饪时间（第22页），按下开（START）键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|------|
| 蒸 Steam | 15分钟 |

烧麦

材料（10个份）

| | |
|--------|----------|
| 猪肉馅 | 100g |
| A | |
| 虾仁 | 50g |
| 大葱 | 1/4根 |
| 姜汁 | 小勺子 1勺 |
| 酱油 | 小勺子 2/3勺 |
| 砂糖 | 小勺子 1勺 |
| 芝麻油 | 小勺子 1勺 |
| 盐 | 小勺子 1/3勺 |
| 土豆淀粉 | 小勺子 2勺 |
| 胡椒 | 少许 |
| 烧麦皮 | 10张 |
| 青豌豆 | 10个 |
| 白菜或卷心菜 | 数张 |

- 1 将虾仁、大葱切碎。
- 2 将猪肉馅和 **A** 放入碗中，充分搅拌直至产生粘性，之后等分成10份。
- 3 将左手手指拢起来拿好烧麦皮，将步骤2中的材料用刀或木勺压入烧麦皮中间，同时形成圆筒形，使烧麦皮顶部与馅贴紧，最后加上青豆装饰。
- 4 在内锅中加入蒸烧麦用的水至“白米 White rice”的水位刻度2，放入附带的蒸笼架，铺上白菜或卷心菜。
- 5 将步骤3中的烧麦放入步骤4中的蒸笼架上。

最大量 不超过1批量材料（10个）



- 6 设定烹饪模式和烹饪时间（第22页），按下开（START）键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|------|
| 蒸 Steam | 15分钟 |

蛋糕 <蛋糕 Cake>

圆顶海绵蛋糕

最大量 低筋面粉 120g 以内

材料

- 低筋面粉.....120g
- 发酵粉.....小勺子半勺
- 鸡蛋.....4个
- 白砂糖.....100g
- 香草精.....少许
- 溶化的黄油.....30g
- 溶化的黄油（涂内锅用）.....少许
- 牛奶.....30ml
- 杏酱（过筛）.....大勺4勺（80g）
- 糖衣
- A [糖粉 50g
- [柠檬汁 小勺子1勺半



1 将低筋面粉和发酵粉混合后过筛。用溶化的黄油在内锅里薄薄地涂上一层。

2 将鸡蛋打进干燥的碗里，加入白砂糖，用打蛋器轻轻搅拌后隔水加热，当蛋液的温度达到人体肌肤温度左右（约40℃）时，停止隔水加热，继续打蛋。
※ 请勿用内锅打蛋。



3 将鸡蛋打至提起打蛋器时能拉出一条发白的粘稠条状物的状态，加入2-3滴香草精。



4 将步骤1中低筋面粉和发酵粉的混合物分2-3次撒进步骤3的材料中。请勿使蛋液的气泡消失，用木铲以切的方式将其混合，直至看不到粉状物。



5 将溶化的黄油和牛奶均匀的撒进步骤4的材料中，请勿使蛋液的气泡消失，迅速混合。



6 将步骤5的材料倒入内锅，敲打内锅1-2次，去除大气泡，将内锅放入本体中，关闭外盖。

7 设定烹饪模式和烹饪时间（第22页），按下开（START）键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|------|
| 蛋糕 Cake | 30分钟 |

8 蜂鸣器响起后，确认烤好的状态。用竹签刺入后抽出，如没有面糊附着在竹签上就是已经烤好了。如有面糊附着在竹签上，则需要追加烤制时间。

9 用隔热手套等取出内锅，将蛋糕移到盘子上面冷却。

10 在蛋糕表面涂上杏酱。
将A混合，制成糖衣，待蛋糕冷却后，从上方淋上糖衣，放置至表面变干。

Cooking Memo

- 用来打蛋的碗和打蛋器，要事先擦干净油分和水分。
- 使用手持式搅拌器可以轻松打好鸡蛋。（请勿使用内锅搅拌）
- 烤好后的蛋糕上表面没有焦黄色。翻转蛋糕，将上表面做为底面，进行装饰。
- 制作糖衣用的糖浆太硬或太软时，请调节柠檬汁和糖粉的用量。
- 可使用鲜奶油和水果等代替糖衣来进行装饰。

烹饪方法（续上）

蛋糕〈蛋糕 Cake〉

菠萝椰子蛋糕

最大量 低筋面粉 100g 以内

材料

| | | |
|------|--------------|---------------|
| A | 低筋面粉 | 100g |
| | 椰子粉 | 大勺子 2 勺 |
| | 发酵粉 | 小勺子 1 勺半 |
| | 白砂糖 | 80g |
| | 盐 | 少许 |
| | 牛奶 | 70ml |
| | 鸡蛋 | 小的 2 个 (100g) |
| | 色拉油 | 大勺子 2 勺 |
| | 香草油 | 少许 |
| | 糖水菠萝 (罐头·薄皮) | 75g |
| | 椰肉碎片 | 15g |
| 装饰配料 | | |
| | 杏酱 | 大勺子 1 勺 |
| | 朗姆酒 | 小勺子 2 勺 |
| | 椰肉碎片 | 5g |
| | 糖水菠萝 (罐头·切片) | 2 片 |
| | 溶化的黄油 (涂内锅用) | 少许 |



- 1 擦掉菠萝汁水，取 2 片作为装饰用的切成 8 等分，剩下的作蛋糕胚用的切成 5mm 左右的四方块。
 - 2 与 A 的材料一起过筛后加入碗中。接着，按顺序加入牛奶、鸡蛋、色拉油，用打蛋器充分搅匀，之后加入香草油、切好的蛋糕胚用菠萝、椰肉碎片后搅匀。
 - 3 用溶化的黄油在内锅里薄薄地涂上一层，导入步骤 2 中的材料。
 - 4 设定烹饪模式与烹饪时间（第 22 页），按下开（START）键。
 - 5 蜂鸣器响起后，确认烤好的状态。用竹签刺入后抽出，如没有面糊附着在竹签上就是已经烤好了。如有面糊附着在竹签上，则需要追加烤制时间。
 - 6 用隔热手套等将内锅取出，并将蛋糕移到盘子等上面。
 - 7 趁蛋糕还是热的时候一并涂上杏酱和朗姆酒，加上已被切成 8 等分的菠萝作为装饰，撒上装饰用的椰肉碎片。
- ※ 只要搅匀就可制成湿润口感的简单蛋糕。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|-------|
| 蛋糕 Cake | 35 分钟 |

炖汤 〈炖汤 Soup〉

警告

请勿放入以下东西（会造成溢锅或烫伤）

- 鱼饼等炖煮过程中易膨胀的食物、豆类、面类、小苏打、咖喱或炖菜等用的调味粉，大量的油。牛奶等容易起泡的东西。
- 青菜、保鲜膜、锡箔、烘培纸、吸油纸等容易浮起来的東西。

注意

放入的配料、调味料和水分请勿超过内锅水位刻度的“炖汤 Soup MAX”线

（如放入过多会造成溢锅或烫伤）

请注意

- 〈炖汤 Soup〉模式在煮沸之后会控制为较小火力，因此请在一开始就放入配料。（像青菜这种特别容易煮熟的配料除外）

排骨萝卜汤

最大量 不超过 炖汤 Soup MAX

烹饪容量 1.2L (1.0L 型) 2.4L (1.8L 型)

材料

| | |
|-------|-------|
| 猪排骨 | 80g |
| 萝卜 | 160g |
| 洋葱 | 1/2 个 |
| 水 | 500ml |
| A [盐 | 适量 |
| 味精 | 少许 |
| 芝麻油 | 少许 |

- 1 将排骨斩成 3cm 宽的小块，萝卜切片，洋葱切碎。
- 2 在内锅中放入步骤 1 中的材料和水（500ml），关闭外盖。
- 3 设定烹饪模式与烹饪时间（第 22 页），按下开（START）键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|-------|
| 炖汤 Soup | 60 分钟 |

- 4 蜂鸣器响起后，去掉浮起的油，加入 A。
※ 如加热不够，请追加烹饪时间。

脊骨肉玉米萝卜汤

最大量 不超过 炖汤 Soup MAX

烹饪容量 1.2L (1.0L 型) 2.4L (1.8L 型)

材料

| | |
|----------|-------|
| 猪脊骨肉 | 120g |
| 萝卜 | 60g |
| 胡萝卜 | 30g |
| 玉米 | 30g |
| 姜 | 适量 |
| 水 | 500ml |
| A [盐 | 适量 |
| 味精 | 少许 |
| （根据个人喜好） | |
| 醋 | 少许 |

- 1 将脊骨肉切成 1.5cm 的丁，玉米切成 3cm 宽的块。萝卜和胡萝卜切丁，姜切末。
- 2 在内锅中放入步骤 1 中的材料和水（500ml），关闭外盖。
- 3 设定烹饪模式与烹饪时间（第 22 页），按下开（START）键。

| 烹饪模式 | 设定时间 |
|---------|-------|
| 炖汤 Soup | 60 分钟 |

- 4 蜂鸣器响起后，去掉浮起的油，加入 A。
※ 如加热不够，请追加烹饪时间。
※ 盛入容器中后，请根据喜好加入醋食用。（请勿在内锅里加醋）

煮得不好，这种时候怎么办

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

这种时候

调查原因 (参考页)

- 是否已正确量米和量水？（第 12 页）
- 不同种类、不同品牌、不同保存期间的大米，其米饭的硬度会有所不同。
请根据喜好增减水量，或者尝试其他模式。

| | | |
|-------|--|--|
| 米饭 | 软 呈糊状 结块 不好吃 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请减少用水量，在〈Hard 稍硬〉模式下煮饭。 ● 请在煮饭完成后马上将米饭整体翻松。 ● 如使用新米请减少煮饭用的水量。 ● 煮饭前浸泡大米或预约煮饭会使煮出的米饭偏软。 ● 洗米时用力搓米或用沥水篮沥干放置，都会使大米裂开，造成米饭变粘呈糊状。 ● 是否使用了热水或 pH9 以上的碱离子水？（第 12 页） |
| | 硬 松散 不好吃 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请添加用水量，在〈Sticky 软糯〉模式下煮饭。 ● 请提前将大米浸泡之后再煮饭。 ● 是否使用了硬度较高的矿泉水？（第 12 页） |
| | 焦 ※ 淡黄褐色的微焦不是故障。 | <p>在以下的情况下容易变焦。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 洗米不充分时。浸泡时间较长时。预约煮饭时。 ● 煮免淘米时。清洗 1-2 次可减轻变焦现象。 ● 使用胚芽米煮饭，或煮煲仔饭等加入调味料时。 ● 温度感应器或上盖温度感应器等，带有脏痕或者异物时。 |
| | 煮得不好 不好吃 | <ul style="list-style-type: none"> ● 是否在内锅放置槽或内盖未冷却的情况下就煮饭了？请冷却后开始煮饭。 ● 用〈Quick 快煮〉模式煮出的饭会水分偏多、稍硬。 请尝试〈Delicious 美味模式〉。（第 14、15 页） ● 内盖是否被异物堵塞、外盖温度感应器、温度感应器、内盖垫圈、内锅边缘、吸气口 / 排气口是否附着有异物？（第 10、11 页） ● 内锅或内盖是否变形？是否忘记安装内盖？ ● 煮饭过程中是否停过电？ |
| | 煲仔饭 煮得不好 | <ul style="list-style-type: none"> ● 是否把配料和大米混在了一起？ 其他原因请参阅“放入配料和调味料时”。（第 13 页） |
| 保温的米饭 | 有气味 ※ 有气味时，请务必进行煮沸清洁，经过清洗保养后再使用。（第 10、11 页） | <ul style="list-style-type: none"> ● 是否进行了以下的保温？ 长时间保温、煲仔饭、冷饭的保温、把饭勺放在锅内保温、反复长时间保温。 ● 粗粮米、捣精米可以保温，但是与白米相比，其香味或颜色容易变化，建议尽快食用或冷冻保存。 ● 内盖和本体是否有污垢？ 特别是内盖，请在每次煮饭后都拆下清洗，并擦干水分。此外，请每次都擦去蒸汽通道的水分。（第 10、11 页） ● 是否洗米不充分或进行了长时间的预约煮饭？（第 12、18 页） ● 是否在切断保温后仍将米饭留在锅内？ 保温过程中取出了内锅又放了回去、误按下了关（OFF）键、因长时间停电而切断了电源。 |
| | 半凉半热 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请在食用之前进行“再加热”。（第 19 页） |
| | 呈糊状 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请减少用水量煮饭后再保温。 ● 请在煮饭完成后马上将米饭整体翻松。 ● 请将米饭聚拢，请勿让饭粒残留在内锅侧面，并不时翻动一下米饭。 |

| 这种时候 | | 调查原因 (参考页) |
|-------|-------------------------------|--|
| 保温的米饭 | 干燥 变色 | <ul style="list-style-type: none"> ● 内盖垫圈、内锅边缘、本体的框上是否附着有异物? ● 内锅外侧和温度感应器上是否附着有异物? ● 是否反复进行了长时间的保温或再加热? |
| 外盖的开关 | 很难关闭 无法关闭 | <ul style="list-style-type: none"> ● 内盖是否已安装好? 为了防止忘记装上内盖, 如内盖未安装则无法关上外盖。 ● 内盖下方的插入部分, 是否确实已插入? (第 10 页) ● 锁扣和锁扣固定处是否附着有异物? (第 11 页) ● 内盖上是否有异物堵塞? (第 10 页) |
| | 煮饭过程中外盖打开 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请按压外盖前侧中央处, 直至发出“咔嗒”的声响。 ● 锁扣和锁扣固定处是否附着有异物? (第 11 页) |
| 预约 | 马上就开始了煮饭 无法在预约时间煮饭 无法预约 | <ul style="list-style-type: none"> ● 1-2 小时以内的预约会立即开始煮饭。 ● 是否弄错了上午和下午? 时钟为 24 小时显示方式。 ● 设定的现在时间是否有错? ● 锂电池是否电量耗尽? (第 32 页) ● 室温和水温较低或水量较多时, 煮饭完成时间可能会延迟 10 分钟左右。 ● 设定预约时是否放入了内锅? ● 是否忘记设定预约, 或是最后忘记按下开(START)键? |
| 煮饭和保温 | 蒸汽泄漏 ※请在煮饭完成后再次确认。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 内盖垫圈、内锅边缘、本体的框上是否附着有异物? (第 10、11 页) ● 内盖、锁扣或锁扣固定处是否附着有异物? (第 10、11 页) ● 内盖垫圈是否有损伤, 内盖或内锅是否变形? ● 内盖是否确实已安装? (第 10 页) |
| | 蒸汽口的喷出口附近有水滴 | <ul style="list-style-type: none"> ● 蒸汽冷却后会变成水滴附着。并非异常。 |
| | 内盖和内锅上有水滴 | <ul style="list-style-type: none"> ● 为了防止米饭干燥, 在内盖和内锅上可能附有水滴, 并非异常。 |
| | 打开外盖时, 垫圈等部位 会滴落冷凝水 | <ul style="list-style-type: none"> ● 根据打开外盖的时机和室温等的条件, 有时冷凝水会滴落在框等部位上, 请将其擦去。 ● 盖子没有完全打开时、或手扶着轻轻打开时, 冷凝水有时会流入内锅(米饭), 而不流入框中。 ● 如果在米饭未盛出状态下切断保温、或拔出电源插头放置, 内盖冷却发生结露, 会附着很多冷凝水。 ● 温度感应器和内锅外侧是否附着有异物? |
| | 溢锅 溅出 | <ul style="list-style-type: none"> ● 是否米量太少、水量太多或洗米不充分? ● 粥的煮饭模式是否正确? (第 14、15 页) ● 上盖温度感应器、温度感应器上是否附着有异物? ● 是否已安装好内盖? ● 内盖上是否有异物堵塞? (第 10 页) |
| | 内锅内形成薄膜 | <ul style="list-style-type: none"> ● 糯米纸状的薄膜是因大米中的糖分(淀粉质)溶解后干燥而形成的, 并非异常。 |
| | 中央部分下陷 | <ul style="list-style-type: none"> ● 这是由于内锅本身采用发热感应加热特有的煮饭方式而引起的, 并非异常。请将米饭整体翻动一下。 |

煮得不好，这时候怎么办（续上）


请在申请修理前进行一次调查

| 这种时候 | | 调查原因（参考页） |
|-------|------------------------|--|
| 烹饪 | 烹饪时间长 显示时间不减少 | <ul style="list-style-type: none"> ● 设定时间为达到烹饪温度后开始计算的时间。实际烹饪所花的时间要加上温度升高前的时间，比设定的时间要长。 |
| | 无法烹饪好 | <ul style="list-style-type: none"> ● 使用不同的材料和计量方式，烹饪的情况会有所不同。请确认制作方法，尝试改变设定时间。 ● 在以下的情况下可能会无法烹饪好。 上盖未盖好，漏蒸汽（第 29 页）、 上盖温度感应器和温度感应器有异物、内锅有变形、烹饪完成的食物一直放在内锅中、停电。（第 32 页） |
| | 无法预约 | <ul style="list-style-type: none"> ● 无法预约烹饪模式。（第 22 页） |
| 显示·按键 | 无法进行按键操作 | <ul style="list-style-type: none"> ● 电源插头是否已插入？内锅是否已放置好？ ● 显示部分是否出现了“C○○”或“F○○”等显示？（第 31 页） |
| | 灯灭掉了 中途停止了 | <ul style="list-style-type: none"> ● 如在使用过程中取出内锅，则电源切断。 ● 误按下了关（OFF）键或长时间停电会使电源切断。 |
| | 剩余时间显示 与实际煮饭时间不同 | <ul style="list-style-type: none"> ● 有时会与实际的煮饭时间不同，并非故障。 详情请见“煮饭完成的时间”。（第 17 页） |
| | 想设置当前时间 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请参阅第 7 页的“调整现在时间（时钟）的方法”。 |
| | 已保温时间闪烁 | <ul style="list-style-type: none"> ● 这是长时间保温的提醒。请停止保温。（第 19 页） |
| | 蜂鸣器响起， C○○、F○○的显示出现 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请参阅第 31 页的“如果出现这种显示时”。 |
| | 显示消失 0:00 闪烁 | <ul style="list-style-type: none"> ● 固定在本体内部的锂电池电量耗尽。（第 32 页） |
| | 显示屏有水气 | <ul style="list-style-type: none"> ● 请擦去内锅外侧和内盖上的水份。 ● 由于本体内部与周围的温差，在煮饭过程中和保温一段时间后可能会出现水气，但随着使用会消失。 |
| 其他 | 使用中发出声音 想设成静音或改变声音时 | <ul style="list-style-type: none"> ● 有关使用过程中会发出的声音，请参考第 9 页内容。 ● 不能消除蜂鸣器音和操作音，也不能改变其声音及音量。 |
| | 有塑料等的气味 | <ul style="list-style-type: none"> ● 刚开始使用时可能会有气味，随着使用会逐渐消失。 通过换气或煮沸清洁来消除气味。（第 11 页） |
| | 塑料零件上有的部位 呈线状或波浪状 | <ul style="list-style-type: none"> ● 是塑料成形的痕迹，不是异常。不影响煮饭或保温。 |
| | 外盖与本体之间有缝隙 | <ul style="list-style-type: none"> ● 外盖与本体之间多少会有缝隙，但内盖垫圈会起到密闭的作用。 |
| | 内锅外侧的涂层有划伤 或污垢 | <ul style="list-style-type: none"> ● 随着使用次数的增多，内锅外侧的涂层会有划伤或污垢，但在煮饭和保温方面没有问题，可正常使用。 |
| | 插拔电源插头时有火花 | <ul style="list-style-type: none"> ● 插拔电源插头的时候，有时会有小火花。这是感应加热方式的固有情况，并非故障。 |
| | 煮饭过程中断路器跳闸 | <ul style="list-style-type: none"> ● 与其他电气产品同时使用时，有时会超过额定电流触发断路器。 请使用单独的电源插座。 |

如果出现这种显示时

请对 C 00 显示再进行一次调查

从插座拔出电源插头，并按照下述步骤进行处理。

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| <p>C 10</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 请清除本体底部的吸气口、排气口的灰尘。 ● 请勿将电饭煲放在纸、布、毛毯、塑胶袋等柔软物品的上面，和容易堵塞吸气口、排气口的地方使用。 | <p>重新启动时</p> |
| <p>C 11</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 请清除温度感应器或内锅底部附着的饭粒等异物或污垢。 ● 水量是否太多了？（请减少水量） ● 是否与其他设备共用了同一个插座？ → 请单独使用交流 220V、额定电流为 10A 以上的电源插座。 | <p>处理后，连接电源线，</p> |
| <p>C 14</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 防止零部件受到高压电损坏的错误显示。 | <p> 按下 (错误显示解除)</p> |
| <p>C 15</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 是否使用了非专用内锅？ → 请使用专用内锅。 | <p>请等待内锅放置槽、内锅及内盖冷却后再重新启动。</p> |
| <p>C 16</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● 是否在设定预约后或煮饭时取出内锅了？ | |
| <p>F 01 ~ F 14</p> | <p>“F13”时，开 (START) 灯和保温 (KEEP WARM) 灯闪烁，报警持续鸣响。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 电路板和温度感应器等故障显示。 请立即停止使用，拔下电源插头，并咨询销售本产品的销售商。 | |

煮得不好，
这种时候怎么办 / 如果出现这种显示时

下列情况之时，请与下记联系。

全国服务热线：**400-8229-088**

- 未放入内锅而将水和米放入了本体时。
- 塑料零部件或垫圈类出现损伤时。（经过几年时间的使用可能会出现损伤）
- 内锅、内盖、蒸汽口的密封圈、电源线破损或丢失时。

停电时

来电后，继续煮饭或保温。

但可能会出现煮得不好、切断电源、预约的完成时间延迟等情况。

※ 中途拔下电源插头或断路器跳闸时也一样。

锂电池

固定在本体内部的锂电池用于在拔下电源插头时驱动时钟、记忆煮饭模式等。

锂电池电量耗尽后

拔下电源插头后显示消失，就无法记忆时间和煮饭模式等。

将电源插头插入电源插座，按下关(OFF)键时，0:00 停止闪烁，可以照常使用。
(预约煮饭时，请将时钟调整为现在时间后再使用)

- ➔ 更换电池时，请您向购买电饭煲的商店咨询。（收费）
电池固定在本体内部，顾客自己无法更换。

规格

| 型号 | RC-10LTC | RC-18LTC |
|-----------|-------------|----------|
| 电源 | 220V ~ 50Hz | |
| 消耗电力(煮饭) | 1100W | 1250W |
| 额定容量 | 3.0L | 5.2L |
| 最大煮饭量(米量) | 1.0L | 1.8L |

| 型号 | RC-10LTC | RC-18LTC | |
|-------|----------|----------|--------|
| 外形尺寸 | 宽 | 26.4cm | 29.5cm |
| | 深 | 32.7cm | 35.6cm |
| | 高 | 23.2cm | 27.2cm |
| 本体重量 | 4.4kg | 5.5kg | |
| 电源线长度 | 1.2m | 1.2m | |

- 煮饭的规格请参阅第 14、15 页。
- 有关烹饪规格，请参阅以下页和第 22 页。
蒸：第 23、24 页
蛋糕：第 25、26 页
炖汤：第 27 页
- 设计时没有考虑在海拔 2000m 以上的场所使用。

产品能效信息

| 型号 | 快速饭档热效率值(%) | 待机功率(W) | 保温能耗(W·h) | 能效等级(级) |
|----------|-------------|---------|-----------|---------|
| RC-10LTC | 86 | 1.8 | 35 | 2 |
| RC-18LTC | 90 | 1.8 | 35 | 1 |

环保清单

产品中有害物质的名称及含量

| 部件名称 | 有害物质 | | | | | |
|-------|--------|--------|--------|--------------|------------|--------------|
| | 铅 (Pb) | 汞 (Hg) | 镉 (Cd) | 六价铬 (Cr(VI)) | 多溴联苯 (PBB) | 多溴二苯醚 (PBDE) |
| 本体外廓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电气部件 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 内部构造品 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 控制基板 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 附属品 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

本表格依据 SJ/T11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T26572 规定的限量要求。

(企业可在此处，根据实际情况对上表中打“×”的技术原因进行进一步说明。)

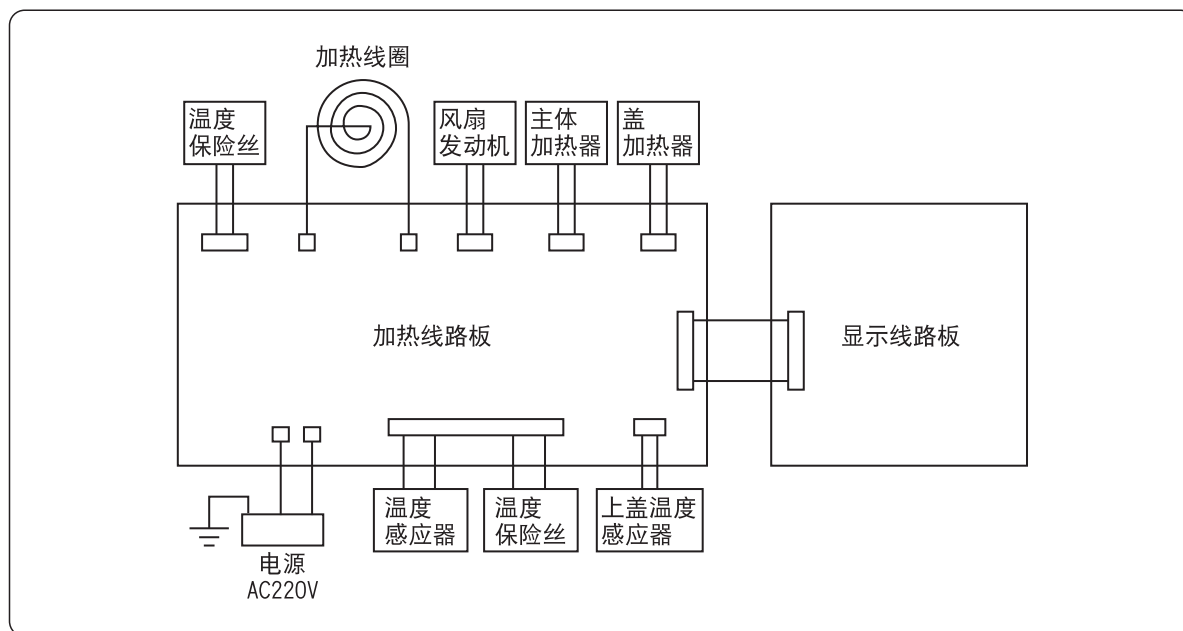
产品食品接触清单：

本产品与食品接触材料均符合 GB4806.1-2016 系列标准的要求：

| 食品接触用 | | | |
|-------------------|---|----------------|-------------------|
| 部件名称 | 材质 | 执行标准 | 备注 |
| 饭勺、量杯、蒸笼架、 外盖罩 | 聚丙烯(丙烯均聚物) / 丙烯乙烯共聚物 | GB4806.7-2016 | PP |
| 垫圈类 | 聚二甲基硅氧烷 | GB4806.11-2016 | 硅橡胶 |
| 内锅 | 1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟乙氧基)氧] 丙烷与四氟乙烯的聚合物涂层 / 铸铝 | GB4806.10-2016 | 涂层使用温度不超过 250℃ |
| 内盖 | 不锈钢10Cr17 | GB4806.9-2016 | SUS430 |

铸铝(wt.%)：Si≤15, Fe≤2.5, Cu≤3.5, Mn≤0.5, Mg≤0.4, Ni≤0.5, Zn≤2.9, Pb≤0.1

电路原理图（示意图）





爱心检查

对长年使用的
电饭煲进行检查！

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

是否有这样的
症状？

请清除电源插头和电源插座上堆积的灰尘。

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

请停止使用

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

保修卡

相关信息

用户姓名

常用电话

通讯地址

产品型号

产品编号

购买店铺

购买时间

维修点

发票号码

维修记录

维修日期

故障内容

处理详情

维修单位名称

维修单位电话

维修员签名

维修服务保证

产品如有故障,请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。
东芝牌电饭煲实行一年保修期(保修期要根据实际情况决定。)
(仅适用于家庭适用的产品)。

保修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的,不属保修范围:

- 1、用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏,或人为损坏。
- 2、经非本公司指定维修部维修,或用户自行装拆、维修。
- 3、产品附件(量杯、汤勺等)、印刷品(如说明书等)和赠品等。
- 4、使用非我司产品标配的赠品和配件,造成损坏。
- 5、发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改。
- 6、非家庭使用(如经营、商用、公司集体)的产品。
- 7、超出保修期。
- 8、无有效发票。
- 9、因不可抗力造成损坏。

不属于保修范围的产品,将提供收费维修服务。本公司客户服务中心仍热情为您服务。

全国服务热线:400-8229-088

在购买本公司产品时,请立即填写此保修卡。

请妥善保管保修卡,消费者不必将其寄回本公司。

维修时请携带保修卡及有效发票正本。

制造商:东芝生活电器株式会社

地址:日本神奈川県川崎市川崎区站前本町 25-1

邮政编码:210-8543

原产地:日本

进口商:广东美的生活电器制造有限公司

地址:广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路 19 号

全国服务热线:400-8229-088

THT-OTTC(TA)

发行年月:2021年10月

日本印刷

RCJ120871700

TOSHIBA

型号

1.0L 型

RC-10LTC

1.8L 型

RC-18LTC

微电脑电磁电饭煲 (家用)

使用说明书 / 食谱

执行标准

GB4706.1 GB4706.19

GB4343.1 GB17625.1

GB12021.6



交流电 220V 专用

请勿用于交流电 220V 以外的电源插座。

衷心感谢您购买东芝微电脑电磁电饭煲。

- 本产品仅限家用。(请勿作为商用产品使用)
- 使用前, 请仔细阅读使用说明书, 正确安全地使用本产品。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。
- 请务必收取好保修卡。必须确认保修卡是否已记载了“购买日期、销售店名”等内容, 并仔细阅读内容后妥善保管。

附保修卡

保修卡在该使用说明书的最后一页。

请确认是否记载购买日期, 购买店铺等信息。

请务必阅读“安全注意事项”和“请注意”(第 2-7 页), 正确而安全地使用本产品。

目录

使用前

| | |
|---------------|---|
| 安全注意事项 | 2 |
| 请注意 | 6 |
| 调整现在时间(时钟)的方法 | 7 |
| 各部位名称和用法 | 8 |

保养

| | |
|----|----|
| 保养 | 10 |
|----|----|

想煮饭时

| | |
|------------|----|
| 煮出可口米饭的要点 | 12 |
| 正确使用煮饭模式 | 14 |
| 选择煮饭模式进行烹煮 | 16 |
| 预约煮饭 | 18 |
| 保温 | 19 |

食谱

| | |
|--------------------|----|
| 什锦饭 / 红豆糯米饭 (煮糯米饭) | 20 |
| 鸡粥 / 寿司饭 | 21 |
| 烹饪方法 | 22 |
| 红豆糯米饭 (蒸糯米饭) | 23 |
| 蒸饺 / 烧麦 | 24 |
| 圆顶海绵蛋糕 | 25 |
| 菠萝椰子蛋糕 | 26 |
| 排骨萝卜汤 / 脊骨肉玉米萝卜汤 | 27 |

这种时候

| | |
|---------------|----|
| 煮得不好, 这种时候怎么办 | 28 |
| 如果出现这种显示时 | 31 |
| 规格 | 33 |
| 产品能效信息 | 33 |
| 保证书 | 36 |