

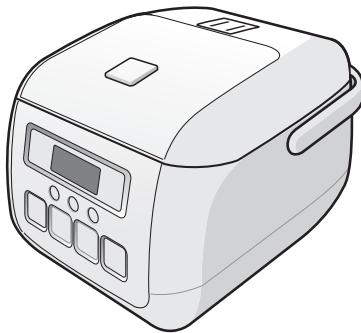
# TOSHIBA

## 東芝電飯煲 (家用) 使用手冊

型號名稱

0.54 L型號

# RC-5SLI



非常感謝您購買東芝電飯煲

- 請閱讀正確和安全使用本產品的指導手冊。

使用前，請閱讀「安全保護措施」和「注意」  
(第2頁至第4頁)

- 閱讀後，請確保將其放在您易於找到的地方。

### 目錄

安全保護措施.....	2
注意 .....	4
安全注意事項.....	5
安全保護措施重要檔案	
以及如何安裝接地線 .....	6
零件名稱 .....	7
準備 .....	
• 美味米飯技巧 .....	9
如何烹煮 (米飯) .....	10
如何使用預約定時煮飯 .....	12
保溫模式 .....	14
添加配料和調料時 .....	15
如何烹煮 .....	16
• 麵包 .....	17
• 蛋糕 .....	18
• 溫泉蛋 .....	19
維護 .....	
• 煮沸清潔 .....	21
疑難排解 .....	22
部件購買 .....	23
錯誤指示 .....	24
規格 .....	24

煮飯容量和標準煮飯時間 .....	10
如何將時鐘調整為當前時間 .....	13
煮飯時間顯示 .....	13
如何拆除/安裝蒸汽孔 .....	20
如何拆除/安裝內蓋 .....	20
如何處理內鍋 .....	20
斷電時 .....	23
關於鋰電池 .....	23

# 安全保護措施

為了您的安全，請遵循這些規則

提供的重要資訊旨在防止人身傷害和財產損害，且確保正確和安全使用本產品。

■ 本節載明違反安全規則造成危害和損失程度。



警告

可能造成「死亡」或「重傷」的行為



注意

可能造成「輕微傷」或「房屋或家庭用品損毀」的行為

■ 應遵守指示見本節以下內容。



禁止行為



遵守的指示



需要注意時間



警告

為防止火災、燙傷、觸電、漏電、短路等，



如果您發現任何異常或故障，  
請立即停止使用本產品

立即拔下電飯煲插頭，並聯絡保修書中  
指定的東芝服務中心。

<異常/故障>

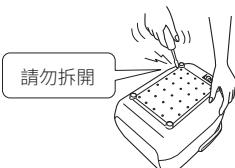
- 電源插頭或電線過熱。
- 煲身發出糊味。
- 煲身某些部件出現裂縫、鬆動或發出  
咔嗒聲。
- 內鍋、蓋子或內蓋或變形或損壞。
- 烹煮加熱器變形。



請勿拆開、維修或改造電飯煲

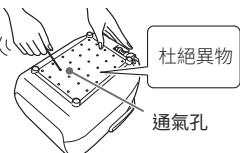
如果您需要維修，請聯絡保修書中指定的  
東芝服務中心。

禁止拆開



請勿將異物插入通氣孔和煲身底部  
空隙。

尤其是金屬物體，  
例如針和電線。



請勿沾水、倒水或在水龍頭下沖洗  
電飯煲。

請勿將煲身浸入水中。



請勿讓不熟悉其用途的人或兒童單  
獨使用本家用電器，務必將電飯煲  
放在兒童接觸不到的地方。

尤其在煮飯期間和結束時，  
請照看好兒童。



煮飯和烹製食物時，請勿打開蓋子、  
移動煲身或提著電飯煲。

請正確使用電源插頭、電線和插座



● 請僅在220-240V交流電源下使用額定  
電流為10A或以上插座。

如果與其他設備一起使用，產生的熱  
量可能引起火災。

● 如有需要，請使用額定電流為10A  
(2,200-2,400W)的延長線或具有更  
高額定電流單獨電源線。

● 請確保電源插頭完全插入插座。

● 定期清理電源插頭的灰塵。

灰塵積聚時，濕氣會造成絕緣失效，  
且可能引發火災。請使用乾布擦拭電  
源插頭。



● 請勿用濕手插拔電源線。  
接觸電源插頭前，請確保您的手  
乾燥。



● 請勿使用損壞的電線、電源插頭或  
電源插座內的鬆動插頭。

● 請勿損壞電源插頭和電線。  
請勿強行彎曲、拔出、扭動，捆紮和  
施力。確保電源線遠離高溫區域，請  
勿在電源線上放置重物、對其夾緊或  
處理等。

※ 本手冊中的示例可能因您購買的產品而有所不同。



## 警告

### 為防止火災、燒傷、觸電、漏電、短路等。



由於蒸汽孔溫度較高，請將手和臉遠離蒸  
汽孔。

尤其是幼兒。

請勿觸碰



安全安裝蒸汽孔。  
蓋上蓋子，直至正好嵌入。



請勿將本家用電器用於本手冊載明之外的  
任何其他目的。

請勿在蒸汽或內容物可能爆裂或溢出且引  
發燒傷或受傷的情況下使用本產品。

<不得使用的物品>

- 請勿放置會堵塞蒸汽孔的任何物品。請勿  
使用烹煮紙、鋁箔紙、保鮮膜、吸墨紙、  
蔬菜、番茄、豆類和其他會形成薄膜的  
材料。
- 豌豆、果醬和容易溢出的其他菜肴。
- 使用塑膠袋在電飯煲內烹煮的菜肴。



## 注意

### 為防止受傷、燒傷、觸電、漏電、火災和房屋受損

#### 請勿在以下區域使用本家用電器



- 靠近水或火。  
還需注意配件。
- 放置在不穩定的位置和熱敏性地毯。  
它可能引起燒傷、受傷或火災。
- 可能阻塞蒸汽孔的任何物品。  
紙張、衣物、地毯、塑膠袋等
- 放置在蓋子無法完全打開的地方。  
如果未能做到這些，可能造成燒傷或財  
產損失。
- 靠近熱敏性窗簾等。



- 靠近牆壁、傢俱等。  
否則可能造成脫色、變形或財產損失。  
使用廚房儲物櫃的桌子等時，防止蒸  
汽觸碰控制元件或堵在架子內。透過  
拔出使用滑台。

#### ● 負荷強度無效的滑台

負荷強度應當為10 kg或以上。

#### 為防止受傷和燒傷



- 使用期間或使用後，請勿觸碰內蓋、  
烹煮加熱器、內鍋、蒸汽孔或發熱板  
的熱部件。

鬆動米飯時，請小心不要觸碰內鍋。



- 除使用外，請勿按下烹煮按鈕或保  
溫鍵。

烹煮加熱器、內鍋、發熱板和內蓋會  
變熱。

- 移動本家用電器時，請勿觸摸按鈕。  
請勿抓住蓋子來移動本家用電器。

- 請勿抓握手柄和揮杆。

- 煮飯時，請勿抬起把手。



- 請勿以空鍋蒸煮  
否則可能造成故障、過熱或異常運行。



- 如需取出內鍋，請按「取消」按鈕。  
即使煮飯或保溫時取出內鍋，也不會自  
動關閉電飯煲電源。

- 取出較熱的內鍋時，請使用乾抹布或  
手套。

- 拔掉電源插頭，且清洗前讓電飯煲  
冷卻。

熱水可能積聚在蒸汽孔內。

- 煮飯後，打開蓋子時，請小心蒸汽和內  
蓋滴落的熱水滴。

#### 為保障您的安全



- 請僅使用指定的內鍋，且勿使用變形  
的內鍋。

否則，可能因過熱和異常運行造成燒傷  
和受傷。



- 請勿將本產品用於家用以外的其他用途  
(如在商店中長期使用或由未指定數量  
的人員使用)。

如果未能做到這一點，可能導致產品  
損壞、冒煙或起火。

# 安全保護措施

為了您的安全，請遵循這些規則



## 注意

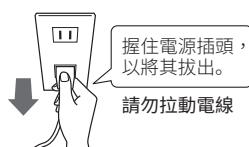
為防止受傷、燒傷、觸電、漏電、火災和房屋受損

### 電源插頭和電線的處理



- 握住電源插頭，並將其從牆面壁式插座拔出

如果未能做到這一點，可能造成觸電或可能引發火災的短路。



- 每次完成烹煮時，請拔掉電源插座上的電源插頭。

絕緣老化可能造成觸電和漏電火災。



- 請防止電源插頭或其他電氣設備接觸蒸汽。

使用廚房儲物櫃等時，請特別注意。

### 為防止溢出



- 粥和雜穀本身含有較多水分。請勿以任何其它方式煮飯，例如「快煮」。



- 加水時，請勿超過水位標示範圍

此準則比正常水位標示低2mm以內。

## 注意

請遵循這些指導，以防止出現故障

- 切勿將本家用電器直接曝曬於陽光下或油污可能飛濺的地方

如果未能做到這一點，可能造成變形或變色。

- 請以乾淨的方式使用煲身及其周圍環境。

如果灰塵或昆蟲進入通氣孔，則可能引起故障。

- 請勿在電磁爐上使用本產品。

如果未能做到這一點，可能引起故障。

- 請勿使用燃氣加熱內鍋，或在電磁爐或微波爐內使用內鍋。

否則可能會變形或變色，引發故障。

- 不要用內鍋撞擊堅硬的物體或使其掉落。

刮痕或變形可能導致煲身故障或煮不熟。



- 請勿損壞內鍋表面。

內鍋氟樹脂塗層表面可能脫落。

(更多資訊，請參見第20頁)。

- 請勿蓋上蓋子，尤其是蒸汽孔有衣物或毛巾時。

否則可能引起蓋子、蒸汽孔或操作部件的變形、變色或故障。

- 本產品上有水滴或異物時，請勿使用。

如果您使用的電飯煲內鍋、烹煮加熱器、溫度感應器、密封環等外側存在異物，則米飯可能無法煮熟或可能引發故障。

- 如果電飯煲摔壞、開裂或發出咔嗒聲，請停止使用。

請前往保修書中指定的東芝服務中心進行檢查和維修。

# 安全注意事項

## ⚠ 注意

請勿拆開、維修或改造本家用電器。

請勿將本家用電器浸入水中。

請勿嘗試在孔中使用金屬製品，例如大頭針或電線。

請勿在電源線或電源插頭損壞或電源插頭鬆動時使用。

請勿用手或臉直接接觸蒸汽。

斷開連接時，握住電源插頭並將其拔出，請勿接觸電源線。

不使用本家用電器時，請從交流電源插座拔下電源插頭。

請勿將本家用電器放在熱、軟或不穩定的表面上。

請勿在火源或水源附近使用本家用電器。

### 除提供的內鍋外，請勿使用其他內鍋。

請勿在近牆10厘米左右的地方、紙上、衣服上、地毯上、塑膠袋上以及陽光直射的地方使用本家用電器。

使用後擦掉水滴和異物。

操作時請勿用布蓋住蒸汽孔或放置任何東西。

請勿將金屬刮刀、金屬擦洗刷、尼龍擦洗刷和清潔劑與內鍋一起使用。

請勿在易燃場所或電磁波調節器附近使用本家用電器。

本家用電器不適用於幼兒或身體虛弱的人，除非得到負責人的充分監督，以確保他們能夠安全使用。

請勿讓兒童使用本家用電器，應將其放在兒童接觸不到的地方。

如果電源插頭或其極軸有灰塵，請用乾布擦拭掉。

將電源插頭完全插入插座。

烹煮時請勿打開蓋子。

請勿折斷/擦傷、彎曲、拉扯、扭曲電源線。

請勿將本家用電器放在靠近熱源的地方。

請勿在電源線上放置重物，或夾住、改造電源線。

請勿在手濕時連接電源線。

### 請勿添加以下物品。

(否則，電飯煲可能會沸溢，或您可能會被燙傷。)

- 豆類、麵條、小蘇打、濃稠湯料如咖喱、燉肉等，大量的油、牛奶或其他容易產生泡沫或容易起泡的食物。
- 綠葉菜、番茄、保鮮膜、鋁箔、烹煮紙、除渣紙和其他容易漂浮或堵塞蒸汽孔的物品。

不要將電源插頭或其他電子零件擺在放在排氣口附近。特別在廚房檯面上放置及使用時要小心，以免蒸氣附在插頭上，而引致觸電或火災。

### 請勿添加超過內鍋水位刻度的配料、調味料和水。

(否則，電飯煲可能會沸溢，或您可能會被燙傷。)

使用後或使用時，請勿觸摸熱的部分（如外蓋的內部、發熱板、蒸汽孔或內鍋）

請勿在牆壁或傢俱附近使用本家用電器。

請勿在移動本家用電器時觸摸按鈕。

請勿在烹煮時移動本家用電器。

請勿在加熱米飯時將飯勺留在內鍋中。

若內鍋未置於本家用電器內，請勿進行烹煮。

清潔本家用電器前，請拔下電源線。

請勿保溫超過13個小時。超過標準保溫時間，指示燈將閃爍。

本家用電器不適用於身體、感官或精神能力下降，或缺乏經驗和知識的人員（包括兒童），除非負責其安全的人員在其使用時進行監督或指導。

應該監督兒童，以確保他們

不將本家用電器用於玩耍。

本家用電器擬用於家用和類似用途，如：

- 商店、辦公室和其他工作環境中的員工廚房區域；
- 農舍；
- 客戶可在酒店、汽車旅館等居住類環境中使用；
- 提供住宿加早餐的旅館環境。

如果電源線損壞，必須由製造商、其服務代理或類似的合格人員進行更換，以避免危險。

調節水量超過烹煮的最大水位刻度時，沸水可能會溢出。

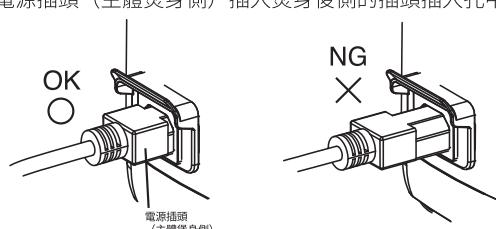
誤用可能造成傷害的警告。

避免溢出至連接器的警告。

加熱元件表面在使用後會產生餘熱。

在再次使用本家用電器時，入口必須擦乾。

將電源插頭（主體煲身側）插入煲身後側的插頭插入孔中。



! 將電源插頭完全插入孔中。

# 安全防範重要檔案

	○ 指示禁止的操作。
	● 指示應嚴格遵守的資訊。

## 安全警告



**禁止**

- 請勿拆卸、維修、修理或改造產品（除非操作手冊中另有說明）。
- 請勿用濕手拔出或插入電源插頭和磁性插頭。
- 請勿用濕手觸摸產品、電線或電源插頭。
- 如果電線或電源插頭損壞，或是或電源插頭插入不當，請勿操作本產品。
- 請勿改造或維修電線或電源插頭，或使用本產品未附帶的其他電線（地線除外）。
- 請勿在產品運行時彎曲、折斷、扭曲或拉扯電線。
- 請勿將產品或其他物體放置在電線上，也不要夾住電源插頭或電線。
- 請勿將電源插頭或電線放置在高溫、積水、高濕度的地方，也不要用鋒利的物體接觸電源插頭或電線。
- 請勿將產品連接到操作手冊中未規定的電源。
- 請勿將產品暴露在水中。
- 請勿為插入電源插座而使用適配器插頭。
- 請勿與其他電器一起使用電源插座。

## 安全注意事項



- 將電源插頭插入電源插座時，請插至電源插頭的底部。拔下插頭時，請握住插頭主體並將其拔下。
- 將電源插頭插入電源插座之前，請徹底擦拭插頭針腳上的灰塵或濕氣。
- 不使用產品時，請將電源插頭從電源插座中拔出。
- 維護或清潔產品前，請將電源插頭從電源插座中拔出。

## 安全安裝注意事項



- 請勿將任何易燃物品、危險物品、化學品或易燃氣體放置在產品附近或產品中。
- 請勿將產品安裝在明火、潮濕區域或高溫高濕區域附近。
- 請勿將產品安裝在高電磁區域。
- 請勿將產品安裝在兒童可接觸之處。
- 請勿將產品安裝在傾斜或不牢靠的地板上。
- 請將接地線連接到產品上指定的位置。

## 安全操作注意事項



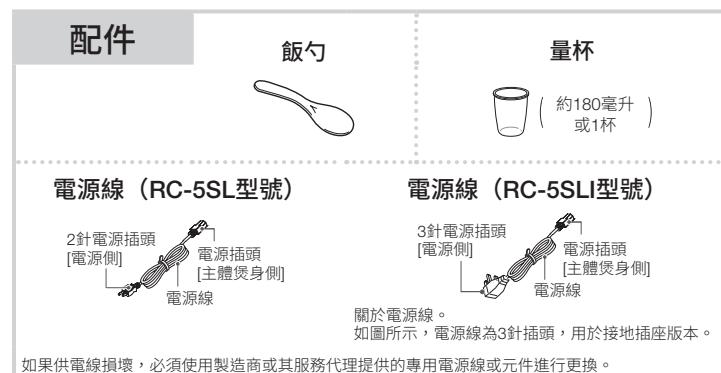
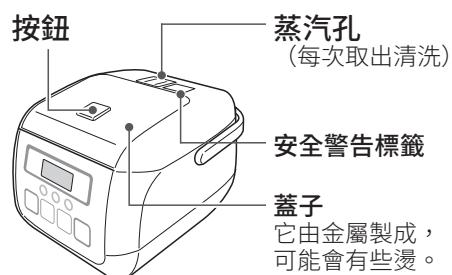
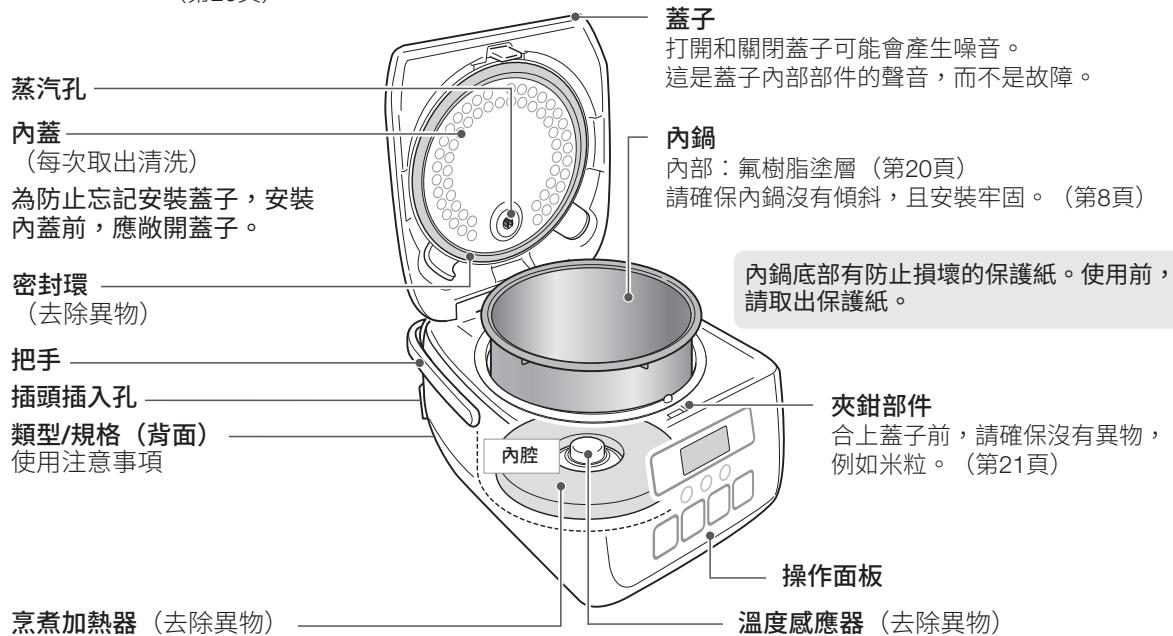
- 使用本產品前，請仔細閱讀操作手冊。
- 在使用前，務必始終按照說明書中的建議檢查產品是否處於良好的工作狀態。
- 清除所有包裝材料。
- 請勿讓兒童單獨使用本產品。
- 使用時請勿在產品上放置任何物體或遮蓋產品（除非操作手冊中另有說明）。
- 請勿觸摸產品任何熱或冷的部分。
- 加水時，請勿超過水位標示範圍**
- 可能引起燙傷。



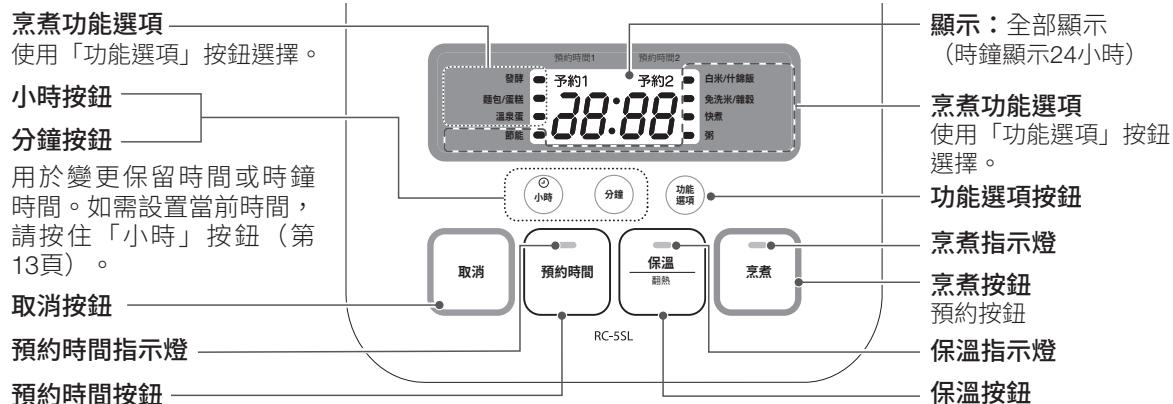
# 零件名稱

## 煲身

如何安裝/拆卸蒸汽孔/內蓋  
(第20頁)



## 操作部件



- 內置鋰電池，斷電時可以調回時鐘，記憶烹煮功能選項。鋰電池會隨著使用而耗盡。（有關更多資訊，請參見第23頁。）

# 準備

1平裝杯=約180毫升 (1杯)

## 基本程式

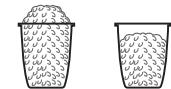
### 1 請使用提供的量杯量米

- 量杯（180毫升）或量飯鍋可能會引起誤差。

【正確】



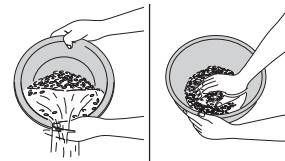
【不正確】



### 2 快速淘洗大米直到淘米水變清。

- ① 加大量水，攪拌後立即倒出水。
- ② 重複「攪拌」和「淘洗大米」的過程，直到水清亮為止。
- 在內鍋淘洗大米時，請勿使用攪拌器。

【請在內鍋中淘洗大米】

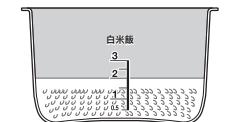


### 3 調整刻度上的水位，以適應您想要烹煮的菜肴。

水位刻度—第10頁

- 根據需要調整水位。  
(! 與正常刻度誤差在2毫米以內)

【煮兩杯米】

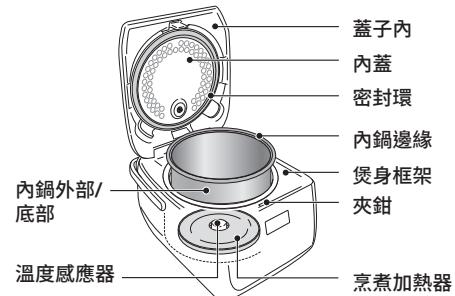


請把大米攤平。

### 4 擦去水滴/米粒等。

- 如右圖所示，清潔內鍋外側的水滴、米粒等。可能會導致鍋蓋無法關閉，蒸汽洩漏，或者內鍋無法正常烹煮。

如果米粒卡在烹煮加熱器上，傳熱效果不好，米飯就不能正常煮熟。（硬或鬆軟的米飯等）



### 5 將內鍋放入煲身，合上鍋蓋。

- 內鍋必須一直向下嵌入，如果不平整，可能無法正常烹煮。
- 確保內蓋和蒸汽孔已連接。如果內蓋沒有安裝牢固，將無法合上。

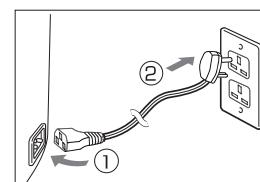
如何安裝內蓋…第20頁



按照箭頭所示的方向轉動內鍋2到3次，使其正確就位。

### 6 將電源插頭插入插座

- 將電源插頭插入插座時，請握住插頭。



**節能**...由於本型號耗能低，煮熟的米飯可能會稍硬或水分過多。

## 美味米飯技巧



### 平整米杯



請勿搖晃量米杯

量杯配件

搖晃米杯會使裡面的大米過多。

### 請勿使用熱水淘洗大米迅速淘洗

可能會導致米飯有異味。

### 輕輕淘洗大米，以免使大米開裂。

輕輕搓揉大米。

(碎米開裂的大米會形成粘米飯)

### 根據需要調整水位

喜歡稍硬的	低於刻度
喜歡軟的	高於刻度
新米	低於刻度
發芽米	平齊刻度
舊米	高於刻度

大米的狀況會因品牌、產地和儲存條件而異，所以需要根據您的偏好調整水量。

### 米飯煮熟後立即將其鬆動

使用乾布或手套壓住內鍋，上下翻動以鬆動米飯每次翻動四分之一的米飯，從而鬆動米飯。

這可以防止米飯結塊或粘連。



### 僅短時間保溫

如果您需要長期保存少量米飯或什錦飯，我們建議您冷凍保存。

### 米飯燒焦

在下列情況下，米飯可能會燒焦。

- 大米未淘洗乾淨。淘洗大米直到淘米水變清。
- 烹煮免洗大米、即食大米產品或調味米。將免洗大米淘洗一次或兩次。
- 使用預約模式或長時間浸泡時。使用預約模式時，請將大米淘洗乾淨。
- 當內鍋、溫度感應器、烹煮加熱器和內蓋的外表面有水滴或異物時。

### 大米

- 購買新上市的精米或足夠兩週至一個月內食用的大米。
- 將大米存放在密閉的容器內，放置在陰涼、陰暗的地方。

### 淘洗後，請勿把大米留在濾鍋內

避免留下淘洗的大米。



大米會裂開  
並變粘

### 不適合煮飯的水

硬礦泉水



pH值為9或更高的  
鹼性離子水。



(旱稻  
米飯偏硬的原因 ) ( 偏黃  
米飯偏粘的原因 )

### 建議使用冷水煮飯。

使用冷水



### 烹煮後，冷卻後立刻清洗內鍋

清洗後，使用乾淨的乾布擦拭鍋體。

清洗內蓋、  
蒸汽孔和內鍋，  
保持電飯煲潔淨。

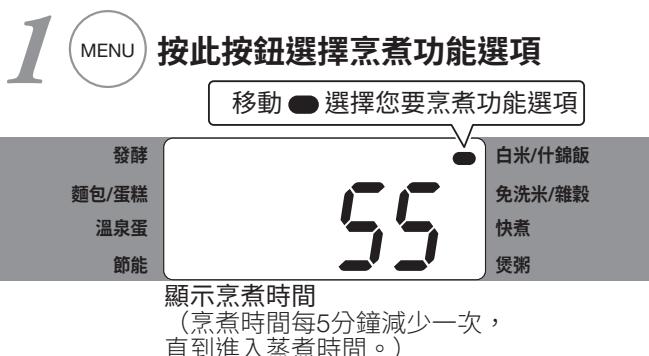
如果您讓它變髒，  
電飯煲會產生異味



關火時，請勿將米飯留在鍋內 (導致  
產生異味) 。

# 如何烹煮 (米飯)

操作



按此按鈕選擇烹煮功能選項

移動 ● 選擇您要烹煮功能選項



當蜂鳴器響起時，  
烹煮完成。

**提示** 立即鬆動米飯

- 「保溫」指示燈亮起，保溫時間以一小時為單位顯示。  
[h : 表示時間]
- 保溫最長時間為12小時。

自動保溫

CANCEL

使用後

按下並拔出電源插頭。

- !** 取出內鍋時，請按下「取消」按鈕關閉。如果您在「保溫」模式下取出內鍋，它不會自動關閉。

烹煮完成

- 烹煮指示燈會亮起。

如果在「保溫」後立即煮飯，或連續煮飯，請讓內鍋和內蓋冷卻。（有可能無法正常煮飯或因高溫引發故障）。

煮飯量和標準煮飯時間

選擇適合您要烹煮菜肴的「烹煮功能選項」和「水位刻度」。

您想要烹煮的食材	烹煮功能選項	水位刻度	大米量 (杯)	估計標準 烹煮時間 (分鐘)
白米飯	白米/什錦飯	White Rice	1 - 3	50 - 60
	節能	White Rice	1 - 3	50 - 60
	快煮	White Rice	1 - 2★	35 - 45
免洗米	免洗米/雜穀	White Rice	1 - 3	55 - 65
糯米	白米/什錦飯	Glutinous Rice	1 - 2	45 - 55
什錦飯 (白米)	白米/什錦飯	Mixed Rice	1 - 3	50 - 60
什錦飯 (免洗米)	免洗米/雜穀	Mixed Rice	1 - 3	55 - 65
雜糧米和發芽糙米	免洗米/雜穀	White Rice	1 - 2★	55 - 65
粥	煲粥	Porridge	0.5 - 1	55 - 65
粥 (含配料)	煲粥	Porridge	0.5	60 - 65
稀飯煲粥	煲粥	Congee	0.5	55 - 65
稀飯 (含配料)	煲粥	Congee	0.5	60 - 65

★：可煮的大米量不同於內鍋水位刻度的最小和最大量。

- 以上資訊僅供參考。實際烹煮時間約為10分鐘，具體時間取決於大米的量、水溫和水量。（注：標準烹煮時間基於電壓240V、23°C的室溫和水溫及標準水位。）
- 快速烹煮免洗米時，將水位尺上的水位設定為「白米飯」，將其浸泡5至10分鐘，然後進行烹煮。

※ 關於如何製作什錦飯的技巧，請參閱第15頁的「添加配料和調料時」。

### 快煮 用於煮白米飯

- 由於會優先考慮煮飯時間，所以米飯可能會有點硬，或者略微鬆軟。如果擔心這一點，可以在烹煮前用清水浸泡大米，或者保溫更長時間。
- 請勿對以下項目使用「快煮」功能選項  
什錦飯/粥/大米（白米和免洗米除外）/雜穀/發芽糙米。

最大數量  
不超過2杯

### 免洗米

- 加水後，攪拌底部，什錦飯和水。如果水變渾濁，可以淘洗大米一到兩次。  
(防止味道不佳、燒焦或溢出)

### 混合雜穀和發芽糙米

請勿單獨煮雜穀

- 烹煮雜穀和發芽糙米時，使用「免洗米/雜穀」烹煮功能選項和「白米飯」的水位。（大米的量不得超過2杯。）
- 建議將1杯白米與0.5杯發芽糙米混合。  
只使用100%發芽糙米時，設定相同。
- 另請參見雜穀或發芽糙米的烹煮說明。
- 烹煮後一定要清洗蒸汽孔的內部，因為蒸汽孔很容易弄髒。

最大數量  
不超過2杯

當混合漂浮在水中的雜穀時，需要將其浸泡2到3個小時，待其沉底後再煮飯。（為避免蒸汽孔堵塞，引起蒸汽洩漏、變形和損壞）

### 粥/稀飯

- !** **務必使用“煲粥”功能選項做飯**（如使用其他模式煮粥/稀飯，可能會導致溢出或燙傷。）
- 請用白米煮，糙米煮不出理想效果。（請勿用煮熟的米飯煮粥/稀飯。）
  - 鹽等調味料應在米飯煮熟後加入。如果一開始就加鹽等調料，米飯可能會煮不熟）。
  - 根據大米的品質、水溫和淘洗米的方式，可能會有少許米汁從蒸汽孔溢出。
- 🚫 開始時請勿添加綠葉蔬菜。**（蒸汽孔堵塞，導致蒸汽洩漏、燙傷和損壞）米飯煮熟後加入煮熟的青菜。

### 注意

- 選擇適合您要烹煮菜肴的「烹煮功能選項」和「水位」。（第10頁）
- 如果您想要煮硬的或軟米飯，請將水量調整到水位刻度的 2mm 以內。  
如果水量太少，米飯可能煮不熟，如果加水過多，米飯可能會溢出。
- 除白米和免洗米外，請勿保溫煮熟的什錦飯、雜穀、發芽糙米、粥/稀飯等。（會令內鍋產生異味，變色和腐蝕）



- 米飯是使用烹煮加熱器煮的，米飯的底部很軟，所以一定要鬆動米飯。
- 根據煮飯的量，米飯的顏色可能燒成淺棕色。
- 「免洗米/谷物」功能選項應用於免洗米、雜穀和發芽糙米。

# 如何使用預約定時煮飯

按預定時間煮飯。

可以預定兩個不同的時間，例如：「預約時間1」用於早餐，「預約時間2」用於晚餐等。

備註	<p><b>確保時間正確</b></p> <p>淘洗大米，調整水位，將內鍋放入煲身，合上鍋蓋。</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>如果當前時間不正確，大米將無法在預定時間煮熟。</li></ul>
備註	<p><b>1</b> 選擇您要烹煮的功能選項，請使用  按鈕。</p>	<p><b>!</b> 煮粥/稀飯，請務必選擇「煲粥」功能選項 ( 使用其他功能選項將導致溢出或燙燒。 )</p>
	<p><b>2</b>  按「預約時間」按鈕，選擇「預約時間1」或「預約時間2」。</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>請按此按鈕，在「預約時間1」和「預約時間2」之間切換。</li></ul>
	<p><b>3</b> 設定完成烹煮的預定時間，請使用  和  按鈕以小時和分鐘為單位進行設定。</p>  <p>(早上7:30結束烹煮之間)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>預約定時可設定為10分鐘間隔。</li><li>繼續按「小時」和「分鐘」按鈕快速前進。</li></ul> <p>※ 如果預約時間在1-2小時內，則會立即開始烹煮。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>預約時間會被記憶，下次毋須再設定相同的時間。</li></ul>
	<p><b>4</b> 按下  預約時間</p> <p>→ 烹煮會在預約時間結束。 立即鬆動米飯。</p>	<p>如果沒有按下「烹煮」按鈕確認預約，您將會收到「滴、滴、滴、滴」的通知。（您的預約沒有完成。）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>預約時間指示燈亮起，烹煮指示燈關閉。</li><li>烹煮開始時，烹煮指示燈將會亮起。（保持亮燈直至烹煮完成。）</li></ul>

如果您輸入有誤，  
請取消預約

按  取消

當您變更粥/稀飯的預約時，請再次選擇  
「煲粥」功能選項來烹煮大米。

# 預約定時煮飯規則

■ [x]表示無法進行預約定時烹煮 (導致米和內鍋變質、腐敗和腐蝕)

白米飯	免洗米	粥/稀飯	發芽糙米	雜穀	什錦飯
○	○	○	×	×	×

■ 預約時間不得超過8個小時。

長時間預約可能會引起發酵和異味。

## 注意

- 如果米飯太軟，可以根據自己的喜好，少加點水。
- 如果為預約煮飯，大米中的澱粉可能會沉澱，鍋底的米飯可能變成淺棕色。如果擔心此問題，可以將大米淘洗乾淨，以使其變軟。
- 在低室溫、低水溫或高水量的情況下，完成煮飯可能會延遲10分鐘左右。

### 開啟計時器 查看當前時間

開啟計時器  按下時鐘

按下時顯示當前時間。

同時

聲音的組合會讓您知道完成烹煮需要的時長。

- ♪ 滴、滴
- ♪ 滴嗒嗒：5個小時，♪滴：1個小時  
(不足一小時的算作一小時)
- ♪ 滴、滴

## 如何將時鐘調整為當前時間

時鐘顯示24小時  
(上午12--0:00 / 下午12--12:00)

1 插上電源並按  按鈕超過兩秒。  
顯示幕閃爍。

- 在煮飯、保溫、預約或烹煮時，您不能設定時間。

2   調整小時和分鐘  
持續按時鍵，可快速向前移動

- 設定時間的操作音如下：  
0:00：♪滴嗒嗒  
12:00：♪滴嗒嗒、滴嗒嗒  
每10分鐘：滴----  
每1小時：滴嗒嗒

3  按下「取消」按鈕完成設定。  
顯示幕停止閃爍。

## 烹煮時間的顯示 (剩餘烹煮時間)

剩餘烹煮時間為

5分鐘內顯示

30

↓ 在蒸煮階段

1分鐘內顯示

在蒸煮階段下，時鐘可能會提前或停止，以調整顯示時間。請以顯示時間為參考。

# 保溫

米飯煮熟後，它會自動轉動保溫。

- 為保持米飯的溫度，本電飯煲會根據使用條件自動控制保溫溫度。
- 當您想停止保溫時，請按「取消」按鈕。
- 如果您在保溫時取出內鍋，它不會自動關閉。

## ■ 避免以下操作 (引起大米異味、乾燥、粘稠、變色)

- 保溫時間超過13個小時
- 對白米飯以外的其它食物（什錦飯、雜穀、粥/稀飯等）進行保溫
- 保溫時將飯勺放入內鍋（細菌會進入，引起異味）。
- 冷飯保溫（引起變質）
- 粗心和未充分清洗大米（引起異味）

13小時後  
顯示幕閃爍

► 取消保溫。  
取出米飯，按下  
「取消」按鈕。



## ■ 米飯還在內鍋時，請勿取消「保溫」

(引起變質)

※ 如果內鍋的米飯粘稠或有異味，請參見第22頁，並按照以下說明變更保溫設定。

### 如何變更溫度設定

#### 1 插入電源。

如果使用保溫，請按下「取消」按鈕。

#### 2 按住「功能選項」按鈕5秒鐘以上。

H 1 會顯示預設設定。

#### 3 按下「分鐘」按鈕變更設定。

H 2 保溫溫度升高。

按「小時」按鈕返回 H 1 預設設定。

#### 4 按下「取消」按鈕完成設定。

顯示幕會返回時間顯示。

※ 如需去除內鍋的異味，請在使用前進行煮沸清洗和清潔。（第21頁）

如果按上述方法改變加熱設定後問題仍然存在，請聯絡保修書中指定的東芝服務中心/東芝聯絡中心。

### 米飯的保溫技巧

- 如果您把米飯放在內鍋的中間，米飯就不會過粘或過乾。
- 如果您擔心米飯粘連，請確保內鍋邊上沒有米粒殘留。此外，請務必不時攪拌米飯。
- 如果您需要長期保存少量米飯或什錦飯，我們建議您冷凍保存。

### 在保溫模式下檢查當前時間

按下按鈕

● 按下保溫鍵後，會顯示時間。

### 從「關閉」變為「保溫」



按下「保溫」按鈕



● 保溫指示燈亮起

### 翻熱米飯的保溫方法



米飯變熱時，鬆動米飯，並合上蓋子。



按下「保溫」按鈕啟動

(9分鐘)

► 當蜂鳴器響起時，保溫完成。  
(返回保溫)

● 翻熱期間，保溫指示燈閃爍，指示完成前的剩餘時間。

#### <中途取消翻熱>

按「保溫」按鈕返回保溫。

● 請勿進行以下操作。

• 反覆加熱（（引起米飯乾燥，發黃））。

• 翻熱冷米飯（導致變質）

● 無法適當加熱過量的米飯。  
(使用時米飯的量不超過內鍋的一半)

### 停止保溫



取出內鍋時，請務必  
確定已按下「取消」  
按鈕

● 保溫指示燈熄滅

※ 在保溫模式下取出內鍋時，電飯煲不會  
自動關閉。

# 添加配料和調料時

- 注意需要煮熟的最大米量。（第10頁）
- 大米洗淨後用清水浸泡30分鐘左右。  
(使米飯在加入調味料後，米飯不易吸收過多調味料)
- 大米浸泡好後，使用濾鍋瀝乾水分。  
請勿把大米留在濾鍋內（澱粉類物質沉澱，更容易燙傷）
- 加入調料，調整水位，從底部攪拌均勻。
- 立即煮飯。  
(調料不久就會沉澱出來，米飯就煮不熟了)。
- 配料：切成小塊，請勿與米飯  
混合。呈環狀放置配料  
每杯米最多70克。

- 請勿以「快煮」模式烹煮
- 開始時請勿添加綠葉蔬菜  
米飯煮熟後加入煮熟的綠葉蔬菜。  
(配料會卡在蒸汽孔，可  
能會造成燙傷。)
- 請勿使用保溫/預約定時煮飯。  
(導致內鍋變色、損蝕、腐蝕)
- 使用後清潔內鍋（可能會生銹）。
- 如果您使用商用食譜或使用水以  
外的液體（如番茄汁），可能會  
煮不熟。



## 請勿添加以下物品。

(否則，電飯煲可能會沸溢，或您可能會被燙傷。)

- 豆類、麵條、小蘇打、濃稠湯料如咖喱、燉肉等，大量的油、牛奶或其他容易產生泡沫或容易起泡的食物。
- 綠葉菜、番茄、保鮮膜、鋁箔、烹飪紙、除渣紙和其他容易漂浮或堵塞蒸汽孔的物品。

# 如何烹煮

## ⚠ 警告

請勿使用或烹煮第17-19頁未列出的食材。

否則，蒸汽或未煮熟的內容物可能會因爆裂或溢出而導致燙傷、傷害或故障。此外，內鍋會受到腐蝕和有異味。

## 基本操作

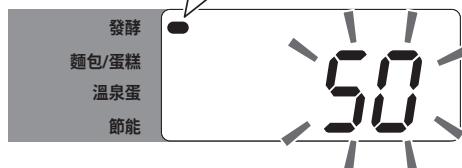
操作

1



### 使用「功能選項」按鈕選擇烹煮功能選項

移動 ● 選擇您要烹煮的功能選項



- 按「功能選項」按鈕，將 ● 移至您的選擇。
- 烹煮指示燈閃爍。

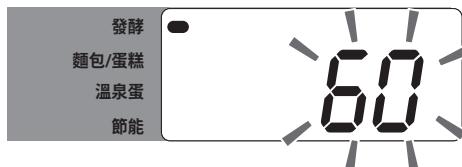
所需溫度。

「發酵」	.....	大約35°C
「麵包/蛋糕」	.....	約115°C
「溫泉蛋」	.....	大約70°C

2

Min.

### 以分鐘為單位設定烹煮時間



(60分鐘後，♪滴嗒嗒)

- 您可以以一分鐘為增量設定到60分鐘。
- 持續「分鐘」按鈕，可以快進10分鐘。

3



### 按下開始烹煮

♪滴  
♪滴、滴、  
滴、滴-

當溫度達到烹煮溫度時，顯示幕上的時間將開始減少。（以一分鐘減量顯示）。

- 烹煮指示燈亮起。
- 由於達到烹煮溫度需要時間，實際的烹煮時間會比設定時間長。

完成

### 當蜂鳴器響起時，準備烹飪！

自動斷電

- 內鍋很燙，請使用乾布或手套取出。
- 請勿把食物留在鍋內。（產生露珠、變質、內鍋腐蝕和過度發酵）
- 因為電飯煲內部很容易有難聞氣味。如果您擔心氣味，請進行煮沸清洗。（第21頁）
- 使用後，拔掉電源線，清潔本電飯煲。（第20-21頁）

## 注意事項

- 您無法進行預約。
- 第17-19頁的設定時間為估計值。成品會因配料和室溫而異。
- 只能使用塑膠或木制廚房用具。（防止內鍋損壞）。
- 請擦去內鍋、溫度感應器和烹飪加熱器外部的水或異物。
- 請務必將內鍋牢固放入電飯煲內。如果內鍋未與烹飪加熱器緊密接觸，烹飪加熱器可能會無法正常工作。（第8頁）

# 簡單圓麵包

最多 高筋麵粉100克

白而濕潤的麵包。

## 配料

A	高筋麵粉	100克
	乾酵母	2/3茶匙 (2克) (無需預發酵)
	糖	1茶匙
	鹽	1/4茶匙
	牛奶	65毫升 (大約67克)
	無鹽牛油	10g



1 過篩配料A把它放入碗中(1)。



2 將牛奶加熱，加入牛油並融化，然後冷卻至40°C左右。(酵母在50°C以上的溫度不會起作用)(2)。



3 向混合物(1)中加入配料(2)，用筷子攪拌，然後翻轉至桌面，用手揉搓，直到麵團發亮。(約10分鐘)

4 把麵團放在內鍋裡，輕輕地塗上一點油，然後把麵團的接縫朝下，蓋上蓋子。  
※把麵團碾碎壓扁，稍微壓平，讓它更容易發酵。

5 《首次發酵》  
設定烹煮功能選項和烹煮時間，按「烹煮」按鈕。

烹煮功能選項	設定時間
發酵	50分鐘~60分鐘

6 《檢查發酵狀態》

當蜂鳴器響起時，檢查發酵狀態。如果麵團的體積已經增大一倍，而且用手指打出的洞沒有回彈，則說明第一次發酵已經完成。如果孔彈回，麵團發酵不夠，則需要發酵更長時間。



7 《向下擠壓》

按壓麵團，釋放裡面的空氣。



8 《成形》

取出麵團，再次擀平，然後放入內鍋，收口處朝下，合上鍋蓋。

※把麵團碾碎壓扁，稍微壓平，讓它更容易發酵。

9 《第二次發酵》

設定烹煮功能選項和烹飪時間，按「烹煮」按鈕。

烹煮功能選項	設定時間
發酵	30分鐘~40分鐘

10 當蜂鳴器響起，第二次發酵完成後，用濾茶網在頂面撒上少許高筋麵粉（請勿攪拌），合上蓋子。

11 《烘烤》

取出蒸汽出孔，防止露珠。

設定烹煮功能選項和烹飪時間，按「烹煮」按鈕。

烹煮功能選項	設定時間
麵包/蛋糕	35分鐘~40分鐘

12 當蜂鳴器響起時，使用手套取出內鍋。為方便取出麵包，可以用飯勺，一隻手放在上面。

※為讓麵包表面變黃，把麵包翻面，再烘烤10分鐘。

※切面包之前，先把面包冷却到体温左右，這樣就不會被壓碎。

## 烹飪備忘錄

- 如果主體煲身和內鍋未冷卻，則不能正常進行麵包發酵。
- 揉面不足，發酵時間短，或配料不新鮮，會導致膨化不良。
- 如果「檢查發酵狀態」步驟中麵團變得乾癟，說明麵團發酵過度。下次，使用較短的發酵時間。
- 如果烤好後不取出麵包，可能會使麵包表面變得粘稠。
- 因為沒有從上部加熱，所以麵包會很白且濕潤。

# 如何烹煮

## 半圓海綿蛋糕

最多 低筋麵粉60克

### 配料

低筋麵粉 .....	60克
泡打粉 .....	1/4茶匙
雞蛋 .....	2個雞蛋
砂糖 .....	50克
香草精 .....	少許
融化的牛油 .....	15克
更多牛油用來給鍋上油	
牛奶 .....	15毫升
杏醬 (果泥) .....	2湯匙 (40克)
冰凍	
A 糖粉 .....	35克
檸檬汁 .....	1茶匙



**1** 過篩麵粉和泡打粉。在內鍋(1)裡塗一薄層溶化的牛油。



**2** 把雞蛋打到乾碗裡，加入砂糖，用攪拌器輕輕攪拌，然後把碗放在溫水上，這樣雞蛋混合物的溫度就是大約40°C，然後取出並繼續攪拌(2)。  
※請勿在內鍋中攪拌。

**3** 攪拌至混合液呈白色、結構狀，提起打蛋器就會有條紋，然後加入一兩滴香草精(3)。



**4** 將(1)分2至3份灑到(3)上。使用木勺子攪拌，直到混合物不再為狀，且不壓碎氣泡。



**5** 將溶化的牛油和牛奶撒入混合液中(4)，並快速攪拌，以免壓碎任何氣泡。



**6** 將(5)倒入內鍋，輕敲一兩次，去除大的氣泡，將內鍋放入煲身，合上鍋蓋。

**7** 取出蒸汽出孔，防止露珠。  
設定烹煮功能選項和烹飪時間，然後按「烹煮」按鈕。

烹煮功能選項	設定時間
麵包/蛋糕	40分鐘

**8** 當蜂鳴器響起時，檢查烘焙狀態。如果麵團沒有粘附至竹籤，則表示烘烤完成。如果麵團粘附在竹籤上，代表麵團還在發酵，則延長更多烘焙時間。

**9** 使用手套或其他工具取出內鍋。將蛋糕倒置，取出冷卻。

**10** 在蛋糕表面刷上一層杏醬。混合A製作糖霜，讓蛋糕冷卻，然後將糖霜淋在蛋糕上，使其表面乾燥。

### 烹煮備忘錄

- 擦去碗裡的所有油污和水分，攪拌器用於攪拌。
- 使用手動攪拌器更容易攪拌。  
(請勿在內鍋使用。)
- 蛋糕表面不會出現褐色。頂面朝下進行裝飾。
- 如果糖霜太粗糙或太軟，可調整檸檬汁或糖粉的量。
- 您可以使用新鮮的奶油或水果代替糖霜裝飾蛋糕。

# 溫泉蛋

最多： 5個雞蛋

## 配料

雞蛋 .....	2個雞蛋 (使用可以生食的雞蛋)
水量 .....	沒過雞蛋
魚高湯	(請參閱下面的「如何製作魚高湯」)
芥末 .....	適量

1 將雞蛋放入內鍋中，加水沒過雞蛋，合上蓋子。

2 設定烹煮功能選項和烹飪時間，按「烹煮」按鈕。

烹煮功能選項	設定時間
溫泉蛋	20分鐘~25分鐘

3 蜂鳴器響起後，用長柄勺取出雞蛋，小心敲碎蛋殼，放入碗中，澆上魚高湯，用芥末裝飾。



## 如何製作魚高湯

鍋中放入高湯100毫升，味醂和清酒2茶匙，醬油1茶匙，鹽少許。煮沸後，加入切好的鰹魚片，攪拌一次，將其浸沒。返回文火烹煮。五分鐘後關火過濾。

## 烹煮備忘錄

- 縮短烹飪時間，使雞蛋變軟，或者延長烹飪時間，使雞蛋變硬。  
(溫泉蛋會因雞蛋的大小、溫度和水量而異。)
- 如果把雞蛋放入熱水，雞蛋會變硬。
- 如果您不立即打碎雞蛋，建議將其放在水中冷卻。

# 維護

## 注意

始終保持本家用電器的清潔，以防止異味和其他問題。

### ！ 注意

拔掉電源插頭，且清洗前讓電飯煲冷卻。（引起燙傷）

請勿使用以下物品（會造成變形、腐蝕、變色、生銹、裂紋、劃痕等）

- 洗碗機/烘乾機
- 廚房用中性洗滌劑以外的洗滌劑
- 振發油、稀釋劑、酒精、清潔劑、漂白劑。
- 尼龍洗滌器和三聚氰胺海綿的研磨面會擦傷電飯煲表面

內蓋由鋁製成，可能會因洗碗機清潔劑而變色。

## 如何拆除/安裝蒸汽孔

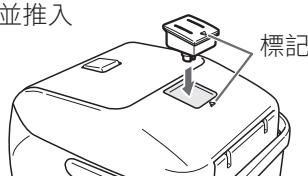
### 拆除

打開蓋子，從裡面推開蒸汽孔



### 安裝

對準標記並推入



### 打開 蒸汽孔蓋

### 關閉

匹配凹凸部分，並擠壓到一起

## 如何拆除/安裝內蓋

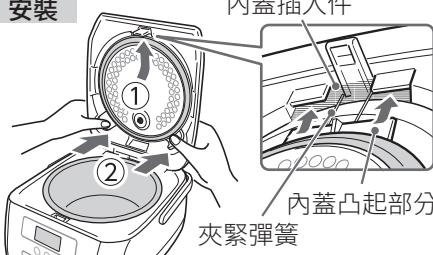
### 拆除

向前拉



### 安裝

內蓋插入件



① 將內蓋的凸起部分嵌入蓋子的插入點。  
※請勿插入夾緊彈簧下。

② 抓住蓋子推進去。

## 如何處理內鍋

為防止內鍋氟樹脂塗層表面劃傷和剝落，請遵守以下要求

### 小心劃痕、鹽、酸和洗滌劑

- 請勿將內鍋用作洗碗盆。
- 請勿使用刷子清潔劑等或洗碗機。



尼龍洗滌器  
X 請勿使用洗滌器  
O 僅限軟海綿

- 請勿使用清潔劑或漂白劑。  
(使用中性洗滌劑)
- 請勿對什錦飯進行保溫。  
(使用調料後立即清洗)
- 請勿使用醋
- 請勿使用飯勺用力撞擊或摩擦。  
請勿使用濾鍋敲打。
- 請勿使用金屬長柄杓或打蛋器。

氟樹脂表面可能會因為使用而出現顏色不均勻的情況，但這並不影響煮飯、保溫和衛生。此外，氟樹脂如果進入人體，也不會對人體產生影響（傷害）。

- 即使內鍋外面的塗層被劃傷，也可以放心使用，煮飯、保溫都沒有問題。洗米時在內鍋下面墊上布，可以防止鍋外表面的底部被劃傷。

如果你對內鍋的塗層不滿意，或者內鍋已經變形，可以購買新內鍋。  
請聯絡保修書中指定的東芝服務中心。

## 煮沸清洗（約每週一次）有異味時使用

- 1 內鍋裝滿水，然後合上蓋子（以「白米飯」的1杯米水位線的一半為基準）
- 2 使用「功能選項」按鈕選擇「快煮」，並按「烹煮」按鈕。需要50分鐘左右才能達到保溫效果。（實際時間會比所示時間長）
- 3 當達到「保溫」時，按下「取消」按鈕，當電飯煲冷卻後，清洗和烘乾電飯煲的各部件，包括內蓋、蒸汽孔和內鍋。

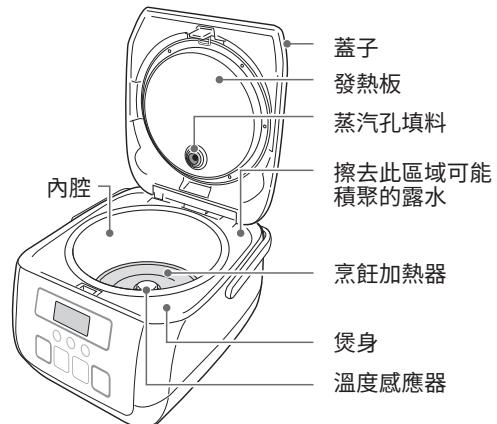
- 請勿添加除水以外的任何物質（如洗滌劑）。
- 請勿連續煮沸。
- 根據氣味的不同，可能無法完全去除。

## 用壓緊的布擦去任何異物和污垢

### ■ 煲身，烹飪加熱器，溫度感應器

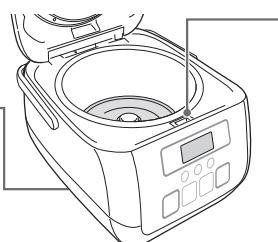
- 如果烹飪加熱器或溫度感應器上附著異物，可能會引起故障。
- 請勿用水清洗煲身。
- 請勿將水倒在控制操作部件或蓋子上，也不要將水灌入內框架。
- 請勿取出蒸汽孔填料。請勿用力拉。

當米粒卡在烹飪加熱器或溫度感應器中時  
用細砂紙（約600號砂紙）輕輕擦洗，使用  
壓緊的布擦拭。



### ■ 夾鉗/排氣（底部）

排氣（底部）  
每月定期用吸塵器去  
除灰塵和雜物一次。



### 夾鉗

使用棉簽去除異物和灰塵。  
夾鉗裡有米粒等異物，會妨礙蓋子的開合，  
造成蒸汽洩漏。

## 使用軟海綿清洗

- 冷卻後立即清洗。（產生異味）
- 清洗後，使用乾淨的乾布擦拭。

## 使用中性洗滌劑 沖洗乾淨，洗淨任何洗滌劑。

### ■ 內鍋/內蓋、蒸汽孔、飯勺 每次使用後

- 當蓋子打開時，蒸汽孔內的污垢可能會引起溢出或漏水。
- 內蓋和蒸汽孔內的污垢會導致米飯有異味。

每次煮完飯後，取出內蓋洗淨，用乾淨的布擦去水漬。

如果內蓋被弄髒、潮濕或劃傷，則內蓋會生鏽。特別是在加入調味料、煮好米飯後，要儘快洗淨內蓋，抹去水份。

# 疑難排解

要求維修前請先檢查。如果您仍有疑問，請聯絡保修書中指定的東芝服務中心/東芝聯絡中心。

- 請根據米的硬度或米的種類及您的偏好，調整水量至水位刻度的2mm以內。
- 如果米飯煮不熟或米飯變乾，請檢查內鍋與烹煮加熱器接觸是否良好。（第8頁）

請檢查		故障									
		溢出和飛濺									
蒸汽從蓋子漏出											
大米	太硬	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	太軟	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	燒焦	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	固體	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
米飯保溫	黃色	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	粘性	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	異味	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	內鍋的米飯很粘稠	⇒ 檢查上表，變更保溫設定。（第14頁） ※ 如需去除內鍋的異味，請在使用前進行煮沸消毒和清洗。（第21頁）									
預約定時煮飯	異味										
	溫熱	吃飯前先把米飯重新加熱。（第14頁）									
	無法預約	操作結束後按「烹煮」按鈕									
	立即開始烹煮	如果預約時間為1-2小時內，會立即開始煮飯。（第12頁）									
	顯示烹煮	如果米量或水量過多或水溫過低，可能會有10分鐘左右的延遲。									
	異味	您的預約時間超過8個小時嗎？									
什錦飯煮不熟	燙傷	預約期間，大米的澱粉會沉澱出來，更容易焦糊。這不是故障。									
	我無法操作按鈕	參見「添加配料和調料時」。（第15頁）									
很難合上蓋子	電源插頭是否插好？										
	顯示器上顯示的是「C14」還是「F01」？（第24頁）										
指示燈熄滅	去除夾鉗或框架的異物。（第21頁）										
	如果您不小心按下「取消」按鈕或長時間斷電，本電飯煲將關閉。										
使用時產生聲音	「咚咚」是調整熱源的聲音，「嘶嘶」是蒸汽的聲音。這不是故障。「嘶嘶」是突水的聲音。擦去內鍋外面的水滴。蜂鳴器音量不能改變，也不能關閉。										
	移動煲身（蓋子）時會發出聲音。	咕隆聲是蓋子內部部件移動的聲音。這不是故障。									
有塑膠的味道	剛開始可能會有異味，但使用後會消失。如果出現這種情況，請將房間通風，煮沸清洗。（第21頁）										
	內蓋上或內鍋上的水滴	為防止米飯變乾，內蓋和鍋子上可能會有水珠，但這很正常。									
當您打開蓋子時，露水就會流出。	根據開蓋的時間、室溫等因素，可能會有水珠掉落，積聚在框架上，所以要擦拭乾淨。如果蓋子沒有完全打開，或者用手慢慢打開，露水就會落入內鍋（米）中，而不是落入框架中。如果米飯在鍋裡的時候關掉加熱器或拔掉電源，內蓋會變冷，內鍋上形成冷凝，導致內鍋上形成更多的露水溫度感應器/內鍋外部是否有異物？										
	預熱時間閃爍	這說明您熱飯的時間太長了。停止保溫。（第14頁）									
保溫指示燈閃爍	已選擇「重新加熱」。再次按「保溫」按鈕，回到「保溫」狀態。										
	顯示幕熄滅/在0:00時閃爍。	本家用電器的鋰電池已經用完。（第23頁）									
蜂鳴器響起，COO、FOO 指示燈亮起		請參見第24頁的「錯誤指示」。									

## 故障

## ▶ 原因/請檢查

我按下「功能選項」按鈕，出現「H1」或「H2」。		如果按「功能選項」按鈕超過5秒，將顯示「H1」或「H2」以變更設定。按下「取消」按鈕，重新開始。（第14頁）
煮 餅	烹飪時間過長顯示時間無法減少	● 設定時間是指達到烹飪溫度後的時間。實際上，由於溫度上升所需的時間，烹飪時間會比設定時間長。
	我無法預約	● 烹煮功能選項（發酵、麵包/蛋糕、溫泉蛋）不能預約。
	煮不熟	● 烹飪結果取決於配料或如何衡量。請確認烹飪方式或變更設定時間。 ● 以下情況下，它可能無法正常烹飪 鍋蓋關閉不牢，蒸汽洩漏，或溫度感應器，內鍋外側有異物，內鍋變形，熟菜遺留在鍋內，或斷電。
麵 包	上升幅度不夠	● 揉面不足、發酵時間短或麵團溫度低都會導致膨化不良。
	頂部出現白色皺褶	● 因為沒有從上部加熱，所以頂部會很白且濕潤。也會使麵團容易起皺。
雞 蛋	上升幅度不夠	● 攪拌時，確保擦去可能附著在用具上的任何水或油。 ● 將雞蛋混合物加熱至體溫，徹底攪拌，使其形成條紋。 ● 麵粉攪合過度。
	中部下沉	● 當您把雞蛋放入內鍋時，攪拌雞蛋過度，或者沒有排出麵團的空氣。
	頂部沒有呈褐色	● 這是使用電飯煲烘烤蛋糕的特點。 沒有從頂部加熱，所以表面不會變成褐色。
餡 餅	硬度不夠	● 設定的時間越短，蛋糕越軟，使用時間越長，越硬。（溫泉蛋會因雞蛋的大小、溫度和水量而異。）

- 如果您在沒有嵌入內鍋的情況下，將水或米放進電飯煲，請聯絡保修書中指定的東芝服務中心。

## 部件購買

### 當內鍋、內蓋或蒸汽孔損壞或丟失時

請聯絡保修書中指定的東芝服務中心。

（使用數年後，塑膠部件和包裝等可能會損壞。）

## 斷電時

恢復供電後，電飯煲會繼續煮飯保溫。

但是，可能會出現米飯無法正常煮熟、電源關閉或預約煮飯時間延遲等情況。

※這同樣適用於烹飪過程中拔掉電源插頭或啟動斷路器的情況。

## 關於鋰電池

本電飯煲的鋰電池，用於斷電時調回時鐘，記憶烹煮功能選項。

### 當鋰電池電量耗盡時

拔掉電源後，顯示幕消失，時間和烹煮功能選項不再保存。

將當電源插頭插入電源插座並按下「取消」按鈕後，0:00指示燈停止閃爍。電飯煲可以照常使用。

（對於預約定時烹飪，使用前請將時間設置為當前時間）

➡ 如需更換電池，請聯絡您所購電飯煲保修書中指定的東芝服務中心。（這項服務是收費的。）  
鋰電池固定在主體煲身內，客戶無法更換。

# 錯誤指示

拔掉電源插座的電源線，並按照以下說明操作。

錯誤指示	您需要檢查/指示	您重新開啟時
C 14	此錯誤提醒您在使用高壓時防止損壞某些零件。	隨後，插入插頭並 按下  (取消錯誤指示)  重新啟動之前，冷卻外殼，內鍋/蓋子
F 01 F 02	● 這說明電子或溫度感應器出現故障。 立即停止使用本電飯煲，拔掉電源插頭，並要求保修書中指定的東芝服務中心維修。	

## 規格

本產品專為特定用途而設計，並因國家而異。  
僅在您購買此家用電器的國家/地區提供服務。

型號		RC-5SLI
電源		220-240V~ 50/60Hz
功耗 (煮飯)		360-400W
煲身尺寸 (cm)	寬度	22.3
	深度	26.9
	高度	19.5
煲身重量 (千克)		3.0

- 外觀和規格如有變更，恕不另行通知。