

USER MANUAL

**ELECTRIC
RICE COOKER
RC-18DSUMY(H)**

TOSHIBA



CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	09
OPERATION INSTRUCTIONS	11
CLEANING AND MAINTENANCE	18
TROUBLESHOOTING	20

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- Read Rules for Safe Operation and Instructions Carefully.
- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire.
- Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- To avoid high temperature burns, do not directly touch the inner pot and heating plate (coil plate) with your hands during operating or just after use.
- Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including fuse may lead to protection failure of the appliance and cause overheating or fire.
- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochlearly, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.
- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accident.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Please do not cook again immediately after cooking. You shall wait for more than 15 minutes after stopping so that the heating plate (coil plate) can cool down.
- For products with hot water cooking function, please follow the instructions in the Quick Start Guide; do not cook with hot water for products without hot water cooking function, otherwise the tem-

perature judgement of the thermostat will be affected, resulting in poor cooking effect.

- Please clean and check the steam valve and movable cover regularly. Please also clean and check the countertop regularly where the product is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0~2000 m. In order to ensure the best result achieved, led when cooking more than 4 cups of rice, do not use steamer to steam food.
- Under indoor circumstance of insufficient grounding device, sensitive individuals may feel faradism.
We recommend you to check whether grounding device is reliable, or never touch metal housing and inner cooking pot.
- Before using the rice cooker, please clear the water, rice and other foreign objects appears in between inner pot and heating coil to avoid overheating or in short circuit.
- Before using the electric cooker, it is necessary to wipe dry the exterior of the inner pot to avoid malfunction.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses:
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments
 - A warning to avoid spillage on the connector
 - A statement that the heating element surface is subject to residual heat after use.

WARNING

- During operation, do not cover the steam valve with cloth, and placing the product near flammable materials is strictly prohibited. When using the product, keep it away from window curtains, drapes, door curtains or similar materials to prevent causing a fire.
- Do not use this pot to make food that is easy to block the vent, such as flaky food (such as laver and cabbage) or banded food (such as kelp) and fragmented food (such as corn grits), so as not to cause accidents or damage to rice cookers.
- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- Do not reform the appliance: only the maintenance personnel are allowed to disassemble or repair it in case of the fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance on any voltage except for 220-240V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.
- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power line damage: Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.
- In case of power plug damage, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit. If the power line is too short, user should use an extension socket for. Please do not use poor-quality socket.
- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock and injury to persons.
- During operation, do not move or shake the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.
- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to

- other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is 30 cm. Otherwise, damage or accident may happen to the appliance.
- Do not insert pin, iron wire or other articles into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury to persons.
 - Don't immerse the appliance in water or drench with water.
 - Independently use grounding socket with rated current of above 10 A. When used with Others electrical appliances, the socket will go wrong and lead to dangers such as fire disaster.
 - Clean the dust and water on both ends of the power line and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
 - When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service centre for maintenance of TOSHIBA.
 - To avoid hidden dangers caused by improper maintenance or improper selection of accessories.
 - The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
 - For type X connectors: If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or with a dedicated component purchased from the manufacturer or maintenance department. For type Y connectors: In case of supply cord damage, the cord should be replaced by professionals of the Manufacturer, the Maintenance Department or similar departments.
 - The appliance is for household use only.
 - Do not use the appliance when connected to a timer or an independent remote control system.
 - During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.

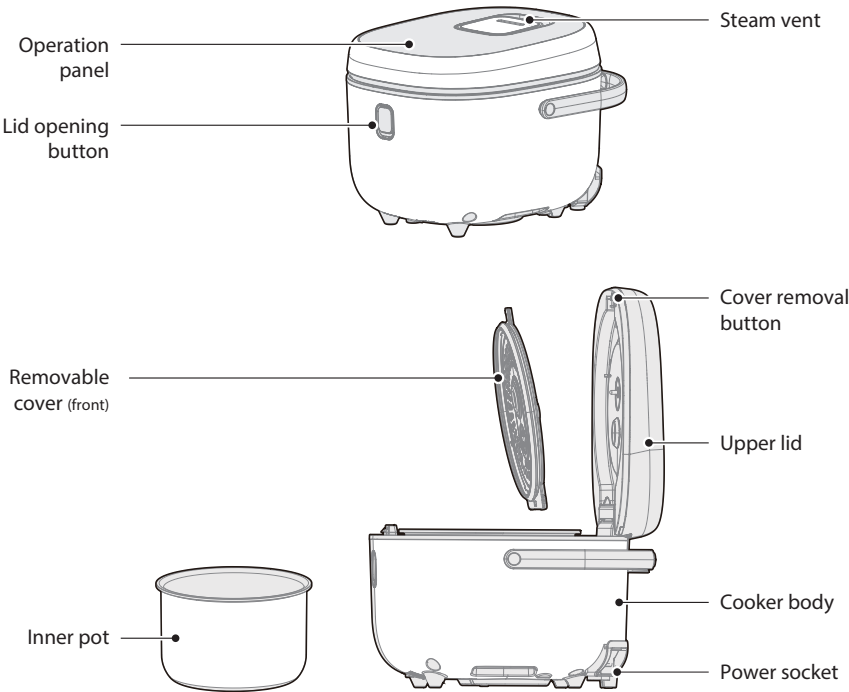
SPECIFICATIONS

Product Model	RC-18DSUMY(H)
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Power	850W-1010W
Capacity	1.8L

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

Removable parts (please clean before use)



Parts List



Standing rice
spoon × 1



Soup
spoon × 1



Measurement
cup × 1



Steamer × 1



Power cord × 1

NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.
Remove parts from the component before performing installation.

QUICK START GUIDE

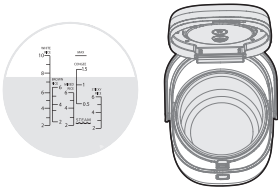
Instructions for Use

Reservation

For example: Make an appointment to finish cooking in 8 hours.

1 Prepare rice and water

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



2 Close the cover of the rice pot and select functions, such as “WHITE RICE”.



3 Set the timer for cooking completion

Press the “TIMER” button, the Time Display flashes, and then press the button “DTIMER” again to adjust the displayed reservation time.



4 Start cooking

Press the “START” button, the cooking will be finished at the appointed time.



Gentle Reminder:

Display status refers to actual product.

5 Cancel cooking

Pressing the “KEEP WARM/CANCEL” button can cancel the selected cooking function.

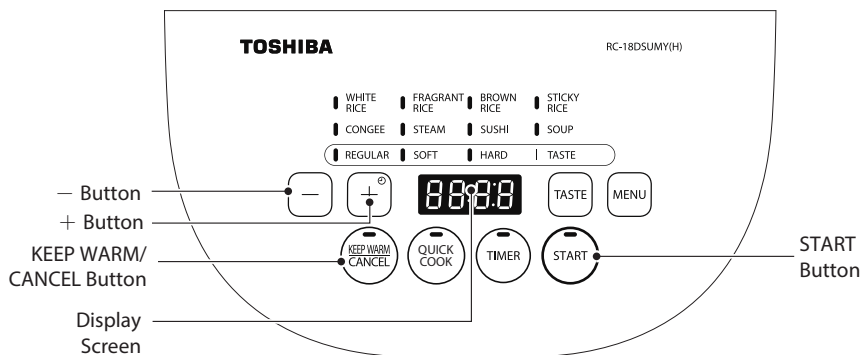


Gentle Reminder:

1. The time displayed under pre-set timer mode is the length of time from the start to the completion of cooking;
2. The pre-set time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the rice may smell bad;
3. The pre-set time of the selected cooking function's should not be less than the cooking time. For example, if the reservation time for "CONGEE" is less than 1.5 hours then cooking will started immediately because the cooking time is pre-set as 2 hours.

OPERATION INSTRUCTIONS

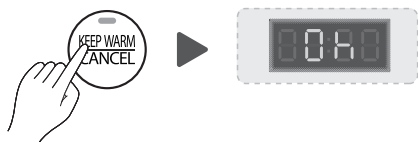
Operation Part



KEEP WARM/Cancel

1 KEEP WARM

- The appliance automatically enters the KEEP WARM state when cooking is finished.
- In standby mode, press the "KEEP WARM" button to enter the KEEP WARM state, [0h] is displayed and the KEEP WARM light is ON.



2 CANCEL

- During cooking, press the "CANCEL" key to switch or cancel the current function and reselect.

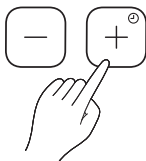


Tips

"0h" means the KEEP WARM time is less than 1 hour; "1h" appears after 1 hour of keeping warm, "2h" appears after 2 hours and so on; the product will keep warm for 24 hours, but it is recommended not to exceed 5 hours to avoid the color of rice and food turning yellow and tasting bad.

The Delay Start Function Should be Set for More Than 12 Hours, Otherwise the Rice May Develop an Off-flavor.

- 1 Press the "TIMER" key and the time on the display starts to flash. Press the "TIMER" or "-" "+" keys again to adjust the time, for example for an 8-hour appointment, cooking will be finished after 8 hours.



Pressing the "-" button both decreases and increases in 10 minute increments, and holding it down increases and decreases in 10 minute increments;



- 2 Taking the White Rice as an example: press the "MENU" button, select "WHITE RICE" and press the "START" button; the cooker beeps and the reservation is successful.



Pressing the "+" button both decreases and increases in 10 minute increments, and holding it down decreases and increases in 10 minute increments;

Tips

- You can also adjust the time with the "DELAY START" key;
- To make a reservation for BROWN RICE, JASMINE RICE, QUICK COOK and MIXED RICE, press the "DELAY START" key.

How to Measure Rice Correctly

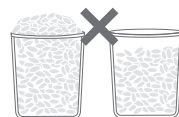
1 Measure rice using the measuring cup included with the product.



1 measuring cup of rice can be cooked into approx.
2 bowls of rice (bowl diameter approx. 11.5cm)



Rice should be at the same level as the rim of the cup



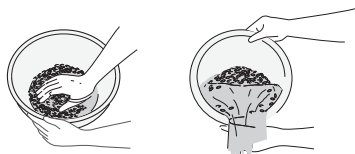
The water level cannot be accurately controlled if it is above or below the cup rim.

NOTES

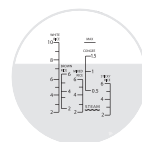
- The 5 liter pot can cook up to 10 cups of rice for regular rice otherwise it may cause overflow or undercooked rice;
- 11.5cm is the regular household bowl size.

WHITE RICE/FRAGRANT RICE/BROWN RICE/STICKY RICE

1 Wash the rice.



2 Add water and rice according to the rice level indicated in the inner pot.



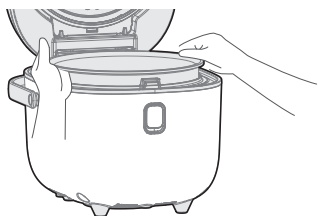
Tips

- Wash the rice 2~3 times for better taste.

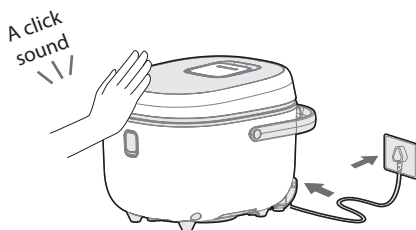
Tips

- Stir the rice in the pot and lay it flat to allow for even heating;
- The water absorption rate varies depending on the variety of rice, so add water according to the scale in the inner pot and your taste preference, and adjust the amount of water properly according to the scale;

- 3** Wipe off water droplets and foreign matter from the outside surface of the inner pot and place it in the cooker.



- 4** Close the lid of the cooker and plug in the power cord to turn it on.



NOTE

- Be sure to plug the power cord properly!

5 Select a function

1. Click the "MENU" button and select the "WHITE RICE" function.
2. Press the "TASTE" button to select three taste functions in the "WHITE RICE" gear.



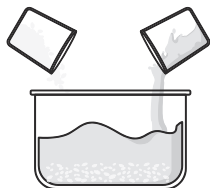
6 Cooking finished

After approx. 50 minutes, the cooking of the Essence Rice is finished when the di-beep is heard and it automatically goes into the KEEP WARM mode.

STEAM

1 Add water

Add water with reference to the STEAM water level.



2 Cook

Put the food in the steamer, then put the steamer into the inner pot, close the lid, press the MENU button and select STEAM (30 minutes by default, then press the "-" and "+" buttons to adjust between 1 minute and 1 hour), and finally press the "START" button and the cooker will enter the cooking state. When the cooking is finished, you will hear a beep sound, and the cooker automatically enters into the KEEP WARM mode.



Pressing the “-” and “+” keys briefly increases in 1-minute increments.

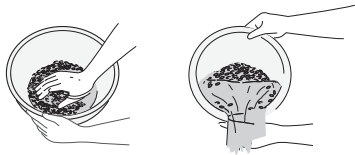
“STEAM” function Long press the “-” “+” key should decrease or increase in 1-minute increments.



Cooking Steps for Congee

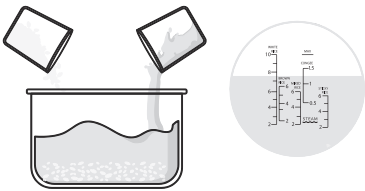
1 Measure and wash rice

Measure the rice in the measuring cup supplied with the product and wash the rice well.



2 Add water

Add water by referring to the water level of the congee on the right.



3 Cook

Close the lid, press the “MENU” key and select CONGEE, press the “-” “+” key to adjust the time between 1 hour and 2 hours), then press the “START” key to enter the cooking state. The cooking is nished when you hear a beep sound, and the cooker will automatically enter the KEEP WARM mode.



Tips

1 hours and 30 minutes by default for CONGEE, 1 hour-2 hours adjustable.

Cooking Steps for Soup

1 Prepare the ingredients

Wash the ingredients, cut them into pieces and put in the inner pot.

3 Cooking

Close the lid, press the "MENU" key and select SOUP, (2 hours by default), press the "-" "+" key to adjust the time between 1 hour 30 minutes and 4 hours), then press the "START" key to enter the cooking state. The cooking is finished when you hear a beep sound, and the cooker will automatically enter the KEEP WARM mode.

2 Add water

Add water by referring to the porridge water level at right, for which the water level for CONGEE is 1.5.

Increase or decrease time in 10 minute increments



Tips

2 hours by default for soups, 1 hour 30 minutes -4 hours adjustable.

Cooking steps for BROWN RICE/JASMINE RICE/QUICK COOK /MIXED RICE

1 Measure and wash rice

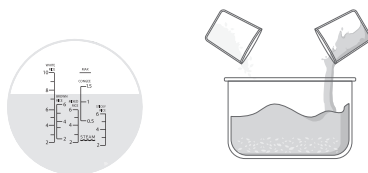
Measure the rice in the measuring cup supplied with the product and wash the rice well.

3 Cooking

Close the lid, press the "BROWN RICE" key and enter the cooking state; after about 1 hour and 20 minutes, you will hear a di-beep, which indicates that cooking is finished, and the cooker will automatically enter the KEEP WARM mode.

2 Add water

Add water by referring to the water level of the RICE on the right.



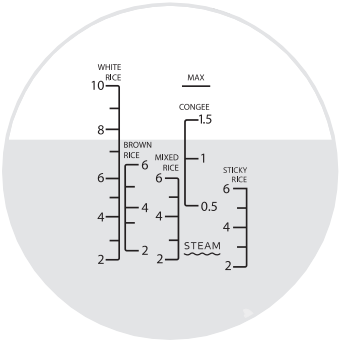
NOTE

The cooking time will vary depending on the amount of rice.

Tips

- "BROWN RICE" is cooked for approximately 1 hour and 20 minutes.
- Soak for two hours before using the function "BROWN RICE" or "MIXED RICE" .

The Use of Water Level Lines



RICE: When adding water, for WHITE RICE, SUSHI RICE, BROWN RICE, JASMINE RICE, QUICK COOK, CLAYPOT, MIXED RICE, the water level line depends on the water level line scale of the rice.

10cups	2 cups
--------	--------

Congee: Refer to the porridge water line when adding water.
Cooking congee.

1.5 cup	0.5 cup
---------	---------

Steam: When steaming, please add water according to the inner pot steaming Cooking water line, too much water will cause water overflowing when it is boiling, and too little water will cause the food to become undercooked.

CLEANING AND MAINTENANCE

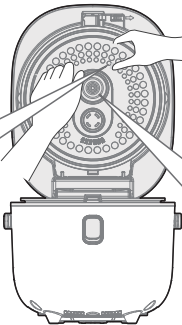
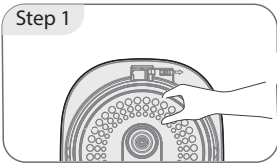
Remove the Cover

1 Remove the cover

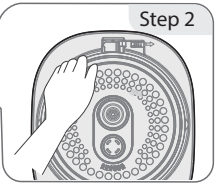


Make sure the rice cooker is powered o when cleaning!

Push the white button upwards to remove the cover (the cover will tilt forward)



Re-install in place after cleaning and drying



Remove the cover by grasping it upwards

Clean the Cover

The cover seal cannot be removed separately, please do not pull on the seal forcefully to avoid damage.



Clean the Cooker Body/Inner pot/Steamer

1 Clean the cooker body

Wipe with a clean soft cloth.

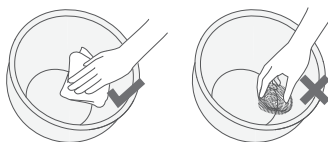


NOTE

After cleaning the inside of the cooker, be sure to dry the body and avoid powering it up when there is water.

2 Clean the inner pot/steamer

Soak in water for 10 minutes to allow the rice to absorb the water and then clean.



NOTE

Do not use a steel wool to clean the inner pot as it may scratch the coating.

3 Wipe dry

After cleaning, dry the inner pot and steamer.



TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Indicator Status	Abnormal indication	Possible cause	Solution
Always ON	E1	Open circuit in the bottom sensor	If the fault is still reported after unplugging and re-energizing, please send it to your local after-sales service for repair
	E2	Short circuit in the bottom sensor	
	E5	Open circuit in the upper lid sensor	
	E6	Short circuit in the top lid sensor	
	EU	Communication reception failure	
Flashes	EU	Communication transmission failure	

When you think the product has a malfunction, please check and confirm the following situations before taking it to service center.

Abnormal situation	Possible cause	Solutions
Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and Insufficient boiling	Not add water according to the water level line	Add water according to the water level line
	Wrong selection of the function	Select the corresponding function
	There is foreign matter on the heating plate	Remove foreign matters on heating plate (coil plate) and cook again
	No proper installation of the steam valve	Install the steam valve in place
	Deformation of the inner pot	Contact after-sales to replace the inner pot
Peculiar smell, Discoloration and dryness during heat preservation	The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign objects	Remove the foreign objects
	Product air leakage	Contact the after sales center to replace the sealing ring
	Too long warm preservation time	It is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours
Abnormal noises in the working process	Water on the inner pot has not been dried	Wipe off the water on the inner pot before using
	On and off sound in the operation	Relay sound is normal for electrical appliances

MANUAL PENGGUNA

PERIUK NASI
ELEKTRIK
RC-18DSUMY(H)

TOSHIBA



KANDUNGAN

ARAHAN KESELAMATAN	02
SPESIFIKASI	07
GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK	08
PANDUAN MULA PANTAS	09
ARAHAN OPERASI	11
PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN	18
PENYELESAIAN MASALAH	20

ARAHAN KESELAMATAN

Tujuan Penggunaan

Garis panduan keselamatan berikut bertujuan untuk mengelakkan risiko atau kerosakan yang tidak dijangka kesan daripada pengendalian perkakas yang tidak selamat atau tidak betul. Sila semak pembungkusan dan perkakas semasa ketibaan untuk memastikan perkakas berada dalam keadaan utuh dan pengoperasian yang selamat. Jika anda mendapati terdapat sebarang kerosakan, sila hubungi peruncit atau peniaga. Sila ambil perhatian bahawa pengubahsuaian atau perubahan kepada perkakas tidak dibenarkan untuk tujuan keselamatan anda. Pengubahsuaian yang tidak disengajakan boleh menyebabkan bahaya dan kehilangan tuntutan waranti.

Penjelasan Simbol

	Bahaya Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya kepada kehidupan dan kesihatan manusia akibat gas yang sangat mudah terbakar.
	Amaran voltan elektrik Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya kepada kehidupan dan kesihatan manusia kerana voltan.
	Amaran Kata isyarat ini menunjukkan bahaya dengan tahap risiko sederhana yang, jika tidak dielakkan, boleh mengakibatkan kematian atau kecederaan serius.
	Berhati-hati Kata isyarat menunjukkan bahaya dengan tahap risiko yang rendah yang, jika tidak dielakkan, boleh mengakibatkan kecederaan ringan atau sederhana.
	Perhatian Kata isyarat menunjukkan maklumat penting (cth. kerosakan kepada harta benda), tetapi tidak bahaya.
	Patuhi arahan Simbol ini menunjukkan bahawa juruteknik perkhidmatan hendaklah mengendalikan dan menyelenggara perkakas ini mengikut arahan pengendalian.

Baca arahan pengendalian ini dengan teliti dan teliti sebelum menggunakan/menyerahkan unit untuk digunakan dan simpan unit di kawasan berhampiran tempat atau unit pemasangan untuk kegunaan kemudian!

SIMPAN ARAHAN INI

AWAS

- Baca Peraturan untuk Operasi Selamat dan Arahan dengan Teliti.
- Periuk elektrik ini hanya boleh dipanaskan menggunakan bekas dalam asal.
Untuk produk dengan pengukus logam, pengukus tidak boleh digunakan sebagai bekas yang berasingan untuk mengelakkan terlalu panas, plastik cair atau kebakaran.
- Jangan jatuhkan bekas dalam periuk dan jangan gunakan objek keras untuk mengetuk bekas tersebut bagi mengelakkan ubah bentuk. Bekas dalam yang cacat mesti diganti.
- Untuk mengelakkan lecuran suhu tinggi, jangan sentuh terus bekas dalam dan plat pemanas (plat gegelung) dengan tangan anda semasa beroperasi atau selepas menggunakan periuk.
- Pembaikan yang tidak betul atau litar pintas tanpa kebenaran beberapa aksesori penting termasuk fuis boleh menyebabkan kegagalan perlindungan perkakas dan menyebabkannya menjadi terlalu panas atau terbakar.
- Apabila perkakas digunakan oleh orang yang mempunyai perentak jantung atau implan koklea, sila rujuk kepada ahli perubatan yang diberi kuasa dan rujuk kepada arahan pembekal peranti perubatan.
- Sebarang percanggahan antara gambar dan produk tertakluk kepada objek sebenar.
- Sebelum operasi, periksa sama ada periuk masak dan salur wap berada dalam keadaan yang betul untuk mengelakkan kemalangan.
- Semasa penggunaan, adalah perkara biasa untuk perkakas mempunyai sedikit bunyi berdetik atau berdegup.
Sila jangan panik.
- Sila jangan masak sekali lagi sejurus selepas memasak menggunakan periuk. Anda hendaklah menunggu lebih daripada 15 minit selepas berhenti supaya plat pemanas (plat gegelung) menjadi sejuk.

- Untuk produk dengan fungsi memasak air panas, sila ikut arahan dalam Panduan Mula Pantas; jangan masak dengan air panas untuk produk tanpa fungsi memasak air panas, jika tidak, pengimbang suhu termostat akan terjejas, menyebabkan hasil masakan yang kurang baik.
- Sila bersihkan dan periksa salur wap dan penutup boleh alih dengan kerap. Sila juga bersihkan dan periksa bahagian atas meja dengan kerap tempat produk diletakkan.
- Skop altitud untuk perkakas berfungsi dengan betul ialah 0~2000 meter. Untuk memastikan hasil terbaik dicapai, apabila memasak lebih daripada 4 cawan beras, jangan gunakan pengukus untuk mengukus makanan.
- Apabila perkakasan digunakan dalam rumah atau pembumian yang tidak mencukupi, individu sensitif mungkin berasa sedikit kesan rangsangan elektrik. Kami mengesyorkan agar anda menyemak sama ada peranti pembumian dipasang dengan bail, atau jangan sekali-kali menyentuh perumah logam dan bekas dalam periuk.
- Sebelum menggunakan periuk nasi, sila bersihkan air, beras dan benda asing lain yang ada antara periuk dalam dengan gegelung pemanas untuk mengelakkan periuk menjadi terlalu panas atau litar pintas.
- Sebelum menggunakan periuk elektrik, adalah perlu untuk mengelap bahagian luar bekas dalam untuk mengelakkan kerosakan.
- 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.
- Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas.
 - Ruang dapur dengan kakitangan di kedai pejabat dan persekitaran kerja lain
 - Rumah ladang:
 - Oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman lain;
 - Persekitaran jenis inap dan sarapan pagi
 - Amaran untuk mengelakkan tumpahan pada penyambung
 - Pernyataan bahawa permukaan elemen pemanas mungkin masih ada kesan panas selepas digunakan.

⚠ AMARAN

- Semasa operasi, jangan tutup salur wap dengan kain dan meletakkan produk berhampiran bahan mudah terbakar adalah dilarang sama sekali. Apabila menggunakan produk, jauhkan ia daripada langsir tingkap, kain penutup, langsir pintu atau bahan serupa untuk mengelakkan kebakaran.
- Jangan gunakan periuk ini untuk memasak makanan yang boleh menyebabkan lubang udara tersekat seperti makanan berkupas (misalnya rumpai air dan kubis) atau makanan berjalur (seperti rumpai laut) dan makanan mudah berterabur (seperti jagung), supaya tidak menyebabkan masalah atau kerosakan pada periuk nasi.
- Semasa operasi, jangan letakkan tangan atau muka anda berdekatan salur keluar wap untuk mengelakkan daripada melecur.
- Jangan ubah bentuk perkakas: hanya kakitangan penyelenggaraan dibenarkan membuka atau membaikinya sekiranya berlaku kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.
- Jangan gunakan perkakas ini dengan sebarang voltan kecuali 220-240V AC untuk mengelakkan risiko kebakaran dan renjatan elektrik. Sekiranya berlaku kerosakan wayar kuasa, jangan gunakan perkakas.
- Jangan kendalikan perkakas dengan cara berikut untuk mengelakkan risiko kebakaran dan renjatan elektrik akibat kerosakan talian kuasa: Membengkokkan kord kuasa secara paksa, meletakkan perkakasan berdekatan objek bersuhu tinggi, mengikat sambungan atau menggunakannya untuk membawa objek berat.
- Sekiranya berlaku kerosakan palam kuasa, jangan menggunakan perkakas untuk mengelakkan risiko kebakaran, renjatan elektrik dan litar pintas. Jika sambungan kuasa terlalu pendek, pengguna harus menggunakan soket sambungan. Sila jangan menggunakan soket berkualiti rendah.
- Jangan tarik palam dengan tangan yang basah untuk mengelakkan renjatan elektrik dan kecederaan.
- Semasa operasi, jangan menggerakkan atau menggoncangkan perkakas.
- Jauhkan perkakas daripada kanak-kanak dan bayi yang tidak diawasi untuk mengelakkan kemalangan berbahaya seperti renjatan elektrik dan melecur.

- Jangan letakkan perkakas di tempat yang tidak stabil, lembap atau berdekatan dengan sumber api dan haba lain (misalnya dapur gas). Jarak optimum ialah 30cm. Jika tidak, kerosakan atau kemalangan mungkin berlaku akibat penggunaan perkakas.
- Jangan masukkan pin, wayar keluli atau barang lain ke dalam salur wap di bahagian bawah perkakas untuk mengelakkan renjatan elektrik dan kecederaan.
- Jangan rendamkan perkakas dalam air atau menyiramnya dengan air.
- Gunakan soket pembumian secara berasingan dengan arus bertaraf melebihi 10A. Apabila digunakan dengan peralatan elektrik lain, soket akan rosak dan membawa kepada bahaya seperti bencana kebakaran.
- Bersihkan habuk dan air pada kedua-dua hujung talian kuasa dan soket perkakas untuk mengelakkan risiko kebakaran, renjatan elektrik dan litar pintas.
- Apabila menyelenggara atau penggantian alat ganti diperlukan, sila hantar produk ke pusat servis profesional yang dibenarkan untuk penyelenggaraan TOSHIBA.
- Untuk mengelakkan bahaya tersembunyi yang disebabkan oleh penyelenggaraan yang tidak betul atau pemilihan aksesori yang tidak betul.
- Palam hendaklah dimasukkan dengan teliti ke dalam soket untuk mengelakkan risiko kebakaran, renjatan elektrik dan litar pintas.
- Untuk penyambung jenis X: Jika kord kuasa rosak, ia mesti diganti dengan kord khusus atau dengan komponen khusus yang dibeli daripada pengilang atau jabatan penyelenggaraan.
Untuk penyambung jenis Y: Sekiranya berlaku kerosakan kord bekalan, kord tersebut hendaklah digantikan oleh profesional Pengilang,
- Jabatan Penyelenggaraan atau jabatan seumpamanya.
Perkakas adalah untuk kegunaan isi rumah sahaja.
- Jangan gunakan perkakas apabila disambungkan kepada pemasa atau sistem kawalan jauh bebas.
- Semasa operasi perkakas, permukaan tertentu mungkin menjadi panas dan menyebabkan suhu tinggi. Sila beri perhatian kepada kawasan ini untuk mengelakkan daripada melecur. Jangan sentuh plat panas dan permukaan produk dengan tangan.

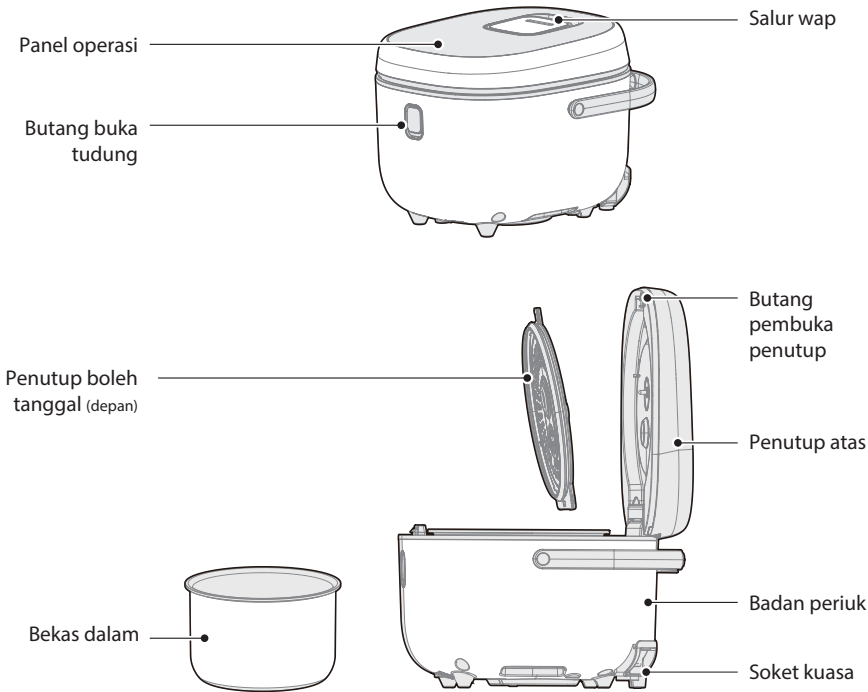
SPESIFIKASI

Model Produk	RC-18DSUMY(H)
Voltan	220-240V~
Frekuensi	50/60Hz
Kuasa	850W-1010W
Kapasiti	1.8L

GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK

Nama Komponen

Bahagian boleh tanggal (sila bersihkan sebelum digunakan)



Senarai Bahagian



Senduk nasi × 1



Senduk sup × 1



Cawan penyukat × 1



Pengukus × 1



Kord kuasa × 1

● CATATAN

Semua gambar dalam manual ini adalah untuk tujuan penjelasan sahaja. Sebarang percanggahan antara objek sebenar dan ilustrasi dalam lukisan hendaklah tertakluk kepada subjek sebenar. Keluarkan bahagian daripada komponen sebelum melakukan pemasangan.

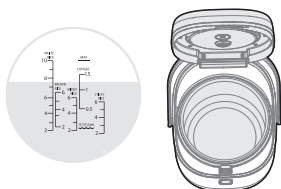
PANDUAN MULA PANTAS

Arahan Penggunaan

Penetapan Masa

Contohnya: Menetapkan arahan untuk memasak dalam masa 8 jam.

- 1 Sediakan nasi dan air
Masukkan beras yang telah dibilas ke dalam periuk dalam dan pilih paras air yang sesuai mengikut jumlah beras.
- 2 Tutup penutup periuk nasi dan pilih fungsi, misalnya "WHITE RICE".



- 3 Tetapkan pemasakan untuk siap memasak
Tekan butang "TIMER", Paparan Masa berkelip, dan kemudian tekan butang "TIMER" sekali lagi untuk melaraskan masa yang dipaparkan.
- 4 Mula memasak
Tekan butang "START", memasak akan selesai pada masa yang ditetapkan.



Peringatan Mesra:

Status paparan merujuk kepada produk sebenar.

- 5 Membatalkan memasak
Tekan butang "KEEP WARM/CANCEL" boleh membatalkan fungsi memasak yang dipilih.

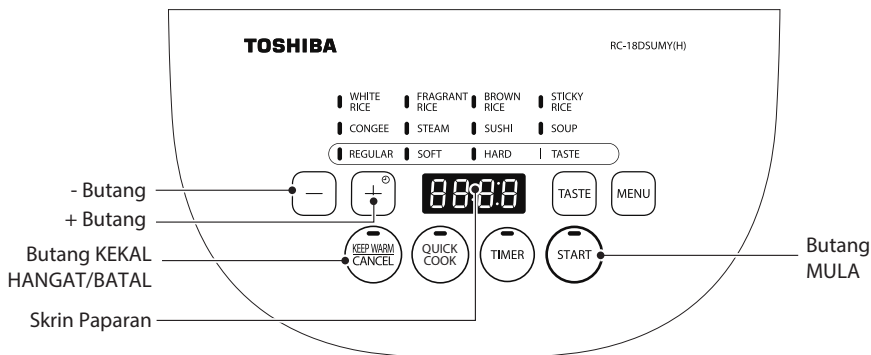


Peringatan Mesra:

1. Masa yang dipaparkan di bawah mod pemasa pratetap ialah tempoh masa daripada mula hingga selesai memasak;
2. Masa yang pratetap yang dicadangkan tidak melebihi 12 jam, jika tidak nasi mungkin menjadi rosak;
3. Masa pratetap fungsi memasak yang dipilih tidak boleh kurang daripada masa memasak. Sebagai contoh, jika masa pratetap untuk "CONGEE" kurang daripada 1.5 jam maka memasak akan dimulakan serta-merta kerana masa memasak telah ditetapkan sebagai 2 jam.

ARAHAN OPERASI

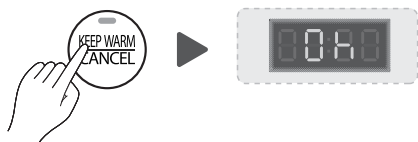
Bahagian Operasi



KEKAL HANGAT/BATAL

1 KEKAL HANGAT

- Perkakas secara automatik memasuki keadaan KEEP WARM apabila memasak selesai.
- Dalam mod siap sedia, tekan butang KEEP WARM untuk memasuki keadaan KEEP WARM, [0h] dipaparkan dan lampu KEEP WARM menjadi HIDUP.



2 BATAL

- Semasa memasak, tekan kekunci "CANCEL" untuk menukar atau membatalkan fungsi semasa dan memilih semula.

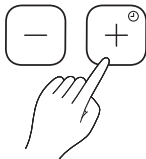


Petua

"0h" bermaksud masa KEEP WARM adalah kurang daripada 1 jam, "1h" muncul selepas 1 jam masa kekal hangat, "2h" muncul selepas 2 jam dan seterusnya produk akan kekal hangat selama 24 jam, tetapi adalah disyorkan tidak melebihi 5 jam untuk mengelakkan warna nasi dan makanan menjadi kuning dan rasa tidak enak.

Fungsi Permulaan Penangguhan Perlu Ditetapkan Lebih Daripada 12 Jam, Jika tidak, Nasi Mungkin Mempunyai Rasa Kurang Enak.

- 1 Tekan kekunci "TIMER" dan masa pada paparan mula berkelip. Tekan kekunci "TIMER" atau "-" "+" sekali lagi untuk melaraskan masa, contohnya untuk pratetap 8 jam, memasak akan selesai selepas 8 Jam.



Menekan butang "-" akan menurun dan meningkatkan masa selama 10 minit, dan menahannya meningkat dan mengurangkan masa 10 minit;



- 2 Misalnya, untuk Beras Putih: tekan butang "MENU", pilih "WHITE RICE" dan tekan butang "START"; periuk akan menghasilkan bunyi bip jika pratetap berjaya.



Menekan butang "+" menurun dan meningkatkan dalam kenaikan 10 minit, dan menahannya menurun dan meningkatkan masa 10 minit;

Petua

- Anda juga boleh melaraskan masa dengan kekunci "DELAY START";
- Untuk melakukan pratetap BROWN RICE, JASMINE RICE, QUICK COOK dan MIXED RICE, tekan kekunci "DELAY START".

Cara Menyukat Beras dengan Betul

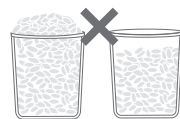
1 Sukat beras menggunakan cawan penyukat yang disertakan bersama produk



1 cawan penyukat beras boleh dimasak menjadi lebih kurang 2 mangkuk nasi (diameter mangkuk lebih kurang 11.5cm)



Nasi hendaklah pada paras yang sama dengan tepi cawan



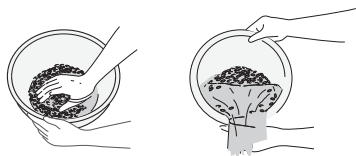
Paras air tidak boleh dikawal dengan tepat jika berada di atas atau di bawah rim cawan.

NOTA

- Bekas periuk 5 liter boleh memasak sehingga 10 cawan beras biasa. Jika terlebih akan menyebabkan nasi melimpah atau kurang masak;
- 11.5cm ialah saiz mangkuk isi rumah biasa.

NASI PUTIH/BERAS WANGI/BERAS PERANG/PULUT

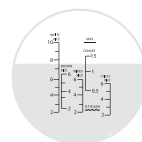
1 Basuh beras.



Petua

- Basuh beras 2~3 kali untuk rasa yang lebih sedap.

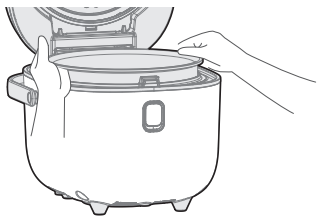
2 Masukkan air dan beras mengikut paras beras yang ditunjukkan dalam bekas dalam.



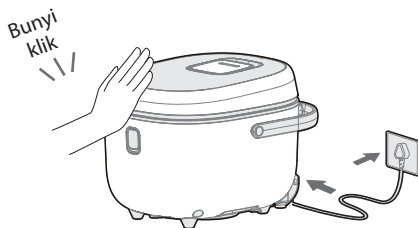
Petua

- Adunkan beras di dalam periuk dan letakkan rata untuk membolehkan pemanasan yang sekata;
- Kadar penyerapan air berbeza-beza bergantung pada kepelbagaian beras, jadi tambah air mengikut skala periuk dalam dan pilihan citarasa anda serta laraskan jumlah air dengan betul mengikut skala;

- 3 Lapkan titisan air dan benda asing dari permukaan luar bekas dalam dan letakkan di dalam periuk.



- 4 Tutup penutup periuk dan palamkan kord kuasa untuk menghidupkannya.



CATATAN

- Pastikan kord kuasa dipasangkan dengan betul!

5 Pilih fungsi

1. Klik butang "MENU" dan pilih fungsi "WHITE RICE".
2. Tekan butang "TASTE" untuk memilih tiga fungsi rasa dalam WHITE RICE.



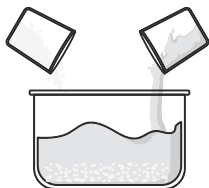
6 Memasak telah selesai

Selepas lebih kurang 50 minit, memasak Nasi selesai apabila bunyi bip kedengaran dan ia secara automatik masuk ke mod KEEP WARM.

KUKUS

1 Masukkan air

Tambah air dengan merujuk kepada paras air STEAM.



2 Masak

Masukkan makanan ke dalam pengukus, kemudian masukkan pengukus ke dalam bekas dalam, tutup penutup, tekan butang MENU dan pilih STEAM (30 minit secara lalai, kemudian tekan butang "-" dan "+" untuk melaraskan antara 1 minit dan 1 jam, dan akhirnya tekan butang "START" dan periuk akan memasuki mod memasak. Apabila memasak selesai, anda akan mendengar bunyi bip, dan periuk secara automatik memasuki mod KEEP WARM.



Menekan kekunci "-" dan "+" secara ringkas meningkatkan masa 1 minit.

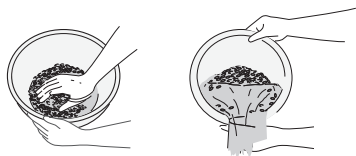
Untuk fungsi "STEAM" tekan dan tahan kekunci "-" "+" untuk mengurangkan atau meningkatkan masa 1 minit.



Langkah Memasak untuk Bubur

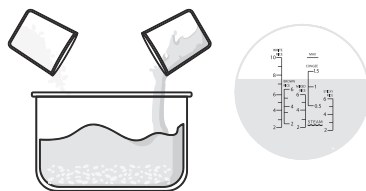
1 Sukat dan basuh beras

Sukat beras dalam cawan penyukat yang dibekalkan dengan produk dan basuh beras dengan teliti.



2 Masukkan air

Tambah air dengan merujuk kepada paras air bubur di sebelah kanan.



3 Masak

Tutup penutup, tekan kekunci "MENU" dan pilih CONGEE, tekan kekunci "-" "+" untuk melaraskan masa antara 1 jam dan 2 jam), kemudian tekan kekunci "MULA" untuk memasuki mod memasak. Memasak akan selesai apabila anda mendengar bunyi bip, dan pemasak akan memasuki mod KEEP WARM secara automatik.



Petua

1 jam dan 30 minit secara lalai untuk CONGEE, 1 jam - 2 jam boleh dilaraskan.

Langkah Memasak untuk Sup

1 Sediakan bahan-bahan

Basuh bahan, potong kecil dan masukkan ke dalam bekas dalam.

3 Memasak

Tutup penutup, tekan kekunci "MENU" dan pilih SOUP, (2 jam secara lalai), tekan kekunci "-" "+" untuk melaraskan masa antara 1 jam 30 minit dan 4 jam), kemudian tekan "START" kunci untuk memasuki keadaan memasak. Memasak selesai apabila anda mendengar bunyi bip, dan pemasak akan memasuki mod KEEP WARM secara automatik.

2 Masukkan air

Tambah air dengan merujuk kepada paras air bubur di sebelah kanan. Paras air untuk CONGEE ialah 1.5.

Tambah atau kurangkan masa dalam kenaikan 10 minit



Petua

2 jam secara lalai untuk sup, 1 jam 30 minit -4 jam boleh laras

Langkah-langkah memasak NASI PERANG/ NASI MELAT/ CEPAT MASAK/BERAS CAMPUR

1 Sukat dan basuh beras

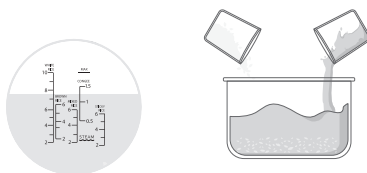
Sukat beras dalam cawan penyukat yang dibekalkan dengan produk dan basuh beras dengan baik.

3 Memasak

Tutup penutup, tekan kekunci "BROWN RICE" dan masuk mod memasak; selepas kira-kira 1 jam dan 20 minit, anda akan mendengar bunyi bip, yang menunjukkan bahawa memasak telah selesai, dan periuk akan memasuki mod KEEP WARM secara automatik.

2 Masukkan air

Tambah air dengan merujuk kepada paras air NASI di sebelah kanan.



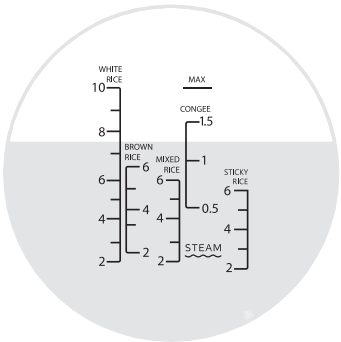
CATATAN

Masa memasak berbeza-beza bergantung pada jumlah nasi.

Petua

- "BROWN RICE" dimasak selama lebih kurang 1 jam 20 minit.
- Rendam selama dua jam sebelum menggunakan fungsi "BROWN RICE" atau "MIXED RICE".

Penggunaan Petunjuk Paras Air



NASI: Apabila menambah air untuk WHITE RICE, SUSHI RICE, BROWN RICE, JASMINE RICE, QUICK COOK, CLAYPOT, MIXED RICE, garis paras air bergantung pada skala garis paras air beras.

10 cawan	2 cawan
----------	---------

Bubur: Rujuk garisan air bubur semasa menambah air.
Memasak bubur.

1.5 cawan	0.5 cawan
-----------	-----------

Kukus: Apabila mengukus, sila tambah air mengikut bekas dalam. Mengukus menggunakan terlalu banyak air akan menyebabkan air melimpah apabila mendidih, manakala jika terlalu sedikit air akan menyebabkan makanan menjadi kurang masak.

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Tanggalkan Penutup

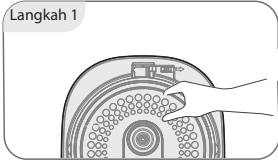
1 Tanggalkan penutup

! Pastikan periuk nasi dimatikan semasa membersihkan!

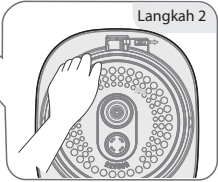
Tekan butang putih ke atas untuk mengeluarkan penutup (penutup akan senget ke hadapan)

Pasang semula dalam tempatnya selepas pembersihan dan pengeringan

Langkah 1



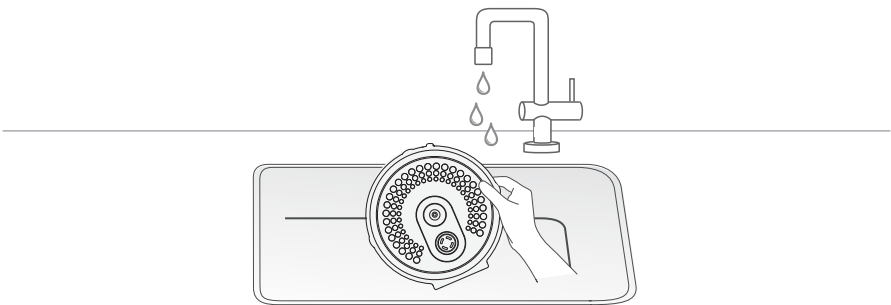
Langkah 2



Tanggalkan penutup dengan mengenggamnya ke atas

Membersihkan Penutup

Bekas penutup tidak boleh ditanggalkan secara berasingan, sila jangan tarik pada bekas dengan kuat untuk mengelakkan kerosakan.



Bersihkan Badan Periuk/Bekas Dalam/Pengukus

1 Bersihkan badan periuk

Lap dengan kain lembut yang bersih.

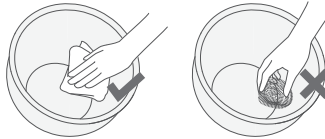


CATATAN

Selepas membersihkan bahagian dalam periuk, pastikan anda mengeringkan badannya dan elakkan daripada menghidupkannya apabila terdapat air.

2 Bersihkan periuk dalam/pengukus

Rendam dalam air selama 10 minit untuk membolehkan beras menyerap air dan kemudian bersihkan.



CATATAN

Jangan gunakan berus keluli untuk membersihkan bekas dalam kerana ia boleh mencalarkan salutannya.

3 Lap hingga kering

Selepas dibersihkan, keringkan bekas dalam dan pengukus.



PENYELESAIAN MASALAH

Pengendalian perkakas anda boleh menyebabkan ralat dan kegagalan fungsi. Jadual berikut mengandungi kemungkinannya dan nota untuk menyelesaikan mesej ralat atau kegagalan fungsi. Adalah disyorkan untuk membaca jadual berikut dengan teliti untuk menjimatkan masa dan wang yang anda mungkin belanjakan untuk membuat panggilan ke pusat perkhidmatan.

Status Penunjuk	Petunjuk tidak normal	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Sentiasa HIDUP	E1	Litar terbuka di sensor bawah	Jika kerosakan masih dilaporkan selepas mencabut plag dan menghidupkan semula, sila hantarkannya kepada perkhidmatan selepas jualan tempatan anda untuk pembaikan
	E2	Litar pintas di sensor bawah	
	E5	Litar terbuka dalam sensor penutup atas	
	E6	Litar pintas dalam sensor penutup atas	
	EU	Kegagalan penerimaan komunikasi	
Berkelip	EU	Kegagalan penghantaran komunikasi	

Apabila anda fikir produk mengalami kerosakan, sila semak dan sahkan situasi berikut sebelum membawa perkakas ke pusat servis.

Petunjuk tidak normal	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Nasi terlalu lembut, terlalu keras, terlalu tebal, terlalu nipis, tidak masak, nasi hangus, sup melimpah dan Tidak cukup mendidih	Tidak menambah air mengikut garisan paras air	Tambah air mengikut garisan paras air
	Pemilihan fungsi yang salah	Pilih fungsi yang sepadan
	Terdapat bahan asing pada plat pemanas	Keluarkan benda asing pada plat pemanas (plat gegelung) dan masak semula
	Pemasangan salur wap yang salah	Pasang salur wap dengan betul
	Perubahan bentuk bekas dalam	Hubungi perkhidmatan selepas jualan untuk menggantikan bekas dalam
Bau pelik, perubahan warna dan kekeringan semasa pengekalan haba	Cincin pengedap dan tepi bekas dalam bercampur dengan objek asing	Keluarkan objek asing
	Kebocoran udara produk	Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan untuk menggantikan cincin pengedap
	Masa kekal hangat yang terlalu lama	Adalah disyorkan bahawa pengekalan haba hendaklah dalam masa 5 jam
Bunyi yang tidak normal dalam proses kerja	Air pada bekas dalam belum dikeringkan	Lap air pada bekas dalam sebelum menggunakan
	Bunyi hidup dan mati dalam operasi	Bunyi geganti adalah perkara biasa untuk peralatan elektrik

用户手册

电饭煲

RC-18DSUMY(H)

TOSHIBA



目录

重要安全说明	02
规格	07
产品概览	08
快速入门指南	09
操作说明	11
清洁和维护	18
故障排除	20

重要安全说明

预期用途

以下安全指南旨在防止因不安全或不当操作本设备而造成不可预见的风险或损害。请在收货时仔细检查包装和设备情况，确保一切完好，保证操作安全。若发现任何损坏，请联系零售商或经销商。请注意，为了您的安全考虑，不允许对设备进行改装或改动。将本设备用于其他用途可能会造成危险，并造成设备不满足保修要求。

符号说明

	危险 此符号表示极度易燃气体对人员的生命和健康造成危险。
	电器电压警告 此符号表示电器电压对人的生命和健康造成危险。
	警告 此符号表示中度危险，如不加以避免，可能导致死亡或严重人身伤害。
	小心 此符号表示低度危险，如不加以避免，可能导致轻度或中度人身伤害。
	注意 此符号表示重要信息（如财产损失），但不表示一定存在危险。
	遵守说明 此符号表示维修技术人员只能根据操作说明操作和维护本设备。

在使用/调试本设备之前，请仔细认真地阅读这些操作说明，并将其保存在安装现场或设备附近处，以备日后使用！

请妥善保管这些说明

⚠ 小心

- 请仔细阅读安全操作规则和说明书。
- 本电饭煲只能使用原装内锅加热。
对于带有金属蒸笼的产品，蒸笼不能作为单独的容器使用，以免过热、塑料熔化甚至火灾。
- 请勿跌落内锅，也不可可用硬物撞击内锅，以免变形。变形的内锅必须更换。
- 在使用过程中或刚使用后，请勿用手直接接触内锅及加热板（线圈板），以免高温烫伤。
- 对保险丝等一些重要配件进行不当维修或未经允许短路，可能会导致电器保护失效，引起过热或火灾。
- 当带有心脏起搏器或植入人工耳蜗的人员使用本电器时，请咨询授权医务人员并参考医疗设备提供商的说明。
- 图片与产品如有差异，请以实物为准。
- 操作前应检查煮锅及蒸汽阀是否到位，以免发生事故。
- 使用过程中，产品会出现轻微的滴答声或嘶嘶声，属正常现象。
请勿惊慌。
- 烹饪后请勿立即再次烹饪。停止后应等待15分钟以上，以便加热板（线圈板）冷却。
- 对于具有热水烹饪功能的产品，请按照《快速入门指南》中的说明进行操作；不带热水烹饪功能的产品请勿用热水烹饪，否则会影响温控器的温度判断，导致烹饪效果不佳。

- 请定期清洁和检查蒸汽阀和活动盖。
请定期清洁和检查放置电器的台面。
- 电器正常工作的海拔高度范围为0~2000米。
为确保达到最佳效果，煮4杯以上米时，请勿使用蒸锅蒸食物。
- 在室内接地装置不足的情况下，敏感的人可能会感受到感应电。我们建议您检查接地装置是否可靠，或者切勿触摸金属外壳和内锅。
- 使用电饭煲前，请清除内锅与加热圈之间的水、米及其他异物，以免造成过热或短路。
- 使用电饭煲前，必须将内锅外部擦干，以免发生故障。
- 本电器可供身体、感官或精神能力有缺陷或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用，前提是有负责其安全的人员提供有关使用本电器的监督或指导。
- 应看管儿童，以避免其玩耍本电器。
 - 商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房区；
 - 农舍；
 - 酒店、汽车旅馆和其他住宅类型环境中的客户；
 - 食宿型酒店；
 - 避免溢出到连接器上的警告；
 - 声明加热元件表面在使用后会产生余热。

⚠ 警告

- 使用过程中，请勿用布覆盖蒸汽阀，严禁将电器放置在易燃物品附近。
使用本电器时，请远离窗帘、门帘或类似材料，以免引起火灾。
- 请勿使用本锅制作易堵塞排气口的食物，如片状食物（如紫菜、白菜）或带状食物（如海带）和碎片食物（如玉米糝），以免造成事故或损坏电饭煲。
- 操作时，请勿将手或脸靠近蒸汽口，以免烫伤。
- 请勿改造设备：只有维修人员才可以拆卸或维修电器，以免引起火灾、触电或受伤。
- 请勿使用220-240V AC以外的任何电压操作本电器，以免发生火灾和触电危险。如果电源线损坏，请勿使用本电器。
- 请勿以下列方式操作电器，以免因电源线损坏而引起火灾和触电：强行弯曲电源线、靠近高温物体、捆扎电源线或用电源线承载重物。
- 如果电源插头损坏，请勿使用本电器，以免发生火灾、触电和短路危险。如果电源线太短，用户应使用延长插座。请不要使用劣质插座。
- 请勿用湿手拔插头，以免触电或造成人身伤害。
- 操作过程中，请勿移动或摇晃电器。
- 请将本电器放置在无人看管的儿童和婴儿接触不到的地方，以免发生触电、烧伤等危险事故。
- 请勿将本电器放置在不稳定、潮湿的地方或靠近其他火源、热源（如火炉）。最佳距离为30厘米，否则可能导致本机损坏或发生事故。

- 请勿将大头针、铁丝或其他物品插入电器底部的蒸汽孔中，以免触电或造成人身伤害。
 - 请勿将电器浸入水中或淋水。
 - 独立使用额定电流10A以上的接地插座。与其他电器一起使用时，插座会出现故障，导致火灾等危险。
 - 清理电源线两端及电器插座上的灰尘和水分，以避免发生火灾、触电、短路等危险。
 - 当需要维修或更换零件时，请将电器送至东芝授权的专业服务中心进行维修。
 - 避免因维护不当或配件选用不当造成的隐患。
 - 插头应完全插入插座，以避免火灾、触电和短路的危险。
 - 对于X型连接器：如果电源线损坏，必须使用专用电源线或从制造商或维修部门购买的专用组件进行更换。
 - 对于Y型连接器：如果电源线损坏，应由制造商、维护部门或类似部门的专业人员更换电源线。
- 本电器仅供家庭使用。
- 请勿在连接定时器或独立远程控制系统时使用本电器。
 - 电器运行过程中，某些表面可能会变热，导致高温。请注意这些区域，以免烫伤。请勿用手触摸热板及产品表面。

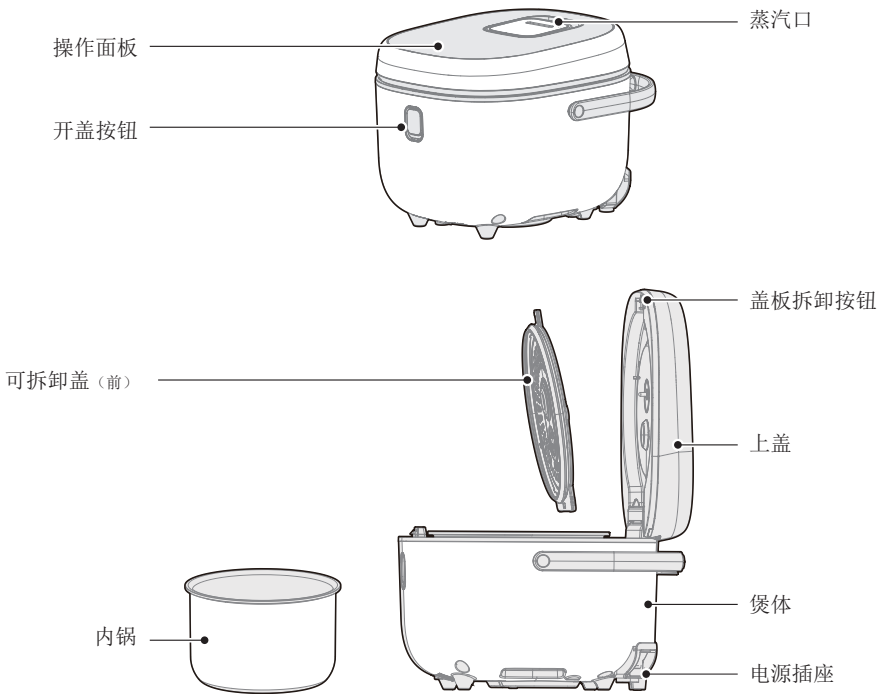
规格

产品型号	RC-18DSUMY(H)
电压	220-240V~
频率	50/60Hz
功率	850W-1010W
容量	1.8L

产品概览

组件名称

可拆卸部件（使用前请清洁）



零件清单



可立饭勺×1



汤勺×1



量杯×1



蒸笼×1



电源线×1

● 注意

本手册中的所有图片仅供说明之用。实物与插图如有差异，以实物为准。
执行安装之前，请从组件上卸下零件。

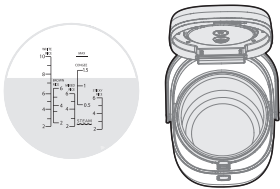
快速入门指南

使用说明

预约

例如：预约在8小时内完成烹饪。

- 1. 准备米和水
将淘洗好的米放入内锅中，根据米量选择合适的水位。



- 2. 关闭电饭锅盖并选择功能，例如“WHITE RICE”。



- 3. 设置烹饪完成定时器
按“TIMER”按钮，时间显示闪烁，然后再按“TIMER”按钮调整显示的预约时间。



- 4. 开始烹饪
按“START”按钮，烹饪将在指定时间完成。



温馨提示：
显示状态以实际产品为准。

- 5. 取消烹饪
按“KEEP WARM/CANCEL”按钮可以取消所选的烹饪功能。

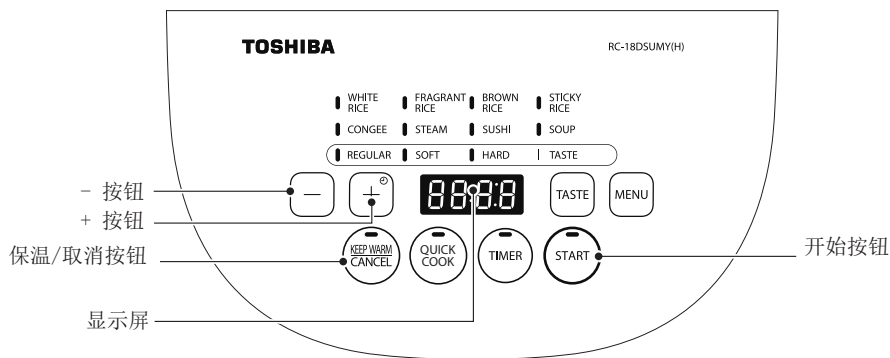


温馨提示：

1. 预设定时模式下显示的时间是从开始烹饪到完成的时间长度；
2. 预设时间建议不要超过12小时，否则米可能产生异味；
3. 所选烹饪功能的预设时间不应小于烹饪时间。例如，如果“CONGEE”的预约时间少于1.5小时，则烹饪将立即开始，因为烹饪时间预设为2小时。

操作说明

操作部分



保温/取消

1. 保温

- 烹饪完成后，电器自动进入保温状态。
- 在待机状态下，按“KEEP WARM”按钮，进入保温状态，显示[0h]，保温灯亮。

2. 取消

- 烹饪过程中，按“CANCEL”按钮可切换或取消当前功能并重新选择。

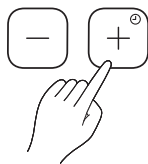


提示

“0h”表示保温时间小于1小时，保温1小时后显示“1h”，保温2小时后显示“2h”，以此类推；最长可保温24小时，但建议不要超过5小时，以免食物颜色变黄、口感变差。

延时启动功能应设置为12小时以上，否则米饭可能会出现异味。

1. 按“TIMER”按钮，显示屏上的时间开始闪烁。再次按“TIMER”或“-”“+”按钮调整时间，例如8小时预约，烹饪将在8小时后完成。
2. 以白米饭为例：按“MENU”按钮，选择“WHITE RICE”，按START按钮；电饭煲发出“嘀”的一声，表示预约成功。



按“-”按钮均以10分钟为增量减少和增加，按住“-”按钮以10分钟为增量增加和减少；



按“+”按钮均以10分钟为增量减少和增加，按住“+”按钮以10分钟为增量减少和增加；



● 提示

- 也可以通过“DELAY START”按钮调整时间；
- 要预约BROWN RICE、JASMINE RICE、QUICK COOK和MIXED RICE，请按“DELAYSTART”按钮。

如何正确量米

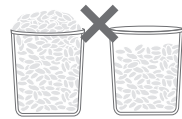
1. 使用产品附带的量杯量米



1量杯米可煮成约2碗米饭（碗直径约11.5厘米）



米饭应该与杯缘处于同一水平。



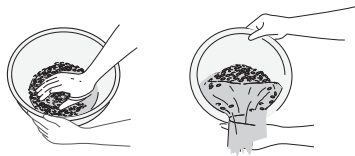
如果水位高于或低于杯缘，则无法准确控制水位。

● 注意

- 5升锅最多可煮10杯普通米饭，否则可能会导致米饭溢出或不熟；
- 普通家用碗的尺寸是11.5厘米。

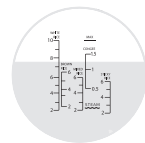
白米饭/香米饭/糙米饭/糯米饭

1. 将米洗净。
2. 根据内锅指示的米量添加水和米。



● 提示

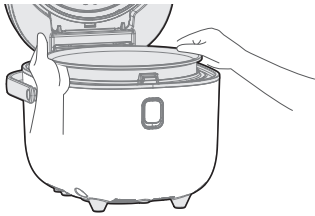
- 将米淘洗2~3次，口感更佳。



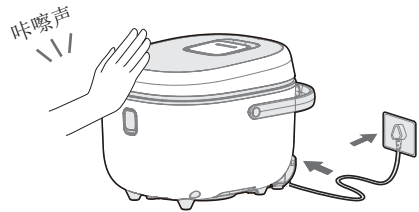
● 提示

- 将米放入锅中搅拌并平放，以便受热均匀；
- 米的品种不同，吸水率也不同，因此请根据内锅的刻度和自己的口味喜好加水，并根据刻度适当调整水量；

3. 擦去内锅外表面的水滴和异物，然后将其放入煲中。



4. 盖上锅盖并插入电源线以将其打开。



注意
• 务必正确插入电源线！

5. 选择功能

- 1. 单击“MENU”按钮并选择“WHITE RICE”功能。
- 2. 按“TASTE”按钮选择WHITE RICE档中的三种口味功能。



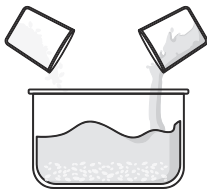
6. 烹饪完成

约50分钟后，听到“嘀”的一声，精米煮好，自动进入保温模式。

蒸煮

1. 加水

参照STEAM水位加水。



2. 烹饪

将食物放入蒸锅，然后将蒸锅放入内锅，盖上锅盖，按MENU按钮选择STEAM（默认30分钟，按“-”和“+”按钮在1分钟和1小时之间调整），最后按“START”按钮，电饭煲将进入烹饪状态。烹饪完成后，您会听到“嘟”的一声，电饭煲自动进入保温模式。



按“-”和“+”按钮会以1分钟为增量短暂增加。

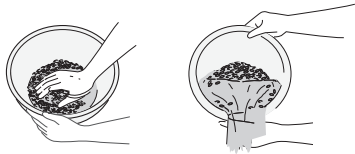
“STEAM”功能 长按“-” “+”按钮应以1分钟为增量减少或增加。



煮粥步骤

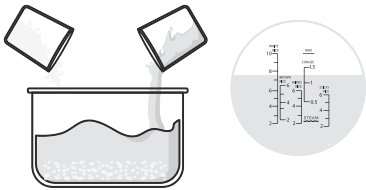
1. 称量大米并洗净

用产品附带的量杯量出大米，然后将米淘洗干净。



2. 加水

参考右边粥的水位加水。



3. 烹饪

盖上盖子，按“MENU”按钮选择CONGEE，按“-” “+”按钮调节时间（1小时到2小时），然后按“START”按钮进入烹饪状态。当您听到“嘟”一声时，烹饪完成，电饭煲将自动进入保温模式。



提示

煮粥默认1小时30分钟，可调节范围1小时-2小时。

煮汤步骤

1. 准备好食材

将食材洗净，切成块，放入内锅中。
2. 加水

参考右侧粥水位加水，其中CONGEE水位为1.5。
3. 烹饪

盖上盖子，按“MENU”按钮选择SOUP（默认2小时），按“-”“+”按钮在1小时30分钟和4小时之间调整时间），然后按“START”按钮进入烹饪状态。当您听到“嘟”一声时，烹饪完成，电饭煲将自动进入保温模式。
- 以10分钟为增量增加或减少时间
- 0:30

▶

0:40

● 提示

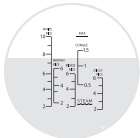
汤默认2小时，可调节范围1小时30分钟-4小时

糙米/茉莉香米饭/快煮/什锦饭烹饪步骤

1. 量米并洗净

用产品附带的量杯量出大米，然后将米淘洗干净。
2. 加水

参考右边RICE的水位加水。
3. 烹饪

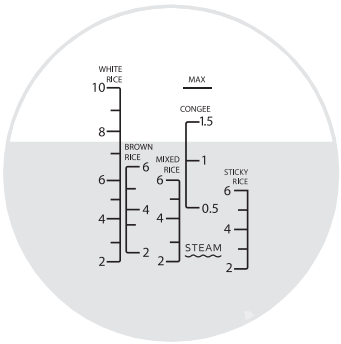
盖上锅盖，按“BROWN RICE”键，进入煮饭状态；约1小时20分钟后，您会听到“滴”的一声，表示烹饪完成，电饭煲将自动进入保温模式。
- 


- 注意
- 煮饭的时间会根据米饭的量而有所不同。

● 提示

- “BROWN RICE”时间约1小时20分钟。
- 使用“BROWN RICE”或“MIXED RICE”功能前浸泡两小时。

水位线的使用



米饭：加水时，WHITE RICE、SUSHI RICE、BROWN RICE、JASMINE RICE、QUICK COOK、CLAYPOT、MIXED RICE的水位线取决于米饭的水位线刻度。

10杯	2杯
-----	----

粥：加水时参考稀饭水位线。
煮粥。

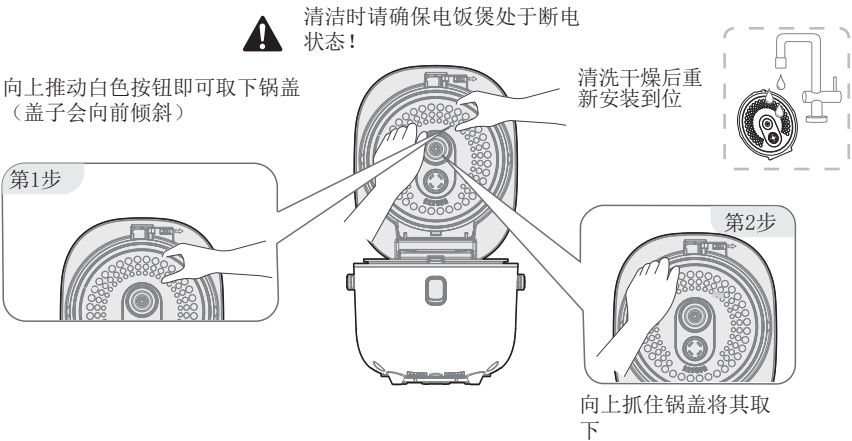
1.5杯	0.5杯
------	------

蒸：蒸煮时，请按照内锅蒸煮水位线加水，水太多会导致煮沸时水溢出，水太少会导致食物未煮熟。

清洁和维护

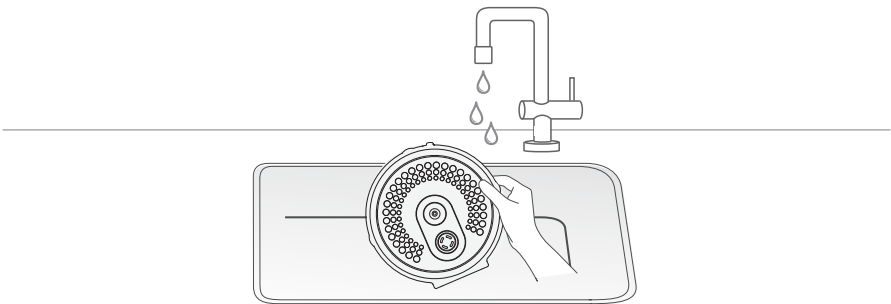
取下锅盖

1. 取下锅盖



清洁锅盖

锅盖密封条不能单独拆卸，请勿用力拉动封条，以免损坏。



清洁锅体/内锅/蒸锅

1. 清洁锅体

用干净的软布擦拭。

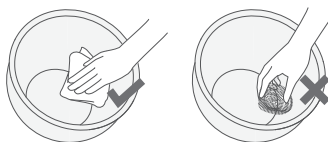


● 注意

清洁电饭煲内部后，务必要擦干机身，避免在有水的情况下通电。

2. 清洁内锅/蒸锅

将米放入水中浸泡10分钟，让米吸收水分，然后清洗干净。

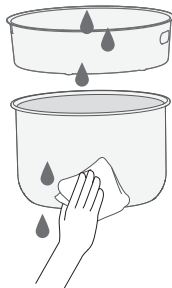


● 注意

请勿使用钢丝绒清洁内锅，否则可能会划伤涂层。

3. 擦干

清洗后，将内锅和蒸锅擦干。



故障排除

电器操作可能会导致错误和故障。下表包含可能的原因以及解决错误消息或故障的注意事项。建议仔细阅读下表，以节省您致电服务中心的时间和金钱。

指示灯状态	异常指示	可能的原因	解决方法
常亮	E1	底部传感器开路	若拔掉电源重新通电后仍报故障，请送至当地售后服务处维修
	E2	底部传感器短路	
	E5	上盖传感器开路	
	E6	顶盖传感器短路	
	EU	通讯接收故障	
闪烁	EU	通讯传输故障	

当您认为产品出现故障时，请检查并确认以下情况后再将其送至服务中心。

异常指示	可能原因	解决方法
太软、太硬、太稠、太稀、未煮熟、烧焦、米汤溢出、煮沸不足	未按水位线加水	按照水位线加水
	功能选择错误	选择对应的功能
	加热板上有异物	清除加热板（线圈板）上的异物，重新烹饪
	蒸汽阀未正确安装	将蒸汽阀安装到位
	内锅变形	联系售后更换内锅
保温时有异味、变色、干燥	密封圈及内锅边缘混有异物	清除异物
	产品漏气	联系售后中心更换密封圈
	保温时间太长	建议保温5小时以内
工作过程中出现异常噪音	内锅上的水还没有干	使用前擦去内锅上的水
	运行中开、关声音	电器有继电器响声属正常现象

#DetailsMatter