

EN Instruction Manual of Rice Cooker

Please read the instruction manual carefully before using, so that you can use the rice cooker exactly!

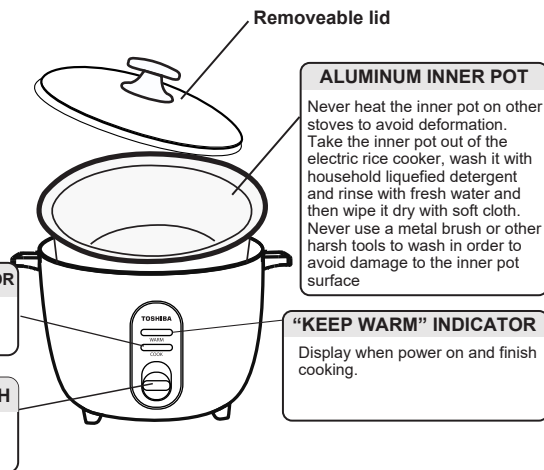


RC-T10CEMY
RC-T18CEMY
RC-T28CEMY

PRODUCT SPECIFICATION

Thank you for purchasing TOSHIBA rice cooker, please read this instruction manual carefully before using. Keep it cautiously after reading for future reference.

This specification of product illustrations with RC-T18CEMY series, for example.



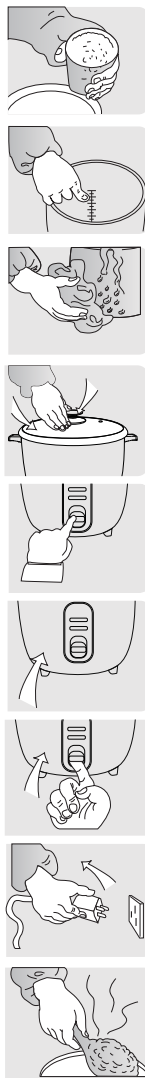
PRODUCT SPECIFICATION

Model	Rated Voltage	Rated Power (W)	Cooking Capacity (L)	Cooking Method	Rice Quantity (Cup)
RC-T10CEMY	240V~ 50/60Hz	500	1.0	Direct Heating Mode	1 - 5
RC-T18CEMY		700	1.8		4-10
RC-T28CEMY		1000	2.8		8-16
Accessories	Spoon Spatula		Measuring Cup		

OPERATION INSTRUCTIONS

- Rice measuring and washing**
 - The measuring cup is mainly used to measure the amount of rice. A flat cup of rice is 0.18L (approx. 150g).
- Put washed rice into the inner pot and add water to the corresponding level (e.g., add water to high level "3" if 3 cups of rice are to be cooked), add or reduce the amount of water depending your personal taste highest level.
 - No foreign matter can be allowed between inner pot and electric heating plate.
- Wipe the interior and exterior of the inner pot with dry cloth, place it into the cooker body. Turn the inner pot gently for several times to allow its bottom come into contact with the electric heating plate.
- Close the lid in place.

- Cooking**
The "WARM" lamp is illuminated after plugging into the outlet. The Rice Cooker are entering the cooking process until you have pressed the "COOK". Otherwise, the Rice Cooker will still in warming process.
- When cooking is finished, the cooking switch will pop up automatically and a "Click" will be heard. At the same time, the cooking light will go off and keep warm light will go on.
Special Hint: Rice is best served 15 minutes after cooked.
- Use a plastic or wooden rice ladle to scoop the rice, metal utensils may damage the aluminum inner pot.



PRECAUTIONS

- The inner pot cannot be heated on any other stove, otherwise it can be deformed easily.
- The cooked rice start to keep warm, it is not suitable for eating immediately and it will more soft and delicious if let it kept warm for 15 minutes.
- Rice kept warm in the pot should not be left for more than 6 hours to prevent the rice become off flavor.



CLEANNES METHOD

- Take the inner pot out of the electric rice cooker, wash it with detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth.
- The grain of cooked rice or other sundries may attach to electric hot plate, the fine sand paper can be used for grind them away and wipe it with soft cloth to keep the fully contact between inner pot and electric heating plate.



SAFETY NOTE

- The earthed wall socket should be used and the plug must be inserted reliably. Do not use multipurpose socket while using other electric appliances at the same time.
- When not in use, please pull the power cord out of the socket.
- After insert the power cord into socket, it must be inserted to the death; otherwise the element may be burnt out by poor connection.
- The electric rice cooker cannot placed on unstable, wet, place near fire otherwise it will be damaged or go wrong.
- The body and cover of electric rice cooker cannot be washed with water or in water, otherwise the insulator will be damaged and become dangerous.
- If the power cord is damaged, it must be changed with new power cord produced by the manufacturer.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

TROUBLE SHOOTING

Malfunction	Causes	Solution
The light is off	Heating plate is not hot	Circuit of electric rice cooker is not connected to power supply.
	Heating plate is hot	1. Wiring connection of indicator light has loosened. 2. Indicator light is damaged.
The light is on	Heating plate is not hot	1. Wiring in the middle has loosened. 2. Electric-thermal tube has burnt out.
		It should be sent to an authorized service department for maintenance.
Cooked rice is crude or time of cooking is too long	1. Cooking time is insufficient. 2. Heating plate is deformed. 3. Inner pot is declined and one side is hanging in the air. 4. There is foreign matter between inner pot and heating plate. 5. Inner pot is deformed.	1. Cook rice according to required conditions. 2. The fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severely deformed one should be sent to maintenance department for replacement. 3. Turn the inside pot lightly to make it return to normal. 4. Clean it up with fine sand paper. 5. Send to designated service department.
		It should be sent to an authorized service department for maintenance.
Cook rice burnt or cannot keep warm automatically	1. The keys of cooking rice and lever link gear is not working. 2. The steel magnet temperature limiter is out of work. 3. The temperature controller is burnt out wiring of it is loosened.	It should be sent to an authorized service department for maintenance.

SPECIAL STATEMENT

Addition: Any technical improvements shall be placed in the revised manual without notice; for any changes in appearance and color, those of the actual product shall prevail.
All the contents in this material have been subjected to carefully check.
For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents, TOSHIBA keeps the right of interpretation.

ML Manual Pengguna Periuk Nasi

Sila baca manual ini dengan teliti sebelum penggunaan bagi memastikan anda dapat menggunakan periuk ini dengan betul.



RC-T10CEMY
RC-T18CEMY
RC-T28CEMY

SPESIFIKASI PRODUK

Terima kasih kerana membeli periuk nasi TOSHIBA, sila baca manual ini dengan teliti sebelum penggunaan. Selepas dibaca, sila simpan manual ini dengan baik untuk rujukan kelak.

Ilustrasi spesifikasi produk ini adalah berdasarkan siri RC-T18CEMY sebagai contoh.

Penutup boleh dibuka

PERIUK DALAMAN ALUMINIUM

Jangan panaskan periuk dalaman di atas dapur memasak yang lain bagi mengelakkan perubahan bentuknya. Keluarkan periuk dalaman dari periuk nasi elektrik, dicuci dengan cecair pencuci kegunaan rumah tangga, kemudian dibilas dengan air dan dilap kering dengan kain lembut. Jangan dicuci dengan berus logam atau peralatan lain yang kasar bagi mengelakkan periuk dalaman daripada kerosakan.

PENUNJUK "KEKAL PANAS"

Akan dipaparkan apabila kuasa dihidupkan dan tamatnya proses memasak.

PENUNJUK "MASAK"

Akan dipaparkan apabila memasak.

SUIS "MASAK"

Tekan butang ini untuk masuk ke status memasak

SPESIFIKASI PRODUK

Model	Voltan Kadaran	Kuasa Kadaran (W)	Kapasiti memasak (L)	Cara memasak	Kuantiti beras (Cawan)
RC-T10CEMY	240V~50/60Hz	500	1.0	Mod pemanasan secara langsung	1 - 5
RC-T18CEMY		700	1.8		4-10
RC-T28CEMY		1000	2.8		8-16
Aksesori	Senduk nasi	Cawan penyukat			

ARAHAN PENGENDALIAN

1. Menyukat dan membasuh beras
• Cawan penyukat digunakan untuk menyukat kuantiti beras. Satu cawan beras yang rata bersamaan dengan 0.18L (kira-kira 150g).

2. Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, dan tambahkan air sehingga ke paras yang berkenaan (sebagai contoh, tambahkan air sehingga ke paras "3" jika anda ingin memasak 3 cawan beras). Anda boleh tambah atau kurangkan jumlah air mengikut citarasa peribadi.

• Bahagian di antara periuk dalaman dengan plat pemanasan elektrik hendaklah bebas daripada sebarang bendasing.

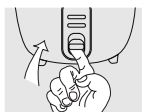
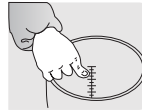
3. Lap bahagian dalaman dan luaran periuk dalaman dengan kain kering sebelum diletakkan ke dalam badan periuk. Putar periuk dalaman secara perlahan sebanyak beberapa kali bagi membolehkan bahagian bawahnya bersentuhan rapat dengan plat pemanasan elektrik.

4. Tutup penutup dengan baik.
5. Memasak
Lampu "WARM" akan menyala apabila plag dipasang pada outlet dan kuasa dihidupkan. Periuk nasi akan masuk ke proses memasak apabila suis "COOK" ditekan.

Jika tidak, periuk nasi akan kekal dalam proses pemanasan.
6. Apabila tamatnya proses memasak, suis Masak akan melonjak ke atas secara automatik, dan bunyi "klik" akan kedengaran. Pasa masa yang sama, lampu Masak akan padam dan lampu Kekal Panas akan menyala.

Petua khas: Nasi paling enak dihidangkan 15 minit selepas tamatnya proses memasak.

7. Gunakan senduk nasi plastik atau kayu untuk menyenduk nasi. Jangan gunakan peralatan logam kerana ia mungkin akan merosakkan periuk dalaman aluminium.



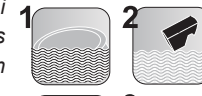
LANGKAH BERJAGA-JAGA

1. Periuk dalaman tidak boleh dipanaskan di atas sebarang dapur memasak yang lain bagi mengelakkan perubahan bentuknya.
2. Proses kekal panas akan bermula sebaik sahaja tamatnya proses memasak. Nasi yang baru siap dimasak tidak sesuai untuk dihidangkan dengan serta-merta. Ia akan menjadi lebih lembut dan sedap jika dibiarkan dalam proses kekal panas selama 15 minit.
3. Nasi yang dibiarkan kekal panas dalam periuk nasi tidak harus melebihi 6 jam bagi mengelakkan nasi daripada menjadi basi.



CARA-CARA PEMBERSIHAN

1. Keluarkan periuk dalaman dari periuk nasi elektrik, dicuci dengan bahan pencuci dan dibilas dengan air, lepas itu dilap kering dengan kain lembut.



2. Nasi kering atau bahan-bahan lain mungkin terlekat pada plat pemanasan elektrik. Anda boleh gunakan kertas pasir untuk membersihkannya, dan dilap dengan kain lembut untuk memastikan periuk dalaman dapat bersentuhan rapat dengan plat pemanasan elektrik.

NOTA KESELAMATAN

1. Soket yang dibumikan mesti digunakan, dan plag mesti dimasukkan ke dalam soket dengan baik. Jangan gunakan soket pelbagai fungsi apabila ia digunakan secara serentak dengan perkakas-perkakas elektrik yang lain.
2. Apabila periuk nasi tidak digunakan, sila cabut keluar kord kuasa dari soket.
3. Pastikan kord kuasa dimasukkan dengan baik ke dalam soket. Penyambungan yang tidak baik boleh menyebabkan elemen di dalamnya terbakar.
4. Periuk nasi elektrik tidak boleh diletakkan di tempat yang tidak stabil, basah dan berdekatan dengan sumber haba bagi mengelakkan ia daripada kerosakan atau kegagalan fungsi.
5. Badan dan pelindung periuk nasi elektrik tidak boleh dicuci dengan air atau di dalam air bagi mengelakkan penebat daripada kerosakan atau menjadi tidak selamat.
6. Jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan dengan kord kuasa baharu yang dikeluarkan oleh pengilang.
7. Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

PENYELESAIAN MASALAH

Malfungsi	Punca-puncanya	Langkah-langkah penyelesaian
Lampu tidak menyala	Plat pemanasan tidak menjadi panas.	Litar periuk nasi elektrik tidak disambungkan pada bekalan kuasa.
Lampu menyala	Plat pemanasan menjadi panas.	1. Penyambungan wayar lampu penunjuk sudah longgar. 2. Lampu penunjuk sudah rosak.
Nasi yang dimasak masih mentah atau masa memasak terlalu lama.	1. Masa memasak tidak mencukupi. 2. Plat pemanasan sudah berubah bentuknya. 3. Periuk dalaman mencondong dan salah sebalahnya berkeadaan tertantung. 4. Terdapat bendasing di antara periuk dalaman dan plat pemanasan. 5. Periuk dalaman sudah berubah bentuknya.	1. Memasak nasi mengikut arahan yang ditetapkan. 2. Kertas pasir halus boleh digunakan untuk membetulkan perubahan bentuk yang ringan. Untuk perubahan bentuk yang serius, sila hantar ke Bahagian Penyelenggaraan untuk penggantian. 3. Putar periuk dalaman secara perlahan untuk mengembalikannya ke kedudukan normal. 4. Bersihkan kotoran dengan kertas pasir halus 5. Hantar ke Bahagian Penyelenggaraan yang ditetapkan.
Nasi yang dimasak menjadi hangus atau tidak dapat masuk ke proses kekal panas secara automatik.	1. Butang Masak dan gear bersambungan dengan tui gagal berfungsi. 2. Magnet keluli pengehad suhu gagal berfungsi. 3. Pengawal suhu terbakar dan pendawaianya sudah longgar.	Hantar ke Bahagian Penyelenggaraan yang ditetapkan untuk diselenggara.

KENYATAAN KHAS

Tambahan: Sebarang penambahan teknikal akan dirangkumkan di dalam manual yang disemak semula tanpa sebarang notis. Untuk sebarang perubahan dari segi rupa luaran dan warna, produk sebenar akan dianggap mutlak.

Semua isi kandungan di dalam manual ini telah diperiksa secara teliti. Jika terdapat sebarang kesilapan atau ketinggalan semasa percetakan atau salah faham terhadap isi kandungannya, pihak TOSHIBA mempunyai hak untuk membuat interpretasi.

Not printing:
Size : 396 x210 mm (dung sai : +/- 5mm
In trở , dặng gáp
Giấy photo 70g

