安全注意事项

为了安全请务必遵守

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

■ 针对不遵守记载事项的使用方法造成的危害和损害程度分类进行说明。

⚠警告 有造成“死亡”和“重伤”的可能性的内容	⚠注意 有发生“轻伤”和“房屋及财产等损失”的可能性的内容

■ 针对需要遵守的内容分类进行说明。

“禁止”的内容	“遵守指示”的内容	“督促注意”的内容

⚠警告 以防止火灾、烫伤、触电、漏电、短路等为目的

以下人士请勿使用本产品

- 儿童
- 肉体上、知觉上或智力上能力不足者
- 缺乏经验和知识者

请在儿童无法触及的地方使用本产品，请勿让儿童将本产品作为玩具。

请勿不当使用本产品或用于使用说明书记载之外的用途

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

发生异常或故障时立即停止使用

请立即拔下电源插头，向您购买产品的商店咨询。

〈异常和故障举例〉

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

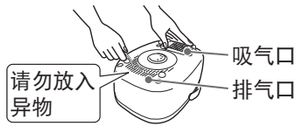
请勿进行拆解、修理或改造

禁止拆解

请您向购买电饭煲的商店咨询。

请勿在本体底部的吸气口、排气口或缝隙内放入异物

特别是大头针和铁丝等金属物。



请勿用水清洗本体，电源插头或电源线请勿让机体沾上水或向本体浇水
请勿将水倒入本体内部

器具不得浸入水中。

不允许不熟悉使用的人或儿童使用，请在儿童无法触及的地方使用本产品
请特别注意在煮饭过程中或饭刚煮好时看好您的小孩

煮饭及烹饪过程中，请勿打开盖子、移动或挪动机体

※ 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。

如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。

⚠警告 以防止火灾、烫伤、触电、漏电、短路等为目的

正确使用电源插头、电源线和电源插座

请勿让电源插头（电源一侧及本体一侧）附着上大头针或垃圾

电源插头（电源侧及本体侧）与电源线破损或电源插座松动时，请勿使用

请务必更换专用电源线。

请勿使用专用电源线以外的电源线

请勿将电源线用于其他设备

请勿损坏电源插头或电源线

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

请勿舔电源线（电源一侧及本体一侧）

请注意请勿让婴幼儿误舔。

手湿时禁止触碰

请勿用湿手拔插电源插头（电源一侧及本体一侧）

确保触摸电源插头之前手是干的。

单独使用 220V 交流电、额定电流为 10A 以上的电源插座

如与其他设备合用插座，可能会因发热而引起火灾。

如需使用延长电源线，请单独使用额定电流为 10A 以上的电源插座

电源插头（电源一侧及本体一侧）确实已完全插入

定期去除电源插头（电源一侧及本体一侧）上的灰尘

如灰尘等积聚，就会产生湿气等，绝缘性会变得不好，可能会引起火灾。请使用干布擦掉。

请勿将电源线置于儿童可触及的地方

请勿将电源线垂于桌子或柜台边。
若拉扯电源线，产品会从桌子或柜台跌落，可能会引起受伤。

小心请勿绊倒或勾到使用中的电源线

可能会引起受伤或因电源线破损而引起火灾或触电。

使用确实已接地的电源插座

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

禁止接触

蒸汽口温度很高
请勿将手或脸靠近蒸汽口

对婴幼儿请特别注意。

确实安装了蒸汽口

按压关闭外盖直至发出“咔嗒”的声响

请勿用于使用说明书记载之外的用途

可能会造成蒸汽或内容物涌出，因溢锅造成烫伤或受伤。

〈不可进行的烹饪方法举例〉

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

RC-1018RMC_0913.indd 2-3
2018/09/13 14:07:23

安全注意事项

为了安全请务必遵守

⚠注意 以防止受伤、烫伤、触电、漏电、火灾、房屋损失为目的

请勿在这些地方使用

容易溅到水的地方或靠近火的地方
也请注意附件。

不稳定的场所或不耐热的垫子上
可能会引起受伤、烫伤或火灾。

可能会堵住吸气口、排气口的物品上
纸、布、地毯、塑胶袋等。

锡纸或电热毯上
锡纸等物品可能会发热。

墙壁或家具等附近
在厨房用置物架等上面使用时，请注意通风请勿让蒸汽吹向操作部位，使蒸汽散出物架内。拉出滑轮桌后使用。
可能会造成变色、变形和破损。

承重强度不足的滑轮桌

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

外盖无法完全打开的地方
可能会造成烫伤或破损。

不耐热的窗帘附近

产品仅限室内使用

为防止受伤烫伤

禁止接触

在使用中和使用后短时间内请勿触摸内盖、内锅、蒸汽口、散热板、框等高温部位
翻松米饭时也请注意请勿用手触摸内盖或内锅等。

挪动本体时，请勿碰到按钮
请勿拿着盖移动

请勿空煮
会造成故障、过热或异常工作。

握住把手，请勿摇动
煮饭过程中请勿将把手立起来

取出内锅还是热的时候，请用干布或烘焙手套
请勿用手触摸热锅。

保养时，需拔掉电源插头，待本体冷却后再进行保养
蒸汽口可能会积有热开水。

煮饭后，打开外盖时小心蒸汽和内盖上滴下的高温水滴

⚠注意 以防止受伤、烫伤、触电、漏电、火灾、房屋损失为目的

为了让您安全地使用

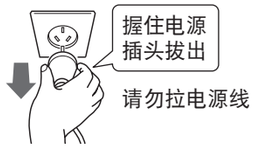
使用医疗用起搏器者，需向医生详细咨询
本产品在工作时可能会对起搏器造成影响。

请勿使用已变形或非专用的内锅
可能会因过热或异常动作而造成烫伤或受伤。

请勿使蒸汽朝向电源插头或其他电气设备
使用厨房用置物架等物品的情况下请特别注意。

金属制的小物品或锡箔等进入内锅放置槽时请勿使用。
锡箔等会发热。

将本体与电源插座断开时，握住电源插头（电源一侧及本体一侧）拔出
可能会因触电或短路而引起火灾。



不使用电饭煲时，将电源插头（电源一侧）从电源插座中拔出
可能会因绝缘恶化而引起触电或漏电火灾。

为了防止喷出

粥或糙米、炖汤时，因放入的水较多，请勿使用〈Quick 快煮〉等其他煮饭模式
粥时请选择〈Congee 粥〉模式。

加水请勿超出水位刻度太多
标准为刻度上下 2mm 以内。

煮饭时加水请勿超过内锅内标示的“MAX”线

RC-1018RMC_0913.indd 4-5 2018/09/13 14:07:24

请注意

为防止故障和错误运作请遵守以下事项

放置场所及周围环境

请勿放置在阳光直射处或油类飞溅处
会造成变色或变形。

清洁本体和本体周围
吸气口、排气口等维持电饭煲功能的部位，如进入了灰尘或小虫，会造成故障。

请勿靠近容易受磁力影响的物品
银行卡、IC 卡等物品中储存的内容可能会被消除。电视、收音机和电话等可能会出现杂音。

关于使用

请勿在附着有异物或水滴的情况下使用
使用时，如果不擦去内锅的外面或温度感应器、内盖垫圈等处附着的异物，会无法顺利完成煮饭，或导致故障发生。

请勿在电磁炉上使用
会造成故障。

定期确认本体底部的吸气口、排气口，去除灰尘等

如本体摔过、出现裂痕或咯咯作响，应停止使用
请向商店要求检查和维修。

外盖，特别是蒸汽口处请勿盖上抹布和毛布等
蒸汽无法散出，会造成显示部分变模糊，外盖、蒸汽口和操作部分变形、变色或故障。

关于内锅

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

请勿将内锅磕碰或掉落至硬物上
内锅的损伤、变形可能会造成煮得不好或本体故障。

勿损伤内锅内面的氟树脂涂层
否则会导致内锅内面的氟树脂涂层剥落。

● 为了防止内锅内侧的“氟树脂涂层”划伤或剥落，请注意以下事项

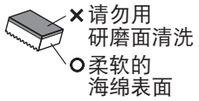
请注意划伤、盐分、酸和洗涤剂！

- 请勿将餐具放入内锅，将内锅作为清洗桶使用。
- 请勿使用刷帚类和餐具洗涤干燥机来清洗。

刷帚

钢丝球

尼龙炊帚



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

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

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

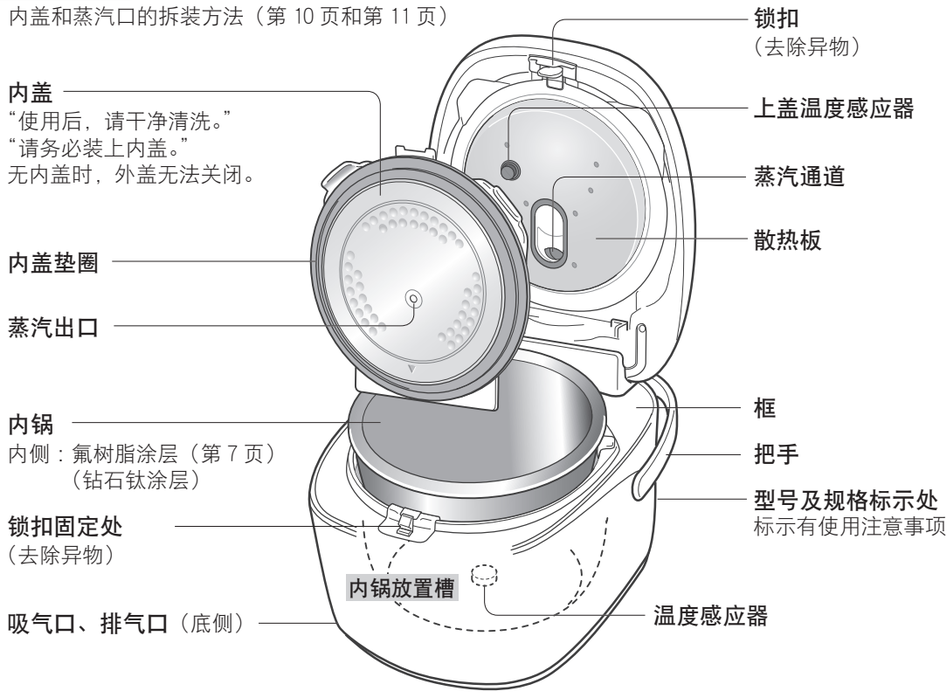
RC-1018RMC_0913.indd 6-7 2018/09/13 14:07:24

各部位名称

- 初次使用前，请清洗内锅、内盖、蒸汽口和附件。
- 刚开始使用时可能会有塑胶等的气味，随着使用会逐渐消失。

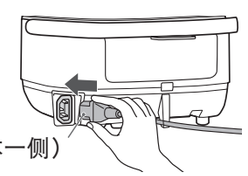
本 体

内盖和蒸汽口的拆装方法（第 10 页和第 11 页）

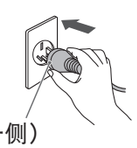


电源线的连接

1 将电源插头（本体一侧）插入本体背面的电源插口



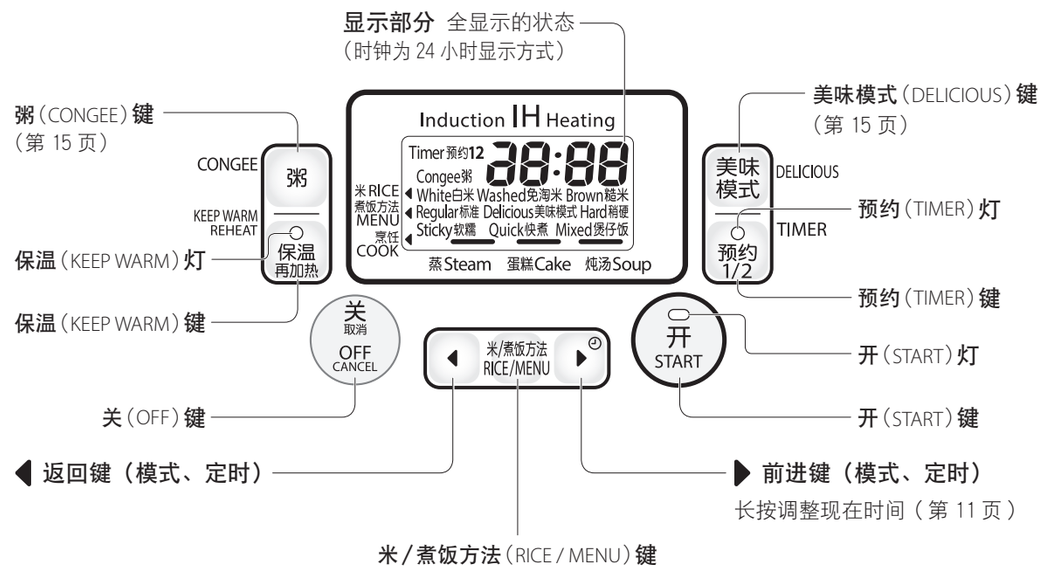
2 将电源插头（电源一侧）拆入电源插座



请将电源插头确实插到底。

操作部分

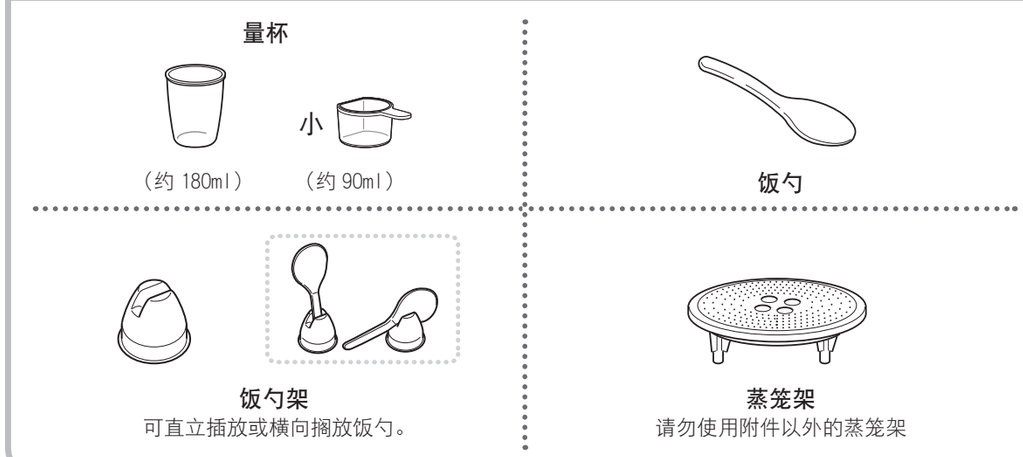
开（START）・关（OFF）键上的凸出标记和按键附近附着日本语盲文。



为了能够在拔出电源插头后时钟也能继续运行且能记住煮饭模式，内部安装有锂电池。
使用时会消耗锂电池。（详情请见第 36 页）

附件

材质：聚丙烯（PP）



RC-1018RMC_0913.indd 8-9
2018/09/13 14:07:26

打开，关闭外盖的方法

■ 打开外盖

在保温等情况下，由于本体是热的，因此比冷却时花的时间要久一点。

■ 关闭外盖

为了防止忘记装上内盖，如内盖未安装则无法关上外盖。

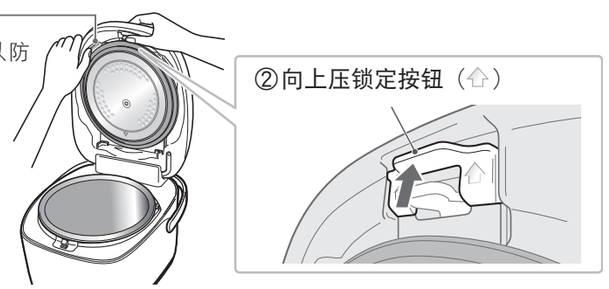
按压直至发出“咔嗒”的声响
关闭外盖前，请确认锁扣固定处和内锅边缘处没有异物。

在保温等情况下，由于本体是热的，因此会觉得比冷却时关闭也要慢一点。

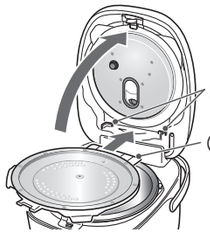
内盖的拆装

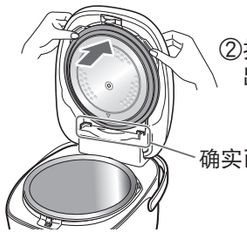
■ 拆卸内盖

①单手抓住旋钮
※请单手抓住旋钮，以防内盖倒向身前。



■ 安装内盖





蒸汽口的拆装

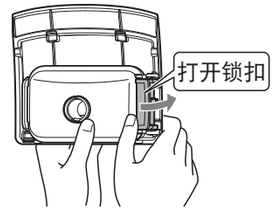
■ 拆卸蒸汽口

向上拉蒸汽口，然后从本体上拆下

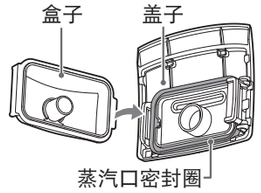
● 安装时，按压装上。

■ 盒子的拆下方法及安装方法

● 拆下的方法
抓住盒子和盖子，打开锁扣



● 安装的方法
将盒子的别扣插入盖子的小孔中，关牢锁扣



● 如盖子内侧的蒸汽口密封圈脱落，请压入槽中切实安装好。

调整现在时间（时钟）的方法

1 **插入电源插头，** 关/煮饭方法 RICE/MENU ▶ **按压“2 秒以上”**
时间显示会闪烁。

2 ◀ 关/煮饭方法 RICE/MENU ▶ **用于调整时间**
持续按下时，就会进入快进，以 10 分钟为单位变化。

3 关 取消 OFF CANCEL **按下即可结束**
显示的闪烁停止。

● 煮饭、保温、预约和烹饪的过程中无法调整时钟。
● 时间调整时操作音如下。
0 点 …… ♪哔罗罗
12 点 …… ♪哔罗罗、哔罗罗
每 10 分钟 …… ♪哔—（快进时不响）
每 1 小时 …… ♪哔哔

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

煮饭时间的显示（剩余时间显示）

距离煮饭完成的时间

每 5分钟 改变显示
↓ 转为焖饭过程后
每 1分钟 改变显示

在转为焖饭过程之前，为了调整显示时间，显示时间或者会提前或者会停止。请将显示时间当成大致时间。

RC-1018RMC_0913.indd 11 2018/09/13 14:07:28

米饭的煮法 基本程序

准备 接电源线（第 8 页）

基本程序

1 量米 使用附带的量杯

【正确的例子】【错误的例子】

1平杯＝约180ml
小 1平杯＝约 90ml

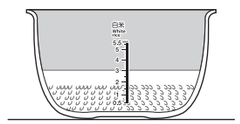
● 使用烹饪用的量杯（200ml）可能会出现误差。

2 动作快捷地洗米 直至水变澄清

可使用内锅淘米

① 加入足量的水充分搅拌后立即将水倒掉。
② 反复“搅拌”和“用水冲洗”，直至水变澄清。
● 请勿用打蛋器等在内锅里洗米。

3 选择水位刻度 根据所用杯数来调节水量



将米摊平，放在水平处

煮白米时按照“白米 White rice”的水位刻度来调节。（其他水位刻度…第 14 页）

● 请根据喜好增减水量。
（❗大约在刻度上下 2mm 以内）
● 按下**开**（START）键，就会自动进入开始泡米，故煮饭前无需泡米。

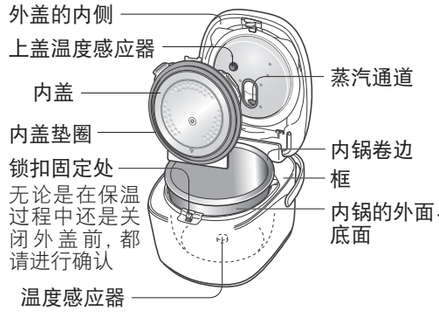
4 放好内锅，关闭外盖

以下各部附着有异物、水滴等时，请将其擦拭干净。

擦去内锅外侧的水分

按下前侧中央处

❗按压直至发出“咔嗒”的声响



5 设定、确认煮饭模式 开始煮饭 ♪哔 ♪哔哔哔哔—

按下**开**（START）键

内锅不放好无法开始。

● 按下**开**（START）键后**开**（START）亮灯，显示距离煮饭完成的时间。
（转为焖饭过程之前每5分钟改变显示。）

蜂鸣器响起即为煮饭完成 **保温**（KEEP WARM）**亮灯** ▶ 使用后按下**关**（OFF）键，并拔掉电源插头

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

煮出可口米饭的要点

量米时装至与量杯口相平

附带的量杯

请勿摇动量杯

摇晃量杯后，会装入过多的米。

请勿用热水洗米 洗米时间不宜太久

如用热水洗米或洗米时间太久，会闻到大米带有糠粉气味。

轻柔地洗米，请勿把大米弄碎

让米粒互相之间轻轻摩擦。（碎米粒会使米饭变粘）

根据喜好增减水量

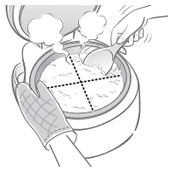
喜欢较硬的米饭	比刻度稍少
喜欢较软的米饭	比刻度稍多

新米	比刻度稍少
胚芽米	以刻度为准
陈米 梅雨季节～夏季	比刻度稍多

不同品牌、不同产地、不同保存方法的大米，其状态有所不同，请根据喜好调整水量。

煮饭完成后马上翻松

使用干燥的抹布或烘焙手套压住内锅从下向上翻松，每次翻松 4 分之 1 左右。防止米饭结块和变粘。



保温时间（不宜太久）

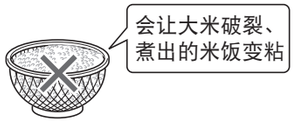
在“保温时间可能会很长”、“米饭量少”、“煲仔饭”等情况下，最好冷冻保存。

大米

● 使用新鲜白米，每次购买约 2 周～ 1 个月左右能吃完的量。
● 请将大米放入封闭容器内，并放置在阴暗处保存。

洗米后请勿用笸箩沥干放置

洗米后避免用笸箩沥干放置。



不适合煮饭的水

（会使米饭干硬） （会使米饭变黄变粘）

水温在 30℃以下

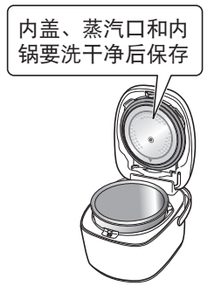
夏季预约煮饭时等最好使用冷水。

（水温高会使米饭煮出来不可口或产生气味）

使用后，当本体已经冷却时，立即进行保养

清洗后，请用干燥、清洁的抹布擦干水分。
（如放着不洗会产生气味）

切断保温后，请勿将米饭一直放置在饭煲中。
（会产生气味）



RC-1018RMC_0913.indd 12-13 2018/09/13 14:07:31

煮饭模式

煮饭容量和煮饭时间估算

根据要煮的大米类型来选择“水位刻度”和“煮饭模式”。

- 请根据喜好来选择白米、免淘米的煮饭方法。（第 16 页）
- 煮饭方法要点请参阅。（第 17 页）

要煮的大米类型		煮饭模式		水位刻度	煮饭容量(米量) 单位:杯 ( )是放入配料时的最大量		煮饭时间估算 单位:分 ( )为显示的煮饭时间	
		大米	煮饭方法		1.0L 型	1.8L 型	1.0L 型	1.8L 型
米饭（白米 免淘米）	美味模式	White 白米 或 Washed 免淘米*	Delicious 美味模式	白米 White rice 或 免淘米 Pre-washed rice	0.5～5.5	1～10	50～60 (55)	55～65 (60)
	稍硬		Hard 稍硬				35～50 (45)	40～55 (50)
	软糯		Sticky 软糯				55～65 (60)	55～70 (65)
	快煮		Quick 快煮				25～35 (30)	25～40 (30)
	标准		Regular 标准				60～70 (65)	65～80 (70)
煲仔饭			Mixed 煲仔饭		1★～4★	2★～6★	40～50 (45)	45～60 (50)
糯米饭			Mixed 煲仔饭	糯米饭 Sweet rice	2～4	3～6		
寿司饭			Hard 稍硬	寿司饭 Sushi rice	1～5.5	2～10	35～50 (45)	40～55 (50)
粥			Congee 粥	粥 Congee	0.5～1 (0.5)	0.5～1.5 (1)	95～105 (100)	95～105 (100)
糙米饭	美味模式	Brown 糙米	Delicious 美味模式	糙米 Brown rice	1～4 (3)	1～8 (6)	100～110 (105)	100～110 (105)

★：内锅水位刻度的最小量、最大量和可煮饭的量不一样。

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

- 实际的煮饭时间会根据饭量、水温、水量等发生 10 分钟左右的变化。请将煮饭时间当成估算时间。（煮饭条件是电压 220V、室温及水温为 23℃并调整为标准水量的情况下）
- 要煮较稀的粥时，请减少米量或增加水量。但加水请勿超过水位刻度“**粥 Congee**”的最大刻度。

大米、煮饭方法的设定方法

操作

选米

1 米/煮饭方法 RICE/MENU **按压 1 次**

米 RICE / 大米 ♪哔 ◀ White白米 Washed免淘米 Brown糙米 Regular标准 Delicious美味模式 Hard稍硬 Sticky软糯 Quick快煮 Mixed煲仔饭

2 ◀ ▶ 米/煮饭方法 RICE/MENU **按压选择**

（返回） （前进）

米 RICE / 所选的大米会闪烁 ◀ White白米 Washed免淘米 Brown糙米 Regular标准 Delicious美味模式 Hard稍硬 Sticky软糯 Quick快煮 Mixed煲仔饭

- 请按 **米/煮饭方法**（RICE / MENU）键，确认煮饭方法。

选煮饭方法

1 米/煮饭方法 RICE/MENU **按压 2 次**

※ 选米之后，按压 1 次煮饭方法即被选中。

♪哔哔 / 煮饭方法 / 煮饭方法 MENU ◀ White白米 Regular标准 Delicious美味模式 Hard稍硬 Sticky软糯 Quick快煮 Mixed煲仔饭

2 ◀ ▶ 米/煮饭方法 RICE/MENU **按压选择**

（返回） （前进）

所选的煮饭方法会闪烁 ◀ White白米 Regular标准 Delicious美味模式 Hard稍硬 Sticky软糯 Quick快煮 Mixed煲仔饭

※ 再次按压 **米/煮饭方法**（RICE / MENU）键后，所选的大米和煮饭方法灯亮，可以确认煮饭模式。（本操作可省略）

3 开 START **按下** 煮饭开始

♪哔
♪哔哔哔哔—

开 START 灯亮

下述煮饭模式的设定会被记住，下一次使用相同煮饭模式煮饭时，不需要再次调整设定。

- 〈**White 白米**〉〈**Washed 免淘米**〉的〈**Regular 标准**〉〈**Delicious 美味模式**〉〈**Hard 稍硬**〉〈**Sticky 软糯**〉〈**Quick 快煮**〉〈**Congee 粥**〉
- 〈**Brown 糙米**〉的〈**Delicious 美味模式**〉

※〈**Mixed 煲仔饭**〉不会被记住。

〈Congee 粥〉〈Delicious 美味模式〉，用 CONGEE 粥 / 美味模式 DELICIOUS 简单选择

简单设定♪

1 CONGEE 粥 **按下**

按下 1 次，〈Congee 粥〉即被选中

米 RICE / 煮饭方法 / MENU ◀ Congee粥 White白米

- 记住的米被选中。

↓

再按下 1 次，米会切换

米 RICE / 煮饭方法 / MENU ◀ Congee粥 Washed免淘米

- 每次按下**粥**（CONGEE）键，米的〈**White 白米**〉和〈**Washed 免淘米**〉会切换。

美味模式 DELICIOUS **按下**

按下 1 次，〈Delicious 美味模式〉即被选中

米 RICE / 煮饭方法 / MENU ◀ White白米 Delicious美味模式

- 记住的米被选中。

↓

再按下 1 次，米会切换

米 RICE / 煮饭方法 / MENU ◀ Washed免淘米 Delicious美味模式

- 每次按下**美味模式**（DELICIOUS）键，米的〈**White 白米**〉和〈**Washed 免淘米**〉会切换。

2 开 START **按下** 煮饭开始 ♪哔 ♪哔哔哔哔—

- 开（START）灯亮。

RC-1018RMC_0913.indd 14-15 2018/09/13 14:07:34

正确使用各种煮饭方法

〈White 白米〉〈Washed 免淘米〉的米饭　请根据喜好来选择煮饭方法。

■ 标准的煮饭方法

购买时的设定

该模式不和您的口味时，请尝试〈**Delicious 美味模式**〉·〈**Hard 稍硬**〉·〈**Sticky 软糯**〉模式

■ 想要煮得特别可口

煮出大米的美味

※ 请尝试〈**Delicious 美味模式**〉，再根据喜好和米的种类来选择煮饭方法。

- 〈**Hard 稍硬**〉：想要吃颗粒分明、稍硬的米饭。
- 〈**Sticky 软糯**〉：想吃较粘的软米饭。

当无法煮出您喜欢的米饭时

・偏软时 → 请减少用水量，或是使用〈**Hard 稍硬**〉模式来煮饭。

・偏硬时 → 请增加用水量，或是使用〈**Sticky 软糯**〉模式来煮饭。煮饭前请将大米在水中浸泡一下再煮。

■ 着急，想快些煮饭

- 为了优先煮饭时间，煮出的米饭可能会稍硬、水分偏多。
  如果遇到这种情况，请在煮饭前用水浸泡大米，煮完转为保温模式之后也请勿打开外盖，稍微焖一会儿。
- **下列情况请勿使用〈Quick 快煮〉模式。**
  煲仔饭 / 糙米 / 粥 / 糯米饭 / 白米和免淘米之外的大米 / 粗粮米

煮饭方法要点

请先尝试一下，根据喜好调整水量。

煮饭模式请参阅。（第 14 页）

⚠ 警告

- **粥或糙米、炖汤时，因放入的水较多，请勿使用〈Quick 快煮〉等其他煮饭模式**
  （如使用其他模式，可能会造成溢锅和烫伤）
- **加水勿过多高于水位刻度**
  （加水标准：刻度的 2mm 以下）

免淘米（不用淘洗可煮饭的米）

- 加水后从底部翻动，使大米和水混合。如水变成白色混浊状，请清洗 1 ～ 2 次。（防止米饭不可口、米粒过紧变焦或溢锅）
- 请加水至水位刻度“**免淘米 Pre-Washed rice**”，将煮饭模式的米选为〈**Washed 免淘米**〉开始煮饭。

煲仔饭和糯米饭 ➡“什锦饭”“红豆糯米饭”（第 21 页和第 22 页）

- 制作要点请参阅“放入配料和调味料时”。（第 21 页）
- 如果完全使用糯米煮“糯米饭”，煮出的饭会太软，因此请用 2 杯糯米加 1 杯粳米的比例来制作。完全使用糯米煮饭时，请低于“**糯米饭 Sweet rice**”的水位线。

粥

- 请使用〈**Congee 粥**〉模式。
- 煮好之后再加入盐等调味。（一开始就调味可能会无法煮好）
- 根据不同的米质、水温及淘洗方法等，蒸汽口可能会出现少量米汤。
- 不能用米饭做粥。

⊘ **煮“七草粥”等粥类时，请勿一开始就放入青菜**（会造成蒸汽出口堵塞、蒸汽无法散出、烫伤或破损）
将青菜煮过后再加入到煮好的粥里。

糙米饭

- 请使用〈**Brown 糙米 / Delicious 美味模式**〉模式。
- 〈**Brown 糙米**〉模式比白米模式煮饭时间长。将米洗干净后可以立即煮饭。
- 把糙米和白米混在一起煮饭时，请将糙米浸泡 2 小时，并使用〈**White 白米 / Sticky 软糯**〉模式煮饭。

捣精米

- 请使用〈**White 白米 / Regular 标准**〉模式。
- 如果清洗捣精米，会出现很多米糠，请将其清洗干净。
- 根据糙米的加工程度，名称不一样。“3 分精米”接近于糙米，“7 分精米”接近于白米。

煮混有粗粮的米饭时的煮饭模式

混到白米中 →〈**White 白米 / Regular 标准**〉
混到糙米中 →〈**Brown 糙米 / Delicious 美味模式**〉
混到白粥中 →〈**White 白米 / Congee 粥**〉

粗粮米　只是粗粮米的话无法煮好

- 请使用〈**White 白米 / Regular 标准**〉模式。
  煮饭量限到
  不超过 3 杯（1.0L 型）/ 不超过 5 杯（1.8L 型）
- 混入白米的粗粮份量请遵照市面上销售的粗粮的标示。（没有标示的情况下，请尝试以与白米的比例为 1：10 的份量来加入粗粮）可以使用免淘米煮饭。
- 快速清洗白米至水清，加水量根据白米的杯数加至“**白米 White rice**”的水位线。免淘米加至“**免淘米 Pre-washed rice**”的水位线。请根据个人喜好增减水量。
- 蒸汽口容易弄脏，请务必在煮饭后清洗蒸汽口内部。

如混入的粗粮容易浮在水面上，需浸泡 2 ～ 3 小时，**待粗粮类沉入水底后再煮饭。**
（否则会造成蒸汽出口堵塞、蒸汽无法散出、变形或破损）

RC-1018RMC_0913.indd　16-17　　2018/09/13　14:07:35

预约煮饭的方法

在预约设定的时间完成煮饭。
可记忆 2 个完成煮饭的预约时间，因此可灵活使用
“**Timer 预约 1**”早餐用，“**Timer 预约 2**”晚餐用等，非常方便。

准备

确认是否与现在时间相吻合

- 如与现在时间不吻合，则无法在预约的时间完成煮饭。

洗米，加减水，将内锅放入本体内，关闭外盖

- **如未将内锅放入，则无法进行预约。**

操作

1 预约 1/2 TIMER **按下，选择“Timer 预约 1”，“Timer 预约2”**

- 每次按下**预约**(TIMER)键，显示会在“**Timer预约1**”和“**Timer预约2**”之间切换。

2 米/煮饭方法 RICE/MENU **用于设定煮饭完成的时间**
（返回）　（前进）

时钟为 24 小时显示方式
早上7点　…　7：00
晚上7点　…19：00

【早上 7:30 完成煮饭的例子】

- **以每 10 分**钟为 1 个单位进行设定。
- 一直按压 米/煮饭方法 RICE/MENU 键不放，可以快进或快退。

※ 约 1～2 小时以内的预约会立即开始煮饭。

电饭煲会记忆预约时间，因此，下次要使用同一预约时间煮饭时，可省略操作。

3 **确认煮饭模式**

- 选好要煮的类型，设定煮饭模式。

米/煮饭方法 RICE/MENU 或在 CONGEE 粥 美味模式 DELICIOUS 设定。

（详情请见第 15 页）

要煮糙米和粥时，请务必设定相应的煮饭模式。
（如使用其他煮饭模式，可能会造成溢锅和烫伤）

4 开 START **按下** 预约完成 ♪哔 ♪哔—、哔哔

➡ **到了预约时间即完成煮饭**

以下表示预约设定未完成。

- 未按下**开**(START)键时
  →会有“♪哔哔、哔哔、哔哔”的提示音。
- 未放入内锅而按下**开**(START)键时
  →显示“C16”后才会变为确定预约前的显示。

要取消预约时操作错误时 → 关 取消 OFF CANCEL **按下**

预约煮饭时请注意

■ **“×”表示不可预约煮饭**（可能会造成米饭变质、腐坏或腐蚀内锅）

白米	免淘米	糙米	粥	煲仔饭	捣精米	粗粮米
○	○	○	○	×	×	×

■**请勿进行 14 小时以上的预约**（夏天请勿超过 8 小时）
长时间预约会造成大米发酵和产生气味。

须知

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

预约中 **想要查看现在时间时**

预约中按下 米/煮饭方法 RICE/MENU

按压时，会显示现在时间

同时 → **煮饭完成的时间，搭配声音来进行通知**
♪哔哔：开始和结束的信号
♪哔罗罗：5 小时，♪哔：1 小时
（不到 1 小时算作 1 小时）

声音

■ **使用过程中的声音**（使用过程中会发出声音）

“吱…”的声音 … 感应加热的通电声。(保温过程中偶尔也会发出“吱…”的声音)
“嗡…”的声音 … 将内部热量散出的风扇旋转声。
“咻…”的声音 … 蒸汽从蒸汽口喷出的声音。

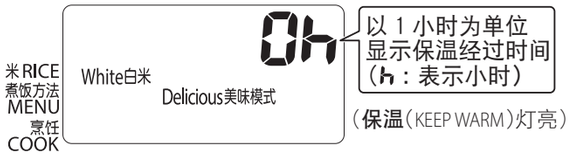
■ **蜂鸣器声音**

不能改变、消除蜂鸣器声音的音量

RC-1018RMC_0913.indd 18-19　2018/09/13 14:07:37

保温

煮饭完成后会自动变成保温模式。



- 为了在保温时保持米饭的可口，会根据使用条件自动控制保温温度。
- 停止保温时，按下**关**（OFF）键。
  （**保温**（KEEP WARM）灯灭，显示内容切换为现在时间）
- 取出内锅即自动切断保温。

保温时请注意

■ **请遵守保温时间**（会产生气味或米饭干燥、变色）
标示“×”的模式也可进入保温模式，但请勿进行保温。（否则会造成米饭变质、腐坏或腐蚀内锅）
请勿保温粗粮米、捣精米。与白米相比，其香味或颜色容易变化，建议尽快食用或冷冻保存。

White 白米・Washed 免淘米	Brown 糙米	Congee 粥	Mixed 煲仔饭
○（24 小时以内）	○（12 小时以内）	×	×

使用环境恶劣的情况下，（如寒冷地带或高温区域）请尽早食用。

■ **请勿把饭勺留在锅内保温**（会产生气味）
■ **请勿保温冷饭**（会产生气味）
■ **请勿切断保温，当把米饭留在锅内时**（会产生气味）
■ **保养不足或淘米不足**（会产生气味）
※ 有气味时，请进行煮沸清洁。（第 31 页）

超过了保温时间后，显示会闪烁 ▶ **停止保温**

25 小时后闪烁

取出米饭后，按下关（OFF）**键**
※〈**Brown 糙米**〉在13小时以后开始闪烁。

要从关闭状态开始保温时

操作

按下后，开始保温

●**保温**（KEEP WARM）灯亮。

保温中 **想要查看现在时间时**

保温中按压

按压时，会显示现在时间

将保温中的米饭再加热，想要更热些时

操作

将保温中的米饭翻松，关闭外盖

按下，开始再加热（9 分钟）

➡ **蜂鸣器响起即为结束**（恢复为保温状态）

- 再加热过程中，**保温**（KEEP WARM）灯闪烁，显示距离结束所剩的时间。

《中途停止再加热时》
按下**保温**（KEEP WARM）键，恢复为保温状态

- 请勿进行以下的再加热。
  ・反复再加热（会造成干燥、发黄）
  ・冷饭再加热（会产生气味）
- 如米饭量太多，则无法充分加热。（应大约在内锅的一半以下）

保温的诀窍
- 如不想让保温中的米饭变糊，请勿使饭粒残留在内锅侧面。此外，请时不时地翻动一下米饭。
- 在“保温时间可能会很长”、“米饭量少”、“煲仔饭”等情况下，最好冷冻保存。

菜式

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

什锦饭

煲仔饭
不超过 4 杯（1.0L 型）
不超过 6 杯（1.8L 型）

材料（4 人份）

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

泡过香菇的水

1 动作快捷地洗米，直至水澄清，**在足量的水中浸泡 30 分钟。**

2 将干香菇泡发，切丝，油炸豆腐汆水，切丝。胡萝卜切丝，水煮竹笋切薄片，鸡肉切碎。

3 **泡好的米用笸箩沥干，**放入内锅。加入 **A**，再加入泡过香菇的水和普通的水，直至“**白米 White rice**”的**水位刻度 3，充分混合。**

4 **将切好的配料铺在米上，呈环状，**关闭外盖。

5 将煮饭模式调整为〈**White 白米 / Mixed 煲仔饭**〉，按下**开**（START）键。

6 蜂鸣器响起后，将所有米饭翻松。

放入配料和调味料时

- **遵守最大煮饭量。**（第 14 页）
- **洗米后，将米在水中浸泡约 30 分钟。**
  糯米饭为 1 小时左右，糙米为 2 小时左右。
  （放入调味料后，大米就很难吸水了）
- **浸泡后，用笸箩将米沥干。用笸箩沥干后请勿放置。**
  （淀粉质沉淀后很容易变焦）
- **加入调味料后再加入水至水位，从底部充分搅拌混合。**
- **立即开始煮饭。**
  （如经过一段时间，调味料会沉淀，无法煮好）
- **配料 …切细，请勿与米混合。**
  呈环状铺在米上。
  …**每杯米最多搭配 70g 配料。**（干燥豆类最多 30g）

※ 白米、免淘米：〈**Mixed 煲仔饭**〉模式
糙米、粥：各自的煮饭模式

请勿使用〈Quick 快煮〉模式。

青菜请勿一开始就放入。
煮饭完成后再加入煮好的青菜。
（蒸汽出口若有异物堵塞，外盖可能会被打开，造成烫伤。）

- 请勿保温或预约煮饭。
  （会造成饭变色、腐坏或腐蚀内锅）
- 尽快清洗内盖。（否则会生锈）
- 如搭配市面上销售的微波炉用食材、或用水之外的液体（如蕃茄汁等）来煮饭，可能会无法煮好。

RC-1018RMC_0913.indd 20-21
2018/09/13 14:07:39

红豆糯米饭（煮糯米饭）

糯米饭
不超过 4 杯（1.0L 型）
不超过 6 杯（1.8L 型）

材料（4 人份）

糯米…… 2 杯
大米（粳米）…… 1 杯
豇豆（或红豆）…… 50g

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

红豆糯米饭（蒸糯米饭）
➡请参阅第 25 页

1 将豇豆放入足量的水中煮，快要沸腾时把热水倒掉。加入 600ml 新的冷水，用小火煮开，之后一直用 8 ～ 9 成左右的火力直至煮好。豇豆变得用手指能捏动后，将豇豆和煮豇豆的水分开冷却。

2 动作快捷地洗米，直至水澄清，**在足量的水中浸泡 1 小时。**

3 **泡好的米用笸箩沥干，**放入内锅。加入冷却后的煮豇豆的水，再加入普通的水，直至“**糯米饭 Sweet rice**”的**水位刻度3，充分混合。**

4 **将煮过的豇豆铺在米上，**呈环状，关闭外盖。

5 将煮饭模式调整为**〈White 白米 / Mixed 煲仔饭〉**，按下**开**（START）键。

6 蜂鸣器响起后，将所有米饭翻松。

⚠注意

放入的配料・调味料・水量请勿超过内锅水位刻度“粥 Congee”的最大刻度
（如放入过多会造成溢锅或烫伤）

鸡粥

粥
不超过 1 杯（1.0L 型）
不超过 1.5 杯（1.8L 型）

材料（4 ～ 5 人份）

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

1 将充分洗过的鸡肉、水、切成段的葱、捣碎的姜、酒放入锅中用中火去沫后煮成汤，用笸箩沥过后冷却。

2 将步骤 **1** 中的鸡肉切成 1cm 的丁，洒满盐。

3 动作快捷地洗米，直至水变澄清，盛到笸箩中沥水。

4 将步骤**3**中的米和步骤**1**中的汤放入锅内，加水至“**粥 Congee**”的**水位刻度1**，充分混合。

5 按下**粥**（CONGEE）键，然后按照**〈White 白米 / Congee 粥〉**来调节，并按下**开**（START）键。

6 蜂鸣器响起后，加入步骤 **2** 中的鸡肉稍作搅拌。

7 盛入餐具，根据喜好加入鸭儿芹。

寿司饭

材料（4 人份）

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

1 动作快捷地洗米，直至水澄清，加水至“**寿司饭 Sushi rice**”的**水位刻度 3**，关闭外盖。

2 将煮饭模式调整为**〈White 白米 / Hard 稍硬〉**，按下**开**（START）键。

3 用浸有醋水的抹布擦拭寿司桶，将煮好的米饭转移至寿司桶。

4 将调味醋在米饭上淋遍，以切的方式使之与米饭混合。

用团扇扇至米饭呈现光泽。
※ 请勿在内锅里将调味醋与米饭混合。

Cooking Memo

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

RC-1018RMC_0913.indd 22-23
2018/09/13 14:07:40

烹饪方法

⚠ 警告

请勿使用第 25 ～ 29 页中未记载的材料来烹饪

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

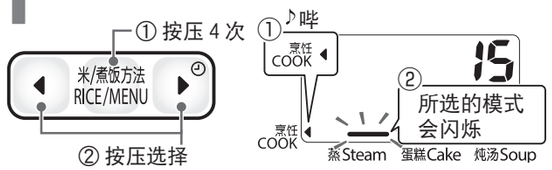
须知

- 无法预约。
- 第 25 ～ 29 页的烹饪时间为估算时间。烹饪的情况会根据不同的材料和室温等发生变化。
- 请使用塑胶制或木制的烹饪工具。（防止内锅划伤）

基本操作方法

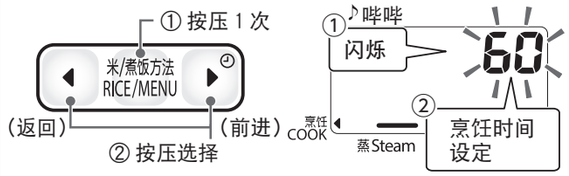
操作

1 选择烹饪模式



保持一定温度的烹饪模式
〈蒸 Steam〉……约100℃
〈蛋糕 Cake〉……约115℃
〈炖汤 Soup〉……约90℃

2 设定烹饪时间



（到 60 分钟后会响起 ♪哔罗罗）

- 可以设定 60 分钟，以 1 分钟为单位。
- 一直按压 [米/煮饭方法 RICE/MENU] 键不放，可以快进或快退，以 10 分钟为单位变化。

3 按下 **烹饪开始**

♪哔
♪哔哔哔哔—

- **实际烹饪所花的时间要加上升高至烹饪温度的时间，比设定的时间要长。**

达到烹饪温度后显示部分的时间开始减少。(以 1 分钟为单位改变显示)

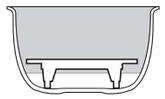
完成

蜂鸣器响起即为完成 **自动切断**

- 内锅很烫，请用干燥的抹布或烘焙手套等将内锅取出。
- 请勿将食物一直留在电饭煲内。
- 电饭煲容易沾上气味，请进行保养。（第 30 页和第 31 页）

蒸菜时的准备

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



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

蒸〈蒸 Steam〉

⚠ 警告

请勿让放入内锅的物品堵塞内盖的蒸汽出口
（会造成溢锅或烫伤）

请勿放入容易浮起来的保鲜膜、锡箔、烘培纸等
（会造成溢锅或烫伤）

红豆糯米饭（蒸糯米饭）

最大量 不超过 2 杯

材料

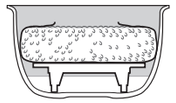
糯米…… 2 杯
豇豆（或红豆）…… 30g
洒水…… 80ml
（每杯米 40ml）

1 将豇豆煮成有灰汁（请参阅第 22 页“红豆糯米饭”的步骤 **1**），将豇豆和煮豇豆的水分开冷却。

2 动作快捷地洗米，直至水澄清，放在煮豇豆的水中，加水浸泡 2 小时，然后用笸箩沥干。浸泡用的水作为要洒的水使用。

3 在内锅中加入蒸饭用的水至“**白米 White rice**”的**水位刻度 2**，放入**附带的蒸笼架**，铺上蒸布。

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



⃠ 请勿让蒸布挡住内盖中央的蒸汽出口

5 设定烹饪模式和烹饪时间（第 24 页），按下**开**（START）键。

烹饪模式	设定时间
蒸 Steam	**30 分**

6 蜂鸣器响起后，在糯米饭上淋上一半分量的准备好要洒的水，搅拌，关闭外盖。

7 设定烹饪模式和烹饪时间（第 24页），按下**开**（START）键。

烹饪模式	设定时间
蒸 Steam	**10 分**

8 蜂鸣器响起后，再一次洒水并继续蒸。
（再次重复步骤 **6** 和 **7**）

9 蜂鸣器响起后，将煮好的米饭转移到另外的容器内，稍稍搅拌。
※ 如煮好的糯米饭偏硬，请将洒水搅拌后再蒸 10 分钟左右的步骤重复几次。

RC-1018RMC_0913.indd 24-25
2018/09/13 14:07:43

烹饪方法

蒸〈蒸 Steam〉

蒸饺

最大量 不超过 1 批量材料(10 个)

材料（10 个份）

猪肉馅…… 70g
A
- 大葱…… 1/3 根
- 韭菜…… 1 捆
- 蒜…… 1/3 瓣
- 姜…… 1/3 片
- 盐…… 一撮
- 酱油… 小勺子 2/3 勺
- 酒…… 小勺子 2/3 勺
- 芝麻油…小勺子 2/3 勺

饺子皮…… 10 张

〈调味料琼脂〉
B
- 粉寒天…… 1g
- 水…… 80ml
- 中华高汤精 …… 小勺子 1/3 勺

1 制作调味料琼脂。
在锅中放入 **B**，边搅拌边加热，约 2 分钟后沸腾煮化后倒入容器凝固。凝固后搅碎。

2 将大葱、韭菜、蒜、姜片切碎。

3 将肉馅、步骤 **1** 中的琼脂、**A** 放入碗中，充分搅拌直至产生粘性，之后等分成 10 份。

4 将步骤 **3** 中的材料放到饺子皮上，在饺子皮周围蘸水后紧紧包起来。

5 在内锅中加入蒸饺子用的水至“**白米 White rice**”的**水位刻度2**，放入**附带的蒸笼架**，铺上白菜或卷心菜(材料中的分量之外)。

6 将步骤 **4** 中的饺子放入步骤 **5** 中的蒸笼架上。

7 设定烹饪模式和烹饪时间(第24)，按下**开**(START)键。

烹饪模式	设定时间
蒸 Steam	**15分**

烧麦

最大量 不超过 1 批量材料(10 个)

材料（10 个份）

猪肉馅…… 100g
A
- 虾仁…… 50g
- 大葱…… 1/4 根
- 姜汁…… 小勺子 1 勺
- 酱油… 小勺子 2/3 勺
- 砂糖…… 小勺子 1 勺
- 芝麻油……小勺子 1 勺
- 盐…… 小勺子 1/3 勺
- 片栗粉……小勺子 2 勺
- 胡椒…… 少许

烧麦皮…… 10 张
青豌豆…… 10 个

1 将虾仁、大葱切碎。

2 将猪肉馅和 **A** 放入碗中，充分搅拌直至产生粘性，之后等分成 10 份。

3 将左手手指拢起来拿好烧麦皮，将步骤 **2** 中的材料用刀或木勺压入烧麦皮中间，同时形成圆筒形，使烧麦皮顶部与馅贴紧加上青豆装饰。

4 在内锅中加入蒸烧麦用的水至“**白米 White rice**”的**水位刻度2**，放入**附带的蒸笼架**，铺上白菜或卷心菜(材料中的分量之外)。

5 将步骤 **3** 中的烧麦放入步骤 **4** 中的蒸笼架上。

6 设定烹饪模式和烹饪时间(第24页)，按下**开**(START)键。

烹饪模式	设定时间
蒸 Steam	**15分**

蛋糕〈蛋糕 Cake〉

圆顶海绵蛋糕

最大量 低筋面粉 120g 以内

材料

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

1 将低筋面粉和发酵粉混合后过筛。用溶化的黄油(材料中的分量之外)在内锅里薄薄地涂上一层。

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

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

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

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

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

7 设定烹饪模式和烹饪时间(第24页)，按下**开**(START)键。

烹饪模式	设定时间
蛋糕 Cake	**30分**

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

9 用烘焙手套等取出内锅，将蛋糕移到盘子等上面冷却。

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

Cooking Memo

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

RC-1018RMC_0913.indd 26-27 2018/09/13 14:07:44

蛋糕〈蛋糕 Cake〉

菠萝椰子蛋糕

最大量　低筋面粉 100g 以内

材料

A
- 低筋面粉…… 100g
- 椰子粉…… 大勺子 2 勺
- 发酵粉…… 小勺子 1 半勺
- 白砂糖…… 80g
- 盐…… 少许

牛奶…… 70ml
鸡蛋…… 小的 2 个（100g）
色拉油…… 大勺子 2 勺
香草油…… 少许
糖水菠萝（罐头・薄皮）… 75g
椰肉碎片…… 15g
装饰配料
- 杏酱…… 大勺子 1 勺
- 朗姆酒…… 小勺子 2 勺
- 椰肉碎片…… 5g
- 糖水菠萝（罐头・薄皮）…2 片

1 擦掉菠萝汁水，切成 5mm 左右的四方块作为胚子，再切 2 片后 8 等分作为装饰。

2 与**A**的材料一起过筛后加入碗中。接着，按顺序加入牛奶、鸡蛋、色拉油，用打蛋器充分搅匀，之后加入香草油、刻好的菠萝、椰肉碎片后搅匀。

3 用溶化的黄油（材料中的分量之外）在内锅里薄薄地涂上一层，导入步骤 **2** 中的材料。

4 设定烹饪模式与烹饪时间（第 24 页），按下**开**（START）键。

烹饪模式	设定时间
蛋糕 Cake	**35 分**

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

6 用烘焙手套等将内锅取出，并将蛋糕移到盘子等上面。

7 趁蛋糕还是热的时候一并涂上杏酱和朗姆酒，加上已被切成 8 等分的菠萝作为装饰，撒上装饰用的椰肉碎片。

※ 只要搅匀就可制成的简单蛋糕。

炖汤〈炖汤 Soup〉

⚠ 警告

请勿放入以下物品（会造成溢锅或烫伤）
- 膏状点心、豆类、面类、小苏打、咖喱或炖菜等用的调味粉，大量的油。牛奶等容易起泡的物品。
- 青菜、保鲜膜、锡箔、烘培纸、吸油纸等容易浮起来的物品。

⚠ 注意

放入的配料、调味料和水分请勿超过内锅水位刻度的“炖汤 Soup MAX”线
（如放入过多会造成溢锅或烫伤）

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

排骨萝卜汤

最大量　不超过　**炖汤 Soup MAX**
烹饪容量　1.2L（1.0L型）2.4L（1.8L型）

材料

猪排骨…… 80g
萝卜…… 160g
洋葱…… 1/2 个
水…… 500ml

A
- 盐…… 适量
- 味精…… 少许
- 芝麻油…… 少许

1 将排骨斩成 3cm 宽的小块，萝卜切片，洋葱切碎。

2 在内锅中放入步骤 **1** 中的材料和水（500ml），关闭外盖。

3 设定烹饪模式与烹饪时间（第 24 页），按下**开**（START）键。

烹饪模式	设定时间
炖汤 Soup	**60 分**

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

脊骨肉玉米萝卜汤

最大量　不超过　**炖汤 Soup MAX**
烹饪容量　1.2L（1.0L型）2.4L（1.8L型）

材料

猪脊骨肉…… 120g
萝卜…… 60g
胡萝卜…… 30g
玉米…… 30g
姜…… 适量
水…… 500ml

A
- 盐…… 适量
- 味精…… 少许

醋…… 少许

1 将脊骨肉切成 1.5cm 的丁，玉米切成 3cm 宽的块。萝卜和胡萝卜切丁，姜切末。

2 在内锅中放入步骤 **1** 中的材料和水（500ml），关闭外盖。

3 设定烹饪模式与烹饪时间（第 24 页），按下**开**（START）键。

烹饪模式	设定时间
炖汤 Soup	**60 分**

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

RC-1018RMC_0913.indd　28-29　　2018/09/13　14:07:45

保养

请注意 如不洗干净就使用，会产生气味，因此请始终保持清洁。

⚠注意

保养时，需拔掉电源插头，待本体冷却后再进行保养。

否则会造成烫伤

请勿使用以下物品（否则会造成变形、腐蚀、生锈、变色、裂纹或划伤）

- 餐具洗涤干燥机、餐具干燥机
- 厨房用中性洗涤剂之外的洗涤剂
- 汽油、稀释剂、酒精、去污粉、漂白剂
- 尼龙炊帚研磨面、三聚氰胺海绵等容易造成划伤的物品

※ 由于蒸汽口的盖子是铝合金制品，使用餐具洗涤干燥机用洗涤剂有可能会变色。

需拆下清洗的物品（拆装的方法…第 10 页和第 11 页）

使用柔软的海绵 清洗

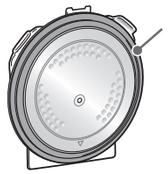
- 冷却后立即清洗。（否则可能会产生气味）
- 清洗后，用干净的抹布擦干并干燥。

使用厨房用中性洗涤剂清洗。
请仔细冲洗，以防有洗涤剂残留。

■ 内锅、饭勺和蒸笼架 每次使用后

■ 饭勺架和量杯 弄脏后

■ 内盖 每次使用后



内盖垫圈
・请勿用力拉或刮伤。（否则会造成破损）
・电饭煲容易沾上气味，请仔细清洗。

如在留有污垢或水分的情况下直接放置，或有损伤时，**会造成生锈**。
特别是加入调味料煮饭后，尽快清洗内盖，并仔细擦干水分。

进行水洗。

■ 蒸汽口 每次使用后

- 蒸汽口里面的污垢会使米饭产生气味和溢锅。另外，溢锅或打开外盖时可能会滴水。
- 在蒸汽口里面会积存蒸汽冷却后的水。如果积存着水的话，打开外盖时可能会滴水。

煮沸清洁（1 周 1 次左右）如发现有气味时也请使用这种方法来清洁

1 **在内锅中放入水，关闭外盖。**（至水位刻度“**白米 White rice**”的 1）

2 **煮饭模式选择为〈White 白米 / Quick 快煮〉，按下开**（START）**键。**
到保温之前约需 40 分钟。（实际所花时间比显示时间长）

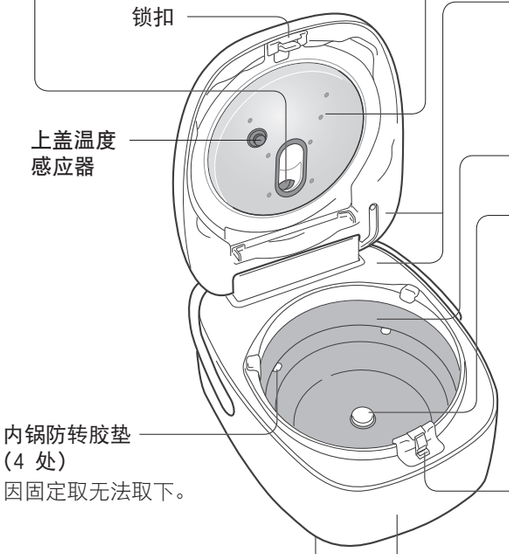
3 **变成保温状态后按下关**（OFF）**键，待本体冷却后保养内盖、蒸汽口、内锅等各个部位，并使之干燥。**

- 请勿放入除水以外的任何物品（洗涤剂等）。
- 请勿连续煮沸清洁。
- 有的气味或脏污可能无法完全去除。

本体的“异物”、“水滴”、“污垢”

用使劲拧干了的干净柔软的抹布擦拭 擦拭

请勿用水清洗本体，电源插头或电源线请勿让机体沾上水或向本体浇水



■ 蒸汽通路

■ 散热板

■ 外盖的内侧、框
擦掉框上积有的冷凝水或沾有的调味料。

■ 内锅放置槽

■ 温度感应器

■ 上盖温度感应器
如弄脏后仍继续使用，会使导热功能降低，米饭煮不好。

温度感应器上沾有污垢时
用细砂纸（600 号左右）轻轻摩擦，再用拧干的干净抹布擦去污垢。

内锅防转胶垫（4 处）
因固定取无法取下。

■ 锁扣固定处
附着饭粒等后可能会使外盖无法关闭或打开。

吸气口、排气口（底侧）
定期每月 1 次左右，使用除尘器等清除灰尘。
灰尘堆积后会出现错误显示，造成电饭煲停止运转。

■ 本体外侧
用拧干的干净抹布擦。

RC-1018RMC_0913.indd 30-31 2018/09/13 14:07:45

煮得不好，这种时候怎么办

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

这种时候		调查原因（参考页）
		● 是否已正确量米和量水？（第 12 页和第 13 页） ● 不同种类、不同品牌、不同保存期间的大米，其米饭的硬度会有所不同。 请根据喜好增减水量，或者尝试其他模式。
米饭	软 呈糊状 结块 不好吃	● **请减少用水量，在〈Hard 稍硬〉模式下煮饭。** ● 请在煮饭完成后**马上将米饭整体翻松。** ● 如使用新米请减少煮饭用的水量。 ● 煮饭前浸泡大米或预约煮饭会使煮出的米饭偏软。 ● 洗米时用力搓米或用笸箩沥干放置，都会使大米裂开，造成米饭变粘呈糊状。 ● 是否使用了热水或 pH9 以上的碱离子水？
	硬 松散 不好吃	● **请添加用水量，在〈Sticky 软糯〉模式下煮饭。** ● 请提前将大米浸泡之后再煮饭。 ● 是否使用了硬度较高的矿泉水？
	焦 ※淡黄褐色的微焦不是故障。	**在以下的情况下容易变焦。** ● 洗米不充分时。浸泡时间较长时。预约煮饭时。 ● 煮免淘米时。清洗 1 ～ 2 次可减轻变焦现象。 ● 使用胚芽米煮饭，或煮煲仔饭等加入调味料时。 ● 温度感应器或上盖温度感应器等，带有脏痕或者异物时。
	煮得不好 不好吃	● 是否在内锅放置槽或内盖未冷却的情况下就煮饭了？请冷却到后开始煮饭。 ● 用**〈Quick 快煮〉**模式煮出的饭会水分偏多、稍硬。（第 16 页） 请尝试**〈Delicious 美味模式〉**。 ● 内盖是否被异物堵塞、外盖温度感应器、温度感应器、内盖垫圈、内锅边缘、吸气口 / 排气口是否附着有异物？（第 30 页和第 31 页） ● 内锅或内盖是否变形？是否忘记安装内盖或蒸汽口？ ● 煮饭过程中是否停过电？
	煲仔饭 煮得不好	● 否把配料和大米混在了一起？ 其他原因请参阅“放入配料和调味料时”。（第 21 页）
保温的米饭	有气味 ※有气味时，请务必进行煮沸清洁，经过清洗保养后再使用。（第 31 页）	● **是否进行了以下的保温？** **长时间保温**、煲仔饭、冷饭的保温、把饭勺放在锅内保温、反复长时间保温 ● 粗粮米、捣精米可以保温，但是与白米相比，其香味或颜色容易变化，建议尽快食用或冷冻保存。 ● **内盖、蒸汽口和本体是否有污垢？** 特别是内盖、过滤器和蒸汽口，请在每次煮饭后都拆下清洗，并擦干水分。此外，请每次都擦去蒸汽通道的水分。（第 30 页和第 31 页） ● 是否洗米不充分或进行了长时间的预约煮饭？（第 19 页） ● 是否在切断保温后仍将米饭留在锅内？ 保温过程中取出了内锅又放了回去、误按下了**关**（OFF）键，因长时间停电而切断了电源。
	半凉半热	● 请在食用之前进行“再加热”。（第 20 页）
	呈糊状	● 请减少用水量煮饭后再保温。 ● 请在煮饭完成后**马上将米饭整体翻松。** ● 请将米饭聚拢，请勿让饭粒残留在内锅侧面，并不时翻动一下米饭。

这种时候		调查原因（参考页）
保温的米饭	干燥 变色	● 内盖垫圈、内锅边缘、本体的金属框上是否附着有异物？ ● 内锅外侧和温度感应器上是否附着有异物？ ● 蒸汽口是否已确实安装好？ ● 是否反复进行了长时间的保温或再加热？
外盖的开关	很难关闭 无法关闭	● 内盖是否已安装好？为了防止忘记装上内盖，如内盖未安装则无法关上外盖。 ● 内盖下方的插入部分，是否确实已插入？（第 10 页） ● 锁扣和锁扣固定处是否附着有异物？（第 31 页） ● 内盖上是否有异物堵塞？（第 30 页）
	煮饭过程中外盖打开	● 请按压外盖前侧中央处，直至发出“咔嗒”的声响。 ● 锁扣和锁扣固定处是否附着有异物？（第 31 页）
预约	马上就开始了煮饭 无法在预约时间煮饭 无法预约	● 1 ～ 2 小时以内的预约会立即开始煮饭。 ● 是否弄错了上午和下午？时钟为 24 小时显示方式。 ● 设定的现在时间是否有错？ ● 锂电池是否电量耗尽？（第 36 页） ● 室温和水温较低或水量较多时，煮饭完成时间可能会延迟 10 分钟左右。 ● 设定预约时是否放入了内锅？ ● 是否忘记设定预约，或是最后忘记按下**开**（START）键？
煮饭和保温	蒸汽泄漏 ※请在煮饭完成后再确认。	● 内盖垫圈、内锅边缘、本体的金属框上是否附着有异物？（第 30 页和第 31 页） ● 内盖、锁扣或锁扣固定处是否附着有异物？（第 30 页和第 31 页） ● 内盖垫圈是否有损伤，内盖或内锅是否变形？ ● 内盖确实已安装？（第 10 页）
	蒸汽口的喷出口附近有水滴	● 蒸汽冷却后会变成水滴附着。并非异常。
	内盖和内锅上有水滴	● 为了防止米饭干燥，在内盖和内锅上可能附有水滴，并非异常。
	打开外盖时， 垫圈等部位 会滴落冷凝水	● 根据打开外盖的时机和室温等的条件，有时冷凝水会滴落在框等部位上，请将其擦去。 ● 盖子没有完全打开时、或手扶着轻轻打开时，冷凝水有时会流入内锅（米饭），而不流入框中。 ● 如果在米饭未盛出状态下切断保温、或拔出电源插头放置，内盖冷却发生结露，会附着很多冷凝水。 ● 温度感应器和内锅外侧是否附着有异物？
	溢锅 溅出	● 是否米量太少、水量太多或洗米不充分？ ● 粥的煮饭模式没错吗？（第 14 页） ● 上盖温度感应器、温度感应器上是否附着有异物？ ● 蒸汽口内是否有污垢？ ● 是否已安装好蒸汽口、内盖和过滤器？ ● 内盖上是否有异物堵塞？（第 30 页）
	内锅内形成薄膜	● 糯米纸状的薄膜是因大米中的糖分（淀粉质）溶解后干燥而形成的，并非异常。
	中央部分下陷	● 这是由于内锅本身采用发热感应加热特有的煮饭方式而引起的，并非异常。 请将米饭整体翻动一下。

RC-1018RMC_0913.indd 32-33 2018/09/13 14:07:45

煮得不好，这种时候怎么办（续上）

请在申请修理前进行一次调查

这种时候		调查原因（参考页）
烹饪	烹饪时间长 显示时间不减少	●设定时间为达到烹饪温度后开始计算的时间。实际烹饪所花的时间要加上温度升高前的时间，比设定的时间要长。
	无法烹饪好	●使用不同的材料和计量方式，烹饪的情况会有所不同。 请确认制作方法，尝试改变设定时间。 ●在以下的情况下可能会无法烹饪好。 上盖未盖好，漏蒸汽（第 33 页）、 上盖温度感应器和温度感应器有异物、内锅有变形、烹饪完成的食品一直放在内锅中、停电。（第 36 页）
	无法预约	●无法预约烹饪模式。
显示・按键	无法进行按键操作	●电源插头是否已插入？内锅是否已放置好？ ●显示部分是否出现了“C10”或“F01”等显示？（第 35 页）
	灯灭掉了 中途停止了	●如在使用过程中取出内锅，则电源切断。 ●误按下了**关**（OFF）键或长时间停电会使电源切断。
	剩余时间显示 与实际煮饭时间不同	●有时会与实际的煮饭时间不同，并非故障。 详情请见“关于煮饭时间的显示”。（第 11 页）
	已保温时间闪烁	●这是长时间保温的提醒。请停止保温。（第 20 页）
	蜂鸣器响起， C○○、F○○的显示出现	●请参阅第 35 页“错误显示”。
	显示消失 0:00 闪烁	●固定在本体内部的锂电池电量耗尽。（第 36 页）
其他	使用中发出声音	●请参阅第 19 页的“使用过程中的声音”。 ●“嗡”是风扇工作的声音，“吱”是通电的声音，“咻”是蒸汽喷出的声音。
	有塑料等的气味	●刚开始使用时可能会有气味，随着使用会逐渐消失。 通过换气或煮沸清洁来消除气味。（第 31 页）
	塑料零件上有的部位 呈线状或波浪状	●是塑料成形的痕迹，不是异常。不影响煮饭或保温。
	外盖与本体之间有缝隙	●外盖与本体之间多少会有缝隙，但内盖垫圈会起到密闭的作用。
	内锅外侧的涂层有划伤或污垢	●随着使用次数的增多，内锅外侧的涂层会有划伤或污垢，但在煮饭和保温方面没有问题，可正常使用。
	插拔电源插头时有火花	●插拔电源插头的时候，有时会有小火花。感应加热方式的固有情况，并非故障。
	煮饭过程中断路器跳闸	●与其他电气产品同时使用时，有时会超过断路器的额定电流。 请使用单独的电源插座。

错误显示

请对 C ○○显示再进行一次调查

从插座拔出电源插头，并按照下述步骤进行处理。

C 10	●请清除本体底部的吸气口、排气口的灰尘。 ●请勿将电饭煲放在纸，布，毛毯，塑胶袋等柔软物品的上面，和容易堵塞吸气口，排气口的地方使用。	重新启动时 处理后，连接电源线， 关 取消 OFF CANCEL 按下 （错误显示解除） 请等待内锅放置槽、内锅及内盖冷却后再重新启动。
C 11	●请清除温度感应器或内锅底部附着的饭粒等异物或污垢。 ●水量是否太多了？（请减少水量） ●是否与其他设备共用了同一个插座？ →请单独使用交流 220V、额定电流为 10A 以上的电源插座。	
C 14	●防止零部件受到高压电损坏的错误显示。	
C 15	●是否使用了非专用内锅？ →请使用专用内锅。	
C 16	●有没有在设定预约后取出内锅？	
	●请放好内锅，然后按下**开**（START）键。	

F 01 ～F 14	“F13”时，**开**（START）灯和**保温**（KEEP WARM）灯闪烁，报警持续鸣响。 ●电路板和温度感应器等的故障显示。 请立即停止使用，拔下电源插头，并咨询销售本产品的销售商。

RC-1018RMC_0913.indd 34-35 2018/09/13 14:07:46

下列情况之时，请与下记联系。

全国服务热线：**400-8229-088**

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

停电时

来电后，继续煮饭或保温。

但可能会出现煮得不好、切断电源、预约的完成时间延迟等情况。

※ 中途拔下电源插头或断路器跳闸时也一样。

锂电池

固定在本体内部的锂电池用于在拔下电源插头时驱动时钟、记忆煮饭模式等。

锂电池电量耗尽后

拔下电源插头后显示消失，就无法记忆时间和煮饭模式等。

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

➡ **更换电池时，请向您购买电饭煲的商店咨询。（收费）**
电池固定在本体内部，顾客自己无法更换。

规格

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

型号		RC-10RMC	RC-18RMC
外形尺寸	宽	26.4cm	29.5cm
	深	32.6cm	36.2cm
	高	23.2cm	27.1cm
本体质量		4.7kg	5.9kg
电源线长度		1.15m	1.15m

- 煮饭的规格请参阅第 14 页、第 21 页至第 23 页。
- 烹饪的规格请参阅以下页。
  蒸　：第 25 页和第 26 页
  蛋糕：第 27 页和第 28 页
  炖汤：第 29 页
- 设计时没有考虑在海拔 2000m 以上的场所使用。

产品能效信息

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

环保清单

产品中有害物质的名称及含量

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

本表格依据 SJ/T11364 的规定编制。

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

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

（企业可在此处，根据实际情况对上表中打“×”的技术原因进行进一步说明。）

RC-1018RMC_0913.indd 36-37 2018/09/13 14:07:46

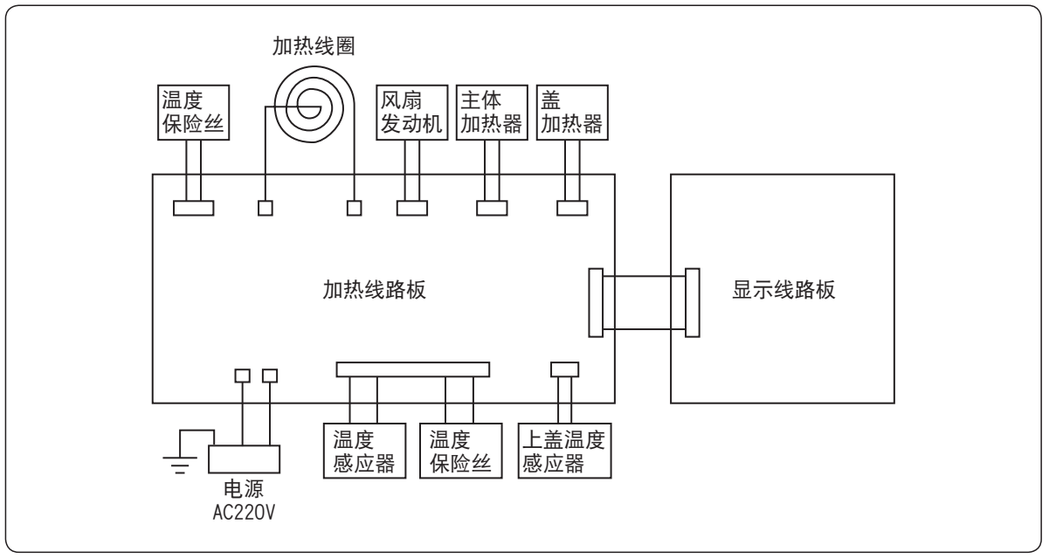
产品食品接触清单：

本产品与食品接触材料均符合 GB4806.1-2016 系列标准的要求：

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

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

电路原理图（示意图）



爱心检查

对长年使用的电饭煲进行检查！

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

是否有这样的症状？

请清除电源插头和电源插座上堆积的灰尘。

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

请停止使用

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

RC-1018RMC_0913.indd 38-39
2018/09/13 14:07:46

保修卡

相关信息

用户姓名

常用电话

通讯地址

产品型号

产品编号

购买店铺

购买时间

维修点

发票号码

维修记录

维修日期

故障内容

处理详情

维修单位名称

维修单位电话

维修员签名

维修服务保证

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

凡属下列情况之一的，不属保修范围：

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

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

全国服务热线：400-8229-088

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡。
请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司。
维修时请携带保修卡及有效发票正本。

制 造 商：**东芝家电技术株式会社**
地　　址：日本新泻县加茂市大字后须田 2570-1
邮政编码：959-1393
原 产 地：日本

进 口 商：美的集团电子商务有限公司
地　　址：佛山市顺德区北滘镇北滘社区居民委员会广珠路三乐路西侧
美的工业城东区电商中心一楼北面

全国服务热线：400-8229-088

THT-TECL (TB)
发行年月：2018年9月
日本印刷
RC-J120871000

TOSHIBA

型　号

1.0L 型

RC-10RMC

1.8L 型

RC-18RMC

微电脑电磁饭煲 家用

使用说明书 附带菜式

执行标准

GB4706. 1-2005	GB4706. 19-2008
GB4343. 1-2009	GB17625. 1-2012
GB12021.6-2017	

原产地：日本

交流电 220V 专用
请勿用于交流电 220V 以外的电源插座。

衷心感谢您购买东芝微电脑电磁饭煲。

●本产品仅限家用。（请勿作为商用产品使用）
●使用前，请仔细阅读使用说明书，正确安全地使用本产品。阅读完毕后，请务必将本使用说明书妥善存放在可随时查阅之处。
●请务必收取好保证书。
必须确认保证书是否已记载了“购买日期、销售店名”等内容，并仔细阅读内容后妥善保管。

附保修卡

保修卡在该使用说明书的最后一页。
请确认是否记载购买日期，购买店铺等信息。

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

目录

使用前

安全注意事项 …… 2
请注意 …… 6
各部位名称 …… 8
・电源线的连接 …… 8
・打开，关闭外盖的方法 …… 10
・内盖的拆装 …… 10
・蒸汽口的拆装 …… 11
・调整现在时间（时钟）的方法 …… 11
・煮饭时间的显示 …… 11

想煮饭时

米饭的煮法
基本程序 …… 12
・煮出可口米饭的要点 …… 13
煮饭模式 …… 14
煮饭容量和煮饭时间估算 …… 14
・大米、煮饭方法的设定方法 …… 15
正确使用各种煮饭方法 …… 16
预约煮饭的方法 …… 18
声音 …… 19
保温 …… 20

运用自如

菜式 …… 21
烹饪方法 …… 24
・蒸〈蒸 Steam〉 …… 25
・蛋糕〈蛋糕 Cake〉 …… 27
・炖汤〈炖汤 Soup〉 …… 29

保养

保养 …… 30
・煮沸清洁 …… 31

这种时候

煮得不好，这种时候怎么办 …… 32
错误显示 …… 35
停电时 …… 36
锂电池 …… 36
规格 …… 37
保修卡 …… 40

RC-1018RMC_0913.indd 41　2018/09/13 14:07:47