重点校对项

1. 版面尺寸 ☐
2. 材质标注 ☐
3. 物料编码 ☐
4. 颜色标注 ☐
5. 客户型号 ☐
6. 产品名称 ☐
7. 重量标注 ☐
8. 电压功率 ☐
9. 说明书装订要求 ☐
10. 警语/认证标志高度 ☐
11. 档位、控制面板一致性 ☐

项目	
库	
文件名	

技术要求（版本号:B，2020-01）

1. 文字图案印刷颜色为:黑色，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；
2. 该说明书的幅面大小为:A5，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；
3. 该说明书的装订方式为:钉装:[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]
4. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警语部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
5. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16161000009957

标记	处数	更改文件号	签字	日期
制图		徐明旭	审核	徐明旭
设计		-----	标准化	古广君
校对		-----	审定	古广君
会签		-----	日期	2020-01-01

电饭煲			TOSHIBA-RC-10IHP(RC-10IX1PV)/(RC-10IX1PV)/(RC-18IP1PV)/(RC-10IP1PV)四款通用
说明书			材料：双胶纸80g
图样标记		重量	比例
K			1:1
共 1 页		第 1 页	广东美的生活电器制造有限公司

TOSHIBA

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CƠM ĐIỆN TỪ

(Chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng)

Loại 1,0 lít

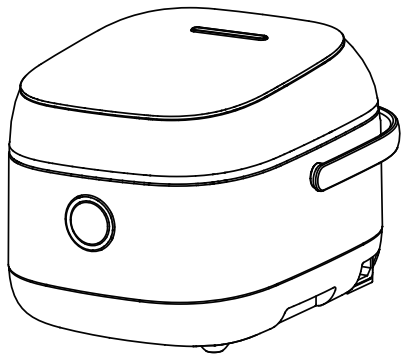
RC-10IP1PV

RC-10IX1PV

Loại 1,8 lít

RC-18IP1PV

RC-18IX1PV



Công ty TOSHIBA chân thành cảm ơn quý khách đã tín nhiệm và chọn mua nồi cơm điện TOSHIBA.

- Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để sử dụng đúng vì sự an toàn của bản thân mình.

Trước khi sử dụng, vui lòng đọc nội dung "Lưu ý về mặt an toàn" và "Vui lòng tuân thủ vì sự an toàn của bản thân mình" (trang 2-5).

- Hãy cất giữ sách hướng dẫn này ở nơi bất kỳ ai cũng có thể tìm thấy và đọc khi sắp sử dụng nồi.

Mục lục

Trước khi sử dụng

Lưu ý về mặt an toàn 2
Hãy lưu ý và làm theo 5
Nhận biết các bộ phận 6

Nấu cơm

Các bước nấu cơm cơ bản 10
Cách nấu cơm ngon..... 11
Cách nấu, nấu cơm nhanh và hấp 13
Cài đặt hẹn giờ 14
Tính năng giữ ấm 16
Cách sử dụng chức năng hấp bằng hơi nước với vỉ hấp 17
Cách làm bánh ngọt 17
Cách luộc trứng lòng đào 17

Bảo dưỡng

Vệ sinh và bảo dưỡng 18
• Vệ sinh nồi bằng cách đun sôi 19

Lưu ý đặc biệt

Khi gặp trở ngại 20
Trường hợp mất điện 23
Hiển thị báo lỗi và cách xử lý 23
Pin Lithium 23
Trường hợp mất điện 23
Thông số kỹ thuật 23
Điều khoản bảo hành 24

LƯU Ý VỀ MẶT AN TOÀN

Vui lòng tuân thủ vì sự an toàn của bản thân mình

Các ký hiệu sau cho biết mức độ thương tật và thiệt hại có thể xảy ra nếu bạn không làm theo hướng dẫn.

⚠ **CẢNH BÁO**	Có thể gây thương tích nghiêm trọng hay chết người	⚠ **THẬN TRỌNG**	Có thể gây thương tích hay thiệt hại về tài sản

Các giải thích được chia thành từng phần tùy vào nội dung hướng dẫn liên quan.

Trường hợp NGHIÊM CẤM	Trường hợp PHẢI LÀM THEO HƯỚNG DẪN	Trường hợp THẬN TRỌNG

⚠ CẢNH BÁO — Để ngăn ngừa hỏa hoạn, bỏng, điện giật, rò rỉ điện, chập mạch

Những người sau không được sử dụng nồi cơm điện này:

- Trẻ em.
- Người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan, trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức.

Không được dùng nồi cơm điện này vào bất kỳ mục đích nào khác với các mục đích đã nêu trong hướng dẫn sử dụng này. Nếu không, có thể gây ra hỏa hoạn, bị bỏng, bị thương tật hay bị điện giật.

Toshiba Việt Nam không chịu trách nhiệm về hậu quả do dùng nồi cơm điện này vào các mục đích khác với các mục đích đã nêu trong hướng dẫn sử dụng.

Ngừng sử dụng ngay lập tức khi thấy có bất thường hay sự cố.

Rút phích cắm điện ngay lập tức và liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba để được kiểm tra và sửa chữa.

Ví dụ về các trường hợp bất thường hay sự cố:

- Dây nguồn hay phích cắm dây nguồn nóng bất thường.
- Nồi có mùi cháy.
- Nồi bị nứt, lỏng hay lắc lư.
- Nồi trong, nắp trên hay nắp trong bị nứt, bể hay biến dạng.

Không được tháo rời, sửa chữa hay sửa đổi nồi.

Khi cần sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba.

Khi đang nấu, không được mở nắp trong hoặc dời hay mang nồi đi nơi khác.

Không được cho bất kỳ vật gì vào khe thông thoáng ở mặt dưới thân nồi.

Đặc biệt là vật kim loại (đinh ghim, dây kim loại ...)

Không được nhúng thân nồi cơm điện vào nước hay đổ nước lên thân nồi, phích cắm hoặc dây nguồn - để vệ sinh nồi.

Không được đặt nồi, phích điện nguồn và dây nguồn ở nơi tiếp xúc với nước.

Không được cho bất kỳ ai tự sử dụng nồi khi chưa biết rõ cách sử dụng. Không được để nồi trong tầm với của trẻ, đặc biệt phải để mắt đến bọn trẻ khi đang nấu hoặc khi vừa nấu xong.

Không được cho trẻ xem nồi cơm điện này là đồ chơi.

Sử dụng dây nguồn và phích dây nguồn đúng cách

- Hãy sử dụng ổ cắm điện riêng - có điện thế xoay chiều được ghi trên nhãn sản phẩm ở phía sau máy, dòng điện danh định trên 10A.
- Sử dụng nồi cơm chung với các thiết bị khác có thể gây quá nhiệt dẫn đến hỏa hoạn.
- Không được cắm phích dây nguồn vào nguồn điện thế không quy định trong hướng dẫn này. Khi sử dụng dây điện nối dài, hãy sử dụng dây điện này riêng với các thiết bị khác.
- Hãy cắm chặt phích dây nguồn vào ổ cắm.
- Định kỳ lau sạch bụi bẩn trên phích dây nguồn. Tránh để nước chảy vào phích cắm điện. Bụi bẩn tích tụ do ẩm ướt sẽ làm cho cách điện không đạt dẫn đến nguy cơ hỏa hoạn. Hãy sử dụng vải khô để lau sạch bụi bẩn.
- Hãy chắc chắn rằng không có vật sử dụng hay vật bỏ đi bằng kim loại (như đinh ghim ...) ở đầu phích cắm dây nguồn.
- Hãy cẩn thận không được cho trẻ ngậm phích cắm của dây nguồn.
- Hãy nắm đầu phích dây nguồn khi rút ra khỏi ổ cắm. Nếu không, có thể gây hỏa hoạn do chập mạch hay bị điện giật ...

(Không được nắm dây điện nguồn trong khi rút phích cắm)

Khi cắm vào ổ cắm điện, hãy nắm vào phích nguồn càng xa bề mặt chân chấu cắm của phích này càng tốt.

- Luôn rút phích dây nguồn khi không sử dụng nồi. Nếu không, độ cách điện có thể giảm và gây điện giật, rò rỉ điện, nguy cơ hỏa hoạn ...

- Không được sử dụng nồi nếu dây nguồn, phích dây nguồn bị hư ... hoặc dây nguồn có phích cắm bị lỏng.
- Không được để hơi nước nóng thổi vào phích cắm điện hay các thiết bị điện khác. Phải đặc biệt cẩn thận khi sử dụng kệ bếp.

Không được để dây điện nguồn buông xuống từ mặt bàn, mặt tủ hay mặt bếp - vì khi vướng vào dây nguồn này sẽ làm nồi cơm điện rơi xuống, có thể gây thương tật.

- Không được sử dụng dây nguồn nào khác ngoài dây nguồn kèm theo nồi, và không sử dụng dây nguồn kèm theo nồi cho các thiết bị khác.
- Không được để phích dây nguồn và dây nguồn ở nơi có nhiệt độ cao, ngập nước, độ ẩm cao hoặc tiếp xúc với vật sắc nhọn.
- Cẩn thận khi sử dụng dây điện nguồn. Không được ráng sức để kéo, gấp, xoắn, bẻ cong dây điện nguồn. Không được cấp điện khi dây điện nguồn còn đang cuộn lại. Không được đặt vật nặng lên trên dây nguồn. Không được sửa đổi hay làm biến dạng dây nguồn bằng bất kỳ cách nào.

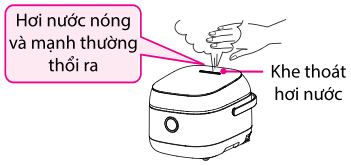
- Không được dùng tay ướt để cắm hoặc rút phích cắm điện hay đầu phích cắm vào thân nồi. Phải chắc chắn rằng tay đang khô trước khi chạm vào các phích cắm này.

- Nối đất đúng

Nồi cơm điện này sử dụng dây nguồn có dây dẫn nối đất cho nồi và phích cắm điện có chấu nối đất.
Phải cắm phích dây nguồn vào ổ cắm điện - có chấu nối đất thích hợp với phích dây nguồn, được lắp đặt và nối đất đúng theo quy định về an toàn điện.
Việc nối đất không đúng cho nồi cơm điện - khi sử dụng ổ cắm điện không nối đất hoặc khi chấu nối đất của ổ cắm điện không phù hợp với chấu nối đất của phích dây nguồn, có thể dẫn đến rủi ro bị điện giật. Hãy kiểm tra với nhân viên kỹ thuật điện thành thạo hay nhân viên bảo hành nếu bạn nghi ngờ không biết nồi cơm điện đã được nối đất đúng chưa.
Không được sửa đổi phích cắm điện của dây nguồn nồi cơm điện. Nếu phích cắm này không phù hợp với ổ cắm điện, phải thay thế ổ cắm điện bởi nhân viên kỹ thuật điện thành thạo.

Khe thoát hơi nước ở mặt trên nồi rất nóng. Hãy giữ mặt và tay của bạn tránh xa khe này.

Hãy cẩn thận, đặc biệt với em bé và trẻ nhỏ.



Phải chắc chắn là đã lắp nắp bộ thoát hơi nước vào bộ này ở nắp trong.

Khi hoạt động, nồi cơm điện này có thể ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim. Do đó, người dùng máy tạo nhịp tim phải liên hệ với bác sĩ để được tư vấn - trước khi sử dụng nồi cơm điện này.

Không được dùng nồi vào bất kỳ mục đích nào khác ngoài các mục đích đã nêu trong hướng dẫn sử dụng này.

Nếu không, thức ăn hay hơi nước có thể trào ra ngoài, gây bỏng hay thương tật.

«Ví dụ về cách nấu không được làm »

- Cho vào nồi loại vật liệu có thể chắn lỗ thoát hơi nước như tấm lót nấu nướng, giấy nhôm, bao đựng thực phẩm,...
- Nấu - dùng cacbonat natri sinh ra bọt.
- Nấu - dùng nhiều dầu.
- Nấu thức ăn có dạng sánh như cà ri.
- Nấu thực phẩm dễ tràn như mứt, đậu,...
- Nấu thực phẩm mà khi nấu xong sẽ nở ra như bánh, đậu, mì.
- Đặt nguyên liệu trong túi nhựa, rồi hâm nóng trong nồi.

⚠ THẬN TRỌNG **Để ngăn ngừa việc rò rỉ điện, điện giật, thương tích, bỏng, nguy cơ hỏa hoạn và thiệt hại về tài sản.**

Để ngăn ngừa việc quá sôi và trào ra:

- Khi nấu cháo phải cho nhiều nước, bạn không được chọn chế độ QUICK, QUICK COOK hay QUICK RICE. Hãy nấu cháo bằng chế độ nấu cháo CONGEE.
- Không được cho nước quá nhiều trên thang đo mực nước. Tiêu chuẩn là trong khoảng 1 mm của thang đo mực nước bên trong nồi.

Để tránh bị bỏng hay thương tích

- Trong khi sử dụng hay sau khi sử dụng, không được chạm vào các bộ phận nóng như nắp trong, nồi trong, khe thoát hơi nước,... Ngoài ra, khi xới cơm cũng lưu ý không được để tay chạm vào nồi trong.
- Khi không sử dụng nồi, không được nhấn nút COOK hay nút KEEP WARM. Làm như vậy sẽ khiến cho nồi trong, nắp trong nóng lên.
- Khi di chuyển nồi, không được chạm vào nút nhấn để mở nắp.
- Không được cầm nắp nồi để di chuyển nồi.
- Trẻ nhỏ phải được giám sát để chúng không được chơi với nồi cơm điện này.
- Hãy bảo trì hay sửa chữa sau khi đã rút phích cắm điện và nồi đã nguội. Nước nóng có thể vẫn còn đọng lại ở bộ thoát hơi nước.
- Khi nấu xong, hãy cẩn thận với hơi nước và nước nóng chảy nhỏ giọt ra từ nắp trong - khi mở nồi.
- Trước khi lấy nồi ra, hãy nhấn nút CANCEL.
- Không được chạm vào nồi trong khi vừa nấu xong. Hãy dùng khăn lau chén khô, găng tay ... để lấy nồi đang nóng ra.
- Thiết bị này không dành cho người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan, trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Nồi cơm điện này chỉ sử dụng trong nhà, không được sử dụng ngoài trời.

LƯU Ý VỀ AN TOÀN

Vui lòng tuân thủ vì sự an toàn của bản thân mình

⚠ THẬN TRỌNG **Để ngăn ngừa việc rò rỉ điện, điện giật, thương tích, bỏng, nguy cơ hỏa hoạn và thiệt hại về tài sản.**

Không được sử dụng nồi ở các nơi sau:

- Nơi gần lửa, nơi ẩm ướt, hay nơi nóng và có độ ẩm cao.
  Cũng cần lưu ý nội dung này với các phụ kiện kèm theo.
- Nơi không ổn định, lồi lõm hay trên thảm dễ bắt nhiệt, chiếu ... Để ở những nơi này có thể gây bỏng, nguy cơ hỏa hoạn.
- Để trên vật liệu có thể che lỗ thông hơi như giấy, vải, thảm ...
- Nơi mà nắp không thể mở lên hết được. Nắp không mở lên hết được có thể gây thương tích do bỏng, thiệt hại.
- Nơi có điện từ trường cao.
- Nơi sát tường, đồ đạc ...

Không được sử dụng nồi ở các nơi sau (tiếp theo):

- Khi đặt nồi trên kệ bếp, cẩn thận không để nơi cản luồng hơi nước.
- Mặt bàn - loại trượt để mở rộng, không đủ tải. Tiêu chuẩn chịu tải của mặt bàn này là từ 10 kg trở lên.
- Nơi gần màn cửa dễ bắt nhiệt.
- Nồi cơm điện này được sử dụng trong gia đình và các nơi tương tự như:
  - Khu vực bếp của cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - Nhà ở nông trại.
  - Bởi khách trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác.
  - Môi trường phòng ngủ và ăn sáng.

Để sử dụng an toàn

- Không được sử dụng bất kỳ vật gì thay cho nồi trong, bởi nồi trong được thiết kế riêng để dùng với thân nồi này.
- Không được đem bất kỳ vật dễ cháy, vật nguy hiểm, hóa chất hoặc gas dễ cháy đến gần nồi hay đặt vào trong nồi.
- Hãy đọc hướng dẫn sử dụng này cẩn thận và kỹ lưỡng trước khi sử dụng nồi.
- Thường xuyên kiểm tra để chắc chắn rằng nồi đang trong điều kiện hoạt động tốt trước khi sử dụng theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này.
- Hãy gỡ bỏ tất cả các vật liệu bao gói.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế dây nguồn bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hay người có chuyên môn để tránh nguy cơ bị điện giật.
- Hãy tắt và rút phích dây nguồn của nồi ra khỏi ổ cắm điện trước khi vệ sinh, bảo dưỡng hay di chuyển và bất cứ khi nào không sử dụng nồi để nấu hay giữ ấm cơm.

Hãy lưu ý và làm theo — Để tránh hư hỏng, sự cố ...

Không được sử dụng nồi ở các nơi sau để tránh sự cố, biến dạng, đổi màu ...

- Nơi có ánh nắng chiếu trực tiếp vào.
- Nơi có dầu, mỡ văng bắn.

Không được để khăn hay vải lau trên nắp nồi, đặc biệt là trên khe thoát hơi nước.

Vì hơi nước có thể bị chặn lại, gây ra sự cố, biến dạng, đổi màu,... của nắp nồi, khe thoát hơi nước và các bộ phận vận hành của nồi.

Giữ nồi và xung quanh sạch sẽ và sẵn sàng để sử dụng.

Bụi bẩn, côn trùng ... vào bên trong các bộ phận chức năng - qua khe thông thoáng ..., có thể gây sự cố cho nồi.

Lau sạch nước đọng lại và vật lạ.

Nếu sử dụng nồi khi có vật lạ ở mặt ngoài nồi trong hay bên trong thân nồi, cảm biến nhiệt, mặt trên thân nồi, vòng đệm của nắp trong,... cơm sẽ nấu không ngon và có thể dẫn đến sự cố.

Không được sử dụng nồi trong để nấu bằng bếp gas, lò vi sóng,...

Vì có thể gây biến dạng, đổi màu, sự cố ...

Chỉ dùng nồi trong với nồi cơm điện này.

Ngừng sử dụng khi nồi bị lỏng, nứt, rơi đổ.

Hãy liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba để được kiểm tra và sửa chữa.

Không dùng nồi trong theo các cách sau để ngăn ngừa lớp fluororesin phủ trong nồi có thể bị trầy xước, bong tróc.

Hãy cẩn thận với clorua natri, axit, chất tẩy rửa, tránh làm trầy xước

- Không đặt chén đĩa vào nồi trong và sử dụng nồi này làm chậu rửa chén.
- Không dùng bàn chải cứng hay máy rửa chén để rửa nồi.
- Không dùng chất tẩy rửa, chất tẩy trắng để rửa nồi (hãy sử dụng chất tẩy trung tính dùng cho nhà bếp).
- Cơm có gia vị và cơm nấu cùng với các nguyên liệu khác nhau không thể giữ ấm được. Hãy rửa nồi ngay sau khi nấu có gia vị.
- Không được dùng giấm.
- Không được dùng muỗng để cọ rửa hay đưa rây kim loại vào nồi.
- Không được sử dụng vá (môi) kim loại hay dụng cụ đánh trứng.

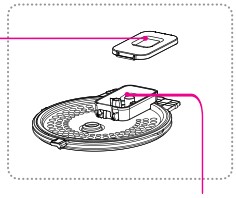
Sau khi sử dụng, màu sắc của bề mặt lớp fluororesin có thể không đồng đều nhưng không ảnh hưởng đến vấn đề vệ sinh của nồi. Do đó, bạn không phải lo lắng về điều này.

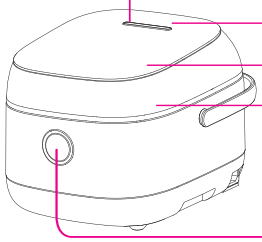
※ Mặc dù lớp phủ bên ngoài của nồi trong có thể bị trầy, lớp phủ bị trầy này không ảnh hưởng đến việc nấu hay giữ ấm. Khi sử dụng nồi để vo gạo, nên đặt khăn lau chén dưới đáy nồi để bề mặt ngoài của đáy nồi khó bị trầy xước.

NHẬN BIẾT CÁC BỘ PHẬN

- Trước khi sử dụng lần đầu, hãy rửa nắp trong, bộ thoát hơi nước, nồi trong và phụ kiện kèm theo.
- Khi nấu lần đầu, có thể có mùi nhựa,... Mùi nhựa này sẽ mất đi trong quá trình sử dụng.
- Hình ảnh minh họa trong Hướng dẫn sử dụng này là của kiểu máy RC-10IX1PV. Hãy xem sản phẩm thực tế.

Thân nồi





Khe thoát hơi nước

Nắp bộ thoát hơi nước

Đế bộ thoát hơi nước

Nhãn cảnh báo về mặt an toàn

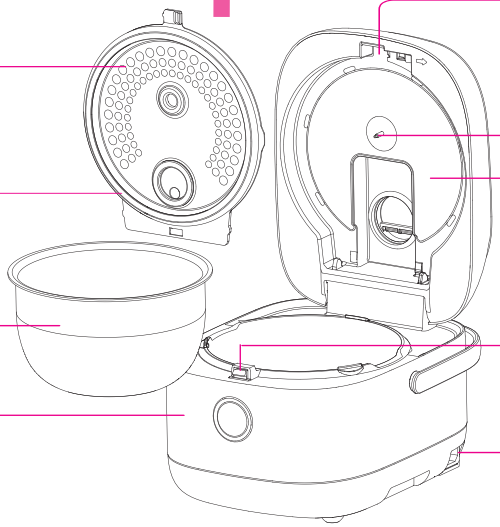
Bảng điều khiển

Nắp trên

Nút nhấn để mở nắp

Khi đang lắp nắp trong và nồi trong

Khi lấy nắp trong và nồi trong ra khỏi thân nồi



Nắp trong

Sau khi sử dụng, hãy vệ sinh sạch sẽ

Vòng đệm nắp trong

Nồi trong

Thân nồi

Chốt cài nắp trong

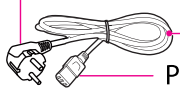
Cảm biến nhiệt ở nắp

Bộ giữ ấm

Chốt cài nắp trên

Lỗ cắm phích dây nguồn vào thân nồi

Lưu ý: khi chưa lắp nắp trong, bạn không thể đóng được nắp nồi.



Phích cắm vào ổ điện

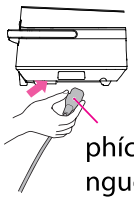
Dây nguồn

Phích cắm vào thân nồi

Cắm phích dây nguồn

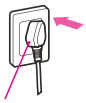
1 Cắm phích dây nguồn vào ổ cắm ở phía bên phải của máy.

❗ Cắm phích vào hết cỡ trong ổ cắm.



phích dây nguồn

2 Cắm phích dây nguồn vào ổ cắm điện.

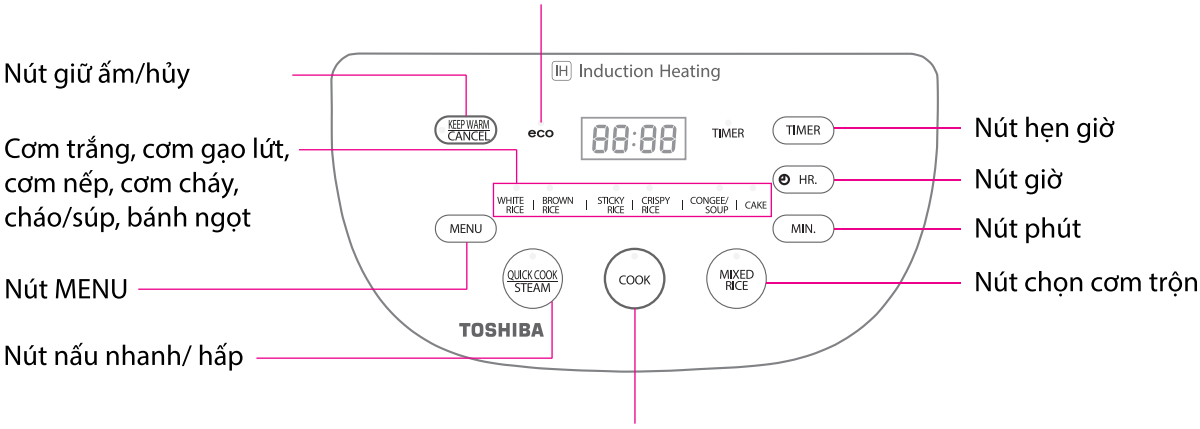


phích dây nguồn

Bảng điều khiển

Hiển thị tiết kiệm điện - khi sáng lên, cho biết máy đang ở chế độ eco tiết kiệm điện:

- Khi nồi ở chế độ chờ hoặc ngừng hoạt động và bạn không nhấn nút điều khiển nào trong 5 phút.
- Khi nồi ở chế độ giữ ấm trong khoảng thời gian từ 10 giờ tối đến 6 giờ sáng - đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV.
- Khi nồi ở chế độ hẹn giờ trong khoảng thời gian từ 10 giờ tối đến 6 giờ sáng và bạn không nhấn nút điều khiển nào trong 5 phút - đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV.



Ghi chú: giờ hiển thị theo kiểu 24 giờ.

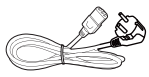
Phụ kiện

Cốc định lượng (khoảng 180 ml.)

Vá xới cơm có thể dựng được

Muỗng canh có thể treo được

Vỉ hấp



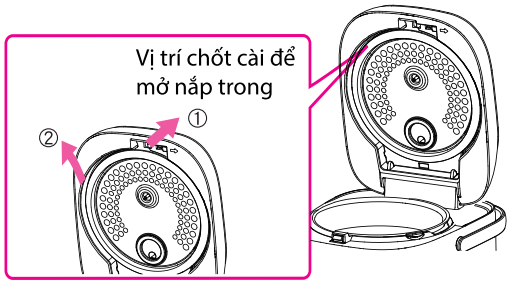
Dây nguồn

Cách mở nắp trong

① Đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-10IX1PV, đẩy chốt cài màu trắng ở mặt trong nắp nồi qua phải để mở nắp trong.
Đối với kiểu nồi RC-18IP1PV và RC-18IX1PV, ấn vào chốt cài màu đỏ để mở nắp trong.

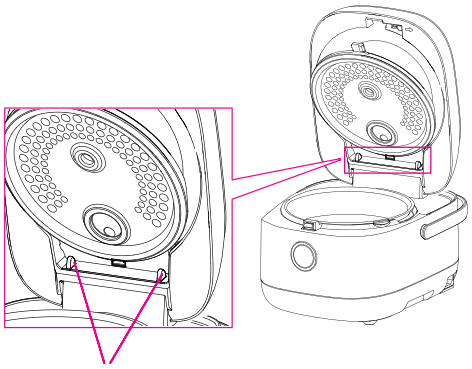
② Lấy nắp lên.

Ghi chú: nồi được thiết kế để khi đã lấy nắp trong ra ngoài, bạn không thể đóng nắp nồi cơm được - để tránh việc nấu mà không có nắp trong này.

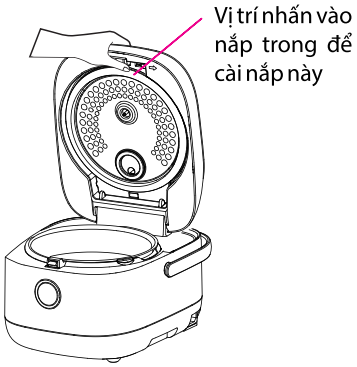


Cách lắp nắp trong

① Lắp nghiêng nắp trong vào khe cài ở nắp nồi.

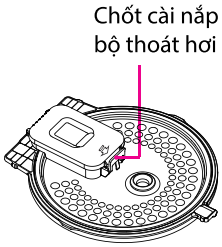


② Nhấn vào phía trên nắp trong, đến khi có tiếng "rắc" xác nhận nắp đã được cài.



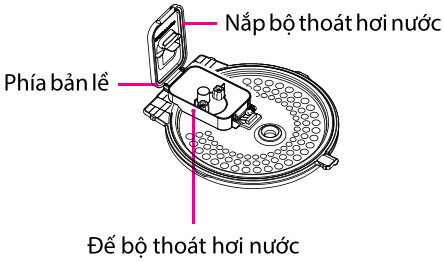
Cách mở nắp bộ thoát hơi nước

Hãy giữ nắp trong, rồi mở chốt cài nắp bộ thoát hơi nước theo hướng mũi tên.



Cách lắp nắp bộ thoát hơi nước

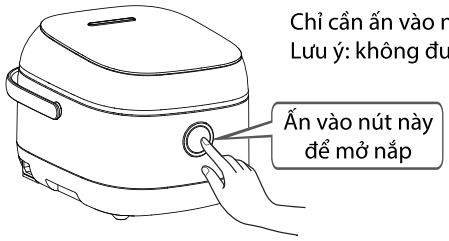
Cài phía bản lề của nắp vào đế bộ thoát hơi nước, đóng nắp lại, rồi kéo chốt lên để cài nắp.



- Ghi chú: khi vòng đệm của nắp bộ thoát hơi nước bị lỏng hoặc rơi ra ngoài, hãy lắp lại vòng đệm này để có thể đóng nắp bộ thoát hơi nước.

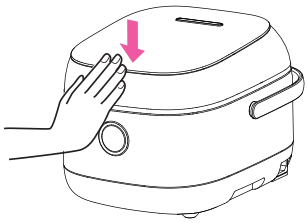
Cách mở và đóng nắp trên

■ Mở nắp



Chỉ cần ấn vào nút là có thể mở nắp lên.
Lưu ý: không được đè vào phía trên nắp này.

■ Đóng nắp



Để tránh việc quên lắp nắp trong, nồi được thiết kế để bạn không thể đóng được nắp trên khi chưa lắp nắp trong.

- Trước khi đóng nắp trên, phải kiểm để chắc chắn là không có vật lạ ở quanh mặt trên thân nồi.
- Ấn vào vị trí giữa phía trước của mặt trên nắp, đến khi nghe thấy tiếng "rắc".

Hiển thị thời gian nấu (thời gian còn lại đến khi nấu xong)

Thời gian đến khi nấu xong

Hiển thị thay đổi mỗi 5 phút

Khi chuyển sang chế độ giữ ấm

Hiển thị thay đổi từng phút đối với RC-10IP1PV & RC-18IP1PV và từng giờ đối với RC-10IX1PV & RC-18IX1PV.

Trước khi chuyển sang chế độ giữ ấm, thời gian hiển thị sẽ thay đổi từng phút một hoặc dừng lại đến khi nấu xong.
Ghi chú: thời gian hiển thị này là tương đối.

Âm thanh phát ra

■ **Âm thanh trong quá trình sử dụng**

Tiếng "rít" từ hiện tượng cảm ứng từ khi đang nấu hay khi đang giữ ấm.
Tiếng "vù" từ quạt tản nhiệt.
Tiếng "xuyt" từ hơi nước thoát ra ở khe mặt trên nồi.

■ **Bạn không thể thay đổi âm thanh phát ra từ nồi và cũng không thể làm nồi không phát ra các âm thanh này.**

CÁC BƯỚC NẤU CƠM CƠ BẢN

Chuẩn bị

1 Đong gạo với cốc kèm theo nồi.

1 cốc có thể tích là 180ml.

Ví dụ về đong đúng　　Ví dụ về đong không đúng

- Lượng gạo đong được sẽ khác đi khi dùng cốc đong loại 200 ml hay dụng cụ đong gạo khác.

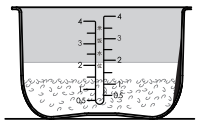
2 Vo gạo.

Hãy vo gạo nhanh đến khi nước trong.

1. Đổ nhiều nước vào nồi, dùng một tay đảo gạo nhanh và nhẹ nhàng quanh nồi, rồi đổ nước ra ngoài ngay.
2. Chà xát hạt gạo và vo gạo vài lần đến khi nước trong.
   - Trong trường hợp vo gạo trong nồi, không được vo gạo bằng dụng cụ đánh trứng hay đánh kem để không làm trầy lớp phủ fluororesin trong nồi.

3 Điều chỉnh lượng nước.

Chọn thang đo mực nước dựa vào kích cỡ và số lượng cốc gạo đã đong.



Làm bằng mặt gạo,
khi đặt nồi ở nơi bằng phẳng.

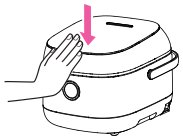
- Hãy điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị của bạn.

❗ Tiêu chuẩn: điều chỉnh lượng nước trong khoảng 1 mm của thang đo mực nước.

4 Lau sạch nước đọng lại, vật lạ, rồi đặt nồi vào và đóng nắp.

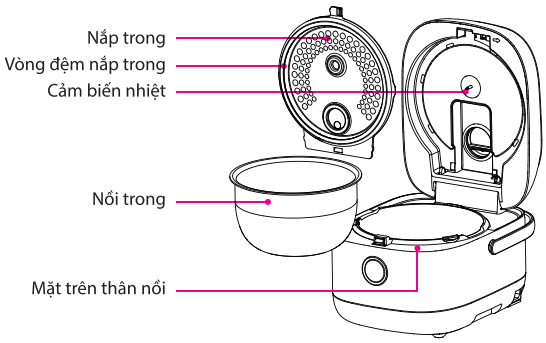
Lau khô mặt ngoài của nồi trong.

Ấn vào giữa phía trước.



Ấn xuống đến khi nghe thấy tiếng "rắc".

- Nếu có nước đọng lại hoặc vật lạ còn sót lại hay kẹt vào các bộ phận dưới đây, nắp nồi đóng không sát, nồi có thể bị hở hơi, làm cơm nấu không ngon.



5 Cài đặt chế độ nấu, xác nhận lại rồi bắt đầu nấu.

Nhấn nút nấu COOK

- Sau khi nhấn nút nấu, nồi sẽ hiển thị thời gian còn lại đến khi nấu xong. Thời gian này sẽ thay đổi mỗi 5 phút.

Sẽ có âm thanh báo hiệu là cơm đã nấu xong.

Đèn báo hiệu giữ ấm KEEP WARM sẽ bật sáng.

❗ Trước khi lấy nồi trong ra, hãy nhấn nút CANCEL, rồi rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện.

- Trong trường hợp muốn nấu ngay sau khi giữ ấm hay muốn nấu tiếp, hãy đợi đến khi nhiệt độ của nắp trong, nhiệt độ bên trong thân nồi,... giảm xuống đến nhiệt độ như nhiệt độ phòng, rồi hãy bắt đầu nấu.

CÁCH NẤU CƠM NGON

Đong gạo cho đúng (hãy gạt miệng cốc).

Không lắc cốc đong

Cốc định lượng kèm theo nồi

Nếu lắc, lượng gạo sẽ nhiều hơn bình thường.

Không được vo gạo với nước nóng. Không nên vo gạo lâu.

Vo gạo với nước nóng hay vo lâu có thể làm cơm có mùi của cám gạo.

Vo gạo nhẹ nhàng, để tránh làm vỡ hạt gạo.

Hãy chà xát nhẹ các hạt gạo với nhau - vì gạo nứt hay bể sẽ làm cơm bị mềm xốp và dính.

Điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị.

Nếu thích cơm khô hơn	hạ mức nước xuống dưới mức thang đo
Nếu thích cơm dẻo hơn	nâng mức nước lên trên mức thang đo

Gạo mới	dưới mức thang đo một ít
Gạo nguyên chất	theo như mức thang đo
Gạo cũ Gạo giữ từ mùa mưa sang mùa hè	trên mức thang đo một ít

Tình trạng và chất lượng của mỗi loại gạo là khác nhau, tùy thuộc vào thương hiệu, xuất xứ, điều kiện bảo quản. Do đó, hãy điều chỉnh lượng nước theo ý mình.

Khi nấu xong, hãy lập tức dùng vá xới đều cơm trong nồi.

Dùng vải khô hay găng tay để giữ nồi, rồi xới đều cơm để tránh cơm đóng cục hay dính vào nhau.

Chỉ nên giữ ấm trong thời gian ngắn - không nên giữ ấm quá lâu.

Khi muốn giữ ấm cơm lâu hay khi lượng cơm còn ít, hãy lấy cơm ra, rồi bảo quản trong tủ lạnh.

Đối với gạo.

- Mua lượng gạo mới phù hợp có ghi ngày chà gạo với lượng gạo đủ dùng trong vòng 2 tuần đến 1 tháng.
- Để tránh bị oxy hóa, hãy trữ gạo trong thùng kín và đặt ở nơi mát và tối.

Sau khi vo gạo, không để gạo trong rổ kim loại.

Tránh để gạo trong rổ kim loại.

Hạt gạo có thể nứt bể. Khi cơm chín, cơm sẽ bị mềm xốp và dính cục.

Loại nước không phù hợp để nấu cơm:

Nước khoáng có thành phần khoáng chất cao

Nước có độ kiềm cao trên mức pH9

〈 Làm cho cơm bị khô và cứng 〉

〈 Làm cho cơm bị mềm xốp và dính cục 〉

Nước nấu cơm nên có nhiệt độ từ 30°C trở xuống.

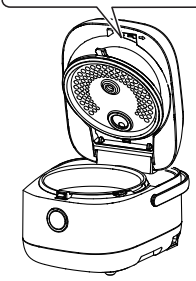
Nên dùng nước lạnh để nấu ở chế độ hẹn giờ trong mùa hè.

Vào mùa hè, hãy dùng nước lạnh

〈 Nước quá nóng sẽ khiến cơm nấu không ngon và có mùi 〉

Sau khi nấu, hãy vệ sinh và bảo dưỡng ngay.

Rửa và giữ nắp trong, nồi trong và bộ thoát hơi nước luôn sạch và khô



Sau khi rửa, sử dụng khăn sạch để lau sạch nước đọng.

〈 Để nồi bẩn sẽ có mùi khó chịu 〉

Sau khi tắt chế độ giữ ấm, đừng để cơm trong nồi vì sẽ khiến cơm có mùi.

CÁCH NẤU CƠM NGON

Cách chọn thang đo mực nước và chế độ nấu tương ứng với từng loại gạo để nấu

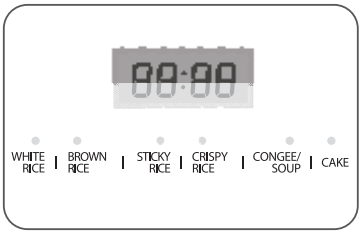
Chế độ nấu	Khẩu vị	Thang đo mực nước	Lượng gạo nấu (cốc)	Thời gian nấu dự kiến (phút)
Cơm trắng WHITE RICE	Bình thường REGULAR	WHITE RICE	1 - 10	35 ~ 45
	Dẻo SOFT			30 ~ 45
	Khô HARD			30 ~ 45
Nấu cơm nhanh QUICK, QUICK COOK hoặc QUICK RICE				18 ~ 35
Cơm gạo lứt BROWN RICE		BROWN RICE		65 ~ 85
Cơm gạo mầm GERMINATED RICE				210 ~ 240
Cơm nếp STICKY RICE		STICKY RICE	1 - 6	30 ~ 50
Cơm cháy CRISPY RICE		WHITE RICE	1 - 5	55 ~ 65
Hấp STEAM				• Với kiểu nồi RC-18IP1PV, mặc định là 30 phút và có thể điều chỉnh. • Với kiểu nồi RC-10IP1PV, RC-10IX1PV, RC-18IX1PV, mặc định là 18 phút và không thể điều chỉnh.
Cháo CONGEE		CONGEE	0,5 - 2	Mặc định là 45 phút và có thể điều chỉnh.
Súp SOUP				• Với kiểu nồi RC-18IP1PV, mặc định là 90 phút và có thể điều chỉnh. • Với kiểu nồi RC-10IP1PV, RC-10IX1PV, RC-18IX1PV, mặc định là 45 phút và có thể điều chỉnh.
Nấu nhỏ lửa trong thời gian dài SLOW COOK				Mặc định là 3 giờ và có thể điều chỉnh.
Trứng lòng đào SPRING EGG				30 ~ 38
Bánh ngọt CAKE				50 ~ 60
Cơm trộn MIXED RICE		MIXED RICE	1 - 6	60 ~ 75

- Thời gian nấu thực tế có thể khác đi khoảng 10 phút, tùy vào lượng gạo, lượng nước, nhiệt độ nước,...
- Khi cần nấu cháo loãng, hãy giảm lượng gạo hoặc cho thêm nước.
  Lưu ý: lượng nước cho vào không được cao hơn "0.5" mực nước tối đa cho chế độ nấu cháo CONGEE.
- Khi chọn chế độ Nấu nhanh, cho từ 1 đến 2 cốc gạo, đổ nước nóng trên 70°C vào, thời gian nấu sẽ khoảng 18 phút.
  Khi nấu nhanh bình thường (không cho nước nóng vào hoặc cho trên 2 cốc gạo), thời gian nấu cơm nhanh sẽ khoảng 25 đến 35 phút.
- Ghi chú:
  - Lựa chọn khẩu vị Bình thường, Dẻo hay Khô, chế độ luộc Trứng lòng đào và chế độ Nấu nhỏ lửa trong thời gian dài chỉ có ở kiểu nồi RC-18IP1PV.
  - Chế độ nấu Cơm gạo mầm chỉ có ở kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV.
- Khi nấu, để đảm bảo hiệu quả của cơm, lượng nước vui lòng dựa theo vạch nước thực tế làm chuẩn

CÁCH NẤU, NẤU CƠM NHANH VÀ HẤP

Cách nấu

1 Nhấn nút MENU để chọn chế độ nấu.



- Mỗi lần nhấn nút MENU, đèn báo chế độ nấu sẽ dời đi, cho biết chế độ nấu được chọn.
- Hãy nhấn nút MENU để đèn báo này dời đến chế độ muốn nấu.

Lưu ý:
Với kiểu nồi RC-18IP1PV, sau khi chọn chế độ cơm trắng WHITE RICE, hãy nhấn nút khẩu vị TASTE để chọn khẩu vị bình thường REGULAR, dẻo SOFT hay khô HARD. Đèn báo tương ứng với khẩu vị được chọn sẽ sáng lên.

2 Nhấn nút COOK để bắt đầu nấu.

- Sau khi nhấn nút COOK, đèn báo COOK sẽ chuyển từ chớp tắt sang sáng liên tục trong suốt thời gian nấu.

  Với kiểu nồi RC-18IP1PV, đèn báo COOKING sẽ chuyển từ chớp tắt sang sáng liên tục trong suốt thời gian nấu.

Khi cơm chín

Khi cơm chín, nồi sẽ phát âm thanh báo hiệu.

Sau đó, nồi tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.

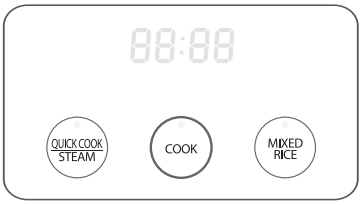
- Đèn báo giữ ấm KEEP WARM sẽ bật sáng. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã giữ ấm - với đơn vị phút đối với RC-10IP1PV và đơn vị giờ đối với RC-18IP1PV, RC-10IX1PV và RC-18IX1PV.

Cách chọn đơn giản
khi chọn nấu cơm nhanh, hấp hay nấu cơm trộn - đối với kiểu nồi RC-10IX1PV và RC-18IX1PV hoặc khi chọn nấu cơm trộn - đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV

Cách chọn đơn giản ♪

Khi chọn nấu cơm nhanh hay hấp, nhấn nút QUICK COOK STEAM.

- Khi nhấn nút này, nồi sẽ nấu ngay hoặc hấp ngay và bạn không cần phải nhấn thêm nút COOK.



Nồi sẽ tự động điều chỉnh thời gian nấu nhanh tùy vào nước và lượng gạo cho vào nồi.

※ Khi đổ nước nóng trên 70°C vào nồi, lượng gạo dưới 2 cốc, nồi cơm sẽ tự động nấu nhanh trong khoảng 18 phút.

※ Nếu dùng nước bình thường (không phải là nước nóng trên 70°C) hoặc lượng gạo trên 2 cốc, nồi sẽ nấu nhanh bình thường khoảng 25 đến 35 phút.

Khi muốn nấu cơm trộn, bạn chỉ cần nhấn nút MIXED RICE. Bạn không cần nhấn thêm nút COOK.

CÀI ĐẶT HẸN GIỜ

Chức năng này dùng để hẹn giờ nấu xong hay thời gian nấu xong.

- Với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV (có hiển thị giờ hiện tại), bạn có thể hẹn giờ nấu xong. Ví dụ khi hẹn giờ là 18:30, nồi sẽ nấu xong lúc 18 giờ 30.
- Với kiểu nồi RC-10IX1PV và RC-18IX1PV (không có hiển thị giờ hiện tại), bạn có thể hẹn thời gian nấu xong. Ví dụ khi hẹn giờ là 3:00, nồi sẽ nấu xong sau 3 tiếng tính từ lúc hẹn.

Chuẩn bị

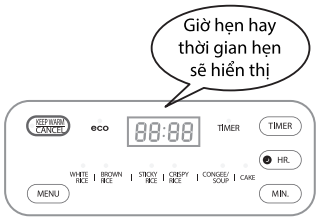
Với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV, hãy xem giờ hiện tại đã đúng chưa.

Vo gạo, cho lượng nước phù hợp, đặt nồi vào thân nồi, rồi đóng nắp lại.

- Nếu giờ hiện tại chưa đúng (với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV), nồi không thể nấu xong vào đúng giờ đã hẹn.
- Nếu chưa đặt nồi trong vào, bạn không thể hẹn giờ được.

Thao tác

1 Nhấn nút (TIMER).



2 Nhấn nút (HR.), (MIN.) để cài đặt giờ nấu xong hay thời gian nấu xong.

- Giờ hẹn nấu xong hay thời gian hẹn nấu xong sẽ thay đổi từng 10 phút một.
- Khi nhấn liên tục nút tăng hay giảm, giờ hẹn hay thời gian hẹn sẽ thay đổi nhanh.

※ Khi hẹn giờ nấu xong trong vòng 1 đến 2 giờ, nồi sẽ bắt đầu nấu ngay.

Nồi sẽ ghi nhớ giờ hẹn hay thời gian hẹn nấu. Do đó, trong lần nấu sau, nếu muốn dùng cùng giờ hẹn nấu xong hay thời gian nấu xong, bạn có thể bỏ qua việc hẹn giờ này.

3 Chọn chế độ nấu.
Nhấn nút (MENU) để chọn chế độ muốn nấu.

Khi nấu cháo, hãy chọn chế độ CONGEE. Nếu không, nước hoặc cháo có thể trào ra ngoài và gây bỏng.

4 Nhấn nút (COOK) để hoàn tất việc hẹn giờ.

Nếu quên nhấn nút COOK, máy sẽ phát ra âm thanh nhắc bạn là chưa hẹn giờ xong.

Đến giờ hẹn là nồi nấu xong.

- Sau khi bắt đầu nấu, nồi sẽ hiển thị thời gian còn lại đến khi nấu xong.

Khi muốn hủy giờ hẹn hay khi thao tác sai Hãy nhấn nút (KEEP WARM CANCEL).

Chức năng có thể hẹn giờ nấu

- Vui lòng không hẹn giờ nấu cho chức năng đánh dấu "X" dưới đây:

Cơm trắng WHITE RICE			Nấu cơm nhanh QUICK, QUICK COOK hay QUICK RICE	Cơm gạo lứt BROWN RICE	Cơm gạo mầm GERMINATED RICE
Bình thường REGULAR	Dẻo (SOFT)	Khô (HARD)			
○	○	○	X	○	○

Cơm nếp STICKY RICE	Cơm cháy CRISPY RICE	Hấp STEAM	Cháo CONGEE	Súp SOUP	Nấu nhỏ lửa trong thời gian dài SLOW COOK	Trứng lòng đào SPRING EGG	Bánh ngọt CAKE
○	○	○	○	○	○	X	X

Ghi chú:
- Lựa chọn khẩu vị Bình thường, Dẻo hay Khô, chế độ luộc Trứng lòng đào và chế độ Nấu nhỏ lửa trong thời gian dài chỉ có ở kiểu nồi RC-18IP1PV.
- Chế độ nấu Cơm gạo mầm chỉ có ở kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV.

Giờ hẹn nấu

- Không được đặt giờ hẹn quá lâu từ 14 tiếng trở lên, hoặc từ 8 tiếng trở lên vào mùa hè. Giờ hẹn quá lâu có thể khiến gạo bị rữa và cơm chín có mùi.

- Khi chọn chức năng hẹn giờ, hãy nhấn nút MENU để chọn chế độ nấu có thể hẹn giờ, rồi nhấn nút TIMER để hẹn giờ. Bạn cũng có thể hẹn giờ trước, rồi nhấn nút MENU để chọn chế độ nấu có thể hẹn giờ. Khi đó, mặc định chọn chế độ nấu bắt đầu theo thứ tự là cơm trắng WHITE RICE.

Lưu ý

- Nếu cơm nấu ra hơi ướt, hãy bớt nước lại theo ý mình.
- Khi hẹn giờ nấu cơm, tinh bột trong gạo sẽ lắng xuống và do đó, cơm ở đáy nồi có thể có màu nâu nhạt. Vo sạch gạo có thể làm bớt hiện tượng này.
- Khi ở nhiệt độ phòng và nhiệt độ nước khá thấp, hoặc lượng nước khá nhiều, thời gian nấu cơm xong có thể dài thêm khoảng 10 phút.

Khi đã hẹn giờ nấu và muốn xem giờ hiện tại (đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV)

Nhấn nút (HR.)

hoặc nút (MIN.)

Chỉ khi nhấn nút giờ hoặc nút phút như trên, nồi mới hiển thị giờ hiện tại.

TÍNH NĂNG GIỮ ẤM

Khi nấu xong, cơm sẽ tự động được giữ ấm.

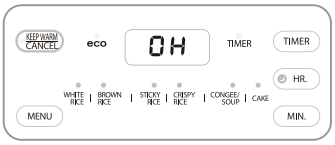
- Nhiệt độ giữ ấm sẽ được tự động điều chỉnh tùy vào điều kiện sử dụng, để giữ cho cơm ấm và ngon.
- Khi muốn ngừng giữ ấm, hãy nhấn nút CANCEL. Đèn giữ ấm KEEP WARM tắt và nồi sẽ hiển thị giờ hiện tại (đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV).
- Lưu ý: khi đang giữ ấm cơm và nhấc nồi ra, nồi sẽ tự động tắt chế độ giữ ấm.

Khi giữ ấm, hãy lưu ý các nội dung sau - vì nếu không, cơm có thể có mùi không ngon hay đổi màu:

- Không để vá xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm.
- Không được giữ ấm cơm nguội.
- Không được giữ ấm quá 8 giờ.
- Không được tắt chế độ giữ ấm khi đang để cơm trong nồi.

Khi muốn giữ ấm cơm sau khi tắt nguồn

Nhấn nút giữ ấm (KEEP WARM CANCEL) để bắt đầu giữ ấm cơm.



- Đèn giữ ấm KEEP WARM sáng.

Đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV, khi giữ ấm, để biết giờ hiện tại, hãy nhấn nút (MIN.) hoặc (HR.).

Chỉ khi nhấn một trong hai nút này, giờ hiện tại mới hiển thị.

Khi muốn gia nhiệt lại cơm đang giữ ấm
đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV

Khi nồi đang giữ ấm cơm, hãy xới cơm lên, rồi đóng nắp lại.

Nhấn nút (KEEP WARM REHEAT) để nồi gia nhiệt lại trong khoảng 25 phút.

- Khi gia nhiệt xong, nồi sẽ phát ra âm thanh báo hiệu và trở về chế độ giữ ấm.

Trong quá trình gia nhiệt lại, đèn KEEP WARM sẽ sáng, đèn COOK sẽ sáng (đối với kiểu nồi RC-10IP1PV), đèn COOKING sẽ sáng (đối với kiểu nồi RC-18IP1PV). Nồi sẽ hiển thị thời gian còn lại đến khi gia nhiệt xong.

Khi muốn ngừng gia nhiệt lại cho nồi

- Với kiểu nồi RC-10IX1PV, RC-18IX1PV và RC-18IP1PV: nhấn nút giữ ấm KEEP WARM để trở về chế độ giữ ấm.
- Với kiểu nồi RC-10IP1PV: nhấn nút CANCEL để ngừng gia nhiệt, rồi nhấn nút giữ ấm KEEP WARM để giữ ấm lại.

- Không được tiến hành gia nhiệt lại trong các trường hợp sau:
  - Gia nhiệt lại cơm nguội (sẽ làm cơm có mùi).
  - Gia nhiệt lại nhiều lần (làm cơm khô, có màu vàng).
- Nếu lượng cơm quá nhiều, thì nồi không thể gia nhiệt toàn bộ cơm được. Chỉ nên gia nhiệt lại với lượng cơm khoảng nửa nồi bên trong.

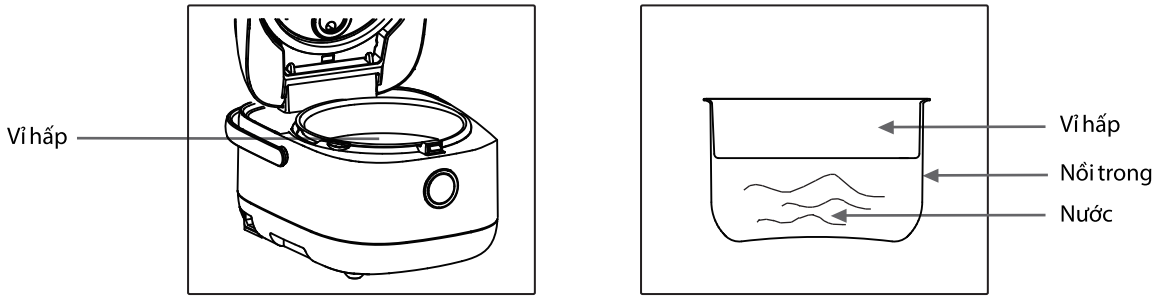
Bí quyết giữ nóng

- Nếu không muốn cơm bị khê khi giữ ấm, không được để cơm ở thành nồi.
- Hãy thường xuyên xới cơm lên.

Trong trường hợp thời gian giữ ấm có thể sẽ dài, lượng cơm ít..., bạn nên dùng màng bọc thức ăn để bảo quản cơm trong tủ lạnh.

CÁCH SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẤP BẰNG HƠI NƯỚC VỚI VỈ HẤP

Cách đổ nước



Mực nước: khoảng 2 cốc đong.

CÁCH LÀM BÁNH NGỌT

1. Chuẩn bị nguyên liệu:
   3 quả trứng, 100g đường cát dạng bột, 120g bột làm bánh (bột nở), 30g bơ (dạng khối).
2. Cho đường và trứng vào tô, đánh đều lên bằng dụng cụ đánh trứng cho đến khi sủi bọt. Sau đó, cho thêm bột làm bánh vào và đánh đều bằng thìa gỗ. Cho thêm bơ đã làm tan chảy, đánh nhanh rồi đổ ngay vào nồi trong trước khi các sủi bọt biến mất.
3. Nhấn nút MENU để chọn chức năng CAKE. Sau đó, nhấn nút COOK để bắt đầu nướng bánh.

CÁCH LUỘC TRỨNG LÒNG ĐÀO

Chỉ có với kiểu nồi RC-18IP1PV

Nguyên liệu:

Trứng gà
Nước

Cách làm

1. Xếp trứng vào nồi.
2. Đổ nước vào sao cho vừa ngập trứng.
3. Đóng nắp, rồi nhấn nút luộc trứng SPRING EGG để bắt đầu luộc.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Nấu với nồi không sạch sẽ có mùi khó chịu ...
Do đó, hãy giữ nồi luôn sạch.
Luôn lau sạch nước đọng ở bộ thoát hơi nước, nồi trong, vòng đệm nắp trong và bên trong thân nồi.

⚠ LƯU Ý

Hãy rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện, chờ bên trong thân nồi nguội trước khi vệ sinh và bảo dưỡng - để tránh bị bỏng.

Không được dùng thiết bị hay vật tư sau để vệ sinh nồi (vì có thể làm nồi biến dạng, đổi màu, ăn mòn, nứt bể, trầy xước):

- Máy rửa hay máy sấy chén dĩa.
- Chất tẩy rửa không phải là loại trung tính để dùng trong nhà bếp.
- Benzen, nước pha, cồn, chất tẩy trắng, hóa chất để tẩy rửa bể, bồn tắm.
- Bàn chải cứng, miếng xốp Melamine dễ gây trầy xước.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy rửa nồi trong, nắp trong, bộ thoát hơi nước và vá xới cơm.

■ Thân nồi và cảm biến nhiệt

- Sau mỗi lần sử dụng, hãy rửa nồi trong, nắp trong, bộ thoát hơi nước và vá xới cơm.

  Khi cốc định lượng bị bẩn, hãy rửa cốc này.

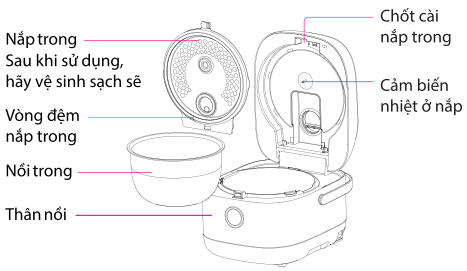
  Hãy dùng xốp mềm và chất tẩy rửa trung tính - loại dùng trong nhà bếp, để rửa.
  Sau khi nấu có gia vị, phải rửa ngay nắp trong - để không bị gỉ sét.

- Không được để bẩn hay ướt bên trong thân nồi, bên ngoài nồi trong và cảm biến nhiệt ở nắp trên.

  Hãy lau sạch vết bẩn, dùng vải khô hoặc khăn thấm hút tốt để lau sạch vết bẩn hay vật lạ.

  - Không được rửa thân nồi.
  - Không được rửa nồi trong, nắp trong, bộ thoát hơi nước khi chưa lấy ra khỏi thân nồi.
  - Không được dùng lực để kéo vòng đệm của nắp trong (do vòng đệm đã được cố định vào nắp này).

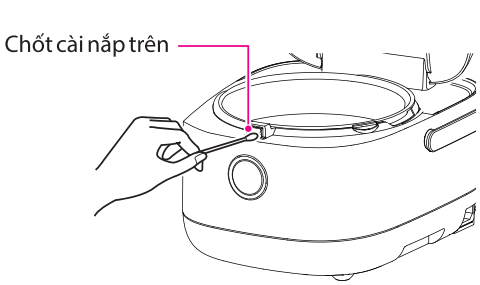
Hình minh họa khi đã lấy nắp trong và lòng nồi ra khỏi thân nồi



Khi có vết bẩn dính vào cảm biến nhiệt mà không thể lau sạch bằng vải hay khăn, hãy dùng giấy nhám mịn - quy cách khoảng 600, để chà nhẹ lên cảm biến này, rồi dùng vải sạch để lau vết bẩn.

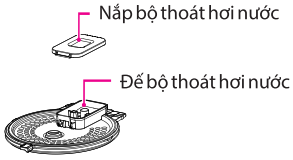
■ Chốt cài nắp trên, khe thông thoáng ở đáy thân nồi

Hãy dùng tăm bông để lau sạch bụi, vết bẩn, vật lạ ở khe thông thoáng - dưới đáy thân nồi, chốt cài nắp trên và vị trí chốt cài này ở mặt trên thành nồi.



Bộ thoát hơi nước

Sau mỗi lần sử dụng, hãy chờ cho thân nồi nguội (do nước trong bộ thoát hơi nước còn nóng), rồi rửa sạch và lau khô bộ thoát hơi nước



- Vết bẩn trong bộ thoát hơi nước sẽ làm cơm có mùi.
- Sau mỗi lần nấu, nước sẽ tích tụ trong bộ thoát hơi nước và do đó, hãy lau khô nước đọng này sau khi thân nồi đã nguội .
- Để tháo lắp bộ thoát hơi nước, hãy xem trang 8.

Nắp trong

Sau mỗi lần sử dụng, nếu thấy vật lạ dính vào nắp này, hãy dùng tăm để loại bỏ.

- Không được tháo vòng đệm nắp trong ra khỏi nắp.

Vệ sinh nồi bằng cách đun sôi khoảng một lần mỗi tuần

Ngoài ra, mỗi khi thấy mùi khó chịu, hãy vệ sinh nồi bằng cách này.

1. Cho nước vào nồi - đến mức 1 của thang đo WHITE RICE, rồi đóng nắp lại.
2. Nhấn nút MENU để chọn chế độ nấu nhanh QUICK, QUICK COOK hay QUICK RICE, rồi nhấn nút nấu COOK.
   Khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút CANCEL để hủy bỏ chế độ giữ ấm này.
3. Khi bên trong thân nồi đã nguội, hãy tháo nắp trong, nắp bộ thoát hơi nước, lấy nồi trong ra, rồi rửa các bộ phận này và lau khô.

- Ngoài nước ra, không cho chất lỏng nào khác vào nồi để đun sôi - như chất tẩy rửa,...
- Không được liên tục đun sôi nồi để vệ sinh.
- Một vài mùi có thể không hết hoàn toàn.

Lưu ý về nồi trong

Không được để nồi trong trên bếp gas, bếp than, bếp điện từ hoặc trong lò vi sóng. Nếu không, nồi có thể bị biến dạng, đổi màu hoặc có sự cố.
Không được để nồi trong bị va đập hoặc rơi xuống nền nhà hay vật cứng vì có thể làm nồi hỏng hay biến dạng.
Không được làm hỏng lớp phủ chống trầy xước fluororesin bên trong nồi.

Để tránh làm trầy hoặc bong lớp phủ chống trầy xước bên trong nồi, hãy lưu ý các nội dung sau:

Lưu ý: không chà xát lòng nồi khiến nồi trong bị trầy xước; không dùng muối, axit và chất tẩy rửa có tính ăn mòn để vệ sinh.

- Không được để bát đĩa vào nồi và xem nồi là chậu để rửa.
- Không được dùng bàn chải và máy rửa chén để vệ sinh.
- Không được dùng bột khử bẩn, chất tẩy trắng,... để vệ sinh.
  Hãy dùng chất tẩy rửa trung tính - loại dùng trong nhà bếp, để vệ sinh.

Để vệ sinh nồi trong:
- Không được dùng dấm.
- Không được dùng vá xới cơm hay muỗng canh để cạo lòng nồi.
- Không được dùng miếng chà bằng kim loại.

Sau một thời gian sử dụng, bề mặt lớp phủ bên trong nồi có thể xuất hiện vệt màu không đều. Đây là điều bình thường và không ảnh hưởng đến tính năng nấu cơm, giữ ấm và chất lượng cơm hay thức ăn nấu.
Khi dùng nồi để vo gạo, hãy dùng khăn hay vải mềm lót dưới đáy nồi để tránh vỏ ngoài không bị trầy xước. Trong trường hợp vỏ ngoài bị trầy xước, tính năng nấu cơm và giữ ấm của nồi cũng không bị ảnh hưởng.

KHI GẶP TRỞ NGẠI

Hãy kiểm lại theo hướng dẫn dưới đây trước khi yêu cầu sửa chữa. Nếu vẫn gặp trở ngại, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba.

	Trường hợp trở ngại	Nguyên nhân / nội dung cần kiểm
Cơm	* Mềm. * Xốp, nhão. * Bị khê * Dính cục. * Không ngon.	• Hãy giảm bớt lượng nước khi nấu cơm. • Khi cơm chín, hãy xới đều cơm ngay. • Khi dùng gạo mới, hãy giảm bớt lượng nước khi nấu cơm. • Việc ngâm gạo lâu - trước khi nấu hay do chế độ hẹn giờ, sẽ làm cơm bị mềm. • Vo gạo mạnh tay hay để gạo trong rây sẽ khiến gạo bị nứt bể và cơm nấu ra bị xốp, nhão. • Có phải đã nấu cơm bằng nước nóng hay nước có độ kiềm cao từ mức pH9 trở lên không?
	* Cứng. * Khô. * Không ngon.	• Hãy thêm lượng nước dùng để nấu cơm. • Hãy ngâm gạo trước khi nấu. • Có phải đã nấu cơm bằng nước khoáng có độ cứng khá cao không?
	Cơm cháy. ※ Cơm cháy nhẹ và chuyển sang màu nâu hay vàng nhạt không phải là do sự cố.	Cơm dễ cháy trong trường hợp sau: • Vo gạo chưa kỹ. • Ngâm quá lâu khi hẹn giờ nấu. • Nấu gạo không vo. Khi đó, rửa gạo 1 hoặc 2 lần là có thể giảm hiện tượng cơm cháy. • Dùng gạo mầm để nấu cơm. • Có vết bẩn hay vật lạ ở cảm biến nhiệt.
	* Không ngon. * Nấu không chín.	• Bạn đã nấu cơm khi bên trong thân nồi, nắp nồi,... vẫn còn nóng hay ấm không? hãy để nguội, rồi mới bắt đầu nấu cơm. • Khi nấu nhanh bằng chế độ QUICK, QUICK COOK hay QUICK RICE, cơm có thể hơi khô. • Có vật lạ nào kẹt vào cảm biến nhiệt, vòng đệm nắp trong, bộ thoát hơi nước,... không? • Nồi hay nắp trong có bị biến dạng không? bạn có quên lắp nắp bộ thoát hơi nước không? • Trong lúc nấu cơm, có bị mất điện không? nồi có bị rút phích cắm điện không?
Cơm giữ ấm	Có mùi. ※ Trong trường hợp cơm có mùi, hãy tiến hành vệ sinh nồi bằng cách đun sôi, rồi lau khô hoặc để ráo nước trước khi sử dụng tiếp.	• Có dùng tính năng giữ ấm trong các trường hợp sau không? Giữ ấm quá lâu; giữ ấm cho cơm đã nguội; giữ ấm khi có vá xới cơm vẫn để trong nồi. Cơm nấu bằng gạo thô, gạo mầm đều có thể giữ ấm, nhưng so với cơm nấu từ gạo trắng thì mùi thơm hoặc màu sắc dễ thay đổi. Khi đó, bạn nên ăn nhanh cơm đã nấu hoặc bảo quản cơm trong tủ lạnh. • Thân nồi, nắp trong, bộ thoát hơi nước có bị bẩn không? Hãy tháo nắp trong, bộ thoát hơi nước để rửa sạch sau mỗi lần nấu. Trước khi lắp vào nồi, hãy dùng vải lau để lau khô nước đọng lại. • Có vo kỹ gạo không? có hẹn giờ nấu quá lâu không? • Cơm có để trong nồi mà tắt chế độ giữ ấm không? • Trong quá trình giữ ấm, có lấy nồi ra rồi lại để vào không? có nhấn nhầm nút CANCEL làm tắt chế độ giữ ấm không? có mất điện nguồn không?
	Nửa nóng nửa lạnh.	• Hãy gia nhiệt lại trước khi ăn (đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV).
	* Xốp, dính. * Bị khê.	• Hãy giảm bớt lượng nước trước khi nấu cơm. • Khi cơm chín, hãy xới đều cơm ngay. • Gom cơm vào giữa nồi - không để cơm ở cạnh nồi, thỉnh thoảng xới đều cơm.
	* Bị đổi màu. * Khô.	• Có vật lạ nào dính ở vòng đệm nắp trong, miệng nồi, mặt trên hay mặt trong thân nồi không? • Có vật lạ nào dính vào cảm biến nhiệt không? • Đã lắp đúng nắp bộ thoát hơi nước chưa? • Thời gian giữ ấm có quá lâu không? có gia nhiệt cho cơm nhiều lần không?

	Trường hợp trở ngại	Nguyên nhân / nội dung cần kiểm
Đóng, mở nắp nồi	* Khó đóng nắp. * Không thể đóng nắp.	• Đã lắp nắp trong chưa? nồi được thiết kế để khi quên lắp nắp trong, bạn không thể đóng nắp nồi được. • Có vật lạ nào kẹt ở chốt cài nắp trên không? • Nắp trong có dính vật lạ nào không?
	Nắp trên mở ra khi đang nấu.	• Chốt cài nắp trên có dính vật lạ nào không? • Để đóng nắp, hãy ấn vào giữa cạnh trước của nắp trên đến khi nghe tiếng "rắc".
Hẹn giờ	* Bắt đầu nấu ngay. * Cơm nấu không đúng giờ hẹn. * Hẹn giờ không thực hiện được.	• Khi hẹn giờ trong khoảng 1 đến 2 giờ, nồi sẽ bắt đầu nấu ngay. • Có phải là bạn đã nhầm buổi sáng và buổi chiều không? Lưu ý là giờ hiển thị theo kiểu 24 giờ. • Cài đặt giờ hiện tại có sai không (đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV)? • Có phải đã hết pin lithium không (đối với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV)? • Thời gian nấu cơm có thể dài thêm khoảng 10 phút khi nhiệt độ trong phòng, nhiệt độ nước khá thấp và lượng nước khá nhiều. • Khi cài đặt hẹn giờ, đã đặt nồi trong vào thân nồi chưa? • Bạn có quên cài đặt hẹn giờ không? hay quên nhấn nút nấu COOK không?
Nấu cơm - Giữ ấm	Hở hơi. ※ Kiểm tra sau khi cơm chín.	• Có vật lạ nào kẹt ở vòng đệm nắp trong, miệng nồi, bên ngoài nồi trong, bên trên hoặc bên trong thân nồi không? • Có vật lạ nào kẹt ở chốt cài nắp trên không? • Vòng đệm nắp trong có bị hỏng không? nắp trong hay nồi trong có bị biến dạng không?
	Có nước đọng lại ở khe thoát hơi nước mặt trên nồi.	• Hơi nước sau khi lạnh đi sẽ ngưng tụ và bám vào khe thoát hơi nước ở mặt trên nồi và đây là điều bình thường.
	Nước nhỏ giọt có ở nắp trong, nồi trong,...	• Nước đọng lại có thể xuất hiện ở nắp trong, nồi trong,... để tránh cho cơm không bị khô và đây là điều bình thường.
	Khi mở nắp nồi, nước nhỏ giọt ra từ vòng đệm nắp trong.	• Tùy thuộc vào thời gian mở nắp và nhiệt độ trong phòng, nước có thể nhỏ giọt ra từ vòng đệm nắp trong. Hãy lau sạch nước này. • Có vật lạ nào dính ở cảm biến nhiệt hay xung quanh nồi trong không? • Khi chưa mở nắp ra hoàn toàn hoặc khi dùng tay vịn nhẹ vào để mở nắp, nước ngưng tụ sẽ chảy vào nồi trong mà không rơi vào mặt trên thành nồi. • Nếu tắt chức năng giữ ấm hoặc rút phích cắm điện khi còn để cơm trong nồi, nắp trong nguội đi sẽ có nước ngưng tụ. • Cảm biến nhiệt và mặt ngoài của nồi trong có dính vật lạ không?
	Tràn nồi và chảy ra ngoài.	• Có phải là ít gạo, nhiều nước, vo gạo chưa kỹ không? • Khi nấu cháo, bạn đã chọn nhầm chế độ, không phải là CONGEE. • Có vật lạ nào ở cảm biến nhiệt không? • Có vết bẩn bên trong bộ thoát hơi nước không? • Đã lắp nắp bộ thoát hơi nước vào bộ này ở nắp trong chưa? • Có vật lạ ở nắp trong không?
	Có màng mỏng xuất hiện trong nồi trong.	• Màng mỏng này là do thành phần tinh bột từ gạo chảy ra, khô lại, rồi tạo nên lớp màng này. Đây là hiện tượng bình thường.
	Nút nhấn không điều khiển được.	• Đã cắm phích điện nguồn chưa? đã đặt nồi trong vào thân nồi chưa?

	Trường hợp trở ngại	Nguyên nhân / nội dung cần kiểm
Thao tác - Hiển thị	Nồi ngừng hoạt động giữa chừng.	• Nếu nhấn nhầm nút hủy CANCEL hoặc khi mất điện, nồi sẽ ngừng hoạt động.
	Thời gian nấu còn lại hiển thị không đúng so với khi nấu thực tế.	• Thời gian nấu còn lại được hiển thị không bằng đúng với thời gian nấu còn lại thực tế. Đây không phải là hiện tượng hư hỏng. Thời gian nấu thực tế có thể thay đổi tùy vào nguyên liệu, nhiệt độ trong phòng,...
Vấn đề khác	Có âm thanh khi nấu.	• Hãy xem trang 9, phần Âm thanh phát ra.
	Có mùi nhựa.	• Lần đầu tiên sử dụng nồi, có thể có mùi khó chịu, nhưng mùi này sẽ biến mất dần trong quá trình sử dụng. Nếu cảm thấy lo, bạn có thể vệ sinh nồi bằng cách đun sôi (xem trang 18).
	Trên các bộ phận nhựa có các vệt hình sóng hay đường thẳng.	• Các vệt này hình thành trong quá trình sử dụng và không phải là hiện tượng bất thường. Vệt này không ảnh hưởng đến việc nấu cơm hay giữ ấm.
	Có khe hở giữa nắp trên và thân nồi.	• Vòng đệm nắp trong có tác dụng che kín khe hở. Do đó, khe hở này không ảnh hưởng đến việc nấu hay giữ ấm.
	Lớp phủ bên ngoài nồi trong có vết trầy hoặc vết ố.	• Sau thời gian sử dụng lâu, lớp phủ bên ngoài nồi trong có thể bị trầy hoặc ố, nhưng sẽ không ảnh hưởng đến việc nấu hoặc giữ ấm.
	Cầu dao điện bị ngắt khi đang nấu.	• Sử dụng nồi cơm cùng với các thiết bị điện khác có thể gây quá tải làm cầu dao ngắt điện. Hãy sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm.

HIỂN THỊ BÁO LỖI VÀ CÁCH XỬ LÝ

Hãy rút phích dây nguồn (phía nguồn điện) ra khỏi ổ cắm điện, rồi xử lý theo hướng dẫn sau:

<table>
<tr><th>Hiển thị báo lỗi</th><th colspan="2">Lý do có thể và cách xử lý</th></tr>
<tr><td>C2</td><td>• Hãy lau sạch bụi,vết bẩn, vật lạ ở khe thông thoáng dưới đáy thân nồi.
• Không được để nồi cơm điện trên vật liệu như giấy, vải, thảm, túi nilon,... vì có thể làm tắc khe thông thoáng của nồi.</td><td rowspan="2">Sau khi đã lau sạch khe thông thoáng hoặc đặt nồi trong đúng của nồi cơm điện vào thân nồi, hãy cắm lại phích dây nguồn vào ổ cắm điện. Nhấn nút KEEP WARM CANCEL để tắt hiển thị báo lỗi. Chờ bên trong thân nồi và nồi trong nguội, rồi bắt đầu sử dụng lại nồi.</td></tr>
<tr><td>C4</td><td>• Hãy kiểm tra xem đã đặt nồi trong vào thân nồi chưa hoặc đã dùng đúng nồi trong của nồi cơm điện này chưa.
Hãy đặt đúng nồi trong của nồi cơm điện này vào thân nồi.</td></tr>
<tr><td>E1~E6, EU</td><td colspan="2">• Đây là hiển thị sự cố của bo mạch và cảm biến nhiệt. Hãy lập tức ngừng sử dụng nồi, rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện, rồi liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba để kiểm tra và sửa chữa.</td></tr>
</table>

Pin lithium

Kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV có lắp pin lithium - để ghi nhớ giờ hiện tại và chế độ nấu.

Pin lithium hết pin

Khi cắm phích dây nguồn (đã rút trước đó) vào ổ cắm điện, nếu nồi cơm không hiển thị giờ hiện tại, pin này đã hết.

Khi hết pin:
Khi cắm phích dây nguồn vào ổ cắm điện, hiển thị 0:00 sẽ nhấp nháy. Nhấn nút CANCEL để ngừng nhấp nháy hiển thị này. Khi đó, bạn có thể sử dụng nồi cơm như bình thường. Tuy nhiên, khi cần hẹn giờ nấu xong, bạn cần chỉnh lại giờ hiện tại trước khi hẹn.

Để thay pin, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba và việc thay pin này là có tính phí.
Ghi chú: do pin lithium này được lắp bên trong thân máy, bạn không thể tự thay được.

Trường hợp mất điện khi đang nấu hoặc giữ ấm - do mất điện nguồn hay khi rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm hoặc cầu dao nguồn bị ngắt

Khi có điện trở lại hoặc khi cắm lại phích dây nguồn vào ổ cắm điện:
- Với kiểu nồi RC-10IP1PV và RC-18IP1PV có lắp pin lithium, nồi sẽ tiếp tục nấu với chế độ đã chọn.
- Với kiểu nồi RC-10IX1PV và RC-18IX1PV, bạn phải cài đặt lại chế độ muốn nấu, rồi nấu lại từ đầu.

Ghi chú: khi mất điện, cơm hoặc thức ăn có thể nấu không ngon.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kiểu máy	Nguồn điện cung cấp	Công suất tiêu thụ (khi nấu)	Kích thước Rộng x Cao x Sâu (mm)	Trọng lượng tịnh (kg)
RC-10IP1PV	220V ~ 50 Hz	1000 W	329 x 262 x 219	4,4
RC-18IP1PV	220V ~ 50 Hz	1300 W	367 x 290 x 249	5,1
RC-10IX1PV	220V ~ 50/60 Hz	1000 W	329 x 262 x 219	4,4
RC-18IX1PV	220-240V ~ 50/60 Hz	1300 W	367 x 290 x 249	4,9

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây:

1. Từ máy tính:
   Truy cập vào trang web
   www.toshiba18001529.com.vn

2. Từ điện thoại di động:
   Gửi tin nhắn SMS đến tổng đài 8077 (1.000đ/ 1 SMS và có thể thay đổi không báo trước theo nhà mạng).
   Cú pháp tin nhắn:
   Toshiba_Kiểu máy_Số máy _Ngày mua.
   Trong đó:
   - _: khoảng trắng
   - Ngày mua theo định dạng: dd/mm/yy (Ví dụ: 27/07/17)

3. Từ điện thoại bàn:
   Gọi điện thoại đến tổng đài miễn phí 18001529
   (Thứ Hai – Thứ Sáu: 08:00-22:00/
   Thứ Bảy: 08:00-17:00).

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

1. Trung tâm chăm sóc khách hàng và tiếp nhận bảo hành
   Tổng đài điện thoại miễn phí: **18001529**

2. Các trung tâm bảo hành ủy quyền
   Vui lòng xem danh sách cập nhật trên trang web:
   www.toshiba18001529.com.vn

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên trang web chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên trang web:
www.toshiba.com.vn
www.toshiba18001529.com.vn

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH RÚT GỌN

1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm được bảo hành 12 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 18 tháng tính từ ngày xuất kho. Việc thực hiện đăng ký bảo hành đúng qui định sẽ đảm bảo đầy đủ quyền lợi 12 tháng bảo hành cho Sản Phẩm.
- Sản phẩm sẽ được sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:
  - Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
  - Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
  - Những hư hỏng, lỗi của sản phẩm được kết luận là do lỗi hư hỏng linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
  - Số máy trên sản phẩm phải còn nguyên vẹn, không bị rách, cạo sửa hoặc mất đi.

2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm không còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm không được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Vệ sinh bảo dưỡng định kỳ sản phẩm không được bảo hành miễn phí.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo bên ngoài của sản phẩm không nằm trong danh mục được bảo hành miễn phí.
- Sản phẩm hư hỏng do sự tác động của các yếu tố bên ngoài như: thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, tai nạn, sử dụng sai hướng dẫn, nguồn điện không thích hợp, nứt bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt, lắp đặt sai kỹ thuật, ...
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba Việt Nam ủy quyền.

GHI CHÉP DÀNH CHO NGƯỜI SỬ DỤNG:

Trước khi tiến hành lắp đặt, quý khách vui lòng xem kiểu máy và số máy trên thân máy và điền vào ô trống bên cạnh. Hãy tham khảo thông tin này khi quý khách cần liên hệ với Trạm bảo hành.

Kiểu máy: _____

Số máy: _____