

TOSHIBA

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CƠM ĐIỆN KỸ THUẬT SỐ

(Chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng)

Loại 1,0 lít

RC-10DH2PV(*)

RC-10DR2PV(*)

RC-10DR2PVT(*)

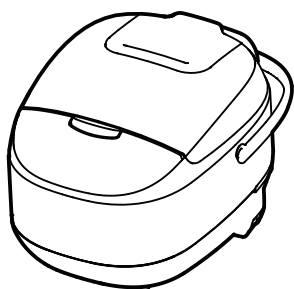
Loại 1,8 lít

RC-18DH2PV(*)

RC-18DR2PV(*)

RC-18DR2PVT(*)

(*) là mã màu sắc của sản phẩm.



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

- Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để sử dụng đúng và 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 2-4).

- 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 7
	Cách nấu cơm ngon 8
	Cách nấu cơm và cháo 9
	Cài đặt hẹn giờ 10
	Tính năng giữ ấm 11
Sử dụng đúng cách	Cách chế biến món ăn 12
	• Cách sử dụng chức năng hấp bằng hơi nước với vỉ hấp 13
	• Bánh ngọt 13
	• Cơm cháy 14
	• Sushi 14
	• Súp 14
	• Cháo 14
Vệ sinh, bảo dưỡng và lưu ý đặc biệt	Vệ sinh và bảo dưỡng 15
	• Tháo lắp nắp khe thoát hơi nước, nắp trong 15
	• Vệ sinh nồi bằng cách đun sôi 16
	Khi gặp trở ngại 16
	Mất điện 18
	Hiển thị báo lỗi 19
	Thông số kỹ thuật 19
Điều khoản bảo hành 20	

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 **LƯU Ý**



Trường hợp **THẬN TRỌNG**



CẢNH BÁO

Để ngăn ngừa hỏa hoạn, bỏng, điện giật, rò rỉ điện, chập mạch



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 khét.
- Nồi bị nứt, lỏng, lắc lư.
- Nồi, nắp trên hay nắp trong bị nứt bể hay biến dạng.
- Để nhiệt bị cong.



Không được tự ý 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 lỗ thông gió hay khe hở dưới thân nồi.

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



Không được nhúng vào nước hay đổ nước lên trên nồi cơm điện, phích điện nguồn và dây nguồn.

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 hay khi vừa nấu xong.



Sử dụng dây nguồn và phích dây nguồn đúng cách



- Hãy sử dụng ổ cắm điện AC 220V riêng. 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.
- Không được cho trẻ ngậm phích cắm dây nguồn. Hãy cẩn thận không cho trẻ ngậm phích cắm của dây nguồn.

※ Hình minh họa trong hướng dẫn sử dụng này có thể khác với sản phẩm bạn mua.

Sử dụng dây nguồn và phích dây nguồn đúng cách (tiếp theo)



- 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 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 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 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.

Không được chạm vào nồi, dây điện nguồn hay phích cắm điện khi tay ướt. Không được sử dụng nồi nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hư hoặc khi phích dây nguồn cắm chưa đúng.



Nắp khe thoát hơi nước thì nóng. Hãy giữ mặt và tay của bạn tránh xa nắp khe này.

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



Phải chắc chắn là đã lắp nắp khe thoát hơi nước.
Cảnh báo: làm sai có thể gây thương tật.



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

Vì nếu không, thức ăn hay hơi nước có thể trào ra bên ngoài, gây bỏng hay thương tích.

«Ví dụ về cách nấu không đúng»

- Cho vào nồi các vật liệu có thể chặn lỗ thoát hơi nước như tấm lót nấu nướng, giấy nhôm, bao đựng thực phẩm, hay các thực phẩm có dạng mỏng như rau, khoai tây, đậu ...
- Nấu thực phẩm dễ tràn như mứt, đậu ...
- Đặt các 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:







- Vì nấu cháo phải cho nhiều nước, bạn đừng chọn chế độ WHITE RICE hay QUICK COOK. Hãy nấu cháo bằng chế độ nấu cháo CONGEE.



- Không cho nước quá nhiều - trên thang đo mực nước. Tiêu chuẩn là trong khoảng 2 mm của thang đo mực nước bên trong nồi.

Để tránh bị bỏng hay thương tích

 <ul style="list-style-type: none">● Trong khi sử dụng hay sau khi sử dụng, không được chạm vào các bộ phận nóng như nắp trong, đế nhiệt, nồi, nắp khe thoát hơi nước, tấm tản nhiệt...	 <ul style="list-style-type: none">● 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 nắp khe thoát hơi nước.
 <ul style="list-style-type: none">● Khi không sử dụng nồi, không được nhấn nút COOK hay nút CANCEL / KEEP WARM. Làm như vậy sẽ khiến cho đế nhiệt, nồi, tấm tản nhiệt, nắp trong nóng lên.	<ul style="list-style-type: none">● Khi nấu xong, hãy cẩn thận với hơi nước và nước nóng chảy nhỏ giọt ra từ nắp trong - khi mở nồi.
<ul style="list-style-type: none">● Khi di chuyển nồi, không chạm vào nút nhấn để mở nắp.● Không lắc nồi khi đang cầm quai xách.● Trong khi nấu, không được dựng quai xách lên.● Trẻ nhỏ phải được giám sát để chúng không được chơi với nồi cơm điện này.● Không được chạm vào đế nhiệt sau khi vừa nấu xong, vì đế nhiệt vẫn còn tiếp tục nóng.	<ul style="list-style-type: none">● Trước khi lấy nồi ra, hãy nhấn nút CANCEL. Nguồn điện sẽ không tự động tắt khi lấy nồi ra trong lúc đang nấu hay đang hâm nóng.● 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.
 <ul style="list-style-type: none">● Không được mở điện khi nồi đang trống vì có thể khiến nồi quá nóng, gây hư hỏng hay sự cố.	<ul style="list-style-type: none">● Nồi cơm này chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng. Không 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 những nơi như sau:

 <ul style="list-style-type: none">● 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 để 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...	<ul style="list-style-type: none">● 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:<ul style="list-style-type: none">■ Với nồi cơm loại 1,0 lít: từ 10 kg trở lên.■ Với nồi cơm loại 1,8 lít: từ 12 kg trở lên.● Nơi gần màn cửa để bắt nhiệt.● Nồi cơm điện này được sử dụng trong gia đình và các nơi tương tự như:<ul style="list-style-type: none">■ 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

 <ul style="list-style-type: none">● Không được sử dụng bất kỳ vật gì thay cho nồi, bởi nồi 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 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 lau chén trên nắp nồi, đặc biệt là trên nắp khe thoát hơi nước.

Vì hơi nước có thể bị chặn lại, gây ra sự cố, biến dạng, đổi màu ... của nắp nồi, nắp 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 gió ..., có thể gây sự cố cho nồi.

Lau sạch nước đọng lại và vật lạ.

Nếu sử dụng nồi khi có vật lạ để quên lại hay kẹt vào để nhiệt, cảm biến nhiệt, xung quanh nồi, vòng đệm của nắp trong ..., cơm sẽ nấu không ngon, dẫn đến sự cố.

Không được sử dụng nồi này để nấu bằng bếp gas, thiết bị nấu bằng công nghệ cảm ứng từ (IH), lò vi sóng, ...

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

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 sử dụng nồi theo các cách sau để ngăn ngừa lớp fluororesin phủ trong nồi có thể trầy xước và bong tróc.

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

- Không đặt chén đĩa trong nồi và sử dụng nồi 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.

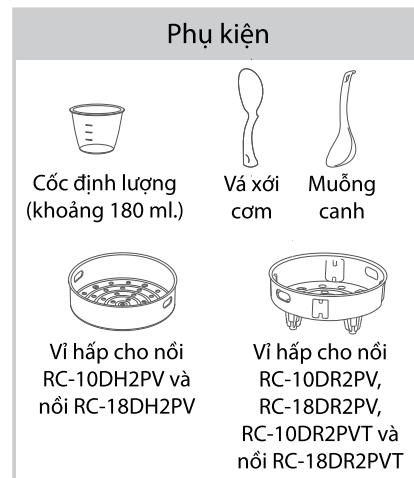
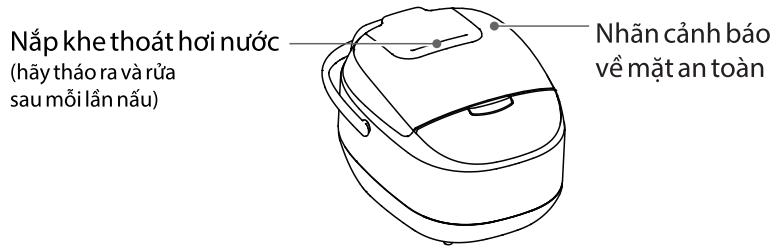
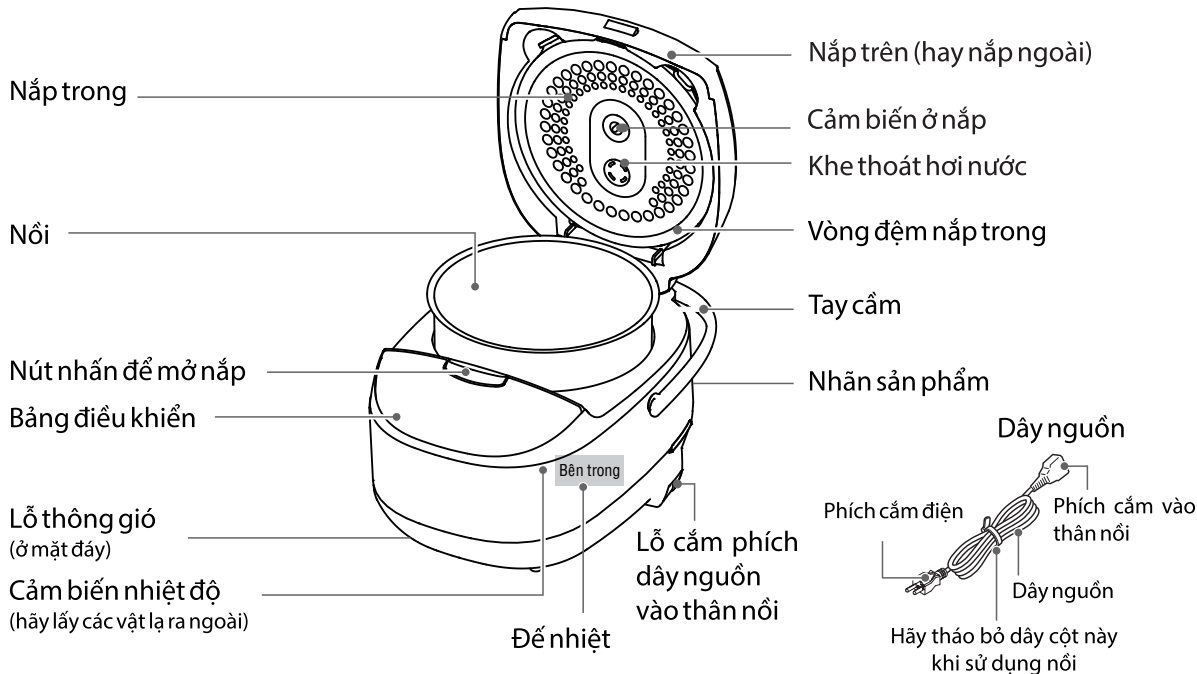
Sau khi sử dụng, màu sắc của bề mặt lớp fluororesin có thể không đồng đều nhưng không ảnh hưởng đến vấn đề vệ sinh của nồi. Do đó, bạn không phải lo lắng về điều này.

✘ Mặc dù lớp phủ màu bên ngoài của nồi có thể bị trầy xước, nhưng điều đó không ảnh hưởng gì 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.

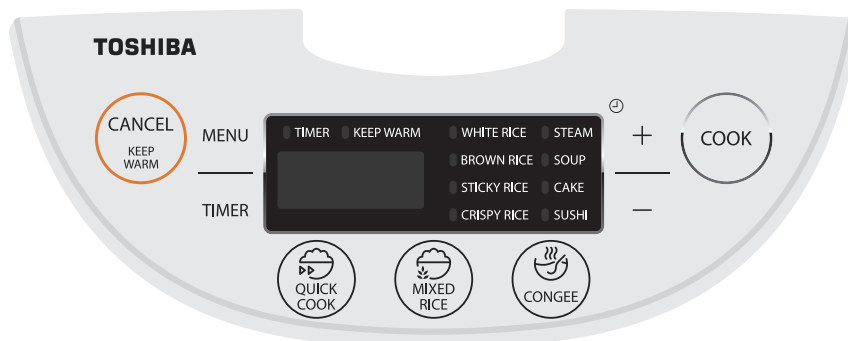
NHẬN BIẾT CÁC BỘ PHẬN

- Khi sử dụng lần đầu, hãy rửa nồi, nắp trong, nắp khe thoát hơi nước và các phụ kiện kèm theo.
- Khi nấu lần đầu, có thể có mùi nhựa,... Mùi nhựa này sẽ hết sau khi sử dụng.

Thân nồi



Bảng điều khiển

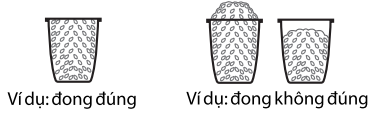


CÁC BƯỚC NẤU CƠM CƠ BẢN

Chuẩn bị

1 Đong gạo với cốc kèm theo nồi.

1 cốc có thể tích là 180ml.



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

2 Vo gạo.

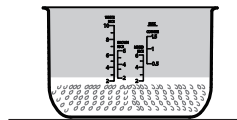
Vo gạo nhanh đến khi nước trong.



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, vui lòng không vo gạo bằng bất kỳ dụng cụ đánh trứng hay đánh kem nào.

3 Điều chỉnh lượng nước.

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



- Hãy điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị của bạn.
- ❗ Tiêu chuẩn: điều chỉnh lượng nước trong khoảng 2 mm của thang đo mực nước.

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

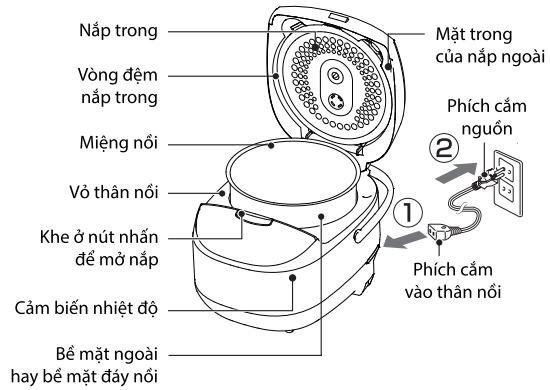
Đặt nồi xuống tối đa và đều lên trên để nhiệt mà không nghiêng sang mỗi bên.

Xoay nồi qua lại từ 2 đến 3 lần - theo hướng mũi tên trong hình bên, để nồi chạm sát vào đế nhiệt.



Nếu có nước đọng lại hoặc vật lạ còn sót lại hay kẹt vào các bộ phận sau, vui lòng lau sạch hay lấy ra.

- Nước đọng lại hay vật lạ còn sót lại có thể làm hỏng, làm nắp nồi đóng không sát và khiến cho cơm nấu không ngon.



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



- Không cần phải ngâm gạo.
- Đừng quên đóng nắp và gắn nắp khe thoát hơi nước.

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

Đèn báo hiệu giữ ấm KEEP WARM sẽ bật sáng.

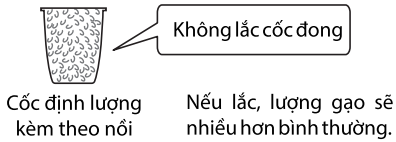
- ❗ Hãy nhấn nút CANCEL để tắt nguồn trước khi lấy nồi ra.
- ✘ Khi đang giữ ấm cơm, dù có lấy nồi ra, nồi cơm cũng không tự động tắt nguồn.
- ▶ Do đó, sau khi sử dụng nồi, hãy nhấn nút CANCEL, rồi rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện.

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

CÁCH NẤU CƠM NGON



Đong gạo cho đúng (gạt miệng cốc).



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

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

Vo nhẹ nhàng, để tránh làm vỡ hạt gạo.

Chà xát nhẹ nhàng các hạt gạo với nhau.
(Gạo nứt hay bể khiến cho cơm bị mềm xốp và dính cục)

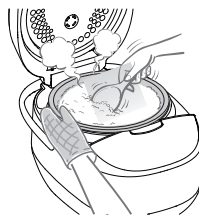
Điều chỉnh lượng nước theo khẩu vị.

Nếu thích cơm khô	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 Lúa mì	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, dùng vá xới đều cơm trong nồi.

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



Chỉ nên giữ ấm trong thời gian ngắn.

Trong trường hợp cơm có gia vị và nấu với các nguyên liệu khác nhau, lượng cơm ít và muốn giữ trong thời gian dài, nên bọc trong túi nhựa và để vào tủ lạnh.

Đối với gạo.

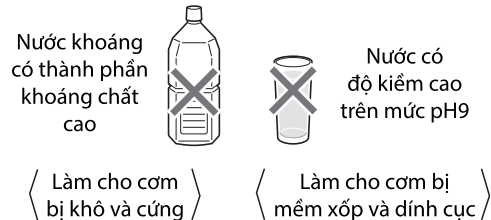
- Mua lượng gạo mới phù hợp có ghi ngày chà gạo với lượng gạo đủ dùng trong vòng 2 tuần đến 1 tháng.
- Để tránh bị oxy hóa, hãy trữ gạo trong thùng kín và đặt ở nơi mát và tối.

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

Tránh để gạo trong rổ kim loại.

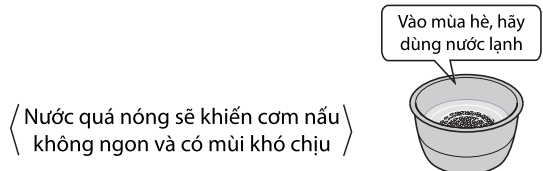


Các loại nước không phù hợp để nấu cơm.



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.



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

Rửa và giữ nắp trong, nồi và nắp khe thoát hơi nước luôn sạch sẽ

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 khó chịu.

CÁCH NẤU CƠM VÀ CHÁO

Cách nấu

1 Chọn chế độ nấu bằng nút MENU.

MENU

Đèn báo chớp tắt cho biết chế độ nấu đang chọn



2 Nhấn nút COOK để bắt đầu nấu.

COOK

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

- Sau khi nhấn nút COOK, đèn báo tại MENU đang chọn sẽ chuyển từ chớp tắt sang sáng lên trong suốt thời gian nấu.

Khi cơm chín

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

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

LƯU Ý

Hãy xới đều cơm ngay.

- Đèn báo hiệu giữ ấm KEEP WARM sẽ bật sáng. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã giữ ấm - với đơn vị là phút.

- Vui lòng giữ ấm cơm không quá 12 giờ đối với nồi RC-10DR2PV, RC-18DR2PV, RC-10DR2PVT và nồi RC-18DR2PVT, không quá 6 giờ đối với nồi RC-10DH2PV và nồi RC-18DH2PV.

Khi nấu xong, hãy nhấn nút CANCEL để tắt nguồn, rồi rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện.

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

Chế độ nấu	Loại gạo để nấu	Thang đo mực nước	Lượng gạo nấu Đơn vị là cốc		Thời gian chuẩn để nấu	
			Loại 1,0 L	Loại 1,8 L	Loại 1,0 L	Loại 1,8 L
Nấu nhanh QUICK COOK	Gạo trắng	WHITE RICE	1 - 5,5	2 - 10	30 ~ 45 phút	30 ~ 45 phút
Cơm trộn MIXED RICE	Gạo trộn	MIXED RICE	1 - 4	2 - 6	60 ~ 80 phút	60 ~ 80 phút
Cháo CONGEE	Gạo trắng	CONGEE	0,25 - 0,5	0,5 - 1,5	2 giờ	2 giờ
Cơm trắng WHITE RICE	Gạo trắng	WHITE RICE	1 - 5,5	2 - 10	40 ~ 50 phút	40 ~ 55 phút
Cơm gạo lức BROWN RICE	Gạo lức	BROWN RICE	1 - 4	2 - 6	60 ~ 80 phút	60 ~ 80 phút
Cơm nếp STICKY RICE	Gạo nếp	WHITE RICE	1 - 4	2 - 6	35 ~ 55 phút	45 ~ 65 phút
Cơm cháy CRISPY RICE	Gạo trắng	WHITE RICE	1 - 4	2 - 6	60 ~ 70 phút	60 ~ 70 phút
SUSHI	Gạo để làm Sushi	WHITE RICE	1 - 5,5	2 - 10	40 ~ 50 phút	40 ~ 55 phút

- Thời gian nấu thực tế có thể khác đi khoảng 10 phút, tùy vào lượng gạo, lượng nước, nhiệt độ nước ...


CÀI ĐẶT HẸN GIỜ

Hẹn giờ trước để nấu xong vào giờ đã hẹn.
Vui lòng đừng cài đặt hẹn giờ để nấu gạo lứt mầm, ngũ cốc.

Chuẩn bị

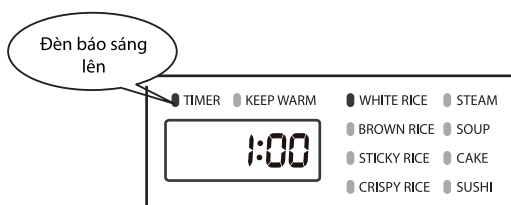
Đặt nồi vào thân nồi, rồi đóng nắp lại.

Thao tác

1 Nhấn nút  để chọn chế độ nấu.

Hãy điều chỉnh để chọn đúng loại gạo để nấu.

2 Hãy nhấn nút .





3 Hãy cài đặt giờ muốn nấu xong bằng các

nút  .



(Ví dụ: cơm sẽ nấu xong sau 1 giờ 30 phút)

- Giờ hẹn có thể cài đặt thay đổi từng 10 phút một.
- Khi bạn nhấn và giữ nút  hay nút  một lúc, giờ hiển thị sẽ thay đổi nhanh.

4 Nhấn nút  để hoàn tất việc hẹn giờ.

- Giờ hẹn sẽ tiếp tục hiển thị đến khi nồi bắt đầu nấu.
- Khi bắt đầu nấu, đèn báo TIMER sẽ tắt.
- Nếu chưa nhấn nút COOK, sau khoảng 2 phút, nồi sẽ hủy việc hẹn giờ và tự động thoát ra chế độ chờ.

Khi muốn hủy các giờ hẹn hay khi thao tác sai

Hãy nhấn nút .

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	Cơm gạo lứt BROWN RICE	Cơm nếp STICKY RICE	Cơm cháy CRISPY RICE	Hấp STEAM	Súp SOUP	Bánh ngọt CAKE	SUSHI
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	X	<input type="radio"/>

Giờ hẹn nấu

- Vui lòng không 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 khó chịu.
- Khi thời gian hẹn ít hơn, bằng hoặc lớn hơn thời gian nấu từ 10 đến 20 phút của chế độ đang chọn, nồi sẽ bắt đầu nấu luôn.

Lưu ý

- Nếu cơm nấu ra hơi mềm, hãy bớt nước lại theo ý mình.
- Trong trường hợp nấu hẹn giờ, các thành phần tinh bột sẽ lắng xuống đáy nồi và có thể đổi thành màu nâu nhạt.
- Trong trường hợp nhiệt độ trong phòng thấp, nhiệt độ của nước thấp và lượng nước nhiều, cơm có thể chín chậm đến khoảng 10 phút.

TÍNH NĂNG GIỮ ẤM

Sau khi nấu xong, cơm sẽ tự động được giữ ấm.

- Nhiệt độ giữ ấm có thể được tự động điều khiển tùy vào điều kiện sử dụng, để giữ cơm ấm và ngon.
- Hãy nhấn nút CANCEL khi muốn dừng việc giữ ấm.
- Lưu ý: khi đang giữ ấm cơm, dù có nhắc nổi ra, nồi cũng không tự động tắt nguồn.

- KHÔNG DÙNG** tính năng giữ ấm trong các trường hợp sau - vì cơm có thể có mùi không ngon hay đổi màu:

- Giữ ấm quá 12 giờ đối với nồi RC-10DR2PV, RC-18DR2PV, RC-10DR2PVT và nồi RC-18DR2PVT, quá 6 giờ đối với nồi RC-10DH2PV và nồi RC-18DH2PV.
- Giữ ấm các loại cơm không phải là cơm trắng (ví dụ như cơm nấu bằng gạo lứt mầm, cháo yến mạch,...)
- Giữ ấm khi đang để vá xới cơm,... trong nồi.
- Giữ ấm cơm đã để nguội.

- Đừng tắt việc giữ ấm khi cơm còn để trong nồi vì cơm có thể có mùi không ngon.

Ở chế độ giữ ấm, khi thấy hiển thị nhấp nháy, hãy nhấn nút CANCEL để tắt chế độ giữ ấm, rồi lấy cơm ra.

Lời khuyên cho việc giữ ấm cơm

- Gom cơm vào giữa nồi sẽ giúp cơm không bị quá cứng, quá xốp và dính cục.
- Khi đang giữ ấm cơm, nếu lo lắng là cơm có thể quá xốp và dính cục, vui lòng không để cơm ở quanh nồi.

Khi muốn giữ ấm cơm sau khi tắt nguồn

Hãy nhấn nút giữ ấm KEEP WARM để bắt đầu giữ ấm cơm.



- Đèn giữ ấm sẽ bật sáng.

Khi muốn dừng giữ ấm cơm

Hãy nhấn nút CANCEL.



- Đèn giữ ấm sẽ tắt.
- ✗ Khi đang giữ ấm cơm, dù có nhắc nổi ra, điện cũng không tự động tắt.

⚠ Trước khi lấy nổi ra, hãy nhấn nút CANCEL, rồi rút phích cắm điện nguồn.

CÁCH CHẾ BIẾN MÓN ĂN

⚠ CẢNH BÁO

Vui lòng không nấu hay sử dụng bất kỳ nguyên liệu nào không được nêu trong sách hướng dẫn này, vì những nguyên liệu này có thể gây bốc hơi hay nguyên liệu tràn ra ngoài gây ra bỏng, thương tích, hư hại,... Ngoài ra, còn có thể khiến nổi bị ăn mòn, có mùi khó chịu,...

Thao tác cơ bản

1 Chọn cách chế biến bằng nút MENU.



- Mỗi lần nhấn nút MENU, đèn báo sẽ dờ đi và do đó, lựa chọn cũng thay đổi theo.

2 Chỉnh thời gian nấu bằng nút và .



(Ví dụ: thời gian nấu là 2 tiếng)

- Chỉ có chế độ STEAM và SOUP có thể điều chỉnh được thời gian.
- Khi bạn nhấn chọn là SOUP, thời gian nấu có thể chỉnh từng 10 phút và tối đa là 4 giờ. Khi bạn nhấn chọn là STEAM, thời gian nấu có thể chỉnh từng phút một và tối đa là 60 phút.
- Khi nhấn và giữ nút này, thời gian chỉnh sẽ thay đổi nhanh hơn.

3 Bắt đầu nấu bằng nút COOK.



- Sau khi nhấn nút COOK, đèn báo tại MENU đang chọn sẽ chuyển từ chớp tắt sang sáng lên trong suốt thời gian nấu.

Hoàn tất

Khi đã nấu xong, sẽ có âm thanh báo hiệu.

- Vui lòng sử dụng miếng lót tay để nhắc nồi ra, vì nồi rất nóng.
- Không để lâu bất kỳ thức ăn nào trong nồi.

- Nồi để có mùi khó chịu, do đó vui lòng luôn vệ sinh và bảo quản tốt. Hãy vệ sinh nồi bằng cách đun sôi khi bạn lo lắng về bất kỳ mùi khó chịu nào.

Lưu ý

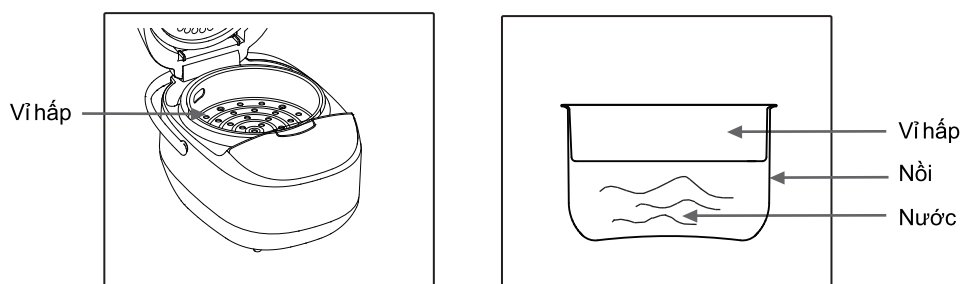
- Không thể sử dụng tính năng hẹn giờ.
- Thời gian chế biến món ăn nêu ở sách hướng dẫn này chỉ để tham khảo. Thời gian thực tế có thể thay đổi tùy vào nguyên liệu, nhiệt độ phòng,...

- Vui lòng sử dụng đồ dùng nấu ăn bằng nhựa hay gỗ, để tránh làm trầy nồi.
- Hãy chắc chắn là nồi đã được đặt đúng vào thân nồi. Nếu nồi không chạm sát vào đế nhiệt, món ăn có thể nấu không ngon.

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

Cách đổ nước

Lấy nồi RC-18DH2PV làm ví dụ:



Mức nước: khoảng 2 cốc đong.

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 vào nồi cơm điện để nướng 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.



CƠM CHÁY

- 1 Cho gạo đã được vo sạch vào lòng nồi, rồi thêm vào lượng nước tương ứng với lượng gạo (3 cốc gạo hạt dài) cũng như lượng dầu đậu phộng và muối phù hợp.
- 2 Nhấn nút MENU để chọn chức năng CRISPY RICE, nhấn nút COOK và chờ đến khi hoàn tất chương trình nấu.

SUSHI

- 1 Chuẩn bị nguyên liệu (cho 4 người ăn):
Gạo để làm sushi: 300 g
Giấm gia vị (trộn trước) làm từ giấm (6 thìa lớn), đường (1 thìa lớn) và muối (1 thìa nhỏ)
- 2 Vo gạo nhanh cho đến khi nước trong, thêm nước vào đến mức 2 của thang WHITE RICE, rồi đóng nắp.
- 3 Chọn chức năng SUSHI và nhấn nút COOK.
- 4 Lau khay đựng sushi bằng vải ngâm nước giấm, và đổ cơm đã nấu vào khay.
- 5 Rải giấm ăn lên cơm, sau đó trộn đều. Quạt cơm bằng quạt tròn cho đến khi cơm sáng bóng.

* Không sử dụng lòng nồi để trộn giấm với cơm.



Mẹo nấu ăn:

- Trộn giấm với cơm khi còn nóng, để giấm có thể được trộn hoàn toàn vào cơm.
- Sử dụng khay đựng sushi là để có thể hấp thụ nước thừa, giúp gạo không bị dính.
- Thay nước bằng nước dùng nấu từ tảo bẹ để cơm nấu ngon hơn.

SÚP

- 1 Chuẩn bị các nguyên liệu nấu súp (như xương heo, bắp, cà rốt, v.v.), rửa sạch tất cả các nguyên liệu, cắt thành miếng nhỏ, sau đó cho tất cả vào lòng nồi, và cho nước vào không quá vạch nước tối đa.
- 2 Đóng nắp lại, nhấn nút MENU để chọn nút SOUP, rồi nhấn nút COOK, và chờ đến khi nồi nấu xong.

CHÁO

- 1 Chuẩn bị gạo và nước. Đặt gạo đã vo vào lòng nồi và chọn mức nước phù hợp theo lượng gạo.
Lưu ý: có thể điều chỉnh lượng nước tùy ý.
- 2 Đóng nắp và nhấn nút CONGEE.

3 Cài đặt hẹn giờ bắt đầu nấu: nhấn nút **TIMER**, hiển thị giờ sẽ nhấp nháy, nhấn nút **+** hay **-** để chỉnh đến giờ mong muốn. (Ví dụ: cài đặt hẹn giờ là 8 giờ)
Lưu ý: hãy xem sản phẩm thực tế để biết tình trạng hiển thị.

4 Nhấn nút **COOK** để bắt đầu hẹn giờ nấu và việc nấu sẽ được hoàn tất theo thời gian đã định.

Lưu ý

- Thời gian hẹn giờ không được quá 12 giờ, nếu không, cháo nấu ra có thể có mùi vị lạ.
- Thời gian hẹn giờ cho chức năng nấu đã chọn không được nhỏ hơn, bằng hay lớn hơn từ 10 ~ 20 phút so với thời gian nấu.
Ví dụ: thời gian hẹn giờ cho chức năng **CONGEE** phải lâu hơn thời gian nấu (2 giờ).

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG



Nấu với nồi không sạch sẽ có mùi khó chịu ...
Do đó, vui lòng giữ nồi luôn sạch.
Luôn lau sạch nước đọng từ nắp khe thoát hơi nước, nồi hay vòng đệm nắp trong.



LƯU Ý

Hãy rút phích điện nguồn trước khi vệ sinh và bảo dưỡng (vì có thể gây bỏng).

Vui lòng không sử dụng các vật liệu sau (vì có thể làm biến dạng, đổi màu, ăn mòn, nứt bể, trầy xước):

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

Nắp trong - làm bằng nhôm, có thể bị phai màu bằng chất tẩy rửa dùng để rửa chén.

Nên rửa nồi, nắp trong, nắp khe thoát hơi nước và vá xới cơm sau mỗi lần sử dụng.

Nên rửa cốc đong bằng nước rửa chén trung tính.
Sau khi nấu có gia vị, nắp trong - nếu không rửa, sẽ bị gỉ sét.

Không để ướt thân nồi, đế nhiệt, cảm biến nhiệt độ.

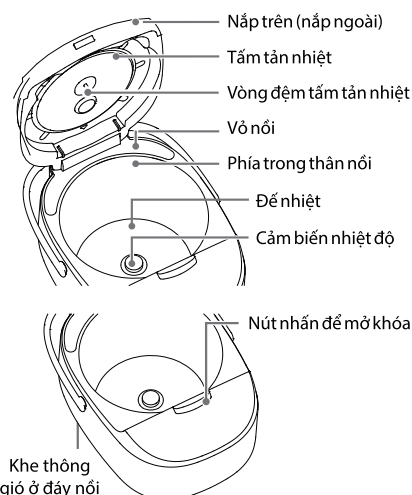
Hãy lau sạch vết bẩn, vật lạ với vải hay khăn thấm hút tốt.

- Không rửa nồi, nắp trong, nắp khe thoát hơi nước khi chưa lấy ra khỏi thân nồi. Không để ướt các bộ phận hoạt động và nắp trên (nắp ngoài). Không đổ nước vào bên trong thân nồi.
- Không kéo mạnh vòng đệm của tấm tản nhiệt để không bị bong ra.

Khi có hạt cơm nào dính ở đế nhiệt hay cảm biến nhiệt độ, vui lòng chà nhẹ bằng giấy nhám mịn (quy cách khoảng 600) rồi lau sạch bằng vải thấm tốt.

Hãy dùng tấm bông để lau sạch vết bẩn, vật lạ ở khe thông gió - dưới đáy nồi, và khe nút nhấn để mở khóa.

Hình minh họa - sau khi đã tháo nắp trong ra khỏi nồi

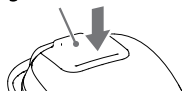


Nắp khe thoát hơi nước
mỗi lần sử dụng

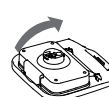
Gỡ ra bằng cách
nhấc lên.



Lắp lại bằng cách
đặt vào chỗ lõm, rồi nhấn sát xuống.



Mở

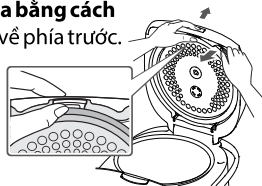


Đóng

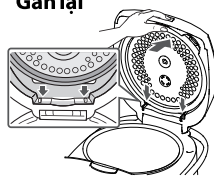


Nắp trong
mỗi lần sử dụng

Gỡ ra bằng cách
kéo về phía trước.



Gắn lại



- ① Gắn phần lõi của nắp trong vào khe ở nắp trên.
- ② Hãy nhấn để gắn nắp trong sát hoàn toàn.

- Khi chưa gắn nắp trong, nắp trên (nắp ngoài) không thể đóng lại được (để tránh việc quên gắn nắp trong).

Vệ sinh nồi bằng cách đun sôi (khoảng một tuần một lần). Hãy thực hiện việc vệ sinh này mỗi khi thấy mùi khó chịu.

1. Cho nước vào nồi (đến mức 2 của thang đo WHITE RICE), rồi đóng nắp lại.
2. Nhấn nút MENU để chọn chế độ WHITE RICE, rồi nhấn nút COOK.
3. Khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, hãy nhấn nút CANCEL.
Khi nồi đã nguội, hãy tháo nắp trong, lấy nồi và nắp khe thoát hơi nước ra, rồi rửa và lau khô.

- Ngoài nước ra, không cho thứ gì khác vào nồi để đun sôi - như chất tẩy rửa ...
- Không liên tục vệ sinh nồi bằng cách đun sôi này.
- Một vài mùi có thể không hết hoàn toàn.

KHI GẶP TRỞ NGẠI

Vui lòng kiểm tra trước khi yêu cầu sửa chữa. Nếu không thể tự kiểm tra hay xử lý, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành Toshiba.

Trường hợp trở ngại		Nguyên nhân / nội dung cần kiểm
	<ul style="list-style-type: none"> * Nồi không mở nguồn được. * Cơm không nấu được. * Cơm chỉ ấm ẩm dù đang sử dụng tính năng giữ ấm. * Cơm có nhiều nước. * Nút nhấn không có tác dụng. 	<ul style="list-style-type: none"> • Phích dây nguồn có rút khỏi thân nồi không? hay phích cắm điện dây nguồn không còn cắm vào ổ cấp điện nữa? Nếu màn hình không còn hiển thị khi đang nấu hay đang giữ ấm, có nghĩa là nồi đã bị mất điện do đã rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện hay đã tắt cầu dao điện.
Cơm	<ul style="list-style-type: none"> * Mềm. * Xốp, nhão. * Dính cục. * Không ngon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vui lòng nấu cơm với ít nước hơn. • Khi cơm chín, hãy xới đều cơm ngay. • Vui lòng nấu gạo mới với ít nước hơn. • Việc ngâm gạo lâu - 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?
	<ul style="list-style-type: none"> * Cứng. * Khô. * Không ngon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vui lòng nấu cơm với nhiều nước hơn. • Vui lòng ngâm gạo trước khi nấu. • Có phải đã nấu cơm bằng nước khoáng có thành phần khoáng chất cao không?
	<ul style="list-style-type: none"> * Cơm cháy. ✗ Cơm cháy nhẹ và chuyển sang màu nâu nhạt không phải do hư hỏng. 	<p>Cơm dễ cháy trong các trường hợp sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Khi vo gạo chưa kỹ. • Khi ngâm quá lâu. • Đối với gạo Musenmai, vo gạo từ 1 đến 2 lần có thể làm giảm việc cơm cháy. • Khi có vết bẩn hay vật lạ ở cảm biến nhiệt độ.
	<ul style="list-style-type: none"> * Không ngon. * Nấu không chín. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bạn đã nấu cơm khi bên trong nồi, nắp nồi ... vẫn còn nóng hay ẩm không? Vui lòng chờ đến khi nhiệt độ giảm xuống bằng với nhiệt độ cơ thể. • Khi nấu nhanh bằng chế độ QUICK COOK, cơm có thể cứng hơn hay mềm hơn. • Có vật lạ nào kẹt vào cảm biến nhiệt độ, vòng đệm nắp trong, nắp khe thoát hơi nước ... không? • Nồi có bị biến dạng không? Bạn có quên gắn nắp trong, nắp khe thoát hơi nước ... không? • Có bị mất điện không? Nồi có bị rút phích cắm điện không?

Trường hợp trở ngại	Nguyên nhân / nội dung cần kiểm
Cơm giữ ấm Có mùi khó chịu. ✘ Trong trường hợp có mùi khó chịu, vui lòng rửa sạch nồi bằng cách đun sôi, rồi lau khô hoặc để ráo nước trước khi sử dụng tiếp.	<ul style="list-style-type: none"> • Có sử dụng tính năng giữ ấm trong các trường hợp sau không? Giữ ấm quá lâu. Giữ ấm cho các loại gạo không phải là gạo trắng. Giữ ấm cho cơm đã nguội. Giữ ấm khi có vá xôi cơm vẫn để trong nồi. Giữ ấm cơm không được quá 12 giờ đối với nồi RC-10DR2PV, RC-18DR2PV, RC-10DR2PVT và nồi RC-18DR2PVT, không được quá 6 giờ đối với nồi RC-10DH2PV và nồi RC-18DH2PV. • Thân nồi/ nắp trong/ nắp khe thoát hơi nước có bị bẩn không? Vui lòng tháo nắp trong/ nắp khe thoát hơi nước để rửa sạch và dùng vải lau để lau sạch nước đọng lại sau mỗi lần nấu. • Gạo đã vo kỹ chưa? Có hẹn giờ nấu quá lâu không? • Cơm có để trong nồi mà tắt chế độ giữ ấm không? • (Do nhấn nhầm nút hay mất điện nguồn) Bạn có để cơm trong nồi sau khi tắt chế độ giữ ấm không? Vui lòng kiểm tra các chi tiết trên đây và thay đổi cài đặt cho chế độ giữ ấm.
<ul style="list-style-type: none"> * Bị đổi màu. * Khô. 	<ul style="list-style-type: none"> • Có vật lạ nào kẹt ở vòng đệm nắp trong, miệng nồi hay vỏ thân nồi không? • Có vật lạ nào kẹt ở cảm biến nhiệt độ hay xung quanh nồi không? • Nắp khe thoát hơi nước đã lắp đúng chưa? • Thời gian giữ ấm có quá lâu không? Có hâm nóng cơm lại nhiều lần không? • Giữ ấm khi còn ít cơm có thể khiến cơm ở đáy nồi cứng và khô. Do đó, hãy gom cơm lại và vun lên vào giữa nồi.
Xốp, dính.	<ul style="list-style-type: none"> • Vui lòng nấu cơm với ít nước, rồi giữ ấm cơm. • Sau khi cơm chín, xôi đều cơm ngay. • Gom cơm vào giữa nồi và thỉnh thoảng trộn đều, để tránh cơm dính vào lòng nồi.
Nấu cơm - Giữ ấm Hở hơi. ✘ Kiểm tra sau khi cơm chín.	<ul style="list-style-type: none"> • Có vật lạ nào kẹt ở vòng đệm nắp trong, miệng nồi hay trên vỏ thân nồi không? • Vòng đệm nắp trong có bị trầy xước không? Nồi hay nắp trong có bị biến dạng không? • Nắp trong đã lắp đúng chưa?
<ul style="list-style-type: none"> * Quá sôi. * Văng bắn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Có vấn đề nào như ít gạo, nhiều nước, vo gạo chưa kỹ không? • Bạn có chọn nhầm chế độ nấu cháo không? • Có vật lạ nào kẹt ở cảm biến nhiệt độ không? • Bên trong nắp khe thoát hơi nước có bị bẩn không? • Nắp trong, nắp khe thoát hơi nước đã lắp đúng chưa?
Có màng mỏng xuất hiện trong nồi.	<ul style="list-style-type: none"> • Màng mỏng là thành phần tinh bột từ gạo đã chảy ra và khô lại. Không có gì bất thường trong trường hợp này.
Nước nhỏ giọt có ở nắp trong, nồi ...	<ul style="list-style-type: none"> • Nước đọng lại có thể xuất hiện ở nắp trong, nồi ... để ngăn cơm không bị khô. Không có gì bất thường trong trường hợp này.
Khi mở nắp, nước nhỏ giọt ra từ vòng đệm ...	<ul style="list-style-type: none"> • Khi mở nắp có một ít chất lỏng nhỏ giọt ra từ vỏ ... tùy thuộc vào thời gian mở nắp, nhiệt độ phòng ... • Có vật lạ nào kẹt ở cảm biến nhiệt độ hay xung quanh nồi không?
Cài đặt hẹn giờ <ul style="list-style-type: none"> * Bắt đầu nấu ngay. * Cơm nấu không đúng giờ hẹn. * Hẹn giờ không thực hiện được. 	<ul style="list-style-type: none"> • Khi thời gian hẹn giờ ít hơn, bằng hoặc lớn hơn thời gian nấu từ 10 đến 20 phút của chế độ đang chọn. • Cơm có thể nấu chậm khoảng 10 phút khi nhiệt độ trong phòng hay nhiệt độ của nước thấp mà lượng nước nhiều. • Khi cài đặt hẹn giờ nấu, nồi được đặt đúng vào thân nồi chưa? • Bạn có quên đặt nồi ở chế độ hẹn nấu không? hay quên nhấn nút nấu COOK hay đại loại như vậy không?

Trường hợp trở ngại		Nguyên nhân / nội dung cần kiểm
Thao tác - Hiển thị	* Khó đóng nắp. * Không thể đóng nắp.	<ul style="list-style-type: none"> Nắp trong đã gắn đúng chưa? Để tránh quên gắn nắp trong, nắp ngoài không thể đóng lại hoàn toàn khi chưa gắn nắp trong. Có vật lạ nào kẹt ở khe của nút nhấn để mở nắp không?
	Nút nhấn không điều khiển được.	<ul style="list-style-type: none"> Đã cắm phích điện nguồn chưa? Đã gắn nắp trong chưa? Khi chọn cách chế biến thức ăn - như là CAKE, nút hẹn giờ sẽ không có tác dụng.
	Nồi ngừng hoạt động giữa chừng.	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nhấn nhầm nút tắt CANCEL hay mất điện trong thời gian dài, nồi sẽ tự tắt.
	Thời gian nấu còn lại hiển thị không đúng so với khi nấu thực tế.	<ul style="list-style-type: none"> Có thể là 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 thuộc vào nguyên liệu, nhiệt độ phòng...
	Nhấp nháy phần hiển thị thời gian đã giữ ấm.	<ul style="list-style-type: none"> Để báo hiệu cơm đã được giữ ấm trong thời gian dài và do đó, vui lòng tắt đi.
Chế biến thức ăn	* Mất nhiều thời gian để chế biến thức ăn. * Thời gian cài đặt không giảm xuống.	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian cài đặt tính từ lúc nồi đạt đến nhiệt độ sẵn sàng nấu. Tuy nhiên, nồi cần có thời gian để tăng đến nhiệt độ sẵn sàng nấu này. Do đó, thời gian nấu thực tế sẽ lâu hơn thời gian cài đặt.
	Thức ăn nấu không chín.	<ul style="list-style-type: none"> Tình trạng món ăn nấu xong có thể thay đổi tùy thuộc vào nguyên liệu, cách đong ... Vui lòng kiểm tra và xác nhận cách nấu và thời gian nấu. Các yếu tố dưới đây có thể dẫn đến việc nấu không được, hờ hơi hoặc khiến nắp đóng không chặt. Có vật lạ ở cảm biến nhiệt độ. Nồi bị biến dạng. Món ăn đã nấu còn lại trong nồi. Đã bị mất điện. Phích cắm dây nguồn vào thân nồi không cắm vào lỗ cắm.
Vấn đề khác	Có âm thanh khi nấu.	<ul style="list-style-type: none"> Có tiếng "tích" khi nồi điều chỉnh nhiệt độ. Có tiếng "phù" của hơi nước. Đây không phải là hiện tượng hư hỏng. Có âm thanh "xèo xèo" của nước nhỏ giọt và đang cháy ở quanh thành nồi bên trong thân nồi. Vui lòng lau sạch nước nhỏ giọt ở quanh thành nồi trước khi đặt vào thân nồi.
	Có mùi nhựa.	<ul style="list-style-type: none"> Lần đầu tiên sử dụng có thể có mùi khó chịu, nhưng mùi này sẽ biến mất dần khi sử dụng. Nếu bạn cảm thấy lo, vui lòng làm sạch nồi bằng cách đun sôi.
	Có vết trầy, vết bẩn ở xung quanh nồi.	<ul style="list-style-type: none"> Sau một thời gian sử dụng, lớp phủ ở lòng nồi có thể bị trầy hay bẩn, nhưng sẽ không ảnh hưởng đến chất lượng nấu hay giữ ấm.
	Cầu dao điện bị tắt khi đang nấu.	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nồi cơm cùng lúc 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.

Trường hợp mất điện

Khi phích dây nguồn cắm vào thân nồi bị tuột ra hay khi mất điện, sau khi có điện trở lại, tất cả các cài đặt hay tình trạng trước đó của nồi sẽ bị xóa và nồi trở về chế độ chờ.

Tùy vào chế độ đang chọn, hãy làm như sau:

Khi đang nấu hẹn giờ	Khi có điện trở lại, hãy hẹn lại giờ nấu hoặc bắt đầu nấu ngay nếu đã đến giờ cần nấu.
Khi đang nấu	Khi có điện trở lại, phải thay gạo mới, rồi nấu cơm lại từ đầu.
Khi đang giữ ấm hay hấp	Khi có điện trở lại, hãy chọn lại chế độ giữ ấm hay chế độ hấp.

HIỂN THỊ BÁO LỖI

Dưới đây là các hiển thị báo lỗi thường gặp. Hãy liên hệ với trung tâm bảo hành để được sửa chữa hay lắp đặt.

Tình trạng hiển thị	Hiển thị báo lỗi	Lý do có thể	Cách xử lý
Đèn sáng	1 11	Điện trở nhiệt chính (cảm biến ở đáy nồi) bị đứt.	Thử rút phích cắm điện, rồi cắm trở lại. Nếu hiển thị vẫn không đổi, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành để được kiểm tra và sửa chữa.
Đèn sáng	2 22	Điện trở nhiệt chính (cảm biến ở đáy nồi) bị chạm.	
Đèn sáng	5 55	Cảm biến ở nắp trên (điện trở nhiệt ở tay cầm) bị đứt.	
Đèn sáng	6 66	Cảm biến ở nắp trên (điện trở nhiệt ở tay cầm) bị chạm.	
Đèn sáng	8 80	Báo lỗi nhiệt độ bất thường.	
Đèn sáng	8 88	Báo lỗi giao tiếp.	
Đèn nhấp nháy	8 88	Báo lỗi giao tiếp.	

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Loại sản phẩm	Nguồn điện cung cấp	Công suất tiêu thụ (khi nấu)	Kích thước	Trọng lượng
RC-10DH2PV(*)	220V~ 50Hz	605W	271mm (rộng) x 212 mm (cao) x 368 mm (sâu)	3,9 kg
RC-10DR2PV(*)		625W	271mm (rộng) x 212 mm (cao) x 368 mm (sâu)	3,5 kg
RC-10DR2PVT(*)		625W	271mm (rộng) x 212 mm (cao) x 368 mm (sâu)	3,5 kg
RC-18DH2PV(*)	220V~ 50Hz	760W	287mm (rộng) x 254 mm (cao) x 393 mm (sâu)	4,4 kg
RC-18DR2PV(*)		780W	287mm (rộng) x 254 mm (cao) x 393 mm (sâu)	4,4 kg
RC-18DR2PVT(*)		780W	287mm (rộng) x 254 mm (cao) x 393 mm (sâu)	4,4 kg

Ghi chú: (*) là mã màu sắc của sản phẩm.

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:

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

- Trung tâm chăm sóc khách hàng và tiếp nhận bảo hành
Tổng đài điện thoại miễn phí: **18001529**
- 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, nút bẻ 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: _____