

Hướng Dẫn Sử Dụng

Nồi Cơm Điện Kỹ Thuật Số

(Chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng)

Model

RC-10RH(S)VN

RC-18RH(S)VN

RC-10RH(CG)VN

RC-18RH(CG)VN



TOSHIBA

Thận trọng an toàn

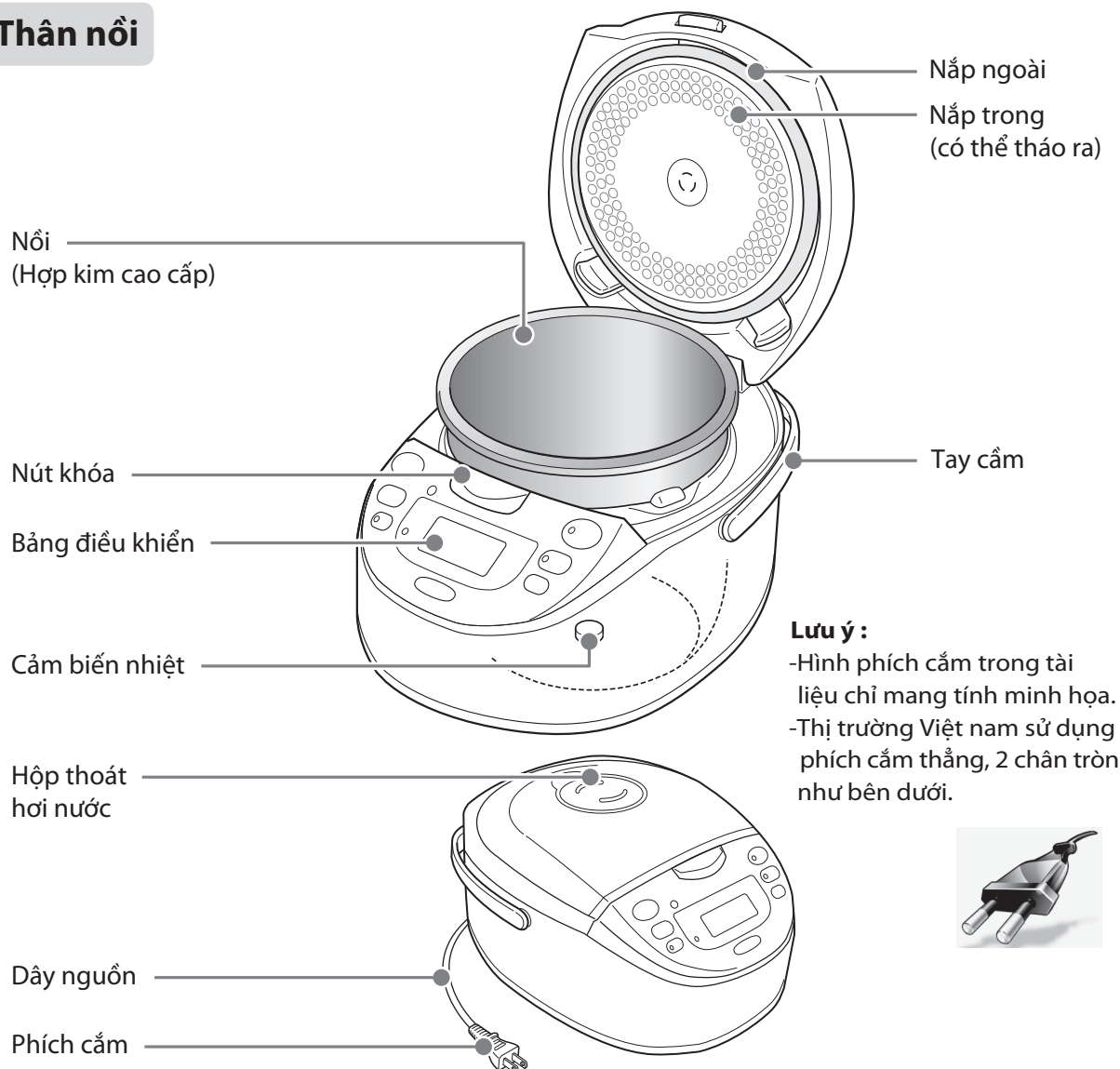


Thận trọng

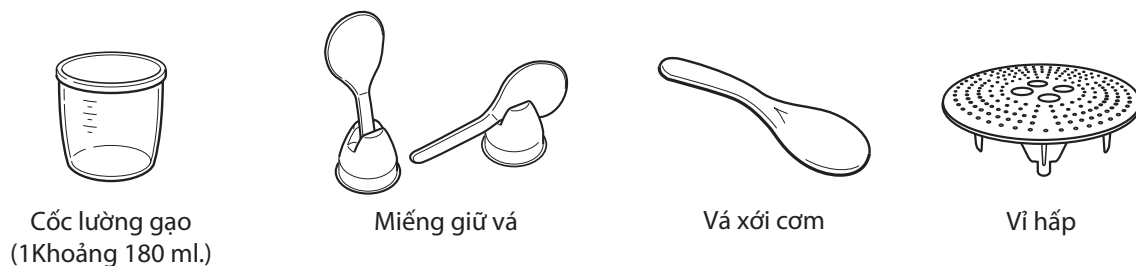
Không tháo lắp, sửa chữa hay điều chỉnh nồi cơm điện.	Lau chùi nước và vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.
Không nhúng nồi cơm điện vào nước.	Nếu phích cắm hay chấu cắm bị dơ, dùng vải khô để lau sạch.
Không sử dụng vật nhọn bằng kim loại như que, kim... chọc vào khe hở của nồi cơm điện.	Không sử dụng bất kỳ nồi nào khác với nồi kèm theo.
Không sử dụng dây nguồn, phích cắm bị hư hỏng hay phích cắm bị lỏng lẻo.	Không che lỗ thoát hơi nước bằng vải hay bất kì vật gì khi đang nấu.
Không để tay hay mặt gần lỗ thoát hơi nước.	Khi đang nấu hay ngay sau khi sử dụng, không chạm vào các bộ phận đang nóng (như nắp bên trong, đế nhiệt, lỗ thoát hơi, nồi).
Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng nồi cơm điện.	Không nhấn nút khóa khi đang di chuyển nồi cơm điện.
Khi rút dây nguồn, cầm phần phích cắm để rút (không cầm phần dây điện).	Khi đang nấu, không di chuyển nồi cơm điện.
Không rút hay cắm dây nguồn khi tay ướt.	Khi đang nấu, không mở nắp nồi cơm điện.
Không cắt/cào, bẻ cong, kéo, vặn dây nguồn.	Không nấu, hâm khi để Vá xối cơm bên trong.
Không đặt vật nặng, bén, nhọn lên trên dây nguồn.	Không nấu, hâm khi không có nồi bên trong.
Cắm phích cắm chắc chắn vào ổ điện.	Không lắc tay cầm.
Rút dây nguồn khi lấy nồi bên trong ra hay khi tiến hành bảo dưỡng.	Khi nấu, gấp tay cầm về phía sau.
Chỉ nên bảo dưỡng khi nồi đã nguội.	Nếu dây nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hay trạm Bảo hành ủy quyền của Toshiba.
Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt, nguồn nước, nơi có sóng điện từ.	LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG:
Không đặt nồi cơm điện trên vật mềm hay nơi mất cân bằng.	1-Sản phẩm này chỉ dùng cho gia đình
Không sử dụng nồi cơm điện gần tường hay các vật dụng khác.	2-Việc bảo hành (miễn phí) không được thực hiện khi sản phẩm
Không sử dụng nồi cơm điện khi để trên vải, thảm, giấy, bao nylon hay nơi có ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp.	- Sử dụng cho mục đích thương mại.
Không sử dụng Vá bằng kim loại, bàn chải bằng kim loại hay bằng nylon, các chất tẩy rửa với nồi bên trong.	- Sử dụng không theo đúng chỉ dẫn trong sách Hướng dẫn sử dụng.
Không để trẻ nhỏ, người thiếu năng hay bệnh tật sử dụng nồi cơm điện ngoại trừ họ được giám sát chặt chẽ để sử dụng an toàn.	- Không tuân theo các điều khoản khác trong Phiếu bảo hành.
Để nồi cơm điện xa tầm tay trẻ nhỏ.	Không để phích cắm điện hoặc các bộ phận điện khác tiếp xúc với hơi nước nóng.
	Đặc biệt cẩn thận khi đặt và sử dụng máy trên kệ bếp, để tránh hơi nước làm ướt phích cắm nguồn vì có thể gây điện giật hay hỏa hoạn.

Các bộ phận

Thân nồi

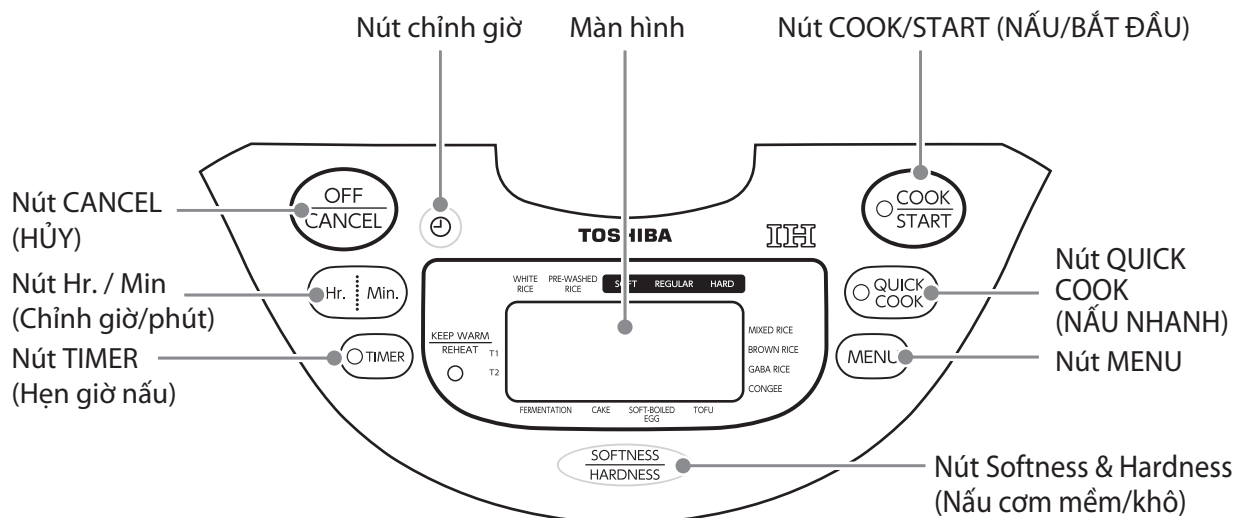


Phụ kiện



Các bộ phận

Bảng điều khiển

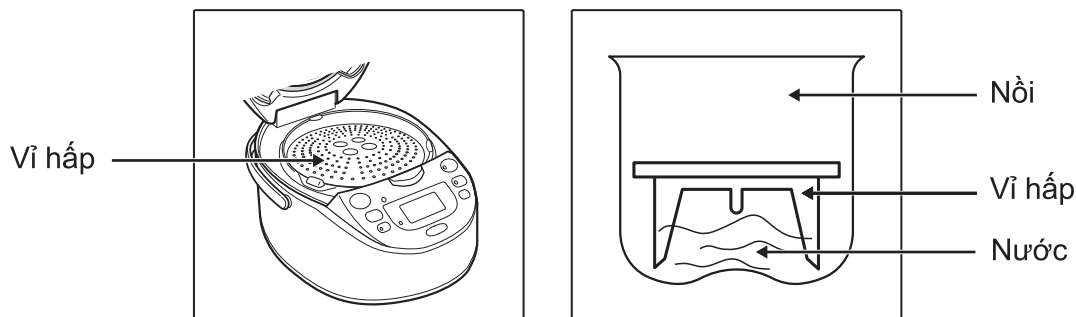


Hướng dẫn nấu

Loại gạo	Nhấn nút MENU	Vạch nước	Lượng gạo (Cốc)	Lượng gạo (Cốc)	Thời gian nấu (phút)
			RC-10RH	RC-18RH	
Gạo trắng	White Rice	White Rice	0,5 - 5,5	1 - 10	40 - 75
Gạo Shushi	White Rice	Sushi Rice	1,0 - 5,5	2 - 10	40 - 75
Gạo nếp	White Rice	Glutinous Rice	2 - 4	3 - 6	50 - 60
Gạo không vo	Pre-Washed Rice	Pre-Washed Rice	0,5 - 5,5	1 - 10	40 - 75
Gạo trộn	Mixed Rice	White Rice	1 - 4	2 - 6	50 - 60
Gạo lức	Brown Rice	Brown Rice	1 - 4	1 - 8	115 - 120
Gạo còn Amino acid	Gaba Rice	White Rice	1 - 4	2 - 8	55 - 65
Gạo trắng/Cháo loãng	Congee	Congee	0,5 - 1	0,5 - 1,5	65 - 80
Gạo trắng/Cháo đặc	Congee	Porridge	0,5 - 1	1 - 3	65 - 80

VỈ HẤP

Cách đổ nước



Nồi cơm điện	Mức nước	
	Tối thiểu	Tối đa
RC-10	250 ml (khoảng 1,5 cốc lường gạo)	900 ml (khoảng 5 cốc lường gạo)
RC-18	350 ml (khoảng 2 cốc lường gạo)	1000 ml (khoảng 6 cốc lường gạo)

Cách sử dụng

- Có thể sử dụng chế độ COOK (Nấu thường) và RAPID COOK (Nấu nhanh).
- Thời gian tối đa để nấu: chế độ COOK là 70 phút, chế độ RAPID COOK là 60 phút.
- Nếu muốn hủy chức năng hấp trước khi nấu xong, nhấn nút **CANCEL**

Lưu ý

- Sau khi nấu xong, nồi sẽ chuyển qua chế độ giữ nóng.
- Nếu muốn khởi động lại chức năng hấp, nhấn nút **COOK** để chọn chế độ COOK hay RAPID COOK.
- Lưu ý mức nước trong nồi khi hấp lại.

Chuẩn bị

- 1** **Lượng gạo bằng cốc nhựa kèm theo.**
- Một cốc gạo vừa đầy vào khoảng 180 ml.

Vừa đầy



Tràn hoặc thiếu



- 2** **Vo gạo nhanh chóng cho đến khi nước trong.**

- ① Trước tiên cho nước vào, trộn gạo với nước và vo. Sau đó, vắt gạo và xả nước ra ngoài.
- ② Vo và vắt gạo nhiều lần cho đến khi nước trong.

Có thể vo gạo bên trong nồi.

①



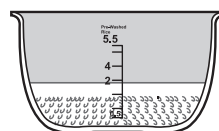
②



- 3** **Điều chỉnh lượng nước.**

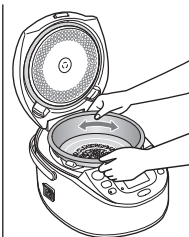
- Dàn đều gạo trong nồi và cho nước vào tương ứng với lượng gạo. Ví dụ, cho nước vào đến vạch mức số "3" trên thân nồi, tương ứng với 3 cốc gạo.
- Điều chỉnh lượng nước để phù hợp khẩu vị của bạn, như giảm lượng nước nếu bạn thích cơm khô hoặc tăng lượng nước nếu bạn thích cơm mềm.

Ví dụ: khi nấu 3 cốc gạo.



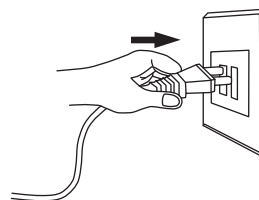
- 4** **Đặt nồi nhôm vào trong thân nồi.**

- Hãy lau sạch nước bên ngoài nồi, trên cảm biến nhiệt và trên nắp trong.
- Đảm bảo là nắp trong đã gắn đúng vị trí.



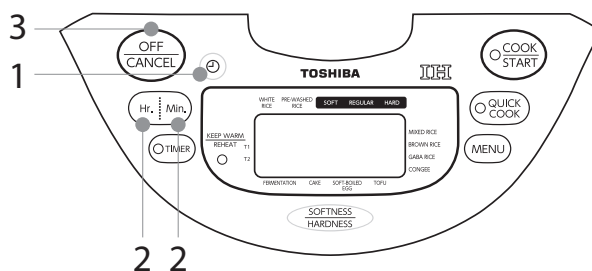
- 5** **Cắm chặt phích điện vào ổ cắm.**

- Vui lòng nắm phích cắm khi cắm hay rút dây nguồn. (không nắm phần dây điện).



- 6** **Chắc chắn là thời gian hiển thị trên màn hình của nồi cơm điện đúng với thời gian thực tế.**

Cách điều chỉnh đồng hồ



Ví dụ: Để chỉnh giờ hiện tại là 8:31 sáng.

Thao tác

1 Nhấn nút chỉnh giờ [⌚].

▼ Màn hình đồng hồ nhấp nháy.



2 Nhấn nút [Hr.] để chỉnh giờ và nhấn nút [Min.] để chỉnh phút.

▼ Màn hình hiển thị thời gian cài và nhấp nháy.

- Đối với nút chỉnh phút [Min.], nếu nhấn và giữ nút này, bước thời gian cài đặt sẽ là mỗi 10 phút.



3 Nhấn nút chỉnh giờ [⌚].
Việc chỉnh giờ kết thúc.

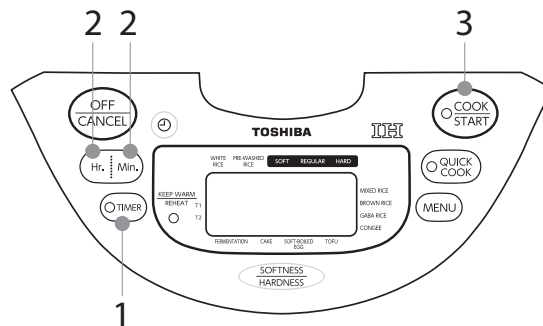
▼ Màn hình đồng hồ hiển thị thời gian cài và dừng nhấp nháy.



LƯU Ý:

- Pin Lithium lắp bên trong nồi cơm điện Toshiba có tuổi thọ 5 năm.
- Đồng hồ không thể cài đặt khi nồi cơm điện đang ở chế độ COOK (NẤU), WARM (HÂM NÓNG) và PRESET TIME (HẸN GIỜ NẤU).
- Đồng hồ không thể cài đặt nếu chưa cấp nguồn cho nồi cơm điện.
- Khi cài đặt, màn hình đồng hồ nhấp nháy và đồng hồ sẽ không đếm.
- Thời gian hiển thị là 24 giờ.

Cài đặt thời gian nấu



Ví dụ: Để cài đặt thời gian nấu hoàn thành lúc 7:30 sáng.

Thao tác

1

Nhấn nút [TIMER].

- Đèn báo [TIMER] và đèn báo [COOK START] sẽ nhấp nháy.
- Nhấn nút [TIMER] để chuyển đổi giữa TIMER 1 [T1] và TIMER 2 [T2].



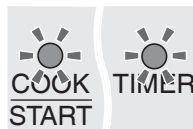
▼ Thời gian cài đặt trước đó sẽ nhấp nháy.



2

Nhấn nút [Hr.] và nút [Min.] để cài đặt thời gian.

- Khi nhấn nút [Min.], bước thời gian sẽ thay đổi mỗi 10 phút.



▼ Thời gian cài đặt mới sẽ nhấp nháy.



3

Nhấn nút [COOK START].

- Đèn báo [TIMER] sẽ sáng lên.
- và đèn báo [COOK START] sẽ tắt.



▼ Thời gian cài đặt sẽ dừng nhấp nháy.



Cài đặt thời gian nấu kết thúc.

LƯU Ý

- Thời gian nấu có thể được cài 2 lần bằng chế độ hẹn giờ [T1] và [T2] khác nhau.
- Để hủy hay chỉnh lại việc cài thời gian nấu, hãy nhấn nút [OFF CANCEL].
- Trong quá trình cài đặt, nhấn và giữ nút [⊕] để hiển thị thời gian hiện tại.

Cách nấu

Thao tác

Nhấn nút **COOK START**

- Để nấu nhanh, nhấn nút [QUICK COOK].
- Khi nấu nhanh, đèn báo [QUICK COOK] sẽ sáng lên.
- Chính độ mềm của cơm với các chế độ [SOFT/MỀM], [REGULAR/VỪA], [HARD/KHÔ] bằng cách nhấn nút **SOFTNESS HARDNESS** trước khi nhấn nút **COOK START**.
- Độ mềm của cơm không thể chỉnh trong chế độ QUICK COOK/NẤU NHANH.

▼ Đèn báo **COOK START** sẽ sáng.



▼ Thời gian hiện tại.



Đang nấu

- Khi nấu nhanh, đèn báo [QUICK COOK] sẽ nhấp nháy.
- Để nấu, khi độ mềm chọn là [SOFT], thời gian nấu còn lại hiển thị là 13 phút. Khi độ mềm chọn là [REGULAR], thời gian nấu còn lại hiển thị là 14 phút. Và khi độ mềm chọn là [HARD], thời gian nấu còn lại hiển thị là 15 phút.
- Khi nấu nhanh, thời gian nấu còn lại hiển thị là 9 phút.

▼ Đèn báo **COOK START** nhấp nháy.



▼ Thời gian hấp (phút) còn lại.



Đang hấp

Khi nấu xong

- Xới cơm ngay sau khi cơm chín.

▼ Đèn báo **KEEP WARM REHEAT** sáng lên.



▼ Thời gian giữ nóng trôi qua (giờ). (h : giờ)



Giữ nóng

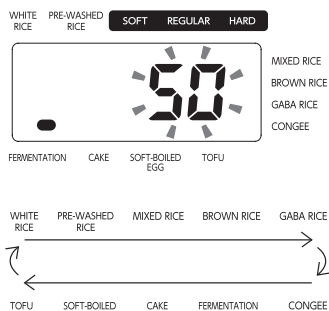
Cách nấu

(Gạo trắng, Gạo không vo, Gạo trộn, Gạo lứt, Gạo còn Amino acid, Cháo loãng, Cháo đặc, Lên men, Làm bánh, Luộc trứng, Tàu hủ)

Ví dụ: Lên men làm bánh

Tháo tác

1 Nhấn nút [MENU] để chọn Fermentation.



- Nhấn nút [MENU] cho đến khi thanh (■) di chuyển đến [FERMENTATION].
- Đèn báo [COOK START] và thời gian nấu trên màn hình sẽ nhấp nháy.



2 Nhấn nút [Min.] để chỉnh thời gian nấu.



- Nhấn và giữ nút [Min.] thời gian cài sẽ thay đổi mỗi 10 phút.



(Ví dụ cài thời gian nấu là 60 phút)

3 Nhấn nút [COOK START] để bắt đầu nấu.



- Đèn báo [COOK START] sáng lên và thời gian nấu trên màn hình dừng nhấp nháy.



LƯU Ý

- Đối với chế độ [FERMENTATION], [CAKE], [SOFT-BOILED EGG] và [TOFU], đèn báo [COOK START] sẽ tắt và màn hình sẽ hiển thị giờ hiện tại sau khi nấu xong.
- Đối với chế độ [WHITE RICE], [PRE-WASHED RICE], [MIXED RICE], [BROWN RICE], [GABA RICE] và [CONGEE], nồi cơm sẽ tự động chuyển sang giữ nóng sau khi nấu xong.

Cách giữ nóng

Nồi cơm điện sẽ tự động chuyển qua chế độ giữ nóng sau khi nấu.

Giữ nóng

Nhấn nút [MENU] một lần.



KEEP WARM
REHEAT

- Chế độ giữ nóng sẽ bắt đầu sau 5 giây.
- Đèn báo [KEEP WARM REHEAT] sáng lên.
- Màn hình hiển thị thời gian giữ nóng (giờ) (h : giờ)

Hâm nóng lại

Nhấn nút [COOK START] để hâm nóng lại khi nồi đang ở chế độ giữ nóng.



- Đèn báo [KEEP WARM REHEAT] sẽ nhấp nháy.
- Màn hình sẽ hiển thị thời gian hâm nóng.
- Thời gian còn lại cho việc hâm nóng là 9 phút.
- Nhấn nút [COOK START] trong lúc hâm nóng để hủy việc hâm nóng và trở về trạng thái giữ nóng.

Để hủy giữ nóng hay hâm nóng

Hủy

Nhấn nút [OFF CANCEL] để hủy giữ nóng hay hâm nóng.

- Đèn báo [KEEP WARM REHEAT] sẽ tắt.

NOTE

- Trong quá trình giữ nóng hay hâm nóng, nhấn và giữ nút [⊕] sẽ hiển thị giờ hiện tại.
- Không giữ nóng quá 24 giờ. Nó sẽ lớn hơn thời gian cho phép giữ nóng. Màn hình sẽ nhấp nháy sau khi giữ nóng từ 25 giờ.



Bánh mì tròn

Thành phần

- Bột lúa mì 100 g
- Men khô 2 g
- Đường 5 g
- Muối 2 g
- Sữa 60ml
- Bơ 10 g



Cách nấu

- 1 Cho bột, men, đường, muối vào chung 1 tô lớn.
- 2 Cho sữa và bơ (đã tan chảy ở 40 °C) vào và dùng muỗng để trộn. Sau đó để lên bàn và nhào kỹ bằng tay. 
- 3 Sau khi nhào thành thành hình tròn thì đặt vào trong nồi nhôm với ít dầu thực vật (Nó sẽ dễ lên men khi bánh nóng đều). 
- 4 Nhấn nút **MENU** để chọn chế độ **FERMENTATION** (Lên men lần 1), cài thời gian nấu là 60 phút và nhấn nút **COOK/START**. 
- 5 Sau khi lên men lần 1 kết thúc, mở nắp nồi và để bánh phồng lên khoảng 2 phút.
- 6 Đâm vào chính giữa bánh và để xuống để không khí bên trong thoát ra. 

- 7 Lấy bánh ra và nhào lại thành hình tròn rồi đặt trở lại nồi với một ít dầu thực vật.
- 8 Nhấn nút **MENU** để chọn chế độ **FERMENTATION** (Lên men lần 2), cài thời gian nấu là 30 phút và nhấn nút **COOK/START**.
- 9 Sau khi lên men lần 2 kết thúc, mở nắp nồi ra và dùng ngón tay để kiểm tra việc lên men.

Lưu ý

- Việc lên men quá ngắn.
Khi sờ tay lên bánh, cảm thấy nó cứng nhanh.
* Vui lòng tăng thời gian làm bánh trong lần tới.
- Việc lên men quá lâu.
Khi sờ tay lên bánh, cảm thấy nó teo lại.
* Vui lòng giảm thời gian làm bánh trong lần tới.

- 10 Tháo hộp thoát hơi nước ra rồi nhấn nút **MENU** để chọn chế độ **CAKE** (Làm bánh). Cài thời gian nấu là 40 phút rồi nhấn nút **COOK/START**.
- 11 Khi nấu xong, dùng muỗng dẹp để lấy bánh ra ngoài.

Bánh bơ

Nhấn nút **Menu**

Cài đặt thời gian

Làm bánh

50 phút

Thành phần

- Bột làm bánh bơ 320 g
- Trứng 5 quả
- Sữa 48 ml
- Bơ 176 g



Cách nấu

1 Cho bột và trứng vào chung 1 tô lớn.

2 Dùng đồ đánh trứng để đánh cho đều.



3 Cho sữa và bơ (đã tan chảy ở 40 °C) vào và dùng muỗng để trộn.



4 Sau khi bột đã được trộn, cho bột vào trong nồi nhôm với một ít dầu thực vật.

5 Nhấn nút **MENU** để chọn chế độ **CAKE** (Làm bánh). Cài thời gian nấu là 50 phút rồi nhấn nút **COOK/START**.

6 Khi nấu xong, dùng muỗng dẹt để lấy bánh ra ngoài. Có thể nấu lâu hơn nếu muốn, ví dụ thêm 10 phút.

Trứng luộc vừa chín

Thành phần

- Trứng 2-6 quả
- Nước 500 ml



Nhấn nút **Menu**

Trứng luộc
vừa chín

Cài đặt thời gian

25 phút

Cách nấu

- 1 Bỏ trứng vào nồi nhôm và cho nước vào (Khoảng 500 ml).
- 2 Nhấn nút **MENU** để chọn chế độ **SOFT BOIL EGG** (luộc trứng), cài thời gian luộc là 25 phút và nhấn nút **COOK/START**.
- 3 Ngay sau khi luộc xong, dùng muống để lấy trứng ra khỏi nồi ngay và lột vỏ cẩn thận. Bỏ vào chén và cho nước sốt vào.

Tàu hủ

Thành phần

- Sữa đậu nành 500 ml
- Muối Magiê clorua 10 g



Nhấn nút **Menu**

TÀU HỦ

Cài đặt thời gian

50 phút

Cách nấu

- 1 Cho sữa đậu nành và hòa tan muối Magiê clorua cùng vào bên trong nồi và từ từ khuấy nhẹ đều.
- 2 Đóng nắp và nhấn nút **MENU** để chọn chế độ **TOFU** và đặt thời gian là 50 phút. Nhấn nút **COOK/START**.
- 3 Khi nấu xong, kiểm tra độ mềm của Tàu hủ. Nếu nó đã đủ cứng, hãy lấy ra nhẹ nhàng và bỏ vào đĩa. Nếu nó chưa đủ cứng, hãy nấu tiếp trong một khoảng thời gian ngắn.

Bảo dưỡng và thông số kỹ thuật

Bảo dưỡng

Nắp trong

Cách tháo ra

1 Giữ phần nhô ra ở mép bên dưới của nắp trong và kéo về phía bạn.

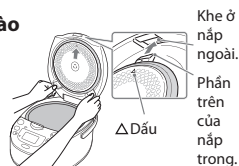
- Không tháo nắp trong nếu không cần thiết vì nó có thể bị lỏng.



Cách lắp vào

1 Gắn phần trên của nắp trong vào khe của nắp ngoài.

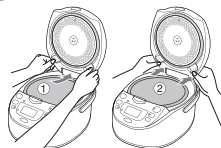
- Nắm phần nhô ra và nâng nắp trong lên theo hướng làm dấu để lắp vào



- Chỉ lắp vào khi nắp trong đã khô hoàn toàn.

2 Nhấn phần nhô ra của nắp trong vào nắp ngoài một cách chắc chắn.

- Đảm bảo là nắp trong đã lắp vào nắp ngoài một cách chắc chắn. Nếu không, nắp ngoài sẽ không đẩy lại được.



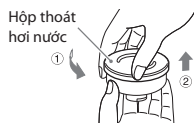
- Vui lòng vệ sinh nắp trong sau mỗi khi nấu cơm.
- Không bẻ hay xoắn nắp trong, nó có thể không khít với nắp bên ngoài và rò hơi nóng ra ngoài.

Hộp thoát hơi nước

Cách tháo ra

1 Vận hộp thoát hơi nước theo chiều mũi tên như bên dưới.

- Mở hộp bằng cách vận nó hướng lên.



Cách lắp vào

2 Đậy hộp cho khít với dấu trên khe rồi vận theo chiều mũi tên.

- Vận đến khi nghe tiếng "cạch".



Sau khi nấu

Vệ sinh bằng bột biển và xà phòng rửa bát đĩa loãng.

Vệ sinh nắp nổi bằng bột biển và xà phòng rửa bát đĩa loãng.
Vệ sinh ron tương tự.

Vệ sinh hộp thoát hơi nước.

Lau chùi vết dơ, bắn bằng vải ẩm.

Khi nổi bắn

Lau vết dơ, bắn bằng vải ướt

- Không rửa nổi bằng nước.
- Không để nổi bị ướt.
- Không làm ướt bằng điều khiển và nắp nổi.
- Không xối nước trực tiếp lên nổi.

Dùng vải mịn lau sạch hạt gạo dính vào nút khóa.

Dùng khăn vải lau sạch dưới đáy nổi.

Lưu ý: Để tránh làm hư hỏng nồi cơm điện, không sử dụng chất tẩy rửa có tính kiềm để lau chùi, chỉ sử dụng vải mềm và xà phòng loãng.

LƯU Ý:

Nếu Bạn gặp khó khăn khi sử dụng sản phẩm, vui lòng gọi đến tổng đài điện thoại miễn phí **18001529** để được tư vấn.

Thông số kỹ thuật

Model	Nguồn cung cấp	Công suất (w)	Kích thước (cm)			Khối lượng (kg)
			Rộng	Sâu	Cao	
RC-10RH(S)VN RC-10RH(CG)VN	220 V ~ 50 Hz	1,100	26.7	34.5	20.0	3.7
RC-18RH(S)VN RC-18RH(CG)VN		1,250	26.7	37.8	23.1	4.6

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, quý 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. Việc không đăng ký bảo hành đúng thời gian qui định có thể ảnh hưởng đến quyền lợi bảo hành của quý khách sau này.

- Đăng ký trực tuyến từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Đăng ký qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Gọi điện đến tổng đài miễn phí: 18001529

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

- Yêu cầu bảo hành từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Yêu cầu bảo hành qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Tổng đài CSKH và tiếp nhận bảo hành: 18001529 (điện thoại miễn phí)
Thời gian tiếp nhận: 8:00 sáng - 20:00 tối, từ Thứ hai đến Chủ nhật

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên website chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên website <https://www.toshiba-lifestyle.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.

Sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu khách hàng 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 hư hỏng hoặc lỗi linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
- Số máy và tem niêm phong 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.
- Sản phẩm sử dụng cho mục đích kinh doanh hoặc quá định mức thiết kế của nhà sản xuất.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo của sản phẩm bảo hành 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 bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba ủy quyền.
- Hư hỏng do quá trình lắp đặt và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm.

NRNL1000000591 Rev.03