

USER MANUAL

RICE COOKER
RC-10IRVCA

TOSHIBA



CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS	0 2
SPECIFICATIONS	0 3
PRODUCT FEATURES	0 4
INSTALLATION INSTRUCTIONS	0 5
OPERATING INSTRUCTIONS	0 6
CARE AND CLEANING	1 5
TROUBLESHOOTING TIPS	1 9
LIMITED ONE-YEAR WARRANTY	2 3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
Read all instructions.



WARNING

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use outdoors, HOUSEHOLD USE ONLY
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use the handle to move the cooker when any food is in it.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Trouble shooting: any other servicing should be performed by an authorized service representative



WARNING

- Product registration is not mandatory. Failure to complete and return the card or form does not diminish the consumer's warranty rights.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

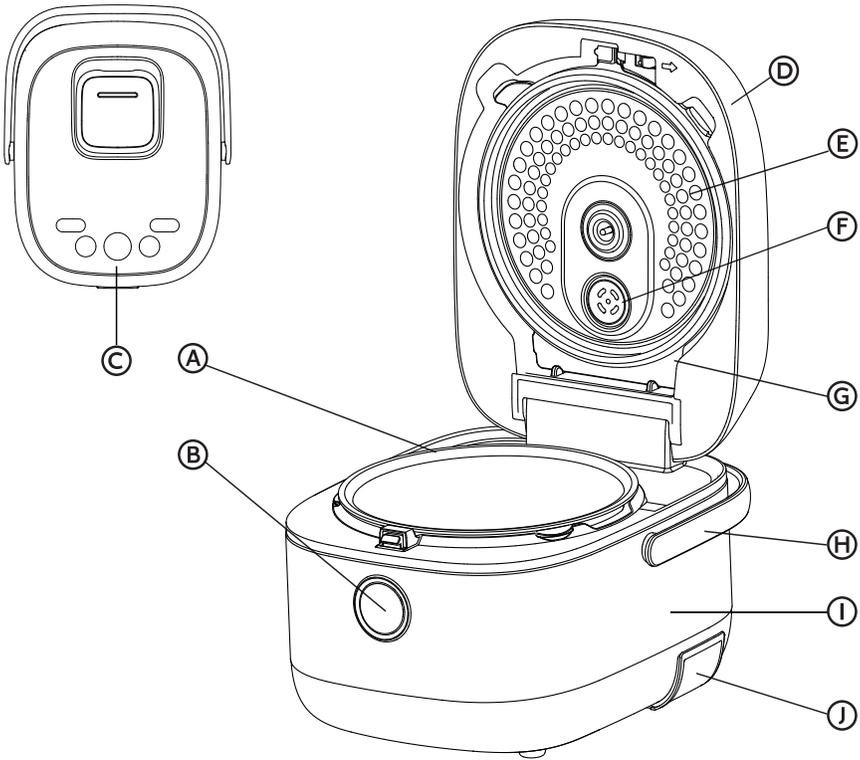
Read This Manual

Inside you'll find many helpful hints on how to use and maintain your rice cooker properly. Just a little preventive care on your part can save you a great deal of time and money over the life of your rice cooker. You'll find many answers to common problems in the troubleshooting tips - you should be able to fix most of them quickly before calling service. These instructions may not cover every possible condition of use, so common sense and attention to safety is required when operating and maintaining this product.

SPECIFICATIONS

Product Model	RC-10IRVCA
Rated voltage	120V~
Rated frequency	60Hz
Rated power	1130W

PRODUCT FEATURES



- Ⓐ Cooking Pot
- Ⓑ Lid Latch
- Ⓒ Control Panel
- Ⓓ Lid
- Ⓔ Inner Lid
- Ⓕ Steam Port
- Ⓖ Lid Gasket (not removable)
- Ⓗ Carrying Handle
- Ⓘ Lower Housing
- ⓵ Power Cord

Accessories



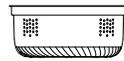
Serving Spatula



Soup Ladle



Rice Measure



Steamer Basket

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpacking

Remove all packing materials.

Wash the cooking pot, inner lid, steam port and other accessories, and then dry thoroughly before using.

Electrical Requirements



WARNING

Electrical Shock Hazard

- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

A 120 V, grounded electrical supply is required. It is recommended that a separate circuit serving only the rice cooker is used. Sharing the power supply with other appliances will result in overheating.

Power Supply Cord



NOTE

This Rice Cooker has a 2-prong plug. To reduce the risk of electrical shock, the plug will fit into an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug.

A short power supply cord is used to reduce the risks of becoming entangled in, or tripping over a longer cord, or of the cord being grabbed by children.

If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance. Do NOT use an extension cord.

Location Requirements

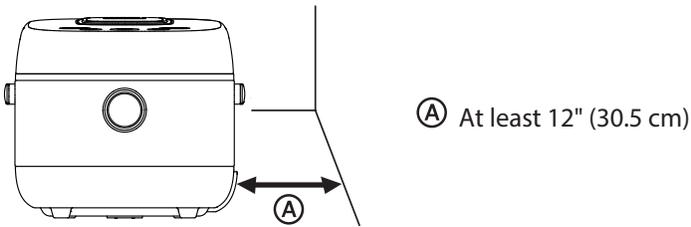
This rice cooker is designed for household use only; the cooker should not be used for commercial use.

Use indoors on a stable, level, non-heat sensitive surface such as a countertop in a location where the lid can be fully opened; do NOT use outdoors.

Do not place the rice cooker on an area of the countertop that is exposed to direct sunlight, or where it might be splashed with cooking oil.

RECOMMENDED CLEARANCE

Steam and heat emitted from the rice cooker may damage or discolor nearby walls or cabinets. It is recommended that the rice cooker be placed a minimum distance of 12" (30.5 cm) from walls or cabinets.



OPERATING INSTRUCTIONS



WARNING

Fire/Burn Hazard

Unplug immediately and do not use rice cooker if:

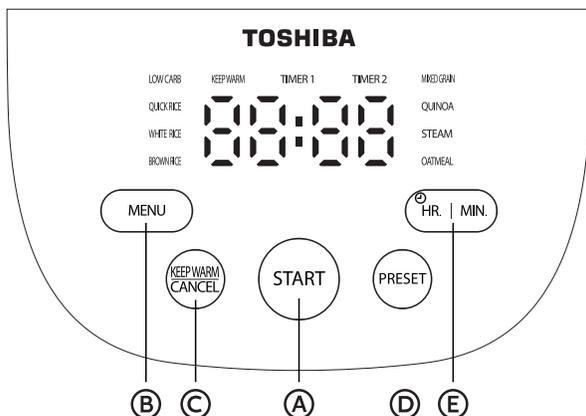
- The power supply cord becomes abnormally hot during use.
- Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
- The rice cooker is cracked or there are loose or rattling parts.
- The cooking pot, outer lid or inner lid is broken or deformed.

Failure to do so may result in fire, electric shock or injury.

Controls

i IMPORTANT

To select a cooking program, the rice cooker must first be plugged into a 2 pong electrical outlet (ON).



A Start

Plug in the power supply, then the rice cooker is in standby mode, and the digital screen displays the current time. After selecting the required correspondence function, press the "START" button to start the corresponding function program.

B Menu

In standby mode, press the "MENU" button to select various functions. Each time the "MENU" button is pressed, the selected function will also change in order. The function cycle is as follows: LOW CARB/QUICK RICE/WHITE RICE/BROWN RICE/MIXED GRAIN/QUINOA/STEAM/OATMEAL. In the function selection state, the program returns to standby mode when no pressing operation for over 2 minutes.

C KEEP WARM/CANCEL

1. In standby mode, press the "KEEP WARM/CANCEL" button to start the Keep Warm program. The digital screen displays "KEEP WARM" and Keep Warm time. The Keep Warm time is displayed from 0:00 to 23:59. After 24 hours in Keep Warm mode has passed, the rice cooker will return to the standby mode.
2. In working mode, press the "KEEP WARM/CANCEL" button to exit the working state and return back to the standby mode.
3. After cooking is completed, the Keep Warm mode starts up. The Keep Warm time is displayed from 0:00 to 23:59. After 24 hours in Keep Warm mode has passed, the rice cooker will return to the standby mode. It is recommended to eat the food within 5 hours after cooking is so that its taste will not deteriorate.

PRESET

In standby mode, press "MENU" button, select various functions, and then press "PRESET" button to enter the Preset mode.

HR. | MIN.

Time setting button. When entering the "STEAM" function, Preset mode and clock setting mode, press "HR." for hours adjustment and "MIN." for minutes adjustment.

SET CURRENT TIME

Setting the current time:

1. In standby mode, press the "HR." button for 3 seconds to enter the clock setting mode. The digital screen flashes to display the current time.
2. Press "HR." and "MIN." to set the hours and minutes. The time is 24-hour clock. Press the "HR." button once for 1 hour adding and press the "MIN." button once for 1 minute adding. Long press to increase automatically.
3. After pressing the "START" button or 10~15 seconds no operation, the time setting is completed, the standby mode is entered, and the digital screen displays the set time.

Using the Rice Cooker

INTRODUCTION

The Toshiba® Rice and Grain Cooker benefits from the use of Fuzzy Logic, a technology that senses moisture levels to accurately cook food. Cooking time and temperature are defined by the appliance. Our highly intelligent Rice and Grain Multicooker automatically adjusts the heat and timing for perfect results every time.

IMPORTANT

- Do NOT place anything on or over the rice cooker lid, during use.
- Do NOT touch the steam vent during cooking.
- Do NOT place the interior cooking pot on a cooktop burner; the high temperature will warp the pot. The cooking pot is designed to be used only in the rice cooker.
- Do not use a pot or container other than the cooking pot (provided) in the rice cooker.
- Do not insert any foreign objects into the air vent or gaps at the bottom of the rice cooker.
- Do not season rice while it is being kept warm in the cooking pot. Seasonings left in contact with the interior of the cooking pot may damage the non-stick coating.
- Do not use metal cooking utensils. Metal utensils may scratch or damage the non-stick coating.
- Never use the steam basket without the inner pot in place.

MEASURING RICE



IMPORTANT

The total amount of rice and water should NOT exceed the 5.5 cup MAX level marked inside the cooking pot.



NOTE

The Rice Measure is significantly smaller than the standard U.S. cup measure.

- To achieve the correct ratio of rice to water, use ONLY the Rice Measure (cup provided).
- Level the rice in the Rice Measure cup so that it is even with the top.
- For softer or firmer rice adjust the ratio of water to rice accordingly.
- If the rice requires rinsing before cooking, measure the rice before you rinse it, Follow the rinsing directions for that specific type of rice.

RINSING RICE

Some types of rice are rinse-free and other types require rinsing before use to remove excess starch which may make the rice sticky. Also, cooking rice with starchy water may result in the rice burning or being improperly cooked.

If the water should turn white or cloudy, when added to rinse-free rice, drain and replace the water before cooking. Many recipes recommend rinsing quickly so the rice does not absorb water prior to cooking.

To Rinse Rice Quickly:

1. Place a colander inside a larger bowl.
2. Place the rice in the colander and rinse under cool running water.
Rinsing rice in hot water may prevent the rice from cooking properly.
3. Using your hand stir the rice around 3 to 4 times to separate the grains.
4. Continue to rinse until the water in the bowl is clear.

ADDING OTHER INGREDIENTS

If you wish to add other ingredients or seasonings to the rice, do so after adding the water. The rice will not cook properly and be too firm if ingredients are added before the water.

COOKING RICE



WARNING

Electrical Shock Hazard

- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

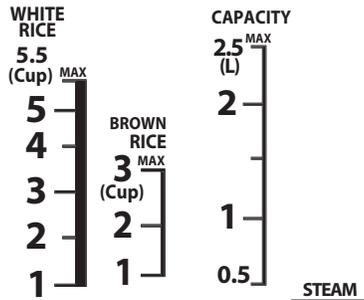


NOTE

Cooking time will vary depending on the type of rice or grain being cooked.

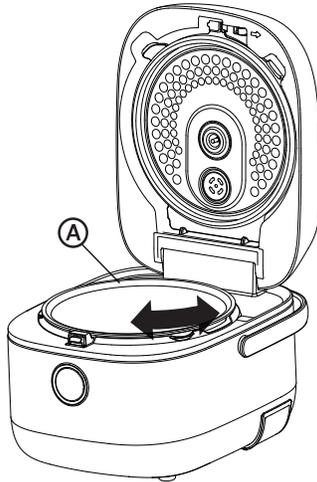
1. Before using for the first time, wash the cooking pot, inner lid, steam port, other accessories and attachments, and then dry each thoroughly.
2. Measure rice, and then rinse rice, if needed.
3. Add measured rice to the cooking pot.
4. Add water until it reaches the corresponding numbered Water Line marked on the interior of the cooking pot. For example, when cooking 3 measures of white rice, add water to third line from the bottom of the pot.

To suit your personal preference, the amount of liquid can be adjusted slightly (no more than $\frac{1}{3}$ of the distance between the lines).



5. Stir the rice into the water, so that each grain is immersed in the water.
6. Place the cooking pot into the rice cooker.

7. Rotate the pot two to three times to ensure a solid contact between the bottom of the cooking pot and the heating plate.



Ⓐ Cooking Pot

8. Close the lid, and then press downward until it clicks into place.
9. Plug the power supply cord into a grounded 2 prong electrical outlet.

i NOTE

The rice cooker is powered ON, but in standby mode (no heat).

10. Select desired cooking program. See "Controls" for explanation of options.
11. Press START.

i NOTE

During first use, there may be a plastic odor which will dissipate after using.

12. After cooking is completed, it will automatically change to Keep Warm mode, and "KEEP WARM" light turns on

COOKING PROGRAMS

Average cooking time is approximate; it will automatically increase or decrease depending on the amount being cooked. Keep Warm mode begins automatically at the end of each cooking program. The timer displays from 0 to 23:59. After 24 hours in Keep Warm mode has passed, the rice cooker will return to the ON (standby) mode.

LOW CARB

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "LOW CARB" function, and the "LOW CARB" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "LOW CARB" program, the "LOW CARB" light remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-2 cups of rice.
5. When selecting LOW CARB function, use the metal steamer to put the rice into the inner pot to wash the rice. After washing the rice, add the corresponding amount of water according to the water level line on the metal steamer.

QUICK RICE

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "QUICK RICE" function, and the "QUICK RICE" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "QUICK RICE" program, the "QUICK RICE" light remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-5.5 cups of rice.
5. Add the corresponding amount of water according to the "WHITE RICE" water level line on the inner pan.

WHITE RICE

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "WHITE RICE" function, and the "WHITE RICE" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "WHITE RICE" program, the "WHITE RICE" light remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-5.5 cups of rice.
5. Add the corresponding amount of water according to the "WHITE RICE" water level line on the inner pan.

BROWN RICE

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "BROWN RICE" function, and the "BROWN RICE" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "BROWN RICE" program, the "BROWN RICE" light remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-3 cups of rice.
5. Add the corresponding amount of water according to the "BROWN RICE" water level line on the inner pan.

MIXED GRAIN

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "MIXED GRAIN" function, and the "MIXED GRAIN" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "MIXED GRAIN" program, the "MIXED GRAIN" light remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-3 cups of rice.
5. Add the corresponding amount of water according to the " WHITE RICE " water level line on the inner pan.

NOTE

Mixed grains need to be soaked in water above 176 °F for 2 hours before cooking.

QUINOA

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "QUINOA" function, and the "QUINOA" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "QUINOA" program, the "QUINOA" light remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-5.5 cups.
5. Add the corresponding amount of water according to the "WHITE RICE" water level line on the inner pan.

STEAM

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "STEAM" function, and the "STEAM" light flashes.
2. The default cooking time for the "STEAM" function is 30 minutes. You can press the "HR." button to change it to 1 hour, or press the "MIN." button to adjust the cooking time by minute. Press it once adding a minute at a time, and long press it to automatically increase it.
3. After setting the cooking time, press the "START" button to start the "STEAM" program, and the digital screen displays the countdown time when boiling.
4. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
5. Add the corresponding amount of water according to the "STEAM" water level line on the inner pan.

OATMEAL

1. In standby mode, press the "MENU" button, select the "OATMEAL" function, and the "OATMEAL" light flashes.
2. Press the "START" button to start the "OATMEAL" program, the "OATMEAL" remains on, and the digital screen displays the time countdown.
3. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode.
4. Recommended cooking volume range: 1-2 cups.
5. Add the corresponding amount of water as recommended for oatmeal.

DELAY COOKING

The Delay Timer can preset two different cooking completion times, Timer1 and Timer2.



IMPORTANT

Before using the Preset function, the current time should be set correctly. In order to avoid food deterioration, it is recommended that the preset time should not exceed 12 hours.

Presetting operation method

1. In standby mode, press the "MENU" button to select the function to be preset.
2. Press "PRESET" to enter the Preset mode, and the digital screen displays "TIMER1" and the current preset cooking completion time. Or press the "PRESET" button again, the digital screen displays "TIMER2" and the current preset cooking completion time. Press "TIMER1" and "TIMER2" continuously, they will display in a cycle. "TIMER1" and "TIMER2" have the same function. The rice cooker will store each preset cooking completion time. The last preset cooking completion times are remembered and recalled whenever you go back into the preset function and select "TIMER1" or "TIMER2".
3. Press "HR" and "MIN." to set the time to when you want the rice cooker to finish cooking.
The maximum preset time is 24 hours. Press the "HR." button once for 1 hour adding and press the "MIN." button once for 10 minutes adding. Long press to increase automatically.
4. Press the "START" button to start the preset function. The screen displays the completion time. When the rice cooker needs to start cooking, the display will change to display the cook time remaining. The display will then begin to countdown. The rice cooker will finish cooking at the original completion time.
5. After cooking is completed, it will automatically change to the Keep Warm mode. The Keep Warm time can be as long as 24 hours, and the standby state is returned back after 24 hours. The shorter the Keep Warm time, the better the taste.
6. In the Preset setting state, the program returns to standby mode when no pressing operation for over 2 minutes.
7. Quinoa and oat porridge meal functions cannot be preset.
8. EXAMPLE OF HOW TO USE THE DELAY FUNCTION:

You want to eat dinner at 6 PM tonight. You will press "MENU" button until you see the type of rice you want to cook. Then you press "PRESET" button and enter the time you want the rice cooker to finish cooking. Press "HR" button until the display shows "18:00". Then you press "START" button. The rice cooker will display "18:00". The display will change when the rice cooker needs to start cooking. The display will then countdown and the rice cooker will finish cooking at 6 PM.

TIPS FOR GREAT RESULTS

- Measure rice and water accurately.
- For added flavor you may substitute meat stock or broth for the water and chopped fresh herbs can be stirred into the rice at the end of cooking before allowing to rest.
- Some varieties of rice should be rinsed before cooking. Enriched rice, commonly found in the U. S., is not rinsed to preserve the added nutrients. If rinsing rice before cooking, measure rice before rinsing and drain as much water as possible.
- After adding the rice and water to the cooking pot, spread it evenly over the bottom.
- Do not open the lid during cooking.
- Most types of rice will be slightly undercooked at the end of the cooking program. Allow the cooked rice to "rest" in the cooking pot for 5 to 10 minutes to absorb the last bit of moisture.

CARE AND CLEANING



WARNING

Burn Hazard

- Wait until the rice cooker has cooled before cleaning.
Failure to do so may result in burns

Unplug the rice cooker from the electrical outlet, allow it to cool, and then clean and dry the cooker and all its parts after each use to avoid odors and poor performance.

GENERAL CARE



IMPORTANT

The rice cooker is not dishwasher safe. Use only soft cloths with a mild dish soap solution to clean the rice cooker. Do not wash either the rice cooker or its interior cooking pot in the dishwasher.

CLEANING THE COOKER EXTERIOR



IMPORTANT

Do NOT immerse the rice cooker in water.

Using a soft, damp cloth, clean the outer surfaces of the rice cooker.

Using a soft, dry cloth thoroughly dry the outer surfaces.

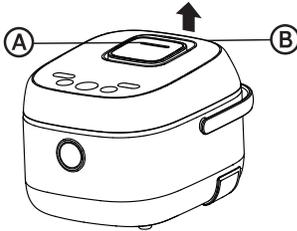
Steam Valve



IMPORTANT

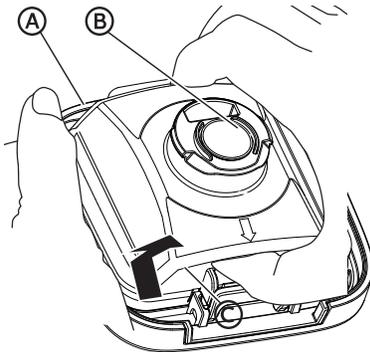
- Clean the steam valve frequently to ensure proper venting.
- The rice cooker should be cool to the touch before cleaning the steam valve.

1. Grasp the tab on the Steam Valve Cover, and then lift up to remove the steam valve cover.



- (A) Steam Valve Cover
- (B) Tab

2. Push in where indicated to release the latch and open the valve seat and steam valve cover.

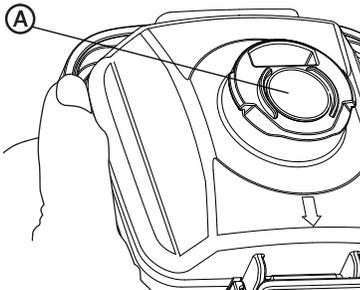


- (A) Valve Seat
- (B) Steam Valve
- (C) Latch

3. Wash the steam valve with soap and water after every use.
4. Using a soft doth, dry thoroughly.

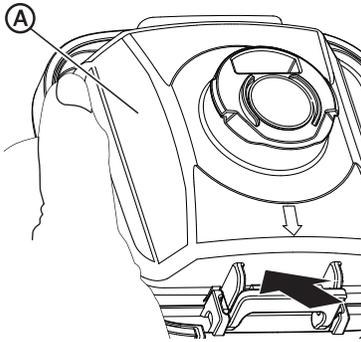
i NOTE

Reinsert the steam vent gasket if it comes off when washing or drying the valve seat.



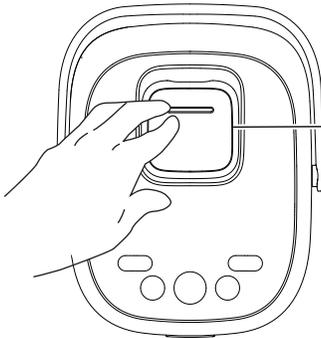
- (A) Steam Vent Gasket

5. Close the valve seat cover. A "click" will sound to indicate the cover is closed completely.



Ⓐ Valve Seat

6. Align the valve seat with the opening in the cooker lid, and then press downward to reinstall the steam valve cover.



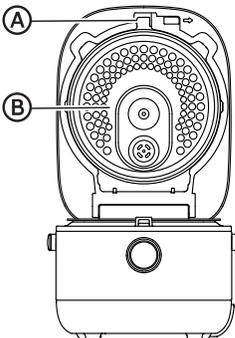
Ⓐ Steam Valve Cover

CLEANING THE COOKER INTERIOR PARTS

Press down on the metal lid latch to open the rice cooker cover.

Inner Lid

1. With the cover of the rice cooker open, press upward on the tab to release, and then pull out to remove the inner lid.

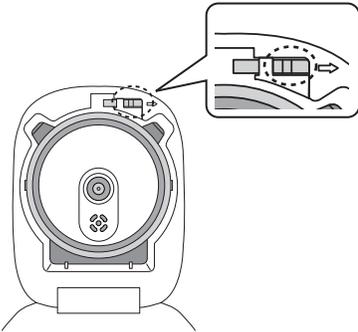


Ⓐ Tab
Ⓑ Inner Lid

i NOTE

Inner Lid Removal Method

Move the slider to the right and take out the inner lid.

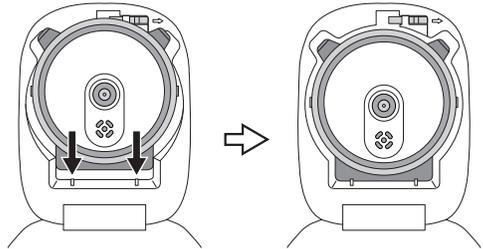


i NOTE

Inner Lid Installation Method

Insert the lower part of the lid into the protrusion on the lower part of the inner cover, and then clamp the upper part of the lid into the slider.

Note: If it is difficult for the lid to snap into the slider, move the slider to the right and press the lid again.



2. Wash and dry the inner lid.
3. Replace the inner lid by setting the lower edge into the bottom groove, and then pressing the upper edge under the tab until you feel it snap into place.

Condensation

Condensation from steam will collect in the well around the cooking pot and under the steam valve cover.

1. Using a soft cloth, thoroughly dry the areas where condensation collects.

Heating Plate

1. Using a steel wool pad, remove any residue burned onto the metal heating plate.
2. Using a soft, damp cloth, wipe the heating plate, and then dry thoroughly.

Cooking Pot

i IMPORTANT

- The inside of the cooking pot has a non-stick coating that can lose its non-stick properties if it becomes scratched or damaged.
- Do not use abrasive cleansers, vinegar, bleaching agents, steel wool or other harsh scrubbing brushes to clean the cooking pot.
- Do not use metal cooking utensils.
- Wash the cooking pot immediately after removing rice that has been seasoned. Seasonings may damage the non-stick coating of the cooking pot if left in contact for any length of time.

1. Wash the cooking pot, using a soft cloth and a nonabrasive cleanser or a mild solution of dish soap and warm water.
2. Using a soft cloth, dry both the interior and exterior of the cooking pot.

TROUBLESHOOTING TIPS

Before calling for service, review the following tips. It may save you time and money.

This list includes common occurrences that are not the result of poor workmanship or defective materials.



WARNING

Electrical Shock Hazard

- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice cooker does not operate	The power supply cord is not completely plugged into a working outlet.	Plug the power supply cord into the electrical outlet.
	There has been a power failure. During a power failure, the time-of-day, not the countdown time, will appear in the display during a cooking program.	Reset the circuit breaker or replace the fuse once power is restored.
	Another appliance was plugged into the same electrical outlet, which tripped the circuit breaker or blown a household fuse.	Reset the circuit breaker or replace the fuse. Plug power supply cord into a separate, dedicated circuit.
Rice is mushy, sticky or clumping	Rice was cooked with too much water	Use less water when cooking rice. Once cooked, fluff rice immediately using a fork to separate the grains.
	Rice was rinsed or soaked before cooking Pre-rinsing can cause the rice to crack and become mushy and sticky during cooking. Soaking before cooking softens the texture of rice.	If rinsing is required, rinse the rice quickly and drain as much water as possible. Do not allow rice to soak in liquid prior to cooking.
Rice is hard or dry	Rice was not cooked with enough water or it was cooked with mineral water.	Use more water when cooking rice. Soak the rice for a short time before cooking.

Rice is scorched NOTE: Rice turning a light brown color is not a result of rice cooker failure.	Dirt or a foreign substance is stuck to the temperature sensor.	Remove foreign substance and clean well.
	Other ingredients and/or seasonings were added to the rice before cooking.	Cook only rice with the proper ratio of water.
	Rice was soaked for too long.	Soak rice for a shorter period of time.
Rice does not taste good	The cooking pot and inner cover are warm or hot when cooking begins.	Allow rice cooker to cool completely before cooking a new batch.
	Dirt or a foreign substance is stuck to the temperature sensor, inner lid, or steam vent.	Remove foreign substance and clean well.
	The inner lid or steam vent was not attached to the rice cooker.	After cleaning replace both the inner lid and steam vent into the rice cooker. See "Care and Cleaning."
	Used wrong ratio of ingredients to water or wrong cooking program for	Accurately measure the correct ratio of ingredients to water.
Unpleasant odor NOTE: A plastic odor is normal the first few times the cooker is used.	Keep Warm mode was used too long.	Do not allow rice to remain in Keep Warm mode indefinitely. Serve rice soon after the 10-minute resting period.
	Rice left in the cooking pot after Keep Warm mode has turned off.	Remove cooked rice from cooker.
	The rice was not rinsed thoroughly.	Rinse rice until the water runs clear.
	The cooking pot, inner lid and/or steam vent is dirty.	Clean and dry parts thoroughly. See "Cleaning."
	The plastic scoop was left in the cooking pot.	Remove plastic scoop and all accessories from the rice cooker before using.
Rice is dry and has turned color	Rice has been reheated repeatedly.	Rice should be reheated only once to maintain the quality. Sprinkle rice with water to help keep it from drying out during reheating.
	Steam vent is not attached correctly.	After washing, attach the steam vent correctly to the rice cooker. See "Cleaning."

Steam escaping from the rice cooker	The inner lid is not attached properly. The inner lid and/or cooking pot is deformed.	Check the condition of the inner lid and gasket. Confirm that the inner lid is correctly seated in the cooker cover.
	Foreign substances are stuck to the inner lid, cooking pot rim or the frame of the rice cooker.	Clean both the cooking pot and rice cooker after each use.
Rice cooker boiling over and spattering NOTE: It is normal for moisture to appear on the inner lid or cooking pot and drip when the lid is opened.	The inner lid and/or steam vent are not attached properly.	After cleaning replace both the inner lid and steam vent into the rice cooker. See "Care and Cleaning."
	The steam vent and/or temperature sensor is dirty.	Clean the steam vent and temperature sensor.
	Porridge program was unintentionally used to cook rice.	Select the cooking program for the ingredients you are cooking.
Difficult to close the cooker lid	The inner lid is not attached properly. NOTE: The outer lid will not close unless the inner lid is attached correctly.	Replace the inner lid into the top cover of the rice cooker. See "Care and Cleaning."
	Foreign substances in the lid latch well are preventing the outer lid from latching.	Remove debris from the lid latch well.
Film on interior of cooking pot	The starch in the rice will melt during cooking and dry onto the interior of the cooking pot.	During washing, use a non-abrasive plastic scouring pad or utensil to gently remove the firm.

ERROR DISPLAY

Sequence	Operating sequence	LED display status	
		"88: 88" digital section	Remaining LEDs
1	Open circuit of bottom sensor	E1 (Light on)	Off
2	Short circuit of bottom sensor	E2 (Light on)	
3	Open circuit of upper housing sensor	E5 (Light on)	
4	Short circuit of upper housing sensor	E6 (Light on)	
5	IGBT sensor open circuit	E3 (Light on)	
6	IGBT sensor short circuit	E4 (Light on)	
7	IGBT sensor high temperature alarm	C2 (Light on)	
8	Control board sending communication error	EU (Flash)	
9	Control board receiving communication error	EU (Light on)	
10	No pot prompt	C4 (Light on)	

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

(U.S. AND CANADA ONLY)

Warranty Period:

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Toshiba® Rice and Grain Multicooker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Toshiba® Rice and Grain Multicooker will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 1 year from the date of original purchase.

However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Toshiba® Rice and Grain Multicooker should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number **1-855-204-5313** for additional information from our Consumer Service Representatives or send the defective product to Consumer Service at Toshiba, Unit 108, 15 Allstate Parkway, Markham ON L3R5B4.

NOTE:

For added protection and secure handling of any Toshiba product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Toshiba cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Toshiba products of the same type. The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Toshiba and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Toshiba for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-855-204-5313**. Toshiba will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR TOSHIBA PRODUCT

If you are experiencing problems with your Toshiba product, we suggest that you call our Toshiba Service Center at **1-855-204-5313** before returning the product for service. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location. Your Toshiba® Rice and Grain Multicooker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as by use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Toshiba. This warranty does not damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

Important:

If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Toshiba's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-855-204-5313** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

#DetailsMatter

MANUEL DE L'UTILISATEUR

**CUISEUR À RIZ
RC-10IRVCA**

TOSHIBA



SOMMAIRE

CONSERVER CES INSTRUCTIONS	0 2
SPÉCIFICATIONS	0 3
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL	0 4
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	0 5
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	0 6
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	1 5
CONSEILS DE DÉPANNAGE	1 9
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	2 3

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

Lire toutes les instructions.



AVERTISSEMENT

- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou toute autre pièce dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Attention : afin de réduire le risque d'électrocution, ne faire cuire les aliments que dans un récipient amovible.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. RÉSERVÉ À L' USAGE DOMESTIQUE.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Commencer toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre n'importe quelle commande sur « off », puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser la poignée pour déplacer le cuiseur lorsqu'il contient des aliments.



AVERTISSEMENT

- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.
- Dépannage : toute autre intervention doit être effectuée par un technicien agréé.
- L'enregistrement des produits n'est pas obligatoire. Le fait de ne pas remplir et renvoyer la carte ou le formulaire ne diminue pas les droits de garantie du consommateur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

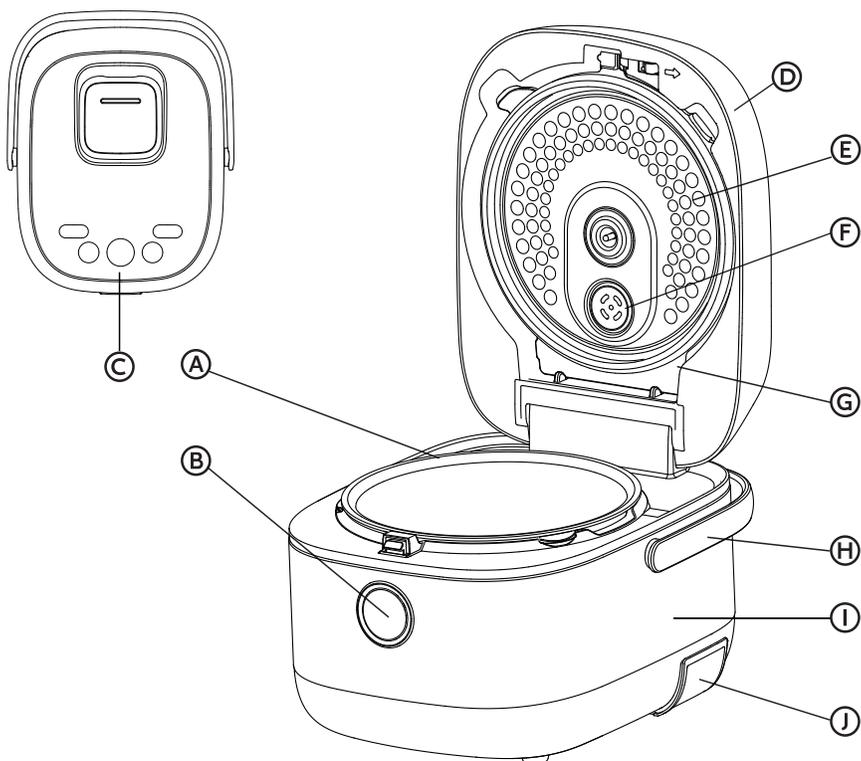
Lire ce manuel

Vous y trouverez de nombreux conseils utiles sur l'utilisation et l'entretien de votre cuiseur à riz. Un peu d'attention préventive de votre part peut vous faire gagner beaucoup de temps et d'argent pendant la durée utile de votre cuiseur à riz. Vous trouverez de nombreuses réponses aux problèmes courants dans les conseils de dépannage. Vous devriez être en mesure de résoudre la plupart d'entre eux rapidement avant d'appeler le service après-vente. Ces instructions ne couvrent pas toutes les conditions d'utilisation possibles. Il convient donc de faire preuve de bon sens et d'être attentif à la sécurité lors de l'utilisation et de l'entretien de ce produit.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	RC-10IRVCA
Tension nominale	120V~
Fréquence nominale	60Hz
Puissance nominale	1130W

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



- (A) Marmite
- (B) Loquet du couvercle
- (C) Panneau de commandes
- (D) Couvercle
- (E) Couvercle intérieur
- (F) Conduit de vapeur
- (G) Joint du couvercle (non amovible)
- (H) Poignée de transport
- (I) Boîtier inférieur
- (J) Cordon d'alimentation

Accessoires



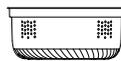
Spatule de service



Louche à soupe



Tasse à mesurer



Étuveuse

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Déballage

Retirer tous les matériaux d'emballage.

Laver la marmite, le couvercle intérieur, le conduit de vapeur et les autres accessoires, puis les sécher soigneusement avant de les utiliser.

Exigences en matière d'électricité



AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

Une alimentation électrique de 120 V avec mise à la terre est nécessaire. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé desservant uniquement le cuiseur à riz. Le partage de l'alimentation électrique avec d'autres appareils entraînera une surchauffe.

Cordon d'alimentation



REMARQUE

Ce cuiseur à riz est équipé d'une fiche à deux broches. Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long, ou de saisie du cordon par les enfants.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil. Ne PAS utiliser de rallonge.

Exigences en Matière d'Emplacement

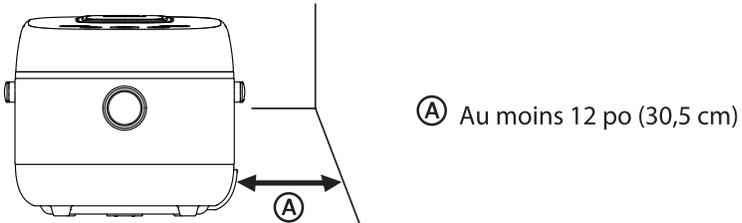
Ce cuiseur à riz est conçu pour un usage domestique uniquement; il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Utiliser à l'intérieur sur une surface stable, plane et non sensible à la chaleur, comme un comptoir, dans un endroit où le couvercle peut être complètement ouvert; ne PAS utiliser à l'extérieur.

Ne pas placer le cuiseur à riz sur un plan de travail exposé à la lumière directe du soleil ou à des éclaboussures d'huile de cuisson.

ESPACE LIBRE RECOMMANDÉ

La vapeur et la chaleur émises par le cuiseur à riz peuvent endommager ou décolorer les murs ou les armoires situés à proximité. Il est recommandé de placer le cuiseur à riz à une distance minimale de 30,5 cm (12 po) des murs ou des armoires.



INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie/de brûlure

Débrancher immédiatement et ne pas utiliser le cuiseur à riz si :

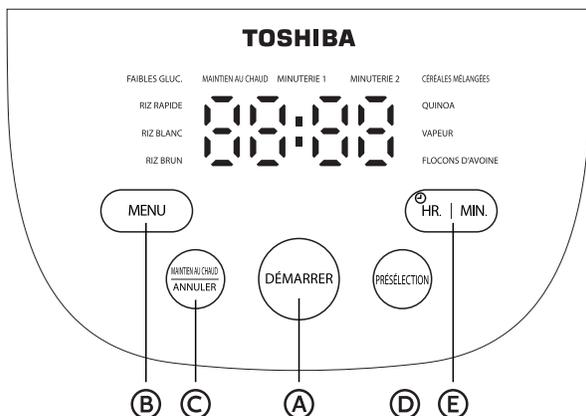
- Le cordon d'alimentation devient anormalement chaud pendant l'utilisation.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Le cuiseur à riz est fissuré ou des pièces se détachent ou s'entrechoquent.
- Le récipient de cuisson, le couvercle extérieur ou le couvercle intérieur est cassé ou déformé.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des incendies, des décharges électriques ou des blessures.

Commandes

i IMPORTANT

Pour sélectionner un programme de cuisson, le cuiseur de riz doit d'abord être branché sur une prise électrique de 2 broches (ON).



A Démarrer

Brancher l'alimentation, le cuiseur à riz est alors en mode veille et l'écran numérique affiche l'heure actuelle. Après avoir sélectionné la fonction de correspondance souhaitée, appuyer sur la touche « START » pour lancer le programme de la fonction correspondante.

B Menu

En mode veille, appuyer sur la touche « MENU » pour sélectionner différentes fonctions. Chaque fois que vous appuyez sur la touche « MENU », la fonction sélectionnée change également dans l'ordre. Le cycle des fonctions est le suivant : FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES/RIZ RAPIDE/RIZ BLANC/RIZ BRUN/CÉRÉALES MÉLANGÉES/QUINOA/VAPEUR/FLOCONS D'AVOINE. Lorsque la fonction est sélectionnée, le programme revient en mode veille si aucune pression n'est exercée pendant plus de 2 minutes.

C MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER

1. En mode veille, appuyer sur la touche « KEEP WARM/CANCEL » pour lancer le programme de maintien au chaud. L'écran numérique affiche « KEEP WARM » et le temps de maintien au chaud. Le temps de maintien au chaud est affiché de 0:00 à 23:59. Après 24 heures de maintien au chaud, le cuiseur à riz revient en mode veille.
2. En mode de fonctionnement, appuyer sur la touche « KEEP WARM/CANCEL » pour quitter le mode de fonctionnement et revenir au mode de veille.
3. Une fois la cuisson terminée, le mode Maintien au chaud démarre. Le temps de maintien au chaud est affiché de 0:00 à 23:59. Après 24 heures de maintien au chaud, le cuiseur à riz repasse en mode veille. Il est recommandé de consommer les aliments dans les 5 heures suivant la cuisson afin que leur goût ne se détériore pas.

D PRÉSÉLECTION

En mode veille, appuyer sur la touche « MENU », sélectionner diverses fonctions, puis appuyer sur la touche « PRESET » pour accéder au mode de Présélection.

E HR. | MIN.

Bouton de réglage de l'heure. Lorsque vous entrez dans la fonction « STEAM », le mode de préréglage et le mode de réglage de l'horloge, appuyer sur « HR. » pour régler les heures et sur « MIN. » pour régler les minutes.

RÉGLER L'HEURE ACTUELLE

Réglage de l'heure actuelle :

1. En mode veille, appuyez sur la touche « HR. » pendant 3 secondes pour accéder au mode de réglage de l'horloge. L'écran numérique clignote pour afficher l'heure actuelle.
2. Appuyer sur « HR. » et « MIN. » pour régler les heures et les minutes. L'heure est réglée sur 24 heures. Appuyer une fois sur le bouton « HR. » pour ajouter 1 heure et appuyer une fois sur le bouton « MIN. » pour ajouter 1 minute. Appuyer longuement pour augmenter automatiquement.
3. Après avoir appuyé sur la touche « START » ou après 10 à 15 secondes d'inactivité, le réglage de l'heure est terminé, le mode veille est activé et l'écran numérique affiche l'heure réglée.

Utilisation du cuiseur à riz

INTRODUCTION

Le cuiseur à riz et céréales Toshiba® bénéficie d'un système fluide intelligent, une technologie qui détecte les taux d'humidité pour cuire les aliments avec précision. Le temps de cuisson et la température sont définis par l'appareil. Notre cuiseur à riz et à céréales hautement intelligent adapte automatiquement la chaleur et le temps de cuisson pour des résultats parfaits à chaque fois.

IMPORTANT

- Ne RIEN placer sur ou au-dessus du couvercle du cuiseur à riz pendant le fonctionnement.
- Ne PAS toucher l'évacuation de vapeur pendant la cuisson.
- Ne PAS toucher la marmite intérieure de cuisson sur un brûleur de table de cuisson; la température élevée déformerait le récipient. La marmite de cuisson est conçue pour être utilisée uniquement dans le cuiseur à riz.
- Ne pas utiliser de casserole ou de récipient autre que la marmite de cuisson (fournie) dans le cuiseur à riz.
- Ne pas insérer d'objets étrangers dans les orifices d'aération ou les interstices situés au fond du cuiseur à riz.
- Ne pas assaisonner le riz lorsqu'il est maintenu au chaud dans la marmite de cuisson. Les assaisonnements laissés en contact avec l'intérieur de la marmite de cuisson peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal. Les ustensiles en métal peuvent rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne jamais utiliser l'étuveuse sans que la marmite intérieure ne soit en place.

MESURE DU RIZ

IMPORTANT

La quantité totale de riz et d'eau ne doit PAS dépasser le niveau MAX de 3 tasses indiqué à l'intérieur de la marmite.

REMARQUE

La mesure de riz est nettement plus petite que la tasse américaine standard.

- Pour obtenir le rapport correct entre le riz et l'eau, utiliser UNIQUEMENT la mesure de riz (tasse à mesurer fournie).
- Mettre le riz à niveau dans la tasse à mesurer de manière à ce qu'il soit à ras bord de la tasse.
- Pour un riz plus doux ou plus ferme, ajuster le rapport eau/riz en conséquence.
- Si le riz doit être rincé avant la cuisson, mesurer le riz avant de le rincer. Suivre les instructions de rinçage pour ce type de riz spécifique.

RINÇAGE DU RIZ

Certains types de riz ne nécessitent pas de rinçage, tandis que d'autres doivent être rincés avant d'être cuisinés afin d'éliminer l'excès d'amidon qui peut rendre le riz collant. En outre, la cuisson du riz avec de l'eau contenant de l'amidon peut brûler le riz ou le rendre mal cuit. Si l'eau devient blanche ou trouble lorsqu'elle est ajoutée au riz sans rinçage, l'égoutter et la remplacer avant la cuisson. De nombreuses recettes recommandent un rinçage rapide afin que le riz n'absorbe pas d'eau avant la cuisson.

Pour rincer rapidement le riz:

1. Placer une passoire à l'intérieur d'un grand bol.
2. Placer le riz dans la passoire et le rincer à l'eau froide.
Le rinçage du riz à l'eau chaude peut empêcher le riz de cuire correctement.
3. Avec la main, remuer le riz 3 à 4 fois pour séparer les grains.
4. Continuer à rincer jusqu'à ce que l'eau dans le bol soit claire.

AJOUT D'AUTRES INGRÉDIENTS

Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients ou assaisonnements au riz, le faire après avoir ajouté l'eau. Le riz ne cuira pas correctement et sera trop ferme si les ingrédients sont ajoutés avant l'eau.

CUISSON DU RIZ



AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser une rallonge.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

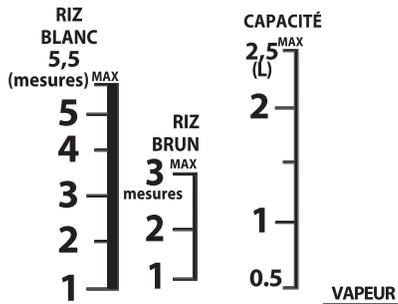


REMARQUE

Le temps de cuisson varie en fonction du type de riz ou de céréales à cuire.

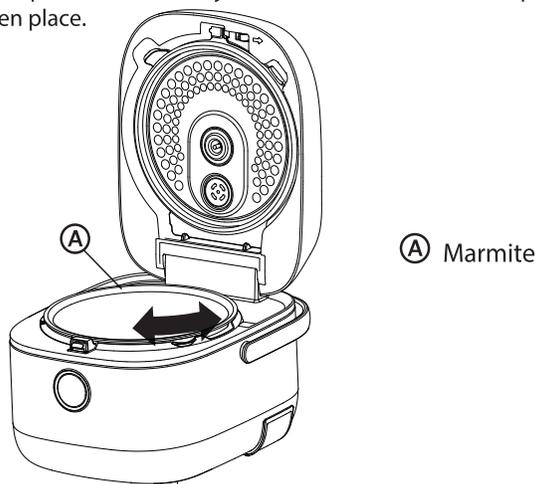
1. Avant la première utilisation, laver la marmite, le couvercle intérieur, l'évacuation de vapeur et les autres accessoires, puis les sécher soigneusement.
2. Mesurer le riz, puis le rincer si nécessaire.
3. Ajouter le riz mesuré dans la marmite de cuisson.
4. Ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne la ligne d'eau numérotée correspondante marquée à l'intérieur de la marmite. Par exemple, pour cuire 3 mesures de riz blanc, ajouter de l'eau jusqu'à la troisième ligne à partir du fond de la marmite.

Selon vos préférences personnelles, la quantité de liquide peut être légèrement ajustée (pas plus d'un tiers de la distance entre les lignes).



5. Remuer le riz dans l'eau, de manière à ce que chaque grain soit immergé dans l'eau.
6. Placer la marmite de cuisson dans le cuiseur à riz.

7. Tourner la marmite deux à trois fois pour assurer un contact solide entre le fond de la marmite et la plaque chauffante. Ne jamais utiliser l'éteuveuse sans que la marmite intérieure soit en place.



8. Fermer le couvercle, puis appuyer vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
9. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant à deux broches reliée à la terre.

i REMARQUE

Le cuiseur à riz est sous tension, mais en mode veille (pas de chaleur).

10. Sélectionner le programme de cuisson souhaité. Voir « Commandes » pour l'explication des options.
11. Appuyer sur START.

i REMARQUE

Lors de la première utilisation, il peut y avoir une odeur de plastique qui se dissipera au fur et à mesure de l'utilisation.

12. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud et le voyant « KEEP WARM » s'allume.

PROGRAMMES DE CUISSON

Le temps de cuisson moyen est approximatif; il augmente ou diminue automatiquement en fonction de la quantité à cuire. Le mode maintien au chaud démarre automatiquement à la fin de chaque programme de cuisson. La minuterie affiche de 0 à 23:59. Au bout de 24 heures en mode maintien au chaud, le cuiseur à riz revient en mode ON (veille).

FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES

1. En mode veille, appuyer sur le bouton « MENU », sélectionner la fonction « LOW CARB », et le voyant « LOW CARB » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « LOW CARB », le voyant « LOW CARB » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
4. Volume de cuisson recommandé : 1 à 2 mesures de riz.
5. Lorsque vous sélectionnez la fonction FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES, utiliser l'étuveuse en métal pour mettre le riz dans la marmite intérieure afin de le laver. Après avoir lavé le riz, ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau sur l'étuveuse en métal.

RIZ RAPIDE

1. En mode veille, appuyer sur la touche « MENU », sélectionner la fonction « QUICK RICE » et le voyant « QUICK RICE » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « QUICK RICE », le voyant « QUICK RICE » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours du temps.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
4. Volume de cuisson recommandé : 1 à 5,5 mesures de riz.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau « QUICK RICE » sur la marmite intérieure.

RIZ BLANC

1. En mode veille, appuyer sur la touche « MENU », sélectionner la fonction « WHITE RICE » et le voyant « WHITE RICE » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « WHITE RICE », le voyant « WHITE RICE » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode « maintien au chaud ».
4. Volume de cuisson recommandé : 1 à 5,5 mesures de riz.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau « WHITE RICE » sur la marmite intérieure.

RIZ BRUN

1. En mode veille, appuyer sur la touche « MENU », sélectionner la fonction « BROWN RICE » et le voyant « BROWN RICE » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « BROWN RICE », le voyant « BROWN RICE » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours du temps.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
4. Volume de cuisson recommandé : 1 à 3 mesures de riz.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau « BROWN RICE » sur la marmite intérieure.

CÉRÉALES MÉLANGÉES

1. En mode veille, appuyer sur le bouton « MENU », sélectionner la fonction « MIXED GRAIN » et le voyant « MIXED GRAIN » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « MIXED GRAIN », le voyant « MIXED GRAIN » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
4. Volume de cuisson recommandé : 1 à 3 mesures de riz.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau « WHITE RICE » sur la marmite intérieure.



REMARQUE

Les céréales mélangées doivent être trempées dans de l'eau à plus de 176 °F pendant 2 heures avant d'être cuites.

QUINOA

1. En mode veille, appuyer sur le bouton « MENU », sélectionner la fonction « QUINOA », et le voyant « QUINOA » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « QUINOA », le voyant « QUINOA » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
4. Volume de cuisson recommandé : 1-5,5 mesures.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau « RIZ BLANC » sur la marmite intérieure.

VAPEUR

1. En mode veille, appuyer sur le bouton « MENU », sélectionner la fonction « STEAM » et le voyant « STEAM » s'allume.
2. Le temps de cuisson par défaut de la fonction « STEAM » est de 30 minutes. Vous pouvez appuyer sur la touche « HR. » pour passer à 1 heure, ou sur la touche « MIN. » pour régler le temps de cuisson par minute. Appuyer une fois sur cette touche pour ajouter une minute à la fois, et appuyer longuement pour augmenter rapidement le temps de cuisson.
3. Après avoir réglé le temps de cuisson, appuyer sur la touche « START » pour lancer le programme « STEAM », et l'écran numérique affiche le compte à rebours pendant l'ébullition.
4. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante en fonction de la ligne de niveau d'eau « STEAM » sur la marmite intérieure.

FLOCONS D'AVOINE

1. En mode veille, appuyer sur le bouton « MENU », sélectionner la fonction « OATMEAL », et le voyant « OATMEAL » s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer le programme « OATMEAL », le voyant « OATMEAL » reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
4. Volume de cuisson recommandé : 1 à 2 mesures.
5. Ajouter la quantité d'eau correspondante à celle recommandée pour les flocons d'avoine.

CUISSON DIFFÉRÉE

La minuterie différée permet de pré-régler deux durées de cuisson différentes, Minuterie1 et Minuterie2.



IMPORTANT

Avant d'utiliser la fonction Préréglage, l'heure actuelle doit être réglée correctement. Afin d'éviter la détérioration des aliments, il est recommandé que le temps préréglé ne dépasse pas 12 heures.

1. En mode veille, appuyer sur la touche « MENU » pour sélectionner la fonction à prérégler.
2. Appuyer sur « PRESET » pour entrer dans le mode de préréglage. L'écran numérique affiche « TIMER1 » et le temps de fin de cuisson préréglé. Ou appuyer à nouveau sur la touche « PRESET », l'écran numérique affiche « TIMER2 » et le temps de cuisson préréglé. Appuyez continuellement sur « TIMER1 » et « TIMER2 », ils s'affichent en cycle. Les touches « TIMER1 » et « TIMER2 » ont la même fonction. Le cuiseur à riz mémorise chaque temps de cuisson préréglé. Les derniers temps de cuisson préréglés sont mémorisés et rappelés chaque fois que vous revenez à la fonction préréglée et que vous sélectionnez « TIMER1 » ou « TIMER2 »
3. Appuyer sur « HR » et « MIN. » pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le cuiseur à riz termine la cuisson.
La durée maximale préréglée est de 24 heures. Appuyer une fois sur la touche « HR. » pour ajouter 1 heure et appuyer une fois sur la touche « MIN. » pour ajouter 10 minutes. Appuyer longuement pour augmenter rapidement le temps de cuisson.
4. Appuyer sur la touche « START » pour démarrer la fonction de préréglage. L'écran affiche l'heure de fin de la fonction. Lorsque le cuiseur à riz doit commencer la cuisson, l'écran change pour afficher le temps de cuisson restant. L'écran commence alors à afficher le compte à rebours. Le cuiseur à riz terminera la cuisson à l'heure d'achèvement initiale.
5. Une fois la cuisson terminée, il passe automatiquement en mode de maintien au chaud. La durée du maintien au chaud peut atteindre 24 heures, et l'état de veille est rétabli au bout de 24 heures. Plus la durée de maintien au chaud est courte, meilleur est le goût.
6. En mode de réglage prédéfini, le programme revient en mode d'attente si aucune pression n'est exercée pendant plus de 2 minutes.
7. Les fonctions de repas de quinoa et de flocons d'avoine ne peuvent pas être préréglées.
8. **EXEMPLE D'UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON DIFFÉRÉE :**
Pour un repas prévue à 18 heures ce soir, appuyer sur la touche « MENU » jusqu'à ce que s'affiche le type de riz à faire cuire. Appuyer ensuite sur la touche « PRESET » et entrer l'heure à laquelle le cuiseur à riz terminera la cuisson. Appuyer sur la touche « HR » jusqu'à ce que l'écran affiche « 18:00 ». Appuyer ensuite sur la touche « START ». Le cuiseur à riz affiche « 18:00 ». L'affichage change lorsque le cuiseur à riz doit commencer la cuisson. L'écran affiche ensuite un compte à rebours et le cuiseur à riz termine la cuisson à 18 heures.

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS

- Mesurer le riz et l'eau avec précision.
- Pour plus de saveur, il est possible de remplacer l'eau par du bouillon de viande et des herbes fraîches hachées peuvent être incorporées au riz à la fin de la cuisson avant de le laisser reposer.
- Certaines variétés de riz doivent être rincées avant la cuisson. Le riz enrichi, que l'on trouve couramment en Amérique du Nord, n'est pas rincé afin de préserver les nutriments qu'il contient. Si le riz est rincé avant la cuisson, mesurer le riz avant de le rincer et égoutter autant d'eau que possible.
- Après avoir ajouté le riz et l'eau dans la marmite, étaler uniformément sur le fond.
- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
- La plupart des types de riz seront légèrement sous-cuits à la fin du programme de cuisson. Laisser le riz cuit « reposer » dans la marmite pendant 5 à 10 minutes pour qu'il absorbe la quantité restante d'humidité.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

- Attendre que le cuiseur à riz ait refroidi avant de le nettoyer. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

Débrancher le cuiseur à riz de la prise électrique, le laisser refroidir, puis nettoyer et sécher l'appareil et toutes ses pièces après chaque utilisation afin d'éviter les odeurs et les mauvaises performances.

ENTRETIEN GÉNÉRAL



IMPORTANT

Le cuiseur à riz ne va pas au lave-vaisselle. Utiliser uniquement des chiffons doux avec une solution de savon à vaisselle doux pour le nettoyer. Ne pas laver le cuiseur à riz ou sa marmite intérieure dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL



IMPORTANT

Ne PAS immerger le cuiseur à riz dans l'eau.

Nettoyer les surfaces extérieures du cuiseur à riz à l'aide d'un chiffon doux et humide. À l'aide d'un chiffon doux et sec, sécher soigneusement les surfaces extérieures.

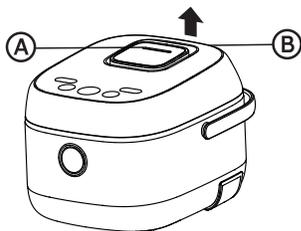
Soupape à vapeur



IMPORTANT

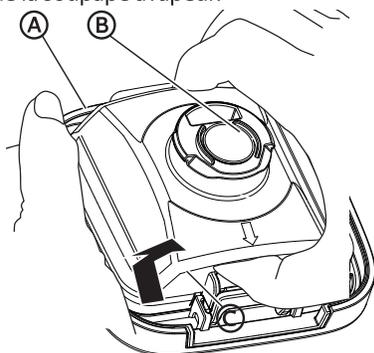
- Nettoyer fréquemment la soupape à vapeur pour assurer une bonne ventilation.
- Le cuiseur à riz doit être froid au toucher avant de nettoyer la soupape à vapeur.

1. Saisir la languette du couvercle de la soupape à vapeur, puis la soulever pour retirer le couvercle de la soupape à vapeur.



- Ⓐ Soupape à vapeur
- Ⓑ Languette du couvercle

2. Pousser à l'endroit indiqué pour déverrouiller le loquet et ouvrir le siège de la soupape et le couvercle de la soupape à vapeur.

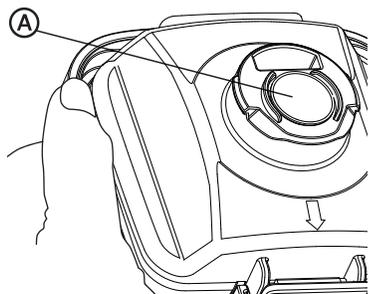


- Ⓐ Siège de soupape
- Ⓑ Soupape à vapeur
- Ⓒ Loquet

3. Laver la soupape à vapeur avec de l'eau et du savon après chaque utilisation.
4. Sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

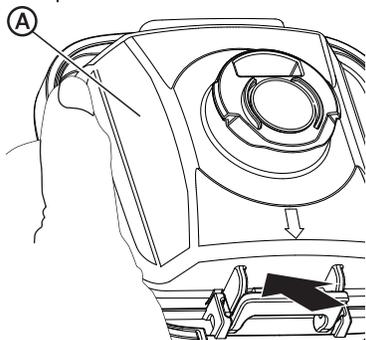
i REMARQUE

Remettre en place le joint du conduit de vapeur s'il se détache lors du lavage ou du séchage du siège de la soupape.



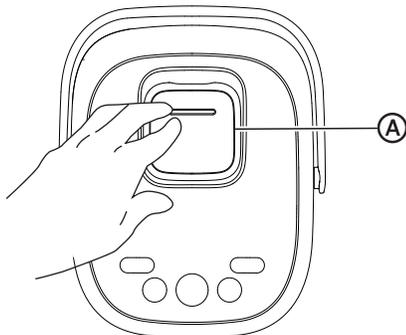
- Ⓐ Joint du conduit de vapeur

5. Fermer le couvercle du siège de soupape. Un « clic » se fait entendre pour indiquer que le couvercle est complètement fermé.



Ⓐ Siège de soupape

6. Aligner le siège de la soupape avec l'ouverture du couvercle du cuiseur, puis appuyer vers le bas pour réinstaller le couvercle de la soupape à vapeur.



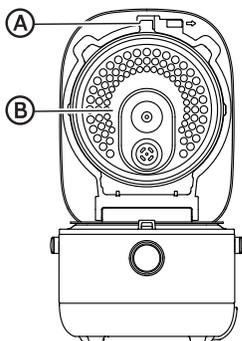
Ⓐ Couvercle de soupape à vapeur

NETTOYAGE DES PIÈCES INTÉRIEURES DU CUISEUR

Appuyer sur le loquet métallique du couvercle pour ouvrir le couvercle du cuiseur à riz.

Couvercle intérieur

1. Lorsque le couvercle du cuiseur à riz est ouvert, appuyer sur la languette vers le haut pour le dégager, puis tirer pour retirer le couvercle intérieur.

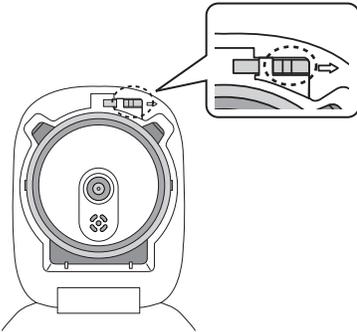


Ⓐ Languette
Ⓑ Couvercle intérieur

i REMARQUE

Retrait du couvercle intérieur

Déplacer la glissière vers la droite et retirer le couvercle intérieur.

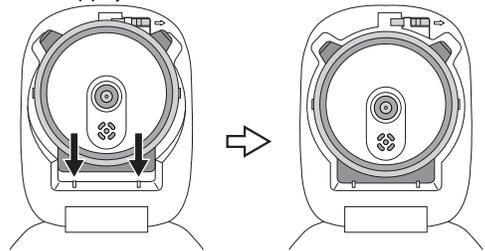


i REMARQUE

Installation du couvercle intérieur

Insérer la partie inférieure du couvercle dans la saillie de la partie inférieure du couvercle intérieur, puis insérer la partie supérieure du couvercle dans la glissière.

Remarque : si le couvercle a du mal à s'enclencher dans le curseur, déplacer la glissière vers la droite et appuyer à nouveau sur le couvercle.



2. Laver et sécher le couvercle intérieur.
3. Remettre le couvercle intérieur en place en plaçant le rebord inférieur dans la rainure inférieure, puis en appuyant sur le rebord supérieur sous la languette jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Condensation

La condensation de la vapeur s'accumule dans le puits autour de la marmite et sous le couvercle de la soupape à vapeur.

1. À l'aide d'un chiffon doux, sécher soigneusement les zones où la condensation s'accumule.

Plaque chauffante

1. À l'aide d'un tampon de laine d'acier, enlever tout résidu brûlé sur la plaque chauffante métallique.
2. À l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyer la plaque chauffante, puis la sécher soigneusement.

Marmite intérieure de cuisson

i IMPORTANT

- L'intérieur de la marmite est recouvert d'un revêtement antiadhésif qui peut perdre ses propriétés antiadhésives s'il est rayé ou endommagé.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de vinaigre, d'agents de blanchiment, de laine d'acier ou d'autres brosses à récurer dures pour nettoyer la marmite.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal.
- Laver le récipient de cuisson immédiatement après avoir retiré le riz assaisonné. Les assaisonnements peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la marmite s'ils restent en contact avec celle-ci pendant un certain temps.

1. Laver la marmite à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant non abrasif ou d'une solution douce de savon à vaisselle et d'eau chaude.
2. À l'aide d'un chiffon doux, séchez l'intérieur et l'extérieur de la marmite.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un service d'assistance, lire les conseils suivants. Ils peuvent vous faire gagner du temps et économiser de l'argent. Cette liste comprend des situations courantes qui ne sont pas le résultat d'une mauvaise fabrication ou de matériaux défectueux.



AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le cuiseur à riz ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas complètement inséré dans une prise de courant en état de marche.	Brancher le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
	Il y a eu une panne de courant. Lors d'une panne de courant, l'heure du jour, et non le compte à rebours, apparaît à l'écran pendant un programme de cuisson.	Réinitialiser le disjoncteur ou remplacer le fusible une fois le courant rétabli.
	Un autre appareil a été branché sur la même prise électrique, ce qui a déclenché le disjoncteur ou fait sauter un fusible domestique.	Réinitialiser le disjoncteur ou remplacer le fusible. Brancher le cordon d'alimentation sur un circuit séparé et dédié.
Le riz est pâteux, collant ou agglutiné.	Le riz a été cuit avec trop d'eau.	Utiliser moins d'eau pour la cuisson du riz. Une fois cuit, manipuler immédiatement le riz à l'aide d'un ustensile pour séparer les grains.
	Le riz a été rincé ou trempé avant la cuisson. Le rinçage préalable peut provoquer des fissures dans le riz et le rendre pâteux et collant pendant la cuisson. Le trempage avant la cuisson adoucit la texture du riz.	Si un rinçage est nécessaire, rincer le riz rapidement et égoutter autant d'eau que possible. Ne pas laisser le riz tremper dans un liquide avant la cuisson.
Le riz est dur ou sec.	Le riz n'a pas été cuit avec suffisamment d'eau ou a été cuit avec de l'eau minérale.	Utiliser plus d'eau pour la cuisson du riz. Faire tremper le riz un peu avant de le cuire.

Le riz est brûlé. REMARQUE : le fait que le riz prenne une couleur brun clair n'est pas le résultat d'une défaillance du cuiseur à riz.	Des saletés ou une substance étrangère sont collées au capteur de température.	Retirer les substances étrangères et bien nettoyer.
	D'autres ingrédients et/ou assaisonnements ont été ajoutés au riz avant la cuisson.	Ne cuire que du riz avec la bonne proportion d'eau.
	Le riz a été trempé trop longtemps.	Faire tremper le riz pendant une période plus courte.
Le riz n'a pas bon goût.	La marmite et le couvercle intérieur sont tièdes ou chauds au début de la cuisson.	Laisser l'autocuiseur à riz refroidir complètement avant de préparer une nouvelle fournée.
	Des saletés ou une substance étrangère sont collées au capteur de température, au couvercle intérieur ou à l'évacuation de vapeur.	Retirer les substances étrangères et bien nettoyer.
	Le couvercle intérieur ou l'évacuation de vapeur n'étaient pas fixés au cuiseur à riz.	Après le nettoyage, replacer le couvercle intérieur et l'évacuation de vapeur dans le cuiseur à riz. Voir « Entretien et nettoyage ».
	Utilisation d'un mauvais rapport entre les ingrédients et l'eau ou d'un mauvais programme de cuisson.	Mesurer avec précision le rapport entre les ingrédients et l'eau.
Odeur désagréable REMARQUE : une odeur de plastique est normale lors des premières utilisations de l'appareil.	Le mode « Maintien au chaud » a été utilisé trop longtemps.	Ne pas laisser le riz rester indéfiniment en mode « Maintien au chaud ». Servir le riz peu après la période de repos de 10 minutes.
	Riz laissé dans la marmite de cuisson après que le mode « Maintien au chaud » a été désactivé.	Retirer le riz cuit de l'appareil.
	Le riz n'a pas été rincé complètement.	Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire.
	Le récipient de cuisson, le couvercle intérieur et/ou l'évacuation de vapeur sont sales.	Nettoyer et sécher soigneusement les pièces. Voir « Entretien et nettoyage ».
	La spatule en plastique a été laissée dans la marmite.	Retirer la spatule en plastique et tous les accessoires du cuiseur à riz avant de l'utiliser.
Le riz est sec et a changé de couleur.	Le riz a été réchauffé à plusieurs reprises.	Le riz ne doit être réchauffé qu'une seule fois pour conserver sa qualité. Arroser le riz avec de l'eau afin d'éviter qu'il ne se dessèche pendant le réchauffage.
	L'évacuation de vapeur n'est pas fixée correctement.	Après le lavage, fixer correctement l'évacuation de vapeur sur le cuiseur à riz. Voir « Entretien et nettoyage ».

Vapeur s'échappant du cuiseur à riz	Le couvercle intérieur n'est pas correctement fixé. Le couvercle intérieur et/ou la marmite de cuisson sont déformés.	Vérifier l'état du couvercle intérieur et du joint. Vérifier que le couvercle intérieur est correctement placé dans le couvercle de l'appareil.
	Des substances étrangères sont collées sur le couvercle intérieur, le rebord de la marmite ou le cadre de l'autocuiseur à riz.	Nettoyer la marmite et le cuiseur à riz après chaque utilisation.
Le cuiseur à riz déborde et éclabousse. REMARQUE : il est normal que de l'humidité apparaisse sur le couvercle intérieur ou sur la marmite et qu'elle s'égoutte lorsque le couvercle est ouvert.	Le couvercle intérieur et/ou l'évacuation de vapeur ne sont pas fixés correctement.	Après le nettoyage, replacer le couvercle intérieur et l'évacuation de vapeur dans l'autocuiseur à riz. Voir « Entretien et nettoyage ».
	L'évacuation de vapeur et/ou le capteur de température sont encrassés.	Nettoyer l'évacuation de vapeur et le capteur de température.
	Le programme Porridge a été utilisé involontairement pour cuire du riz.	Sélectionner le programme de cuisson correspondant aux ingrédients à cuisiner.
Difficulté à fermer le couvercle de l'appareil	Le couvercle intérieur n'est pas correctement fixé. REMARQUE : le couvercle extérieur ne se fermera pas si le couvercle intérieur n'est pas correctement fixé.	Replacer le couvercle intérieur dans le couvercle supérieur de l'autocuiseur à riz. Voir « Entretien et nettoyage ».
	Des substances étrangères dans le système de verrouillage du couvercle empêchent le couvercle extérieur de se verrouiller.	Retirer les débris du système de verrouillage du couvercle.
Film sur l'intérieur de la marmite de cuisson	L'amidon du riz fondra pendant la cuisson et séchera à l'intérieur de la marmite de cuisson.	Pendant le lavage, utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif ou un ustensile pour retirer délicatement le film.

AFFICHAGE DES ERREURS

Séquence	Séquence de fonctionnement	État de l'affichage DEL	
		section numérique "88:88"	DEL restantes
1	Circuit ouvert du capteur inférieur	E1 (Témoin allumé)	Désactivé
2	Court-circuit du capteur inférieur	E2 (Témoin allumé)	
3	Circuit ouvert du capteur du boîtier supérieur	E5 (Témoin allumé)	
4	Court-circuit du capteur du boîtier supérieur	E6 (Témoin allumé)	
5	Circuit ouvert du capteur IGBT	E3 (Témoin allumé)	
6	Court-circuit du capteur IGBT	E4 (Témoin allumé)	
7	Alarme de température élevée du capteur IGBT	C2 (Témoin allumé)	
8	Erreur de communication de la carte de contrôle lors de l'envoi	EU (Clignotement)	
9	Erreur de communication de la carte de contrôle lors de la réception	EU (Témoin allumé)	
10	Message d'absence de marmite	C4 (Témoin allumé)	

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

(ÉTATS-UNIS ET CANADA UNIQUEMENT)

Période de garantie :

Cette garantie est réservée aux consommateurs. Vous êtes un consommateur si vous possédez un cuiseur à riz et à céréales Toshiba® acheté au détail pour un usage personnel, familial ou domestique. Sauf si la loi applicable l'exige, cette garantie n'est pas disponible pour les détaillants ou autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Nous garantissons que votre cuiseur à riz et à céréales Toshiba® est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale et il est assorti d'une garantie d'un an à compter de la date d'achat originale. Toutefois, l'enregistrement du produit n'élimine pas la nécessité pour le consommateur de conserver la preuve d'achat originale afin d'obtenir les avantages de la garantie. Si vous ne disposez pas de la preuve de la date d'achat, la date d'achat aux fins de la présente garantie sera la date de fabrication.

Si votre cuiseur à riz et à céréales Toshiba® s'avère défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, nous le remplacerons. Pour bénéficier du service de garantie, il suffit d'appeler notre numéro sans frais **1-855-204-5313** pour obtenir des informations supplémentaires de la part de nos représentants du service à la clientèle ou d'envoyer le produit défectueux au service à la clientèle de Toshiba, Unit 108, 15 Allstate Parkway, Markham ON L3R5B4.

REMARQUE :

Pour une protection accrue et une manipulation sécurisée de tout appareil Toshiba retourné, nous vous recommandons d'utiliser un service de livraison traçable et assuré. Toshiba ne peut pas être tenue responsable des dommages en cours de transport ou des colis qui ne nous sont pas livrés. Les produits perdus et/ou endommagés ne sont pas couverts par la garantie. Veuillez à inclure votre adresse de retour, votre numéro de téléphone pendant la journée, la description du défaut de l'appareil, le numéro de modèle de l'appareil (situé sur le dessous du produit), la date d'achat originale et toute autre information pertinente pour le retour de l'appareil.

RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT

La loi californienne prévoit que pour obtenir le service en vertu de la garantie, les résidents californiens ont la possibilité de retourner un appareil non conforme (A) au magasin où il a été acheté ou (B) à un autre magasin de détail qui vend des appareils Toshiba du même type. Le magasin de détail devra alors, à sa discrétion, soit réparer l'appareil, soit diriger le consommateur vers un centre de réparation indépendant, soit remplacer l'appareil, soit rembourser le prix d'achat moins le montant directement attribuable à l'utilisation antérieure de l'appareil par le consommateur. Si les deux options ci-dessus n'apportent pas la solution appropriée au consommateur, ce dernier peut alors apporter l'appareil à un centre de réparation indépendant si l'entretien ou la réparation peut être réalisée de manière économique.

Toshiba, et non le consommateur, sera responsable du coût raisonnable de ce service, de cette réparation, de ce remplacement ou de ce remboursement pour les appareils non conformes sous garantie.

Les résidents de Californie peuvent également, selon leur préférence, renvoyer les appareils non conformes directement à Toshiba pour réparation ou, si nécessaire, pour remplacement, en appelant notre Centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-855-204-5313**. Toshiba sera responsable du coût de la réparation, du remplacement, de l'expédition et de la manutention de ces appareils sous garantie.

AVANT DE RETOURNER VOTRE APPAREIL TOSHIBA

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil Toshiba, nous vous suggérons d'appeler notre Centre de service Toshiba au **1-855-204-5313** avant de retourner l'appareil pour réparation. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si l'appareil est sous garantie et vous diriger vers le centre de service le plus proche. Votre cuiseur à riz et à céréales Toshiba® a été fabriqué selon les spécifications les plus strictes et a été conçu pour être utilisé uniquement dans des prises de courant de 120 volts et uniquement avec des accessoires et des pièces de rechange autorisés. Cette garantie exclut expressément tout défaut ou dommage causé par une tentative d'utilisation de cet appareil avec un convertisseur, ainsi que par l'utilisation d'accessoires, de pièces de rechange ou de services de réparation autres que ceux autorisés par Toshiba. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, une expédition ou une utilisation domestique autre que normale. Cette garantie exclut tous les dommages accessoires ou indirects. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de ces dommages, de sorte que ces exclusions peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'un pays à l'autre.

Important :

Si le produit non conforme doit être réparé par quelqu'un d'autre que le Centre de service agréé Toshiba, veuillez rappeler au réparateur d'appeler notre Centre de service à la clientèle au 1-855-204-5313 pour s'assurer que le problème est correctement diagnostiqué, que l'appareil est réparé avec les pièces approuvées et que l'appareil est toujours sous garantie.

#DetailsMatter