

TOSHIBA



USER MANUAL

Electric Rice Cooker

TRCS01

Safety Precautions

Product Features

Installation Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or the manufacturer for details.

0	Safety Precautions.....	3
1	Product Features.....	6
2	Installation Instructions.....	7
	Unpacking.....	7
	Electrical Requirements	7
	Location Requirements.....	8
3	Operating Instructions.....	8
	Controls	9
	Using the Rice Cooker.....	10
4	Care And Cleaning	19
5	Troubleshooting Tips	23
6	Warranty.....	26

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.

SAFETY PRECAUTIONS

To prevent injury to the user or other people and property damage, the following instructions must be followed. Incorrect operation due to ignoring of instructions may cause harm or damage. The level of risk is shown by the following indications.



WARNING: This symbol indicates the possibility of death or serious injury.



CAUTION: This symbol indicates the possibility of injury or damage to property.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



WARNING

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use potholders or oven mitts when handling the cooking bowl or lid.
- To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the rice cooker housing in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Keep appliance and cord away from children.
- Unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning.
- Allow appliance to cool before putting on or taking off parts.
- 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 Center for examination, repair, or adjustment.
- Do not disassemble, repair or modify the rice cooker. For any repair, consult a Toshiba authorized Service Center.
- Do not operate the rice cooker if any part of the unit is damaged.
- Do not use outdoors. Intended for indoor household use only.
- Do not let cord hang over edge of countertop, or touch hot surfaces, including the top of the rice cooker. Never use outlet below countertop, and never use with an extension cord.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not place near heat-sensitive curtains.



WARNING

- The total amount of food and water should NOT exceed the MAX level marked on the cooking pot. Some foods such as rice, expand during cooking and should not fill the cooking pot over half way.
- Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids or hot oil.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Always attach cord to appliance first, and then plug cord into a wall outlet.
- To disconnect, set all controls to "Off," then remove plug from wall outlet.
- The use of accessory attachments not recommended by Toshiba may cause injuries.
- Do Not Immerse In Water.
- Caution To Reduce The Risk Of Electric Shock, Cook Only In Removable Container.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used
 - (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance
 - (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - (3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord



CAUTION

To reduce the risk of Electric Shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

KEEP APPLIANCE AWAY FROM CHILDREN.



WARNING: Chemical Burn Hazard. Keep batteries away from children.

This product contains a lithium button/coin cell battery. If a new or used lithium button/coin cell battery is swallowed or enters the body, it can cause severe internal burns and can lead to death in as little as 2 hours. Always completely secure the battery compartment. If the battery compartment does not close securely, stop using the product, remove the batteries, and keep it away from children. If you think batteries might have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention.

- a) The cells shall be disposed of properly, including keeping them away from children; and
- b) Even used cells may cause injury.

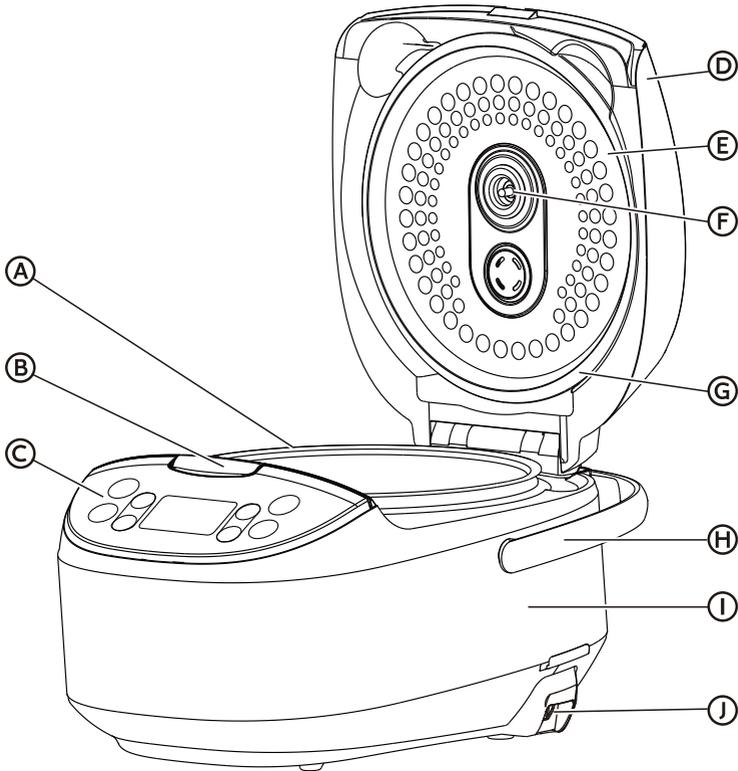
WARNING

- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



- a) Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children. Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- b) Even used batteries may cause severe injury or death.
- c) Call a local poison control center for treatment information.
- d) Compatible battery type: CR2477
- e) Nominal battery voltage: 3V
- f) This product contains non-rechargeable. Non-rechargeable batteries are not to be recharged.

PRODUCT FEATURES



- A** Cooking Pot
- B** Lid Latch
- C** Control Panel
- D** Lid
- E** Inner Lid
- F** Steam Pot
- G** Lid Gasket (not removable)
- H** Carrying Handle
- I** Lower Housing
- J** 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 pot and other accessories, and then dry thoroughly before using.

Electrical Requirements



WARNING

Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
 - Do not remove the ground prong.
 - 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 3-prong grounded 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

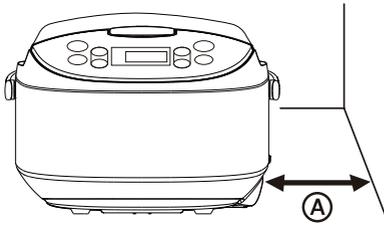
This rice cooker is designed for household use only; the cooker should not be used for commercial use.

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.



Ⓐ At least 12" (30.5 cm)

OPERATING INSTRUCTIONS



WARNING

Fire/Burn Hazard

Unplug immediately and do not use rice cooker if:

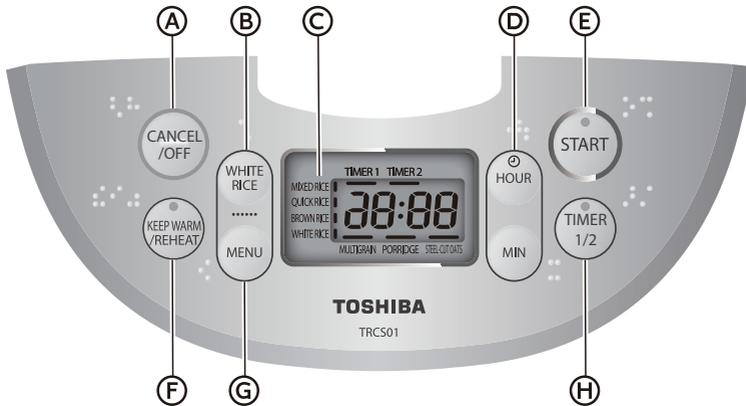
- The power supply cord becomes abnormally hot during use.
- Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
- The rice cooker is cracked or there are loose or rattling parts.
- The cooking pot, outer lid or inner lid is broken or deformed.

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 grounded 3 prong electrical outlet (ON).



A Cancel

Press the CANCEL/OFF button to stop cooking and return to ON (standby mode).

B White Rice

Press the WHITE RICE button to set the program to cook white rice.

C Cooking Programs and Time Display

D Hour and Minute Buttons

Press the HOUR and MINUTE buttons to set the time-of-day, or to set Delay Time.

E Start

Press START to begin cooking. The control panel will illuminate with the set program.

F Keep Warm/Reheat

Press the KEEP WARM/REHEAT button to reheat cooked rice.

G Menu

Press the MENU button to select from the preset cooking programs listed on the display.

H Timer 1 2

Press the DELAY TIMER button to set two cooking completion times (Timer1 and Timer2).

SET CURRENT TIME

The rice cooker uses a 24-hour clock (0:00 [midnight] to 23:00 [11 pm]). The clock cannot be set while the rice cooker is being used for: cooking, keeping warm or reheating, or after the delay timer has been set.

1. Plug the power supply cord into a grounded 3-prong electrical outlet to turn on the rice cooker.
2. Press and hold the HOUR button  for 2+ seconds until the time flickers on the display.
3. Press the HOUR button  continuously to change the hour or press and hold the button to fast forward.
4. Press the MIN button  continuously to change the minutes or press and hold the button to fast forward.
5. When the correct time-of-day appears on the display, quickly press CANCEL/OFF to set the 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.

MEASURING RICE

IMPORTANT

The total amount of rice and water should NOT exceed the 6 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

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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

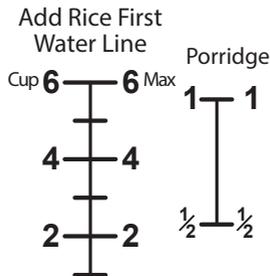


NOTE

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.



8. Close the lid, and then press downward until it clicks into place.
9. Plug the power supply cord into a grounded 3 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.

13. When cooking is completed, 5 beeps will sound. The Start light will turn off and the Keep Warm/Reheat light will illuminate.

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 24 hours. After 24 hours in Keep Warm mode has passed, the rice cooker will return to the ON (standby) mode.

Mixed Rice

Approximate Cooking Time: 70 minutes

IMPORTANT

It is recommended that you prepare only 1 to 4 cups of Mixed Rice per batch.

1. Press MENU.
2. Select Mixed Rice function. The Mixed Rice light illuminates.
3. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and Mixed Rice lights remain lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the cooker automatically enters Keep Warm mode.

Quick Rice

Approximate Cooking Time: 30 minutes

1. Press MENU.
2. Select Quick Rice function. The Quick Rice light illuminates.
3. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and Quick Rice lights remain lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Brown Rice

Approximate Cooking Time: 80 minutes

IMPORTANT

It is recommended that you prepare only 1 to 4 cups of Brown Rice per batch.

1. Press MENU.
2. Select Brown Rice function. The Brown Rice light illuminates.
3. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and Brown Rice lights remain lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

White Rice

Approximate Cooking Time: 50 minutes

1. Press either MENU or WHITE RICE.
2. If you press Menu, select the White Rice function. The White Rice light illuminates.
3. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and White Rice lights remain lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Multi-grain Rice

Approximate Cooking Time: 70 minutes

IMPORTANT

It is recommended that you prepare only 1 to 4 cups of Multi-grain Rice per batch.

1. Press MENU.
2. Select Multi-grain function. The Multi-grain light illuminates.
3. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and Multi-grain lights remain lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Porridge—rice porridge (congee)

Approximate Cooking Time: 60 minutes

Use the Porridge setting to cook rice porridge made from rice and water or broth. Measure both rice and water or broth in the ratio needed to achieve the desired porridge consistency. The porridge cooking program cooks longer at a lower temperature to ensure rice grains are soft.

1. Measure prepared rice.
2. Add water to the appropriate water fill line marked on the interior of the pot.
3. Close the cover, and then press MENU.
4. Select Porridge function. The Porridge light illuminates.
5. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and Porridge lights remain lit during the cooking process.
6. Check the consistency of the porridge after about 45 minutes to 1 hour of cooking.
7. Once the grains of rice are broken and the porridge reaches the desired consistency, turn off the rice cooker.
8. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Steel-Cut Oats

Approximate Cooking Time: 60 minutes

1. Press MENU.
2. Select Steel-cut Oats function. The Steel-Cut Oats light illuminates
3. Press START. The Start light illuminates, and the countdown timer begins.
 - The Start and Steel-Cut Oats lights remain lit, and the countdown timer begins.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters the Keep Warm mode.

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.

DELAY COOKING

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

IMPORTANT

To maintain the quality of the rice, it is recommended that you not set the delay timer for longer than 12 hours.

The current time must be accurate before setting the delay timer.

1. Prepare the rice for cooking, and then close the lid.
2. Press MENU to select the cooking program.
3. Press TIMER 1 2 to toggle between the timers and select either Timer 1 or Timer 2. The control will beep, the timer selected will be underlined and the display clock will blink.
4. Press HOUR and MIN to set the desired completion time. For example, preset Timer 1 to 17:30. The rice will begin cooking at the correct time to be ready to eat by 5:30 p.m.
 - Each press of the Hour button increases the time in 1-hour increments.
 - Each press of the Minute button increases the time in 10-minute increments.
 - Press and hold HOUR or MINUTE to fast forward.

5. Quickly press START to set the timer. The Delay Timer button will illuminate.
To cancel Delay Timer, press CANCEL/OFF.
6. The cooking start time will be automatically adjusted so that the program will be completed at the preset time.

REHEAT COOKED RICE

IMPORTANT

Rice must be at a warm temperature, above 130°F, to reheat. The cooker will not reheat cold rice.

1. Stir the rice being kept warm to break apart clumps.
2. Sprinkle 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.
Adding water during reheating will keep the rice from drying out.
3. Press KEEP WARM/REHEAT until the light illuminates.
4. Press START. Reheating will start and the countdown will appear in the display.
5. When reheating is completed, three long beeps will sound.
6. Open the lid, and then stir the rice well before serving.
Food is best consumed within 5 hours after cooking, so that flavor and texture do not deteriorate.

STEAMING FOOD

The rice cooker may be used to steam food such as vegetables, meat or fish.

It takes approximately 35 minutes to cook a batch of white rice and approximately 5 to 20 minutes (depending on the type and quantity) to steam cleaned, cut vegetables.

1. Determine the time needed to steam the food. See Steaming Guide.
2. At the appropriate time, shown on the countdown timer, open the rice cooker.
3. Place the steamer basket with the cut vegetables arranged in a single layer onto the rim of the cooking pot.
4. Close the lid and continue cooking for the remaining time.
5. Remove food immediately after steaming to avoid overcooking.

NOTES

- If steaming meat or fish, first place foil on the bottom of the steamer basket to keep the meat juices from seeping into the rice.
- Vegetables should be cut to a size similar to that indicated in the following chart.
- Cooking times are approximate and will yield cooked but crisp/tender vegetables. Add or decrease time if you prefer softer or crisper vegetables.

STEAMING GUIDE

NOTE

While steaming, monitor your meat's internal temperature with a meat thermometer to ensure the meat you cook reaches a safe temperature.

UNCOOKER RICE CUPS	RICE WATER LINE	APPROXIMATE COOKING TIME(Min)
1 CUPS	1	QUICK RICE:25-30
2 CUPS	2	QUICK RICE:26-32
3 CUPS	3	QUICK RICE:35-42
4 CUPS	4	QUICK RICE:35-42
5 CUPS	5	QUICK RICE:40-45
6 CUPS	6	QUICK RICE:44-50

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.

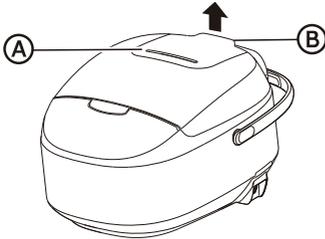
Steam Valve



IMPORTANT

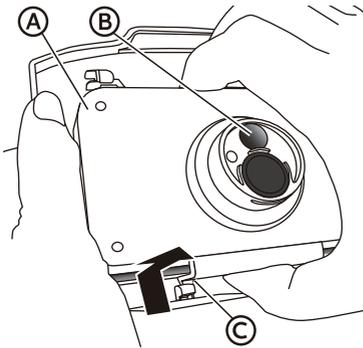
- Clean the steam valve frequently to ensure proper venting.
- The rice cooker should be cool to the touch before cleaning the steam valve.

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.

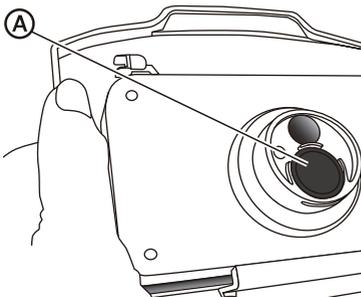


- (A) Valve Seat
- (B) Steam Valve
- (C) Latch

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

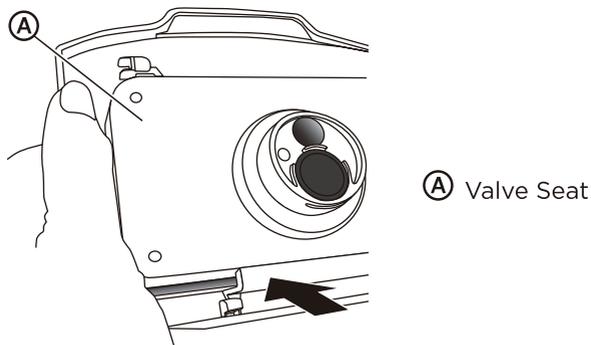
NOTE

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

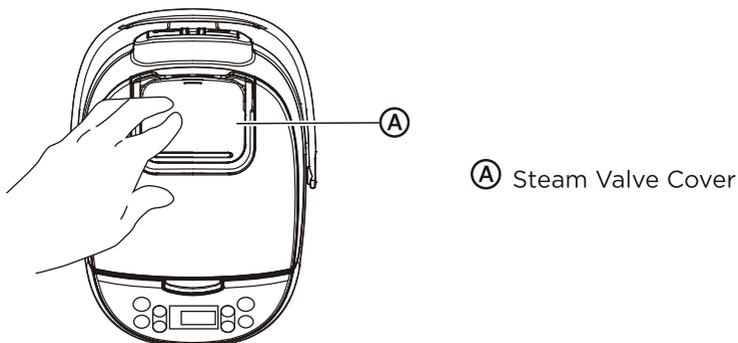


- (A) Steam Vent Gasket

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



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

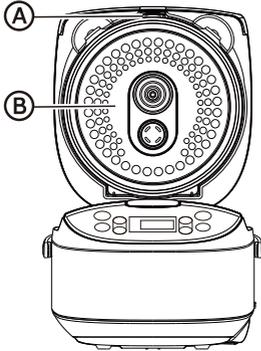


CLEANING THE COOKER INTERIOR PARTS

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.



- (A) Tab
(B) Inner Lid

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

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove the ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice cooker does not operate	The power supply cord is not completely plugged into a working 3 prong electrical 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 film.

ERROR DISPLAY

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
E1, E2, E5, E6, EU	Circuit Board and Sensor Fault	Immediately unplug rice cooker. After error is resolved, plug in rice cooker, and then press CANCEL to remove error code from display.

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. We recommend that you visit our website, <https://www.toshiba-lifestyle.com/us/> for a fast, efficient way to complete your product registration. 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, 5 Sylvan Way, Parsippany, NJ 07054.

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.

TOSHIBA



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Cuiseur à riz

TRCS01

Conserver ces instructions

Caractéristiques de
l'appareil

Instructions pour
l'installation

Instructions sur le
fonctionnement

Entretien et nettoyage

Conseils de dépannage

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, merci de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour référence ultérieure.

La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis en vue d'améliorer le produit. Consulter votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails.

0	Conserver ces instructions.....	3
1	Caractéristiques de l'appareil	6
2	Instructions pour l'installation	7
	Déballage	7
	Exigences en Matière d'Electricité	7
	Exigences en Matière d'Emplacement.....	8
3	Instructions sur le fonctionnement.....	8
	Commandes.....	9
	Utilisation de l'Autocuiseur à Riz	10
4	Entretien et nettoyage	19
5	Conseils de dépannage	23
6	Garantie	26

Lire ce Manuel

Vous y trouverez de nombreux conseils utiles sur l'utilisation et l'entretien de votre autocuiseur à riz. Un peu d'attention préventive de votre part peut vous faire gagner beaucoup de temps et d'argent pendant la durée de vie de votre autocuiseur 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.

Conservation ces instructions

Les instructions suivantes doivent être respectées afin d'éviter toute blessure à l'utilisateur ou à d'autres personnes, ainsi que tout dommage matériel. Un fonctionnement incorrect dû à l'ignorance des instructions peut entraîner des dommages. Le niveau de risque est indiqué par les indications suivantes.



AVERTISSEMENT : Ce symbole indique un risque de mort ou de blessure grave.



ATTENTION : Ce symbole indique la possibilité de blessures ou de dommages matériels.

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 :



AVERTISSEMENT

- Lire toutes les instructions avant utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol de cuisson ou le couvercle.
- Afin d'éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou le boîtier du cuiseur à riz dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait surveillées ou leur ait donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Conserver l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Laisser l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne pas démonter, réparer ou modifier le cuiseur à riz. Pour toute réparation, consulter un Centre de Service agréé Toshiba.
- Ne pas utiliser le cuiseur à riz si une partie de l'appareil est endommagée.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord du plan de travail ou toucher des surfaces chaudes, y compris le dessus du cuiseur à riz. Ne jamais utiliser de prise de courant en dessous du plan de travail, ni de rallonge.



AVERTISSEMENT

- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de rideaux sensibles à la chaleur.
- La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit PAS dépasser le niveau MAX indiqué sur la casserole. Certains aliments, comme le riz, gonflent pendant la cuisson et ne doivent pas remplir la marmite à plus de la moitié.
- Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds ou de l'huile chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Toujours fixer en premier lieu le cordon à l'appareil, puis brancher le cordon dans une prise de courant.
- Pour débrancher l'appareil, régler toutes les commandes sur « off », puis retirer la fiche de la prise murale.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Toshiba peut entraîner des blessures.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Attention : Afin de réduire le risque de choc électrique, ne faire cuire que dans un récipient amovible.
- Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, s'emmêle ou trébuche sur un cordon plus long.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.
- Si une rallonge est utilisée :
 - (1) la puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - (2) la rallonge doit être disposée de telle sorte qu'elle ne tombe pas sur le comptoir ou la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher involontairement.
 - (3) Si l'appareil est de type avec mise à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à trois fils avec mise à la terre.



ATTENTION

Afin de réduire le risque de choc électrique, ne faire cuire les aliments que dans un récipient amovible.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

CONSERVER L'APPAREIL HORS DE PORTEE DES ENFANTS.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure chimique. Conserver les piles hors de portée des enfants.

Ce produit contient une pile bouton/pile bouton au lithium. L'ingestion ou la pénétration dans le corps d'une pile bouton/cellule de monnaie au lithium neuve ou usagée peut provoquer de graves brûlures internes et entraîner la mort en seulement 2 heures. Toujours fermer complètement le compartiment de la pile. Si le compartiment à piles ne ferme pas correctement, arrêter l'utilisation du produit, retirer les piles et les conserver hors de portée des enfants. Si vous pensez que des piles ont pu être avalées ou placées à l'intérieur d'une partie du corps, consulter immédiatement un médecin.

- Les piles sont éliminées de manière appropriée, notamment hors de portée des enfants ; et
- Même les piles usagées peuvent provoquer des blessures.

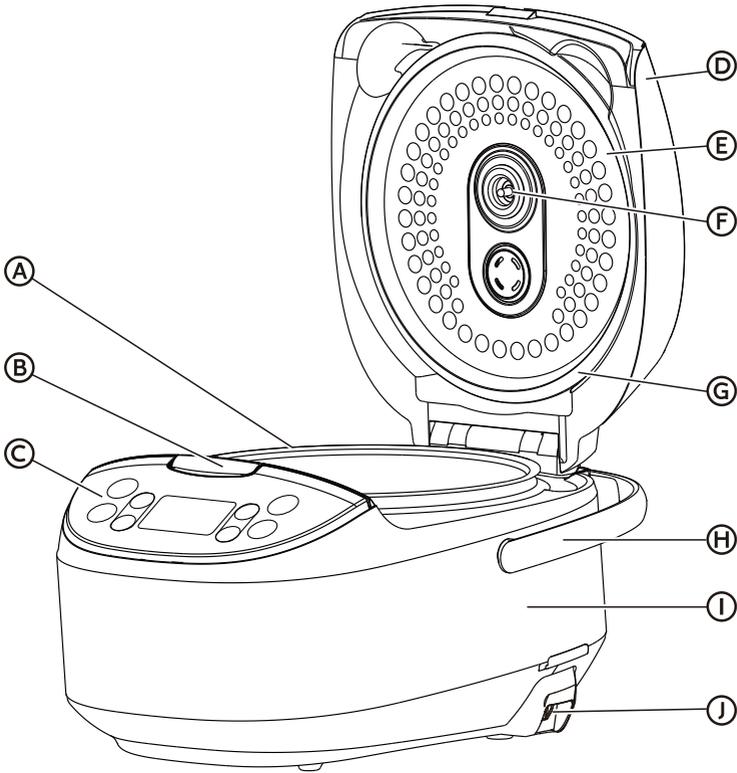
AVERTISSEMENT

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- L'ingestion de cette pile peut entraîner la **MORT** ou des blessures graves.
- Une pile bouton avalée peut provoquer des **Brûlures Chimiques Internes** en seulement **2 heures**.
- **CONSERVER** les piles neuves et usagées **HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS**.
- **Consulter immédiatement un médecin** si l'on soupçonne qu'une pile a été avalée ou insérée à l'intérieur d'une partie du corps.



- Retirer et recycler immédiatement les piles usagées ou les mettre au rebut conformément aux réglementations locales et les tenir hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les piles avec les ordures ménagères ni les incinérer.
- Même les piles usagées peuvent provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Appeler un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Type de pile compatible : CR2477
- Tension nominale de la pile : 3V
- Ce produit contient des piles non rechargeables. Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT



- (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



Gobelet de Mesure



Panier à Vapeur

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'Electricité



AVERTISSEMENT

Risque de Choc Electrique

- Brancher dans une prise de courant à 3 broches reliée à la terre.
- Ne pas retirer la broche de mise à la terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.

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

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 3 broches. Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être branchée 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

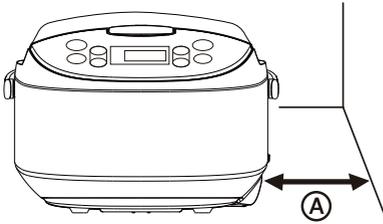
Ce cuiseur à riz est conçu pour un usage domestique uniquement ; il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Utiliser à l'intérieur sur une surface stable, plane et non sensible à la chaleur, telle qu'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 RECOMMANDE

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") des murs ou des armoires.



Ⓐ Au moins 12" (30,5 cm)

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Risque d'Incendie/de Brûlure

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

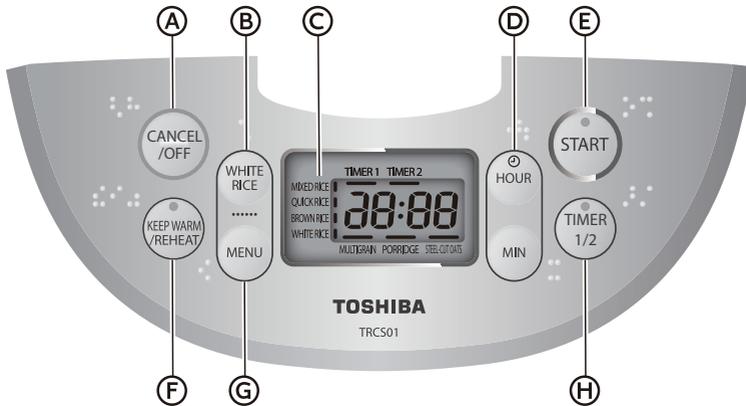
- Le cordon d'alimentation devient anormalement chaud pendant l'utilisation.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Le cuiseur à riz est fissuré ou des pièces se détachent ou s'entrechoquent
- Le récipient de cuisson, le couvercle extérieur ou le couvercle intérieur est cassé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

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des incendies, des chocs 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 3 broches (ON).



A Annuler

Appuyer sur la touche CANCEL/OFF pour arrêter la cuisson et revenir sur ON (mode veille).

B Riz Blanc

Appuyer sur la touche WHITE RICE pour régler le programme de cuisson du riz blanc.

C Programmes de Cuisson et Affichage de l'Heure

D Boutons Heures et Minutes

Utiliser les touches HOUR et MINUTE pour régler l'heure du jour ou pour régler le délai de Temporisation.

E Démarrage

Appuyer sur START pour démarrer la cuisson. Le panneau de commande s'allume pour indiquer le programme réglé.

F Maintien au chaud/Réchauffer

Appuyer sur la touche KEEP WARM/REHEAT pour réchauffer le riz cuit.

G Menu

Appuyer sur la touche MENU pour sélectionner l'un des programmes de cuisson pré-réglés affichés à l'écran.

H Minuterie 1 2

Appuyez sur la touche DELAY TIMER pour régler deux temps de fin de cuisson (Minuterie 1 et Minuterie 2).

REGLER L'HEURE ACTUELLE

Le cuiseur à riz utilise une horloge de 24 heures (0:00 [minuit] à 23:00 [23h]). Il n'est pas possible de régler l'horloge pendant que le cuiseur à riz est utilisé pour la cuisson, le maintien au chaud ou le réchauffement, ou après que la minuterie de temporisation a été réglée.

1. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique à 3 broches reliée à la terre pour mettre le cuiseur à riz en marche.
2. Maintenir la touche HOUR  enfoncée pendant plus de 2 secondes jusqu'à ce que l'heure clignote à l'écran.
3. Appuyer en continu sur la touche HOUR  pour modifier les heures ou la maintenir enfoncée pour avancer rapidement.
4. Appuyer en continu sur la touche MIN  pour modifier les minutes ou la maintenir enfoncée pour avancer rapidement.
5. Lorsque l'heure correcte apparaît à l'écran, appuyer rapidement sur CANCEL/OFF pour régler l'heure.

Utilisation de l'Autocuiseur à Riz

INTRODUCTION

L'Autocuiseur à Riz et Céréales Toshiba® bénéficie de l'utilisation de la logique adaptée, une technologie qui détecte les niveaux d'humidité pour cuire les aliments avec précision. Le temps de cuisson et la température sont définis par l'appareil. Notre Multicuiseur à Riz et à Céréales hautement intelligent ajuste 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 l'utilisation.
- Ne PAS toucher l'évacuation de vapeur pendant la cuisson.
- Ne PAS placer le récipient de cuisson intérieur sur un brûleur de table de cuisson ; la température élevée déformerait le récipient. La marmite de cuisson est conçue pour être utilisée uniquement dans l'autocuiseur à riz.
- Ne pas utiliser de casserole ou de récipient autre que la marmite de cuisson (fourni) dans l'autocuiseur à riz.
- Ne pas insérer d'objets étrangers dans les orifices d'aération ou les interstices situés au fond de l'autocuiseur 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.

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 mesure du gobelet américain standard.

- Pour obtenir le rapport correct entre le riz et l'eau, utiliser UNIQUEMENT la mesure de riz (gobelet fourni).
- Mettre le riz à niveau dans le Gobelet de Mesure de Riz de manière à ce qu'il soit égal au sommet du gobelet.
- 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.

RINCAGE DU RIZ

Certains types de riz ne nécessitent pas de rinçage, tandis que d'autres doivent être rincés avant d'être utilisés 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 le Riz Rapidement :

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 INGREDIENTS

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 Choc Electrique

- Brancher l'appareil dans une prise de courant à trois broches reliée à la terre.
- Ne pas retirer la broche de terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser une rallonge.

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



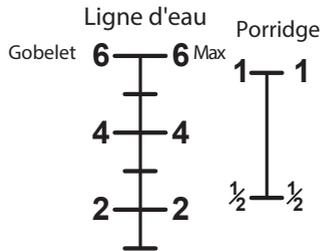
REMARQUE

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.

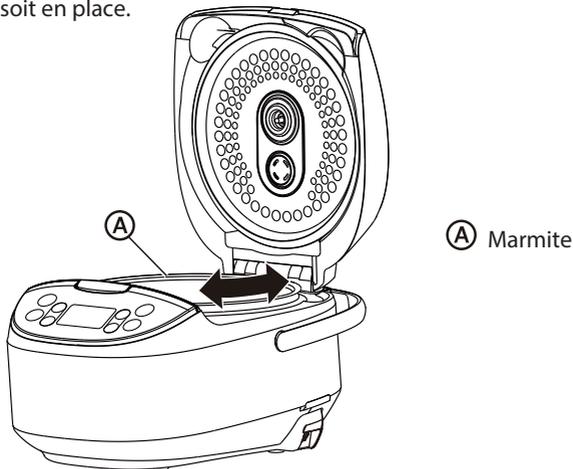
Selon vos préférences personnelles, la quantité de liquide peut être légèrement ajustée (pas plus d'un tiers de la distance entre les lignes).

Ajouter d'abord le riz



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 l'autocuiseur de 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 le panier vapeur 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 24 heures. Au bout de 24 heures en mode maintien au chaud, le cuiseur à riz revient en mode ON (veille).

Riz Mixte

Temps de Cuisson Approximatif : 70 minutes

IMPORTANT

Il est recommandé de ne préparer que 1 à 4 gobelet(s) de Riz Mixte par lot.

1. Appuyer sur MENU.
2. Sélectionner la fonction Riz Mixte. Le voyant Riz Mixte s'allume.
3. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Riz Mixte restent allumés pendant la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

Riz Rapide

Temps de Cuisson Approximatif : 30 minutes

1. Appuyer sur MENU.
2. Sélectionner la fonction Riz Rapide. Le voyant Riz Rapide s'allume.
3. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Riz Rapide restent allumés pendant la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

Riz Brun

Temps de Cuisson Approximatif : 80 minutes

IMPORTANT

Il est recommandé de ne préparer que 1 à 4 gobelet(s) de Riz Brun par lot.

1. Appuyer sur MENU.
2. Sélectionner la fonction Riz Brun. Le voyant Riz Brun s'allume.
3. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Riz Brun restent allumés pendant la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

Riz Blanc

Temps de Cuisson Approximatif : 50 minutes

1. Appuyer sur MENU ou WHITE RICE.
2. Si vous appuyez sur Menu, sélectionner la fonction Riz Blanc. Le voyant Riz Blanc s'allume.
3. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Riz Blanc restent allumés pendant la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

Riz Multigrains

Temps de Cuisson Approximatif : 70 minutes



IMPORTANT

Il est recommandé de ne préparer que 1 à 4 gobelet(s) de Riz Multigrains par lot.

1. Appuyer sur MENU.
2. Sélectionner la fonction Riz Multigrains. Le voyant Riz Multigrains s'allume.
3. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Riz Multigrains restent allumés pendant la cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

Porridge - porridge de riz (congee)

Temps de Cuisson Approximatif : 60 minutes

Le réglage Porridge permet de cuire de la bouillie de riz à base de riz et d'eau ou de bouillon. Mesurer le riz et l'eau ou le bouillon dans le rapport nécessaire pour obtenir la consistance de porridge souhaitée. Le programme de cuisson du porridge permet de cuire plus longtemps à une température plus basse pour que les grains de riz soient tendres.

1. Mesurer le riz préparé.
2. Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne de remplissage appropriée marquée à l'intérieur de la marmite.
3. Fermer le couvercle, puis appuyer sur MENU.
4. Sélectionner la fonction Porridge. Le voyant Porridge s'allume.
5. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Porridge restent allumés pendant la cuisson.
6. Vérifier la consistance du porridge après environ 45 minutes à 1 heure de cuisson.
7. Une fois que les grains de riz sont brisés et que la bouillie a atteint la consistance souhaitée, éteindre le cuiseur à riz.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

Flocons d'Avoine en Morceaux

Temps de Cuisson Approximatif : 60 minutes

1. Appuyer sur MENU.
2. Sélectionner la fonction Flocons d'Avoine en Morceaux. Le voyant Flocons d'Avoine en Morceaux s'allume.
3. Appuyer sur START. Le voyant de démarrage s'allume et le compte à rebours commence.
 - Les voyants Démarrer et Flocons d'Avoine en Morceaux restent allumés et le compte à rebours commence.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au Chaud.

CONSEILS POUR OBTENIR DE BONS RESULTATS

- Mesurer le riz et l'eau avec précision.
- Pour plus de saveur, vous pouvez 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 aux Etats-Unis, n'est pas rincé afin de préserver les nutriments qu'il contient. Si vous rincez le riz 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.

CUISSON DIFFEREE

La minuterie à retardement permet de pré-régler deux temps de fin de cuisson différents, Minuterie1 et Minuterie2.



IMPORTANT

Pour préserver la qualité du riz, il est recommandé de ne pas régler la minuterie sur une durée supérieure à 12 heures.

L'heure actuelle doit être exacte avant de régler la temporisation.

1. Préparer le riz pour la cuisson, puis fermer le couvercle.
2. Appuyer sur MENU pour sélectionner le programme de cuisson.
3. Appuyer sur TIMER 1 2 pour basculer entre les minuteries et sélectionner la minuterie 1 ou la minuterie 2.

La commande émet un signal sonore, la durée sélectionnée est soulignée et l'horloge de l'écran clignote.
4. Appuyer sur HOUR et MIN pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée. Par exemple, régler la minuterie 1 sur 17:30. Le riz commencera à cuire à l'heure voulue pour être prêt à être consommé à 17 h 30.
 - Chaque pression sur le bouton des heures augmente l'heure par incréments d'une heure.
 - Chaque pression sur la touche Minute augmente le temps par incréments de 10 minutes.
 - Maintenir enfoncée les touches HOUR ou MINUTE pour avancer rapidement.

5. Appuyer rapidement sur START pour régler la minuterie. La touche de Temporisation s'allume. Pour annuler la Temporisation, appuyer sur CANCEL/OFF.
6. L'heure de début de cuisson sera automatiquement ajustée de façon à ce que le programme soit terminé à l'heure pré-réglée.

RECHAUFFER DU RIZ CUIT

IMPORTANT

Le riz doit être à une température chaude, supérieure à 130°F, pour être réchauffé. L'autocuiseur ne réchauffera pas le riz froid.

1. Remuer le riz maintenu au chaud pour en briser les grumeaux.
2. Verser uniformément 1 à 2 cuillères à soupe d'eau sur le riz.
L'ajout d'eau pendant le réchauffement empêchera le riz de se dessécher.
3. Appuyer sur KEEP WARM/REHEAT jusqu'à ce que le voyant s'allume.
4. Appuyer sur START. Le réchauffement commence et le compte à rebours s'affiche à l'écran.
5. Lorsque le réchauffement est terminé, trois longs bips retentissent.
6. Ouvrir le couvercle, puis bien remuer le riz avant de le servir.
Il est préférable de consommer les aliments dans les 5 heures suivant leur cuisson, afin que leur saveur et leur texture ne se détériorent pas.

ALIMENTS A LA VAPEUR

Le cuiseur à riz peut être utilisé pour cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes, de la viande ou du poisson.

Il faut environ 35 minutes pour cuire une fournée de riz blanc et environ 5 à 20 minutes (selon le type et la quantité) pour cuire à la vapeur des légumes nettoyés et coupés.

1. Déterminer le temps nécessaire pour cuire les aliments à la vapeur. Voir le Guide de Cuisson à la Vapeur.
2. Au moment opportun, indiqué sur le compte à rebours, ouvrir le cuiseur à riz.
3. Placer le panier vapeur avec les légumes coupés disposés en une seule couche sur le bord de la marmite.
4. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant le temps restant.
5. Retirer les aliments immédiatement après la cuisson à la vapeur pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.

REMARQUE

- Si vous faites cuire de la viande ou du poisson à la vapeur, placer d'abord une feuille d'aluminium au fond du panier vapeur pour éviter que le jus de la viande ne s'infilte dans le riz.
- Les légumes doivent être coupés à une taille similaire à celle indiquée dans le tableau suivant.
- Les temps de cuisson sont approximatifs et permettent d'obtenir des légumes cuits mais croquants/tendres. Ajouter ou réduire le temps de cuisson si vous préférez des légumes plus tendres ou plus croquants.

GUIDE DE CUISSON À LA VAPEUR



REMARQUE

Pendant la cuisson à la vapeur, surveiller la température interne de votre viande à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande que vous faites cuire atteint une température sûre.

GOBELETS DE RIZ NON CUIT	LIGNE D'EAU DU RIZ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (Min)
1 GOBELET	1	RIZ RAPIDE:25-30
2 GOBELETS	2	RIZ RAPIDE:26-32
3 GOBELETS	3	RIZ RAPIDE:35-42
4 GOBELETS	4	RIZ RAPIDE:35-42
5 GOBELETS	5	RIZ RAPIDE:40-45
6 GOBELETS	6	RIZ RAPIDE:44-50

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Risque de Brûlure

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

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

ENTRETIEN GENERAL



IMPORTANT

L'autocuiseur à riz ne passe pas au lave-vaisselle. Utiliser uniquement des chiffons doux avec une solution de savon à vaisselle doux pour nettoyer l'autocuiseur à riz. Ne pas laver l'autocuiseur à riz ou sa marmite de cuisson intérieur dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE DE L'EXTERIEUR DE L'AUTOUCUISEUR



IMPORTANT

Ne PAS immerger l'autocuiseur à riz dans l'eau.

Nettoyer les surfaces extérieures de l'autocuiseur 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.

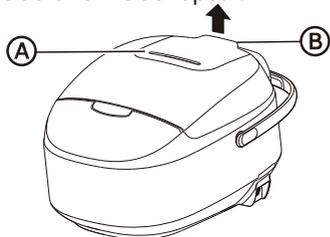
Soupape à Vapeur



IMPORTANT

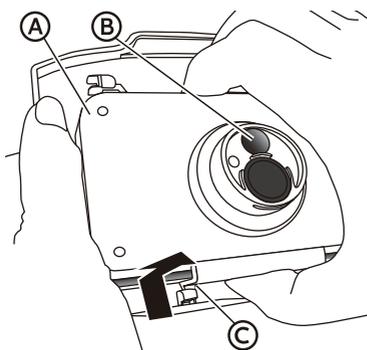
- Nettoyer fréquemment la soupape à vapeur pour assurer une bonne ventilation.
- L'autocuiseur à riz doit être froid au toucher avant de nettoyer la soupape à vapeur.

1. Saisir la languette du Couvercle de la Valve de Vapeur, puis la soulever pour retirer le couvercle de la vanne de vapeur.



- (A) Valve de Vapeur
- (B) 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 de vapeur.

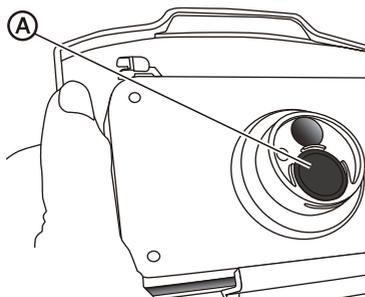


- (A) Siège de Valve
- (B) Valve de Vapeur
- (C) Loquet

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

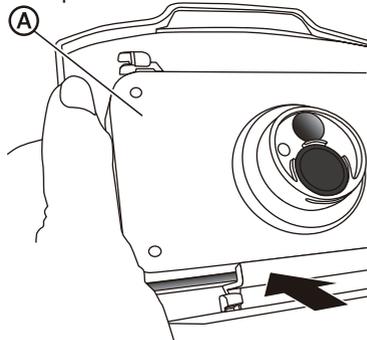
REMARQUE

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



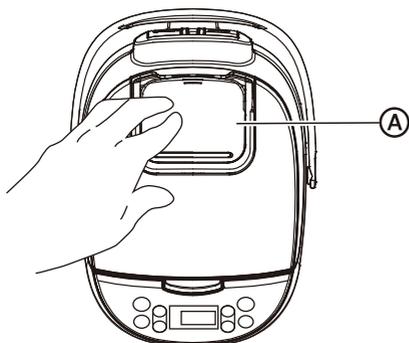
- (A) Joint du Conduit de Vapeur

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



Ⓐ Siège de Valve

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



Ⓐ Couvercle Valve à Vapeur

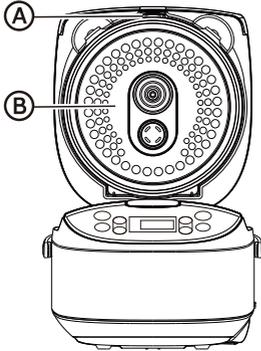
NETTOYAGE DES PIÈCES INTÉRIEURES DU CUISEUR

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

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.



- (A) Languette
- (B) Couvercle Intérieur

2. Laver et sécher le couvercle intérieur.
3. Remettre le couvercle intérieur en place en plaçant le bord inférieur dans la rainure inférieure, puis en appuyant sur le bord supérieur sous la languette jusqu'à ce que vous sentiez 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. A l'aide d'un tampon de laine d'acier, enlever tout résidu brûlé sur la plaque chauffante métallique.
2. A l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyer la plaque chauffante, puis la sécher soigneusement.

Marmite 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 nettoyeurs 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. A l'aide d'un chiffon doux, séchez l'intérieur et l'extérieur de la marmite.

CONSEILS DE DEPANNAGE

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



AVERTISSEMENT

Risque de Choc Electrique

- Branchez l'appareil sur une prise à 3 broches reliée à la terre.
- Ne retirez pas la broche de terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonge.

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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'autocuiseur à riz ne fonctionne pas	Le cordon d'alimentation n'est pas complètement branché 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'une fourchette 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 de l'autocuiseur 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 à l'autocuiseur à riz.	Après le nettoyage, replacer le couvercle intérieur et l'évacuation de vapeur dans l'autocuiseur 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'autocuiseur.	Le mode de Maintien au Chaud a été utilisé trop longtemps.	Ne pas laisser le riz rester indéfiniment en mode de 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'autocuiseur.
	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 "Nettoyage".
	La spatule en plastique a été laissée dans la marmite.	Retirer la spatule en plastique et tous les accessoires de l'autocuiseur de 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 à l'autocuiseur à riz. Voir "Nettoyage".

Vapeur s'échappant de l'autocuiseur 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. Confirmer que le couvercle intérieur est correctement placé dans le couvercle de l'autocuiseur.
	Des substances étrangères sont collées sur le couvercle intérieur, le bord de la marmite ou le cadre de l'autocuiseur à riz.	Nettoyer la marmite et l'autocuiseur à riz après chaque utilisation.
L'autocuiseur 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 que vous cuisinez.
Difficulté à fermer le couvercle de l'autocuiseur	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

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
E1, E2, E5, E6, EU	Défaut au niveau de la Carte de Circuit Imprimé et du Capteur	Débrancher immédiatement le cuiseur à riz. Une fois l'erreur résolue, brancher le cuiseur à riz, puis appuyer sur CANCEL pour effacer le code d'erreur de l'écran.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

(ETATS-UNIS ET CANADA UNIQUEMENT)

Période de Garantie :

Cette garantie est réservée aux consommateurs. Vous êtes un consommateur si vous possédez un Multicuseur 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 Multicuseur à Riz et à Céréales Toshiba® est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale pendant 1 an à compter de la date d'achat d'origine. 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 Multicuseur 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 gratuit 1-855-204-5313 pour obtenir des informations supplémentaires de la part de nos représentants du service consommateurs ou d'envoyer le produit défectueux au service consommateurs de Toshiba, 5 Sylvan Way, Parsippany, NJ07054.

REMARQUE :

Pour une protection accrue et une manipulation sécurisée de tout produit Toshiba retourné, nous vous recommandons d'utiliser un service de livraison traçable et assuré. Toshiba ne peut être tenu 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 du produit, le numéro de modèle du produit (situé sur le dessous du produit), la date d'achat originale et toute autre information pertinente pour le retour du produit.

RESIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT

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

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

AVANT DE RENVOYER VOTRE PRODUIT TOSHIBA

Si vous rencontrez des problèmes avec votre produit Toshiba, nous vous suggérons d'appeler notre Centre de Service Toshiba au 1-855-204-5313 avant de renvoyer le produit pour réparation. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous diriger vers le centre de service le plus proche. Votre Multicuisineur 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 états 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 État 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 Clientèle au **1-855-204-5313** pour s'assurer que le problème est correctement diagnostiqué, que le produit est réparé avec les pièces correctes et que le produit est toujours sous garantie.

