



USER MANUAL

DIGITAL RICE COOKER
RC-10DRUNA(W)

TOSHIBA



CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	05
PRODUCT OVERVIEW	06
INSTALLATION INSTRUCTIONS	07
OPERATION INSTRUCTIONS	09
CLEANING AND MAINTENANCE	31
TROUBLE SHOOTING TIPS	34
LIMITED ONE-YEAR WARRANTY	37

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.







KEEP APPLIANCE AWAY FROM CHILDREN.

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

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 halfway.
- 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.
- A short power cord is used to reduce the risk resulting from the cord being grabbed by children, or becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 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.
- Handles are not used to carry heavy objects. Items in the cooker cannot be moved by the handle.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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 place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.



CAUTION

- To reduce the risk of Electric Shock, cook only in removable container.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Intended for countertop use only.
- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

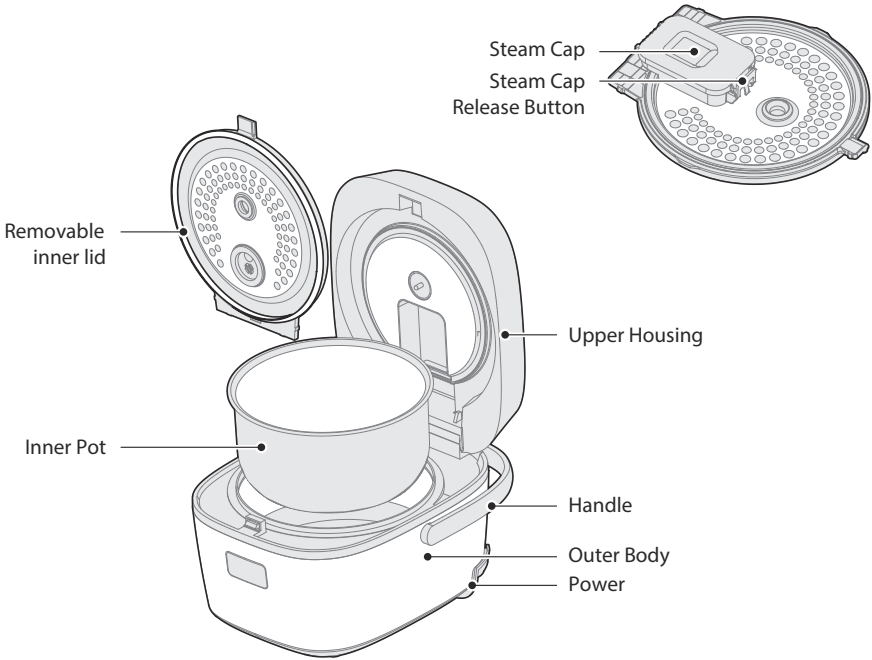
Product Model	RC-10DRUNA(W)
Voltage	120V~
Frequency	60Hz
Power	650W
Capacity	3L/5.5Cups of uncooked rice



PRODUCT OVERVIEW

Component Name

Removable parts (please clean before use)



Parts List



Serving
Spatula x 1



Soup
Ladle x 1



Steam
Basket x 1



6oz Measuring
Cup x 1



Power
Cord x 1

i NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real object.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpacking

Remove all packing materials.

Wash the inner pot, inner lid, steam cap 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 120V, 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

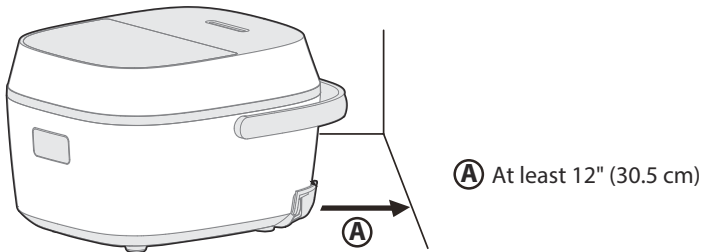
This rice cooker is designed for household use only; the cooker should not be used for commercial purpose.

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.



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.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING

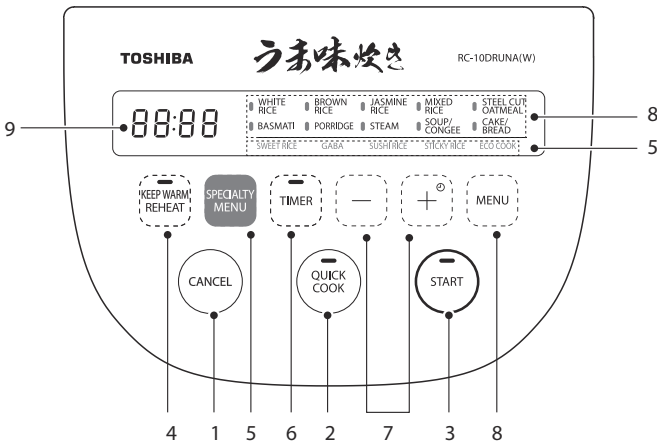
Fire/Burn Hazard

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 inner pot, outer lid or inner lid is broken or deformed.

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

Operation Part



1. CANCEL

Press the **CANCEL** button to stop cooking and return to standby mode.

2. QUICK COOK

Press the **QUICK COOK** button to get perfectly cooked rice on your table faster.

3. START

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

4. KEEP WARM/REHEAT

Press the **KEEP WARM/REHEAT** button to keep warm or reheat the cooked rice.

5. SPECIALTY MENU

Press **SPECIALTY MENU** to select special Japanese style rice menus from SWEET RICE to ECO COOK.

6. TIMER

Press the **TIMER** button to set the desired delay-finish time.




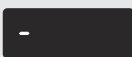

Press  or  button to adjust cooking time or delay timer.

8. MENU

Press **MENU** button select standard cooking menus from WHITE RICE to CAKE/BREAD.

9. TIME display

Status Messages

Display	Status message
	<p>The display shows one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none">• Current time: The rice cooker display the clock that shows the current time (see Set Current Time section).• Default cooking time: After selecting a cooking program, the default cooking time will show.• Remaining cooking time: After starting a cooking program, the display will show the countdown of set time.• The Delay Timer count-down: When DELAY time is set, the display show the time for the cooker to finish cooking.• Keep Warm Timer count-up: The rice cooker is in keep warm mode and shows how long the food has been kept, for example: 0h, 1h, 2h.
	<p>The rice cooker is running a cooking program and calculating the remaining cooking time.</p>
	<p>The rice cooker is being preheated.</p>

Ingredient to Water Ratio

NOTE

Cook time is an estimate. Actual cook time may vary depending on factors such as amount of grain and water, room temperature, water temperature, and voltage.

Rice Type	Menu	Water Level	Cooking Capacity (cups)	Estimated Cooking Time (minutes)
WHITE RICE	WHITE RICE	WHITE RICE	1-5.5	40-60(50)
BROWN RICE	BROWN RICE	BROWN RICE	1-4	60-90(80)
JASMINE RICE	JASMINE RICE	WHITE RICE	1-5.5	40-60(50)
MIXED RICE	MIXED RICE	WHITE RICE	1-4	60-90(70)
STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	/	0.5-1	60
BASMATI	BASMATI	BROWN RICE	1-4	40-60(50)
WHITE RICE	PORRIDGE	PORRIDGE	0.5-1.5	60
WHITE RICE	SOUP/CONGEE	CONGEE	0.5	90-240(90)
WHITE RICE	SWEET RICE	WHITE RICE	1-5.5	55-70(60)
GABA RICE	GABA	BROWN RICE	1-4	230-260(240)
SUSHI RICE	SUSHI RICE	WHITE RICE	1-5.5	40-60(50)
STICKY RICE	STICKY RICE	STICKY RICE	2-4	40-60(50)
WHITE RICE	ECO COOK	WHITE RICE	1-5.5	40-60(60)
WHITE RICE	QUICK COOK	WHITE RICE	1-5.5	25-50(30)

IMPORTANT

To select a cooking program, the rice cooker must first be plugged into a grounded 3 prong electrical outlet (ON).




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.

Set Current Time

The rice cooker has a built-in battery and displays a 24-hour clock in standby mode (0:00 [midnight] to 23: 59 [11:59 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  button for more than 2 seconds until the time flickers on the display.
3. Press  or  to adjust the time.
4. When the current time-of-day appears on the display, quickly press START 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 and automatically adjusts heat level and cooking time to cook rice without error. Cooking time and temperature are defined by the appliance. Our highly intelligent Rice and Grain Multicooker automatically adjusts the heat and time 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 inner pot on a cooktop burner; the high temperature will warp the pot. The inner pot is designed to be used only in the rice cooker.

i IMPORTANT

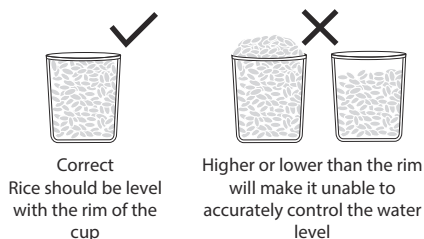
- **Do not** use a pot or container other than the inner pot (provided) in the rice cooker.
- **Do not** insert any foreign objects into the air vent or gaps at the bottom of the rice cooker.

Measuring Rice

i NOTE

The provided measuring cup is a 6oz cup which is smaller than the standard U.S.cup measure.

- To achieve the correct ratio of rice to water, use **ONLY** the measuring cup (cup provided).
- Level the rice in the measuring 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.



i IMPORTANT

- **Do not** season rice while it is being kept warm in the inner pot. Seasonings left in contact with the interior of the inner pot may damage the non-stick coating.
- **Do not** use metal cooking utensils. Metal utensils may scratch or damage the nonstick coating.

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 the rice in the mesh strainer and rinse under cool running water. Rinsing rice in hot water may prevent the rice from cooking properly.
2. Using your hand stir the rice around 3 to 4 times to separate the grains.
3. Continue to rinse until the water is clear.



Cooking Rice

i NOTE

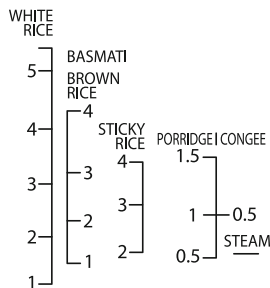
Cooking time will vary depending on the type of rice or grain being cooked.

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

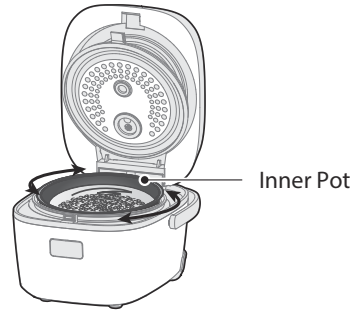
To suit your personal preference, the amount of liquid can be adjusted slightly (no more than of the distance between the lines).

i IMPORTANT

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



5. Stir the rice evenly in the water, so that each grain is immersed in the water.
6. Place the inner pot into the rice cooker.
7. Rotate the pot two to three times to ensure a solid contact between the bottom of the inner 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 "**P16-P28**" for explanation of options.
11. Press **START**.

i NOTE

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

12. When cooking is completed, A tune will sound. The **START** indicator light will go out and the **Keep Warm/Reheat** light will illuminate.

Adding Other Ingredients

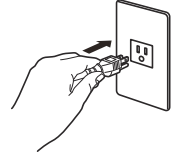
If you wish to add other ingredients or seasonings to the rice, do so **AFTER** adding the water. The rice will not cook properly and be too firm if ingredients are added before the water.

Operation Safety Tips

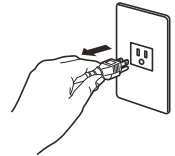
1. Wipe the moisture on the outer surface of the inner pot and place the inner pot into the cooker. Make sure that there are no foreign objects on the bottom where the cooker is in contact with the inner pot, and then close the lid.



2. Plug the power cord into an available power outlet (120V~ 60Hz).



3. After taking out all the rice, unplug the power cord of the cooker.



QUICK RICE

1. Using the provided measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the rice, remove impurities, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes clear. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (Refer to the water level of White Rice in the inner pot : 1 cup of uncooked rice corresponds to 1 scale mark).
3. Press "**QUICK RICE**" button.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice fluffier.

i NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (WHITE RICE highest water line).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave rice in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

WHITE RICE

1. Using the provided measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot
2. Wash the white rice, remove impurities, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes clear. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (Refer to the water level of White Rice in the inner pot: 1 cup of uncooked rice corresponds to 1 scale mark).
3. Press the **"MENU"** button, select the **"WHITE RICE"** function, and then press the **START** button to start cooking.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the white rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the white rice fluffier.

i NOTE

1. The amount of white rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (WHITE RICE highest water line).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave white rice in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

BROWN RICE

1. Using the provided measuring cup, add the brown rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the brown rice, remove impurities, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes clear. Add appropriate amount of water according to the amount of brown rice to be cooked (refer to the water level of BROWN RICE in the inner pot: 1 cup of brown rice corresponds to 1 scale mark).
3. Press the **"MENU"** button, select the **"BROWN RICE"** function, and then press the **START** button to start cooking.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the brown rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the brown rice fluffier.

i NOTE

1. The amount of brown rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (BROWN RICE highest water line).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave brown rice in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

JASMINE RICE

1. Using the provided measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot
2. Wash the jasmine rice, remove impurities, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes clear. Add appropriate amount of water according to the amount of uncooked rice to be cooked (Refer to the water level of WHITE RICE in the inner pot: 1 cup of uncooked rice corresponds to 1 scale mark).

3. Press the **"MENU"** button, select the **"JASMINE RICE"** function, and then press the **START** button to start cooking.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the jasmine rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the jasmine rice fluffier.

i NOTE

1. The amount of jasmine rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (WHITE RICE highest water line).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave jasmine rice in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

MIXED RICE

1. Prepare the required ingredients (rice, black rice, oatmeal, millet). (The rice proportion table of mixed rice is shown in the figure below)
2. Add the amount of rice that needs to be cooked to the inner pot according to the weight corresponding to the rice scale of the mixed rice.
3. Wash the mixed rice, remove impurities, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes clear. Add appropriate amount of water according to the amount of mixed rice to be cooked (refer to the water level of WHITE RICE in the inner pot: 1 cup of mixed rice corresponds to 1 scale mark).
4. Press the **"MENU"** button, select the **"MIXED RICE"** function, and then press the **START** button to start cooking.



5. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
6. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
7. Open the lid and stir the mixed rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the mixed rice fluffier.

Table of mixed rice rice proportion						
Cups(rice)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Rice Type						
White Rice	37.5g	75g	112.5g	150g	187.5g	225g
Black rice	12.5g	25g	37.5g	50g	62.5g	75g
Oatmeal	12.5g	25g	37.5g	50g	62.5g	75g
Millet	12.5g	25g	37.5g	50g	62.5g	75g
Remarks	1. For example, 1 cup: consists of 75g of rice + 25g of black rice + 25g of oatmeal + 25g of millet. 2. Soak black rice and oatmeal in warm water for 2 hours.					

i NOTE

1. The amount of mixed rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (WHITE RICE 4-CUP water line).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave mixed rice in the appliance to keep it warm for more than 8 hours.
4. For dry and hard grains, soak in warm water for 2 hours.

STEEL CUT OATMEAL

1. Using the provided measuring cup, add the uncooked steel cut oats to be cooked into the inner pot.
2. Add appropriate amount of water according to the amount of steel cut oat to be cooked. Recommended grain to water ratio is 1:3.
3. Press the **"MENU"** button, select the **"STEEL CUT OATMEAL"** function, and then press the **START** button to start cooking.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir using the included rice spatula to expel any remaining moisture.

i NOTE

1. The maximum amount of steel cut oat the rice cooker can cook is 1 cup (the measuring cup provided). Recommended grain to water ratio is 1:3.
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave steel cut oatmeal in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

BASMATI

1. Using the provided measuring cup, add the uncooked basmati rice to be cooked into the inner pot.
2. Wash the basmati rice, remove impurities, and pour away the water; repeat this at least 2 times until the rice washing water becomes clear.
3. Add appropriate amount of water according to the amount of rice to be cooked. You can reference the Ingredient to Water Ratio chart.
4. Press the **"MENU"** button, select the **"BASMATI"** function, and then press the **START** button to start cooking.



5. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
6. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
7. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the basmati rice fluffier.

i NOTE

1. The amount of basmati and water used for cooking must not exceed the maximum BROWN RICE water line of the inner pot .
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave basmati in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

PORRIDGE

1. Using the provided measuring cup, add the uncooked rice to be cooked into the inner pot.
2. Add appropriate amount of water according to the amount of rice to be cooked. You can reference the Ingredient to Water Ratio chart.
3. Press the **"MENU"** button, select the **"PORRIDGE"** function, and then press the **START** button to start cooking.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the porridge using the included rice spatula to expel any excessive moisture.

i NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (PORRIDGE highest water line).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave porridge in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

STEAM

1. Add water to the inner pot up to the "STEAM" water level marking.
2. Place food in the steam basket, then place the steam basket in the inner pot.



NOTE

Do not overfill the steam basket.

3. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.

NOTE

Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.

4. Plug in the rice cooker. Press the "MENU" button, select the "STEAM" function. Press  and  to adjust the cook time.



5. Press **START** to start the cooking function. A rotating symbol will show on the display and the rice cooker will begin preheating. When preheating is finished, the display will show the timer counting down.



6. The rice cooker will beep when finished and automatically switch to the Keep Warm function.

NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (STEAM highest water line).
2. Do not leave the food in the appliance to keep it warm for more than 8 hours.

SOUP/CONGEE

1. Place ingredient and water in the inner pot.

i NOTE

Do not fill pass the 0.5-cup congee water line.

2. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.

i NOTE

Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.

3. Plug in the rice cooker. Press the **"MENU"** button, select the **"SOUP/CONGEE"** function.
4. Press **START** to start the cooking function.



5. The rice cooker will beep times when finished and automatically switch to the Keep Warm function.

i NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (CONGEE highest water line).
2. Do not leave the food in the appliance to keep it warm for more than 8 hours.

CAKE/BREAD

1. Prepare ingredients according to TOSHIBA's recommended recipe for cake and bread.

i NOTE

Using the rice cooker with recipes from other sources may result in unsatisfying baking results.

2. Evenly grease the inner pot with butter or oil
3. Pour the cake batter or bread dough into the inner pot. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid.

i NOTE

Make sure that the inner lid and steam cap are properly installed.

4. Plug in the rice cooker. Press the "MENU" button, select the "CAKE/BREAD" function.
5. Press **START** to start the cooking function.



6. The rice cooker will beep times when finished and automatically switch to the Keep Warm function.

i NOTE

Do not leave the cake in the rice cooker for more than 8 hours.

SPECIALTY MENU

SPECIALTY MENU is a collection of Japanese style rice cooking functions that allows you to dive into the world of Japanese rice cuisine.



1. Using the provided measuring cup, add the rice to be cooked into the inner pot.
2. Add appropriate amount of water according to the amount of rice to be cooked. You can reference the Ingredient to Water Ratio chart.
3. Press the **"SPECIALTY MENU"** button, select desired function, and then press the **START** button to start cooking.



4. The cooker beeps, the display shows the time, and the cooker starts cooking.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture.

i NOTE

1. The amount of rice and water used for cooking must not exceed the maximum water line of the inner pot (For SWEET RICE/SUSHI RICE/ECO COOK refer to WHITE RICE water line. For GABA refer to BROWN RICE water line. For STICKY RICE refer to STICKY RICE water line.).
2. You can also adjust the ratio of rice to water for cooking according to your preference.
3. Do not leave rice in the rice cooker to keep it warm for more than 8 hours.

KEEP WARM / REHEAT

KEEP WARM / REHEAT

1. Break up the remaining rice and evenly put it into the inner pot. Sprinkle with appropriate amount of water.
2. Directly press the "KEEP WARM/REHEAT" shortcut button in the standby state to enter the keep warm mode.





3. Press the "KEEP WARM/REHEAT" again, the "KEEP WARM/REHEAT" light flashes and the display shows the time, indicating that the product begins to enter the reheat mode.
4. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice fluffier.

i NOTE

1. It is recommended that the amount of cold rice heated should not exceed half of the capacity of the inner pot.
2. Do not leave the rice in the appliance to keep it warm for more than 8 hours.

How to Use TIMER

Delay Timer function is applicable for all cooking programs except for CAKE/BREAD

1. Follow the standard operation procedures of any cooking programs
2. Before pressing START button, press TIMER button to configure delay timer.
3. Press  or  to adjust the required delay time, and the time shown on the display is the time for the cooker to finish cooking.

i NOTE

1. This function sets the Rice Cooker to automatically finish cooking at a specific time.
2. The timer indicates the time of your day so that you do not have to do the math. For example if you set the TIMER at 16:00, the Rice Cooker will finish cooking at 16:00 your day.





4. Finally, press the "START" button to enter the delay cooking; When the reserved working time is reached, the rice cooker will start heating.
5. After cooking is completed, the cooker will beep and automatically enter the keep-warm mode.
6. Open the lid and stir the rice using the included rice spatula to expel any remaining moisture and make the rice fluffier.

i NOTE

1. Press the "TIMER" button and then the "MENU" or "SPECIALTY MENU" or "QUICK COOK" button to select the functions that need to be delayed. The display shows the default delay cooking time.
2. Delay timer can be set up to 24 hours.

Function	SUGGESTED MINIMUM DELAY FINISHING TIME
WHITE RICE	Current Time + 60 minutes
BROWN RICE	Current Time + 80 minutes
JASMINE RICE	Current Time + 60 minutes
MIXED RICE	Current Time + 80 minutes
STEEL CUT OATMEAL	Current Time + 60 minutes
BASMATI	Current Time + 60 minutes
PORRIDGE	Current Time + 60 minutes
STEAM	Current Time + 60 minutes
SOUP/CONGEE	Current Time + 240 minutes
SWEET RICE	Current Time + 70 minutes
GABA	Current Time + 270 minutes
SUSHI RICE	Current Time + 55 minutes
STICKY RICE	Current Time + 65 minutes
ECO COOK	Current Time + 60 minutes
QUICK COOK	Current Time + 50 minutes

NOTE

1. It is recommended that the delay time should not exceed 8 hours, or the rice may have a peculiar smell.
2. Press  and  to add or subtract time. The "" button support short pressing (the step is 10 minutes) and continuous pressing (the step is 1 hour); the "" button support short pressing (the step is 10 minutes) and continuous pressing (the step is 1 hour).
3. If the time difference between delay finishing time and current time is shorter than the preset cooking time of a cooking function, the rice cooker will start running the function immediately.
4. The minimum reserved cooking time for each function is shown as above.
For example, if you want to set a delay timer for **QUICK COOK**, the time difference between delay finishing time and current time should be longer than 50 minutes.

CANCEL / START

CANCEL

To switch or cancel the current function during cooking, you can press the "**CANCEL**" button and then select again.

START

In the non-cooking state, pressing the "**START**" button will automatically enter the default cooking function (**WHITE RICE**).

NOTE

1. In order to maintain the taste of food, the maximum keep-warm time is recommended to be no more than 8 hours.
2. During the keep-warm process, the cooker will heat intermittently to keep the food in the pot above 149°F.

CLEANING AND MAINTENANCE

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 main body of 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 inner 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.

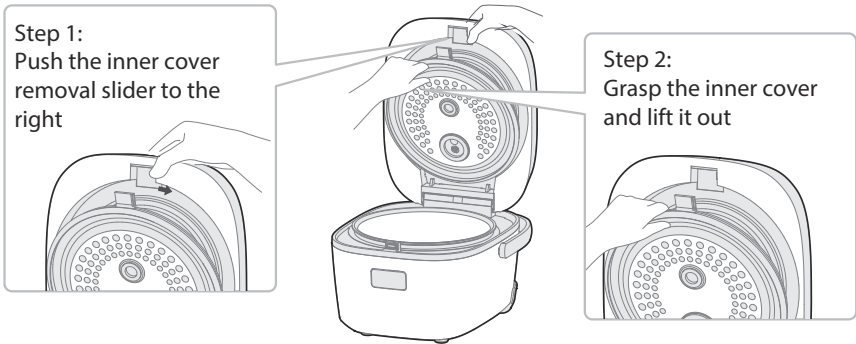
Steam Cap

IMPORTANT

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

Remove the Inner Lid

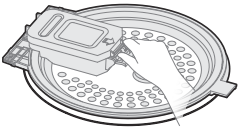
- Push the inner cover slider to the right according to the arrow.
- Grab the handle and pull up the removable inner lid.



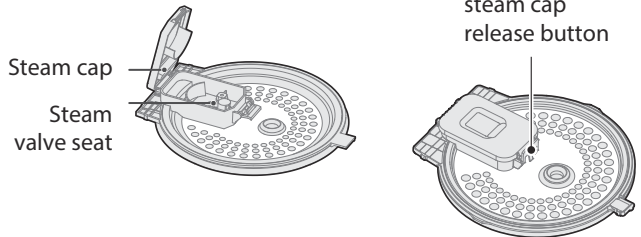
When the removable inner lid is removed, the upper housing cannot be closed to prevent you from cooking without the removable inner lid.

Disassembly/Assembly of Steam Cap

1. Grasp the inner lid and press the release button.



2. Insert the buckle of the steam valve seat into the small hole of the steam cap and fasten the button.



NOTE

When the steam port sealing ring on the inside of the steam valve cover comes out, press it in so that it does not protrude from the slot.

Heating Plate

1. Using a steel wool pad, remove any residue burned on the metal heating plate.
2. Using a soft, damp cloth, wipe the heating plate, and then dry thoroughly.
3. Do not clean the hot plate immediately after cooking to avoid burns.

NOTE

- **Do not** clean the hot plate immediately after cooking to avoid burns.

Inner Pot

IMPORTANT

- The inside of the inner 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 inner pot.
 - Do not use metal cooking utensils.
 - Wash the inner pot immediately after removing rice that has been seasoned. Seasonings may damage the non-stick coating of the inner pot if left in contact for long time.
1. Wash the inner 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 inner pot.
 3. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLE SHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

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	Solutions
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.

Problem	Possible Cause	Solutions
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 inner 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 "CLEANING AND MAINTENANCE".
	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 inner 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 inner pot, inner lid and/or steam vent is dirty.	Clean and dry parts thoroughly. See "CLEANING AND MAINTENANCE".
	The plastic scoop was left in the inner 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 AND MAINTENANCE".

Problem	Possible Cause	Solutions
Steam escaping from the rice cooker.	The inner lid is not attached properly. The inner lid and/or inner 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, inner pot rim or the frame of the rice cooker.	Clean both the inner 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 inner 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 "CLEANING AND MAINTENANCE".
	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 "CLEANING AND MAINTENANCE".
	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 inner pot.	The starch in the rice will melt during cooking and dry onto the interior of the inner pot.	During washing, use a non-abrasive plastic scouring pad or utensil to gently remove the film.

Error Display

Problem	Possible cause	Solutions
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. 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.

LIMITED ONE-YEAR 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
NUMERIQUE
RC-10DRUNA(W)**

TOSHIBA



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	02
SPÉCIFICATIONS	05
VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT	06
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	07
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	09
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
DÉPANNAGE	34
GARANTIE LIMITEE D'UN AN	37

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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT.**

CONSERVER L'APPAREIL HORS DE PORTEE DES ENFANTS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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.
- 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.
- 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.
- Les poignées ne sont pas utilisées pour transporter des objets lourds. Les objets se trouvant dans la cuisinière ne peuvent pas être déplacés à l'aide de la poignée.
- Il convient d'être extrêmement prudent(e) lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 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 l'appareil avant de le mettre en place ou de le retirer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.

ATTENTION

- Afin de réduire le risque de choc électrique, ne faire cuire les aliments que dans un récipient amovible.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais faire glisser le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser la prise sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

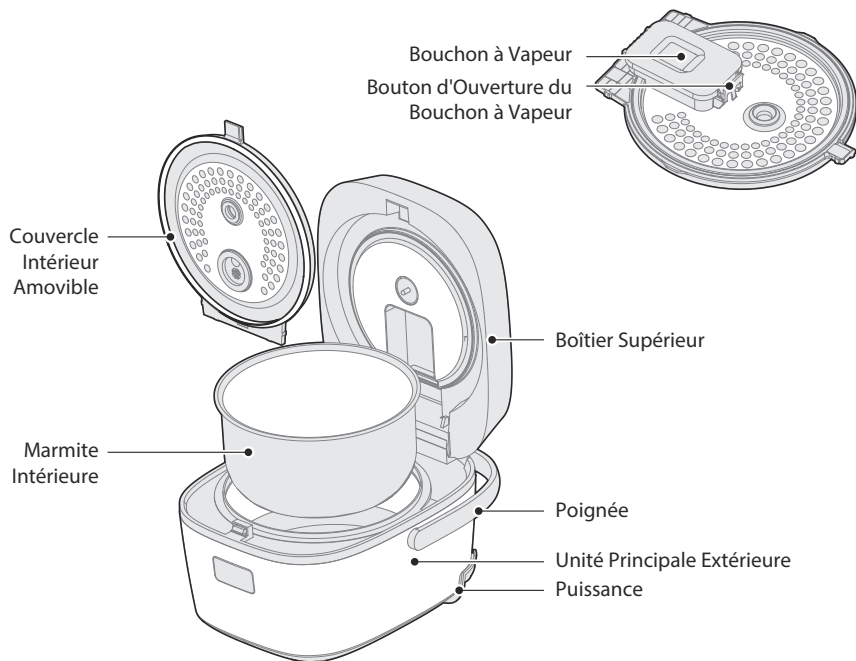
SPÉCIFICATIONS

Nom du Modèle	RC-10DRUNA(W)
Tension	120V~
Fréquence	60Hz
Puissance	650W
Capacité	3L/5,5 tasses de riz non cuit

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Noms des Composants

Pièces amovibles (à nettoyer avant utilisation)



Liste des Pièces



Spatule de Service x 1



Louche à Soupe x 1



Panier Vapeur x 1



Gobelet de Mesure 6 onces x 1



Cordon d'Alimentation x 1



REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise au sujet réel.

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

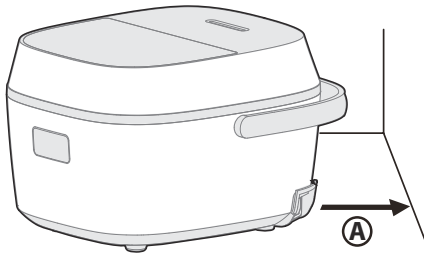
Ce cuiseur à riz est conçu pour un usage domestique uniquement ; il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

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)

⚠ 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.



a) 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.

b) Même les piles usagées peuvent provoquer des blessures graves, voire mortelles.

c) Appeler un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.

d) Type de pile compatible : CR2477

e) Tension nominale de la pile : 3V

f) Ce produit contient des piles non rechargeables. Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT

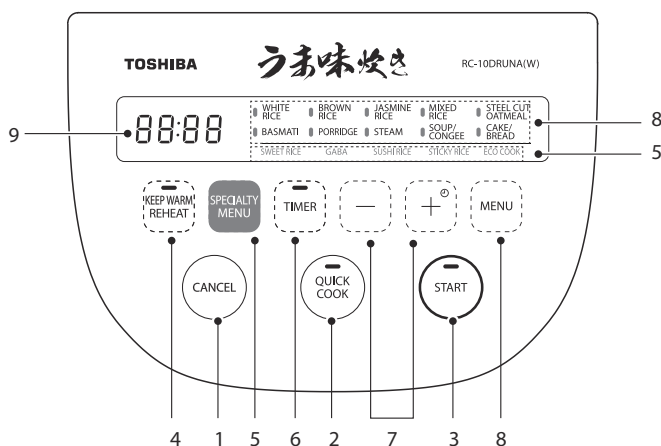
Risque d'Incendie/de Brûlure

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



1. ANNULER

Appuyer sur la touche **CANCEL** pour arrêter la cuisson et revenir en mode veille.

2. CUISSON RAPIDE

Appuyez sur la touche **QUICK COOK** pour obtenir plus rapidement un riz parfaitement cuit.

3. DEMARRER

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

4. MAINTIEN AU CHAUD/RECHAUFFER

Appuyer sur la touche **KEEP WARM/REHEAT** pour garder au chaud ou réchauffer le riz cuit.

5. MENU SPECIALITE

Appuyer sur **SPECIALTY MENU** pour sélectionner les menus de riz japonais spéciaux, de SWEET RICE à ECO COOK.

6. MINUTERIE

Appuyer sur la touche **TIMER** pour régler le temps de retardement souhaité.




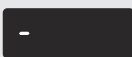

Appuyer sur les touches  ou  pour régler le temps de cuisson ou la temporisation.

8. MENU

Press **MENU** button select standard cooking menus from WHITE RICE to CAKE/BREAD.

9. Affichage HEURE

Messages de Statut

Affichage	Message de statut
	L'écran affiche l'un des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none">• Heure actuelle : Le cuiseur à riz affiche l'horloge qui indique l'heure actuelle (voir la section Régler l'Heure Actuelle).• Temps de cuisson par défaut : Après avoir sélectionné un programme de cuisson, le temps de cuisson par défaut s'affiche.• Temps de cuisson restant : Après le démarrage d'un programme de cuisson, l'écran affiche le compte à rebours du temps programmé.• Le compte à rebours de la minuterie: La cuisinière à riz est chauffée lorsque le délai est réglé, l'affichage indique le temps pour la cuisinière de terminer la cuisson.• Compte à rebours de la minuterie de maintien au chaud : Le cuiseur à riz est en mode maintien au chaud et affiche la durée pendant laquelle les aliments ont été maintenus au chaud, par exemple: 0h, 1h, 2h.
	Le cuiseur à riz exécute un programme de cuisson et calcule le temps de cuisson restant.
	Le cuiseur à riz est en cours de préchauffage.

Rapport Ingrédients/Eau

REMARQUE

Le temps de cuisson est une estimation. Le temps de cuisson réel peut varier en fonction de facteurs tels que la quantité de céréales et d'eau, la température ambiante, la température de l'eau et le voltage.

Type de Riz	Menu	Niveau d'Eau	Capacité de Cuisson (tasses)	Temps de Cuisson Estimé (minutes)
RIZ BLANC	RIZ BLANC	RIZ BLANC	1-5,5	40-60(50)
RIZ BRUN	RIZ BRUN	RIZ BRUN	1-4	60-90(80)
RIZ JASMIN	RIZ JASMIN	RIZ BLANC	1-5,5	40-60(50)
RIZ MIXTE	RIZ MIXTE	RIZ BLANC	1-4	60-90(70)
FLOCONS D'AVOINE COUPES EN ACIER	FLOCONS D'AVOINE COUPES EN ACIER	/	0,5-1	60
BASMATI	BASMATI	RIZ BRUN	1-4	40-60(50)
RIZ BLANC	PORRIDGE	PORRIDGE	0,5-1,5	60
RIZ BLANC	SOUPE/CONGEE	CONGEE	0,5	90-240(90)
RIZ BLANC	RIZ SUCRE	RIZ BLANC	1-5,5	55-70(60)
RIZ GABA	RIZ GABA	RIZ BRUN	1-4	230-260(240)
RIZ SUSHI	RIZ SUSHI	RIZ BLANC	1-5,5	40-60(50)
RIZ GLUANT	RIZ GLUANT	RIZ GLUANT	2-4	40-60(50)
RIZ BLANC	CUISSON ECO	RIZ BLANC	1-5,5	40-60(60)
RIZ BLANC	CUISSON RAPIDE	RIZ BLANC	1-5,5	25-50(30)

IMPORTANT

Pour sélectionner un programme de cuisson, le cuiseur à riz doit d'abord être branché sur une prise de courant à 3 broches reliée à la terre (ON).

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 d'adaptateur.
- **Ne Pas** utiliser de rallonge.

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

Régler l'Heure Actuelle

Le cuiseur à riz est équipé d'une batterie intégrée et affiche une horloge de 24 heures en mode veille (de 0 :00 [minuit] à 23 :59 [11 :59 pm]). Il n'est pas possible de régler l'horloge lorsque le cuiseur à riz est utilisé pour la cuisson, le maintien au chaud ou le réchauffage, ou lorsque la minuterie de temporisation a été réglée.

1. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant à 3 broches reliée à la terre pour mettre le cuiseur à riz en marche.
2. Maintenir le bouton +  enfoncé pendant 2+ secondes jusqu'à ce que l'heure clignote sur l'écran.
3. Utiliser  ou  pour régler l'heure.
4. Lorsque l'heure actuelle apparaît sur l'écran, appuyer rapidement sur START pour régler l'heure.

Utilisation du Cuiseur à Riz

INTRODUCTION

Le Cuiseur à Riz et Céréales Toshiba® bénéficie de l'utilisation de la Logique Floue, une technologie qui détecte les niveaux d'humidité et ajuste automatiquement le niveau de chaleur et le temps de cuisson pour cuire le riz sans erreur. Le temps et la température de cuisson sont définis par l'appareil. Notre Multi Cuiseur à Riz et à Céréales ultra intuitif 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 le conduit de vapeur pendant la cuisson.
- **Ne pas** placer la marmite intérieure sur un brûleur de table de cuisson ; la température élevée déformerait la marmite. La marmite intérieure est conçue pour être utilisée uniquement dans le cuiseur à riz.

i IMPORTANT

- **Ne pas** utiliser de marmite ou de récipient autre que la marmite intérieure (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.

Mesure du Riz

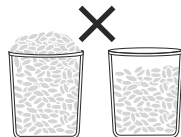
i REMARQUE

Le gobelet de mesure fourni est une tasse de 6 oz, ce qui est plus petit que le gobelet de mesure américain standard.

- Pour obtenir le rapport correct entre le riz et l'eau, utiliser **UNIQUEMENT** le gobelet gradué (gobelet fourni).
- Placer le riz dans le gobelet gradué de manière à ce qu'il soit à égalité avec le haut du gobelet.
- Pour un riz plus tendre 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.



Correct
Le riz doit être au même niveau que le bord du gobelet



Plus haut ou plus bas que le bord, il ne sera pas possible de contrôler avec précision le niveau de l'eau.

i IMPORTANT

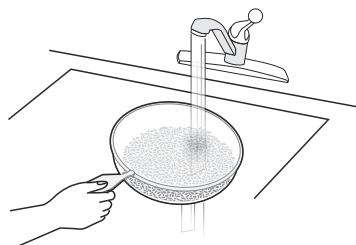
- **Ne pas** assaisonner le riz lorsqu'il est maintenu au chaud dans la marmite intérieure. Les assaisonnements laissés en contact avec l'intérieur de la marmite intérieure peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- **Ne pas** utiliser d'ustensiles de cuisine en métal. Les ustensiles en métal peuvent rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.

Rincer le 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 à du riz sans rinçage, l'égouttera 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 le riz dans le tamis et le rincer à l'eau froide. Rincer le riz à l'eau chaude peut l'empêcher de cuire correctement.
2. Avec la main, remuer le riz 3 ou 4 fois pour séparer les grains.
3. Continuez à rincer jusqu'à ce que l'eau soit claire.



Cuisson du Riz

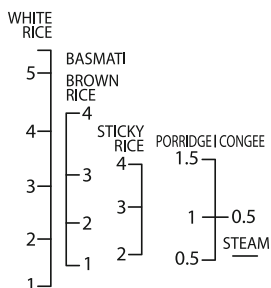
i REMARQUE

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

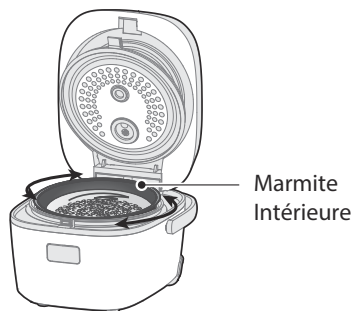
1. Avant la première utilisation, laver la marmite intérieure, le couvercle intérieur, le bouchon à vapeur, les autres accessoires et les pièces complémentaires, puis les sécher soigneusement.
2. Mesurer le riz, puis le rincer si nécessaire.
3. Ajouter le riz mesuré dans la marmite intérieure.
4. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne la ligne d'eau numérotée correspondante marquée à l'intérieur de la marmite intérieure. Par exemple, pour cuire 3 tasses de riz blanc, ajouter de l'eau jusqu'à la troisième ligne à partir du fond de la casserole.
Selon vos préférences personnelles, la quantité de liquide peut être légèrement ajustée (pas plus que la distance entre les lignes).

i IMPORTANT

La quantité totale de riz et d'eau ne doit PAS dépasser le niveau MAX de 5.5 tasses indiqué à l'intérieur de la marmite.



- Remuer le riz uniformément, de manière à ce que chaque grain soit immergé dans l'eau.
- Placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.
- Faire tourner la marmite deux ou trois fois pour assurer un contact solide entre le fond de la marmite intérieure et la plaque chauffante.



- Fermer le couvercle, puis presser vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise électrique à trois broches reliée à la terre.

i REMARQUE

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

- Sélectionner le programme de cuisson souhaité. Voir « **P16-P28** » pour l'explication des options.
- Appuyer sur **START**.

i REMARQUE

Lors de la première utilisation, il peut y avoir une odeur de plastique qui se dissipera après la première utilisation.

- Lorsque la cuisson est terminée, une mélodie retentit. Le témoin **START** s'éteint et le témoin **Keep Warm/Reheat** s'allume.

Ajout d'Autres Ingrédients

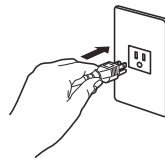
Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients ou assaisonnements au riz, le faire **APRES** avoir ajouté l'eau. Le riz ne cuira pas correctement et sera trop ferme si les ingrédients sont ajoutés avant l'eau.

Conseils de Sécurité pour le Fonctionnement

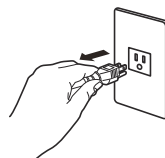
1. Essuyer l'humidité sur la surface extérieure de la marmite intérieure et placer la marmite intérieure dans le cuiseur. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étrangers sur le fond, là où le cuiseur est en contact avec la marmite intérieure, puis fermer le couvercle.



2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant disponible (120V~ 60Hz).



3. Après avoir retiré tout le riz, débrancher le cordon d'alimentation du cuiseur.



RIZ RAPIDE

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz non cuit à cuire dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz, retirer les impuretés et verser l'eau ; répéter cette opération au moins 2 fois jusqu'à ce que l'eau de lavage du riz devienne claire. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz non cuit à cuire (se référer au niveau d'eau du riz blanc dans le pot intérieur : 1 tasse de riz non cuit correspond à 1 graduation).
3. Appuyer sur la touche "**QUICK RICE**".



4. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz plus moelleux.

i REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (RIZ BLANC ligne d'eau la plus élevée).
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser le riz dans le cuiseur à riz pour le maintien au chaud pendant plus de 8 heures.

RIZ BLANC

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz non cuit à cuire dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz blanc, enlever les impuretés et verser l'eau ; répéter cette opération au moins 2 fois jusqu'à ce que l'eau de lavage du riz devienne claire. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz non cuit à cuire (reportez-vous au niveau d'eau RIZ BLANC dans la marmite intérieure : 1 tasse de riz non cuit correspond à 1 graduation).
3. Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **WHITE RICE** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



4. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer le riz blanc à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz blanc plus moelleux.

i REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (RIZ BLANC ligne d'eau la plus élevée).
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser le riz dans le cuiseur à riz pour le maintien au chaud pendant plus de 8 heures.

RIZ BRUN

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz brun à cuire dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz brun, enlever les impuretés et verser l'eau ; répéter cette opération au moins 2 fois jusqu'à ce que l'eau de lavage du riz devienne claire. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz brun à cuire (se référer au niveau d'eau RIZ BRUN dans la marmite intérieure : 1 tasse de riz brun correspond à 1 graduation).
3. Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **BROWN RICE** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



4. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer le riz brun à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz brun plus moelleux.

i REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (RIZ BRUN ligne d'eau la plus élevée).
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser le riz dans le cuiseur à riz pour le maintien au chaud pendant plus de 8 heures.

RIZ JASMIN

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz non cuit à cuire dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz jasmin, enlever les impuretés et verser l'eau ; répéter cette opération au moins 2 fois jusqu'à ce que l'eau de lavage du riz devienne claire. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz non cuit à cuire (se référer au niveau d'eau RIZ BLANC dans la marmite intérieure : 1 tasse de riz non cuit correspond à 1 graduation).

- Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **JASMINE RICE** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



- L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
- Ouvrir le couvercle et remuer le riz jasmin à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz jasmin plus moelleux.

i REMARQUE

- La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (RIZ BLANC ligne d'eau la plus élevée).
- Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
- Ne pas laisser le riz dans le cuiseur à riz pour le maintien au chaud pendant plus de 8 heures.

RIZ MIXTE

- Préparer les ingrédients nécessaires (riz, riz noir, flocons d'avoine, millet). (Le tableau des proportions de riz mixte est présenté dans l'illustration ci-dessous).
- Ajouter la quantité de riz à cuire dans la marmite intérieure en fonction du poids correspondant à la balance du riz mixte.
- Laver le riz mixte, enlever les impuretés et verser l'eau ; répéter cette opération au moins deux fois jusqu'à ce que l'eau de lavage du riz devienne claire. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz mixte à cuire (se référer au niveau d'eau du RIZ BLANC dans la marmite intérieure : 1 tasse de riz mélangé correspond à 1 graduation).
- Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **MIXED RICE** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



5. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
7. Ouvrir le couvercle et remuer le riz mixte à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz mélangé plus fluide.

Tableau des proportions pour le riz mixte

Tasses(riz)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Type de Riz						
Riz Blanc	37,5g	75g	112,5g	150g	187,5g	225g
Riz Noir	12,5g	25g	37,5g	50g	62,5g	75g
Flocons d'avoine	12,5g	25g	37,5g	50g	62,5g	75g
Millet	12,5g	25g	37,5g	50g	62,5g	75g
Remarques	1. Par exemple, 1 tasse est composée de 75 g de riz + 25 g de riz noir + 25 g de flocons d'avoine + 25 g de millet. 2. Faire tremper le riz noir et les flocons d'avoine dans de l'eau chaude pendant 2 heures.					



REMARQUE

1. La quantité de riz mixte et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (ligne d'eau RIZ BLANC 4-TASSES).
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser le riz mixte dans l'appareil pour le maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.
4. Pour les grains secs et durs, les faire tremper dans de l'eau chaude pendant 2 heures.

FLOCONS D'AVOINE COUPES EN ACIER

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, ajouter l'avoine non cuite à cuire dans la marmite intérieure.
2. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité d'avoine coupée en acier à cuire. Le rapport grains/eau recommandé est de 1 :3.
3. Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **STEEL CUT OATMEAL** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



4. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante.

i REMARQUE

1. La quantité maximale d'avoine coupée en acier que le cuiseur à riz peut cuire est de 1 tasse (le gobelet de mesure fourni). Le rapport grains/eau recommandé est de 1 :3.
2. Vous pouvez également ajuster le rapport riz/eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser les flocons d'avoine coupés en acier dans le cuiseur à riz pour les maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

RIZ BASMATI

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz basmati non cuit à cuire dans la marmite intérieure.
2. Laver le riz basmati, retirer les impuretés et verser l'eau ; répéter cette opération au moins deux fois jusqu'à ce que l'eau de lavage du riz devienne claire.
3. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz à cuire. Vous pouvez vous référer au tableau des proportions entre les ingrédients et l'eau.
4. Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **BASMATI** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



5. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
6. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
7. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz basmati plus moelleux.

i REMARQUE

1. La quantité de riz basmati et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de RIZ BRUN de la marmite intérieure.
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser le basmati dans le cuiseur à riz pour le maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

PORRIDGE

1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz non cuit à cuire dans la marmite intérieure.
2. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz à cuire. Vous pouvez vous référer au tableau des proportions entre les ingrédients et l'eau.
3. Appuyer sur la touche « **MENU** », sélectionner la fonction « **PORRIDGE** », puis appuyer sur la touche **START** pour démarrer la cuisson.



4. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer le porridge à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser toute humidité excessive.

i REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (ligne d'eau la plus élevée du PORRIDGE).
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson en fonction de vos préférences.
3. Ne pas laisser de porridge dans le cuiseur à riz pour le maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

VAPEUR

1. Ajouter de l'eau dans la marmite intérieure jusqu'au repère de niveau d'eau « STEAM ».
2. Placer les aliments dans le panier vapeur, puis placer le panier vapeur dans la marmite intérieure.

i REMARQUE

Ne pas trop remplir le panier à vapeur.

3. Placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz. Fermer le couvercle.

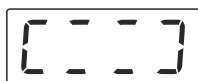
i REMARQUE

Vérifier que le couvercle intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement installés.

4. Brancher le cuiseur à riz. Appuyer sur le bouton « **MENU** », sélectionner la fonction « **STEAM** ». Utiliser les boutons **+** et **-** pour régler le temps de cuisson.



5. Appuyer sur **START** pour démarrer la fonction de cuisson. Un symbole de rotation s'affiche à l'écran et le cuiseur à riz commence à préchauffer. Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran affiche le compte à rebours de la minuterie.



6. Le cuiseur à riz émet un signal sonore lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

i REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (ligne d'eau maximale VAPEUR).
2. Ne pas laisser les aliments dans l'appareil pour les maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

SOUPE/CONGEE

1. Placer les ingrédients et l'eau dans la marmite intérieure.

i REMARQUE

Ne pas dépasser la ligne de 0,75 tasse d'eau de congee.

2. Placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz. Fermer le couvercle.

i REMARQUE

Vérifier que le couvercle intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement installés.

3. Brancher le cuiseur à riz. Appuyer sur le bouton « **MENU** », sélectionner la fonction « **SOUPE/CONGEE** ».
4. Appuyer sur **START** pour démarrer la fonction de cuisson.



5. Le cuiseur de riz émet un bip sonore lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

i REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (ligne d'eau maximale CONGEE).
2. Ne pas laisser les aliments dans l'appareil pour les maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

GATEAU/PAIN

1. Préparer les ingrédients selon la recette recommandée par TOSHIBA pour les gâteaux et le pain.

i REMARQUE

L'utilisation du cuiseur à riz avec des recettes provenant d'autres sources peut entraîner des résultats de cuisson insatisfaisants.

2. Badigeonner uniformément l'intérieur de la marmite avec du beurre ou de l'huile.
3. Verser la pâte à gâteau ou à pain dans la marmite intérieure. Placer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz. Fermer le couvercle.

i REMARQUE

Vérifier que le couvercle intérieur et le bouchon à vapeur sont correctement installés.

4. Brancher le cuiseur à riz. Appuyer sur le bouton « **MENU** », sélectionner la fonction « **CAKE/BREAD** ».
5. Appuyer sur **START** pour démarrer la fonction de cuisson.



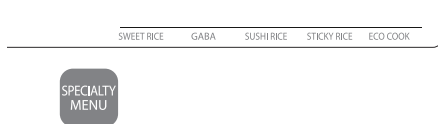
6. Le cuiseur à riz émet un bip sonore lorsqu'il a terminé et passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud.

i REMARQUE

Ne pas laisser le gâteau dans le cuiseur à riz pendant plus de 8 heures.

MENU SPECIALITE

Le MENU SPECIALITE est une collection de fonctions de cuisson du riz à la japonaise qui vous permet de plonger dans le monde de la cuisine japonaise du riz.



1. A l'aide du gobelet gradué fourni, verser le riz à cuire dans la marmite intérieure.
2. Ajouter la quantité d'eau appropriée en fonction de la quantité de riz à cuire. Vous pouvez vous référer au tableau des proportions entre les ingrédients et l'eau.
3. Appuyer sur la touche « **SPECIALTY MENU** », sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyer sur la touche **START** pour lancer la cuisson.



4. L'appareil émet un signal sonore, l'écran affiche l'heure et l'appareil commence à cuire.
5. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante.

REMARQUE

1. La quantité de riz et d'eau utilisée pour la cuisson ne doit pas dépasser la ligne d'eau maximale de la marmite intérieure (pour les RIZ SUCRE/RIZ SUSHI/COISSON ECO, se référer à la ligne d'eau RIZ BLANC. Pour le GABA, se référer à la ligne d'eau du RIZ BRUN. Pour le RIZ COLLANT, se référer à la ligne d'eau du RIZ COLLANT).
2. Vous pouvez également ajuster le rapport entre le riz et l'eau pour la cuisson selon vos préférences.
3. Ne pas laisser le riz dans le cuiseur à riz pour le maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

MAINTIEN AU CHAUD / RECHAUFFER

MAINTIEN AU CHAUD / RECHAUFFER

1. Briser le reste du riz et le répartir uniformément dans la marmite intérieure. Ajouter la quantité d'eau nécessaire.
2. Appuyer directement sur la touche de raccourci « **KEEP WARM/REHEAT** » en mode veille pour passer en mode maintien au chaud.



3. Appuyer à nouveau sur « **KEEP WARM/REHEAT** », le voyant « **KEEP WARM/REHEAT** » clignote et l'écran affiche l'heure, ce qui indique que l'appareil commence à passer en mode de chauffage.
4. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz plus fluide.

i REMARQUE

1. Il est recommandé que la quantité de riz froid chauffé ne dépasse pas la moitié de la capacité de la marmite intérieure.
2. Ne pas laisser le riz dans l'appareil pour le maintenir au chaud pendant plus de 8 heures.

Comment utiliser la fonction MINUTERIE

La fonction de Minuterie Différée s'applique à tous les programmes de cuisson, à l'exception de CAKE/BREAD.

1. Suivre les procédures opérationnelles standard de tout programme de cuisson.
2. Avant d'appuyer sur la touche START, appuyer sur la touche TIMER pour configurer la minuterie.
3. Utiliser les boutons ou pour régler la durée de temporisation requise, le temps indiqué sur l'écran correspondra au temps nécessaire pour que le cuiseur termine la cuisson.

i REMARQUE

1. Cette fonction permet de régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à une heure donnée.
2. La minuterie indique l'heure de votre journée afin que vous n'ayez pas à faire le calcul. Par exemple, si vous réglez la fonction TIMER sur 16 :00, le cuiseur à riz terminera la cuisson à 16:00.

4. Enfin, appuyer sur la touche « START » pour lancer la cuisson différée. Lorsque le temps de temporisation est atteint, le cuiseur de riz commence à chauffer.
5. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore et passe automatiquement en mode maintien au chaud.
6. Ouvrir le couvercle et remuer le riz à l'aide de la spatule à riz incluse pour expulser l'humidité restante et rendre le riz plus moelleux.







REMARQUE

1. Appuyer sur la touche « TIMER » puis sur la touche « MENU » ou « SPECIALTY MENU » ou « QUICK COOK » pour sélectionner les fonctions à différer. L'écran affiche le temps de cuisson différée par défaut.
2. La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures.

Fonctions	DELAI MINIMUM SUGGERE POUR TEMPS DE FINITION
RIZ BLANC	Heure Actuelle + 60 minutes
RIZ BRUN	Heure Actuelle + 80 minutes
RIZ JASMIN	Heure Actuelle + 60 minutes
RIZ MIXTE	Heure Actuelle + 80 minutes
FLOCONS D'AVOINE COUPES EN ACIER	Heure Actuelle + 60 minutes
BASMATI	Heure Actuelle + 60 minutes
PORRIDGE	Heure Actuelle + 60 minutes
VAPEUR	Heure Actuelle + 60 minutes
SOUPE/CONGEE	Heure Actuelle + 240 minutes
RIZ SUCRE	Heure Actuelle + 70 minutes
GABA	Heure Actuelle + 270 minutes
RIZ SUSHI	Heure Actuelle + 55 minutes
RIZ GLUANT	Heure Actuelle + 65 minutes
CUISSON ECO	Heure Actuelle + 60 minutes
CUISSON RAPIDE	Heure Actuelle + 50 minutes



REMARQUE

1. Il est recommandé de ne pas dépasser un délai de 8 heures, sinon le riz peut avoir une odeur particulière.
2. Utiliser les boutons  et  pour ajouter ou soustraire du temps. Le bouton  permet une pression courte (palier de 10 minutes) et une pression continue (palier de 1 heure); le bouton  permet une pression courte (palier de 10 minutes) et une pression continue (palier de 1 heure).
3. Si la différence de temps entre l'heure de fin du délai et l'heure actuelle est inférieure au temps de cuisson prédéfini d'une fonction de cuisson, le cuiseur à riz commencera à exécuter la fonction immédiatement.
4. Le temps de cuisson minimum réservé pour chaque fonction est indiqué comme ci-dessus. Par exemple, si vous souhaitez régler une minuterie de retard pour la fonction **QUICK COOK**, la différence de temps entre l'heure de fin de retard et l'heure actuelle doit être supérieure à 50 minutes.

ANNULER / DEMARRER

ANNULER

Pour changer ou annuler la fonction en cours de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche « **CANCEL** », puis sélectionner à nouveau.

DEMARRER

En l'absence de cuisson, une pression sur la touche « **START** » permet d'accéder automatiquement à la fonction de cuisson par défaut (**RIZ BLANC**).



REMARQUE

1. Afin de préserver le goût des aliments, il est recommandé de ne pas dépasser une durée de maintien au chaud de 8 heures.
2. Pendant le processus de maintien au chaud, le cuiseur chauffe par intermittence pour maintenir les aliments dans la marmite à une température supérieure à 149°F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT

Risque de Brûlures

- 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 le cuiseur et toutes ses pièces après chaque utilisation afin d'éviter les odeurs et les mauvaises performances.

Entretien Général

IMPORTANT

L'unité principale du cuiseur à riz ne passe pas au lave-vaisselle. Utiliser uniquement des chiffons doux avec une solution de savon à vaisselle doux pour nettoyer le cuiseur à riz. Ne pas laver le cuiseur à riz ou sa marmite intérieure dans le lave-vaisselle.

Nettoyage de l'Extérieur du Cuiseur

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. A l'aide d'un chiffon doux et sec, sécher soigneusement les surfaces extérieures.

Bouchon de Conduit de Vapeur

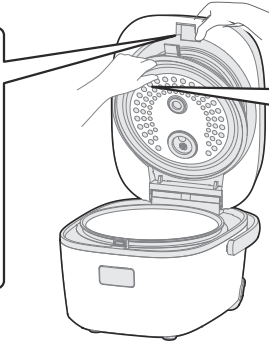
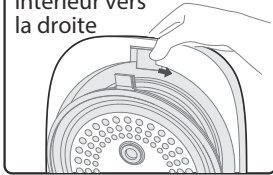
IMPORTANT

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

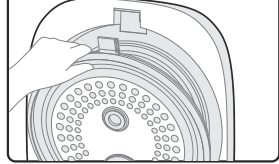
Retirer le Couvercle Intérieur

- Pousser la glissière du couvercle intérieur vers la droite en suivant la flèche.
- Saisir la poignée et tirer le couvercle intérieur amovible vers le haut.

Etape 1:
Pousser la glissière de
retrait du couvercle
intérieur vers
la droite



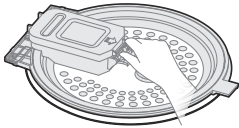
Etape 2 :
Saisir le couvercle
intérieur et le soulever
pour l'extraire



Lorsque le couvercle intérieur amovible est retiré, le boîtier supérieur ne peut pas être fermé pour vous empêcher de cuisiner sans le couvercle intérieur amovible.

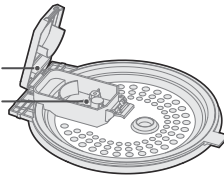
Démontage/Assemblage du Bouchon à Vapeur

1. Saisir le couvercle intérieur et appuyer sur le bouton de déverrouillage.

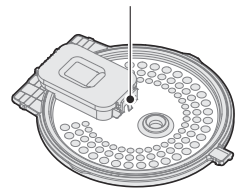


2. Insérer la boucle du siège du conduit de vapeur dans le petit orifice du bouchon de vapeur et fixer le bouton.

Bouchon de
vapeur
Siège du
conduit de
vapeur



Bouton d'ouverture du
bouchon de vapeur



REMARQUE

Lorsque le joint d'étanchéité de l'orifice de vapeur situé à l'intérieur du couvercle du conduit de vapeur sort, appuyer dessus de manière à ce qu'il ne dépasse pas de la fente.

Plaque Chauffante

1. A l'aide d'un tampon de laine d'acier, éliminer les résidus brûlés sur la plaque chauffante métallique.
2. A l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyer la plaque chauffante, puis la sécher soigneusement.
3. Ne pas nettoyer la plaque chauffante immédiatement après la cuisson pour éviter les brûlures.

REMARQUE

- **Ne pas** nettoyer la plaque chauffante immédiatement après la cuisson pour éviter les brûlures.

Marmite Intérieure

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 produits abrasifs, de vinaigre, d'agents de blanchiment, de laine d'acier ou d'autres brosses à récurer dures pour nettoyer l'intérieur de la marmite.
 - Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal.
 - Laver la marmite intérieure immédiatement après avoir retiré le riz assaisonné. Les assaisonnements peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la marmite intérieure s'ils restent longtemps en contact.
1. Laver la marmite intérieure 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. Sécher l'intérieur et l'extérieur de la marmite intérieure à l'aide d'un chiffon doux.
 3. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien agréé.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement le tableau ci-dessous afin d'économiser votre temps et l'argent que pourrait vous coûter un appel au centre de service.

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 Électrique

- 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.

Probleme	Cause Possible	Solution
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".

Probleme	Cause Possible	Solution
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.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

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 Multicuseur 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.

#DetailsMatter