

# TOSHIBA

東芝 **真空IH** ジャー炊飯器

家庭用

## 取扱説明書 お料理メニュー付

形名

1.0Lタイプ

# RC-10VRM

1.8Lタイプ

# RC-18VRM



日本国内専用  
Use only in Japan

このたびは東芝真空IHジャー炊飯器をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をお読みになり、正しく安全にお使いください。

ご使用前に、「安全上のご注意」「お願い」  
(2～4ページ)を必ずお読みください。

●お読みになったあとは、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

### 保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙に付いていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

## もくじ

使う前に	安全上のご注意	2
	お願い	4
	各部のなまえ	5
	・ふたの開閉について	6
	・ <b>現在時刻(時計)の合わせかた</b>	6
	・炊飯時間の表示について	6
・内ぶた・蒸気口の着脱	7	
・コードを出す・収納する	7	
ご飯を炊きたい	ご飯の炊き方	
	基本の手順	8
	・おいしいご飯のポイント	9
	炊飯コースについて	10
	・ <b>炊飯容量と炊飯時間の目安</b>	10
	・お米・炊き方の設定のしかた	11
	いろいろな炊き方の使い分け	12
	予約炊飯のしかた	14
・真空サインについて	15	
保温について	16	
お手入れ	お手入れ	18
	・煮沸クリーニング	19
使いこなしたい	お料理メニュー	20
	調理のしかた	21
	・パン	22
	・ケーキ	23
	・温泉卵	24
こんなときは	音について	24
	設定変更のしかた	25
	うまくできない・こんなときは	26
	・よくある質問 Q&A	26
	部品の購入について	29
	・ <b>停電したとき</b>	29
	・ <b>リチウム電池について</b>	29
	エラー表示	30
	仕様	30
	保証とアフターサービス	31
	・ <b>ご相談センター</b>	31
保証書	32	

# 安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。

**警告** 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容

**注意** 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

**禁止** してはいけない「禁止」内容

**指示** 「指示を守る」内容

**注意** 「注意をうながす」内容

## 警告 火災・やけど・感電・漏電・ショートなどを防ぐために



### 異常・故障時にはすぐに使用を中止する

すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

#### 《異常・故障例》

- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ・本体からこげくさいにおいがする。
- ・本体の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
- ・内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- ・炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。



分解禁止

### 分解・修理・改造をしない

修理はお買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。



### 本体底の吸気口・排気口やすまに異物を入れない

特にピンや針金などの金属物



水ぬれ禁止

### 本体を水につけたり、水をかけたり、水洗いをしない 本体内部に水を入れない



取り扱いに不慣れな方やお子様だけで使わせたり、お子様の手の届く所で使わない  
特に、炊飯中・炊飯直後はお子様から目を離さない



炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運ばない

## 電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う



### ● 交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

### ● 延長コードを使う場合は、定格 15A (1500W) 以上のものを単独で使う

### ● 電源プラグは根元まで確実に差し込む

### ● 電源プラグのほこりは、定期的に取り除く

ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。乾いた布で拭き取ってください。



ぬれ手禁止

### ● ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

電源プラグに触れる前に、手が乾いていることを確認する。



### ● 傷んだコードや電源プラグ、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

● 電源プラグ・コードを傷付けない  
無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねて通電しない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しないなど。



## 警告

火災・やけど・感電・漏電・ショートなどを防ぐために



接触禁止

蒸気口は高温のため、手や顔を近づけない  
特に乳幼児にはご注意ください。

高温の蒸気が  
勢いよく出ます



蒸気口



蒸気口を確実に取り付ける  
ふたは「カチッ」と音がするまで  
押し閉める



取扱説明書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出ししたり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない例》

- ・蒸気出口をふさぐようなものを入れない。  
クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・トマト・豆類など薄皮状になる具材。
- ・豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい料理。
- ・食材をポリ袋に入れて炊飯器で加熱する料理。



## 注意

けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

こんな所で使わない



- 水のかかる所や、火気の近く  
付属品にもご注意ください。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上  
やけど・けが・火災の原因になります。
- 吸気口・排気口をふさぐようなものの上  
紙・布・じゅうたん・ビニール袋など。
- アルミシートや電気カーペットの上  
アルミシートなどが発熱することがあります。
- 熱に弱いカーテンなどの近く
- 屋外では使わない

- 壁や家具などの近く  
キッチン用収納棚などで使う場合は、操作部に蒸気が当たったり、棚内に蒸気がこもったりしないようにする。スライド式テーブルは引き出して使う。  
変色・変形・破損の原因になります。
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブル  
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

- ふたが完全に開かない所  
やけど・破損の原因になります。
- 水がたまっているところや水分を含んだものの上

けが・やけど・ふきこぼれを防ぐために



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは、内ぶた・内釜・蒸気口・放熱板・枠などの高温部に触れない  
ご飯をほぐすときには手が内ぶたや内釜などに当たらないように注意してください。



- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない、ふたを持って移動しない  
持ち運ぶときはハンドルを持ってください。
- ハンドルを持って振らない
- 炊飯中はハンドルを立てない
- おかゆ・玄米・麦ご飯・雑穀米は水が多いため、〈早炊き〉〈そくうま〉などの他の炊飯コースで炊かない



- 空炊きをしない  
故障や過熱、異常動作の原因になります。
- 水位目盛より水を増やしすぎない  
目盛に対して2mm以内が目安です。
- 内釜に表示してある「ここまで」の線以上に水を入れて炊飯をしない



- 熱いうちに内釜を取り出すときは、乾いた布巾やミトンを使う
- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う  
蒸気口に熱い湯がたまっていることがあります。
- 炊飯後、ふたを開けるときは蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつける

# 安全上のご注意

安全のために必ずお守りください



## 注意

けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

### 電源プラグ・コードの取り扱い



電源プラグを抜く

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く  
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。
- 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く  
感電やショートによる発火の原因になります。



- コードを巻き取るときは、電源プラグを持って行う



- 電源プラグや他の電気機器に蒸気を当てない  
キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

### 安全にお使いいただくために



- 医療用ペースメーカーをお使いのかたは、医師とよく相談する  
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



- 変形した内釜や専用の内釜以外は使わない
- 庫内に金属製の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない  
アルミ箔などが発熱します。

## お願い

故障や誤動作を防ぐためにお守りください

### 設置場所および周囲環境

- 直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない  
変形・変色の原因になります。
- 磁気に弱いものを近づけない  
キャッシュカード・ICカードなどは、記憶が消えることがあります。テレビ・ラジオ・電話などは、雑音が入ることがあります。
- 本体や本体のまわりは清潔にする  
機能を維持するための吸気口・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

### 内釜の取り扱い

- 内釜をガス火にかけたり、IH調理器、電子レンジなどに使わない  
変形や変色し、故障の原因になります。
- 内釜をかたいものに当てたり、落としたりしない  
内釜の傷付き・変形により、うまく炊けない・本体の故障の原因になります。
- 内釜内面のフッ素樹脂加工を傷めない  
内釜内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因になります。(詳しくは18ページをご覧ください)



### 使用全般について

- ふた、特に蒸気口に布巾やタオルなどをかけてふさがらない  
蒸気がこもって、表示部がくもったり、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。
- 本体を落としたり、割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止する  
販売店に点検・修理を依頼してください。
- 本体底の吸気口・排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く
- IH調理器の上で使わない  
故障の原因になります。
- 異物・水滴が付いたまま使わない  
うまく炊けない、ふたがしまらない、ふたの変形、故障などの原因になります。  
※確認箇所は8ページをご覧ください。  
・内ふたパッキン、内釜のふち、真空吸気口、真空排気口、クランプ受け部に異物が付いていると真空になりません。

# 各部のなまえ

- 初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。
- 使い始めはプラスチックなどのにおいがすることがありますが、ご使用にともないなくなります。

## 本体

内ぶた・蒸気口の着脱方法 (7 ページ)

内ぶた  
(毎回、はずして洗う)

真空吸気口の穴

内ぶたパッキン

蒸気出口

内釜

内面：フッ素樹脂加工 (18ページ)  
(ダイヤモンドチタンコート)

クランプ受け部  
(異物は取り除く)

吸気口・排気口 (底面)

真空ポンプ (ふたに内蔵)  
作動時に音がします。  
(24 ページ)

操作部

フックボタン

ふた

ふた温度センサー

真空吸気口

放熱板

蒸気通路

真空排気口

枠

形名・定格表示部 (背面)  
使用上の注意表示

温度センサー

蒸気口  
(毎回、はずして洗う)

安全上の警告表示部

ハンドル

コード  
出す・収納する  
(7 ページ)

電源プラグ

## 付属品



計量カップ  
(約 180ml 約 1合)



しゃもじ  
立てることができます。

## 操作部

炊飯・切キーに凸マークと、炊飯・切・保温・予約キーの近くに点字が付いています。

表示部 全表示の状態  
(時計は 24 時間表示)

麦ご飯・雑穀米キー

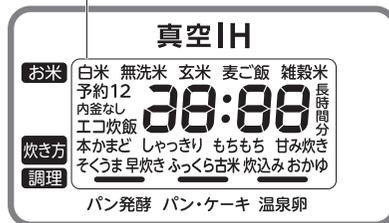
保温ランプ

保温キー (ホオン : : :)

切キー (キリ : : :)

戻るキー (コース・予約時刻)

お米／炊き方設定キー



真空サイン (15 ページ)  
真空状態になると点灯  
真空ポンプ作動中は点滅

本かまど・そくうまキー

予約ランプ  
予約キー (ヨヤク : : :)

炊飯ランプ  
炊飯キー (タク : : :)  
予約確定キー

進むキー (コース・予約時刻)  
現在時刻合わせは長押し (6 ページ)



お買い上げ時は、〈白米・エコ炊飯〉に設定されています。〈エコ炊飯〉での保温は真空ポンプは作動せず、真空になりません。保温時間は12 時間までです。(9 ページ)

## ふたの開閉について

### ■ ふたを開ける

フックボタンを  
押すとふたが開く



フックボタンを1回押しても、ふたが開かないときは…

→もう一度フックボタンを長めに押してください。

内釜内の真空度合や、フックボタンの押しかたなどによって、1回でふたが開かない場合がありますが、故障ではありません

真空式のため、内釜内の密閉度が高く、ふたが開くまで少し時間がかかります。保温中など本体が温かいと、冷めているときよりも時間がかかります。

### ■ ふたを閉める

先端中央部を押す



● 付け忘れ防止のため、内ふたが付いていないとふたが閉まりません。

「カチッ」と音がするまで押す

ふたを閉める前には、クランプ受け部や内釜のふちに異物がないことを確認してください。

真空式のため密閉度が高く、閉まりにくく感じる場合があります。保温中など本体が温かいと、冷めているときよりも閉まりにくく感じます。

## 現在時刻 (時計) の合わせかた

### 1 電源プラグを差し込み、 を“2秒以上”押す

時刻表示が点滅します。

### 2 で時刻を合わせる

押し続けると早送りになり、10分単位で変わります。

### 3 を押すと完了

表示の点滅が止まります。

● 炊飯・保温・予約・調理中は、時刻合わせできません。

● 時刻合わせのときの操作音は次のようになります。

0時……………♪ピ□□

12時……………♪ピ□□、ピ□□

10分ごとに……♪ピー（早送り時は鳴りません）

1時間ごとに……♪ピピッ

時計は24時間表示（夜12時…0:00 / 昼12時…12:00）

## 炊飯時間の表示について（残時間表示）

炊き上がりまでの時間は  
むらしになると

1分刻み で表示



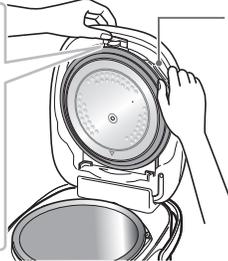
むらしになるまでは、表示時間を調整するために、一度に進んだり、止まったりすることがあります。

（5分単位で表示）

表示時間は目安としてご覧ください。

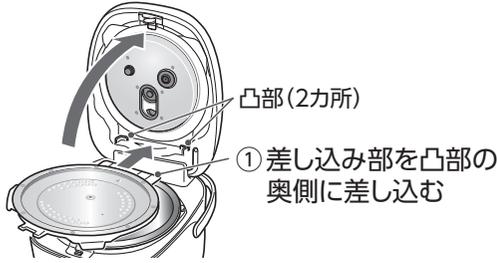
# 内ぶた・蒸気口の着脱

## ■ 内ぶたをはずす



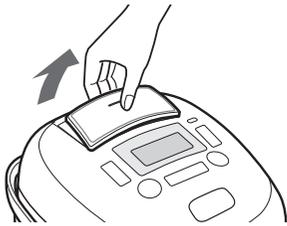
※内ぶたが手前に倒れないように、片手でつまみを持ってください。

## ■ 内ぶたを付ける



## ■ 蒸気口を本体からはずす

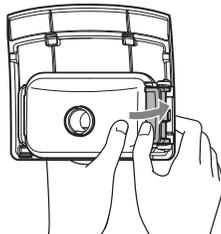
上に引っ張る



- 取り付けるときは、ふたに押し入れてください。

## ■ 開ける

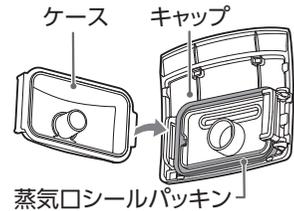
ケースとキャップをつかみながら、ロックをはずす



- キャップの内側に付いている蒸気口シールパッキングがはずれた場合は、溝に押し入れ確実に取り付けてください。

## ■ 閉じる

ケースのツメをキャップの穴に差し込み、ロックを確実に閉める



# コードを出す・収納する (コードリール式)

## ■ 出す

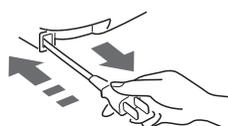
電源プラグを持って、水平に引き出す



- 赤印以上は引き出さない。

## ■ 収納する

電源プラグを持って少し引くと、自動的に巻き込む



- コードのねじれを直してから、収納してください。(ねじれているとコードが戻りません)

# ご飯の炊き方 基本の手順

## 準備

電源プラグをコンセントに差し込む

基本の手順

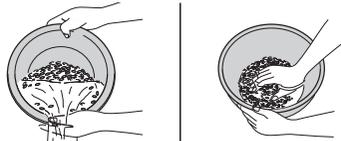
### 1 お米をはかる 付属の計量カップで



すりきり 1 カップ=約 180ml (約 1 合)

- 料理用の計量カップ (200ml) や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

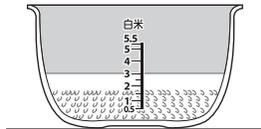
### 2 お米を洗う 水が澄むまで手早く



内釜でお米を洗えます

- ① たっぷりの水を加えて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
  - ② 「かき混ぜる」と「水で洗い流す」を、水が澄むまで繰り返す。
- 内釜でお米を洗う場合は、泡立て器などを使わないでください。

### 3 水加減する 水位目盛を選び、お米のカップ数まで



お米は平らにならし、水平な場所で

白米を炊くときは「白米」の水位目盛に合わせてます。(その他の水位目盛…10 ページ)

- お好みによって、水の量を加減してください。(①目盛に対して 2mm 以内を目安に)
- 炊飯キーを押すと自動で浸しますので、炊飯前にお米を浸す必要はありません。

### 4 内釜をセットして、ふたを閉める

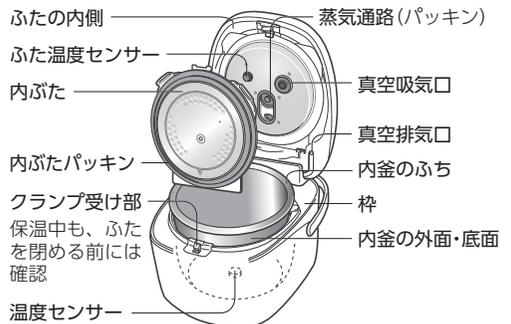


内釜外面の水分を拭き取って



「カチッ」と音がするまで押す

以下の各部に異物・水滴などが付いているときは、拭き取ってください。



### 5 炊飯コースを設定・確認して、炊飯開始



炊飯キーを押す 炊き上がりまでの時間を表示 (むらしになるまで5分単位で表示)

内釜がセットされていないとブザーが鳴り、内釜なしが点滅します。炊飯を開始しません。

工場出荷時は〈白米・エコ炊飯〉に設定されています。お好みで炊き方を変更してください。(10・11 ページ)

- 炊飯キーを押すと炊飯ランプが点灯し、真空サインが点滅・点灯します。真空サインは真空が解除されると消灯します。
- ※すぐに真空ポンプが作動し、数分間音がします。

ブザーが鳴ったら、炊き上がり 保温ランプが点灯 すぐにほぐす (10分以内が目安)

▶ 使用後は切キーを押し、電源プラグを抜く

■ 「保温をやめてすぐに炊くとき」や「連続して炊くとき」は、庫内や内ぶたを冷ましてから炊飯してください。(うまく炊けなかったり、炊飯開始時に真空にならないことがあります)

# エコ炊飯... 工場出荷時(お買い上げ時)は、炊き方が〈エコ炊飯〉に設定されています。お好みで炊き方を選んでください。

予約炊飯の設定時や保温中は、真空ポンプは作動せず真空になりません。(真空サインは点灯しません) 保温時間は12時間までにしてください。保温は継続しますが、13時間以降は表示が点滅します。13時間以上保温する場合は、〈エコ炊飯〉以外の炊き方を選んで炊いてください。

## おいしいご飯のポイント



### お米はすりきりではかる



計量カップを振らないで

計量カップを振ると、お米が多く入ります。

付属の計量カップ

### お湯で洗米しない ゆっくり洗米しない

お湯で洗米したり、ゆっくり洗うとぬかくさくなります。

### お米を割らないように、やさしく洗米する

お米どうしを軽くすり合わせるようにします。(割れ米はべちゃつきの原因)

### お好みによって、水の量を加減する

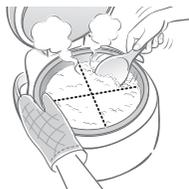
かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め

新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき~夏場	目盛より多め

銘柄や産地、保存状態によってお米の状態は異なりますので、お好みで水の量を調整してください。

### 炊き上がったたら、すぐにほぐす (10分以内が目安)

乾いた布巾やミトンで内釜を押さえながら、4分の1ずつ下から上へ返すようにしてほぐしてください。ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。



### 保温時間は短く

「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、冷凍保存することをおすすめします。

### お米について

- 精米日付が新しく、2週間~1カ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
- お米を密閉容器などに入れて、冷暗所で保管しましょう。

### 洗米後、ザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。



お米にひびが入ってご飯がべちゃつきます

### 炊飯に適さない水

硬度の高いミネラルウォーター



pH9以上のアルカリイオン水



(ぱさつき 黄ばみ) (かたいご飯の原因) (べちゃついたご飯の原因)

### 水の温度は30℃以下

夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

(水温が高いと、うまく炊けない・においの原因)

夏場は冷水



### 使用後は、本体が冷めたらすぐにお手入れ

洗ったあとは乾いた清潔な布巾で水分を拭き取ってください。

(汚れたままにしておく、においの原因)

内ぶた・蒸気口・内釜は洗って清潔に保ちましょう



保温を切ったら、ご飯を入れたままにしない。

(においの原因)

# 炊飯コースについて

炊飯容量と  
炊飯時間の目安



炊きたいものに合った「炊飯コース」「水位目盛」を選びます。

- 白米・無洗米のご飯は、お好みで炊き方を選んでください。(12 ページ)
- 炊き方のポイント (13 ページ) もご覧ください。

炊きたいもの	炊飯コース		水位目盛	炊飯容量 単位:カップ ( )は具を入れるときの最大量		炊飯時間の目安 単位:分 ( )は表示される炊飯時間		
	お米	炊き方		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
ご飯 (白米 無洗米)	白米 または 無洗米*	本かまど	白米/ 無洗米	0.5~5.5	1~10	45~55 (48)	45~60 (53)	
		しゃっきり				35~45 (38)	35~50 (43)	
		もちもち				50~60 (53)	50~65 (58)	
		そくうま				25~35 (28)	25~40 (33)	
		甘み炊き				70~80 (73)	75~90 (78)	
		早炊き			0.5~4*	1~6*	23~30 (26)	23~33 (29)
		ふっくら古米			0.5~5.5	1~10	60~70 (65)	65~80 (70)
		エコ炊飯		45~55 (45)			45~60 (50)	
炊込みご飯		炊込み		1*~4*	2*~6*	40~50 (45)	40~50 (50)	
おこわ		炊込み	おこわ	2~4	3~6	40~50 (45)	40~50 (50)	
すしめし		本かまど	白米すし/ 無洗米すし	1~5.5	2~10	45~55 (48)	45~60 (53)	
おかゆ		おかゆ	(全がゆ) おかゆ 全	0.5~1.5 (1)	1~3 (2)	60~70 (65)	65~80 (70)	
			(5分がゆ) おかゆ 5分	0.5~1 (0.5)	0.5~1.5(1)			
玄米のご飯	玄米	本かまど	玄米	0.5~4 (3)	1~8 (6)	100~110 (105)	100~110 (105)	
分づき米 雑穀米 発芽玄米	雑穀米	—	分づき 雑穀 混合	0.5~4(3)	1~8(6)	55~65 (60)	55~70 (65)	
麦ご飯	麦ご飯		麦ご飯			40~50 (45)	45~55 (50)	

★：内釜水位目盛の最小量・最大量と炊飯できる量が異なります。

\*：無洗米コースの場合、炊飯時間は5分程度長くなります。(表示される炊飯時間も5分長くなります)

● 実際の炊飯時間は、炊飯量・水温・水量などによって10分程度変わります。

炊飯時間は目安としてご覧ください。(炊飯条件は電圧100V、室温・水温23℃、標準の水加減の場合です)

# お米・炊き方の設定のしかた

●おいしさにこだわった「本かまど」をお試しください。

操作	お米の設定	炊き方の設定
	<p><b>1 お米を選ぶ</b> 1回押す</p> <p><b>お米</b> 白米 無洗米 玄米 麦ご飯 雑穀米</p> <p><b>炊き方</b> エコ炊飯 本かまど しゃっきり もちもち 甘み炊き</p> <p><b>調理</b> そくうま 早炊き ふっくら古米 炊込み おかゆ</p> <p>8:00</p>	<p><b>1 炊き方を選ぶ</b> 2回押す</p> <p>※お米を選んだあとなら、1回押すと炊き方が選ばれます。</p> <p><b>お米</b> 白米</p> <p><b>炊き方</b> エコ炊飯 本かまど しゃっきり もちもち 甘み炊き</p> <p><b>調理</b> そくうま 早炊き ふっくら古米 炊込み おかゆ</p> <p>45分</p>
	<p><b>2 お米の種類を選ぶ</b> 押して選ぶ</p> <p><b>お米</b> 白米 無洗米 玄米 麦ご飯 雑穀米</p> <p><b>炊き方</b> エコ炊飯 本かまど しゃっきり もちもち 甘み炊き</p> <p><b>調理</b> そくうま 早炊き ふっくら古米 炊込み おかゆ</p> <p>8:00</p> <p>選んだお米が点滅する</p> <p>●選んだお米によって、表示される炊き方は異なります。お米／炊き方設定キーを押して、炊き方を確認してください。</p>	<p><b>2 炊き方の種類を選ぶ</b> 押して選ぶ</p> <p>選んだ炊き方が点滅する</p> <p><b>お米</b> 白米</p> <p><b>炊き方</b> エコ炊飯 本かまど しゃっきり もちもち 甘み炊き</p> <p><b>調理</b> そくうま 早炊き ふっくら古米 炊込み おかゆ</p> <p>48分</p> <p>※もう一度お米／炊き方設定キーを押すと、選んだお米と炊き方が点灯して、炊飯コースの確認ができます。(この操作は省略できます)</p>

〈麦ご飯〉〈雑穀米〉は でも選べます。

**3** を押す **炊飯開始** ♪ピッ ♪ピピピピー

点灯

〈早炊き〉〈炊込み〉〈おかゆ〉調理の設定は記憶されません。それ以外の炊飯コースの設定は記憶されるので、次回、同じ炊飯コースで炊く場合は、設定し直す必要はありません。

〈本かまど〉〈そくうま〉は、 で簡単に選べます。

## 簡単設定

**1** を押す 押すたびに、〈白米・本かまど〉→〈白米・そくうま〉→〈無洗米・本かまど〉→〈無洗米・そくうま〉と切り替わります。

- 〈白米〉〈無洗米〉は、記憶されているものが表示されます。
- 〈白米・本かまど〉

**お米** 白米

- 〈白米〉〈無洗米〉の〈本かまど〉が選択されているときは、

**炊き方** 本かまど そくうま

◀戻る ▶進む で「しゃっきり・もちもち」が選べます。

**2** を押す **炊飯開始** ♪ピッ ♪ピピピピー ●炊飯ランプが点灯します。



# いろいろな炊き方の使い分け

〈白米〉〈無洗米〉のご飯 お好みで炊き方を選んでください。

炊き方	こんなときに
本かまど	おいしさにこだわりたい。 お米のおいしさを引き出す炊き方です。 ※本かまどをお試しいただいてから、お好みやお米の種類によって使い分けてください。
しゃっきり	しゃっきりとした、かためのご飯が食べたい。
もちもち	粘りがあって、もちもち・やわらかめのご飯が食べたい。
<b>お好みのご飯に炊けないときは</b> ・やわらかいとき → 水を少なめにしたり、〈本かまどしゃっきり〉で炊く。 ・かたいとき → 水を多めにしたり、〈本かまどもちもち〉で炊く。 炊飯前にお米を水に浸してから炊く。	
甘み炊き	いつものお米の甘さをさらに引き出します。
そくうま	白米・無洗米を早く炊きたい。 〈早炊き〉よりもおいしさを優先したスピードコースです。 (少しかために炊き上がる場合があります)
早炊き	白米・無洗米をとにかく早く炊きたい。 ・炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。あらかじめ米を浸したり、炊き上がってから少しむらすとやわらぎます。
ふっくら古米	古米や硬質米も吸水を促進させて炊き上げます。
エコ炊飯	食味に気を配りながら、消費電力量をおさえて炊き上げます。 工場出荷時(お買い上げ時)の設定は、〈白米・エコ炊飯〉です。 保温は真空ポンプが作動せず、真空になりません。保温時間は12時間までです。

「炊き方」を変えたり、水を増やしたり、減らしたりしてください。

## 具や調味料を入れるとき 炊込みご飯のポイント

- 最大炊飯量を守る。(10 ページ)
  - 洗米後、お米を水に 30 分程度浸す。  
玄米は 2 時間程度。  
(調味料を入れると、お米が水を吸いにくくなります)
  - 浸水後、お米をザルに上げて水気を切る。ザル上げ後、放置しない。(デンプン質が沈殿すると、こげやすくなります)
  - 調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。
  - すぐに炊飯する。  
(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)
  - 具は…小さめに切り、お米に混ぜない。リング状にのせる。  
…お米 1 カップ当たり 70g まで。(乾燥豆は 30g まで)
- ※白米・無洗米：〈炊込み〉で炊く  
麦ご飯・雑穀米・玄米・おかゆ：それぞれの炊飯コースで炊く

- ⊘ 〈そくうま〉〈早炊き〉で炊かない
- ⊘ 青菜は初めから入れない  
ゆでた青菜を、炊き上がったあとで加えます。  
(蒸気出口に具が詰まり、  
やけどの原因)
- 保温・予約炊飯はしない。  
(ご飯の変色・腐敗・内釜腐食の原因)
- 内ぶたは早めに洗う。(サビの原因)
- 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの(トマトジュースなど)で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

## すしめし

白米 … 3 カップ、合わせ酢(酢…大さじ 6、砂糖…大さじ 2 1/2、塩…小さじ 1 1/2)

1. 白米は水が澄むまで手早く洗い、「白米 すし」の水位目盛 3 まで水を入れ、ふたを閉める。
2. 炊飯コースを〈白米・本かまど〉に合わせ、炊飯キーを押す。
3. 酢水を含ませた布巾ですしおけを拭き、炊き上がったご飯をすしおけに移す。
4. 混ぜておいた合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

# 炊き方のポイント

一度お試しいただいて、お好みで水の量を調整してください。

## ⚠ 注意



- おかゆ・玄米・麦ご飯・雑穀米は水が多いため、〈早炊き〉〈そくうま〉など他の炊飯コースで炊かない（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）
- 水位目盛より水を増やしすぎない（目盛に対して 2mm 以内が目安です）

### 無洗米

- 水を入れたら底からかき混ぜて、お米と水をなじませます。水が白く濁るときは、1～2回すすいでください。（うまく炊けない、きついこげ、ふきこぼれを防止）
- 水位目盛は「無洗米」に合わせて、炊飯コースのお米は〈無洗米〉を選んで炊飯してください。

### 炊込みご飯・おこわ ➡ 「五目ご飯」「赤飯」「まいたけの炊込み麦ご飯」（20 ページ）

- 作りかたのポイントは、「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。
- 「おこわ」をもち米と白米で混ぜて炊く場合は、「おこわ」の水位目盛より少し多めにしてください。（白米 1 カップ当たり、約 60ml が目安）

### おかゆ

- 塩などの味付けは炊き上がったからにします。（初めから入れるとうまく炊けないことがあります）
  - 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。
  - ご飯からおかゆはできません。
- ⊘ 「七草がゆ」などは、初めから青菜を入れない（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因）ゆでた青菜を、炊き上がったあとで加えます。

### 麦ご飯 **麦だけでは炊けません**

- 白米 1 カップ（150g）あたり、2割（30g）の麦を混ぜます。（麦 30g は付属の計量カップで約 1/4 カップが目安です）
  - ・ 混ぜる麦の量は白米に対し 3割までにしてください。
- 白米を水が澄むまで手早く洗い、水の量は、白米のカップ数で「麦ご飯」の水位目盛に合わせてください。水位を合わせてから麦を混ぜてください。
  - ・ 白米に対し、麦が 2割より少ない場合は水を少なめに、2割より多い場合は水を多めにします。

### 玄米のご飯

- 〈玄米・本かまど〉は白米に比べて時間をかけて炊飯します。お米を洗ったあと、すぐに炊飯できます。
- 玄米と白米を混ぜて炊くときは、玄米を 2 時間浸して、〈白米・本かまど もちもち〉で「混合」の水位目盛に合わせて炊いてください。

### 分づき米

- 分づき米を洗うとぬかが多く出ますので、よく洗ってください。
- 〈雑穀米〉で「分づき」の水位目盛に合わせて炊いてください。
- 玄米の精米度合いによって呼び名が変わります。「3分づき米」は玄米に近く、「7分づき米」は白米に近くなります。

### 雑穀米 **雑穀だけでは炊けません**

- 白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください。（表示がない場合は、白米に対して雑穀を 1割くらいでお試しく下さい）
- 白米を水が澄むまで手早く洗い、水の量は、白米のカップ数で「雑穀」の水位目盛に合わせてください。お好みで加減をしてください。水位を合わせてから雑穀類を混ぜてください。
- 蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは 2～3 時間浸して、雑穀類が沈んでから炊飯してください。（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

- 炊飯量は少なめにします。
  - 3 カップまで（1.0L タイプ）
  - 5 カップまで（1.8L タイプ）

### 雑穀類を混ぜるときの炊飯コース

玄米に混ぜる → 〈玄米・本かまど〉  
おかゆに混ぜる → 〈白米・おかゆ〉

### 発芽玄米

- 〈雑穀米〉で「雑穀」の水位目盛に合わせて炊いてください。
- 白米 2 カップに対し、発芽玄米 1 カップの割合をおすすめします。発芽玄米だけでも炊けます。

# 予約炊飯のしかた

予約すると真空ポンプなどの音がします (24 ページ)



予約設定した時刻に炊き上がります。  
炊き上がり時刻を2通り記憶することができるので、「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用などとして使い分けると便利です。

準備	<p><b>現在時刻が合っているか確認する</b></p> <p>洗米、水加減をし、内釜を本体に入れて、ふたを閉める</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。</li> <li>● 内釜を入れないと、予約できません。</li> </ul>
操作	<p><b>1</b>  を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 予約キーを押すたびに、「予約1」と「予約2」の表示が変わります。</li> </ul>
	<p><b>2</b>  で炊き上がり時刻を設定する</p> <p>【朝 7:30 に炊き上がる例】</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 10分単位で設定できます。</li> <li>● 戻る・進むキーは、押し続けると早送りになります。</li> </ul> <p>※約1～2時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。</p> <p>予約時刻を記憶するので、次回同じ予約時刻で炊くときは、省略できます。</p>
	<p><b>3</b> 炊飯コースを確認する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊きたいものに合わせて、 または   で設定をしてください。</li> </ul>	<p>❗ 麦ご飯・玄米・おかゆは必ずそれぞれに合った炊飯コースに設定してください。(他の炊飯コースで炊くと、) ふきこぼれ・やけどの原因</p>
	<p><b>4</b>  を押す <b>予約完了</b> ♪ピッ ♪ピー、ピピッ</p> <p>炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯し、炊き上がりまでの時間を表示します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● すぐに真空ポンプが作動し、真空サインが点滅、数分間音がかかります。しばらくすると真空サインが点灯し、予約途中で消灯します。</li> </ul> <p>➔ <b>予約時刻になったら炊き上がり すぐにご飯をほぐす (10分以内が目安)</b></p>	<p>下記は予約が完了していません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊飯 / 予約確定キーを押していないとき →「♪ピピッピピッピッ」とお知らせ。</li> <li>● 内釜を入れなくて、炊飯 / 予約確定キーを押したとき →ブザーが鳴り、内釜なしが点滅します。内釜を入れて設定し直してください。</li> </ul>

予約を取り消すとき  
操作を間違えたとき

を押す

〈おかゆ〉の予約を設定し直すときは、再度炊飯コースも選び直してください。

## 予約炊飯するときのお願い

### ■ 「×」は予約炊飯しない（ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因）

白米	無洗米	玄米	おかゆ	麦ご飯	雑穀類	分づき米	発芽玄米	炊込み
○	○	○	○	○	○	○	×	×

### ■ 14 時間以上の予約はしない（夏場は 8 時間まで）

長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。  
夏場は冷水をおすすめします。

### お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みによって水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈殿するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
- 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。
- 予約中の、真空ポンプの音を消したいときは、25 ページをご覧ください。

### 予約中に 現在時刻を見たいとき



押している間は、現在時刻を表示

同時に

炊き上がりまでの時間を、音の組み合わせでお知らせします

♪ピピッ：始めと終わりの合図

♪ピロロ：5 時間、♪ピッ：1 時間

(1 時間未満は 1 時間に繰り上げ)

## 真空サインについて

真空状態になると  
真空サインが点灯



- 炊飯開始時\*1、予約開始時\*2 に点滅・点灯し、しばらくすると消灯します。
- 真空ポンプが作動中に点滅します。  
(点灯時間は、炊飯コース・水温・予約時間などによって異なります)  
\* 1：庫内や内ぶたが温かいまま炊飯すると、炊飯開始時に点滅・点灯しないことがあります。  
\* 2：〈エコ炊飯〉のときは点灯しません。
- 保温中の点灯については、16 ページをご覧ください。

真空サイン点灯中（予約時・保温時）に、フックボタンに触れたり、ふたを開けると、真空サインが消灯します。

真空が解除されても、炊飯・予約・保温は続きます。

- 炊飯中・予約中は、再び真空にはならず、ご飯が炊き上がります。  
真空が解除されて勢いよく空気が入り込むため、米粒が飛び散ったり、中央部がくぼむことがあります。
- 保温中は約 30 分後に自動で真空になります。

# 保温について

保温中は真空ポンプなどの音がします (24 ページ)

ご飯が炊き上がると自動で保温になります。

お米 白米

炊き方 本かまど

調理

0分

保温経過時間は  
1 時間まで 10 分単位  
1 時間以降は 1 時間単位  
で表示します。

(保温ランプが点灯)

- おいしく保温するために、使用条件によって保温温度を自動でコントロールします。
- 保温をやめるときは、切キーを押す。  
(保温ランプが消灯し、現在時刻表示になります)
- 内釜を取り出すと、自動的に切になります。

## 真空保温



保温中に内釜の中の空気を抜いて密閉することによって、保温ご飯のおいしさを保ちます。

炊き上がってから数時間後\*  
に真空サインが点滅・点灯し、  
真空になります。



ふたの開閉について ➡ 6 ページ

- 真空状態を保つため、一定時間ごとに真空ポンプが作動し、真空ポンプの動作音がします。真空サインが点滅します。
- 保温時間 41 時間以降は、真空になりません。
- 〈エコ炊飯〉で炊飯したときは、真空になりません。



次の場合は真空サインが点灯しません

- 〈エコ炊飯〉で炊飯したとき。
- 炊き上がってから約 1 ~ 3 時間\*。
- 保温中にふたを開閉したあと、30 分間。
- 保温時間、41 時間以降。

(保温中、フックボタンに触れてしまって真空サインが消灯した場合は、30 分後に点灯します)

\*: 通常 1 ~ 3 時間程度ですが、ご飯の量やほぐし具合によって異なります。

ご飯の量が多いときに、ほぐさなかった場合などは、真空サインが点灯するまで、5 時間程度かかることがあります。

ご飯の量が少ないときに、ほぐした場合などは、保温 1 時間以内に点灯することがあります。

※次のような場合、保温しているご飯は黄変しやすくなります。

炊くときの水が少ない。洗米が不十分。少量の保温。ふたの開閉回数が多い。

## 保温するときのお願い

### ■ 保温時間を守ってください (におい、ご飯の乾燥・変色の原因)

「×」のコースも保温になりますが、保温をしないでください。(ご飯の変質・腐敗・内釜や内ふたの腐食の原因)

※麦ご飯・雑穀米・玄米・分づき米・発芽玄米は保温できますが、白米に比べてにおいや変色がしやすいので早めに食べるか冷凍保存することをおすすめします。

エコ炊飯・麦ご飯・雑穀米・玄米・分づき米・発芽玄米	白米・無洗米	おかゆ	炊込み
○ (12 時間まで)	○ (40 時間まで)	×	×

・ご使用環境の厳しい場合 (寒冷地や高温多湿の地域など) は、早めにお召し上がりください。

### ■ 内釜の中にしゃもじを入れない (においの原因)

### ■ 冷たご飯を保温しない (においの原因)

### ■ ご飯を入れたまま、保温を切らない (においの原因)

### ■ お手入れ不足や洗米不足 (においの原因)

※においがする場合は、煮沸クリーニングをして、保温設定の変更をしてください。(19、25 ページ)

保温中に表示が  
点滅したら



41 時間以降点滅 (真空にはなりません)  
〈エコ炊飯〉〈麦ご飯〉〈雑穀米〉〈玄米〉は  
13 時間以降点滅

▶ 保温をやめる

ご飯を取り出してから、切キーを押す。

## 切状態から保温にしたいとき

操作 **保温再加熱** を押し、保温開始

お米 **0**分

炊き方調理

●保温ランプが点灯します。

保温中に **現在時刻を見たいとき**

進む▶ を押し

押ししている間は、現在時刻を表示

## 保温のコツ

- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
- 「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、冷凍保存することをおすすめします。

## 保温中のご飯を「再加熱」して、より温かくしたいとき

操作 **保温再加熱** を押し、保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

**保温再加熱** を押し、再加熱が開始 (9分間)

➔ブザーが鳴ったら終了 (保温に戻る)

- 再加熱中は、保温ランプが点滅し、完了までの残時間を表示します。

《再加熱を途中でやめるとき》  
保温キーを押すと、保温に戻る

- 次のような再加熱はしない。
  - ・再加熱を繰り返す (乾燥・黄ばみの原因)
  - ・冷えたご飯の再加熱 (においの原因)
- ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。(内釜の半分以下を目安に)

保温について

## 保温中、真空ポンプの音が気になる場合



以下に従って設定変更すると、保温中の真空ポンプの動作を変更できます。

電源プラグを差し込み、切状態で操作を始めます。

**1** **本かまどそくうま** を5秒以上押し

**1-1** 工場出荷時の設定

**2** **進む▶** を押し、設定を変える

**1-2** 真空ポンプの動作間隔が長くなります

**1-3** 真空ポンプが動きません

※ **戻る◀** を押し、設定が順番に戻ります。

**3** **切りけし** を押しと完了

時刻表示に戻ります。

### 保温中の真空ポンプ動作

<b>1-1</b>	工場出荷時の設定
<b>1-2</b>	工場出荷時の設定よりも、真空ポンプの動作間隔が長くなります。 ●保温は32時間までにしてください。
<b>1-3</b>	保温中、真空ポンプが動きません。(保温中、真空になりません) ●保温は24時間までにしてください。

# お手入れ

**お願い** 汚れたまま使うと、においなどの原因になるので、常に清潔にしてください。

## ⚠ 注意

お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

やけどの原因

次のものは使わない (変形・腐食・サビ・変色・ひび・傷の原因)

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
  - ナイロンたわしの研磨面・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの
- ※蒸気口のキャップはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

## 取りはずして洗うもの (着脱のしかた…7 ページ)

やわらかいスポンジで **洗う**

- 冷めてからすぐに洗う。(においの原因)
- 洗ったあとは、清潔な乾いた布巾で水分を拭き取ってください。

台所用中性洗剤で洗う。  
洗剤が残らないように、よく洗い流してください。

■ 内釜・しゃもじ (使うたびに) ■ 計量カップ (汚れたら)

■ 内ぶた (使うたびに)



内ぶたパッキン

- ・引っ張ったり、傷を付けたりしない。
- ・においがつきやすいのでよく洗ってください。

汚れや水分が残ったまま放置したり、傷が付いたりすると、**サビの原因**になります。特に調味料を入れて炊飯したあとは、内ぶたを早めに洗い、水分をよく拭き取ってください。

水洗いする。

■ 蒸気口 (使うたびに)



ケース

キャップ

- 蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。また、ふきこぼれたり、ふたを開けたときに水がたれることがあります。
- 蒸気口の中には、蒸気が冷えて水がたまります。水がたまったままになっていると、ふたを開けたときに水がたれることがあります。

## 内釜の取り扱い

内釜内面の『フッ素樹脂加工』の傷付き・はがれを防ぐため、次のことをお守りください

**傷・塩分・酸・洗剤にご注意!**

- 食器を入れて洗いおけとして使わない。
- たわし類・食器洗い乾燥機で洗わない。
- クレンザー・漂白剤などで洗わない。(台所用中性洗剤で洗う)
- 炊込みご飯は保温しない。(調味料を使ったらすぐに洗う)
- 酢を使わない。
- しゃもじでたたいたり、強くこすらない。ザルでたたかない。
- 金属製のおたま・泡立て器類を使わない。



たわし 金属たわし ナイロンたわし

× 研磨面で洗わない  
○ やわらかいスポンジ面

ご使用によってフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、炊飯や保温性能、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。また、フッ素樹脂は万が一、人体に入っても影響(害)はありません。※内釜外面の塗装が傷付いても、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。

内釜でお米を洗うときに、内釜の下に布巾などを敷くと、内釜外面の底面に傷が付きにくくなります。

内釜の塗装が気になったり、変形した場合は、お買い上げの販売店などで購入いただけます。(29 ページ)

## 煮沸クリーニング（1週間に1回程度）においが気になる場合にもお使いください

- 1 内釜に水を入れ、ふたを閉める（「白米」の水位目盛1まで）
- 2 炊飯コースを〈白米・そくうま〉に合わせ、炊飯キーを押す  
保温になるまで約40分かかります。（表示時間よりも長かかります）
- 3 保温になったら切キーを押し、本体が冷めたら内ぶた・蒸気口・内釜などの各部をお手入れし、乾燥させる

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においや汚れは、完全に落ちないこともあります。

## 本体の『異物』『水滴』『汚れ』

かたくしぼった  
清潔なやわらかい布巾で

# 拭く

⊘ 本体を水につけたり、水をかけたりしない  
水洗いしない

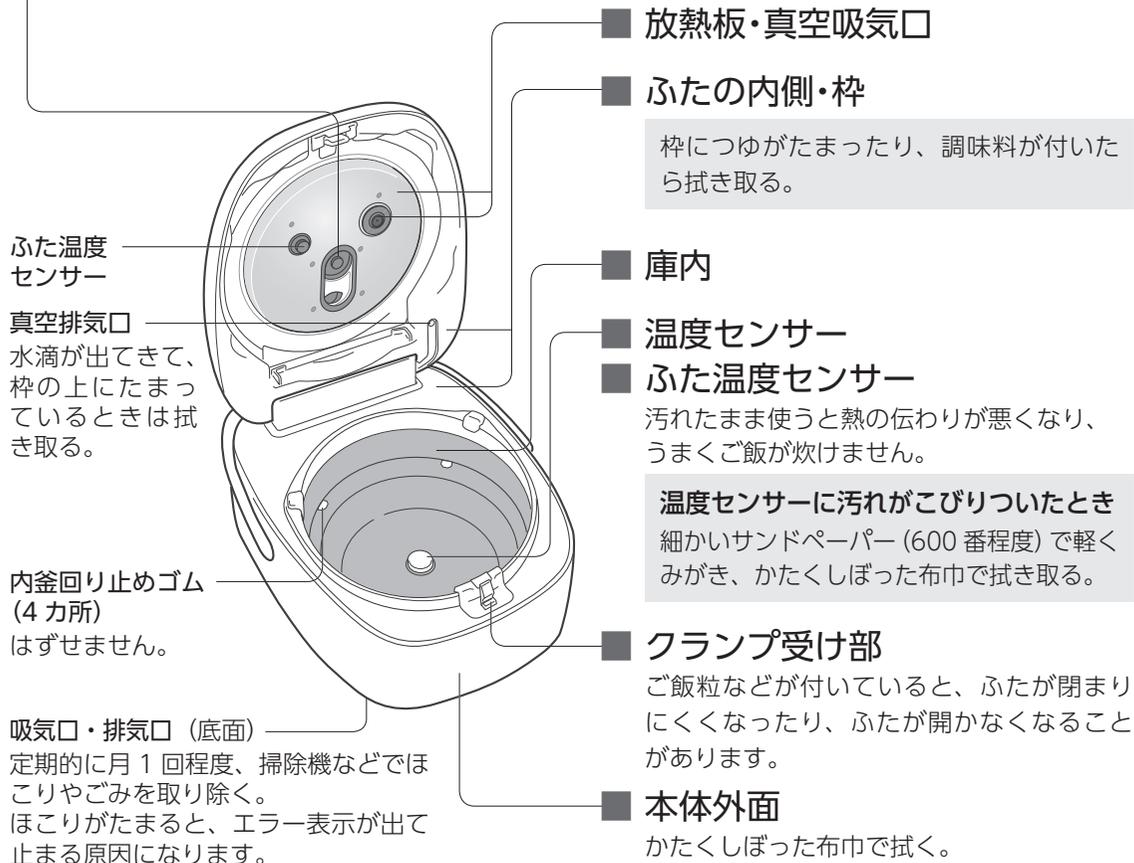
### 蒸気通路



**パッキン類の汚れも拭き取る**

（異物の付着はにおいや真空にならない原因）

パッキン類ははずせません。無理に引っ張ったり押し込まないでください。



お手入れ

# お料理メニュー

- お米の計量は付属の計量カップで。  
(1 カップ=約 180ml / 約 1合)
- 大さじ 1 = 15ml、小さじ 1 = 5ml です。

## 五目ご飯

炊込みご飯 4カップまで (1.0L タイプ)  
6カップまで (1.8L タイプ)

### 材料 (4人分)

白米…………… 3カップ  
にんじん…………… 60g  
ゆでたけのこ…………… 60g  
干しいたけ…………… 2枚  
鶏むね肉…………… 60g  
油揚げ…………… 20g(約1/2枚)

A 酒…………… 大さじ 1  
塩…………… 小さじ 1  
しょうゆ…………… 大さじ 1  
即席だしの素…………… 小さじ 1/2  
しいたけのもどし汁

- 1 白米は水が澄むまで手早く洗い、  
たっぷりの水に 30分浸す。
- 2 干しいたけはもどしてせん切りに、  
油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。  
にんじんはせん切りに、ゆでたけのこは薄切りに、  
鶏肉は細かく切る。
- 3 浸したお米をザルに上げ、内釜  
にお米を入れる。Aを加え、「白米」  
の水位目盛 3 までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
- 4 お米の上に切った具をリング状  
にのせ、ふたを閉める。
- 5 炊飯コースを〈白米・炊込み〉  
に合わせ、炊飯キーを押す。
- 6 保温になったら全体をふんわり  
ほぐす。



## 赤飯

炊きおこわ 4カップまで (1.0L タイプ)  
6カップまで (1.8L タイプ)

### 材料 (4人分)

もち米…………… 3カップ  
ささげ(またはあずき)… 50g

※もち米に白米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。(白米 1 カップ当たり、約 60ml が目安)

- 1 ささげはたっぷりの水でゆで、  
沸とうしたら湯を捨てる。新しい水  
600ml を入れ、沸とうしたら弱火に  
して、8~9割程度火が通るまで煮る。  
指で押してつぶれるくらいのかたさ  
になったら、ささげと煮汁に分けて冷  
ます。
- 2 もち米は水が澄むまで手早く洗  
い、約 30 分間ザルに上げる。
- 3 内釜にお米を入れる。冷ました  
ささげの煮汁を加え、「おこわ」の  
水位目盛 3 まで水を入れてよく混ぜ  
合わせる。
- 4 お米の上に煮たささげをリング  
状にのせ、ふたを閉める。
- 5 炊飯コースを〈白米・炊込み〉  
に合わせ、炊飯キーを押す。
- 6 保温になったら全体をふんわり  
ほぐす。

## まいたけの炊込み麦ご飯

麦ご飯の炊込みご飯 3カップまで (1.0L タイプ)  
6カップまで (1.8L タイプ)

### 材料 (4人分)

白米…………… 3カップ  
押し麦…………… 90g  
まいたけ…………… 150g

A 酒…………… 大さじ 1  
塩…………… 小さじ 1  
しょうゆ…………… 大さじ 1  
即席だしの素…………… 小さじ 1/2

- 1 白米は水が澄むまで手早く洗い、  
たっぷりの水に 30分浸す。
- 2 まいたけは小さくほぐしておく。
- 3 浸したお米をザルに上げ、内釜  
にお米を入れる。Aを加え、「麦  
ご飯」の水位目盛 3 まで水を入れてよく  
混ぜ合わせる。
- 4 押し麦を入れ、混ぜ合わせる。
- 5 お米の上に 2 をリング状にのせ、  
ふたを閉める。
- 6 炊飯コースを〈麦ご飯〉に合  
わせ、炊飯キーを押す。
- 7 保温になったら全体をふんわり  
ほぐす。

### Cooking Memo

- 麦ご飯にきんぴらごぼうやひじきの煮物を混ぜて作る混ぜご飯もおすすめです。

# 調理のしかた



## 警告

22～24 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作ったりしない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

## 調理コースについて

一定の温度を保つ調理コースです。

〈パン発酵〉…………… 約35℃

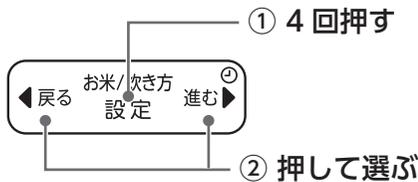
〈パン・ケーキ〉……… 約115℃

〈温泉卵〉…………… 約70℃

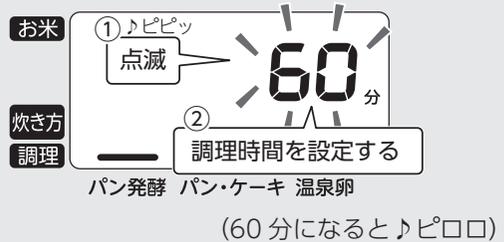
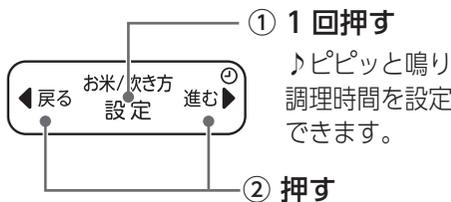
## 基本的な操作のしかた

操作

### 1 調理コースを選ぶ



### 2 調理時間を設定する



※もう一度お米／炊き方設定キーを押すと、調理時間の点減が止まり、コースの確認ができます。(この操作は省略できます)

- 60分まで1分単位で設定できます。
- 進む・戻るキーは、押し続けると早送りになり、10分単位で変わります。

### 3 を押す 調理開始

- 炊飯ランプが点灯します。♪ピッ
- ♪ピピピピー

調理温度になると、表示部の時間が減り始めます。(1分刻みで表示)

- 実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間より長くなります。

でき上がり

### ブザーが鳴ったら、でき上がり 自動で切

- 内釜は熱いので、乾いた布巾やミトンなどを使って内釜を取り出してください。
- 食品を入れたままにしないでください。
- においがつきやすくなりますので、お手入れしてください。(18・19ページ)

## お知らせ

- 予約はできません。
- 22～24ページの設定時間は目安です。材料や室温などによって、でき上がりは変わることがあります。
- 調理用具はプラスチックや木製のものをお使いください。(内釜の傷防止)

# 調理のしかた

## シンプル丸パン

最大量  
強力粉 200g まで  
(1.0L / 1.8L タイプ)

### 材料

A	強力粉	200 g
	ドライイースト (予備発酵不要)	
	砂糖	小さじ 2
	塩	小さじ 2/3
	牛乳	130ml
	バター (食塩不使用)	20g



- 1 Aをふるってボウルに入れる。
- 2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。(50℃以上ではイーストが動きません)

- 3 1に2を加えて菜箸でさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。(約10分)



- 4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々(分量外)を薄く塗った内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。



- 5 《一次発酵》  
調理コースと調理時間を設定し、炊飯キーを押す。

調理コース	設定時間
パン発酵	45分～50分

### 《発酵状態の確認》

- 6 ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約2倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、穴が戻らなければ一次発酵完了。  
穴が戻る場合は発酵不足なので、発酵時間を追加する。



### 《ガス抜き》

- 7 生地を上から軽く押さえて空気を抜く。



### 《成形》

- 8 生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

- 9 《二次発酵》  
調理コースと調理時間を設定し、炊飯キーを押す。

調理コース	設定時間
パン発酵	30分～40分

- 10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々(分量外)を茶こしでふり、ふたを閉める。

### 《焼成》

- 11 つゆ落ち防止のため、蒸気口をはずす。  
調理コースと調理時間を設定し、炊飯キーを押す。

調理コース	設定時間
パン・ケーキ	35分～45分

- 12 ブザーが鳴ったら、ミトンなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色を付けたいときは、パンを裏返し、さらに10分焼いてください。  
※人肌程度まで冷ましてから切ると、パンの断面がつぶれにくくなります。

### Cooking Memo

- パン発酵は本体や内釜が冷えていないとうまくできません。
- こね不足や発酵時間が短かったり、材料が古いとふくらみが悪くなります。
- 《発酵状態の確認》で、生地がしぼんだ場合は発酵過剰です。次回は発酵時間を短めにしてください。
- 焼き上がったあと、パンを取り出さないと上面のべたつきの原因になります。
- 上からの加熱がないため、白くてしっとりしたパンになります。

# ドーム スポンジケーキ

最大量  
薄力粉 120g まで  
(1.0L / 1.8L タイプ)

## 材料

薄力粉…………… 120g  
ベーキングパウダー…… 小さじ 1/2  
卵…………… 4 個  
グラニュー糖…………… 100g  
バニラエッセンス…………… 少々  
溶かしバター…………… 30g  
牛乳…………… 30ml  
あんずジャム (裏ごしする)  
…………… 大さじ 4 (80g)  
アイシング  
A [ 粉砂糖…………… 50g  
レモン汁…………… 小さじ 1 1/2



1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター (分量外) を薄く塗る。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい (約 40℃) になったら、はずしてさらに泡立てる。  
※内釜では泡立っていない。



3 泡立て器を持ち上げると筋がかけくらい白っぽくもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを 2～3 滴加える。



4 3に1の薄力粉とベーキングパウダーを 2～3 回に分けて振り入れる。気泡をつぶさないように、木べらで切るように粉っぽさがなくなるまで混ぜる。



5 溶かしバターと牛乳を 4へ散らすように全体に振り入れ、気泡をつぶさないように手早く混ぜる。



6 内釜に 5 を流し入れ、1～2 回たたいて大きな気泡を抜き、内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 つゆ落ち防止のため、蒸気口をはずす。調理コースと調理時間を設定し、炊飯キーを押す。

調理コース	設定時間
パン・ケーキ	40 分

8 ブザーが鳴ったら、焼き上がり状態を確認する。竹串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。生地が付いてきたときは、焼き時間を追加する。

9 ミトンなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

## Cooking Memo

- 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかり拭き取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- でき上がりは上面に焼き色が付きません。上面を底にしてデコレーションします。

- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

# 調理のしかた

## 温泉卵

最大量  
6個まで (1.0Lタイプ)  
8個まで (1.8Lタイプ)

### 材料

卵…………… 4個  
水…………… 卵がかぶる程度  
うまだし (下記参照)  
わさび…………… 適宜

1 内釜に卵と、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。

2 調理コースと調理時間を設定し、炊飯キーを押す。

調理コース	設定時間
温泉卵	20分～30分

3 ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。



### うまだしの作りかた

鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ  
小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削り  
がťお少々を加えてひと煮立ちさせる。  
火を止め、5分ほどおいてこす。

### Cooking Memo

- 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
- お湯に入れたままにするとかたくなります。
- すぐに殻を割らないときは、水につけて冷ますことをおすすめします。

# 音について

## 使用中の音について (使用中は音がします)

「ジー」音 …… IHの通電音です。(保温中も、ときどき「ジー」音がします)

「ブーン」音 …… 内部の熱を外へ逃がすためのファンが回る音です。

「シュー」音 …… 蒸気口から蒸気が出る音です。

### 「真空」に関する音

炊飯開始時、予約開始時、予約中、保温中の「カチャ」「ブーン」「プシュー」音は、真空ポンプなど、真空動作にともなう音です。

- 真空サイン点灯中にフックボタンを押すと、真空を解除するため「カチャ」音がします。
- 真空ポンプに吸い込まれた水蒸気が水となって排出されるときに、「ブブブ」や「グチュグチュ」などの音がしますが、異常ではありません。

真空ポンプの音が  
気になるときは



真空ポンプ動作の設定変更ができます。

- 保温中の、真空ポンプの音が気になるとき → 17 ページ
- 予約中の、真空ポンプの音が気になるとき → 25 ページ

## ブザー音について

ブザー音の音量を変えたり、消したりすることはできません。

# 設定変更のしかた

保温中の真空ポンプの音が  
気になるときは → 17 ページ

■ 設定変更をするときは、電源プラグを差し込み、切状態で操作をしてください。

## 予約中の、真空ポンプの音を消したい

予約中に真空ポンプが動作しなくなります。  
(真空になりません)

1  を 5 秒以上押す

1 - 1

2  を 1 回押して「2-〇」にする

2 - 1 工場出荷時の設定

3  を押して、設定を変える

2 - 2 予約中に真空ポンプが  
動きません。

※  を押すと、工場出荷時の設定に戻ります。

4  を押すと完了

時刻表示に戻ります。

## 保温設定の変更

保温中、内釜周囲のご飯がべちゃつく場合やにおい  
がする場合は 27 ページを確認したうえ、以下に従っ  
て保温設定を変更してください。

1  を 5 秒以上押す

1 - 1

2  を 2 回押して「3-〇」にする

3 - 1 工場出荷時の設定

3  を押して、設定を変える

3 - 2 変更後の設定

※  を押すと、工場出荷時の設定に戻ります。

4  を押すと完了

時刻表示に戻ります。

変更方法に従って、保温設定を変更しても改  
善しない場合は、東芝生活家電ご相談センタ  
ーにご相談ください。(31 ページ)

# うまくできない・こんなときは

修理を依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。(31 ページ)



## よくある質問 Q&A

- Q. ブザー音の音量を変えたり、消したりすることはできますか？  
 A. ブザー音の音量を変えたり、消したりすることはできません。
- Q. 炊飯時におかゆを作るための容器を入れてもいいですか？  
 A. 内釜に傷が付いたり、ご飯がうまく炊けない原因になりますので、別の容器は入れないでください。
- Q. 電源プラグを抜くと何も表示しないのですが、故障ですか？  
 Q. 0:00 が点滅していますが、故障ですか？  
 A. 電源プラグをコンセントに差し込むと 0:00 が点滅する場合は、リチウム電池が消耗しています。29 ページの「リチウム電池が消耗したら」をご覧ください。
- Q. 内釜などはどこで買えますか？  
 A. 「部品の購入について」(29 ページ) をご覧ください。

## こんなとき ▶ 原因／お調べいただくこと (参照ページ)

- お米や水は正確にはかりましたか？ (8、9 ページ)
- お米の種類・銘柄・保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて、水の量を加減したり、他のコースをお試しください。

ご飯が	うまく炊けない おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 庫内や内ぶたが温かいまま炊飯していませんか？冷ましてから炊飯してください。</li> <li>● 〈エコ炊飯〉〈そくうま〉〈早炊き〉は少し水っぽくなったり、かために炊き上がることがあります。(12 ページ)</li> <li>● ふた温度センサー・温度センサー・内ぶたパッキン・内釜のふち・真空吸気口・真空排気口に異物が付いていませんか？ (19 ページ)</li> <li>● 内釜・内ぶたが変形したり、内ぶた・蒸気口を付け忘れていませんか？</li> <li>● 炊飯中に停電がありませんでしたか？</li> </ul>
	やわらかい べちゃつく ご飯が固まる おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水を少なくしたり、〈本かまど しゃっきり〉で炊いてください。</li> <li>● 炊き上がったらすぐにご飯全体をほぐしてください。</li> <li>● 新米は水を少なめに炊いてください。</li> <li>● 炊飯前に浸したり、予約炊飯の場合はやわらかめになります。</li> <li>● お米を強くといだり、ザル上げ放置すると、お米が割れてべちゃつく原因になります。</li> <li>● お湯や pH9 以上のアルカリイオン水を使っていませんか？</li> </ul>
	かたい ぱさつく おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水を多めにしたり、〈本かまど もちもち〉で炊いてください。</li> <li>● あらかじめお米を浸してから炊いてください。</li> <li>● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？</li> </ul>
	こげる ※薄いきつね色の こげは故障では ありません。	<p>次の場合はこげやすくなります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 洗米が不十分なとき。</li> <li>● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。</li> <li>● 無洗米を炊いたとき。1～2 回すすぐとこげがやわらぎます。</li> <li>● 胚芽米を炊飯したり、炊込みご飯などで調味料を入れたとき。</li> <li>● 温度センサーやふた温度センサーなどに汚れや異物が付いているとき。</li> </ul>
	炊込みご飯が うまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 具をお米に混ぜていませんか？</li> </ul> <p>その他、「具や調味料を入れるとき」(12 ページ) をご覧ください。</p>

保温のご飯が	におう ※においがした場合は、必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからお使いください。(19 ページ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 次のような保温をしていませんか？ 長時間の保温、炊込みご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま、長時間保温の繰り返し、〈エコ炊飯〉で 13 時間以上の保温</li> <li>● 麦ご飯・雑穀米・玄米・分づき米・発芽玄米は保温できますが、白米に比べてにおいや変色がしやすいので早めに食べるか冷凍保存することをおすすめします。</li> <li>● 内ぶた・蒸気口・本体が汚れていませんか？ 特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにはずして洗い、清潔な乾いた布巾で水分をよく拭き取ってください。(18・19 ページ)</li> <li>● 洗米が不十分だったり、長時間の予約炊飯をしていませんか？ (15 ページ)</li> <li>● 保温が切れているのに、ご飯が入ったままになっていませんか？ 保温中に内釜を取り出して戻した、誤って切キーを押した、長時間の停電によって電源が切れた。</li> </ul> <p>上記の内容を確認したうえで、保温設定の変更をしてください。(25 ページ)</p>
	ぬるい	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食べる前に「再加熱」をしてください。(17 ページ)</li> </ul>
	べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水を少なめにして炊いてから、保温してください。</li> <li>● 炊き上がったらすぐにご飯全体をほぐしてください。</li> <li>● ご飯粒が内釜側面に残らないように寄せて、ときどきご飯を混ぜてください。</li> <li>● 上記の内容を確認したうえで、内釜周囲のご飯がべちゃつく場合は、保温設定の変更をしてください。(25 ページ)</li> </ul>
	乾燥する 変色する	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 内ぶたパッキン・内釜のふち・本体の枠の上に異物が付いていませんか？</li> <li>● 内釜の外表面・温度センサーに異物が付いていませんか？</li> <li>● 蒸気口は確実に付いていますか？</li> <li>● 長時間の保温や再加熱を繰り返していませんか？</li> </ul>
ふたの開閉	開くのにかかる時間がかかる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 真空式のため、内釜内の密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで、少し時間がかかります。特に、保温中など本体が温かいと、冷めているときよりも時間がかかります。</li> </ul>
	閉まりにくい 閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 真空式のため密閉度が高く、閉まりにくく感じる場合があります。特に、保温中など本体が温かいと、冷めているときよりも閉まりにくくなります。ふたの先端中央部を「カチッ」と音がするまで押してください。</li> <li>● 内ぶたは付いていますか？ 付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたは閉まりません。</li> <li>● 内ぶたの下部にある差し込み部(2カ所)は、確実に差し込まれていますか？ (7ページ)</li> <li>● クランプ受け部に異物が付いていませんか？ (19 ページ)</li> </ul>
	炊飯中にふたが開く	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ふたの先端中央部を「カチッ」と音がするまで押してください。</li> <li>● クランプ受け部に異物が付いていませんか？ (19 ページ)</li> </ul>
	フックボタンを押してもふたが開かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● もう一度フックボタンを長めに押してください。内釜内の真空度合や、フックボタンの押しかたなどによって、1回でふたが開かない場合がありますが、故障ではありません。</li> </ul>
予約	すぐ炊飯を始めた 予約時刻に炊けない 予約できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1～2 時間以内の予約は、すぐ炊飯を始めます。</li> <li>● 午前と午後を間違えていませんか？ 時計は 24 時間表示です。</li> <li>● 現在時刻が違っていませんか？</li> <li>● リチウム電池が消耗していませんか？ (29 ページ)</li> <li>● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。</li> <li>● 予約をセットしたときに、内釜は入っていましたか？</li> <li>● 予約のセットを忘れたり、最後に炊飯キーを押し忘れていませんか？</li> </ul>

# うまくできない・こんなときは(つづき)

修理を依頼する前に  
一度お調べください

こんなとき		原因／お調べいただくこと (参照ページ)
炊飯・保温	蒸気がもれる ※炊き上がったから確認してください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内ぶたパッキン・内釜のふち・枠の上に異物が付いていませんか？ (19 ページ)</li> <li>●内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形していませんか？</li> <li>●内ぶたは確実に取り付けられていますか？ (7 ページ)</li> </ul>
	蒸気口の吹出口付近に水滴が付く	●蒸気が冷えて水滴が付くことがあります。異常ではありません。
	内ぶたや内釜に水滴が付いている	●ご飯の乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがあります。異常ではありません。
	ふたを開けると、パッキンなどからつゆが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたを開けるタイミングや室温などによって、つゆが枠などに落ちることがありますので、拭き取ってください。</li> <li>●温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？</li> </ul>
	ふたを開けると、蒸気口から水がたれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸気口の中を毎回お手入れしていますか？ (18 ページ)</li> <li>●蒸気口のキャップに付いている、蒸気口シールパッキンがはずれていませんか？ (7 ページ)</li> </ul>
	ふきこぼれる飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お米が少なかったり、水が多かったり、洗米が不十分ではありませんか？</li> <li>●おかゆや玄米・麦ご飯の炊飯コースを間違えていませんか？ (10 ページ)</li> <li>●ふた温度センサー・温度センサーに異物が付いていませんか？</li> <li>●蒸気口の中は汚れていませんか？</li> <li>●蒸気口・内ぶたが付いていましたか？</li> </ul>
	内釜に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、お米のうまみ成分(デンプン質)が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。
	中央部がくぼむ	●内釜自体が発熱する IH 特有の炊き方によるもので、異常ではありません。全体をほぐしてください。
	内釜や内ぶたにご飯粒が付いている(中央部がくぼむ)	●炊飯開始後、予約開始後にフックボタンに触れたり、ふたを開けたり、切キーを押したりしませんでしたか？真空が解除されて勢いよく空気が入り込むため、米粒が飛び散ったり、中央部がくぼむことがあります。
調理	調理時間が長い 表示時間が減らない	●設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、設定時間を変えてみてください。</li> <li>●次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている、 ふた温度センサー・温度センサー・内釜の外面に異物が付いている、内釜が変形している、でき上がったものを内釜の中に入れたままにした、停電があった。</li> </ul>
	予約できない	●調理コースは予約できません。
表示・キー	キー操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグは差し込んでありますか？内釜はセットされていますか？</li> <li>●表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？ (30 ページ)</li> </ul>
	本かまど・そくうまキーを押したら、「1-1」の表示が出た	●本かまど・そくうまキーを5秒以上押すと、設定変更の「1-1」表示が出ます。切キーを押して始めからやり直してください。(17・25 ページ)
	ランプが消えた途中で止まった	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中に内釜を取り出すと、電源が切れます。</li> <li>●誤って切キーを押したり、長時間の停電があると電源が切れます。</li> <li>●炊飯・予約中の真空サインの点灯については15ページをご覧ください。保温中の真空サインの点灯については16ページをご覧ください。</li> <li>●真空サインが点灯しているときに、フックボタンに触れたり、ふたを開けませんでしたか？真空が解除されても炊飯・予約・保温は続いています。(15 ページ)</li> </ul>

表示・キー	残時間表示が実際の炊飯時間と違う	●実際の炊飯時間と異なることがありますが、故障ではありません。詳しくは「炊飯時間の表示について」(6 ページ)をご覧ください。
	保温経過時間が点滅する	●長時間保温のお知らせです。保温を中止してください。(16 ページ)
	真空サインが点灯しない(真空にならない) 真空サインが消灯した(真空が解除された)	●炊飯中、予約中の点灯については 15 ページをご覧ください。 ●保温中の点灯については 16 ページをご覧ください。 ●〈エコ炊飯〉で予約したとき、保温中は真空になりません。 ●フックボタンに触れたり、ふたを開けたりしませんでしたか？(15 ページ) ●真空ポンプの動作の設定変更をしていませんか？(17・25 ページ)
	ブザーが鳴ってCOO、FOOの表示が出た	●30 ページ「エラー表示」をご覧ください。
その他	使用中に音がする	●24 ページ「音について」をご覧ください。
	プラスチックなどのおいがする	●使い始めにはにおうことがありますが、ご使用とともになくなります。気になるときは、換気をしたり、煮沸クリーニングをしてください。(19 ページ)
	ふたと本体にすきまがある	●ふたと本体に多少すきまはありますが、内ふたパッキンで密閉しています。真空になるとふたが少し下がりますので、すきまを持たせています。
	内釜外面の塗装が傷付いた、汚れた	●ご使用にともない、内釜外面の塗装が傷付いたり、汚れたりすることがありますが、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。
	電源プラグから火花が出た	●電源プラグを抜き差しするときに、小さな火花が出ることがあります。IH 方式固有のもので、故障ではありません。
	炊飯中にブレーカーが落ちた	●他の電気製品と同時に使用すると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。単独のコンセントをお使いください。

●内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったときは、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。(31 ページ)

## 部品の購入について

### 内釜・内ふた・蒸気口が破損／紛失したときなど

お買い上げの販売店、家電量販店に購入をご依頼ください。

(プラスチック部品やパッキン類は数年間のご使用で傷んでくる場合があります)

東芝オンラインショッピング「東芝ダイレクト」でも購入できます。

「東芝ダイレクト」<http://toshibadirect.jp/lifestyle/>

### 停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。

ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊き上がりが遅れたりすることがあります。

※途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

### リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、炊飯コースを記憶したりするために使われます。リチウム電池はご使用にともない消耗します。

#### リチウム電池が消耗したら

電源プラグを抜いたときに表示が消え、時刻や炊飯コースなどの記憶がなくなります。

電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 0:00 の点滅が止まり、通常通りに使えます。  
(予約炊飯のときは、現在時刻に合わせてからお使いください)

➔ 電池を交換する場合は、お買い上げの販売店にご依頼ください。(有料)

リチウム電池は本体内部に固定されているため、お客様自身で電池交換できません。

# エラー表示

○○表示はもう一度お調べください

電源プラグをコンセントから抜き、  
下記に従って処置を行ってください。

<b>C 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体底部の吸気口・排気口のほこりを取り除いてください。</li> <li>● 紙や布などのやわらかいものの上など、吸気口・排気口をふさぐような場所で使わないでください。</li> </ul>	<p><b>再開するとき</b></p> <p>処置後、電源プラグを差し込み</p> <p>を押す</p> <p>(エラー表示解除)</p> <p>↓</p> <p>庫内・内釜・内ぶたを冷ましてから再開してください。</p>
<b>C 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 温度センサーや内釜の底に付いているご飯粒などの異物や汚れを取り除いてください。</li> <li>● 水の量が多くありませんか？ (水を少なくしてください)</li> <li>● コンセントを他の器具と併用して使っていませんか？ → 交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。</li> </ul>	
<b>C 14</b>	<p>ブザーが鳴り続けます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源が 200V 用コンセントではありませんか？ → 電源プラグを100V用コンセントに差し込んでください。</li> </ul>	
<b>C 15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 専用の内釜以外を使っていますか？ → 専用の内釜を使ってください。</li> </ul>	
<b>F 01 ~ F 14</b>	<p>[F13]は炊飯・保温ランプが点滅し、ブザーが鳴り続けます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 基板や温度センサーなどの故障の表示です。すぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店や東芝生活家電ご相談センターに修理をご依頼ください。</li> </ul>	

# 仕様

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。  
また、アフターサービスもできません。

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

形名	RC-10VRM	RC-18VRM
種類	ジャー炊飯器 (保温機能付き)	
電源	交流 100V 50/60Hz 共用	
消費電力 (炊飯)	1250W	1400W
外形寸法	幅	26.4cm
	奥行	32.7cm
	高さ	21.7cm
本体質量	4.7kg	5.8kg
コードの長さ	1.0m	1.0m

形名	RC-10VRM	RC-18VRM
方式	真空 IH	
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	37.6g	47.9g
年間消費電力量	82.4kWh/年	128.5kWh/年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	175.4Wh	235.7Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	12.9Wh	18.1Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.77Wh	0.77Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.66Wh	0.66Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量、1 時間当たりの保温時消費電力量、1 時間当たりの予約時消費電力量は白米・エコ炊飯コース時 (工場出荷時の設定) の電力量です。(室温・水温 (炊飯前) 23℃、1.0L タイプ: 白米 450g、水 590g / 1.8L タイプ: 白米 600g、水 786g)
- 炊飯コースの詳細については、10 ページ「炊飯コースについて」をご覧ください。
- 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

## 1 回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L (3 カップ炊飯)	1.8L (4 カップ炊飯)
エコ炊飯	175.4Wh	235.7Wh
白米 (本かまど)	199.3Wh	262.8Wh

省エネ法・特定機器  
「電気ジャー炊飯器」の測定方法

# 保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

## 東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル

**0120-1048-76**

受付時間：月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00

\*当社指定休業日を除く

携帯電話・PHSなど **0570-0570-33** (通話料：有料)

FAX **022-224-6801** (通話料：有料)

※お電話をいただく際には、番号をよくお確かめのうえ、おかけ間違いのないようお願いいたします。

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

## 保証書 (一体)

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのと、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げの日から本体は1年間、内釜内面フッ素樹脂加工は3年間です。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

## 補修用性能部品の保有期間

- ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## 部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

## 修理を依頼されるときは

- 26～30ページに従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

### ■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

### ■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

## 持込修理

### ■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。

**技術料** 故障した商品を正常に修復するための料金です。

**部品代** 修理に使用した部品代金です。

便利 メモ	お買い上げ日	年	月	日
	お買い上げ店名	電話 ( )		

## 長年ご使用の ジャー炊飯器の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響によって部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。



愛情点検

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまって  
いるほこりは取り  
除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

使用中  
止

故障や事故防止のため、  
使用を中止し、電源プ  
ラグをコンセントから  
抜いて、必ずお買い上  
げの販売店に点検・修  
理をご相談ください。

# 東芝真空 IH ジャー炊飯器保証書

## 持込修理

形名 RC-10VRM、RC-18VRM	
★お名前	ふりがな 様
	〒 □□□□-□□□□
★お客様	ご住所
	電話 市外: □□□□ □□□□ 市内: □□□□ □□□□ 番号: □□□□ □□□□ 呼
保証期間	本体1年 内釜内面フッ素樹脂加工3年
	★お買い上げ日 □□年 □□月 □□日から
★ご販売店	住所・店名
	電話

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

**東芝ホームテクノ株式会社** 家電事業統括部  
〒959-1393 新潟県加茂市大字後須田2570-1 電話 (0256) 53-5611

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
  - お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
  - 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
- 本書のご提示がない場合。
- 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
- 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
- ご使用による容器の汚れ、キズ。

(チ) 下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。

- ・金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
- ・内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
- ・台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンジャーを使った場合。
- ・内釜の中で酢を使った場合。
- ・白米以外（みそ汁、カレー汁などの汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
- ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
- ・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

- 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.
- ご転居またはご贈答などで、お買い上げの販売店に修理のご依頼ができない場合には、以下の窓口にご相談ください。

### 「東芝生活家電ご相談センター」

〒 959-1393 新潟県加茂市大字後須田 2570-1

【☎ 0120-1048-76】

なお、このフリーダイヤルは携帯電話やPHSではご利用になれません。詳しくは取扱説明書をご確認ください。

修理メモ	修理年月日	修理内容	担当
	年 月 日		
	年 月 日		

- ・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させていただきますので、ご了承ください。

## 東芝ホームテクノ株式会社

家電事業統括部

〒959-1393 新潟県加茂市大字後須田2570-1

THT-TECI(TB)