

東芝 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

0.45L タイプ

RC-4ZWJ



日本国内専用
Use only in Japan

このたびは東芝 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した。

●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。

ご使用の前に、「安全上のご注意」「お願い」
(2～5 ページ) を必ずお読みください。

●お読みになった後は、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……………	5
	各部のなまえ……………	6
	・スマートタッチパネルの操作について…	9
	・内ぶた・蒸気口の着脱……………	10
・ふたの開けかた、ふたの閉めかた……………	11	
・炊飯時間の表示について……………	11	
・使用中の音について……………	11	
ご飯を炊きたい	ご飯の炊き方	
	基本の手順……………	12
	・おいしいご飯のポイント……………	13
	炊飯コースについて……………	14
	炊飯容量と炊飯時間の目安……………	14
	・お米・炊き方の設定のしかた……………	15
	いろいろな炊き方の使い分け……………	16
	予約炊飯のしかた……………	18
現在時刻(時計)の合わせかた……………	19	
保温について(再加熱)……………	20	
お料理メニュー……………	21	
お手入れ	お手入れ……………	24
	・煮沸クリーニング……………	24
こんなときは	表示の明るさ変更……………	25
	うまくできない・こんなときは……………	26
	部品の購入について……………	29
	停電したとき……………	29
	リチウム電池の消耗……………	29
	エラー表示……………	30
	仕様……………	30
	保証とアフターサービス……………	31
	ご相談センター……………	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用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。

⊘ してはいけない「禁止」内容

● 「指示を守る」内容

△ 「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、ゆるみ、がたつきがある。
- ・内釜・ふた・内ふたが変形、破損している。
- ・炊飯中、底部のファンが回っていない。

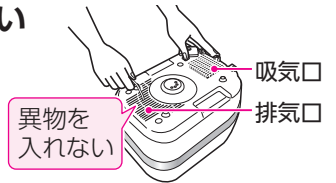
分解・修理・改造をしない

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・排気口やすきまに異物を入れない

特にピンや針金などの金属物



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

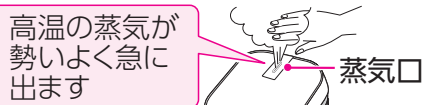


本体を水につけたり、水をかけたりしない

炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたりしない

蒸気口は高温です手や顔を近づけない

特に乳幼児にはご注意ください。



蒸気口を確実に取り付ける

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調理例》

- ・分量の増えるねりもの・煮豆・めん類などの料理
- ・急激に泡の出る重曹などを使う料理
- ・カレーやシチューのルーなど、のり状になる料理
- ・多量の油を使う料理
- ・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

※ お買い上げの製品と取扱説明書に記載したイラストは異なることがあります。



警告

火災・やけど・感電・漏電・ショートなどを防ぐために

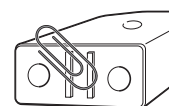
電源コード・コンセントは正しく扱う



- 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。



- 器具用プラグ (磁石式) の先端に金属片 (ピンなど) やごみを付着させない



- 器具用プラグをなめさせない
乳幼児が誤ってなめないようご注意ください。



- 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。



- 使用時以外は、毎回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。



- 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。
- 付属のコードセット (電源コード) 以外は使用しない
他の機器に転用しない



- 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



- めれた手で電源プラグ・器具用プラグを抜き差ししない
プラグに触れる前に、手が乾いていることを確認する。

(つづく)

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

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。

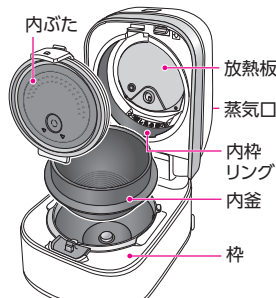


- 壁や家具などの近く
キッチン用収納棚に置くときは、蒸気がこもらないようにしてください。
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブル
荷重強度は 10kg 以上のものをお使いください。
- ふたが完全に開かない所
やけど・破損の原因になります。
- 熱に弱いカーテンなどの近く

やけどを防ぐために



- 使用中や使用後しばらくは、内ぶた・内枠リング・内釜・蒸気口・放熱板・枠などの高温部に触れない



また、ご飯をほぐすときには手が内釜などに当たらないように注意する



- 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い、直接素手で触れない



- 空炊きはしない
故障や過熱、異常動作の原因になります。
- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない



- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
蒸気口には熱い湯がたまっていることがあります。
- 炊飯後、ふたを開けるときの蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつける

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方は、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。



- 家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない
故障や発煙・発火などの不具合の原因となります。

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

変色・変形の原因になります。

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。

磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード・磁気定期券・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。

使用全般について

異物・水滴が付いたまま使わない

内釜の外面や温度センサー・内ぶたパッキンなどに異物が付いたまま使用すると、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

IH 調理器の上で使わない

故障の原因になります。

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

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。

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、次のことにお守りください

傷・塩分・酸・洗剤にご注意ください！

- 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。



たわし 金属たわし ナイロンたわし 研磨面で洗わない

- 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。

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、炊飯や保温性能には影響ありません。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しくと、内釜外面の底面に傷が付きにくくなります。

内釜を新しいものに取り換えたい場合は、お買い上げの販売店などで購入いただけます。(29 ページ)

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。(24 ページ)

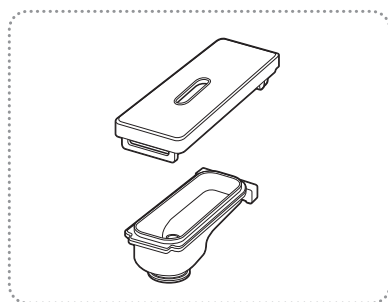
■ 使い始めはプラスチックなどのおいがすることがありますが、ご使用にともないなくなります。(28 ページ)

本体

蒸気口の着脱方法 (10 ページ)

蒸気口

(毎回、はずして洗う)



スマートタッチパネル 表示部・操作部

必要なときに必要な情報だけが
表示されます。(8～9 ページ)

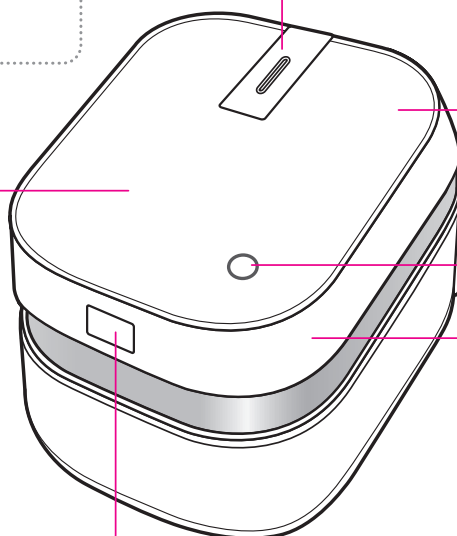
保護シートが貼られています。
ご使用前にはがしてください。

安全上の警告表示部

ホームキー (8～9 ページ)

ふた

フックボタン



付属品

計量カップ



(約 180ml 約 1 合)



(約 90ml 約 0.5 合)

しゃもじ

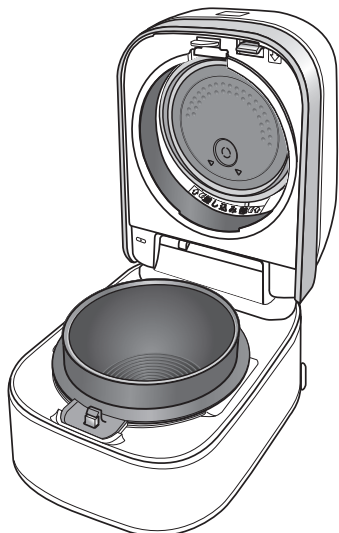


しゃもじ立て

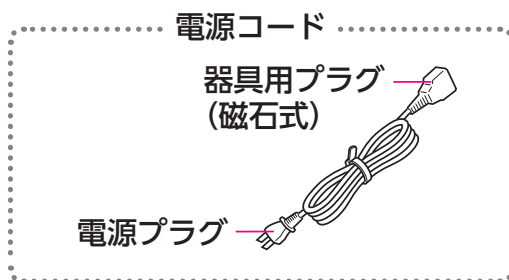
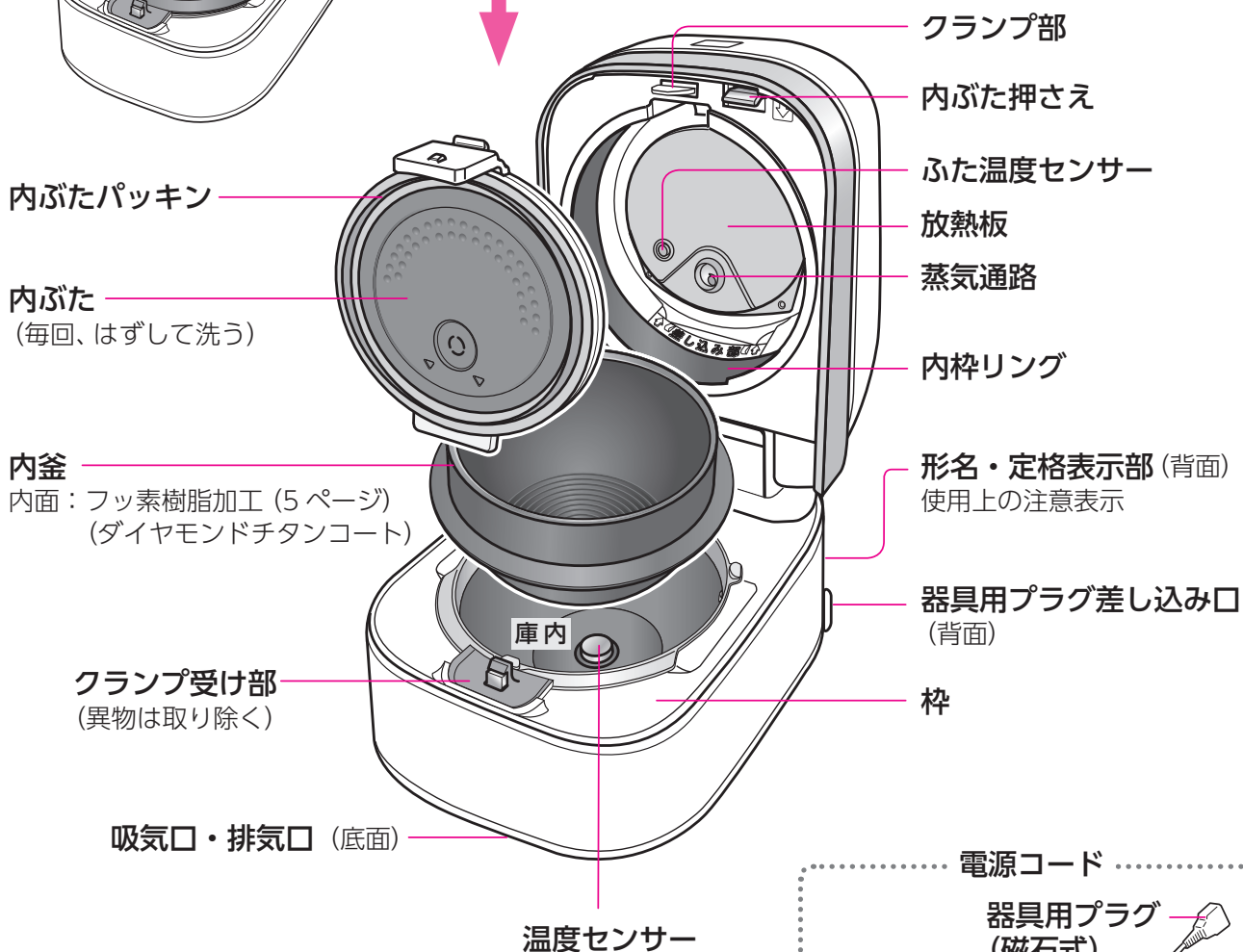


しゃもじを立てたり、横にしたりできます。

内ぶた取り付け時



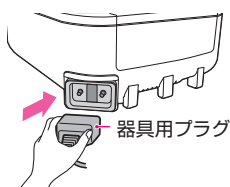
内ぶたの着脱方法 (10 ページ)



電源コードの接続

1 器具用プラグを、本体背面のプラグ差し込み口に差し込む

❗ 器具用プラグは奥まで確実に差し込んでください。



2 電源プラグをコンセントに差し込む
「ピピッ」と音が鳴ります。

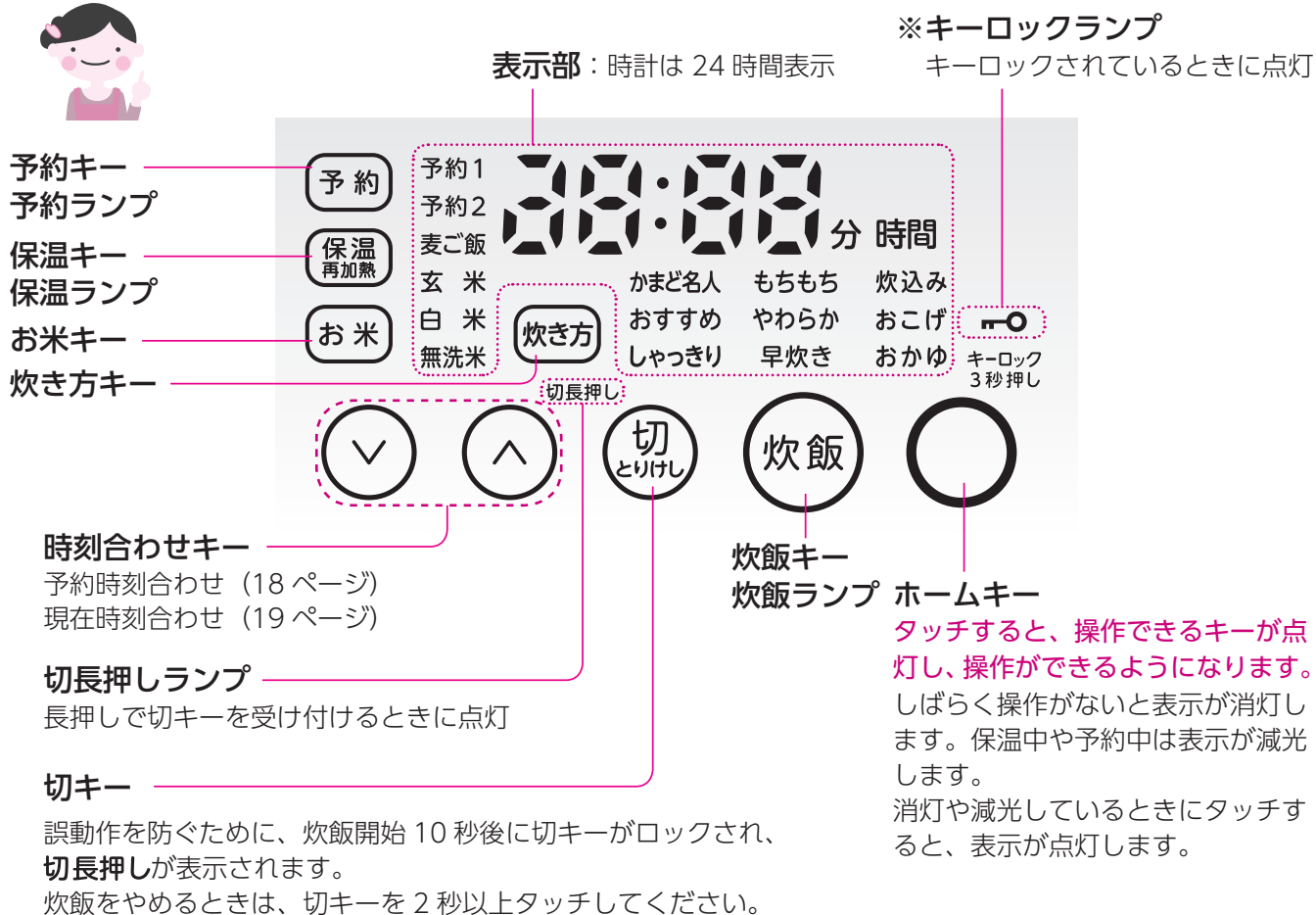


各部のなまえ (つづき)

スマートタッチパネル 表示部・操作部

- ・説明のため、すべての内容を表示しています。
- ・表示の明るさを設定できます。(工場出荷時の設定より、明るくすることはできません。詳しくは 25 ページ)

操作は、 をタッチしてから！



※キーロック

お子様のいたずら防止やパネル部のお掃除をするときなどに、キーロックを設定すると、スマートタッチパネル(操作部)にタッチしても反応しないようにできます。

●キーロック

ホームキー



を 3 秒以上タッチ (ピッと鳴るまで)



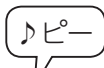
 が点灯し、操作ができなくなります。

●キーロック解除

ホームキー



を 3 秒以上タッチ (ピーと鳴るまで)



 が消灯し、操作できるようになります。

スマートタッチパネルの操作について

操作をするときは、ホームキーをタッチしてから目的のキーをタッチします。
次の場合は、キーが反応しないことがあります。

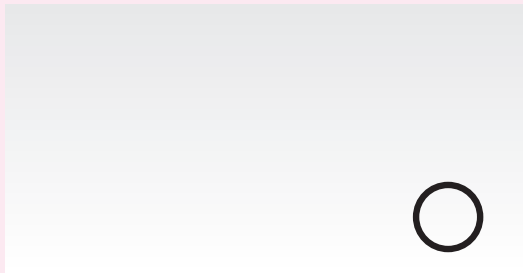
- ・タッチをする間隔が短い
- ・指やキーがぬれている、汚れている
- ・周囲の温度、湿度、お使いいただくかたの体調、近くの電気製品の動作状態により、反応が変わる場合があります

キーは強く押しすぎず、指の腹で軽くタッチしてください。

お願い

スマートタッチパネル（操作部）にシールを貼ったり、マジックやペンで印を書きこまないでください。（反応が鈍くなる原因）

消灯状態



♪ピッ



ホームキー
をタッチ！

表示部・操作部が点灯し、操作できる状態



タッチしても反応しないときは



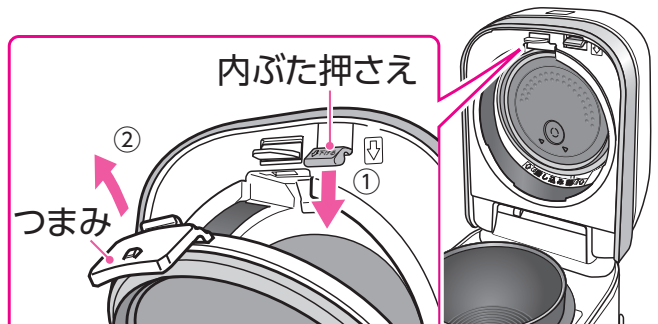
- ・プラグがはずれていませんか？
→器具用プラグ・電源プラグがはずれていると、操作できません。
- ・ふたが開いていませんか？
→ふたが開いているときは、誤動作防止のため、すべてのキーが反応しません。
操作はふたを閉めてから行ってください。
- ・指以外のものでもタッチしていませんか？
→必ず指で直接キーをタッチしてください。
- ・同時に二つ以上のキーをタッチしていませんか？
→誤動作防止のため、同時に二つ以上のキーをタッチしたときは、反応しません。
- ・○や□で囲まれた操作キー以外をタッチしていませんか？
→操作キー以外をタッチしても操作できません。

内ぶた・蒸気口の着脱

■ 内ぶたをはずす

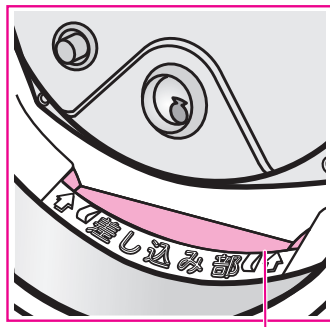
- ①内ぶた押さえを下げる。
(内ぶたが手前に傾きます)
- ②つまみを持って、内ぶたを引き抜く。

内ぶたをはずした状態では、
ふたが閉まりません。

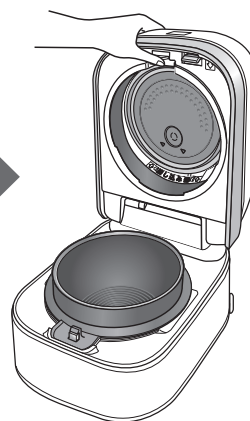
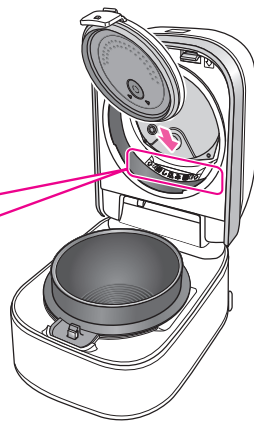


■ 内ぶたを付ける

- ①上方向から内ぶたを斜めに
差し込み部の溝に差し込む。

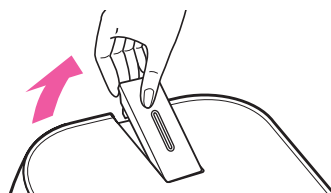


差し込み部の溝



- ②ふた側に「カチッ」と音がするまで、
つまみを押し込む。

■ 蒸気口を本体からはずす

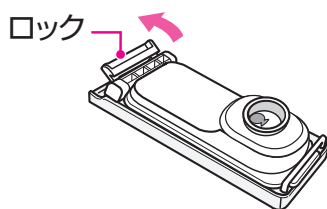


上に引っ張る

- 取り付けるときは、押し入れてください。

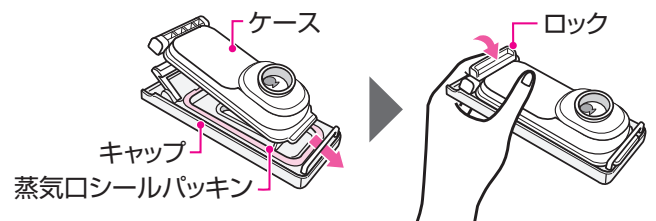
■ 開ける

ケースとキャップをつかみながら、
ロックをはずす



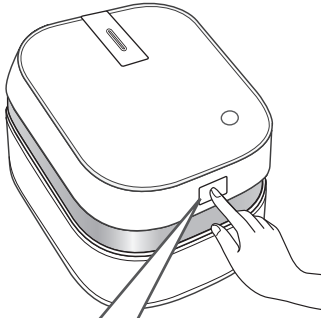
■ 閉じる

ケースのツメをキャップの穴に差し込み、
手でケースを押さえてロックを確実に閉める



- キャップの内側に付いている蒸気口シールパッキンが
はずれた場合は、溝からはみださないように押し入れて
ください。

ふたの開けかた



ふたを上から押さえずに
フックボタンを押すと
ふたが開きます。

ふたを上から押さえずに、フックボタンを「カチャ」とロックがはずれる音がするまで押すと、ふたが開きます。

※保温中など本体が温かいと、冷えているときよりも時間がかかります。

ふたの閉めかた

先端中央部を押す



ふたの先端中央部を押して閉めます。

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。

※保温中など本体が温かいと、冷えているときよりも閉まりにくく感じます。

❗ ふたを閉める前には、クランプ受け部に異物がないことを確認する
(12 ページ)

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を

5分刻み で表示

↓ むらしになると

1分刻み で表示

30分

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。

表示時間は目安としてご覧ください。

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。

ご飯の炊き方 基本の手順

使用中の音について (11 ページ)

基本の手順

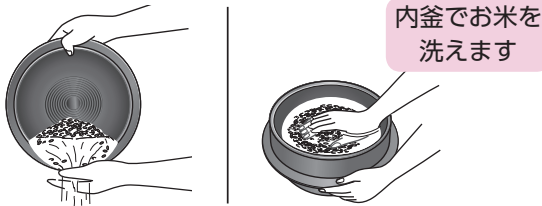
1 お米を計る 付属の計量カップで



すりきり 1 カップ = 約 180ml (約 1 合)
すりきり 1 カップ = 約 90ml (約 0.5 合)

● 料理用の計量カップ (200ml) や計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

2 お米を洗う 水が澄むまで手早く



- 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 「とぐ」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ます。(その他の水位目盛…14 ページ)

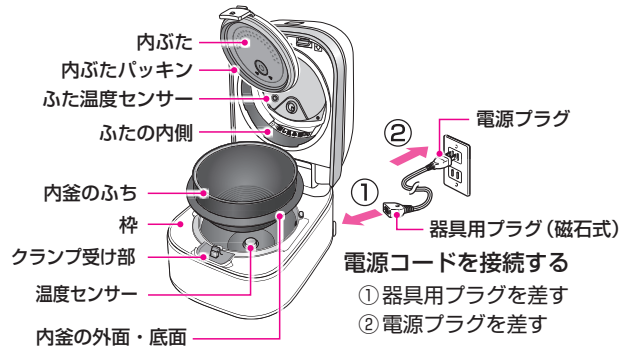
- お好みによって、水の量を増減してください。
(目盛に対して 2mm 以内を目安に)

4 水滴・異物は拭き取り、内釜をセットして、ふたを閉める



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。

- 異物・水滴が付いていると、うまく炊けない・ふたが閉まらない・蒸気もれなどの原因になります。



5 ホームキーをタッチしてから、炊飯コースを設定・確認して 炊飯開始



炊飯キーをタッチ

内釜がセットされていないとスタートしません。

- 炊飯キーをタッチす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。むらしになるまでは 5 分刻みで表示。
(炊飯時間の表示について…11 ページ)

ブザーが鳴ったら、炊き上がり 保温ランプが点灯

▶ 使用後はホームキーをタッチしてから切キーをタッチし、電源プラグを抜く

- お米を浸す必要はありません。(炊飯キーをタッチすると自動で浸します)
- 「保温をやめてすぐに炊くとき」や「連続して炊くとき」は、庫内や内ふたを人肌程度に冷ましてから炊飯してください。(うまく炊けないことがあります)

おいしいご飯のポイント



お米はすりきりで計る



付属の
計量カップ

計量カップを振らないで

計量カップを振ると、お米が多くなります。

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、ゆっくり洗うとヌカクさくなります。

お米を割らないように、やさしく洗米

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。

炊き上がったら、すぐにほぐす

- 乾いた布巾やミトンで内釜を押さえながらほぐしてください。
- 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、ラップに包んで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きましょう。
- 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
アルカリ
イオン水

(ぱさつき 黄変) (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、うま味炊けない・においの原因)

夏場は冷水



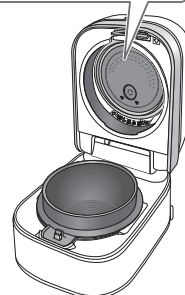
使用後は、本体が冷めたら すぐにお手入れ

洗った後は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と、においの原因)

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)

内ぶた・蒸気口も洗って清潔に保ちましょう



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。(16 ページ)
- 炊き方のポイント (17 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	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				
ご飯 (白米) (無洗米)	白米 または 無洗米*	かまど名人	白米/ 無洗米	白米 0.5~2.5 無洗米 0.5~2	おすすめ	50~60 (55)
		しゃっきり			45~55 (50)	
		もちもち			55~65 (60)	
		やわらか			60~70 (65)	
		早炊き			25~35 (30)	
		おこげ			65~75 (70)	
		炊込み			1*~2*	40~50 (45)
炊込み・おこげ						
炊込みご飯						
おこわ		炊込み	おこわ	1~2.5		
すしめし		かまど名人 しゃっきり	すし	白米 0.5~2.5 無洗米 0.5~2*	45~55 (50)	
おかゆ		おかゆ	(全がゆ) おかゆ 全	0.5	60~70 (65)	
			(五分がゆ) おかゆ 5分			
玄米のご飯	玄米	かまど名人	玄米	0.5~2	105~110 (110)	
玄米のおかゆ		おかゆ	おかゆ全	0.5	85~90 (90)	
雑穀米 発芽玄米 分づき米 胚芽米	白米	かまど名人 もちもち	白米/ 無洗米	0.5~2*	55~65 (60)	
麦ご飯	麦ご飯	—	麦ご飯	0.5~2	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〉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。

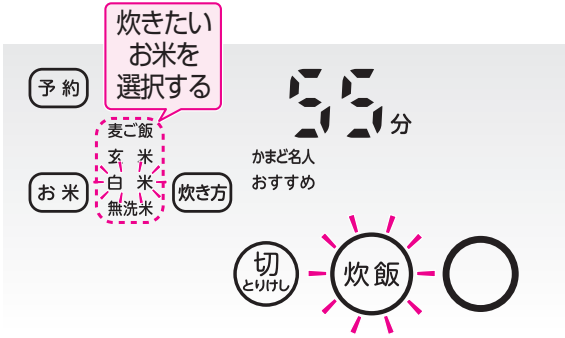
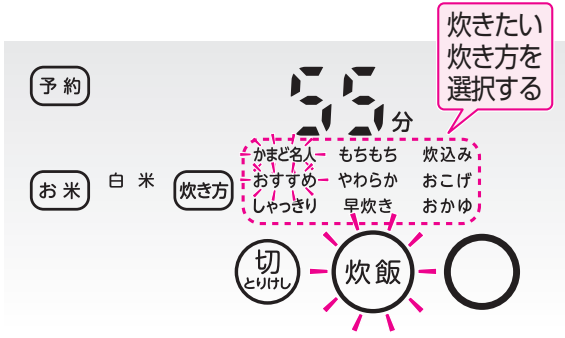

炊飯時間は目安としてご覧ください。(炊飯条件は電圧100V、室温・水温23℃、標準の水加減の場合です)

● 五分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆより水分の多いおかゆになります。

お米・炊き方の設定のしかた



操作は、 をタッチしてから！

操 作	お米を選ぶ	炊き方を選ぶ
	<p>1 お米 をタッチして炊きたいお米を選ぶ</p> <p>・工場出荷時は〈白米〉に設定されています。</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。</p>	<p>1 炊き方 をタッチして炊きたい炊き方を選ぶ</p> <p>・工場出荷時は〈かまど名人 おすすめ〉に設定されています。</p>  <p>● 〈かまど名人〉は「おすすめ」「しゃっきり」「もちもち」「やわらか」が選べます。</p>
	<p>2 炊飯 をタッチする 炊飯開始 ♪ピッ ♪ピピピピー</p> <p>例) 無洗米 かまど名人 しゃっきり</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>〈早炊き〉〈炊込み〉〈炊込み おこげ〉〈おかゆ〉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。</p> </div> <p>● 誤動作を防ぐために、炊飯開始 10 秒後に切キーがロックされ、「切長押し」が表示。 切キーを 2 秒以上タッチしないと切れません。</p>	

いろいろな炊き方の使い分け



〈白米〉〈無洗米〉のご飯 お好みに炊き方を選んでください。

■ おいしさにこだわりたい



時間をかけて、お米のおいしさを引き出します

※かまど名人は、ごはんの粘りと弾力を「しゃっきり・おすすめ・もちもち・やわらか」の4通りで炊き分けができます。

かまど名人の初期設定は「おすすめ」になっています。

「おすすめ」をお試しただいてから、お好みやお米の種類によって炊き分けてください。

- かまど名人 しゃっきり：しゃっきりとしたご飯が食べたい。
- かまど名人 もちもち・やわらか：粘りがあって、もちもち・やわらかめのご飯が食べたい。
- さらに好みによって
 - かために炊きたい → 水を目盛りより少なめにする
 - やわらかめに炊きたい → 水を目盛りより多めにする

■ 急いでいるから、早く炊きたい



早く炊きたいときに

- 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。
気になるときは炊く前にお米を水に浸したり、炊き上がって保温になってからも、ふたを開けずにしばらくむらしてください。
- 次のものを〈早炊き〉で炊かない。
炊込みご飯／玄米／おかゆ／おこわ／白米・無洗米以外のお米／雑穀米・麦ご飯
- 炊飯時間は目安です。詳しくは14ページをご覧ください。

■ 他にも…



香ばしいおこげ風ご飯が食べたい

- 底のご飯がうっすらときつね色になります。おこげの色は米質・洗米具合・水加減などで多少変わります。こげ色がうすいときは、1カップあたり小さじ1の日本酒を加えると、こげ色が付きやすくなります。

炊き方のポイント

一度お試しください、お好みで水の量を調整してください。

❗ 水加減は、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に加減してください。

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。
(うま味炊けない、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」「黒豆ご飯」「赤飯」「玄米の炊込みご飯」「まいたけの炊込み麦ご飯」(21～23 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。(21 ページ)
- 「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・玄米のおかゆ

❗ 必ず〈おかゆ〉で炊いてください。(他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因)

- 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味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場合があります。
- 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

- 白米 1 カップ (150g) あたり、2 割 (30g) の麦を混ぜます。(麦 30g は約 180ml の付属の計量カップで約 ¼ カップが目安です) 無洗米でも炊けます。
・ 加え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加えてください。無洗米も麦ご飯の水位目盛に合わせてください。
・ 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

❗ 必ず〈玄米・かまど名人〉か〈玄米・おかゆ〉で炊いてください。

(他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因)

- 〈玄米・かまど名人〉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・かまど名人 もちもち〉で炊いてください。

分づき米

- 〈白米・かまど名人 もちもち〉で炊いてください。
- 分づき米を洗うとヌカが多く出ますので、よく洗ってください。
- 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

- 〈白米・かまど名人 もちもち〉で炊いてください。
- 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 割くらいでお試してください) 無洗米でも炊けます。
- 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「白米」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。
- 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。
2 カップまで

発芽玄米

- 〈白米・かまど名人 もちもち〉で炊いてください。
- 白米 1 カップに対し、発芽玄米 0.5 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。

雑穀類を混ぜるときの炊飯コース

- 白米に混ぜる → 〈白米・かまど名人 もちもち〉
- 玄米に混ぜる → 〈玄米・かまど名人〉
- おかゆに混ぜる → 〈白米・おかゆ〉
- 玄米のおかゆに混ぜる → 〈玄米・おかゆ〉

予約炊飯のしかた




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	現在時刻が合っているか確認する	● 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。
備	洗米、水加減をし、内釜を本体に入れて、ふたを閉める	● 内釜を入れないと、予約できません。



操作は、 をタッチしてから！

〈白米・かまど名人 おすすめ〉で説明しています。

操 作	<p>1 予約 をタッチして、「予約1」、「予約2」を選ぶ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 予約キーをタッチするたびに「予約1」と「予約2」の表示が変わります。
	<p>2   で炊き上がり時刻を設定する (戻る) (進む)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>時計は 24 時間表示 朝7時 …… 7:00 夜7時 … 19:00</p> </div>  <p>【朝 7:30 に炊き上がる例】</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 10分単位で設定できます。 ● 時刻合わせキーは、タッチしたまままできると早送りになります。 ※約1～2時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。 <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <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> </div>
	<p>3 炊飯コースを確認する</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 炊きたいものに合わせて、炊飯コースを設定する。(詳しくは 14・15 ページ) 	<p>! 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>4 炊飯 をタッチする 予約完了  ピッ ♪ピー、ピピッ</p> <p>※しばらくすると予約キー以外は減光して表示します。 ホームキーをタッチすると、再度表示します。</p> <p>➔ 予約時刻になると炊き上がる</p>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>炊飯キーをタッチしないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせ。炊飯キーも点滅します。(予約設定が完了していません)</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● 炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯します。 ● 炊飯が始まると、炊き上がりまでの時間を表示します。(詳しくは 11 ページ)

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき



をタッチしてから、 をタッチする

「おかゆ」「玄米のおかゆ」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	玄米のおかゆ	麦ご飯	炊込み	雑穀類	発芽玄米
○	○	○	○	○	○	×	×	×

■ 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。

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。

予約中に 現在時刻を見たいとき

予約中に  →  をタッチする

タッチしている間だけ、現在時刻を表示

現在時刻（時計）の合わせかた



- 炊飯・保温・予約中は、時計合わせできません。

1 電源プラグを差し込み、切状態で  をタッチして、

  どちらかを 2 秒以上タッチする

時計表示が点滅します。

時計は 24 時間表示
(夜 12 時…0:00 / 昼 12 時…12:00)

2 一度離してから、再度   を押して、
時刻を合わせる

タッチしたまましていると早送りになり、10 分単位で変わります。

時刻合わせのときの操作音は、次のようになります。

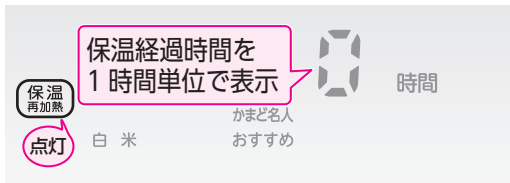
0 時 …… ♪ピ□□
12 時 …… ♪ピ□□、ピ□□

3  をタッチすると完了

時計表示の点滅が止まります。

保温について(再加熱)

ご飯が炊き上がると自動で保温になります。



- 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。
- 内釜を取り出すと、自動的に切になります。

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、白米に比べにおいや変色がしやすいので早めに冷凍保存することをおすすめします。

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

■ 内釜の中にしゃもじを入れない (においの原因)

■ 冷え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)

※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、26ページの保温のご飯が「におう」「べちゃつく」をご覧ください。

保温時間を超過すると、表示が点滅



25 時間以降点滅

▶ 保温をやめる


切キーをタッチしてご飯を取り出す。

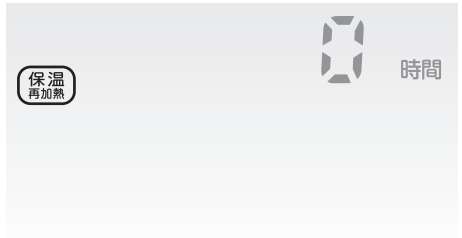
※麦ご飯・玄米は13時間以降点滅します。



操作は、 をタッチしてから！

切状態から保温にしたいとき


操作  をタッチすると、保温開始



● 保温経過時間は減光して表示します。

保温中のご飯を《再加熱》して温かくしたいとき

操作 保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める



 をタッチして、再加熱を開始 (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。

《再加熱を途中でやめるとき》
 保温キーをタッチすると、保温に戻る

保温をやめたいとき

 をタッチして、 をタッチする

● 保温ランプが消灯し、現在時刻表示になります。

- 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、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。

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)、約90ml(約0.5合)
- 大さじ1=15ml、小さじ1=5mlです。

五目ご飯

炊込みご飯
2カップまで

材料(2~3人分)

白米……………2カップ
にんじん……………40g
ゆでたけのこ……………40g
干しいたけ……………2枚
鶏むね肉……………40g
油揚げ……………10g(約1/4枚)
A 酒……………小さじ2
塩……………小さじ2/3
しょうゆ……………小さじ2
即席だし(素)……………小さじ1/3
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 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。Aを加え、「白米」の水位目盛2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 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、炊飯キーをタッチする。
- 6 保温になったら全体をふんわりほぐす。



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。(14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)もち米は洗米後、約30分間ザルに上げる。
 - 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。
…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
玄米・おかゆ：それぞれの炊飯コースで炊く

- ⊗〈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)
- 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。

お料理メニュー (つづき)

すしめし

すしめし
2.5 カップまで
無洗米 2 カップまで

材料 (2~3人分)

白米…………… 2 カップ
合わせ酢 (混ぜておく)
酢…………… 大さじ 4
砂糖………… 大さじ 1 1/2
塩…………… 小さじ 1

- 1 白米は水が澄むまで手早く洗い、「すし」の水位目盛 2 まで水を入れ、ふたを閉める。
- 2 炊飯コースを〈白米・かまど名人しゃっきり〉に合わせ、炊飯キーをタッチする。
- 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 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。

Cooking Memo

- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。
- 水の代わりに冷ました昆布だしで炊くと、うまみが増します。

黒豆ご飯

炊込みご飯
2 カップまで

材料 (2~3人分)

白米…………… 2 カップ
黒豆…………… 40g

- 1 黒豆はさっと洗い、フライパンで5~10分こがさないようにしておく。
- 2 白米は水が澄むまで手早く洗い、「白米」の水位目盛 2 まで水を入れる。
- 3 米の上に行った黒豆をリング状にのせ、ふたを閉める。

- 4 炊飯コースを〈白米・炊込み〉に合わせ、炊飯キーをタッチする。
- 5 保温になったら全体をふんわりほぐす。

赤飯

炊きおこわ
2.5 カップまで

材料 (2~3人分)

もち米…………… 2 カップ
ささげ(またはあずき)
…………… 30g

・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 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。
- 2 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。
- 3 内釜に米を入れる。冷ましたささげの煮汁を加え、「おこわ」の水位目盛 2 まで水を入れてよく混ぜ合わせる。
- 4 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、炊飯キーをタッチする。
- 6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

玄米の炊込みご飯

玄米の炊込みご飯
2カップまで

材料 (2～3人分)

玄米…………… 2カップ
れんこん…………… 30g
ごぼう…………… 20g
ゆでたけのこ…………… 30g
A 酒…………… 小さじ2
塩…………… 小さじ1/2
しょうゆ…………… 小さじ2
みりん…………… 小さじ2

- 1 玄米はさっと洗い、ゴミやもみがらを取り除き、**たっぷりの水に2時間浸す。**
- 2 れんこんは皮をむいていちょう切り、ごぼうはささがきにし、共に水につけてあくを抜く。
- 3 ゆでたけのこはうす切りにする。
- 4 浸した玄米をザルに上げ、内釜に玄米を入れる。Aを加え、「玄米」の水位目盛2まで水を入れてよく混ぜ合わせる。
- 5 米の上に2と3をリング状にのせ、ふたを閉める。



- 6 炊飯コースを〈玄米・かまど名人〉に合わせ、炊飯キーをタッチする。
- 7 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
2カップまで

材料 (2～3人分)

白米…………… 2カップ
押し麦…………… 60g
まいたけ…………… 100g
A 酒…………… 小さじ2
塩…………… 小さじ2/3
しょうゆ…………… 小さじ2
即席だしの素…………… 小さじ1/3

- 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 浸した白米をザルに上げ、内釜に白米を入れる。Aを加え、「麦ご飯」の水位目盛2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 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、炊飯キーをタッチする。
- 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。

麦ご飯と
一緒に

麦とろろ

山芋 … 200g、だし汁 … 100ml、しょうゆ … 大さじ1

山芋は皮をむいてすりおろし、だし汁としょうゆを混ぜたものを少しずつ加えてのばす。



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・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
- たわし・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの

内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじは使うたびに、計量カップ・しゃもじ立ては汚れたら

スポンジと台所用中性洗剤で洗う

調味料を入れて炊飯したあと、内ぶたを洗わないとサビの原因になります。

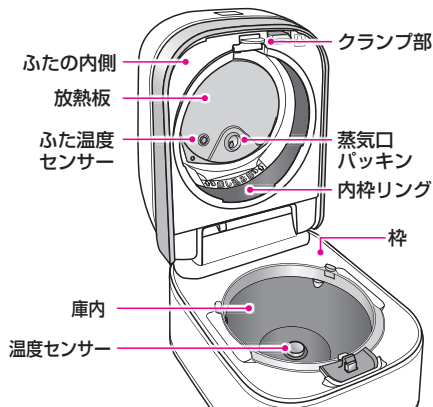
■ 本体・温度センサー

かたくしぼった布巾で、異物や汚れを拭き取る

- 丸洗いしない、水をかけない（操作部・ふた）、水を入れない（庫内）。
- 蒸気口パッキンを無理に引っ張らない。（はずれません）

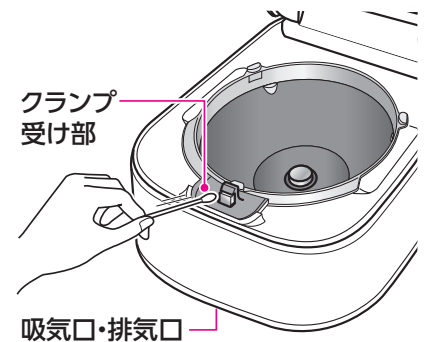
温度センサーに汚れがこびりついたとき

細かいサンドペーパー（600番程度）で軽くみがき、かたくしぼった布巾で拭き取る。

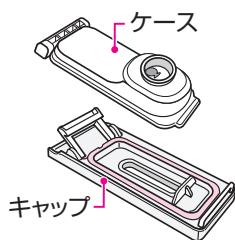


■ クランプ受け部・吸気口・通気口（本体底）

綿棒などで異物やほこりを取る



■ 蒸気口 **使うたびに** 蒸気口の中を洗って、水分を拭き取る



- 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。
- 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。

（**!** 使用直後は蒸気口の中の水が熱いので、本体が冷めてからお手入れをしてください）

- 着脱のしかたは 10 ページ参照。

■ 内ぶた **使うたびに** 付いている異物は、竹串やようじで取り除く

- 内ぶたパッキンははずせません。
- 着脱のしかたは 10 ページ参照。

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・早炊き〉に合わせ、炊飯キーを押す
保温になるまで約 50 分かかります。（表示時間よりも長くかかります）
- 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。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

表示の明るさ変更

■ 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。



操作は、 をタッチしてから！

表示の明るさ変更のしかた

表示の明るさを変更できます。(明る過ぎるときに変更をしてください。2段階暗くすることができます)


1  を5秒以上タッチする



2  をタッチして、設定を変える



変更後の設定
少し暗くなります。
5-1が一番暗くなります。

※  をタッチすると、工場出荷時の設定に戻ります。

3  をタッチすると完了

時計表示に戻ります。

工場出荷時の設定より、明るくすることはできません。

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)


こんなとき		原因／お調べいただくこと (参照ページ)
	電源が入らない 炊けていない 保温したご飯がぬるい つゆが多い キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ● プラグがはずれていませんか？ 器具用プラグ、電源プラグ、ブレーカーを確認してください。
ご飯が	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"> ● 水を少なくしたり、〈かまど名人 シャッキリ〉で炊いてください。 ● 炊き上がったらすぐにご飯全体をほぐしてください。 ● 新米は水を少なめにして炊いてください。 ● 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。 ● 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。 ● お湯や pH9 以上のアルカリイオン水を使っていませんか？
	かたい ぱさつく おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> ● 水を多めにしたり、〈かまど名人 やわらか〉で炊いてください。 ● あらかじめお米を浸してから炊いてください。 ● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？
	こげる ※うすいきつね色のこげ 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"> ● 洗米が不十分なとき。 ● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。 ● 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。 ● 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。 ● 〈おこげ〉で炊きませんでしたか？ おこげの色は米質・洗米・水加減・調味料などで変わります。
	うまく炊けない おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内や内ぶたが温かいまま炊飯していませんか？ 人肌程度に冷ましてから炊飯してください。 ● 〈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。(16 ページ) 〈かまど名人 おすすめ〉をお試ください。 ● 内ぶたに異物が詰まっていたり、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・吸気口 / 排気口に異物が付いていませんか？ (12 ページ) ● 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？ ● 炊飯中に停電がありませんでしたか？
	炊込みご飯が うまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ● 具をお米に混ぜていませんか？ その他、「具や調味料を入れるとき」(21 ページ) をご覧ください。
	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。 (24 ページ)	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 麦ご飯・雑穀米・玄米・分づき米・発芽玄米は保温できますが、白米に比べにおいや変色がしやすいので早めに冷凍保存することをおすすめします。 ● 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、清潔な布巾で水分をよく拭き取ってください。(24 ページ) ● 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？ (19 ページ) ● 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、誤って切キーをタッチした、長時間の停電によって電源が切れた。

こんなとき		原因／お調べいただくこと (参照ページ)
保温のご飯が	べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> ●水を少なめにして炊いてから、保温してください。 ●炊き上がったらすぐにご飯全体をほぐしてください。 ●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。
	ぬるい	<ul style="list-style-type: none"> ●食べる前に「再加熱」をしてください。(20 ページ)
	乾燥する 変色する	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ ●内釜の外表面・温度センサーに異物が付いていませんか？ ●蒸気口は確実に付いていますか？ ●長時間の保温や再加熱を繰り返していませんか？
ふたの開閉	閉まりにくい 閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●内ぶたの下部にある差し込み部は、確実に差し込まれていますか？ (10 ページ) ●クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていませんか？ (24 ページ) ●内ぶたに異物が詰まっていますか？ (24 ページ)
	炊飯中にふたが開く	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたの先端中央を「カチッ」と音がするまで押してください。 ●クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていませんか？ (24 ページ)
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"> ●1～2 時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ●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。 ●現在時刻が違っていませんか？ ●リチウム電池が消耗していませんか？ (29 ページ) ●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。 ●予約をセットしたときに、内釜は入っていましたか？ ●予約のセットを忘れて、最後に炊飯キーをタッチし忘れていませんか？
炊飯・保温	蒸気もれる ※炊き上がったから確認 してください。	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ (12 ページ) ●内ぶた・クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていませんか？ (24 ページ) ●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？ ●内ぶたは確実に付いていますか？ (10 ページ)
	蒸気口の吹出口付近に 水滴が付く	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの乾燥防止のため、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"> ●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。 ●温度センサー・内釜の外表面に異物が付いていませんか？ (12 ページ)
	ふきこぼれる とびちる	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ ●おかゆや玄米の炊飯コースを間違えていませんか？ (14 ページ) ●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？ (12 ページ) ●蒸気口の中は汚れていませんか？ ●蒸気口・内ぶたが付いていましたか？ ●内ぶたに異物が詰まっていますか？ (24 ページ)

うまくできない・こんなときは

(つづく)

うまくできない・こんなときは (つづき)

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	内釜に薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、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。
キー・表示	キー操作ができない	● 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？ ● 表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？（30 ページ） ● キーがロックされていませんか？
	時刻合わせキーをタッチしたら、時計表示が点滅した	● 時刻合わせキーを 2 秒以上タッチすると、時計合わせの表示が出ます。切キーをタッチして始めからやり直してください。（19 ページ）
	ランプが消えた途中で止まった	● 使用中に内釜を取り出すと、電源が切れます。 ● 誤って切キーをタッチしたり、長時間の停電があると電源が切れます。
	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」（11 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。（20 ページ）
	キーをタッチしても反応しない	● 電源は入っていますか？ ● 表示部に  が表示されていませんか？ ● 炊飯が始まってから 10 秒以上経過した場合、切キーを 2 秒以上長押しで受け付けます。 ● ふたが開いていませんか？ふたを閉じて操作してください。 ● 予約待機中は、誤動作防止のため、ホームキー以外は受け付けません。ホームキーをタッチしてから操作してください。 ● タッチパネルに水や汚れが付いていませんか？やわらかい布でタッチパネルに付いた水や汚れをふき取ってください。 ● 手袋やばんそうこうをしていませんか？直接指でタッチしてください。 ● 手や指がぬれていませんか？手や指の水分を乾いた布でふき取ってからタッチしてください。 ● 二つ以上のキーをタッチしていませんか？キーの真ん中をタッチしてください。 ● 操作部ではない表示部をタッチしていませんか？表示部を直接タッチしても反応しません。操作するときは、まずホームキーをタッチし、タッチパネルを表示させてください。
	COO、FOOの表示が出た	● 30 ページ「エラー表示」をご覧ください。
	表示が消えた 0:00 で点滅する	● 本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。（29 ページ）
表示が勝手に変わる炊飯しても熱くならないご飯が炊けない	● デモモードになっています。時計の「:」が点滅していませんか？「炊き方」キーを 2 秒以上タッチしながら、同時にホームキーを 3 回タッチしてください。（デモモードが解除されます）	
その他	使用中に音がする	● 11 ページ「使用中の音について」をご覧ください。 ● 「ブーン」音はファンの回転音、「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音です。（故障ではありません）
	プラスチックなどのおいがする	● 使い始め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。（24 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。

こんなとき

原因／お調べいただくこと (参照ページ)

その他	プラスチック部品に線状や波状の箇所がある	●プラスチック成形でできるあとで、異常ではありません。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・内ぶた・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)

停電したとき

途中で電源コードがはずれたり、ブレーカーが働いたときも同じです。通電されると「ピピッ」と音が鳴り、炊飯や予約を再開します。

予約炊飯中	● 停電復帰後、予約した時間に炊き上げます。 炊飯開始時刻を過ぎたときは、すぐに炊飯を始めます。
炊飯中	● 停電復帰後、再び炊飯を続けます。
保温中・むらし中	● 停電復帰後、保温になりますが、停電時間が長いと自動的に保温を中止することがあります。

※停電時間が長いと、ご飯がうまく炊けないことがあります。

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。

リチウム電池が消耗したら

電源プラグを抜くと、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むと全点灯したあと、0:00 が点滅します。

切キーをタッチすると 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、時計を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

切キーをタッチして電源プラグをコンセントから抜き、以下に従って処置を行ってください。

E 10	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 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。 	<p>再開するとき</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 人肌程度まで冷まして から再開してください。</p>
E 11	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 水の量が多くありませんか？ (水を少なくしてください) ● 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。 	
E 14	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	
E 15	<ul style="list-style-type: none"> ● 専用の内釜以外を使っていませんか？ → 専用の内釜を使ってください。 	
F 01 ~ F 14	<ul style="list-style-type: none"> ● 基板や温度センサーなどの故障の表示です。 → 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。 	

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.

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)	1000W	
外形寸法	幅	22.0cm
	奥行	28.9cm
	高さ	18.0cm
本体質量	3.9kg	
コードの長さ	1.2m	
方式	IH	
最大炊飯容量	0.45L	

消費電力量の目安

(白米・かまど名人 おすすめコース 2カップ)

1 回当たりの炊飯時消費電力量	約 167Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	約 21Wh
1 時間当たりの予約時炊飯消費電力量	約 1.07Wh
1 時間当たりの待機時炊飯消費電力量	約 0.92Wh

- 室温・水温 23℃での目安です。
室温・水温・電圧・ご使用のコースによって変化します。
- 保温は 12 時間保温したときの、1 時間当たりの平均値です。

炊きたいもの	炊飯容量 (カップ数)
白米	0.5 ~ 2.5
無洗米	0.5 ~ 2
炊込みご飯	1 ~ 2
おこわ	1 ~ 2.5
すしめし	白米 0.5 ~ 2.5 無洗米 0.5 ~ 2
おかゆ	0.5

炊きたいもの	炊飯容量 (カップ数)
玄米のご飯	0.5 ~ 2
玄米のおかゆ	0.5
雑穀米	0.5 ~ 2
発芽玄米 分づき米 胚芽米	0.5 ~ 2
麦ご飯	0.5 ~ 2

* 炊飯コースの詳細については、14 ページ「炊飯コースについて」をご覧ください。

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後、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5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

持込修理

- 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、切キーをタッチして使用を中止し、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。

■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、底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中

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 IH ジャー炊飯器保証書

持込修理

形名	RC-4ZWJ		
★お 客 様	お名前	ふりがな	
	ご住所	〒 □□□-□□□□	
	電話		
保証期間	本体1年 内釜内面フッ素樹脂加工5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。

東芝ライフスタイル株式会社 キッチン・リビング事業部
〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1 電話 (044) 577-0141

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。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

- (イ) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
- (ハ) 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。
- (ニ) 本書のご提示がない場合。
- (ホ) 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。
- (ヘ) 家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用、車両・船舶に搭載など）で使用された場合の故障、損傷。
- (ト) 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、クレンザーを使った場合。
- ・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。

2. 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。
3. 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。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
5. 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」

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町 25-1

フリーダイヤル ☎ 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は、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。

東芝ライフスタイル株式会社

キッチン・リビング事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1

THT-OCCE(TB)-3