

東芝ジャー炊飯器 家庭用

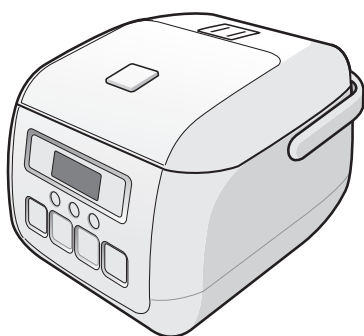
取扱説明書

お料理メニュー付

形名

0.54Lタイプ

RC-5SL



日本国内専用
Use only in Japan

このたびは東芝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、お使いになる方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

安全上のご注意	2
お願い	4
各部のなまえ	5
準備のしかた	6
・おいしいご飯のポイント	7
ご飯の炊き方	8
予約炊飯のしかた	10
保温について	12
お料理メニュー	13
調理のしかた	14
・パン	15
・ケーキ	16
・温泉卵	17
お手入れ	18
・煮沸クリーニング	19
うまくできない・こんなときは	20
部品の購入について	21
エラー表示	22
仕様	22
保証とアフターサービス	23
保証書	24

炊飯容量と炊飯時間の目安	8
現在時刻(時計)の合わせかた	11
炊飯時間の表示について	11
蒸気口をはずす/付ける	18
内ぶたをはずす/付ける	18
内釜の取り扱い	18
停電したとき	21
リチウム電池について	21
ご相談センター	23

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

警告 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》

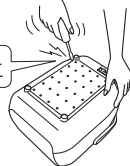
- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ・本体からこげくさいにおいがする。
- ・本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- ・炊飯ヒータがひずんでいる。

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。

分解禁止

分解禁止

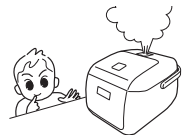


禁止 本体底の通気口やすきまに異物を入れない
特にピンや針金などの金属物



禁止 水につけたり、水をかけたり、水洗いしない
本体内部に水を入れない

禁止 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



禁止 炊飯中・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

警告 ● 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。

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。

禁止 ● 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。

高温の蒸気が出ます



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。
- 通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。
- 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



- 壁や家具などの近く 変色・変形・破損の原因になります。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。
- 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。

けが・やけどを防ぐために



接触禁止

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



- 使用時以外は、炊飯キー・保温キーを押さない 炊飯ヒータ・内釜・放熱板・内ぶたが高温になります。
- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない、ふたを持って移動しない
- 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



- 空炊きをしない 故障や過熱、異常動作の原因になります。



- 内釜を取り出すときは、切キーを押す 炊飯・調理・保温中に内釜を取り出しても、自動で切になりません。
- 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、ふたを開けるときは蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気を付ける

安全にお使いいただくために



- 変形した内釜や専用の内釜以外には使わない 過熱や異常動作によるやけどやけがの原因になります。

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

- 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。



- 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。



- コードを巻き取るときは、電源プラグを持って行う



ふきこぼれを防ぐために



- おかゆ、雑穀米は水が多いため、〈早炊き〉など他の炊飯コースで炊かない



- 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。

お願い

故障や誤動作を防ぐためにお守りください

- 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。

- 本体や本体のまわりは清潔にして使用する機能を維持するための通気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

- IH 調理器の上で使わない

故障の原因になります。

- 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

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)

- ふた、特に蒸気口に布巾やタオルなどをかけてふさがない

蒸気がこもって、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

- 水滴・異物が付いたまま使わない

内釜の外面や炊飯ヒータ・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。

- 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。

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、ご使用にとまないとなくなります。

本体 蒸気口・内ぶたの着脱方法 (18 ページ)

蒸気出口

内ぶた

(毎回、はずして洗う)
付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたが閉まりません。

内ぶたパッキン

(異物は取り除く)

ハンドル

形名・定格表示部 (背面)

使用上の注意表示

コード (コードリール式)

(収納のしかた…6 ページ)

電源プラグ

炊飯ヒータ (異物は取り除く)

ふた

ふたを開閉すると音がある場合があります。
ふた内部部品の動作音で、故障ではありません。

内釜

内面: フッ素樹脂加工 (チタンコート) (18 ページ)
内釜は傾きがないように、確実にセットして炊いてください。(6 ページ)

内釜の下に傷を防ぐ保護紙がありますので、ご使用前に必ず取り出してください。

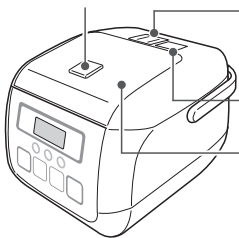
クランプ部

ふたを閉める前に、ご飯粒などの異物がないか確認してください。(19 ページ)

操作部

温度センサー (異物は取り除く)

フックボタン



蒸気口

(毎回、はずして洗う)

安全上の警告ラベル

ふた

金属製のため、多少熱く感じることがあります。

付属品

しゃもじ



計量カップ



(約 180ml)
約 1 合

小



(約 90ml)
約 0.5 合

操作部

炊飯、切キーに凸マークと、各キーの近くに点字が付いています。

調理コース

メニューキーで選びます。

時キー (シ)

分キー (フ)

予約キー (ヨ)

予約時刻や時計の時刻の変更に使います。
現在時刻合わせは時キーを長押し (11 ページ)

切キー (キ)

予約ランプ

予約キー (ヨ)



表示部

全表示の状態 (時計は 24 時間表示)

炊飯コース

メニューキーで選びます。

メニューキー (メ)

炊飯ランプ

炊飯キー (タ)

予約確定キー

保温ランプ

保温キー (ホ)

●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、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にとまないと消耗します。(詳しくは 21 ページ)

準備のしかた

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

基本的な手順

1 付属の計量カップでお米をはかる

- 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。

【良い例】



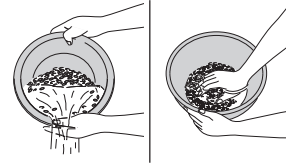
【悪い例】



2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

- 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。

【内釜でお米を洗えます】

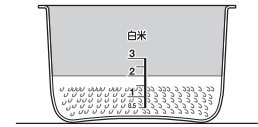


3 炊きたいものに合った水位目盛で水加減をする

炊きたいものと水位目盛 … 8 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。

【白米 2 カップを炊く例】



お米は平らにならし、水平な場所で

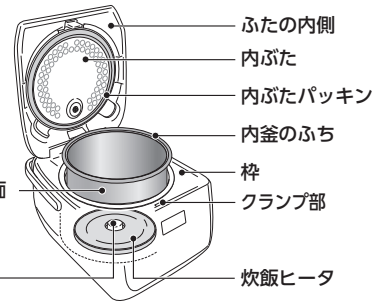
4 水滴・米粒などを拭き取る

- 右図の各部に付いている水滴・米粒・ご飯粒などの異物は拭き取ってください。ふたが閉まらない・蒸気もれ・うまく炊けないなどの原因になります。

炊飯ヒータにご飯粒などがこげつくと熱の伝わりが悪くなり、ご飯がうまく炊けません。(芯残り、ご飯がべちゃつく)

内釜の外側・底面

温度センサー



5 内釜を本体に入れて、ふたを閉める

- 内釜は傾きがないように下まで確実に入れてください。斜めになっているとうまく炊けないことがあります。
- 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。特に内ぶたは、確実に取り付けていないとふたが閉まりません。

内ぶたの取り付けかた … 18 ページ



「カチッ」と音がするまで押す



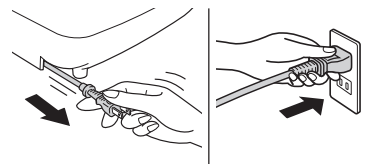
矢印のように内釜を 2~3 回動かし、炊飯ヒータに密着させてください。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

- 赤印以上はコードを引き出さないでください。

《コードの収納》

- コードは少し引いてから戻すと巻き込みます。コードのねじれを直してから巻き取ってください。



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。

食味に気を配りながら、消費電力量をおさえて炊き上げるため、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。

おいしいご飯のポイント



お米はすりきりではかる



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、お米が多く入ります。

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

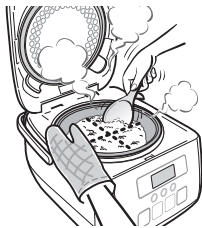
かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め

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、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。
- お米は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

(ばさつき 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。

夏場は冷水



(水温が高いと、うまく炊けない・においの原因)

使用後は、本体が冷めたら

すぐにお手入れ

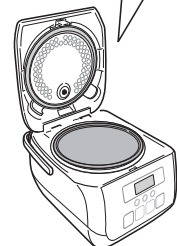
洗ったあとは清潔な乾いた布巾で水分を拭き取ってください。

内ぶた・蒸気口・内釜も洗って、清潔に保ちましょう

(汚れたままにしておく、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)



準備のしかた

ご飯の炊き方

- 工場出荷時は、〈エコ炊飯〉に設定されています。お好みで炊飯コースを変更してください。

操作

1 メニュー で炊飯コースを選ぶ

パン発酵
パン・ケーキ
温泉卵
エコ炊飯

炊きたいコースに●を合わせる

55

白米・炊込み
無洗米・雑穀米
早炊き
おかゆ

炊き上がりまでの時間を表示
(むらしになるまで5分刻みで表示)

- 準備のしかた (6 ページ)
- メニューキーを押すたびに●マークが移動し、選択が変わります。
- 炊飯ランプが点滅します。

〈白米・炊込み〉〈無洗米・雑穀米〉〈エコ炊飯〉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。

2 炊飯 予約確定 を押すと、炊飯を開始 ♪ピッ ♪ピピピピー

- 炊飯ランプが点灯します。

炊き上がり

ブザーが鳴ったら、炊き上がり 自動で保温

コツ すぐにご飯全体をよくほぐす

- 保温ランプが点灯し、保温経過時間を1時間単位で表示します。[h : 時間を表す]
- 保温は12時間までにしてください。

使用後は

切 どりけし を押して、電源プラグを抜く

- 内釜を取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。保温中に内釜を取り出しても自動で切になりません。

「保温をやめてすぐに炊くとき」や「連続して炊くとき」は、庫内や内釜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、本体内部に熱がこもって故障の原因になります)

炊飯容量と炊飯時間の目安 炊きたいもの合った「炊飯コース」「水位目盛」を選びます。

炊きたいもの	炊飯コース	水位目盛	炊飯容量	炊飯時間の目安 ()は表示される炊飯時間
白米	白米・炊込み	白米	0.5～3カップ	50～60分 (55)
	エコ炊飯	白米	0.5～3カップ	50～60分 (55)
	早炊き	白米	0.5～2*カップ	35～45分 (35)
無洗米	無洗米・雑穀米	白米	0.5～3カップ	55～65分 (60)
すしめし (白米)	白米・炊込み	すし	1～3カップ	50～60分 (55)
すしめし (無洗米)	無洗米・雑穀米	すし	1～3カップ	55～65分 (60)
炊込みご飯 (白米)	白米・炊込み	白米	1*～2*カップ	50～60分 (55)
炊込みご飯 (無洗米)	無洗米・雑穀米	白米	1*～2*カップ	55～65分 (60)
雑穀米、発芽玄米	無洗米・雑穀米	白米	0.5～2*カップ	55～65分 (60)
全がゆ	おかゆ	おかゆ 全	0.5～1カップ	55～65分 (65)
全がゆ (具入り)	おかゆ	おかゆ 全	0.5*カップ	60～65分 (65)
5分がゆ	おかゆ	おかゆ 5分	0.5カップ	60～65分 (65)
5分がゆ (具入り)	おかゆ	おかゆ 5分	0.5カップ	60～65分 (65)

*：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。

- 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の目安です)
- 無洗米を早炊きコースで炊くときは、水位目盛を「白米」に合わせ、5～10分浸してから炊いてください。

※炊込みご飯の作りかたのポイントは、13 ページの「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。

早炊き 白いご飯を炊くときに使用

- 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、保温になってからもしばらくむらしてください。
- 次のようなものを〈早炊き〉で炊かない
炊込みご飯／おかゆ／白米・無洗米以外のお米／雑穀米／発芽玄米

最大炊飯量
2 カップまで

無洗米

- 水を入れたら底をかき混ぜて、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)

雑穀類や発芽玄米を混ぜるとき 雑穀だけでは炊けません

- 雑穀類や発芽玄米を混ぜて炊くときは、炊飯コースは〈無洗米・雑穀米〉、水位目盛は「白米」に合わせてください。(炊飯量は 2 カップまで)
- 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。
- 炊き方は、お使いの雑穀類や発芽玄米の説明書もご覧ください。
- 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。

最大炊飯量
2 カップまで

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。
(蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因)

おかゆ

- ❗ **必ず〈おかゆ〉で炊く** (他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因)
- お米は白米を使います。玄米ではうまくできません。(ご飯からおかゆはできません)
- 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場合があります。
- ⊖ **「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に加えます。

お願い

- 炊きたいものに合った「炊飯コース」「水位目盛」を選んでください。(8 ページ)
- かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を加減してください。
水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。
- 炊込みご飯・雑穀米・発芽玄米・おかゆなど白米・無洗米以外は保温しないでください。
(におい・変色・内釜の腐食の原因)










お知らせ

- 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊き上がりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。
- 炊飯量によっては、薄いきつね色にこげることがあります。
- 〈無洗米・雑穀米〉は雑穀米や発芽玄米を炊く炊飯コースです。

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。

<p>準備</p>	<p>現在時刻が合っているか確認する</p> <hr/> <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"> ● 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。 ● 準備のしかた (6 ページ)
<p>操作</p>	<p>1 炊きたいものに合わせて、  で炊飯コースを設定する</p>	<p>❗ おかゆは必ず炊飯コースを〈おかゆ〉に設定してください。 (他の炊飯コースで炊くと、 ① ふきこぼれ・やけどの原因)</p>
	<p>2  を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ</p> <div style="text-align: center;">  <p>予約時刻に変わる 予約1 表示 6:00 白米・炊込み 無洗米・雑穀米 早炊き おかゆ</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
	<p>3   で炊き上がり時刻を設定する</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <p>時計は 24 時間表示 朝7時 …… 7 : 00 夜7時 …… 19 : 00</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>予約1 7:30 白米・炊込み 無洗米・雑穀米 早炊き おかゆ</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">【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・分キーは、押し続け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。 ● 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>4  を押す 予約完了  </p> <p>➔ 予約時刻になると炊き上がり すぐにご飯をほぐす</p>	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>炊飯 / 予約確定キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせ。(予約設定が完了していません)</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● 予約ランプは点灯、炊飯ランプは消灯します。 ● 炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯します。(炊き上がるまで点灯のまま)

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	おかゆ	発芽玄米	雑穀類	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。

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  を押す

押し続けている間は、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）

現在時刻（時計）の合わせかた

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

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。
- 時刻合わせの操作音は次のようになります。
0 時 …………… ♪ピロロ
12 時 …………… ♪ピロロ、ピロロ
10 分ごとに …… ♪ピー
00 分 …………… ♪ピロロ

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

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。

保温について

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。
- 保温をやめるときは、切キーを押す。
- 保温中に内釜を取り出しても、自動で切になりません。

■ 次のような保温をしない (におい、ご飯の乾燥・べちゃつき・変色の原因)

- ・ 13 時間以上の保温
- ・ 白米以外の保温 (炊込みご飯、雑穀米、おかゆなど)
- ・ しゃもじを入れたままの保温 (雑菌が入り、においの原因)
- ・ 冷えたご飯の保温 (腐敗の原因)
- ・ お手入れ不足や洗米不足 (においの原因)

■ ご飯を入れたまま、保温を切らない (腐敗の原因)

※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、20ページを確認したうえで、下記に従って保温設定の変更をしてください。

保温設定の変更のしかた

1 電源プラグを差し込む

保温をしている場合は、切キーを押してください。

2 メニューキーを“5 秒以上” 押す

H 1 工場出荷時の設定が表示されます。

3 分キーを押して、設定を変える

H 2 保温温度が高めの設定になります。

時キーを押すと工場出荷時の設定 **H 1** に戻ります。

4 切キーを押すと完了

時刻表示に戻ります。

※においがした場合は必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。(19ページ)

上記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。(23ページ)

13 時間以降は
表示が点滅



[h : 時間を表す]

▶ 保温をやめる
ご飯を取り出し
てから、切キー
を押す。

保温のコツ

- ご飯を中央に寄せると、べちゃつきや乾燥がやわらぎます。
- 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。

保温中に 現在時刻を見たいとき

保温中に **時** を押す

- 押している間は、現在時刻を表示。

切状態から保温にしたいとき

操作



を押すと、保温を開始



- 保温ランプが点灯。

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



を押すと、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 (腐敗の原因)
- 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)

保温をやめるとき

操作



を押す



内釜を取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。

- 保温ランプが消灯。

※保温中に内釜を取り出しても、自動で切になりません。

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 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
即席だしの素…………… 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 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 お米の上に切った具をリング状にのせ、ふたを閉める。



- 5 メニューキーで〈白米・炊込み〉を選び、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。

すしめし

すしめし 3 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 メニューキーで〈白米・炊込み〉を選び、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 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。

具や調味料を入れるとき

- 最大炊飯量を守る。(8 ページ)
- 洗米後、お米を水に約 30 分程度浸す。
(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)

⊘ 〈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。

調理のしかた



警告

15～17ページに記載していない材料を使ったり、料理をしない

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。

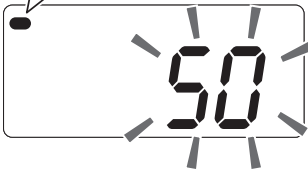
基本的な操作のしかた

操作

1 で調理コースを選ぶ

選ぶコースに
●を合わせる

パン発酵
パン・ケーキ
温泉卵
エコ炊飯



- メニューキーを押すたびに、●マークが移動し、選択が変わりません。
- 炊飯ランプが点滅します。

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℃

2 で調理時間を設定する

パン発酵
パン・ケーキ
温泉卵
エコ炊飯



(60分になると♪ピロロ)

- 60分まで1分単位で設定できます。
- 分キーを押し続けると早送りになり、10分単位で進みます。

3 を押して、調理を開始 ピッ ピピピピー

炊飯
予約確定

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)

- 炊飯ランプが点灯します。
- 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。(つゆ落ち・腐敗・内釜腐食・発酵過剰の原因)
- においがつきやすくなりますので、気になるときは煮沸クリーニングをしてください。(19ページ)
- 使用後は電源プラグを抜き、お手入れしてください。(18～19ページ)

お知らせとお願い

- 予約はできません。
- 15～17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。(内釜傷防止)
- 内釜の外側・温度センサー・炊飯ヒータに付いた水滴や異物などはきれいに拭き取ってください。
- 内釜は確実に本体に入れてください。炊飯ヒータに密着していないと、うまくできない原因になります。(6ページ)

シンプル丸パン

最大量 強力粉 100g まで

白くてしっとりしたパンになります。

材料

A	強力粉	100 g
	ドライイースト (予備発酵不要)	小さじ $\frac{2}{3}$ (2g)
	砂糖	小さじ 1
	塩	小さじ $\frac{1}{4}$
	牛乳	65ml (約 67g)
	バター (食塩不使用)	10g



- 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働きません)

- 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	50分～60分

- 6 《発酵状態の確認》
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。



- 7 《ガス抜き》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。



- 8 《成形》
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。

- 11 《焼成》
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～40分

- 12 ブザーが鳴ったら、内釜をミトンなどを使って取り出す。パンは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。
- 上面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。

調理のしかた

ドーム スポンジケーキ

最大量 薄力粉 60g まで

材料

薄力粉……………60g
ベーキングパウダー…… 小さじ 1/4
卵……………2 個
グラニュー糖……………50g
バニラエッセンス……………少々
溶かしバター……………15g
牛乳……………15ml
あんずジャム (裏ごしする)
…………… 大さじ 2 (40g)
アイシング
A 粉砂糖……………35g
レモン汁……………小さじ 1



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て、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。
※内釜では泡立えない。



3 泡立て器を持ち上げると筋がかけerく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 1~2 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。(内釜内では使用しないでください)
- でき上がりは上面に焼き色がつきません。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。

温泉卵

最大量 卵 5 個まで

材料

卵…………… 2 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～ 25 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つ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。(卵の大きさや温度、水の量などによって、でき上がりは変わります)
- 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。

調理のしかた (ケーキ / 温泉卵)

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・サビ・ひび・傷の原因）

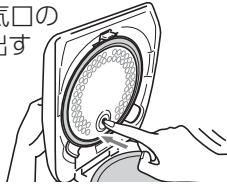
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- ナイロンたわしの研磨面・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの

内ぶたはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

蒸気口 をはずす／付ける

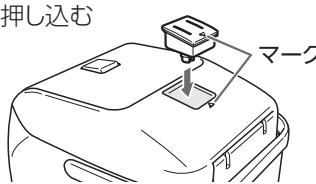
はずす

ふたを開けて、内側から蒸気口の先端を押し出す

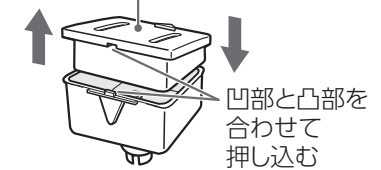


付ける

マークを合わせて押し込む



開ける 蒸気口キャップ 閉める



内ぶた をはずす／付ける

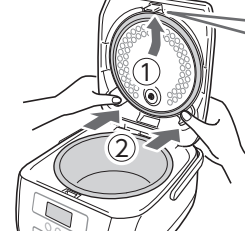
● 付け忘れ防止のため、内ぶたが付いてないとふたが閉まりません。

はずす

手前へ引っ張る



付ける



ふたの差し込み部



内ぶたの凸部
クランプバネ

- ① 内ぶたの凸部をふたの差し込み部に差し込む
※クランプバネの下に差し込まないでください。
- ② ふたをつかむように押し込む

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、次のようなことをご守りください

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。（21 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0.5まで）
- 2 メニューキーで〈早炊き〉を選び、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

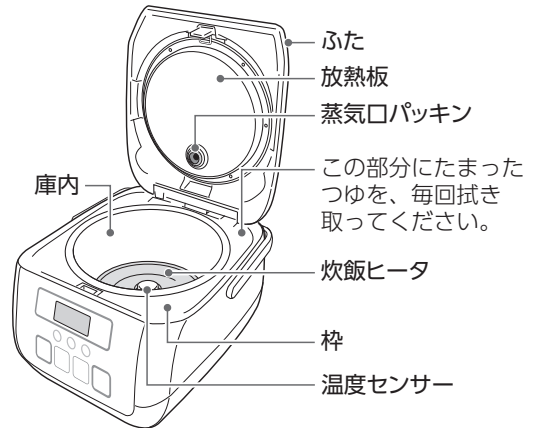
- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。
- 連続して煮沸クリーニングしないでください。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

かたくしぼった布巾で異物や汚れを拭き取る

■ 本体・炊飯ヒータ・温度センサー

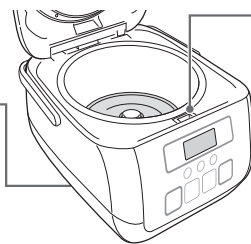
- 炊飯ヒータ・温度センサーに異物が付いているとうまくご飯が炊けません。
- 本体を水洗いしないでください。
- 操作部やふたに水をかけたり、庫内に水を入れしないでください。
- 蒸気口パッキンははずせません。無理に引っ張らないでください。

炊飯ヒータ・温度センサーにご飯粒など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。



■ クランプ部・通気口（底面）

通気口（底面）
定期的に月に1回程度、掃除機などでほこりやごみを取り除く



クランプ部

綿棒などで異物やほこりを取る
クランプ部にご飯粒などの異物が付いていると、ふたが開かなくなったり、閉まりにくくなったり、蒸気もれの原因になります。

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・内ぶた・蒸気口・しゃもじ（使うたびに）

■ 計量カップ（汚れたら）

- 蒸気口の中の汚れは、ふきこぼれたり、ふたを開けたときに水がたれる原因になります。
- 内ぶたや蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいの原因になります。
炊飯のたびに必ず洗い、清潔な布巾で水分をよく拭き取ってください。

内ぶたは、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。

こんなとき		原因 / お調べいただくこと
メニューキーを押したら、「H1」「H2」の表示が出た		メニューキーを5秒以上押すと、設定変更の「H1」「H2」表示が出ます。切キーを押して始めてからやり直してください。(12ページ)
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。
	予約できない	●調理コースは予約できません。
	うまくできない	●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。 ●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、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に入れたままにした、停電があった
パン	ふくらみが悪い	●こね不足や発酵時間が短かったり、生地の温度が低いとふくらみが悪くなります。
	上面が白い しわができる	●上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンになります。また、しわもできやすくなります。
ケーキ	ふくらみが悪い	●泡立るときは器具に付いている水分や油分をしっかりと拭き取ってください。 ●卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ●粉を合わせたあと、混ぜすぎています。
	中央が沈む	●卵を泡立てすぎたり、生地を内釜に入れたときに空気を抜かなかった。
	上面に焼き色が付かない	●炊飯器で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色が付きません。
温泉卵	ちょうどよいかたさにならない	●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。卵の大きさや温度、水の量や温度によってでき上がりは変わります。

●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。(23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)

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」<https://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、プレーカーが動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。

リチウム電池が消耗したら

電源プラグを抜くと表示が消え、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。

うまくできない・こんなときは

エラー表示

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。

エラー表示	お調べいただくこと / 処置のしかた	再開するとき
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。 	処置後、 電源プラグを差し込み  を押す (エラー表示解除) 庫内・内釜・ 内ぶたを冷ま してから再開 してください。
F01 F02	<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。 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。 	

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）	400W	
外形寸法	幅	22.3cm
	奥行	26.9cm
	高さ	19.5cm
本体質量	3.0kg	
コードの長さ	1.0m	

方式	マイコン
最大炊飯容量	0.54L
区分名	E
蒸発水量	20.9g
年間消費電力量	41.0kWh/年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	111.1Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	8.02Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.46Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.38Wh

- 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、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℃、白米 300g、水 390g）
- 炊飯コースの詳細については、8 ページをご覧ください。
- 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（2 カップ炊飯）

エコ炊飯	白米・炊込み
111.1Wh	121.0Wh

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：365日 9:00~20:00

携帯電話・PHSなど **0570-0570-33** (通話料：有料)

FAX **022-224-6801** (通信料：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1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

- 20～22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。

持込修理

■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。

- コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- 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。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。
- その他の異常・故障がある。

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。

東芝ジャー炊飯器保証書

持込修理

形名	RC-5SL			
★お名前	お名前	ふりがな		
	ご住所	〒 □□□-□□□□		
★お客様	電話	市外	市内	番号
	呼			
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 □□年□□月□□日から	
★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。

- 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

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-TACE(TB)