

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

0.54Lタイプ

# RC-5XN



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ついていますので、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
ご飯を炊きたい	ご飯の炊き方	
	基本の手順……………	6
	・おいしいご飯のポイント ……	7
	炊飯コースについて……………	8
	炊飯容量と炊飯時間の目安 ……	8
	炊飯コースの設定のしかた……………	9
	いろいろな炊き方の使い分け……………	10
	予約炊飯のしかた……………	12
現在時刻(時計)の合わせかた ……	13	
保温について……………	14	
お料理メニュー……………	15	
調理	調理のしかた……………	17
	・パン ……	18
	・ケーキ ……	19
	・温泉卵 ……	19
お手入れ	お手入れ……………	20
	・煮沸クリーニング ……	20
	蒸気口・内ぶたをはずす/付ける ……	21
	・内釜の取り扱い ……	22
こんなときは	うまくできない・こんなときは…	22
	部品の購入について……………	25
	リチウム電池について……………	25
	停電したときや電源コードが はずれたとき……………	25
	エラー表示……………	26
	仕様……………	26
	保証とアフターサービス……………	27
	ご相談センター ……	27
保証書……………	28	

# 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。

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、底板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



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

水ぬれ禁止



**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



**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、乾いた布で定期的に取り除く

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。

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。



## 警告

火災・やけど・感電・漏電・ショートなどを防ぐために

### 電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う(つづき)



- 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。
- 付属の電源コード以外は使用しない他の機器に転用しない  
故障・発火のおそれがあります。



- 電源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。
- めれた手で電源プラグ・器具用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。



ぬれ手禁止



### 蒸気口は高温のため、手や顔を近づけない

接触禁止

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
- ふたは「カチッ」と音がするまで押しつけて閉める



### 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、ふきこぼれやすい調理。
- ・ 食材をポリ袋に入れて炊飯器で加熱する調理。



## 注意

けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

### ふきこぼれを防ぐために



- おかゆ・麦ご飯は水が多いため、〈早炊き〉など他のコースで炊かない



- 水位目盛り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。

### やけど・けがを防ぐために



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
- 空炊きをしない  
故障や過熱、異常動作の原因になります。



- 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つける
- 熱いうちに内釜を取り出すときは、乾いた布巾やミトンなどを使う

# 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。
- ふたが完全に開かない所  
やけど・破損の原因になります。
- 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。
- 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では、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10kg以上のものをお使いください。
- 熱に弱いカーテンなどの近く
- 水がたまっているところや水分を含んだものの上

### 安全にお使いいただくために



- 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。
- 変形した内釜や専用の内釜以外は使わない  
過熱や異常動作によるやけどやけがの原因になります。また、ご飯がうまく炊けません。
- 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。



- 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。

## 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。

水滴、ご飯粒・生米などの異物は必ず拭き取る

内釜の外表面や温度センサー、内ふたパッキンなどに異物が付いたままですと、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。

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。

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。

IH調理器の上で使わない

故障や過熱、異常動作の原因になります。

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

# 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おいがすることがありますが、ご使用にとともになくなります。

## 本体

**内ぶたパッキン**  
(異物は取り除く)

**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。(21ページ)

**内釜**  
内面：フッ素樹脂加工(22ページ)

**クランプ部**  
(異物は取り除く)

**フックボタン**

**吸気口・排気口** (底面)

**ふた**

**放熱板**

**蒸気出口**

**ハンドル**

持ち運ぶときに使います。

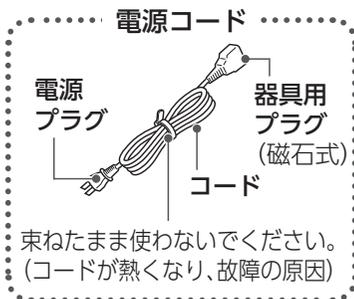
**形名・定格表示部**

使用上のご注意表示

**温度センサー**

(異物は取り除く)

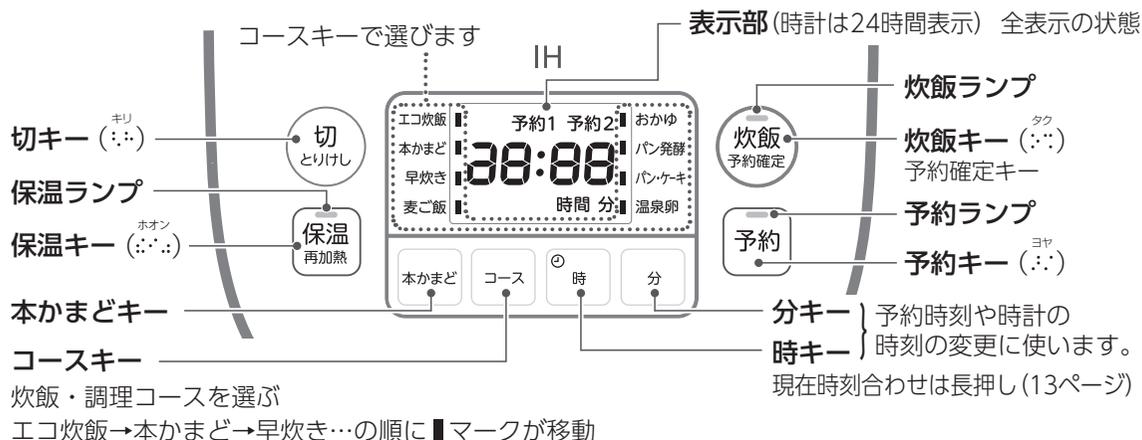
**器具用プラグ差し込み口**



- 使用中、器具用プラグがはずれないように注意してください。(25ページ)
- ※特にスライド式テーブルをご使用の場合

## 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。



- 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ともに消耗します。(詳しくは25ページ)

安全上の注意／お願い／各部のなまえ

# ご飯の炊き方 基本の手順

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)  
小すりきり1カップ=約90ml(約0.5合)

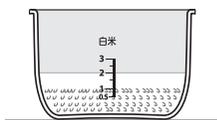
● 料理用の計量カップ(200ml)や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

## 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 「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ます。その他の水位目盛について(8ページ)

- お好みによって、水の量を加減してください。  
(❶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



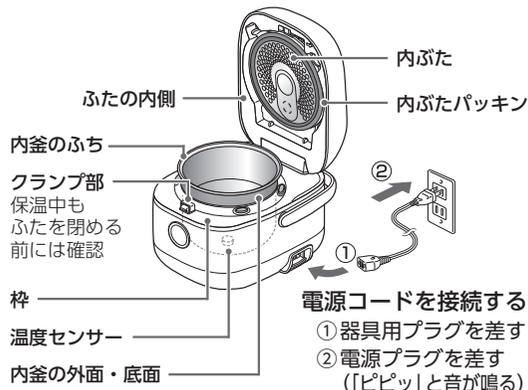
内釜外面の水分を拭き取って

- 内釜は傾きがないように下まで確実に入れてください。



「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。



電源コードを接続する  
① 器具用プラグを差す  
② 電源プラグを差す  
([ピピッ]と音が鳴る)

## 5 炊飯コースを設定・確認して、炊飯開始

♪ピッ  
♪ピピピピー



炊飯キーを押す



炊き上がりまでの時間を表示  
(5分単位で表示。詳しくは9ページ)

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。(8~11ページ)

- 内ぶたと蒸気口を付け忘れないでください。
- 内釜がセットされていないと炊飯を開始しません。

ブザーが鳴ったら、炊き上がり  
すぐにほぐす(10分以内が目安)

保温ランプが点灯 ▶ 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、炊飯コースが「エコ炊飯」に設定されています。お好みで炊飯コースを選んでください。

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。  
保温時間は12時間までです。保温は継続しますが、13時間以降は表示が点滅します。

## 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

お米を軽くかき混ぜるようにします。  
(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	目盛りより少なめ
やわらかめが好み	目盛りより多め

新米	目盛りより少なめ
胚芽米	目盛り通り
古米 梅雨どき～夏場	目盛りより多め

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」などは、ラップに包んで冷凍保存をおすすめします。

### 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℃以上にしない

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



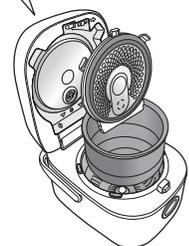
(水温が高いと、うまく炊けない・においの原因)

### 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。

(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、お好みで炊飯コースを選んでください。(10ページ)
- 炊き方のポイント(11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
ご飯 ( 白米 ) ( 無洗米 )	エコ炊飯	白米/無洗米*	0.5~3	40~50(45)
	本かまど			50~60(55)
	早炊き			30~35(35)
炊込みご飯	本かまど		0.5~3	50~60(55)
すしめし	本かまど	白米すし	1~3	50~60(55)
		無洗米すし		
麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	0.5~2	45~55(50)
発芽玄米、雑穀米	本かまど	白米/無洗米*	0.5~2*〔2〕	50~60(55)
全がゆ	おかゆ	おかゆ 全	0.5~1〔0.5〕	75~85(80)
5分がゆ	おかゆ	おかゆ 5分	0.5〔0.5〕	

\*：白米を使う場合は「白米」の水位目盛、無洗米を使う場合は「無洗米」の水位目盛。

★：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です)
- 5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。

# 炊飯コースの設定のしかた

- 工場出荷時は、〈エコ炊飯〉に設定されています。  
〈本かまど〉をお試しください。

<p>操作</p>	<p><b>1</b> <span>コース</span> で炊飯コースを選ぶ</p> <p>炊きたいコースに合わせる</p> <p>エコ炊飯 本かまど 早炊き 麦ご飯</p> <p>55分</p> <p>おかゆ パン発酵 パンケーキ 温泉卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●コースキーを押すたびに、■が順番に移動し、選択が変わります。コースキーを押すと、炊飯時間の目安が表示されます。</li> <li>●〈エコ炊飯〉〈本かまど〉〈麦ご飯〉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。</li> </ul>
	<p><b>2</b> <span>炊飯 予約確定</span> を押して、炊飯を開始</p> <p>♪ピッ ♪ピピピピー</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯ランプが点灯。</li> </ul>
<p>炊き上がり</p>	<p>ブザーが鳴ったら、炊き上がり <span>自動で保温</span></p> <p><span>コッ</span> すぐにご飯全体をよくほぐす (10分以内が目安)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●保温は12時間までにしてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温ランプが点灯し、保温経過時間を1時間単位で表示。</li> <li>●炊込みご飯、おかゆなどは保温しないでください。</li> </ul>

使用後は 切キーを押して、電源プラグを抜く

## 簡単設定

〈本かまど〉は、本かまど で簡単に選べます。

**1** 本かまど を押す

**2** 炊飯 予約確定 を押して 炊飯開始 ♪ピッ ♪ピピピピー ●炊飯ランプが点灯します。

## 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分単位 で表示

30分

↓ むらしになると

1分単位 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。

炊飯コースについて / 炊飯コースの設定のしかた

# いろいろな炊き方の使い分け

〈白米〉〈無洗米〉のご飯

お好みで炊飯コースを選んでください。

## ■ 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

## ■ 急いでいるから、早く炊きたい



とにかく早く炊きたいとき  
事前にお米を浸したとき  
予約し忘れたとき

- 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、炊き上がってから少しむらすとやわらぎます。
- 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／麦ご飯
- 炊飯時間は目安です。詳しくは8ページをご覧ください。

## ■ 他にも…



食味に気を配りながら、消費電力をおさえて炊き上げます

- 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。
- 工場出荷時(お買い上げ時)の設定は〈エコ炊飯〉です。
- 保温時間は12時間までです。

## お好みのご飯に炊けないときは

やわらかいとき → 水を少なめにしてください。

かたいとき → 水を多めにしてください。

炊飯前にお米を水に浸してから炊いてください。

## お知らせ

- 炊飯量によっては、うすいきつね色にこげることがあります。

# 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・麦ご飯は水が多いため、〈早炊き〉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)

### 炊込みご飯 → 「五目ご飯」(15ページ)

- 〈本かまど〉で炊いてください。
- 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。(15ページ)

### 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)
- 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てからにします。(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。

### 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ます。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。

### 発芽玄米

- 〈本かまど〉で炊いてください。  
(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。

### 雑穀米 **雑穀だけでは炊けません**

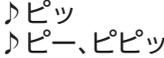
- 〈本かまど〉で炊いてください。  
(炊飯量は2カップまで)
- 白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください。(表示がない場合は、白米に対して雑穀を1割くらいでお試しください)無洗米でも炊けます。
- 白米を水が澄むまで手早く洗い、水の量は、白米のカップ数で「白米」の水位目盛に合わせます。無洗米は「無洗米」の水位目盛に合わせます。お好みで加減をしてください。
- 蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は必ず蒸気口の中を洗ってください。

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)

# 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。

準備	<p>● 現在時刻が合っているか確認する</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>	<p>● 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。</p> <p>● 内釜を入れないと、予約できません。</p>
操作	<p><b>1</b>  を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ</p> 	<p>● 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>
	<p><b>2</b>   で炊き上がり時刻を設定する</p>  <p>時計は24時間表示 朝7時 …… 7:00 夜7時 …… 19:00</p> <p>【朝7:30に炊き上がる例】</p>	<p>● 10分単位で設定できます。</p> <p>● 時・分キーは、押し続けると早送りになります。</p> <p>※約1～2時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まる場合があります。</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> <p>● 炊きたいものに合わせて、  または  で設定してください。</p>	<p>❗ 麦ご飯・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> </p>  <p>➔ 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)</p>	<p>下記は予約が完了していません。</p> <p>● 炊飯/予約確定キーを押していないとき →「♪ピピピピピピピピ」とお知らせ。</p> <p>● 内釜を入れないで、炊飯/予約確定キーを押したとき →「C16」を表示してから、炊飯/予約確定キーを押す前の表示になります。</p>

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	麦ご飯	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。  
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。

### 予約中に 現在時刻を見たいとき

予約中に  を押す

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)

## 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・分キー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

# 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。



- おいしく保温をするために、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。

保温するときのお願い (におい、ご飯の乾燥・変色を防ぐために)

## ■ 保温時間を守ってください

おかゆ・炊込みは、保温をしないでください。(ご飯の変質・腐敗・内釜や内ぶたの腐食の原因)  
※麦ご飯・発芽玄米・雑穀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・白米・無洗米・麦ご飯・発芽玄米・雑穀米	おかゆ	炊込み
○ (12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
- 冷えたご飯を保温しない
- ご飯を入れたまま、保温を切らない
- お手入れ不足や洗米不足にならないようにする  
※においがする場合は、煮沸クリーニングをしてください。(20ページ)

保温中に表示が点滅したら



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** を押すと保温開始

エコ炊飯 本かまど 早炊き 麦ご飯

おかゆ パン発酵 パン・ケーキ 温泉卵

- 保温ランプが点灯します。

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

**保温再加熱** を押して、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

## 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中央に寄せてください。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」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)
- 大さじ1=15ml、小さじ1=5mlです。

## 五目ご飯

炊込みご飯  
3カップまで

### 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<sup>1</sup>/<sub>2</sub>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 <sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
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、ゆでたけのこはうす切りに、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〈本かまど〉に合わせ、炊飯キーを押す。

**6** ブザーが鳴ったら、全体をふんわりほぐす。

### 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目盛に合わせ、底からよくかき混ぜ、お米は平らにならす。
- 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：〈本かまど〉コース

麦ご飯・おかゆ：それぞれの炊飯コース

⊘ 〈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。

# お料理メニュー

## すしめし

すしめし  
3カップまで

### 材料(4人分)

白米…………… 3カップ  
合わせ酢(混ぜておく)

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〈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 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。
- 水のかわりに冷ました昆布だしで炊くと、うまみが増します。

## 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(またはもち麦) ……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 まいたけは小さくほぐしておく。
- 2 白米は水が澄むまで手早く洗い、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。
- 3 押し麦を入れて混ぜ合わせ、平らにならす。
- 4 お米の上に1をリング状にのせ、ふたを閉める。
- 5 炊飯コースを〈麦ご飯〉に合わせ、炊飯キーを押す。
- 6 ブザーが鳴ったら、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ご飯もおすすです。

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合わせたものを少しずつ加えてのばす。



# 調理のしかた

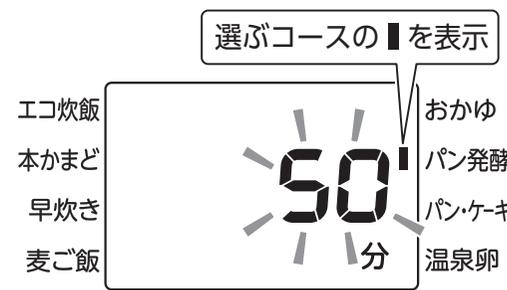
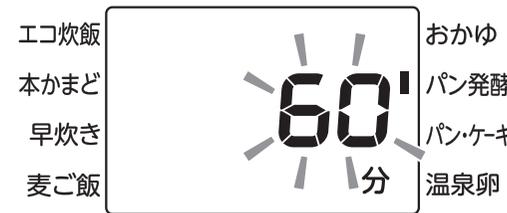


**警告**

18～19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	<h3>1 コース で調理コースを選ぶ</h3> <p>選ぶコースの <b>■</b> を表示</p>  <p>エコ炊飯 本かまど 早炊き 麦ご飯</p> <p>おかゆ パン発酵 パン・ケーキ 温泉卵</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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℃</li><li>● コースキーを押すたびに、<b>■</b> が順番に移動し、選択が変わります。</li></ul>
	<h3>2 分 で調理時間を設定する</h3> <p>エコ炊飯 本かまど 早炊き 麦ご飯</p>  <p>おかゆ パン発酵 パン・ケーキ 温泉卵</p> <p>(60分になると♪ピロロ)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 60分まで1分単位で設定できます。</li><li>● 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。</li></ul>
	<h3>3 炊飯予約確定 を押して調理を開始</h3> <p>♪ピッ ♪ピピピピー</p> <p>調理温度になると表示部の時間が減り始めます。 (1分単位で表示)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 炊飯ランプが点灯します。</li><li>● 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。</li></ul>	
でき上がり	<h3>ブザーが鳴ったら、でき上がり 自動で切</h3> <ul style="list-style-type: none"><li>● 内釜は熱いので、乾いた布巾やミトンなどで内釜を取り出してください。</li><li>● 食品を入れたままにしないでください。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 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。 においが気になるときは… 煮沸クリーニング(20ページ)</li></ul>

### お知らせ

- 予約はできません。
- 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)
- 18～19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。

# 調理のしかた

## シンプル丸パン

最大量  
強力粉100gまで

### 材料

A	強力粉	100g
	ドライイースト(予備発酵不要)	小さじ <sup>2</sup> / <sub>3</sub> (2g)
	砂糖	小さじ1
	塩	小さじ <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
	牛乳	65ml(約67g)
	バター(食塩不使用)	10g



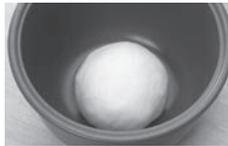
1 Aをふるってボウルに入れる。

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~45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

- 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。

# パイナップルココナッツケーキ

最大量  
薄力粉90gまで

## 材料

A	薄力粉	90g	パイナップルのシロップ漬け (缶詰・スライス)	40g
	ココナッツパウダー	大さじ1	ココナッツ細切り	8g
	ベーキングパウダー	小さじ 3/4	トッピング	
	砂糖	40g	アブリコットジャム	大さじ 1/2
	塩	少々	ラム酒	小さじ1
	牛乳	35ml(約36g)	ココナッツ細切り	3g
	卵	小1個(50g)	パイナップルのシロップ漬け (缶詰・スライス)	1枚
	サラダ油	大さじ1		
	バニラオイル	少々		



- 1 パイナップルは汁気を拭いて、生地用は5mm角程度に刻み、トッピング用2枚は8等分する。
- 2 Aの材料を合わせてふるいながらボウルに入れる。さらに、牛乳・卵・サラダ油の順に入れて泡立て器でよく混ぜ、バニラオイル・刻んだパイナップル・ココナッツ細切りを加えて混ぜる。
- 3 内釜に溶かしバター(分量外)を塗り、2の生地を流し入れる。

- 4 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	50分

- 5 ブザーが鳴ったら、内釜をミトンなどを使って取り出し、ケーキをお皿などに移す。熱いうちにアブリコットジャムとラム酒を合わせたものを塗る。ケーキが冷めたら8等分に切ったパイナップルを飾り、トッピング用のココナッツ細切りを散らす。  
※混ぜるだけでできる簡単ケーキです。

# 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る。お好みで、うまだしとわさびを添える。

## 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(パン/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りますので、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でください(変形・腐食・変色・ひび・サビ・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

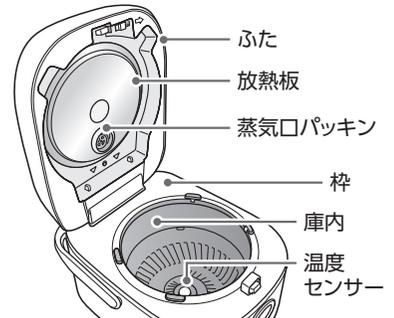
内ぶたはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

## かたくしぼった清潔なやわらかい布巾で異物や汚れを拭き取る

### ■ 本体・温度センサー

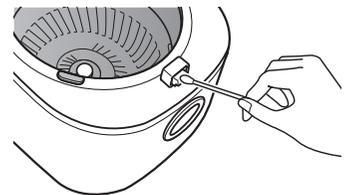
- 本体を水洗いしない。
- 操作部やふたに水をかけたり、庫内に水を入れない。
- 蒸気口パッキンを無理に引っ張ったり押し込まない。(はずれません)

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

綿棒などでご飯粒などの異物やほこりを取る



### ■ 吸気口・排気口(本体底面)

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ほこりがたまると、エラー表示が出て止まる原因になります

## 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 炊飯コースを<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なります)
- 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。

## 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。

## 水洗いする

### ■蒸気口 使うたびに

はずす

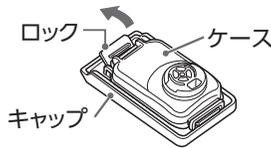
上方向に引っ張る



- ・取り付けるときは、ふたに押し込んでください。

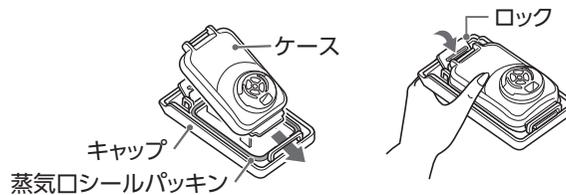
### 開ける

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、溝からはみ出さないように押し入れてください。

## 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

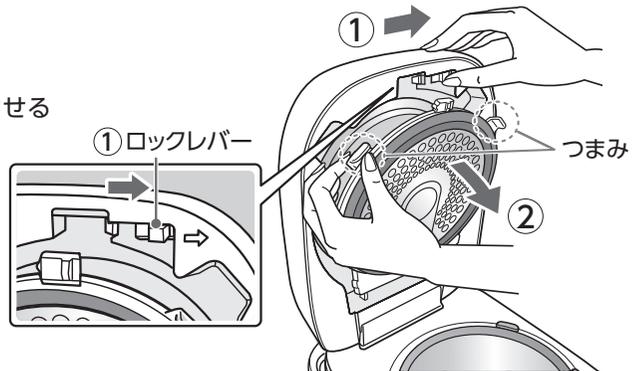
### ■内ぶた 使うたびに

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、保温をしないで内ぶたを早めに洗い、水分をよく拭き取ってください。

はずす

- ① 内ぶたのつまみを持って、  
ふたのロックレバーを右にスライドさせる
- ② 内ぶたを取りはずす

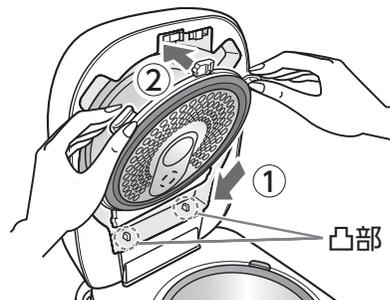
内ぶたをはずした状態では、  
炊飯ができないようにふたが  
閉まりません。



お手入れ

付ける

- ① 差し込み部を凸部の奥側に差し込む
- ② 「カチッ」と音がするまで、つまみを押し込む



# 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

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』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。
- 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。(25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。(27ページ)

- お米や水は正確にはかりましたか？
- 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。

### 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

- プラグがはずれていませんか？  
炊飯や保温しているときに、現在時刻表示していると、停電の状態ですぐプラグがはずれていたり、ブレーカーが落ちています。

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"> <li>●水を少なめにして炊いてください。</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して炊いてください。</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>●水を多めにして炊いてください。</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。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>●温度センサーなどに汚れや異物が付いているとき。</li> </ul>
	うまく炊けない おいしくない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●庫内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>●〈早炊き〉〈エコ炊飯〉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。(7・10ページ)</li> <li>●温度センサー・内ぶたパッキン・内釜のふち・内釜の外面に異物が付いていませんか？(6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>
	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> <li>●その他、「具や調味料を入れるとき」(15ページ)をご覧ください。</li> </ul>
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、 お手入れしてからご使用ください。 (20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、白米以外のご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま、長時間保温の繰り返し、13時間以上の保温</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。(20・21ページ)</li> <li>●洗米が不十分ではありませんか？</li> <li>●長時間の予約炊飯をしていませんか？(13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>
	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中央に寄せて、ときどきご飯を混ぜてください。</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>●温度センサー・内釜の外面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>
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？(6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>●内ぶたは確実に付いていますか？(21ページ)</li> </ul>
	内ぶたや内釜に 水滴が付いている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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ますが異常ではありません。</li> </ul>
	ふたを開けると 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>

# 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	ふたを開けるとつゆが落ちる	<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>●おかゆや麦ご飯の炊飯コースを間違えていませんか？(8ページ)</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> <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。
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、すぐに炊飯を始めます。</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？リチウム電池が消耗していませんか？(25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>●予約設定したときに、内釜は入っていましたか？</li> <li>●予約設定を忘れたり、最後に炊飯/予約確定キーを押し忘れていませんか？</li> </ul>
操作・表示	ふたが閉まりにくいふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内ぶたは確実に付いていますか？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。(21ページ)</li> <li>●クランプ部や枠などに異物が付いていませんか？(20ページ)</li> </ul>
	キー操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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？(26ページ)</li> <li>●〈パン発酵〉などの調理コースが選択されているときに、予約キーを押しても受け付けません。</li> </ul>
	ランプが消えた途中で止まった	<ul style="list-style-type: none"> <li>●プラグがはずれていませんか？</li> <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> </ul>
	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」(9ページ)をご覧ください。
	保温経過時間が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長時間保温のお知らせです。保温を中止してください。(14ページ)</li> </ul> 
	ブザーが鳴ってCOO、FOOの表示が出た	●26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消耗しています。(25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。
	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(23ページ)、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。</li> </ul>

その他	使用中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ブーン」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)</li> <li>●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。</li> </ul>
	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、ご使用にともないなくなります。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。(20ページ)
	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	●プラスチック成形時に発生する跡で、使用するうえで支障はありません。
	内釜外面の塗装が傷付いた、汚れた	●ご使用にともない、内釜の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、炊飯や保温をする上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・調理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。(27ページ)

### プラスチック部品について

熱や蒸気にふれるプラスチック部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。

## 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)

### 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。

## 停電したときや電源コードがはずれたとき

炊飯中・保温中・予約中に器具用プラグがはずれた、または停電したときは、炊飯ランプ・保温ランプ・予約ランプが消灯します。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。ブレーカーが働いたときも同じです。

予約炊飯中	● 停電復帰後、予約した時刻に炊き上げます。 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。(調理中も炊飯と同じ動作になります)

# 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。

[ 10 ]	<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 (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>
[ 11 ]	<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>	
[ 14 ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 100V用の別なコンセントをお使いください。 電源プラグを差し、切キーを押しても表示が消えない場合やキーが反応しない場合は故障です。電源プラグを抜き、修理を依頼してください。</li> </ul>	
[ 16 ]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 予約を設定したあとに、内釜を取り出しませんでしたか？</li> <li>● 内釜をセットして、炊飯/予約確定キーを押してください。</li> </ul>	
FOO	<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.

種類	ジャー炊飯器(保温機能付き)		最大炊飯容量	0.54L
電源	交流100V 50/60Hz共用		区分名	A
消費電力(炊飯)	500W		蒸発水量	41.7g
外形寸法	幅	23.0cm	年間消費電力量	57.2kWh/年
	奥行	29.5cm	1回当たりの炊飯時消費電力量	139.6Wh
	高さ	20.4cm	1時間当たりの保温時消費電力量	14.7Wh
本体質量(電源コード含む)	3.8kg		1時間当たりの予約時消費電力量	0.98Wh
コードの長さ	1.2m		1時間当たりの待機時消費電力量	0.89Wh
方式	IH			

- 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411g)
- 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	本かまど
139.6Wh	149.2Wh

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

お客様サポート <https://www.toshiba-lifestyle.co.jp/support/>

※上記のアドレスは予告なく変更される場合があります。  
その場合は、お手数ですが、  
<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/> をご参照ください。

### 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へ、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

- 22～26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！

定期的な「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・器具用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。
- 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。

エラー表示 / 仕様 / 保証とアフターサービス

# 東芝IHジャー炊飯器保証書

## 持込修理

形名	RC-5XN		
★お客様様	お名前	ふりがな	
	ご住所	〒 □□□□-□□□□	
	電話		
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	

**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きます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。

修理 メモ	修理年月日	修理内容	担当
	年 月 日		
	年 月 日		

※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。

(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、フレンジーを使った場合。
- ・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。

・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-OCCO(TM)-1