

TOSHIBA

東芝IHジャー炊飯器
〈家庭用〉

取扱説明書・お料理メニュー

形 名

0.54Lタイプ

RC-5ZXT



日本国内専用
Use only in Japan

お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- ご使用前にこの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。
- お読みにになったあとは、大切に保管してください。

ご不明な点は下記にお問い合わせください。

- 東芝ライフスタイル
ホームページ お客様サポート



- 東芝生活家電ご相談センター

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



0120-1048-76

携帯電話など 0570-0570-33 (通話料：有料)

もくじ

使う前に

安全上のご注意	2
お願い	5
各部の名前と扱い方	6

お手入れ

お手入れ	8
------	---

使い方

炊飯コースの使い分け/炊飯時間	10
おいしいご飯を炊くコツ	12
炊飯コースを選んで炊く	13
予約炊飯する	14
保温について	15

お料理メニュー

黒豆ご飯	16
五目ご飯	17
玄米の炊込みご飯／ まいたけの炊込み麦ご飯	18
すしめし	19

こんなときは

現在時刻の合わせ方	20
うまくできない・こんなときは	21
こんな表示が出たら	25
仕様	26
保証とアフターサービス	27

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方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、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》

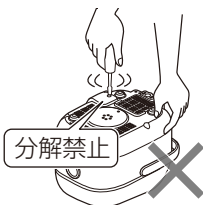
- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ・本体からこげくさいにおいがする。
- ・本体の一部に割れ、ゆすみ、がたつきがある。
- ・内釜・ふた・内ぶた・蒸気口が変形、破損している。
- ・炊飯中、底部のファンが回っていない。

⊘ 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。

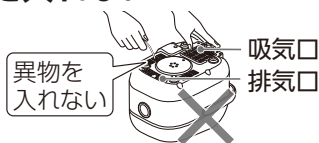


分解禁止



⊘ 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

❗ 次のことを守る

- 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。

- 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。
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にご注意ください。

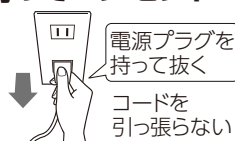


➡ 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電や漏電火災の原因。

➡ 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。



コードを引っ張らない

⚠ 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)



次のことをしない

- 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
- 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。



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。



ぬれ手禁止

ぬ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。



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。



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。

《使用してはいけない調理例》

- 蒸気出口をふさぐようなものを入れない。
フッキングシート・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



ふたは「カチッ」と音がするまで押して閉める

蒸気口を確実に取り付け

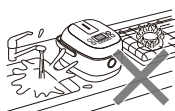


注意 けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために



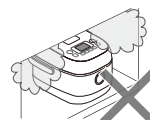
こんな所で使わない

- 火気の近く
- 水のかかる所や水がたまっている所、水分を含んだものの上
- 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。
- 吸気口・排気口をふさぐようなものの上
紙・布・じゅうたん・ビニール袋など。
- アルミシートや電気カーペットの上
アルミシートなどが発熱することがあります。
- 熱に弱いカーテンなどの近く
- 屋外
- ふたが完全に開かない所
やけど・破損の原因。



● 壁や家具などの近く

キッチン用収納棚などで使う場合や、近くで蒸気が出るものを使う場合は、本体に蒸気が当たったり、棚内に蒸気がこもったりしない所で使う。蒸気口の上部は高さ10cm以上あけて、スライド式テーブルは引き出して使う。
変色・変形・破損の原因。



● 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。

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

■ふきこぼれを防ぐために



おかゆ・玄米・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

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。

■けが・やけどを防ぐために



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

接触禁止

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。



次のことをしない

- 空炊きしない
故障や過熱、異常動作の原因。
- 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



次のことを守る

- 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を使う
- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
蒸気口に熱い湯がたまっていることがあります。
- ふたは手や指を挟まないように閉める

■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。



次のことをしない

- 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。

お願い

故障や誤動作を防ぐためにお守りください

■設置場所および周囲環境

直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない
変形・変色の原因。

本体や本体のまわりは清潔にする

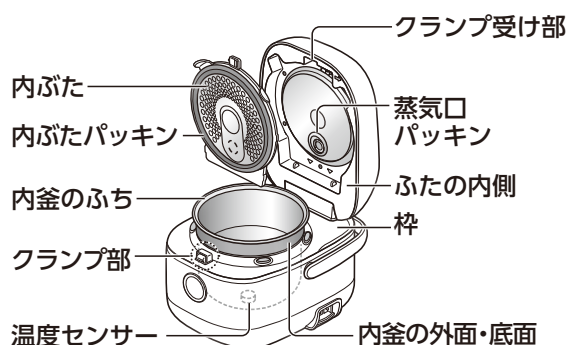
機能を維持するための吸気口・排気口などから、
ほこりや虫が入ると故障の原因。

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。

■使用全般について

以下の各部に異物・水滴が付いたまま使わない
うまく炊けない、ふたが閉まらない、
ふたの変形、故障などの原因。



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、物を置かない

蒸気がこもって、表示部のくもり、
ふた・蒸気口・操作部の変形
や変色、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。

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



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

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。

■内釜の取り扱い

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。



かたいものに当てたり、落としたりしない

変形により、うまく炊けない・本体が故障する、外面の傷付きの原因。

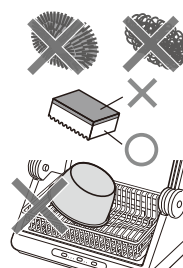
内釜内面の『フッ素樹脂加工』の傷付き・はがれを防ぐため、次のことをお守りください

傷・塩分・酸・洗剤にご注意！

- 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。
- 酢を使わない。
- 炊込みご飯は保温しない。
(調味料を使ったらすぐに洗う)
- 食器を入れて洗いおけとして使わない。



- 次のもので洗わない。
 - ・たわし・金属たわし・ナ
イロンたわしの研磨面等
 - ・クレンザー・漂白剤
 (やわらかいスポンジと台所
用中性洗剤で洗う)
- 食器洗浄機・食器乾燥器を
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。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。

※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。

お米を洗うときに、内釜の下に布巾などをしくと、外面の底面に傷が付にくくなります。

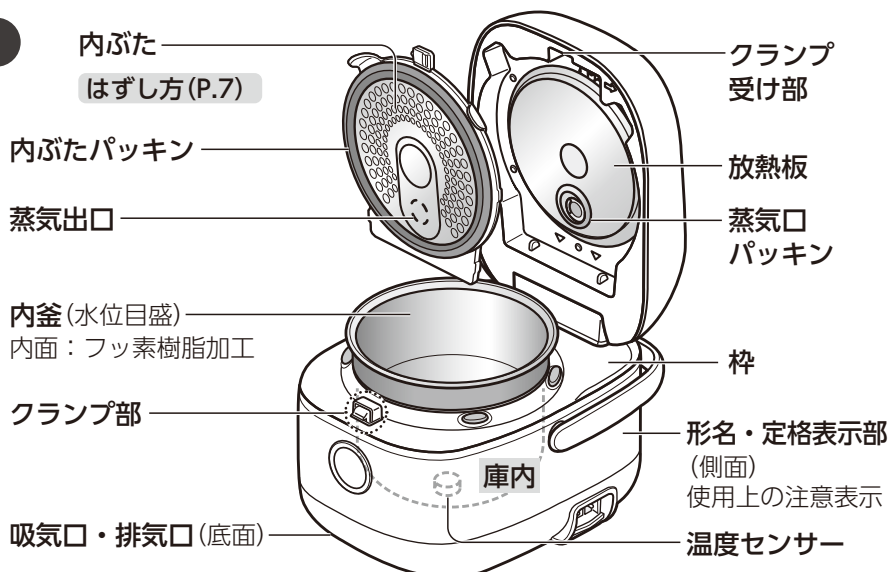
各部の名前と扱い方

初
め
に

- ・初めてお使いのときは、内釜・内ぶた・蒸気口を洗ってください。(P.8・9)
- ・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、ご使用とともになくなります。気になるときは煮沸クリーニングをお試しください。(P.9)

■本製品をご使用の際には、お米用の計量カップ約180ml(約1合)としゃもじを、お客様ご自身でご用意ください。
本製品には計量カップとしゃもじは付属していません。

本 体



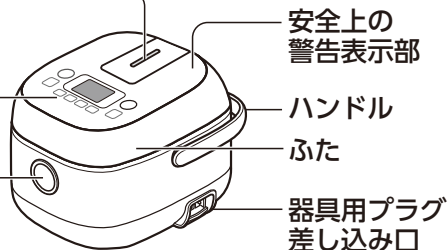
蒸気口(蒸気出口)

はずし方(P.7)

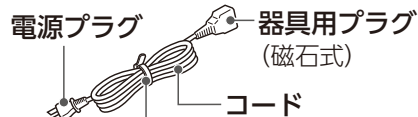
操作部

フックボタン

押すとふたが
開きます



電源コード



束ねたまま使わないでください。
(コードが熱くなり、故障の原因)

- 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。(P.24)
- ※特にスライド式テーブルをご使用の場合

操作部

- ・電源コードを接続したお買い上げ時の画面で説明しています。
- ・炊飯・切キーについている凸や、炊飯・切・保温・予約キーの近くの点字は、目の不自由な方へ配慮したものです。

切キー(キリ)

操作・炊飯・予約・
保温などを取り消
せます。

保温キー(ホオン)

保温を始めます。
保温中に押すとより
あたためる再加熱
を始めます。

本かまどキー
コースを(本かまど)
に設定します。

表示部 現在時刻(24時間表示)と現在設定されている炊飯コースの横に
■マークが表示されています。



炊飯(ツク)／予約確定キー

炊飯を始めます。
予約キーを押した後に押す
と予約を確定します。

予約キー(ヨヤ)

予約炊飯したいときに
押します。

使用中(炊飯・予約・保温)に

時
時計合せ長押し
を押すと、押し続けている
間だけ現在時刻を表示します。

使用中は次のような音がします

「ジー」	IHの通電音(保温中もときどき「ジー」音がします)
「ブーン」	底部の吸排気のファンが回る音 ※本体内部の温度が高いとき、ファンが回ることがあります。
「シュー」	蒸気口から蒸気が出る音

内ぶたのはずし方／付け方

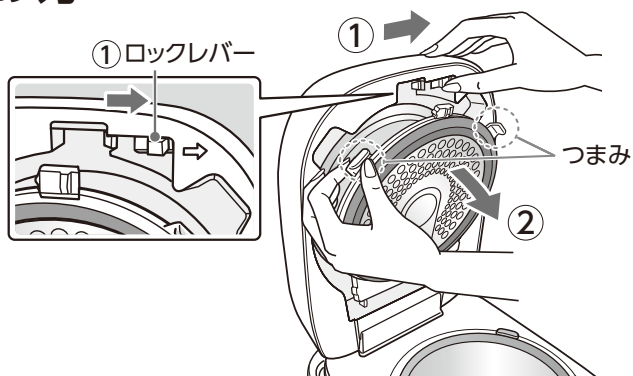
はずし方

①片手でつまみを持ち、ロックレバーを右にスライドさせる

②そのままつまみを手前に引く

- 片手でつまみを持ってはずさないと、内ぶたが手前に倒れます。
- パッキンを引っ張ったりしないでください。(破れる原因)

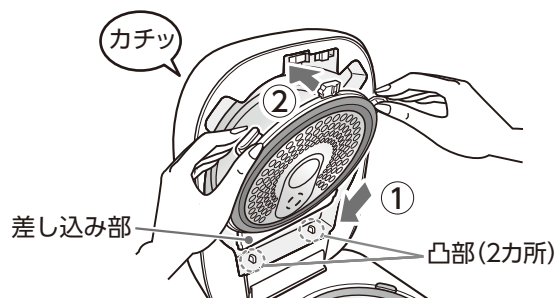
付け忘れ防止のため、内ぶたをはずした状態ではふたが閉まりません。



付け方

①差し込み部を凸部の奥側に差し込む

②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

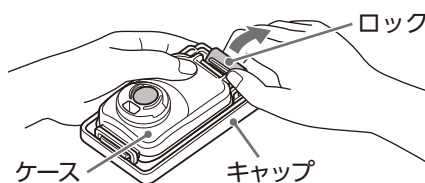


蒸気口のはずし方／付け方

はずし方

①上方向に引っ張る

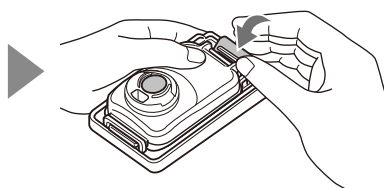
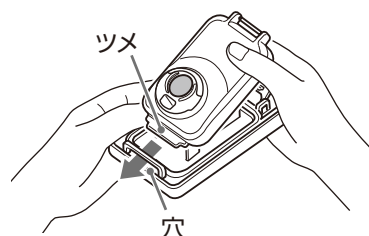
②ケースとキャップをつかみながら、ロックをはずす



付け方

①ケースのツメをキャップの穴に差し込み、ケースを押さえてロックを確実に閉める

②ふたに押し入れる



お手入れ

❗ 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)

お願い 一次のことをお守りください

● 次のものは使わない

- ・ 食器洗浄機・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・アルコールを含むもの(除菌シートや除菌アルコールなど)・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(変形・腐食・サビ・変色・ひび・傷の原因)



● 汚れや異物・調味料・水分が付いたままにせず常に清潔にする 特に調味料を入れた炊飯後は保温せず早めにお手入れをする (におい・サビなどの原因)

● 使用後は毎回、蒸気口・蒸気口パッキンのお手入れをする (腐敗・においの原因)

● パッキンは無理に引っ張ったり、押し込んだり、傷を付けたりしない 本体・内ぶたのパッキン類ははずせません。(破れる原因)

■ やわらかいスポンジと台所用中性洗剤で洗い、 水でよくすすぐ

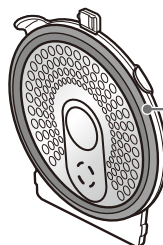
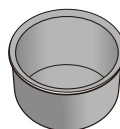
使うたびに

● 内釜・内ぶた

- ・ 冷めてからすぐに洗う
(ぬるま湯に浸してから洗うと汚れが落ちやすくなります。)
- ・ 洗ったあとは清潔な乾いた布巾で水分を拭き取る

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。

特に調味料を入れた炊飯後は保温せず、内ぶたを早めに洗い、水分をよく拭き取ってください。内ぶたはアルミ製のため食器洗浄機用洗剤で変色することがあります。



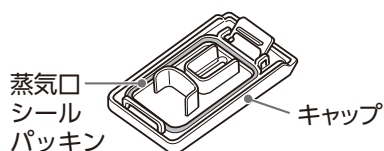
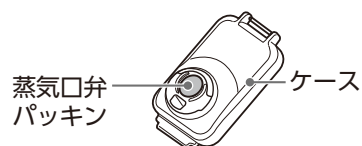
内ぶたパッキン
はずせません
においがつきやすい
のでよく洗ってすすぐ

■ 水洗いする

使うたびに

● 蒸気口

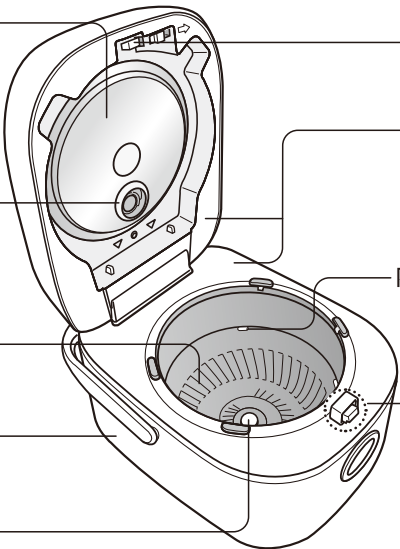
- ・ 冷めてからすぐに洗う
- ・ 洗ったあとは清潔な乾いた布巾で水分を拭き取る



- 蒸気口の中を汚れたままにしない
(におい・ふきこぼれの原因)
- 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たれることがあります。
- ケースに付いている蒸気口弁パッキンがはずれた場合は、穴に押し込んで取り付けてください。
- キャップ内側の蒸気口シールパッキンがはずれた場合は、溝に押し入れ、確実に取り付けてください。

■かたく絞った清潔な布巾で拭く 使うたびに

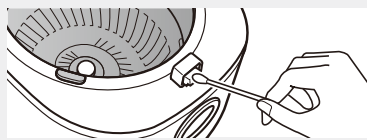
⊘ 本体を水につけたり、水をかけたり、水洗いしない

- 
- 放熱板
水分を拭き取る
(においの原因)
 - 蒸気口パッキン
はずせません
 - 庫内
 - 本体外面
 - 温度センサー
汚れを拭き取る、異物を取り除く
(うまく炊けない原因)
 - クランプ受け部
 - ふたの内側・枠
枠につゆがたまったり、調味料が付いたら拭き取る、異物を取り除く
 - クランプ部
異物を取り除く
(ふたが閉まらない、開かない原因)

温度センサーに汚れがこびりついたとき
600番程度の細かいサンドペーパーで軽くみがき、拭き取る

ご飯粒などが入ったら、綿棒などで取り出す

- ふたを閉めたときにご飯粒が入っていると、固まってふたが開かなくなることがあります。



■掃除機などで取り除く 定期的に

- 吸気口・排気口
月1回程度ほこりやごみを取り除く
(ほこりがたまると炊飯中に止まる原因…P.25)

煮沸クリーニング 1週間に1回程度 においや汚れを落ちやすくします。

- 1 内釜に「白米」の水位目盛0.5まで水を入れ、ふたを閉める
 - 水以外(洗剤・重曹など)は絶対に入れない
- 2 **コース** を押して〈早炊き〉コースに合わせ、**炊飯予約確定** を押して煮沸クリーニング開始
 - 保温になるまで約50分かかります。(表示時間より長めにかかります。)
- 3 保温になったら **切** を押し、本体が冷めたら各部のお手入れを行う
 - 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。

炊飯コースの使い分け

必ず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。

⊗ 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)

⊗ おかゆ・玄米・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)

■お米用の計量カップ：1カップ＝約180ml(約1合)・約150g

炊きたいもの	こんなとき		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	予約 ○:できる ×:しない	保温 ◎:24時間 ○:12時間 ×:しない
白米 無洗米	おいしさに こだわって 炊きたい		本かまど	白米／ 無洗米*	0.5～3	50～60分 2カップは約55分	○	◎
			やわらか			55～65分 2カップは約60分	○	◎
	早く炊きたい (予約をし忘れた)		早炊き		0.5～2★	30～35分 2カップは約35分	○	◎
	省エネで炊きたい		エコ炊飯		0.5～3	40～50分 2カップは約45分	○	○
	炊込みご飯を 炊きたい(P.16)		炊込み	白米／ 無洗米*	0.5～3	45～55分 2カップは約50分	×	×
	おかゆを 炊きたい	全がゆ	おかゆ	おかゆ 全	0.25～1	65～75分 0.5カップは約70分	○	×
		5分がゆ		おかゆ 5分	0.25～0.5		○	×
	すしめしにしたい (P.19)		本かまど	白米すし／ 無洗米すし*	1～3	50～60分 2カップは約55分	○	◎
玄米	玄米ご飯を 炊きたい		玄米	玄米	0.5～2	80～90分 1カップは約85分	○	○
麦ご飯	白米に麦を混ぜて 炊きたい		麦ご飯	麦ご飯	0.5～2★ ※白米の カップ数	45～55分 1カップは約50分	○	○
雑穀米	白米に雑穀を 混ぜて炊きたい		やわらか	白米／ 無洗米*	0.5～2★	55～60分 2カップは約60分	○	○
発芽玄米	白米に混ぜて 炊きたい						×	○
分づき米	分づき米を 炊きたい						○	○
胚芽米	胚芽米を炊きたい			白米	0.5～2★		○	○

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

★：内釜水位目盛の最大量と炊飯できる量が異なります。

●炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23℃、標準の水加減での目安です。実際の炊飯時間は炊飯量・水温・水量などにより10分程度変わります。

●予約欄が「×」は予約炊飯しないでください。保温欄が「◎」は24時間まで、「○」は12時間までの保温にしてください。「×」は保温しないでください。(ご飯の変質・腐敗、内釜や内ぶたの腐食の原因)

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。おいしさにこだわるときは〈本かまど〉コースをお試しください。

食味に気を配りながら、消費電力量をおさえて炊き上げます。(P.26)

そのため、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。

13時間以上の保温はしないでください。13時間以降は保温は継続しますが、表示が点滅します。

13時間以上保温する場合は〈エコ炊飯〉以外のコースを選んで炊いてください。



本かまど

硬さと粘りのバランスがとれたおすすめのご飯



やわらか

本かまどより粘りがあり、やわらかめのご飯



早炊き

炊飯時間を優先して炊きます

- ・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。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。
- ・無洗米を炊くときは5～10分浸してから炊くのがおすすめです。

おかゆ



おかゆは他のコースで炊かない
(ふきこぼれ・やけどの原因)



七草がゆは、ゆでた青菜を炊き
上がってから入れる

- ・5分がゆの方が水分が多いおかゆになります
- ・米質・水温・洗い方などにより蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります
- ・ご飯からおかゆを作るコースではありません
- ・調味料は炊き上がってから入れてください

すしめし 作り方は19ページ



内釜で合わせ酢を混ぜない(腐食の原因)

麦ご飯



麦だけで炊かない

(ふきこぼれ・やけどの原因)

例：白米1カップのとき

- ①白米1カップを洗い、「麦ご飯」水位目盛1まで水を入れる
- ②麦30gを入れて、かるく混ぜる
 - ・麦の量はお好みで調整いただけますが、白米1カップ当たり45g以下にしてください
 - ・麦が白米1カップ当たり30gより少ない場合は水を少なめに、多い場合は多めにしてください
- ③〈麦ご飯〉コースで炊飯する

雑穀米



雑穀だけで炊かない

(ふきこぼれ・やけどの原因)

例：白米1カップのとき

- ①白米1カップを洗い、「白米」水位目盛1まで水を入れる
- ②雑穀類を入れて、かるく混ぜる
 - ・雑穀類の量は市販の雑穀類の表示に従う
(表示がない場合、お米1カップ当たり雑穀類大さじ1がおすすめ)

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは、お米とは別に雑穀類だけを事前に2～3時間浸します。雑穀類が沈んだら、炊飯に使用してください。(蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因)

- ・浸しても水に沈まない場合、炊飯量は少なめに1.5カップまでにする

- ③〈やわらか〉コースで炊飯する

※おかゆや玄米、麦ご飯に雑穀を混ぜるときはそれぞれの炊飯コースで炊いてください。
・蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は必ず蒸気口の中を洗う

発芽玄米

- ・発芽玄米だけでも炊けますが、白米1カップ当たり発芽玄米1/2カップがおすすめです

分づき米

- ・ぬかが多く出るのでよく洗う

具や調味料を入れるときは、16ページをよくお読みください

おいしいご飯を炊くコツ

●なるべく鮮度の良いお米を使う

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ひ、密閉容器などに入れて冷暗所で保管する。

はかる

●お米用の計量カップで振らずにすりきり

(すりきり1杯で1カップ=約180ml(約1合)・約150g)

計量カップを振るとお米が多く入ります。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。



【良い例】

【悪い例】

洗う

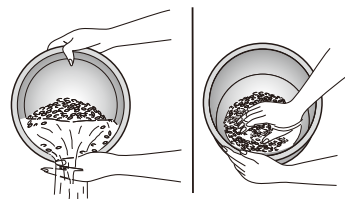
●お米を割らないようにやさしく、手早く水で洗う

①たっぷりの水を加えて大きく軽くかき混ぜ、すぐに水を捨てる

(お湯で洗米したりゆっくり洗うと、ぬかくささの原因)

②かき混ぜ、水で洗い流すことを4～5回繰り返し、最後に2回程度すすぐ

③すぐ水加減する(ザル上げ放置は割れ米・べちゃつきの原因)



内釜でお米を洗えます

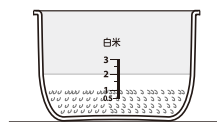
●無洗米は水となじませる

水を入れたら底からかき混ぜ、水が白く濁るときは1～2回すすぐ。(うまく炊けない・こげの原因)

水加減する

●お米を平らにならし、水平な場所で水の量を目盛に合わせる

お米のカップ数の目盛まで水を入れます。(各コースの水位目盛P.10)



●お好みで調整する (❗ 目盛に対して2mm以内を目安に)

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

かためが好み	目盛より少なめ	新米	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め	古米、梅雨どき～夏場	目盛より多め

●炊飯に適した水(水道水や浄水器の水)を使う

炊飯に適さない水



硬度100以上の
ミネラルウォーター
(パサつき、
かたいご飯の原因)



pH9以上の
アルカリイオン水
(黄ばみ、
べちゃついたご飯の原因)



30℃以上の水
(うまく炊けない、
においの原因)

ほぐす

●炊き上がったらすぐにほぐす(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。余計な水分を飛ばし、ご飯の固まりや、べちゃつきを防ぎます。

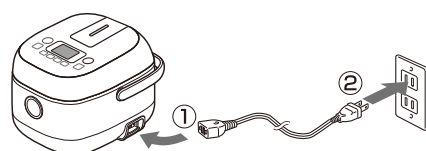


炊飯コースを選んで炊く

準備 5ページの「以下の各部に異物・水滴が付いたまま使わない」の各部の点検を行い、異物・水滴を取り除く

電源コードを接続する

- ①器具用プラグを本体の差し込み口に差す
- ②電源プラグをコンセントに差し込む
(「ピピッ」と音が鳴る)



1 洗米、水加減をし、内釜を本体に入れてふたを閉める

ひたしは自動で行いますので、お米を洗ったあとすぐに炊くことができます。
お好みで浸していただいてもかまいません。
(少しやわらかめに炊き上がります)



内釜外面の水分を拭き取る

❗ ふたは「カチッ」と音がするまで押す

2 炊飯コースの設定を確認

現在選択されている「炊飯コース」に ■ マークが表示されています。

● 炊飯コースを変更しない ➡ 4 へ

3 コース を押して選ぶ

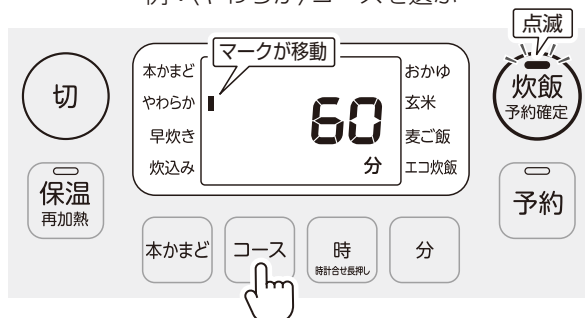
押すたびに ■ マークが移動し、選んでいる炊飯コースの炊飯時間の目安が表示されます。

本かまど → やわらか → 早炊き → 炊込み
↑
エコ炊飯 ← 麦ご飯 ← 玄米 ← おかゆ

〈本かまど〉をよく使う場合は

本かまど を押すと簡単に切り替わります

例：〈やわらか〉コースを選ぶ



4 炊飯 を押して 炊飯開始

● 内釜がセットされていないとブザーが鳴り炊飯開始しません。

〈早炊き〉〈炊込み〉〈おかゆ〉以外の炊飯コースは記憶されます。次回同じ炊飯コースで炊く場合は再設定の必要はありません。



炊飯開始後の表示

炊飯開始したあとは5分単位、むらし工程になると1分単位で炊き上がりまでの残時間を表示します。むらし工程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ので、表示時間は目安としてご覧ください。

お願い

「保温をやめてすぐ」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・予約してください
(うまく炊けない・こげる原因)

予約炊飯する

設定した時刻に炊き上がります。炊き上がり時刻を2通り設定できるので「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用などとすると便利です。

準備 5ページの「以下の各部に異物・水滴が付いたまま使わない」の各部の点検を行い、異物・水滴を取り除く
電源コードを接続したら、洗米、水加減をし、内釜を本体に入れてふたを閉める

1 現在時刻を確認する

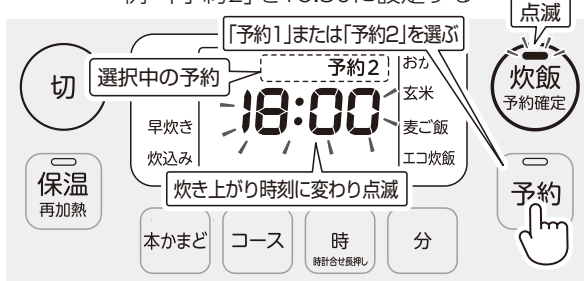
- 現在時刻を合わせる (P.20)

2 予約キーを押し、「予約1」または「予約2」を選ぶ

予約キーを押すたびに「予約1」と「予約2」が切り替わります。

- 炊き上がり時刻を変更せずに炊く → 4へ

例：「予約2」を18:30に設定する



3 時分を押し、炊き上がり時刻にする

炊き上がり時刻は10分単位で変更できます。
時キーは押し続けると早送りになります。

炊き上がり時刻は変更すると記憶されます。

4 炊飯コースを確認する

- 炊飯コースを変更する (P.13 手順3)

！ おかゆは〈おかゆ〉コースに設定してください
(ふきこぼれ・やけどの原因)



5 炊飯予約確定キーを押して予約完了

♪ピッ
♪ピーッピッピッ

予約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。

- 予約キーを押した後、炊飯キーを押していないときは30秒ごとに「ピッピッピッピッピッ」とお知らせします。
- 内釜がセットされていないとブザーが鳴り予約完了しません。

予約を取り消したいとき、予約内容を変更したいときは切キーを押す

一度予約を取り消し、もう一度現在選択されている炊飯コースを確認し、操作をやり直してください。
〈おかゆ〉の予約を設定し直すときは、再度炊飯コースを選び直してください。

お願い 一次のことをお守りください

- 炊込みご飯や発芽玄米は予約炊飯しない (P.10)
(ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因)
- 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) 夏場は炊飯に使用する水は冷水や氷水をおすすめします。

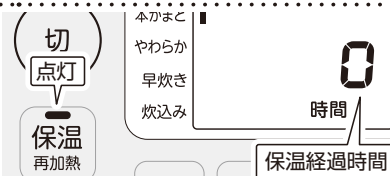
お知らせ

- 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し、底のご飯がうっすらとこげ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。

保温について

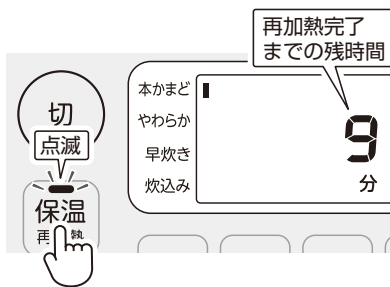
炊き上がるとブザーが鳴り自動で保温になります。

- 保温経過時間は1時間単位で表示します。
- 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。
- 使用後は電源プラグを抜いて、冷めたらすぐにお手入れをしてください。(P.8・9)



保温中のご飯を再加熱して、より温かくしたい

- 1 保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める**
 - ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。(内釜の半分以下が目安)
- 2 保温再加熱を押すと再加熱開始(9分間) ♪ピーッピピッ**
 - 途中でやめたいときは 保温再加熱を押すと保温に戻ります。
- 3 ブザーが鳴ったら終了 自動で保温に戻ります。**



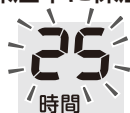
切った保温を再開したいときは 保温再加熱を押す ♪ピッ ♪ピピピピー

- 切キーに触れて保温を切ってしまったときなどに、保温を再開することができます。
- 内釜がセットされていないとブザーが鳴り保温を再開しません。

お願い — におい・乾燥・変色を防ぐために次のことをお守りください —

- **保温時間を守る** 10ページの炊飯コースの使い分けで保温欄が「◎」は24時間まで、「○」は12時間まで、「×」は保温しない
 - ・エコ炊飯は13時間以上の保温はしないでください。(においの原因)
 - ・炊込みご飯・調味料を入れた炊飯後は保温しないですぐに内釜・内ぶたを洗う。(ご飯の変質・腐敗・内釜・内ぶたの腐食の原因)
 - ・麦ご飯・雑穀米・玄米・分づき米・発芽玄米は白米に比べてにおいや変色しやすいので早めに食べるか冷凍保存をおすすめします。
 - ・寒冷地や高温多湿の地域など、厳しい使用環境の場合は早めにお召し上がりください。

保温中に保温経過時間が点滅したら保温をやめる



- 経過時間が守っていただきたい時間より長くなっているときに点滅します。
- 25時間以降点滅し続けます。
(エコ炊飯)〈麦ご飯〉〈玄米〉コースは13時間以降点滅し続けます。

- 内釜の中にしゃもじを入れたままにしない
- 再加熱の繰り返しや、冷えたご飯の保温・再加熱はしない
- 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行う。(P.9)
それでも解決しない場合は22ページを確認してください。

お知らせ

- 内釜を取り出したり、長時間の停電があると保温は取り消されることがあります。
- 保温中に停電したときは、電源の復帰時に通電をお知らせする音が鳴ります。
- ご飯のべちゃつきが気になるときは、内釜のパッキンに付いているつゆを拭き取ったり、ご飯粒が内釜側面に残らないように寄せ、ときどき混ぜてください。
- 「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、冷凍保存をおすすめします。
- 洗米が不十分なときや炊くときの水が少ない、ふたの開閉が多い、ご飯の量が少なくなるときなどはご飯が黄ばみやすくなります。

お料理メニュー

- お米の計量はお米用の計量カップで。
1カップ=約180ml(約1合)・約150g
- 大さじ1=15ml、小さじ1=5mlです。

具や調味料を入れるとき — お守りください

- ❗ 炊込みご飯は〈炊込み〉コースで炊く
- ⊘ 炊飯中にふたを開けて具を入れない
- ⊘ 青菜は最初から入れない(蒸気出口に具が詰まり、やけどの原因)
ゆでた青菜を炊き上がったあとで加える
- 最大炊飯量を守る (P.10)
- 具はお米1カップ当たり70gまで(乾燥豆は30gまで)
- おかゆに調味料を入れるときは炊き上がったから(最初から入れるとうまく炊けない原因)

炊き方：

- ① お米を洗い、調味料を加え、水位目盛まで水を入れたら、底からよくかき混ぜお米は平らにならす
- ② お米の上に小さめに切った具をのせる(お米に具を混ぜるとうまく炊けない原因)
- ③ 炊きたいものに合った炊飯コースですぐに炊飯する(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けない原因)
 - ・ おかゆや玄米、麦ご飯、雑穀米はそれぞれの炊飯コースで炊いてください。
 - ・ 保温・予約炊飯はしない(ご飯の変色・腐敗、内釜・内ぶた腐食の原因)
 - ・ 酢を入れて炊飯・保温をしない(変色・破損の原因)
 - ・ 内ぶたは早めに洗う(サビの原因)

※トマトジュースなど水以外のもので炊いたときや、レシピの材料配合によってはうまく炊けないことがあります。

黒豆ご飯

炊込みご飯 最大量3カップまで

材料(4~6人分)

白米…………… 3カップ
黒豆…………… 60g

- 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」水位目盛3まで水を入れる。
1をお米の上にのせ、ふたを閉める。
- 3 炊飯コースを〈炊込み〉に合わせ、炊飯キーを押す。
- 4 炊き上がったら全体をふんわりほぐす。



五目ご飯

炊込みご飯 最大量3カップまで



材料(4~6人分)

白米…………… 3カップ
 にんじん…………… 60g
 ゆでたけのこ…………… 60g
 干しいたけ…………… 2枚
 鶏むね肉…………… 60g
 油揚げ…………… 20g(約1/2枚)
 A 酒…………… 大さじ1
 塩…………… 小さじ1
 しょうゆ…………… 大さじ1
 即席だしの素…………… 小さじ 1/2
 しいたけのもどし汁

- 1 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油抜きし、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。
- 2 白米は水が澄むまで手早く洗い、Aを加え、「白米」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、お米は平らにならす。
1をお米の上にのせ、ふたを閉める。
- 3 炊飯コースを〈炊込み〉に合わせ、炊飯キーを押す。
- 4 炊き上がったら全体をふんわりほぐす。

お料理メニュー(つづき)

玄米の炊込みご飯

玄米の炊込みご飯 最大量 2カップまで

材料(2~4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 2/3
	塩 …… 小さじ 1/4
	しょうゆ …… 小さじ 2/3
	みりん …… 小さじ 2/3

- 1 れんこんは皮をむいていちょう切り、ごぼうはさがきにし、共に水につけてあくを抜く。
ゆでたけのこは薄切りにする。
- 2 玄米を洗い、Aを加え、「玄米」水位目盛2まで水を入れてよく混ぜ合わせ、お米は平らにならす。
1をお米の上にのせ、ふたを閉める。
- 3 炊飯コースを「玄米」に合わせ、炊飯キーを押す。
- 4 炊き上が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 最大量 2カップまで

材料(2~4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 …… 大さじ2
	塩 …… 小さじ 2/3
	しょうゆ …… 大さじ2
	即席だしの素 …… 小さじ 1/3

- 1 まいたけは小さくさいておく。
- 2 白米は水が澄むまで手早く洗い、Aを加え、「麦ご飯」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。
1をお米の上にのせ、ふたを閉める。
- 4 炊飯コースを「麦ご飯」に合わせ、炊飯キーを押す。
- 5 炊き上が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。



すしめし

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

⊘ 内釜で合わせ酢を混ぜない
(腐食の原因)



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。



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。

現在時刻の合わせ方

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

時キーは押し続けると早送りになり、分キーは押し続けると10分単位で変わります。

- 時計は24時間表示です。
(夜12時…0:00、昼12時…12:00)

3  を押すと完了

表示の点滅が止まります。

- 炊飯・保温・予約中は、時刻合わせできません。

- 時刻合わせのときは次のような操作音が鳴ります。

♪ピ□□ …………… 00分

♪ピー …………… 10分ごと

♪ピ□□ …………… 0時

♪ピ□□、ピ□□ …… 12時

うまくできない・こんなときは

お問い合わせや修理のご依頼前に一度ご確認ください。
東芝ライフスタイル ホームページ<お客様サポート>もご活用ください。

こんなとき ▶ お調べいただくこと (参照ページ)	
● お米はお米用の計量カップ約180ml(約1合)・約150gで、水は水平な場所で正確にはかってください。 ● ご飯の炊き上がりはお米の種類・銘柄・保存期間などにより、かたさが変わります。炊きたいものに合った「炊飯コース」「水位目盛」を選び、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。	
電源が入らない 炊けていない (現在時刻が点滅している) 保温したご飯が ぬるい、つゆが多い キー操作できない	● 器具用プラグや電源プラグが外れていないか確認してください。 炊飯・予約中に停電したり電源コードがはずれていると、ランプが消灯し現在時刻表示が点滅します。 詳しくは24ページをご覧ください。 ● 電源プラグを差したときに「0:00」で点滅するときは、25ページの「こんな表示が出たら」をご覧ください。
ご飯が うまく炊けない おいしくない	● 庫内や内ぶたを冷ましてから炊飯してください。(P.13) ● <エコ炊飯>〈早炊き〉コース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。〈本かまど〉コースをお試しください。(P.10) ● 5ページの「以下の各部に異物・水滴が付いたまま使わない」の各部の点検を行い、各部の変形や異物がないか確認してください。 ● 内ぶたや蒸気口を確実にに取り付けてください。(P.7) ● 炊飯中に停電するとうまく炊き上がらない場合があります。
やわらかい べちゃつく ご飯が固まる おいしくない	● 新米を炊く場合や、炊飯前に浸した場合、予約炊飯の場合、かためがお好み場合は水を少なくして炊いてください。 ● 炊き上がったらずうにご飯全体をほぐしてください。(P.12) ● 洗米時に力を入れて洗ったり、ザル上げ放置するとべちゃつきやすくなります。(P.12) ● お湯やpH9以上の水を使うと、べちゃつきやすくなります。(P.12) ● 保温時は内ぶたのパッキンに付いているつゆを拭き取ったり、ご飯粒が内釜側面に残らないように寄せ、ときどきご飯を混ぜてください。(P.15) ● 無洗米を市販の無洗米用計量カップではかったときは、水の量は「白米」の水位目盛に合わせてください。
かたい ぱさつく おいしくない	● あらかじめお米を浸したり、水を多めにしたり、〈やわらか〉コースで炊いてください。 ● 硬度100以上の水を使うとパサつき、かたいご飯の原因になります。(P.12)
こげる	次の場合はこげやすくなります。 ● 洗米が不十分なとき、無洗米・胚芽米を炊いた、長く浸した、予約炊飯のとき。(P.12・14) ● 炊込みご飯などを炊いたとき。調味料を入れたらよくかき混ぜ、すぐに炊飯してください。(P.16) ● 温度センサーなどに汚れや異物が付いているとき。(P.9)
乾燥する 変色する	● 5ページの「以下の各部に異物・水滴が付いたまま使わない」の各部を確認し異物や水滴があれば取り除いてください。 ・内ぶたパッキン・内釜のふち・本体の枠の上・内釜の外表面・温度センサーの異物 ● 内ぶたや蒸気口を確実にに取り付けてください。(P.7) ● 長時間の保温や再加熱を繰り返し行わないでください。(P.15)

うまくできない・こんなときは(つづき)

こんなとき		お調べいただくこと (参照ページ)
ご飯が	炊込みご飯がうまく炊けない	● 16ページの「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。
	ぬるい	● 食べる前に「再加熱」をしてください。(P.15)
	におう ※においが気になる場合は、煮沸クリーニングを行い、お手入れをしてからお使いください。(P.8・9)	● 次のような保温はしないでください。 長時間の保温・長時間保温の繰り返し・炊込みご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま、〈エコ炊飯〉コースで13時間以上の保温。 ● 麦ご飯・雑穀米・玄米・分づき米・発芽玄米は保温できますが、白米に比べてにおいや変色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。 ● 内ぶた・蒸気口・本体の汚れを取り除いてください。 炊飯のたびに内ぶた・蒸気口は洗って水分をよく拭き取り、本体の蒸気口パッキンの水分も拭き取ってください。(P.8・9) ● 洗米が不十分だとぬか臭さの原因になります。(P.12) ● 長時間の予約炊飯はにおいの原因になります。(P.14) ● ご飯を取り出してから保温を切ってください。 保温中に内釜を取り出したり、長時間の停電があると保温が取り消されます。
ふたの開閉	炊飯中にふたが開く	● ふたの先端中央部を「カチッ」と音がするまで押してください。 ● クランプ受け部・クランプ部の異物は取り除いてください。(P.9)
	閉まらない 閉まりにくい	● 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。 ● 内ぶたやクランプ受け部・クランプ部の異物は取り除いてください。(P.8・9)
予約	すぐ炊飯を始めた炊き上がり時刻に炊けない 予約できない	● 1～2時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ● 現在時刻を確認し、予約を行ってください。時計は24時間表示です。時刻を設定するときはご注意ください。(例) 朝7時…7:00、夜7時…19:00 ● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが遅れる場合があります。(P.14) ● 内釜が入っていないと予約を完了できません。内釜を入れて予約してください。(P.14)
炊飯・保温	蒸気がもれる ※炊き上がってから確認してください。	● 内ぶたパッキン・蒸気口パッキン・内釜のふち・枠の上の異物は取り除いてください。(P.8・9) ● 内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形している場合は、東芝生活家電ご相談センターに購入をご依頼ください。(P.27)
	蒸気口の蒸気出口付近に水滴が付く	● 蒸気が冷えて水滴が付くことがあります。異常ではありません。
	内ぶたや内釜に水滴が付いている	● ご飯の乾燥防止のため、水滴が付くことがありますが、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	● 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。拭き取ってください。 ● 温度センサー・内釜の外面の異物は取り除いてください。(P.8・9)

こんなとき		お調べいただくこと (参照ページ)
炊飯・保温	ふきこぼれる 飛び散る	● お米や水は正確にはかり、洗米は水が澄むまで十分に行ってください。(P.12) ● 炊きたいものに合った「炊飯コース」「水位目盛」を確認してください。(P.10) ● 5ページの「以下の各部に異物・水滴が付いたまま使わない」の各部の点検を行い、各部に汚れや異物がないか確認してください。 ● 炊飯中に停電すると、ふきこぼれることがあります。 ● 無洗米を市販の無洗米用計量カップではかったときは、水の量は「白米」の水位目盛に合わせてください。
	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。
表示・キー	キーを押しても 反応しない	● 器具用プラグと電源プラグを差し込み、内釜をセットしてください。 ● 表示部にC〇〇やF〇〇などの表示が出ているときは「こんな表示が出たら」に従って処置してください。(P.25)
	ランプが消えた 途中で止まった	● 使用中に内釜を取り出したり、誤って切キーを押すと炊飯・予約・保温などは取り消されます。 ● 停電したり、電源コードがはずれているときは24ページをご覧ください。 ● 長時間の停電があると保温は取り消されます。
	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。(P.13)
	現在時刻を 合わせたい	● 20ページの「現在時刻の合わせ方」をご覧ください。
	保温経過時間が 点滅している	● 保温の時間が長くなっていますので、保温をやめてください。(P.15) ● 25時間以降点滅し続けます。〈エコ炊飯〉〈麦ご飯〉〈玄米〉コースの保温は12時間までのため、13時間以降は点滅します。
	ブザーが鳴って C〇〇、F〇〇が出た	● 25ページの「こんな表示が出たら」をご覧ください。
	ブザーが鳴って 炊飯できない、 予約できない、 保温できない	● 専用の内釜を入れずに炊飯キー／保温キーを押しています。専用の内釜を入れて設定し直してください。 専用の内釜を入れても再度ブザーが鳴る場合は、ご使用を中止して東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。(P.27)
	電源プラグを抜くと 表示が消えた 時刻の記憶が消える 0:00で点滅する	● 本体内部に固定されている、専用のリチウム電池が消耗しています。詳しくは25ページの「こんな表示が出たら」をご覧ください。 
	表示部に黒い線が 出る	● 本体を箱から取り出したときや、布巾で拭いたときなどに、静電気により黒い線が出ることがありますが、故障ではありません。線はしばらくすると消えてもとに戻りますが、そのままでも通常通りご使用いただけます。

うまくできない・こんなときは(つづき)

こんなとき		お調べいただくこと (参照ページ)
その他	使用中に音がする音を消したい、変えたい	●動作音については7ページをご覧ください。 ●ブザー音や操作音を消したり、音量を変えたりすることはできません。
	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。(P.9)
	ふたと本体にすきまがある	●内ふたパッキンで密閉してあります。異常ではありません。
	内釜内面、外面の塗装が傷付いた、汚れた	●5ページの「内釜の取り扱い」をご覧ください。
	内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまった	●ご使用を中止して、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。(P.27)
	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。改善しない場合は、使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いて、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。(P.27)
	おかゆを作るための別の容器を入れたい	●内釜に傷が付いたり、ご飯がうまく炊けない原因になります。別の容器は入れないでください。
	部品を購入したい、部品を紛失した	●内釜・内ふた・蒸気口が破損／紛失したときなどは、東芝生活家電ご相談センター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。(P.27)

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。

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ときや、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。炊飯中・予約中は現在時刻が点滅してお知らせします。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・むらし工程のとき	●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。

こんな表示が出たら

この項目に記載のない表示については23ページをご覧ください。

- **f○○ 表示** ●基板や温度センサー故障の表示です。

すぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて東芝生活家電ご相談センターに修理をご依頼ください。(P.27)

- **[○○ 表示**

修理を依頼する前に、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。

表示	原因	処置方法
[10	吸気口・排気口 ふさがり	● 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。 ● 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。 (紙や布などのやわらかいものの上)
[11	温度センサー・ 内釜外面に異物	● 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) ● 延長コードを使ったり、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。
[14	電圧間違い	ブザーが鳴り続けます。 ● 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。
再開するとき 処置後、電源プラグを差し込み 切 を押す(表示が解除されます) ➡ 庫内・内釜・内ぶたを冷ましてから再開してください。		

- 電源プラグを差したときに表示が **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。切キーを押すと点滅が止まり通常通り使えます。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。(P.20)

- リチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時刻を記憶するために使われており、ご使用とともに消耗します。
- 電池を交換する場合は、東芝生活家電ご相談センターにご依頼ください。(有料) (P.27)
専用のリチウム電池は本体内部の電気部品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。

- 現在時刻表示が点滅する

炊飯・予約中に器具用プラグや電源プラグがはずれたり、停電したりすると、ランプが消灯し現在時刻表示が点滅します。詳しくは24ページをご覧ください。

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.

形名		RC-5ZXT
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)	500W	
外形寸法	幅	23.0cm
	奥行	29.5cm
	高さ	20.4cm
本体質量 (電源コード含む)		3.8kg
コードの長さ		1.2m

形名		RC-5ZXT
方式	IH	
最大炊飯容量	0.54L	
区分名	A	
蒸発水量	41.7g	
年間消費電力量	57.2kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	139.6Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	14.7Wh	
1時間当たりの予約時消費電力量	0.98Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.89Wh	

- 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)
- 炊飯コースの詳細については、10ページ「炊飯コースの使い分け」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。

工場出荷時は、エコ炊飯に設定されています。

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較 (省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による)

	2カップ炊飯
エコ炊飯	139.6Wh
本かまど	147.7Wh

保証とアフターサービス

必ずお読みください

①基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

ホームページの〈お客様サポート〉に、ご確認いただきたい情報を掲載しておりますので、ご覧ください。

PC <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/support/>

スマートフォン・
タブレット端末



※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。

②商品選びのご相談、お買い上げ後の基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

「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へ、お客様の個人情報を提供する場合があります。

修理・お取り扱い・お手入れ・部品の購入についてご不明な点は

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」(上記)にご相談ください。

保証書

- 保証書は、お買い上げの商品に同梱されている安全上のご注意ガイド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。
- 部品共用化のため、一部予告なしに仕様や外観色を変更することがあります。

修理を依頼されるときは

- 21～25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。

廃棄時のお願い

廃棄はお住いの市区町村のルールに従ってください。



愛情点検

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。誤った使い方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。

こんな症状はありませんか。
電源プラグにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ばた・蒸気口が変形、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。

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。

東芝ライフスタイル株式会社

キッチンソリューション事業部

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310

THT-OHCS(T)