

無印良品 ジャー炊飯器・マイコン式・0.5L 保証書 持込修理

形名	M-RC5D		
★お名前	お名前	ひのがな	
	ご住所	〒□□□-□□□□	
★お客様	市外	市内	番号
	電話		呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 □□年□□月□□日から
★ご販売店	住所・店名	電話	

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

株式会社 良品計画

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様室 ☎ 0120-14-6404
平日 10:00~21:00、土・日・祝 10:00~18:00

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

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

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

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

- (イ) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
- (ハ) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
- (ニ) 本書のご提示がない場合。
- (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
- (ヘ) 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。
- (ト) ご使用による容器の汚れ、キズ。

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

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

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します。

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品などで、お買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理 メモ	修理年月日	修理内容	担当
	年 月 日		
	年 月、日		

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

販売元
株式会社 良品計画
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様室 ☎ 0120-14-6404
平日 10:00~21:00、土・日・祝 10:00~18:00

供給元
東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

無印良品

ジャー炊飯器・マイコン式・0.5L 家庭用

形名 M-RC5D

取扱説明書

お料理メニュー付

- お買い上げありがとうございました。
- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
- この取扱説明書は必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1~3
お願い	3
各部のなまえ	4
ご飯の炊きかた	
基本の手順	5
おいしいご飯のポイント	6
いろいろなご飯の炊きかた	7~8
炊飯容量と炊飯時間の目安	7
予約炊飯のしかた	9~10
時計の合わせかた	10
保温について（再加熱）	11
お料理メニュー	12
調理のしかた	13~16
お手入れ	17~18
うまくできない/こんなときは	19~20
停電したとき	21
リチウム電池について	21
仕様	21
保証とアフターサービス	22
保証書	23

日本国内専用
Use only in Japan

保証書付
裏表紙に
あります。

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

■ 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・内ふたが変形、破損している。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。

本書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》

- クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
- 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保温釜で加熱する調理。

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。

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を入れない。

本体を水につけたり、水をかけたりしない

蒸気口に手や顔を近づけない

高温の蒸気が出ます。特に乳幼児にはご注意ください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない

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

※ お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

警告 火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために

電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う

- 交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う(延長コードを使用しない)
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- めれた手で電源プラグを抜き差ししない
- 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

- 電源プラグのほこりは、定期的に取り除く



- 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

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

- コードを巻き取る時は電源プラグを持って行う



- 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く



こんな所で使わない

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

ふきこぼれを防ぐために

- おかゆは水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない
おかゆは〈おかゆ〉コースで炊いてください。
- 水位目盛より水を増やしすぎない
目盛に対して2mm以内が目安です。

- 蒸気口を確実に取り付ける

安全にお使いいただくために







- 専用の内釜以外は使わない
- 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。

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

やけど・けがを防ぐために

-  ●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
-  ●お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
蒸気口には熱い湯がたまっていることがあります。
- ふたを開けるときは、蒸気に注意する
-  ●本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
- 空炊きはしない
-  ●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
誤ってキーを押すと、炊飯ヒータ・内釜・放熱板・内ぶたが高温になります。
-  ●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。
-  ●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。

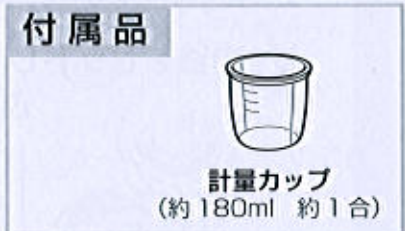
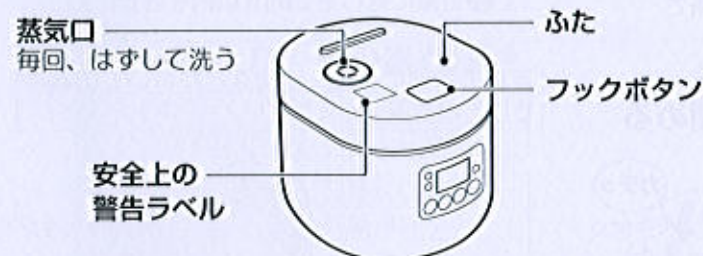
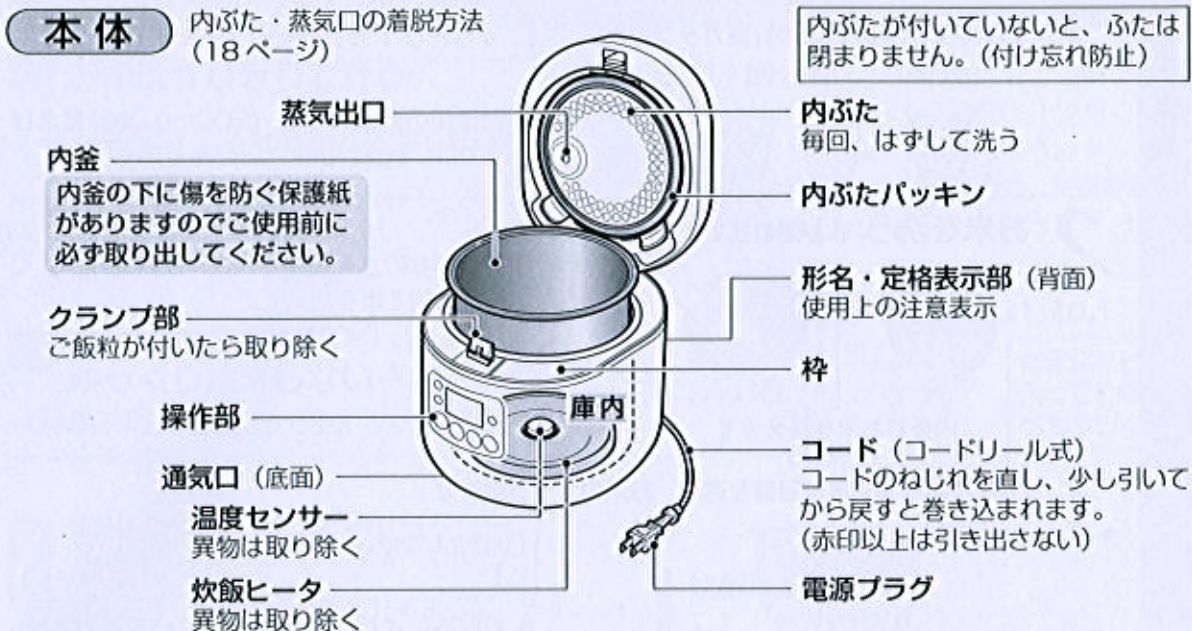
お願い

故障や誤動作を防ぐためにお守りください

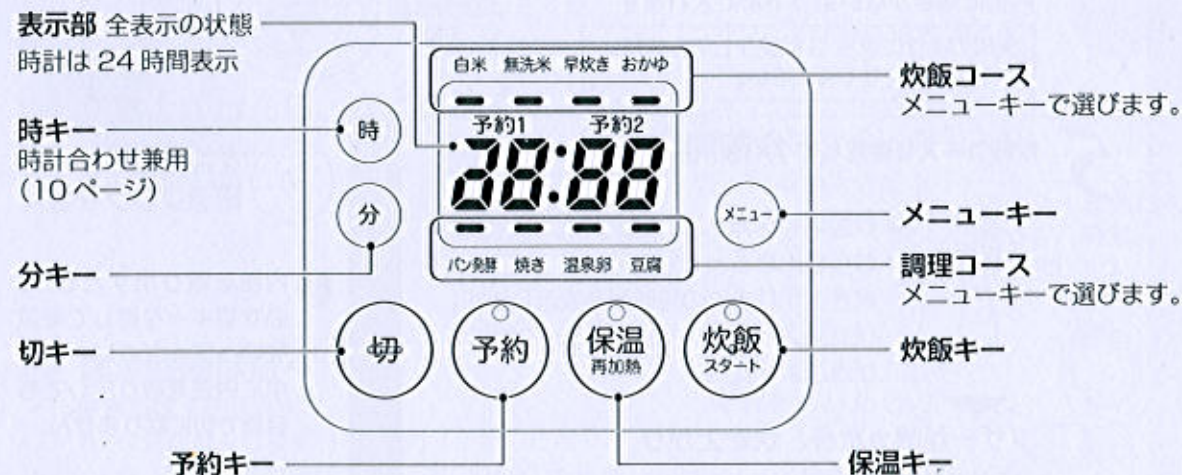
- 次のような場所で使わない
故障や、変形・変色の原因になります。
●本体底面の通気口をふさぐような所。
(紙・布・じゅうたん・ビニール袋などの上)
●直射日光が当たる所。
●油などが飛び散る所。
- 本体や本体のまわりは清潔にして使用する
機能を維持するための通気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。
- 内釜を傷めない
内釜内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因になります。(詳しくは18ページをご覧ください)
- 水滴・異物は必ずふき取る
内釜の外面や温度センサー・炊飯ヒータ・内ぶたパッキンなどに異物が付いたまま使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。
- ふた、特に蒸気口にふきんなどをかけない
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。
- 内釜をガス火にかけたり、IH調理器などに使わない
変形や変色し、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・計量カップを洗ってください。(17ページ)
- 使い始めはプラスチックなどのおいがしたり、煙が出る場合がありますが、ご使用にともないなくなります。(20ページ)



操作部 炊飯、切キーに凸マークが付いています。



- 表示部の時計は、電源プラグを抜いている間は内蔵のリチウム電池で動いています。電源プラグを差し込んでいる間は電源で動くため、リチウム電池が長持ちします。(リチウム電池が消耗したら……21ページ)

ご飯の炊きかた 基本の手順

使用中の音について(20ページ)

準備 電源プラグをコンセントに差し込む

基本の手順

1 お米を計る 付属の計量カップで

【良い例】 【悪い例】



すりきり1カップ=約180ml(約1合)

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

2 お米を洗う 水が澄むまで手早く



内釜でお米を洗えます

- ① たっぷりの水を加えて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
- ② 「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。

- 泡立て器などを使って、内釜で洗米しない。

3 水加減する 水位目盛を選び、お米のカップ数まで

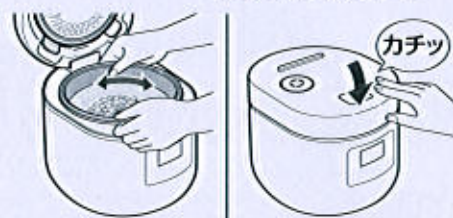


お米は平らにならし、水平な場所で

「炊きたいもの」と「水位目盛」について(7ページ)

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

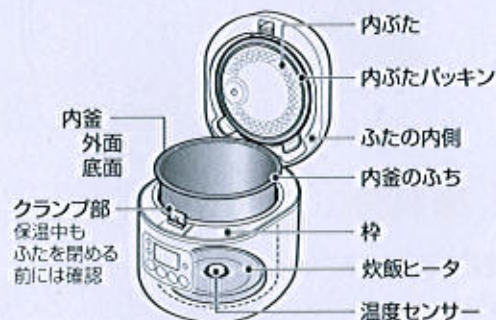
4 内釜をセットして、ふたを閉める



内釜は傾きがないよう下まで入れます

矢印のように2~3回動かして、炊飯ヒータに密着させてください。

下記の各部に異物・水滴などが付いているときは、ふき取ってください。



5 炊飯コースを確認して 炊飯開始



- 炊飯キーを押すと(炊飯ランプ)が点灯。
- むらしになると(炊飯ランプ)が点滅し、炊き上がりまでの残時間を表示します。(むらし中に切キーを押すと、ご飯に芯が残ります)

ブザーが鳴ったら、炊き上がり(保温ランプ)が点灯。

使用後は

切キーを押して、電源プラグを抜く

- ① 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。

■ お米を浸す必要はありません。(炊飯キーを押すと自動で浸します)

→いろいろなご飯の炊きかた 7ページ

→予約炊飯のしかた 9ページ

→保温について 11ページ

おいしいご飯のポイント

お米はすりきりで計る



計量カップを振らないで

付属の計量カップ

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、ゆっくり洗うとヌカくさくなります。

お米を割らないように、やさしく洗米

お米どうしを軽くすり合わせるようにします。(割れ米はべちゃつきの原因)

お好みにより、水の量を増減

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 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

銘柄や産地、保存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

ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。



保温時間は短く

- 保温は12時間まで。
- 「保温が長くなりそうとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷蔵保存をおすすめします。

(保温について詳しくは11ページ)

お米について

- 精米日付が新しく、2週間~1ヶ月くらいで食べられる量を買きましょう。
- お米は涼しく暗い所に保存し、密閉容器などに入れて酸化を防ぎましょう。

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。

お米にヒビが入ってご飯がべちゃつくよ!



炊飯に適さない水



(ばさつきかたいご飯) (黄変べちゃついたご飯)

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)



使用後はすぐにお手入れ

洗った後は水分をふき取ってください。(汚れたままにしておくと、においの原因)

内ふた・蒸気口も洗って、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)



いろいろなご飯の炊きかた

炊きたいものに合った「水位目盛」「炊飯コース」を選びます。

炊きたいもの	水位目盛	炊飯コース	炊飯容量 (カップ) 〔 〕は具を入れるときの最大量
白米	白米	白米	0.5～3
無洗米	白米	無洗米	0.5～3
すしめし (白米)	すし	白米	1～3
すしめし (無洗米)	すし	無洗米	1～3
炊込みご飯	白米	白米/無洗米*	1～2*
発芽玄米、雑穀米	白米	無洗米	0.5～2*〔2〕
全がゆ	おかゆ 全	おかゆ	0.5～1〔0.5〕
五分かゆ	おかゆ 5分	おかゆ	0.5〔0.5〕
白米 (早炊きで)	白米	早炊き	0.5～2*

● 五分か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。

*: 白米を使う場合は〈白米〉コース、無洗米を使う場合は〈無洗米〉コース。

★: 水位目盛の最大量より少なくなります。

炊飯コースの設定のしかた

操作

1 で炊飯コースを選ぶ

白米 無洗米 早炊き おかゆ

炊きたいコースに を合わせる

メニューキーを押すたびにマークが移動 (〈白米〉になると「♪ピロロ」)

2 を押すと、炊飯開始

〈白米〉〈無洗米〉コースの場合

前回と同じコースで炊くとき



〈白米〉〈無洗米〉コースは記憶されるので、同じコースで炊くときは設定し直す必要はありません。

〈早炊き〉〈おかゆ〉コースの場合

毎回、炊飯コースを設定します

〈早炊き〉〈おかゆ〉コースは記憶されないため、炊飯するたびに設定が必要です。

■炊飯時間の目安 (100V、室温・水温 23℃、標準の水加減の場合)

白米	無洗米	すしめし	炊込み	発芽玄米	全がゆ	五分かゆ	早炊き
50～65分	50～65分	55～60分	55～60分	55～60分	55～60分	60～65分	35～45分

● 上記表示は5分単位で表示していますので、目安としてご覧ください。
● 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。

具や調味料を入れるとき …… 12ページ

「すしめし」の作りかた …… 12ページ

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ふたを開けずにしばらくおらしてください。

● 次のような早炊きはしない。
炊込みご飯/おかゆ/発芽玄米/白米以外のお米

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。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」(12ページ)

● 作りかたのポイントは、「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。(12ページ)

発芽玄米

● 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。

雑穀米ご飯 (麦ご飯)

● 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割くらいでお試ください)
● 水の量は「白米」の水位目盛に合わせ、お好みで加減し、〈無洗米〉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ってください。

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

おかゆ

❗ 必ず〈おかゆ〉コースで炊いてください。(他のコースで炊くと、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後にします。(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後に加えます。

お願い

❗ 「ふきこぼれ」「うまく炊けない」を防ぐために、設定を守って炊いてください。(ふきこぼれ・異物の詰まりによるやけど・破損の原因)
● 次のものは保温しない。(ご飯の変質・内釜腐食の原因) 炊込みご飯/雑穀米/発芽玄米/おかゆ
● 白米・無洗米以外のお米や、具を入れた場合は予約炊飯しない。(うまく炊けない、腐敗の原因)

お知らせ


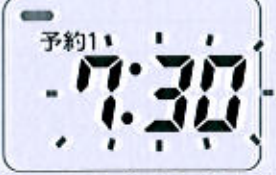
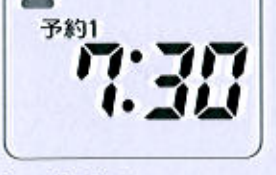
● 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊き上がりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。
● 炊飯量によっては、うすいきつね色にこげることがあります。

予約炊飯のしかた

設定した時刻に炊き上がります。

2通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使い分けできます。

14時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類の予約はしないでください。

準備	<p>現在時刻が合っているか確認する</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。
	<p>洗米、水位合わせをし、内釜を本体に入れて、ふたを閉める</p>
	<p>コースを確認する</p> <p>「白米」「無洗米」「おかゆ」の予約ができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 炊きたいものに合わせて、炊飯コースを設定する。(7ページ) <p>① おかゆは必ず炊飯コースを「おかゆ」に合わせてください。 (他の炊飯コースで炊くと、 ふきこぼれ・やけどの原因)</p>
操作	<p>1 予約 を押す</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● 予約キーを押すたびに〔予約1〕と〔予約2〕の表示が変わる。
	<p>2 時 分 で炊き上がり時刻にする</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 時計は24時間表示 朝7時 …… 7:00 夜7時 …… 19:00 </div>  <p>【朝 7:30 に炊き上がる例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 10分単位で設定できます。 ● 時・分キーは、押したまましていると早送りになります。 <p>予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。</p>
	<p>3 炊飯 スタート を押す 予約完了</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>点灯</p></div> <div style="margin-right: 10px;"> <p>消灯</p></div> <div style="margin-right: 10px;"> <p>予約</p></div> <div> <p>炊飯 スタート</p></div> </div>  <ul style="list-style-type: none"> 炊飯キーを押さないと「♪ビッピッピッ」とお知らせ。(予約が完了していません) ● 炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯。(炊き上がるまで点灯のまま) ● 炊き上がるまで予約時刻を表示。 <p>→ 予約時刻になると炊き上がる</p>

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

切 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。

■ 「×」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。

※ 1時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

■ (予約1) と (予約2) の使い分け

● 2通りの予約時刻を記憶することができます。

例) 朝食用に…〔予約1〕 6:30
夕食用に…〔予約2〕 19:00

予約 を押すたびに表示が変わる

〔予約1〕 ↔ 〔予約2〕
6:30 19:00

予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

予約中に
現在時刻を見たいとき

予約中に 時 を押す

押している間のみ、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

♪ビビッ：始めと終わりの合図

♪ピロロ：5時間、♪ビッ：1時間

(1時間未満は1時間にくり上げ)

お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みにより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。

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、時 を“1秒以上”押す
表示が点滅。

2 時 分 で時刻を合わせる
押したまましていると早送りになります。

3 切 を押すと完了
表示の点滅が止まる。

● 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。

● 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 …… ♪ビー
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。



保温経過時間を
1時間単位で表示

((保温ランプ)点灯)

(h : 時間を表す)

- 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。
- 保温をやめるときは、切キーを押す。

■次のような保温をしない (におい・変色・乾燥・べちゃつきの原因)

- ・12時間以上の保温
- ・白米以外の保温 (炊込みご飯、発芽玄米、おかゆなど)
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・冷えたご飯の保温

■ご飯を入れたまま、保温を切らない (においの原因)

※内釜周囲のご飯がべちゃつく場合やにおいがする場合は、19ページを確認したうえ、20ページに従って保温設定の変更をしてください。

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
切キーを押して
ご飯を取り出す。

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〕点灯。

保温をやめるとき

操作



を押す

- 〔保温ランプ〕消灯。

⚠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。

保温のコツ

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

保温中のご飯を 〈再加熱〉して温かくしたいとき

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める



を押して、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。

〈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。
 - ・再加熱をくり返す (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 を押す

押している間のみ、現在時刻を表示。

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)

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)
酒……………小さじ2
塩……………小さじ2/3
A しょうゆ……………小さじ2
即席だし素……………小さじ1/3
しいたけのもどし汁

- 1 米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に30分浸す。
- 2 干しいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこは薄切りに、鶏肉は細かく切る。
- 3 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。Aを加え、「白米」の水位目盛2までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。

- 4 米の上に切った具をリング状にのせ、ふたを閉める。



- 5 メニューキーで〈白米〉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)

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 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〉を選び、炊飯キーを押す。
- 3 酢水を含ませたふきんですしおけをふき、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を使うと、うまみが増します。

具や調味料を入れるとき **炊込みご飯のポイント**

- 最大炊飯量を守る。(7ページ)
- 洗米後、お米を水に約30分程度浸す。
- 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)
- 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…小さめに切る
 - …米1カップ当たり70gまで
 - …お米に混ぜない(リング状にのせる)

⊘ 青菜は初めから入れない。ゆでた青菜を、炊き上がった後に加えます。(蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因)

⊘ 早炊きはしない (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。(変色・内釜腐食・腐敗の原因)

●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

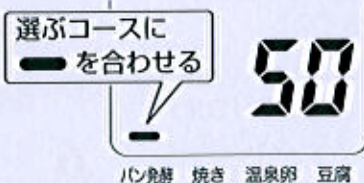
警告 14～16ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

基本的な操作のしかた

各メニューの詳しい作りかた …… 14～16ページ

操作

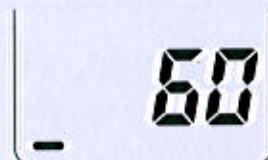
1 **メニュー** で調理コースを選ぶ



パン発酵 焼き 温泉卵 豆腐

一定の温度を保つ調理コースです
 〈パン発酵〉……約35℃
 〈焼き〉……約115℃
 〈温泉卵〉……約70℃
 〈豆腐〉……約75℃

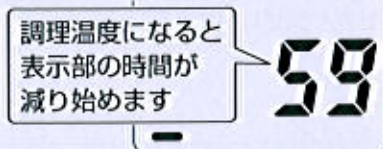
2 **分** で調理時間を設定する



パン発酵 焼き 温泉卵 豆腐
【調理時間 60 分の例】

- 60分まで1分単位で設定できます。
- 分キーを押したまましていると早送りになり、10分単位で進みます。

3 **炊飯スタート** を押して、調理を開始



パン発酵 焼き 温泉卵 豆腐

- (炊飯ランプ) が点灯。
- 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、乾いた鍋つかみなどで内釜を取り出してください。
- 食品を入れたままにしないでください。

- においがつきやすくなりますので、お手入れしてください。においが気になるときは…煮沸クリーニング (18ページ)

お願い

- 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)
- 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。(5ページ)

お知らせ

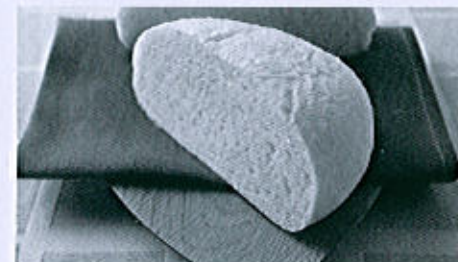
- 予約はできません。
- 14～16ページの設定時間は目安です。材料や室温などによりでき上がりは変わります。

シンプル丸パン

最大量 強力粉 100g まで

材料

- A
- 強力粉 …… 100 g
 - ドライイースト …… 小さじ1 (2g)
 - 砂糖 …… 小さじ1
 - 塩 …… 小さじ1/3
 - 牛乳 …… 65ml
 - 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) メニューキーで〈パン発酵〉を選び、分キーで50分～60分に設定して、炊飯キーを押す。



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)

メニューキーで〈パン発酵〉を選び、分キーで30分～40分に設定して、炊飯キーを押す。

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。メニューキーで〈焼き〉を選び、分キーで35分～45分に設定して、炊飯キーを押す。

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

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

Cooking Memo

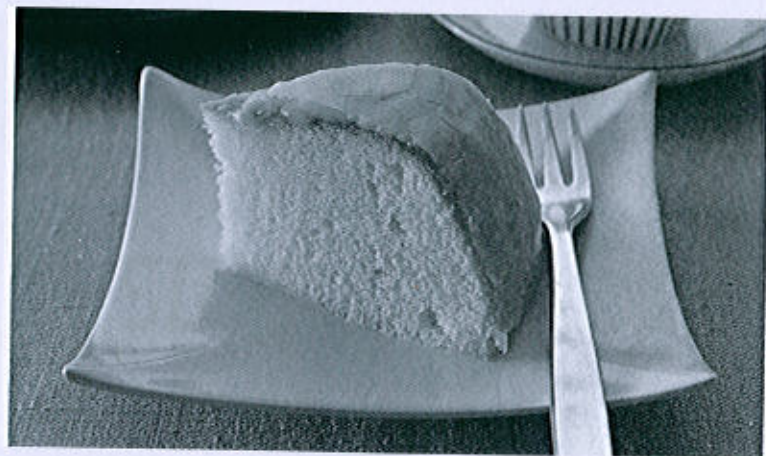
- こね不足や発酵時間が短かったり、材料が古いとふくらみが悪くなります。
- (発酵状態の確認) で、生地がしぼんだ場合は発酵過剰です。次回は発酵時間を短めにしてください。
- 焼き上がった後、パンを取り出さないと上面のべたつきの原因になります。
- 上面からの加熱がないため、白くてしっとりしたパンになります。

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、卵液の温度が人肌くらい (約 40℃) になったら、はずしてさらに泡立てる。
 ※内釜では泡立っていない。



3 泡立て器を持ち上げると筋がかけられる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。メニューキーで〈焼き〉を選び、分キーで40分に設定して、炊飯キーを押す。

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 鍋つかみ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・水分をしっかりふき取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- でき上がりは上面に焼き色が付きません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

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 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。

2 メニューキーで〈温泉卵〉を選び、分キーで25分~30分に設定して、炊飯キーを押す。

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、水の量などにより、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。

やわらか寄せ豆腐

最大量 豆乳 500ml まで

材料

無調整豆乳 (大豆固形分 8% 以上)
 …………… 250ml
 にがり…………… 分量はにがりの説明書に従ってください

1 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。

2 メニューキーで〈豆腐〉を選び、分キーで50分~60分に設定して、炊飯キーを押す。

3 ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。固まっていないときは、調理時間を追加する。

Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかたくなります。(市販の豆腐のようにかたくなりません。)
- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。

お手入れ

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

⚠️ 注意

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ったり、やけどの原因

お手入れに、次のものは使わない（変形・腐食・変色・ヒビ・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
 - ペンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
 - たわし・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの
- 内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。

取りはずして洗うもの
(はずしかた…18ページ)

スポンジと台所用中性洗剤で

洗う

- すぐに洗う。(においの原因)
- 洗った後は、からぶきして乾燥させる。

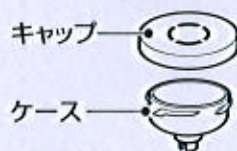
■ 内ぶた 使うたびに



調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないとサビの原因になります。

■ 蒸気口 使うたびに

蒸気口の中を洗う



蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいの原因になります。また、ふきこぼれたり、ふたを開けたときに水がたれることがあります。

■ 内釜 使うたびに

■ 計量カップ 汚れたら

本体の「異物」「水滴」「汚れ」

かたくしぼったふきんで

ふく

丸洗いしたり、水をかけたり、入れたりしない

- 放熱板・放熱板パッキン
- ふたの内側・枠
- 炊飯ヒータ・温度センサー
汚れたまま使うと熱の伝わりが悪くなり、うまくご飯が炊けません。
炊飯ヒータ・温度センサーに
汚れがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふき取る。
- クランプ部
ご飯粒などが付いていると、ふたが閉まりにくくなったり、ふたが開かなくなることがあります。
- 本体外面

内釜回り止めゴム（3ヶ所）はずせません。

通気口（底面）綿棒などでほこりを取る。

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（水位目盛「白米」の最小量まで）
- 2 メニューキーで〈白米〉に合わせ、炊飯キーを押す
- 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

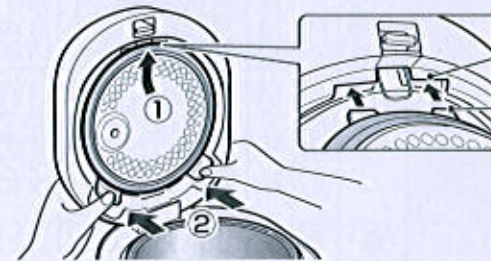
- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

■ 内ぶたをはずす



つまみを持って手前へ引っ張る

■ 内ぶたを付ける



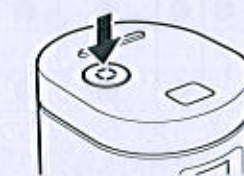
①「内ぶたの凸部」を「ふたの差し込み部」に差し込み、
② ふたをつかむように押し込む

■ 蒸気口を本体からはずす



内ぶたをはずし、蒸気口の先端を押し出す
● 蒸気口が落ちないように、ふたの外側に手を添えてください。

■ 蒸気口を本体に取り付ける



ふたと平らになるまで押し込む

■ 蒸気口を開ける / 閉める



閉めるときは、止まるまで回す

内釜の取り扱い

内釜内面のフッ素樹脂加工の傷付き・はがれを防ぐため、次のような使いかたをしない

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。
- しゃもじで強くこすらない。ザルでたたかない。
- 金属製のおたま・泡立て器類を使わない。

ご使用によりフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。安心してお使いください。

うまくできない／こんなときは

修理サービスを依頼する前に、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。(22 ページ)

- ご飯のかたさはお米の種類・お好みに合わせ、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。
- うまく炊けない、ご飯が乾燥するときは、内釜が炊飯ヒータに密着しているか確認してください。(5 ページ)

お調べいただくこと		原因 / お調べいただくこと																
こんなとき		合っていますか	お米・水の量・コースは	よくお米を洗いましたか	お米を長時間浸していませんか	pH9 以上の水を使っていませんか	内釜が変形していませんか	温度センサー・炊飯ヒータ・内釜の外面に水滴やご飯粒などが付いていませんか	温度センサー・炊飯ヒータ・内釜のふち・内釜パッキンにご飯粒などが付いていませんか	確実に閉めましたか	蒸気口を取り付け、ふたを	途中で切キーを押したり、長時間の停電がありませんでしたか	途中で切キーを押したり、長時間の停電がありませんでしたか	式のため、底部がやわらかめになります	ご飯をよくほぐしましたか(炊飯ヒータ)	12 時間以上、少量のご飯冷やご飯・ご飯のつきだし・しゃもじを入れたままなどで保温していませんか	内釜・内釜パッキン・蒸気口が汚れていませんか	無洗米・胚芽米・炊込みご飯などを炊飯・保温していませんか
ご飯が	とびちる・ふきこぼれる	●	●			●	●	●	●								●	
	ふたから蒸気もれる					●	●	●	●								●	
	かたすぎる・芯がある	●	●			●	●	●	●	●	●							
保温のご飯が	やわらかすぎる	●			●	●	●	●	●					●				
	こげる	●	●	●		●	●	●	●									●
	かたくなった					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
予約炊飯	黄ばんでいる		●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
	べちゃつく											●	●	●	●			
	においがつよい		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<ul style="list-style-type: none"> ● べちゃつく (内釜周囲のご飯) ● においがつよい 		⇒上記を確認したうえ、保温設定の変更をしてください。(20 ページ) ※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。(18 ページ)																
めるい		召し上がる前に「再加熱」をしてください。(11 ページ)																
予約できない		操作の最後に炊飯キーを押してください。																
すぐに炊飯を始める		予約時刻までの時間が短かすぎませんか。(10 ページ)																
炊き上がりが遅れる		炊飯量・水量が多いときや水温が低いときは、10 分ほど遅れる場合があります。																
ご飯がにおう		14 時間をこえる予約をしていませんか。(夏場は 8 時間)																
ご飯がこげる		予約中にお米のデンプン質が沈殿するため、こげやすくなります。故障ではありません。																
炊込みご飯がうまく炊けない		「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。(12 ページ)																

こんなとき		原因 / お調べいただくこと
調理	調理時間が長い 設定時間が減らない	● 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、蒸気もれている (19 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

こんなとき		原因 / お調べいただくこと
使い始めに煙が出る プラスチックなどのにおいがする	使い始めは煙が出たり、におうことがあります。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。(18 ページ)	
内ふたや内釜に水滴が付いている	乾燥防止のため、内ふたや内釜に水滴が付くことがあります。異常ではありません。	
ふたを開けるとつゆが落ちる	ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが落ちて枠にたまることがありますので、ふき取ってください。 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか。	
ふたが閉まりにくい	クランプ部や枠などに付着している異物を取り除いてください。(5 ページ)	
キー操作ができない	電源プラグはコンセントに差し込んでありますか。	
コードが巻き込まれない	コードのねじれを直し、少し引いてから戻すと巻き込まれます。	
使用中に音がる	カチン (火力調節音)、シュー (蒸気音) は故障ではありません。 ジュッジュッ (水のはじける音) は内釜外面の水滴をふき取ってください。	
ふたを開閉すると音がする	「カラカラ」音はふた内部に入っている部品が動く音で、故障ではありません。	
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ご使用いただけます。	
ランプが消えた	誤って切キーを押したり、長時間の停電があると切になります。	
保温経過時間が点滅する	長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。	
表示が消えた 0:00 で点滅する	本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。(21 ページ)	
F1・F2が表示	故障の表示です。→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	

- 内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- 内釜・内ふたが破損したとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。(数年間のご使用で傷んでくることがあります)

➡ **ご相談は** 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へ (22 ページ)

■保温設定の変更のしかた

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 19 ページを確認したうえ、下記に従って保温設定を変更してください。

- 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。
- メニューキーを "2 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] 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。
- 切キーを押すと完了
時計表示に戻ります。

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。(22 ページ)

停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。

ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊き上がりが遅れたりすることがあります。途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かすために使われます。(電源プラグを差し込んでいると電源で時計が動くため、リチウム電池が長持ちします)

【リチウム電池が消耗したら】

電源プラグを抜いたときに表示が消え、時刻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、時計を合わせ直してからお使いください)

▶ 電池交換をする場合は、お客様自身ではできませんので、お買い上げの販売店にご依頼ください。(有料)

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	
消費電力 (保温)	平均 8.24W	
外形寸法	幅	20.8cm
	奥行	24.3cm
	高さ	22.0cm
本体質量	2.8kg	
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	28.5g
年間消費電力量	42.6kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	112Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	8.24Wh
1時間当たりの予約時消費電力量	0.81Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.70Wh

- 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)
- 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は白米コース、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(米 300g、水 393g)
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、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。
- 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

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

株式会社 良品計画

お客様室 ☎ 0120-14-6404
平日 10:00~21:00、土・日・祝 10:00~18:00

東芝生活家電ご相談センター

☎ 0120-1048-76
受付時間: 365日 9:00~20:00
携帯電話・PHSなど 022-774-5402 (通話料: 有料)
FAX 022-224-6801 (通話料: 有料)

- 良品計画「お客様室」は株式会社良品計画が運営しております。
- 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株式会社良品計画や東芝グループ会社、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おります。
- 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、内容をよくお読みした後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

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切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

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

修理を依頼されるときは / 持込修理

- 19~21ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

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

■保証期間が過ぎているときは

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

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年 月 日
	お買い上げ店名	電話 ()



愛情点検

長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!

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

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ふたが変形している。
- 炊飯ヒータがひすんでいる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中

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