

# 取扱説明書

保証書付き

保証書は裏表紙に付いています

日立 IH 炊飯器 家庭用

型式

アール セット ティー エス イム  
**RZ-TS203M**  
(0.36L タイプ)



このたびは日立 IH 炊飯器をお買い上げいただき、  
まことにありがとうございます。  
お読みになったあとは、メニューガイド(カンタンご使用  
ガイド付)とともに大切に保管してください。  
この炊飯器は一般家庭用です。  
業務用にはお使いにならないでください。

「安全上のご注意」(→P.8~10)をお読みいただき、  
正しくお使いください。



日立の家電品  
お客様サポート

ホームページから以下の  
サービスがご利用いた  
だけます。  
詳しくは(→P.27)

- お知らせ
- お問い合わせ
- 家電品の登録※1
- よくあるご質問

※1 お客様サポートへの会員登録が必要です。



ブロンズゴールド(N)

## おひつ御膳

日立 IH 炊飯器

# 特長

## 少量がおいしく炊ける

### ●高伝熱【打込鉄・釜】

熱伝導性の高いアルミ合金を採用し、底面にはIH発熱効率の高い鉄を打ち込みしています。  
内がま内面のフッ素コートは6年保証です。

### ●【全周断熱構造】

二重構造の内ふた、真空断熱材などで、熱を閉じ込め高温をキープして炊飯します。

### ●【調圧構造】

蒸らし時の蒸気が逃げるのを防ぎ、高温をキープして蒸らします。

## そのまま食卓に運べる

●【分離構造】おひつ部をそのまま食卓へ運べます。

小さいから置き場所に困らない

シンプル操作

お手入れ簡単

# ご注意

## 電源ボタンについて

この炊飯器には電源ボタンがあります。

●電源ボタンを押さないと操作ができません。

●電源ボタンを押して、電源を入れるとコース表示が全て点灯して消え、現在時刻を表示します。

●電源を入れたまま何も操作しないと10分後に電源が自動的に切れます。

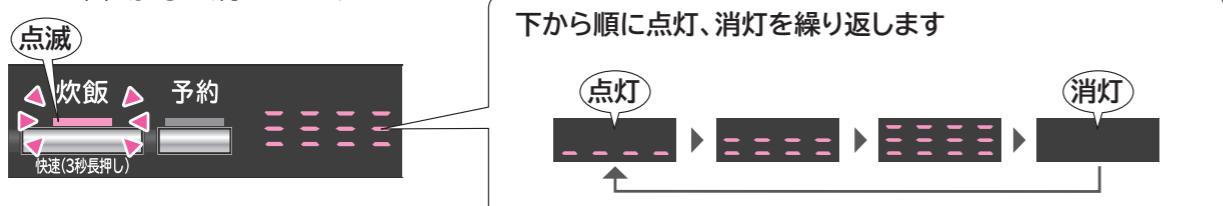
●炊飯動作中におひつ部を外した場合は、30秒後に電源が自動的に切れます。保温動作中におひつ部を外した場合は、10分後に電源が自動的に切れます。炊飯中は30秒以内、保温中は10分以内に熱源部へおひつ部を戻すと動作を再開します。

●炊飯や予約、保温など動作中に電源ボタンを押すと動作を中止し、電源が切れます。  
炊飯中に電源を誤って切ってしまった場合は、すぐに電源を入れ、炊飯ランプが点滅している間（約30秒間）に、炊飯ボタンを押すと、元の炊飯に戻すことができます。  
予約・保温中の場合は電源を入れてから再度設定しないでください。

## 高温注意表示について

●熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、下図のように炊飯ランプが点滅、時刻・時間表示が点灯、消灯を繰り返し、高温注意をお知らせします。

●電源ボタンで電源を切っても、高温中は高温注意表示は消えません。  
冷めると自動的に消えます。



# もくじ

## ご使用の前に

4~11

### 各部のなまえ

（本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛）

### 現在時刻の合わせかた

### 安全上のご注意

### 使用上のご注意

## 炊飯

12~16

### お米の準備をする

（おいしく炊く準備のポイント）

### 本体の準備をする

### すぐ炊飯をする

### 予約炊飯をする

（食べたい時刻に炊き上げる）

## 保温

17

### 保温をする

## お手入れ

18~20

### お手入れをする

フック部

おひつ部

しゃもし・計量カップ

温度センサー

熱源部

吸気口・排気口

内ふた・蒸気口

内がま

### においが気になるときは

## お困りのときは

21~25

### お困りのときは

21

炊飯について

21

保温について

24

予約炊飯について

24

音について

24

表示について

25

内がまのフッ素被膜について

25

停電について

25

ふたについて

25

## 仕様・その他

26~27

仕様

26

別売り部品

26

保証とアフターサービス

26

ご相談窓口

27

「日立の家電品お客様サポート」の  
ご利用

27

## 保証書

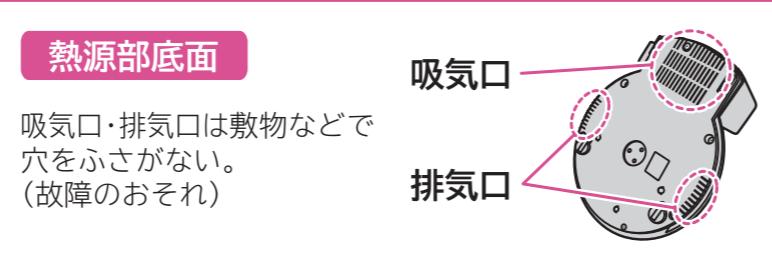
裏表紙

# 各部のなまえ (本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛)

→ P.〇〇 の数字は主な説明のあるページです。

ご使用の前に

## 本 体

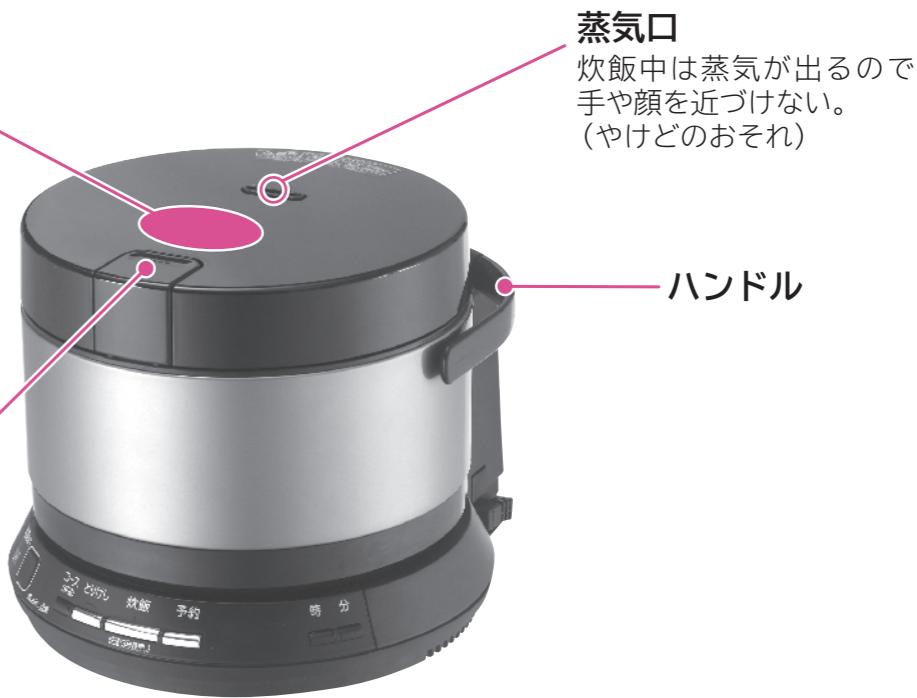


## ふた

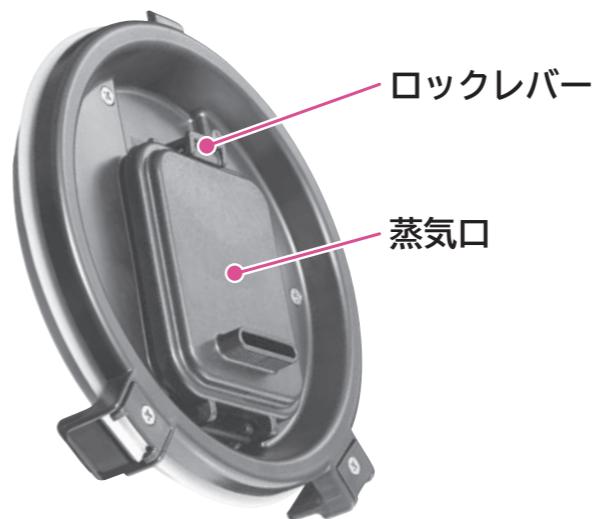
ふたを閉めるときはふたの前方(手前側)を「カチッ」と音がするまでゆっくり押す。

### お願い

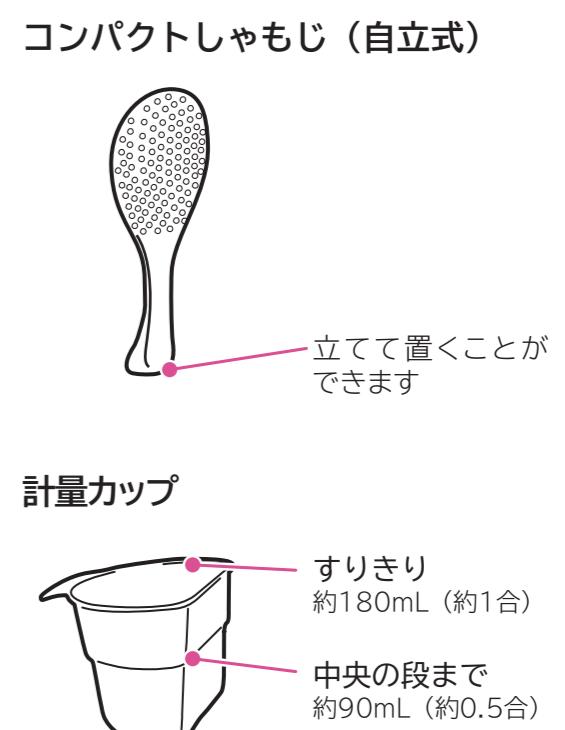
- 調圧式のため空気が抜けにくく、ふたを閉めるときに重く感じることがあります。強めにゆっくりと押して閉めてください。



## 内ふた裏側



## 付属品



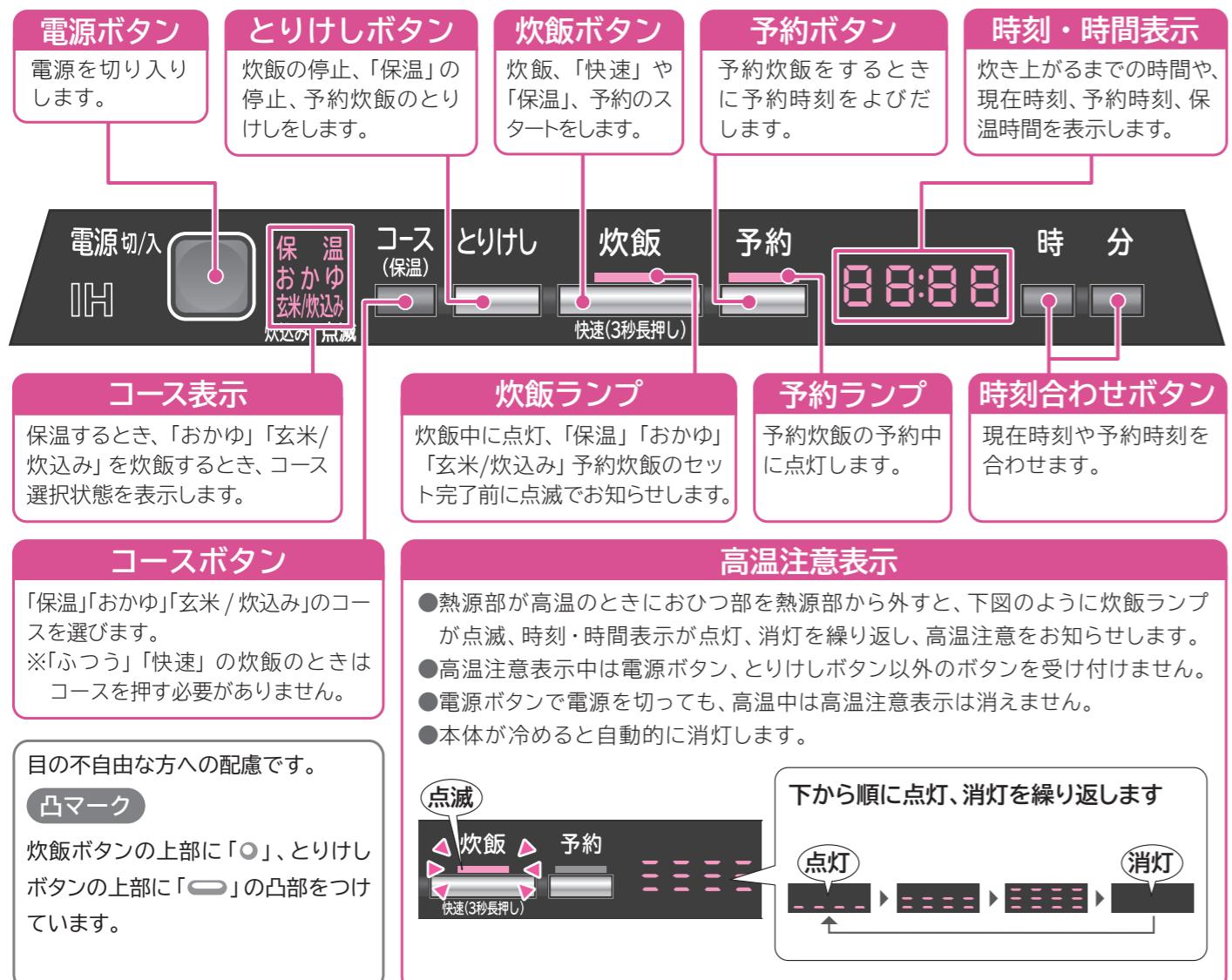
●内ふたの取り外しかた・取り付けかた → P.19

●蒸気口の取り外しかた・取り付けかた → P.19

# 各部のなまえ(本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛) つづき

## 操作部・表示窓

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。

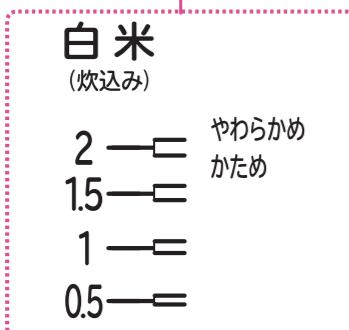


## 内がまの水位目盛

お米の種類やコースに合わせて、水加減をしてください。

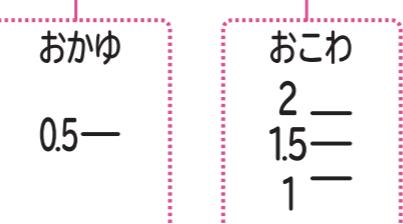
### ■ 白米・無洗米・炊込みごはん・雑穀米・玄米を炊くとき

好みにより「やわらかめ」「かため」の水位目盛の範囲で水加減を調整してください。  
(玄米を炊くときは「やわらかめ」の水位目盛を使ってください。)  
「やわらかめ」の水位目盛以上に水を入れないでください。(ふきこぼれの原因)



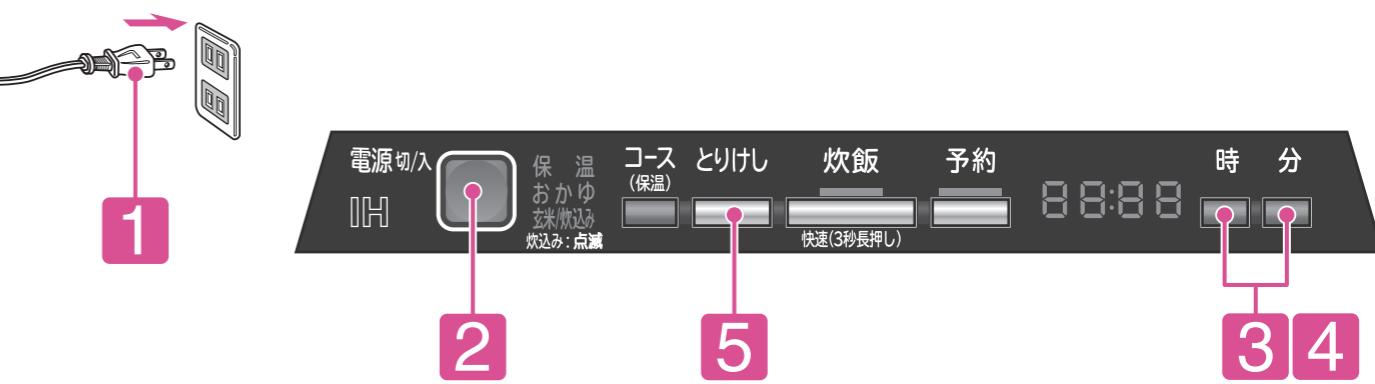
### ■ おかゆ・おこわを炊くとき

指定の水位目盛以上に水を入れないでください。



# 現在時刻の合わせかた

●時計は室温により、1ヶ月に2分程度ずれことがあります。以下の手順で現在時刻を合わせてください。



例)「19:27」を「20:30」にするとき

- 1 電源プラグをコンセントに差し込む
- 2 電源切入 IH を押し、時刻を表示させる
- 3 時または分を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる
- 4 時および分を押し、時刻を「20:30」にする
- 5 とりけしを押し、時刻合わせを完了させる

●炊飯・予約中は時刻合わせできません。

●時計は24時間表示で、夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。

●とりけしボタンを押さないと約1分後に自動的に時刻合わせ完了になります。

炊飯中または予約中に現在時刻を確認したいとき

「時」または「分」の時刻合わせボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。

# 安全上のご注意(必ずお守りください)

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。  
また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## ! 警告

死亡または重傷を負うことが想定されるもの。

## ! 注意

傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容です。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

ご使用の前に

## 感電・ショート・発火・火災・けがを防ぐために

### ! 警告



改造禁止



禁止

異常時  
故障時は

- 改造はしない
- 修理技術者(サービスマン)以外の人は修理・分解をしない
- おひつ部、熱源部を水につけた場合は使用しない。
- おひつ部、熱源部を水のあるところに置いたり、水につけたり、かけたりしない
- 熱源部底面の吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物や異物を入れない
- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



- 直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止してお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください  
火災・感電・けがの原因になります
- ・水漏れする
- ・運転中に異常な音がある
- ・自動的に切れないときがある
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする
- ・モーターの回転が止まったり、遅かったり、不規則なときがある
- ・その他の異常・故障がある
- ・異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
- ・触るとビリビリ電気を感じる



指示



禁止

- 磁気に弱いものを近づけない
- 壁や家具の近くや、キッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
- 医療用ペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください
- おひつ部を持ち運ぶときは、ハンドルを持って移動する
- おひつ部を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
- おひつ部と熱源部の間や、おひつ部内側に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
- 専用の内がま以外は使用しない
- 内がまを床に落としたり、強くぶつけて、内がま外側の「打込鉄」がはく離したり、亀裂が生じた場合は使用しない
- こんな場所では使わない
  - ・水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く
  - ・荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上
  - ・吸気口・排気口をふさぐような敷物や、アルミ箔の上
- おひつ部を他の電磁調理器、IHクッキングヒーター、ガスレンジなどで加熱したり、上にのせて使わない
- 熱源部で他の鍋や物を加熱しない

### ! 注意

## ! 警告

コンセントは



指示



禁止

電源プラグ、  
電源コードは



指示

- 電源は、交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する

- 傷ついたり、ゆるんだりしたコンセントを使用しない
- タコ足配線はしない



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
- 電源プラグ、電源コードは、水につけたり水をかけたりしない
- 電源プラグを水につけた場合は使用しない
- 電源プラグや電源コードが痛んでいる場合は使用しない
- 電源プラグ、電源コードを傷つけない
  - ・加工しない
  - ・高温部に近づけない
  - ・加重をかけない、重い物をのせない、挟み込まない
  - ・無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない



指示

- 電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む
- 電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く

### ! 注意



電源プラグ  
を抜く



指示

- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず電源プラグを持つ

9

## 安全上のご注意 つづき

### 炊飯時のやけどやけがを防ぐために

やけど・けが・衛生上の問題発生のおそれ



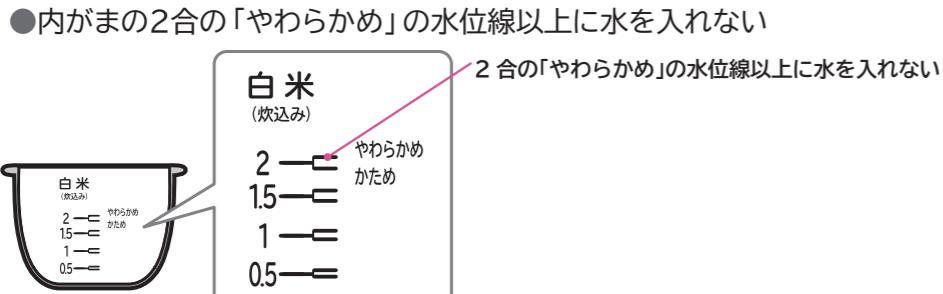
#### 高温の蒸気が勢いよく出てやけどやけがのおそれ



- 蒸気口に手や顔を近づけたり、触れたりしない  
・特に乳幼児に触れさせないように注意してください
- 炊飯中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運んだりしない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
- 高温注意の表示中は、熱源部のトッププレート・温度センサー、おひつ部底部にふれない
- 炊飯中はハンドルを立てない
- 炊飯をするときは、「コース」を確認する  
・「おかゆ」を他の炊き方で炊くと、多量にふきこぼれて危険です
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう



#### 食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ



- 内がまの2合の「やわらかめ」の水位線以上に水を入れない
- 取扱説明書、メニューガイドに記載の炊飯メニュー以外の用途には使わない  
・ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ食材の煮込み料理  
（赤飯は、ささげを別にゆでてから調理します。詳しくはメニューガイドをご覧ください）  
・急激にあわの出る「重そう」などを使う料理  
・多量の油を入れる料理  
・「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理  
・ジャムなど泡立つ料理  
・食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、食材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない

### お手入れの際の事故・感電・火災を防ぐために

やけど・けが・火災・発煙・発火のおそれ



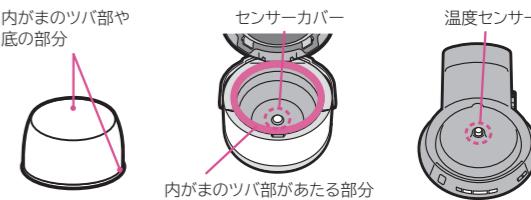
- 使用中や使用直後は、内がま、内ふた、蒸気口などの高温部に触れない
- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
- 内ふたは、冷めてから外す

## 使用上のご注意

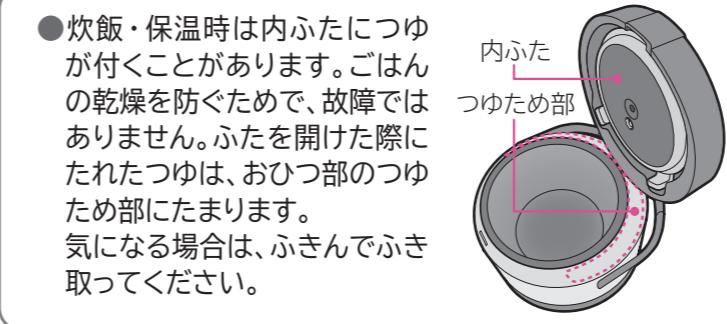
故障や誤動作を防ぐために、次のことをお守りください。

### 本体の取り扱い

- ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない  
(変色・変形・故障の原因)
- 内がまを直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない  
(変形したり、フッ素がはがれる原因)
- 異物が付いたまま使わない  
特に右図の部分はきれいにする  
(故障やうまく炊けない原因)
- センサーかバーを強く押してへこませたり変形させない  
(焦げたり、うまく炊けない原因)
- 熱源部をIHクッキングヒーターの上に置かない (IHクッキングヒーターの誘導加熱による故障のおそれ)
- テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない (雑音や画面のちらつきの原因)
- 空だきはしない (過熱の原因)
- 本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください。

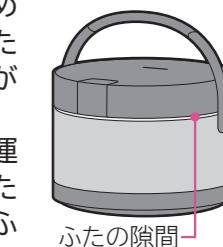


### つゆについて



- 炊飯・保温時は内ふたにつゆが付くことがあります。ごはんの乾燥を防ぐため、故障ではありません。ふたを開けた際にたれたつゆは、おひつ部のつゆため部にたまります。気になる場合は、ふきんでふき取ってください。

### 持ち運ぶときのご注意



- 持ち運ぶ際に、つゆため部にたまつたつゆがふたの隙間から漏れる場合があります。気になる場合は、持ち運ぶ前に、つゆため部にたまつたつゆをふきんでふき取ってください。

### 内がまの取り扱い

#### 内がま内面フッ素被膜の保証について

- 内がま内面フッ素被膜の保証条件と期間は保証書記載の通りです。
- 誤った使い方による被膜の傷つき、はがれについては保証対象外です。  
これらの場合は、保証期間内でも「有料」の対応とさせていただきます。  
また内がま外面の塗装も保証対象外です。

#### <保証対象の不具合例>

フッ素被膜の部分的なふくれや広範囲のはがれ、底面全体に泡状のブツブツしたものが発生したときなど  
製造に起因する不具合

#### <誤った使い方による保証対象外の不具合例>

点状、線状の傷、あるいは凹みにより被膜がはがれている状態。傷で金属素地が見えている状態

#### 内がまのフッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

- 内がまを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
- 内がまでお米を研ぐ場合は、金属製の泡だて器などを使ったり、ざるなどをあてたりしない
- 内がまの中で酢を使わない。調味料を使ったごはんは保温せず炊飯後早めに洗う
- 金属製のおたまは使わない（おかゆをすくう場合など）
- しゃもじは付属のものを使う

# お米の準備をする(おいしく炊く準備のポイント)

## 1 お米を計量する

付属品の計量カップで正しく計る



1カップはすりきり1杯  
0.5カップは途中の段まで

**お願ひ** 市販の計量カップや計量  
米びつは使わないでくだ  
さい。  
(お米の量が異なること  
があります)

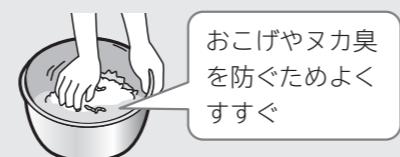
## 2 お米を研ぐ

最初はたっぷりの水でかき  
混ぜ、水を素早く捨てる



お米は最初の水  
を吸いやすいの  
で、ヌカ臭が付  
かないように素  
早く捨てる

「研ぐ→すすぐ」を水がきれい  
になるまで繰り返す



おこげやヌカ臭  
を防ぐためよく  
すすぐ

**お願ひ** 内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。  
(フッ素被膜が傷つき、はがれることがあります)

## 3 水加減をする

お米を平らにならし、水平なところに置き、  
お米の種類や量、コースに合った水位目盛で水加減する  
(水位目盛について [P.6](#))

例)「ふつう」で、1カップのお米を炊くとき

フッ素コート

おかゆ  
0.5—  
おこわ  
1.5—  
2—  
1—



白米  
(炊込み)

2—  
1.5—  
1—  
0.5—

やわらかめ

かため

水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。  
「すし」や「カレー」用のごはんなど硬めにしたいときは「かため」の水位線を使ってください。  
軟らかめにしたいときは「やわらかめ」の水位線に合わせてください。「やわらかめ」の  
水位線以上に水を入れないでください。(ふきこぼれる場合があります)

**お願ひ**

- お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する  
場合があります。また、硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)  
で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。  
お好みにより水加減してください。
- 新米を炊くときは、「かため」の水位線を目安に水加減を少なめに  
してください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊くためです。
- 雑穀を炊くときの水加減は、市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)  
も参考にしてください。

# 本体の準備をする

## 1 内がまをおひつ部に セットする

おひつ部内側・内がま外側の側面や底面の水気、汚れ、  
異物をふき取ってから、おひつ部にセットする

外側の水気や異物をふき取る

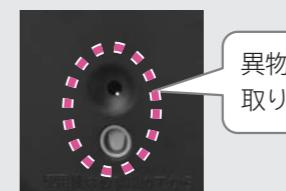


**お願ひ** 内がま外側やおひつ部内側に水気や異物が付いたままセットしないでく  
ださい。(故障やうまく炊けない原因)

## 2 内ふたを 確認する

調圧弁と負圧弁に、詰まりや  
汚れがないことを確認する

[P.19](#)



異物を  
取り除く



**警告** 炊飯の前に調圧弁にごはんなどの異物が付いていないこと  
を確認する。内ふたと蒸気口を必ず取り付ける  
(湯がふきだしたり、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ)

## 3 ふたを閉め、 おひつ部を 熱源部にのせる

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと  
確実に閉める



カチッ

蒸気口

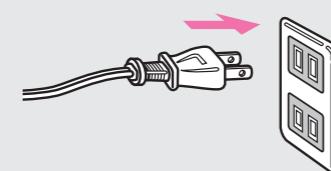
フックボタン



●フックボタンを前側にして熱源部にのせます。

**お願ひ** おひつ部が斜めに浮いていないことを確認してください。  
(故障やうまく炊けない原因)

## 4 電源プラグを コンセントに 差し込む



**お知らせ** 電源プラグをコンセントに差し  
込んだとき、パチッと音がした  
り火花が出る場合がありますが  
インバーター回路に充電するた  
めで故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

●すぐ炊飯する場合

[P.14,15](#)

●予約炊飯をする場合

(食べたい時刻に炊き上げる)

[P.16](#)

# すぐ炊飯をする

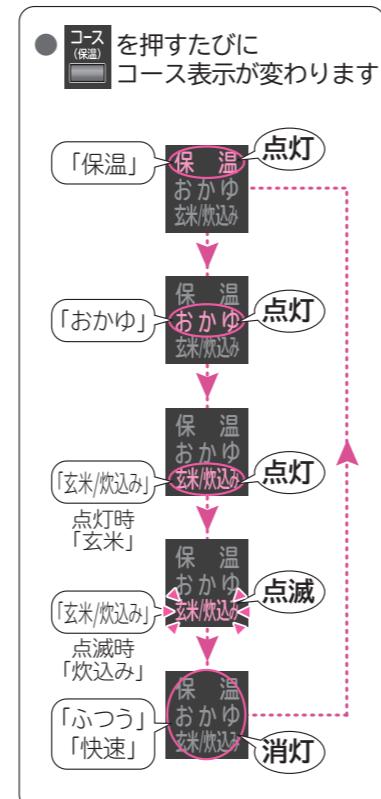
●浸しも自動で行うため、お米を研いですぐ炊くことができます。



- 電源切/入 IH を押し、現在時刻を表示させる **19:27**
- 炊飯コースを選択する
 

「ふつう」「快速」で炊く場合	「おかゆ」で炊く場合	「玄米」で炊く場合	「炊込み」で炊く場合
手順 3 に進んでください。 最初は「ふつう」「快速」コースが選択されています。	コース (保温) を 2 回押す 点灯	コース (保温) を 3 回押す 点灯	コース (保温) を 4 回押す 点滅
- 「ふつう」「おかゆ」「玄米」「炊込み」コースで炊く場合は、  
炊飯 (快速(3秒長押し)) を押す  
メロディーが鳴って炊飯開始  
「快速」コースで炊く場合は、  
炊飯 (快速(3秒長押し)) を 3 秒間押す  
メロディーが鳴って炊飯開始  
●炊飯ランプが点灯します。
- メロディーが鳴ったら炊飯終了  
自動的に保温になります  
●炊飯ランプが消灯し、保温が点灯します。  
●ご飯の量が少なく乾燥しやすいため、長時間の保温はできません。  
6 時間以内にしてください。 **→ P.17**

- 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす  
●余分な蒸気を飛ばし、ごはんがべとついたり、固まるのを防ぎます。  
●「おかゆ」はのり状に変化するため、炊き上がったら軽くまぜ、早めにお召し上がりください。



**「快速」コースのときは**

- 「おかゆ」「玄米 / 炊込み」は「快速」に設定することはできません。
- 炊飯ボタンを押したときにメロディーが鳴り、そのまま 3 秒間長押しして、受け付けたときに更に別のメロディーが鳴ります。
- 「快速」は時間を優先したコースなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がる場合があります。

**炊飯中または予約中に現在時刻を確認したいとき**

「時」または「分」の時刻合わせボタンを押すと、現在時刻を 3 秒間表示し、元の表示に戻ります。

●「保温」をやめるときは **とりけい** を押す。



注意

コースを確認する  
水量の多いおかゆを他のコースで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

炊飯コースの使い分け				
こんなときに	使うコース	使うお米	炊飯できる量 (カップ)	使う水位線 炊飯時間の 目安 (分) ※1
白米・無洗米をふつうに炊飯	ふつう コース表示なし	白米 または 無洗米	0.5~2	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う 40~55
短時間で炊飯したいとき	快速 コース表示なし	白米 または 無洗米	0.5~2	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う 23~38
玄米	玄米 / 炊込み 点灯	玄米	0.5~1	白米 「やわらかめ」を使う 75~85
炊込み(具を入れた)ごはん	玄米 / 炊込み 点滅	白米 または 無洗米	0.5~2	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う 45~65
おかゆ(全がゆ)	おかゆ	白米 または 無洗米	0.5	おかゆ 55~65
おこわ(赤飯)	玄米 / 炊込み 点滅	もち米と 白米・無洗米 のブレンド	1~2	おこわ 40~60
雑穀米(雑穀を白米・無洗米に 混ぜたごはん)	ふつう コース表示なし	雑穀は白米の 1 割以下の量を ブレンド	0.5~2	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う 40~55

- 新米や、吸水が早いお米で、ベタついた炊き上がりになるときは、「かため」の水位線で水加減してください。
  - 「快速」は時間を優先したコースなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。
  - 市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。
  - 五分がゆは水の量を増やす、お米の量を約半分にしてください。
  - おこわはメニューガイドに記載の分量で混ぜて炊飯します。(もち米だけでは吸水が早く、うまく炊飯できない場合があります)
- ※1 上記炊飯時間は、電圧 100V・室温 20°C・水温 18°C の目安です。  
炊飯時間は電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

## 時間表示について

- 炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
- 本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
- 炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
- 炊込みは具の量によって、炊き上がるまでの時間が大幅に変わります。

## 炊き上がったごはんについて

- 炊き上がったごはんの中央部が盛り上がり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これは IH 加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。

# 予約炊飯をする(食べたい時刻に炊き上げる)

- 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- 近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。(予約ランプは点灯しません)



例)「ふつう」コースの炊飯で「7:30」に炊き上がる予約をするとき

イラストの時刻・数値は一例です。

- 1 電源切入 IH を押し、現在時刻を表示させる
- 2 「おかゆ」「玄米」コースで予約する場合はコース(保温)を押し、コースを選ぶ ➡ P.14  
●「ふつう」コースで予約する場合は、手順2の操作は必要ありません。
- 3 予約 を押し、予約時刻を表示させる   
●炊飯ランプが点滅します。  
●「快速」は予約炊飯できません。  
●工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。
- 4 時 および 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する   
●時 分 を押すごとに時刻が変わります。  
●時 は1時間単位、 分 は10分単位で進みます。押し続けると早送りします。
- 5 炊飯 を押す ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了   
●炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。  
●予約時刻が近くになると、予約ランプが消灯し、炊飯ランプが点灯して炊飯が始まります。  
メロディーが鳴ったら炊飯終了  
自動的に保温になります  
●炊飯ランプが消灯し、保温が点灯します。
- 6 炊きあがったらすぐにごはんをよくほぐす   
●余分な蒸気を飛ばし、ごはんがべとついたり、固まることを防ぎます。

# 保温をする

## 自動保温

炊飯が終了すると自動的に保温になります

- 「保温」が点灯し、時間表示部に保温の経過時間を1時間単位で表示します。0h~5hまで表示し、保温6時間後に現在時刻表示になります。
- 6時間後も保温を継続しますが、保温するごはんの量が少ないと早く乾燥しますので、保温時間は6時間以内にしてください。
- 「炊込み(おこわ)」「おかゆ」は具が変質したり、べとついたり、塩分で内釜のフッ素被膜が傷みますので、保温しないでください。
- 保温中は内がまや内ふたに露ができます。ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
- 保温を切るにはとりけしボタンを押してください。
- 保温72時間経過するとC7を表示して保温を停止します。



## おひつ部を外す

おひつ部を熱源部から外しても、保温効果があります

- おひつ部だけでも断熱構造により、お食事中に温かい状態でごはんを保つことができます。(ごはんの量や、ふたの開け閉めで温度は変わります)
- 保温中におひつ部を熱源部から外すと、保温動作を停止し10分後に自動的に切れます。10分以内におひつ部を戻すと、保温を続けます。
- 熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、炊飯ランプが点滅、時刻・時間表示が点灯、消灯を繰り返し、高温注意をお知らせします。

➡ P.6

## おひつ部を熱源部に戻して保温をつづける(「切」状態から保温にする)

●電源が「切」になっている状態から保温する場合

- 1 電源切入 IH を押し、現在時刻を表示させる
- 2 コース(保温)を押し、「保温」を点灯させる
- 3 炊飯 を押す   
●炊飯ボタンを押すと時間表示部に保温の経過時間を1時間単位で表示します。0h~5hまで表示し、保温6時間後に現在時刻表示になります。

- 保温を切るにはとりけしボタンを押してください。

- 冷えたごはんの温めなおしはしないでください。
- 保温中に熱源部の冷却ファンが動作する場合があります。一時的に保温温度まで加熱量が増えるので、内部の部品を冷やすためです。

## おいしく保温するポイント

- ごはんの量が少ないときは、なるべく内がまの中央に盛る。(乾燥やベタつきを抑えます)
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、冷えたごはんの保温はしない。
- ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

## △注意

- 6時間以上の保温はしない。においや変色の原因になります。



# お手入れをする

## ⚠️警告



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）



●電気部品のある「熱源部」、「おひつ部」は水洗いしない。  
(故障・やけど・発煙・発火の原因)



●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。（表面を傷つける原因）  
●洗剤は食器用洗剤（中性）を使ってください。（表面を傷つける原因）  
●スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。（表面を傷つける原因）  
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。（変形・変色の原因）



### フック部（炊くたびに確認する）

●米粒などが付着していないか確認する。

### おひつ部（汚れのつどふく）

●固く絞ったふきんでふいてください。

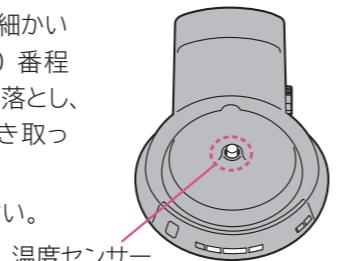
### しゃもじ（使うたびに洗う） 計量カップ（汚れのつど洗う）

●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

### 温度センサー（炊く前に確認する）

●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取ってください。

●水洗いはしないでください。

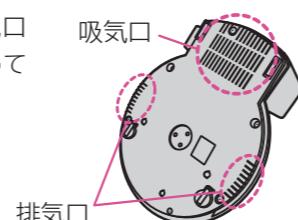


### 熱源部（汚れのつどふく）

●固く絞ったふきんでふいてください。

### 吸気口・排気口（月に1度程度）

●熱源部底面の吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取ってください。

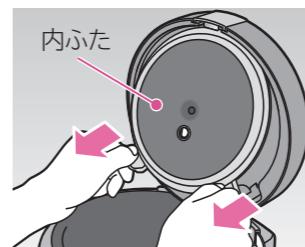


## 内ふた・蒸気口（使うたびに洗う）

●ふたから外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

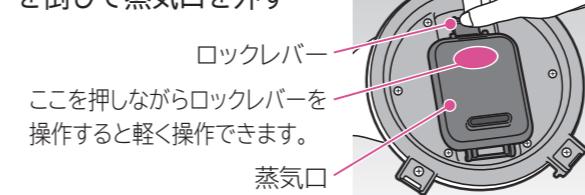
1

内ふたのつまみ（2箇所）をつまんで少し押し上げ手前に引く



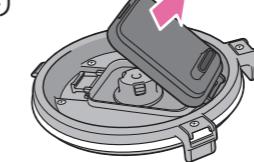
2

内ふた裏側のロックレバーを倒して蒸気口を外す



### ⚠️注意

蒸気口を無理に開いたり左右にひねらない。  
(軸部が破損のおそれ)

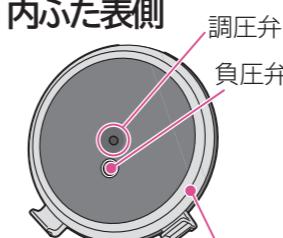


3

内ふた・ふたパッキン・調圧弁・負圧弁・蒸気口の汚れや詰まりを洗い落とす

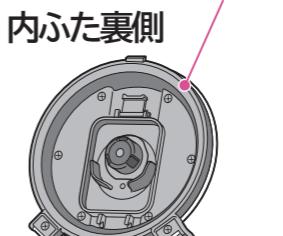
●ふたパッキン・負圧弁  
外れないで引っぱらないでください。  
変形すると、うまく炊けない原因になります。

内ふた表側



●調圧弁  
異物が詰まっているときは、ようじなどで取り除いてください。

内ふた裏側



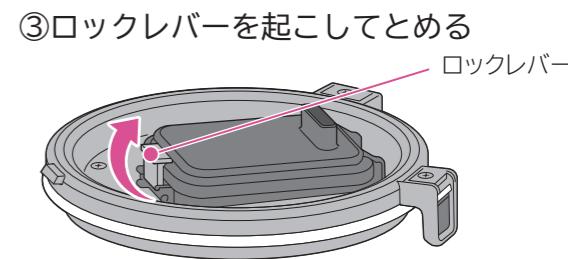
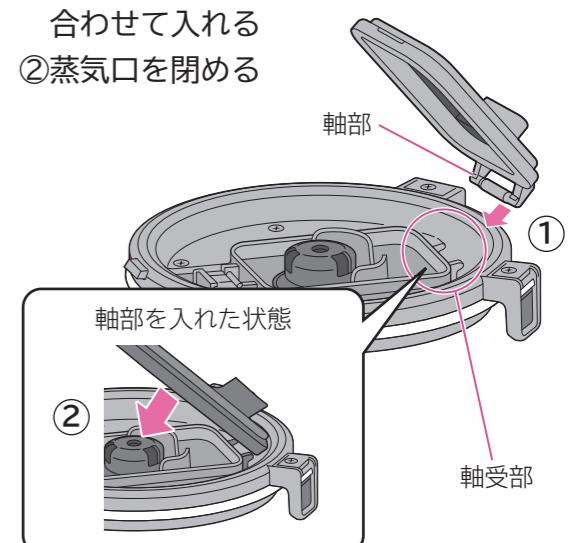
●蒸気口のパッキン  
外さないでください。  
外れた場合は、溝に押し込んでください。

4

洗ったあとは、水分をよくふき取り、十分に乾かす

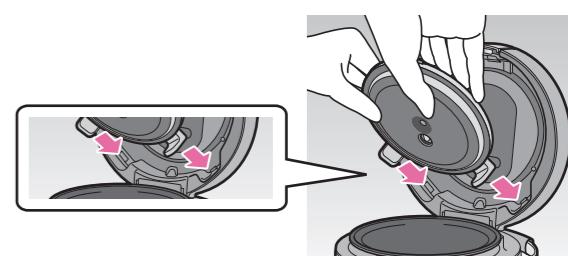
5

蒸気口を内ふた裏側に取り付ける  
①斜め上から軸部と軸受部を  
合わせて入れる  
②蒸気口を閉める



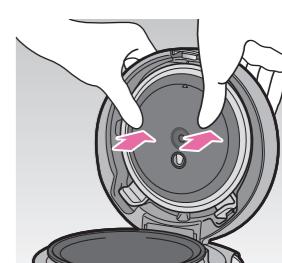
6

ふたに内ふたを取り付ける  
①内ふたの上部をもち、つまみ部分を  
ふたの下部凹みのつめに置く



②内ふたとふたを挟むように持ち、  
内ふた上部を力チッと音がするまで  
押し入れる

●内ふたを押し込んだ後  
全体を押して、きちんとまっていることを  
確認してからお使いください。  
●内ふた上部を先に入れても取り付けることができます。



お手入れ

# お手入れをする つづき

## 内がま（使うたびに洗う）

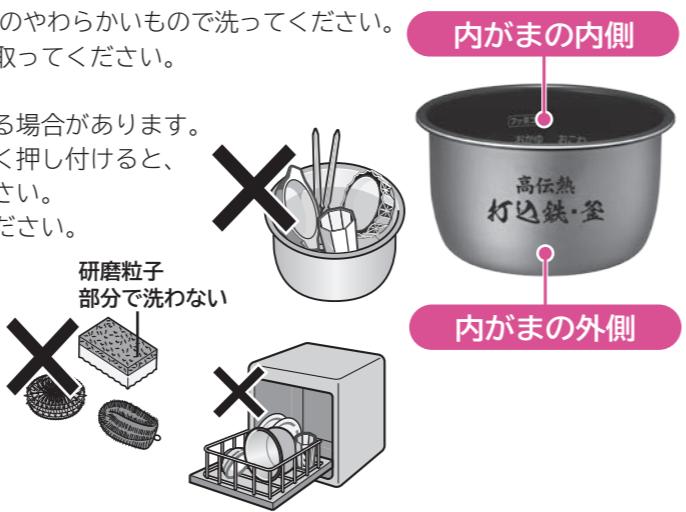
- おひつ部から外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- 水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。

- 外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。  
外側の表面がザラザラしているため、キッチンペーパーが残る場合があります。

- 外側の表面がザラザラしているため、流し台などに底面を強く押し付けると、  
流し台などに擦り傷が付く場合がありますので、ご注意ください。

- 内がまのフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。

- ・内がまを洗いおけとして使わない  
(スプーンや食器類などを入れない)
- ・やわらかいスポンジでやさしく洗い、  
金属たわしやナイロンたわしなどは使わない
- ・食器用洗剤（中性）以外の洗剤や漂白剤、クレンザー、  
みがき粉などは使わない
- ・洗い後に乾かす際、食器の上に伏せない、食器洗い乾燥機、  
食器乾燥機は使わない



- 内がまをぶつけたり、落としたりして変形させるとおいしく炊けなくなることがあります。

- 使用中、色むらができることがあります、性能や、衛生上の支障はありません。

- 内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

- フッ素被膜は、人体への害はありません。

**お願い** ●内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げるとおひつ部に引っかかり、取り出しがにくくなります。

## においが気になるときは

- 炊込みごはんや保温の後においが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

### 1 内がまに水を入れる

- 水の量は、「白米」の水位目盛1まで。  
水以外（洗剤など）は入れないでください。

### 2 電源切り を押し、現在時刻を表示させる

19:27

### 3 炊飯 を押す

炊飯

- メロディーが鳴り、炊飯ランプが点灯します。

### 4 約60分程経ったら を押す

炊飯

- 炊飯ランプが消灯します。

### 5 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

#### それでもにおいが気になるときは

- ①内ふたの入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
- ②湯がわいたら弱火にし、内ふたを入れて15分程度加熱する。
- ③湯を捨て、内ふたが冷めたら水洗いする。
- 空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

自動停止はしません。  
必ずトリッピングボタンを押してください。

- 終了直後は、内がまや内ふたが熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。

- においによっては、完全に落ちないものもあります。

# お困りのときは

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度ご確認ください。

## こんなときは

### 1 炊飯について

- 軟らかい
- ベタつく

#### お米の量と水加減

→ P.6,12

- お米の量は付属の計量カップで計り、コースごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。
- 軟らかいときは水を少なめにしてください。
- 予約炊飯は水加減を少なめにしてください。（お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます）

#### 洗米

→ P.12

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。
- 無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。

#### 洗米や炊飯に使う水

→ P.12

- 洗米は、水で行い、お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。

#### ごはんのほぐし

- 炊き上がったごはんは、すぐにほぐしてください。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます）

#### 内がまの底や温度センサー

→ P.11,18,20

- 水気や汚れや異物をふき取って取り除いてください。

#### 炊飯の中止

- 炊飯中にトリッピングボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電した、おひつ部を持ちあげた、などで炊飯が中止すると、うまく炊き上がらない場合があります。

#### 電源

- 延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。

- 硬い
- 芯がある
- 生煮え

#### お米の量と水加減

→ P.6,12

- お米の量は付属の計量カップで計り、コースごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。
- 硬いときは水加減を多めにしてください。

#### 洗米

→ P.12

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。
- 無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。

#### 洗米や炊飯に使う水

→ P.12

- 硬度の高い水（海外のミネラルウォーターなど）で炊飯すると、ごはんがぱさつたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。

#### 内がまの底や温度センサー

→ P.11,18,20

- 水気や汚れや異物をふき取って取り除いてください。

#### 炊飯の中止

- 炊飯中にトリッピングボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電した、おひつ部を持ちあげた、などで炊飯が中止すると、うまく炊き上がらない場合があります。

#### 電源

- 延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。

# お困りのときは つづき

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは	ここを確認
<b>1 炊飯について（つづき）</b> ●ムラがある	<p><b>お米の量と水加減</b> <span style="float: right;">→ P.6.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●お米の量は付属の計量カップで計り、コースごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。</li> </ul> <p><b>洗米</b> <span style="float: right;">→ P.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。</li> <li>●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。</li> </ul> <p><b>内がまの底や温度センサー</b> <span style="float: right;">→ P.11.18.20</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●水気や汚れや異物をふき取って取り除いてください。</li> </ul> <p><b>炊飯の中断</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯中にとりけしボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電した、おひつ部を持ちあげた、などで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらない場合があります。</li> </ul> <p><b>電源</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。</li> </ul>
●焦げる	<p>おいしく炊飯するために、白米はうすいきつね色に、炊込みやおこわはきつね色に焦げることがあります。異常ではありません。</p> <p><b>洗米</b> <span style="float: right;">→ P.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。</li> <li>●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。</li> </ul> <p><b>内がまの底や温度センサー・センサーパーパー</b> <span style="float: right;">→ P.11.18.20</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●水気や汚れや異物をふき取って取り除いてください。</li> </ul>
●ふきこぼれる	<p><b>お米の量と水加減</b> <span style="float: right;">→ P.6.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●おかゆ・おこわを炊くときは指定の水位線以上に水を入れないでください。 その他のお米を炊くときは「やわらかめ」の水位線以上に水加減しないでください。</li> <li>●お米の量は付属の計量カップで計ってください。</li> </ul> <p><b>洗米</b> <span style="float: right;">→ P.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。</li> <li>●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。</li> </ul> <p><b>部品の汚れ、目詰まり</b> <span style="float: right;">→ P.13.18.19</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●調圧弁・負圧弁・蒸気口の異物や目詰まりを取り除いてください。</li> </ul> <p><b>部品の取り付け</b> <span style="float: right;">→ P.13.18.19</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●内ふた・蒸気口は忘れずに取り付けてください。</li> </ul> <p><b>コースの確認</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●水量の多いおかゆを他のコースで炊飯すると、多量にふきこぼれて危険です。</li> </ul>
●うすい膜ができる	<p>うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぶんがうすい膜状になったものです。異常ではありません。</p>

こんなときは	ここを確認
<b>1 炊飯について（つづき）</b> ●炊込みごはんがうまくできない	<p><b>調味料や具の入れかた</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜてください。</li> <li>●具は水加減した後にお米の上にのせて炊飯し、炊き上がってから混ぜてください。 (調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります)</li> </ul> <p><b>調味料、具の量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●油の多い具は少なめにしてください。</li> <li>●たまり醤油は少なめにしてください。</li> </ul> <p><b>炊飯方法</b> <span style="float: right;">→ P.14~16</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●すぐ炊飯し、予約炊飯や長く浸してからの炊飯はしないでください。 (具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)</li> </ul>
●おこわがうまくできない	<p>おこわはうるち米を混ぜて炊飯します。分量はメニューガイドをご参照ください。 (もち米だけでは吸水が早く、うまく炊飯できない場合があります) <span style="float: right;">→ P.15</span></p>
●炊飯時間が長い	<p>浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器（ガスがまなど）に比べ時間が長くかかります。異常ではありません。</p> <p><b>お米の量と水加減</b> <span style="float: right;">→ P.6.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●お米の量は付属の計量カップで計り、コースごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。</li> </ul> <p><b>洗米</b> <span style="float: right;">→ P.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。</li> </ul> <p><b>炊飯の中断</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯中に停電があると、停電していた時間だけ炊飯時間が長くなります。</li> </ul>
●本体、ごはんや内がまなどがにおう	<p>使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じことがあります。ご使用とともに少なくなります。また「炊込み」や「おこわ」の後もにおう場合があります。故障ではありません。</p> <p><b>洗米</b> <span style="float: right;">→ P.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。</li> <li>●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。</li> </ul> <p><b>ごはんのほぐし</b> <span style="float: right;">→ P.14</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊き上がったごはんは、すぐにほぐしてください。 (余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)</li> </ul> <p><b>炊飯方法</b> <span style="float: right;">→ P.16</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。</li> </ul> <p><b>炊飯の中断</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯中にとりけしボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、うまく炊き上がらず、においが発生する場合があります。</li> </ul> <p><b>部品の汚れ</b> <span style="float: right;">→ P.19</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●内ふた・蒸気口の汚れを取り除いてください。</li> </ul>
●多量につゆがつく	<p>おひつ部は断熱構造ですが、ヒーターによる加熱機構はありませんので、炊き上がり後、時間がたつと内ふたや内がまにつゆが付きます。早めにお召し上がりください。</p>

# お困りのときは つづき

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは	ここを確認
<b>2 保温について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●におう</li> <li>●黄変する</li> </ul> <p>ごはんの量が少ないため、長時間の保温(6時間以上)は、におい・黄変が発生します。</p> <p><b>保温ごはん</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.17</span></p> <p>●冷えたごはんを保温しないでください。</p> <p><b>洗米</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.12</span></p> <p>●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすいでください。</p> <p>●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、かき混ぜてお米と水をなじませてください。</p> <p><b>ごはんのほぐし</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.14</span></p> <p>●炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。 (余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)</p> <p><b>部品の汚れ</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.18, 19</span></p> <p>●内ふた、蒸気口の汚れを取り除いてください。</p>
<b>●乾燥する</b>	<p>ごはんの量が少ないため、乾燥しやすくなります。</p> <p><b>保温ごはんの量</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.17</span></p> <p>●少量のごはんは平らにならさず、中央に盛ってください。</p> <p><b>部品の汚れ</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.13, 18~20</span></p> <p>●内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除いてください。</p> <p><b>部品の取り付け</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.13, 18, 19</span></p> <p>●内ふた、蒸気口は忘れずに取り付けてください。</p>
<b>●露がつく</b> <b>●べたつく</b>	<p>保温中は内がまや内ふたに露がつきます。 ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。</p> <p><b>ごはんのほぐし</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.14</span></p> <p>●炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。 (余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)</p> <p><b>保温ごはんの量</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.17</span></p> <p>●少量のごはんは平らにならさず、中央に盛ってください。</p>
<b>3 予約炊飯について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●すぐに炊き始める</li> <li>●予約時刻に炊き上がらない</li> </ul> <p>予約時刻は炊き上がり時刻の目安です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。<span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.16</span> また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないことがあります。時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください。(時計は24時間時計です)<span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.7</span></p>
<b>4 音について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用時や持ち運びのときにいろいろな音がする</li> </ul> <p>炊飯中など使用時や、製品を持ち運びのときには次のような音がします。 異常ではありません。</p> <p><b>電源プラグ差し込み時</b> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">使用時</span> <span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">使用時・持ち運び時</span></p> <p style="text-align: center;">パチッ (火花も出る)</p> <p style="text-align: center;">ブーン ヒューン カチッ ジー カタカタ コトコト</p> <p>インバーター回路への充電音</p> <p>冷却ファンの回転音</p> <p>内がまのIH加熱音</p> <p>調圧弁の動作音</p>

こんなときは	ここを確認
<b>5 表示について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●いっきに変わる</li> <li>●表示されない</li> </ul> <p>おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり止まることがあります。異常ではありません。</p> <p>本体が熱いときは水温を正しく計れないため炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示する場合があります。本体が冷めてから炊飯してください。</p>
<b>6 被膜について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●時刻表示が消える</li> <li>●「ー:ー」表示または「H0」表示が出る</li> <li>●「C1」または「C2」を表示する</li> <li>●「C5」を表示する</li> <li>●「C6」を表示する</li> <li>●「C7」を表示する</li> <li>●「H1」~「H13」を表示する</li> </ul> <p>「ー:ー」表示が出たら時計の時刻を合わせてください。<span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.7</span> 「H0」表示のときはとりけしボタンを押すと「ー:ー」になります。「ー:ー」表示のままだと、炊飯・保温はできますが、予約はできません。電源プラグを抜いて差し込むごとに「ー:ー」または「H0」表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。お買い上げの販売店にリチウム電池の交換(有償)をご依頼ください。(リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)</p> <p>延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。</p> <p>内がまの中に米と水を入れずに空炊きする、または、本体が熱いときに炊飯すると、炊飯開始4~5分後にC5を表示し、炊飯を中止する場合があります。内がまが熱くなりますので、空炊きはしないでください。</p> <p>熱源部内部の温度が、異常に高くなると、C6を表示して炊飯を中止する場合があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●吸気口・排気口を塞ぐような敷物の上で使わないでください。<span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.8</span></li> <li>●吸気口・排気口にごみやほこりがある場合は掃除機で吸い取ってください。<span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.18</span></li> </ul> <p>保温開始後72時間経過したときに表示し、保温を停止します。</p> <p>とりけしボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。</p>
<b>7 停電について</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中に停電した</li> </ul> <p>炊飯中 保温中 予約中</p> <p>30分未満で再通電した場合は炊飯を続けます。再通電後、保温を 炊飯終了直前だったときは、炊飯を終了し、 保温動作に移行する場合があります。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。 ごはんの温度によっては、 保温をやめます。</p>
<b>8 ふたについて</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●閉まりにくい</li> <li>●閉まらない</li> <li>●開きかたが遅い</li> <li>●テレビやラジオに雑音が入る</li> </ul> <p>調圧式で密閉度を上げるため、ふたを閉めるとき(炊き上がったごはんをほぐした後など)に重く感じことがあります。ふたを少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。</p> <p>内ふたを正しく取り付けていないと、ふたが閉まりにくくなっています。ふたの周囲から蒸気が出たり、炊き上がりが固くなるため、内ふたを正しく取り付けてください。<span style="background-color: #ff9999; border-radius: 10px; padding: 2px 10px;">→ P.19</span></p> <p>密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。</p> <p>炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m)</p>

●以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。  
●内ふたや内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

お困りのときは

# 仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる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。

形状・色相などは改良のため、カタログや展示品から一部変更することがあります。

型 式	RZ-TS203M
炊 飯 容 量	0.09L(0.5合)~0.36L(2合)
電 源	交流100V
定 格 周 波 数	50~60Hz 共用
定 格 電 力	500W
コ ー ド の 長 さ	1.4m
大 き さ	幅 21.7cm (おひつ部のみ 21.1cm) 奥 行 26.0cm (おひつ部のみ 21.9cm) 高 さ 18.7cm (おひつ部のみ 13.9cm)
質 量 (重さ)	約3.0kg (おひつ部のみ 約1.7kg)

## ■消費電力量の目安

炊 飯	2 カ ッ プ	約140Wh
	1 カ ッ プ	約102Wh
保 溫		約16Wh
予 約		約1.3Wh
待 機	電源ボタン切	約0.8Wh
	電源ボタン入	約1.5Wh

- 室温・水温23℃での目安です。室温・水温・電圧によって変わります。
- 保温は6時間保温したときの、1時間当たりの平均値です。(1カップ炊飯時)

# 別売り部品

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店(お取り寄せ)または下記の「パーツショップ」へご依頼ください。  
日立の家電消耗品・部品直販「パーツショップ」  
<https://parts.hitachi-cm.com/pshop/>

内がま	内ふた	コンパクトしゃもじ(自立式)	計量カップ
サービスパー RZ-TS203M 001 カマ(ウチガマ) とご指定ください。 希望小売価格 10,230円(税込)	サービスパー RZ-B52M 002 イタ(フタカネツパン) とご指定ください。 希望小売価格 3,630円(税込)	サービスパー RZ-VS2M 001 シャモジ とご指定ください。 希望小売価格 440円(税込)	サービスパー RZ-VS2M 002 ケイリョウカップ とご指定ください。 希望小売価格 330円(税込)

希望小売価格は2020年10月現在のものです。

# 保証とアフターサービス (必ずお読みください)

## ■保証書(裏表紙)

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あと、大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

## ■補修用性能部品の保有期間

IH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

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することができます。修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は、弊社にて引き取らせていただきます。

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」[P.27](#)にお問い合わせください。

## ■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

# ご相談窓口

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

## 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。  
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

### 商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口

TEL 0120-3121-11  
携帯電話・  
PHSから 050-3155-1111(有料)  
FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日、祝日)  
年末年始は休ませていただきます。

### 修理に関するご相談窓口

TEL 0120-3121-68  
携帯電話・  
PHSから 0570-0031-68(有料)  
FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00~18:00(月~土)、9:00~17:00(日、祝日)  
年末年始は休ませていただきます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターを紹介させていただきます。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただけます。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただけます。

## 「日立の家電品お客様サポート」のご利用

スマートフォンやパソコンで所有する家電品を一覧管理でき、お知らせやサポート情報などが入手できます。

### サポート内容

- 家電品の登録※1
- お知らせ
- よくあるご質問
- お問い合わせ

### ①コードを読み取る



### ②画面の案内に従ってお客様 サポートのご利用や家電品 の登録※1を行なう



※1 お客様サポートへの会員登録が必要です。(無料)  
製品のラベルに記載されている製造番号を入力してください。

- コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示される画面の案内に従ってください。

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/>

- ご利用の環境によっては、コードの読み取り、ページの表示ができない場合があります。

- ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

- ホームページ掲載は、予告なく中止することがあります。

## 愛情点検

### ★長年ご使用のIH炊飯器の点検を!

IH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。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかつたりする。
- いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- 触るとビリビリ電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。

- モーターの回転が止まったり、遅かつたり不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がする。
- 水漏れする。

- その他の異常・故障がある。

ご使用  
中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。  
点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

# 日立 IH 炊飯器保証書

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型式	RZ-TS203M	※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間
		年 月 日	本体:1年 内がま内面フッ素被膜:6年
※ お客様	ご 住 所 ご 芳 名	〒	様
※ 販売店	住 店 所 名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
    - (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
    - (ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
    - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
    - (ニ) 車両、船舶にこう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
    - (ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
    - (ヘ) 本書のご提示がない場合。

(ト) 本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。

(チ) 昆虫類や小動物の侵入が起因する故障及び損傷。

(リ) 下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
    - 金属製のおたま、スプーン、フォーク、泡立て器、食器などを入れて出来た傷がある場合。
    - 内がまを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傷、摩耗がある場合。
    - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
    - 内がまの中で酢を使った場合。
    - ごはん以外(みそ汁や甘酒など)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。

※保証期間内に内がまを交換した場合、内がま内面フッ素被膜を交換日から再度6年保証するものではありません。製品本体のご購入日からの保証期間になります。
  2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
  3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
  4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の27ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
  5. 修理の際、弊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。
  6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
  7. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- 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）、及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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の27ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
  - お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
  - 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間にについて詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ



©日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111