

HITACHI

取扱説明書 ・料理集

保証書付

(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

アールゼット ティー エス

エム

RZ-TS204M



おひつ御膳

日立 **IH** 炊飯器

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した。

お読みになったあとは、大切に保管してください。

「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。

日立家電メンバーズクラブの
My家電への製品登録をおすすめします

さまざまなサービスをご利用いただけます。

- ▶家電製品の登録・管理
- ▶お役立ち情報
- ▶安全点検サービス料金割引
- ▶パーツショップ送料特典
- ▶お知らせ



登録は
こちら

詳しくは(→P.29)



料理集はこちら

本製品の料理集はWebに掲載しています。
(→P.26)

特長

少量がおいしく炊ける

- 【沸騰鉄釜】
熱伝導性の高いアルミ・IH発熱効率の高い鉄を採用しています。
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、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おしてください。

電源ボタン

おひつ部

電源を入れると時刻を表示

熱源部

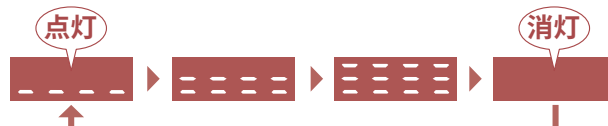
例) 19:27

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。



下から順に点灯、消灯を繰り返します



もくじ

ご使用の前に 4～11

各部のなまえ	4
(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	7
安全上のご注意	8
使用上のご注意	10

炊飯 12～16

お米の準備をする	12
(おいしく炊く準備のポイント)	
本体の準備をする	13
すぐ炊飯をする	14
予約炊飯をする	16
(食べたい時刻に炊き上げる)	

保温 17

保温をする	17
-------	----

お手入れ 18～20

お手入れをする	18
フック部	18
おひつ部	18
しゃもじ・計量カップ	18
温度センサー	18
熱源部	18
吸気口・排気口	18
内ふた・蒸気口	19
内がま	20
においが気になるときは	20

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
ふたについてなど	25

料理集(Web) 26～28

仕様・その他 29～裏表紙

別売り部品	29
日立家電メンバーズクラブのご案内	29
仕様	30
保証とアフターサービス	30
ご相談窓口	31
保証書	裏表紙

ご使用の前に

炊飯

保温

お手入れ

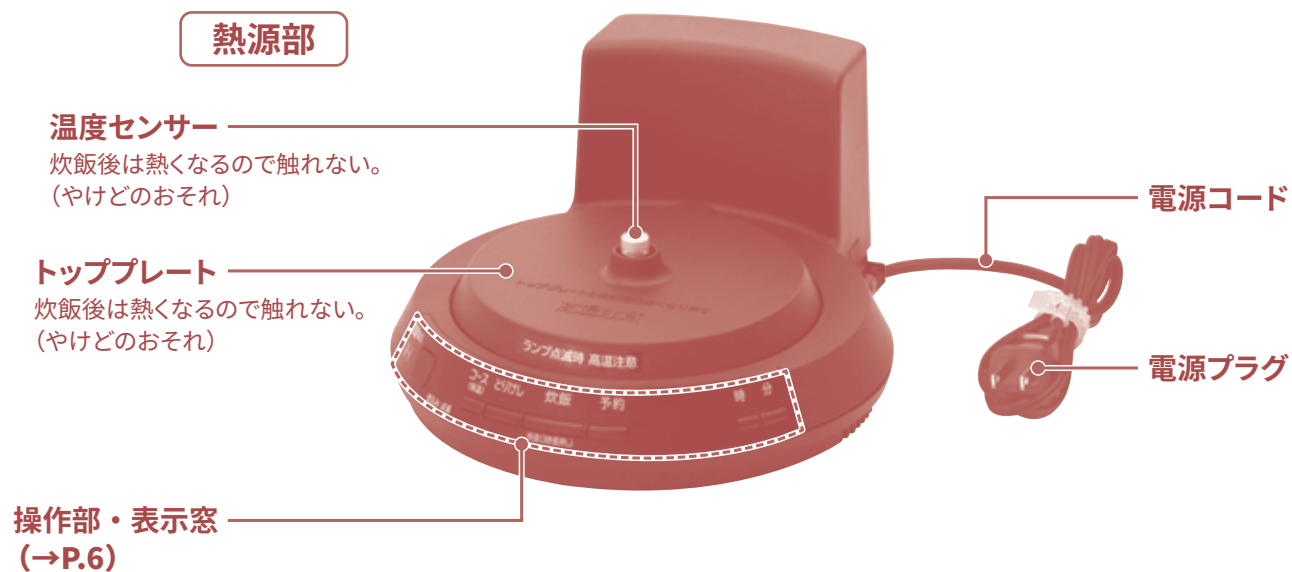
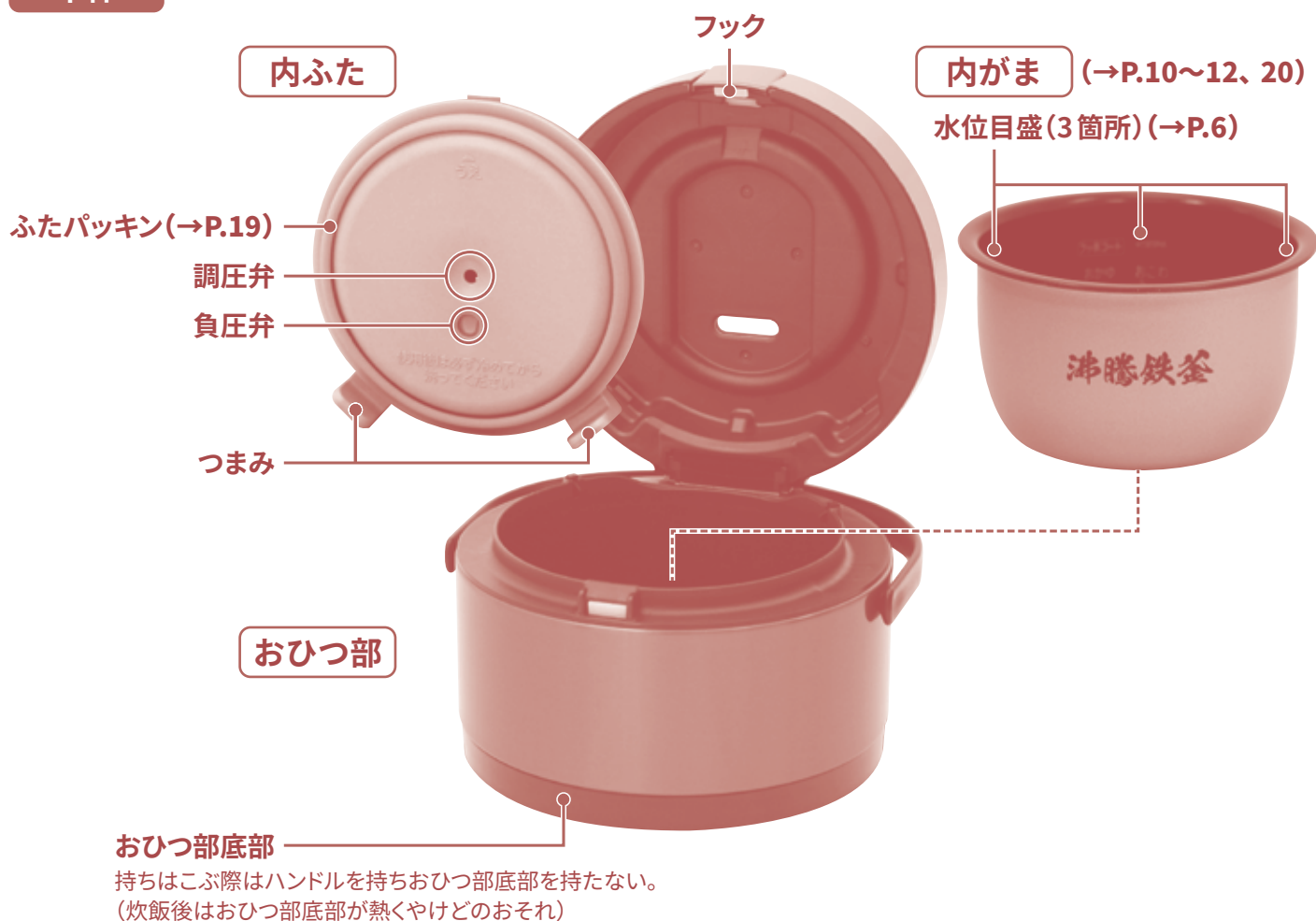
お困りのときは

料理集(Web)

仕様・その他

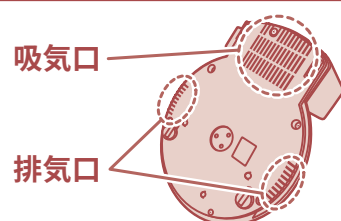
各部のなまえ (本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛)

本体



熱源部底面

吸気口・排気口は敷物などで穴をふさがない。
(故障のおそれ)



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し。

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場合があります。強めにゆっくりと押しつけて閉めてください。

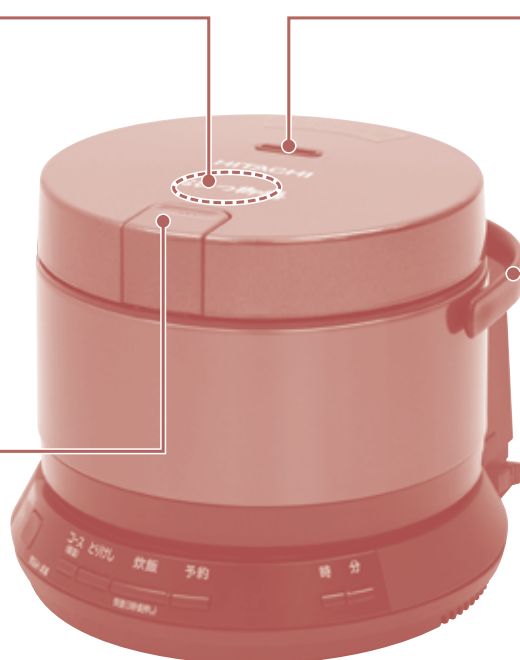
フックボタン

凹部を押して、はなすとふたが開く。炊飯中はふたを開けない。(やけどのおそれ)

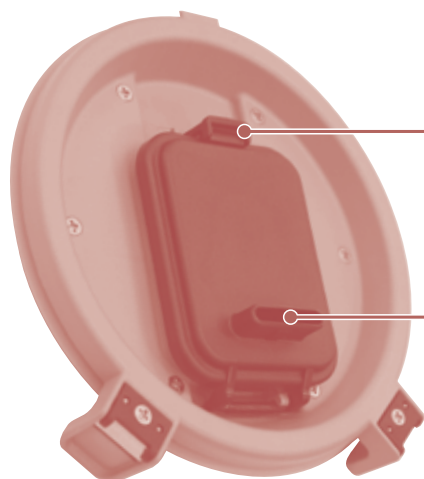
蒸気口

炊飯中は蒸気が出るので手や顔を近づけない。(やけどのおそれ)

ハンドル



内ふた裏側

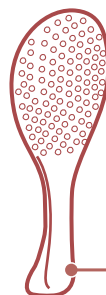


ロックレバー

蒸気口

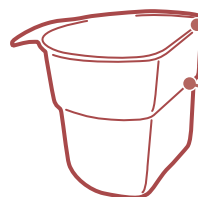
付属品

コンパクトしゃもじ(自立式)



立てて置くことができます

計量カップ



すりきり
約 180mL(約 1 合)

中央の段まで
約 90mL(約 0.5 合)

●内ふたの取り外しかた・取り付けかた(→P.19)

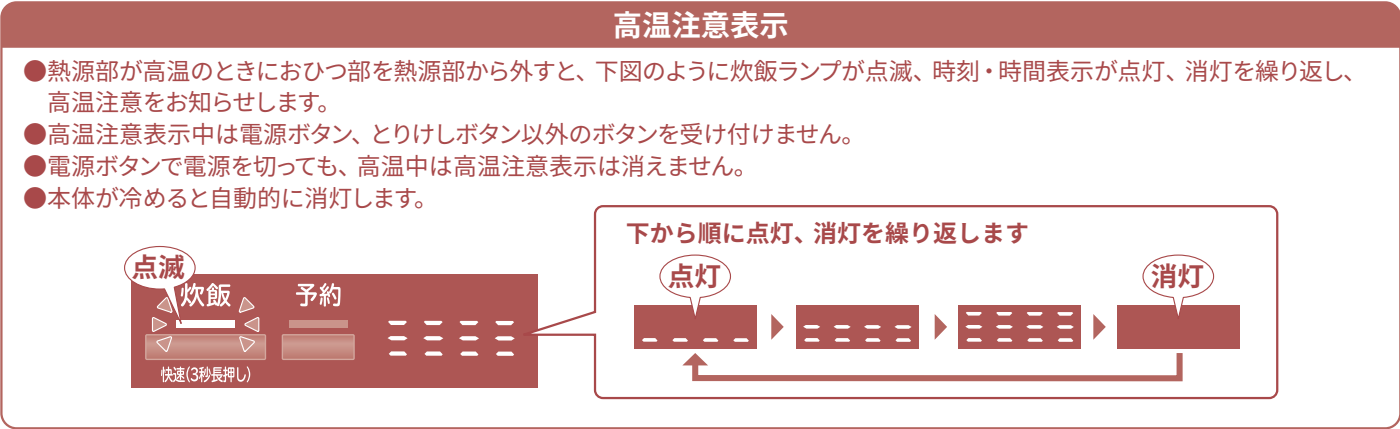
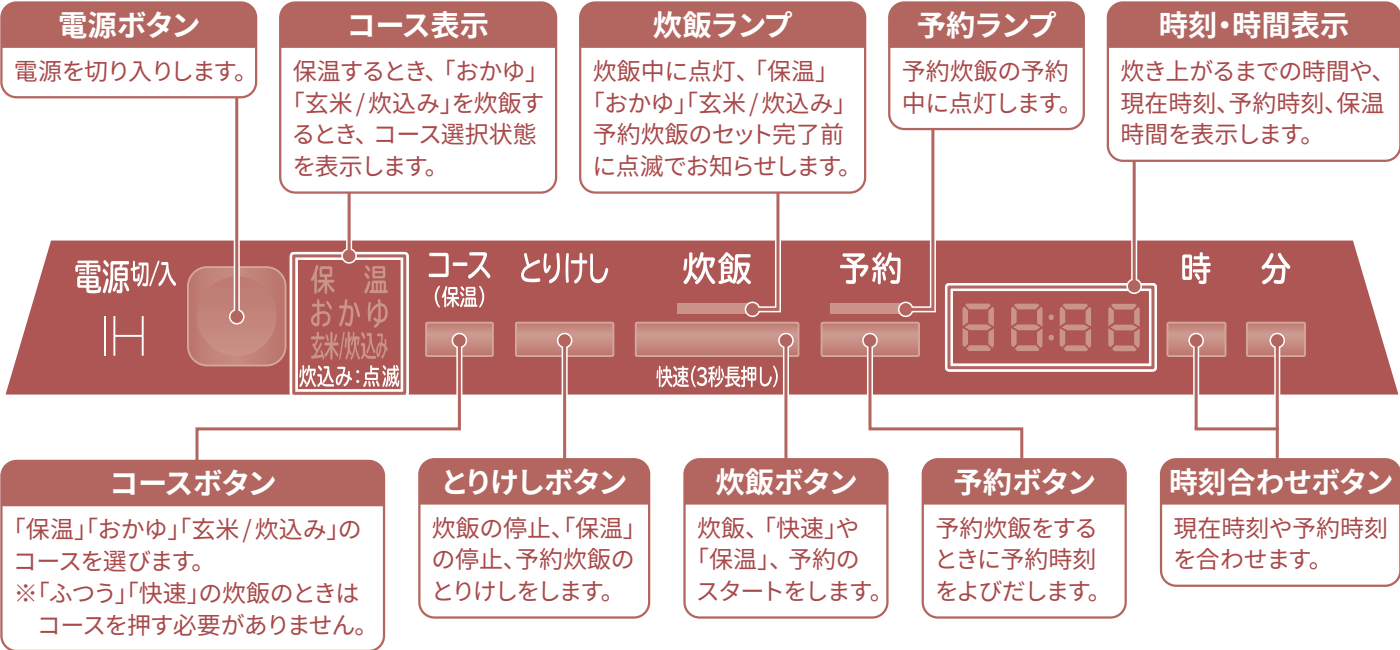
●蒸気口の取り外しかた・取り付けかた(→P.19)

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。

凸マーク 「炊飯」ボタンの上部に「●」形状の凸部を、「とりけし」ボタンの上部に「○」形状の凸部をつけています。



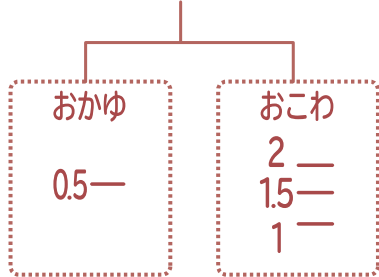
内がまの水位目盛

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**
お好みにより「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分程度ずれることがあります。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 を押し、時刻を表示させる	19:27
3	時 または 分 を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる	炊飯・予約中は時刻合わせができません。
4	時 および 分 を押し、時刻を「20:30」にする ボタンを押すごとに時刻が変わります。	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。 ● 時 は1時間単位、分 は1分単位で進みます ● 押し続けると早送ります
5	とりけし を押し、時刻合わせを完了させる	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。

感電・ショート・発火・火災・けがを防ぐために

警告



改造禁止

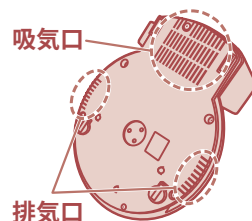
- 改造はしない
- 修理技術者(サービスエンジニア)以外の人は修理・分解をしない



禁止

- 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

熱源部底面



異常時、故障時は



指示

直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する
火災・感電・けがの原因になります

すぐに電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
- ・運転中に異常な音がある
- ・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
- ・異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・水漏れする
- ・触れるとビリビリ電気をを感じる
- ・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、遅かったり、不規則なときがある
- ・その他の異常・故障がある

注意



指示

- 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



禁止

- 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、強くぶつけたりして亀裂が生じたり、変形したりした場合は、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
 - ・不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
 - ・ふたが完全に開かない場所
- 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

電源プラグ・電源コード・コンセントの発火や漏電を防ぐために

感電・けが、発煙・発火・火災のおそれ

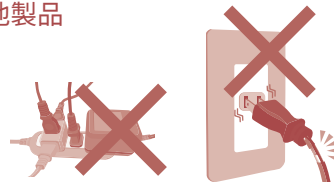
警告

コンセントは



禁止

- 電流は、交流100V・定格15A以上ではないものは使用せず、他製品と複数接続をしない
- 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



電源プラグ、
電源コードは



禁止

- 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
 - ・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
 - ・加重をかけない、重い物をのせない、挟み込まない



指示

- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- 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

使用時以外は電源プラグを
コンセントから抜く



指示

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

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

警告

高温の蒸気が勢いよく出てやけどやけがのおそれがあります



禁止

- 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



指示

- 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

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 つづき

やけど・けがのおそれ



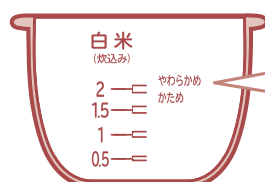
警告

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があります



禁止

- 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



白米
(炊込み)

2
1.5
1
0.5

やわらかめ
かつめ

この線以上に水を入れない
(2合の「やわらかめ」の水位線)

- 取扱説明書・料理集(Web)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具材の煮込み料理(赤飯は、ささがきを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集(Web)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、具材を入れた料理や、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



注意



指示

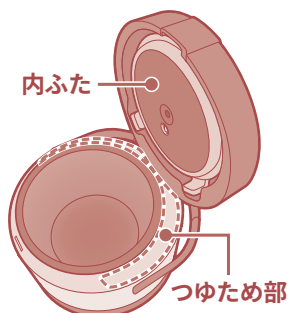
- 使用中や使用直後は、内がま、内ふた、蒸気口などの高温部に触れない
- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
- 内ふたは、冷めてから外す

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。

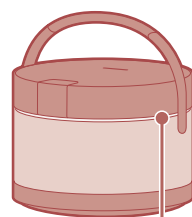
つゆについて

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、つゆため部にたまっ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、つゆため部にたまったつゆをふきんでふき取ってください。

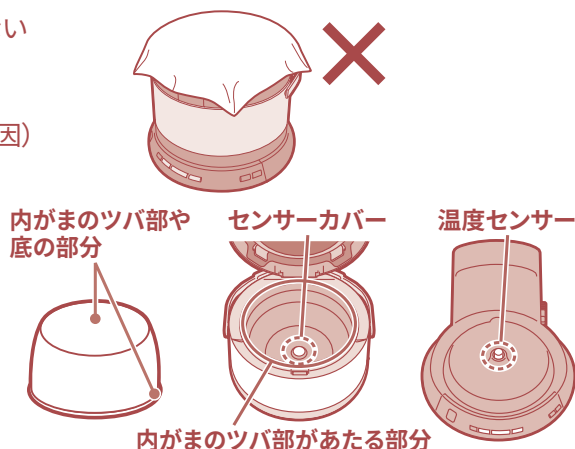


使用上のご注意 つづき

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、ふた全体や蒸気口をおおった状態で使わない
蒸気口の上方は5cm以上開ける
(変色・変形・故障の原因)
- 全周おおわれたところに設置した状態で炊飯をしない(故障の原因)
- センサーカ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)
- 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)
- 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。



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とおりです
- 誤った使いかた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時など製造に起因する不具合。

<誤った使いかたによる保証対象外の不具合例>

具体的な内容や写真はWebページでご確認いただけます。

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。



詳細はこちら

内がまの塗装が気になる場合や、内がまが変形した場合は購入いただけます(→P.29)

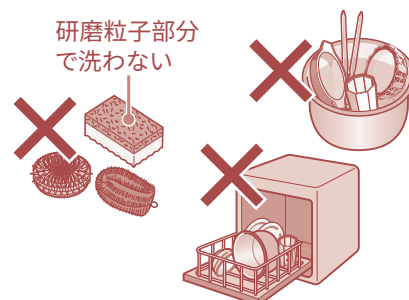
フッ素皮膜の傷つき、はがれなどを防ぐために、次のことをお守りください

- 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



お手入れのとき

- 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使わない
- スポンジの研磨粒子部分で洗わない
- 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



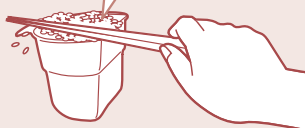
お米の準備をする (おいしく炊く準備のポイント)

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



お願い

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

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで
繰り返す

無洗米を炊くときは

無洗米は底からかき混ぜ、
にごる場合はよくすすいで
ください。
(にごりは、うまく炊けなか
ったり、ふきこぼれの原因
になることがあります)



研ぎ初めの水はす ぐに捨てる

お米は最初の水を
吸いやすいため、
ヌカ臭を防ぎます



よくすすぐ

おこげやヌカ臭を
防ぎます

お願い

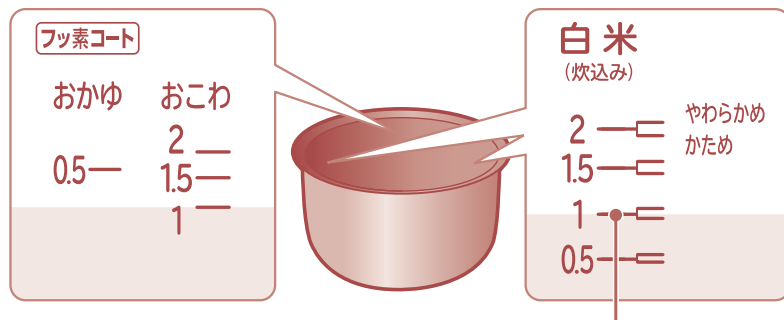
内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。
(フッ素被膜が傷つき、はがれることがあります)

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



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。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、ごはんがばさついたり、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。

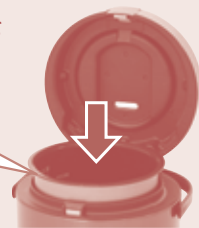
本体の準備をする

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



お願い 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)

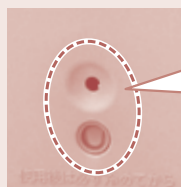
2

内ふたを確認する

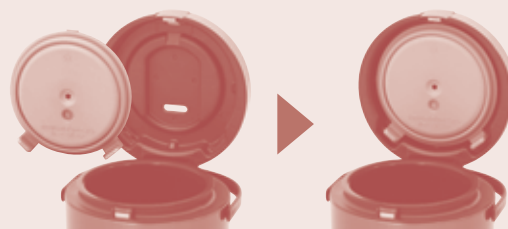
使用時やふたの開け閉め、持ち運び時は調圧弁のボールの音(カタカタ、コトコト)がします。

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)

内ふたを取り付ける(→P.19)



異物を取り除く



指示

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)

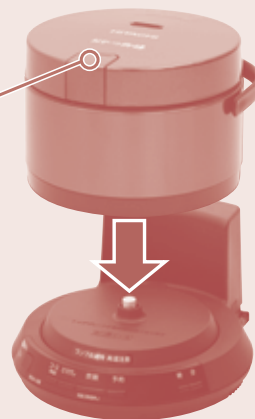
3

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



フックボタン

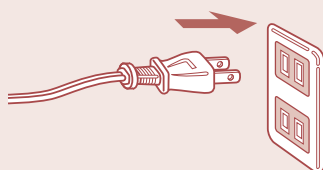


フックボタンを前側にして熱源部にのせます。

お願い 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。



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

19:27

2 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	コース(保温) を3回押す	コース(保温) を4回押す
点灯	点灯	点灯	点減

3 「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。

炊飯 点灯

炊き上がるまでの時間を表示します。(表示は目安です)

4 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

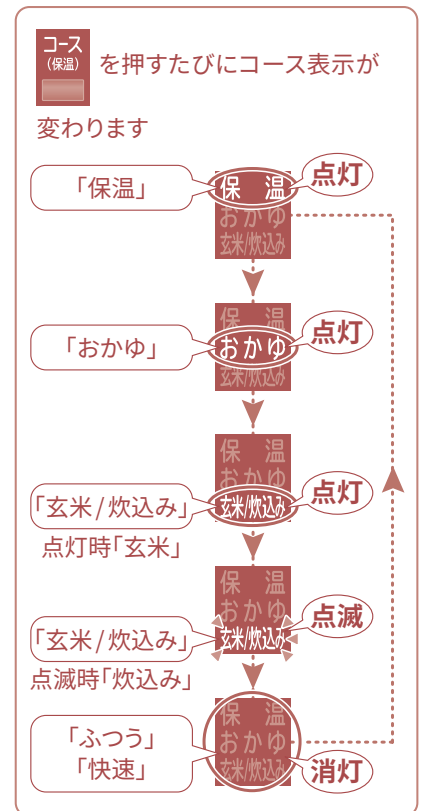
- 炊飯ランプが消灯し、保温が点灯します。
- ご飯の量が少なく乾燥しやすいため、長時間の保温はできません。6時間以内にしてください。(→P.17)

5 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。

高温注意表示(→P.6)

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。



「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 どりけし を押す。



注意



指示

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				25~40
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		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さず、お米の量を約半分にしてください。
 - おこわは料理集(Web)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℃・水温18℃での目安です。
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、止まる場合があります。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。	炊飯 点滅 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。 炊き上がり時刻	
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。	炊飯 予約 消灯 点灯 炊き上がるまで設定した予約時刻を表示
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。	

お願い

- 現在時刻がずれているときは直してください。(→P.7)
- 「炊込み」は予約炊飯をしないでください。(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

- 「快速」は予約炊飯できません。
- 工場出荷時は「6:00」に設定されています。

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。

高温注意表示(→P.6)

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。

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つきます。ごはんの乾燥を防ぐため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	19:27
2	コース (保温)	を押し、「保温」を点灯させる	保温 点灯 おかゆ 玄米/炊込み 炊飯 点滅 炊飯 消灯
3	炊飯 (快速(3秒長押し))	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。

禁止

炊飯

保温

お手入れをする

警告



指示

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)

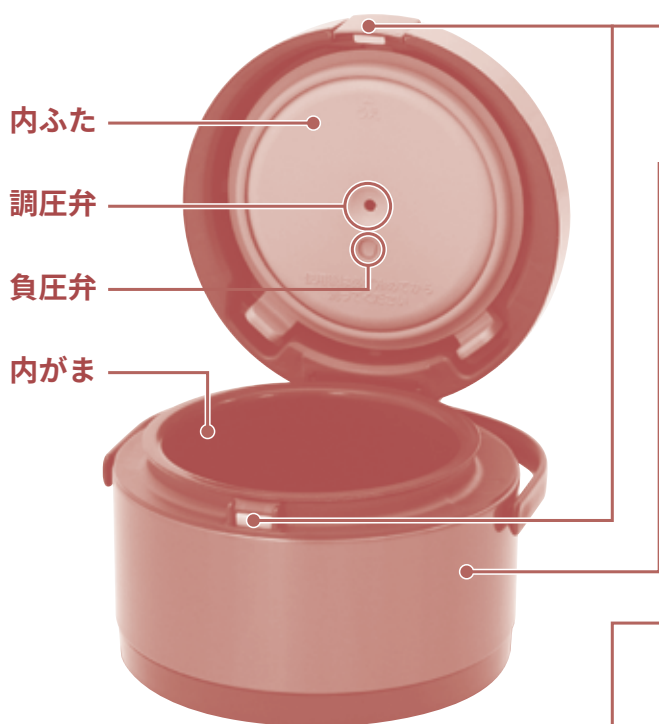


禁止

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)

お願い

- 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。

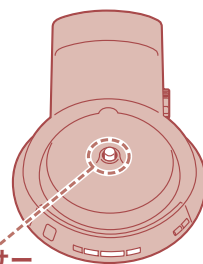
しゃもじ(使うたびに洗う) 計量カップ(汚れのつど洗う)

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なら、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。

温度センサー



熱源部(汚れのつどふく)

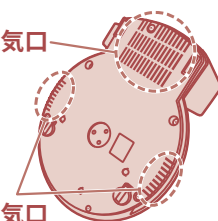
固く絞ったふきんでふいてください。

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。

吸気口

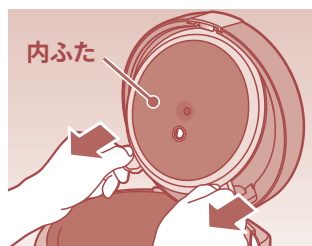
排気口



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

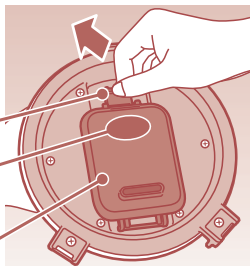


- 2** 内ふた裏側のロックレバーを倒して蒸気口を外す

ロックレバー

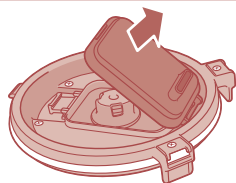
ここを押しながらロックレバーを操作すると軽く操作できます。

蒸気口



⚠ 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
外れないので引っばらないでください。変形すると、うまく炊けない原因になります。

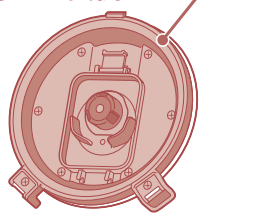
- 調圧弁
異物が詰まっているときは、ようじなどで取り除いてください。

- 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。

内ふた表側



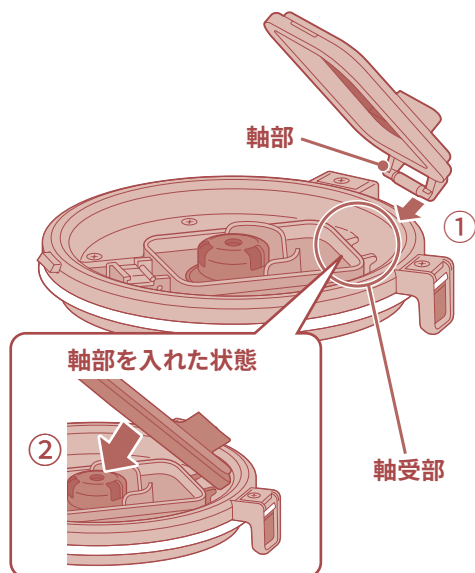
内ふた裏側



- 4** 洗ったあとは、水分をよくふき取り、十分に乾かす

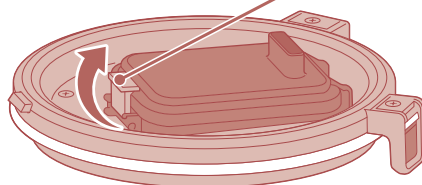
- 5** 蒸気口を内ふた裏側に取り付ける

- 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



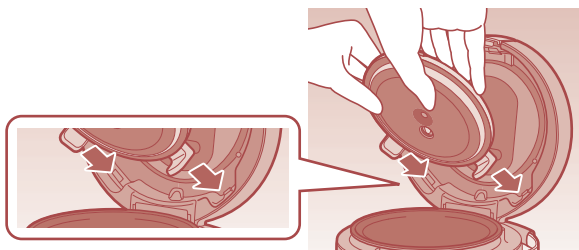
- ③ロックレバーを起こしてとめる

ロックレバー



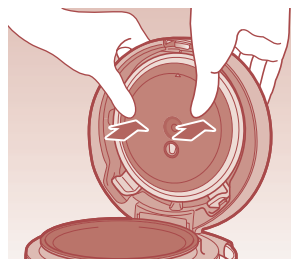
- 6** 内ふたをふたに取り付ける

- 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、内ふた上部をカチッと音がするまで押し入れる

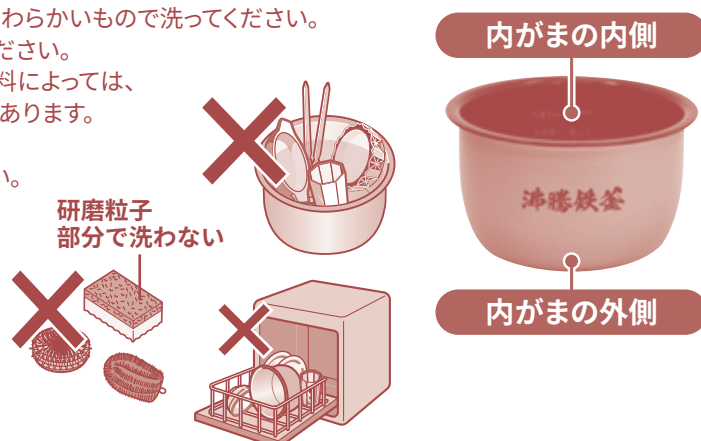
- 内ふたを押し込んだ後全体を押して、きちんとはまっていることを確認してからお使いください。
- 内ふた上部を先に入れても取り付けることができます。



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。
- お手入れをする際に、内がまが接するシンクやテーブルなどの材料によっては、内がまの外面塗装が移ったり、接する側が傷付いたりする場合があります。気になる場合は、やわらかいふきんなどの上に置いてください。
- 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、色むらがでることがありますが、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の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	電源切入 IIH を押し、現在時刻を表示させる	19:27
3	炊飯 快速(3秒長押し) を押す	炊飯 点灯
	メロディーが鳴り、炊飯ランプが点灯します。	
4	約60分経ったら とりけし を押す	炊飯 消灯
	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。
必ずとりけし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		ここを確認
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。 炊飯の中断 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。 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。 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。 炊飯の中断 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。 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。

お手入れ

お困りのときは

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
① 炊飯について(つづき) ムラがある	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。 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。 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。 炊飯の中断 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。 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。
焦げる	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。 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。 内がまの底や温度センサー・センサーカバー(→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。
ふきこぼれる	お米の量と水加減(→P.6、12) ●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。 そのほか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。 ●お米の量は付属の計量カップで計ってください。 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。 部品の汚れ、目詰まり(→P.13、19) 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。 部品の取り付け(→P.13、19) 内ふた・蒸気口は忘れずに取り付けてください。 コースの確認 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。
うすい膜ができる	うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。異常ではありません。

こんなときは	ここを確認
①炊飯について(つゆ) 炊込みごはんがうまくできない	調味料や具の入れかた ●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。 ●具は水加減した後にお米の上のにせて炊飯し、炊き上がった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) 調味料、具の量 ●油の多い具は少なめにしてください。 ●たまり醤油は少なめにしてください。 炊飯方法(→P.14、15) すぐ炊飯し、予約炊飯や長く浸してから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)
おこわがうまくできない	おこわはうるち米を混ぜて炊飯します。分量は料理集(Web)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)(→P.15)
炊飯時間が長い	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)に比べ時間が長くなります。異常ではありません。 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。 洗米(→P.12) 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。 炊飯の中断 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。
本体、ごはんや内がまなどがにおう	使い始めにプラスチックやゴムのおおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。また「炊込み」や「おこわ」の後もおう場合があります。故障ではありません。 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。 ごはんのほぐし(→P.14) 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) 炊飯方法(→P.16) 夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。 炊飯の中断 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。 部品の汚れ(→P.19) 内ふた・蒸気口の汚れを取り除いてください。
多量につゆがつく	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。

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													
② 保温について	●におう ●黄変する	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。 保温ごはん(→P.17) 冷えたごはんを保温しないでください。 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。 ごはんのほぐし(→P.14) 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) 部品の汚れ(→P.19) 内ふた、蒸気口の汚れを取り除いてください。													
	乾燥する	ごはんの量が少ないため、乾燥しやすくなります。 保温ごはんの量(→P.17) 少量のごはんは平らにならず、中央に盛ってください。 部品の汚れ(→P.11、13、18～20) 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。 部品の取り付け(→P.13、19) 内ふた、蒸気口は忘れずに取り付けてください。													
	●露がつく ●べたつく	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。 ごはんのほぐし(→P.14) 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) 保温ごはんの量(→P.17) 少量のごはんは平らにならず、中央に盛ってください。													
③ 予約炊飯について	●すぐに炊き始める ●予約時刻に炊き上がらない	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。(→P.16) また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。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)(→P.7)													
④ 音について	使用時や持ち運びのときにいろいろな音がする	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。 <table><tr><td>電源プラグ差し込み時</td><td>使用時</td><td colspan="2">使用時・持ち運び時</td></tr><tr><td>パチッ (火花も出る)</td><td>ブーン ヒューン ジー</td><td>カタカタ</td><td>コトコト</td></tr><tr><td>インバーター回路への充電音</td><td>冷却ファンの回転音</td><td>内がまのIH加熱音</td><td>調圧弁の動作音</td></tr></table>		電源プラグ差し込み時	使用時	使用時・持ち運び時		パチッ (火花も出る)	ブーン ヒューン ジー	カタカタ	コトコト	インバーター回路への充電音	冷却ファンの回転音	内がまのIH加熱音	調圧弁の動作音
電源プラグ差し込み時	使用時	使用時・持ち運び時													
パチッ (火花も出る)	ブーン ヒューン ジー	カタカタ	コトコト												
インバーター回路への充電音	冷却ファンの回転音	内がまのIH加熱音	調圧弁の動作音												

こんなときは		ここを確認
⑤ 表示について	炊飯時間	いっきに変わる
		表示されない
	時刻表示が消える	
	「ー：ー」表示または「H0」表示が出る	
	「C1」または「C2」を表示する	
	「C5」を表示する	
	「C6」を表示する	
	「C7」を表示する	
	「H1」～「H11」を表示する	
⑥ 内がまのフッ素被膜について	色むらがある	
	傷がある	
⑦ 使用中に停電した場合について	炊飯中	
	保温中	
⑧ ふたについて	予約中	
	閉まりにくい	
	閉まらない	
	開きかたが遅い	
テレビやラジオに雑音が入る		

- 以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がございましたら、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。

料理集(Web) いろいろ使える、メニュー広がる。

本製品の料理集はWebに掲載しています。

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/kitchen/item/RZ-TS204M/manual.html>



もくじ

すしめし
うなぎの混ぜごはん
雑穀ごはん
玄米
豆ごはん
お赤飯

●料理集で使用しているカップは
お米 …… 1カップ 180mL (約1合)
(付属の計量カップ)

●料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

●料理集で使用している単位は
1 kcal (キロカロリー) = 4.2kJ (キロジュール)
1 mL (ミリリットル) = 1cc (シーシー)

●料理集では1合を1人前として材料、カロリーを表示しています。

●料理集で使用しているスプーンは

	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

❖ 炊き込みのポイント

- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈殿するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具材を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください)
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊き込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください)
- ★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
- ★具の量はお米の重量の30～40%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45～60g)
- ★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

❖ 雑穀ごはんのポイント

- ★雑穀は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は1割以下の量にしてください。
- ★粒の小さな雑穀(アマランサスやキヌアなど)は、茶こしなどを使って洗うと便利です。
- ★市販の雑穀の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。

❖ 玄米のポイント

- ★1カップまでしか炊飯できません。

❖ 手まり寿司のポイント

- ★刺身が厚い場合は、薄くスライスしてください。
- ★この他、お好みの具材でお楽しみください。



すしめし

- コース:「ふつう」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約560kcal

●材料 (2人分)

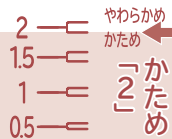
- お米 (うるち米)カップ2
- 昆布 (5cm角)2枚
- 【合わせ酢】
- 酢 大さじ3 1/2
- 砂糖 大さじ2 2/3
- 塩 大さじ1 1/2

※甘めがお好きな方は、砂糖を大さじ1にするなどお好みで調節してください。

●作りかた

- ①昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを3〜4カ所入れておきます。
- ②お米は研いでから、水を「白米」「かため」の水位目盛2まで加え、お米の上に①の昆布をのせます。
- ③炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、電源ボタンを押し、「保温」「おかゆ」「玄米/炊込み」コースが消灯していることを確認し、炊飯ボタンを押します。
- ④炊き上がったたら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。
【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。

白米
(炊込み)



うなぎの混ぜごはん

- コース:「ふつう」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約890kcal

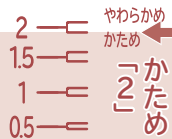
●材料 (2人分)

- お米 (うるち米)カップ2
- うなぎのかば焼き1枚
- うなぎのかば焼きのタレ60g
- みょうが1本
- 大葉10枚
- いり卵卵2個分
- 白ごま適量

●作りかた

- ①お米を研いでから、水を「白米」「かため」の水位目盛2まで加えます。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、電源ボタンを押し、「保温」「おかゆ」「玄米/炊込み」コースが消灯していることを確認し、炊飯ボタンを押します。
- ③みょうがと大葉は千切りにします。
- ④うなぎのかば焼きは電子レンジ等で温めて縦半分に切り、さらに1cm幅に切ります。
- ⑤ごはんが炊き上がったたら、飯台にごはんを移し、かば焼きのタレを全体にかけて、切るように混ぜます。
③、④、いり卵を混ぜ合わせて器に盛り、お好みで白ごまをふりかけます。

白米
(炊込み)



雑穀ごはん

- コース:「ふつう」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約590kcal

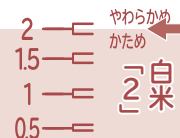
●材料 (2人分)

- お米 (うるち米)カップ2
- 雑穀30g

●作りかた

- ①お米と雑穀は別々に研いでから合わせ、水を「白米」の水位目盛2まで加えます。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、電源ボタンを押し、「保温」「おかゆ」「玄米/炊込み」コースが消灯していることを確認し、炊飯ボタンを押します。
- ③炊き上がったたらほぐして器に盛ります。

白米
(炊込み)



● 雑穀ごはんのポイント

- ★雑穀は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は1割以下の量にしてください。
- ★粒の小さな雑穀 (アマランサスやキヌアなど) は、茶こしなどを使って洗うと便利です。
- ★市販の雑穀の説明書 (袋などに記載) も参考にしてください。



❖ 玄米

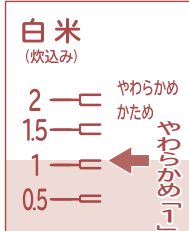
- コース:「玄米」
- でき上がり目安時間:約80分
- 1人分:約530kcal

●材料 (2人分)

玄米カップ1

●作りかた

- ①玄米を研いでから、水を「白米」「やわらかめ」の水位目盛1まで加えます。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、電源ボタンを押し、コース(保温)ボタンを押し、「**玄米/炊込み**」コースを点灯させ、炊飯ボタンを押します。
- ③炊き上がったたらほぐして器に盛ります。



❖ 玄米のポイント

★1カップまでしか炊飯できません。



❖ 豆ごはん

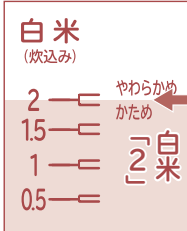
- コース:「炊込み」
- でき上がり目安時間:約55分
- 1人分:約610kcal

●材料 (2人分)

お米(うるち米)カップ2
 グリーンピース100g
 ① { 酒50mL
 塩小さじ1½

●作りかた

- ①お米は研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
- ②内がまに①と①を入れて、水を「白米」の水位目盛2まで加えてかき混ぜます。
- ③お米の上にグリーンピースをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、電源ボタンを押し、コース(保温)ボタンを押し、「**玄米/炊込み**」コースを点滅させ、炊飯ボタンを押します。
- ④炊き上がったたらほぐして器に盛ります。



❖ 炊込みのポイント

- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈殿するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具材を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください)
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください)
- ★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
- ★具の量はお米の重量の30~40%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~60g)
- ★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。



❖ お赤飯

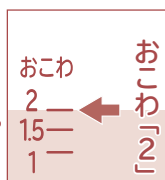
- コース:「炊込み」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1人分:約590kcal

●材料 (2人分)

お米(うるち米)カップ1½
 もち米カップ1½
 ささげ30g
 塩ひとつまみ
 ごま塩少々

●作りかた

- ①ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁に分けて冷まします。
- ②お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
- ③内がまに②を入れ、①のゆで汁と水を「おこわ」の水位目盛2まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
- ④お米の上に①のささげをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、電源ボタンを押し、コース(保温)ボタンを押し、「**玄米/炊込み**」コースを点滅させ、炊飯ボタンを押します。
- ⑤炊き上がったたらほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。



●ささげのゆでこぼしかた

- ①ささげを冷水でよく洗います。
- ②他の鍋に①と水(200mL)を入れてゆで、煮立ったらゆで汁を捨てます。
- ③あらためて鍋に水(200mL)を入れ、弱火で20~30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。

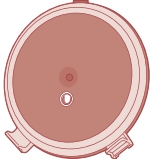


警告

ささげ(小豆)はゆでたものを加えるゆでないで炊くと、ささげの量が増え、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります

別売り部品

補修用性能部品をお買い求めいただけます。

内がま	内ふた	コンパクトしゃもじ (自立式)	計量カップ
			
サービスパーツ RZ-BS2M 011 カマ(ウチガマ) とご指定ください。	サービスパーツ RZ-TS204M 001 イタ(フタカネツパン) とご指定ください。	サービスパーツ RZ-VS2M 001 しゃもじ とご指定ください。	サービスパーツ RZ-VS2M 002 ケイリョウカップ とご指定ください。

部品のご購入について

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「パーツショップ」へご依頼ください。

<https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx>

日立家電 部品 検索



日立家電メンバーズクラブのご案内

日立家電メンバーズクラブのMy家電に製品をご登録(無料)いただくとスマートフォンやパソコンでお持ちの家電品を一覧管理でき、サポート情報や会員限定の特典などをご利用いただけます。

■My家電への製品登録

①コードを読み取る



登録は
こちら

②画面の案内に従って 家電品を登録※1



※1家電品の登録には製品型式や製造番号が必要です。
保証書または製品本体をご確認ください。

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/>

■日立家電メンバーズクラブのパスワード変更手順

- ①上記のコードを読み取る
- ②「メニュー」を開いて「パスワードの再設定」からパスワードを変更する

■日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ(日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売)で商品価格総額2,000円(税込)以上お買い上げいただくと送料が無料になります。

※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

※上記内容は予告なく変更する場合がございます。

■ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

■「使いかた動画」のホームページ掲載は、予告なく中止することがございます。

詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覧ください。

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-TS204M	
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	18.8cm(おひつ部のみ 14.0cm)
質量(重さ)	約3.1kg(おひつ部のみ 約1.7kg)	

■消費電力量の目安

炊飯	2カップ	約132Wh
	1カップ	約97Wh
保温		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)

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あります。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。補修用部品は改良や他機種との共用化等により、形状・色相が変わることがあります。

■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.31)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。

■修理を依頼されるときは **持込修理**

「お困りのときは」(→P.21～25)を調べていただき、なお異常のあるときは、「電源」ボタンを押して電源を切り、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修理をご依頼ください。

●保証期間中は

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

●保証期間が過ぎているときは

修理して使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代などで構成されています。

技 術 料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
-------	--

部 品 代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。
-------	---

ご相談窓口

この製品の使いかた・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください。

または「日立家電品についてのご相談窓口」(下記)にご相談ください。

ご相談の前に本取扱説明書の「お困りのときは」をご確認ください。

また日立家電品サポートページで、「よくあるご質問」や「使いかた動画」など各種情報をご覧ください。

「日立家電品サポートページ」はこちら



※下方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。

最新情報は、日立家電品サポートページをご確認ください。

日立家電 サポート

検索

商品情報や使い方に関するご相談

機能・操作・設定などのご相談ができます。

電話のほかLINE、チャット、メールなど様々なお問合せ方法を準備しております。

詳しくは日立家電品サポートページをご覧ください。

TEL 0120-3121-11

携帯電話 050-3155-1111 (有料)

(FAX) 050-3135-2134 (有料)

■受付時間：9:00～17:30 (月～金)

※土・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

修理のご依頼やご相談ができます。

24時間、修理のご依頼ができる

「Web 修理受付」はこちら



日立家電 修理 Web

検索

TEL 0120-3121-68

携帯電話 0570-0031-68 (有料)

(FAX) 0570-2006-57 (有料)

■受付時間：9:00～18:00 (月～土)

9:00～17:00 (日、祝日)

- 通話内容の確認と対応品質向上のため、録音させていただきます。
- 予期せぬ障害などでお電話が切れてしまった際、折り返し電話を差し上げられるよう、発信者番号の通知をお願いします。
「非通知」設定されているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。
- 営業時間外やお電話が繋がりにくい場合は、時間を変えてお掛け直しをお願いします。
- 修理ご依頼の前に、当社の修理対応方針につきまして、「修理ご利用規約」をご覧ください。



日立修理ご利用規約

検索

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報取り扱いについて】

- 個人情報は当社の個人情報保護方針に則り適切に管理いたします。
- 当社の個人情報保護方針につきましては、<https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy> をご覧ください。
※URLは変更する場合があります。日立の家電品ホームページにてご確認ください。
- 製品のサービスの提供、各種お問い合わせへの対応に利用させていただきます。また、アンケートをもとにした製品やサービスを向上させるための分析に利用させていただく場合があります。

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。

ご使用の際
このようなことは
ありませんか

- 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、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- 触れるとビリビリ電気をを感じる。
- 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、遅かったり不規則なときがある。
- 運転中に異常な音をする。
- 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。

仕様・その他

日立 IH 炊飯器保証書 持込修理

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-TS204M		※ 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 所	店 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。
記入のない場合、レシートまたはご購入を証明するものが代用となりますので、本保証書といっしょに大切に保管してください。

- 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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。
 - 昆虫類や小動物の侵入が起因する故障及び損傷。
 - 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。
 - 食器洗い乾燥機や食器乾燥機を使用した場合。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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「ご相談窓口」(→P.31)にご相談ください。
 - 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。
 - 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。
 - 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「ご相談窓口」(→P.31)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

AA0004689-1

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

F6 (DC)

RZ-TS204M