

**HITACHI**  
Inspire the Next

# 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 プイ エス イム

**RZ-VS2M**

(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、カンタンご使用ガイドとともに  
大切に保管してください。

「安全上のご注意」**→P.8~11** をお読みいただき、  
正しくお使いください。



RZ-VS2M  
ブラウンゴールド(N)



RZ-VS2M  
ブライトシルバー(S)

# おひつ御膳

日立 **IH** 炊飯器

# 特長

## 少量がおいしく炊ける

### ●重厚【打込鉄釜】

IH発熱効率が高く、蓄熱性も高い、2合サイズの重厚【打込鉄釜】。

### ●【全周断熱構造】

二重構造の内ふた、フレックス真空断熱材などで、熱を閉じ込め高温をキープして炊飯。

### ●【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

- 熱源部とおひつ部、分離構造で、おひつ部をそのまま食卓へ。

## 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。
- 動作中におひつ部を熱源部から外すと、30秒後に電源が自動的に切れます。  
次回操作時は電源ボタンを押してください。
- 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なおしてください。

## 電源ボタン

## おひつ部



## コース表示

電源を入れると時刻を表示

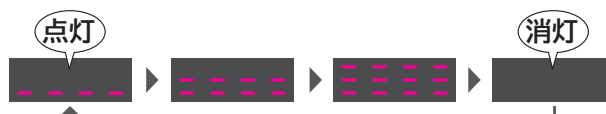
例) 19:27

## 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、炊飯ランプと時刻・時間表示が下図のように点滅し、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

特長、ご注意内容などをよくお読みになり、お使いください。



## ご使用の前に

- 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 ..... 4
- 現在時刻の合わせかた ..... 7
- 安全上のご注意 ..... 8

## 炊飯をする

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

## 保温をする

- 保温をする ..... 17

## お手入れをする

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

## お困りのときは

- お困りのときは ..... 20  
炊飯について／保温について／予約炊飯について／音について／表示について／  
内がまのフッ素被膜について／停電について／ふたについてなど

## 料理集 25～29

## 仕様 30

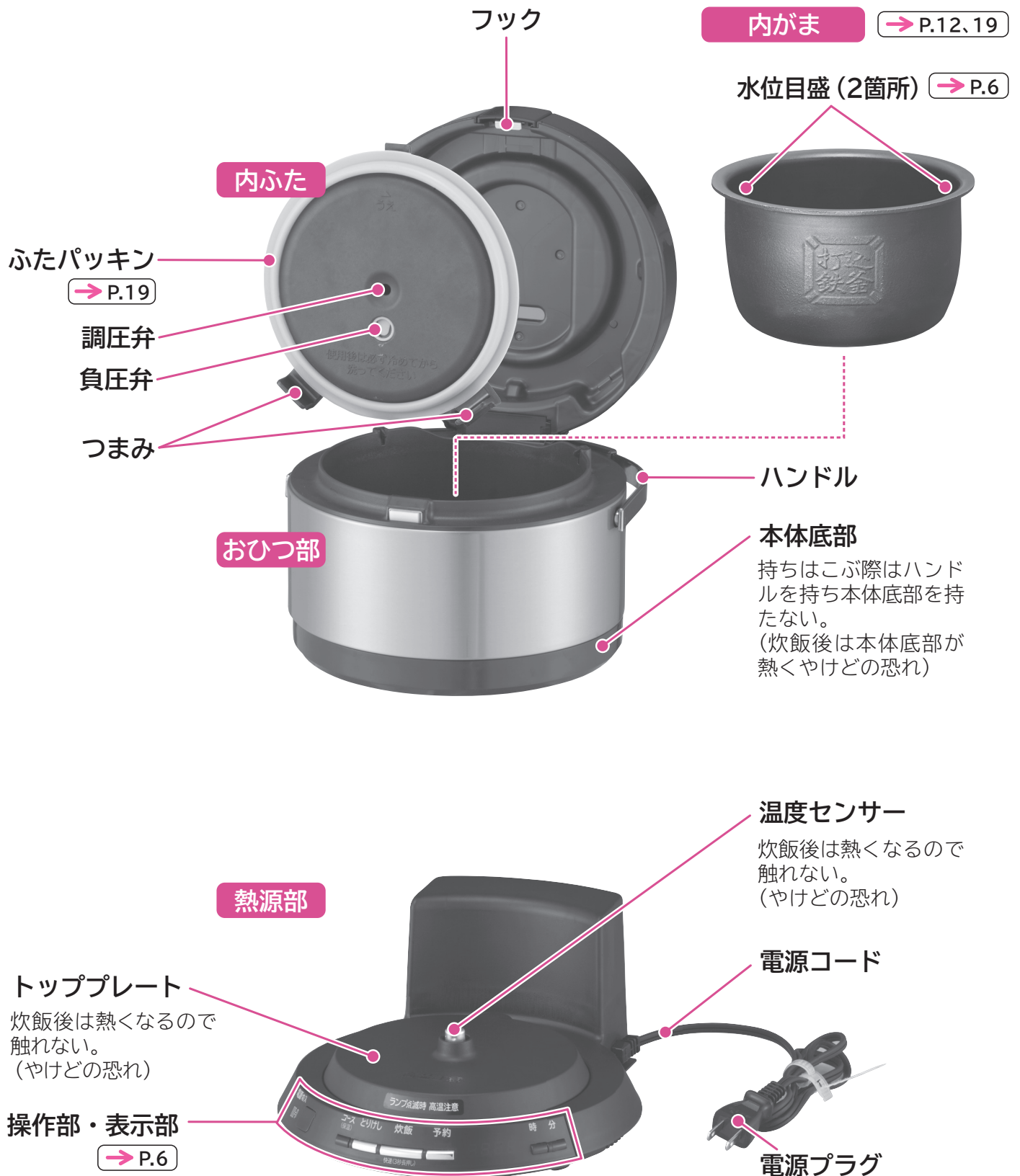
## 保証とアフターサービス 30

## ご相談窓口 31

## 保証書 裏表紙

# 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

## 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し。

### 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)

### フックボタン

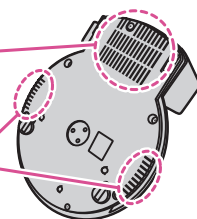
凹部を押して、はなすとふたが開く。炊飯中はふたを開けない。(やけどのおそれ)



### 本体(熱源部)底面

#### 吸気口

#### 排気口

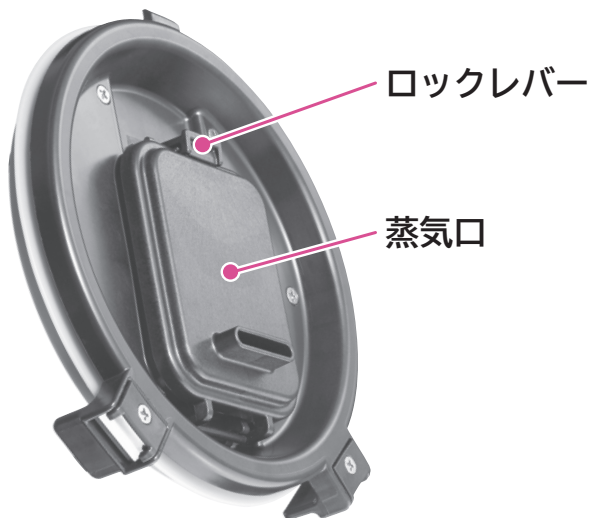


吸気口・排気口は敷物などで穴をふさがない。(故障のおそれ)

### 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閉めてください。

### 内ふた裏側

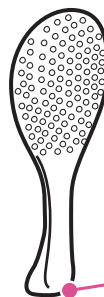


#### ロックレバー

#### 蒸気口

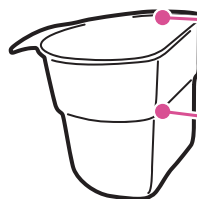
### 付属品

#### しゃもじ



立てて置くことができます

#### 計量カップ



上まですりきり  
約180mL (約1合)

中央の段まで  
約90mL (約0.5合)

● 内ふたの外しかた・つけかた

→ P.19

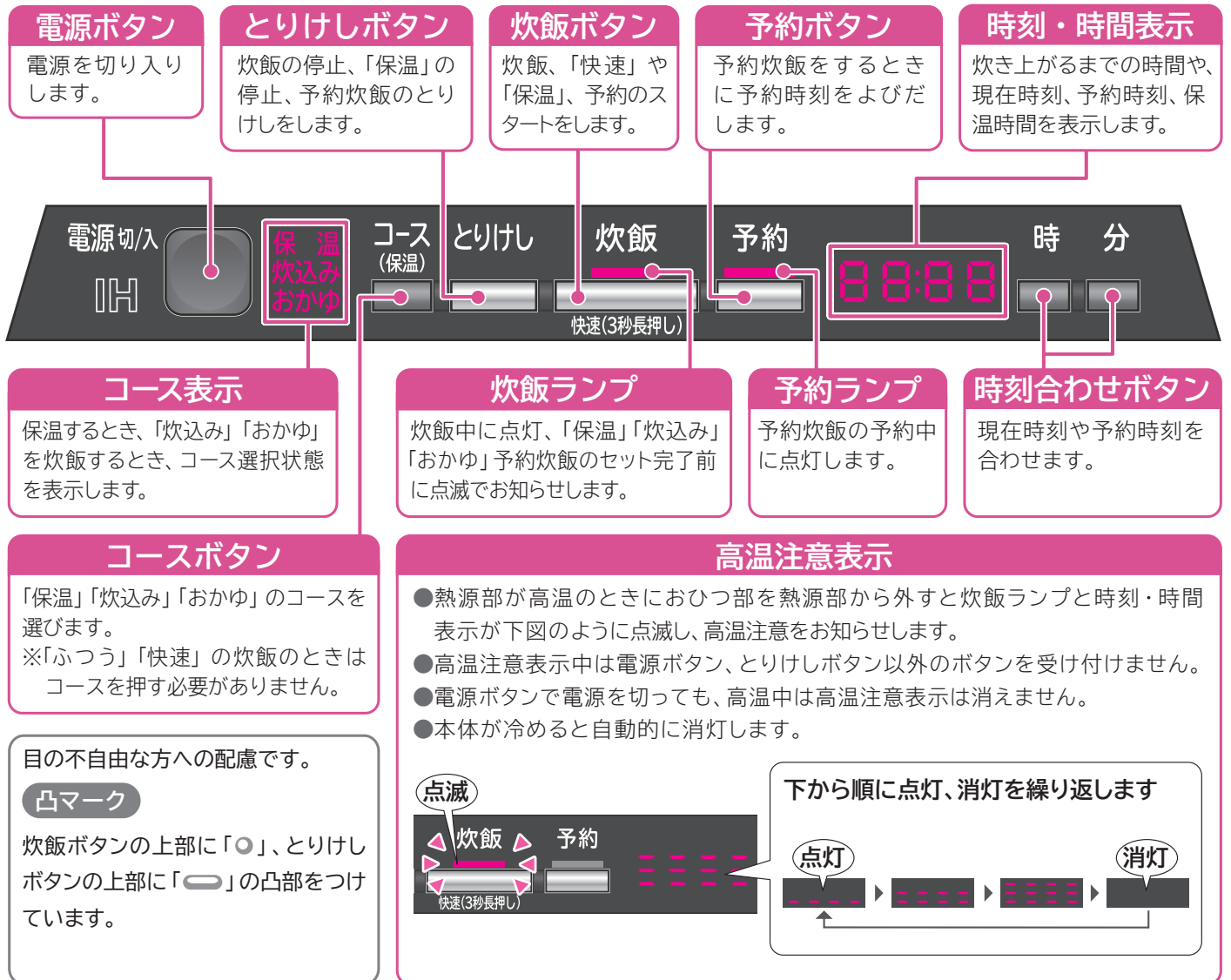
● 蒸気口の外しかた・つけかた

→ P.19

# 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 つづき

## 操作部・表示部

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。



## 内がまの水位目盛について

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

おかゆ

おこわ(赤飯)

白米

(炊込み)

2

やわらかめ  
かため

1.5

1

0.5

おかゆ

0.5

おこわ

2

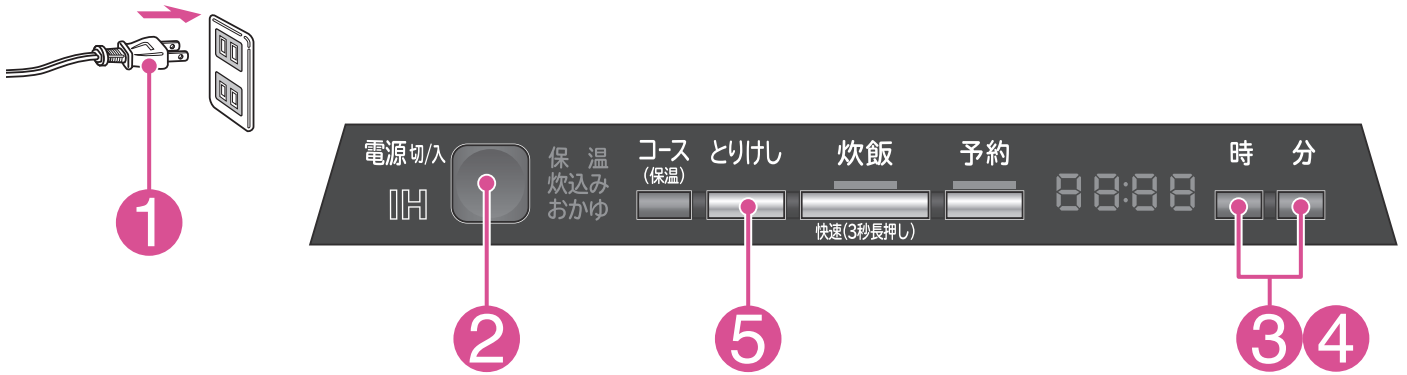
1.5

1

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。  
「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)

# 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	を押し、時刻を表示させる	
3	または  を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる	<div style="border: 1px solid gray; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>●炊飯・予約中は時刻合わせができません。</p> </div>
4	および  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。	<div style="border: 1px solid gray; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>●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。</p> </div>
5	を押し、時刻表示を点滅から点灯に変える	<div style="border: 1px solid gray; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>●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。</p> </div>
		<p><b>炊飯中または予約中に現在時刻を確認したいとき</b></p> <p>「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。</p>

# 安全上のご注意

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。

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。


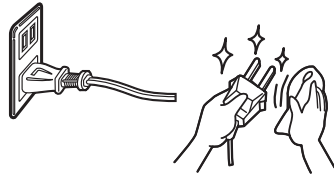




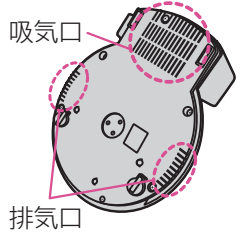

## ■ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 <b>警告</b> この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	<b>絵表示の例</b>
 <b>注意</b> この表示の欄は、「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。

## 警告

### 感電・ショート・発火・火災を防ぐために

 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する</li> <li>● 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む</li> <li>● 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ふく</li> </ul>	
 <b>分解禁止</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 改造はしない</li> <li>● 修理技術者以外の人には、分解したり、修理をしない</li> </ul>	 <b>水ぬれ禁止</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● おひつ部、熱源部の本体、電源プラグ、電源コードを水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない</li> <li>● 本体を水のあるところに置かない</li> </ul>
 <b>ぬれ手禁止</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体や電源プラグを水につけた場合は使用しない (漏電や感電、故障の原因)</li> </ul>
 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない</li> <li>● 電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない</li> <li>● 吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない</li> <li>● 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない</li> </ul>	<p><b>本体(熱源部)底面</b></p>  <p>吸気口 排気口</p>
 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異常・故障時にはただちに使用を中止する             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電源コードや電源プラグが異常に熱い</li> <li>・ 電源コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする</li> <li>・ いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする</li> <li>・ 触れるとビリビリ電気を感じる</li> <li>・ 自動的に切れないときがある</li> </ul> </li> <li>● 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</li> <li>● 運転中に異常な音がする</li> <li>● 水漏れする</li> <li>● その他の異常・故障がある</li> </ul>	



# 警告

## 炊飯時 やけどを防ぐために



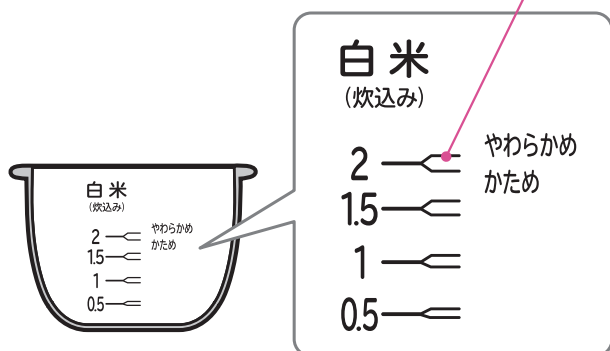
### 高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

- 蒸気口に手や顔を近づけない  
炊飯中は高温の蒸気が勢いよく出ることがあります。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。
- 蒸気口に触れない  
炊飯中や直後は蒸気が出ていなくても熱いことがあるので触れないでください。
- 炊飯中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



### 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

「やわらかめ」の水位線以上に水を入れない



- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない  
次のような料理には使わない
  - ・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、ささがを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → P.28)
  - ・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

# 安全上のご注意 つづき

## ⚠️ 注意

### 電源プラグの取り扱い



電源プラグを抜く

- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く  
(絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因)



- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持つ  
(けが・火災の原因)

### やけどを防ぐために



- 炊飯をするときはコースを確認する  
水量の多い「おかゆ」を他のコースで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。
- 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)
- 内ふた・蒸気口は冷めてから外す  
(やけどの原因)
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう  
(熱いしずくがたれるおそれ)



接触禁止

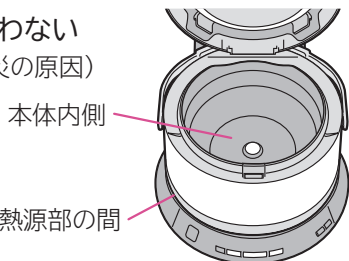
- 炊飯中や炊飯直後は、内がま、内ふた、蒸気口などの高温部にふれない
- 高温注意の表示中は、熱源部のトッ ププレート・温度センサー・おひつ部の本体底部に触れない
- 本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない  
(ふたが開くおそれ)
- 炊飯中はハンドルを立てない  
(ハンドルが蒸気で高温になるおそれ)



### 事故をさけるために



- 専用の内がま以外は使用しない  
(異常動作・過熱・火災の原因)
- 熱源部で他の鍋や物を加熱しない  
(異常動作・過熱・火災の原因)
- おひつ部と熱源部の間や、本体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  
(過熱・火災の原因)



- 内がまを床に落としたり、強くぶつけて、内がま外側の「打込み鉄」がはく離したり、亀裂が生じた場合は使用しない  
(過熱により内がまに接する部分のプラスチックが溶けて、においを生じたり、火災の原因)



- 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  
(本製品の動作がペースメーカーに影響を与えるおそれ)



- 磁気に弱いものを近づけない  
(キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ)

## ⚠️ 注意

### こんなところで使わない



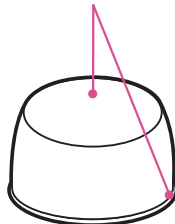
- 水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く  
(感電・漏電・火災の原因)
- 不安定な場所や、熱に弱い敷物の上  
(けが・火災の原因)
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上では使わない  
(テーブルが破損して本体が落ちて、けがややけどの原因)
- 吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上  
(過熱・やけどの原因)
- 壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする  
(結露で、壁や家具の変色・変形の原因)
- ふたが完全に開かない場所  
(内ふたに触れたり、熱いしずくがたれて、やけどの原因)
- おひつ部を他の電磁調理器、IH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  
(発煙・発火、故障のおそれ)

## お願い

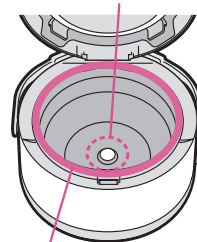
### 故障や誤動作を防ぐために

- 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  
(故障やうまく炊けない原因)
- 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)

内がまのツバ部や底の部分

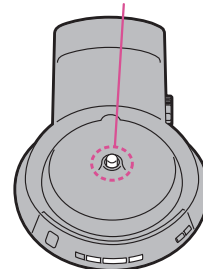


センサーカバー

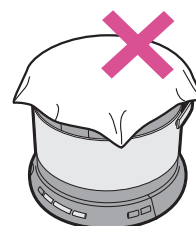


内がまのツバ部が  
あたる部分

温度センサー



- 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、フッ素被膜がはがれる原因)
- 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)



- 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)

- 本体や内がまを落としたり、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

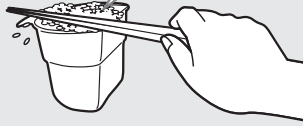
# 炊飯の準備(おいしく炊く準備のポイント)

お米の準備をする

## 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、にごる場合はすすいでください。  
(にごりは、うまく炊けなかったり、吹きこぼれの原因になることがあります)



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



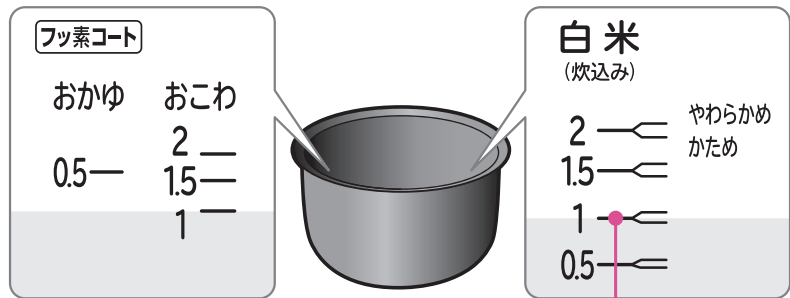
おこげやヌカ臭を防ぐためよくすすぐ

**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、炊きかた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



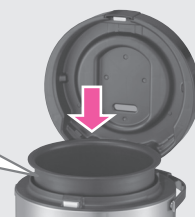
水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。  
「すし」や「カレー」用のごはんなど硬めにしたいときは「かため」の水位線を使ってください。  
軟らかめにしたいときは「やわらかめ」の水位線に合わせてください。「やわらかめ」の水位線以上に水を入れないでください。(ふきこぼれる場合があります)

- お願い**
- お湯は使わないでください。(バタつきの原因)
  - アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがバタついたり、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、バ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。

4 内がまをおひつ部本体にセットする

内がま外側やおひつ部本体内側の水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

外側の水気や異物をふき取る



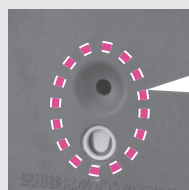
**お願い** 内がま外側やおひつ部本体内側に水気や異物が付いたままセットしないでください。(故障やうまく炊けない原因)

5 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

内ふたを取り付ける → P.19

→ P.19



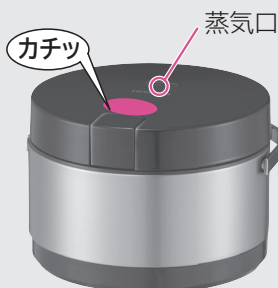
異物は取り除く



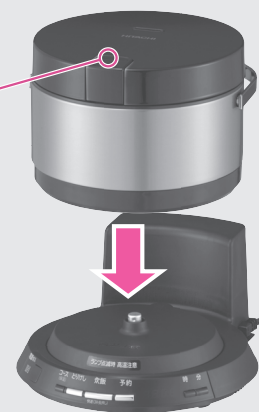
炊飯の前に調圧弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する。内ふたと蒸気口を必ず取り付ける(湯がふきだしたり、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ)

6 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

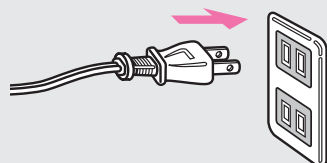


フックボタン



●フックボタンを前側にして熱源部にのせます。向きがずれるとおひつ部が斜めになりますので、おひつ部が浮いていない事を確認してください。

7 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

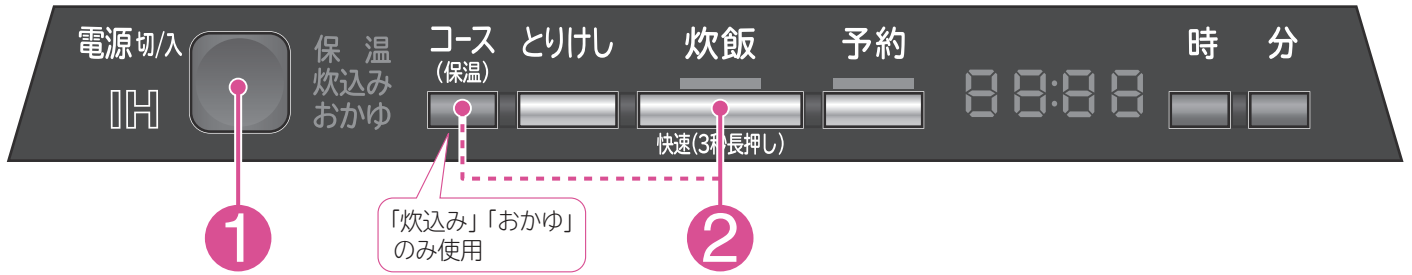
→ P.14,15

●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



例) 「ふつう」コースで炊飯をするとき

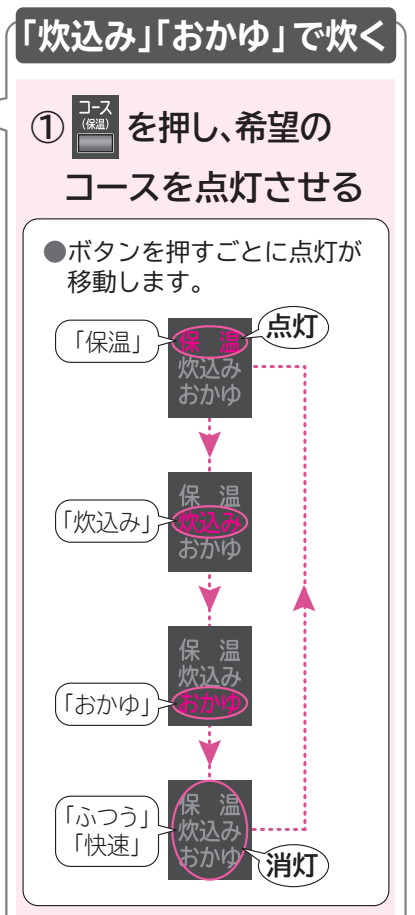
イラストの時刻・数値は一例です。

1	<p>電源切入  を押し、現在時刻を表示させる</p>	
2	<p>炊飯  を押し</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯ランプが点灯します。</li> <li>●「快速」「炊込み」「おかゆ」で炊飯する場合は手順2を右記の「快速」で炊く。または「炊込み」「おかゆ」で炊くの手順に替えて設定してください。</li> </ul>	
3	<p>メロディーが鳴って炊飯開始</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯ランプが点灯します。</li> </ul>	<p>●炊き上がるまでの時間を表示します。(表示は目安です)</p>
4	<p>メロディーが鳴ったら炊飯終了</p> <p>自動的に保温になります</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯ランプが消え、保温が点灯します。</li> <li>●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。</li> </ul>	<p>●保温の経過時間を1時間単位で表示します。</p>

**「快速」で炊く**

**炊飯 を3秒間押し**

●「快速」は炊飯ボタンを3秒間長押しして受け付けたときにメロディー音がもう一度鳴ります。



② **炊飯 を押し**

**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。

炊き上がったら

## ごはんをほぐす

●余分な蒸気を飛ばし、ごはんがべとついたり、固まるのをふせぎます。

## 「おかゆ」は軽くまぜる

●糊状に変化するため、早めにお召し上がりください。

保温をやめるときは を押し

## 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、炊飯ランプと時刻・時間表示が点滅し、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。



炊きかたを確認する

水量の多いおかゆを他の炊きかた(コース)で間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

## 炊きかた(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)
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	40~50
短時間で炊飯したいとき	快速 コース表示なし				23~33
炊込み(具を入れた)ごはん	炊込み				45~65
おかゆ(全がゆ)	おかゆ		0.5	おかゆ	55~65
おこわ(赤飯)	炊込み	もち米と 白米、無洗米 のブレンド	0.5~2	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	40~50

- 新米や、吸水が早いお米で、バ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」は時間を優先した炊きかたなので、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、具をお米の上ののせるようにし、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)
- ※炊飯時間の目安は、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

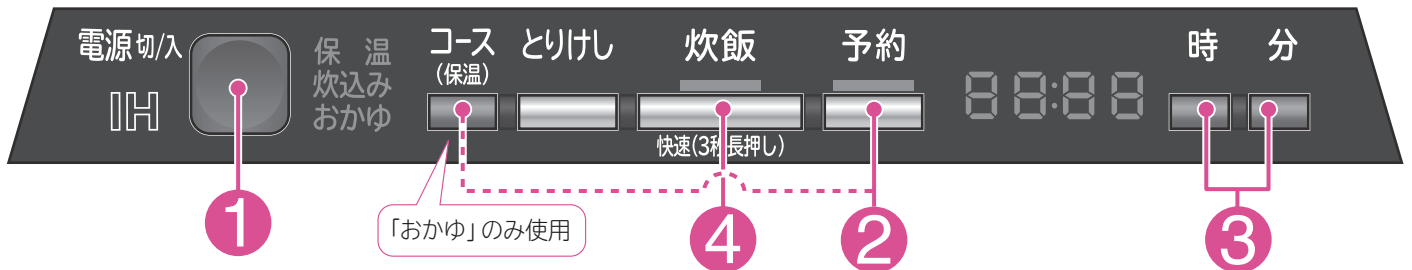
- 炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
- 本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
- 炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
- 炊込みは具の量によって、炊き上がるまでの時間が大幅に変わります。

### 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場合があります。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。
- 予約炊飯できるのは「ふつう」コースと「おかゆ」コースのみです。
- 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 を押し、現在時刻を表示させる

- 現在時刻がずれているときは直す。

→ P.7

19:27

2

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。
- 「おかゆ」で予約炊飯する場合は手順2を右記の「おかゆ」を予約する」の手順に替えて設定してください。

炊飯 点滅

6:00

- 予約時刻は前回使用された時刻が表示されます。(工場出荷時は、6:00に設定されています)

お願い

- 「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。

「おかゆ」を予約する

① コース(保温) を3回押し、「おかゆ」を点灯させる

保温炊込みおかゆ 点灯

② 予約 を押し

- コースの選びかた

→ P.14、15

3

時 および 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する

- ボタン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

7:30

炊き上がり時刻

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。

4

炊飯 を押し、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。

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

- 炊飯ランプが消え、保温が点灯します。

炊飯 予約

消灯 点灯

7:30

炊き上がりまで予約時刻を表示

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、炊飯ランプと時刻・時間表示が点滅し、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。



# 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く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。



## 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、30秒後に保温と熱源部の電源は自動的に切れます。30秒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、炊飯ランプと時刻・時間表示が点滅し、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  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  を押し	

●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。

- 冷め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

- ごはんの量が少なきときは、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

- 次のような保温はしない。においや変色の原因になります。
- 6時間以上の保温はしない

# お手入れ

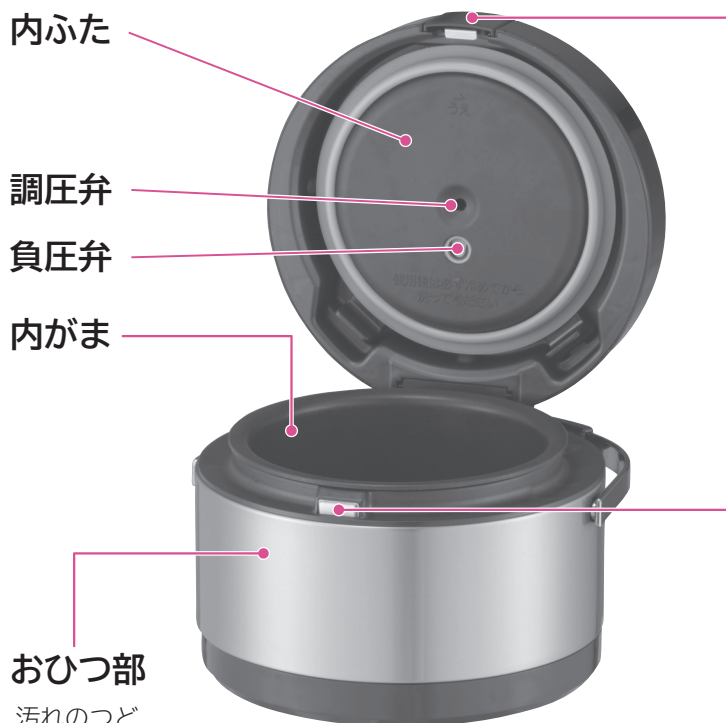
## 警告



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）

### 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）



### おひつ部

汚れのつど

- 固くしぼったふきんでふいてください

### 熱源部

汚れのつど

- 固くしぼったふきんでふいてください



## 警告



- 電気部品のある「熱源部」はもちろん、「おひつ部」も水洗いすることはできません。（故障・やけど・発煙・発火の原因）

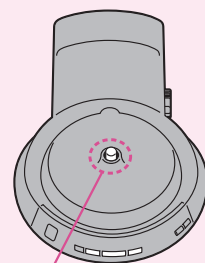
### フック部

炊くたびに確認

- 米粒などが付着していないか確認する

### 温度センサー(炊く前に確認)

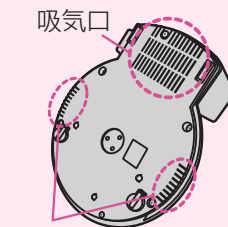
- こびりつきができたなら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取ってください。
- 水洗いはしないでください。



温度センサー

### 吸気口・排気口(月に1度程度)

- 本体底面の吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取ってください。



排気口

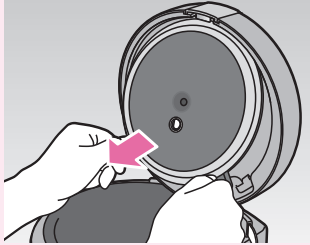
### しゃもじ(使うたびに洗う) 計量カップ(汚れのつど洗う)

- 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。

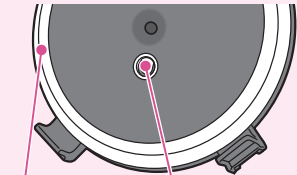
## 内ふた(使うたびに洗う)

●本体ふたから外して、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

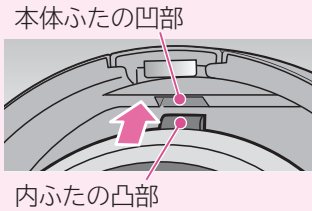


- 2** 内ふた・ふたパッキン・負圧弁を洗う

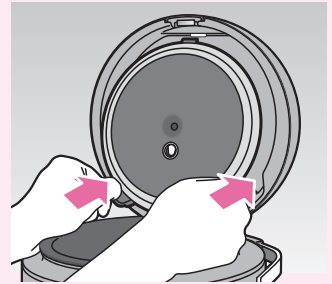


ふたパッキン・負圧弁は外れないので引っぱらないでください。変形すると、うまく炊けない原因になります。

- 3** 内ふた上端の凸部を本体ふたの凹形状に沿って、上方方向に止まるまで差し込む



- 4** 内ふたつまみをしっかり押し込む

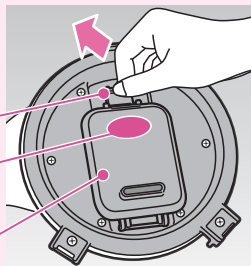


## 蒸気口(使うたびに洗う)

●内ふたから外して、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。

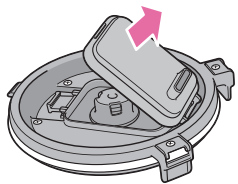
- 1** ロックレバーを倒して蒸気口を外す

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。

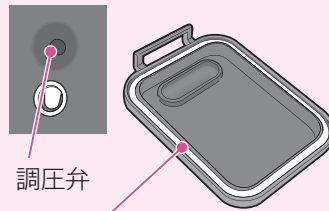


### ⚠注意

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)



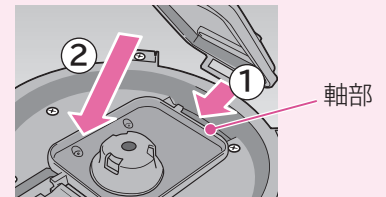
- 2** 蒸気口と内ふたの蒸気口内部・調圧弁の汚れを洗う



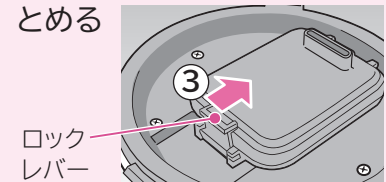
パッキン(外さないでください。外れた場合は、溝に押し込んでください)

- 3** ①斜め上から軸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



## 内がま(使うたびに洗う)

●本体から外して、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。

●内がまをぶついたり、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。

●内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。

- ・付属のしゃもじを使う
- ・酢は使わない
- ・金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- ・みがき粉やたわしで洗わない
- ・スプーンや茶わんなどを入れて洗わない

●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。

●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。

内がまの内側




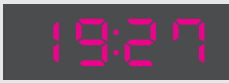




内がまの外側

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本体に引っかかり、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。

<b>1</b>	<p>内がまに水を入れる</p> <p>●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。</p>		<p><b>それでもにおいが気になるときは</b></p> <p>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。</p>	
<b>2</b>	<p>電源切入  を押し、現在時刻を表示させる</p>			
<b>3</b>	<p>炊飯  を押し</p> <p>●メロディーが鳴り、炊飯ランプが点灯します。</p>			
<b>4</b>	<p>約60分経ったら  を押し</p> <p>●炊飯ランプが消灯します。</p>			<p>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。</p>
<b>5</b>	<p>本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る</p>			<p>●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。</p>

# お困りのときは

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
<p><b>① 炊飯について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 軟らかい</li> <li>● ベタつく</li> <li>● 硬い</li> <li>● 芯がある</li> <li>● 生煮え</li> <li>● ムラがある</li> </ul>	<p style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;">お米の量と水加減 <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、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。</li> <li>● 軟らかいときは水を少なめ、硬いときは水を多めに加減してください。</li> <li>● 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)</li> </ul> <p style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;">洗米</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。</li> <li>● 無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませてください。</li> </ul> <p style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;">洗米や炊飯に使う水 <span style="float: right;">➔ P.12</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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)</li> <li>● 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。</li> </ul>

こんなときは	ここを確認
<p><b>① 炊飯について (つづき)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 軟らかい</li> <li>● ベタつく</li> <li>● 硬い</li> <li>● 芯がある</li> <li>● 生煮え</li> <li>● ムラがある (つづき)</li> </ul>	<p><b>ごはんのほぐし</b></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。 (余分な蒸気でのベタつきやおいの発生を防ぎます)</li> </ul> <p><b>内がまの底や温度センサーの汚れ</b> → P.11、18、19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異物を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。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 焦げる</li> </ul>	<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> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。</li> <li>● 無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よく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・センサーカバーの汚れ</b> → P.11、18、19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異物を取り除いてください。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ふきこぼれる</li> </ul>	<p><b>お米の量と水加減</b> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「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> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。</li> <li>● 無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よく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> → P.19</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> → P.18、19</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>炊きかたの確認</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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● うすい膜ができる</li> </ul>	<p>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。</p>

# お困りのときは つづき

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
<p>① 炊飯について (つづき)</p> <p>●炊込みごはんが うまくできない</p>	<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ののせて炊飯し、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> → P.14、15</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>
<p>●おこわがうまく できない</p>	<p>おこわは料理集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) → P.15</p>
<p>●炊飯時間が長い</p>	<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> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「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> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よく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、停電時間分長くなります。</li> </ul>
<p>●本体、ごはんや 内がまなどが におう</p>	<p>使い始めにプラスチックやゴムのに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」の後にもおう場合があります。異常ではありません。</p> <p><b>洗米</b> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。</li> <li>●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よく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> → P.14</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。 (余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)</li> </ul> <p><b>炊飯方法</b> → P.16</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、うまく炊き上がりず、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> → P.19</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>
<p>●多量につゆがつく</p>	<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>

こんなときは	ここを確認												
<p><b>② 保温について</b></p> <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> → P.17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●冷えたごはんを保温しないでください。</li> </ul> <p><b>洗米</b> → P.12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。</li> <li>●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よく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> → P.14</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>部品の汚れ</b> → P.18、19</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>												
<ul style="list-style-type: none"> <li>●乾燥する</li> </ul>	<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> → P.17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●少量のごはんは平らにならず、中央に盛ってください。</li> </ul> <p><b>部品の汚れ</b> → P.18、19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul> <p><b>部品の取り付け</b> → P.13</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>												
<ul style="list-style-type: none"> <li>●露がつく</li> <li>●べたつく</li> </ul>	<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> → P.14</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>保温ごはんの量</b> → P.17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●少量のごはんは平らにならず、中央に盛ってください。</li> </ul>												
<p><b>③ 予約炊飯について</b></p> <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。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.16</p>												
<p><b>④ 音について</b></p> <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> <table border="0"> <tr> <td><b>電源プラグ差し込み時</b></td> <td><b>使用時</b></td> <td><b>使用時・持ち運び時</b></td> </tr> <tr> <td>パチッ (火花も出る)</td> <td>ブーン ヒューン カチッ ジー</td> <td>カタカタ 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> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>調圧弁の動作音</td> </tr> </table>	<b>電源プラグ差し込み時</b>	<b>使用時</b>	<b>使用時・持ち運び時</b>	パチッ (火花も出る)	ブーン ヒューン カチッ 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
<b>電源プラグ差し込み時</b>	<b>使用時</b>	<b>使用時・持ち運び時</b>											
パチッ (火花も出る)	ブーン ヒューン カチッ 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											

# お困りのときは つづき

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは		ここを確認				
⑤ 表示について	炊飯時間	●いっきが変わる	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。			
		●表示されない	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。			
	●時刻表示が消える	電源を入れたまま何も操作しないと電源は10分後に自動的に切れます。				
	●「-:--」表示または「H0」表示が出る	「-:--」表示が出たら時計の時刻を合わせてください。→ P.7 「H0」表示のときはとりけしボタンを押すと「-:--」になります。「-:--」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「-:--」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)				
	●「C1」または「C2」を表示する	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。				
	●「C5」を表示する	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。				
	●「C6」を表示する	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。 ●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。 → P.11 ●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。 → P.18				
	●「H1」~「H13」を表示する	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。				
⑥ 内がまのフッ素被膜について	●色むらがある	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出る場合があります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。				
	●傷がある	フッ素被膜を傷めないために次のことをご守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」				
⑦ 停電について	●使用中に停電した	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">炊飯中</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">予約中</td> </tr> <tr> <td>再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。</td> <td>再通電後、予約を続けます。</td> </tr> </table>	炊飯中	予約中	再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、予約を続けます。
炊飯中	予約中					
再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、予約を続けます。					
⑧ ふたについて	●閉まりにくい	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)に重く感じる場合があります。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。				
	●閉まらない	内ふたを付けないと、ふたが閉まりません。(付け忘れて炊くのを防ぐためです)お手入れなどで、内ふたを外している時に、ふたを閉めたい場合は、フックボタンを軽く押しながら閉めると、ふたを閉めることができます。				
	●開きかたが遅い	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場合があります。				
●テレビやラジオに雑音が入る		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)				

- 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。



# 料理集

## もくじ

すしめし	26	お赤飯	28
雑穀ごはん	26	山菜おこわ	28
うなぎの混ぜごはん	27	青菜がゆ	29
豆ごはん	27	鶏がゆ	29

●この料理集で使用しているカップは  
お米(白米) ..... 1カップ 0.18L (約1合)  
(付属の計量カップ白米用)

●この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。

●この料理集では1合を1人前として材料、カロリーを  
表示しています。

●この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)

●この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

## 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

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない  
次のような料理には使わない
  - ・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、ささがけを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください [→ P.28](#))
  - ・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



## すしめし

### ●材料 (2人分)

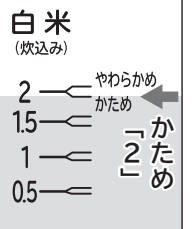
お米(うるち米)……………カップ2  
 昆布……………10cm  
 【合わせ酢】

酢……………大さじ 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  
 砂糖……………大さじ 2<sup>2</sup>/<sub>3</sub>  
 塩……………大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

※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「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、炊飯ボタンを押します。
- ④ 炊き上がったら、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。

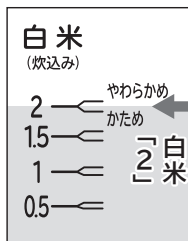
## 雑穀ごはん

### ●材料 (2人分)

お米(うるち米)……………カップ2  
 雑穀米……………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、炊飯ボタンを押します。
- ③ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



### ●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。



# うなぎの混ぜごはん

## ●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  
 炒り卵 .....卵2個分  
 白ごま .....適量

## ●作りかた

- ① お米を研いでから、水を「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、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、炒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。

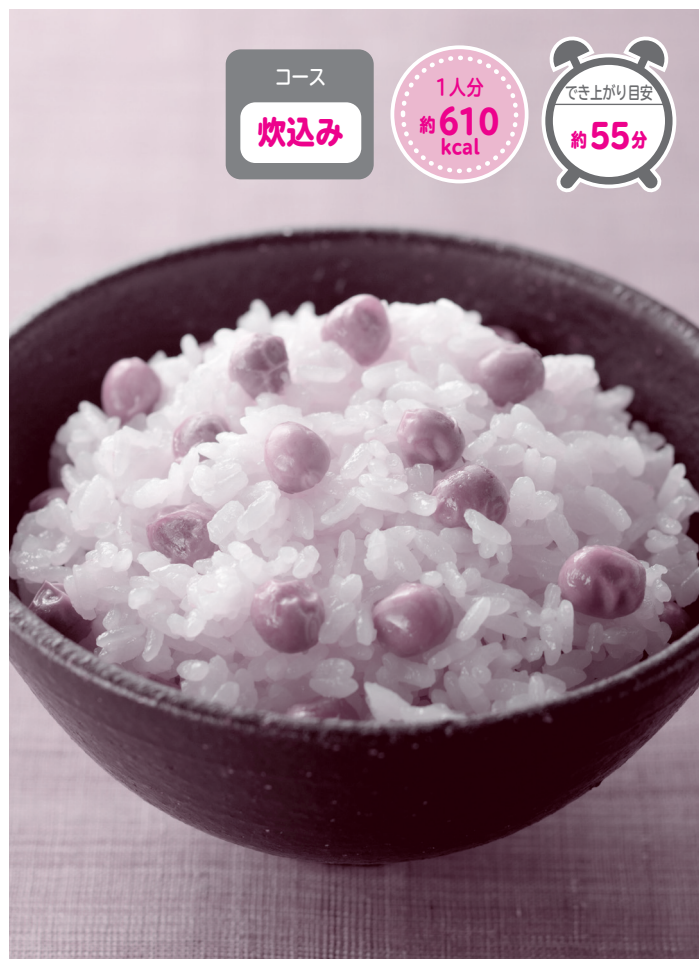
白米 (炊込み)	
2	← やわらかめ
1.5	← かため
1	← 「かため」
0.5	← 「かため」



コース  
ふつう

1人分  
約890 kcal

でき上がり目安  
約50分



コース  
炊込み

1人分  
約610 kcal

でき上がり目安  
約55分

# 豆ごはん

## ●材料 (2人分)

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

## ●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Aを入れ、水を「白米」の水位目盛2まで加えて軽くかき混ぜます。
- ③ お米の上にグリーンピースをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「炊込み」のコースを選び、炊飯ボタンを押します。
- ④ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。

白米 (炊込み)	
2	← やわらかめ
1.5	← かため
1	← 「白米」
0.5	← 「白米」

## ●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。



コース  
**炊込み**

1人分  
約**590**  
kcal

で上がり目安  
約**50分**



**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。

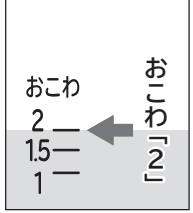
**お赤飯**

●材料(2人分)

- お米(うるち米).....カップ $\frac{1}{2}$
- もち米.....カップ $1\frac{1}{2}$
- 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、ささげとゆで汁とに分けて冷めます。
- ② お米ともち米は合わせて研いであら、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、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「炊込み」のコースを選び、炊飯ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がっ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。

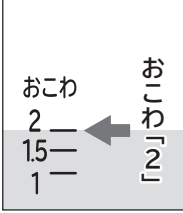
**山菜おこわ**

●材料(2人分)

- お米(うるち米).....カップ1
- もち米.....カップ1
- 山菜ミックス(水煮).....100g
- 油揚げ..... $\frac{1}{2}$ 枚
- 酒.....大さじ $1\frac{1}{2}$
- しょうゆ.....大さじ $\frac{2}{3}$
- 塩.....ひとつまみ
- 砂糖.....大さじ $\frac{2}{3}$
- 白ごま.....少々

●作りかた

- ① 油揚げは熱湯をかけて油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
- ② お米ともち米は合わせて研いであら、ざるにあげ、水気をきります。
- ③ 内がまに②と①を入れ、水を「おこわ」の水位目盛2まで加えてかき混ぜます。
- ④ お米の上に①の油揚げと山菜をのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「炊込み」のコースを選び、炊飯ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったらほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。



コース  
**炊込み**

1人分  
約**610**  
kcal

で上がり目安  
約**55分**



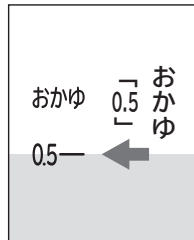
# 青菜がゆ

## ●材料 (2人分)

お米 (うるち米) ..... カップ $\frac{1}{2}$   
 大根の葉またはお好みの青菜 ..... 10g  
 塩 ..... 少々

## ●作りかた

- ① お米を研いでから、水を「おかゆ」の水位目盛0.5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、「おかゆ」のコースを選び、炊飯ボタンを押します。
- ③ 大根の葉またはお好みの青菜はサッとゆでて水気をきり、みじん切りにしておきます。
- ④ 炊き上がったたら、③を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、器に盛ります。



コース  
**おかゆ**

1人分  
約 **130**  
kcal

でき上がり目安  
約 **60分**



**警告**

青菜などの葉ものは炊き上がった後に入れる

炊く前に入れると、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。



コース  
**おかゆ**

1人分  
約 **160**  
kcal

でき上がり目安  
約 **60分**

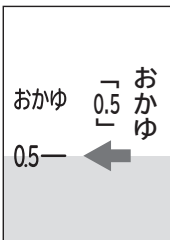
# 鶏がゆ

## ●材料 (2人分)

お米 (うるち米) ..... カップ $\frac{1}{2}$   
 鶏むね肉 (皮なし) ..... 30g  
 固形スープの素 .....  $\frac{1}{2}$ 個  
 A { 長ねぎの葉 ..... 少々  
    しょうがの皮 ..... 少々  
 B { 酒 ..... 大さじ $\frac{1}{2}$   
    しょうゆ ..... 小さじ $\frac{1}{2}$   
 塩 ..... ひとつまみ  
 長ねぎ (白髪ねぎ) ..... 少々  
 白ごま ..... 少々

## ●作りかた

- ① お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水300mL とAを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとり、冷ましておきます。
- ② ①の鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。
- ③ お米を研いでから、内がまに①のゆで汁と水を「おかゆ」の水位目盛 0.5 まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
- ④ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「おかゆ」のコースを選び、炊飯ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったたら、②の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをふりかけます。



# 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。

型 式	RZ-VS2M	
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	1.5m	
大 小 寸 法	幅	21.7cm (おひつ部のみ 20.4cm)
	奥 行	26.0cm (おひつ部のみ 21.7cm)
	高 さ	17.5cm (おひつ部のみ 13.9cm)
質 量 (重 さ)	約3.2kg (おひつ部のみ 約2.0kg)	

## ■消費電力量の目安

炊飯	2 カ ッ プ	約130Wh
	1 カ ッ プ	約100Wh
保 温		約14Wh
予 約		約1.1Wh
待 機	電 源 ボ タ ン 切	約0.7Wh
	電源ボタン入(時計表示状態)	約1.3Wh

※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。

※待機 電源ボタン入(時計表示状態)は約10分間何も操作しないと、自動的に待機 電源ボタン切 状態になります。

# 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。

## ■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.20~24)を調べていただき、なお異常のあるときは、「電源」ボタンで電源を切り、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」

(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。

修理に関するご相談は  
エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68

FAX 0120-3121-87

(受付時間)9:00~19:00(月~土)、9:00~17:30(日・祝日)  
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は  
お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11

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。  
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「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ご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くことがあります。
- 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くことがあります。

### 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。

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。
- 運転中に異常な音がある。
- 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。

◎日立アプライアンス株式会社

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

## 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-VS2M		※お買い上げ日		保証期間
			年	月	日
※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。

- 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。
  - 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) 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、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
    - 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。
    - 調味料を使ったもの（みそ汁や炊込みごはんなど）を保温した場合。
    - 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。
- 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。
- 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31ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
- 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31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

.....

.....

.....

日立アプライアンス株式会社

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