

日立IHジャー炊飯器
取扱説明書・料理集

RZ-CG10J形/RZ-CG18J形
RZ-CD10J形/RZ-CD18J形 家庭用

〈保証書付き〉保証書は裏表紙に付いています。



ひじき入り玄米ごはん (27ページ)



玄米あずきがゆ
(22ページ)

トマトとツナのリゾット風ごはん
(22ページ)

たまご雑炊
(23ページ)

青菜がゆ
(26ページ)

赤飯
(28ページ)

五目ちらし
(29ページ)

このたびは日立IHジャー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。

ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、大切に保存し、必要なときにお読みください。

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

ごはんの達人極上炊飯

シーンで選べる「3つの炊きかた」

極上炊飯

とにかくおいしく炊きたい

標準(白米)

おいしく炊きたい

快速炊飯

とにかく急いで炊きたい

極上炊飯は、じっくりと時間をかけてお米の甘みと粘りを引き出しながら炊き上げます。
標準(白米)炊飯は出来るだけ時間をかけずにおいしく、快速炊飯はとにかく急いで炊きたいときに、とシーンや好みに合わせてコースをお選びいただけます。
※極上炊飯は、炊き上がるまで約80分～120分かかります。特に中量での炊飯がおすすめです。

全周大火力の5IH&2-ワイドインバーター

〈RZ-CG10J形/RZ-CG18J形〉
内がま底部と側面下部に配置した4つのIH(1400W)と側面上部のIH(800W)を2つのインバーターで、交互に切り替えながら内がまを包み込むように加熱します。
さらにワイドインバーターで弱火から強火まで火加減して炊き上げます。

赤外線センサー搭載

ふた部に配置した「赤外線センサー」により内がまの中の温度を直接測り、釜底の温度センサーとともに温度をチェックしながら火加減し、少量でも満量でもおいしく炊き上げます。

クリアコートステンレスボディー

〈RZ-CG10J形/RZ-CG18J形のみ〉
お手入れしやすいクリアコートステンレスのボディーです。

全周大火力の2IH&ワイドインバーター

〈RZ-CD10J形/RZ-CD18J形〉
内がま底部と側面下部に配置した2つのIH(1400W)で、内がまを包み込むように加熱します。
さらにワイドインバーターで弱火から強火まで火加減して炊き上げます。

とっ手付きディンプル内がま

ディンプル形状により、全周大火力IHの熱を効率よくお米に伝えます。
とっ手付きなので、内がまの取り扱いもラクラクです。

洗えるふた加熱板

ふたの内面が、はっせて洗えます。

もくじ

お使いになる前に

安全のため必ずお守りください	4・5
各部のなまえ	6・7
メロディーとブザーの切り替えかた	7

ごはんを炊く前に

現在時刻の合わせかた	8
炊飯の準備	9

ごはんの炊きかた

ごはんの炊きかた	
白米/無洗米(極上/快速/おこげ/小電力)	10・11
健康メニュー (炊込み/発芽玄米/玄米/玄米がゆ/雑炊/おかゆ)	12・13
予約炊飯のしかた	
予約炊飯	14
浸し炊飯	15
保温について	
おさえめ保温	16
保温中のごはんの再加熱	16
おいしく食べるひとくふう	17

扱いかた

お手入れ	18・19
こんなときは	20

料理集

仕様	30
保証とアフターサービス	30
お客様相談窓口一覧表	31
保証書	裏表紙

安全のため必ずお守りください

この機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。

△警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

△注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。その表示と意味は右のようになっています。内容をよく確認してから本文をお読みください。

△警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください。



プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因



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
感電や異常動作によるけがの原因



定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因



子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因



ぬれた手でプラグの抜き差しはしない
感電の原因



コードや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
感電・ショート・発火の原因



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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
コードが破損し、感電・火災の原因



交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因



炊飯中は絶対にふたを開けない
やけどの原因



水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因



蒸気口に手を触れない
やけどの原因
特に乳幼児には触れさせない



絵表示の例



この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。



この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

△注意

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電の原因



心臓用のベ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は、医師とよくご相談ください
本製品の動作がベースメーカーに影響を与えることがあるため



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因



専用の内がま以外は使用しない
過熱・異常動作の原因



プラグを抜くときは、コードを持たずには必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因



使用中や使用直後は、内がまや調圧キャップなどの高温部に触れない
やけどの原因、特に乳幼児には触れさせない



コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう
コードがあたってけがの原因



本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、けがややけどの原因



お手入れは本体が冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れ



使用時以外は、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



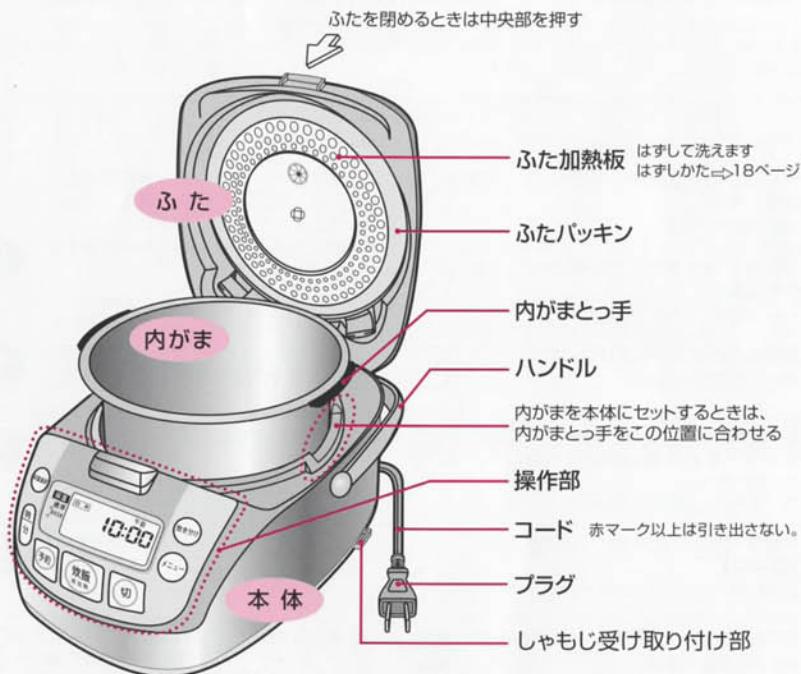
壁や家具の近くで使わない
また、キッチン用収納棚等を使用するときは中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因



お願い

- 吸気口・排気口をふさぐような場所(壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上)で使用しないでください。
変色・変形・故障の原因になります。
- 異物がついたまま使わないでください。
故障やうまく焼けない原因になります。内がまと手や底の部分
内がまと手があたる部分
- 磁気に弱いものを近づけないでください。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。
- 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でください。
雑音や画面のちらつきの原因となる恐れがあります。
- 炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。
蒸気が出でやけどの原因になります。
- 本体内側に金属製の小物(アルミ箔など)が入ったまま使わないでください。
変形・故障の原因になります。

各部のなまえ



操作部

保温選択ボタン
保温するとき、または保温中に保温コースの選択をします。
⇒ 16ページ

時刻合わせボタン
現在時刻・予約時刻・浸し時間をセットします。
⇒ 8・14・15ページ

予約ボタン
(予約ランプ)
⇒ 14・15ページ

炊飯(再加熱)ボタン
(炊飯ランプ)

10:00

切ボタン

表示部

炊き分けボタン
白米・無洗米の炊きかたを選択します。
⇒ 10・11ページ

メニュー ボタン
6種類の健康メニューを選択します。
⇒ 12・13ページ

凸マーク
炊飯ボタンに「○」、切ボタンに「□」の凸部をつけて目の不自由な方に対して配慮してあります。

表示部

(図は説明のため全ての表示が点灯した状態です。)

標準保温ランプ	白米 極 上 予約 12 午前 午後
おさえめ保温ランプ	●標準 ●おさえめ 無洗米 快速 小電力 おこげ 炊込み 発芽玄米 玄米がゆ 雑炊 おかゆ 炊飯ボタンを押してください

メロディーとブザーの切り替えかた

- 炊飯開始と炊き上がりをメロディーでお知らせします。
- 次の方法でメロディーの標準と低音及びブザーを切り替えられます。(工場出荷時はメロディー(標準)です。)

1 保温選択ボタンを押す



どちらかが点灯
●標準
●おさえめ

2 予約ボタンを5秒間押し続ける



約5秒間
押し続ける

メロディー(標準) ←
↓
メロディー(低音)
↓
ブザー
好みの音が
鳴った音に
切り替え完了
鳴り返す。

3 切ボタンを押す



現在時刻の合わせかた

時計は、室温により1ヶ月に約120秒程ずれることができます。ずれているときは、以下の手順で現在時刻に合わせてください。

1 プラグを差し込む

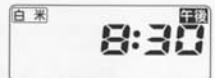


2 「時」または「分」を時刻表示が点滅するまで押す。(約0.5秒間)



●炊飯中、保温中、予約中は時刻合わせができません。

3 「時」および「分」で時刻を合わせる



●ボタンを押し続けると、早送りになります。

(ボタン操作後、5秒で点滅が点灯に変わると、完了)

早送りしない時刻合わせの操作

特に目の不自由な方にむいた機能です。

時計・予約の時刻合わせは、以下の手順で早送りしない操作方法に切り替えることができます。

早送りしない操作方法への切り替えかた

●内がまをセットした状態で行ってください。

1 プラグを差し込む

2 保温選択ボタンを押す

⇒ピッと鳴って保温になる

3 炊き分けボタンを5秒間押し続ける

⇒ブザーが短く8回鳴る

4 切ボタンを押す

⇒低い音でピッと鳴って保温が切れる

●通常の操作に戻すときも、同じ方法です。
(このとき③のブザーは1回だけになります。)

●「早送りしない操作方法」に切り替えると、各種設定が以下の初期状態に戻ります。

炊き分け:白米(ふつう)、健康メニュー:炊込み
予約1:午前6:00、予約2:午後6:00、浸し:30分

早送りしない操作方法での現在時刻の合わせかた

1 プラグを差し込む

2 「時」または「分」ボタンを5秒間押し続ける

⇒ピッと鳴って「時刻合わせ」の設定になる

3 「時」および「分」ボタンで時刻を合わせる(ボタンを押し続けても早送りしません)

4 炊き分けボタンを押し、時刻合わせを終了する

⇒ピッと鳴って時刻合わせが完了

●時刻合わせ中に、保温選択ボタンを0.5秒間押すと、ブザーがピッと鳴って、午後0:00(正午)になります。

●予約時刻・浸し時間を変えるときにも、ボタンを押し続けても早送りしません。(それ以外は、14・15ページの操作方法と同じです。)

炊飯の準備

*雑炊は12・13ページを参照

例)白米で3カップのお米を炊くとき

1 付属の計量カップでお米をはかる

- すりきり1杯が約180mL(約1合)です。
- 無洗米は無洗米用計量カップでお米をはかる。
すりきり1杯が約170mL(約1合)です。



2 お米を研ぐ

無洗米

必ず、水洗いをして底からかき混ぜ、お米と水をなじませる。
にごる場合は、すぐ。



- 十分に洗い流してください。
(おこげが出来たり、又カ臭くなる原因)
- 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原因)
- 無洗米ご使用のとき、水を入れた後、軽くかき混ぜてお米と水をなじませてください。
- 無洗米ご使用のとき、水を入れて、にごりが強い場合は軽くすいでください。

3 メニューに合った水位目盛で水加減をする

無洗米

無洗米は製法によって水加減が異なります。水位線を目安にお好みで水加減してください。



- お米は平らにならし、水平なところでお水加減してください。
(炊きむらの原因)
- お湯は使わないでください。
(べちゃつきの原因)
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 水位目盛「軟・ふつう・硬(すし)」は目安の水加減です。
※好みによっては「硬(すし)」の水位目盛より更に少なめ、「軟」の水位目盛より更に多めに水加減してください。

4 内がまを、本体にセットする

※内がまとっ手の位置を確実に合わせてください。



- 内がまのまわり、底の水気・異物をふき取ってください。

5 ふたを閉めプラグを差し込む



- ふたが熱板・調圧キャップがついているか確かめてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
- ※プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花がで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。

すぐに炊く場合
10ページ参照

健康メニューを炊く場合
12ページ参照

予約して炊く場合
14ページ参照

浸してから炊く場合
15ページ参照

ごはんの炊きかた

白米／無洗米



炊飯容量と炊き上がるまでの時間の目安

※電圧100V・室温20°C・水温18°C・水加減はふつうの水位線の場合
※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。

炊き分け	炊飯容量		炊き上がるまでの時間の目安
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
白米 無洗米	0.5~5.5カップ	1.0~10.0カップ	37~70分
白米 無洗米	極上	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ
白米 無洗米	快速	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ (無洗米は7.0カップまで)
白米 無洗米	おこげ	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ
白米 無洗米	小電力	1.0~5.5カップ	2.0~6.0カップ

無洗米 ●付属の無洗米用計量カップを使い、「白米」(無洗米)の水位目盛で水加減してください。

極上 ●「極上」炊飯とは、じっくりと時間をかけて、お米の甘みと粘りを引き出すコースです。
特に中量、(1.0Lタイプで2.0~4.0カップ、1.8Lで3.0~7.0カップ)がおすすめです。

快速 ●「快速」炊飯とは、急いで炊くときのコースです。通常の炊飯に比べ、加熱時間やむらし時間を少し短くしていますので、ご飯が少し硬めになったり食味が少しおちることがあります。

おこげ ●「おこげ」は通常の「白米」よりうすらと焦げめをつけ、風味をだすコースです。
●焦げめは少し硬くなります。

小電力 ●最大電力を約600Wにおさえて炊飯します。
●炊込みなどの具や調味料が入る場合、「小電力」コースは使わないでください。
●通常の炊飯より時間が長くかかりますが、炊飯にかかる電気代(電力量)はほぼ同じです。
●最大炊飯量は1.0Lタイプは5.5カップ・1.8Lタイプは6カップまでにしてください。

極上／快速／おこげ／小電力

1 炊き分けの設定内容を確認する

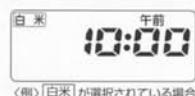


10種類の炊き分けが選択できます。

白米
白米・極上
白米・快速
白米・おこげ
白米・小電力

無洗米
無洗米・極上
無洗米・快速
無洗米・おこげ
無洗米・小電力

■ プラグを差し込むと、現在選択されている炊き分けの設定を表示します。



■ 「炊き分け」を押して、炊き分けを選択してください。
押すごとに切り替わります。



- 点滅が選択している炊き分けです。
- 炊き分けは一度設定すると、次回もその設定を記憶しています。
「白米」および「無洗米」の[快速]は記憶しません。

2 炊飯(再加熱)ボタンを押す



メロディー(ブザー)が鳴って、炊飯がはじまります

3 炊き上がりメロディー(ブザー)が鳴ったら

すぐに、ほぐす

保温

●長時間の保温はしないでください。
においや変色の原因になります。
標準保温のとき……12時間まで
おさえめ保温のとき……24時間まで

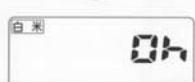
●保温中は、ふたの内側・ふたのパッキン・内がまにつゆが付きますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

■ 保温ランプが点灯し、自動的に保温

●保温の設定の切り替えは
16ページを参照してください。



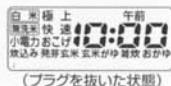
●表示部に保温経過時間を0h～
24hまで1時間単位で表示します。
(25時間以上になると
現在時刻の表示になります。)



●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まること
があります。

●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんやり、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「[H] 加熱の特長で、内がま自分が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊きあげるためです。

ごはんがなくなったら ⇒ 切を押し、プラグを抜く。



ごはんの炊きかた 健康メニュー



健康メニュー	表示	使用する水位目盛	炊飯容量		炊き上がりまでの時間の目安	料理集参照ページ
			1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
炊込み(おこわ) (注1) (麦ごはん) (注2)	10:00 炊込み	炊込み(おこわ) (分づき米)	1.0~4.0カップ	2.0~7.0カップ	40~65分	24, 25ページ
発芽玄米 (注3)	10:00 発芽玄米	白米(無洗米) ふつう	1.0~4.0カップ	2.0~7.0カップ	40~65分	—
玄米(分づき米) (注4)	10:00 玄米	玄米(分づき米)	1.0~4.0カップ	2.0~7.0カップ	80~110分	27ページ
玄米がゆ	10:00 玄米がゆ	玄米がゆ	0.5~1.0カップ	0.5~1.5カップ	100~120分	22ページ
雑炊	10:00 雑炊	—	ごはん600gまで 注5)	ごはん900gまで 注5)	4~15分 注6)	22, 23ページ
おかゆ	10:00 おかゆ	おかゆ	0.5~1.5カップ 注7)	1.0~2.5カップ 注7)	60~80分	26ページ

注1) おこわは、「おこわ」の水位目盛で水加減し、炊込みを選んで炊いてください。

注2) 麦ごはんは、「分づき米」の水位目盛で水加減し、炊込みを選んで炊いてください。

注3) 発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で使用してください。また発芽玄米の種類によっては炊き上がりがかかるにしたり、やわらかめになる場合がありますので、お好みにより水加減をしてください。

注4) 分づき米は、「分づき米」の水位目盛で水加減し、玄米を選んで炊いてください。

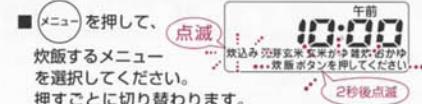
注5) ごはんの重さの目安: 茶わん1杯で約200g

注6) 冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によっても多少変わります。

注7) 5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

炊込み/発芽玄米/玄米/玄米がゆ/雑炊/おかゆ/おこわ/麦ごはん/分づき米

- 1 メニューボタンを押して、健康メニューを選択する



- 選択しているメニューが点滅します。
- ボタンを押すと炊込み→発芽玄米→玄米→玄米がゆ→雑炊→おかゆの順に押すことに切り替わります。おかゆの次は炊込みに戻ります。
- ボタンを押すと前回お使いの健康メニューが表示されます。

- 2 炊飯(再加熱)ボタンを押す



メロディー(ブザー)が鳴って、炊飯がはじまります

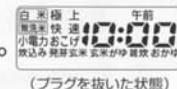
- 3 炊き上がりメロディー(ブザー)が鳴ったら
すぐに、ほぐす

- 保温ランプが点灯したらできあがりです。できあがったら、なるべくお早めにお召しあがりください。

お願い

- 健康メニューの保温はしないでください。(変色や、においの原因)

ごはんがなくなったら ⇨ 切を押し、プラグを抜く。



雑炊

- 保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
- 火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいてください。
- レトルトパックのリゾットのあたためにも便利です。



予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊き上げるとき(予約炊飯)

現在時刻に近接した右表時間以内では予約はできません。すぐに炊飯を始めます。
※雑炊・炊込みは予約炊飯しないでください。
※予約は12時間以内を目安してください。



工場出荷時は「予約1」に午前6:00、「予約2」に午後6:00がセットされています。

例) 予約1に炊き上がり時刻を午前7:30に予約する場合

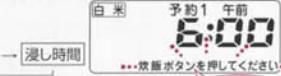
1 現在時刻が合っていることを確認してから

予約ボタンを押して

予約1を選ぶ

●現在時刻は午前と午後も確認してください。

●「予約」を押す毎に



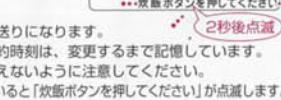
の表示にかわります。

●炊き分け設定(10・11ページ)または健康メニュー設定(12・13ページ)を確認してください。

2 時刻合わせボタンを押して炊き上がり時刻を合わせる

●「時」は1時間単位で、

「分」は10分単位で進みます。



●押し続けると、早送りになります。

●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。
●午前と午後を間違えないように注意してください。

●ボタンを押さないでいると「炊飯ボタンを押してください」が点滅します。

3 炊飯(再加熱)ボタンを押す



炊飯(再加熱)ボタンを押さないと
予約炊飯は設定できません。

●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。

●予約の取り消しは「切」を押してください。

●「予約2」にセットするときも、同じ要領で行います。

●「予約1」「予約2」にセットした時刻は、変更しない限り、記憶しています。

●次回からは「予約」で「予約1」か「予約2」を選び「保温」を押すだけでセットできます。

予約できない時間(すぐに炊飯を始める)	
炊き分けメニュー	健康メニュー
メニュー 現在時刻から 白米 10:00 18:00	メニュー 現在時刻から 白米 10:00 18:00
白米 58分 68分 61分 75分 105分 127分 105分 127分 49分 59分 51分 53分 60分 69分 63分 73分 60分 67分 63分 70分	白米 60分 68分 60分 68分 110分 110分 120分 125分 77分 85分
無洗米 出内 出内 無洗米 出内 無洗米 出内 無洗米 出内 無洗米 出内 無洗米 出内 無洗米 出内 無洗米 出内 無洗米 出内	芽発玄米 玄米 玄米がゆ おかゆ おかゆ

お米を浸してから炊くとき(浸し炊飯)



浸し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を充分吸わせてから炊き始めます。
浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
予約炊飯との組合せはできません。

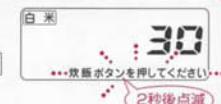
お願い

- 具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。(沈殿でうまく炊けないため)

例) 60分浸してから炊く場合

1 予約ボタンを押して、
浸し時間を選ぶ

●「予約」を押す毎に



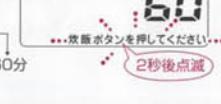
の表示にかわります。

●炊き分け設定(10・11ページ)または健康メニュー設定(12・13ページ)を確認してください。

●浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 時刻合わせボタンの
「分」を押して浸し時間
を合わせる

●押す毎に以下の順で、10分単位で時間がかわります。



の順に表示がかわります。

●ボタンを押さないでいると「炊飯ボタンを押してください」が点滅します。

3 炊飯(再加熱)ボタン
を押す

●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。



●炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。

炊飯(再加熱)ボタンを押さないと
浸し炊飯は設定できません。

保温について

おさえめ保温

1 保温中に保温選択ボタンを押す



* ごはんの温度を周期的に下げる、乾燥を防ぎます。
このため、ごはんの温度が低く感じるときがあります
が異常ではありません。

- おさえめ保温中は低めの温度で保温します。ごはんの温度が低く感じる時は、お好みに応じて再加熱してください。(標準保温中: 約6分・おさえめ保温中: 約10分)
- おさえめ保温を選択すると、次回もその設定を記憶していきます。
- おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたのパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- もう一度保温選択を押すと、通常の保温に戻ります。
- 表示部に保温経過時間を0h~24hまで1時間単位で表示します。(25時間以上になると現在時刻の表示になります。)
- お願い**
 - おさえめ保温の場合は、24時間までにしてください。(においや変色の原因になります。)
 - 保温中、においが気になる場合は、お手入れ(19ページ)をしてください。

保温中のごはんの再加熱

1 ごはんをほぐして、平らにする

* 保温中のごはんをさらに温めたいとき

お願い

- ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱ムラの原因)

2 保温中に炊飯(再加熱)ボタンを押す



- 炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 途中で止めるときは (の) を押してください。

保温に戻すときは、さらに保温選択を押してください。
(保温経過時間は0hから表示します。)

お願い

- 何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)
- 冷めたごはんの温めおしはしないでください。

メロディー(ブザー)が鳴って、炊飯ランプが消えたら再加熱終了です。
(標準保温中: 約6分、おさえめ保温中: 約10分)

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

- お米は、必ず白米・無洗米の種類にあつた付属の計量カップではかってください。
- 計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があり、使いかたによっては誤差がでることがあります。

手早く十分に研ぐ

- お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのにおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。
- 研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

炊き上がったらほぐす

- 底のほうからごはんをつぶさないように、大きく握りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
- 炊き上がった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

おいしく保温

少量のごはんは

- ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。(乾燥やべちゃつきを防ぎます。)

おいしく保温するためには 次の保温はやめましょう

- 12時間以上の標準保温、24時間以上のおさえめ保温。
- 冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎたし。
- しゃもじを入れたままの保温。
- 白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆ、雑炊など)の保温。
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

- 白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。
- 保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

お米の知識

分づき米とは



●分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養素を残したお米のことです。

●3分づき、5分づき、7分づきとも「分づき米」の水位目盛で、健康メニューの「玄米」で炊いてください。

発芽玄米とは

●発芽玄米とは、玄米を水につけてわざわざに発芽させたもので、ビタミン・ミネラル・食物繊維が白米よりも多く含まれています。

●発芽玄米を炊く場合は、発芽玄米1に対して、白米2の割合で混ぜ合わせ、「白米(無洗米)ふつう」の水位目盛(例: 発芽玄米1カップ・白米2カップの時は、3カップの水位目盛に合わせる)で水加減し、健康メニューの「発芽玄米」を選んで炊いてください。また発芽玄米の種類によっては、炊き上がりがかかるためになつたり、やわらかめになる場合がありますので、お好みにより水加減をしてください。

メモ

水加減

- お米の種類や好みに合わせて水加減をしてください。
- 好みによっては「硬(すし)」の水位目盛よりも少なめ、「軟(の)」の水位目盛よりも多めに水加減してください。

お米の種類	水 加 減
新米	白米(無洗米)硬の水位目盛
軟質米	白米(無洗米)ふつうの水位目盛
硬質米	
胚芽米	
古米	白米(無洗米)軟の水位目盛
長粒種(輸入米)	
無洗米	白米(無洗米)ふつうの水位目盛

無洗米とは

●「無洗米」とは、洗わずに炊けるお米のことです。普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。

●「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊きあがりに差がある場合がありますので、水加減やお米の量はお好みで調整してください。

●地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。

なぜおこげができるの?

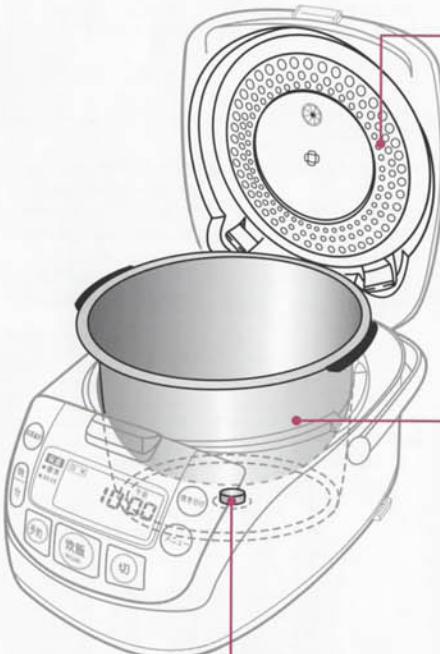
炊き上がったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげができやすくなります。

お手入れ

- お手入れするときは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

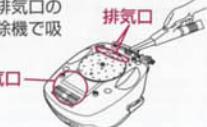


温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙やすり(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る。

吸気口・排気口

吸気口・排気口のこみを掃除機で吸い取る。



本体・ふた

固くしぼったふきんでふく。

ふた加熱板

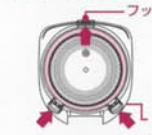
ふたからはすして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

■はずしかた



- つまみ部(両側)の下側にあるボタンを押しながら手前へはすす。
- ふたパッキンは、はずせません。

■取り付けかた



- ①ふたパッキンが手前側にくるように取り付ける。
 - ②フックをふたの切欠きに差し込み、
 - ③つまみ部(両側)を「パチン」と音がするまで押し込む。
- つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

お願ひ

- ふた加熱板は分解しないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

内 が ま

内側は、スポンジなどのやわらかいもので洗う。
外側は、洗って水気をふき取り、水あか等が付着した場合は中性洗剤を使い、ナイロンたわしで洗う。

お願ひ

- 変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
- フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
 - 付属のしゃもじを使う ○スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
 - 酢は使わない ○内側は、みがき粉やたわしで洗わない
 - 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。

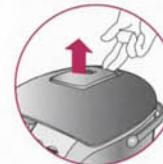
使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。
フッ素被膜は、人体に害はありません。

調圧キャップ

本体からはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■調圧キャップのはずしかた

- ①本体から取りはずします。



- ②フックを図のように軽く押して、キャップ本体をカバーから持ち上げるように取り外します。



- ③調圧キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



■調圧キャップの取りつけかた

- ①パッキンをカバーの溝に入れる。



- ②キャップ本体のA部をカバーの溝に差し込む。

図のように持ち、キャップ本体をカバーの方向に押さえつけ、フックがカチッというまで押さえつける。



- お願ひ ●キャップ本体は分解しないでください。

においが取れにくい場合

炊込みごはん・雑炊や保温の後のにおい気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

1 内がまに水を入れる

- 水の量は、1.0Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛1まで、1.8Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛2まで。
※水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。

2 炊き分けを押して白米快速を選択する

3 炊飯を押す

4 約20分程度経ったらを押す

- 終了直後は、内がまやふた加熱板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。

こんなときは

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		こんなときは													
こんなときは		参考ページ													
炊きこぼれ	かたすき しがんが残る(生煮えになる)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
こぼれ	やわらかさがる におう	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ひどくこげる	ふきこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
蒸気口以外から蒸気がもれる	蒸気口以外から蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
保温	黄変する かたくなる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
保温温度が低い	保温温度が低い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
多量につゆがつく	ボタン操作できない	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
使用中に音がする	予約時刻に炊けない	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯開始すると「」の表示がまわる	炊飯開始すると「」の表示がまわる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯残時間表示が、一度に数分進んだり、止まつたりして、時間どおりに炊けない	炊飯残時間表示が、一度に数分進んだり、止まつたりして、時間どおりに炊けない	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯残時間表示が出ない	炊飯残時間表示が出ない	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯するとき、においがする	炊飯するとき、においがする	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
--- または H8 表示になる	--- または H8 表示になる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
表示部に「」、「」を表示した	表示部に「」、「」を表示した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
表示部に H1 ~ H8 を表示した	表示部に H1 ~ H8 を表示した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
プラグを差し込むときカチッ音がしたり、火花ができる。	プラグを差し込むときカチッ音がしたり、火花ができる。	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

■以上の点をお調べいただき、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。

■内がまが変形・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。

■内がまの交換・追加購入

型 名	部 品 番 号	希望小売価 格	型 名	部 品 番 号	希望小売価 格
RZ-CG10J	ウチガマ:RZ-CG10J-001	7,350円(税抜 7,000円)	RZ-CD10J	ウチガマ:RZ-CD10J-001	7,350円(税抜 7,000円)
RZ-CG18J	ウチガマ:RZ-CG18J-001	8,400円(税抜 8,000円)	RZ-CD18J	ウチガマ:RZ-CD18J-001	8,400円(税抜 8,000円)

使用中、停電になつたとき

炊飯中

再通電後、炊飯を続けます。

再通電後、保温を続けます。

保温中

再通電後、保温を続けます。

ごはんの温度によっては、保温をやめます。)



雑炊のポイント

- だし汁(スープ)を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
- 具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
- 時間がたつとノリ状になります。



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つ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30~50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~75g)
- 水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。



おかゆのポイント

- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
- 時間がたつとノリ状になります。

〈玄米がゆ〉

- 玄米あすきがゆ 22ページ

〈雑炊〉

- トマトとツナのリゾット風雑炊 22ページ
- たまご雑炊 23ページ

〈炊込み〉

- 野菜ピラフ 24ページ
- さつまいもと黒ごまのごはん 25ページ

〈おかゆ〉

- 鶏がゆ 26ページ
- 青菜がゆ 26ページ

〈麦ごはん・玄米〉

- 麦とろごはん 27ページ
- ひじき入り玄米ごはん 27ページ

〈おこわ・すしめし〉

- 赤飯 28ページ
- 山菜おこわ 28ページ
- すしめし 29ページ
- 五目ちらし 29ページ

- 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)
お米(無洗米) 1カップ 0.17L (約1合)
その他の材料 1カップ 0.2L

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

- この料理集に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	15g
砂糖	3g	9g

玄米あずきがゆ



健康メニュー

玄米がゆ

でき上がり目安:約120分

●1人分 約130kcal

材料 (4人分)

玄米 カップ1
あずき 30g

作りかた

- あずきは一度ゆでこぼし、新しいいで硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷めます。
- 玄米は軽く洗い、①のゆで汁と水を加え「玄米がゆ」の水位目盛1に水加減します。
- ゆであずきをのせ健康メニューの「玄米がゆ」を選び、[炊飯]ボタンを押します。
- 炊き上がったら、好みで塩を加えて軽く混ぜます。

ワンポイント

- ビタミンB1・ビタミンE・食物繊維などを多く含む玄米を、食べやすいおかゆでどうぞ！
- あずきの量とゆで具合は好みで調整してください。

健康メニュー

雑炊

でき上がり目安:約12分

●1人分 約300kcal

材料 (4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん 300g
トマトの水煮（缶詰） 小1缶（200g）
ツナ（缶詰・ノンオイル） 小1缶（165g）
A 玉ねぎ（みじん切り） 小1/2個
マッシュルーム（スライス） 6~8個
バター 20g
スープ（固形スープ1個をとく） 500mL程度
塩・こしょう 少々
パセリ（みじん切り） 少々

作りかた

- トマトの水煮は、汁を別の容器に取り、トマトを1cm角に切って汁と合わせておきます。ツナは汁気を切ってほぐしておきます。
- 保温中の場合 [切] ボタンを押して保温を切り、残りごはんに①で用意したトマトの水煮とスープを入れて塩・こしょうをし、軽く混ぜます。
- Aとツナをのせ、健康メニューの「雑炊」を選び [炊飯] ボタンを押します。
- できあがったら、器に盛り、パセリを散らします。

トマトとツナのリゾット風雑炊



ワンポイント

- 具やスープの量は、ごはんの量にあわせて調節してください。
- 市販のレトルトパック等を利用すると、簡単においしくできます。

たまご雑炊



ワンポイント

- だし汁は「市販の雑炊のもと+水」でもおいしくできます。
- だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。
- すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

健康メニュー

雑炊

でき上がり目安:約6分

●1人分 約130kcal

材料 (4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん 300g
だし汁（水+粉末だし1袋） 400~450mL
とき玉子 1個

作りかた

- 保温の場合 [切] ボタンを押して保温を切り、残りごはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度のだし汁を入れ、ごはんをほぐしておきます。
- 健康メニューの「雑炊」を選び [炊飯] ボタンを押します。
- できあがったら、とき玉子をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜ、器に盛ります。

野菜ピラフ



ワンポイント

- 野菜はミックスベジタブルやお好みの野菜を使ってもよいでしょう。

健康メニュー

炊込み

でき上がり目安:約52分
●1人分 約460kcal

材料（4人分）

米（うるち米）……………カップ2
A 小玉ねぎ（半分に切る）……………4個
じゃがいも（1cm角切り）……………中1個
にんじん（7mm角切り）……………中½本
グリーンアスパラガス（1cmの長さに切る）……………3本
カリフラワー（小房に分ける）……………100g
ホールコーン（缶詰・水気をきる）…カップ½
グリンピース（缶詰・水気をきる）…カップ¾
サラダ油……………大さじ2
チキンスープ……………200mL
塩・こしょう……………少々



作りかた

- 米は研いでから、ざるにあげて水気をきっておきます。
- フライパンでサラダ油大さじ1を熱し、Aをさっと炒め、軽く塩、こしょうをし、器にあけておきます。
- フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、米がすき通るまで炒めます。
- 炒めた米にチキンスープを加え「白米〔軟〕」の水位目盛2よりやや多めに水加減し、塩、こしょうをしてからよく混ぜます。
- ⑤⑥を上にのせ、健康メニューの「炊込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- ⑥炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。



さつまいもと黒ごまのごはん



ワンポイント

- さつまいものかわりに栗を使つてもよいでしょう。

健康メニュー

炊込み

でき上がり目安:約48分
●1人分 約800kcal

材料（4人分）

米（うるち米）……………カップ3
さつまいも（さいの目切り）……………200g
A 黒すりごま……………大さじ4
しおゆ……………大さじ2
だし汁……………200mL
塩……………少々



作りかた

- 米は研いでから、ざるにあげて水気をきり、Aに30分ほどつけます。
- さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をります。
- ①に水を加え、「白米」の水位目盛3に水加減し、かき混ぜ、さつまいもをのせます。
- ④健康メニューの「炊込み」を選び、「炊飯」ボタンを押します。
- ⑤炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

鶏がゆ



健康メニュー

おかゆ

でき上がり目安:約80分

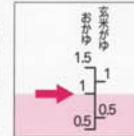
●1人分 約400kcal

材料（4人分）

米（うるち米）	カップ1
鶏むね肉（皮なし）	50g
圓形スープの素	1個
A [長ねぎの葉]	少々
[しょうがの皮]	少々
B [酒]	大さじ1
[しょうゆ]	小さじ1
塩	小さじ1/2
長ねぎ（しらがねぎ）	少々
白ごま	少々

作りかた

- なべに鶏肉をいれ、水3カップと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ます。鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。
- 米を研いでから、①のゆで汁を加え「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、塩とスープの素を加えて軽く混ぜます。
- 健康メニューの「おかゆ」を選び、炊飯ボタンを押します。
- 炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛って、しらがねぎ、白ごまをのせます。



青菜がゆ

健康メニュー
おかゆでき上がり目安:約70分
●1人分 約130kcal

材料（4人分）

米（うるち米）	カップ1
大根の葉またはお好みの青菜	20g
塩	少々

作りかた

- 大根の葉はみじん切りにします。
- 米は研いでから、「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、①を入れます。
- 健康メニューの「おかゆ」を選び、炊飯ボタンを押します。
- 炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



鶏がゆ

健康メニュー

炊込み

でき上がり目安:約55分

●1人分 約440kcal

麦とろごはん



健康メニュー

炊込み

でき上がり目安:約55分

●1人分 約440kcal

材料（4人分）

米（うるち米）	カップ2
押麦	カップ1
山芋	250g
だし汁	カップ1/2
A [しょうゆ]	大さじ1
みりん	小さじ1
青のり粉	少々

作りかた

- 米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。
- 「分づき米」の水位目盛3に水加減し、約1時間浸します。
- 健康メニューの「炊込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- Aを合わせます。
- 山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Aを少しづつ加えてのぼします。（Aの量はお好みで加減してください。）
- 器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。

※麦の量は、お好みに応じてカップ1/2～1の間で調節してください。



ひじき入り玄米ごはん

健康メニュー
玄米でき上がり目安:約90分
●1人分 約460kcal

材料（4人分）

玄米	カップ3
油揚げ	2枚
A [もどしたひじき]	80g
[にんじん（せん切り）]	60g
酒	大さじ2
B [しょうゆ]	大さじ1/2
塩	小さじ1
白いりごま	少々

作りかた

- 油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
- 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから日を入れて軽くかき混ぜ、「玄米」の水位目盛3よりやや少なめに水加減します。
- Aをのせ、健康メニューの「炊飯」を選び、炊飯ボタンを押します。
- 炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白いりごまを振ります。



赤飯



ワンポイント

- ささげは、弱火で20~30分硬めにゆでてください。
- 水加減したあとはすぐ炊いてください。時間がたつとささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。

山菜おこわ

健康メニュー
炊込みでき上がり目安:約50分
●1人分 約620kcal

材料(4人分)

米(うるち米).....	カップ1
もち米.....	カップ2
山菜ミックス(水煮).....	200g
油揚げ.....	1枚
A 酒.....	大さじ2
A しょうゆ.....	大さじ1
塩.....	小さじ1/2
砂糖.....	大さじ1
白ごま.....	少々

作りかた

- 米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をります。
- 油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切れます。山菜は水気をきっておきます。
- ①にAを入れて軽くかき混ぜ、水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減します。
- ②をのせて、健康メニューの炊込みを選び、炊飯ボタンを押します。
- 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。

健康メニュー
炊込み

でき上がり目安:約50分

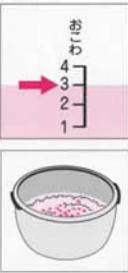
●1人分 約440kcal

材料(4人分)

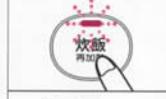
米(うるち米).....	カップ1/2
もち米.....	カップ2 1/2
ささげ.....	50g
塩.....	小さじ1/2

作りかた

- 米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をります。
- ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷します。
- ①に、ゆで汁と水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、塩を入れてかき混ぜます。
- ④②のささげをのせて、健康メニューの炊込みを選び、炊飯ボタンを押します。
- 炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。



すしめし



五目ちらし

炊き分け
白米でき上がり目安:約45分
●1人分 約610kcal

材料(4人分)

干ししいたけ.....	8枚	えび.....	10尾
んじん.....	30g	きんし玉子.....	1個分
干びょう.....	30g	木の芽.....	10枚
A だし汁.....	カップ2	こま.....	大さじ2
砂糖.....	大さじ6	桜でんぶ.....	少々
A しょうゆ.....	大さじ4	紅しょうが.....	少々
みりん.....	大さじ3	※他に「すしめし」の材料が必要です。	
塩.....	少々		
れんこん.....	80g		
だし汁.....	大さじ2		
B 醋.....	大さじ2		
砂糖.....	大さじ1		
塩.....	少々		

作りかた

- すしこはんは「すしめし」で作ります。酢は「合わせ酢B」にします。
- 水でもどして石づきを取った干ししいたけ、んじんはせん切りにします。干びょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切れます。
- ②をAで汁がなくなるまで煮つめます。

炊き分け
白米でき上がり目安:約45分
●1人分 約420kcal

材料(4人分)

米(うるち米).....	カップ3
昆布.....	15cm

〔合わせ酢A〕

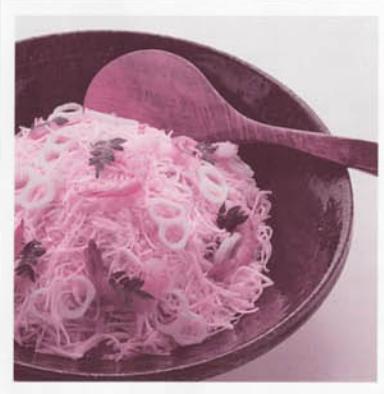
酢.....	大さじ5
砂糖.....	大さじ1
塩.....	小さじ1弱

〔合わせ酢B〕

酢.....	大さじ5
砂糖.....	大さじ2
塩.....	小さじ1弱

ワンポイント

- 合わせ酢は、好みにより調節してください。
- 魚介類を使ったおしは、甘さを抑えた〔合わせ酢A〕を、ちらしすしいなりすしは甘めの〔合わせ酢B〕をおすすめします。
- 合わせ酢は、好みによりA・Bのどちらかを準備してください。



型 名		1.0Lタイプ		1.8Lタイプ			
		RZ-CG10J	RZ-CD10J	RZ-CG18J	RZ-CD18J		
炊 飯 容 量		0.09L(0.5合)～1.0L(5.5合)		0.18L(1合)～1.8L(1升)			
電 源		交流100V					
定 格 周 波 数		50-60Hz共用					
消 費 電 力	炊 飯 時	1400W		1400W			
	保 溫 時	30W (おさえめ保温の場合26W)	27W (おさえめ保温の場合23W)	34W (おさえめ保温の場合30W)	34W (おさえめ保温の場合30W)		
コ ー ド の 長 さ		1.0m					
大 き さ	幅	27.2cm	30.9cm				
	奥 行	36.3cm	40.9cm				
	高 さ	20.5cm	22.9cm				
質 量 (重 さ)		約4.4kg	約4.2kg	約5.7kg	約5.4kg		

※保温時(平均)の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。(室温20℃の場合)

※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約0.8W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、内がま内面
フッ素被膜は3年間です。

■補修用性能部品の保有期間

●IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■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お近くの日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表(31ページ)の窓口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

「こんなときは」(20ページ)を調べていただき、なお異常のあるときは、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き、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販売店が修理させていただきます。

■保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により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

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
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等を含む場合もあります。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(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。

修理などアフターサービスに関するご相談は

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87

商品情報やお取り扱いについてのご相談は

TEL 0120-3121-11
FAX 0120-3121-34

一般ご相談窓口

家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所 在 地
北海道地区	011-833-5088	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
東北地区	022-232-5088	仙台市宮城野区扇町1-1-45
関東・甲信越地区	03-3834-8588	台東区東上野2-7-5(日立家電上野ビル)
中部地区	052-795-5088	名古屋市守山区新守町59(日立家電新守山ビル)
関西地区	078-431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
中国地区	082-231-5088	広島市西区観音新町1-7-17
四国地区	0877-47-1088	坂出市林町4285-143
九州・沖縄地区	092-281-5088	福岡市博多区店屋町7-18(博多渡辺ビル)

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になりますのでご了承ください。

-03A-

愛情点検



長年ご使用のIH ジャー炊飯器の点検を / IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ぶれる・通電したりしなかつたりする。
- こげくさいにおいがある。
- 炊飯中底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

お願ひ

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き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。

⑧ 日立ホーム＆ライフソリューション株式会社

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

日立 IHジャー炊飯器保証書

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く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。なお、商品をお買い上げの販売店(修理申出先)やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

※ 型 名	※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間	
		平成 年 月 日	本 体: 1 年 内がま内面フッ素被膜: 3 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。

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、船舶にと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) 本書に型名、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ぶくれ、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、食器など大きいものを入れたり、使った場合。
- 内がまをお手入れの際に金属のわし、ナイロンの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。
- 白米以外のみそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みごはんなど)の保温をした場合。
- お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
- その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

2. この商品について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31ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。

5. 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。

6. 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ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。

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

◎ 日立ホーム＆ライフソリューション株式会社

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