

取扱説明書・料理集

保証書付き (保証書は裏表紙に付いています。)

日立 IH ジャー炊飯器 家庭用

型式 **RZ-GS10J** (1.0Lタイプ)

型式 **RZ-GS18J** (1.8Lタイプ)

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。

この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
この説明書では、RZ-GS10Jを例に説明をしています。
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。

「安全上のご注意」 → P.2~3 をお読みいただき、正しくお使いください。



RZ-GS10J

極上炊き



もくじ

ご使用の前に

- 安全上のご注意 2
- 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 5
- メロディー音の切り替えかた 5

ごはんの炊きかた

- 炊飯の準備(おいしく炊くポイントとお願い) 6
- ごはんを炊く 8
 - 白米/無洗米/発芽玄米/玄米/麦ごはん/もち米
(分づき米) (おこわ)
 - 「ふつう」「極上」「快速」「炊込み」「おかゆ」
- 予約炊飯をする 10
- 浸し炊飯をする 11

保温する

- おいしく保温するポイント 12
- 高めの保温温度を保つ設定 12
- 保温中のごはんの再加熱のしかた 12

お手入れ

- お手入れ 13
- においが取れにくい場合 14

こんなとき

- お困りのときは 15
- 使用中、停電になったとき 17

料理集	18~21
仕様	22
保証とアフターサービス	22
ご相談窓口	23
保証書	裏表紙






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。


 警告 この表示の欄は、「死亡または重傷を負うおそれがある」内容です。	 注意 この表示の欄は、「傷害を負うおそれがあるか、または家屋・家財などの損害が発生するおそれがある」内容です。	絵表示の例		
 「警告や注意を促す」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

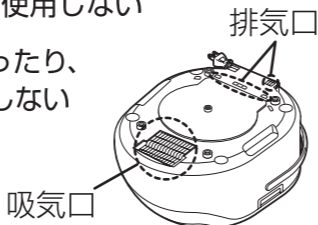
- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する
- プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く


分解禁止
 ● 改造はしない
 修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない


ぬれ手禁止
 ● ぬれた手でプラグの抜き差しはしない



水ぬれ禁止
 ● 本体やコードを水につけたり、水をかけたりしない
 本体を水のあるところに置かない

- 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
- 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、はさみこんだりしない
- 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
- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない




排気口
吸気口


やけどを防ぐために


高温の蒸気が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出ます。特に乳幼児の手の届く所で使わない
- 炊飯中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない


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

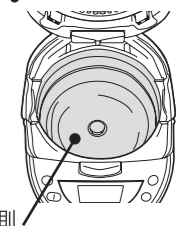
- ふたは前方の中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める
- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない



蒸気口


注意


こんなところで使わない	プラグの取り扱い
<ul style="list-style-type: none"> ● 水のかかるところや、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） ● 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（ふた加熱板に触れたり、熱いしずくがたれて、やけどの原因） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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） ● プラグを抜くときや、巻き取るときはコードを持たずにプラグを持つ（けが・火災の原因）
やけどを防ぐために	事故をさけるために
<ul style="list-style-type: none"> ● お手入れは本体が冷めてから行う ● ふた加熱板は冷めてからはずす ● ふたを完全に開けてからごはんをよそう（ふたから熱いしずくがたれるおそれ） ● 使用中や使用直後は、内がま、内がま取っ手、ふた加熱板、調圧キャップなどの高温部に触れない ● 内がま取っ手で本体を持ち運ばない ふたを閉め、本体のハンドルを持つ（けがややけどの原因） ● 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） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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） ● 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） ● 心臓用の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ことがあるため） ● 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）



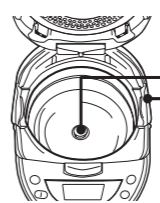
本体内側

お願い 故障や誤動作を防ぐために

- 空炊きはしない（過熱の原因）
- 異物がついたまま使わない
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）
- 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（内がま取っ手が変形したり、フッ素被膜が剥がれる原因）
- 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）
- 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



内がま取っ手や底、ツバの部分

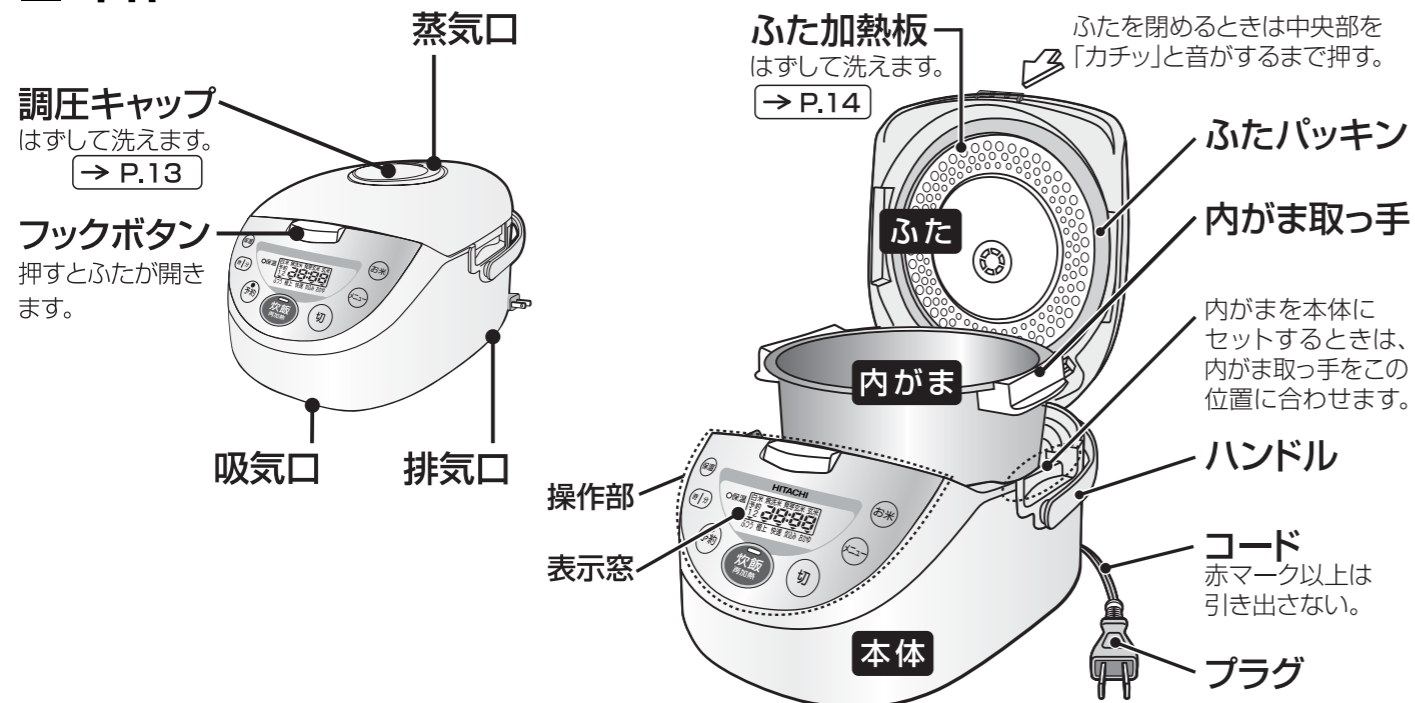


温度センサー
内がま取っ手部が当たる部分

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

→ P.〇〇 の数字は主な説明のあるページです。

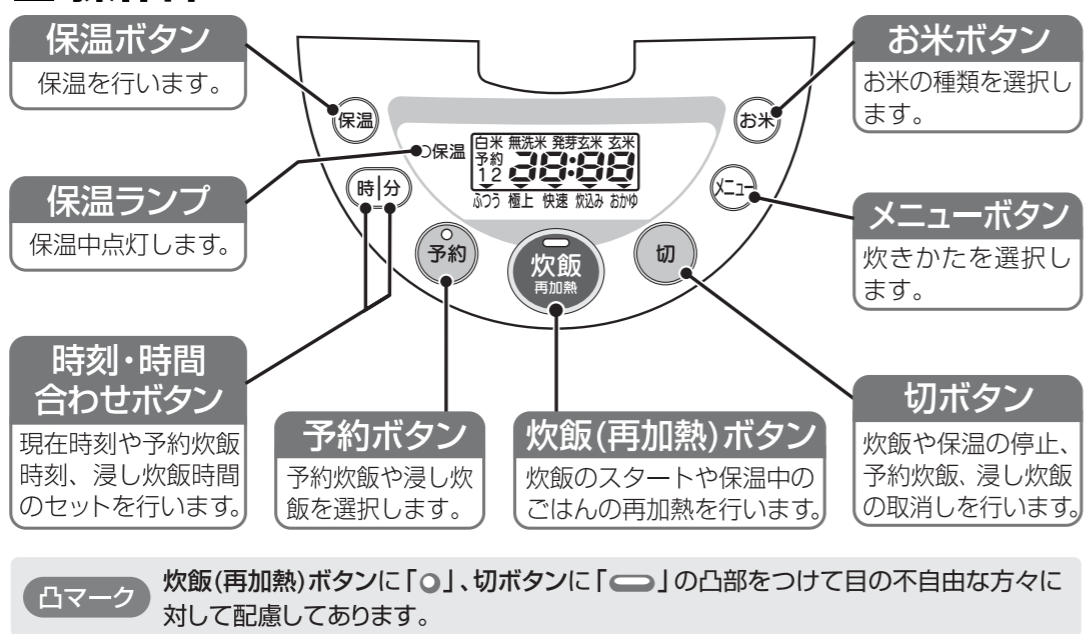
■ 本体



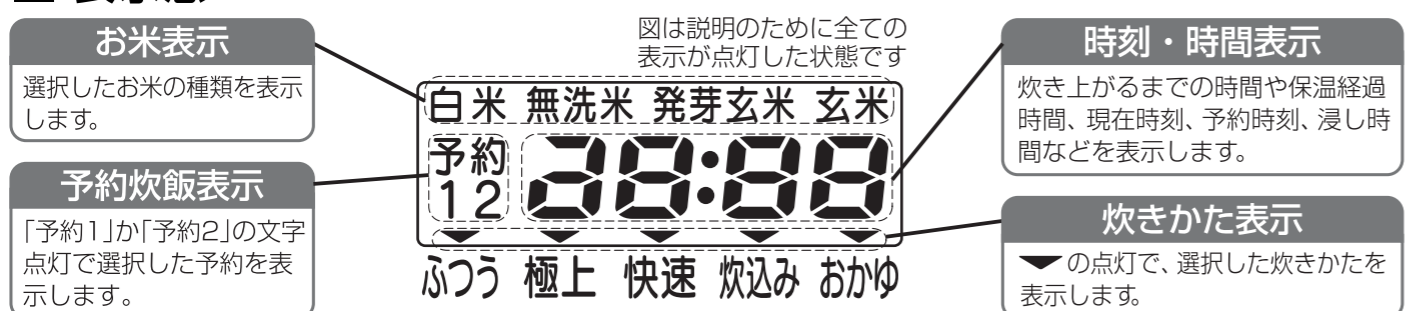
■ 付属品



■ 操作部

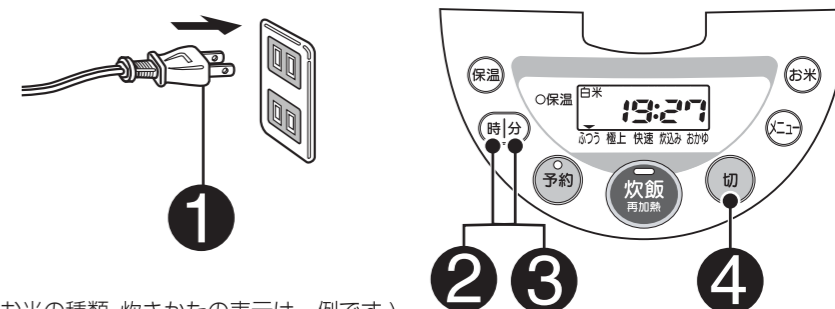


■ 表示窓



現在時刻の合わせかた

- 時計はプラグを抜いても動作、表示します。
- 室温により、1ヶ月に約2分程ずれることがあります。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。



例) 現在20:30で、表示が19:27のとき(お米の種類・炊きかたの表示は一例です。)

1 プラグを差し込む	白米 19:27 ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ	
2 時 または 分 を 約1秒間押し	点滅 19:27 ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ	● 炊飯中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。
3 時 および 分 を押し、時刻を合わせる	点滅 20:30 ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ	● ボタンを押し続けると、早送りになります。 ● 時計は24時間表示です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせてください。
4 時刻を合わせた後、切 を押し	点灯 20:30 ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ	時刻合わせの途中に「保温」ボタンを3秒間押し続けると、時刻が12:00(昼の12時)になります。 ● 時刻を合わせた後、「切」ボタンを押さないと、60秒後に自動的に時刻合わせを終了します。

メロディー音の切り替えかた

- 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(標準)とメロディー(低音)およ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 を押し	「保温」ランプが点灯します。 点灯 保温	
2 予約 を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	● 好みの音が鳴るまで繰り返す。鳴った音に切り替え完了
3 切 を押し	「保温」ランプが消灯します。 消灯 保温	

炊飯の準備 (おいしく炊くポイントとお願い)

1 付属の計量カップでお米を計る

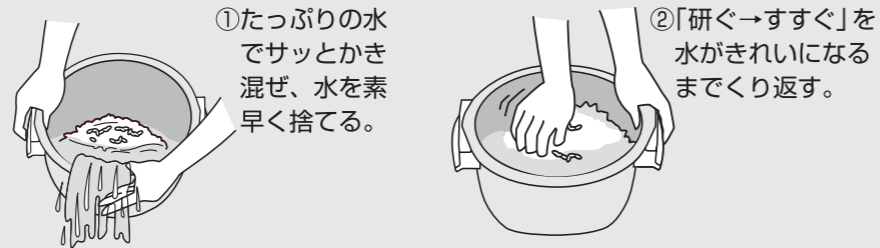


●お米は、付属の計量カップで正しく計ってください。
白米と無洗米で計量カップを使い分けます。
市販の計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があります。

白米用計量カップ
すりきり1杯：約180mL(約1合)
無洗米用計量カップ(グリーン)
すりきり1杯：約170mL(約1合)

2 お米を研ぐ

●無洗米は底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。にごる場合はすすいでください。
(にごりは、うまく炊けない原因になることがあります。)

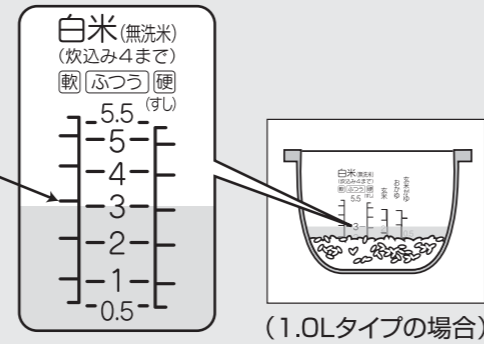


●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカの臭いが付かないよう最初の水は素早く捨てます。
●研いだ後は、水がきれいになるまでよくすすぎましょう。
(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
お願い ●泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはがれる原因)

3 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする

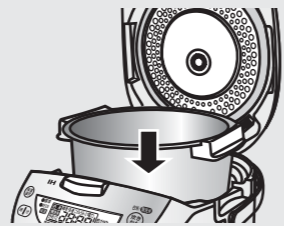
例) 白米で3カップのお米を炊くとき

「軟」の水位目盛以上に水を入れない



お願い ●お米は平らにならし、水平なところで水加減してください。
●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、ごはんが黄変したり、ベタついたりする場合があります。
●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛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き上げます。

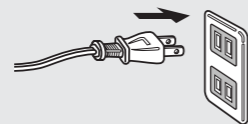
4 内がまを本体にセットする



お願い ●内がまのまわり、底の水気や異物をふき取ってください。
●内がま取っ手の位置を確実に合わせてください。

5 ふたを閉める

6 プラグを差し込む



●プラグを差し込むと、現在選択されている炊きかたの設定と現在時刻を表示します。



お願い ●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で故障ではありません。

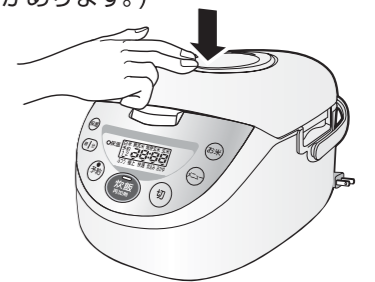
標準水量

カップ数	お米の量 白米(無洗米) の質量	標準水量*	
		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
0.5カップ	75g	150g	—
1カップ	150g	270g	280g
2カップ	300g	460g	480g
3カップ	450g	650g	660g
4カップ	600g	840g	870g
5カップ	750g	1,020g	1,080g
5.5カップ	825g	1,120g	—
6カップ	900g	—	1,260g
7カップ	1,050g	—	1,450g
8カップ	1,200g	—	1,660g
9カップ	1,350g	—	1,870g
10カップ	1,500g	—	2,090g

*炊飯するお米の量に対する標準水量(質量)です。
(洗米の際に付着する水の質量も含まれます。)

お願い

●調圧キャップを必ずつけてください。
(ふきこぼれや、蒸気によるやけどのおそれがあります。)



●ふたは「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉めてください。
(ふた加熱板をつけないとふたが閉まりません。)

ふた前方の中央を押す



ごはんの炊きかた

準備を終えたら、ごはんの炊きかたを選ぶ

●すぐに炊く場合

→ P.8, 9

●予約して炊く場合

→ P.10

●浸してから炊く場合

→ P.11

ごはんを炊く

白米/無洗米/発芽玄米/ 「ふつう」「極上」「快速」「炊込み」「おかゆ」



注意
炊きかたを確認する
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

- お米の種類によって選択できる炊きかたが異なります。→右表
- 白米は白米用計量カップ、無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)でお米を計ってください。

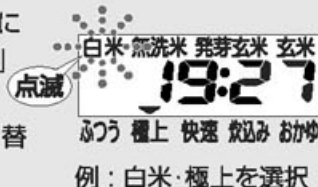
1 **お米** を押し、炊飯するお米の種類を選択する

「お米」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「発芽玄米」→「玄米」→(「白米」に戻る)の順に点滅が切り替わります。点滅が選択しているお米の種類です。



2 **メニュー** を押し、希望の炊きかたに▼を合わせる

「メニュー」ボタンを押すごとに「ふつう」→「極上」→「快速」→「炊込み」→「おかゆ」→(「ふつう」に戻る)の順に切り替わります。



●前回選択した炊きかたを炊飯器が記憶しています。ただし、「白米」「無洗米」の「快速」「炊込み」「おかゆ」は記憶せず「ふつう」に戻ります。

3 **炊飯** を押し

「炊飯(再加熱)」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

表示が約3秒回転します。

炊き上がるまでの時間に変わります。

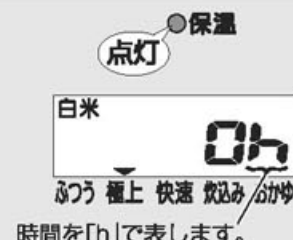


●「白米」「無洗米」の「ふつう」「極上」「快速」以外の炊きかたのときは現在時刻を表示し、炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から表示します。

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温」ランプが点灯します。

保温の経過時間を0時間~24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります。)



●おいしく保温するポイント → P.12

4 炊き上がったらごはんをほぐす

保温を止めるときは、**切** を押し、**プラグを抜く**

(分づき米) 玄米/麦ごはん/もち米 (おこわ)

炊くお米の種類	選択項目		メニュー 選択の目安	炊飯できる量		使用する水位目盛	炊飯時間の目安	ご注意
	お米	メニュー		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ			
白米 無洗米	白米 無洗米	ふつう	あまり時間をかけずに炊く、ふつうの炊きかたです。	0.5~5.5 カップ	1~10 カップ	白米 (無洗米)	40~70 分	●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛を目安に水加減してください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。 ●5分がゆを炊くときは、お米の量を約半分にしてください。 ●「極上」の炊きかたは、中量(1.0Lタイプで2~4カップ、1.8Lタイプで3~7カップ)がおすすめです。
		極上	しっかり浸して、じっくり蒸らし、ごはんの甘み・ねばりを引き出すおすすめの炊きかたです。	0.5~5.5 カップ	1~10 カップ		55~80 分	
		快速	ふつうより短時間で炊きます。このため、ごはんが少し硬めになったり、食味が落ちることがあります。	1~5.5 カップ	1~10 カップ 無洗米は 7カップまで		27~50 分	
		炊込み	具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。	1~4 カップ	2~7 カップ		40~65 分	
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択します。	0.5~1.5 カップ	1.0~2.5 カップ	おかゆ	60~80 分	
発芽玄米	発芽玄米	ふつう	発芽玄米を炊くときに選択します。	1~4 カップ	2~7 カップ	白米 (無洗米)	40~65 分	●発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で混ぜてください。発芽玄米のみまたは、発芽玄米の割合を増やすときは、「玄米」の水位線で水加減し、お米ボタンは「玄米」を選択してください。 ●5分がゆを炊くときは、お米の量を約半分にしてください。
		炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。				40~65 分	
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くときに選択します。				0.5~1.5 カップ	
玄米 (分づき米)	玄米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くときに選択します。	1~4 カップ	2~7 カップ	玄米 (分づき米は 分づき米)	80~110 分	●5分がゆを炊くときは、お米の量を約半分にしてください。 ●5分がゆを炊くときは、お米の量を約半分にしてください。
		炊込み	玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。				80~110 分	
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに選択します。				0.5~1 カップ	
麦ごはん	白米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択します。	1~4 カップ	2~7 カップ	分づき米	45~75 分	●もち米だけでは炊けません。もち米2に対して白米1の割合で混ぜてください。
もち米 (おこわ)	白米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くときに選択します。					

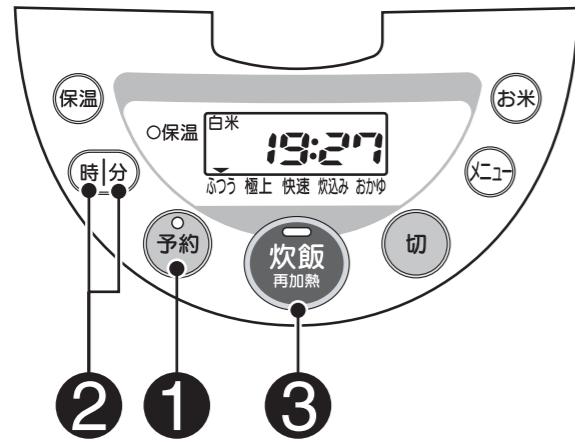
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃・水加減は白米(無洗米)の場合は「ふつう」、それ以外のお米はそれぞれの水位目盛での目安です。

※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米や雑穀の種類などにより変わります。

●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表示が出ない場合があります。
●炊き上がるまでの時間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。

●炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。つゆが気になるときは「極上」の炊きかたをお試しください。
●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、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、ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。
●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。

予約炊飯をする (食べたい時刻に炊き上げるとき)



予約

- 予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通りセットできます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00がセットされています。
- 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- 現在時刻に近接した炊き上がり時刻を設定した場合は、すぐに炊飯が始まります。

お願い

- 「炊込み」は予約炊飯をしないでください。(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。

例)「予約1」で炊き上がり時刻を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」を押して「予約1」を選ぶ

「予約」ボタンを押す毎に「予約1」→「予約2」→「30」(浸し時間)→(「予約1」に戻る)の設定ができます。「炊飯(再加熱)」ランプが点滅し、予約時刻を表示します。



- お米の種類と炊きかたの設定 → P.8, 9

- ボタンを押し続けると、早送りになります。

- 炊き上がり時刻の設定の途中で「保温」ボタンを3秒間押し続けると、炊き上がり時刻が工場出荷時の状態(「予約1」のときは、「予約1」が6:00)、「予約2」のときは、「予約2」が18:00)に戻ります。設定する時刻によっては、一度工場出荷時の状態に戻すと便利です。例)「予約1」を7:30から6:30に設定し直すとき

- ブザー音の鳴りかた「予約1」 ピーピー「予約2」 ピーピービビ

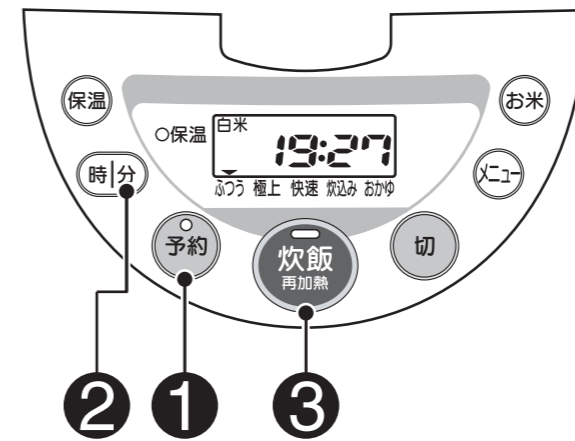
- 予約の取り消しは「切」ボタンを押してください。
- 「予約2」にセットするときも、同じ要領で行います。
- 「予約1」「予約2」にセットした時刻は、変更しない限り、記憶しています。
- 次回からは「予約」ボタンで「予約1」か「予約2」を選び「炊飯」ボタンを押すだけで設定できます。

ブザーが鳴ってセット完了「予約」ランプが点灯して、「炊飯(再加熱)」ランプが消灯します。



※予約炊飯の場合、炊き上がるまで、設定した炊き上がり時刻を表示します。

浸し炊飯をする (お米を浸してから炊くとき)



浸し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を十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。
- 予約炊飯との組み合わせはできません。

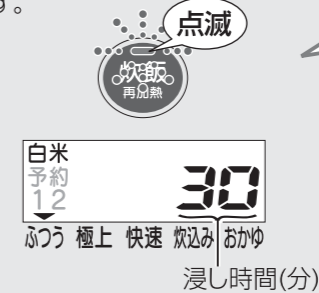
お願い

- 具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。(沈殿してうまく炊けません。)

例) 60分浸してから炊く場合

1 「予約」を押して浸し時間を表示させる (浸し時間(分)が表示されます。)

「予約」ボタンを押すごとに「予約1」→「予約2」→「30」(浸し時間)→(「予約1」に戻る)の設定ができます。「炊飯」ランプが点滅し、浸し時間を表示します。



- お米の種類と炊きかたの設定 → P.8, 9

- 浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 「分」を押し、希望の浸し時間を選択する

押すごとに以下の順で、10分単位で時間が変わります。「30」→「40」→「50」→「60」→「10」→「20」→(「30」に戻る)の順に表示が変わります。

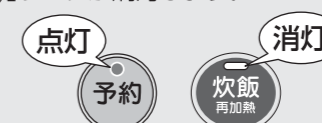


- ボタンを押し続けると、早送りになります。

- ブザー音の鳴りかたピーピービビビビ

3 「炊飯 再加熱」を押して、浸し炊飯を設定する

ブザーが鳴ってセット完了「予約」ランプが点灯して、「炊飯(再加熱)」ランプが消灯します。



※浸し中は炊き始めまでの時間を分単位で表示します。

- 浸しの時間が完了すると炊飯が始まります。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押してください。

おいしく保温するポイント

- ごはんのにおいや乾燥を抑えるため、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温します。
- ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。
- 保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

おいしく保温	次の保温はやめましょう	メモ
<ul style="list-style-type: none"> ●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。(乾燥やベタつきを防ぎます。) ●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。 	<ul style="list-style-type: none"> ●24時間(高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間)以上の保温。(においや変色の原因) ●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、おかゆなど)の保温。 ●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。 	<ul style="list-style-type: none"> ●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室に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

高めの保温温度を保つ設定

- 自動切り替える保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。
- 高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。(においや変色の原因)
- 保温中に「メニュー」を5秒間押し続ける。

「H」
ふつ 極上 快速 炊込み おかゆ

白米
H
ふつ 極上 快速 炊込み おかゆ

「H」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後表示は保温経過時間に戻ります。

- 元に戻す場合も操作は同じです。保温中に「メニュー」を5秒間押し続ける。

「Lo」
ふつ 極上 快速 炊込み おかゆ

白米
Lo
ふつ 極上 快速 炊込み おかゆ

「Lo」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後表示は保温経過時間に戻ります。

保温中のごはんの再加熱のしかた

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

<h3>1</h3> <p>ごはんをほぐして、平らにする</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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。(加熱むらの原因)
<h3>2</h3> <p>保温中に「炊飯(再加熱)」を押す</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●「炊飯(再加熱)」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「切」ボタンを押してください。保温に戻すときは、「保温」ボタンをさらに押してください。
<p>メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●「保温」ランプが点灯します。 ●再加熱時間の目安 約10分

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)

お手入れ

注意

！お手入れは、必ずプラグを抜き、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、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)
- 水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

調圧キャップ(使うたびに洗う)

本体から取りはずして、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う。

はずしかた

①本体から取りはずす。

②図のように持ち、調圧キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせ、カバーを調圧キャップ本体からはずす。

取り付けかた

パッキンにははずさないでください。はずれた場合は図のように取り付けてください。

①調圧キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み、「しめる」の方向に回してカバーの▲マークの位置まで回して取り付ける。

②調圧キャップの中央部を押さえ、確実に差し込む。

本体・ふた(汚れのつどふく)

- 固くしぼったふきんでふく。
- 水洗いはしないでください。

吸気口・排気口(月に1度程度お手入れをする)

- 吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

しゃもじ(使うたびに洗う)

しゃもじ受け・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。

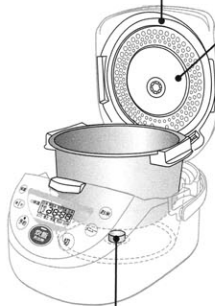
内がま(使うたびに洗う)

- 内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはいねいをお願いします。
- 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。
- 内側の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
 - 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
- 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。

お手入れ つづき

ふたパッキン(使うたびに洗う)

- ふた加熱板と一緒に洗ってください。
- ふたパッキンははずさないで引っぱらないでください。



ふた加熱板(使うたびに洗う)

ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

■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ずす。
- ※つまみ部のボタンやふたパッキンは、はずせません。分解しないでください。



■取り付けかた

- ①ふたパッキンが手前側にくるように持ち、
 - 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みます。
- つまみ部のでっばった方が手前になります。

付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。

温度センサー(炊く前に確認)

- こびりつきができたなら、細かいた水性紙ヤスリ(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る。
- 水洗いはしないでください。

においが取れにくい場合

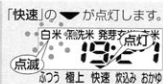
●炊き込みごはんなど調味料を使った炊飯や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

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2まで、1.8Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛4まで。
- ※水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 お米を押し、白米を選択する

3 炊飯ボタンを押し、「快速」に合わせる



4 炊飯ボタンを押す

「炊飯(再加熱)」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

5 約60分経ったら切を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが消灯し、「白米」ふっとうの表示になります。

※自動停止はしません。忘れずに「切」ボタンを押してください。

6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

- 終了直後は、内がま、内がま取っ手、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。

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。

現象	原因・対処
炊飯について 炊くらくい べつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 ●白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(べつくきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(べつくきの原因) ●硬度の高い水を使っていますか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛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、べつつきを抑えて炊き上げます。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●炊きかたの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をするとき炊くかなくなるときがあります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がりてごはんをほくしましたか。 ●炊き込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●炊き込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押していませんか。 ●延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
こげる	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊き込み・おこち・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●炊きかたの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつ色のこげは故障ではありません。
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減が多くないですか。(水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。) ●お米の計量が少なくないですか。 ●白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 ●市販の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ます。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●調理キャップを付け忘れていませんか。 ●炊きかたの設定を間違えていませんか。
炊き上がりに時間がかかる	<ul style="list-style-type: none"> ●「極上」の炊きかたを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●炊きかたの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●無洗米で水加減する前にかき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガス等)に比べ、遅し、蒸らしも自動で行うため時間が長くなります。
多量につゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。
ごはんの中央がくぼむ	<ul style="list-style-type: none"> ●IH加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部分がくぼんだり、内がまに融れている部分が見えることがあります。
うすい膜ができる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。

お困りのときは っづき

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。

現象		原因・対処
炊飯について	におう	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしていませんか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・調圧キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押していませんか。 ●炊き込みのあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。
	炊込みごはんがうまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊き上がった後混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊込みごはんは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れていませんか。 ●炊込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで)または具の量が多くありませんか。(具の量はお米の重量の30~50%が適量です)
	おこわがうまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)
保温について	におう、黄変する	<ul style="list-style-type: none"> ●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 → P.12 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯をつぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・調圧キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。 ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。 → P.12 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●調圧キャップをつけ忘れていませんか。
	つゆがつく、ベタつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆがつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐため故障ではありません。
	保温温度が低い	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温に切り替えてください。 → P.12
再加熱について	再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	<ul style="list-style-type: none"> ●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊き上がる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊き上がりません。
	浸し時間に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。

現象		原因・対処
表示・操作について	時刻合わせができない	●お米と炊きかたの選択中・炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせができません。
	時刻が勝手に変わる(現在時刻・予約時刻)	●時刻合わせの途中に「保温」ボタンを3秒以上押していませんか。3秒間押し続けると、現在時刻は12:00(昼の12時)「予約1」時刻は6:00、「予約2」時刻は18:00になります。合わせ直してください。 → P.5
	炊飯残時間表示について	<ul style="list-style-type: none"> ●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	—:—表示 またはH0表示が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●H0表示のときは切ボタンを押すと—:—になります。現在時刻を合わせ直してください。 → P.5 ●—:—のときは、現在時刻を合わせ直してください。 → P.5
	表示が消える	●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。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(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	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。	
H1~H8を表示する	●切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ご相談ください。	
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出るがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	<ul style="list-style-type: none"> ●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」「金属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」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜は人体に害はありません。)
	音がする	●メロディー音を低く切り替えることができます。(予約炊飯で朝、音が気になるときなど) → P.5
音について	メロディー音がうるさい	●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。
	音がする	●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
その他	プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するため故障ではありません。
	ふたと本体の間から蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。(パッキンは無理に引っ張らないでください。)
	テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので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。
■ふた加熱板や内がまが変形・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。

使用中、停電になったとき	炊飯中	保温中	予約(浸し)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、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。	再通電後、予約(浸し)を続けます。

料理集

INDEX

- 野菜ピラフ 18
- さつまいもと黒ごまのごはん 19
- すしめし 19
- 五目ちらし 19
- 麦とろごはん 20
- 赤飯 20
- 山菜おこわ 20
- 青菜がゆ 20
- 鶏がゆ 21
- 玄米あずきがゆ 21
- ひじき入り玄米ごはん 21

●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。

●この料理集に使用しているスプーンは

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

●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)
 お米(無洗米) 1カップ 0.17L(約1合)
 (付属の計量カップ無洗米用)
 その他の材料 1カップ 0.2L
 (市販の計量カップ)

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



警告



●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

野菜ピラフ

●材料(4人分)

- お米(うるち米) カップ2
- 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1/2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1/2
- グリーンピース缶(缶詰・水気をきる) カップ2/3
- サラダ油 大さじ2
- チキンスープ 200mL
- 塩・こしょう 各少々

●作りかた

- ①お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
- ②フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、④をさっと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあげておきます。
- ③フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、お米がすき通るまで炒め、内がまに入れます。
- ④③にチキンスープを加え、水を「白米」「硬」の水位目盛2まで加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。



- ⑤②を上のにせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ⑥「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- ⑦炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

炊込みのポイント

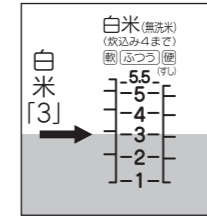
- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。)
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。)

- ★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30~50%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。

さつまいもと黒ごまのごはん

●材料(4人分)

- お米(うるち米) カップ3
- さつまいも(さいの目切り) 200g
- 黒すりごま 大さじ4
- しょうゆ 大さじ2
- だし汁 200mL
- 塩 小さじ1/2弱



●作りかた

- ①お米は研いでからざるにあげ、水気をきり、内がまに入れ④を加えます。
- ②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、水気をきります。
- ③①に水を内がまの「白米」の水位目盛3まで加えかき混ぜ、さつまいもをのせます。

④炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。

⑤「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」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。



すしめし



●材料(4人分)

- お米(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

※合わせ酢はお好みに応じてAまたはBをお選びください。

●作りかた

- ①昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4~5カ所入れておきます。
- ②お米は研いでから、内がまの「白米」「硬(すし)」の水位目盛3に水加減し、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ます。

④「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。

⑤炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移します。
お好みで【合わせ酢A】または【合わせ酢B】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。

五目ちらし

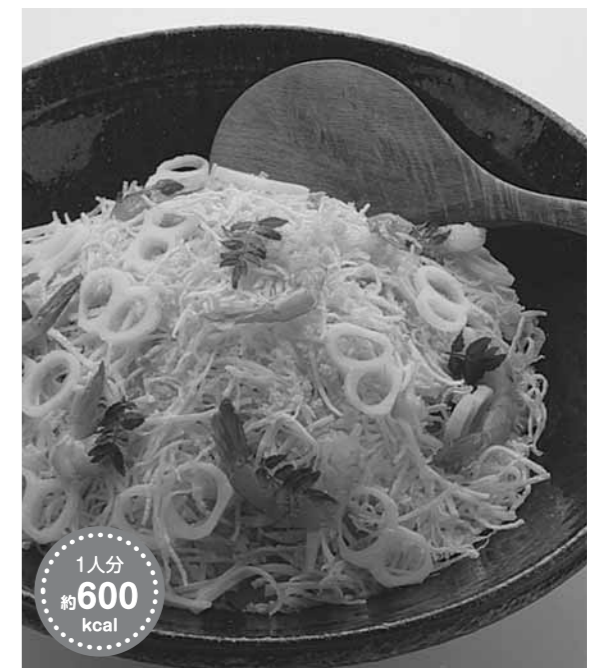
●材料(4人分)

- 干しいたけ 8枚
- にんじん 30g
- 干びょう 30g
- だし汁 カップ2
- 砂糖 大さじ6
- しょうゆ 大さじ4
- みりん 大さじ3
- 塩 少々
- れんこん 80g
- だし汁 大さじ2
- 酢 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々
- えび 10尾
- きんし玉子 1個分
- 木の芽 10枚
- 白ごま 大さじ2
- 桜でんぶ 少々
- 紅しょうが 少々

●作りかた

- ①すしごはんは「すしめし」で作ります。酢は【合わせ酢B】にします。
- ②干しいたけは水でもどして石づきを取り、にんじんと合わせてせん切りにします。干びょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切ります。
- ③②を④で汁がなくなるまで煮つめます。
- ④れんこんは薄切りにしてから酢水につけてアクを抜き、軽く湯がいて⑥につけておきます。
- ⑤えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
- ⑥①に③と白ごまを混ぜ合わせて器に盛り④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽を散らします。

五目ちらしの具のレシピです。他に「すしめし」が必要です。



※ 麦とろごはん

●材料 (4人分)

お米(うるち米) …… カップ2
 押し麦 …… カップ1
 山芋 …… 250g
 {だし汁 …… カップ1/2
 ① {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

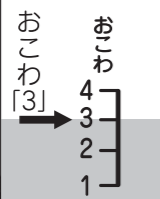
① お米と押し麦は合わせて軽く研いでから、水を「分つき米」の水目盛3まで加えます。

- ② 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
 ③ 「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
 ④ ①を合わせます。
 ⑤ 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、①を少しずつ加えてのばします。(①の量は好みで加減してください。)
 ⑥ 器に麦とろごはんを盛り、⑤のとろろ汁



をかけ、青のり粉を散らします。
 ※押し麦の量は好みでカップ1/2~1の間で調節してください。

※ 赤飯



●材料 (4人分)

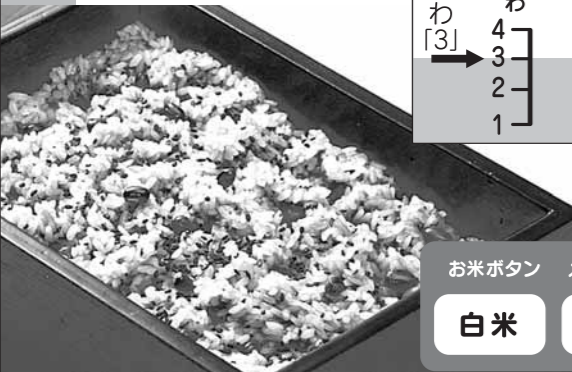
お米(うるち米) …… カップ1/2
 もち米 …… カップ2 1/2
 ささげ …… 50g
 塩 …… 小さじ1/2

●作りかた

① お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気を

きっておきます。

- ② 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まします。
 ③ 内がまに①を入れ、ゆで汁と水を内がまの「おこわ」の水目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
 ④ ②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ます。
 ⑤ 「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」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。



※ 山菜おこわ

●材料 (4人分)

お米(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
 {酒 …… 大さじ2
 ① {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

① お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気を

きっておきます。

- ② 油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
 ③ 内がまに①と②を入れて軽くかき混ぜ、水を内がまの「おこわ」の水目盛3まで加えます。
 ④ ②をのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
 ⑤ 「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
 ⑥ 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。



※ 青菜がゆ

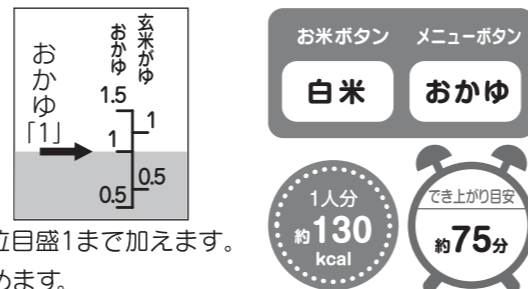


●材料 (4人分)

お米(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

- ① お米は研いでから、水を「おかゆ」の水目盛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ます。
 ③ 「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「おかゆ」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
 ④ 大根の葉または青菜はさっとゆで水気をきって、みじん切りにしておきます。
 ⑤ 炊き上がったら、④を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



※ 鶏がゆ



●材料 (4人分)

お米(うるち米) …… カップ1
 鶏むね肉(皮なし) …… 50g
 固形スープの素 …… 1個
 ① {長ねぎの葉 …… 少々
 しょうがの皮 …… 少々

② {酒 …… 大さじ1
 しょうゆ …… 小さじ1
 塩 …… 小さじ1/2
 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、水カップ3と①を加えて火にかけて、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、②をふりかけて下味をつけます。
 ② お米は研いでから、①のゆで汁を「おかゆ」の水目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
 ③ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
 ④ 「お米」ボタンで「白米」を「メニュー」ボタンで「おかゆ」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
 ⑤ 炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、白ごまをふりかけます。

※ 玄米あずきがゆ

●材料 (4人分)

玄米 …… カップ1
 あずき …… 30g

●作りかた

- ① あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。
 ② 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから①の

ゆで汁と水を「玄米がゆ」の水目盛1まで加え、上にゆであずきをのせます。

- ③ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
 ④ 「お米」ボタンで「玄米」を「メニュー」ボタンで「おかゆ」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
 ⑤ 炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



●おかゆのポイント

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

※ ひじき入り玄米ごはん



●材料 (4人分)

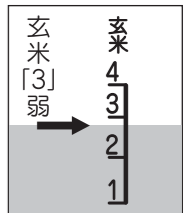
玄米 …… カップ3
 {油揚げ …… 2枚
 ① {もどしたひじき …… 80g
 にんじん(せん切り) …… 60g
 {酒 …… 大さじ2
 ② {しょうゆ …… 大さじ1/2
 塩 …… 小さじ1

混ぜます。水を「玄米」の水目盛3弱まで加え、上に①をのせます。

●作りかた

- ① 油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
 ② 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから②を入れて軽くかき

- ③ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
 ④ 「お米」ボタンで「玄米」を「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」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。



型式	RZ-GS10J	RZ-GS18J	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
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		
定格電力	1400W		
コードの長さ	1.0m		
大きさ	幅	25.4cm	28.9cm
	奥行	35.2cm	39.3cm
	高さ	18.7cm	21.0cm
質量(重さ)	約3.5kg	約4.4kg	

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ-GS10J	RZ-GS18J
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	33.0g	30.0g
年間消費電力量	91.8kWh/年	143.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	155.0Wh	203.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	22.6Wh	28.7Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.47Wh	1.43Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.84Wh	0.84Wh

*1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米・ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温23℃の場合)

*実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)

*蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*この「H」ジャー炊飯器は、日本国内専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国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。

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

「H」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「ご相談窓口」(→P.23)にお問い合わせください。

■ご購入されるときは

ご購入により、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。ご購入先での日立の家電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.15~17)を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押し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	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等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い上げの販売店へ

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 エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68

FAX 0120-3121-87

(受付時間)
9:00~19:00(365日)

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。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)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きます。
- 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きます。

愛情点検



長年ご使用の「H」ジャー炊飯器の点検を / ●「H」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。
- コードに電がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 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。

お願い

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。

●日立アプライアンス株式会社

〒1105-8410 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	※お買い上げ日		保証期間
	平成 年 月 日		本体:1年 内がま内蓋フッ素被膜:3年
※お客様	ご住所名	〒	様
※販売店	ご芳名		
	住所名		電話

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 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、その他の天災地災、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。
 - 下記の使いかたをした場合の内がま内蓋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。
 - 内がまの中で磨きを使った場合。
 - 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23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23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に記載内容を利用し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