



ホーム & ライフ
ソリューション

HITACHI
Inspire the Next



五目ちらし (作りかた21ページ)



トマトとツナのリゾット風雑炊 (作りかた18ページ)



ひじき入り玄米ごはん (作りかた19ページ)



赤 飯 (作りかた20ページ)



野菜ピラフ (作りかた20ページ)

日立 IH ジャー炊飯器 取扱説明書・料理集 RZ-XB10形/RZ-XB18形

〈保証書付き〉保証書は裏表紙に付いています。 家庭用

お使いになる前に

安全のため必ずお守りください	2・3
各部のなまえ	4

ごはんを炊く前に

現在時刻の合わせかた	5
おいしく食べるひとくふう	6
炊飯の準備	7

ごはんの炊きかた

ごはんの炊きかた	
白米/無洗米(快速・おこげ・小電力)	8・9
健康メニュー (炊き込み/玄米/玄米がゆ/発芽玄米/リゾット/おかゆ)	10
保温について	
おさえめ保温	11
保温中のごはんの再加熱	11
予約炊飯のしかた	
予約炊飯	12
浸し炊飯	13

扱いかた

お手入れ	14・15
こんなときは	16

料理集

仕様	22
保証とアフターサービス	22
お客様相談窓口一覧表	23
保証書	裏表紙

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。

安全のため必ずお守りください

⚠️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

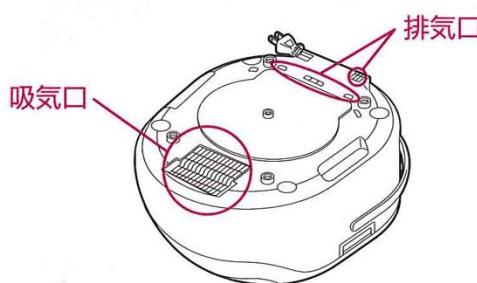
改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください。



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



プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む
発煙・火災の原因

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
やけどの恐れ
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

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



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

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は、医師とよくご相談ください



専用の内がま以外は使用しない
過熱・異常動作の原因

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



内がま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

プラグを抜くときは、コードを持たず
に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、内がまっ手や
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



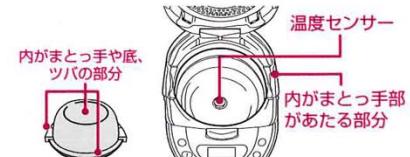
壁や家具の近くで使わない
また、キッチン用収納棚等を使用すると
きは中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因

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。
故障の原因になります。

・ふきんやタオル等、ふたを覆った状態で使わないでください。
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。
故障やうまく炊けない原因になります。



・磁気に弱いものを近づけないでください。
キャッシングカード・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。

・内がまを直火にかけたり電子レンジで加熱しないでください。
内がまっ手が変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。

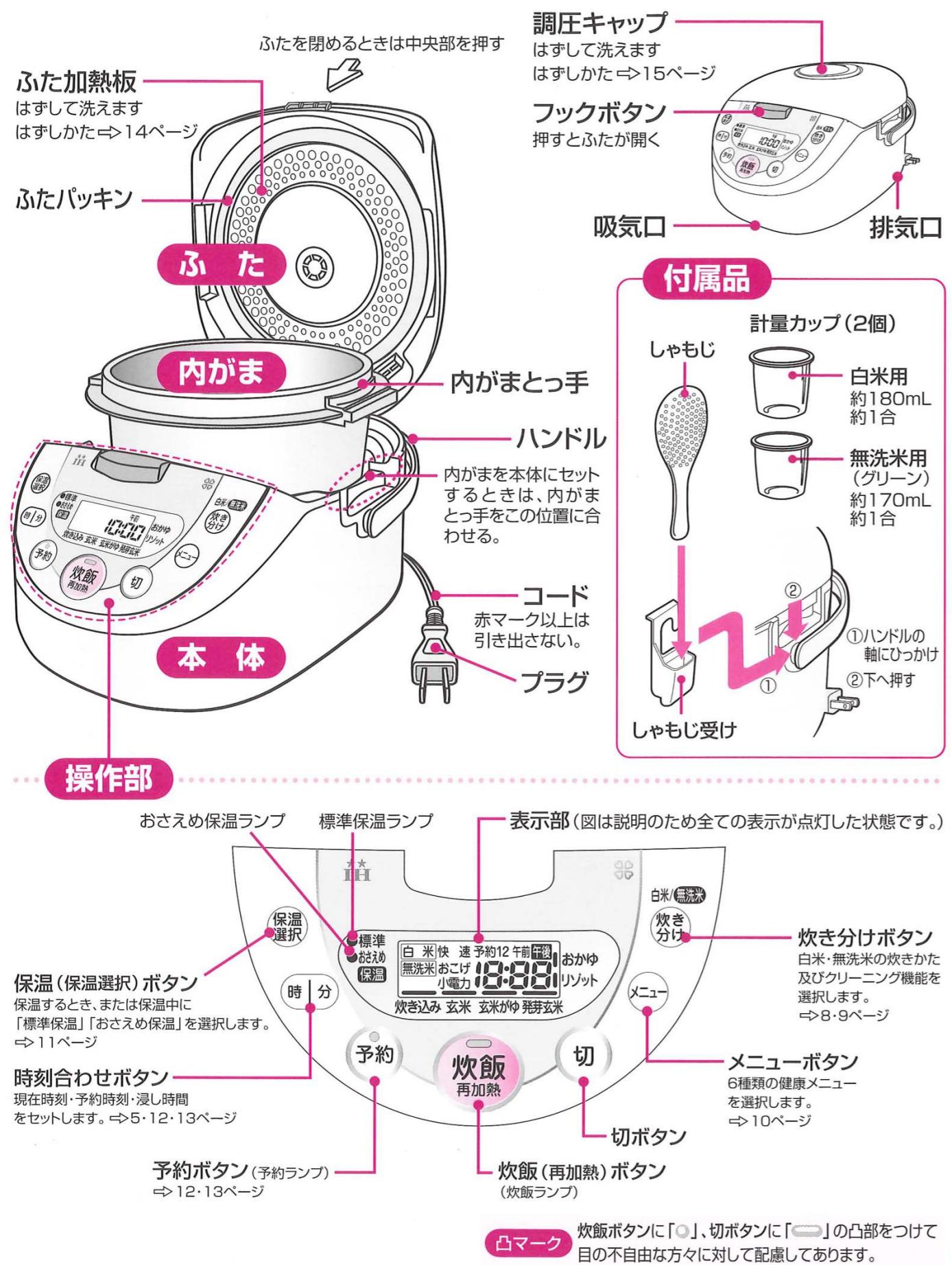
・テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わないでください。
雑音や画面のちらつきの原因となる恐れがあります。



・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



現在時刻の合わせかた

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

例) 現在、午後8:30分で表示が午後7:27のとき ※午前と午後を間違えないようにしてください。

- 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)
- ③ 時 | および 分 で時刻を合わせる。(ボタン操作後、5秒で点滅が点灯に変わると、完了)



●炊飯中、保温中、予約中は時刻合わせができません。

●ボタンを押し続けると、早送りになります。

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。



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。

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回だけ鳴ります。)

- 「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:炊き込み
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、12・13ページの操作方法と同じです。)

おいしく食べるひとつくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

- お米は、必ず白米・無洗米の種類にあった付属の計量カップではあってください。
- 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。又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、大きく掘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。)

× モ

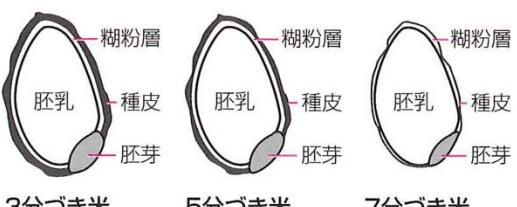
- 白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

おいしく保温するために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(炊き込み、おこわ、玄米、発芽玄米、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。

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。

水加減と炊き分け

- 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)」の水位目盛よりさらに少なめ、「軟」の水位目盛よりさらに多めに水加減してください。

お米の種類	水 加 減	炊き分け
新 米	白米(無洗米)硬の水位目盛	白 米
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)の水位目盛	無洗米

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、香ばしさと風味を生み出します。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米又カをよく落としてから炊いてください。また白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげがでやすくなります。

発芽玄米とは

- 発芽玄米とは、玄米を水につけてわずか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ふきこぼれたり、炊き上がりがかためになったり、やわらかめになる場合がありますので、好みにより水加減をしてください。

炊飯の準備

準備 *雑炊は18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

無洗米

無洗米用計量カップでお米をはかる



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。



- ①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。



- ②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

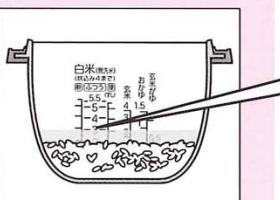
お願い

- 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)
- 無洗米に上から水を入れただけだとお米が水になじまず上手く炊けないことがあります。
- 無洗米のにごりが強いと焦げたり、ふきこぼれたり、生煮えになることがあります。

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。

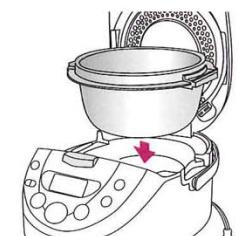


お願い

- お米は水平にならしてください。(炊きむらの原因)
- 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。(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)」は目安です。お好みにより、水加減してください。

4 内がまを、本体にセットする

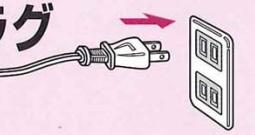
※内がまの位置を確実に合わせてください。



お願い

- 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



お願い

- ふた加熱板・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。

すぐに炊く場合

8ページ参照

健康メニューを炊く場合

10ページ参照

予約して炊く場合

12ページ参照

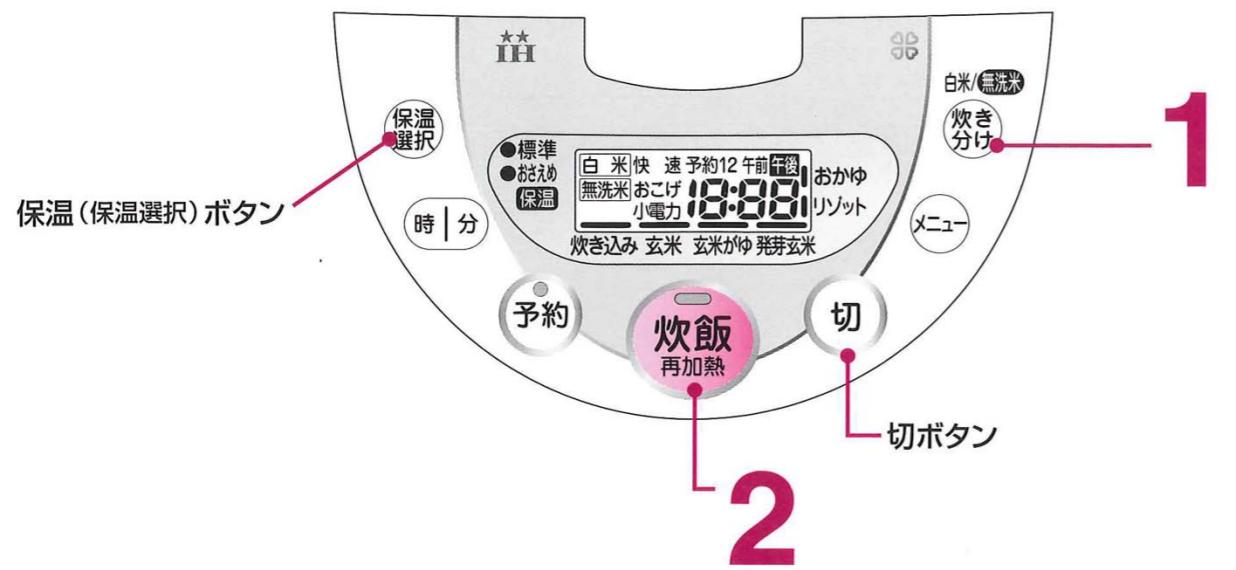
浸してから炊く場合

13ページ参照



ごはんの炊きかた 白米/無洗米

快速/おこげ/小電力



炊飯容量と炊きあ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		炊きあ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	35~70分
白米 無洗米	快速	1.0~5.5カップ (無洗米は7.0カップまで)	27~50分
白米 無洗米	おこげ	1.0~5.5カップ	40~70分
白米 無洗米	小電力	1.0~5.5カップ	40~70分

おこげ

- 「おこげ」は通常の白米よりうっすらと焦げめをつけ、風味をだすコースです。
- 焦げめが少しかたくなります。

快速

- 「快速」炊飯とは、急いで炊くときのためのメニューです。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ありますので、ごはんが少しかためになったり、食味が少しおちることがあります。
- 特にお急ぎでない場合は、「白米」メニューでの炊飯をおおすすめします。

無洗米

- 「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上がりに差ができ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。
- 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。

小電力

- 最大電力を約600Wにおさえて炊飯します。
- 他の電気製品と併用して使用するときに使用します。(合計の電力は、電源コンセントの定格を超えないようにしてください。)
- 炊き込みなどの具や調味料が入る場合は、「小電力」コースを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。

1 炊き分けの設定内容を確認する



8種類の炊き分けが選択できます。

白米	無洗米
白米・快速	無洗米・快速
白米・おこげ	無洗米・おこげ
白米・小電力	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。



〈例〉白米が選択されている場合

- 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。
- 次回は白米または無洗米に戻ります。

2 炊飯を押す



メロディ(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(ブザー)が鳴ったら すぐに、ごはんをほぐす

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。

- 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11ページを参照してください。



回転表示が約3秒で残時間表示に変わる。

- 表示部に炊き上がりまでの残時間(目安)を、分単位で表示します。

- 炊き上がりまでの残時間表示
 - 表示する残時間は目安であり、炊き分け・水温などの条件により、実際に炊飯が終わるまでの時間と誤差が生じる場合があります。また、表示する残時間は毎日同じ時間にはなりません。
 - 本体が温かい場合などは、残時間表示が出ない場合があります。(現在時刻の表示になります。)炊飯ランプが点灯していれば炊飯中です。
 - 通常多めに炊いていると、たまに少なめに炊いたり、快速炊飯をすると残時間表示が途中で早めに切り替わることがありますが故障ではありません。

ごはんがなくなったら ⇒ 切を押し、プラグを抜く。



(プラグを抜いた状態)



ごはんの炊きかた 健康メニュー

炊き込み／玄米／玄米がゆ／発芽玄米／リゾット／おかゆ

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		
炊き込み (おこわ) 注1) (麦ごはん) 注2)	午前 10:00 おかゆ リゾット 炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	炊き込み (おこわ) (分づき米)	1.0~4.0カップ	2.0~7.0カップ	40~65分	20ページ
玄 米 (分づき米) 注3)	午前 10:00 おかゆ リゾット 炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	玄 米 (分づき米)	1.0~4.0カップ	2.0~7.0カップ	80~110分	19ページ
玄米がゆ	午前 10:00 おかゆ リゾット 炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	玄米がゆ	0.5~1.0カップ	0.5~1.5カップ	100~120分	19ページ
発芽玄米 注4)	午前 10:00 おかゆ リゾット 炊き込み 玄米 玄米がゆ 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	—
リゾット	午前 10:00 おかゆ リゾット 炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	—	ごはん600gまで 注5)	ごはん900gまで 注5)	4~15分 注6)	18ページ
お カ ゆ	午前 10:00 おかゆ リゾット 炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	お カ ゆ	0.5~1.5カップ 注7)	0.5~2.5カップ 注7)	60~80分	19ページ

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

注3) 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4) 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ためにったり、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、入れる具によって多少変わります。

注7) 5分かゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

1 メニューを押して、健康メニューを選択する

2 炊飯を押す

メロディ(ブザー)が鳴って、炊飯がはじまります

3 メロディ(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、でき上り。

ごはんがなくなったら⇒切を押し、プラグを抜く。

リゾット

- 保温中のごはんや、冷やごはんであります。
- 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。
- 和風のだしで雑炊も作れます。

保温について

おさえめ保温

* ごはんの温度を周期的に下げて、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。

1 保温中に保温選択を押す



●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ます。

●おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、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。
(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(15ページ)をしてください。

保温中のごはんの再加熱

* 保温中のごはんをさらに温めたいとき

1 ごはんをほぐして、平らにする

2 保温中に炊飯を押す



●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「切」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。

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)

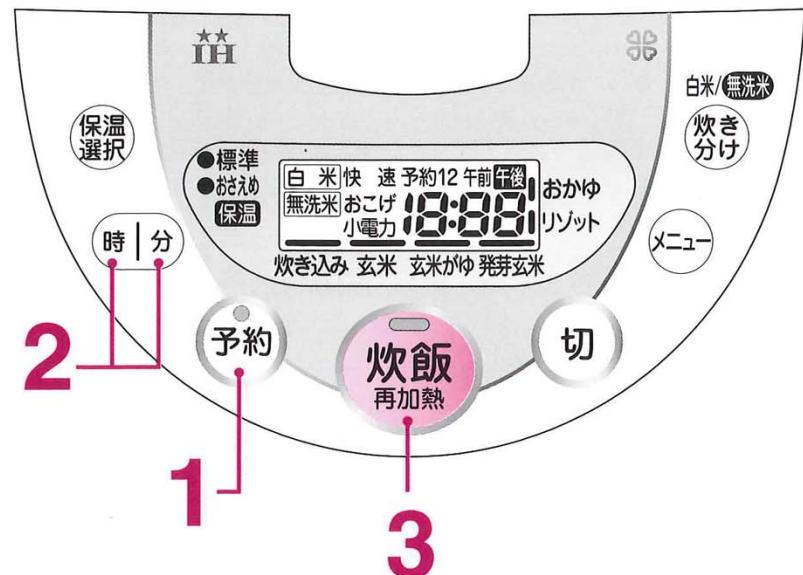
●冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

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)



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）



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**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
[予約1] → [予約2] → [浸し時間]
の表示にかわります。
- 炊き分け設定(8・9ページ)または健康メニュー設定(10ページ)を確認してください。

2 時 | 分 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。

3 炊飯 を押す



- ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。
- 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]によく使う時刻を記憶させると便利です。
- 次回からは○**予約**で[予約1]か[予約2]を選び、○**炊飯**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		
メニュー	現在時刻から	メニュー	現在時刻から		
白米 (ふつう)	57分以内	70分以内	玄米	110分以内	110分以内
無洗米	64分以内	75分以内			
白米 快速	47分以内	59分以内	玄米がゆ	120分以内	125分以内
無洗米	48分以内	53分以内			
白米 おこげ	63分以内	72分以内	発芽玄米	60分以内	68分以内
無洗米	66分以内	75分以内			
白米 小電力	58分以内	67分以内	おかゆ	75分以内	85分以内
無洗米	61分以内	70分以内			

※リゾット・炊き込みは予約炊飯しないでください。

※予約は12時間以内を目安にしてください。

お米を浸してから炊くとき（浸し炊飯）

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ないため)

浸し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を充分吸わせておいしく炊き上げます。浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおおすすめします。予約炊飯との組合せはできません。

例) 60分浸してから炊く場合

1 ○予約**を押して、
浸し時間表示
にする**

●○**予約**を押す毎に
[予約1] → [予約2] → [浸し時間]

白米 30

- 予約**を押す毎に
[予約1] → [予約2] → [浸し時間]
- の表示にかわります。
- 炊き分け設定(8・9ページ)または健康メニュー設定(10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 | 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。

白米 60

30分 → 40分 → 50分 → 60分 → 10分 → 20分
↑
の順に表示がかわります。

3 炊飯 を押す

- ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。
- 炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。

白米 60

浸し中は炊き始めまでの残時間を見分単位で表示

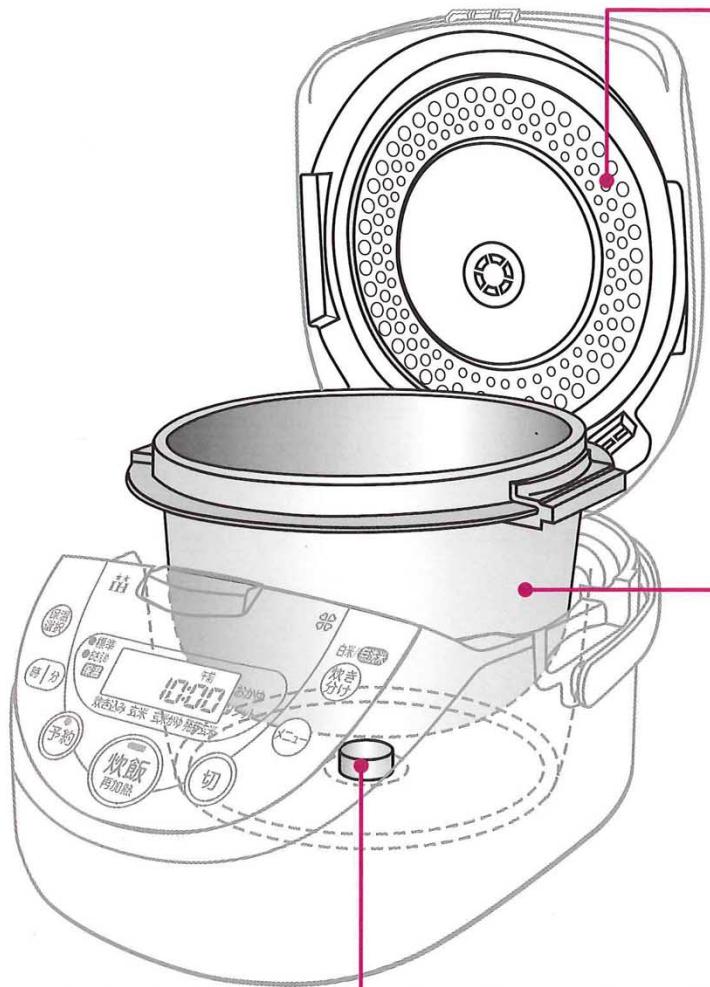


お手入れ

- 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。

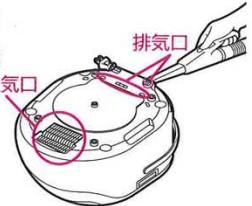


温度センサー

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。

吸気口・排気口

吸気口・排気口のご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ずす。
- ふたパッキンは、はずせません。

- 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「バチン」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。

お願い

- 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。

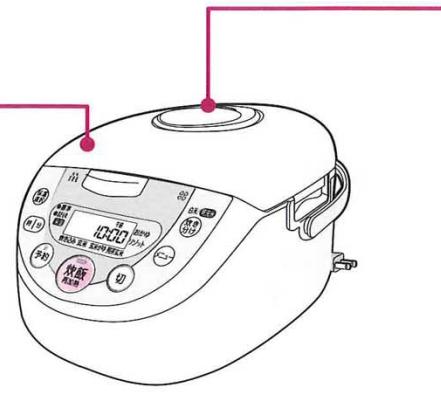
内 が ま

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。

お願い

- 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。性能や、衛生上の支障はありません。

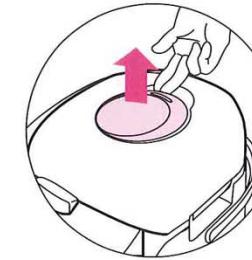


調圧キャップ

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

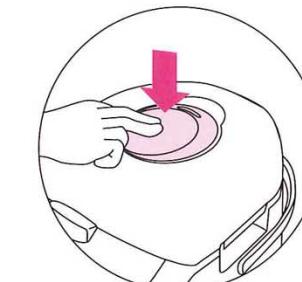
- ①本体から取りはずします。



- ②図のようにもち、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るとはずれる。



- ③調圧キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



においが取れにくい場合

炊き込みごはん・リゾットや保温の後のにおいが気になるときには、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(再加熱)を押す

4 約20分程度経ったら切を押す

- 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。

トマトとツナのリゾット風雑炊

健康メニュー リゾット

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

- ①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。
- ②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。
- ③Aとツナをのせ、健康メニューの[リゾット]を選び[炊飯]ボタンを押します。
- ④でき上がったら、器に盛り、パセリを散らします。



- ・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

健康メニュー リゾット

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

- ①保温中の場合[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。
- ②健康メニューの[リゾット]を選び[炊飯]ボタンを押します。
- ③でき上がったら、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。



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。



ひじき入り玄米ごはん

健康メニュー 玄米

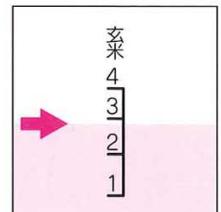
でき上がり目安:約90分
●1人分 約460kcal

材料(4人分)

玄米 カップ3
 A {油揚げ 2枚
 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1½
 塩 小さじ1
 白いりごま 少々

作りかた

- ①油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切れます。
- ②玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてからB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。
- ③Aをのせ、健康メニューの[玄米]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、白いりごまを振ります。



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

- ①大根の葉はみじん切りにします。
- ②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。
- ③健康メニューの「おかゆ」を選び、[炊飯]ボタンを押します。
- ④炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



玄米あずきがゆ

健康メニュー 玄米がゆ

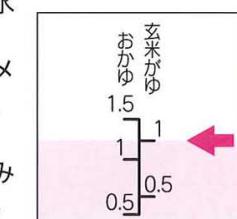
でき上がり目安:約120分
●1人分 約130kcal

材料(4人分)

玄米 カップ1
 あずき 30g

作りかた

- 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、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。
- ③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。
- ④炊き上がったら、お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お好みで調整してください。

麦とろごはん

健康メニュー

炊き込み

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	A {だし汁…カップ½ しょうゆ…大さじ1 みりん…小さじ1 青のり粉…少々
押麦……………カップ1	
山芋……………250g	

作りかた

- ①米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。
- ②「分づき米」の水位目盛3に水加減し、約1時間浸します。
- ③健康メニューの【炊き込み】を選び【炊飯】ボタンを押します。



ワンポイント

- A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、Aを少しづつ加えてのばします。(Aの量はお好みで加減してください。)

⑥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½~1の間で調整してください。

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。

材料 (4人分)

米 (うるち米) カップ2	小玉ねぎ (半分に切る) …… 4個
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	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
もち米 カップ2½	カリフラワー (小房に分ける) …… 100g
塩 小さじ½	ホールコーン (缶詰・水気をきる) …… カップ½
	グリンピース缶 (缶詰・水気をきる) …… カップ⅔
	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

- ①米は研いでから、ざるにあげて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、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。
- ③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。

④炒めた米にチキンスープを加え「白米(無洗米)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。

⑤②を上にのせ、健康メニューの【炊き込み】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。



ワンポイント

- 合わせ酢は、好みにより調節してください。
- 魚介類を使ったおずしは、甘さを抑えた【合わせ酢A】を、ちらしずし・いなり寿司は甘めの【合わせ酢B】をおすすめします。
- 合わせ酢は、お好みによりA・Bのどちらかを準備してください。



赤

健康メニュー

炊き込み

でき上がり目安:約50分

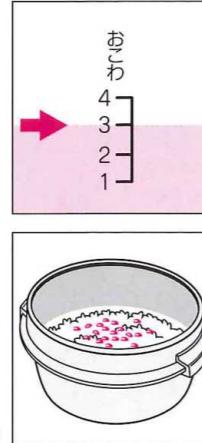
●1人分 約440kcal

材料 (4人分)

米(うるち米) カップ½	ささげ……………50g
もち米 カップ2½	塩 小さじ½

作りかた

- ①米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をきります。
- 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。
- ③①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、健康メニューの【炊き込み】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。



健康メニュー

炊き込み

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	小玉ねぎ (半分に切る) …… 4個
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	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
もち米 カップ2½	カリフラワー (小房に分ける) …… 100g
塩 小さじ½	ホールコーン (缶詰・水気をきる) …… カップ½
	グリンピース缶 (缶詰・水気をきる) …… カップ⅔
	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

- ①米は研いでから、ざるにあげて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、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。
- ③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。

④炒めた米にチキンスープを加え「白米(無洗米)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。

⑤②を上にのせ、健康メニューの【炊き込み】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。



すしめし

炊き分け 白米

でき上がり目安:約45分

●1人分 約420kcal

[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	
昆布……………15cm	塩……………小さじ1弱

材料 (4人分)

米(うるち米) カップ3	白米(無洗米) (炊込み4まで) 昆布(ふつう) 勝 5.5 (す)
	-5 -4 -3 -2 -1 -0.5

作りかた

- ①下ごしらえ
昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4~5か所入れておきます。

②水加減

米を研いでから、「硬(すし)」の水位目盛3に水加減し、昆布をのせます。

③炊き分けを【白米】にして炊飯炊き分けの【白米】を選び、【炊飯】ボタンを押します。

④酢をかける

炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、お好みに合わせ、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。

⑤冷ます

混ぜて1分ほどしたら、うちわであおぎ、人肌程度に冷まし、ぬれびきんをかけておきます。



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)

干しいし太け……………8枚	えび……………10尾
にんじん……………30g	きんし玉子……………1個分
干びょう……………30g	木の芽……………10枚
	ごま……………大さじ2
	桜でんぶ……………少々
	紅しょうが……………少々
	※他に「すしめし」の材料が必要です。
	れんこん……………80g
	だし汁…大さじ2
	B { 酢……………大さじ2
	砂糖……………大さじ1
	塩……………少々

作りかた

- ①すしめんは「すしめし」で作ります。

酢は【合わせ酢B】にします。

②水でもどして石づきを取った干しいし太け、にんじんはせん切りにします。干びょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでから1cmの長さに切ります。

③②をAで汁がなくなるまで煮めます。

④れんこんは薄切りにして酢水につけてアツを抜き、軽く熱湯に通してBにつけておきます。

⑤えびは背わたを取り、殻をむいてゆでます。

⑥①に②とごまを混ぜ合わせ、器に盛って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。



仕様

型 名		RZ-XB10 (1.0Lタイプ)	RZ-XB18 (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		
消費 電 力	炊 飯 時	1400W	1400W
	保温時 (平均)	35W (おさえめ保温の場合27W)	45W (おさえめ保温の場合35W)
コ ー ド の 長 さ		1.0 m	
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 3.8kg	約 4.6kg

※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最寄りの日立家電品のお客様ご談窓口一覧表の窓口(23ページ)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」(16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。
-----	--

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、ふれると通電したりしなかつたりする。
- こげくさいにおいかがする。
- 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

(受付時間) 365日/9:00~19:00

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

(受付時間) 9:00~17:30/携帯電話、PHSからもご利用できます。日曜・祝日と年末年始・夏期休暇など弊社の休日は休ませていただきます。

-04A-

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
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
※ 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。
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
23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23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