

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 名 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別紙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別紙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ついて詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理×毛

株式会社 日立製作所

〒105 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 取扱説明書・料理集

〈保証書付〉裏表紙についています

RZ-BZ10形
RZ-BZ18形
家庭用



もくじ

●ご使用前にご覧ください

- | | |
|------------------------|---|
| 安全のため必ずお守りください | 2 |
| 各部のなまえ | 4 |
| 時計の合わせかた | 5 |
| メロディーとブザーの切り換えかた | 5 |

●ごはんの炊きかたのページ

- ごはんの炊きかた/
 白米・胚芽米・炊込み・おこわ 6
 タイマーの使いかた 8
 白米のかたさ・快速炊飯・
 すしを選んで炊くとき 10
 白米少量を選んで炊くとき 11

●扱いかたのページ

- | | |
|--------------------|----|
| 炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安 | 12 |
| 仕 様 | 12 |
| おいしく食べるひとくふう | 13 |
| お手入れ | 14 |
| こんなときは | 15 |
| 保証とアフターサービス | 16 |

●料理集

- | | | |
|-----|-------|----|
| 白米 | | 17 |
| すし | | 19 |
| 炊込み | | 21 |
| おこわ | | 23 |

●保証書.....裏表紙

この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとはご相談窓口一覧表とともに大切に保存
してください。

安全のため必ずお守りください

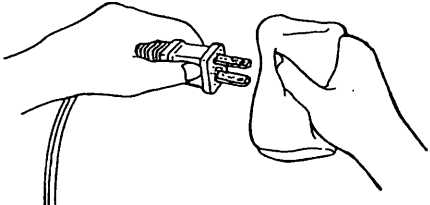
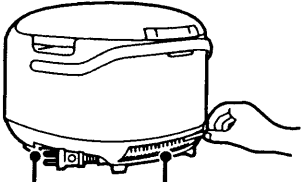
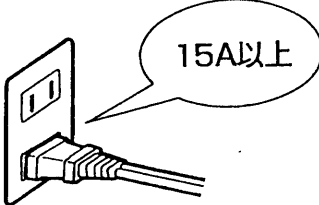
●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

- 警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

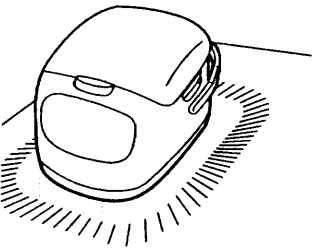
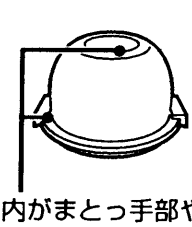
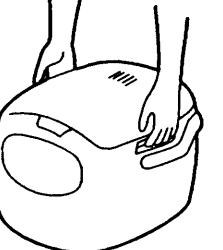
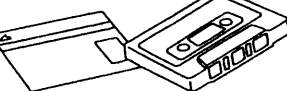
注意 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

- 絵表示の例**
-  記号は「禁止」(しないでください)を示します。

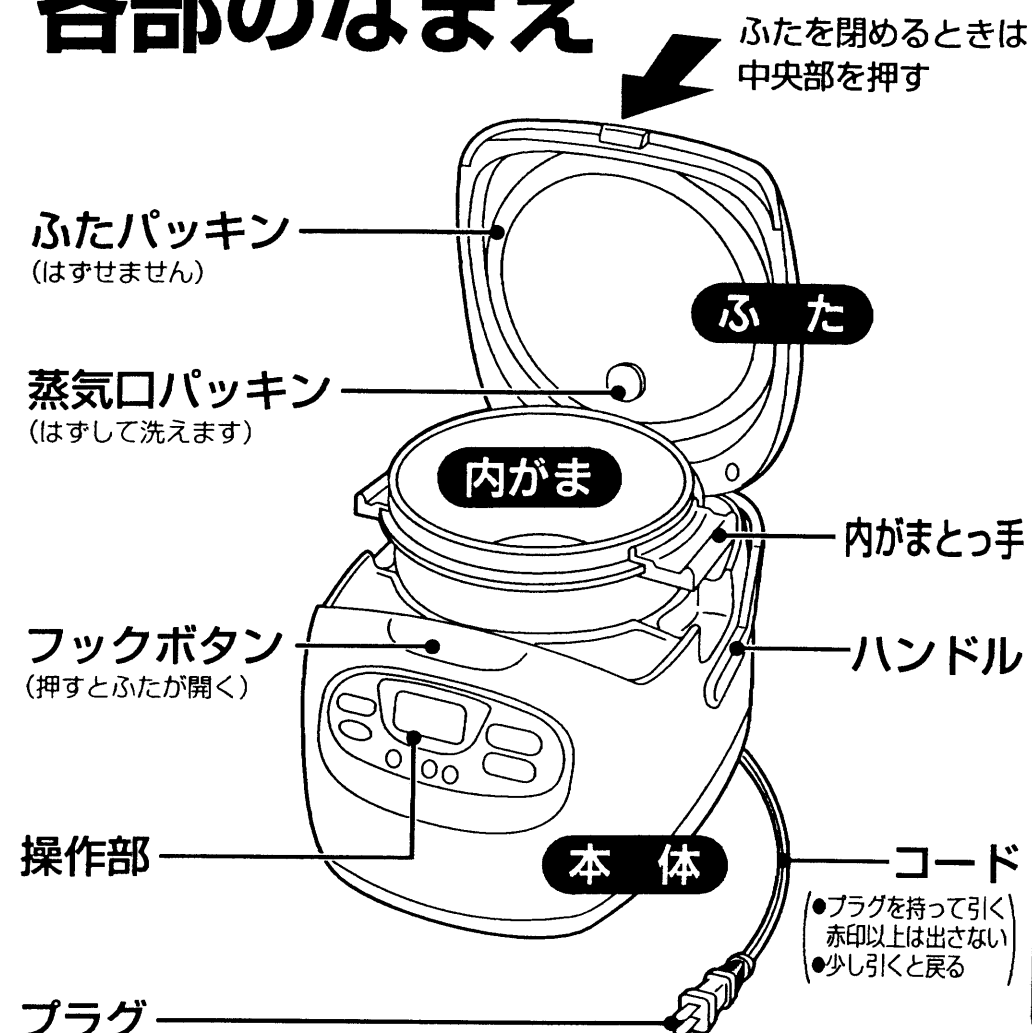
 記号は「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
 改造はしない 修理技術者以外の人、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ふく 火災の原因 
吸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  吸気口 排気口	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  15A以上
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	コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない 感電・火災の原因
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	
交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因	水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因

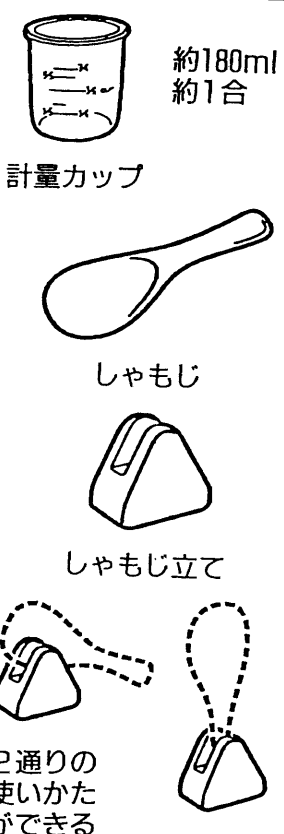
注意	
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因	使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因	心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため
専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因	プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因
蒸気口に手を触れない やけどの原因 特に乳幼児には触れさせない	コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう コードがあたってけがの原因

●吸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。  10cm以上はなす	●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。  温度センサー 内がまとっ手部 があたる部分
●ふきんをかけて使わないでください。 変色・変形・故障の原因になります。 	●炊飯・保温直後は内がまとっ手が熱くなっていますので、十分ご注意ください。 やけどの原因になります。
●内がまとっ手に手をかけて本体を持ったり、運んだりしないでください。 ふたのフックがはずれた場合、本体落下によるけがや故障の原因になります。 	●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。 またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の雑音の原因となる恐れがあります。 

各部のなまえ



付属品 (各1個)

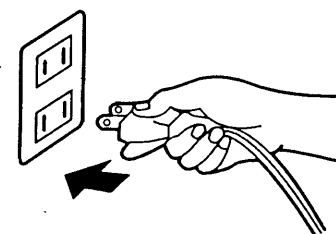


時計の合わせかた

例: 現在午後8時30分で表示は午後8時27分の場合

●時計合わせは、予約・炊飯・保温の動作中にはできません。

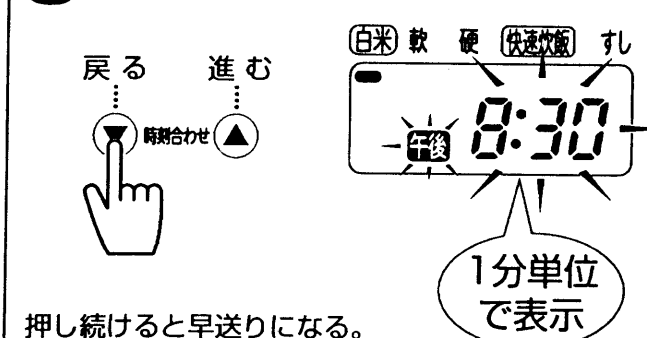
1 プラグを差し込む



2 ▼または▲を押し、時刻表示が点滅したら手を離す



3 再び▼または▲を押し



4 キーから手を離して(最後に操作してから) 5秒後にピッと鳴って自動的に点滅が止まり、時計合わせ完了

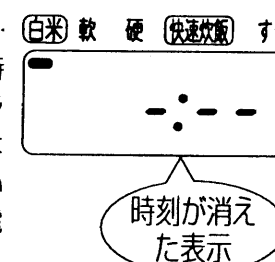


この炊飯器には……

プラグを抜いたままでも時計を動かし、予約時刻を記憶し続ける長寿命リチウム電池が入っています。プラグを差し込んでいるときは、電池が消耗しません。

電池が消耗してくると……

プラグを抜いたとき、現在時刻・予約時刻の記憶がなくなり、時刻の表示も消えます。再びプラグを差し込むと、炊飯・保温はできますが、時計を合わせないと予約ができません。早めに電池の交換をご依頼ください。



電池の交換は……

電池は専用部品ですので、お買い上げの販売店にご依頼ください。

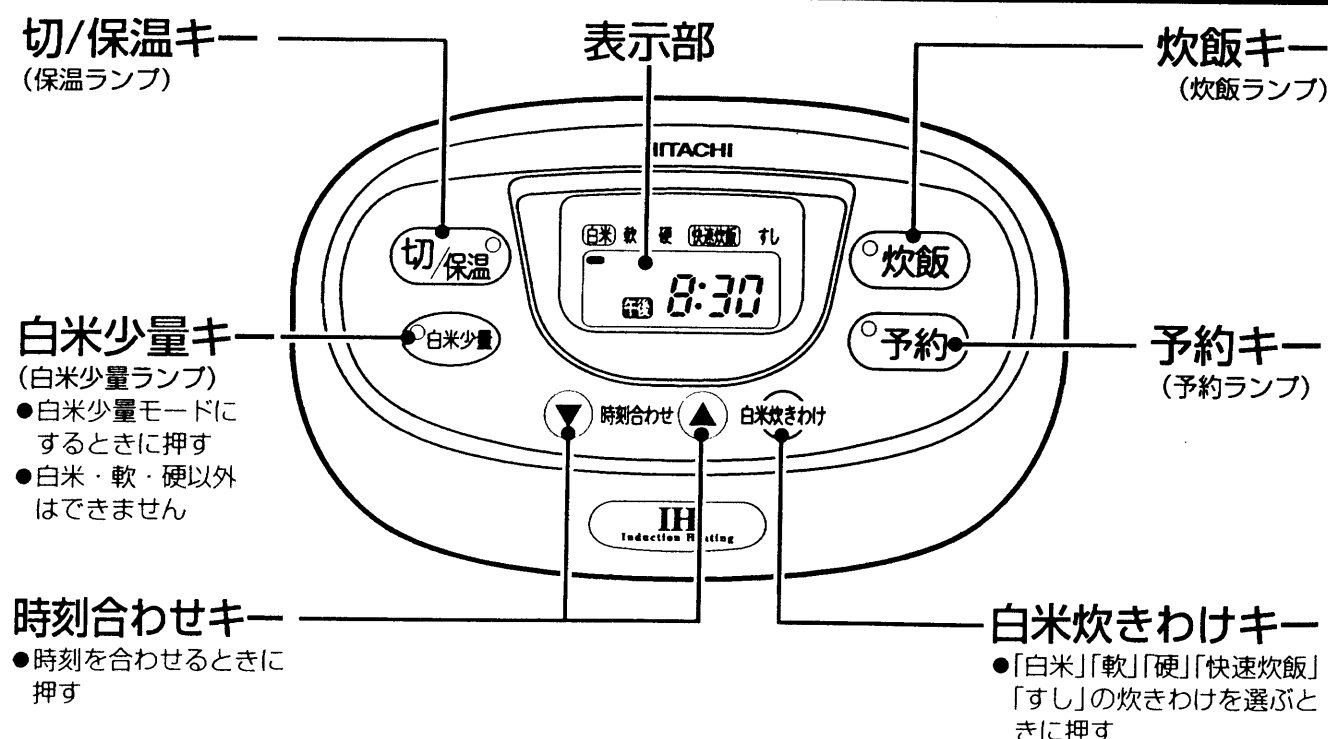
電池を取り換えたら、時計を合わせる……

予約時刻は、午前6:00と午後6:00の時刻に戻ります。

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1ヵ月に約120秒遅れることがあります。ずれているときは例を参考にして合わせてください。

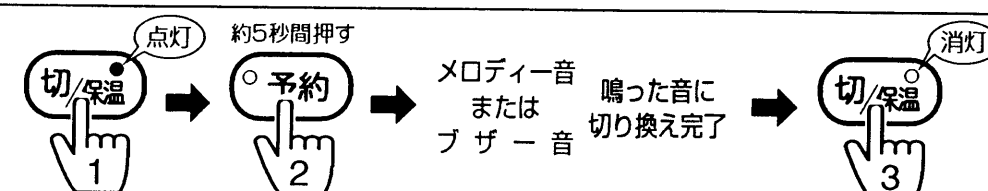
操 作 部

ーメロディー音とブザー音が選べますー



メロディーとブザーの切り換えかた

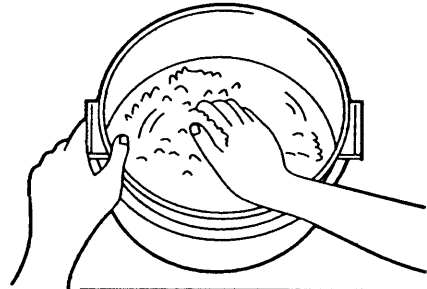
工場出荷時はメロディーに設定されています。メロディーとブザーの設定の切り換えは右のようにしてください。



ごはんの炊きかた/白米・胚芽米・炊込み・おこわ

例 白米の場合 (3カップのお米を炊くとき)

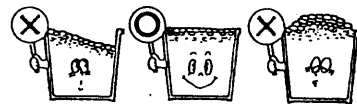
1 お米をはかって洗う



内がまで洗米ができます

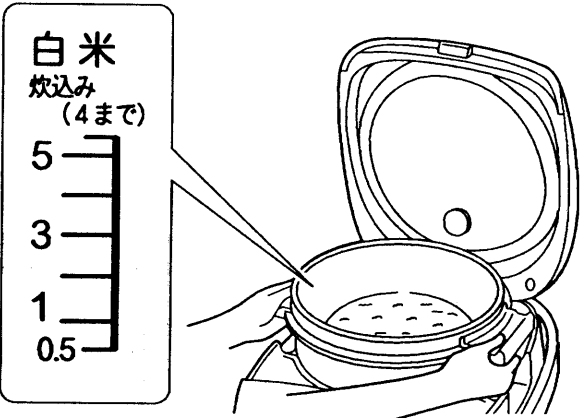
- 付属の計量カップでお米を3杯はかる。
- たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨て、水がきれいになるまで手早く洗う。
(洗米が不十分なときは、強めのおこげができます)

- 泡立て器などを使わないで必ず手で洗ってください。
- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。
- 胚芽米・炊込み・おこわは炊飯容量が白米とは異なります。12ページの炊飯容量をご確認ください。



白米の最少炊飯量 (RZ-BZ10: 0.5カップ、RZ-BZ18: 1カップ) を炊くときは、必ず白米少量モード (11ページ参照) で炊ってください。標準モードで炊くと焦げたり吹きこぼれたりすることがあります。

2 水加減し、内がまをセットする

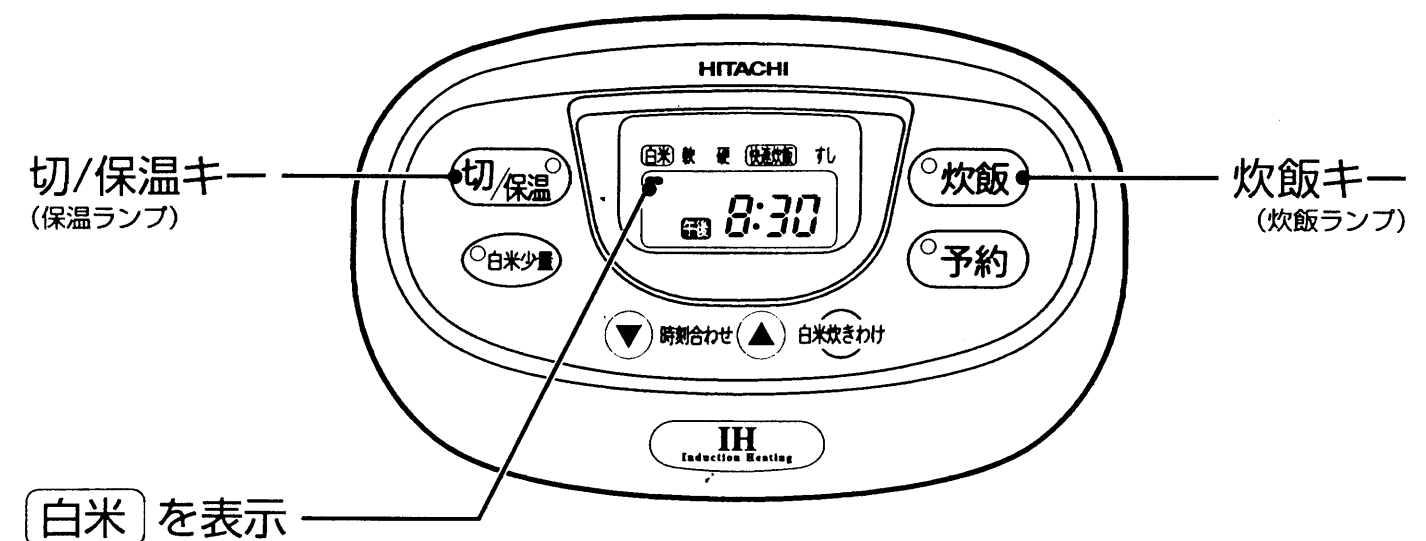


白米 炊込み (4まで)
5
3
1
0.5

(イラストはRZ-BZ10形の場合)

- 平らなところで、白米「3」の水位目盛りまで水を入れ、お米を水平にならして、内がまを本体にセットする。

- お米を水平にならしないと、炊きむらが出る場合があります。特に少量炊飯のときは注意してください。
- 内がまのまわり、底の水気をふきとってください。
- 蒸気口パッキンがついているか確かめてください。
- ふたパッキンがめくれているなら全周の溝に入れてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。



3 炊飯キーを押す

プラグを差し込み

点灯 炊飯

炊飯開始をメロディー(ブザー)でお知らせします。

白米・胚芽米・炊込み・おこわを自動的に炊きわけ

むらしに入ると…炊きあがりまでを1分きざみで表示

13 → 12 …… 1

- 工場出荷時は「白米」(ふつうのかたさ)になっています。
- 胚芽米は、「軟」(やわらかめ)を選んで(10ページ参照)炊いてください。
- 胚芽米・炊込み・おこわのときは、快速炊飯・白米少量モードでは炊かないでください。
- 内がまが入っていないとブザーが鳴り、炊飯・保温に入りません。

4 メロディー(ブザー)が鳴ったらごはんをほぐす

点灯 切/保温

メロディー(ブザー)が鳴り、保温ランプが点灯したら炊きあがり

保温に入ると…保温経過時間を24時間59分まで表示

04 → 244 …… 25時間以上になると現在時刻を表示

- できるだけ早く (30分以内に) ごはんをほぐす。
- ごはんは全体をよくほぐさないとべとついたり固まったりします。

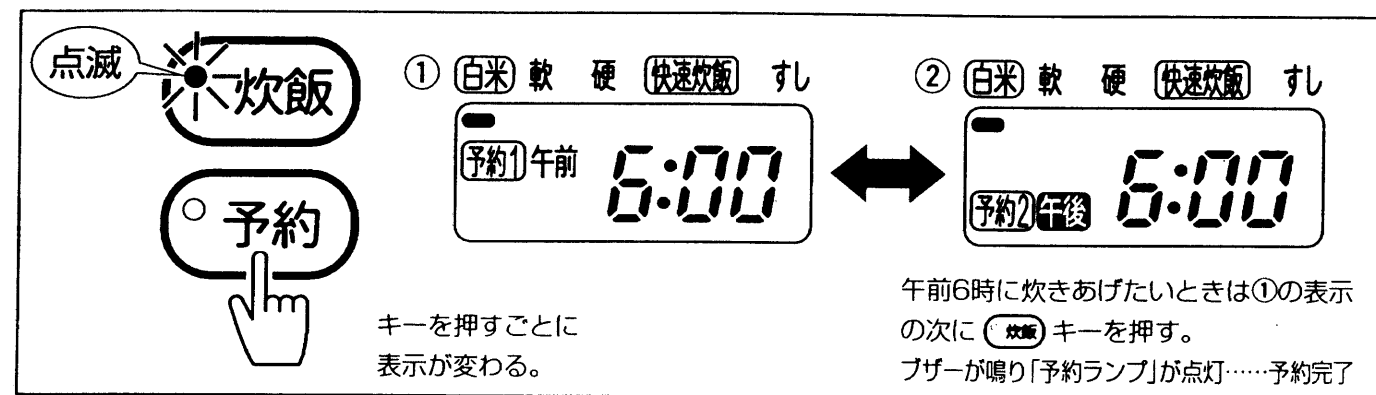
使用後は…… 切/保温 キーを押してプラグを抜く。

- 12時間以上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。
- 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。
- 炊きあがったごはんの中央部がややくぼんで見えることがあります。これはIH加熱の特徴で、内がま自体が発熱してごはんを包み込んで炊きあげるためです。

タイマーの使いかた

「食べたい時刻」を予約するタイマーです。

初めてお使いになるときは……あらかじめ2通りの予約時刻が記憶されています。



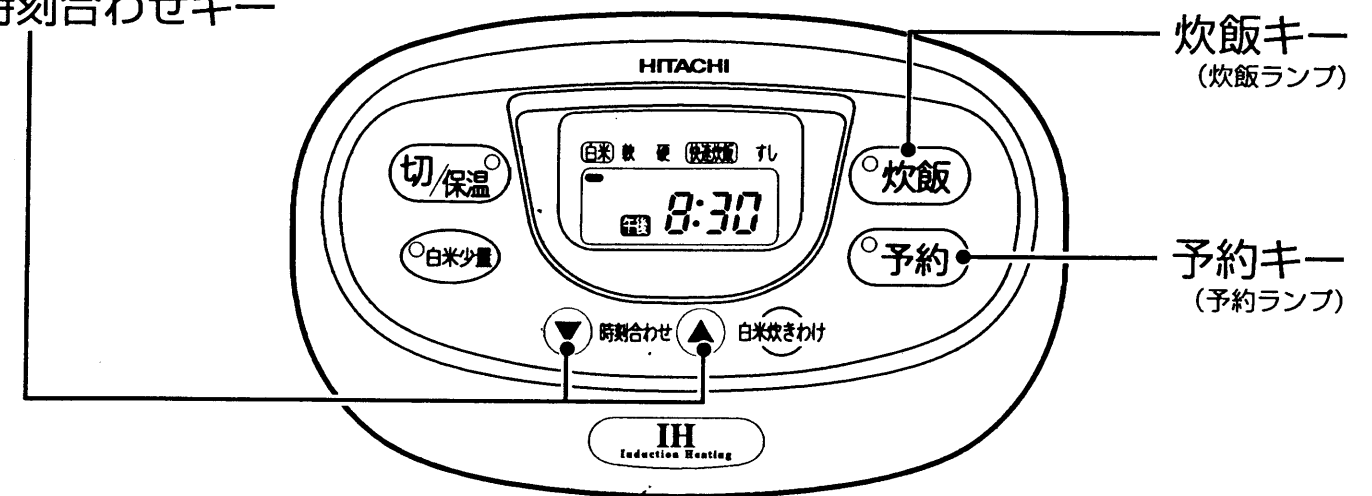
- 内がまが入っていないとブザー音が鳴り、予約することができません。
- 予約1、予約2で予約完了時のブザー音が異なります。
- 「予約」キーを押しただけで「炊飯」キーを押さずにおくと、約10分後に表示されている予約が自動的にスタートします。

予約できない時間（すぐに炊飯を始める）

白米（ふつう）	50分以内
軟（やわらかめ）	60分以内
硬（かため）	45分以内
快速炊飯	40分以内
す し	60分以内

- タイマー予約は、12時間以内を目安にしてください。最長24時間までですが長時間お米を水に浸しておくと、ごはんが変質することがありますのでご注意ください。
- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがりには予約した時刻より多少早くなったり、遅くなったりすることがあります。
- 予約の使えないメニュー
具や調味料の入るもの、炊込み、おこわ、具がゆ、胚芽米は具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けません。

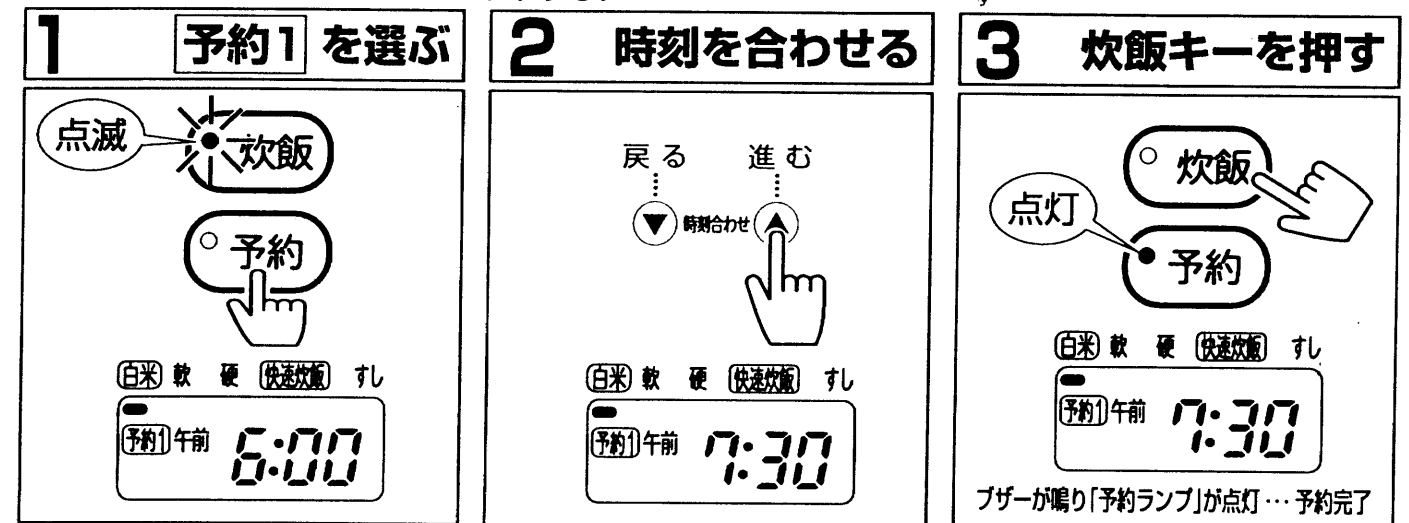
時刻合わせキー



食べたい時刻を予約して炊く

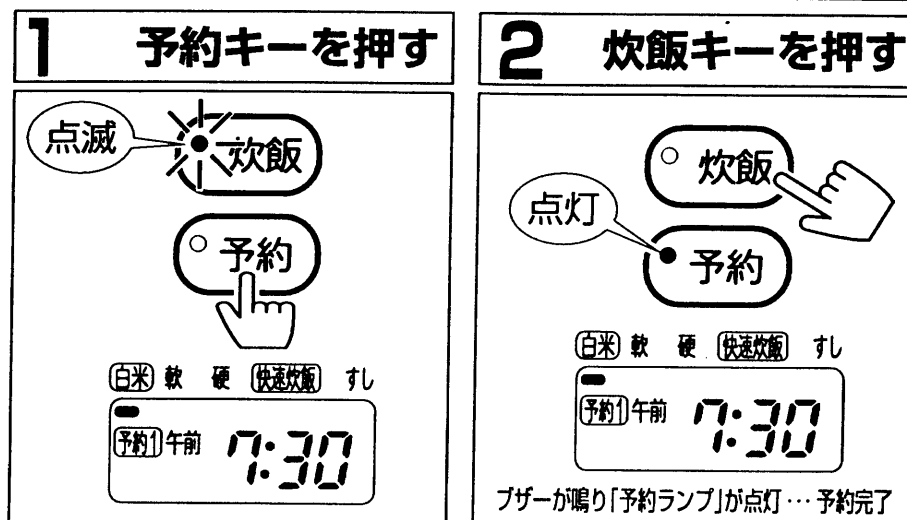
例 予約1 に午前7:30を予約する場合

- 炊きわけを選んでからタイマーセットする。



- 時刻は10分単位で合わせられます。押し続けると早送りになります。
- 「予約2」に予約するときも同じ要領です。

一度記憶させた予約時刻で炊く

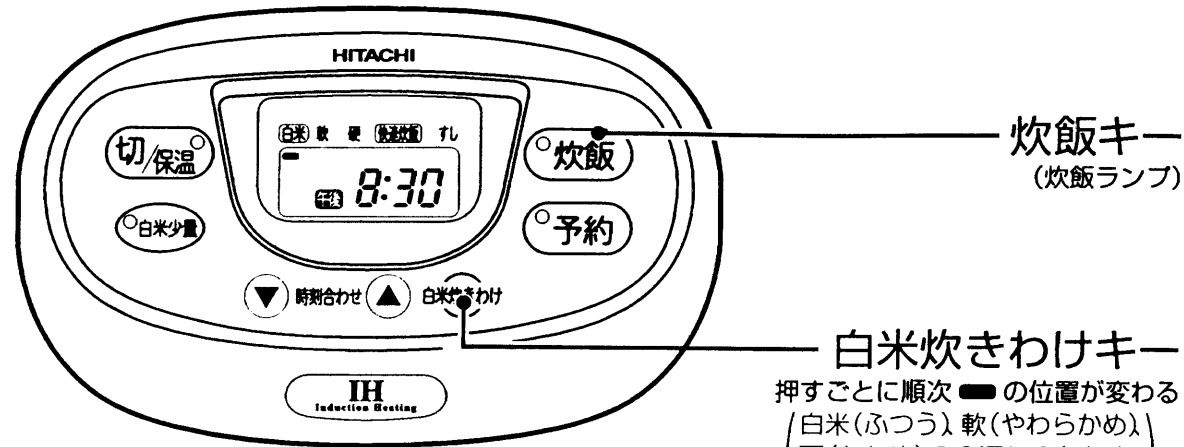


一度記憶させた予約時刻は、「切/保温」キーを押しても、プラグを抜いても覚えています。（予約時刻を変更するまで覚えています）

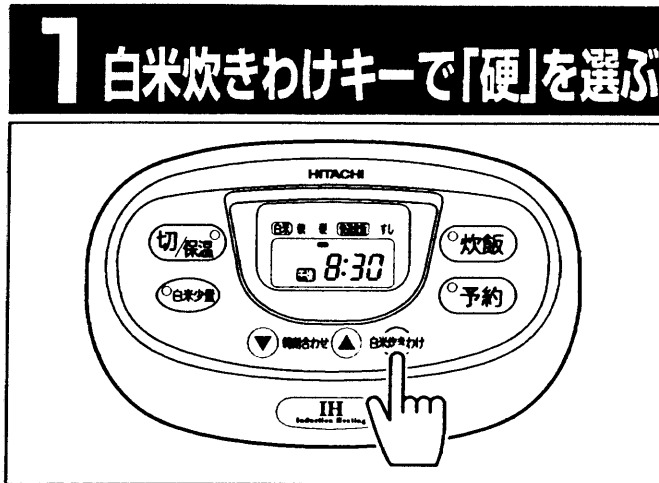
予約の変更・取消し

予約完了後に、予約時刻を変更するときは、「切/保温」キーを押してから予約し直してください。

白米のかたさ・快速炊飯・すしを選んで炊くとき



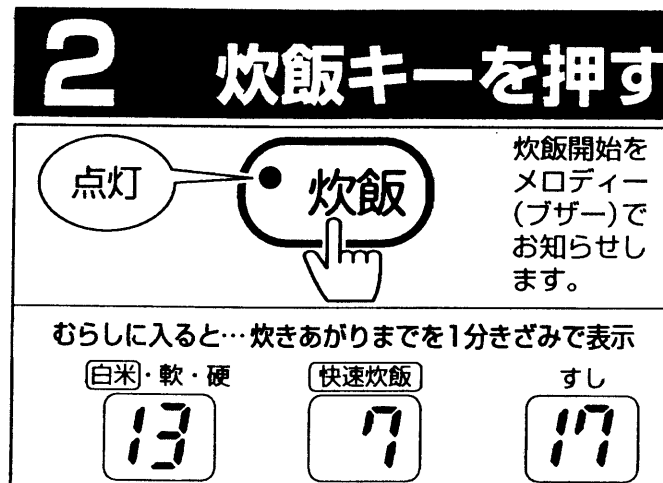
例 硬(かため)を選んで炊く場合



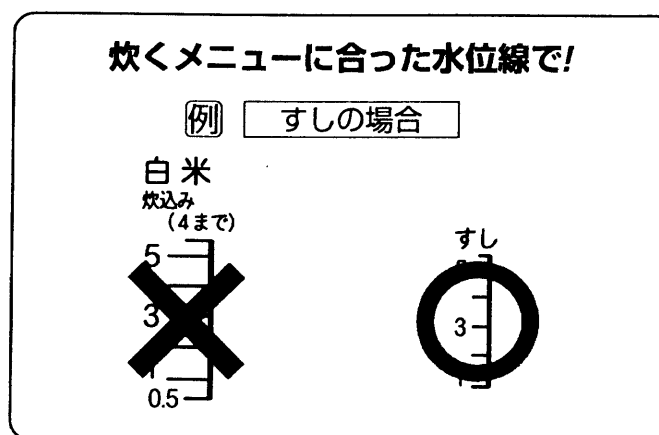
- 炊きたいかたさもしくはメニューの位置に(●)が表示されているか確認してください。
- 一度かたさを選んで炊くと、次回もそのかたさを記憶しています。
「快速炊飯」、「すし」を選んだ場合は、次回は[白米]に戻ります。
- 白米炊きわけで、お好みのかたさにならないときは、水加減を調節してください。

快速炊飯のご注意

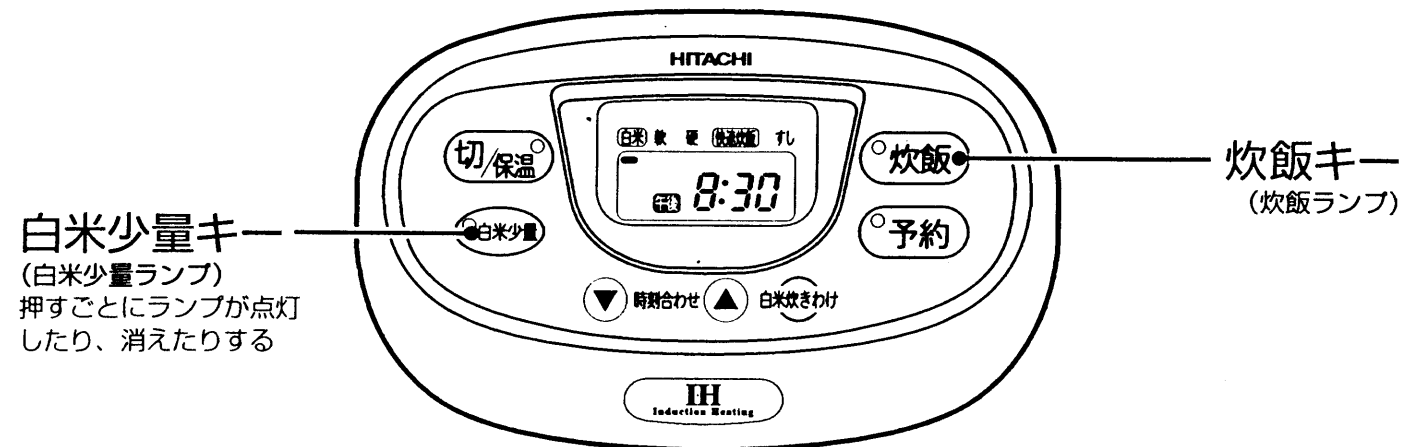
- 白米以外は炊かないでください。
- [白米]・軟・硬で炊いた方が炊きあがりはよくなります。急いで炊きたい場合にご使用ください。
- 洗米後、しばらく浸してから炊くと炊きあがりがよくなります。
- 最少炊飯量(RZ-BZ10:0.5カップ、RZ-BZ18:1カップ)は快速炊飯で炊かないでください。かためになったり、吹きこぼれたりすることがあります。



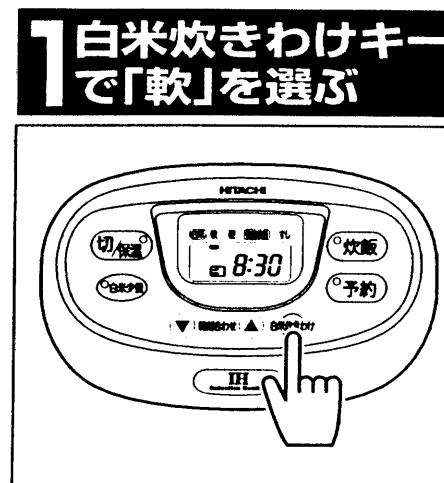
- 快速炊飯の開始メロディーは、他のメニューのメロディーと異なります。
- メロディー(ブザー)が鳴り「保温ランプ」が点灯したら、炊きあがり。



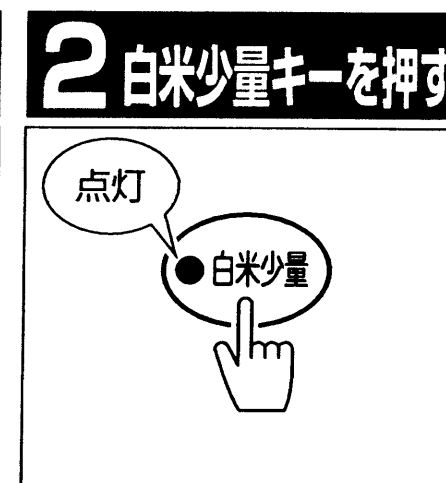
白米少量を炊くとき



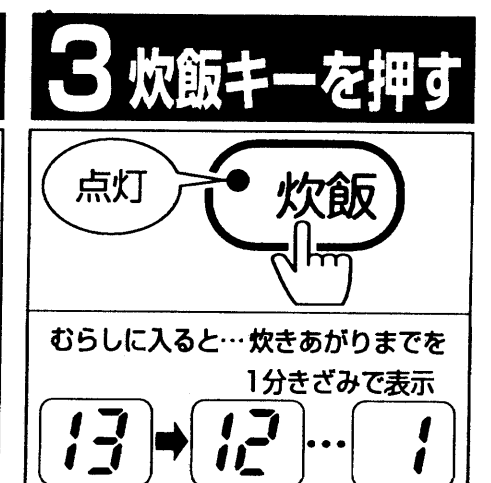
例 軟(やわらかめ)で、白米少量モードにして炊く場合



- 炊きたいかたさの位置に(●)が表示されているか確認してください。
- 白米炊きわけが「白米」(ふつう)・「軟」(やわらかめ)・「硬」(かため)のときにだけ使えます。「快速炊飯」「すし」では使えません。



- 白米少量ランプの点灯を確認してください。
- 白米少量モードにすると、次回もそのモードを記憶しています。
- 白米少量モードでも、炊きあがるまでの時間は標準モードとほぼ同じです。



- メロディー(ブザー)が鳴り「保温ランプ」が点灯したら、炊きあがり。

白米少量キーで

標準または白米少量を選ぶ(●)キーを押すことに、標準と白米少量のモードが切り換わります)

- 標準モードです。
主に中量～満量を炊くご家庭や炊く量が一定でないご家庭に向くモードです。
- 少量用のモード(白米少量モード)です。
少量炊いたときの、ベチャッとした水っぽさや焦げを少なくおさえます。ふだん少量しか炊かないご家庭に向くモードです。最少炊飯量を炊くときは、必ずこのモードにします。胚芽米・炊込み・おこわのときは使わないでください。

白米少量モード選択の目安

RZ-BZ10形	0.5～2カップ
RZ-BZ18形	1～3カップ

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

白米(標準モード)・快速炊飯・すしめし

形 名	炊 飯 容 量 (カップ数)	白 米 (ふつう)	軟 (やわらかめ)	硬 (かため)	快速炊飯	す し
RZ-BZ10	1~5.5	41~47	53~59	35~44	20~31	51~57
RZ-BZ18	2~10	40~48	51~59	33~41	20~36	50~57

白米(少量モード)

形 名	炊 飯 容 量 (カップ数)	白 米 (ふつう)	軟 (やわらかめ)	硬 (かため)
RZ-BZ10	0.5~2	40~48	45~54	33~42
RZ-BZ18	1~3			

胚芽米・炊込み・おこわ

形 名	炊 飯 容 量 (カップ数)	胚芽米 (白米やわらかめ)	炊込み	おこわ
RZ-BZ10	1~4	53~59	41~55	45~55
RZ-BZ18	2~7	51~59		

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃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。
- 表中の炊飯容量(カップ数)は、それぞれの形名で炊飯できる最少と最大の容量を示します。

仕 様

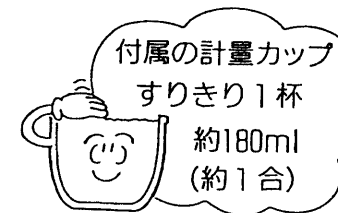
形 名	RZ-BZ10	RZ-BZ18
炊 飯 容 量	0.09L(0.5合)~1.0L(5.5合)	0.18L(1合)~1.8L(1升)
電 源	交流100V	
定 格 周 波 数	50~60Hz 共用	
消費電力	炊 飯 時 1060W	1260W
電力	保 温 時(平均) 33W	44W
コ ー ド の 長 さ	1.0 m	
大 小	幅 27.3cm	30.8cm
	奥 行 35.3cm	39.3cm
	高 さ 25.5cm	28.3cm
質 量 (重さ)	約4.2kg	約5.2kg

※保温時(平均)の電力は、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4Wです。

おいしく食べるひとくふう

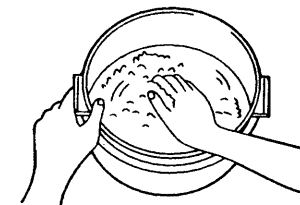
お米は正しくはかる



計量米びつは扱いかたによってお米の量が異なる場合があります。また計量表示の量が、付属の計量カップ(約1合)の量と異なる場合がありますのでよくご確認ください。

洗米は手早く十分に

洗米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカのおいがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。水がきれいになるまで十分に洗いましょう。



水加減はお米に合わせて



- ごはんのかたさは、白米(ふつう)軟(やわらかめ)硬(かため)の3通りのかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。

- 白米の炊きわけでもお好みのかたさにならないときお好みに合わせて水加減してください。内がまの水位目盛りは標準の水加減です。

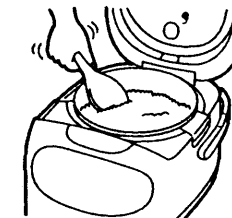
お米の種類	白米炊きわけ	水 加 減
軟 質 米	白米(ふつう)	白米の目盛りどおり
新 米	硬	
硬 質 米 麦 ま ぜ 米 胚 芽 米 分づき米(7分づき)	軟	
長粒種(輸入米)		
ブ レ ン ド 米		
古 米		
		お米1カップあたり 白米の目盛りより約 30ml多め
		白米の目盛りどおり
		白米の目盛りよりやや多め

- 分づき米は精米程度により、炊きこぼれることがあります。

上手に炊きわけ

- 軟(やわらかめ).....ふっくらとやわらかめのごはんを炊くとき。
メニュー例(胚芽米、麦ごはん、古米)
- 硬(かため).....しっかりと噛みごたえのあるごはんを炊くとき。
メニュー例(銘柄米、カレー、お茶漬、チャーハン)
- すし(すしめし).....一粒、一粒ほぐれやすく、粘りを出さずに合わせ酢を混ぜることができます。

炊きあがったらすぐほぐす



おいしいごはんに炊きあがる最後の仕上げです。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。余分な水蒸気が逃げ、おいしいごはんになります。炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

なぜお焦げができるの?

炊きあ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すためです。お焦げが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としから炊いてください。また白米以外のごはんや輸入米を炊くとお焦げができやすくなります。

おいしく保温



少量のごはん、内がま側面についたごはんは乾燥しやすくなりますので、内がまの中央に盛るようにしてください。長時間ごはんを保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風味が損なわれます。

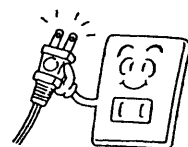
おいしく保温するために次のことにご注意ください

- 白米だけ保温しましょう。
- 12時間以上の保温はやめましょう。
- 冷えたごはんの温め直し、ごはんのつぎたしも風味を損ないます。
- しゃもじを入れたままの保温はやめましょう。
- 内がまの縁にごはん粒をつけたまま保温するとごはんが乾燥しやすくなります。
- 輸入米(ブレンド米も含む)は、時間がたつとパサついたりにおいがきつくなります。お早めにお召し上がりください。
- ごはんを入れたままプラグを抜くのはやめましょう。

お手入れ

お手入れするときは

プラグを抜き、本体が冷めてからおこなう。



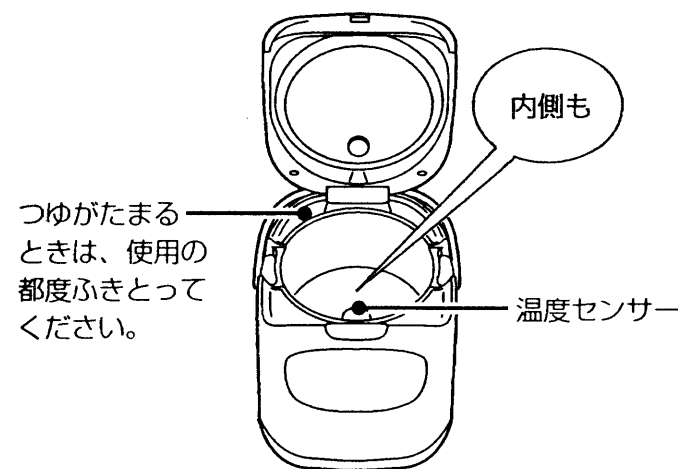
食器用洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし類は使わない。(表面を傷つける原因)



本体・ふた

固く絞ったふきんでふく。

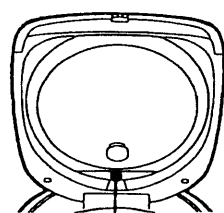
水加減の多いときや米の種類などによりおねば(炊飯時に出るのり状のもの)がつく場合がありますので、ぬれふきんでふきとってください。遠赤外線処理をほどこしています。汚れたままお使いになると汚れが落ちにくくなります。



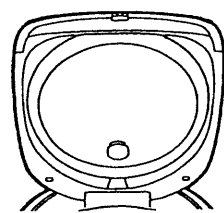
温度センサーにこびりつきができたなら細かい紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふきます。

ふたパッキンにごはん粒やおねばがついたまま保温しますと、ごはんが乾燥することがありますので取り除いてください。

ふたパッキンがめくれた場合は、下図のように全周の溝に入れてください。



めくれ



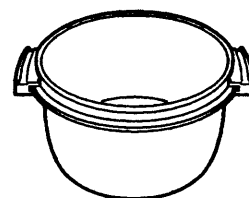
正常な状態

内がま

スポンジなどのやわらかいもので洗う。

内がまの外側は、洗って水気をふきとる。さびなどがでたら、ナイロンたわしでこすり落とす。

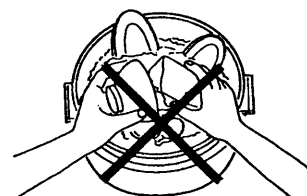
内がまとリングとのすき間に入った汚れやゴミは、ピン等の細いもので取り除く。



変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いには注意しなさい。

フッ素被膜を傷めないために

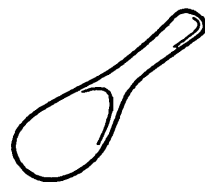
- 付属のしゃもじを使う。
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない。
- 酢は使わない。
- 内がまの内側は、みがき粉やたわし類で洗わない。



使っているうちに、多少色むらがあらわれることがありますが、ごはんの炊きあがりや衛生面には影響ありませんのでそのままお使いください。

しゃもじ・しゃもじ立て・蒸気口パッキン

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。使用のたびお手入れを。



こんなときは

お調べ いただくこと		参照 ページ																		
		7・8	6・13	6・13	3・14	10・13	11	-	15	-	7・13	13	6	14	13	14	13	8	6・11	10
キー操作できない		●																		
ごはんが	かたすぎる・やわらかすぎる・炊きむらになる		●		●	●	●	●	●	●										●
	しんが残る(生煮えになる)におう		●		●	●	●	●	●											
	におう			●												●				
おこげがキツネ色以上になる				●	●		●			●									●	
ふきこぼれる			●	●	●			●	●				●		●					●
保温中 ごはんが	におう			●								●		●		●	●	●		
	黄変する			●	●						●	●	●	●	●					
	かたくなる		●								●	●	●	●	●		●			
多量につゆがたれる									●		●						●			
ふたを閉める操作が重い														●	●					
時計表示が-:-:-になった (プラグをコンセントに 差し込んでいるとき)		時計を合わせなおしてください。(5ページ参照) 予約時刻も合わせなおしてください。(8・9ページ参照)																		
炊飯するときにおいがする		お買い上げ後、最初に炊飯するときにはにおいがする場合があります。 ご使用とともになくなりますのでそのままお使いください。																		
使用中停電になったとき		停電前の動作により、再通電後の動作が異なります。																		
		停電前の動作	再通電後の動作		注 意															
		炊 飯	炊飯を続ける																	
		保 温	保温を続ける		ごはんが冷えたときは保温しません。															
		予 約	予約を続ける		停電している時間が長く、炊飯を始める時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。															
他の器具で炊いたごはんを 保温したいとき		プラグを差し込み(切)キーを押す。約30分本体を温めてから、ごはんを入れてください。																		
「切」のときでも本体表面が 温かい		マイコン制御するために通電しているからです。プラグを抜くと解消されます。																		
内がまが変形・腐食したとき		お買い上げの販売店などで新しくお求めください。																		
使用中に音がする		●「ブーン」と音がするのは、内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っているためです。 ●炊飯、保温時の通電中は時々「ジー」と音がすることがありますが異常ではありません。																		
表示部にE1…E9を表示したとき		お買い上げの販売店にご相談ください。																		

※以上の点をお調べいただき、その上でご不審の点がありましたら、お買い上げの販売店などにご相談ください。

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。

■補修用性能部品の最低保有期間

〔IH〕ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 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「ご相談窓口」(別添) 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」(15ページ) を調べていただき、なお異常のあるときは、運転を中止し、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最低保有期間は、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

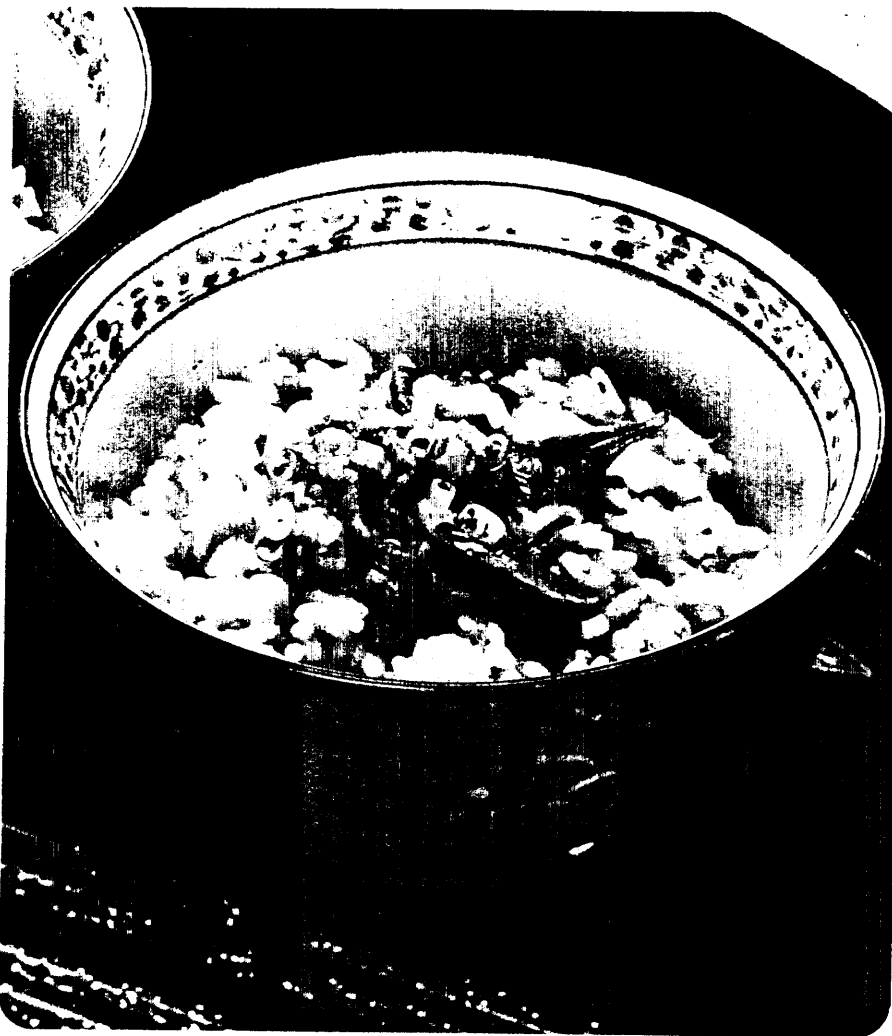
故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋 2-15-12 電話03(3502)2111

こほうの香りにお肉のうまみをプラス

牛肉とごぼうごはん



炊きわけ	炊飯時間
白米	約45分

材 料 (4人分)

お米	カップ3	しょうが汁	小さじ1
牛薄切り肉	150g	(A) 酒	大さじ3
ごぼう	70g	砂糖	大さじ2½
あさつき	適量	しょうゆ	大さじ2
サラダ油	大さじ1	(B) 酒	大さじ2
		しょうゆ	大さじ1

作りかた

- ①お米を洗って(B)を加えて水加減します。
- ②白米炊きわけキーで「白米」を選び炊飯キーを押します。
- ③牛肉は1センチ幅に切り、ごぼうはささがきにして水につけ、アク抜きしてザルにあげます。
- ④鍋に油を熱してごぼうをいため、しんなりしてきたら牛肉を入れてさっといため、Aを加えて煮つめます。
- ⑤ごはんが炊けたら④を加え、軽く混ぜて器に盛り、小口切りにしたあさつきを散らします。

きのこのドリア

炊きわけ	炊飯時間
軟	約55分

材 料 (4人分)

お米	カップ2	バター	大さじ1
しめじ	2パック	塩・こしょう	各少々
えのき	1束	ホワイトソース	
玉ねぎ	中1/2個	バター・小麦粉	各大さじ4
ベーコン	4枚	牛乳	カップ4
(A) バター	大さじ1	塩・こしょう	各少々
塩	小さじ1	溶けるチーズ、パセリ	
		(みじん切り)	各少々

作りかた

- ①お米を洗って「白米」の水位目盛り3に水加減し(A)を入れます。
- ②白米炊きわけを「軟」にして炊飯キーを押します。残りごはんを利用する場合はフライパンにバターを溶かし、ごはんをいためて塩、こしょうをします。
- ③しめじ、えのきは石づきをとり、しめじは手で細かくさき、えのきは半分に切ります。玉ねぎはみじん切り、ベーコンは1センチ幅に切ります。
- ④フライパンにバターを溶かし③をいため、塩、こしょうをします。
- ⑤ホワイトソースは鍋に小麦粉を入れ、牛乳を少しずつ加えてよく混ぜます。次にバターを加えて弱火にかけ、とろみがつくまで混ぜ、塩、こしょうをします。
- ⑥グラタン皿にバター(分量外)を塗り、ごはんを入れて④をのせ、⑤をかけます。溶けるチーズをのせオーブンで焦げ色がつくまで約8分間焼きます。焼きあがったらパセリのみじん切りをかけます。



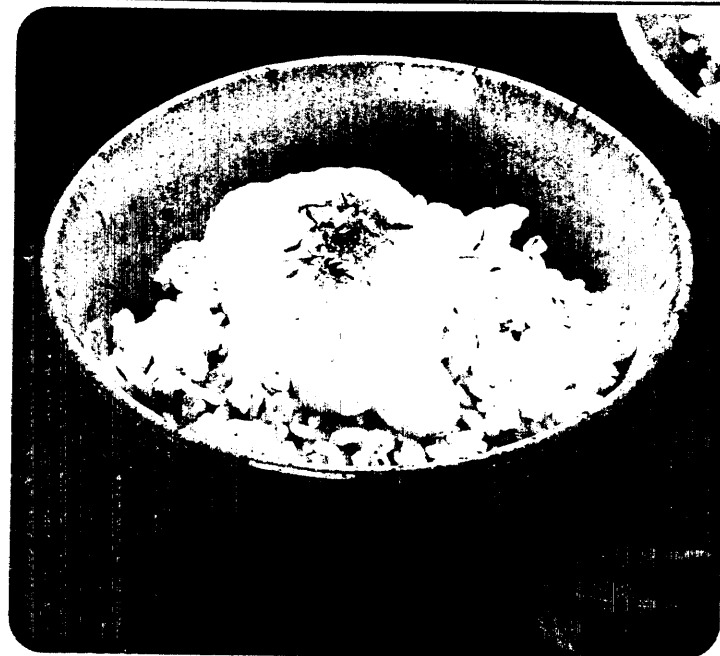
素朴なあじわい

麦とろろごはん

炊きわけ	炊飯時間
軟	約55分

材 料 (4人分)

お米	カップ2
押麦	カップ1
山芋	250g
(A) だし汁	カップ1/2
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
青のり	少々



作りかた

- ①お米と押麦を混ぜて軽く洗います。
- ②「白米」の水位目盛り3よりやや多め(+30ml)に水加減し、約1時間浸します。
- ③白米炊きわけを「軟」にして炊飯キーを押します。
- ④A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)を少しずつ加えてのばします。(Aの量は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、青のりを散らします。

おすしの基本

すし

すしめし

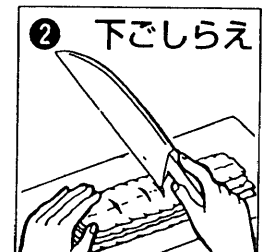
炊きわけ	炊飯時間
すし	約54分

材 料 (4人分)

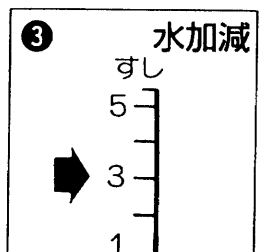
お米	カップ3
昆布	15センチ
合わせ酢	
酢	大さじ5
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
酢	大さじ5
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1



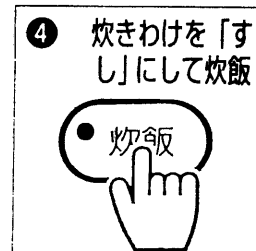
① お米をよく洗いザルに上げて水気をきります。



② 昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4~5箇所入れておきます。



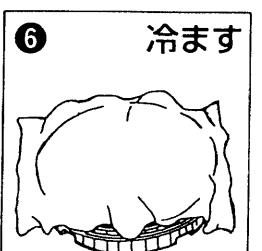
③ 内がまに①を入れ、「すし」の水位目盛り3に水加減し、②の昆布をのせます。



④ 炊きわけを「すし」にして炊飯
白米炊きわけキーで「すし」を選び炊飯キーを押します。



⑤ 酢をかける
ごはんが炊けたら昆布を取り出し、飯台にごはんを移し合わせ酢を全体にかけて切るように混ぜます。



⑥ 冷ます
混ぜて1分位したらうちわであおぎ人肌位に冷ましぬれぶきんをかけておきます。

ワンポイント

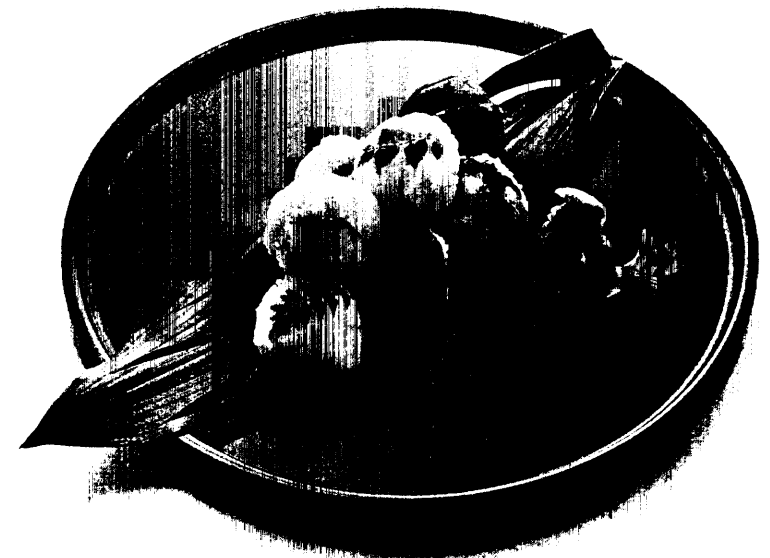
合わせ酢は好みにより調節してください。魚介類を使ったおすしは甘さをおさえて⑤、ちらしずしは甘めの⑤。

パーティメニューに

手まりずし

材 料 (4人分)

まぐろ、いか、白身魚	各80g
スモークサーモン	3枚
木の芽、わさび	各適量



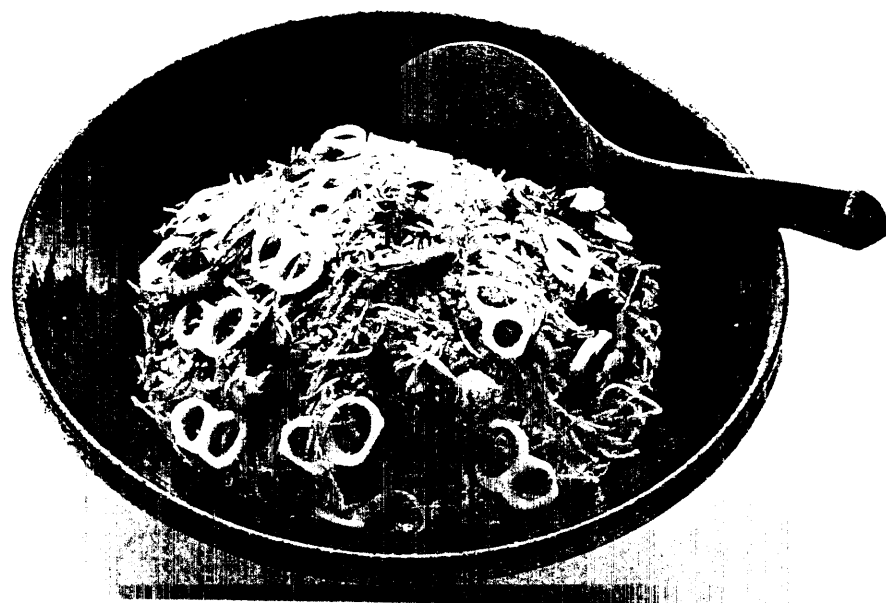
作りかた

- ①すしめし④を作ります。
- ②まぐろ、いか、白身魚は薄くそぎ切りにします。
- ③スモークサーモンは1枚を2等分にします。
- ④ラップにねたをおき、わさびを適量つけてすしめしをのせ、丸く形を整えます。

五目ちりし

材 料 (4人分)

干しいたけ 8枚
 にんじん 30g
 干びょう 30g
 ① 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
 ② だし汁、酢各大さじ2、
 砂糖大さじ1、塩少々
 きんし卵 1個分
 えび10尾、木の芽10枚、ごま大さじ2、
 桜でんぶ、紅しょうが各少々



作りかた

- ① すしめし①を作ります。(19ページ)
- ② 水でもどして石づきをとった干しいたけ、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、やわらかくゆでてから1センチに切ります。
- ③ ②を①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酢水につけてアクを抜き、軽く熱湯に通して②につけておきます。
- ⑤ えびは背わたをとり、からをむいてゆでます。
- ⑥ ①に③とごまを混ぜ合わせ、器に盛って④、⑤、桜でんぶ、きんし卵、紅しょうが、木の芽を飾りつけます。

サラダ感覚でどうぞ

ライスサラダ

炊きわけ	炊飯時間
すし	約52分

材 料 (4人分)

お米 カップ2
 ニンニク 1/2個
 オリーブ油 大さじ4
 ① 酢 大さじ2
 塩 小さじ1
 イタリアンシーズニング 適量
 えび 16尾
 きゅうり 1本
 ピーマン 1個
 パセリ 適量
 スイートコーン (缶詰) 小1缶
 プチトマト 8個
 サラダ菜 適量



作りかた

- ① 米は洗って「すし」の水位目盛り2に水加減し、白米炊きわけキーで「すし」を選び炊飯キーを押します。外米(インディカ米)を使用の場合は水加減だけ「白米」の水位目盛り2にしてください。
- ② ニンニクは薄くスライスし、オリーブ油で弱火でじっくりいため、きつね色にカリカリにして取り出します。
- ③ ②のオリーブ油を冷まし、①と合わせてドレッシングを作ります。
- ④ えびはゆでて皮をむき、きゅうりは5ミリ厚さの輪切り、ピーマンは大きめのみじん切り、パセリもみじん切りにしておきます。スイートコーンは缶汁をきっておきます。
- ⑤ ごはんが炊きあがったらボールにとり、③とピーマンをあえて冷まします。
- ⑥ ⑤に④を混ぜて、プチトマトとサラダ菜で飾り、上から②のニンニクをかけます。
 ※イタリアンシーズニング：オレガノ、マージョラム、タイム、バジル、セージ、ローズマリーの乾燥ハーブをブレンドしたもの。

五目炊込みごはん

炊きわけ	炊飯時間
白米	約55分



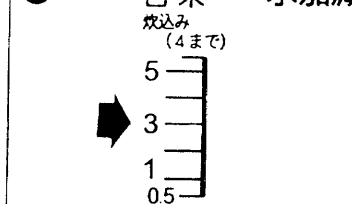
材 料 (4人分)

お米 カップ3
 鶏もも肉 100g
 絹さや 少々
 にんじん 1/3本(約60g)
 糸こんにゃく 60g
 油揚げ (油抜き) 1枚
 干しいたけ 中3枚
 ① 干しいたけのもどし汁 カップ1弱
 酒 大さじ3
 塩 小さじ1
 砂糖 大さじ1
 しょうゆ 大さじ1

① 材料の下ごしらえ

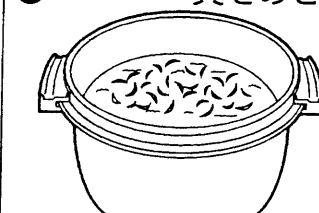
干しいたけは水でもどしてせん切り。
 もも肉、にんじん、油揚げもせん切り。
 糸こんにゃくは2~3センチの長さに切ります。

② 白米 水加減



洗ったお米を内がまに入れ①と水で「炊込み」の水位目盛り3に水加減します。

③ 具をのせる



具をお米の上にのせます。具はかき混ぜないでください。

④ 炊飯



白米炊きわけキーで「白米」を選び炊飯キーを押します。

⑤ ほぐす



炊きあがったらごはんをほぐし、器に盛って塩ゆでして細かく切った絹さやを散らします。

ワンポイント

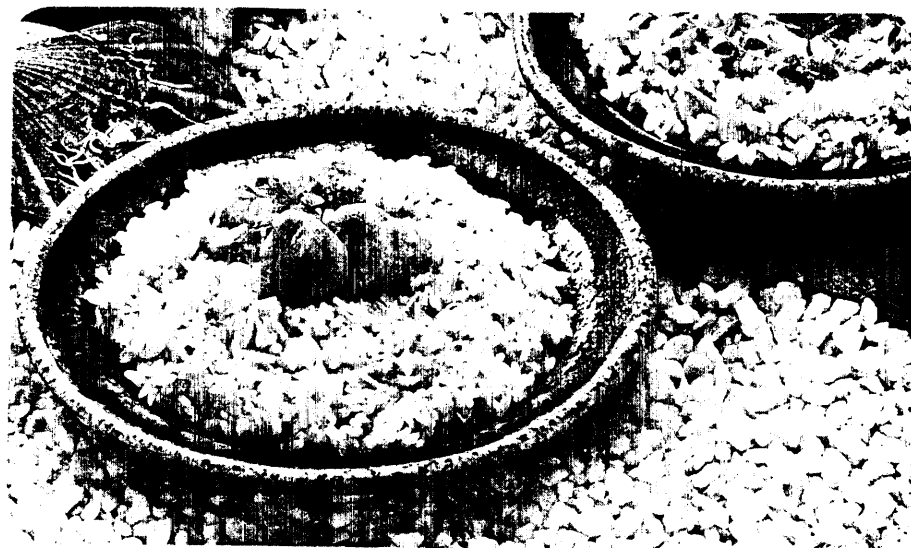
- 具の量はお米の重量の30~50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~76g)
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと炊飯が早めに終わりますがごはんが炊けません。
- お米と具を混ぜて炊くとうまく炊けないことがあります。
- 水加減は調味料と水で内がまの水位目盛りに合わせてください。栗、豆など水分を吸う具のときは少し多めに水加減します。
- 白米よりお焦げが強くなります。
- においや変質のもとになるので、保温はしないでください。

洋風ほたてごはん

炊きわけ	炊飯時間
白米	約45分

材 料 (4人分)

お米	カップ3
ほたて貝柱水煮缶 (180g)	1缶
固形スープの素	1個
白ワイン	大さじ2
(A) 塩	小さじ1
ほたて缶の缶汁	
香草 (パセリ、セルフィーユ等)	少々



作りかた

- ①お米を洗って水気を切ります。
- ②ほたて缶を身と缶汁に分けます。
- ③お米を内がまに入れ、(A)と水で「炊込み」の水位目盛り3に水加減し、炊飯キーを押します。
- ④ほたての身は粗くほぐしておきます。
- ⑤炊きあがったごはんには④を混ぜ、香草を散らします。

ボリュームたっぷり

オムライス

炊きわけ	炊飯時間
硬	約55分

材 料 (4人分)

お米	カップ3
玉ねぎ	½個
鶏むね肉	150g
バター	大さじ½
塩、こしょう	少々
固形スープの素 (砕く)	1個
(A) 塩	小さじ1
ケチャップ	大さじ2
卵	8個
塩	少々
サラダ油	少々
ケチャップ	少々



作りかた

オムライス用チキンライスを作ります。

- ①玉ねぎはみじん切り、鶏肉は1センチ角に切ります。
- ②フライパンにバターを溶かし、玉ねぎ、鶏肉をいため、軽く塩、こしょうをして冷ましておきます。
- ③お米を洗って「白米」の水位目盛り3に水加減し、(A)を入れ、軽く混ぜ合わせます。
- ④(3)に冷ました②をのせ、炊飯キーを押します。

オムライスを作ります (1人分ずつ作ってください)

- ①炊きあがったチキンライスを4等分にして、それぞれをだ円状にまとめておきます。

- ②卵2個を割りほぐし、塩少々を加え混ぜます。
- ③うすくサラダ油をひいてよく熱したフライパンに②を流し入れて広げます。
- ④卵の下の方が固まって、表面がまだ生っぽい位になったら、ぬれぶきをを広げた上に卵をフライパンからすべらせておろし、チキンライスをのせて包み、ぬれぶきの上から形を整えます。
- ⑤皿に盛り、ケチャップを少々かけます。

★チキンライスは、残りごはんを利用して作ってもかまいません。その場合は、上記のチキンライス用の材料をごはんといため合わせてください。

赤飯

炊きわけ	炊飯時間
硬	約46分

材 料 (4人分)

お米	カップ½
もち米	カップ2½
あずき	50g
(塩)	小さじ½

③ あずきを入れる

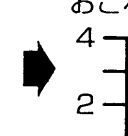


あずきをお米の上にのせます。かき混ぜないでください。

① 材料の下ごしらえ

お米ともち米は1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷まします。

② おこわ 水加減



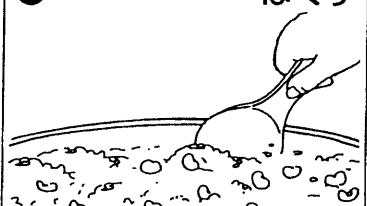
内がまに水きりしたお米、もち米を入れ、ゆで汁と水で「おこわ」の水位目盛り3に水加減し(塩を入れてかき混ぜ)ます。

④ 炊飯



白米炊きわけキーで「硬」を選び、炊飯キーを押します。

⑤ ほぐす



ごはんが炊けたら軽くほぐし、あずきを混ぜます。

ワンポイント

- あずきは皮が破れないように弱火で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。時間がたつとあずきが水を吸って、うまく炊けないことがあります。

さめても固くならない

中華風おこわ/山菜おこわ

炊きわけ	炊飯時間
硬	約50分



材料 (4人分) [中華風おこわ]

お米	カップ1	いり白ごま	大さじ2
もち米	カップ2	サラダ油	大さじ1
豚薄切り肉	75g	スープの素	1個
干しいたけ	3枚	(A) 酒	大さじ2
にんじん	50g	しょうゆ	大さじ1
長ねぎ	½本		

材料 (4人分) [山菜おこわ]

お米	カップ1	酒	大さじ2
もち米	カップ2	しょうゆ	大さじ1
山菜ミックス (水煮)	200g	(A) 塩	小さじ½
油揚げ	1枚	砂糖	大さじ1
		白ごま	少々

作りかた [中華風おこわ]

- ①お米、もち米は炊く1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。
- ②豚肉、水でもどした干しいたけ、にんじんをせん切りにします。中華鍋に油を熱して具をいためます。
- ③内がまに①を入れ、干しいたけのもどし汁と(A)と水で「おこわ」の水位目盛り3に水加減します。
- ④砕いたスープの素を加えてかき混ぜ②をのせます。
- ⑤白米炊きわけキーで「硬」を選び、炊飯キーを押します。
- ⑥ごはんが炊けたらねぎのみじん切り、白ごまを入れてほぐします。

作りかた [山菜おこわ]

- ①お米ともち米は一緒に洗ってザルに上げておきます。
- ②油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切っておきます。山菜は水気をきっておきます。
- ③内がまにお米と(A)を入れ、「おこわ」の水位目盛り3に水加減します。
- ④③の上に②を散らして、ふたをし白米炊きわけキーで「硬」を選び、炊飯キーを押します。
- ⑤炊きあがったら器に盛り、白ごまをふりかけます。

快速炊飯のご注意

- 白米以外は炊かないでください。
- 白米・軟・硬で炊いた方が炊きあがりがよくなります。
急いで炊きたい場合にご使用ください。
- 洗米後、しばらく浸してから炊くと炊き上がりがよくなります。
- 最少炊飯量(0.5カップ)は快速炊飯で炊かないでください。
かためになったり、吹きこぼれたりすることがあります。
- 1カップの快速炊飯は冬季など室温が低く(10℃以下)、本体が冷めているときは吹きこぼれることがあります。2カップ以上で炊飯してください。

NH412288