

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	RZ-CK06		※ 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。

- 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。
- 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。
- 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別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧ください。
- 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。

修理メモ

株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

NI1211782-01 9805(DC・明)

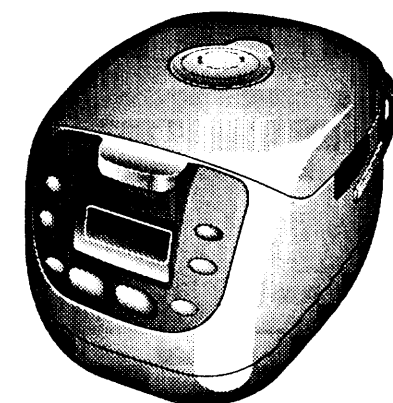
HITACHI

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-CK06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
音で確認できる時刻合わせ操作について	6
●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	8
「食いたい時刻」を予約して炊くとき	10
お米を浸して炊くとき	12
白米のかたさ・快速・釜めし(炊込み)・すし	
おかゆ・中華がゆ・玄米を選んで炊くとき	13
保温中のごはんの再加熱とおさめ保温	14
●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	15
仕 様	15
おいしく食べるひとくふう	16
お手入れ	17
こんなときは	18
保証とアフターサービス	19
●お客様ご相談窓口一覧表	20
●料 理 集	
白 米	22
す し	24
釜めし(炊込み)	26
お こ わ	28
おかゆ／中華がゆ	29
玄 米	31
●保 証 書	裏表紙

この取扱説明書をよくお読みにになり、正しくご使用ください。
お読みにになったあとは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。

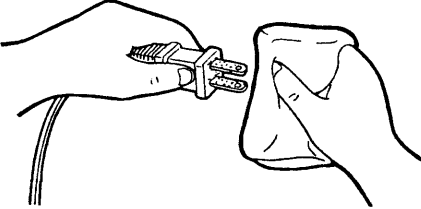
**注意**

人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

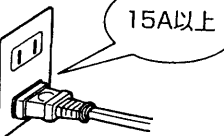
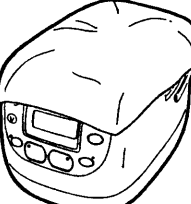
絵表示の例

**○記号は「禁止」(しないでください)を示します。**

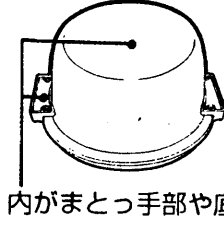
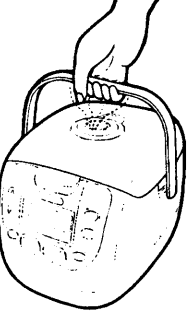
**●記号は「強制」(必ずしてください)を示します。**

 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拭く 火災の原因 
	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		ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない 感電の原因 
	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		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、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 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		水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因 

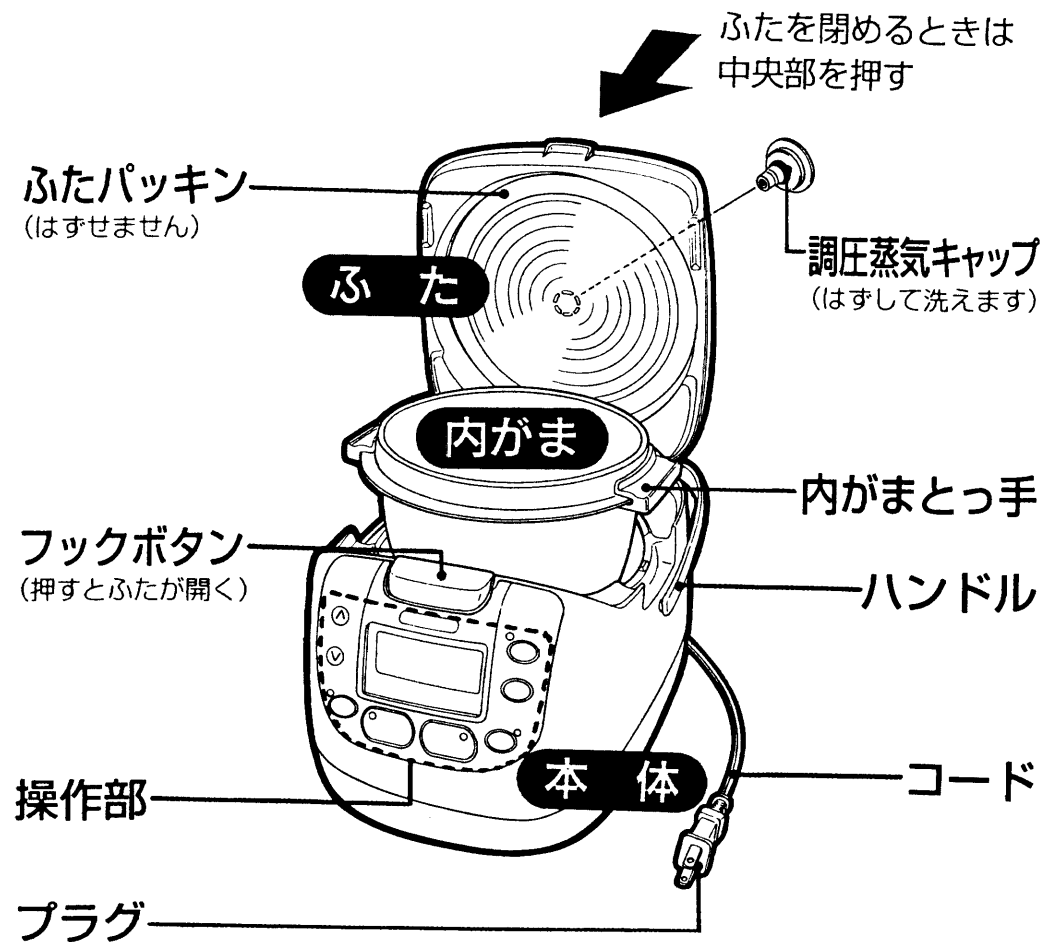
 注意			
	水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因		使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因 
	不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因		心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため
	専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因		プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因
	蒸気口に手をふれない やけどの原因 特に乳幼児にはふれ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

- コンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると電圧が下がり、うまく炊けなかったり、予約時刻より遅く炊き上がる原因になります。

- 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。

- 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。

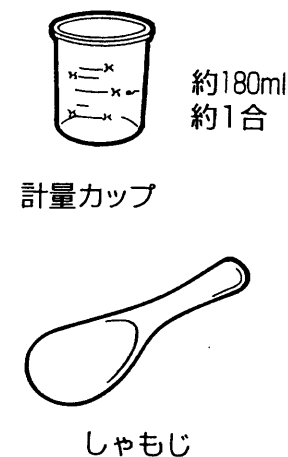
- 磁気に弱いものを近づけないでください。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。
またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の雑音の原因となる恐れがあります。

- 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。

- 炊飯・保温直後は内がまとっ手や調圧蒸気キャップ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。
- 内がまを直火にかけないでください。
内がまとっ手の変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。
- 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。
蒸気が出てやけどの原因になります。


各部のなまえ



付属品 (各1個)

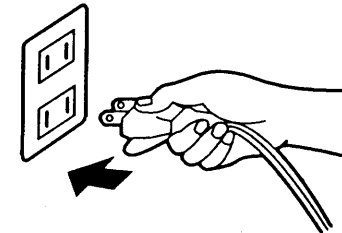


時計の合わせかた

例: 現在午後8時30分で
表示は午後8時27分の場合

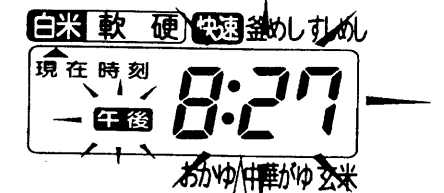
●時計合わせは、予約・炊飯・保温・浸しの作動中にはできません。

1 プラグを差し込む



2 〽 または 〽 を0.5秒間押す

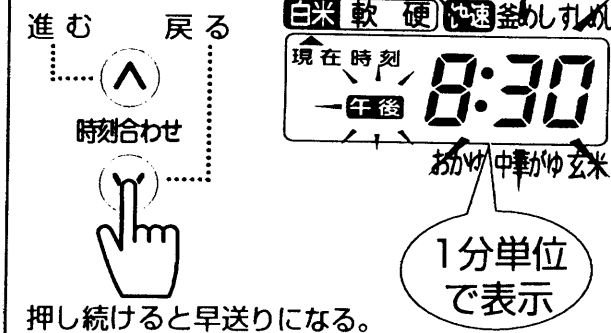
時刻が点滅したら手を離す



0.5秒間押すと点滅状態になる。

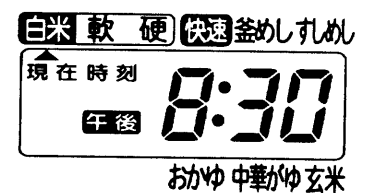
点滅

3 再び 〽 または 〽 を押す



4 キーから手を離す

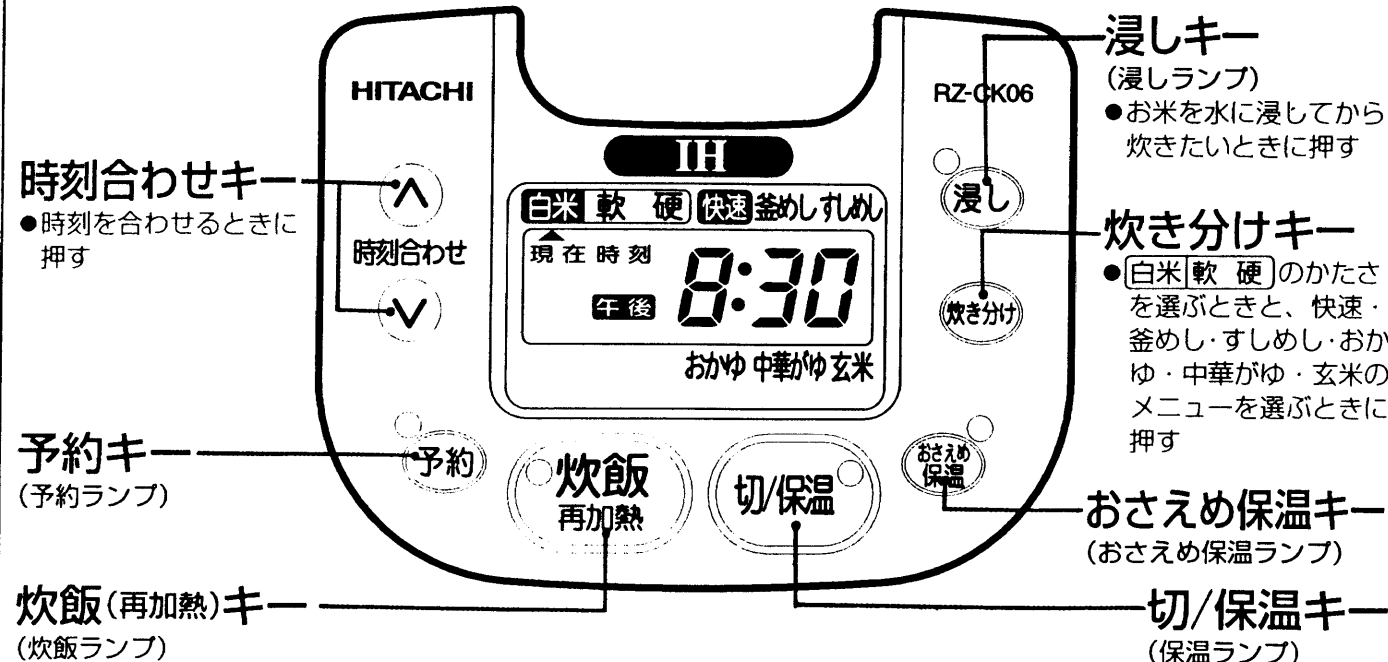
(最後に操作してから)5秒後にピッと鳴って自動的に点滅が止まり、時計合わせ完了



操作部

—操作音はメロディー音とブザー音が選べます—

表示部

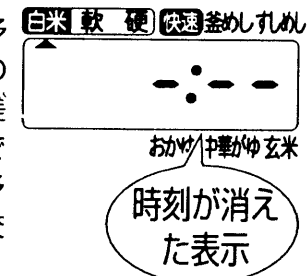


この炊飯器には……

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・浸しはできますが、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……

電池は制御基板に取り付けられた専用部品です。交換時は分解による交換が必要となりますので、お買い上げの販売店にご依頼ください。

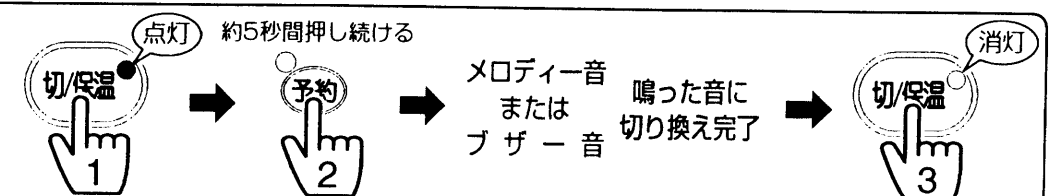
電池を取り換えたら、時計を合わせる……

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、例を参考にしてください。

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。



音で確認できる時刻合わせ操作について

時計の時刻合わせ・予約の時刻合わせの操作は音で確認できる操作方法に切り換えることができます。これは特に目の不自由な方に向けた機能です。

音で確認できる操作の選びかた

工場出荷時は通常の操作方法に設定されています。

●内がまをセットした状態でおこなってください。

1 切/保温キーを押す	ピッと鳴って保温になる
2 炊き分け キーを約5秒間押す	ブザーが短く8回鳴る
3 切/保温キーを押す	低い音でピッと鳴って保温が切れる

通常の操作方法に戻すときも同じ方法です。このとき2の操作時のブザーは1回だけ鳴ります。

- 時刻合わせ操作は一度切り換えるとプラグを抜いても記憶しています。
- 時刻合わせ操作の切り換えをすると、炊き分けは「白米のふつうのかたさ」・予約1の時刻は「午前6:00」・予約2の時刻は「午後6:00」・浸しの時間は「30分」の初期設定状態になります。

「音で確認できる時刻合わせ操作」を選んだときは次の操作方法に変わります。

時計の合わせかた

時計の時刻にズレがあると、予約タイマーの時刻にもズレが生じます。それ以外の機能には影響がありません。

●時計合わせは、「切」の状態のとき(炊飯・保温・予約・浸し等をしていないとき)におこなってください。

1 「時」合わせの設定にする	⤴ ⤵ キーを2つ同時に押す。 ピッと鳴って「時」合わせの設定になる。
2 「時」を合わせる	⤴ または ⤵ キーで「時」を合わせる。 「時」は ⤴ キーで1時間進み、⤵ キーで1時間戻ります。⤴ および ⤵ キーを押し続けても早送りにならず、押すごとにピッと音がします。午前0:00のときは少し音が高くなり、午後0:00のときは2回鳴ります。
3 「分」合わせの設定にする	炊き分け キーを押す。 ピッと鳴って「分」合わせの設定になる。
4 「分」を合わせる	⤴ または ⤵ キーで「分」を合わせる。 「分」は ⤴ キーで1分進み、⤵ キーで1分戻ります。⤴ および ⤵ キーを押し続けても早送りにならず、押すごとにピッと音がします。00分のときだけ2回鳴ります。
5 「時」「分」合わせを終了する	炊き分け キーを押す。 ピッと鳴って時計合わせが終了する。

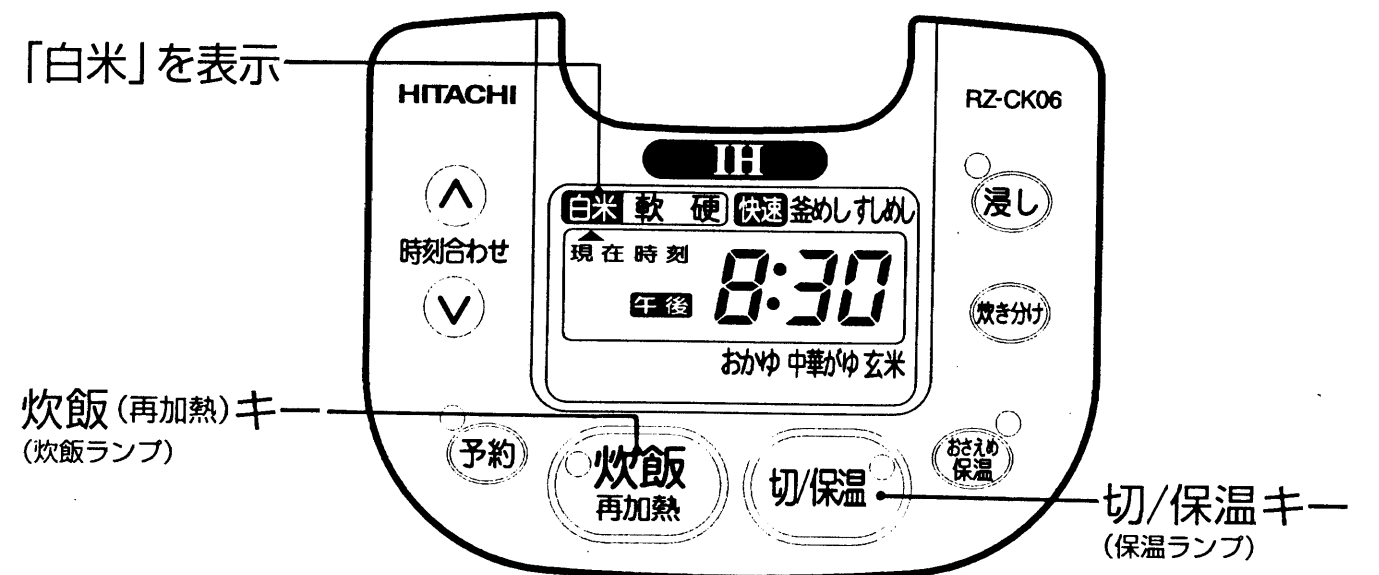
「時」「分」合わせ中に(おさえめ保温キー)を0.5秒以上押すと、ピッピッとブザーが2回鳴って、午後0:00に戻ります。この機能を使うと、正午に時刻合わせすれば「時」「分」を合わせる必要がありません。

予約時刻の合わせかた

基本操作は10ページ、11ページの「食べたい時刻を予約して炊くとき」と同じです。

- 以下が通常と異なります。
- 記憶している時刻を変えるとき、⤴ ⤵ キーを押し続けても早送りになりません。押すごとにピッと音がして10分単位で合わせることができます。
 - 00分のとき、ブザーの音が高くなります。
 - (おさえめ保温)キーを0.5秒以上押すとピッピッと2回ブザーが鳴って予約1を表示しているときは予約1を「午前6:00」に、予約2を表示しているときは予約2を「午後6:00」の初期状態に戻すことができます。

ごはんの炊きかた/白米・胚芽米



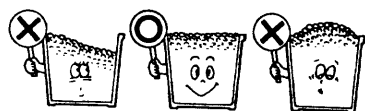
例 白米の場合 (3カップのお米を炊くとき)

1 お米をはかって洗う



- 付属の計量カップでお米をすりきりで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)

- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。

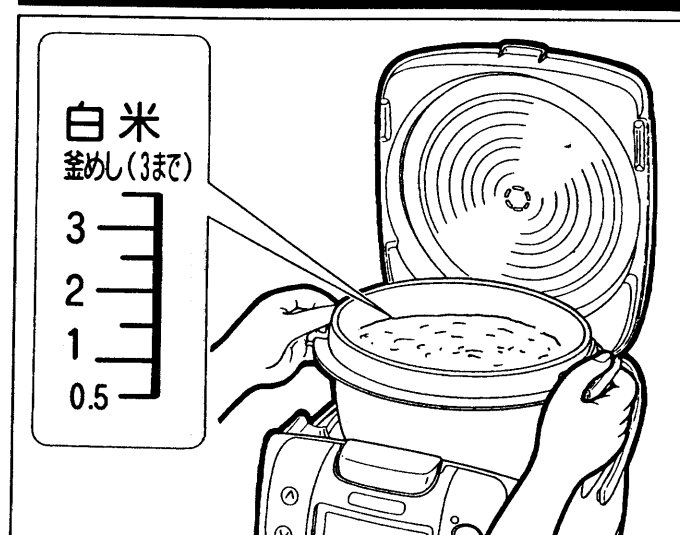


- 内がまの底で流し台に傷がつくことがあります。

〈お願い〉

- 泡立て器などを使わないで必ず手で洗ってください。
- 胚芽米は炊飯容量が白米とは異なります。
15ページの炊飯容量をご確認ください。

2 水加減し、内がまをセットする

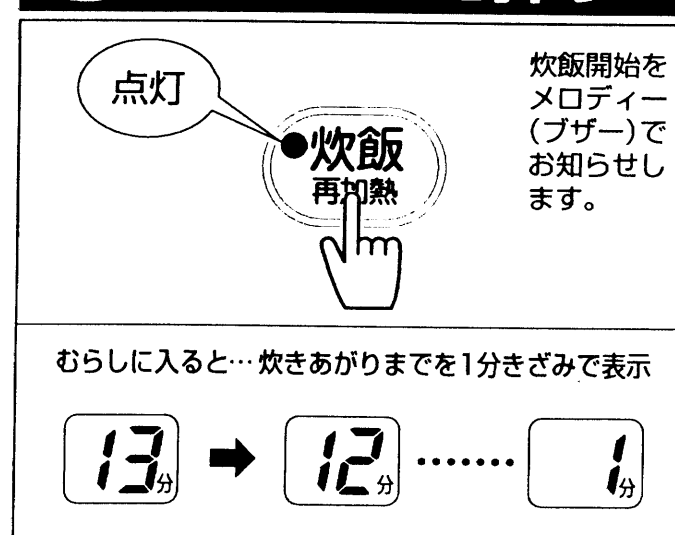


- 平らなところで、白米「3」の水位目盛りまで水を入れ、お米を水平にならして、内がまを本体にセットする。

〈お願い〉

- 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。
- 調圧蒸気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」と音がするまで確実に閉めてください。

3 プラグを差し込み 炊飯キーを押す



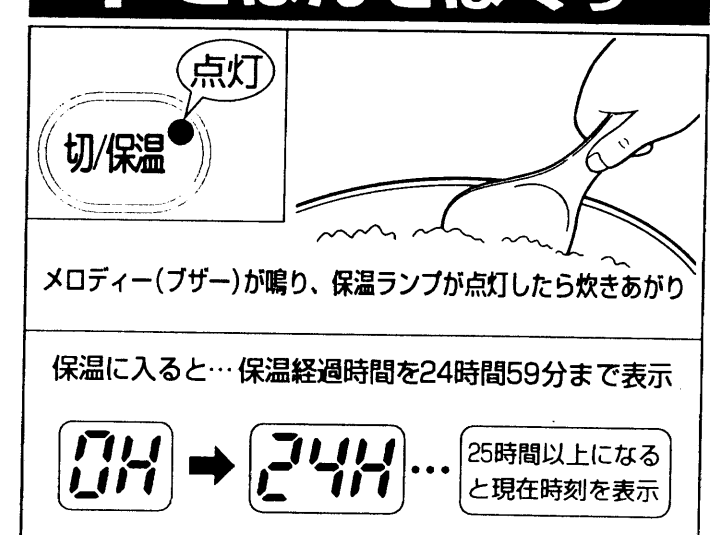
むらしに入ると…炊きあがりまでを1分きざみで表示

- 工場出荷時は「白米」(ふつうのかたさ)になっています。
- 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。
- 本体が熱いときはブザーが4回鳴り、炊飯に入りません。

〈お願い〉

- 胚芽米は、「(白米)軟」(やわらかめ)を選んで(13ページ参照)炊いてください。
- 続けて炊飯をおこなう場合は、30分程本体を冷ましてから炊飯してください。(18ページ参照)

4 メロディー(ブザー)が鳴ったら ごはんをほぐす



- 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。

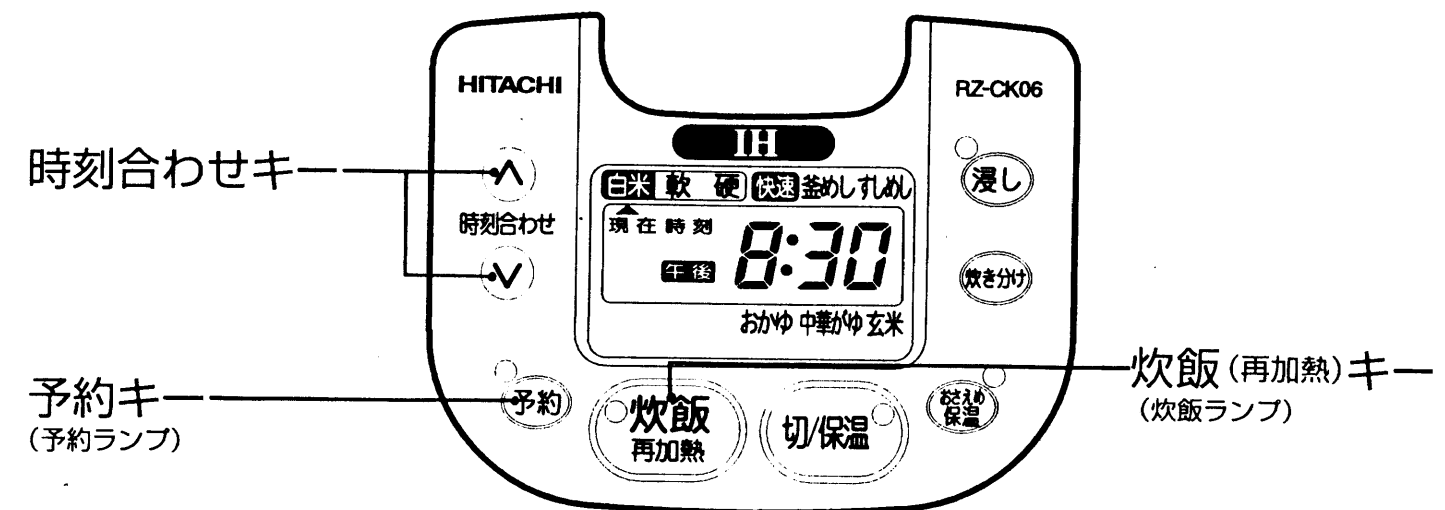
使用後は…… 切/保温 キーを押してプラグを抜く。

- 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つつみ込んで炊きあげるためです。
- 保温中に 炊飯 再加熱 キーを押すと、ごはんを温める再加熱をします。(14ページ参照)

〈お願い〉

- 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。

「食べたい時刻」を予約して炊くとき



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。

予約

点滅

炊飯 再加熱

午前6時に炊きあげたいときは①の表示の次に、午後6時に炊きあげたいときは②の表示の次に「炊飯 再加熱」キーを押す。

ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

①

白米 軟 硬 快速釜めしれぬ

予約1 午前 6:00

おかゆ 中華ゆ玄米

↔

②

白米 軟 硬 快速釜めしれぬ

予約2 午後 6:00

おかゆ 中華ゆ玄米

キーを押すごとに「予約1」「予約2」の表示が入れ変わる。

- 内がまが入っていないとブザーが鳴り、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が異なります。
- 「予約」キーを押しただけで「炊飯 再加熱」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。

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

● 炊き分けを選んでから予約時刻をセットする。

1 「予約1」を選ぶ

2 時刻を合わせる

3 炊飯キーを押す

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。

予約できない時間（すぐに炊飯を始める）

(ふ つ う)		54分以内
白米	軟 (やわらかめ)	57分以内
	硬 (か た め)	48分以内
快	速	45分以内
釜	め し	1時間2分以内
す	し	1時間以内
お	か ゆ	1時間16分以内
中	華 が ゆ	1時間30分以内
玄	米	1時間25分以内

- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがりや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、釜めし(炊込み)、おこわ、中華がゆ、胚芽米は具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

〈お願い〉

- 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。

一度記憶させた予約時刻で炊く

1 予約キーを押す

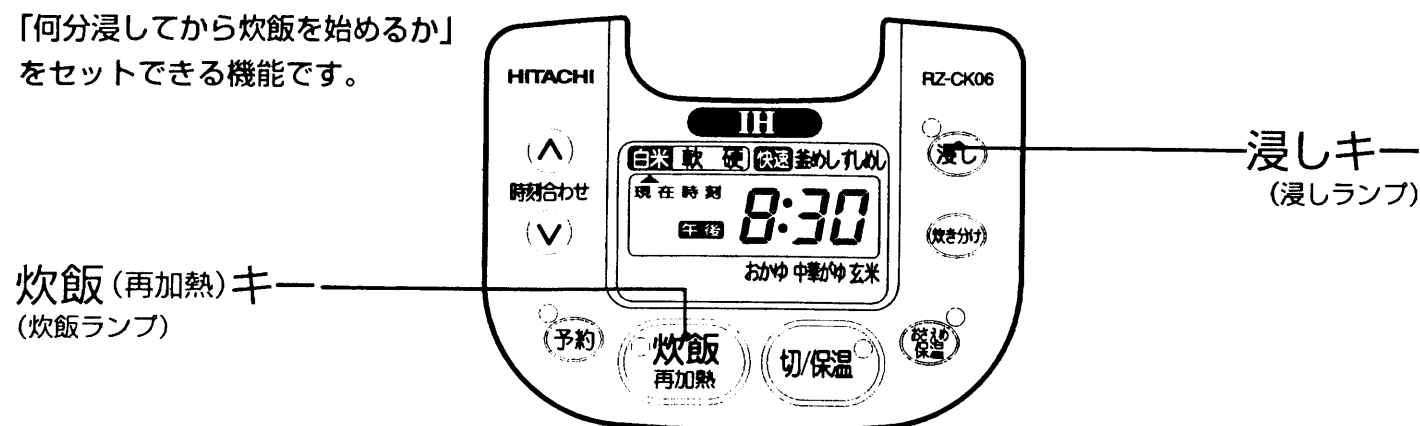
2 炊飯キーを押す

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。

お米を浸して炊くとき

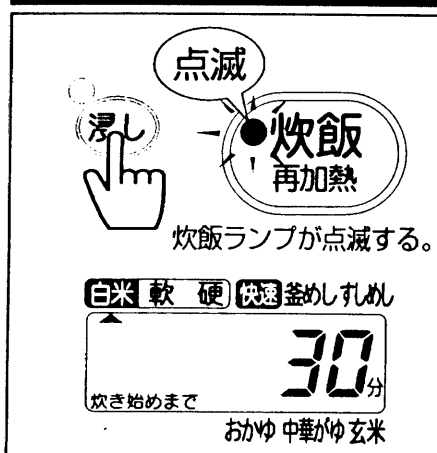
「何分浸してから炊飯を始めるか」をセットできる機能です。



お米を水に浸す時間(炊き始めるまでの時間)をセットして炊く 例 60分浸してから炊く場合

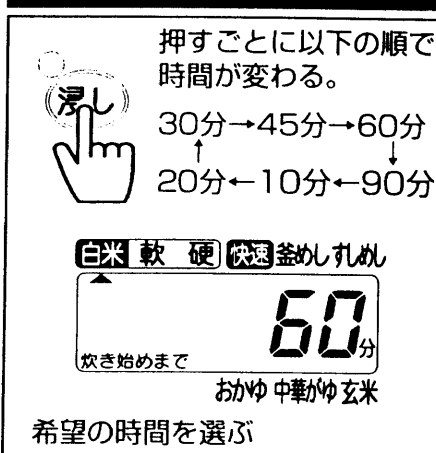
●水加減し内がまを本体にセットし、炊き分けを選んでから浸す時間をセットする。

1 浸しキーを押す



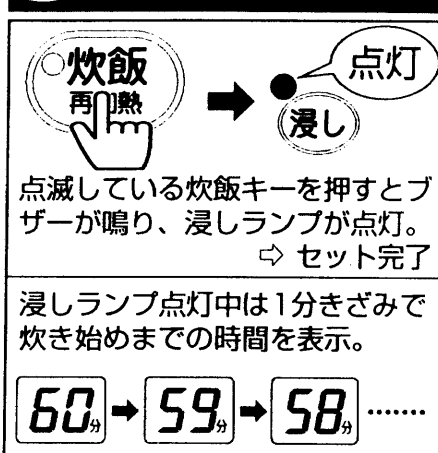
- 浸す時間は前回お使いの時間が記憶されています。
- 初めてお使いのときは30分が記憶されています。

2 浸す時間を合わせる



- 10分・20分・30分・45分・60分・90分以外は合わせられません。

3 炊飯キーを押す



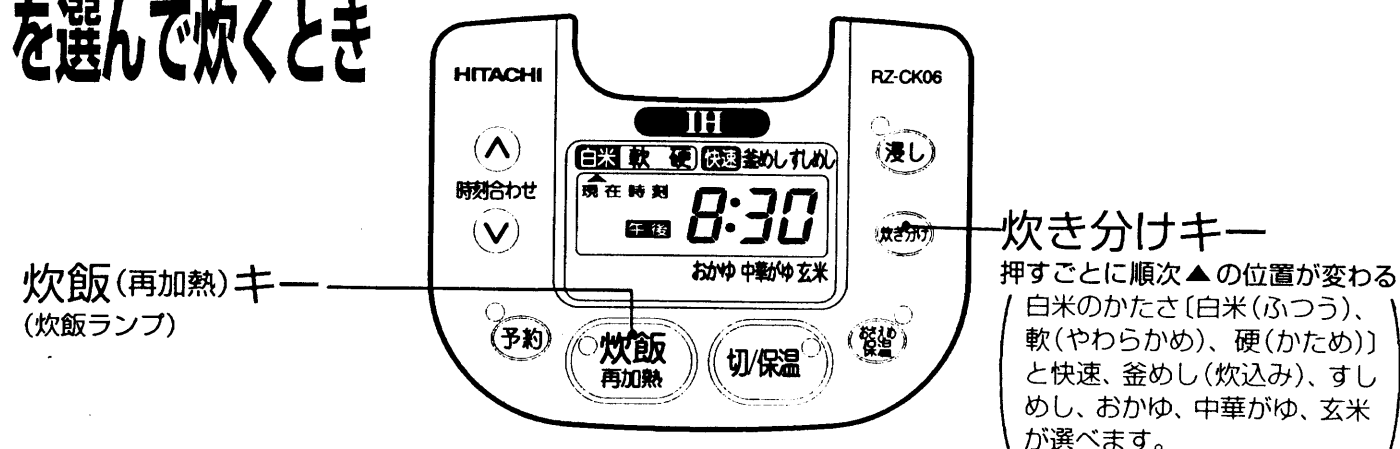
- 最後に1分を1分間表示した後、現在時刻に切り換わり、炊飯を始めます。
- 水温が低いとき(約18℃以下)は弱加熱をおこない、お米が水を吸いやすい温度にします。

- 具や調味料の入るもの、釜めし(炊込み)、おこわ、中華がゆは、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

お米を浸すのは……

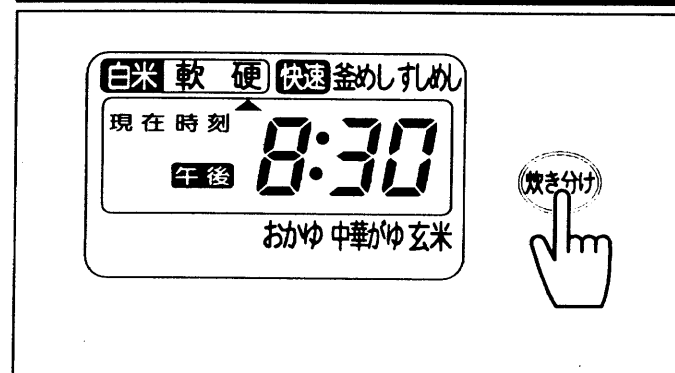
- お米は水に浸して米粒の中心まで水を吸わせてから炊くことが大事なポイントです。お米を洗ってすぐ炊飯した場合でも予熱を行なって自動的に吸水させていますが、浸しキーをお使いになると、より均一に水を吸わせることができます。
- お米に十分に水を吸わせるには、目安として夏は30分以上、冬は60分以上のセットをおすすめします。

白米のかたさ・快速・釜めし(炊込み)・すしめし・おかゆ・中華がゆ・玄米を選んで炊くとき



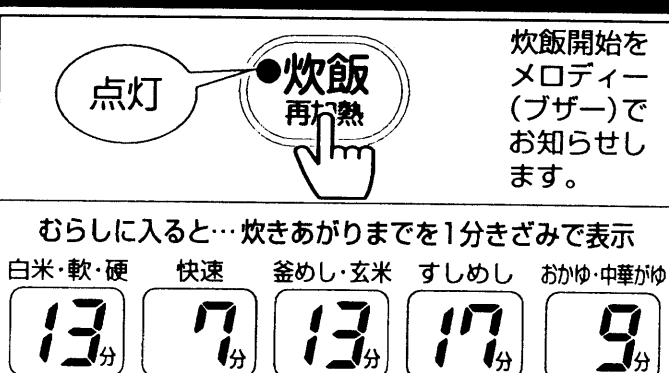
例「硬(かため)」を選んで炊く場合

1 炊き分けキーで「硬(かため)」を選ぶ



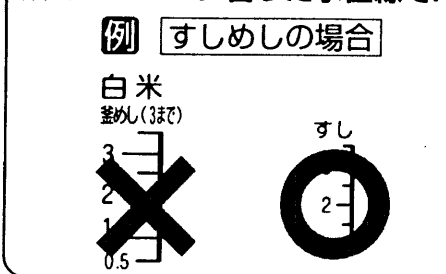
- 炊きたいかたさ、もしくはメニューの位置に(▲)が表示されているか確認してください。
- 一度かたさを選んで炊くと、次回もそのかたさを記憶しています。(快速、釜めし(炊込み)、すしめし、おかゆ、中華がゆ、玄米を選んだときは、次回は「白米」に戻ります。)

2 炊飯キーを押す



- 快速の炊飯開始メロディーは、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。
- 炊き分けで、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。

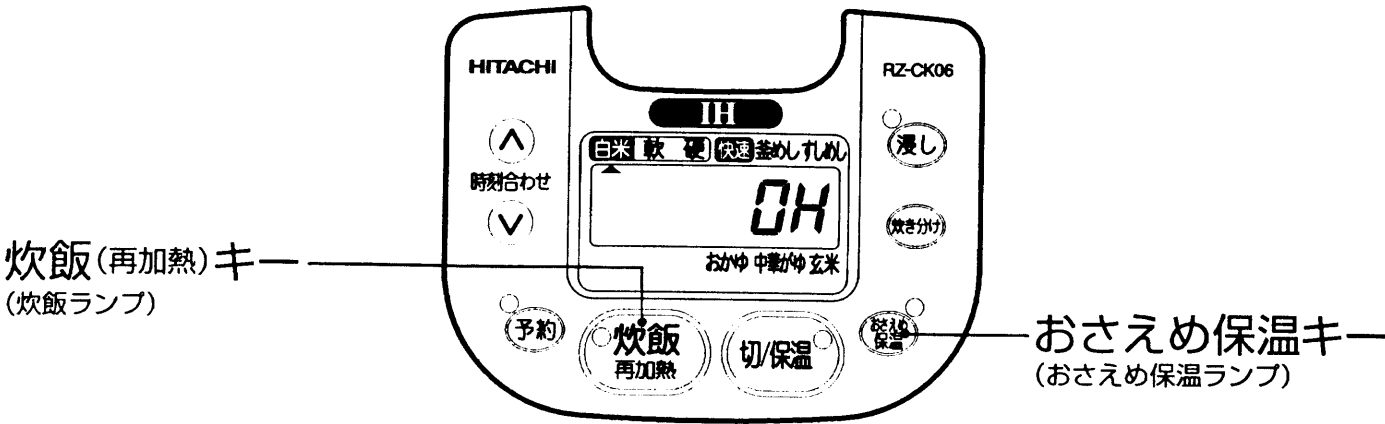
炊くメニューに合った水位線で!



〈お願い〉

- おかゆ・中華がゆは時間がたつとりのり状になりますので、早めにお召しあがりください。
- 分づき米は、7分づき(白米に近い状態)は炊き分けを白米の「軟」にして、5分づき・3分づき(玄米に近い状態)は「玄米」を選んで炊いてください。分づき米とは白米(精白米)と玄米の間の精米度合のお米です。
- 「快速」では白米以外は炊かないでください。
- 0.5カップは「快速」で炊かないでください。かためになったりふきこぼれたりすることがあります。
- 「快速」は急いで炊きたい場合にご使用ください。白米・軟・硬で炊いた方が炊きあがりはよくなります。

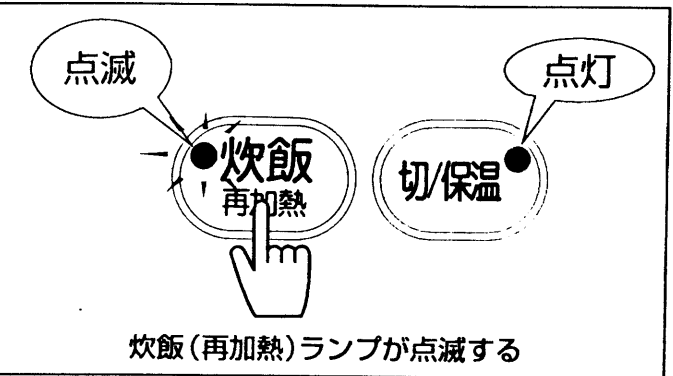
保温中のごはんの再加熱とおさえめ保温



保温中のごはんの再加熱

保温中のごはんを加熱して温める機能です。

保温中に炊飯(再加熱)キーを押す



- 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完了です。(約6分で終了します)
- おさえめ保温中に押すと、おさえめ保温が解除されます。

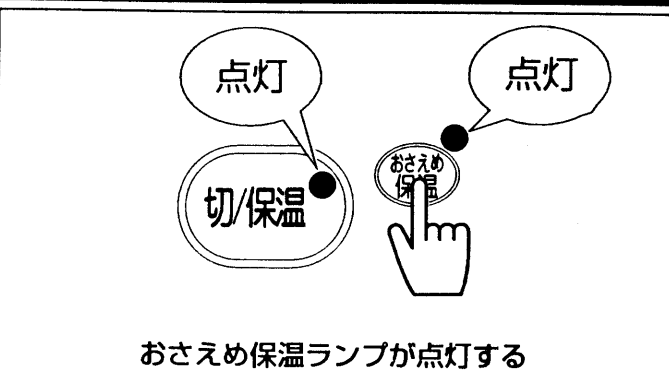
- ごはんの量が多いときは、温まりにくくなります。「白米」の水位目盛り2以下を目安にしてください。
- 何度も再加熱すると、ごはんが乾燥したり、焦げたりすることがあります。
- 途中で再加熱を止めるときは「切/保温」キーを押します。保温も切れるので再び「切/保温」キーで保温にしてください。

＜お願い＞
●冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

おさえめ保温

約7時間保温の温度を下げ、ごはんの乾燥をおさえます。

保温中に おさえめ保温キーを押す



- おさえめ保温が終了するとおさえめ保温ランプが消え、通常の保温に戻ります。
- おさえめ保温を途中でやめるときは、もう一度おさえめ保温キーを押します。おさえめ保温ランプが消え、通常の保温に戻ります。

- 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。

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

硬さ・メニュー		炊飯容量	炊き上がるまでの時間
白米	白米(ふつう)	0.5～3.5カップ	40～50分
	軟(やわらかめ)		42～53分
	硬(かため)		38～45分
快	速	1.0～3.5カップ	30～39分
釜めし(炊込み)		1.0～3.0カップ	45～55分
す	しめし	1.0～3.5カップ	45～55分
お	かゆ	0.5～1.5カップ	50～70分
中	華がゆ	0.5～1.0カップ	60～80分
玄	米	1.0～2.0カップ	70～80分

おこわ・胚芽米(必ず下表のメニューに従って炊飯してください。)

メニュー	選択するメニュー	炊飯容量	炊き上がるまでの時間
おこわ	釜めし	1.0～3.0カップ	40～50分
胚芽米	白米「軟」	1.0～3.0カップ	42～53分

- 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、それぞれのメニューで炊飯できる最少と最大の容量を示します。

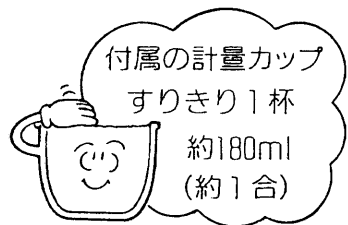
仕様

形名		RZ-CK06
炊飯容量		0.09L(0.5合)～0.63L(3.5合)
電源		交流100V
定格周波数		50/60Hz共用
消費電力	炊飯時	500W
	保温時(平均)	26W
コードの長さ		1.0m
大きさ	幅	22.4cm
	奥行	30.3cm
	高さ	21.0cm
質量(重さ)		約2.9kg

※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2.5Wです。

おいしく食べるひとくふう

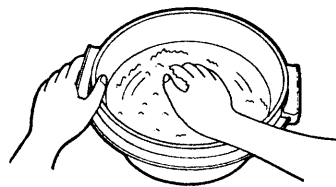
お米は正しくはかる



計量米びつは扱いがたによってお米の量が異なることがあります。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。又力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。



炊き分けと水加減



●〔白米(ふつう)・軟・硬〕のかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。

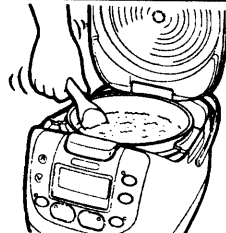
●炊き分けでもお好みのかたさにならないときや、白米以外のメニューはお好みに合わせて水加減してください。内がまの水位目盛りは標準の水加減です。

お米の種類	炊き分け	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	軟	
麦 ま ぜ 米		
胚 芽 米		
分づき米(7分づき)		
長粒種(輸入米)	軟	1 カップあたり 白米の目盛りよ り約30ml多め
古 米		白米の目盛りよりやや多め
玄 米		玄米の目盛りどおり
分づき米(5分3分づき)	玄 米	白米と玄米の目盛 りの間でお好みに 合わせて調整

上手に炊き分け

「硬」.....しっかりとか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)
「軟」.....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)

炊きあがったらすぐほぐす

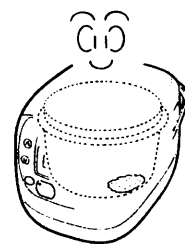


おいしいごはんに炊きあがる最後の仕上げです。底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水蒸気が逃げ、おいしいごはんになります。炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

なぜおこげができるの?

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。また白米以外のごはんや輸入米を炊くとおこげができやすくなります。

おいしく保温



少量のごはんや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。

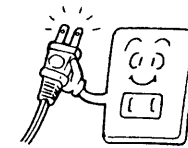
おいしく保温するために次のことにご注意ください

- 白米だけ保温しましょう。
- 12時間を超える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。
- 輸入米は、時間がたつとバ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。

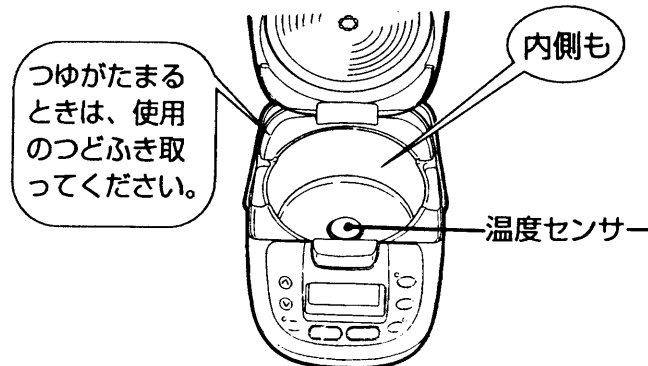


食器用洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし類は使わない。(表面を傷つける原因)



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。

お願い

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。

調圧蒸気キャップ

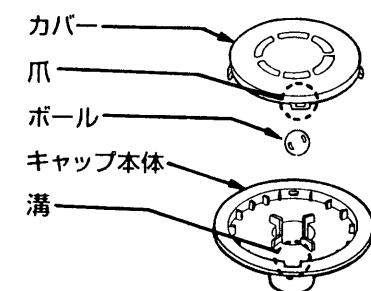
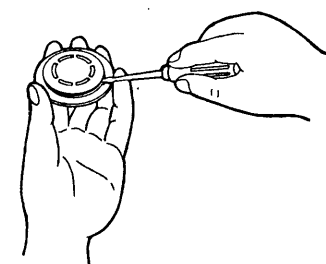
ふたから取りはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗った後、水で洗い流す。

〈お願い〉

漂白剤は使わないでください。

調圧蒸気キャップ内部の汚れがひどくなったときは、下記の方法で分解し、内部を洗ってください。

①溝にマイナスドライバ等先の細いものを差し込み、中に入っているボールを落とさないようにカバーをはずす。



②洗い終わった後は、カバーの爪とキャップ本体の溝の位置を合わせて、カチッと音がするまで押し込む。

〈ご注意〉
ボールをなくさないでください。

調圧蒸気キャップの着脱

- 斜め上方に強く引き上げふたから取りはずす。
- 取り付けは、調圧蒸気キャップの中央部を押さえて確実に奥まで差し込む。

こんなときは

お調べ いただくこと		参照 ページ																
		●内がまが本体に入っていない。 9・10	●炊き上がり直後で、本体が熱い。 9	●お米の量・水加減をまちがえた。 8・16	●十分洗米しなかった。 8・16	●内がまの底が変形していたり、温度センサーに異物がついている。 17	●炊き分けをまちがえた。 13・15・16	●炊飯中にふたを開けた。 -	●停電があった。 18	●延長コードの使用、たこ足配線をした。 -	●ごはんをほぐさなかった。 9・16	●冷えたごはん 白米以外のごはん 12時間以上 を保温 した。 16	●調圧蒸気キャップをつけ忘れた。 8	●内がまの縁にごはん粒などが ついている。 16	●内がま、ふた内側をきれいに お手入れしなかった。 17	●保温中、プラグを抜いたり、 「切/保温」キーを押した。 16	●12時間以上の予約をしてごほ んを炊いた。 10	●最少炊飯量を快速炊飯で炊いた。 13
キー操作できない ブザーが鳴って炊飯に入らない		●	●															
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			●		●	●	●	●									
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。(10・11ページ参照)																
炊飯するときにおいがする		お求め後、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。												
浸	し	浸しを続ける																
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/保温)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。																
内がまが変形・腐食したとき		お求めになった販売店などで新しくお買い求めください。																
使用中に音がする		●炊飯、浸し、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E0...E9を表示 したとき		お求めになった販売店にご相談ください。																
水やお米が本体に入ったとき		お求めになった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、お求めになった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」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」(18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	お願い
●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。 ●その他の異常・故障がある。	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
〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話03(3502)2111

(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、ご不明な点は下記の(相談)窓口または(修理)窓口にご相談ください。

- お買物相談やお取り扱い方法についてのご相談は …**相談**窓口を担当するお客様相談センターへ
- 修理などアフターサービスに関するご相談は……………**修理**窓口を担当するエコーセンター又はサービスセンターへ

お客様相談センター・サービスセンター

北海道地区					関東・甲信越地区 (東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、栃木、群馬) 山梨、長野、新潟、静岡県富士川以東)				
窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地	窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
(相談)	北海道地区	北海道	(011)231-5088	札幌市中央区北1条西2丁目 (オーク札幌ビル日立製作所OAショールーム内)	(相談)	関東・甲信越地区	東京	(03)3834-8588	台東区東上野2-7-5 (日立家電上野ビル)
(修理)			(011)833-1725	札幌市白石区東札幌2条4丁目-10	(修理)			(047)382-1111	浦安市港77-3
(相談)(修理)		札幌	(011)833-1725	札幌市白石区東札幌2条4丁目-10	(修理)		東京エコセンター	(03)3422-2511	世田谷区野沢3-6-18
(相談)(修理)		旭川	(0166)35-5222	旭川市東光10条3丁目4-14	(相談)		北東京	(03)3879-2939	足立区千住閑屋町11-1
(相談)(修理)		北見	(0157)23-2266	北見市常盤町3-2-21	(相談)		西東京	(03)3973-2295	豊島区西池袋4-23-11
(相談)(修理)		釧路	(0154)25-3357	釧路市新橋大通1-1-5	(相談)		南東京	(03)3424-8511	世田谷区野沢3-6-18
(相談)(修理)		帯広	(0155)22-5504	帯広市緑ヶ丘2条通り1-2-7	(相談)		三鷹	(0422)31-1158	三鷹市深大寺2-38-16
(相談)(修理)		小樽	(0134)22-3500	小樽市長橋2-10-1	(修理)		神奈川エコセンター	(045)825-3331	横浜市戸塚区品濃町531-1
(相談)(修理)		苫小牧	(0144)36-5165	苫小牧市住吉町2-5-2	(相談)		横浜厚木	(045)824-7712	横浜市戸塚区品濃町531-1
(相談)(修理)		室蘭	(0143)45-3122	室蘭市中島町3-14-13	(相談)		厚木	(0462)50-0020	厚木市長谷260-27
(相談)(修理)		函館	(0138)41-9106	函館市亀田町7-12	(修理)		埼玉エコセンター	(048)663-8355	大宮市東大成町2-246
					(相談)		大宮春日部	(048)667-4584	大宮市東大成町2-246
					(相談)		春日部	(048)734-3193	春日部市緑町5-3-38
					(修理)		千葉エコセンター	(043)212-8241	千葉市花見川区幕張町1-7681
					(相談)		千葉柏	(043)271-2142	千葉市花見川区幕張町1-7681
					(相談)		船橋	(0471)63-2450	柏市中央2-9-16
					(相談)		銚子	(0474)31-5444	船橋市高瀬町62-10
					(相談)		東金	(0479)23-1222	銚子市唐子町21-3
					(相談)		本更津	(0475)52-1270	東金市福俵3-397
					(相談)		館山	(0438)37-1611	本更津市潮浜1-17-29
					(修理)		水戸	(0470)22-4151	館山市八幡66-1
					(相談)		日立	(043)212-8241	千葉市花見川区幕張町1-7681
					(相談)		鹿嶋	(029)226-2223	水戸市水府町1548
					(相談)		土浦	(0294)22-4162	日立市幸町2-2-10
					(相談)		宇都宮	(0299)82-4411	鹿嶋市神向寺大芝311-1
					(相談)		足利	(0298)43-2716	土浦市荒川沖字一里塚5-102
					(相談)(修理)		群馬県(太田、桐生、鹿林、新田郡、山田郡)	(028)660-2307	宇都宮市御幸が原町40-5
					(相談)(修理)		山梨県	(0284)44-3531	足利市久松町130
					(相談)(修理)		長野県	(0273)62-5088	高崎市飯塚町1379
					(相談)(修理)		新潟県	(0284)44-3531	栃木県足利市久松町130
					(相談)(修理)		山梨県	(0552)74-5833	中巨摩郡田富町流通団地1-8-2
					(相談)(修理)		長野県	(026)259-0051	長野市南長池763-3
					(相談)(修理)		新潟県	(0263)58-3236	松本市芳川村井町1280-1
					(相談)(修理)		新潟県	(025)247-3177	新潟市紫竹山427
					(相談)(修理)		新潟県	(0259)63-4175	佐渡郡金井町泉1031-6
					(相談)(修理)		新潟県	(0258)24-4579	長岡市東蔵王2-7-37
					(相談)(修理)		新潟県	(0255)24-7171	上越市栄町6-4
					(相談)(修理)		静岡県(富士川以東)	(0559)32-3711	沼津市上香貫横島町1354-2
					(相談)(修理)		静岡県(富士川以西)	(054)289-2030	静岡市豊田3-6-27
					(相談)(修理)		静岡県(富士川以西)	(053)422-7151	浜松市篠ヶ瀬町1255

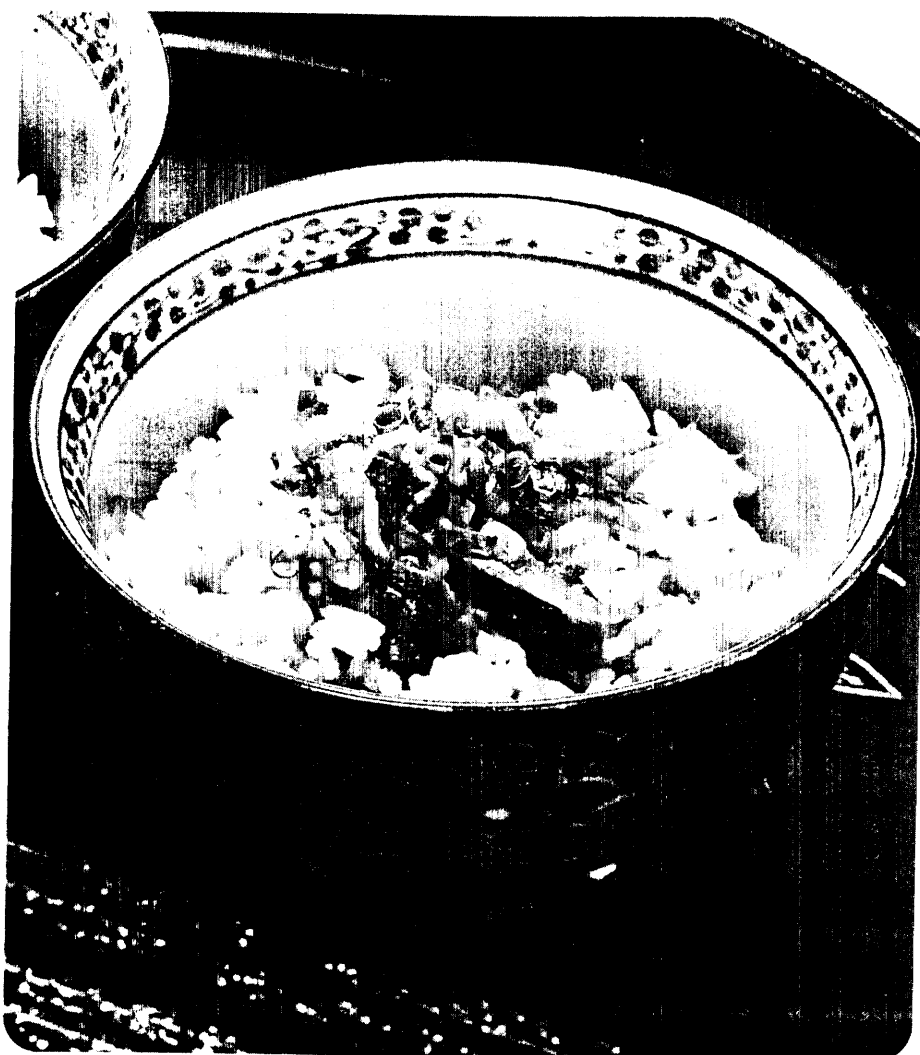
お客様相談センター・サービスセンター

中部地区（愛知、岐阜、三重、静岡県富士川以西、富山、石川、福井）					中国地区（鳥取、島根、岡山、広島、山口）				
窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地	窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
（相談）	中部地区	中 部	(052)795-5088	名古屋市守山区川宮町55	（相談）	中国地区	中 国	(082)221-5088	広島市中区八丁堀16-14 （第2広電ビル）
（修理）			(052)354-0546	名古屋市守山区篠原橋通1-1	（修理）			(082)281-2462	安芸郡府中町茂蔭1-9-20
（修理）	愛知県	中部エコー センター	(052) 354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1	（相談/修理）	鳥取県	鳥 取	(0857)28-5721	鳥取市千代水3-106
（相談）		名古屋東	(052)795-1831	名古屋市守山区川宮町55	（相談/修理）		島根県	山 陰 浜 田	(0852)23-2131 (0855)28-2137
（相談）		名古屋西	(052)354-3011	名古屋市中川区篠原橋通1-1	（相談/修理）	岡山県		岡 山 津 津	(086)293-4711 (0868)22-9337
（相談）		一宮	(0586)71-1431	一宮市音羽2-1-15	（相談/修理）		広島県	広 島 備 後 呉	(082)233-1221 (0849)34-1160 (0823)72-1456
（相談）		三河	(0564)28-0855	岡崎市大樹寺2-12-6	（相談/修理）	山口県		山 口 岩 国 東山口	(0839)72-1111 (0827)22-2730 (0833)41-1300
（相談）		豊橋	(0532)64-6710	豊橋市東田町151-1					
（修理）	岐阜県	中部エコー センター	(052) 354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1					
（相談）		岐阜	(058)273-5111	岐阜市宇佐南2-3-8					
（修理）		高山	(0577)32-4351	高山市岡本町3-176					
（修理）	東濃	(0572)68-1010	瑞浪市明世町山野内字沼305-1						
（修理）	三重県	中部エコー センター	(052) 354-0546	名古屋市中川区篠原橋通1-1					
（相談）		北三重	(0593)34-1111	四日市市羽津中2-1-6					
（相談）	南三重	(0596)58-9053	度会郡玉城町佐田字鏡子口1820-1						
（相談/修理）	静岡県 （富士川以東）	沼津	(0559)32-3711	沼津市上香貫横島町1354-2	（相談）	四国地区	四 国	(0877)47-1088	坂出市林田町4285-143
（相談/修理）	静岡県 （富士川以西）	静岡 浜 松	(054)289-2030 (053)422-7151	静岡市豊田3-6-27 浜松市篠ヶ瀬町1255	（修理）			(0877)47-3133	坂出市林田町4285-143
（相談/修理）	富山県	富 山	(0764)52-1615	富山市向新庄857-1	（相談/修理）	徳島県	徳 島	(0886)65-6411	徳島市広神町古川字日の上15-2
（相談/修理）	石川県	石 川	(076)246-7373	石川郡野々市町堀内5-20	（相談/修理）	香川県	香 川	(0877)47-3135	坂出市林田町4285-143
（相談/修理）	福井県	福 井	(0776)54-7730	福井市高木中央1-1402	（相談/修理）	愛媛県	愛 媛 宇和島	(089)979-1170 (0895)22-2619	松山市内宮町2007 宇和島市栄町港3-3-13
					（修理）		東 予	(0897)40-4181	新居浜市萩生字岸ノ下1150-4
					（相談/修理）	高知県	高 知	(0888)44-4156	高知市朝倉丁899-5
関西地区（大阪、奈良、兵庫、京都、滋賀、和歌山）					九州・沖縄地区（福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄）				
窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地	窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
（相談）	関西地区	関 西	(078)431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8	（相談）	九州・沖縄 地 区	九 州	(092)281-5088	福岡市博多区店屋町7-18 （博多渡辺ビル）
（修理）			(06)686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71 （日立家電大阪南ビル）	（修理）			(092)606-2831	福岡市東区和白丘2-1-1
（修理）	大阪府	大阪エコー センター	(06) 686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71 （日立家電大阪南ビル）	（修理）	福岡県	福岡エコー センター	(092) 606-0707	福岡市東区和白丘2-1-1
（相談）		京 阪	(0720)85-3640	門真市大字岸和田1551	（相談）		福 岡	(092)501-1545	福岡市博多区諸岡3-21-28
（相談）		北大阪	(06)453-1900	大阪市福島区海老江1-5-79	（相談）		北九州	(093)592-7507	北九州市小倉北区篠崎1-4-8
（相談）		北 摂	(0726)36-7301	茨木市沢良宜西1-4-12 （パロス沢良宜マンション1F）	（相談）		筑 豊	(0948)82-1302	嘉穂郡庄内町大字仁保草場178
（相談）		阪 南	(0722)73-5088	堺市鳳東町7-771	（相談）		久留米	(0942)34-4505	久留米市野中町1440-1
					（相談）		大牟田	(0944)52-3311	大牟田市天領町1-201
（修理）	奈良県	大阪エコー センター	(06) 686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71 （日立家電大阪南ビル）	（相談/修理）	佐賀県	佐 賀	(0952)25-3115	佐賀市鍋島町大字八戸3181
（相談）		奈 良	(0743)64-2712	天理市二階堂上ノ庄町342-1	（相談/修理）		唐 津	(0955)72-7174	唐津市町田1863-3
（修理）	兵庫県	兵庫エコー センター	(078) 961-2088	神戸市西区平野町下村251	（相談/修理）	長崎県	長 崎	(095)887-3379	西彼杵郡長与町高田郷1275-1
（相談）		神 戸	(078)431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8	（相談/修理）		佐世保	(0956)32-4211	佐世保市山紙町329-4
（相談）		西 神	(078)961-2088	神戸市西区平野町下村251	（相談/修理）		五 島	(0959)72-2883	福江市下大津町724-7
（相談）		姫 路	(0792)33-1688	姫路市飾磨区構4-81	（相談/修理）	熊本県	熊 本	(096)362-2143	熊本市春竹町春竹500
（相談）		阪 神	(0727)81-5088	伊丹市昆陽3-254	（修理）		八 代	(0965)33-2095	八代市田中西町10-10
（修理）		豊岡	(0796)22-7141	豊岡市桜町15-15	（相談/修理）	天 草	(0969)22-3196	本渡市今釜新町3444	
（修理）	(尼崎、伊丹、 川西、宝塚、 川辺郡)	大阪エコー センター	(06) 686-5611	大阪市住之江区柴谷1-1-71 （日立家電大阪南ビル）	（修理）	大分県	福岡エコー センター	(092) 606-0707	福岡市東区和白丘2-1-1
					（相談）		大 分	(0975)51-1710	大分市猪野1381-1
（修理）	京都府	北近畿エコー センター	(075) 313-5088	京都市右京区西京極豆田町17	（相談）		中 津	(0979)24-5711	中津市大字下池永字北原564-1
（相談）		京 都	(075)313-5088	京都市右京区西京極豆田町17	（相談）	佐 伯	(0972)23-2521	佐伯市中村南町9-5	
（相談/修理）	福知山	(0773)23-2802	福知山市字堀1965-2	（相談/修理）	宮崎県	宮 崎	(0985)39-4811	宮崎市大字芳土589-1	
				（相談/修理）		延 岡	(0982)37-7350	延岡市旭ヶ丘6-1-24	
（修理）	滋賀県	北近畿エコー センター	(075) 313-5088	京都市右京区西京極豆田町17	（相談/修理）	都 城	(0986)26-3131	都城市葛蒲原町24-2-5	
（相談）		滋 賀	(077)545-5088	大津市玉野浦2-1	（相談/修理）	鹿児島県	鹿児島	(099)250-8350	鹿児島市宇宿2-8-2
（相談）	彦根	(0749)25-4188	彦根市川瀬馬場町1010-1	（相談/修理）	川 内	(0996)42-6121	川内市御陵下町3294		
（相談/修理）	和歌山県	和歌山	(0734)77-4188	和歌山市井ノ口543-1	（相談/修理）	鹿屋	(0994)43-2168	鹿屋市新生町10-4	
（修理）		田 辺	(0739)22-6014	田辺市稲成町字沖代80-2	（相談/修理）	那 覇	(098)862-9670	那覇市字安謝602-187	
（修理）	新 宮	(0735)22-6355	新宮市下田2-3-12						

●ご相談窓口の名称・電話番号・所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ごぼうの香りにお肉のうまみをプラス

牛肉とごぼうごはん

炊き分け 炊飯時間
白米 約45分

材料 (4人分)

お米 …… カップ3
牛薄切り肉 …… 150g
ごぼう …… 70g
あさつき …… 適量
サラダ油 …… 大さじ1(A) しょうが汁 …… 小さじ1
酒 …… 大さじ3
砂糖 …… 大さじ2½
しょうゆ …… 大さじ2
(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炊き分けキーで「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(A)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。

あつあつがおいしい

きのこのドリヤ

炊き分け 炊飯時間
(白米)軟 約55分

材料 (4人分)

お米 …… カップ3
しめじ …… 2パック
えのき …… 1束
玉ねぎ …… 中½個
ベーコン …… 4枚
(A) バター …… 大さじ1
塩 …… 小さじ1
バター …… 大さじ1
塩・こしょう …… 各少々
ホワイトソース
バター・小麦粉 …… 各大さじ4
牛乳 …… カップ4
塩・こしょう …… 各少々
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炊き分けを「(白米)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、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

麦とろごはん

炊き分け 炊飯時間
(白米)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½
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炊き分けを「(白米)軟」にして炊飯キーを押します。
- ④(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。

この料理集で使用している
カップは
お米…1カップ0.18L(1合)
その他の材料…1カップ0.2L

すしめし

炊き分け	炊飯時間
すしめし	約53分

材 料 (4人分)

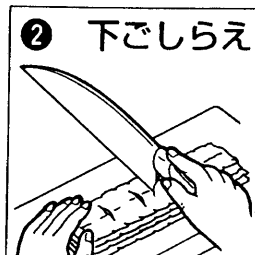
お米	……………	カップ3
昆布	……………	15センチ
合わせ酢		
〔a〕	酢	…………… 大さじ5
	砂糖	…………… 大さじ1
	塩	…………… 小さじ1
〔b〕	酢	…………… 大さじ5
	砂糖	…………… 大さじ2
	塩	…………… 小さじ1

ワンポイント

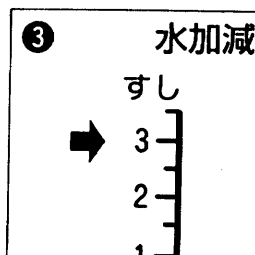
合わせ酢は好みにより調節してください。魚介類を使ったおすしは甘さをおさえて〔a〕、ちらしずし・いなりずしは甘めの〔b〕。



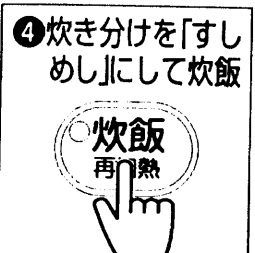
① 洗米
お米をよく洗いザルに上げて水気をきります。



② 下ごしらえ
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。



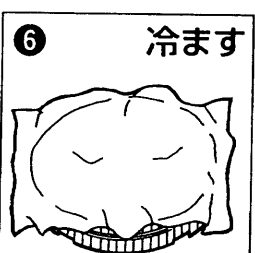
③ 水加減
内がまに①を入れ、「すし」の水位目盛り3に水加減し、②の昆布をのせます。



④ 炊き分けを「すしめし」にして炊飯
炊き分けキー「すしめし」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分ほどしたらうちわであおぎ人肌程度に冷ましぬれがきんをかけておきます。

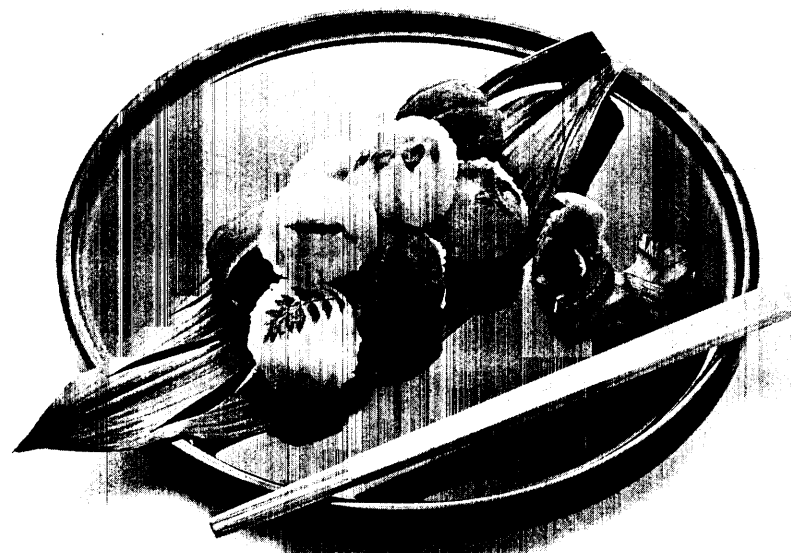
パーティメニューに

手まりずし

炊き分け	炊飯時間
すしめし	約53分

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〔a〕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。

ちょっと豪華に

五目ちらし

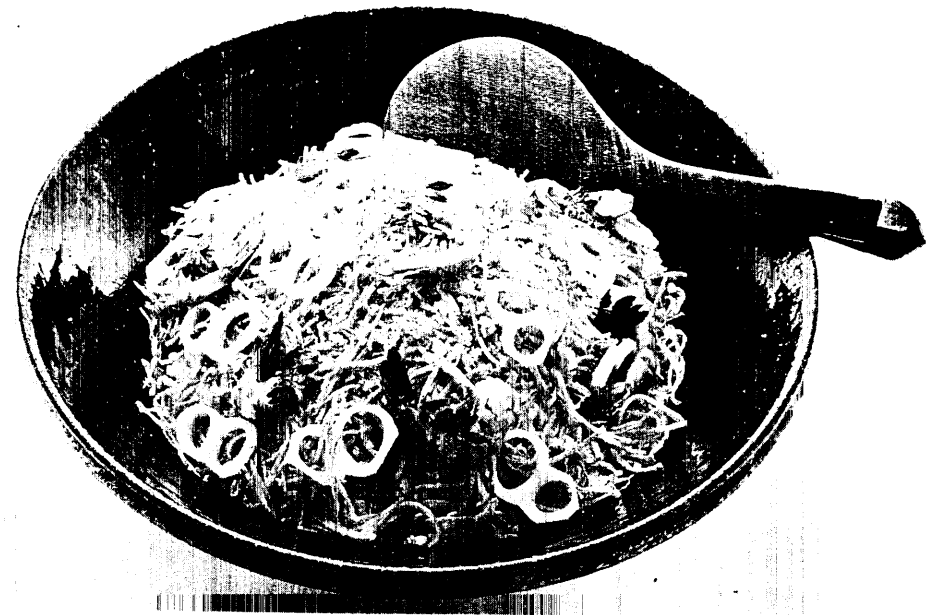
炊き分け	炊飯時間
すしめし	約53分

材 料 (4人分)

干しいたけ	……………	8枚
にんじん	……………	30g
干びょう	……………	30g
〔A〕	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
〔B〕	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〔a〕を作ります。(24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〔A〕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〔B〕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

炊き分け	炊飯時間
すしめし	約53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
〔A〕	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「すしめし」の水位目盛り2に水加減し、炊き分けキーで「すしめし」を選び炊飯キーを押します。輸入米(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、〔A〕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。

鶏五目釜めし

炊き分け 炊飯時間
釜めし 約58分



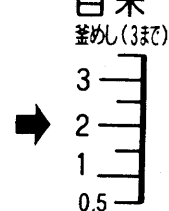
材 料 (3人分)

お米 カップ2
鶏もも肉 100g
絹さや 少々
にんじん 1/4本(約40g)
糸こんにゃく 30g
油揚げ(油抜き) 1枚
干しいたけ 中1枚
(A) 干しいたけのもどし汁 カップ1
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

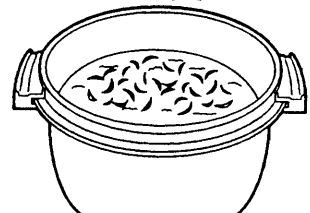
干しいたけは水でもどし
てせん切り。
もも肉、にんじん、油揚げ
もせん切り。
糸こんにゃくは水気をとり
2~3センチの長さに切りま
す。

② 白米 水加減



洗ったお米を内がまに入れ
(A)と水で「炊込み」の水位
目盛り2に水加減します。

③ 具をのせる



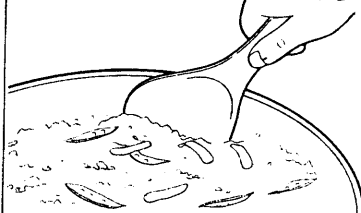
具をお米の上にのせます。
具はかき混ぜないでくだ
さい。

④ 炊き分けを「釜めし」に して炊飯



炊き分けキーで「釜めし」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く切
った絹さやを散らします。

ワンポイント

- レシピは2カップ分です。3カップの場合は、
具を2カップと同量にし、調味料をお好みに
応じて増やしてください。
- 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
いください。

たけのこごはん

炊き分け 炊飯時間
釜めし 約55分

材 料 (3人分)

お米 カップ2
ゆでたけのこ 150g
油揚げ 1枚
木の芽 少々
(A) 酒、砂糖、しょうゆ 各大さじ1
だし汁 大さじ2
酒 大さじ2
(B) しょうゆ 大さじ1
塩 小さじ2/3



作りかた

- ① たけのこはいちょう切り、油抜きした油揚げは、
長さ2センチのせん切りにします。
- ② 鍋に①と(A)を入れて中火で煮つめます。
- ③ 洗ったお米を(B)と水で水加減し、混ぜます。
- ④ ②をお米の上にのせ、炊き分けキーで「釜めし」
を選び、炊飯キーを押します。
- ⑤ ブザーが鳴ったらごはんをほぐし、器に盛って木
の芽をあしらいます。

ワンポイント

- たけのこは、炊込みごはんには根元、真ん中は煮もの、先の部分はお吸いものにどうぞ。

子供が大好き

三色ピラフ

炊き分け 炊飯時間
釜めし 約53分

材 料 (3人分)

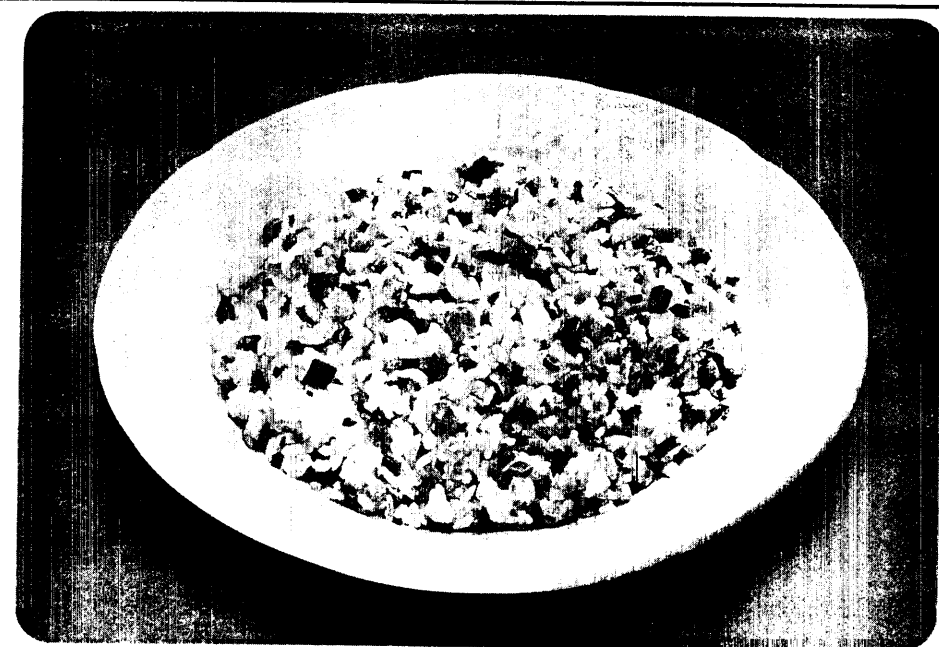
お米 カップ2
鶏肉 80g
玉ねぎ 小1/2個
にんじん 40g
ピーマン 1 1/2個
スイートコーン
(ホールスタイル・水気を切ったもの) 100g
バター 大さじ1 1/2
白ワイン 大さじ1 1/2
(A) スープの素 1個
塩 小さじ1弱

作りかた

- ① 鶏肉は小さめの角切り、玉ねぎはみじん切り、に
んじんは5ミリ角に切ります。
- ② 中華鍋にバターをとかし、①の野菜、鶏肉、コー
ンの順に炒めます。
- ③ 洗ったお米を(A)と水で「釜めし」の水位目盛り2
よりやや少なめに水加減し、よく混ぜ(スープの

素はくだく)、②をのせます。

- ④ 炊き分けキーで「釜めし」を選び、炊飯キーを押
します。
- ⑤ ブザーが鳴ったらピーマンの角切りを加えて混ぜ、
器に盛ります。



赤飯

炊き分け	炊飯時間
釜めし	約52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

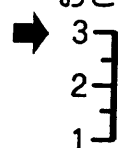
お米ともち米は1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。
あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷まします。

④ 炊き分けを「釜めし」にして炊飯



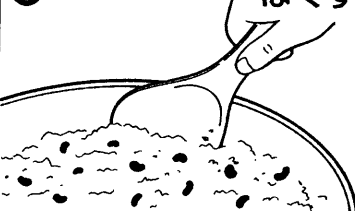
炊き分けキーで「釜めし」を選び、炊飯キーを押します。

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。

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

炊き分け	炊飯時間
釜めし	約49分



材料 (3人分) [中華風おこわ]

お米 …………… カップ½ いり白ごま …… 大さじ1
もち米 …………… カップ1½ サラダ油 …… 小さじ½
豚薄切り肉 …… 50g スープの素 …… 1個
干しいたけ …… 2枚 ④酒 …………… 大さじ2
にんじん …… 40g しょうゆ …… 大さじ1
長ねぎ …… ½本

材料 (3人分) [山菜おこわ]

お米 …………… カップ½ ④酒 …………… 大さじ2
もち米 …………… カップ1½ しょうゆ …… 大さじ1
山菜ミックス(水煮) …… 160g 塩 …………… 少々
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④と水で「おこわ」の水位目盛り2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炊き分けキーで「釜めし」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、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。山菜は汁気をきっておきます。
- ③内がまにお米と④を入れ、「おこわ」の水位目盛り2に水加減します。
- ④③の上に②を散らして、ふたをし炊き分けキーで「釜めし」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。

「おかゆ／中華がゆ」について

- 「おかゆ」は具や調味料を入れずに炊く場合、「中華がゆ」は具や調味料を入れて炊く場合を選んでください。「中華がゆ」は具や調味料の油分があっても、お米が水を吸いやすい火加減で、とろりとしたおかゆになります。
- 「おかゆ」「中華がゆ」の水位目盛りの水加減は、重湯がほとんどない「全がゆ」です。お好みに合わせて重湯の量を調整したい場合は、水加減で調節せずに、お米の量で調節してください。例えば、お米¾カップ(¼カップ減)とし、1カップの水位目盛りに水加減すると7分がゆ程度になります。
- 「中華がゆ」の具の量は、お米の30～50%が適当です。(お米1カップにつき、具の量は45～75g)
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- 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。調味料と水で水加減した後に、具をお米の上に載せてください。
- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつとりのり状になり、「中華がゆ」はにおいや変質のもとになります。

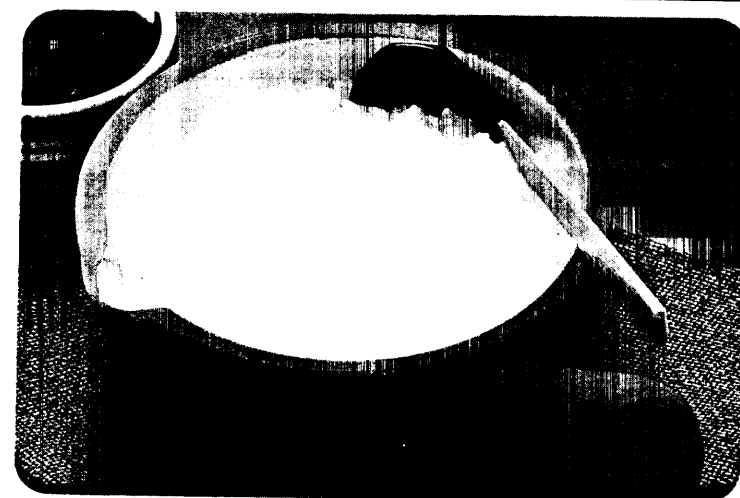
とろりとした味わいが格別

白がゆ

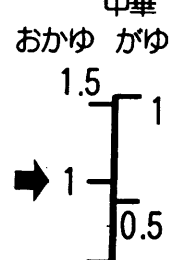
炊き分け	炊飯時間
おかゆ	約58分

材 料 (4人分)

お米 …………… カップ1



① 中華 水加減



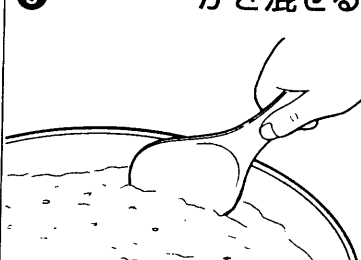
洗ったお米を内がまに入れ、「おかゆ」の水位目盛り1に水加減します。

② 炊き分けを「おかゆ」にして炊飯



炊き分けキーで「おかゆ」を選び、炊飯キーを押します。

③ かき混ぜる



おかゆが炊けたら軽くかき混ぜます。

ワンポイント

- おかゆは炊きたてが一番。食べるタイミングに合わせて炊きましょう。

1月7日の朝食にはぜひこのおかゆを。

七草がゆ

炊き分け	炊飯時間
おかゆ	約58分

材料(4人分)

お米……………カップ1
七草(せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ)……………80~100g
もち……………2個
塩……………適量



作りかた

- ①お米を洗って「おかゆ」の水位目盛り1に水加減します。
- ②炊き分けをキーで「おかゆ」を選び、炊飯キーを押します。
- ③七草はきれいに洗い、塩ひとつまみを加えた熱湯でサッとゆでて水にとり、水気をしぼって細かくきざんでおきます。
- ④もちは1個を4つに切り、やわらかくゆでるか、焼き網でこがさないように焼きます。
- ⑤メロディー(ブザー)が鳴ったら③、④と塩を入れて混ぜ、器に盛ります。

ワンポイント

- 七草が手に入らないシーズンのときは、せりや大根、小松菜など、青菜の葉の部分だけを利用します。

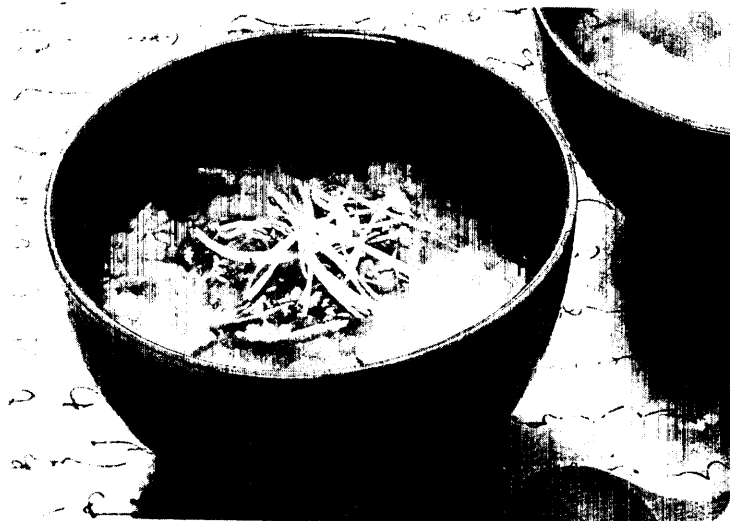
鶏肉が入ってもさっぱりした

中華風鶏がゆ

炊き分け	炊飯時間
中華がゆ	約90分

材料(4人分)

お米……………カップ1
鶏むね肉(皮なし)……………50g
固形スープの素……………1個
長ねぎ、いり白ごま……………各少々
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



作りかた

- ①なべに鶏肉を入れ、水カップ3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、鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。
- ②洗ったお米を①のゆで汁と水で「中華がゆ」の水位目盛り1に水加減し、塩とスープの素を加えて混ぜます。
- ③炊き分けを「中華がゆ」にし、炊飯キーを押します。
- ④炊きあがったら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。

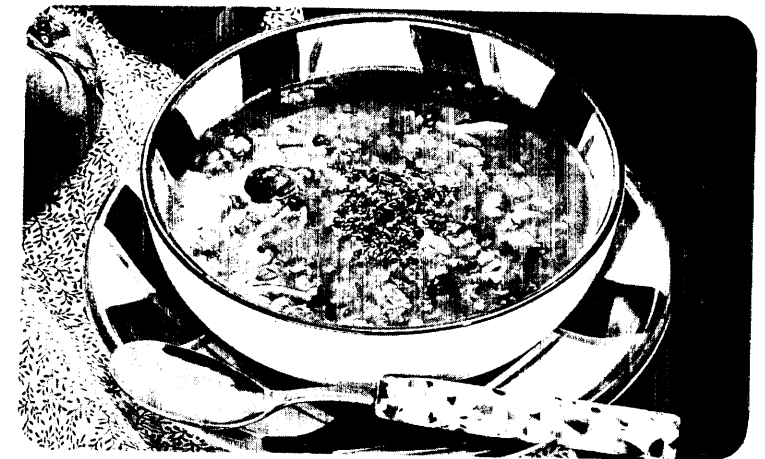
色どりのきれいな

洋風おかゆ(トマト風味)

炊き分け	炊飯時間
中華がゆ	約95分

材料(4人分)

お米……………カップ1
トマト(皮をむき、種をとる)……………小2個
玉ねぎ……………小1個
しめじ……………1パック
バター……………大さじ3
砂糖……………小さじ1
塩……………小さじ1
こしょう……………適量
固形スープの素……………1 1/2個
バジル(乾燥)……………少々
パセリのみじん切り……………少々



作りかた

- ①トマト、玉ねぎはみじん切り、しめじは石づきをとって小房に分けます。
- ②なべにバターを溶かし、①の材料をよく炒め、砂糖、塩、こしょうで軽く味をつけて冷ましておきます。
- ③お米を洗って、「中華がゆ」の水位目盛り1に水加減します。
- ④③に固形スープの素を砕いて入れ、軽く混ぜたらよく冷ました②を上のにせ乾燥バジルをふり入れます。
- ⑤炊き分けを「中華がゆ」にして炊飯キーを押します。
- ⑥炊きあがったら、器に盛りパセリのみじん切りを散らします。

栄養満点

玄米

炊き分け	炊飯時間
玄米	約80分

材料(4人分)

玄米……………カップ2



① 洗米

もみがらなどをとり除きながら、たっぷりの水で4~5回よく洗います。

② 水加減

玄米
→ 2
1

「玄米」の水位目盛り2に水加減し、約2時間浸しておきます。

③ 炊き分けを「玄米」にして炊飯



炊き分けを「玄米」に合わせ炊飯キーを押します。

④ ほぐす



炊きあがったら玄米をほぐします。

ワンポイント

- 炊く2時間くらい前に洗米し、水加減して浸しておいてください。
- 炊込みのときは固い材料と合わせてください。大豆、黒豆、あずきなどの豆類、ちりめんじやこ、栗、根菜類など比較的固いものと炊込むと玄米とのバランスがとれ、おいしく食べられます。