

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 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取扱説明書の18～19ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧ください。お近くの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18～19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

NI1212057 01 9808 (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-CR10形

RZ-CR18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
「食いたい時刻」を予約して炊くとき	8
お米を浸して炊くとき	10
白米のかたさ・快速・すしめし・	
少量を選んで炊くとき	11
保温中のごはんの再加熱と保温選択	12
●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	13
仕 様	13
おいしく食べるひとくふう	14
お手入れ	15
こんなときは	16
保証とアフターサービス	17
●お客様ご相談窓口一覧表	18
●料理集	
白 米	20
す し	21
炊込み	22
おこわ	23
●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。

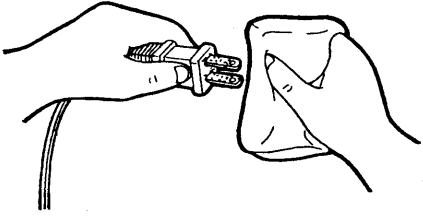
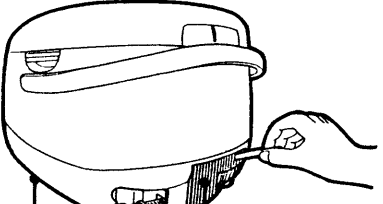
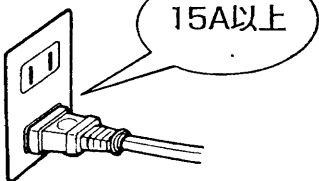
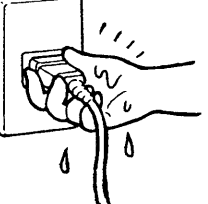
**注意**

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。

**○記号は「禁止」(しないでください)を示します。**

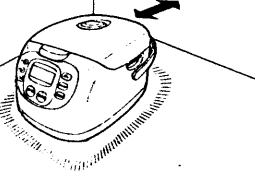
**●記号は「強制」(必ずしてください)を示します。**

絵表示の例

 警告	
改造はしない 修理技術者以外の方は、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 
吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない 感電や異常動作によるけがの原因 	定格15A以上のコンセントを単独で使用する他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因 
子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因	ぬれた手でプラグの抜き差しはしない 感電の原因 
コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因	コードを傷つけたり、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

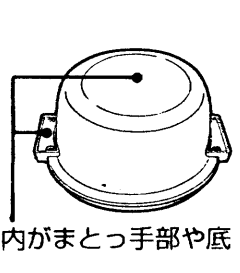
 注意	
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因	使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因 
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因	心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため 
専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因	プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因 
蒸気口に手をふれない やけどの原因 特に乳幼児にはふれさせない	コー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

●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。



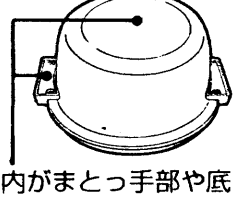
10cm以上はなす

●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。

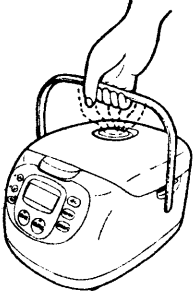


温度センサー
内がまとっ手部が当たる部分

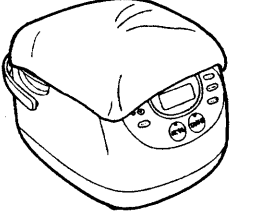
●炊飯・保温直後は内がまとっ手やふたの内側が熱くなっていますので、十分ご注意ください。
やけどの原因になります。



●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。



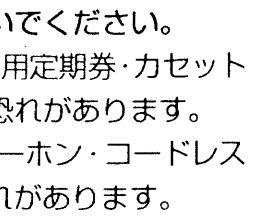
●ふきんをかけて使わないでください。
変色・変形・故障の原因になります。



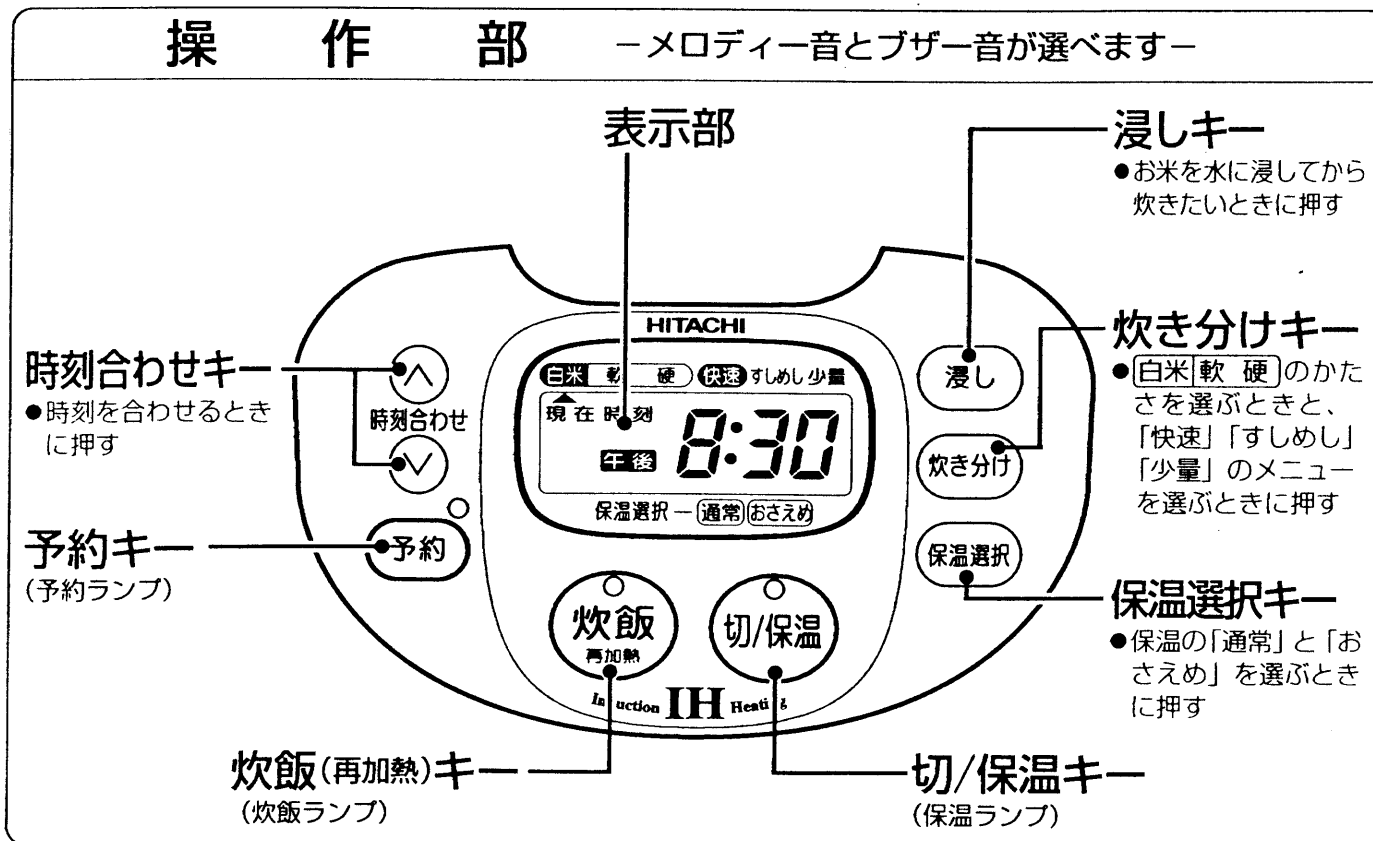
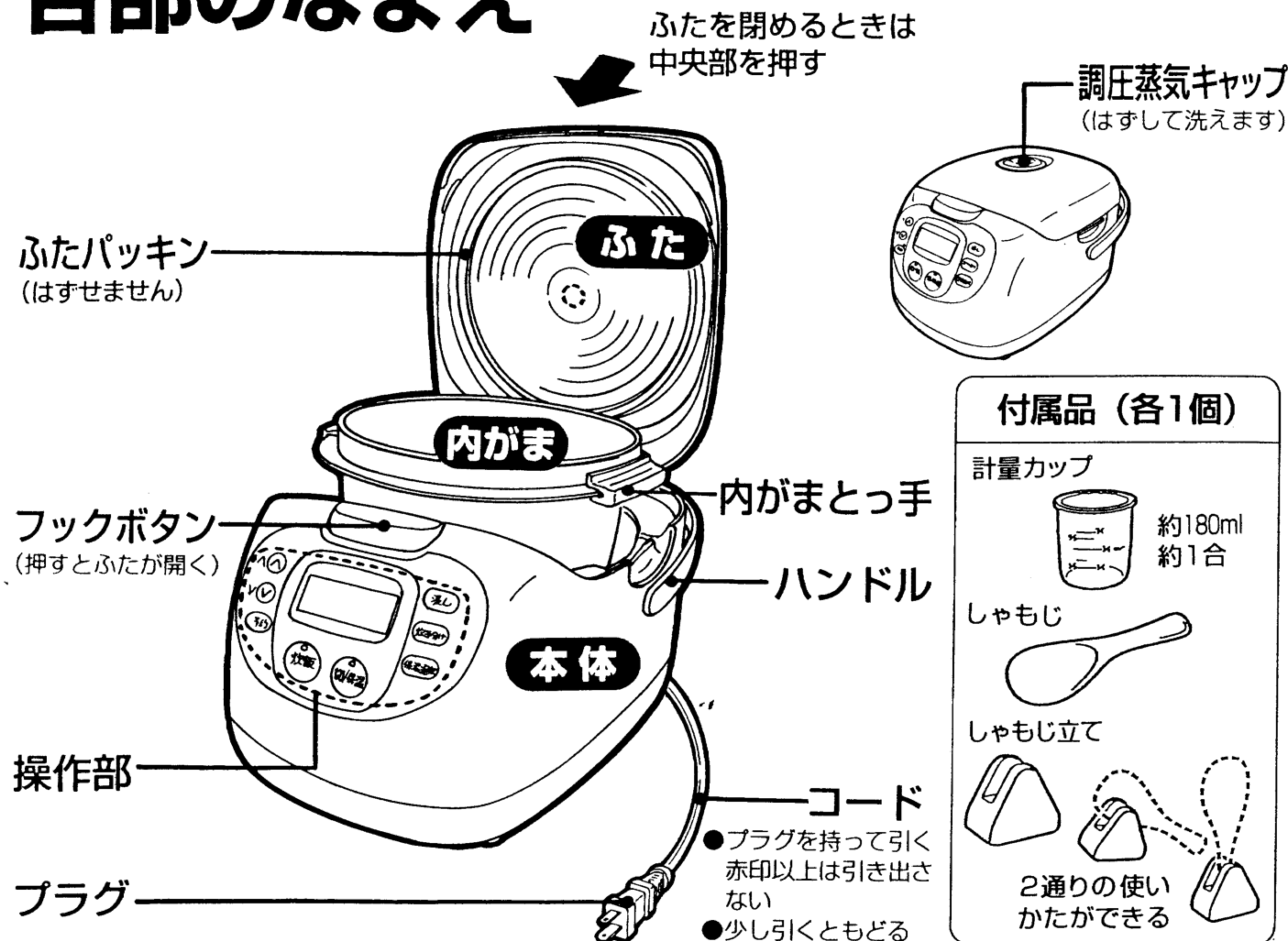
●内がまとっ手に手をかけて本体を持ったり、運んだりしないでください。
ふたのロックがはずれた場合、本体落下によるけがや故障の原因になります。



●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。



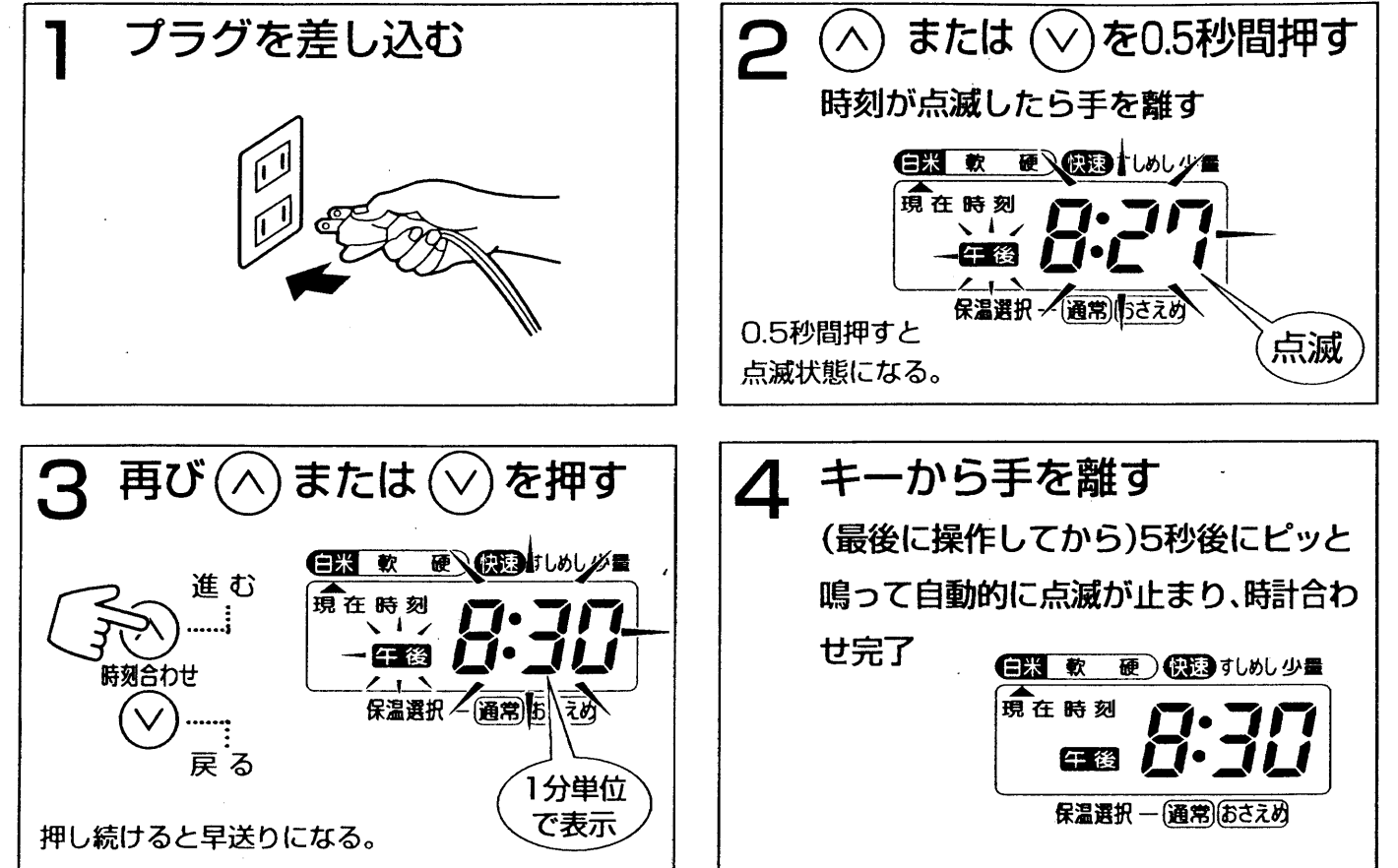
各部のなまえ



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。



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……

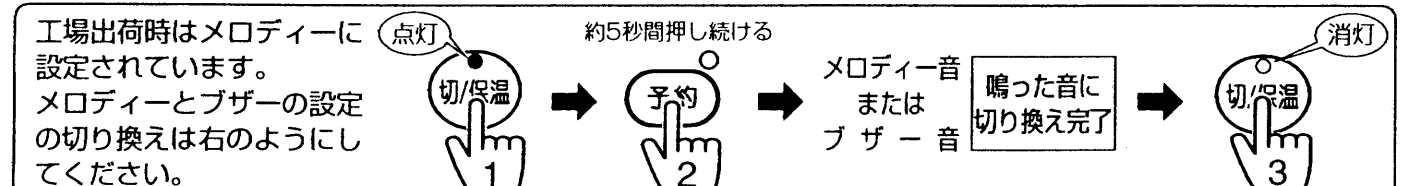
電池は制御基板に取り付けられた専用部品です。交換時は分解による交換が必要となりますので、お買い上げの販売店にご依頼ください。

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。

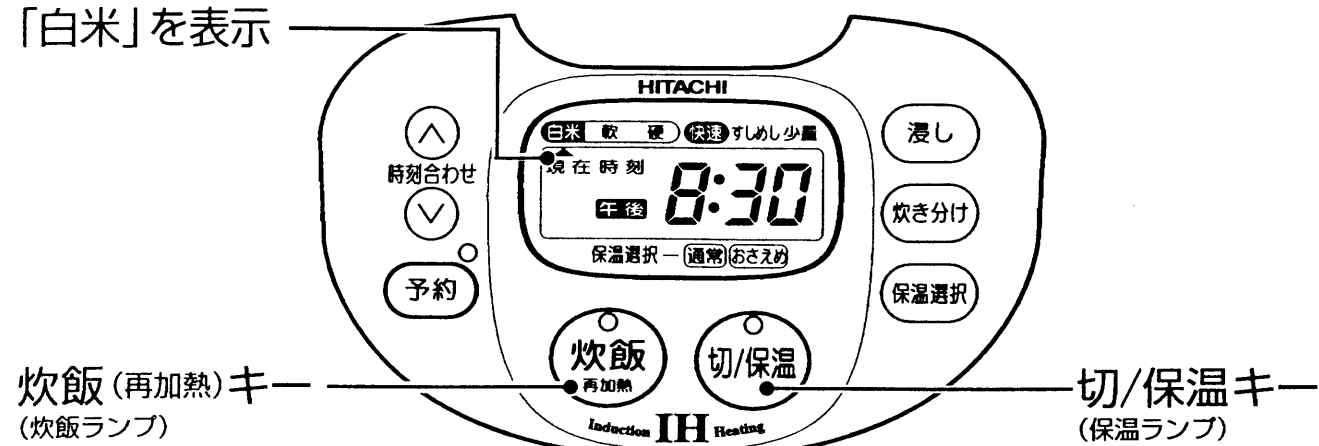
時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1ヵ月に約120秒遅れることがあります。ずれているときは、例を参考にして合わせてください。

メロディーとブザーの切り換えかた



ごはんの炊きかた/白米・胚芽米・炊込み・おこわ

「白米」を表示



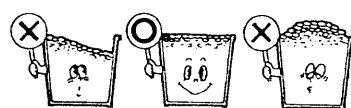
例 白米の場合 (3カップのお米を炊くとき)

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。
- たっぷりの水でサツとかき混ぜ、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)

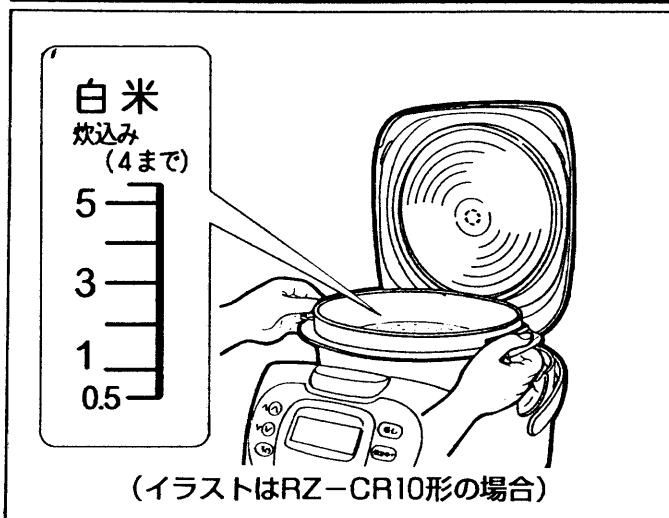
- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。



〈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・炊込み・おこわは炊飯容量が白米とは異なります。13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-CR10:0.5カップ、RZ-CR18:1カップ)を炊くときは、必ず「少量」(11ページ参照)で炊いてください。(焦げ・ふきこぼれの原因)

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、炊きむらが出ることがあります。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、ゆっくりと確実に閉めてください。

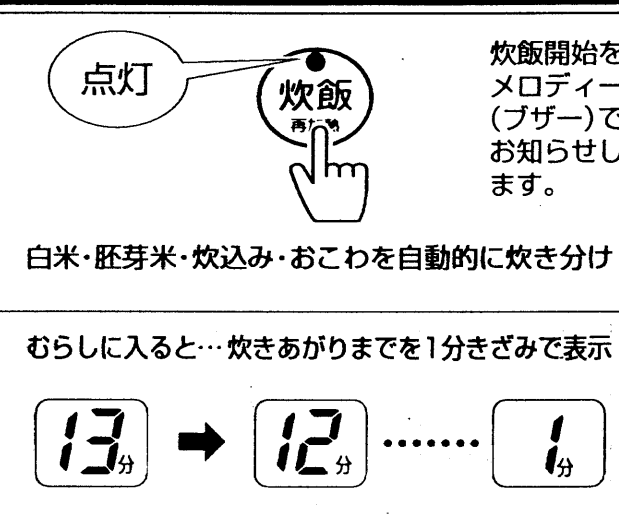
炊込みのワンポイント

- 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45～75g)
- 水加減は調味料と水で「炊込み」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。
- 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飯がたけません。
- 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。(具はお米の上にのせてください。)
- 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。

おこわのワンポイント

- もち米の割合は、お米1、もち米5を目安としてください。(詳しくは料理集(23ページ)を参照してください。)
- 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。
- 水加減は、あずきまたはささげのゆで汁と水とで「おこわ」の水位目盛りに合わせてください。
- 水加減した後はすぐに炊いてください。時間がたつとあずきやささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。

3 プラグを差し込み 炊飯キーを押す



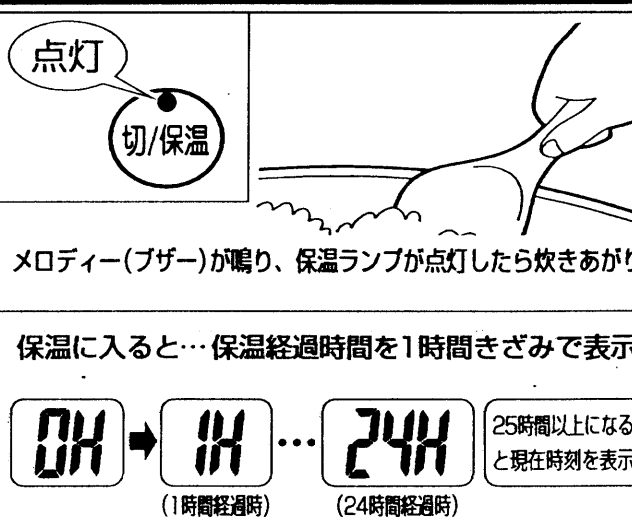
- 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がします。

- 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。

〈お願い〉

- 胚芽米は、「(白米)軟」(やわらかめ)を選んで(11ページ参照)炊いてください。
- おこわは、「(白米)硬」(かため)を選んで(11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」「少量」では炊かないでください。

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上げるためです。
- 保温中に(炊飯)キーを押すと、ごはんを温める再加熱をします。(12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。

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」キーを押す。

ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

キーを押すごとに「予約1」「予約2」の表示が変わる。

① 白米 軟 硬 快速 すしめし 少量
予約1 午前 6:00
保温選択 (通常) (おさえめ)

② 白米 軟 硬 快速 すしめし 少量
予約2 午後 6:00
保温選択 (通常) (おさえめ)

- 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」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)

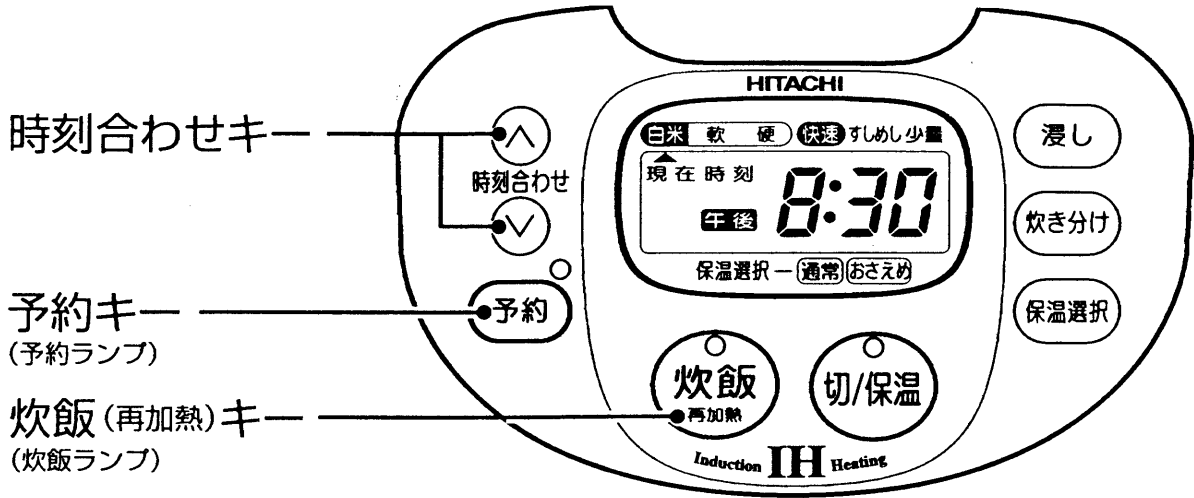
白米 (ふつう)	55分以内
軟 (やわらかめ)	58分以内
硬 (かため)	48分以内
快 速	40分以内
す し め し	55分以内
少 量	55分以内

- 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、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。

〈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。



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。

一度記憶させた予約時刻で炊く

1 予約キーを押す

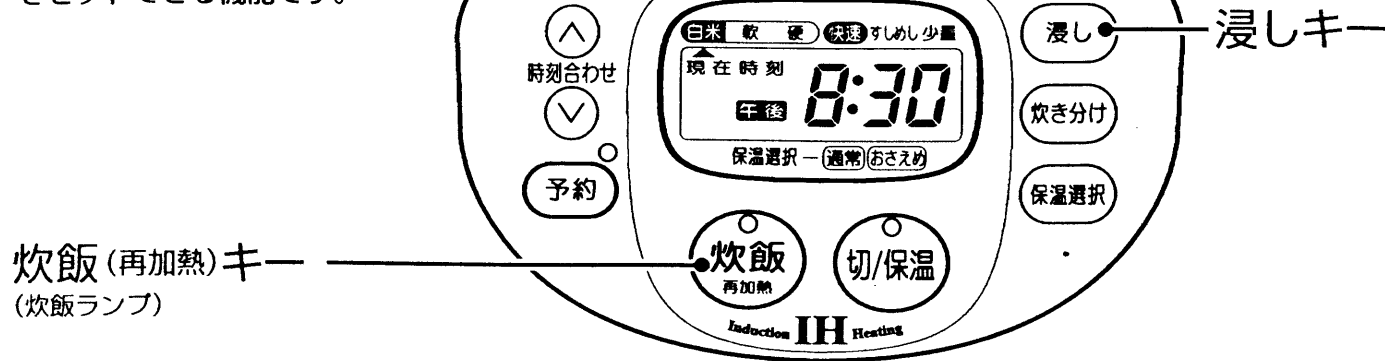
2 炊飯キーを押す

一度記憶させた予約時刻は、^①キーを押しても、プラグを抜いても覚えていきます。(予約時刻を変更するまで覚えていきます)

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、^②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

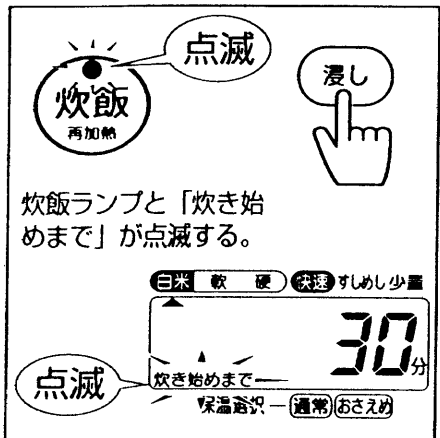
「何分浸してから炊飯を始めるか」をセットできる機能です。



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

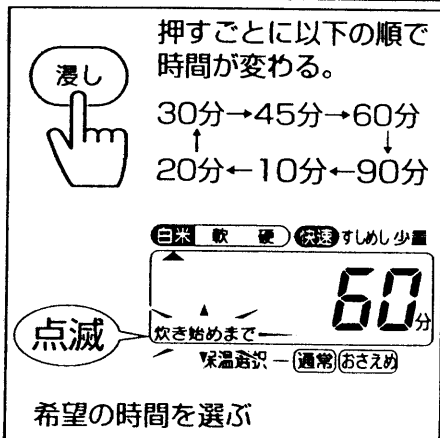
●水加減し内がまを本体にセットし、浸す時間をセットする。

1 浸しキーを押す



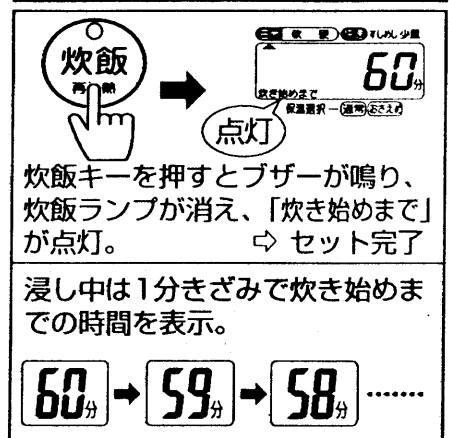
- 初めてお使いのときは30分が記憶されています。
- 2度目からは前回お使いの時間が記憶されています。

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



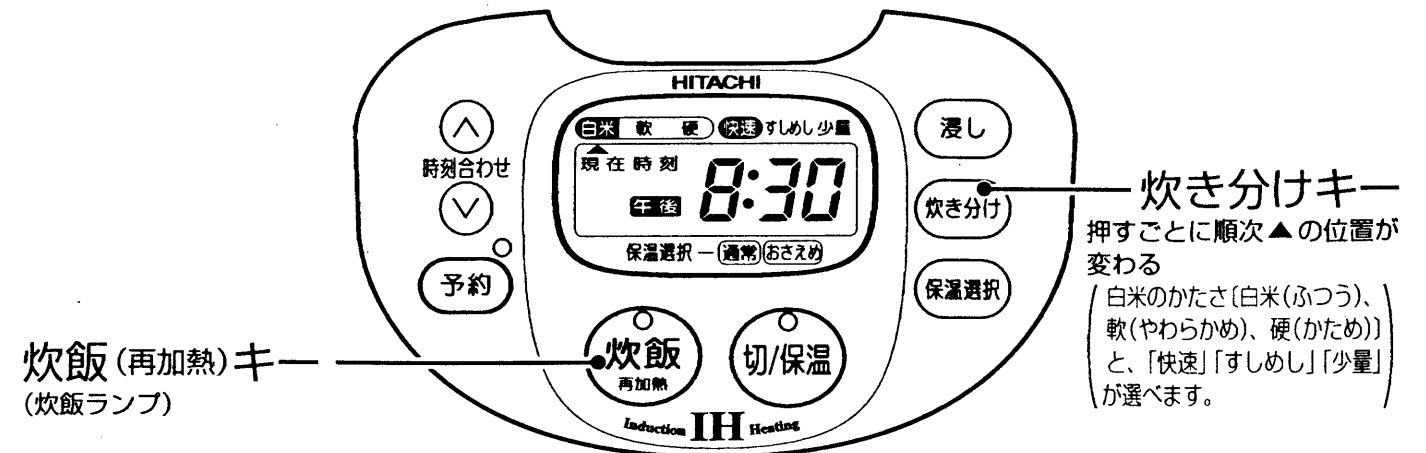
- 最後に1分を1分間表示した後、現在時刻に切り換わり炊飯を始めます。
- 水温が低いとき(約18℃以下)は弱加熱をおこない、お米が水を吸いやすい温度にします。

- 具や調味料の入るもの、炊込み、おこわ、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……

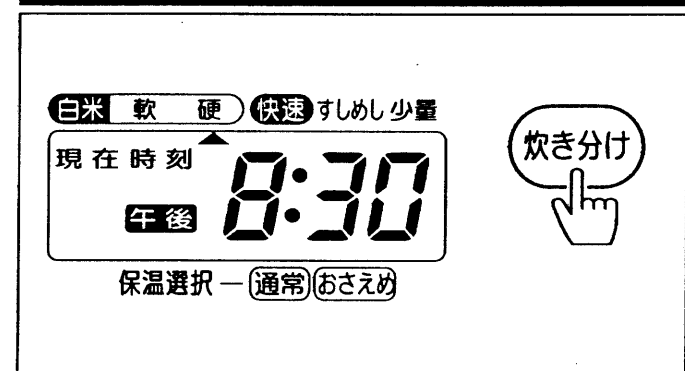
- お米は水に浸して米粒の中心まで水を吸わせてから炊くことが大事なポイントです。お米を洗ってすぐ炊飯した場合でも予熱を行なって自動的に吸水させていますが、浸しキーをお使いになると、より均一に水を吸わせることができます。
- お米に十分に水を吸わせるには、目安として夏は30分以上、冬は60分以上のセットをおすすめします。

白米のかたさ・快速・すしめし・少量を選んで炊くとき



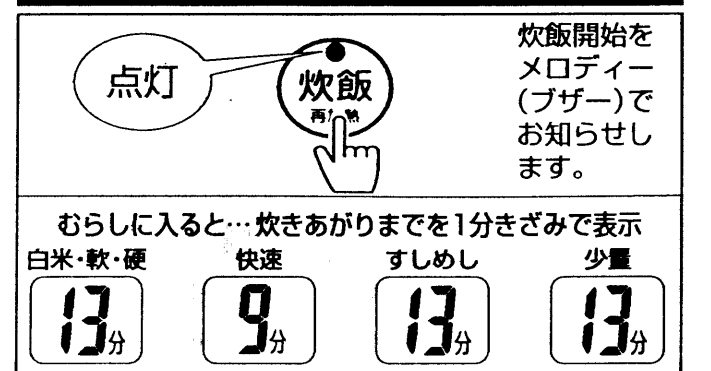
例「硬(かため)」を選んで炊く場合

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「軟」「硬」と「少量」を選んで炊くと、次回も記憶しています。(「快速」「すしめし」を選んだときは、次回は「白米」に戻ります。)
- 水加減は炊くメニューに合った水位線で調節してください。

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。

「快速」で炊くときは……

- 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。
- 洗米後、しばらく浸してから炊くと炊きあがりになります。

〈お願い〉

- 白米以外は炊かないでください。
- 最少炊飯量(RZ-CR10:0.5カップ、RZ-CR18:1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。

「少量」で炊くときは……

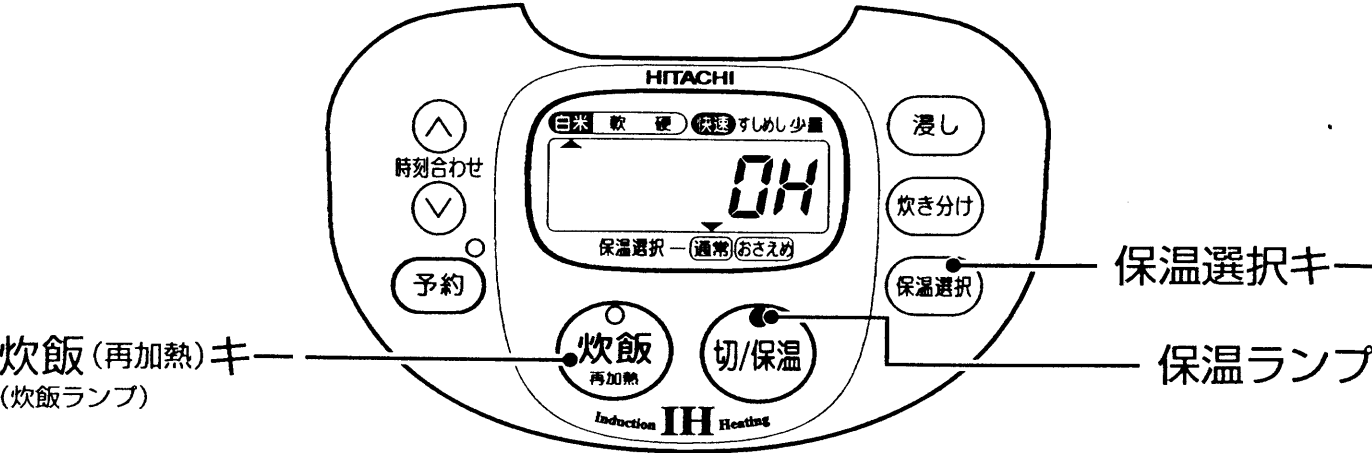
- ふだん少ししか炊かないご家庭に向く機能です。少し炊いたときの「ベチャッ」とした水っぽさや、おこげを少なく抑えます。

「少量」選択時の目安	RZ-CR10	0.5～2カップ
	RZ-CR18	1～3カップ

〈お願い〉

- 白米以外は炊かないでください。
- 最少炊飯量を炊くときは、必ず「少量」を選んでください。

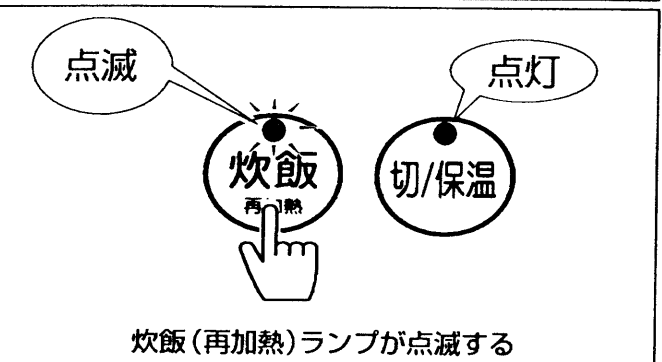
保温中のごはんの再加熱と保温選択



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」を選択しているときに再加熱すると、「おさえめ」が解除されます。
- 炊飯直後等、本体が熱いとき、または本体が冷たいときはブザーが4回鳴り再加熱できません。

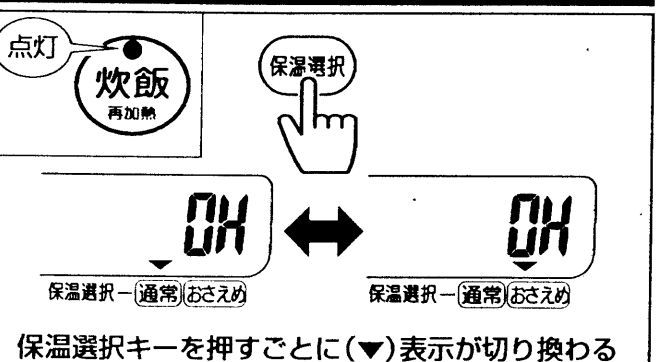
- ごはんの量が多いときは、温まりにくくなります。「白米」の水位目盛り3以下を目安にしてください。
- 何度も再加熱すると、ごはんが乾燥したり、焦げたりすることがあります。
- 途中で再加熱を止めるときは「切/保温」キーを押します。保温も切れるので再び「切/保温」キーで保温にしてください。

＜お願い＞
●冷めたごはんの温めなおはしないでください。

保温選択

約7時間保温の温度を下げ、ごはんの乾燥をおさえます。

保温中に保温選択キーを押す



- 「おさえめ」選択後、約7時間で(▼)表示が切り換わり、「通常」の保温に戻ります。
- 「おさえめ」を途中でやめるときは、もう一度保温選択キーを押します。(▼)表示が切り換わり、「通常」の保温に戻ります。
- 「おさえめ」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)

白米・快速・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	すしめし
RZ-CR10	1～5.5	41～48	45～53	34～41	20～31	41～48
RZ-CR18	2～10	43～52	46～55	33～41	20～36	45～53

少量

形名	炊飯容量 (カップ数)	少量
RZ-CR10	0.5～2	41～47
RZ-CR18	1～3	

- 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。

胚芽米・炊込み・おこわ

形名	炊飯容量 (カップ数)	胚芽米 (白米 軟)	炊込み	おこわ
RZ-CR10	1～4	53～59	41～55	45～55
RZ-CR18	2～7	51～59		

仕 様

形名		RZ-CR10	RZ-CR18
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	1270W
	保温時(平均)	35W	45W
コードの長さ		1.0 m	
大きさ	幅	26.0cm	30.0cm
	奥行	36.0cm	39.8cm
	高さ	22.0cm	24.6cm
質量(重さ)		約3.6kg	約4.3kg

※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約4Wです。

おいしく食べるひとくふう

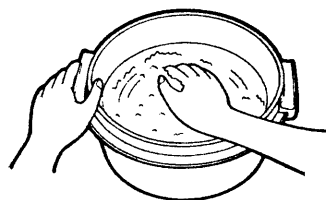
お米は正しくはかる



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。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。



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	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	軟	白米の目盛りどおり
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
ブレンド米		白米の目盛りどおり
古 米		白米の目盛りよりやや多め

●分づき米は精米程度により、ふきこぼれることがあります。

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

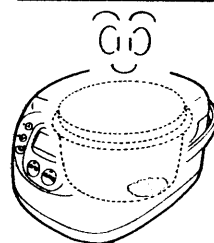


おいしいごはんに炊きあがる最後の仕上げです。底のほうからごはんをつぶさないように、大きく掘りおこすようにほぐします。余分な水蒸気が逃げ、おいしいごはんになります。炊きあがった後、そのまま保温する場合でも必ずほぐしてください。

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。

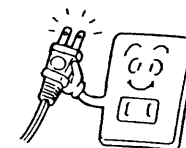
おいしく保温するために次のことにご注意ください

- 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。
- 内がまの縁やふたパッキン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。

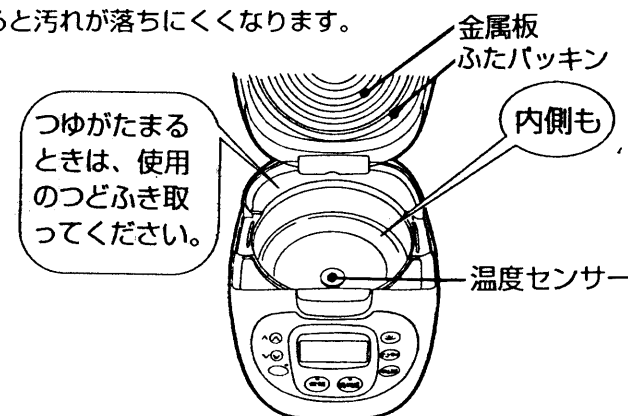


食器用洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし類は使わない。(表面を傷つける原因)



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。

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

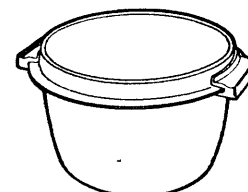
ふたから取りはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗った後、水で洗い流す。

〈お願い〉

漂白剤は使わないでください。

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とる。さびなどがでたら、ナイロンたわしでこすり落とす。



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。取り扱いにはご注意ください。

フッ素被膜をいためないために

- 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

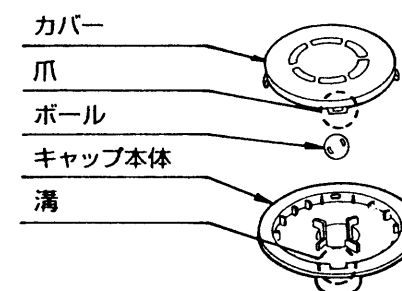
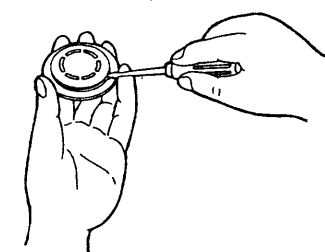
食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。使用のたびお手入れを。

調圧蒸気キャップの着脱

- 上方に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。

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ー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。

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。6・7 ●お米の量・水加減をまちがえた。6・14 ●十分洗米しなかった。6・14 ●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て。15 ●炊き分けをまちがえた。11・14 ●ごはんの量が多いのに、「少量」で炊いた。11 ●炊飯中にふたを開けた。- ●停電があった。16 ●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。7・14 ●冷えたごはんを保温12時間以上した。14 ●調圧蒸気キャップをつけ忘れた。6 ●内がまの縁やふたパッキンにごはん粒などがついていて。14 ●内がま、ふた内側をきれいに手入れしなかった。15 ●「切/保温」キーを押した。14 ●保温中、プラグを抜いたり、「切/保温」キーを押した。14 ●12時間以上の予約をしてごはんを炊いた。8 ●最少炊飯量を「少量」以外で炊いた。6・11 ●最少炊飯量を「快速」で炊いた。11 ●最少炊飯量を「快速」で炊いた。15																		
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		●												●					
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		お求め後、最初に炊飯するときは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  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		●「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、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。 ●炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。																		
表示部に E1...E9 を表示したとき		お求めになった販売店などにご相談ください。																		
水やお米が本体に入った																				

※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」(18~19ページ参照)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、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

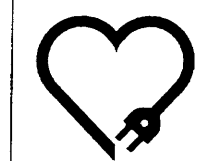
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

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。	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

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、ご不明な点は下記のご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) (修理)	北海道地区	北海道	(011)231-5088	札幌市中央区北1条西2丁目 (オークビルビル2F製作所0Aショールーム内)	(相談) (修理)	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)		
			(011)833-1725	札幌市白石区東札幌2条4丁目1-10				(047)382-1111	浦安市港77-3		
(相談/修理)	北海道	札幌	(011)833-1725	札幌市白石区東札幌2条4丁目1-10	(相談) (相談) (相談) (相談) (相談)	東京都	東京エコーセンター	(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			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			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			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			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) (相談) (相談)	神奈川県	神奈川エコーセンター	(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			横浜	(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			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) (相談) (相談)	埼玉県	埼玉エコーセンター	(048)663-8355	大宮市東大成町2-246
									大宮	(048)667-4584	大宮市東大成町2-246
				春日部	(048)734-3193	春日部市緑町5-3-38					
東北地区 (青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)					(修理) (相談) (相談) (相談) (相談) (相談)	千葉県			千葉エコーセンター	(043)212-8241	千葉市花見川区幕張町1-7681
(相談) (修理)	東北地区	東北	(022)222-5088	仙台市青葉区片平1-3-30					千葉	(043)271-2142	千葉市花見川区幕張町1-7681
			(022)237-2311	仙台市宮城野区扇町3-2-9			船橋	(0471)63-2450	柏市中央2-9-16		
(相談/修理)	青森県	青森	(0177)34-2134	青森市青柳1-16-4			船橋	(0474)31-5444	船橋市高瀬町62-10		
(相談/修理)		むつ	(0175)22-1194	むつ市緑町17-56			銚子	(0479)23-1222	銚子市唐子町21-3		
(相談/修理)		弘前	(0172)27-2171	弘前市外崎4-2-3	東金	(0475)52-1270	東金市福俣3-397				
(相談/修理)	岩手県	八戸	(0178)27-6610	八戸市大字根城字白山平1-7	木更津	(0438)37-1611	木更津市潮浜1-17-29				
(相談/修理)		岩手	(019)635-2123	盛岡市東仙北1-12-12	館山	(0470)22-4151	館山市八幡66-1				
(相談/修理)		釜石	(0193)23-7165	釜石市定内町3-1-30	(修理) (相談) (相談) (相談) (相談/修理) (相談/修理)	茨城県	水戸エコーセンター	(029)226-2223	千葉市花見川区幕張町1-7681		
(相談/修理)	釜石	(0197)25-3811	水沢市東中通り2-4-38	水戸			(029)226-2223	水戸市水府町1548			
(相談/修理)	宮城県	宮城	(022)232-5263	仙台市宮城野区扇町3-2-9			日立	(0294)22-4162	日立市幸町2-2-10		
(相談/修理)		古川	(0229)22-1579	古川市古川字上古川150			鹿嶋	(0299)82-4411	鹿嶋市神向寺大芝311-1		
(相談/修理)		石巻	(0225)75-2229	桃生郡河南町鹿又道の前499-1			土浦	(0298)43-2716	土浦市荒川沖字一里塚5-102		
(相談/修理)	秋田県	秋田	(0188)47-5171	秋田市土崎港相染町字沖谷地151-1	(相談/修理) (相談/修理) (相談/修理)	栃木県	宇都宮	(028)660-2307	宇都宮市御幸が原町40-5		
(相談/修理)		大館	(0186)42-1962	大館市御成町3-1-9			足利	(0284)44-3531	足利市久松町130		
(相談/修理)		横手	(0182)32-4077	横手市前郷字下三枚橋204			高崎	(0273)62-5088	高崎市飯塚町1379		
(相談/修理)	山形県	山形	(023)688-8511	山形市蔵王松ヶ丘1-1-33	(相談/修理) (相談/修理) (相談/修理)	山梨県	山梨	(0552)74-5833	山梨県足利市久松町130		
(相談/修理)		庄内	(0234)22-3740	酒田市東町1-7-1			山梨	(0552)74-5833	中巨摩郡田代町流通団地1-8-2		
(相談/修理)		いわき	(0246)23-0691	いわき市平塩字古川95			長野	(026)259-0051	長野市南長池763-3		
(相談/修理)	福島県	福島	(024)535-3391	福島市春日町14-33	(相談/修理) (相談/修理) (相談/修理) (相談/修理) (相談/修理)	新潟県	松本	(0263)58-3236	松本市芳川村井町1280-1		
(相談/修理)		原町	(0244)22-5332	原町市栄町3-41			新潟	(025)247-3177	新潟市紫竹山427		
(相談/修理)		郡山	(0243)33-5211	安達郡本宮町大字荒井字長山79			佐渡	(0259)63-4175	佐渡郡金井町泉1031-6		
(相談/修理)		会津若松	(0242)24-1771	会津若松市西七日町6-15			長岡	(0258)24-4579	長岡市東蔵王2-7-37		
							上越	(0255)24-7171	上越市栄町6-4		
				(相談/修理)	静岡県(富士川以東)	沼津	(0559)32-3711	沼津市上香貫島町1354-2			
				(相談/修理)	静岡県(富士川以西)	静岡	(054)289-2030	静岡市豊田3-6-27			
				(相談/修理)		浜松	(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	名古屋市中川区篠原橋通1-1	(修理)			(082)281-2462	安芸郡府中町茂隆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)		山 陰	(0852)23-2131	松江市西津田2-2-5
(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)	島根県	浜 田	(0855)28-2137	浜田市下府町388-40
(相談)		一宮	(0586)71-1431	一宮市音羽2-1-15	(相談/修理)	岡山県	岡 山	(086)293-4711	岡山市延友189-3
(相談)		三河	(0564)28-0855	岡崎市大樹寺2-12-6	(相談/修理)		津 山	(0868)22-9337	津山市小原109
(相談)		豊橋	(0532)64-6710	豊橋市東田町151-1	(相談/修理)	広島県	広 島	(082)233-1221	広島市西区観音新町1-7-17
(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/修理)		備 後	(0849)34-1160	広島市高西町川尻110-1
(相談)		岐 阜	(058)273-5111	岐阜市宇佐南2-3-8	(相談/修理)	呉	(0823)72-1456	呉市阿賀中央3-1-7	
(修理)		高 山	(0577)32-4351	高山市岡本町3-176	(相談/修理)	山口県	山 口	(0839)72-1111	吉敷郡小郡町仁保津下
(修理)		東 濃	(0572)68-1010	瑞浪市明世町山内字沼305-1	(修理)		岩 国	(0827)22-2730	岩国市今津町4-11-4
(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/修理)	山口県	東山口	(0833)41-1300	下松市大字末武下789-3
(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		四国地区（徳島、香川、愛媛、高知）				
(相談/修理)	静岡県 (富士川以東)	沼津	(0559)32-3711	沼津市上香貫島町1354-2	窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	所在地
(相談/修理)	静岡県 (富士川以西)	静 岡	(054)289-2030	静岡市豊田3-6-27	(相談)	四国地区	四 国	(0877)47-1088	坂出市林田町4285-143
(相談/修理)		浜 松	(053)422-7151	浜松市篠ヶ瀬町1255	(修理)				(0877)47-3133
(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	徳島市応神町古川字日の上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	(089)979-1170	松山市内宮町2007
					(修理)		宇和島	(0895)22-2619	宇和島市栄町港3-3-13
					(相談/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 (博多波辺ビル)
(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	堺市東町7-771	(相談)		久留米	(0942)34-4505	久留米市野中町1440-1
(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)	大牟田	(0944)52-3311
(相談)	兵庫県	奈良	(0743)64-2712	天理市二階堂上ノ庄町342-1	(相談/修理)	佐賀県	佐 賀	(0952)25-3115	佐賀市鍋島町大字八戸3181
(修理)		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)	唐 津	(0955)72-7174	唐津市町田1863-3	
(相談)		神 戸	(078)431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8	(相談/修理)	長 崎	(095)887-3379	西彼杵郡長与町高田郷1275-1	
(相談)		西 神	(078)961-2088	神戸市西区平野町下村251	(相談/修理)	佐世保	(0956)32-4211	佐世保市山祇町329-4	
(相談)		姫 路	(0792)33-1688	姫路市飾磨区構4-81	(相談/修理)	五 島	(0959)72-2883	福江市下大津町724-7	
(相談)		阪 神	(0727)81-5088	伊丹市昆陽3-254	(相談/修理)	熊本県	熊 本	(096)362-2143	熊本市春竹町春竹500
(修理)	豊 岡	(0796)22-7141	豊岡市桜町15-15	(修理)	八 代		(0965)33-2095	八代市田中西町10-10	
(修理)	京都府	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)	(相談/修理)	天 草	(0969)22-3196	本渡市今釜新町3444	
(修理)		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	(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)	京 都	(075)313-5088	京都市右京区西京極豆田町17	(相談)	大 分		(0975)51-1710	大分市猪野1381-1	
(相談/修理)	福知山	(0773)23-2802	福知山市宇堀1965-2	(相談)	中 津		(0979)24-5711	中津市大字下池永字北原564-1	
(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)		佐 伯	(0972)23-2521	佐伯市中村南町9-5
(相談)		滋 賀	(077)545-5088	大津市玉野浦2-1	(相談/修理)	宮 崎	(0985)39-4811	宮崎市大字芳士589-1	
(相談)	和歌山県	彦 根	(0749)25-4188	彦根市川瀬馬場町1010-1	(相談/修理)	延 岡	(0982)37-7350	延岡市旭ヶ丘6-1-24	
(相談/修理)		和歌山	(0734)77-4188	和歌山市井ノ口543-1	(相談/修理)	都 城	(0986)26-3131	都城市菰蓆原町24-2-5	
(修理)	和歌山県	田 辺	(0739)22-6014	田辺市稲成町字沖代80-2	(相談/修理)	鹿児島県	鹿児島	(099)250-8350	鹿児島市宇宿2-8-2
(修理)		新 宮	(0735)22-6355	新宮市下田2-3-12	(相談/修理)	川 内	(0996)22-6121	川内市御陵下町3294	
					(相談/修理)	鹿 屋	(0994)43-2168	鹿屋市新生町10-4	
					(相談/修理)	那 覇	(098)862-9670	那覇市字安謝620-187	

●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。

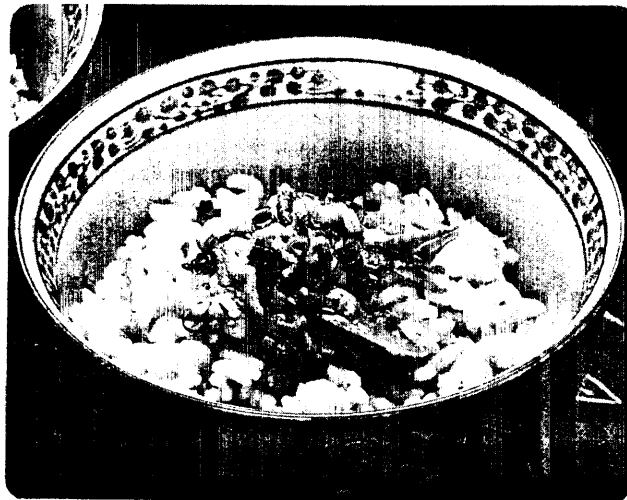
ごぼうの香りにお肉のうまみをプラス

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
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
⑥ しょうゆ……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1



作りかた

- ①お米を洗って⑥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、④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。

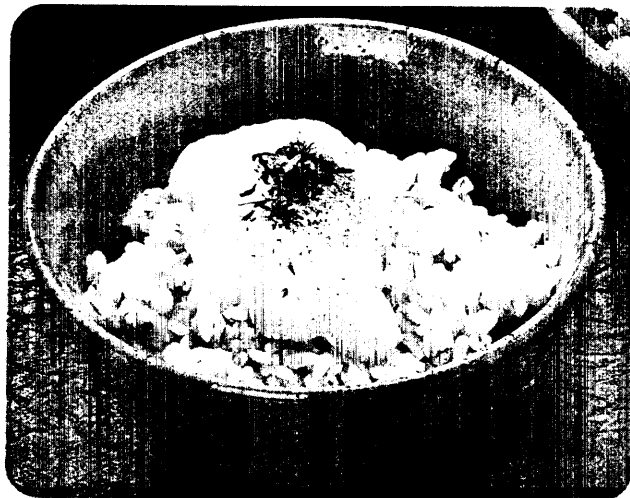
素朴なあじわい

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
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。
- ④④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、④を少しずつ加えてのばします。(④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

おすしの基本

すしめし

炊き分け 炊飯時間
すしめし 約43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

ワンポイント

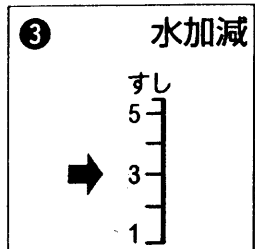
合わせ酢は好みにより調節してください。魚介類を使ったおすしは甘さをおさえて③、ちらしすしは甘めの④。



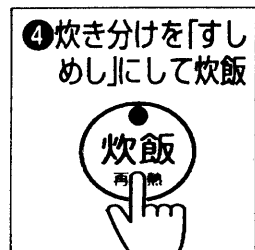
① 洗米
お米をよく洗いザルに上げて水気をきります。



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。



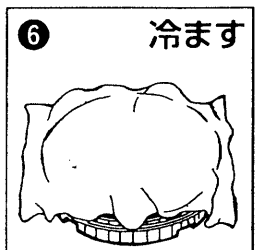
③ 水加減
内がまに①を入れ、「すし」の水位目盛り3に水加減し、②の昆布をのせます。



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。



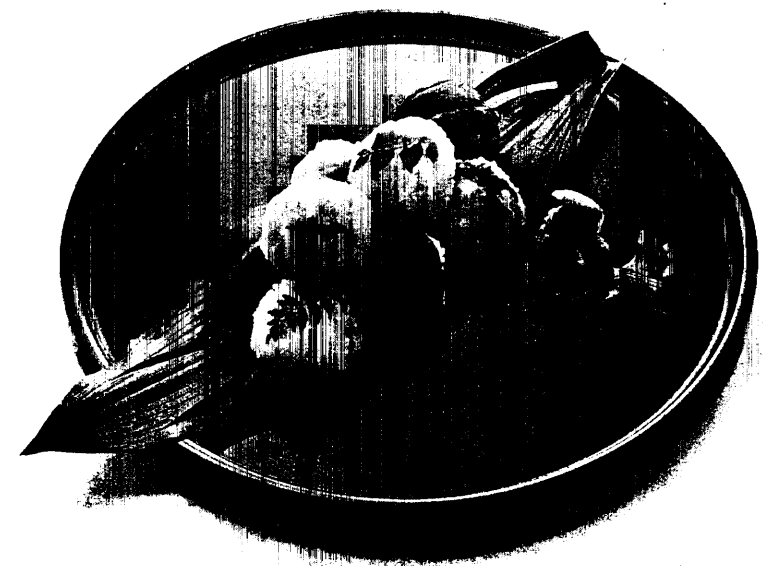
⑥ 冷ます
混ぜて1分ほどしたらうちわであおぎ人肌程度に冷ましぬれぶきんをかけておきます。

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。

五目炊込みごはん

炊き分け	炊飯時間
白米	約55分

炊込み

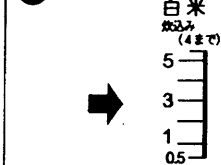
材料 (4人分)

お米……………カップ3
 鶏もも肉……………100g
 絹さや……………少々
 にんじん…………… $\frac{1}{2}$ 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
 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

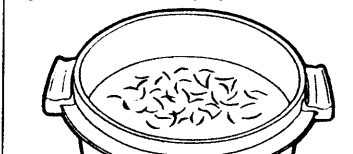
干しいたけは水でもどしてせん切り。
 もも肉、にんじん、油揚げもせん切り。
 糸こんにゃくは2~3センチの長さに切ります。

② 水加減



洗ったお米を内がまに入れ④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



炊き分けキーで「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、保温はしないでください。

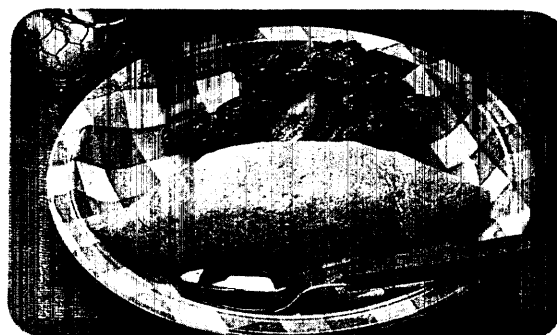
ポリュームたっぷり

オムライス

炊き分け	炊飯時間
(白米)硬	約55分

材料 (4人分)

お米……………カップ3
 玉ねぎ…………… $\frac{1}{2}$ 個
 鶏むね肉……………150g
 バター……………大さじ $\frac{1}{2}$
 塩、こしょう……………少々
 固形スープの素(砕く)……………1個
 ④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。
- ④3に冷ました2をのせ、炊き分けキーで「(白米)硬」を選び、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状態になったら、ぬれぶきん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、ぬれぶきん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

炊き分け	炊飯時間
(白米)硬	約46分

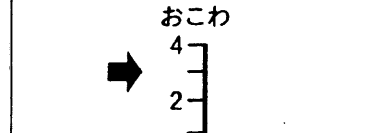
材料 (4人分)

お米……………カップ $\frac{1}{2}$
 もち米……………カップ2 $\frac{1}{2}$
 あずき……………50g
 (塩……………小さじ $\frac{1}{2}$)

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 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。

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。

④ 炊飯



炊き分けキーで「(白米)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

炊き分け	炊飯時間
(白米)硬	約50分



材料 (4人分) [中華風おこわ]

お米……………カップ1
 もち米……………カップ2
 豚薄切り肉……………75g
 干しいたけ……………3枚
 にんじん……………50g
 長ねぎ…………… $\frac{1}{2}$ 本
 いり白ごま……………大さじ2
 サラダ油……………大さじ1
 スープの素……………1個
 ④酒……………大さじ2
 しょうゆ……………大さじ1

材料 (4人分) [山菜おこわ]

お米……………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
 しょうゆ……………大さじ1
 塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
 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のをのせます。
- ⑤炊き分けキーで「(白米)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④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、ふたをし炊き分けキーで「(白米)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。