

# 取扱説明書・料理集

保証書付 (保証書は裏表紙に付いています。)

## 日立IHジャー炊飯器 家庭用

型式

アール ゼット エー シー エム

### RZ-AC10M

(1.0Lタイプ)

## もくじ

### ご使用の前に

- 安全上のご注意 ..... 2
- 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 ... 4
- 現在時刻の合わせかた ..... 5
- メロディー音の切り替えかた ..... 5

### 炊飯・保温をする

- 炊飯の準備 (おいしく炊くポイント) ..... 6
- すぐ炊飯をする ..... 8  
(白米、無洗米、発芽玄米、玄米、分づき米、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)
- 予約炊飯をする (食べたい時刻に炊き上げる) ... 10
- 浸し炊飯をする (お米を浸してから炊く) ..... 11
- 炊き上がったごはんの保温をする ..... 12  
(おいしく保温するポイント)

### 調理をする

- 調理をする (煮込み調理) ..... 13

### お手入れをする

- お手入れ ..... 14  
(蒸気キャップ/しゃもじ・計量カップ/  
本体・ふた/吸気口・排気口/内がま/ふたパッキン/  
ふた加熱板・温度センサー)
- においが気になるときは ..... 15

### お困りのときは

- おいしく炊けないときは (お試しいただきたいこと) ... 16
- お困りのときは ..... 17~18  
(炊飯について/保温について/予約炊飯について/音について/  
液晶表示について/内がまのフッ素被膜について など)

### 料理集

19~21

### 仕様

22

### 保証とアフターサービス

23

### ご相談窓口

23

### 保証書

裏表紙



RZ-AC10M

このたびは日立IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、大切に保管してください。

「安全上のご注意」→ P.2~3 をお読みいただき、正しくお使いください。

# 安全上のご注意

この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



**警告**

この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



**注意**

この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

### 絵表示の例



「警告や注意を促す」内容です。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

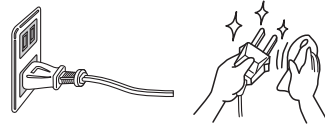


**警告**

## 感電・ショート・発火・火災を防ぐために



- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する（ほかの器具と併用すると、コンセント部の異常発熱による火災の原因）
- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- 電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く



分解禁止

- 改造はしない
- 修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない



水ぬれ禁止

- 本体や電源プラグ、電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
- 本体を水のあるところに置かない
- 本体や電源プラグを水につけた場合は使用しない（漏電や感電、故障の原因）

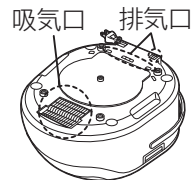


ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない



- 電源コードや電源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
- 電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない
- 吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



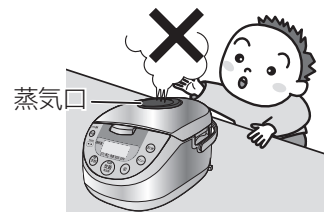
- 異常・故障時にはただちに使用を中止する
  - ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
  - ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなやかたりする
  - ・いつもより異常に熱くなったり、こげ臭いにおいがする
  - ・触れるとビリビリ電気を感じる
  - ・自動的に切れないときがある
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある
- 運転中に異常な音がある
- 水漏れする
- その他の異常・故障がある

## やけどを防ぐために



### 高温の蒸気が出てやけどのおそれ

- 蒸気口に手や顔を近づけない
- 炊飯・調理中は高温の蒸気が出ます。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。
- 炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない



### 食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

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

## 注意

### こんなところで使わない



- 水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く（感電・漏電・火災の原因）
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上（けが・火災の原因）
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上では使わない（テーブルが破損して本体が落ちて、けがややけどの原因）
- 吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上（過熱・やけどの原因）
- 壁や家具の近くまた、キッチン用収納棚を使うときは中に蒸気がこもらないようにする（結露で壁や家具の変色・変形の原因）
- ふたが完全に開かない場所（ふた加熱板に触れたり、熱いしずくが垂れて、やけどの原因）

### 電源プラグの取り扱い



電源プラグを抜く

- 使用時以外は電源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）



- 電源プラグを抜くときや、巻き取るときは電源コードを持たずに電源プラグを持つ（けが・火災の原因）

## やけどを防ぐために



- 炊飯をするときは炊きかたを確認する
- 水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと、多量にふきこぼれて危険です。
- お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）
- ふた加熱板は冷めてから外す
- ふたを完全に開けてからごはんをよそ（熱いしずくがたれるおそれ）



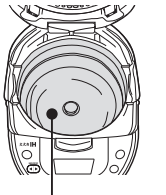
接触禁止

- 使用中や使用直後は、内がま、内がま取っ手、ふた加熱板、蒸気キャップなどの高温部に触れない
- 内がま取っ手で本体を持ち運ばない
- ふたを閉め、本体のハンドルを持つ（けがややけどの原因）
- 本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない（ふたが開くおそれ）
- 炊飯・調理中はハンドルを立てない（ハンドルが蒸気で高温になるおそれ）

## 事故をさけるために



- 専用の内がま以外は使用しない（異常動作・過熱・火災の原因）
- 本体内部に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない（過熱・火災の原因）



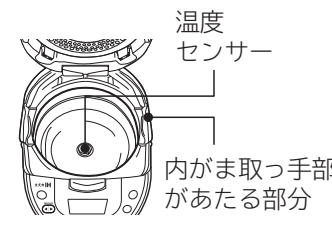
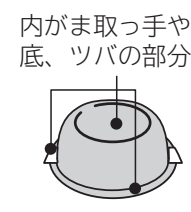
- 医療用ペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えるおそれ）



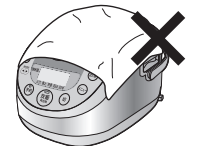
- 磁気に弱いものを近づけない（キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ）

## お願い

- 空炊きはしない（過熱の原因）
- 異物がついたまま使わない
- 特に右図の部分はきれいにする（故障やうまく炊けない原因）



- 内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない（内がま取っ手が変形したり、フッ素被膜が剥がれる原因）
- ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない（変色・変形・故障の原因）



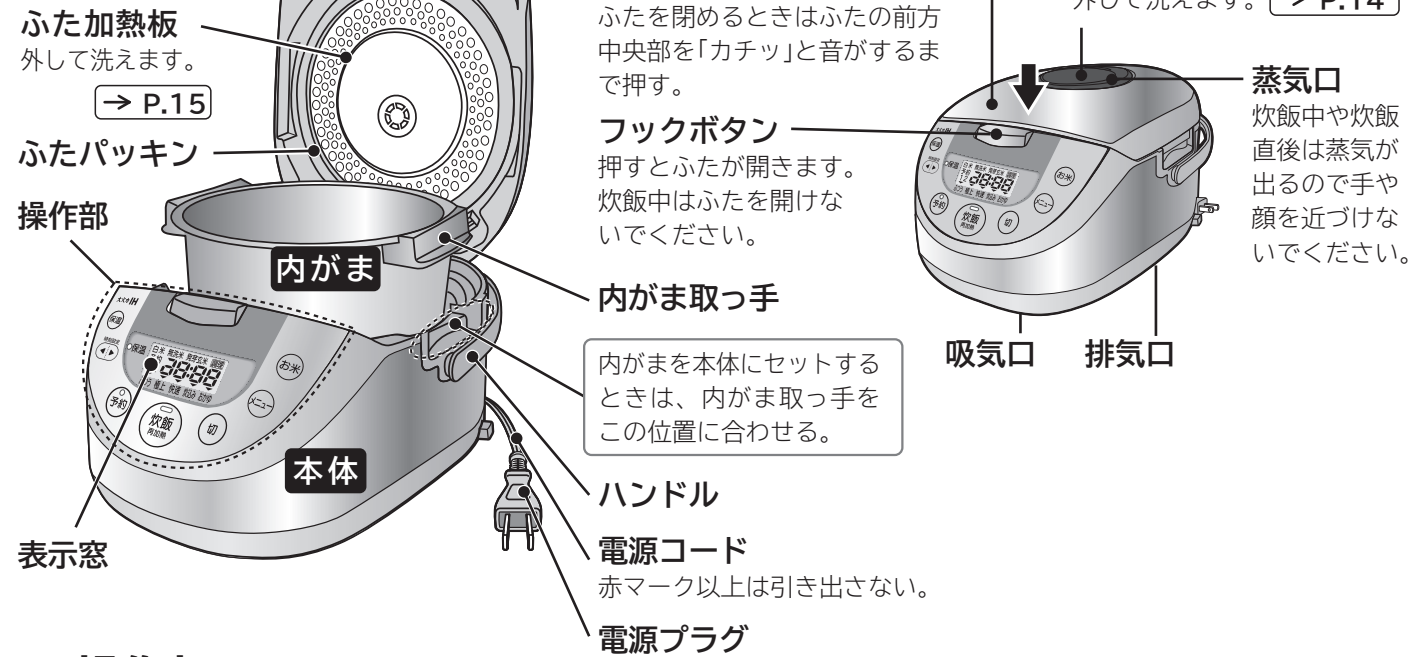
- テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない（雑音や画面のちらつきの原因）
- 本体をIHクッキングヒーターの上に置かない（IHクッキングヒーターの誘導加熱による故障のおそれ）
- 本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください



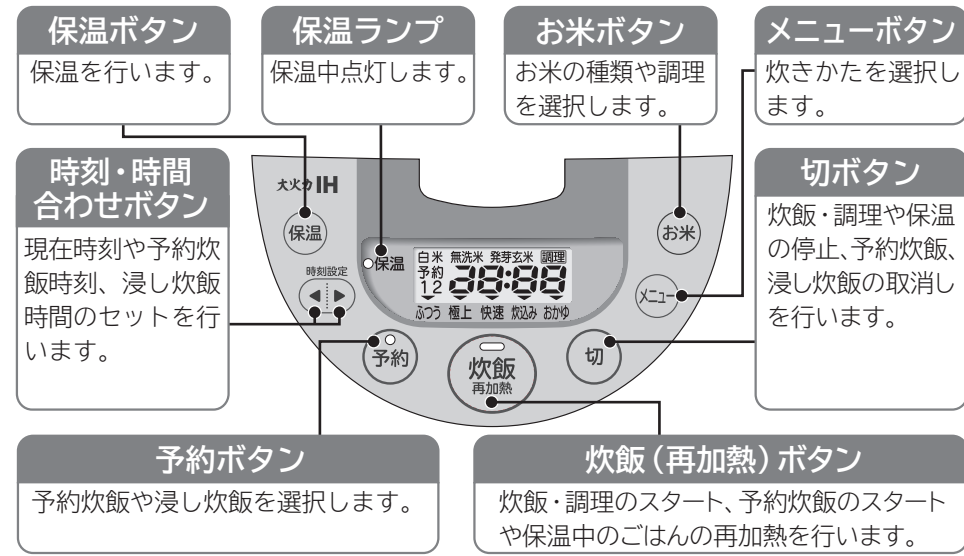
# 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

→ P.00 は主な説明のあるページです。

## ■ 本体

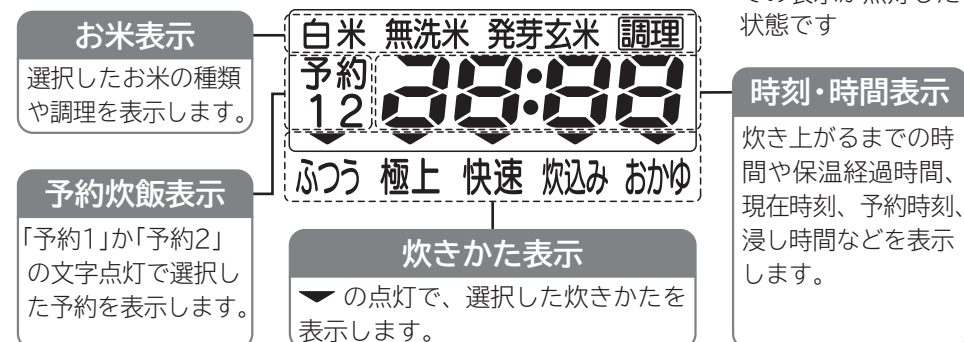


## ■ 操作部



**凸マーク** 炊飯(再加熱)ボタンに「○」、切ボタンに「◯」の凸部をつけて目の不自由な方々に対して配慮してあります。

## ■ 表示窓



図は説明のために全ての表示が点灯した状態です

炊き上がるまでの時間や保温経過時間、現在時刻、予約時刻、浸し時間などを表示します。

# 現在時刻の合わせかた

- 電源プラグがコンセントに差し込まれていないときも、時計は内蔵電池により動作し、表示しています。
- 時計は室温により、1ヶ月に約2分程ずれることがあります。以下の手順で現在時刻に合わせてください。

例) 「19:27」を「20:30」にする場合(「お米」・「炊きかた」は一例です)

- 1 電源プラグをコンセントに差し込む**  
  - 設定されているお米の種類と炊きかた、現在時刻を表示します。(切状態)
- 2 ◀または▶を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる**  
  - 炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。
- 3 ◀および▶を押し、「20:30」にする**  
  - ボタンを押すごとに時刻が変わります。
  - ◀は1分単位で戻り、▶は1分単位で進みます
  - ・押し続けると10分単位で早送りします
- 4 切 を押し、時刻表示を点灯に変える**  
  - 炊飯・調理・保温・予約・再加熱中に現在時刻を確認したいときは、◀または▶ボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。

# メロディー音の切り替えかた

- 炊飯や調理の開始と終了をメロディー音でお知らせします。
- 工場出荷時設定は「メロディー(標準)」に設定されています。「メロディー(低音)」または「ブザー」に切り替えできます。以下の手順で切り替えてください。

- 1 電源プラグをコンセントに差し込み、内がまを本体にセットする**  
  - 設定されているお米の種類と炊きかた、現在時刻を表示します。(切状態)
- 2 保温 を押し、保温ランプを点灯させる**  
  - 炊飯・調理中、予約中、再加熱中はメロディーの切り替えができません。メロディー音の切り替えができるのは保温中のみです。
- 3 予約 を5秒間押し続ける**  
  - ボタンを約5秒間押しすごとに鳴る音が変わります。
- 4 切 を押し、保温ランプを消灯させる**  
  - 鳴った音に切り替わります。

## ■ 付属品



# 炊飯の準備 (おいしく炊くポイント)

お米の準備をする

## 1 お米を計量する

付属品の計量カップで正しく計る



付属品計量カップの  
1カップ(すりきり1杯)量  
約180mL(約1合)

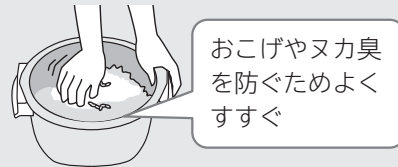
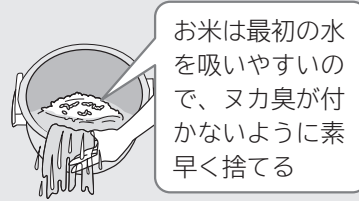
**お願い** 市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。  
(お米の量が異なることがあります)

## 2 お米を研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す

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

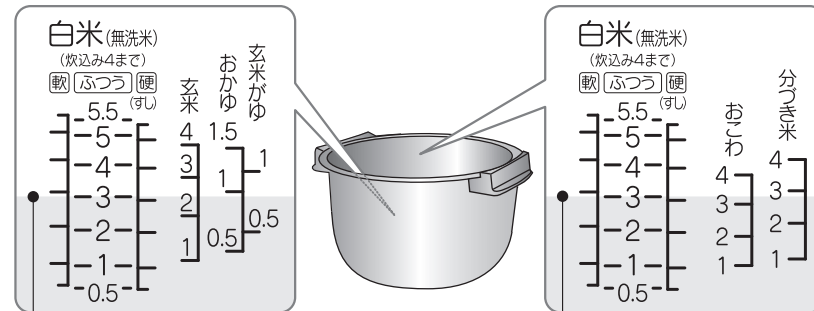


**お願い** 内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。  
(フッ素被膜がはがれることがあります)

## 3 水加減をする

お米を平らにならし、水平なところに置きお米の種類や量、炊きかたに合った水位目盛で水加減する

例)「白米」を3カップ炊くとき



水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。

- 「硬」の水位線は「すし」や「カレー」用など、ごはんを硬めにしたいときに使います。
- 「軟」の水位線は、ごはんをやわらかめにしたいときに使います。
- 「軟」の水位線以上に水を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 炊込みは4カップ(水位線4)まで炊飯できます。

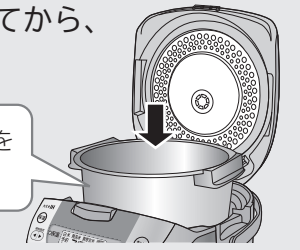
**お願い**

- お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)で炊飯すると、ごはんがばさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。
- 新米を炊くときは、「硬」の水位目盛を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
- 雑穀を炊くときの水加減は、市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)も参考してください。

## 4 内がまを本体にセットする

内がま外側や底部の水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

外側の水気や異物を  
ふき取る



**お願い**

- 内がま外側に水気や異物が付いたままセットしないでください。(故障やうまく炊けない場合があります)
- 内がま取っ手の位置を確実に合わせてください。

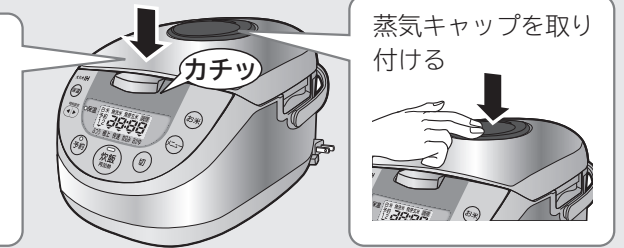
## 5 ふたを確認する

ふた加熱板を取り付ける → P.15

## 6 ふたを閉める、蒸気キャップを取り付ける

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉め、蒸気キャップを取り付ける

ふた前方中央部を押し、「カチッ」と音がするまで確実に閉める  
(ふたは、ふた加熱板を取り付けしないと閉まりません)



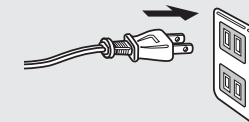
●炊飯前にお米を水に浸すこと、炊飯後の蒸らしは、必要ありません。

[浸し]と[蒸らし]の工程は、炊飯工程に含まれています。

**警告**

- ふたは「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める  
(突然ふたが開いてやけどのおそれ)
- 蒸気キャップを必ず取り付ける  
(ふきこぼれや、蒸気によるやけどのおそれ)

## 7 電源プラグをコンセントに差し込む



設定されているお米の種類と炊きかた、現在時刻を表示する



**お知らせ** 電源プラグをコンセントに差し込んだとき、カチッと音がしたり火花が出る場合がありますがインバーター回路に充電するため故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

### ●すぐ炊飯する場合

(白米、無洗米、発芽玄米、玄米、分づき米、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)

→ P.8,9

### ●予約炊飯をする場合

(食べたい時刻に炊き上げる)

→ P.10

### ●浸し炊飯をする場合

(お米を浸してから炊く)

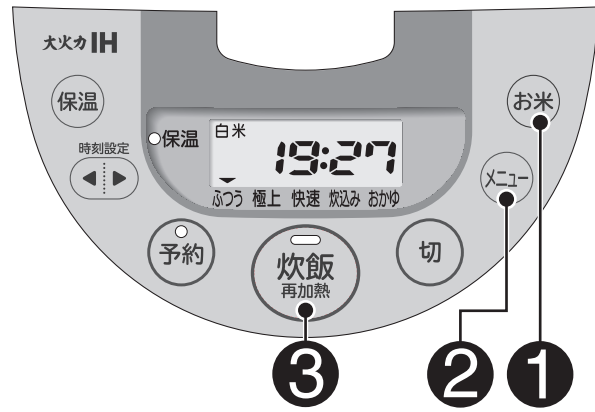
→ P.11

炊飯・保温をする



# すぐ炊飯をする (白米、無洗米、発芽玄米、

●お米の種類によって選べる炊きかたが異なります。



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

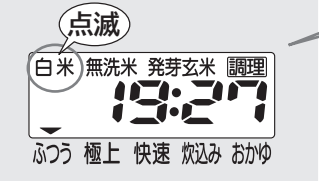
表示は「白米」の「極上」を選んだ場合の例

**1** **お米** を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

白米・無洗米・発芽玄米・玄米・調理

点滅



**2** **メニュー** を押し、▼を希望の「炊きかた」に合わせる

●ボタンを押すごとに▼が移動します。

移動

ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ



**3** **炊飯再加熱** を押し

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

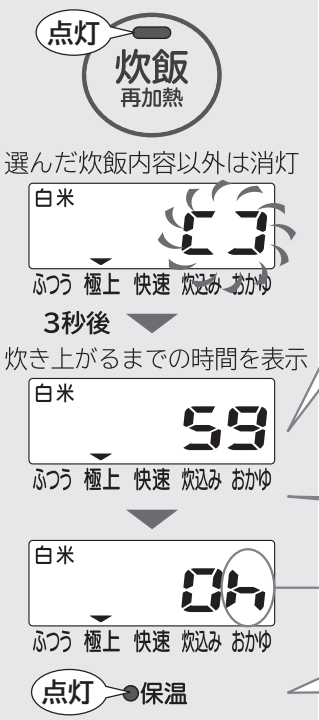
●「炊飯(再加熱)」ランプが点灯します。

3秒後

炊き上がるまでの時間を表示

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

●保温ランプが点灯します。



●お米の種類によって選べる炊きかたが異なります。

●白米・無洗米とも、選んだ炊きかたは炊飯すると記憶されます。ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は記憶されず、「切」ボタンを押すと「ふつう」または「極上」に戻ります。

●「炊込み」「おかゆ」「発芽玄米」と「玄米」のときは、具の量やお米の量によって炊き上がるまでの時間が大幅に変わるため、炊き上がるまでの時間を表示せず、現在時刻を表示します。炊き上がるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示します。

時間を「h」で表します。

●保温のしかたは → P.12

# 玄米、分づき米、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)

こんなときに	おすすめ炊きかた	炊飯できる量(カップ)	使う水位線	炊飯時間の目安(分)
標準的な炊飯に	ふつう	0.5~5.5	白米(無洗米)	40~60
よりねばり・甘みを引き出したいときに	極上	0.5~5.5		50~65
短時間で炊飯したいときに	快速	1~5.5		27~45
炊込み(具を入れた)ごはんに	炊込み	1~4		40~55
おかゆ(全がゆ)に	おかゆ	0.5~1.5	おかゆ	60~85

こんなときに	選べるお米と炊きかた	炊飯できる量(カップ)	使う水位線	炊飯時間の目安(分)
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに	発芽玄米	ふつう	白米(無洗米)	40~55
		炊込み		40~60
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するときに	玄米	ふつう	玄米(分づき米は分づき米)	80~100
		炊込み	玄米	90~115
		おかゆ	玄米がゆ	100~120
麦ごはんを作るときに	白米	炊込み	分づき米	45~65
もち米でおこわなどを作るときに		炊込み		おこわ

- 「極上」の炊きかたで炊く場合、ごはんの量は中量(2~4カップ)がおすすめです。ふたの加熱を強くしてごはんをじっくり蒸らすため、中量以上のごはんを炊くとごはんの表面が硬めになることがあります。
- 「快速」は、時間を優先した炊きかたなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。
- 市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上ののせるようにし、かき混ぜないでください。
- 五分がゆは、お米の量を「おかゆ」の約半分にしてください。
- 発芽玄米は白米の5割以下の量を混ぜてください。5割以上の量で炊飯する場合は、お米の種類・水位線とも「玄米」で炊飯してください。
- おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。(もち米だけでは吸水が早く、うまく炊飯できないことがあります)お赤飯は → P.21 の割合を目安に混ぜてください。
- ※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。
- ※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。

- 炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
- 本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
- 炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まる場合があります。これはおいしく炊くための調整です。

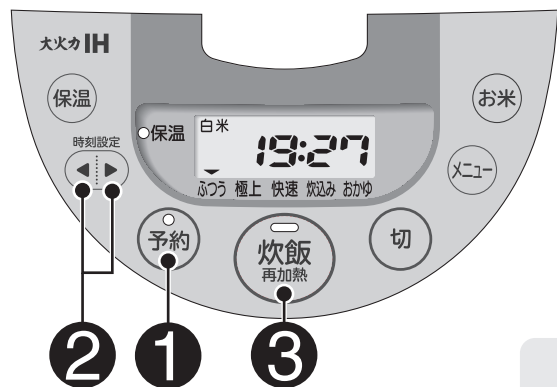
- 炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。つゆが気になるときは「極上」の炊きかたをお試しください。
- 炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなる場合があります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。
- ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まる場合があります。

炊飯・保温をする

炊き上がったらすぐにごはんをほぐす

# 予約炊飯をする (食べたい時刻に炊き上げる)

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



### お願い

- 「炊込み」は予約炊飯をしないでください。(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

表示は「白米」「ふつう」を選んだ場合の例

例)「予約1」に「7:30」に予約炊飯を設定する場合

現在時刻を確認し、ずれているときは直す → P.5

**1** 「お米」と「炊きかた」を選んでから「予約」を押し、「予約1」を点灯させる

- ボタンを押すごとに点灯が変わります。



- 「お米」と「炊きかた」の選びかた → P.8,9



- 工場出荷時時刻か前回設定時刻を表示します。

**2** ◀または▶を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する

- ボタンを押すごとに時刻が変わります。

- ・◀は10分単位で戻り、▶は10分単位で進みます
- ・押し続けると早送ります



- 時刻設定中に「保温」ボタンを約3秒間押し、工場出荷時時刻に戻ります。

**3** 「炊飯 再加熱」を押し

ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了

- 予約ランプが点灯し、「炊飯(再加熱)」ランプが消灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

- 保温ランプが点灯します。



- 「予約2」のブザー音は「ピーピピピ」です。
- 設定時刻は記憶されます。
- 予約炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。



炊き上がりまで予約時刻を表示

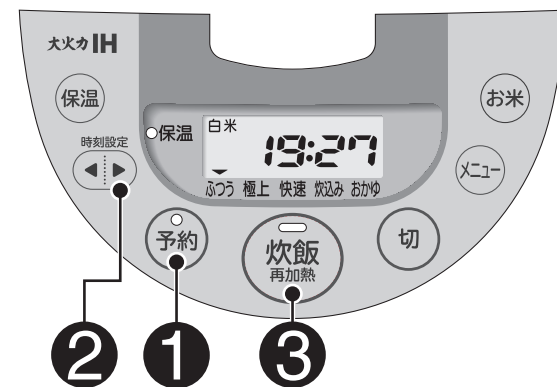


- 保温のしかたは → P.12

炊き上がったらすぐにごはんをほぐす

# 浸し炊飯をする (お米を浸してから炊く)

- 浸し時間は工場出荷時は30分に設定されています。
- 浸し時間に応じて浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
- 浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
- 予約炊飯との組み合わせはできません。



### お願い

- 「炊込み」は浸し炊飯をしないでください。(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)

表示は「白米」「ふつう」を選んだ場合の例

例)「60分」の浸し炊飯にする場合

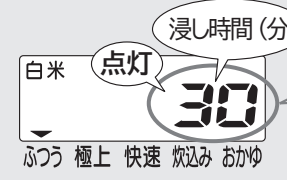
**1** 「お米」と「炊きかた」を選んでから「予約」を押し、

浸し時間(例:30)を点灯させる

- ボタンを押すごとに点灯が変わります。



- 「お米」と「炊きかた」の選びかた → P.8,9



- 工場出荷時の設定時間か前回設定時間を表示します。

**2** ◀▶を押し、浸し時間「60」を選ぶ

- ボタンを押すごとに時間が変わります。

10分から60分まで10分単位で設定できます



**3** 「炊飯 再加熱」を押し

ブザーが「ピーピーピピピ」と鳴って浸し炊飯開始

- 予約ランプが点灯し、「炊飯(再加熱)」ランプが消灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

- 保温ランプが点灯します。



- 浸し時間は記憶されます。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。



炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示



- 保温のしかたは → P.12

炊き上がったらすぐにごはんをほぐす



# 炊き上がったごはんの保温をする (おいしく保温するポイント)

●炊飯が終了すると自動的に保温になります。お米の種類によっては、保温すると変質・におい・ベタつく場合がありますので、下表に従って保温をやめてください。

お米の種類	炊きかた	保 温	
白米	ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ	●炊飯終了後、自動的に保温になります (保温ランプが点灯します)	●ふつうの保温温度での保温は24時間以内、 高めの保温温度での保温は12時間以内 で保温ができます。 ●「炊込み」「おかゆ」は保温しないでください。
無洗米	ふつう		
発芽玄米	炊込み	●保温を止める ときは 「切」ボタンを 押します (保温ランプが 消灯します)	●保温しないでください。 (変質・におい・ベタつきの原因になります)
玄米	炊込み		
分づき米	おかゆ		

●保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

## おいしく保温するポイント

- 保温中もときどきほぐす。
- ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。(乾燥やベタつきを防ぎます)
- 保温時間は短めにする。24時間(高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間)以上の保温をしない。(においや変色の原因になります)においが取れにくい場合 → P.15
- 白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど)の保温はしない。
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたごはんの保温はしない。
- ごはんをラップに包んで冷凍室に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。



## 保温中のごはんの再加熱

- ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。
- ごはんの量は「白米」の水位目盛3以下を目安にしてください。

**1** 保温中のごはんをほぐして、平らにする

お願い 何度も繰り返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因になります)

**2** 保温中に「炊飯 再加熱」を押す

- 「炊飯(再加熱)」ランプが点滅します。
- 約10分間自動的に再加熱します。

●炊飯終了後のごはんが熱いときや、保温をやめた後などごはんが冷えているときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

## 高めの保温温度設定への切り替え

- 自動切り替える保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。

### 切り替えかた

保温中に「メニュー」を5秒間押し続ける

「H<sub>1</sub>」と表示(2秒間)  
されたら切り替え完了



その後保温経過時間に戻ります。

お願い 高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。(においや変色の原因になります)

### 戻しかた

保温中に「メニュー」を5秒間押し続ける

「Lo」と表示(2秒間)  
されたら切り替え完了

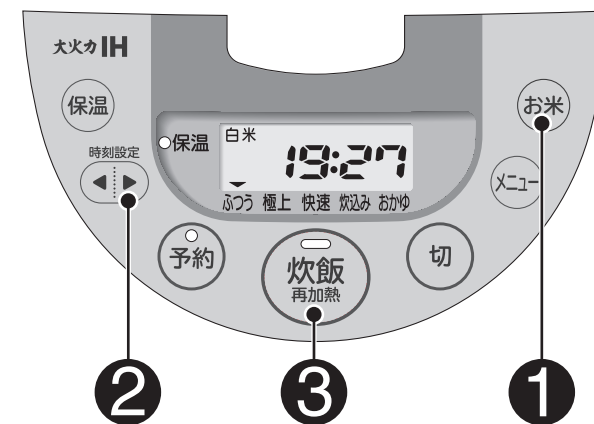


その後保温経過時間に戻ります。

次回の保温運転時から元の保温温度設定に戻ります。

# 調理をする(煮込み調理)

●加熱時間や調理のしかたは料理集 → P.21 を参照してください。

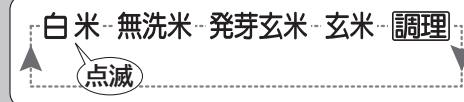


**警告**

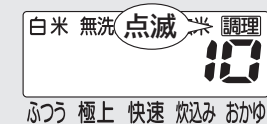
- 料理集に記載の調理以外に使わない
- 調理中はふたを開けない  
やむを得ず開けるときは、「切」ボタンで調理を中止してから開けてください。(やけどに注意してください)

**1** 「お米」を押し、「調理」を点滅させる

- ボタンを押すごとに点滅が移動します。



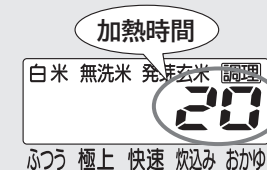
表示は加熱時間「20分」を選んだ場合の例



**2** 「時刻設定」を押し、加熱時間を設定する

- ボタンを押すごとに時間が変わります。

1分~10分を1分単位で、10分~90分を5分単位で設定できます。



●加熱時間や調理のしかたは料理集 → P.21 を参照してください。

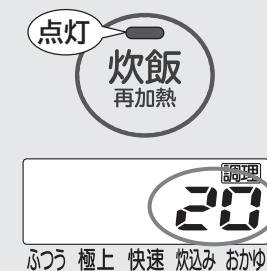
**3** 「炊飯 再加熱」を押す

メロディー(ブザー)が鳴って加熱開始

- 「炊飯(再加熱)」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら加熱終了調理品を別の容器に移します

お願い 内がまで調理品の保温や保存はしないでください。(内がまのフッ素被膜が傷みます)



終了時間まで残り加熱時間を分単位表示

# お手入れ



**警告**



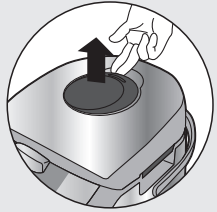
お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う(やけどの原因)

- お願い**
- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)
  - 水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。(表面を傷つける原因)
  - 食器乾燥機や食器洗い機は使わないでください。(変形・変色の原因)

## 蒸気キャップ(使うたびに洗う)

本体から外して、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

**1** 蒸気キャップをふたから外す



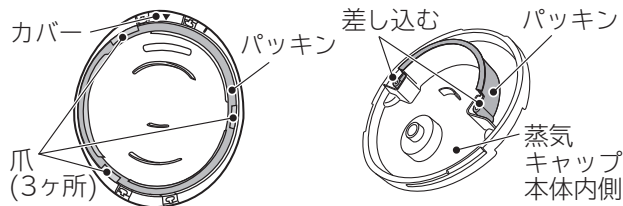
**2** 蒸気キャップ本体をカバーから外す

蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせ、カバーを蒸気キャップ本体から外す。



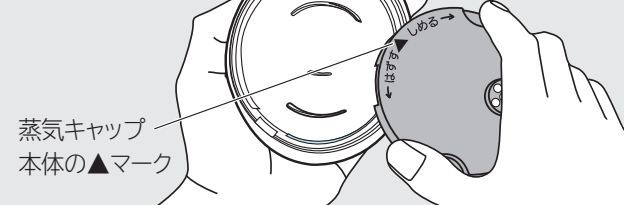
**3** 汚れを洗い落とす

パッキンは外さないでください。外れた場合は図のように取り付けてください。



**4** 蒸気キャップ本体にカバーを取り付ける

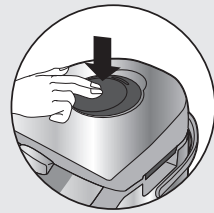
カバーの▼マーク



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

**5** 蒸気キャップをふたに取り付ける

蒸気キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



## 本体・ふた(汚れのつど)

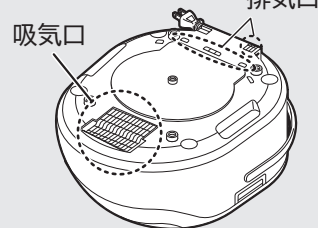
固くしぼったふきんでふいてください。  
●水洗いはしないでください。

## しゃもじ(使うたびに洗う) 計量カップ(汚れのつど洗う)

食器用洗剤(中性)を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

## 吸気口・排気口(月に1度程度)

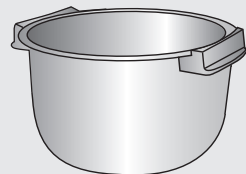
吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取ってください。



## 内がま(使うたびに洗う)

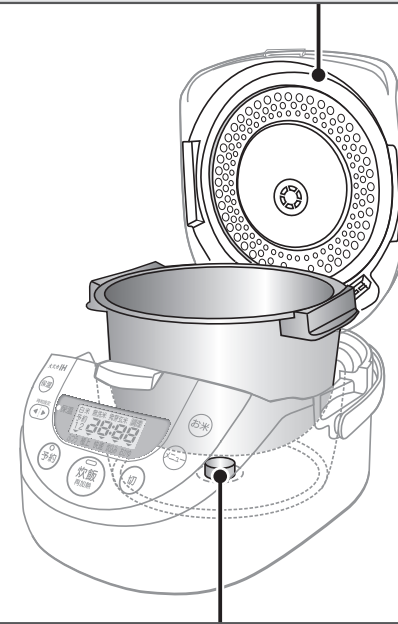
本体から外して、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

- 内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いにはご注意ください。
- 使用中、色むらができることがあります。性能や、衛生上の支障はありません。
- 内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをご守りください。
  - ・付属のしゃもじを使う
  - ・金属製のおたまや泡立て器などを使わない
  - ・スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
  - ・酢は使わない
  - ・みがき粉やたわしで洗わない
- 内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
- フッ素被膜が部分的にはがれた場合、焦げ付きやすくなりますが、性能や衛生上の支障はありません。
- フッ素被膜は、人体への害はありません。



## ふたパッキン(使うたびに洗う)

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



## 温度センサー(炊く前に確認)

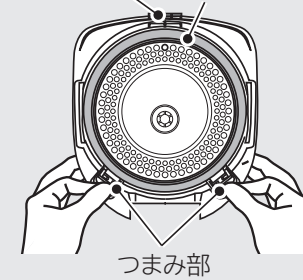
- こびりつきができたなら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取ってください。
- 水洗いはしないでください。

## ふた加熱板(使うたびに洗う)

ふたから外して、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

**1** ふた加熱板をふたから外す

フック ふたパッキン



- つまみ部の下側にある両側のボタンを同時に押しながら手前(斜め下方)へ外す。
- ふたパッキンは、外せません。

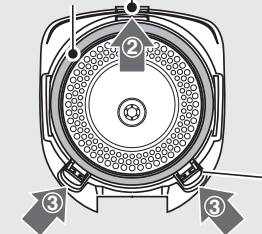
**お願い**

- ・つまみ部のボタンを押さなかったり、片側だけ押し引張らないでください。
- ・ふた加熱板のフックをふたの切欠きに差し込んだまま強く引っ張らないでください。破損する恐れがあります。

**2** ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

**3** ふた加熱板をふたに取り付ける

ふたパッキン フック



- ①ふたパッキンが手前側にくるように持ち、
- ②フックをふたの切欠きに差し込み、
- ③つまみ部(両側)を「パチン」と音がするまで押し込む。

つまみ部のでっぱった方が手前になります。

**お知らせ** 付け忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとうたが閉まりません。

# においが気になるときは

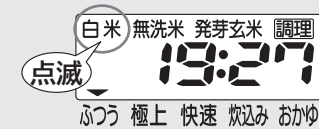
炊込みごはんなど調味料を使った炊飯・調理や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

**1** 内がまに水を入れる

水の量は、「白米(無洗米)」の水位目盛2まで入れてください。

※水以外(洗剤など)は入れないでください。

**2** お米を押し、「白米」を点滅させる



**3** メニューを押し、▼を「快速」に合わせる



**4** 炊飯(再加熱)を押す

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

**5** 約60分経ったら切を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが消灯します。  
※自動停止はしません。忘れずに「切」ボタンを押してください。

**6** 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

- 終了直後は、内がま、内がま取っ手、ふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- においによっては、完全に落ちないものもあります。



# お困りのときは

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

## おいしく炊けないときは(お試しいただきたいこと)

### 1 [極上]の炊きかたを試す

- 工場出荷時は[ふつう]の炊きかたに設定されています。  
[極上]の炊きかたをお試しください。より、ねばりや甘みを引き出し、おいしく炊飯します。

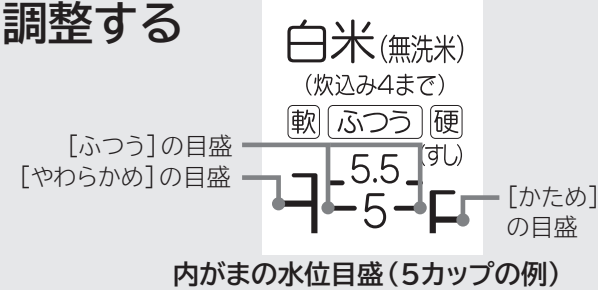
### 2 無洗米をお使いの場合は[無洗米]を選ぶ

- 工場出荷時は[白米]に設定されています。無洗米をお使いの場合は、[無洗米]を選んでください。

**お願い** ●無洗米は、研がずに炊けるお米ですが、お米が擦れた粉が付着している場合があります。粉が水をはじき、お米と水がなじみにくくなったり、炊きムラや焦げの原因になりますので、底からかき混ぜてなじませてください。水がにごる場合は何度かすすいで、粉を流してください。

### 3 お米の種類やお好みで水加減を調整する

- 内がまの水位目盛は水加減の目安です。  
お米の種類やお好みで[軟][硬]の線の範囲内で調整してください。



軟らかい・ベタつく・硬い・芯がある・生煮え・ムラがある・焦げる・ふきこぼれるなどの現象がある場合は以下についてもご確認ください

#### お米の量 → P.6, 9

- お米は付属の計量カップ(約180mL=約1合)ですりきりで計ってください。市販の調理用計量カップは約200mLのものが有りますので使わないでください。
- 炊きかたごとの、炊飯できる量を超えないようにしてください。

#### 洗米 → P.6

- すすぎ水がきれいになるまですすいでください。焦げたり、ふきこぼれるときは、特によくすすいでください。

#### 洗米や炊飯に使う水 → P.6

- お湯は使わないでください。べたつきや臭いの原因になります。
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがべたついたり、黄変する場合があります。
- 硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)は、ごはんがパサついたり、硬くなる場合があります。

#### ごはんのほぐし → P.8

- 炊き上がったごはんは、すぐほぐしてください。ごはん粒の間に残った余分な蒸気を飛ばして、おいしく仕上げるためです。ほぐさないと固まったり、べたついたり、ムラの原因になります。



#### 電源 → P.2

- 15A以上のコンセントを単独で使ってください。延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりがうまく炊き上がりません。
- 炊飯中に[切]ボタンを押したり、停電したり、電源プラグを差し替えるなど、炊飯を中断させると、うまく炊き上がらない場合があります。

#### 内がまやセンサーの汚れ → P.7, 15

- 内がまに洗米時の研ぎ汁や米粒などが付いていると、センサーに焼きつき正しく温度が測れなくなります。内がま外側や底部の水気や異物はふき取ってから本体にセットしてください。センサーに汚れや異物がある場合は取り除いてください。

## こんなときは

炊飯メニュー

●炊込みごはん  
がうまく  
できない

●おこわがうまく  
できない

●炊飯時間が長い

●ごはんや内がま  
などがにおう

●多量につゆがつく

●ごはんの温度が  
低い

●におう  
●黄変する

●乾燥する

●つゆがつく  
●ベタつく

●再加熱ができない

## ここを確認

### 調味料や具の入れかた

- 水加減は具を入れる前に、水と調味料を混ぜて水加減してください。
- 調味料が底にたまらないように混ぜてください。
- 水加減の後に具をお米の上のせて炊飯し、炊きあがってから混ぜてください。(調味料や具が沈殿し、熱がうまく伝わらない原因)

### 調味料や具の量

- 具の量はお米の量の3~5割が適量です。油が多い具は少なめにしてください。
- たまり醤油は少なめにしてください。

### 炊飯メニュー・方法

- [炊込み]を選んでください。
- すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)

- おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯してください。(もち米だけでは吸水が早くうまく炊飯できないことがあります) → P.9

浸しや蒸らしも自動で行う時間が含まれていますので異常ではありません。炊飯時間の目安 → P.9

使い始めにプラスチックやゴムのおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや調理の後もおう場合があります。異常ではありません。

- 炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。 → P.9

- 保温コース → P.12  
→ごはんの温度が低いと感じるときは、高めの保温に切り替えてください。

- 長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。
- 保温ごはん → P.12  
→しゃもじを入れたまま保温しないでください。また、冷えたごはんを保温しないでください。
- 洗米 → P.6  
→白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。  
→無洗米は、水がにごるときすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませてください。
- ごはんのほぐし → P.12  
→炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。(余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)
- 部品の汚れ → P.14, 15 →蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除いてください。

- 長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんを乾燥させます。異常ではありません。
- 保温ごはんの量 → P.12  
→少量のごはんを保温するときは、中央に盛ってください。
- 部品の汚れ → P.14, 15  
→内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除いてください。
- 部品の取り付け → P.14, 15  
→蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温してください。

- ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆが付くことがあります。異常ではありません。
- ごはんのほぐし → P.8  
→炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。(余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)
- 保温ごはんの量 → P.12  
→少量のごはんを保温するときは、中央に盛ってください。

- 炊飯終了後のごはんが熱いときや、保温をやめた後などごはんが冷えているときは、ブザーが鳴り、再加熱できません。 → P.12

お困りのときは



# お困りのときは つづき

修理を依頼される前に  
次の点をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認						
<b>予約炊飯</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●すぐに炊きはじめる</li> <li>●予約時刻に炊き上がらない</li> </ul>	予約時刻は炊き上がり時刻の予約です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください。(時計は24時間時計です) 浸し炊飯の浸し時間は、炊き上がり時間ではありません。(お米を浸す時間です) → P.10						
<b>音について</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●使用時にいろいろな音がする</li> </ul>	炊飯・保温中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。 電源プラグ差し込み時      使用時(炊飯・保温など) カチツ      シュー      ブーン      カチツ      ジー (火花も出る)      蒸気を抜く音      冷却ファンの回転音      内がまのIH加熱音 インバーター回路への充電音						
<b>液晶表示について</b> <b>炊飯時間</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●いき々に変わる</li> <li>●表示されない</li> </ul>	おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいき々に変わることがあります。異常ではありません。 「白米」「無洗米」の「ふつう」「極上」「快速」以外の炊きかたは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「一:一一」表示または「H0」表示が出る</li> </ul>	「H0」表示のときは「切」ボタンを押すと「一:一一」表示になります。現在時刻を合わせ直してください。「一:一一」表示のときは、現在時刻を合わせ直してください。→ P.5						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグを抜くと表示が消える</li> </ul>	電源プラグを抜いて差し込むごとに「一:一一」または「H0」表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店にリチウム電池の交換(有償)をご依頼ください。(リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「C1」または「C2」を表示する</li> </ul>	延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「C6」を表示する</li> </ul>	内部の温度が、異常に高くなると、「C6」を表示して炊飯を中止する場合があります。 ●吸気口・排気口を塞ぐような敷物の上で使わないでください。→ P.3 ●吸気口・排気口にごみやほこりがある場合は掃除機で吸い取ってください。→ P.14						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「C7」を表示する</li> </ul>	保温開始後72時間経過したときに表示し、保温を停止します。						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「H1」～「H12」を表示する</li> </ul>	「切」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。→ P.23						
<b>内がまのフッ素被膜</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●色むらがある</li> <li>●傷がある</li> </ul>	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがあります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。→ P.14 フッ素被膜を傷めないために次のことをご守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」→ P.14						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中に停電した</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <th>炊飯中</th> <th>保温中</th> <th>予約(浸し)中</th> </tr> <tr> <td>再通電後、炊飯を続けます。30分以上停電した場合は炊飯をやめます。</td> <td>再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。</td> <td>再通電後、予約(浸し)を続けます。</td> </tr> </table>	炊飯中	保温中	予約(浸し)中	再通電後、炊飯を続けます。30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。	再通電後、予約(浸し)を続けます。
炊飯中	保温中	予約(浸し)中					
再通電後、炊飯を続けます。30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。	再通電後、予約(浸し)を続けます。					
<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体とふたの間から蒸気が出る</li> </ul>	ふた加熱板、またはふたパッキンが変形しています。新しいふた加熱板に交換してください。						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●メロディー音がうるさい</li> </ul>	メロディー音は低音のメロディー音、またはブザー音に切り替えられます。→ P.5						
<ul style="list-style-type: none"> <li>●テレビやラジオに雑音が入る</li> </ul>	炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m)						

●以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がございましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。  
●ふた加熱板や内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

# 料理集

## INDEX

- すしめし ..... 19
- 野菜ピラフ ..... 19
- 鶏がゆ ..... 20
- 玄米あずきがゆ ..... 20
- お赤飯 ..... 21
- ひじき入り玄米ごはん ..... 21
- ポトフ ..... 21

- この料理集に使用しているスプーンは

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

- この料理集で使用しているカップは  
お米(白米) ..... 1カップ 0.18L(約1合) (付属の計量カップ)  
その他の材料 ..... 1カップ 0.2L (市販の計量カップ)
- この料理集で使用している単位は  
1kcal(キロカロリー)=4.2kJ(キロジュール)  
1mL(ミリリットル)=1cc(シーシー)

●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

⚠

警告

⊘

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯・調理以外の用途には使わない

## すしめし

### ●材料(4人分)

お米(うるち米) .. カップ3  
昆布 ..... 15cm

### 【合わせ酢】

酢 ..... 大さじ5  
砂糖 ..... 大さじ1  
塩 ..... 小さじ1弱

※甘めがお好きな方は、砂糖を大さじ2にするなどお好みで調節してください。

### ●作りかた

- 1 昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4~5カ所入れておきます。
- 2 お米は研いであら、水を「白米硬」の水位目盛3まで加え、①の昆布をのせます。
- 3 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで「白米」を、「メニュー」ボタンで「極上」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- 4 炊き上がったたら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。

お米ボタン    メニューボタン  
**白米**      **極上**

1人分  
 約420 kcal

でき上がり目安  
 約40分

## 野菜ピラフ

### ●材料(4人分)

お米(うるち米) ..... カップ2  
 小玉ねぎ(半分に切る) ..... 4個  
 ジャがいも(1cm角切り) ..... 1個(約150g)  
 にんじん(7mm角切り) ..... 1/2本(約50g)  
 グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る) ..... 3本  
 カリフラワー(小房に分ける) ..... 100g  
 ホールコーン(缶詰・水気をきる) ..... カップ1/2  
 グリンピース缶(缶詰・水気をきる) ..... カップ2/3  
 サラダ油 ..... 大さじ2  
 スープ(固形スープ1個を少量のお湯でといたものに水を加えて) ..... 350mL  
 塩・こしょう ..... 各少々

### ●作りかた

- 1 お米は研いであらざるにあげ、水気をきっておきます。
- 2 フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、④をさっと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあげておきます。
- 3 フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、①のお米がすき通るまで炒め、内がまに入れます。
- 4 ③にスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
- 5 ②を④のお米の上のせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- 6 「お米」ボタンで「白米」を、「メニュー」ボタンで「炊込み」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- 7 炊き上がったたら、ほぐして器に盛ります。

お米ボタン    メニューボタン  
**白米**      **炊込み**

1人分  
 約410 kcal

でき上がり目安  
 約55分

### ●炊込みのポイント

- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。)
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。)
- ★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。具の量はお米の重量の30~50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~75g)
- ★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。



## 鶏がゆ



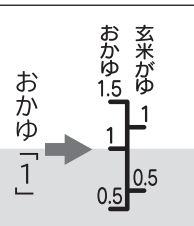
お米ボタン メニューボタン  
**白米** **おかゆ**  
 1人分 約160 kcal  
 でき上がり目安 約70分

### ●材料 (4人分)

- お米 (うるち米) ..... カップ1
- 鶏むね肉 (皮なし) ..... 50g
- 固形スープの素 ..... 1個
- ① 長ねぎの葉 ..... 少々
- しょうがの皮 ..... 少々
- ② 酒 ..... 大さじ1
- しょうゆ ..... 小さじ1
- 塩 ..... 小さじ1/2
- 長ねぎ (白髪ねぎ) ..... 少々
- 白ごま ..... 少々

### ●作りかた

- ① お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水カップ3と①を加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、②をふりかけて下味をつけます。
- ② お米は研いであら、①のゆで汁を「**おかゆ**」の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
- ③ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ④ 「お米」ボタンで「**白米**」を、「メニュー」ボタンで「**おかゆ**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをふりかけます。



### ●おかゆのポイント

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

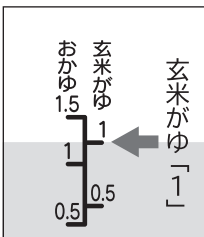
## 玄米あずきがゆ

### ●材料 (4人分)

- 玄米 ..... カップ1
- あずき ..... 30g

### ●作りかた

- ① あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷めます。
- ② 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから①のゆで汁と水を「**玄米がゆ**」の水位目盛1まで加え、上に①のあずきをのせます。
- ③ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ④ 「お米」ボタンで「**玄米**」を、「メニュー」ボタンで「**おかゆ**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったからお好みで塩を加えて軽く混ぜ、器に盛ります。



お米ボタン メニューボタン  
**玄米** **おかゆ**  
 1人分 約160 kcal  
 でき上がり目安 約110分



**警告**  
 あずきはゆでたものに加えるゆでないで炊くと、あずきの量が増え、目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。

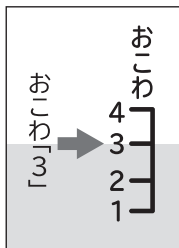
## お赤飯

### ●材料 (4人分)

- お米 (うるち米) ..... カップ1/2
- もち米 ..... カップ2 1/2
- ささげ ..... 50g
- 塩 ..... 小さじ1/2
- ごま塩 ..... 少々

### ●作りかた

- ① ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷めます。
- ② お米ともち米は合わせて研いであら、ざるにあげ、水気をきります。
- ③ 内がまに②を入れ、ゆで汁と水を内がまの「**おこわ**」の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
- ④ ①のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ⑤ 「お米」ボタンで「**白米**」を、「メニュー」ボタンで「**炊込み**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- ⑥ 炊き上がったら、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。



### ●ささげのゆでこぼしかた

- ① ささげを冷水でよく洗います。
- ② 他の鍋に①と水(2カップ)を入れてゆで、煮立ったらゆで汁を捨てます。
- ③ あらためて鍋に水(2カップ)を入れ、弱火で20~30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。



お米ボタン メニューボタン  
**白米** **炊込み**  
 1人分 約440 kcal  
 でき上がり目安 約55分



**警告**  
 ささげ(小豆)はゆでたものに加えるゆでないで炊くと、ささげの量が増え、目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。

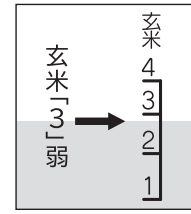
## ひじき入り玄米ごはん

### ●材料 (4人分)

- 玄米 ..... カップ3
- ① 油揚げ ..... 2枚
- ひじき (水でもどす) ..... 20g
- にんじん (せん切り) ..... 60g
- ② 酒 ..... 大さじ2
- しょうゆ ..... 大さじ1 1/2
- 塩 ..... 小さじ1

### ●作りかた

- ① 油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
- ② 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除きます。
- ③ 内がまに②の玄米を入れ、④を入れて水を「**玄米**」の水位目盛3弱まで加え、上に①をのせます。
- ④ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで「**玄米**」を、「メニュー」ボタンで「**炊込み**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。



## ポトフ

お米ボタン  
**調理**  
 1人分 約140 kcal  
 でき上がり目安 約80分

### ●材料 (4人分)

- 牛すね肉 (ひと口大に切る) ..... 250g
- 玉ねぎ (1/4に切る) ..... 1個 (約200g)
- ① にんじん (ひと口大の乱切り) ..... 1本 (約100g)
- じゃがいも (1/4に切る) ..... 1個 (約150g)
- セロリ (葉・筋をとって5cmに切る) ..... 1本 (約80g)
- スープ (固形スープ2個を少量のお湯でいたものに水を加えて) ..... 700~750mL
- 塩・こしょう ..... 各少々

### ●作りかた

- ① 内がまに①とスープを入れます。
- ② 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで「**調理**」を選び、加熱時間を「分」ボタンで60~80分に設定して、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。



- ③ 調理が終わったら、塩・こしょうで味をととのえ、器に盛ります。※煮込みが足りないときは、時間を調節して追加工熱してください。



# 仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。形状・色相などは改良のため、カタログや展示品から一部変更することがあります。

型 式	RZ-AC10M	
	1.0Lタイプ	
炊 飯 容 量	0.09L (0.5合) ~ 1.0L (5.5合)	
電 源	交流100V	
定 格 周 波 数	50-60Hz 共用	
定 格 電 力	1200W	
コ ー ド の 長 さ	1.0m	
大 小 寸 法	幅	25.4cm
	奥 行	35.2cm
	高 さ	19.7cm
質 量 ( 重 さ )	約3.6kg	

## ■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示 (消費電力量の目安)

型 式	RZ-AC10M	
最 大 炊 飯 容 量	1.0L	
区 分 名	B	
蒸 発 水 量	48.0g	
年 間 消 費 電 力 量	92.65kWh/年	
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量	171.8Wh	
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量	19.94Wh	
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量	0.88Wh	
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量	0.83Wh	

※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量650g、炊飯米量450g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」「ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温消費電力量は工場出荷時の保温設定の電力量です。

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

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

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

# 保証とアフターサービス (必ずお読みください)

## ■保証書(裏表紙)

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのと、大切に保管してください。  
●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

## ■補修用性能部品の保有期間

IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。  
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■部品について

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は、弊社にて引き取らせていただきます。

## ■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下記の「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。

## ■修理を依頼される場合は「持込修理」

「お困りのときは」→P.16~18 を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

### ●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、修理させていただきます。

### ●保証期間が過ぎているときは

修理して使用できる場合には、ご希望により有料で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+部品代などで構成されています。

技 術 料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部 品 代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。

# ご相談窓口

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

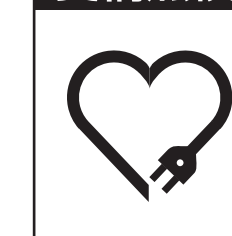
## 日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。  
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談窓口	商品情報やお取り扱いについてのご相談窓口
<b>TEL 0120-3121-68</b> 携帯電話・PHSから <b>0570-0031-68 (有料)</b> <b>FAX 0120-3121-87</b> (受付時間) 9:00~19:00(月~土)、9:00~17:30(日、祝日)	<b>TEL 0120-3121-11</b> 携帯電話・PHSから <b>050-3155-1111 (有料)</b> <b>FAX 0120-3121-34</b> (受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日、祝日) 年末年始は休ませていただきます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

## 愛情点検



★長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！ ●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

### ご使用の際このようなことはありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげ臭いにおいがする。
- 触れるとビリビリ電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がある。
- 水漏れする。
- その他の異常・故障がある。

### ご使用中止

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

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111



## 日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式	RZ-AC10M		※お買い上げ日	保証期間
			年 月 日	本体:1年 内がま内面フッ素被膜:6年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒		様
※販売店	住所 店名		電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

## 1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

- (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
- (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
- (ニ) 車両、船舶にとり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) 本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
- (チ) 昆虫類や小動物の侵入が起因する故障及び損傷。
- (リ) 下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
  - 金属製のおたま、スプーン、フォーク、泡立て器、食器などを入れて出来た傷がある場合。
  - 内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した傷、摩耗がある場合。
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
  - 内がまの中で酢を使った場合。
  - ごはん以外(みそ汁や甘酒など)の保温をした場合。
  - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
  - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

※保証期間内に内がまを交換した場合、内がま内面フッ素被膜を交換日から再度6年保証するものではありません。製品本体のご購入日からの保証期間になります。

2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
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できない場合には取扱説明書の23ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
6. 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。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の23ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
- お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用して頂く場合がございますのでご了承ください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

◎日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111