

# 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 RZ-JS10J (1.0Lタイプ)

型式 RZ-JS18J (1.8Lタイプ)

型式 RZ-JP10J (1.0Lタイプ)

型式 RZ-JP18J (1.8L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、蒸しの調理)…………… 13

### お手入れをする

- お手入れ…………… 14  
(調圧キャップ/しゃもじ・しゃもじ受け・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

- お困りのときは…………… 16~18  
(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/使用中に停電した など)

### 料理集

19~21

### 仕様/お米の量と標準水量

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



極上炊き  
**鉄入り厚釜**

日立 IH ジャー炊飯器



RZ-JS10J

極上炊き  
**鉄入り釜**

日立 IH ジャー炊飯器



RZ-JP10J

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、大切に保存してください。

この説明書では、RZ-JS10Jを例に説明をしています。

「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

表示内容を見逃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
- 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



- 改造はしない
- 修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない

分解禁止



- めれた手で電源プラグの抜き差しはしない

めれ手禁止

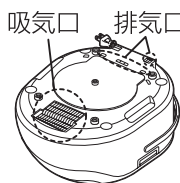


- 本体や電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
- 本体を水のあるところに置かない

水ぬれ禁止



- 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
- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



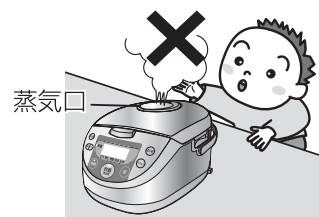
- 異常・故障時には直ちに使用を中止する
  - ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
  - ・電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする
  - ・焦げくさいにおいがしたり、異常な音がある
  - ・炊飯中底部のファンが回っていない
  - ・その他の異常・故障がある

## 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、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)
- 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



- お手入れは本体が冷めてから行う
- ふた加熱板は冷めてからはずす
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう  
(ふたから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、調圧キャップなどの高温部に触れない

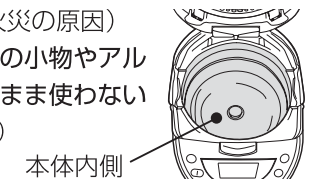


- 内がま取っ手で本体を持ち運ばない
- ふたを閉め、本体のハンドルを持つ  
(けがややけどの原因)
- 本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない  
(ふたが開くおそれ)
- 炊飯・調理中はハンドルを立てない  
(ハンドルが蒸気で高温になるおそれ)

## 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)



- 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、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)

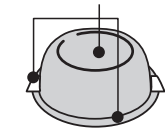


- 磁気に弱いものを近づけない  
(キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気記憶が消えるおそれ)

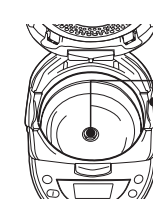
## お願い

- 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)

内がま取っ手や底、ツバの部分

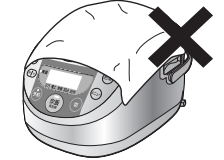


温度センサー



内がま取っ手が当たる部分

- 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

RZ-JS10Jを例に説明しています。→ P.〇〇 は主な説明のあるページです。

## ■ 本体

ふた加熱板  
はずして洗えます。  
→ P.15

ふたパッキン

操作部

内がま

表示窓

本体

内がまの厚さは、型式によって異なります。  
→ P.22

## ■ ふた

ふたを閉めるときはふたの前方中央部を「カチッ」と音がするまで押す。

## ■ フックボタン

押すとふたが開きます。炊飯中はふたを開けないでください。

## ■ 内がま取っ手

内がまを本体にセットするときは、内がま取っ手をこの位置に合わせる。

## ■ ハンドル

## ■ 電源コード

赤マーク以上は引き出さない。

## ■ 電源プラグ

## ■ 調圧キャップ

はずして洗えます。→ P.14

## ■ 蒸気口

炊飯中や炊飯直後は蒸気が出るので手や顔を近づけないでください。

吸気口

排気口

## ■ 操作部

**保温ボタン**  
保温を行います。

**保温ランプ**  
保温中点灯します。

**お米ボタン**  
お米の種類や調理を選択します。

**メニューボタン**  
炊きかたを選択します。

**時刻・時間合わせボタン**  
現在時刻や予約炊飯時刻、浸し炊飯時間のセットを行います。



**切ボタン**  
炊飯・調理や保温の停止、予約炊飯、浸し炊飯の取消しを行います。

**予約ボタン**  
予約炊飯や浸し炊飯を選択します。

**炊飯(再加熱)ボタン**  
炊飯・調理のスタートや保温中のごはんの再加熱を行います。

**凸マーク** 炊飯(再加熱)ボタンに「○」、切ボタンに「〇」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

**お米表示**  
選択したお米の種類や調理を表示します。



**時刻・時間表示**  
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。

**予約炊飯表示**  
「予約1」か「予約2」の文字点灯で選択した予約を表示します。

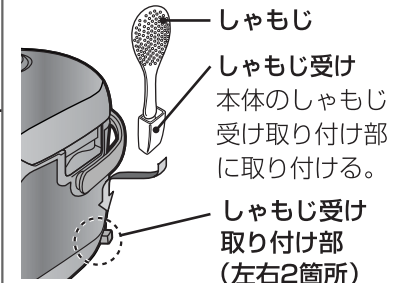
**炊きかた表示**  
▼の点灯で、選択した炊きかたを表示します。

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です

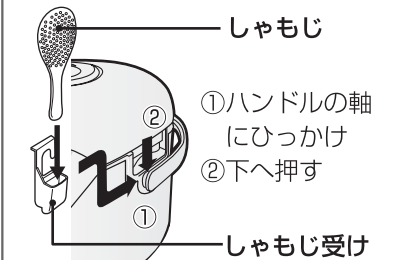
## ■ しゃもじ受けの取り付けかた

しゃもじ受けは、型式によって形と取り付けかたが異なります。

### ■ JSタイプ

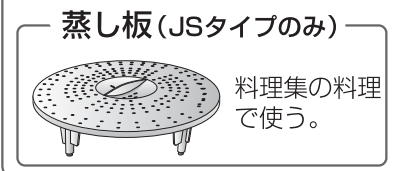
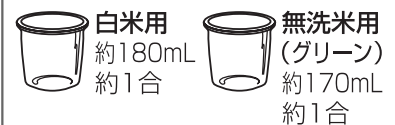


### ■ JPタイプ



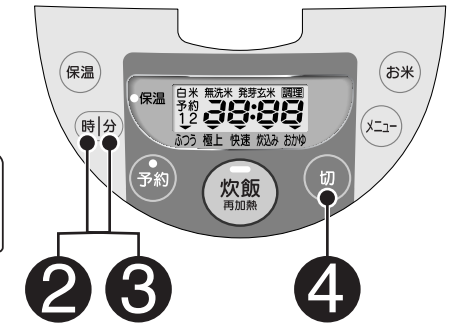
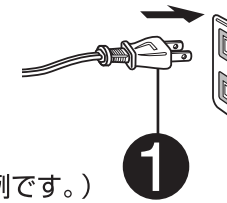
## ■ 付属品

### 計量カップ(2個)



# 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」にするとき(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



●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。

**2** 時|または|分 を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる



時刻合わせの途中に「保温」ボタンを3秒間押し続けると、時刻が12:00(昼の12時)になります。

**3** 時| および|分 を押し、「20:30」にする



●時計は24時間表示で、夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。

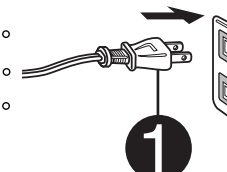
**4** 切 を押し、時刻表示を点灯に変える



●「切」ボタンを押さないと、約60秒後に自動的に時刻合わせ完了となります。

# 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

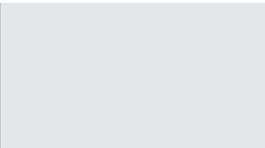


●炊飯・調理中、予約中、再加熱中はメロディーの切り替えができません。メロディー音の切り替えができるのは保温中のみです。

**2** 保温 を押し、保温ランプを点灯させる



**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。

メロディー(標準) → メロディー(低音) → ブザー(ビビビ)

音が鳴る

●鳴った音に切り替わります。

**4** 切 を押し、保温ランプを消灯させる



# 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

- 無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)を使って計量してください。



付属品計量カップの 1カップ(すりきり1杯)量	
白米用	約180mL(約1合)
無洗米用	約170mL(約1合)

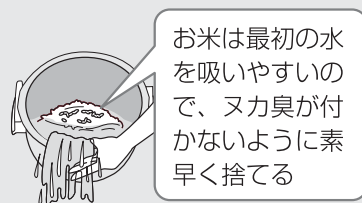
- お願い ●市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。(お米の量が異なることがあります。)

## 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。)

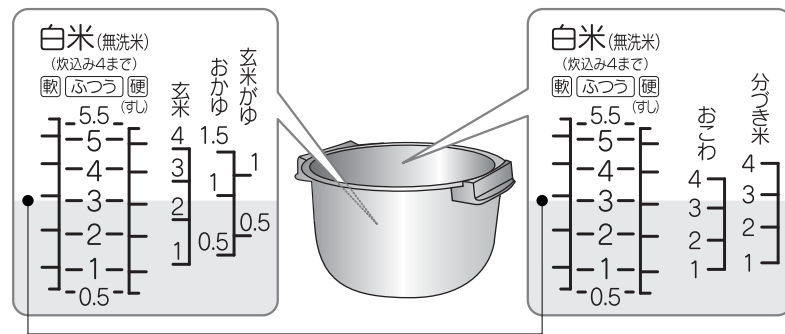


- お願い ●内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはがれることがあります。)

## 3 水加減をする

お米を内がまに入れて平らにならし、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) 1.0Lタイプで「白米」で、3カップのお米を炊くとき



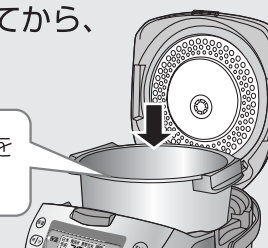
水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。ただし、水位目盛の2mm上までとし、それ以上は水を入れないでください。(ふきこぼれる場合があります。)

- お願い ●お湯やアルカリ度の高い水は使わないでください。(ベタつきや黄変の原因になることがあります。)
- 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。

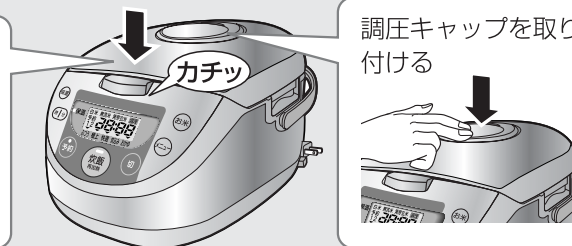
## 5 ふたを確認する

ふた加熱板を取り付ける

## 6 ふたを閉める 調圧キャップを取り付ける

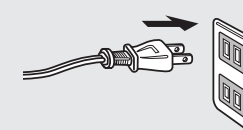
ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉め、調圧キャップを取り付ける

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ないと閉まりません。)



- 警告** ●調圧キャップを付ける(ふきこぼれや、蒸気によるやけどのおそれ)
- ふたは「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める

## 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・炊きかたと、現在時刻を表示する



- お願い ●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、

# 玄米(分づき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)

●お米の種類によって選べる炊きかたが異なります。



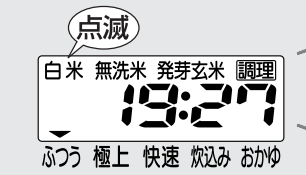
**注意**  
炊きかたを確認する  
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

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、  
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

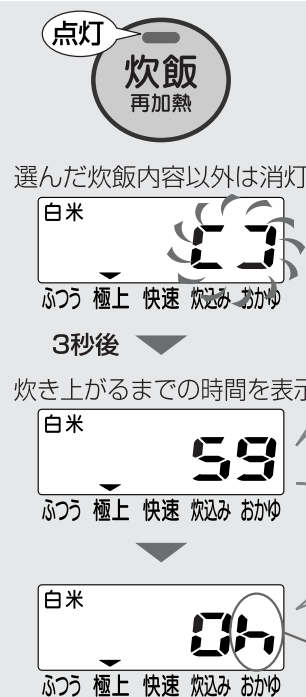
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ



**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  
●炊飯ランプが点灯します。

炊飯 再加熱

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。



炊き上がったらごはんをほぐす

●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」に戻ります。

●「炊込み」と「おかゆ」のときの炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から出ます。それまでは現在時刻を表示します。

●保温のしかたは → P.12

時間を「h」で表します。

**白米、無洗米の炊きかたの使い分けかた**

こんなときに	おすすめの炊きかた	炊飯できる量(カップ)		使う水位線	炊飯時間の目安(分)
		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
標準的な炊飯に	ふつう	0.5~5.5	1~10	白米(無洗米)	40~70
よりねばり・甘みを引き出したいときに	極上	0.5~5.5	1~10		50~80
短時間で炊飯したいときに	快速	1~5.5	1~10 無洗米は1~7		27~50
炊込み(具を入れた)ごはんに	炊込み	1~4	2~7		40~65
おかゆ(全がゆ)に	おかゆ	0.5~1.5	0.5~2.5		60~80

●「極上」の炊きかたで炊く場合、ごはんの量は中量(1.0Lタイプで2~4カップ、1.8Lタイプで3~7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。

**発芽玄米、玄米(分づき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊きかたの使い分けかた**

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)
	お米	メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
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	1~4	2~7	白米(無洗米)	40~65
		炊込み	1~4	2~7	白米(無洗米)	40~65
		おかゆ	0.5~1.5	0.5~1.5	おかゆ	90~110
玄米(分づき米)を白米に入れて炊飯するときに	玄米	ふつう	1~4	2~7	玄米(分づき米は分づき米)	80~110
		炊込み	1~4	2~7	玄米	90~120
		おかゆ	0.5~1	0.5~1.5	おかゆ	100~120
麦ごはんを作るときに	白米	炊込み	1~4	2~7	分づき米	45~75
もち米で赤飯などを作るときに		炊込み	1~4	2~7	おこわ	45~75

●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。  
●もち米は、もち米の5割の量を目安に白米を混ぜて炊飯してください。

※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表示が出ない場合があります。  
●炊き上がるまでの時間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ことがあります。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