

日立 **IH** ジャー炊飯器

取扱説明書・料理集

RZ-SB1050形/RZ-SB1850形 **家庭用**

〈保証書付き〉保証書は裏表紙に付いています。



五目ちらし (作りかた21ページ)



トマトとツネのリゾット (作りかた13ページ)



ひじき入り玄米ごはん (作りかた19ページ)

ご使用前に

安全のため必ずお守りください	2・3
各部のなまえ	4

使いかた

ごはんを炊く前に	5
ごはんの炊きかた	
白米/無洗米 (快速・おこげ・小電力)	6・7
健康メニュー	
(炊き込み/玄米/玄米かゆ/発芽玄米/リゾット/おかゆ)	8
保温について	
おさえめ保温	9
保温中のごはんの再加熱	9
予約炊飯のしかた	
予約炊飯	10
浸し炊飯	11
現在時刻の合わせかた	11
音で確認できる時刻合わせ操作	12

扱いかた

おいしく食べるひとくふう	13
お手入れ	14・15
こんなときは	16
仕様	22
保証とアフターサービス	22
お客さま相談窓口一覧表	23
保証書	裏表紙

料理集

17~21

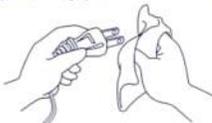
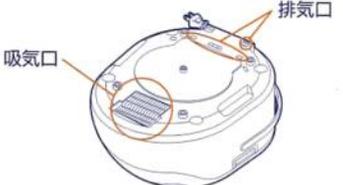
- ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

安全のため必ずお守りください

警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。その表示と意味は右のようになっています。内容をよく確認してから本文をお読みください。

警告	
<p>改造はしない 修理技術者以外の人は、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。</p> <p></p>	<p>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</p> <p></p>
<p>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</p> <p></p> <p></p>	<p>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</p> <p>15A以上</p> <p></p>
	<p>プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 発煙・火災の原因</p> <p></p>
<p>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</p> <p></p>	<p>ぬれた手でプラグの抜き差しはしない 感電の原因</p> <p></p>
<p>コードやプラグが傷んでいたたり、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</p> <p></p>	<p>コードを傷つけたり、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、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない コードが破損し、感電・火災の原因</p> <p></p>
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p> <p></p>	<p>炊飯中は絶対にふたを開けない やけどの原因</p> <p></p>
<p>水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p> <p></p>	<p>蒸気口に手を触れない やけどの恐れ 特に乳幼児には触れさせない</p> <p></p>

絵表示の例

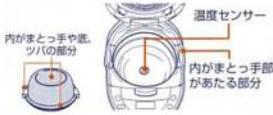


この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

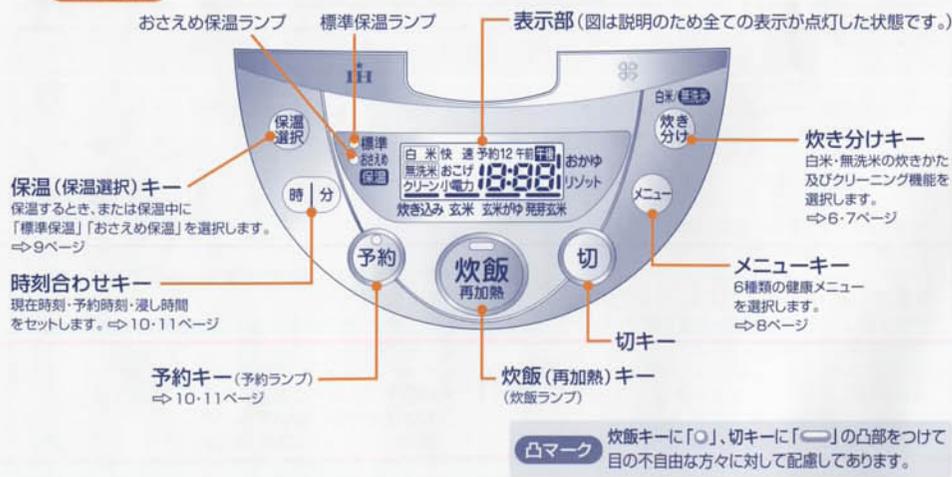
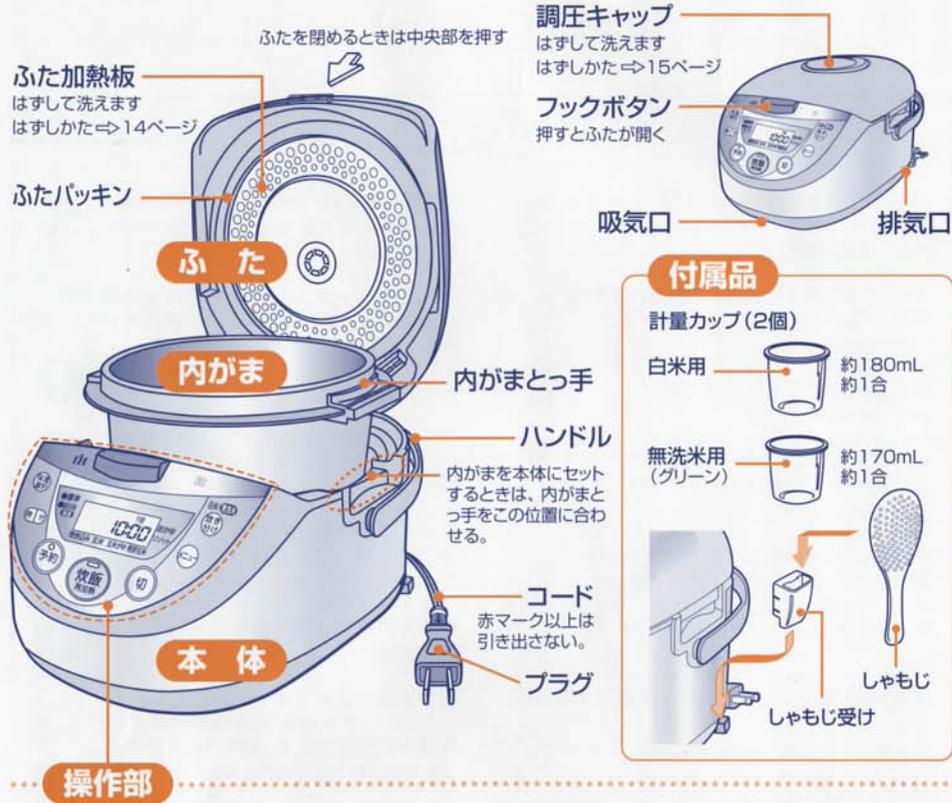
この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

注意	
<p>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</p> <p></p>	<p>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</p> <p></p>
<p>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</p> <p></p>	<p>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</p> <p></p>
<p>専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因</p> <p></p>	<p>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</p> <p></p>
<p>内がまと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</p> <p></p>	<p>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</p> <p></p>
<p>使用中や使用直後は、内がまとっ手や調圧キャップなどの高温部に触れない やけどの原因、特に乳幼児には触れさせない</p> <p></p>	<p>お手入れは本体が冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れ</p> <p></p>
<p>本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない ふたが開いて、けがややけどの原因</p> <p></p>	<p>壁や家具の近くで使わない また、キッチン用収納棚等を使用するときは中に蒸気がこもらないようにする 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因</p> <p></p>

お願い	
<ul style="list-style-type: none"> 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、アルミ箱などの上)で使用しないでください。 故障の原因になります。 ふきんやタオル等、ふたを覆った状態で使わないでください。 変色・変形・故障の原因になります。 磁気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。 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でください。 雑音や画面のちらつきの原因となる恐れがあります。 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 内がまを直火にかけたり電子レンジで加熱しないでください。 内がまとっ手が変形したり、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。 <p></p>

ご使用前に

各部のなまえ



ごはんを炊く前に

準備 *リゾットは18ページを参照

例) 白米で3カップのお米を炊くとき

1 付属の計量カップでお米をはかる



無洗米
無洗米用計量カップでお米をはかる

2 お米を研ぐ



無洗米
必ず水洗いをして底からかき混ぜ、お米と水をなじませる。にこの場合は、すすぐ。

① たっぷりの水でサツとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

② 「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

お願い

- 十分に洗い流してください。(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
- 泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはかれる原因)
- 無洗米に上から水を入れただけだとお米が水になじまず上手く炊けないことがあります。
- 無洗米のにごりが強いと焦げたり、ふきこぼれたり、生煮えになることがあります。

3 メニューに合った水位目盛で水加減をする



無洗米
無洗米は製法によって水加減が異なります。水位線を目安にお好みで水加減してください。

(1.0Lタイプの場合)

お願い

- お米は水平にならしてください。(炊きむらの原因)
- 水平なところで水加減してください。
- お湯は使わないでください。(べちゃつきの原因)
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 水位目盛「軟・ふつろ・硬(すし)」は目安です。お好みにより、水加減してください。

4 内がまを、本体にセットする

※内がまとっ手の位置を確実に合わせてください。



お願い

- 内がまのまわり、底の水気・異物をふき取ってください。

5 ふたを閉めプラグを差し込む



お願い

- ふた加熱板・調圧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。

メロディとブザーの切り替えかた



●炊飯開始と炊きあがりをメロディーでお知らせします。

●次の方法でメロディーの標準と低音及びブザーを切り替えられます。

約5秒間押し続ける

メロディー音(標準) ←
メロディー音(低音)
ブザー音

鳴った音に切り替え完了

好みの音が鳴るまでを繰り返す。



ごはんの炊きかた 白米/無洗米



炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

※電圧100V・室温20℃・水温18℃・水加減はふつうの水位線の場合 ※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。

炊き分け	炊飯容量		炊きあがるまでの時間の目安	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
白米 無洗米	0.5~5.5カップ	1.0~10.0カップ	35~70分	
白米 無洗米	快速	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ (無洗米は7.0カップまで)	22~50分
白米 無洗米	おこげ	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ	40~70分
白米 無洗米	小電力	1.0~5.5カップ	2.0~6.0カップ	40~70分

おこげ

- おこげは通常の白米よりうすすらと焦げめをつけ、風味をだすコースです。
- 焦げめが少し硬くなります。

無洗米→13ページ

- 付属の無洗米用計量カップを使い、「白米」(無洗米)の水位目盛で水加減してください。

快速

- 急いで炊きたい場合にご使用ください。(炊きあがり具合がよくなる場合があります。)
- 最少炊飯量(1.0Lタイプ:0.5カップ、1.8Lタイプ:1カップ)は「快速」で炊飯しないでください。かたためになったり、ふきこぼれたりすることがあります。

無洗米とは

- 「無洗米」とは、洗わず(研がず)に炊けるお米のことで、普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。
- 「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊きあがりに差がでる場合がありますので、水加減やお米の量は好みで調整してください。
- 地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。

小電力

- 消費電力を約600Wにおさえて炊飯します。
- 他の電気製品と併用して使用するときには使用します。(合計の電力は、電源コンセントの定格を超えないようにしてください。)
- 白米と無洗米の炊飯のみにご使用ください。
- 通常の炊飯より時間が長くなり、炊飯にかかる電気代はほぼ同じです。
- 最大炊飯量は1.0Lタイプは5.5カップ・1.8Lタイプは6カップまでにしてください。

快速/おこげ/小電力

1 炊き分けの設定内容を確認する

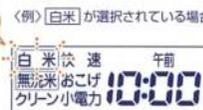
- プラグを差し込むと、現在選択されている炊き分けの設定を表示します。



8種類の炊き分けが選択できます。

- | | |
|--------|---------|
| 白米 | 無洗米 |
| 白米・快速 | 無洗米・快速 |
| 白米・おこげ | 無洗米・おこげ |
| 白米・小電力 | 無洗米・小電力 |

- 「点滅」を押して、炊き分けを選択してください。押すごとに切り替わります。



- 点滅が選択している炊き分けです。
- 炊き分けは一度設定すると、次回もその設定を記憶しています。「白米」および「無洗米」の[快速]は記憶しません。次回は「白米」または「無洗米」に戻ります。
- 無洗米・小電力の次は「クリーン」が選ばれます。「クリーン」は、お手入れのための機能です。炊飯しないでください。(15ページ)

2 「炊飯 再加熱」を押す



回転表示が約3秒で残時間表示になる。 <例>残時間40分の場合



メロディ(ブザー)が鳴って、炊飯はじまります

- 表示部に炊きあがりまでの残時間(目安)を、分単位で表示します。

炊きあがりまでの残時間表示

- 表示する残時間は目安であり、炊き分け・水温などの条件により、実際に炊飯が終わるまでの時間と誤差が生じる場合があります。また、表示する残時間は毎日同じ時間にはなりません。
- 本体が温かい場合などは、残時間表示が出ない場合があります。(現在時刻の表示になります。)炊飯ランプが点灯していれば炊飯中です。
- 通常多めに炊いていると、たまに少なめに炊いたり、快速炊飯をすると残時間表示が途中で早めに切り替わることがありますが故障ではありません。

3 炊きあがりメロディ(ブザー)が鳴ったら すぐに、ごはんをほぐす

- 保温ランプが点灯し、自動的に保温

- 保温の設定の切り替えは9ページを参照してください。



- 表示部に保温経過時間を0h~24hまで1時間単位で表示します。(25時間以上になると現在時刻の表示になります。)



保温

- 長時間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。標準保温のとき……12時間まで おさえめ保温のとき……24時間まで
- 保温中は、ふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつかますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

- ほぐさないで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。
- 炊きあ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「H」加熱の特長で、内がま自体が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。

ごはんがなくなったら ⇨ 「切」を押し、プラグを抜く。



(プラグを抜いた状態)



ごはんの炊きかた 健康メニュー

炊き込み／玄米／玄米がゆ／発芽玄米／リゾット／おかゆ

健康メニュー	表示	使用する水位目盛	炊飯容量		炊き上がりまでの時間の目安	料理集参照ページ	
			1.0Lタイプ	1.8Lタイプ			
炊き込み (おこわ) 注1) (麦ごはん) 注2)		炊き込み おこわ リゾット	炊き込み (おこわ) (分づき米)	1~4カップ	2~7カップ	40~65分	20ページ
玄米 (分づき米) 注3)		炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	玄米 (分づき米)	1~4カップ	2~7カップ	80~110分	19ページ
玄米がゆ		炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	玄米がゆ	0.5~1カップ	0.5~1.5カップ	100~120分	19ページ
発芽玄米 注4)		炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	白米(無洗米) ふつう	1~4カップ	2~7カップ	40~65分	—
リゾット		炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	—	ごはん600gまで 注5)	ごはん900gまで 注5)	4~15分 注6)	18ページ
おかゆ		炊き込み 玄米 玄米がゆ 発芽玄米	おかゆ	0.5~1.5カップ 注7)	1~2.5カップ 注7)	60~80分	19ページ

注1) おこわは、「おこわ」の水位目盛で水加減し、炊き込みを選んで炊いてください。
 注2) 麦ごはんは、「分づき米」の水位目盛で水加減し、炊き込みを選んで炊いてください。
 注3) 分づき米は、「分づき米」の水位目盛で水加減し、玄米を選んで炊いてください。
 注4) 発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で使用してください。また発芽玄米の種類によっては炊き上がりがかためになったり、やわらかめになる場合がありますので、お好みにより水加減をしてください。

注5) ごはんの重さの目安: 茶わん1杯で約200g
 注6) 冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によっても多少変わります。
 注7) 5分かゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

1 **メニュー** を押して、**健康メニュー** を選択する

押すと炊き込み→玄米→玄米がゆ→発芽玄米→リゾット→おかゆの順に — マークが移動し、おかゆの次は炊き込みに戻ります。炊飯するメニューを選択してください。
 ※次回から、メニューキーを押すと前回お使いの健康メニューから表示されます。

2 **炊飯** を押す
メロディ(ブザー)が鳴って、炊飯がはじまります

炊き上がりまでの残時間は表示しません。

3 メロディ(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、出来上がり。

できあがったら、なるべくお早めにお召しあがりください。
お願い ●健康メニューの保温はしないでください。(変色や、においの原因)

ごはんがなくなったら ⇨ **切** を押し、プラグを抜く。

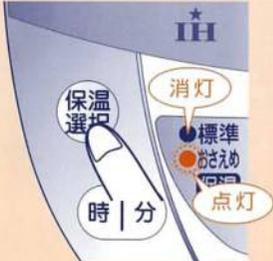
リゾット
 ●保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
 ●火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいてください。
 ●レトルトパックのリゾットのあたためにも便利です。

保温について

おさえめ保温

*ごはんの温度を周期的に下げて、乾燥を防ぎます。
 このため、ごはんの温度が低く感じる時がありますが異常ではありません。

1 保温中に **保温選択** を押す



- 「おさえめ保温」を選択すると、次回もその設定を記憶しています。
- おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまに付きますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- もう一度 **保温選択** を押すと、通常の保温に戻ります。
- ごはんの温度が低く感じる時は、お好みに応じて再加熱してください。(標準保温中: 約6分・おさえめ保温中: 約10分)
- 表示部に保温経過時間を0h~24hまで1時間単位で表示します。(25時間以上になると現在時刻の表示になります。)

お願い
 ●おさえめ保温は、24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。)
 ●保温中、臭いが気になる場合は、クリーニング機能をお使いください。(15ページ)

保温中のごはんの再加熱

*保温中のごはんをさらに温めたいとき

1 ごはんをほぐして、平らにする

お願い
 ●ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱ムラの原因)

2 保温中に **炊飯** を押す



- 炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 途中で止めるときは **切** を押してください。
- 保温に戻すときは、さらに **保温選択** を押してください。

お願い
 ●何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)
 ●冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

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終了です。

使いかた



予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊きあげるとき(予約炊飯)



予約できない時間(すぐに炊飯を始める)			
炊き分けメニュー		健康メニュー	
メニュー	現在時刻から	メニュー	現在時刻から
白米	10.9分	18.9分	10.9分
無洗米	18.9分	26.9分	18.9分
白米	57分	68分	110分
無洗米	64分	75分	110分
白米	43分	54分	120分
無洗米	48分	50分	125分
白米	64分	69分	60分
無洗米	66分	73分	65分
白米	58分	65分	75分
無洗米	61分	68分	85分

※リゾット・炊き込み・玄米は予約炊飯しないでください。
※予約は12時間以内を目安にしてください。

例) 予約1に炊き上がり時刻を午前7:30に予約する場合

1 現在時刻が合っていることを確認してから
予約を押して
予約1を選ぶ

● **予約**を押す毎に

予約1 — 予約2 — 浸し時間

白米 予約1 午前 6:00

の表示にかかります。

●炊き分け設定(6・7ページ)または健康メニュー設定(8ページ)を確認してください。

2 **時|分**を押して
炊き上がり時刻を
合わせる

● **時**は1時間単位で、
分は10分単位で進みます。

白米 予約1 午前 7:30

●押し続けると、早送りになります。
●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。
●午前と午後を間違えないように注意してください。

3 **炊飯再加熱**を押す



●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。

●予約の取り消しは**切**を押してください。

●**予約2**にセットするときも、同じ要領で行います。

●「予約1と2」によく使う時刻を記憶させると便利です。

●次回からは**予約**で**予約1**か**予約2**を選び**炊飯再加熱**を押すだけでセットできます。

白米 予約1 午前 7:30

※予約炊飯の場合炊きあがるまで予約した時刻を表示します

お米を浸してから炊くとき(浸し炊飯)

お願い

●具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。(沈殿してうまく炊けないため)

浸し

●浸し中の温度を制御し、お米に水を充分吸わせておいしく炊きあげます。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。予約炊飯との組合せはできません。

例) 60分浸してから炊く場合

1 **予約**を押して、
浸し時間表示
にする

● **予約**を押す毎に

予約1 — 予約2 — 浸し時間

白米 30

の表示にかかります。
●炊き分け設定(6・7ページ)または健康メニュー設定(8ページ)を確認してください。
●浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 **分**を押して、
浸し時間を合わせる

●押す毎に以下の順で、10分単位で時間がかわります。

30分 → 40分 → 50分 → 60分 → 10分 → 20分

の順に表示がかわります。

白米 60

3 **炊飯再加熱**を押す



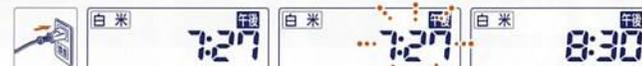
●ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。
●炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。

白米 60

浸し中は炊き始めまでの残時間を分単位で表示

現在時刻の合わせかた

◆例) 現在、午後8:30分で、表示が午後7:27のとき
※午前と午後を間違えないようにしてください。



1. プラグを差し込む

2. **時** または **分** を時刻が点滅するまで押す(約0.5秒間)

3. **時** および **分** で時刻を合わせる(キー操作後、5秒で点滅が点灯に変わると、完了)

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1カ月に約120秒の誤差がでることがあります。ずれているときは、現在時刻に合わせてください。

音で確認できる時刻合わせ操作

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替えることができます。これは特に目の不自由な方々にむいた機能です。

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 保温 選択 を押す	2 炊き 分け を 約5秒間押す	3 切 を押す
ピッと鳴って保温になる	ブザーが短く8回鳴る	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。

- 「音で確認できる時刻合わせ操作」は一度切り替えるとプラグを抜いても記憶しています。
- 「音で確認できる時刻合わせ操作」へ切り替えると、以下の通りの初期状態となります。

炊き分け：「白米(ふつう)」、健康メニュー：炊き込み
 予約1：「午前6:00」、予約2：「午後6:00」、**浸し**：「30分」

「音で確認できる時刻合わせ操作」を選んだときは、以下の操作方法に変わります。

現在時刻の合わせかた

(時刻合わせは、「切」の状態のときに行ってください。)

1 時 または 分 を約5秒間押す	2 時 または 分 で時刻を合わせる	3 炊き 分け を押し、 時刻合わせを終了する
ピッと鳴って「時刻合わせ」の設定になります。	キーを押し続けても、早送りしません。	ピッと鳴って「時刻合わせ」が終了します。

- 時刻合わせ中に **保温** 選択 を0.5秒間押すと、ブザーがピッと2回鳴って、午後0:00(正午)になります。

予約時刻の合わせかた

基本操作は10・11ページの「予約炊飯のしかた」と同じです。以下が通常の操作方法と異なります。

- 記憶している予約時刻・浸し時間を変えるとき、キーを押し続けても早送りしません。
- 予約時刻・浸し時間を合わせているときに、**保温** 選択 を0.5秒間押すと、ブザーがピッと2回鳴って、合わせている時刻を初期状態に戻すことができます。

予約1：「午前6:00」、予約2：「午後6:00」、**浸し**：「30分」

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

お米は正しくはかる

- お米は、必ず白米・無洗米の種類にあった付属の計量カップではかってください。
- 計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があります。使用状況によっては誤差があることがあります。

手早く十分に研ぐ

- お米は最初の水をいち早く吸収します。又力の強いお米は手早く捨てましょう。
- 研いだ後は、水がきれいになるまで十分洗いましょう。

炊きあがったらほぐす

- 底のほうからごはんをつぶさないように、大きく振りおこすようにほぐします。余分な水分が逃げ、ふくらみやすくなります。
- 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。

おいしく保温

少量のごはんは

- 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ようにしてください。(乾燥やべちゃつきを防ぎます。)

メモ

白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

おいしく保温するために次の保温はやめましょう

- 12時間以上の標準保温、24時間以上のおさえめ保温。
- 冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎだし。
- しゃもじを入れたままの保温。
- 白米以外(炊き込み、おこわ、玄米、発芽玄米、おかゆ、リゾットなど)の保温。
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

お米の知識

分づき米とは



- 分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養素を残したお米のことです。
- 3分づき、5分づき、7分づきとも「分づき米」の水位目盛で、健康メニューの「**玄米**」で炊いでください。

水加減と炊き分け

- お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。
- お好みによっては「硬(すし)」の水位目盛よりさらに少なめ、「軟」の水位目盛よりさらに多めに水加減してください。

お米の種類	水加減	炊き分け
新米	白米(無洗米)硬の水位目盛	白米
軟質米	白米(無洗米)ふつうの水位目盛	
硬質米	白米(無洗米)軟の水位目盛	
胚芽米		
古米	白米(無洗米)軟の水位目盛	
長粒種(輸入米)		
無洗米	白米(無洗米)の水位目盛	無洗米

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でください。また白米以外のごはんや無洗米を炊くとおこげができやすくなります。

発芽玄米とは

- 発芽玄米とは、玄米を水につけてわずかに発芽させたもので、ビタミン・ミネラル・食物繊維が白米より多く含まれています。
- 発芽玄米を炊く場合は、発芽玄米1に対して、白米2の割合で混ぜ合わせ、「白米(無洗米)ふつう」の水位目盛(例：発芽玄米1カップ・白米2カップの時は、3カップの水位目盛に合わせる。)で水加減し、健康メニューの「発芽玄米」を選んで炊いでください。また発芽玄米の種類によってはふきこぼれたり、炊き上がりがかたになったり、やわらかめになる場合がありますので、お好みにより水加減をしてください。



お手入れ

- お手入れするときは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

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。

本体・ふた

固くしぼったふきんでふく。

ふた加熱板

ふたからはすして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

■はすしかた

- つまみ部(両側)の下側にあるボタンを押しながら手前へはすす。
- ふたパッキンは、はずせません。

■取り付けかた

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

つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

■お願い

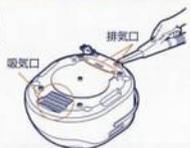
- ふた加熱板は分解しないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

温度センサー

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取る。

吸・排気口

吸・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



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、洗って水気をふき取り、水あか等が付着した場合は中性洗剤を使い、ナイロンたわしで洗う。

■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、次のことをお守りください。
 - 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
 - 内側は、みがき粉やたわしで洗わない
- 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。

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。

調圧キャップ

本体からはすして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

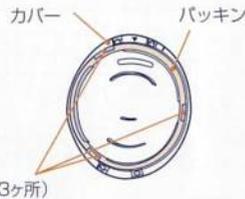
■調圧キャップのはすしかた

- ①本体からはすしてはすします。
- ②図のようにもち、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るとはずれる。この位置を合わせる



■調圧キャップの取り付けかた

- ①パッキンをカバーの溝に入れる。
- ②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。
- ③調圧キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



お願い ●キャップ本体は分解しないでください。

クリーニング機能 (においや汚れが取れにくい場合)

炊き込みごはん・雑炊や保温の後のにおいが気になるときや、ふた加熱板・調圧キャップの汚れが落ちにくいときに使います。

■使いかた

1 内がまに水を入れる

- 水の量は、1.0Lタイプでは「白米(無洗米)」の水目盛1まで、1.8Lタイプでは「白米(無洗米)」の水目盛2まで。
- 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。

2 炊き分けを押して クリーンを選択する

3 炊飯再加熱を押す

- クリーニング開始をメロディー(ブザー)でお知らせします。(残時間表示はしません)

■メロディー(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、クリーニング完了。(約20分かかります。)

- クリーニング直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、「切」を押して(保温を止めて)、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。

扱いかた

こんなときは

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		5	5	14	14	14	15	6・8	—	—	—	6・7	9	—	9	
こんなとき	炊きあがったごはんが	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	かたすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	しんが残る(生煮えになる)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	におう	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	ひどくこげ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	ふきこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	蒸気口以外から蒸気もれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	におう	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	黄変する	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	かたくなる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	保温温度が低い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	多量につゆがつく	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	キー操作できない	●プラグがコンセントに差し込まれていますか?→プラグをコンセントに差し込んでください。 ●保温ランプが点灯していませんか?→ ④ を押してください。														
	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からです。 ●炊飯、浸し、保温時は、「カチッ」または「ジー」と音がすることがありますが、 [H] 加熱の音で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。														
予約時刻に炊けない	●現在時刻が合っているか、予約時間の午前・午後が合っているか確認してください。→10・11ページ参照															
炊飯開始すると【】の表示がまわる	●炊飯残時間を表示するまでの間、表示がまわります。															
炊飯残時間表示が、一度に数分進んだり、止まったりして、時間どおりに炊けない	●おいしく炊きあげるために、途中で残時間が変わることがあります。															
炊飯残時間表示が出ない	●本体が温かいときは、残時間表示が出ないことがあります。健康メニューは残時間ができません。															
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せんが気になる場合はクリーニング機能を使用してください。→15ページ参照															
ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●内がまの縁・ふたパッキンにごはん粒などがついていませんか? ●ふた加熱板は正しく取り付けられていますか?→14ページ参照															
--- または H0 表示になる	● H0 表示のときは ④ を押すと---になります。現在時刻を合わせなおしてください。→11ページ参照 ●プラグを抜いて入れる毎に---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。プラグを差し込むと、炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約ができません。早めにお求めになった販売店に電池交換をご依頼ください。															
表示部に【1】、【2】を表示した	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。 ④ を押す、別のコンセントをお使いください。															
表示部に H1 ~ H8 を表示した	● ④ を押しても表示が時刻表示に戻らないとき、及び度々 H1 ~ H8 表示になるときは、お買い上げになった販売店にご相談ください。															
プラグを差し込むときカチッと音がしたり、スパークする。	●インバーター回路に充電するため故障ではありません。															

■以上の点をお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。

■内がまが変形・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。

●1.0Lタイプ(ウチガマ:RZ-AS10-001)6,600円 ●1.8Lタイプ(ウチガマ:RZ-AS18-001)7,400円 (税別・2003年8月現在)

使用中、停電になったとき

炊飯中

再通電後、炊飯を続けます。

保温中

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。)

予約(浸し)中

再通電後、予約(浸し)を続けます。

料理集

リゾットのポイント



- 具やスープの量は、ごはんの量にあわせて調節してください。
- 市販のレトルトパック等を利用すると、簡単においしくできます。

炊き込みのポイント



- 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。(市販の炊き込みの具で、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。

おかゆのポイント



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

<リゾット>

- トマトとツナのリゾット 18ページ
- たまご雑炊 18ページ

<おかゆ>

- 青菜がゆ 19ページ

<玄米がゆ・玄米>

- 玄米あずきがゆ 19ページ
- ひじき入り玄米ごはん 19ページ

<炊き込み>

- 麦とろごはん 20ページ
- 野菜ピラフ 20ページ
- 赤飯 20ページ

<すしめし>

- すしめし 21ページ
- 五目ちらし 21ページ

- この料理集で使用しているカップは
お米.....1カップ 0.18L(約1合)
無洗米は無洗米用カップ.....1カップ 0.17L(約1合)
その他の材料.....1カップ 0.2L

- 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)

●この料理集に使用しているスプーンは

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

ワンポイント

- だし汁は「市販の雑炊のもと+水」でもおいしくできます。
- だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。
- すでに火の通った具（おかすの残り物など）や、いらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。



たまご雑炊

健康メニュー リゾット

でき上がり目安:約6分
●1人分 約130kcal

材料 (4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん…………… 300g
だし汁 (水+粉末だし1袋) …… 400~450mL
とき玉子…………… 1個

作りかた

- ①保温中の場合「切」キーを押して保温を切り、残りごはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度のだし汁を入れ、ごはんをほくしておきます。
- ②健康メニューの「リゾット」を選び「炊飯」キーを押します。
- ③できあがったら、とき玉子をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜ、器に盛ります。

トマトとツナのリゾット

健康メニュー リゾット

でき上がり目安:約12分
●1人分 約300kcal

材料 (4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん…………… 300g
トマトの水煮 (缶詰) …… 小1缶 (200g)
ツナ (缶詰・ノンオイル) …… 小1缶 (165g)
A { 玉ねぎ (みじん切り) …… 小1/2個
マッシュルーム (スライス) …… 6~8個
バター…………… 20g
スープ (固形スープ1個をとく) …… 500mL程度
塩・こしょう…………… 少々
パセリ (みじん切り) …… 少々

作りかた

- ①トマトの水煮は、汁を別の容器に取り、トマトを1cm角に切って汁と合わせておきます。ツナは汁気を切ってほくしておきます
- ②保温中の場合「切」キーを押して保温を切り、残りごはんに①で用意したトマトの水煮とスープを入れて塩、こしょうをし、軽く混ぜます。
- ③Aとツナをのせ、健康メニューの「リゾット」を選び「炊飯」キーを押します。
- ④できあがったら、器に盛り、パセリを散らします。

ワンポイント

- 具やスープの量は、ごはんの量にあわせて調節してください。
- 市販のレトルトパック等を利用すると、簡単においしくできます。



ひじき入り玄米ごはん

健康メニュー 玄米

でき上がり目安:約90分
●1人分 約460kcal

材料 (4人分)

玄米…………… カップ3
A { 油揚げ…………… 2枚
もどしたひじき…………… 80g
にんじん (せん切り) …… 60g
酒…………… 大さじ2
しょうゆ…………… 大さじ1/2
塩…………… 小さじ1弱
白いりごま…………… 少々

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、ごみなどを取り除いてからBを入れて軽くかき混ぜ、「玄米」の水位目盛3よりやや少なめに水加減します。
- ③Aをのせ、健康メニューの「玄米」を選び、「炊飯」キーを押します。
- ④炊きあがったら、ほくして器に盛り、白いりごまを振ります。



ワンポイント

- ビタミンB1・ビタミンE・食物繊維などを多く含む玄米を、食べやすいおかゆでどうぞ！
- あずきの量とゆで具合はお好みで調整してください。

青菜がゆ

健康メニュー おかゆ

でき上がり目安:約70分
●1人分 約130kcal

材料 (4人分)

米 (うるち米) …… カップ1
大根の葉またはお好みの青菜…………… 20g
塩…………… 少々

作りかた

- ①大根の葉はみじん切りにします。
- ②米は研いでから、「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、①を入れます。
- ③健康メニューの「おかゆ」を選び、「炊飯」キーを押します。
- ④炊きあがったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



玄米あずきがゆ

健康メニュー 玄米がゆ

でき上がり目安:約120分
●1人分 約130kcal

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まします。
- ②玄米は軽く洗い、①のゆで汁と水を加え「玄米がゆ」の水位目盛1に水加減します。
- ③ゆであずきをのせ健康メニューの「玄米がゆ」を選び、「炊飯」キーを押します。
- ④炊きあがったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



麦とろごはん

健康メニュー

炊き込み

でき上がり目安:約55分

●1人分 約440kcal

材料 (4人分)

米(うるち米) カップ2
 押麦…………… カップ1
 山芋…………… 250g
 A { だし汁… カップ $\frac{1}{2}$
 しょうゆ… 大さじ1
 みりん…………… 小さじ1
 青のり粉…………… 少々

作りかた

- ①米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。
- ②「分つき米」の水位目盛3に水加減し、約1時間浸します。
- ③健康メニューの「炊き込み」を選び「炊飯」キーを押します。



ワンポイント

- トッピングは、オクラのしょうゆあえや、ねぎとわさび、たらこ、高菜炒めなどお好みのものを。



- ④Aを合わせます。
 - ⑤山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Aを少しずつ加えてのばします。(Aの量は好みで加減してください。)
 - ⑥器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。
- ※麦の量は、お好みに応じてカップ $\frac{1}{2}$ ~1の間で調整してください。

赤飯

健康メニュー

炊き込み

でき上がり目安:約50分

●1人分 約440kcal

材料 (4人分)

米(うるち米)カップ $\frac{1}{2}$ ささげ…………… 50g
 もち米… カップ $\frac{1}{2}$ 塩……………小さじ $\frac{1}{2}$

作りかた

- ①米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあけて水気をきります。
- ②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まします。
- ③①に、ゆで汁と水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、塩を入れてかき混ぜます。
- ④②のささげのをせ、健康メニューの「炊き込み」を選び、「炊飯」キーを押します。
- ⑤炊き上がったら、ほくして器に盛ります。



ワンポイント

- ささげは、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。
- 時間がたつとささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。



野菜ピラフ

健康メニュー

炊き込み

でき上がり目安:約52分

●1人分 約460kcal

材料 (4人分)

米(うるち米)…………… カップ2
 A { 小玉ねぎ(半分に切る)…………… 4個
 ジャガイモ(1cm角切り)…………… 中1個
 にんじん(7mm角切り)…………… 中 $\frac{1}{2}$ 本
 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 $\frac{1}{2}$
 グリンピース缶(缶詰・水気をきる)… カップ $\frac{2}{3}$
 サラダ油…………… 大さじ2
 チキンスープ…………… 200mL
 塩・こしょう…………… 少々

作りかた

- ①米は研いでから、ざるにあけて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、Aをさっと炒め、軽く塩、こしょうをし、器にあけておきます。
- ③フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、米がすき通るまで炒めます。
- ④炒めた米にチキンスープを加え「白米(無洗米)軟」の水位目盛2よりやや多めに水加減し、塩、こしょうをしてからよく混ぜます。
- ⑤②を上のにせ、健康メニューの「炊き込み」を選び、「炊飯」キーを押します。
- ⑥炊きあがったら、ほくして器に盛ります。



ワンポイント

- 合わせ酢は、好みにより調節してください。
- 魚介類を使ったおすしは、甘さを抑えた(合わせ酢A)を、ちらしずし・いなりずしは甘めの(合わせ酢B)をおすすめします。
- 合わせ酢は、お好みによりA・Bのどちらかを準備してください。



すしめし

炊き分け
白米

でき上がり目安:約45分

●1人分 約420kcal

材料 (4人分)

米(うるち米)… カップ3
 昆布…………… 15cm

【合わせ酢A】
 酢…………… 大さじ5
 砂糖…………… 大さじ1
 塩…………… 小さじ1弱
 【合わせ酢B】
 酢…………… 大さじ5
 砂糖…………… 大さじ2
 塩…………… 小さじ1弱

作りかた

- ①下ごしらえ
昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4~5か所入れておきます。
- ②水加減
米を研いでから、「硬(すし)」の水位目盛3に水加減し、昆布をのせます。
- ③炊き分けを「白米」にして炊飯炊き分けの「白米」を選び、「炊飯」キーを押します。
- ④酢をかける
炊きあがったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、お好みに合わせて、合わせ酢Aまたは合わせ酢Bを全体にかけて切るように混ぜます。
- ⑤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。



五目ちらし

炊き分け
白米

でき上がり目安:約45分

●1人分 約610kcal

材料 (4人分)

干しいたけ…………… 8枚 えび…………… 10尾
 にんじん…………… 30g きんし玉子…………… 1個分
 干びょう…………… 30g 木の芽…………… 10枚
 A { だし汁… カップ2 こま…………… 大さじ2
 砂糖…………… 大さじ6 桜でんぶ…………… 少々
 B { しょうゆ… 大さじ4 紅しょうが…………… 少々
 みりん…………… 大さじ3 ※他に「すしめし」の材料が必要です。
 塩…………… 少々
 れんこん…………… 80g
 だし汁…………… 大さじ2
 酢…………… 大さじ2
 砂糖…………… 大さじ1
 塩…………… 少々

作りかた

- ①すしごはんは「すしめし」で作ります。酢は【合わせ酢B】にします。
- ②水でもどして石づきを取った干しいたけ、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1cmの長さに切ります。
- ③②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えびは背わたを取り、殻をむいてゆでます。
- ⑥①に②とこまを混ぜ合わせ、器に盛って④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽を散らします。

仕様

形名	RZ-SB1050 (1.0Lタイプ)	RZ-SB1850 (1.8Lタイプ)
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	1400W	1400W
炊飯時		
電力	35W (おさめ保温の場合27W)	45W (おさめ保温の場合35W)
コードの長さ	1.0 m	
大きさ	幅	25.4cm
	奥行	35.2cm
	高さ	18.7cm
質量(重さ)	約3.8kg	約4.6kg

※保温時(平均)の電力は、安定時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2W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。

■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日立家電品のお客様相談窓口一覧表の窓口(23ページ)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、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き、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保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 炊飯中底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

お願い

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

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。

修理などアフターサービスに関するご相談は

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87

商品情報やお取り扱いについてのご相談は

TEL 0120-3121-11
FAX 0120-3121-34

一般ご相談窓口

家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所在地
北海道地区	011-833-5088	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
東北地区	022-232-5088	仙台市宮城野区扇町1-1-45
関東・甲信越地区	03-3834-8588	台東区東上野2-7-5 (日立家電上野ビル)
中部地区	052-795-5088	名古屋市守山区新守町59 (日立家電新守山ビル)
関西地区	078-431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
中国地区	082-231-5088	広島市西区観音新町1-7-17
四国地区	0877-47-1088	坂出市林田町4285-143
九州・沖縄地区	092-281-5088	福岡市博多区店屋町7-18 (博多渡辺ビル)

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。

-03A-

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。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

※ 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	〒	様		
	ご芳名				
※ 販 売 店	住 所	電話			
	店 名				

※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、引越し、輸送等による故障または損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
 - (ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - (ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の23ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の23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

.....

.....

日立ホーム&ライフソリューション株式会社

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