

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別紙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。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03)3502-2111

NH211266-01 9709 (DC・II)

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-BA10形
RZ-BA18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
「食べたい時刻」を予約して炊くとき	8
白米のかたさ・快速炊飯・	
すしを選んで炊くとき	10
白米を少量炊くとき	11
保温中のごはんの再加熱	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
お手入れ	14
おいしく食べるひとくふう	15
こんなときは	16
保証とアフターサービス	17
●料理例	18
●保証書	裏表紙

この取扱説明書をよくお読みにになり、正しくご使用ください。
お読みにになったあとはご相談窓口一覧表とともに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

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。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

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、人が傷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ています。

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。

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
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
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	水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因
交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因	

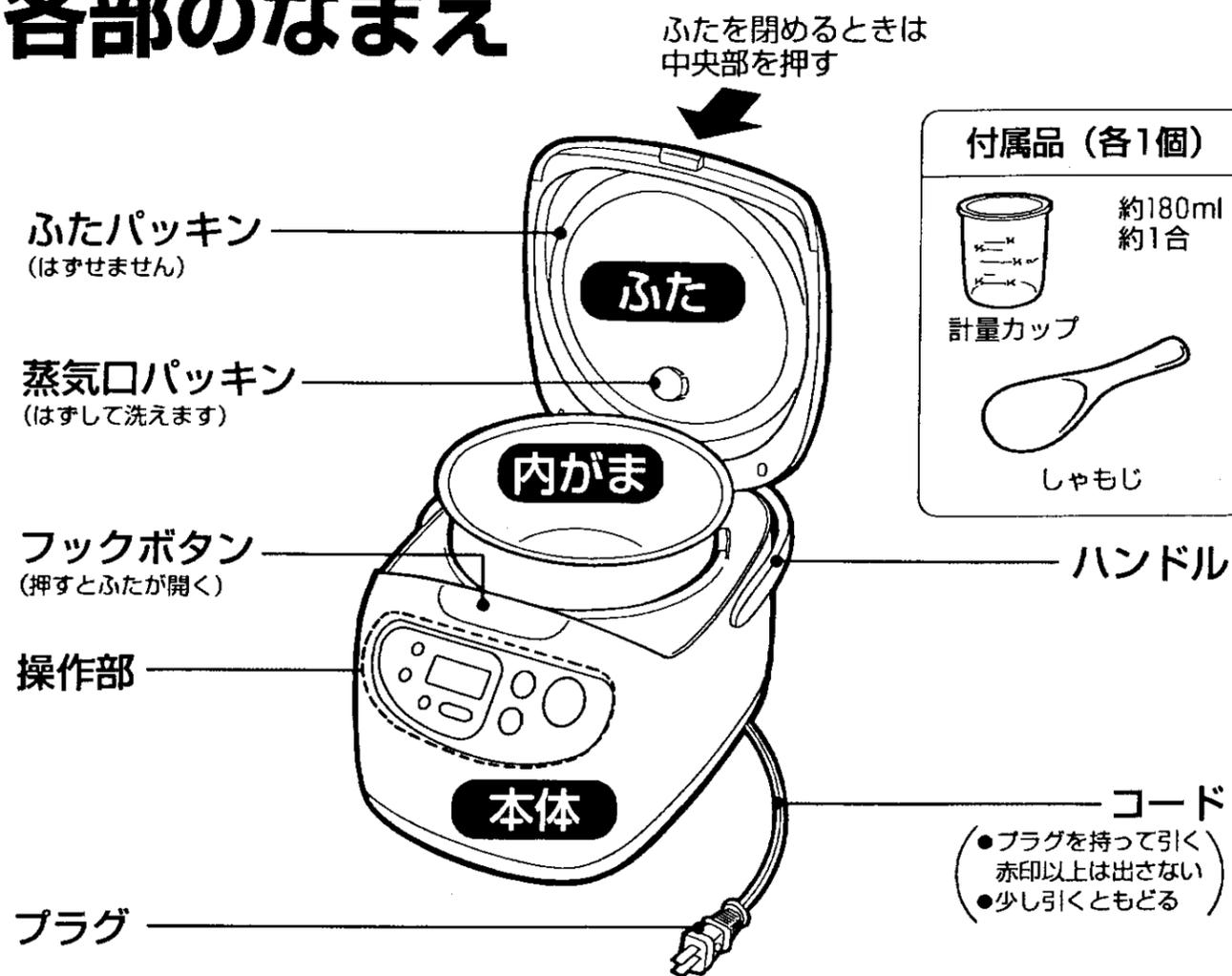
注意

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
専用の内がま以外では使用しない 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

お願い

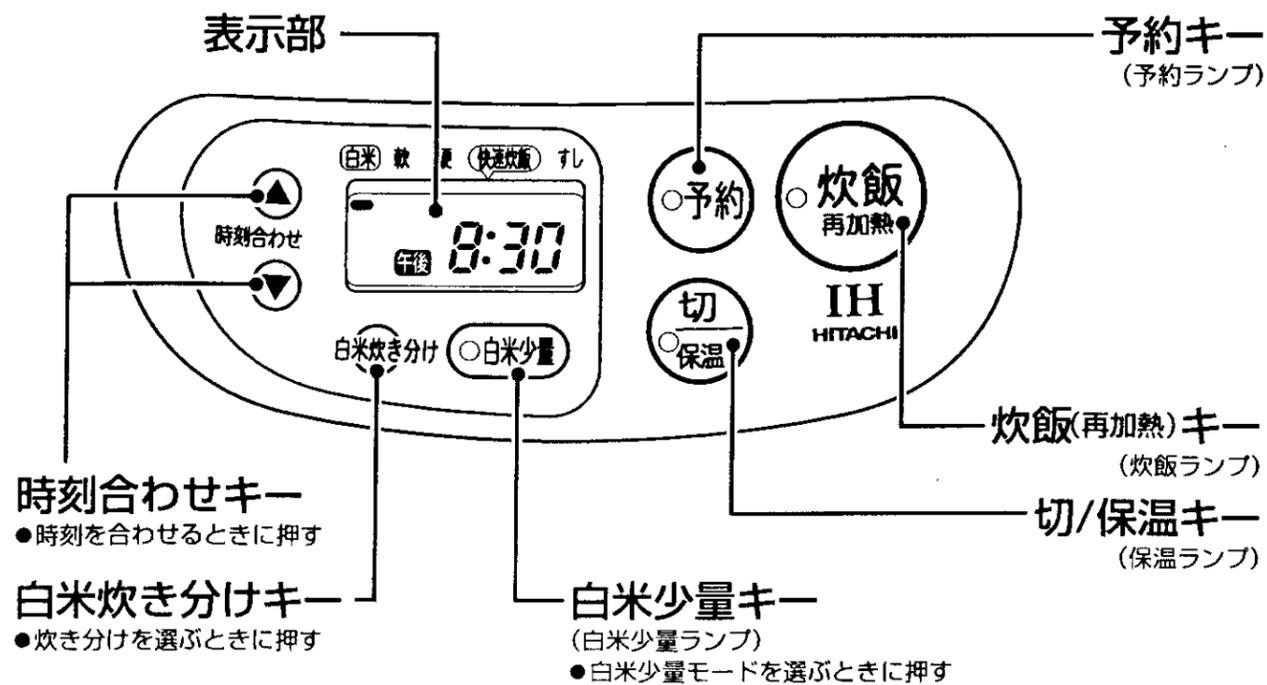
<ul style="list-style-type: none"> 吸排気口をふさぐような場所(壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋などの上)で使用しないでください。 故障の原因になります。 	<ul style="list-style-type: none"> 異物がついたまま使わないでください。 故障やうまく炊けない原因になります。
<ul style="list-style-type: none"> ふきんをかけて使わないでください。 変色・変形・故障の原因になります。 	<ul style="list-style-type: none"> 磁気に弱いものを近づけないでください。 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



操作部

—メロディー音とブザー音が選べます—



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・保温の動作中にはできません。

- 1 プラグを差し込む**
- 2 ▲ または ▼ を0.5秒間押す**
 時刻が点滅したら手を離す
 (白米 軟硬 (快速炊飯) 孔)

 0.5秒間押すと点滅状態になる。 (点滅)
- 3 再び ▲ または ▼ を押す**
 進む…… ▲ (時刻合わせ)
 戻る…… ▼

 1分単位で表示
 押し続けると早送りになる。
- 4 キーから手を離す**
 (最後に操作してから) 5秒後にピッと鳴って自動的に点滅が止まり、時計合わせ完了
 (白米 軟硬 (快速炊飯) 孔)

 時刻を表示

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。

(白米 軟硬 (快速炊飯) 孔)

時刻が消えた表示

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カ月に約120秒遅れることがあります。ずれているときは例を参考にしてください。

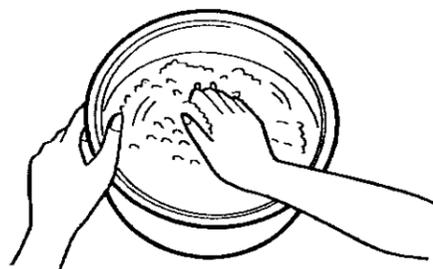
メロディーとブザーの切り換えかた



ごはんの炊きかた / 白米・胚芽米・炊込み・おこわ

例 白米の場合 (3カップのお米を炊くとき)

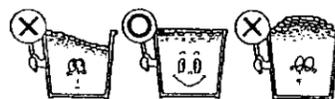
1 お米をはかって洗う



内がまで洗米ができます

- 付属の計量カップでお米を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)

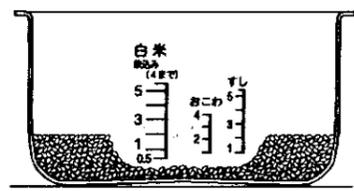
- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。



〈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-BA10: 0.5カップ、RZ-BA18: 1カップ) を炊くときは、必ず白米少量モード (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 内がまをセットする

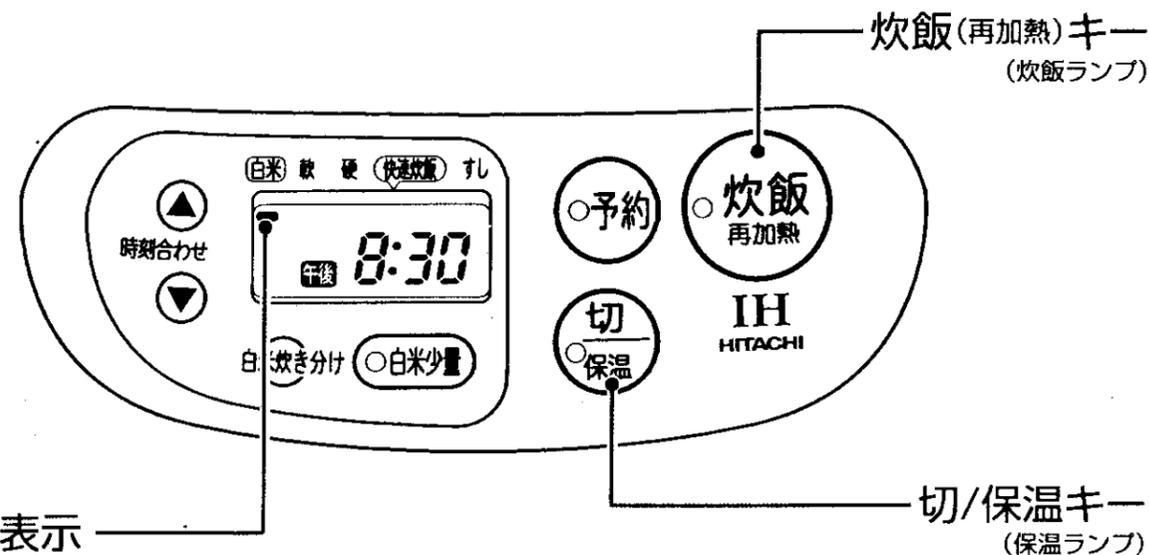


(イラストはRZ-BA10形の場合)

- 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。
- 蒸気口パッキンがついているか確かめてください。
- ふたパッキンがめくれているなら全周の溝に入れてください。
- ふたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。



3 プラグを差し込み 炊飯キーを押す



炊飯開始をメロディー(ブザー)でお知らせします。

白米・胚芽米・炊込み・おこわを自動的に炊きわけ

むらしに入ると…炊きあがりまでを1分きざみで表示



- 工場出荷時は「白米」(ふつうのかたさ)になっています。
- 内がまが入っていないとブザーが鳴り、炊飯・保温に入りません。

〈お願い〉

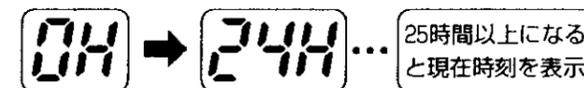
- 胚芽米は、「軟」(やわらかめ)を選んで(10ページ参照)炊いてください。
- 胚芽米・炊込み・おこわのときは、快速炊飯・白米少量モードでは炊かないでください。

4 メロディー(ブザー)が鳴ったら ごはんをほぐす



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

保温に入ると…保温経過時間を24時間59分まで表示



25時間以上になると現在時刻を表示

- 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。

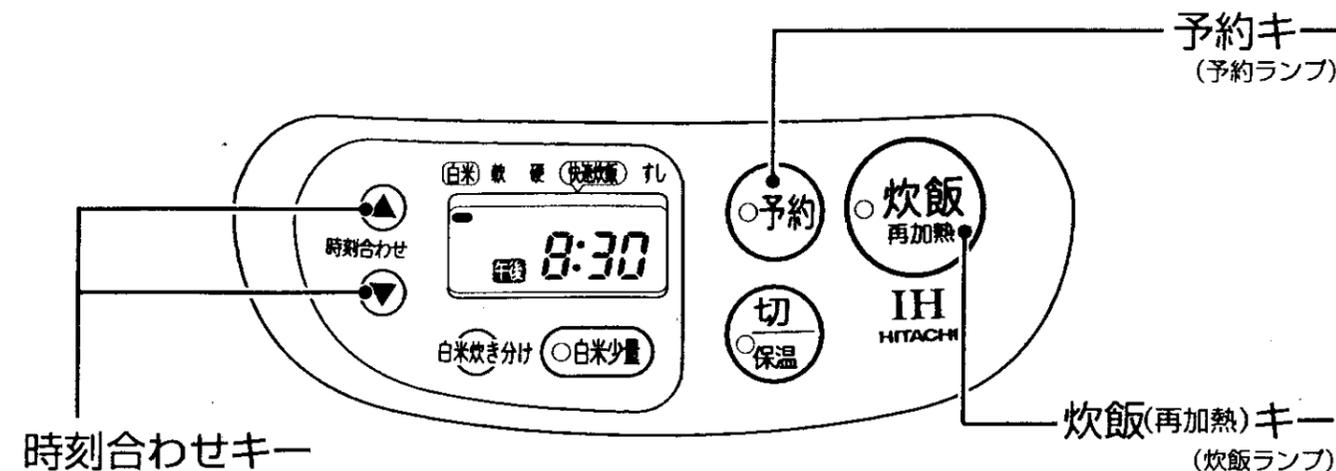
使用後は…… 切/保温 キーを押してプラグを抜く。

- 保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン・内がまにつきませんが、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くぼんで見えることがあります。これはIH加熱の特徴で、内がま自体が発熱してごはんをつつみ込んで炊きあげるためです。
- 保温中に「炊飯」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

① 白米 軟硬 (快速炊飯) 押し ② 白米 軟硬 (快速炊飯) 押し

キーを押すごとに表示が変わる。

- 内がまが入っていないとブザー音が鳴り、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音が異なります。
- 「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。

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**
「予約」キーを押す。点滅。予約1 午前 6:00
- 2 時刻を合わせる**
時刻合わせキーを押す。予約1 午前 7:30
- 3 炊飯キーを押す**
「炊飯 再加熱」キーを押す。点灯。予約1 午前 7:30
ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

●時刻は10分単位で合わせられます。押し続けると早送りになります。

●「予約2」に予約するときも同じ要領です。

予約できない時間 (すぐに炊飯を始める)

白米 (ふつう)	50分以内
軟 (やわらかめ)	60分以内
硬 (かため)	45分以内
快速炊飯	40分以内
す し	60分以内

- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがり時刻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、具がゆ、胚芽米は具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けません。
- 〈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、ごはんが変質することがありますのでご注意ください。

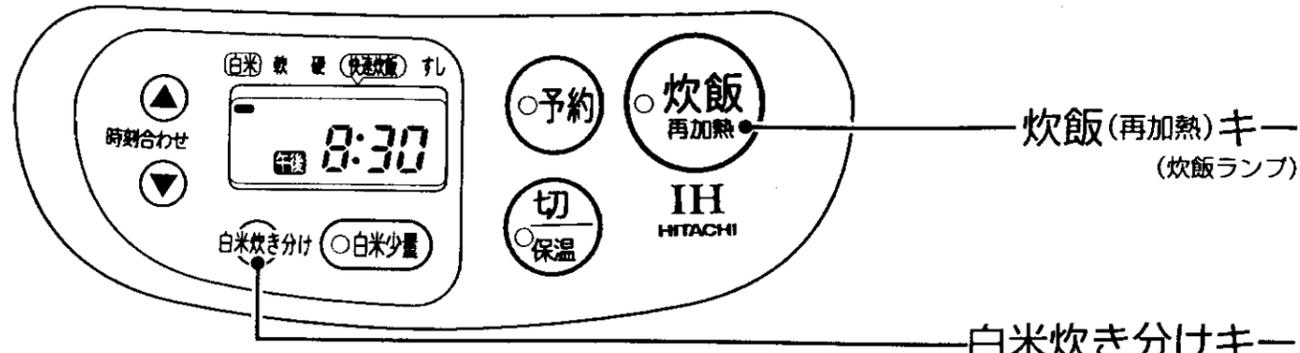
一度記憶させた予約時刻で炊く

- 1 予約キーを押す**
「予約」キーを押す。点滅。予約1 午前 7:30
- 2 炊飯キーを押す**
「炊飯 再加熱」キーを押す。点灯。予約1 午前 7:30
ブザーが鳴り「予約ランプ」が点灯……予約完了

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

予約の変更・取消し
予約完了後に、予約時刻を変更するときは、「切」キーを押してから予約し直してください。

白米のかたさ・快速炊飯・すしを選んで炊くとき

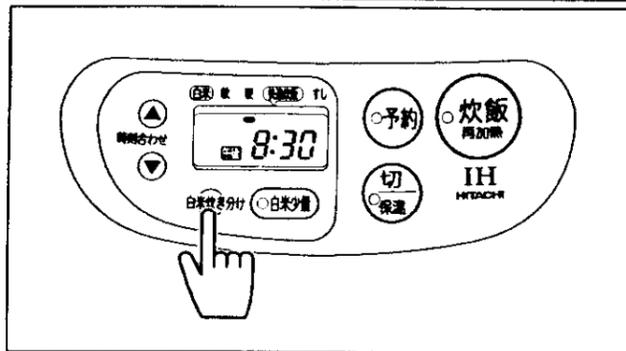


炊飯(再加熱)キー
(炊飯ランプ)

白米炊き分けキー
押すごとに順次 (●) の位置が変わる
(白米(ふつう)、軟(やわらかめ)、硬(かため)の
3通りのかたさ、および快速炊飯、すしが選べます。)

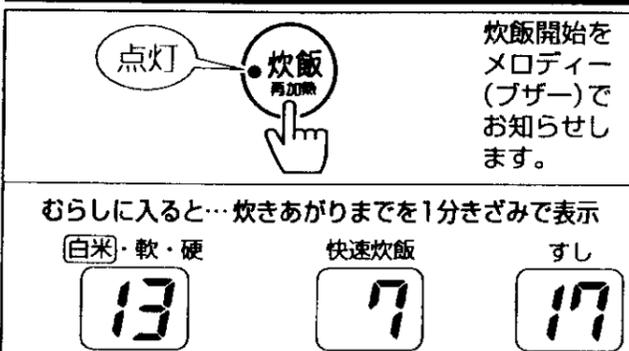
例 硬(かため)を選んで炊く場合

1 白米炊き分けキーで「硬」を選ぶ



- 炊きたいかたさもしくはメニューの位置に(●)が表示されているか確認してください。
- 一度かたさを選んで炊くと、次回もそのかたさを記憶しています。「快速炊飯」、「すし」を選んだ場合は、次回は「白米」に戻ります。

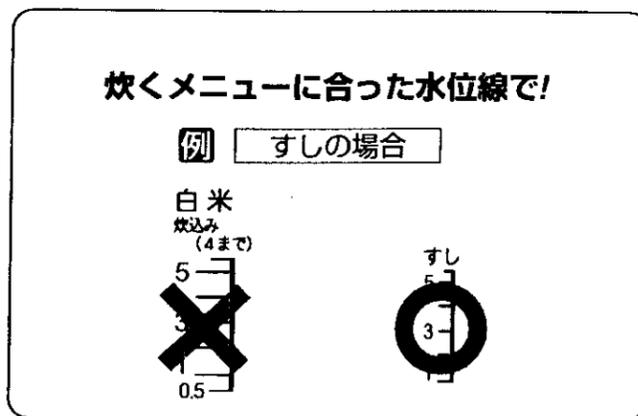
2 炊飯キーを押す



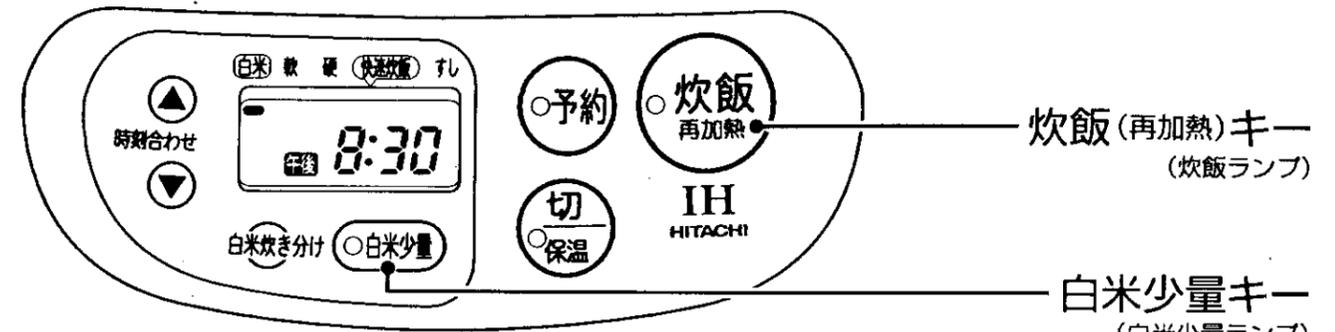
- 快速炊飯の開始メロディーは、他のメニューのメロディーと異なります。
- メロディー(ブザー)が鳴り「保温ランプ」が点灯したら、炊きあがり。
- 白米炊き分けで、お好みのかたさにならないときは、水加減を調節してください。

快速炊飯で炊くときは……

- 「白米」・軟・硬で炊いた方が炊きあがりはよくなります。急いで炊きたい場合にご使用ください。
 - 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-BA10:0.5カップ、RZ-BA18:1カップ)は快速炊飯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。



白米を少量炊くとき

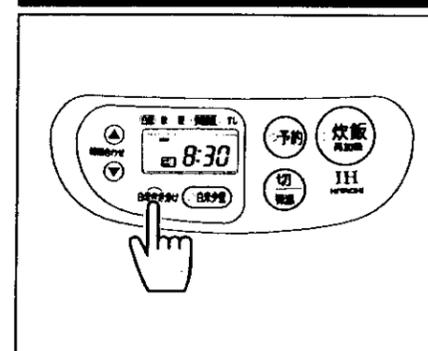


炊飯(再加熱)キー
(炊飯ランプ)

白米少量キー
(白米少量ランプ)
押すごとにランプが点灯したり、消えたりする

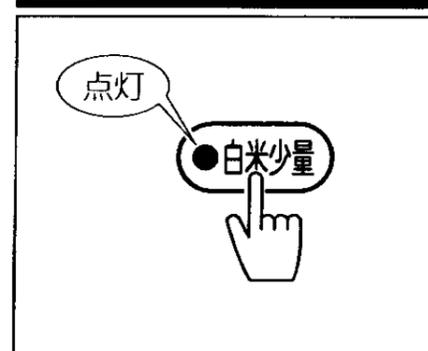
例 少量を軟(やわらかめ)で、白米少量モードにして炊く場合

1 白米炊き分けキーで「軟」を選ぶ



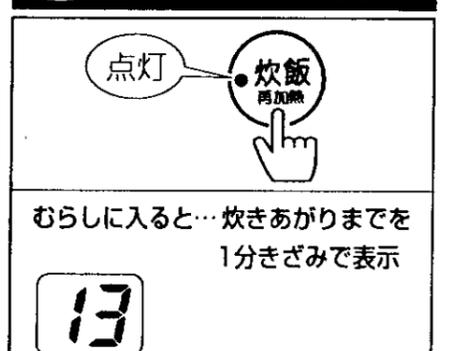
- 炊きたいかたさの位置に(●)が表示されているか確認してください。
- 白米炊き分けが「白米」(ふつう)・「軟」(やわらかめ)・「硬」(かため)のときだけ使えます。

2 白米少量キーを押す



- 白米少量ランプの点灯を確認してください。
- 白米少量モードを選ぶと、次回もそのモードを記憶しています。
- 白米少量モードでも、炊きあがるまでの時間は標準モードとほぼ同じです。

3 炊飯キーを押す



- 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。

白米少量キーで

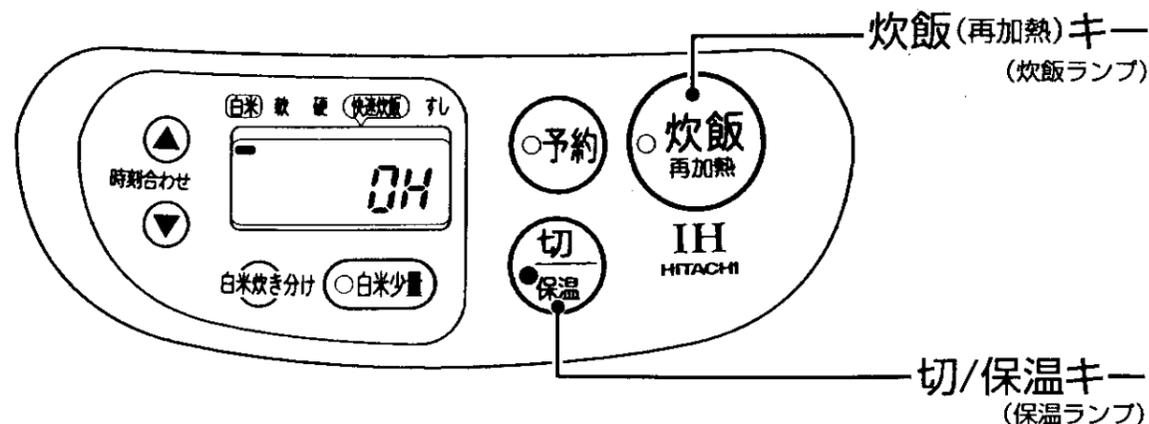
標準又は白米少量を選ぶ(●)キーを押すごとに、標準と白米少量のモードが切り換わります)

- 標準モードです。主に中量～満量を炊くご家庭や炊く量が一定でないご家庭に向くモードです。
- 少量用のモード(白米少量モード)です。少量炊いたときの、ベチャッとした水っぽさやこげを少なくおさえます。ふだん少量しか炊かないご家庭に向くモードです。最少炊飯量を炊くときは、必ずこのモードにします。胚芽米・炊込み・おこわのときは使わないでください。

白米少量モード選択の目安

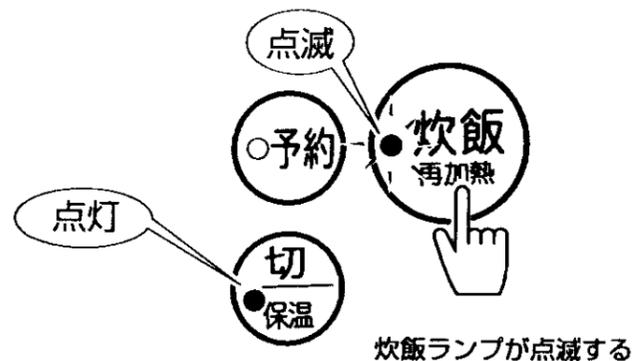
	白米少量モード
RZ-BA10形	0.5～2カップ
RZ-BA18形	1～3カップ

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)

- 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 キーを押します。保温も切れるので再び キーで保温にしてください。

〈お願い〉

- 冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

白米(標準モード)・快速炊飯・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)	快速炊飯	すし
RZ-BA10	1~5.5	41~47	53~59	35~44	20~31	51~57
RZ-BA18	2~10	40~48	51~59	33~41	20~36	50~57

白米(少量モード)

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)
RZ-BA10	0.5~2	40~48	45~54	33~42
RZ-BA18	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 (白米やわらかめ)	炊込み	おこわ
RZ-BA10	1~4	53~59	41~55	45~55
RZ-BA18	2~7	51~59		

仕様

形名	RZ-BA10	RZ-BA18
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
	保温時(平均)	33W
コードの長さ	1.0 m	
大きさ	幅	26.6cm
	奥行	34.9cm
	高さ	23.9cm
質量(重さ)	約3.9kg	約4.8kg

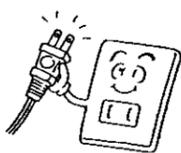
※保温時(平均)の電力は、1時間あたりの保温消費電力です。(室温20℃の場合)

※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は4Wです。

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。



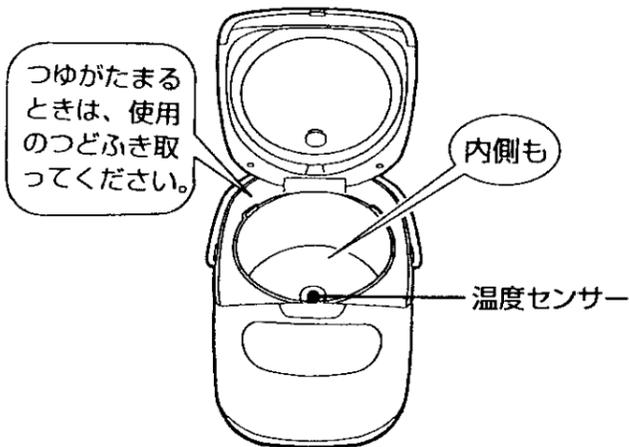
食器用洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし類は使わない。(表面を傷つける原因)



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。

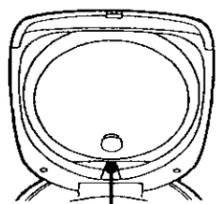


温度センサーにこびりつきができたなら細かい紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふきます。

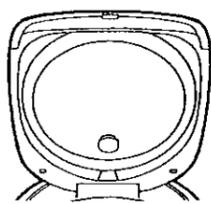
〈お願い〉

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。

ふたパッキンがめくれた場合は、下図のように全周の溝に入れてください。



めくれ

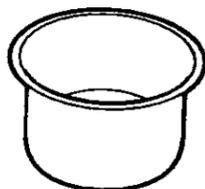


正常な状態

内がま

スポンジなどのやわらかいもので洗う。

内がまの外側は、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。

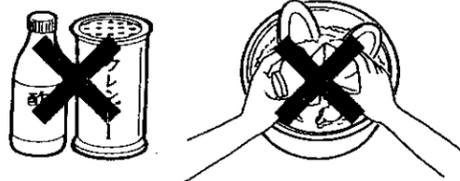


〈お願い〉

変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いには注意を。

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・蒸気口パッキン

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。



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場合があります。また計量表示の量が、付属の計量カップ(約1合)の量と異なる場合がありますのでよくご確認ください。

洗米は手早く十分に

洗米は最初の水をいち早く吸収します。又力のおいげ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。

水加減はお米に合わせて



- ごはんのかたさは、白米(ふつう)軟(やわらかめ)硬(かため)の3通りのかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。
- 白米の炊き分けでもお好みのかたさにならないとき、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。

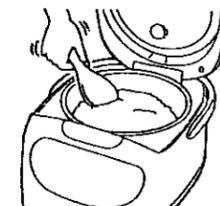
お米の種類	白米炊きわけ	水加減
軟質米	白米(ふつう)	白米の目盛りどおり
新米	硬	
硬質米	軟	1カップあたり白米の目盛りより約30ml多め
麦まぜ米		
胚芽米		
分づき米(7分づき)		白米の目盛りどおり
長粒種(輸入米)		白米の目盛りよりやや多め
ブレンド米		
古米		

- 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。
- 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おこなって自動的に吸水させていますが、より十分に水を吸わせるためには、目安として夏は30分以上、冬は60分以上、お米を水に浸してから炊飯することをおすすめします。

上手に炊き分け

- 軟(やわらかめ).....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)
- 硬(かため).....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)
- すし(すしめし).....一粒、一粒ほぐれやすく、粘りを出さずに合わせ酢を混ぜることができます。

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、香ばしさや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、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時間以上の保温はやめましょう。
- 冷えたごはんの温め直し、ごはんのつぎたしも風味を損ないます。
- しゃもじを入れたままの保温はやめましょう。
- 内がまの縁にごはん粒をつけたまま保温するとごはんが乾燥しやすくなります。
- 輸入米(ブレンド米も含む)は、時間がたつとパサついたりおいげがつくようになります。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。

こんなときは

お調べ いただくこと	参照 ページ																			
	7-8	6-15	6-15	3-13	0-5	11	-	14	-	7-15	15	6	13	15	13	15	8	6-11	10	
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	におう	●	●	●	●	●	●	●	●											●
	黄変する		●	●																
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。																		
他の器具で炊いたごはんを 保温したいとき	プラグを差し込み(切)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。																			
「切」のときでも本体表面が 温かい	マイコン制御するために通電しているからです。プラグを抜くと解消されます。																			
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、保温時の通電中は時々「ジー」と音がすることがありますが異常ではありません。																			
表示部に E1...E9 を表示し たとき	お求めになった販売店にご相談ください。																			

※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」(別添)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。

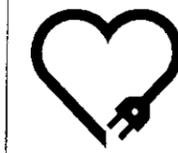
修理料金の仕組み

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

- 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。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

料理例

この料理例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

炊きわけ 炊飯時間
すし 約54分

すしめし

材料 (4人分)

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

ワンポイント

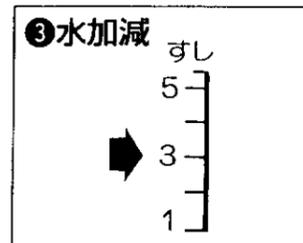
合わせ酢は好みにより調節してください。魚介類を使ったおすしは甘さをおさえて[a]、ちらしすし、いなりすしは甘めの[b]。



①洗米
お米をよく洗いザルに上げて水気をきります。



②下ごしらえ
昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4~5箇所入れておきます。



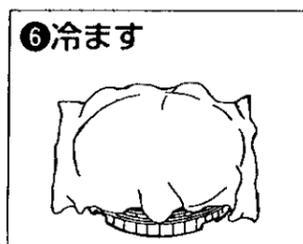
③水加減
すし
内がまに①を入れ、「すし」の水位目盛り3に水加減し、②の昆布をのせます。



④炊き分けを「すし」にして炊飯
「白米炊き分け」キーで「すし」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分位したら、うちわであおぎ人肌位に冷まし、ぬれぶきんをかけておきます。

手まりすし

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[a]を作ります。
- ②まぐろ、いか、白身魚は薄くそぎ切りにします。
- ③スモークサーモンは1枚を2等分にします。
- ④ラップにねたをおき、わさびを適量つけてすしめしをのせ、丸く形を整えます。



五目炊込みごはん

炊きわけ 炊飯時間
白米 約55分



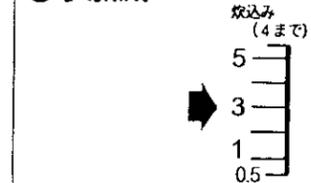
材料 (4人分)

お米 …… カップ3
鶏もも肉 …… 100g
絹さや …… 少々
にんじん …… 1/3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

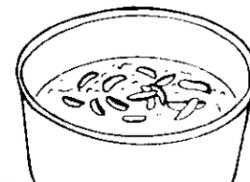
干しいたけは水でもどしてせん切り。
もも肉、にんじん、油揚げもせん切り。
糸こんにゃくは2~3センチの長さに切ります。

②水加減



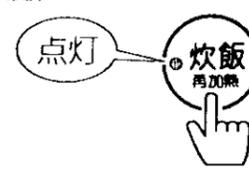
洗ったお米を内がまに入れ(A)と水で「炊込み」の水位目盛り3に水加減します。

③具をのせる



具をお米の上ののせます。具はかき混ぜないでください。

④炊飯



「白米炊き分け」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か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カップ分につき具の量は45~76g)
- 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。
- 白米よりおこげが強くなります。
- 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。