

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。

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18～19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18～19ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03)3502-2111

日立IHジャー炊飯器 取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙についています

RZ-CZ10形
RZ-CZ18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
	お米を浸して炊くとき.....	10
	白米のかたさ・快速・すしめし・ 少量を選んで炊くとき.....	11
	保温中のごはんの再加熱と保温選択.....	12
●扱いかたのページ	炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安.....	13
	仕 様.....	13
	おいしく食べるひとくふう.....	14
	お手入れ.....	15
	こんなときは.....	16
	保証とアフターサービス.....	17
●お客様ご相談窓口一覧表		18
●保証書		裏表紙

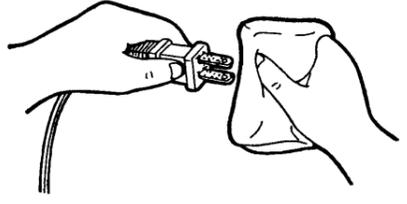
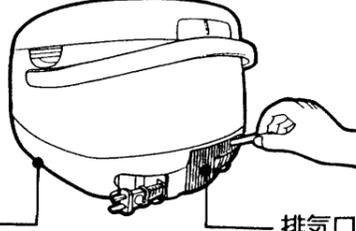
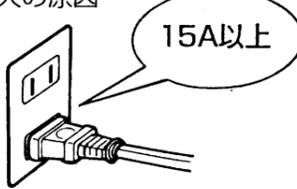
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとは大切に保存してください。

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

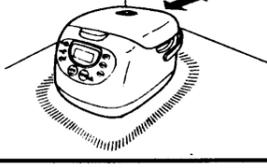
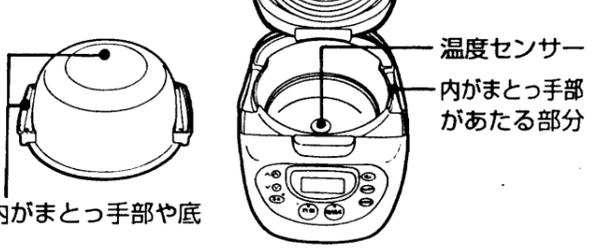
- 警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
- 注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

- 絵表示の例**
- ⊘記号は「禁止」(しないでください)を示します。
- 記号は「強制」(必ずしてください)を示します。

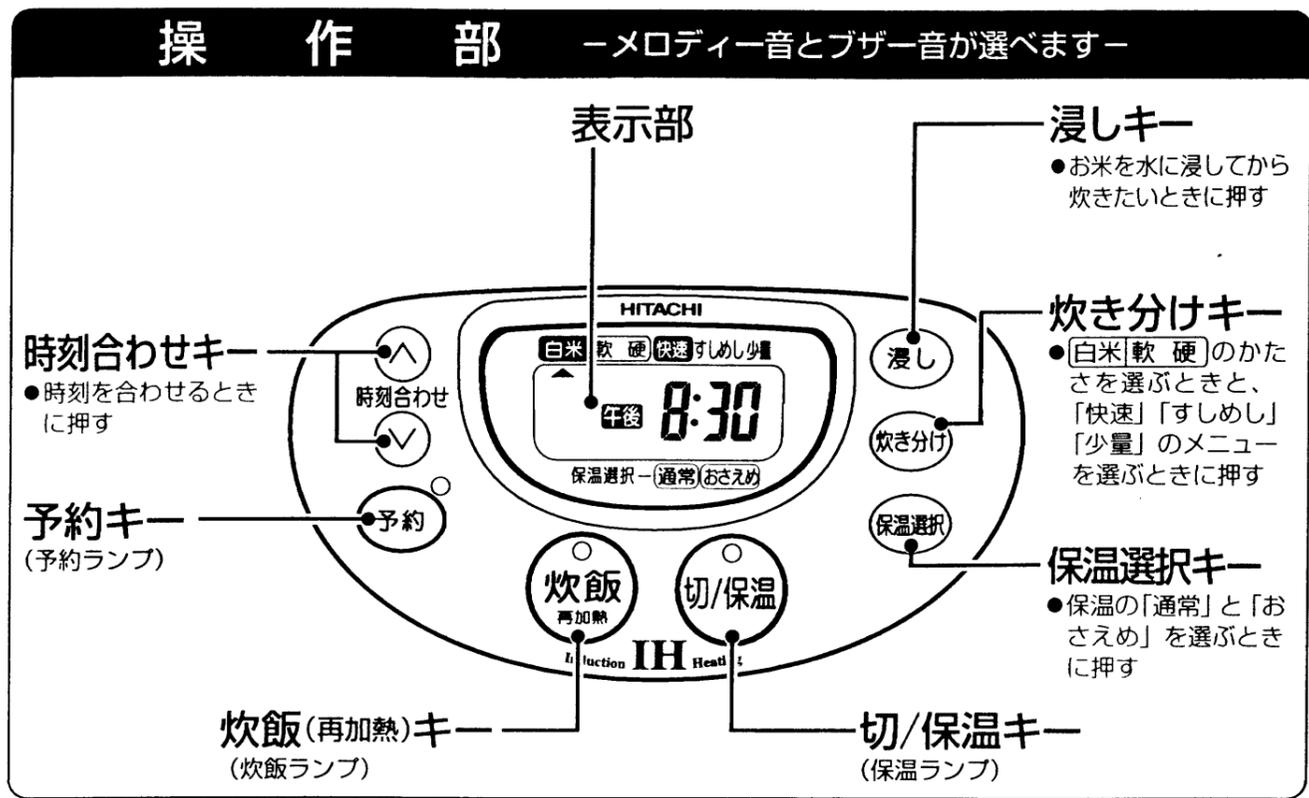
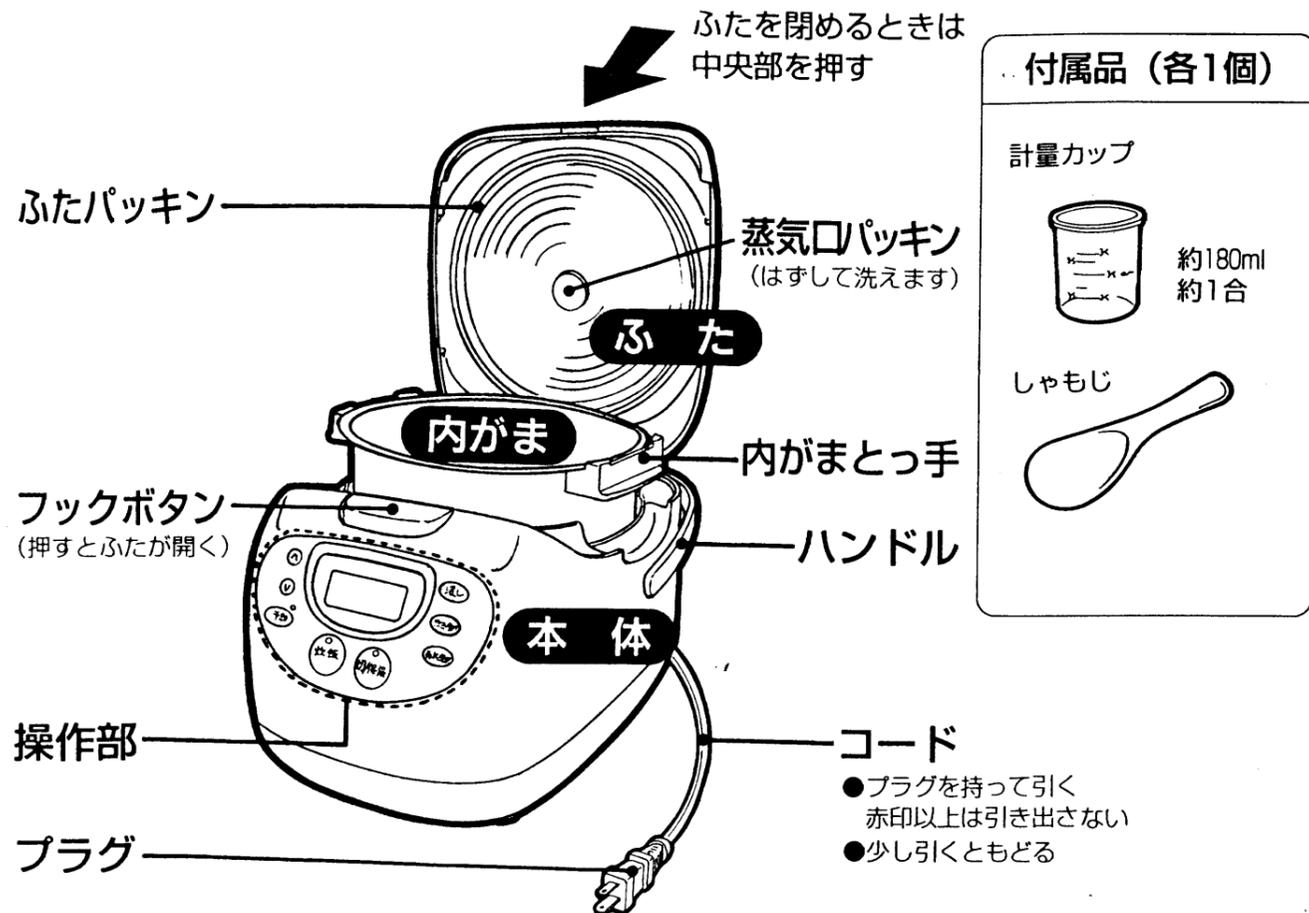
警告	
<p>改造はしない 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください</p>	<p>プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く 火災の原因</p> 
<p>吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない 感電や異常動作によるけがの原因</p> 	<p>定格15A以上のコンセントを単独で使用する他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因</p> 
<p>子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因</p>	<p>ぬれた手でプラグの抜き差しはしない 感電の原因</p> 
<p>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</p>	<p>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</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>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>

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>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>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>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>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>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>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</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>●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。</p> 	<p>●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。</p> 
<p>●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。</p> 	<p>●炊飯・保温直後は内がまとっ手やふたの内側が熱くなっていますので、十分ご注意ください。 やけどの原因になります。</p>
<p>●内がまとっ手に手をかけて本体を持ったり、運んだりしないでください。 ふたのロックがはずれた場合、本体落下によるけがや故障の原因になります。</p> 	<p>●内がまを直火にかけないでください。 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。</p>
<p>●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。</p>	<p>●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> 

各部のなまえ



時計の合わせかた

例: 現在午後8時30分で表示は午後8時27分の場合

●時計合わせは、予約・炊飯・保温・浸しの作動中にはできません。

- 1 プラグを差し込む**
- 2 上または下を0.5秒間押す**
 時刻が点滅したら手を離す

 0.5秒間押すと点滅状態になる。
- 3 再び上または下を押す**

 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

この炊飯器には……
 プラグを抜いたままでも時計を動かし、予約時刻を記憶し続ける長寿命リチウム電池が入っています。プラグを差し込んでいるときは、電池が消耗しません。

電池が消耗してくると……
 プラグを抜いたとき、現在時刻・予約時刻の記憶がなくなり、時刻の表示も消えます。再びプラグを差し込むと、炊飯・保温・浸しはできますが、時計を合わせないと予約ができません。早めに電池の交換をご依頼ください。

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

電池を取り換えたら、時計を合わせる……
 予約時刻は、午前6:00と午後6:00の時刻に戻ります。

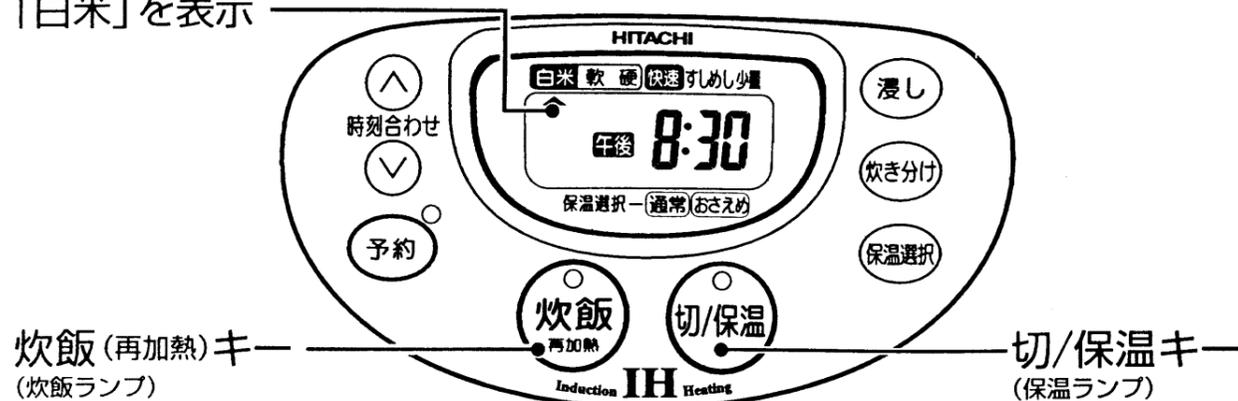
時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1カ月に約120秒遅れることがあります。ずれているときは、例を参考にしてお合わせしてください。

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

「白米」を表示



炊込みのワンポイント

- 具の量はお米の重量の30~50%が適当です。(お米1カップにつき具の量は45~75g)
- 水加減は調味料と水で「炊込み」の水位目盛りに合わせてください。
栗、豆など水分を吸う具のときは少し多めに水加減します。
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと炊飯が早めに終わりご飯がたけません。
- お米と具を混ぜて炊くとうまく炊けないことがあります。(具はお米の上のせてください。)
- 白米よりお焦げが強くなります。
- においや変質のもとになるので、保温はしないでください。

おこわのワンポイント

- もち米の割合は、お米1、もち米5を目安としてください。
- お米ともち米は1時間くらい前に洗い、ザルにあげて水きりします。
- 水加減は、あずきまたはささげのゆで汁と水とで「おこわ」の水位目盛りに合わせてください。
- 水加減した後はすぐに炊いてください。時間がたつとあずきやささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。

例 白米の場合 (3カップのお米を炊くとき)

1 お米をはかって洗う



- 付属の計量カップでお米をすりきりで3杯はかる。
- たっぷりの水でサツとかき混ぜ、水を素早く捨て、水がきれいになるまで手早く洗う。
(洗米が不十分なときは、強めのおこげができます)

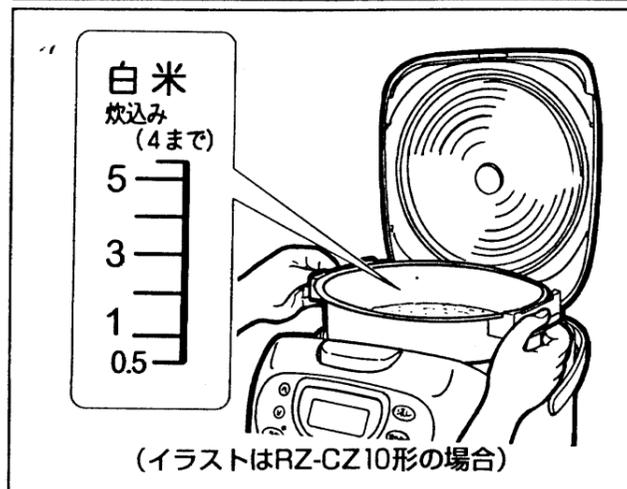
- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。



〈お願い〉

- 泡立て器などを使わないで必ず手で洗ってください。
- 胚芽米・炊込み・おこわは炊飯容量が白米とは異なります。13ページの炊飯容量をご確認ください。
- 白米の最少炊飯量 (RZ-CZ10:0.5カップ、RZ-CZ18:1カップ) を炊くときは、必ず「少量」(11ページ参照)で炊いてください。(焦げ・ふきこぼれの原因)

2 水加減し、内がまをセットする

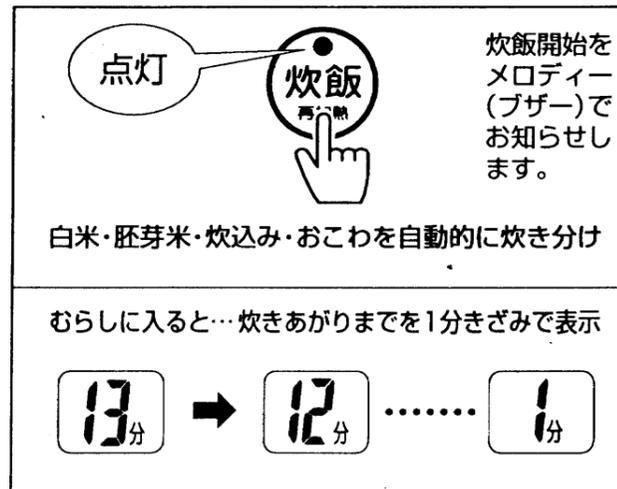


- 平らなところで、白米「3」の水位目盛りまで水を入れ、お米を水平にならして、内がまを本体にセットする。

〈お願い〉

- お米を水平にならしないと、炊きむらが出ることがあります。特に少量炊飯のときは注意してください。
- 内がまのまわり、底の水気をふきとってください。
- 蒸気口パッキン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。

3 プラグを差し込み 炊飯キーを押す



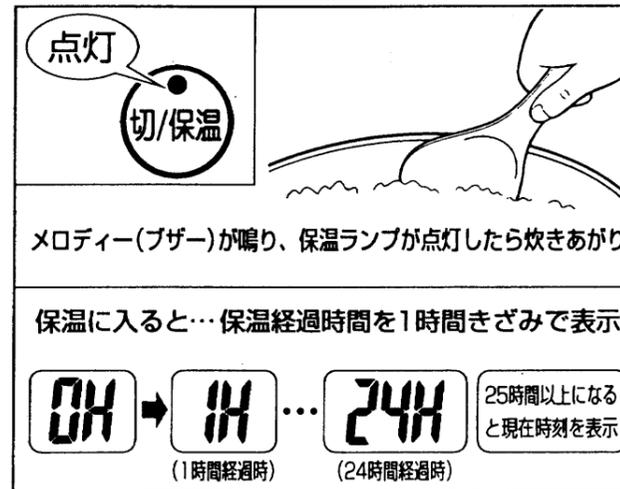
- 炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がします。

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

〈お願い〉

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

4 メロディー(ブザー)が鳴ったら ごはんをほぐす



- できるだけ早く(30分以内に)ごはんをほぐす。
- ごはんは全体をよくほぐさないとべとついたり固まったりします。

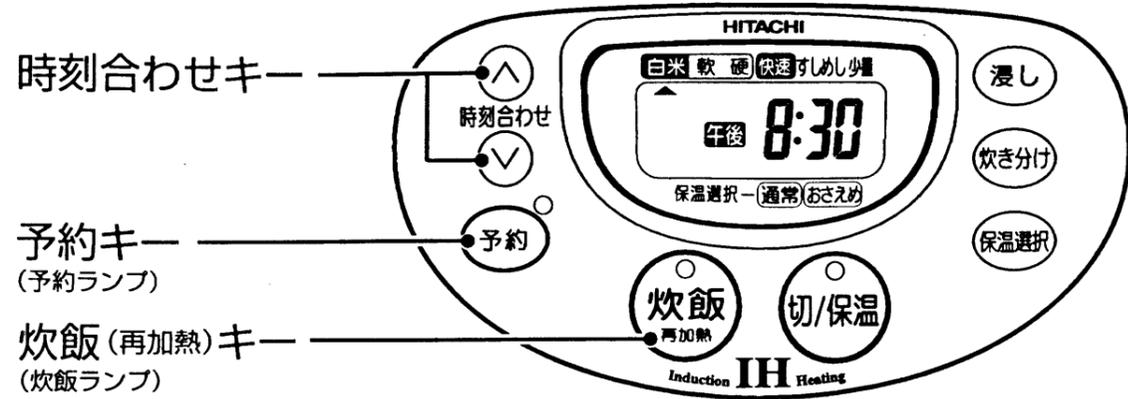
使用後は…… 切/保温 キーを押してプラグを抜く。

- 保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン・内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- 炊きあがったごはんの中央部がややくぼんで見えることがあります。これはIH加熱の特徴で、内がま自体が発熱してごはんをつつみ込んで炊きあげるためです。
- 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 すしめし 少量
予約1 午前 6:00
保温選択-通常(おさえめ)

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

キーを押すごとに「予約1」「予約2」の表示が変わる。

- 内がまが入っていないとブザーが鳴り、予約することができません。
- 「予約1」「予約2」で予約完了時のブザーが異なります。
- 予約** キーを押しただけで **炊飯** キーを押さずにおくと、約10分後に表示されている予約が自動的にスタートします。

予約できない時間 (すぐに炊飯を始める)

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

- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊きあがりには予約した時刻より多少早くなったり、遅くなったりすることがあります。
 - 予約の使えないメニュー
具や調味料の入るもの、炊込み、おこわ、胚芽米は具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けません。
- 〈お願い〉
- 予約は、12時間以内を目安にしてください。最長24時間までですが、長時間お米を水に浸しておくと、ごはんが変質することがありますのでご注意ください。

食べたい時刻を予約して炊く 例 「予約1」に午前7:30を予約する場合

●炊き分けを選んでから予約時刻をセットする。

1 予約1 を選ぶ

2 時刻を合わせる

3 炊飯キーを押す

- 時刻は10分単位で合わせられます。
- 「予約2」に予約するときも同じ要領押し続けると早送りになります。
- 「予約2」に予約するときも同じ要領です。

一度記憶させた予約時刻で炊く

1 予約キーを押す

2 炊飯キーを押す

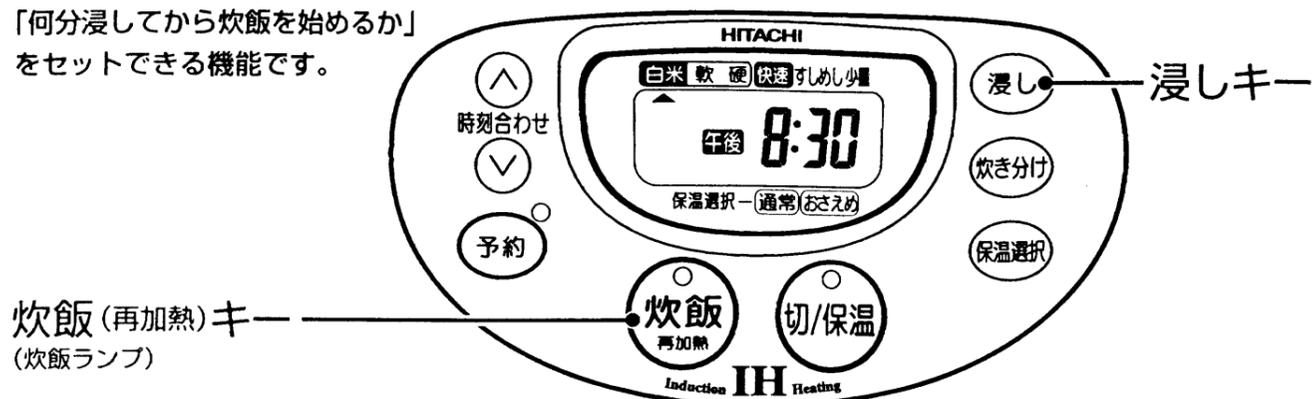
一度記憶させた予約時刻は、**切/保温** キーを押しても、プラグを抜いても覚えています。(予約時刻を変更するまで覚えています)

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/保温** キーを押してから予約し直してください。

お米を浸して炊くとき

「何分浸してから炊飯を始めるか」をセットできる機能です。

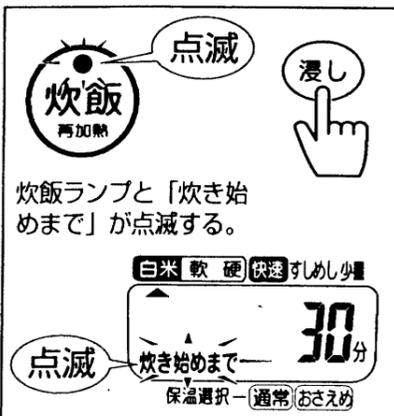


炊飯(再加熱)キー
(炊飯ランプ)

お米を水に浸す時間(炊き始めるまでの時間)をセットして炊く 例) 60分浸してから炊く場合

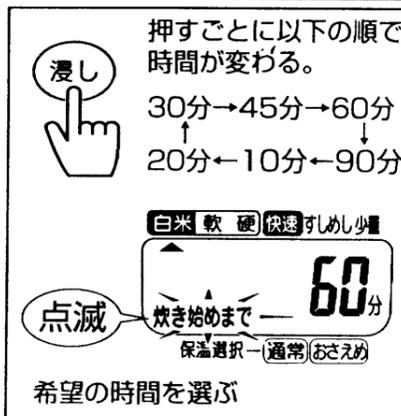
●水加減し内がまを本体にセットし、浸す時間をセットする。

1 浸しキーを押す



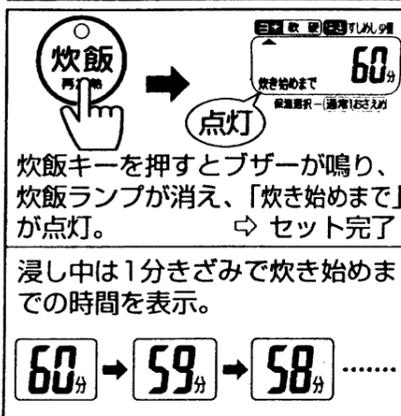
- 初めてお使いのときは30分が記憶されています。
- 2回目からは前回お使いの浸し時間が記憶されています。

2 浸す時間を合わせる



- 10分・20分・30分・45分・60分・90分以外は合わせられません。

3 炊飯キーを押す

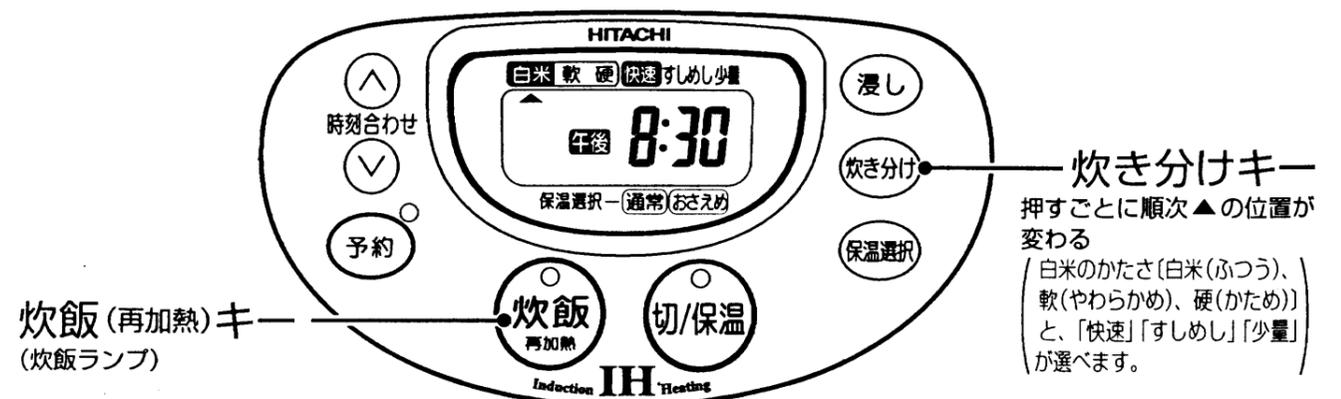


- 最後に1分を1分間表示した後、現在時刻に切り換わり炊飯を始めます。
- 水温が低いとき(約18℃以下)は弱加熱をおこない、お米が水を吸いやすい温度にします。

お米を浸すのは……

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

白米のかたさ・快速・すしめし・少量を選んで炊くとき

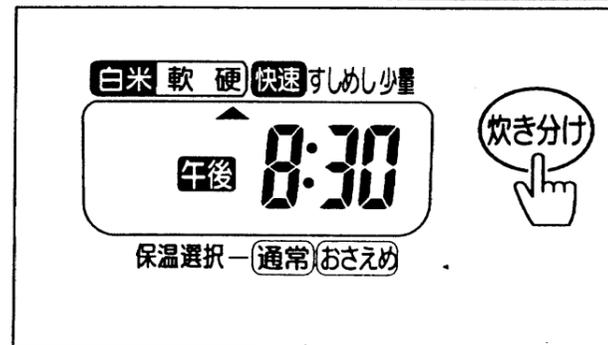


炊飯(再加熱)キー
(炊飯ランプ)

炊き分けキー
押すごとに順次▲の位置が変わる
白米のかたさ(白米(ふつう)、軟(やわらかめ)、硬(かため))と、「快速」「すしめし」「少量」が選べます。

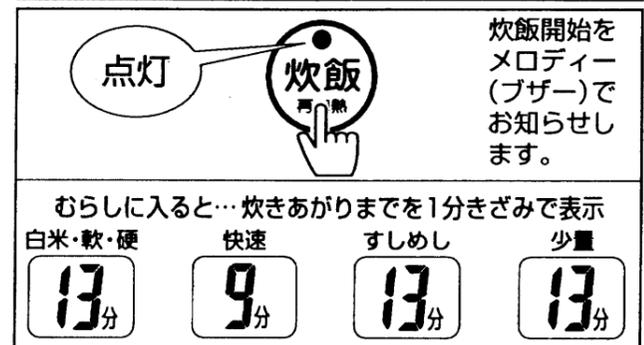
例 「硬(かため)」を選んで炊く場合

1 炊き分けキーで「硬(かため)」を選ぶ



- 炊きたいかたさ、もしくはメニューの位置に(▲)が表示されているか確認してください。
- 一度「軟」「硬」と「少量」を選んで炊くと、次回も記憶しています。(「快速」「すしめし」を選んだときは、次回は「白米」に戻ります。)
- 水加減は炊くメニューに合った水位線で調節してください。

2 炊飯キーを押す



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

「快速」で炊くときは……

- 急いで炊きたい場合にご使用ください。「白米」「軟」「硬」で炊いた方が炊きあがりはよくなります。
- 洗米後、しばらく浸してから炊くと炊きあがりになります。

〈お願い〉

- 白米以外は炊かないでください。
- 最少炊飯量(RZ-CZ10:0.5カップ、RZ-CZ18:1カップ)は「快速」で炊かないでください。かためになったり、ふきこぼれたりすることがあります。

「少量」で炊くときは……

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

「少量」選択時の目安	RZ-CZ10	0.5~2カップ
	RZ-CZ18	1~3カップ

〈お願い〉

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

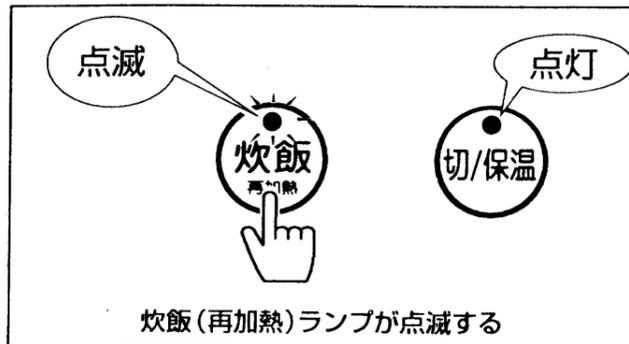
保温中のごはんの再加熱と保温選択



保温中のごはんの再加熱

保温中のごはんを加熱して温める機能です。

保温中に炊飯(再加熱)キーを押す



炊飯(再加熱)ランプが点滅する

- メロディー(ブザー)が鳴って、炊飯ランプが消えたら再加熱完了です。(約6分で終了します)
- 「おさえめ」を選択しているときに再加熱すると、「おさえめ」が解除されます。
- 炊飯直後等、本体が熱いとき、または本体が冷たいときはブザーが4回鳴り再加熱できません。

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

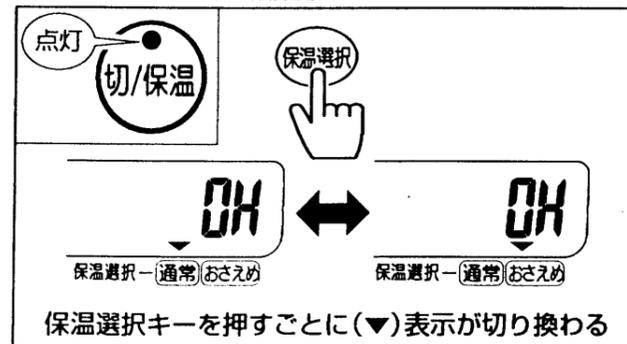
〈お願い〉

- 冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

保温選択

約7時間保温の温度を下げ、ごはんの乾燥をおさえます。

保温中に保温選択キーを押す



保温選択キーを押すごとに(▼)表示が切り換わる

- 「おさえめ」選択後、約7時間で(▼)表示が切り換わり、「通常」の保温に戻ります。
- 「おさえめ」を途中でやめるときは、もう一度保温選択キーを押します。(▼)表示が切り換わり、「通常」の保温に戻ります。
- 「おさえめ」中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

白米・快速・すしめし

形名	炊飯容量 (カップ数)	白米 (ふつう)	軟 (やわらかめ)	硬 (かため)	快速	すしめし
RZ-CZ10	1~5.5	41~48	45~53	34~41	20~31	41~48
RZ-CZ18	2~10	43~52	46~55	33~41	20~36	45~53

少量

形名	炊飯容量 (カップ数)	少量
RZ-CZ10	0.5~2	41~47
RZ-CZ18	1~3	

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。
- 表中の炊飯容量(カップ数)は、それぞれの形名で炊飯できる最少と最大の容量を示します。

胚芽米・炊込み・おこわ

形名	炊飯容量 (カップ数)	胚芽米 (白米 軟)	炊込み	おこわ
RZ-CZ10	1~4	53~59	41~55	45~55
RZ-CZ18	2~7	51~59		

仕様

形名	RZ-CZ10	RZ-CZ18
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	1050W
	保温時(平均)	32W
コードの長さ	1.0 m	
大きさ	幅	26.0cm
	奥行	36.0cm
	高さ	22.0cm
質量(重さ)	約3.4kg	約4.1kg

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

※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約4Wです。

おいしく食べるひとくふう

お米は正しくはかる



計量米びつは扱いかたによってお米の量が異なる場合があります。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。ヌカのおいげがつかないように最初の水は手早く捨てましょう。水がきれいになるまで十分に洗いましょう。



炊き分けと水加減



●[白米(ふつう)・軟・硬]のかたさを選べます。お好みに合わせてお選びください。

●炊き分けでもお好みのかたさにならないときや、

白米以外のメニューはお好みに合わせて水加減してください。内がまの水位目盛りは標準の水加減です。

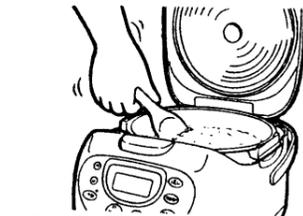
お米の種類	白米炊き分け	水加減
軟質米	白米(ふつう)	白米の目盛りどおり
新米	硬	
硬質米	軟	1カップあたり白米の目盛りより約30ml多め
麦まぜ米		
胚芽米		
分づき米(7分づき)		
長粒種(輸入米)	白米の目盛りどおり	
ブレンド米	白米の目盛りどおり	
古米	白米の目盛りよりやや多め	

●分づき米は精米程度により、ふきこぼれることがあります。

上手に炊き分け

「硬」……………しっかりとかみごたえのあるごはんを炊くとき。
メニュー例(銘柄米、カレー、お茶漬、チャーハン)
「軟」……………ふっくらとやわらかめのごはんを炊くとき。
メニュー例(胚芽米、麦ごはん、古米)

炊きあがったらすぐほぐす



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

なぜおこげができるの?

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。また白米以外のごはんや輸入米を炊くとおこげができてやすくなります。

おいしく保温



少量のごはんや内がま側面についたごはんは乾燥しやすくなりますので、内がまの中央に盛るようにしてください。長時間ごはんを保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風味が損なわれます。

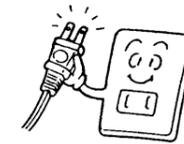
おいしく保温するために次のことにご注意ください

- 白米だけ保温しましょう。
- 12時間を超える保温はやめましょう。
- 冷えたごはんの温め直し、ごはんのつぎたしも風味を損ないます。
- しゃもじを入れたままの保温はやめましょう。
- 内がまの縁やふたパッキンにごはん粒をつけたまま保温するとごはんが乾燥しやすくなります。
- 輸入米(ブレンド米も含む)は、時間がたつとパサついたりおいがきつくなります。お早めにお召し上がりください。
- ごはんを入れたままプラグを抜くのはやめましょう。

お手入れ

お手入れするときは

プラグを抜き、本体が冷めてからおこなう。



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



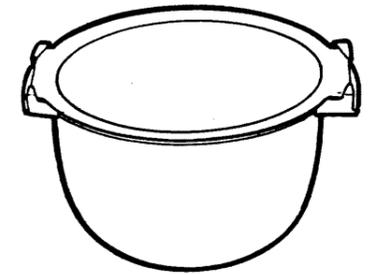
本体・ふた

固く絞ったふきんでふく。水加減の多いときや米の種類などによりおねば(炊飯時に出るのり状のもの)がつく場合がありますので、ぬれふきんでふきとってください。汚れたままお使いになると汚れが落ちにくくなります。



内がま

内側はスポンジなどのやわらかいもので洗う。外側は洗って水気をふきとる。さびなどがでたら、ナイロンたわしでこすり落とす。



お願い

変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはいねいに。

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。

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

- ふたパッキンやふたの内側(特に金属板外周部)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。
- ふたの内側の金属板が変形したまま保温しますと、ごはんが乾燥したり、腐敗することがありますので、ていねいに取り扱いってください。

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。

こんなときは

お調べ いただくこと	参照 ページ																			
	6-7	6-14	6-14	15	11-14	11	-	16	-	7-14	14	6	14	15	14	8	6-11	11	15	
キー操作できない	●																			
ごはんが	かたすぎる・やわらかすぎる・炊きむらになる	●		●	●	●	●	●	●	●							●	●		
	しんが残る(生煮えになる)	●		●	●	●	●	●	●								●	●		
	におう		●											●						
おこげがキツネ色以上になる		●	●	●	●	●	●	●	●								●	●		
保温中にごはんが	におう		●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●				
	黄変する		●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●				
	かたくなる	●								●	●	●	●	●	●	●				
多量につゆがたれる								●	●						●					
ふたを閉める操作が重い													●							●
時計表示が---になった(プラグをコンセントに差し込んでいるとき)	時計を合わせなおしてください。(5ページ参照) 予約時刻も合わせなおしてください。(8-9ページ参照)																			
炊飯するときにおいがする	お求め後、最初に炊飯するときはおいがする場合があります。ご使用とともになくなりますのでそのままお使いください。																			
使用中停電になったとき	停電前の動作により、再通電後の動作が異なります。																			
	停電前の動作	再通電後の動作	注 意																	
	炊 飯	炊飯を続ける																		
	保 温	保温を続ける	ごはんが冷えたときは保温しません。																	
予 約	予約を続ける	停電している時間が長く、炊飯を始める時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。																		
浸 し	浸しを続ける																			
他の器具で炊いたごはんを保温したいとき	プラグを差し込み  キーを押す。約30分本体を温めてから、ごはんを入れてください。																			
内がまが変形・腐食したとき	お求めになった販売店などで新しくお買い求めください。																			
使用中に音がする	●「ブーン」と音がするのは、内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っているためです。 ●炊飯、浸し、保温時の通電中は時々「ジー」と音がすることがありますが異常ではありません。 ●炊飯中は、間欠的に蒸気の出る音がしますが、異常ではありません。																			
表示部に E1...E9 を表示したとき	お求めになった販売店などにご相談ください。																			
水やお米が本体に入った																				

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こと大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

【IH】ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(18~19ページ参照)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは **持込修理**

「こんなときは」(16ページ)を調べていただき、なお異常のあるときは、運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

修理料金の仕組み
修理料金 = 技術料 + 部品代

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

愛情点検



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

こんな症状はありませんか	お願い
<ul style="list-style-type: none"> ●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。 	<p>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。</p>

※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。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所
〒105-8430 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立家電のお各様ご相談窓口一覧表

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ。

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記の(相談)窓口または(修理)窓口にご相談ください。

- お買物相談やお取り扱い方法についてのご相談は…(相談)窓口を担当するお客様相談センターへ
- 修理などアフターサービスに関するご相談は…(修理)窓口を担当するエコーセンター又はサービスセンターへ

お客様相談センター・サービスセンター

北海道地区				関東・甲信越地区 (東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、栃木、群馬、山梨、長野、新潟、静岡県富士川以西)			
窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号
(相談)	北海道地区	北海道	(011)231-5088	(相談)	関東・甲信越地区	東京	(03)3834-8588
		札幌	(011)833-1725			東京	(03)382-1111
(相談)	北海道	札幌	(011)833-1725	(相談)	東京都	東京エコーセンター	(03)3422-2511
		旭川	(0166)35-5222			北東京	(03)3879-2939
(相談)	北海道	北見	(0154)25-3357	(相談)	東京都	西東京	(03)3973-2295
		釧路	(0155)22-5504			南東京	(03)3424-8511
(相談)	北海道	帯広	(0134)22-3500	(相談)	東京都	三鷹	(0422)31-1158
		小樽	(0144)36-5165			神奈川エコーセンター	(045)825-3331
(相談)	北海道	苫小牧	(0143)45-3122	(相談)	神奈川県	横浜	(045)824-7712
		室蘭	(0138)41-9106			厚木	(0462)50-0020
(相談)	北海道	函館	(0138)41-9106	(相談)	埼玉県	埼玉エコーセンター	(048)663-8355
						大宮	(048)667-4584
(相談)	東北地区 (青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島)	東北	(022)222-5088	(相談)	千葉県	千葉エコーセンター	(043)212-8241
		仙台	(022)237-2311			千葉	(043)271-2142
(相談)	東北地区	青森	(0177)34-2134	(相談)	千葉県	柏	(0471)63-2450
		むつ	(019)635-2123			船橋	(0474)31-5444
(相談)	東北地区	弘前	(0172)27-2171	(相談)	千葉県	船橋	(0479)23-1222
		八戸	(0178)27-6610			銚子	(0475)52-1270
(相談)	東北地区	岩手	(019)635-2123	(相談)	千葉県	東金	(0438)37-1611
		釜石	(0193)23-7165			木更津	(0470)22-4151
(相談)	東北地区	水沢	(0197)25-3811	(相談)	茨城県	水戸	(029)226-2223
		宮城	(022)232-5263			日立	(0294)22-4162
(相談)	東北地区	古川	(0229)22-1579	(相談)	茨城県	鹿嶋	(0299)82-4411
		石巻	(0225)75-2229			土浦	(0298)43-2716
(相談)	東北地区	秋田	(0188)47-5171	(相談)	栃木県	宇都宮	(028)660-2307
		大館	(0186)42-1962			宇都宮	(0284)44-3531
(相談)	東北地区	山形	(023)688-8511	(相談)	群馬県	高崎	(0273)62-5088
		庄内	(0234)22-3740			高崎	(0284)44-3531
(相談)	東北地区	福島	(024)535-3391	(相談)	山梨県	山梨	(0552)74-5833
		郡山	(0243)33-5211			長野	(026)259-0051
(相談)	東北地区	会津若松	(0242)24-1771	(相談)	長野県	松本	(0263)58-3236
						新潟	(025)247-3177
(相談)	東北地区			(相談)	新潟県	新潟	(0259)63-4175
						佐渡	(0258)24-4579
(相談)	東北地区			(相談)	新潟県	上越	(0255)24-7171
						静岡	(054)289-2030
(相談)	東北地区			(相談)	静岡県	静岡	(053)422-7151
						浜松	(053)422-7151

お客様相談センター・サービスセンター

中部地区 (愛知、岐阜、三重、静岡県富士川以西、富山、石川、福井)				中国地区 (鳥取、島根、岡山、広島、山口)			
窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号	窓口区分	担当地域	拠点名	電話番号
(相談)	中部地区	中部	(052)795-5088	(相談)	中国地区	中国	(082)221-5088
		名古屋	(052)354-0546			中国	(082)281-2462
(相談)	愛知県	名古屋エコーセンター	(052)354-0546	(相談)	鳥取県	鳥取	(0857)28-5721
		名古屋東	(052)795-1831			山陰	(0852)23-2131
(相談)	愛知県	名古屋西	(052)354-3011	(相談)	島根県	浜田	(0855)28-2137
		一宮	(0586)71-1431			岡山	(086)293-4711
(相談)	愛知県	三河	(0564)28-0855	(相談)	岡山県	津山	(0868)22-9337
		豊橋	(0532)64-6710			広島	(082)233-1221
(相談)	岐阜県	岐阜エコーセンター	(052)354-0546	(相談)	広島県	備後	(0849)34-1160
		岐阜	(058)273-5111			山口	(0839)72-1111
(相談)	岐阜県	高山	(0577)32-4351	(相談)	山口県	岩国	(0827)22-2730
		東濃	(0572)68-1010			東山口	(0833)41-1300
(相談)	三重県	三重エコーセンター	(052)354-0546	(相談)	四国地区 (徳島、香川、愛媛、高知)	四国	(0877)47-1088
		北三重	(0593)34-1111			四国	(0877)47-3133
(相談)	三重県	南三重	(0596)58-9053	(相談)	四国地区	徳島	(0886)65-6411
						香川	(0877)47-3135
(相談)	静岡県	沼津	(0559)32-3711	(相談)	愛媛県	愛媛	(089)979-1170
		静岡	(054)289-2030			宇和島	(0895)22-2619
(相談)	静岡県	浜松	(053)422-7151	(相談)	愛媛県	東予	(0897)40-4181
		富山	(0764)52-1615			高知	(0888)44-4156
(相談)	石川県	石川	(076)246-7373	(相談)	高知県	高知	(0888)44-4156
		福井	(0776)54-7730				
(相談)	福井県	福井	(0776)54-7730	(相談)	九州・沖縄地区 (福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄)	九州	(092)281-5088
						九州	(092)606-2831
(相談)	関西地区	関西	(078)431-5088	(相談)	九州・沖縄地区	九州	(092)281-5088
		大阪	(06)686-5611			九州	(092)606-2831
(相談)	大阪府	大阪エコーセンター	(06)686-5611	(相談)	福岡県	福岡	(092)501-1545
		京阪	(0720)85-3640			福岡	(093)592-7507
(相談)	大阪府	北大阪	(06)453-1900	(相談)	福岡県	北九州	(0948)82-1302
		北摂	(0726)36-7301			筑豊	(0942)34-4505
(相談)	大阪府	阪南	(0722)73-5088	(相談)	福岡県	久留米	(0944)52-3311
						大牟田	(0944)52-3311
(相談)	奈良県	奈良エコーセンター	(074)686-5611	(相談)	佐賀県	佐賀	(0952)25-3115
		奈良	(0743)64-2712			唐津	(0955)72-7174
(相談)	兵庫県	兵庫エコーセンター	(078)961-2088	(相談)	長崎県	長崎	(095)887-3379
		神戸	(078)431-5088			佐世保	(0956)32-4211
(相談)	兵庫県	西神戸	(078)961-2088	(相談)	長崎県	五島	(0959)72-2883
		姫路	(0792)33-1688			熊本	(096)362-2143
(相談)	兵庫県	阪神	(0727)81-5088	(相談)	熊本県	八代	(0965)33-2095
		豊岡	(0796)22-7141			天草	(0969)22-3196
(相談)	京都府	京都エコーセンター	(075)313-5088	(相談)	大分県	大分	(0975)51-1710
		京都	(075)313-5088			中津	(0979)24-5711
(相談)	京都府	福知山	(0773)23-2802	(相談)	大分県	佐伯	(0972)23-2521
		北近畿	(075)313-5088			宮崎	(0985)39-4811
(相談)	滋賀県	滋賀	(077)545-5088	(相談)	宮崎県	延岡	(0982)37-7350
		彦根	(0749)25-4188			都城	(0986)26-3131
(相談)	和歌山県	和歌山	(0734)77-4188	(相談)	鹿児島県	鹿児島	(099)250-8350
		田辺	(0739)22-6014			川内	(0994)42-6121
(相談)	和歌山県	新宮	(0735)22-6355	(相談)	鹿児島県	鹿屋	(0994)43-2168
						那覇	(098)862-9670

●ご相談窓口の名称・電話番号・所在地は変更することがありますのでご了承ください。