

## 日立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。

形名	<b>RZ-DT3</b>		※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		
	ご方名			
※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。

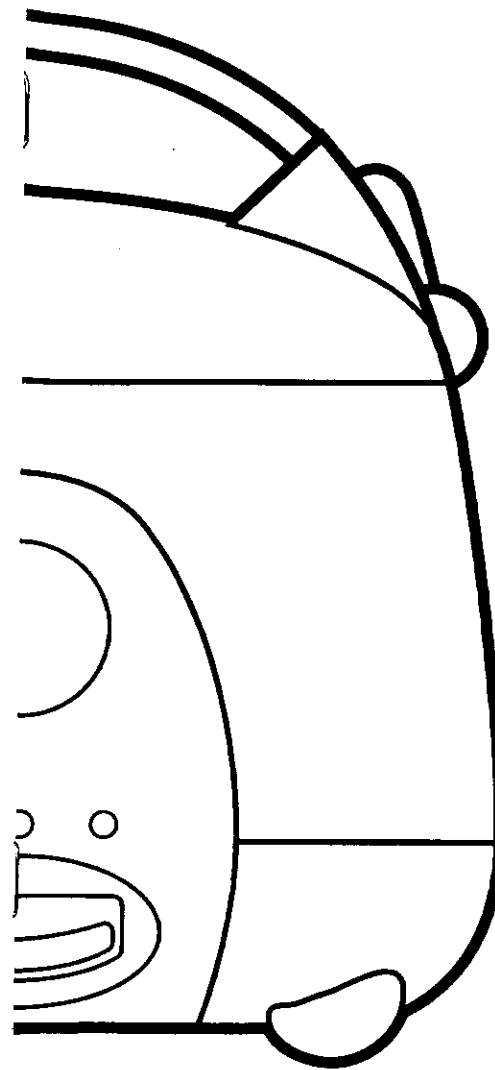
1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
  - (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
  - (ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
  - (ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
  - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. 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、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



# KOGAMA

## 日立ジャー炊飯器 **取扱説明書**

〈保証書付〉裏表紙について

### RZ-DT3形

家庭用

## もくじ

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	3
ごはんの炊きかた	4
白米・胚芽米・炊込み	4
タイマーの使いかた	6
おかゆの炊きかた	7
おいしく食べるひとくふう	8
お手入れ	9
炊飯容量と	
炊きあがるまでの時間の目安	10
仕様	10
こんなときは	11
保証とアフターサービス	12
料理例	13
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、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

●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。

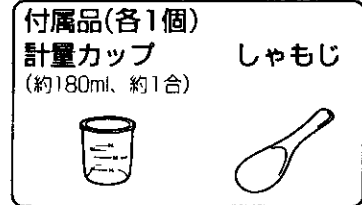
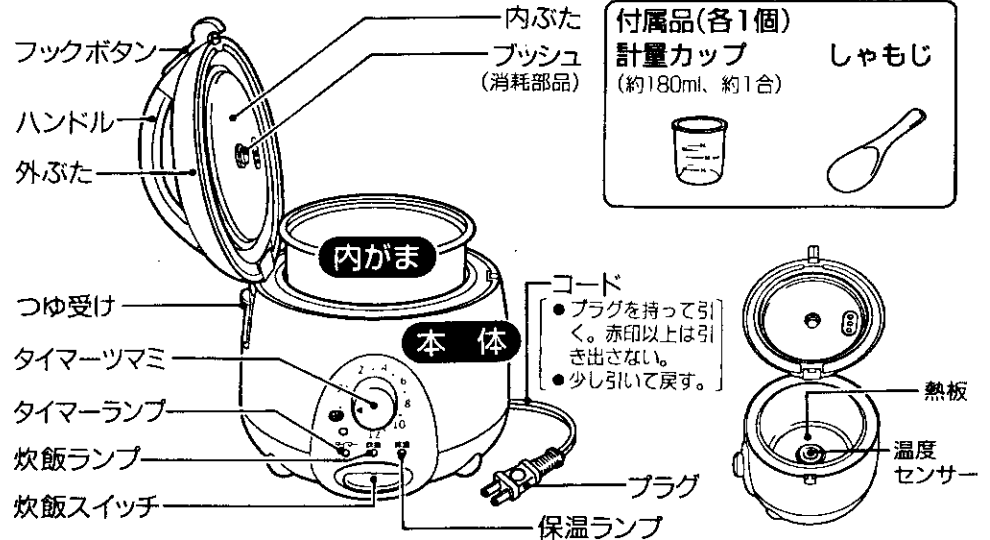
- 絵表示の例**
- ⊘ 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
- ⊚ 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
<p>改造はしない</p> <p>修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない</p> <p>火災・感電・けがの原因</p> <p>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>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</p> <p>感電・やけど・けがの原因</p>
<p>すき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない</p> <p>感電や異常動作によるけがの原因</p>	<p>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、よくふく</p> <p>火災の原因</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</p> <p>感電・火災の原因</p>	<p>水につけたり、水をかけたりしない</p> <p>感電・ショートの原因</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</p> <p>感電・ショート・発火の原因</p>
	<p>交流100V以外の電源は使用しない</p> <p>感電・火災の原因</p>

注意	
<p>プラグを抜くときは、コードを持たずにプラグ部分を持って引き抜く</p> <p>感電・ショート・発火の原因</p>	<p>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く</p> <p>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>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない</p> <p>感電・漏電の原因</p>	<p>コードを巻きとるときは、プラグを持っておこなう</p> <p>プラグやコードがあたり、けがの原因</p>
<p>専用の内がま以外は使用しない</p> <p>過熱・異常動作の原因</p>	<p>蒸気口に手をふれない</p> <p>やけどの原因</p> <p>特に乳幼児にはふれさせない</p>
<p>不安定な場所や熱に弱い数物の上では使用しない</p> <p>火災の原因</p>	

- 持ち運び中にフックボタンにふれないでください。外ぶたが開くことがあり、やけど、けがの原因になります。
- 直射日光のあたる所、油のかかりやすい所では使用しないでください。変色・変形の原因になります。
- ふきんをかけて使用しないでください。変形・故障の原因になります。
- 熱板、温度センサー、内がまの底とつば部の異物は取り除いてください。故障やうまく炊けない原因になります。

# 各部のなまえ



### つゆ受け

はずしかた  
つまみを持ちゆっくり引き、止まったところで、ななめ上に引き上げる。

つけたた  
ななめ上から差し込み、つまみを持って押す。

### 外ぶた

はずしかた  
①ふたを60°まで開く。  
②ふたを矢印の方向に引く。

### 内ぶた

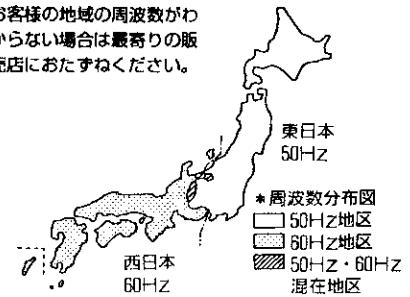
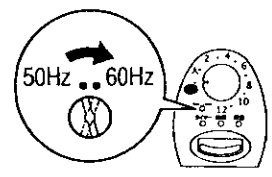
はずすときは、外周部を押し、浮いた方に指をかけ、手前に引く。つけるときは、蒸気口に蒸気パイプを合わせて、内ぶたを押し込む。

## お使いいただく前に

- この炊飯器の電源周波数は、50Hzに合わせてあります。60Hz地域でご使用になるお客様は、周波数切換軸を切り換えてください。
- お客様の地域の周波数がわからない場合は最寄りの販売店におたずねください。

### 切り換えかた

- マイナスドライバーを周波数切換軸のみぞに入れて回してください。

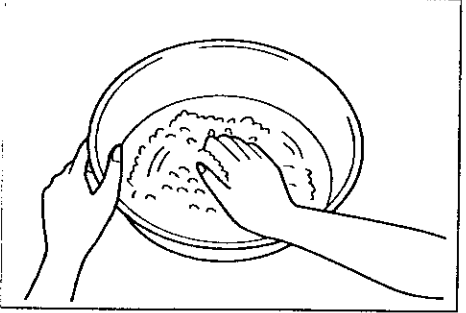


# ごはんの炊きかた／白米・胚芽米・炊込み

**準備** 30分ひたす(冬場は1~2時間)

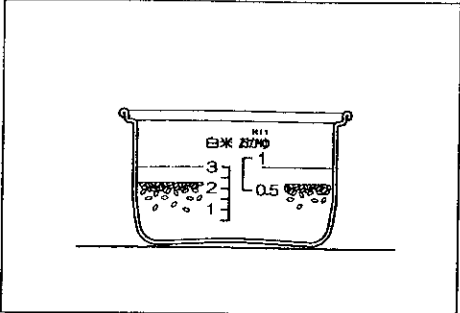
例 3カップのお米を炊くとき

**1** お米をはかって洗う

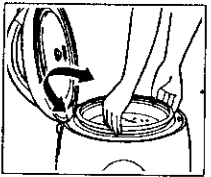


- 付属の計量カップでお米を3杯(3合)はかり、別の容器で洗う。
- たっぶりの水でサツとかき混ぜ、水を素早く捨て、水がきれいになるまで手早く洗う。(洗米が不十分なときは、強めのおこげができます。)

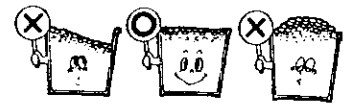
**2** 内がまをセットする



- 平らなところで、白米「3」の目盛りまで水を入れ、お米を水平にしながら、内がまを本体にセットする。
- 内がまの底と熱板が、密着するように内がまを軽く回す。
- ふたは「カチッ」と音がするまで、確実に閉める。



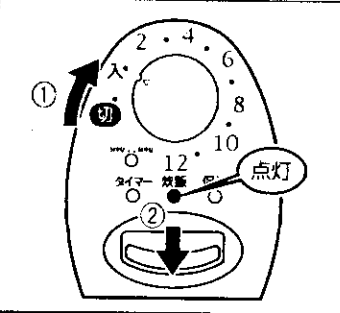
- 付属の計量カップは、すりきり1杯が、約180ml(約1合)です。



- 泡立て器などを使わず、必ず手で洗ってください。
- 炊込みは白米の最大炊飯量まで炊けません。10ページの「炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安」をご確認ください。

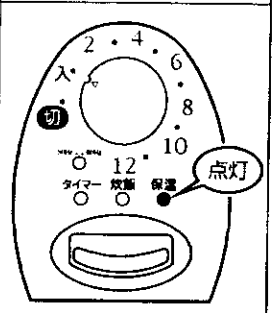
**炊飯** → **むらし** → **炊きあがり・保温**

**3** プラグを差し込み  
炊飯スイッチ  
を押し下げる



- 「タイマーツマミ」を「入」に合わせ(①)、「炊飯スイッチ」を押し下げる(②)。「炊飯ランプ」が点灯します。「タイマーツマミ」を「入」に合わせ、「炊飯スイッチ」を押し下げないと保温状態になり、ごはんを炊き損ねます。

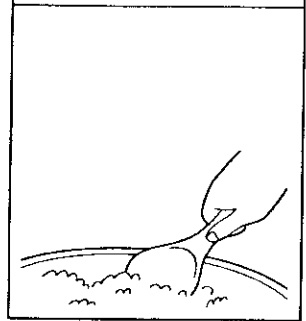
スイッチが切れたら  
15分間むらし



- 「炊飯スイッチ」が切れたら、「保温ランプ」が点灯します。

- ふきんをかけないでください。ふたの変形・故障の原因になります。
- コードを引き出すときはプラグを持って、コードを左右・上下にこじらないようまっすぐ引いてください。なお、コードはプラグをコンセントに差し込んだとき少したるむよう、長めに引き出してください。

**4** ごはんをほぐす



**使用後は……**

- 「タイマーツマミ」を「切」に合わせて、プラグを抜く。

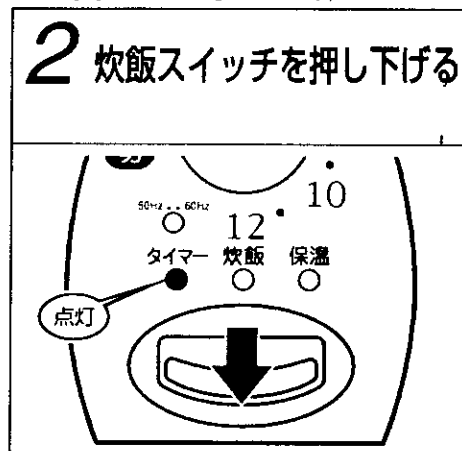
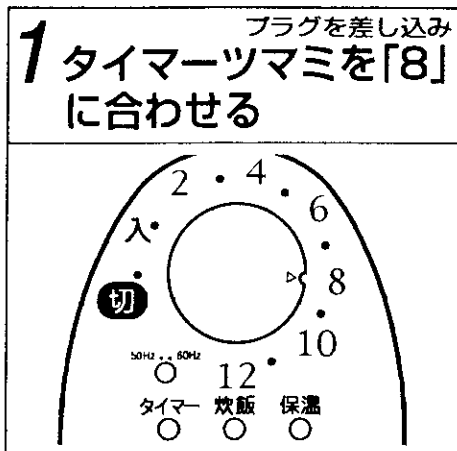
- つゆ受けの水は、使用のつど捨ててください。
- ごはんは、全体をよくほぐさないべとついたり、固まったりします。

# タイマーの使いかた

- 「何時間後に食べたいか」をセットするタイマーです。
- タイマーは、2～12時間までセットできます。

## 例 8時間後に食べたいとき

(現在夜の10時で、翌朝6時に食べたいときには、8時間後なので「8」に合わせる)



- 「タイマーランプ」が点灯します。
- 所定の時刻になると、炊飯がスタートします。
- 炊きあがると「保温ランプ」が点灯します。

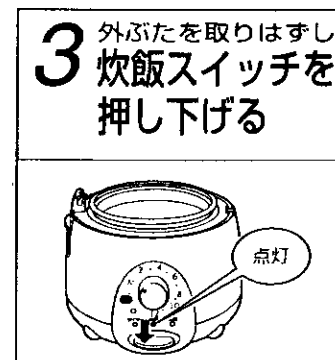
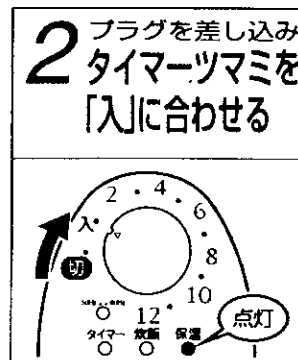
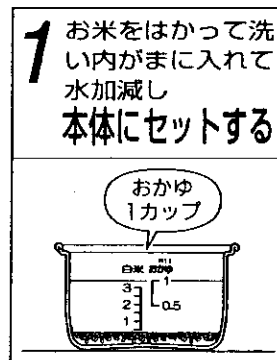
- 4時間以内にセットするときは、目盛りを「4」以上に回してから、戻して合わせてください。

- 「炊飯スイッチ」を必ず押し下げてください。押し下げないとご飯を炊き損ねます。

# おかゆの炊きかた

- タイマーは使用しないでください。
- 必ず外ぶたを取りはずして炊飯してください。

## 例 1カップの全がゆを炊くとき



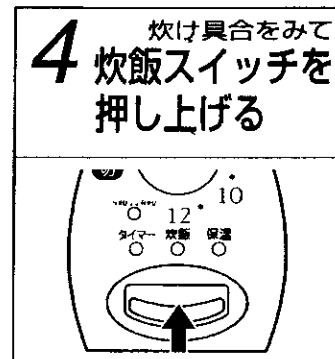
- 「おかゆ」の目盛り「1」まで、水を入れる。
- 「保温ランプ」が点灯します。

- 「炊飯ランプ」が点灯します。

## お米と水の量

	お米の量(カップ数)	※水の量
全がゆ	0.09L(0.5カップ)	0.5
	0.18L(1カップ)	1
5分がゆ	0.045L(0.25カップ)	0.5
	0.09L(0.5カップ)	1

※水の量は内がまのおかゆの目盛りです。



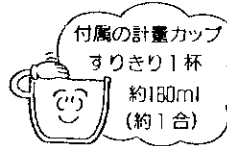
- 10ページの炊飯時間の目安を参考に、お好みに合わせて「炊飯スイッチ」を押し上げ、通電を止めます。
- おも湯がなくなると自動的に「炊飯スイッチ」が切れます。

- 外ぶたを閉めたまま炊飯しないでください。ふきこぼれて、やけどの原因になります。
- 炊飯中におも湯が飛び散る場合がありますので、ご注意ください。

- 召しあがる前にかき混ぜてください。
- 保温しないでください。

# おいしく食べるひとくふう

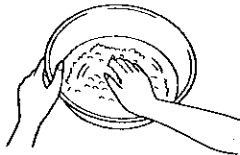
## お米は正しくはかる



計量米びつは扱いかたによってお米の量が異なることがあります。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。又カのにおい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。



## 水加減はお米に合わせて



ごはんのうまさを左右するのは水加減。おいしいごはんを炊くために、お米に合った水加減を見つけましょう。

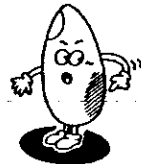
お米の種類	白米の水加減
軟質米	目盛りどおり
新米	目盛りより少なめ
硬質米	目盛りより多め
古米	
麦まぜ米	
胚芽米	
無洗米	

## 炊きあがったらすぐほぐす

おいしいごはんに炊きあげ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、大きく握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。白米以外のごはんを炊くとおこげができやすくなります。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。



## 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て黄変することがあります。
- 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

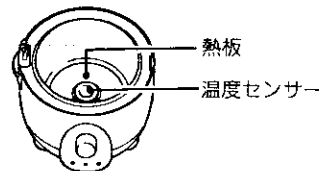
## お手入れするときは

- プラグを抜き、本体が冷めてからおこなってください。
- 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でください。



## 本体

- 絞ったふきんでふく。



熱板や温度センサーにこびりつきができれば細かい紙ヤスリ(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。

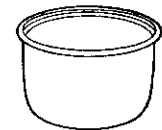
## 外ぶた

- 水洗いした後、よく水気をきる。(2~3回振って、水気をきり、乾かしてください)
- 内部に異物が入らないように洗ってください。
- 食器洗い機や食器乾燥器は使わないでください。



## 内がま

- スポンジなどのやわらかいものを使って、食器用洗剤で洗う。内がまの外側は、洗って水気をふきとってください。



変形するとおいしく炊けないことがあります。取り扱いはいねいに。

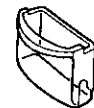
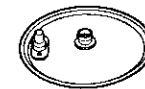
### フッ素被膜をいためないために

- お米を別の容器で洗う。
- 付属のしゃもじを使う。
- スプーンや茶わんなどをに入れて洗わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐ洗う。

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。

## 内ぶた・つゆ受け・しゃもじ

- スポンジなどのやわらかいものを使って、食器用洗剤で洗う。炊飯のたびお手入れを。



# 炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

メニュー	炊飯容量(米)		炊きあがるまでの時間(分)	
	カップ数	炊飯時間	むらし時間	
白米	0.5	0.09L	16~27	15
胚芽米	3.0	0.54L		
炊込み	0.5	0.09L	18~30	15
	2.0	0.36L		
おかゆ	全がゆ	0.5	43~60	0
		1.0		
	5分がゆ	0.25		
	0.5	0.09L		

\*電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。  
炊きあがるまでの時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

## 仕様

電源	交流100V 50Hz・60Hz切換式	
消費電力	炊飯時	310W
	保温時(平均)	22W
コードの長さ	1.0m	
大きさ	幅23.0cm 奥行24.5cm 高さ25.4cm	
質量(重さ)	約1.8kg	

\*保温時(平均)の電力は、1時間当たりの保温消費電力です。(室温20℃の場合)

# こんなときは (次の点をお調べください)

お調べいただくこと	参照ページ											
	4・7・8	8	2・9	5	7	-	5・8	8	3	2・8・9	9	8
こんなときは	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ごはんが	炊けない					●						
	硬すぎる	●	●	●	●	●	●		●			
	しんが残る(生煮えになる)	●	●	●	●	●			●			
	軟らかすぎる	●	●				●					
におう		●									●	
おこげがキツネ色以上になる		●	●								●	
ふきこぼれる	●	●			●				●	●		
保温中ごはんが	におう		●			●	●	●	●	●	●	●
	黄変する		●			●	●	●	●	●	●	●
硬くなる	●					●	●	●	●	●		
多量につゆがたれる					●	●	●		●			●
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。											
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。											

\*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(裏表紙について)

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年です。

## ■修理を依頼される時は「持込修理」

「こんなときは」の項目(11ページ)に従って調べていただき、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。

## ■補修用性能部品の最低保有期間

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。

## ■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

**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、一般管理費などが含まれています。

**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などを含む場合もあります。

## ■ご転居されるときは

ご転居によりお買い求め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取扱店を紹介させていただきます。

## ■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か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

## ■消耗部品について

ブッシュは消耗部品です。汚れやいたみがひどくなったときは、お買い上げの販売店で下記の部品番号の「ブッシュ」をお求めになり、交換してください。

部品名	部品番号	標準価格
 ブッシュ	RZ-NT3 013	¥300

\*価格は平成9年2月現在で、消費税は含まれておりません。

## 愛情点検



### 長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!

**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。
- こげ臭いにおいがする。
- 熱板がひずんでいたたり、内がまが変形している。
- その他の異常・故障がある。

●ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年です。

**お願い**

故障や事故防止のため、コンセントからプラグを抜いて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10313502-2111

# 料理例

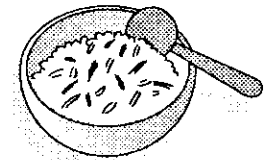
## 塩昆布とじゃこの炊込みごはん

炊飯時間

約23分

材料(2~3人分)

お米 ..... 2カップ  
塩昆布(千切り) ..... ¼カップ(約20g)  
ちりめんじゃこ ..... ¼カップ(約15g)



作りかた

- ①お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減し、30分ひたします。
- ②お米の上に塩昆布、ちりめんじゃこをのせ、「タイマーツマミ」を「入」に合わせて「炊飯スイッチ」を押し下げます。
- ③「保温ランプ」が点灯したら、15分間むらして、具とごはんをよく混ぜほぐします。

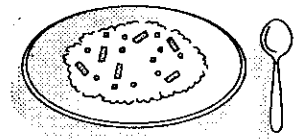
## ミックスベジタブルとベーコンのピラフ

炊飯時間

約27分

材料(2~3人分)

お米 ..... 2カップ  
冷凍ミックスベジタブル ..... 1カップ(約100g)  
ベーコン ..... 4枚(約50g)  
固形スープの素 ..... 2個



作りかた

- ①お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減し、30分ひたします。
  - ②砕いた固形スープの素を入れ、冷凍ミックスベジタブル(凍ったままでよい)と、5mm幅に切ったベーコンをお米の上にのせ、「タイマーツマミ」を「入」に合わせて「炊飯スイッチ」を押し下げます。
  - ③「保温ランプ」が点灯したら、15分間むらして、具とごはんをよく混ぜほぐします。
- ★お好みにより塩、こしょうをふってください。

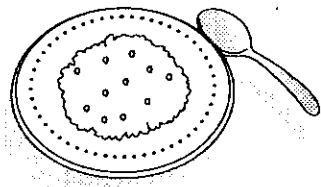
## コーンバターライス

炊飯時間

約24分

材料(2~3人分)

お米 ..... 2カップ  
 スイートコーンの缶詰(小) ..... 1缶(正味60g)  
 (\*冷凍スイートコーンを使用する場合は $\frac{3}{4}$ カップ)  
 バター ..... 大さじ2(26g)



作りかた

- ①お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減し、30分ひたします。
  - ②スイートコーン(缶汁を切ったもの。冷凍スイートコーンはそのままとお米の上にのせます。
  - ③「タイマーツマミ」を「入」に合わせ、「炊飯スイッチ」を押し下げます。
- ④「保温ランプ」が点灯したら15分間むらし、バターを入れ、具とごはんをよく混ぜほぐします。
- ★ハヤシライス、ビーフストロガノフなどのライスに合います。何もかけずに食べるときは、炊飯前に固形スープの素2個を入れ、でき上がりにお好みで塩、こしょうをするとコーンピラフとして楽しめます。

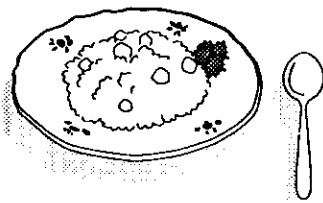
## 洋風ほたてごはん

炊飯時間

約24分

材料(2~3人分)

お米 ..... 2カップ  
 ほたて貝柱水煮缶(缶汁も使用) ..... 1缶(110g)  
 固形スープの素 ..... 1個  
 塩 ..... 小さじ $\frac{1}{2}$   
 パセリのみじん切り ..... 適量



作りかた

- ①お米を洗ってほたて缶の缶汁と水で「白米」の水位目盛り2に水加減し、30分ひたします。
  - ②砕いた固形スープの素と塩を入れ、「タイマーツマミ」を「入」に合わせ、「炊飯スイッチ」を押し下げます。
  - ③「保温ランプ」が点灯したら15分間むらし、ごはんにはぐしたほたての身を混ぜます。
  - ④器に盛って、パセリのみじん切りを散らします。
- ★塩の量は、お好みに応じて加減してください。

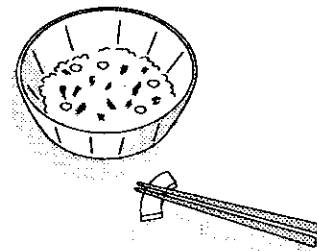
## 紅生姜ごはん

炊飯時間

約23分

材料(2~3人分)

お米 ..... 2カップ  
 シーチキン缶 ..... 1缶(約80g)  
 紅生姜 .....  $\frac{1}{4}$ カップ(約35g)  
 あさつき ..... 3本



作りかた

- ①お米を洗って「白米」の水位目盛り2に水加減し、30分ひたします。
  - ②「タイマーツマミ」を「入」に合わせ、「炊飯スイッチ」を押し下げます。
  - ③「保温ランプ」が点灯したら15分間むらし、ごはんにはぐした油を切ったシーチキン、みじん切りにした紅生姜、小口切りにしたあさつきを混ぜます。
- ★行楽のお弁当などに。

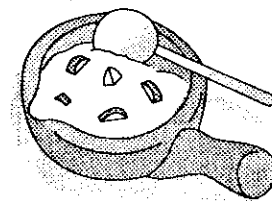
## いもがゆ

炊飯時間

40~45分

材料(2~3人分)

お米 ..... 1カップ  
 さつまいも ..... 150g



作りかた

- ①お米を洗い、1cm~1.5cm角に切ったさつまいもをのせ「おかゆ」の水位目盛り1に水加減し、30分~1時間ひたします。
  - ②外ぶたを取りはずし、「タイマーツマミ」を「入」に合わせて「炊飯スイッチ」を押し下げます。
  - ③炊飯開始後40~45分たったら「炊飯スイッチ」を押し上げます。
- ★お好みに応じて塩をふってください。さつまいもの量が多すぎると、おも濡らなくなって途中でスイッチが切れる場合があります。