

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			※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。

- 保証期間内でも次のような場合は有料修理となります。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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、14～15ページ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に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、14～15ページ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

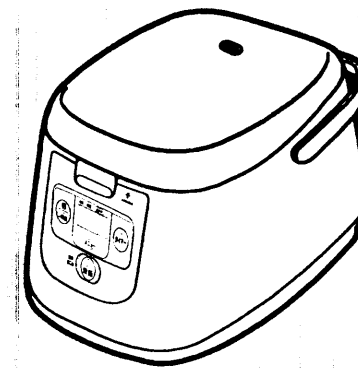
日立ジャー炊飯器 取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙についています

RZ-NT10形

RZ-NT18形

家庭用



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。

も く じ

〔ご使用前に〕	
安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえとはたらき	4
炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)	5
〔使いかた〕	
ごはんの炊きかた	6
タイマーの使いかた	8
快速・おかゆで炊くとき	9
お手入れ	10
こんなときは	11
おいしく食べるひとくふう	12
仕様	13
保証とアフターサービス	13
お客様ご相談窓口一覧表	14
保証書	裏表紙

HITACHI

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。



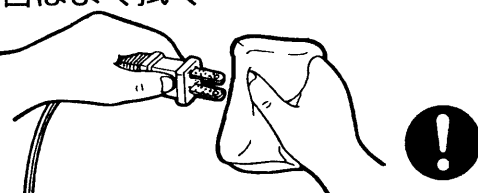
●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告

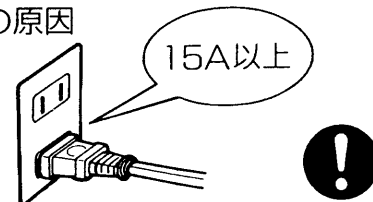
改造はしない
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください



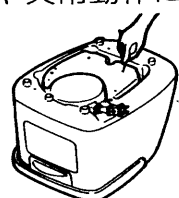
プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因



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



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



プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
差し込みが不完全な場合

感電・ショート・発煙・発火の原因
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない



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



交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因



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



ぬれた手でプラグの抜き差しはしない
感電の原因



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
感電・火災の原因



水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因



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



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



専用の内がま以外は使用しない
過熱・異常動作の原因



コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう



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



コードがあたってけがの原因



使用中や使用直後は高温部(ふたの内側、内がま等)に触れない
やけどの原因



お手入れは冷えてから行なう
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
ふたが開いてけが・やけどの原因



壁や家具の近くで使わない
蒸気又は熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因
キッチン用収納棚等をお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする



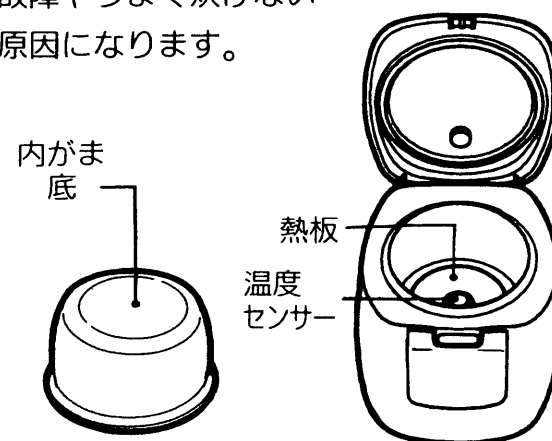
●ふきんをかけて使わないでください。
変色・変形・故障の原因になります。

●内がまを直火にかけないでください。
内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。

●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。

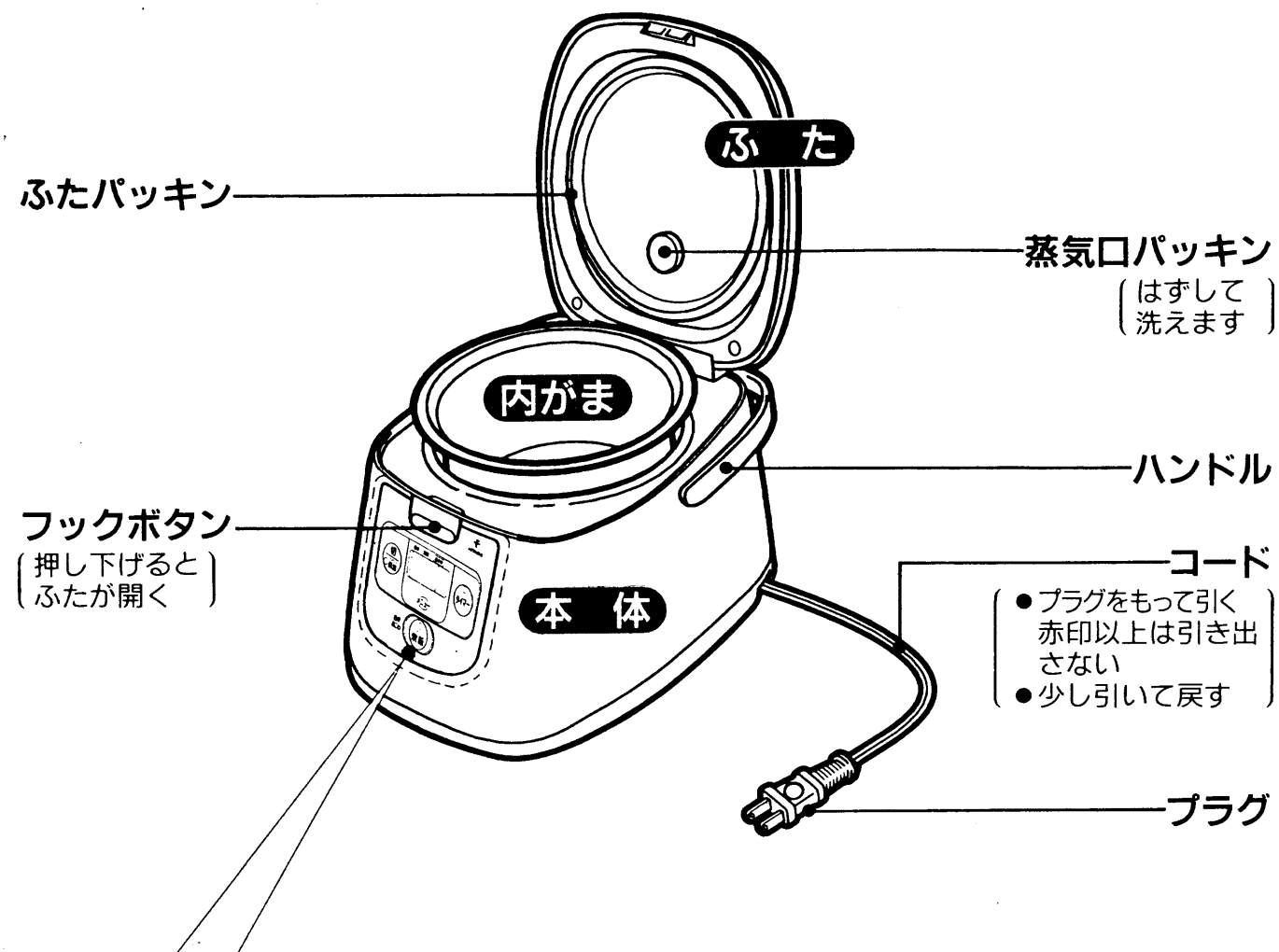
●炊飯中はハンドルを立てたり、本体を持ち運ばないでください。
蒸気が出てやけどの原因になります。

●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。

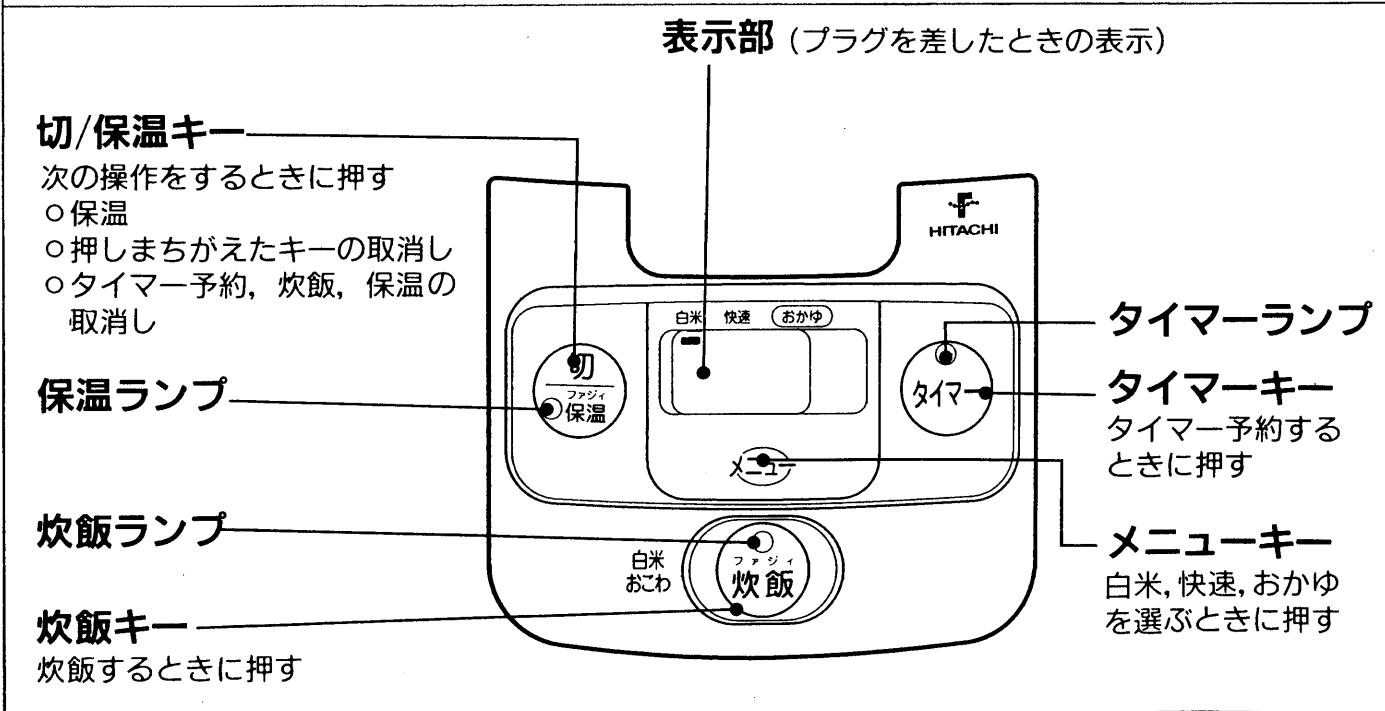


●ふたは水洗いしないでください。
感電・故障の原因になります。

各部のなまえとはたらき

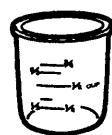


操作部



付属品 (各1個)

計量カップ



(約180ml, 約1合)

しゃもじ



炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安(分)

- 電圧100V・室温20°C・水温18°C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。

白米

形名	炊飯容量 (カップ数)	白米	
		標準	快速
RZ-NT10	1~5.5	46~56	37~46
RZ-NT18	2~10	46~58	38~48

おかゆ

形名	炊飯容量 (カップ数)		全がゆ	5分がゆ
	全がゆ	5分がゆ		
RZ-NT10	0.5~2	0.5~1	50~80	50~80
RZ-NT18	1~3	0.5~1.5		

炊込み・おこわ

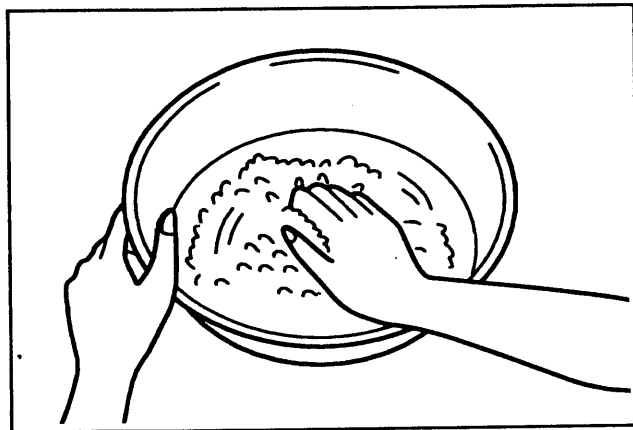
形名	炊飯容量 (カップ数)	炊込み	おこわ
RZ-NT10	1~4	46~58	42~48
RZ-NT18	2~7		

ごはんの炊きかた

準備

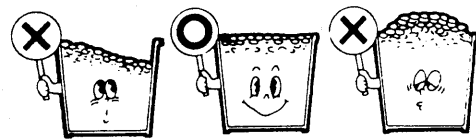
例 白米の場合(3カップのお米を炊くとき)

1 お米をはかって洗う



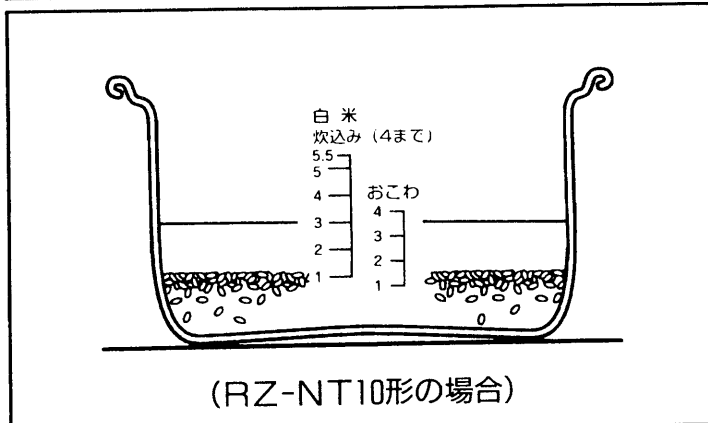
○付属の計量カップで3杯(3合)はかり、別の容器で洗う。

●付属の計量カップは、すりきり1杯が約180ml(約1合)です。



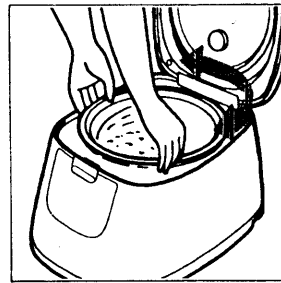
●たっぷりの水でサツとかき混ぜ、水を素早く捨て、水がきれいになるまで手早く洗ってください。(洗米が不十分なときは、強めのおこげができます)

2 平らなところで水加減して内がまをセットする



(RZ-NT10形の場合)

- 白米「3」の目盛りまで水を入れ、お米を水平にならす。
- 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。



- 内がまのまわり、底の水気をふきとってください。
- 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。
- 蒸気口パッキンがついているか確かめてください。
- 水加減は、12ページの表を参照してください。
- 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。

炊飯

3 プラグを差し込み炊飯キーを押す



すぐ炊くとき (白米, 胚芽米, 炊込み, おこわ)

- [白米]メニューでは、白米、胚芽米、炊込み、おこわが炊ける。

むらしに入ると

- 炊きあがりまでの時間を1分きざみで表示します。

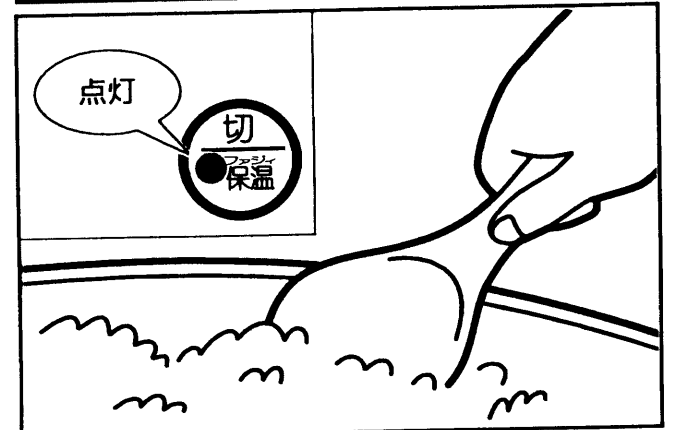
15 → 14 ... 1

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カップ分につき具の量は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。(具はお米の上にのせてください)
- 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。

炊きあがり・保温

4 できるだけ早く(30分以内)ごはんをほぐす



- 炊きあがると、「保温ランプ」が点灯する。

使用後は

- キーを押してプラグを抜く。

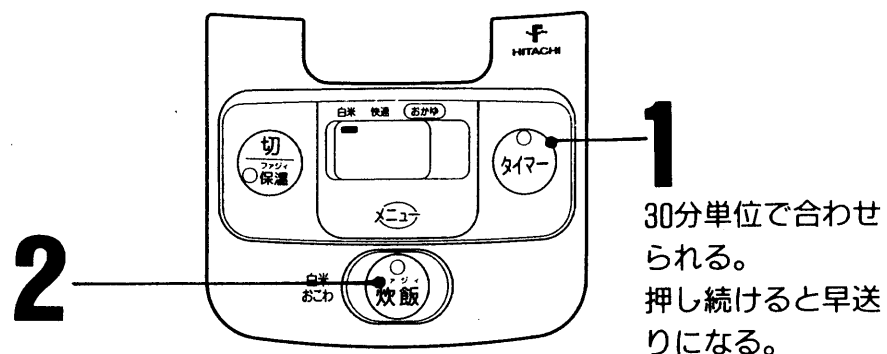
- ごはんは、全体をよくほぐさないと、べとついたり固まったりします。
- 保温中は、つゆがふたの内側に多少つくことがあります。

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。

タイマーの使いかた

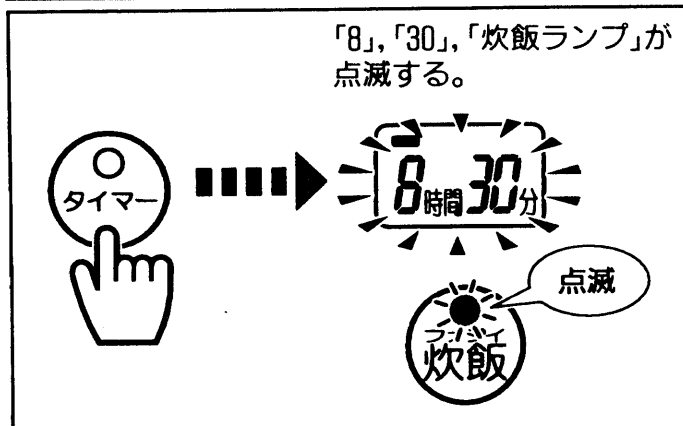
- 「何時間後に食べたいか」をセットするタイマーです。
- メニューを選んでからタイマーをセットします。



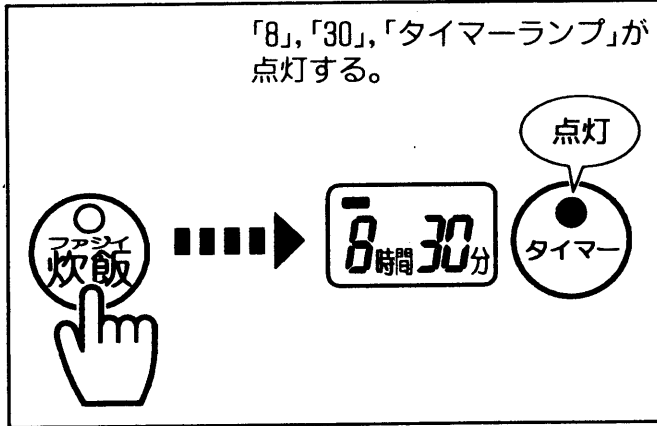
例 8時間30分後に食べたいとき

現在夜の10時で、翌朝6時30分に食べたいときには、8時間30分後なので、「8時間30分」をセットする。

1 タイマーキーを押す



2 炊飯キーを押す



- タイマーがスタートする。
- 炊き上がりまでの時間を30分きざみで表示し、炊飯が始まると消える。
- 所定の時刻になると、炊飯がスタートする。
- 炊きあがると、「保温ランプ」が点灯する。

タイマーの使えるメニューと時間

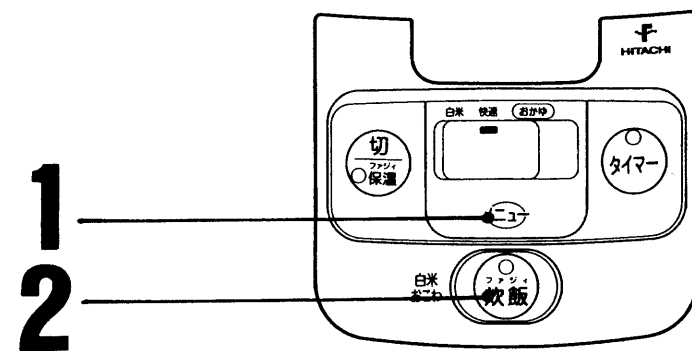
白米・快速	1時間後～12時間30分後
おかゆ	1時間30分後～12時間30分後

- 水温、室温、電圧、炊飯量、水加減などにより、炊き上がりはセットした時間より多少前後することがあります。
- タイマーの使えないメニュー
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。

タイマーセット時間の変更・取消し

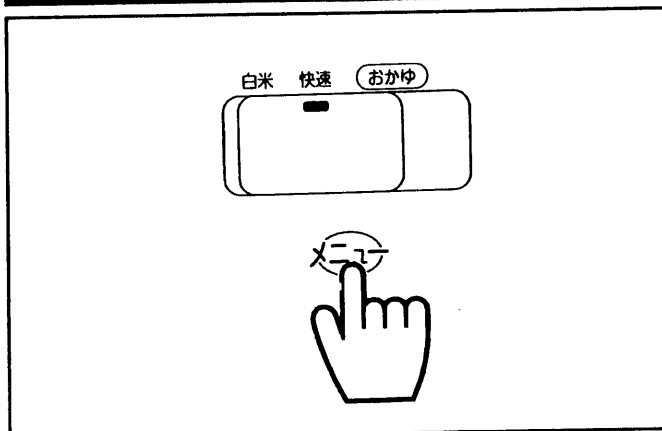
- タイマースタート後にセット時間を変更するときには、**切/保温** キーを押してからセットし直してください。
- タイマーを取消すときは、**切/保温** キーを押してください。
- タイマースタート後、プラグを抜くとセットが取消されます。もう一度セットし直してください。

快速・おかゆで炊くとき



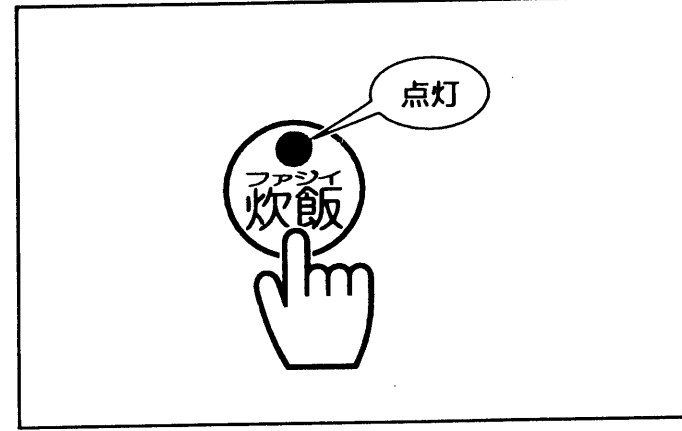
例 「快速」を選んで炊く場合

1 メニューを選ぶ



- メニューキーを押すごとに、順次メニュー表示(■)が変わる。

2 炊飯キーを押す



- 炊きあがると、「保温ランプ」が点灯する。

- 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。
- 炊きたいメニューを表示しているか確認してください。
- 「快速」では、白米以外は炊かないでください。
- 「快速」は通常より予熱・むらしの時間を短縮します。急いで炊きたいときにお使いください。

- おかゆは時間がたつとのり状になるので、早めにお召し上がりください。

むらしに入ると

炊き上がりまでの時間を1分きざみで表示します。

快速	おかゆ
9	9

お手入れ....プラグを抜き、本体が冷めてからおこなう

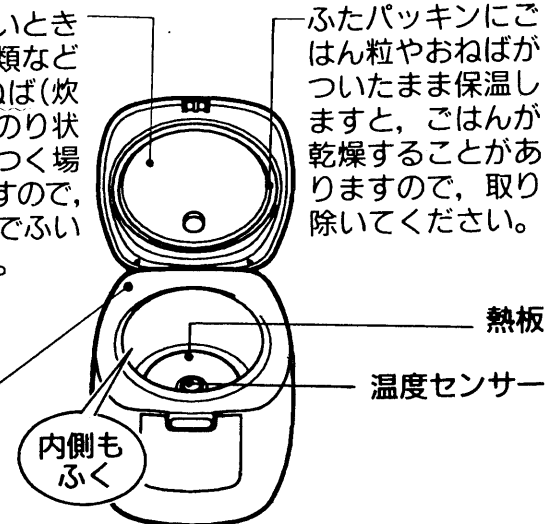
こんなときは (次の点をお調べください)

本体・ふた

固く絞ったふきんでふく。
ベンジン、シンナー、みがき粉、たわしは使わない。
(表面を傷つける原因)



水加減の多いときやお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、ぬれふきんでふいてください。

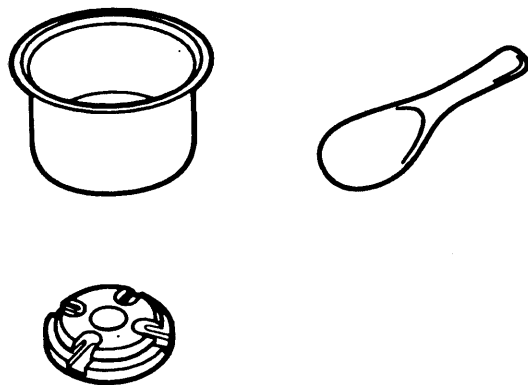


つゆがたまるときは、使用のつどふきとってください。

熱板や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。

内がま・しゃもじ・蒸気口パッキン

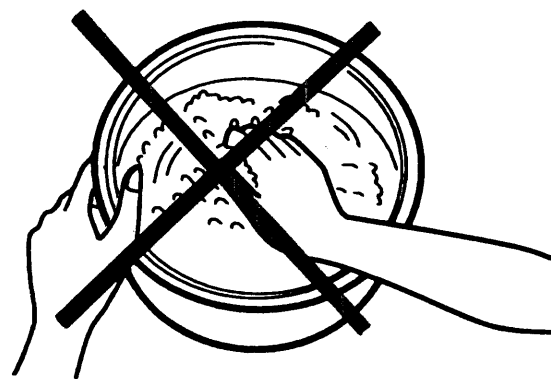
食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。
炊飯のたびにお手入れを。



内がまが、変形すると、ごはんがおいしく炊けなくなることがあります。
取り扱いはいない。

フッ素加工内がま

- 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
 - お米は別の容器で洗う。



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。

お調べいただくこと	参照ページ											
	●お米の量・水加減をまちがえた。	●十分洗米しなかった。	●内がまの底が変形している。異物がついている。	●メニューをまちがえた。	●炊飯中にふたを開けた。	●停電があった。	●ごはんをほぐさなかった。	●冷えたごはん(白米以外のごはん)を12時間以上保温した。	●蒸気口パッキンをつけ忘れた。	●内がまの縁やふたパッキンにごはん粒などが付いている。	●内がま、ふたの内側をきれいに手入れしなかった。	●保温中、プラグを抜いたり、「切/保温」キーを押した。
こんなときは	6・12	6・12	6・10	7・9	6	11	7・12	12	6	6・10・12	10	12
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		●									●
おこげがキツネ色になる		●	●							●		
ふきこぼれる	●	●	●	●	●				●	●		
保温中にごはんが	におう		●			●		●	●	●	●	●
	黄変する		●				●	●	●	●		
	硬くなる						●	●	●	●		
多量につゆがたれる						●	●				●	
キー操作ができない	プラグはコンセントに差し込んでいますか?											
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。											
停電になった・プラグを抜いた場合												
停電前の動作	再通电後の動作											
保温中	ごはんがまだ温かいうちは保温が継続され、再操作の必要はありません。 ごはんが冷えているときはプラグを抜き、再び保温しないでください。 (いやなにおいやパサツキの原因になります。)											
炊飯中	保温になります。Ⓜキーを押してからⓂキーで炊飯し直してください。 (停電が長びいて再び炊飯したとき、炊きあがりが悪くなる場合があります。)											
タイマーセット中	セットが取り消されます。もう一度タイマーキーでセットし直してください。											
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分内がまを温めてから、ごはんを入れてください。											
炊飯ランプが点滅して表示部に1~5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。											

※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。
※内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お求めになった販売店などで新しい内がまをお買い求めください。

●1.0Lタイプ(ウチガマ:HR-10MT-001)3,000円 ●1.8Lタイプ(ウチガマ:HR-18MT-001)3,600円(税別)

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。付属の計量カップで正しくはかりましょう。すりきり1杯が約180ml、約1合です。

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素早く捨てましょう。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	メニュー	白米の水加減
軟質米	白米	目盛りどおり
新米		目盛りより少なめ
硬質米 胚芽米 麦まぜ米		目盛りよりやや多め
分づき米(7分づき)		目盛りどおり
長粒米(輸入米)		1カップあたり、目盛りより約30cc多め
古米		目盛りよりやや多め

※分づき米は、精米度合によりふきこぼれる場合があります。

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、米又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せん。
- 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します。
- 輸入米(ブレンド米も含む)は、時間がたつとパサついたりにおいがきつくなります。お早目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。

仕様

形名	RZ-NT10	RZ-NT18
電源	交流100V	
定格周波数	50/60Hz共用	
消費電力	炊飯時 600W	900W
	保温時(平均) 34W	41W
コードの長さ	1.0m	1.0m
大きさ (ハンドルを倒した状態)	幅	26.8cm
	奥行	34.2cm
	高さ	23.3cm
質量(重さ)	約3.1kg	約3.7kg

※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)

※「切」の状態での1時間当たりの消費電力は約3W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

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。

■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、その部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14~15ページの「ご相談窓口」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品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼される場合は「持込修理」

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。

■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。
 - こげくさいにおいがする。
 - 熱板がひずんでいたり、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、製造打切り後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

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

