

99大阪ガス

家庭用

取扱説明書

保証書付

タイプ	型 番	形式の呼び
2.0Lタイプ (1.1升炊き)	111-R506型	RR-100VKT2

電子ジャー付ガス炊飯器

こがまる
KOGAMARU



このたびは大阪ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいた
だきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用製品ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

●ガスの強火でつつみ炊き

力二穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

●打ち出し風铸物厚釜

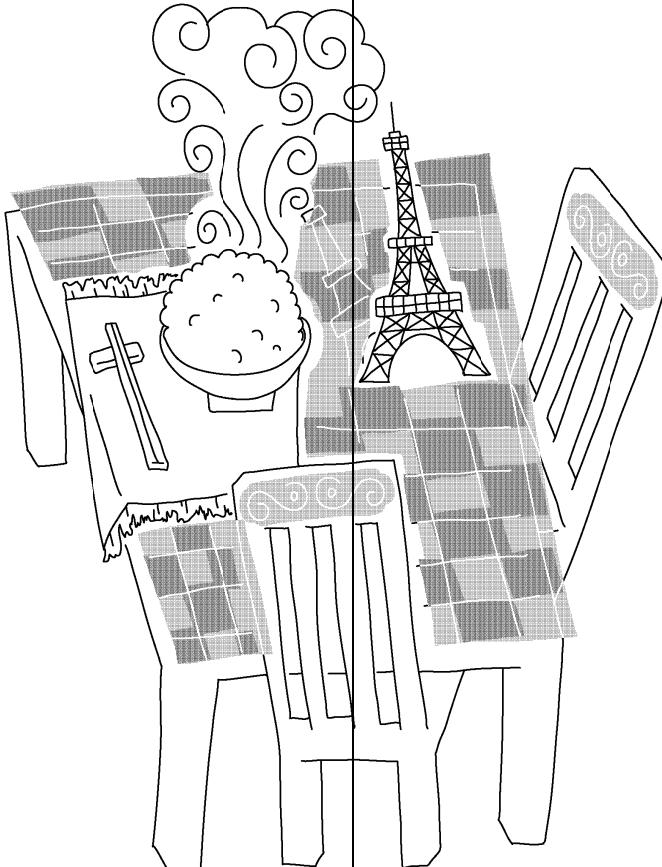
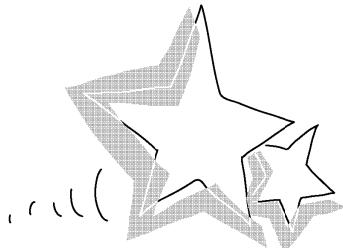
フッ素コートされた打ち出し風铸物厚釜でごはんをおいしく炊きあげます。

●保温

電気で約74°Cの保温温度で12時間程度、おいしく保温します。

●炊きかた

- 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
- 洗米おき：洗った後、十分に水に浸したお米を炊く場合



もくじ

安全上のご注意	必ずお守りください	3
---------	-----------	---

おいしいご飯の豆知識	9
------------	---

お使いになる前に

●各部のなまえ	11
●使用前の準備	13
●時計の合わせかた	15

使いかた

●お米の準備	16
●炊飯器の準備	17
●ご飯の炊きかた	18
●予約炊飯	21
●保温	23
●上手に保温しましょう	24
●あとかたづけ	25
●お手入れ	26

困ったときは

●故障・異常の見分けかたと処置方法	27
●交換部品	30
●仕様	31
●外形寸法図	31
●長期間使用しない場合	32
●アフターサービスについて	32
●保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

■製品を正しくお使いいただくためや、お客さまや他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

危険

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の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、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。



危険

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入/切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■機器本体銘板に記載してあるガス種 (ガスグループ) および電源 (電圧・周波数) 以外のガスおよび電源では使用しない。

●記載のガスおよび電源と使用ガスおよび電源が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器故障の原因になりますので使用しないでください。

●転居されたときにも、供給ガスが銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。

●わからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。



■設置するときは可燃物との距離を確実に離す。

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス鋼板などを貼った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

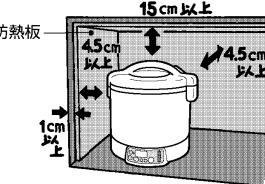
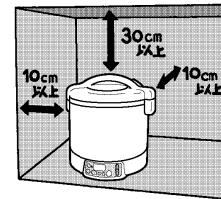
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。

●可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。

※防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。



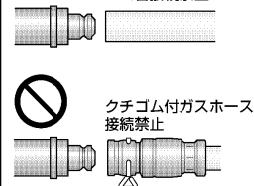
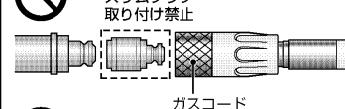
●機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る。

吊り戸棚などを付ける場合も、可燃物との距離を確実に離し、基準をお守りください。

間違ったガス接続

■スリムプラグ・機器用ソケット・ゴム管・クチゴム付きガスホースを使用しない

ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。



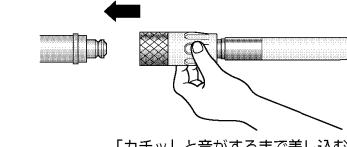
正しいガス接続

■ガス接続は別売のガスコード (小口径迅速継手) を使用する (☞ 30 ページ)

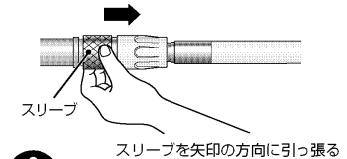
接続の際にはガスコードおよび機器の接続口に傷やごみなどの異物がないことを確認し、確実に接続してください。

確実に接続されていないとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

機器への取り付け



取りはずし



△ 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、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■機器の上や周囲に調味料ラック、カーテン、紙ぶくろ、ベットポトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

焦げたり燃えたりして火災の原因になります。



■改造・分解は絶対しない。

修理・改造・分解は高度な専門知識が必要です。お客様ご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行なってください。
一酸化炭素中毒や火災および機器故障の原因になります。



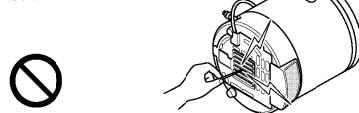
■炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

火災・やけどの原因になります。
特に排気口は高温になります。



■本体底面のすき間に異物(ピンや針金など)を入れない。

感電・ガス漏れや火災の原因になります。



■機器を水につけたり、水をかけたりしない。

漏電・ショートして感電・発火の原因になります。



■機器にふきん・タオルなどをかぶせない。

不完全燃焼や機器損傷・火災のおそれがあります。



■地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。

(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。)



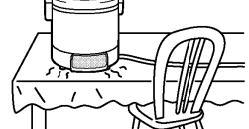
■点火時に機器周辺を確認する。

炊飯釜をセットするとき、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないこと、炊飯釜の底面にごはん粒やタッパのふたなどがないことを確認する。異常燃焼や火災の原因になります。



■機器の下に新聞紙、ビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない。

火災の原因になります。給気口をふさぐと不完全燃焼や機器損傷のおそれがあります。



■使用後は消火を確認する。

使用後は必ず消火していることを確かめてください。
ガス栓も閉めてください。

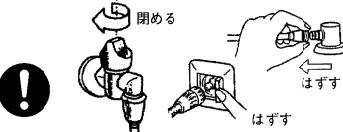


■使用中の異常に気づいた場合。

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずしてください。)

②故障・異常の見分けかたと処置方法(☞27~29ページ)に従い処置をする。

③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止し、お買上げの販売店またはもよりの大日本ガスに連絡する。



■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

感電やけがの原因になります。



ぬれ手禁止

■ガスコード・電源コードは排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない。

できるだけ短いガスコードを使用してください。

■ガスコード・電源コードは機器の下を通したり、排気口などに近づけない。

使用時は周囲が高温になり、ガスコード・電源コードが溶けて、ガス漏れや火災・感電の原因になります。



■LPガスは2m以内のガスコードで接続する。



■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流(AC)100V以外で使わない。

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。



■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使わない。

引火して火災の原因になります。



■電源プラグは根元までしっかりとコンセントに差し込む。

感電・発熱による火災などの原因になります。



■ガスコード・電源コードはガステーブルなどの他の機器で加熱されるような所に通さない。(15cm以上確実に離す)

距離が近いと高温になり、ガスコード・電源コードが溶けて、ガス漏れや火災・感電の原因になります。



ガスコード・電源コードはガステーブルなどから15cm以上離す



■安全上のご注意 必ずお守りください

△警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■電源コードを切断して延長しない。

機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲としてください。

感電や火災などの原因になります。



■電源コードに無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない。また、たばねたまま使用しない。

感電や火災の原因になります。



△注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■感熱部はいつもきれいにする。

感熱部が汚れていたり、炊飯釜との間にごはんなどの異物があるとごはんが焦げたり、異常燃焼や火災の原因になります。



■蒸気口に顔や手を近づけない。また、炊きあがり直後にふたを開けるときは、蒸気に注意する。

炊飯中は蒸気口から、炊きあがり直後はふたを開けたときに、多重の蒸気がでますので、やけどのおそれがあります。



■炊飯中、炊きあがり直後はボタン・炊飯スイッチ・取っ手以外は手を触れない。

高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児には触らせないでください。



■電源コードを持って引き抜かない。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って抜いてください。電源コードを持って引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。



■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない。

感電や発熱による火災の原因になります。



△注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■外ぶたは取っ手を持って閉める。

外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがあります。必ず、取っ手を持って外ぶたを閉めてください。



■水平で安定性のよい、丈夫な台の上に設置する。

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどのおそれがあります。

スライド式テーブルに置く場合は、本体重量の制限を確認してください。



■幼いお子さまだけで触らせない。

幼児の手の届くところで使わない。

やけどのおそれがあります。



■棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない。

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



■照明器具などの樹脂製品の下に設置しない。

照明器具のかさなどが変形または変色することがあります。



■強い風の吹き込む場所、エアコン等の風が直接当たる場所に設置しない。

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正常に機能しない、炊飯不良などの原因になります。



■点火しない場合は、「切スイッチ」を押して操作を中止し、周囲のガスがなくなつてから再び「炊飯スイッチ」を押す。

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、やけどをしたり、機器故障の原因になります。



■炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける。

●換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

●下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。

・屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
・屋内設置でふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■点検・お手入れの際の注意。

①機器が冷めていることを確認する。
使用後は高温のため、触ると、やけどのおそれがあります。

②ガス栓を閉める。(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずす)
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

③電源プラグをコンセントから抜く。
感電やけがをすることがあります。

④必ず手袋をする。
手袋をしないとけどのおそれがあります。



■点火したままで、炊飯釜を絶対にはずさない。

やけどのおそれがあります。

消火後、必ず機器が冷めてから、炊飯釜をはずしてください。



■専用の釜以外は使用しない。

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。



■車両船舶には設置しない。

使用中に機器が傾いたりし、火災・やけどのおそれがあります。



お願ひ

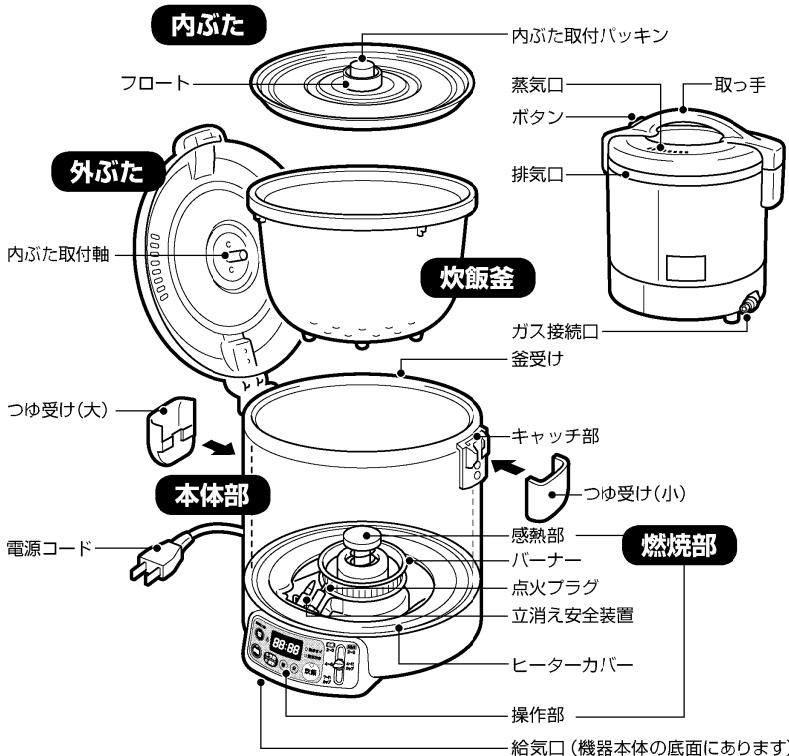
●雷時の注意。

雷が発生はじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



各部のなまえ

■本体



付属品



■操作部

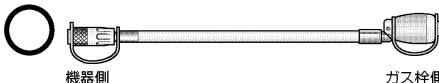
- 電源プラグをコンセントに差し込みます。表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。
- スイッチは「ビッ」と音が鳴るまで確実に押してください。(時スイッチ・分スイッチは音がしません。) 「ビッ」と音が鳴ると受けついでいますので押し続ける必要はありません。) (15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。)
- スイッチを押すときは必ず手で操作してください。また、ぬれた手で操作しないでください。



III 使用前の準備

●用意するもの

ガスコード（別売品）（詳しくは P. 30 ページ）



△注意

- 必ず別売のガスコードを使用してください。
- 折れたり、ねじれたりしないように、できるだけ短いガスコードをご用意ください。
- 機器を取り替える際、または 7 年程度使用したら、新品と取り替えてください。
- ヒビ割れして古くなつたものや、傷んだガスコードは、必ず取り替えてください。

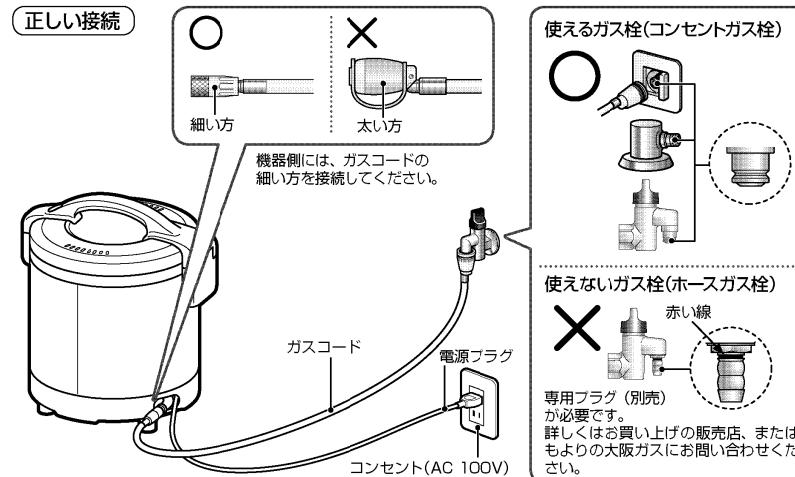
ゴム管は使用禁止



△危険

- ゴム管で接続するなど、誤った接続をすると、ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

正しい接続



1 機器を設置する

2 電源を接続し、 ガスコードを機器に接続する

機器を水平で安定性のよい所に設置します。

P. 4・7 ページ

△注意

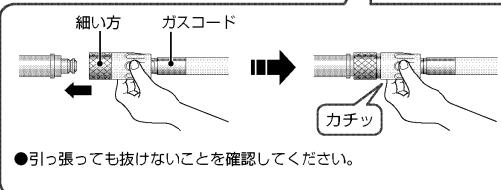
- 本体を持ち歩くとき、取っ手のボタンに触ると蓋が開く場合があり危険ですので注意してください。



電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。



ガスコードの細い方の先端をガス接続口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。



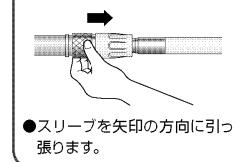
3 ガスコードを ガス栓に接続する

ガスコードの太い方の先端をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

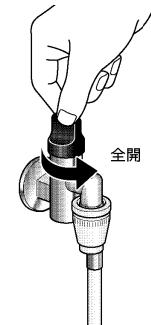
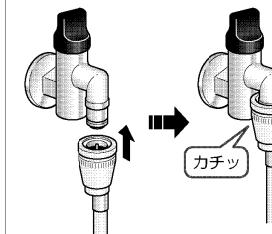
△注意

- ガスコードや機器のガス接続口は、ていねいに清潔に取り扱ってください。ガス接続口に傷がついたら、異物が付着すると、ガス漏れの原因となります。使用しないときは、ガスコードや機器のガス接続口にキャップをつけておいてください。

取りはずすときは



4 ガス栓を 全開にする



時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

●予約 ●時計

●予約／時計スイッチは押すごとに、設定内容が変わります。

予約設定
↓
時計設定
↓
現在時刻



●時刻表示は24時間表示になっています。



「時計」ランプが点灯すると、現在時刻変更ができます。

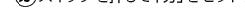


●「時計」ランプが緑色に点灯し、現在時刻が点滅。



①スイッチを押して「時」をセットする

「時」をセット中
「分」は点滅しています。



「時」・「分」スイッチは
押し続けると早送りで
きます。



●「時計」ランプが消し、時刻合わせ完了。
●どの手順でも次の手順まで7秒以内に操作しなければ、表示時間を確定します。

0:00が出たとき

●はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。

●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間は時計機能は動いています。

(室温20℃の場合) 表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

●室温などにより、多少ずれことがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。
(炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。)

お米の準備

炊飯には、2通りの炊きかたがあります。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米あき：洗った後、十分水に浸したお米を炊く場合

※お米の種類によっては炊飯できる量に制限があります。(20ページの炊飯表を参照してください)

1 付属の計量カップでお米を計る



付属の計量カップすりきり1杯で
約180ml(1合)です。(精白米用)
約170mlです。(無洗米用)

●計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 ボールなどでお米をとぐ

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
②「とぐ・洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになると手早く洗う。

- とぎ足りないとおり、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。



△注意

●炊飯釜で直接お米をとがないでください。
フッ素コートを傷める原因になります。

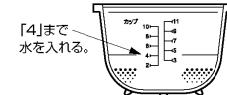
△無洗米を炊くときのご注意

- 1~2度すいでにごりを少なくする。
- 米量が多い場合は、特に念入りにすいでください。
- にごったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し、炊飯不良の原因になります。
- ※「洗米あき」で炊飯する場合は十分に「浸しあき」をしてください。

3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れる。

例：4カップの米を炊くとき



【水加減の合わせかた】

-----やわらかめ(多め)
ふつう
-----かため(少なめ)

●炊飯釜の目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。

(20ページの炊飯表を参照してください)

●水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

●炊込みご飯などを炊くときは、具(かやく)の量を除いて水量を合わせてください。

7カップ以下で使用してください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。

具の量は米の量の30%~50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。

●無洗米を炊くときは、無洗米用計量カップを必ず使用してください。

お使いになる前に

使いかた

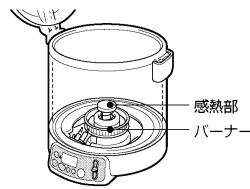
炊飯器の準備

●初めて炊飯器をお使いのとき

油の焼けるにおいがする場合があります。これは、燃焼部周りの部品（釜以外）の加工油が乾くためで、異常ではありません。におい気になるときは、[23 ページ](#)のようにお手入れしてください。

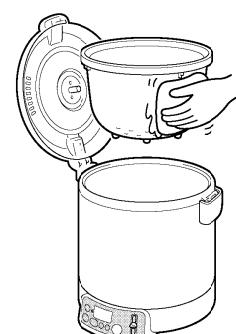
お願い

1. 本体の下に電源コードをはさまないようにセットしてください。
2. 燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くすなどがあれば必ず取り除いてください。



1 炊飯釜を本体にセット

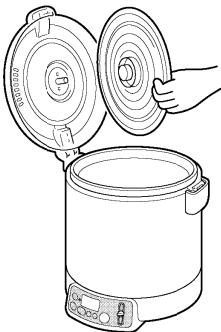
炊飯釜の外側（特に底面）についた水などは、よくふき取ってからセットしてください。



△注意

- 炊飯釜を本体にセットする際、釜受けで指をはさまないように注意してください。

2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める

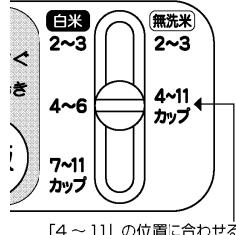


4 炊飯調節をする

炊飯量に合わせて炊飯調節ツマミを合わせてください。

白米の場合は、左側の目盛に、無洗米の場合は、右側の目盛に合わせてください。

例：無洗米 7 カップの米を炊くとき

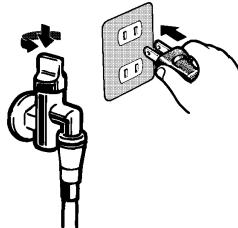


△注意

- 外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさまことがありますので、注意してください。

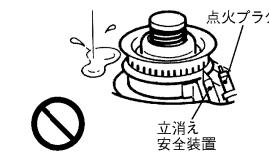
3 電源プラグをコンセントに差し込む ガス栓を全開にする

電源プラグがコンセントに差し込まれていることを確認してからガス栓を開けてください。（イラストは開の状態）



△注意

- 釜底に水がついたままセットすると、バーナーの横にある立消え安全装置や点火プラグに水滴がかかり、点火しにくくなることがあります。



ご飯の炊きかた

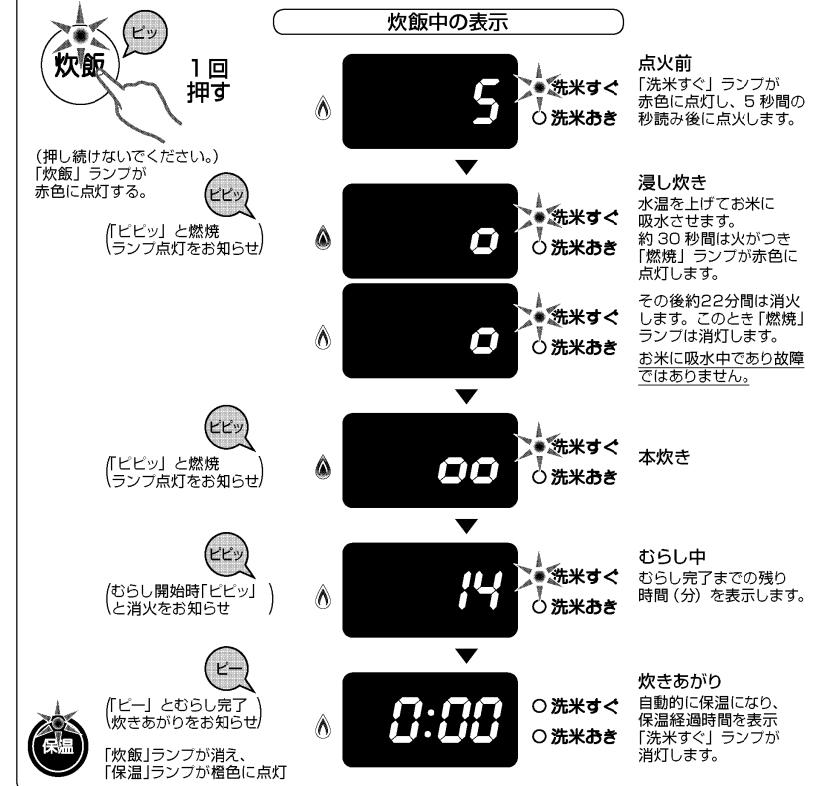
炊飯を始めると水温を上げてお米に吸水させるため点火・消火をくり返します。
(このとき自動的にスパークしますが故障ではありません)

炊飯には、2通りの炊きかたがあります。よりおいしく炊くには、洗米おきをおすすめします。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、十分水に浸したお米を炊く場合
(12時間以上、米を水に浸さないでください。変質の原因になります。)

■白米（洗米すぐ・洗米おき）

洗ってすぐのお米を炊く場合（洗米すぐ）



※火がつかない間はスパーク音は9秒間続ります。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。（合計2回の点火動作でも点火しない場合は、時刻表示部分に「11」が点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。）
※点火途中や、浸し炊き中に電源プラグを抜き（停電も同じ）、再び通電した（7分以内に）場合は「炊飯」ランプが点灯し、自動的にバーナーに点火し炊飯を続けます。

ご飯の炊きかた

洗ったあと十分水に浸したお米を炊く場合(洗米おき)



(注意) 洗米後すぐにこのモード(洗米おき)で炊くとうまく炊けません。必ず洗米すぐモードで炊飯してください。
※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。(合計2回の点火動作でも点火しない場合は、時刻表示部分に「11」が点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。)



- ①消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。
- ②むらしか終わったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしてください。
- ③むらし中は本体を動かさないでください。

炊飯表

お米の種類	炊飯量(カップ) 111-R506	水に浸す時間(分)	
		水加減	春~夏 秋~冬
白米	2~11	ふつう	30以上 60以上
新米	2~11	ふつうより少なめ	約30 約60
無洗米	2~11*	ふつう	30以上 60以上
古米	2~11		
胚芽精米	2~7	ふつうより多め	
分づき米(3.5.7分)	2~7	(ふきこぼれる場合があります。 そのときは炊飯量を減らしてください。)	60以上 90以上
麦まぜ米	2~7		
輸入米	2~11		
ブレンド米			

※無洗米の種類によっては、粉の多いものがあります。炊飯量の多い場合(5カップ以上)は、特によくすすいでにごりを少なくしてください。にこったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し炊飯不良の原因になることがあります。

- 精米法・銘柄によって炊きあがりに差がある場合があります。
- 最少米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
- 最大米量の炊飯時は、ふきこぼれる場合がありますので、特に水量を正確にし、洗米おきモードで炊く場合は、浸し時間に十分にとどけてください。
- 発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。
- 麦まぜ米の場合は、水加減が少ないとこげる場合があります。麦まぜ米・雑穀米は、白米の体積の10%未満の比率で混ぜてください。10%以上では、炊飯不良の原因になることがあります。

炊きあがりまでの時間の目安(気温・水温・米質により変化します)

炊飯量 (カップ)	白米炊飯時間(分)		無洗米炊飯時間(分)	
	洗米すぐ	洗米おき	洗米すぐ	洗米おき
2~11	約45~53分	約32~40分	約45~57分	約32~44分

- この炊飯器は、おねばにうっすらとこげ色がつくことがあります。これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
- 炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。
- オブラー状の膜が釜側面につくことがあります。これはデンプンが膜状になったものです。食べても問題はありません。

予約炊飯（タイマー炊飯）

- 炊きあがりの時刻をタイマーでセットできます。
- 必ず現在時刻を確認してください。（P.15 参照）
現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。
- あらかじめ午前6:00の予約時刻が設定されています。
- タイマー予約が使える範囲は、90分後から24時間以内です。
(90分未満のタイマー予約をすると、「ピピピピピピピピ」と鳴りすぐ炊飯はじめます。)



(注意)

予約時間は12時間以内がおいしく炊きあがる目安です。夏場など室温や水温が高いと、米や水は変質しやすくなります。このようなときは、冷水でお米を洗って、冷水で水加減をしてください。

予約時間の設定

- 炊きあがり時刻を設定します。

(例) 午後5:30分に合わせる場合、17時30分に合わせます。



- 途中で切(切)スイッチを押すと、取り消しとなります。
- はじめからやり直してください。
- どの手順でも7秒以内に操作しなければ、表示時間を確定します。
- 設定した時刻は次に変更するまで、記憶しています。
- 炊飯スイッチを押さない場合、7秒後に現在時刻を表示します。

(注意) タイマー予約をした後、電源プラグを抜かないでください。予約がキャンセルされる場合があります。
(長時間停電時もこの様になります。)

予約炊飯のセット



- 予約ランプが緑色に点灯。
- 点滅している予約時刻を確認。
- 前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。
- 予約時刻を変更する場合は、予約時刻の設定方法の2から3の手順でやり直してください。



- 炊飯ランプが赤色に点灯。
- 洗米おきランプが赤色に点灯。
- 炊飯開始まで、予約時刻を表示。
- 7秒以内に操作しないと、表示が現在時刻に戻ります。
- 点火時刻は予約時刻の45分前です。



- 保温ランプがオレンジ色に点灯。
- 予約ランプ・炊飯ランプ・洗米おきランプが消灯。

予約の途中変更、取り消しのときは



押す

はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、「予約 / 時刻」スイッチを押している間だけ、現在時刻を表示します。



手を離すと、予約時刻表示に戻ります。



「予約」ランプが消灯し、現在時刻を表示します。

タイマーを使うときのポイント

タイマー待機中に炊飯釜を取り出さない

炊飯釜を取り出すとタイマー予約は取り消しになります。予約炊飯のセット(P.21)に沿って再度予約してください。

タイマーの使えないメニュー

炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。

(具がいたんだり、調味料が沈殿して)
(うまく炊けません。)

● ガス栓が閉まっている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴りエラー表示の「11」が点滅します。

(点火しなかった)
(ときの表示)

炊きあがりについて

ご飯がやわらかめに炊きあがる場合は、水量を少なくしてください。

夏場のタイマー炊飯について

夏場の長時間の予約(12時間以上)では水の腐敗のおそれがあり、ご飯がおいしくない場合があります。

無洗米を炊くときの注意

無洗米を使ってタイマー炊飯をするとこげたり、おいしく炊けない場合があります。この様なときは、白いにごりが無くなるまですいでから炊飯することをおすすめします。

III 保温

炊きあがり後は自動的に保温になります。

- おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。
- 炊きあがったら底からほぐすようにかきませると保温後もごはんがふっくらします。
- 炊飯釜が浮きあがらないように注意してください。
ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯釜が浮きあがると、保温が切れことがありますので注意してください。
保温時は保温経過時間を表示します。(時計表示はしません)



保温

炊きあがり後は、自動的に「保温」ランプが橙色に点灯し、保温経過時間を表示します。

- 長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。
においや黄バミの原因になります。
- 少量の保温時には、大さじ1~2杯の水を加えるとバサつきにくくなります。



1:30

(例) 1時間30分、保温経過の場合

■万一、炊飯釜が浮きあがり保温が切れてしまった場合



1回押す

0:00

- 再び、保温を開始しますが、経過時間の表示は0分からスタートします。

●点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がすることがありますが、これは機器内部の金属が膨張・収縮して発生する音ですで心配はありません。

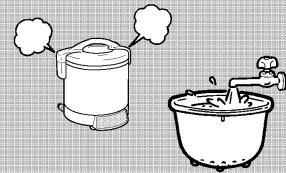
●保温したまま電源プラグを抜いた後、通電(停電復帰も同じ)すると時刻表示部分に2けたの数字が点滅してエラー表示することがあります。この場合は「切」スイッチを押して解除してください。(27ページを参照してください。)

においが気になるときのお手入れのしかた

炊飯釜に計量カップ1~2杯の水を入れ、「洗米おき」モードで点火し、自動消火するまで煮沸してください。

自動消火した後、炊飯釜・内ふたを水洗いし、乾いた清潔なふきんで水気をふき取ってください。

30分以上の煮沸はしないでください。安全装置がはたらく場合があります。(消火直後は、高温のため取り扱いに注意してください。)



上手に保温しましょう



ここがポイント 黄バミ・におい・バサつきの原因になります。

- 12時間以上の保温
ご飯が劣化しバサつき、黄バミ、においの原因になります。
- 少ないご飯(お茶碗1~2杯程度)の保温
ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。
- しゃもじを入れたままの保温
しゃもじについた雑菌が増殖するおそれがあります。
- 外ふたにふきんをかぶせての保温
機器の損傷・火災の原因になります。
- 冷めたご飯の再保温(長時間停電も同じ)
加熱する途中でご飯がこげたり、いやなにおいがすることがあります。
- 直接風が当たる場所での保温
風が当たるところが冷やされ、部分的に適度な保温温度以下になるおそれがあります。
- 炊きこみご飯や汁物などの保温
具などに変質しやすいものがあると劣化が早くなります。
- 残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温め直すおいしく食べられます。

ひと工夫…

- 残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温め直すおいしく食べられます。

あとかたづけ

お願ひ まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める ②電源プラグを抜く ③本体が冷めている ④手袋をはめる

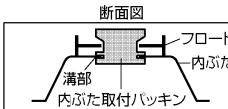


●スプレー式の洗剤を直接かけたり、酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。機器を傷める原因になります。可燃性スプレーは絶対に使わないでください。引火して火災の原因になります。



1 炊飯のつど洗う

台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後は水ぶきをして、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。
内ぶたを掃除しないと小さな穴がつまり、おねばか内ぶたにたまつて、外ぶたを開けたとき、つゆ受けの外にあふれたり、ふきこぼれことがあります。



図のようにスキマに指をかけないでください。
無理に引っ張ると破損するおそれがあります。

2 布でふく

外ぶた、釜受け内側・外ぶた内側はよく絞った布でふいてください。



お手入れ不良になりますと、外ぶた内側にサビの様な汚れがつきります。

お手入れはそのつど必ず行ってください。



外ぶたの材質はサビ
(ない材質ではなくサビ)
ににくい材質です。

炊飯釜のフッ素コート加工を傷めず、長持ちさせるには

- 研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- スプーンや食器などを入れない。
- 炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ぶたの内側もふき取ってください)
- 酢など酸の強いものは使わない。
- 炊飯釜でお米を洗わない。

炊飯釜底面の感熱部受けの汚れをきれいにふき取ってください。

異物がつくと正常に炊飯できなくなります。



お手入れ

●日常点検

●ご使用上障害がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

(P. 32 ページ)

お願ひ まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める ②電源プラグを抜く ③本体が冷めている ④手袋をはめる

1 感熱部・バーナー

やわらかい布で汚れをふき取る。

感熱部はいつもきれいにしておく
感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。



※バーナーの炎口が目づまりしているたら、針金などで汚れを取り除いてください。

※感熱部の汚れがこびりついで取れないときは、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。

2 点火プラグ・立消え安全装置

歯ブラシなどで汚れを取り除いてください。

※点火プラグの先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。



3 外ぶたの焼きつき汚れ

外ぶたの周囲は外から付いた油汚れ等が、排気で焼き付く場合がありますが、クレンザー等で軽くみがいてください。

本体部はクリア塗装をしてあるので、クレンザーを使わないでください。

お願ひ

●炊飯釜および内ぶたはアルミ製品です。
食器洗い乾燥機でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色するおそれがあります。

食器洗い乾燥機では洗わないでください。

お願ひ

●機器本体には、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読みなくなつた場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡して、ラベルを購入し、貼り替えてください。

●硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

使
い
か
た

故障・異常の見分けかたと処置方法

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。「ビビビビビ・ビビビビビ」とブザーで知らせます。

故障表示	原因	処置方法
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷めてしまったとき。 <p>下記「停電したら」の炊飯中に約7分以上の停電のときの欄参照。</p> <p>切スイッチを押し、「切」にしてください。冷めたご飯の再保温は黄バミ・におい・バサつきの原因になります。 電子レンジなどで温め直してください。</p>
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●50分以上バーナーが燃焼したとき。 <p>サービスマンによる点検が必要です。 切スイッチを押して停止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。</p>
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。 <p>切スイッチを押して停止してください。炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)</p>
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓を閉めたとき。
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき。 <p>切スイッチを押して停止し、センサーが冷めてから再操作してください。</p>
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●スイッチを15秒以上押し続けたとき。 <p>切スイッチを押して停止してから、再操作してください。</p>
	が点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●センサー等が異常です。

※上記の処置をしても同じ状態になるときは、サービスマンによる点検が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

■停電したら

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊 飯 中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、  を表示します。 停止した場合は、 切 スイッチを押してから、  スイッチを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保 温 中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。 (ただし、停電中にご飯が冷めてしまうと保温を停止し、  を表示します。)	
タ イ マ ー 約 け い か た と し ま し た と き は		予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、  を表示することがあります。停止した場合は、 切 スイッチを押してから、  スイッチを2回押して(洗米おき)、再炊飯してください。

■故障・異常の見分けかたと処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して、点検を依頼してください。

現 象	●お調べいただくこと。 → 処置方法
表示がない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
予約時間に炊きあがらない	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、予約した時間より遅れて炊きあがります。ガス栓を全開にしてください。
予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻や予約時刻は、間違っていますか。 ⇒時刻は正しくセットする。(☞15、21ページ)
点火しない	<ul style="list-style-type: none"> ●90分未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約45~50分かかるため、すぐ炊きはじめます。
消火する	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓を全開にする。 ●ガスコードが折れていませんか。 ⇒ガスコードの折れを直す。 ●電源が入っていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。 ●点火プラグや立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、ふきこぼれをふき取る。 ●炊飯スイッチを押しつづけていませんか。 ⇒炊飯ランプが点灯したう手を離す。 ●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴・ふきこぼれをふき取る。 (消火に気づいたときは、すぐ「切」スイッチを押し、約1分間待ってから再点火してください。)(☞18、19ページ)
炊きあがりがかたい、芯がある	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒「洗米おき」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。 ●無洗米を使っていますか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒1~2度すいでから水に浸し、吸水させる。(☞10、16ページ) ●浸し時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：春~夏は約30分、秋~冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春~夏は約60分、秋~冬は約90分 (☞20ページ) ●お米の量、水加減、炊飯調節位置は間違っていますか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。 炊飯調節位置を確かめる。(☞12、17ページ) ⇒無洗米を炊く場合は無洗米用計量カップを使用する。
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯釜、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒蒸気のものが多いためたくなるので、変形した部品は交換してください。(有料)(☞30ページ) ●お米の量、水加減は間違っていますか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛で水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米用計量カップを使用する。

故障・異常の見分けかたと処置方法

現象	●お調べいただくこと。 ⇒処置方法
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●無洗米を使っていますか。 ⇒「洗米おき」炊きの場合は十分に吸水させる。 ⇒1~2度すすいでにごりをとる。(P.10, 16 ページ) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすぐ。 ●炊飯釜、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒きちんと合ってないとふきこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有料) ●内ぶた、内ぶた取付パッキンなどはきれいに掃除していますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるときふきこぼれることがあります。(P.25 ページ) ●浸し時間は適正ですか。「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：春～夏は約 30 分、秋～冬は約 60 分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約 60 分、秋～冬は約 90 分(P.20 ページ)
炊きあがりが軟らかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。 ●お米の量、水加減、炊飯調節位置は間違っていますか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。 炊飯調節位置を確かめる。(P.12, 17 ページ) ⇒無洗米を炊く場合は無洗米用計量カップを使用する。 ●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。 ●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒ぬか分が残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。 ●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火・温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。 ●長時間浸していますか。 ⇒浸し時間が長いと粉米が釜底にたまり、こげやすくなります。 ●感熱部や釜底が汚れていますか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」「お手入れ」(P.25, 26 ページ)
こげる	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。 ●12時間以上保温ていませんか。 ●停電しましたか。 ●しゃもじを入れたままで、冷ご飯・ご飯をつきたして保温していませんか。 ●外ぶた、内ぶたがきっちり閉まっていますか。 ●炊飯釜、内ぶた、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」(P.24 ページ) ●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分が残っているとおいの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
保温が切れる	●2秒以上炊飯釜が持ち上がったり、浮いたりした事はありませんか。

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

交換部品

(お客さまにて取り替え可能な消耗部品)

下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

交換部品	現金標準価格	本体価格	部品コード			
炊飯釜	¥7,350	¥7,000	1111R1000022			
内ぶた	¥1,050	¥1,000	1111R1000021			
内ぶた取付パッキン	¥420	¥400	1111R1000020			
フロート	¥315	¥300	1111R0061019			
品名	ガス種	色	長さ(m)			
別売品	都市ガス(13A)	ライト	0.6			
		ウォーム	1	¥2,100	¥2,000	1-180-0006
		グレー	2	¥2,310	¥2,200	1-180-0010
ガスコード	プロパンガス(LP)	0.6	¥2,730	¥2,600	1-180-0020	
		ページュ	1	¥2,100	¥2,000	9-180-0006
			2	¥2,310	¥2,200	9-180-0010
			¥2,600	9-180-0020		

* 2013年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

●炊飯釜(フッ素コート加工)

使っているうちに、フッ素コートに色むら・ハガレができることがあります。衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯釜だけをお買い求めください。

また、炊飯釜の側面等が凸凹になっている場合は炊飯釜の交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた、内ぶた取付パッキンなどが、変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

III 仕様

品 型 番	名 称	電子ジャー付ガス炊飯器 111-R506型
炊飯量 L (カップ)	白米	0.36~1.98(2~11)
	無洗米	0.34~1.87(2~11)
外形寸法 (mm)	高さ	359
	幅	309
質 量(kg)	奥行	277
		6.3
ガス接続	ガスコード(小口径迅速継手)	
電源	AC100V 50-60Hz	
炊飯時	11W	
消費電力	221W	
定格消費電力	2W	
待機時消費電力		
点火方式	連続スパーク点火	
電源コードの長さ	1.4m	
付属品	計量カップ(精白米用・無洗米用各1個)・しゃもじ・取扱説明書(保証書付)・連絡先一覧表	

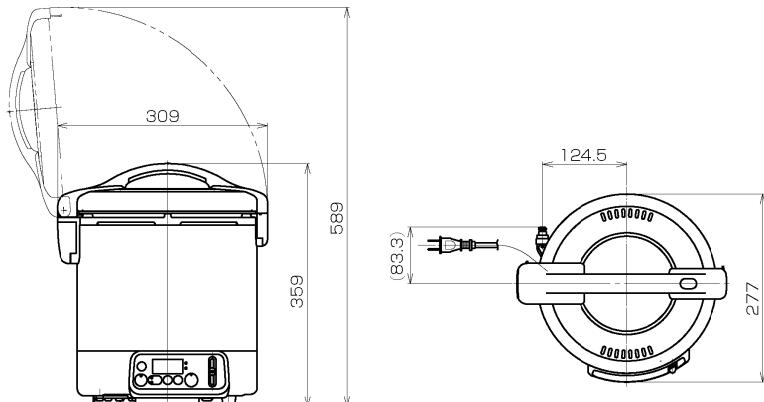
■個別ガス消費量

形式の呼び		1時間当たりのガス消費量(kW)
使用ガスグループ	RR-100VKT2	
都市ガス用	13A	1.80
LPガス用	12A	1.68
		1.80

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

III 外形寸法図

(単位: mm)



III 長期間使用しない場合

電源プラグを抜き、各部の汚れを取り除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。

特にガス通路部分(ガス接続口)には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取り付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

III アフターサービスについて

サービス(点検・修理など)を依頼される前に

- 27~29ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- ご確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉めながら、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。

1. 品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2. 型番……111-R506型
3. 故障・異常の現象(できるだけ詳しく)
4. お客様名・住所・電話番号

(N) 111-R506 ← 型番
大阪ガス株式会社
21-080-03-00142 ← JGAコード
本体背面に貼り付けてあります。

■定期点検のすすめ(有料)

安心してお使いいただくために、定期的に点検を受けてお手入れされることをおすすめいたします。

補修用性能部品の保有期間にについて

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
- 補修用性能部品保有期間は、当商品製造中止後6年となっています。(補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です)

■転居される場合

- ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。

△警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のものよりのガス事業者(供給業者)にご相談ください。

- 転居にともなう調整や改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

■保証について

- 当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応じることを約束いたします。(詳細は保証書をご覧ください。)
- 保証書を紛失されると保証期間内であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

■アフターサービスなどの連絡先

- 別添の「連絡先一覧表」を参照してください。