

家庭用

# ガス炊飯器

型番 111-1020

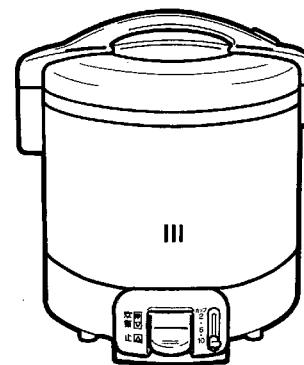
形式の呼び **RR-100GS-1**

## お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先  
をご参照願います。

## ⚠ 危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。



## 取扱説明書

保証書別添



02807058

RR-100GS-02  
03.04

99大阪ガス

このたびはガス炊飯器をお求めいただきまして、ありがとうございます。

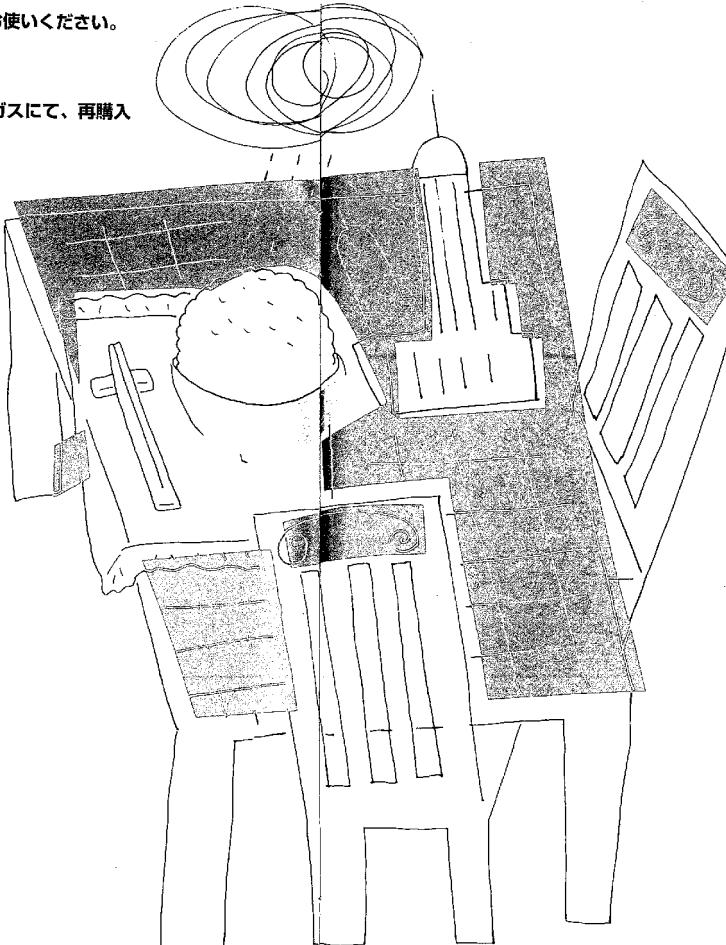
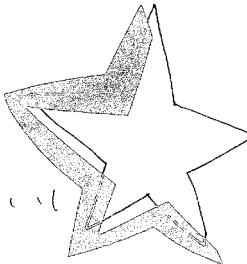
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。

●この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。

●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、お買い求めの販売店または大阪ガスにて、再購入してください。



## もくじ

● 第1章	安全上のご注意	3 必ずお守りください
● 第2章	おいしいご飯の豆知識	9
● 第3章	使用前の準備	11
● 第4章	各部のなまえ	13
● 第5章	ご飯の炊きかた	14
● 第6章	あとかたづけ	20
● 第7章	お手入れ	21
● 第8章	故障・異常の見分け方と 処置方法	23

# 安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を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。

## △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。

●絵表示については次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

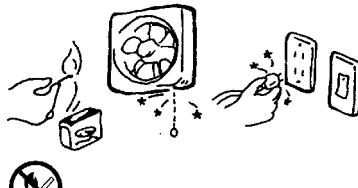


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

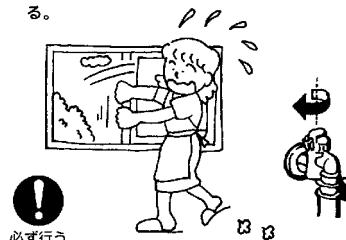
## △危険

### ガス漏れ時のご注意

●ガス漏れの時は、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、周辺の電話など使用しない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



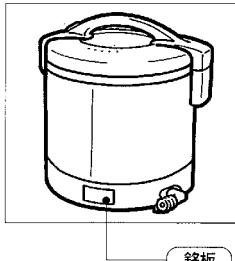
●万一ガス漏れに気付いたら  
 ①すぐに使用をやめガス栓を閉じる。  
 ②窓や戸を開けガスを外へ出す。  
 ③お買い求めの販売店または大阪ガスに連絡する。



## △警告

### ●使用ガスについてのご注意

- 機器が使用ガス(使用ガスグループ)に適合していることを機器の銘板で確認してください。
  - 表示以外のガスでは使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。
  - 転居されたときも、供給ガスの種類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。
- ※ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



### (表示の内容)

RR-100GS-1	都市ガス用	(13A)	ガスの種類を確認する
kW	13A	1.80	
03.06-000001	YS		
リンナイ株式会社			→例)03.06(2003年6月製造)

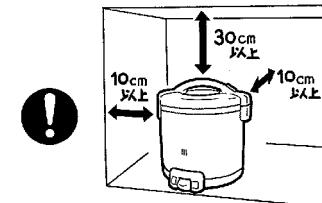
この機器の銘板は本体の背面に張り付けてあります。



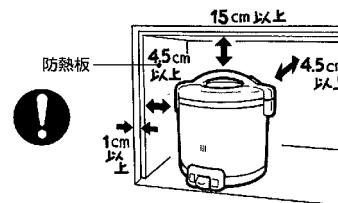
### ●設置について

- 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。又可燃性の壁にステンレス鋼板などを直接張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。
- 機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、周囲を囲ったり、吊り戸棚をつける等)設置基準上問題となる場合があり、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合  
 壁から10cm以上、上方30cm以上  
 必ず離してください。

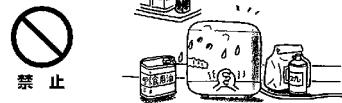


●可燃物の壁から10cm以上離せない場合  
 防熱板を壁に取り付けてください。  
 ※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大坂ガスにご相談ください。



## 警告

●機器の上や周囲に調理ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、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となります。



●分解・修理・改造は絶対しない。  
修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客様自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。異常作動してけがの原因となります。



●機器の給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない。  
異常動作してけがをすることがあります。



●機器を水につけたり、水をかけたりしない。  
炊飯不良・不完全燃焼の原因となります。



●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。  
排気口の近くに調味料ラックなどを設置しない。  
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。



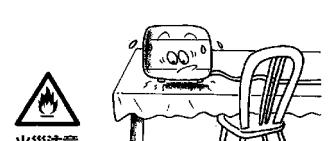
●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。  
炊飯中・炊飯直後の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。



●子どもだけで使わせない。  
幼児の手の届くところで使わない。  
やけど、けがをする恐れがあります。特に幼児にはさわらせない。



●不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。  
火災の原因となります。

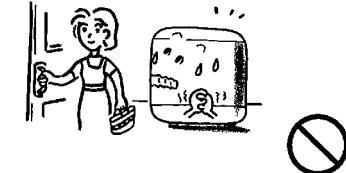


## 警告

●異常時はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。



●炊飯中には外出はしないでください。



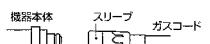
●使用中の異常に気づいた場合。

- 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速やかに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ②故障・異常の見分け方と処置方法(23ページ)に従い処置をしてください。
- ③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買い求めの販売店または大阪ガスに連絡する。



●接続は必ず専用のガスコードを使用する

### 正しい接続



傷んだガスコードは使用しない。  
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。  
(ガスコードを外し、再度接続した場合都市ガス13A)  
(に比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため)

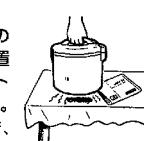
●点火したままでは、かまを絶対に外さない。

- ・必ず、消火後冷えてから、かまを外す。
- ・必ず、かまをセットした後で点火操作をしてください。  
やけどのおそれがあります。



●むらし中は本体を動かさない。

炊飯直後に本体部のみ取り外して他の場所で使う場合は、不安定な場所に置かない。また新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。  
溶けたり、焦げたりする恐れがあるので、なべ敷き等の上にのせてご使用ください。



●炊飯直後は本体の底に手を触れない。  
高温になっていますので、やけどの恐れがあります。



## ⚠ 注意

- 水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。  
故障・火災の原因となります。



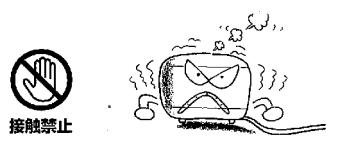
- 炊飯以外の用途には使用しないでください。

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。



- 炊飯中、炊飯直後はボタン・炊飯レバー・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。特に幼児にはさわらせない。

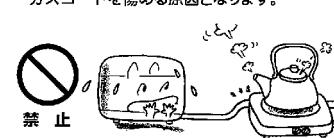


- 炊飯中は、排気口に顔や手を近づけない。又炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。

排気口から高温の排気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。

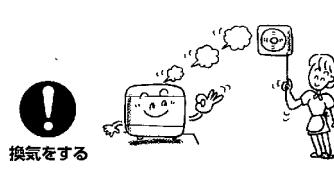


- ガスコードは炊飯器や他の機器の下側を通しては使わない。他の熱源にぶれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。  
ガスコードを傷める原因となります。



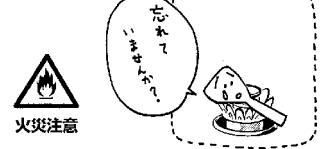
- お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。

不完全燃焼の原因となります。

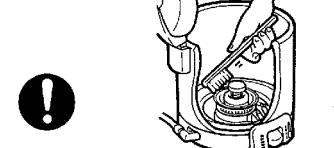


- バーナー部にしやもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。

炊飯中に燃え出し危険です。

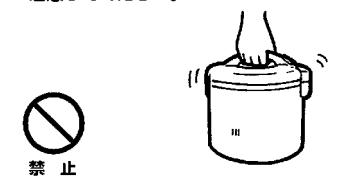


- 感熱部はいつもきれいにする。  
感熱部が汚れていますと、炊飯がまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

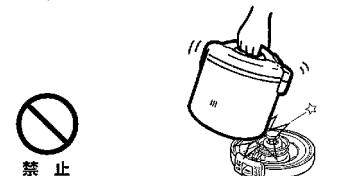


## ⚠ 注意

- 本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れ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。



- 本体部を炊飯燃焼部にセットする際、感熱部にあてないように注意してください。



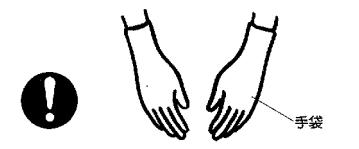
- 不安定な場所での使用禁止。  
水平で安定した所に設置してください。  
機器が傾いて、やけどやけがをする恐れがあります。



- 車両・船舶での使用はしない。使用中に機器が傾いたりし、火災や、やけどの原因になります。



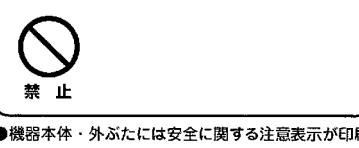
- 点検・お手入れの際の注意。  
点検・お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



- 湯沸器の下では使用しない。  
排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。



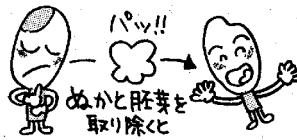
- 風の吹き込む窓際や、エアコンの風等が直接当たる場所での炊飯はしない。  
風による消火・早切れで炊飯不良の原因となります。



- 機器本体・外ぶたには安全に関する注意表示が印刷してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。

## お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ穀だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。



## いい香りに炊きあがる ガス炊飯器は しゃつきり、ふっくら、

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチャリできています。

カニ穴や、おねばにうつすらできるおこげがあり、いいご飯の証明です。



### よいお米には つやがある

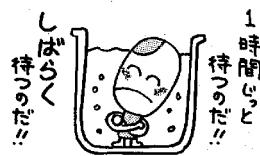
お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

## お米はこんな所が好き

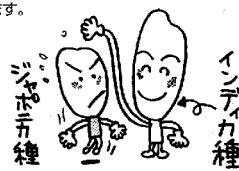
お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足すなどにときどきそうじをしてください。



## 胚芽精米、麦ごはんも おいしく炊く

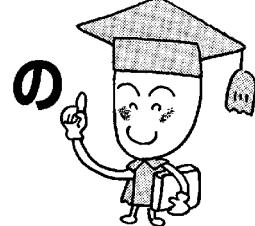


ジャボニカ種とインディカ種にわかれます。ジャボニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャボニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャボニカ種の加州米、豪州米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。



## 2種類 お米は大きくわけて

# 第2章 おいしいご飯 豆知識



## 日本でつくられている 品種は200種以上



コシヒカリ、サニシキ、あきたこまち、日本晴、農林22号、越路早生、キララ397など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。



たっぷりの水で  
手早くとぐ

## 水にも こだわってみる



せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまぐろではだいなします。ちょっとせいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。（水加減の目安表）

インディカ種の米（タイ米など）は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

15・16ページを参照してください。

## お米や料理によって水加減

炊飯器	目盛どおり
精米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 玄米	目盛より多め



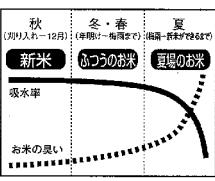
## 季節によっても お米の質は変わる

### 新米

刈り入れから2~3ヶ月までのお米を新米といい、独特のうまみがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

### 夏場のお米

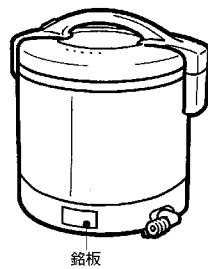
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、バサバサしたぬか臭い炊きあがりになります。



# 使用前の準備

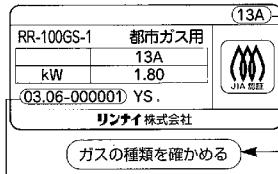
## 1 使用ガスを確認する

炊飯器の背面に張り付けた銘板に表示しているガスの種類とお宅のガスが一致しているか必ず確かめてください。



銘板

(表示の内容)



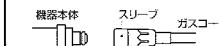
ガスの種類を確かめる  
例)03.06(2003年6月製造)

## 2 ガス接続

### ●接続は必ず専用のガスコードを使用してください。

傷んだガスコードは使用しないでください。誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

#### 正しい接続

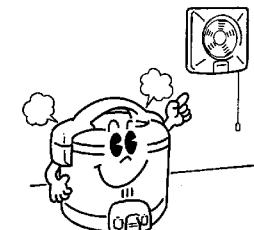


●LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。

(ガスコードを外し、再度接続した場合都市ガス13A以上へ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため)

## 3 炊飯中は換気に注意

炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



## 4 設置場所の注意

### ●安定性がよく水平なところ

不安定なところ、風のあたるところでは使用しないでください。誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。



禁 止

### ●落物の心配のないところ

棚の下など落物の危険があるところでは使用しないでください。機器の上に落ちたものが燃えて、火災になります。



禁 止

### ●湯沸器の下に機器を設置しないでください。

湯沸器が誤動作することがあります。



禁 止

### ●カーテンやスプレー缶など燃えやすいものがないところ

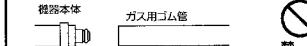
カーテンや燃えやすいものの近くでは使用しないでください。使用中に近くのものが燃えて、火災になります。



禁 止

#### 誤った接続

##### ●ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止



##### ●器具用スリムプラグ取付け禁止



##### ●ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止



#### お願い

●ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取り扱いください。また、お使いにならないときは、お買い求めの際に取付けられていたキャップをはめてください。

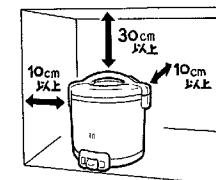
●ガスの接続がわからない場合はお買い求めの販売店または大阪ガスまでご連絡ください。

●機器に接続しているガスコードのスリープ(金属部)が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

## 5 壁や上方と間隔をとる

### ●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

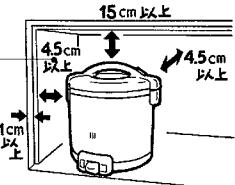
壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。



10cm以上  
30cm以上

### ●可燃物の壁から10cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。



15cm以上  
4.5cm以上  
4.5cm以上  
1cm以上

### ●防熱板について

材 質	厚 さ	ご 注意
銅 板	0.5mm以上	可燃物と1cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

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

## 警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。

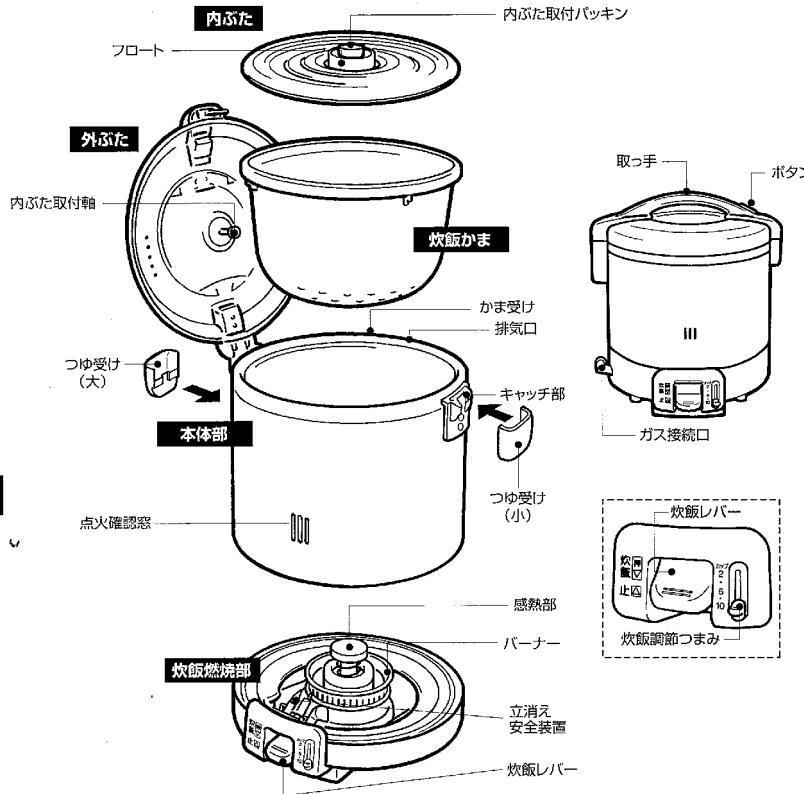
(火災予防条例で規制されています)

距離が近いと火災の原因になります。

# 第4章

## 各部のなまえ

各部のなまえ



### 付属品



計量カップ



無洗米専用カップ



単2形乾電池、1個  
(R14P)



取扱説明書



保証書



連絡先一覧表

# 第5章

## ご飯の炊きかた

ご飯の炊きかた

### ●はじめてお使いのとき

#### 1 きれいな布でふく

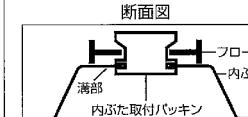
外ぶた・本体部はきれいな布でふいてください。



内ぶたは端部を押して傾け、外ぶたよりとび出た部分を引くとはずれやすい。

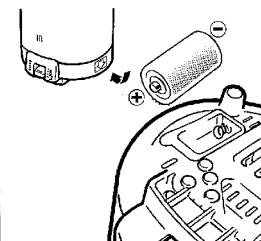
#### 2 中性洗剤で洗う

炊飯かま・内ぶた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとてください。



#### 3 乾電池をセットする

本体の裏にある電池ケースに、⊕ ⊖ の方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池は消耗品

「バチバチ」と放電間隔が長くなったら、早めに乾電池を交換してください。



#### 警告

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼の恐れがあります。



## ●お米の準備

必ずお米を水にひたしたあと炊飯をしてください。

ひたしが不十分ですかたく炊けたり、ふきこぼれる場合があります。

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

- 炊きこみご飯を炊くときは、7カップ以下でご使用ください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。具の量は米の質量の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まぜずに炊飯してください。

### 1 付属の計量カップでお米を計る

○良い例



×悪い例



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

- 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上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 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。



- とぎ足りないところ、黄ばみ、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。

### ○お願い

- かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

〈無洗米の場合〉

1~2度すすいでにごりを少なくする。

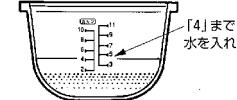
- 米量が多い場合は、特に念入りにすすいでください。

- にごったまま炊飯するとデンブン質が沈殿し炊飯不良の原因になることがあります。

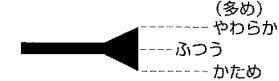
## 3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水をいれる。

例: 4カップの米を炊くとき



### 【水加減の合わせ方】



炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類や好みに合わせて水加減をしてください。  
(次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。



●炊き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あわせてください。

## 4 じゅうぶんに米を水にひたす

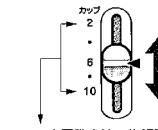
- 水加減後、じゅうぶんに米を水にひたしてください。ひたさないと炊飯不良やふきこぼれる場合があります。(水にひたす時間については下記の炊飯表を参照ください)
- 12時間以上のひたしはしないでください。変質の原因になります。

## ●炊飯調節……炊飯調節つまみをセットする

お好みにより炊飯調節つまみを調節してください。

少しかためにしたいとき	炊飯量より多めの数字
少しやわらかめにしたいとき	炊飯量より少なめの数字

炊飯量に炊飯調節つまみを合わせてください。



•表示数字は、炊飯量(カップ)のめやすです。

## ●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)

型番	炊飯量 (カップ)	時間(分) (ひたし時間・むらし時間を除く)
111-1020	2~11	約14~21

## 炊飯表

お米の種類	炊飯量(カップ)	水加減	水にひたす時間(分)	
			春~夏	秋~冬
白米	111-1020	2~11	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。)	60以上	90以上
麦まぜ米	2~7	その時は炊飯量を減らしてください。		
輸入米	2~11			
ブレンド米				

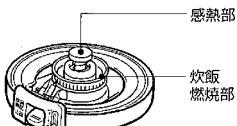
※無洗米の種類によっては、粉の多いものがあります。炊飯量の多い場合(5カップ以上)は、特によくすすいでごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンブン質が沈殿し炊飯不良の原因になることがあります。

- 精米法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
- 量少米量の炊飯時は、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、ひたし時間をじゅうぶんにとってください。

## ●炊飯器のセット

## お願い

炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがあれば必ず取り除いてください。



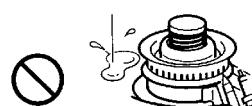
## △注意

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体・外ぶた・外ぶた取っ手が熱くなりますので手を触れないでください。やけどをしないようにご注意ください。



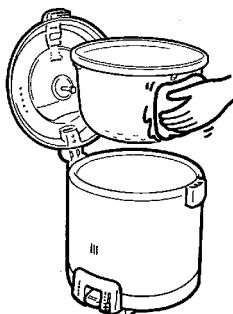
## ご注意

バーナーの横にある立消え安全装置に水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。



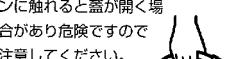
## 1 炊飯かまを外わくにセット

炊飯かまの外側(特に底面)についた水は、よくふきとつてからセットしてください。

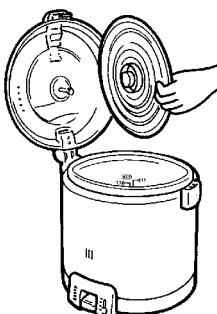


炊飯かまを本体にセットする際、つゆ受け枠で指をはさまないように注意してください。

●本体部を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れ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。

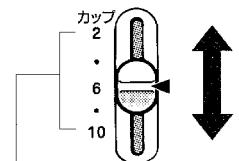


## 2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める



## ●炊飯調節

## 1 炊飯調節つまみをセットする



●表示数字は、炊飯量(カップ)の目やすです。

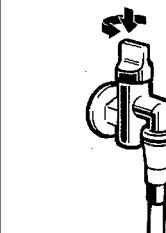
炊飯量や好みにより炊飯調節つまみを調節してください。

少しだけにしたいとき	炊飯量より多めの数字
少しやわらかにしたいとき	炊飯量より少なめの数字

## ●点火・炊飯

## 2 ガス栓を全開にする

炊飯レバーが「止」の位置にあることを確認してから、ガス栓を開けてください。



## 3 バーナーに点火

炊飯レバーを「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま数秒間押し続けてください。

手を離しても火がついていることを点火確認から確認してください。

火がつかなかつたり、炊飯途中で火を消す場合は、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く引き上げてください。

●沸騰時に内ぶたのフロートで蒸気をコントロールするため、振動音がしますが異常ではありません。

## お願い

炊飯中はふたを開けないでください。やけどをする恐れがあります。



## 点火は確実に

なかなか点火しなかったり消えることがあります

①はじめて使う場合、長い間使っていないかった場合は、ガスコードに空気が入っていて点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

②また、点火してもすぐに消えることがあるので、確実に点火していることを確認してください。(数秒間)

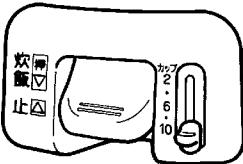


途中で消火する場合は  
炊飯レバーを上方に持ち上げると消火します。  
カチッと音がして必ず火が消えたことを確認してください。



## 4 炊きあがり

自動的に炊飯レバーが「止」の位置に戻り、火が消えます。



●この炊飯器は、おねばにうっすらとコゲ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も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。これはデンブンが膜状になったものです。食べても問題はありません。

## 5 むらし

15分以上むらす



ご飯をほぐす



●外ふたがいきおいよくしまることがありますので、ご注意ください。●周囲が熱くなっているので、やけどの原因となります。

## ●終了

## ふきこぼれはきれいにふきとる

炊飯燃焼部・立消え安全装置がよこれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。

ふきこぼれはきれいにふきとってください。

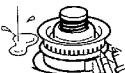
ここが  
ポイント

●消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になります。10分～15分むらし時間をとってください。

●むらしが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ましょう。

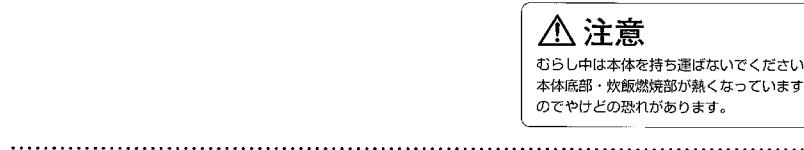
●3カップ以下の炊飯時(かたさ・やわらかさが変化しやすい)や、最大米量時(ふきこぼれる場合があります)は特に水量を正確にし、ひたした時間をじゅうぶんにとってください。

●むらしが中は本体部を動かさないでください。



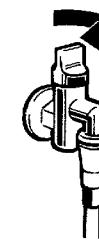
## △ 注意

むらしが中は本体を持ち運ばないでください。本体底部・炊飯燃焼部が熱くなっていますのでやけどの恐れがあります。



## 6 ガス栓を閉める

消火を確認して、ガス栓を確実に閉めてください。



## お願い

●本体を持ち運ぶとき、取っ手のキャッチボタンにぶれないでください。外ふたが開いてけがやけどの原因となります。

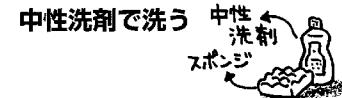
## ●終了



## お願い まず確かめてください。

①ガス栓を閉める ②本体が冷えている

## 1



内ふた・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。内ふたを掃除しないと内ふたにたまつたおねばが、かま側にもどらす。外ふたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。



●フロートの取り付け方  
内ふたに、内ふたの取付パッキンの溝部を入れてから、フロートを取り付けてください。  
14ページの断面図をご参照ください。

内ふた  
内ふたのフロートの下は、汚れがつきやすいのでフロートを外して洗ってください。

炊飯かま

つゆ受け

●はしす方  
側面を持ち、矢印の方向に広げるようにはしつけてください。

## 2 布でふく

外ふたは布で  
ふいてください。



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



かま受け・外ふた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

## 炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためず、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。
- 炊き込みやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ふたの内側もふきとてください)
- 酢など酸の強いものは使わない。
- 炊飯かまでお米を洗わない

酸性・アルカリ性の洗剤クレンザー(みがき粉)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。

酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。



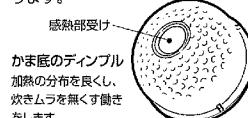
感熱部は  
いつもきれいにしておく

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。



炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふきとてください。

異物がつくと正常に炊飯できなくなります。



# 第7章 お手入れ

お願ひ まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める
- ②本体が冷えている

## ⚠ 警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。  
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



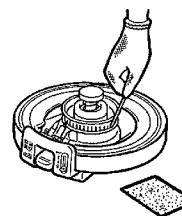
### 1 よく絞った布でふく

本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。



### 2 針金・サンドペー バーを使う

バーナーがつまっている時は、針金などで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時は、極細目のサンドペーパー（目のあらさ400番程度）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。



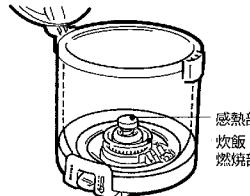
### 3 汚れのひどい時

- かま受け・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。
  - 外ぶたの周囲の油汚れ等が、排気熱で焼き付く（黄色）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

バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。



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できます。

お手入れはその都度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  
くい材質です。



## ⚠ 警告

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼の恐れがあります



## 消耗部品について

### 1 消耗部品はお買い求めの販売店、 またはもよりの大坂ガスでお買い 求めください。

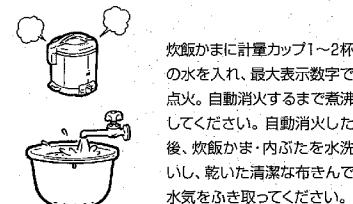
#### ●炊飯かま（フッ素樹脂加工）

使っているうちに、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すたら、炊飯かまだけをお買い求めください。  
また、炊飯かまの側面等が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

#### ●その他の部品類

内ぶた、内ぶた取付パッキン、フロートなどが、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。つゆ受けなども同様です。

### もしイヤな臭いがついた場合



（消火直後は高温のため取扱いに注意してください。）

# 故障・異常の見分け方と 処置方法

現象	●お調べいただくこと。⇒処置方法
点火しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒ガス栓を全開にする。</li> <li>●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。</li> <li>●乾電池が入っていますか。又は消耗していませんか。 ⇒乾電池を入れる。又は新品に交換する。</li> </ul>
炊飯レバーから手をはなすと 消火する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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、ふきこぼれをふきとる。</li> <li>●炊飯レバーから手をすぐはなしませんでしたか。 ⇒数秒間押しつづける。</li> </ul>
消火する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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、ふきこぼれをふきとる。 (消火に気づいたときは、すぐ炊飯レバーを「止」の位置に戻し、約1分間待ってから再点火してください。)</li> </ul>
炊きあがりがかたい、 芯がある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。</li> <li>●無洗米を使っていますか。 ⇒1~2度すいでから水に浸し、吸水させる。(10、15ページ参照) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすぐ。</li> <li>●浸漬時間は適正ですか。 ⇒白米：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</li> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用カップを使用する。</li> <li>●炊飯かま、内ぶた、フロート、内ぶた取付パッキンなどは変形していませんか。 ⇒蒸気のものが多いため、変形した部品は交換してください。(有償)</li> <li>●炊飯調節つまみの目盛りとお米の量がまちがっていませんか。 ⇒少量時は小さい目盛りで炊飯する。</li> </ul>
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒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りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用カップを使用する。</li> <li>●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒きちんと合ってい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。(有償)</li> </ul>

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"> <li>●無洗米をおついいの場合。 ⇒1~2度すいでから水に浸し、吸水させる。(10、15ページ参照) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすぐ。</li> <li>●内ぶた、内ぶたの取付パッキンなどはきれいに掃除してありますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれます。</li> <li>●浸漬時間は適正ですか。 ⇒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</li> <li>●むらしき終了前にふたを開けていませんか。</li> </ul>
炊きあがりが軟らかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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碎け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。</li> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛りで水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用カップを使用する。</li> <li>●ご飯をよくぼぐしましたか。 ⇒むらしき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。</li> <li>●炊飯調節つまみの目盛りとお米の量がまちがっていませんか。 ⇒炊飯調節つまみの目盛りとお米の量を合わせる。(16ページ参照)</li> </ul>
こげる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分が残っているとこげるるので、水がきれいになるまでお米を洗う。</li> <li>●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。</li> <li>●長時間浸漬していませんか。 ⇒浸漬時間が長いと洗米によってできた割れ米や粉米がま底にたまり、こげやすくなる。</li> <li>●感熱部やかま底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにします。「あとかたづけ」「お手入れ」(20、21ページ参照)</li> </ul>
以下のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店か、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。	

## 警告

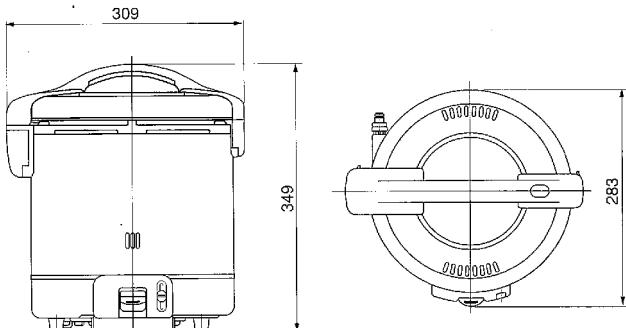
使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。  
あわてず、ガス栓を開める。

# 仕様

品名	ガス炊飯器
型番	111-1020
炊飯量ℓ(カップ)	0.36~1.98(2~11)
外形寸法(mm)	
高さ	349
幅	309
奥行	283
質量(kg)	5.4
ガス接続	ガスコード(小口径迅速継手)
電源	単2形乾電池
点火方式	連続スパーク点火
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置
ガス種	形式の呼び
消費量	RR-100GS-1
LPガス kW (kcal/h)	1.80(1550)
LPガス kW (kg/h)	1.80(0.129)
付属品	計量カップ(白米用・無洗米用各1個)・乾電池・取扱説明書・保証書・連絡先一覧表

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

## 外形寸法図 (単位: mm)



## 長期間使わない場合

各部の汚れを取除き、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、お求めになったときの箱に入れ湿度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(ガス接続口など)には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようキャップをガス接続口にはめてください。

## アフターサービスについて

### 依頼される前にもう一度ご確認ください

- 23・24ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 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お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

お申しつけの際は、次のことをお知らせください

(111-1020型の場合)

1. 品名……ガス炊飯器
2. 型番……111-1020

炊飯燃焼部背面に張り付けてあります。例) (N) 111-1020 ← 型番

大阪ガス株式会社

21-080-03-00061 ← JGAコード

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

### 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、お買い求めの販売店、またはもよりのガス事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。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。
- ガス器具を廃棄する時は、必ず乾電池を外してください。そのままにしておくと、思わぬ事故になることがあります。

### 保証について

- この機器には保証書がついています。

このガス炊飯器は保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。

保証書を紛失されると、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保存してください。

- この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。

- 補修部品の保有期間と修理について

当社は、当商品製造中止後6年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、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。

但し、最低保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

## 大阪ガスへのお問い合わせ先

<お客さまセンター>

- 大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817
- 南部リビング営業部 〒598-0047 泉佐野市りんくう往来南2-2 電話 0120-3-94817
- 北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817
- 兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目8-2 電話 0120-7-94817
- 京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺粟田町93 電話 0120-8-94817

お電話のおかけ間違いのないようお願いします。

(所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

### ⚠ 危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから  
(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

CP-80715(05)

A4R-Wh-BK

この紙は再生紙を使用しています。