

家庭用

電子ジャー付ガス炊飯器

型番 111-5520

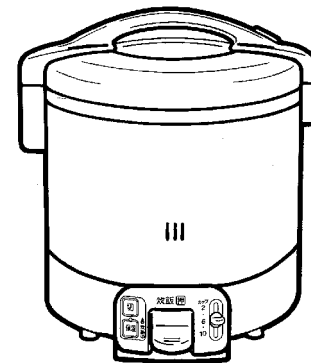
形式の呼び 111-5520

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



02806990

TRFR100VK-02
03.04

 大阪ガス

このたびは電子ジャー付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。

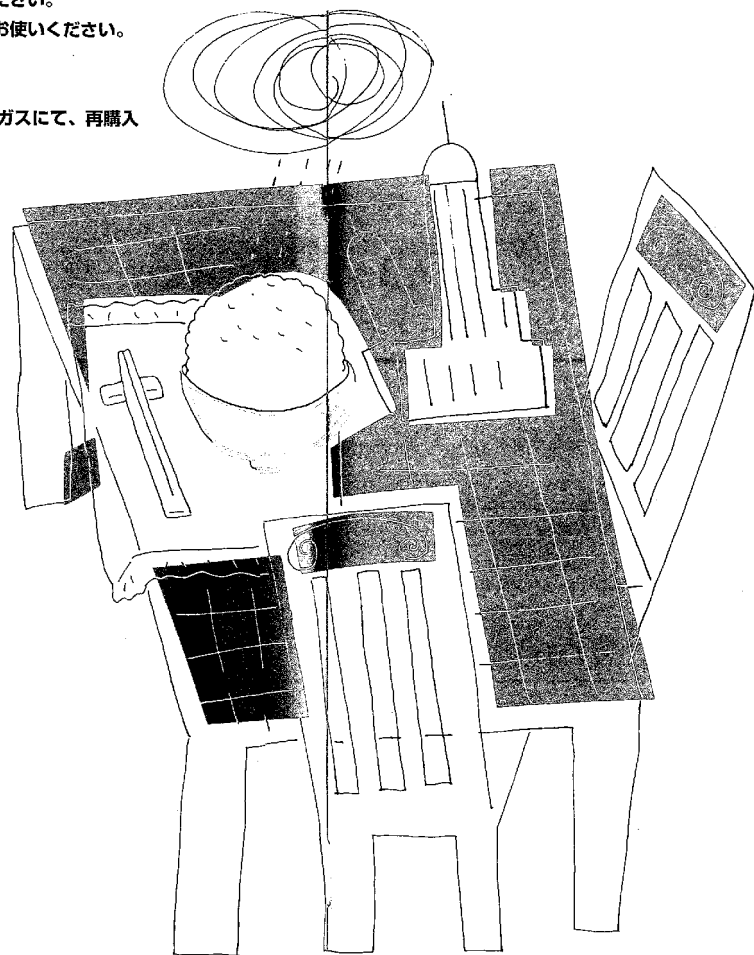
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

●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
- 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……………22
- 第7章 お手入れ……………23
- 第8章 故障・異常の見分け方と……………25
処置方法

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。

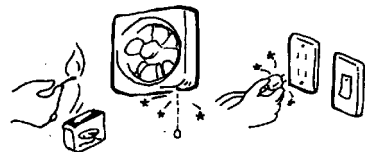
●絵表示については次のような意味があります。

	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。		火災注意		感電注意
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		高温注意		火気禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		禁煙禁止		分解禁止
			電源プラグを抜け		

危険

ガス漏れ時のご注意

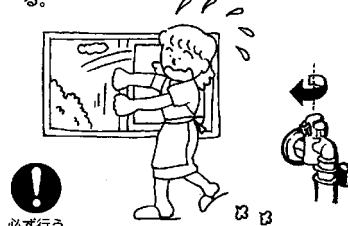
●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

●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。



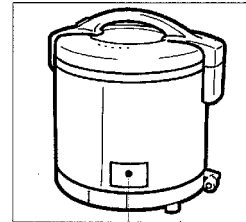
必ず行う

警告

●使用ガス及び使用電源についてのご注意

- 機器が使用ガス(使用ガスグループ)及び使用電源(AC100V)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・電源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、爆発着火やけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
- 転居されたときにも、供給ガスの種類・電源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。



銘板

この機器の銘板は本体の背面に張り付けてあります。

〈表示の内容〉

	RR-100VK-1 (都市ガス用 13A) 1.80kW
03年型 炊飯容量 1.98L	(AC100V 50-60Hz 1W) 03.06-000001 YS リンナイ株式会社
	製造者 株式会社柳澤製作所 定格電圧 100V (定格消費電力 211W)
	(N) 111-5520 大阪ガス株式会社 21-080-03-00042

ガスの種類を確かめる

例) 03.06
(2003年6月製造)

使用電源
消費電力



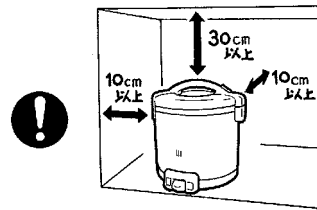
ガス種・電源の確認

●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す、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

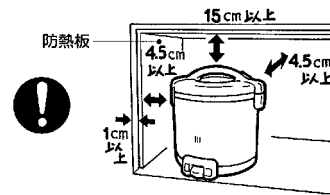
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

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りの大阪ガスにご相談ください。

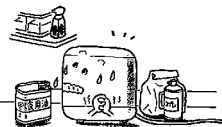


警告

- 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。



禁止



- 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。



火災注意



- 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・改造は行わないでください。異常作動してけがの原因となります。



分解禁止



- 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。



禁止



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



禁止



- 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、感電、けがをする恐れがあります。特に幼児にはさわらせない。



接触禁止



- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。



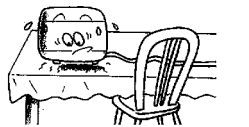
感電注意



- 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。



火災注意



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、電源プラグを抜く。



ガス栓を閉める



- 炊飯中には外出はしないでください。
(保温時は除く)



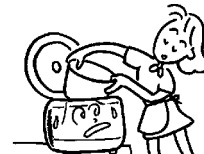
- 使用中の異常に気づいた場合。
①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②故障表示と処置方法(25ページ)。故障・異常の見分け方と処置方法(25ページ)に従い処置をしてください。
③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買い求めの販売店または大阪ガスに連絡する。



ガス栓を閉じる



- 点火時に機器周辺を確認する。
かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。異常燃焼や火災の原因となります。



火災注意

- 接続は必ず専用のガスコードを使用する

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。

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)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。



禁止

△注意

- ガスコード・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。使用時は周囲が高温になり、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。



禁止



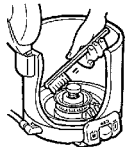
- 水のかかるところやガステーブル・オープンなどの近くでは使わない。故障・火災の原因となります。



禁止



- 感熱部はいつもきれいにする。感熱部が汚れていたり、炊飯かまど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。



- 電源コードは加工（切断して延長）したり、無理に曲げたり、たばねたりしない。
- たこ足配線しない。火災・漏電・感電の原因となります。
- 痛んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。



禁止



- 炊飯中や炊飯直後は、蒸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。排気口から高温の蒸気や、ふたを開けたときは多量の蒸気が出ますのでやけどをする恐れがあります。



高温注意



- 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。



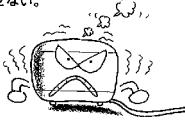
禁止



- 炊飯中、炊飯直後はボタン・操作部・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。



接触禁止



- 機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。変形または変色する恐れがあります。



禁止

- 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。



禁止

- 強い風の吹き込む所では使用しない。吹きあなど、おいしく炊けない原因となります。



禁止

- 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作動する原因となります。

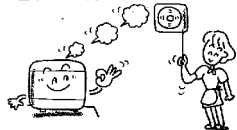


禁止

- 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。



換気をする



△注意

- 電源プラグのほこりはふき取る。火災の原因となります。



乾いた布で



- 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。



禁止

- 電源プラグは根元まで完全に差し込む。差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



- 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。



- ぬれた手で抜き差しをしない。ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。感電の原因になります。コンセントに水などかからないようにしてください。



禁止



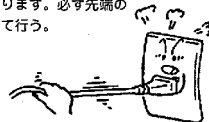
- 本体を運ぶとき、外ふた取っ手のボタンにふれない。本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合がありますので注意してください。



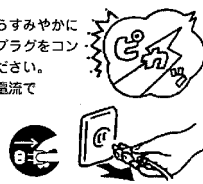
- 電源コードを持って引き抜かない。雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



禁止



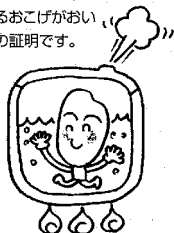
- 雷時の注意。雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



- 機器本体・外ふ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。

ガス炊飯器は
しゃっきり、ふっくら、
いい香りに炊きあがる

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
もパッチリできています。
カニ穴や、おねばにうっ
すらできるおこげがおい
しいご飯の証明です。

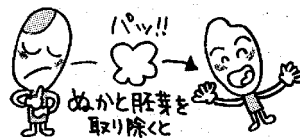
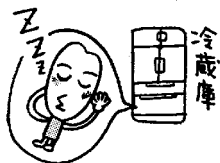


よいお米には つやがある

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
米は白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、お米を買い足す時
などにときどきそうじをしてください。

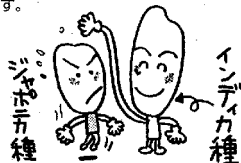


お米は精米の程度で
呼び名が変わる

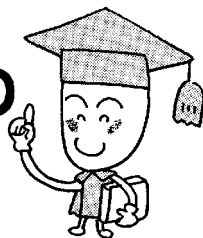
もみ殻だけを除いたものを玄米。
ぬかと胚芽を取り除いたものを白米
と呼びます。白米には、ぬかを取り
除く程度によって五分づき米・三分
づき米があります。また、玄米から
ぬかを落とし、胚芽をできるだけ多
く残すように精米したものを胚芽精
米といいます。

ジャポニカ種とインディカ種にわか
れます。ジャポニカ種は中短粒米で柔
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
ているのはジャポニカ種の短粒米です。
輸入米の代表は、ジャポニカ種の加
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。

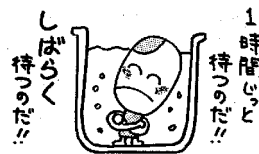
お米は大きくわけて
2種類



第2章 おいしいご飯の 豆知識



無洗米を
おいしく炊く

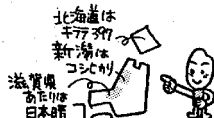


胚芽精米、麦ごはんも
おいしく炊く

無洗米は水を加えると表面に気泡が
できて、水が吸収されにくくなります。
1〜2度すすいでにごりを少なくして
ください。その後「ひたしおき」
をしてから炊飯をしてください。
15・16ページを参照してください。

胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい
水に浸して、目盛りより多めに水加
減するだけ。特に白米と炊き方は変
わりません。

日本でつくられている 品種は200種以上



コシヒカリ、ササニシキ、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コツです。手
早く適度な力でギョウギョウと米粒ど
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
かりすすいでください。

手早く
たっぷりの水で



水にも こだわってみる

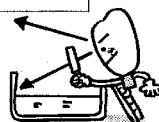


せっかとおいしいお米を選んで
それを炊く水がまずくはないな
しです。ちょっとせいたくですがミ
ネラルウォーターを使ってみるの
もいいですね。

お米や料理によって水加減

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、目盛りよりも
めめの水量で炊いてください。

軟質米	目盛どおり
香米	目盛りより少なめ
カレー用 炊飯用	目盛りより少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛りより多め



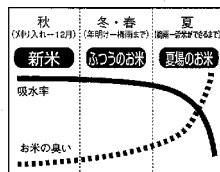
季節によっても お米の質は変わる

新米

刈り入れから2〜3ヵ月までのお米を
新米という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

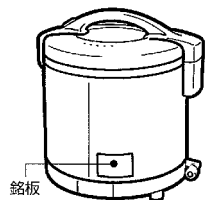
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化
して吸水率が悪くなり、炊きあがり
は、パサパサしたぬか臭い炊きあが
りになります。



第3章 使用前の準備

1 使用ガス・電源を確認する

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まず確かめてください。



(表示の内容)

RR-100VK-1 (都市ガス用 13A) 1.80kW	03年製
AC100V 50-60Hz 1W (03.06-000001)	YS
炊飯容量 1.98L	リンナイ株式会社
製造者 株式会社柳澤製作所 定格電圧 100V 定格消費電力 211W	
(N) 111-5520	
大阪ガス株式会社	
21-080-03-00042	

ガスの種類を確かめる

▶例) 03.06(2003年6月製造)

電源は、交流100V(一般家庭用コンセント)を使用してください。これ以外の電源では絶対に使用しないでください。

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

機器本体 スリーブ ガスコード

●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)

誤った接続

●ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止

機器本体 ガス用ゴム管

●器具用スリムプラグ取付け禁止

機器本体 スリーブ ガスコード

●ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止

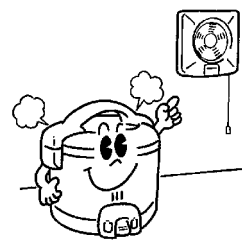
機器本体

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。

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。

禁止



●落下物の心配のないところ

櫃の下など落下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、火災になることがあります。

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、火災になることがあります。

禁止



●幼児の手の届かないところ

幼児の手の届くところでは使用しないでください。本体に触れたり、蒸気でやけどする恐れがあります。

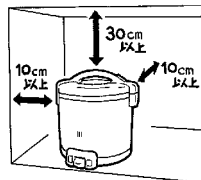
禁止



5 壁や上方と間隔をとる

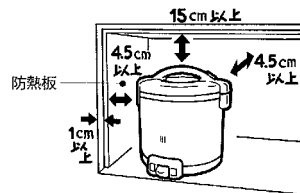
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。



●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

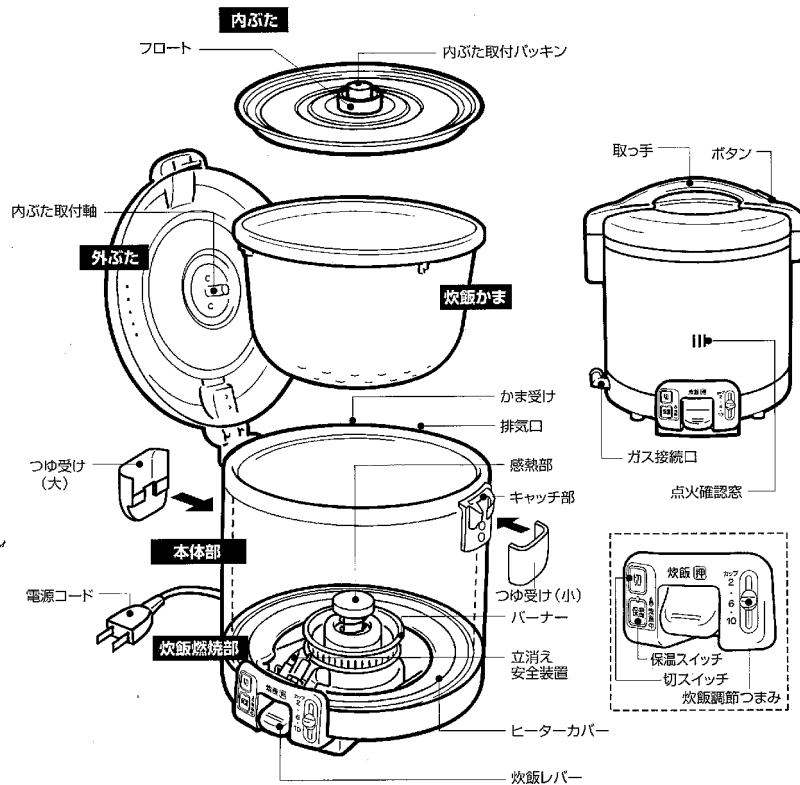
材質	厚さ	ご注意
銅板	0.5mm以上	可燃物と1cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス銅板	0.3mm以上	

※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阪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



付属品

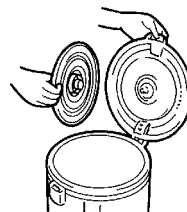
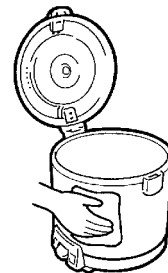


第5章 ご飯の炊きかた

●はじめてお使いのとき

1 きれいな布でふく

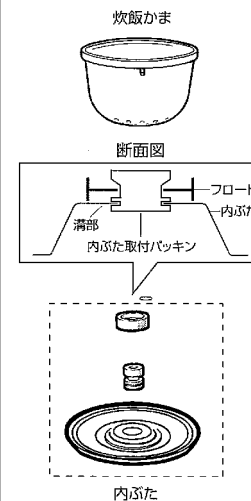
外ふた・本体部はきれいな布でふいてください。



内ふたは端部を押して傾け、外ふたよりとび出た部分を引くとはずれやすい。

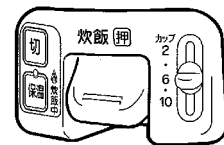
2 中性洗剤で洗う

炊飯かま・内ふた・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ってください。



3 電源コードを差込む

操作パネルのランプ(●炊飯中、○保温)は全て消灯しています。



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。ショート・感電・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とかたく炊けたり、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

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)

○良い例



×悪い例



- 計量まじつ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、水がきれいになるまで手早く洗う。
- とぎ足りないとき、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洗ってください。



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。

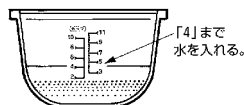
〈無洗米の場合〉

- 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プン質が沈澱し炊飯不良の原因になることがあります。

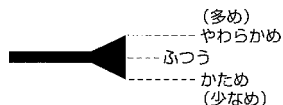
3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れる。

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。お米の種類やお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

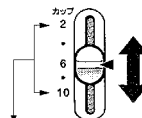
- 水加減後、じゅうぶんに米を水にひたしてください。ひたさないとき炊飯不良やふきこぼれる場合があります。(水にひたす時間については下記の炊飯表を参照ください)
- 12時間以上のひたしはしないでください。変質の原因になります。

●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。

炊飯量に炊飯調節つまみを合わせてください。

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



- 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)
111-5520	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	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	ふつうより多め (ふきこぼれる場合があります。その時は炊飯量を減らしてください。)	60以上	90以上
胚芽精米	2～7			
分づき米(3.5.7分)	2～7			
麦まぜ米	2～7			
輸入米 ブレンド米	2～11			

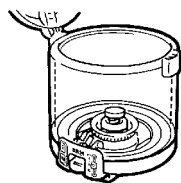
※無洗米の種類によっては、粉の多いものがあります。炊飯量の多い場合(5カップ以上)は、特によくすすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し炊飯不良の原因になることがあります。

- 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。
- 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、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

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. 炊飯器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。



⚠ 注意

炊飯器燃焼中は、炊飯器燃焼部・本体部・外ぶた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。



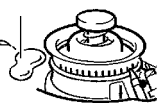
接触禁止

ご注意

- ① 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ますので注意してください。



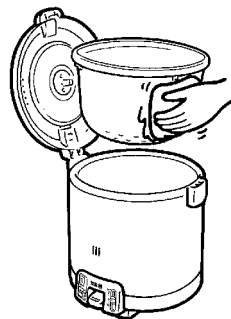
- ② パーナーの横にある立消え安全装置に水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなる場合があります。



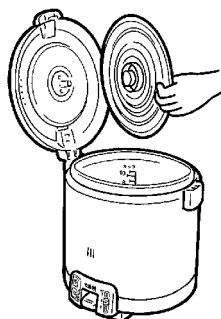
立消え安全装置

1 炊飯かまを本体にセット

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



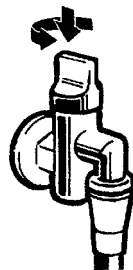
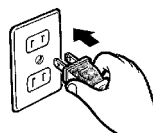
2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める



●点火・炊飯

1 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。



2 パーナーに点火

炊飯レバーを押し下げるとビッと合図します。そのまま2秒間以上押し続けてください。ジーッとスパーク音がしてパーナーに点火します。手を離しても火がついていることを点火確認窓から確認してください。点火後5秒程で「△」ランプが点灯します。火がつかない時や立消え安全装置の出力が不十分な間は手を離してもスパークが続きます(15秒間)。点火しなかった場合、ビ・ビ・ビ・ビが2回鳴り、「△」ランプが点滅します。「切」スイッチを押してから1分以上待って、再度点火操作をしてください。



沸騰時に内ぶたのフロード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

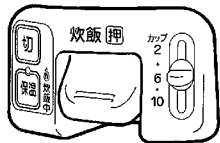
なかなか点火しなかったり消えることがあります

- 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)



3 むらし

炊飯が終わるとピピッとブザーが鳴り「△」ランプが消え、自動的にむらしになります。むらし中は保温ランプが点滅します。



- 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こげやすくなります。
- オブラート状の膜が釜側面に付くことがあります。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。

4 炊きあがり

炊きあがるとピー（3秒間）と合図し保温ランプが点滅から点灯に変わります。



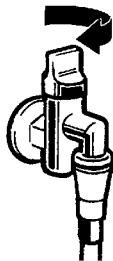
ご飯をほぐす



- 外ふたがいきおいよくしめることができますので、ご注意ください。
- 周囲が熱くなっているの、やけどにご注意ください。

5 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。

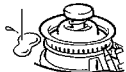


- 本体を持ち運ぶとき、取っ手のボタンにふれない。ふたが開いてけがややけどの原因となります。

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ざれると、次から正常に炊飯できなくなる場合があります。

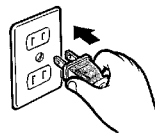
ふきこぼれはきれいにふきとってください。



- 消火してすぐふたを開けるとおいしご飯になりません。
- 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。

●保温

- 炊きあがり後、自動的に保温しますので電源プラグは炊飯・保温時に差込んだままにしてください。

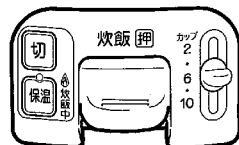


- 「保温」スイッチを押すと保温します。
- 「切」スイッチを押すと保温が止まります。
- 保温中に釜を持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。釜を入れて「保温」スイッチを押すと再び保温します。
- 冷えたご飯の再保温はしないでください。臭いが発生したりします。
- 少量のご飯の保温は乾燥して表面がかたくなりますので、数時間以内の保温をおすすめします。（大さじ1〜2杯程度の水をかまぶちから加えると乾燥をおさえられます。）
- おいしくご飯を保温していただくために次ページをよくお読みください。

- 12時間以上の保温はしないでください。12時間までおいしく食べられますが、12時間を越えるといやなニオイやバツツきなど、ご飯の劣化が進みます。できるだけ早くお召しあがりください。

保温ランプを確認

操作パネルの保温ランプが点灯していることを確認してください。



保温中に釜を持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。

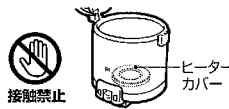
⚠ 注意

保温中は外ふた・本体部・本体上部が熱くなります。手をふれないでください。



接触禁止

炊飯直後・保温時はヒーターカバーが熱くなりますので、手を触れないでください。やけどの恐れがあります。



接触禁止

●終了

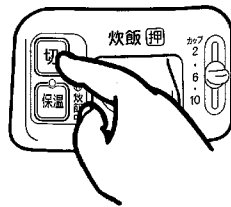
ご飯を「ほぐす」「よそう」時のお願い

釜が浮き上がり保温が切れる場合があります。必ず「保温ランプ」が点灯している事を確認してください。

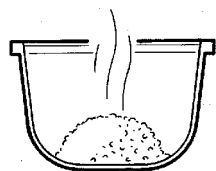
ご飯がなくなったら、「切」スイッチを押して保温を必ず止めてください。保温ランプが消えます。

- 保温を停止する場合は「切」スイッチを押してください。

釜を外すと保温が止まります。電源プラグを抜いてください。



上手に保温しましょう



炊きたてごはんはおいしいね!

ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

ご飯がバサバサになるのを防げます。



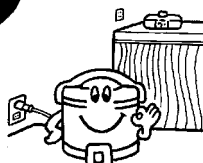
ふたのロックは確実に

外ふた・内ふたがちゃんと閉まっていないと、ご飯の水分が逃げてしまいます。

ご飯は炊きたてがおいしい。
でもこんなことに気をつけると
おいしくご飯を
保温していただけます。

停電したときは

長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。



本体を移動させる場合

保温はすべて電気で行うので、保温中に本体部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。

ここがポイント こんな保温はやめましょう.....

黄バミ・ニオイ・バサツキの原因になります。

- 12時間以上の保温
- 冷えたご飯の再保温
- 少ないご飯の保温
- 炊き込みご飯や汁物などの保温
- しゃもじを入れたままの保温
- 外ふたにふきんをかぶせての保温
- エアコンの下や窓のそばなど、直接風が当たる場所での保温

ここがポイント 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なおすとおいしく食べられます。

第6章

あとかたづけ

お願い 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本体が冷えている

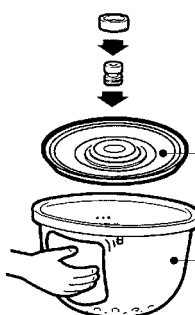
1 中性洗剤で洗う



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ったおねばが、かま側にもどらず、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、内ふた取付バツ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。

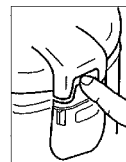
内ふた
内ふたのフロートの下は、汚れが付きやすいのでフロートを外して洗ってください。



炊飯かま

つゆ受け

●はすし方
側面を持ち、矢印の方向に広げるようにひっぱってください。



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。

2 布でふく

外ふたは布で
ふいてください。



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。
●炊きこみやおこ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ってください)
●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・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
きれいにふきとってください。
異物がつくると正常に炊飯できなくな
ります。

感熱部受け

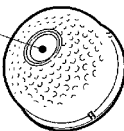
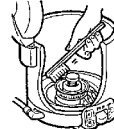
かま底のデインブル
加熱の分布を良くし、
炊きムラを無くす働
きをします。



禁 止



使用済のハブラシ等
を使ってください。



第7章 お手入れ

お願い まず確かめてください。

①ガス栓を開める ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

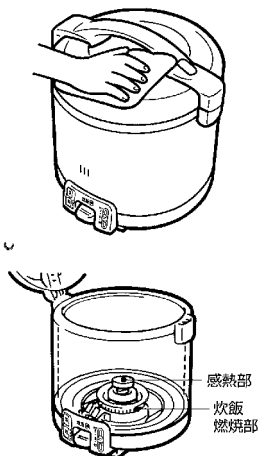
警告

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。



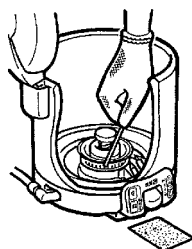
1 よく絞った布でふく

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・サンドペーパーを使う

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て取れない時は、極細目のサンドペーパー（目のあらず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。



お願い

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。

3 汚れのひどい時

かま受け内側・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。外ぶたの周囲は汚れがこびりつきやすいのでこまめにお掃除をしてきれいにお使いください。

外ぶたの周囲の油污れ等が、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おりますので、クレンザーを使わないでください。

お手入れ不良になりますと、外ぶたにサビの様な汚れが付きやすくなります。
お手入れはその都度必ず行ってください。

（外ぶた及び本体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。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります



警告

電源プラグの、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因になります。



消耗部品について……

1 消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪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したら、炊飯かまだけをお買い求めください。

また、炊飯かまの感熱部受け部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。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

もしイヤな臭いがついた場合



炊飯かまに計量カップ1～2杯の水を入れて点火し、自動消火するまで煮沸してください。自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。



（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

故障表示と処置方法

故障表示	原因	処置方法
「  」ランプのみの点滅	●ガス栓の開け忘れ等で正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。 ●感熱部が故障したとき。 ●ガスバルブが故障したとき。 ●連続50分以上燃焼したとき。	「切」スイッチを押して点滅を止めてから次ページを参照の上、再操作してください。
「  」ランプと「保温」ランプが点滅	●炊飯レバーが30秒以上、切/保温のスイッチが15秒以上押し続けられたとき	「切」スイッチを押して点滅を止めてから再操作をしてください。

再び同じ状態になるときは、アフターサービスをお申し込みください。

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	●ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒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込む。
炊飯レバーから手をはなすと消火する	●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。 ●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。

現象	●お調べいただくこと。⇒処置方法
消火する	●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「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。)
炊きあがりがかたい、芯がある	●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。 ●無洗米を使っていませんか。 ⇒1〜2度す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、特に念入りにすすぐ。 ●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 ●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認する。 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。 ●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。 ⇒蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部品は交換してください。(有償) ●停電しませんでしたか。 ⇒停電後数分間は再点火してください。それ以後は炊飯しなおしてください。
ふきこぼれる	●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認する。 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。 ●無洗米をおつかいの場合。 ⇒1〜2度す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、特に念入りにすすぐ。 ●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。 ⇒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) ●内ぶた、内ぶた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詰まるとふきこぼれます。 ●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 ●むらし終了前に蓋を開けていませんか。



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。
①あわてず、ガス栓を閉める。 ②電源プラグを抜く。

現 象	● お調べいただくこと。 ⇒ 処置方法
炊きあがりか軟らかすぎ	●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、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確認する。 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。 ●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。 ●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)
こげる	●よく洗米していますか。 ⇒ぬか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かま底にたまり、こげやすくなる。 ●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する。『あとかたづけ』『お手入れ』(22・23ページ参照)
少量炊飯でこげがでた場合は目盛りより少し多めに水を入れて下さい。	
オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。 (お米から出たデンプンが膜になったものです)	
保温しているご飯がべたつく	●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時間以上保温していませんか。 ●停電しませんでしたか。 ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯をつぎたして保温していませんか。 ●外ぶた、内ぶたがきっちりしまっていますか。 ●炊飯かま、内ぶた、フーロート、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」(21ページ参照) ●よく洗米していますか。 ⇒ぬかが残っているとニオイの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
かたくなった	
臭いがする	
変色する	
冷めている	

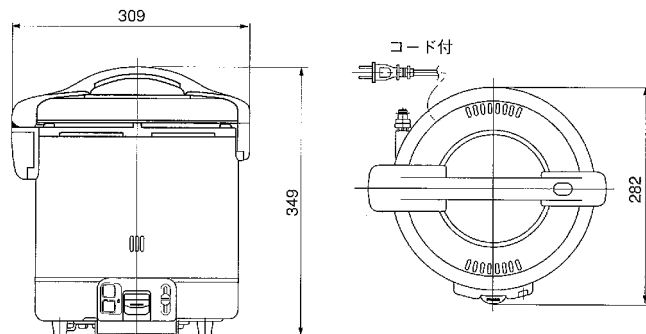
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店か、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

仕様

品 名		電子ジャー付ガス炊飯器
型 番		111-5520
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	282
質 量(kg)		5.9
ガ ス 接 続		ガスコード(小口径迅速継手)
電 源		AC100V 50-60Hz
消 費 電 力(W)		211
点 火 方 式		連続スパーク点火
電源コードの長さ		1.4m
安 全 装 置		立消え安全装置・過熱防止装置
ガス消費量	ガス種 形式の呼び	RR-100VK-1
	13A 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)・しゃもじ・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

- 25～27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

(111-5520型の場合)

1. 品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2. 型番……111-5520

本体背面に張り付けてあります。

例)	(N) 111-5520	← 型番
	大阪ガス株式会社	
	21-080-03-00042	← 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、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。

保証について

- この機器には保証書がついています。
この電子ジャー付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。
保証書を紛失されますと、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。