

99大阪ガス

家庭用

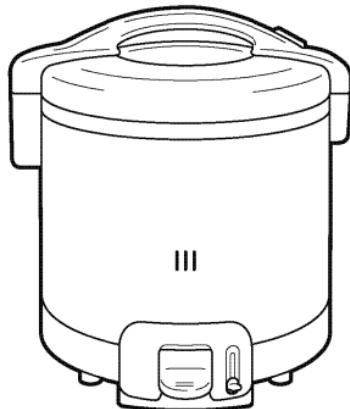
取扱説明書

保証書付

ガス炊飯器

タイプ	型 番	形式の呼び
0.6Lタイプ (3.5合炊き)	111-R105型	RR-035GS-4
	111-R106型	
1.0Lタイプ (5.5合炊き)	111-R107型	RR-055GS-4
	111-R108型	

こがまる
KOGAMARU



このたびは大阪ガスの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

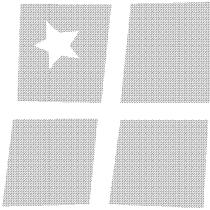
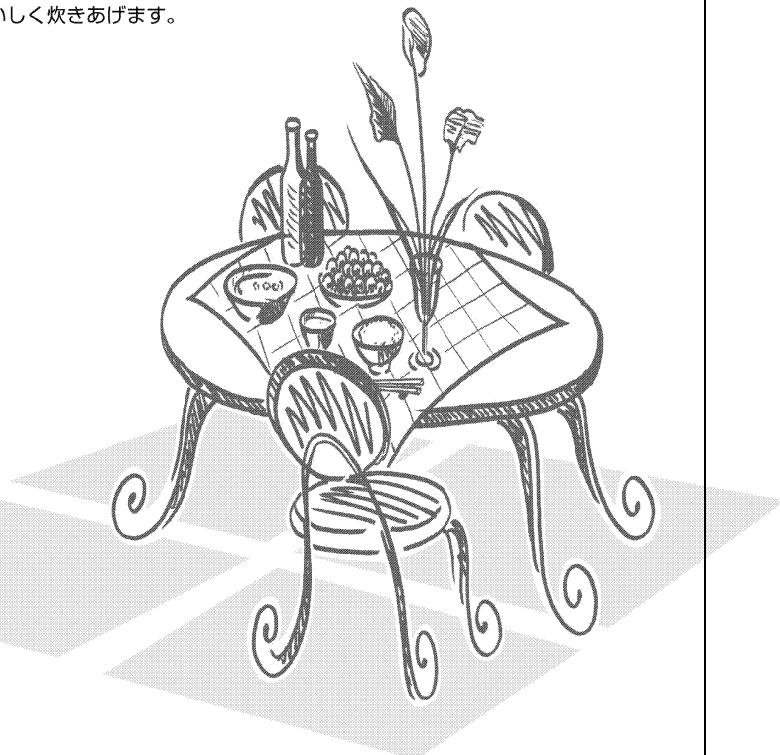
- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用製品ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

●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。



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
- はじめてお使いとき 12

使いかた

- 使用前の準備 13
- お米の準備 15
- 炊飯器の準備 17
- ご飯の炊きかた 18
- あとかたづけ 20
- お手入れ 21
- 乾電池を交換する 22

困ったときは

- 故障・異常の見分けかたと処置方法 23
- 交換部品 25
- 仕様 26
- 外形寸法図 26
- 長期間使用しない場合 27
- アフターサービスについて 27
- 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。

 この絵表示は、してはいけない 「禁止」 内容です。  火気禁止  接触禁止  分解禁止  めれ手禁止

 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  高温注意

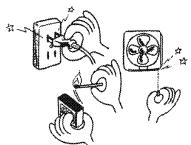
 この絵表示は、必ず実行していただきたい 「強制」 内容です。

△ 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。

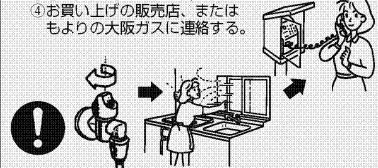
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入／切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない。

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。

- ①「炊飯レバー」を持ち上げて、火を消す。
- ②ガス栓を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外に出す。
- ④お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡する。



火気禁止

△ 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）以外のガスは使用しない。

●記載のガスと使用ガス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。

●わからぬ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。

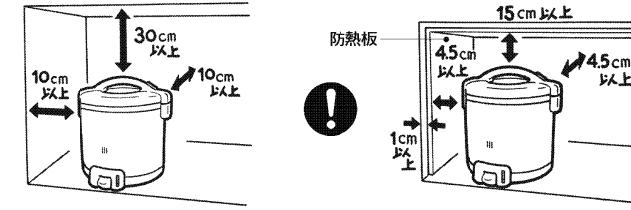
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

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。



スリムプラグ
取り付け禁止



機器用ソケット
取り付け禁止



ゴム管接続禁止



クチゴム付ガスホース
接続禁止

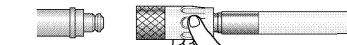
正しいガス接続

■ガス接続は別売のガスコード（小口径迅速継手付）を使用する（☞ 25 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

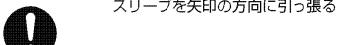


「カチッ」と音がするまで差し込む

取りはずし



スリーブ



スリーブを矢印の方向に引っ張る

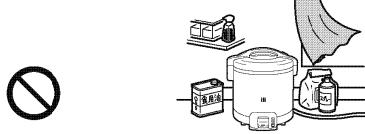
■安全上のご注意 必ずお守りください

△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。

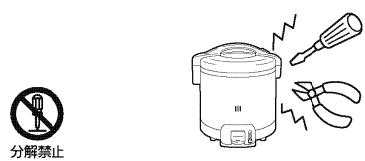
■機器の上や周囲に調味料ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

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。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。



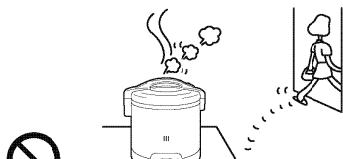
■炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

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。



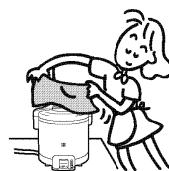
■炊飯中に外出・就寝はしない。

火災の原因になります。



■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。



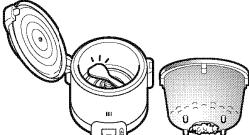
■地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。

(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。)



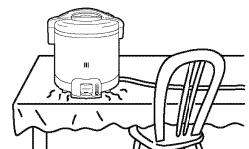
■点火時に機器周辺を確認する。

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心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。



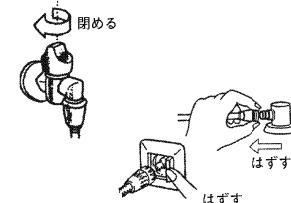
■使用中の異常に気づいた場合。

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 (P.23~24 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。



■ガス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。



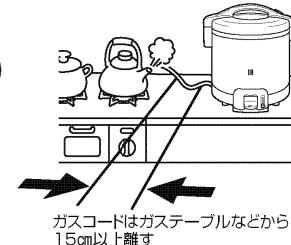
■LPガスは2m以内のガスコードで接続する。



■ガスコードはガステープ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)

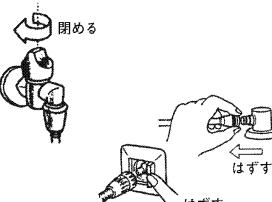
使用時は周囲が高温になり、ガスコードが溶けて、ガス漏れの原因になります。



■ガス栓を閉める。

外出や長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉めてください。

(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。)



■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。

■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用しない。

引火して火災の原因になります。



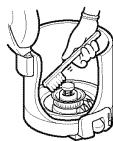
■安全上のご注意 必ずお守りください

△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粒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。



■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。



■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、多量の蒸気がでますので、やけどのおそれがあります。



■機器を水につけたり、水をかけたりしない。

不完全燃焼・故障の原因になります。



■炊飯中、炊きあがり直後はボタン・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のおそれがあります。特に幼児には触らせないでください。



■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。



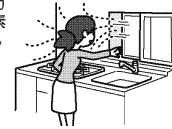
■炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける。

●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。



■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、安全機能が正しくはたらかない、炊飯不良などの原因になります。



■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。



■点火したままでは、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。



■湯沸器の下に設置しない。

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

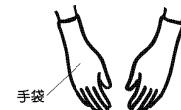


■点検・お手入れの際の注意。

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必ず手袋をする。
手袋しないとけどのおそれがあります。

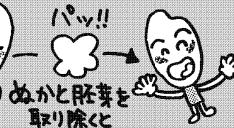


お米は精米の程度で呼び名が変わる

おいしいご飯の豆知識

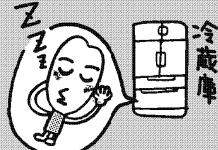
もみ殻だけを除いたものを玄米。
ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

胚芽精米、
麦ごはんも
おいしく炊く

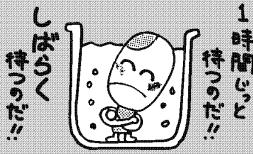


お米はこんな所が好き

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、お米を買いつどきなどにときどき掃除してください。



おいしく炊く
無洗米を



無洗米は水を加えると表面に気泡ができる、水が吸収されにくくなります。また、種類によっては粉が多いものがありますので、そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になります。1~2度すいでからの炊飯をおすすめします。
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を加減するだけ。特に白米と炊きかたは変わりません。(16ページの炊飯表を参照してください。)

おいしいご飯 豆知識

ガス炊飯器は
いい香りに炊きあがる
しゃつきり、ふつぐら、
いい香りに炊きあがる

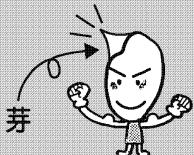
ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、釜を包み込むようにして、わらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴や、おねばにうつすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。



よいお米には つやがある

お米を買うときは、精米してから日数がたってないもの。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つぐらとしているものを見ましょう。

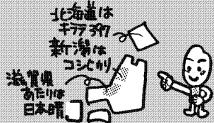
発芽玄米は栄養たっぷり



玄米の芽を1mm程度発芽させることによって、それまで眠っていた酵素が活性化し、栄養価が高まります。表皮がやわらかくなっているので、白米と同じように炊くだけで、玄米より消化しやすいのが特徴です。

健康食品として注目されています。

日本でつくられている
品種は200種以上



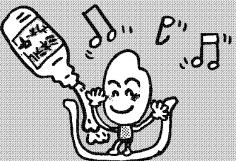
コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ397、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

たっぷりの水で
手早くとぐ



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いでください。

水にも
こだわってみる

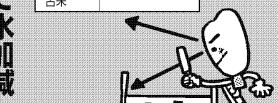


せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまくしてはだいなです。ちょっとせいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

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。(16ページの炊飯表を参照してください。)

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。

軟質米	目盛どおり
新米 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



お米や料理によって水加減



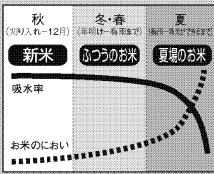
季節によっても
お米の質は変わる

新米

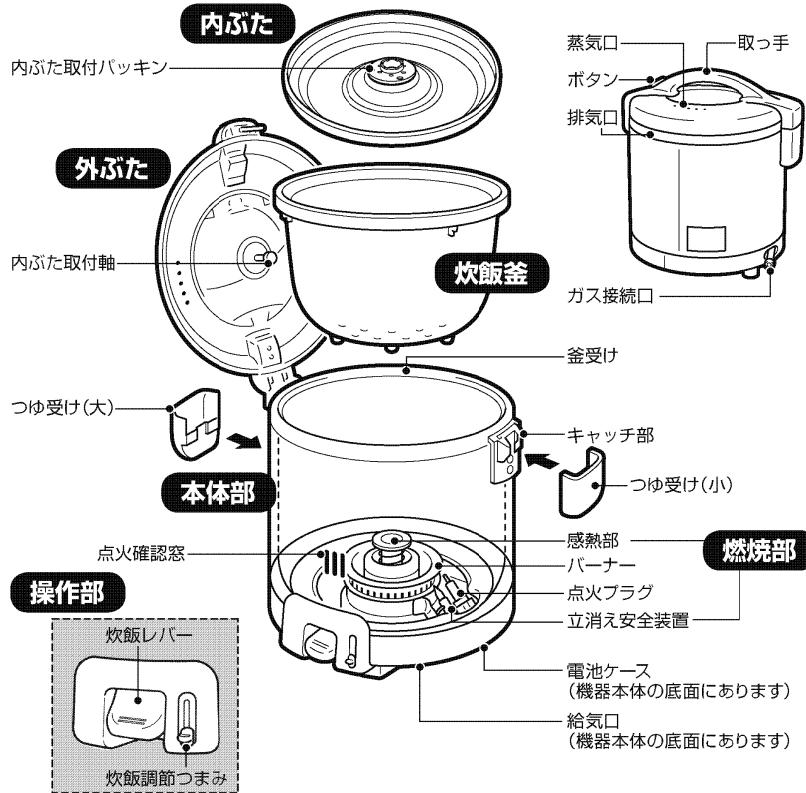
刈り入れから2~3カ月までの米を新米といい、独特のうまいがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

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、炊きあかりは、バサバサしたぬか臭い炊きあかりになります。



各部のなまえ



付属品



精白米用
計量カップ
(無色 180ml)

無洗米用
計量カップ
(ピンク 170ml)

単2形乾電池
1個

取扱説明書
(保証書付)

連絡先一覧表

はじめてお使いのとき

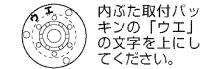
1 きれいな布でふく

外ぶた・本体部はきれいな布でふいてください。

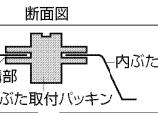


2 中性洗剤で洗う

炊飯釜・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取ってください。



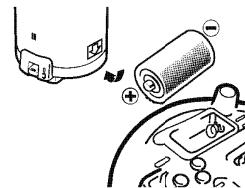
内ぶた



内ぶた取付パッキンの「ウエ」の文字を上にしてください。

3 乾電池をセットする

本体の裏にある電池ケースに、 \oplus/\ominus 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

- 乾電池の寿命は乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年を目安にしてください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。



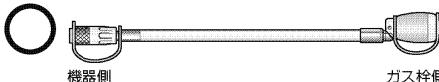
油の焼けるにおいがする場合があります。これは、燃焼部周りの部品(釜以外)の加工油が乾くため、異常ではありません。においが気になるときは、[P25](#)ページのようにお手入れしてください。



III 使用前の準備

●用意するもの

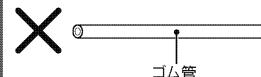
ガスコード（別売品）（詳しくは 25 ページ）



△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ったものや、傷んだガスコードは、必ず取り替えてください。

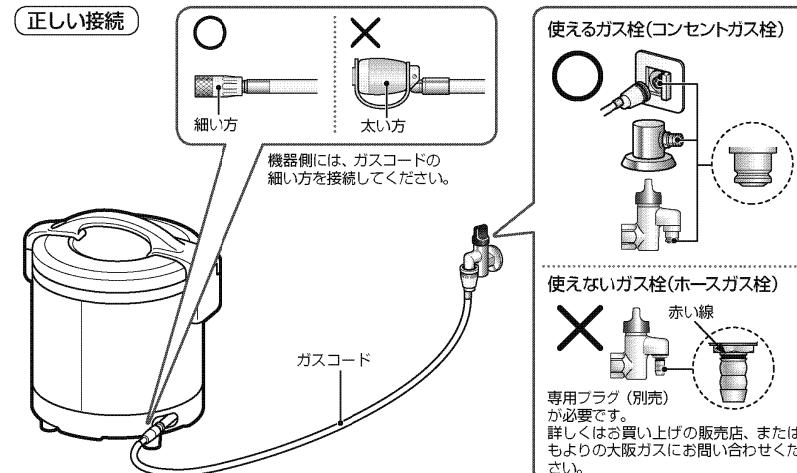
ゴム管は使用禁止



△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 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。

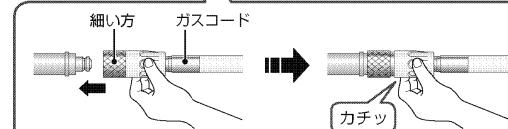
25 ページ

△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。



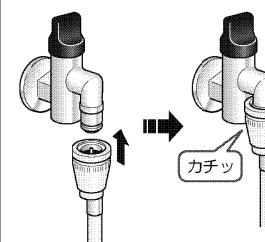
ガスコードの細い方の先端をガス接続口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。



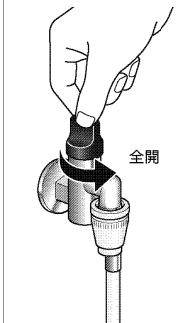
3 ガスコードを ガス栓に接続する

△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。



4 ガス栓を 全開にする



使いかた

お米の準備

必ずお米を水に浸したあと炊飯をしてください。

浸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。(16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

○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。(精白米用)約170mlです。(無洗米用)

●計量カップより計量カップの方が正確です。炊きあがりがいつも違つたら、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、水がきれいになるまで手早く洗う。

●とぎ足りないとおい、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。



△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。

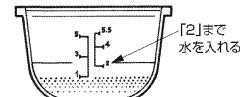
●米量が多い場合は、特にふきこぼれやすいです。

●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

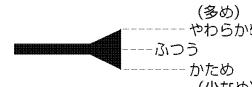
お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れる。

例: 2カップの米を炊くとき



(111-R107型)

[水加減の合わせかた]



●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。

(16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。

●ここのポイント

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合わせてください。

111-R105・111-R106は2カップ以下、111-R107・111-R108は4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。

4 十分に米を水に浸す

- 水加減後、夏場は約30分~60分以上、冬場は約60分~90分以上米を水に浸す。(下記の炊飯表を参照してください)
- 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。

〔無洗米を炊くときのご注意〕

浸さないで炊飯不良やふきこぼれる場合があります。(夏場は30分以上、冬場は60分以上)

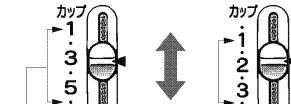
111-R105・111-R106は3カップ以下、111-R107・111-R108は5カップ以下での炊飯にしてください。

●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

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)の目安です。

●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) (浸し時間・むらし時間を除く)
111-R105・111-R106	0.5~3.5	約13~18
111-R107・111-R108	1.0~5.5	約14~20

炊飯表

お米の種類	炊飯量(カップ)		水加減	水に浸す時間(分) 春~夏 秋~冬
	111-R105-111-R106	111-R107-111-R108		
白米	0.5~3.5	1.0~5.5	ふつう	30以上 60以上
新米	0.5~3.5	1.0~5.5	ふつうより少なめ	約30 約60
無洗米	0.5~3.0*	1.0~5.0*	ふつう	30以上 60以上
古米	0.5~3.0	1.0~4.0		
胚芽精米	0.5~2.0	1.0~3.0		
分づき米(3.5.7分)	0.5~2.0	1.0~3.0	ふつうより多め (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	0.5~2.0	1.0~3.0		
輸入米	0.5~2.0	1.0~3.0		
ブレンド米	0.5~2.0	1.0~3.0		

※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(3カップ以上)は、特によく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殿し炊飯不良の原因になることがあります。

●精米方法・銘柄によって炊きあ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、浸し時間を十分にとってください。

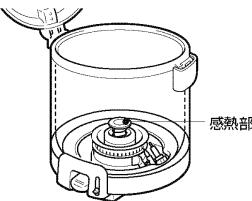
●玄米の炊飯について: 発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。

●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%未満の比率で混せてください。10%以上では、炊飯不良の原因になることがあります。

III 炊飯器の準備

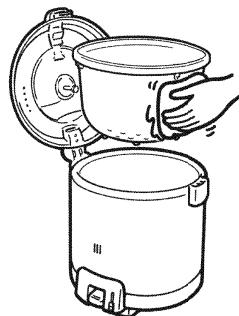
お願い

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。

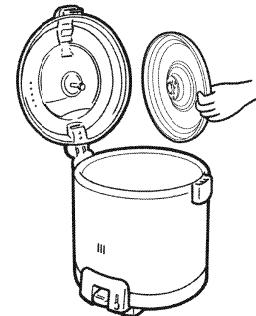


△注意

炊飯釜を本体にセットする際、釜受けで指はさ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

内ぶたを外ぶたにセットして閉める

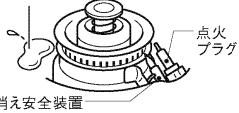


△注意

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ので、注意してください。

△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。



III ご飯の炊きかた

必ずお米を水に浸したあと炊飯をしてください。
浸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。

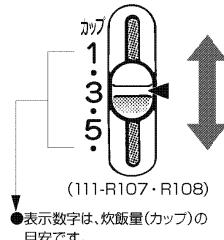
途中で消火する場合は炊飯レバーを上方に持ち上げると消火します。「カチッ」と音がして必ず火が消えたことを確認してください。



強く持ち上げる

●炊飯調節

1 炊飯調節つまみをセットする

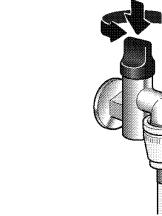


●表示数字は、炊飯量（カップ）の目安です。
炊飯量やお好みにより炊飯調節つまみを調節してください。

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

●点火・炊飯

2 ガス栓を全開にする



炊飯レバーが「切」の位置に戻っ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）

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つけてください。
手を離しても火がついていることを点火確認窓から確認してください。
火がつかなかったり、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持ち上げてください。



△注意

●炊飯中はふたを開けないでください。やけどをするおそれがあります。

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

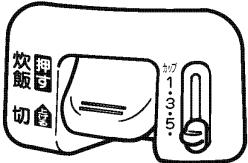
●はじめて使う場合、長い間使っていなかった場合は、ガスコードに空気が入っていて点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。



●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）

4 炊きあがり

自動的に炊飯レバーが「切」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。

●炊込みご飯などは白米よりもこげやすくなります。

●オブレート状の膜が釜側面につくことがあります。これはテ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

10~15分むらしてください。



ご飯をほぐしてください。



△注意

●外ぶたがいきおいよく閉まることがありますので、注意してください。

●周囲が熱くなっているので、やけどに注意してください。

6 ガス栓を閉める

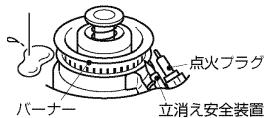
消火を確認して、ガス栓を確実に閉めてください。(イラストは閉の状態)



●終了.....

ふきこぼれはきれいにふき取る

バーナー・立消え安全装置や点火フラングが汚れる、と、次から正常に炊飯できなくなることがあります。ふきこぼれた場合は、きれいにふき取ってください。

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。10~15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てください。
- むらし中は本体を動かさないでください。

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本体が冷めている ③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。

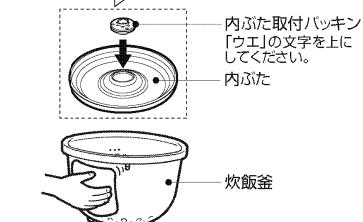
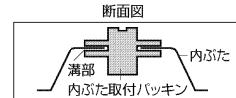


1 炊飯のつど洗う

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、おねばが内ぶたにたまつて、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。



●はしづかた 取りはずし用つまみに指をかけ、矢印の方向に広がるように引っ張ってください。

●国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。(外ぶたの内側も洗ってください)
- 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。



お手入れ

●日常点検

●ご使用上支障がない場合でも、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。
(参考 27 ページ)

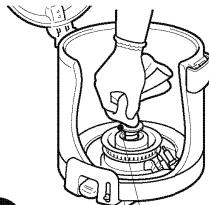
お願い まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める ②本体が冷めている ③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。



感熱部

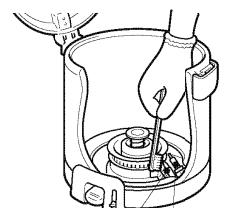
※バーナーの炎口が目つまりしているたら、針金などで汚れを取り除いてください。

※感熱部の汚れがこびりついて取れないときは、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。



立消え安全装置 点火プラグ

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。

お願い

- 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。

お願い

- 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、読めなくなった場合は、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。

乾電池を交換する

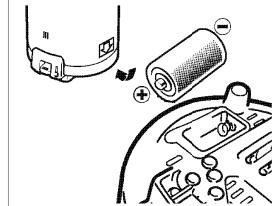
●「バチバチ」と放電間隔が長くなったら乾電池の交換時期です。
●単2形乾電池 (1.5V) 1個を準備してください。

1 機器が冷めていることを確認する

2 本体の裏にある電池ケースから古い乾電池をはずす

3 新しい乾電池を入れる

単2形乾電池 (1.5V) 1個を図のように $\oplus\ominus$ を確認して奥まで確実にはめこんでください。



使いかた

△ 警告

- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない。



- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす。
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけなどの原因になります。

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う。



お願い

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにしてください。
- 交換時は機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単2形乾電池 (1.5V)を入れてください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限 (月、年)」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換が必要になる場合があります。また、付属の単2形乾電池 (1.5V)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

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
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。
	●乾電池が入っていますか。または消耗していませんか。 ⇒乾電池を入れる。または新品に交換する。(☞12・22ページ)
炊飯レバーから手をはなすと 消火する	●点火フлага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。
	●炊飯レバーから手をすぐはなしませんでしたか。 ⇒5秒以上押しつづける。(☞18ページ)
	●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、すぐ炊飯レバーを「切」の位置に戻し、約1分間待ってから再点火してください。)(☞18ページ)
消火する	●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、16ページ) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすぐ。
	●浸し時間は適正ですか。 ⇒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 (☞16ページ)
炊きあがりがかたい、 芯がある	●お米の量、水加減は間違っていませんか。 ⇒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。
	●炊飯釜、内ふた、内ふ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くなるので、変形した部品は交換してください。(有料)
	●炊飯調節つまみの目盛とお米の量が間違っていませんか。 ⇒炊飯調節つまみの目盛とお米の量を合わせる。(☞16ページ)
ふきこぼれる	●お米の量、水加減は間違っていませんか。 ⇒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。
	●炊飯釜、内ふた、内ふ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)

現 象	●お調べいただくこと。 ⇒処置方法
ふきこぼれる	●内ふた、内ふた取付パッキンなどはきれいに掃除していますか。 ⇒内ふたの小さな穴がつまるとふきこぼれことがあります。 (☞20ページ)
	●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、16ページ) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすぐ。
	●浸し時間は適正ですか。 ⇒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 (☞16ページ)
炊きあがりが軟らかすぎる	●むらし終了前にふたを開けていませんか。 ⇒消火後15分以上(10~15分)むらし時間をとってください。 (☞19ページ)
	●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。
	●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。
こげる	●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とお米の量が間違っていますか。 ⇒炊飯調節つまみの目盛とお米の量を合わせる。(☞16ページ)
	●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。
オブラーート状の膜が炊飯釜の 周囲に張るのは正常ですか。 (お米から出たデンプンが膜に なったものです)	●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。
	●長時間浸していませんか。 ⇒浸し時間が長いと粉米が釜底にたまり、こげやすくなる。
	●感熱部や釜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」 (☞20・21ページ)

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。

III 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(111-R105/R106型)		¥5,565	¥5,300	1111R1030018	
炊飯釜(111-R107/R108型)		¥6,510	¥6,200	1111R1010018		
内ぶた		¥1,575	¥1,500	1111R1030017		
内ぶた取付パッキン		¥420	¥400	111110061020		
別売品	品名	ガス種	色	長さ(m)	現金標準価格	
	ガスコード	都市ガス(13A)	ライト	0.6	¥2,100	
			ウォーム	1	¥2,310	
			グレー	2	¥2,730	
	プロパンガス(LP)		0.6	¥2,100	¥2,000	
			ベージュ	1	¥2,310	
			2	¥2,730	¥2,600	
※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。つゆ受けなども同様です。

においが気になるときのお手入れのしかた

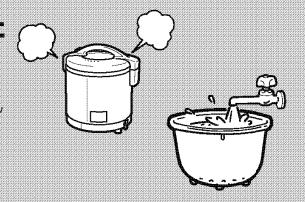
炊飯釜に計量カップ1~2杯の水を入れ、最大表示数字で点火し、

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・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔なふきん

で水気をふき取ってください。

(消火直後は、高温のため取り扱いに注意してください。)



III 仕様

品 型 番	ガス炊飯器		
	111-R105型・111-R106型	111-R107型・111-R108型	
炊飯量 (カップ)	白米 0.09~0.63(0.5~3.5) 無洗米 0.085~0.51(0.5~3.0)	0.18~0.99(1~5.5) 0.17~0.85(1~5.0)	
外形寸法 (mm)	高さ 250	280	
	幅 259	259	
	奥行 240	240	
質 量(kg)	3.3	3.5	
ガス接続	ガスコード(小口径迅速継手)		
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		
付属品	計量カップ(精白米用・無洗米用各1個)・単2形乾電池(1個) 取扱説明書(保証書付)・連絡先一覧表		

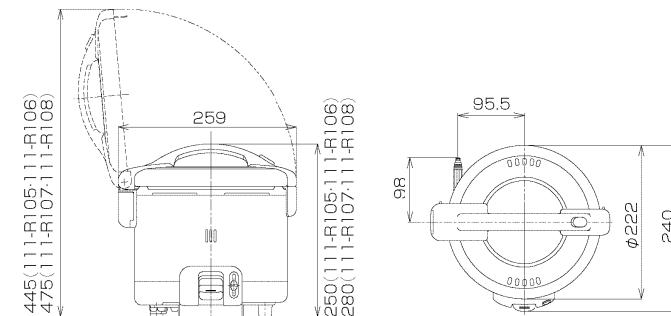
■個別ガス消費量

使用ガスグループ	形式の呼び	1時間当たりのガス消費量(kW)	
		RR-035GS-4	RR-055GS-4
都市ガス用	13A	0.940	1.28
	12A	0.876	1.19
LPG用	0.940	1.28	

※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

乾電池を抜き、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蒸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。

■機器を廃棄するときのお願い。

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。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。

MEMO

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

■ 23、24 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、必ずガス栓を閉めてから、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。

〔111-R105 型の場合〕

1. 品名……ガス炊飯器

2. 型番……111-R105 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-R105 ← 型番
大阪ガス株式会社
21-080-03-00138 ← 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 ガスの区があります。



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、無料修理に応することを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）

■保証書を紛失されます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。