

家庭用

ガス炊飯器

型番 111-1006・1106・1010・1110

形式の呼び RA-035GS-1・RA-055GS-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

 大阪ガス



02791036

T11P102025-02
01/08

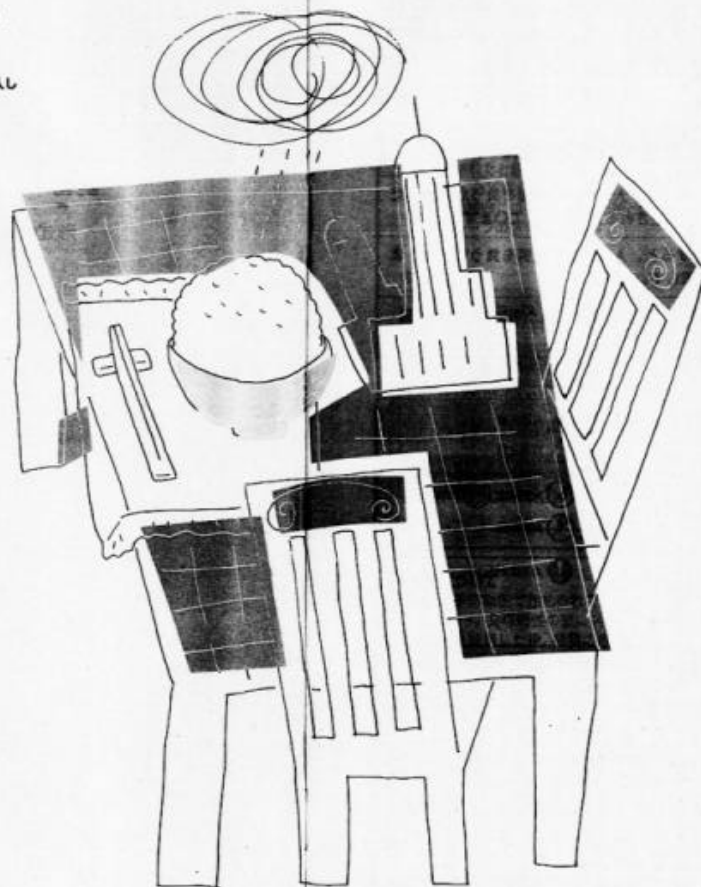
このたびは大阪ガスのご飯炊き器をお求めいただきまして、ありがとうございます。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

●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……………19
- 第7章 お手入れ……………20
- 第8章 故障・異常の見分け方と……………22
- 処置方法

第1章 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
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		高温注意
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		火気禁止
			接触禁止
			分解禁止
			ガス栓を閉じる

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、爆発着火ややけどと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

(表示の一例)



ガスの種類を確かめる

この機器の銘板は本体の背面に張り付けてあります。

例) 00.07
(2000年7月製造)

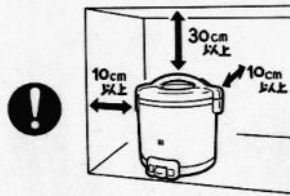


ガス種の確認

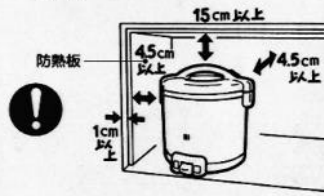
●設置について

- 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よりの大阪ガスにご相談ください。



警告

- 機器の上や周囲にカーテン、紙ぶくろ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



- 炊飯中に機器を持ち運ばない。
炊飯中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。



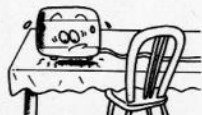
禁止



- 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



- 分解・修理・改造は絶対しない。
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。



分解禁止



- 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・けが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。



禁止



- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
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



- 異常時はあわてず使用を中止し、ガス栓を閉じる。



ガス栓を
閉じる



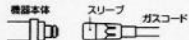
警告

- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。
不完全燃焼の原因となります。



- 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に比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため)



△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。



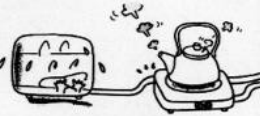
禁止



- ガスコードは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。
コードを傷める原因となります。



禁止



- 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。



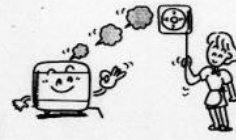
禁止



- 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



- 炊飯中、炊飯直後はキャッチボタン・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。



接触禁止



- バーナー部にしゃ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。



火災注意



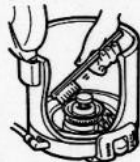
- 炊飯中は、排気口に顔や手を近づけない。
又炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。
排気口から高温の排気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。



高温注意



- 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。



- 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

お願い

本体を持ち運ぶとき、取っ手のキャッチボタンにふれないでください。
外ぶたが開いて、けがややけどの原因になります。

- 機器外ぶた・本体部には安全に関する注意ラベル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
米といえます。

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、お米を買い足す時
などにときどきそうじをしてください。



お米はこんな所が好き



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。

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、お米が
一気に炊きあがるからです。カニ穴
もパッチリできています。
カニ穴や、お米はうっ
すらできるおこげがおい
しいご飯の証明です。



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

胚芽精米、麦こはんも
おいしく炊く



胚芽精米、麦こはんは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。

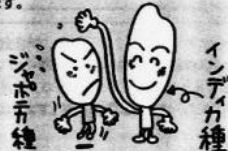
の豆知識



第2章 おいしいご飯

お米は大きくわけて
2種類

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。



季節によっても
お米の質は変わる

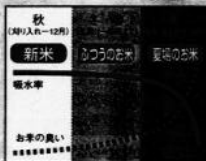


新米

刈り入れから2〜3か月までのお米を
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。

夏場の新米

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
りになりがちです。



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
多めの水加減で炊いてください。

炊飯米	目盛りどおり
新米 フルー用 炒飯用	目盛りより少なめ
新米 胚芽精米 古米	目盛りより多め



お米や料理によって水加減

水にも
こだわってみる

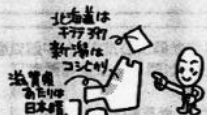


せっかくおいしいお米を選んで
それを炊く水がまずくはだいな
しです。ちょっとぜいたくですがミ
ネラルウォーターを使ってみるの
もいいですね。

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。水が溜まるまでし
かりすすいでください。



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
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。

第3章 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。



(表示の一例)



ガスの種類を確認する

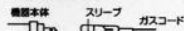
→例)00.07(2000年7月製造)

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。

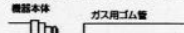
正しい接続



●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



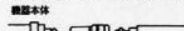
禁止

●器具用スリムプラグ取付け禁止



禁止

●ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止



禁止

お願い

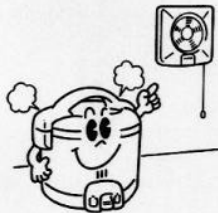
●ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取り扱いください。また、お使いにならないときは、お買い求めの際に取付けられていたキャップをはめてください。

●機器に接続しているガスコードのスリーブ(金属部)が置き台などに当たると抜け、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。

●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。

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
棚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。

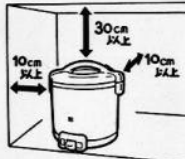
禁止

●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。

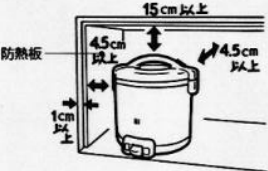
禁止

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

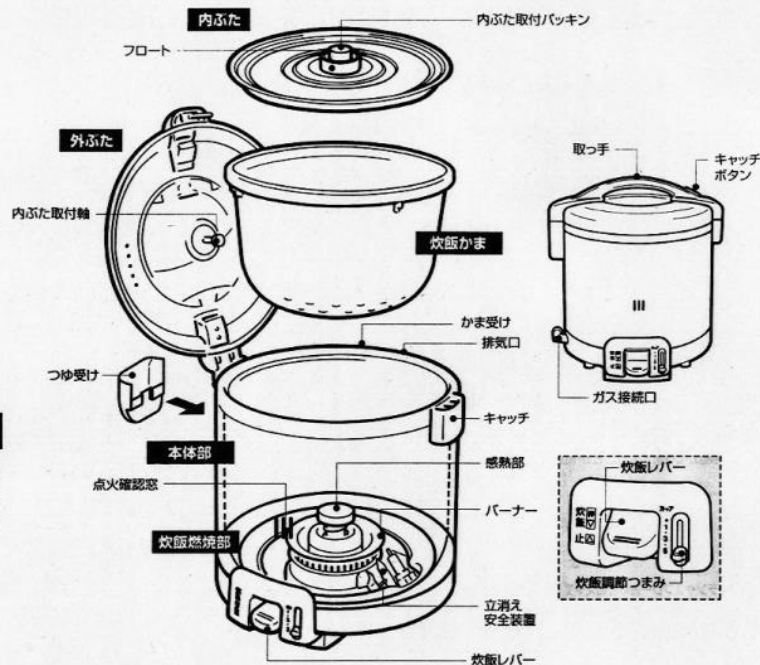
材質	厚さ	ご注意
鋼板	0.5mm以上	可燃物と1cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

※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1章 各部のなまえ



付属品



計量カップ



単2形乾電池、1個
(R14P)



取扱説明書



保証書



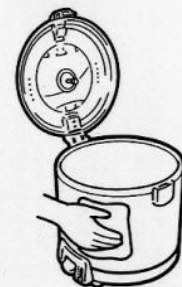
連絡先一覧表

第2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。



内ふたは磁部を押して傾け、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。

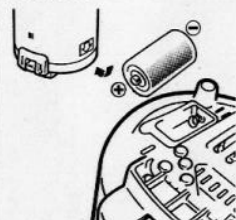


計量カップ



3 乾電池をセットする

本体部右側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。

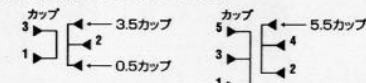


警告

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。



●水位目盛について
短い目盛線は、0.5カップを示します。



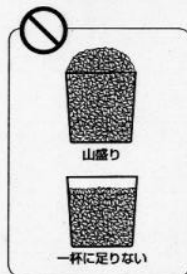
111-1006・1106型

111-1010・1110型

●お米の準備

1 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。



2 お米をとぐ

- たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとしお、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でとぐください。



●お願い

- 炊飯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。

- 1カップ以下の炊飯時(かため・やわらかめが変化しやすい)や、最大量量時(ふきこぼれる場合があります)は特に水量を正確にし、ひたし時間をじゅうぶんにしてください。

3 水加減する

お米を水平にならし、炊飯量に合せて目盛まで水を入れてください。炊飯かまの目盛は標準です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。左右にある目盛りが同じ高さになるように合わせてください。

2カップの米を炊くとき。



(111-1010 型)

(水につけおく時間の目安)

	春～夏	秋～冬
白 米	約30分	約60分
胚芽精米		
輸入 米	約60分	約90分
古 米		

いずれの場合も12時間以上おかない。変質の原因になります。

●炊飯器のセット

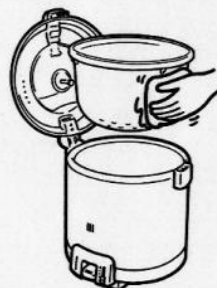
●お願い

炊飯燃焼部の熱部に米つぶ・食品くすなどは必ず取り除いてください。

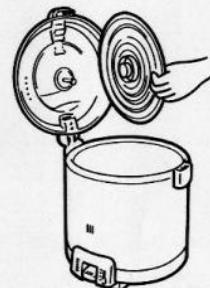


1 炊飯かまを外わくにセット

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



⚠ 注意

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・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。



- 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりかいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。
- 冬場や水の冷たいときは1時間程度浸してください。

(目盛の合わせかた)



お好みに合わせて水加減してください。
(やわらかめ・かためは目安です。)

(水加減表)

新	米	目盛より少なめ
古	米	
変	ま	
ま	ぜ	
標	準	目盛より少し
胚	芽	多め
精	米	
輸	入	
米	ま	
た	は	
ブ	レ	
ン	ド	

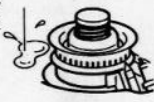
水加減後30分～1時間くらい水につけておくと、芯のないおいしいご飯が炊きあがります。

●ご注意

- 本体を持ち歩く時、他のものにあてないように注意してください。

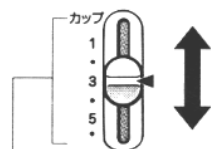


- バーナーの横にある立消え安全装置に水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなる場合があります。



●炊飯調節.....●点火・炊飯.....

1 炊飯調節つまみをセッとする



【111-1010型】
●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

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2〜3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、炊飯途中で火が消す場合は、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。

●清浄時に内ふ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。

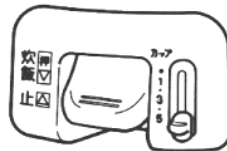
お願い

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。



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が、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つくことがあります。これはデンプンが膜状になったものです。食べても問題はありません。

5 むらし

15分以上むらし



ご飯をほぐす



外ふたがおいしくよくなるので、ご注意ください。

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。



お願い

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

●終了.....

ここがポイント

- 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あわせてください。
- 少量炊飯時に、お好みにより水量を増やすときは多めの数字にあわせてください。

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)



炊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ければ、次から正常に炊飯できなくなることがあります。
炊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せん。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。

第1章 あなただけ

お願い まず確かめてください。

①ガス栓を閉める ②本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

中性洗剤
スポンジ

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。



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まず、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。
- 酢など酸の強いものは使わない。
- 炊飯がまでお米を洗わない。

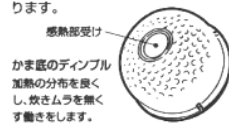
酸性・アルカリ性の洗剤、アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。



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くてください。



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。
異物がつくと正常に炊飯できなくなります。



第2章 お手入れ

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

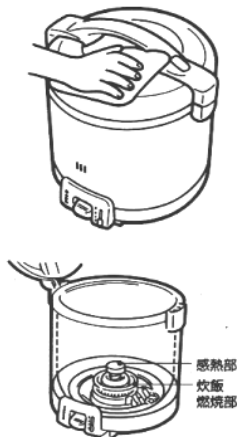
警告

修理技術者以外の方は、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けがをすることがあります。

分解禁止

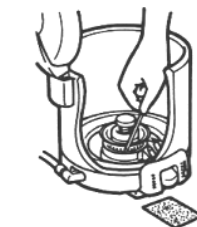
1 よく絞った布でふく

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・外ふた内側の汚れは、中性洗剤を濃した布で汚れを落とした後、洗剤分をふき取り、最後にかきふきしてください。
外ふたの周囲は汚れが、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。
外ふたの周囲の油汚れ等が、排気熱で焼き付いてふきとっても落ちない場合は、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、クレンザー等を使わないでください。

お手入れ不良になりますと、外ふた内側にサビの様な汚れが付きまます。
お手入れはその都度必ず行ってください。

(外ふ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。)



第8章 故障・異常の見分け方と処置方法

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

内ふた、内ふた取付バックリン、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。

もしや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、最大表示数字で点火。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・内ふたを水洗いし、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。)

現 象	● お調べいただくこと。 → 処置方法
点火しない	<p>● ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒ ガス栓を全開にする。</p> <p>● 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。</p> <p>● 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。</p>
炊飯レバーから手をはなすと消火する	<p>● 立消え安全装置に水滴や吹きこぼれがついていませんか。 ⇒ 水滴、吹きこぼれをふきとる。</p> <p>● 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。</p>
消火する	<p>● 立消え安全装置に水滴や吹きこぼれがついていませんか。 ⇒ 水滴・吹きこぼれをふきとる。 (消火に気づいたときは、すぐレバーを「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。)</p>
炊きあがりがかたい、芯がある	<p>● 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。</p> <p>● 洗米おきで炊く場合、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</p> <p>● 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、両側の目盛で水加減する。</p> <p>● 炊飯かま、内ふた、フロート、バックリ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)</p> <p>● 炊飯調節つまみの目盛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で炊飯する。</p>
吹きこぼれる	<p>● 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。</p> <p>● 炊飯かま、内ふた、フロート、バックリンなどは変形していませんか。 ⇒ きちんと合っていないと吹きこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有償)</p>



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、ガス栓を閉める。

現 象	● お調べいただくこと。 ⇒ 処 置 方 法
炊きあがりがかたくなる	<p>●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、べちになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。</p> <p>●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、両側の目盛で水加減する。</p> <p>●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。</p> <p>●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。 ⇒大量時は大きい目盛で炊飯する。</p>
こげる	<p>●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。</p> <p>●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。</p> <p>●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。</p> <p>●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』(19・20ページ参照)</p>

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)

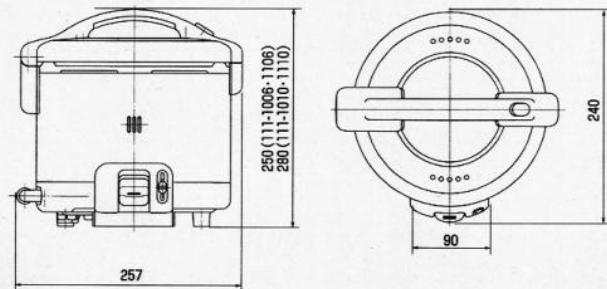
以上のことをお調べください。なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

仕様

品 名	ガス炊飯器	
型 番	111-1006-111-1106	111-1010-111-1110
炊飯量ℓ(カップ)	0.09~0.63(0.5~3.5)	0.18~1.0(1~5.5)
外形寸法 (mm)	高 さ	250
	幅	257
	奥 行	240
質 量(kg)	3.3	3.5
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	
ガスの消費量	形式の呼び	FR-035GS-1
	ガス種	FR-055GS-1
	13A kW(kcal/h)	1.05(900)
	LPガス kW(kg/h)	1.40(1200)
付 属 品	計量カップ・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

- 22・23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

（111-1010型の場合）

1. 品名……ガス炊飯器
2. 型番……111-1010

本体背面に張り付けてあります。

例)

(N) 111-1010

大阪ガス株式会社

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、お買い上げの販売店、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。