

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照します。

 危険

ガスくさいときはガス栓を閉じ、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。



02425718

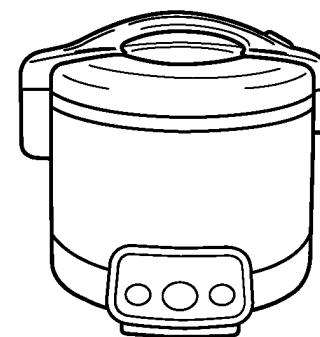
TRR035VL-02
06.03

家庭用

電子ジャー付ガス炊飯器

型番 111-R511・R512・R513・R514

形式の呼び RR-055VL-1・RR-035VL-1



取扱説明書

保証書別添

 大阪ガス

このたびは電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただきまして、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、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにて、
再購入してください。

●ガスの強火でつつみ炊き

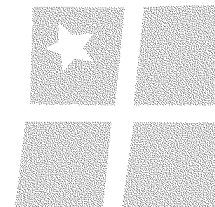
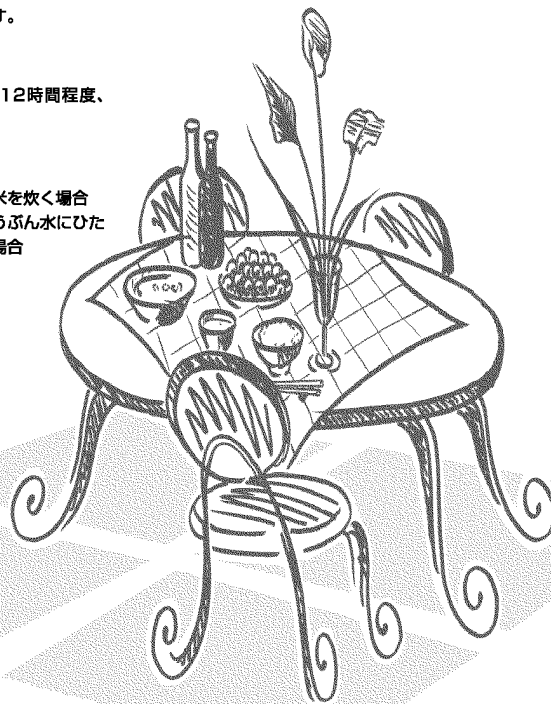
カニ穴や、うっすらできるおこげはガスなら
ではの強火、おいしさの証です。

●保温

電気で約74℃の保温温度で12時間程度、
おいしく保温します。

●炊きかた

- 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
- 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひた
したお米を炊く場合



もくじ

- 安全上のご注意 3
必ずお守りください
- おいしいご飯の豆知識 9
- 各部のなまえ 11
- 使用前の準備 13
- ご飯の炊きかた 15
- あとかたづけ 23
- お手入れ 24
- 故障・異常の見分け方と 25
処置方法
- 仕様 28
- アフターサービスについて 30

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。内容をよくご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。

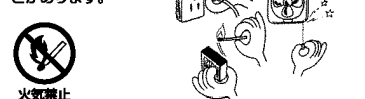
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。		火災注意		感電注意		高圧注意
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		火気禁止		接触禁止		分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		電源プラグを抜く				

△危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する。

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。



火気禁止

- 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に出す。
- ③ お買い上げの販売店または
もよりの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。

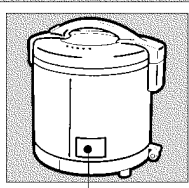
●表示以外のガス・電源では使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発・火災でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。

●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。

〈表示の内容〉(例: 13Aの場合)

	RR-035VL-1 都市ガス用 13A 0.940kW	ガスの種類を 確かめる
	AC100V 50-60Hz 10W 05.03-000001 0.63L	例) 05.03 (2006年3月製造)
	製造者 株式会社東洋製作所 定格電圧 100V 定格消費電力 140W	使用電源 消費電力



この機器の銘板は本体部の背面に張り付けてあります。

ガス種・電源の確認

△警告

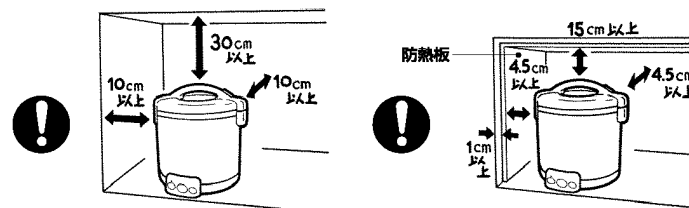
●設置するときは可燃物との距離を確実に離す。

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張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
もよりの大阪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。

●接続は必ず当社指定のガスコードを使用する。

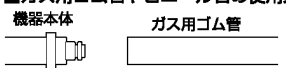
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

正しい接続



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。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げ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。

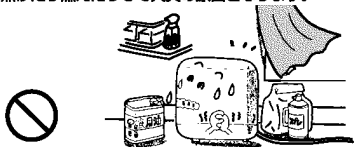
■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。
(ガスコードを外し、再度接続した場合
都市ガス13Aに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため)

■ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

警告

●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。お客さま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。



●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

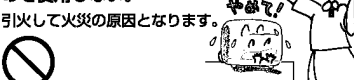
炊飯中・炊飯直後の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。



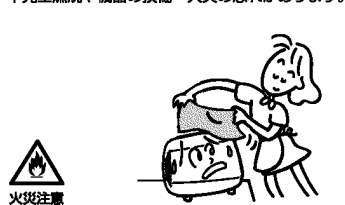
●機器を水につけたり、水をかけたりしない。
漏電・ショートして感電・発火の原因となります。



●機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない。
引火して火災の原因となります。



●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。

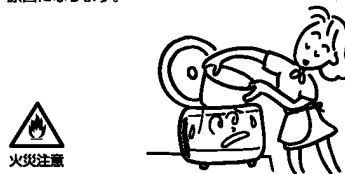


●地震、火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

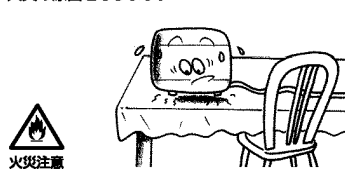


●点火時に機器周辺を確認する。

炊飯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。



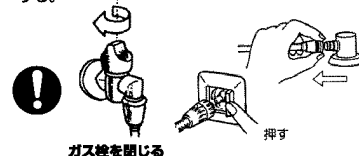
●新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。
火災の原因となります。



警告

●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（25～27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上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する。



●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となります。



●炊飯中に外出・就寝はしない。（保温時は除く）
火災の原因となります。

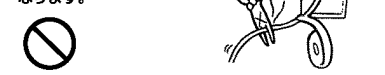


●ガスコード・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源機器にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。
使用時は周囲が高温になり、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因となります。



●電源コードを切断して延長はしない。

電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因となります。



●コンセントや配線器具の定格を超える使い方、交流100V以外で使わない。

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因となります。



●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。感電の原因となります。
コンセントに水などがかからないようにしてください。

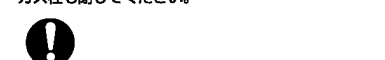


●電源プラグのほこりはふき取る。
火災の原因となります。



●使用後は消火を確認する。

使用後は必ず消火していることを確かめてください。ガス栓も閉じてください。



△注意

●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、やけどやけがをす恐れがあります。

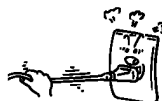
●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



●電源コードを持って引き抜かない。

電源プラグを抜くときは電源コードを引っ張らない。
電源コードを引っぱると断線して発熱や発火による火災の恐れがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。

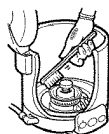


●感熱部はいつもきれいにする。

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。



汚れをとる



●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。



●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。

蒸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でますのでやけどをす恐れがあります。

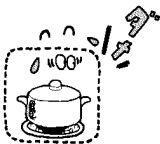


高温注意



●炊飯器をこころとして使用しない。

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。



●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

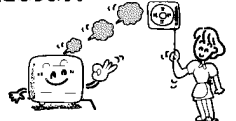


●お部屋の換気口(吸気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。

不完全燃焼の原因となります。



換気をする



●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。



●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。



●強い風の吹き込む所、エアコン等の風が直接当たる所では使用しない。

故障・炊飯不良の原因となります。



●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作動する原因となります。



△注意

●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。
思わぬ事故の原因になります。特に幼児にはさわらせない。



●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。



●点火したままでは、炊飯かまを絶対に外さない。

・必ず、消火後冷えてから、炊飯かまを外す。
・必ず、炊飯かまをセットした後で点火操作をしてください。



やけどや過熱による火災などの原因になります。

●機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。
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。
(本体の塗装がはがれる場合があります。)

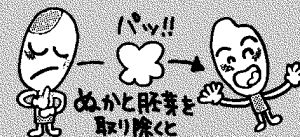
お願い

●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。

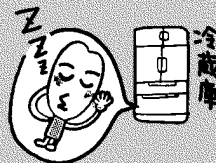


お米は精米の程度で呼び名が変わる



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。

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よいでしょう。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ぶつくらとしているものを選びましょう。

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。



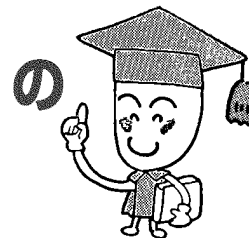
胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く



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。(20ページの炊飯表を参照してください。)

無洗米をおいしく炊く

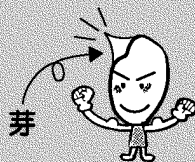
無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。また、種類によっては粉が多いものがありますので、そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になります。1~2度すすいでからの炊飯をおすすめします。16ページを参照してください。



おいしいご飯豆知識

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。



季節によってもお米の質は変わる

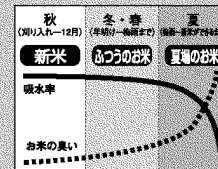


新米

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、炊きあがりには、バサバサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

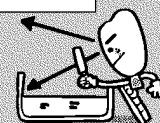


お米や料理によって水加減

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。(20ページの炊飯表を参照してください。)

インデカ力種の米(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	目盛どおり
新米	目盛りより少なめ
カレー用炒飯用	目盛りより少なめ
炊飯米	目盛りより多め
胚芽精米	目盛りより多め
白米	目盛りより多め



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ずくはだいたいなしです。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。

手早くとぐ たっぷりの水で

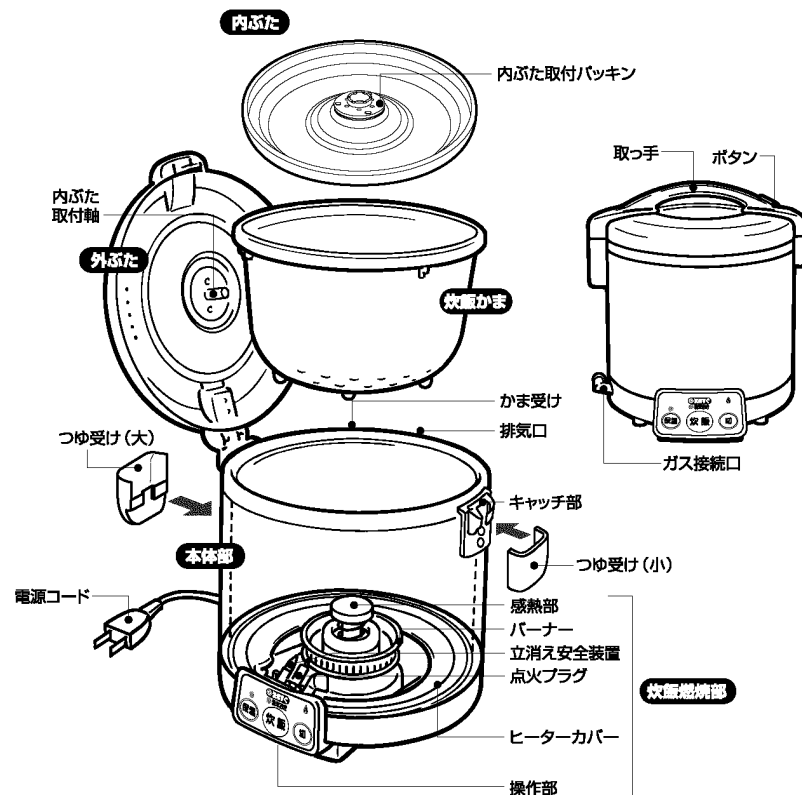


日本でつくられている品種は200種以上

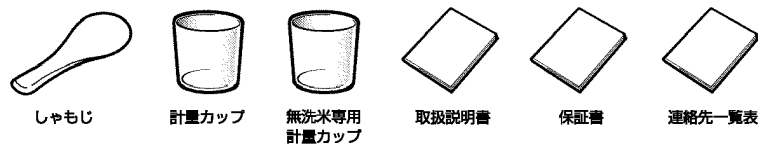


コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ387、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

各部のなまえ



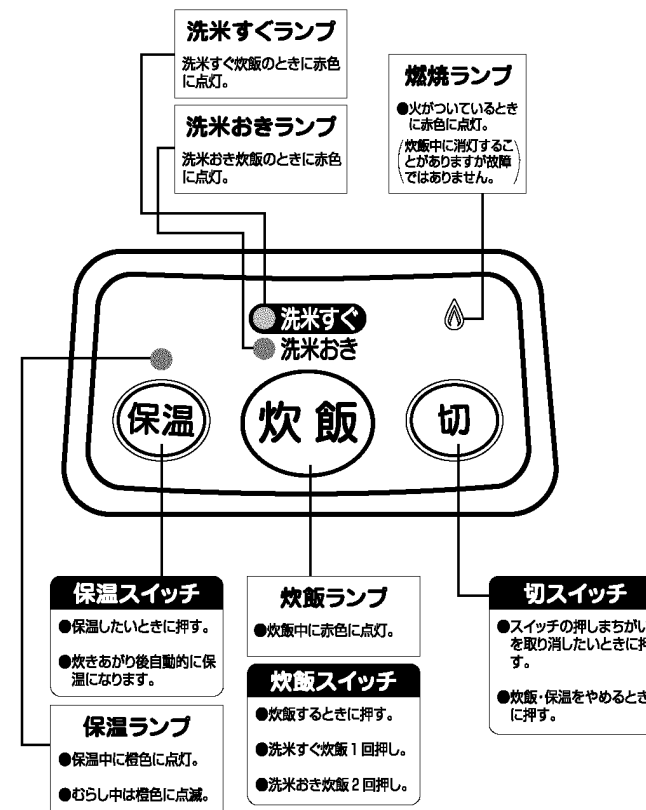
付属品



●操作部

ご注意 ■スイッチは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
 (「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。)
 15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示します。

■スイッチを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。



使用前の準備

警告

ガスコードは接続口にキズやごみなどの異物がないことを確認して確実に接続してください。
ガスコードは7年程度を目安に新品とお取替えください。

スタート

①

別売のガスコードが必要です。

炊飯器



ガスコード (別売)

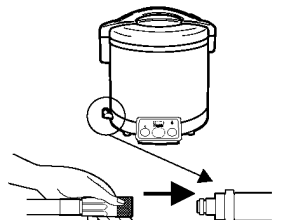


ゴム管

ゴム管でつながってもダメ!

②

ガスコードの細い方の先端部分を炊飯器本体に押し込んで接続する。



カチッ

警告

ゴム管接続など間違った接続をするとガス漏れ、火災の原因となります。

注意

この炊飯器は必ず別売のガスコードで接続する必要があります。

コードの長さを確認して、お買い求めください。

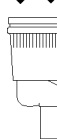
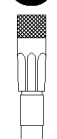
■LPガスは3m以内のガスコードで接続してください。(ガスコードを外し、再度接続した場合、都市ガス13Aに比べ、LPガスは出てくるまでの時間がかかるため)

確認方法

- ・カチッと音がする。
- ・引っ張っても抜けない。

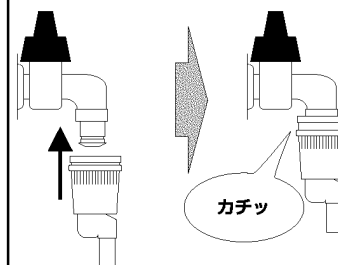
うまくいかなかったときは。。。

- ・ガスコードの細い方を押し込んでいますか?



③

ガスコードの太い方の先端部分をガス栓に押し込んで接続する。



カチッ

ご注意

ガス栓は2種類あります。詳しくは下記を参照願います。

接続完了

電源 (AC100V)

電源プラグ

ガス栓

「カチッ」と音がするまで差し込む

「カチッ」と音がするまで差し込む

ガスコード

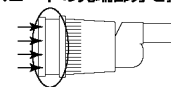
使用前の準備

確認方法

- ・カチッと音がする。
- ・引っ張っても抜けない。

うまくいかなかったときは。。。

- ・ガスコードの先端部分を押し込んで元に戻す。



カチッ

- ・ガス栓の種類は正しいですか?

<コンセントガス栓>



接続部の形状を確認して下さい。

<ホースガス栓>

赤い線がある。



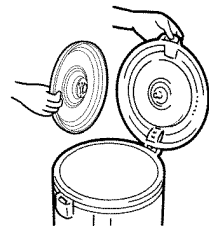
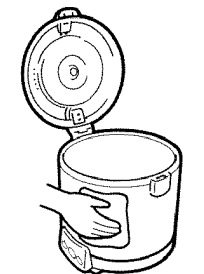
専用プラグ (別売) が必要です。詳しくは大阪ガスへお問い合わせ下さい。

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ってください。



3 電源プラグをコンセントに差込む

操作パネルのランプ(保温、炊飯、燃焼、洗米すく、洗米おき)は全て消灯しています。

●長時間電源プラグが抜いてあった場合は、上記のランプが5秒間点灯してから消灯します。



●お米の準備

炊飯には、2通りの炊き方があります。

1. 洗米すく：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

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

●炊きこみご飯を炊くときは、111-R511・111-R512は4カップ以下、111-R513・111-R514は2カップ以下でご利用ください。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 「とぐー洗い流す」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すいでください。



お買い

●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。

〈無洗米を炊くときのご注意〉

1～2度すすいでにごりを少なくする。

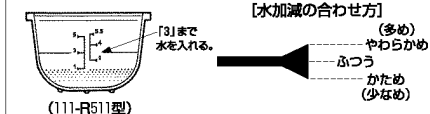
●炊飯かまに無洗米と水を入れると、米のデンプン質が溶けて白くにごることがあります。1～2度すすいで、このにごりをとってからセットしてください。にごりそのまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になることがあります。

※洗米おきで炊飯する場合は、十分に「ひたしおき」をしてください。

3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れる。

例：3カップの米を炊くとき



〔水加減の合わせ方〕

(多め) やわらかめ
ふつう
かため (少なめ)

●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。

(20ページの炊飯表を参照してください)

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



●炊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。

●無洗米を炊くときは無洗米専用計量カップを必ず使用してください。

炊飯器の準備

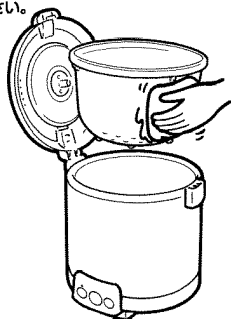
お願い

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。



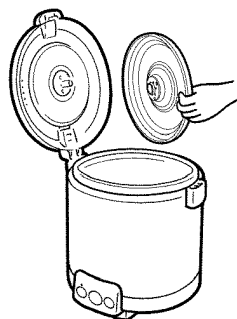
炊飯かまを本体にセット

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。



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

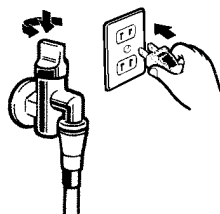
2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める



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、ご注意ください。

3 電源プラグをコンセントに差し込む ガス栓を全開にする

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



ご注意

● 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ますので注意してください。



● パ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。



立消え安全装置

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

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

1. 洗米すぐ: 洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき: 洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合
(12時間以上、米を水にひたさないでください。変質の原因になります。)

炊飯 (洗米すぐ・洗米おき)

洗ってすぐのお米を炊く場合 (洗米すぐ)

炊飯中の表示

「炊飯」スイッチを1回押す



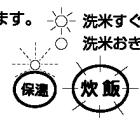
(押し続けしないでください。)

- 約30秒後にパーナが消火し「ひたし炊き」を約22分間します。

- 再度スパークが飛びパーナに点火する。

- 「保温」ランプが点滅します。

- 「洗米すぐ」ランプ・「炊飯」ランプが点灯。
「保温」ランプが点灯。
自動的に保温します。



点火前

- すべてのランプは点灯していません。

点火

- 「炊飯」ランプ・「洗米すぐ」ランプが赤色に点灯し、約1秒後にスパーク音がして点火します。
- 着火検知すると「燃焼」ランプが赤色に点灯し、ビピッとブザーが鳴ります。

ひたし炊き

- お米に水を吸わせる工程です。
- パーナが消火しているときは、「燃焼」ランプが消灯します。
- お米に吸水中であり故障ではありません。

本炊き

- 「燃焼」ランプが赤色に点灯します。

むらし

- むらし時間は約14分間です。
- 「燃焼」ランプが消灯します。

炊き上がり

- 炊飯完了時「ピー」とブザーが鳴り炊き上がりをお知らせします。

ご飯をほぐしてください。

※ 火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒止後、再度9秒間スパーク音が続きます。(合計2回の点火動作でも点火しない場合は、「炊飯」ランプが点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。)

※ 点火途中や、ひたし炊き中に電源プラグを抜き(停電も同じ)、再び通電した(7分以内に)場合は「炊飯」ランプが点灯し、自動的にパーナに点火し炊飯を続けます。

ご飯の炊きかた

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

炊飯中の表示

「炊飯」スイッチをゆっくり続けて2回押す



（押し続けしないでください。）

- 約30秒後にバーナが消火し「ひたし炊き」を約4分間します。



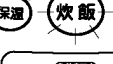
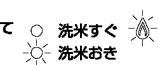
- 再度スパークが飛びバーナに点火する。



- 「保温」ランプが点滅します。



- 「洗米すぐ」ランプ・「炊飯」ランプが消灯。「保温」ランプが点灯。自動的に保温します。



点火前

- すべてのランプは点灯していません。

点火

- 「炊飯」ランプ・「洗米おき」ランプが赤色に点灯し、約1秒後にスパーク音がして点火します。
- 着火検知すると「燃焼」ランプが赤色に点灯し、ビピッとブザーが鳴ります。

ひたし炊き

- お米に水を吸わせる（ひたし炊き）工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約18分早く炊きあがります。
- バーナが消火しているときは、「燃焼」ランプが消灯します。
- お米に吸水中であり故障ではありません。

本炊き

- 「燃焼」ランプが赤色に点灯します。

むらし

- むらし時間は約14分間です。
- 「燃焼」ランプが消灯します。

炊き上がり

- 炊飯完了時「ピー」とブザーが鳴り炊き上がりをお知らせします。

ご飯をほぐしてください。

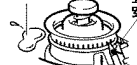
注意 洗米後すぐにこのモード（洗米おき）で炊くとうまく炊けません。必ず洗米すぐモードで炊飯してください。
※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ガスコードに空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。（合計2回の点火動作でも点火しない場合は、「炊飯」ランプが点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。）

消火を確認して、ガス栓を確実に閉じてください。（イラストは閉の状態）



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。



- ①消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になります。
- ②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むらし中は本体部を動かさないでください。

炊飯表

お米の種類	炊飯量（カップ）		水加減	洗米おき時に水にひたす時間（分）	
	111-R511・111-R512	111-R513・111-R514		春～夏	秋～冬
白米	1.0～5.5	0.5～3.5	ふつう	30以上	60以上
新米	1.0～5.5	0.5～3.5	ふつうより少なめ	約30	約60
無洗米	1.0～5.0※	0.5～3.0※	ふつう	30以上	60以上
古米	1.0～4.0	0.5～3.0	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	1.0～3.0	0.5～2.0			
分づき米（3.5.7分）	1.0～3.0	0.5～2.0			
麦まぜ米	1.0～3.0	0.5～2.0			
輸入米 ブレンド米	1.0～3.0	0.5～2.0			

※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。

- 精米方法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
- 最小米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
- 最大米量の炊飯時は、ふきこぼれる場合がありますので、特に水量を正確にし、洗米おきモードで炊く場合はひたし時間をじゅうぶんにとってください。
- 玄米の炊飯については、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。

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）

品名	炊飯量（カップ）	時間（分）	
		洗米すぐ	洗米おき
111-R511・111-R512	1.0～5.5	約45～50	約27～32
111-R513・111-R514	0.5～3.5	約45～50	約27～32

注意

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体部・外ふ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

- 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かま側面につくことがありますが、これはデンプンが凝固になったものです。食べても問題はありません。

ご飯の炊きかた

●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。

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。



●保温中に炊飯かまを持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。炊飯かまを入れて「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。いやなニオイの原因になります。

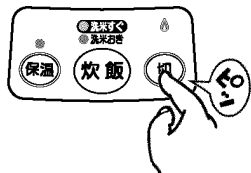
●12時間以上の保温はしないでください。12時間まではおいしく食べられますが、12時間を越えるといやなニオイやバサつきなど、ご飯の劣化が進みます。できるだけ早くお召しあがりください。

●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。(ださじ1~2杯程度の水をかまふ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。

●保温を停止する場合は「切」スイッチを押してください。

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。



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

●保温したまま電源プラグを抜いた後、通電(停電復帰も同じ)するとランプが点滅してエラー表示することがあります。この場合は「切」スイッチを押して解除してください。(25ページを参照してください。)

ご飯を「ほぐす」「よそう」時のお願い
炊飯かまを外すと保温が止まります。炊飯かま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。

⚠注意

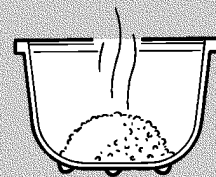
保温中は外ぶた・本体部・本体上部が熱くなります。手をふれないでください。



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。



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。



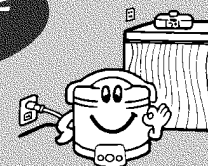
ふたのロックは確実に

外ぶた・内ぶ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。「保温」スイッチを必ず押してください。



こんな保温はやめましょう……

黄バミ・ニオイ・バサつきの原因になります。

- 12時間以上の保温
ご飯が劣化しバサつき、黄バミ、ニオイの原因になります。
- 少ないご飯(お茶碗1~2杯程度)の保温
ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。
- しゃもじを入れたままの保温
しゃもじについた雑菌が増殖する恐れがあります。
- 外ぶたにふきんをかぶせての保温
機器の損傷・火災の原因となります。
- 冷えたご飯の再保温(長時間停電も同じ)
加熱する途中でご飯がこげたり、いやなニオイがすることがあります。
- 直接風が当たる場所での保温
風が当たるところが冷やされ、部分的に過度な保温温度以下になる恐れがあります。
- 炊きこみご飯や汁物などの保温
具などに変質しやすい物があると劣化が早くなります。

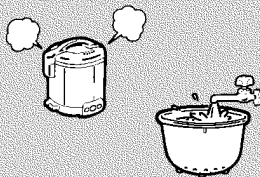


ひと工夫……

●残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。

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、「洗米おき」モードで点火し、自動消火するまで煮沸してください。
自動消火した後、炊飯かま・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。
30分以上の煮沸はおやめください。安全装置が働く場合があります。(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)



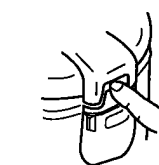
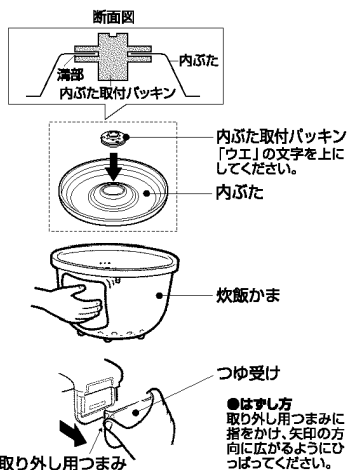
あとかたづけ

お願い まず確かめてください。

① ガス栓を閉じる ② 電源プラグを抜く ③ 本体が冷えている

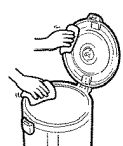
1 中性洗剤で洗う

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おねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。



2 布でふく

外ぶ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。無理に引強くと破損する恐れがあります。



かま受け・外ぶ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ます。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。
- 炊きこみやおこななど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ぶたの内側もふきとってください)
- 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。

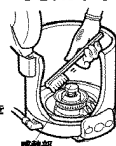
酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。



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。



使用済のハブラシ等を使ってください。



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。



かま底のデンプル加熱の分布を良くし、炊きムラを無くす働きをします。

お手入れ

お願い まず確かめてください。

① ガス栓を閉じる ② 電源プラグを抜く ③ 本体が冷えている

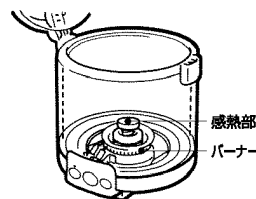
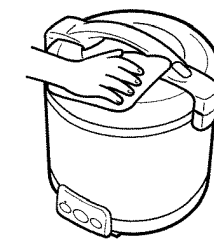
警告

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。



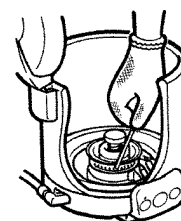
1 よく絞った布でふく

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・金属たわしを使う

バーナーがつまっていたり、点火プラグや立消え安全装置が汚れている時は、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時は、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。



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いるので、クレンザーを使わないでください。

炊飯かま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恐れがあります。

お手入れ不良になりますと、外ぶたにサビの様な汚れがつかます。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。漏電・ショートして感電・発火の恐れがあります。



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。



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
「炊飯」ランプのみが点滅	●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。 ●炊飯中にガス栓を閉じたとき。 ●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。
「炊飯」ランプ 「保温」ランプ 「洗米すぐ」ランプ 「洗米おき」ランプ が同時に点滅	●各スイッチを15秒以上押し続けたとき。 ●センサー等が故障したとき。 ●使用中に停電したとき、又は電源プラグを抜いたとき。 ●ガス電磁弁が故障したとき。 ●電子ユニットが故障したとき。	「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。 「切」スイッチを押しても、点滅やブザーをくり返す場合はセンサー異常です。電源プラグを抜いてから、アフターサービスをお申し込みください。

※上記の故障時にランプが点滅を始めると同時にビビビビビ・ビビビビビとブザーで知らせます。
※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。

停電したら (途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

項目	7分以内に復電した場合	7分以後に復電した場合
炊飯中	自動的に再点火し、炊飯を継続します。	ビビビビビ・ビビビビビとブザーが鳴り炊飯・保温・洗米すぐ・洗米おきランプが点滅し、炊飯を継続しません。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと、ビビビビビ・ビビビビビとブザーが鳴り、炊飯・保温・洗米すぐ・洗米おきランプが点滅し、保温を停止します。)	

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が。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。 ●点火プラグや立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、ふきこぼれをふきとる。 ●炊飯スイッチを押しつづけていませんか。 ⇒炊飯ランプが点灯したら手を離す。

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。 ⇒「洗米おき」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。 ●無洗米を使っていませんか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒1〜2度すすいでから水に浸し、吸水させる。(10、16ページ参照) ●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：春〜夏は約30分、秋〜冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春〜夏は約60分、秋〜冬は約90分 ●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計量カップを使用する。 ●炊飯かま、内ぶた、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)
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計量カップを使用する。 ●無洗米を使っていませんか。 ⇒「洗米おき」炊きの場合は十分に吸水させる。 ⇒1〜2度すすいでにこりとる。(10、16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、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いますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつかるとふきこぼれます。 ●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：春〜夏は約30分、秋〜冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春〜夏は約60分、秋〜冬は約90分



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、ガス栓を閉じる。 ②電源プラグを抜く。

現 象	● お調べいただくこと。 → 処置方法
炊きあがりがかたすぎる	●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、両側の目盛で水加減する。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。 ●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。
こげる 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。	●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒ぬか分が残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。 ●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
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)	●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長いと粉米がかま底にたまり、こげやすくなります。 ●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」(23・24ページ参照)
保温しているご飯がべたつく かたくなった 臭いがする 変色する 冷めている	●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。 ●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、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」(22ページ参照) ●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分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。
保温が切れる	●2秒以上炊飯かまが持ち上がったたり、浮いたりした事はありませんか。

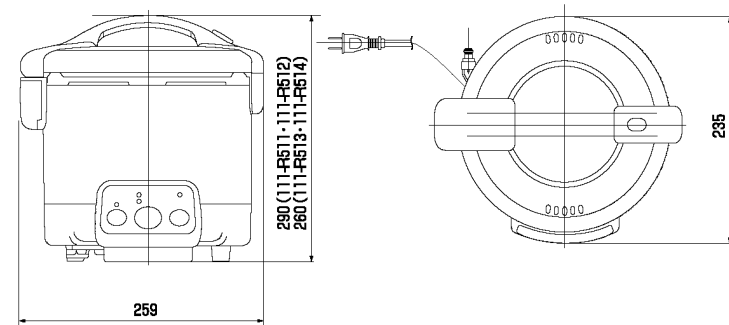
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

仕様

品 名		電子ジャー付ガス炊飯器	
型 番		111-R511・111-R512	111-R513・111-R514
炊飯量 ℓ (カップ)	白 米	0.18～0.99 (1～5.5)	0.09～0.63 (0.5～3.5)
	無洗米	0.17～0.85 (1～5.0)	0.085～0.51 (0.5～3.0)
外形寸法 (mm)	高 さ	290	260
	幅	259	259
	奥 行	235	235
質 量 (kg)		4.2	3.9
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)	炊飯時	10	
	定格消費電力	140	
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	
ガス種 形式の呼び 名	LPガス (kW)	RR-055VL-1	RR-035VL-1
	LPガス (kW)	1.28	0.940
付 属 品	LPガス (kW)	1.28	0.940
	LPガス (kW)	1.28	0.940
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)



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（有償）は、お客様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式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	111-R511/R512/R513/R514型		
	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
釜（111-R511/R512型）	¥6,510	¥6,200	1111R1010018
釜（111-R513/R514型）	¥5,565	¥5,300	1111R1030018
内ぶた	¥1,575	¥1,500	1111R1030017
内ぶた取付パッキン	¥420	¥400	111110061020

※2005年4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。

●炊飯かま（フッ素樹脂加工）

使っているうちに、フッ素樹脂に色むら・ハガレができることがありますが生産上問題ありません。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。

長期間使わない場合

電源プラグを抜き、各部の汚れを除去し、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガス通路部分（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取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。

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

- 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。
- 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、必ずガス栓を閉じてから、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ※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-R511型の場合）

1. 品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2. 型番……111-R511
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-R511	← 型番
大阪ガス株式会社	
21-080-03-00087	← JGAコード

本体部背面に張り付けてあります。

■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。

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびLPGガスの区分があります。



警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者（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、無料修理に応ず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。

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ご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理致します。
- 補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間となっています。（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）

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。