

取扱説明書

ガス炊飯器

家庭用

保証書付

タイプ	型番	形式の呼び
0.54Lタイプ (3合炊き)	111-R110型	RR-030FS-1
	111-R111型	
0.9Lタイプ (5合炊き)	111-R112型	RR-050FS-1
	111-R113型	



[111-R110型]
[111-R111型]



[111-R112型]
[111-R113型]

このたびは、大阪ガス 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つています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のようないかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。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お問い合わせください。

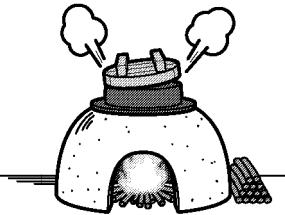


(工場管理)

JR0006-891 (01)☆
191200 ◎
06000004244850

99大阪ガス

こがまる

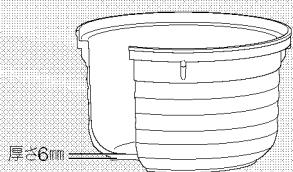


■ガスの強火でつつみ焼き

力二穴ができるのはガスならではの強火、おいしさの証です。

■蓄熱厚釜

フッ素コートされた蓄熱厚釜でごはんをむらなく炊きあげます。

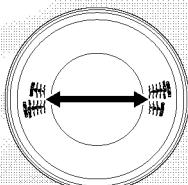


■選べる焼きかた

- 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
- 浸し米：洗った後、十分に水に浸したお米を炊く場合

■ダブル水位目盛

水加減はおいしいごはんの決め手です。
対面2カ所に目盛を入れることにより
どこからでも目盛が見やすく楽に調節できます。



お問い合わせの多い項目です

① 炊飯釜のフッ素コートがはがれた

万一食べてしまっても、食品衛生法の基準内で問題ありません。☞26ページ

② ごはんが硬い、やわらかい

お米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。☞15～17ページ

もくじ

安全なご利用のために

安全上のご注意	3
---------	---

はじめに

各部のなまえ	11
機器の接続	12

毎日の使いかた

ごはんを炊く準備	15
ごはんを炊く	18

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	20
お手入れのしかた	21
よくあるご質問（Q&A）	24
交換部品・別売品のご紹介	26
長期間使用しない場合／仕様	27
寸法図	28
アフターサービス／廃棄するときは	29
保証書	裏表紙

安全上のご注意 (必ずお守りください)

■ 使いになる人や他の人のへの危害、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。



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。



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。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷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



分解禁止



接触禁止



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。



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。



換気必要



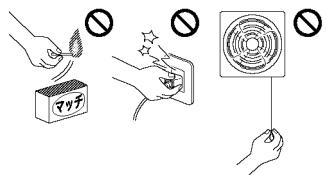
ガス漏れに気づいたら



火気禁止

- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

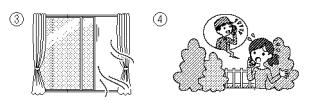


■すぐに使用を中止する

- ① 炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げて、火を消す。
- 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。)



- ③ 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ④ 外に出て、もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。



安全上のご注意 (設置編)



警告

改造・分解禁止



■絶対に分解・修理・改造は行わない

- 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。
- 修理・改造・分解は高度な専門知識が必要です。

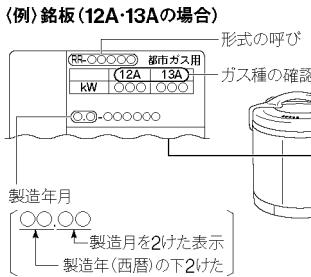


使用ガスの確認



■機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)以外のガスでは使用しない

- 表示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、異常点火や機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。
- わからない場合はお買い上げの販売店、または、もよりの大坂ガスに連絡してください。



周囲の防火装置



■可燃物との距離を確実に離す

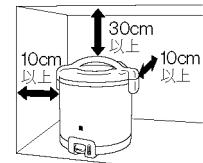
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。

距離が近いと火災の原因になります。

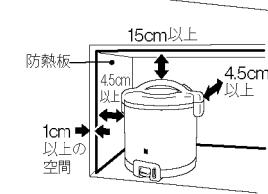
以下の場合は、必ず防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む)との距離を右上図のようにとれない場合

防熱板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。



- 設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



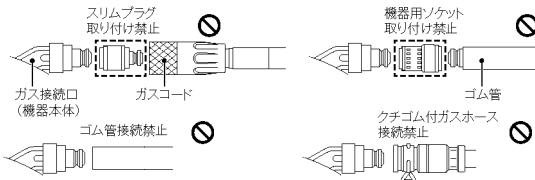
安全上のご注意 (設置編)

(つづき)

! 警告

間違ったガス接続

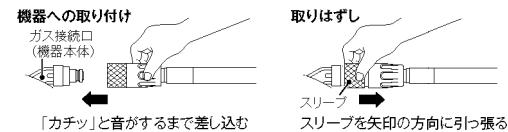
- スリムプラグ・機器用ソケット・ゴム管・クチゴム付ガスホースを使用しない
ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。



正しいガス接続

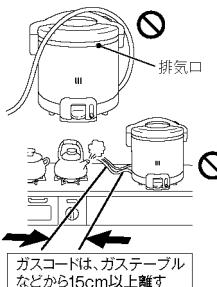
- ガス接続は必ず別売のガスコードを使用する

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。
確実に接続されていないとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。



ガスコードについて

- 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
できるだけ短くして使用してください。
- 機器の下を通したり、排気口などに近づけない
- ガステーブ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、ガス漏れや火災の原因になります。



- LPガスは2m以内のガスコードで接続する

! 注意

設置場所

- 棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。
- 強い風の吹き込む所に設置しない
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などの原因になります。

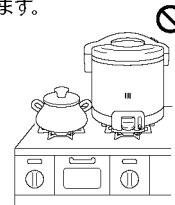
- 水のかかる場所や他の機器で加熱されるような場所に設置しない
機器故障の原因になります。

- 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。

- 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・変色することがあります。

- 車両・船舶には設置しない
使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。

- 他の熱源機器の上に置かない
火災の原因になります。



- 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、やけどやけが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。

- 壁や電子レンジなどの家電製品から、10cm以上離して設置する
壁などの近くに設置すると、排気の熱により、機器および壁や電子レンジが損傷するおそれがあります。

安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

! 警告

炊飯器の近くには



- 爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶 ●カセットコンロ用ボンベなど



- 引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー缶・ガソリン・ベンジンなど

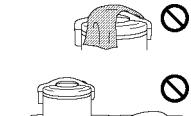


- 燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

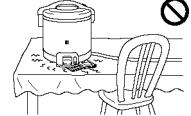
- 機器の上方の調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類

- ふきんやタオル・調味油など



- 炊飯器にふきん・タオル・鍋ふたなどをかぶせない

不完全燃焼や機器損傷・火災のおそれがあります。



- 炊飯器の下には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。

- 新聞紙・ビニールシートなど



- 炊飯レバーの前にものを置かない

接触して炊飯レバーが押されて点火し続けることがあります。火災・やけどの原因になります。



異常時の処置

- 異常時は使用を中止して、ガス栓を閉める

- 点火しない場合や使用中に異常な燃焼・異常な臭気・異常音・異常な温度を感じた場合、または使用途中で消火する場合は、ただちに使用を中止し、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。)



- 異常を感じたときは、「よくあるご質問 (Q&A)」に従ってください。

☞ 24・25 ページ

- 上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止して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ください。

- 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。)

ガス事故防止



- 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)

使い終わった後や、外出するときや、長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉めてください。



- 点火・消火の確認をする

使用時の点火、使用後の消火を確認してください。

ご使用について



- 炊飯中・炊飯直後は持ち運ばない

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。



- カセットボンベなどを接続して使用しない

カセットボンベなどは調整器(レギュレーター)を通してガス圧が不安定なため、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や思わぬ事故の原因になります。



- 炊飯釜をセットするとき、燃焼部にしゃもじやスプーンなどの異物がないこと、

炊飯釜の外側の底面にごはん粒やタッパのふた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。

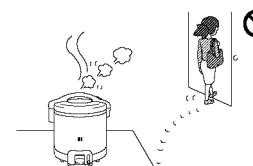


炊飯中の外出・就寝禁止



- 炊飯中は外出・就寝はしない

火災の原因になります。



安全上のご注意 (使用編)

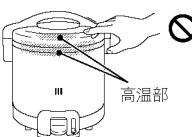
(つづき)

⚠ 注意

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、触るとやけどのおそれがあります。



- 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、多量の蒸気が出ますので、やけどのおそれがあります。



ご使用について



- 点火したままでは、炊飯釜を絶対にはささない
やけどや過熱による火災などの原因になります。

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。



- 機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の原因になります。

- 炊飯以外の用途に使用しない

過熱・異常燃焼による火災や機器損傷の原因になります。



- 専用の炊飯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。

- 幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



- 排気口周辺に熱に弱いものを置かない

炊飯中は、排気口から高温の排気が出ます。調味料ラックや市販のしゃもじ受けなど、プラスチック類は、変形・変色するおそれがあります。

- 機器を持ち運ぶときは、取っ手のボタンに触れない

取っ手のボタンに触ると、ふたが開く場合があります。
危険ですので注意してください。



- 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。



- 点火しない場合は、炊飯レバーを「カチッ」と音が

するまで強く押し上げて、操作を中止し、
周囲のガスがなくなってから再び炊飯レバーを押す

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、やけどをしたり、機器故障の原因になります。

換気

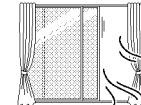


- 炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合

- 屋内設置のふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



機器の点検・お手入れ

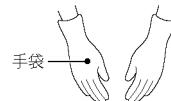


- 機器が冷めていることを確認する

使用後は高温のため、触ると、やけどのおそれがあります。

- 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。



- 必ず、手袋をする

手袋をしないと、けがのおそれがあります。



- 感熱部はいつもきれいにする

- 感熱部が汚れていたり、感熱部と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。

各部のなまえ

内ぶた

内ぶた取付
パッキン

内ぶた
取付軸

つゆ受け(大)

点火確認窓

操作部

炊飯レバー

炊飯調節ツマミ

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形マンガン乾電池
(1.5V) ×1個



取扱説明書 連絡先一覧表
(保証書付)

外ぶた

取っ手

蒸気口

ボタン

排気口

ガス接続口

金受け

つゆ受け(小)

燃焼部

感熱部

バーナー

点火プラグ

立消え安全装置

電池ケース

(機器本体の底面にあります。)

給気口

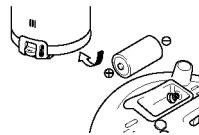
(機器本体の底面にあります。)

炊飯レバー

機器の接続

1 乾電池を入れる

機器本体底面にある電池ケースに $+$ ・ $-$ を確認して、付属の単2形マンガン乾電池(1.5V)を奥まで確実にはめ込んでください。



乾電池交換の目安は約1年です
(単2形マンガン乾電池ご使用時)

「バチバチ」と放電間隔が長くなったら、早めに新しい単2形乾電池(1.5V)と交換してください。

お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単2形乾電池(1.5V)でも、使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると、交換時期が1年未満と短くなります。
- 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、自己(自然)放電により電池容量が減っているため、短時間で放電間隔が長くなる場合があります。また、付属の単2形マンガン乾電池(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。

2 機器を設置する

機器を水平で安定性のよい所に設置します。

☞ 4・6ページ

機器の接続

(つづき)

●用意するもの

ガスコード(別売品)



⚠ 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用意してください。
- 機器を取り替える際、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。

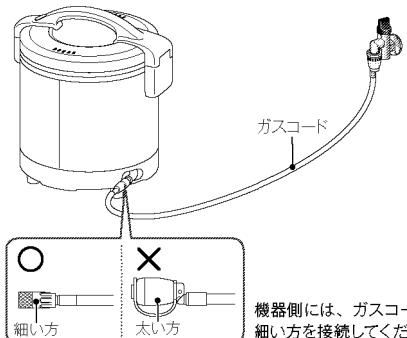
ガス用ゴム管は使用禁止



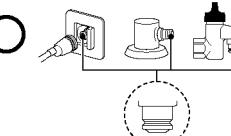
⚠ 危険

- ガス用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



使えるガス栓(コンセントガス栓)



使えないガス栓(ホースガス栓)



別売の専用プラグが必要です。
詳しく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。

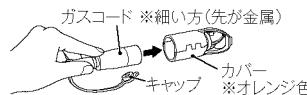
3 カバーを取りはずす

●このカバーは、ガスコードによる正しい接続を確認するためのものです。

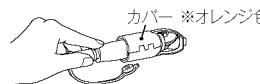
●カバーが開かない場合は、間違ったガスホースです。

必ず、当社指定のガスコード(別売)を使用してください。

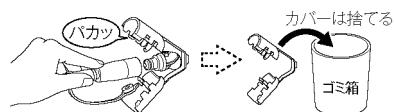
①ガスコードのキャップをはずして、
カバーに差し込む



②そのまま、ガスコードを
奥まで押し込む



③カバーが開いてはずれる

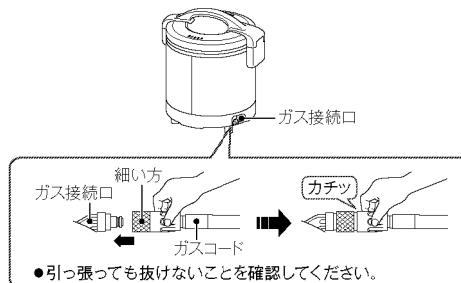


⚠ 注意

- カバーを手などで強引にはずしたり、壊したりしないでください。けがをするおそれがあります。また、機器が故障して、ガス漏れの原因になります。
- はずしたカバーは再使用しないでください。必ず捨ててください。(カバーが破損し、ガス漏れの原因になります。)

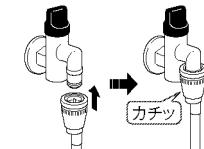
4 ガスコードを機器に接続する

- 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。



5 ガスコードを ガス栓に接続する

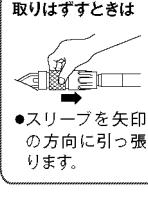
ガスコードの太い方の先端をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込みます。



6 ガス栓を 全開にする

取りはずすときは

- 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り、異物が付着すると、ガス漏れの原因になります。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。



ごはんを炊く準備

ワンポイント

- 水平な場所で、両側の目盛を見て、水の量が同じ高さになるように合わせてください。
- 炊飯金の目盛は目安です。お米の種類や好みに合わせて、水加減をしてください。

お米を浸して炊く

- よりおいしく炊くために、十分に浸してから炊くことをおすすめします。

洗米後すぐに炊く

- 0.54Lタイプは2カップ以下、0.9Lタイプは3カップ以下での炊飯にしてください。これ以上では、炊飯不良やふきこぼれる場合があります。
- そのための炊きあがりになりますので、水加減で調節してください。

炊き込みごはんなどを炊く

- 下記の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。

0.54Lタイプ 2カップ以下

0.9Lタイプ 4カップ以下

- 具(かやく)の量を除いて水量を合わせてください。

- 具(かやく)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(かやく)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。

無洗米をおいしく炊く

- 水を加えたら吸水しやすくなるよう、ゆっくり全体をかき混せてください。

無洗米は、米粒の表面に粉がついているものがあります。水を加えると気泡となり、お米が水を吸いにくくなっています。

かき混ぜることでお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。

- 水にごりはふきこぼれや焦げ・においの原因になるため、数回すぐとよいでしょう。

- 「浸し米」で炊飯する場合は、十分に浸してから炊飯してください。

お知らせ

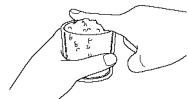
- 初めて炊飯器をお使いのとき、油の焼けるにおいがする場合があります。これは、燃焼部周りの部品（炊飯金以外）の加工油が乾くためで、異常ではありません。においが気になるときは、[23ページ](#)のようにお手入れしてください。

1 お米を計る

- 付属の専用カップすりきりで計ります。



- 計量米びつより専用カップの方が正確です。すりきりで正確に計ります。



- 精白米用(無色)、無洗米用(ピンク)2種類の専用カップを付属しています。お米の種類によって、付属の専用カップを使い分けてください。



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)

2 お米を洗う

- ボールなどにお米を入れて、たっぷりの水で素早くとぎます。
- ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするために、初めのとぎ水は、すぐに捨ててください。
- 適度な力でギュッギュッと米粒が割れないよう米粒をこすり合わせるようにとぎ、たっぷりの水で洗い流してください。
- 「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。
- ※ざるに上げて放置すると、お米が割れやすくなり、べちゃつきや焦げの原因になります。



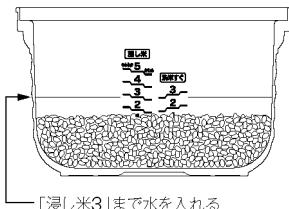
△注意

- 炊飯金で直接お米を洗わないでください。フッ素コートを傷める原因になります。
- お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。
- 水を吸ったお米は割れやすいので、泡立て器などは使わずに、手でといでください。

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ます。

例) 3カップの白米を炊くとき



ごはんを炊く準備

(つづき)

●ごはんをおいしく炊きあげるために、お米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。

※精米方法・銘柄によって、炊きあがりに差があります。

お米の種類	水に浸す時間(浸し米時)		炊飯釜の水位目盛に 対する水加減	お米の量(専用カップ)	
	春~夏	秋~冬		0.54Lタイプ (3合炊き)	0.9Lタイプ (5合炊き)
白米	30分以上	60分以上	ふつう		
新米	約30分	約60分	少なめ	1~5	
古米	60分以上	90分以上	多め ※6	0.5~3	1~4
無洗米※1	30分以上	60分以上	ふつう	1~5	
発芽玄米 胚芽精米※2 分づき米 (3・5・7分)※3 麦混ぜ米※4	60分以上	90分以上	多め ※6	0.5~2 ※5	1~3 ※5

※1 「無洗米をおいしく炊く」も合わせてご覧ください。P.16 ページ

※2 胚芽を残して精米したお米で、ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。

※3 玄米から3割程度ぬかと胚芽を取り除いたお米を3分づき米、5割程度取り除いたお米を5分づき米、7割程度取り除いたお米を7分づき米と呼びます。

※4 水加減が少ない場合があります。麦混ぜ米・雑穀米は、白米の体積の10%未満の比率で混ぜてください。10%以上では、炊飯不良の原因になることがあります。

※5 胚芽精米・分づき米(3・5・7分)・麦混ぜ米は最大炊飯量が他のお米の種類より少くなります。

※6 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。

炊きあがりまでの時間の目安

炊飯量 (カップ)	時間	
	洗米すぐ	浸し米
0.54Lタイプ	0.5~3	約15分~20分 約12分~17分
0.9Lタイプ	1~5	約18分~24分 約12分~17分

●季節によって、お米の質が変わります。ごはんをおいしく炊くために、お米の状態に合わせて、上手に水加減してください。

新米と表示されたお米

新米は水分を多く含み吸水率もよいので、べちゃつく傾向があります。ふつうより少なめの水加減で炊飯してください。

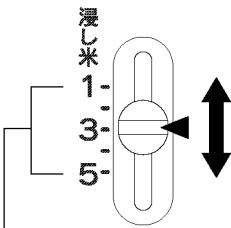
夏場のお米

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、パサパサしたぬかくさい炊きあがりになります。よく洗米して、ふつうより多めの水加減で炊飯してください。

ごはんを炊く

1 炊飯調節をする

〈十分に浸してから炊く(浸し米)の場合〉



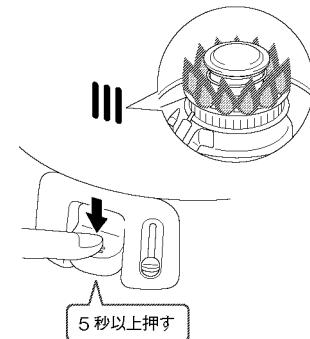
●表示数字は、炊飯量(カップ)の目安です。

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 炊飯レバーを押す

「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま5秒以上押し続けます。

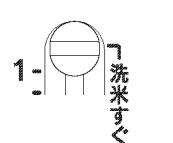


お願い

●必ず、手を離しても点火していることを点火確認窓から確認してください。

火がつかなかつたり、炊飯途中で火を消す場合は

- 炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで、強く押し上げてください。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

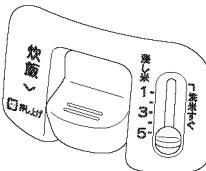


ごはんを炊く

(つづき)

3 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。



お知らせ

●この炊飯器は、おねばにうつすらと焦げ色が付くことがあります。これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保つためです。

4 むらし

10分～15分間むらします。
消火してすぐにふたを開けると、おいしいご飯になりません。



お願い

●むらし中は、機器を動かさないでください。

ごはんをほぐす

●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。

ごはんの周りにしゃもじを入れ、軽く十字に切り込みを入れます。

▼
中心に向けて、ごはんを返すようにして素早く混ぜます。

日常点検とお手入れの道具

●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。☞29ページ

日常点検をしましょう

■ 部品が正しく取り付けられていますか？傷んでいませんか？

●内ぶた取付バッキン・内ぶた・つゆ受けなどは、正しく取り付けた状態で使用してください。

☞21～23ページ

●内ぶた取付バッキンなどは傷んでくると、ふきこぼれや蒸気もれの原因となります。部品の購入は☞26ページ

■ つまり・たまり・汚れはありませんか？

●バーナーの炎口や点火プラグ・立消え安全装置・感熱部がふきこぼれなどでつまつたり、汚れたりしているか。☞21ページ

●内ぶた・蒸気口がおねばなどでつまつたりしていませんか。☞22ページ

日常点検をしましょう

1. 機器が冷めていることを確認する。

2. ガス栓を閉める。

3. 手袋をはめてお手入れを開始する。

お手入れの道具と洗剤について

便
た
さ
い

やわらかい
スponジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

傷・はがれの原因となります。

スponジ
たわし裏面
(硬い)

ナイロン
たわし

金属たわし

メラミン
フォーム
スponジ

硬いブラシ

クリーム
クレンザー

みがき粉

歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

シンナー
ベンジン
アルコール

重曹

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず、布に含ませてからお手入れしてください。

引火して火災の原因になります。

直接かけて使っては
いけないもの

絶対使っては
いけないもの

スプレー式
洗剤

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

●道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機では洗わないでください。

お手入れのしかた

●汚れたら、そのつどスポンジやふきんなどのやわらかいものを使い、きれいにしてください。

●手袋をして、お手入れをしてください。

●洗剤は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にしてください。

※つゆ受け(大)・(小)の
お手入れのしかたは、
23ページをご覧ください。

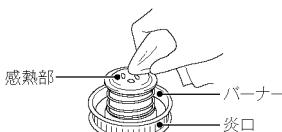
機器表面・外ぶた(外・内側)

濡れたふきんで汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ります。



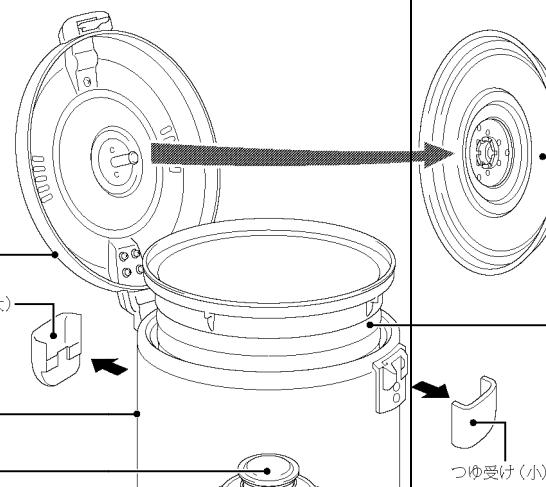
感熱部・バーナー

やわらかい布で汚れをふき取ります。



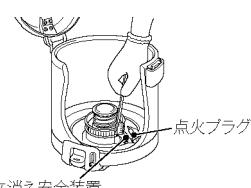
※バーナーの炎口が目つまりしていたら、針金などで汚れを取り除いてください。

※感熱部の汚れがこびりついで取れないときは、金属たわしで表面に傷が付かない程度に、軽くこすり取つてください。



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きます。



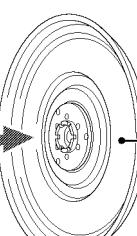
※点火プラグの先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから行う。

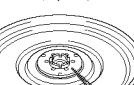
内ぶた

交換部品 26ページ

手前に取りはずして洗ってください。内ぶたを掃除しないとおねばが内ぶたにたまり、外ぶたを開けたときにあふれことがあります。



内ぶた取付パッキンは取りはずさないでください。



正しい取り付け 誤った取り付けの例

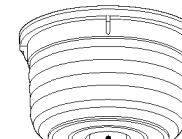


炊飯釜

交換部品 26ページ

■フッ素コート(内面)を長持ちさせるには

- 炊飯釜でお米を洗わないでください。
- 炊き込みやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗ってください。(外ぶたの内側もふき取ってください。)
- 酢など酸の強いものは使わないでください。
- ごはんがこびり付いたときは、つけ置き洗いしてください。
- 研磨効果の高い洗剤や硬いスポンジ・金属たわしで洗わないでください。
- スプーンや食器などを入れないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。



※底面の感熱部受けの汚れをきれいにふき取ってください。汚れが残ると、正常に炊飯できなくなります。

お願い

- 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。

お手入れのしかた

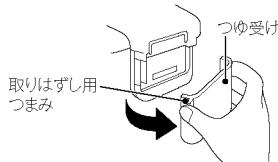
(つづき)

つゆ受け(大)・(小)

交換部品 [26ページ](#)

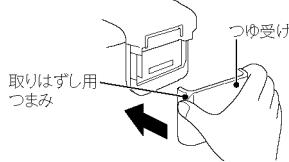
取りはずしかた

- 取りはずし用つまみに指をかけ、矢印の方向に広げるように引っ張ります。
- ※無理に引っ張ると、破損するおそれがあります。



取り付けかた

- 機器本体にしっかりと取り付けます。



においが気になるときのお手入れのしかた

炊き込みごはんや長時間の保温の後など、においが気になるときは以下の手順でお手入れしてください。

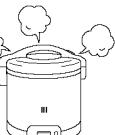
手順

①炊飯釜に付属の専用カップ2~4杯(360~720ml)の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。

②炊飯調節つまみを最大表示数字に合わせて、炊飯レバーを押す。

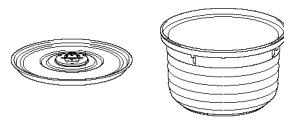
[18ページ](#)

③10~15分煮沸したら、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げる。



④消火後、十分に冷めてから、炊飯釜・内ぶたを取りはずして水洗いをし、乾いた布で水気をふき取る。

消火直後は高温のため、取り扱いに注意してください。

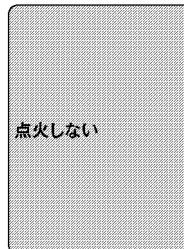


よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

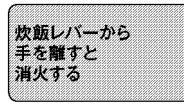
こうしてください

参照ページ



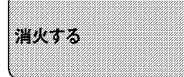
ガス栓を開めていると点火できません。
ガス栓を全開してください。

14



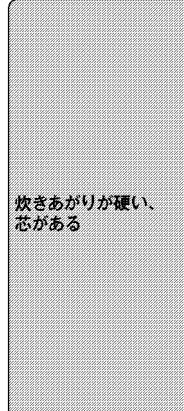
ガスコードが折れていますか？
または、乾電池が消耗していますか？
乾電池を入れてください。または、新しい単2形乾電池(1.5V)と交換してください。

14



立消え安全装置にふきこぼれや水滴がついていませんか？
ふきこぼれや水滴をふき取ってください。
消火に気づいたときは、すぐに炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げて、約1分間待ってから再点火してください。

21



洗米後、ざるなどで水切りていませんか？
「浸し米」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させてください。
無洗米を使っていますか？
1~2度すいでから水に浸し、吸水させてください。
無洗米を炊く場合は、無洗米用計量カップを使用してください。

15

浸し時間は適正ですか？浸し時間を確認してください。
水温が低い場合は、浸し時間を長めにしてください。

15

お米の量を正確に計っていますか？
付属の専用カップでお米の量を確かめてください。

15

正しく水加減していますか？
水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。

15・16

炊飯釜・内ぶたなどは、付け忘れたり、変形していませんか？
蒸気のものが多いで炊きあがりが硬くなるので、変形した部品は交換してください。(有料)

16・22

26

炊飯調節つまみの目盛とお米の量が違っていますか？
炊飯調節つまみの目盛とお米の量を正しく合わせてください。

18

水加減が少なくありませんか？
古米や夏場のお米は、水加減を多めにしてください。

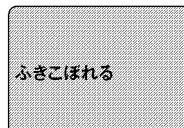
17

お米の量を正確に計っていますか？
付属の専用カップでお米の量を確かめてください。

15

無洗米を使っていますか？
1~2度すいでごりを取ってください。
お米の量が多い場合は、特に急に入りにすいでください。
「浸し米」炊きの場合は、水に浸し十分に吸水させてください。

15・17



お手入れのしかた

よくあるご質問

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問

ふきこぼれる

こうしてください	参照ページ
炊飯釜・内ぶたなどは、付け忘れたり、変形していませんか? 変形した部品は交換してください。(有料)	16・22 26
内ぶた・内ぶた取付バッキンなどは、きれいに掃除していますか? 内ぶたの小さな穴がつまると、ふきこぼれことがあります。	22

▶ 浸し時間が短くないですか? 浸し時間を確認してください。	17
正しく水加減していますか? 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	15・16 17
白米や無洗米以外で水加減を多めにするお米は、ふきこぼれやすくなります。炊飯量を少なめにしてください。	17

▶ むらし終了前にふたを開けていませんか? 10分～15分むらし時間をとってください。	19
--	----

▶ 正しく洗米していますか? 力を入れすぎたり、お湯で洗つたりするとお米が碎け、べちゃつきます。手のひらでやさしくていねいに洗ってください。	15
---	----

▶ お米の量を正確に計っていますか? 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	15
---	----

▶ 正しく水加減していますか? 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	15・16 17
むらしが終わったら、余分な水分をとばすため、できるだけ早くごはんを底からほぐしてください。	19

▶ ガス栓の開きが不十分な場合は、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになります。(炊飯調節ツマミは、炊飯量に応じた位置に設定してください。) ガス栓を全開にしてください。	14・18
---	-------

▶ 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正しく合わせてください。	18
---	----

▶ 少量で炊いた場合は、炊きあがり後の炊飯釜の余熱の影響を受けやすいので、焦げが出やすい傾向があります。目盛より少し多めに水を入れてください。	—
---	---

▶ ぬか分が残っていると、焦れる場合があります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。	15
---	----

▶ 長時間浸していませんか? 浸し時間が長いと粉末が釜底にたまり、焦げやすくなります。	—
--	---

▶ 感熱部や炊飯釜の外側(底面)が汚れていますか? 汚れいたらきれいにしてください。	21・22
---	-------

▶ ごはんをおいしく炊くために、高温状態を長く保っているので、おねばにうっすらと焦げ色が付くことがあります。 食べても問題ありません。	—
--	---

▶ 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焦げ始めるので、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。	—
--	---

▶ 強火で炊きあげるため、お米のでんぶんがオブラーート状の膜になり、炊飯釜の側面に付くことがあります。 食べても問題ありません。	—
---	---

交換部品・別売品のご紹介

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売品

価格はすべて税抜表示

●下記の部品(有料)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。

部品名	部品コード	本体価格(税抜)	交換部品
			炊飯釜
111-R110型 111-R111型	1111R1100952	¥7,300	内ぶた
111-R112型 111-R113型	1111R1120952	¥7,600	
111-R110型 111-R111型 111-R112型 111-R113型	111153060023	¥2,100	内ぶた取付バッキン
111-R110型 111-R111型 111-R112型 111-R113型	111153060025	¥400	
111-R110型 111-R112型	1111R5400953	¥250	つゆ受け(大)
111-R111型 111-R113型	1111R5040024	¥120	
111-R110型 111-R112型	1111R540954	¥200	つゆ受け(小)
111-R111型 111-R113型	1111R5040030	¥100	
しゃもじ	1111R5201802	¥110	別売品

※ 2020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)

使っているうちに、フッ素コートに色むら・はがれができることがありますが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、炊飯釜が変形した場合は炊飯釜の交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた・バッキンなどが変形・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。

よくあるご質問

交換部品・別売品のご紹介

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓を閉め、ガスコードを取りはずしてください。
- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥し、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所へ保管してください。
- ガス通路部（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。
- 乾電池を取りはずしてください。☞12ページ

仕様

品名			ガス炊飯器	
型番		111-R110型 111-R111型		111-R112型 111-R113型
形式の呼び		RR-030FS-1		RR-050FS-1
炊飯量	浸し米	白米	0.09 ~ 0.54L (0.5 ~ 3カップ)	0.18 ~ 0.9L (1 ~ 5カップ)
		無洗米	0.085 ~ 0.51L (0.5 ~ 3カップ)	0.17 ~ 0.85L (1 ~ 5カップ)
	洗米すぐ	白米	0.09 ~ 0.36L (0.5 ~ 2カップ)	0.18 ~ 0.54L (1 ~ 3カップ)
		無洗米	0.085 ~ 0.34L (0.5 ~ 2カップ)	0.17 ~ 0.51L (1 ~ 3カップ)
	高さ		250mm	280mm
	外形寸法	幅	259mm	259mm
		奥行	240mm	240mm
質量			3.4kg	3.7kg
ガス接続		ガスコード		
電源		DC1.5V		
点火方式		連続スパーク点火		
安全機能		●立消え安全装置 ●過熱防止装置		
付属品		単2形マンガン乾電池(1.5V) × 1個・取扱説明書(保証書付)・計量カップ(精白米用・無洗米用各1個)・連絡先一覧表		

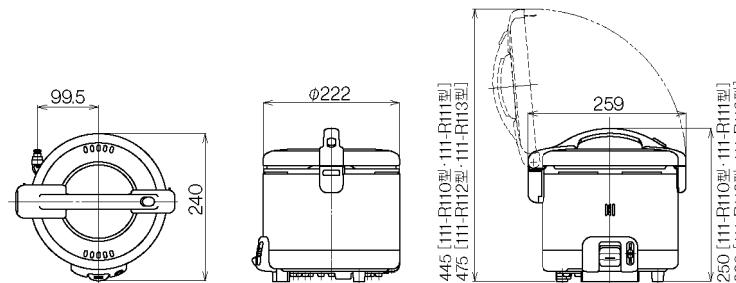
※本仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

形式の呼び		ガス消費量	
ガス種 (ガスグループ)	RR-030FS-1	RR-050FS-1	
都市ガス	1 3 A	1.05kW	1.40kW
LPGガス用	1 2 A	0.978kW	1.30kW
		1.05kW	1.40kW

寸法図

(単位: mm)

111-R110型・111-R111型
111-R112型・111-R113型



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

- 24・25ページの「よくあるご質問（Q&A）」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、もよりの大坂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-R110型の場合）

- 1.品名……ガス炊飯器
- 2.型番……111-R110型
- 3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
- 4.お客様さま名・住所・電話番号

(N) 111-R110
大阪ガス株式会社
21-080-03-00199

←型番

←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、もよりの大坂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。

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。

廃棄するときは

お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もし、お客様まで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

取扱説明書

ガス炊飯器

家庭用

保証書付

タイプ	型 番	形式の呼び
1.8Lタイプ (1升炊き)	111-R114型	RR-100FS-1



このたびは、大阪ガス 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。
- この機器は国内専用です。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。

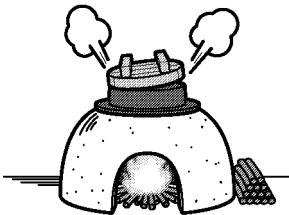


(工場管理)

JR0006-892 (01)☆
191200 ◎
06000004245240

99 大阪ガス

こがまる

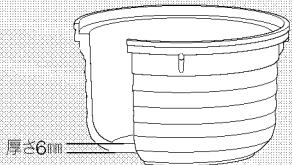


■ガスの強火でつつみ焼き

ガニ穴ができるのはガスならではの強火、おいしさの証です。

■蓄熱厚釜

フッ素コートされた蓄熱厚釜でごはんをむらなく炊きあげます。

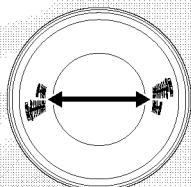


■選べる炊きかた

- 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
- 浸し米：洗った後、十分に水に浸したお米を炊く場合

■ダブル水位目盛

水加減はおいしいごはんの決め手です。
対面2カ所に目盛を入れることにより
どこからでも目盛が見やすく楽に調節できます。



お問い合わせの多い項目です

① 炊飯釜のフッ素コートがはがれた

万一食べてしまっても、食品衛生法の基準内で問題ありません。☞ 26 ページ

② ごはんが硬い、やわらかい

お米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。☞ 15 ~ 17 ページ

もくじ

安全なご利用のために

安全上のご注意 3

はじめに

各部のなまえ 11

機器の接続 12

毎日の使いかた

ごはんを炊く準備 15

ごはんを炊く 18

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 20

お手入れのしかた 21

よくあるご質問 (Q&A) 24

交換部品・別売品のご紹介 26

長期間使用しない場合／仕様 27

寸法図 28

アフターサービス／廃棄するときは 29

保証書 裏表紙

安全上のご注意 (必ずお守りください)

■ 使いになる人や他の人のへの危害、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。



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。



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。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷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



分解禁止



接触禁止



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



高温注意



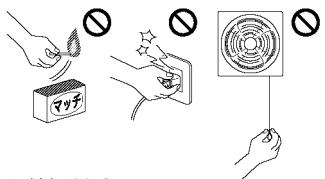
この絵表示は、
必ず実行して
いただきたい
「強制」内容です。換気必要



ガス漏れに気づいたら

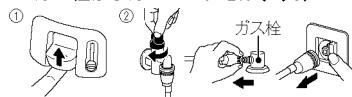


- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

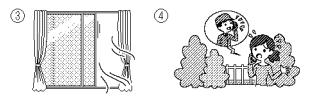


■すぐに使用を中止する

- ① 炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げて、火を消す。
- 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。)



- ③ 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ④ 外に出て、もよろのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。



安全上のご注意 (設置編)



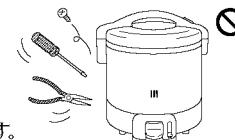
警告

改造・分解禁止



■絶対に分解・修理・改造は行わない

- 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。
- 修理・改造・分解は高度な専門知識が必要です。



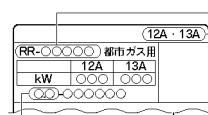
使用ガスの確認



■機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)以外のガスでは使用しない

- 表示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、異常点火や機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。
- わからない場合はお買い上げの販売店、または、もよりの大坂ガスに連絡してください。

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)



形式の呼び
(12A・13A) ガス種の確認



製造年月
○○.○○
↑ 製造月を2けた表示
↓ 製造年(西暦)の下2けた

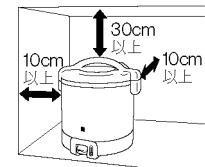
周囲の防火装置



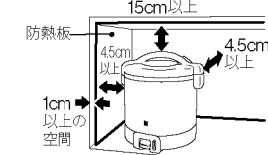
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む)との距離を右上図のようにとれない場合
防熱板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。



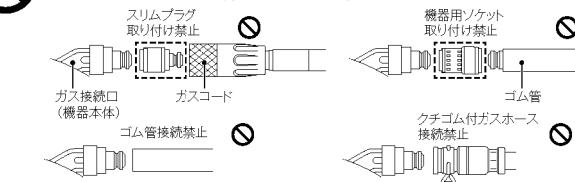
■設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



! 警告

間違ったガス接続

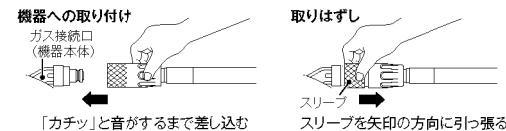
- スリムプラグ・機器用ソケット・ゴム管・クチゴム付ガスホースを使用しない
ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。



正しいガス接続

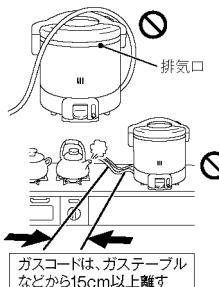
- ガス接続は必ず別売のガスコードを使用する

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。
確実に接続されていないとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。



ガスコードについて

- 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
できるだけ短くして使用してください。
- 機器の下を通したり、排気口などに近づけない
- ガステーブ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、ガス漏れや火災の原因にな
ります。



- LPガスは2m以内のガスコードで接続する

! 注意

設置場所

- 棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。
- 強い風の吹き込む所に設置しない
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などの原因になります。

- 水のかかる場所や他の機器で加熱されるような場所に設置しない
機器故障の原因になります。

- 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。

- 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・変色することがあります。

- 車両・船舶には設置しない
使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。



- 他の熱源機器の上に置かない
火災の原因になります。

- 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、やけどやけが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。

- 壁や電子レンジなどの家電製品から、10cm以上離して設置する
壁などの近くに設置すると、排気の熱により、機器および壁や電子レンジが損傷するおそれがあります。

安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

! 警告

炊飯器の近くには



- 爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

●スプレー缶 ●カセットコンロ用ボンベなど



■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

●スプレー缶・ガソリン・ベンジンなど



■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

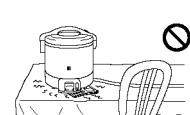
●機器の上方の調味料ラックなど ●ペットボトル・プラスチック類

●ふきんやタオル・調味油など



■炊飯器にふきん・タオル・鍋ぶたなどをかぶせない

不完全燃焼や機器損傷・火災のおそれがあります。



■炊飯器の下には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。

●新聞紙・ビニールシートなど



■炊飯レバーの前にものを置かない

接触して炊飯レバーが押されて点火し続けることがあります。火災・やけどの原因になります。



異常時の処置



■異常時は使用を中止して、ガス栓を閉める

●点火しない場合や使用中に異常な燃焼・異常な臭気・異常音・異常な温度を感じた場合、または使用用途で消火する場合は、ただちに使用を中止し、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。)



●異常を感じたときは、「よくあるご質問 (Q&A)」に従ってください。

☞ 24・25 ページ

●上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止して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ください。

■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。)

ガス事故防止



■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)

使い終わった後や、外出するときや、長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉めてください。



■点火・消火の確認をする

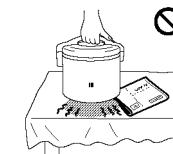
使用時の点火、使用後の消火を確認してください。

ご使用について



火災注意

■炊飯直後に本体部のみ取り外して他の場所で使う場合は、不安定な場所や新聞紙・ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない



溶けたり、焦げたり燃えたりして火災の原因になります。耐熱性のある平らな所に置いてください。



■炊飯直後は本体部の底に手を触れない

高温になっていますので、やけどのおそれがあります。



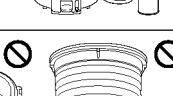
■炊飯中・炊飯直後は持ち運ばない

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。



■カセットボンベなどを接続して使用しない

カセットボンベなどは調整器(レギュレーター)を通してガス圧が不安定なため、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や思わぬ事故の原因になります。



■炊飯釜をセットするとき、燃焼部にしゃもじやスプーンなどの異物がないこと、炊飯釜の外側の底面にごはん粒やタッパのふた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。



■本体部を炊飯燃焼部にセットするときは、感熱部に当たないように注意する

変形や傾きにより、感熱部が正しくはたらかなくなり、炊飯不良の原因になります。



炊飯中の外出・就寝禁止



■炊飯中は外出・就寝はしない

火災の原因になります。



安全上のご注意 (使用編)

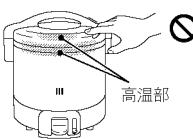
(つづき)

⚠ 注意

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、触るとやけどのおそれがあります。



- 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、多量の蒸気が出ますので、やけどのおそれがあります。



ご使用について



- 点火したままでは、炊飯釜を絶対にはささない
やけどや過熱による火災などの原因になります。
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。



- 機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の原因になります。

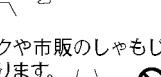


- コンロとして使用しない
過熱・異常燃焼による火災や機器損傷の原因になります。



- 専用の炊飯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。

- 幼いお子さまだけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



- 排気口周辺に熱に弱いものを置かない
炊飯中は、排気口から高温の排気が出ます。調味料ラックや市販のしゃもじ受けなど、プラスチック類は、変形・変色するおそれがあります。



- 機器を持ち運ぶときは、取っ手のボタンに触れない
取っ手のボタンに触ると、ふたが開く場合があります。
危険ですので注意してください。



- 外ふたは取っ手を持って閉める
外ふたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがあります。



- 点火しない場合は、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げて、操作を中止し、周囲のガスがなくなってから再び炊飯レバーを押す
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、やけどをしたり、機器故障の原因になります。

換気

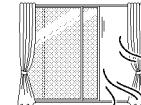


- 炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合

- 屋内設置のふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



機器の点検・お手入れ



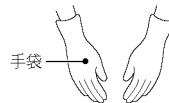
- 機器が冷めていることを確認する
使用後は高温のため、触ると、やけどのおそれがあります。

- 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。

- 必ず、手袋をする

手袋をしないと、けがのおそれがあります。



- 感熱部はいつもきれいにする

●感熱部が汚れていたり、感熱部と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。



各部のなまえ

内ぶた

内ぶた取付
パッキン

フロート

内ぶた取付軸

炊飯金

本体部

点火確認窓

操作部

炊飯レバー

炊飯調節ツマミ

付属品



精白米用計量カップ
(無色 180ml)



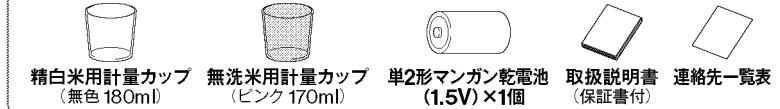
無洗米用計量カップ
(ピンク 170ml)



単2形マンガン乾電池
(1.5V) ×1個



取扱説明書
(保証書付)



外ぶた

取っ手

蒸気口

ボタン

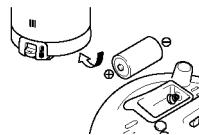
排気口

ガス接続口

機器の接続

1 乾電池を入れる

機器本体底面にある電池ケースに $+$ ・ $-$ を確認して、付属の単2形マンガン乾電池(1.5V)を奥まで確実にはめ込んでください。



乾電池交換の目安は約1年です
(単2形マンガン乾電池ご使用時)

「バチバチ」と放電間隔が長くなったら、早めに新しい単2形乾電池(1.5V)と交換してください。

お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単2形乾電池(1.5V)でも、使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると、交換時期が1年未満と短くなります。
- 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、自己(自然)放電により電池容量が減っているため、短時間で放電間隔が長くなる場合があります。また、付属の単2形マンガン乾電池(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。

2 機器を設置する

機器を水平で安定性のよい所に設置します。

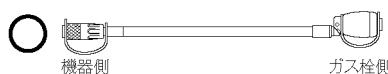
☞ 4・6ページ

機器の接続

(つづき)

●用意するもの

ガスコード(別売品)



⚠ 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用意してください。
- 機器を取り替える際、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。

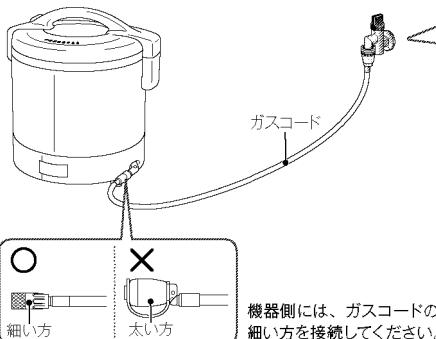
ガス用ゴム管は使用禁止



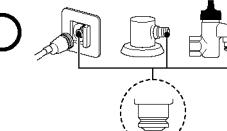
⚠ 危険

- ガス用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。

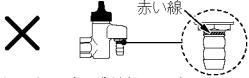
正しい接続



使えるガス栓(コンセントガス栓)



使えないガス栓(ホースガス栓)

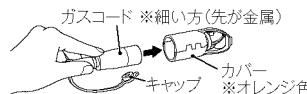


別売の専用プラグが必要です。
詳しくはお買い上げの販売店、または、もよ
りの大阪ガスにお問い合わせください。

3 カバーを取りはずす

- このカバーは、ガスコードによる正しい接続を確認するためのものです。
- カバーが開かない場合は、間違ったガスホースです。
- 必ず、当社指定のガスコード(別売)を使用してください。

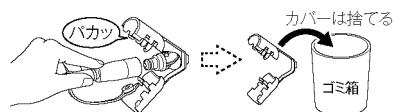
- ①ガスコードのキャップをはずして、カバーに差し込む



- ②そのまま、ガスコードを奥まで押し込む



- ③カバーが開いてはずれる

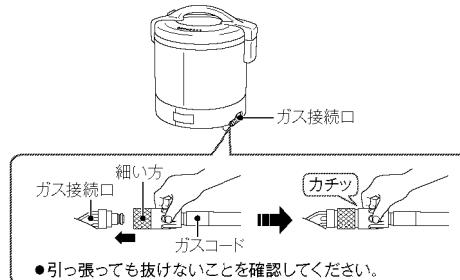


⚠ 注意

- カバーを手などで強引にはずしたり、壊したりしないでください。けがをするおそれがあります。また、機器が故障して、ガス漏れの原因になります。
- はずしたカバーは再使用しないでください。必ず捨ててください。(カバーが破損し、ガス漏れの原因になります。)

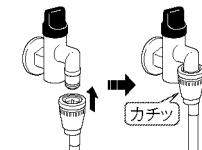
4 ガスコードを機器に接続する

- 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。



5 ガスコードをガス栓に接続する

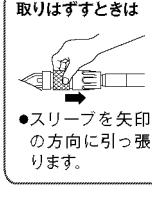
ガスコードの太い方の先端をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込みます。



6 ガス栓を全開にする

取りはずすときは

- 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り、異物が付着すると、ガス漏れの原因になります。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。



ごはんを炊く準備

ワンポイント

- 水平な場所で、両側の目盛を見て、水の量が同じ高さになるように合わせてください。
- 炊飯金の目盛は目安です。お米の種類や好みに合わせて、水加減をしてください。

お米を浸して炊く

- よりおいしく炊くために、十分に浸してから炊くことをおすすめします。

洗米後すぐに炊く

- 5カップ以下の炊飯にしてください。これ以上では、炊飯不良やふきこぼれる場合があります。
- かための炊きあがりになりますので、水加減で調節してください。

炊き込みごはんなどを炊く

- お米の量は、7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(かやく)の量を除いて水量を合わせてください。
- 具(かやく)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(かやく)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。

無洗米をおいしく炊く

- 水を加えたら吸水しやすくなるよう、ゆっくり全体をかき混せてください。無洗米は、米粒の表面に粉がついているものがあります。水を加えると気泡となり、お米が水を吸いにくくなっています。かき混ぜることでお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。
- 水にごりはふきこぼれや焦げ・においの原因になるため、数回すぐとよいでしょう。
- 「浸し米」で炊飯する場合は、十分に浸してから炊飯してください。

お知らせ

- 初めて炊飯器をお使いのとき、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(炊飯金以外)の加工油が乾くためで、異常ではありません。においが気になるときは、[23ページ](#)のようにお手入れしてください。

1 お米を計る

- 付属の専用カップすりきりで計ります。



- 計量米びつより専用カップの方が正確です。すりきりで正確に計ります。



- 精白米用(無色)、無洗米用(ピンク)2種類の専用カップを付属しています。お米の種類によって、付属の専用カップを使い分けてください。



2 お米を洗う

- ボールなどにお米を入れて、たっぷりの水で素早くときます。
- ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするため、初めのとき水は、すぐに捨ててください。
- 適度な力でギュッギュッと米粒が割れないよう米粒をこすり合わせるようにとき、たっぷりの水で洗い流してください。
- 「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。※ざるに上げて放置すると、お米が割れやすくなり、べちゃつきや焦げの原因になります。



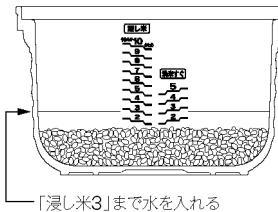
△注意

- 炊飯金で直接お米を洗わないでください。フッ素コートを傷める原因になります。
- お米のときが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。
- 水を吸ったお米は割れやすいので、泡立て器などは使わずに、手でといでください。

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ます。

例) 3カップの白米を炊くとき



水加減の合わせかた

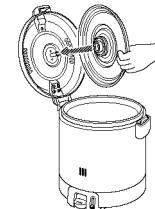


4 炊飯釜と内ぶたを機器にセットして、外ぶたを閉める

- 炊飯釜の外側(特に底面)についた水などを、よくふき取ってから本体にセットする。



- 内ぶたを外ぶたにセットして閉める。



△注意

- 炊飯釜の外側の底面に異物がないことを確認してください。異常燃焼や火災の原因になります。
- 炊飯釜を機器にセットする際、釜受けで指をはさまないように注意してください。
- 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。

ごはんを炊く準備

(つづき)

●ごはんをおいしく炊きあげるために、お米の種類やお好みに合わせて、上手に水加減してください。

※精米方法・銘柄によって、炊きあがりに差があります。

お米の種類	水に浸す時間(浸し米時)		炊飯釜の水位目盛に対する水加減	お米の量(専用カップ)
	春~夏	秋~冬		
白米	30分以上	60分以上	ふつう	1.8Lタイプ(1升炊き)
新米	約30分	約60分	少なめ	2~10
古米	60分以上	90分以上	多め	※6
無洗米※1	30分以上	60分以上	ふつう	2~7
発芽玄米 胚芽精米※2 分づき米 (3・5・7分)※3 麦混ぜ米※4	60分以上	90分以上	多め	2~7
			※6	※5

※1 「無洗米をおいしく炊く」も合わせてご覧ください。P.16ページ

※2 胚芽を残して精米したお米で、ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。

※3 玄米から3割程度ぬかと胚芽を取り除いたお米を3分づき米、5割程度取り除いたお米を5分づき米、7割程度取り除いたお米を7分づき米と呼びます。

※4 水加減が少ないとき、焦げる場合があります。麦混ぜ米・雑穀米は、白米の体積の10%未満の比率で混ぜてください。10%以上では、炊飯不良の原因になることがあります。

※5 胚芽精米・分づき米(3・5・7分)・麦混ぜ米は最大炊飯量が他のお米の種類より少くなります。

※6 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。

炊きあがりまでの時間の目安

炊飯量(カップ)	時間	
	洗米すぐ	浸し米
2~10	約17分~24分	約14分~23分

・炊飯時間は目安です。気温・水温・米質によって変化します。

●季節によって、お米の質が変わります。ごはんをおいしく炊くために、お米の状態に合わせて、上手に水加減してください。

新米と表示されたお米

新米は水分を多く含み吸水率もよいので、べちゃつく傾向があります。ふつうより少なめの水加減で炊飯してください。

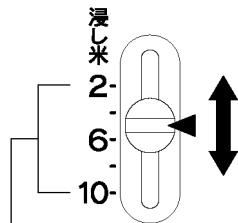
夏場のお米

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、パサパサしたぬかくさい炊きあがりになります。よく洗米して、ふつうより多めの水加減で炊飯してください。

ごはんを炊く

1 炊飯調節をする

〈十分に浸してから炊く(浸し米)の場合〉



●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

〈洗ってすぐ炊く(洗米すぐ)の場合〉

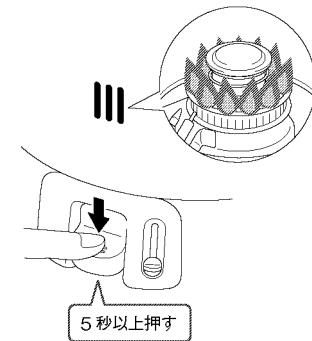
「洗米すぐ」の位置に炊飯調節つまみを合わせてください。

この場合、水加減も「洗米すぐ」の目盛に合わせてください。



2 炊飯レバーを押す

「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま5秒以上押し続けます。



お願い

- 必ず、手を離しても点火していることを点火確認窓から確認してください。

火がつかなかつたり、炊飯途中で火を消す場合は

- 炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げてください。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

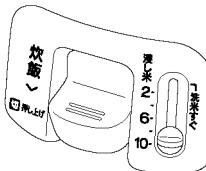


ごはんを炊く

(つづき)

3 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。



お知らせ

●この炊飯器は、おねばにうつすらと焦げ色が付くことがあります。これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保つためです。

4 むらし

10分～15分間むらします。
消火してすぐにふたを開けると、おいしいご飯になりません。

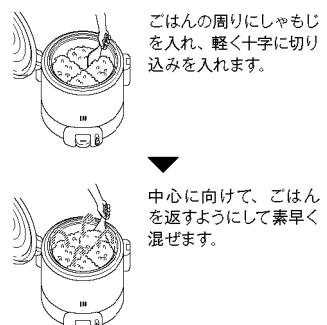


お願い

●むらし中は、機器を動かさないでください。

ごはんをほぐす

●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。



日常点検とお手入れの道具

●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。☞ 29ページ

日常点検をしましょう

■ 部品が正しく取り付けられていますか？傷んでいませんか？

●内ぶた取付パッキン・フロート・内ぶた・つゆ受けなどは、正しく取り付けた状態で使用してください。☞ 21～23ページ

●内ぶた取付パッキン・フロートなどは傷んでくると、ふきこぼれや蒸気もれの原因となります。
部品の購入は☞ 26ページ

■ つまり・たまり・汚れはありませんか？

●バーナーの炎口や点火プラグ・立消え安全装置・感熱部がふきこぼれなどでつまつたり、汚れたりしているかもしれません。☞ 21ページ

●内ぶた・蒸気口がおねばなどでつまつたりしていませんか。☞ 22ページ

日常点検をしましょう

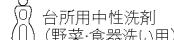
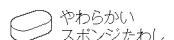
1. 機器が冷めていることを確認する。

3. 手袋をはめてお手入れを開始する。

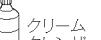
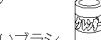
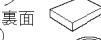
2. ガス栓を閉める。

お手入れの道具と洗剤について

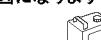
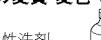
使うとき



傷・はがれの原因となります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず、布に含ませてからお手入れしてください。

引火して火災の原因になります。

直接かけて使ってはいけないもの

絶対使ってはいけないもの

お願い

●道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機では洗わないでください。

お手入れのしかた

●汚れたら、そのつどスポンジやふきんなどのやわらかいものを使い、きれいにしてください。

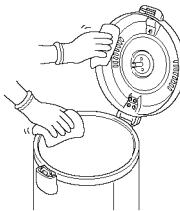
●手袋をして、お手入れをしてください。

●洗剤は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にしてください。

※つゆ受け（大）・（小）の
お手入れのしかたは、
☞ 23 ページをご覧ください。

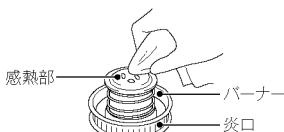
機器表面・外ぶた（外・内側）

濡れたふきんで汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ります。



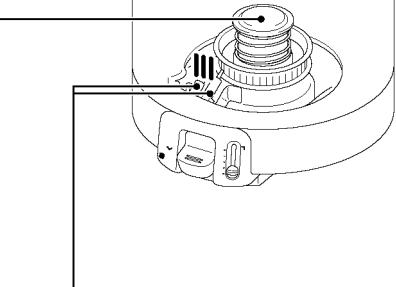
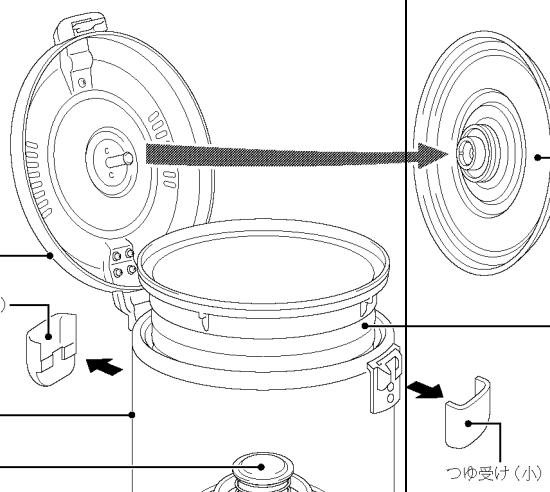
感熱部・バーナー

やわらかい布で汚れをふき取ります。



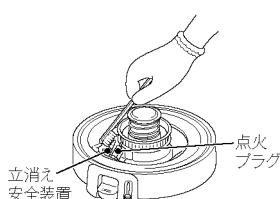
※バーナーの炎口が目つまりしていたら、針金などで汚れを取り除いてください。

※感熱部の汚れがこびりついで取れないときは、金属たわしで表面に傷が付かない程度に、軽くこすり取つてください。



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きます。



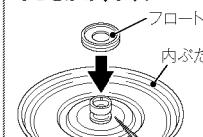
※点火プラグの先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから行う。

内ぶた

交換部品☞ 26 ページ

手前に取りはずして洗ってください。内ぶたを掃除しないとおねがいが内ぶたにたまり、外ぶたを開けたときにあふれことがあります。



内ぶたの取付パッキンは取りはずさないでください。



※万一、内ぶた取付パッキンがはずれた場合は、下図を参考にして、正しく取り付けてください。

※万一、内ぶた取付パッキンがはずれた場合は、下図を参考にして、正しく取り付けてください。

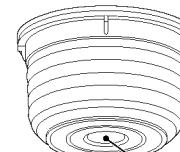


炊飯釜

交換部品☞ 26 ページ

■フッ素コート（内面）を長持ちさせるには

- 炊飯釜でお米を洗わないでください。
- 炊き込みやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗ってください。（外ぶたの内側もふき取ってください。）
- 酢など酸の強いものは使わないでください。
- ごはんがこびり付いたときは、つけ置き洗いしてください。
- 研磨効果の高い洗剤や硬いスポンジ・金属たわしで洗わないでください。
- スプーンや食器などを入れないでください。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。



※底面の感熱部受けの汚れをきれいにふき取ってください。汚れが残ると、正常に炊飯できなくなります。

お願い

- 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。

お手入れのしかた

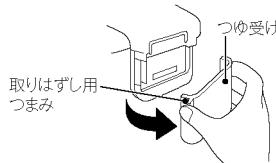
(つづき)

つゆ受け(大)・(小)

交換部品 [26ページ](#)

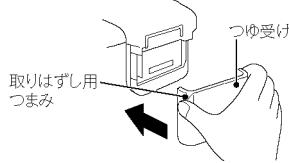
取りはずしかた

- 取りはずし用つまみに指をかけ、矢印の方向に広げるように引っ張ります。
- ※無理に引っ張ると、破損するおそれがあります。



取り付けかた

- 機器本体にしっかりと取り付けます。



においが気になるときのお手入れのしかた

炊き込みごはんや長時間の保温の後など、においが気になるときは以下の手順でお手入れしてください。

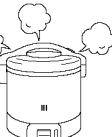
手順

①炊飯釜に付属の専用カップ2~4杯(360~720ml)の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。

②炊飯調節つまみを最大表示数字に合わせて、炊飯レバーを押す。

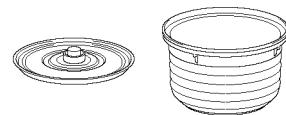
[18ページ](#)

③10~15分煮沸したら、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く押し上げる。



④消火後、十分に冷めてから、炊飯釜・内ぶたを取りはずして水洗いをし、乾いた布で水気をふき取る。

消火直後は高温のため、取り扱いに注意してください。

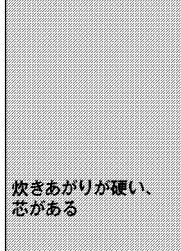
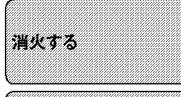
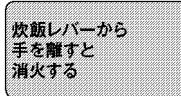
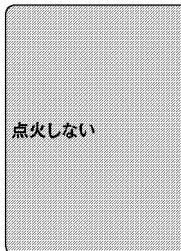


よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

こうしてください

参照ページ



ガス栓を開めていると点火できません。 ガス栓を全開してください。	14
ガスコードが折れていませんか？ ガスコードの折れを直してください。	14
乾電池が入っていますか？ または、乾電池が消耗していませんか？ 乾電池を入れてください。または、新しい単2形乾電池(1.5V)と交換してください。	12
バーナーの炎口や点火プラグ・立消え安全装置がふきこぼれや水滴などでつまっていたり、汚れていたり、水気が残っていたりすると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	21
立消え安全装置にふきこぼれや水滴がついていませんか？ ふきこぼれや水滴をふき取ってください。	21
炊飯レバーから手を離すと消火する	18
消火する	18・21
洗米後、ざるなどで水切りでいませんか？ 「浸し米」炊きの場合、洗米後は必ず水に浸し、吸水させてください。	15
無洗米を使っていませんか？ 1~2度すいでから水に浸し、吸水させてください。 無洗米を炊く場合は、無洗米用計量カップを使用してください。	15
浸し時間は適正ですか？浸し時間を確認してください。 水温が低い場合は、浸し時間を長めにしてください。	17
お米の量を正確に計っていますか？ 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	15
正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	15・16 17
炊飯釜・内ぶた・フロートなどは、付け忘れたり、変形していませんか？ 蒸気のものが多いと炊きあがりが硬くなるので、変形した部品は交換してください。(有料)	16・22 26
炊飯調節つまみの目盛とお米の量が違っていますか？ 炊飯調節つまみの目盛とお米の量を正しく合わせてください。	18
水加減が少なくありませんか？ 古米や夏場のお米は、水加減を多めにしてください。	17
お米の量を正確に計っていますか？ 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	15
無洗米を使っていませんか？ 1~2度すいでにごりを取ってください。 お米の量が多い場合は、特に急入りにすいでください。 「浸し米」炊きの場合は、水に浸し十分に吸水させてください。	15・17
炊飯釜・内ぶた・フロートなどは、付け忘れたり、変形していませんか？ 変形した部品は交換してください。(有料)	16・22 26

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問
ふきこぼれる

こうしてください	参照ページ
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まると、ふきこぼれことがあります。	22
浸し時間が短くないですか？ 浸し時間を確認してください。	17
正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	15・16 17
白米や無洗米以外で水加減を多めにするお米は、ふきこぼれやすくなります。 炊飯量を少なめにしてください。	17

ご質問
炊きあがりがやわらかすぎる

こうしてください	参照ページ
むらし終了前にふたを開けていませんか？ 10分～15分むらし時間をとってください。	19
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、べちゃつきます。手のひらでやさしくていねいに洗ってください。	15
お米の量を正確に計っていますか？ 付属の専用カップでお米の量を確かめてください。	15
正しく水加減していますか？ 水加減は、水平な場所で両側の目盛で調節してください。	15・16 17
むらしが終わったら、余分な水分をとばすため、できるだけ早くごはんを底からほぐしてください。	19
ガス栓の開きが不十分な場合は、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになります。(炊飯調節ツマミは、炊飯量に応じた位置に設定してください。) ガス栓を全開にしてください。	14・18
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正しく合わせてください。	18

ご質問
焦げる

こうしてください	参照ページ
少量で炊いた場合は、炊きあがり後の炊飯釜の余熱の影響を受けやすいので、焦げが出やすい傾向があります。目盛より少し多めに水を入れてください。	—
ぬか分が残っていると、焦げる場合があります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。	15
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、焦げやすくなります。	—
感熱部や炊飯釜の外側(底面)が汚れていませんか？ 汚れていたらきれいにしてください。	21・22
ごはんをおいしく炊くために、高温状態を長く保っているので、おねばにうっすらと焦げ色が付くことがあります。 食べても問題ありません。	—
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焦げ始めるので、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。	—

ご質問
薄い膜ができる

こうしてください	参照ページ
強火で炊きあげるため、お米のでんぶんがオーブルート状の膜になり、炊飯釜の側面に付くことがあります。 食べても問題ありません。	—
沸騰時に内ぶたのフロートで蒸気をコントロールしているときに発生する音です。異常ではありません。	—

交換部品・別売品のご紹介

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売品

価格はすべて税抜表示

●下記の部品(有料)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。

部品名	部品コード	本体価格(税抜)
炊飯釜	1111R1140953	¥11,000
内ぶた	1111R1000018	¥1,500
内ぶた取付パッキン	1111R1000020	¥400
フロート	111110200023	¥300
つゆ受け(大)	1111R5440954	¥220
つゆ受け(小)	1111R5440955	¥200
別売品	しゃもし	¥110

※ 2020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)

使っているうちに、フッ素コートに色むら・はがれができることがありますが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、炊飯釜が変形した場合は炊飯釜の交換が必要です。

●その他の部品類

内ぶた・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。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓を閉め、ガスコードを取りはずしてください。
- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥し、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所へ保管してください。
- ガス通路部（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。
- 乾電池を取りはずしてください。☞ 12 ページ

仕 様

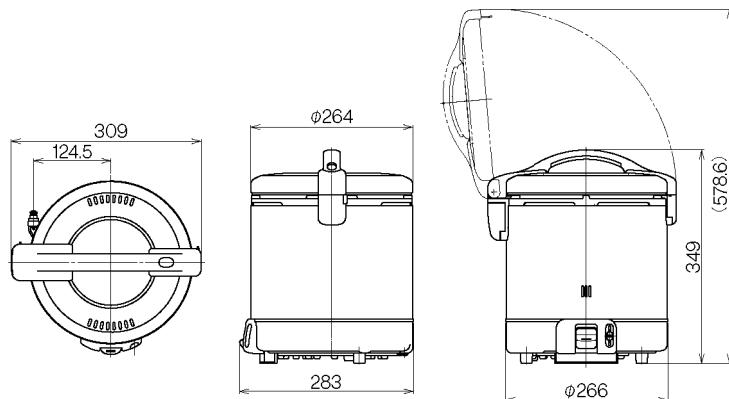
品名	ガス炊飯器	
型番	111-R114 型	
形式の呼び	RR-100FS-1	
炊飯量	浸し米	白米 0.36 ~ 1.80L (2 ~ 10 カップ) 無洗米 0.34 ~ 1.19L (2 ~ 7 カップ)
	洗米すぐ	白米 0.36 ~ 0.90L (2 ~ 5 カップ) 無洗米 0.34 ~ 0.85L (2 ~ 5 カップ)
	高さ	349mm
	外形寸法	幅 309mm 奥行 283mm
	質量	5.5kg
ガス接続	ガスコード	
電源	DC15V	
点火方式	連続スパーク点火	
安全機能	●立消え安全装置 ●過熱防止装置	
付属品	単2形マンガン乾電池 (1.5V) × 1個・取扱説明書 (保証書付)・計量カップ (精白米用・無洗米用各1個)・連絡先一覧表	

※本仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

形式の呼び	ガス消費量		
ガス種 (ガスグループ)	RR-100FS-1		
都市ガス	1	3	A
	1	2	A
LPG用			1.80kW

寸法図

(単位: mm)



長期間使用しない場合／仕様

寸法図

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

- 24・25ページの「よくあるご質問（Q&A）」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、もよりの大坂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。

- 1.品名……ガス炊飯器
- 2.型番……111-R114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-R114

←型番

大阪ガス株式会社

21-080-03-00203

←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、もよりの大坂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。

廃棄するときは

お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。