

取扱説明書

電子ジャー付ガス炊飯器

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-R570型 | RR-030VQ-1 |
| | 111-R571型 | |
| 0.9Lタイプ (5合炊き) | 111-R572型 | RR-050VQ-1 |
| | 111-R573型 | |
| 1.8Lタイプ (1升炊き) | 111-R574型 | RR-100VQ-1 |



【111-R570 型】
【111-R571 型】



【111-R572 型】
【111-R573 型】



【111-R574 型】

このたびは、大阪ガス電子ジャー付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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

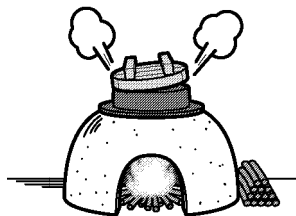


(工場管理)

JR0006-893 (00)☆
191200 ●
06000004245320

大阪ガス

こがまる

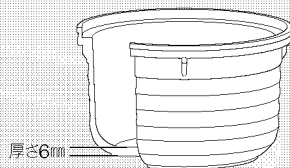


■ガスの強火でつつみ炊き

カ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。



■自動保温

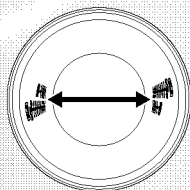
炊飯後に自動で保温を始めます。
電気で約 74℃に保温するので、
12 時間程度おいしく保温します。

■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勝手に火が消えたり、 ついたりする

炊飯がスタートすると「浸し炊き」を始めます。点火・消火を繰り返して水温を上げ、お米に水を吸わせませす。☞ 19 ページ

②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。☞ 30 ページ

③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 ～ 18 ページ

もくじ

安全にご利用のために

| | |
|---------|---|
| 安全上のご注意 | 3 |
|---------|---|

はじめに

| | |
|--------|----|
| 各部のなまえ | 11 |
| 機器の接続 | 13 |

毎日の使いかた

| | |
|----------|----|
| ごはんを炊く準備 | 15 |
| ごはんを炊く | 19 |
| 保温の入／切 | 21 |

長くご利用いただくために

| | |
|------------------|-----|
| 日常点検とお手入れの道具 | 22 |
| お手入れのしかた | 23 |
| よくあるご質問 (Q&A) | 26 |
| こんな表示が出たら | 29 |
| 交換部品のご紹介 | 30 |
| 長期間使用しない場合／仕様 | 31 |
| 寸法図 | 32 |
| アフターサービス／廃棄するときは | 33 |
| 保証書 | 裏表紙 |

安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

| | | |
|--|-----------|----------------------------------------------------------------------|
| | 危険 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。 |
| | 警告 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。 |
| | 注意 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が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、 してはいけません 「禁止」内容です。 | | 火気禁止 | | 分解禁止 | | ぬれ手禁止 | | 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 | | 電源プラグ コンセントから抜く |

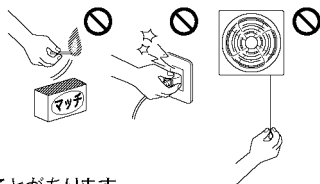
危険

ガス漏れに気づいたら



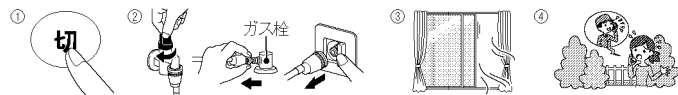
火気禁止

- 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「切スイッチ」を押して、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

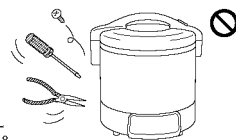
改造・分解禁止



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。



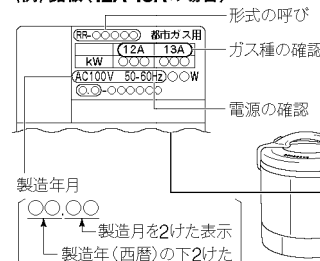
使用ガスおよび使用電源の確認



■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）以外のガスおよび電源では使用しない

- 表示のガスおよび電源と使用ガスおよび使用電源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、供給ガスの種類および電源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、もよりの大阪ガスに連絡してください。

(例) 銘板 (12A・13Aの場合)



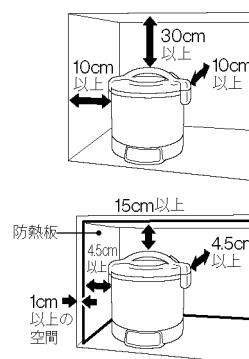
周囲の防火装置

■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、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、もよりの大阪ガスにご相談ください。

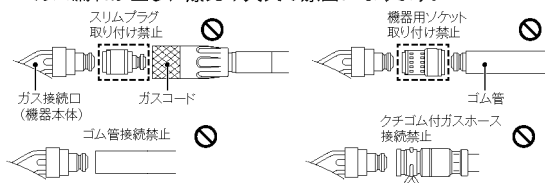
■設置後、機器の周辺を改裝する場合も可燃物との距離を確実に離す



警告

間違ったガス接続

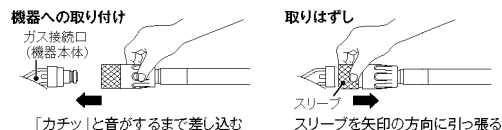
- スリムプラグ・機器用ソケット・ゴム管・クチゴム付ガスホースを使用しない
ガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。



正しいガス接続

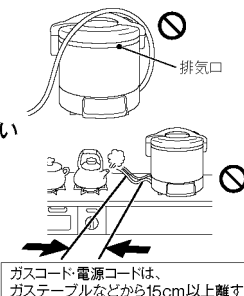
- ガス接続は必ず別売のガスコードを使用する

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・電源コードについて

- 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・電源コードが溶けて、ガス漏れや火災・感電の原因になります。



- 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

電源コード・プラグについて



ぬれ手禁止

- ぬれた手で抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。



- 切断して延長しない
機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲内としてください。
感電や火災などの原因になります。



- 傷んだ電源コードや電源プラグ・差し込みがゆるいコンセントは使用しない
感電や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、電源コードを持たずに、電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。



- コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流 (AC) 100V 以外で使わない
たこ足配線などで指定された定格を超えると、発熱による火災の原因になります。



- 無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない
たばねたまま使用しない
感電・発熱による火災の原因になります。



- 電源プラグは根元までしっかりコンセントに差し込む
感電・発熱による火災などの原因になります。



- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く
電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

ご使用について



- 機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない
漏電やショートして、感電や発火の原因になります。



- 本体底面のすき間に異物 (ピンや針金など) を入れない
感電・ガス漏れや火災の原因になります。



- 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。



- 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い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。



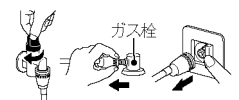
- 炊飯器の下には燃えやすいものを敷かない
火災の原因になります。
給気口をふさぐと、不完全燃焼や機器損傷のおそれがあります。
●新聞紙・ビニールシートなど



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。

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)」と「こんな表示が出たら」に従ってください。



☞ 26 ~ 29 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、もよりの大阪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。)

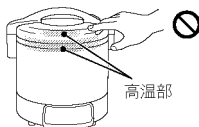
⚠ 注意



接触禁止

炊飯中・炊きあがり直後および保温中は

- ボタン・取っ手・操作部以外は手に触れない
高温になっていますので、触れるとやけどのおそれがあります。



高温注意

- 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、炊飯釜を絶対にはずさない
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。

- 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れると、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、「切スイッチ」を押して操作を中止し、周囲のガスがなくなってから再び「炊飯スイッチ」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。

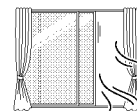


換気



換気必要

- 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。



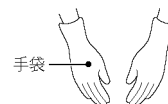
機器の点検・お手入れ



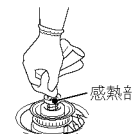
- 機器が冷めていることを確認する
使用後は高温のため、触れると、やけどのおそれがあります。

- 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。



電源プラグをコンセントから抜く

- 電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがをすることがあります。

お願い

- 雷が発生したら、「切スイッチ」を押して炊飯を停止し、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。

各部のなまえ

内ぶた

内ぶた取付
バックシン

フロート
(1.8L タイプの場合)

内ぶた
取付軸

外ぶた

取っ手

蒸気口

ボタン

排気口

ガス接続口

釜受け

つゆ受け(小)

つゆ受け(大)

電源プラグ

電源コード

操作部

炊飯調節ツマミ
(1.8L タイプの場合)

燃焼部

感熱部

バーナー

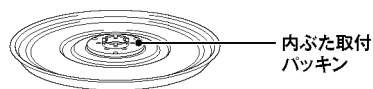
点火プラグ

立消え安全装置

ヒーターカバー

給気口
(機器本体の底面にあります。)

0.54L タイプ・0.9L タイプの内ぶた



内ぶた取付
バックシン

操作部

洗米すぐランプ(赤)

洗米すぐで炊飯するときに
点灯します。

浸し米ランプ(赤)

浸し米で炊飯するときに
点灯します。

炊飯調節位置 (白米用)

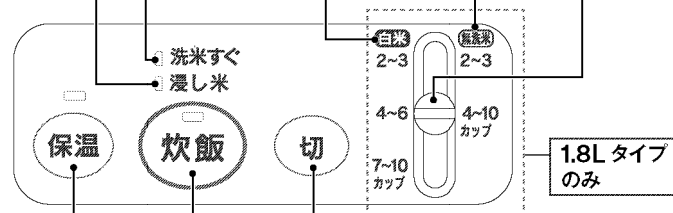
白米の炊飯量により、
3段階で設定します。

炊飯調節位置 (無洗米用)

無洗米の炊飯量により、
2段階で設定します。

炊飯調節ツマミ

炊飯量に応じた最適火力を
設定します。



保温スイッチ・ランプ (オレンジ)

保温するときに押します。
(炊きあがり後、自動で保温
になります。)

炊飯スイッチ・ランプ (赤)

●炊飯するときに押します。
●浸し米炊飯するときは、
2回押します。

切スイッチ

炊飯・保温を停止したいと
きに押します。

お願い

●スイッチは、音
が鳴るまでゆっ
くり確実に押し
てください。

付属品



しゃもじ



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)



取扱説明書
(保証書付)



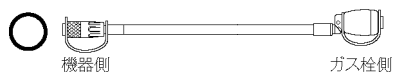
連絡先一覧表

各部のなまえ

機器の接続

●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。

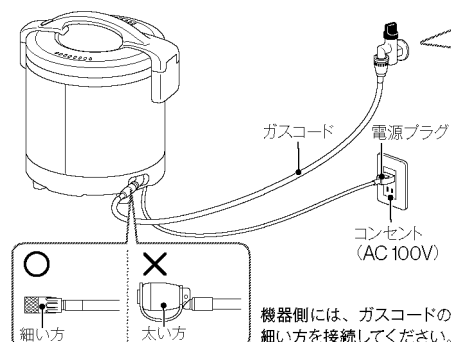
ガス用ゴム管は使用禁止



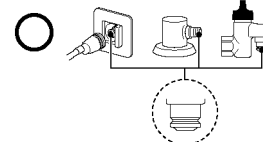
⚠ 危険

- 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。

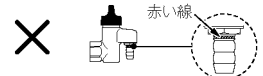
正しい接続



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。

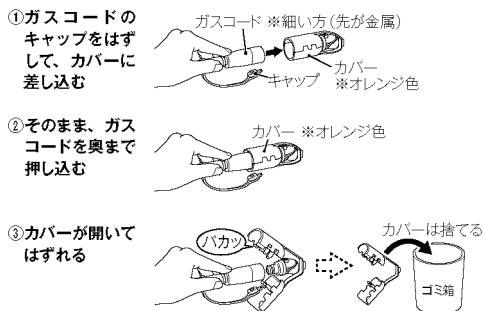
1 機器を設置する

機器を水平で安定性のよい所に設置します。

☞ 4・6 ページ

2 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。

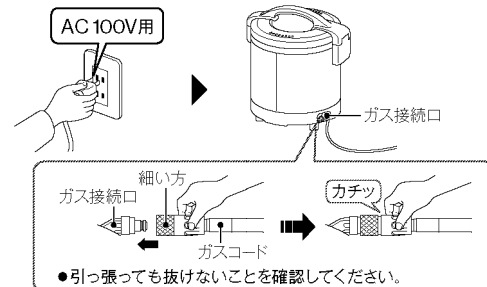


⚠ 注意

- 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。けがをすることがあります。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。)

3 電源を接続し、ガスコードを機器に接続する

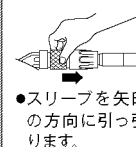
- 電源プラグをコンセントに確実に差し込みます。
- ガスコードの細い方の先端をガス接続口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。



⚠ 注意

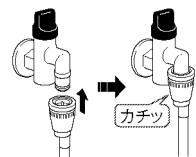
- ガスコードや機器のガス接続口は、ていねいに清潔に取り扱ってください。ガス接続口に傷がついたり、異物が付着すると、ガス漏れの原因になります。使用しないときは、ガスコードや機器のガス接続口にキャップをつけておいてください。

取りはずすときは



4 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。



5 ガス栓を全開にする



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。
- 炊飯釜の目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて、水加減をしてください。

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 |
| 1.8L タイプ | 7 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、米の上のせて、米と混ぜずに炊飯してください。

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、にがりが薄くなるまで、手早く洗ってください。
- ※さら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

- 炊飯釜で直接お米を洗わないでください。フッ素コーティング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、手でいってください。

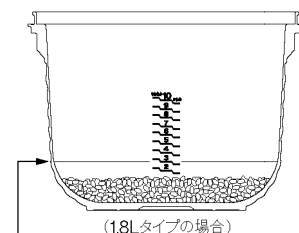
無洗米をおいしく炊く

- 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ぜてください。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。
- 水の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。

3 水加減をする

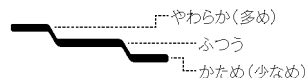
お米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛まで水を入れます。

例) 3カップの白米を炊くとき



「3」まで水を入れる

水加減の合わせかた



お知らせ

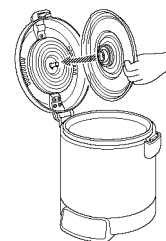
- 初めて炊飯器をお使いのとき、油の焼けるにおいがする場合があります。これは、燃焼部周りの部品(炊飯釜以外)の加工油が乾くためで、異常ではありません。においが気になるときは、25 ページのようにお手入れしてください。

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、釜受けて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

- ごはんをおいしく炊き上げるために、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 タイフ （3合炊き） | 0.9L タイフ （5合炊き） | 1.8L タイフ （1升炊き） | |
| 白 米 | 30 分以上 | 60 分以上 |  ふつう | 0.5 ～ 3 | 1 ～ 5 | 2 ～ 10 | |
| 新 米 | 約 30 分 | 約 60 分 |  少なめ | | 1 ～ 4 | | |
| 古 米 | 60 分以上 | 90 分以上 |  多め ※6 | | | | 1 ～ 5 |
| 無 洗 米※1 | 30 分以上 | 60 分以上 |  ふつう | 0.5 ～ 2 | 1 ～ 5 | 2 ～ 7 | |
| 発芽玄米 胚芽精米※2 | 60 分以上 | 90 分以上 |  多め ※6 | | ※5 | | ※5 |
| 分づき米 （3・5・7分）※3 | | | | | | | |
| 麦混ぜ米※4 | | | | | | | |

- ※ 1 「無洗米をおいしく炊く」も合わせてご覧ください。P. 15 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、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なくなります。
- ※ 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 | 40 分～ 45 分 | 27 分～ 32 分 |
| 0.9L タイプ | 1 ～ 5 | 40 分～ 45 分 | 27 分～ 32 分 |
| 1.8L タイプ | 2 ～ 10 | 41 分～ 55 分 | 28 分～ 42 分 |
| 1.8L タイプ（無洗米モード） | 2 ～ 10 | 43 分～ 57 分 | 30 分～ 44 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。

（つづき）

- 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

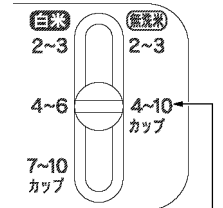
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、パサパサしたぬかくさい炊きあがりになりがちです。よく洗米して、ふつうより多めの水加減で炊飯してください。

ごはんを炊く

1 炊飯調節をする (1.8L タイプのみ)

- 炊飯量に合わせて炊飯調節ツマミを合わせます。
- 白米の場合は、左側の目盛のカップ数に、無洗米の場合は、右側の目盛のカップ数に合わせます。

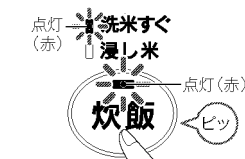
例：10 カップの無洗米を炊くとき



「4-10」の位置に合わせる。

洗ってすぐ炊く (洗米すぐ)

2 炊飯スイッチを1回押す



(押し続けしないでください。)
約1秒後に点火します。

浸し炊き



火がつくとブザーでお知らせします。
約30秒間火がつき、その後約17分間は消火します。
水温を上げて、お米に吸水させます。

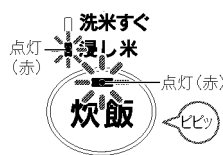
十分に浸してから炊く (浸し米)

2 炊飯スイッチをゆっくり2回押す



(押し続けしないでください。)
約1秒後に点火します。

浸し炊き



火がつくとブザーでお知らせします。
約30秒間火がつき、その後約4分間は消火します。
水温を上げて、お米に吸水させます。

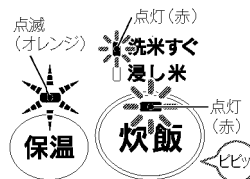
炊飯中

本炊き



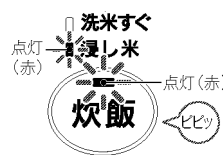
再度点火します。
火がつくとブザーでお知らせし、本炊きを始めます。

むらし



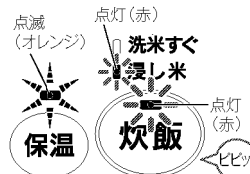
自動で火が消え、約14分間むらします。

本炊き



再度点火します。
火がつくとブザーでお知らせし、本炊きを始めます。

むらし



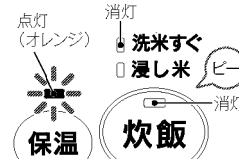
自動で火が消え、約14分間むらします。

お願い

- 洗米後すぐのお米を「浸し米」で炊かないでください。吸水不足のため、硬くなるなどしてうまく炊けません。

炊きあがり

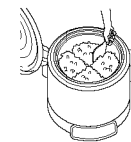
むらしが終了して、ごはんが炊きあがると、ブザーでお知らせします。



自動で保温になります。

炊きあがったら ごはんをほぐす

- 炊飯完了のブザーが鳴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。



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。



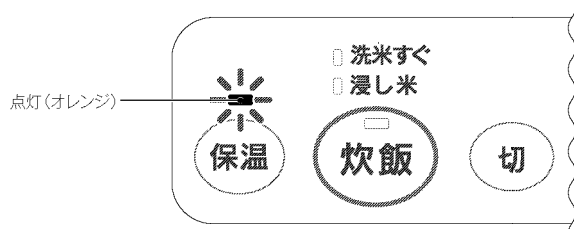
中心に向けて、ごはんを返すようにして素早く混ぜます。

炊飯が始まると適切な温度を保つため、点火・消火を繰り返します。(点火時に自

動的に「ジー」と音がしますが、故障ではありません。)

保温の入／切

- 炊きあがり後は、自動で保温になります。



- 保温を切る場合は、「切スイッチ」を押してください。
 (「切スイッチ」を押すか、炊飯釜を取り出すまで保温が継続されます。)

お願い

- 12時間以上の保温はしないでください。
 乾燥やにおい・黄ばみの原因になります。
- 長時間の停電などにより、冷めてしまったごはんを再保温しないでください。
 においや黄ばみの原因になります。
- ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯釜が浮き上がると、保温が切れることがあります。
 その場合は、もう一度「保温スイッチ」を押してください。
- 保温したまま電源プラグを抜いた後、通电(停電復帰も同じ)すると、すべての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。
 ㊦ 29 ページ



ワンポイント

- ごはんをおいしく保温するコツ
 - ・ごはんを真ん中によせる。
 - ・内ぶた・外ぶたのロックを確実にする。
 - ・少量(お茶碗1〜2杯程度)の保温は避ける。
 - ・直接風の当たる場所(扇風機やエアコンなどの風が当たる場所)では保温しない。
 - ・しゃもじを入れたまま保温しない。
 - ・炊き込みごはんは保温しない。
 - ・使用後は、毎回必ずお手入れする。
 こまめなお手入れもおいしく保温するポイントです。
 ㊦ 23〜25 ページ
- 1食分ずつラップなどで包み、まとめて冷凍すると、1カ月は保存できます。
 電子レンジで解凍加熱すると、炊きたてのようにおいしく食べられます。

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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。㊦ 33 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・フロート(1.8Lタイプのみ)・内ぶた・つゆ受けなどは、正しく取り付けられた状態で使用してください。㊦ 23〜25 ページ
- 内ぶた取付バッキン・フロート(1.8Lタイプのみ)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㊦ 30 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ったり、汚れたりしていませんか。㊦ 23 ページ
- 内ぶた・蒸気口がおねばなどでつまったりしていませんか。㊦ 24 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. 電源プラグをコンセントから抜く。
4. 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

| | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使う道具 | やわらかいスポンジたわし 歯ブラシ やわらかい布 台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用) |
| ①使ってはいけない | 傷・はがれの原因となります。 スポンジたわし裏面(硬い) ナイロンたわし 金属たわし メラミンフォームスポンジ 硬いブラシ クレンザー 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 ペンジン 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 スプレー式洗剤 絶対に使ってはいけないもの 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。

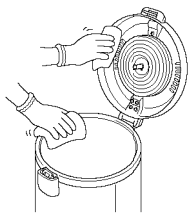
お手入れのしかた

- 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、
P. 25 ページをご覧ください。

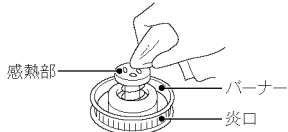
機器表面・外ぶた(外・内側)

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

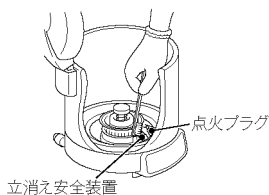
やわらかい布で汚れをふき取ります。



- ※バーナーの炎口が目づまりしていたら、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て取れないときは、金属たわしで表面に傷が付かない程度に、軽くこすり取ってください。

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、電源プラグを抜き、手袋をしてから行う。

内ぶた

交換部品 P. 30 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ぼが内ぶたにたまり、外ぶたを開けたときにあふれることがあります。

フロートを取り付けた状態

※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。

1.8L タイプ

フロート

内ぶた

正しい取り付け

1.8L タイプ

誤った取り付けの例

1.8L タイプ

内ぶた取付パッキンは取りはずさないでください。

0.54L タイプ
0.9L タイプ

0.54L タイプ
0.9L タイプ

0.54L タイプ
0.9L タイプ

炊飯釜

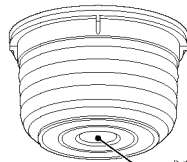
交換部品 P. 30 ページ

■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。

■耐熱塗装(外面)について

- 外面には耐熱塗装を施しています。ご使用とともにこすれ跡やはがれが生じますが、性能上問題ありません。
- 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。



※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

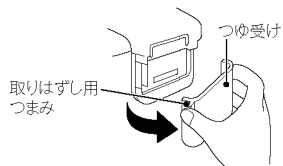
(つづき)

つゆ受け (大)・(小)

交換部品 30 ページ

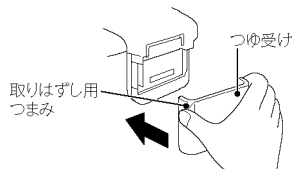
取りはずしかた

- 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。



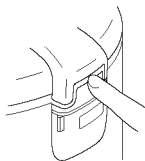
取り付けかた

- 機器本体にしっかりと取り付けます。



お願い

- すき間に指をかけないでください。指がすき間にはさまり、けがをするおそれがあります。また、指をすき間にかけて、無理に引っ張ると、破損するおそれがあります。

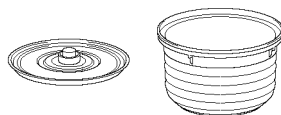
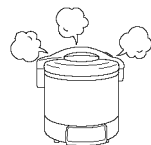


においが気になるときのお手入れのしかた

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

- 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。
- 「炊飯スイッチ」を 2 回押す。(浸し米) 19 ページ
- 10～15 分煮沸したら、「切スイッチ」を押して、停止する。
- 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

点火しない

ガス栓を開けていると点火できません。ガス栓を全開にしてください。

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

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。

23

「炊飯スイッチ」を押し続けていませんか？
炊飯ランプが点灯したら手を離してください。約 1 秒後に点火します。

19

炊きあがりか硬い、芯がある

洗米後、ざるなどで水切りしていませんか？
「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。

15

無洗米を使っていますか？

1～2 度す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 (ピンク) で計ってください。

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。

15～18

炊飯釜・内ぶた・フロート (1.8L タイプのみ) などは、付け忘れたり、変形していませんか？
蒸気のもれが多いと炊きあがりか硬くなるので、変形した部品は交換してください。(有料)

16・24
30

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・18

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 | こうしてください | 参照ページ |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| ふきこぼれる | 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認してください。 | 15 |
| | 無洗米を使っていますか？ 1～2度すすいでにごりを取ってください。 お米の量が多い場合は、特に念入りにすすいでください。 「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 (1.8L タイプのみ) 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・24 30 |
| | 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、ふきこぼれることがあります。 | 24 |
| | 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。 | 15～18 |
| | 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 |
| 炊きあがりかやわらかすぎる | 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、べちゃつきます。手のひらでやさしく洗いぬいで洗ってください。 | 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認してください。 | 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。 | 15～18 |
| | 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。 | 20 |
| | 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。(1.8L タイプのみ、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・19 |

| ご質問 | こうしてください | 参照ページ |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 焦げる | 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末が炊飯釜の底部にたまり、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。 | 23・24 |
| 薄い膜ができる | 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ため、おねばにうつ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。 | — |
| | 強火で炊きあげるため、お米のでんぷんがオブラート状の膜になり、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。 | — |
| 保温しているごはんがべたつく硬くなったにおう変色する冷めている | 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。 | 20 |
| | 保温を長時間していませんか？ | 21 |
| | 停電しませんでしたか？ | — |
| | しゃもじを入れたまま保温していませんか？ 冷やごはん・ごはんをつぎたして保温していませんか？ | 21 |
| | 外ぶた・内ぶたがきっちりと閉まっていますか？ | — |
| | 炊飯釜・内ぶた・内ぶた取付パッキン・フロート (1.8L タイプのみ) などは、変形していませんか？ 変形した場合は交換してください。(有料) | 30 |
| 保温が切れる | ぬか分が残っていると、においの原因になります。 水がきれいになるまでお米を洗ってください。 | 15 |
| | 炊飯釜が持ち上がった、浮いたりしたことはありませんか？ | 21 |
| | 点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がする | — |
| 点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がする | 機器内部の部品などが加熱や冷却により金属が膨張・収縮して発生する音です。 異常ではありません。 | — |

こんな表示が出たら

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、下記のようにランプが点滅します。

「ビビビビッ ビビビビッ」とブザーでお知らせします。

| 故障表示 | 原因 | 処置方法 | 参照ページ |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 「炊飯」ランプのみが点滅 | <ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に消火したとき。 ●炊飯中にガス栓を開めたとき。 | 「切スイッチ」を押して停止してください。炊きあがりを確認し、再炊飯してください。 (おいしく炊けない場合があります。) ・機器本体に風が当たっていないこと。 ・給気口・排気口がふさがれていないこと。 ・ガス栓が全開になっていること。 | 6・8 14 |
| | ●連続 50 分以上燃焼したとき。 | サービスマンによる点検が必要です。「切スイッチ」を押して停止し、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。 | — |
| 「炊飯」ランプ 「保温」ランプ 「洗米すぐ」ランプ 「浸し米」ランプ が同時に点滅 | <ul style="list-style-type: none"> ●各スイッチを 15 秒以上押し続けたとき。 ●センサーなどが故障したとき。 ●使用中に停電したとき、また、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。 | — |

※上記の処置をしても同じ状態になるときは、サービスマンによる点検が必要です。

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。

停電したら

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーがはたらいたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

| | 約 7 分以内の停電のとき | 約 7 分以上の停電のとき |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 炊 飯 中 | 自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。 | ビビビビッ・ビビビビッとブザーが鳴り、炊飯・保温・洗米すぐ・浸し米ランプが点滅し、炊飯を停止します。 |
| 保 温 中 | 自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にごはんが冷めてしまうと、ビビビビッ・ビビビビッとブザーが鳴り、炊飯・保温・洗米すぐ・浸し米ランプが点滅し、保温を停止します。) | |

交換部品のご紹介

交換部品 (お客さまにて取り替え可能な消耗部品)

価格はすべて税抜表示

●下記の部品 (有料) は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪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-R570 型 111-R571 型 | 111R5700952 ¥7,500 |
| | | 111-R572 型 111-R573 型 | 111R5720952 ¥7,800 |
| | | 111-R574 型 | 111R5740953 ¥11,000 |
| | 内ぶた  | 111-R570 型 111-R571 型 111-R572 型 111-R573 型 | 11153060023 ¥2,100 |
| | | 111-R574 型 | 111R1000018 ¥1,500 |
| | 内ぶた取付 パッキン  | 111-R570 型 111-R571 型 111-R572 型 111-R573 型 | 11153060025 ¥400 |
| | | 111-R574 型 | 111R1000020 ¥400 |
| | フロート  | 111-R574 型 | 111110200023 ¥300 |
| | つゆ受け (大)  | 111-R570 型 111-R572 型 | 111R5400953 ¥250 |
| | | 111-R571 型 111-R573 型 | 111R5040024 ¥120 |
| | | 111-R574 型 | 111R5440954 ¥220 |
| | つゆ受け (小)  | 111-R570 型 111-R572 型 | 111R5400954 ¥200 |
| | | 111-R571 型 111-R573 型 | 111R5040030 ¥100 |
| | | 111-R574 型 | 111R5440955 ¥200 |
| | しゃもじ  | | 111R5201802 ¥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。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す。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

- ガス栓を開め、電源プラグをコンセントから抜き、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。

仕 様

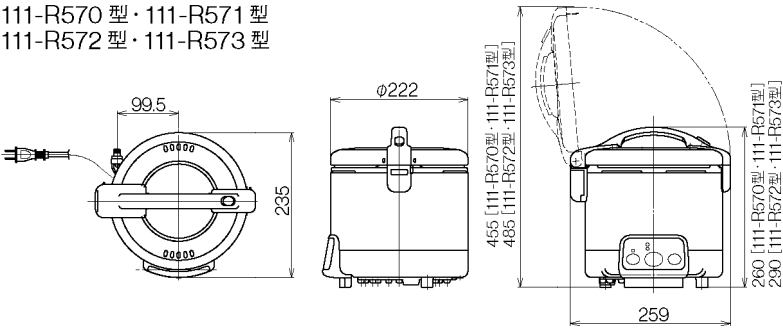
| 品 名 | | 電子ジャー付ガス炊飯器 | | |
|---------------|---------|-----------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 型 番 | | 111-R570 型 111-R571 型 | 111-R572 型 111-R573 型 | 111-R574 型 |
| 形 式 の 呼 び | | RR-030VQ-1 | RR-050VQ-1 | RR-100VQ-1 |
| 炊飯量 | 白 米 | 0.09～0.54L (0.5～3 カップ) | 0.18～0.9L (1～5 カップ) | 0.36～1.8L (2～10 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) | 0.34～1.7L (2～10 カップ) |
| 外 形 法 寸 法 | 高 さ | 260mm | 290mm | 359mm |
| | 幅 | 259mm | 259mm | 309mm |
| | 奥 行 | 235mm | 235mm | 277mm |
| 質 量 | | 4.1kg | 4.4kg | 6.4kg |
| ガ ス 接 続 | | ガスコード | | |
| 電 源 | | AC100V (50-60Hz 共用) | | |
| 消 費 電 力 | 炊 飯 時 | 10W | | |
| | 定格消費電力 | 140W | | 220W |
| | 待機時消費電力 | 1.3W | | |
| 点 火 方 式 | | 連続スパーク点火 | | |
| 電 源 コード の 長 さ | | 1.4m | | |
| 安 全 機 能 | | ●立消え安全装置 ●過熱防止装置 ●消し忘れタイマー ●釜セット検知装置 ●過電流防止装置 | | |
| 付 属 品 | | 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）・しゃもじ・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。

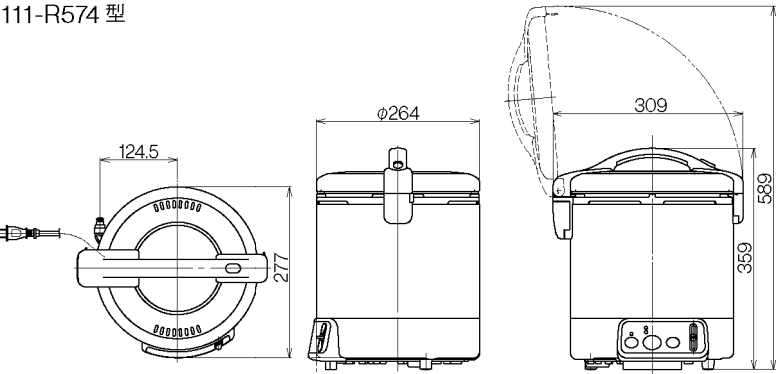
| 形式の呼び | | ガ ス 消 費 量 | | |
|-----------------|-------|------------|------------|------------|
| ガス種 (カスグループ) | | RR-030VQ-1 | RR-050VQ-1 | RR-100VQ-1 |
| 都 市 ガ ス | 1 3 A | 1.05kW | 1.40kW | 1.80kW |
| | 1 2 A | 0.978kW | 1.30kW | 1.68kW |
| L P ガ ス 用 | | 1.05kW | 1.40kW | 1.80kW |

寸法図

(単位: mm)



111-R574 型



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

- 26～29ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら」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、必ずガス栓を開けてから、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。

（111-R570 型の場合）

1. 品名……電子ジャー付ガス炊飯器
2. 型番……111-R570 型
3. 故障・異常の現象（できるだけ詳しく）
4. お客さま名・住所・電話番号

| | |
|-----------------|----------|
| (N) 111-R570 | ← 型番 |
| 大阪ガス株式会社 | |
| 21-080-03-00204 | ← JGAコード |

本体背面に貼り付けてあります。

■ 定期点検のすすめ（有料）

安心してお使いいただくために、定期的に点検を受けてお手入れされることをおすすめいたします。

補修用性能部品の保有期間について

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。
- 補修用性能部品保有期間は、当商品製造中止後 6 年となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）

転居される場合

- ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。

⚠ 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、お客さ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。