

# 取扱説明書

タイマー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
1.0L タイプ (5 合炊き)	111-R600型	RR-055MTT
	111-R601型	
2.0L タイプ (1 升炊き)	111-R602型	RR-100MTT
	111-R603型	



## ご愛用の皆さまへ

- このたびは大阪ガスのタイマー電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用前に、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。

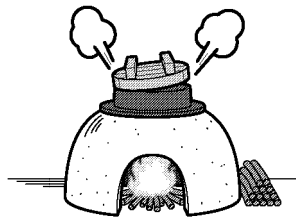


JR0007-889 (00)  
220100 ©  
06000004251720

 **大阪ガス**

# 直火匠

じかびのたくみ



## 直火で炊くごはんのおいしさをあなたにも

### ■充実した7つの炊飯メニュー

- ・本焚新米  
新米でも目盛り通りの水加減でべちゃつきを抑えたごはん
- ・本焚白米  
ごはん本来の甘み、ねばりを増やしおこげの風味を際立たせたごはん
- ・白米  
一般的なあっさりごはん
- ・白米急ぎ  
短時間で炊き上げるやや硬めのごはん
- ・炊き込み（おこわ）
- ・おかゆ
- ・玄米



### ■少量炊飯に対応

- 1.0L タイプ（5合炊き）は0.5カップから、
- 2.0L タイプ（1升炊き）は、1カップから炊飯できます。

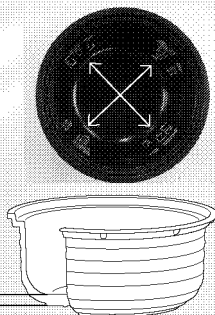
### ■ダブル水位目盛

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。

### ■蓄熱厚釜

フッ素コートされた広くて浅い蓄熱厚釜でごはんをむらなく炊きあげます。

厚さ8mm



### ●便利な2種類の予約タイマー

朝と夜など、炊きあがり時刻を2種類設定できます。

### ●ワンプッシュふたオープン

キャッチボタンを押すと、ふたがゆっくり開きます。



### ●選べる保温機能

炊飯後に自動で食べごろ温度に保つ保温機能や、節電できる保温切機能も選べます。

### ■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す。☎ 21 ページ

#### ②おこげができる

「本焚新米」「本焚白米」でごはんを炊くと、もちもちでうっすらとおこげめが入った、おいしいごはんを炊きあげます。☎ 23 ページ

#### ③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。☎ 45 ページ

### ■炊飯釜 3年保証について

炊飯釜（内面のフッ素コート）は、お買い上げ日から3年間保証しています。保証内容をよくお読みください。☎ 48 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	12
炊飯メニューと炊飯時間	14
機器の接続	15
時計を合わせる	17

### 使いかた

ごはんを炊く準備	18
ごはんを炊く（本焚新米）（本焚白米）（白米）	21
「もちもち」「おこげ」の設定	23

### その他の機能

白米急ぎ・炊き込み（おこわ）	25
おかゆ・玄米	26
予約炊飯の設定	27
保温の選択	29
知っておくと便利	30

### 炊飯レシピ

五目炊き込みごはん	31
たけのこごはん	32
さつまいもごはん	32
ちらしずし	33
いなりずし	34
塩鮭の玄米混ぜごはん	34
赤飯	35
茶がゆ	35



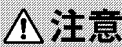
### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	36
お手入れのしかた	37
よくあるご質問（Q&A）	40
ブザーが鳴ったりこんな表示が出たら	43
交換部品のご紹介	45
仕様／寸法図	46
長期間使用しない場合／アフターサービス／廃棄するときは	47
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。

	<b>危険</b>	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。
	<b>警告</b>	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。
	<b>注意</b>	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		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		電源プラグを コンセントから抜く				

## ⚠ 危険

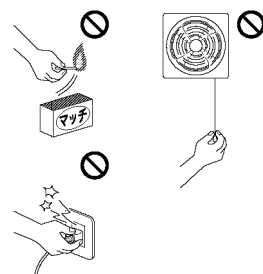
### ガス漏れに気づいたら



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。

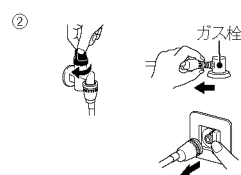


### ■ すぐに使用を中止する

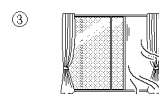
- ① 「とりけしスイッチ」を押して、火を消す。



- 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

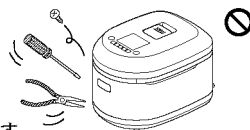
### 改造・分解禁止



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、火災、感電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。



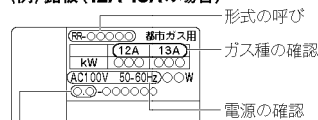
### 使用ガスおよび使用電源の確認



#### ■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

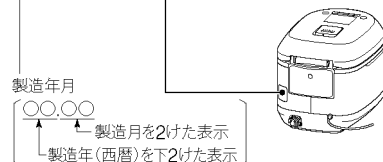
- 表示のガスおよび電源と使用ガスおよび使用電源が一致していない場合、不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火や機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。

〈例〉銘板 (12A・13Aの場合)



- 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お問い合わせください。



### 周囲の防火措置



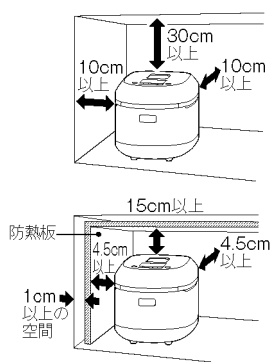
#### ■可燃物との距離を確実に離す

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。  
以下の場合には、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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

#### ■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



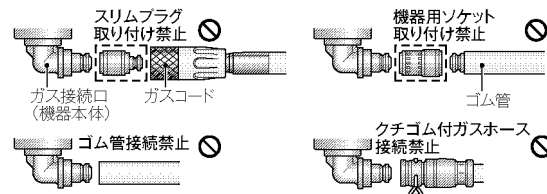
## 警告

### 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。



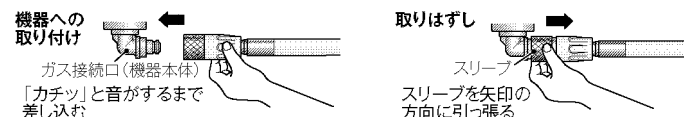
### 正しいガス接続



#### ■ガス接続は必ず別売のガスコード (小口径迅速継手) 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



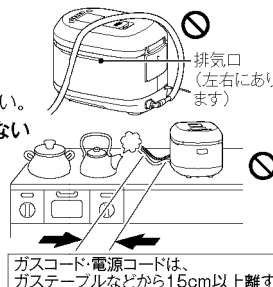
#### ■排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できる限り短いガスコードを使用してください。

#### ■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

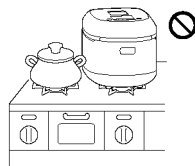
# 安全上のご注意 (設置編)

## ⚠ 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。
- 壁や家具の近くに設置しない  
炊飯中は、蒸気口から多量の蒸気が出ますので、結露したり、変色・変形の原因になります。
- 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)

## ⚠ 警告

### 電源コード・プラグについて



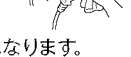
ぬれ手禁止



- 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・発熱による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ないことを確認する  
異常燃焼や火災の原因になります。



## 安全上のご注意 (使用編)

**警告**

機器の近くには




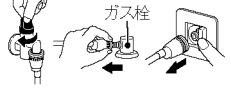
- **爆発のおそれがあるものを置かない**  
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。  
●スプレー缶 ●カセットコンロ用ボンベなど
- **引火しやすいものを使用しない**  
火災の原因になります。  
●スプレー缶・ガソリン・ベンジンなど
- **燃えやすいものを置かない**  
火災の原因になります。  
●機器の上方の調味料ラックなど ●ペットボトル・  
●ふきんやタオル・調味油など
- **機器にふきん・タオルをかぶせたり、外ぶたの上は鍋・フライパンなどの調理器具、皿などの食器類および新聞・雑誌などを置かない**  
不完全燃焼や火災の原因、および熱により機器が変形し操作が出来なくなる原因になります。
- **機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




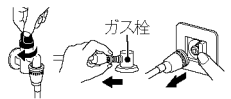
- ガス栓を閉める(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓からガスコードをはずす)  
使い終わった後や、外出するときや、長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉めてください。
- 点火・消火の確認をする  
使用時の点火、使用後の消火を確認してください。
- 



## 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「ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら」に従ってください。P. 40 ~ 44 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、またはお住まいの大阪ガスにご連絡ください。
- 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**

**炊飯中・炊きあがり直後および保温中は**



- 蒸気口・排気口(本体左右の長穴)・  
しる受け部およびその周辺の高温度  
には触れない  
ごはんをよそうときなど、しる受け部  
は高温のため、触れるとやけどのおそ  
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。

- 調理以外の用途に使用しない

練炭の火起こしなどをすると、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。



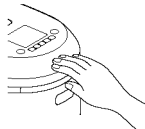
- 排気口周辺に熱に弱いものを置かない

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。



- 外ぶたはスイッチに触れないようにし、ゆっくり確実に閉める  
誤ってスイッチを押さないように注意してください。

- 点火しない場合は、「とりけしスイッチ」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  
すぐに炊飯スイッチを押す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。



# 安全上のご注意 (使用編)

## ⚠ 注意

### 換気



換気必要

#### ■炊飯中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

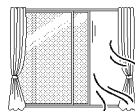
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

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。

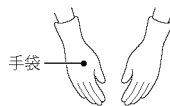
#### ■ガス栓を閉める

（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

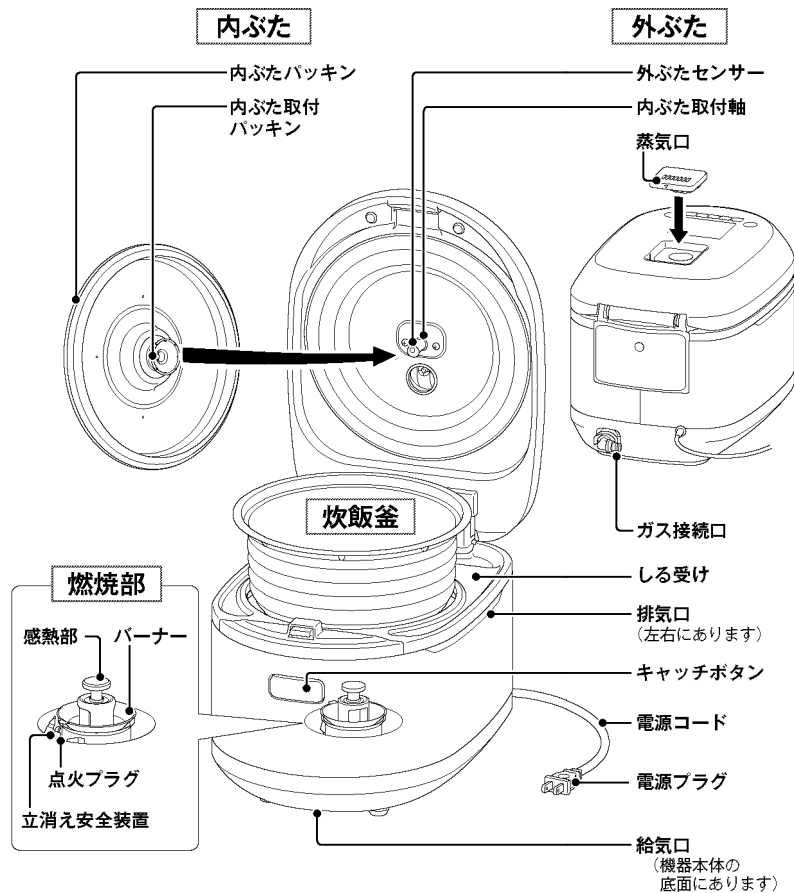
感電やけがをすることがあります。

## お願い

- 雷が発生したら、「とりけしスイッチ」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



### 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

## 操作部・表示部

### 表示部

- 現在の設定内容を表示します。
- 節電のため、操作から約10秒でバックライトが消灯し、約60秒で液晶表示が消灯します。いずれかのスイッチを1回押すと表示が点灯します。
- ※室温が低い場合は、稀にくもりが発生する場合がありますが、しばらくすると、くもりがなくなります。
- ※見る角度によっては、表示がうすく見えますが、液晶の特性によるもので、異常ではありません。

### とりけしスイッチ

- タイマー予約の取り消しや、炊飯、保温を停止したいときに押します。

### 保温スイッチ／ランプ(オレンジ)

- 保温の「入」「切」を選択するときに押します。
- 自動保温が不要の場合は、炊飯中にこのスイッチを1回押します。(本焚新米、本焚白米、白米、白米急ぎ、玄米の場合)

### 炊飯スイッチ／ランプ(オレンジ)

- 炊飯、予約炊飯をするときに押します。
- 浸し米を炊くときは2回押します。

本焚新米 本焚白米 白米 白米急ぎ 炊き込み(おこわ) おかゆ 玄米

予約1 予約2 浸し米 もちもち おこげ

18:88 分 経過

炊飯中 現在時刻設定 2秒押し

とりけし

時 分

もちもち

おこげ

保温

浸し米2回押し

炊飯

### メニュースイッチ

- メニューを選ぶときに押します。押すたびに変わります。

本焚新米 → 本焚白米 → 白米  
↓  
玄米 ← おかゆ ← 炊き込み ← 白米急ぎ

- 前回使用したメニューを最初に表示します。  
(※14ページ)  
はじめて使用する場合は「本焚新米」を最初に表示します。

### もちもち／時 おこげ／分スイッチ

- 現在時刻や予約時刻の時・分を合わせるときに使用します。  
(※17・27ページ)
- 「もちもち」「おこげ」を設定するときに使用します。  
(※23ページ)

### 予約スイッチ／ランプ(オレンジ)

- 現在時刻や予約時刻をセットするときに使用します。  
(※17・27ページ)
- 現在時刻をセットするときは、約2秒間押しします。  
(※17ページ)

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。

# 炊飯メニューと炊飯時間

炊飯メニュー		保温機能	炊きあがり設定		1.0L タイプ (5 合炊き)		2.0L タイプ (1 升炊き)	
			もちもち	おこげ	お米の量 (専用カップ)	時間 (分)	お米の量 (専用カップ)	時間 (分)
本焚新米	洗米すぐ	○	○	○	0.5 ~ 5.5	40 ~ 45	1 ~ 11	41 ~ 50
	浸し米	○	○	○	0.5 ~ 5.5	32 ~ 38	1 ~ 11	32 ~ 44
本焚白米	洗米すぐ	○	○	○	0.5 ~ 5.5	56 ~ 61	1 ~ 11	57 ~ 63
	浸し米	○	○	○	0.5 ~ 5.5	38 ~ 45	1 ~ 11	39 ~ 47
白米	洗米すぐ	○	○	○	0.5 ~ 5.5	41 ~ 47	1 ~ 11	43 ~ 52
	浸し米	○	○	○	0.5 ~ 5.5	30 ~ 36	1 ~ 11	30 ~ 41
白米急ぎ		○	—	○	0.5 ~ 5.5	26 ~ 30	1 ~ 11	26 ~ 35
炊き込み(おこわ)	炊き込み	—	—	○	0.5 ~ 4	35 ~ 39	1 ~ 8	35 ~ 44
	おこわ	—	—	○	2 ~ 4	33 ~ 35	3 ~ 7	33 ~ 36
おかゆ	全がゆ	—	—	—	0.5 ~ 2.0	43 ~ 47	0.5 ~ 2.0	44 ~ 48
	7 分がゆ	—	—	—	0.5 ~ 1.5	—	—	—
玄米		○	—	○	0.5 ~ 4	79 ~ 82	1 ~ 8	79 ~ 88

- 「本焚新米」「本焚白米」「白米」には、2通りの炊きかたがあります。
  - ・洗米すぐ：洗ってすぐお米を炊く場合
  - ・浸し米：洗った後、十分に水に浸したお米を炊く場合
- 「炊き込み(おこわ)」「おかゆ」は、ごはんの変質を防ぐため自動保温になりません。
- 炊飯時間は目安です。
  - ・気温、水温、米質により変化します。
  - ・「もちもち」「おこげ」の設定(※23ページ)によって変化します。

### ワンポイント

メニューや「もちもち」「おこげ」の設定は次に操作するまで、前回使用した内容を記憶しています。

但し、長時間電源プラグを抜いていた場合は、「本焚新米」に戻ります。

浸し米の選択や自動保温の選択は記憶しません。(※21・29ページ)



# 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。

## 1 機器を設置する

機器を水平で安定性のよい所に壁や可燃物、他の機器から離して設置します。

☞ 5・6・7ページ

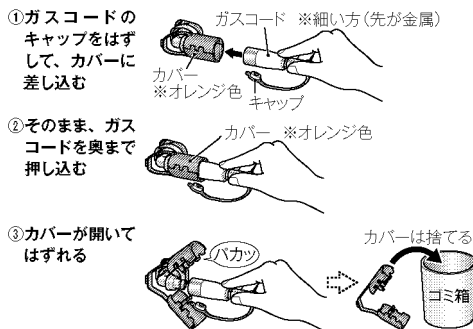
## お願い

- 機器を持ち運ぶときは、両手でしっかりと抱えるようにしてください。



## 2 カバーを取りはずす

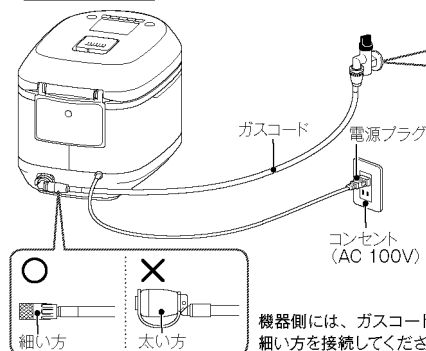
- このカバーは、ガスコードによる正しい接続を確認するためのものです。
- カバーが開かない場合は、間違ったガスホースです。必ず、当社指定のガスコード (別売) を使用してください。



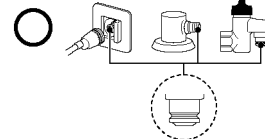
## ⚠ 注意

- 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。)

## 正しい接続



## 使えるガス栓 (コンセントガス栓)



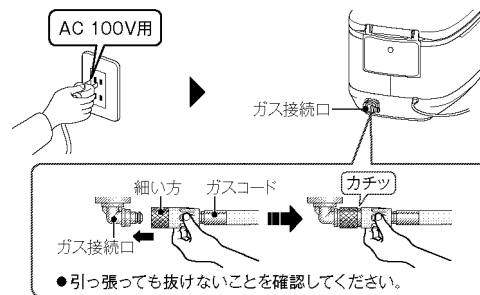
## 使えないガス栓 (ホースガス栓)



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 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

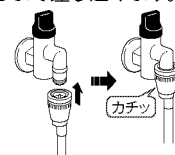
- ガスコードや機器のガス接続口は、ていねいに清潔に取り扱ってください。ガス接続口に傷がついたり、異物が付着すると、ガス漏れの原因になります。使用しないときは、ガスコードや機器のガス接続口にキャップをつけておいてください。

## 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



コンセントガス栓でつまみのないものは、ガスコードを接続するとガス栓が全開になります。(ガスコードを取りはずすとガス栓が閉まります。)

# 時計を合わせる

●予約炊飯するには、現在時刻の設定が必要です。



※1時間以上電源プラグを差し込んでおくと、停電が起きたときや、電源プラグを抜いたときでも、約12時間は時計機能がはたります。電源プラグを抜くと表示は消えますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

## ⚠ 注意

●炊飯中や予約中・保温中は、時計合わせができません。

## 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

## 2 予約スイッチを2秒間押す



現在時刻が点滅します。



## 3 現在時刻をセットする

① もちもち／時スイッチを押して、「時」をセットする。

AM・PMを間違えないように

PM 3:00

現在時刻設定

② おこげ／分スイッチを押して、「分」をセットする。

PM 3:30

現在時刻設定

### ワンポイント

●スイッチを押し続けると、連続して進みます。

## 4 予約スイッチを押す



表示されます。



表示されます。

以上で時刻合わせが完了しました。

### ワンポイント

●約60秒以上そのままにすると、表示中の時刻を記憶します。

# ごはんを炊く準備

## ワンポイント

少量のごはんを炊く場合

- メニュー：本焚新米、本焚白米、白米、白米急ぎ、炊き込み、玄米
- 1.0Lタイプは0.5カップ、2.0Lタイプは1カップから炊飯ができます。炊飯釜に目盛がありませんので、下表の水量を目安に、お好みで調節してください。

	お米(g)	白米の水量(cc)	玄米の水量(cc)
1.0Lタイプで0.5カップの炊飯	75	240	377
2.0Lタイプで1カップの炊飯	150	330	508

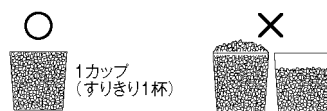
## ワンポイント

- 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。

お米の種類や季節に合わせて水加減します。P.20ページ

## 1 お米を計ってとぐ

① 付属の専用カップすりきりで計る。



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。P.30ページ

② ボールなどにお米を入れてとぐ。

- たっぷりの水で手早くとぐ。ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするため、はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
- 「とぐ→洗い流す」を数回繰り返す。にがりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

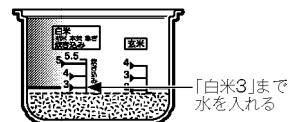
## ワンポイント

- 炊飯釜で直接お米をとがないでください。フッ素コートを傷める原因になります。
- 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、手でとってください。

## 2 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(専用カップ)の白米を炊くとき  
「白米3」まで水を入れる

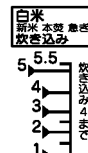


図は1.0Lタイプ(5合炊き)の場合

### 水加減の合わせかた

- 3
- やわらかめ(多め)
  - ふつ
  - 硬め(少なめ)

●1.0Lタイプには、1.5カップ(専用カップ)と2.5カップ(専用カップ)の目盛も入っています。

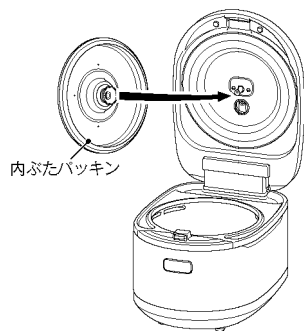


# ごはんを炊く準備 (つづき)

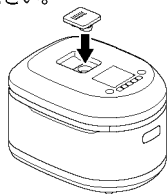
## ワンポイント

- 初めて機器をお使いのとき、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、P.39ページのようにお手入れしてください。

## 3 内ぶたと蒸気口を外ぶたにセットする



内ぶたパッキンが、ずれていないことを確認してください。



## 4 炊飯釜を本体にセットして、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セットしてください。



## ⚠ 注意

- 炊飯釜の底や本体の燃焼部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。
- 炊飯釜を本体にセットする際、しる受けて指をはさまないように注意してください。
- 炊飯釜が空の状態の外ぶたを開けると、一瞬炊飯釜が持ち上がり、音がしますが、異常ではありません。

## ●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。

本焚新米・本焚白米・白米・白米急ぎで炊けるお米の種類	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		1.0Lタイプ(5合炊き)	2.0Lタイプ(1升炊き)
白米	30分以上	60分以上	← ぶつう	0.5～5.5	1～11
新米	約30分	約60分	← ぶつう ※1		
古米	60分以上	90分以上	← 多め		
無洗米※2 発芽玄米	30分以上	60分以上	← ぶつう	0.5～3 ※6 ※7	1～7 ※6 ※7
胚芽精米※3 分づき米(3.5、7分)※4 麦混ぜ米※5	60分以上	90分以上	← 多め		

※1 「本焚新米」メニューで炊飯する場合。他のメニューで炊飯の場合は、水加減を少なめにしてください。  
P.18 ページ

※2 「無洗米をおいしく炊く」も合わせてご覧ください。P.30 ページ

※3 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。

※4 玄米から3割程度ぬかた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。

※5 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。

※6 0.5カップ(1.0Lタイプ)、1カップ(2.0Lタイプ)を炊く場合、炊飯釜に水位目盛がありませんので、18ページの表を目安にお好みで調節してください。

※7 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。

## ●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む吸水率もよいので、べちゃつく傾向があります。ぶつうより少なめの水加減で炊飯してください。

「本焚新米」メニューで炊飯する場合は、ぶつうの水加減で炊飯できます。

「本焚新米」メニューでは、水分を多く含んだお米でも、べちゃつきを抑えて炊きあげます。

### 夏場のお米

梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、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、ぶ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

(本焚新米)(本焚白米)(白米)

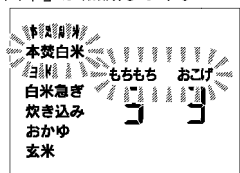
## 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

## 2 メニュースイッチを押して、「本焚新米」、「本焚白米」または「白米」を選択する



「本焚新米」、「本焚白米」または「白米」が点滅します。



点滅(オレンジ)



### ワンポイント

- 洗米後すぐのお米を「浸し米」で炊くと、吸水不足のため、硬くなるなどしてうまく炊けません。お急ぎの場合は「白米急ぎ」で炊飯してください。

25ページ

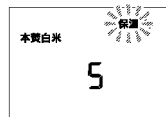
## 洗ってすぐ炊く(洗米すぐ)

## 3 炊飯スイッチを1回押す

点灯(オレンジ)



(押し続けしないでください。)



5秒間のカウントダウンの後、点火します。

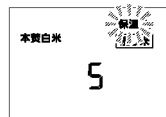
## 十分に浸してから炊く(浸し米)

## 3 炊飯スイッチをゆっくり2回押す

点灯(オレンジ)



(押し続けしないでください。)



5秒間のカウントダウンの後、点火します。

(設定できる機能)

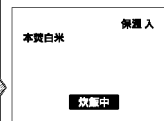
もちもち おこげ 予約 自動保温

## 炊飯中

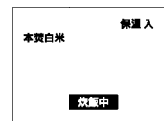
### 浸し炊き

### 本炊き

### むらし



水温を上げて、お米に吸水させます。



むらし完了までの残り時間(分)が表示されます。

※残り時間はメニューなどによって異なります。

### 注意

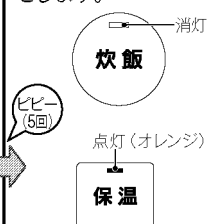
#### ワンポイント

- 浸し米で炊飯中は「浸し米」と表示されます。
- 浸し炊き工程が短縮されるため、洗米すぐより約10分前後早く炊きあがります。(メニューによって異なります。)

- メニューによっては、むらし中に、点火・消火を繰り返しますので、炊きあがりまでガス栓は閉めないでください。

## 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。



自動的に保温になり、保温経過時間が表示されます。

※「保温切」も選択できます。

29ページ

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。)

ごはんを炊く(本焚新米)(本焚白米)(白米)

# 「もちもち」「おこげ」の設定

●ごはんのお好みに合わせて、もちもち加減とおこげを5段階で調節できます。

## ●調節できるメニュー

	もちもち	おこげ
本焚新米	○	○
本焚白米	○	○
白米	○	○
白米急ぎ	—	○
炊き込み(おこわ)	—	○
おかゆ	—	—
玄米	—	○

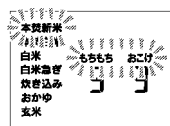
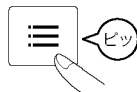
※硬さの調節は、水加減で行ってください。

## 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

## 2 メニューの設定をする

購入時は「本焚新米」に設定されています。



※メニューに対して、調節できる設定数字が表示されます。

押すたびに、次のようにメニューが変わります。

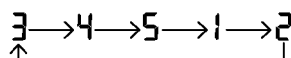
→本焚新米→本焚白米→白米  
→玄米←おかゆ←炊き込み←白米急ぎ←

## 3 「もちもち」の設定をする

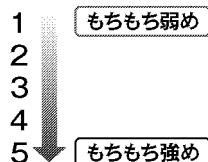
購入時は「3」に設定されています。



押すたびに、次のようにレベルが変わります。



### ■食感の変化

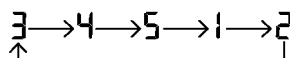


## 4 「おこげ」の設定をする

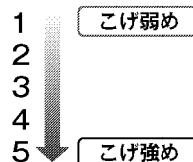
購入時は「3」に設定されています。  
※「白米」のみ「2」に設定されています。



押すたびに、次のようにレベルが変わります。



### ■焦げ色の変化

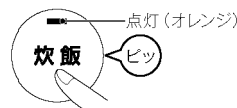


## ワンポイント

- 「もちもち」「おこげ」の設定は、各メニューで別々に記憶されます。毎回合わせる必要はありません。
- 「もちもち」「おこげ」の設定を変えると、炊飯時間が変わります。
- カレーやおすしなどのごはんの硬さは、お好みに合わせて水加減してください。
- 新米はやわらかめに、夏場のお米や古米は硬めに炊きあがります。お好みに合わせて水加減してください。P.20ページ

## 5 炊飯スイッチを押す

炊飯が始まります。



# 白米急ぎ・炊き込み (おこわ)

## 白米急ぎ

(設定できる機能)

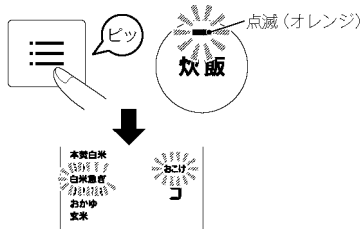
もちもち おこげ 予約 自動保温

- 「白米」メニューの「洗米すぐ」よりも、約15分早く炊きあがります。

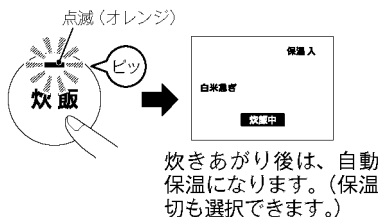
### 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

### 2 メニュースイッチを押して「白米急ぎ」に合わせる



### 3 炊飯スイッチを押す



- 少し硬めに炊きあがります。
- 炊飯スイッチを2回押す「浸し米」の炊きかたは、選択できません。

## 炊き込み (おこわ)

(設定できる機能)

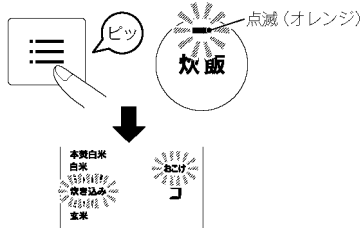
もちもち おこげ 予約 自動保温

- 具(かやく)の量を除いて水量を合わせてください。
- 自動的に「浸し米」で炊飯します。お米は洗った後、十分に水に浸してください。
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上のせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

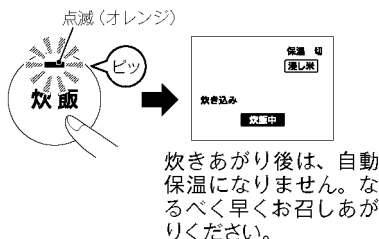
### 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

### 2 メニュースイッチを押して「炊き込み」に合わせる



### 3 炊飯スイッチを押す



- 白米よりこげが強くなります。気になる場合は、「おこげ」の設定を弱くしてください。

# おかゆ・玄米

## おかゆ

(設定できる機能)

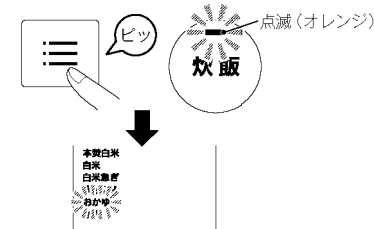
もちもち おこげ 予約 自動保温

- 釜の目盛の水加減で、「ほっとりとした全がゆ」と「さらっとした7分がゆ」ができます。

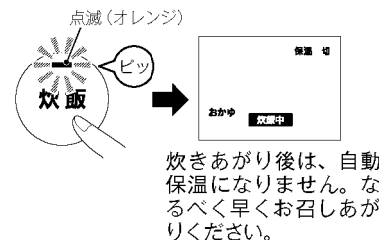
### 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

### 2 メニュースイッチを押して「おかゆ」に合わせる



### 3 炊飯スイッチを押す



- 炊飯スイッチを2回押す「浸し米」の炊きかたは、選択できません。

## 玄米

(設定できる機能)

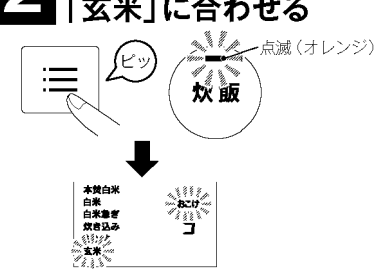
もちもち おこげ 予約 自動保温

- 全玄米が炊けます。
- 1時間以上浸した方が、よりおいしく炊きあがります。

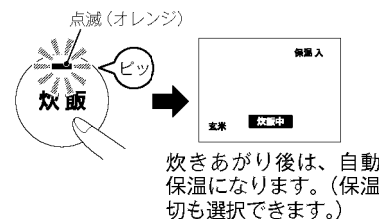
### 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

### 2 メニュースイッチを押して「玄米」に合わせる



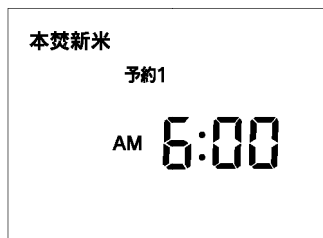
### 3 炊飯スイッチを押す



- 炊飯スイッチを2回押す「浸し米」の炊きかたは、選択できません。浸した玄米でも「洗米すぐ」で炊飯してください。

# 予約炊飯の設定

- 炊きあがりの時刻をタイマーでセットできます。
- 2つの時刻(予約1、予約2)をセットできるので、朝食、夕食で使い分けると便利です。



購入時は以下の予約時刻が設定されています。

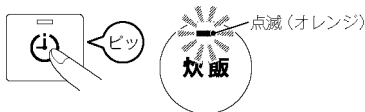
予約1 AM6:00 予約2 PM7:00

## 1 いずれかのスイッチを押す

表示が点灯します。

## 2 炊飯メニューを選択した後、予約1、予約2を選択する

- ① 予約スイッチを押す。



予約時刻と炊飯ランプが点滅します。

- ② 予約1、予約2を選択します。

## 予約1 ↔ 予約2

※予約スイッチを押すたびに変わります。

### ワンポイント

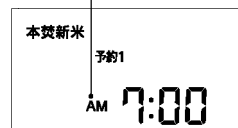
予約炊飯する前に確認しましょう。

- 現在時刻は正しいですか？  
時刻が設定されていない、または時刻が合っていないときは、17ページ
- 炊飯したいメニューや「もちもち」「おこげ」の設定は合っていますか？  
13・14・23ページ
- ガス栓は全開になっていますか？  
16ページ
- 下記のメニューでは、予約炊飯が使えません。  
・白米急ぎ  
・炊き込み(具の変質を防ぐため)

## 3 炊きあがりの時刻をセットする

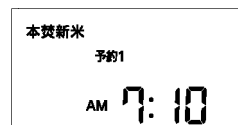
- ① もちもち/時スイッチを押して、「時」をセットする。

AM・PMを間違えないように



- ② おこげ/分スイッチを押して、「分」をセットする。

- 10分単位でセットできます。



※スイッチを押し続けると、連続して進みます。

### ワンポイント

- 設定中は、約60秒以上そのままにすると、表示中の時刻を記憶します。

### お願い

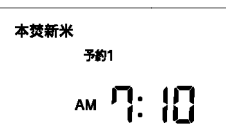
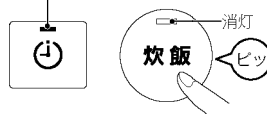
- 24時間先まで予約ができますが、長時間浸すとごはんの風味が落ちたり、夏場など水温が高い場合は、腐敗の原因となりますので、12時間をこえて予約しないでください。

### ワンポイント

- 1時間30分未満で予約すると、ビビッと5回鳴り、すぐに炊飯を開始し、予約時刻には炊きあがりません。
- 予約中に下記のことをすると正常に炊きあがらないことがあります。  
・電源プラグを抜く  
・炊飯釜を取り出す
- 長時間浸すと、粉米が炊飯釜の底にたまり、焦げやすくなります。

## 4 炊飯スイッチを押し、予約完了

点灯(オレンジ)

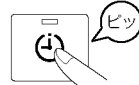


予約中は、予約時刻が表示されます。(バックライトは消灯します。)

### 2回目以降の予約の場合

前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。

- ① 予約スイッチを押す。



- ② 点滅している予約時刻を確認する。

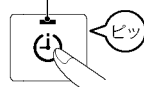
- ③ 炊飯スイッチを押す。  
炊飯開始まで、予約時刻が表示されます。  
点灯(オレンジ)



### 予約中に現在時刻を確認する場合

予約中に予約スイッチを押すと、押している間だけ、現在時刻が表示されます。

点灯(オレンジ)



手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

### 予約の変更・取り消しの場合

とりけしスイッチを押して、予約を取り消します。  
初めからやり直してください。



### 炊飯メニューを変えたい場合

予約時刻設定中でも、メニュースイッチを押すと、炊飯メニューの変更ができます。その場合、予約炊飯が使えないメニューは表示されません。

### 「もちもち」「おこげ」の設定を変えたい場合

予約設定前に炊飯メニューを選択し、設定してください。23ページ

# 保温の選択

## 自動保温の入／切

炊きあがり後の保温を選びます。

- 炊飯開始から炊きあがりまでの間なら、いつでも操作できます。

炊飯中に、保温スイッチを押します。



## 保温入 ↔ 保温 切

押すたびに変わります。

※本焚新米、本焚白米、白米、白米急ぎ、玄米のメニューのときに選択できます。

※炊き込み（おこわ）とおかゆのメニューは自動保温になりません。

## 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。
- 万一保温を切り忘れても、72時間（3日）で保温を自動で停止します。

※ 36～39ページ

## 保温の入／切

- 自動保温切で炊きあげた後に保温したい場合に保温スイッチを押すと保温を開始します。



保温経過時間が表示されます。

※炊き込み（おこわ）とおかゆのメニューは保温できません。

- 保温を切る場合は、とりけしスイッチを押してください。

## 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。

## お願い

- 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。ただし、保温の経過時間は「0」（0分）から始まります。

## ワンポイント

- 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。

# 知っておくと便利

## お米は正しく計る

- 精白米用、無洗米用（ピンク）2種類の専用カップを付属しています。

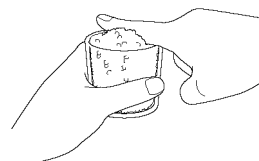


精白米用計量カップ  
（無色 180ml）



無洗米用計量カップ  
（ピンク 170ml）

- 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。



## お米は素早くとぐ

- ぬかを含んだとき水をお米が吸わないように、初めのとき水はすぐに捨てます。
- 適度な力で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ましょう。
- 2～3回繰り返し、水が澄んできたらできあがりです。

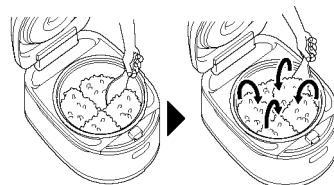
※ざるに上げて放置するとお米が割れやすくなり、べちゃつきや焦げの原因になります。

## 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ましょう。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。
- にこ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。※ 20ページ

## 炊きあがったらごはんをほぐす

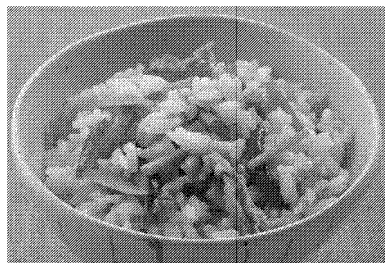
- 炊飯完了のブザーが鳴ったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。



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、中心に向けて、ごはんを返すようにして素早く混ぜます。



## 五目炊き込みごはん





## 材料(4人分)

米	3カップ(専用)
だし汁	約650ml
(炊飯釜の水位目盛 <b>炊き込み</b> 3)	
にんじん	50g
ごぼう	50g
こんにゃく	50g
油揚げ	1枚
干ししいたけ	2枚
調味料	
酒	大さじ2
うす口しょうゆ	大さじ2
塩	小さじ1/2

## 「炊き込み」の炊飯量

- 1.0L タイプの場合 0.5 ~ 4 カップ(専用)
- 2.0L タイプの場合 1 ~ 8 カップ(専用)

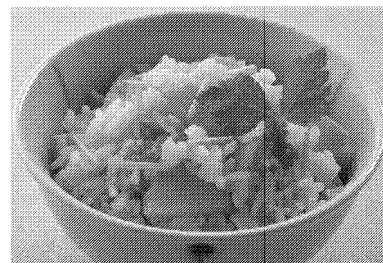
## 作りかた

- ① 米は洗って30分以上、水に浸しておきます。
- ② にんじんは細切りにします。
- ③ ごぼうはさがきにして、水につけてアクを抜きます。
- ④ こんにゃくはさつとゆでて、細切りにします。
- ⑤ 油揚げは熱湯に通して油抜きし、細切りにします。
- ⑥ 干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
- ⑦ 炊飯釜に水気を切った米と調味料を入れ、だし汁を水位目盛 **炊き込み** 3まで入れて、よくかき混ぜて平らにします。
- ⑧ 米の上に②~⑥を均等にのせ、ふたをします。  
 を押して **炊き込み** にセットし、  
 を押します。
- ⑨ 炊きあがったら全体を混ぜてほぐし、器に盛ります。

## ワンポイント

- 炊き込みの具の量は米1カップ(専用)当たり75g以下にします。
- 具は小さめに切り、米の上のせて、米と混ぜずに炊いてください。
- 色を薄く仕上げるときは、うす口しょうゆを使いましょう。
- 調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。



## たけのこごはん



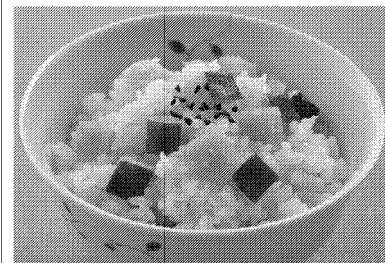
## 材料(4人分)

米	3カップ(専用)
だし汁	約650ml
(炊飯釜の水位目盛 <b>炊き込み</b> 3)	
ゆでたけのこ	200g
油揚げ	1枚
調味料	
しょうゆ	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1・1/2
酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
みつば	適量

## 作りかた

- ① 米は洗って30分以上、水に浸しておきます。
- ② たけのこの種先は薄切りにし、根元はいちょう切りにします。
- ③ 油揚げは熱湯に通して油抜きし、細切りにします。
- ④ 炊飯釜に水気を切った米と調味料を入れ、だし汁を水位目盛 **炊き込み** 3まで入れて、よくかき混ぜて平らにします。
- ⑤ 米の上に②と③を均等にのせ、ふたをします。  
 を押して **炊き込み** にセットし、  
 を押します。
- ⑥ 炊きあがったら全体を混ぜてほぐし、器に盛ってみつばをそえます。



## さつまいもごはん



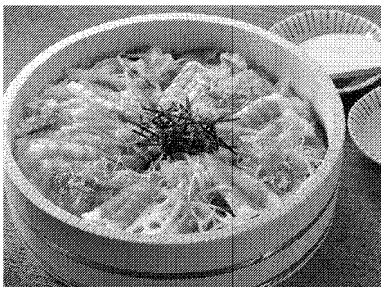
## 材料(4人分)

米	3カップ(専用)
水	炊飯釜の水位目盛 <b>炊き込み</b> 3
さつまいも	200g
調味料	
酒	大さじ2
塩	少々
ごま塩	適量

## 作りかた

- ① 米は洗って30分以上、水に浸しておきます。
- ② さつまいもは皮をよく洗い、1cm角のサイコロ状に切り、水にさらします。
- ③ 炊飯釜に水気を切った米と調味料を入れ、水を水位目盛 **炊き込み** 3まで入れて、混ぜて平らにします。
- ④ 米の上に水気を切ったさつまいもを均等にのせ、ふたをします。  
 を押して **炊き込み** にセットし、  
 を押します。
- ⑤ 炊きあがったら全体を混ぜてほぐし、器に盛ってごま塩をふります。

## ちらしずし



## 材料(4人分)

米……………3カップ(専用)	卵……………3個
水……………炊飯釜の水位目盛	サラダ油……………適量
【白米】3	
昆布(10cm)……………1枚	砂糖……………大さじ1
合わせ酢……………少々	塩……………少々
酢……………65ml	れんこん……………50g
砂糖……………大さじ3	
塩……………小さじ1強	酢……………小さじ2
干しいたけ……………5枚	砂糖……………小さじ2
かんぴょう(乾)……………20g	塩……………少々
【A】	えび……………10尾
だし汁(干しいたけの もどし汁)……………200ml	さやえんどう……………12枚
酒……………50ml	塩……………適量
砂糖……………大さじ3	桜でんぶ……………適量
しょうゆ……………大さじ2	きざみのり……………適量
塩……………少々	甘酢しょうが……………適量

## 「白米」の炊飯量

- 1.0L タイプの場合 0.5～5.5カップ(専用)
- 2.0L タイプの場合 1～11カップ(専用)

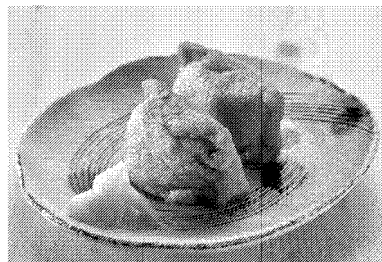
## ワンポイント

- ごはんを炊く前にまず具を準備しておきましょう。
- すしめしは合わせ酢を加えるため、やや硬めに炊きあがるように水加減しましょう。
- すしめしが人肌くらいのときに具を混ぜると、ごはんの具のなじみがよくなり、かたまりがでにくくなります。

## 作りかた

- ① 米は洗って炊飯釜に入れ、水を水位目盛【白米】3まで入れ、昆布を上のにせて30分以上、水に浸しておきます。
- ② 昆布を取り出し、ふたをします。  
☐を押して【白米】にセットし、  
炊飯を2回押します。(浸し米)
- ③ 合わせ酢の調味料を合わせておきます。
- ④ ごはんが炊きあがったら、軽くぬらしたすしおけにごはんを移し、ごはんが熱いうちに合わせ酢をまんべんなくふりかけて全体になじむように混ぜます。うちわであおぎながら切るようにして混ぜ、冷まします。
- ⑤ 干しいたけは水でもどし、石づきを取って細切りにします。もどし汁はとっておきます。かんぴょうは水洗いし、塩少々をまぶしてよくもみ、水洗いします。たっぷりのお湯で、爪を立てると爪あとかが残るくらいに下ゆでし、1cm角に切ります。
- ⑥ 鍋に干しいたけ、かんぴょう、【A】を入れて火にかけ、沸騰したらアクを取り、弱火で煮汁がなくなるまで煮ます。
- ⑦ 卵をボールに割り入れ、【B】を入れて混ぜ合わせ、裏ごしします。フライパンにサラダ油を薄くなじませ、卵液を流し入れて薄焼き卵を焼きます。同様にサラダ油をひきながら数枚焼き、冷まします。5cmくらいの幅に切って重ね、細切りにして錦糸卵を作ります。
- ⑧ れんこんは皮をむいて薄切りにし、歯ごたえが残るようにさっとゆでて、合わせた【C】につけておきます。
- ⑨ えびは背わたを取り、まっすぐになるように竹串をさして、塩ゆでします。冷めたら串を抜いて殻をむき、腹開きにします。
- ⑩ さやえんどうは筋を取り、塩少々を加えた熱湯でさっとゆでて、細切りにします。
- ⑪ すしめしに干しいたけ、かんぴょうを混ぜ、その上に桜でんぶ、きざみのり、錦糸卵、れんこん、えび、さやえんどうを飾り、甘酢しょうがをそえます。

## いなりずし



## 材料(30個分)

米と合わせ酢……………33ページ「ちらしずし」と同分量	
油揚げ……………15枚	
だし汁……………300ml	
調味料	
砂糖……………大さじ7	
酒……………大さじ6	
しょうゆ……………大さじ3	
みりん……………大さじ2	
甘酢しょうが……………適量	

## 作りかた

- ① すしめしを作ります。『ちらしずし』①～④参照。
- ② 油揚げはまな板に置き、菜ばしを軽く転がしてほぐし、半分に切って袋状に開きます。
- ③ ②を熱湯でさっとゆでて油抜きします。冷めたら手のひらにはさんで、水気を切ります。
- ④ 鍋にだし汁を煮立て、油揚げと調味料を入れます。落し蓋をして、弱火で煮汁がなくなるまで煮ます。
- ⑤ 油揚げが冷めたら、汁気を軽くしぼり、手に酢水(分量外)をつけてすしめしをつめます。
- ⑥ 器に盛って、甘酢しょうがをそえます。

## 塩鮭の玄米混ぜごはん



## 材料(4人分)

玄米……………3カップ(専用)	
水……………炊飯釜の水位目盛【玄米】3	
塩鮭……………2切れ	
青じそ……………4～5枚	
きざみのり……………適量	
いり白ごま……………適量	

## 「玄米」の炊飯量

- 1.0L タイプの場合 0.5～4カップ(専用)
- 2.0L タイプの場合 1～8カップ(専用)

## 作りかた

- ① 玄米は洗って炊飯釜に入れ、水を水位目盛【玄米】3まで入れ、ふたをします。  
☐を押して【玄米】にセットし、  
炊飯を押します。
- ② 塩鮭は焼いて、皮と骨を取り粗くほぐします。
- ③ 青じそは洗ってせん切りにします。
- ④ 玄米が炊きあがったら塩鮭を混ぜ、器に盛って青じそ、いり白ごま、きざみのりを散らします。

## ワンポイント

- 玄米は1時間以上浸した方がよりおいしく炊けます。

## 赤飯




## 材料(4人分)

もち米……………3カップ(専用)  
 あずき……………60g  
 あずきのゆで汁+水……………約450ml  
 (炊飯釜の水位目盛「おこわ」3)  
 塩……………少々  
 ごま塩……………適量

## 「おこわ」の炊飯量

- 1.0L タイプの場合 2～4カップ(専用)
- 2.0L タイプの場合 3～7カップ(専用)

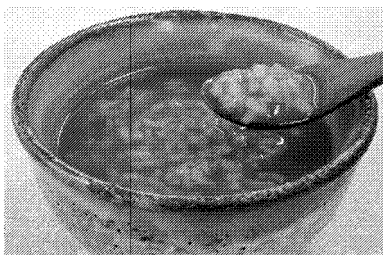
## 作りかた

- ① あずきは、たっぷりの水でゆでます。一度ゆでこぼし、アクを抜いて、固ゆでにします。ゆで汁も残しておき、あずきとゆで汁は分けて冷めます。
- ② もち米は洗って、炊飯釜に入れます。あずきのゆで汁を水位目盛「おこわ」3まで入れ、足りない時は水を加えて、30分間浸しておきます。
- ③ ②に塩を加えて、一度全体を軽く混ぜて平らにし、もち米の上にゆであずきをのせ、ふたをします。
- ④ ③を押して「炊き込み」にセットし、  
を押します。
- ⑤ 炊きあがったら全体を軽く混ぜ、器に盛ってごま塩をふります。

## ワンポイント

- 赤飯はあずきを固ゆでにして加えるのがポイントです。
- おこわの水位目盛は、もち米100%の炊きおこわ用です。うるち米を混ぜる場合は、多めの水加減にしてください。

## 茶がゆ




## 材料(4人分)

米……………1カップ(専用)  
 ほうじ茶……………約1,200ml  
 (炊飯釜の水位目盛「7分がゆ」1)

## 「7分がゆ」の炊飯量

- 1.0L タイプの場合 0.5～1.5カップ(専用)
- 2.0L タイプの場合 0.5～2カップ(専用)

## 作りかた

- ① 米は洗って炊飯釜に入れ、冷ましたほうじ茶を水位目盛「7分がゆ」1まで入れ、ふたをします。
- ② ③を押して「おかゆ」にセットし、  
を押します。
- ③ 炊きあがったら全体を軽く混ぜ合わせ、器に盛ります。お好みで塩をふっていただきます。

## ワンポイント

- 塩などの調味料は炊きあがってから入れましょう。

## 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。P.47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・内ぶたバッキン・内ぶた・蒸気口などは、正しく取り付けられた状態で使用してください。P.37～39ページ
- 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P.45ページ

















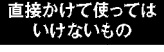

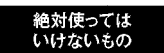

## つまり・たまり・汚れはありませんか？

- 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。P.38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。P.37・39ページ

## お手入れの手順

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

使った道具	 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)
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  硬いブラシ  クレンザー  クリームクレンザー  金属たわし  金属たわし  メラミンフォームスポンジ  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。	 直接かけて使ってはいけないもの  スプレー式洗剤
引火して火災の原因になります。	 絶対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

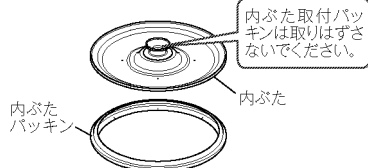
- 汚れたら、そのつどスポンジやふきんなどのやわらかいものを使い、きれいにしてください。
- 手袋をして、お手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後は水ぶきをして、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## ⚠ 注意

取りはずさないでください。  
元に戻せなくなります。

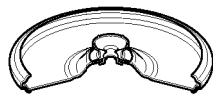
## 内 ぶ た 交換部品 45 ページ

手前に取りはずして洗ってください。内ぶたパッキンも取りはずして洗えます。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。



※内ぶた取付パッキンは、強くこすったり、押し付けたりすると破損の原因になりますので、ていねいに取り扱ってください。

パッキンを取り付けた状態



- ※内ぶたパッキンは、ずれないように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、右図を参考にして、正しく取り付けてください。

正しい取り付け



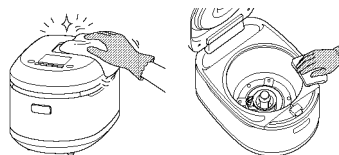
お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、電源プラグを抜き、手袋をしてから行う。

## お願い

- 機器本体には、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

## 機器表面・外ぶた(外・内側)・しる受け

洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ります。



## 感熱部・バーナー

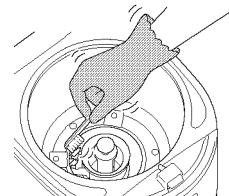
やわらかい布で汚れをふき取ります。



- ※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つ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。

## 炊 飯 釜

交換部品 45 ページ

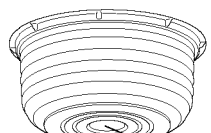
### ■フッ素コート(内面)を長持ちさせるには

- 炊飯釜でお米をとがらないでください。
- 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。
- ごはんがこびりつ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かたいスポンジ、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。



感熱部受け

# お手入れのしかた

## 蒸気口

交換部品 45 ページ

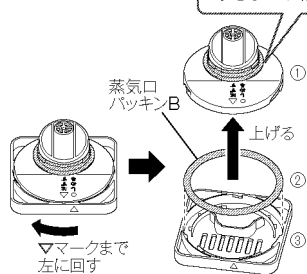
### 取りはずしかた

- くぼみに指を入れて、蒸気口を取りはずす。



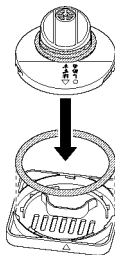
- △マークを▽マークまで回して、3つに分解する。

蒸気口パッキンAは取りはずさないでください。

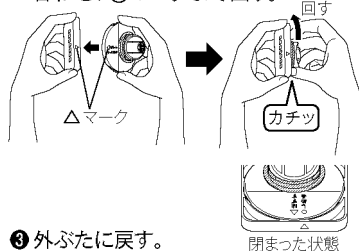


### 取り付けかた

- 蒸気口パッキンBをはめる。



- △マークを▽マークに合わせ、○マークまで回す。



- 外ぶたに戻す。

## においが気になるときのお手入れのしかた

はじめてお使いになるとき、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3～4杯(540～720ml)の水を入れ、外ぶたを確実に閉める。
- 「本焚新米」メニューで炊飯スイッチを2回押す。(浸し米) 21ページ
- 15～20分後、とりけしスイッチを押して、煮沸を停止する。



- 十分に冷めてから、炊飯釜・内ぶた・蒸気口を取りはずして水洗いする。停止直後は高温のため、取り扱いに注意してください。



# よくあるご質問 (Q&A)

2 ページの「お問い合わせの多い項目です」もご確認ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
表示が出ない	電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。	16
	動作中以外は、操作から約 10 秒でバックライトが消灯し、約 60 秒で液晶表示が消灯します。いずれかのスイッチを1回押すと表示が点灯します。	13
予約できない	予約できないメニューがあります。(白米急ぎ、炊き込み)	25・27
	現在時刻が設定されていますか？ 時計を合わせてください。	17
予約時間に炊きあがらない	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、予約した時間より遅れて炊きあがります。ガス栓を全開にしてください。	16
	現在時刻や予約時刻は、間違っていないですか？ 時刻を正しくセットしてください。	17・27
予約セット時ブザーが鳴り、すぐ炊き始める	1時間30分未満の予約をしていませんか？ 予約した時刻まで1時間30分未満の場合、すぐに炊飯を開始します。	28
点火しない 途中で火が消える	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。	16
	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。	—
	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、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。	38
	「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 5 秒後に点火します。	—
	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。	—
	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。	—
炊きあがりや硬い、芯がある	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。	30
	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。	20
	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。	18・30
	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。	18・20
	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。	20
	炊飯釜・内ぶた・蒸気口・パッキンなどは、付け忘れたり、変形したりしていませんか？ 蒸気のもれが多いと炊きあがりや硬くなるので、変形した部品は交換してください。(有料)	19・37 39・45


# 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
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。	18・30
	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。	20・30
	炊飯釜・内ぶた・蒸気口・パッキンなどは、付け忘れたり、変形したりしていませんか？ 変形した部品は交換してください。(有料)	19・37 39・45
	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詰まると、ふきこぼれることがあります。	37
	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。	20
	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。	18・20
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ていねいに洗ってください。	18・30
	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。	18・30
	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。	18・20
	炊きあがったら、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。	30
	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。 ガス栓を全開にしてください。	16
焦げる	「本焚新米」「本焚白米」で炊いていませんか？ 「本焚新米」「本焚白米」は釜底にこげめがつく設定になっています。 気になる場合はおこげの設定を弱くするか、「白米」で炊いてください。	1・2 23
	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。	20・23
	気になる場合は、おこげの設定を弱くしてください。	
	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。	18・30
	炊き込みごはんは焦げやすいので、気になる場合はおこげの設定を弱くしてください。	23・25
	予約炊飯、または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。 気になる場合は、おこげの設定を弱くしてください。	23・28
	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。	37・38

ご質問	こうしてください	参照ページ
焦げる	「おこげ」の設定を変更していませんか？	23
	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。 無洗米で予約炊飯した場合、にごりが釜底に沈殿し、焦げやすくなります。にごりがなくなるまですすいでから炊飯してください。	30
	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。	—
薄い膜ができる	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。 気になる方は、炊きあがったら早めにごはんをほぐすことをおすすめします。	30
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	炊きあがったら、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。	30
	保温を長時間していませんか？	29
	停電しませんでしたか？	29
	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？	29
	外ぶた・内ぶたがきっちりと閉まっていますか？	29
	炊飯釜・内ぶた・内ぶた取付パッキンなどは、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)	45
	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。	18・30
保温が切れる	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？ 炊き込みごはん・おかゆは変質するため、自動保温になりません。	29 25・26
炊きあがり後、 自動で保温に入らない	「保温 切」になっていませんか？ 炊飯中、表示部に「保温 入」の表示が出ていることを確認してください。	29
	炊き込みごはん・おかゆは変質するため、自動保温になりません。	25・26
外ぶたが全開しない	床面が傾いていると、外ぶたの開きかたが不安定になります。 床面の水平を確認してください。	—
電源プラグを差し込んだとき火花が出る	電源プラグをコンセントに差し込んだとき、「パチッ」と火花が出ることがありますが、電気部品に充電するための電気が一時的に流れるため、異常ではありません。	—

# ブザーが鳴ったり、こんな表示

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、時刻表示部分に下記のような 2 けたの数字が点滅します。  
「ヒビビ……」と約 5 秒間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
 が点滅	●炊飯中に約 7 分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ごはんが冷めてしまったとき。	右記「停電したら」の炊飯中に約 7 分以上の停電のときの欄参照。 「とりけしスイッチ」を押して停止してください。 冷めたごはんの再保温は黄ばみ・おい・バサツキの原因になります。 電子レンジなどで温め直してください。※	44
 が点滅	●65分以上(玄米メニューのときは70分以上)バーナーが燃焼したとき。	点検が必要です。 「とりけしスイッチ」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。	—
 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	「とりけしスイッチ」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。	7・9 16
 が点滅	●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓を開めたとき。	(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。※	
 が点滅	●機器本体にふきんをかけるなどして、外ぶたセンサー・感熱部が過熱したとき。	「とりけしスイッチ」を押して停止し、外ぶたセンサー・感熱部が冷めてから再操作してください。※	—
 が点滅	●外ぶたセンサー・感熱部・スイッチなどが異常です。	「とりけしスイッチ」を押して停止してから、再操作してください。※	—

※上記の処置をしても同じ状態になるときは、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。

# が出たら

## 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。	炊飯を停止し、復電時に  を表示します。 「とりけしスイッチ」を押してから、「炊飯スイッチ」を 2 回押して(浸し米)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
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保温を停止し、  が点滅します。においや黄ばみの原因になりますので、再保温はしないでください。)	
タイマー予約中	予約時刻どおり炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、  が点滅することがあります。停止した場合は、「とりけしスイッチ」を押してから、「炊飯スイッチ」を 2 回押して(浸し米)、再度炊飯してください。	

ブザーが鳴ったり、こんな表示が出たら

# 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）

●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	希望小売価格（本体価格）
炊飯釜 	111-R600 型 111-R601 型	1111R6000956 ￥20,680（¥18,800）
	111-R602 型 111-R603 型	1111R6020956 ￥25,850（¥23,500）
	111-R600 型 111-R601 型	1111R5300021 ￥2,530（¥2,300）
	111-R602 型 111-R603 型	1111R5320021 ￥2,750（¥2,500）
内ぶたセット （パッキン付） 		
内ぶた取付パッキン 	1111R5300953	¥352（¥320）
内ぶたパッキン 	111-R600 型 111-R601 型	1111R5300955 ￥880（¥800）
	111-R602 型 111-R603 型	1111R5320955 ￥935（¥850）
	111-R600 型 111-R602 型	1111R6000950 ￥1,320（¥1,200）
	111-R601 型 111-R603 型	1111R6010950
蒸気口セット（パッキン付） 		
蒸気口パッキン A 	1111R5300952	¥352（¥320）
蒸気口パッキン B 	1111R5300951	¥242（¥220）

※ 2022 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。万一起吃っ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。蒸気口なども同様です。

# 仕様／寸法図

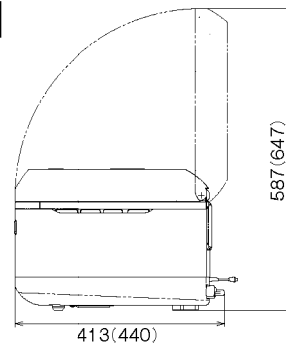
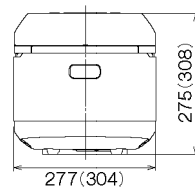
仕 様		
品 名	タイマー電子ジャー付ガス炊飯器	
型 番	111-R600 型、111-R601 型	111-R602 型、111-R603 型
形 式 の 呼 び	RR-055MTT	RR-100MTT
炊飯量 （カップ）	本焼新米、本焼白米、白米 L（カップ）	0.09～1.0（0.5～5.5）
	白米急ぎ L（カップ）	0.085～0.94（0.5～5.5）無洗米
	炊き込み L（カップ）	0.09～0.72（0.5～4）
	おこわ	2～4
	全がゆ	0.5～2.0
	7 分がゆ	0.5～1.5
	玄米	0.5～4
外形寸法	高さ	308
	幅	304
	奥行	440
	質量	11.5
ガ ス 接 続	ガスコード（小口径迅速継手）	
電 源	AC100V 50/60Hz	
消費電力	炊 飯 時（W）	16（213）※1
	定 格 消 費 電 力（W）	213
	待 機 時 消 費 電 力（W）	1.0 以下
点 火 方 式	連続スパーク点火	
電 源 コードの長さ（m）	1.4	
付 属 品	専用カップ（精白米用・無洗米用各 1 個）・しゃもじ・取扱説明書・連絡先一覧表	

※1 カッコ内の消費電力は、炊飯の蒸らし段階でかかる最大消費電力です。  
蒸らしに最適な温度を保つためヒーターを利用し、ON-OFF 制御をしております。  
※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

ガス種 （ガスグループ）	ガ ス 消 費 量	
	111-R600 型 111-R601 型	111-R602 型 111-R603 型
都市ガス	13 A	2.15kW
	12 A	2.00kW
L P ガ ス 用	2.15kW	2.33kW

## 寸 法 図

111-R600型、111-R601型  
（カッコ内は111-R602型、111-R603型を表示）  
（単位：mm）





# 長期間使用しない場合／アフターサービス／

## 長期間使用しない場合

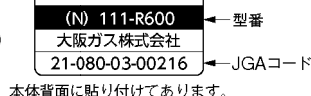
- ガス栓を開め、ガスコードを取りはずし、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥し、ほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お買い上げになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ない所へ保管してください。
- ガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取り付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

## 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

- 40～44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、それでも不具合がある場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を開めてから、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。  
※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。

1. 品名……タイマー電子ジャー付ガス炊飯器
2. 型番……111-R600 型（111-R600 型の場合）
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



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。

# 廃棄するときは

## 炊飯釜 3 年保証について

- 3 年保証の対象は、内面のフッ素コートのみです。内面のフッ素コート以外は機器本体と同じ保証期間です。
- 保証期間は、お買い上げの日から 3 年間とします。
- 以下の場合は、保証期間内でも有料とさせていただきます。
  - ・炊飯釜でお米を洗った場合。
  - ・炊き込みごはんなど調味料を使った状態で長時間放置したり、保温した場合。
  - ・炊飯釜の中で酢などの強い酸性のものを使用した場合。
  - ・ごはんのこびりつきを無理にはがした場合。
  - ・金属製のおたま、スプーン、泡立て器や食器等硬いものを入れて使用した場合。
  - ・使用開始後に落下などの取扱不注意による変形の場合。
  - ・その他、取扱説明書で禁止している使いかたをした場合。
  - ・クレンザーなどの研磨効果の高い洗剤を使用した場合。
  - ・研磨効果の高い洗剤、金属たわしや硬いスポンジで洗った場合。
  - ・台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤を使用した場合。
  - ・食器洗い乾燥機で手入れした場合。

## 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。