

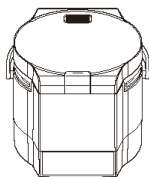
取扱説明書

電子ジャー付ガス炊飯器

家庭用

保証書付

タイプ	型番	型式名
0.9Lタイプ (5合炊き)	111-P100型	H-10-1 (PR-M09TR-5)
	111-P101型	H-10-1 (PR-M09TV-5)
1.8Lタイプ (1升炊き)	111-P102型	H-10-2 (PR-M18TR-5)
	111-P103型	H-10-2 (PR-M18TV-5)



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、ありがとうございます。

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」をよくお読みください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などを確認のうえ、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方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。
- 取扱説明書を紛失され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。

もくじ

特長 / 各部のなまえ	1
安全上のご注意	3
機器の設置	10
現在時刻の設定	13
準備	14
ごはんを炊く	17
早炊き・炊込み・おかゆ・玄米	18
ケーキ	19
予約炊飯する	20
保温する	22
点検とお手入れ	23
故障かな？と思ったら	27
ブザーが鳴ったりこんな表示が出たら	29
仕様	30
長期間使用しない場合 / アフターサービス	31
交換部品のご紹介	32
お問い合わせ先	33
保証書	裏表紙

特長

◎多彩な炊飯メニュー

白米炊飯に加え、「早炊き」「おかゆ」「玄米」「ケーキ」も専用のメニューでおいしく調理ができます。

◎使いやすい炊飯釜

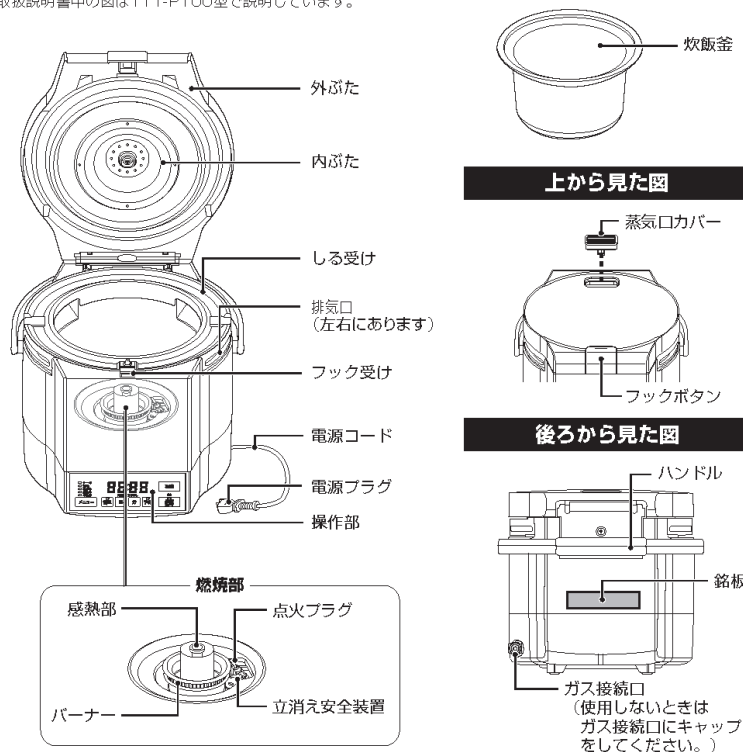
・炊飯釜内面は耐摩耗性フッ素加工をしており、フッ素加工は3年保証です。
・「やわらかめ」「かため」の目盛りでお好みに合わせたごはんが炊けます。

◎見やすい表示

表示部は明るい白色LED表示なので、暗い場所でも表示内容が確認しやすくなっています。

各部のなまえ

取扱説明書中の図は111-P100型で説明しています。



操作部

表示部

現在時刻、タイマー予約時刻、保温経過時間などを表示します。60秒以上操作が無ければ消灯しますが、常時点灯に変更することもできます (P13ページ)。消灯した状態でいずれかのスイッチを押すと表示部が点灯し、もう一度押すと機器が動きます。

取消スイッチ

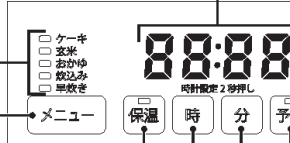
予約炊飯の取り消しや、炊飯・保温を停止したいとき、メニューの選択を取り消したいときに押します。

メニューランプ

選択しているメニューのランプが点灯します。

メニュースイッチ

メニューを選ぶときに押します。押すとメニューが変わります。



保温スイッチ・ランプ

保温したいときに押します。(炊きあがり後は自動で保温に入ります。) 保温中はランプが点灯します。

炊飯/スタートスイッチ・ランプ

炊飯する(調理を開始する)ときに押します。炊飯中(調理中)はランプが点灯します。

時/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押します。

予約スイッチ・ランプ

予約炊飯するときに押します。予約炊飯設定中はランプが点灯します。

付属品

精白米専用
計量カップ
1個

(透明: 180ml)

無洗米専用
計量カップ
1個

(グレー: 170ml)

取扱説明書
(保証書付)
1冊

ケーキレシピ
1冊

安全上のご注意（安全なご使用のために必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、お客さまや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたい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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について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」の内容です。
					この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

危険

ガス漏れに気づいたときは…

絶対に火をつけない

電気器具（換気扇その他）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「取消スイッチ」を押し、消火し、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すす。）
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③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

機器本体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

- 供給ガスおよび使用電源と表示のガス種および電源が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
- 特に転居した場合は必ずガス種および電源の種類が一致しているか確認してください。

* 銘板は機器背面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

〈後ろから見た図〉

銘板

〈都市ガス用の場合〉

型式名	ガス種（ガスグループ）
器具名：PR-00000-00	ガス消費電
H-10-1	都市ガス用
12A * 13A	13A * 13A
定格電圧	AC100V
定格周波数	50Hz/60Hz
定格消費電力	****W/****
製造年月・製造番号	パロマ

【例】 19・10 - 123456
 製造年月 (2019年10月) 製造番号

電源はAC100Vを使用する

電源プラグの差し込みが不完全な状態で使用しない

傷んだ電源プラグや電源コード、緩んだコンセントは使わない

感電や火災の原因になります。

電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない

電源コードを引っ張ると破損して感電や火災の原因になります。

電源コードの取り扱い注意

- 電源コード・電源プラグは…
- ・傷ついたり、破損させたり、加工したりしないでください。
- 電源コードは…
- ・束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったりしないでください。
- ・物をのせたり、衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
- ・切断して延長しないでください。

電源コードがコンセントに届く範囲にしてください。

感電、漏電、またはショートや発火による火災のおそれがあります。

コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、たこ足配線などで定格を超える使いかたをしない

発熱による火災の原因になります。

ぬれた手で電源プラグを触らない

感電のおそれがあります。

電源プラグのほこりを定期的にふき取る

電源プラグにほこりがたまるとう湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源プラグを抜き、乾いた布などでふいてください。

安全上のご注意（設置編）

警告

ガス接続は…



必ず行う

■ガスコード（別売部品）を使用する

接続の際には、ガスコード接続確認用のオレンジ色のカバー（P12ページ）をはずした後、ガスコードおよび機器のガス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の原因になります。

機器への取り付け

「カチッ」と音がするまで差し込む



取りはずし

スリーブを矢印の方向に引っ張る



必ず行う



禁止

■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

スリムプラグ取付禁止



禁止

機器用ソケット取付禁止



禁止

ゴム管
ゴム管用プラグ



禁止



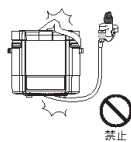
禁止

ガスコード・電源コードは…



禁止

- 機器の上や下を通さない
- 排気口などの高温部に触れさせない
- 他の機器で過熱されるような所に通さない
- 折ったり、ねじったり、引っ張ったりしない



禁止

使用時は周囲が高温になりガスコードや電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。



必ず行う

■ガスコンロからは15cm以上確実に離す

機器の変形や変色の原因になります。



必ず行う

ガスコードは…



禁止

- 物をのせたり、衝撃を与えたり、無理な力を加えない
- 踏まない

ガス漏れや点火不良、途中失火の原因になります。



必ず行う

- 都市ガスは5m以内のガスコードで、LPガスは2m以内のガスコードで接続する

注意



禁止

■強い風が吹き込むところに設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷などの原因になります。

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります。

■棚の下などの落下物の危険があるところに設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など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。



禁止

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりして、火災ややけどのおそれがあります。

■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作動し火がつかない場合があります。また湯沸器の故障や寿命を縮める原因になります。



必ず行う

■水平で安定した台の上に設置する

機器が傾いていると、火災ややけどの原因になります。

■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する

■換気が良いところに設置する

換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

安全上のご注意 (使用編)

警告



禁止

炊飯器の近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー缶、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

■可燃物を置かない

機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。

■炊飯器にふきん・タオルなどをかぶせない

蒸気口または排気口をふさぐと、不完全燃焼や機器損傷、火災のおそれがあります。



禁止



禁止

■使用中、使用直後は機器を持ち運ばない

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因になります。



禁止

■底面のすき間や側面のガス接続口等のすき間から異物（ピンや針金等）を入れない

感電やガス漏れ、火災の原因になります。



禁止

■機器を水につけたり、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。



必ず行う

■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。消し忘れによる火災の原因になります。



必ず行う

■異常時は使用を中止し、ガス栓を閉める

①点火しない場合、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合は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す。)

②「故障かな?と思ったら」(P.27・28ページ)「ブザーが鳴ったりこんな表示が出たら」(P.29ページ)に従い処置する。

③上記の処置をしてもらえない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもつた大阪ガスまで連絡する。

■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す。)



必ず行う

■指定の専用部品を使用する

補修用部品および補助具は当社の指定の専用部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



必ず行う

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



必ず行う



必ず行う

注意



禁止

■炊飯（ケーキも含む）およびごはんの保温以外の用途には使わない
過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。
※コンロとして使用しないでください。



換気必要

■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。



禁止

■幼いお子さまだけで触らせない、手の届くところで使用しない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



禁止

■この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない

やけどをするおそれがあります。



必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は「取消スイッチ」を押して操作を中止し、周囲のガスがなくなつてから再度「炊飯/スタートスイッチ」を押す

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



接触禁止

■使用中や使用直後、保温中は操作部・フックボタン以外は触らない
特に蒸気口・排気口・しる受けは高温になっているため触らないでください。やけどのおそれがあります。
※小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



禁止

■炊飯中や保温中は、蒸気口・排気口（本体左右の長穴）・しる受け部の周辺は熱くなっているため、手や顔を近づけない
また、炊飯（調理）直後にふたを開けるときの蒸気に注意する

高温の蒸気や排気熱が出ているため、やけどをするおそれがあるので注意してください。



禁止



禁止

■炊飯（調理）中はふたを開閉しない
途中消火したり、ごはんがうまく炊けない場合があります。



禁止

■点火したままで、炊飯釜を取りはずさない

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。



必ず行う

■ふたを開閉するときや、炊飯釜をセットするときは指をはさまないように注意する

安全上のご注意（使用編）

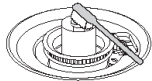
⚠ 注意



■**感熱部に強いショックや傷を与えない**
感熱部が故障する原因になります。



■**感熱部はいつもきれいにする**
感熱部が汚れていたり、炊飯釜との間に異物があるとセンサーが正常に働かず、うまく炊飯ができなかったり、異常燃焼や火災の原因になります。



必ず行う



必ず行う

■**機器の点検・お手入れするときは…**

■**機器が冷めていることを確認する**
炊飯後は高温のため、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にやけどのおそれがあります。



必ず行う

■**電源プラグをコンセントから抜く**
感電やけがの原因になります。



必ず行う

■**必ず手袋をして行う**

■**各部品の突起物などに注意する**
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■**燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。**

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ガスコード内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■**電源プラグをコンセントに差し込んだとき、「パチッ」と火花がで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で、異常ではありません。**

■**雷が発生し始めたら速やかに「取消スイッチ」を押して火を消し、電源プラグをコンセントから抜いてください。**
（またはブレーカーを落としてください。）
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。
雷がやんだ後は、電源プラグを確認してコンセントに差し込み、現在時刻が正しいか確認してください。



プラグを抜く

機器の設置

準備と確認をする

箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除いてください。

●箱から取り出すときは、手袋をし、ハンドルの固定部に手を掛け、持ち上げてください。

●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示しているガス種が合っているか確認してください。

合っていない場合は設置をやめ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

設置場所を確認する（周囲の防火措置）

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因になりますので正しく設置してください。

*防火措置は各地の火災予防条例に従ってください。

⚠ 警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

*設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。



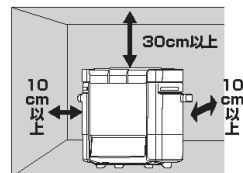
必ず行う

■**ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、下記①、②の防火措置を必ず行う**

伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。

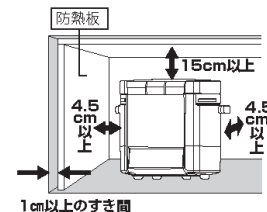
①**可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する**

火災条例で定められていますので、必ずお守りください。
周囲の可燃物より10cm以上、上方は30cm以上離します。
また、電気ポットや電子レンジなどの家電製品からも十分離して設置してください。



② ①の条件を満たせない場合は、防熱板または金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付ける

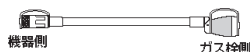
防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



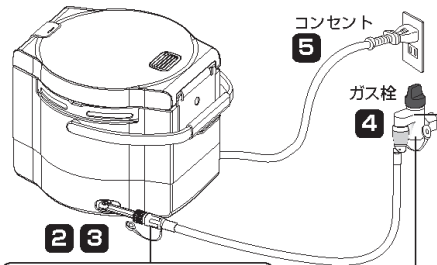
機器の設置 (つづき)

機器の接続をする

ガス接続はガスコード（別売）を使用する



- ガスコードの取扱説明書に従って正しく接続してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。
- 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はガスコードも新しいものに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。



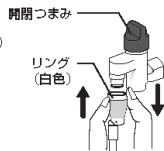
■ 機器側にはガスコードの細い方を差し込みます。

■ ガス検側にはガスコードの太い方を差し込みます。

■ ガス栓の場合、ガスコードを差し込むと開栓し、取りはすすと閉栓します。（開閉つまみがある場合、開閉つまみを操作します。）

<ガス栓を開ける>
ガスコードを“カチッ”と音がするまで確実に差し込む。
開閉つまみがある場合は開閉つまみを開く。

<ガス栓を閉める>
開閉つまみがある場合は開閉つまみを閉める。
ガスコードを取りはすす場合は、リング（白色）を下に引く。

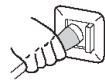


■ ガスコンセントの場合、ガスコードを差し込むと自動的に開栓し、取りはすすと自動的に閉栓します。

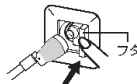
<フタを開ける>
フタの右端を押す。



<取り付ける>
“カチッ”と音がするまで差し込む。



<取りはすす>
右端にあるフタを押す。



警告

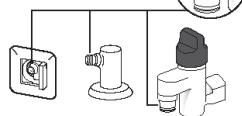


ガス用ゴム管は使用禁止

■ 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

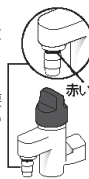


○ 使用できるガス栓（コンセントガス栓）



× 使用できないガス栓（ホースガス栓）

専用プラグ（別売）が必要です。詳しくはお買上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問合わせください。



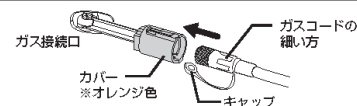
1 機器を設置する

機器を水平で安定した台の上に設置する 6 ページ

この機器を海拔1,000mを超える地域に設置すると、点火不良・炊飯不良などの原因になります。

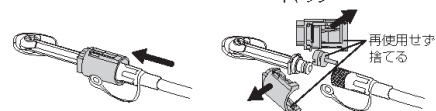
2 カバーを取りはすす

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 ガスコードを奥まで押し込む

カバーが開いてはすれます。
※機器が動かないように前面に手を添えて押し込んでください。



- 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、間違ったガスコードです。必ず指定のガスコード（別売）を使用してください。
- 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捨ててください。
- カバーのツメが片方のみはずれた場合は、手で上下にねじるとはずれます。

3 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む



ガスコードおよび機器のガス接続口に傷やごみなどの異物がないことを確認してから接続してください。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してください。

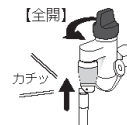
引っ張っても抜けないことを確認してください。

取りはすすときはスリーブを矢印の方向に引っ張る

4 ガスコードをガス栓に接続し、ガス栓を全開にする

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む

開閉つまみがある場合は開閉つまみを開いてください。



5 電源を接続する

電源プラグをコンセントに確実に差し込む



現在時刻の設定



※現在時刻を設定しないと予約炊飯はできません。

※時計は24時間表示です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせてください。

※30分以上電源プラグを差し込んでおくと、抜いた後も約24時間は時計機能が保持されます。

(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。)

※室温などにより、時間が多少ずれることがあります。

1 時または分スイッチを2秒以上押す

- ビップ音がなるまで2秒以上長押ししてください。
炊飯ランプ・現在時刻が点滅します。
- 初期設定は「15:00」です。



2 時 / 分スイッチを押して、現在時刻を設定する

- 時スイッチを押して「時」を、分スイッチを押して「分」を設定してください。
- 押し続けると連続して変わります。



3 炊飯/スタートスイッチを押す

- 時刻設定が完了します。
- 炊飯ランプが点灯します。

※ワンポイント※

- 炊飯/スタートスイッチを押さずに、そのまま約60秒経過すると、そのときの表示時刻で設定されます。
- 取消スイッチを押すと、設定されないまま終了します。



■表示を常時点灯させるには

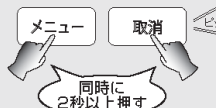
60秒以上操作が無ければ表示が消灯しますが、お好みにより常時点灯に変えることができます。

- メニュースイッチと取消スイッチを同時に押すと、現在の設定が表示され、2秒以上押し続けると設定が切り替わります。

「0」が表示：表示部が常に点灯します。

「1」が表示：60秒以上操作が無ければ表示部が消灯します。

- 初期設定は「1」です。



準備

1 お米の量を正確にはかる

付属の精白米専用計量カップ（透明：180ml）でお米の量を正確にはかる

※無洗米の場合は、無洗米専用計量カップ（グレー：170ml）をお使いください。

●無洗米は「無洗米を炊くときのコツ」（P15ページ）もあわせてご覧ください。



2 お米をとぐ

たっぷりの水で、こみ・ぬかなどを洗いながら、素早くときあげ

- ボールなどにお米を入れてとぎてください。
- はじめにたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い→すすぎ」を素早く数回繰り返してください。

※お米のとぎが足りない場合は、臭い、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

※炊飯釜で直接お米をとくと、内面のフッ素樹脂加工を傷める原因になります。

※一度水に浸したお米は砕けやすく、長く洗米すると砕け米が多くなります。

また、力を入れ過ぎるとお米が砕けやすくなります。

※砕け米・粉米などが混じったまま炊飯すると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色などの原因になります。

3 水加減をする

炊飯釜を水平な台の上に置いてお米を平らにならし、炊飯釜の内側にある水位目盛りに合わせて水を入れる

- 目盛りはめやすですので、お好みに合わせて水加減してください。やわらかめ、硬めに炊きたい場合は目盛りをめやすに加減してください。
- おかゆ（全がゆ、七分がゆ）や玄米を炊くときは、それぞれの目盛りに合わせてお好みで水加減を調整してください。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどのお好みによって水加減してください。



- お米をおいしく炊くために、お米の種類やお好みに合わせて、メニューや水加減を調整してください。（下記の表を参考）

おねがい

表示以外の炊飯量で炊飯はしないでください。
ふきこぼれたり、炊きむらの原因になります。

お米の種類	推奨メニュー	浸水時間の目安	おすすめ水位
白米・新米	白米炊飯	—	白米・ぶつう
胚芽精米※1・麦混ぜ米※2 雑穀米・輸入米・古米 分づき米（5,7分）※3	白米炊飯	—	白米・やわらかめ※5
無洗米	白米炊飯	夏：30分以上 冬：60分以上※4	白米・やわらかめ※5
分づき米（3分）※3	玄米	—	玄米
玄米	玄米	—	玄米

- ※1：胚芽を弾いて精米したお米で、ビタミンB1やビタミンEを多く含みます。
- ※2：水加減が少なく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。
- ※3：玄米から3割程度ぬかを取り除いたお米を3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：浸水時間が短いと、さばりの炊きむら、着色、ふきこぼれの原因になります。
- ※5：ふきこぼれの場合があります。その場合は炊飯量を減らしてください。

準備 (つづき)

■ごはんを炊くときのポイント

- お米の銘柄によっては水の量とお米の量を調節することで、よりおいしく炊きあがりますので、お好みに合わせて調節してください。
- 炊飯量は5合炊きの場合で1.5～4合、1升炊きの場合で3～8合にしてくださいと、炊飯量多めや少なめの場合よりもおいしく炊きあがります。
- 炊飯量を多め（5合炊き：4.5合以上、1升炊き：9合以上）で炊くときは、14ページに記載の水位で、浸水時間とほぐし後のむらし時間とをっていただくことをおすすめします。
（目安：各30分以上）
- 炊飯量を少なめ（5合炊き：1合以下、1升炊き：2合以下）で炊くときは、14ページに記載の水位および浸水時間なしで、冷たい水（10℃程度）を使用して炊くことをおすすめします。

■無洗米を炊くときのコツ

- 無洗米専用の計量カップをご使用ください。
- 水を加えるとお米の表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなるため、よくかき混ぜて気泡を取りましょう。
- 1～2度米をすすいで、水のにごりを少なくしてから炊飯することをおすすめします。
水がにごったまま炊飯すると炊飯不良になることがあります。
- 夏は30分以上、冬は60分以上浸水することをおすすめします。
- 詳しくは付属の「無洗米を炊くときのコツ」をご覧ください。

■炊込みごはんを炊くときのコツ

- 具の量を除いた水量に合わせてください。
- 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
- 炊込みごはんの素を使用する場合は、炊込みごはんの素に記載してある方法に従ってください。
- 具と調味料を入れたらすぐに炊飯を開始してください。具や調味料が釜底にたまると失敗のおそれがあります。
- 具の大きさはなるべく小さいほうが炊飯を妨げません。

■炊飯（調理）メニュー一覧

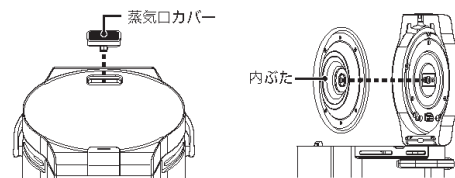
メニュー	内 容	炊飯量		炊飯時間の目安
		5合炊き	1升炊き	
白米炊飯 （メニューランプ：消灯）	白米が炊けます。	0.5～5合	2～10合	38～48分
早炊き	白米炊飯よりも早く炊きあがります。	0.5～5合	2～10合	28～38分
炊込み	炊込みごはんが炊けます。 詳しくは上記を参照してください。	0.5～4合	2～8合	40～50分
おかゆ	おかゆが炊けます。 おかゆの目盛りに合わせて水加減してください。	（全がゆ） 0.5～1.5合 （七分がゆ） 0.5～1合	（全がゆ） 0.5～2合 （七分がゆ） 0.5～2合	45～55分
玄 米	玄米が炊けます。 玄米の目盛りに合わせて水加減してください。	1～4合	2～8合	50～60分
ケーキ	ケーキが焼けます。 詳しくは19ページを参照してください。	—		メニューによって異なります。 詳細はケーキレシピをご覧ください。

※各炊飯時間は、むらし時間も含めた炊きあがりまでの時間です。
（おかゆ・ケーキはむらしがありません。）

※炊飯時間は、気温・水温・米質・炊飯量などにより変化します。

4 蒸気口カバー・内ぶたを取り付ける

取り付けかたは26ページを参照してください。



5 炊飯釜を本体にセットして、外ぶたを閉める

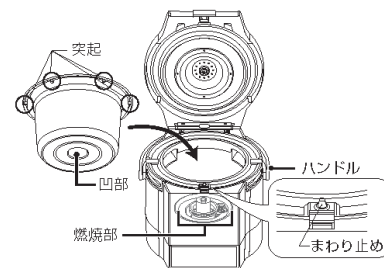
- 炊飯釜の底部や外側、本体の内側についた米粒・水は必ずふき取ってから取り付けてください。

- 燃焼部にしゃもじやスプーンなどの異物がないことを確認し、炊飯釜底部の凹部と感熱部がしっかり密着するように置きます。

- 炊飯釜の突起（6か所）がまわり止めに当たらないように取り付けてください。

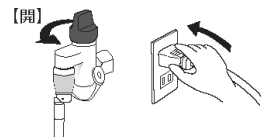
- 炊飯釜を本体にセットする際、指をはさまないように注意してください。

- ハンドルは後ろ側に倒しておいてください。



6 ガスコード・電源プラグの確認をする

ガスコード・電源プラグが正しく接続してあるか確認してください。
※ガス栓に開閉つまみがある場合は開閉つまみを開いてください。



初めて炊飯器をお使いのときは、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。

ごはんを炊く

白米炊飯 早炊き 炊込み
おかゆ 玄米 ケーキ



1 炊飯を開始する

- 炊飯/スタートスイッチを押し、炊飯を開始します
炊飯ランプ・燃焼ランプが点灯します。
※燃焼ランプはガスが燃焼しているときに点灯します。



- むらしを開始します
むらしに入ると、炊きあがりまでの残り時間（分）が表示されます。



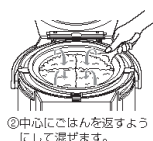
2 炊きあがり

- 炊きあがるとブザーが“ビー”と5回鳴ってお知らせし、自動で保温を開始します
炊飯ランプが消灯し、保温ランプが点灯します。



3 ほぐす

- べたついたり、固まったりするのを防ぐため、炊きあがったら必ず早めにごはん全体をほぐす



注意



必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は「取消スイッチ」を押して操作を中止し、周囲のガスがなくなってから再度「炊飯/スタートスイッチ」を押す
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどをしたり、機器の故障の原因になります。

＊ワンポイント＊

残ったごはんは冷凍保存して電子レンジで温めなおすとおいしく食べられます。

炊飯中は、点火・消火を繰り返しますが故障ではありません。
(点火時は自動的に「ジー」と音がします。)

途中で炊飯や保温を中止したいときは、取消スイッチを押してください。



早炊き・炊込み・おかゆ・玄米

白米炊飯 早炊き 炊込み
おかゆ 玄米 ケーキ



1 メニューを選択する

- メニュースイッチを押し、お好みのメニューを選択する
押すたびに、次のように切り替わります。
「早炊き」 → 「炊込み」 → 「おかゆ」
(消灯) ← 「ケーキ」 ← 「玄米」
- 「取消」スイッチを押すと消灯します。
消灯時は白米炊飯です。



2 炊飯を開始する

- 炊飯/スタートスイッチを押し、炊飯を開始します
炊飯ランプ・燃焼ランプが点灯します。
※燃焼ランプはガスが燃焼しているときに点灯します。



- むらしを開始します
むらしに入ると、炊きあがりまでの残り時間（分）が表示されます。
※おかゆはむらしがありません。
炊きあがりの12分前になると、残り時間（分）が表示されます。



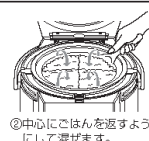
3 炊きあがり

- 炊きあがるとブザーが“ビー”と5回鳴ってお知らせし、自動で保温を開始します
炊飯ランプが消灯し、保温ランプが点灯します。
※炊込みごはんの炊きあがり後は自動保温になりません。
なるべく早くお召し上がりください。
※おかゆの保温は1時間で自動停止します。



4 ほぐす

- べたついたり、固まったりするのを防ぐため、炊きあがったら必ず早めにごはん全体をほぐす
※おかゆは不要です。



炊飯中は、点火・消火を繰り返しますが故障ではありません。
(点火時は自動的に「ジー」と音がします。)

途中で炊飯や保温を中止したいときは、取消スイッチを押してください。



ケーキ

白米炊飯 早炊き 炊込み
おかゆ 玄米 ケーキ

ケーキの作りかたは、付属のケーキレシピを参照してください。



1 メニューを選択する

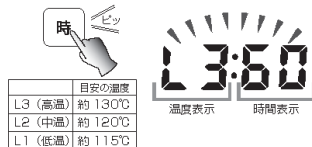
- 「メニュー」スイッチを押し、「ケーキ」を選択します。
 - 押すたびに、次のように切り替わります。
- 「早炊き」 → 「炊込み」 → 「おかゆ」
(消灯) ← 「ケーキ」 ← 「玄米」 ←



- 「取消」スイッチを押すと消灯します。消灯時は白米炊飯です。

2 調理温度を設定する

- 「時」スイッチを押し、調理温度を設定します。
 - 押すたびに、次のように切り替わります。
- 「L3 (高温)」 → 「L2 (中温)」
← 「L1 (低温)」 ←



- 初期設定は「L3 (高温)」です。
- 2回目以降は、前回設定した温度が表示されます。

3 調理時間を設定する

- 「分」スイッチを押し、調理時間を設定します。
- 1～80分まで選択できます。
- 「分」スイッチを押すと1分単位で時間が減ります。押し続けると10分単位で時間が減ります。
- 初期設定は60分です。
- 2回目以降は、前回設定した時間が表示されます。



4 調理を開始する

- 「炊飯/スタート」スイッチを押します。
- 炊飯ランプ・燃焼ランプが点灯し、調理を開始します。



5 出来あがり

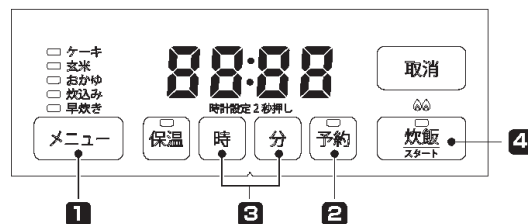
- 出来あがるとブザーが“ピー”と5回鳴ってお知らせし、炊飯ランプ・燃焼ランプが消灯します。
- 焼き足りないときは、もう一度お好みの温度や時間を設定してさらに加熱してください。
- 調理終了後の温度表示・時間表示は取消スイッチで消すことができます。

途中で調理を中止したいときは、取消スイッチを押してください。



予約炊飯する

白米炊飯 早炊き 炊込み
おかゆ 玄米 ケーキ



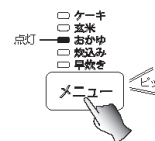
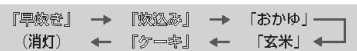
- 予約炊飯とは設定した時刻に炊きあがる機能です。
- 現在時刻が合っていることを確認してください。(現在時刻を設定しないと予約炊飯できません。) 13ページ
- 予約は24時間以内で設定できますが、推奨は下表のとおりです。

メニュー	予約時間	
	最短	推奨
白米炊飯	50分	14時間以内
おかゆ	60分	14時間以内
玄米	90分	14時間以内

- 最短時間に満たない場合は予約炊飯を受け付けません。(ブザーが“ビビビ”と鳴ってお知らせします。)
- また、14時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
- 早炊き・炊込みごはん(具や調味料の入っているもの)やケーキは予約炊飯が使えません。(具が傷んだり、調味料が沈殿してうまく炊けない原因になるため)
- 予約中に炊飯釜を取り出したりすると、正常に炊きあがらないことがあります。

1 メニューを設定する

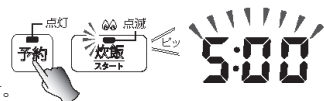
- 白米炊飯時は2からスタート
 - おかゆ・玄米の予約時は、「メニュー」スイッチを押し、お好みのメニューを選択する
 - 押すたびに、次のように切り替わります。
- (早炊き・炊込み・ケーキは予約炊飯できません。)



- 「取消」スイッチを押すと消灯します。
- 消灯時は白米炊飯です。

2 予約スイッチを押す

- 表示が現在時刻から予約時刻(炊飯終了時刻)に変わり、点滅します。
 - 予約ランプが点灯し、炊飯ランプが点滅します。
 - 初期設定は「5:00」です。
 - 2回目以降は、前回設定した予約時刻が表示されます。
- ※早炊き・炊込み・ケーキは予約炊飯できないため、「予約」スイッチを押しても受け付けません。(ブザーが“ビビビ”と鳴ってお知らせします。)



予約炊飯する (つづき)

白米炊飯 早炊き 炊込み
おかゆ 玄米 ケーキ

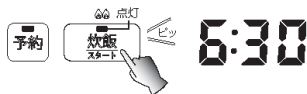
3 炊きあがりの時刻を設定する

- 「時」・「分」スイッチを押して、炊きあがりの時刻を設定します。
- 押し続けると連続して変わります。
- 予約時刻は5分刻みで設定されます。
- ※予約時刻を設定したら10秒以内に「炊飯/スタート」スイッチを押してください。スイッチを押さずに10秒経過すると、そのときに表示されていた時刻で予約時刻が確定されて、予約ランプが消灯し現在時刻表示に戻ってしまいます。
(ブザーが「ビップ」と鳴ってお知らせします。)



4 予約を設定する

- 「炊飯/スタート」スイッチを押すと、予約炊飯の設定が完了します。
- 炊飯ランプ・予約時刻が点灯に変わります。
- 予約時刻に炊飯が完了するように炊飯を開始します。
- ※予約ランプと炊飯ランプの2つとも点灯していることを確認してください。



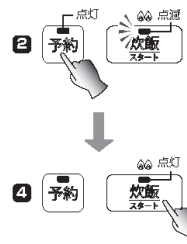
5 炊き上がり

- 炊きあがるとブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせし、自動で保温を開始します。
- 炊飯ランプ・燃焼ランプ・予約ランプが消灯し、保温ランプが点灯します。



■2回目以降の予約の場合は

予約時刻を記憶しているの、変更がなければ、白米炊飯時は2・4の操作で、玄米・おかゆは1・2・4の操作で予約できます。



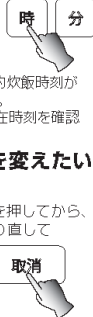
■予約中に現在時刻を確認したいときは

時 / 分スイッチのいずれかを押し続けている間だけ、現在時刻が表示されます。

※予約中は、予約炊飯時刻が表示されます。
※むらし中は現在時刻を確認できません。

■予約時刻を変えたいときは

取消スイッチを押してから、2～4をやり直してください。



■予約時刻の設定のみしたいときは

2・3の操作後そのまま約10秒経過するのを待つ、または再度2の予約スイッチを押すと予約時刻の設定のみ確定します。(ブザーが「ビップ」と鳴ってお知らせします。)
※予約炊飯の設定は確定していません。炊飯/スタートスイッチを押すと確定します。



途中で予約を取り消したいときは、取消スイッチを押してください。



保温する

白米炊飯 早炊き 炊込み
おかゆ 玄米 ケーキ

白米炊飯・早炊き・おかゆ・玄米の炊きあがり後は自動で保温します。



- 保温時間は右表の時間をおすすめします。長時間の保温は乾燥や臭い、変色の原因になります。保温を切り忘れた場合は、24時間（おかゆのみ1時間）で自動的に停止します。
- 冷めてしまったごはんを再保温しないでください。臭いや変色の原因になります。
- 炊込み・ケーキは保温しないでください。具が傷んだり、調味料が沈殿したり、水分が失われたりして、うまく保温できません。
- おかゆは炊きあがり後自動で保温に入りますが、なるべく早くお召しあがりください。

メニュー	推奨保温時間
白米炊飯	12時間以内
早炊き	(24時間で自動停止)
玄米	
炊込み	× 保温できません
おかゆ	× (1時間で自動停止)
ケーキ	× 保温できません

1 保温する

- 「保温」スイッチを押すと保温ランプが点灯し、保温を開始します。
- 表示部には保温の経過時間が表示されます。



保温経過時間が点灯 ※図は2時間0分経過

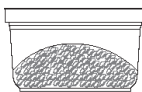
2 保温を切る

- 「取消」スイッチを押すと保温ランプが消灯し、保温を終了します。



■保温について

- 乾燥や変色をさせないために、ごはんを炊飯釜中央部に山のようによせてください。



■こんな保温はやめましょう

- しゃもじを入れたまま保温しないでください。臭いの原因になります。
- 風の当たるところで保温しないでください。保温効果が悪くなります。
- ごはんをつぎ足しての保温はしないでください。臭いの原因になります。
- 少ないごはんでは保温しないでください。ごはんの水分が早く蒸発するため劣化が早くなります。

おねがい

ごはんをほぐしたりよそうときに、炊飯釜が持ち上がりたり浮いたりすると、保温が切れることがあります。その場合は、炊飯釜を正しくセットしてからもう一度保温スイッチを押してください。(表示部の経過時間は00:00から始まります。) 正しくセットしないとブザーが「ビビビ」と鳴って保温を受け付けません。

点検とお手入れ

日常点検について

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- ご使用上支障がない場合でも、安心してより長く使用していただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。(有料) 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。

注意



禁止

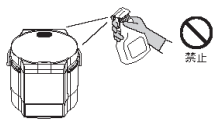
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。

※お手入れに適した洗剤かどうかは、24ページで確認してください。



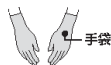
禁止



必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



手袋



必ず行う

おねがい

- 点検とお手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、電源プラグを抜き、手袋をしてから行ってください。(使用直後は内ぶたからつゆが垂れる場合があるので、機器が十分に冷めたことを確認してからお手入れすることをおすすめします。)
- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取りはずした部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
- 「故障かな?と思ったら」(P.27・28ページ)「ブザーが鳴ったりこんな表示が出たら」(P.29ページ)を参照していただき、処置に困る場合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。お客さま自身での修理は絶対にしないでください。

点検のポイント

点検は常時行ってください。

機器の周囲に可燃物などはありますか? P.7ページ

各部品(内ぶたや炊飯釜など)は正しく取り付けられていますか? P.25・26ページ

ガスコードは正しく接続されていますか? P.11・12ページ

汚れていませんか? P.23~26ページ

電源プラグにほこりがたまっていませんか? P.4ページ

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、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。炊飯器のお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの



台所用
中性洗剤



やわらかい
スポンジ



歯ブラシ



やわらかい布

しる受けのみ



メラミンフォーム
スポンジ



クリームクレンザー

※しる受け以外には使用しないでください。
また、表面に傷がつく場合がありますので
で常用しないでください。

× 適さないもの

傷・はがれの原因になります。



スポンジの硬い面



ナイロンたわし



たわし



金属たわし



硬いブラシ



重曹



シンナー
ベンジン
アルコール



酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤



弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤



クレンザー



みがき粉



歯みがき粉

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液・潤滑剤

※引火して火災の原因になります。



直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤

※洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、
作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは、損傷・はがれ・表面の変質・変形・さび・割れの原因になります。
- みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷つける場合があります。
- スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなくスポンジなどに含ませてから使用してください。

おねがい

- 汚れやふきこぼれはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早く傷みます。
- 道具や洗剤を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。

点検とお手入れ (つづき)

お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、電源プラグを抜き、手袋をしてから行ってください。

■外ぶた ■ハンドル ■機器表面

水気をしぼった布に台所用中性洗剤を含ませて汚れを落とした後、洗剤をふき取り、空ぶきをする

おねがい

機器本体には安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。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まで連絡してください。貼り替える場合は、機器表面の汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

■しる受け

しる受けにたまった水分はその都度ふき取り、水気をしぼった布に台所用中性洗剤を含ませて汚れを落とした後、洗剤をふき取り、空ぶきをする

おねがい

メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはしる受けのみに使用してください。

■炊飯釜

消耗部品 32ページ

使用後は台所用中性洗剤で、米粒・おねばなどを洗い落とし、乾いた布で水気をふき取る

- 凹部の汚れはふき取ってください。凹部が汚れていると感熱部と密着しなくなり、センサーが正常にはたらかないことがあります。

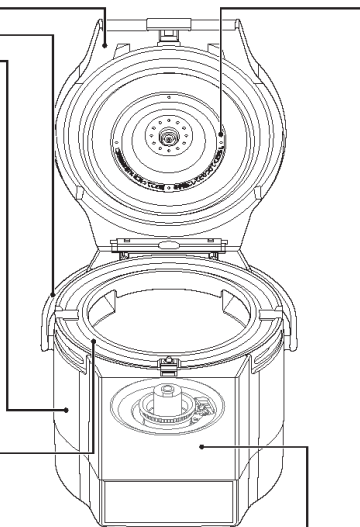


■内側のフッ素樹脂加工を長持ちさせるために

- 炊飯釜でお米をとがなくてください。
- しゃもじはプラスチック製または木製のものを使用し、炊飯釜を洗うときはやわらかいスポンジをお使いください。(スチールワール、たわし、みがき粉など、24ページに記載の適さないものは使用しないでください。)
- 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。
- 炊飯釜の中で野菜などを洗ったり、スプーンや食器を入れないでください。
- 特に炊込みごはんなど(具や調味料の入っているもの)を炊いた後はすぐに洗っていただき、水切りを十分行ってください。
- 酢などの酸の強いものを使用しないでください。
- 使っているうちにピンホール(針先程度の穴)やはく離が発生しても当初はフッ素樹脂の性能には変わりありません。しかし、著しくはく離が進行して使用に不便をきたすようなときは、新しい炊飯釜をお買い求めください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。変色などの原因になります。

■外側の耐熱塗装について

- 炊飯釜の外側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、金属たわしや硬いスポンジで洗わないでください。



■内ぶた

消耗部品 32ページ

外ぶたより取りはずし、台所用中性洗剤で水洗いする

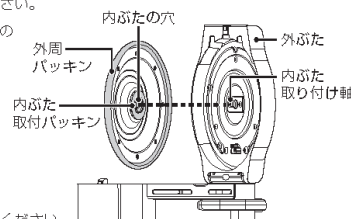
- 湯または水にしぼく濡し、やわらかいスポンジで両面を洗ってください。特にパッキンの内側は汚れが残りやすいため念入りに洗ってください。(内ぶたの取付パッキンは取りはずしできませんが、外周パッキンは取りはずしできません。)
- ※調味料を使った場合(炊込みごはんなど)は、においや腐敗、さびの原因になるため早めに洗ってください。

- 取りはずすときは、内ぶたを持って、もう一方の手で外ぶたを支え、手前に引くようにして取りはずしてください。

- 取り付けるときは、内ぶたの穴を外ぶたの「内ぶた取り付け軸」に確実に差し込んで取り付けてください。

- ※「ご使用後はきれいに洗ってこの面を手前にしてとりつけてください。」の記載がある面を手前にしてください。(左図参照)

- ※外周パッキンがめくれていることを確認してください。



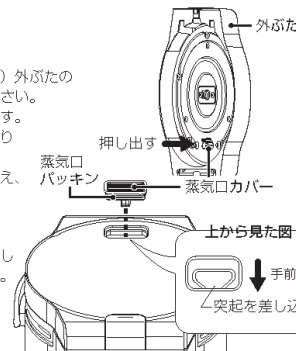
■蒸気口カバー

消耗部品 32ページ

外ぶたから取りはずし、台所用中性洗剤で水洗いする

- 取りはずすときは、(内ぶたを取りはずした状態で) 外ぶたの内側からまっすぐ押し出すように取りはずしてください。※ななめに押し出すと取りはずしにくい場合があります。
- ※かたいときは、蒸気口カバーの中心を押し込むと取りはずしやすくなります。
- ※押し出すときは、外ぶたの外側にもう一方の手を添え、蒸気口カバーを落とさないよう注意してください。

- 取り付けるときは、蒸気口カバーの突起を手前側にし、外側から奥までしっかりと取り付けしてください。※奥までしっかりと取り付けないと浮いてくることがあります。



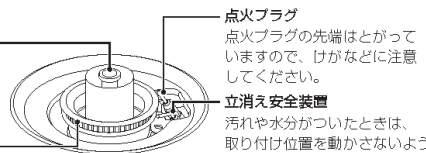
■燃焼部

感熱部

感熱部の頭部が汚れたときは、感熱部に片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取ってください。

バーナー

バーナーが詰まっているときや、汚れのひどいときは、点火プラグ・立消え安全装置の取り付け位置を動かさないように注意して、バーナーをブラシで掃除してください。



点火プラグ
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。

立消え安全装置
汚れや水分がついたときは、取り付け位置を動かさないように注意して、やわらかい布でふき取ってください。
※汚れや水分がついていると、点火しにくくなります。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

ご質問	原因	処置方法	備考ページ
点火しない/ 点火にくい/ 使用中に消火する	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。	12
	ガスコードが折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ガスコードの折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	5・11 12
	炊飯釜と感熱部が正常に密着していないと点火しない場合があります。	炊飯釜と感熱部の間に異物がないことを確認し、正しく置いてください。	7・9 16
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりがけていますと点火しない場合があります。	ボンベの交換をご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。	—
	バーナーが水滴や汚れにより目詰まりしていると点火しない場合があります。	バーナーを歯ブラシなどでお手入れし、水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	26
	点火プラグや立消え安全装置がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	点火プラグや立消え安全装置をお手入れし、洗剤や水滴が残らないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	26
炊飯不良 ・自動消火しない※1 ・早切れる※2 ・ふきこぼれが多い※3 ・ごはんが焦げる※4 ・炊きむらがある※5 ・ごはんがふやける※6	機器本体に風が当たり続けると点火しない場合があります。	機器本体に風を当てないでください。	6
	排気口がふさがれていると点火しない場合があります。	排気口をふさがないでください。	7
	機器が傾いていると炊飯不良の原因になります。(※1・※2)	水平で安定した台の上に設置してください。	6・12
	炊飯釜と感熱部が正常に密着していないと炊飯不良の原因になります。(※1・※2)	炊飯釜と感熱部の間に異物がないことを確認し、正しく置いてください。炊飯釜の底部と感熱部はお手入れし、汚れをふき取ってください。	9・16 25・26
	内ぶた・外ぶたがしっかりと閉まっていないと炊飯不良の原因になります。(※1・※2)	内ぶたをしっかりと取り付け、外ぶたを確実に閉めてください。	16・26
	お米の量や、水加減が不適切な場合、うまく炊けません。(※3・※4・※6)	「準備」をご確認いただき、正しく準備してください。	14・15 16
	無洗米は、洗米後、お米を浸さない、または浸し時間が不適切な場合、うまく炊けないことがあります。(※3・※4・※6)	「準備」をご確認いただき、無洗米は適切な時間浸してください。	14
	砕け米や粉米、お米にめがが残っていると、炊飯不良の原因になります。(※2・※3・※4・※5)	「準備」をご確認いただき、正しく洗米してください。	14
	炊飯後、ごはんをほぐしていないとべたついたり、固まったりする原因になります。(※5)	炊飯後は、ごはんをよくほぐして水分を飛ばしてください。	17
	無洗米で炊飯した場合、にごりが釜の底部に沈殿し焦げやすくなります。(※4)	にごりがなくなるまですすいでから炊飯してください。	15
表示が消灯している	電源プラグが正しく差し込まれていません。	電源プラグを確実に差し込んでください。	4・12

ご質問	原因	処置方法	備考ページ
表示が消灯している	60秒以上操作が無ければ表示が消灯します。	いずれかのスイッチを押すと、表示されます。また、表示を常時点灯させることができます。「現在時刻の設定」に従い設定してください。	13
うまく保温できない ・ごはんが冷める ・ごはんが乾燥する ・ごはんがべたつく ・ごはんが変色する ・いやな臭いがつく	内ぶた・外ぶたがしっかりと閉まっていないと、うまく保温できない原因になります。	内ぶたをしっかりと取り付け、外ぶたを確実に閉めてください。	16・26
	炊飯釜・内ぶたが汚れていると、うまく保温できない原因になります。	「点検とお手入れ」をご確認いただき、正しくお手入れしてください。	25・26
	無洗米は、洗米後、お米を浸さない、または浸し時間が不適切な場合、うまく保温できないことがあります。	「準備」をご確認いただき、無洗米は適切な時間浸してください。	14
	砕け米や粉米、お米にめがが残っていると、臭いの原因になります。	「準備」をご確認いただき、正しく洗米してください。	14
	炊飯後、ごはんをほぐしていないと、べたついたり、固まったりする原因になります。	炊飯後は、ごはんをよくほぐして水分を飛ばしてください。	17
	長時間保温をしていると、ごはんの乾燥や臭い、変色の原因になります。	12時間以内の保温をおすすめします。	22
保温が切れる/ 自動で保温に入らない	しゃもじを入れたまま保温すると、臭いの原因になります。	しゃもじを取り出して保温してください。	22
	少量のごはんを保温すると、ごはんの乾燥・変色の原因になります。	ごはんを炊飯釜の中央に集めて保温してください。	22
点火・消火のときに「カチッ」「ジー」「ポッ」という音がする	炊飯釜が持ち上がり、浮いたりしています。	炊飯釜を正しくセットしてください。	16・22
	保温が「切」になっています。	保温を「入」にしてください。	22
使用中「シャー」という音がする	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。「カチッ」「ジー」「ポッ」という音はその際に発生する音で、異常ではありません。		—
	燃焼中のガスの通過音です。		33
炊飯中や保温中に「コン・コン」や「カッチン・カッチン」という音がする	機器内部の金属部品などが加熱や冷却により膨張、収縮して発生する音で、異常ではありません。		—

■立消え安全装置が作動したとき

風やふきこぼれなどで炎が消えたととき、自動的にガスを止める装置です。消火に気付いたときは、取消スイッチを押して停止してください。再点火するときは、周囲にガスがなくなるのを待ってから点火操作してください。

ブザーが鳴ったり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、表示部に右記のような表示が出ます。ブザーが「ピー」と約4秒鳴ってお知らせします。



エラーコード	原因	処置	参考ページ
00	停電があった	取消スイッチを押して停止してください。下記の「使用中に停電になったとき」を参照してください。	29
11	ガス栓の開きが不十分などで正常に点火しなかった ガスコード内に空気が残っている	取消スイッチを押して停止してください。 下記を確認後、再点火するときは、周囲にガスがなくなるのを待ってから点火操作してください。 ・ガス栓が全開になっていること ・排気口がふさがれていないこと ・機器本体に風が当たっていないこと ・点火操作を繰り返すこと ・LPガスのボンベを確認すること	7・8 9・12 28
12	立消え安全装置が作動している LPガスを使用の場合、LPガスがなくなりかけている		
16	水加減は白米用なのに「おかゆ」メニューを選んでる	取消スイッチを押して停止してから、水加減やメニュー選択をやり直してください。	14・18
23	炊飯釜のセット不良	取消スイッチを押して停止してから、燃焼部や炊飯釜の底部に異物がないか確認し、炊飯釜を正しくセットしてください。	16
24・31 32・35	センサー・スイッチの異常	取消スイッチを押して停止してから、再操作してください。	—
51・70 71・80	マイコン・電気回路の異常	修理が必要です。使用を中止し、ガス栓を閉めて電源コードを抜き、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。 (取消スイッチは受け付けません。)	33
60	保温ヒーターの異常	修理が必要です。使用を中止し、ガス栓を閉めて電源コードを抜き、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。 (取消スイッチは受け付けません。)	33
72	マイコン・電気回路の異常	取消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エラーコードが表示される場合は、使用を中止しガス栓を閉めた後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで点検・修理を依頼してください。このとき受付を円滑に行うために「エラーコード」をお知らせください。

使用中に停電になったとき

途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含みます。

炊飯(調理)中は	停電復帰まで約7分以内の場合は、自動で復帰し、再び炊飯を続けます。 停電復帰まで約7分以上の場合は、炊飯を停止し、エラーコード「00」が表示されます。
保温中は	停電復帰まで約1時間以内の場合は、保温を続けます。 停電復帰まで約1時間以上の場合は、保温を停止し、エラーコード「00」が表示されます。
予約中は	予約した時刻に炊きあげます。ただし、炊飯開始時刻を過ぎたときは、炊きあがりが遅れます。

停電時間が長い場合はごはんがうまく炊けなかったり、エラーコードが表示され、炊飯やむらし、保温が中止になることもあります。

仕 様

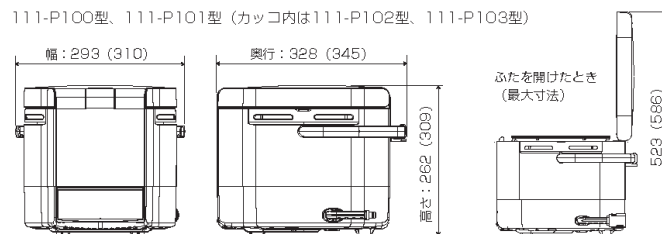
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

型 番		111-P100型	111-P101型	111-P102型	111-P103型
型式名		H-10-1 (PR-M09TR-5)	H-10-1 (PR-M09TV-5)	H-10-2 (PR-M18TR-5)	H-10-2 (PR-M18TV-5)
種 類		ガス炊飯器			
点火方式		連続スパーク点火			
外形寸法 (高さ×幅×奥行)		262×293×328mm		309×310×345mm	
質 量 (本体)		6.3kg		7.8kg	
炊飯量	白米炊飯・早炊き	0.09～0.9リットル (0.5～5.0合)		0.36～1.8リットル (2.0～10.0合)	
	炊込み	0.09～0.72リットル (0.5～4.0合)		0.36～1.44リットル (2.0～8.0合)	
	おかゆ (全がゆ)	0.09～0.27リットル (0.5～1.5合)		0.09～0.36リットル (0.5～2.0合)	
	おかゆ (七分がゆ)	0.09～0.18リットル (0.5～1.0合)		0.09～0.36リットル (0.5～2.0合)	
	玄米	0.18～0.72リットル (1.0～4.0合)		0.36～1.44リットル (2.0～8.0合)	
ガス接続		ガスコード (小口径迅速継手)			
電 源		AC100V(50Hz/60Hz)			
定格消費電力		185W		235W	
電源コードの長さ		1.8m			
安心・安全機能		立消え安全装置・消火安全タイマー・ 釜セット検知装置・過熱防止装置・過電流防止装置			
付属品		精白米専用計量カップ・無洗米専用計量カップ・取扱説明書・ケーキレシピ			

使用ガスグループ		ガス消費量 kW	
		111-P100型 111-P101型	111-P102型 111-P103型
都市ガス用	12A	1.04	1.68
	13A	1.12	1.80
LPガス用		1.11	1.79

外形寸法図(単位: mm)

111-P100型、111-P101型(カッコ内は111-P102型、111-P103型)



ふたを開けたとき
(最大寸法)

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、電源プラグを抜き、ガスコードをはすしてください。
(つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットをはすす)
- コミ・ほこりが入らないようにビニールやテープなどでガス接続口をふさいでください。
- お手入れしておくこと次回使用するとき便利です。☎ 23～26ページ

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず27～28ページ「故障かな?と思ったら」、29ページ「ブザーが鳴ったりこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理なさらずにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのとき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-P100型
111-P101型
111-P102型
111-P103型

機器本体背面の銘板で型番を確認してください。

3. 故障または異常の内容……できるだけ詳しく
4. ご住所
お名前
電話番号
道順 (付近の目印など)

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループ (数種類) の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分をご確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
- ※ただし、ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。



補修性能部品の 保有期間について

- 補修性能部品 (機能を維持するための必要な部品) の保有期間は、当商品製造中止後6年です。ただし、保有期間経過後であっても補修性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されますと、無料修理期間内でも修理費をいただくことがありますので大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客さまのご要望により、有料修理いたします。

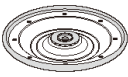
炊飯釜の3年保証について

- 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。
- 炊飯釜内面のフッ素樹脂加工の保証期間は、お買い上げの日から3年間です。
- 保証期間内でも次の場合は有料修理になります。
 - ・炊飯釜でお米をといだ場合。
 - ・炊飯釜の中で酢などの酸の強いものを使用した場合。
 - ・炊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。
 - ・ごはんやケーキのご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、泡立て器や食器など硬いものを入れて使用した場合。
 - ・台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤を使用した場合。
 - ・クレンザーなどの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。
 - ・食器洗い乾燥機でお手入れした場合。
 - ・使用開始後に落下などの取扱不注意で変形した場合。
 - ・その他、取扱説明書で禁止している使いかたをした場合。

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。消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。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。

交換部品	型番	111-P100型/111-P101型 111-P102型/111-P103型	
		希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード
 炊飯釜	111-P100型/111-P101型	¥12,430 (¥11,300)	1111P1000951
	111-P102型/111-P103型	¥16,170 (¥14,700)	1111P1020951
 内ぶたセット (パッキン付)	111-P100型/111-P101型	¥6,050 (¥5,500)	1111P1000950
	111-P102型/111-P103型	¥6,050 (¥5,500)	1111P1020950
 内ぶた取付パッキン		¥330 (¥300)	1111P1000958
 蒸気口カバーセット (パッキン付 / ブラック)		¥550 (¥500)	1111P1000960
 蒸気口カバーセット (パッキン付 / アイボリー)		¥550 (¥500)	1111P1010960

* 2023年10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。

／ ケーキモード搭載でデザートにも大活躍 ／

炊飯器ケーキモード レシピ集

／ Cakes Recipe made with Rice cooker ／



ケーキモードを使えば、細かい設定もなく簡単! 掲載レシピ以外にも、
ホットケーキミックスなどを使用して、より気軽にケーキを作ることが可能です。



02968620003

③ 02-96862

簡単

炊飯器を使用したケーキモードの手順



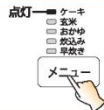
	目安の温度
L3 (高温)	約 130℃
L2 (中温)	約 120℃
L1 (低温)	約 115℃

1 「メニュー」スイッチを押し、「ケーキ」を選択する

●押すたびに、次のように切り替わります。

「早炊き」 → 「炊込み」 → 「おかゆ」
(消灯) ← 「ケーキ」 ← 「玄米」

●「取消」スイッチを押すと消灯します。消灯時は白米炊飯です。



2 「時」スイッチを押し、温度を設定する

●押すたびに、次のように切り替わります。

「L3 (高温)」 → 「L2 (中温)」 → 「L1 (低温)」

●初期設定は「L3 (高温)」です。

●「L2 (中温)」を設定するレシピは掲載していません。お好みの焼き加減に合わせてお使いください。

●2回目以降は、前回設定した温度が表示されます。



3 「分」スイッチを押し、調理時間を設定する

●1～80分まで選択できます。

●「分」スイッチを押すと1分単位で時間が減ります。

押し続けると10分単位で時間が減ります。

●初期設定は60分です。

●2回目以降は、前回設定した時間が表示されます。



4 「炊飯/スタート」スイッチを押す

●炊飯ランプ・燃焼ランプが点灯し、調理を開始します。

●出来あがるとブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせし、炊飯ランプ・燃焼ランプが消灯します。

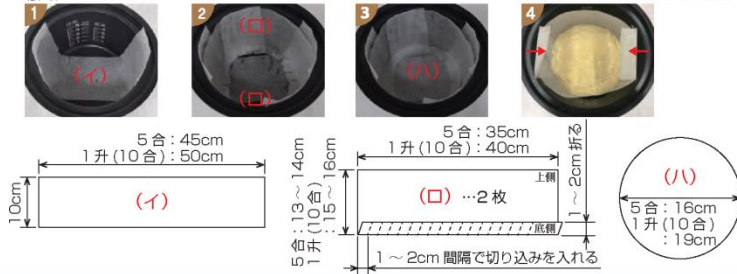


途中で調理を中止したいときは、取消スイッチを押してください。

取消

■クッキングシートの敷き方 (例)

- (イ)のシートを1枚敷く。
- (ロ)のシートを2枚敷く。
- (ハ)のシートを底面に敷く。
- 生地を流した後、(イ)の端が外側にはみ出さないように内側に折り込む。



スポンジケーキ

Sponge Cake

生クリームやお好みの果物で飾り付けて、華やかな仕上がりに!



※写真は5合炊き炊飯器の場合です。

材料

	5合	1升(10合)
卵(Mサイズ)	4個	6個
砂糖(ふるう)	90g	150g
薄力粉(ふるう)	110g	180g
バニラエッセンス	2～3滴	3～4滴
(A) バター(無塩)	18g	30g
(A) 牛乳	大さじ1	大さじ1/2
クッキングシート	型分	型分
温度	L3	L3
時間	45分	45分

作り方

- 釜の内側の底および側面にサラダ油またはバター(分量外)をまんべんなく塗り、クッキングシートを敷きます。(P.1クッキングシートの敷き方を参照)
- (A)を湯せんにかけて温めておきます。
- 卵は常温に戻し、卵黄と卵白に分けて別々のボウルに入れます。卵白は泡立て器で全体が白くなるまで泡立て、砂糖の半分を2～3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立ちます。(卵白は湯せんしながら泡立てると、良く泡立ちます。)
- 卵黄に残りの砂糖を入れ、白くもったわりするまで泡立て器で泡立ちます。
- ③に④とバニラエッセンスを加え、混ぜ合わせます。
- ⑤に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。
- その後、(A)を加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
- 釜に⑥の生地を入れ、手のひらで釜の底を「バンバン」と軽く数回たたき、生地内の空気を抜き、本体にセットして外ふたを閉めます。
- 「ケーキ」モードで、温度・時間を設定し、「炊飯/スタート」スイッチを押します。
- 焼きあがったら、炊飯器から釜を取り出します。クッキングシート(イ)の持ち手部分を持ち、ゆっくりと取り出してください。

※釜が熱くなっています。ミトンを使用するなど、やけどに注意しながら取り出してください。

「ここがポイント」



スフレチーズケーキ

Souffle Cheesecake



クリームチーズは常温に戻すことで他の材料としっかり混ぜ合わせることができます。

※写真は5合炊き炊飯器の場合です。

材料

	5合	1升(10合)
【ビスケット生地】		
ビスケット	50g	65g
バター	40g	50g
クリームチーズ	200g	260g
コーンスターチ	20g	25g
(A) レモン汁	大さじ2	大さじ2と1/2
生クリーム	100cc	130cc
卵 (Mサイズ)	2個	2個
砂糖	60g	75g
クッキングシート	型分	型分

温度	L3	L3
時間	60分	60分

作り方

- ① 釜の内側の底および側面にサラダ油またはバター(分量外)をまんべんなく塗り、クッキングシートを敷きます。(P.1クッキングシートの敷き方を参照)
- ② バターを湯せんにかけて溶かし、クリーム状になるまで練ります。
- ③ ビスケットはジッパー付の袋に入れ細かくたたき、②を混ぜ合わせます。
- ④ ③を冷蔵庫で30分程度寝かせます。
- ⑤ クリームチーズは常温に戻し、滑らかになるまでよく練り、少しずつ(A)を加えて混ぜます。
- ⑥ ボウルに常温に戻した卵を割りほぐし、砂糖を加えて白っぽくもったりするまで泡立て器で泡立て、⑤に3回に分けて加え、全体を軽く混ぜます。
- ⑦ ①の底に④のビスケット生地を入れ、押しながら形を整え、⑥を流し入れて平らにならし、本体にセットして外ぶたを開めます。
- ⑧ 「ケーキ」モードで、温度・時間を設定し、「炊飯/スタート」スイッチを押します。
- ⑨ 焼きあがったら、炊飯器から釜を取り出します。粗熱が取れてから、クッキングシート(I)の持ち手部分を持ち、ゆっくりと取り出してください。

※釜が熱くなっています。ミトンを使用するなど、やけどに注意しながら取り出してください。

ここがポイント/



タルトタタン

Tarte Tatin



焼き上がりもおいしいですが一晩休ませるといっそうおいしくいただけます。

※写真は5合炊き炊飯器の場合です。

材料

	5合	1升(10合)
りんご	1個	1と1/3個
バター	20g	25g
(A) 砂糖	20g	25g
レモン汁	大さじ1	大さじ1
(B) 薄力粉	100g	130g
ベーキングパウダー	小さじ1	小さじ1と1/2
バター	20g	25g
砂糖	50g	65g
卵 (Mサイズ)	1個	2個
牛乳	30cc	40cc
クッキングシート	型分	型分

温度	L3	L3
時間	60分	60分

作り方

- ① 釜の内側の底および側面にサラダ油またはバター(分量外)をまんべんなく塗り、クッキングシートを敷きます。(P.1クッキングシートの敷き方を参照)
- ② (B)は合わせてふるっておきます。
- ③ りんごは芯を除き1.5cm幅のくし形に切り、(A)の材料と一緒にフライパンに入れてりんごがしんなりする(つまようじがさせる程度)まで加熱します。
- ④ ③を常温に戻したバターに砂糖を入れて混ぜ合わせ、常温に戻した溶き卵と牛乳を入れて混ぜます。
- ⑤ ④に②を入れてさっくりと混ぜます。
- ⑥ ①の底に⑤を敷き詰め、③を流し込み、本体にセットして外ぶたを開めます。
- ⑦ 「ケーキ」モードで、温度・時間を設定し、「炊飯/スタート」スイッチを押します。
- ⑧ 焼きあがったら、炊飯器から釜を取り出します。クッキングシート(I)の持ち手部分を持ち、ゆっくりと取り出してください。
- ⑨ お皿をかぶせ、ケーキを裏返してください。

※釜が熱くなっています。ミトンを使用するなど、やけどに注意しながら取り出してください。

ここがポイント/



ブラウニー Brownie

チョコレートは
ビターやミルクなど
お好みのタイプで
甘さを加減できます。



※写真は5合炊き炊飯器の場合です。

材料

	5合	1升(10合)
(A) バター	100g	130g
ブラックチョコレート	100g	130g
薄力粉	100g	130g
(B) ベーキングパウダー	小さじ1/4	小さじ1/2
ココア	大さじ1/2	大さじ2
卵 (Mサイズ)	2個	3個
砂糖	50g	65g
くるみ(粗く刻む)	40g	50g
クッキングシート	型分	型分
温度	L3	L3
時間	60分	60分

作り方

- ① 釜の内側の底および側面にサラダ油またはバター(分量外)をまんべんなく塗り、クッキングシートを敷きます。(P.1クッキングシートの敷き方を参照)
- ② (B)はすべて合わせてふるっておきます。
- ③ (A)を湯せんにかけて溶かします。
- ④ ポウルに常温に戻した卵と砂糖を入れ、白っぽくもったりするまで泡立て、③と(B)を加え、さっくりと混ぜます。
- ⑤ ④にくるみを加えて混ぜ合わせます。
- ⑥ ①に⑤を流し入れて平らにならし、本体にセットして外ぶたを開けます。
- ⑦ 「ケーキ」モードで、温度・時間を設定し、「炊飯/スタート」スイッチを押します。
- ⑧ 焼きあがったら、炊飯器から釜を取り出します。クッキングシート(イ)の持ち手部分を持ち、ゆっくりと取り出してください。

※釜が熱くなっています。ミトンを使用するなど、やけどに注意しながら取り出してください。

ここがポイント/



ケーキサレ Cake salé

どんな野菜でも
作れるので余っている
野菜や、具材の色合で
見た目もおしゃれに!



※写真は5合炊き炊飯器の場合です。

材料

	5合	1升(10合)
(A) 薄力粉	100g	130g
ベーキングパウダー	小さじ1	小さじ1と1/2
卵 (Mサイズ)	1個	2個
牛乳	50cc	65cc
塩	小さじ1/2	小さじ2/3
こしょう	少々	少々
ブロッコリー	30g	40g
パプリカ(赤)	1/3個	1/2個
マッシュルーム	3個	4個
ベーコン(塊)	50g	65g
クッキングシート	型分	型分
温度	L3	L3
時間	60分	60分

作り方

- ① 釜の内側の底および側面にサラダ油またはバター(分量外)をまんべんなく塗り、クッキングシートを敷きます。(P.1クッキングシートの敷き方を参照)
- ② (A)は合わせてふるっておきます。
- ③ ブロッコリーは小さく切り、その他の具材は1cm角位に切ります。
- ④ ポウルに常温に戻した卵を溶き、牛乳と塩・こしょう、②を加えさっくりと混ぜます。
- ⑤ ④に③を入れて混ぜ合わせます。
- ⑥ ①に⑤を流し、本体にセットして外ぶたを開けます。
- ⑦ 「ケーキ」モードで、温度・時間を設定し、「炊飯/スタート」スイッチを押します。
- ⑧ 焼きあがったら、炊飯器から釜を取り出します。クッキングシート(イ)の持ち手部分を持ち、ゆっくりと取り出してください。

※釜が熱くなっています。ミトンを使用するなど、やけどに注意しながら取り出してください。

ここがポイント/



注 意 事 項

ご使用前に必ず確認してください！

ガス接続の確認

1 ガスの種類を確認

機器背面に貼ってある銘板のガス種でご使用ください。

※都市ガス（12A・13A）用とLPガス（プロパン）用があります。

※ガスの種類をまちがえると異常燃焼し、一酸化炭素中毒などの原因になります。

〈後ろから見た図〉

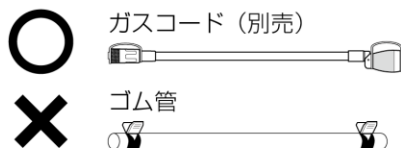


2 ガスコード（別売）を準備

※ガスコードには都市ガス用、LPガス用および都市ガス・LPガス兼用があります。

※ゴム管で接続するとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

別売のガスコードが必要です。

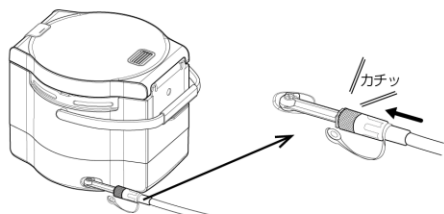


ゴム管でつながってもダメ！

3 ガスコードで正しく接続

〈炊飯器本体側〉

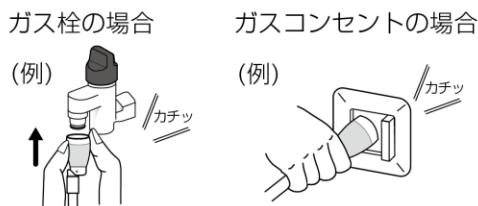
ガスコードの細い側の先端をガス接続口に“カチッ”と音がするまで差し込む



4 ガスコードで正しく接続

〈ガス栓側〉

ガス栓側にはガスコードの太い側を“カチッ”と音がするまで差し込む。



警告



必ず行う

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



異物がないことを確認



必ず行う

ごはん粒や異物の付着がないことを確認

使用禁止部品

ガスコード以外で接続するとガス漏れが生じ、爆発や火災の原因になります。

(例)

ゴム管



スリムプラグ



機器用ソケット



機器用ソケット



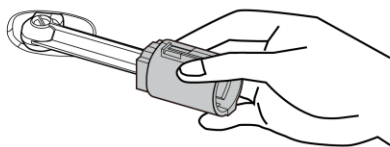
機器用ソケット



02968640001

⚠ 注意

手で外さない
壊して外さない



カバーを手などで強引に外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。

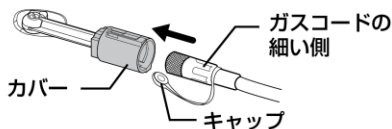


02968630000

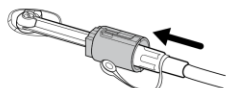
カバーの取り外しかた

- 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。

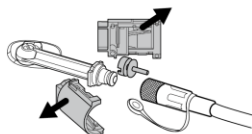
①ガスコードのキャップを外して、カバーに差し込む



②ガスコードを奥まで押し込む



③カバーが開くので取り外す



カバーは外して捨てる



- この紙はご使用前に必ず取り除いてください。

02-96863 ©

安全上・使用上のご注意 (必ずお守りください)

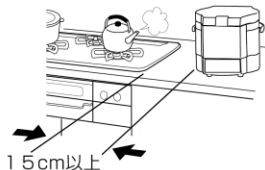
- 炊飯器にふきん・タオルなどをかぶせない

不完全燃焼や機器損傷、火災のおそれがあります。



- ガスコンロからは15cm以上確実に離す

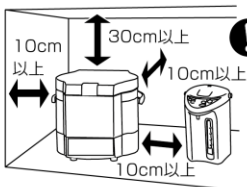
機器の変形や変色の原因になります。



- 壁や可燃物、電気ポットや電子レンジなどの家電製品との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因および機器の変形・変色の原因になります。

詳しくは取扱説明書をご確認ください。



炊飯中や保温中は、蒸気口・排気口（本体左右の長穴）・しる受け部の周辺は熱くなっているため、手や顔を近づけない
また、炊飯（調理）直後にふたを開けるときの蒸気に注意する

高温の蒸気や排気熱が出ているため、やけどをするおそれがあるのでご注意ください。



02968650001

02-96865 ①

無洗米をお使いの場合は必ずお読みください！

無洗米を炊くときのコツ

◆無洗米専用の計量カップで計る

無洗米はぬかがついていないので、白米よりも粒が小さくなっています。そのため白米用計量カップ（無色）で計ると米粒が多く入りますので、無洗米専用の計量カップ（グレー）を使って正しく計ってください。

◆水を加えた後、かき混ぜる

無洗米は水を加えるとお米の表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。水を加えた後、よくかき混ぜて気泡を取ると水を吸収しやすくなります。

◆1～2度すすぐ

無洗米の種類によってはデンプン質が多いものがあります。そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になりますので、1～2度お米をすすいで、水のにごりを少なくしてから炊飯することをおすすめします。また、炊く前に釜の底から軽やかき混ぜてください。

◆浸水時間の目安は夏:30分 冬:60分です

