

家庭用

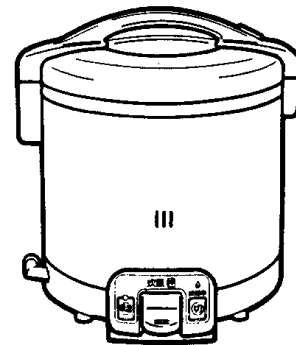
# 電子ジャー付ガス炊飯器

型番 111-5506・5606・5510・5610

形式の呼び RR-035VK-1・RR-055VK-1

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先  
をご参照願います。



**危険**

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

取扱説明書

保証書別添



02266120

TRR035VK-02×03  
0107 G

 **大阪ガス**

このたびは大塚ガスの電子ジャー付ガス炊飯器をお求めいただきまして、ありがとうございます。

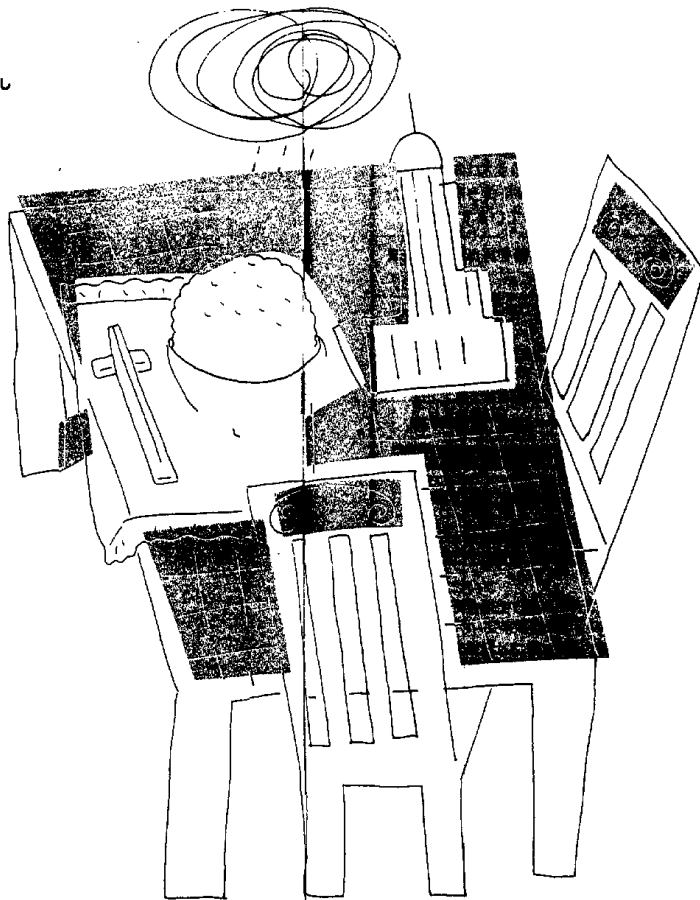
別添の取扱書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

●ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。

●この炊飯器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。

●本製品は国内専用です。海外では使用できません。

●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大塚ガスにて、再購入してください。



## もくじ

- 第1章 安全上のご注意……………3  
必ずお守りください
- 第2章 おいしいご飯の豆知識……………9
- 第3章 使用前の準備……………11
- 第4章 各部のなまえ……………13
- 第5章 ご飯の炊きかた……………14
- 第6章 あとかたづけ……………21
- 第7章 お手入れ……………22
- 第8章 故障・異常の見分け方と……………24  
処置方法

# 第1章 安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく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、または火災の危険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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

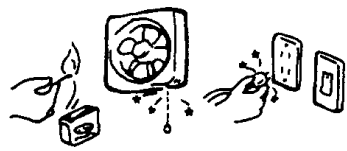
●絵表示については次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。		火災注意		感電注意
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		高温注意		火災禁止
			禁煙禁止		燃焼禁止
			分解禁止		火災禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		電源プラグを抜く		

## △危険

ガス漏れ時の対応

●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。引火し燃焼事故を起こすことがあります。

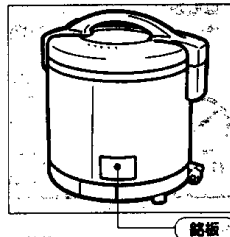


●万一ガス漏れに気付いたら  
 ①すぐに使用をやめガス栓を閉じる。  
 ②窓や戸を開けガスを外へ出す。  
 ③お買い求めの販売店または大阪ガスに連絡する。

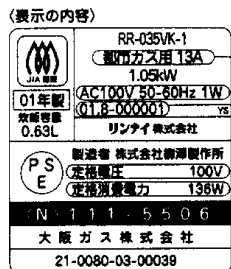


## △警告

- 使用ガス及び使用電源についてのご注意
    - 機器が使用ガス(使用ガスグループ)及び使用電源(AC100V)に適合していることを機器の銘板で確認してください。
    - 表示以外のガス・電源では使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発や火やけなどたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
    - 転居されたときにも、供給ガスの種類・電圧の種類の銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。
- ※ガスの種類には都市ガス数種とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



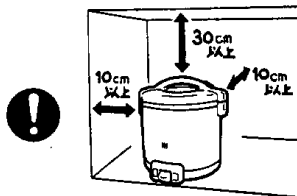
この機器の銘板は本体の裏面に張り付けてあります。



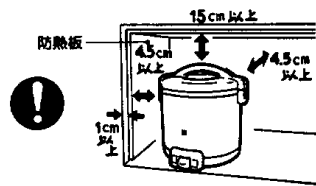
### ●設置について

- 火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因になります。又可燃性の壁にステンレス脚板などを直接張った場合でも可燃物と同等の距離が必要です。
- 機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、周囲を囲ったり、吊り戸棚をつける等)設置基準上開置となる場合があります。また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合  
 壁から10cm以上、上方30cm以上  
 必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合  
 防熱板を壁に取り付けてください。  
 ※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

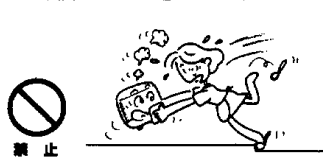


## 警告

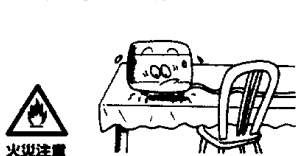
- 機器の上や周囲にカーテン、紙ぶくろなどの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。  
焦げたり燃えたりして火災の原因となります。



- 炊飯中に機器を持ち運ばない。  
炊飯中の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。



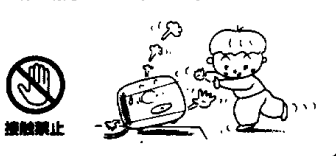
- 不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。  
火災の原因となります。



- 分解・修理・改造は絶対しない。  
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



- 子どもだけで使わせない。  
幼児の手の届くところで使わない。  
やけど、感電・けがをする恐れがあります。  
特に幼児にはさわらせない。



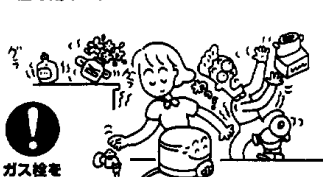
- 機器の給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない。  
感電や異常動作してけがをすることがあります。



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



- 異常時はあわてず使用を中止し、ガス栓を閉じる。



## 警告

- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。  
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。



- 電源プラグについたほこりはふき取る。  
電源プラグの刃や刃の取付面にほこりがついていて火災の原因となることがあります。  
差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因となります。

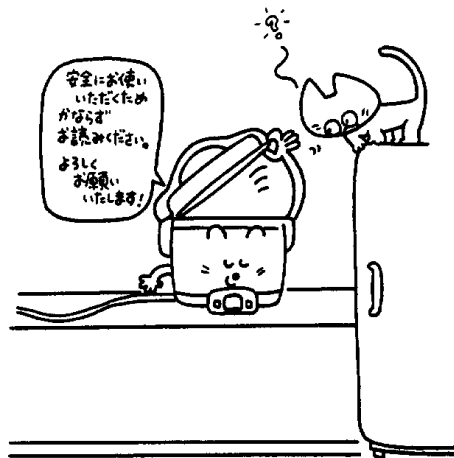


- 接続は必ず専用のガスコードを使用する  
備えだガスコードは使用しない。  
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

### 正しい接続



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



## △注意

- 水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。  
故障・火災の原因となります。



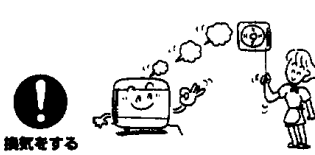
- ガスコードは機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。  
コードを傷める原因となります。



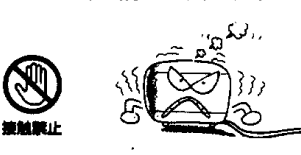
- 炊飯以外の用途には使用しないでください。  
過熱・異常燃焼による火災などの原因となります。



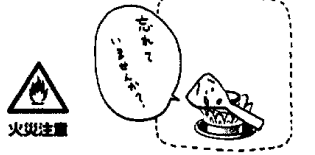
- お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。  
不完全燃焼の原因となります。



- 炊飯中、炊飯直後はキャッチボタン・炊飯レバー・取っ手以外は手を触れない。  
高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。



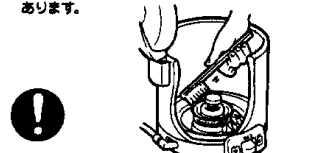
- バーナー部にしゃもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。  
炊飯中に燃え出し危険です。



- 炊飯中は、排気口に顔や手を近づけない。  
又炊飯直後ふたを開けるときの蒸気にご注意。  
排気口から高温の排気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをすることがあります。



- 感熱部はいつもきれいにする。  
感熱部が汚れていたり、炊飯かまどの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

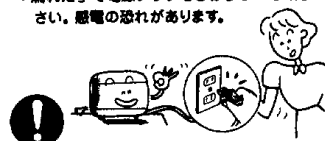


## △注意

- 傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。  
●感電・ショート・発火の原因となります。



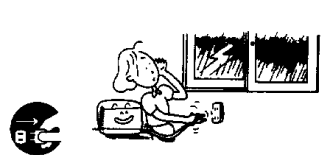
- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って行う。  
●感電やショートして発火することがあります。  
●濡れた手で電源プラグをさわらないでください。感電の恐れがあります。



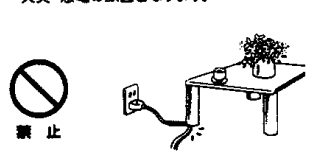
- たこ足配線しない。  
コンセントが過熱したり、漏電・感電の恐れがあります。



- 落雷の恐れがあるときは使用中中止し、電源プラグを抜く。  
過電流による故障の原因となります。



- 電源コードは、傷つけたり、加工しない。無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。  
重い物を載せたり挟み込んだりしない。  
火災・感電の原因となります。



- 車両・船舶での使用はしない。使用中に機器が傾いたりし、火災や、やけどの原因となります。



### お願い

本体を持ち運ぶとき、取っ手のキャッチボタンにふれないでください。  
外ぶたが開いて、けがややけどの原因になります。

- 機器外ぶた・本体部には安全に関する注意ラベルが印刷してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。

お米は精米の程度で  
呼び名が変わる



もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。また、玄米からぬかを落とすし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といえます。

お米は、日光にあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。



お米はこんな所が好き



よいお米には  
つやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透過するようなたつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炭が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバツパリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。



ガス炊飯器は  
しゃつぷり、ふっくら、  
いい香りに炊きあがる

胚芽精米、麦ごはんも  
おいしく炊く



胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

の豆知識



第1章  
おいしいご飯

2種類  
お米は大きくわけて

ジャポニカ種とインディカ種にわかれます。ジャポニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャポニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、暹羅米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。



季節によっても  
お米の質は変わる



【新米】  
刈り入れから2〜3ヵ月までのお米を新米といいますが、うまみがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

【真夏の西米】  
梅雨を過ぎると、お米の稲が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがり、バツパリのぬかぬかが臭い炊きあがりになりがちです。



お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。（水加減の目安表）  
インディカ種の米（タイ米など）は、目盛りよりも多めの水加減で炊いてください。

新米米	目盛り200
新米 カレー用 白米用	目盛り200少なめ
産地別 胚芽精米 白米	目盛りより多め

お米や料理によって水加減



水にも  
こだわってみる



せっかくおいしいお米を選んででもそれを炊く水がまずくては駄目なはずです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがコツです。手早く適度な力でギュギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が流むまでしっかりすすいでください。

手早くとく  
たっぷりの水で



日本でつくられている  
品種は200種以上

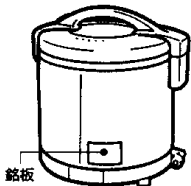


コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち、日本晴、豊林22号、経路早生、キクラ387など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

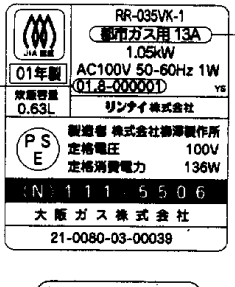
# 第3章 使用前の準備

## 1 使用ガス・電源を確認する

炊飯器の背面に張り付けた銘板に表示しているガスの種類とお宅のガスが一致しているか必ず確かめてください。



〈表示の内容〉



ガスの種類を確認する

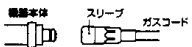
例)01.08(2001年8月製造)

電源は、交流100V(一般家庭用コンセント)を使用してください。これ以外の電源では絶対に使用しないでください。

## 2 ガス接続

●接続は必ず専用のガスコードを使用してください。  
備わったガスコードは使用しないでください。誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

### 正しい接続



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

### 誤った接続

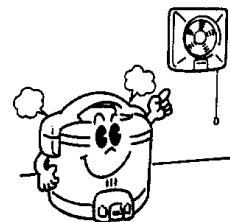
- ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止  
誤った接続
- 器具用スリムプラグ取付け禁止  
誤った接続
- ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止  
誤った接続

### お願い

●ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取り扱いください。また、お使いにならないときは、お買い求めの店に取付けられていたキャップをはめてください。

## 3 炊飯中は換気に注意

炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



## 4 設置場所の注意

●安定性がよく水平なところ  
不安定なところ、風のあたるところでは使用しないでください。  
禁止



●落下物の心配のないところ  
棚の下など落下物の危険があるところでは使用しないでください。機器の上に落ちたものが燃えて、火災になることがあります。  
禁止



●湯沸器の下に脚輪を設置しないでください。  
湯沸器が傾動することがあります。  
禁止



●カーテンやスプレー缶など燃えやすいものがないところ  
カーテンや燃えやすいもの近くでは使用しないでください。使用中に近くのもの燃えて、火災になることがあります。  
禁止

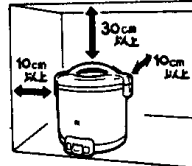


●幼児の手の届かないところ  
幼児の手の届くところでは使用しないでください。本体に触れたり、蒸気でやけどする恐れがあります。  
禁止

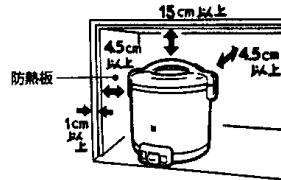


## 5 壁や上方と間隔をとる

●可燃物の壁などが木材のような可燃物の場合  
壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離さない場合  
防熱板を壁に取り付けてください。



●防熱板について

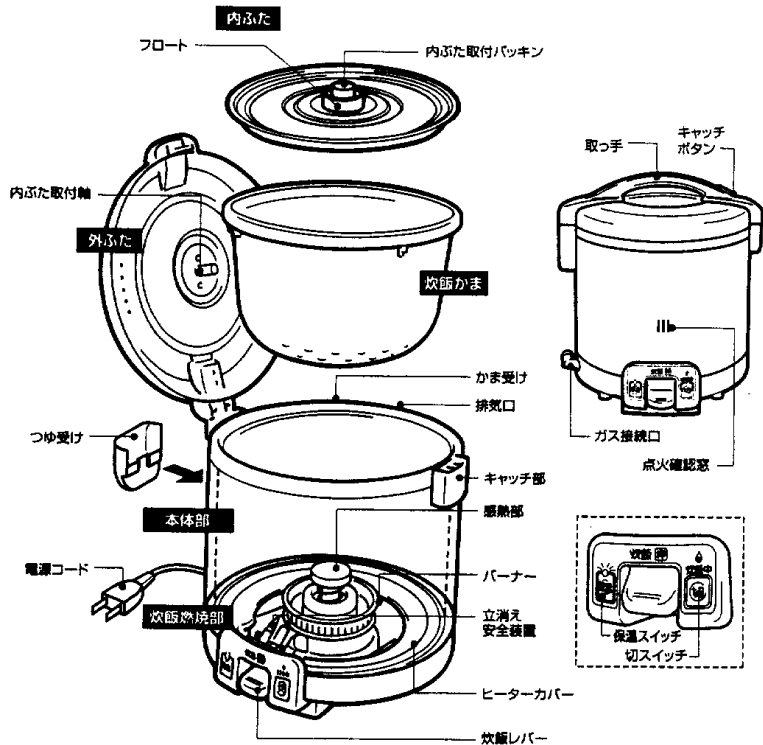
材質	厚さ	ご注意
銅板	0.5mm以上	可燃物と1cm以上の空間をとり、有害な蒸気のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

\*防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご確認ください。

### 警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。  
(火災予防条例で規制されています)  
距離が近いと火災の原因になります。

# 第1章 各部のなまえ



## 付属品



しゃもじ



計量カップ



取扱説明書



保証書



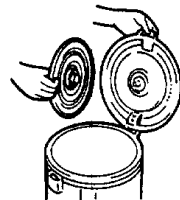
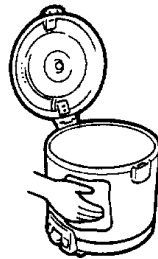
連絡先一覧表

# 第2章 ご飯の炊きかた

## ●はじめてお使いのとき.....

### 1 きれいな布でふく

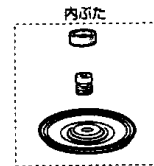
外ふた・本体部はきれいな布でふいてください。



内ふたは端部を押して傾け、外ふたよりとび出た部分を引くとはずれやすい。

### 2 中性洗剤で洗う

炊飯かま・内ふた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。

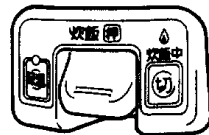


計量カップ



### 3 電源コードを差込む

操作パネルのランプ(⊕炊飯中、○保温)は全て消灯しています。



## 警告

蒸籠を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります。



誤電注意



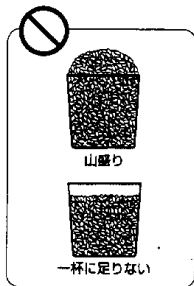
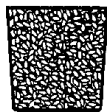
●水位目盛について  
短い目盛線は、0.5カップを示します。



## ●お米の準備

### 1 お米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180ml(1合)です。



### 2 お米をとく

- たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとしニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
- 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わず手でといてください。



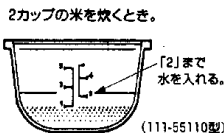
【注意】

- 炊飯かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

- 1カップ以下の炊飯時(ためめ・やわらかめが変化しやすい)や、最大米量時(ふきこぼれる場合があります)は特に水量を正確にし、ひたし時間をじゅうぶんにとってください。

### 3 水加減する

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てください。炊飯かまの目盛は標準です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。左右にある目盛りが同じ高さになるように合わせてください。



(水につけおく時間の目安)

	春～夏	秋～冬
白米	約30分	約60分
胚芽精米	約60分	約90分
輸入米		
古米		

いずれの場合も12時間以上おかない。変質の原因になります。

## ●炊飯器のセット

【留意】

1. 本体の下に電源コードをはさまないようにセットしてください。
2. 炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがあれば必ず取り除いてください。



### ⚠ 注意

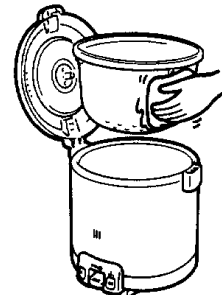
炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体部・外ふたが熱くなりますので手を触れないでください。やけどをしないようにご注意ください。



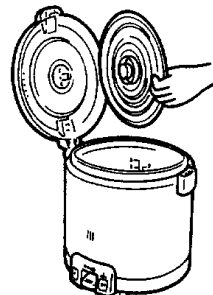
接触禁止

### 1 炊飯かまを本体にセット

炊飯かまの外側(特に底面)についた水は、よくふきとってからセットしてください。



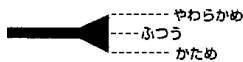
### 2 内ふたを外ふたにセットして閉める



### ポイント

- 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりかいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。
- 冬場や水の冷たいときは1時間程度浸してください。

【目盛の合わせかた】



お好みに合わせて水加減してください。  
(やわらかめ・かためは目安です。)

【水加減表】

新米	古米	目盛より少なめ
夏	冬	
標準価格	標準価格	目盛より少し多め
胚芽精米	胚芽精米	
輸入米またはブレンド米	輸入米またはブレンド米	

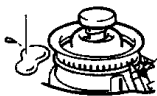
水加減後30分～1時間くらい水につけておくと、芯のないおいしいご飯が炊きあがります。

【ご注意】

- 本体を持ち歩く時、他のものにあてないように注意してください。



- バーナーの横にある立消え安全装置に水滴がかからないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。



立消え安全装置

●炊飯調節..... ●点火・炊飯.....

- 洗米後30分(夏)~60分(冬)ひたした後に炊飯してください。
- 炊飯量やお好みにより水加減を調節してください。

●急いでご飯を食べたい時

- 1.お湯(40~45℃程度)で洗米をした後、5分程待ってから、炊飯をするとお米の吸水が良くなります。
- 2.冬場には、水が冷たいため、吸水が悪くなりますので、水で洗米してすぐに炊飯レバーを押し点火させ、3~5分後に「切」スイッチを押して消火します。5分程度吸水させたあと炊飯すると早く、ふっくらしたご飯になります。



ココロポイント

- 炊き込みご飯などを炊くときは、具(かやく)の量を減らして水量をおおせてください。

点火は確実に

なかなか着火しなかったり消えることがあります

- はじめて使う場合、長い間使っていない場合は、ガスコードに空気が入っていて着火しにくいことがあります。空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。



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

1 ガス栓を全開にする電源プラグをコンセントに差し込む

2 パーナーに点火

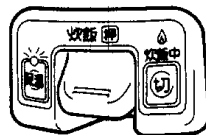
炊飯レバーを押し下げるとピッと合図します。そのまま2秒間以上一番奥に突き当たるまで押し続けてください。ジーツとスパーク音がしてパーナーに点火します。手を離しても火がついていることを点火確認窓から確認してください。点火後5秒程で「◎」ランプが点灯します。火がつかない時や立消え安全装置の出力が十分な間は手を離してもスパークが続きます(15秒間)。点火しなかった場合、ビ・ビ・ビが2回鳴り、「◎」ランプが点滅します。「切」スイッチを押してから再度点火操作をしてください。

- 沸騰時に内ふたのフロートで蒸気をコントロールするため、振動音が出ますが異常ではありません。

お願い 炊飯中はふたを開けないでください。やけどをする恐れがあります。

3 むらし

炊飯が終わるとピツピツとブザーが鳴り「◎」ランプが消え、自動的にむらしになります。むらし中は保温ランプが点滅します。



- この炊飯器は、おねばりつつすらとコゲ色がつくことがあります。これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
- 炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。
- オブラート状の膜が炊飯かま側面につくことがあります。これはテンプが曇り状態になったものです。食べても問題はありません。

4 炊きあがり

炊きあがるとビー(3秒間)と合図し保温ランプが点滅から点灯に変わります。



ご飯をほぐす



周囲が熱くなっているのでご注意ください。

5 ガス栓を閉める

消火を確認して、ガス栓を確実に閉めてください。



お願い

- 本体を持ち運ぶとき、取っ手のキャッチボタンにふれないでください。外ふたが開いてけがややけどの原因となります。

炊きこぼれはきれいにふきとる

炊飯器焼部・立消え安全装置がよれると、次から正常に炊飯できなくなる場合があります。炊きこぼれはきれいにふきとってください。

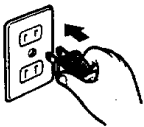


ココロポイント

- 消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。
- むらしが終わったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。

## ●保温

●炊きあがり後、自動的に保温しますので電源プラグは差込んだままにしてください。

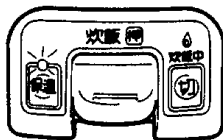


- 「保温」スイッチを押すと保温します。
- 「切」スイッチを押すと保温が止まります。
- 保温中に蓋を持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。その場合は蓋を入れて「保温」スイッチを押すと再び保温します。
- 冷えたご飯の再保温はしないでください。いやなニオイの原因になります。
- 少量のご飯の保温は乾燥して表面がかたくなりますので、数時間以内の保温をおすすめします。(大さじ1~2杯程度の水をかまふちから加えると乾燥をおさえられます。)
- おいしくご飯を保温していただくために次ページをよくお読みください。

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

### 保温ランプを確認

操作パネルの保温ランプが点灯していることを確認してください。



保温中に蓋を持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。

**⚠注意**

保温中は外ぶた・本体部・本体上部が熱くなります。手をふれないでください。

触れ禁止

---

炊飯直後・保温時はヒーターカバーが熱くなりますので、手を触れないでください。やけどの恐れがあります。

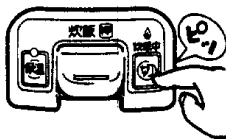
触れ禁止

ヒーターカバー

## ●終了

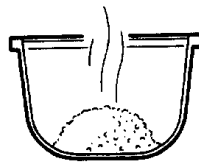
ご飯がなくなったら、「切」スイッチを押して保温を必ず止めてください。保温ランプが消えます。

●保温を停止する場合は「切」スイッチを押してください。蓋を外すと保温が止まります。電源プラグを抜いてください。



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

# 上手に保温しましょう



炊きたてごはんはおいしいね!



### ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

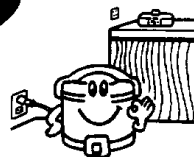
ご飯がバサバサになるのを防げます。



### ふたのロックは確実に

外ぶた・内ぶたがちゃんと閉まっていないと、ご飯の水分が逃げてしまいます。

ご飯は炊きたてがおいしい。でもこんなことに気をつけるとおいしくご飯を保温していただけます。



### 停電したときは

長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

### 本体を移動させる場合

保温はすべて電気で行うので、保温中に本体を移動させる場合は、別のコンセントに接続して「保温」スイッチを押してください。



こんな保温はやめましょう

黄バミ・ニオイ・バサつきの原因になります。

- 12時間以上の保温
- 冷えたご飯の再保温
- 少ないご飯の保温
- 炊き込みご飯や汁物などの保温
- しゃもじを入れたままの保温
- 外ぶたにふきんをかぶせての保温

- エアコンの下や窓のそばなど、直接風が当たる場所での保温



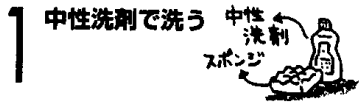
ひと工夫

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

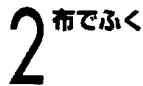
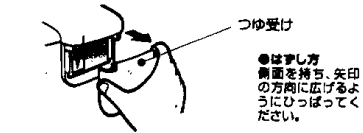
# 第7章 あとかたづけ

お願い 必ず確かめてください。

- ①ガス栓を開める ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている



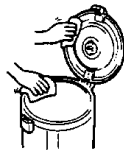
内ふた・しゃもし・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。



外ふたは布でふいてください。



かま受け・外ふた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。



炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためず、長持ちさせるには

- 研磨効果の高い洗剤やたわいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- スプーンや食器などを入れない。
- 炊きこみやおこななど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ふたの内側もふきとってください)
- 酢など酸の強いものは使わない。
- 炊飯かまでお米を洗わない

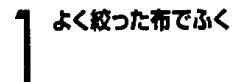
# 第7章 お手入れ

お願い 必ず確かめてください。

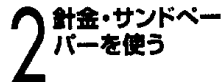
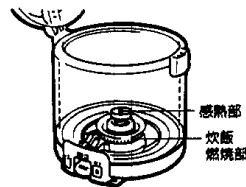
- ①ガス栓を開める ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

## 警告

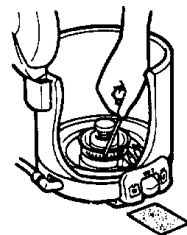
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。  
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。

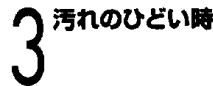


バーナーがつまっている時は、針金などで取り除いてください。加熱部の汚れがこびりついて取れない時は、極細目のサンドペーパー(目のあらさ400番程度)で表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



お願い

バーナーや加熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。



かま受け内側・外ふた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。外ふたの周囲は汚れがこびりつきやすいのでこまめにお掃除をしてきれいにしておいてください。  
外ふたの周囲の油污れ等が、排気熱で焼き付いてふきとっても落ちない場合は、クレンザー等で軽くみがいてください。  
本体部はクリア塗装をしてあるので、クレンザー等を使わないでください。

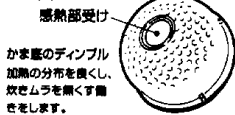
酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。  
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。



加熱部はいつもきれいにしておく  
加熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。



炊飯かま底面の加熱部受けの汚れはきれいにふきとってください。  
異物がつくると正常に炊飯できなくなります。



お手入れ不良になりますと、外ふた内側にサビの様な汚れが付きやすくなります。お手入れはその都度必ず行ってください。

(外ふた及び本体の材質はサビない材質ではなくサビにくい材質です。)



## 警告

電源を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります

電気を注意

## 警告

電源プラグの、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因になります。

# 第 章 故障・異常の見分け方と処置方法

## 消耗部品について……

1 消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお買い求めください。

### ●炊飯かま(フック樹脂加工)

使っているうちに、色むら・ハガレができることがあります。衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありませぬ。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。

また、炊飯かまの感熱部受け部が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

### ●その他の部品類

内ぶた、内ぶた取付バックシ、フロートなどが、変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。

## もしやな臭いがついた場合



炊飯かまに計量カップ1~2杯の水を入れて点火し、自動消火するまで煮沸してください。自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。






(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)

### ⚠ 注意

煮沸する時は、必ずフロートを取り外して行ってください。外さない場合、フロートが変形する事があります。

## 故障表示と処置方法

故障表示	原因	処置方法
「  」ランプのみの点滅	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス栓の開け忘れ等で正常に点火しなかったとき。</li> <li>●炊飯中に消火したとき。</li> <li>●炊飯中にガス栓をしめたとき。</li> <li>●感熱部が故障したとき。</li> <li>●ガスバルブが故障したとき。</li> <li>●連続50分以上燃焼したとき。</li> </ul>	「切」スイッチを押して点滅を止めてから次ページを参照の上、再操作してください。
「  」ランプと「  」ランプが点滅	●炊飯レバーが30秒以上、切/保温のスイッチが15秒以上押し続けられたとき	「切」スイッチを押して点滅を止めてから再操作をしてください。

再び同じ状態になるときは、アフターサービスをお申し込みください。



**警告**

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。  
①あわてず、ガス栓を閉める。 ②電源プラグを抜く。

現象	●お調べいただくこと。 ⇒処置方法
点火しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒ガス栓を全開にする。</li> <li>●ガスコードが折れていませんか。 ⇒ガスコードの折れを直す。</li> <li>●電源が入っていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。</li> </ul>
炊飯しバーから手をはなすと消火する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●立消え安全装置に水滴や吹きこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、吹きこぼれをふきとる。</li> <li>●炊飯しバーから手をすぐはなしましたか。 ⇒数秒間押しつづける。</li> </ul>
消火する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●立消え安全装置に水滴や吹きこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、吹きこぼれをふきとる。 (消火に気づいたときは、すぐ「切」スイッチを押し、約1分間待ってから再点火してください。)</li> </ul>
炊きあがりがかたい、芯がある	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米後ザルなどで水切りしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。</li> <li>●洗米おきで炊く場合、浸漬時間は適正ですか。 ⇒白米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分</li> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確認する。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。</li> <li>●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒蒸気のもれが多いたくたくなるので、変形した部品は交換してください。(有償)</li> <li>●停電しませんでしたか。 ⇒停電後7分以内の場合は再度点火してください。7分以上経過している場合は、最初から炊飯し直してください。</li> </ul>
吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確認する。 水平な場所で両側の目盛で水加減する。</li> <li>●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒きちんと合っていないと吹きこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有償)</li> <li>●浸漬時間は適正ですか。 ⇒白米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分</li> <li>●むらし終了前に蓋を開けていませんか。</li> </ul>

現象	●お調べいただくこと。 ⇒処置方法
炊きあがりがかたすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が砕け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。</li> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確認する。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。</li> <li>●ご飯をよくほくしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほくす。</li> </ul>
こげる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●よく洗米していますか。 ⇒ぬかが残っているとこげるので、水がきれいになるまでお米を洗う。</li> <li>●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。</li> <li>●長時間浸漬していませんか。 ⇒浸漬時間が長いと洗米によってできた割れ米や粉米がかま度にとまわり、こげやすくなる。</li> <li>●感熱部やかま底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」[お手入れ] (21・22ページ参照)</li> </ul>
少量炊飯でこげがでた場合は目盛りよりも少し多めに水を入れて下さい。	<p>オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。 (お米から出たデンプンが膜になったものです)</p>
保温しているご飯がべたつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご飯をよくほくしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。</li> <li>●12時間以上保温していませんか。</li> <li>●停電しませんでしたか。</li> <li>●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯をつぎたして保温していませんか。</li> <li>●外ぶた、内ぶたがきっちりしまっていますか。</li> <li>●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」(20ページ参照)</li> <li>●よく洗米していますか。 ⇒ぬかが残っているとニオイの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。</li> </ul>
かたくなった 臭いがする 変色する 冷めている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●2秒以上釜が持ち上がったたり、浮いたりした事はありませんか。</li> </ul>

以上のことをお調べください。なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大板ガスにご相談ください。

# 仕様

品名	電子ジャー付ガス炊飯器			
型番	111-5506・111-5608	111-5510・111-5610		
炊飯量 $\phi$ (カップ)	0.09~0.63(0.5~3.5)	0.18~1.0(1~5.5)		
外形寸法 (mm)	高さ	250	280	
	幅	257	257	
	奥行	240	240	
質量(kg)	3.8	4.0		
ガス接続	ガスコード(小口径迅速継手)			
電源	AC100V 50-60Hz			
消費電力(W)	136			
点火方式	連続スパーク点火			
電源コードの長さ	1.4m			
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置			
ガス消費量	ガス種	形式の呼び	RR-035VK-1	RR-055VK-1
	13A kW(kcal/h)		1.05	1.40
	LPガス kW(kg/h)		1.05	1.40
付属品	計量カップ・しゃもじ・取扱説明書・保証書・連絡先一覧表			

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

# 外形寸法図 (単位: mm)

