

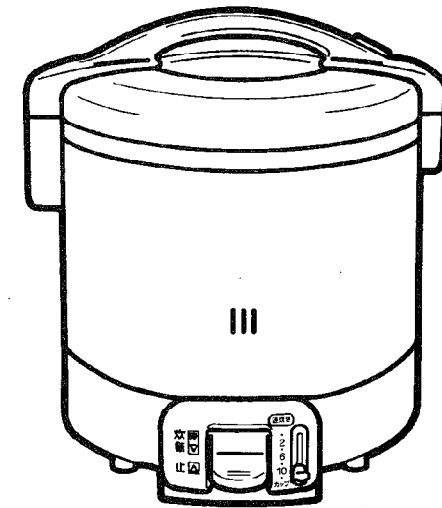
家庭用



ガス炊飯器

品名 RA-10A

形式の呼び RR-100GS



取扱説明書

東邦ガス株式会社
名古屋市熱田区榎田町19番18号 〒456-8511
TEL.052-871-3511 (大代表)



販売店名

■ 製造者 **リンナイ** 株式会社

名古屋市中川区福住町2番26号 〒454-0802
☎052(361)8211(代)

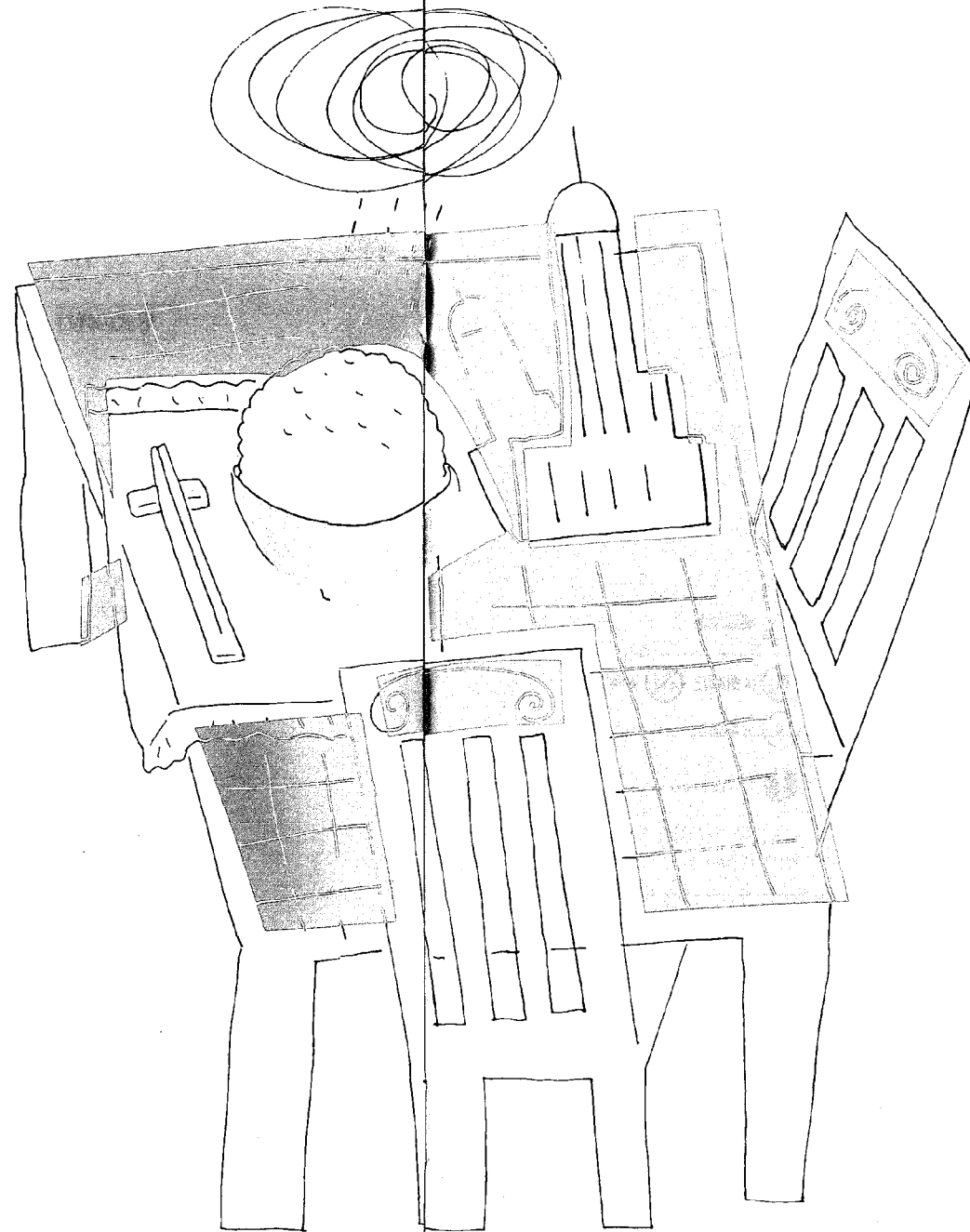
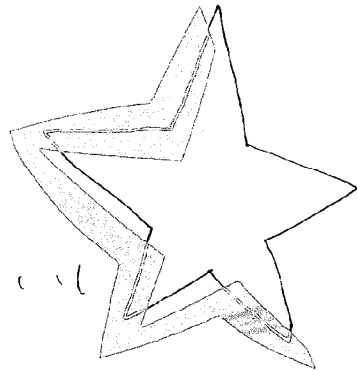


02486979

TRR100GS-03
02.03

このたびは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。

- 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。
- この取扱説明書と別添の「保証書」の内容をよくご確認の上、大切に保存して下さい。
- 本製品は家庭用なので、業務用のような使い方をされますと善しく寿命が短くなります。
- 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、お買い上げの販売店か東邦ガス営業所・サービスセンターにて、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……………19 ■
- 第7章 お手入れ……………20 ■
- 第8章 故障・異常の見分け方と……………22 ■
処置方法

第
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。

	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。

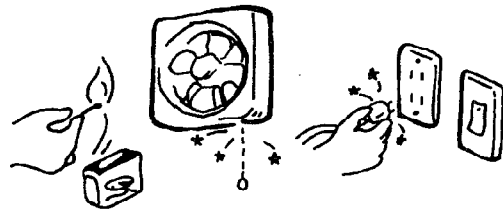
●絵表示については次のような意味があります。

	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
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		高温注意
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		火気禁止
			接触禁止
			分解禁止
			ガス栓を閉じる

危険

ガス漏れ時のご注意

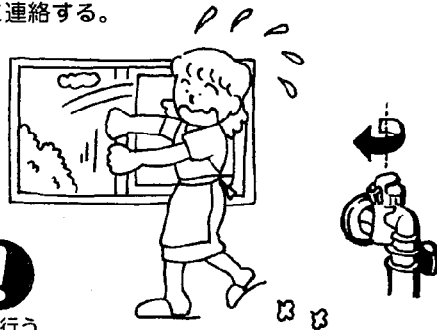
●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

●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お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスに連絡する。

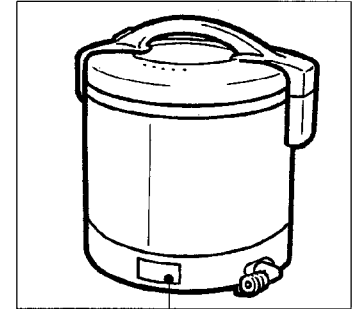


必ず行う

警告

●使用ガスについてのご注意

- 機器が使用ガス(使用ガスグループ)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、爆発着火でやけどし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、供給ガスの種類が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類と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。



銘板

この機器の銘板は本体の背面に張り付けてあります。

〈表示の内容〉

形式の呼び

ガスの種類およびグループ

ガスの種類を確かめる

ガス消費量

(製造年月) および 製造番号 YS

リンナイ株式会社

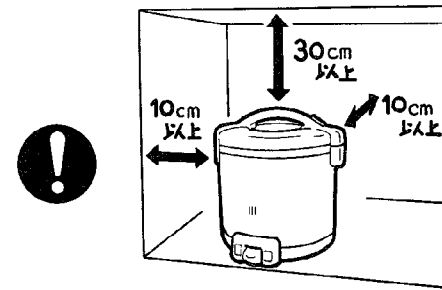
▶例) 02.03 (2002年3月製造)

ガス種の確認

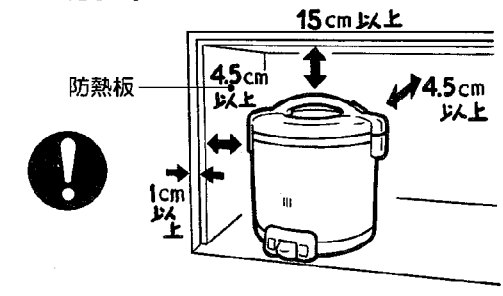
●設置について

- 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鋼板などを直接張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。
- 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)設置基準上問題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。

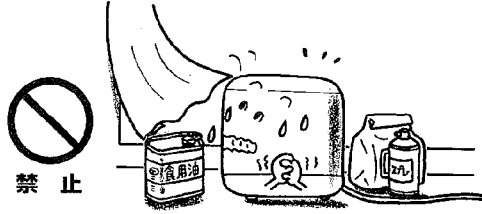


●可燃物の壁から10cm以上離せない場合
防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご相談ください。



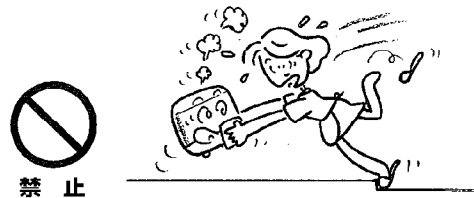
警告

- 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。



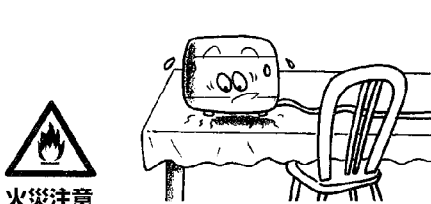
禁止

- 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。



禁止

- 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。



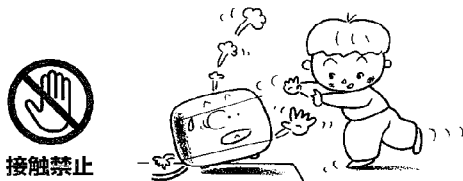
火災注意

- 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。



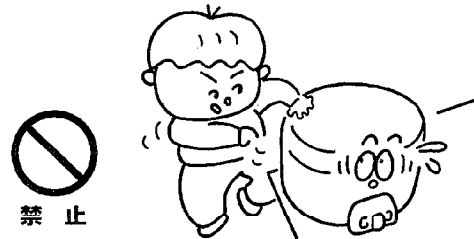
分解禁止

- 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・けがをする恐れがあります。
特に幼児にはさわらせない。



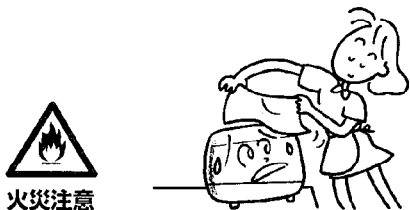
接触禁止

- 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。
異常動作してけがをすることがあります。



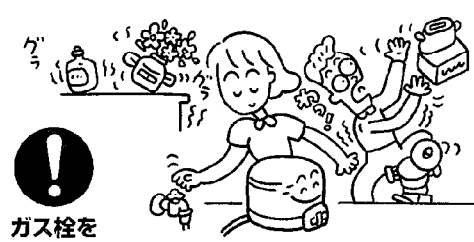
禁止

- 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。



火災注意

- 異常時はあわてずに使用を中止し、ガス栓を閉じる。



ガス栓を閉じる

警告

● ガス事故防止

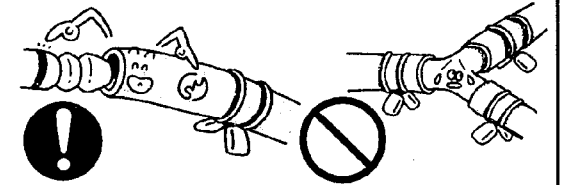
- ゴム管はガス用ゴム管(検査合格又はJISマークの入っているもの)を使用してください。又、ひびわれしたり、差し込み口がゆるんでいるとガスが漏れてガス中毒やガス爆発の原因となります。傷んだゴム管は必ず取り替えてください。



禁止

- ゴム管は、ガス接続口の赤線まで差し込みゴム管止めで確実に止めてください。

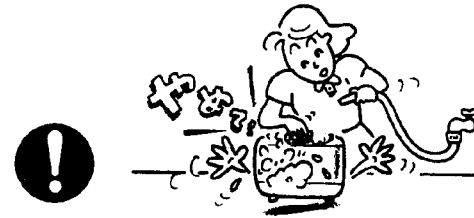
- ゴム管の継ぎたし及び二又分岐はしないでください。



赤線まで差し込む

禁止

- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。
不完全燃焼の原因となります。

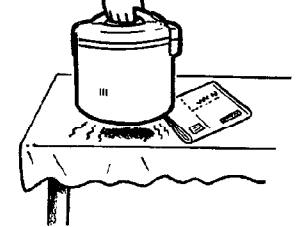


!

- 炊飯直後に本体部のみ取り外して他の場所で使う場合は、不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。
溶けたり、焦げたり燃えたりして火災の原因となります。耐熱性のある平らな所に置いてください。



火災注意



- 炊飯直後は本体の底に手を触れない。
高温になっていますので、やけどの恐れがあります。



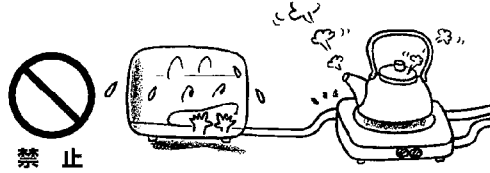
安全上の注意 必ずお守りください

⚠️ 注意

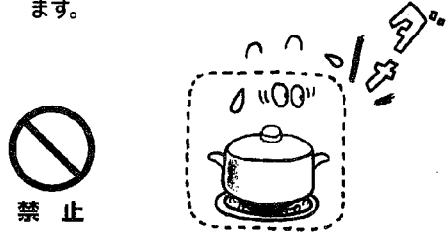
- 水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。故障・火災の原因となります。



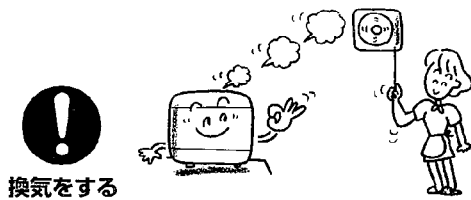
- ゴム管は炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。ゴム管を傷める原因となります。



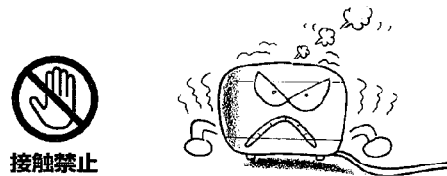
- 炊飯以外の用途には使用しないでください。過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。



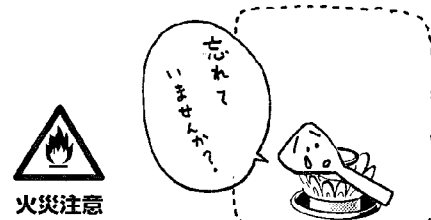
- お部屋の換気口（給気口・排気口）は常に確保し、使用中は換気をする。不完全燃焼の原因となります。



- 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。



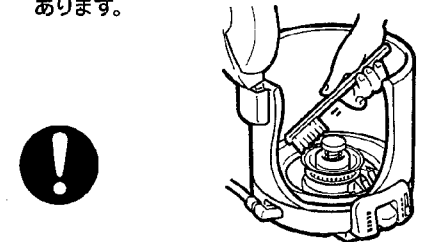
- バーナー部にしゃもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。炊飯中に燃え出し危険です。



- 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。

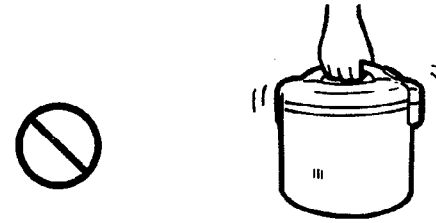


- 感熱部はいつもきれいにする。感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

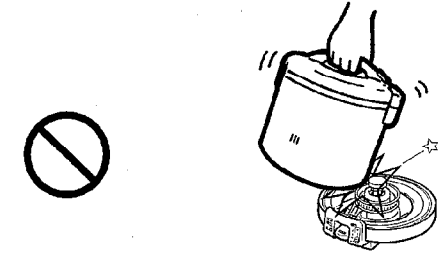


⚠️ 注意

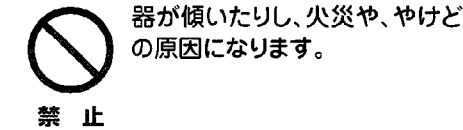
- 本体を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合があります危険ですので注意してください。



- 本体部を炊飯燃焼部にセットする際、感熱部にあてないように注意してください。

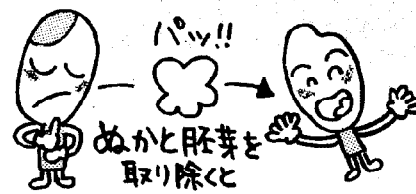


- 車両・船舶での使用はしない。使用中に機器が傾いたりし、火災や、やけどの原因になります。



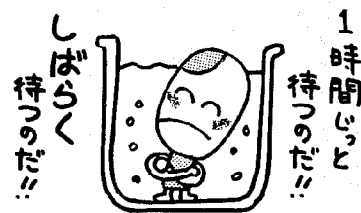
- 機器本体・外ふたには安全に関する注意ラベルが印刷してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。

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。

胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

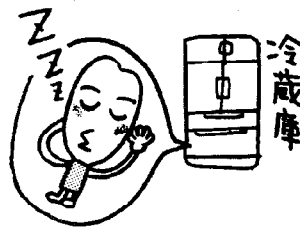


胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

無洗米をおいしく炊く

無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。その後「ひたしおき」をしてから炊飯をしてください。

お米は、日光のあたらない、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とききそうじをしてください。

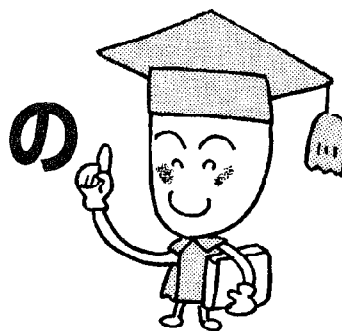


お米はこんな所が好き



よいお米にはつやがある

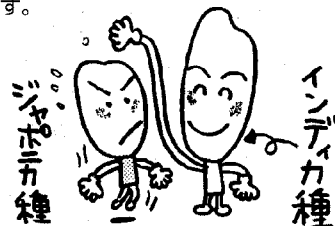
お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。



第2章 おいしいご飯の豆知識

お米は大きくわけて2種類

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、豪州米、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

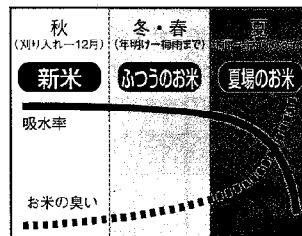


新米

刈り入れから2~3か月までのお米を新米といい独特のうまみがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

夏場のお米

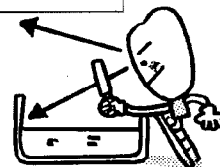
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりには、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。



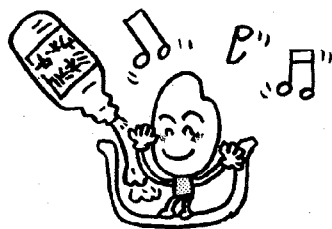
お米や料理によって水加減

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)

軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛りより少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛りより多め



水にもこだわってみる



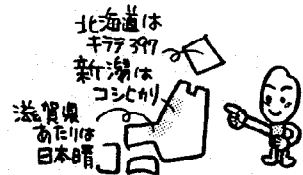
せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

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。水が澄むまでしっかりすすいでください。

たっぷりの水で手早くとぐ



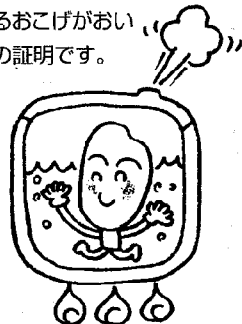
日本でつくられている品種は200種以上



コシヒカリ、ササニシキ、あきたこまち、日本晴、農林22号、越路早生、キララ397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。

ガス炊飯器はしゃっきり、ふっくら、いい香りに炊きあがる

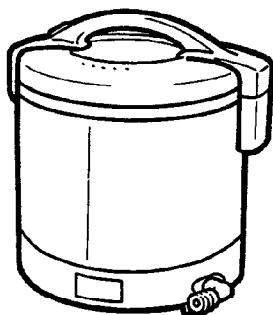
ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もパッチリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。



第3章 使用前の準備

1 使用ガスを確認する

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まず確かめてください。

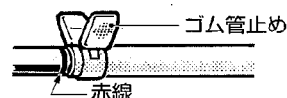


〈表示の内容〉

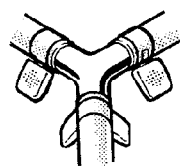
形式の呼び
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月日 および製造番号 YS
リンナイ株式会社
ガスの種類を確かめる
例)02.03 (2002年3月製造)

2 ガス接続

ゴム管はφ9.5mmガス用ゴム管を使用してください。
ビニール管は絶対に使用しないでください。
ガス接続口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。



ゴム管は2m以下で適当にゆとりをもたせ、折り曲げないようにしてください。
ゴム管は炊飯器の下を通したり、接触させないようにしてください。
ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしないでください。



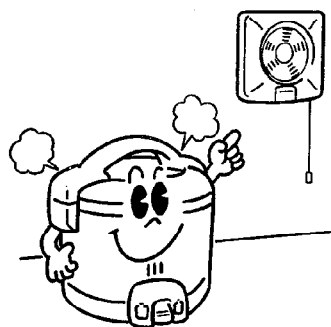
お願い

古いゴム管はガス漏れの原因

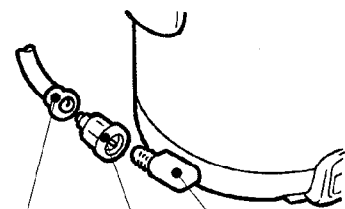
ゴム管は2~3年を目安に取り替えてください。古くなるとヒビ割れして、ガス漏れの原因になり危険です。又、取り替えの際、ガス接続部に傷がついたり、異物が付着するとガス漏れの原因になりますので、ていねいにお取り扱いください。

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。



炊飯器の移動を容易にする時には、小口径迅速継手付強化ガスホースと器具用スリムプラグをお使いください。



小口径迅速継手付強化ガスホース
器具用スリムプラグ
ガス接続口(ホースエンド)

ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご相談ください。

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。



●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。



●湯沸器の下に機器を設置しないでください。

湯沸器が誤動作することがあります。



●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。



●幼児の手の届かないところ

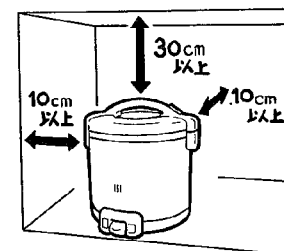
幼児の手の届くところでは使用しないでください。本体に触れたり、蒸気でやけどする恐れがあります。



5 壁や上方と間隔をとる

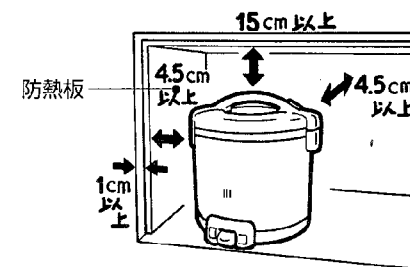
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

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

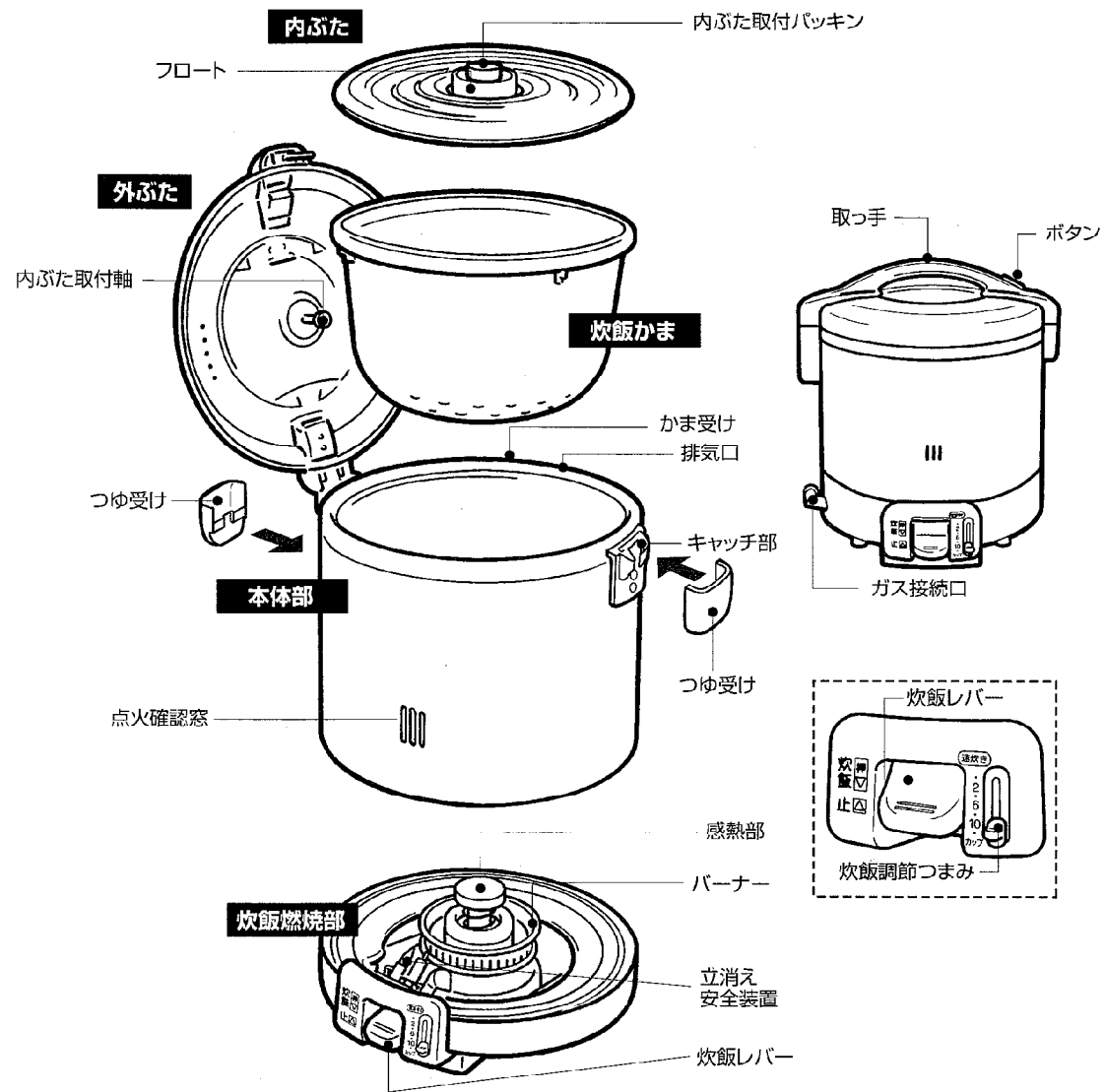
材質	厚さ	ご注意
銅板	0.5mm以上	可燃物と1cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガスにご相談ください。

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4章 各部のなまえ



各部のなまえ

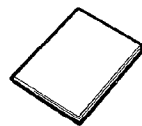
付属品



計量カップ



単2形乾電池、1個 (R14P)



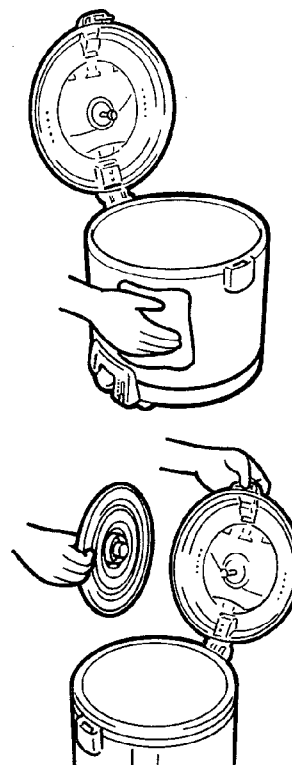
取扱説明書

第5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

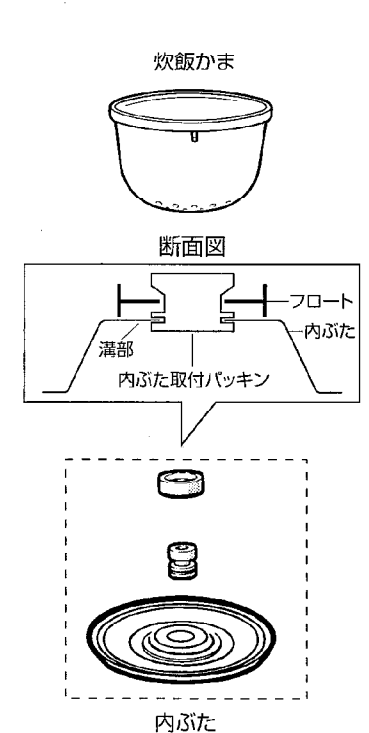
外ふた・本体部はきれいな布でふいてください。



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。

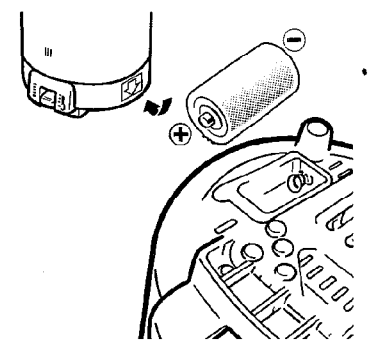
2 中性洗剤で洗う

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。



3 乾電池をセットする

本体の裏にある電池ケースに、⊕ ⊖ の方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池は消耗品

「パチパチ」と放電間隔が長くなったら、早めに乾電池を交換してください。



警告

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼の恐れがあります。

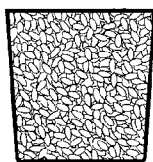


ご飯の炊きかた

●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 お米をとぐ

- たっぷりの水で手早く洗いましょ。とき足りないときニオイ、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ないで手でとぐください。

無洗米を使用される場合は、水加減をしたあと、必ず2~3回全体を軽くかきまぜてください。そのあと「ひたしおき」をしてください。



お願い

- 釜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。

- 3カップ以下の炊飯器(かため・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してください。
- 炊きこみごはんの場合、具と米を合わせて最大炊飯量の8割以下で炊飯してください。具・調味料によってはふきこぼれによる機器損傷の原因になる場合があります。

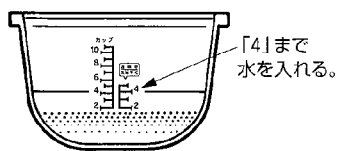
速炊きモードで炊飯の場合は

速炊き **洗米** **すすぐ** の下の目盛りに合わせてください。少量の炊飯(5カップまで)のときは約20~25分で食べられます。

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。その後必ず「ひたしおき」をしてください。

4カップの米を炊くとき。



(水にひたす時間の目安)

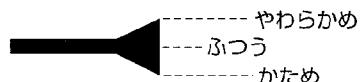
	春~夏	秋~冬
白米	約30分	約60分
胚芽精米		
輸入米	約60分	約90分
古米		

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。

ここがポイント

- ① 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。
- ② 冬場や水の冷たいときは1時間程度ひたしてください。

(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)

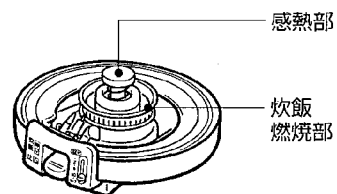
新米	目盛より少なめ
古米	
麦まぜ米	
標準価格米	目盛より少し多め
胚芽精米	
輸入米またはブレンド米	

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。

●炊飯器のセット

お願い

炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどは必ず取り除いてください。



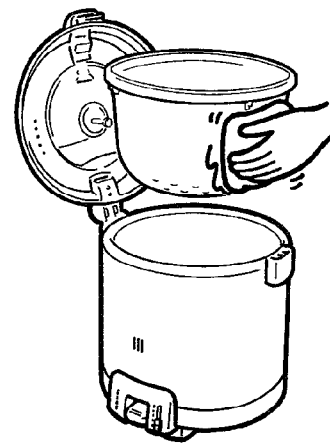
注意

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体・外ふた・外ふた取っ手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ご注意ください。



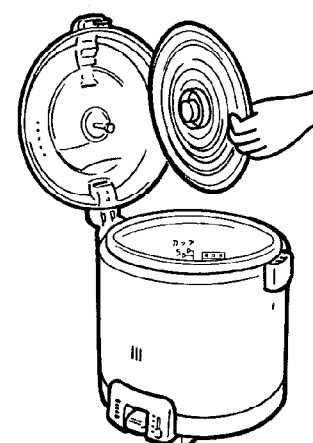
1 炊飯かまを本体にセット

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。



炊飯かまを本体にセットする際、かま受けで指をはさまないように注意してください。

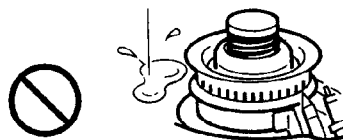
2 内ふたを外ふたにセットして閉める



ご飯の炊きかた

ご注意

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ご注意ください。点火しにくくなる場合があります。



● 本体部を持ち歩く時、取っ手のボタンに触れると蓋が開く場合がありますので注意してください。



● 本体部を炊飯燃焼部にセットする際、感熱部にあてないように注意してください。

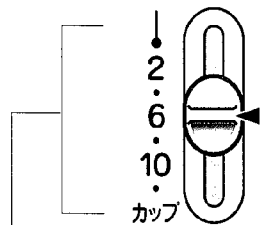


洗米おき お米を洗ったあとひたしおき(30~60分)をしてから炊飯します。
速炊き お米を洗ったあとすぐ炊飯をします。かためになる場合があります。

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。

●炊飯調節..... ●点火・炊飯.....

1 炊飯調節つまみをセットする



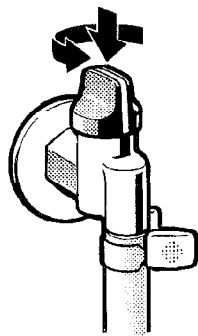
●表示数字は、炊飯量(カップ)の目安です。炊飯量やお好みにより炊飯調節つまみを調節してください。

少しかためにしたいとき	炊飯量より多めの数字
少しやわらかめにしたいとき	炊飯量より少なめの数字

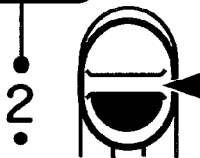
●とり急ぎご飯が必要なときは、**速炊き**の位置に炊飯調節つまみを合わせてください。この場合、水加減も**速炊き洗米すく**の目盛に合わせてください。

2 ガス栓を全開にする

炊飯レバーが「止」の位置にあることを確認してからガス栓を開けてください。



速炊き



3 バーナーに点火

炊飯レバーを「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま数秒間押し続けてください。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。火がつかなかったり、炊飯途中で火を消す場合は、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く引き上げてください。
 ●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、振動音がありますが異常ではありません。

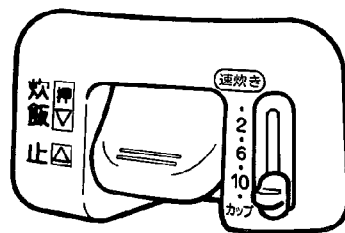
お願い

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。



4 炊きあがり

自動的に炊飯レバーが「止」の位置に戻り、火が消えます。



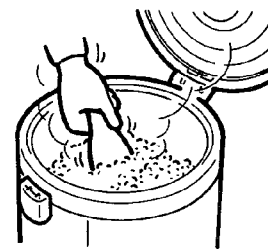
- この炊飯器は、おねばりうっすらとコゲ色がつくことがありますが、これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。
- 炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。
- オブラート状の膜が釜側面に付くことがあります。これはデンプンが膜状になったものです。食べても問題はありません。

5 むらし

15分以上むらし



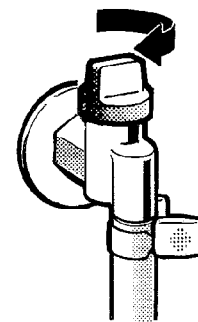
ご飯をほぐす



- 外ふたがいさおいよくしめることができますので、ご注意ください。
- 周囲が熱くなっているので、やけどにご注意ください。

6 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。

●終了.....

ここがポイント

- 炊き込みご飯などを炊くときは、具(かやく)の量を除いて水量をあわせてください。
- 少量炊飯時に、お好みにより水量を増やすときは多めの数字にあわせてください。

点火は確実に

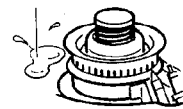
なかなか点火しなかったり消えることがあります

- ①はじめて使う場合、長い間使っていない場合は、ゴム管に空気が入っているため、確実に点火していることを確認してください。(数秒間)
- ②また、点火してもすぐに消えることがあるので、確実に点火していることを確認してください。(数秒間)



炊きこぼれはきれいにふきとる

炊飯燃焼部・立消え安全装置がよざれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。炊きこぼれはきれいにふきとってください。



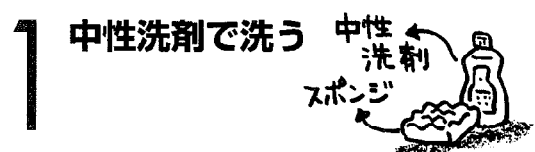
ここがポイント

- ①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。10分~15分むらし時間をとってください。
- ②むらしが終わったら余分な水分をため、底からふんわりとほぐしましょう。
- ③3カップ以下の炊飯時(かたさ・やわらかさ)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、ひたした時間をじゅうぶんにとってください。

第6章 あとかたづけ

お願い まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める ②本体が冷えている



内ぶた・しゃもじ・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。



あとかたづけ

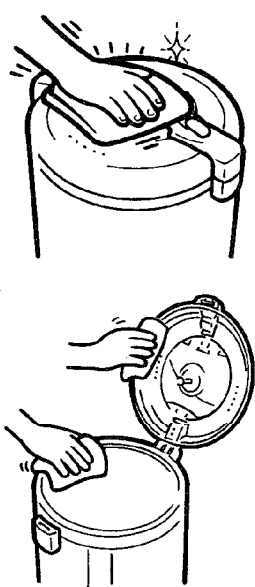


外ぶたは布でふいてください。

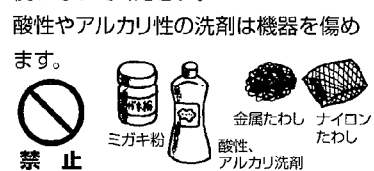
かま受け・外ぶた内側の汚れはよく絞った布でふいてください。

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

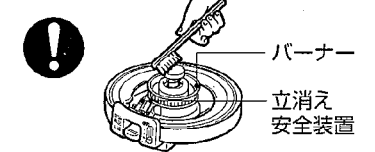
- 研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属たわしで洗わない。
- スプーンや食器などを入れない。
- 炊きこみやおこななど調味料を使った後は、すぐに洗う。
- 酢など酸の強いものは使わない。
- 炊飯かまでお米を洗わない



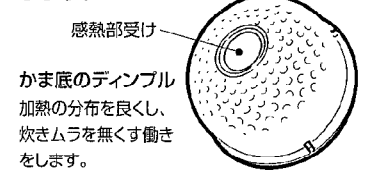
酸性・アルカリ性の洗剤クレンザー(みがき粉)アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。



感熱部はいつもきれいにしておく
感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。



炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。異物がつくと正常に炊飯できなくなります。



第7章 お手入れ

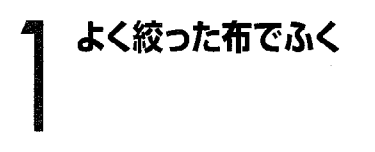
お願い まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める ②本体が冷えている

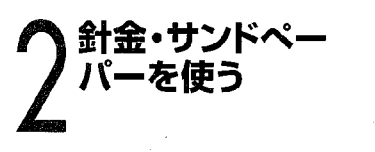
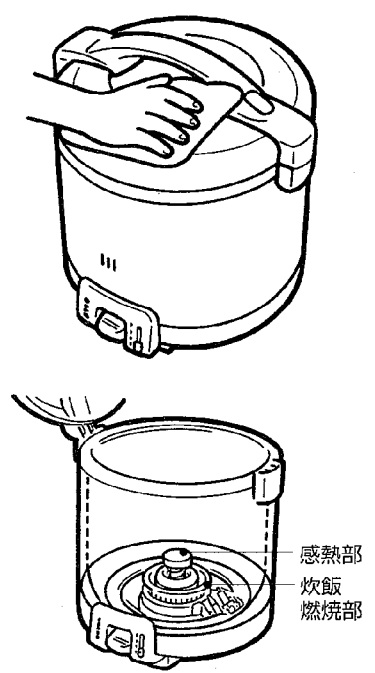
警告

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。

分解禁止

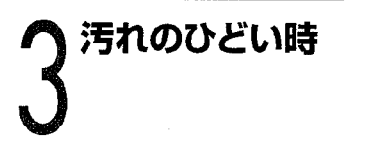


本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。



パ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。感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(目のあかさ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
パーナーや感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・外ぶた内側の汚れは、ご使用ごとにぬれふきんでふいてください。
- 外ぶたの周囲の油污等が、排気熱で焼き付く(黄色)場合がありますが、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、クレンザーを使わないでください。

お手入れ

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

(外ぶたの材質はサビに強い材質ではなくサビに弱い材質です。)

警告

機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼の恐れがあります

消耗部品について……

1 消耗部品はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所・サービスセンターでお買い求めください。

●炊飯かま(フッ素樹脂加工)

使っているうちに、色むら・ハガシ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ん。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、炊飯かまの側面等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、内ぶた取付パッキン、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。つゆ受けなども同様です。

もしイヤ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、最大表示数字で点火。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。)

第8章

故障・異常の見分け方と処置方法

現象	●お調べいただくこと。 ⇒ 処置方法
点火しない	●ガス栓が全閉になっていませんか。 ⇒ガス栓を全開にする。
	●ゴム管が折れていませんか。 ⇒ゴム管の折れを直す。
	●乾電池が入っていますか。又は消耗していませんか。 ⇒乾電池を入れる。又は新品に交換する。
炊飯レバーから手をはなすと消火する	●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。
	●炊飯レバーから手をすぐはなしませんでしたか。 ⇒数秒間押しつづける。
消火する	●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、すぐ炊飯レバーを「止」の位置に戻し、約1分間待ってから再点火してください。)
炊きあがりがかたい、芯がある	●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。
	●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
	●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。
	●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。 ⇒蒸気のもれが多いとかたくなるので、変形した部品は交換してください。(有償)
	●炊飯調節つまみの目盛とお米の量がまちがっていませんか。 ⇒少量時は小さい目盛で炊飯する。
吹きこぼれる	●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りで水加減する。
	●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)

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。
あわてず、ガス栓を閉める。

現 象	●お調べいただくこと。 ⇒ 処置方法
吹きこぼれる	●無洗米をおつかいの場合。 ⇒取扱説明書の10・15ページをお読みください。 炊飯量を減らしてください。(最大7カップ)
	●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
	●むらし終了前にふたを開けていませんか。
炊きあがり軟らかすぎる	●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、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
	●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。
	●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒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ぐす。
	●炊飯調節つまみの目盛りとお米の量がまちがっていませんか。 ⇒大量時は大きい目盛で炊飯する。
こげる	●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分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。
	●調味料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。
	●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底にたまり、こげやすくなる。
	●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」(19・20ページ参照)

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)

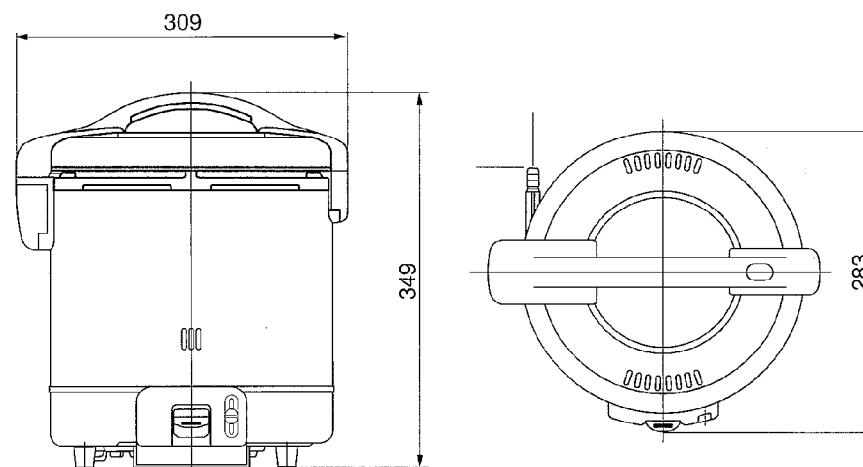
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店か、もよりの東邦ガスにご連絡ください。

仕様

東邦ガス形式名	RA-10A	
ガスの種類	都市ガス用13A	
毎時ガス消費量	1.80kw	
形式の呼び	RR-100GS	
炊飯量ℓ(カップ)	0.36~1.98(2~11)	
外形寸法(mm)	高さ	349
	幅	309
	奥行	283
質量(kg)	5.4	
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管	
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置	
付属品	計量カップ・単2形乾電池・取扱説明書・「お問い合わせ」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)



長期間使わない場合

各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。

特にガス通路部分（ガス接続口など）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

サービス（点検・修理など）を依頼される前に

- 22・23ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉じてから、お買い上げの販売店か東邦ガス営業所・サービスセンターにご連絡ください。
- 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ご住所（建物名・部屋番号）、お名前、電話番号
 - ②品名：RA-10A（ガス炊飯器）
 - ③故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
 - ④訪問ご希望日
- 機器を廃棄する時のお願い
本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

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存してください。

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か東邦ガス営業所・サービスセンターにご相談ください。
修理によって性能が維持できる場合は有料修理致します。
ガス炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
（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。）

連絡先

- 添付の「お問い合わせ」一覧表を参照してください。