

取扱説明書

ガス炊飯器

R A J - 3 M D

R A J - 3 M D (P)

型式：R A J - 5 M D

家庭用

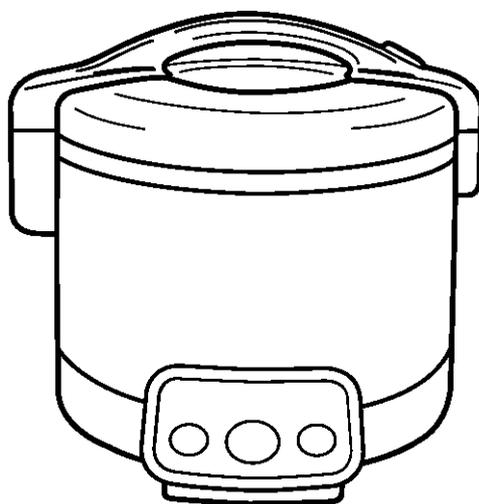


電子ジャー付ガス炊飯器

品 名 RAJ-3MD・RAJ-3MD(P)・RAJ-5MD

形式の呼び

RR-035VL・RR-055VL



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。

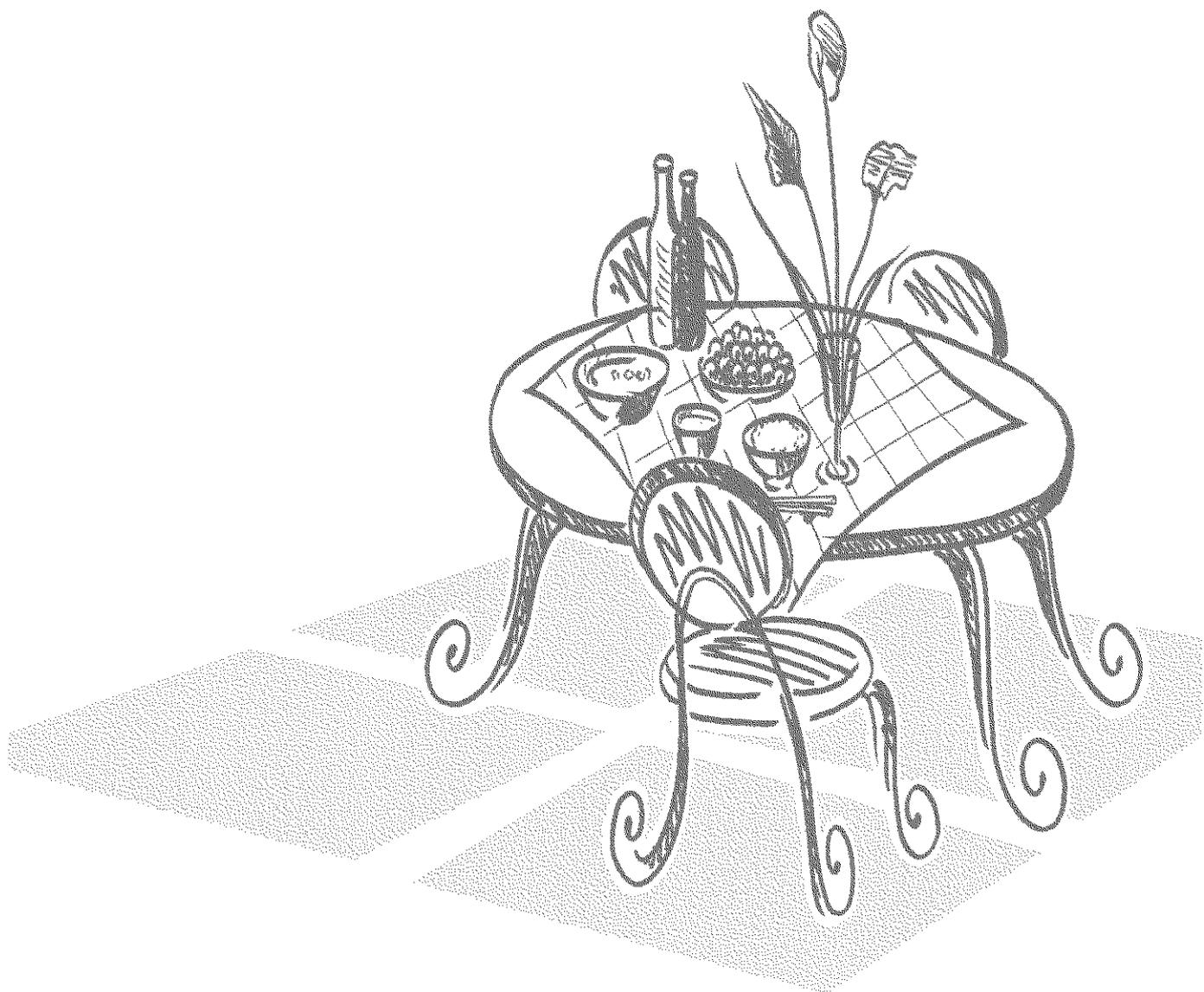
取扱説明書

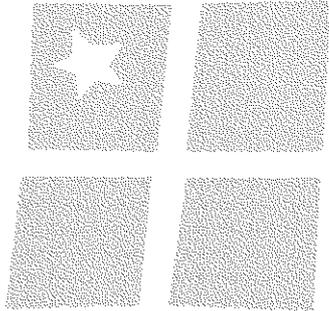
ごあいさつ

このたびは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。

別添の保証書とともに、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。
- 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、著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にて再購入してください。





もくじ

- 安全上のご注意 3
 必ずお守りください
- おいしいご飯の豆知識 9
- 各部のなまえ 11
- 使用前の準備 13
- ご飯の炊きかた 14
- あとかたづけ 22
- お手入れ 23
- 故障・異常の見分け方と 24
 処置方法
- 仕様 27
- アフターサービスについて ... 30

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。

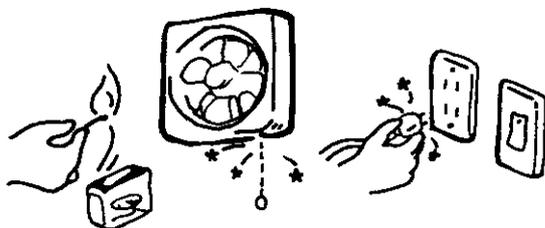
●絵表示については次のような意味があります。

 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  感電注意  高温注意
 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	 火気禁止  接触禁止  分解禁止  めくれ手禁止
 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

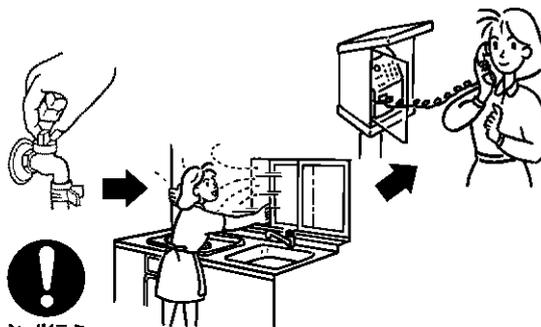
●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。




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もよりのガス事業者（東邦ガス）に連絡する。

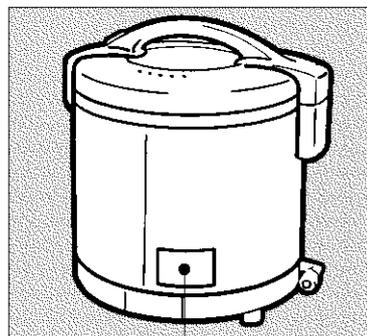



必ず行う

警告

●使用ガス及び使用電源についての注意。

- 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・電源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〉

	12A・13A	
	RR-035VL 都市ガス用	
04年製	12A	13A
	kW	0.876 0.940
炊飯容量 0.63L	AC100V 50-60Hz 10W	
	04.09-000001	
	製造者 株式会社柳澤製作所	
	定格電圧 100V	
	定格消費電力 140W	
リンナイ株式会社		
東邦ガス 型式名	RAJ-3MD	

ガスの種類を確かめる

例) 04.09 (2004年9月製造)

使用電源消費電力



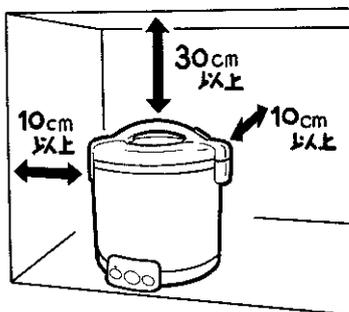
ガス種・電源の確認

●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。また可燃性の壁にステンレス鋼板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

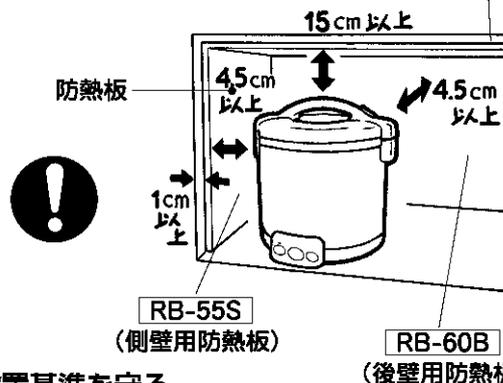
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から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、上方から30cm以上離せない場合

(天井用防熱板)
防熱板を壁に取り付けてください。RB-60T
※防熱板については、お買い上げの販売店またはよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。



●機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る。

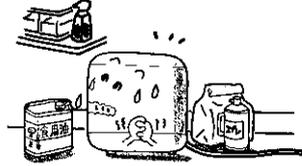
吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

安全上の注意 必ずお守りください

警告

- 機器の上や周囲に調理ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油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。

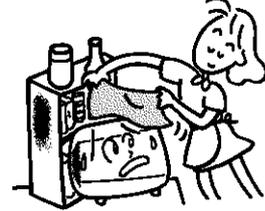


- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。排気口の近くに調味料ラックなどを設置しない。

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



- 分解・修理・改造は絶対しない。

修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。異常作動してけがの原因となります。



分解禁止



- 地震、火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

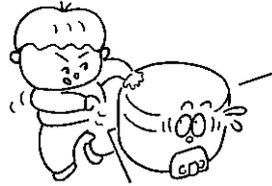


ガス栓を閉じる



- 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。

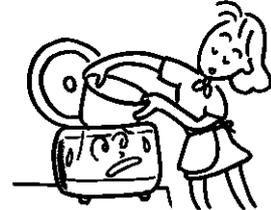


- 点火時に機器周辺を確認する。

かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。異常燃焼や火災の原因になります。



火災注意



- 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。



感電注意

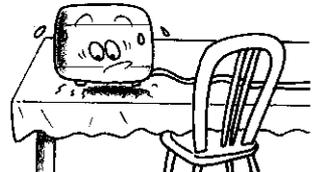


- 不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因となります。



火災注意

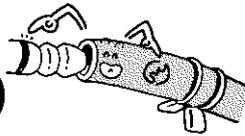


- ガス事故防止

- 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になります。傷んだゴム管は必ず取り替えてください。

- 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

⚠ 警告

●使用中の異常に気づいた場合。

- 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、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ②故障表示と処置方法（24ページ）・故障・異常の見分け方と処置方法（24～26ページ）に従い処置をしてください。
- ③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所に連絡する。



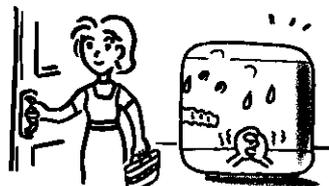
●電源プラグは根元まで完全に差し込む。

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



●炊飯中に外出はしないでください。

（保温時は除く）



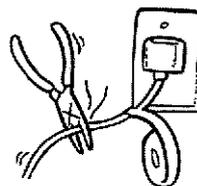
●ゴム管・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源機器にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。

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



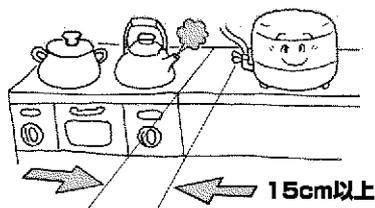
●電源コードを切断して延長はしない。

電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因となります。



●ゴム管はガステーブルなどの他の熱源機器から15cm以上確実に離す。

距離が近いと高温になり、ゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。



●電源プラグのほこりはふき取る。

火災の原因となります。



●ぬれた手で抜き差しをしない。

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。感電の原因になります。コンセントに水などがかからないようにしてください。



ぬれ手禁止



●使用後は消火を確認する。

使用後は必ず消火していることを確かめてください。ガス栓も閉じてください。



安全上のご注意 必ずお守りください

△ 注意

●不安定な場所での使用禁止。

水平で安定した所に設置してください。
機器が傾いて、やけどやけがをする恐れがあります。

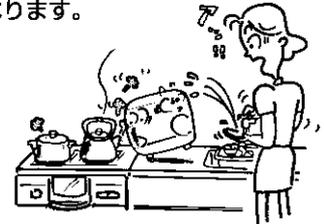
●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



●水のかかるところやガステーブル・オープンなどの近くでは使わない。

故障・火災の原因となります。

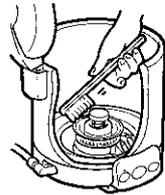


●感熱部はいつもきれいにする。

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。



汚れをとる



●炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

炊飯中・炊飯直後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。



●炊飯中や炊飯直後は、蒸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。

排気口から高温の蒸気や、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恐れがあります。



高温注意



●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。



●炊飯中、炊飯直後はボタン・操作部・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。



接触禁止



●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。

変形または変色する恐れがあります。



●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。

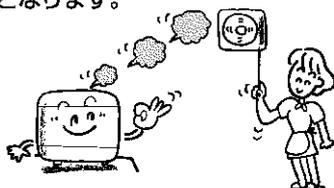


●お部屋の換気口(吸気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。

不完全燃焼の原因となります。



換気をする



●強い風の吹き込む所では使用しない。

炊きむらなど、おいしく炊けない原因となります。



●湯沸器の下では使用しない。

排気や水蒸気によって湯沸器が誤作動する原因となります。

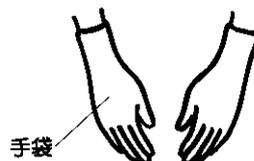


△ 注意

- 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。



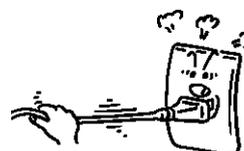
- 点検・お手入れの際の注意。
点検・お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



- 点火したままでは、かまを絶対に外さない。
・必ず、消火後冷えてから、かまを外す。
・必ず、かまをセットした後で点火操作をしてください。
やけどや過熱による火災などの原因になります。



- 電源コードを持って引き抜かない。
電源プラグを抜くときは電源コードを引っ張らない。電源コードを引っばると断線して発熱や発火による火災の恐れがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。



- ゴム管は2m以下で接続してください。
初めてご使用になる時や、ゴム管を脱着した場合は、ゴム管内に空気が入っているために、1回の操作で点火しない場合があります。（「炊飯」ランプのみが点滅）。その時は「切」スイッチを押して点滅を解除後、再度炊飯操作をしてください。



- 外ぶたは取っ手を持って閉める。
外ぶたがいきおいよく閉まり、手をはさむことがあります。必ず、取っ手を持って外ぶたを閉めてください。



安全上のご注意 必ずお守りください

お願い

- 雷時の注意。
雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



- 機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。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。

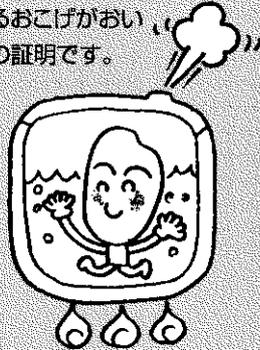
お米はこんな所が好き



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。

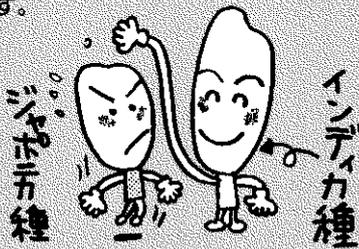
ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もパッチリできています。カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。



ガス炊飯器は
しゅっつきり、ふっくら、
いい香りに炊きあがる

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、袁州米、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。



おいしいご飯 豆知識

日本でつくられている 品種は200種以上



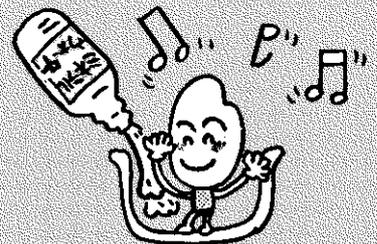
コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ397、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

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



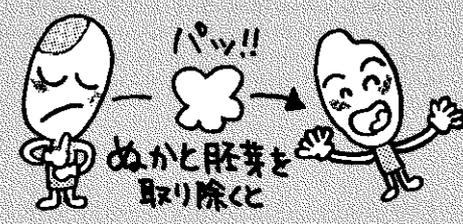
水にも こだわってみる



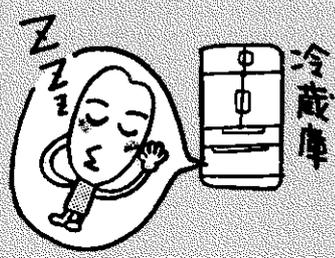
せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいたしません。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米は精米の程度で呼び名が変わる

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さどきそうじをしてください。



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います。



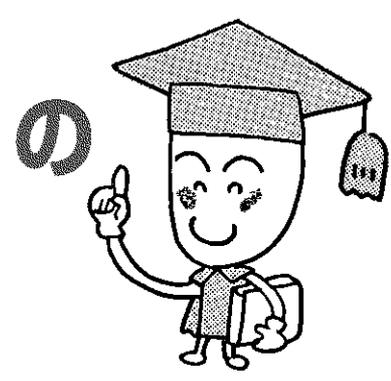
胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

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。1~2度すすいでにごりを少なくしてください。その後「ひたしおき」をしてから炊飯をしてください。15ページを参照してください。

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。

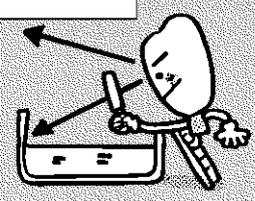


お米や料理によって水加減

お米の品種や状態、また料理や好みによっても水加減を調節してください。(19ページの炊飯表を参照してください。)

インディカ種の米(タイ米など)は、目盛りよりもめの水加減で炊いてください。

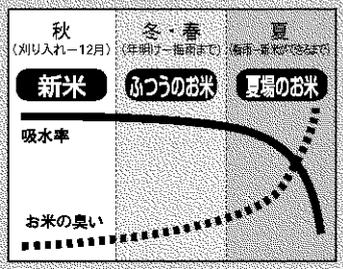
軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め



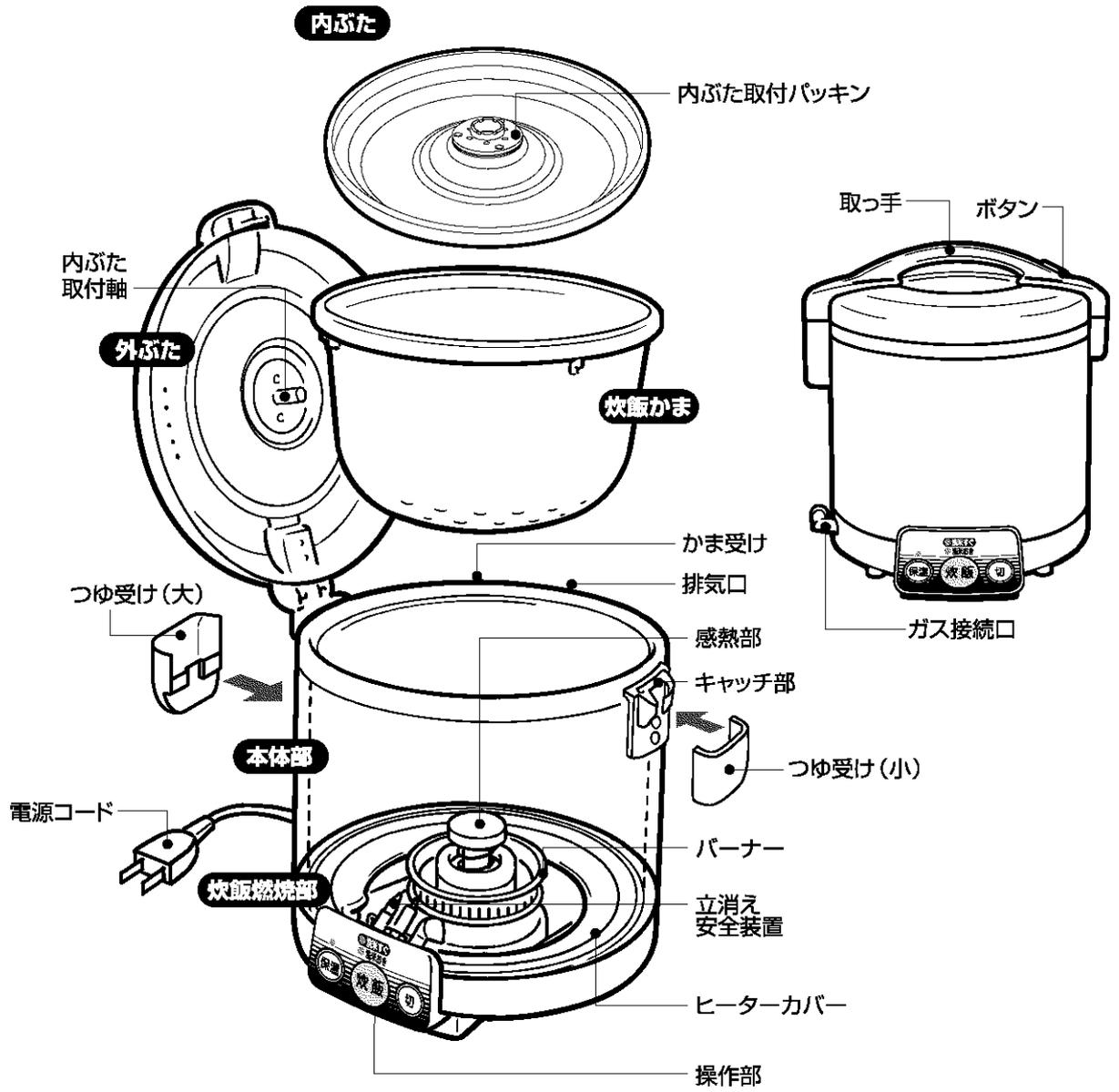
季節によってもお米の質は変わる

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、バサバサしたためか臭い炊きあがりになりがちです。



各部のなまえ



付属品



しゃもじ



計量カップ



無洗米専用
計量カップ



取扱説明書



保証書

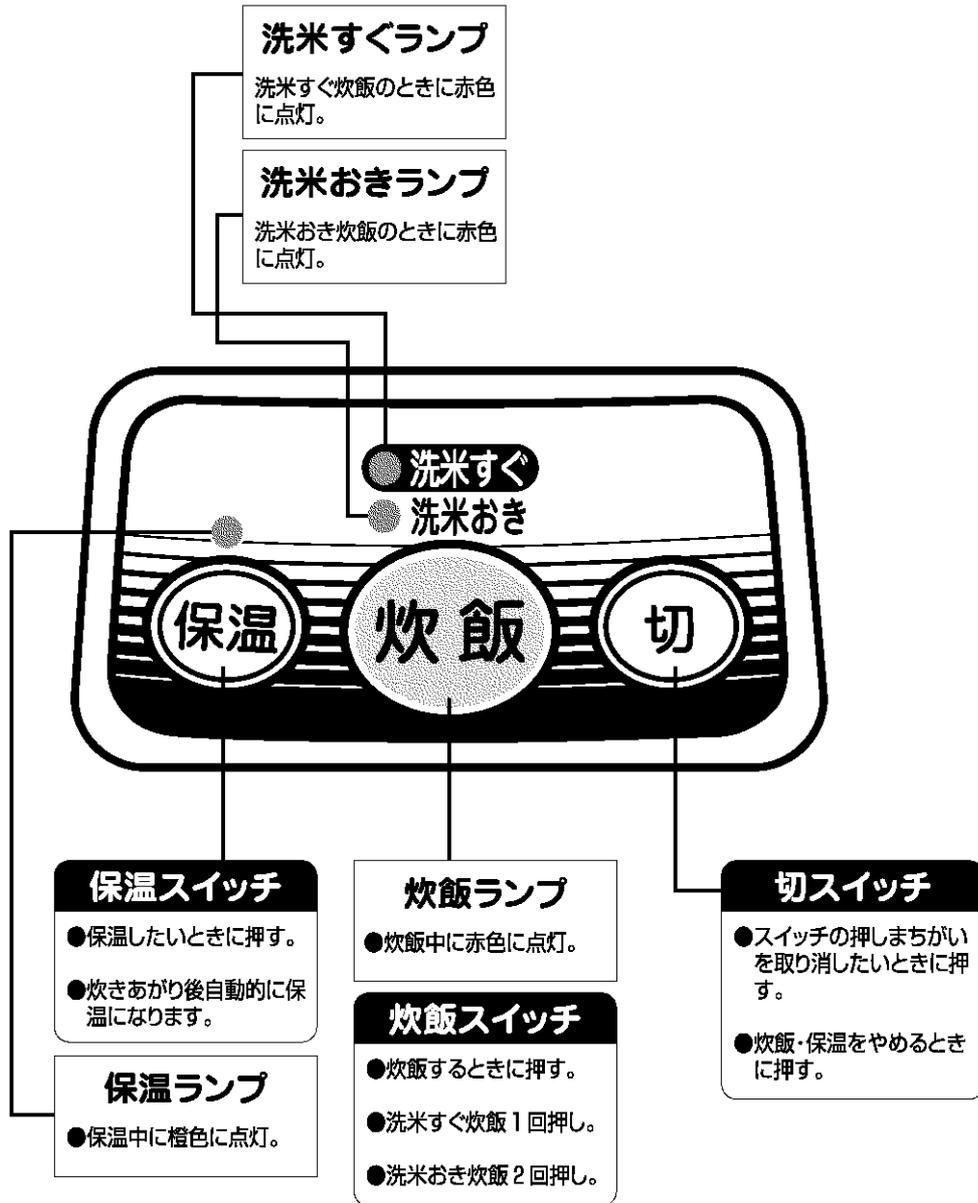


お問い合わせ先一覧

●操作部.....

ご注意 ■スイッチは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。
 (「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。)
 (15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示します。)

■スイッチを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。

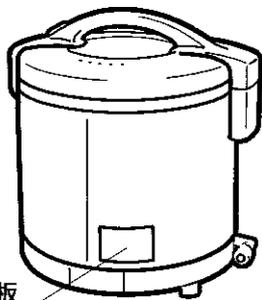


各部のなまえ

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。



4ページの「使用ガス及び使用電源についてのご注意」をよく読んで確認をしてください。

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

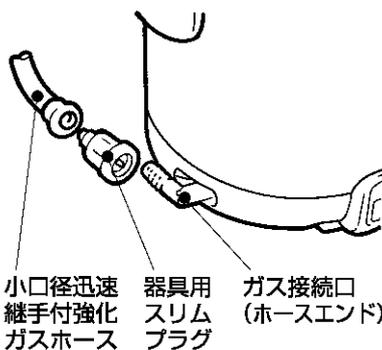
古いゴム管はガス漏れの原因

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)

警告

(火災予防条例で規制されています)

- ・設置するときは可燃物との距離を確実に離す。
- ・距離が近いと火災の原因になります。

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東邦ガス営業所にご相談ください。

4 設置場所の注意

- ①安定性がよく水平なところ
 - ②落下物の心配のないところ
 - ③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
 - ④幼児の手の届かないところ
 - ⑤湯沸器の下へは設置しない
- 5～8ページの「安全上のご注意」をよく読んで必ずお守りください。

5 壁や上方と間隔をとる

4ページの「設置するときは…」をよく読んで必ずお守りください。

●防熱板について

材質	厚さ	ご注意
鋼板	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4, 28ページを参照してください。

ガスコンセント接続について(お部屋のガス栓がガスコンセント接続の場合)

1. フタを開ける



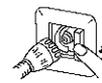
ガスコードを接続するときは、まずフタの右端を押し、フタを開けます。

2. 取り付ける



ガスコードのガス栓ソケット側をガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

3. 取り外す



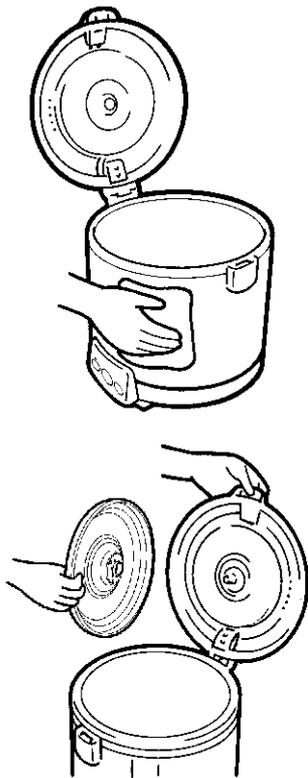
右側にあるフタを押すとソケットが外れ、ガス栓が閉じます。

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

外ぶた・本体部はきれいな布でふいてください。

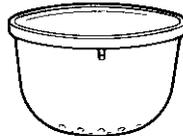


内ぶたは端部を押して傾け、外ぶたよりとび出た部分を引くとはずれやすい。

2 中性洗剤で洗う

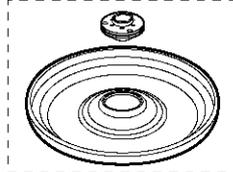
炊飯かま・内ぶた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。

炊飯かま



内ぶた取付パッキンの「ウエ」の文字を上にしてください。

内ぶた



計量カップ



3 電源プラグをコンセントに差込む

操作パネルのランプ(保温、炊飯、洗米すぐ、洗米おき)は全て消灯しています。

●長時間電源プラグが抜いてあった場合は、上記のランプが5秒間点灯してから消灯します。



ご飯の炊き方

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。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります。



感電注意

● お米の準備.....

炊飯には、2通りの炊き方があります。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

※お米の種類によっては炊飯できる量に制限があります。(19ページの炊飯表を参照ください)

- 炊きこみご飯を炊くときは、RAJ-3MDは2カップ以下、RAJ-5MDは4カップ以下でご使用ください。これ以上ではうまく炊けないことがあります。
- 具の量は米の質量の30%~50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上のにせて米とまぜずに炊飯してください。

1 付属の計量カップでお米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180ml(1合)です。(白米用)
約170mlです。(無洗米専用)



- 計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

- ① たっぷりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
- ② 「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- とぎ足りないとしお、黄パミ、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すいでください。



お願い

- 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。

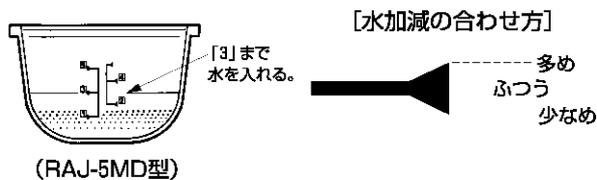
〈無洗米の場合〉

- 1~2度すすいでにごりを少なくする。
- 炊飯かまに無洗米と水を入れると、米のデンプン質が溶けて白くにごることがあります。1~2度すすいで、このにごりをとってからセットしてください。にごりそのまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になることがあります。

3 水加減をする

お米を水平にならし炊飯量に合わせて目盛まで水を入れる。

例：3カップの米を炊くとき



- 炊飯かまの目盛はめやすです。お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてください。(19ページの炊飯表を参照してください)
- 水加減は平らな台の上で、両側の目盛を見て同じ高さになるように合わせてください。

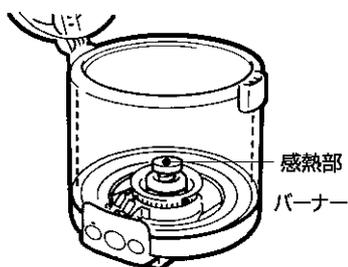


- 炊き込みご飯などを炊くときは、具(かやく)の量を除いて水量をあわせてください。
- 無洗米を炊くときは無洗米専用計量カップを必ず使用してください。

●炊飯器の準備

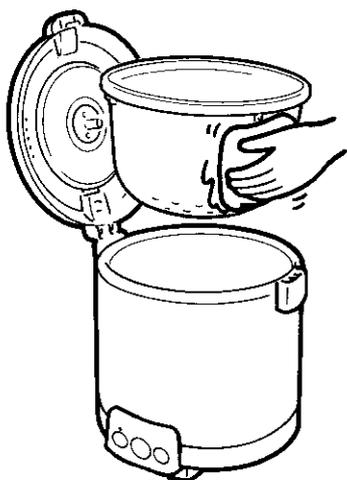
お願い

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. 炊飯燃烧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。



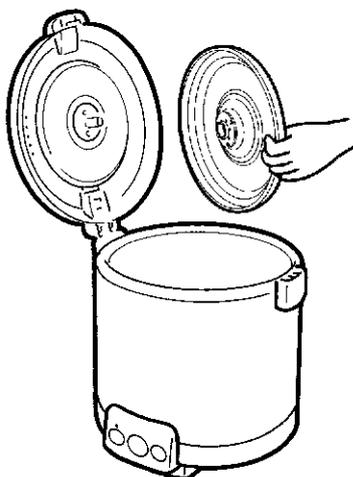
1 炊飯かまを本体にセット

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。



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

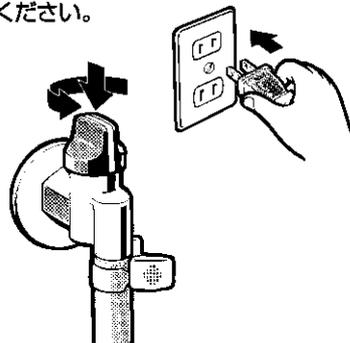
2 内ぶたを外ぶたにセットして閉める



外ぶたがいきおいよくしまり、手をはさむことがありますので、ご注意ください。

3 電源プラグをコンセントに差し込む ガス栓を全開にする

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。



ご注意

- ① 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。



- ② バーナーの横にある立消え安全装置や点火プラグ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。



ご飯の炊きかた

炊飯を始めると、水温を上げてお米に吸水をさせるため点火・消火をくり返します。
(この時自動的にスパークしますが故障ではありません)

●炊飯には、2通りの炊き方があります。よりおいしく炊くには、洗米おきをおすすめします。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

炊飯 (洗米すぐ・洗米おき)

洗ってすぐのお米を炊く場合 (洗米すぐ)

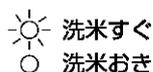
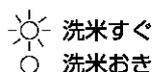
「炊飯」スイッチを1回押す



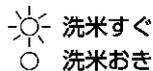
(押し続けしないでください。)

- 約30秒後にバーナが消火し「ひたし炊き」を約22分間します。

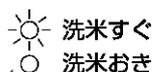
炊飯中の表示



- 再度スパークが飛びバーナに点火する。



- 「保温」ランプが点滅します。



- 「洗米すぐ」ランプ・「炊飯」ランプが消灯。「保温」ランプが点灯。

自動的に保温します。



点火前

すべてのランプは点灯していません。

点火

「炊飯」ランプ・「洗米すぐ」ランプが赤色に点灯し、約1秒後にスパーク音がして点火します。着火検知すると、ピピッとブザーが鳴ります。

ひたし炊き

お米に水を吸わせる工程です。

本炊き

むらし

- むらし時間は約14分間です。

炊き上がり

- 炊飯完了時「ピー」とブザーが鳴り炊き上がりをお知らせします。

ご飯をほぐしてください。

※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ゴム管に空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。(合計2回の点火動作でも点火しない場合は、「炊飯」ランプが点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。)

※点火途中や、ひたし炊き中に電源プラグを抜き(停電も同じ)、再び通電した(7分以内に)場合は「炊飯」ランプが点灯し、自動的にバーナに点火し炊飯を続けます。

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

「炊飯」スイッチをゆっくり
続けて2回押す



(押し続けしないでください。)

- 約30秒後にバーナが消火し「ひたし炊き」を約4分間します。



- 再度スパークが飛びバーナに点火する。

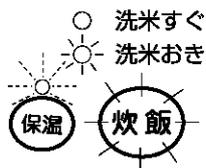
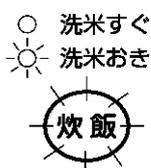


- 「保温」ランプが点滅します。



- 「洗米おき」ランプ・
「炊飯」ランプが消灯。
「保温」ランプが点灯。
自動的に保温します。

炊飯中の表示



点火前

すべてのランプは点灯していません。

点火

「炊飯」ランプ・「洗米おき」ランプが赤色に点灯し、約1秒後にスパーク音がして点火します。着火検知すると、ピピッとブザーが鳴ります。

ひたし炊き

お米に水を吸わせる（ひたし炊き）工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約10～15分早く炊きあがります。

本炊き

むらし

- むらし時間は約14分間です。

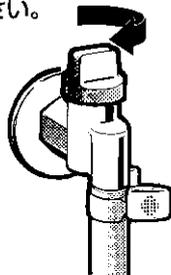
炊き上がり

- 炊飯完了時「ピー」とブザーが鳴り炊き上がりをお知らせします。

ご飯をほぐしてください。

(注意) 洗米後すぐにこのモード(洗米おき)で炊くとうまく炊けません。必ず洗米すぐモードで炊飯してください。
※火がつかない間はスパーク音は9秒間続きます。ゴム管に空気が入っている場合など、1回で点火しない場合は10秒休止後、再度9秒間スパーク音が続きます。(合計2回の点火動作でも点火しない場合は、「炊飯」ランプが点滅してエラー表示をします。「切」スイッチで解除すると再点火できます。)

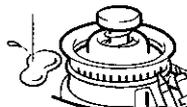
消火を確認して、ガス栓を確実に閉じてください。



ふきこぼれはきれいにふきとる

バーナー・立消え安全装置や点火プラグがよごれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。

ふきこぼれはきれいにふきとってください。



- 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。
- ②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。

ご飯の炊きかた

炊飯表

お米の種類	炊飯量(カップ)		水加減	洗米おき時に水にひたす時間(分)	
	RAJ-3MD	RAJ-5MD		春～夏	秋～冬
白米	0.5～3.5	1.0～5.5	ふつう	30以上	60以上
新米	0.5～3.5	1.0～5.5	少なめ	約30	約60
無洗米	0.5～3.0	1.0～5.0	ふつう	30以上	60以上
古米	0.5～3.0	1.0～4.0	多め(ふきこぼれる場合があります。その時は炊飯量を減らしてください。)	60以上	90以上
胚芽精米	0.5～2.0	1.0～3.0			
分づき米(3.5.7分)	0.5～2.0	1.0～3.0			
麦まぜ米	0.5～2.0	1.0～3.0			
輸入米 ブレンド米	0.5～2.0	1.0～3.0			

- 精米法・銘柄によって炊き上がりに差がでる場合があります。
- 最少米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすくなります。
- 最大米量の炊飯時は、ふきこぼれる場合がありますので、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。
- 玄米の炊飯について：発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。

炊きあがりまでの時間の目安(気温・水温・米質により変化します)

品名	炊飯量 (カップ)	時 間 (分)	
		洗米すぐ	洗米おき
RAJ-3MD	0.5～3.5	約45～50	約27～32
RAJ-5MD	1.0～5.5	約45～50	約27～32

⚠ 注意

炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・本体部・外ぶ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ご注意ください。



接触禁止

- この炊飯器は、おねばに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。
- オフライン状の膜がかま側面につくことがありますが、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。

●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炊飯・保温時に差込んだままにしてください。

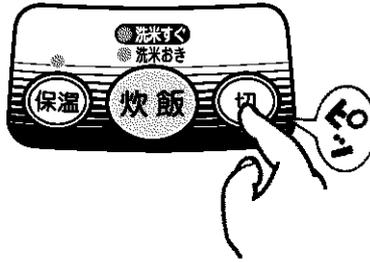
操作パネルの保温ランプが点灯していることを確認してください。



- 保温中にかまを持ち上げたり、外したりすると保温が止まります。かまを入れて「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。
- 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時間を越えるといやなニオイやパサつきなど、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。
- 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。

- 保温を停止する場合は「切」スイッチを押してください。

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。



- 点火したときや、保温中に「コン」「コン」という音がすることがありますが、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。

注. 保温したまま電源プラグを抜いた後、通電（停電復帰も同じ）すると全てのランプが点滅してエラー表示することがあります。この場合は「切」スイッチを押して解除してください。(24ページを参照してください。)

ご飯を「ほぐす」「よそう」時のお願いかまを外すと保温が止まります。かまが浮き上がり保温が切れる場合があります。必ず「保温ランプ」が点灯している事を確認してください。

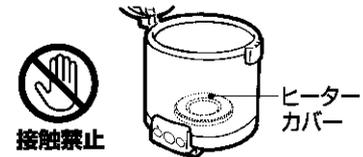
⚠注意

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。



接触禁止

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。



接触禁止

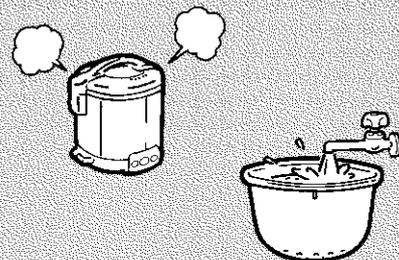
ご飯の炊きかた

もしイヤな臭いがついた場合

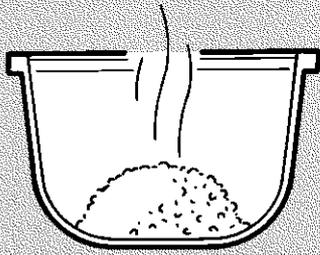
炊飯かまに計量カップ1～2杯の水を入れ、「洗米おき」モードで点火し、自動消火するまで煮沸してください。

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。

30分以上の煮沸はおやめください。安全装置が働く場合があります。(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)

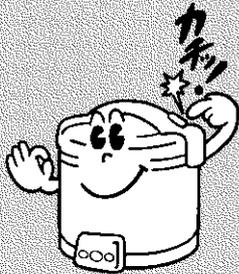


上手に保温しましょう



ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

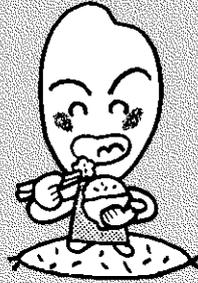
ご飯がバサバサになるのを防げます。



ふたのロックは確実に

外ふた・内ふ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。

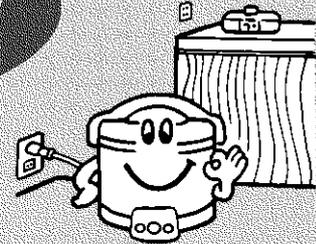
炊きたてごはんはおいしいね!



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、保温中に本体部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。「保温」スイッチを必ず押してください。



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
ご飯が劣化しバサつき、黄バミ、ニオイの原因になります。
- 少ないご飯(お茶碗1~2杯程度)の保温
ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。
- しゃもじを入れたままの保温
しゃもじについた雑菌が増殖する恐れがあります。
- 外ふたにふきんをかぶせての保温
機器の損傷・火災の原因となります。
- 冷えたご飯の再保温(長時間停電も同じ)
加熱する途中でご飯がこげたり、いやなニオイがすることがあります。
- 直接風が当たる場所での保温
風が当たるところが冷やされ、部分的に適度な保温温度以下になる恐れがあります。
- 炊きこみご飯や汁物などの保温
具などに変質しやすい物があると劣化が早くなります。



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。

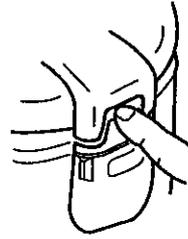
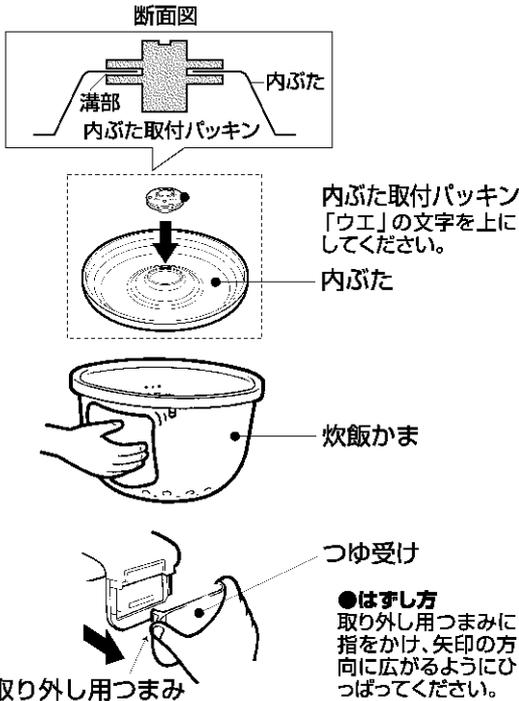
あとかたづけ

お願い まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉じる ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

1 中性洗剤で洗う

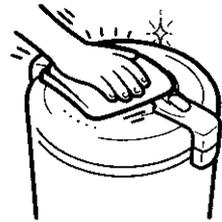
内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。
内ぶたを掃除しないと内ぶたにたまったおねばが、かま側にもどらず、外ぶたを開けた時、つゆ受けの外にあふれることがあります。



図のようにスキマに指をかけないでください。
無理に引張ると破損する恐れがあります。

2 布でふく

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。
- 炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。(外ぶ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

あとかたづけ

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。

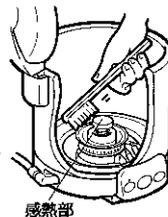


感熱部はいつもきれいにしておく

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。

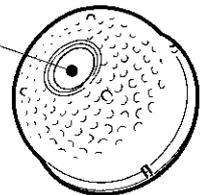


使用済みのハブラシ等を使ってください。



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。

感熱部受け



お手入れ

お願い まず確かめてください。

①ガス栓を閉じる ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

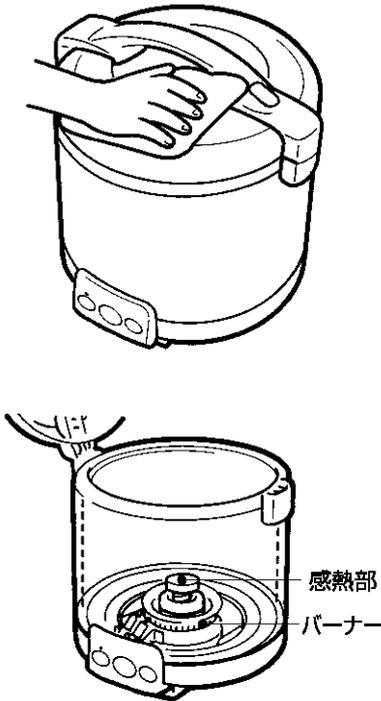
警告

修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客様自身では工具を使用しては、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。



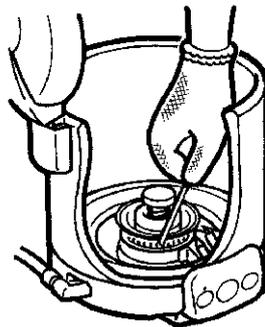
1 よく絞った布でふく

本体部・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。



2 針金・金属たわしを使う

バーナーがつまっていたり、点火プラグや立消え安全装置が汚れている時は、針金などで汚れを取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、金属たわしで表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



お願い

バ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。

3 汚れのひどい時

かま受け内側・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お使いください。

外ぶたの周囲の油污等が、排気で焼き付く場合がありますが、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。

炊飯かまおよび内ぶたはアルミ製品です。
食器洗い乾燥機でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色する恐れがあります。

お手入れ不良になりますと、外ぶたにサビの様な汚れがつかます。
お手入れはその都度必ず行ってください。

（外ぶ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

機器を水につけたり、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



感電注意

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。



故障・異常の見分け方と処置方法

故障表示と処置方法

故障表示	原因	処置方法
「炊飯」ランプのみが点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓の開け忘れ等で正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に消火したとき。 ●炊飯中にガス栓を閉めたとき。 ●連続50分以上燃焼したとき。 	「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。
「炊飯」ランプ 「保温」ランプ 「洗米すぐ」ランプ 「洗米おき」ランプ が同時に点滅	<ul style="list-style-type: none"> ●各スイッチを15秒以上押し続けたとき。 ●センサー等が故障したとき。 ●使用中に停電したとき、又は電源プラグを抜いたとき。 ●ガス電磁弁が故障したとき。 ●電子ユニットが故障したとき。 	「切」スイッチを押して点滅を止めてから再操作をしてください。 「切」スイッチを押しても、点滅やブザーをくり返す場合はセンサー異常です。電源プラグを抜いてから、アフターサービスをお申し込みください。

※上記の故障時にランプが点滅を始めると同時にビビビビビ・ビビビビビとブザーで知らせます。

※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。

停電したら (途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

項目	7分以内に復電した場合	7分以後に復電した場合
炊飯時	自動的に再点火し、炊飯を継続します。	ビビビビビ・ビビビビビとブザーが鳴り炊飯・保温・洗米すぐ・洗米おきランプが点滅し、炊飯を継続しません。
保温時	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと、ビビビビビ・ビビビビビとブザーが鳴り、炊飯・保温・洗米すぐ・洗米おきランプが点滅し、保温を停止します。)	

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。
	●電源が入っていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差込む。
	●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴、ふきこぼれをふきとる。
	●炊飯スイッチを押しつづけていませんか。 ⇒炊飯ランプが点灯したら手を離す。

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
消火する	<p>●立消え安全装置に水滴やふきこぼれがついていませんか。 ⇒水滴・ふ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。)</p>
炊きあがりがかたい、芯がある	<p>●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。</p> <p>●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。(10、15ページ参照) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。</p> <p>●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：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</p> <p>●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。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。</p> <p>●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付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)</p> <p>●停電しませんでしたか。 ⇒停電後数分間は再点火してください。それ以後は炊飯しなおしてください。</p>
ふきこぼれる	<p>●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。 ⇒無洗米を炊く場合は無洗米専用計量カップを使用する。</p> <p>●無洗米を使っていませんか。 ⇒1～2度すすいでから水に浸し、吸水させる。(10、15ページ参照) ⇒米量が多い場合は、特に念入りにすすぐ。</p> <p>●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付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ふきこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有償)</p> <p>●内ぶた、内ぶた取付パッキンなどはきれいに掃除してありますか。 ⇒内ぶたの小さな穴がつまるとふきこぼれます。</p> <p>●ひたし時間は適正ですか。(「洗米おき」炊きの場合) ⇒白米・無洗米：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</p>



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、ガス栓を閉じる。 * 電源プラグを抜く。

現象	●お調べいただくこと。 → 処置方法
炊きあがり軟らかすぎる	<p>●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。</p> <p>●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。</p> <p>●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。</p>
こげる	<p>●よく洗米していますか。無洗米は種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒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。</p> <p>●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。</p> <p>●長時間ひたしていませんか。 ⇒ひたし時間が長いと粉米がかま底にたまり、こげやすくなります。</p> <p>●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」(22・23ページ参照)</p>
少量炊飯でこげがでた場合は目盛りより少し多めに水を入れて下さい。	
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)	
保温しているご飯がべたつく	<p>●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。</p> <p>●12時間以上保温していませんか。</p> <p>●停電しませんでしたか。</p> <p>●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。</p> <p>●外ぶた、内ぶたがきっちりしまっていますか。</p> <p>●炊飯かま、内ぶた、内ぶた取付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」(21ページ参照)</p> <p>●よく洗米していますか。 ⇒ぬか分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。</p>
かたくなった 臭いがする 変色する 冷めている	
保温が切れる	●2秒以上かまが持ち上がったたり、浮いたりした事はありませんか。

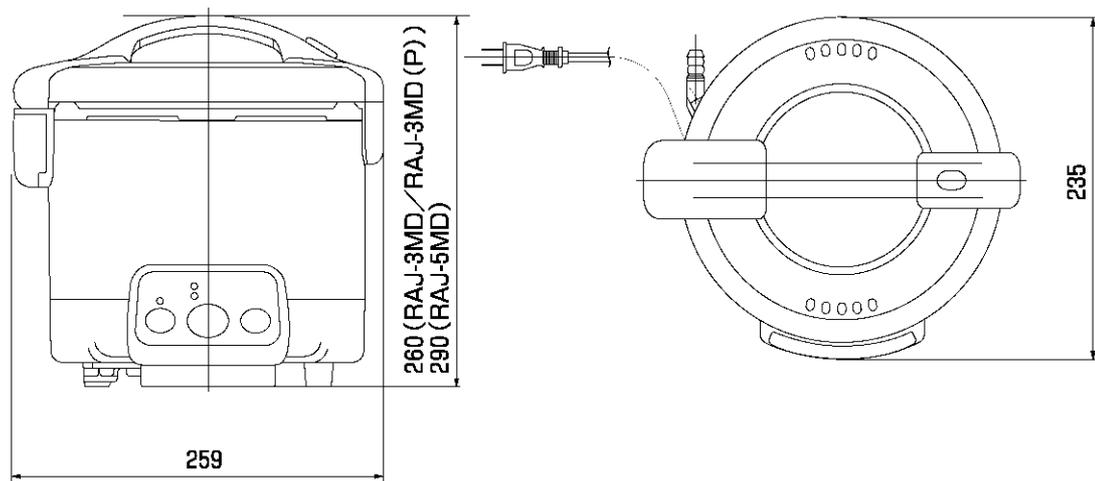
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

仕様

東邦ガス形式名		RAJ-3MD・RAJ-3MD(P)	RAJ-5MD
ガスの種類		都市ガス用13A	
毎時ガス消費量		0.940kW	1.28kW
形式の呼び		RR-035VL	RR-055VL
炊飯量 ℓ(カップ)	白米	0.09~0.63(0.5~3.5)	0.18~0.99(1~5.5)
	無洗米	0.085~0.51(0.5~3.0)	0.17~0.85(1~5.0)
外形寸法 (mm)	高さ	260	290
	幅	259	259
	奥行	235	235
質量(kg)		3.9	4.2
ガス接続		φ9.5mmガス用ゴム管	
電源		AC100V 50-60Hz	
消費電力(W)		140	
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	
付属品		計量カップ(白米用・無洗米用各1個)・しゃもじ・取扱説明書・保証書・お問い合わせ先一覧	

※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)



消耗部品について.....

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。

別売部品のご紹介

・別売部品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営業所にお問い合わせください。

●防熱板 (P4の防熱板の取付を参照してお買い求めください。)

RB-55S (側壁用防熱板) 幅550×高さ550×厚み19mm

RB-60B (後壁用防熱板) 幅600×高さ550×厚み19mm

RB-60T (天井用防熱板) 幅600×高さ550×厚み19mm

仕様

長期間使わないときは

電源プラグを抜き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）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

サービス(点検・修理など)を依頼される前に

■「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。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、必ずガス栓を閉め電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをご知らせください。

- ①ご住所（建物名・部屋番号）、お名前、電話番号
- ②品名：RAJ-3MD・RAJ-3MD(P)・RAJ-5MD（電子ジャー付ガス炊飯器）
- 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

■定期点検のすすめ（有料）

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

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、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。

■転居ともなう調整や改造に有する費用は、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 응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。

補修用性能部品の保有期間について

■無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。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。

■補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）

アフターサービスなどの連絡先

■別添の「お問い合わせ先一覧」を参照してください。

見本

東邦ガス株式会社
名古屋市熱田区根田町19番18号 〒456-8511



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