

家庭用



電子ジャー付ガス炊飯器

品 名 RAJ-5MTH

形式の呼び RR-055VKT

取扱説明書



ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みの
うえ、正しくお使いください。

東邦ガス株式会社
名古屋市熱田区桜田町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)



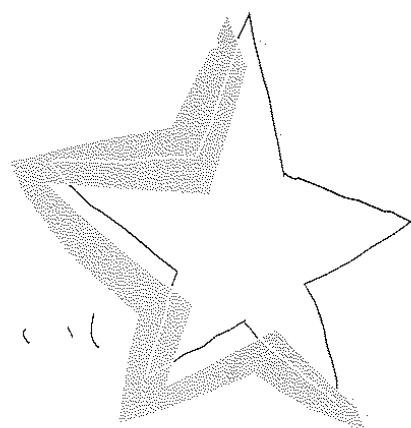
02780525

TRR055VKT-03
03.03

ごあいさつ

このたびは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。

- ご使用の前に、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る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。



●ガスの強火でつつみ炊き

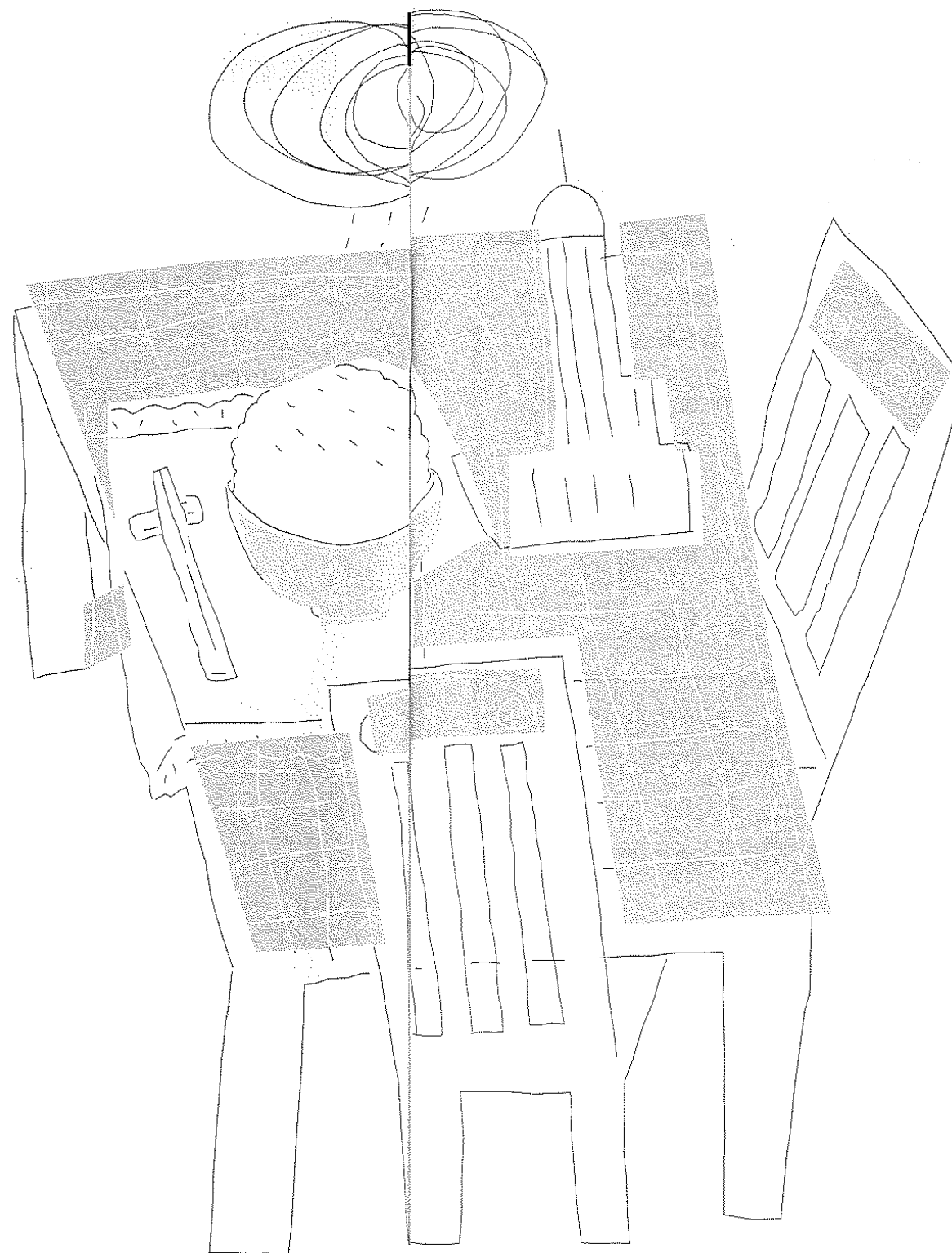
カニ穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

●保温

電気で約74℃の保温温度で12時間程度、おいしく保温します。

●炊きかた

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



もくじ

安全上のご注意 (必ずお守りください)	3
---------------------	---

おいしいご飯の豆知識	9
------------	---

お使いになる前に

●各部の名称	11
●時計の合わせかた	13
●使用前の準備	14

使いかた

●ご飯の炊きかた	洗米すぐ	15
	洗米おき	16
●タイマー炊飯		17
●保温		19
●上手に保温しましょう		20
●あとかたづけ		21
●お手入れ		22

困ったときは

●こんな表示がでたときは	23
●故障かな？と思ったときは	24
●仕様・個別ガス消費量	25
●外形寸法	25
●別売品のご紹介	25
●消耗部品について	26
●長期間使わないときは	26
●アフターサービスについて	26

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には、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、いろいろな絵表示をしています。
その表示は次のようになっています。内容をよくご理解のうえ本文をお読みください。

表示	意味
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。

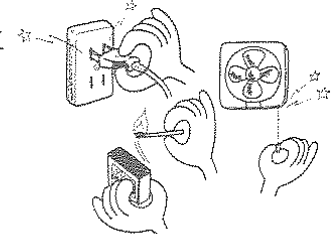
絵表示について次のような意味があります。



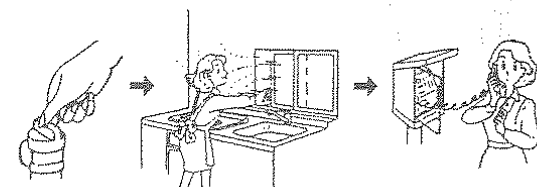
危険

- ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
- ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外に出す。
- 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。



警告

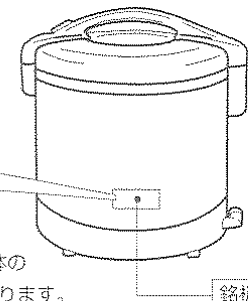
- 必ず銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)・電源(AC100V)を使用する
- 使用ガス・使用電源が一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。
※転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈銘板の例〉12A・13Aの場合

形式の呼び	都市ガス用
12A	13A
kW	ガス消費量
使用電源および周波数	消費電力
製造年月および製造番号	YS

ガス種
ガスグループ

この機器の銘板は本体の背面に張り付けてあります。



銘板

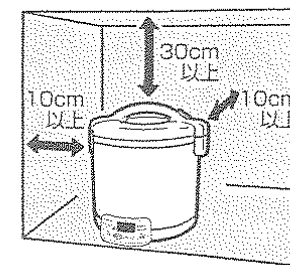
警告

- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す

可燃物からの距離が近いと火災の原因となります。火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
また可燃性の壁にステンレス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

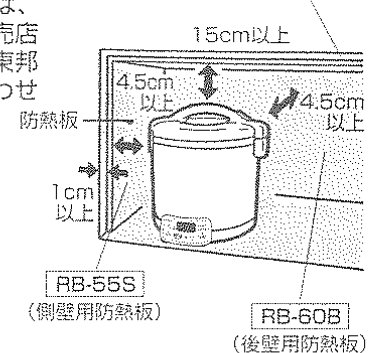
周囲の壁から10cm以上、
上方30cm以上必ず
離してください。



- 可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。(天井用防熱板)

※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。

- 接続は必ず専用のガスコードを使用する

傷ん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



誤った接続

- ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止
- 器具用スリムプラグ取付け禁止



- ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止



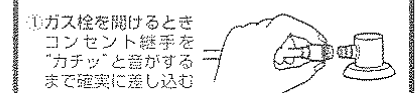
お願い

- 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、お買い求めの際に取付けられていたキャップをはめてください。

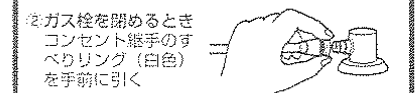
- 機器に接続しているガスコードのスリーブ(金属部)が置き台などに当たると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

- ガスの接続がわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの東邦ガスにご連絡ください。

ガス栓側の接続



- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。



- コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

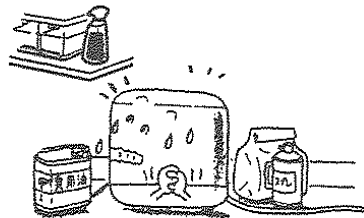
ガスコンセントについて

★「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取りつけると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

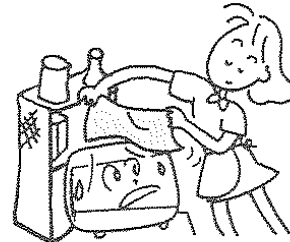


⚠ 警告

- 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。

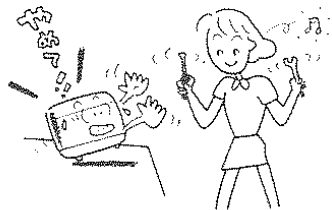


- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。排気口の近くに調味料ラックなどを設置しない。不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。



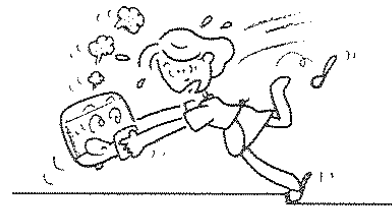
- 分解・修理・改造は絶対しない。

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。



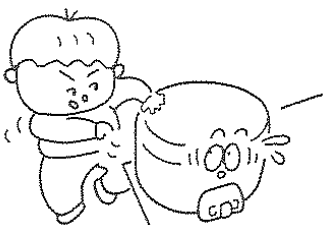
- 炊飯中・炊飯直後に機器を持ち運ばない。

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。



- 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。

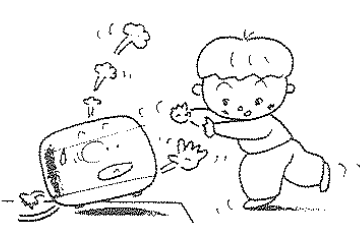
感電や異常動作してけがをすることがあります。



- 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、けがをすることがあります。特に幼児にはさせない。



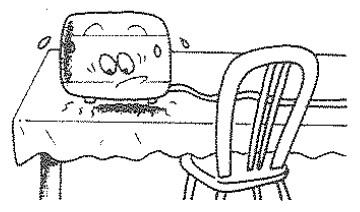
- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。



- 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。

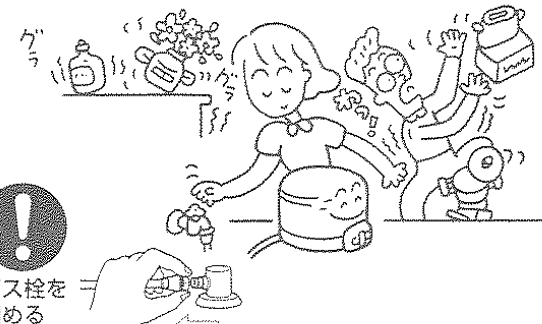


⚠ 警告

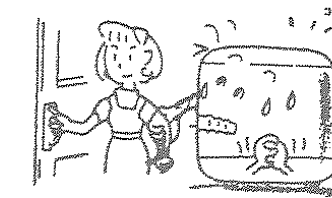
- 異常時はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉め、電源プラグを抜く。



ガス栓を閉める



- 炊飯中には外出はしないでください。
(タイマー運転時・保温時は除く)

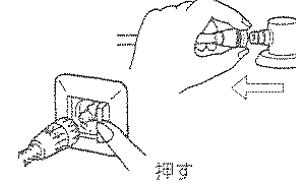


- 使用中の異常に気づいた場合。

- 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、使用中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉める。
- ② 故障表示と処置方法 (23ページ)。故障・異常の見分け方と処置方法 (24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、使用を中止しお買い上げの販売店または東邦ガスへ連絡する。



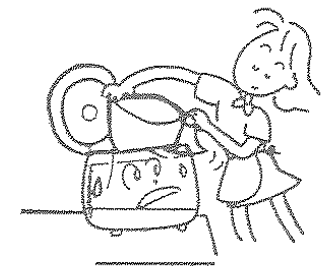
ガス栓を閉める



押す

- 点火時に機器を確認する。

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。



- 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。



禁止

やけどや過熱による火災などの原因になります。

⚠注意

●ガスコード・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、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。



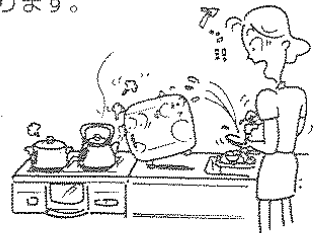
禁止



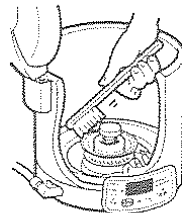
●水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。故障・火災の原因となります。



禁止



●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。



●電源コードは加工(切断して延長)したり、無理に曲げたり、たばねたりしない。

●たこ足配線しない。

火災・漏電・感電の原因となります。

●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。



●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

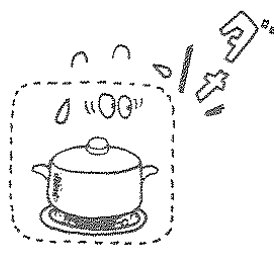


●炊飯以外の用途には使用しないでください。

過熱・異常燃焼による火災などの原因となります。



禁止

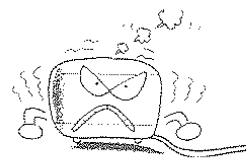


●炊飯中、炊飯直後はボタン・操作部・取っ手以外は手を触れない。

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。

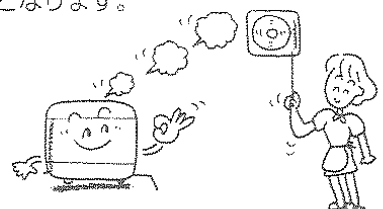


●お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。

不完全燃焼の原因となります。



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動作する原因となります。

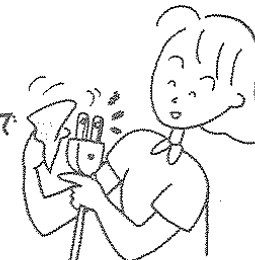


⚠注意

●電源プラグのほこりはふき取る。火災の原因となります。

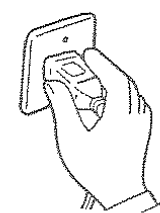


乾いた布で



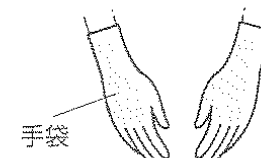
●電源プラグは根元まで完全に差し込む。

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。



●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。



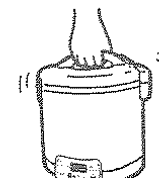
●ぬれた手で抜き差しをしない。

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つかないようにしてください。



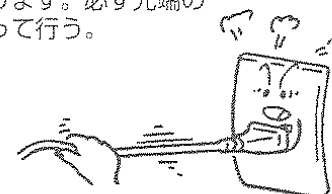
●本体を運ぶとき、外ぶた取っ手のボタンにふれない。

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ので注意してください。



●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ばらない。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おそれがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。



●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。



●ガスコードは3m以下で接続してください。

初めてご使用になる時や、ガスコードを脱着した場合は、ガスコード内に空気が入るために、1回の操作で点火しない場合があります。(デジタル表示が「11」で点滅)。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。

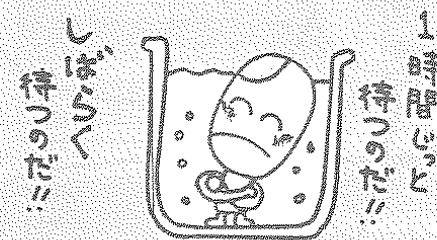


お米は精米の程度で呼び名が変わる



もみ穀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（精白米）と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって三分つき米・五分つき米等があります。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

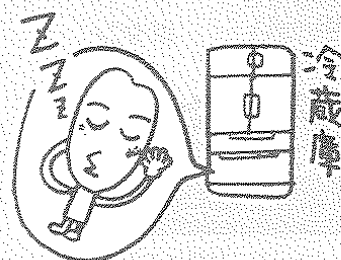


胚芽精米、麦ごはんは1時間ぐらいい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

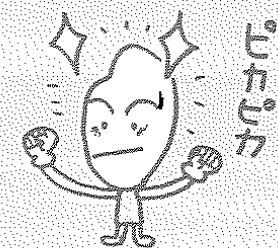
無洗米をおいしく炊く

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」をしてから炊飯することをおすすめします。

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。



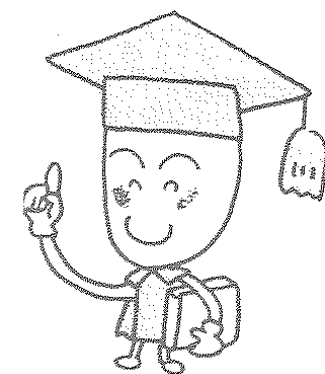
お米はこんな所が好き



よいお米にはつやがある

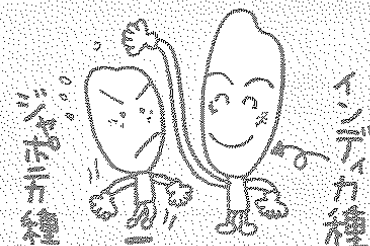
お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

おいしいご飯の豆知識

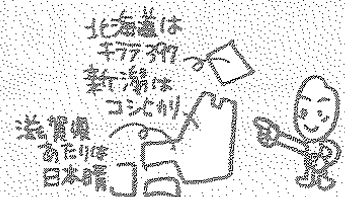


お米は大きくわけて2種類

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。



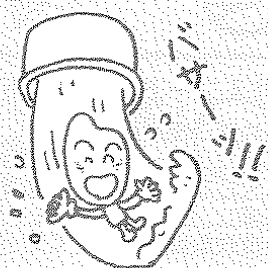
日本でつくられている品種は200種以上



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。

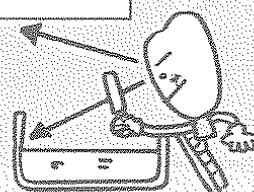
たっぷりの水で手早くとぐ



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）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。

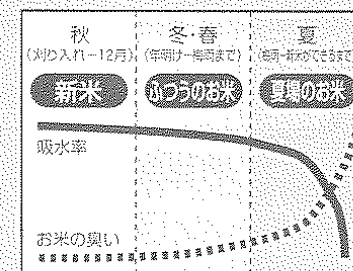
軟質米	目盛りどおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛りより少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛りより多め



季節によってもお米の質は変わる

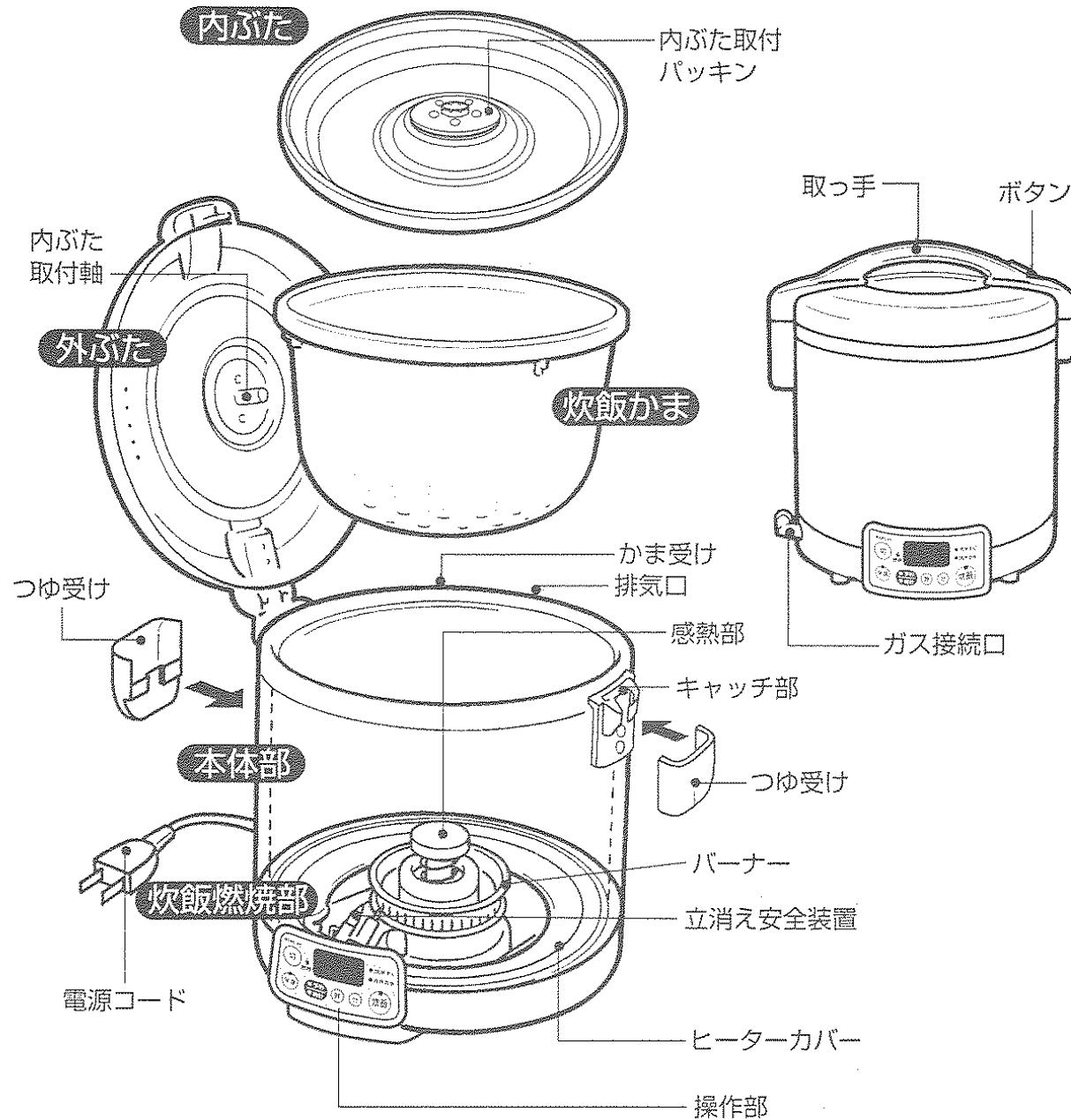
新米
刈り入れから2〜3カ月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

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。



各部の名称

■本体



付属品



■操作部

■電源プラグをコンセントに差し込みます。
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

■**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。(時スイッチ・分スイッチは音が
しません。)
([「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、故障表示することがあります。)

■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。

表示消灯/点灯スイッチ

省エネのため使用していない
とき3秒以上押すと表示を消
灯します。消灯後に押すと点
灯します。(他のスイッチでも
点灯)

切スイッチ

●スイッチの押しまちがいを
取り消したいときに押す。
●タイマー予約の取り消しや
炊飯・保温をやめるときに
押す。

燃焼ランプ

●火がついているとき
に赤色に点灯。
(炊飯中に消灯するこ
とがありますが故障
ではありません。)

洗米すぐランプ

洗米すぐ炊飯のときに赤色
に点灯。

洗米おきランプ

洗米おき炊飯・タイマー炊
飯のときに赤色に点灯。

炊飯スイッチ

●炊飯、タイマー炊飯する
ときに押す。
●洗米すぐ炊飯1回押し。
●洗米おき炊飯2回押し。

炊飯ランプ

●炊飯中に赤色に点灯。
●予約待機中に赤色に点灯。

現在時刻(時計)表示
タイマー予約時刻表示
保温経過時間表示



保温スイッチ

●保温したいときに押す。
●炊きあがり後自動的に保温
になります。

保温ランプ

●保温中に橙色に点灯。

予約/時計スイッチ

●タイマー炊飯をセットするとき1回押し
●現在時刻をセットするとき2回押し

予約/時計ランプ

●1回押すと「予約ランプ」が緑色に点灯。
●2回押すと「時計ランプ」が緑色に点灯。

時スイッチ・分スイッチ

●現在時刻・予約時刻をセッ
トするときを押す。

お使いになる前に

時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊き上がりません。

予約 時計

●予約/時計スイッチは押すごとに、設定内容が変わります。

予約設定
↓
時計設定
↓
現在時刻



●時刻表示は24時間表示になっています。

(例)

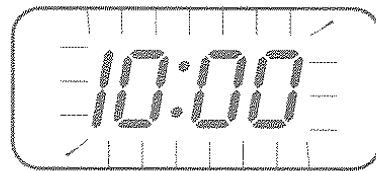
	12時間表示	24時間表示
午前	9:15	9:15
午後	9:15	21:15

と表示されます。

1



「時計」ランプが点灯すると、現在時刻変更ができます。

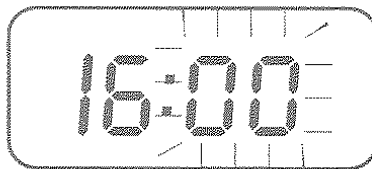


●「時計」ランプが点灯し、現在時刻が点滅。

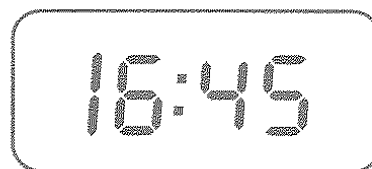
2

〔時〕スイッチを押して「時」をセットする

〔分〕スイッチを押して「分」をセットする

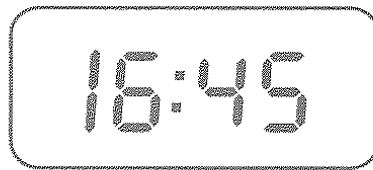
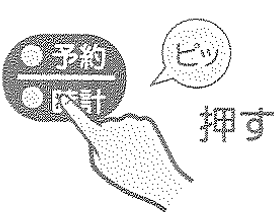


「時」をセット中「分」は点滅しています。



「時」「分」スイッチは押し続けると早送りできます。

3



- 「時計」ランプが消灯し、時刻合わせ完了。
- どの手順でも次の手順まで約7秒以内に操作しなければ、表示時間を確定します。

0:00が出たとき

- はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。
- 1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間は時計機能は動いています。(室温20℃の場合) 表示は消えています。電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

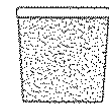
- 室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。(炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。)

使用前の準備 お米の準備

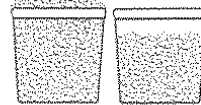
1 お米を計る

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

○良い例



×悪い例



計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上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。



お願い

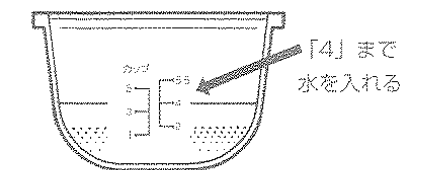
- かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

- 最小米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすく、最大米量時は、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。
- 炊きこみごはんの場合、お米は4カップ以下での炊飯にしてください。こえた量で炊飯を行うと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、米の上のせて米とまぜずに炊飯してください。

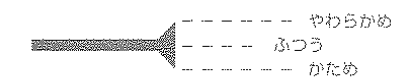
3 水加減する

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。両側にある目盛が同じ高さになるように合わせてください。

4カップの米を炊くとき



【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)

■無洗米を炊くときのご注意〈付属の無洗米専用カップを必ず使う〉

- 無洗米をこの機器に付属の無洗米専用カップ(170ml)で計り、水は目盛のふつう位置にしてください。
- 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。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し、炊飯不良の原因になることがあります。
- 5カップ以下での炊飯にしてください。

■炊きこみ炊飯のご注意

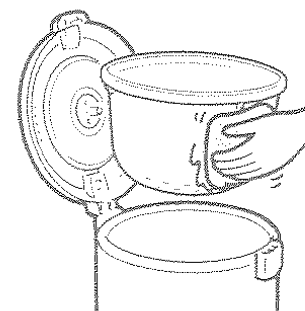
- この炊飯器は白米及び白米の炊きこみ炊飯以外は、調味料・具等の影響でうまく炊けない場合がありますので、ピラフ等の洋風炊きこみ(バター・ケチャップ等を使用)は工夫して炊飯してください。

お使いになる前に

使用前の準備 炊飯器の準備

1 炊飯かまをセットする

- 炊飯かまの外側や底・縁の部分の水分や、米粒などの異物はふきとってください。

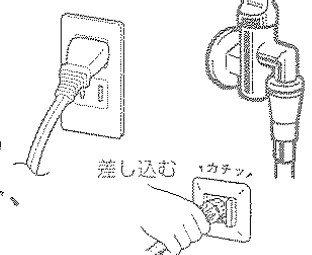


2 内ぶたをつけ、外ぶたを閉める

- 内ぶたに内ぶた取付パッキンを正しく取り付けてください。(P.21の「あとかたづけ」を参照してください。)
- 内ぶたがついていることを確認し、カチッと音がするまで閉めてください。



3 ガスコードを接続する 電源プラグを差し込み、 ガス栓を全開にする



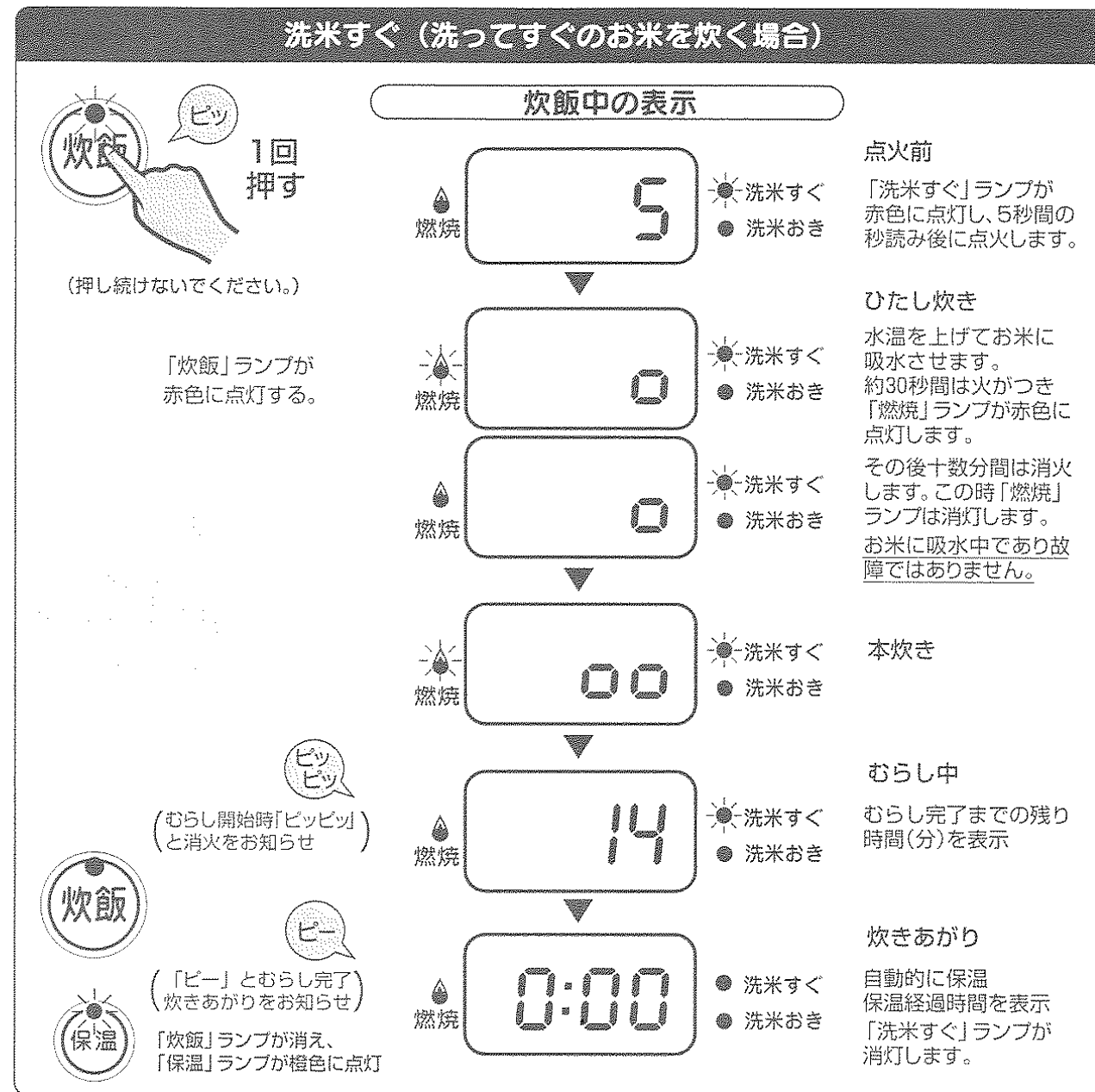
ご飯の炊きかた

炊飯を始めると水温を上げてお米に吸水させるため点火・消火をくり返します。(ひたし炊きのため約30秒後に消火し、十数分後(洗米すぐ)・数分後(洗米おき)に再点火します。)

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。

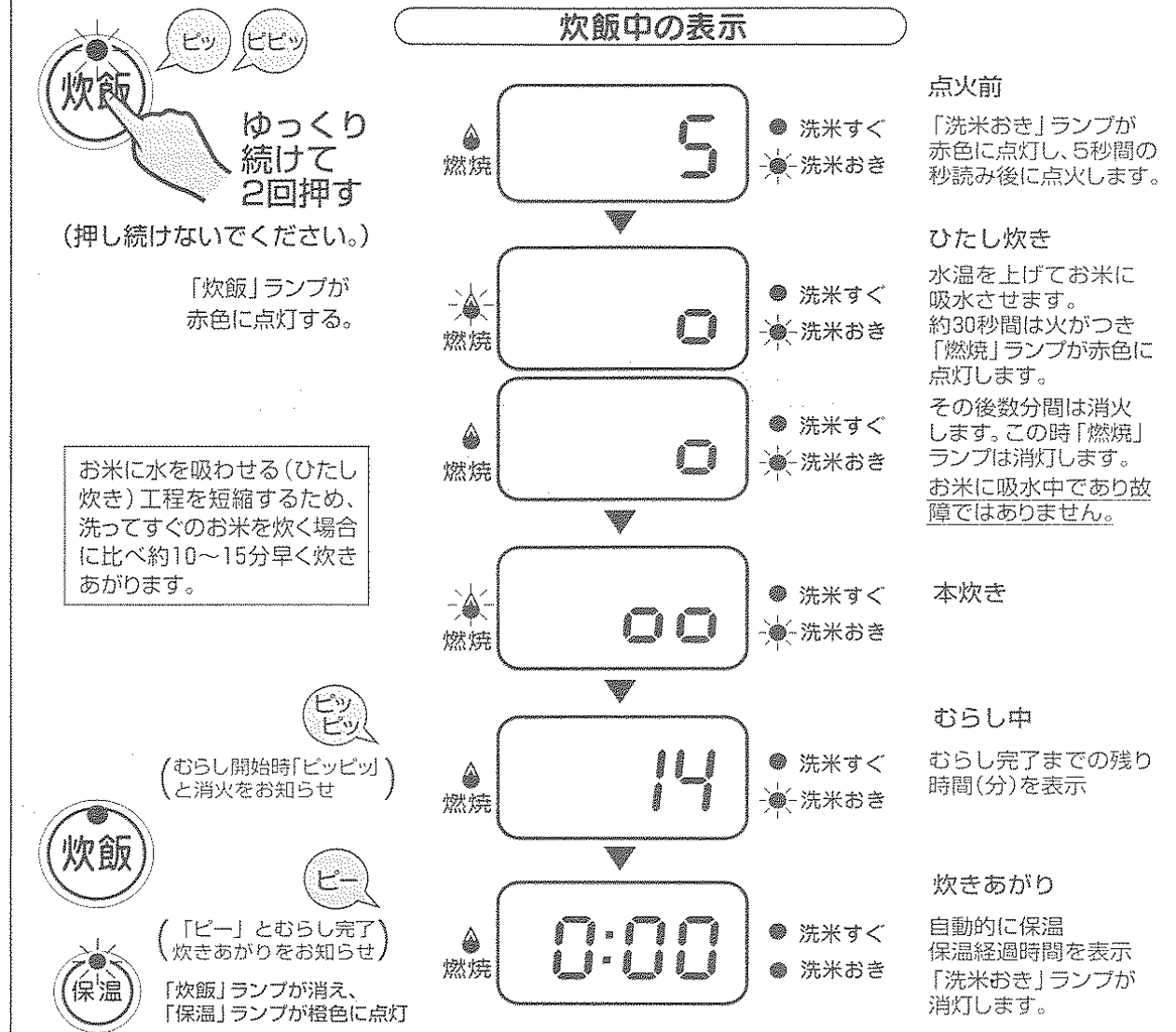
1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2. 洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合

●炊飯 (洗米すぐ・洗米おき)



ご飯が炊きあがったら余分な水分をとばし、おいしく食べるために底からご飯全体をよくほぐしてください。ほぐし忘れると水分が残りご飯がべたつく原因となります。

洗米おき (洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合)



(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。(洗米すぐ モード)をおすすめします。

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-5MTH	1～5.5	約35～50分	約35～50分

ひたし時間の目安

	春～夏	秋～冬
白 米	30分以上	60分以上
無 洗 米 胚芽精米 輸入米・ブレンド米 古 米	60分以上	90分以上

ただし、12時間以上のひたしおきはお米の変質および炊飯不良の原因となる場合があります(夏季等)。

(水加減表)

新 米	目盛より少なめ
無 洗 米 古 米 麦 ま ぜ 米 標準価格米 胚 芽 精 米 輸入米または ブレンド米	目盛より少し多め

●胚芽精米・7分づき米は3カップまでにしてください。上記以上を炊くとふきこぼれる場合があります。

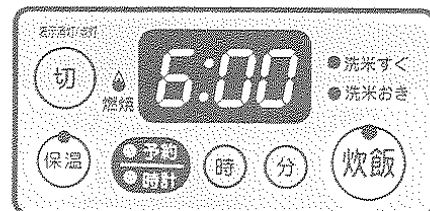
●水加減後30分～1時間くらい水につけておくと、芯のないおいしいご飯が炊きあがります。

使
い
か
た

タイマー炊飯

- 必ず現在時刻を確認してください。
現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。
- あらかじめ午前6:00の予約時刻が設定されています。
- タイマー予約が使える範囲は、1時間後から24時間以内です。
(1時間未満のタイマー予約をすると、「ピピピピピッ ピピピピピッ」と鳴りすぐ炊飯しはじめます。)

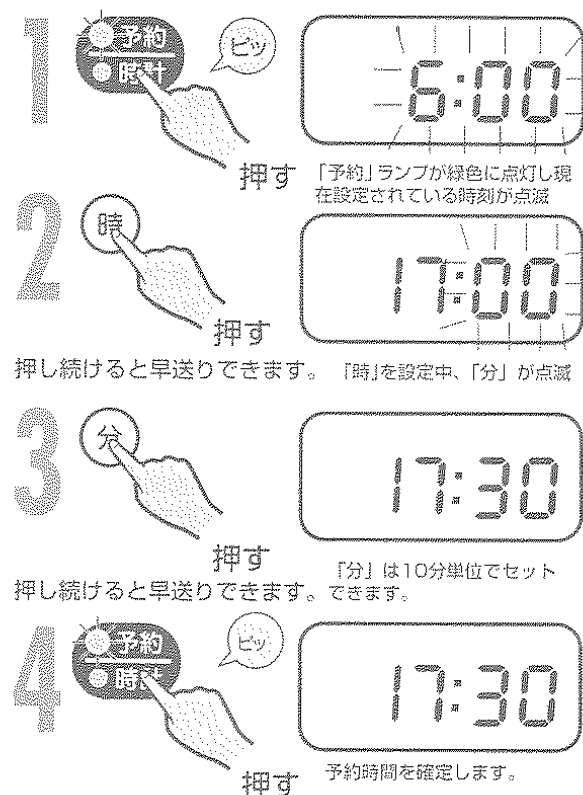
(注意) 予約時間は12時間以内がおいしく炊きあがる目安です。
夏場など室温や水温が高いと、米や水は変質しやすくなります。このようなときは、冷水でお米を洗って、冷水で水加減をしてください。



予約時刻の設定

■炊きあがり時刻を設定します。

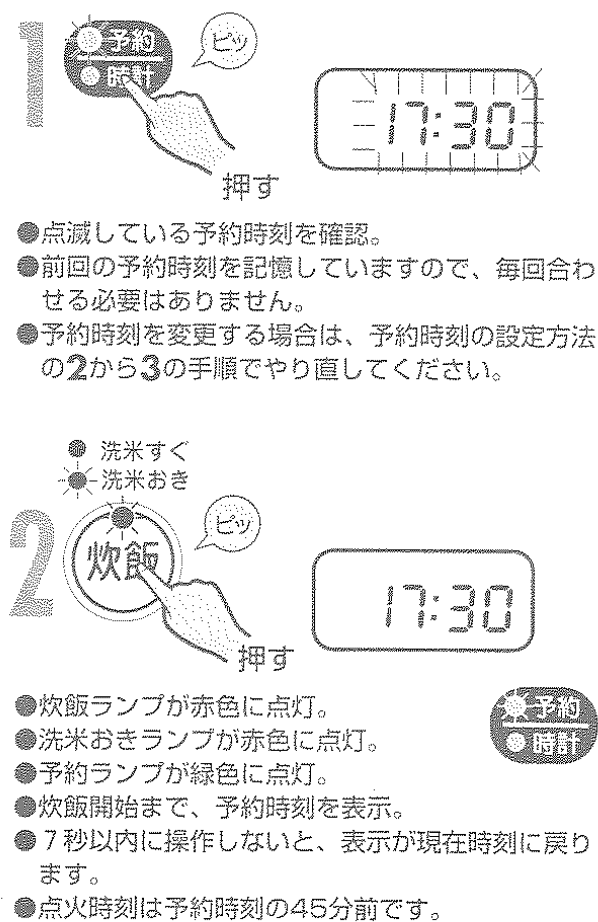
(例) 午後5:30分に合わせる場合、17時30分に合わせます。



- 途中で「切」スイッチを押すと、取り消しとなり元の設定に戻ります。
はじめからやり直してください。
- どの手順でも7秒以上操作しなければ、表示時間を確定します。
- 設定した時刻は次に変更するまで、記憶しています。
- 炊飯スイッチを押さない場合、7秒後に現在時刻を表示します。

(注意) タイマー予約をした後、電源プラグを抜かないでください。予約点火時刻以後に再び電源プラグを差し込んだ時、自動的に炊飯が始まる場合があります。(長時間停電時もこのようになります。)

タイマー炊飯のセット

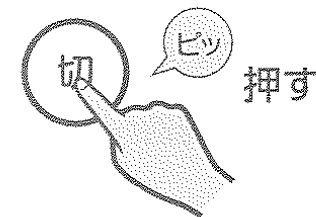


炊きあがると自動的に保温になります。



- 保温ランプが橙色に点灯。
- 予約ランプ・炊飯ランプ・洗米おきランプは消灯。

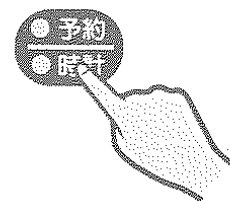
予約の途中変更、取消しの際は



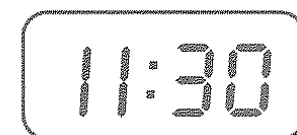
はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、「予約/時計」スイッチを押している間だけ、現在時刻を表示します。



手を離すと、予約時刻表示に戻ります。



「予約」ランプが消灯し、現在時刻を表示します。

タイマーを使うときのポイント

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

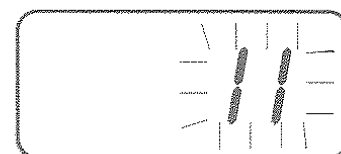
炊飯かまを取り出すとタイマー予約は取り消しになります。タイマー炊飯の手順に沿って再度予約してください。

タイマーの使えないメニュー

炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。
(具がいたんだり、調味料が沈殿してうま味炊けないからです。)

- ガス栓が閉まっている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴りエラー表示の「11」が表示。

「点火しなかったときの表示」



炊きあがりについて

ご飯がやわらかめに、炊きあがる場合は、水量を少なくしてください。

夏場のタイマー炊飯について

夏場の長時間の予約(12時間以上)では水の腐敗により、ご飯がおいしくない場合があります。

無洗米を炊く時のご注意

無洗米を使ってタイマー炊飯をするとこげたり、おいしく炊けない場合があります。この様な時は、白いにがりが無くなるまで洗米してから炊飯をすることをおすすめします。

使
い
か
た

保温

炊きあがり後は自動的に保温になります。

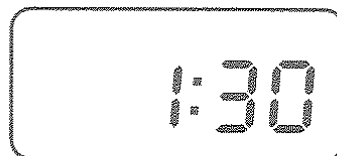
- おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。
- 炊きあがったら底からほぐすようにかきまぜると保温後もごはんがふっくらします。
- 炊飯かまがうきあがらないように注意してください。
ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯かまがうきあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。



保温

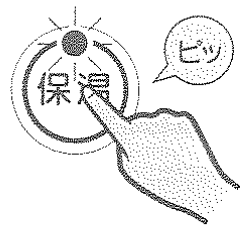
炊きあがり後は、自動的に「保温」ランプが橙色に点灯し保温経過時間を表示。

- 長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。
ニオイや黄ばみの原因になります。
- 少量の保温時には、大さじ2〜3杯の水を加えるとパサつきにくくなります。



(例) 1時間30分、保温経過の場合

■万一、炊飯かまがうきあがり保温が切れてしまった場合



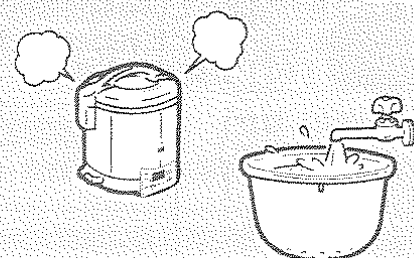
1回押す



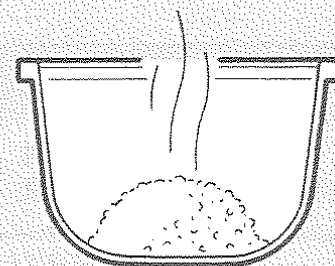
- 再び、保温を開始しますが、経過時間の表示は0分からスタートします。

もしイヤな臭いがついた場合

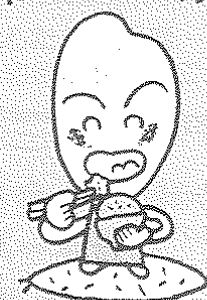
炊飯かまに計量カップ1〜2杯の水を入れ、炊飯スイッチを押し点火し、自動消火するまで煮沸してください。
自動消火した後、炊飯かま・内ふたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。
(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)



上手に保温しましょう



炊きたてごはんはおいしいね!



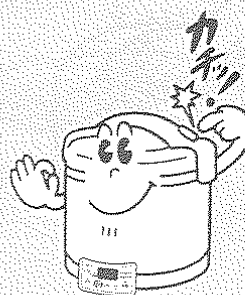
ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

ご飯がバサバサになるのを防げます。

停電したときは

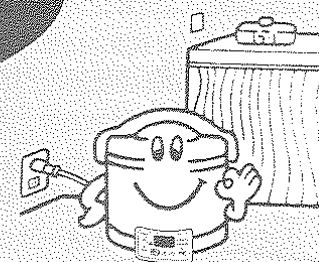
長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

ご飯は炊きたてがおいしい。
でもこんなことに気がつくと
おいしくご飯を
保温していただけます。



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。



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・パサつきの原因になります。

- 12時間以上の保温
ご飯が劣化しパサつき、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イヤなニオイの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。
- 炊きこみで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

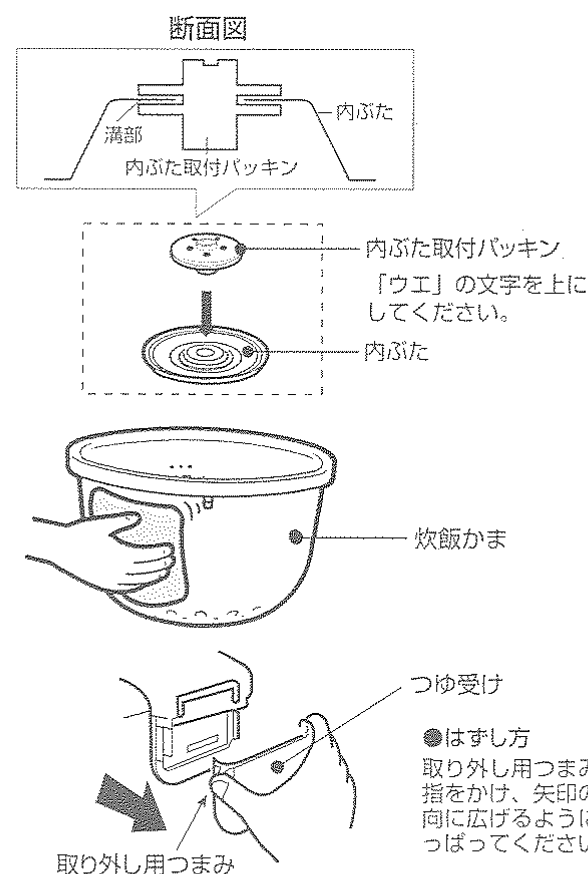
お手入れ

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

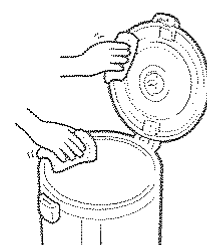
1 中性洗剤で洗う

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。



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。



図の様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。

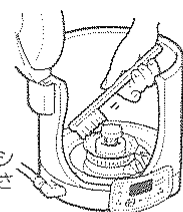
酸性・アルカリ性の洗剤・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。



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。



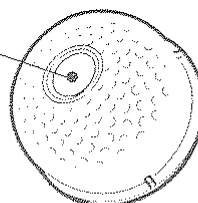
使用済のハブラシ等を使ってください。



炊飯かま底部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

かま底のディンプル加熱の分布を良くし、炊きムラを無くす働きをします。



お願い まず確かめてください。

- ①ガス栓を閉める ②電源プラグを抜く ③本体が冷えている

警告

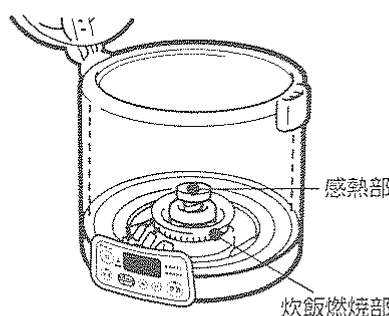
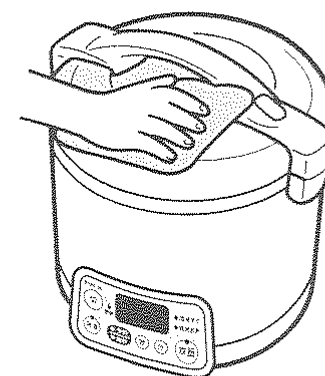
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

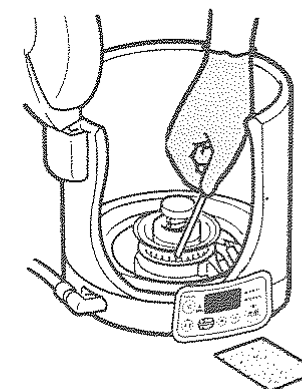
1 よく絞った布でふく

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・サンドペーパーを使う

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。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

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。
外ぶたの周囲の油汚れ等が、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。

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きます。
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。



こんな表示がでたときは

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故 障 表 示	原 因	処 置 方 法
 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの欄参照。 (切) スイッチを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。電子レンジなどで温めなおしてください。
 が点滅	●50分以上バーナーが燃焼したとき。	(切) スイッチを押し、センサーが冷えてから再操作してください。
 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。	(切) スイッチを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。
 が点滅	●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
 が点滅	●ガス栓が全開になっていないとき。	(切) スイッチを押し、一度「切」にしてから、ガス栓を全開にし、再炊飯してください。
 が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、センサーが過熱したとき	(切) スイッチを押し、センサーが冷えてから再操作してください。

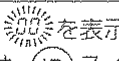
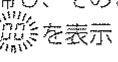
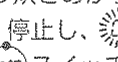
再び同じ状態になるときは、「故障かな?と思ったときは」の項を参照の上、アフターサービスをお申し込みください。

 が点滅	●スイッチを15秒以上押し続けたとき。	(切) スイッチを押しても再使用できない場合は点検が必要ですから、お買い求めの販売店、またはもよりの東邦ガスへご連絡ください。
 が点滅	●センサー等が異常です。	

■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。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊 飯 中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、  を表示します。停止した場合は、(切) スイッチを押してから、(炊飯)スイッチを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保 温 中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、  を表示します。)	
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、  を表示することがあります。停止した場合は、(切) スイッチを押してから、(炊飯)スイッチを2回押して(洗米おき)、再炊飯してください。	

故障かな?と思ったときは

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠ 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、ガス栓を開める。 ②電源プラグを抜く。

現 象	●お調べいただくこと →処置方法
表示がでない	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
点火しない	●ガスコードに空気が入っていませんか。⇒ガスコードは3m以内に作る。
タイマー炊飯のとき	予約時間に炊きあがらない ●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。 ●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ⇒時刻は正しくセットする。(P.13参照)
	予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる ●1時間未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約25～40分かかるため、すぐ炊きはじめます。
炊飯中	ふきこぼれる ●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒付属の計量カップでお米の量を確かめる。水加減は水平な場所で、両側の目盛りで合わせてください。無洗米は専用の計量カップで計ってください。 ●炊飯かま・内ぶた取付パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償) ●洗米した後、すぐに洗米おきモードで炊いていませんか。 ⇒洗米した後すぐに炊飯する場合は洗米すぐモードで炊飯してください。
	ご飯がかたい ご飯にしんがある(炊飯の早切れ) ●無洗米をひたさず炊いていませんか。洗米後、ザルなどで水きりなどしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水にひたし、吸水させてください。無洗米は専用カップを使用。⇒ザル上げすると割れ米になりやすく、割れ米が20%以上では早切れします。 ●ひたし時間は適正ですか。(ひたしおきのお米を炊く場合) ⇒白米：春～夏 30分以上 秋～冬 60分以上 (P.16参照) ●炊飯かま・内ぶた取付パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気もれが多いとかたくなります。 ●炊きこみ・ピラフ等を炊いていませんか。(P.14参照) ⇒米量を少なめに、具は細かくして上に乗せて炊くなど工夫をしてください。
炊きあがり	ご飯がやわらかい ご飯がべたつく ●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯でお米をとぐと砕けて割れ米になるので水でやさしく洗いぬいでください。無洗米は専用カップを使用。 ●炊きあがったご飯をほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすため、できるだけ早く底からよくほぐす。
	ご飯がこげる 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) ●よく洗米していますか。無洗米の種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒水がきれいになるまでよく洗う。ぬか分が残っているとこげます。 ●調味料は入れていますか。 ⇒調味料は、ご飯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。 ●感熱部や炊飯かまの底にご飯粒がついたり汚れたりしていませんか。 ⇒いつもきれいに保つようお手入れしてください。 ●長時間ひたしていませんか。無洗米をつかっていませんか。 ⇒ひたし時間が長くなると(タイマー炊飯も含む)粉米がかま底に沈みこげやすくなります。
保温中	乾燥・バリバリ ●長時間の保温をしていませんか。 ⇒保温時間に比例して、乾燥がすすみます。12時間以上は保温しないてください。 ●炊飯かま・内ぶた取付パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気もれると乾燥がすすみ、バリバリになります。 ●少量のご飯を保温していませんか。 ⇒少量のご飯は乾燥します。炊飯かまの中央に山型に集めてください。
	変色してにおいがする ●冷めたご飯のつぎ足しをしていませんか。⇒一度冷めたご飯は保温しない。 ●正しく洗米していますか。⇒ぬか分が残らないように水がきれいになるまでよく洗う。 ●12時間以上保温していませんか。 ⇒においが発生してしまった(においが気になる)場合は一度クリーニングを試みてください。
	ご飯がべたつく ●炊きあがり後、ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら底からほぐし、余分な水分をとばす。

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、またはもよりの東邦ガスへ連絡してください。

困ったときは

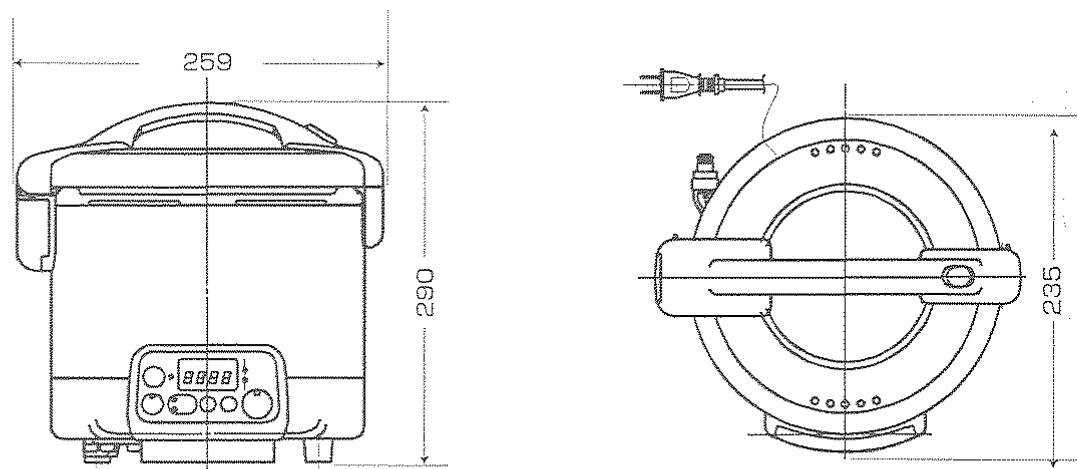
仕 様

東 邦 ガ ス 形 式 名			RAJ-5MTH
ガ ス の 種 類			都市ガス用13A
毎 時 ガ ス 消 費 量			1.28kW
形 式 の 呼 び			RR-055VKT
炊飯量	白 米	ℓ (カップ)	0.18～0.99 ℓ (1～5.5)
	無 洗 米	ℓ (カップ)	0.17～0.85 ℓ (1～5.0)
外形寸法	高 さ	(mm)	290
	幅	(mm)	259
	奥 行	(mm)	235
質 量 (kg)			4.2
ガ ス 接 続			ガスコード (小口径迅速継手)
電 源			AC100V 50-60Hz
消費電力	炊 飯 時 (W)		11
	定 格 消 費 電 力 (W)		141
点 火 方 式			連続スパーク点火
電 源 コ ー ド 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・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

(単位：mm)



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

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但し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の変形・破損・劣化などで、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。

長期間使わないときは

電源プラグを抜き各部の汚れを除去し、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 (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) を依頼される前に

■「故障かなと思ったときは」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か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：RAJ-5 MTH (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

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびLPG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下さい。

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。