

おいしいご飯を炊くためのご注意！

- 1** 感熱部や炊飯かま底面の感熱部受けの汚れはきれいにしましょう。



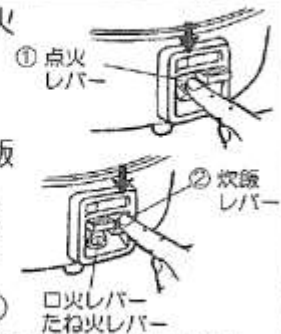
※ 汚れがこびりついて取れないときは極細目のサンドペーパー（目のあかさ400番程度）で表面に傷がつかない程度に軽くこすってください。

- 2** ① 点火レバーで点火

↓
点火の確認後

- ② 炊飯レバーで炊飯

炊飯中は、口火・たね火レバーを消さないでください。（口火・たね火レバーを上には引き上げない）



※ 点火と炊飯レバーを同時に押すと故障することがあります。

- 3** お米の洗いすぎに注意

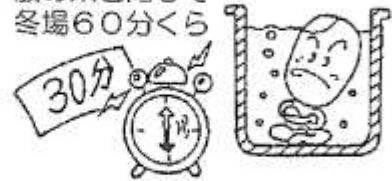
- ① たっぴりの水でさっとかき混ぜ水を素早く捨てる。
② 「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。



※ 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いてください。
※ 洗米機を使用の場合、洗米時間は約3分を目安にしてください。長い時間洗いすぎると米が割れます。
※ 割れ米は早切れ（生炊け）・炊きムラの原因となります。

- 4** 無洗米を使う場合

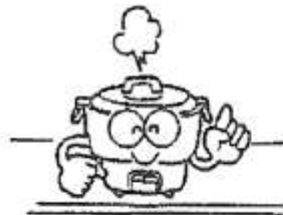
- ・ 無洗米を浸漬すると米の表面に気泡が付着しますので底の方から数回かき回して吸水しやすくしてください。
- ・ 米のデンプン質が溶けて白くにごることがありますが、多い場合は1～2度すすいでにごりを少なくしてください。
- ・ 浸漬時間は一般の米と同じで夏場30分、冬場60分くらい必要です。



- 5** 炊き込みご飯を炊くとき

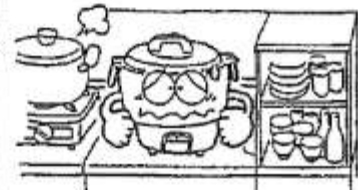
- ・ 米量は最大炊飯量の50%くらいまでにしてください。
- ・ 米の水加減や浸漬をした後、調味料や具を入れてください。
- ・ 具は炊く直前に米の上のにせかき混ぜないでください。
- ※ 調味料は米の吸水を妨げ、沈殿するとうまく炊けません。具は浸漬させると傷みやすくなります。
- ・ 調味料や具を入れたらすぐ炊飯してください。
- ※ 調味料（油醤、油など）や具が炊飯かまの底にたまと早切れの原因となります。

- 6** 何回も続けて炊くとき
米と水を入れた炊飯かまをセットして3分以上待って点火してください。



※ 感熱部やコンロ部の熱いうちに点火すると早切れ（生炊け）の原因になります。

- 7** 狭く締め切った場所では、炊飯器が熱くなり早く切れます。



※ 特に、炊飯器を置き台の下段に設置し、台を壁や他の器具に密着させ3方向が囲まれた状態になると熱がこもります。

- 8** ご飯を取り出した後のかまはきれいにしましょう。

炊飯かま底のオブラート状のネバは早切れ（生炊け）の原因となります。

※ ライスネット使用の場合は、ネットは必ず炊飯毎にきれいに洗ってください。

- 9** 傾いた設置はやめましょう。

炊きムラの原因となります。

- 10** 風が直接炊飯器に当たらないようにしましょう。

炊きムラの原因となります。

お米について

おいしいご飯を炊くために、よいお米をお選びください。

- つやがあり、透き通っている米
 - 割れ米が少ない米
 - 精米してから日数のたっていない米
- 冷蔵所で保存しお早めに使ってください。
夏場の米や古米は米の脂肪が酸化し吸水率が悪くなるため十分な浸漬が必要です。

はじめてお使いのとき

- 炊飯かま・ふたは中性洗剤で洗った後、水洗いしきれいな布で十分に水気をふきとってください。
- 消毒のため炊飯かまを煮沸するときは米のとぎ汁を8分目くらい入れて煮沸してください。
- フッ素加工をしていない炊飯かまは、水質により水を入れて煮沸したり、また水をいれたままや水滴がついたまま放っておいた場合、内面が黒っぽく変色することがあります。
- 炊飯以外の使いかたをした場合（例えば、食品の煮沸消毒に使ったり、蒸し器として使ったりした場合など）、炊飯かまの内面が黒っぽくなります。
- もし変色した場合でも害はありませんので安心してご使用ください。
- 炊飯かまは使い初めかま底にご飯がこびりつくことがあります、しばらくお使いになりますとこびりつきが少なくなります。

炊飯器の設置上の注意事項

ヒューズ付コックは、機器のガス消費量より能力の大きなものを使用してください。

- LPG φ9.5 金色ラベル又は15kW 1.1kg/h (15.4kW)
- 13A φ13 業務用機器用 16000kcal/h (18.6kW)

ガス用ゴム管は折れ曲がらないようにできるだけ短く引き回してください。

また、機器の下を通したり機器に触れたりしないようにしてお使いください。

炊飯の手順

おもて面を読んだ後でご確認ください。

1. お米を計る
 - ・正しく計量してください。

米の換算表

1升	= 1.5kg	= 1.8リットル
1kg	= 1.2リットル	= 6.7合
1リットル	= 0.83kg	= 5.6合

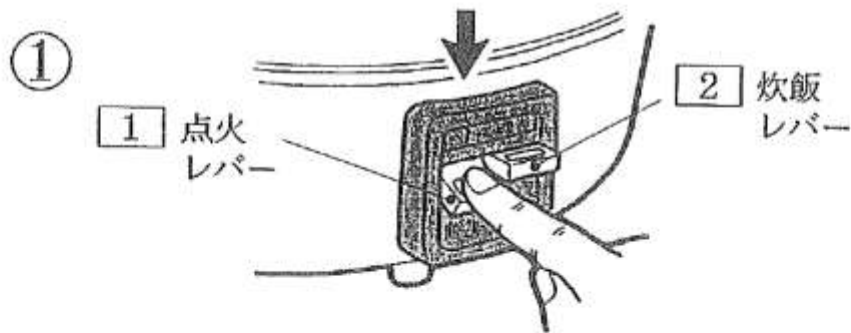
2. お米をとく
3. 水加減をする
4. 浸漬をする
 - ・浸漬時間は夏場30分、冬場60分くらいが適正です。
 - ・お米に水を吸わさないと炊きあがりがかたくなったり、芯があるご飯になります。
 - ・ザルあげ保存は、乾燥すると割れ米になりやすく、雑菌も繁殖しやすいのでしないでください。
5. 炊飯かまをコンロ部に正しくセットする
6. 点火操作をする
 - ・必ずメーンバーナへの点火を確認してください。
7. 自動消火する
8. むらし（15分程度）後ほぐしをする

注意事項

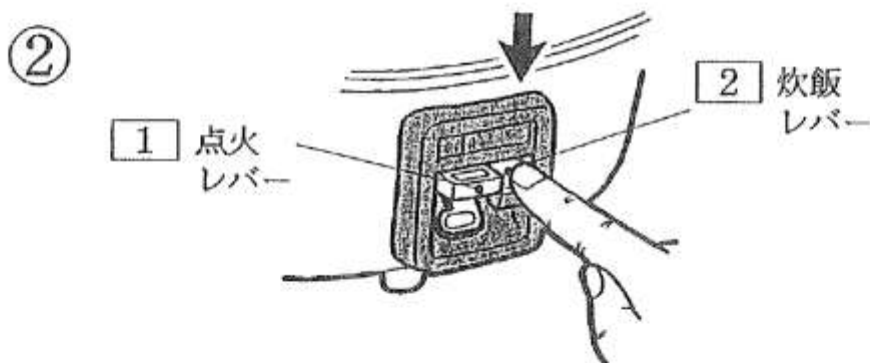
- ・炊飯かま底に昆布を敷いたり油を入れると早切れ（生炊け）の原因になります。
- ・ライスネットを使用の際は、炊飯かま中央部のお米を凹ませてネットを重ねるようにしてください。
- ・炊飯後のライスネットは、目づまりしますのでおネバを洗い流してお使いください。
早切れ（生炊け）・炊きムラの原因になります。

炊飯器の点火方法

点火レバーを押さずに
無理に炊飯レバーを
押さないでください
(炊飯レバーが故障することが
あります)



点火レバーを下へ「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げて
そのまま数秒間待ってください。
手をはなしても口火バーナーに点火していることを点火確認窓
から確かめてください。



口火バーナーに点火したことを確かめた上で、右側の炊飯レバー
を押し下げると、メインバーナーに点火し、炊飯をはじめます。
このとき、必ずメインバーナーの点火を確認してください。
注) 炊飯中は、口火バーナーを消さないでください。









※詳しくは炊飯器取扱説明書11ページをご参照ください。
尚、この注意書は点火前にお外してください。

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。

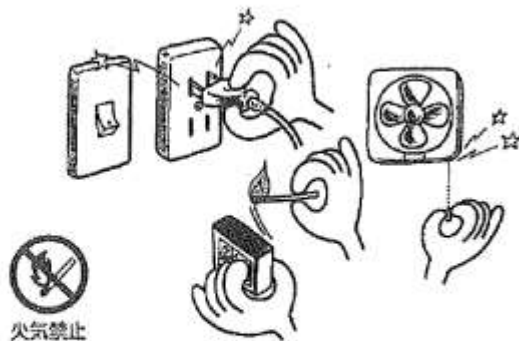
●絵表示については次のような意味があります。

	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。		発火注意
			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
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		

⚠ 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。



●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販売店またはガス事業者・供給業者に連絡する。





●使用ガスについてのご注意

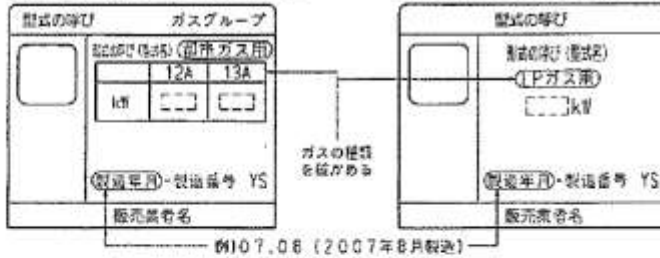
- 機器が使用ガス(使用ガスグループ)に適合していることを機器の銘板で確認してください。
 - 表示以外のガスでは使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
 - 転居されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。
- ※ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

機器の銘板は
炊飯燃烧部に張り付
けてあります。

〈表示の内容〉

〔例・銘板12A・13Aの場合〕

〔例・銘板LPガスの場合〕

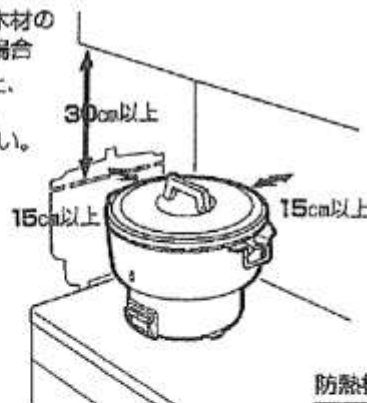


●設置について

- 火災予防条例で定められています。必ず守ってください。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直接張った場合は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、機器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。
- 台の下部熱気のかもるところに設置しないでください。不完全燃焼や、故障の原因になります。

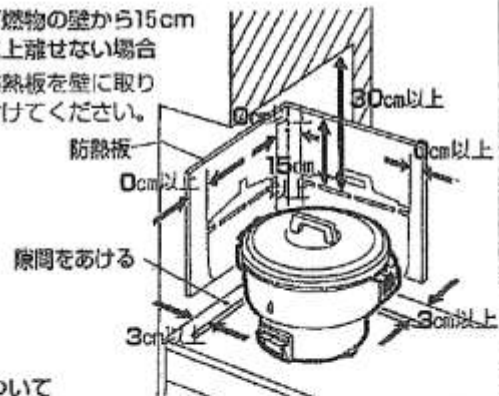
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

- ・壁から15cm以上、
- ・上方30cm以上、
- 必ず離してください。



●可燃物の壁から15cm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	0.6mm以上	3cm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	0.6mm以上	

安全のために必ず守ってください。



- 物が落ちる恐れのあるところや、燃えやすいもの、引火性(スプレー缶など)のもののそばでは絶対に使用しないでください。焦げたり燃えたりして火災の原因になります。



- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけど・けがをする恐れがあります。



- 炊飯中に機器を持ち運ばないでください。炊飯中の機器は高温の排気や蒸気が出るので危険です。また、転倒すると、火災・やけどの原因になります。

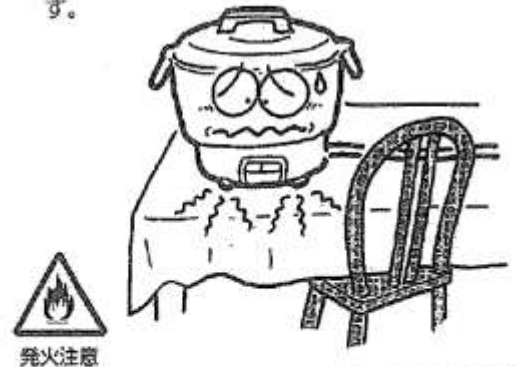


- タオル・ふきんなどを機器にかぶせないでください。不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。



発火注意

- 傾斜した場所、不安定な場所や新聞紙やビニールシート等のような熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因になります。



発火注意

- 火をつけたまま離れない。火をつけたまま離れたり、おやすみになることを禁止します。火災になる場合があります。





●ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合、あわてずに使用を中止し、ガス栓を閉じてください。

●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



●ガス事故防止
 ゴム管はφ13mm(都市ガス用)、φ9.5mm(LPガス用・都市ガス用)のガス用ゴム管(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、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいると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、ゴム管口の赤線まで差し込みゴム管止めて確実に止めてください。

・ゴム管の継ぎだし及びニ又分岐はしないでください。

●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。

安全のために必ず守ってください。



- 炊飯中、炊飯後は、炊飯レバー・点火レバー・口火レバー以外は高温になっていますので、手を触れないでください。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ようにご注意ください。



接触禁止



- 使用後は消火を確かめ、お出掛け・おやすみになるときはガス栓を必ず閉じてください。



- 炊飯中は、排気口から高温の排気が出ますので、顔や手などを近づけないでください。また、炊飯直後にふたを開けるときの蒸気にも注意してください。やけどをすることがあります。



高温注意



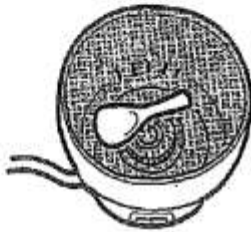
- 水のかかるところや、他の熱源(調理器・焼保器等)の近くでは使用しないでください。故障の原因になります。



- 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。



発火注意



- お部屋の換気口(給気口・排気口)は、常に確保し、物などでふさがないようにしてください。又、使用中は換気扇を回すなど換気にご注意ください。又、熱気がこもらないような場所に設置してください。



- 感熱部・感熱部受けのお手入れはこまめに行ってください。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。



- 点火するときは、点火確認窓に顔を近づけ過ぎないようにしてください。やけどをするおそれがあります。



気を付けていただきたいこと

■炊飯上のお願い

- 洗米が不十分ですと、ニオイ、黄バミや炊飯不良の原因となりますので注意してください。
- お米を洗いすぎて米粒が割れ小さくなったとき、また、小米が大量に入っていると早切れすることがありますのでご注意ください。
- 続けて炊飯される場合、炊飯かまの内底を良く洗い機器が十分冷えてから炊飯してください。洗い残しがあったり、十分に冷えていないと早切れしたりしてうまく炊き上がらないことがあります。
- この炊飯器は白米専用に調整されております。
- かやくご飯や五目ご飯を炊飯される場合
 - ・お米の量は最大炊飯量の50～60%（50%が望ましい）位にして炊いてください。
 - ・具を入れる前にお米を水加減し浸漬した後、炊く直前に具をお米の上にのせ、かきまぜないでください。
 - ・具の種類や水加減によっては早切れしたり、吹きこぼれしてうまく炊き上がらないことがあります。また炊き上がっても底に焦げ色がつきます。
- 添加物（油等）、調味料（バター、ケチャップ等も含む）を入れて炊飯すると炊飯不良の原因になることがあります。
- もち米を混ぜて炊飯した場合、もち米の量によりうまく炊けないことがありますのでご注意ください。

■無洗米を炊くときのポイント

- 水を加えた後、かき混ぜる
無洗米は水を加えると米の表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。水を加えた後、かるくかき混ぜるとお米の周りの気泡が取れ、水を吸収しやすくなります。
- 1～2度すすぐ
無洗米の種類によってはデンプン質が多いものがありますので、そのまま炊飯すると炊飯不良の原因になります。1～2度すすいでにごりを少なくしてから炊飯をお勧めします。
炊飯量の多い場合は、特によくすすいでください。また、炊く前に釜の底から軽くかき混ぜてください。
- すすがずに炊飯するときは米量を制限
炊飯かまに表示している米量までにしてください。
（表示内容）

炊飯器のタイプ	米量
9リットルタイプ…	6kgまで（＝4升、＝7.2リットル）
6リットルタイプ…	4kgまで（＝約2.7升、＝4.8リットル）
- お米をひたす
浸漬時間は一般の米と同じで夏場30分、冬場60分くらい必要です。

- 本製品は業務用です。
この機器は業務用として作られています。一般家庭用には使用しないでください。



- 使用者が変わった場合には、必ずこの取扱説明書を読んでいただき内容をよく理解してからお使いください。



安全のために必ず守ってください。

使用前の準備

1. 使用ガスを確認する

- 炊飯器の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。

ガスの種類を
確かめる

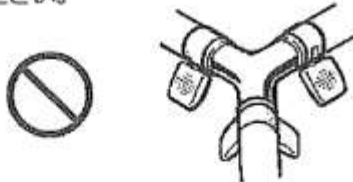
〈表示の内容〉

型式の呼び	ガスグループ
形式の呼び(型式名)	
ガスの種類およびグループ	
ガス消費量	
製造年月	および製造番号 YS
製造業者名	

2. ガスを接続する

■ガス接続

- ガス接続口径はφ13mm(都市ガス用)φ9.5mm(LPガス用・都市ガス用)ホースエンドになっています。
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短く(2m以下で適当にゆとりを持たせる)また機器の下を通したり機器に触れたりしないようにしてお使いください。
- ゴム管はゴム管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。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。



- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。(ビニール管は弾力性がなく熱にも弱いです。)またひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替えてください。
- ヒューズコックをご使用の場合は、ガス種、ガス量に適したヒューズコックをお選びください。

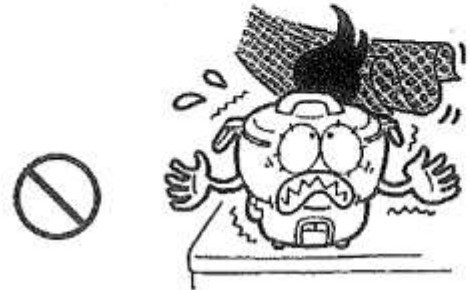
3. 設置場所の注意

- 安定した、落下物や風の心配のない所
棚の下など落下物の危険がある所や、傾斜した所、不安定な所、風の当たる所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ったり風により作動不良の恐れがあります。



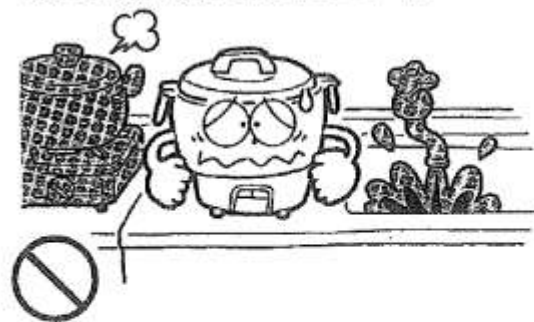
- 可燃物のない所

機器の上やまわりには可燃性(カーテン・紙ぶくろなど)や引火性(スプレー缶など)のものは置かないでください。使用中に近くのもの燃えて、火災になることがあります。



- 水や熱のかからない所

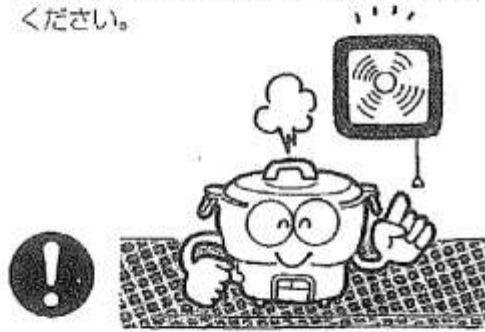
水のかかる所や湿気のある所、他の熱源(調理器・焼物器等)の近くでは使用しないでください。機器の損傷や故障の原因になります。



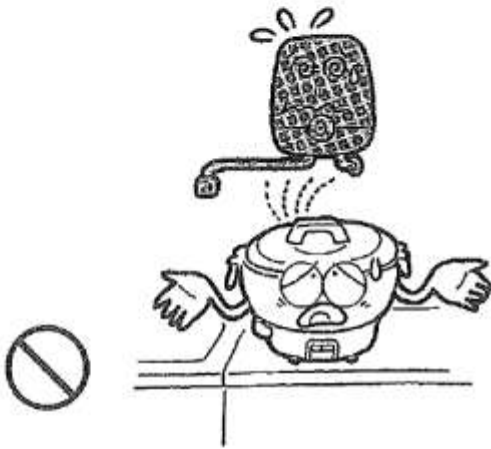


●換気のできる所

お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し物などでふさがないでください。又、炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。又、熱気がこもらないように場所に設置してください。



●湯沸器の下に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。



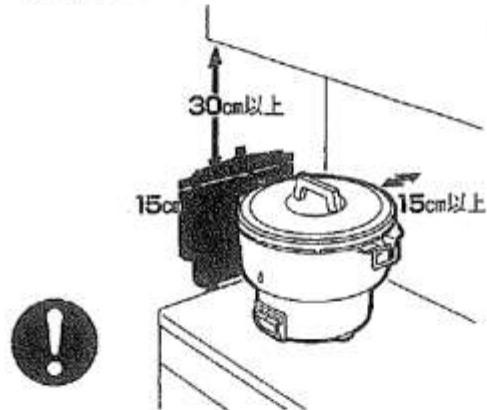
●幼児の手の届かない所

幼児の手の届く所では使用しないでください。本体に触れてやけどしたり、蒸気でやけどする恐れがあります。

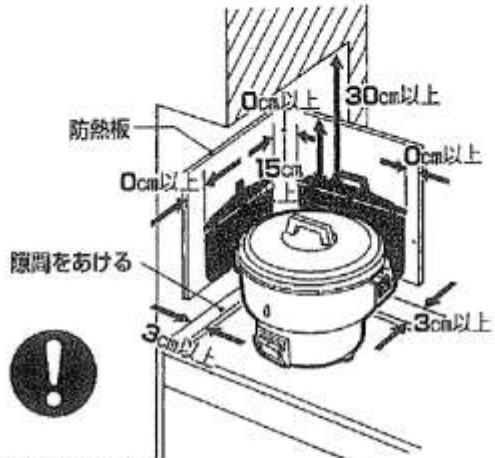


4 壁や上方と間隔をとる

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合 壁から15cm以上、上方30cm以上、必ず離してください。



●可燃物の壁から15cm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

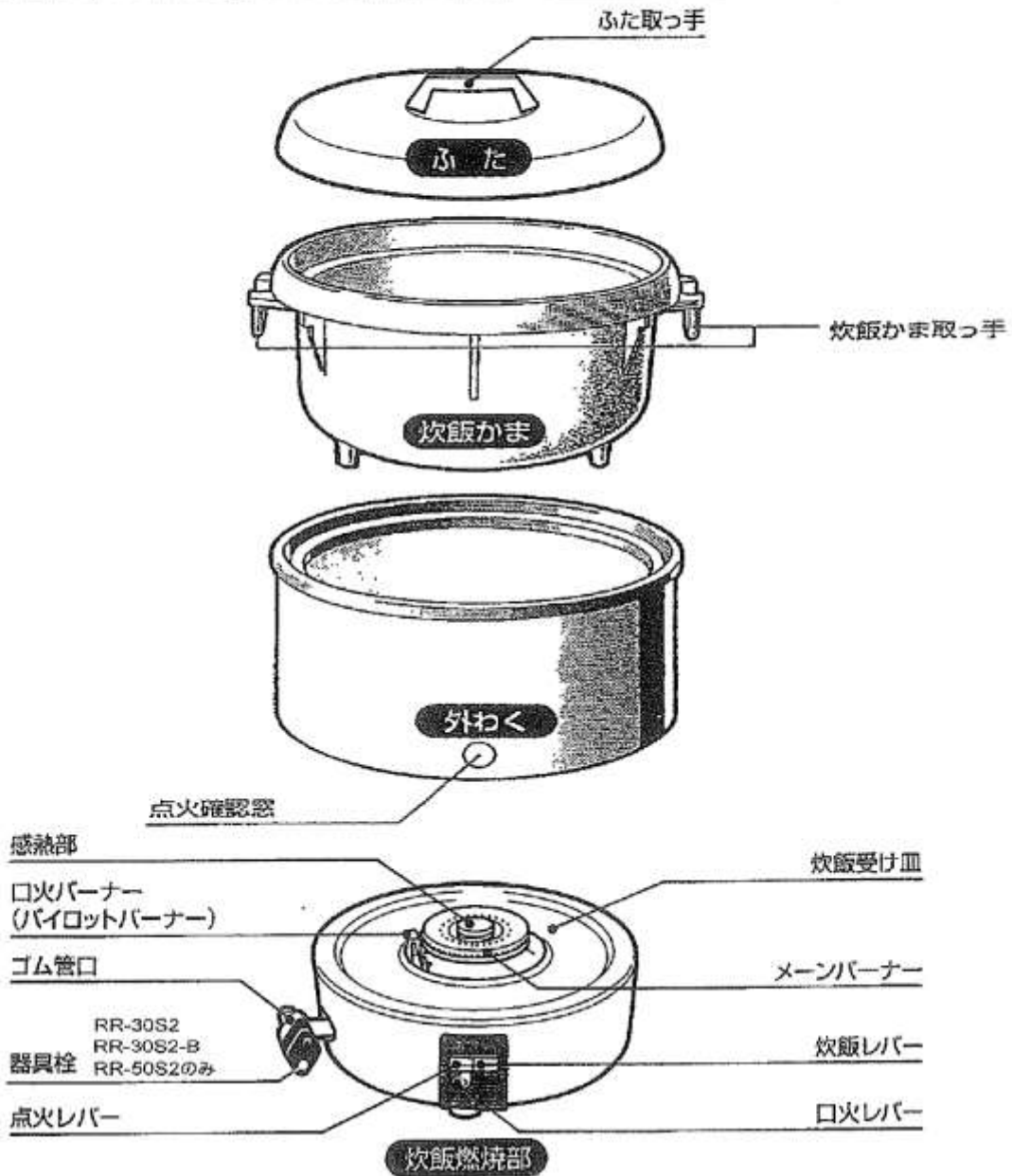
材質	板	厚さ	ご注意
銅	板	0.6mm以上	3cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板		0.6mm以上	

⚠ 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。

お使いになる前に

各部のなまえ



はじめにお使いのとき

●炊飯かま・ふたなどは中性洗剤で洗った後、水洗いしきれいな布で十分に水気をふきとってください。

- 消毒のため炊飯かまを煮沸するときは米のとぎ汁を8分目位入れて煮沸してください。ご飯もこびりつきにくくなります。
- ・水質によっては炊飯かまの内面が黒っぽく変色することがありますが、全く害はありません。
- 炊飯以外の使い方をした場合（たとえば、食品の煮沸消毒に使ったり、蒸し器として使った場合など）、炊飯かまの内面が黒っぽくなります。

炊飯方法(炊飯前の準備)

1. お米を正しく計る。

2. お米を洗う。

- たっぷりの水で手早く十分に洗う。
洗い足りない、ニオイ・黄バミヤ炊飯不良の原因になります。
- 泡立て器を使わないでください。
- 洗米機に長時間かけると割れ米が多くなり、炊飯不良の原因になります。
水圧式では、約3分が目安です。但し、水圧の違いで時間は変化します。
- 気圧、水質、水温、米の種類、古米等の条件により、炊飯能力が変わることがあります。最大炊飯量でうまくご飯が炊けない場合は8割程度の炊飯量をおすすめします。

3. 水加減。

- 炊飯かまの水位目盛は標準の水加減です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。
- 水加減後30分～1時間位水につけておきますと十分水分を吸収し芯のないおいしいご飯が炊きあがります。
- 夏場30分・冬場1時間位が適正です。

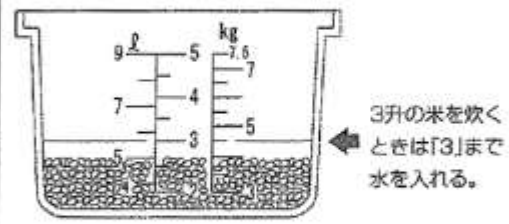
お願い

添加物(油等)、調味料(バター、ケチャップ等も含む)や具が沈澱するとうまく炊けない原因となるのでかきまぜやすく炊飯してください。

●米の換算表(参考)

1升 = 1.5kg = 1.8斗	2.4斗 = 2.00kg = 約1.3升
1kg = 1.2斗 = 6.7合	3.0斗 = 2.50kg = 約1.7升
1斗 = 0.83kg = 5.6合	3.6斗 = 3.00kg = 2.0升
	4.0斗 = 3.33kg = 約2.2升
	6.0斗 = 5.00kg = 約3.3升
	9.0斗 = 7.50kg = 5.0升

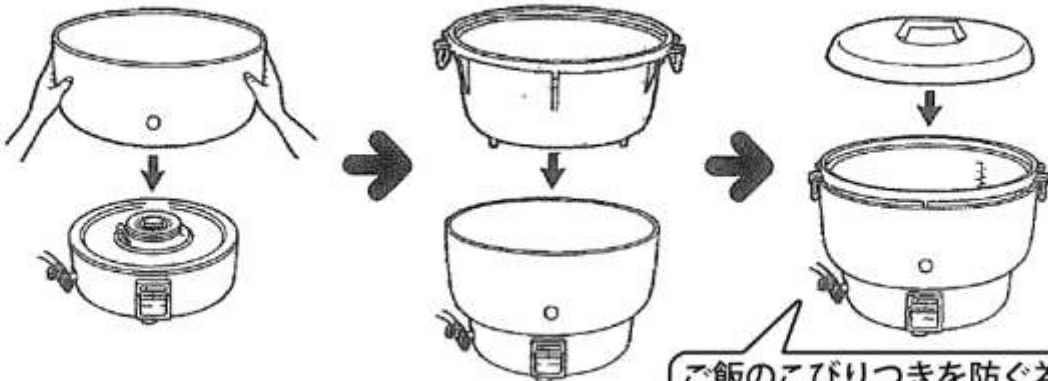
【(例)RR-50S2型】



3升の米を炊くときは「3」まで水を入れる。

4. 外わくを炊飯燃烧部に正しくのせて、炊飯かまを外わくにセットし、ふたをします。

- 外わくが炊飯燃烧部よりズレてセットされた場合、または炊飯かまが外わくにきちんとおいていない、傾斜して浮いている場合は、あらためて正しくセットしなおしてください。
- 炊飯かまの底についた水や異物が立消え安全装置やバーナーについて、点火不良およびバーナー目づまり燃焼不良の原因になりますのできれいにふきとってください。



ご飯のこびりつきを防ぐ為
ライスネットをご用意の上
ご使用ください。

炊飯方法〔炊飯〕



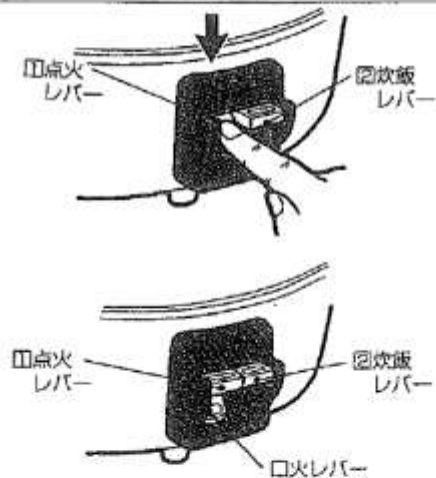
- 点火レバー、口火レバー、炊飯レバーがすべて「閉」の位置（上部）にあることを確かめてからガス栓、器具栓（器具栓がない機器もあります）を開いてください。

1. 口火バーナーの点火

- 点火レバーを下へ「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げて、そのまま数秒間（5秒以上）待ってください。
- 手をはなしても口火バーナーに点火していることを点火確認窓から確かめてください。

〔点火レバーだけがもとの位置にもどり、口火レバーはセットされたままです。〕

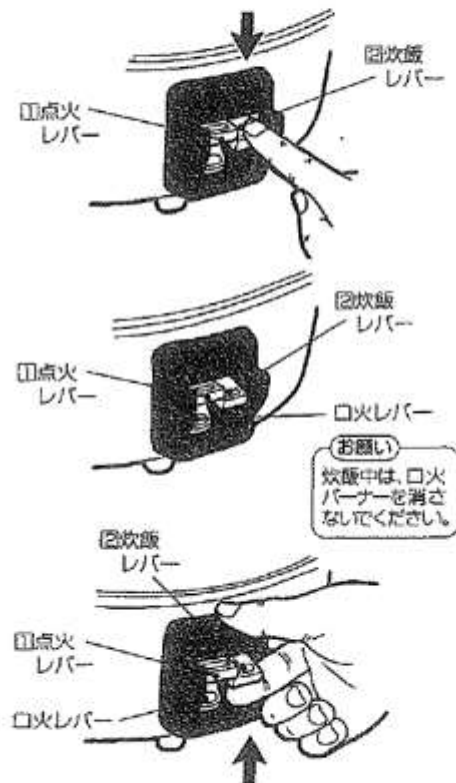
※点火レバーが手をはなしたときに火が消えた場合は、押し下げる時間を長くし、再び点火レバーを押し下げる時間を前回より長くして、ゆっくり手をはなしてください。



2. メーンバーナーの点火

- 口火バーナーに点火したことを確かめた上で、右側の炊飯レバーを押し下げると、メーンバーナーに点火し、炊飯をはじめます。このとき、必ずメーンバーナーの点火を確認してください。
- 炊飯中は、口火バーナーを消さないでください。〔炊飯レバーを押し下げた際、手を離しますと途中で炊飯レバーがもどりますが、セットはされています。〕
- 万一メーンバーナーに点火しなかったり、炊飯途中で火を消すときは、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。

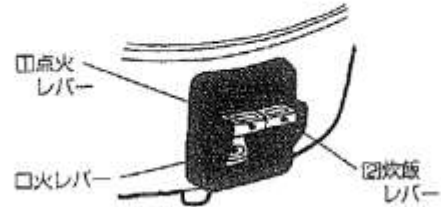
※点火の順序を逆にすると点火はできませんので点火レバーを押さずに無理に炊飯レバーを押さないでください。ご使用中などに燃えかたがおかしいときは、一旦消火した後、バーナーの点検をしてください。バーナーの炎口にほこりがつまったり、煮こぼれ汁がついたりすることがありますので、バーナーが冷えてから炎口の掃除をし、もう一度点火してください。
なお、ご不審な場合は、お買い上げの販売店か、当社事業所に連絡してください。



3.自動的に消火します。

- 炊飯が終わるとメインバーナーは自動的に消火し、炊飯レバーはもとの位置にもどります。

※むらし中は、口火バーナーを消さないでください。



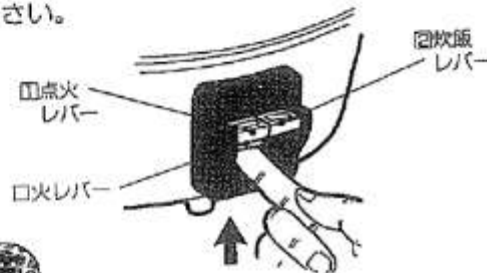
4.ご飯をむらします。

- 消火してすぐにふたをとりますと、おいしいご飯になりません。消火してから必ず15～20分程度むらしてください。
- むらし中は、口火バーナーを消さないでください。
- むらし終了後、ご飯をよくほぐし、口火レバーを上引き上げて、口火バーナーを消火してください。口火レバーをそのままにすると、ご飯がこげることがあります。
- ご飯をほぐすときは、ご飯全体をむらなくかき回して余分な水分(湯気)を放出してください。



5.使用後

- 口火レバーを上引き上げて、口火バーナーを消火し、ガス栓、器具栓(器具栓がない機器もあります)を閉じてください。



器具栓「閉」を示します



- この機器の空気調節は固定式のため、調節の必要はありません。そのままお使いください。

お 願 い

炊飯中や炊飯直後は、ふた、炊飯かま、炊飯かま取っ手、外わく、炊飯燃焼部は、高温になっていますので、取り扱いには十分ご注意ください。

使用方法

あとかたづけとお手入れ

お願い

まず確かめてください。1. ガス栓が閉まっている。2. 本体が冷えている。

そのつどのお手入れ

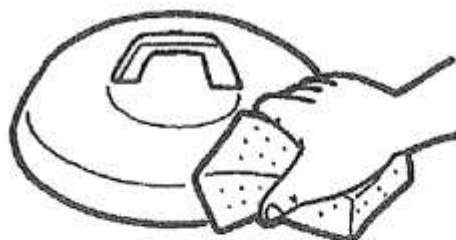
●炊飯かま

- 炊飯ごとに炊飯かまについたごはん粒、おねば等を洗い落とし、つねに水切りよく保存してください。
- 水を入れたままや、水滴がついたまま放っておいた場合、炊飯かまの内面が変色することがあります。変色しても有害ではありませんが、放置すると変色が進行しますのでクレンザー等で磨きとってください。フッ素樹脂加工の炊飯かまは除く。
- 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。異物がつくと炊飯不良の原因になります。



●ふた

- そのつどやわらかいスポンジを使って洗ってください。汚れのとれにくいときは中性洗剤で洗って、そのあと乾いた布で水気をふいてください。

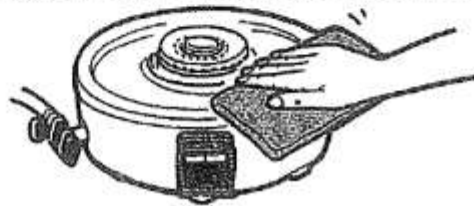


●ライスネットをお使いになる場合

- 炊飯ごとに必ずライスネットと釜のお手入れを行ってください。
- 炊飯後はそのつど、きれいに洗ってください。目づまりしていると、早切れ、炊きむらの原因となります。手洗いでは不十分ですので、洗濯機「すすぎモード」で水洗いされることをおすすめします。
- 毎日の炊飯回数に応じた予備のライスネットを用意され、きれいに洗われたものを1回に限り使用していただく方法をおすすめします。たとえば、1日5回炊飯の場合は、5枚のライスネットを用意する。

●炊飯燃烧部

炊飯受け皿が汚れたときは、水洗いしてください。その後、乾いた布で水気をとってください。炊飯燃烧部には、安全装置が組み込まれていますのでぬらさないでください。



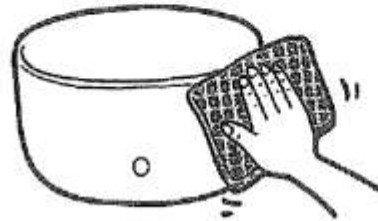
●立消え安全装置

やわらかな布などで汚れをふきとってください。汚れていたり、位置が変わると点火しにくくなります。固いものをぶつかけたりして位置を動かさないようにしてください。



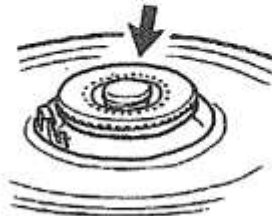
●外わく

外わくはよく絞った布でふいてください。




●バーナー・感熱部

バーナー・炎口が詰まっているときはけがをしないように手袋などはめて針金などでとり除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れないとき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ってください。



注意

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

お願い

●プラスチック・印刷・塗装面ほうろうのお手入れには酸性・アルカリ性の洗剤、アルコールシンナー・金属たわし、ナイロンたわし、グリーンナー（みがき粉）などは使わないでください。



ミガキ粉 酸性・アルカリ性洗剤 金属たわし ナイロンたわし

お願い

機器本体には安全に関する注意ラベルが張ってあります。汚れたり、読めなくなったときには、やわらかい布などで汚れを拭きとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または当社事業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

消耗部品について

- 消耗部品はお買い上げの販売店か、当社事業所でお買い求めください。

- 炊飯かま

使っているうちに、白むら・ハガレができることがあります
衛生上問題ありません。
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。

- その他の部品類

ふたなどが、変形・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。

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、ただちに使用を中止して十分な点検をお願いします。

警告

使用中に異常を感じたとき
(1) すぐ使用を中止する
(2) あわてずガス栓を閉める

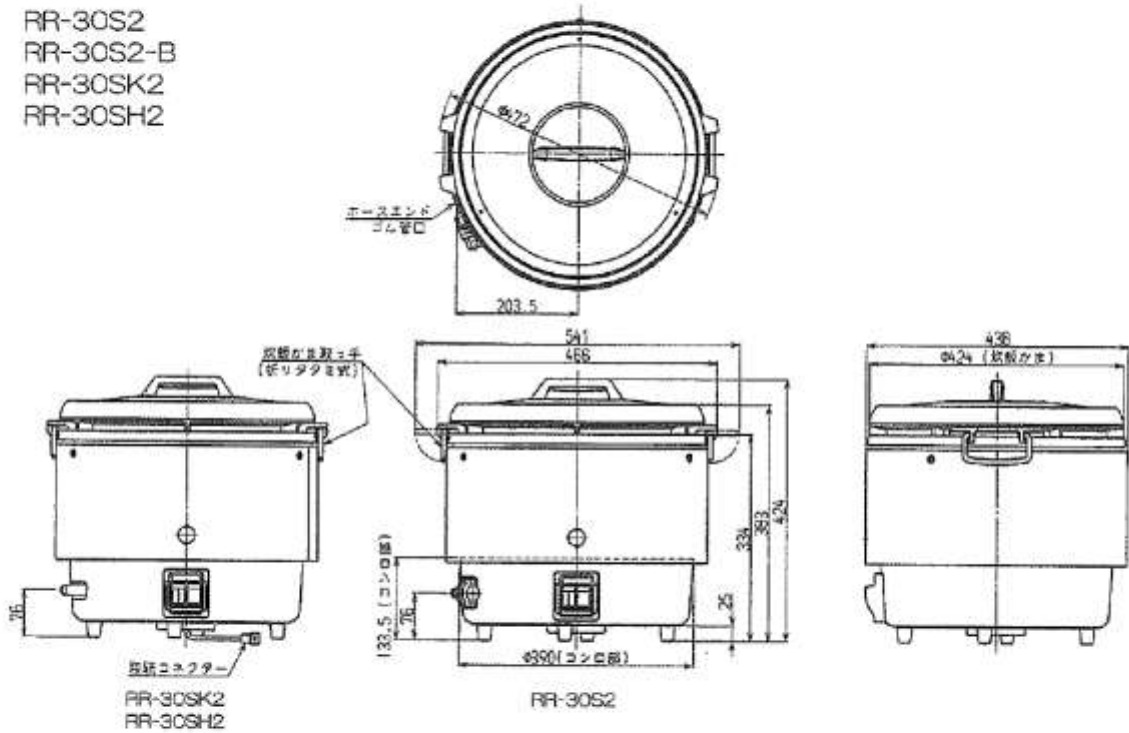
現象	原因と処置	
点火しない 点火しにくい 使用中に消火した	1. ガス栓が全開になっていない 2. 機器セット不良 3. ゴム管の折れ曲がり・つぶれ 4. 点火操作が適切でない	⇒全開にする ⇒正しくセットする ⇒折れ・曲がりを直す ⇒押し時間を長くする
炎が安定しない 黄炎で燃える 異常音をたてて燃える	1. バーナー 炎口づまり	⇒ 炎口づまりを掃除する
ご飯がうまく炊けない ・自動消火しない ・早切れする ・ふきこぼれが多い ・ご飯がこげる ・炊きむらがある	1. 機器が傾いている 2. 機器セット不良 3. 感熱部・感熱部受けの汚れ・異物付着 4. 水加減不良 5. 洗米不良 6. ご飯をほくしていない・むらしていない 7. ライスネット使用時ライスネットの目づまり	⇒正しく設置する ⇒正しくセットする ⇒汚れ・異物を取り除く ⇒正しく水加減する ⇒正しく洗米する ⇒15分むらし後、よくほぐす ⇒ライスネットをよく洗う
ガスのおいがする	ガスゴム管のひび割れ・穴あき	⇒ガスゴム管を交換する
ふきこぼれや風などで 炎が消えたとき (炊飯中に口火レバーを 上げて同じです。)	安全のため立消え安全装置が働き、自動的にガスが止まります。 消火に気づいたときは、すぐ全てのレバーを「上」にしてください。 再点火するときは、扉内にガスがなくなってから点火操作してください。	

以上のことをお調べの上、なお異常のあるときは、ご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店か、当社事業所に修理を依頼してください。

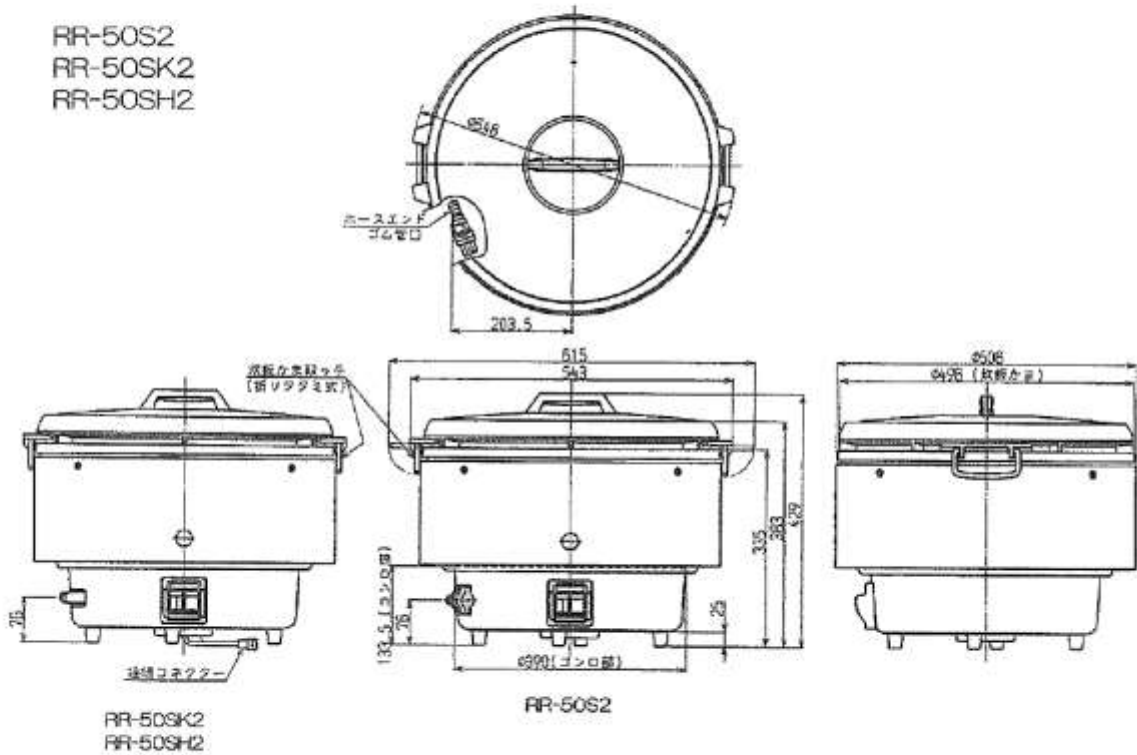
寸法図

[単位:mm]

RR-30S2
RR-30S2-B
RR-30SK2
RR-30SH2



RR-50S2
RR-50SK2
RR-50SH2



困ったときは

仕様

■仕様

型式の呼び	RR-30S2	RR-30SK2	RR-30SH2	RR-30S2-B	RR-50S2	RR-50SK2	RR-50SH2
型式名	RR-30S1	RR-30SK2	RR-30SH2	RR-30S1	RR-50S1	RR-50SK2	RR-50SH2
器具枠の有無	有	無		有	有	無	
炊飯量 θ (升)	1.8 (1.0) ~ 6.0 (3.3)				3.6 (2.0) ~ 9.0 (5.0)		
外形寸法 (mm)	幅	466			543		
	奥行	438			506		
	高さ	424			429		
質量 (kg)	17				20		
ガス接続	LPガス	ホースエンド (ϕ 9.5 ゴム管口)		—	ホースエンド (ϕ 9.5 ゴム管口)		
	都市ガス	ホースエンド (ϕ 13 ゴム管口)		ホースエンド (ϕ 9.5 ゴム管口)	ホースエンド (ϕ 13 ゴム管口)		
自動炊飯システム機との接続	不可	可		不可	不可	可	
点火方式	圧電点火式						
安全装置	立消え安全装置						
付属品	取扱説明書 (保証書付)						

・仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

■個別ガス消費量(1時間当りのガス消費量: kW)

型式の呼び	RR-30S2	RR-30SK2	RR-30SH2	RR-30S2-B	RR-50S2	RR-50SK2	RR-50SH2
使用ガス	30S2	30SK2	30SH2	30S2-B	50S2	50SK2	50SH2
LPガス	5.54	5.54		—	10.3	9.34	10.3

・ガスはJISに規定する標準ガス・標準圧力のとき。

【ガス炊飯器卓上型 5 升炊き】

返却時の梱包手順

	<p>※お願い！</p> <p>釜に残った食材は処分して頂き、かるく水洗いをしてください。水がない場合は、中身を空にしてください。</p> <p>材料が残っていると腐ってしまいますのでご協力をお願いします。</p>	
①		<ul style="list-style-type: none"> • お届け時に商品が梱包されていた箱を準備してください。
②		<ul style="list-style-type: none"> • 炊飯器を梱包します。 ①炊飯燃烧部 ②外わく ③炊飯釜
③		<ul style="list-style-type: none"> • 炊飯燃烧部（①）を入れてください。

B

④		<ul style="list-style-type: none">• ②の外枠を入れます。
⑤		<ul style="list-style-type: none">• 炊飯釜とふたを入れてください。 <p>ふたは取っ手部分の破損を防ぐため、裏返して入れてください。その上に、取扱説明書としゃもじを入れてください。</p>
⑥		<ul style="list-style-type: none">• 中板、炊飯かまのふた、しゃもじ、取扱説明書を入れます。• 箱の蓋を閉じます。
⑦	<p>▼返却用の伝票を指定の位置に貼り付けてください。 返却用伝票は弊社にてご用意させていただきます。 梱包の箱に貼り付けてあります。</p> <div data-bbox="229 1850 922 2013" style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"><p>お届け時の伝票の下にある赤い伝票が返却用の伝票です。</p></div> 	