

**Rinnai®**

## 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。  
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

### 記

1. 保証期間はお買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。  
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。  
ただし、消耗部品は、保証の対象ではありません。
2. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、当社事業所にご連絡ください。
4. 本保証書は、再発行いたしませんので大切に保存してください。
5. 無料修理についての規定は下記をご覧ください。

### 無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの弊社窓口が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張による実費を申し受けます。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
  - (ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
  - (ニ) 車両・船舶への搭載で使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 本書の提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
  - (ト) 指定外の燃料、使用電源(電圧)の使用による故障および損傷。
  - (チ) ご転居などによる熱量変更に伴なう改造・調整の場合。

### お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年	月	日
販 売 店			扱 者 印
住 所			
電 話 番 号			

### お客様へ

この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

**リンナイ 株式会社**  
〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号  
TEL 代表 052(361)8211



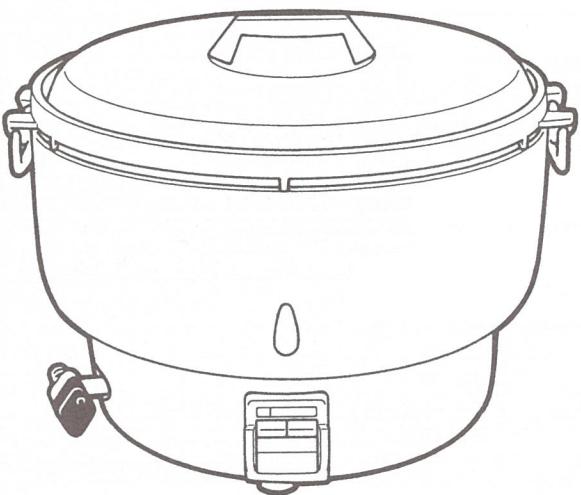
**Q リンナイ 株式会社**

総合レンタルショップ  
なんでもある! ある!  
R&Rレンタル  
尾道サテライトショップ  
TEL.0848-20-3270

## ガス炊飯器

業務用

型式の呼び **RR-30S1・RR-40S1・RR-50S1**  
**RR-30SH・RR-40SK・RR-50SH**  
**RR-30SK**  
**RR-30S1-A**  
**RR-30S1-B**



### ご愛用の皆様へ

このたびは、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。

- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 本製品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。
- 使用者が代わった場合には必ずこの取扱説明書を読んでいただき、かつ指導してください。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または当社事業所に連絡して再購入してください。



02762182

## 取扱説明書

もくじ

ページ

安全のために必ず守ってください ..... 1

### お使いになる前に

- 使用前の準備 ..... 7
- 各部のなまえ ..... 9

### 使用方法

- 炊飯方法 ..... 10
- あとかたづけとお手入れ ..... 13

### 困ったときは

- 故障・異常の見分け方と処置方法 ..... 15
- 寸法図 ..... 16
- 仕様 ..... 17
- 保管とアフターサービス ..... 18
- 保証書 ..... 裏表紙

# 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、誤った取り扱いをすると、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、誤った取り扱いをすると、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、誤った取り扱いをすると、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

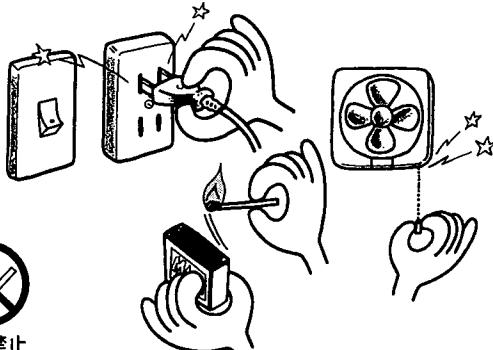


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

## △危険

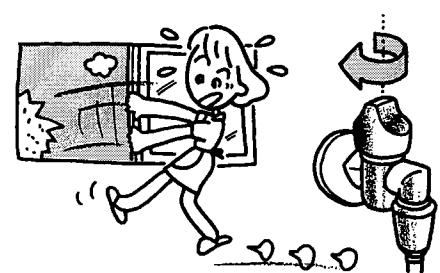
### ガス漏れ時のご注意

●ガス漏れの時は、尖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。



必ず行う

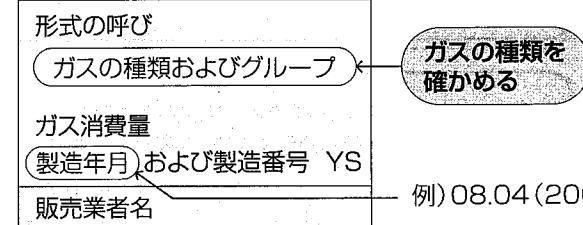
## !警告

### ●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、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  
炊飯燃焼部に張って  
あります。

〈表示の内容〉



例) 08.04 (2008年4月製造)

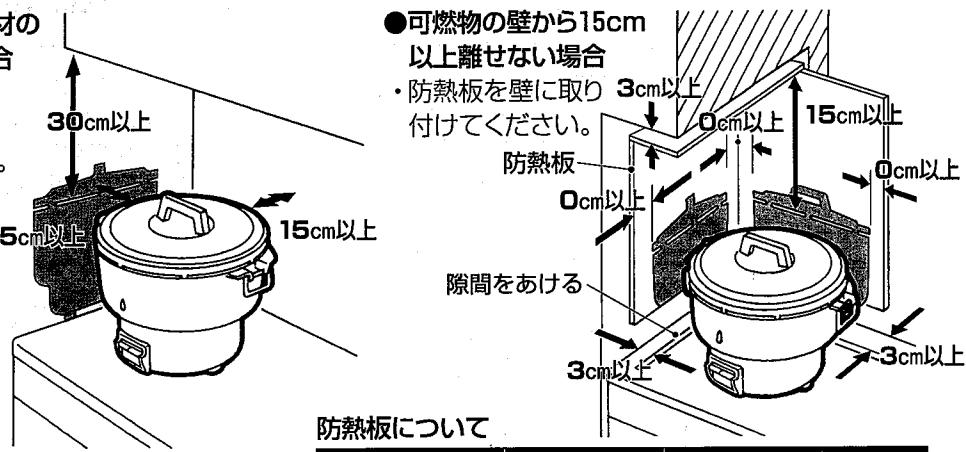


### ●設置について

- 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、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。
- 台の下等熱気のこ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。



防熱板について

材質	厚さ	ご注意
鋼板	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

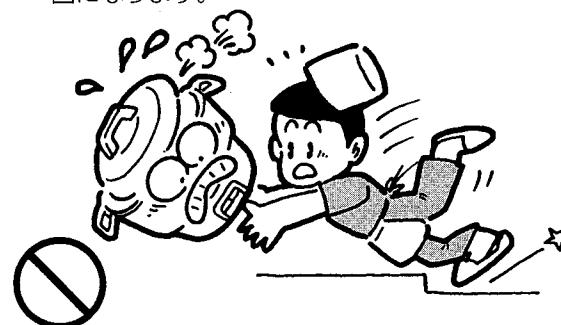
- 物が落ちる恐れのあるところや、燃えやすいもの、引火性(スプレー缶など)のものそばでは絶対に使用しないでください。焦げたり燃えたりして火災の原因になります。



- 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。



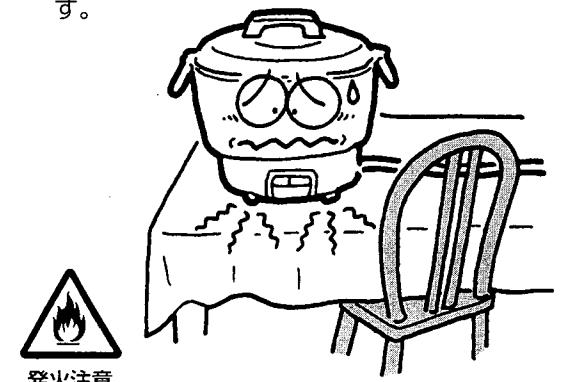
- 炊飯中に機器を持ち運ばないでください。炊飯中の機器は高温の排気や蒸氣が出るので危険です。また、転倒すると、火災・やけどの原因になります。



- 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。



- 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。

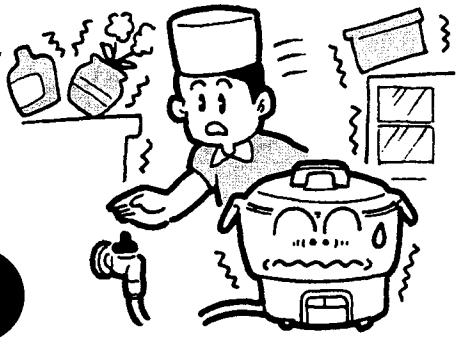


- 火をつけたまま離れない。火をつけたまま離れたり、おやすみになると禁止します。火災になる場合があります。



## ⚠ 警告

- 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。

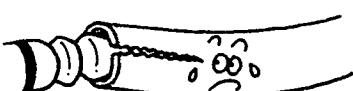


分解禁止

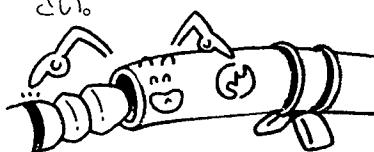
## ⚠ 注意

### ●ガス事故防止

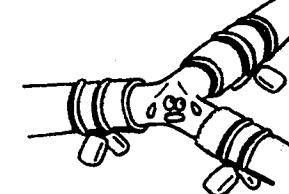
ゴム管は $\phi 13\text{mm}$ (都市ガス用)、 $\phi 9.5\text{mm}$ (LPガス用・都市ガス用)のガス用ゴム管(検査合格又はJISマークの入っているもの)を使用してください。又、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるとガス中毒やガス爆発の原因になります。傷んだゴム管は必ず取り替えてください。



・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。



- 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。



## ⚠ 注意

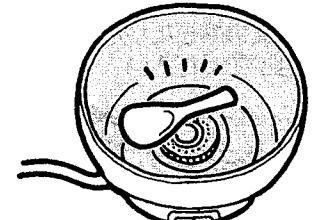
●炊飯中、炊飯後は、炊飯レバー・点火レバー・口火レバー以外は高温になっていますので、手を触れないでください。やけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせないようご注意ください。



●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。



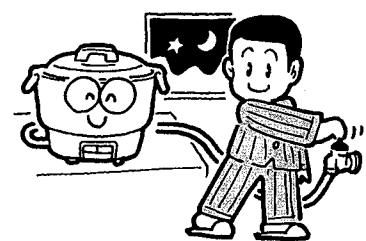
●バーナー部にしゃもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。炊飯中に燃え出し危険です。



●感熱部・感熱部受けのお手入れはこまめに行なってください。汚れていますと、炊飯かまとの間に異物があると、センサーが正常に動かないことがあります。



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

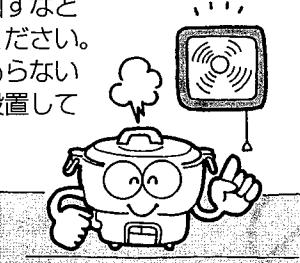


●水のかかるところや、他の熱源(調理器・焼物器等)の近くでは使用しないでください。故障の原因になります。



●お部屋の換気口(給気口・排気口)は、常に確保し、物などでふさがないでください。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。

●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、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。



●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。

●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。



## 気をつけていただきたいこと

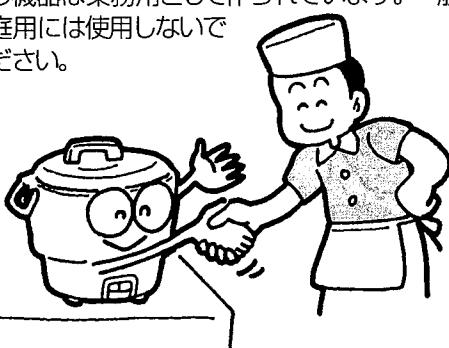
### ■炊飯上のお願い

- 洗米が不十分だと、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り、また、小米が大量に入っていますと早切れする事がありますのでご注意ください。
- 続けて炊飯される場合、炊飯釜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。洗い残しがあつたり、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います。
- 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、かきませないでください。
  - ・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付きます。
- 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る、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度すすいでにぎりを少なくしてからの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せてください。
- すすぎずに炊飯するときは米量を制限  
炊飯釜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  
10リットルタイプ…6kgまで (=4升、=7.2リットル)  
8リットルタイプ…5kgまで (=約3.3升、=6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  
浸透時間は一般的の米と同じで夏場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。



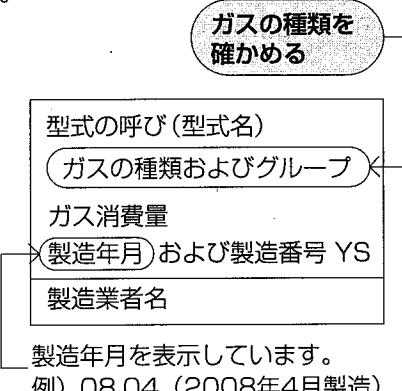
●使用者が変わった場合には、必ずこの取扱説明書を読んでいただき内容をよく理解してからお使いください。



# 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。



## 2. ガスを接続する

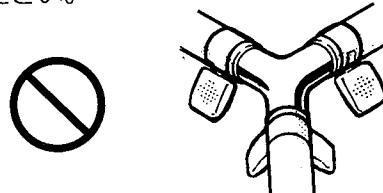
### ■ガス接続

●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て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。



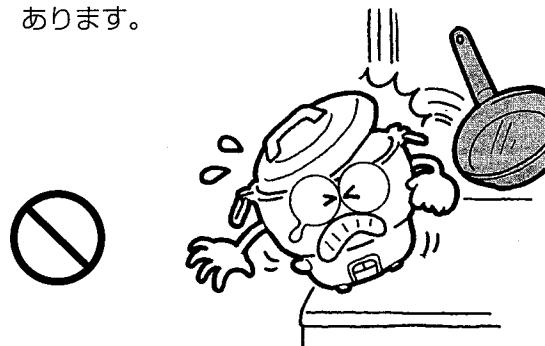
●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。(ビニール管は弾力性がなく熱にも弱いです。)またひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替えてください。

●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。



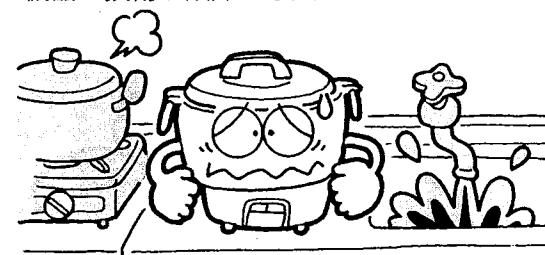
### ●可燃物のない所

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が燃えて、火災になることがあります。



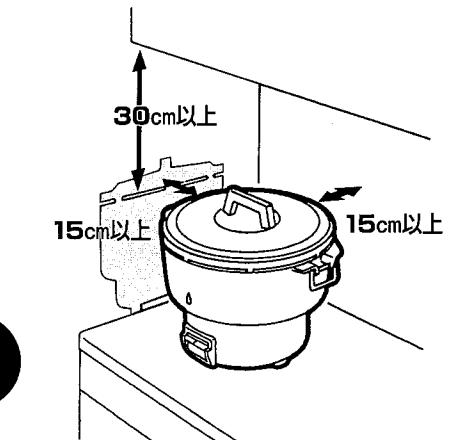
### ●水や熱のかからない所

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。

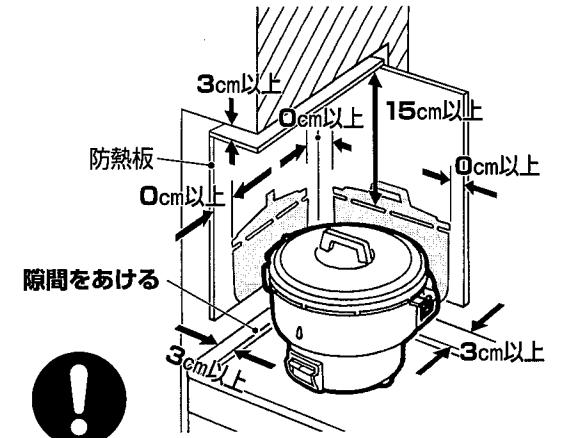


## 4. 壁や上方と間隔をとる

●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  
防熱板を取り付けてください。



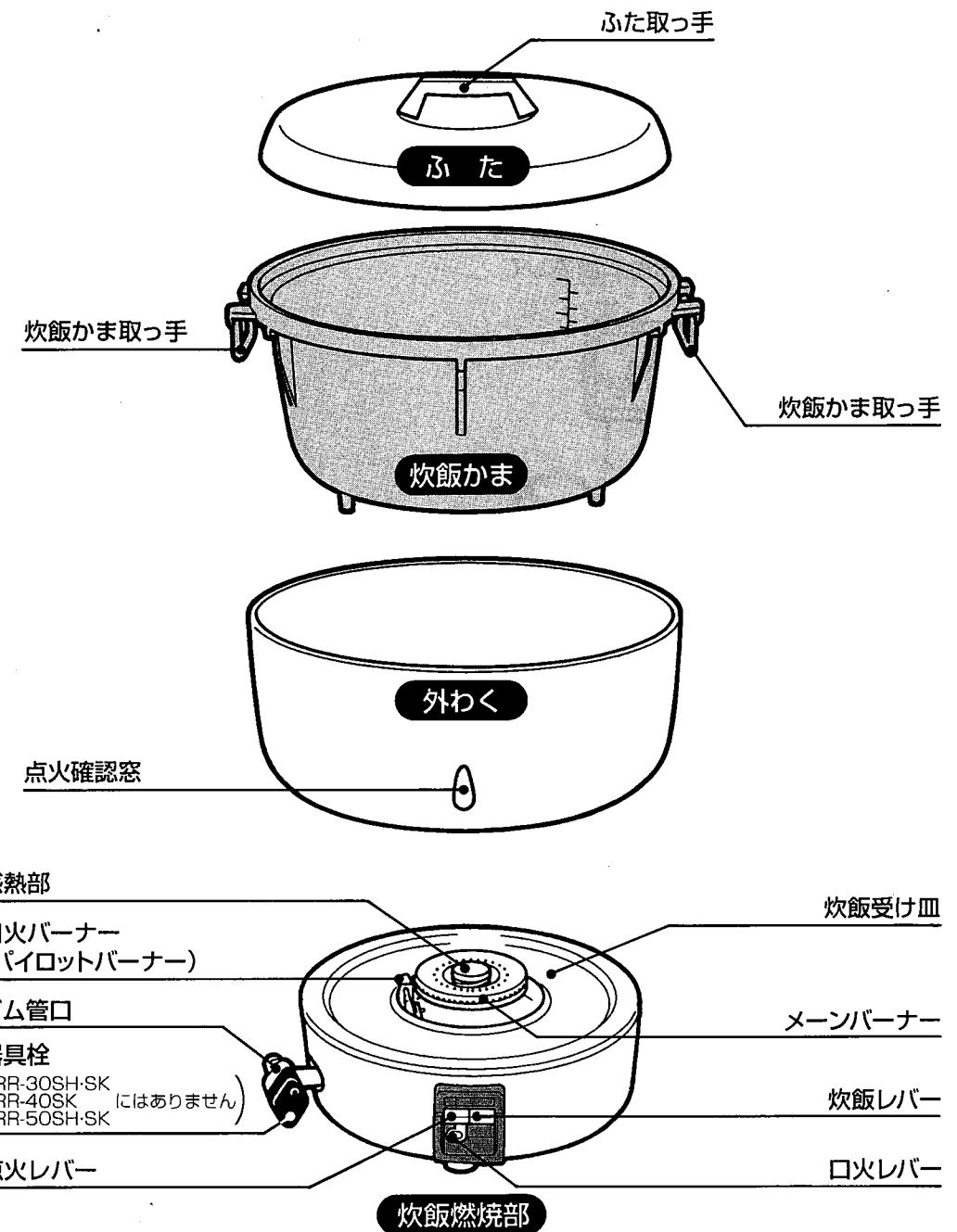
### 防熱板について

材質	厚さ	ご注意
鋼板	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。

# 各部のなまえ



## はじめてお使いのとき

●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。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。洗い足りないと、ニオイ・黄ばみや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。

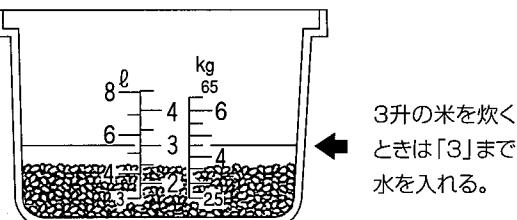
### お願い

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せずすぐに炊飯してください。

### ●米の換算表(参考)

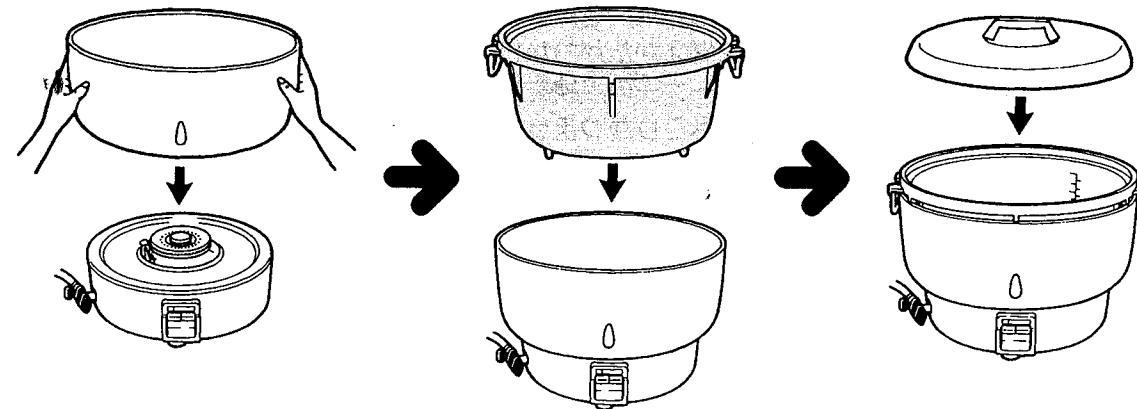
1升 = 1.5kg = 1.8ℓ	2.4ℓ = 2.00kg = 約1.3升
1kg = 1.2ℓ = 6.7合	3.0ℓ = 2.50kg = 約1.7升
1ℓ = 0.83kg = 5.6合	3.6ℓ = 3.00kg = 2.0升
4.0ℓ = 3.33kg = 約2.2升	6.0ℓ = 5.00kg = 約3.3升
9.0ℓ = 7.50kg = 5.0升	10.0ℓ = 8.33kg = 約5.6升

### [(例)RR-40S1型]



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

- 外わくが炊飯燃焼部よりズレてセットされた場合、または炊飯がまた外わくにきちんとついてなくて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。



# 炊飯方法(炊飯)

## 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(RR-30SH・SK・40SK・50SH・SKにはありません)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。

\*点火レバーから手を離したときに火が消えた場合は、押し下げ時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、点火レバーを押してい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。

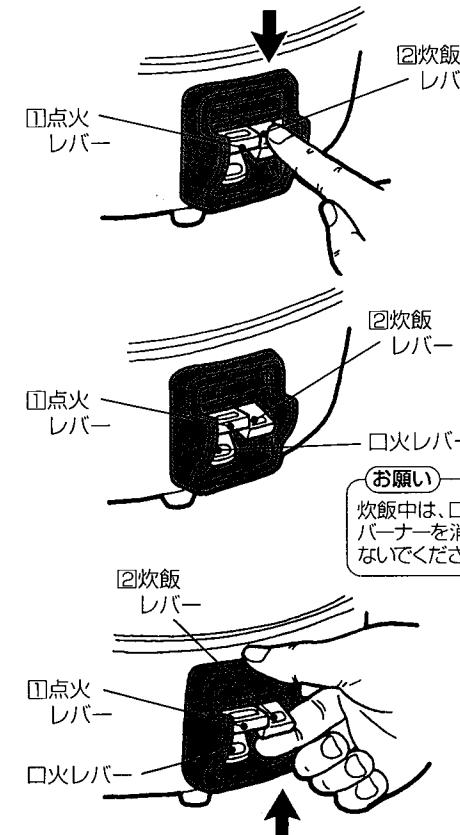
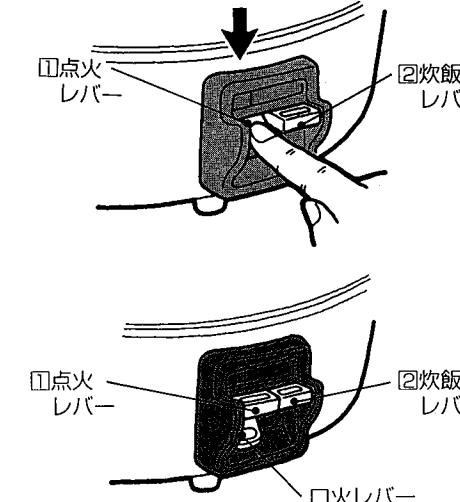
- 炊飯中は、口火バーナーを消さないでください。

炊飯レバーを押し下げた際、手を離しますと途中まで炊飯レバーがもどりますが、セットはされています。

- 万一メイ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。

\*点火の順序を逆にします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つたり、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。

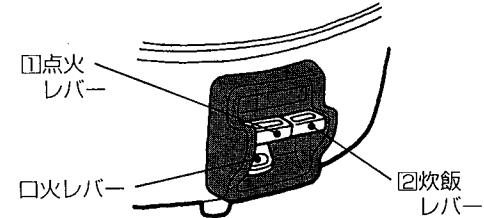
なお、ご不審な場合は、お買い上げの販売店か、当社事業所に連絡してください。



### 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、口火バーナーを絶対に消さないでください。



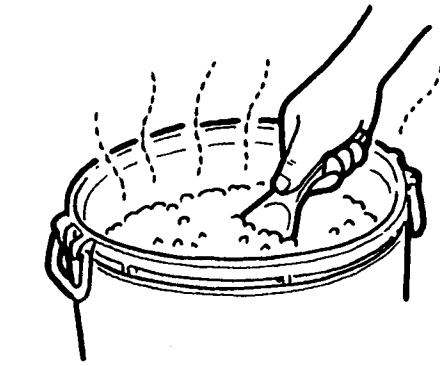
### 4. ご飯をむらします。

- 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す。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。

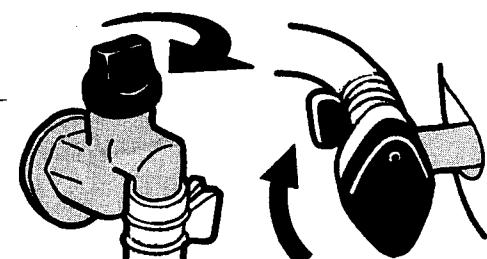
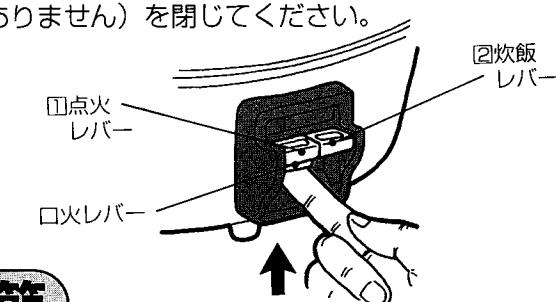
- むらし終了後、ご飯をよくほぐし、口火レバーを上面に引き上げて、口火バーナーを消火してください。口火レバーをそのままにすると、ご飯がこげことがあります。

- 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

- 口火レバーを上面に引き上げて、口火バーナーを消火し、ガス栓、器具栓(RR-30SH・SK・40SK・50SH・SKにはありません)を閉じてください。



### 空気調節

- 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。

# あとかたづけとお手入れ

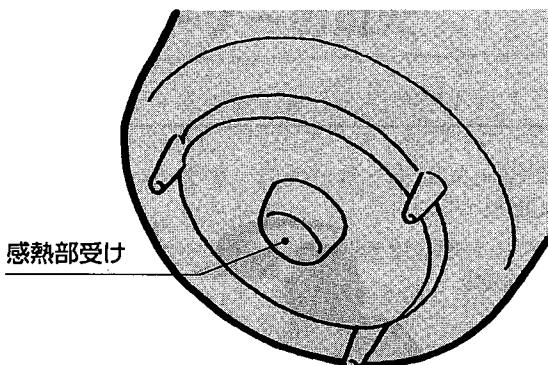
## お願い

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。
- 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。

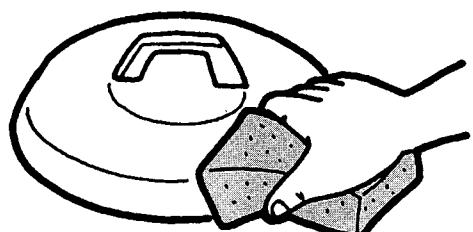


### ●ライスネットをお使いになる場合

- 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「すぎすぎモード」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。

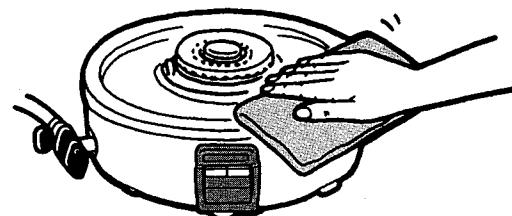
### ●ふた

- 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、その後乾いた布で水気をふいてください。



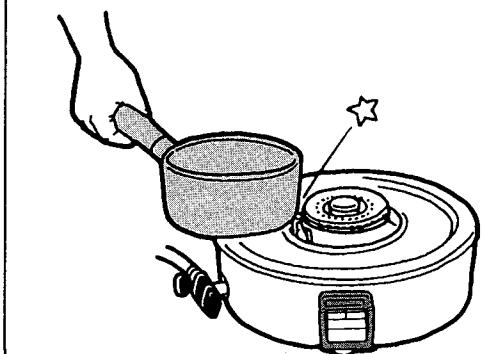
### ●炊飯燃焼部

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。炊飯燃焼部には、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。



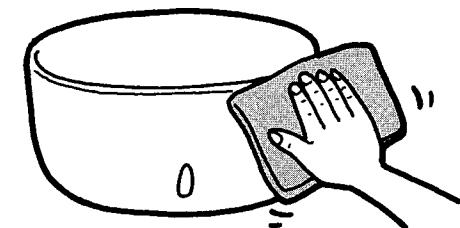
### ●立消え安全装置

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。



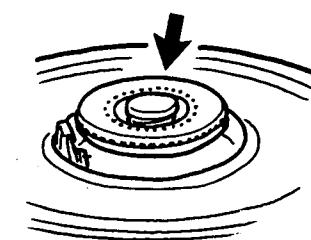
### ●外わく

水洗いします。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で洗って、その後、乾いた布で水気をとってください。金属タワシなどで強く洗いますと、ほうろうがいたりますのでご注意ください。



### ●バーナー・感熱部

バーナー炎口がつ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ときは極細目のサンドペーパー(目のあらさ400番程度)で表面に傷つかない程度に軽くこすってください。



### 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

### お願い

### 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、クレンザー(みがき粉)などは使わないでください。



機器本体には安全に関する注意ラベルが張っています。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、読めなくなったら場合は、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。

# 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

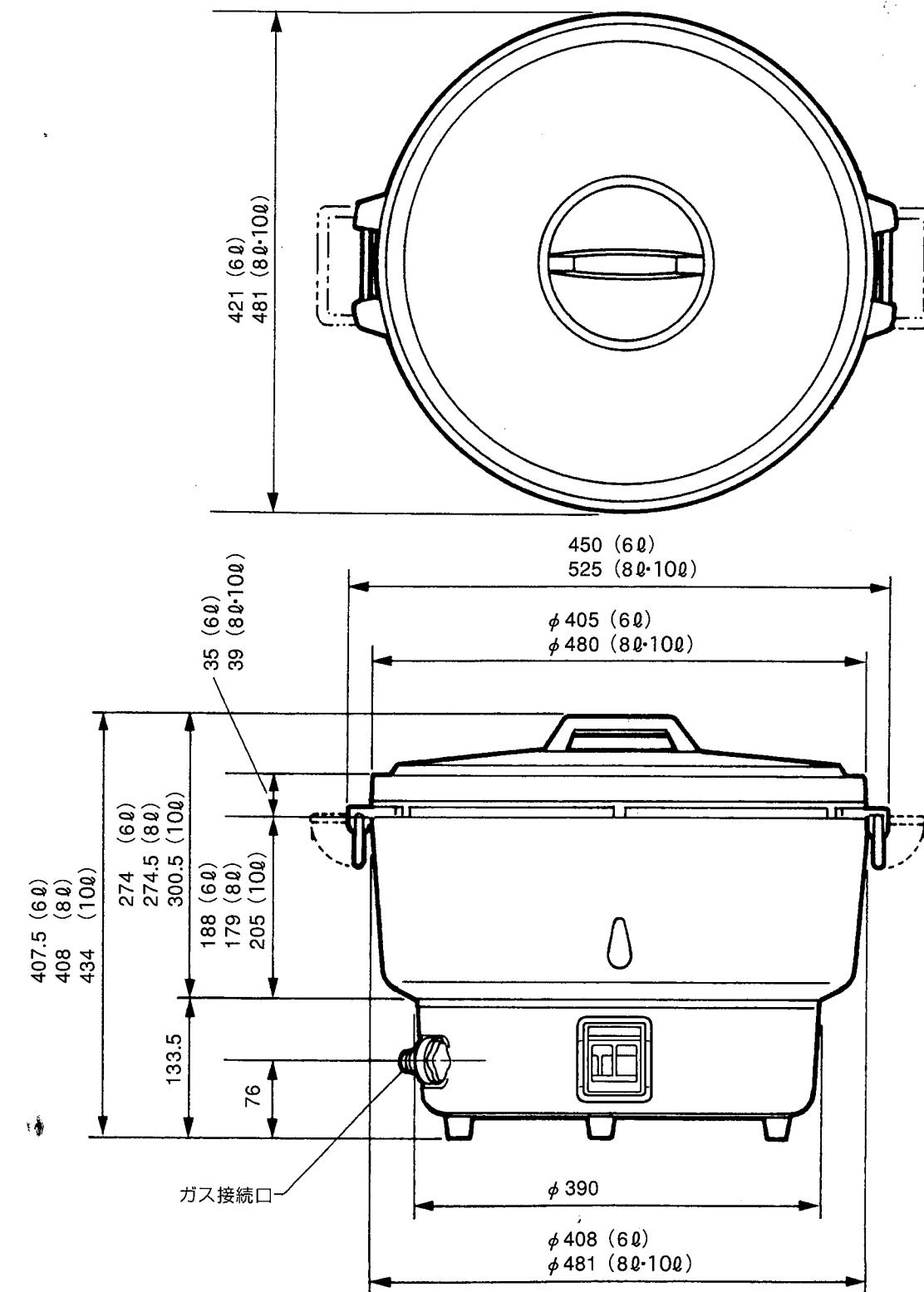
使用中に異常を感じたとき  
(1) すぐ使用を中止する  
(2) あわてずガス栓を閉める

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・器具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 5. LPガスがなくなりかけている 6. ヒューズコック作動	⇒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 ⇒新しいボンベに交換する ⇒ガス栓を1度閉にして開にする
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 2. LPガスがなくなりかけている	⇒炎口づまりを掃除する ⇒新しいボンベに交換する
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. ご飯をほぐしていない・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 8. ゴム管の折れ 9. ヒューズコックの作動	⇒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 ⇒15~20分むらし後、よくほぐす ⇒ライスネットをよく洗う ⇒折れ・曲がりを直す ⇒ガス栓を1度閉にして開にする
ガスのにおいがする	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 上げても同じです)	安全のため立消え安全装置が働き、自動的にガスが止ります。 消火に気づいたときは、すぐ全てのレバーを「止」にしてください。 再点火するときは、周囲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、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]





# 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ダペーパー（目のあらさ400番程度）で表面に傷がつかない程度に軽くこすってください。

3 お米の洗いすぎに注意

- 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。



※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でください。

※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。

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にの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。具は浸漬され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ると早切れの原因となります。

8 ご飯を取り出した後のまはきれいにしましょう。

炊飯かま底のオブラー状のネバは早切れ（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。

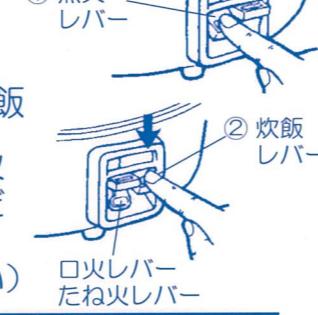
9 傾いた設置はやめましょう。

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。

2 ①点火レバーで点火



※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。

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、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。**



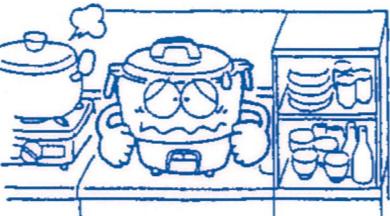
6 何回も続けて炊くとき

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 狹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。

## 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  
冷暗所で保存しある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、また水を入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. お米をとぐ

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

- ・必ずメインバーナへの点火を確認してください。

7. 自動消火する

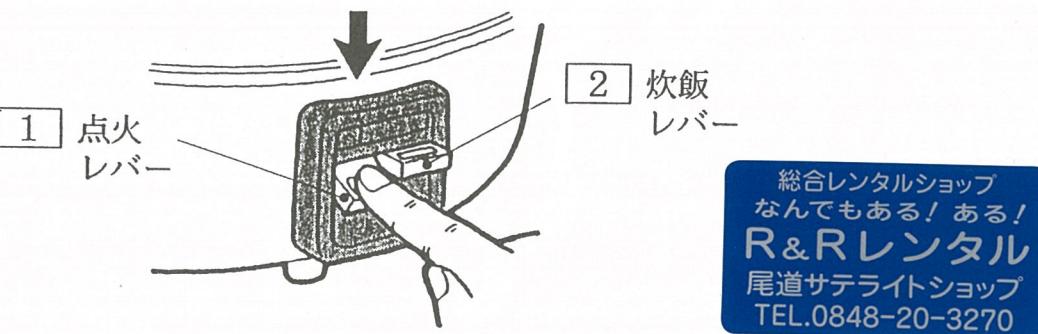
8. むらし（15分程度）後ほぐしをする

## 注意事項

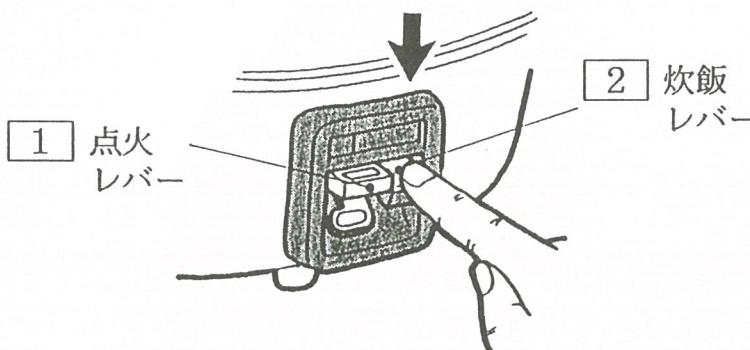
- ・炊飯かま底に昆布を敷いたり油を入れると早切れ（生炊け）の原因になります。
- ・ライスネットを使用の際は、炊飯かま中央部のお米を凹ませてネットを重ねるようにして下さい。
- ・炊飯後のライスネットは、目づまりしますのでおネバを洗い流してお使いください。

# 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)



(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  
まま数秒間待ってください。  
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  
確かめてください。



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

無洗米をお使いの場合は必ずお読みください！

## 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る、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度すすいでごりを少なくしてからの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せてください。

### ● すすぎ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・10リットル	… 6kgまで (=4升、=7.2リットル)
--------------	------------------------

8リットル	… 5kgまで (=約3.3升、=6リットル)
-------	-------------------------

6リットル	… 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。