

# ガス炊飯器（小）

## 取扱説明書

---



### 目次

- ご使用に関する注意点
- メーカー取扱説明書
- 返却時梱包方法

鍋と炊飯器と鋳物コンロのレンタル専門店

上州物産 株式会社

〒379-2166

群馬県前橋市野中町 369-2

TEL : 027-289-6080

FAX : 027-289-6166

緊急連絡先 : 080-5643-7181

## ご使用に関する注意点

### 【注意点 1】

炊き込みご飯と、無洗米を使用する場合は、失敗する可能性があるため、返金対象外です。でんぷん質を含む食材(じゃがいもなど)を使用されると失敗する可能性が非常に高くなります。

### 【注意点 2】

複数台レンタルをされている場合は、本体と釜の番号を合わせてご使用ください。

(梱包箱の外側に番号の記載がございます。)

# Rinnai

## ガス炊飯器

RR-15SF・RR-20SF2(A) (業務用)

### 取扱説明書

(保証書付)



#### 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、まことにありがとうございます。

- ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- 本製品は業務用として作られています。
- 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、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。
- 取扱説明書は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。

#### もくじ

##### お使いになる前に

安全のために必ず守ってください	1
使用前の準備	6

##### 使いかた




各部の名称	8
ご飯の炊きかた	9
あとかたづけ	12
お手入れ	13
消耗部品について	14

##### 困ったときは










故障や異常の見分け方と処置方法	15
寸法図	16
仕様	17
長期間使用しない場合	18
アフターサービスについて	18
保証書	裏表紙

# 安全のために必ず守ってください

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。

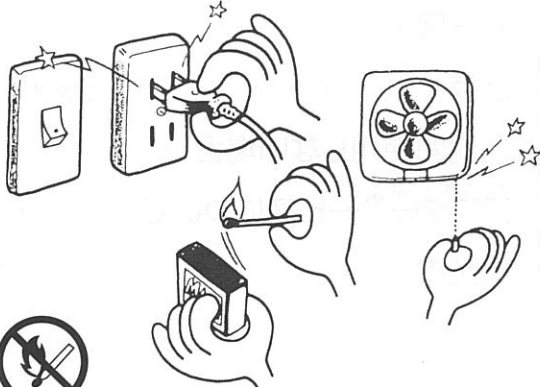
 <b>危険</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 <b>警告</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。


●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、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、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。	 火災注意  高温注意
 この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。	 換気必要

**⚠危険**

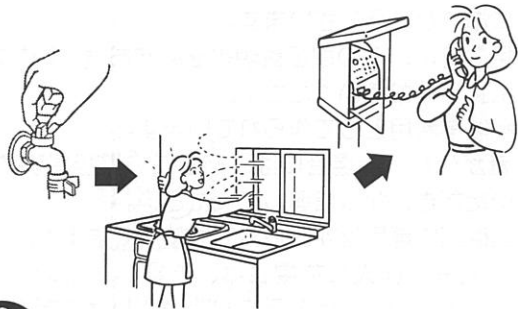
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない  
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。




 火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- 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ガス事業者に連絡する。

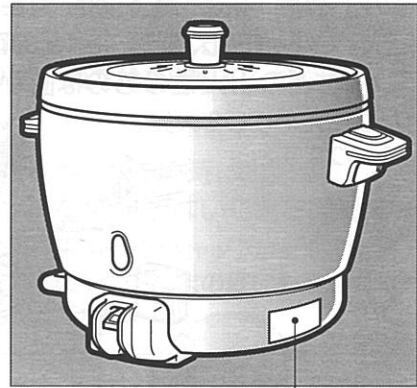




## 警告

### ■機器に表示してあるガス種（ガスグループ）以外では使用しない

- 表示のガス種が一致していない場合、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、機器の故障の原因になりますので使用しないでください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が機器の表示と一致していることを確認してください。



銘板

形式の呼び

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

○-○○○○○	12A・13A	←ガス種 (ガスグループ)
○-○○○○○	都市ガス用	
	12A用	13A用
kW	○○	○○
○.○.○-○○○○○	YS	
リンナイ株式会社		
[Barcode]		
製造年月および製造番号		

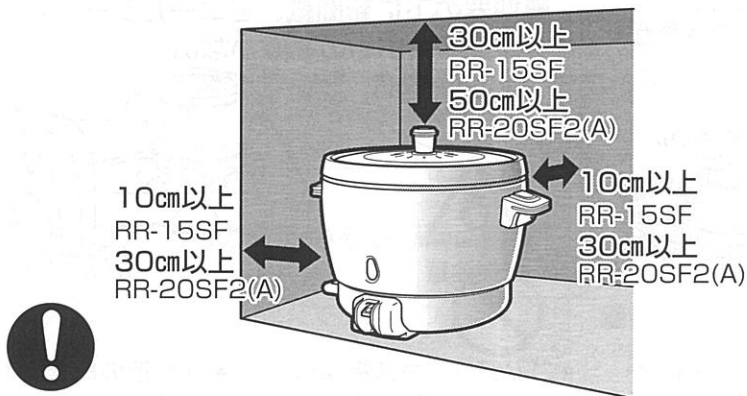


### ■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ずお守りください。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板などを貼った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。RR-20SF2(A)の場合、床面は不燃構造にしてください。

以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞7ページ

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合防熱板はお買い上げの販売店またはガス事業者にお問い合わせください。



### ■設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

## 警告

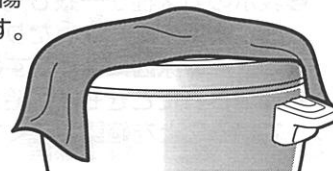
- 機器の上や周囲に調理ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

焦げたり燃えたりして火災の原因になります。



- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。

不完全燃焼や機器損傷・火災の原因になります。

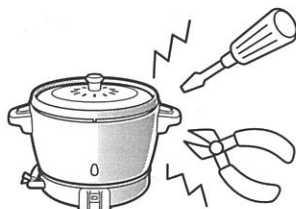


- 絶対に改造・分解は行わない。

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、動作不良の原因になります。



分解禁止



- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。

不完全燃焼や機器の損傷のおそれがあります。



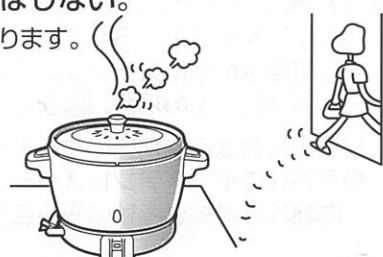
- 機器を移動するときは、炊飯中・炊飯直後はさける。

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・やけどの原因になります。



- 炊飯中の外出はしない。

火災の原因になります。



- ゴム管は炊飯器や他の機器の下を通したり、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、ゴム管が過熱されガス漏れの原因になります。

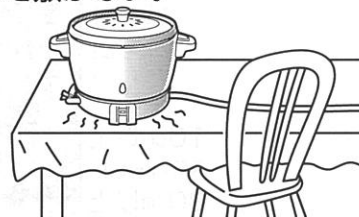


- 機器の下に新聞紙、ビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない。

火災の原因になります。

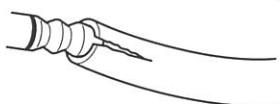


火災注意

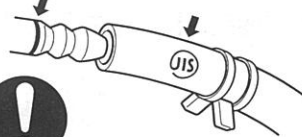


- ガス事故防止

- 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。



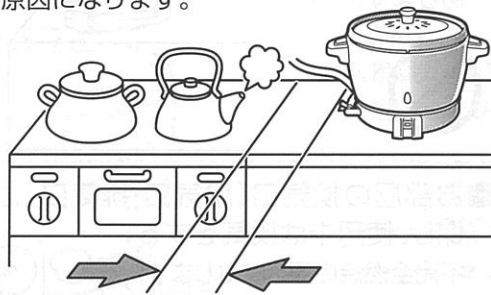
## 警告

- 地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。



- 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、ゴム管が過熱されガス漏れの原因になります。



ゴム管はガステーブルなどから15cm以上離す

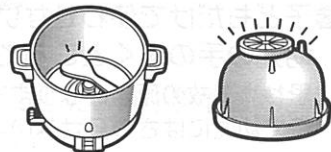
- 使用後は消火を確認する。

使用後は必ず消火していることを確かめてください。ガス栓も閉めてください。



- 炊飯かまをセットする時、燃烧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。

炊飯かまの底に排水口キャップなどが引っ掛かる場合がありますので、炊飯かまの底にも異物がないことを確認してください。



- 異常時はすぐに使用を中止し、火を消し、ガス栓を閉める。

地震、火災、異常な燃焼、臭気、異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

15ページを確認し、必要に応じて、お買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。



## 注意

- 炊飯直後に外わく、炊飯かまを持ち運ばない。

炊飯直後は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因になります。



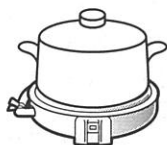
- 棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない。

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



- 専用の外わく、釜以外は使用しない。

過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。



- 水平で安定性のよい台の上に設置する。

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いて、やけどやけがをするおそれがあります。



- 感熱部はいつもきれいにする。

汚れていたり、炊飯かまの間に異物があるとセンサーが正常にはたらかないことがあります。



- 炊飯中や炊き上がり直後は、蒸気口に顔や手を近づけない。また、炊き上がり直後はふたを開けない。

炊飯中は蒸気口から、炊き上がり直後はふたを開けたとき多量の蒸気がでますのでやけどをするおそれがあります。



高温注意



## ⚠️ 注意

■ 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おそれがあります。



■ 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。



■ 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。  
思わぬ事故の原因となります。  
特に幼児にはさわらせない。



■ 強い風の吹き込むところには設置しない。  
故障や炊飯不良の原因となります。点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全装置が正しくはたらかないなどの原因になります。



■ 湯沸器の下に設置しない。  
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。



■ 点火操作をするときは、点火確認窓に顔を近づけ過ぎない。  
やけどをするおそれがあります。



■ 点火したままでは、炊飯かまを絶対にはずさない。

- ・必ず、消火後冷えてから、炊飯かまをはずす。
- ・必ず、炊飯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。

■ 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。

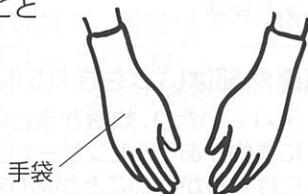


換気必要



■ 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。手袋をしなくて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。



■ 炊飯中、炊飯直後は炊飯レバー・取っ手以外は手を触れない。



接触禁止

高温になっていますので、特に小さなお子様にはさわらせないでください。やけどを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、たわしなどを使う場合はご注意ください。

## 気をつけていただきたいこと

### ● 無洗米について

- 無洗米に付属の説明書をよくお読みのうえ、炊飯してください。

### ● 白米以外のご飯を炊飯する場合

- 具を入れたり、味付けしたりするのでお米の量は最大炊飯量の1/2位にして炊いてください。具は水加減した後、お米の上に乗せ、かきまぜないでください。

### ● 添加物について

- 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おそれがあります。

- 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あ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。
- 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るのでご注意ください。

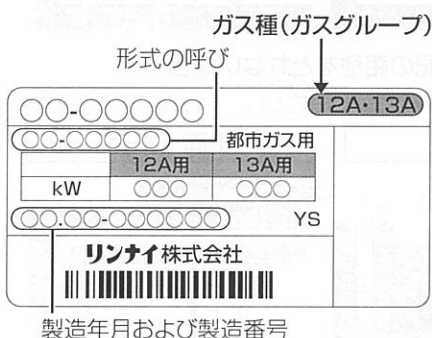
# 使用前の準備

## 1 使用ガスを確認する

機器に表示しているガスの種類と使用するガスが一致しているかまず確かめてください。

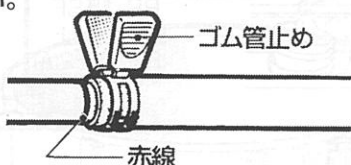


〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

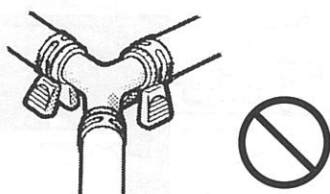


## 2 ガスを接続する

- 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 設置場所の注意

- 安定した、落下物や風の心配のないところ  
 棚の下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風のあたるところでは使用しないでください。機器の上に落ちたものが燃えて火災になるおそれがあります。



- 可燃物のないところ  
 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。



# 使用前の準備

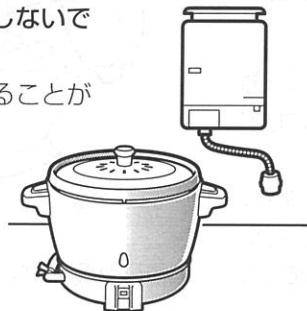
## 3 設置場所の注意 (つづき)

### ●水や熱のかからないところ

水のかかるところや、湿気のあるところ、他の熱源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。



- 湯沸器の下に設置しないでください。  
湯沸器が誤作動することがあります。



### ●幼児の手の届かないところ

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



### ●換気のできる場所

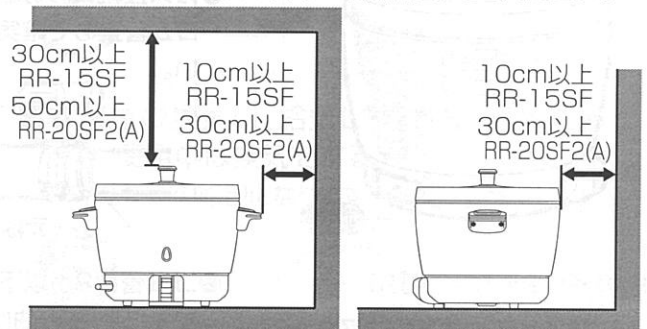
お部屋の換気口（給気口・排気口）は常に確保し、物などでふさがれないでください。また、炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



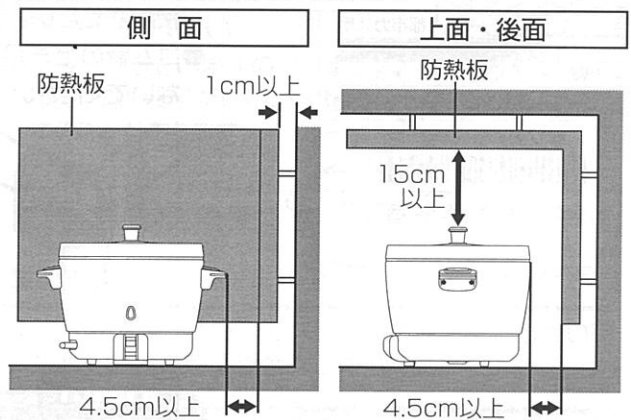
## 4 壁や上方と間隔をとる

### ●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

壁から10cm以上(RR-15SF)または、30cm以上(RR-20SF2(A))、上方は30cm以上(RR-15SF)または、50cm以上(RR-20SF2(A))必ず離してください。RR-20SF2(A)の場合、床面は不燃構造にしてください。



- 可燃物の壁から上記の距離をとれない場合  
防熱板を壁に取り付けてください。



### ●防熱板について

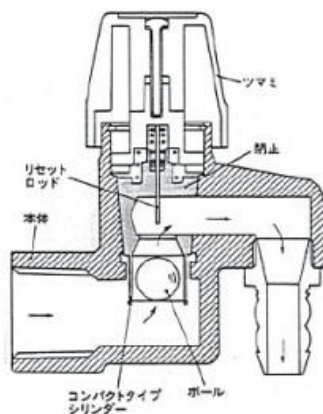
材質	厚さ	ご注意
鋼板	0.6mm以上	1cm以上の空間を取り、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.6mm以上	

防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。



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。

## ●ガスに火がつかない場合は？



お客様が用意したプロパンガスボンベには通常上記の様なガスコックが付いていますが、このガスコックの中には図の様な安全装置が付いています。

(過大な流量のガスが流れるとボールが押し上げられてガスを遮断します。ラムネの瓶のビー玉をイメージしてください)

レンタル頂いた弊社のガス機器に火がつかない場合の多くは、お客様に用意して頂いたプロパンガスボンベの安全装置が働き、ガスが遮断されている状態となっている事が考えられます。

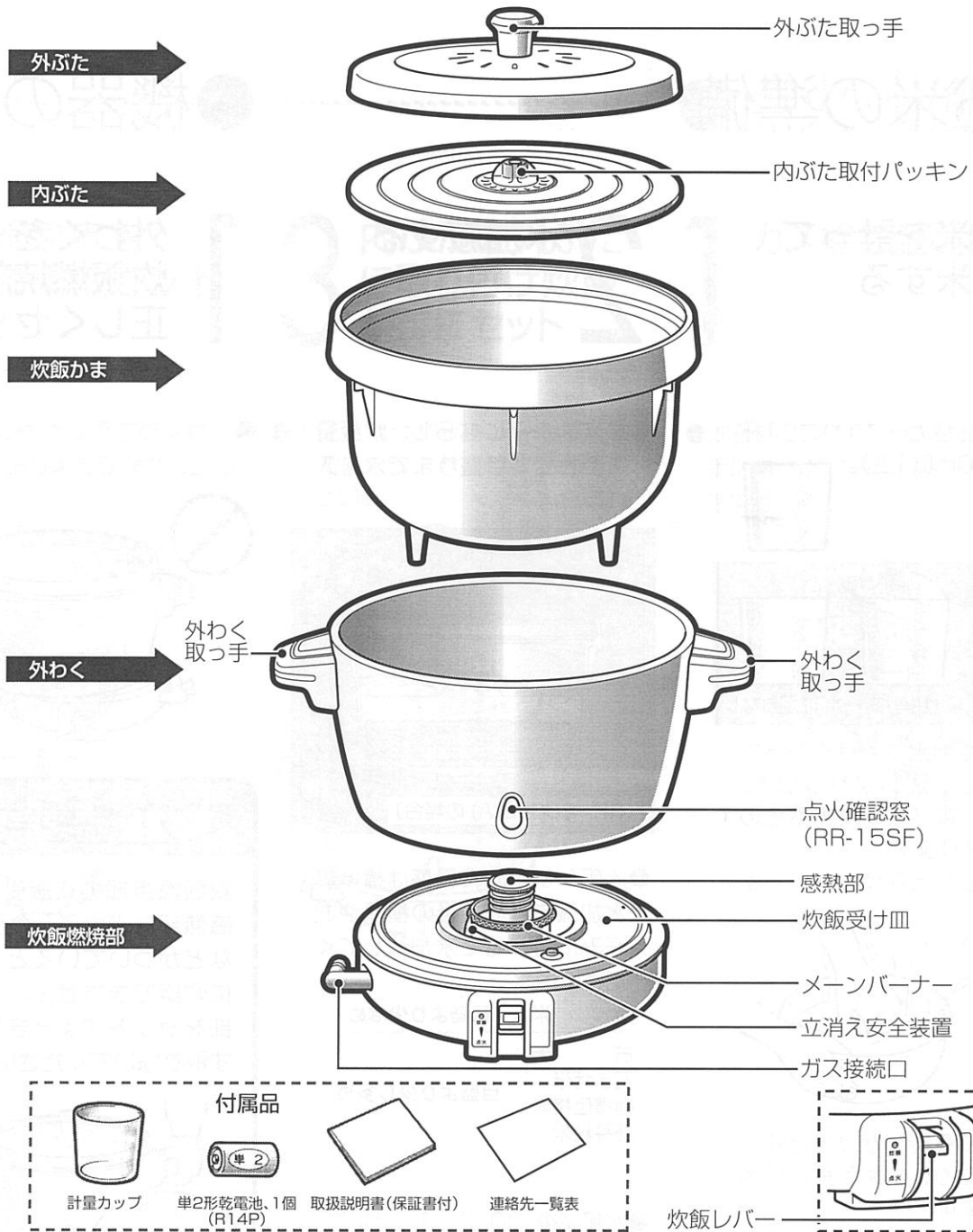
この安全装置は一度プロパンガスボンベのガスコックを閉じる事でリセットされます。ガスホースをガス機器つないでコックを開けても火がつかない場合は

1. 弊社からレンタルしたガス機器のガスコックを一度全部閉じる。
2. プロパンガスボンベのガスコックを一度閉じる
3. 閉じたプロパンガスコックのコックを再び開ける
4. 弊社からレンタルした機器のガスコックを開けて火をつける

上記の順番を試してください。

※ ガス機器のコックを開けたままプロパンガスのガスコックを開けると、抵抗無くガスが流れるためにプロパンガスボンベの安全装置が働きガスを遮断する場合があります。

# 各部の名称



## ●はじめてお使いのとき

- 外ぶた・外わく・炊飯燃焼部はきれいな布でふいてください。  
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取ってください。
- 乾電池をセットしてください。電池ケース(炊飯燃焼部裏側にあります)に⊕⊖の方向を確かめて乾電池をセットしてください。単2形乾電池(R14P)、1個使用です。



### お願い

- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池が消耗すると点火しにくくなります。「パチパチ」と放電間隔が長くなったら、早めに新しい乾電池にお取り替えください。

# ご飯の炊きかた

芯の倍音

## ●お米の準備

## ●機器のセット

### 1 お米を計って洗米する

- 付属の計量カップすりきり1杯で約180ml(1合)。



- たっぷりの水で手早く洗ってください。洗い足りないと、ニオイ・黄バミ・炊飯不良の原因になります。
- 泡立て器などを使わないで手で洗ってください。



- 洗米機に長時間かけると粉米が多くなり、炊飯不良の原因になります。
- RR-20SF2(A)の炊飯かまの水位目盛は、4.0Lまでありますが、3.6L以下の炊飯をおすすめします。

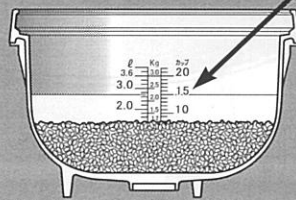
### お願い

- 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。

### 2 水加減する

- お米は水平にならし、炊飯量に合わせて目盛りまで水を入れる。

15カップの米を炊くとき。  
「15」まで水を入れる



〔RR-20SF2(A)の場合〕

- 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。

新米	目盛より少なめ
古米 麦ませ米 標準価格米 胚芽精米	目盛より少し多め

- 水加減後 30分～1時間ぐらい水につけておくと、十分水分を吸収し、芯のないおいしいご飯が炊き上がります。

### 1 外わくを炊飯燃烧部に正しくセット

- 外わく部を正しくセットしないと、炊飯できません。



### ⚠注意

炊飯燃烧部の炊飯受け皿・感熱部に米つぶ・食品くずなどがついていると、正常に炊飯できません。外わく部をセットするときに、必ず取り除いてください。



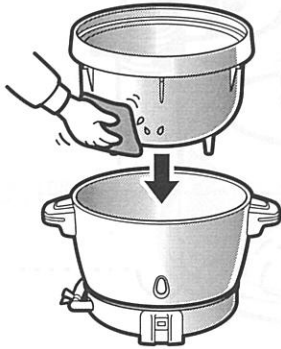
### 無洗米を炊くときのポイント

- 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。

● 点火・炊飯 ●

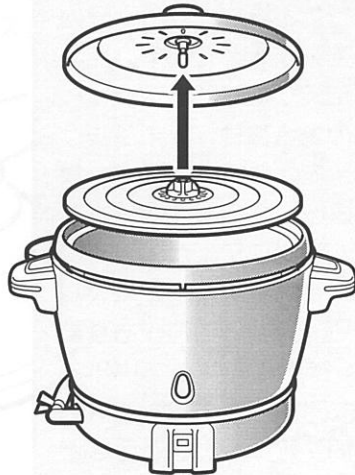
2 炊飯かまを  
外わくにセット

- 外わくにに入れてお米を水平にならしてください。
- 炊飯かまの外側や底の水分・異物、外わくの内側に米つぶ・食品くずも取り除いてください。



3 内ぶたを外ぶた  
に取り付け炊飯  
かまにセット

- 内ぶた取付パッキンを内ぶた取付軸にきっちりとはめ込んでください。



1 ガス栓を全開にする

- 炊飯レバーが「止」(炊飯)の位置にあることを確認してからガス栓を開けてください。



● 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。炊飯量が多い場合(最大炊飯量の8割以上)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にかき混ぜてください。

● お米を浸す

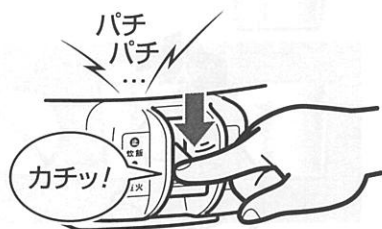
浸漬時間は一般の米と同じで夏場30分、冬場60分くらい必要です。

# ご飯の炊きかた

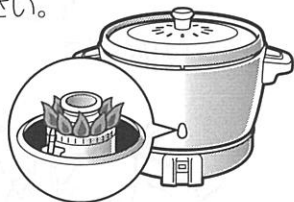
## ●点火・炊飯

### 2 バーナーに点火する

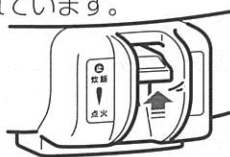
- 炊飯レバーを下へ「カチッ」と音がするまで押し下げて、そのまま数秒間押し続けてください。



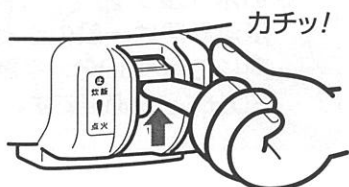
- 手を離してもバーナーに点火していることを点火確認窓から確かめてください。



- 炊飯レバーを押し下げた際、手を離すと途中までもどりますがセットされています。



- 万一、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。



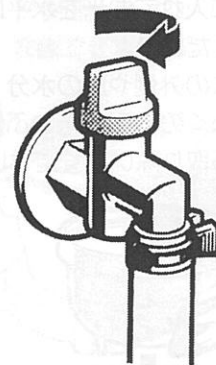
### お願い

- はじめてご使用になるときや、長い間ご使用にならなかったときなどはゴム管内に空気が入っていて、点火しにくいことがあります。この場合には、空気が抜けるまで、数回点火操作を繰り返してください。
- ゴム管内に空気が入っている場合、バーナーに点火しても消火することがあります。確実に点火していることを確認してください。(数秒間) 万一、吹き消えなどで5秒間以上ガスが出た場合は、炊飯レバーを「止」の位置までもどしガスの臭いが消え、さらに数秒間待ってから点火操作を行ってください。
- 連続して炊飯をする場合、感熱部が冷えてから実施してください。感熱部を冷まさずに炊飯すると炊飯不良になることがあります。

## ●消火

### ■炊飯が終わると...

- 炊飯レバーは「止」(炊飯)の位置にもどり、バーナーは消火します。
- 消火を確認してからガス栓を確実に閉めてください。



## ●むらし

- 消火してすぐにふたを取ると、おいしいご飯になりません。消火してから必ず15分以上むらししてください。



- むらしが終わったあと、ご飯をよくほぐしてください。



# あとかたづけ

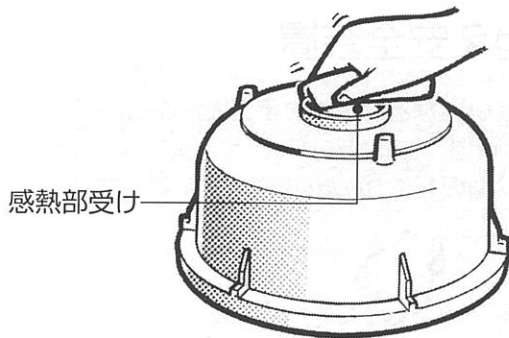
**お願い** まず確かめてください。 ①ガス栓が閉まっている ②機器が冷えている

## ●そのつどのお手入れ……………

(お手入れの際は、けがをしないように手袋などをして行ってください。)

### ■炊飯かま

- 使用後はごはん粒、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。
- 炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふき取ってください。異物がつくと炊飯不良の原因になります。
- お手入れの際は、やわらかいスポンジなどを使い、研磨効果の高い洗剤やかたいスポンジ、金属タワシで洗わないでください。また、スプーンや食器などは入れないでください。



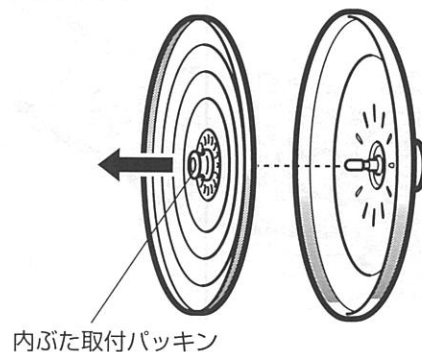
### ■内ぶた・外ぶた

- そのつどやわらかいスポンジを使って洗ってください。汚れの取れにくいときは中性洗剤で洗って、よくすすいだ後、乾いた布で水気をふいてください。



### ▶内ぶたのはずしかた

内ぶた取付パッキンをつまんで、外ぶたから取りはずしてください。



### ■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、炊きむらの原因になります。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もおすすめします。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します。

### お願い

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼ってあります。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、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、またはもよりの当社事業所でラベルを再購入のうえ、貼り替えてください。

# 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機器が冷えている

## 警告

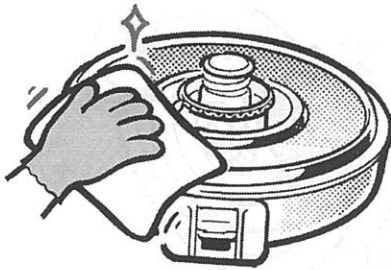
■お客様自身では工具を使用して絶対に分解したり、修理・改造は行わない。

- 一酸化炭素中毒や火災および機器故障の原因になります。
- 修理・改造・分解は高度な専門知識が必要です。



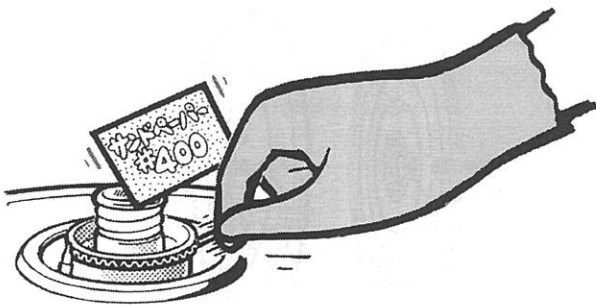
## ■炊飯燃烧部・炊飯受け皿

- よく絞った布でふいてください。汚れのひどいときは、中性洗剤を浸した布で汚れを落とした後、洗剤分を十分ふき取り、最後にからぶきしてください。



## ■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（目のあらかさ 400 番程度）で表面に傷が付かない程度に軽くこすり取ってください。



- 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はめて行ってください。

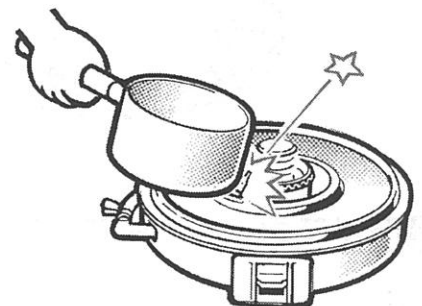
## ■外わく

- よく絞った布でふいてください。汚れがとれにくいときは中性洗剤で洗ってよくすすいだ後、乾いた布で水気を取ってください。金属たわしなどで強く洗うと、いたみまますのでご注意ください。



## ■立消え安全装置

- やわらかい布などで汚れをふき取ってください。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。



## お願い

- プラスチック・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おそれがあります。

# 消耗部品について

消耗部品はお買い上げの販売店、またはもよりの当社事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。

## ■その他部品類

- 内ぶた、内ぶた取付パッキンの変形・変色・破損など、ご使用に不便をきたすようになりましたら、部品をお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所でお買い求めください。

### フッ素樹脂加工をいためず、 長持ちさせるポイント

- お手入れの際は、やわらかいスポンジなどを使い、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。また、スプーンや食器などは入れない。
- 炊きこみやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。
- 酢などの酸の強いものは使わない。
- 炊飯かまでお米を洗わない。

### もしイヤな臭いがついた場合は



- 炊飯かまに計量カップ2～3杯の水を入れ、炊飯かまを本体にセットし、炊飯の要領で点火し、水がなくなって、自動消火するまで煮沸してください。自動消火した後、30分以上たってから、炊飯かま・内ぶたを取り出して、きれいに水洗いし、乾いた清潔なふきんで水気をふき取ってください。（使用直後は高温のため、取り扱いに注意してください。）

# 故障や異常の見分け方と処置方法



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

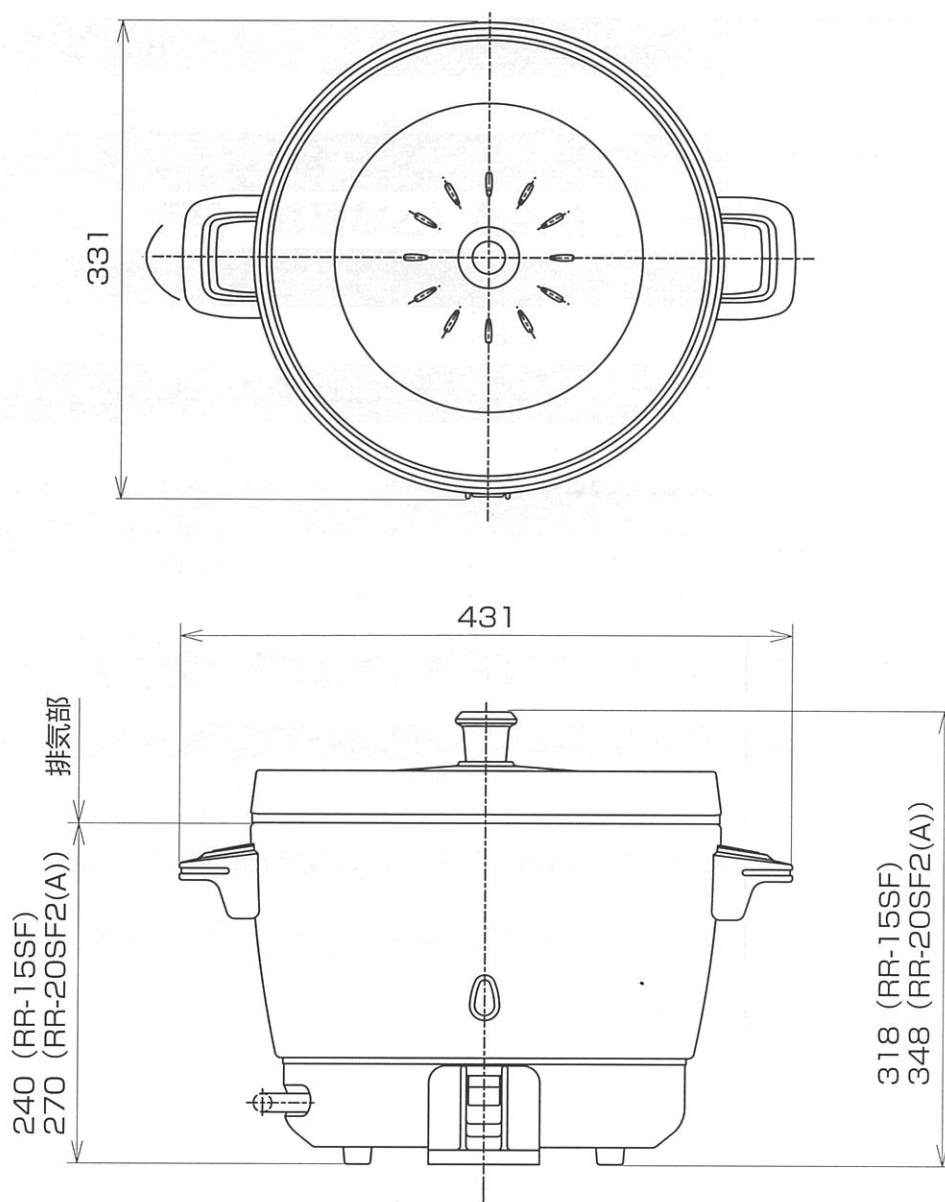
ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

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 → 全開にする 2.機器セット不良 → 正しくセットする 3.ゴム管の折れ曲り・つぶれ → 折れ・曲りを直す 4.点火操作が適切でない → 押し時間を長くする 5.LPガスがなくなりかけている → 新しいボンベに交換する 6.乾電池の消耗 → 新品と交換する
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 2.LPガスがなくなりかけている → 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 → 正しく設置する 2.機器セット不良 → 正しくセットする 3.感熱部・感熱部受けの汚れ・異物付着 → 汚れ・異物を取り除く 4.水加減不良 → 正しく水加減する 5.洗米不良 → 正しく洗米する 6.ご飯をほぐしていない・むらしていない → 15分むらし後、よくほぐす 7.ライスネット使用時ライスネットの目づまり → ライスネットをよく洗う
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	安全のため立消え安全装置がはたらき、自動的にガスが止まります。消火に気づいたときは、すぐ炊飯レバーを「止」(炊飯)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うえ、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、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。

# 寸法図

[単位：mm]



(イラストは RR-15SF を示します)

# 仕様

品名		RR-15SF	RR-20SF2(A)
炊飯量(ℓ)		0.8~3.0	1.4~3.6
外形寸法 (mm)	高さ	318	348
	幅	431	431
	奥行	331	331
質量(kg)		5.8	6.2
ガス接続		φ9.5mm ガス用ゴム管	
安全装置		立消え安全装置	
点火方式		放電点火式	
付属品		計量カップ・乾電池・取扱説明書(保証書付)・連絡先一覧表	

## ※RR-15SF

ガスグループ(ガス種)	1時間当たりのガス消費量	形式の呼び
LPガス	2.56kW	RR-15SF
13A	2.67kW	
12A	2.44kW	

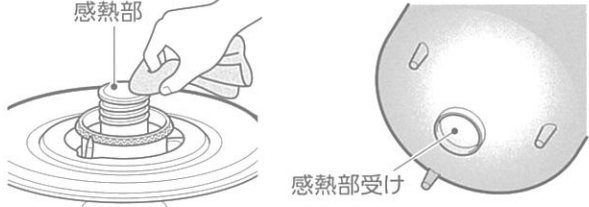
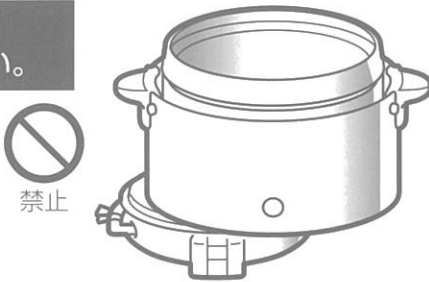

## ※RR-20SF2(A)

ガスグループ(ガス種)	1時間当たりのガス消費量	形式の呼び
LPガス	4.71kW	RR-20SF2
13A	4.88kW	
12A	4.71kW.	

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

# おいしいご飯を炊くポイント

## ◆炊飯の手順

	手 順	ポイント	参照記号
1	お米を正しく計る。	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	A
2	お米を洗う。	<b>洗米機を使用の場合、3分以内を目安にしてください。</b> 洗米時間が長いと米が割れて、早切れ、炊きムラの原因になります。	B
3	正しく水加減する。	お米の量に応じた炊飯かまの目盛線に合わせてください。 (目盛線は標準の水加減です。お好みで調節してください。)	C
4	浸漬する。	夏場は30分、冬場は60分くらいが目安です。 ・浸漬が不十分だと、炊き上がりがかたくなったり、芯のあるご飯になります。 ・ザル上げ保存は、乾燥すると割れ米になりやすいため行わないでください。	D
5	炊飯かまをコンロ部に正しくセットする。	<b>感熱部や炊飯かま底面の感熱部受けの汚れは取り除いてください。</b>  ・汚れていたり米つぶなどがついていたりすると、炊飯かまの底がこげたり、芯のあるご飯になることがあります。 <b>外わくを正しくセットしてください。</b>  禁止 ・外わくを正しくセットしないと炊飯できません。	E
6	点火する。	炊飯レバーを下へ「カチッ」と音がするまで押し下げて、そのまま数秒間押し続けてください。  ・乾電池が消耗すると点火しにくくなります。 ・放電間隔が長くなったら早めに新しい乾電池にお取り替えください。	—
7	消火後むらしをする。 (15分程度)	むらしが不十分な場合、芯残りや炊きムラの原因になります。	G

◆その他の注意事項	参照記号
・何回も続けて炊くときは、米と水を入れた炊飯かまをセットして、 <b>3分以上</b> 待って点火してください。感熱部やコンロ部が熱いうちに点火すると、早切れの原因になります。	H
・ライスネットは、使用毎にきれいに洗ってください。目詰まりすると早切れ、炊きムラの原因になります。	I
・炊飯かまの底に昆布を敷いたり、油を入れると早切れの原因になります。	J

◆炊き込みご飯を炊くときのご注意	参照記号
・米量は、 <b>最大炊飯量の50%まで</b> にしてください。	K
・米の水加減や浸漬をした後、炊く直前に調味料や具をのせて、 <b>かき混ぜないでください。</b>	L
・調味料や具を入れたらすぐに炊飯してください。	M
以上のことを守らないと、早切れやこげなどの炊飯不良の原因になります。	

◆設置について	参照記号
<ul style="list-style-type: none"> <li>・離隔距離を守ってください。 <ul style="list-style-type: none"> <li>●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合 取扱説明書に記載の距離以上、必ず離してください。</li> <li>●可燃物の壁から上記規定距離以上離せない場合 防熱板を壁に取り付け、取扱説明書に記載の距離以上離してください。</li> </ul> </li> <li>※詳細は取扱説明書を参照してください。</li> </ul>	—
・狭く締め切った場所では、炊飯器が熱くなり早切れの原因になります。	N
・傾いた場所に設置すると、炊きムラの原因になります。	O
・風が当たる場所に設置すると、点火不良や炊きムラの原因になります。	P

◆無洗米を使う場合の注意
<p>1. 水を加えた後、かき混ぜる。</p> <p>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。</p> <p>2. 1～2度すすぐ</p> <p>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の炊飯をお勧めします。</p> <p>炊飯量の多い場合は、特によくすすいでください。また、<b>炊く前に炊飯かまの底から軽くかき混ぜてください。</b></p> <p>3. お米を浸す。</p> <p>浸漬時間は、一般のお米と同じで夏場 30 分、冬場 60 分くらい必要です。</p>

### ◆炊飯不良時の要因項目

ご飯がうまく炊けない場合、もう一度参照記号を確認してください。

詳しくは、取扱説明書をよく読み正しくお使いください。

現象	参照記号
早切れ (途中消火)	A・B・H・I・J・K・L・M・N
こげる	A・E・L・M
炊きムラ	B・D・E・G・I・O・P
炊きこぼれ	A・B・C・D



(工場管理)

JG0014-095 (00)  
15.12 ©  
GI000004233570

## ガス炊飯器（小）の梱包方法

①		<ul style="list-style-type: none"><li>・ 梱包資材を準備してください。</li></ul>
②		<ul style="list-style-type: none"><li>・ 箱底の発泡スチロールに脚部がのらないように、炊飯燃烧部を入れて下さい。</li></ul>
③		<ul style="list-style-type: none"><li>・ 外わくを入れて下さい。</li></ul>

④



- ・炊飯かま・ふた・しゃもじ・計量カップを入れて下さい。
- ・ふたは、裏にして下さい。
- ・箱のふたを閉じて下さい。

▼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。

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。

