

カセットガス炊飯器 **一般家庭用**

取扱説明書

Iwatani

イワタニカセットガス炊飯器

CB-RC-1 **立ち消え安全装置付き**



このたびは、本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、記載内容に従って正しくご使用ください。
そしてお使いになる方がいつでも本書を読めるよう大切に保管してください。

この製品は調理を目的として家庭用に使用することを
使用条件として製造されています。
その条件を超えた過酷な使用や特殊な使用をすると、
故障、使用者のけが、あるいは火災の原因となる
可能性があります。
この取扱説明書に記載されている注意事項に従って
正しく使用してください。

目次

表紙(このページ)	1
各部の名称	2
使用前の準備	3
ごはんを炊く前に	4
ごはんを炊く	5
使用上の注意	6～
・容器(ボンベ)の取扱いについて	9
使用後のお手入れと点検	10～
ごはんがうまく炊けないとき	12
「故障かな?」と思ったら	13
部品のご案内	14
主な仕様	14
アフターサービス	16

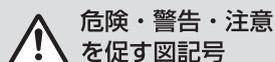
ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みください

〈ご使用の前に〉

製品を正しくお使いいただくため、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、この取扱説明書および製品への表示では、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、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、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
	注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

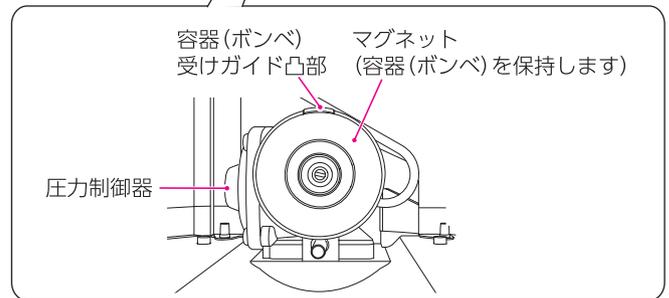
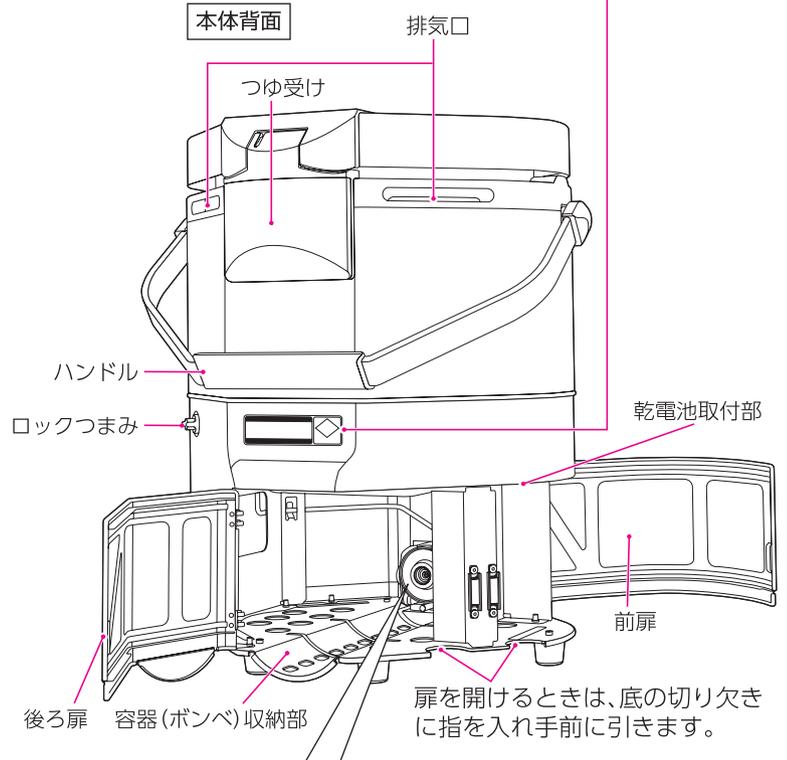
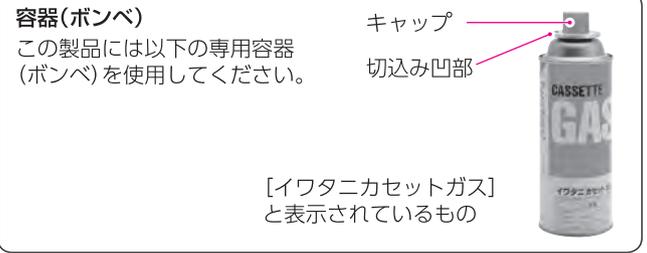
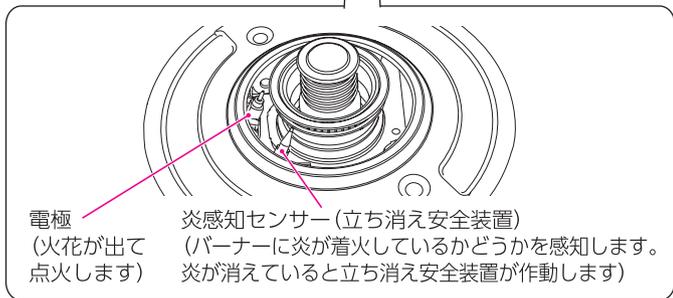
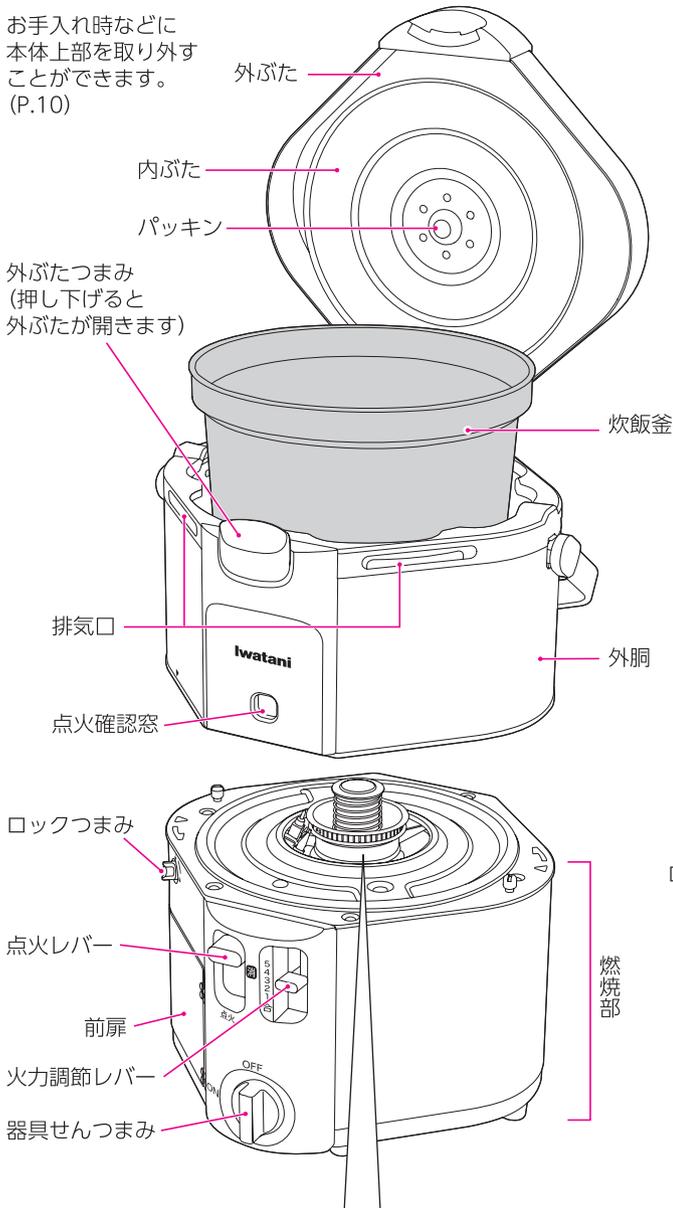
〈絵表示には次のような意味があります〉



岩谷産業株式会社

各部の名称

お手入れ時などに
本体上部を取り外す
ことができます。
(P.10)



この製品の特長

マグネットを使った容器(ボンベ)の着脱

レバーを使わず、マグネットの磁力を利用して容器(ボンベ)を取り付ける仕組みです。誤った容器(ボンベ)の取り付けが起こりにくい取り付け方法です。

圧力感知安全装置

容器(ボンベ)の中の圧力(=温度)が異常に高まる(約40℃以上)と、自動的に容器(ボンベ)を離脱させ炎を消します。

立ち消え安全装置

風や吹きこぼれなどによって火が消えると、自動的にガスを遮断する装置です。

- **圧力感知安全装置が作動したときは**、点火レバーを「消」の位置に戻し、容器(ボンベ)を本体から取り外してください。その後、「使用上の注意」(P.6～9)をよくお読みいただき原因を取り除き、水で冷やした容器(ボンベ)または新しい容器(ボンベ)を装着し、ご使用ください。
- **立ち消え安全装置が作動したときは**、点火レバーを「消」の位置に戻し、立ち消えの原因を確認後、再び同じ状況が発生しないように対処してください。(P.13)
立ち消え後、ガスが完全に停止するまで約10秒かかりますので、ガスのおいがなくなったことを確認してから、再点火してください。

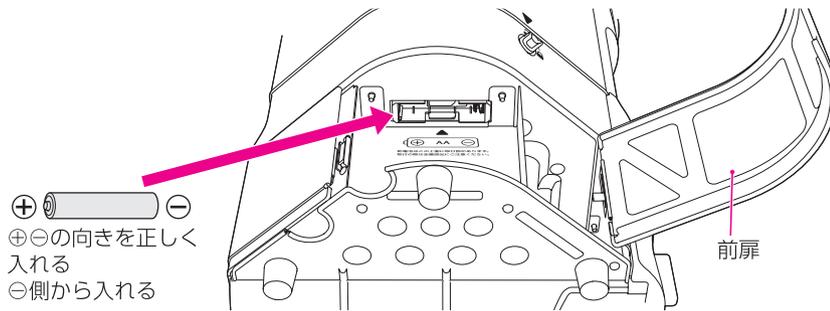
使用前の準備

■本体上部の取り付け方

「本体上部の取り外し方・取り付け方」(P.10)を参照し、燃焼部に本体上部を取り付けます。

■乾電池の取り付け方

前扉を開け、燃焼部の上面にある乾電池取付部に付属の乾電池を入れます。



交換するときは

- 交換時期の目安は約1年です。付属の乾電池は工場出荷後、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 必ず新品の単3形乾電池(1.5V)を使用してください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月一年)」を過ぎている場合は、短時間で使用できなくなることがあります。
- 充電式の乾電池は寿命が短い場合や、使用できない場合があります。

お願い

- 乾電池取付部に水や異物が入った場合は、乾電池接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕⊖端子が油で汚れると作動不良の原因になります。
- 電池スパーサーは乾電池取付部の⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、交換時期が極端に短くなる場合があります。
- 本製品を廃棄するときは、乾電池を外してください。ショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

燃料の容器(ボンベ)は、必ず「イワタニカセットガス」と表示されているものをご使用ください

■容器(ボンベ)の取り付け方

下記の手順に従って容器(ボンベ)を取り付けてください。

誤った手順で取り付けると、予期しない危険が考えられますので、ご注意ください。

- 容器(ボンベ)を取り付ける前に**ガスの残量**を確認してください。

- 1 器具せんつまみを「OFF」の方向へ止まるまで回します。

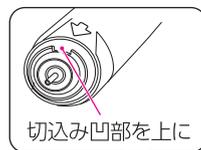
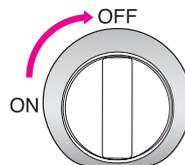
・器具せんつまみが「OFF」の位置にないと、容器装着安全装置が働き、容器(ボンベ)を装着できません。

- 2 前扉を開け、**マグネットに異物が付着していないか確認**します。

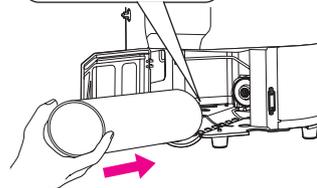
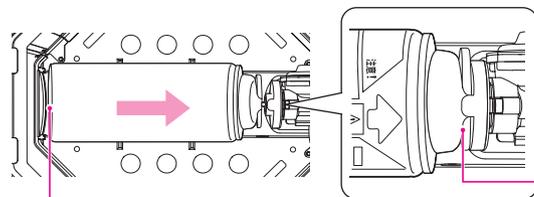
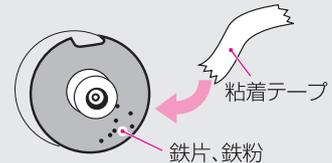
- 3 容器(ボンベ)の**キャップを外**します。

- 4 後ろ扉を開け、容器(ボンベ)を**切込み凹部を上**にして本体に載せます。

- 5 右図のように容器(ボンベ)の底に手を添えて、そのまま水平にスライドさせ、切込み凹部を容器(ボンベ)受けガイド凸部に合わせます。完全にマグネットに密着するまで押し付けて装着します。



- マグネットに異物が付着しているとき**
マグネットに鉄片や鉄粉が付着するとガス漏れしたり、容器(ボンベ)を装着できなくなる場合があります。付着したときは、粘着テープを使って取り除いてください。



マグネットと容器(ボンベ)の間にすきまがないように確実に取り付けてください。(前扉を開けて確認してください)

容器(ボンベ)の取り付け(装着力)が重い場合には、容器(ボンベ)の先端(下図A)に植物油を薄く塗ってください。



イワタニカセットガス使用時

容器(ボンベ)が正しく装着されているときには、容器(ボンベ)の後ろ側に約1cmのすきまがあります。

容器(ボンベ)装着部分は多少の「遊び」があり動く設計になっております。

問題はございませんので安心してご使用ください。

- 6 容器(ボンベ)を装着したら前扉と後ろ扉を閉めます。

ガスの残量について

- 容器(ボンベ)内のガス残量が少ないと、炊飯の途中でガスがなくなり、正常に炊き上げることができません。お使いになる前に、**ガスが十分に残っていること**をご確認ください。
- お米5合を炊飯するときに必要なガスの残量は、150g以上(容器(ボンベ)を含む)が目安です。

容器(ボンベ)1本当たりの炊飯回数目安

1合の場合	約19回
5合の場合	約8回

ごはんを炊く前に

お米の吸水から炊飯後の蒸らしが終了するまで、約60分(春～夏の場合)かかります。

計る

お手持ちの計量カップでお米の量を正確に計ります。

- お米1合は180 mLの計量カップにすりきり1杯です。(お米1合 = 180 mL = 150 g)
- 1合から5合まで炊飯できます。



洗う

お米をボールなどに入れます。

1回目はたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てます。

(ぬかを含んだ水をお米が吸わないため)

2回目以降は軽くかき混ぜるようにして洗います。2～3回繰り返します。

- 炊飯釜で洗米しないでください。内側表面のフッ素樹脂加工を傷める原因となります。
- 洗い方が足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。
- 一度水に浸したお米は砕けやすく、長く洗米すると砕け米が多くなります。また、力を入れ過ぎるとお米が砕けやすくなります。
- 砕け米・粉米などが混じったまま炊飯すると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色などの原因となります。

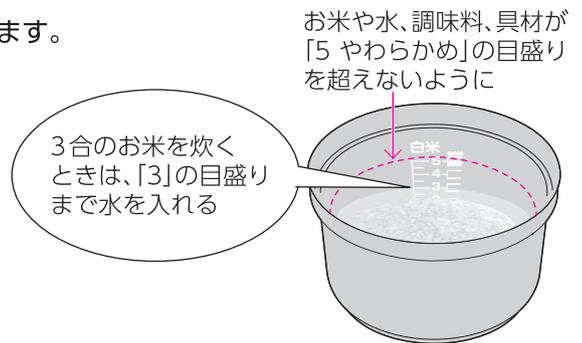


水加減する

炊飯釜を水平な台の上に置き、洗ったお米を入れて平らにならしめます。

お米の量に合わせて目盛りを見ながら水を加えます。

- かたさの好みやお米の状態に合わせて調節してください。(新米は少なめ、古米や無洗米は多め)
- 洗ってすぐに炊飯する場合は、目盛りより多めに水加減することをおすすめします。
- お米や水、調味料、具材が「5 やわらかめ」の目盛りを超えないようにしてください。ふきこぼれや炊きむらの原因になります。
- 炊き込みごはんなどはそれぞれのレシピに従って調節してください。



吸水させる

お米が十分吸水するまでおきます。

吸水時間は下の表を参考にしてください。

吸水時間の目安

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上

※ 14時間を超えると変質の原因になります。

セットする

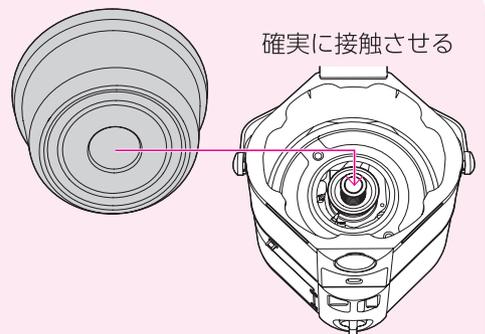
炊飯釜の底面凹部と感熱部が汚れていないことを確認し、密着するようにセットします。

- 燃焼部にしゃもじやスプーンなどの異物がないことを確認してください。
- 炊飯釜の底面や外回り、外胴の内側に付いた米粒や水分、異物は取り除いてください。

内ぶたが取り付けられていることを確認し、外ぶたを閉めます。

(内ぶたの取り付け方→P.11)

- “カツン”と音がして閉まります。
- ハンドルは倒しておいてください。



無洗米を炊くときは

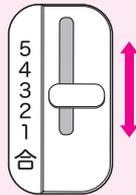
- 水のごりが強い場合には1～2度お米をすすいでから炊飯することをおすすめします。水にごったまま炊くと炊飯不良になることがあります。
- 水を加えると米粒表面に気泡ができて、水が吸収されにくくかたい炊き上がりになります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 吸水時間は「無洗米メーカーの炊き方」に従ってください。
- 水の量は多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊き方」に従ってください。

ごはんを炊く

低温下(10℃以下)ではガスが気化しにくく十分な火力が得られないため、正常に炊き上がらない場合があります。

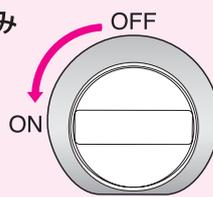
分量を合わせて点火する

① 火力調節レバーをお米の分量に合わせます



- 分量に応じた火力で炊飯します。
- やわらかく炊くために水の量を増やしたときは、炊くお米の量よりも多めの目盛りに合わせてください。

② 器具せんつまみを「ON」に合わせます



③ 点火します

点火レバーをいっぱいまで押し下げ、そのまま数秒間保持します。



点火

- パチパチと音がして点火します。点火確認窓から炎の状態を確認してください。

- 点火しない場合は、点火レバーをすぐに「消」の位置まで戻し、繰り返し点火してください。使い始めや、容器(ボンベ)の温度が低いときは点火しにくい場合があります。注意しながら数回、点火操作を繰り返してください。

注意



点火操作時、点火確認窓に目を近づけない

点火の際は絶対に点火確認窓をのぞき込まないでください。熱や炎によりやけどのおそれがあります。



点火しない場合は、点火レバーを「消」の位置まで戻した後、いったん炊飯釜を外してガスを逃がす。その後、炊飯釜をセットし直し、再度点火操作を行う

ガスを逃がさないと異常点火ややけどの原因になります。

炊飯

炊飯が始まります

炊飯時間の目安

(気温 25℃ のとき)

- 環境により炊飯時間は数分程度変わります。

1合の場合	約12分
3合の場合	約15分
5合の場合	約18分

- 炊飯途中で風などにより消火した場合は、速やかに再点火してください。
- 炊飯途中でガスがなくなり消火した場合は、速やかに新しい容器(ボンベ)に交換し再点火してください。

炊き上がると自動で消火します

(点火レバーが「消」の位置に戻ります)



点火

蒸らす

ふたを開けずに

そのまま約15分蒸らします



ほぐす

蒸らし終わったら、ふたを開け、すぐにごはんをほぐします

(余分な水分を逃がすため)



■炊飯が終わったら(消火後の措置)

① 完全に火が消えたことを確認します

- 消火直後は本体・容器(ボンベ)ともに熱くなっていますので、熱が冷めるまでしばらくお待ちください。

② 器具せんつまみを「OFF」に合わせ、容器(ボンベ)を取り外します

- 容器(ボンベ)は必ず取り外してください。器具の故障やガスが漏れるおそれがあります。

③ 容器(ボンベ)を取り外した状態で点火します

- 本体の配管に少量のガスが残ります。危険防止のため、もう一度点火して残っているガスを燃焼させてください。

④ 乾電池を取り外します

- 使用後は、乾電池の消耗、液漏れを防ぐため、必ず乾電池を取り外してください。

■使用後の容器(ボンベ)の取り外し方

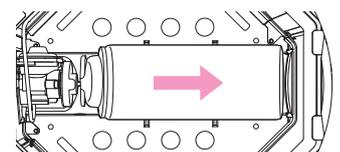
使用後は必ず容器(ボンベ)を取り外し、キャップをして保管してください。

① 器具せんつまみを「OFF」に合わせます。

② 後ろ扉を開け、容器(ボンベ)を持って取り付けるときと逆の方向に、少し力を入れて水平にスライドさせ、マグネットから取り外します。

③ 取り外した容器(ボンベ)にキャップを取り付けます。

④ 後ろ扉を閉めます。



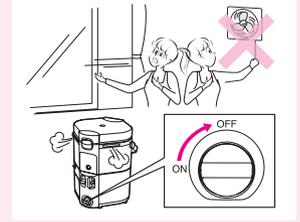
使用上の注意



ガス漏れに気づいたら、すぐに火を消す

(引火により爆発のおそれがあります)

- ガスが漏れるとガスのにおい(くさった玉ねぎのようなにおい)がします。ブタンガスは空気より重く下部にたまります。火気を使用せずに、すぐに次の処置を行ってください。
- ①直ちに火を止める。(点火レバーを「消」の位置に戻し、器具せんつまみを「OFF」の位置にする)
- ②容器(ボンベ)を取り外す。
- ③窓や戸を開けて漏れたガスを外に出す。(換気扇は使用しないでください)



■使用場所について



次のような場所で絶対に使用しない

(火災や爆発、死亡事故、やけどの原因となります)

●狭い場所や換気の悪い場所で使用しない



テント内や車内、乗り物の中など狭い場所では絶対に使用しないでください。使用中は酸素を大量に消費するため、酸欠による窒息死や一酸化炭素中毒死の原因になります。また、周囲の可燃物に引火して、火災のおそれがあります。

●乗り物や不安定な場所で使用しない



使用中に本体が傾いたり大きく動いたりすると、炎が大きくなり危険です。

また、本体が転倒するおそれがあります。ゆれたり、傾いたり、動いたりすることのない、安定した水平な場所でご使用ください。

●容器(ボンベ)が過熱する場所で使用しない



夏の砂浜やアスファルトなど日光によって容器(ボンベ)が過熱するような場所では使用しないでください。

●火気の近くや熱気の当たる場所で使用しない



●機器の上や周囲に、容器(ボンベ)・ヘアスプレーなどの高温禁止物や布・紙類などの燃えやすいもの、ペットボトル、調理油、ライターなどがある場所で使用しない



次のような場所で使用しない

(やけどや本体の焼損・変形・変色や家財など損傷の原因となります)

●畳、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しない

●棚の下など、落下物の危険がある場所で使用しない

●風の吹き込む場所や風を吸い込む場所で使用しない

●本体の底部から空気や煙を吸い込む場所で使用しない(無煙ロースター付きのテーブル等)

●本体の下が砂や小石、あるいは草・植物の切り株などで、容器(ボンベ)やバーナーに対して輻射熱や物理的な影響を及ぼすような場所で使用しない



窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などが当たる場所で使用しない

(安心・安全機能が正しく働かず機器焼損や作動不良の原因になります)



照明器具などの樹脂製品の下で使用しない

(照明器具のかさなどが変形・変色することがあります)



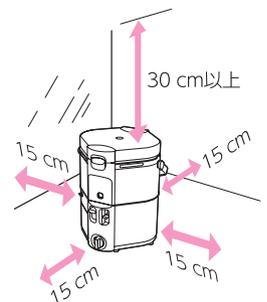
湯沸器の下で使用しない

(湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し火がつかない場合があります。また湯沸器の故障や寿命を縮める原因となります)



防災上必要な距離をとって設置する

使用の際には家具や壁(木造建築)などの可燃物から周囲15 cm以上離してご使用ください。本体上方と、可燃性の天井、棚、電気器具などの間は30 cm以上離してください。

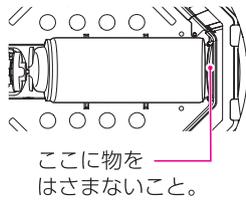


■使用前に



容器(ボンベ)の底部と、本体の間に物(小石や厚紙の束など)をはさまない

(圧力感知安全装置が動かなくなり、容器(ボンベ)が爆発するおそれがあります)



必ず、ガス漏れがないこと、点火・消火動作に異常がないことを確認してから使用する

故障または破損したと思われるものは絶対に使用しないでください。



容器(ボンベ)は確実に装着する

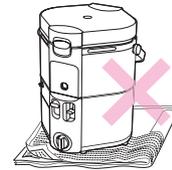
(ガスが漏れて火災の原因となります)



炊飯釜をセットするとき、燃烧部にしゃもじやスプーンなどの異物がないことを確認する



本体の下に燃えやすいもの、熱に弱いもの(テーブルクロス、ビニールクロス、新聞紙など)を敷いたり、通気の妨げになるものを置かない



■使用中・使用後は



次のような使い方を絶対にしない

(本体内や容器(ボンベ)が過熱して爆発するおそれがあります)

●空だきをしない



●他の熱源(電気こまろ、電磁調理器、等)の上で使用や保管をしない



付属の炊飯釜以外を使って調理しない

(予期しない事故の原因となります)



炊飯中、排気口にタオルやふきんなどをかぶせない

(不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります)



火をつけたまま就寝、外出しない

(火災の原因になります)



使用中、使用直後は傾けたり、持ち運んだりしない

(火がついたまま持ち運ばないでください。やけどや火災の原因になります)



引火のおそれのあるものを近くで使用しない

(引火による爆発、火災の原因となります)

ヘアスプレー、ガソリン、灯油など、引火のおそれのあるものを近くで使用しないでください。



子供だけで使わせない

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。

使用上の注意

■使用中・使用後は

警告



使用中は換気をする

(閉めきった部屋で使用すると酸欠による窒息死や一酸化炭素中毒死の原因になります)
ご使用と同時に換気扇を回すなど換気に十分に注意してください。



一度で点火しなかった場合は引火に注意する

(たまったガスがあると、爆発的に点火したり、周囲に引火する危険があります)
再点火の際は、ガスのにおいがなくなったことを確認してから行ってください。



炊飯直後、本体上部を燃焼部から取り外して移動するときは

- 不安定な場所やビニールクロス、畳などの上に直接置かない

(炊飯釜の底部が高温になっているため、ビニールクロスや畳が溶けたり、焦げて火災の原因になります)
耐熱性のある平らな場所に置いてください。



- 燃焼部の底部に直接手を触れない

(高温になっているため、やけどのおそれがあります)



使用後は容器(ボンベ)を取り外す

(装着したまま保管すると何らかの原因で器具せんつまみが回った場合、ガス漏れや引火の可能性があり非常に危険です)
使用後は火災防止のため、容器(ボンベ)を必ず本体から取り外してください。



絶対に改造・分解は行わない

(分解は一酸化炭素中毒死やガス漏れなどの思わぬ事故や故障・火災の原因になります)



異常時や緊急時はあわてず次の手順に従う

異常例) 異常音・異常臭がする、赤火が起こる など

- ① 器具せんつまみを「OFF」にして消火する
- ② 容器(ボンベ)を本体から取り外す(P.5)
- ③ 「故障かな?」と思ったら(P.13)に従う



使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき燃焼していることを確認する

注意



炊飯以外の用途には使わない

(過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります)
※こんろとして使用しないでください。



ふたを開閉するときや、炊飯釜をセットするときは指をはさまないように注意する



この機器の点火装置以外の方法(ライターなど)では点火しない

(やけどのおそれがあります)



点火操作時、点火確認窓に目を近づけない

(熱や炎によりやけどのおそれがあります)



炊飯中や炊飯直後、排気口に手や顔を近づけない

(高温の蒸気や排気熱が出ているため、やけどをするおそれがあります)

※炊飯直後にふたを開けるときの蒸気に注意してください。



炊飯中や炊飯直後は点火レバー・火力調節レバー・ハンドル以外に手を触れない

(やけどのおそれがあります)

※特に本体上部は熱くなりますので、小さなお子さまには注意してください。



機器を水につけたり水をかけたりしない

(不完全燃焼・故障のおそれがあります)



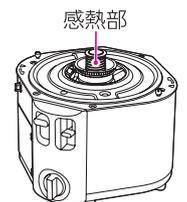
感熱部に強いショックやキズを与えない

(感熱部が故障する原因となります)



感熱部はいつもきれいにする

(感熱部が汚れていたり、炊飯釜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)



■容器(ボンベ)の取扱いについて

容器(ボンベ)に表示されている注意事項をよく読んでから使用してください。使用時以外は必ずキャップをしてください。



次のことを必ず守る

(火災や爆発事故の原因となります)

●高温になる場所に置かない



高温になる場所や、熱気の当たる場所に保管や放置しないでください。

●完全に使い切ってから廃棄する

容器(ボンベ)を振ってサラサラと音がする場合には、まだガスが残っています。必ず完全に使い切ってから廃棄してください。



●容器(ボンベ)は火気や直射日光を避けて保管する

使用後は容器(ボンベ)を本体から取り外し、火気や直射日光(室内や車内の窓際なども含む)を避け、キャップをはめて、湿気の少ない40℃以下の場所で保管してください。

●容器(ボンベ)は火中に投じない



容器(ボンベ)のガスを故意に吸い込まない

(酸欠により窒息死する原因となります)



容器(ボンベ)に強い衝撃を与えない

(落下による衝撃などで破損やガス漏れによる引火のおそれがあります)



変形した容器(ボンベ)は使用しない

(ガス漏れの原因となります)



専用の容器(ボンベ)を使用する

必ず「イワタニカセットガス」と表示されている専用の容器(ボンベ)を使用してください。他の容器(ボンベ)を使用すると、ガスが漏れたり正常な使用ができない場合があります。



容器(ボンベ)は錆のないことを確認して、製造日(缶底に西暦年月日で印字)から約7年以内を目安に使い切る



保管している容器(ボンベ)は、ときどき点検する

錆が発生し始めている場合には、できるだけ早く使い切ってください。

炊飯釜の取扱いについて

●本製品以外の機器では使わないでください。

●炊飯釜の内側表面はフッ素樹脂加工されています。

加工を傷めないよう取扱いに注意してください。

- しゃもじはプラスチック製または木製のものをお使いください。
- 炊飯釜の中で食器や野菜などを洗わないでください。
- 酢など酸の強いものを使用しないでください。

使っているうちにピンホール(針先程度の穴)やはく離が発生しても当初はフッ素樹脂の性能には変わりありません。はく離が気になるときははく離が進行して使いにくくなった場合は、新しい炊飯釜をお買い求めください。(P.14)

使用後のお手入れと点検

■点検・お手入れの際のご注意

使用後は点検、お手入れを行ってください。

- 手、指の保護のため、必ず手袋などを使用してください。
- 各 부품の突起物などに注意してください。
- 点検・お手入れの前には、必ず容器(ボンベ)を取り外してください。
- 点検、お手入れは本体が冷めてから行ってください。
- ガス通路部分は絶対に分解しないでください。
- 炊飯釜、内ぶた以外は絶対に水をかけたり、水につけたりしないでください。ガス通路に水が入ると、ガスが出なくなったり、錆の原因となります。

- ふきこぼれなどの水気や汚れを放置すると故障や錆の原因となります。常に内外をきれいにしておいてください。お手入れの際は、電極を動かさないでください。
- ふきこぼれたときは、必ずバーナーヘッドを掃除してください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉などの使用は、表面を傷つけるおそれがあります。また、ナイロンたわし・金属製のたわしでこすると、本体や容器(ボンベ)を傷つけますのでお控えください。

点検のポイント

- 部品は正しく取り付けられていますか。
- 電極や炎感知センサーの位置はずれいていませんか。
- ふきこぼれや汚れはありませんか。
 - ・感熱部や炊飯釜の底面凹部は汚れていませんか。
 - ・電極や炎感知センサーは汚れていませんか。
 - ・バーナーに目詰まりはありませんか。

電極・炎感知センサー

点火しなくなった場合は、乾いた布で、**位置がずれないように力を加えずに汚れをふき取ります。**(汚れていると点火不良の原因となります)

- お手入れのとき、器具せんつまみを「ON」方向に操作すると感電することがありますので、「OFF」の位置から動かさないように注意してください。

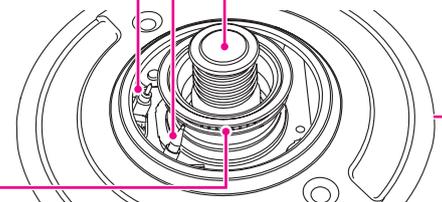
感熱部天面

汚れたときは、**感熱部を片手で支えながら、水気を固くしぼった布で汚れをふき取ってください。**

バーナー

目詰まりはブラシや千枚通しなどできれいに掃除をします。**電極の位置を動かさないようにしてください。**

- 常にきれいにしておいてください。(不完全燃焼や炎の不揃いの原因となります)

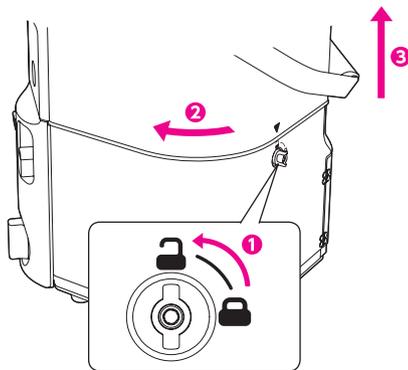


本体上部の取り外し方・取り付け方

バーナー周辺をお手入れ、点検するときは、本体上部を燃焼部から取り外すことができます。

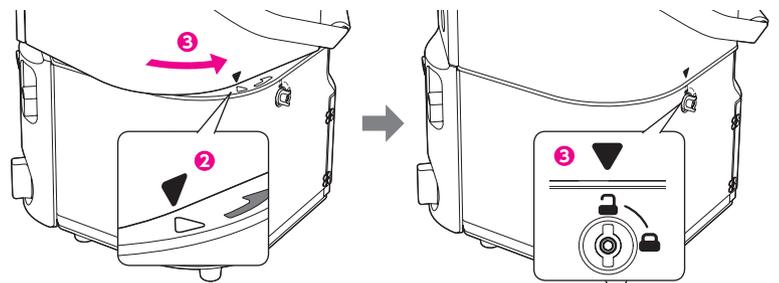
■取り外し方

- 1 ロックつまみ(2箇所)を🔒の方向へ止まるまで回します。
- 2 本体上部を時計回りに止まるまで回します。
- 3 本体上部を持ち上げて取り外します。(取り外した本体上部は安定した場所に置いてください)



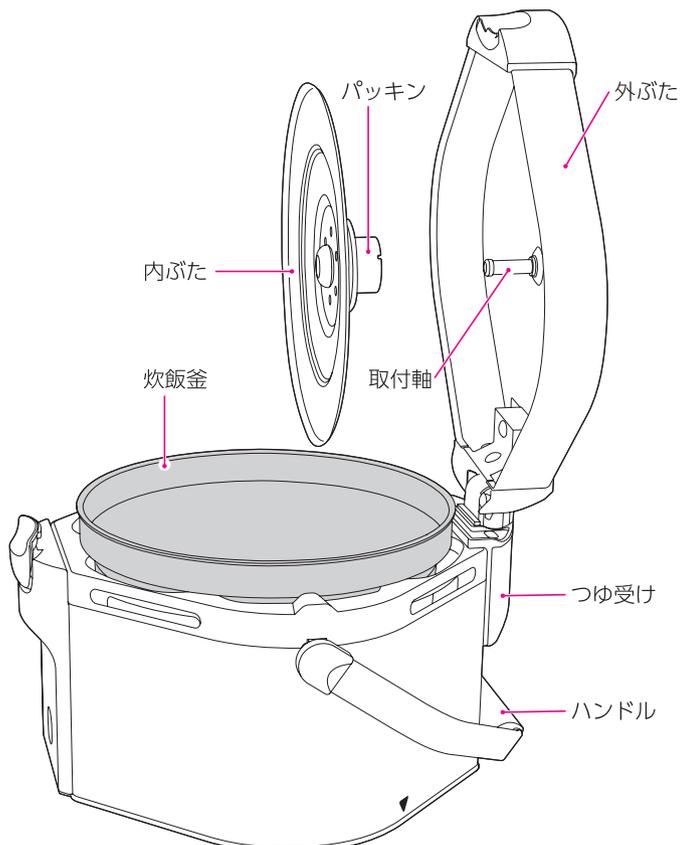
■取り付け方

- 1 ロックつまみ(2箇所)が🔒の位置にあることを確認します。
- 2 本体上部を燃焼部に載せます。本体上部側面にある▼を燃焼部上面の刻印△に合わせて載せてください。(燃焼部天面のフック(2箇所)と突起(2箇所)を本体上部の底面に設けられたスリットに収めるため)
- 3 本体上部を反時計回りに止まるまで回します。(本体上部側面にある▼が🔒の位置に来るまで)



- 4 ロックつまみ(2箇所)を🔒の方向へ止まるまで回します。





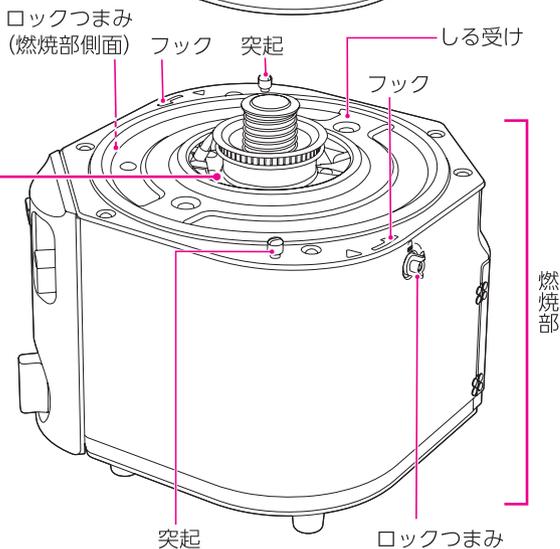
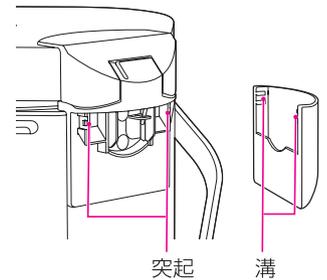
外ぶた・ハンドル・本体・しる受け

乾いた布でよく拭いてください。
汚れが取れにくいときは、台所用中性洗剤を使ってお手入れした後、乾いた布で十分に水分を取っておいてください。
燃焼部内を水でぬらさないでください。

つゆ受け

たまった水は炊飯のたびに捨ててください。
台所用中性洗剤で水洗いした後、乾いた布で水気をふき取ります。

- 取り外すときは、つゆ受けを後方へ引きます。
- 取り付けるときは、つゆ受けの溝に突起を合わせ“カチン”と音がするまで押しします。



内ぶた

外ぶたから取り外し、台所用中性洗剤を使って洗います。

- 取り外すときは、外ぶたを支えながら内ぶたを持ち、手前に引きます。
- 取り付けるときは、内ぶたのパッキンの穴に外ぶたの取付軸を押し込みます。

炊飯釜

台所用中性洗剤でごはん粒などを洗い落とし、乾いた布で水気をふき取ります。

- 調味料を加えて炊飯した後のお手入れは、特に早めに行い、水切りを十分に行ってください。
- 底面凹部の汚れはふき取ってください。
凹部が汚れているとセンサーが正常に働かないことがあります。

炊飯釜の内側表面はフッ素樹脂加工されています。

- 洗うときはやわらかいスポンジをお使いください。
(スチールワール、たわし、みがき粉などは使用しないでください)
- フッ素樹脂加工のはく離が進行して使いにくくなった場合は、新しい炊飯釜をお買い求めください。(P.14)

容器 (ボンベ)

乾いた布でよく拭いてください。
汚れが取れにくいときは、台所用中性洗剤を使ってお手入れした後、乾いた布で十分に水分を取っておいてください。



食器洗い乾燥機の使用は…

炊飯釜や内ぶたのお手入れに食器洗い乾燥機を使う場合は、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗うと変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

●ご使用の有無にかかわらず、古くなった製品は、安全のためご使用前に点検修理をご依頼ください。

※部品保有期間が過ぎた製品は、修理ができない場合もあります。

■長期間使用しないとき

- 各部分が汚れていないか、よく乾いているか確認してください。
- 各部分が十分冷めてから、梱包箱または袋に入れて、湿気の少ない場所に保管してください。
- 本体に容器(ボンベ)を装着した状態のまま保管することは絶対におやめください。別々に保管してください。
- 乾電池は消耗や液漏れを防ぐため、必ず取り外して別々に保管してください。
- 本製品は、ときどき点検して、錆びたりしないようお手入れを行ってください。

■製品の経年劣化に関するご注意

本製品のガスの接続口にはゴム部品が使われていますが、ゴム部品は使用の頻度にかかわらず年月とともに劣化していきます。

本製品においては、製造後10年を目安に買い替えをご検討いただきますようお願い申し上げます。

- 製造年月は定格銘板に記載されています。

ごはんがうまく炊けないとき

こんなとき

ここを確認

ごはんがかたい
やわらかい
芯がある

- お米や水は、正確に計りましたか？ (P.4)
- かため、やわらかめの水位線を参考にお好みに合わせて水加減してください。
- 水加減の後、お米が十分吸水するまでおいてから炊飯しましたか？ (P.4)
- 感熱部や炊飯釜の底面凹部に汚れや異物が付いていませんか？ (P.4)
- 油脂類を入れて炊飯していませんか？
- 炊飯中に火力調節レバーなどを触ったりしていませんか？
- 炊き上がった後(点火レバーが「消」の位置に戻った後)、約15分間蒸らしましたか？ (P.5)
- 蒸らした後、すぐにごはんをほぐしましたか？

ふきこぼれる

- お米や水は、正確に計りましたか？ (P.4)
- 水の量を増やし過ぎていませんか？
- 炊飯容量を守っていますか？ (P.4)
- 洗米は十分しましたか？ (P.4)

ごはんが焦げる

- 精米や洗米は十分しましたか？
- 感熱部や炊飯釜の底面凹部に汚れや異物が付いていませんか？ (P.4)
- 炊飯釜はきれいに洗っていますか？
- 無洗米を使っていませんか？(無洗米は焦げやすくなります)炊く前に、水洗いすると和らぎます。(P.4)
- 分づき米・胚芽米は白米に比べて焦げやすくなります。
- お米の種類や水質などにより、底に色が付くことがあります。そこにできるきつね色の焦げは、故障ではありません。

ごはんが変色する
におう

- 洗米は十分しましたか？ (P.4)
- 感熱部や炊飯釜、炊飯釜の底面凹部に汚れや異物が付いていませんか？ (P.4)
- 蒸らした後、すぐにごはんをほぐしましたか？ (P.5)

次の項目も確認してください。

- 炊飯器は平らで安定した場所に置いていますか。
- 炊飯釜は正しくセットされていますか。(P.4)
- 内ぶたは正しく取り付けられていますか。(内ぶたの取り付け方→P.11)
- 外ぶたはしっかり閉まっていますか。

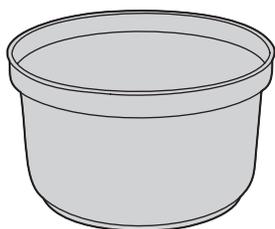
「故障かな?」と思ったら

炊飯器を使用中に次のような症状が起これましたら、処置方法を参考に対処してください。

症状	処置方法	
	原因の確認	処置
容器(ボンベ)を装着できない → 処置方法 1 2 3 4 11 12	1 本体に変形や歪みがありませんか?	▶ 点検修理をご依頼ください。
点火しにくい → 処置方法 4 5 6 7 8 9	2 マグネットに鉄片、鉄粉が付着していませんか?	▶ 粘着テープで鉄片、鉄粉を取り除いてください。
点火しない → 処置方法 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 18 19	3 器具せんつまみが「ON」になっていませんか?	▶ 器具せんつまみを「OFF」にして、容器(ボンベ)を装着してください。
バーナーに火移りしない → 処置方法 5 7 10	4 他社の容器(ボンベ)を使用していませんか?	▶ イワタニ専用の容器(ボンベ)をご使用ください。
電極の周りの炎が赤くなる → 処置方法 16	5 ガスがなくなっていますか? ガスが少なくなっていますか?	▶ 新しい容器(ボンベ)に取り替えてください。
黄炎で燃える → 処置方法 7 10	6 電極部に汚れや水分が付着していませんか?	▶ 汚れ・水分をふき取ってください。
炎が安定しない → 処置方法 7 10	7 バーナー炎口部が目詰まりしていませんか?	▶ 金属ブラシなどで目詰まりを取り除いてください。
炎が不揃い → 処置方法 7	8 正しく点火操作をしていますか?	▶ 正しい点火操作をしてください。(P.5)
ガスのおいがする → 処置方法 4 8 9 12 18	9 点火レバーが故障しているおそれがあります。	▶ 点検修理をご依頼ください。
使用中に火が消えた → 処置方法 5 10 11 18	10 ガス導管(ノズル)が詰まっているおそれがあります。	▶ 点検修理をご依頼ください。
消火しない → 処置方法 9	11 圧力感知安全装置が作動していませんか?	▶ 「● 圧力感知安全装置が作動したときは 」(P.2)に従って解除してください。
器具せんつまみを「OFF」にしてもガスが漏れる → 処置方法 4 9 12	12 容器(ボンベ)が正しく装着されていますか?	▶ 容器(ボンベ)を正しく装着してください。(P.3)
消火時に「ポッ」という音がする → 処置方法 17	13 点火装置が故障しているおそれがあります。	▶ 点検修理をご依頼ください。
	14 電極からバーナーに火花が飛んでいますか? 電極・炎感知センサーの位置がずれていませんか?	▶ 電極からバーナーに火が飛んでいない場合、電極の針先とバーナーとの距離が3 mm程度、左右のスレがなく炎口の中心になるように調整してください。
	15 火花は飛んでいますか?	▶ 火花が飛んでいない場合、電極の白い部分(セラミック)に汚れや水滴が付着しています。汚れや水分を取り除いてください。
	16 ご購入後、初めて使用すると電極の周りの炎が赤くなります。数回使用すると赤い炎は消えます。そのままご使用ください。	
	17 火が消えたときの音で異常ではありません。そのままご使用ください。	
	18 立ち消え安全装置が作動していませんか?	▶ 風または煮こぼれや水濡れによって炎が消えています。器具せんつまみを「OFF」に戻し、風の影響を受けない状態にして、炎感知センサーの汚れや水分を取り除いた後に再点火してください。
	19 乾電池は正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか?	▶ →乾電池を正しくセットしてください。 ▶ →新しい単3形乾電池(1.5 V)と交換してください。

部品のご案内

取り替え可能な消耗部品・別売部品は、必ず当社の純正部品をお使いください。

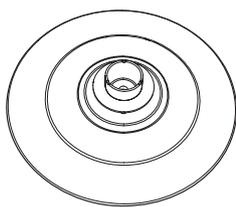


炊飯釜

品番：CB-RC-KAMA

希望小売価格：

5,500円(税抜価格5,000円)



内ぶた

品番：CB-RC-FUTA

希望小売価格：

1,100円(税抜価格1,000円)

修理・部品のご購入について

修理点検の窓口 イワタニ修理センター

TEL.0568-23-2270 (受付:月~金 9:00~12:00,13:00~17:00)
祝日、弊社休業日を除く
〒481-0002 愛知県北名古屋市片場大石 62

●補修用性能部品について

1. この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後、5年間です。
2. 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。
別売部品はイワタニサービスセンターもしくはお買い求めの販売店でお求めください。

部品ご購入の窓口 イワタニサービスセンター



0570-200362 (受付:月~金 9:00~17:00)
祝日、弊社休業日を除く

●アフターサービスについて わからないことは

お買い上げの販売店、またはお客様相談室：フリーダイヤルにお問い合わせください。

主要部品については、イワタニグループの通販サイト

イワタニ i-COLLECT で販売しております。

右のQRコード®より部品のご案内をご覧ください。

<http://www.i-cg.jp/support/parts/>

(部品のご案内はこちら)



主な仕様

商品名	イワタニカセットガス炊飯器
品番	CB-RC-1
点火方式	連続放電点火方式(単3形乾電池使用)
安全装置	圧力感知安全装置(容器離脱型) 容器装着安全装置、立ち消え安全装置
外形寸法	275 mm(幅)×275 mm(奥行)×334 mm(高さ)
本体重量	約5 kg(容器(ボンベ)は含まず)
使用ガス	ブタンガス
出力(ガス消費量)	0.8~1.3 kW(約693~1,140 kcal/h) (1~5合炊き) (気温20~25℃)
使用容器	イワタニカセットガスと表示されている専用容器(ボンベ)
炊飯量	最小:0.18 L(1合)、最大:0.9 L(5合)
付属品	単3形乾電池(1.5 V 1個)、取扱説明書(本書)

MEMO

アフターサービス

■サービス(修理、点検)を依頼される前に

- ①「故障かな?」と思ったら(P.13)の項をみてもう一度ご確認ください。
- ②正しいご使用にもかかわらず、万一故障した場合は、お買い上げの販売店、お客様相談室または下記の岩谷産業にお問い合わせください。

■保証について

- ①本製品には「保証書」がついています。保証書はお買い上げの販売店で発行しておりますので、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入されていることを確認して、お受け取りください。所定事項の記入がないと無効となりますので、記入がないときはお買い上げの販売店に申し出てください。
- ②万一、故障した場合は、保証書の記載内容により、保証期間内は無償修理いたしますので、大切に保管してください。
- ③保証書に記載されている無償修理規定以外は有償になります。

アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。

- ご住所、ご氏名、お電話番号
- 製品名、型式名(定格銘板のもの)
- 不具合内容(できるだけ詳しく)
- ご購入日

■補修用性能部品の保有期間について

本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)は製造打ち切り後、5年間保有しています。

★保証書をご提示のうえ、アフターサービスをお申し込みください。

保証書

イワタニカセットガス炊飯器

型名	CB-RC-1	製造番号	お名前
保証期間	一年 お買い上げ日 □年□月□日～□年□月□日まで		ご住所 お電話 ()

取扱販売店・住所・電話番号

本書は、本書記載内容で無償修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から上記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

Iwatani 岩谷産業株式会社

〈無償修理規定〉

- 1 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、無償修理いたします。
- 2 保証期間内に故障して無償修理を受ける場合には、製品と本書をご持参ご提出のうえ、お買い上げ販売店(修理申出先)に依頼してください。
- 3 ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、下記の岩谷産業へご相談ください。
- 4 保証期間内でも次の場合には有償修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、公害による故障及び損傷
 - (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷
 - (ホ) 保証書の提示がない場合
 - (ヘ) 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合
- 5 保証書は日本国内においてのみ有効です。
- 6 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または下記の岩谷産業にお問い合わせください。

岩谷産業株式会社

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8

製品に関するお問い合わせは

お客様相談室

(通話料無料)

●携帯電話からは

●FAXでのお問い合わせは

●WEBからのお問い合わせは

www.i-cg.jp/

月曜～金曜 9:00～17:15(祝日、弊社休業日を除く)

0120-156269

0570-200665

03-5405-5637

www.i-cg.jp/information

※メールフォームにご記入のうえ送信してください