

取扱説明書	RN-310-K RN-314-K RN-320-K RN-311-K RN-314-K RN-320-K RN-320-K	^ ^ ^ R R - 0 5 V H > R R - 0 7 V H > R R - 1 0 V H >	2 2 6 6 7 7 7 1 1 3 3 3 2 1	130 11
-------	--	---	-----------------------------	--------

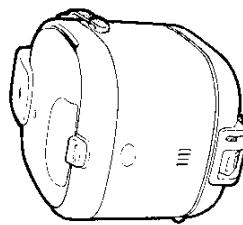


電子ジャー付ガス炊飯器

品名 RN-310-K・RN-314-K・RN-320-K
機器コード 2671133 2671132 2671131
型式名 RR-05VH・RR-07VH・RR-10VH

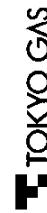
ガス炊飯器

品名 RN-210-K・RN-214-K・RN-220-K
機器コード 2671136 2671135 2671134
型式名 RR-05KS・RR-07KS・RR-10KS



取扱説明書

保証書付



製造者 リンナ株式会社	東京支社 東京都葛飾区東品川1丁目6番6号 電話 03(3471)8482 平140
本社 名古屋市中川区福生町2番66号 電話 052(361)8211㈹ 平144	TR83K-5-0000, VH-70

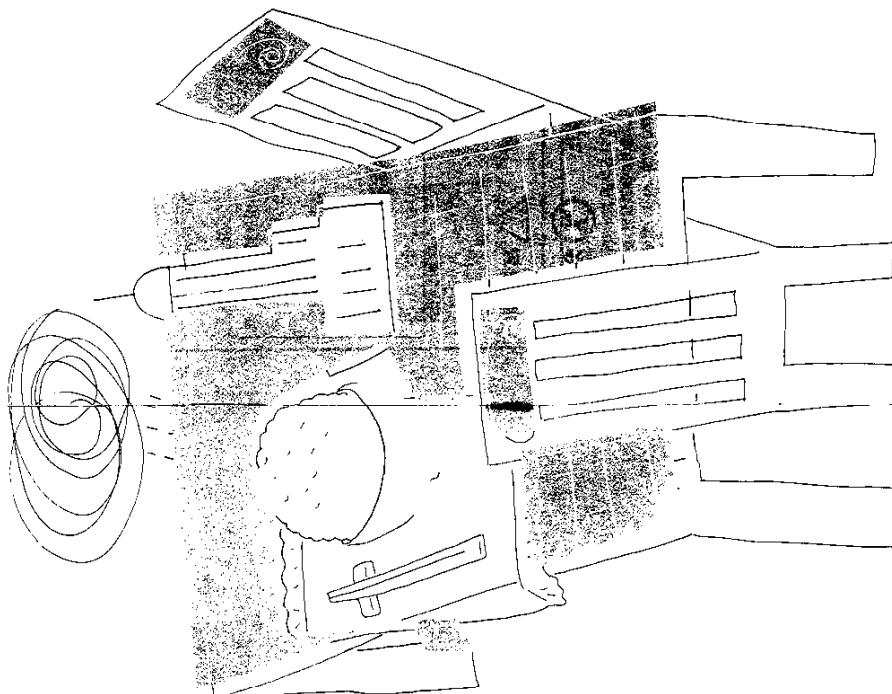
家庭用

取扱説明書

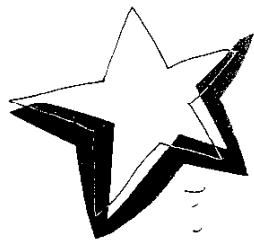
RN-310-K	RN-314-K	RN-320-K	^ ^ < R R - 0 5 V H	^ ^ < R R - 0 7 V H	^ ^ < R R - 1 0 V H	V V V	2	13021
----------	----------	----------	---------------------	---------------------	---------------------	-------	---	-------

もくじ

- 第1章 安全上のご注意 3
必ずお守りください。
- 第2章 おいしい飯の豆知識 9
おいしい飯の豆知識
- 第3章 使用前の準備 11
- 第4章 各部のなまえ 13
- 第5章 ご飯の炊きかた 15
- 第6章 あとかたづけ 22
- 第7章 お手入れ 23
- 第8章 故障・異常の見分け方と 25
- お手入れ方法



このたびは当製品をお買い上げいただきありがとうございます。
おいしいご飯をいつまででも召しあがっていただきため、
ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
• 本製品は家庭用のみくわでの専用にお使いになることを強く機器
の運命が短くなります。

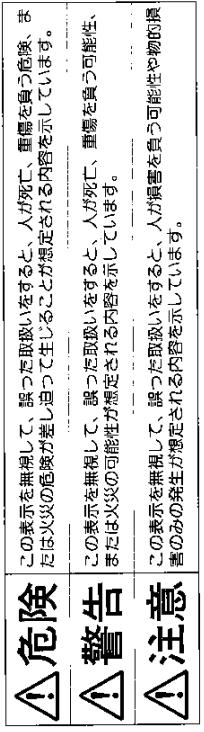


安全上のご注意

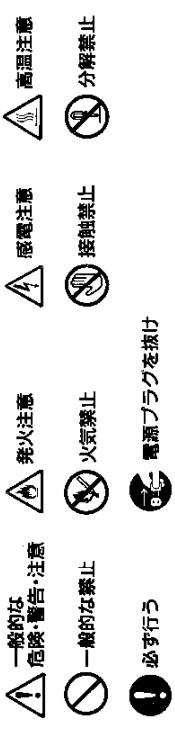
第十一章

必ずお守りください

「安全に正しくお使いいただるために>」
「常にこの取扱説明書および製品を読み、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をよく理解してから本文をお読みください。

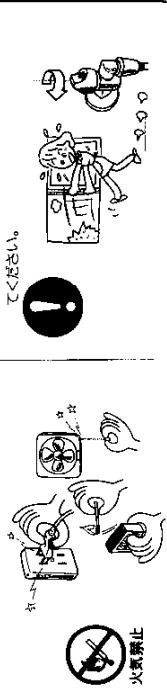


絵表示について次のような意味があります。



危険

- ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの入・切・電源コードの抜き差し、周辺の電話など使用しない。
- 火災発生時は、火を消す。消防機関へ出でます。
- 万が一ガスに露ついたら
①すぐに使用をやめガス栓を開ける。
②窓や戸を開けガス向外へ排出する。
③必ず求めておいた専門業者または東京ガスに連絡し



88

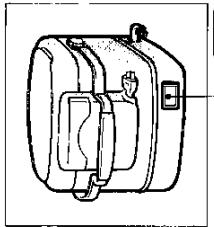
警告

- 使用ガス及び使用電源についてのご注意
- 電器が専用ガス(使用ガス)/ニフ₃/純田電道(会社名)に適

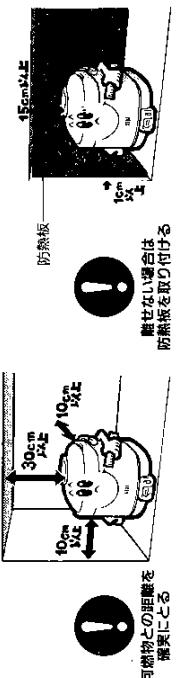
- お仕事のことを機器の状態で確認してくださいます。RN-210-K・214-K・220-Kには保温機能がついていませんので、電気では使用できません。

 - 表示以外のガス、電源では使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒になります。
 - 電源を切ったときに、点火ガスの残量を確認する機能の表示があります。また、点火ガスの残量が0になると点火できません。
 - 断熱材などに、点火ガスの残量を確認する機能の表示があります。

*ガスの種類は都市ガスとLPGどちらかがあります。都市ガスにはガスプローブの種類があります。



- 可燃物の量から10kg以上離せない場合
壁から10cm以上、上部30cm以上
必ず離してください。
- 雨漏の量などが木材のような可燃物の場合
防熱板を壁に取付けてください。
※防熱板については、お問い合わせの
販売店までは、もどりの東京ガスに
ご連絡ください。



4

取扱説明書

R N - 3 1 0 - K
R N - 3 1 4 - K
R N - 3 2 0 - K

<RR-05VH>
<RR-07VH>
<RR-10VH>

2	6	7	7	1	3
2	6	7	9	1	3
2	6	7	1	1	3

13031

取扱説明書

RN-310-K
RN-3314-K
RN-320-K
RN-310-VH
RN-310-VH
RN-310-VH

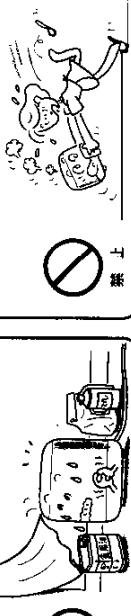
13041

改修工事の実績 総務部内規化課

6

△警告

- 燃飯巾口に機器を持ち運ばない。
炊飯中の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。
- 機器の上や周囲にカーテン、紙がくろ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。



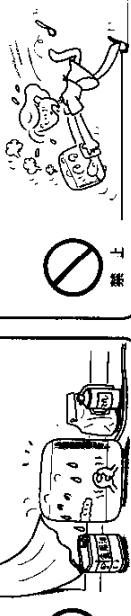
- 電源プラグについたほこりはふき取る。
電源プラグの刃や刃の頭の面にほこりがついていると火災の原因となることがあります。
(RR-310-K・34-K・320-K)



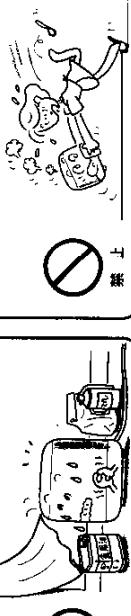
- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・部品・不完全燃焼の原因となります。



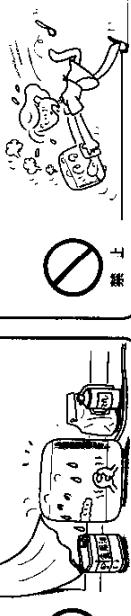
- 分解・修理・改造は絶対しない。
火災の原因になります。



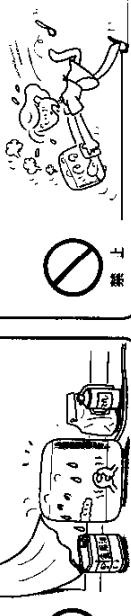
- 不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い物の上で使わない。
火災の原因になります。



- 子どもだけで使わせない。
刃見の手の届くところで使わない。
やけど、感電・けがをする危険があります。
特に幼児にはさせさせない。



- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損壊・火災の恐れがあります。



△警告

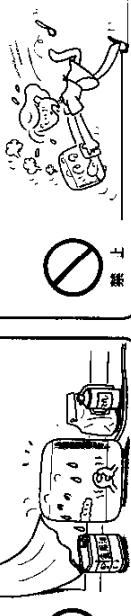
- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・部品・不完全燃焼の原因となります。



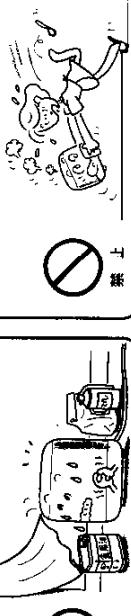
- ガス事故防止
・ゴム管はガス入用ゴム管(検査合格又はJISマークの入っているもの)を使用してください。又、ひびわれしたり、もしもみにこむらが発生しているとガスが漏れて火や爆発の原因になります。傷んだゴム管は必ず取り替えてください。



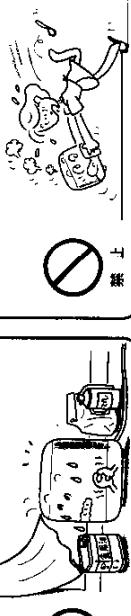
- 分解・修理・改造は絶対しない。
火災の原因になります。



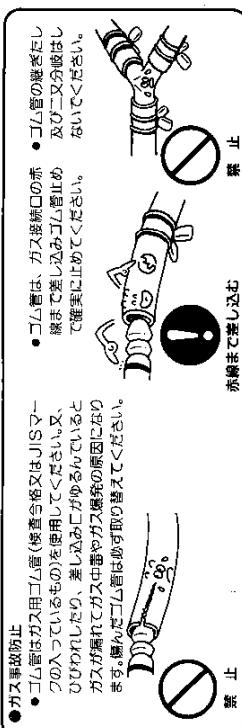
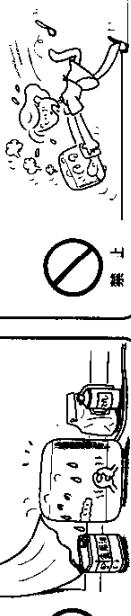
- 機器の給排気口やすき間にビンや針金などの金属物は置かない。
感電や異常動作してけがをすることがあります。



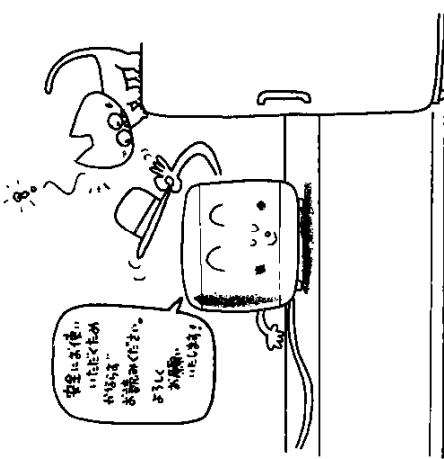
- 子どもだけで使わせない。
刃見の手の届くところで使わない。
やけど、感電・けがをする危険があります。
特に幼児にはさせさせない。



- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損壊・火災の恐れがあります。



- ・ゴム管は、ガス接続口の赤線まで差し込みゴム管止め及び二又栓を使い、確実に止めてください。



- ・ゴム管は、ガス接続口の赤線まで差し込みゴム管止め及び二又栓を使い、確実に止めてください。



- 機器の給排気口やすき間にビンや針金などの金属物は置かない。
感電や異常動作してけがをすることがあります。



- 機器の給排気口やすき間にビンや針金などの金属物は置かない。
感電や異常動作してけがをすることがあります。



- 子どもだけで使わせない。
刃見の手の届くところで使わない。
やけど、感電・けがをする危険があります。
特に幼児にはさせさせない。



- ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。
不完全燃焼や機器の損壊・火災の恐れがあります。



- 機器の給排気口やすき間にビンや針金などの金属物は置かない。
感電や異常動作してけがをすることがあります。



- 子どもだけで使わせない。
刃見の手の届くところで使わない。
やけど、感電・けがをする危険があります。
特に幼児にはさせさせない。



取扱説明書

RN-310-K RN-314-K RN-320-K

RN-310-K
RN-314-K
RN-320-K

RN-05VH
RN-07VH
RN-10VH

RN-05VH
RN-07VH
RN-10VH

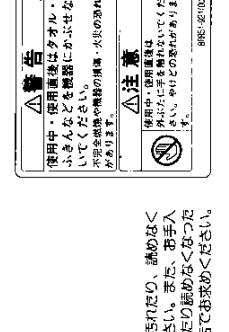
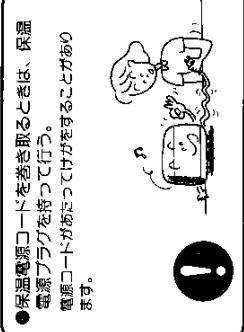
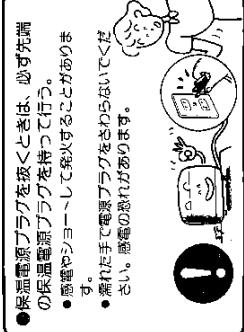
13051

安全上のご注意 注意用語

8

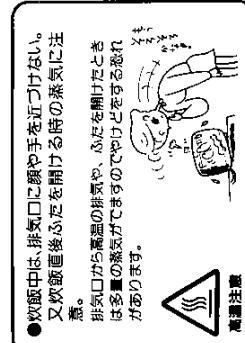
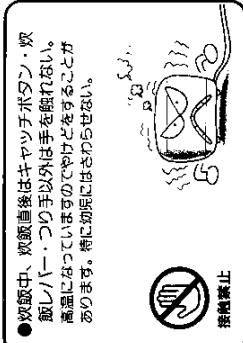
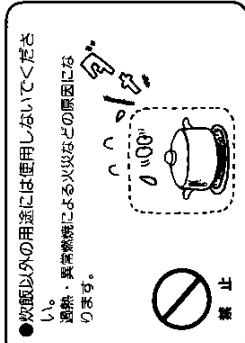
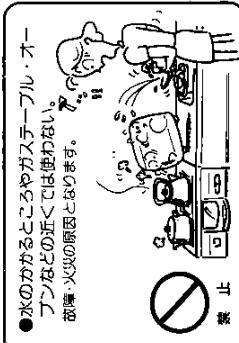
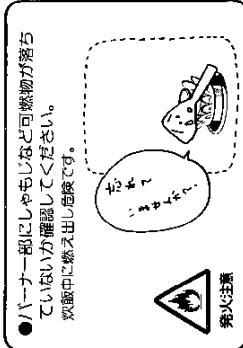
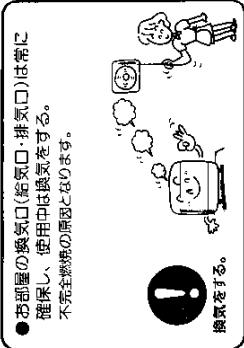
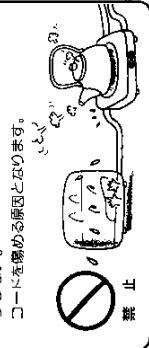
△注意

(RN-310-K・RN-314-K・RN-320-K)をご使用の方のみご確認ください

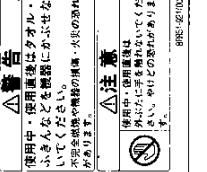


△注意

● 水のかかるところやガスステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。
● お部屋の換気口・給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。
● 不完全燃焼の原因になります。



7



△注意

8

取扱説明書

RN-310-K RN-320-K RN-314-K RN-305-VH RN-307-VH RN-10VH

10

からこじら版の豆知識

お米は精米の程度で呼び名が変わる



お米は、日光のあつたらねい、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日かたつにつれ味が落ちていくので、2週間くらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を貰い足し時などにときどきぞうしをしてください。

お米はこんな所が好き



よいお米には つやがある

お米を貯う時は、精米してから日数がたつといい状態の、お米に透き通るようななつやかあるもの。そして粒がそろってふくらとしているものを感じましょう。

**ガス炊飯器
しゃつもひくふくい
いい香りに炊きおかる**

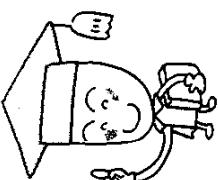


ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力が、お米を包み込むようにして、むらなく気に炊きあげるからです。ガス穴もバッチリできています。

胚芽精米、麦ごはんも おいしく炊く



胚芽精米、麦ごはんは、時間くらいもみ殻だけを除いたものを玄米とかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、めかを取り除く程度によつ五分つき米・三分つき米があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。



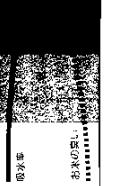
おしつしいで飯の豆知識

季節によっても お米の質は変わる



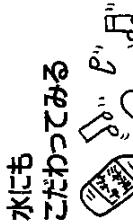
胚芽精米、麦ごはんは、時間くらい水に浸して、目盛りよりも多く水が吸われるだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

(新米)
新米
から2~3ヶ月までの新米を
新米といい、新鮮のうま味があります。
しかし、吸水率が大きいので、ベチャ
つく傾向があります。



(玄米)
玄米
から3ヶ月以上の玄米を
玄米といい、新鮮な玄米は、
吸水率が低いです。

お米や料理によって水加減



お米の品種や水槽、また料理やおかずによつても水が加減を調節してください。(炊飯度数(目安表)は、日々よりちよの水加減を示しています)。

新米

日食おひ

カレー用

白飯用

丼物用

白ごはん

新米

日食おひ

カレー用

白飯用

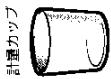
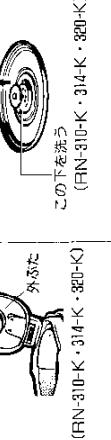
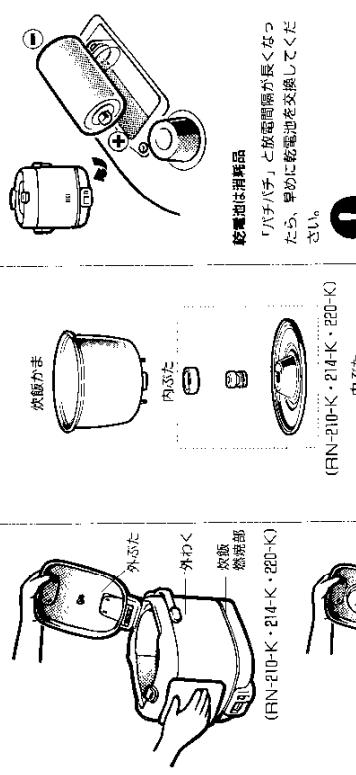
丼物用

第 一 章 ご飯の炊きかた

●はじめてお使いのとき

1 きれいな布でふく 2 中性洗剤で洗う 3 乾電池をセットする

外ふた・外わく・炊飯燃焼部はきれいな布でひいてください。



△警告

燃焼部についたり、水をかけたりしないでください。ヨート、液電、不完全燃焼の恐れがあります。

①計量カップつづり計量カップの方が

正確です。炊きあがりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

②蒸氣や水の冷たいときは1時間程

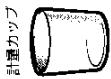
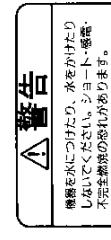
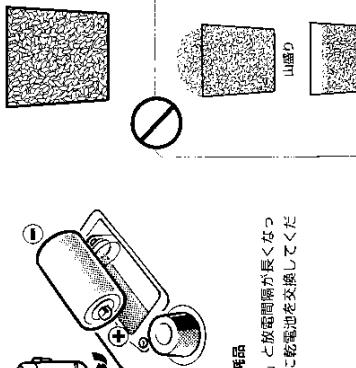
度温してください。

(やわらかめ・かためは目安です。)

●お米の準備

1 お米を計る 2 お米をとぐ 3 水加減する

炊飯かま・内ふた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水をふきとけてください。



△警告

燃焼部についたり、水をかけたりしないでください。ヨート、液電、不完全燃焼の恐れがあります。

①計量カップつづり計量カップの方が

正確です。炊きあがりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

②蒸氣や水の冷たいときは1時間程

度温してください。

(やわらかめ・かためは目安です。)

水加減部分～脚調節部～お好みの水位について

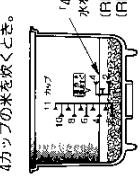
おくと、おのないおいしいご飯が炊きあがります。

●お米の準備

1 お米を計る 2 お米をとぐ 3 水加減する

お米を水平にならし、炊飯■に合わせて目盛まで水を入れてください。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

左右にある目盛りが同じ高さになるように合わせてください。



(水につけおくと黒い目盛)
春～夏：約1分 細かい
秋～冬：約2分 細かい
日 米 底面長 鍋 入 口 細かい
古 米 古 米 古 口 細かい
いずれの場合も1回以上おかない。
変質の原因になります。

(水につけおくと黒い目盛)		ご飯の炊きかた	
新	米	目盛より少なめ	
古	米	目盛より少し多め	
ま	ま	標準面積米	
標準面積米		底面幅米	
底面幅米		幅広米	
幅広米		フレンチトマト	

16

15

ご飯の炊きかた

取扱説明書	R N - 3 1 0 - K R N - 3 2 0 - K R N - 3 2 1 4 0 - K R R R - 0 5 V H R R - 0 7 V H R R - 1 0 V H	13 111
-------	--	-----------

●終了.....

ご飯がなくなったら、保温電源プラグを抜いてください。

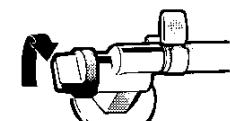
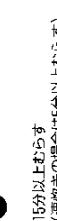
●保温.....

(RN-310-K・314-K・320-K)のみ

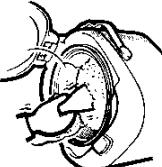
保温ランプを確認

おさあがり後、保温する場合は...
保温電源プラグをコンセントに差し
込んでください。

消火を確認して、ガス栓を確実に閉
めてください。



ご飯をほぐす



外がたがいきおいよく聞くことがありますので、ご注意ください。



炊きこぼれはきれいにふきとる

- 炊飯熱部・立消え安全装置・炊飯受け皿部がよこれるとおもしろいご飯になります。10分～15分むらし時間をしてください。蒸炊きの場合は分以上上らし時間をしてください。
- ねらしが終わったら余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。

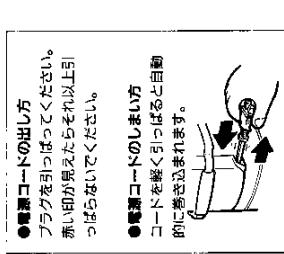
19

5 むらし

6 ガス栓を開める

15分以上むらす
(蒸炊きの場合)5分以上むらす)

消火を確認して、ガス栓を確実に閉
めてください。

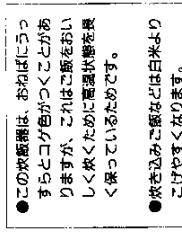


- 12時間以上の保温はしないでください
さい。12時間まではおいしい食べられますが、12時間を超えるといやなニオいやバサつきなど、ご飯の劣化が進みます。できるだけ早くお召しあげください。
- おもしろいご飯を保温していただくために次ページをよくお読みください。

20

4 炊きあがり

自動的に炊飯レバーが「上」の位置
に戻り、火が消えます。



●この炊飯器は、おねばにうつ
すらとコケ色がつくことがあります。
これはご飯をおいしく炊くために電気状態を長
く保っているためです。

●炊き込みご飯などは白米より
こげやすくなります。

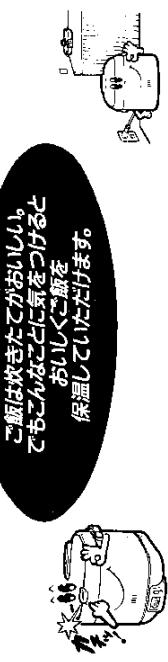
上手に保温しましょう



やきだてがまはおいしい!

外わく部だけで保温する場合

耐熱性のある平らな所に置いてください。



ふたのロックは確実に

外ぶた・内ぶたがちゃんと閉まっています。ご飯の水分が逃げてしまします。



停電した時は

長時間停電してご飯が冷えてしまうたら再度保温しないようにしてください。

ひと工夫

- 残ったご飯やカスになったご飯は冷蔵保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。
- 木製のしゃもじを使うとご飯に臭いが移ります。なり難い鍋に入ることがあります。なるべく付属のプラスチック製しゃもじを使ってください。

- パラフィン・ニオイ・バサつきの原因になります。
- 12時間以上の保温
- 冷えたご飯の復温
- 少ないご飯の保温
- 炊きごみご飯や汁物などの保温
- やもじを入れたままの保温

RN-310-K
RN-314-K
RN-320-K<RR-05VH
<RR-07VH
<RR-10VH

13121

13121

13121

13121

お風呂 ます湯をためてください。

1: ガス栓を開める 2: 本体が冷えている

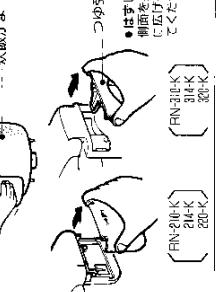
1 中性洗剤で洗う 中性洗剤

スポンジ



内ぶた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、やささんなどやわらいのものを使ってみてください。
— 内ぶた
フタは内ぶたからおしゃもじで洗います。
● フロートの取り付け方
内ぶたに、内ぶたの取付け孔、フロートの穴(ホルム)の大きさに合わせて、内ぶたに付けてから、フロートの穴(ホルム)の大きさに合わせて、内ぶたに付けてから取り付けてください。
内ぶた
— 内ぶたのフロートの下は、汚れがかかるやうなところ
汚れがかかるやうなところを上げて拭ってください。

炊飯かま



フッ素加工をいため、最終洗せばるには
● 炊飯かまの中でお米をこがない。
● 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。
● スプーンや食器などを入れない。
● 炊きごとにわなび調味料を使った後は、すくに洗う。
● 鋼など強度の強いものは使わない。

あとかづけ



1

禁止

アラカルト洗剤

22

取扱説明書

RN-310-K	RN-314-K	RN-320-K	RRR-05VH>	RRR-07VH>	RRR-10VH>	13131
----------	----------	----------	-----------	-----------	-----------	-------

■ も手入れ

[24]

お手入れ

必ず確かめてください。

1 ガス全を開める。2 保溫電源プラグを抜く。3 本体が冷えていたら、火災・ガス漏れの恐れや異常動作してはいけません。

警告



分解禁止

1 よく絞った布でふく 2 パーを使う 3 汚れのひどい時

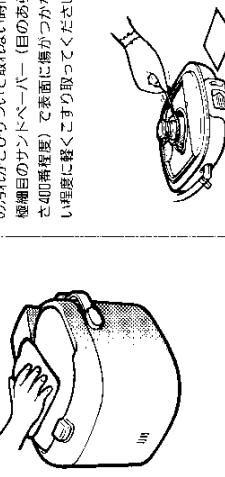
修理技術者以外の人には、絞りたがれたり、修理、改造は行わないでください。

分解禁止

外わく部・次燃焼部はよく絞った布でふいてください。

ハーナーがつまっている時は、針金などて取れないように手袋などをして取ってください。

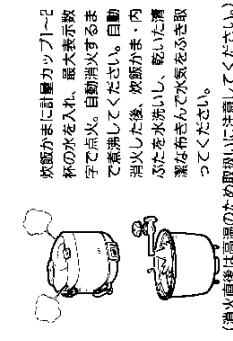
ハーナーがつまっている時は、針金などの汚れがこびりついで取れない時は、縦細目のサンドベーバー（目のあらさ40番程度）で表面に傷がつかないように程度に強くこすり取ってください。



お願い

ハーナーや感熱部などのお入れの際は、けがをしないよう手袋などをして行ってください。

もしゃやな臭いがついた場合



(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)



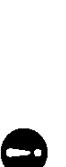
警告

保溫電源プラグの、及及び別の取付け面にほごが付着している場合は、いたわざによく拭いてください。火災の原因になります。



警告

機器に水がけたり、水をかけたりしないでください。ショート、感震、不完全燃焼のおそれがあります。



!!

[23]

故障・異常の見分け方と処置方法

第1章

現象	●お調べいただくこと。 ～処置方法
点火しない	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス釜が全開になっていますか。 ●ガス釜を全開にします。 ●ゴム管が折れていますか。 →ゴム管が折れたままか。 
火消しバーから手をはずすと 消火する	<ul style="list-style-type: none"> ●立消え安全装置に水滴や吹きこぼれがついていませんか。 →水滴、吹きこぼれをふきど。 ●乾電池が入っていますか。又は消耗していますか。 →乾電池を入れる。又は新品に交換する。
吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後がれなどで水切りしていませんか。 →洗米後は必ず水に浸し、吸水させる。 ●洗米おさげ器具、湯張網は適正ですか。 →日本：晉～夏は約50分、秋～冬は約60分、春～夏は約40分
芯がある	<ul style="list-style-type: none"> ●芯の裏、水加減はまちがついていませんか。 →計量カップでお米の量を確かめる。
吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●蒸氣のものが多いためかたくなるので、変形した部品は交換してください。 ●吹きこぼれの原因は、内ぶた、フロート、バッキンなどは変形しているませんか。 →水平な場所で重物の目盛りで水測定する。



取扱説明書

現象	<ul style="list-style-type: none"> ●お調べいただくこと。 ～処置方法
炊きあがりが軋かずせる	<ul style="list-style-type: none"> ●正しく洗米していますか。 →力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が弾け、べちゃになります。手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
お米の量、水加減はまちがついていませんか。	<ul style="list-style-type: none"> ●お米の量、水加減はまちがついていませんか。 →計量カップでお米の量を確かめる。
水平な場所で、面倒の目盛りが測定する。	<ul style="list-style-type: none"> ●水平な場所で、面倒の目盛りが測定する。
ご飯をよくぼくしましましたか。	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯をよくぼくしましましたか。 →むらしか終わったら余分な水分をこぼすためできるだけ早くご飯をぼぐす。
よく洗米していますか。	<ul style="list-style-type: none"> ●よく洗米していますか。 →めが分が残っているどこけるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
ごげる	<ul style="list-style-type: none"> ●調理料などを入れていませんか。 →調理料はご飯の消防温度よりも高い温度でこげはじめるので、気になる場合は調理料の分量をひかえめにしてください。
長時間浸漬していませんか。	<ul style="list-style-type: none"> ●長時間浸漬していませんか。 →長時間浸漬してしまったご飯は、お米によつてできた割れ米や粉米がかま固間にたり、こげやすくなる。
汚れられないようにする。「あとかたづけ」(22ページ参照)	<ul style="list-style-type: none"> ●汚れられないようにする。「あとかたづけ」(22ページ参照)
ご飯をよくぼくしましたか。	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯をよくぼくしましたか。 →むらしかが終わつた後、余分な水分をとばす。
(RN-310-K・314-K・320-K) 保温しているご飯がべたつく	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯鍋以上保温していませんか。 →外ぶた、内ぶたがせっかちてしまっていますか。
かたくなった	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯、ご飯をつざたして保温していませんか。
變色する	<ul style="list-style-type: none"> ●變色する
冷めている	<ul style="list-style-type: none"> ●冷めている

故障・異常の現象から方針処置方法

25

現象	<ul style="list-style-type: none"> ●お調べいただくこと。 ～処置方法
炊きあがりが軋かずせる	<ul style="list-style-type: none"> ●正しく洗米していますか。 →力を入れすぎたり、お湯で洗ったりするとお米が弾け、べちゃになります。手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
お米の量、水加減はまちがついていませんか。	<ul style="list-style-type: none"> ●お米の量、水加減はまちがついていませんか。 →計量カップでお米の量を確かめる。
水平な場所で、面倒の目盛りが測定する。	<ul style="list-style-type: none"> ●水平な場所で、面倒の目盛りが測定する。
ご飯をよくぼくしましましたか。	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯をよくぼくしましましたか。 →むらしかが終わつた後、余分な水分をとばす。
よく洗米していますか。	<ul style="list-style-type: none"> ●よく洗米していますか。 →めが分が残っているどこけるので、水がきれいになるまでお米を洗う。
汚れられないようにする。「あとかたづけ」(22ページ参照)	<ul style="list-style-type: none"> ●汚れられないようにする。「あとかたづけ」(22ページ参照)
ごげる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごげる
長時間浸漬していませんか。	<ul style="list-style-type: none"> ●長時間浸漬してしまったご飯は、お米によつてできた割れ米や粉米がかま固間にたり、こげやすくなる。
汚れられないようにする。「あとかたづけ」(22ページ参照)	<ul style="list-style-type: none"> ●汚れられないようにする。「あとかたづけ」(22ページ参照)
ご飯をよくぼくしましたか。	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯をよくぼくしましたか。 →むらしかが終わつた後、余分な水分をとばす。
(RN-310-K・314-K・320-K) 保温しているご飯がべたつく	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯鍋以上保温していませんか。 →外ぶた、内ぶたがせっかちてしまっていますか。
かたくなった	<ul style="list-style-type: none"> ●かたくなった
變色する	<ul style="list-style-type: none"> ●變色する
冷めている	<ul style="list-style-type: none"> ●冷めている

26

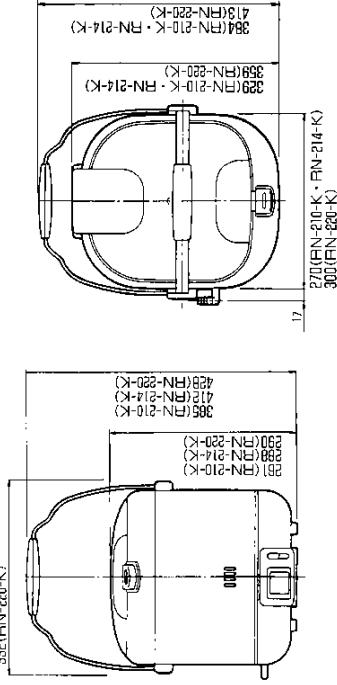
以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはちばの東京ガスにご相談ください。

仕様

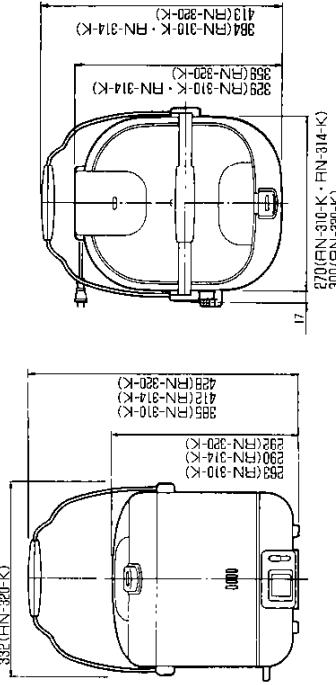
外形寸法圖 (単位:mm)

品名		ガス炊飯器		RN-210-K		RN-210-K		RN-220-K	
外形寸法 (mm)	重量 (kg)	炊飯量 1回(カツカ)	火源	18~1.0(1.5, 6)	18~1.4(1~7, 9)	18~1.4(1~7, 9)	火源	36~1.95(2~11)	
幅	高さ	261	288	261	288	270	300	290	
奥行	幅	270	270	389	399	399	369	369	
重	量 (kg)	5.0	5.3	5.3	5.3	5.3	6.1	6.1	
底	火 方 式	ガス 焼	ガス 焼	ガス 焼	ガス 焼	ガス 焼	ガス 焼	ガス 焼	
安 全 装 置		立消え安全装置・過熱防止装置		RN-0KS		RN-0KS		FR-10KS	
構造名		RN-0KS		RN-0KS		RN-0KS		RN-0KS	
ガス燃焼室		1.1(0.1, 020)		1.3(0.1, 120)		1.3(0.1, 120)		1.4(0.1, 210)	
2KW(kcal/h)		1.2(0.1, 100)		1.2(0.1, 100)		1.4(0.1, 210)		1.5(0.1, 320)	
3KW(kcal/h)		1.2(0.1, 100)		1.4(0.1, 210)		1.5(0.1, 320)		1.5(0.1, 320)	
設置カタログ		単形電熱電池・取扱説明書(保証書付)・逆進先一張表		設置カタログ		単形電熱電池・取扱説明書(保証書付)・逆進先一張表		設置カタログ	
付									

RN-210-K · 214-K · 220-K



RN-310-K · 314-K · 320-K



RN-310-K • 314-K • 320-K

II - 15

取扱説明書

R N - 3 1 0 - K < R R - 0 5 V H > 2 6 7 7 1 3 3
 R N - 3 1 4 - K < R R - 0 7 V H > 2 6 7 9 1 3 2 13
 R N - 3 2 0 - K < R R - 1 0 V H > 2 6 7 1 1 3 1 151

三

三

