

ガス炊飯電子ジャー

取扱説明書

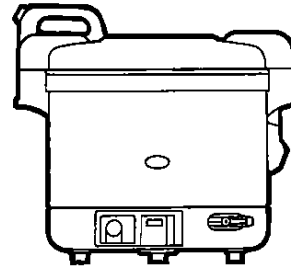
11-751型

型式名 PR-4100

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社 ☎550	大阪市西区千代崎3-2-95	☎大 阪 06(586)3200
南部支社 ☎590	堺市住吉橋町2-2-19	☎堺 0722(38)1131
北部支社 ☎569	高槻市藤の里町39-6	☎高 槻 0726(71)0361
東部支社 ☎578	東大阪市稲葉2-3-17	☎河 内 0729(62)1131
兵庫支社 ☎650	神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎神 戸 078(360)3100
京都支社 ☎600	京都市下京区中堂寺栗田町1	☎京 都 075(311)7381
奈良支社 ☎631	奈良市学園北2-4-1	☎奈 良 0742(44)1111
和歌山支社 ☎640	和歌山市本町1-5	☎和 歌 山 0734(31)2481
兵庫西支社 ☎670	姫路市神屋町4-8	☎姫 路 0792(85)2221
豊岡支社 ☎668	豊岡市三坂町6-57	☎豊 岡 0796(23)2221
滋賀支社 ☎525	草津市追分町荒畑600-1	☎草 津 0775(82)5311
滋賀東支社 ☎522	彦根市大東町12-11	☎彦 根 0749(22)3131
長浜営業センター ☎526	長浜市南呉服町3-4	☎長 浜 0749(62)7171
本社ガスビルサービスセンター ☎541	大阪市中央区平野町4-1-2	☎大 阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社



このたびは、大阪ガスのガス炊飯電子ジャー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した。

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みいただき、正しくお使いのうえ、別添の保証書とともに、大切に保管してください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

もくじ

特長・機能の紹介	1
必ずお守りください	2
各部の名まえ	3
器具の設置	4
使用方法	7
点検・お手入れ	10
故障かな?と思ったら	14
寸法図・仕様	15
保管とアフターサービス	16

おねがい

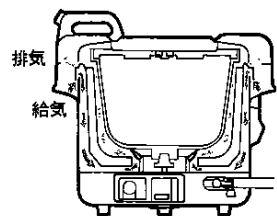
ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスショップにご連絡ください。

特長・機能の紹介

はじめまして。
ガス炊飯電子ジャーは皆様のお役に立てるようにと次のような特長をそろえました。
ぜひ、活躍させてください。

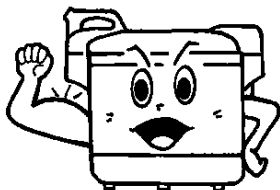
かま全面加熱方式

強力なガスの火力でかま底とかま側面を同時に加熱するかま全面加熱方式ですから、お米のデンプンのアルファ化が均一にすすみ、おいしいご飯が炊けます。



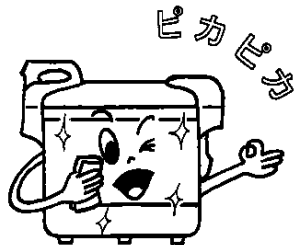
余裕の4ℓ炊き

業務用として幅広くお使いいただけます。



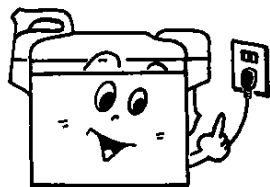
ステンレス外胴

汚れに強く、耐久性の高い、ステンレス外胴は、業務用に最適です。



どんな場所でも保温できます

コンセントがある場所なら、どんな場所でもかま部を待っていき、保温できます。



必ずお守りください

ガスモレ・やけど・火災
故障などを防ぐために

使用ガス・電源について

銘板に表示のガス（ガスグループ）を使用する

メーカー型式
ガスの種類およびガスグループ
ガス消費量
製造年月日および製造番号
製造業者名

都市ガス用 13A

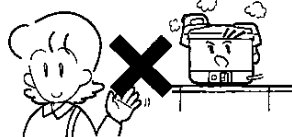
・電源は AC-100V (60Hz用) のコンセントでご使用ください。

火災予防

周囲に燃えやすい物を置かない



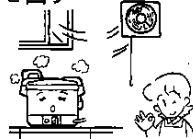
火をつけたまま離れない



・火をつけたまま就寝・外出をしない。

換気に注意

炊飯中は、ときどき窓を開けるか換気扇を回す



ガス事故防止

検査合格または JIS マーク入りの
ガス用ゴム管を使用する
(ガスコンセントも同様)

L P ガス用と
都市ガス用が
あります



点火・消火を確認する
(炊飯中も、ときどき炎を確認する)



ガス漏れ時はガス元栓を閉め、窓
や戸を開ける

(ガスコンセント使用の場合は、ガスコード等のソ
ケットをガスコンセントから取りはずす)



□ 消火後、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪
ガス支社に連絡を !!

絶対に火をつけたり、換気扇などの電源スイッチ
の人・切や電源プラグの抜き差し等はしないでくだ
さい。

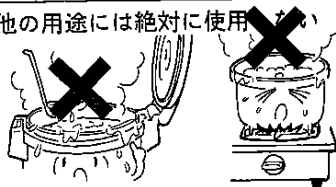
・使用後は器具栓を閉めて消火を確認、長時間使用
しないときはガス元栓も必ず閉めてください。

必ずお守りください

各部の名まえ

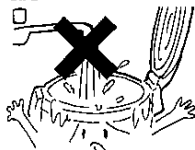
使用上の注意

他の用途には絶対に使用しないでください



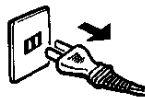
- ・この器具は炊飯専用型です。炭・熾炭の火おこしや汁物の調理等には使用しないでください。
- ・かまはこの器具の専用のかまです。他の用途には使用しないでください。

器具の丸洗いはしない



- ・器具に水をかけたり、丸洗いは絶対にしないでください。故障の原因となります。

雷に注意



- ・落雷のおそれのあるときは、電源プラグを抜いて器具の損傷を防いでください。

*電源コードをぬれた手で触れたり、ひっばったり、折れ曲げたりしないでください。



炊飯中、炊飯直後はやけどに注意



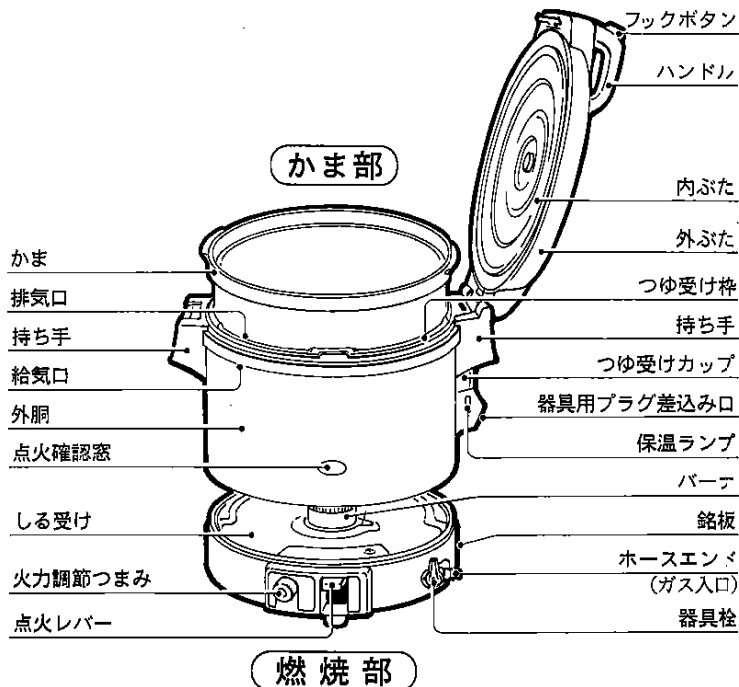
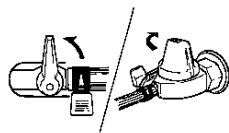
- ・炊飯中、炊飯直後は、外胴、ふたなどが高温になりますので、手を触れないでください。
- ・特にお子様がいる場合は、炊飯時に器具に触れることのないように注意してください。

異常時の処置

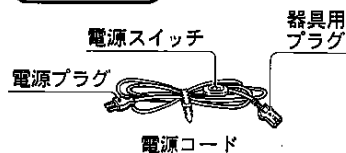
異常燃焼したとき
地震・火災などの緊急の場合



あわてずに器具栓と
ガス元栓を閉めてください



付属品



必ずお守りください 各部の名まえ

器具の設置

梱包材の除去

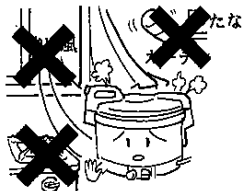
- 各部分の包装部品を取り除いてください。

部品のセット

- 各部品を正しくセットしてください。(「使用方法」参照)

設置場所について

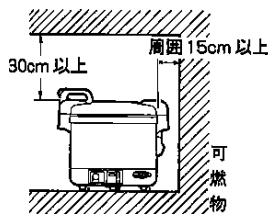
- じょうぶで水平な換気の良いところに置く。
- 棚など落下物の危険のあるものを上部に取り付けたり、置いたりしない。
- カーテンなどの燃えやすいものをそばに置かない。
- 風で吹き消えることのないように、強い風が吹き込まないようにする。
- 水がかからないようにする。
- 他の熱源の近くでは使用しない。



周囲の防火措置

1. 火災予防上必要な可燃物との離隔距離

- 周囲の可燃物より15cm以上、上方は30cm以上離します。

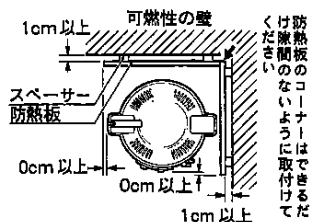


2. 防熱板による防火措置

- 周囲の可燃物から15cm以上離せない場合、また上方の可燃物から30cm以上離せない場合は防熱板を取り付けてください。

- *防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、周囲の離隔距離は4.5cm以上、上方の離隔距離は15cm以上になります。

ステンレス板やタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので上記の防火措置を必ず行ってください。



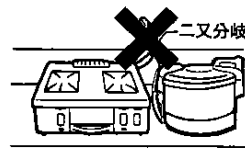
接続のしかた

1. 器具とお部屋のガス元栓をガス用ゴム管で接続します

- ホースエンドの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めます。



- *折れ・ねじれ・引張りなどのないように
- *器体に触れないように短く
- *器体の上面や下を通さない
- *継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
- *炎や排気熱で加熱しないようにトッププレートより低い位置にセットする
- *ひび割れしたり、蓋込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替える



ガスコード接続の場合 (ガスコードは13A専用です)

ガスコードを接続する場合は、ガス元栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス元栓で使用する場合は、別売のホースロック用プラグが必要です。

1. ガス器具側の接続



上記のように、必ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

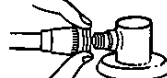
- *ガスコードは必ず炊飯器用をお使いください。
- *ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2. ガス元栓側の接続

① ガス栓を開ける時は



② ガス栓を閉める時は



コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。コンセント継手のすべりリング (白色) を手前に引きます。コンセント継手がはずれるとガス栓が開まります。

- *ガス元栓が炊飯器用であることを確認してください。

使用方法

炊飯前の準備

1 お米を計ります

お手持の計量カップで正しく計ります。(1合=0.18ℓ・約150g)



2 別の容器で手早くとぎます

- * 碎け米・粉末などが混じって炊飯されると、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
- * とぎかたが不十分だと、米ぬかの臭いが残ることがあります。
- * かまで洗米すると、フッ素樹脂がはがれる原因となりますのでおやめください。



3 かまに移して水を入れます

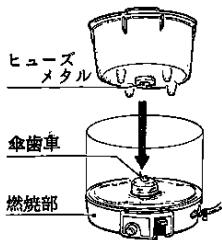
お米の量に応じた水位目盛のところまで水を入れます。
 〈例〉18合炊く場合は、かまにお米を入れた後、(合)側の目盛の18の位置まで水を入れます。
 かまは水平にして、両側の目盛で合わせてください。



- * 水位目盛は標準の水加減ですので、新米・古米また固め・やわらかめなどの好みや、混ぜご飯などによって加減してください。
- * 特にやわらかくしたいときでも水増し量は1目盛までにしてください。
- * 表示の炊飯量以上および以下での炊飯はしないでください。
- * 混ぜご飯の具(かやく)は、調味料とだし汁を入れて水加減した後、お米の上のせてください。

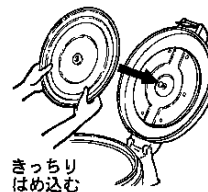
4 外胴・かまを取り付けます

1. 外胴は点火確認窓が正面になるように燃焼部にのせます。
2. かまの外側についた水をふき取ります。
 (傘歯車やヒューズメタルに異物がついていると、うまく炊き上がらないことがあります。)
3. かま底部のヒューズメタルと燃焼部のバーナ中央の傘歯車が正しくかみ合うようにのせます。
 (がたついたときはかまを軽く回してください。
 正しくかみ合わないとき、こげの原因となります。)



5 内ぶたを外ぶたに取り付けます

- 内ぶたの取付け穴を外ぶたの突起に合わせて押さえ込みます。
 * 内ぶたなしで炊飯することは絶対にしないでください。ふきこぼれたり、炊きむらの原因となります。
 * 内ぶたには表裏があります。必ず文字の面を手前にして取り付けてください。



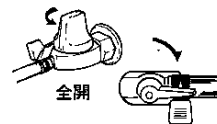
6 外ぶたを閉めます

ハンドルをもって「カチッ」と音がするまで押さえ込みます。
 (開けるときはフックボタンを押しながら開きます。)



7 ガス元栓・器具栓を全開にします

点火レバーが「止」の位置にあることを確認し、お部屋のガス元栓と、器具の器具栓を全開にします。
 (ガスコンセントをお使いのときは、ガスコード等のソケットを取り付けると自動的に開栓します。)



8 お米の量に応じた火力にします

火力調節つまみの数字は、お米の量(合)を表わしています。
 合数と同じ数字に合わせます。
 〈例〉18合炊く場合は、18の数字の位置に目盛を合わせます。

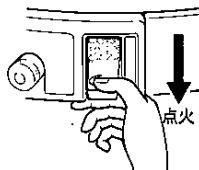


- * 室温・水温・ガス種やお米の品質などによっても多少異なりますが、20分位で炊き上がるように調節してください。
- * 混ぜご飯などは具(かやく)の量を考慮し、目盛表示をお米の量よりも多めに調節してください。
- * 少量炊飯時に、お好みにより水量を増す場合は、火力調節つまみを目盛表示よりも多めにしてください。着色程度が薄くなり、お好みのやわらかめのご飯ができます。

炊飯のしかた

1 点火します

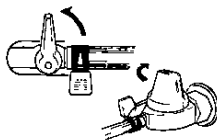
- 人差し指を点火パネルの下側にあて、親指で点火レバーを下へ“カチン”と音がするまで押します。
 - *必ず点火確認窓から点火を確認してください。
 - *ただし、点火操作中、点火確認窓に目を近づけるのは危険ですから絶対にしないでください。
- 点火を確かめ、手を離します。
 - *点火しないときは点火レバーをいったん「上」の位置まで戻し、再度点火操作してください。
 - *しばらく使わなかったときや初めて使うときには、ゴム管内に空気が入っていますので、空気を追い出すまで点火操作を繰り返してください。
 - *空気調節はしてありますのでそのままお使いください。



2 炊き上がると自動消火します

炊飯が完了すると自動的に点火レバーが上に戻り、消火します。消火を確認後、器具栓とガス元栓を閉めます。

*消火後2~8分間は、かま部をのせたまま点火操作しないでください。



3 消火後そのまま15分程むらします

- *むらし終わるまではふたを開けないでください。
- *炊飯直後、かま部を移動させるときは、かま部が高温になっていますので、ビニルクロス等の上には直接置かないでください。



4 ご飯をよくほぐします

ご飯をほくしながら、よくかき混ぜると、余分な水分が逃げ、おいしくなります。

*炊飯後そのまま保温される場合も必ず行ってください。

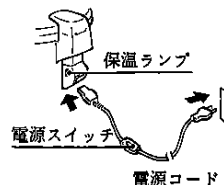


保温のしかた

保温をするには

- 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- 器具用プラグを器具用プラグ差し込み口に差し込みます。
- 電源スイッチを「入」にします。
(保温ランプが点灯し、保温状態になります。)

*炊飯直後はかま部が熱くなっていますので、熱に弱いものの上には直接置かないでください。



次の保温はやめましょう

黄ばみ、におい、バサつきの原因になります。

- 12時間以上の保温
- しゃもじを入れたるの保温
- ご飯以外（みそ汁、スープ、混ぜご飯など）の保温
- 保温中のご飯に冷えたご飯をのせての保温
- 冷えたご飯の保温
- 少量のご飯の保温



上手な保温のしかた

- 保温は必ず炊飯終了後に行なってください。
- ご飯をほぐしたときにかまの周囲や内ふたに付いたご飯粒は取り除いてください。
- ふたがしっかり閉じていなかったり、内ふたがなかったりすると、水分が逃げ、おいしさが失われます。
- 長時間保温するときは、少しやわらかめのご飯を炊くと、ご飯の乾燥が気になりません。
- 少量のご飯はなるべく保温をしないのが望ましいのですが、やむをえず保温をするときは、中央に山のように寄せると、乾燥しにくくなります。
- 風のあたるところでの保温は、効果が減少します。
- 短時間なら問題はありませんが、長時間の停電でご飯が冷えてしまったら、再保温しても効果がありません。



保温をやめるには

- 電源スイッチを「切」にし、器具用プラグと、電源プラグを抜きます。

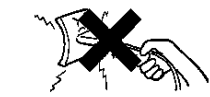
使用上のご注意

ふきこぼれたときは

- ひどいふきこぼれがあったときは、すぐ火を消し、器具が冷えてからバーナ、外胴内側、かまなどを必ず掃除してから使用してください。

電源コードについて

- 電源コードを無理に折り曲げたり、引張ったりしないでください。
（プラグを抜くときはコードを引張らずに必ずプラグを持って抜いてください。）
- ぬらしたり、ぬれた手で扱わないでください。
- 器具や他の熱源の高温部に触れないようにしてください。



かま部を移動させるときは

- 電源コードを抜いて左右の持ち手を持って、運んでください。ハンドルを持って運ばないでください。



フッソ樹脂加工がまについて

- 次のような使い方をされるとフッソ樹脂加工がはがれやすくなります。
- プラスチック製または木製以外のしゃもじを使う
- 洗米する
- かまの中で食器や野菜などを洗う
- スプーンや食器を入れる
- 塩や調味料を使ったままにしておく
- 酢や塩素系漂白剤を使う
- スチールワール、たわし、みがき粉で洗う



- 使っているうちに色むらや、ハガレができることがあります。多少のはがれでは使用上影響はありませんし、衛生上も全く問題はありません。しかし、こびりつきがひどくご使用に不便を感じるようになりましたら、かまだけをよりの販売店で買い替えてください。

- * かまの使い始めに、ご飯が取れにくいことがあります。これは、フッソの表面が凸凹しているためで、少し使い込んでいただければ、ご飯は取れやすくなります。もし使いにくいようであれば、かまの内側をティッシュペーパーでこすると、表面がなめらかになります。

つゆ受けカップについて

- つゆ受けカップは手前に引張ればはずれます。カップにたまったつゆは捨て、水洗いしてください。



*安全に正しくお使いいただけるように、点検とお手入れは定期的に行ないましょう。

点検のポイント

次の7つのポイントで点検してください

- まわりに燃えやすいものはありますか？
- ゴム管が古くなってひび割れしたり、器具に触れたり、折れていませんか？
- ゴム管はお部屋のガス元栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ゴム管は器具のホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- 電源コードはいたんでいませんか？
- つゆ受けカップにつゆがたまっていますか？
- バーナ部の傘歯車に異物がついていませんか？

】 ゴム管接続の場合

お手入れのしかた

お部屋のガス元栓を閉め（ガスコンセント使用の場合は、ガスコード等のソケットをガスコンセントから取りはずし）、電源コードを抜いて、器具が冷えてから行ないます

器具表面（外胴外・内、燃焼部、外ふたなど）

- 汚れのひどいときには、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落した後、乾いた布で水気と洗剤分をふき取ります。



ご注意

- * 強力な洗剤、シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。表面にキズがつきます。



つゆ受けカップ・つゆ受け枠

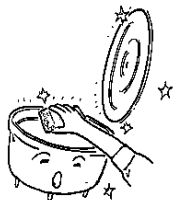
- つゆ受けカップにたまったつゆは捨て、水洗いしてください。
- つゆ受け枠は水気をしぼった布で、汚れをふき取ってください。
- * 汚れたまま保温すると、臭いのつく原因となりますので、常にきれいにしてください。



故障かな?と思ったら

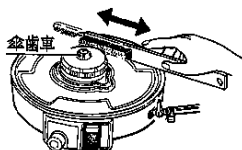
かま・内ぶた

- かまは傷をつけないようにスポンジで洗います。
- 台所用中性洗剤で水洗いした後、水気と洗剤分をふき取りま
- す。
- * 特に白米以外の炊飯をした後は、臭いがつく原因となります
- ので、できるだけ早く洗ってください。
- いやな臭いがついたときは、かまにコップ1杯分(約200c.c.)
- の水を入れ、炊飯の要領で点火し、自動消火するまで煮沸して
- ください。そのあとは水洗いして、水気をふき取ってください
- い。



バーナ部

- ふきこぼれなどで汚れたり、炎が不ぞろいになったときは、ブ
- ランや針金などでバーナ交口を掃除し、正常に燃焼することを
- 確かめてください。
- バーナ部の傘歯車に異物がつくとうまく炊飯されないことが
- あります。異物はふき取ってください。



ご注意

* 燃焼部や外胴、外ぶたなどには、絶対に水をかけたり、分解したりしないでください。



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され、十分な点検をしてください。

現象 原因	点火しない・点火しにくい	炎が安定しない	黄色の炎で燃える	異常な音をたてて燃える	白煙消火しない	ガスの臭いがする	ふきこぼれが多い	早切れする	ご飯がこげける	炊飯時間が適切でない	保温		処置方法	お答え	販売店または大阪ガス本社
											保温できない	ご飯が乾燥する・冷たい			
ゴム管が折れている	*												ゴム管の折れをなおす	*	
炊元栓・器具栓の開き不足	*												全閉にする	*	
バーナ炎口の目づまり	*	*	*	*		*							掃除する	*	
ガス管に空気が残っている	*	*											点火操作を繰り返す	*	
ゴム管のひび割れ・穴あき						*							ゴム管を交換する	*	
ゴム管の接続が不完全						*							ガス管を確実に接続する	*	
ヒューズメタルの汚れ					*		*	*	*				掃除する	*	
器具が傾いている						*	*	*	*				正しく設置する	*	
火力調節が適切でない						*	*	*	*				火力調節が正しい合焼	*	
かまのセットが適切でない	*			*			*						正しくセットする	*	
水量が適切でない						*	*	*					正しい水量にする	*	
ふたが不完全						*					*		正しくふたを閉める	*	
器具の銘板!使用が不一致	*	*	*	*	*	*	*	*	*				点検・修理を依頼する	*	
電源プラグの差し込み不足										*			電源プラグの差し込み	*	
停電している										*			使用を中止する	*	

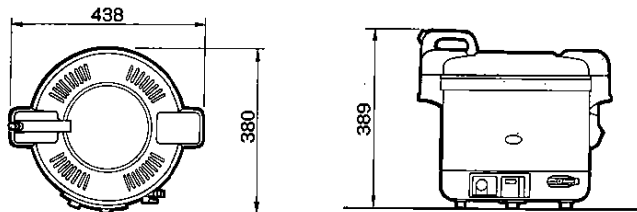
次のような場合は故障ではありません

こんな場合	理由
炊き上がりのご飯の底にキツネ色程度のおこげがつく	これはメイラード反応と呼ばれるもので、ご飯が香ばしく、より一層おいしくいただけます。
かまをセットしないと点火レバーが戻る	安全のためかまをセットしないと点火しない(点火レバーが戻る)機構になっています。

寸法図・仕様

保管とアフターサービス

寸法図



単位：mm

仕様

商品の呼び	11-751型	
型式名	PR-4100	
種類	ガス炊飯電子ジャー	
点火方式	圧電点火式	
外形寸法	高さ389×幅438×奥行380 mm	
重量(本体)	8.8 kg	
炊飯量	最小	1.2ℓ (6.7合)
	最大	4.0ℓ (22.2合)
ガス接続	φ9.5mm ガス用ゴム管	
電源	AC-100V 60Hz (家庭用電源)	
最大消費電力	150 W	
電源コードの長さ	1.5 m	
ガス消費量	都市ガス13A	2400 kcal/h

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

保管(長期間使用しない場合)

●長期間使用しない場合は次の操作をしてください。

- (1) ガス元栓を開める (2) 器具の汚れを取り除く
 - (3) ホースエンドにはこりが入らないようにする (4) お買い求めになったときの箱に入れ、保管する
- *漏気・ほこりの少ないところで保管してください

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの販売店または大阪ガス支社にご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。
 1. ご住所・お名前・電話番号・遺願(付近の目印等)
 2. 品名…11-751型
(右のようなラベルが器具の左面下部に貼り付けてあります。)
 3. 現象…できるだけ詳しく
 4. 訪問ご希望日

(N) 11-751

大阪ガス株式会社

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスと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。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

- このガス炊飯電子ジャーには保証書がついています。
- 保証書に記載のように炊飯器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されますと、無料保証期間内でも修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

補修用性能部品の最低保有期間について

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理します。
- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後8年です。その後の修理は、補修用性能部品がなくて、修理ができない場合がありますのでご了承ください。