



大阪ガス

ガス炊飯器

取扱説明書

11-087型
11-088型・11-089型

保証書付

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

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
南 支 社	〒557	大阪市西成区玉出東2-9-41	☎大阪06(852)0001
北 支 社	〒532	大阪市淀川区十三本町3-6-35	☎大阪06(301)1251
堺 支 社	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	☎堺0722(38)1131
北 摂 支 社	〒568	高槻市新の里町33-6	☎高槻0726(71)0361
阪 神 支 社	〒682	西宮市和上町4-11	☎西宮0793(26)3101
東 阪 支 社	〒578	東大阪市稲妻2-3-17	☎河内0723(62)1131
京 阪 支 社	〒573	枚方市西田宮町16-17	☎枚方0720(41)1251
神 戸 支 社	〒650	神戸市中央区相生町5-13-10	☎神戸078(576)5231
京 都 支 社	〒604	京都市中京区烏丸御池南段町35B	☎京都075(231)0151
京 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
姫 路 支 社	〒670	姫路市神屋町4-8	☎姫路0792(85)2221
東 播 支 社	〒676	加古川市加古川町粟津29-1	☎加古川0794(21)1801
豊 岡 支 社	〒668	豊岡市三坂町6-57	☎豊岡07962(3)2221
湖 南 支 社	〒525	堺市通分町字荒堀680-1	☎東津0795(62)5311
彦 根 支 社	〒522	彦根市大東町12-11	☎彦根0743(22)3131
(長 浜 管 業 所)	〒526	長浜市南呉服町3-4	☎長浜0743(62)7171

その他サービスショップ

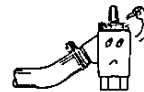
大阪ガス株式会社



ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を



使用中は、熱
くなります。
手をふれない
でください。



ガス器具は
ガスの種類にあつた
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
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。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス炊飯器をお求め
いただき、ありがとうございました。

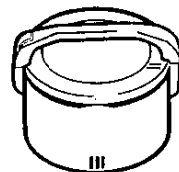
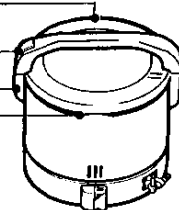
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保存してください。

もくじ

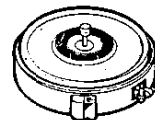
- 各部の名称..... 1
- 特に注意していただきたいこと..... 2
- 器具の設置について..... 8
- 使用手順..... 10
- 使用時のご注意..... 15
- 日常の点検・手入れ..... 16
- 故障・異常の見分け方と処置方法..... 18
- 長期間使用しない場合..... 20
- アフターサービスのお申し込み..... 20
- 寸法図と仕様一覧表..... 21

各部の名称

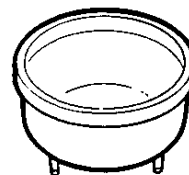
とって
キャッチ押し
ボタン
キャッチ
排気口



外わく部



こんろ部



かま



中ふた

外ふた
脱着ボタン

付属品



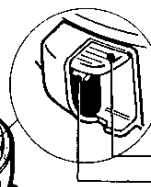
計量カップ

のぞき窓
(点火確認窓)

外わく

しる受け
バーナ

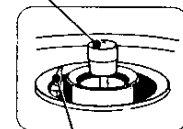
こんろ部



点火つまみ
炊飯つまみ

ゴム管口
器具せん

消火スピンドル
(過熱センサー)



消火センサー
(立消え安全装置)

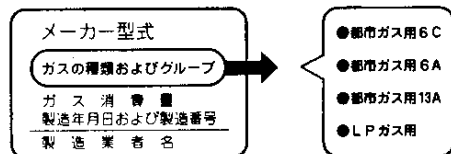
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- こんろ部の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。

(銘板)

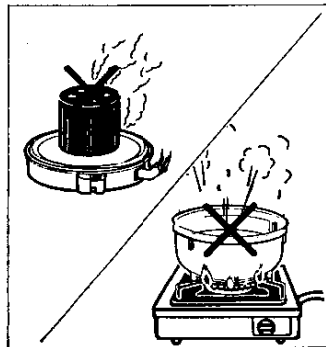


- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

- この器具は、炊飯専用ですから炊飯以外の用途(炭・練炭おこし等)には、絶対に使用しないでください。故障や異常燃焼の原因になります。

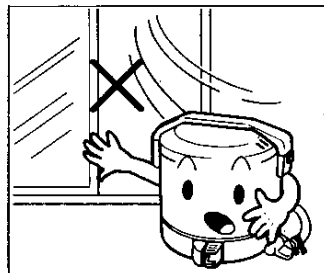
- この器具のかまは炊飯専用のかまですから、かまだけを火にかけないでください。(サーモエレメントが故障し炊飯できなくなります。)



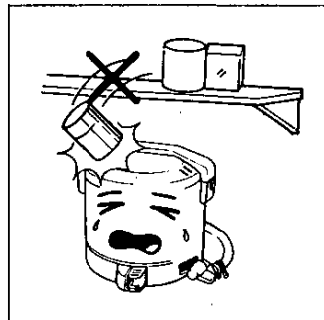
特に注意していただきたいこと②

使用場所についてのご注意

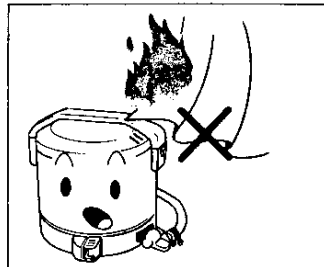
- 器具へ直接強い風があたるところでは使用しないでください。風で火が吹き消されたりします。



- 器具は、たなの下など落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

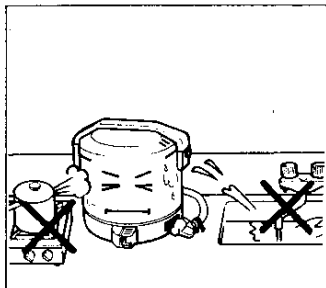


- 器具は、カーテンや燃えやすいものそばでは使用しないでください。

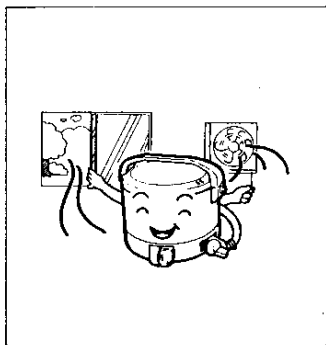


特に注意していただきたいこと ③

- 水のかかるおそれのあるところでは使用しないでください。
- 湿気の多い所では使用しないでください。
- 他の熱源の近くでは使用しないでください。



- ガス元せんに手がとどきやすく、またガス元せんに熱気がかからないところに置いてください。
- 十分換気のできる場所でお使いください。



空気調節

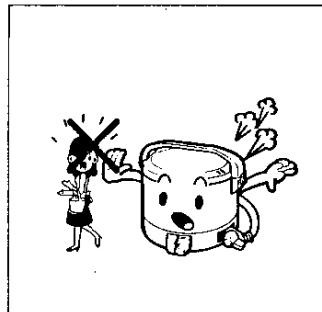
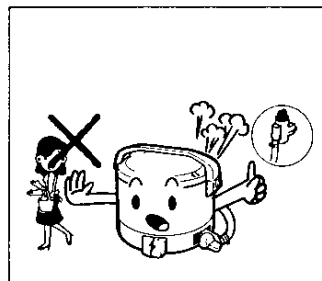
- この器具の空気調節は、固定式につき調節の必要はありません。そのままお使いください。

特に注意していただきたいこと ④

使用上のご注意

ガスもれ予防

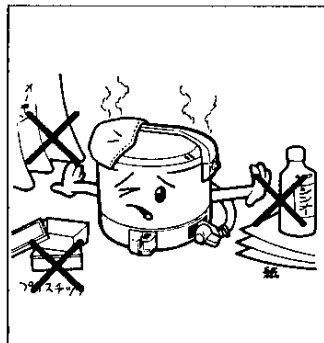
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ゴム管止めでしっかりと止め、ビニール管は絶対に使用しないでください。ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。ゴム管が古くなりますと、ゴム管口から抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガスもれの原因になり危険です。
- 炊飯終了後は必ず消火したことを確かめて、ガス元せん、器具せんを閉じてください。
- お出かけやお寝みの際には、ガス元せんも必ず閉じてください。
- 炊飯中は外出しないでください。ふきんなどが器具の上に落ちたりして危険です。



特に注意していただきたいこと ⑤

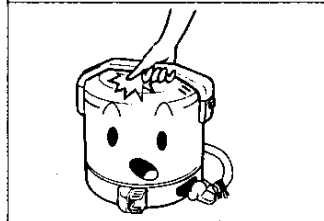
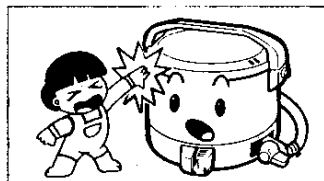
火災予防

- 器具の上や周囲には紙袋やエアースーツ等の可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- 使用中、外ふた(排気口)は高温になるため、タオルやふきなどを置かないでください。
また排気口をふさぐと排気不良になり危険です。
- 器具に火をつけたまま持ち運ばないでください。
転倒したり、ゴム管がはずれたりして大変危険です。



やけどのご注意

- 使用中や使用後しばらくの間は、外ふた、外わく、蒸気口、排気口など器具のまわりが高温になっていますので手をふれないでください。
とくに小さなお子さまにはご注意ください。
- 点火するときは、点火確認窓に顔をあまり近づけないようにしてください。
- 外ふたとってを持つとき、外ふたが熱くなっていますから外ふたにふれないように注意してください。



換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6~10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。
- 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ように。

特に注意していただきたいこと ⑥

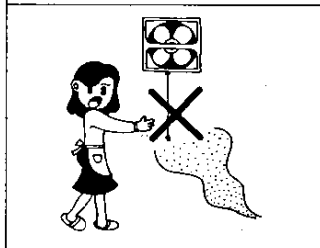
ガス事故防止

- ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんをとり、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



《ご注意》

万一ガスがもれたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



異常時の処置

- 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(器具せん、ガス元せん閉止)して、十分な点検をお願いします。
[故障・異常の見分け方と処置方法については18ページをお読みください。]

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。(詳しくは16ページをお読みください。)
- 万一具合が悪くなった場合は、18ページの「故障異常の見分け方と処置方法」に従って処置してください。それでも不具合な場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。
不完全な修理は危険です。

器具の設置

設置前の準備と確認

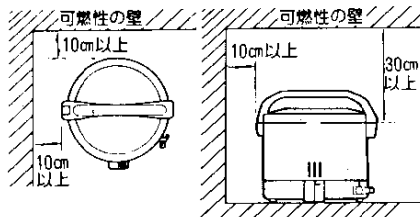
- 器体の銘板に表示してあるガスの種類が、お宅の使用ガスと一致しているかどうかお確かめください。
- 1ページの「各部の名称」をご参照の上、器具の部品および付属品をお確かめください。
- 器体はきれいな布で拭いてください。かま・中ぶた・計量カップなどは、中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気を拭きとってください。
- 1ページの「各部の名称」をご参照の上、器具を正しく組合せてください。
- 水平でしかも丈夫な台の上に置いてください。傾斜した場所に置きますとうまく炊飯ができません。
- 十分換気のできる場所に設置してください。
- 器具の上や周囲には可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- ガス元せんに手がとどきやすく、またガス元せんに熱気がかからないところに設置してください。
- ごんろなど他の熱源から、はなして設置してください。

設置上のご注意

設置場所および周囲の危険物、防火措置について

周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合)

- 器具の周囲は木製のような可燃性の壁から10cm以上、また上方は30cm以上離してお使いください。またステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合でも、同様の設置距離を必ずおとりください。



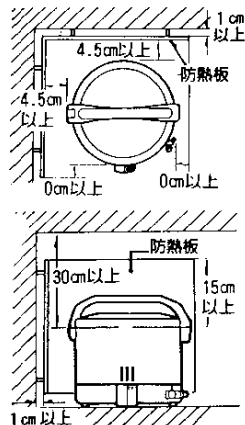
器具の設置②

周囲が不燃物(コンクリート・レンガ・防熱板)の場合

- 器具の周囲をコンクリート・レンガ等の不燃物で造った場合や「防熱板で壁面を保護した場合」は右図のように設置してください。

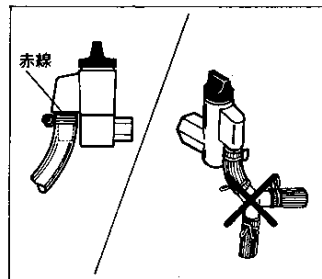
※防熱板は次の仕様で設置してください。

材質	厚さ	ご注意
石スレート板	3mm以上	1cm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。
銅板	0.5mm以上	
ステンレス鋼板	0.3mm以上	



ゴム管の接続

- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりとめてください。
9.5mmφのゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具せんともゴム管口の赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあり危険です。



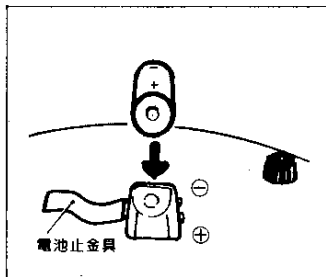
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管は古くなりますと元せんや器具のゴム管口から抜けやすくなったりヒビ割れを生じます。ゴム管もときどき点検して新しいものとお取りかえください。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。
- ゴム管は直射日光があたらないようにしてください。いたみがはやくなります。

使用手順

はじめてお使いのとき

●外ぶた・外わく・こんろ部はきれいな布で拭いてください。
かま・中ぶた・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拭きとってください。

●乾電池をセットします。
電池ケース(こんろ部裏側にあります)に、(+)(-)の方向を確かめて乾電池をセットしてください。
乾電池は、単二(1.5V)1個です。



《ご注意》

乾電池が消耗してきますと点火しにくくなります。「チツ…チツ」と放電間隔が長くなりましたら、早目に新しい乾電池にお取り替えください。

お米の洗い方

①お米の分量を正しくはかります。

●米は付属の計量カップ(1杯約0.18ℓ)で正しくはかってください。

計量カップの容量(杯)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
リットル(ℓ)	0.18	0.36	0.54	0.72	0.90	1.08	1.26	1.44	1.62	1.80	1.98

(注)0.18ℓ=1合(約150g)です。

②お米を洗います。

●はじめにお米を入れた容器にたっぷり水を入れ、手ばやく2~3回かきまわし、すぐに水を捨て、お米のぬかやゴミを洗い流します。その後3~4回水をかえて洗ってください。

●お米を「ゴシゴシ」と洗いすぎますと米粒が割れて小さくなり、うまく炊飯できないことがありますのでご注意ください。

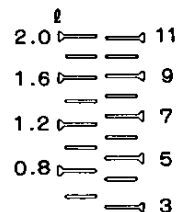
③洗ったお米は水につけておきます。

芯のない、おいしいご飯を炊くため、お米は30分から1時間位水につけておいてください。

使用手順②

水加減

かまの内面には、図のように水位目盛を表示しています。(例・11-089型の場合)
ご飯の好みや銘柄、古米、新米によって水量を加減してください。水平な所で水量をあわせ、手の加減や感覚で水量をきめることはしないでください。



(例)

※お米を計量カップで7杯入れたときの水量は、かまの内面に表示してある水位目盛の右側「7」の線に合わせます。またお米を2.0ℓ入れたときの水量は、水位目盛の左側「2.0」の線に合わせます。

(お願い)

※「計量米びつ」によっては、扱い方によって出てくるお米の量が違うこともありますので付属の計量カップで確かめてください。

※水加減は、米の質(産地による米の質の違いもあります)によっても大きく変わる場合がありますので、かまに表示してある水位目盛はあくまで目安としてお使いください。

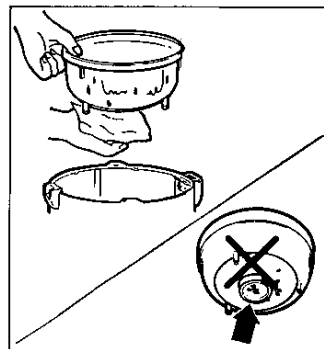
※粉末を使用されますと、炊飯できないことがありますので炊飯される前にお米の点検をお願いします。

点火前の準備と確認

①かまを外わくにセットします。

●かまの裏底についた水は、点火不良やバーナの目づまり、不完全燃焼の原因になりますので、きれいに拭きとってください。

●外わくの内側、かまの裏底に、米つぶ、食品屑などが付着しますと、正常に炊飯できないことがあります。かまをセットするときは、必ず点検してください。



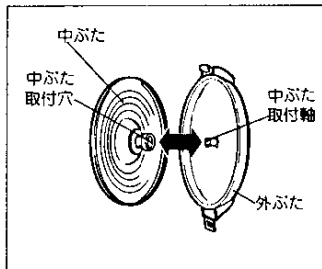
使用手順③

②中ぶたを外ぶたにセットします。

- 外ぶたの中ぶた取付軸に、中ぶたの取付穴をきっちりとはめこんでください。

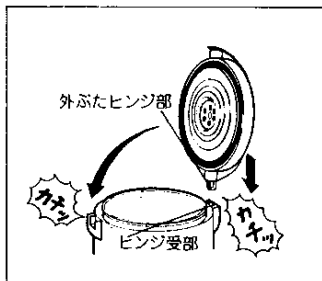
《ご注意》

中ぶたのご注意文が手前になるようにはめこんでください。



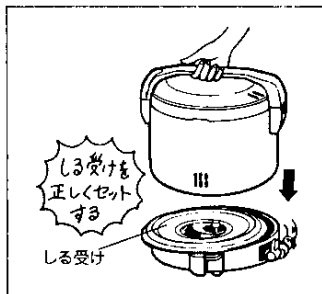
③外ぶたを外わくにセットします。

- 外ぶたに中ぶたが確実にセットされていることを確認してください。
- 外ぶたヒンジ部を外わくのヒンジ受部に「カチッ」と音がするまで差し込んでください。
- 外ぶたを静かに倒し、キャッチが完全にかかるまでゆっくり押し下げてください。



④外わく部をこまろに正しくセットします。

- 外わく部にしる受けが正しくセットされていることを確認してください。
- 外わく部を正しくセットしないと、うまく炊飯できません。

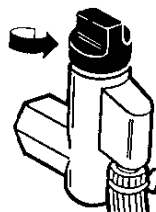


使用手順④

点火

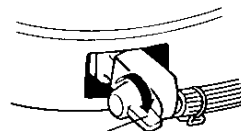
①ガス元せんを開けてください。

器具せんつまみ、炊飯つまみがすべて「止」の位置(上部)にあることを確かめてから、ガス元せんを開けてください。また、ガス元せんは必ず全開の状態でお使いください。



②器具せんつまみを開けてください。

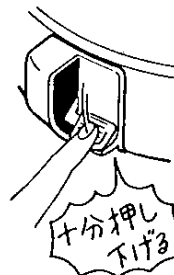
炊飯つまみが「止」の位置(上部)にあることを確かめてから、器具せんつまみを開けてください。また器具せんは必ず全開の状態でお使いください。



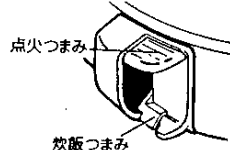
器具せんつまみ

③バーナに点火します。

- 点火つまみを下へ十分押し下げて下さい。「チッチッチッ……」と放電してバーナに点火します。バーナに点火したことを点火確認窓から確かめて、そのまま数秒間(安全装置が働くまで)押しつづけてください。手をはなしてもバーナに着火していることを確かめてください。
- 点火つまみから手を離れたときに、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、点火つまみを押し続け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。
- 点火つまみだけが元にもどり、炊飯つまみがセットされます。



セットされた状態



使用手順⑤

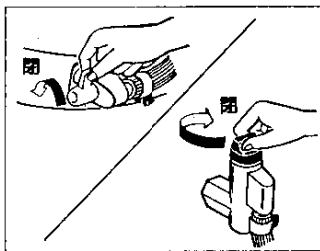
〈ご注意〉

- ・はじめて点火するときは、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かめてください。(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、炊飯つまみを元の位置までもどしガスの臭いが消え、さらに数分間待ってから点火操作を行なってください。

④バーナに点火すると炊飯をはじめます。

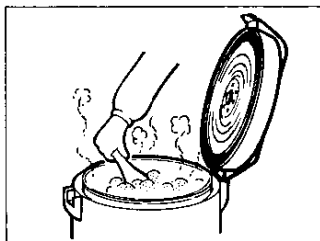
消 火

- 炊飯が終了と、「パチン」と音がしてバーナは自動的に消火し、炊飯つまみは「止」の位置に戻ります。
- 消火を確認して器具せん・ガス元せんを確実に閉めてください。



むらし

- バーナが消火してすぐふたをとりますと、おいしいご飯になりません。消火してから、必ず15分以上むらしてください。
- むらしが終わったあと、ご飯をよくほくしてください。余分な水分がとび、ご飯がふっくらとしておいしくなります。



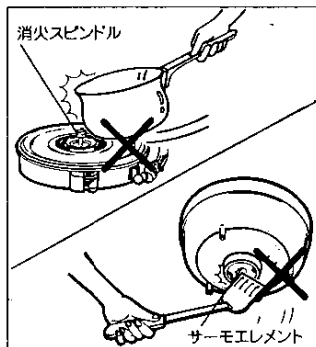
冷えたご飯をむすとき

冷えたご飯をほくしてかまの中に入れます。その上に直接ご飯の量により適量の水を入れ、バーナに点火してください。ご飯がむしあがると自動的に消火します。

使用時のご注意

器具の取扱いについて

- こんろ部の消火スピンドルや、釜底のサーモエレメント(感熱部)に物をあてないでください。
故障し正常に炊飯できなくなります。

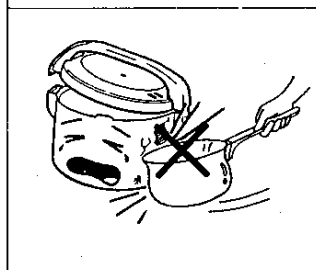


- 器具を持ち運びされる際には、外ふたを確実にしめて、外ふたハンドルのキャッチ押しボタンには触れないように注意してください。不意に外ふたがあき危険です。



- 外ふたを閉めたとき、少し「ガタツク」ことがあります。中ふたは蓋に密着していますので特に問題はありません。
- 炊飯は、必ず中ふたおよび外ふたを取付けておこなってください。

- この器具は炊飯専用です。おかゆや汁ものを作ったりしないでください。吹きこぼれたり、かまが腐食したり、いやな臭いがついたりします。



- 酢を入れて炊飯するのはやめてください。かまが腐食することがあります。
- 外わくはホーロ製ですので、落したりぶつけたりしますと、ホーロが欠けますので注意してください。
- 炊飯完了後3分以内に再点火しないでください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- お手入れされるときは、必ずガス元せんを開めてください。また器具が加熱しているときは、さめてから行なってください。
- ガスの通路部分は絶対に分解しないでください。
- ふきこぼれたときは、その都度お手入れをしてください。そのまま放置しておくと、塗装部分がはがれたりすることがありますのでご注意ください。
- お手入れの際には、金属タワシは使わないようにしてください。

点 検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
 - ・器具の上や周囲に燃えやすいものをおいていませんか？
 - ・ゴム管が古くなってひび割れたり、器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか？
 - ・ゴム管はゴム管口の赤線まで差し込まれ、ゴム管止めで止めてありますか？

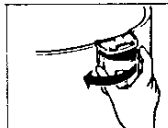
お手入れ

そ
の
つ
と

- かま・中ふた
 - ・かま・中ふたをよく洗ってください。
 - ・釜底のサーモエレメント(感熱部)に米つぶ・食糧くずなどが付着していますと正常に炊飯できませんので、そのつどお手入れしてください。

- 外ふた
 - ・水洗いしてください。汚れのひどいときは、中性洗剤溶液で洗ってから乾いた布でよく拭いてください。

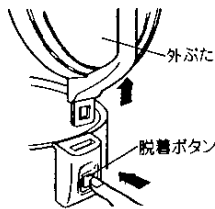
- つゆ受け容器
 - ・つゆ受け容器にたまった水は、炊飯のつど捨てて、中をきれいに洗ってください。



つゆ受け容器のはずしかたは、図のように、つゆ受け容器に指をかけ、引っばってください。

外ふたのはずし方

- ・脱着ボタンを押し込み、外ふたをひき抜くと外ふたがはずれます。



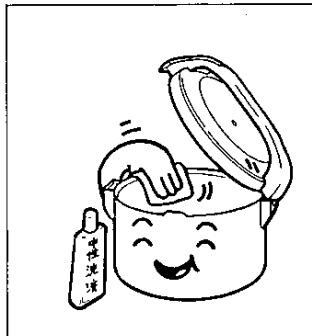
日常の点検・手入れ②

と
き
ご
ち
ね

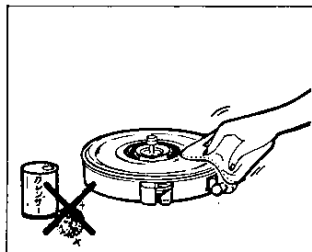
- 外わく部
 - ・外わくは乾いた布で拭いてください。汚れのひどいときは、中性洗剤溶液を溼した布で汚れを落した後、洗剤を拭きとり乾いた布でよく拭いてください。

〈ご注意〉

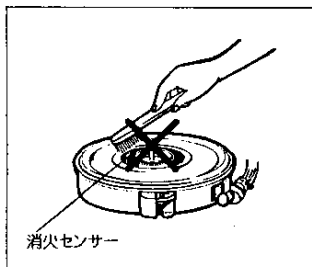
外わくはホーロ製ですので、金属タワシなどで強く洗いますと、ホーロが傷みますので絶対におやめください。



- こんろ部
 - ・こんろ部外側は外わくと同じ要領で拭いてください。また、銘板類は印刷が消えるおそれがあるため、タワシやクレンザーなどでこすらないでください。しる受けが汚れたときは、その都度中性洗剤溶液を溼した布で拭いてから乾いた布で水分を拭きとってください。



- バーナ部
 - ・吹きこぼれたときは、そのつどバーナ炎口部にたまった汚れを針金などで取りのぞいてください。
 - ・消火センサーを固いブラシやサンドペーパーなどでみがかないでください。故障や寿命の縮まる原因になります。



長期間使用しない場合

各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときのパッキングケースに入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガス通路部分(ゴム管口など)には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようにしてください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

- (1) 製品名……ガス炊飯器
- (2) 品番……こんろ部の側面に貼付してあります。

(例)

- (3) 現象……(できるだけ詳しく)
- (4) 道順……(できるだけ詳しく)

(N)11-088(U)

大阪ガス株式会社 07

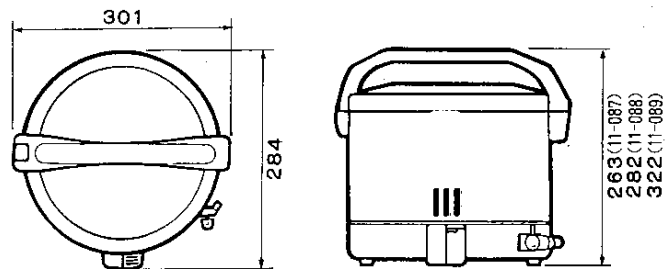
転居される場合

- ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類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を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。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。

保証書について

- この器具には保証書がついています。このガス炊飯器は保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であって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。

寸法図と仕様一覧表



品番	11-087	11-088	11-089	
点火方式	放電点火式(単二・1.5V×1個)			
安全装置	消火センサー(熱電対式立消安全装置)・過熱センサー(フェライトマグネット式)			
炊飯量	最大	1.0ℓ(5.6合)	1.4ℓ(7.8合)	2.0ℓ(1.1升)
	最小	0.2ℓ(1.1合)	0.4ℓ(2.2合)	0.6ℓ(3.3合)
外形寸法(mm)	高さ263×幅301×奥行284	高さ282×幅301×奥行284	高さ322×幅301×奥行284	
重量(kg)	3.5	3.7	4.0	
ガス接続(φmm)	φ9.5mmガス用ゴム管			
付属品	計量カップ			
	1時間当りのガス消費量			
形式名	RR-05HSⅡ	RR-07HSⅡ	RR-10HSⅡ	
6 C (kcal/h)	950	1,150	1,290	
13 A (kcal/h)	1,000	1,150	1,350	
6 A (kcal/h)	1,000	1,150	1,350	
形式名	RR-05HSⅠ-1	RR-07HSⅠ-1	RR-10HSⅠ-1	
LPG (kg/h)	0.083	0.096	0.113	

おねがい

ガスくさいときは、ガス元せんを閉め、窓を全開してから(火気に注意して)大阪ガス支社にご連絡ください。