



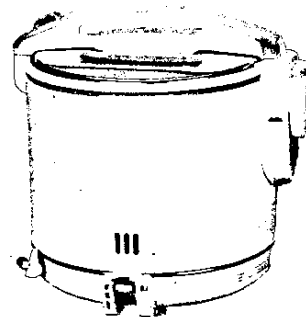
大阪ガス

# ガス炊飯電子ジャー 強火だき

保証書付

## 取扱説明書

11-702型  
(型式名RR-05VE)  
11-722型  
(型式名RR-07VE)  
11-742型  
(型式名RR-10VE)



### 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 サービスセンター	社 541	大阪市東区平野町5-1	大阪 06 (202) 2221
南支社	557	大阪市西成区玉出東2-9-41	大阪 06 (652) 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	569	高槻市藤の屋町39-6	高槻 0726(71) 0361
阪神支社	662	西宮市和上町4-11	西宮 0798(26) 3101
東部支社	578	東大阪市福原2-3-17	河内 0729(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(578) 6231
京都支社	604	京都市中京区烏丸通御池角	京都 075(231) 8151
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1-1-1	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	675	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	625	彦根市湍分町字琵琶690-1	彦根 0775(62) 5311
彦根支社	522	彦根市大東町12-11	彦根 0749(22) 3131
(関西営業所)	526	長浜市南呉服町3-4	長浜 0749(82) 7171

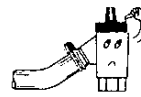
その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

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  
もとコックも  
閉める習慣を



使用中は、熱  
くなります。  
手をふれない  
てください。



ガス器具は  
ガスの種類にあった  
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。

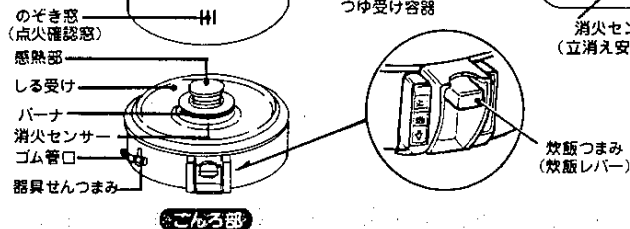
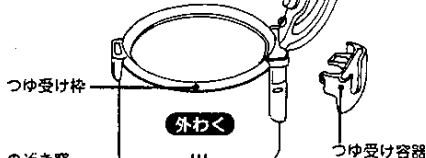
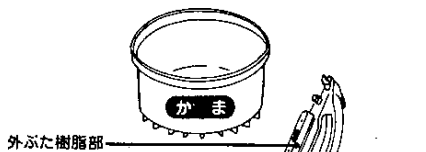
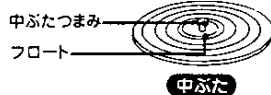
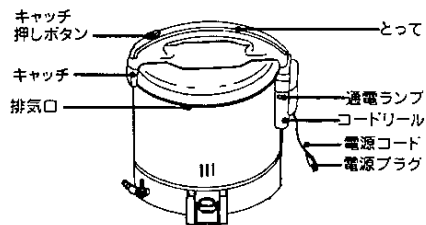
## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス炊飯電子ジャー  
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。

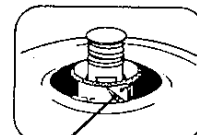
## もくじ

- 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..... 10
- 使用手順..... 12
- 使用時のご注意..... 19
- 日常の点検・手入れ..... 24
- 故障・異常の見分け方と処置方法..... 26
- 長期間使用しない場合..... 27
- アフターサービスのお申し込み..... 28
- 寸法図と仕様一覧表..... 29

## 各部の名称



### 付属品



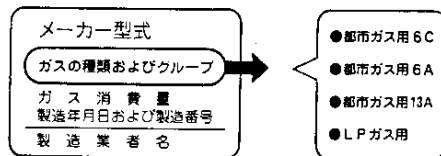
## 特に注意していただきたいこと

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。
- ご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。

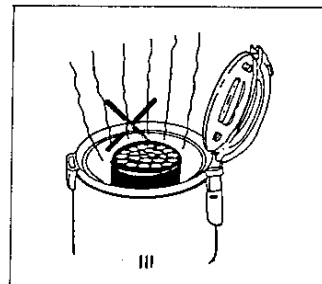
### 使用電源についてのご注意

- この器具の電源は、AC100Vです。  
これ以外の電源では、絶対に使用しないでください。

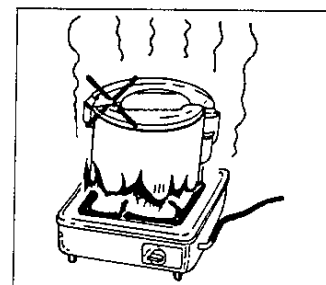
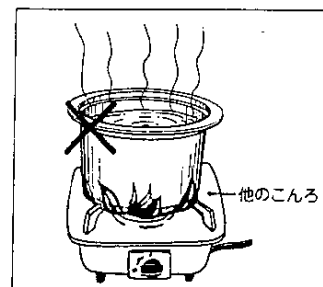
## 特に注意していただきたいこと②

### 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。



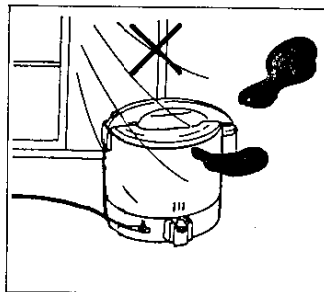
- この器具のかまは専用のかまですから、他のごんろには使用しないでください。  
もし使用されますとかがいたんだり、ごんろが異常燃焼したりします。



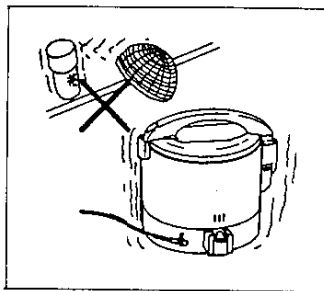
### 特に注意していただきたいこと ③

#### 使用場所についてのご注意

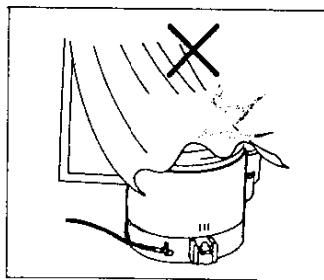
- 器具へ直接強い風があたるところでは使用しないでください。風で火が吹き消されたりします。



- 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。

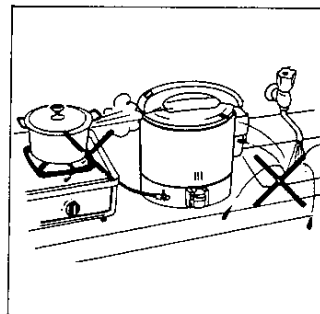


- 器具は、カーテンや燃えやすいものそばでは使用しないでください。

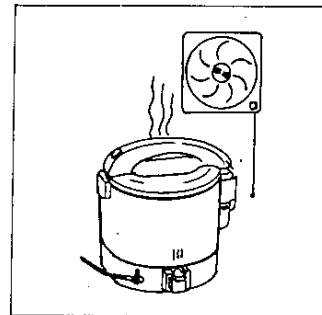


### 特に注意していただきたいこと ④

- 水・煮こぼれ汁・油などの、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。熱による変色や変形するだけでなく、不完全燃焼の危険があります。

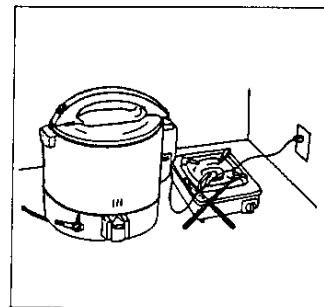


- ガス元せんに手がとどきやすく、またガス元せんに熱気がかからないところに置いてください。



- 十分換気のできる場所でお使いください。

- 電源コードが他の熱源などの高温部分にふれたりしない場所でお使いください。



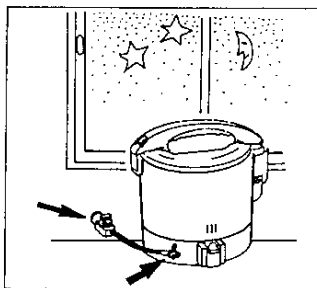
## 特に注意していただきたいこと ⑤

### 使用上のご注意

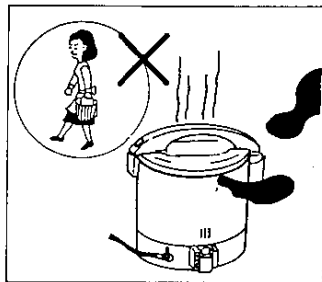
#### ガスもれ予防

- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、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。(ゴム管の寿命は約3年です。) ゴム管が古くなりますと、元せんや器具せんから抜けやすくなったり、ヒビ割れ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、器具せんをとしてください。
- お出かけやおやすみの際には、ガス元せんも必ずとしてください。



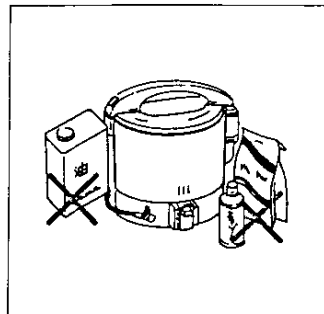
- 炊飯中は外出しないでください。バーナの火が風で吹き消えたり、ふきんなどが器具の上に落ちたりすると危険です。



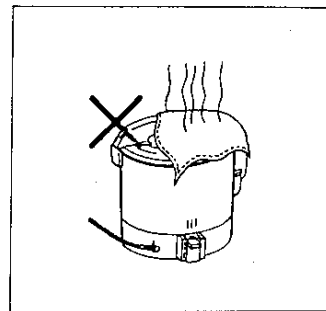
## 特に注意していただきたいこと ⑥

### 火災予防

- 器具の上や周囲には、紙袋やエアースール缶等の可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。



- 使用中、排気口は高温になるため、タオルやふきん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よる不完全燃焼となり危険です。



### やけどのご注意

- 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。
- 使用中や使用後しばらくの間は、外ぶたや、外わく、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。



## 特に注意していただきたいこと ⑦

### 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。  
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でください。

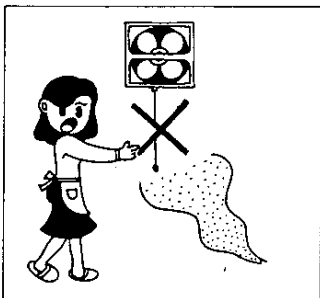
### ガス事故防止

- 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じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス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) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



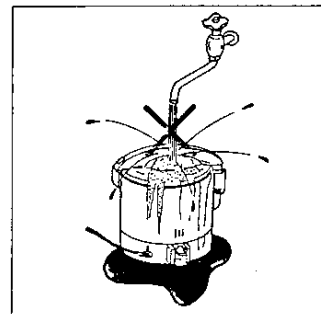
### 空気調節

- この器具の空気調節は固定式の為、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 ⑧

### 電気事故防止

- 器具には電気部品が組まれているので、器具に水をかけたり、丸洗いすることは絶対におやめください。  
電気絶縁が悪くなり感電事故等のもとになります。
- 落雷のおそれのあるときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。



- ご使用前に、電源コード、電源プラグなどを点検してください。特に電源コード、電源プラグをいたんだまま使用しますと、火傷、感電、火災などの原因になります。
- 電源プラグをコンセントに差し込み、本体に触れた際、少しでも漏電してしましたらすぐ使用をやめて、電源プラグをコンセントから抜き、大阪ガス社・サービスショップに連絡してください。

### 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26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24ページをお読みください。)
- 万一具合が悪くなった場合は、26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

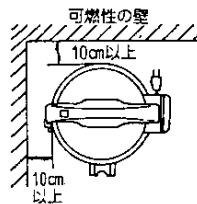
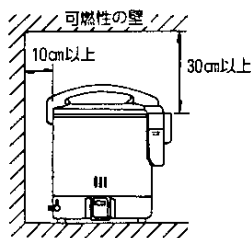
### 設置前の準備と確認

- パッキングケースから器具を取り出し、包装用材料を取り除いてください。器体の銘板に表示してあるガスの種類および電源が、お宅の使用ガスおよび電源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・しゃもじ・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置いてください。
- こ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

#### 周囲が可燃物(木製の壁、たな等)の場合

- 器具の周囲は木製のような可燃性の壁(ステンレス板などを直接張りつけた可燃性の壁を含む)から10cm以上、又上方は30cm以上離してお使いください。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上記の設置距離を必ずおとりください。



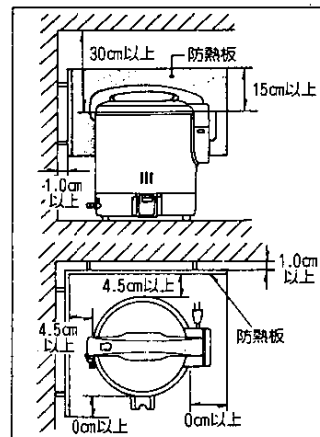
## 器具の設置②

### 周囲が不燃物(コンクリート・レンガ・防熱板)の場合

- 器具の周囲はコンクリート・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。

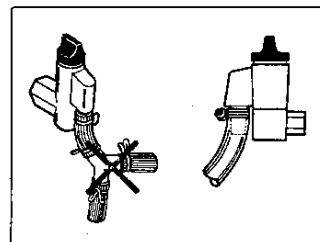
\*防熱板は次の仕様で設置してください。

材質	厚さ	ご注意
石綿スレート板	3mm以上	10mm以上の空間をとり、変形のないよう補強してください。
鋼板	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。9.5mmのゴム管を使用し、ガス元せん、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。
- ゴム管はできるだけ短かくして(2m以下)途中で折れたり、ねじれたりないように接続してください。
- ゴム管は器具の下側を通さないでください。
- 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。
- ガス元せんと器具のゴム管口の間ではゴム管の継ぎたしや、二又分岐は行わないでください。



### 電源コードの接続

- 電源コードは、器体の表面、排気口や他の熱源など的高温部分にふれたり、途中での折れ、ねじれ、引っ張りなどの力がかからないようにしてください。

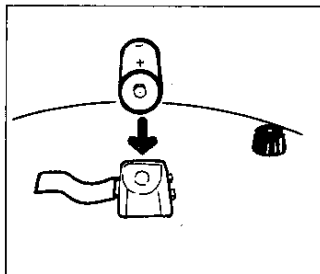
# 使用手順

## 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・しゃもじ・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。

- 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。

電池は、単2(1.5V)1個使用です。



### 〈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。
- お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

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

- ②お米を洗います。 (注)0.18ℓ=1合(約150g)です。
- かまのフッ素樹脂被膜に傷をつけることがありますので、お米は必ず別の容器で洗ってください。
- 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。水とぎが不十分ですと保温のとき、米ぬかの臭いが残ることがあります。
- お米を「ゴシゴシ」と洗う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

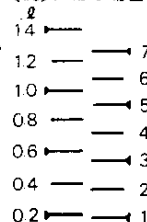
## 水加減

かまの内面には、図のように水位目盛を表示しています。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。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1.4ℓ入れたときの水量は、水位目盛の左側「1.4」の線に合わせます。

〔例〕1.4ℓの場合

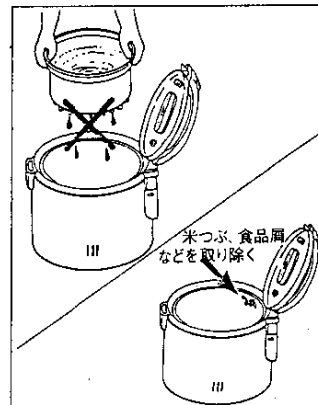


### 〔お願い〕

- ※「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。

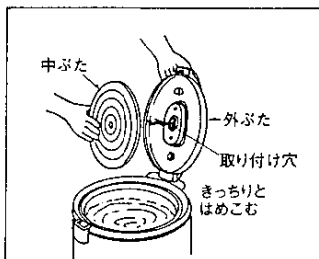




## 使用手順③

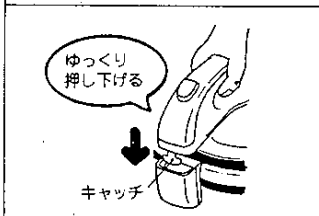
### ②中ぶたを外ぶたにセットします。

図のように中ぶたを持ち、片方の手で外ぶたをささえ、中ぶたつまみを外ぶたの取付穴にきっちりとはめこんでください。



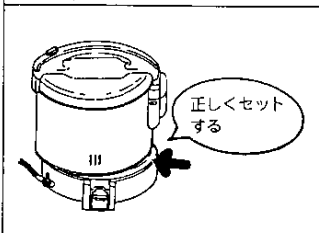
### ③外ぶたをセットします。

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、とってを手で持ちキャッチが確実にかかるまで、ゆっくり押し下げます。



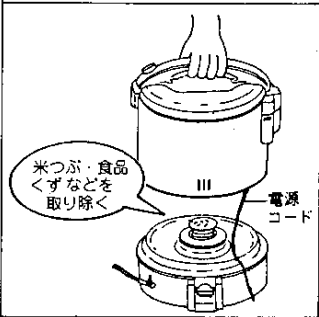
### ④外わく部をこんろ部に正しくセットします。

●外わく部を正しくセットしないと、炊飯できません。



●こんろ部のしる受け、感熱部に米つぶ・食品屑などが付いていますと、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。

●こんろ部を外わく部をセットするとき、電源コードがはさまらないようにしてください。

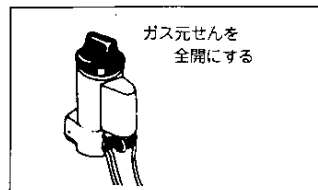


## 使用手順④

### 点火

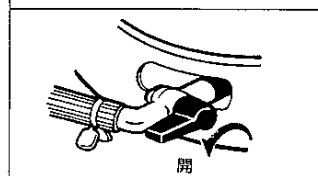
#### ①ガス元せんを開けてください。

器具せんつまみ・炊飯つまみが「正」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。



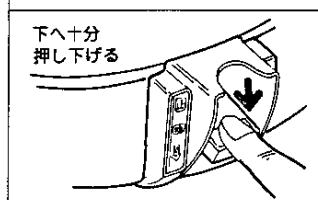
#### ②器具せんつまみを開けてください。

炊飯つまみが「正」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。

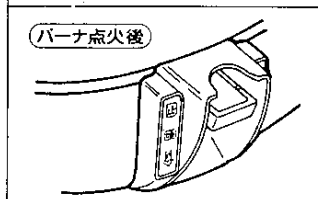


#### ③バーナに点火します。

炊飯つまみを下へ十分押し下げてください。「チッチッチ……」とスパーク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。



●炊飯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、炊飯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。



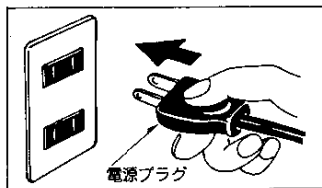
#### 〈ご注意〉

- 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どし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。

## 使用手順⑤

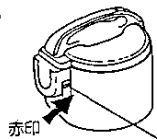
### ④電源プラグの差し込み

バーナに着火したことを確認して、電源プラグをコンセントに差し込みます。コードリール前部の通電ランプ（オレンジ色）が点灯し、通電したことを示します。



### 電源コードの出しかた

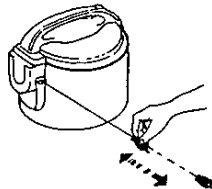
電源プラグを引っぱりますと、電源コードが出てきます。赤印が見えたら、これ以上は引っぱらないでください。



※電源コードを出し入れる際には電源コードをねじったり、手で無理やり押し込んだりしないでください。自動的に巻き込まないようにします。

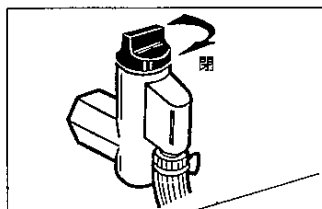
### 電源コードのしまいかた

電源プラグをかくく引っぱって戻しますと、自動的に巻き込まれます。

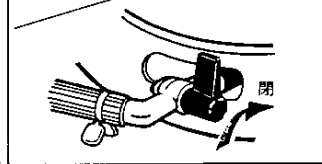


## 消火

●炊飯が終ると、バーナは自動的に消火し、炊飯つまみは元の位置に戻ります。



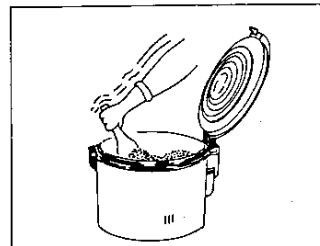
●消火を確認して、器具せんつまみ・ガス元せんを確実に閉めてください。



## 使用手順⑥

## むらし

- バーナが消火してすぐにふたとをとりますと、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。
- ①とつてのキャッチ押しボタンを押して静かに外ふたを開けます。
  - ②付属のプラスチック製しゃもじでご飯をよくほくしてください。

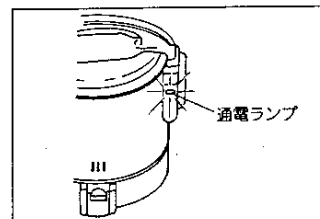


### 〈ご注意〉

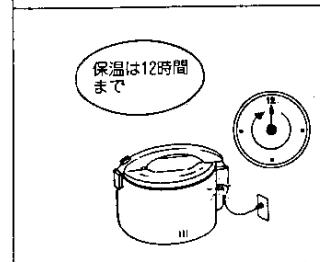
木製のしゃもじをお使いになりますと、ご飯に臭いが移ったり、雑菌が入ることがあります。なるべく付属のプラスチック製しゃもじをお使いください。

## 保温

- 電源プラグをコンセントに差込んだままにしておきますと、炊飯終了後、保温を続けますが、コードリール前部の通電ランプ（オレンジ色）が点灯していることを確認してください。



- 保温は12時間までにしてください。保温時間が12時間以上になりますと、イヤなおいがしたり変色しやすくなります。ご飯はできるだけ早目にお召しあがりください。

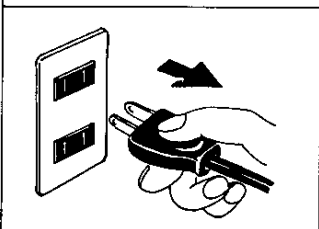


## 使用手順①

- 保温中、食事中は必ず電源プラグを差し込んだままにしてください。  
炊飯終了後、別の場所で保温される場合でも、電源プラグを別のコンセントに接続し、保温を続けてください。



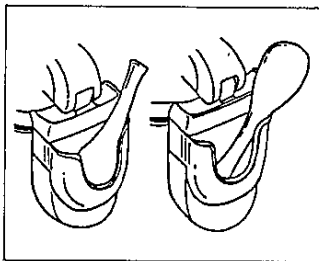
- 保温終了後は必ず、電源プラグをコンセントから抜き、電源コードをコードリールに収納してください。電源プラグをコンセントから抜く場合、図のようにプラグを持って行ってください。コードを引っばりますと、断線することがありますので、絶対におやめください。



- ※電源コードをコードリールに収納する際には、電源コードの汚れを拭き取ってください。汚れたまま収納するとコードリールの故障の原因になります。

## しゃもじ立て

- しゃもじ立ては、図のようにお使いください。
- しゃもじ立ては、つゆ受けの補助を兼ねていますので炊飯が終わるごにお手入れしてからお使いください。



## 使用時のご注意

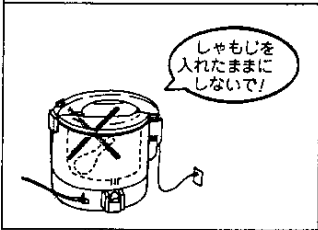
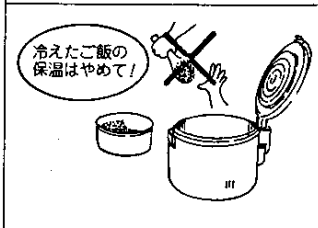
### 保温について

保温したご飯をおいしく召しあがっていただくために、次の点にご注意ください。

- なるべくかま周囲にご飯粒がつかないようにほくしてください。かま周囲についたご飯粒は乾燥してパサパサになることがあります。
- ご使用中かまや中ぶたのふちにこびりついたご飯粒は、ぬれフキンできれいに拭きとってください。ご飯粒がついていまして、かまと中ぶたの密着が悪くなり蒸気が抜けて、うまく保温できません。
- 中ぶたフロートが変形していないかお確かめください。  
中ぶたのフロートが極端に変形していると保温中に蒸気が抜けてご飯が乾燥します。
- 冷えたご飯の保温はおやめください。  
保温効果がさがり、いやな臭いものになります。  
また同様に保温しているご飯の上に冷えたご飯や炊きたてのご飯を入れないでください。
- ご飯が少量になる程、パサパサになったり、黄ばみやすくなります。
- かまの中にしゃもじを入れたまま保温しないでください。
- まぜご飯・赤飯などは保温しないでください。
- なるべく付属のプラスチック製しゃもじをお使いください。
- 保温はすべて電気で行なってください。

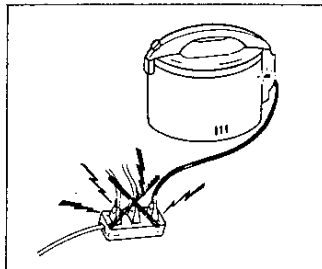


フロートが変形していないか、確かめる。



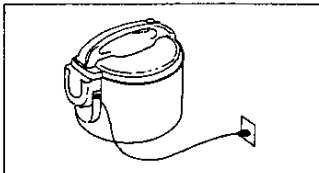
## 使用時のご注意 ②

- ご飯以外の保温はしないでください。  
ご飯以外のおいが、かまについたり、ご飯以外のものが変質することがあります。(例えば、みそ汁、スープなど)
- 保温中、外ふたは確実に閉めて行なってください。  
保温効果を高めるためにも、外ふたの開閉はできるだけ少なくしてください。
- 保温中、停電したときは、短時間なら問題ありませんが、長時間になってご飯が冷えてしまった場合は、再度保温しないようにしてください。
- 電源は正しく配線されたコンセントからおとりください。
- 保温中、外わく部を移動させる場合は、電源プラグを別のコンセントに接続し保温を続けてください。
- 外わく部だけで保温する場合は、平らな所に置いてください。
- お手入れが不十分な時には、保温したご飯にいやなおいがつくことがあります。おいしくお召しあがりいただくためには24ページの日常の点検とお手入れを参照してください。



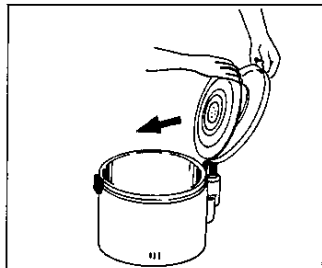
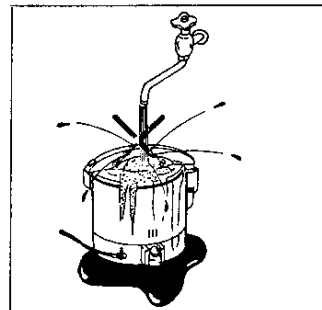
## 器具の取扱いについて

- 器具を持ち運びされる際には、外ふたが確実にしまっていること、また電源プラグをコンセントから抜いていることを確認してください。
- 器具を持ち運びされる際は、とって部のキャッチ押しボタンには触れないでください。不意に外ふたが開き危険です。
- 外ふたの開閉は静かに行なってください。
- 付属のしゃもじは、ご飯以外(いためもの、汁ものなど)には使用しないでください。いためものなどに使用されますと、しゃもじがこげたり、溶けたりすることがあります。
- 電源コードは必要な長さだけコードリールから取り出して使用してください。また使用中は、本体、排気口などに触れないように、コンセントに接続してください。



## 使用時のご注意 ③

- 外ふたを開めたとき少しガタつくことがありますが、中ふたは、かまに密着していますので特に問題はありません。
- 器具には電気部品が組込まれていますので、器具に水をかけたり、丸洗いすることは絶対におやめください。
- 米を洗って水につけているとき、電源プラグをコンセントに差込まないようにしてください。お米がふやけて、ご飯が炊けなくなります。電源プラグは点火するときに、コンセントに差込んでください。
- 他のこんろの近くでお使いになられた場合、料理の油などが器具本体につけてきたくなります。できるだけこんろからはなして設置してください。もし本体に油などがついた場合は、できるだけ早いうちによくしぼった布で拭きとってください。
- 炊飯および保温の際は、必ず中ふたを取付けて行なってください。
- かまの内側に刻印してある水量目盛を参考にして水加減してください。極端に水量を多くして炊飯しますと、ふきこぼれますのでさけてください。
- かまや中ふたを落したり、物にぶつけたりしないでください。炊飯性能や保温効果が低下します。
- 中ふたのフロートは樹脂製ですので、お手入れの際、無理な力を加えると変形することがあります。
- 中ふたを外ふたより取り外すときは、図のように中ふたを持って片方の手で外ふたをささえて行なってください。
- まぜご飯を炊かれる場合は、こげることがあります。
- こんろ部の感熱部には物をあてないでください。感熱部が故障し、正常に炊飯できなくなります。
- 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。
- 保温中、食事中にテーブルの上に置いた外わく部を押したり、引っばったりして移動させないでください。テーブルに傷がつくことがあります。



## 使用時のご注意 ④

### フッ素樹脂加工のかまの取扱いについて

お手入れの簡単なフッ素樹脂加工のかまの特長を十分に発揮させていただくため、次のようにお使いください。

- しゃもじは、付属のものを使い金属性のものや、先のとがったものは使わないでください。
- みがき粉やかたいタワシなどは、使用しないでください。スポンジを使用し洗剤溶液で軽く洗っていただくだけできれいになります。
- かまのフチをかたいものなどに当てないでください。
- 万一、フッ素樹脂加工面に傷がついてもご飯の炊き上りになんら支障はありません。
- かまは、変色することがありますが、ご使用上の支障はありません。

#### 〈ご注意〉

フッ素樹脂加工は、永久的ではありません。水質やご使用方法などにより異なりますが、しばらくお使いになりますと、ピンホール(針先程度の穴)や剥離が発生してきます。ピンホールや剥離が発生しても当初はフッ素樹脂の性能には影響ありませんし、衛生上も問題ありません。しかし、著しく性能が低下してご使用に不便をきたすようになりましたら、かまだけをお買上げの店で買いかえてください。

## 使用時のご注意 ⑤

### 万一イヤなにおいがついたとき

万一、電源プラグの差し忘れ等をされた場合は、それ以後の保温でイヤなにおいがつくおそれがありますので、次の炊飯をする前に下記の要領で自動消火するまで煮沸してください。

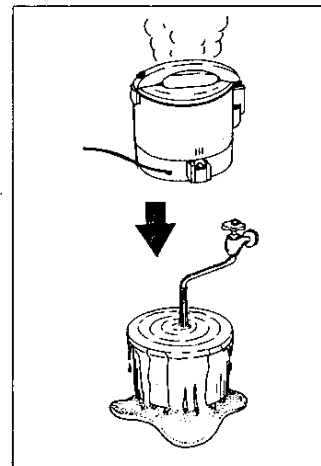
- よく水洗いしてもイヤなにおいがついたときは、次の要領で、かまや中ぶたの煮沸を行なってください。

①かまに付属の計量カップ一杯の水を入れます。

②かまを本体にセットし、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。

③②で自動消火した後、かまや中ぶたをよく水洗いしてください。

※消火直後は、かまや中ぶたは、あつくなっていますので取扱いには十分に注意してください。



- 上記の煮沸をしていただくとともに、正しい保温のしかたをもう一度お確かめいただき、イヤなにおいが再びつかないように正しくお使いください。
- 正しく保温していただくための各ご注意点が守られていない場合は、煮沸を行っても再びイヤなにおいがつくことがあります。
- 1回の煮沸で完全ににおいがとれない場合は、煮沸をもう一度繰り返してください。

# 日常の点検とお手入れ

## 点検・お手入れの際のご注意

- お手入れされるときは、必ずガス元せんを閉め、電源プラグをコンセントから抜いてください。また器具が過熱しているときは、さめてから行なってください。
- ガスの通路部分、電気回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置いていませんか？
- 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？

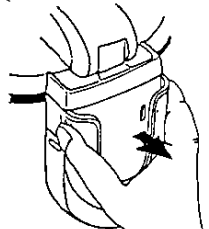
## お手入れ

そ  
の  
つ  
と

- かま・中ぶた
  - スポンジや、布などのやわらかいものを使い洗剤溶液で洗ってから乾いた布で水分を拭きとってください。
  - みがき粉や固いタワシなどは、傷が付きまますので絶対に使わないでください。
  - 特に中ぶたのフロートの下はよく洗ってください。

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

### 〔つゆ受け容器のはずし方〕



つゆ受け容器のはずし方は、図のように、つゆ受け容器に指をかけた引っぱってください。

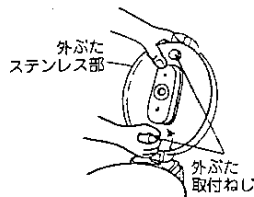
# 日常の点検・お手入れ②

そ  
の  
つ  
と

- 外ぶた
  - ステンレス部は、スポンジや布などやわらかいものを使い洗剤溶液で洗ってから乾いた布で水気を拭きとってください。
  - 樹脂部は乾いた布で拭いてください。汚れのひどいときは、洗剤溶液を濃した布で汚れを落した後、洗剤分を拭きとり、乾いた布でよく拭いてください。

### 〈ご注意〉

- 特に中ぶた取付部の周囲、凸部は十分なお手入れをお願いします。
- 外ぶたステンレス部の取り外しは、図のように外ぶたハンドルを持ち外ぶた取付ねじ2ヶ所を外し、ステンレス部を取りはずしてください。
- お手入れが終了したら、もとどりにきっちり取付けてください。



- つゆ受け枠
  - つゆ受け枠の汚れはよくしぼった布で拭きとってください。

と  
き  
び  
き

- 外わく
  - 乾いた布で拭いてください。汚れのひどいときは洗剤溶液を濃した布で汚れを落した後、洗剤分を拭きとり、乾いた布でよく拭いてください。

### 〈ご注意〉

- みがき粉は使用しないでください。
- アルコール、シンナー、ベンジンなどでは、絶対に拭かないでください。もし拭かれますと、塗装がおかれますのでご注意ください。
- 外わくはぬれたままにしておきますと錆びることがありますので、いつもきれいに拭いてください。

### ●こんろ部

- こんろ部外側の表面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、洗剤溶液を濃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。

### 〈ご注意〉

- こんろ部には自動消火装置と点火装置が組み込まれていますので、ぬらさないよう注意してください。
- しる受けをこんろ部から取りはずさないでください。
- 感熱部に米つぶ、食品屑などが付着しますと、正常に炊飯できませんので、つねに清潔に保ってください。

### ●消火センサー(立消え安全装置)

- 消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また、ふきこぼれた場合はすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく寿命も縮めます。

# 故障・異常の見分け方と処置方法

## 故障診断早見表

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	処置方法	参照ページ
炊飯つまみから手を離すと消火する	炊飯つまみから手を離すと消火する		
点火しない・点火しにくい	炎が安定しない		
異常な音をたてて燃える	爆発的に着火する		
「げがひどい」	吹き抜けがひどい		
早切れる	早切れる		
かまにススがたつ	かまにススがたつ		
保温できない	保温できない		
「ご飯の表面が乾燥する」	「ご飯の表面が乾燥する」		
「ご飯の表面がべとべとする」	「ご飯の表面がべとべとする」		
ガス元せんの開け忘れ・開き不十分	ガス元せんの開け忘れ・開き不十分	器具せんを一旦閉じてからガス元せんを全開にする	15
器具せんの開け忘れ・開き不十分	器具せんの開け忘れ・開き不十分	器具せんを全開にする	15
器具せんの故障	器具せんの故障	点検を依頼する	—
ゴム管内に空気が残っている	ゴム管内に空気が残っている	ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す	15
ガス圧が適切でない(低い)	ガス圧が適切でない(低い)	他の器具も同様の場合は点検を依頼する	—
ガス圧が適切でない(高い)	ガス圧が適切でない(高い)	他の器具も同様の場合は点検を依頼する	—
ゴム管の摩耗・劣化	ゴム管の摩耗・劣化	ゴム管を交換・先を切りつめる	11
パネホースコックへの差し込み不足	パネホースコックへの差し込み不足	ゴム管を十分に差し込む	11
点火装置の電極部の汚れ	点火装置の電極部の汚れ	汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する	—
点火装置の故障	点火装置の故障	点検を依頼する	—
バーナの炎口・空気口づまり	バーナの炎口・空気口づまり	点検を依頼する	—
ノズルづまり	ノズルづまり	点検を依頼する	—
感熱部の汚れ	感熱部の汚れ	汚れを拭きとる	14
感熱部の故障	感熱部の故障	点検を依頼する	—
点火操作が適切でない	点火操作が適切でない	「使用手順(点火)」参照	15
消火センサーが作動	消火センサーが作動	「使用手順(点火)」参照	15

# 故障・異常の見分け方と処置方法②

現象	原因	処置方法	参照ページ
消火センサーの故障	消火センサーの故障	点検を依頼する	—
保温部の不良	保温部の不良	点検を依頼する	—
保温自動温度調節不良	保温自動温度調節不良	点検を依頼する	—
器具設置・セット不良	器具設置・セット不良	正しく設置・セットする	14
停電した	停電した	通電をまつ	17
炊飯法誤り	炊飯法誤り	「使用手順」参照	12
器具の銘板と使用ガスの不一致	器具の銘板と使用ガスの不一致	点検を依頼する	—
乾電池の消耗	乾電池の消耗	新品と交換する	12
かま底の汚れ	かま底の汚れ	汚れを拭きとる	13
中ふた・フロートの変形	中ふた・フロートの変形	「使用時のご注意(保温について)」の項参照	19

## 保管(長期間使用しない場合)

各部の汚れを除去し、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

- 26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、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。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……ガス炊飯電子ジャー
- (2) 品番……こんろ部の左側面に貼付してあります。

(例)

**(N)11-722(U)**

大阪ガス株式会社 06

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

## 転居される場合

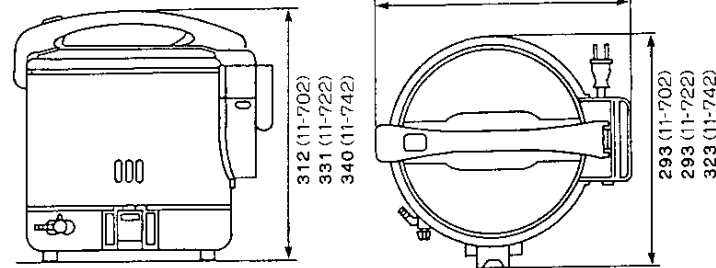
- ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

## 保証書について

- この器具には保証書がついています。このガス炊飯電子ジャー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

## 寸法図



## 仕様一覧表

型 式 名	RR-05VE	RR-07VE	RR-10VE
品 名	11-702	11-722	11-742
点 火 方 式	電池式連続放電点火(単2×1個)		
安 全 装 置	消火センサー(熱電対式立消え安全装置)・過熱センサー(バイメタル式)		
炊 飯 量 (ℓ)	最大 1.0 最小 0.2	1.4 0.2	2.0 0.4
外 形 寸 法 (mm)	高さ312×幅323×奥行293	高さ331×幅323×奥行293	高さ340×幅353×奥行323
重 量 (kg)	4.7	4.9	5.8
ガ ス 接 続 (mmφ)	φ9.5mm ガス用ゴム管		
電 気 接 続	AC100V		
保 温 時 の 消 費 電 力 (W)	74	74	93
付 属 品	しゃもじ・計量カップ・乾電池(単2)×1個		
	1時間当りのガス消費量		
6 C (kcal/h)	1,000	1,100	1,450
13 A (kcal/h)	1,000	1,100	1,450
6 A (kcal/h)	1,030	1,130	1,480
L P G (kg/h)	0.083	0.092	0.122

## おねがい

ガスくさいときは、ガス元せんを閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社・サービスステーションにご連絡ください。



# ガス炊飯電子ジャーでしょうずに保温していただくために

「詳細については、同梱の「取扱説明書」をお読みください。」

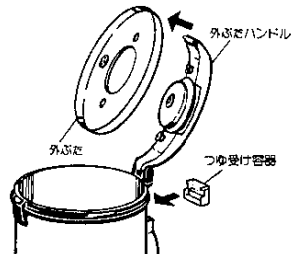
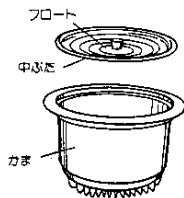
## 保温とお手入れは確実に

1. 保温中、食事中は必ず電源プラグを差し込んだままにしてください。



- 保温中、本体を移動する場合でも電源プラグはすぐ別のコンセントに接続し、保温をつづけてください。
- 途中で電源プラグを抜いたままにしますと、ご飯が冷えイヤなおいのもとになります。

2. お手入れは確実にしてください。  
(ふたやつゆ受け容器は取外して、水洗いできます。)



- ご使用後は、かまやふた、つゆ受け容器は水洗いして、ご飯やおねばが残っていないようにして下さい。
- 特にフロートの下は、よく洗ってください。
- かまは、スポンジ等で簡単に汚れが落とせます。かたいタワシやみがき粉を使って、傷をつけないようにして下さい。



## おいしいご飯は、お早目に

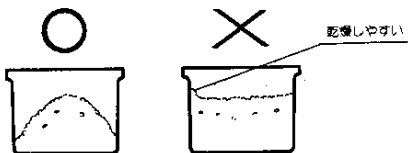
- 保温時間が、12時間以上になりますと、イヤなおいがしたり変色しやすくなります。



- ご飯は、目にお召しあがりいただくと、よりおいしくいただけます。

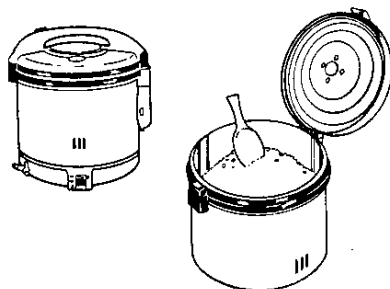
## 保温時のご飯の乾燥をやわらげるために

1. 保温時は、かま壁面とご飯が接触しないように、中央部に山型によせてください。



- 少量のご飯を保温する場合は、早目にお召しあがりください。
- ご飯が少量になるほど、パサパサになったり、煮ばみやすくなります。

2. 保温時は、ふたを確実にしめておいてください。



- ふたの開閉は、できるだけ少なくしてください。
- 1回の開閉時間は、できるだけ短くしてください。

## 中ぶた及びフロートが変形していないかお確かめください

1. 中ぶた及びフロートが、極端に変形していますと保温中に蒸気が抜けてご飯が乾燥します。

中ぶた及びフロートが変形していないか確認する。



2. 釜と中ぶたの間にご飯つぶがついてしまうと、釜と中ぶたの密着が悪くなり蒸気が抜けて、うまく保温できません。

米つぶ・食塩類などが付着していないか確認する。

