

家庭用

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06(586)1122
南部事業本部 〒559 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481
北東部事業本部 〒578 東大阪市稻葉2-3-17 電話 内 0729(62)1131
北部事業所 〒569 高槻市森の里町39-6 電話 高槻 0726(71)0361
奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
兵庫事業本部 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
姫路支社 〒670 姫路市神屋町4-8 電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-57 電話 豊岡 0796(23)2221
京滋事業本部 〒600 京都市下京区中島寺塩田町1 電話 京都 075(311)7381
滋賀支社 〒525 草津市西大路町5-34 電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社 〒522 滋賀市大東町12-11 電話 滋賀 0749(22)3131
長浜営業センター 〒528 長浜市善興院町3-4 電話 長浜 0749(62)7471
本社 〒541 大阪市中央区平野町4-1-2 電話 大阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

△危険

ガスくさいときはガス栓を開め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

TPHDKSG-01(03)
9.7

電子ジャー付ガス炊飯器

11-803・11-804・11-805

型式名 RR-05VHG・RR-07VHG・RR-10VHG

ガス炊飯器

11-703・11-704・11-705

型式名 RR-05KSG・RR-07KSG・RR-10KSG



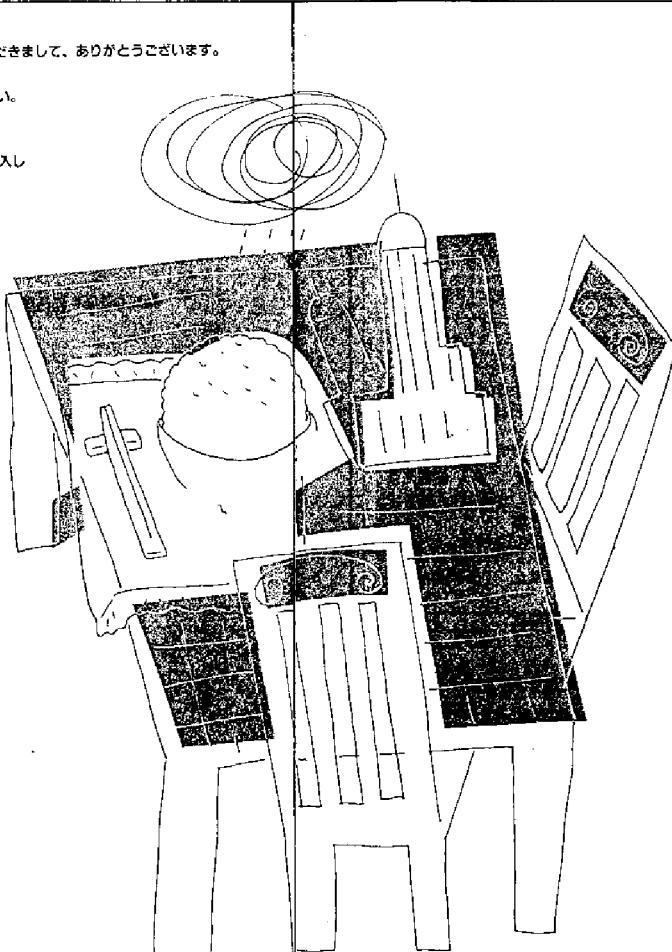
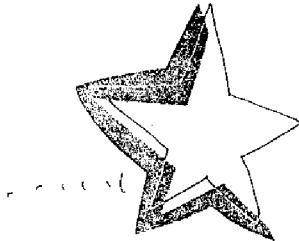
取扱説明書

保証書付

99大阪ガス

このたびは大阪ガスの電子ジャー付ガス炊飯器またはガス炊飯器をお求めいただきまして、ありがとうございます。

- 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。
●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
●この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。
●本製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスにて再購入してください。



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	おいしいご飯の豆知識	9
• 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 処置方法	25

第1章 安全上のご注意 必ずお守りください

製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人の危険と財産の損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくために重要な内容を説明しています。

●次のような表示と意味の内容をよく理解してから本文をお読みください。

△ 危険

この表示の事項は、死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。

△ 警告

この表示の事項は、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

△ 注意

この表示の事項は、傷害を負う危険が想定される場合あらわし物的損害の発生が想定される内容を示します。

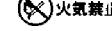
●この表示については次のような意味があります。



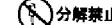
この表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。



火気禁止



接触禁止



分解禁止



この表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

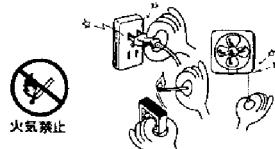


電源プラグを抜け

△ 危険

ガス漏れ時のご注意

- 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」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



- 万一ガス漏れに気付いたら
 - ①すぐに使用をやめガス栓を開じる。
 - ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
 - ③販売店または大阪ガスに連絡してください。



警告

●使用ガス及び使用電源についてのご注意

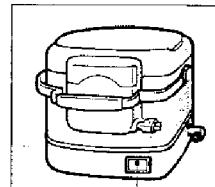
- 機器が使用ガス(使用ガスグループ)及び使用電源(AC100V)に適合していることを機器の銘板で確認してください。

11-703、704、705には保温機能がついていませんので、電源は使用しません。

- 表示以外のガス・電源では使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなりります。

- 転居されたときにも、供給ガスの種類・電源の種類が銘板の表示と一緒にしていることを、必ず確かめてください。

*ガスの種類には都市ガス数種類とLPGガスがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



銘板

この機器の銘板
は本体の背面に
張り付けてあり
ます。

使用電源については本体
の側面に表示しています

RR-07VHG
(都市ガス用 13A)
1.40kW (1200kcal/h)
00-00-00000
例) 97.07
(1997年7月製造)
株式会社前澤製作所
(11-703、704、705)
(11-803、804、805)

ガス種・電源の
確認

〈表示の一例〉



使用電源
(100V 15W)
ガス種
(都市ガス)

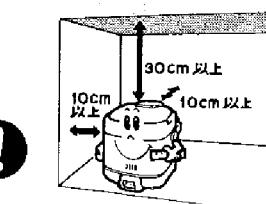
●設置について

●火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを直接張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

●機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、周囲を囲ったり、吊り戸棚をつける等) 設置基準上問題となる場合があり、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

●周囲の壁などから木材のような可燃物の場合

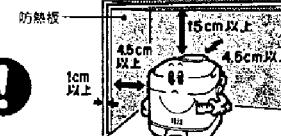
壁から10cm以上、上方30cm以上
必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。

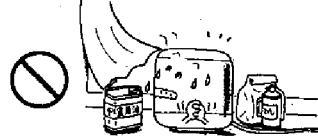
*防熱板については、お買い求めの
販売店またはよりの大阪ガス支
社にご相談ください。



⚠ 警告

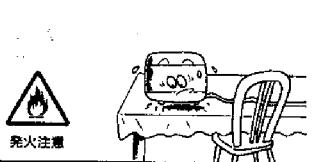
- 機器の上や周囲にカーテン、紙ふくろなどの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

焦げたり燃えたりして火災の原因となります。



- 不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因となります。



- 子どもだけで使わせない

幼児の手の届くところで使わない。

やけど、感電・けがをする恐れがあります。

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傷、火災の恐れがあります。



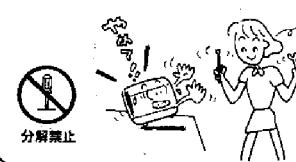
- 炊飯中に機器を持ち運ばない。

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。



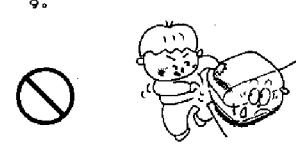
- 分解・修理・改造は絶対しない。

火災・ガス漏れの恐れ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ピンや針金などの金属物など異物を入れない。

感電や異常動作してけがをすることがあります。



- 異常時はあわてずに使用を中止し、ガス栓を閉じる。



⚠ 警告

- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。

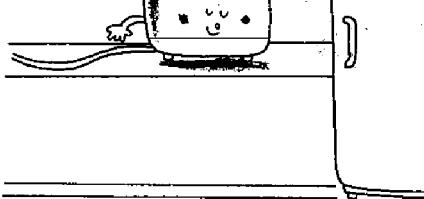


- 電源プラグについたほこりはふき取る。

電源プラグの刃や刃の取付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。

(11-803、804、805のみ)

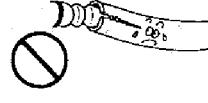
安全にご使用
いたくとも
がなきま
あ読みてまい。
どうし
お保な
いはしだ



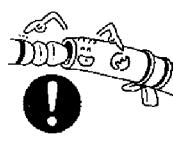
⚠ 注意

●ガス事故防止

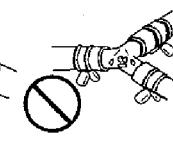
- ゴム管はガス用ゴム管(検査合格又はJISマークの入っているもの)を使用してください。又、ひびわれしたり、差し込み口がゆるんでいるとガスが漏れてガス中毒やガス爆発の原因になります。壊んだゴム管は必ず取り替えてください。



- ゴム管は、ガス接続口の赤
線まで差し込みゴム管止め
で確実に止めてください。



- ゴム管の継ぎだし
及び二分岐はし
ないでください。



△注意

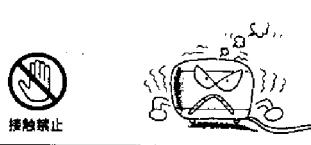
- 水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。
故障・火災の原因となります。



- 炊飯以外の用途には使用しないでください。
過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。



- 炊飯中、炊飯直後はキャッチボタン・炊飯レバー・つり手以外は手を触れない。
高温になっていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。



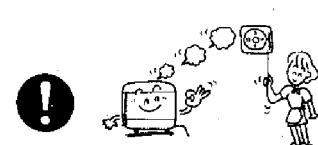
- 炊飯中は、排気口に顔や手を近づけない。
又炊飯直後ふたを開ける時の蒸気に注意。
排気口から高温の排気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がですのでやけどをする恐れがあります。



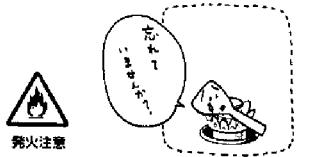
- ガスコードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張つたり、ねじったりしない。
コードを傷める原因となります。



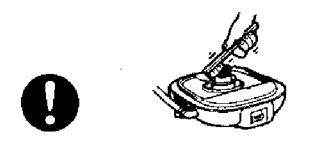
- お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。
不完全燃焼の原因となります。



- バーナー部にしゃもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。
炊飯中に燃え出し危険です。



- 感熱部はいつもきれいにする。
感熱部が汚れていたり、炊飯カム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。



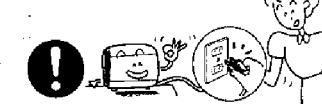
△注意

(11-803・11-804・11-805) をご使用の方のみご確認ください

- 傷んだ保温電源コードや保温電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。



- 保温電源プラグを抜くときは、必ず先端の保冷電源プラグを持って行う。
 - 感電やショートして発火があります。
 - 濡れた手で電源プラグをさわらないでください。感電の恐れがあります。



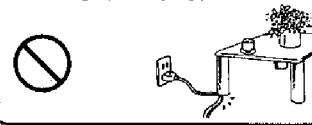
- たこ足配線しない。
コンセントが過負荷したり、漏電・感電の恐れがあります。



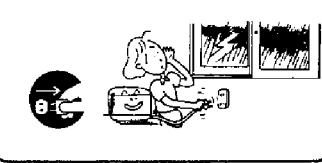
- 保温電源コードを巻き取るときは、保温電源プラグを持って行う。
電源コードがあたってけがをすることがあります。



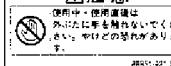
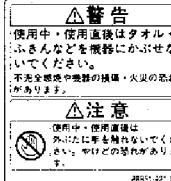
- 保温電源コードは、傷つけたり、加工しない。無理に曲げたり、引っ張つたり、ねじったりなどはねたりしない。重い物を載せたり挟み込んだりしない。
火災・感電の原因となります。



- 落雷の恐れがあるときは使用中止し、保温電源プラグを抜く。
過電流による故障の原因となります。



- 機器本体には安全に関する注意ラベルが張ってあります。汚れて、読みなくなつたときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、はがれないよう、ご注意ください。

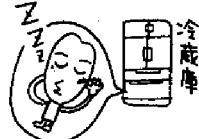


お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。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。



お米は、日光のあらない、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。精米したお米は日がたつにつぶ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、お米を買いつばなどにときどきそうじをしてください。



お米はこんな所が好き



よいお米にはつやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き透るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを見ましょう。

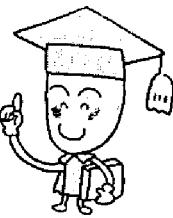
胚芽精米・麦ごはんもおいしく炊く

おいしいご飯の豆知識

1時間じど
持つのだ



胚芽精米・麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りよりも水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。



おいしいご飯の豆知識

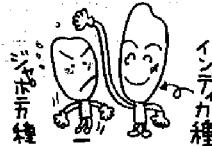
第
2章

お米は大きくわけて 2種類

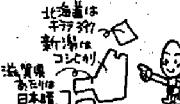
ジャボニカ種とインディカ種にわかれます。ジャボニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャボニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャボニカ種の加州米、豪州米、中国米(中粒米)とインディカ種のタイ米(長粒米)があります。

ガス炊飯器は
いい香りに炊きあがる
しゃつきりふくら

ジャボニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャボニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャボニカ種の加州米、豪州米、中国米(中粒米)とインディカ種のタイ米(長粒米)があります。



日本でつくられている品種は200種類以上



コシヒカリ、ササニシキ、琥珀たこまち、日本晴、森林22号、越路早生、キララ397など日本では200種類以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く速度で力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が濁むまでしっかりすいでください。



たっぷりの水で
手早くとぐ

水にもこだわってみる



せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなことです。ちょっとせいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。(水加減の目安表)

インディカ種の米(タイ米など)は、目盛よりも多めの水加減を試してください。

収穫米	目盛どおり
新米	目盛どおり
カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
胚芽米 胚芽精米 古米	目盛より多め

お米や料理によつて水加減



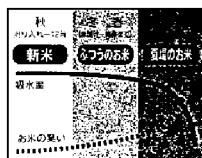
季節によってもお米の質は変わる

新米

刈り入れから2~3ヶ月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ペチャつく傾向があります。

夏場のお米

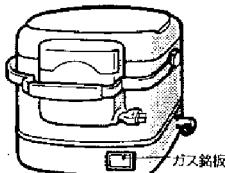
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになります。



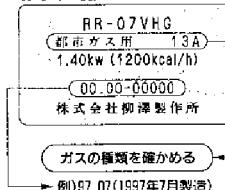
第3章 使用前の準備

1 使用ガス・電源を確認する

炊飯器の背面に張り付けた銘板に表示しているガスの種類とお宅のガスが一致しているか必ず確かめてください。



(表示の一例)

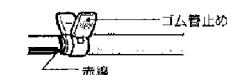


(11)-603・11-604・11-605)

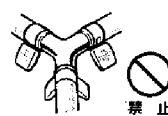
保溫に使う電源は、交流100V（一般家庭用コンセント）を使用してください。これ以外の電源では絶対に使用しないでください。

2 ガス接続

ゴム管は約0.5mmガス用ゴム管を使用してください。
ビニール管は絶対に使用しないでください。
ガス接続口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。



ゴム管は2m以下で適当にゆとりを持たせ、折り曲げないようにしてください。
ゴム管は炊飯器の下を通したり、接触させないようにしてください。
ゴム管の巻き足しや二又分岐はしないでください。

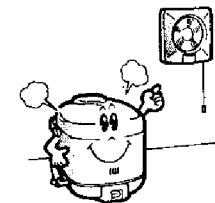


お問い合わせ

古いゴム管はガス漏れの原因
ゴム管は2~3年を目安に取り替えてください。古くなるとヒビ割れして、ガス漏れの原因になり危険です。
又、取り替えの際、ガス接続部に傷がついたり、異物が付着するとガス漏れの原因になりますので、ていねいにお取り扱いください。

3 炊飯中は換気に注意

炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



4 設置場所の注意

●安定性がよく水平なところ
不安定なところ、風のあたるところでは使用しないでください。



●壁の下など落下の心配のないところ
壁の下など落下の危険があるところでは使用しないでください。壁際の上に落ちたものが燃えて、火災になりますことがあります。



●清潔器の下に機器を置かないでください。
清潔器が誤動作することがあります。



●カーテンやスフレー等難燃やすいものがないところ
カーテンや燃えやすいもの近くでは使用しないでください。使用中に近くのものが燃えて、火災になります。

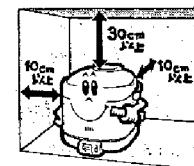


●幼児の手の届かないところ
幼児の手の届くところでは使用しないでください。本体に触れたり、蒸氣でやけどするおそれがあります。

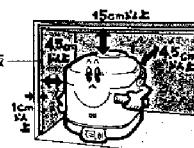


5 壁や上方と間隔をとる

●周囲の壁など木材のような可燃物の場合
壁から10cm以上、上方30cm以上
必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合
防熱板を壁に取り付けてください。



●防熱板について

材質	厚さ	ご注意
第1板	0.5mm以上	可燃物と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。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

※防熱板については、お買い上げの専門店またはもよりのガス事業者にご相談ください。

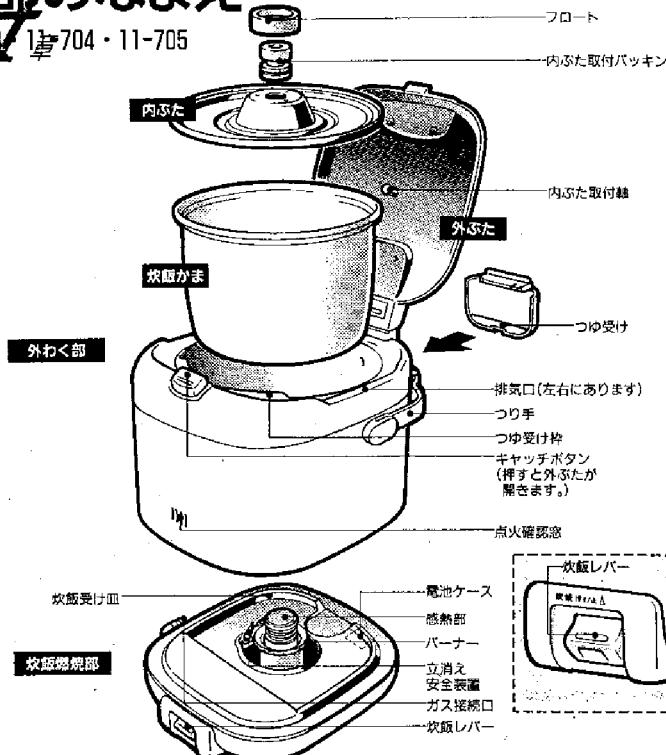
警告

設置するときは可燃物との距離を確實に離す。(火災予防条例で規制されています)
距離が近いと火災の原因になります。

第

各部のなまえ

11-703・11-704・11-705



付属品



計量カップ



単2形乾電池、1個
(R14P)



取扱説明書

各部のなまえ

11-803・11-804・11-805



付属品



しゃもじ



計量カップ



単2形乾電池、1個
(R14P)



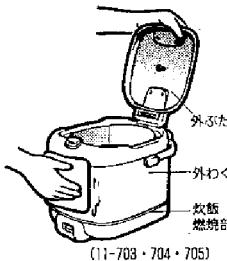
取扱説明書

第5章 ご飯の炊きかた

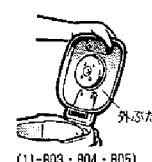
●はじめてお使いのとき

1 きれいな布でふく

外ふた・外わく・炊飯燃焼部はきれいな布でふいてください。



(11-703・704・705)



(11-803・804・805)

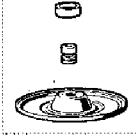
2 中性洗剤で洗う

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



炊飯かま
内ふた

(11-703・704・705)



内ふた

(11-703・704・705)



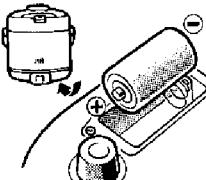
この下を洗う
(11-803・804・805)



計量カップ

3 乾電池をセットする

炊飯燃焼部の裏にある電池ケースに、
④①の方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池は消耗品
「バチバチ」と放電間隔が長くなつたら、早めに乾電池を交換してください。

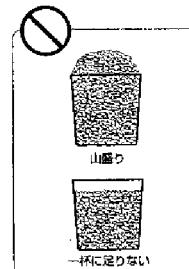
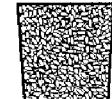


蒸氣注意

●お米の準備

1 お米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180ml(1合)です。



●計量米びつよ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。

●冬場や水の冷たいときは1時間程度温めてください。
(やわらかめ・かためは目安です。)

2 お米をとぐ

●水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

●たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとニオイ、黄ばみ、炊飯不良の原因になります。

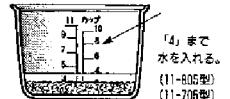


3 水加減する

お米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛まで水を入れてください。
炊飯かまの目盛は標準です。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。

4カップの米を炊くとき。



(水につけおく時間の目安)	
	春~夏 約30分 秋~冬 約60分
白米	約30分
胚芽精米	約60分
輸入米	約40分
古米	約40分

いずれの場合も1時間以上おかないで煮沸的原因になります。

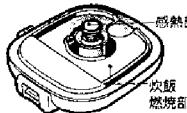
(水加減表)	
新米	目盛より少なめ
古米	
東北米	
標準精米	目盛より少し多め
胚芽精米	
輸入米またはブレンド米	

水加減後10分→1時間くらい水につけておくと、芯のないおいしいご飯が炊きあがります。

● 炊飯器のセット

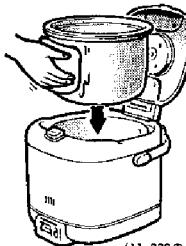
お願い

- 外わく部と炊飯燃焼部がズレないように正しくセットしてください。
- 外わく部と炊飯燃焼部の間に電源コードをはさまないようセットしてください。
- 炊飯燃焼部の底熱部に米つぶ・食品くずなどは必ず取り除いてください。



1 炊飯かまを外わくにセット

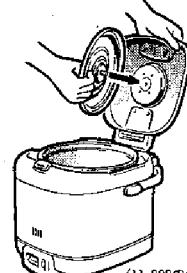
炊飯かまの外側(特に背面)についた水は、よくふきとってからセットしてください。



炊飯かまを外わく部にセットする際、つゆ受け枠と指をはさまないように注意してください。

2 内ふたを外ふたにセットして閉める

炊飯かまの内ふた(外ふた)を外ふたにセットして閉めます。



(II-803の例)

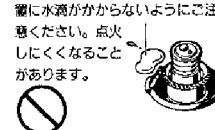
(II-803の例)

ご注意

- 外わく部を炊飯燃焼部にセットする際、底熱部にあてないよう注意してください。



- ②バーナーの横にある立消え安全装置に水滴がかかるないようにご注意ください。点火しにくくなることがあります。



- ③つり手を立てないでください。
つり手に蒸気があたって熱くなり、やけどをする恐れがあります。



高湿注意

● 点火・炊飯

1 ガス栓を全開にする

炊飯レバーが「止」の位置にあることを確認してからガス栓を開けてください。



2 バーナーに点火

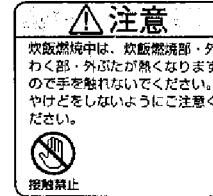
炊飯レバーを「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま数秒間押し続けてください。

手を離しても火がついていることを点火確認後から確認してください。

火がつかなかつたり、炊飯途中で火を消す場合は、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く引き上げてください。

お願い

- 炊飯中はふたを開けないでください。
やけどをする恐れがあります。



点火は確実に

なかなか点火しなかつたり消えることがあります

- ①はじめて使う場合、長い間使っていなかった場合は、ゴム管に空気が入っていて点火しにくいくことがあります。空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

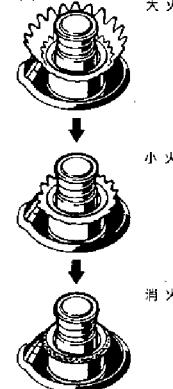


- ②また、点火してもすぐに消えることがありますので、確実に点火していることを確認してください。(数秒間)



3 炊飯

点火してからしばらくすると「カタン」と音がしてバーナーの炎が炊飯の進行に合わせて自動的に小さくなります。



ご飯の炊きかた

4 炊きあがり

自動的に炊飯レバーが「止」の位置に戻り、火が消えます。



●この炊飯器は、おねばにうっすらとコケ色がつくことがあります。これがご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。

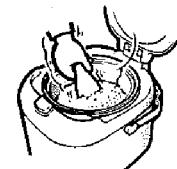
●炊き込みご飯などは白米よりけげやすくなります。

5 むらし

15分以上むらす



ご飯をほぐす



外ふ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。

!

吹きこぼれはきれいにふきとる

炊飯燃焼部・立消え安全装置・炊飯受け皿がよかれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。吹きこぼれはきれいにふきとつださい。



6 ガス栓を閉める

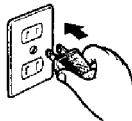
消火を確認して、ガス栓を確実に閉めてください。



●保温.....

(11-803・804・805)のみ

●炊きあがり後、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。



●電源コードの出し方

プラグを引っぱってください。赤い印が見えたらそれ以上引っ張らないでください。

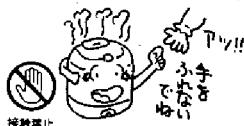
●電源コードのしまい方

コードを軽く引っ張ると自動的に巻き込まれます。



保温中は外ふた・外わく部・外わく部底面が熱くなります。

手をぶれないようにご注意ください。



19

●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。

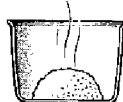
保温ランプを確認

外ふたの上の保温ランプが点灯していることを確認してください。



(11-803・11-804・11-805)をご使用の方のみご確認ください

上手に保温しましょう



ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

ご飯がバサバサになるのを防げます。



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

外ふた・内ふたがちゃんと閉まっているないと、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ったら再度保温しないようにしてください。



こんな保温はやめましょう

- 食パン・ニオイ・バサつきの原因になります。
- 12時間以上の保温
- 冷えたご飯の再保温
- 少ないご飯の保温
- 炊きこみご飯や汁物などの保温
- しゃもじを入れたままの保温

外わく部を移動させる場合

保温はすべて電気で行うので、保温中に外わく部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。



ひと工夫.....

- 残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、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使ってください。

あとかたづけ

お問い合わせください。

- ① ガス栓を閉める ② 本体が冷えている

1

中性洗剤で洗う

中性洗剤



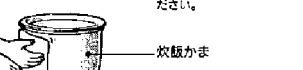
内ふた・しゃもじ・つゆ受けなどはそのつど、スポンジや布さんなどやわらかいものを使って洗ってください。

[11-703
704
705]



内ふた
フロートは内ふたからはずして洗えます。
●フロートの取り付け方
内ふたに、内ふた取付パッキンの薄部を剥がしてから、
フロートが「おもて」表示をうえにしてから取り付けてください。

[11-803
804
805]



内ふた
内ふたのフロートの下は、
汚れがつきやすいのでフロートを持ち上げて洗ってください。

[11-703
704
705]



●はずし方
側面を持ち、矢印の方向に広げるようにはがしてください。

[11-803
804
805]

酸性・アルカリ性の洗剤クレンザー
(みがき粉)アルコール・シンナー・
ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。

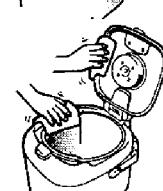


2

布でふく



外ふたは布で
ふいてください。



つゆ受け枠・外ふた内側の
汚れはよく絞った布でふいてください。

- フル素面加工をいためず、長持ちさせるには
- 炊飯かまの中でお米をとがない。
- 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。
- スキミングやおこわなど調味料を使った後は、すぐに洗う。
- 酢など酸の強いものは使わない。

酸熱部は
いつもきれいにしておく

酸熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。



第7章 お手入れ

お願い ます確かめてください

- ① ガス栓を閉める ② 保温电源プラグを抜く ③ 本体が冷えている

△警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



1 よく絞った布でふく

外わく部、炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。



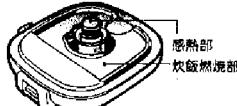
2 針金・サンドベーパーを使う

バーナーがつまっている時は、針金などで取り除いてください。感熱部の汚れがこびりついて取れない時は、複数回のサンドベーパー（自のあらさ400番程度）で表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



3 汚れのひどい時

中性洗剤を浸した布で汚れを落とした後、洗剤分をふき取り、最後にかぶさしてください。



お願い
バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

お手入れ不良になりますと、外ぶた裏側にサビの様な汚れがつきります。
お手入れは必ず行ってください。

(ない材質ではなくサビににくい材質です。)



△警告

器具を水につけてたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・不完全燃焼の恐れがあります。



△警告

保温電源プラグの、刃及び刃の取付面にほごりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因になります。



消耗部品について……

1 消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガス支社でお買い求めください。

●炊飯かま（フッ素樹脂加工）

使っているうちに、色むら・ハガレができることがありますか衛生上問題ありません。万一食べてしまっても食品衛生法の基準内で問題はありません。ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。

また、炊飯かまの底、つば部が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品

内ぶた、内ぶた取付パッキン、フロートなどが、変形・劣化・破損してご使用に不便をきたすようになります。したら、その部品だけをお買い求めください。しゃもし・つゆ受けなども同様です。

もしイヤな臭いがついた場合



炊飯かまに計量カップ1~2杯の水を入れ、最大表示数字で点火。自動消火するまで煮沸してください。自動消火した後、炊飯かま・内ぶたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。

(消火直後は高温のため取扱いに注意してください。)

第8章 故障・異常の見分け方と処置方法

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"> ●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓を全開にする。 ●ゴム管が折れていますか。 ⇒ゴム管の折れを直す。 ●乾電池が入っていますか。又は消耗していませんか。 ⇒乾電池を入れる。又は新品に交換する。
炊飯レバーから手をはなすと消火する。	<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、吹きこぼれをふきとる。 ●炊飯レバーから手をすぐはなしませんでしたか。 ⇒数秒間押しつづける。
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、吹きこぼれをふきとる。 (消火に気づいたときは、すぐ炊飯レバーを「止」の位置に戻し、約1分間待ってから再点火してください。)
炊きあがりがかかる、芯がある	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後ザル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。 ●洗米おさでなく場合、浸漬時間は適正ですか。 ⇒白米：春～夏は約30分、秋～冬は約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は約60分、秋～冬は約90分 ●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛りで水加減する。 ●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒蒸気のものが多いとかたくなるので、変形した部品は交換してください。(有償)
吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で両側の目盛りで水加減する。 ●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒きちんと合っていないと吹きこぼれるので、変形した部品は交換してください。(有償)

現象	●お調べいただくこと。→処置方法
炊きあがりが較らかすぎる	<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碎け、べちゃになる。 手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。
こける	<ul style="list-style-type: none"> ●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛りで水加減する。 ●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。 ●よく洗米していますか。 ⇒糊分が残っているとこけるので、水がきれいになるまでお米を洗う。 ●調味料などを入れていませんか。 ⇒調味料はご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしこください。 ●長時間浸漬していませんか。 ⇒浸漬時間が長いと洗米によってできた割れ米や粉米がかま底にたまり、こげやすくなる。 ●感熱部や釜底が汚れていませんか。 ⇒汚れていたらきれいにする。「あとかたづけ」(22ページ参照) ●ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら、余分な水分をとばす。
かたくなった 臭いがする 変色する 冷めている	<p>(II-803・804・805の専用) 保温しているご飯がべたつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●12時間以上保温していませんか。 ⇒少量のご飯やくり返しで再加熱していませんか。 ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯のつぎたしを保温していませんか。 ●外ぶた、内ぶたがさっちりしまっていますか。 ●炊飯かま、内ぶた、フロート、パッキンなどは変形していませんか。 ⇒「上手に保温しましょう」(21ページ参照) ●よく洗米していますか。 ⇒糊分が残っているとニオイの原因になるので、水がきれいになるまでお米を洗う。

以上をお調べください。なお異常のあるときはお買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

仕様

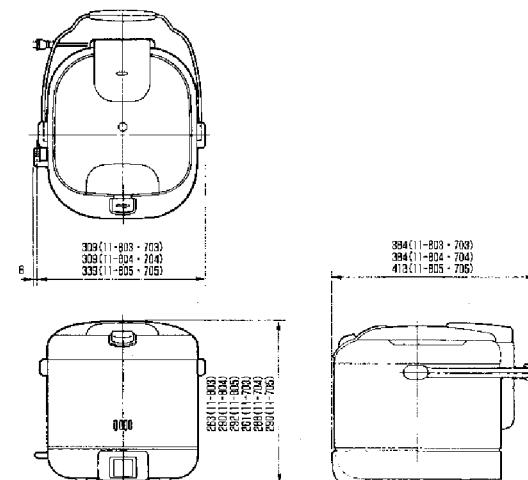
品名		ガス炊飯器		
型番		II-703	II-704	II-705
炊飯量(カップ)		0.18~1.0(1~5.6)	0.18~1.4(1~7.8)	0.36~1.98(2~11)
外形寸法 (mm)	高さ	261	268	290
	幅	315	315	345
	奥行 (幅手さし)	384	384	413
質量(kg)		5.0	5.2	6.0
ガス管規		#9.5mmゴム管		
点火方式		連続スパーク点火		
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置		
ガス管規格名		RR-05KSG	RR-07KSG	RR-10KSG
ガス消費量	13A KW(kcal/h)	1.40(1,200)	1.40(1,200)	1.51(1,300)
LPガス KW(kg/h)	1.40(0.100)	1.40(0.100)	1.51(0.108)	
付属品	計量カップ・乾電池・取扱説明書・保証書			

品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
型番		II-803	II-804	II-805
炊飯量(カップ)		0.18~1.0(1~5.6)	0.18~1.4(1~7.8)	0.36~1.98(2~11)
外形寸法 (mm)	高さ	263	290	292
	幅	315	315	345
	奥行 (幅手さし)	384	384	413
質量(kg)		5.6	5.8	6.6
ガス管規		#9.5mmゴム管		
電源		AC100V 50~60Hz		
消費電力(W)		145	145	152
点火方式		連続スパーク点火		
保温電源コードの長さ		1.4m		
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置		
ガス管規格名		RR-05VHG	RR-07VHG	RR-10VHG
ガス消費量	13A KW(kcal/h)	1.40(1,200)	1.40(1,200)	1.51(1,300)
LPガス KW(kg/h)	1.40(0.100)	1.40(0.100)	1.51(0.108)	
付属品	計量カップ・しゃもじ・乾電池・取扱説明書・保証書			

*仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法図

(単位:mm)



長期間使わない場合

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箱に入れ温氣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（ガス接続口など）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

依頼される前にもう一度ご確認ください

- 25・28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は、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理なさないでお買い求めの店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

お申しつけの際は、次のことをお知らせください

(11-803・11-804・11-805の場合)

1.品名……電子ジャー付ガス炊飯器

2.型番……11-803・11-804・11-805

本体背面に貼り付けてあります。

例) (N)11-804

大阪ガス株式会社

(11-703・11-704・11-705の場合)

1.品名……ガス炊飯器

2.型番……11-703・11-704・11-705

本体背面に貼り付けてあります。

例) (N)11-704

大阪ガス株式会社

3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく）

4.お客様名・住所・電話番号

3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく）

4.お客様名・住所・電話番号

転居される場合

- ガスには都市ガス数種類およびLPGガスの区分があります。

△警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。新居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

- 転居にともなう調整や改造に要する費用は、保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整でない場合もあります。

保証について

- この機器には保証書がついています。

この電子ジャー付ガス炊飯器またはガス炊飯器は保証書に記載のように、機器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存してください。

- この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。

- 修理部品の保有期間と修理について

当社は、当商品製造中止後6年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。

但し、最低保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。