

# ガス炊飯電子ジャー 強火だき

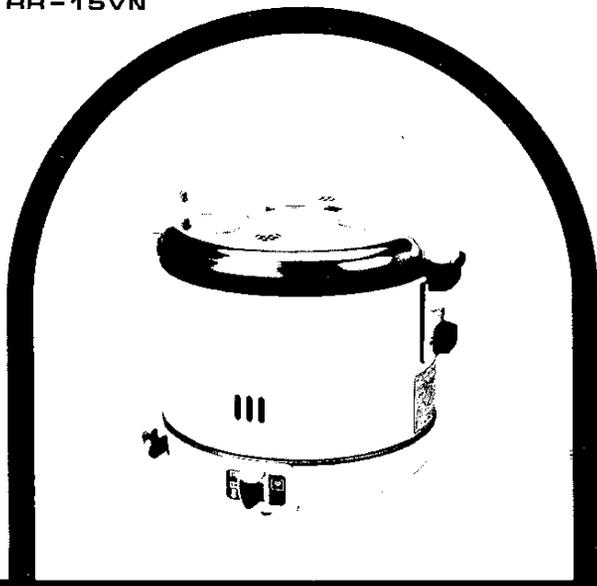


大阪ガス

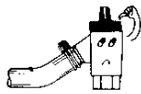
保証書付

11-750型  
型式名 RA-15VN

## 取扱説明書



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。

### 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 大阪市東区平野町5-1	☎大阪 06 (202) 2221
特設営業センター	〒550 大阪市西区千代崎3-2-55	☎大阪 06 (582) 0471
堺支社	〒590 堺市住吉橋町2-2-13	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569 高槻市藤の屋38-6	☎高槻 0728(71) 0361
阪神支社	〒682 西宮市和上町4-11	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	☎河内 0723(82) 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 京都府中央区烏丸御池梅原町258	☎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	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4-3	☎姫路 0782(85) 2221
東播支社	〒675 加古川市加古川町豊津29-1	☎加古川 0784(21) 1801
豊岡支社	〒688 豊岡市三波町6-17	☎豊岡 07862(3) 2221
湖南支社	〒525 草津市湯分町字瓦麻680-1	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町9-11	☎彦根 0748(22) 3131
長浜営業所	〒526 長浜市陶興町3-4	☎長浜 07496(2) 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

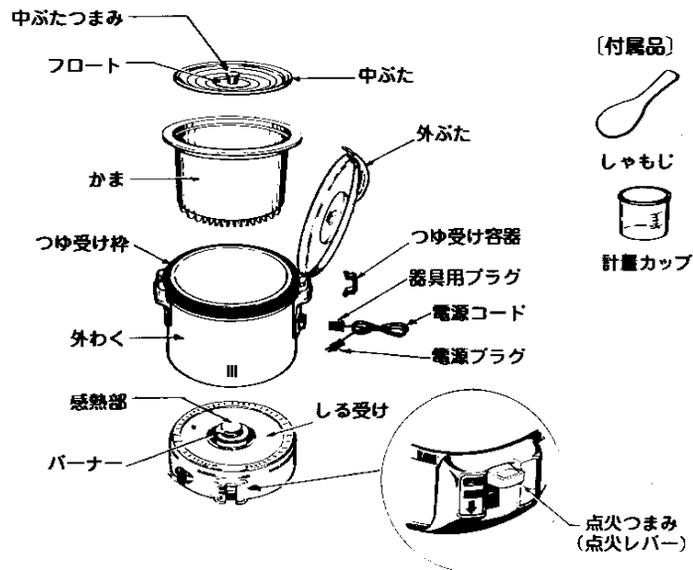
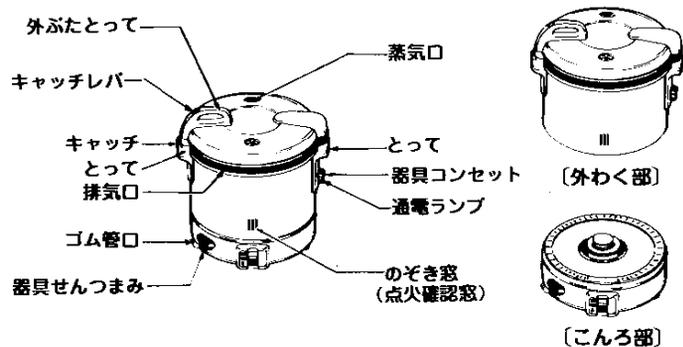
## ごあいさつ

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  
大切に保管してください。

## 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



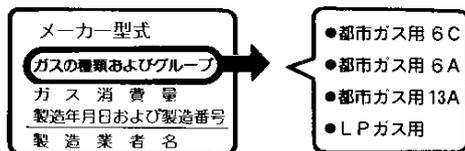
## 特に注意していただきたいこと

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ついている銘板(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。

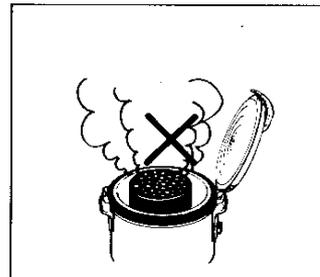
### 使用電源についてのご注意

- 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。

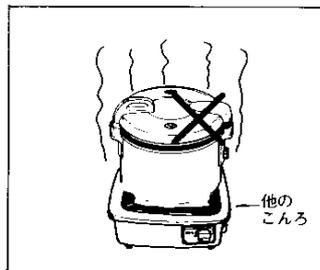
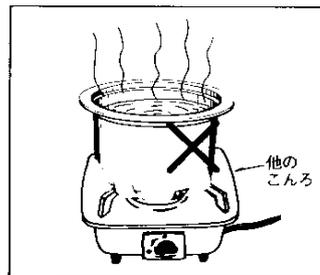
## 特に注意していただきたいこと②

### 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。



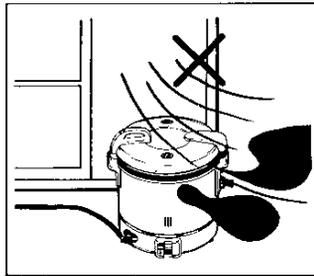
- この器具のかまは専用のかまですから、他のこんろには使用しないでください。  
もし使用されますとかまがいたんだり、こんろが異常燃焼したりします。



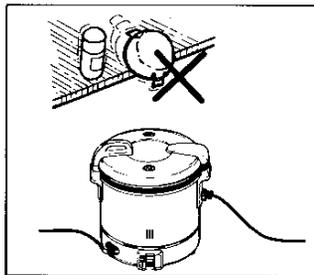
### 特に注意していただきたいこと③

#### 使用場所についてのご注意

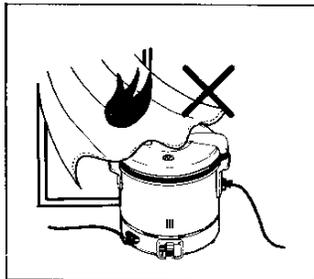
- 器具へ直接強い風があたるところでは使用しないでください。風で火が吹き消されたりします。



- 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。

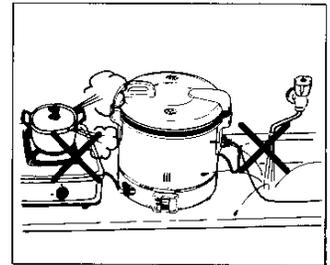


- 器具は、カーテンや燃えやすいものそばでは使用しないでください。



### 特に注意していただきたいこと④

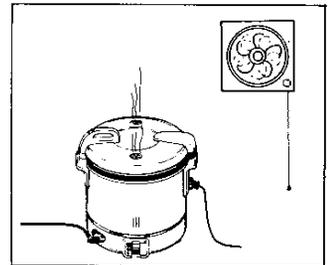
- 水・煮こぼれ汁・油などのかかるおそれのあるところでは使用しないでください。



- 湿気の多い所では使用しないでください。

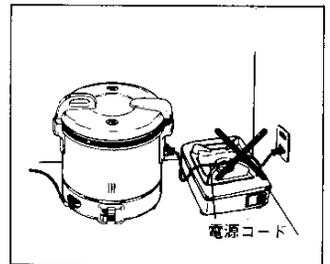
- 他の熱源の近くでは使用しないでください。

- 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。



#### 空気調節

- この器具の空気調節は、固定式につき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⑤

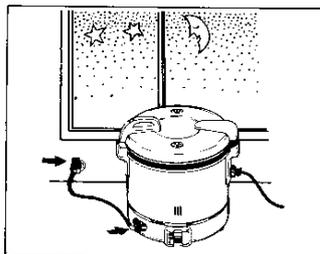
### 使用上のご注意

#### ガス漏れ予防

- 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、ヒビ割れてガス漏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。



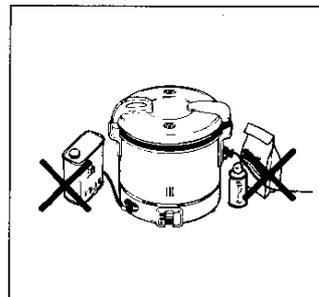
- 炊飯中は外出しないでください。バーナーの火が風で吹き消えたり、ふきんなどが器具の上落ちたりして危険です。



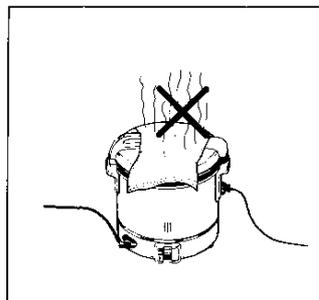
## 特に注意していただきたいこと⑥

### 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、蒸気口、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なり危険です。



### やけどのご注意

- 点火するときは、のぞき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、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。



## 特に注意していただきたいこと①

### 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。しめぎ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。

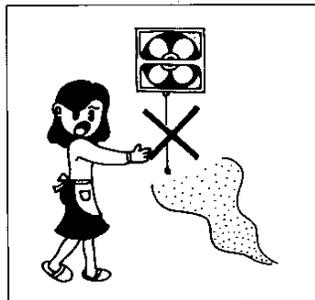
### ガス事故防止

- 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】

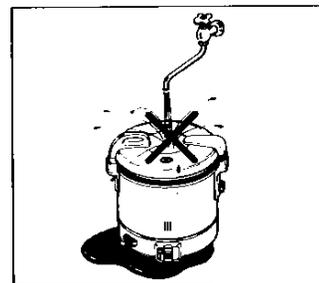
万一ガスがもれたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。  
(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



## 特に注意していただきたいこと④

### 電気事故防止

- 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、丸洗うことは絶対におやめください。  
電気絶縁が悪くなり事故のもとになります。



- ご使用前に電源コード、電源プラグ、器具用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、器具用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、少しでも漏電してい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。

### 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、電源プラグもコンセントから抜く)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28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、手入れは必ず行なってください。(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

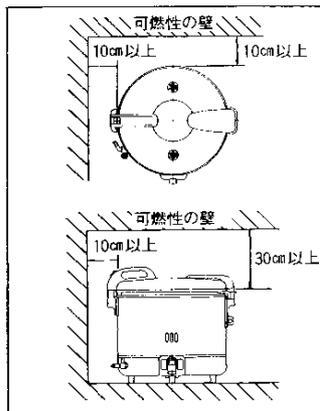
### 設置前の準備と確認

- バックリ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。
- ガスの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。
- 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

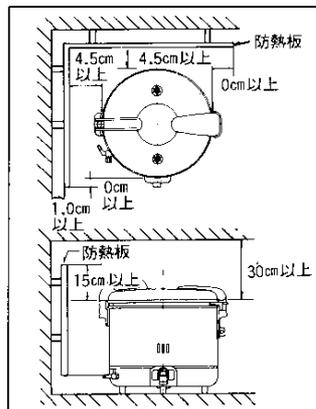
#### 設置場所および周囲の危険物、防火措置について

- 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・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、また上方は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。



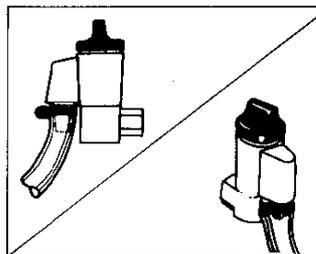
## 器具の設置②

- 可燃性の壁から10cm以上離れていない所に設置する場合は、図のように可燃性の防熱板(厚さ6~9mmの不燃ボード)で壁面を保護してください。



### 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ます。



- 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3年ぐらいを目安に新しいものとお取りかえください。
- ゴム管の巻き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。

### 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、引張りなどの方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。

### 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	12	13	14	15
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	2.16	2.34	2.52	2.70

(注)0.18ℓ=1合です。

#### ②お米を洗います。

- 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。水とき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」と洗いすぎますと米粒が割れて小さくなり、うま味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ってください。

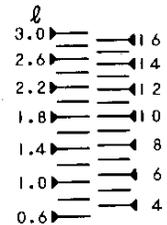
## 使用手順②

### 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)

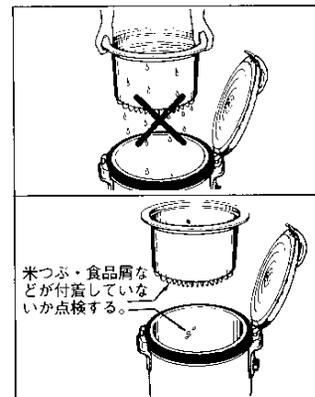
※お米を計量カップで10杯入れたときの水量は、かまの内面に表示してある水位目盛の右側「10」の線に合わせます。またお米を1.8ℓ入れたときの水量は、水位目盛の左側「1.8」の線に合わせます。



(お願い)

- ※「計量米びつ」によっては、扱ひ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。
- ※粉米を使用されますと、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。

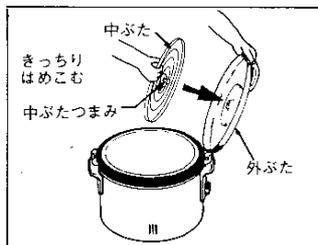
### 点火前の準備と確認



#### ①かまを外わくにセットします。

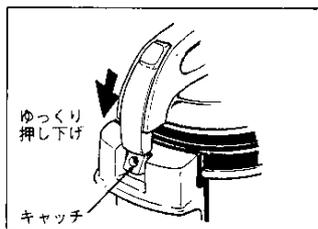
- かまの裏底についた水は点火不良やバーナーの目づまり、不完全燃焼の原因になりますので、きれいに拭きとってください。
- 外わくの内側、かまの裏底に、米つぶ、食品屑などが付着しますと、正常に炊飯できないことがあります。かまをセットするときは、必ず点検してください。

### 使用手順③



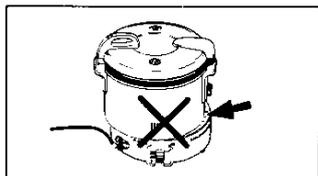
#### ②中ぶたを外ぶたにセットします。

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。



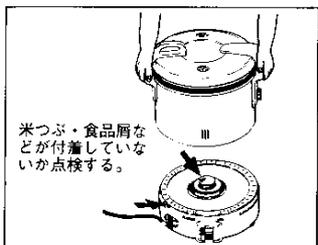
#### ③外ぶたをセットします。

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、外ぶたとてを手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。

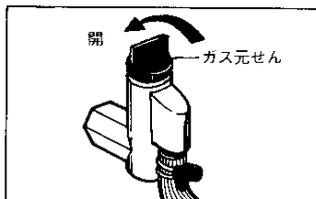
●外わく部を正しくセットしないと、炊飯できません。



●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。

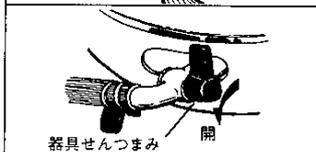
### 使用手順④

## 点火



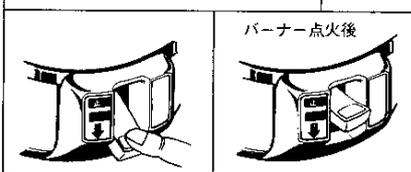
#### ①ガス元せんを開けてください。

器具せんつまみ・点火つまみが [II] 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。

点火つまみが [II] 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。



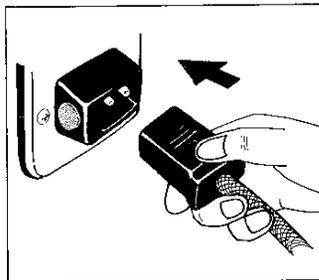
#### ③バーナーに点火します。

点火つまみを下へ「カチッ」と音がするまでゆっくりと押し下げ、バーナーに点火してください。点火操作時は、必ずバーナーに点火したことを確かめてください。

#### 《ご注意》

- 初めてご使用になるときや長い間ご使用にならなかったときなどは、1回の点火操作で点火しないことがあります。このようなときは、ゴム管の中の空気が抜けるまで連続して数回点火操作をくり返してください。それでも点火しないときは、点火つまみを [II] の位置(上部)まで引き上げ、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。
- ゴム管内に空気が入っている場合、一度バーナー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るまで、その場をはなれないでください。(数秒間)
- 点火つまみが [炊飯] の位置ではバーナーに点火してなくてもガスは出ています。このような状態が5秒以上続かないようにしてください。そのまま点火しますと大きな点火音と共に炎があふれることがあります。万が一吹き消えなどで5秒間以上、ガスが出た場合は点火つまみを [II] の位置まで引き上げ、ガスの臭いが消え、さらに数分間待つてから点火操作をしてください。

## 使用手順⑤

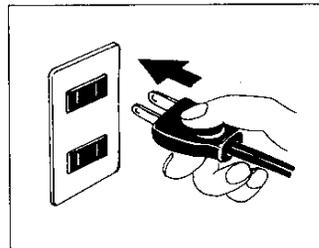


### ①電源コードの差し込み

①バーナーに着火したことを確認して器具用プラグを器具コンセントに差し込みます。

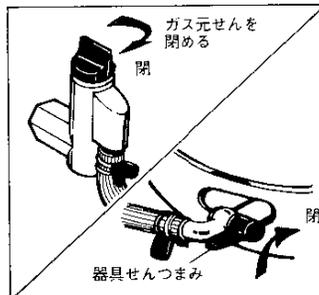
#### 《ご注意》

器具用プラグを器具コンセントに差し込む際は、器具コンセントの奥まで確実に差し込んでください。



②電源プラグをコンセントに差し込みます。器具コンセント前部の通電ランプ（オレンジ）が点灯し、通電したことを示します。

## 消火

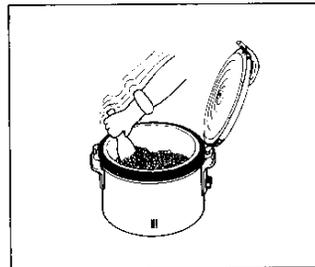


●炊飯が終了と、バーナーは自動的に消火し、点火つまみは元の位置に戻りません。

●消火を確認してから器具せんつまみ、ガス元せんを確実に閉めてください。

## 使用手順⑥

### むらし



●バーナーが消火してすぐにふたをとりますと、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。

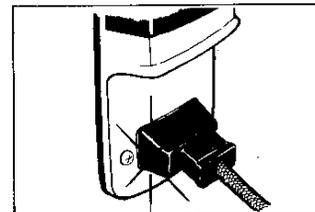
①とってのキャッチレバーを押して静かに外ふたを開けます。

②付属のプラスチック製しゃもじでご飯を底の方からよくほくしてください。

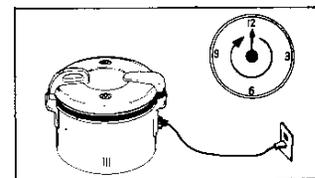
#### 《ご注意》

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

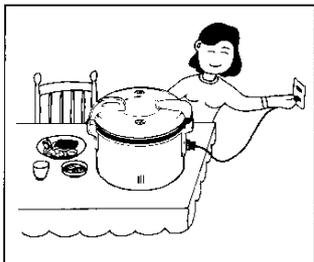


●電源プラグをコンセントに差込んだままにしておきますと、炊飯終了後、保温を続けますが、器具コンセント前部の通電ランプ（オレンジ色）が点灯していることを確認してください。

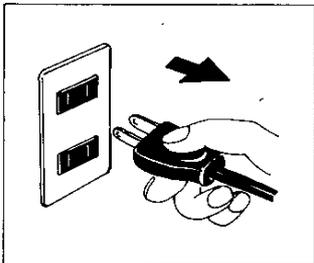


●保温時間は12時間までにしてください。保温時間が12時間以上になりますと、イヤなおいがしたり変色しやすくなります。ご飯はできるだけ早目にお召しあがりください。

## 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いてください。  
電源プラグをコンセントから抜く場合、また器具用プラグを器具コンセントから抜く場合は、図のようにプラグを持って行ってください。コードを引っ張りますと、断線することがありますので、絶対におやめください。

## 使用時のご注意

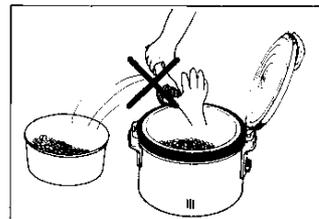
### 保温について

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。

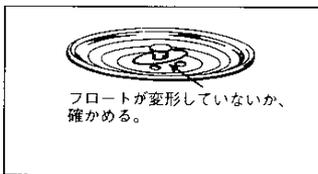


米つぶ・食品屑などが付着していないか点検する。

- 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。  
ご飯粒がついてますと、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。

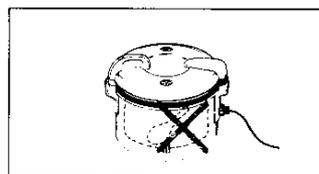


- 冷えたご飯の保温はおやめください。  
保温効果がさがり、いやな臭いものになります。  
また同様に保温しているご飯の上に冷えたご飯や炊きたてのご飯を入れてください。
- ご飯が少量になる程、パサパサになったり、黄ばみやすくなります。
- ませご飯・赤飯などは保温しないでください。



フロートが変形していないか、確かめる。

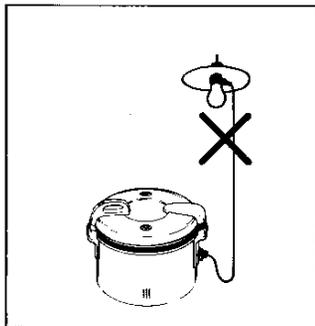
- 中ぶたフロートが変形していないかお確かめください。  
中ぶたのフロートが極端に変形していますと、蒸気口から蒸気が抜けます。



- 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。
- 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。

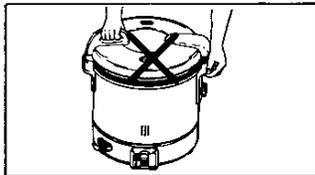
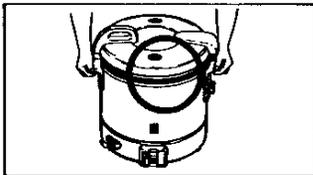
## 使用時のご注意②

- ご飯以外の保温はしないでください。  
ご飯以外のにおいが、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に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ページをご参照の上お手入れを十分にしてください。



## 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。
- 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。
- 器具の持ち運びは、外わくのとってを持って行ってください。  
外ふたとしては絶対に持たないようにしてください。

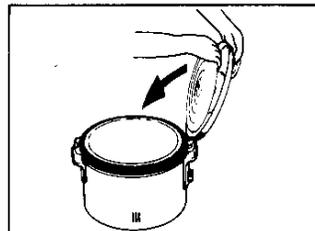


## 使用時のご注意③

- 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、丸洗いは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、料理の油などが器体本体についたなくなります。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ご注意ください。
- かまや中ふたを落したり、物にぶつか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きえて行ってください。
- 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、かまが腐蝕したり、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。かまが腐蝕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、引っぱ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。スポンジを使用し中性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。
- 万が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。

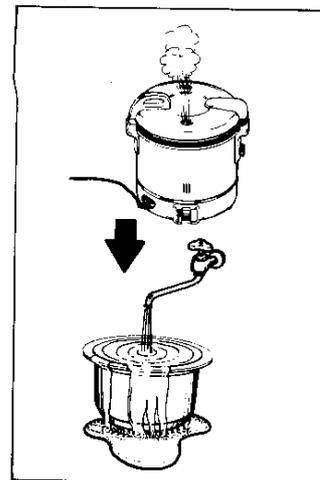
## 使用時のご注意⑥

### 万が一や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と同じ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水がなくなって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・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、塗装部分が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したり、器具に触れたり、折れたり、ぬ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

- かま・中ふた
  - スポンジや、布などのやわらかいものを使い中性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。

そ

- みがき粉や固いタワシなどは、傷がつきますので絶対に使わないでください。
- 特に中ふたのフロートの下はよく洗ってください。

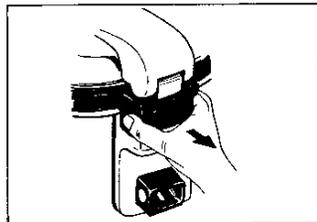
の

- 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

#### 【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の先端（手前又は奥のどちらか）に指をかけ、ひろげるようにして引っぱってください。



## 日常の点検・手入れ②

- 外ふた
  - 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中性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、中性洗剤溶液を浸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。

そ

の

つ

ど

#### 《ご注意》

特に中ふた取付部の周囲、凸部は十分なお手入れをお願いします。

#### ●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。

#### ●外わく

- 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浸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。

と

#### 《ご注意》

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

き

#### ●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、中性洗剤溶液を浸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。

ど

き

#### 《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。

# 故障・異常の見分け方と処置方法

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
ガス元せんの開け忘れ	○	器具せんをいったん閉じてからガス元せんを全開にする	15
ガス元せんの開きが不十分	○ ○ ○ ○		
器具せんの開け忘れ	○	器具せんを全開にする	15
器具せんの開きが不十分	○ ○ ○ ○		
器具せんの故障	○	点検・修理を依頼する	—
ゴム管内に空気が残っている	○ ○ ○ ○	点火操作を繰り返す	15
ゴム管の折れ曲り・つぶれ	○ ○ ○ ○	ゴム管の折れ、曲りを直す	11
ゴム管の摩耗・劣化		○ ゴム管を交換・先を切りつめる	6
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	—
点火装置のリード線接続不良	○	点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○	点検・修理を依頼する	—
バーナーの炎口づまり	○ ○ ○ ○	○ つまみを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。	—
ノズルづまり	○ ○ ○ ○	点検・修理を依頼する	—
感熱部の汚れ		○ 汚れを拭きとる	14
感熱部の故障		○ 点検・修理を依頼する	—
ヒーター回路の不良		○ 点検・修理を依頼する	—
自動温度調節器の不良		○ 点検・修理を依頼する	—
外わく部のセット不良		○ 正しくセットしなおす	14

# 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
ガスもれ	かまにガスがこぼれ、保溫中にひびひび音がする		—
保溫したご飯の表面が水っぽい	保溫したご飯の表面が水っぽい		—
保溫したご飯の表面が乾燥する	保溫したご飯の表面が乾燥する		—
保溫したご飯の温度が低い	保溫したご飯の温度が低い		—
保溫できない	保溫できない		—
早切れる	早切れる		—
吹きこぼれがひどい	吹きこぼれがひどい		—
こぼれがひどい	こぼれがひどい		—
異常な音をたてて燃える	異常な音をたてて燃える		—
炎が著しく短いか長い	炎が著しく短いか長い		—
炎が安定しない	炎が安定しない		—
点火しなご・点火コンバー	点火しなご・点火コンバー		—
電源コードの断線		点検・修理を依頼する	—
電源プラグの差込み不足		電源プラグをコンセントに確実に差し込む	16
器具用プラグの差込み不足		器具用プラグを器具コンセントに確実に差し込む	16
器具が傾いている		正しく設置し直す	10
外ぶたが確実に閉っていない		外ぶたを確実にセットする	14
中ぶたが外ぶたに確実にセットされていない		「使用手順(点火前の準備と確認)参照」	14
中ぶたフロートの変形		「使用時のご注意(保溫について)」の項参照	19
炊飯法誤り		「使用手順」参照	12
水量が適切でない		「使用手順(水加減)」の項参照	12
米粒の不揃い(粉末)		粒の揃った米を使う	13
電源プラグがコンセントに差し込まれていない		電源プラグをコンセントに差し込む	16
器具用プラグが器具コンセントに差し込まれていない		器具用プラグを器具コンセントに差し込む	16
かま底の汚れ		○ 汚れを拭きとる	13
かまと中ぶたの密着が悪い		「使用時のご注意(保溫について)」の項参照	19

# 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

- 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、次のことをご知らせください。

- (1) 製品名……ガス炊飯電子ジャー
- (2) 品番

(例)

**(N)11-750(U)**

**大阪ガス株式会社 04**

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

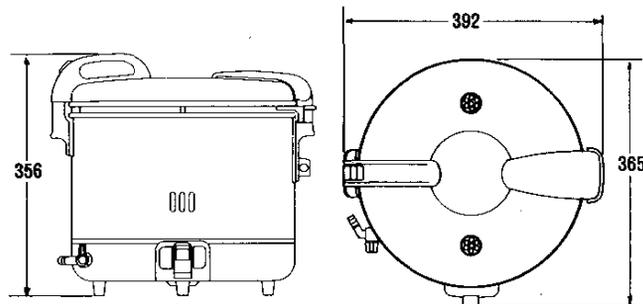
### 転居される場合

- 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、サービスステーションにご相談ください。

### 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



品名	ガス炊飯電子ジャー	
コード	11-750型	
形式の呼び	RR-15VN	
点火方式	圧電式点火	
炊飯量(ℓ)	最大	3.0
	最小	0.6
外形寸法(mm)	高さ356×幅392×奥行365	
重量(kg)	7.8	
ガス接続(mmφ)	9.5ゴム管	
付属品	しゃもじ、計量カップ	
ガス消費量	都市ガス 6C(kcal/h)	1,900
	都市ガス 13A(kcal/h)	1,900
	都市ガス 6A(kcal/h)	1,900
	LPガス (kg/h)	0.155
保温時の消費電力(W)	31~158	

### おねがい

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