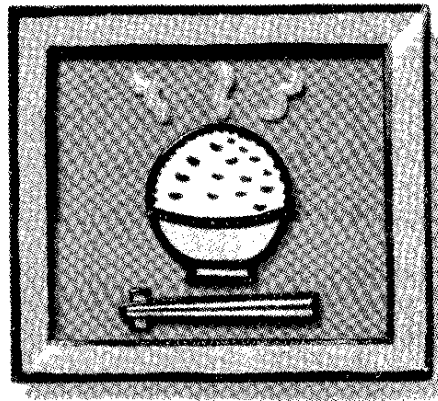


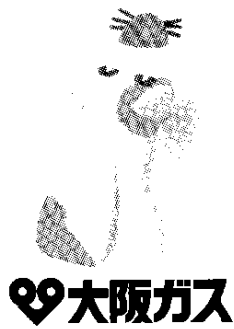
型式名	RR-05MSG
	RR-07MSG
	RR-10MSG

ガス炊飯器

11-760・11-761・11-762



取扱説明書
保証書付



大阪ガス

大阪ガスのお問い合わせ先 **06-6745-7771**

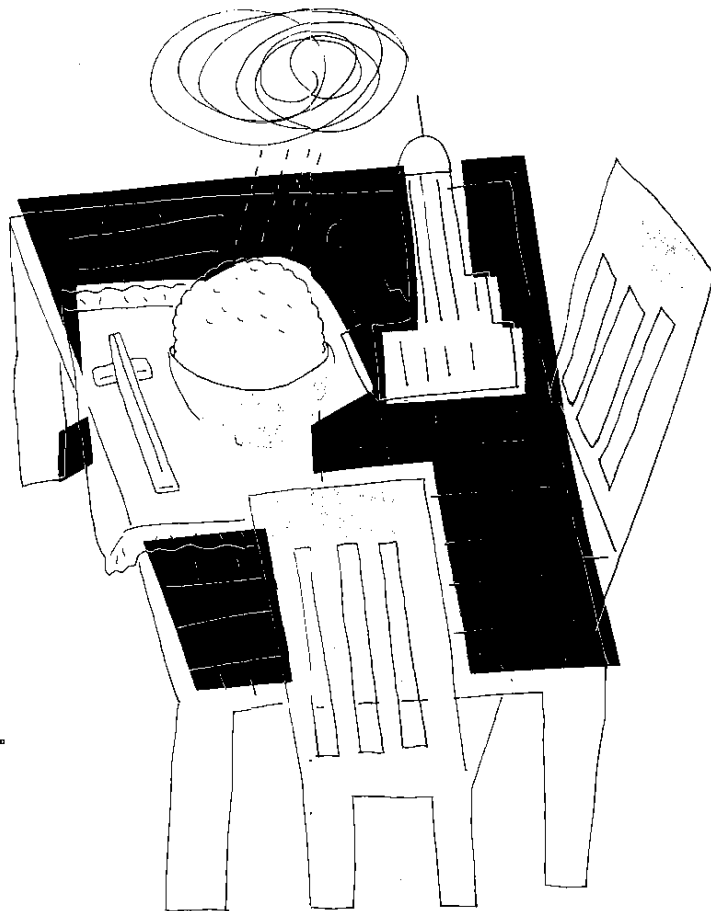
- 大阪支社 〒550 大阪市西区千代崎3-2-95 TEL(06) 586-3200
- 南部支社 〒630 堺市住吉橋町2-2-19 TEL(0722) 88-1131
- 北部支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 TEL(0726) 71-0361
- 東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 TEL(0728) 62-1131
- 兵庫支社 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 TEL(078) 380 3100
- 京都支社 〒600 京都市下京区中堂寺薬田町1番地 TEL(075) 311-7381
- 奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 TEL(0742) 44-1111
- 和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 TEL(0734) 31-2481
- 兵庫西支社 〒670 姫路市神屋町4-8 TEL(0792) 85-2221
- 豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-57 TEL(0796) 23-2221
- 滋賀支社 〒525 草津市西大路町5-34 TEL(0775) 62-5311
- 滋賀東支社 〒522 彦根市大東町12-11 TEL(0749) 22-3131
- 長浜営業センター 〒526 長浜市南呉服町3-4 TEL(0749) 62-7171
- 本社サービスセンター 〒541 大阪市中央区平野町4-1-2 TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にして(火気に注意して)
大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

TRAC7MSG-12

このたびは大阪ガスの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。
ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みください。



特に気をつけていただきたいところには、下のようなマークをつけています。

禁止



火災や事故につながります。絶対おやめください。

あぶない!



取扱いを間違えると危険です。十分ご注意ください。

注意



器具をいためてしまいます。お気をつけてください。



上手にご飯の炊きかた・器具の取扱いかたです。

もくじ

- 第1章 安全に使うために…………… 3
- 第2章 おいしいご飯の豆知識…………… 5
- 第3章 各部のなまえ…………… 7
- 第4章 ご飯の炊きかた…………… 8
- 第5章 あとかたづけ…………… 14
- 第6章 お手入れ…………… 15
- 第7章 ご注意…………… 17
- 第8章 故障・異常の見分け方と…………… 18
処置方法

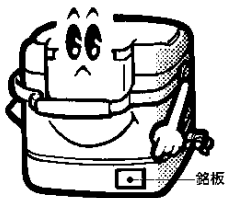
第1章 安全に使うために

ご使用前に必ず確認して正しくお使いください。

●必ずお守りください

1 使用ガスを確認する

炊飯器の後面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。



(表示の内容)

型式名
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

都市ガス用 13A
LPガス用

2 ガスを接続する

ゴム管はφ9.5mm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もたせ、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。ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしないでください。



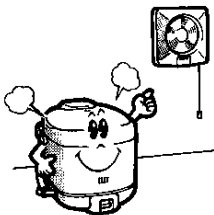
あぶない!

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

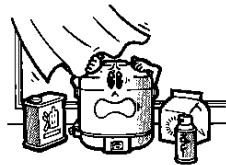
炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



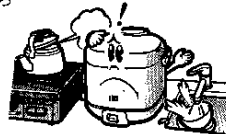
●設置場所

4 こんなところに置く

●カーテンやスプレー缶など燃えやすいものがないところ



- 幼児の手の届かないところ
- 棚からの落下物が当たらないところ
- 安定したところ
- 風の当たらないところ
- 水や洗剤がかからず湿気のないところ
- ガステーブルなどほかの熱源から離れたところ



あぶない!

ガス事故・火災の防止のために

●布きんを炊飯器にかぶせたり、下に敷いたりしないでください。



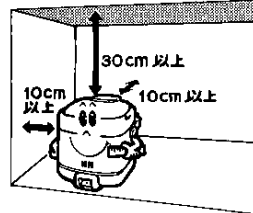
●炊飯燃焼部にしゃもじなどが落ちていないか確認してください。



5 壁や上方と間隔をとる

●開閉の壁などが木材のような可燃物の場合

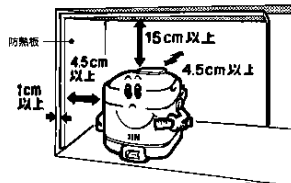
壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合

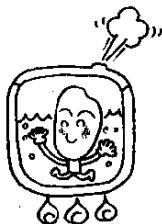
防熱板を壁に取り付けてください。

(※防熱板については、お買い求めの販売店またはほとまりの大阪ガス社にご相談ください。)



炊きあがる
しゃきり、ふんへび
ガス炊飯器は

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。

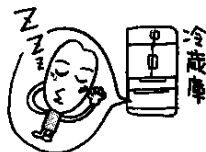


よいお米には
つやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通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選びましょう。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、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れ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、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

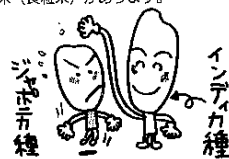


もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

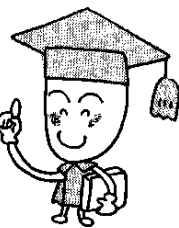
お米は精米の程度で
呼び名が変わる

ジャポニカ種とインディカ種にわかれます。ジャポ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ポニカ種の短粒米です。現在の輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、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。

お米は大きくわけて
2種類



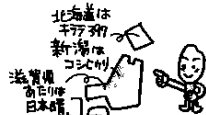
おいしいご飯の豆知識



胚芽米、麦ごはんも
おいしく炊く

胚芽米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りよりいくぶん多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

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、あきたこまち、日本晴、農林22号、越路早生、キララ387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、たっぷりの水で素早く洗うのがコツです。素早く適度な力でギュッキ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。水が澄むまでしっかりすすいでください。

たっぷりの水で
手早く洗う



水にも
こだわってみる

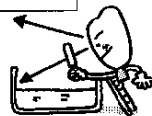


せつかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理に合わせて水加減

お米の品種や状態、また料理や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、目盛りよりも多めの水加減で炊いてください。

軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炊飯用	目盛りより少なめ
硬質米 胚芽米 古米	目盛りより多め

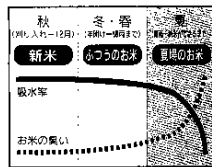


夏は水をゆめに
してね!

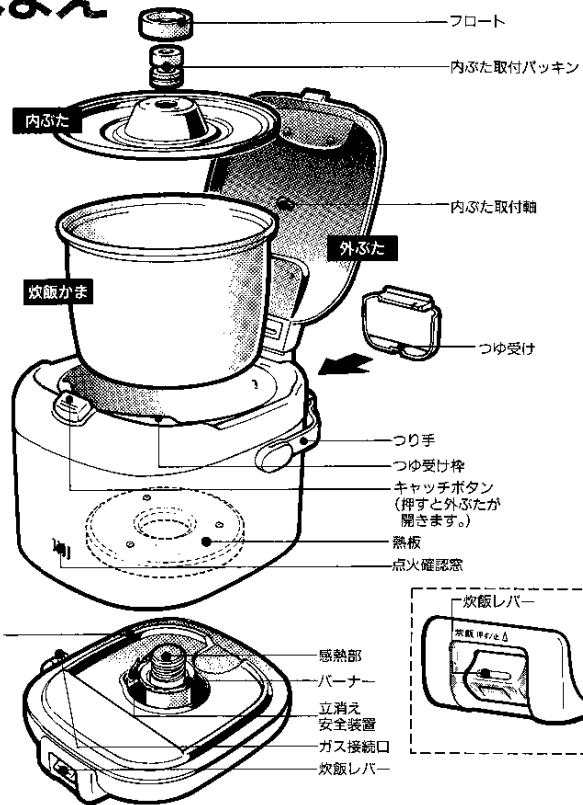


季節によっても
お米の質は変わる

お米が新米と呼ばれるのは刈り入れから2~3ヵ月まで。それを過ぎると普通のお米になり、さらに梅雨を過ぎると夏場のお米と呼ばれるようになります。新米には独特のうま味があり、水分をしっかり含んでいるので、目盛りより少なめの水加減でちょうど。逆に夏場のお米は吸水率が悪くバサつき気味なので、多めの水加減にしてください。



第1章 各部のなまえ



付属品



計量カップ



乾電池



取扱説明書(保証書付)

第2章 ご飯の炊きかた

●はじめてお使いのとき

きれいな布でふく

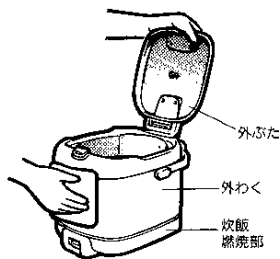
外ふた・外わく・炊飯燃焼部はきれいな布でふいてください。

中性洗剤で洗う

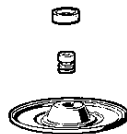
炊飯かま・内ふた・計量カップなどは中性洗剤で洗った後、きれいな布で水気をふきとってください。

乾電池をセットする

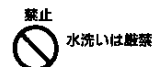
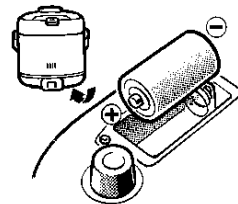
炊飯燃焼部の裏にある電池ケースに、+の方向を確かめて乾電池をセットしてください。



内ふた



計量カップ



電気回路の故障やさびの原因になります。



「バチバチ」と放電間隔が長くなったら、早めに乾電池を交換してください。

●お米の準備

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。



お米をとぐ

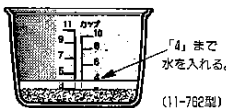
別の容器で、泡立て器などを使わないで手でといてください。



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。

4カップの米を炊くとき。



「4」まで水を入れる。
(11-782型)

水加減後30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。

(水加減表)

新米	米	目盛より少なめ
古米	米	
麦ませ米		目盛より少し
標準価格米		多め
胚芽精米		



①計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりがかいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

②たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとしお、黄ばみ・炊飯不良の原因になります。

③冬場や水の冷たいときは1時間程度浸してください。

●炊飯器のセット

注意 このような場合は正しく炊飯できません。



- 1 外わくと炊飯燃焼部がズレている
- 2 炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがついてる。

あぶない!

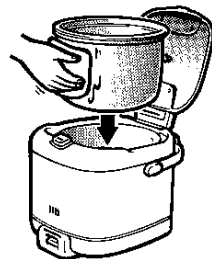


熱くなります

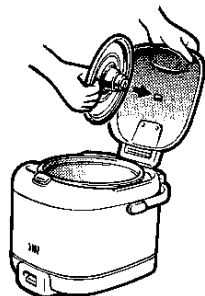
炊飯燃焼中は、炊飯燃焼部・外わく・外ふたが熱くなります。やけどをしないようご注意ください。

炊飯かまを外わくにセット

炊飯かまの外側についた水は、よくふきとってからセットしてください。



内ふたを外ふたにセットして閉める



注意



④外わく部を炊飯燃焼部にセットする際、感熱部にあてないように注意してください。



⑤バーナーの横にある立消え安全装置に水筒がかからないようにご注意ください。点火しにくくなる場合があります。



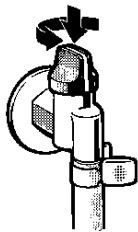
⑥つり手を立てないでつり手に蒸気があたって熱くなり、やけどをする恐れがあります。



● 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。

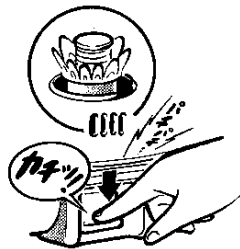


2 パーナーに点火

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してください。

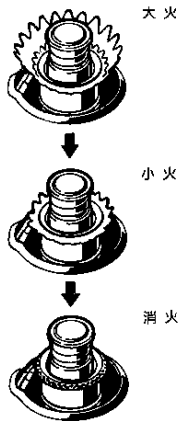
手を離しても火がついていることを点火確認窓から確認してください。

火がつかなかったり、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。



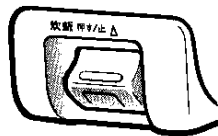
3 炊飯

点火してからしばらくすると「カタン」と音がしてパーナーの炎が自動的に小さくなります。



4 炊き上がり

自動的に炊飯レバーが「止」の位置に戻り、火が消えます。

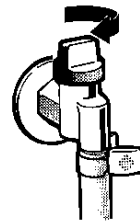


●この炊飯器は、おねばにうっすらとコゲ色がつくことがありますが、これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。

●炊き込みご飯などは白米よりこげやすくなります。

5 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。



あぶない!



なかなか点火しなかっ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ことがあります。空気が抜けるまで点火操作を繰り返ししてください。

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

注意



炊きこぼれにご注意

燃焼部・立消え安全装置・炊飯受け皿がよごれると、次から正常に炊飯できなくなることがあります。炊きこぼれはきれいにふきとってください。



第 4 章 あとかたすけ



あぶない！



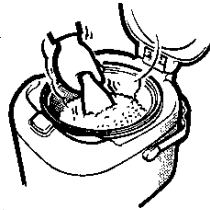
まず確かめて
●ガス栓を閉める
●本体が冷えている

●むらし

15分以上むらす



ご飯をほぐす

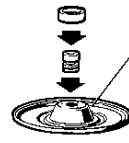


注意
外ふたがいきおいよく開くことがありますので、ご注意ください。

中性洗剤で洗う



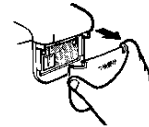
そのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。



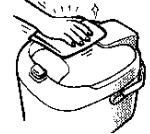
内ふた
フロートは内ふたからはずして洗えます。
●フロートの取り付け方
内ふたに、内ふた取付パツキンの溝部を入れてから、フロートのおもて表示をうらにしてから取り付けてください。



炊飯かま

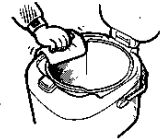


乾いた布でふく



外ふたは乾いた布でふいてください。

よく絞った布でふく



つゆ受け枠の汚れはよく絞った布でふいてください。

フッ素樹脂加工をいためず、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ない。
- 炊きこみ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。



①消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。

②余分な水分をとばすため、底からふんわりとほぐしましょう。



禁止

炊飯直後は外ふた・外わくが熱くなります。手をふれないようにご注意ください。



注意

洗うときは必ず中性洗剤を使ってください。酸性やアルカリ性の洗剤は器具を傷めます。



注意

感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。





お手入れ

章

あぶない!

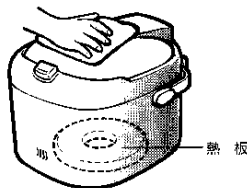


- まず確かめて
- ガス栓を閉める
- 本体が冷えている

ときどきのお手入れが炊飯器を長持ちさせます。

よく絞った布でふく

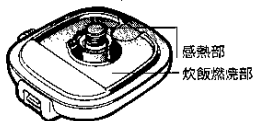
外わく部・熱板・炊飯燃焼部はよく絞った布でふいてください。



熱板

●熱板の変色について

1、2回炊飯すると熱板が変色（茶色）しますが、ご飯の炊きあがりには問題ありませんのでそのままお使いください。



感熱部

炊飯燃焼部

針金・サンドペーパーを使う

パ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、極細白のサンドペーパー（目のあかさ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。



汚れのひどい時

中性洗剤を浸した布で汚れを落とし、その後、洗剤分をふき取り、最後にからぶきしてください。

お手入れ



消耗部品について

消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪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が衛生上問題ありません。

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、つば部分が凸凹になっている場合は炊飯かまの交換が必要です。

●その他の部品類

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

禁止



炊飯燃焼部には、電気部品が組み込んであります。ぬらさないでください。

注意



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
ベンジンなど
塗装を傷めたりラベルの文字を消してしまいます。





故障や炊飯不良、また事故の原因になります。

禁止

- 炊飯途中で外出したり就寝したりしないでください。

事故を防止するために

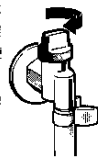
- ガスもれがおこったら
1. ガス栓を閉じ、窓・戸を開ける。
 2. 大阪ガスの支社に連絡する。



換気扇などの電気スイッチの「入・切」やコンセントの抜き差し、マッチ・ライターの使用は絶対にしないでください。爆発事故の恐れがあります。



- ご使用中異常がおこったら
- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合、すぐ使用を中止してください。
(故障・異常の見分け方と処置方法)の項をお読みください。



あぶない!

- 炭・練炭おこしに使わないでください。
- 炊飯かまをほかのコンロにかけないでください。




- 炊飯蒸籠部の感熱部に物をあてないでください。
- 持ち運びの際はつり手をしっかりと持ってください。
- 炊飯直後、外わくを移動する時は耐熱性のある所に置いてください。
- 炊飯かまの底、感熱部、外わくの内側、内ふたに汚れがこびりつかないようにしてください。
- 内ふた・フロートが変形したり破損している時は、修理・交換してください。
- 湯沸器の下に炊飯器を設置しないでください。湯沸器が誤作動することがあります。



- つり手を立てて炊飯しないでください。



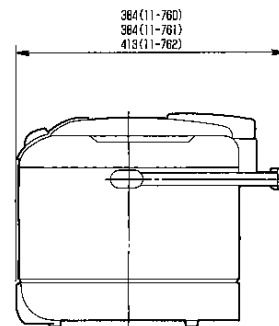
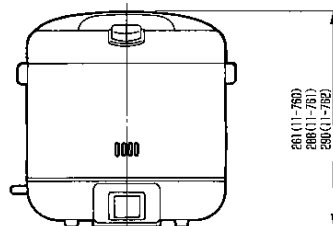
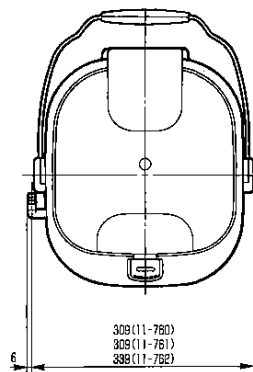
ご使用中「あれっ、おかしいな」と思ったら、そのまま使いつづらず、つたがちに使用を中止して点検をしてください。

現象	調べいただくこと	処置方法
バーナーに点火できず	<p>点火しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓が全開になっていますか。 ●ゴム管が折れていませんか。 ●乾電池が入っていますか。消耗していませんか。 	<p>ガス栓を全開にする。 ゴム管の折れを直す。 乾電池を入れる。又は新品に交換する。</p>
	<p>炊飯レバーから手を離すと消火する。</p> <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。 ●炊飯レバーから手をすぐはなしていませんか。 	<p>水滴、吹きこぼれをふきとる。 数秒間押し続ける。</p>
炊飯中に	<p>消火する</p>  <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。 ●ゴム管が折れていませんか。 	<p>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) ゴム管の折れを直す。</p>
	<p>ふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●お米の量、水加減がまちがっていませんか。 	<p>計量カップで一度確かめる。 炊飯かまを水平にして水加減する。</p>
炊きあがり	<p>うまく炊けない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓が全開になっていますか。 ●お米をじゅうぶん水につけておきましたか。 ●お米の量・水加減がまちがっていませんか。 	<p>ガス栓を全開にする。 30分～1時間水につける。 計量カップで一度確かめる。 炊飯かまを水平にして水加減する。</p>
	<p>硬い 芯がある 軟かすぎる こげる 炊きムラになる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内ふたを正しくつけて、外ふたは確実にしめましたか。正しくつけて確実にしめる。 ●感熱部・炊飯かま底にご飯つぶ等がついていませんか。ご飯つぶ等の汚れをとる。水平に設置する。 ●器具が傾いていませんか。 	<p>正しくつけて確実にしめる。 ご飯つぶ等の汚れをとる。 水平に設置する。</p>

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、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

品名		ガス炊飯器		
品番		11-760	11-761	11-762
炊飯量ℓ(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	281	288	290
	幅	315	315	345
	奥行 (つり手含む)	384	384	413
質量(kg)		5.0	5.2	5.8
ガス接続		φ9.5mm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		
ガス消費量	型式名	RR-05MSG	RR-07MSG	RR-10MSG
	ガス種			
	13 A (kcal/h)	1,200	1,300	1,300
LPGガス(kg/h)	0.100	0.108	0.108	
付属品		計量カップ・乾電池・取扱説明書・保証書		

外形寸法図 (単位:mm)





長期間使わない場合 ほりに注意してね!

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（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に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

- 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、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの店、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

1. 品名……ガス炊飯器
2. 品番……器具左側面に貼付してあります
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

例

(N)11-760
大阪ガス株式会社 (印)

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（ガスグループ）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うえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス社にご相談ください。
- 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きない場合があります。

保証について

- 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存してください。
- この器具は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。
- 補修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。



MEMO

.....

.....

.....