

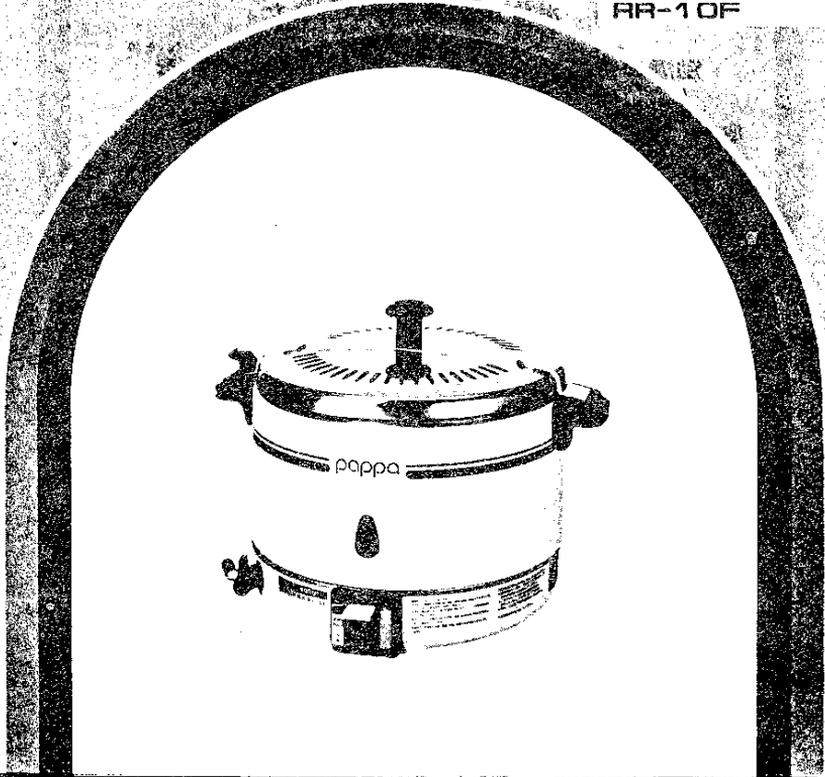


ガス炊飯器 パッパ

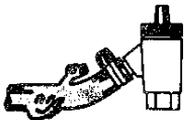
取扱説明書 11-801型 11-821型
11-841型

保証書付

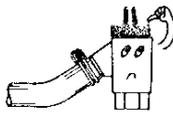
型式名 RR-05F RR-07F
RR-10F



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

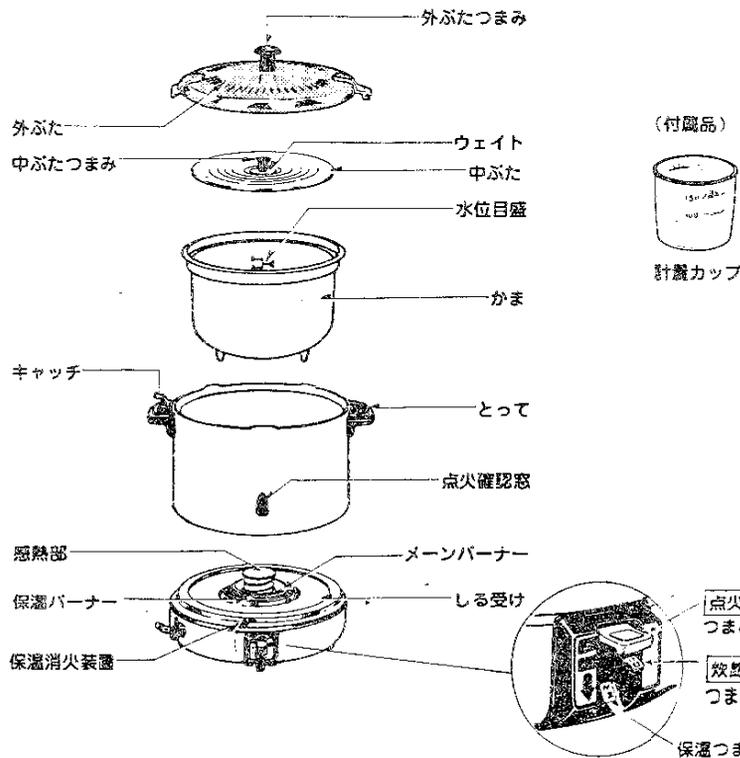
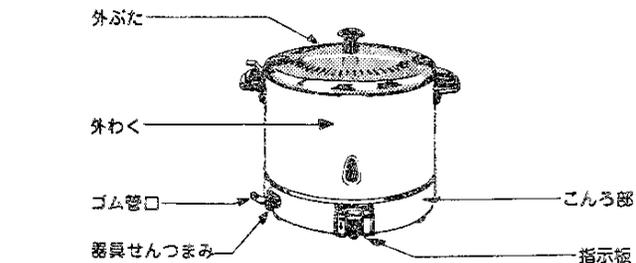
このたびは、大阪ガスのガス炊飯器をお求め
いただき、ありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保存してください。

もくじ

- 各部の名称..... 1
- 特に注意していただきたいこと..... 2
- 器具の設置について..... 9
- 使用手順..... 11
- 使用時のご注意..... 17
- 日常の点検・手入れ..... 17
- 故障・異常の見分け方と処置方法..... 19
- 長期間使用しない場合..... 20
- アフターサービスのお申し込み..... 20
- 寸法図と仕様一覧表..... 21

各部の名称



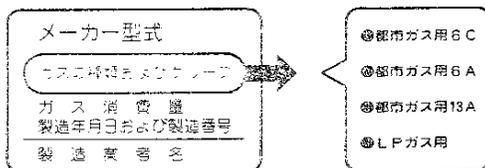
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

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

(銘板)

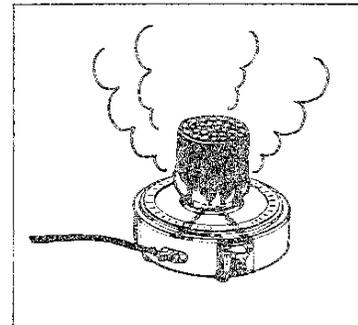


- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

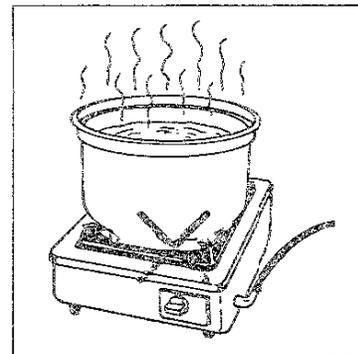
特に注意していただきたいこと②

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・薪炭おこし等)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。



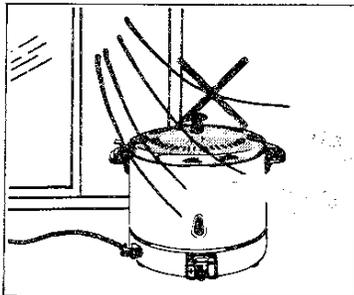
- この器具のかまは専用のかまですから、他のこんろでは使用しないでください。もし使用されますと、かまがいたんだり、こんろが異常燃焼したりします。



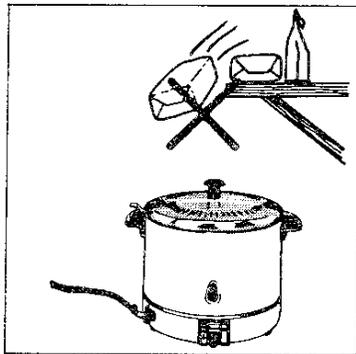
特に注意していただきたいこと③

使用場所についてのご注意

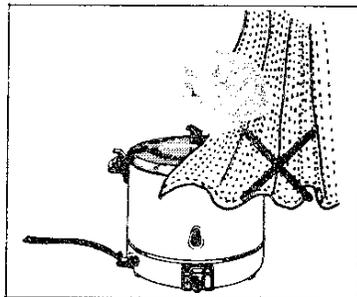
- 器具へ直接強い風があたるところでは使用しないでください。風で火が吹き消されたりします。



- 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。

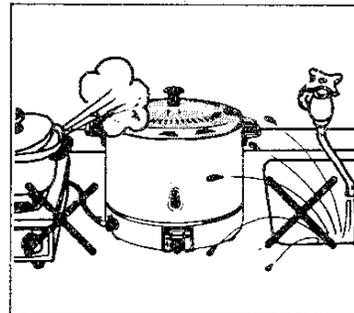


- 器具は、カーテンや燃えやすいものそばでは使用しないでください。



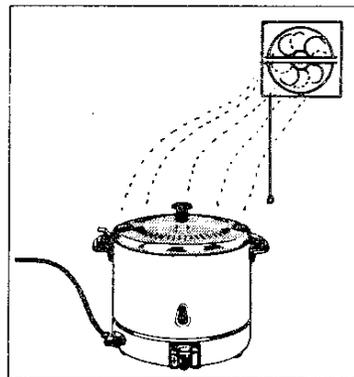
特に注意していただきたいこと④

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



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

- 十分換気のできる場所でお使いください。



空気調節

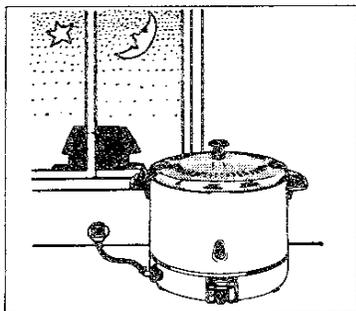
- この器具の空気調節は、固定式につき調節の必要はありません。そのままお使いください。

特に注意していただきたいこと 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。(おとりかえの目安は約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、ヒビ割れしてガスもれの原因になり危険です。
- 炊飯終了後は必ず消火したことを確かめて、ガス元せん、器具せんを閉じてください。
- お出かけやお寝みの際には、ガス元せんも必ず閉じてください。



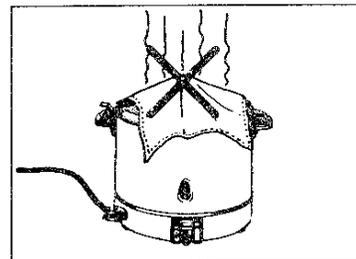
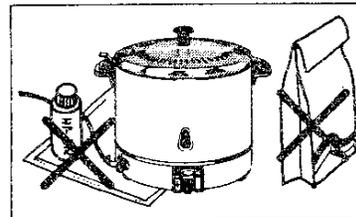
- 炊飯中は外出しないでください。バーナーの火が風で吹き消えたり、ふきんなどが器具の上に落ちたりして危険です。



特に注意していただきたいこと ⑥

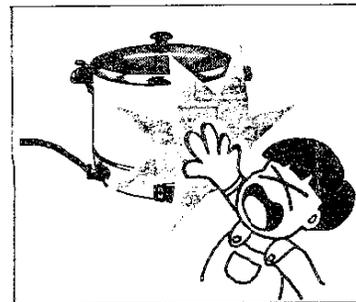
火災予防

- 器具の上や周囲には紙袋やエアースーアル缶等の可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- 使用中、外ふた(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。
- 器具に火をつけたまま持ち運ばないでください。転倒したり、ゴム管がはずれたりしたときは大変危険です。



やけどのご注意

- 使用中や使用後しばらくの間は、外ふたや、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。
- 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。



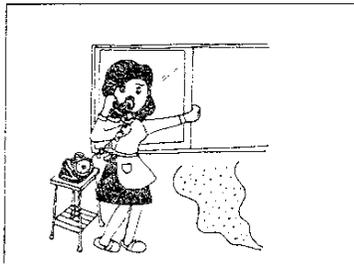
換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。ガスが正しく燃えるためには、ガスの6~10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。
- お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、物などでふさがないようにしてください。

特に注意していただきたいこと ⑦

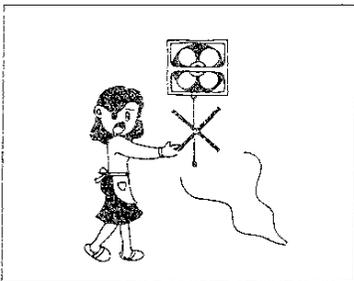
ガス事故防止

- 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し、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。



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19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17ページをお読みください。)
- 万一異音が悪くなった場合は、19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

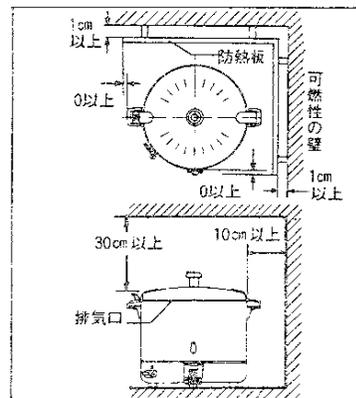
設置前の準備と確認

- 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が、お宅の使用ガス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。
- ガス元せんに手がかたときやすく、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。
- 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、図のように不燃性の防熱板で壁面を保護してください。

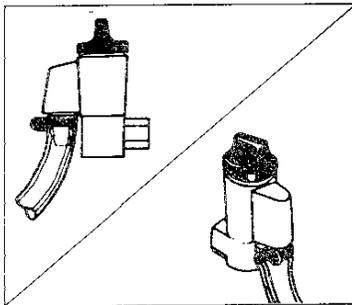


器具の設置 ②

ゴム管の接続

- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりとめてください。

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



- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管は古くなりますと元せんや器具のゴム管口から抜けやすくなったりヒビ割れを生じます。ゴム管もときどき点検して3年ぐらいを目安に新しいものとお取りかえください。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。
- ゴム管は直射日光があたらないようにしてください。いたみがはやくなります。

使用手順

はじめてお使いのとき

- 外わく、こんろ部はきれいな布で拭いてください。
外ふた、かま・中ふた・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
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

(注)0.18ℓ=1合です。

- ② お米を洗います。
● 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と水を入れ、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、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

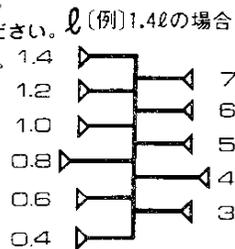
水加減

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。**例** 1.4ℓの場合
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。



(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。

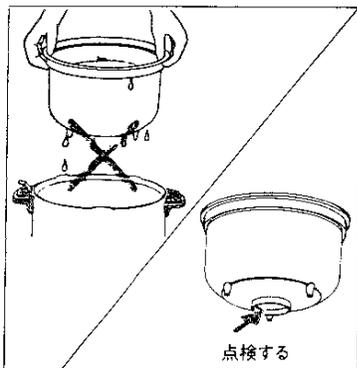
※粉末を使用されますと、炊飯できないことがありますので炊飯される前にお米の点検をお願いします。

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。



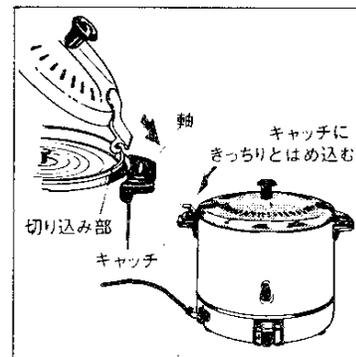
使用手順③

②中ぶたをかまの中央に正しくのせます。

④外ぶたを外わくにセットします。

●外ぶたの切り込みを外わくにとっての軸に押しながらはめ込んでください。

●外ぶたを静かに倒し、とってのキャッチに完全にはめ込んでください。

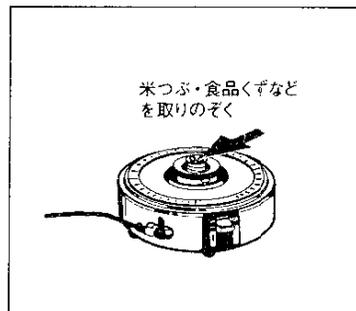


④外わく部をこんろに正しくセットします。

●外わく部をこんろに正しくセットしないとうまく炊飯できません。



●こんろ部のしる受け、感熱部に米つぶ、食品くずなどが付いてしまうと、正常に点火、炊飯できません。外わく部をセットするときには、必ず取りのぞいてください。

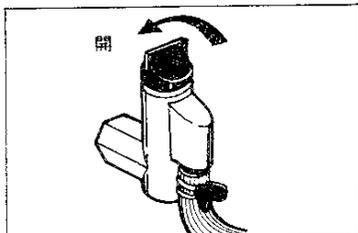


使用手順④

点火

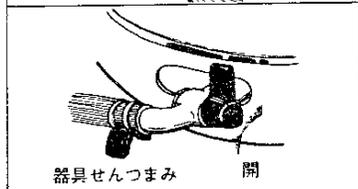
① ガス元せんを開けてください。

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



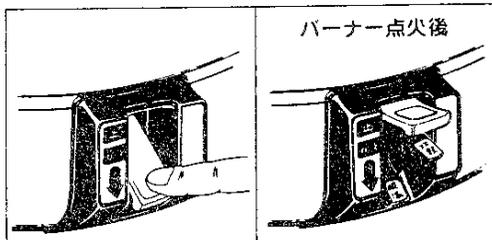
② 器具せんつまみを開けてください。

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



③ メーンバーナーに点火します。

点火つまみを下へ「カチツ」と音がするまでゆっくりと押し下げ、メーンバーナーに点火したことを点火確認窓から確かめて、手をはなしてください。点火つまみだけが「止」の位置(上部)に戻り、保温つまみ・炊飯つまみがセットされます。



《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、保温つまみ、炊飯つまみを「止」の位置(上部)まで引き上げ、19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、一度メーン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)

使用手順⑤

《ご注意》

- 保温つまみ・炊飯つまみが「開」の位置(下部)では、メーンバーナーに点火してい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、ガスが出た場合は保温つまみ・炊飯つまみを「止」の位置(上部)まで引き上げ、ガスの臭いが消え、さらに数分間待ってから点火操作をしてください。

炊飯

- 炊飯の途中でメーンバーナーの炎が自動的に小さくなります。このとき(炊飯つまみの位置はそのままです)音がしますが、異常ではありません。
- このガス炊飯器は、カマドで炊いたご飯と同じようにきつね色の香ばしいオコゲができることもあります。

消火

- 炊飯が終ると、メーンバーナーは自動的に消火し、炊飯つまみは元の位置(上部)に戻ります。
- メーンバーナーが消火しても保温バーナーは燃焼しています。炊飯つまみが元の位置(上部)に戻ったらメーンバーナーが消火したことを必ず確認してください。

むらし

- メーン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す。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。

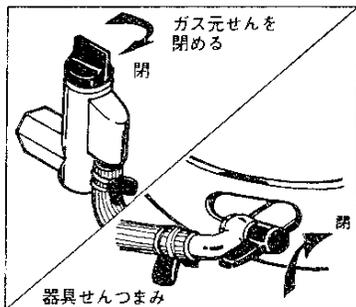
使用手順⑥

保温

- 保温は1時間以内が適当です。
メインバーナーが消火後、保温が必要なときは、保温つまみをそのまま保温してください。保温は、炊き上がり後、1時間以内が適当です。
- 保温バーナーの消火
保温終了後又は保温が必要でないときは、保温つまみを指で元の位置(上部)に押し上げ、保温バーナーを消火してください。
ただし、外わく部を持ち上げますと、保温消火装置によって保温つまみが元の位置(上部)に戻り、保温バーナーが消火します。

消火の確認

- すべての消火を確認してから、器具せん、ガス元せんを確実に閉めてください。



冷えたご飯をむすとき

冷えたご飯をほくしてかまの中に入れます。その上に直接ご飯の量により適量の水を入れて中ぶたと外ぶたをセットして、通常の点火操作をしてください。ご飯がむしあがると、自動的に消火し、炊飯つまみは元の位置(上部)に戻ります。保温バーナーは、そのままむらし、保温をつづけます。
保温が必要でないときは保温つまみを指で元の位置(上部)に押し上げて、保温バーナーを消火してください。
ただし、外わく部を持ち上げますと、保温つまみが元の位置(上部)に戻り保温バーナーが消火します。

使用時のご注意

器具の取扱いについて

- こんろ部の感熱部に物をあてないようにしてください。
強い衝撃を与えますと、感熱部が故障して正しい炊飯ができません。
- 外わくはホーロー製ですので、落したりぶつかけたりしますとホーローが欠けますので、注意してください。

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

点検

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

お手入れ

POINT

- 中ぶた・かま
- 中ぶたのウェイトの下は、汚れがつきやすいので、ウェイトを持ち上げてよく洗ってください。
- かま内面は、アルマイト処理をしているため、金属タワシやみがき粉で洗わないようにしてください。

長期間使用しない場合

各部の汚れを去除き、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

- 19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、次のことをお知らせください。

- (1) 製品名…ガス炊飯器
- (2) 品番…ごんろ部の左側面に貼付してあります。(例)
- (3) 現象…(できるだけ詳しく)
- (4) 道順…(できるだけ詳しく)

(N)11-821(U)

大阪ガス株式会社 09

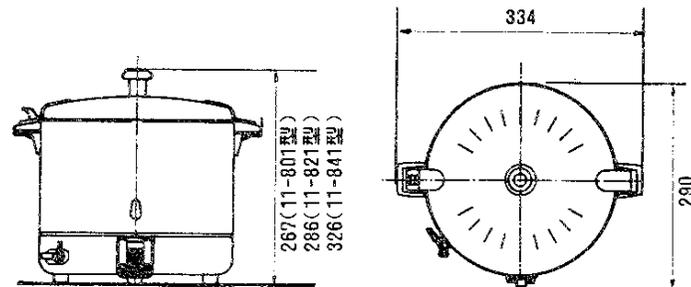
転居される場合

- 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。このガス炊飯器は保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

寸法図と仕様一覧表



品名		ガス炊飯器					
コード		11-801型	11-821型	11-841型			
形式の呼び		RR-05F	RR-07F	RR-10F			
点火方法		圧電式点火					
炊飯量(ℓ)	最大	1.0	1.4	2.0			
	最小	0.2	0.4	0.6			
外形寸法	高さ(mm)	267	286	326			
	幅(mm)	334	334	334			
	奥行(mm)	290	290	290			
重量(kg)		3.45	3.7	4.1			
ガス接続(mmφ)		9.5 ゴム管					
ガス消費量	都市ガス6C(kcal/h)	大火	1,300	大火	1,500	大火	1,800
		小火	700	小火	750	小火	750
	都市ガス13A(kcal/h)	大火	1,300	大火	1,500	大火	1,800
		小火	700	小火	750	小火	750
都市ガス6A(kcal/h)	大火	1,300	大火	1,500	大火	1,800	
	小火	700	小火	750	小火	750	
LPガス(kg/h)	大火	0.11	大火	0.13	大火	0.155	
	小火	0.058	小火	0.075	小火	0.063	

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。

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
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	高槻市藤の里39-6	☎高槻	0728(71)0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4-11	☎西宮	0798(28)3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2-3-17	☎河内	0723(62)1131
阪支社	〒573	枚方市西田宮町16-17	☎枚方	0720(41)1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5-13-10	☎神戸	078(576)5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎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4-8	☎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)1001
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	☎豊岡	07862(3)2221
湖南支社	〒625	津市蓮竹町字荒福600-1	☎津	0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町9-41	☎彦根	0749(22)3131
(長浜営業所)	〒526	長浜市南貝塚町3-4	☎長浜	07456(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