



大阪ガス

ガス炊飯器 パッパ

取扱説明書

11-802型
11-822型 11-842型

保証書付

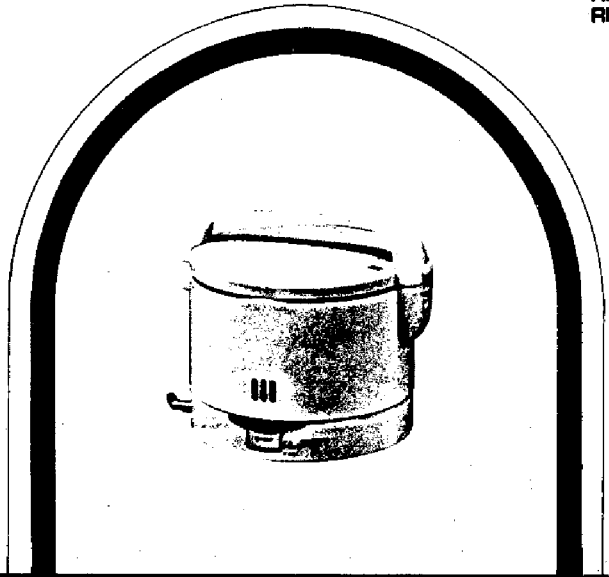
型式名 RR-05G
RR-07G
RR-10G

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	〒597 大阪市西成区玉出東2-9-41	大 阪	06 (852) 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	〒600 堺市住吉橋町2-2-19	堺	0722(38) 1131		
北	摂	支	社	〒586 高槻市林の里町39-6	高 槻	0726(71) 0361	
鹿	嶋	支	社	〒602 西宮市相上町4-11	西 宮	0798(28) 3101	
東	豊	支	社	〒578 東大阪市福原2-3-17	河 内	0726(62) 1131	
原	阪	支	社	〒573 枚方市西田宮町16-17	枚 方	0720(41) 1251	
神	戸	支	社	〒850 神戸市中央区相生町5-13-10	神 戸	078(576) 6231	
京	都	支	社	〒604 京都市中央区丸太町西側向358	京 都	075(231) 0151	
東	京	支	社	〒631 奈良市学園北2-4-1	奈 良	0742(44) 1111	
和	歌	山	支	社	〒640 和歌山市本町1-1-1	和 歌 山	0734(31) 2481
姫	路	支	社	〒670 姫路市神屋町4-8	姫 路	0792(86) 2221	
東	横	支	社	〒876 加古川市加古川町東津西-1	加 古 川	0794(21) 1801	
豊	岡	支	社	〒868 豊岡市三坂町6-57	豊 岡	0796(33) 2221	
湖	南	支	社	〒625 津原市追分町字元町660-1	草 津	0775(62) 5311	
彦	根	支	社	〒922 宇根市大栗町12-11	彦 根	0746(22) 3131	
(長)	浜	支	店	〒528 長浜市西月町3-4	長 浜	0749(62) 7171	

その他サービスショップ

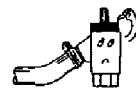
大阪ガス株式会社



ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
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

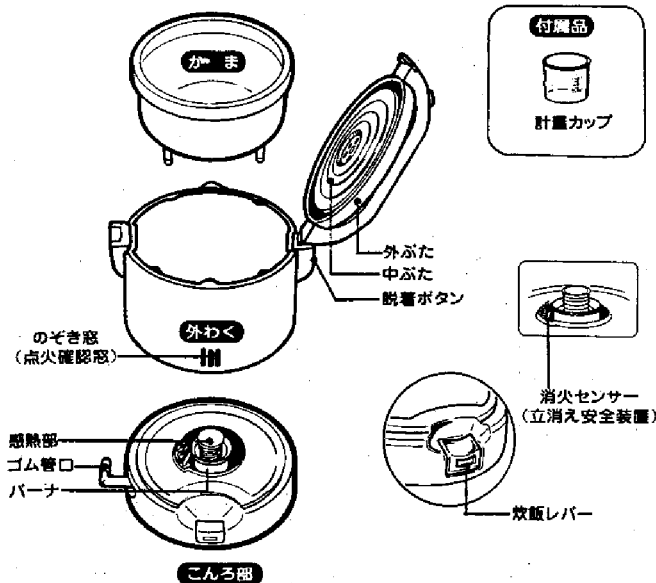
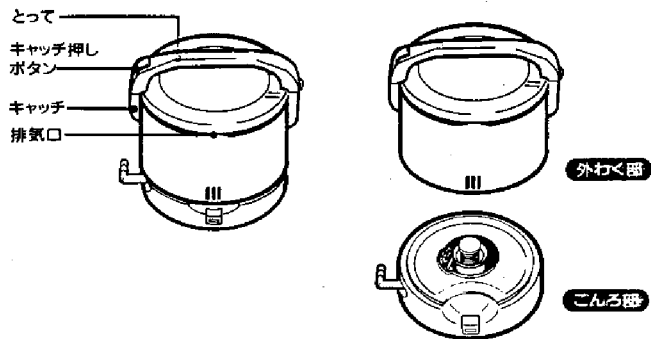
このたびは、大阪ガスのガス炊飯器をお求め
いただき、ありがとうございました。

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	8
●使用手順	10
●使用時のご注意	15
●日常の点検・手入れ	16
●故障・異常の見分け方と処置方法	18
●長期間使用しない場合	19
●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。
- こんろ部の左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)

メーカー型式

ガスの種類およびグループ

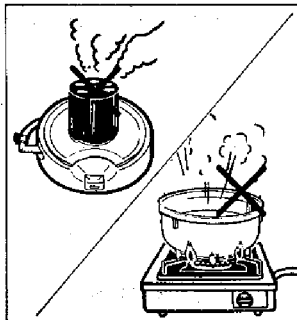
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPGガス用

- ガスの種類には都市ガスとLPG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。

用途についてのご注意

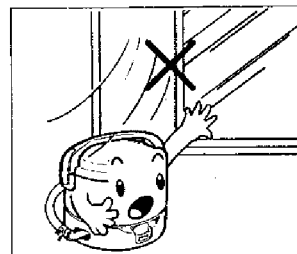
- この器具は、炊飯専用ですから炊飯以外の用途(炭・糠炭おこし等)には、絶対に使用しないでください。故障や異常燃焼の原因になります。
- この器具のかまは炊飯専用のかまですから、他のこんろには使用しないでください。
もし使用されますとかまがいたんだり、こんろが異常燃焼したりします。



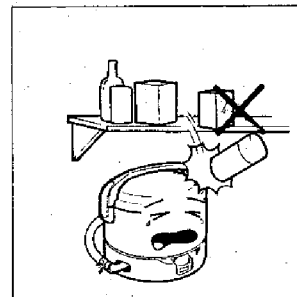
特に注意していただきたいこと②

使用場所についてのご注意

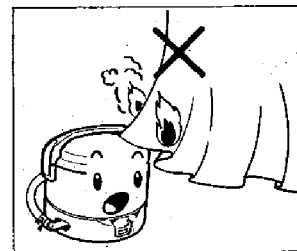
- 器具へ直接強い風があたる場所では使用しないでください。風で火が吹き消されたりします。



- 器具は、たなの下など落下物の危険のある場所では使用しないでください。

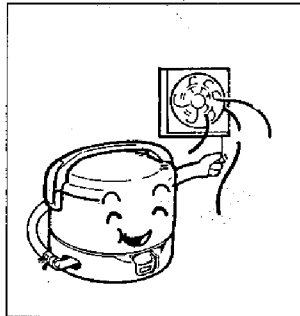
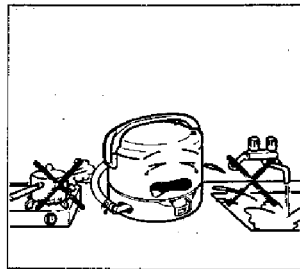


- 器具は、カーテンや燃えやすいものそばでは使用しないでください。



特に注意していただきたいこと ③

- 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

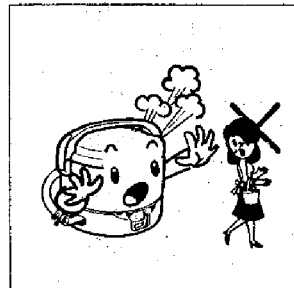
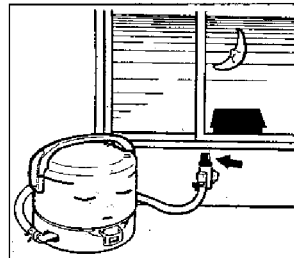
- この器具の空気調節は、固定式につき調節の必要はありません。そのままお使いください。

特に注意していただきたいこと ④

使用上のご注意

ガスもれ予防

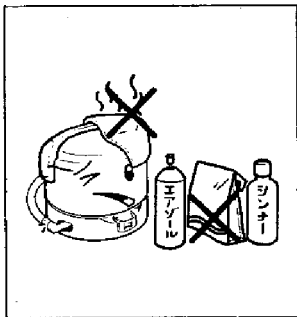
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ゴム管止めでしっかりと止め、ビニール管は絶対に使用しないでください。ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。ゴム管が古くなりますと、ゴム管口から抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガスもれの原因になり危険です。
- 炊飯終了後は必ず消火したことを確かめて、ガス元せんを開けてください。
- お出かけやお寝みの際には、ガス元せんも必ず閉めてください。
- 炊飯中は外出しないでください。ふきんなどが器具の上に落ちたりして危険です。



特に注意していただきたいこと⑤

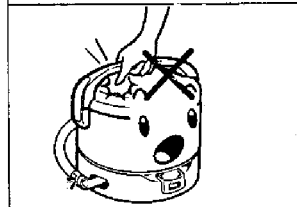
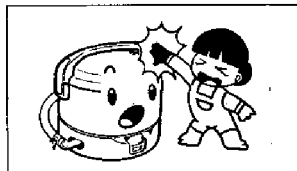
火災予防

- 器具の上や周囲には紙袋やエアゾール缶等の可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- 使用中、外ぶた(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て大変危険です。



やけどのご注意

- 使用中や使用後しばらくの間は、外ぶた、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。
- 外ぶたとってを持つとき、外ぶたが熱くなっていますから外ぶたにふれないように注意してください。



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。
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⑥

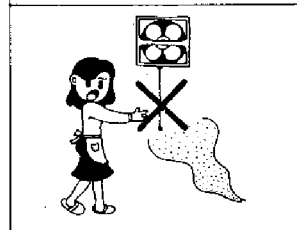
ガス事故防止

- ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんをとじ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



《ご注意》

万一ガスがもれたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 炎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お使いにならず、直ちにご使用を中止(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16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16ページをお読みください。)
- 万一具合が悪くなった場合は、18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

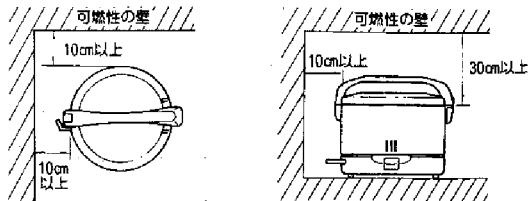
- 器具の銘板に表示してあるガスの種類が、お宅の使用ガスと一致しているかどうかお確かめください。
- 1ページの「各部の名称」をご参照の上、器具の部品および付属品をお確かめください。
- 器具はきれいな布で拭いてください。かま・外ぶた・中ぶた・計量カップなどは、中性洗剤で洗った後きれいな布で水気を拭きとってください。
- 1ページの「各部の名称」をご参照の上、器具を正しく組合せてください。
- 水平でしかも丈夫な台の上に置いてください。傾斜した場所に置きますとうまく炊飯ができません。
- 十分換気のできる場所に設置してください。
- 器具の上や周囲には可燃性・引火性のあるものは絶対に置かないでください。
- 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から10cm以上、また上方は30cm以上離してお使いください。また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、同様の設置距離を必ずおとりください。



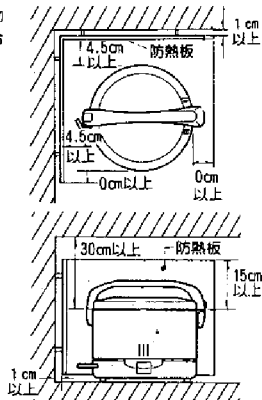
器具の設置②

周囲が不燃物(コンクリート・レンガ・防熱板)の場合

- 器具の周囲をコンクリート・レンガ等の不燃物で造った場合や*防熱板で壁面を保護した場合 は右図のように設置してください。

*防熱板は次の仕様で設置してください。

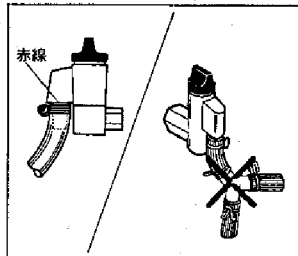
材質	厚さ	ご注意
石スレート 調板	3mm以上	1cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
銅板	0.5mm以上	
ステンレス 板	0.3mm以上	



ゴム管の接続

- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりとめてください。

9.5mmφのゴム管を使用し、ガス元せん側、器具側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。



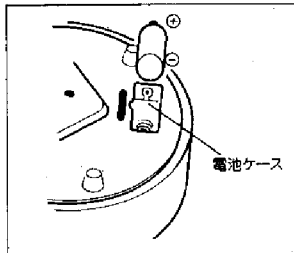
- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりぬじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管は古くなりますと元せんや器具のゴム管口から抜けやすくなったりヒビ割れを生じます。ゴム管もときどき点検して新しいものとお取りかえください。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。
- ゴム管は直射日光があたらないようにしてください。いたみがはやくなります。

使用手順

はじめてお使いのとき

- こらろ部はきれいな布で拭いてください。外ぶた・外わく・かま・中ぶた・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抜きとってください。

- 乾電池をセットします。
電池ケース(こらろ部裏側にあります)に、 \oplus \ominus 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、単二(1.5V)1個です。



《ご注意》

乾電池が消耗してきますと点火しにくくなります。「チツ…チツ」と放電間隔が長くなりましたら、早目に新しい乾電池にお取り替えてください。

お米の洗い方

- ①お米の分量を正しくはかります。
●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(杯)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
リットル(ℓ)	0.18	0.35	0.54	0.72	0.90	1.08	1.26	1.44	1.62	1.80	1.98

(注)0.18ℓ=1合(約150g)です。

- ②お米を洗います。

- はじめにお米を入れた容器にたっぷりと水を入れ、手はやく2～3回かきまわし、すぐに水を捨て、お米のぬかやゴミを洗い流します。その後3～4回水をかえて洗ってください。水とぎが不十分ですと保温のとき、米ぬかの臭いが残ることがあります。
- お米を「ゴシゴシ」と洗いますと米粒が割れて小さくなり、うまく炊飯できないことがありますのでご注意ください。

- ③洗ったお米は水につけておきます。

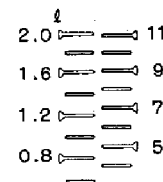
芯のない、おいしいご飯を炊くため、お米は夏場は30分程度、冬場は1時間位水につけておいてください。

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。水平な所で水量をあわせ、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、11-842型の場合)



(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2.0ℓ入れたときの水量は、水位目盛の左側「2.0」の線に合わせます。

(お願い)

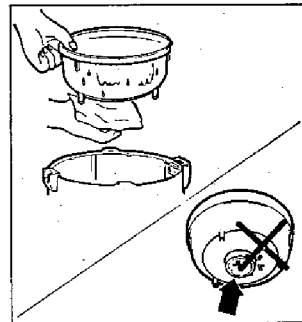
- ※「計量米びつ」によっては、扱ひ方によって出てくるお米の量が違うこともありますので付属の計量カップで確かめてください。
- ※水加減は、米の質(産地による米の質の違いもあります)によっても大きく変わる場合がありますので、かまに表示してある水位目盛はあくまで目安としてお使いください。
- ※粉末を使用されますと、炊飯できないことがありますので炊飯される前にお米の点検をお願いします。

点火前の準備と確認

- ①かまを外わくにセットします。

- かまの裏底についた水は、点火不良やバーナの目づまり、不完全燃焼の原因になりますので、きれいに拭きとってください。

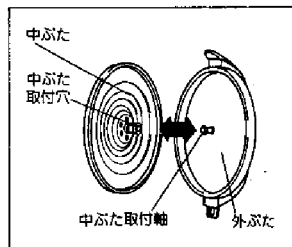
- 外わくの内壁、かまの裏底に、米つぶ、食品屑などが付着しますと、正常に炊飯できないことがあります。かまをセットするときは、必ず点検してください。



使用手順③

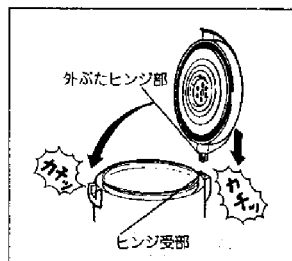
②中ふたを外ふたにセットします。

- 外ふたの中ふた取付軸に、中ふたの取付穴をきっちりとはめこんでください。



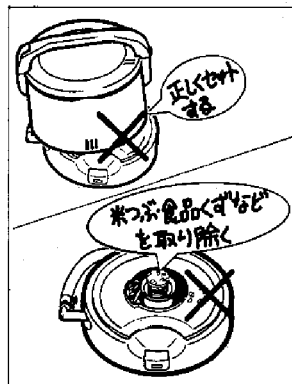
③外ふたを外わくにセットします。

- 外ふたに中ふたが確実にセットされていることを確認してください。
- 外ふたヒンジ部を外わくのヒンジ受部に「カチッ」と音がするまで差し込んでください。
- 外ふたを静かに倒し、キャッチが完全にかかるまでゆっくり押し下げてください。



④外わく部をこまごま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。
- こまごま部の外わく受け部、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。



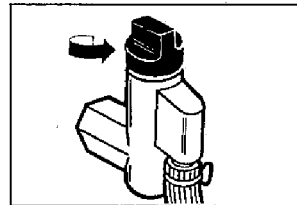
使用手順④

点火

①ガス元せんを開けてください。

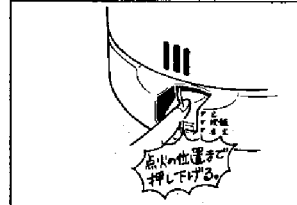
炊飯レバーが、「止」の位置(上部)にあることを確かめてからガス元せんを開けてください。

また、ガス元せんは必ず全開の状態でお使いください。



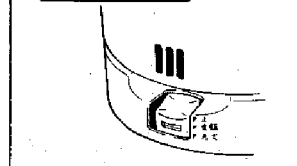
②バーナに点火します。

炊飯レバーを「点火」の位置まで押し下げてください。「チッチッチッ……」とスパークしてバーナに点火します。バーナに点火したことを、点火確認窓から確かめて、そのまま数秒間(安全装置が働くまで)押しつづけてください。手をはなしてもバーナに着火していることを確かめてください。



- 炊飯レバーから手を離れたときに火が消えた場合は、押し下げ時間と押し下げ力の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、炊飯レバーを押している時間を前回より、強く長くしてゆっくり手をはなしてください。

セットされた状態



- 炊飯レバーが「炊飯」の位置にセットされます。

〈ご注意〉

- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合には、空気が抜けるまで、数回点火操作を繰り返してください。
- ゴム管内に空気が入っている場合、バーナに点火しても消火することがあります。確実に点火していることを点火確認窓から確かめてください。(数秒間)
- 万一吹き消えなどで5秒間以上ガスが出た場合は、炊飯レバーを元の位置までもどしガスの臭いが消え、さらに数分間待ってから点火操作を行なってください。

③バーナに点火すると炊飯をはじめます。

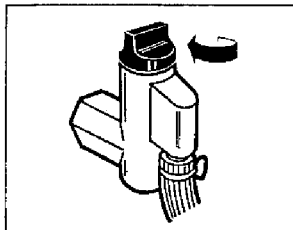
使用手順⑤

炊飯

- 炊飯の途中でカタンと音がして、バーナの炎が自動的に小さくなります。
- このガス炊飯器は、おねばりうっすらとコゲがつくことがあります。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。

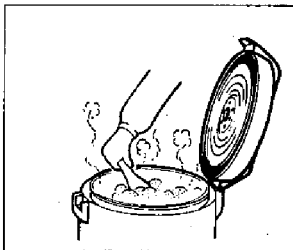
消火

- 炊飯が終了とバーナは自動的に消火し、炊飯レバーは元の位置に戻ります。
- 点火確認窓から消火を確認して、ガス元せんを確実に閉めてください。



むらし

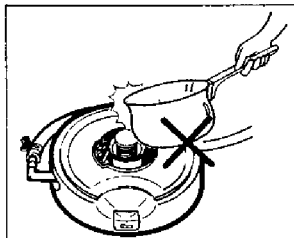
- バーナが消火してすぐにふたをとりますと、おいしいご飯になりません。消火してから、必ず15分以上むらしてください。
- むらしが終わったあと、ご飯をよくほくしてください。余分な水分がとび、ご飯がふっくらとしておいしくなります。



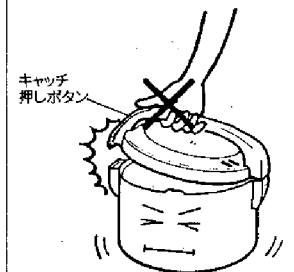
使用時のご注意

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常に炊飯できなくなります。

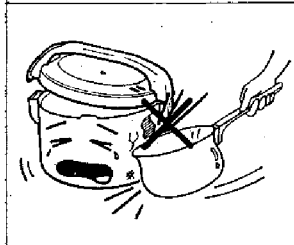


- 器具を持ち運びされる際には、外ぶたを確実にしめて、外ぶたのハンドルのキャッチ押しボタンには触れないように注意してください。不意に外ぶたがあき危険です。



- 外ぶたを閉めたとき、少し「ガタツク」ことがあります。中ぶたは釜に密着していますので特に問題はありません。
- 炊飯は、必ず中ぶたおよび外ぶたを取付けておこなってください。

- 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。炊きこぼれたり、かまが腐食したり、いやな臭いがついたりします。
- 酢を入れて炊飯するのはやめてください。かまが腐食することがあります。
- 外わくはホーロ製ですので、落したりぶつけたりしますと、ホーロ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、必ずガス元せんを開めてください。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、塗装部分の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

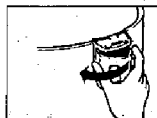
- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- ・器具の上や周囲に燃えやすいものをおいていませんか？
- ・ゴム管が古くなってひび割れしたり、器具に触れたり、折れたり、おじれたりしていませんか？
- ・ゴム管はゴム管口の赤線まで差し込まれ、ゴム管止めで止めてありますか？

お手入れ

- かま・中ぶた
 - ・かま・中ぶたをよく洗ってください。
 - ・みがき粉や固いタワシなどは傷が付きまますので使わないでください。

- 外ぶた
 - ・水洗いしてください。汚れのひどいときは、中性洗剤溶液で洗ってから乾いた布でよく拭いてください。
 - ・みがき粉や固いタワシなどは傷が付きまますので絶対に使わないでください。

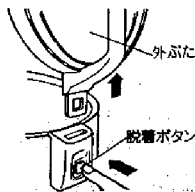
- つゆ受け容器
 - ・つゆ受け容器にたまった水は、炊飯のつど捨てて、中をきれいに洗ってください。



つゆ受け容器のはずしかたは、図のように、つゆ受け容器に指をかけ、引っばってください。

外ぶたのはずし方

- ・脱着ボタンを押し込み、外ぶたをひき抜くと外ぶたがはずれます。



そ
の
つ
ど

日常の点検・手入れ②

●外わく部

- ・外わくは乾いた布で拭いてください。汚れのひどいときは、中性洗剤溶液を湿した布で汚れを落した後、洗剤を拭きとり乾いた布でよく拭いてください。

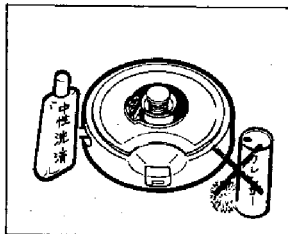


●こんろ部

- ・こんろ部外側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。

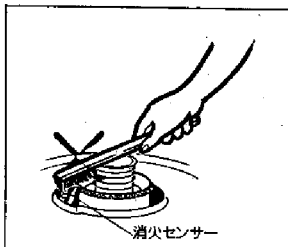
〈ご注意〉

- ・外わく部・こんろ部はホーロ製ですので金属タワシなどで強く洗いますとホーロが傷みますので絶対におやめください。又、落したり、物をぶつけたりするとホーロがかけまますのでご注意ください。
- ・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、ぬらさないでください。
- ・感熱部に米つぶ、食品屑などが付着しますと、正常に炊飯できませんので、つねに清潔に保ってください。



●消火センサー(立消火安全装置)

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



と
き
ど
き

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。

原因	現象	原因										処置方法	参照ページ		
		炊飯しっぱなしで電源を切ったままの状態で点検	点検しない・点検しにくい	炎が安定しない	直火で燃える炎がつかない	異常な音をたてる	異常なにおいがする	異常なにおいがする	異常なにおいがする	異常なにおいがする	異常なにおいがする			異常なにおいがする	
ガス元栓の開け忘れ・閉き不十分		○	○											ガス元栓を全開にする	13
ゴム管内に空気が残っている		○	○											ガスが正常に出るまで十分に注釈しながら点検操作を繰り返す	13
ガス圧が適切でない(低い)		○	○											他の器具も同様の場合は点検を依頼する	—
ガス圧が適切でない(高い)		○	○											依頼する	—
ゴム管の摩耗・劣化		○	○										○	ゴム管を交換する	9
カチットロックへの差し込み不足		○	○										○	十分に差し込む	9
点火装置の電極部の汚れ		○												汚れを拭き取る。それでも直らないときは点検を依頼する	—
点火装置の故障		○												点検・修理を依頼する	—
バーナの奥口・空気口つまり		○	○	○	○	○	○							点検・修理を依頼する	—
ノズルづまり		○	○	○	○	○	○							点検・修理を依頼する	—
感熱部の汚れ												○	○	点検・修理を依頼する	—
感熱部の故障												○	○	点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない	○													「使用手順」参照	13
消火センサーが作動	○												○	「使用手順」参照	13
消火センサーの故障	○												○	点検・修理を依頼する	—
器具設置・セット不良													○	正しく設置・セットする	8
炊飯法誤り													○	「使用手順」参照	10
米つぶの不揃い(粉末)													○	粒の揃った米を使う	11
乾燥剤の消耗	○													新品と交換する	10
器具の結露と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○						○	点検・修理を依頼する	—
ふたが不完全													○	「使用手順」参照	12
水量が適切でない													○	「使用手順」参照	11
かまど部の汚れ												○	○	汚れを拭き取る	11

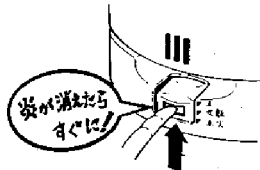
処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

故障・異常の見分け方と処置方法

安全装置が作動したときの処置方法

消火センサーが作動したときは

1. 炊飯中バーナの炎が消えたときは、消火センサーが作動して自動的にガスが止まりますが、ガスが止まるまで少し時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐ炊飯レバーを「止」の位置にもどしてください。



2. 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待ってから「使用手順」に従って点火してください。

消火センサーについて

次のような状態になったときは、点火しないことがあります。

■消火センサーに水滴や吹きこぼれが付くと、点火しにくくなったり、バーナの炎が消えることがあります。かまの底に付いた水滴はふき取ってから「外わく」に入れてください。吹きこぼれにも注意してください。

■消火センサーに固いものをぶついたりしないでください。(位置が変わると点火しにくくなります。)

■お手入れや器具の移動・設置にも注意してください。

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

- 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……こんろ部の側面に貼付してあります。

(例)

(N)11-802(U)

大阪ガス株式会社 **02**

- (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

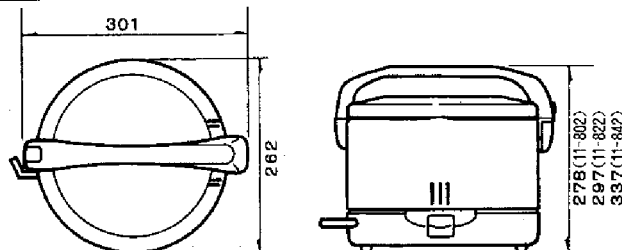
- ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

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

寸法図



品番	11-802	11-822	11-842	
点火方式	放電点火式(単二・1.5V×1個)			
安全装置	消火センサー(熱電対式立消え安全装置)			
炊飯量	最大	1.0ℓ(5.6合)	1.4ℓ(7.8合)	2.0ℓ(1.1升)
	最小	0.2ℓ(1.1合)	0.4ℓ(2.2合)	0.6ℓ(3.3合)
外形寸法(mm)	高さ278×幅301×奥行262	高さ297×幅301×奥行262	高さ337×幅301×奥行262	
重量(kg)	3.7	4.0	4.6	
ガス接続(φmm)	φ9.5mmガス用ゴム管			
付属品	計量カップ			
	1時間当りのガス消費量			
形式名	RR-05G	RR-07G	RR-10G	
6 C (kcal/h)	1,300	1,500	1,700	
13 A (kcal/h)	1,300	1,500	1,700	
6 A (kcal/h)	1,300	1,500	1,700	
LP G (kg/h)	0.108	0.125	0.141	

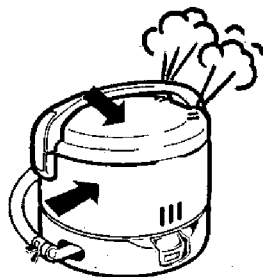
おねがい

ガスがきいときは、ガス元せんを開め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社にご連絡ください。

ガス炊飯器をじょうずにお使いいただくために

【使用手順については、同梱の「取扱説明書」をお読みください。

やけどに注意してください



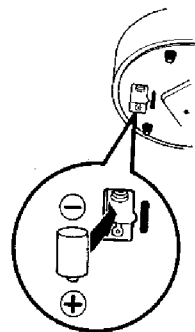
炊飯中、炊飯直後は、ふたや本体が熱くなります。誤ってさわらないようにご注意ください。

点火・消火の確認について



- 点火操作時は着火後もしばらく炊飯レバーを押し続けて、手を離しても火が消えていないことを点火確認窓から確認してください。
- 炊飯完了後、火が消えていることを点火確認窓から確認して、ガス元せんを閉めてください。

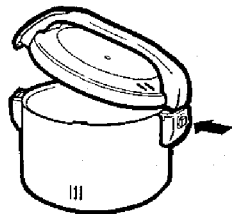
乾電池について



点火用に乾電池単2(1.5V) 1個使用しています。電池ケース(コンロ部裏側にあります。)に⊕⊖の方向を確かめて乾電池をセットしてください。乾電池が消耗してきますと点火しにくくなります。「チツ……チツ」と放電間隔が長くなりましたら早目に新しい乾電池にお取り替えください。

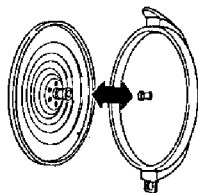
お手入れについて

(外ふたの脱着と手入れ)



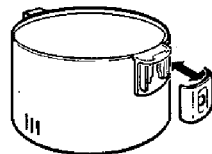
- ふたの取り外しは、つゆ受け部の四角いつまみを押してふたを抜き取ってください。取り付けは中まで充分に差し込んでください。
- お手入れの際、みがき粉や固いタワシなどは傷がつきますので絶対に使わないでください。

(内ふたの脱着)



内ふたと外ふたは、分離できます。お手入れの際は、取り外してください。尚、炊飯時は必ず内ふたを取り付けて炊飯してください。

(つゆ受けの脱着)



つゆ受けは、取り外しができます。お手入れの際は、取り外して、歯ブラシ等の小さなブラシで、掃除してください。