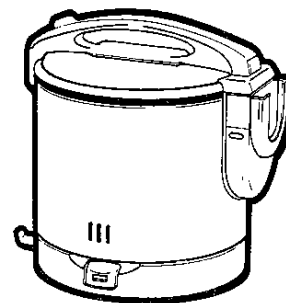


# ガス炊飯電子ジャー 強火だき

11-806/807/808型

型式名 RR-05VGII  
RR-07VGII  
RR-10VGII



## 取扱説明書

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。

 大阪ガス

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

南支社	〒557 大阪市西成区玉出東2-9-41	TEL (06) 652-0001
北支社	〒532 大阪市淀川区十三本町3-6-35	TEL (06) 301-1251
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	TEL (0722) 38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39-6	TEL (0726) 71-0361
阪神支社	〒662 西宮市和上町4-11	TEL (0798) 26-3101
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	TEL (0729) 62-1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町16-17	TEL (0720) 41-1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町5-13-10	TEL (078) 576-5231
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL (075) 211-1151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	TEL (0742) 48-4811
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-5	TEL (0734) 31-2481
姫路支社	〒670 姫路市神屋町4-8	TEL (0792) 22-4531
東播支社	〒675 加古川市加古川可栗津29-1	TEL (0794) 22-0421
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6-57	TEL (0796) 23-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒畑680-1	TEL (0775) 62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12-11	TEL (0749) 22-3131
長浜営業所	〒526 長浜市南呉服町3-4	TEL (0749) 62-7171
本社ガスビルサービスセンター	〒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、ガス元せんを開め、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。

## 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まして  
まことに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

- 必ずお守りください.....1・2・3
- 使用上のご注意.....4
- 各部のなまえ.....5
- 使用方法 ・ご飯を炊く前の準備.....6・7  
・ご飯の炊き方.....8・9  
・おいしく食べるひとくふう.....10
- お手入れ.....11
- 故障かな?と思ったら.....12
- 故障・異常の見分け方と処置方法.....13・14
- 仕様一覧表.....15
- 寸法図.....16
- 保管とアフターサービス.....17

# 必ずお守りください

## 使用前

### ●ガスの種類を確かめて

こんろ部にはってある銘板(ラベル)の表示以外のガスは使用しないでください。



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 13A
- ・L P ガス 用

●ガスの種類には都市ガスとL P 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。

### ●保温用電源について

●この器具の保温用電源は、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。

### ●ガスの接続は

●内径9.5mmのガス用ゴム管で検査合格、またはJISマークのはいつているものをお使いください。

●ゴム管はできるだけ短くし、折れやねじれのないように、ガス元せん・器具のゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めでしっかり止めてください。

## 使用場所

### ●安定した、落下物の心配のないところ

たなの下など落下物の危険があるところや、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。



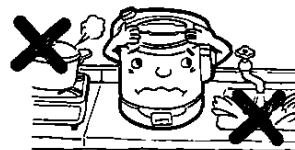
### ●可燃物のないところ

器具の上やまわりには可燃性(カーテン・紙ぶくろなど)や引火性(エアゾール缶など)のものは置かないでください。



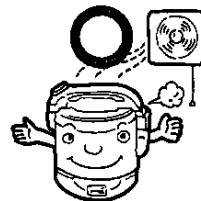
### ●水や熱のかからないところ

水のかかるところや、湿気のあるところ、他の熱源の近くでは使用しないでください。



### ●換気のできる場所

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。



必ずお守りください

## 使用中

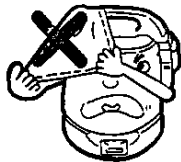
### ●顔や手を近づけない



炊飯中や炊飯後しばらくの間はとって、炊飯レバー以外は手を触れないでください。やけどのおそれがあります。

### ●ふきんをかぶせない

ふきんを器具にかぶせたり、下に敷いたりしないでください。



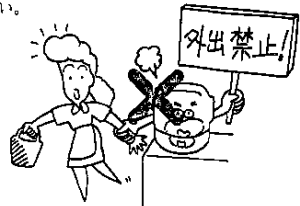
### ●かみなり注意

落雷のおそれのあるときは保温を中止し電源プラグを抜いてください。



### ●つけたままで外出しない

火をつけたまま外出・就寝は絶対にしないでください。



## 使用后

### ●ガス元せんを閉じる

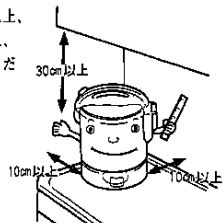
お使いにならないときはガス元せんを必ず閉じてください。



## 設置について

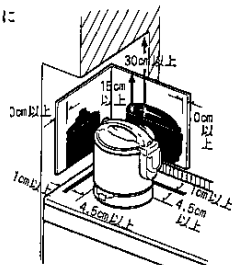
### ●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

・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。



材質	厚さ	ご注意
石綿ストレート板	3mm以上	10cm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	
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

## 異常時の処置について

### ●ガスもれがおこったら

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閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社に連絡してください。

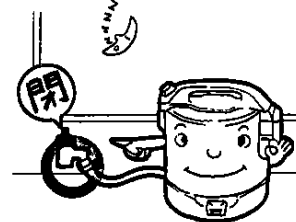


万一ガスがもれたときは、絶対に換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対にしないでください。爆発事故を起こすことがあります。



### ●ガス事故防止

●お出かけやおやすみになるときは、ガス元せんを必ず閉じてください。



●ひび割れしたり、差し込み部分がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。(古くなったゴム管は取り替えてください。)



### ●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。

[故障かな?と思ったら]の項をお読みください。



電源プラグを抜く

ガス元せんを閉める

# 使用上のご注意

## 用途について

### ●炊飯専用器具です

- 他の用途には、絶対使用しないでください。
- 炭・練炭おこしに使わないでください。

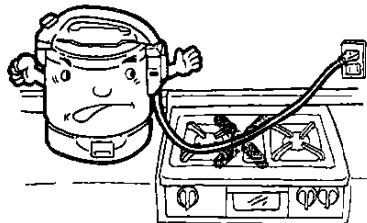
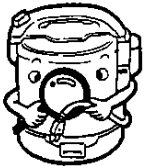


- かまを他のコンロにかけないでください。

- 外わくを他のコンロにかけないでください。

### ●電源コードを傷めない

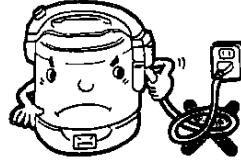
- 傷んだまま使わないでください。
- 無理に折曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしないでください。



- 電源コードが他の熱源などの高温部分にふれないようにしてください。

### ●電源コードは必要な長さで

電源コードは必要な長さだけでお使いください。



### ●器具を持ち運ぶ場合は

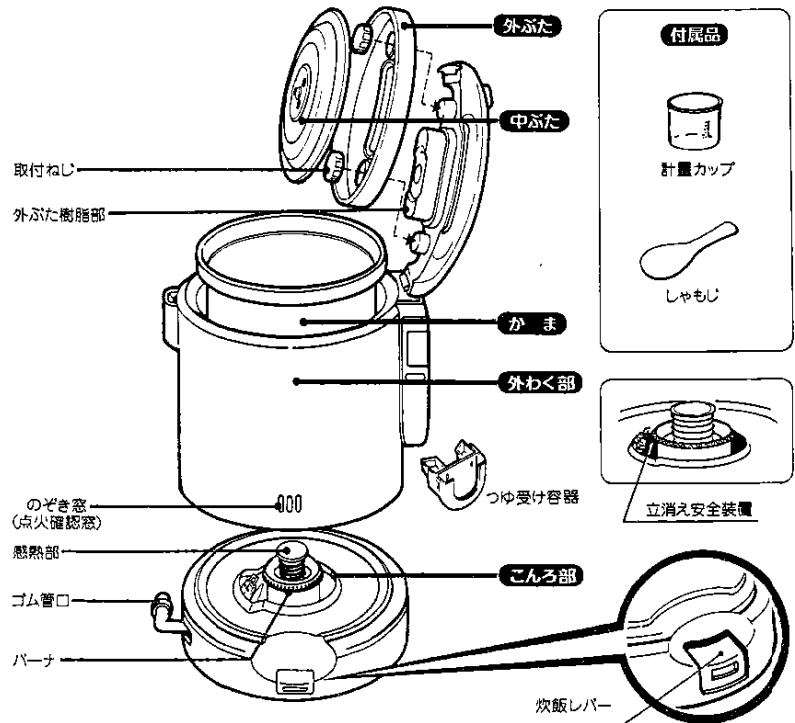
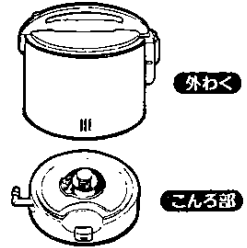
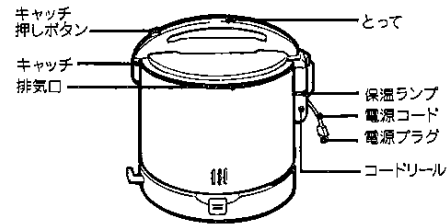
- 外ぶたをきっちりとしめる。



- キャッチ押しボタンをさわらない。



# 各部のなまえ



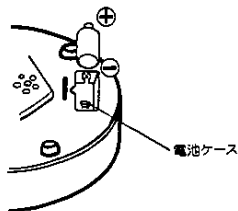
# ご飯を炊く前の準備

## 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、中性洗剤で洗ったあと、きれいな布で水気を拭きとってください。

- 電池をセットします。(電池は単2・1.5V 1個使用です)  
電池ケース(こんろ部裏側にあります)に、⊕・⊖の方向を確かめて乾電池をセットしてください。

注) 乾電池が消耗してきますと点火しにくくなります。「チッ……チッ」と放電時間が長くなりましたら、早目新しい乾電池にお取り替えください。



## 1 お米を正しく計る



付属の計量カップで正しく計ってください。  
すりきり1杯で約0.182(1合)

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	0.36	0.54	0.72	0.90	1.08	1.26	1.44	1.62	1.80	1.98

## 2 お米を洗う

別の容器で手早く洗ってください。

かまでお米を洗うとフッ素樹脂被膜を傷つけておいしく炊けなくなります。

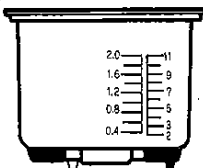


## 3 水加減

かまに移してお米の種類に合った水加減をします。(例) 11-808の場合

かまの目盛りは目安です。  
お好みにあわせ水加減してください。

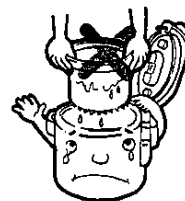
ただし、1目盛以上水量をふやすとふきこぼれることがあり、炊きあがりもよくありません。



例えば4カップ(4合)の米を炊くときは目盛りの右側「4」まで水を入れます。

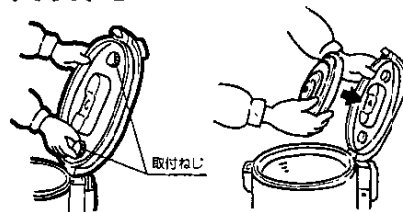
## 4 かまを外わくに入れる

- 外わくに入れてお米を水平にならしてください。
- 外わくにかまがきっちり入っていないと作動しません。
- かまの外側の水分や異物、外わくの内側の米つぶや食品くずも取り除いてください。



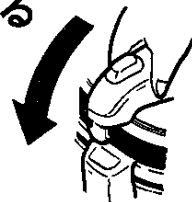
## 5 中ぶたを外ぶたに取り付ける

- 取り付け前に外ぶたの取付ねじ2ヶ所がしっかり締まっていることを確認してください。
- 中ぶたつまみを外ぶたの取付穴にきっちりはめこんでください。



## 6 外ぶたを閉める

- 外ぶたは、ゆっくり確実に閉めてください。



## 7 外わく部をこんろ部にのせる

- 外わく部(かま)をこんろ部にきっちりとのせてください。



## 8 ガス元せんを全開にする

- 炊飯レバーが「止」の位置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。
- 他のガス器具用元せんとまちがわなないようにご注意ください。



# ご飯の炊きかた

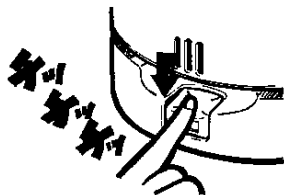
## おいしく炊くための準備

お米は洗ってから30分以上ひたしてください。  
(冬場や水が冷たいときは約1時間程度ひたしてください。)

### 1. 炊飯レバーを「点火」の位置まで押し下げます。

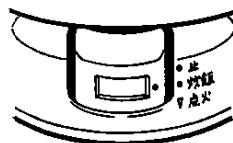
- パーナに点火したことを確認して、そのまま数秒間押し続けてください。
- 手をはなしてもパーナに着火していることを確かめてください。
- 炊飯レバーが「炊飯」の位置にセットされます。

※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より、強く長くしてゆっくり手をはなしてください。



### 2. 炊飯

- 沸騰してからしばらくすると、「カタン」と音がしてパーナの炎が自動的に小さくなります。



### 3. 自動的に消火します。

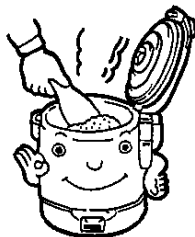
- 炊飯が終ると、パーナは自動的に消火し、炊飯レバーは「止」の位置に戻ります。

・この炊飯電子ジャーは、おねぼにうつすらとコゲ色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。



### 4. ご飯をむらします。

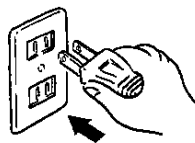
- 消火してから必ず15分以上むらしてください。むらしが終わったあと、ご飯をよくほぐしてください。



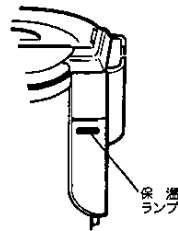
## 保温をする場合

### ■ 炊飯後に続けて保温したい場合

- 炊飯の点火操作の後に電源プラグをコンセントに差し込みます。  
注) 点火前にコンセントを差し込んでいると、すぐ保温状態になり、おいしく炊けません。



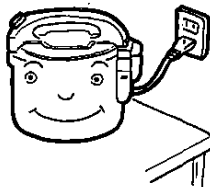
- 保温ランプ(オレンジ色)が点灯し、通電していることを確かめてください。



- 炊飯終了後、そのまま保温を続けます。

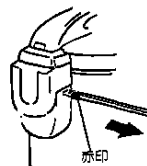
### ■ 別の場所で保温される場合

- 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。



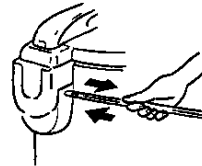
### 電源コードの出しかた

- 電源プラグを引っばると、電源コードが出てきます。赤印が見えたら、これ以上引っばらないでください。



### 電源コードのしまいかた

- 電源プラグをかける引っぱって戻すと、自動的に巻き込まれます。



※もどす時、コードがねじれたままになっていたり、手で無理に押し込んだりしないでください。自動的に巻き込まないようにします。

## 使用方法

# おいしく食べるひとくふう

### 1. 洗米は手早く充分に

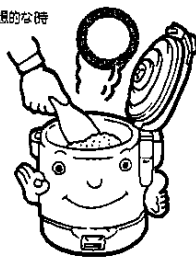
最初はたっぷりの水で手早く洗って水を捨て、あとはヌカ分が残らないようよく洗うのがコツです。又洗うときは米粒が割れないよう注意してください。

### 2. お米の種類にあった水加減を

米の種類	水加減の目安
炊 飯	米 厚ぼり目盛りどおり
新 米	米 目盛りより少なめ
古米・硬質米・夏ませ米	目盛りより少し多め
薄 味 色 合 米	目盛りより少し多め
胚 芽 精 米	目盛りより少し多め

### 3. むらし上がったらほぐす

余分な水分をにがして、ふっくらおいしいご飯に仕上げましょう。  
※消火後15分が理想的な時間です。



## 炊飯

## 保温

### 1. ご飯は中央によせる

中央に盛り上げるようにするとかまの周囲についたご飯がバサバサになるのを防ぐことができます。



### 2. ふたをキッチンと閉める

外ふた・中ふたがしっかり閉っていないとご飯が乾燥し、ニオイ・バサつき・変色・変質の原因となり、おいしさが失われます。



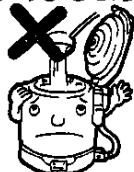
### 3. 12時間以上の保温はやめましょう

ニオイ・バサつき・変色・変質の原因になります。



### 4. こんな保温もやめましょう

- ・冷えたご飯
- ・ご飯のつぎだし
- ・少ないご飯(最小炊飯量以下)
- ・白米のご飯以外(炊きこみご飯・おかゆ・汁ものなど)
- ・しゃもじを入れたままにしない



## 🔔🔔🔔🔔🔔

お米は暑がりです。

高温はこがて……すずしい所に置きましょう。

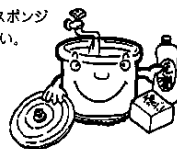
長期間保存すれば味がおちます。半月から1ヶ月単位で使いきる分を買うのが良いでしょう。

# お手入れ

## そのつど

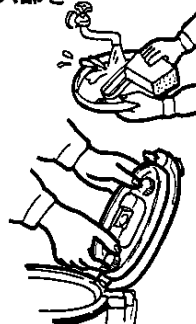
### ●かま、中ふたを洗剤で洗う

そのつど やわらかいスポンジを使って洗ってください。中ふたフロートの下も洗ってください。



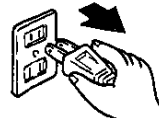
### ●外ふたのステンレス部をはずして洗う

そのつど 外ふたのステンレス部の取付ねじ2ヶ所をはずして洗ってください。樹脂部は水気をよくしぼった布でふいてください。お手入れが終了しましたら、もどろりに取り付け、取付ねじをしっかりと締めてください。



### ●つゆ受けをはずして洗う

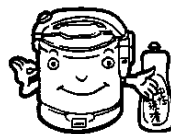
そのつど つゆ受けを洗ってください。



## ときどき

### ●外わく

ときどき水気をよくしぼった布でふいてください。汚れのひどいときは台所用洗剤を薄めた布で汚れを落してください。



### ●こんろ部

バーナ炎口が詰まっているときは針金などで取りのぞいてください。蒸熱部の汚れがこびりついて取れないときは極細目のサンドペーパー(目のあかさ400番程度)で表面に傷が付かない程度に軽くこすり取ってください。

## 禁止

### ●水洗いは禁止

器具に水をかけたり丸洗いしないでください。



### ●釜の取扱いには気を付けて



- ・付属のしゃもじをおつかいください。
- ・極や調味料を使ったときはすぐ洗ってください。

- ・スプーンや食器は入れないでください。
- ・酢は使わないでください。

●お手入れの際、やわらかいスポンジを使ってください。金属タワシでは、絶対に洗わないでください。

・使っているうちに色むら、ハガシ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かまだけをお買い求めの販売店で買い替えてください。

# 故障かな?と思ったら

故障かな?と思われたら、ただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

現象	お調べいただくこと
●保温ができない。	●電源プラグが差し込まれていますか。 ●停電していませんか。
炊飯中に ●ふきこぼれる。	●お米の量・水かけんはどうですか。 ●中ぶたはセットされていますか。
炊きあがったご飯が ●うまく炊けない。 (硬い 芯がある 軟らかすぎる こげる)	●お米を充分洗いましたか。 ●お米の量・水かけんはどうでしたか。 ●中ぶたはセットされていますか。 ●外ぶたが確実にしまっていますか。 ●こんろ部の感熱部、またはかま底に異物がついていませんか。
保溫したご飯が ●いやなおいがる。 ●変色がキツイ。 ●バリバリになる。	●保温時間が12時間以上になっていませんか。 ●冷えたご飯を保温しませんでしたか。 ●しゃもじを入れたままにいませんか。 ●つゆ受け容器・かま・中ぶたのお手入れは充分ですか。 ●お米を充分洗いましたか。 ●中ぶたはセットされていますか。

## カワイヤなニオイがついた場合

かまに計量カップ一杯の水を入れ炊飯する要領で操作し自動消火するまで煮沸して、かまと中ぶたをよく水洗いしてください。  
(消火直後は高温のため取扱いに気をつけてください。)



上の表にあてはまらなかったり、おわかりにならないときは、「故障・異常の見分け方と処置方法」を参照してください。

# 故障・異常の見分け方と処置方法

お調べいただくこと 〔原因〕	こんなとき 〔現象〕											処置方法	参照ページ	
	炊飯レバーから手を離す前火する	点火しなり・点火しにんら	炎が安定しなご	異常な音をたてし燃えの	煙発生に響かぬの	こぼれ	炎が広がらぬ	早切れる	かま(フタ)が閉じぬ	保温ができない	ご飯の表面が乾燥する			ご飯の表面がべたべたする
ガス元せんの開き不十分	○	○	○										ガス元せんを全開にする	7
ゴム管内に空気が残っている	○	○	○										点火操作をくり返す	8
ゴム管の折れ曲り・つぶれ	○	○	○										ゴム管の折れ・曲りを直す	1
ゴム管のひび割れ・穴あき	○												ゴム管を交換する。先を切りつめる	3
点火装置の故障	○												点検・修理を依頼する	—
バーナの炎口・空気口づまり	○	○	○	○					○				点検・修理を依頼する	—
感熱部の汚れ								○	○				汚れを拭きとる	—
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	○												「使用方法」参照	8
立消え安全装置が作動	○								○				「使用方法」参照	8
立消え安全装置の故障	○								○				点検・修理を依頼する	—
保温部の不良										○			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	7
停電した											○	○	過電をまつ	9
炊飯方法の誤り									○	○		○	「使用方法」参照	8
器具の経板と使用ガスの不一致	○	○	○	○				○					点検・修理を依頼する	—
乾電池の消耗	○												新品と交換する	6
かま底の汚れ								○	○				汚れを拭きとる	14
中ぶた・フロートの変形											○		点検・修理を依頼する	—

このほかに異常があるときやおわかりにならないときは、ご自身で修理なさらないで、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へ連絡してください。



不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。



## 安全装置が作動したときの処置方法

### ●立消え安全装置が作動したときは……………

#### 1. 炊飯中バーナの炎が消えたとき

立消え安全装置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。(30秒～1分程度)  
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

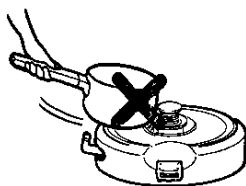
周囲に生ガスがなくなるまでしばらく(約1分)待ってから「ご飯の炊きかた」に従って点火してください。

### 立消え安全装置について

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。

- 立消え安全装置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。
- 立消え安全装置に固いものをぶつかけ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。)

かまの底についた水滴は必ず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。



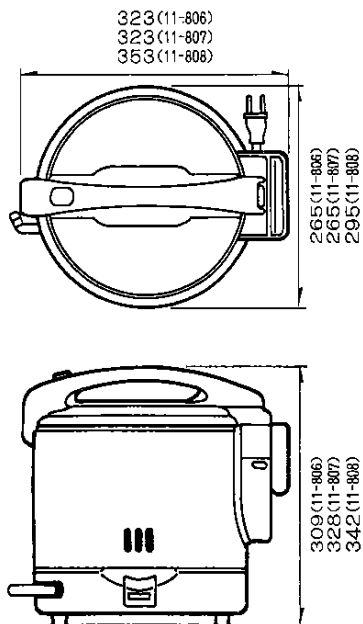
- お手入れや器具の移動・設置にも注意してください。



## 仕様一覧表

品 名		ガス炊飯電子ジャー		
コ ー ド		11-806	11-807	11-808
炊 飯 量 ℓ (合)	最 大	1.0ℓ (5.6合)	1.4ℓ (7.8合)	2.0ℓ (1.1升)
	最 小	0.2ℓ (1.1合)	0.2ℓ (1.1合)	0.4ℓ (2.2合)
外 形 寸 法 (mm)	高 さ	309	328	342
	幅	323	323	353
	奥 行	265	265	295
重 量 (kg)		5.2	5.4	6.3
ガ ス 接 続		φ9.5mmガス用ゴム管		
電 源		AC100V		
保温時の消費電力(W)		74	74	93
点 火 方 式		放電点火式(単二・1.5V×1個)		
安 全 装 置		立消え安全装置		
ガ ス 消 費 量	型 式 名	RR-05VGII	RR-07VGII	RR-10VGII
	6 C (kcal/h)	1,200	1,350	1,700
	13 A (kcal/h)	1,200	1,350	1,700
	LPGガス (kg/h)	0.100	0.112	0.141
付 属 品		しゃもじ・計量カップ		

## 寸法図



## 保管とアフターサービス

### ●保管(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(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

- 12ページの「故障かな?と思ったら」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. 品名……………ガス炊飯電子ジャー
2. 品番……………このろ部の側面に貼付してあります。

例 (N)11-806(U)

大阪ガス株式会社 08

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。
- 保証期間経過後の故障修理について  
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

# ガス炊飯電子ジャーでじょうずに保温していただくために

「詳細については、同梱の「取扱説明書」をお読みください。

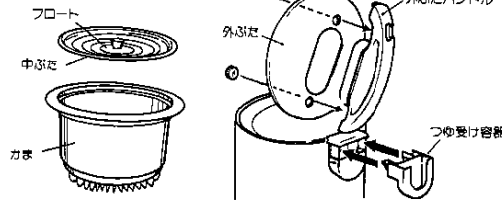
## 保温とお手入れは確実に

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。



- 保温中、本体を移動する場合でも電源プラグはすぐ別のコンセントに接続し、保温をつづけてください。
- 途中で電源プラグを抜いたままにしますと、ご飯が冷えイヤなおいのもとになります。

2. お手入れは確実にしてください。  
(ふたやつゆ受け容器は取外して、水洗いできます。)

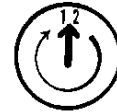


- ご使用後は、かまやふた、つゆ受け容器は水洗いして、ご飯やおねばが残っていないようにして下さい。
- 特にフロートの下は、よく洗ってください。
- かまは、スポンジ等で簡単に汚れが落とせます。かたいタワシやみがき粉を使って、傷をつけないようにして下さい。



## おいしいご飯は、お早目に

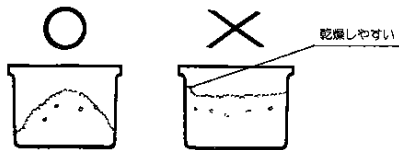
- 保温時間が、12時間以上になりますと、イヤなおいがしたり変色しやすくなります。



- ご飯は、早目にお召しあがりいただくと、よりおいしくいただけます。

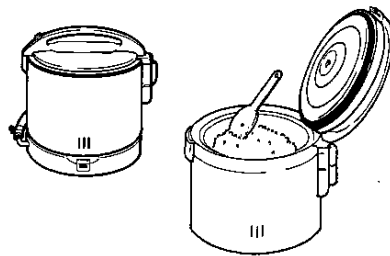
## 保温時のご飯の乾燥をやわらげるために

1. 保温時は、かま壁面とご飯が接触しないように、中央部に山型によせてください。



- 少量のご飯を保温する場合は、早目にお召しあがりください。
- ご飯が少量になるほど、パサパサになったり、黄ばみやすくなります。

2. 保温時は、ふたを確実にしめておいてください。



- ふたの開閉は、できるだけ少なくしてください。
- 1回の開閉時間は、できるだけ短くしてください。

## 中ふた及びフロートが変形していないかお確かめください

1. 中ふた及びフロートが、極端に変形していると保温中に蒸気が抜けてご飯が乾燥します。

中ふた及びフロートが変形していないか確かめる。



2. 釜と中ふたとの間にご飯つぶがついてきますと、釜と中ふ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。

米つぶ・食品屑などが付着していないか点検する。



裏面も必ずお読みください

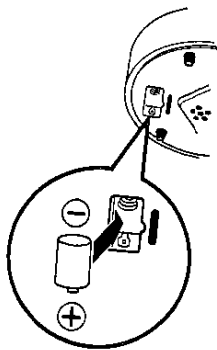
# ガス炊飯電子ジャーをじょうずにお使いいただくために

## 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。「チッ……チッ」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。

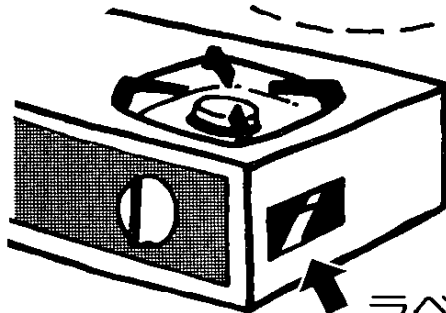
## お手入れについて



- 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。

# ガスの種類をたしかめて！

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A  
(天然ガス)
- LPガス用



(例、テーブルコンロ)

ラベル位置は器具  
右側または正面

ラベル

R 5 - 6 型  
都市ガス用 13A・6C・6A・LP  
○○○○kcal. h  
株式会社 ○○○○○



- ガス器具の本体にはつてあるラベルと、お使いになるガスの種類が合っているか確かめてください。

もし合っていない場合は、良好な燃焼をせず危険な場合がありますので、お使いにならずすぐに販売店、または大阪ガスまでご連絡ください。