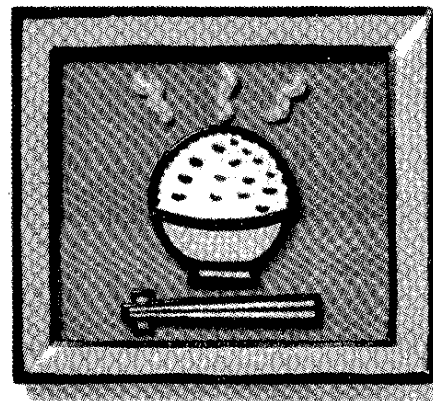


型式名

RR-05VFG
RR-07VFG
RR-10VFG

電子ジャー付ガス炊飯器

11-860・11-861・11-862



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

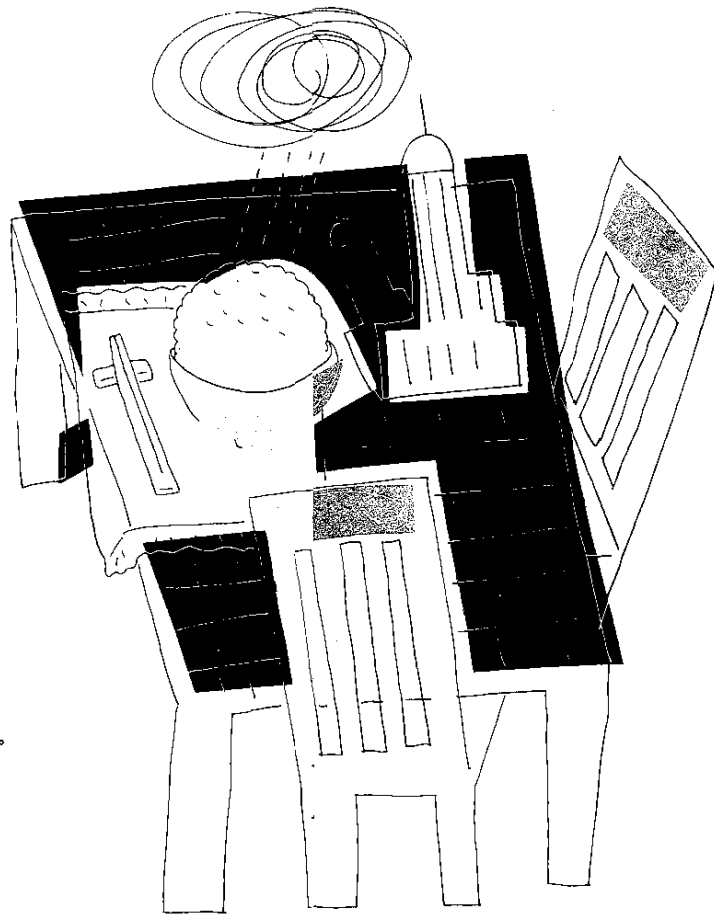
大阪支社 〒550 大阪市西区千代崎3-2-95 TEL(06) 586-3200
南部支社 〒580 堺市住吉橋町2-2-19 TEL(0722) 36-1131
北部支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 TEL(0726) 71-0361
東部支社 〒576 東大阪市稲葉2-3-17 TEL(0726) 62-1191
兵庫支社 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 TEL(078) 360-3100
京都支社 〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1番地 TEL(075) 311-7391
奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 TEL(0742) 44-1111
和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 TEL(0734) 91-2491
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 〒523 長浜市南呉服町3-4 TEL(0749) 62-7171
本方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。

このたびは大阪ガスの電子ジャー付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。お気をつけください。



上手なご飯の炊きかた・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…………… 15
- 第6章 お手入れ…………… 16
- 第7章 ご注意…………… 18
- 第8章 故障・異常の見分け方と…………… 19
処置方法

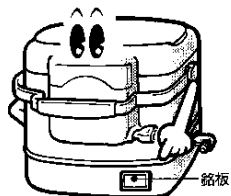
第1章 安全に使うために

ご使用前に必ず確認して正しくお使いください。

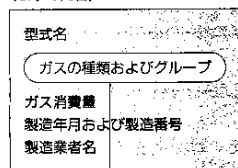
●必ずお守りください

1 使用ガス・電源を確認する

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まず確かめてください。



(表示の内容)



都市ガス用 13A
LPガス用

保温に使う電源は、交流100V 60Hz (一般家庭用コンセント)を使用してください。これ以外の電源では絶対に使用しないでください。

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。



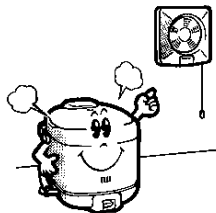
あぶない!

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ってください。

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。



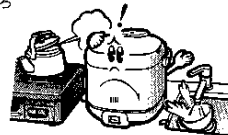
●設置場所

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



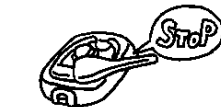
- 幼児の手の届かないところ
- 棚からの落下物が当たらないところ
- 安定したところ
- 風の当たらないところ
- 水や洗剤がかからず湿気のないところ
- ガステーブルなどほかの熱源から離れたところ



あぶない!

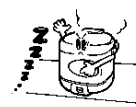
ガス事故・火災の防止のために

①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。



②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。

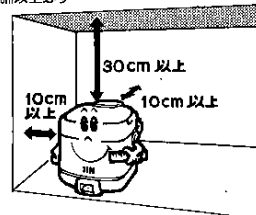
③炊飯の途中での外出・就寝はやめてください。



5 壁や上方と間隔をとる

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

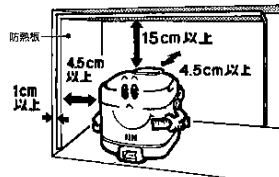
壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。



●可燃物の壁から10cm以上離せない場合

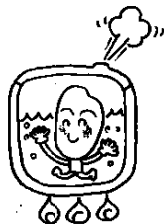
防熱板を壁に取り付けてください。

(※防熱板については、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。)



炊きあがり
しゅんしゅん
ガス炊飯器は
ひんひん

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。カニ穴もパッチリできています。

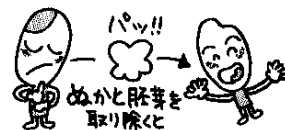
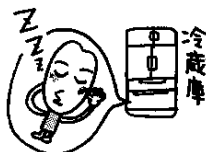


よいお米には
つやがある

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よいでしょう。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さどきそうじをしてください。

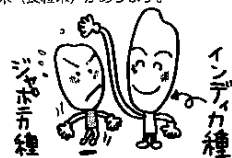


お米は精米の程度で
呼び名が変わる

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ひます。

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

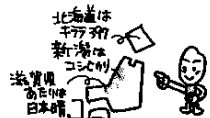


胚芽米、麦ごはんも
おいしく炊く



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を加減するだけ。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397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ギ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。水が滲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

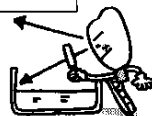


せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくはだいたしです。ちょっとざいいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理に合わせて水加減

お米の品種や状態、また料理やお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。

炊き米	目盛りどおり
新米	目盛りより少なめ
カレー用炊飯用	目盛りより少なめ
硬炊米 胚芽米 白米	目盛りより多め

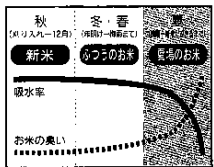


夏は水を99めにしな!

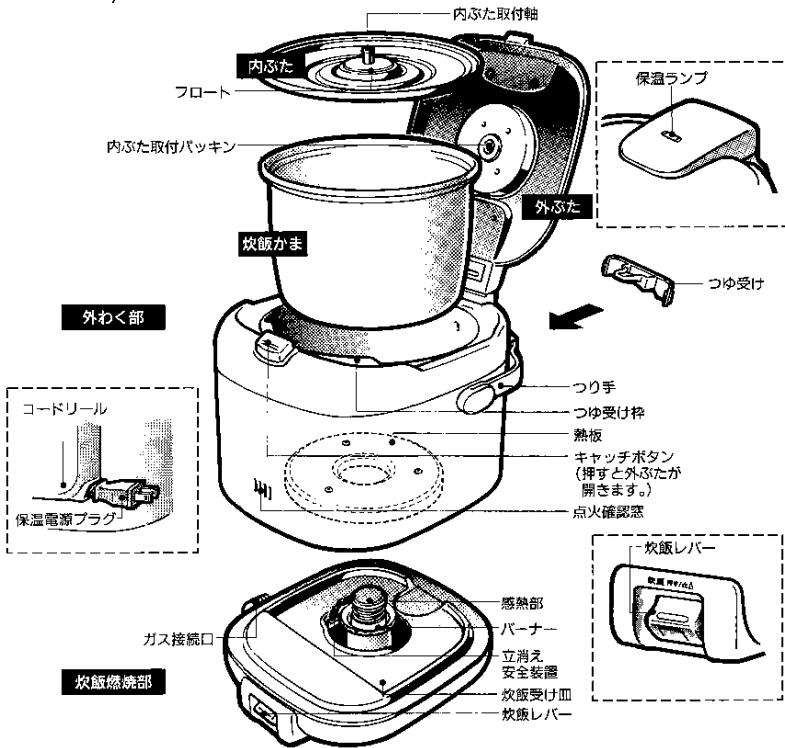


季節によっても
お米の質は変わる

お米が新米と呼ばれるのは刈り入れから2~3か月まで。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低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



しゃもじ



計量カップ



乾電池



取扱説明書

第 2 章 ご飯の炊きかた



● はじめてお使いのとき

1 きれいな布でふく

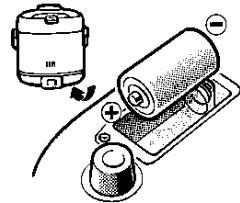
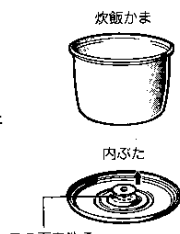
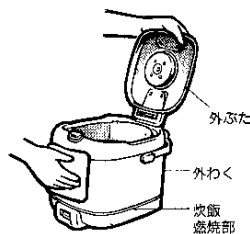
外ふた・外わく・炊飯燃焼部はきれいな布でふいてください。

2 中性洗剤で洗う

炊飯かま・内ふた・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ふきとってください。

3 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、十ーの方向を確かめて乾電池をセットしてください。



しゃもじ



計量カップ

禁止



水洗いは厳禁

電気回路の故障やさびの原因になります。

注意



乾電池は消耗品

「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。



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。

お米をとく

別の容器で、泡立て器などを使わず手でといてください。

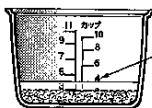


②たっぷりの水で手早く洗いましょう。とき足りないとニオイ、黄バミ・炊飯不良の原因になります。

水加減する

お米を水平にならし、炊飯釜に合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。

(11-882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	
麦まぜ米		目盛より少し
標準価格米		多め
胚芽精米		

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 外わくと炊飯燃焼部の間に電源コードがはさまっている
- 3 炊飯燃焼部の感熱部に米つぶ・食品くずなどがついている。

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。

注意

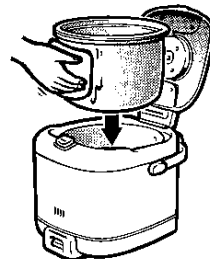


①外わく部を炊飯燃焼部にセットする際、感熱部にあてないようご注意ください。

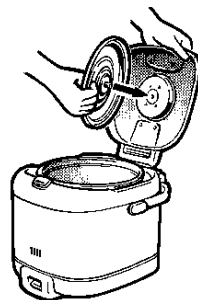


1 炊飯かまを外わくにセット

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。



2 内ふたを外ふたにセットして閉める



②バーナーの横にある立消え安全装置に水滴がかからないようご注意ください。点火しにくくなる場合があります。



③つり手を立てないでつり手に蒸気があたって熱くなり、やけどをさせる恐れがあります。



● 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。

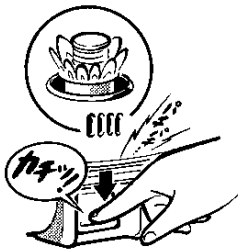


2 バーナーに点火

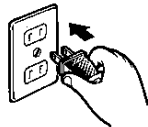
炊飯レバーを「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げ、そのまま数秒間押し続けてください。

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。

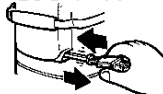


●炊きあがり後、保温する場合は…電源プラグをコンセントに差し込んでください。



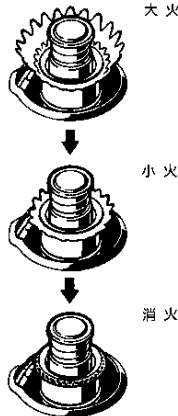
●電源コードの出し方
プラグを引っばってください。赤い印が見えたらそれ以上引っばらないでください。

●電源コードのしまい方
コードを軽く引っばると自動的に巻き込まれます。



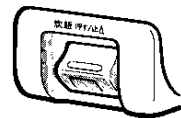
3 炊飯

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



4 炊きあがり

自動的に炊飯レバーが「止」の位置に戻り、火が消えます。

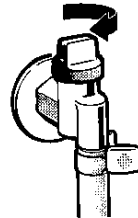


●この炊飯器は、おねばにうっすらとコゲ色がつくことがあります。これはご飯をおいしく炊くために高温状態を長く保っているためです。

●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

●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てください。

●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



●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し込まないようしてください。お米がふやけて、ご飯がおいしく炊けなくなります。

炊きこぼれにご注意

燃焼部・立消え安全装置・炊飯受け皿がよこれると、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。

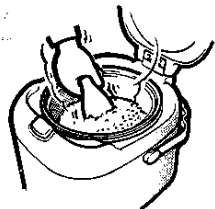


●むらし

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。



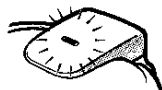
①消火してすぐふたを開けるとおいしいご飯になりません。

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。

●保温

保温ランプを確認

外ふたの上の保温ランプが点灯していることを確認してください。



禁止 保温中は外ふた・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。



●終了

ご飯がなくなったら、保温電源プラグを抜いてください。

おいしく保温しましょう



ご飯を炊飯かまの真ん中によせる

ご飯がバサバサになるのを防げます。



ふたのロックは確実に

外ふた・内ふたがちゃんと閉まっていると、ご飯の水分が逃げてしまいます。

炊きたてごはんはおいしいね!



ご飯は炊きたてがおいしい。でもこんなことに気をつけるとよりおいしくご飯を保温していただけます。



外わく部だけで保温する場合

耐熱性のある平らな所に置いてください。



外わく部を移動させる場合

保温はすべて電気で行うので、保温中に外わく部を移動させる場合は、別のコンセントに接続してください。

停電した時は

短時間ならいいですが、長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。



こんな保温はやめましょう

黄バミ・ニオイ・バサつきの原因

- 12時間以上の保温
- 冷えたご飯の再保温
- 少ないご飯の保温
- 炊きこみご飯や汁物などの保温
- しゃもじを入れたままの保温



ひと工夫

- 残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。

第 1 章 あとかたづけ

あぶない!

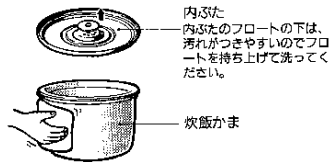


- まず確かめて
- ガス栓を開める
 - 電源プラグを抜く
 - 本体が冷えている

中性洗剤で洗う

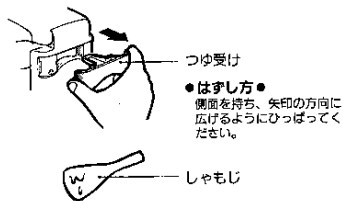


そのつど、スポンジや布きんなどやわらかいものを使って洗ってください。



内ふた
内ふたのフロートの下は、
汚れが付きやすいのでフロ
ートを持ち上げて洗って
ください。

炊飯かま

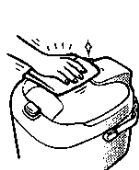


つゆ受け
●はすし方●
側面を持ち、矢印の方向に
広げるようにひっぱってく
ださい。

しゃもじ

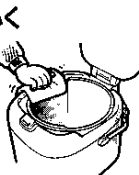
2 乾いた布でふく

外ふたは乾いた布で
ふいてください。



3 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い。
- 付属のしゃもじを使う。
- 炊きこみやおこな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。

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。



第 2 章 お手入れ

あぶない!

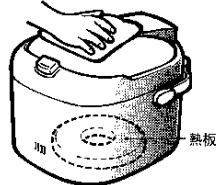


- まず確かめて
- ガス栓を開める
 - 電源プラグを抜く
 - 本体が冷えている

ときどきのお手入れが炊飯器を長持ちさせます。

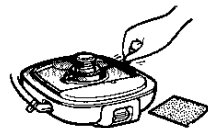
1 よく絞った布でふく

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。



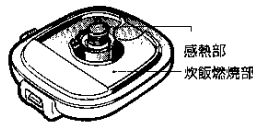
2 針金・サンドペーパーを使う

バ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、
極細目のサンドペーパー（目のあ
らさ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。



●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。



禁止
外わく部や炊飯燃焼部には、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。

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・ハガシができることがあります。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、内ふた取付バッキン、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。しゃもじ・つゆ受けなども同様です。



もしイヤな臭いがあった場合



炊飯かまに計量カップ1~2杯の水を入れ点火。水がなくなると自動消火するまで煮沸してください。自動消火した後、炊飯かま・内ふたを水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふき取ってください。

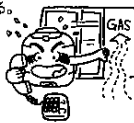


(使用直後は高温のため取扱いに注意してください。)

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。

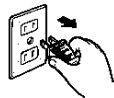


換気扇などの電気スイッチの「入・切」やコンセントの抜き差し、マッチ・ライターの使用は絶対にしないでください。
爆発事故の恐れがあります。

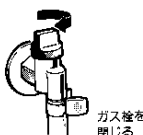


●ご使用中異常がおこったら

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。



保温電源プラグを抜いてください。



ガス栓を閉じる

第7章 ご注意

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。
- 電源コードは傷んだまま使用しないでください。ときどき調べてください。



- 電源コードは炊飯器の下を通さないでください。
- 電源コードはほかの熱源などの高温部分にふれないようにしてください。



- 電源コードはむりやり折り曲げたり引っぱったりしないでください。
- 落雷の恐れがある時は保温電源プラグを抜いてください。



あぶない!

- 灰・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。



- 炊飯燃焼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。

第8章 故障・異常の見分け方と処置方法



ご使用中「あれっ、おかしいな」と思ったら、そのまま使いにならず、
ただちにご使用を中止して点検をしてください。

	現象	お問い合わせいただくこと	処置方法
バーナーに 点火すると音	点火しない 	<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>
	炊飯レバーから手を離すと消火する。	<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ませんでしたか。 	<p>水滴、吹きこぼれをふきとる。 数秒間押しつづける。</p>
炊飯中に	消火する 	<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>
	ふきこぼれる	●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	うまく炊けない 硬い 芯がある 軟らかすぎる 一炊きムラになる 	<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。 ●内ふたを正しくつけて、外ふたは確実にしめましたか。 ●感熱部・炊飯かま底にご飯粒などがついていませんか。 ●器具が傾いていませんか。 ●ひたし中に保温電源プラグを差し込みませんでしたか。 	<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。 正しくつけて確実にしめる。 ご飯つぼ等の汚れをとる。 水平に設置する。 点火後、保温電源プラグを差し込む。</p>
	べとつく	●ご飯をよくほくしましたか。	<p>炊きあがり後15分むらした後 ご飯をよくほくす。</p>
保温中のご飯が	硬くなった 臭いがする 変色している さめている 	<ul style="list-style-type: none"> ●12時間以上、または少量のご飯を保温していませんか。 ●しゃもじを入れたままか、冷ご飯・ご飯のつぎたしを保温していませんか。 ●外ふた、内ふたがさっちりしていますか。 ●長時間の停電がありませんでしたか。 ●炊飯かま・内ふた・つゆ受けのお手入れはじゅうぶんですか。 ●よく洗米していますか。 ●保温電源プラグがコンセントにさっちり差込まれていますか。 	<p>14ページの 「おいしく保温しましょう」 の項を参照する。</p> <p>そのつどお手入れする。 水がきれいになるまで、お米を洗う。 コンセントにさっちり差し込む。</p>

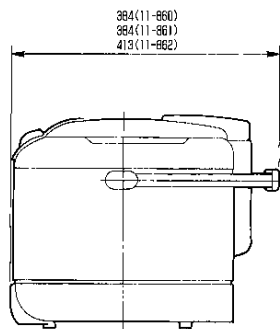
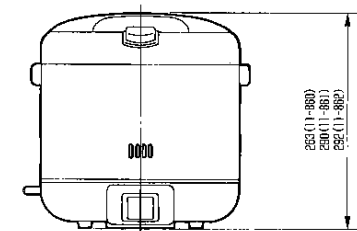
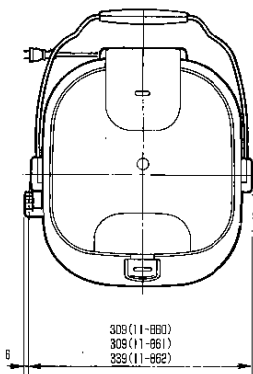
13 以上をお調べください。なお異常のあるときはお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

仕様

品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
品番		11-860	11-861	11-862
炊飯量Q (カップ)		0.18~1.0 (1~5.6)	0.18~1.4 (1~7.8)	0.38~1.98 (2~11)
外形寸法 (mm)	高さ	263	290	292
	幅	315	315	345
	奥行 (つり手含む)	384	384	413
質量 (kg)		5.6	5.8	6.3
ガス接続	φ8.5mmゴム管			
電源	AC100V 50-60Hz			
消費電力 (W)	127	127	147	
点火方式	連続スパーク点火			
電源コードの長さ	1.4m			
安全装置	立消え安全装置 過熱防止装置			
ガス消費量	ガス種別	RR-06VFG	RR-07VFG	RR-10VFG
	18 A (kcal/h)	950	1,050	1,300
	LPGガス (kg/h)	0.079	0.087	0.108
付属品	計量カップ・しゃもじ 乾電池 取扱説明書・保証書			

*仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

外形寸法図 (単位:mm)



長期間使わない場合



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箱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

- 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、もしくは大阪ガス支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……電子ジャー付ガス炊飯器
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)11-860
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支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。この電子ジャー付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。保証書を紛失されると、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8年を基準に修理用性能部品を調達したうえで、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。

