

型式名	RR-05MKT RR-07MKT RR-10MKT
-----	----------------------------------

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06(586)1122  
 南部事業本部 〒550 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131  
 和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481  
 北東部事業本部 〒578 東大阪市稻葉2-3-17 電話 稲内 0729(62)1131  
 北部事業所 〒569 高槻市鳥の里町39-6 電話 高槻 0728(71)0361  
 奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(40)1111  
 兵庫事業本部 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(380)3100  
 姫路支社 〒670 姫路市神屋町4-8 電話 姫路 0792(85)2221  
 豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-57 電話 豊岡 0796(23)2221  
 京滋事業本部 〒600 京都市下京区中堂寺築田町1 電話 京都 075(31)07381  
 滋賀支社 〒525 草津市西大路町5-34 電話 草津 0776(62)5311  
 滋賀東支社 〒522 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131  
 長浜営業センター 〒526 長浜市南泉深町3-4 電話 長浜 0749(62)7171  
 本 社 〒541 大阪市中央区平野町4-1-2 電話 大阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

### △危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

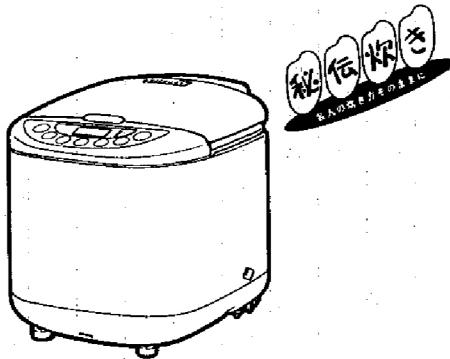
TRH07MKT-02(00)  
97.07

# 電子ジャー付ガス炊飯器

品番 11-903・11-904・11-905

## 取扱説明書

保証書付



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

## ごあいさつ

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。  
別紙の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。  
●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。  
●本製品は家庭用です。業務用のような使い方をされますと着しく寿命が短くなります。  
●本製品は国内専用です。海外では使用できません。  
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスにて再購入してください。

## ●ガスの強火でつつみ炊き

力二穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

## ●長時間保温

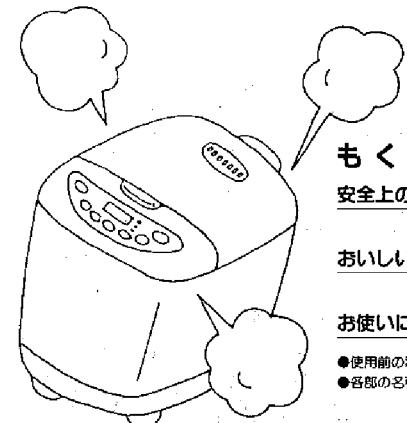
通常74℃の保温温度を70℃に下げ、途中ガス火を点火する。  
ガスと電気のダブル保温でニオイ・黄ばみを抑え、おいしさを長持ちさせます。

## ●再加熱

保温中のごはんをガスの強火でアツアツに温め直す。  
いつでも炊きたてのおいしさが再現できます。

## ●炊き方3通り

- 洗米すぐ炊き：洗ってすぐのお米を炊く
- 洗米おき炊き：洗った後、お米に十分な水を吸収させて炊く
- お急ぎ炊き：洗ってすぐのお米を大急ぎで炊く



## もくじ

安全上のご注意（必ずお守りください）	3
--------------------	---

おいしいご飯の豆知識	9
------------	---

## お使いになる前に

●使用前の準備	11
●各部の名称	13

## 使い方

●給引の合わせかた	15
●炊飯の準備	17
●炊飯	19
●保温	21
●タイマーを使って炊く	23
●あとかだづけ	25
●お手入れ	26
●消耗部品について	27

## 困ったときは

●こんな表示がでたときは	28
●故障・異常の見分け方と処置方法	29
●仕様	31
●外形寸法図	31
●長期間使わない場合	34
●アフターサービスについて	34

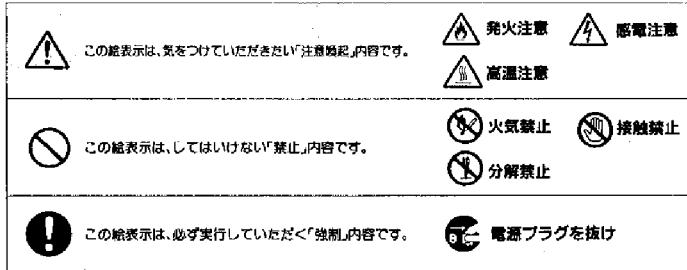
# 安全上のご注意 必ずお守りください

製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくために重要な内容を説明しています。

●次のような表示と意味の内容をよく理解してから本文をお読みください。

<b>△ 危険</b>	この表示の事項は、死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。
<b>△ 警告</b>	この表示の事項は、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
<b>△ 注意</b>	この表示の事項は、傷害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。

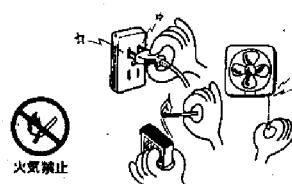
●この絵表示については次のような意味があります。



## △ 危険

### ガス漏れ時のご注意

●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。  
もし火災事故を起こすことがあります。



●万一ガス漏れに気付いたら  
(1)すぐに使用をやめガス栓を閉じる。  
(2)窓や戸を開けガスを外へ出す。  
(3)販売店または大阪ガスに連絡してください。



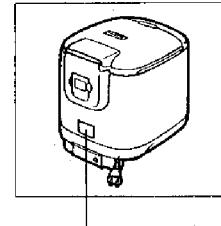
## △警告

### ●銘板に表示のガス・電源で使う

表示以外のガス・電源で使用すると不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発的に爆発してやけどをしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。

### ●販売時にも銘板に表示のガス・電源であることを確認。

ガスの種類には都市ガス(液化石油ガス)とLPGガスがあり、都市ガスにはガスグループの区別があります。わからない場合はもよりの大坂ガスまたはガス会社までご連絡ください。



機器の背面に  
張り付けてあります。

〈表示の一例〉



例)97.07(1997年7月製造)

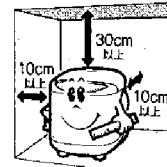
### ●設置について

●火災予防条例で定められています。必ず守ってください。可燃物の壁からの距離が近い火災の原因となります。また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同じ距離が必要です。

●機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、吊り戸棚をつける等)設置基準上問題となる場合があり、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

### ●高畠の壁などが木材のような可燃物の場合

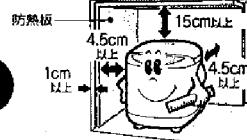
壁から10cm以上、上方30cm以上  
必ず離してください。



### ●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。

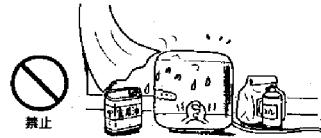
●防熱板については、お買い求めの  
販売店またはもよりの大坂ガスに  
ご相談ください。



## ⚠ 警告

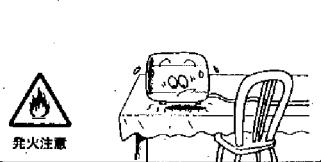
- 機器の上や周囲にカーテン、紙ふくろなどの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。

焦げたり燃えたりして火災の原因となります。



- 不安定な場所や新聞紙、ビニールシートなどの熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因となります。



- 子どもだけを使わない  
幼児の手の届くところで使わない。  
やけど、感電・けがをする恐れがあります。  
特に幼児にはさわらせない。



- ふきん、タオルなどを機器にかぶせない。

不完全燃焼や機器の損傷、火災の恐れがあります。



- 炊飯中に機器を持ち運ばない。  
炊飯中の機器は高温のため危険です。転倒すると火災・やけどの原因となります。



- 分解・修理・改造は絶対しない。  
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



- 排気口やすき間に針や針金などの金属物など異物を入れない。  
感電や異常動作してけがをすることがあります。

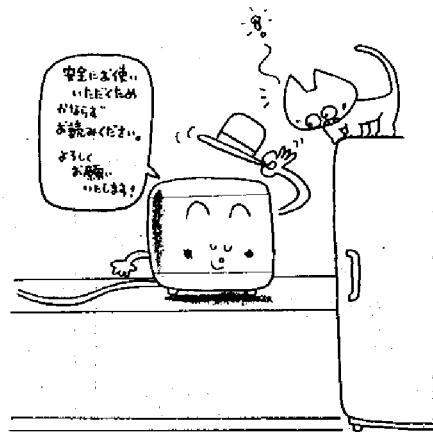


## ⚠ 警告

- 機器を水につけたり、水をかけたりしない。  
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。



- 電源プラグについたほこりはふき取る。  
電源プラグの刃や刃の取付面にはこりがついていると火災の原因となることがあります。



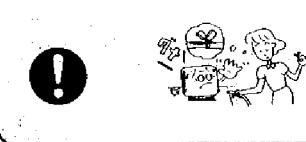
## ⚠ 注意

- 水のかかるところや他の熱源の近くでは使わない。

故障・火災の原因となります。

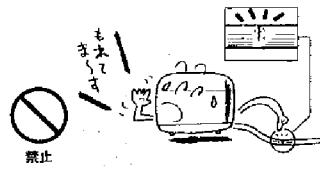


- 専用のガスコードを使用する。  
一般的なガス用ゴム管やビニール管は使用できません。接続方法を間違うとガス漏れの原因となります。

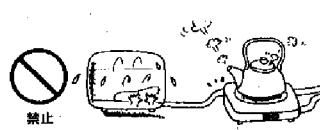


## △注意

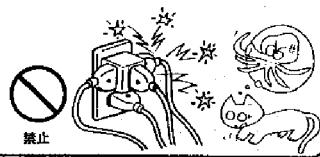
- 傷んだガスコードは使用しない。  
ガス漏れ、火災の原因となります。



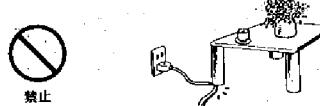
- ガスコードは機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。  
コードを傷める原因となります。



- たこ足配線しない。  
コンセントが過熱したり、漏電・感電の恐れがあります。



- 電源コードは、傷つけたり、加工しない。  
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりねじれたりしない。重い物を載せたり挟み込んだりしない。  
火災・感電の原因となります。



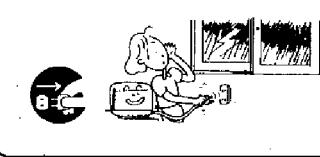
- 傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因となります。



- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って行う。
  - 感電やショートして発火することがあります。
  - 濡れた手で電源プラグをさわらないでください。感電の恐れがあります。



- 落雷の恐れがあるときは使用中止し、電源プラグを抜く。  
過電流による故障の原因となります。



- 炊飯中、排気口・蒸気口に顔や手を近づけない。又炊飯直後ふたを開ける時の蒸気に注意。  
排気口から高温の排気が、蒸気口からは多量の蒸気がですのでやけどをする恐れがあります。



## △注意

- 炊飯以外の用途には使用しない。  
過熱・異常燃焼による故障や火災などの原因となります。



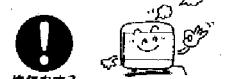
- 炊飯中、炊飯直後は操作パネル蓋を開けるための、ギャッチャボタン以外は手を触れない。  
高温になつていますのでやけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせない。



- 感熱部はいつもきれいにする。  
感熱部が汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があるとセンサーが正常に働きないことがあります。



- お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。  
不完全燃焼の原因となります。



- バーナー部にしゃもじなど可燃物を落としたまま炊飯しない。  
炊飯中に燃えだし危険です。

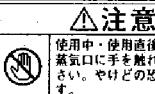


- ガスコードの長さは3m以内にする。



## △警告

- 使用中・使用直後はタオル・ふきんなどを機器にかぶせないでください。  
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。



## △注意

- 使用中・使用直後は外ふた・蒸気口に手を触れないでください。やけどの恐れがあります。

ABR-R301-0030

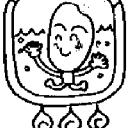
## お米は精米の程度で呼び名が変わる

胚芽精米、麦ごはんも

いい香りで、炊きあがる  
ガス炊飯器は  
しゃつきり、ふくら

ガス炊飯器で炊いたご飯がなげおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、まを込み込むようにして、むらなく一気に炊きあがるからです。カニ穴もバッチャリできています。

カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。

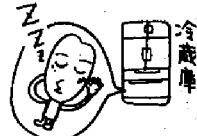


### よいお米にはつやがある

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

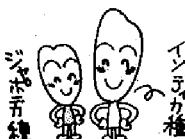
お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買はずす時にとときどきそうじをしてください。



ぬかと胚芽を取り除化

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三分づき米・五分づき米等があります。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。

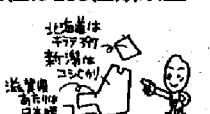
ジャボニカ種とインディカ種にわかれます。ジャボニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャボニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャボニカ種の加州米、嘉州米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。



お米は大きくわけて  
2種類

## おいしいご飯の豆知識

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89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ざり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、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッ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。水が澄むまでしっかりすすぐでください。



手早くとく  
たっぷりの水で

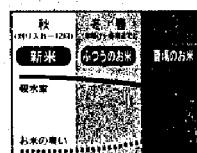
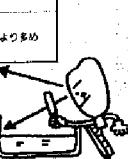
水にも  
こだわってみる



せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまぐくてはだいなしです。ちょっとせ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。

お米や料理について水加減

炊飯用	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
米質米 胚芽精米 古米	目盛より多め



### 季節によってもお米の質は変わる

新米 刈り入れから2~3ヶ月までの新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ペチャつく傾向があります。

夏場のお米  
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしためが悪い炊きを防ぐになります。

# 使用前の準備

## 1 使用ガス・電源を確認する

炊飯器の前面に記載された銘板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確かめてください。



〈表示の一例〉

RR-07HKT	(都市ガス用) 13A 2.15kW (1550kcal/h)
AC100V	50-60Hz 1W
00.00-00000	株式会社柳澤製作所

ガスの種類を確認する

例) 97.07(1997年7月製造)

●電源は交流100V50Hz-60Hz以外は使用しないでください。故障の原因になります。

## 2 ガス接続

●ガスの種類は、必ず専用のガスコードを使用。

機器本体 ガスコード

●一般のガス用ゴム管やビニール管はガス漏れの恐れがあるので使用しないでください。

機器本体 ゴム管接続禁止

●ガス接続がわからない場合はお買い求めの販売店または、大阪ガスまでご連絡ください。

ガス接続

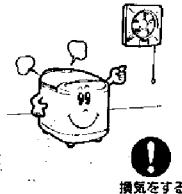
### お願い

●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、ていねいに清潔にお取り扱いください。また、お使いにならないときは、キャップをガス接続口にはめてください。

●機器に接続しているガスコードのスリーブ(金属部)が置き台などに当たると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

## 3 炊飯中は換気に注意

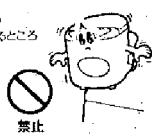
炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。



換気をする

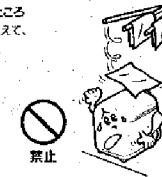
## 4 設置場所の注意

●安定性がよく水平なところ  
不安定なところ、傾いたところ  
では使用しない



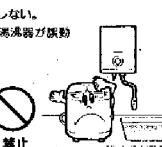
禁

●棚の下など落下来的ないところ  
炊飯の上に落ちたものが燃えて、  
火災になることがあります。



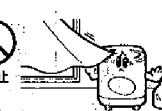
禁

●湯沸器の下に機器を設置しない。  
炊飯中の排気扇により、湯沸器が振動  
することがあります。



禁

●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  
カーテンや燃えやすいもの近くでは使  
用しない。火災になることがあります。



禁

●幼児の手の届かないところ  
本体に触れたり、放熱でやけどする危  
険があります。

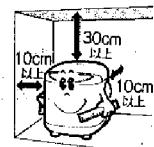


禁

## 5 壁や上方と間隔をとる

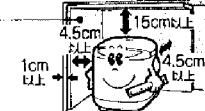
(火災予防条例で定められています。必ず守ってください。  
距離が近いと火災の原因となります。)

●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、上方30cm以上離せない場合  
防熱版を壁に取り付けてください。

\*防熱版については、お買い求めの販  
売店またはもよりの大坂ガスにご  
相談ください。



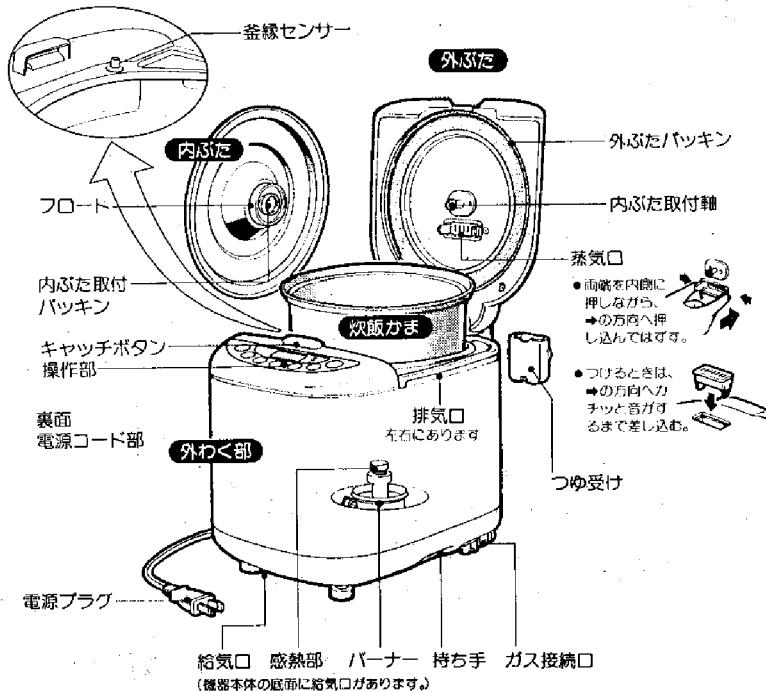
防熱版  
10cm  
4.5cm  
15cm以上  
10cm以上  
4.5cm  
1cm以上  
4.5cm以上

### △警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。(火災  
予防条例で規制されています)  
距離が近いと火災の原因となります。

# 各部の名称

## ●本体



## 付属品



## ご注意

- キーは「ピツ」と音が鳴るまで確実に押してください。
- キーを押すときは必ず手で操作してください。  
また、濡れた手で操作しないでください。

## ●操作部

●電源プラグをコンセントに差し込みます。

●表示は説明のため全て表示しています。実際の動作状態に応じて表示されます。

### 予約 時計キー

#### 予約

- 予約時刻をセットするときとタイマー機能をセットするときに押します。

#### 時計

- 現在の時刻をセットするときに押します。(5秒以上押します。)

#### 予約

#### 時

#### 分

### 時刻合せキー

- 現在時刻、予約時刻をセットするときに押します。
- 時計キーでこげ目プラス 分キーでこげ目マイナス

#### お急ぎキー

- お急ぎ炊飯をセットするときに押します。
- こげ目をつけたいときに押します。(5秒以上押します。)

### 現在時刻(時計)表示/タイマー表示

### 燃焼表示

- 火がついているときを表示します。

### 炊飯/再加熱キー

#### 炊飯

- 炊飯、タイマー炊飯をスタートするときに押します。

#### 再加熱

- 保温中のご飯をアツアツに温め直したいときに押します。

#### 保温

- 保温したいときに押します。

#### 保温

- 保温したいときに押します。

#### 長時間

- 長時間保温したいときに押します。(通常保温中に1回押す)

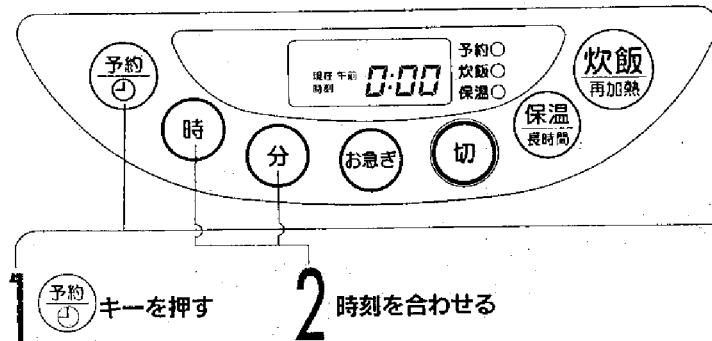
#### 切

- キーを押しましたがったときや、タイマー炊飯、炊飯、保温をやめるときに押します。

# 時計の合わせかた

**ご注意** タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

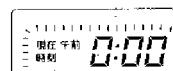
例えば、午後6時45分に合わせる場合



1 予約  
キーを押す

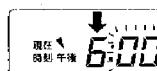
2 時刻を合わせる

5秒以上押す。



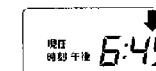
●午前・表示数字が点滅します。

(時) キーを押して  
「時」をセットする。



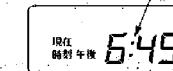
- 「分」が点滅します。
- 午前・午後を確かめてください。

(分) キーを押して  
「分」をセットする。



キーは押し続けると早送りができます。

3 再度 予約  
キーを押す



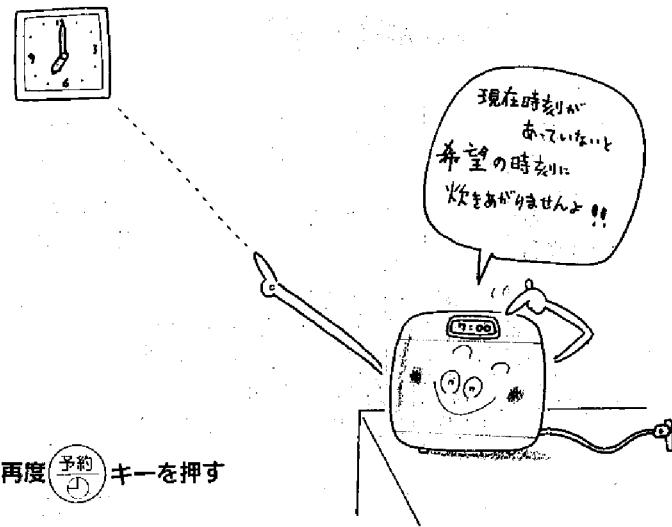
- 時刻合わせ完了。
- どの手順でも次の手順まで約5秒以内に操作しなければ、表示中の時刻数字が設定されます。

はじめてお使いのとき  
又は長時間(24時間以上)電源プラグを抜いたままにしたとき  
(停電やブレーカーが切れた場合でも同じです。)

- 電源プラグを差し込んだとき、全表示を点灯後、午前0:00が出た場合はもう一度「時計の合わせかた」で操作してください。
- 1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約24時間は時計は動いています。表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がされているとき

- 空温などにより、多少ずれことがあります。その場合、「時計の合わせかた」で直してください。
- 炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。

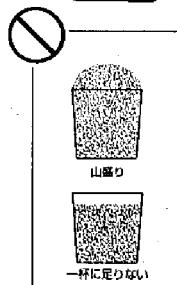


# 炊飯の準備

## ●お米の準備

### 1 お米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180g(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。

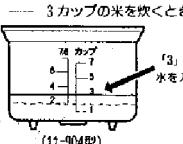
### 2 お米をとぐ

- 炊飯かまのフッ素樹脂加工をいためないため別の容器で洗米してください。
- 泡立て器などを使わないと洗ってください。



### 3 水加減する

明るく、水平な台の上でお米を水平にならし、炊飯器に合わせて目盛まで水を入れてください。左右にある目盛が同じ高さになるよう合わせてください。目盛は目安です。お米の種類や好みに合わせて水加減してください。



【目盛の合わせ方】

- やわらかめ  
--- ふつう  
--- かため

お好みに合わせて水加減してください。  
(やわらかめ・かためは目安です。)

(水加減表)	
	目盛りより少なめ
古 米 表せせ 標準精米 胚芽精米 精米ときは ブレンド米	目盛りより少し 多く

水加減は3分の1時間くらい水につけておくと、心地よいおいしいご飯が炊きあがります。

#### はじめてお使いのとき

- 外ふた・外わくはきれいな布でふいてください。
- 炊飯かま・内ふた・しゃもじ・専用蒸気口・計量カップは中性洗剤で洗つた後、きれいな布で水気をふきとってください。

## ●炊飯器のセット

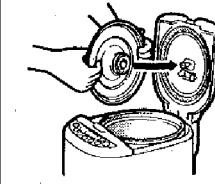
お願い あらかじめ電源プラグをコンセントにきちんと差し込んでおいてください。

### 1 炊飯かまをセット

炊飯かまの外側についた水は、よくふきと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



外ふたの中央を押して  
カチッと音がするまで  
閉めてください。

### 3 ガス栓を全開にする



この機器は、炊飯・保温とともにガスと電気で行います。

異物を取り除く

炊飯かまの外側や底に米つぶ、食品くずなどが付着しているとおいしく炊けない原因や、故障の原因になりますので、必ず取り除いてください。



外ふた開閉時、  
キーにさわらない

外ふたを開閉するときは設定内容を誤って変えてしまわないため操作部のキーにふれないようにしてください。



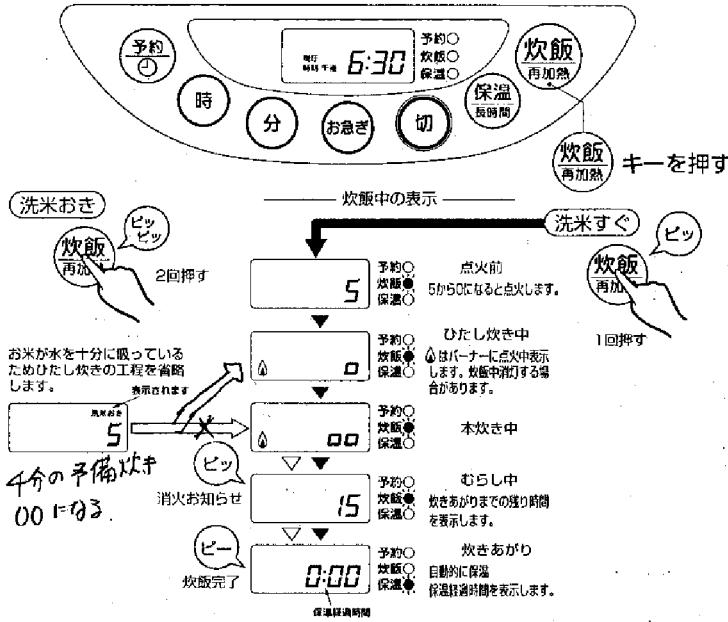
# 炊飯

消火時ピッタ炊飯完了時ピューの2回お知らせします。お急ぎの時は、消火後むらしが完了する前にお召し上りいただけます。(但し、水分が多く残りベタつきがになります。)

炊飯には、3通りの炊き方があります。

1. 洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く
2. 洗米おき：洗った後、十分水にひいたお米を炊く
3. お急ぎ：とり急ぎご飯が必要なとき、洗ってすぐのお米を炊く

## ●炊飯（洗米すぐ・洗米おき）



### ●浸漬時間表

	春～夏	秋～冬
白米	約30分	約60分
胚芽精米	約60分	約90分
精米		

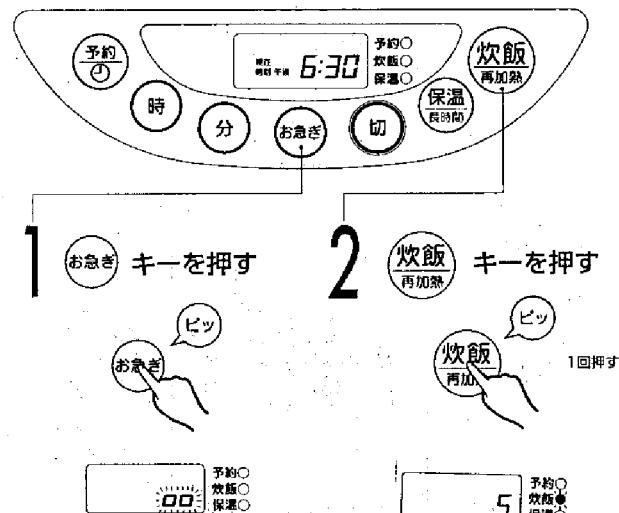
いずれの場合も12時間以上おかない。変質の原因になります。

### 炊きあがりまでの時間の目安

品番	炊飯量	洗米すぐ	洗米おき	お急ぎ
11-903	1~5.6カップ	約40分	約29分	約26分
11-904	1~7.8カップ	約40分	約29分	約26分
11-905	2~11カップ	約40分	約29分	約26分

## ●炊飯（お急ぎ）

とり急ぎごはんが必要なときに使用



使いかた

### こげについて

- この炊飯器は、あわばにうっすらとこげ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。
- 炊飯釜の内側にできるオブラーー状のおねばはガスの強火で炊くためにできる米でんぶんの膜です。ご飯のうえにこのおねばが落ちることがありますが、安心してお召しあがりいただけます。

# 保温

通常保温(電気のみ74°Cに保温)と長時間保温(電気で70°Cに保ち、5.5時間後余分な水分をとばし、二オイを抑えるためガス火加熱する保温)があります。

また、再加熱で保温中のご飯をアツアツにできます。

## ●保温の選択

炊き上がり後は自動的に通常保温になります。

長時間保温を選べばガスと電気のダブル保温で二オイや煮込みを抑え、おいしさを長持ちさせます。

**ガス栓は、閉めないでください。**



### 長時間保温

炊きあがり、通常保温開始後

保温  
長時間  
キーを押す



### 再加熱

保温中

炊飯  
再加熱  
キーを押す



保温  
時刻  
1:00  
予約○  
炊飯○  
保温●

保温ランプが点滅に変わり  
点火時刻が表示されます。  
点火時刻になれば自動的に点火し、  
一定時間(残っているご飯の量によ  
り異なる)燃焼後消火し、保温経過  
時間を表示します。

時刻  
5  
予約○  
炊飯○  
保温●  
5がD1になると点火し  
保温● ます。

時刻  
8:00  
予約○  
炊飯○  
保温●  
一定時間燃焼する。  
保温●

時刻  
0:00  
予約○  
炊飯○  
保温●  
ご飯が均一にアツアツ  
になったらビートお知  
らせし完了。

時刻  
5:00  
予約○  
再び保温経過時間を作  
成する。保温●  
示します。

# 上手に保温しましょう

乾燥変色させない  
ために!

●ご飯を真ん中によせる。



●ご飯の水分を逃さないようふた  
のロックを確実に。

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  
おいしくご飯を  
保温していただけます。

### 停電した時は

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。

●少量のご飯をくり返し、再加熱  
をしない。

●再加熱をくり返すと苦味のご飯が  
かだくなる場合があります。

●再加熱後はご飯をよくほぐしてください。

●長時間保温中の再加熱は、ご飯が  
かだくなる場合があります。

### こんな保温はやめましょう

●12時間以上の保温  
(長時間保温は24時間以上)

ご飯が劣化しバサつき、  
黄(イエ)ニ、二オイの原因に  
なります。

●冷えたご飯の再保温  
(長時間停電も同じ)

再加熱する途中でご飯が  
こげたり、いやな二オイ  
のする事があります。

●少ないご飯(お茶碗  
1~2杯程度)の保温

ご飯の水分が早く蒸発し  
劣化が早くなります。

●直接風が当たる場所  
での保温

風が当たるとご飯が冷や  
され、部分的に適度な保  
温温度以下になる恐れが  
あります。

●しゃもじを入れた  
ままの保温

しゃもじについた細菌が  
繁殖する恐れがあります。

●炊きこみご飯や  
汁物などの保温

見などに変質しやすい物  
があると劣化が早くなり  
ます。

### ひと工夫

●残ったご飯や少なく  
なったご飯は冷凍保存

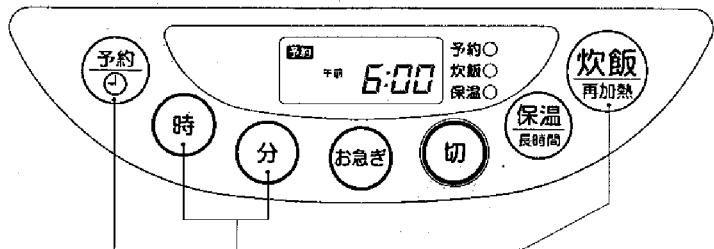
し、電子レンジ等で温  
めなおすとおいしく食  
べられます。

●ごまなお手入れが  
おいしく保証するボ  
イントです。P.25の  
「あとがき」を参  
照してお手入れして  
ください。

# タイマーを使って炊く

- 食べたい時刻を合わせる。
- タイマー予約は12時間以内に。
- タイマーの使える時間の範囲は1時間30分～12時間までです。  
(現在時刻が合っていないと、予約時刻に正しく炊きあがりません。)

例えは、午前5時30分に予約するとき



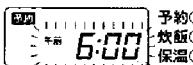
- 1 預約キーを押す
- 2 食べたい時刻に合わせる
- 3 炊飯キーを押して、タイマーをスタートさせる



●キーを押して「時」を「午前5」にセットする。

●キーを押して「分」を「30」にセットする。

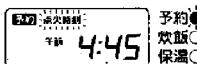
●10分単位でセットできます。



●あらかじめ午前6:00の予約時刻がセットされています。



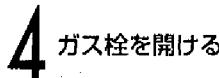
●キーは押し続けると早送りができます。



●点火待機表示が点滅し、5秒間点火時刻を表示した後予約時刻表示にもどります。

●時刻を合わせてから5秒以内に押してください。

※5秒以上たつと予約時刻表示が消えますので、もう一度预约→炊飯の操作をしてください。(予約時刻はセットされています。)



## タイマーを使うときのポイント

### ■タイマーの使える時間

- 1時間予約をしたとき  
アラームが鳴り、時刻確認を表示し、すぐ炊きはじめます。

### ●12時間以上の予約をしたとき

- アラームが鳴り、時刻確認を表示し、12時間後に炊きあがります。

### ■タイマー待機中

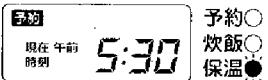
- 予約を取り消したいとき 切キーを押す。
- 予約時刻を変えるとき  
切キーを押してから再セットします。
- 予約時刻を確認したいとき  
予約キーを押している間現在時刻を表示します。

### ■タイマーの使えないメニュー

- 炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。  
(具がいたんだり、調味料が沈殿してうまく炊けないからです。)

### ■炊き上がるとき

- アラームが鳴り自動的に保温します。

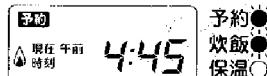


- 予約表示・予約ランプが点灯したままで。

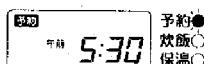
- 保温後切キーを押して「切」にすると消灯します。

### ■炊飯

- 自動的にひだし時間を省略した洗米おきで炊飯します。



- タイマー待機中は、予約時刻を表示し、予約ランプが緑色に光ります。



### 一度予約したら

- 予約した時刻を記憶しますので、予約キーと炊飯キーの2つのキーを押すだけで毎回同じ時刻に炊きあがります。

- タイマー待機中に炊飯かまを取り出ると、タイマー予約が取り消しになります。

# あとかたづけ

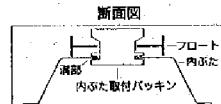
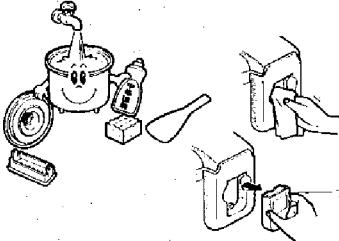
お願い ます確かめてください。

(1)ガス栓を開める (2)電源プラグを抜く (3)本体が冷えている

## 1 中性洗剤で洗う

炊飯かま・内ぶた(フロート)  
しゃもじ・つゆ受け・蒸気口

そのつど、スポンジや布さんなどやわらかいものを使つて、お手入れしてください。



- フロートは内ぶたからはずして洗います。
- フロートの取り付け方  
内ぶたに、内ぶた取付パッキンの溝部を入れてから、フロートの「おもて」表示をうえにして取り付けてください。

酸性・アルカリ性の洗剤・フレンザー  
(みがき粉)・アルコール・シンナー・  
ベンジン・金属たわし・ナイロンたわし  
れんしなどは使わないでください。  
酸性やアルカリ性の洗剤は、使用しないでください。機器を傷めます。



## 2 布でふく

外ぶたは乾いた布で  
ふいてください。

つゆ受け枠・外ぶた内側・  
外ぶたのパッキンの汚れはよ  
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。
- 炊きこみなど調味料を使った後はすぐに洗う。
- 酢などの酸の強いものは使わない。

感熱部は  
いつもきれいにしておく

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

お願い ます確かめてください。

(1)ガス栓を開める (2)電源プラグを抜く (3)本体が冷えている

## △警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造は行わないでください。  
火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

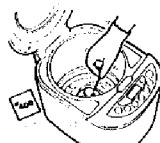
## 1 よく絞った布でふく

外わく部、外わく内側は、よく絞っ  
た布であいてください。



## 2 針金・サンドベー バーを使う

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、釜縫センサー部の汚れがこびり  
ついて取れない時は、他のサンド  
ベーバー（目のあらさ400番程  
度）で表面に傷つかない程度に軽  
くこすり取ってください。



汚れのひどい時は、中性洗剤を浸した  
布で汚れを落とした後、洗剤分を十分  
にふき取り、最後にからふきして  
ください。

バーナーや感熱部、釜縫センサー部  
のお手入れの際は、けがをしないよ  
うに手袋などをはめて行ってくださ  
い。

## △警告

電源プラグの刃及び刃の取付面には  
こりが付着している場合は必ず布  
でふくはいてください。火災の原因  
となります。



## △警告

電源プラグの刃及び刃の取付面には  
こりが付着している場合は必ず布  
でふくはいてください。火災の原因  
となります。



## こんな表示がでたときは

### ■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	見直し方法
	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの項目参照。 (切)キーを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は(三)・(二)・(一)・(八)を2回押すの原因になります。電子レンジなどで温めなおしてください。
	●50分以上バーナーが燃焼した時。	(切)キーを押し、「切」にしてください。
	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかつたとき。 ●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	(切)キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。 焼きあがりを確認し、再燃焼してください。(おいしく炊けない場合があります)。
	●電気回路に異常があったとき。	点検が必ず必要ですから、お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。

再び同じ状態になるときは、「故障・異常の見分け方と処置方法」を参考の上、アフターサービスをお申し込みください。

### ■停電したら

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、(切)を表示します。 停止した場合は、(切)キーを押してから、(切)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。	そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、(切)を表示します)。
タイマー予約中	予約時刻通り焼きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、焼きあがりが遅れたり、停止し、(切)を表示することがあります。停止した場合は、(切)キーを押してから、(切)キーを2回押して(洗米おき)、再操作してください。	

困ったときは

## ●消耗部品について

消耗部品はお買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスでお買い求めください。

### ●炊飯かま(フッ素樹脂加工)

使っているうちじ、色むら・ハガレができることがあります。衛生上問題ありません。万一食べてしまっても、食品衛生法基準内で問題ありません。

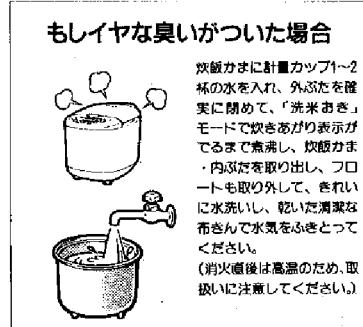
ご使用に不便をきだすようになります。したら、炊飯かまだけをお買い求めください。

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・外ふた取付パッキン・フロート・外ふたパッキンの変形・破損・劣化などで、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・蒸気口なども同様です。



# 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。

現象	●お調べいただくこと。→処置方法
表示が出ない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 →電源プラグをコンセントに差し込む。</li> </ul>
炊飯キー操作ができない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯カまは入っていますか。 →炊飯カまをセットする。</li> </ul>
予約時間に炊きあがらない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス栓が全開になっていますか。 →ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。</li> <li>●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 →時刻は正しくセットする。(P.15-16,23,24参照)</li> </ul>
タイマー炊飯のとき、アラームが鳴りずく炊きはじめる。また、時刻確認の表示がでる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●1時間未満の予約をしているませんか。 →炊飯に、約25分～40分要するため、1時間未満の予約時は、すぐ炊きはじめます。</li> </ul>
炊きこぼれる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 →計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。</li> <li>●炊飯カま・内芯た・フロート・パッキンなどは、変形していませんか。 →蒸気のものが多いとかだくなるので、変形した部品は、交換してください。(有償)</li> </ul>
炊きあがりが硬い、芯がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米後、ザルなどで水切りしていませんか。 →洗米後は、必ず水に浸し、吸水させる。</li> <li>●洗米おき(予備炊きを省略)で炊く場合、浸漬時間は適正ですか。 →白米：春～夏は、約30分、秋～冬は、約60分 胚芽精米・輸入米・古米：春～夏は、約60分、秋～冬は、約90分</li> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 →計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。</li> <li>●炊飯カま・内芯た・フロート・パッキンなどは、変形していませんか。 →蒸気のものが多いとかだくなるので、変形した部品は、交換してください。(有償)</li> </ul>
炊きあがりが柔らかすぎる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●正しく洗米していますか。 →力を入れすぎたり、お湯で洗つたりするとお米が研け、べちゃになる。手のひらでやさしく丁寧に必ず水で洗う。</li> <li>●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 →計量カップでお米の量を確かめる。 水平な場所で、両側の目盛で水加減する。</li> <li>●ご飯をよくほぐしましたか。 →むらしが終わったら余分な水分をとばすためできるだけ早くご飯をほぐす。</li> </ul>

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスへ連絡してください。

## △警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。  
①あわてず、ガス栓を閉める。 ②電源プラグを抜く。

現象	●お調べいただくこと。→処置方法
こける。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●よく洗米していますか。 →残分が残っているとこけるので、水がきれいになるまで、お米を洗う。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調味料などを入れていませんか。 →調味料は、ご飯の消火温度より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにして下さい。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長時間透漬していませんか。 →透漬時間が長いと、洗米によってできた割れ米や粉米がかま庭になり、こげやすくなる。</li> </ul>
保温しているご飯がべたつく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご飯をよくほぐしましたか。 →むらしが終わったら、余分な水分をとばす。</li> </ul>
保温しているご飯がかたくなったり、黄ばんでいたりする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●通常保温で12時間以上(長時間保温で24時間以上)保温していませんか。</li> <li>●少量のご飯を、くり返し再加熱していませんか。</li> <li>●しゃもじを入れたままか、冷やご飯・ご飯のつぎだしを保温していませんか。</li> <li>●外ぶた・内芯たがきつてしまっていますか。</li> <li>●炊飯カま・内芯た・フロート・パッキンなどは、変形していませんか。 →「上手に保温しましょう」の項を参照。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●よく洗米していますか。 →残分が残っていると、ニオイの原因になるので、水がきれいになるまで、お米を洗う。</li> </ul>

### (浸漬時間表)

洗米おき(米を洗米後水に浸漬させる)

時間の目安

	春～夏	秋～冬
白米	約30分	約60分
胚芽精米 輸入米 古米	約60分	約90分

いずれの場合も12時間以上おかない。  
変質の原因になります。

## ●仕様

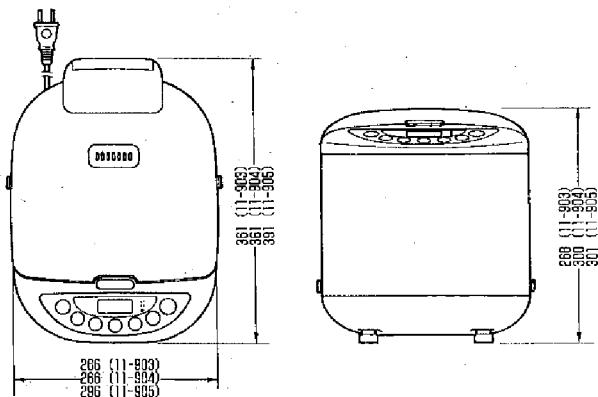
品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
品番	II-903	II-904	II-905	
炊飯量				
洗米すくい(カップ)	0.10~1.0(1~5.6)	0.10~1.4(1~7.6)	0.36~1.90(2~11)	
洗米おき(カップ)				
お急ぎ(カップ)				
外形寸法				
高さ (mm)	266	300	301	
幅 (mm)	266	266	296	
奥行 (mm)	361	361	391	
質量	6.9kg	7.4kg	8.3kg	
ガス接続	ガスコード(小口径迅速接手)			
電源	AC100V 50-60-Hz			
消費電力	炊飯時 14W 保温時(定格) 210W	14W 210W	14W 230W	
点火方式	連続スパーク点火			
電源コード長さ	1.4m			
ガス種	形式名	RR-05MKT	RR-07MKT	RR-10MKT
ガス消費量	13A kW(kcal/h)	2.15 (1850)	2.15 (1850)	2.33 (2000)
LPガス kW(kcal/h)	2.03 (0.145)	2.03 (0.145)	2.03 (0.145)	
付属品	計量カップ・しゃもし・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。

## MEMO

## ●外形寸法図

(単位: mm)



# — MEMO —

## 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度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

- 29・30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求めの店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

お申し込みの際は、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          | 3.故障・異常の現象（できるだけ詳しく） |
| 2.品番……11-803-11-804-11-905 | 4.お客様名・住所・電話番号       |
| 本体背面に取り付けてあります。            |                      |
| 例<br>（N）11-904             | 大阪ガス株式会社             |

転居される場合

- ガスには都市ガス数種類およびLPGガスの区分があります。

### △警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

- 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。  
ただしガスの構造によっては調整できない場合があります。

保証について

- この機器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、機器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。
- この機器は家庭用製品です。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。  
但し、当商品製造中止後6年経過後であっても修理用部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

困ったときは