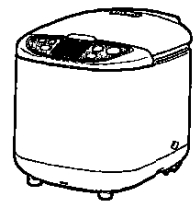


型式名	RR-05MIT
	RR-07MIT
	RR-10MIT



電子ジャー付ガス炊飯器

品番 11-920・11-921・11-922

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 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 TEL(0722) 38-1131
- 北部支社 〒568 高槻市藤の里町39-6 TEL(0726) 71-0361
- 東部支社 〒578 東大阪市福業2-3-17 TEL(0729) 62-1131
- 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) 311-7381
- 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) 31-2481
- 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 〒526 長浜市南呉服町3-4 TEL(0749) 62-7171
- 本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。

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。

別添の保証書とともに、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。

●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。

●かまど炊きのおいしさを再現

職人さんの長年の経験やカンをマイコンが記憶。炊飯量を判断して、最適な火加減を行い、うっすらおこげをつけ、昔ながらの香ばしくふっくらとしたご飯に炊きあげます。

●炊きかた6タイプ、メニューキーで選択

お好みに合わせて6つのメニューが選べます。

- ①白米
- ②白米お急ぎ
- ③炊きこみ
- ④おかゆ
- ⑤玄米
- ⑥白米2

●白米メニューについて

ふつうのお米はふっくらしゃっきりとおいしく、新米も水っぽさをおさえ、しゃっきりと炊きあげます。

●白米お急ぎメニューについて

時間の短縮を優先させているので、ご飯が少し硬めに炊きあげられます。

白米メニューより約13分早く炊きあげます。

●白米2メニューについて

水分を吸収しにくくパサツキがちな外国産米や夏場の米、古米などを火加減の調節により、芯までしっかりと炊きあげます。

白米メニューより約10分時間がかかります。(洗米すぐモード時)

もくじ

おいしいご飯の豆知識.....3

安全のために必ず守ってください.....5

お使いになる前に

●使用前の準備.....11

●各部の名称.....13

使いかた

●時計の合わせかた.....15

●炊飯の準備.....17

●ご飯の炊きかた①.....19

●タイマーを使って炊く.....21

●白米お急ぎ・炊きこみ(炊きおこわ)の炊きかた.....23

●おかゆ・玄米の炊きかた.....25

●おとがたづけ.....27

●お手入れ.....28

●消耗部品について.....29

困ったときは

●こんな表示がでるときは.....30

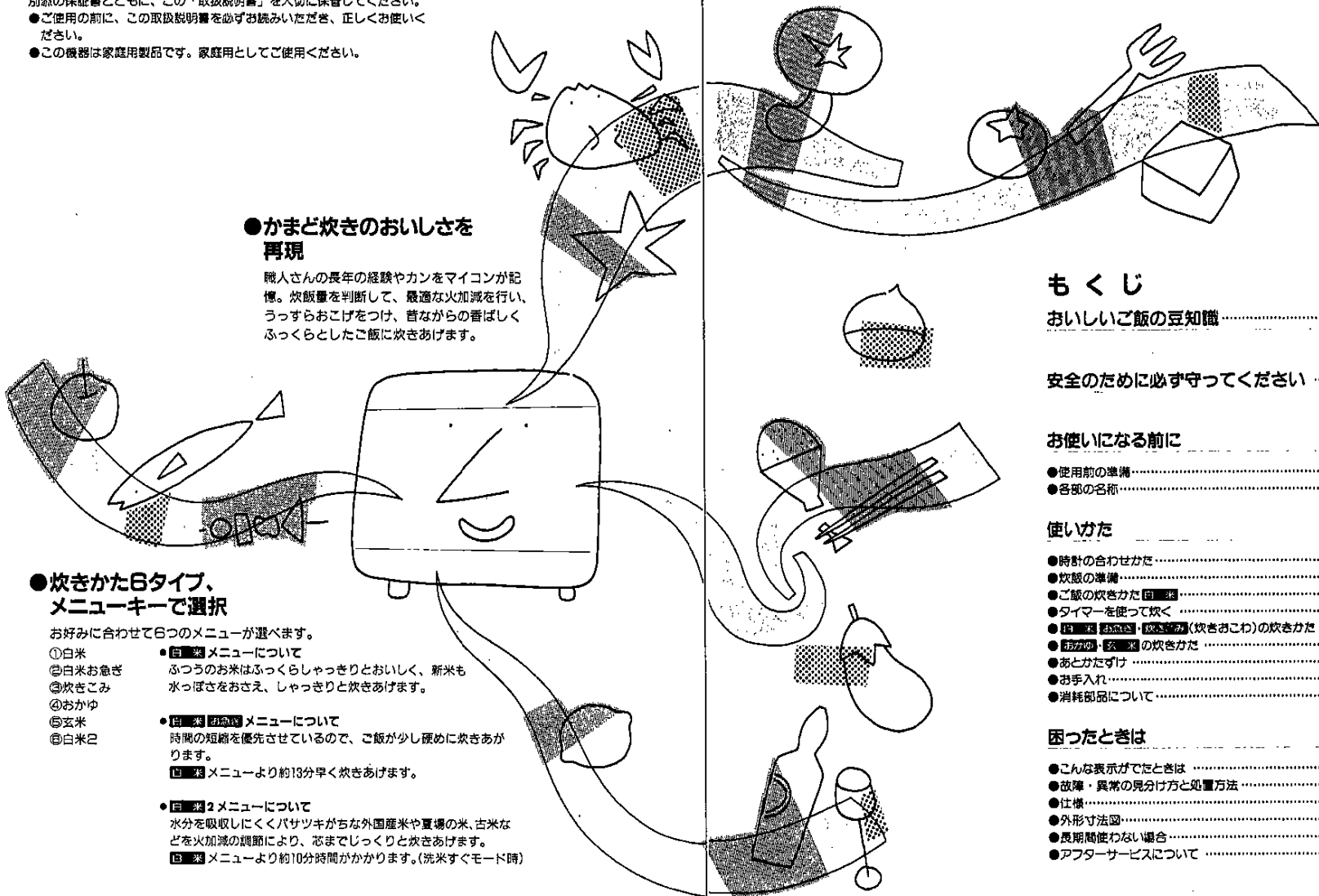
●故障・異常の見分け方と処置方法.....31

●仕様.....33

●外形寸法図.....33

●長期間使わない場合.....34

●アフターサービスについて.....34

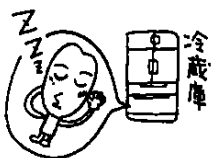


お米は精米の程度で
呼び名が変わる



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えます。

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きどきそうじをしてください。



お米はこんな所が好き

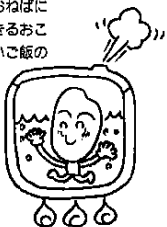


よいお米には
つやがある

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。

ガス炊飯器は
しゃっきり、ふっくら
いい香りに、炊きあがる

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。

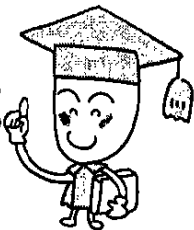


胚芽精米、麦ごはんも
おいしく炊く



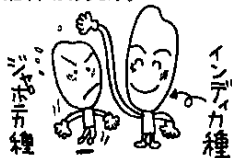
胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

おいしいご飯の豆知識



お米は大きいわけて
2種類

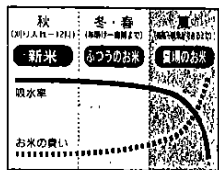
ジャポニカ種とインデカ種にわかれます。ジャポニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インデカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャポニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、粟州米、中国米(中粒米)とインデカ種のタイ米(長粒米)があります。



季節によっても
お米の質は変わる

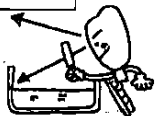


新米
刈り入れから2-3か月までのお米を新米といい独特のうま味があります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。
夏場のお米
梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりには、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。



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。

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



水にも
こだわってみる



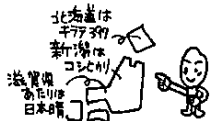
せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくはだいなしてです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

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コツです。手早く適度な力でキュッキ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。水が滲おまでしっかりとすすいでください。

たっぷりの水で
手早く洗う



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29号、超特早生、キララ387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。

安全のために必ず守ってください

この製品および取扱説明書には、あなたや他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぎ、製品を安全にお使いいただくために、守っていただきたい事項を示しています。その表示と図記号の意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

表示 意味

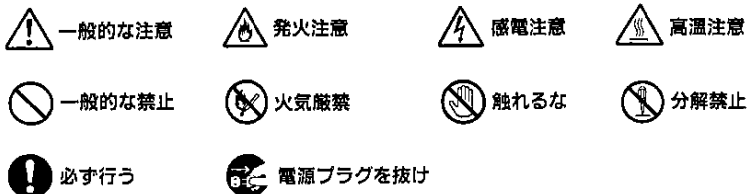
△危険 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。

△警告 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が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。

△注意 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が障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。

絵表示の例

下に示す記号は取扱説明書や製品に表示して、使用者に注意を促すための記号です。絵表示の意味は次のようになっています。書かれた内容を注意深くお読みください。



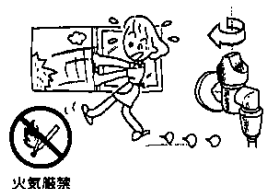
△危険

●ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときは全ての処置が終わるまでの間絶対に火をつけないで電気器具(換気扇その他)のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話を使用しない。炎や火花で引火し燃発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

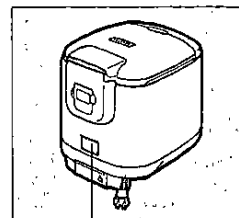
- ①すぐに使用をやめガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③販売店または大阪ガスに連絡してください。



△警告

●使用ガス及び使用電源についてのご注意

- 機器の使用ガス(使用ガスグループ)及び使用電源(AC100V)に適合していることを機器の銘板で確認してください。
 - 表示以外のガス・電圧では使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけど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。
 - 転居されたときにも、供給ガスの種類・電圧の種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。
- ※ガスの種類には都市ガス数種類と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。



この機器の銘板は本体の(背面)に貼ってあります。

〈表示の内容〉

型式名	
ガスの種類およびグループ	ガスの種類を確認する
ガス消費量 使用電源および周波数・消費電力 (製造年月)および製造番号	
製造業者名	例)95_02(1995年2月製造)

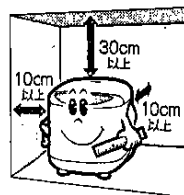


使用ガス・使用電源を確認する

●設置について

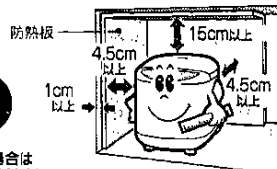
- 火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを貼った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。
- 機器を設置した後、機器の問題の改造をしないでください。(例えば、吊り戸棚をつける等)設置基準上問題となる場合があります。また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

- 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。



可燃物との距離を確実にとる

- 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支社にご相談ください。



離せない場合は防熱板を取り付ける

⚠️ 注意

- 炊飯中、炊飯後は、操作パネル・キャッチボタン以外は高温になっていますので、手を触れないでください。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ようご注意ください。



接触禁止



- 蒸気口に手を触れないでください。炊飯中に出る蒸気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ようご注意ください。



接触禁止



- 炊飯中は、排気口から高温の排気が出ますので、顔や手などを近づけないでください。また、炊飯直後にふたを開けるときの蒸気にも注意してください。やけどをすることがあります。



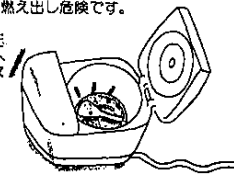
高温注意



- バーナー部にしゃもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。炊飯中に燃え出し危険です。



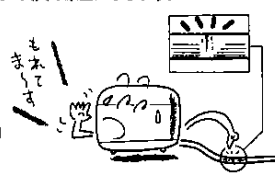
発火注意



- 濡んだガスコードは使用しないでください。ガス漏れ・火災の原因になります。



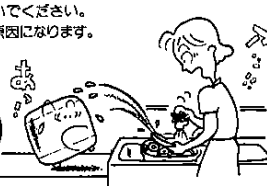
禁止



- 水がかかるところや、他の熱源の近くでは使用しないでください。故障の原因になります。



禁止



- ガスコードは機器の下側を通したり、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。また、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。コードを傷める原因になります。



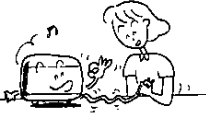
禁止



- 電源コードを巻き取るときは、電源プラグを持って行ってください。電源コードがあたってけがをすることがあります。



電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ



⚠️ 注意

- 落雷の恐れがあるときは、使用を中止し、電源プラグを抜いてください。過電流による故障の原因になります。



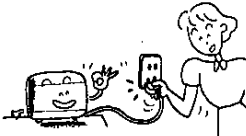
電源プラグを抜く



- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。



コンセントから抜くときは電源プラグを持つ



- 濡んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しないでください。そのまま使用すると、感電・ショート・発火の原因になりますので修理を依頼してください。



禁止



- 電源コードを傷付けたり、破壊したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止



- たこ足配線しないでください。コンセントをたこ足配線するとコンセントが過熱されたり、漏電・感電の恐れがあります。



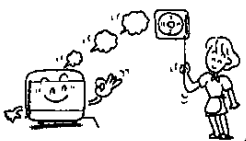
禁止



- 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。又、使用中は換気扇を回すなど換気にご注意ください。



換気をする



- 感熱部のお手入れはこまめに行ってください。汚れていたり、炊飯がまとの間に異物があると、センサーが正常に働かないことがあります。



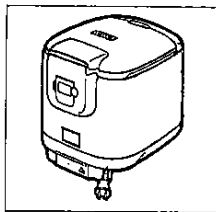
こまめにお手入れをする



使用前の準備

1 使用ガス・電源を確認する

炊飯器の【表示】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必ず確かめてください。



(表示の内容)

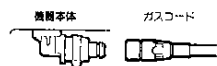
型式名
ガスの種類およびグループ
ガス消費量 使用電源および周波数・消費電力
製造年月および製造番号
製造業者名
ガスの種類を 定める

例) 95.02 (1995年2月製造)

●電源は、交流100V60Hz(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 ガス接続

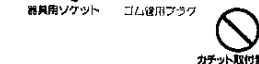
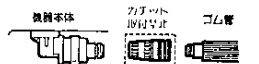
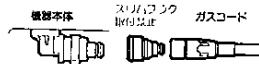
●ガスの接続は、必ずガスコードを使用してください。



●一般のガス用ゴム管やビニール管は使用できません。



●機器本体がガスコード接続仕様になっていますので、器具用スリムプラグは必要ありません。



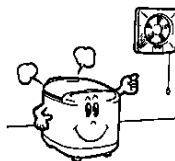
●お取り扱い注意

●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ってください。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って、変形、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差込されていることを確認してください。

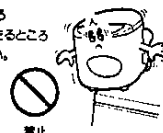
3 炊飯中は換気に注意

炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。

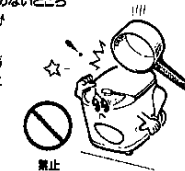


4 設置場所の注意

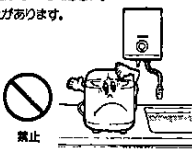
●安定性がよく水平なところ
不安定なところ、風にあたる
ところでは使用しないでください。



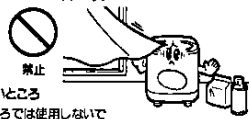
●窓の下など落下物の心配のないところ
棚の下など落下物の危険があるところでは使用しないでください。機器の上に落ちたものが燃えて、火災になることがあります。



●湯沸器の下に機器を設置しないでください。
湯沸器が振動することがあります。



●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でください。使用中に近くのもの燃えて、火災になることがあります。

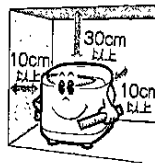


●幼児の手の届かないところ
幼児の手の届くところでは使用しないでください。本体に熱れたり、蒸気でやけどする恐れがあります。

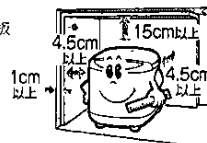


5 壁や上方と間隔をとる

●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支社にご相談ください。



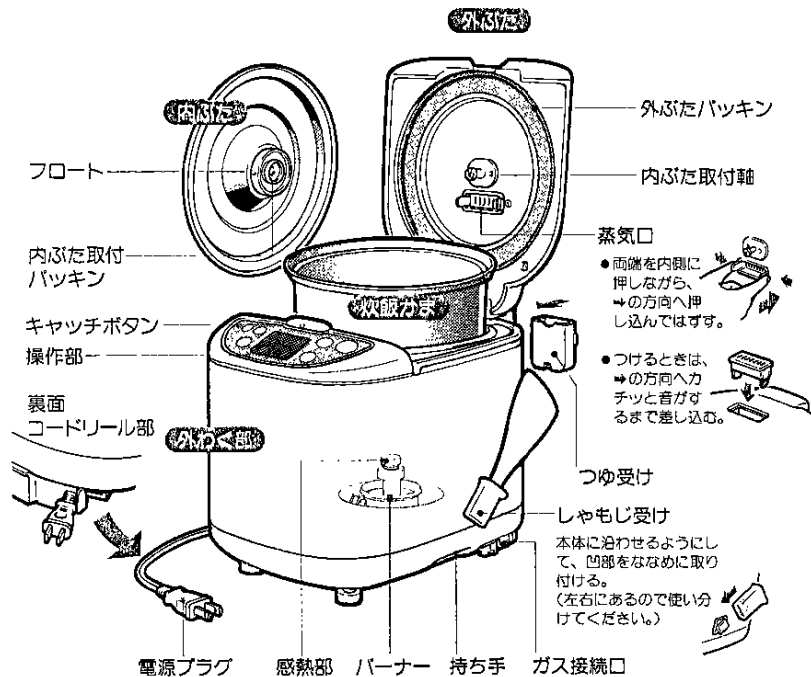
警告

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になります。

お使いになる前に

各部の名称

●本体



付属品



しゃもじ



しゃもじ受け



計量カップ



おかゆ・玄米専用蒸気口



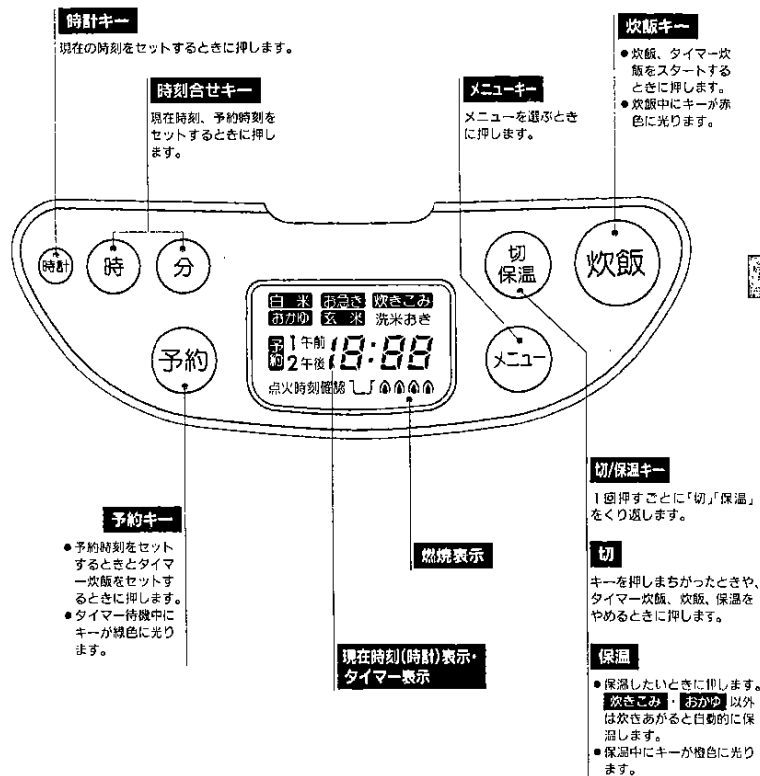
取扱説明書
ごはんメニュー

●操作部

- キーは「ピッ」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

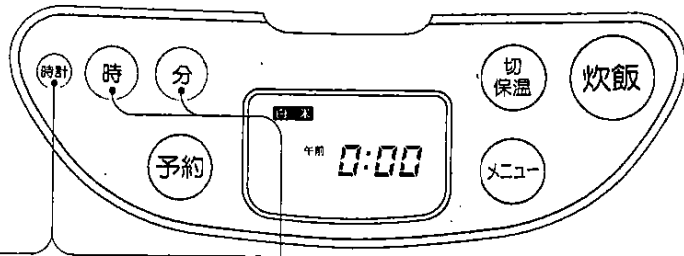
- 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- 表示は説明のため全て表示しています。実際の動作状態に応じて表示されます。



時計の合わせかた

※重要 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



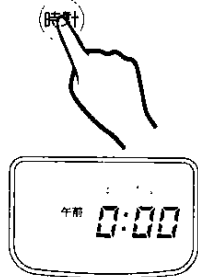
1 時計 キーを押す

2 時刻を合わせる

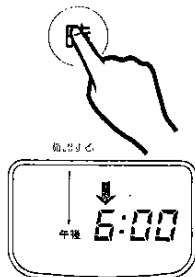
3 再度 時計 キーを押す

(時) キーを押して
「時」をセットする。

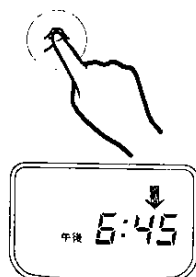
(分) キーを押して
「分」をセットする。



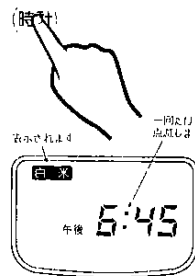
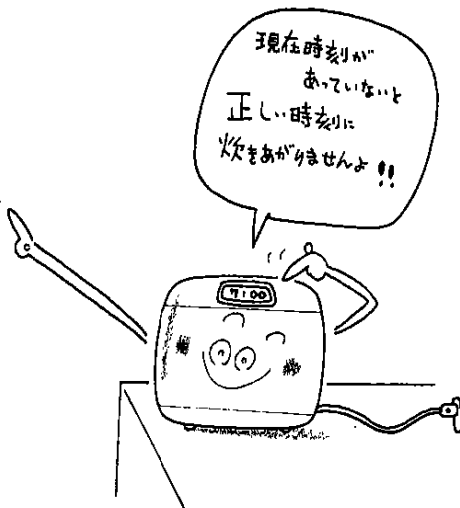
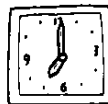
● 午前・表示数字が点滅します。



● 「分」が点滅します。
● 午前・午後を確かめてください。



キーは押し続ける必要がありません。



● (時計) 表示が点灯し、時計が表示数字からスタートします。
● 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、表示中の時計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。炊飯後、そのまま電源プラグを差し込んでおけば(1時間以上)、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。電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。

現在時刻がずれているとき

● 室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、手順1~3によって合わせ直してください。
● 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

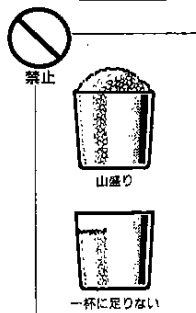
はじめでお使いのとき

- 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・しゃもじ受け・専用蒸気口・計量カップ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。

●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180ml(1合)です。



2 お米をとぐ

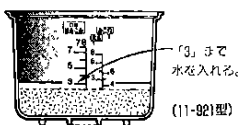
別の容器で、泡立て器などを使わないで手でといでください。



3 水加減する

お米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛りまで水を入れてください。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

3カップの米を炊くとき



(水加減表)

新米	米	目盛りより少なめ
古米	米	目盛りより少し多め
産まぜ米	米	
標準低糖米	米	
胚芽米	米	
輸入米	米	多め
ブレンド米	米	



①計量米びつより計量カップの方が正確です。炊きあがりがいづとも違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

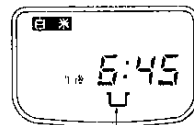
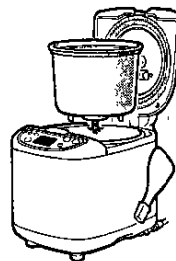
②たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとしこり・黄バミ・こげが発生したり、おいしく炊けない原因になります。

●炊飯器のセット

●**注意** あらかじめ電源プラグをコンセントにきっちりと差し込んでおいてください。

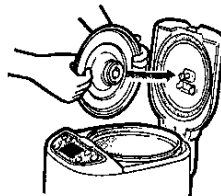
1 炊飯かまをセット

炊飯かまの外側についた水は、よくふきとってからセットしてください。



炊飯かま表示が点灯します。

2 内ふたを外ふたにセットして開める



カチツ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、炊飯はガスと電気で行い、保温は電気で行います。

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になりますので、必ず取り除いてください。

外ふたを開閉時、キーにさわらない

外ふたを開閉するときは操作部のキーにふれないようにしてください。

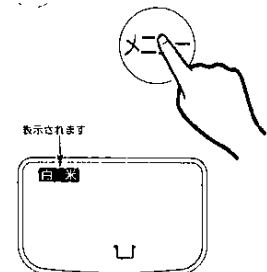
ご飯の炊きかた

- 白米** ●ふつうのお米はふつから、しゃっきりとおいしく、新米も水つほさをおさえ、しゃっきりと炊きあげます。
- 白米2** ●水分を吸収しにくく/サツキがちな外国産米や夏産の米・古米などを火加減の調節により芯までじっくりと炊きあげます。
- 白米**メニューより約10分時間がかかります。(洗米すくモード時)

●炊飯

1 メニューを選ぶ

メニューキーを押す



- 押すごとに **白米** → **炊飯** → **お粥** → **お好み** → **白米2** → **白米** に順次表示がかわります。
- ※いつもお使いになる **白米** または **白米2** のみのセットを記憶しますので、変更する時以外は毎回操作する必要はありません。

2 表示部のメニューを確認し、炊飯 キーを押す

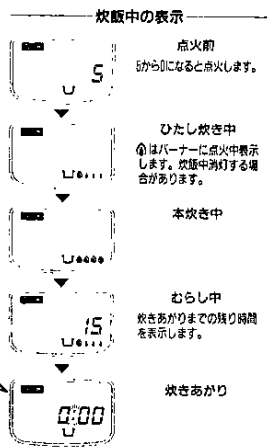
炊飯 キーが赤色に光ります。
お米を洗ってすぐ炊くとき

炊飯 1回押す

炊飯 2回押す

お米を洗って十分にひたして炊くとき(30分~1時間)

炊飯 2回押す



●お米が水を十分に吸っているため、ひたし炊きが省略できます。(炊飯時間は、**白米**メニューで約10分、**白米2**メニューで約20分短くなります。)

炊飯上がりまでの時間の目安

炊飯条件●標準水量、室温20℃、水温18℃、都市ガス13Aの場合
(注)時間は室温・水温・水加減などにより変わります。

品番	炊飯量	時間			
		白米・洗米すく	白米・洗米おき	白米2・洗米すく	白米2・洗米おき
11-920	1~5.6カップ	約45分	約35分	約55分	約35分
11-921	1~7.8カップ	約45分	約35分	約55分	約35分
11-922	2~11カップ	約45分	約35分	約55分	約35分

●保温

1 炊きあがるとアラームが鳴り、自動的に保温する

●炊きあがったら、できるだけ早くご飯をほくしてください。

炊飯 キー(赤色)が消灯し、

切保温 キーが橙色に光ります。

●炊きあがり後は、保温経過時間を表示します。



●12時間以上の保温はしないでください。12時間まではおいしく食べられますが、12時間を超えるといやな臭いや/サツキなど、ご飯の劣化が進みます。できるだけ早くお召し上がりください。

※保温は電気で行います。電源プラグを抜かないでください。

こげについて

●この炊飯器は、おねばにうす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。

●炊飯かまの内周りにできるオブラート状のおねばはガスの強火で炊くためにできる米でんぷんの膜です。ご飯のうえにこのおねばが落ちることがありますが、安心してお召し上がりください。

お預め 炊飯かまがうきあがらないように注意する

ごはんをほくしたり、よそうときに炊飯かまがうきあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。

上手に保温しましょう

- ふたのロックは確実に外した。内ぶたがちゃんと閉まっていないと、ご飯の水分が逃げてしまいます。
- 持ち運びは、移動で電源プラグを抜いたときは、すぐに差し込み、保温状態にしてください。
- ご飯を炊飯かまの真ん中によせる。ご飯が/バツ/バツになるのを防ぎます。

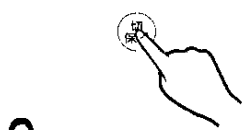
こんな保温はやめましょう

- 真/バ/ミ、ニ/オ/イ、/バ/ツ/ツきの原因になります。
- 12時間以上の保温
 - 冷えたご飯の再保温
 - お茶碗に1~2杯のご飯の保温
 - 炊きこみご飯、おがゆ、外ものなどの保温
 - しゃもじを入れたままの保温

- ※残ったご飯や少なくなったご飯は、冷凍保存し、電子レンジなどで温めなおすとおいしく食べられます。
- ※木製のしゃもじを使うとご飯に臭いが移ったり雑菌が入ることがあります。なるべく付属のプラスチック製のしゃもじを使ってください。

●使用後

- 1 **切保温** キーを押す
- 2 **保温** キー(橙色)が消灯します。



2 ガス栓を開ける

使いかた

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。)

例えば「予約」を午前6:30に予約するとき



1 予約1を選ぶ



- おかゆ・玄米 はメニューを選んでからタイマー炊飯してください。
- 白米・お急ぎ・炊きこみ メニューはタイマー炊飯できません。

2 食べたい時刻に合わせる

(時)キーを押して「時」をセットする。
(分)キーを押して「分」をセットする。
● 10分単位でセットできます。



キーは押し続けると早送りができます。

3 (炊飯) キーを押して、タイマーをスタートさせる

時刻を合わせてから5秒以内に押しください。



予約 キーが緑色に光ります。

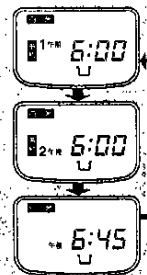
- 点火時刻 表示が点滅し、5秒間点火時刻を表示します。

はじめてお使いになるときは

あらかじめ2通りの予約時刻を記憶しています。
予約1 午前6:00
予約2 午後6:00

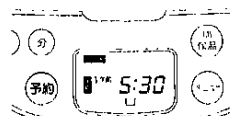


- (予約) キーを押すごとに「予約1」→「予約2」→「現在時刻」を表示します。



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日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すと、タイマー予約が取り消しになります。



- 時刻を合わせてから5秒以内に押しください。5秒以上たつと予約時刻表示が消えますので、もう一度(予約)→(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。)

- タイマー待機中は、予約時刻を表示し、(予約)キーが緑色に光ります。



タイマーを使うときは

タイマーの使える時間をはすれると

- 1時間30分未満の予約をしたときアラームが鳴り、(保温)キーを表示し、洗米すぐで炊きはじめます。
- 12時間以上の予約をしたときアラームが鳴り、(保温)キーを表示します。24時間までセットできますが、12時間後に炊きあがって、あとは保温を行います。

タイマースタート後

- 予約時刻を変えたいとき (予約)キーを押して再セットします。
- タイマー待機中 予約時刻を表示し、(予約)キーが緑色に光ります。

炊きはしめると

自動的にひだし時間を省略した洗米おきて炊飯します。
(予約)キー(緑色)が消灯し、(炊飯)キーが赤色に光ります。



予約時刻の約45分前から炊飯をはじめます。

炊きあかると

アラームが鳴り、自動的に保温します。
(予約)キー(赤色)が消灯し、(炊飯)キーが黄色に光ります。保温経過時間を表示します。



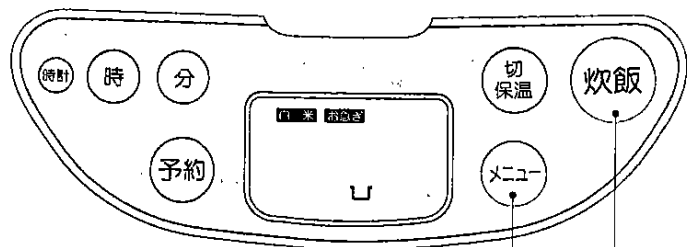
おかゆ・メニューは保温になりません。予約表示は(予約)キーを押して切にするか表示したままです。

タイマーの使えないメニューは

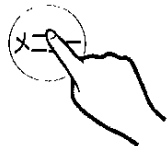
- おかゆ・玄米
- 炊きこみ
(臭いがたんだり、調味料が沈んでうまく炊けません。)

白米 お急ぎ・炊きこみの炊きかた

(炊きおこわ)



1 メニューを選ぶ



- お使いになるメニューに合わせてください。
- 次に使用するときは「**炊きかた**」に戻ります。必ずメニューを確認してください。

2 (炊飯) キーを押す

(炊飯)キーが赤色に光ります。



あとは「**白米**」メニューの場合と同じです。

炊きあがりまでの時間の目安

炊飯条件●標準水量、室温20℃、水温18℃、都市ガス13Aの場合
(注)時間は室温・水温・水加減などにより変わります。

品番	炊飯量			時間		
	白米・お急ぎ	炊きこみ	炊きおこわ	白米・お急ぎ	炊きこみ	炊きおこわ
11-920	1~5.6カップ	1~5.8カップ	2~4カップ	約32分	約35分	約35分
11-921	1~7.8カップ	1~7.8カップ	2~6カップ	約32分	約35分	約35分
11-922	2~11カップ	2~8カップ	3~7カップ	約32分	約35分	約35分

白米 お急ぎの炊きあがり

- 白米**メニューより約13分早く炊きあがりますのでお急ぎのときにお使いください。時間の短縮を優先させているので、少し硬めに炊きあがります。

ちょっとひとこと

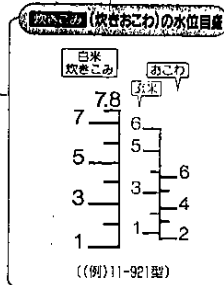
- 白米 お急ぎ**は、「洗米おき」モードでは炊飯できません。
- 白米 お急ぎ**メニューはタイマー炊飯できません。

炊きこみ(炊きおこわ)をおいしく炊くコツ

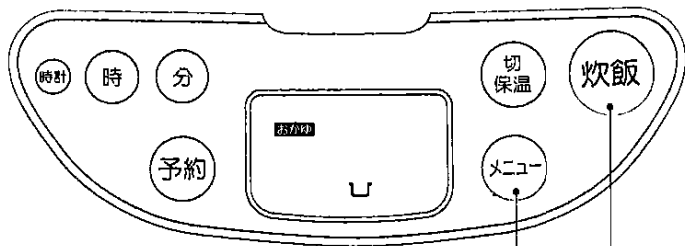
- 具の量は米の容量の1/2以下がおいしく炊けます。
- 具は味・色・形がバランスがよいように切り方も揃えましょう。
- 色を薄く仕上げるときは、うすくちしようゆを使いましょう。
- 水加減は、具を入れる前に「炊きこみ」水位目盛に合わせてください。

ちょっとひとこと

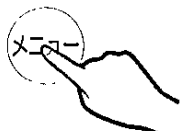
- 炊きこみ**(炊きおこわ)は、「**炊飯**」キーを押すと、「洗米おき」炊きとなりませす。ひたし炊きにより具が変質することを防ぐため「洗米おき」モードでしか炊飯できません。
- 具や調味料を入れたらすぐ炊飯してください。水の吸水が遅いだけでなく、具が濡んだり、調味料が沈殿してうまく炊けないからです。
- 炊きこみ**メニューでは、保温による変質が著しいため、炊きあがり後、保温になりません。
- 炊きこみ**メニューはタイマー炊飯できません。具が濡れたり、調味料が沈殿してうまく炊けないからです。
- 炊きこみご飯は、白米よりこげやすくなります。
- 炊きおこわは、モチ米100%を使ってください。
- 詳しくは付属のごはんメニューをご覧ください。



おかゆ・玄米の炊きかた



1 メニューを選ぶ



- お使いになるメニューに合わせてください。
- 次に使用するときは「おかゆ」に戻ります。必ずメニューを確認してください。

2 「炊飯」キーを押す

炊飯キーが赤色に光ります。



あとは「メニュー」の場合と同じです。

炊き上がりまでの時間の目安

炊飯条件 ●標準水量、室温20℃、水温18℃、都市ガス13Aの場合
(注)時間は室温・水温・水加減などにより変わります。

品番	炊飯量			時間		
	全がゆ	7分がゆ	玄米	おかゆ・洗米すく	おかゆ・洗米おき	玄米
11-920	0.5~2.0カップ	0.5~1.5カップ	1~4カップ	約55分	約35分	約80分
11-921	0.5~2.0カップ	0.5~1.5カップ	1~6カップ	約55分	約35分	約80分
11-922	0.5~2.0カップ	0.5~2.0カップ	2~8カップ	約55分	約35分	約80分

おかゆ・玄米を炊くときは

- おかゆ・玄米専用蒸気口に取りかえてください。



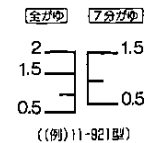
● おかゆ をおいしく炊くコツ

- 全がゆ、7分がゆの2種類のおかゆができます。
- 全がゆ…おもゆがほとんどなく、とてもやわらかいご飯のようなおかゆ。
- 7分がゆ…7割がやわらかな飯粒で3割ほどのおもゆができるさらっとしたおかゆ。

ちょっとひとこと

- 「おかゆ」メニューは、「洗米すく」と「洗米おき」モードが選べます。
- 「おかゆ」メニューでは、炊き上がり後、保温になりません。時間がたつと、風味を損ないますので、なるべく早くお召し上がりください。
- 「おかゆ」メニューは、タイマー炊飯ができます。

おかゆの水位目盛



- 水加減は、全がゆか7分がゆの水位目盛に視覚に合わせてください。

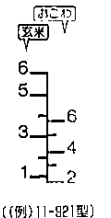
● 玄米 をおいしく炊くコツ

- 炊飯前に1~3時間、水にひたした方がよりおいしく炊きあがります。
- 全玄米、2分づき米、5分づき米が炊けます。

ちょっとひとこと

- 「玄米」メニューは、おいしく炊きあげるため「洗米おき」モードでは炊飯できません。
- 炊き上がり後、自動的に保温になります。
- 「玄米」メニューは、タイマー炊飯ができます。

玄米の水位目盛



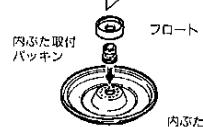
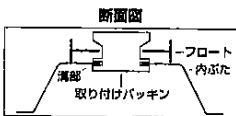
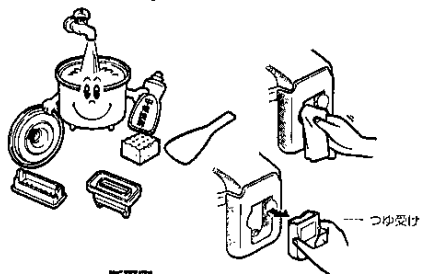
あとかたづけ

お願ひ まず確かめてください。

- (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

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。



●フロートは内ふたからはずして洗えます。

フロートの取り回し方

内ふたに、内ふ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。

2 乾いた布でふく

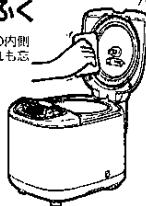
外ふたは乾いた布でふいてください。



外ふたパッキン

3 よく絞った布でふく

パッキンの内側のお手入れも忘れずに。



つけ受け枠・外ふた内側・外ふた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
- 炊飯がまの中でお米をとかない。
 - 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。

洗うときは必ず中性洗剤でスポンジや布きんなどやわらかいものを使ってください。酸性やアルカリ性の洗剤は機器を傷めます。



確認



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。



確認



お手入れ

お願ひ まず確かめてください。

- 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

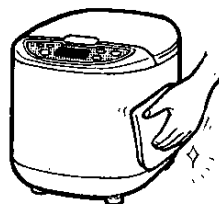
警告

修理技術者以外の人、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。



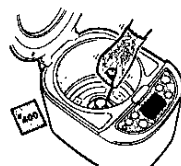
1 よく絞った布でふく

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）で表面に傷がつかない程度に軽くこすり取ってください。



バーナーや感熱部などのお手入れの際は、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。

3 汚れのひどい時

中性洗剤を濃した布で汚れを落とした後、洗剤分を十分にふき取り、最後にからぶきしてください。



使いかた

警告

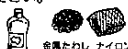
機器を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感熱・不完全燃焼の恐れがあります。



禁止



ミガキ粉



金属たわし

ナイロンたわし

アルカリ性洗剤

警告

電源プラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は乾いた布でよく拭いてください。火災の原因になります。



●消耗部品について

1 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・ハガレ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・内ふた取付パッキン・フロートの変形・変色・破損などで、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・しゃもじ受け・つゆ受け・蒸気口なども同様です。

もしイヤな臭いがついた場合



炊飯かまに計量カップ1~2杯の水を入れ、外ふたを確実に閉めて、**「洗米おき」**モードで炊きあがり表示ができるまで煮沸し、炊飯かま・内ふたを取り出して、きれいに水洗いし、乾いた清潔な布きんで水気をふきとってください。
(使用直後は高温のため、取扱いに注意してください。)



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	処置方法
が点滅	●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、ご飯が冷めてしまったとき。	()キーを押し、一度「切」にしてから再操作してください。
が点滅	●60分以上バーナーが燃焼したとき。	
が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。	()キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してから再操作してください。
が点滅	●おかゆメニューで炊飯中およびむらし中に異常があったとき。	
が点滅	●電気回路に異常があったとき。	点検が必要ですから、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪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」を参照の上、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	そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、()を表示します。停止した場合は、()キーを押ししてから、()キーを2回押しして(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	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つと保温を停止()を表示します。)
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがりします。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、()を表示することがあります。停止した場合は、()キーを押ししてから、()キーを2回押しして(洗米おき)、再操作してください。	

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
本体動作が	表示が出ない。 炊飯キー操作ができません。 数字が点滅する。 	●電源プラグが差し込まれていませんか。(ブレーカーがONになっていませんか) ●停電していませんか。 ●炊飯かまが入っていますか。 ●30ページの「こんな表示がでたときは」を参照。
予約が	タイマー炊飯のとき、アラームが鳴り、すぐ炊きはじめる。また時刻確認の表示が点灯する。	●タイマーの使える時間の範囲以外のセットをしていませんか。
	予約時間に炊きあがらない。	●ガス栓が全開になっていますか。 ●現在時刻と予約時刻の午前・午後がまちがっていませんか。
炊飯中に	炊きこぼれる 	●メニューがまちがっていませんか。特におかゆ・玄米は注意してください。 ●おかゆ・玄米メニューの時、蒸気口を正しく取り付けていますか。 ●お米の量、水加減はまちがっていませんか。
炊きあがり	うまく炊けない 	●停電がありませんでしたか。 ●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ●内ふたは正しくつけて、外ふたは確実にしめましたか。 ●感熱部・炊飯かま底にご飯などがついていませんか。 ●炊飯かま、内ふた、フロードなどは変形していませんか。 ●途中で切/保温キーを押しませんでしたか。
	硬い、芯がある 	●洗米後、ザルで水切りしていませんか。 ●洗米おきモードで炊かれる場合、浸漬時間は適正ですか。
	軟らかすぎる 	●正しく洗米していますか。 ●ご飯をよくほぐしましたか。
	こげる 	●よく洗米していますか。 ●調味料など入れていませんか。 ●浸漬時間は適正ですか。
保温中のご飯が	べとつく 	●ご飯をよくほぐしましたか。
	硬くなった 臭いがする 変色している さめている	●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、冷やご飯・ご飯のつぎたしを保温していませんか。 ●外ふた・内ふたがぎざりまわっていますか。 ●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をしていますか。 ●感熱部・炊飯かま底にご飯などがついていませんか。 ●よく洗米していますか。 ●途中で炊飯かまをはずしたり、切/保温キーを押しませんでしたか。

31 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、またはもよりの大阪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。

処 置 方 法	
電源プラグをコンセントに差し込む。	炊飯かまをセットする。
予約時刻を正しくセットする。 (21、22ページ参照)	ガス栓を全開にする。 現在時刻、予約時刻を正しくセットする。
メニューを確認する 取用蒸気口を正しく取り付ける。 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。	30ページの「停電したら」の項を参照する。 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。 こげつぶなどの汚れをとる。 新しいものと交換・修理(有償)する。
浸漬は必ず水の中で行う。 右記の浸漬時間表を見てください。	方を入れすぎると割れ米となり、べちゃになるので、手のひらでやさしく丁寧に洗う。 水でお米を洗う。 炊きあがり後、できるだけ早くご飯をほぐし、余分な水分をとばす。
炊きあがり後、できるだけ早くご飯をほぐす。	水がきれいになるまでお米を洗う。 ご飯の消火温度より低い温度で調味料がこげるためです。 こげが気になる方は調味料をひかえめにしてください。 右記の浸漬時間表を見てください。
炊きあがり後、できるだけ早くご飯をほぐす。	炊きあがり後、できるだけ早くご飯をほぐす。
20ページの「上手に保温しましょう」の項を参照する。	30ページの「停電したら」の項を参照する。 そのつどお手入れする。 こげつぶなどの汚れをとる。 水がきれいになるまで、お米を洗う。

(浸漬時間表)

	春～夏	秋～冬
白 米	90分以上	80分以上
胚芽精米		
輸入米	60分以上	80分以上
古 米		
玄 米	60～180分以上	

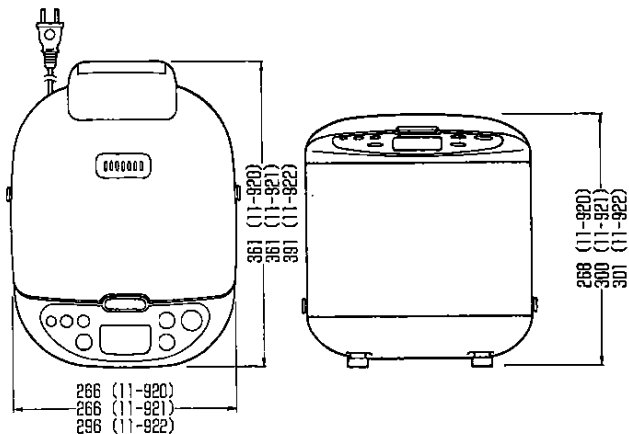
●仕様

品名		電子ジャー付ガス炊飯器		
品番		11-920	11-921	11-922
炊飯量	白米 0 (カップ)			
	白米おこし 1 (カップ)	0.18~1.0 (1~5.6)	0.18~1.4 (1~7.8)	0.36~1.86 (2~11)
	白米 2 0 (カップ)			
	炊きこみ 1 (カップ)	0.18~1.0 (1~5.6)	0.18~1.4 (1~7.8)	0.36~1.44 (2~8)
	炊きおこわ (カップ)	2~4	2~6	3~7
全量	全がゆ (カップ)	0.5~2.0	0.5~2.0	0.5~2.0
	七分がゆ (カップ)	0.5~1.5	0.5~1.5	0.5~2.0
	玄米 (カップ)	1~4	1~6	2~8
	高さ (mm)	268	300	301
外形寸法	幅 (mm)	268	268	296
	奥行 (mm)	361	361	391
	質量	7.6kg	8.3kg	9.3kg
ガス接続	ガスコード (小口径迅速継手)			
電源	AC100V 50-60Hz			
消費電力	炊飯時	21W	21W	21W
	保温時(定格)	185W	185W	199W
点火方式	連続スパーク点火			
電源コード長さ	1.4m			
ガス消費量	ガス種	RR-06MIT	RR-07MIT	RR-10MIT
	13A kW(kcal/h)	2.09 (1800)	2.06 (1800)	2.09 (1800)
	LPGガス kW(kg/h)	2.09 (0.15)	2.06 (0.15)	2.09 (0.15)
付属品	計量カップ、しゃもじ、しゃもじ受け、蒸気口(おがゆ・玄米用)、取扱説明書、ごはんメニュー、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

- 31・32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……11-920-11-921-11-922
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

本体背面に貼り付けてあります。

例

(N)11-921
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、またはもよりの大阪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5年を基準に修理用性能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。