



大阪ガス住宅設備

ガスドロップインコンロ

取扱説明書

10-702型

保証書付

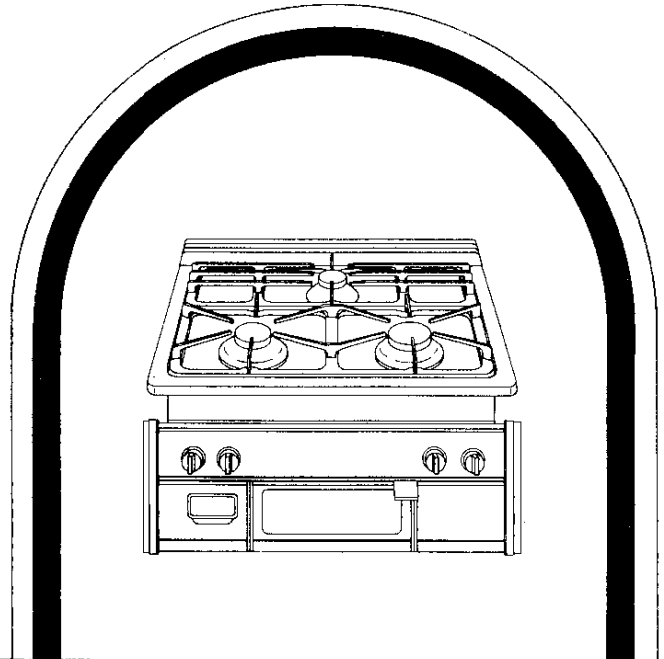
型式の呼び DC-313S

本社・支社所在地および電話番号

本 社	〒541 大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
南 支 社	〒597 大阪市西区玉出東2丁目9番41号	☎大阪 06 (852) 0001
北 支 社	〒532 大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号	☎大阪 06 (301) 1251
堺 支 社	〒590 堺市住吉南町2丁目2番19号	☎堺 0722(38) 1131
北 摂 支 社	〒588 高槻市藤の里3-9-6	☎高槻 0726(71) 0361
阪 神 支 社	〒692 西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26) 3101
東 部 支 社	〒578 東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内 0728(62) 1131
京 阪 支 社	〒573 枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41) 1251
神 戸 支 社	〒650 神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(578) 5231
京 都 支 社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都 075(231) 8151
奈 良 支 社	〒631 奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44) 1111
和 歌 山 支 社	〒640 和歌山市本町1丁目1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫 路 支 社	〒670 姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(65) 2221
東 播 支 社	〒675 加古川市加古川町粟津2-9-1	☎加古川 0794(21) 1801
豊 岡 支 社	〒668 豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3) 2221
湖 南 支 社	〒525 藤津市湯分町字荒畑680の1	☎東津 0775(62) 5311
彦 根 支 社	〒522 彦根市大東町9番41号	☎彦根 0748(22) 3131
(長 浜 管 業 所)	〒528 長浜市南浜船町3番4号	☎長浜 07486(2) 7171

ノロール大阪店	〒541 大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
ノロール池田店	〒583 池田市城南町1-1-26	☎池田 0727(53) 3315
ノロール芦屋店	〒658 芦屋市上宮川町2-1-5	☎芦屋 0797(22) 8851
ノロール奈良店	〒631 奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44) 4044
ノロール京都店	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都 075(231) 8151
ノロール京 南	〒610-01 城陽市平川橋道4-1番地4	☎城陽 07945(2) 5264

大阪ガス住宅設備株式会社



ガス器具をお使いになる時のご注意



ガス器具をお使いになったあとは必ずもとコックも閉める習慣を



毎日使うガスコンロのバーナーなど器具もときときお手入れを



ガス器具はガスの種類にあった正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよく読みのうえ、正しくお使いください。

●なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

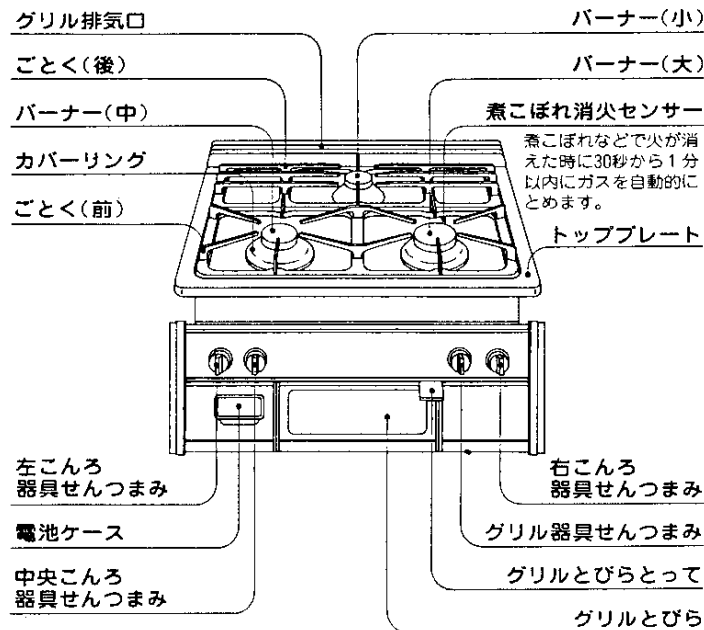
このたびは、大阪ガス住宅設備のガスドロップ
ブインコンロ《グリル付》をお求めいただき、
ありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

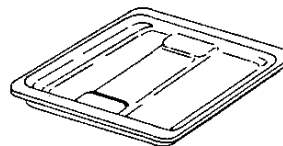
- 各部の名称 2
- 特に注意していただきたいこと 3
- 器具の設置 9
- 使用手順 12
- 使用時のご注意 17
- 日常の点検・手入れ 18
- 故障異常の見分け方と処置方法 21
- アフターサービスのお申し込み 22
- 特 長 23
- 寸法図と仕様一覧表 24
- 別売部品のご紹介 25

各部の名称

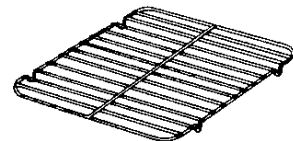


●付属品

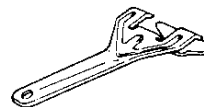
グリル水入ざら



グリル焼網



グリル用とって



特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 電池ケースフタの裏にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
- ガスの種類には都市ガスとLP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。

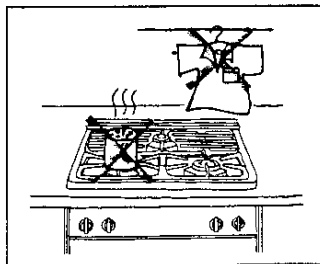
銘板

メーカー型式
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名
(4) 10-702(U)
大阪ガス住宅設備株式会社 02

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

用途についてのご注意

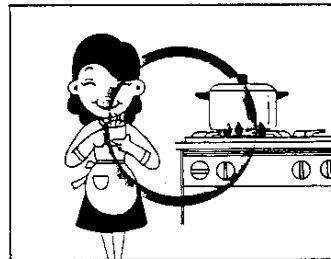
- 調理以外の用途(炭・燐炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
- 過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



特に注意していただきたいこと②

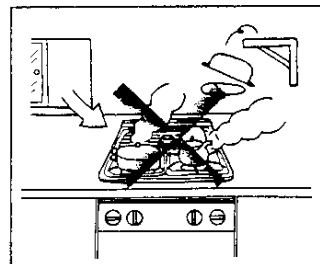
市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。
- 不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。



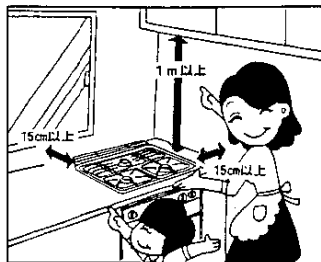
使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
- 炎が風で吹き消えることがあります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



特に注意していただきたいこと ③ 使用場所についてのご注意

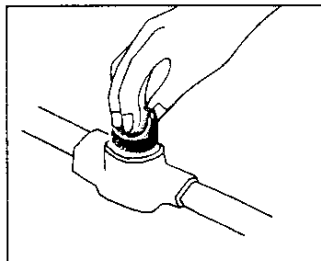
- ドロップインコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

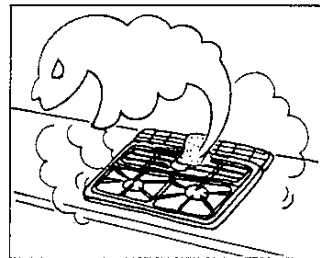
- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元せんをしめてください。
- 使用中は決して外出しないでください。空だきになるなど不測の事態が生じることがあります。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。



特に注意していただきたいこと ④ 使用上のご注意

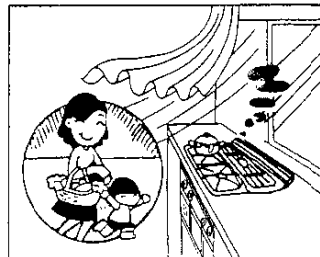
火災予防

- グリル(オープン)使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。



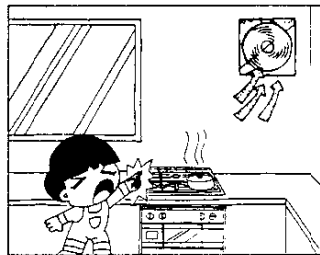
外出などについてのご注意

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。温度が上りすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。



やけどのご注意

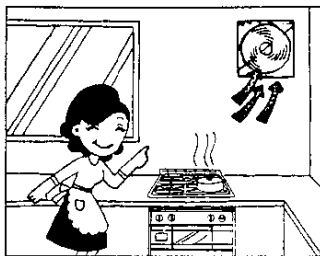
- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



- ご使用中グリル水入ざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用とってお使いください。ぬれびきんなどで持つと蒸気が出てやけどするおそれがあります。

換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍～10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

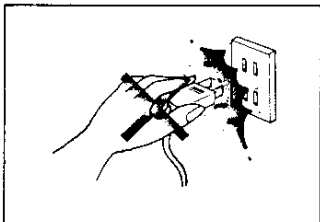


ガス事故防止

- ガス漏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、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。

〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(器具せん、ガス元せん閉止)して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については21ページをお読みください〕

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは18ページをお読みください)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店にご連絡ください。

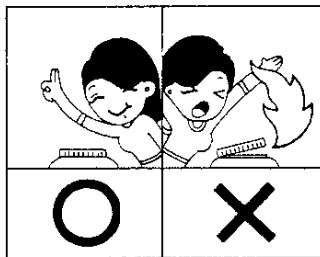
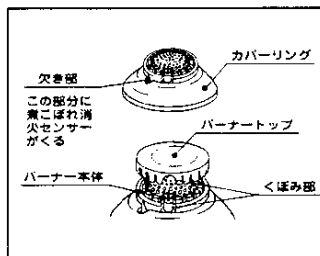
器具の設置

設置前の準備と確認

- 器具の設置はお買い上げ店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。
- 正しく設置されているか確認してください。(詳しくは設置・工事説明書をお読みください。)

部品の取り付け

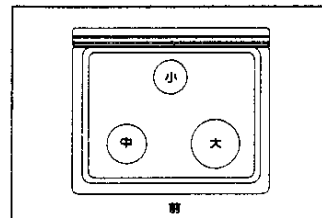
- トッププレートの上にカバーリング、バーナートップ、ごとくの順に正しくのせてください。
- カバーリングは、内径の欠き部分に煮こぼれ消火センサーがはまるようにのせてください。
- バーナートップは傾いたりしないよう、バーナートップのくぼみ部とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置ではしっかりとまりません。



器具の設置②

部品の取り付け

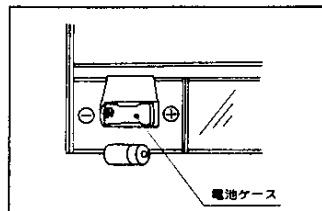
- バーナートップ、カバーリングは図のように大・中・小の位置を確認して正しくとりつけてください。
- ごとくは前後の区別があります。小さい方が後側、大きい方が前側になっています。



- 点火用の電池は電池ケース（器具前面の左側にあります）にはめこんでください。電池は単1(1.5V)1個使用です。

〈ご注意〉

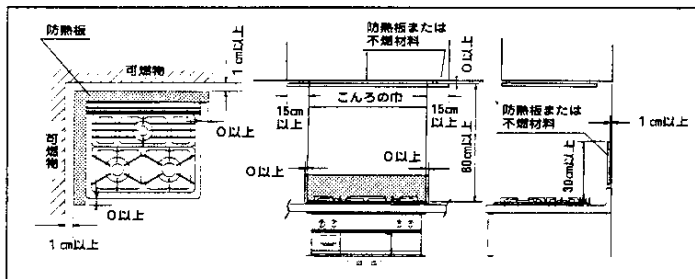
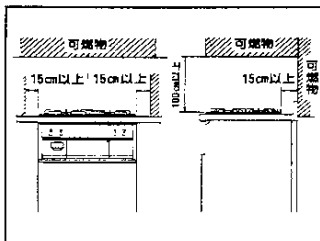
- 着火がしにくくなったら電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。



器具の設置 ③

設置上のご注意

- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合
 - ・ トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部はトッププレート上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上) — (火災予防条例で定められています)
- 可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合
 - ・ 図のように必ず別売の防熱板(コードNo 15-100-0084~7)または防熱板相当の不燃材をとりつけてください。



ガスの接続

- ・ この器具は必ずガス管またはフレキ管で接続してください。
- ・ 配管工事は大阪ガス指定業者に施工してください。

使用手順

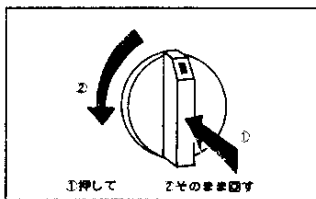
はじめてお使いのとき

- ・ はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ざらに水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

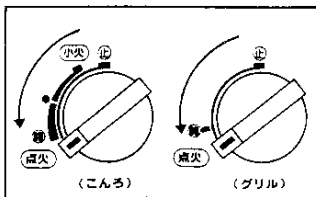
点火前の準備と確認

- ・ 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- ・ 器具せんつまみを「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- ・ グリルをお使いになるときは、グリル水入ざらに水(コップ2杯約 350cc)を入れてください。

点 火 (ごんろ部・グリル部)

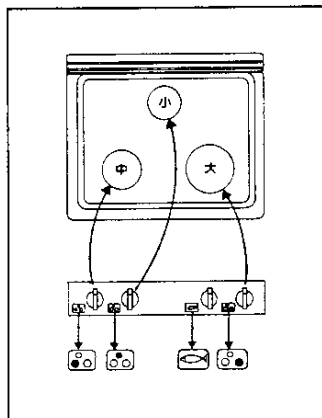


- ・ 器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ「点火」の位置までまわすと「パチパチ」とスパークして点火します。
- ・ パーナーに点火したことを確認してから数秒間そのまま「点火」の位置で押しつづけたのち手を離してください。このとき器具せんつまみは自動的に「開」の位置にもどります。



- ・ 「開」の位置で火が消えた場合は押し時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、器具せんつまみの保持時間を前回より長くし、軽く手を離してください。

使用手順②



〈ご注意〉

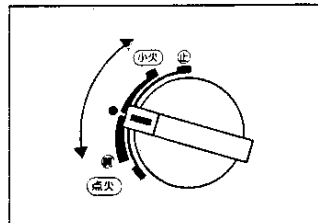
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- こんろバーナーは3つありますので、お使いになるこんろバーナーとバーナー指示マークを確認の上、器具せんつまみをまちがいのないよう操作してください。
- こんろ部の点火装置は同時点火方式になっておりますので、1カ所の点火操作で全てのこんろの点火装置が「パチパチ」とスパークしますが、異常ではありません。
- しばらく使わないで点火するときは、配管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
- グリル使用時は、グリルバーナーに点火していることを必ずご確認ください。

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

使用手順③

火力調節



●こんろ部

- 火力切り替え式の器具せんにより、火力の調節が容易に行えます。
- 〃開〃が強火、〃●印〃が中火、〃(小火)〃が小火になっております。それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まりますので、調理に適した位置にしてご使用ください。

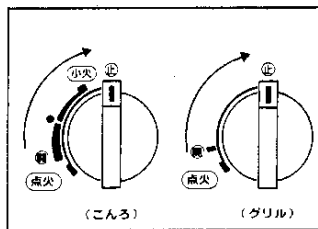
〈ご注意〉

- 〃(小火)〃と〃止〃の間では使用しないでください。立ち消えや不完全燃焼の原因となります。
- 〃開〃から〃(小火)〃の位置にする場合、早く操作しすぎますと〃(小火)〃の位置をいきすぎて炎が消えることがあります。必ず炎を確認しながらゆっくり操作してください。

●グリル部

- 器具せんつまみは全開でお使いください。

消火(こんろ部・グリル部)



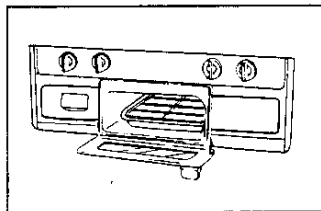
- 器具せんつまみを押さないで右へいっぱい〃止〃の位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみをしめるだけでなく必ずガス元せんを止めてください。

使用手順④

グリル部の使い方



・グリル水入ざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。

・グリル焼網はグリル水入ざらの中においてお使いください。

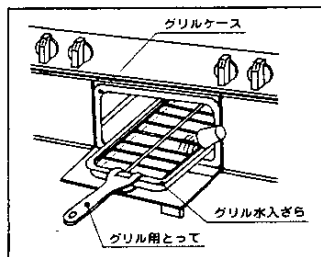
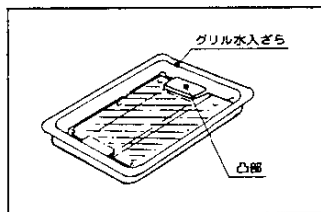
・グリル焼網は表と裏で高さが変えられますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。

・グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入ざらの内面凸部が水にひたる程度の量（コップ2杯約350cc）が適量です。（焼網がひたるまで水を入れないようにしてください。）

・グリル水入ざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあげ、グリル水入ざらをグリル用として少し引出してからコップなどで入れてください。いっばいに引出しすぎないようにご注意ください。なおとびらに水をこぼさないようご注意ください。

・焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

・グリル焼網はかならず付属のグリル用として、グリル水入ざらと一緒に出し入れしてください。



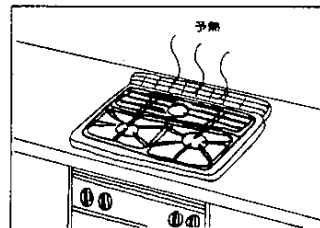
使用手順⑤

上手なグリルの使い方

●予熱

・表面のこげやすいもの（つけ焼、照焼、粕漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。

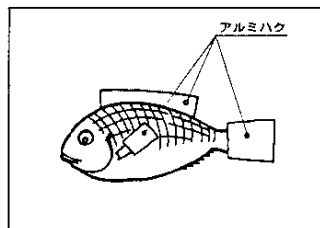
・それ以外の魚は、点火後約3分予熱して温度が上がってから材料を入れてください。このときには、グリル焼網も同時に熱しておくことくつきにくくなります。



●魚焼きのコツ

・こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。

・みぞ漬けや粕漬けは、みぞや粕を十分にふきとってから焼きます。



安全装置が作動したときの処置方法

●処置について

使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみ・ガス元せんを^①止の位置に戻し、21ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。

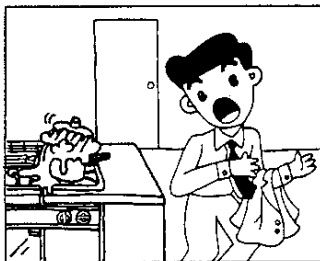
・バーナーの炎が消えたときには、安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。（約1分）バーナーの消火に気づいたときは、すぐ器具せんつまみを^①止の位置に戻してください。

・再点火されるときは周囲に生ガスがなくなるまで少し（約1分）待ってから「使用方法」に従って点火してください。

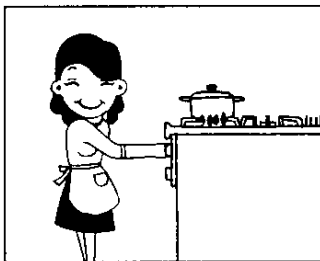
・^②小火の位置でご使用中にナベをとった場合、煮こぼれ消火センサーが作動して火が消えることがあります。

使用時のご注意

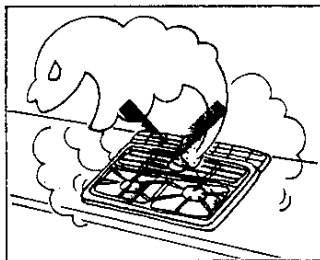
- 煮こぼれは器具を早くためますのでご注意ください。煮こぼれた時は、必ず完全にふきとってください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



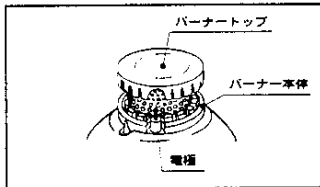
- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



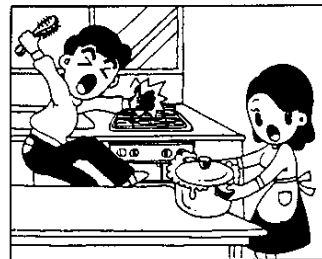
- 電極の火花の出る部分はさわらないでください。取付位置が狂いますと点火しなくなります。



日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外はお買い求めの販売店に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、お買い求めの販売店に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行ってください。



点検

- 安全にお使いいただくためにどきどき点検してください。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものをおいてはいませんか。
- カバーリング、バーナートップ、ごとくなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。
- グリル水入ざらに多量の脂がたまっていないか。
(脂がたまったらそのまま使用すると脂が燃えることがあります。)
- 煮こぼれ消火センサーの先端が煮こぼれなどで汚れていませんか。

お手入れ

- ごとく・グリル水入ざら・グリル焼網・カバーリング
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。汚れがひどいときは洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただき、お手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。

●トッププレート

- 煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。なおとれにくいときは、液状の洗剤を布にふくませて汚れを落とし、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤を十分ふきとってください。

〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。

●グリルとびら

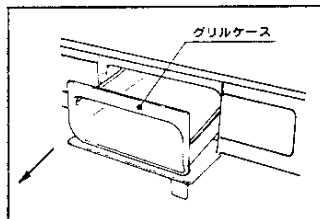
- ガラスに油などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

〈ご注意〉

- ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

●グリルケース

- 特に脂が多量に出るような料理をされたあとは、煙の出る原因となりますのでこびりついた脂をふきとるか、洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていただきお手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。グリルケースは手前にひっぱると簡単に引出せます。

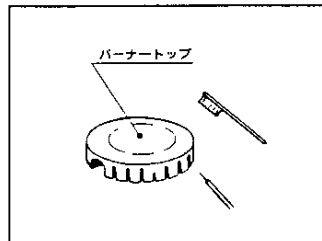


〈ご注意〉

- グリルケースの出し入れは、必ずグリルとびらを完全に開いてからおこなってください。
- グリルケースは、掃除、修理などの他は引出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当るまで入れておいてください。グリルとびらが完全にしまらないと焼けムラの原因になります。

●バーナー(こんろ用)

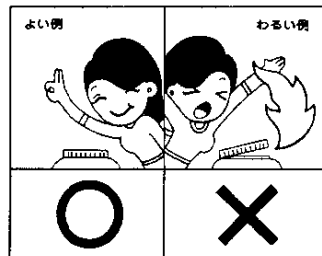
- バーナートップは簡単にとりはずせますので、ブラシやキリ状のものでそうじてください。目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



と
き
ど
き

〈ご注意〉

- バーナートップを再びとりつける場合は、傾いたりしないように確実にセットしているかどうかをご確認ください。
- また大・中・小の位置を確認して、正しくとりつけてください。(詳しくは10ページの部品の取り付けの項をお読みください。)
- バーナー本体についている電極は動かしたりしないようにしてください。点火がしにくくなることがあります。
- 煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。



そ
の
つ
ど

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 原因	電池確認ランプが点滅しない	点火しない・点火が不安定	炎が不安定	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガス元せんの開け忘れ	ガス元せんの開きが不十分	バーナーの炎口づまり	バーナーの浮き	ノズルづまり	点火装置の故障	器具せんの故障	点火装置の電極部の汚れ	器具の銘板と使用ガスの不一致	電池が消耗している	電池の取り付けが悪い	点火操作が適切でない	煮こぼれ消火センサーの故障	煮こぼれ消火センサーの作動	処置方法		参照ページ
																				ガス元せんの開け忘れ	ガス元せんの開きが不十分	
ガス元せんの開け忘れ		○																		ガス元せんの開ける (全開にする)		
ガス元せんの開きが不十分			○				○															
バーナーの炎口づまり		○	○	○				○												バーナーの手入れをする	20	
バーナートップの浮き		○	○	○	○				○											バーナートップを正しくセットする	9	
ノズルづまり			○	○																点検・修理を依頼する	—	
点火装置の故障		○	○								○									◇	—	
器具せんの故障		○	○									○								◇	—	
点火装置の電極部の汚れ		○											○							◇	—	
器具の銘板と使用ガスの不一致			○	○	○	○	○	○	○											◇	—	
電池が消耗している		○	○																	新品と交換する	10	
電池の取り付けが悪い		○																		正しく取りつける	10	
点火操作が適切でない			○																	「使用方法(点火)」参照	12	
煮こぼれ消火センサーの故障																				点検・修理を依頼する	—	
煮こぼれ消火センサーの作動																				「使用方法(点火)参照」の上 正しく操作する	12	

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

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 21ページ「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販売店、またはもよりの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……(ドロップインコンロ)
- ②品番……電池ケースフタの裏にはってあります。

(例)

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

(4) 10-702(U)

大阪ガス住宅設備株式会社 02

- ③現象……(できるだけ詳しく)
- ④道順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスには都市ガス14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。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。

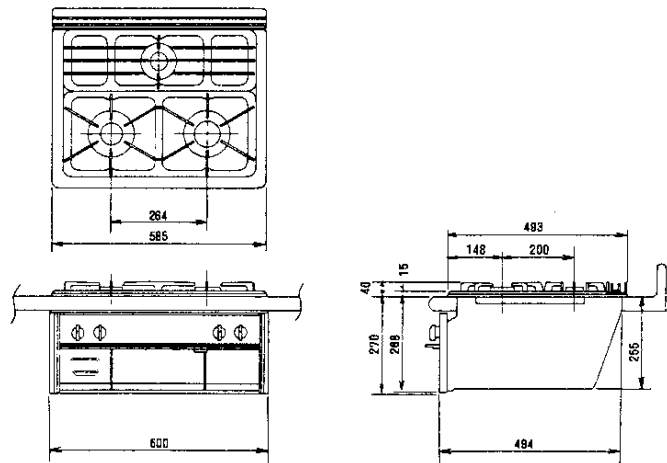
保証書について

- この器具には保証書がついています。このドロップインコンロ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。

特 長

- 1 システムに合わせて多様なレイアウトが可能なビルトイン方式で、設置も簡単です。
- 2 煮こぼれ消火センサー付ですので、煮こぼれや風によって炎が消えてもガスの放出を最小限に防ぎます。
- 3 煮こぼれは全てトッププレートで受けますので器具内部を汚さず、しかもトッププレート部にこぼれた煮汁が簡単にふきとれる、焦げつき対策をほどこしておりますので、お手入れが簡単です。
- 4 トッププレートとカウンタートップの接続部には、耐久性のすぐれたパッキンで完全にシールされておりますので、カウンター内にごみや煮こぼれが入らず清潔です。
- 5 操作は使い勝手のよい前面操作方式です。
- 6 こんろの最少絞り量を軽い手応えで容易に合わせることができます。
- 7 点火は電池による連続放電点火式ですので点火操作が軽快で確実です。
- 8 グリルは赤外線バーナーを採用し、しかも上火式で料理中の煙も焼き切りますので、ほとんど煙が出ません。

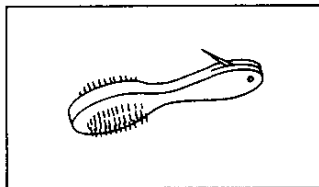
寸法図と仕様一覧表



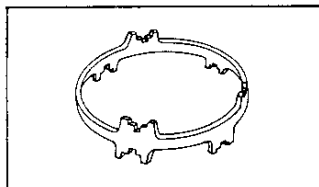
器 種 名	グリル付ドロップインコンロ					
品 名	10-702(U)					
点 火 方 式	連続放電点火					
外 形 寸 法	高さ310mm(ごとくまで) 高さ270mm(カウンタートップまで)×巾600mm×奥行494mm					
重 量(器具)	24 kg	安全装置	煮こぼれ消火センサー			
使 用 ガ ス	1 時 間 当 り の ガ ス 消 費 量					
	個 別 ガ ス 消 費 量				全点火時 ガス接続	
使 用 ガ ス グ ル ープ	大バーナー(右)	中バーナー(左)	小バーナー(中)	グリル	ガス消費量	
都 市 ガ ス 用	6 C (kcal/h)	3,300	2,600	1,250	2,400	8,900 (2.102m ³ /h)
	13 A (kcal/h)	3,200	2,600	1,200	2,400	8,700 (0.833m ³ /h)
	6 A (kcal/h)	3,300	2,550	1,200	2,400	9,000 (1.360m ³ /h)
L P ガ ス 用 (kg/h)	0.260	0.215	0.110	0.170	0.720	PT _{1/2} ガス管

別売部品のご紹介

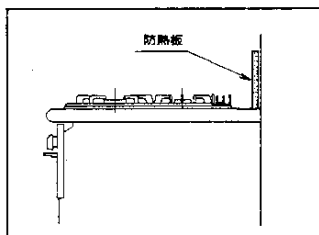
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。



- 掃除ブラシ(4)94-100
- ・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



- 中華鍋用補助ごとく(4)15-100-0058
- ・中華鍋等底の丸い鍋を安定よく使っていただけます。



- 防熱板(コードNo:15-100-0084~7)
- ・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開してから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。