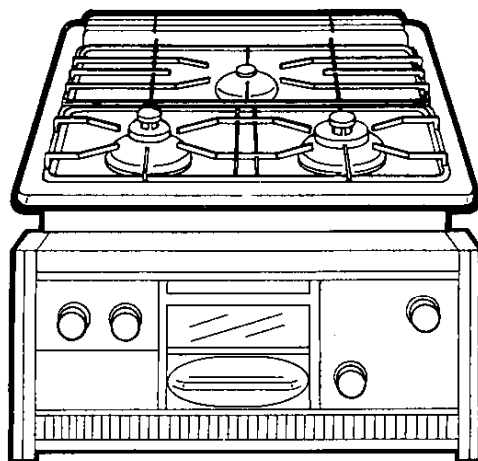


ビルトインコンロ

10-590/790型

型式名 DW3102



取扱説明書

大阪ガス

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。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

●特に注意していただきたいこと	1
●器具の設置	3
●各部のなまえとはたらき	4
●使いかた	5
●日常の点検・お手入れ	9
●故障かな?と思ったら	11
●仕 様	12
●アフターサービス	13

特に注意していただきたいこと

使用ガスについて

■必ず銘板に表示のガスを使用してください。

(銘板は電池ケースフタの裏に貼り付けてあります。)

〈注〉この部分を必ず確認してください。

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。

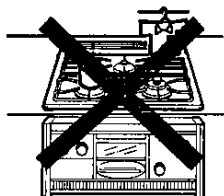
(例) 都市ガス用

型 式 名	
都 市 ガ ス 用	
ガスグループ	ガス消費量
製造年月	製造番号
製 造 業 者 名	
品 番	
大阪ガス株式会社	

使用上のご注意

■衣類の乾燥や煉炭の火おこしなどに使わないでください。

(焼損・火災などの恐れがあります。)

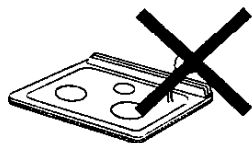


■コンロを覆ってしまうような補助具や大きな鉄板、陶板類は使用しないでください。

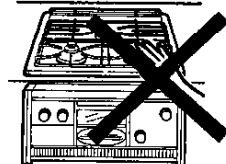
(不完全燃焼による中毒や過熱・異常燃焼による器具の焼損・火災等の危険があります。)



■トッププレートに水を入れて使用しないでください。器具の中に水等が入ると、器具の損傷の原因となります。

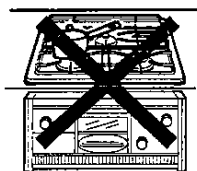


■使用中及び使用直後は、操作部(つまみ、取っ手)以外は手を触れないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

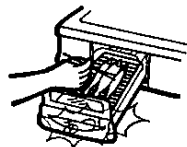


■グリル使用中は排気口に顔など近づけないでください。また、なべの取っ手等をグリル排気口へ向けしないでください。

(やけど、変形の原因になります。)

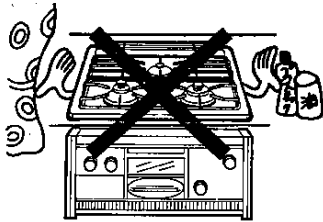


■グリル使用中、グリル扉、ガラスは高温になっています。取り出すときに手を触れないよう特にご注意ください。

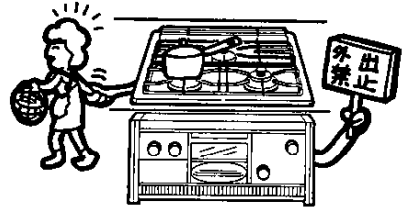


火災予防

- 器具の上や周りに燃えやすいものを置かないでください。
- 排気口をおおわないでください。

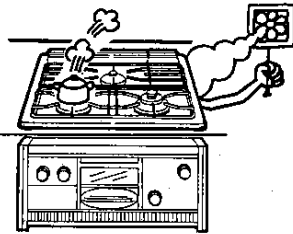


- 火をつけたまま就寝や外出をしないでください。
- 火をつけたまま器具の場所を離れないでください。
(特に揚げもの時は危険です。)



換気に注意

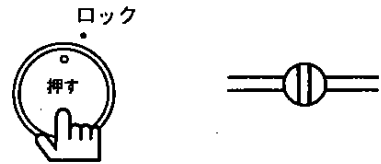
- 使用中、必ず換気扇を回してください。
(不完全燃焼は、一酸化炭素中毒のおそれがあります。)



異常時の処置

- 異常燃焼を起こした時や地震など緊急の場合、あわてずに器具栓とガス元栓を閉じて消火してください。

1. 消火
2. 元栓「閉」



■使用場所について

- 強い風の吹き込む場所では使用しないでください。
- 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。
- カーテンや燃えやすいものの近くでは使用しないでください。

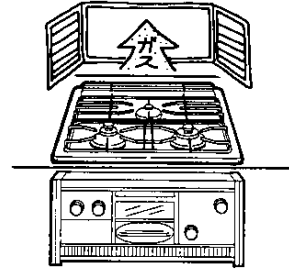


保管 (長期間使わないとき)

- ガス元栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物などが入らないようにビニールをかけて、湿気やほこりに注意してください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)

ガス事故防止のために

- 使用後、必ず消火を確かめ、外出、就寝前にはガス元栓を閉じてください。
- ガス漏れ時はガス元栓を閉じ窓や戸を開けてお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



ご注意

- ・万一ガスが漏れたときは、すべての処置が終るまでの間、絶対に火をつけたり電気器具（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などをしないでください。火や火花で引火し爆発事故などを起すことがあります。



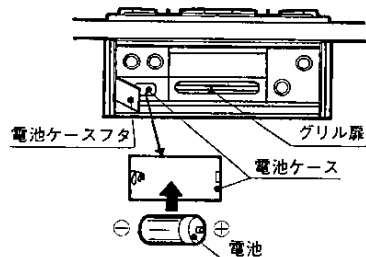
器具の設置

器具の設置及び付帯工事

- 器具の設置・移動及び付帯工事は、お買い求めの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。詳しくは設置・工事説明書に記載されています。

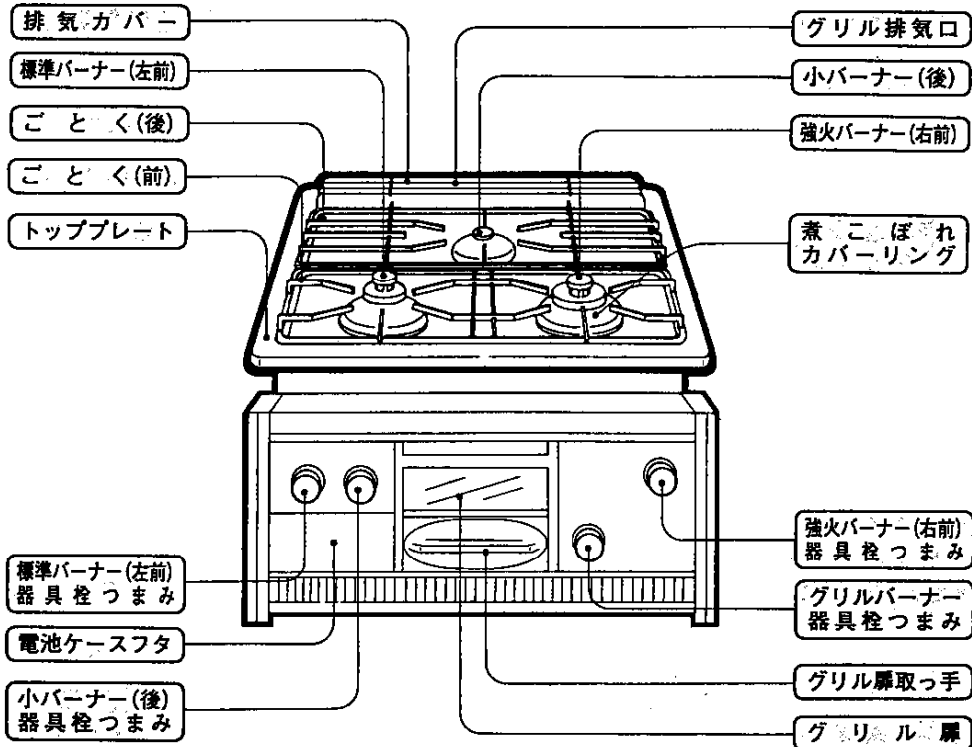
乾電池の取り付け

- 電池は、電池ケースフタの中にある電池ケースにはめ込んでください。
- 電池ケースフタはグリル扉を少し引き出し、フタの右端中央部を手前に引くと開きます。
- 電池は単二（1.5V）1個使用です。



各部のなまえとはたらき

各部のなまえと使いかた



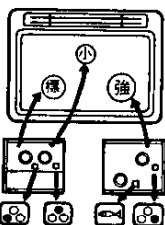
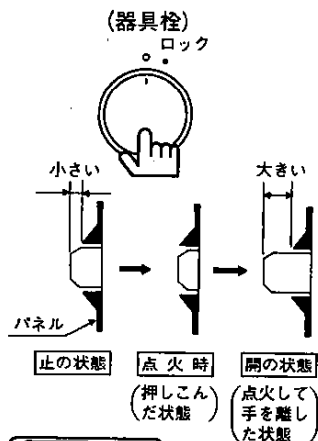
お使いになる前に

- 点火の際は、ごとくになべや、やかんをのせると点火がスムーズです。
- 小さな炎でのご使用は、風などで吹き消えることがあります。時々燃焼を確かめてください。
- 必要以上に火力を強くすると、煮こぼれしてバーナーや器具をいためますので一度煮立ったら、適度の火力に調節してご使用ください。
- キャビネット扉の開閉は静かに行ってください。あまり強く開閉すると消火することがあります。
- 器具栓が、止の位置にあることを確かめてから、キャビネット扉内のガス元栓を全開にしてください。

使いかた

1

点 火



点火⇒奥に止まるまでいっぱいを押してください。

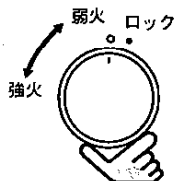
- 「パチパチ」とスパークして点火します。
- バーナーの点火を確めて手を離すとつまみは止の状態より手前に出ます。グリルの場合は数秒間つまみを押し続けてください。

ご 注 意

- ロック以外であればどの位置でも点火できます。
- 配管内に空気が入って点火しにくい時は器具栓を押し続けてください。
- 同時点火方式です。1ヶ所の点火で全ての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
- 点火の際は炎が大きくなりますが点火後・手を離すと設定火力になります。
- 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、器具栓つまみをまちがいのないよう操作してください。

2

火力調節



● こんろ部

- 器具栓つまみを ♪ 印、方向へまわすと火力は強く、♪ 印、方向へまわすと火力は弱くなります。炎をみながら調理に適した位置に調節してください。

ご 注 意

- 炎を見ながらゆっくり調節してください。
- 火力調節範囲は、つまみに表示されています。

● グリル部

- グリルは焼物の種類によって、3種類の火力調節ができます。(下図) 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焼物に合った火力調節でご使用ください。

ご 注 意

火力調節範囲はつまみに表示されています。

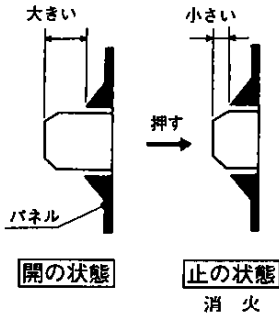
● 空気調節

- 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。



3

消火



- 器具栓つまみを止まるまでいっばいに押し込んでから手を離してください。

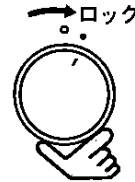
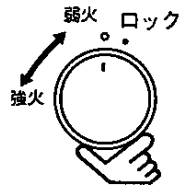
ご注意

- 完全に消火したことを確認してください。

4

ロックの操作

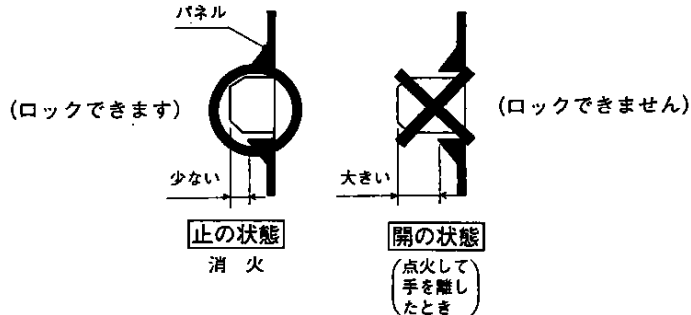
- 器具栓つまみを「ロック」の位置へまわすと点火操作ができない安全機構になっています。小さなお子様がおられるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。



- 器具栓つまみは消火後でないとロックできません。器具栓つまみを「ロック」位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。

ご注意

- 点火の状態器具栓つまみをむりに「ロック」位置へまわさないでください。故障の原因になります。



グリルを使うときは

■初めてお使いのときは、グリル水入れ皿に水を入れ12～15分の空焼きをしてください。

(グリル内の脂を焼き切るためで煙と臭いが出ますが異常ではありません。)

○グリルは両面焼きです。

○グリルバーナー器具栓つまみには火力調節の絵表示があります。(下図)

調理に合った火力に調節してください。

3種類の調節ができます。

○使用時はグリル水入れ皿に水を入れてください。(約200mlが適量です。)

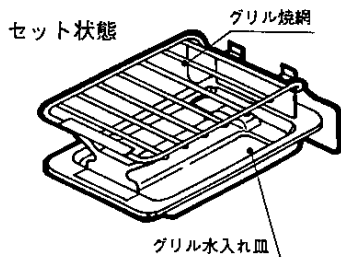
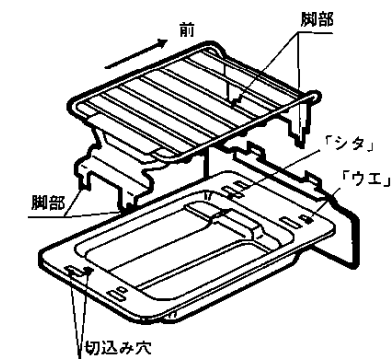
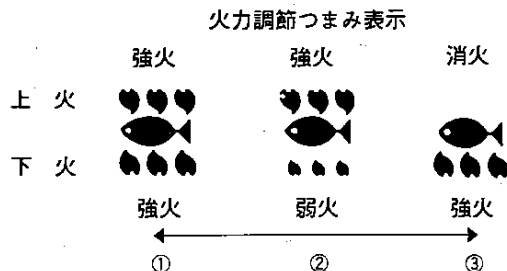
○グリル焼網・水入れ皿

・グリル水入れ皿の切込み穴に焼網の脚部を入れてください。

・切込み穴「シタ」と表示のある方に脚部をセットすると焼網は低く、「ウエ」と表示のある方にセットすると焼網は高くなります。

・グリル水入れ皿は奥まで入れてください。

(扉が確実にしまらないと熱気あふれがしたり焼け具合が悪くなったりします。)



ご注意

- ・グリル使用中は扉を確実に閉めてください。
- ・扉の引き出しはゆっくり引き出してください。
- ・グリルとこんろを同時に使用されるとガスの炎が赤色になることがありますが異常ではありません。
- ・グリル使用中は、魚等の焼きすぎにご注意ください。焼きすぎのまま放置しますと魚等が燃え、排気口から炎がでることがあります。

上手なグリルの使い方

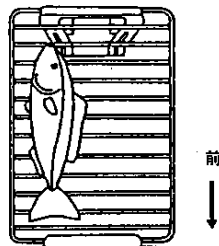
1 予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照焼き、粕漬け、みそ漬けなど）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。
- それ以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度が上がってから材料を入れてください。またこのときにグリル焼網も同時に熱しておくか、サラダ油を塗っておくと材料がくっつきにくくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料をとり出してください。

2 焼きかたのコツ—詳しくはグリル料理手帳をご覧ください—

●魚など一尾だけ焼く場合

- グリル焼網の、左右どちらかへよせて焼きます。
（中央で1尾だけ焼くと、裏側を焼く熱源が両端にあるため、火力が有効に使えない場合があります。）



●切身の魚を焼く場合

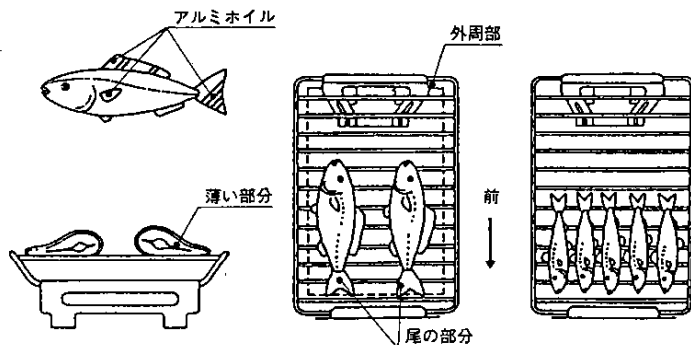
- 皮の部分を上にして焼くと、きれいにできます。

●特に脂の多い魚（例：ホッケ、キンキ、ニシンなど）の場合

- 頭を切り落すか、アルミホイルで頭の部分を包んで尾が手前にくるように置いて焼きます。

●こげやすい部分は

- 魚を焼く場合、こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるか、アルミホイルでおおって焼きます。
- こげやすい尾や切り身の薄い部分を、焼網の外周部にくるように置くとこげは少なくなります。
- めざし等の干物類は、頭部の炭化を少なくするため、図のように置いてください。



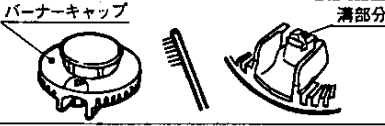
●串をお使いになる場合

- なるべく金串をお使いください。竹串はこげやすいので、お使いになる場合はアルミホイルでおおってください。

日常の点検・お手入れ

「点検・お手入れ」は必ず元栓を閉じ器具が冷えてから行ってください。

・お手入れの際は、お手元に注意して行ってください。

点 検	確 認 と お 手 入 れ
バーナーキャップのセットは	<ul style="list-style-type: none"> ・▼部とバーナー本体のくぼみ部が合っていますか。 (浮いたり、傾きのないことを確かめてください) <p style="text-align: right;">(P.9)</p>
バーナーの目づまりは	<ul style="list-style-type: none"> ・煮汁等で詰っていませんか。 (キリヤブラシで掃除してください) 
グリル水入れ皿に脂のたまりは	<ul style="list-style-type: none"> ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか。 ※脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります。
器具の汚れは	<ul style="list-style-type: none"> ・前板・トッププレート・器具枠つまみ・グリル扉・ごとく・煮こぼれカバーリング (汚れをふきとってください)
乾電池の交換は	<ul style="list-style-type: none"> ・点火時、「パチパチ」というスパーク音が遅くなっていませんか。 (新しいものとお取り替えてください) <p style="text-align: right;">(P.3)</p>

ご注意

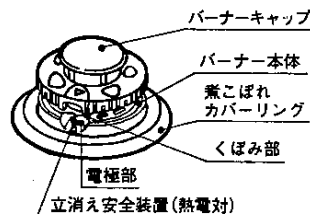
- ・バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングを再び取り付ける場合は、傾いたり、浮いたりしないよう「各部のなまえ(P.4)」の図のように、トッププレートの上に煮こぼれカバーリング、バーナーキャップ、ごとくの順に正しくセットしてください。
- ・バーナーキャップの凸部(▼印)とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。
それ以外の位置では確実にハマりません。
- ・バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは、強火バーナー、標準バーナー、小バーナーの位置を確認して正しく取り付けてください。
- ・ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後になるようにセットしてください。

●グリルケース

- ・セルフクリーニング仕上げになっていますので、調理中に飛び散った脂が一箇所にかたまらないように薄く広げて、蒸発や炭化を早める効果があります。(温度が高い程効果的です)従ってベトベトした脂よごれが残りにくく、お手入れが簡単になりますが、次の注意事項は必ずお守りください。

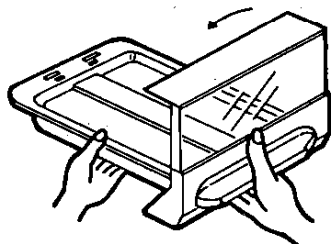
ご注意

- ・脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになった時は、グリル水入れ皿に水を入れてグリルに点火(器具枠つまみを上火・下火とも「強」の位置)し、30分～1時間程度から焼きをしてください。もし、この操作を怠りますとセルフクリーニング効果がなくなります。



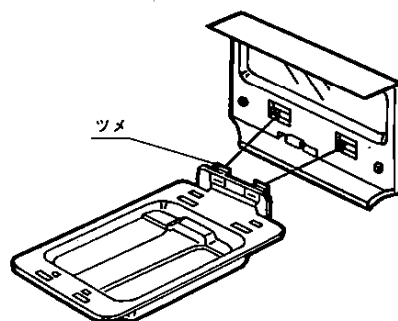
煮こぼれなどで火が消えた時に30秒から1分以内にガスを自動的にとめます。

- ・グリル扉は簡単に取り外し、取り付けができます。(下図の要領にておこなってください。)



(取り外し方)

- ・グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押えながら、扉を内側にたおすようにすると外れます。



(取り付け方)

- ・グリル水入れ皿のツメ (2ヶ所) を、扉の裏面の長穴に差し込み、扉の下部を回転さすようにグリル水入れ皿側に、**カチッ**と音がするまで押し込んでください。

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。
- ・ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ温かいうちに汚れを落してください。
- ・トップレート・ごとく・グリル水入れ皿・グリル焼網・排気カバー・煮こぼれカバーリング
- ・乾いた布でよくふいてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいってください。そのままにしておきますと煮汁などで早くいためます。
- ・お手入れのときは本体内部機構やバーナーの中に水などが入らないように注意してください。

故障かな?と思ったら

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。

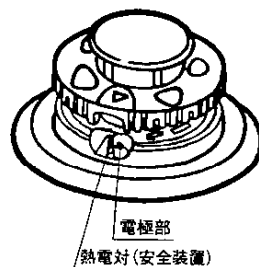
	こんなとき	お確かめください	ページ
こんろ部	・点火しない	①ガス栓が全開になっていますか。	4
		②電池が消耗していませんか。	3
	・点火しにくい	③バーナーキャップのセットが正確ですか。	9
		④バーナーの炎口が目づまりしていませんか。	9
	・放電しない	⑤ガス配管内に空気が残っていませんか。	5
	・火移りしにくい	①バーナーキャップのセットが正確ですか。	9
	・黄炎で燃える	②バーナーの炎口が目づまりしていませんか。	9
	・炎が安定しない	③風等の影響を受けていませんか。	2
	・ガスまたはいやな臭いがする		
	・使用中に消火した、消火しやすい	①バーナーキャップのセットが正確ですか。	9
		②バーナーの炎口が目づまりしていませんか。	9
		③熱電対(立消え安全装置)に煮こぼれがついていませんか。	11
	・異常な音をたてて燃える	①バーナーキャップのセットが正確ですか。	9
		②バーナーの炎口が目づまりしていませんか。	9
グリル部	・点火しない	①ガス栓が全開になっていますか。	4
	・点火しにくい	②電池が消耗していませんか。	3
		③点火操作が正確ですか。 (点火位置で数秒間保持しましたか)	5

風や煮こぼれで火が消えたとき

- ・安全のため立消え安全装置がはたらき自動的にガスを止めます。
(完全に止まるまで少し時間(約1分)がかかります。)
- ・再度使用は周囲に生ガスがなくなるのをまってから点火操作をしてください。

ご注意

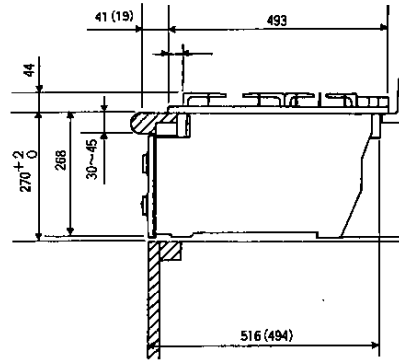
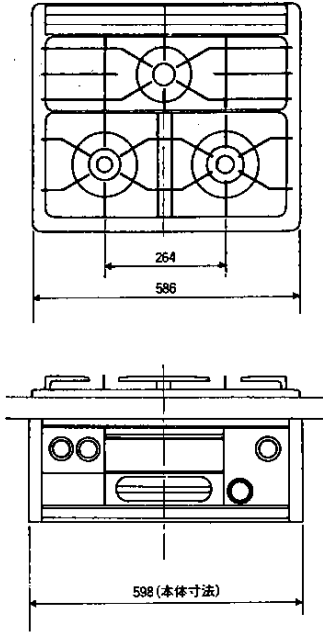
- ・熱電対に水滴や煮こぼれが付いたときはきれいにふき取ってください。
- ・熱電対に固いものをぶつけないでください。熱電対が変形すると点火不良等の原因になります。



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。

仕様

仕様



10-590/790型
※()寸法は10-790
タイプです。

単位：mm

品名	ビルトインコンロ						
品番	10-590/790						
外形寸法	高さ312mm(ごとくまで)×巾598mm×奥行516(494)mm						
重量(器具)	21.0kg						
点火方式	連続放電点火						
安全装置	立消え安全装置						
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量					全点火時 ガス消費量	ガス接続
	個別ガス消費量						
	強火バーナー (右)	標準バーナー (左)	小バーナー (後)	グリル			
都市ガス用	13A(kcal/h)	4,100	2,300	1,200	2,150	9,100	Rc 1/2 ガス管 (PTメネジ)
	LPガス用(kg/h)	0.267	0.190	0.092	0.190	0.680	
付属品	取扱説明書・グリル料理手帳・保証書・乾電池(単2 1.5V 1個)						

アフターサービス

■アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 11ページ「故障かな?と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないで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……ビルトインコンロ
 2. 品番……前面左パネルの左下部に表示してあります。
 3. 現象……(できるだけ詳しく)
 4. 道順……(できるだけ詳しく)

例



(品番) 10-590

転居されるとき

- ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

- 保証期間中は…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、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

大阪ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

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	〒569 高槻市藤の里町39-6	TEL(0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉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	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL(075)231-8151
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
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀680-1	TEL(0775)62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12-11	TEL(0749)22-3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南呉服町3-4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4-1-2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(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。