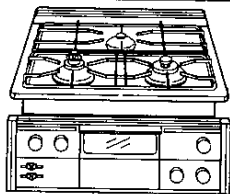


本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

南支社 〒557 大阪市西成区玉出東2-9-41 TEL (06) 652-0001
北支社 〒532 大阪市淀川区十三本町3-6-35 TEL (06) 301-1251
堺支社 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 TEL (0722)38-1131
北摂支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 TEL (0726)71-0361
阪神支社 〒662 西宮市和上町4-11 TEL (0798)26-3101
東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 TEL (0729)62-1131
京阪支社 〒573 枚方市西田宮町16-17 TEL (0720)41-1251
神戸支社 〒650 神戸市中央区相生町5-13-10 TEL (078)576-5231
京都支社 〒604 京都市中京区烏丸九脚池梅屋町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1-1-1 TEL (0734)31-2481
姫路支社 〒670 姫路市神屋町4-8 TEL (0792)85-2221
東播支社 〒675 加古川市加古川町栗津29-1 TEL (0794)21-1801
豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-57 TEL (07962)3-2221
湖南支社 〒525 草津市追分町字荒畑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 長浜市南兵衛町3-4 TEL (0749)62-7171
本社ガスビルサービスセンター 〒541 大阪市東区平野町5-1 TEL (06) 202-2221

大阪ガス株式会社

ガスドロップインコンロ
グルメコンロ
取扱説明書 (保証書付)
10-760/761型 型式名 DW31010G



●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

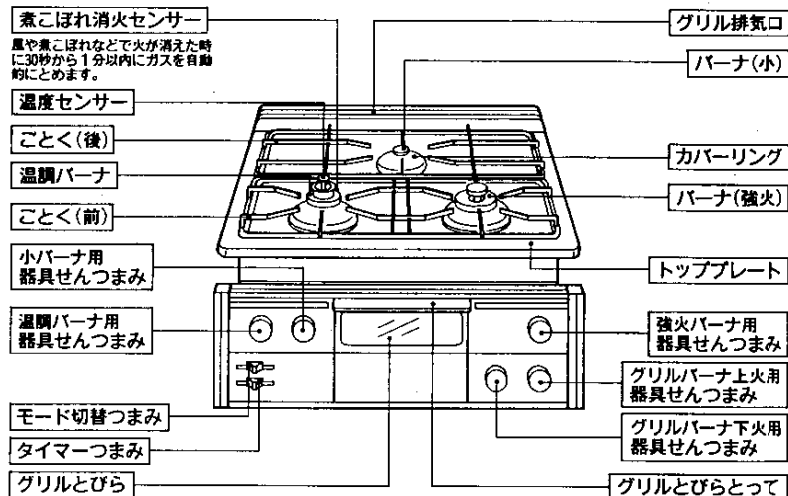
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのグルメ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

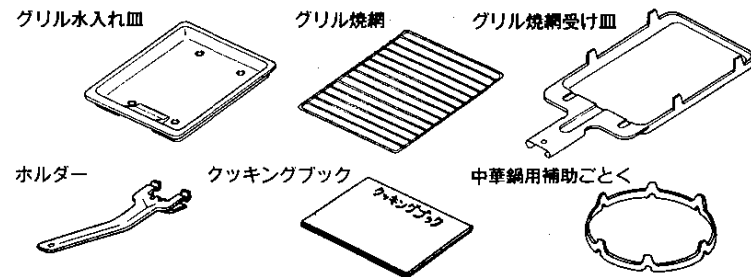
●各部の名称	2
●特に注意していただきたいこと	3~8
●器具の設置	9~11
●使用手順	12~23
●使用時のご注意	24~25
●日常の点検・手入れ	26~28
●故障・異常の見分け方と処置方法	29~30
●アフターサービスのお申し込み	31
●特長	32
●寸法図と仕様一覧表	33
●別売部品のご紹介	34

各部の名称



天ぷら火災を防ぐために、天ぷら料理をされるときは必ず温調バーナ(天ぷらモード)をお使いください。温調バーナの使い方についてはP13またはクッキングブックをご参照ください。

付属品



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。
 - ・ トッププレートははずした本体の左側板後にはってある銘板(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。

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

(銘板)

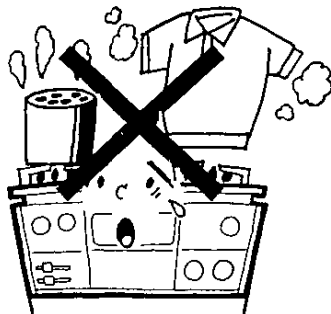
メーカー型式

ガスの種類およびグループ
ガス消費量
定 格
製造年月および製造番号
製造業者名

品 番
ブランド名

用途についてのご注意

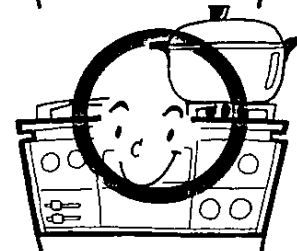
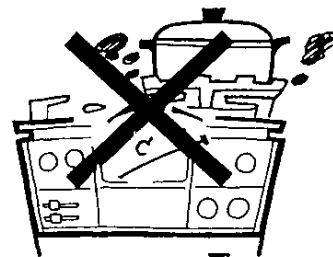
- 調理以外の用途(炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



特に注意していただきたいこと ②

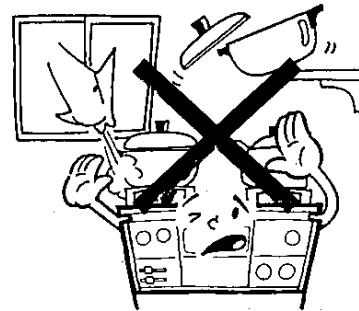
市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、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。



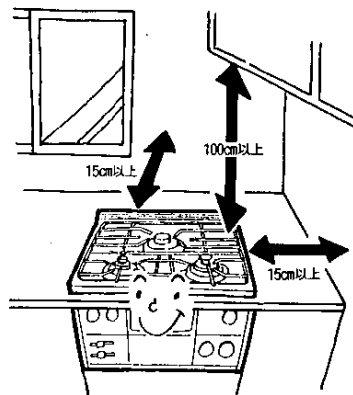
使用場所についてのご注意

- 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

●ドリ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100cm以上離してお使いください。



使用上のご注意

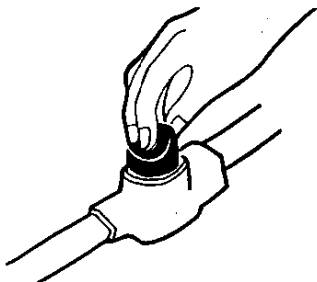
■ガス漏れ予防

●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、必ず元せんとしめてください。

●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とを^①止の状態にし、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

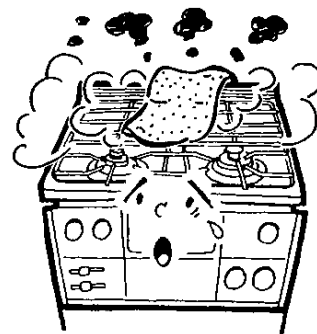
使用上のご注意

■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、油類など）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。

●グリルバーナに点火中は、グリルとびらを開けたままにしないでください。
熱気が前方に流れ出て、システムキッチンの天板が過熱することがあります。

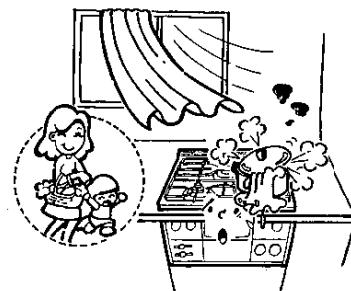


■外出などについてのご注意

●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。

温度が上がりすぎると油が自然発火し、火災の原因となります。

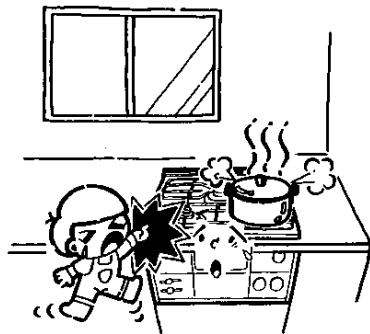


特に注意していただきたいこと ⑤

使用上のご注意

■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。



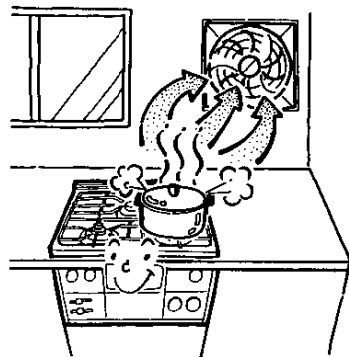
●ご使用中グリル水入れ皿を出し入れされるときは、必ず付属のホルダーをお使いください。

ぬれぶ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。



特に注意していただきたいこと ⑥

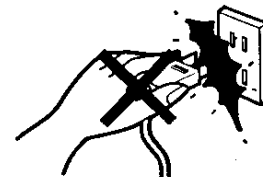
使用上のご注意

■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29～30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26～28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、大阪ガス支社または大阪ガスサービスショップにご連絡ください。

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

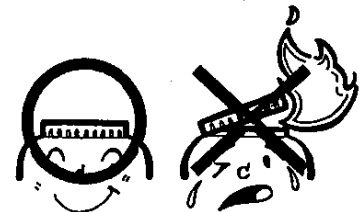
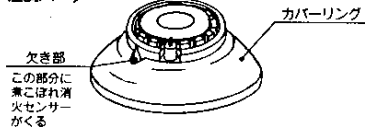
- トッププレートの上にカバーリング、バーナトップ、ごとの順に正しくのせてください。

〈ご注意〉

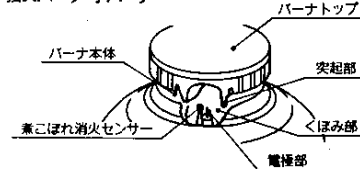
温調バーナ用のカバーリングは、内径の欠き部分に煮こぼれ消火センサーがはまるようにのせてください。

- バーナトップは傾いたりしないよう、強火バーナ及び小バーナはバーナトップの突起部とバーナ本体側のくぼみ部とが合うように、また温調バーナはバーナトップのくぼみ部とバーナ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。

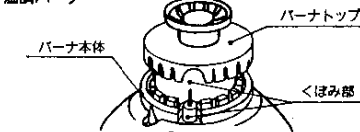
温調バーナ



強火バーナ・小バーナ



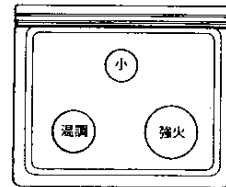
温調バーナ



器具の設置②

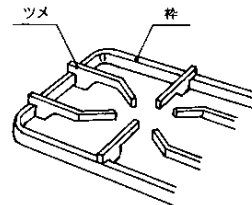
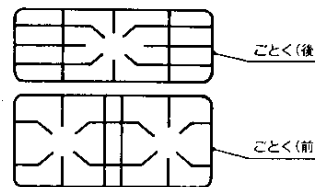
部品の取り付け

- バーナトップ、カバーリングは図のように強火・温調・小の位置を確認して正しくとりつけてください。

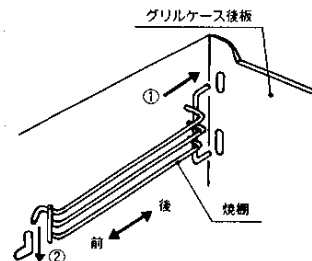


前

- ごとくは前後で異なりますので間違わないように、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。また、表と裏の区別もあります。ごとくのツメが枠より上になる方が表です。間違いないようにセットしてください。左右の区別はありません。



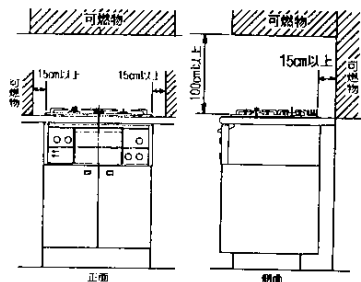
- 焼棚(左右各1)をグリルケースに取り付けます。グリルケース後板の長穴(2コ)に焼棚のツメ部を差し込み、つぎに反対側のツメ部をグリルケースの手前の穴に差し込んでから少し手前側へ引くと固定します。



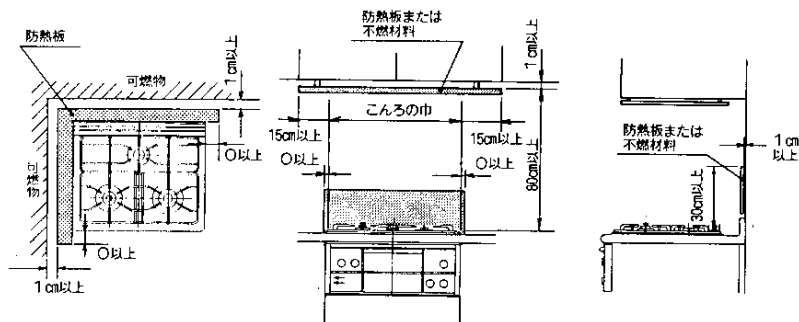
器具の設置③

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、棚など）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（4115-100-0084~7）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


- ・ この器具は必ず鉄管または金属性可とう管等、金属管で接続してください。
- ・ 配管工事は大阪ガス指定業者にて施工してください。

使用手順

はじめてお使いのとき

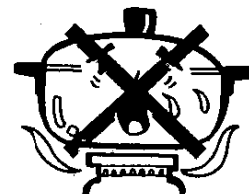
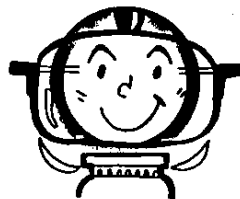
- ・ グリルをはじめてお使いになるときは、から焼きをしてください。必ずグリル水入れ皿に水を入れ、上火・下火共全開で点火して換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

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。
- ・ 器具せんつまみが「止」の状態（)で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、グリル水入れ皿に水（コップ1杯半 約300cc）を入れてください。
- ・ 器具せんつまみがロックされている場合は、左へまわしてロックを解除してください。（詳しくはP.22を参照ください。）

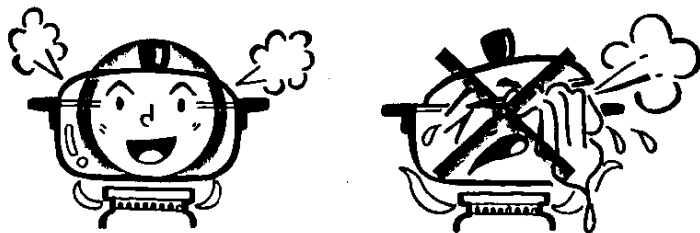
こんろ部の使い方

- ・ なべをこんろにのせてから点火してください。特に温調バーナでは、必ずなべをこんろにのせてから点火してください。この際、なべの水気はふき取ってください。水気があれば余分な熱が必要となります。
- ・ 火力はなべの大きさに合わせて調節してください。炎が鍋底よりあふれない程度が最適です。



使用手順②

・煮たつたら沸とうの続く程度の火力に調節してください。(温調バーナは、自動的に弱火にすることが出来ます。)ガスの節約になります。また、煮こぼれは火を消したり、バーナや器具を早くいためます。



■サーモコンロ(温調バーナ)の使い方

- 点火をされる前に
- モード切替つまみを調理内容に応じたモードにセットしてください。
- タイマーつまみを「連続(120)」または調理内容に応じた時間にセットしてください。

モード

●モードとは、温度センサーが鍋底の温度を感知して、調理に適した温度でお料理をつくるための指示パネルです。お料理にあわせて「モード切替つまみ」をスライドさせて使い分けてください。

★数字は温度を表わしています。



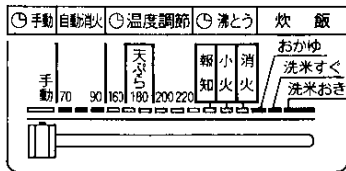
◀このマークは、「アラームのお知らせ」を表わしています。

※■表示に「モード切替つまみ」を合わせてください。表示の中間では、左右どちらかのモードになります。

手動

●通常のこんろとして使えます。

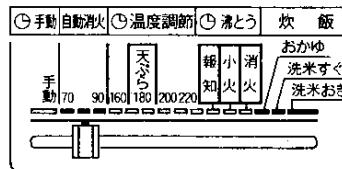
★過熱防止機能がついていますので、空だきなどの異常加熱された場合は、アラームがお知らせして自動消火します。



使用手順③

自動消火

●セットされた温度(70℃、80℃、90℃)になれば、アラームがお知らせして自動消火します。

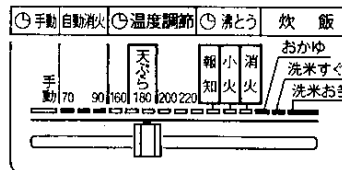


ミルクのあたため…… 70・80
汁ものあたため……70・80・90

温度調節

●セットされた温度(160℃、170℃、180℃、190℃、200℃、220℃)になれば、(強火)の場合は(強火→弱火)、(中火)の場合は(中火→弱火)をくり返して、セット温度を一定に保ちます。

- ★天ぷらは180℃前後が適温です。
- ★セット温度になればお知らせします。



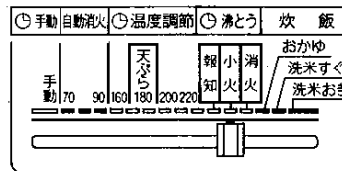
揚げもの・お菓子などに

沸とう

- 報知
- 沸とうすれば、お知らせします。



- 小火
- 沸とうすれば、自動的に小火(弱火)に切替わります。



使用手順④

●消火

- 沸とうすれば、自動的に火が消えます。



(報知) (小火) でも沸とう後水分がなくなり、さらに温度が上がると「こげつき防止機能」が働き自動消火します。

ゆでもの・蒸しもの・シチューなどの煮込み料理、煮しめなどに便利です。

炊飯

- マイコンが自動的に火力を調節して〈おかゆ〉(ごはん)を炊きます。

●おかゆ

- 米1合(0.18ℓ)以下のおかゆが自動炊飯できます。

●洗米すく

- 洗米後すく炊く時に使います。

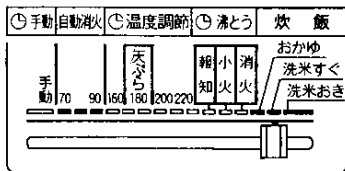
●洗米おき

- 洗米後30分以上浸水させてから炊く時に使います。

タイマー

- マークの表示がされたモード〈手動〉(温度調節)〈沸とう〉を使う時にタイマーが使えます。

- 連続(120)にセットしても、使いはじめてから2時間たつと消し忘れ防止タイマーが働いて自動消火します。



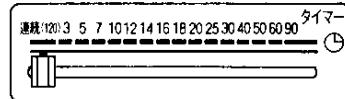
★炊きあがれば、お知らせします。



★蒸らしが完了すればお知らせします。



★数字は分を表わしています。

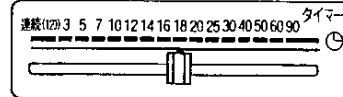


★セット時間になれば、お知らせして自動消火します。

使用手順⑤

- お料理に合わせて「タイマーつまみ」を左右にスライドさせてお使いください。

※表示に「タイマーつまみ」を合わせてください。表示の中間では、左右どちらかの表示時間(分)になります。



(ご注意)

- 「消し忘れ防止タイマー」はの表示に関係なくすべてのモードで働きます。
- 使用中にタイマーを再セットしますと、アラームがピツとお知らせして、その時点からの時間となります。
- 「沸とう消火」のモードを使用する時は、かならず連続(120)にセットしてください。

アラーム

つぎの4つの種類のアラームが鳴り、それぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容
「ピー」	<ul style="list-style-type: none"> ●セット温度、煮こみ完了、炊飯終了となり自動消火したとき。 ●温度があがり過ぎて過熱防止機能が働いて自動消火したとき。
「ピツピツ」	<ul style="list-style-type: none"> ●温度調節モードのセット温度になったとき。 ●沸とうしたとき。
「ピツピー」	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーのセット時間が経過して自動消火したとき。
「ピツピツピツピツピツ」	<ul style="list-style-type: none"> ●自動消火して器具せんつまみを「止」の状態にもどしていないとき。(消火後13分毎) (炊飯のときはむらし完了の目安としてお使いください。)

※詳しくはクッキングブックを参照してください。

使用手順⑥

〈温調バーナ使用時のご注意〉

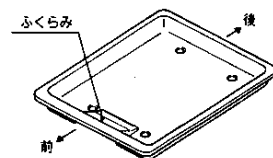
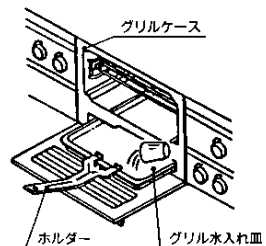
- 温度センサーの頭部がなべ底に密着していることを確認してください。密着しないなべは使用することができません。
- **温度**の表示は目安として使用してください。(なべの種類・調理量などにより差異があります)
- 温度センサーに固い物をぶっつけたり、傷などを付けたり曲げないでください。
- 温度センサーはいつも清潔にしておいてください。煮こぼれ等でよこれたときはすぐにふき取ってください。なべ等の底も清潔にしておいてください。
- 風が吹き込む場所、エアコンの風などがあたり炎のゆらく場所では使用しないでください。セット温度と異った温度で作動します。
- 使用中に鍋を持ち上げたり、はずしたりすると炎で温度センサーが加熱されて消火したり、弱火になることがあります。異常ではありませんので、鍋をのせて再点火操作を行ってください。
- なべを乗せてから横にずらしたり、動かしたりしないでください。温度センサーが感知しにくくなるとともに、傷などがつくことがあります。炒めものなどなべを動かす調理はサーモコン口以外のこんろをお使いください。
- なべをのせずに点火操作をしたり、温度センサーの温度が設定温度より高い状態で点火操作をしますと、消火したり、弱火になることがあります。異常ではありません。温度センサーが十分冷えたのち、再点火操作を行ってください。

天ぷら火災を防ぐために、天ぷら料理をされるときは必ず温調バーナ（天ぷらモード）をお使いください。

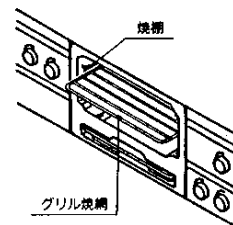
使用手順⑦

グリル部の使い方

- グリル水入れ皿はグリルケース下部の引き出し部へ、奥にあたるまで入れてお使いください。出し入れはゆっくりしてください。
 - グリル使用時は必ずグリル水入れ皿に水を入れてください。(コップ1杯半 約300cc)
 - 水を入れる場合は一旦グリルとびらをあげ、付属のホルダーで少し引き出してからコップなどで入れてください。このときグリルとびらに水をこぼさないようにご注意ください。
- 〈ご注意〉
- グリル水入れ皿の表面に脂が多くなりすぎると燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また続けてお使いになる場合はとくに水量に注意してください。
 - グリル水入れ皿は前後の区別があります。ふくらみのある方が前になるように入れてお使いください。

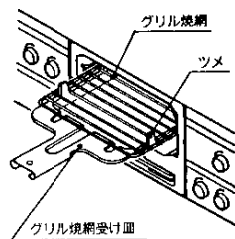


- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
 - グリル焼網は、グリルケース内の焼棚にのせ、奥にあたるまで入れてお使いください。
 - 焼棚は3段あります。焼物の種類によって使いわけてください。
- (詳しくは別冊の「クッキングブック」をご参照ください。)



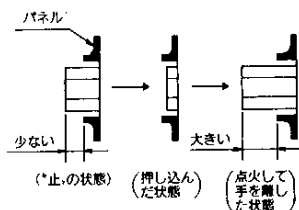
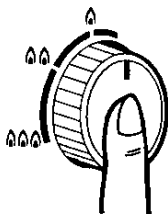
使用手順 ⑧

- ・グリル焼網の出し入れは、かならずホルダー又はグリル焼網受け皿をお使いください。
- ・グリル焼網の取り出しは、図のように付属のグリル焼網受け皿にのせておこなうと油などが下に落ちません。グリル焼網受け皿のツメ部(4ヶ所)を、グリル焼網の線材の間に引っかけて持ち上げ気味に出し入れしてください。



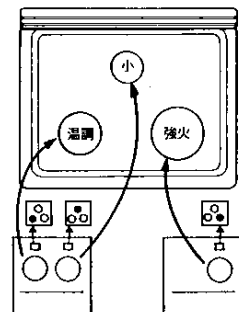
点 火 (こんろ部・グリル部)

- ・器具せんつまみを止まるまでいっぱい押し込んでください。「パチパチ」とスパークして点火します。
- ・バーナに点火したことを確認してから数秒間そのままの状態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「止」の状態より手前に飛び出します。(途中で手を離すと点火しないことがあります。)
- ・手を離れたときに火が消えた場合は、押し不足又は押し時間の不足です。器具せんつまみの押し時間を前回より長くし、ゆっくり手を離してください。(ご注意)
- ・この器具せんつまみは、「ロック」以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- ・グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火し、グリルバーナに点火したことを確認した後、とびらを閉めてご使用ください。



使用手順 ⑨

- ・万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦「止」の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- ・こんろバーナは3つありますので、お使いになるこんろバーナとバーナ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ヶ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。

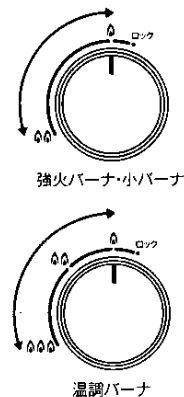


空気調節

- ・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。

火力調節

- ・こんろ部
(強火バーナ・小バーナ)
- ・器具せんつまみを「 $\bullet\bullet\bullet$ 」印、方向へまわすと火力は強く、「 $\bullet\bullet$ 」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加減してください。
- (温調バーナ)
- ・火力切り替え式の器具せんつまみで、「 $\bullet\bullet\bullet$ 」印が大火、「 $\bullet\bullet$ 」印が中火、「 \bullet 」印が小火になっております。それぞれの位置で「カチツ」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。
- ・火力マーク以外の位置でも使用できます。
- ・「炊飯」モードで使用のときは、「 $\bullet\bullet$ 」印、「炊飯」の位置で点火するか、点火後すぐに「 $\bullet\bullet$ 」印、「炊飯」の位置に調節してください。



使用手順 ⑩

●グリル部

基本的には上火・下火共、器具せんつまみを火カマークの位置に合わせてお使いください。

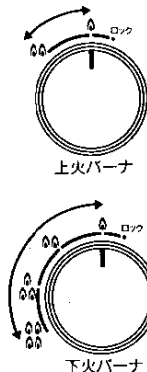
(上火バーナ)

・2段階で^{△△}印が大火、[△]印が小火になっています。

(下火バーナ)

・4段階で^{△△△}印が大火、^{△△}印が中火、[△]印が小火、^{△△△△}印がとろ火になっています。

(材料や好みによって火加減してください。詳しくは付属のクッキングブックを参照ください。)

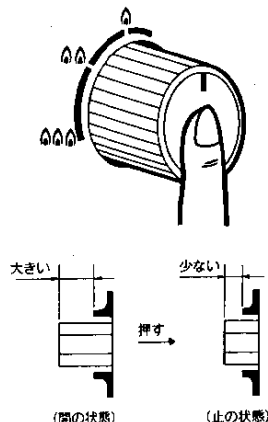


消火 (こんろ部・グリル部)

・器具せんつまみを止まるまでいっぱい押し込んで消火してください。

(ご注意)

- ・必ず火が完全に消えたか確認してください。
- ・器具せんつまみは確実に最後まで押し切ってから手を離してください。
- ・消火後すぐにご使用になる場合は、5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「止」の状態にするだけでなく、必ずガス元せんを止めてください。
- ・温調バーナご使用の場合、自動消火後もすみやかに器具せんつまみを「止」の状態にしてください。



使用手順 ⑪

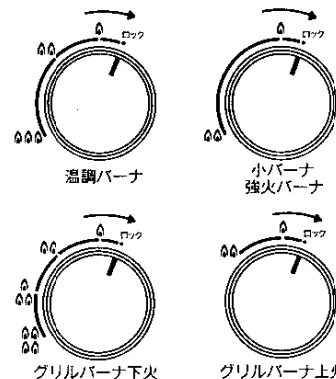
ロック操作

・器具せんつまみを「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。小さなお子様がいらっしゃるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。

・器具せんつまみは消火後でないでロックできません。器具せんつまみを「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)

・点火の状態器具せんつまみをむりに「ロック」位置へまわさないでください。



安全装置が作動したときの処置方法

■煮こぼれ消火センサー

●処置について

使用中バーナが消火したときは、すぐに器具せんつまみ・ガス元せんを「止」の位置に戻し、29～30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)バーナの消火に気づいたときは、すぐ器具せんつまみを「止」の状態に戻してください。

・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。

・[△]印の位置でご使用中になべをはずしたままにすると、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。

使用手順⑫

■過熱防止装置（温調バーナ）

●装置の役目と働き

・空なべやごく少量の油を「手動」温度調節モードで使用した場合、弱火燃焼でもなべ温度は上昇を続けることがあります。

このようなとき、温度センサーがなべ底の熱を感知して自動的にガス通路の弁を閉じて過熱を防止します。

●作動したとき

・過熱防止装置が働いて自動消火したときは、器具せんつまみを「止」の状態にもどしてください。なべのとってなどは高温になっていて、やけどのおそれがありますので、温度が下がるまでそのままにしておいてください。

●使用上の注意

・小径のなべ、少量の調理をされる場合は、はじめから[※] ㊦㊦、（中火）で使用してください。
[※] ㊦㊦㊦、（大火）で使用されますと急激になべの温度が上昇するため温度センサーの感知が遅れて設定温度よりもなべの温度が高くなります。あまり高くなりますと過熱防止装置が働いて調理ができません。

■中華鍋用補助ごとく

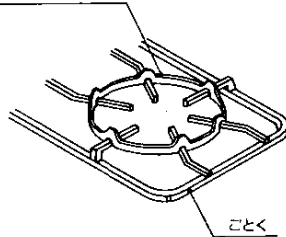
・付属の中華鍋用補助ごとくは中華鍋を用いて料理されるとき、鍋の安定性を良くするためにごとくにのせてお使いください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。

（ご注意）

・底の丸い鍋以外は使用しないでください。
・中華鍋は火力の強い強火バーナ（右前）側でお使いください。

温調バーナで使用されると温度センサーが正常に作動しません。

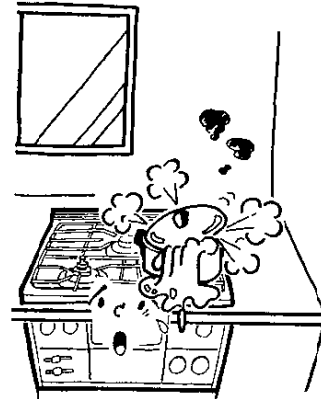
中華鍋用補助ごとく



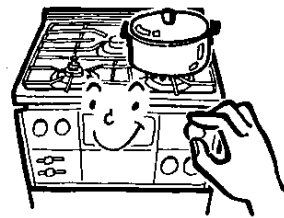
使用時のご注意

●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かると炎が逆流して、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。



使用時のご注意 ②

●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。

●グリルバーナに点火中は、グリルとびらを開けたままにしないでください。

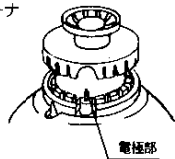
熱気が前方に流れ出て、システムキッチンの天板が過熱することがあります。



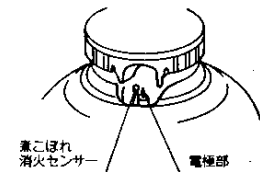
●電極の火花の出る部分はさわらないでください。

取付位置が狂いますと点火しなくなります。

温調バーナ



強火バーナ・小バーナ



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・手入れ以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。

●点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社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なってください。



点 検

- 安全にお使いいただくためにと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置いてはいませんか。
- カバーリング、バーナトップ、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。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。
(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。)
- 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。
- 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着していませんか。

日常の点検・手入れ②

お手入れ（そのつど）

●ごとく・グリル水入れ皿・グリル焼網・カバーリング・グリル焼網受け皿
●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ください。

●トップレート

●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に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ったり入ったりしないようにご注意ください。

●グリルとびら

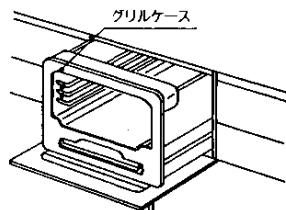
●ガラスに油などが飛散した場合は、そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。

（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、キズをつけるとう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ください。グリルケースは手前にひっぱると簡単に引き出せます。



（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、修理などの他は引き出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当たるまで入れておいください。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。

●温度センサー

●温度センサーの頭部に煮汁やこみが付着したときは、すぐに乾いた布でふき取るように習慣づけてください。

（ご注意）

●温度センサーの上面を固いブラシなどでみがかないでください。温度センサーに傷をつけたりしますと性能が十分発揮できなくなります。

日常の点検・手入れ③

お手入れ（ときどき）

●バーナ（こんろ用）

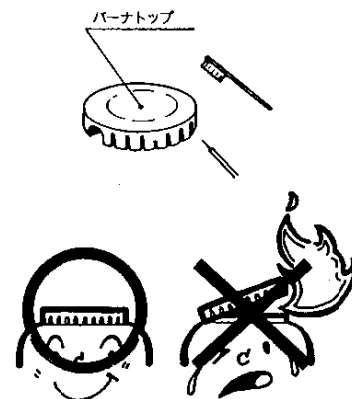
●バーナトップは簡単にとりはずせますので、目づまりなどで悪くなったバーナは、ブラシやキリ状のものでそうじし、いつもきれいな状態で使用してください。バーナを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

（ご注意）

●バーナ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をご確認ください。

●また強火・温調・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9ページの部品の取り付けの項をお読みください。）

●バーナ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場合があります。



●煮こぼれ消火センサー

●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。

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。

原因	現象								処置方法	参照ページ
	点火しない・点火しにくい	火移りにくい	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいやなおいがする	器具せんつまみから手を離すと消火する		
ガス元せんの開け忘れ	○								ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分		○				○			(全開にする)	—
バーナの炎口づまり	○	○	○			○			つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する	28
バーナトップの浮き	○	○	○	○	○		○		バーナ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	○	○	○	○	○	○	○		〃	—
点火操作が適切でない	○								「使用方法(点火)」参照	19
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	19
煮こぼれ消火センサーの故障						○	○		点検・修理を依頼する	—

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。

故障・異常の見分け方と処置方法②

サーモコンロ(温調バーナ)のみに該当します。

原因	現象						処置方法	参照ページ
	炊飯時早切れする	炊飯時こげつく	設定温度になる前に自動調節となる	設定温度になる前に自動消火する	設定温度になっても自動調節にならない	設定温度になっても自動消火しない		
ガス元せんの開け忘れ	○						ガス元せんを開ける	—
ガス元せんの開きが不十分	○						(全開にする)	—
バーナの炎口づまり	○		○	○	○		つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する	28
バーナトップの浮き	○		○	○	○		バーナトップを正しくセットする	9
温度センサーが汚れている	○	○	○	○	○	○	温度センサーを掃除する	27
温度センサーの傷・変形	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	—
使用なべの形状・材質が適していない	○	○	○	○	○	○	別冊の「クッキングブック」参照	—
自動消火機能が故障			○			○	点検・修理を依頼する	—
温度調節機能が故障			○	○	○		〃	—

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●29～30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……グルメコンロ

②品番……前面左パネルの右中央に表示している番号(例10-760)または、トッププレートをはずした本体の左側板後にはつてあります。

③現象……(できるだけ詳しく)

④道順……(できるだけ詳しく)



(品番) 10-760

(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
定 格
製造年月および製造番号
製造業者名
品 番
ブランド名

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。

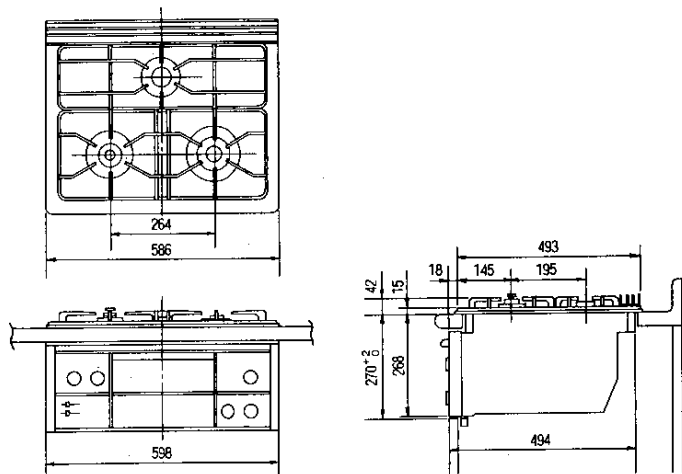
このドロップインコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。

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 天ぷら油の温度の上がりすぎを防ぐ温調バーナ付です。
- 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のワンプッシュ方式です。
- 6 点火は連続放電点火式ですので点火操作が軽快で確実です。
- 7 上下同時に早く焼ける両面焼グリル付。裏返す手間も不要です。
- 8 グリルは上火・下火の器具せんが独立しているため、焼物の種類や大きさによってキメ細かな調節ができます。
- 9 自動温度調節とタイマーでお料理が簡単、失敗も少なく能率よくできる温調バーナ付です。

寸法図と仕様一覧表



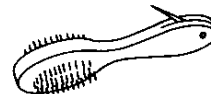
器 種 名	グリル付ドロップインコンロ					
品 名	10-760(U)		10-761(U)			
外形寸法	高さ310mm(ごとくまで)×巾598mm×奥行494mm					
重 量(器具)	27.5kg					
接 力	PT1/2ガス管					
統 電	気 AC 100V					
消 費 電 力	2W					
点 火 方 式	連続放電点火					
安 全 装 置	煮こぼれ消火センサー、過熱防止装置(温調バーナのみ)					
温度調節自動消火機能	70~220℃の範囲で温度調節または自動消火(温調バーナのみ)					
使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1 時間 当 り の ガ ス 消 費 量					
	個 別 ガ ス 消 費 量					全 点 火 時 ガ ス 消 費 量
	強火バーナ (右前)	温調バーナ (左前)	小バーナ (後)	グリル (上火)	グリル (下火)	
6 C (kcal/h)	3.900	2.350	1.100	1.150	1.550	9.750
13 A (kcal/h)	4.100	2.350	1.100	1.150	1.550	9.750

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。

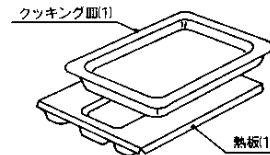
●掃除ブラシ (4)94-100

・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。



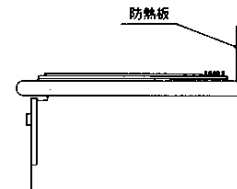
●オープン用セット (4)15-260

・グリル内に熱板を入れることにより、オープン料理ができます。



●防熱板 (4)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、お部屋の元せんを開め、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。