



大阪ガス住宅設備

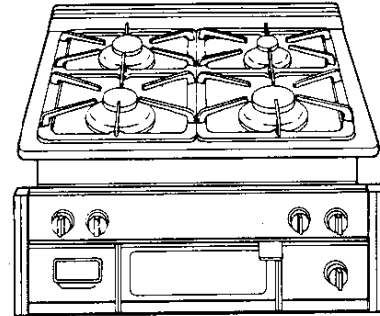
ガストロップインコンロ

取扱説明書

10-706型

保証書付

型式の呼び DC-413SOG



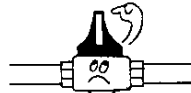
本社・支社所在地および電話番号

本社	〒541 大阪市東区平野町 5-1	☎大阪 06 (202) 2221
札幌支社	〒557 大阪市西成区玉出東 2-9-41	☎大阪 06 (552) 0001
北支社	〒532 大阪市淀川区十三本町 3-6-35	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	〒590 堺市住吉橋町 2-2-19	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒555 高槻市藤の里町 39-6	☎高槻 0728(71) 0351
阪神支社	〒662 西宮市和上町 4-11	☎西宮 0798(29) 3101
東部支社	〒578 東大阪市稲葉 2-3-17	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町 16-17	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町 5-13-10	☎神戸 078(578) 5231
京都支社	〒604 京都市中央区烏丸通御池向	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北 2-4-1	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町 1-1-1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670 姫路市神室町 4-8	☎姫路 0792(85) 2221
新播支社	〒675 加古川市加古川町栗津 29-1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町 6-57	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒625 彦根市通分向寺荒尾 680-1	☎彦根 0775(62) 5311
彦根支社	〒922 彦根市大東町 12-11	☎彦根 0749(22) 3131
（廣浜営業所）	〒626 長浜市兩梁坂町 3-4	☎長浜 0749(62) 7171

ノボロ-大阪店	〒541 大阪市東区平野町 5-1	☎大阪 06 (231) 5938
ノボロ-池田店	〒563 池田市城崎 1-1-26	☎池田 0727(53) 3315
ノボロ-芦屋店	〒659 芦屋市上宮川町 2-15	☎芦屋 0797(22) 5891
ノボロ-神戸店	〒450 神戸市中央区中山手通 2-1-8	☎神戸 078(331) 3110
ノボロ-奈良店	〒631 奈良市学園北 2-4-1	☎奈良 0742(48) 4044
ノボロ-京都店	〒604 京都市中央区烏丸通御池向 358	☎京都 075(255) 2124
ノボロ-北山店	〒608 京都市左京区下鴨北野々神町 29	☎京都 075(921) 6818
兩大阪住設営業所	〒590 堺市修造町 1-3-1	☎堺 0722(27) 1761
阪神住設営業所	〒659 彦根市打出町 5-2-6	☎彦根 0797(31) 3474

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どき手入れを



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

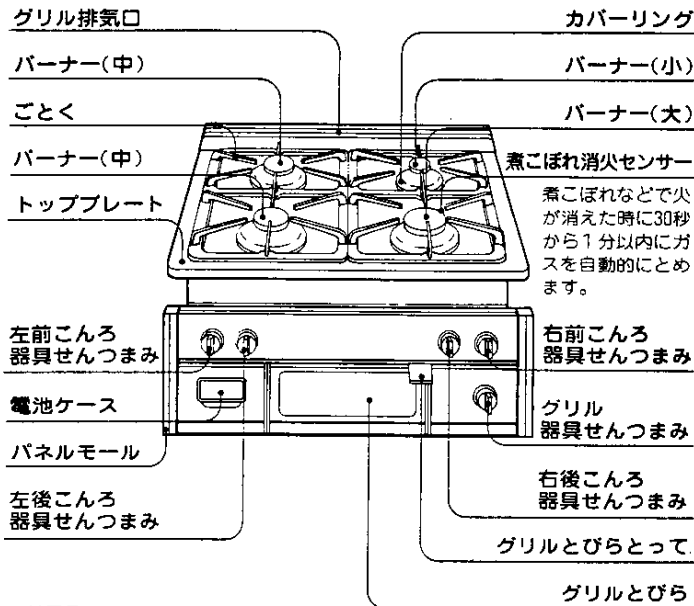
このたびは、大阪ガス住宅設備のガスドロップ
ブインコンロ(グリル付)をお求めいただき、
ありがとうございました。

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

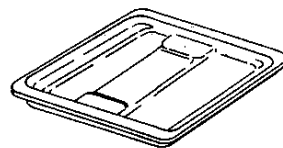
- 各部の名称 2
- 特に注意していただきたいこと 3
- 器具の設置 9
- 使用手順 12
- 使用時のご注意 17
- 日常の点検・手入れ 18
- 故障異常の見分け方と処置方法 21
- アフターサービスのお申し込み 22
- 特 長 23
- 寸法図と仕様一覧表 24
- 別売部品のご紹介 25

各部の名称

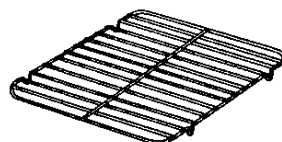


● 付属品

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。

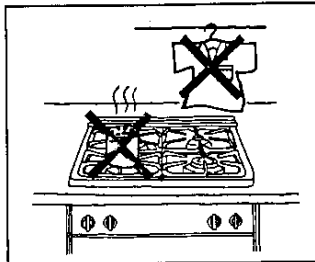
銘板

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)10-706(U)
大阪ガス住宅設備株式会社

- 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・焼炭おこし・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

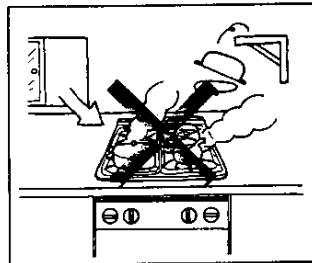
市販の補助用具使用についてのご注意

- 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。



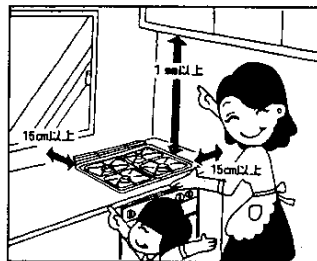
使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込み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

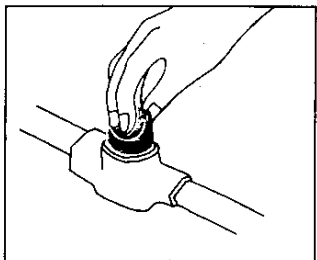
- ドロップインコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。



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閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時々正常に燃焼していることを確かめてください。

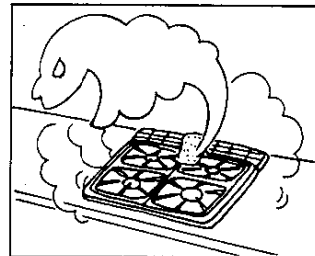


特に注意していただきたいこと ④

使用上のご注意

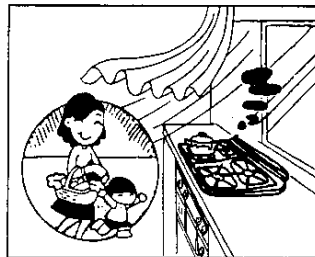
火災予防

- 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。



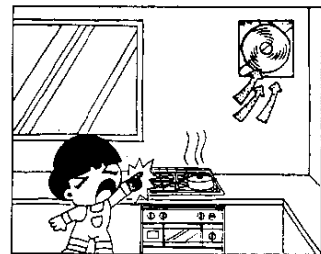
外出などについてのご注意

- 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。



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。

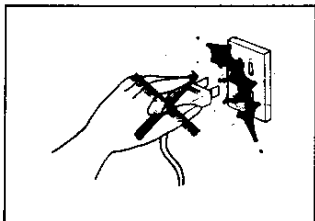


ガス事故防止

- 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、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

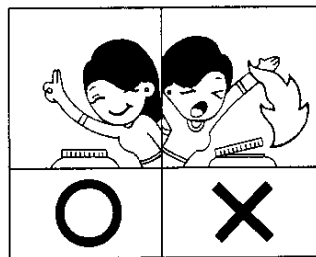
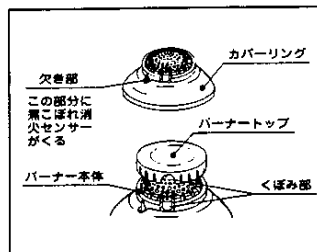
器具の設置

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

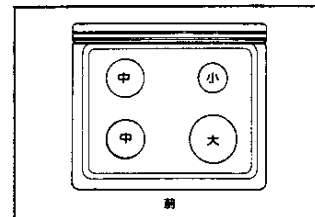
- トッププレートの上にカバーリング、バーナートップ、ごとくの順に正しくのせてください。
- カバーリングは、内径の欠き部分に煮こぼれ消火センサーがはまるようにのせてください。
- バーナートップは傾いたりしないよう、バーナートップのくぼみ部とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置ではしっくりはまりません。



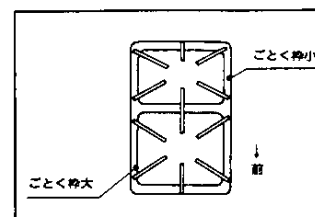
器具の設置②

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。



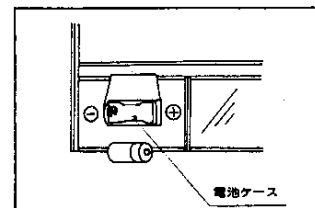
- ごとくは左右共通ですが、前後の区別があります。ごとく枠の大きい方が前、小さい方が後にくるようにセットしてください。



- 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〉

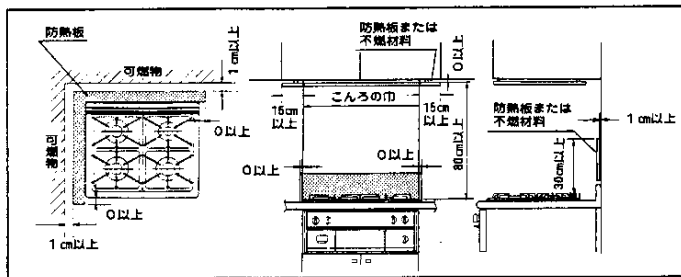
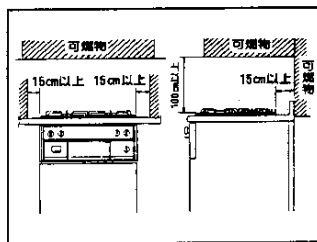
- 着火がしにくくなったら電池が消耗していますので、新しいものとおとりかえください。



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おります)
- 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て施工してください。

使用手順

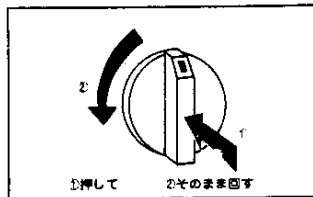
はじめてお使いのとき

- ・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。

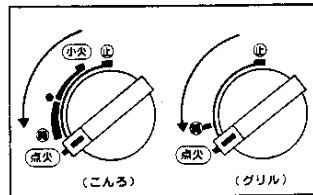
点火前の準備と確認

- ・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(こんろ部・グリル部)

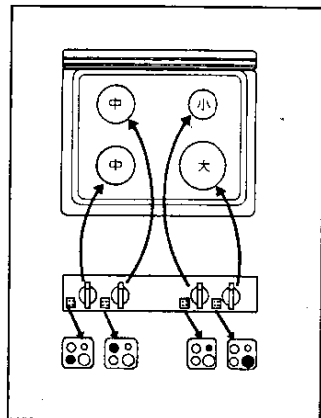


- ・器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ「点火」の位置までまわすと「パチパチ」とスパークして点火します。
- ・バーナーに点火したことを確認してから数秒間そのまま「点火」の位置で押しつづけたのち手を離してください。このとき器具せんつまみは自動的に「開」の位置にもどります。



- ・「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〉

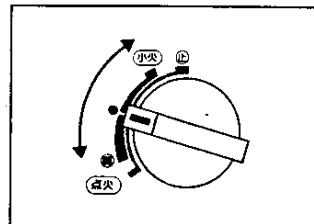
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- こんろパーナーは4つありますので、お使いになるこんろパーナーとパーナー指示マークを確認の上、器具せんつまみをまちがいのないよう操作してください。
- こんろ部の点火装置は同時点火方式になっておりますので、1カ所の点火操作で全てのこんろの点火装置が「パチパチ」とスパークしますが、異常ではありません。
- しばらく使わないで点火するときは、配管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあげて点火してください。
- グリル使用時は、グリルパ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」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。

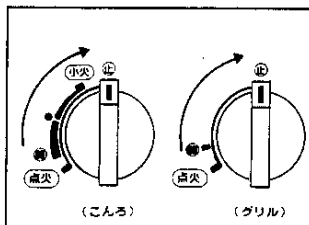
〈ご注意〉

- 「小」: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」:の位置にする場合、早く操作しすぎますと「小」: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)



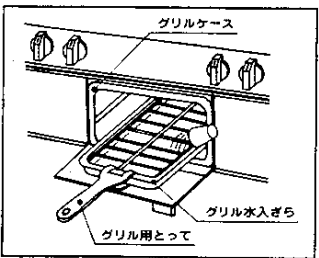
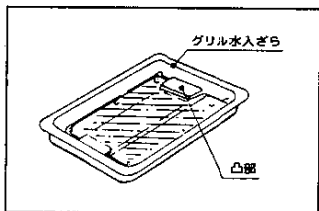
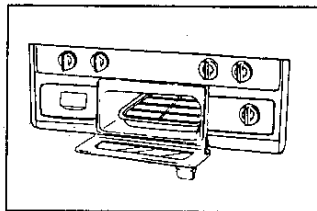
- 器具せんつまみを押さないで右へいっぱい「止」:の位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたが確認してください。
- 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



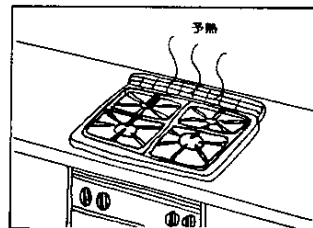
- グリル水入ざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入ざらの中にお使いください。
- グリル焼網は表と裏で高さが変わりますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。
- グリル使用時は必ずグリル水入ざらに水を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入ざらの内面凸部が水にひたる程度の量（コップ2杯約 350cc）が適量です。（焼網がひたるまで水を入れないようにしてください。）
- グリル水入ざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあげ、グリル水入ざらをグリル用とってで少し引出してからコップなどで入れてください。いっぱい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ってで、グリル水入ざらといっしょに出し入れてください。

使用手順⑤

上手なグリルの使い方

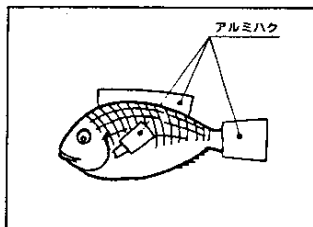
●予熱

- 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のとくっ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。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。



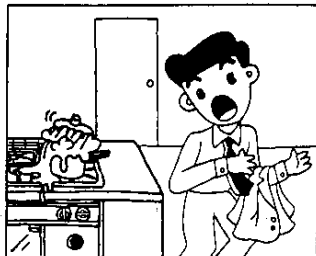
安全装置が作動したときの処置方法

●処置について

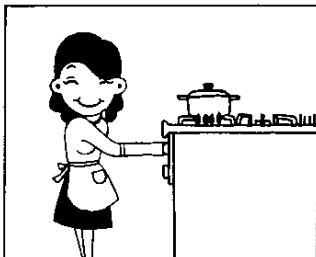
- 使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみ・ガス元せんを「止」の位置に戻し、21ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。
- バーナーの炎が消えたときには、安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。（約1分）バーナーの消火に気づいたときは、すぐ器具せんつまみを「止」の位置に戻してください。
 - 再点火されるときは周囲に生ガスがなくなるまで少し（約1分）待ってから「使用方法」に従って点火してください。
 - 「小火」の位置でご使用中にナベをとった場合、煮こぼれ消火センサーが作動して火が消えることがあります。

使用時のご注意

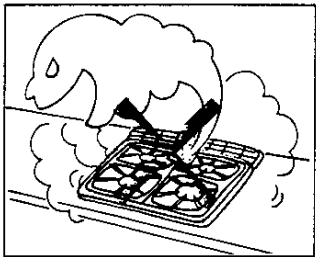
- 煮こぼれは器具を早くためますのでご注意ください。煮こぼれた時は、必ず完全にふきとってください。煮こぼれで炎口がつかると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



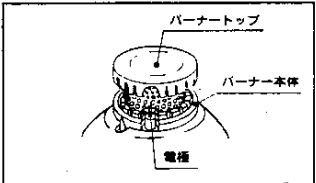
- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



- 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。

お手入れ

●ごとく・グリル水入さら・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

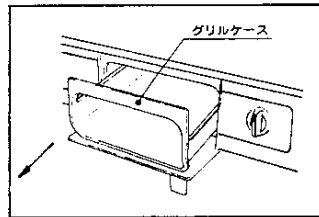
・ガラスに油などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

〈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。

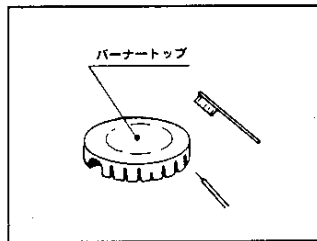
・グリルケースは、掃除、修理などの他は引出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当るまで入れておいください。グリルとびらが完全にしまらないと焼けムラの原因になります。

そ
の
つ
と

と
き
ど
き

●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してください。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。



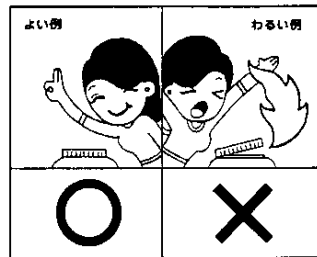
〈ご注意〉

・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。

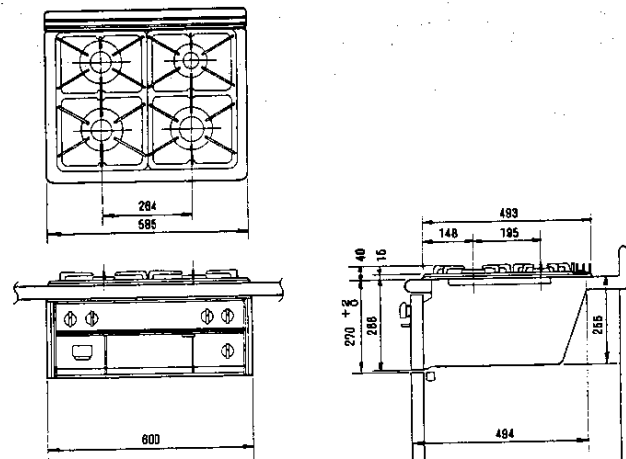
・煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。



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。

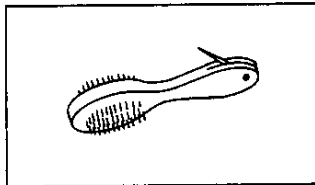
寸法図と仕様一覧表



器 種 名	グリル付ドロップインコンロ							
品 名	10-706(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							
量 量(器具)	25 kg	安全装置	煮こぼれ消火センサー					
使用ガス 使用ガスグループ	1 時間当りのガス消費量						全点火時 ガス消費量	ガス接続
	個別ガス消費量					グリル		
	大バーナー (右前)	中バーナー (左前)	中バーナー (左後)	小バーナー (右後)				
都市ガス用	6 C (kcal/h)	3,300	2,600	2,200	1,250	2,400	10,700 (2.526m³/h)	PT12
	13 A (kcal/h)	3,200	2,600	2,200	1,200	2,400	10,700 (1.924m³/h)	
	6 A (kcal/h)	3,300	2,550	2,200	1,200	2,400	10,700 (1.677m³/h)	ガス管
LPガス用 (kg/h)	0.260	0.215	0.185	0.110	0.170	0.920		

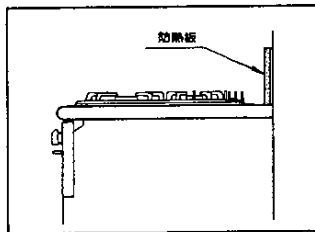
別売部品のご紹介

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。



●防熱板(コードNo:15-100-0084~?)

- ・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。