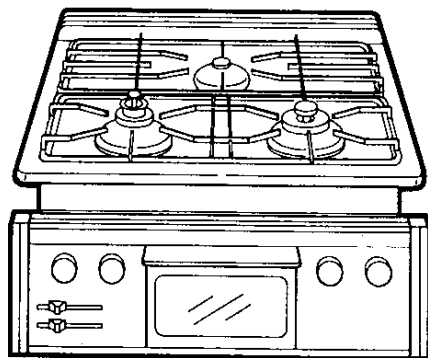


# ガストロップインコンロ

## 10-764型

型式名 DG3102 OG

### 取扱説明書



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、大阪ガスのドロップインコンロを  
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。

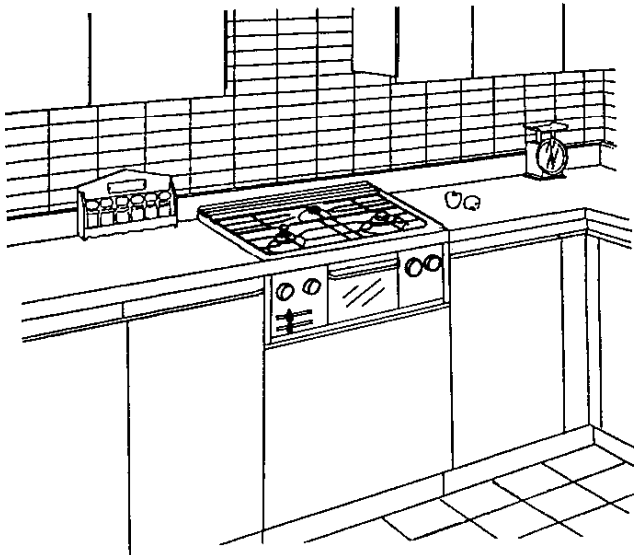
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を  
大切に保管してください。

---

## もくじ

● 特長・機能のご紹介	1
● 必ずお守りください	2・3・4
● 各部のなまえとはたらき	5
● 器具の設置	6・7
● 使いかた	8・9・10・11・12・13・14・15・16・17・18
● 点検・お手入れ	19・20
● 故障かな?と思ったら	21・22
● 寸法図と仕様一覧表	23
● 保管とアフターサービス	24
● 別売部品のご紹介	25

# 特長・機能のご紹介

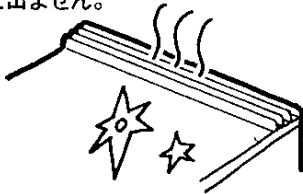


●お料理上手なチャオが  
シンプルデザインで  
リフレッシュ!!

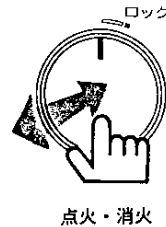
●操作はカンタン!  
指先で軽〜く  
ワンタッチ!!

## ●天板スツキリ後方排気

グリル排気口は後方のため、こんろ部のお手入れが簡単です。赤外線バーナ採用で料理中の煙が、ほとんど出ません。



## ●簡単・確実 新型器具栓



## ●中華料理に最適 チャオバーナ

4,100kcalの強火バーナで炒めたものをシャキッと仕上げたり、湯を早く沸かすのに便利です。



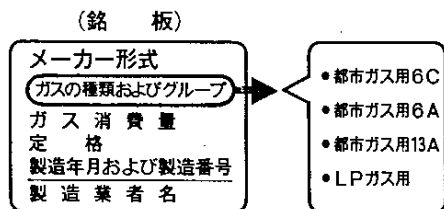
## ●安全・便利な温調バーナ

自動温度調節とタイマーでお料理が簡単にでき、失敗も少なく能率よくできます。

# 必ずお守りください

## ●ガスの種類を確かめる

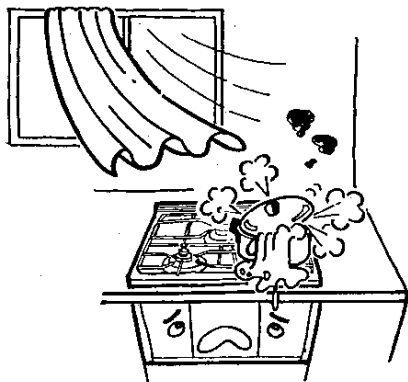
- トッププレートをはずした本体の左側板内後にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



- 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。

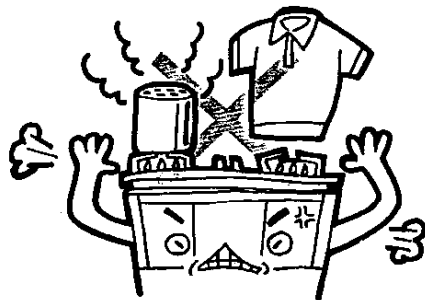
## ●使用場所について

- 強い風の吹き込む所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。
- 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。



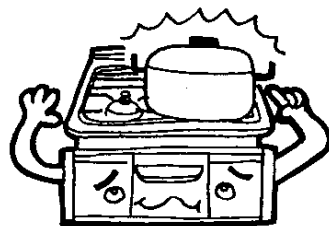
## ●用途について

- 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。



## ●市販の補助用具について

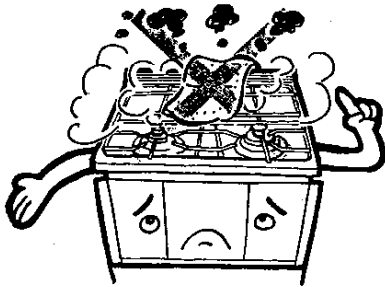
- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



# ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

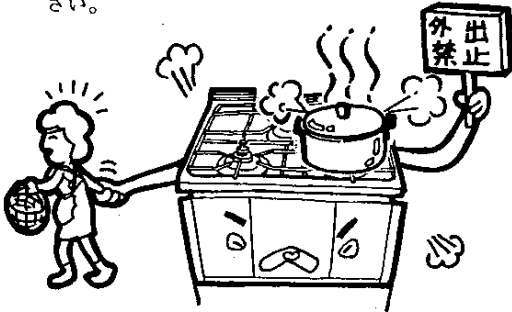
## ●火災予防について

- 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。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。
- 天ぷらなど油を多く使用する料理は温調バーナをお使いください。他のバーナを使用すると温度が上がりがすぎて油が自然発火し、火災の原因となります。



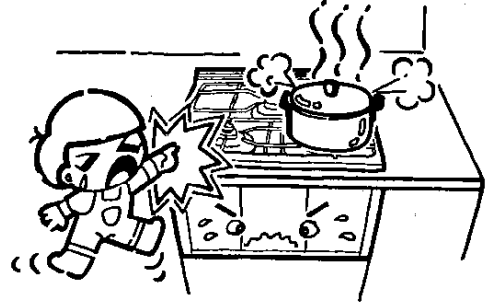
## ●使用中の外出について

- 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。



## ●やけどの注意

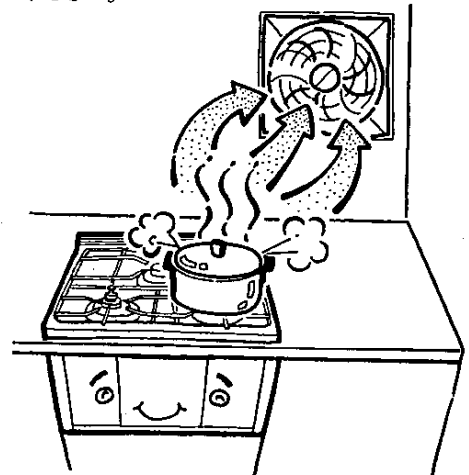
- 使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉とって・つまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
- ご使用中グリル水入れ皿を出し入れされるときは、必ず付属のとってをお使いください。

## ●換気について

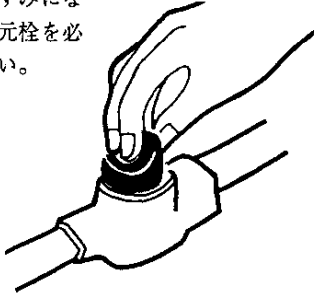
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



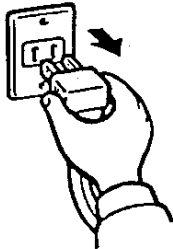
## 必ずお守りください

### ● ガス事故防止

- お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。



- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、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。



- 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を操作しないでください。  
(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど)  
火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。

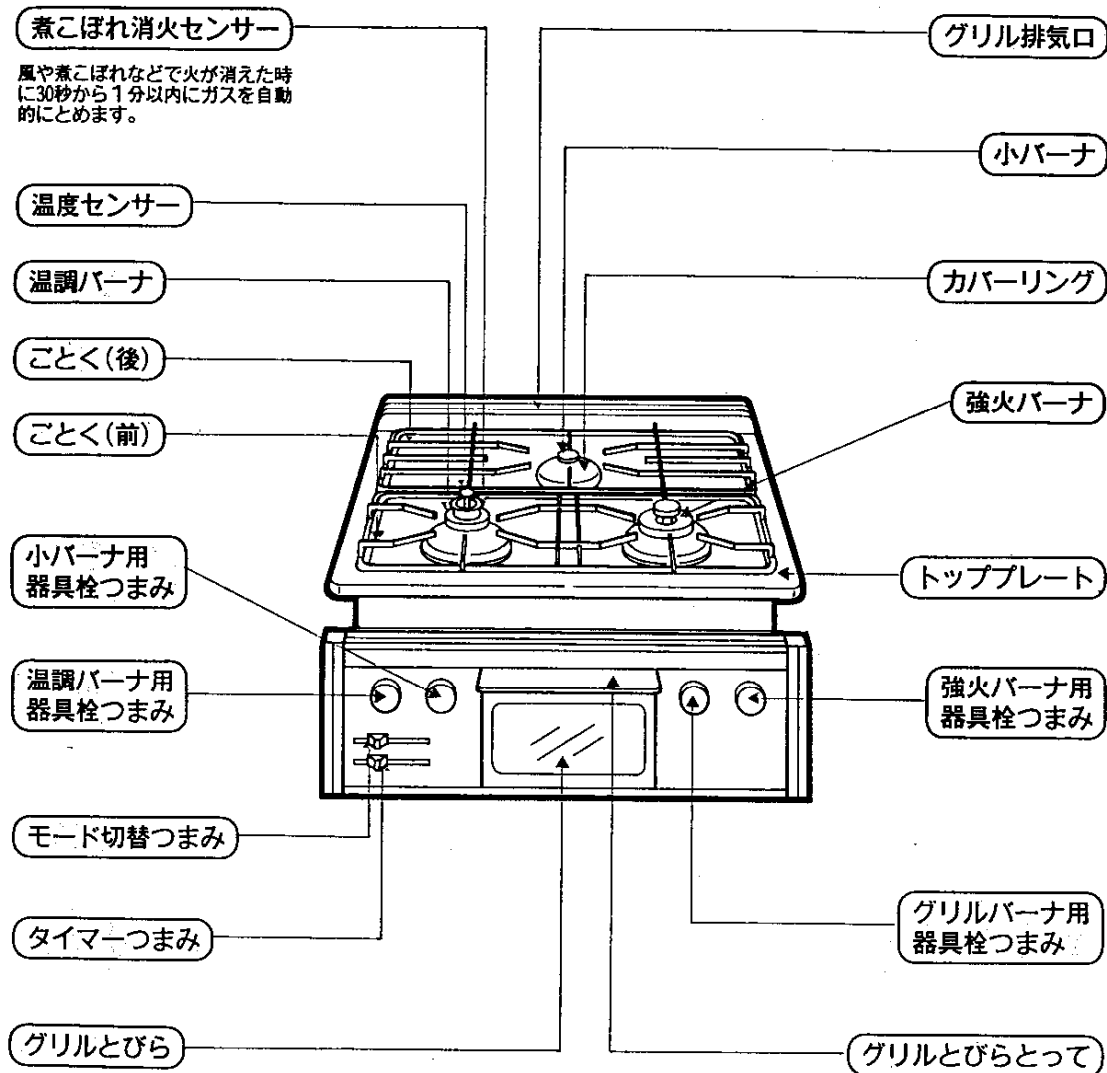
### ● 異常時の処置

- 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（器具栓、ガス元栓を閉止）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・お手入れ

- 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19ページをお読みください。)
- 故障また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、または大阪ガス支社にご連絡ください。

# 各部のなまえとはたらき



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P.9またはクッキングブックをご参照ください。

# 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。

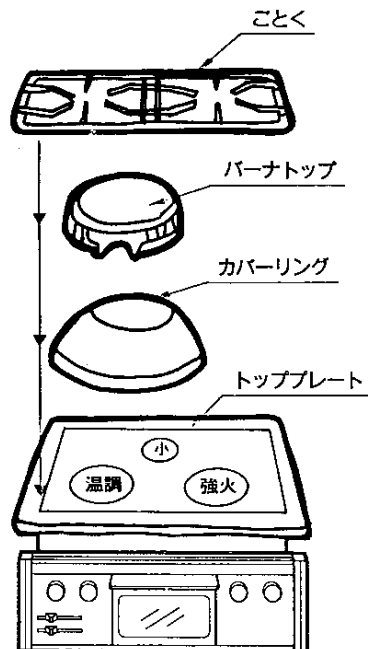
## ● 部品の取り付け

- トッププレートの上にカバーリング、バーナトップ、ごとくの順に正しくのせてください。(ごとく2枚は前後で異なります。)

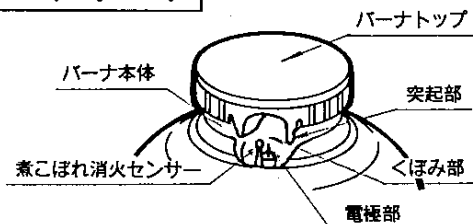
### ご注意

・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。

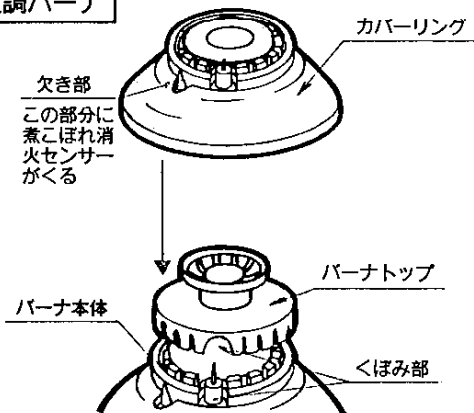
- バーナトップ、カバーリングは図のように強火・温調・小の位置を確認して正しくとりつけてください。
- バーナトップは傾いたりしないよう、強火バーナ及び小バーナはバーナトップの突起部とバーナ本体側のくぼみ部とが合うように、また温調バーナはバーナトップのくぼみ部とバーナ本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。



### 強火バーナ・小バーナ



### 温調バーナ

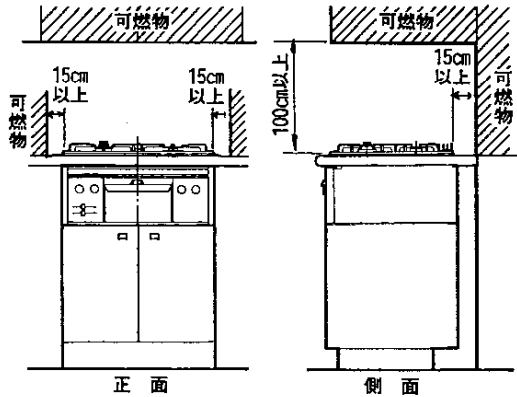




## 設置上のご注意

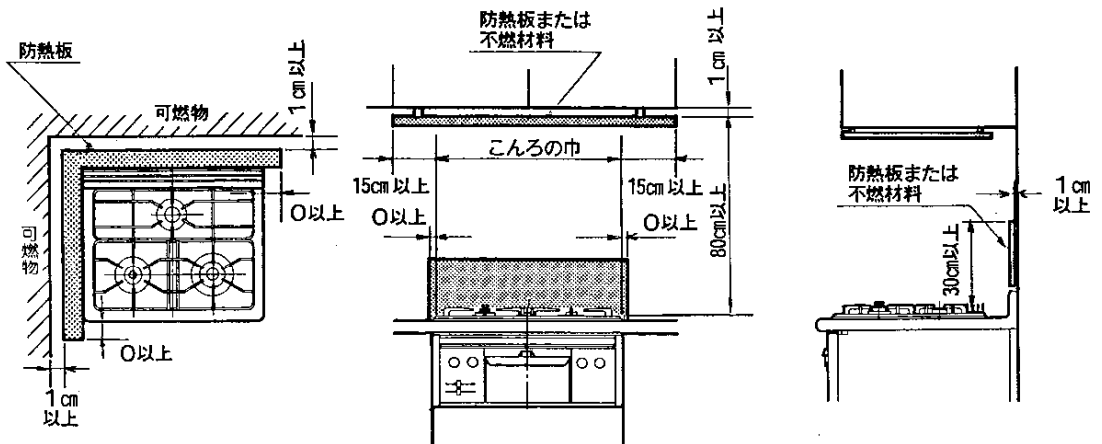
### ●周囲に可燃物（木製の壁、棚など）のある場合

- 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（(4)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施工を依頼してください。

# 使いかた

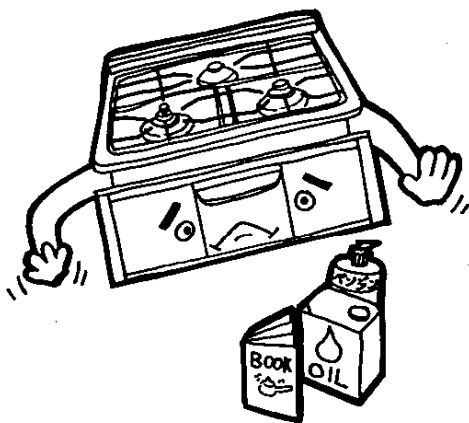
## ●カラ焼き

はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、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。

## ●操作前の準備と確認

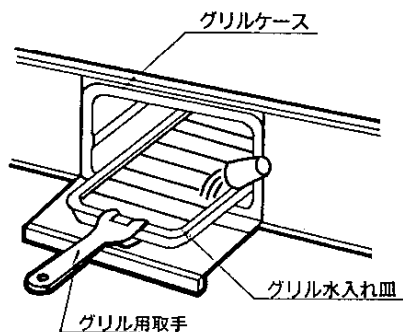
### ① 器具周囲の確認

- 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。



### ② グリル水入れ皿に水を入れる

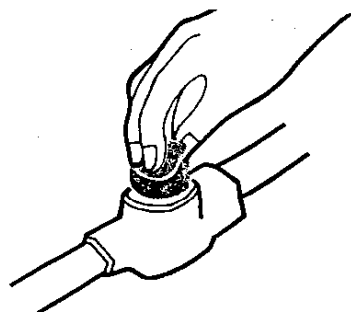
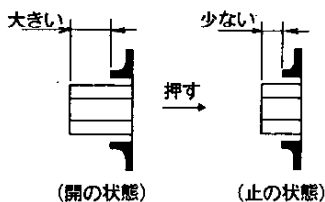
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水（コップ1杯強 約200cc）を入れてください。



### ③ ガス元栓を開く

- 開く前に器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してください。
- ロックのある位置にあるときは、ロックを解除してください。

※ロック操作は16ページを参照ください。



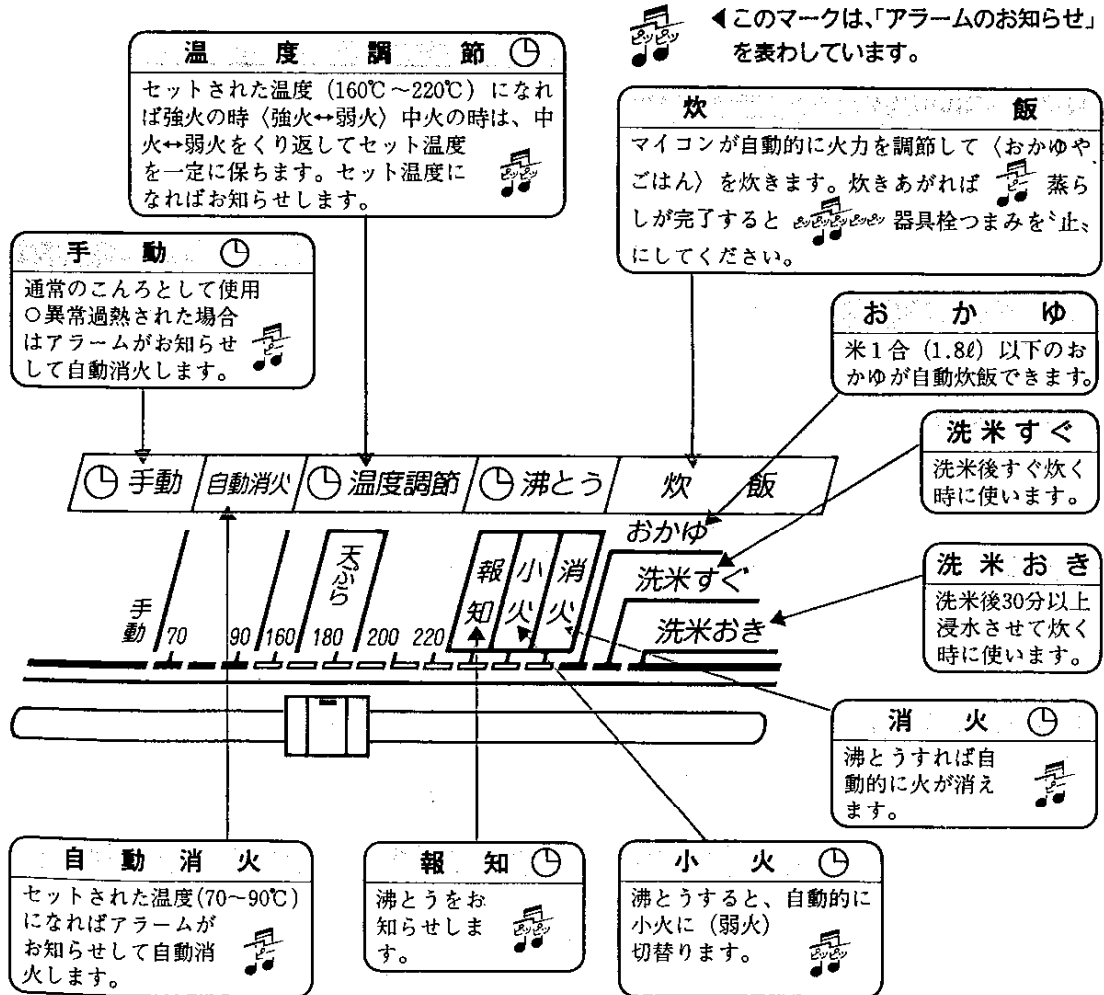
# 温調バーナ(サーモコンロ)の使いかた

## ● 点火をされる前に

- ①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。
- ②タイマーつまみを「連続」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作るための指示パネルで、お料理にあわせて「モード切替つまみ」をスライドさせ使い分けてください。




## 使いかた

〈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。

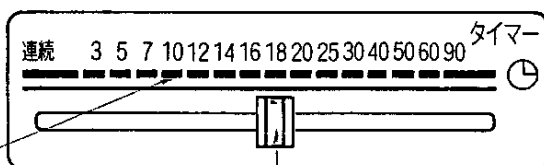
ゆでもの、蒸しもの、シチューなどの煮込み料理、煮しめなどに便利です。

### (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。

☆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。



表示に「タイマーつまみ」を合せてください。表示の中間では、左右どちらかの時間(分)にはいりません。

・ 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。

### 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、アラームがピッとお知らせして、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)

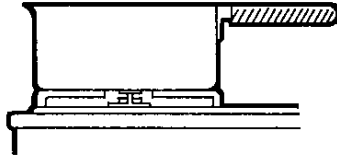
つぎの4つの種類のアラームが鳴り、それぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容
「 <u>ピー</u> 」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
「 <u>ピッピッ</u> 」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度調節モードのセット温度になったとき。</li> <li>・ 沸とうしたとき。</li> </ul>
「 <u>ピッピー</u> 」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ タイマーのセット時間が経過して自動消火したとき。</li> </ul>
「 <u>ピッピッピッピッピッ</u> 」	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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)</li> </ul> <p>(炊飯のときはむらし完了の目安としてお使いください。)</p>

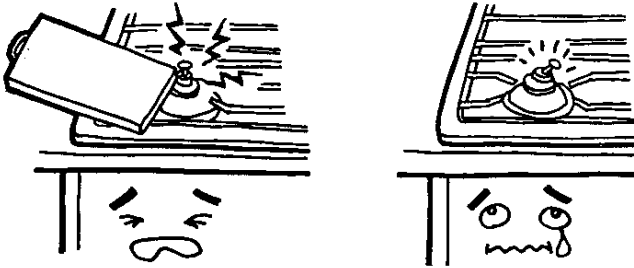
詳しくはクッキングブックを参照してください。

## 温調バーナ使用時のご注意

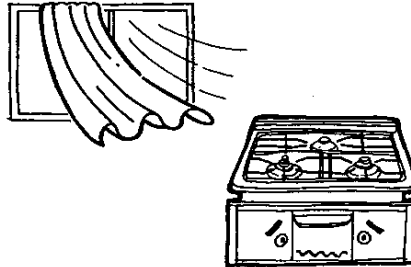
- 温度センサーの頭部がなべ底に密着していることを確認してください。密着しないなべは使用することができません。



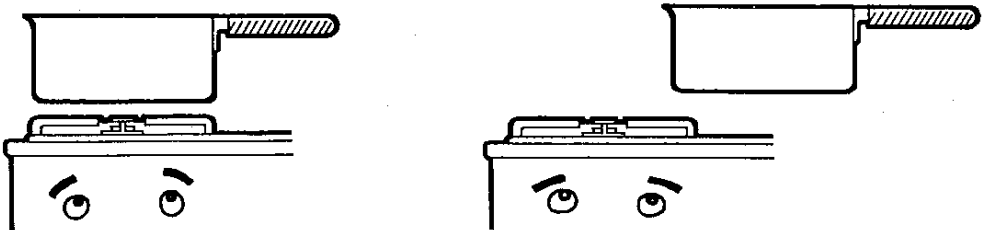
- **温度** の表示は目安として使用してください。(なべの種類・調理量などにより差異があります。)
- 温度センサーに固い物をぶっつけたり、傷などを付けたり曲げないでください。



- 温度センサーはいつも清潔にしておいてください。煮こぼれ等でよご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ぐ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。



## 使いかた

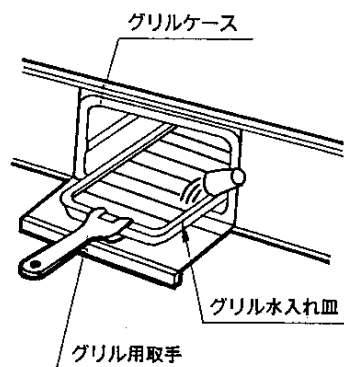
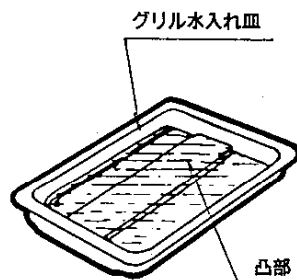
- なべを乗せてから横にずらしたり、動かしたりしないでください。温度センサーが感知しにくくなるとともに、傷などがつくことがあります。炒めものなどなべを動かす調理はサーモコンロ以外のこんろをお使いください。
- なべをのせずに点火操作をしたり、温度センサーの温度が設定温度より高い状態で点火操作をしますと、消火したり、弱火になることがあります。異常ではありません。温度センサーが十分冷えたのち、再点火操作を行ってください。

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。

## グリル部の使いかた

### ● グリル水入れ皿

- 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。
- 使用時は必ず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。グリル水入れ皿の内面凸部が水にひたる程度の量(コップ一杯強約200cc)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。
- 使用中に水を補充される場合は、一旦グリル扉をあけ、付属の取手で少し引き出してからコップなどで入れてください。このときグリル扉に水をこぼさないようご注意ください。
- 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。



## ● グリル焼網

- 表と裏で高さが変わられます。

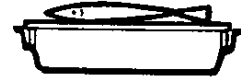
### 「高」で使用の場合

主にヒラメ、カレイ、メザシ、ヒラキなどのように、比較的薄ものを早く焼き上げたい場合に使用します。

### 「底」で使用の場合

サバ、タイなどのように厚ものをこんがり焼き上げたい場合に使用します。

- 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。



「高」



「低」

## ● グリル用取手

- グリル水入れ皿を出し入れするときにご使用ください。

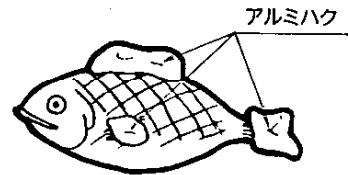
## ● 上手な使い方

### 1 予熱

- 最初に3分程予熱しておく、連続で焼物をされるときの時間はほぼ同じにできます。

### 2 焼物

- 大きな焼物は、グリル焼網よりはみださないぐらいの大きさに切ると焼きムラが少なくなります。
- 魚の尾やヒレ等、こげやすい部分には厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼くときれいに仕上がります。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にとってから焼くときれいに焼けます。



### ご注意

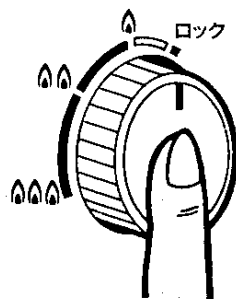
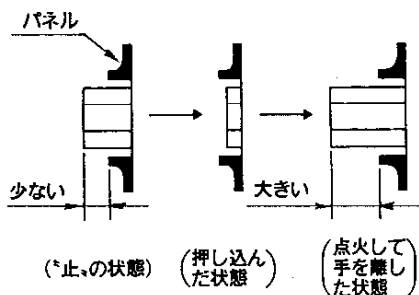
- 使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、手をふれないようご注意ください。
- グリル使用中は必ずグリル扉をしめてください。なお扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。

# 使いかた

## ● 点火操作(こんろ部・グリル部)

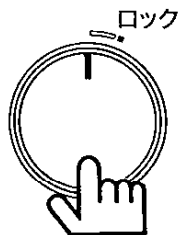
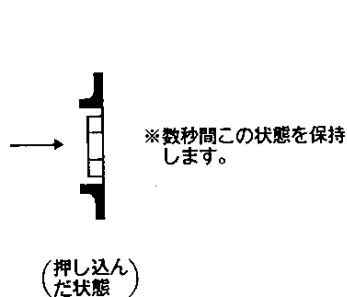
### ① 器具栓つまみを押す

- 器具栓つまみは、止まるまでいっばいに押し込んでください。
- 点火を確かめてから手をはなすと、器具栓つまみは「止」の状態より手前にとび出します。



### ② 器具栓つまみを押し続ける(グリル部のみ)

- バーナへ火移りしたことを確かめてから、数秒間(消火安全装置が加熱されるまで)そのまま押し続けます。



#### 注意

- この器具栓つまみは「ロック、以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦「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。
- はじめて点火するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで器具栓つまみを押しつづけてください。
- グリル点火時は、グリルバーナに点火したことを必ずご確認ください。

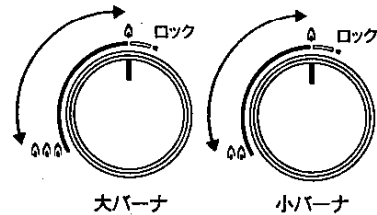


## ●火力調節

### ①こんろ部

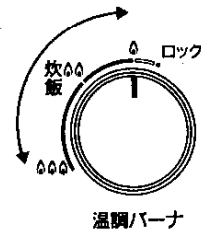
#### (強火バーナ・小バーナ)

- 器具栓つまみを強火バーナは、 印、小バーナは 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加減してください。



#### (温調バーナ)

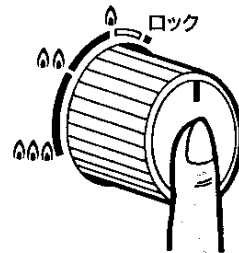
- 火力切り替え式の器具栓で、 印、が大火、 印、が中火、 印、が小火になっております。それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まりますので、調理に適した位置にしてご使用ください。
- 「炊飯」モードで使用のときは、 印、(炊飯)の位置で点火するか、点火後すぐに 印、(炊飯)の位置に調節してください。



## ●消火操作(こんろ部・グリル部)

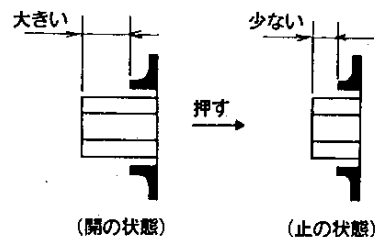
### ①器具栓つまみを押す

- 器具栓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。
- 器具栓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、器具栓つまみを「止」の状態にするだけでなく、必ずガス元栓を止めてください。
- 温調バーナご使用の場合、自動消火後もすみやかに器具栓つまみを「止」の状態にしてください。



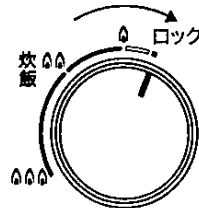
## ●ロック操作

### ② 器具栓つまみをロック位置へまわす

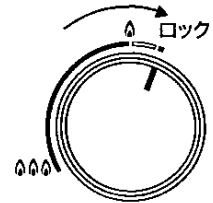
- 器具栓つまみを「ロック」の位置へまわすと点火操作ができない安全機構になっています。小さなお子様がおられるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。
- 器具栓つまみは消火後でないとロックできません。器具せんつまみを「ロック」位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。

#### ご注意

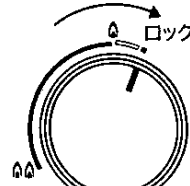
・点火の状態器具栓つまみをむりに「ロック」位置へまわさないでください。



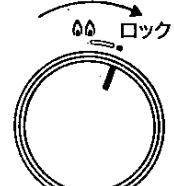
温調バーナ



強火バーナ



小バーナ



グリル

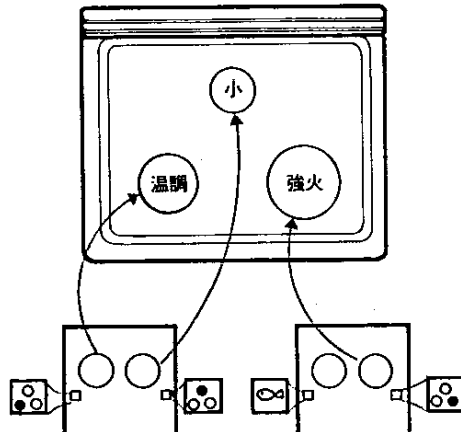
消火(止の状態)



点火(開の状態)  
ロックできない



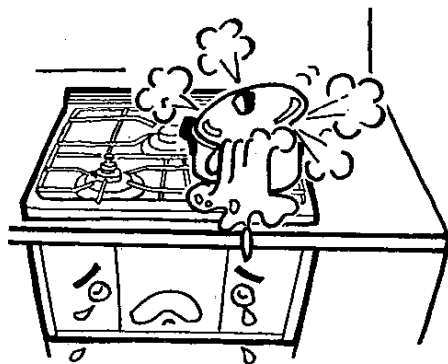
## ●器具栓つまみとバーナの関係



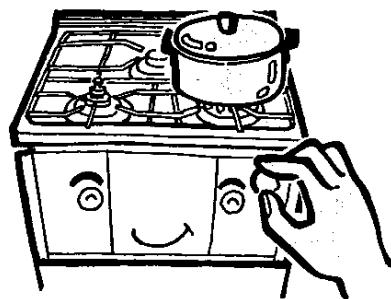
## 使用時のご注意

### ●こんろ部

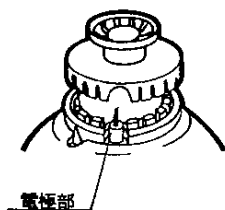
- 煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



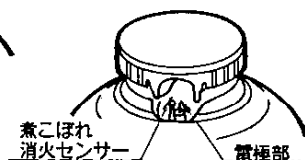
- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。
- ごとくは、炎が当たると熱により変色しますが、異常ではありません。また強度、耐久性について影響を受けません。
- 電極の火花の出る部分はさわらないでください。取付位置が狂いますと点火しなくなります。



温調バーナ



強火バーナ・小バーナ



### ●グリル部

- 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。



## 使いかた

### 煮こぼれ消火センサーについて

- 煮こぼれ消火センサーは、煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
- こんろ部についている煮こぼれ消火センサーは、点火時に数秒押し続ける必要のないものを採用しています。点火および火移りを確かめれば手を離しても大丈夫です。
- グリル部はバーナに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。(消火安全装置が加熱されるまで)

### 安全装置が作動したときの処置方法

- 使用中バーナが消火したときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてガスを止め、さらにお部屋のガス元栓も「止」の状態に戻して21ページの「故障かな?と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

#### ● 処置方法

- バーナの炎が消えたときには、煮こぼれ消火センサー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。(30秒～1分程度)  
バーナの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてください。
- 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「点火操作」に従ってください。

### 過熱防止装置(温調バーナ)

- 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。

#### ● 処置方法

- 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。なべの口などが高熱になっていて、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 $\text{㊦}$ 、(中火)で使用してください。 $\text{㊧}$ 、(大火)で使用されますと急激に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。

# 点検・お手入れ

## ● 日常の点検

### ① 付属品が正しくセットされていますか？

- バーナトップ、ごとく、カバーリングなどは正しくセットされた状態でお使いください。

### ② つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナトップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 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。

## ● お手入れ

### ① ごとく・カバーリング・グリル 焼網・グリル水入れ皿

- 中性洗剤をふくませた、スポンジタワシなどのやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは水洗いをし、乾いた布で十分水気をふきとってください。

### ② トッププレート

- 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や水気を十分ふきとってください。

※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ご注意ください。

### ③ グリルとびら

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

※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。

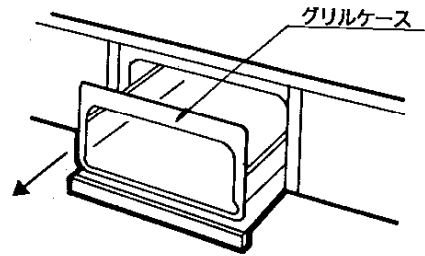
### ご注意

- ドロップインコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行なってください。
- 日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具が十分冷えてから行なってください。

## 点検・お手入れ

### ④ グリルケース

- 特に脂が多量に出るような料理をされた後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中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で十分水気を取っておいてください。グリルケースは手前に引っぱると簡単に引き出せます。

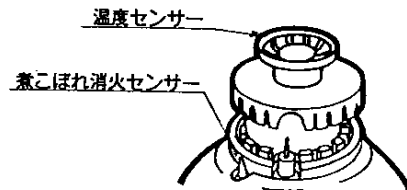


#### ご注意

- グリルケースの出し入れは、グリル扉を完全に開いてから行ってください。
- グリルケースは掃除、修理以外は引き出さないでください。出された場合は必ず十分臭に当たるまで入れておいてください。グリル扉が完全にしまらないと焼ムラの原因となります。

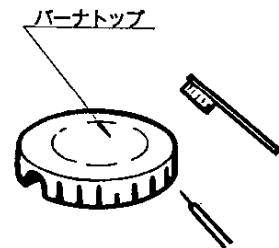
### ⑤ 温度センサー・煮こぼれ消火センサー

- 煮汁やゴミが付着したときは、すぐに乾いた布でふきとってください。
- 上面をかたいブラシなどでみがかないでください。温度センサーにキズがつくと性能が十分発揮できなくなります。



### ⑥ こんろ用バーナ

- バーナトップは簡単に取りはずせます。ゴミや煮汁でつまったときは、ブラシやキリ状のもので掃除してください。目づまりし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

- 再び取りつける時は傾かないように確実にセットしてください。
- 強火、温調の位置に正しくセットされているか確認してください。
- バーナ本体についている電極は動かしたりしないでください。

# 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。

原因	現象							処置方法	参照ページ
	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	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	ガスまたはいやなにおいがする		
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	20
バーナトップの浮き	○	○	○	○	○		○	バーナトップを正しくセットする	6
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	14
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	14
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。

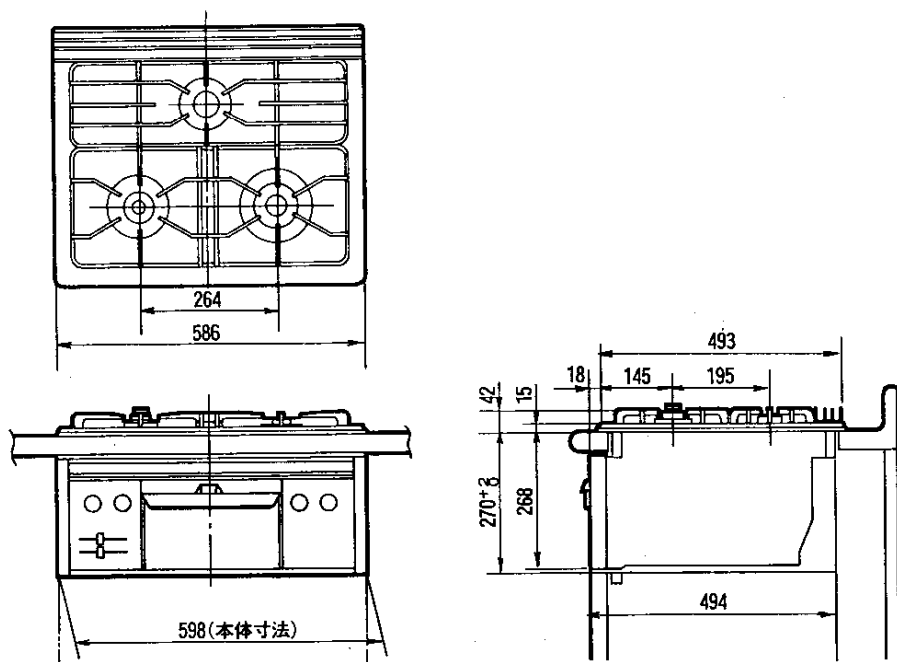
# 故障かな?と思ったら

サーモコン口（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	設定温度になっても自動調節にならない	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	20
バーナトップの浮き	○		○		○		バーナトップを正しくセットする	6
温度センサーが汚れている	○	○	○	○	○	○	温度センサーを掃除する	20
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			○	○	○		〃	—



# 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	10-764(U)					
外形寸法	高さ310mm(ごとくまで)×巾598mm×奥行494mm					
重 量(器具)	22.0kg					
接 続	ガ ス	PT1/2ガス管				
	電 気	AC 100V				
消 費 電 力	1.2W					
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		
ガ 都 入 用 市	6 C (kcal/h)	3,900	2,350	1,100	1,700	8,400
	13 A (kcal/h)	4,100	2,350	1,100	1,700	8,500
付 属 品	グリル水入れ皿・グリル焼網・グリル用取手・クッキングブック					

# 保管とアフターサービス

## ●アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- 21～22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……ガスドロップインコンロ
  2. 品 番……前面左パネルの右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）



(品番) 10-764

### 転居されるとき

- 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。

## ●保管(長期間使用しない場合)

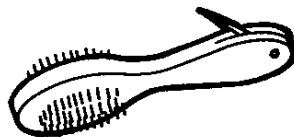
- ガス元栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、湿気やほこりに注意してください。

# 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、サービスセンター、サービスショップでお求めください。

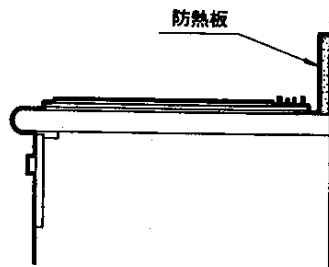
## ●掃除ブラシ(4)94-100

- パ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。



## ●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、お部屋の元栓を閉め、窓を全開してから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

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1-1-1	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 加古川市加古川町粟津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。