

ガスビルトインコンロ 取扱説明書 保証書付

品名コード
DG3067N・DG3067NQ DG3067NF・DG3068N DG3068NQ・DG3068NF DG3068NKSV・DG3068NFSV

ごあいさつ

このたびは、ハーマンのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。

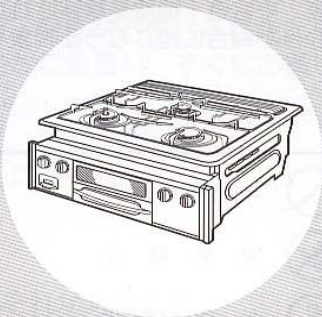
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

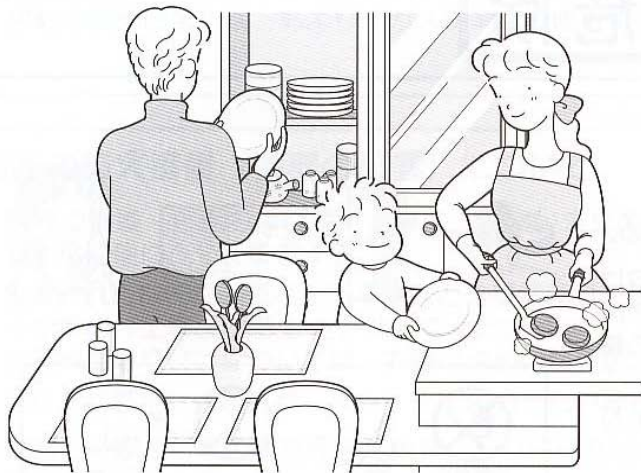
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。



※イラストはDG3068Nのイメージです。

型 式 名
DG3067NR DG3068NR



1. 使用前に

- 特に注意していただきたいこと 1～6
- 各部のなまえ 7
- 使用前の準備 8
 - ・ 乾電池の取り付けかた 8

2. 使いかた

- 点火・消火のしかた(こゝろ) 9～10
- 点火・消火のしかた(グリル) 11～12
- 安全機能・温度センサーについて 13～14
- 中華鍋・鍋の選びかたについて 15

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ 16～18
 - ・ 点検 16
 - ・ お手入れ 17
 - ・ 点検・お手入れ後のセット方法 18
(パーナーキャップ・トッププレート・グリル水入れ皿)
- 故障かな?と思ったら 19～20
- アフターサービス 21
- 仕様 22

保証書 裏表紙

使用前に

使いかた





点検・お手入れ、他

特に注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いにより生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

 危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
 警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
 お願い	危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者・機器を譲渡された人も含みます。
 ※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を薄めの文字で表記しています。
 (例：火災のおそれがあります。)

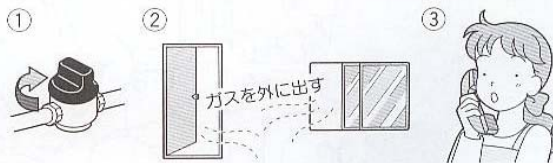
■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

 一般的な「危険」・「警告」・「注意」	 一般的な禁止	 接触禁止
 高温注意	 火気禁止	 必ず行う
 発火注意	 分解禁止	

危険

ガス漏れ時の処置

- ①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
 - ②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
 - ③販売店または、もよりのガス業者に連絡する。
- 上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
- 火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

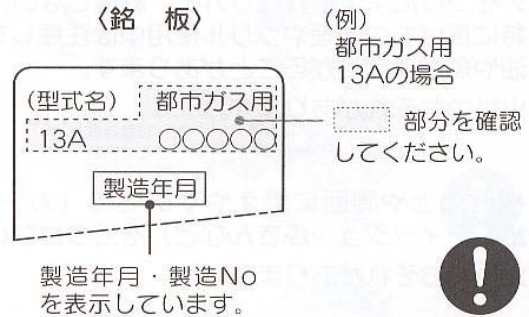


警告

使用ガスについて

- 必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。
表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

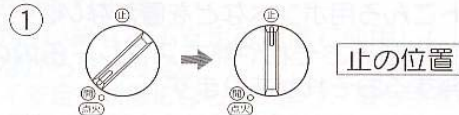
わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。



異常時・緊急時の処置

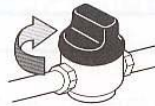
- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。

①バーナーの火を消す。
(器具栓つまみを「止の位置」にする。)



②機器のガス栓を閉じる。

火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 再使用するときは、9ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。

周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
⇨別添の『工事説明書』を参照してください。
防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの弊社に相談してください。
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。
設置基準上問題になる場合があります、火災になるおそれがあります。

1

使用前に

特に注意していただきたいこと

警告

火災の予防

- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。
特に揚げもの調理やグリル使用中は注意してください。
油や魚が燃え上がることがあります。
火災のおそれがあります。
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。
火災のおそれがあります。
- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。
- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かない。
引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



禁止



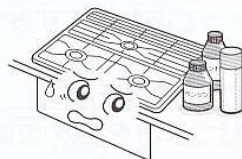
禁止



禁止



禁止



分解禁止

- 修理技術者以外の方は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。
異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。



分解禁止

ガス事故防止

- 使用時の点着火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。特にグリル使用時は注意する。
また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

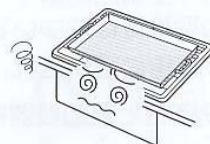
注意

使用上の注意

- こんろをおおうような鉄板や直径34cm以上の鍋は使用しない。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。
- ごとくをはずして鍋などを直接こんろに置いて使用しない。
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



禁止



注意

使用上の注意

- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。
(温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がはたらきません。)
火災のおそれがあります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。(魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。)
火災のおそれがあります。
- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。
(グリルとびらを完全に奥まで押し込む。)
異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。
- 鍋の種類によっては傾いたり、すべりやすいものがあります。
鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋など不安定な状態で使用しない。
中華鍋などの底の丸い鍋などは必ず取っ手を持ちながら使用する。
また、片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのかつめ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。特に温度センサー側は径の小さい鍋など鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。
鍋が傾いてやけどするおそれがあります。
- グリル内に食品くず、油くず、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。
火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときはグリル水入れ皿に必ず300ml以上の水を入れる。
また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くとまったら水を入れ替える。
火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。
- グリル水入れ皿に水以外のもの(アルミはくや市販のグリル石など)を入れて使用しない。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- グリル焼網の上や下にアルミはくを敷いて使用しない
アルミはくの上に脂がたまり、発火するおそれがあります。
- グリル使用中および使用直後はグリルとびらガラスに水をかけない。
グリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつかけたりしない。
グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- トッププレートに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。
機器の故障の原因になります。
- フッ素樹脂加工のトッププレートの場合、市販されている焼網は使用しない。
フッ素樹脂の損傷の原因になります。



禁止



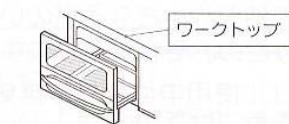
油料理は
温度センサー付
バーナーで



禁止



禁止



1 使用前に

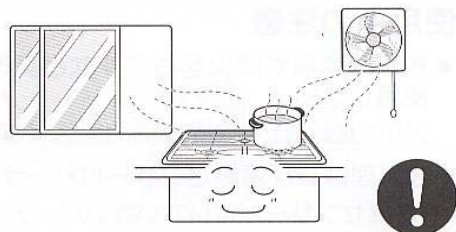
特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

※ただし、自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。排気ガスが逆流し、一酸化炭素中毒のおそれがあります。

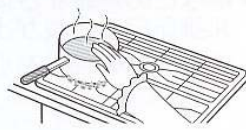


やけどに注意

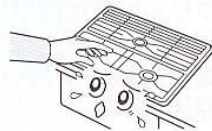
- 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。
- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。また、鍋やフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。特に幼児や小さな子供のいる家庭では注意する。やけどのおそれがあります。
- グリル使用中はグリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。やけどのおそれがあります。
- 魚を取り出すときなどグリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。やけどのおそれがあります。
- グリル使用中は鍋やフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。また、強火で使用する場合は鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。やけどのおそれや取っ手部の破損の原因になります。
- グリル使用中および使用直後はグリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿の出し入れや持ち運びする際は水がこぼれないよう注意する。やけどのおそれがあります。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。《特にだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。》



禁止



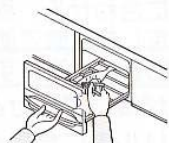
接触禁止



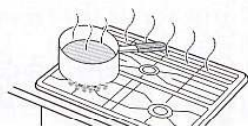
高温注意



禁止



接触禁止



日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、16~18ページの「点検・お手入れ」で指定している部品以外はさわらない。やけどやけがのおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。異常燃焼や機器の故障の原因になります。

補助具について

- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製する受け皿(市販品)は使用しない。不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

注意**子供に注意**

- 幼児や小さな子供にさわらせないように注意する。
思わぬ事故の原因になります。

お願い**お手入れについて**

- バーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
 - 17～18ページの『お手入れ』に従って行ってください。
特に機器表面・操作部・グリルとびら取っ手をお手入れされる場合は注意してください。
表面の特殊加工を傷つけるおそれがあります。(DG3068NKSV・DG3068NFSV)
- ※万一表面の特殊加工がはがれても使用上問題はありません。

長期間使用しない場合

- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

キャビネットの開閉について

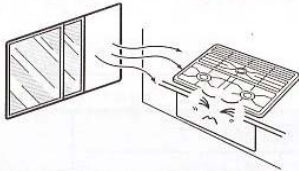
- こんろを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくりと開閉してください。
火が途中で消える場合があります。

温度センサー付バーナー使用時について

- 温度センサーにより鍋底の温度を検知して自動消火するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。温度センサー付バーナーを使用するときは窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがこんろの炎にあたらないように配慮して使用してください。



禁 止

**機器の設置について**

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

この機器は一般家庭用です。

- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

乾電池について

- 乾電池の ⊕ ⊖ 方向を間違えないでください。
点火できなくなります。
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。
乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

トッププレートの設置について

- トッププレートは確実に取り付けてください。
不完全燃焼の原因になります。

その他

- フードの清掃の際などこんろの上には絶対に乗らないでください。

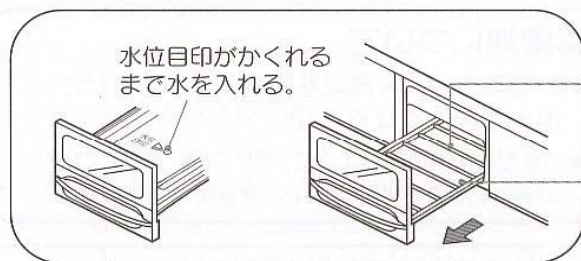
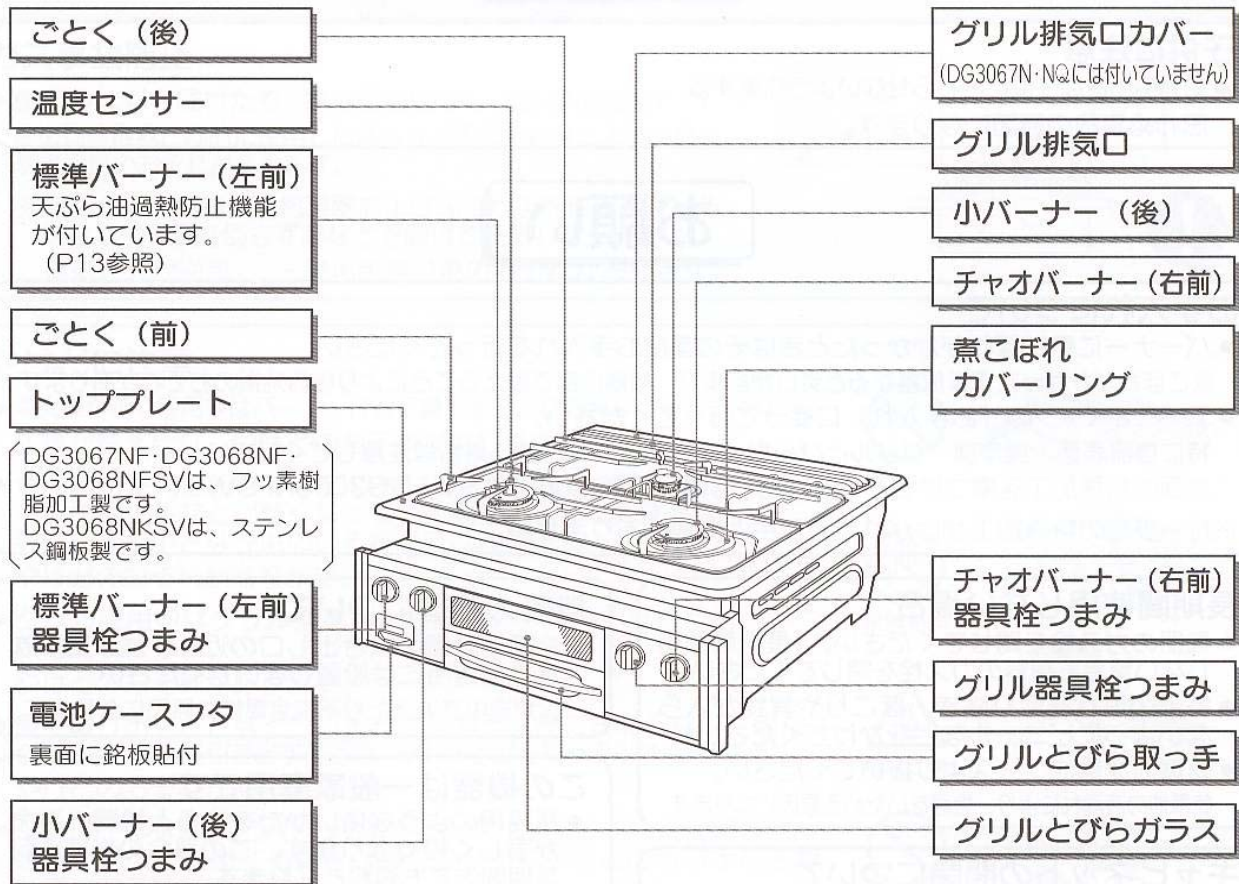
魚などを裏返すときグリル水入れ皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。
センサーがはたらいて消火する場合があります。

機器を廃棄する場合

- 乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのまましておきますと思わぬ事故になることがあります。

1 使用前に 各部のなまえ

各部のなまえ



[グリルとびら部]

グリル焼網

グリル水入れ皿

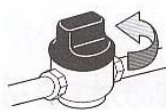
※グリル使用時には必ず約300mlの水を入れてください。

特長

標準バーナー		グリルバーナー	フッ素樹脂加工 トッププレート 仕様のみ
天ぷら油 過熱防止機能	こんろ 消し忘れタイマー	グリル 水切れセンサー	
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。 (P13参照)	点火後約2時間で自動消火します。 (P13参照)	グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。 (P14参照)	フッ素樹脂加工によりお手入れが簡単です。

1 使用前に 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする

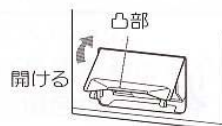


開ける

■乾電池の取り付けかた

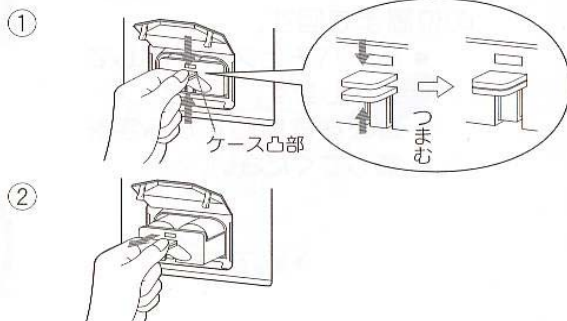
乾電池は単1を2個使用します。

1. 電池ケースフタ下部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。



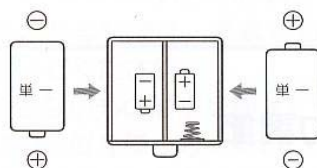
2. [電池ケースの取りはずしかた]

- ①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
- ②電池ケースを手前側に引き出す。



3. [乾電池の取り付けかた]

乾電池の \oplus \ominus を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。



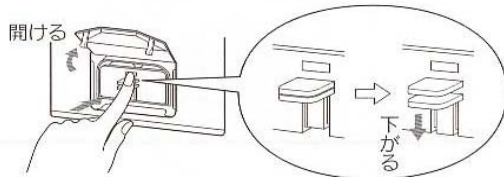
お願い

- 乾電池の \oplus \ominus 方向は間違えないでください。
点火できなくなります。

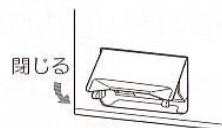
4. [電池ケースの取り付けかた]

電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上部を押す。

※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がし、下のケース凸部が下がってロックされます。



5. フタを元どおりに閉じる。



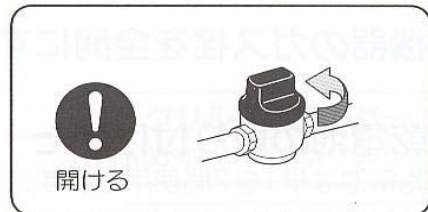
お願い

- フタは約130度（角度）程開きます。それ以上は無理に開かないでください。
フタが破損する場合があります。

2 使いかた 点火・消火のしかた (こんろ)

1. 点火前に

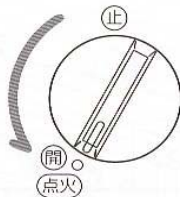
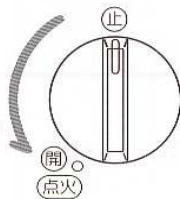
消火の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



2. 点 火

器具栓つまみを押し、(点火)の位置まで回す。

- パチパチとスパークして点火します。
- 着火を確認してから手を離してください。



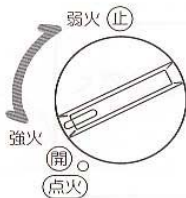
- 点火してから数秒間そのままの位置で手を離さないでください。
- 手を離すと器具栓つまみ(開)の位置にもどります。
- 鍋などの水滴はふき取ってください。
- 標準バーナーは約2時間連続使用すると安全のため自動消火します。(こんろ消し忘れタイマー)

ワンポイントアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

3. 火力調節

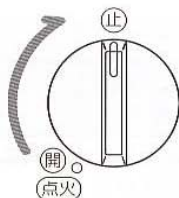
器具栓つまみを矢印方向に回して調節する。



- 器具栓つまみを(開)方向へまわすと火力は強く(止)方向へまわすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、器具栓つまみをゆっくり回してください。
- 火力を絞り過ぎますと、立消え安全装置がはたらいて消火することがありますが、故障ではありません。

4. 消 火

器具栓つまみを(止)の位置まで回す。



標準バーナー(温度センサー付)を使用するときのコツ

○予熱する場合

- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎると安全機能がはたらいで消火する場合があります。



○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないよう時々まぜてください。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいで消火することがあります。このようなときは再点火してください。

⚠注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使用しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに点火したことを確認する。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

⚠注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
やけどのおそれや取っ手部の損傷の原因になります。

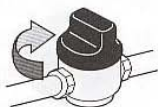
※弱火で使用しているとき、機器下のキャビネットとびらを開閉したり、窓からや冷暖房装置の風の影響で消火する場合があります。

⚠注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



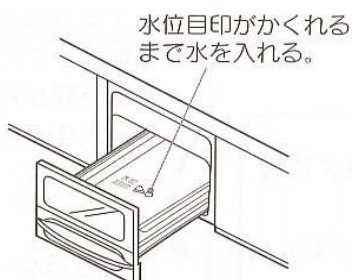
閉じる



2 使いかた 点火・消火のしかた (グリル)

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に約300ml (約コップ1杯半) の水を入れ、15分程度のから焼きをしてください。(グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出て異常ではありません。)

1. 点火前に



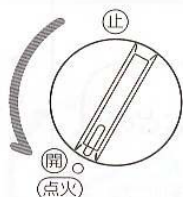
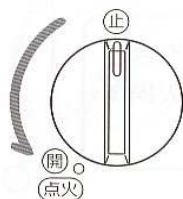
- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に約300ml (約コップ1杯半) の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央部にある凸部の先端まで水を入れてください。

水を入れずに使用しますと、調理途中で自動消火します。(水切れセンサー)

2. 点 火

器具栓つまみを押し、(点火)の位置まで回す。

- パチパチとスパークして点火します。
- 着火を確認してから手を離してください。

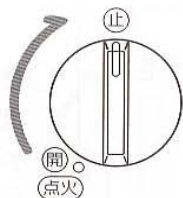


⚠ 注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使用しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火してから数秒間そのままの位置で手を離さないでください。
- 手を離すと器具栓つまみは(開)の位置にもどります。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- グリルとこんろを同時に使用すると炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- グリルは、火力調節しないでください。

3. 消 火

器具栓つまみを(止)の位置まで回す。



⚠ 注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



閉じる



グリル使用中、使用直後は・・・

⚠警告

- グリル排気口をふさがない。
火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

⚠注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず約300mlの水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 続けて使用するときには、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- 使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。
やけどやけがおよび機器焼損の原因になります。
- 使用中、グリルとびらを開けたままにしない。
(グリルとびらを完全に奥まで押し込む)
異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。

点火・消火のしかた(グリル)

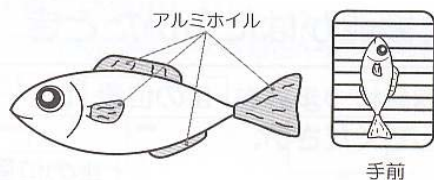
コツ

予熱

- 表面のこげやすいもの(つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど)や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。
- 上記以外の魚や肉は、点火後約3分予熱し、温度があがってから材料を入れてください。

焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように焼いてください。
- 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いてください。



魚などを裏返すときグリル水入れ皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたらいで消火する場合があります。

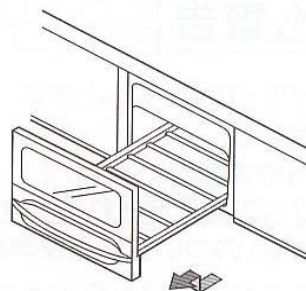
グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

□取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。
 - ・グリル水入れ皿は、グリルとびらと一体となっています。
 - ・グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。

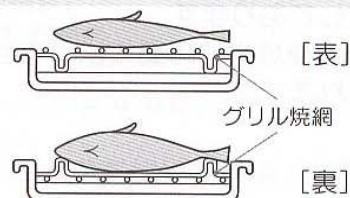
□取り付けかた

- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。



グリル焼網の高さ調整

- グリル焼網の表・裏で高さを調節します。
 - 「表」 → 焼網が高くなります。
 - 「裏」 → 焼網が低くなります。
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網ののせて焼いてください。



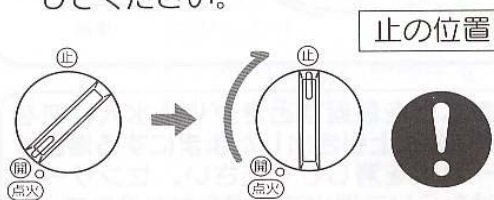
2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。
標準バーナー (温度センサー付)	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。
	こんろ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。
グリル	グリル水切れセンサー 空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め消火します。

安全機能がはたらいたとき

- 器具栓つまみを **止の位置** にしてください。



⚠ 注意

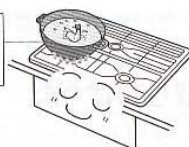
- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。
やけどのおそれがあります。

揚げもの調理時の注意

⚠ 警告

- 揚げもの調理するときは、200ml (コップ1杯) 以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず、発火する場合があります。
- 揚げもの調理をされるときは、温度センサー(天ぷら油過熱防止機能)のついている標準バーナー(左前)を使用する。
火災のおそれがあります。

油料理は
温度センサー付
バーナーで



- 標準バーナーは、器具栓つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

揚げもの用

⚠ 注意

温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとるようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動かを確認する。温度センサーが正常に作動しない場合があります。



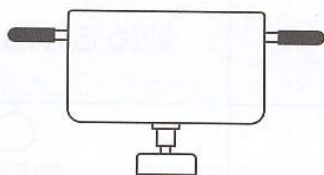
禁止



⚠ 警告

正しい鍋ののせかた

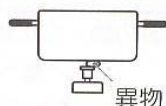
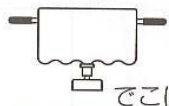
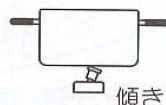
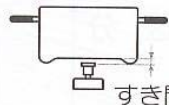
- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせる。



- このような状態では使用しない。
(調理油の量に関係なく発火する場合や途中消火する場合があります。)



禁止



- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）が必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

- 標準バーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。下記のような調理は途中消火することがありますので、チャオバーナーを使ってください。
 - ・ ウィンナー炒めなど、から焼きに近い料理
 - ・ いりもの料理（ごま・大豆など）
 - ・ 焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）
 - ・ 焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）※Fタイプは使用しない。

グリル水切れセンサーについて

- 次のようなときにグリル水切れセンサーがはたらいて自動的に消火します。
 - ・ グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合
 - ・ 水の量が少なかった場合
 - ・ 使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合（水の量が少なくなってきた場合）
 - ・ 魚などを裏返すときグリル水入れ皿を約1分以上引き出したままにする場合
- グリル水切れセンサーがはたらいた場合
 - ・ グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない機能になっていますので、グリル水入れ皿に水を入れてしばらく（約2分）まってから点火操作をしてください。
 - ・ グリル水切れセンサーがはたらいているときは点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

《標準バーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
 - 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかしません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごたくを使用すると鍋が安定して使いやすくなります。
- ※ 中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごたくを使用しても、温度センサーに密着しないものがありますので注意してください。

鍋の選びかた

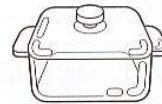
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。
- ※ 鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。







⚠ 警告

- 油料理をするときは耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない。
 - 油の量が200ml以下で使用しない。
- 天ぷら油過熱防止機能がはたらかず発火する場合があります。



禁止



料理区分	煮ものなど	炒めもの油料理など
鍋などの種類		
アルミ製の鍋・文化鍋 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200ml以上)
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200ml以上)
ステンレス(薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋 	○	×
無水鍋(ステンレス厚手鍋) 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200ml以上)
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン 	○	○ 油料理の場合 (油の量： 200ml以上)
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 	○	×

○：適しています。 ×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

点 検

各 부품の取り付けは？

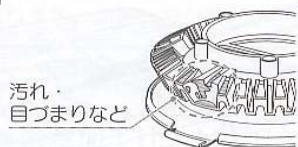
- トッププレート・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごたく・グリル排気口カバー（DG3067N・NQにはありません。）など正しく取り付けられていますか。

➡ 正しく取り付けてください。

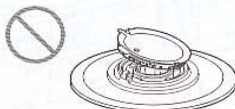
👉 17 ~ 18 参照

バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか。



- 傾いたり浮いたりしていませんか。



➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 17 参照

乾電池は？

《全バーナー》

- 電池が消耗してくると「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約3回ぐらいの遅さになります。

➡ 新しい乾電池と交換してください。
（乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。）

※標準バーナー（温度センサー付）は、電池が消耗した場合、点火操作はできますが、手を離すと火が消えます。

👉 8 参照

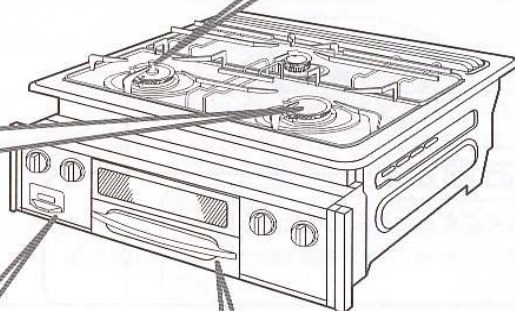
温度センサーは？

- センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。



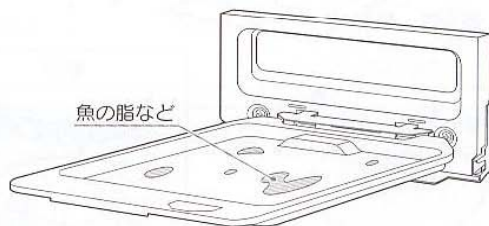
➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 17 参照



グリル水入れ皿は？

- 魚の脂などがたまっていますか。



➡ お手入れのしかたを参照してください。

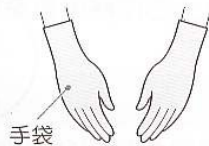
👉 18 参照

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

お手入れ

⚠注意

- お手入れは手袋をはめてする。
はめないと機器の角などでけがをする
おそれがあります。



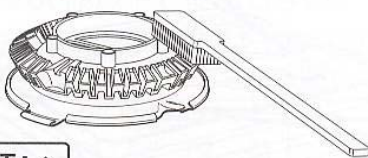
お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。



バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたら裏面から歯ブラシを使って洗う。
- 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。

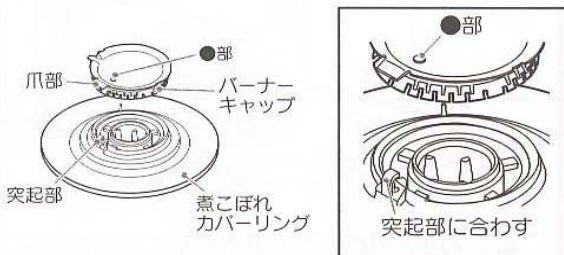


お願い

- 強くこすったり、当てたりしない。
傷、ゆがみ、黒塗装変色・はく離の原因となります。

- バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの●印のある爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

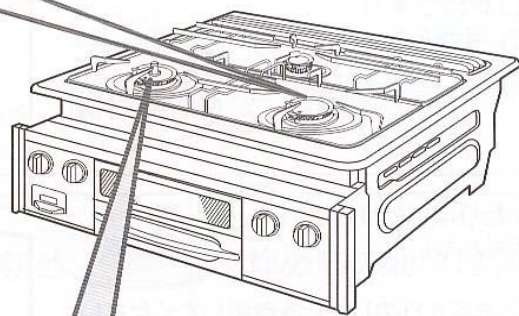
- チャオ・標準バーナーキャップ



[拡大図]

お願い

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。



温度センサーは？

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
(洗剤などは使用しない。)
点火プラグ・立消え安全装置が汚れていると、立消え・着火不良の原因となります。



お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加え、傾けないようにしてください。
立消え・着火不良の原因となります。

機器表面・操作部

- 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※DG3068NKSV・DG3068NFSVは、表面に特殊加工を施していますので注意してください。

- 機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点検・お手入れ

点検・お手入れ後のセット方法

グリル排気口カバー (DG3067N・DG3067NQにはありません。)

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

ごとく・煮こぼれカバーリング・グリル水入れ皿・グリル焼網

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

- **お手入れ後のセット方法**
トッププレートに煮こぼれカバーリング、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを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、小さい方が後です。

トッププレート

フッ素樹脂加工仕上げ (Fタイプ)

- スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
- 汚れのたびに必ずお手入れをする。
汚れたまま放置されますとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。

お願い

- フッ素コートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミガキ粉 (クレンザー)、ナイフなどでこすったり、固いものをぶつかけたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、鉄板、土鍋などで異常過熱しないでください。
傷、はく離の原因となります。また、ごとくの下に傷が付くことがあります。
- ごとく・煮こぼれカバーリング・グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。

ステンレス製・ほうろう製

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分ふき取ってください。

- **お手入れ後のセット方法**
トッププレートを取りはずしてお手入れされた場合は、必ず下図のようにトッププレートをシールパッキンにかぶさるように置いてください。



グリル部(グリル水入れ皿・グリルとびら取っ手)の取り付け取りはずし

□ グリルとびら取っ手の取り付けはずしと取り付け

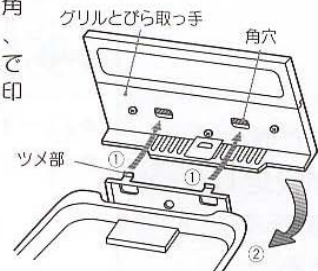
取りはずしかた

- グリル水入れ皿を裏返して持ち、止パネを矢印①の方向へ倒すようにして止パネをはずす。



取り付けかた

- グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ (矢印①)、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。










3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをご調べください。

こんなとき	原因	参照 ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●機器のガス栓が全開になっていますか? ●乾電池が消耗していませんか? ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ●バーナーキャップの炎口がつまっていますか? ●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか? ●器具栓つまみを(点火)の位置までいっぱい回していますか? (数秒間(点火)の位置にしていたら?) ●グリル水切れセンサーがはたらいていませんか? 	8 16 16 16 20 9・11 14
ガスのおいがする。 いやなおいがする。	<p>ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。</p> <p>警告</p> <ul style="list-style-type: none"> ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などありませんか? 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか? 	3 20
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーに風が当たっていませんか? ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか? ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか? 	20 20 20
	<p><標準バーナー(温度センサー付)側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか? ●温度センサーが汚れていませんか? ●鍋を正しくのせていますか? ●鍋底が凸凹していませんか? ●火をつけてから約2時間以上たっていますか? 	13 17 14 14 13
	<p><グリルバーナー側>(グリル水切れセンサーの作動)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●グリル水入れ皿に水を入れてありますか(約300ml)? ●グリル水入れ皿の水が少なくなっていますか? ●グリル水入れ皿を引き出したままにいませんか(約1分以上)? 	14 14 14
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ●バーナーキャップ炎口がつまっていますか? 	16 16

● 次のような現象は故障ではありません

<ul style="list-style-type: none"> ● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。 		<p>部品についている油が焼けるためです。11ページをご覧ください、から焼きをしてください。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● パチパチとすべての点火装置で音がする。 		<p>同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 点火後や消火後にキシミ音がでる。 		<p>加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。 		<p>焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 消火時「ボン」と音がする。 		<p>火が消えたときの音で異常ではありません。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。 		<p>バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● こんろ燃焼時に点火部でポツポツと音がする。 		<p>火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。</p>

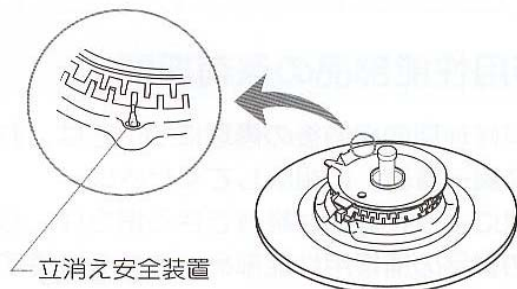
● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

- 風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
- 再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいぎが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー

裏から見た図



3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 19～20ページの「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、ガス事業者または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名コード
2. 型式名 電池ケースフタ裏面に貼付の銘板をご覧ください。
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・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（数種類）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ご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。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、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に相談してください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に相談してください。
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の必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
但し、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

3 点検・お手入れ、他 仕様

仕様

品名	ガスビルトインコンロ	
品名コード	DG3067N・DG3067NQ・DG3067NF	DG3068N・DG3068NQ・DG3068NF DG3068NKSV・DG3068NFSV
型式名	DG3067NR	DG3068NR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> ・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぶら油過熱防止機能 ・こんろ消し忘れタイマー（約2時間） ・グリル水切れセンサー（グリルバーナー） }（標準バーナー）	
付属品	取扱説明書（保証書）・乾電池（単一1.5V2個）・工事説明書・サービス網一覧表	
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行494mm	
質量（本体）	16kg	16.5kg

使用ガス	使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
		チャオバーナー （右前）	標準バーナー （左前）	小バーナー （後）	グリル		
都市ガス用	13 A	4.65 {4,000kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	1.98 {1,700kcal/h}	10.0 {8,600kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12 A	4.30 {3,700kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.08 {930kcal/h}	1.86 {1,600kcal/h}	9.30 {8,000kcal/h}	
	6 A	4.42 {3,800kcal/h}	2.67 {2,300kcal/h}	1.05 {900kcal/h}	1.98 {1,700kcal/h}	9.30 {8,000kcal/h}	
	L 1 (6B,6C,7C)	3.55 {3,050kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	1.98 {1,700kcal/h}	8.84 {7,600kcal/h}	
	5 C	3.55 {3,050kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	1.86 {1,600kcal/h}	8.49 {7,300kcal/h}	
	L 2 (5A,5AN,5B)	3.31 {2,850kcal/h}	2.67 {2,300kcal/h}	0.814 {700kcal/h}	1.98 {1,700kcal/h}	7.67 {6,600kcal/h}	
	L 3 (4A,4B,4C)	3.55 {3,050kcal/h}	2.67 {2,300kcal/h}	0.850 {730kcal/h}	1.98 {1,700kcal/h}	7.79 {6,700kcal/h}	
LPガス用		4.42 {0.317kg/h}	2.68 {0.192kg/h}	1.17 {0.084kg/h}	1.81 {0.130kg/h}	9.49 {0.680kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

保証書

品名コード ガスピルトインコンロ DG3067N・DG3067N2・DG3067NF・DG3068N・DG3068N2・DG3068NF・DG3068NKSV・DG3068NFSV

このたびは当社製品をお買上げいただきましてありがとうございます。この保証書はおお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理致します。
- 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地へ出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
 - (ロ) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
 - (ハ) 工事説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
 - (ニ) お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ホ) 建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
 - (ヘ) 適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ト) ガスの供給事情による故障および損傷。
 - (チ) 指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
 - (リ) 火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
 - (ヌ) 海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
 - (ル) ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
 - (ヲ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - (ワ) 熱量変更に伴う改造・調整の場合。
 - (カ) 本書の提示がない場合。
 - (コ) 本書に保証期間、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

お客様	お名前	TEL
	ご住所〒	
保証期間	お買い上げ 年 月 日から1年間（BL商品は2年間）	
販売店	店名	TEL
	住所〒	

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社 **アール**

〒578-0941
東大阪市岩田町6丁目2-35
TEL 0729 (63) 9800

年 月 日	修理記録（修理内容）	サービス員印

株式会社 **アール**

本社 〒578-0941 東大阪市岩田町6丁目2-35
TEL 0729 (63) 9800

連絡先

●ガス機器の修理は「フリーダイヤル」をご利用ください。



フリーダイヤル

0120-38-8180