

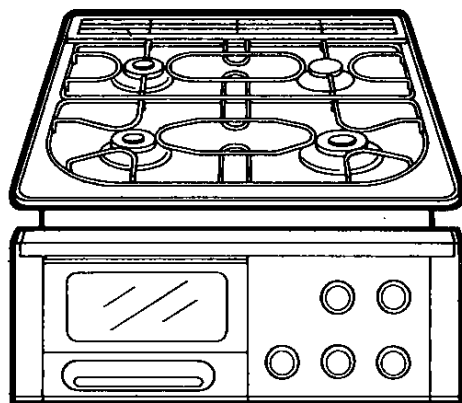
ビルトインコンロ

10-580・582/780・782型

10-581/781型

型式名 DG3104

型式名 DG4104



※イラストは、10-581/781タイプです。

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

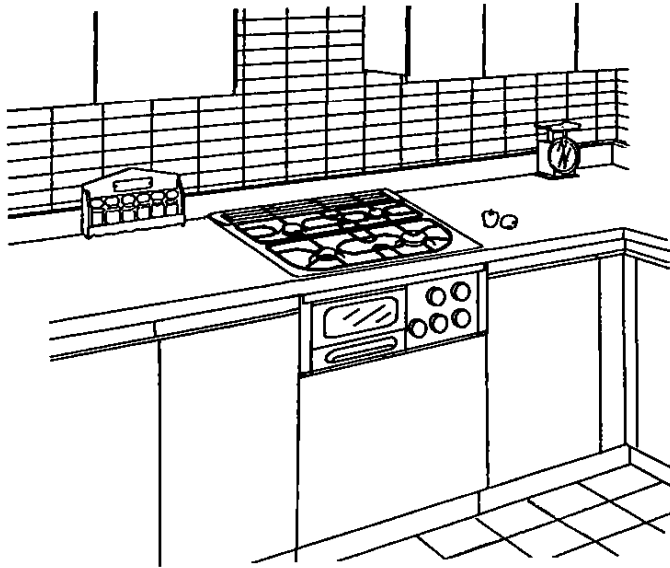
このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

● 特長・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・6
● 器具の設置	7・8
● 使いかた	9・10・11・12・13・14・15・16
● 点検・お手入れ	17・18・19・20
● 故障かな?と思ったら	21
● 寸法図と仕様一覧表	22・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



●ワイドなグリル!
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!!

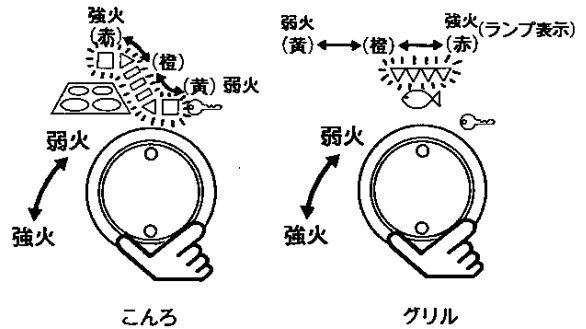
●フラットなトッププレート
らくらくお掃除(着脱式)

●簡単・確実 新型器具栓

パネルランプの点灯が
火力範囲をお知らせ。

●中華料理に最適 チャオバーナ

400kcalのとろ火から4,100kcalの強火バーナ
ー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。



必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

- 器具内面に貼ってある銘板（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、まず確かめてください。（銘板はトッププレートをはずした右隅とサイドモールの右側をはずした所に貼ってありますので確認してください。）
- ガスの種類には都市ガスとLPG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。

例

型 式 名
ガスの種類及びグループ
ガス消費量 定格 AC100V・3.4W
製造年月及び製造番号
製造業者名

→

- 都市ガス用13A
- LPGガス用

- 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。

●使用電源について

- 器体（銘板）に表示してある電源以外では使用しないでください。

〔注〕この部分を必ずご確認ください。

（都市ガス）

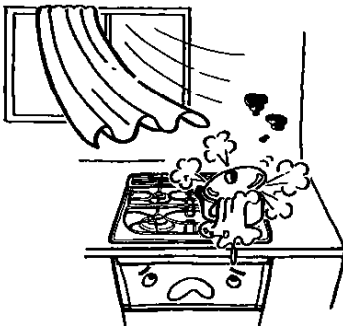
例

型 式 名
都市ガス用 ガスグループ ガス消費量
定格 AC100V・3.9W
製造年月 製造番号
製造業者名

〔注〕3ロタイプの消費電力は3.4Wです。
4ロタイプの消費電力は3.9Wです。

●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

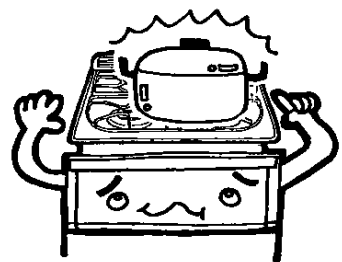
- 調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



●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。

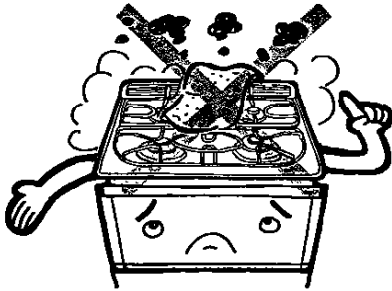
不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

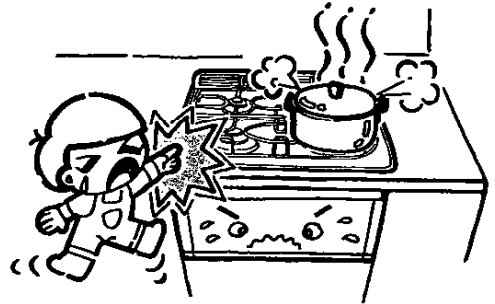
●火災予防について

- 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。



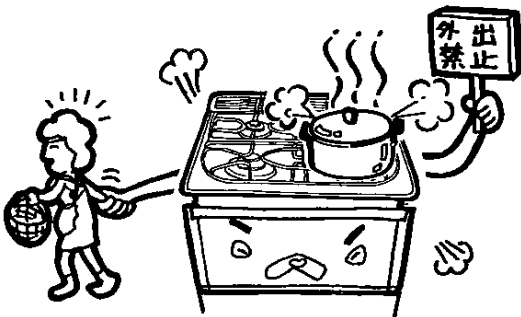
●やけどの注意

- 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、グリル扉取っ手・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。

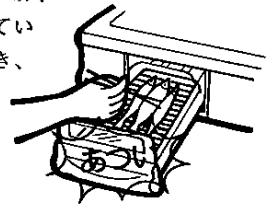


●使用中の外出について

- 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、及び、グリル使用中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。

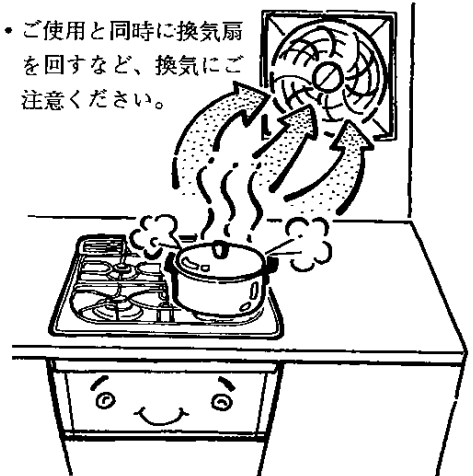


- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
- グリル使用中、グリル扉、ガラスは高温になっています。魚を裏返すとき、取り出すときに手を触れないように特にご注意ください。



●換気について

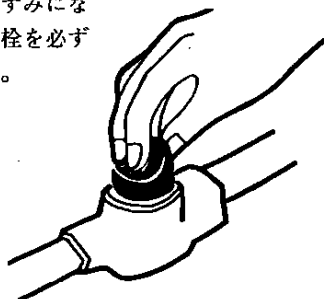
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



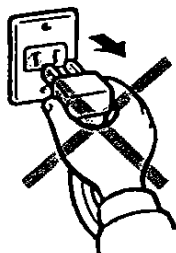
必ずお守りください

● 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

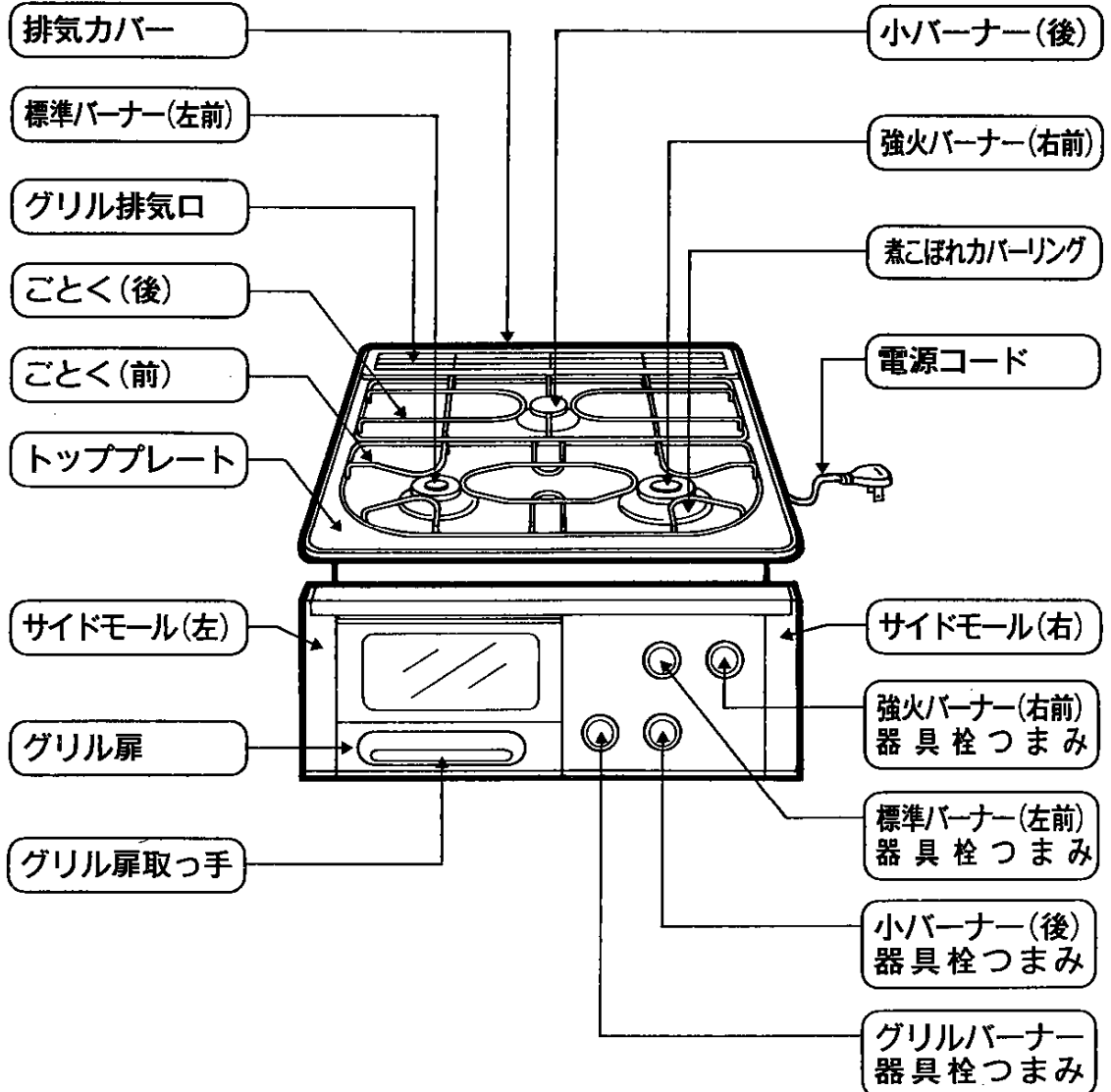
- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具栓、ガス栓を閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については21ページをお読みください。〕

● 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、手入れは必ず行ってください。
(詳しくは17～20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。

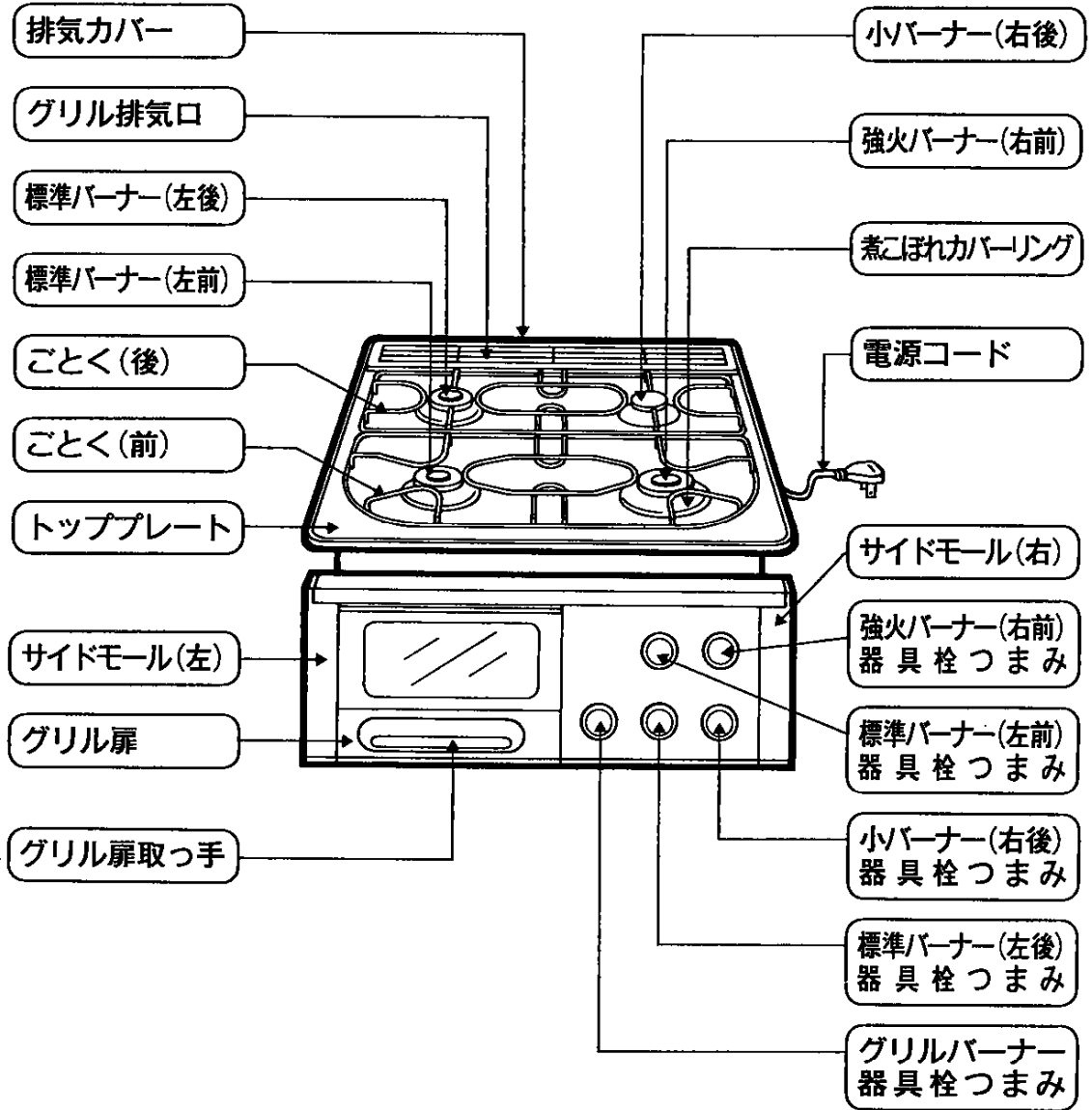
各部のなまえとはたらき

10-580・582/780・782型



各部のなまえとはたらき

10-581/781型



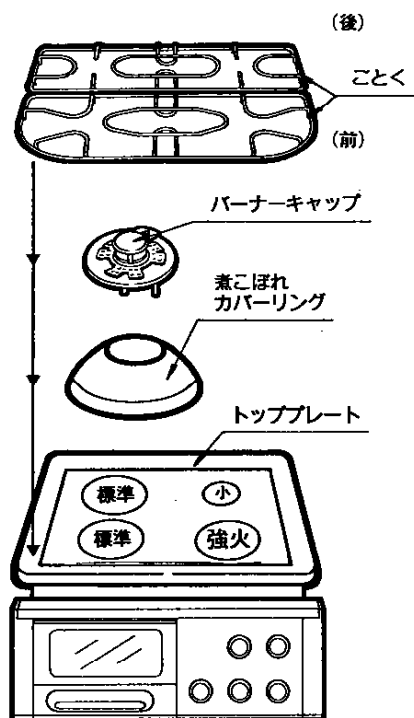
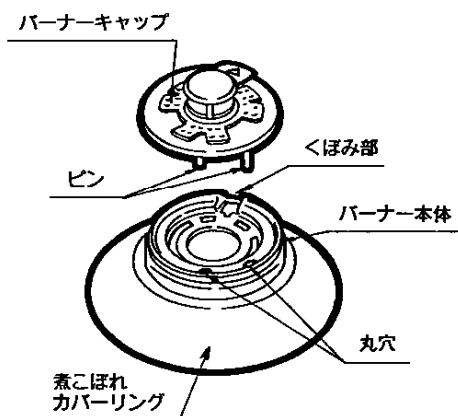
器具の設置

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

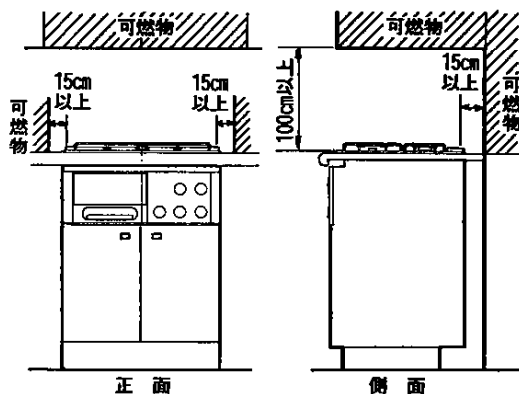
- トッププレートの上に煮こぼれカバーリング、バーナーキャップ、ごとくの順に正しくのせてください。(ごとく2枚は前後で異なります。)
- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは、強火・標準共通です。
- バーナーキャップは傾いたりしないよう、バーナーキャップの2本のピンとバーナー本体側の2ヶの丸穴に合わせてセットしてください。それ以外の位置では確実にはまりません。



設置上のご注意

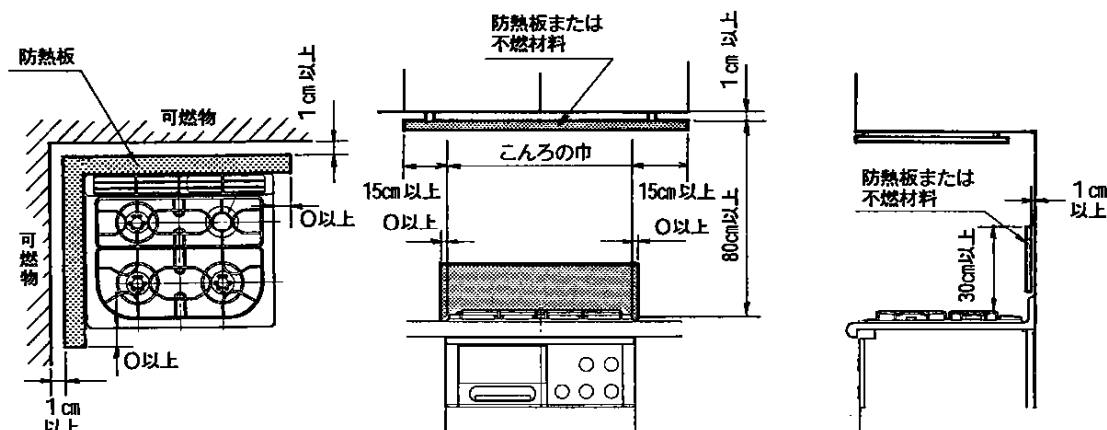
●周囲に可燃物（木製の壁、棚など）のある場合

- 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。（但不燃性の場合は80cm以上。一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（(4)15-100-0084,85）または防熱板相当の不燃材を取り付けてください。



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

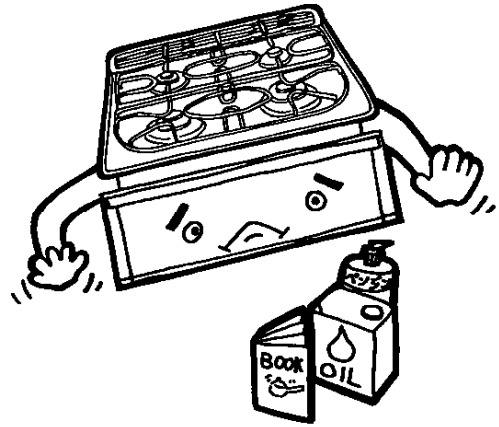
●カラ焼き

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

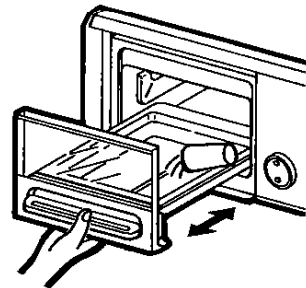
① 器具周囲の確認

- 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

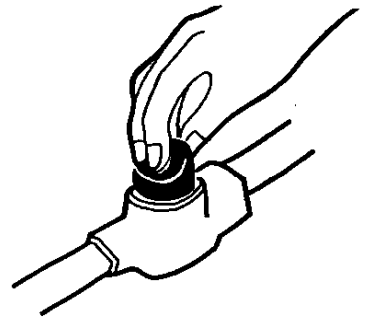
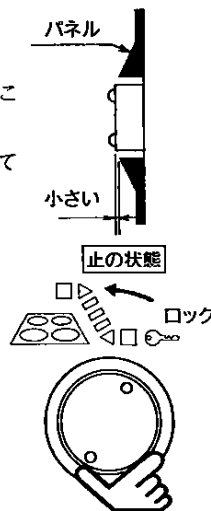
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水（コップ2杯 約400cc）を入れてください。



③ ガス栓を開く

- 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。

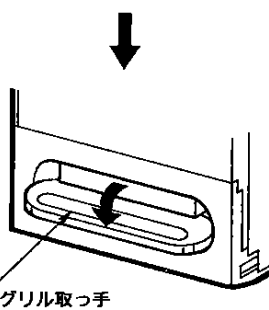
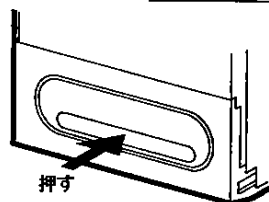
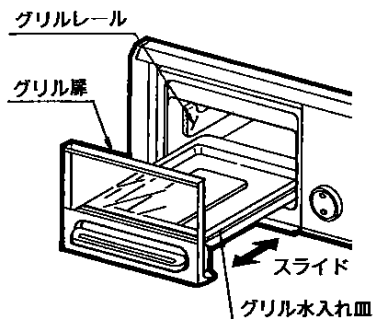
※ロック操作は14ページを参照ください。



グリル部の使いかた

●グリル水入れ皿

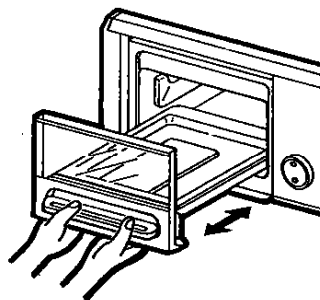
- グリル扉と一体となっております。右図のようにグリルレールの下へグリル水入れ皿を差し込み奥にあたるまで入れて、お使いください。
- グリル取っ手は回転収納式になっています。下図のように、（下側を押す）取っ手を押し出してお使いください。



ご注意

- グリルはワイドになり重量感があります。出し入れは十分注意してください。
- 奥に十分挿入しないとグリル扉が完全にしまりません。
- グリル水入れ皿を差し込む場合は、グリル扉部を少し持ちあげてから差し込んでください。

- 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。使用後のお手入れが簡単になります。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特に水量に注意してください。
- グリル水入れ皿は途中で止まる機構を採用していますので焼物の反転、焼け具合の確認は手前へ止まるまで引き出しておこなってください。またグリル水入れ皿を取り出す場合は、少しグリル扉を持ちあげてから両手で取り出してください。



● グリル焼網

- 表と裏で高さを変えられます。

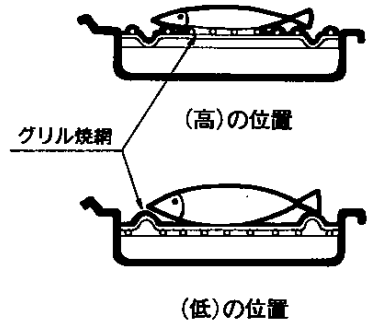
「高」で使用の場合

主にヒラメ、カレイ、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。

「低」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。



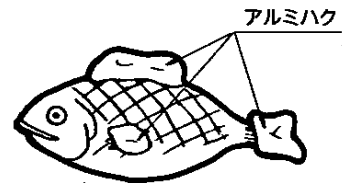
● 上手な使い方

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

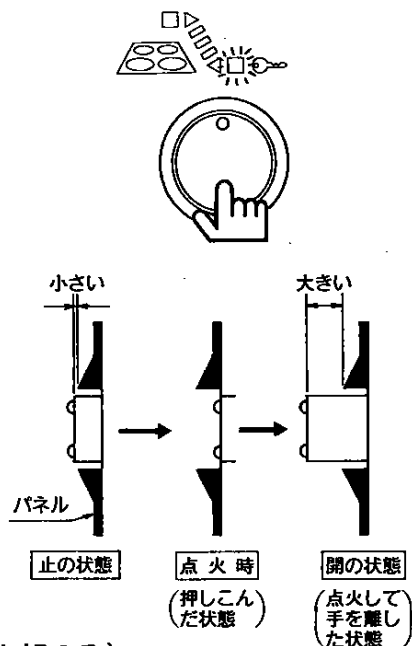
- 使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、手をふれないようご注意ください。
- 魚を裏返すとき、取り出すときに特にご注意ください。
- グリル使用中は必ずグリル扉をしめてください。なお扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。

使いかた

● 点火操作(こんろ部・グリル部)

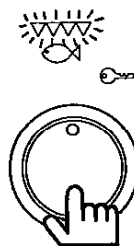
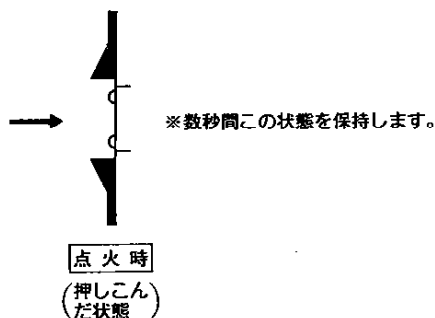
① 器具栓つまみを押す

- 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。
- 点火と同時にパネルの火力表示ランプが点灯します。
- ランプは設定された火力の範囲で点灯しています。
- 点火を確かめてから手を離すと、器具栓つまみは「止」の状態より手前とび出します。




② 器具栓つまみを押し続ける(グリル部のみ)

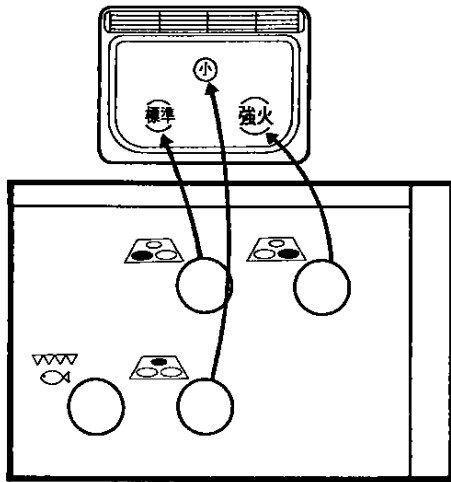
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから、数秒間（立消え安全装置が加熱されるまで）そのまま押し続けます。



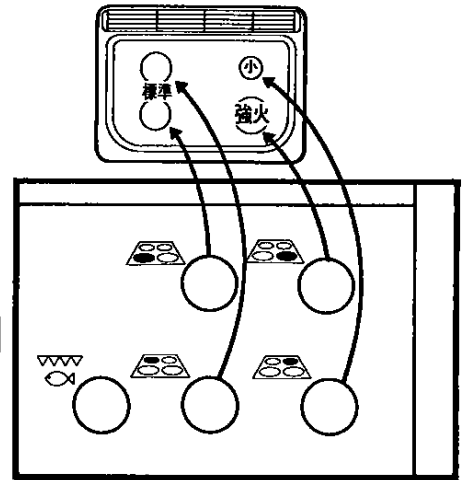
ご注意

- この器具栓つまみは、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、必ずグリルとびらをあけて点火してください。
- グリル使用時は、グリルバーナーに点火していることを必ずご確認ください。

●器具栓つまみとバーナーの関係



10-580-582/780-782型



10-581/781型

〔器具栓つまみとバーナーの関係〕

●火力調節

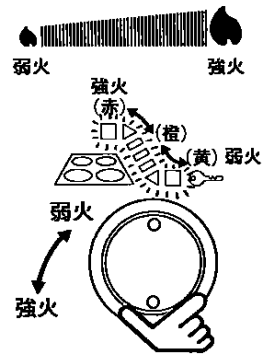
①こんろ部

- 器具栓つまみを ♪ 印、方向へまわすと火力は強く、♪ 印、方向へまわすと火力は弱くなります。炎及び火力表示を見ながら調理に適した位置に加減してください。

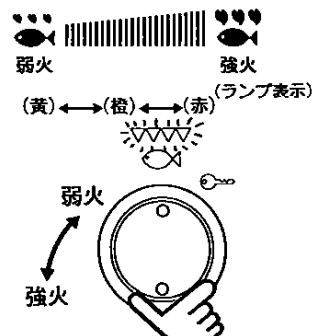
ご注意

- 強火から弱火にするときは、器具栓つまみをゆっくりまわしてください。
- 火力調節範囲は、つまみ表示と、パネルのランプ点灯 (黄↔橙↔赤) でわかります。
- パネルのランプはガスの開閉に関係なく点灯します。

こんろ(つまみ表示)



グリル(つまみ表示)



②グリル部

- 2段階で ♪ ♪ ♪ ♪ 印、が強火、♪ ♪ ♪ ♪ 印、が弱火になっています。焼物の種類によって使い分けてください。

使いかた

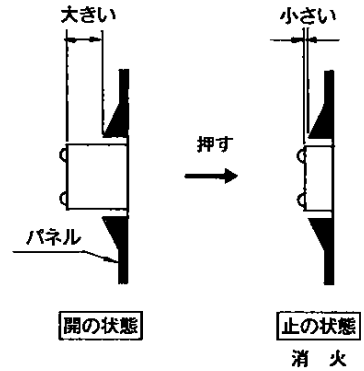
● 消火操作(こんろ部・グリル部)

① 器具栓つまみを押す

- 器具栓つまみを止まるまでいっばいに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、必ずガス栓を閉じてください。



● ロック操作

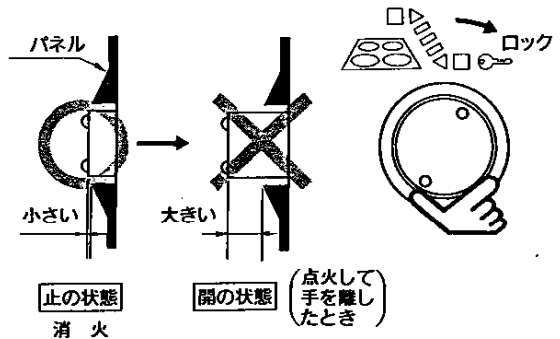
② 器具栓つまみをロック位置へまわす

- 器具栓つまみを「」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はロックできません。

器具栓つまみを「」位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。つまみをまわすときは、丸い凸部に指をかけてまわしてください。

ご注意

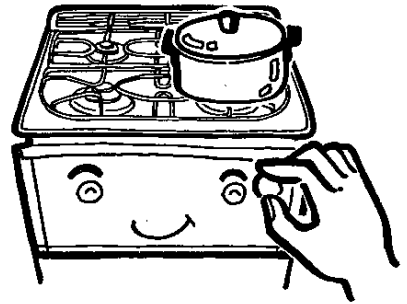
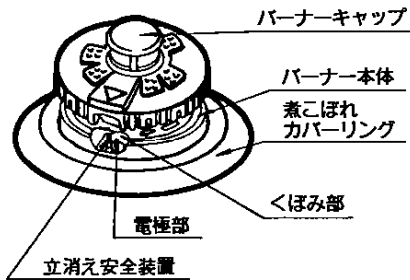
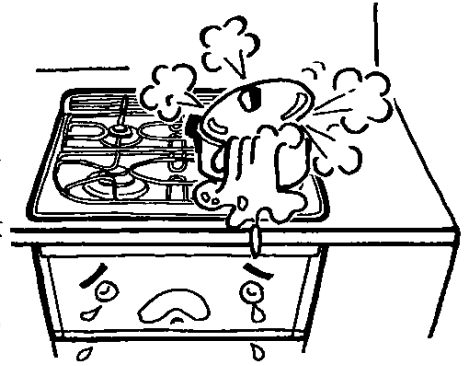
- 開の状態器具栓つまみをむりに「ロック」位置へまわさないでください。故障の原因になります。



使用時のご注意

●こんろ部

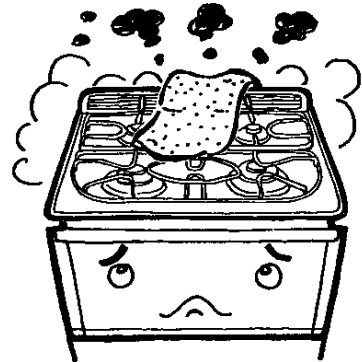
- ごとくは炎が当たると熱により変色しますが異常ではありません。また強度、耐久性についても影響を受けません。
- 煮こぼれは、器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。
- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。
- 電極の火花の出る部分はさわらないでください。取付位置がずれますと点火なくなります。



- トッププレートには水を入れて使用しないでください。

●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。
- グリル使用中は魚など焼き過ぎにご注意ください。そのまま放置しますと魚などが燃えることがあります。
- グリル使用中、こんろを使用すると焼き物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色を帯びることがありますが、異常ではありません。



立消え安全装置について

- 立消え安全装置は、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立消え安全装置は、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。
- グリル部はバーナー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。(立消え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

- 使用中バーナーが消火したときは、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

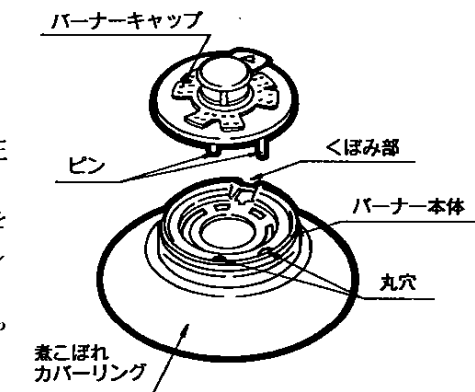
- バーナーの炎が消えたときには、立消え安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～1分程度)
バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の状態にもどしてください。
- 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待ってから「点火操作」に従ってください。

点検・お手入れ

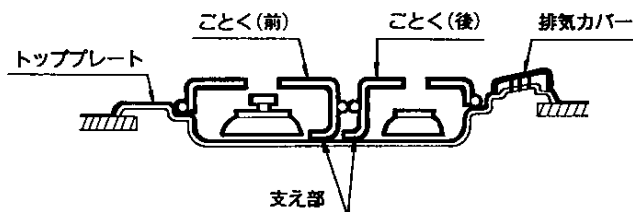
● 日常の点検

① 付属品が正しくセットされていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、煮こぼれ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。
- バーナーキャップの取り付けは、右図のように2本のピンを2ヶの丸穴に合せてセットしてください。それ以外では正しく燃えません。確実にセットしてください。
- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは強火・標準とも共通です。



- ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後になるようにセットしてください。また、ごとく中央の支え部を下図の様にセットしてください。
- 排気カバーは、低いほうを前側にむけてトッププレートの後部にかぶせるようにセットしてください。逆に取り付けるとガタついて不安定になります。



② つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャ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。
- 立消え安全装置の先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

※脂がたまったらそのまま使用すると、脂が燃えることがあります。

点検・お手入れ

●お手入れ

①ごとく・グリル焼網・排気カバー

- 乾いた布でよくふいてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気を取っておいてください。そのままにしておきますと煮汁などで早くいためます。
- 器体全面の汚れは湿った布でふき取ってください。
- グリル水入れ皿はグリル扉を取り外すと掃除しやすくなります。(グリル扉の取りはずし、取り付け方はP. 20の図を参照ください。)

②こんろ用バーナー

- バーナーキャップのお手入れ(お掃除)は次のようにしてください。

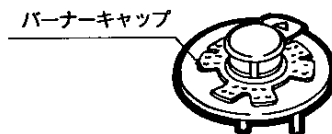
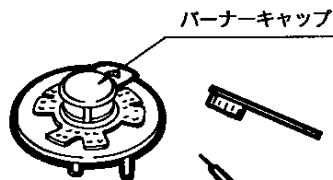
①炎口の目詰まりやキャップ表面の手入れをされる時は歯ブラシ(古いもので良い)等、柔らかいブラシを使って掃除してください。内炎口(丸い穴)の掃除は、つまようじ等を利用すると簡単です。

※バーナーキャップは金属タワシや金属ブラシ等、硬い物でこすったりすると、黒い色をはがれる場合があります。尚、色をはがれても使用上問題はありません。

②水洗いされる場合はスポンジタワシを使ってください。

※洗剤を使用される場合は、アルカリ性、弱アルカリ性の洗剤は、使用しないでください。(バーナーキャップが、白くなる場合があります。ただし、白くなっても使用上は、問題ありません。)

※水洗いされたときは、必ず乾いた布で十分水気を拭き取ってください。

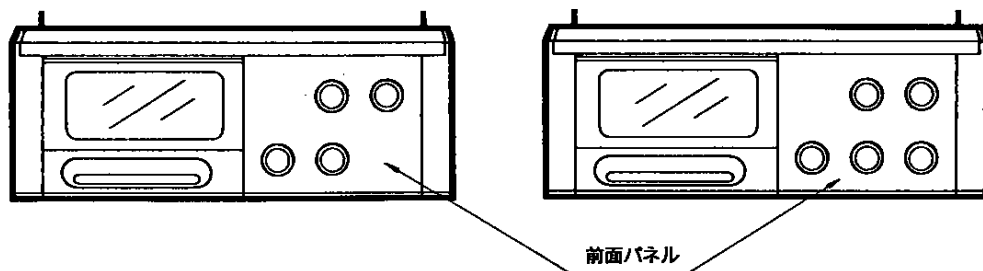


ご注意

- ビルト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、お手入れを必ず行ってください。
- 日常の点検、お手入れの際にはガス栓を閉じ、器具が十分冷えてから行ってください。
- お手入れのときは本体内部機構やバーナーの中に水が入らないように注意してください。
- トッププレートを取りはずされる場合は、ごとく・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・排気カバーを取り除いてからはずしてください。

③パネル

- ・前面パネルは、シンナーでふいたり金タワシなどでこすらないでください。キズをつけたり、表示が見えなくなります。



④グリル水入れ皿

- ・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。

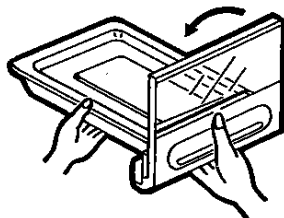
⑤グリル扉

- ・ガラスに脂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としてください。汚れの取れにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気を取っておいてください。
- ・グリル扉は簡単に取り外し、取り付けができます。(次ページの要領にて行ってください。)

点検・お手入れ

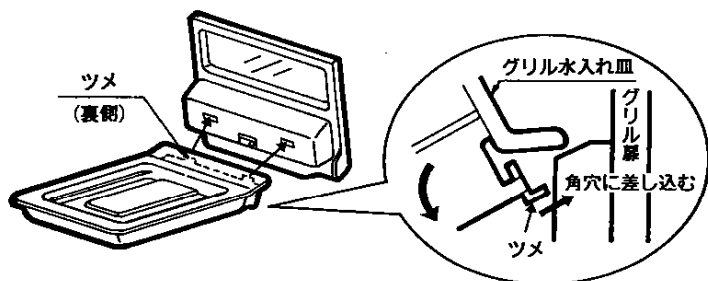
(取り外し方)

- ・グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押さえながら内側に倒すようにするとはずれます。



(取り付け方)

- ・グリル水入れ皿のツメ（2ヵ所）を、扉の裏面の角穴に差し込み、扉の下部を回転させるようにグリル水入れ皿側に「カチッ」と音がするまで押し込んでください。

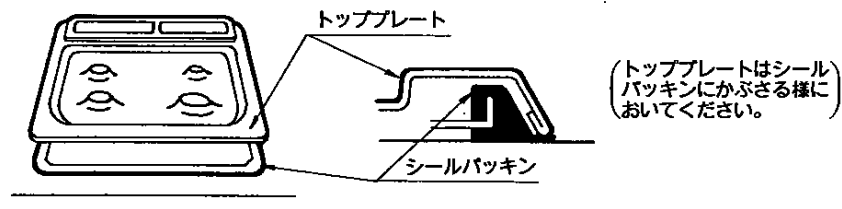


ご注意

- ・ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

⑥ トッププレート

- ・トッププレートを取りはずして手入れされる場合は、下図の様に確実に元にもどしてください。トッププレートはワークトップに乗せてあるだけです。



※トッププレートには水を入れないでください。

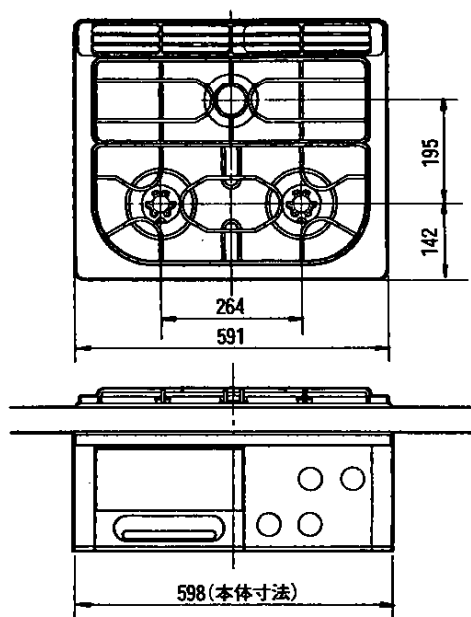
故障かな?と思ったら

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		
ガス栓の開け忘れ	○							ガス栓を開ける	—
ガス栓の開きが不十分		○				○		(全開にする)	—
バーナーの炎口つまり	○	○	○			○		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	17
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○		○	バーナーキャップを正しくセットする。	7
点火装置の電極部の汚れ	○							汚れをふきとる。それでも直らないときは点検を依頼する	—
ノズルつまり	○	○						点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○						○	〃	—
器具せんの故障	○						○	〃	—
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	12
立消え安全装置の作動						○	○	「使用方法(点火)」参照の上正しく操作する	12
立消え安全装置の故障						○	○	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。

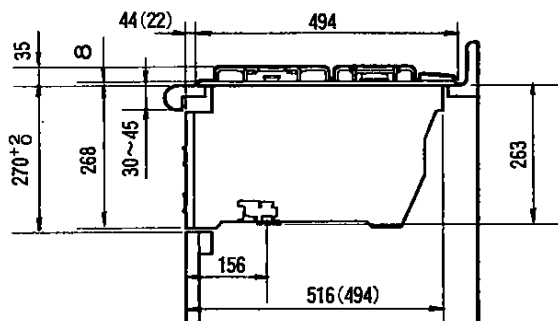
寸法図と仕様一覧表



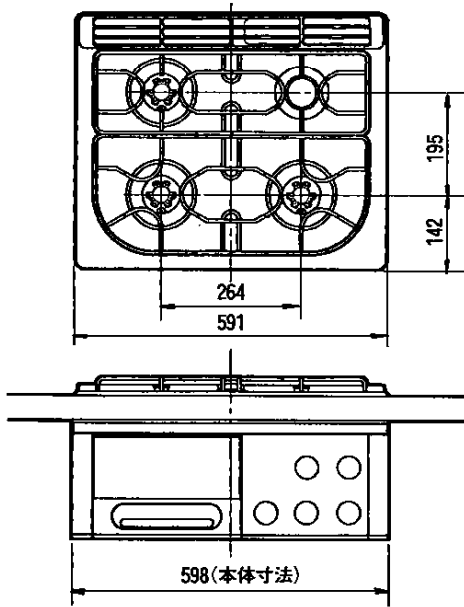
10-580-582/780-782型

※()寸法は10-780-782タイプです。

単位：mm



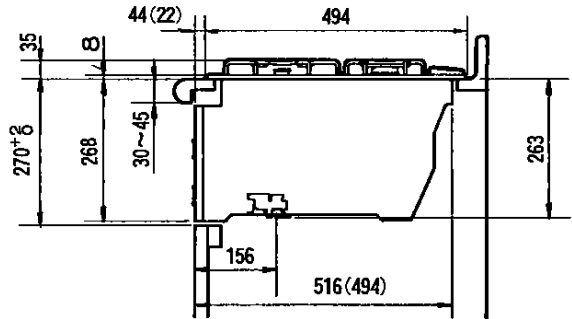
器 種 名	ビルトインコンロ				
品 名	10-580-582/780-782				
外形寸法	高さ303(ごとくまで)mm×幅598mm×奥行516(494)mm				
重量(器具)	19kg				
接 続	ガ ス	Rc1/2 (PTメネジ) ガス管			
	電 気	AC100V			
消費電力	3.4W				
点火方式	連続放電点火				
安全装置	立消え安全装置				
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量				
		個別ガス消費量			
	強火バーナー (右前)	標準バーナー (左前)	小バーナー (後)	グリル	
都市ガス 13A	4,100	2,550	1,200	2,000	9,100
L P ガス	0.266	0.184	0.092	0.167	0.670
付 属 品	グリル焼網				



10-581/781型

※()寸法は10-781タイプです。

単位：mm



器 種 名	ビルトインコンロ					
品 名	10-581/781					
外 形 寸 法	高さ303(ごとくまで)mm×幅598mm×奥行516(494)mm					
重 量 (器 具)	20kg					
接 続	ガ ス	Rc1/2 (PTメネジ) ガス管				
	電 気	AC100V				
消 費 電 力	3.9W					
点 火 方 式	連続放電点火					
安 全 装 置	立消え安全装置					
使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量					
	個別ガス消費量					全点火時
	強火バーナー (右前)	標準バーナー (左前)	標準バーナー (左後)	小バーナー (右後)	グリル	ガス消費量
都 市 ガ ス 13A	4,100	2,550	1,800	1,200	2,000	10,800
L P ガ ス	0.266	0.184	0.150	0.092	0.167	0.808
付 属 品	グリル焼網					

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買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 品番……前面パネルの中央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) 10-580

転居されるとき

- ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、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
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。

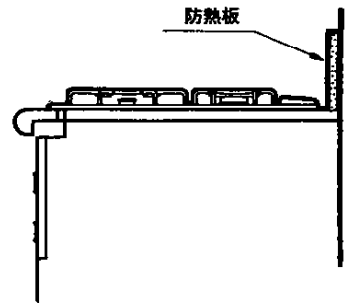
●保管(長期間使用しない場合)

- ガス元栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、湿気やほこりに注意してください。

別売部品のご紹介

● 防熱板 (4)15-100-0084,85

- ・ 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。



大阪ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3-2-95	TEL(06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2-2-19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39-6	TEL(0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2-3-17	TEL(0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2	TEL(078)360-3100
京都支社	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL(075)231-8151
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-5	TEL(0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4-8	TEL(0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6-57	TEL(0796)23-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町字荒堀680-1	TEL(0775)62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12-11	TEL(0749)22-3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南呉服町3-4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4-1-2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。