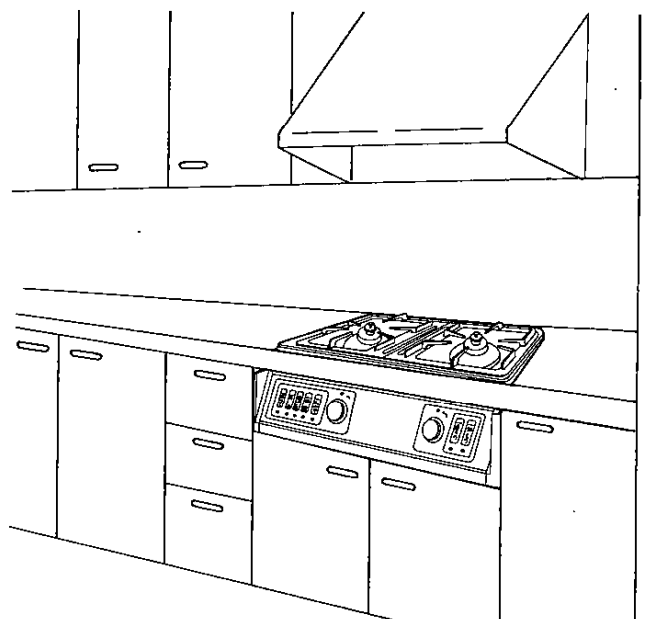


# ビルトインコンロ

10-573/773型

型式名 DC2101S



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

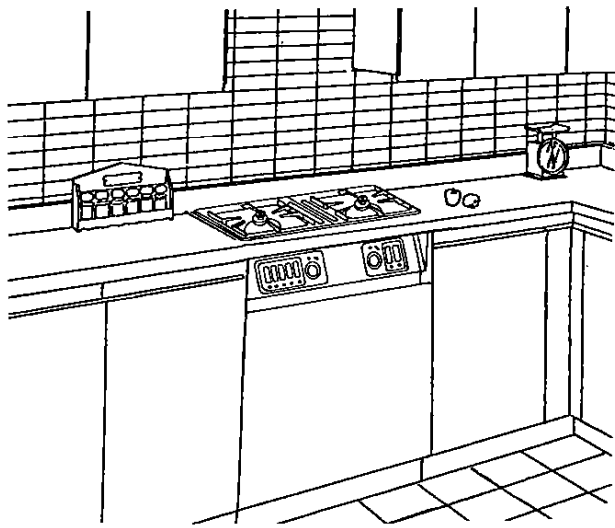
このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお求めいただきまして、  
まことにありがとうございました。

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
● 各部のなまえとはたらき	5
● 器具の設置	6
● 使いかた	7
● 日常の点検・お手入れ	12
● 故障かな?と思ったら	14
● 寸法図と仕様一覧表	16
● 保管とアフターサービス	17

# 特長・機能のご紹介



## ●過熱防止センサー付

- ・センサーが鍋底温度を調べて温度の上り過ぎを防ぎます。
- ・鍋や料理の黒こげや、天ぷら油火災を防止します。

## ●消し忘れ安全タイマー付

- ・うっかり忘れていても、2時間で自動的に消火します。

## ●立消え安全装置付

- ・風や煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスが止まります。

## ●自動調理機能付

- ・左のバーナーはお湯が沸いたら消火したり、天ぷらの時の油の温度を一定に保つ便利な自動調理機能が付いています。

## ●見やすく、使いやすい操作部

- ・大きな文字を見やすく配置。希望のスイッチを押すとランプで表示します。

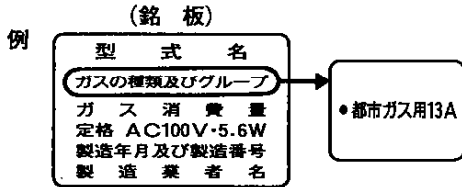
### ご注意

- ・点火後2時間経過すると消し忘れタイマーが働いて自動的に消火します。続けてお使いになる時はもう一度点火してください。
- ・煮ものスイッチは焦げつき防止等の自動機能ではありません。焦げついて鍋が傷む前に消火します。
- ・過熱防止センサーが付いていますので焼き網は使用できません。  
右こんろは数分で消火します。  
左こんろは温度が上がりにません。

# 必ずお守りください

## ●ガスの種類を確かめる

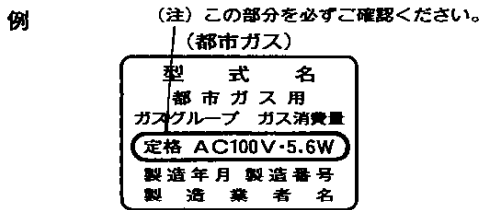
- 機器内面に貼ってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているか、まず確かめてください。（銘板はトッププレートをはがした本体の右側板に貼ってあります）
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と機器銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

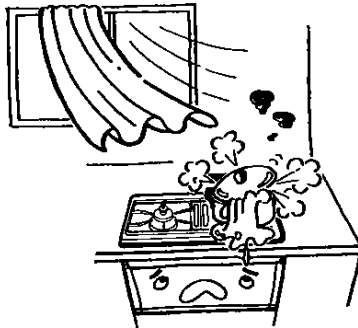
## ●使用電源について

- 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。



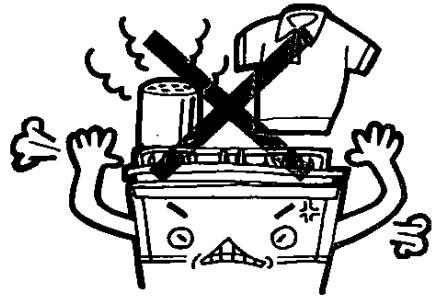
## ●設置場所について

- 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には設置しないでください。



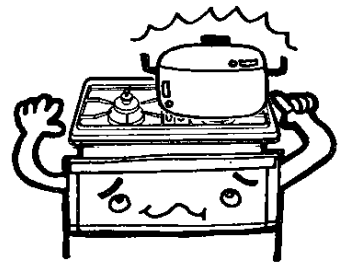
## ●用途について

- 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

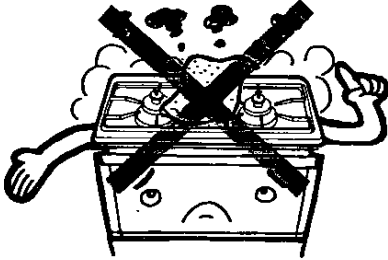
- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ棹などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱の原因になります。



# ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

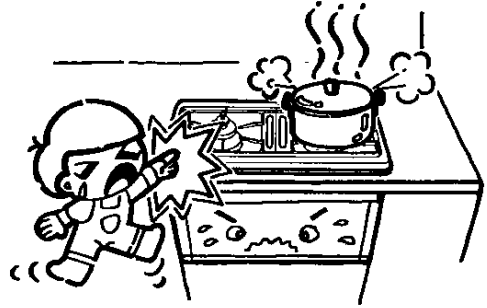
## ●火災予防について

- 機器の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。



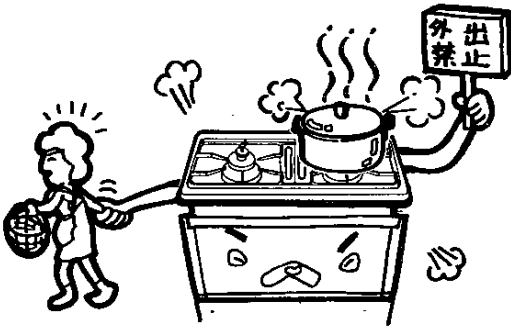
## ●やけどの注意

- 使用中および使用直後は、機器本体とその周辺は熱くなりますので、器具栓と切替スイッチ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。



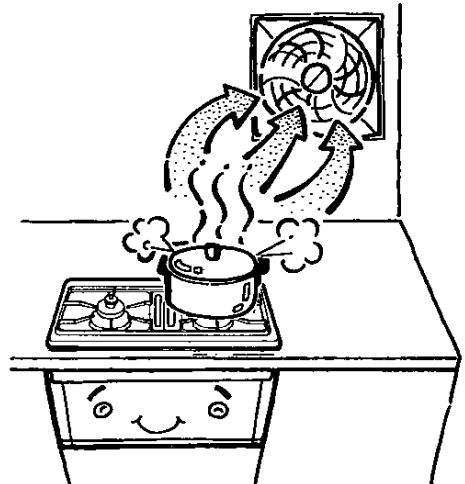
## ●使用中の外出について

- 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。



## ●換気について

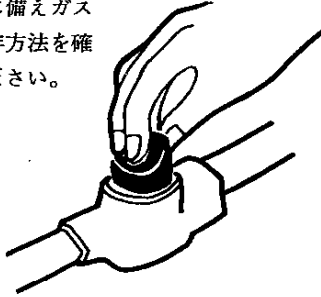
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



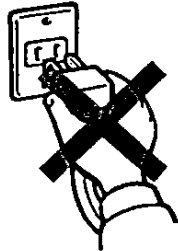
## 必ずお守りください

### ●ガス事故防止

- ・異常時の処置に備えガス栓の位置と操作方法を確かめておいてください。



- ・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、換気扇その他機器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14ページをお読みください。〕

### ●日常の点検・お手入れ

- ・機器を安全、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12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

## 立消え安全装置

風や煮こぼれで火が消えたときにガスを止めます

## 温度センサー

鍋底の温度を検知します

## 左バーナー(標準)

湯沸かしや天ぷらなどの自動調理に便利です

## 煮こぼれカバーリング

煮こぼれが機器の中に入るのを防ぎます

## ごとく(左)

## トッププレート

## 湯わかしスイッチ

沸騰すれば消火します

## スイッチランプ

## 煮こみスイッチ

沸騰すれば小火になります

## 揚げものスイッチ

てんぷらに適した温度を保ちます

## 炊飯スイッチ

1～4合のご飯が炊けます

## おかゆスイッチ

1合のおかゆが炊けます

## 温度センサー

鍋底の温度を検知します

## 右バーナー(大)

左バーナーよりも火力が強く炒めものに便利です

## ごとく(右)

## 電源コード(1.5m)

機器を作動させるため100V電源を接続します

## シールパッキン

キャビネット内に煮こぼれが入るのを防ぎます

## サイドモール

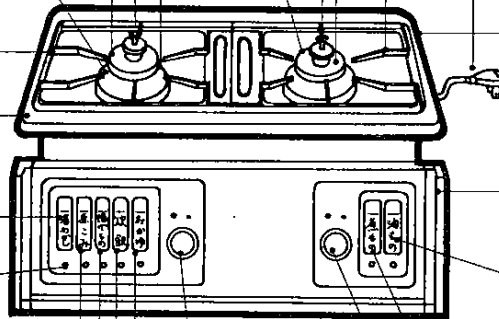
キャビネットとの隙間を無くします

## 油ものスイッチ

炊めもの等高温調理をするとき使用します

## 煮ものスイッチ

煮ものなど水を使う調理時に使用します。



## 左バーナー(標準)用器具栓 | 右バーナー(大)用器具栓

押すと点火、もう一度押すと消火を繰り返します  
回すと火力調節や、ロックができます

## 付属品



取扱説明書



クッキングブック

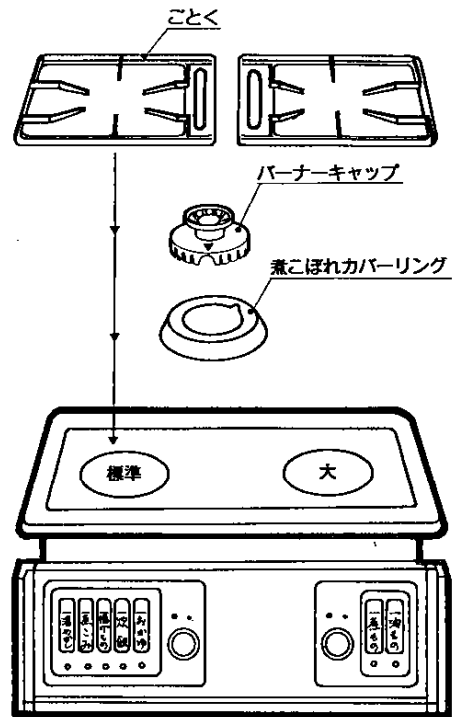
# 器具の設置

## 設置前の準備と確認

- 機器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。

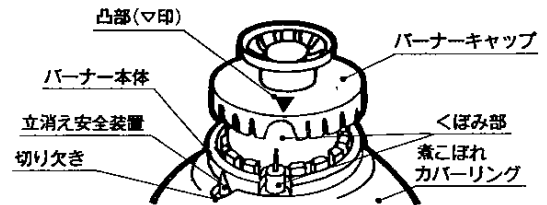
### ● 部品の取り付け

- 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枚は左右の向きが図の様に反対方向となります。)
- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとくは、右バーナー(大)・左バーナー(標準)共に共通です。



- 煮こぼれカバーリングは、切り欠き部分を立消え安全装置に合わせてはめてください。

- 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凸部(▽印)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確実にはまりません。



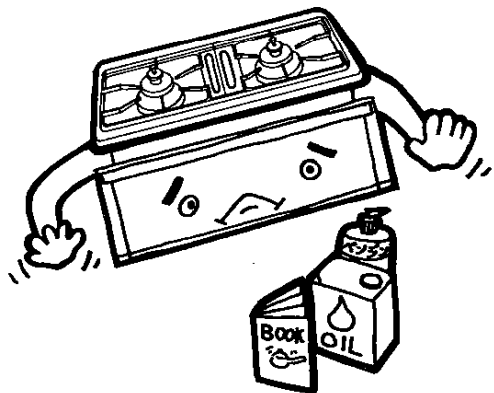


# 使いかた

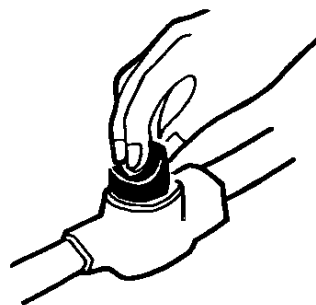
## ●操作前の準備と確認

### ①機器周囲の確認

- 機器の近くに紙、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。



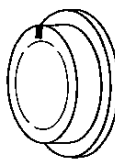
### ②ガス栓を開く



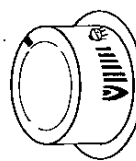
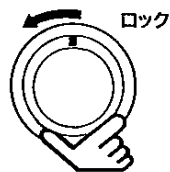
- 開く前に器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してください。

- 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9ページを参照ください。



止の状態

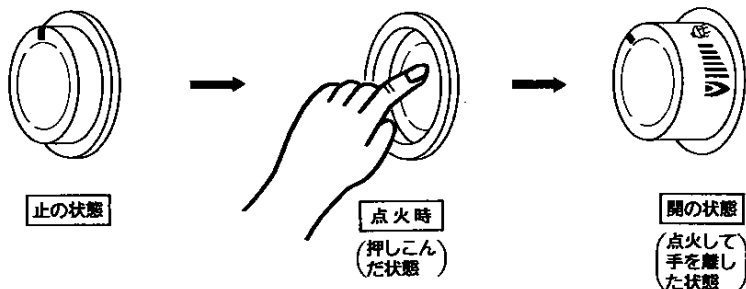


開の状態

## ● 点火操作

### 器具栓つまみを押す

- 器具栓つまみは、止まるまでいっぱい押し込んでください。  
「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を確めてから手を離すと、器具栓つまみは「止」の状態より手前にとび出します。



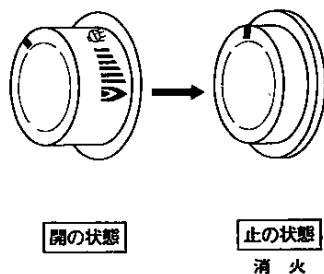
#### ご注意

- 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、器具栓つまみを再度押し「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。

## ● 消火操作

### 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。
- 加熱防止や自動調理機能が働いて「自動消火」した時も器具栓を「止」にしてください。そのままにしておくと13分毎にピピピピピピピピとアラームでお知らせします。



#### 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。

# 使いかた

## ●火力調節

- 器具栓つまみを「▲」印、が上になる方向へまわすと火力は強く、「▲」印、が上になる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火力に調節してください。

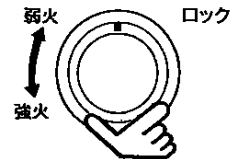
### ご注意

- 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。

左バーナー(標準)つまみ表示



右バーナー(大)つまみ表示



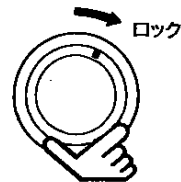
## ●ロック操作

### 器具栓つまみをロック位置へまわす

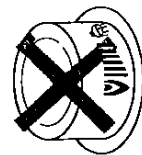
- 器具栓つまみを「ロック」の位置へまわすと点火操作ができない安全機構になっています。小さなお子様がいらっしゃるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。
- 器具栓つまみは止の状態でないときロックできません。器具栓つまみを「ロック」位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。

### ご注意

- 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。



止の状態



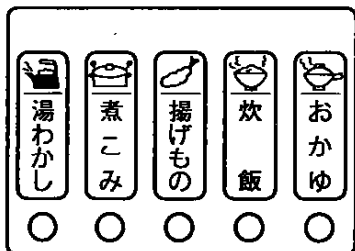
開の状態

(点火して手を離したとき)

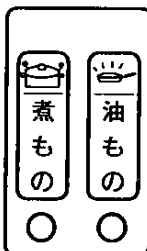
## ●調理スイッチ変更

- 点火操作をすると左右バーナーとも左端（湯わかし又は煮もの）の調理スイッチが入ります。
- 点火操作後、調理目的に合った調理スイッチを選んでください。‘揚げもの’、‘煮こみ’、等の文字部を押すと‘ピッ’、と音がして切替り、変更された調理スイッチの下部のランプが点灯します。

左パネル





右パネル



## ●各調理スイッチはつぎのような場合にお使いください。

(詳しくは付属の料理ブックも併せてご覧ください。)

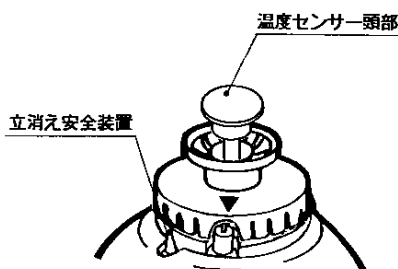
バーナー別	調理スイッチ	使用目的	作 動
左バーナー 火加減を自動的に行います	湯わかし	お湯が沸けば火を消したいとき	• お湯が沸けば‘ピ’、と音でお知らせします
	煮こみ	沸とうしたら自動的に火を小さくして煮こみたいとき だし汁が少ない料理に適しています。	• ‘ピッピッ’、と2回鳴り、小火となります。 • 焦げつき防止が作動し消火したときは‘ピ’、と音で知らせます。
	揚げもの	てんぷら等揚げものをしたいとき (約180℃で温度調節)	• 揚げ物の温度が適温になりますと‘ピッピッ’、と2回鳴ります。その後は、小火・大火と繰り返して適温を保ちます。
	炊飯	炊飯したいとき (1~4合を洗米30分以上浸水)	• 火力は中火‘  ’に合わせてください。自動的に小火で炊き始め途中で中火になります。 1. 炊き終りを‘ピ’、と音でお知らせします。 2. 13分のむらし時間が必要です。 3. むらし終了は‘ピッピッピッピッピッ’、と音でお知らせします。
	おかゆ	おかゆを炊きたいとき (1合以下を洗米30分以上浸水)	• 火力は中火‘  ’に合わせてください。 • 炊きあがれば、‘ピ’、と音でお知らせします。
右バーナー お好みの火加減	煮もの	好みの火力で煮こみたいとき	• 沸騰近くなると‘ピッピッ’、と2回音でお知らせします。 • 万一空焚き状態のときは‘ピッピ’、と2回音でお知らせします。 • 焦げつくと‘ピ’、と音でお知らせし消火します。
	油もの	炒めもの等フライパン料理をしたいとき	• 高温になると‘ピッピ’、と2回音でお知らせします。 • 温度が異常に上がりすぎると‘ピ’、と音でお知らせし消火します。

# 使いかた

## ●安全装置について

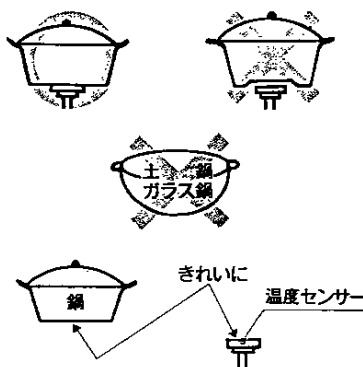
### 温度センサー

- 鍋底の温度を検知して、調理スイッチの選択によってこげすぎで料理をダメにしたりてんぷら油等の火災を防止するなど、目的に応じた作動をするものです。
- 温度センサーの頭部を鍋底に密着させて使用します。
- 揚げもの・油ものスイッチでの調理終了後、その他の調理スイッチで調理される場合は温度センサーの温度が高くなっていると火が消える場合がありますので、その時は鍋等をのせ1分程度してから調理を開始してください。



### ご注意

- 温度センサーの頭部が密着する鍋を使用してください。
- 土鍋やガラス鍋のような熱が伝わりにくい鍋は揚げもの、油もの調理に使わないでください。その他の調理でも沸とうする前に早く消火したり自動機能が正しく働かないことがあります。
- 温度センサーに固いものをぶつかけたり、傷を付けたりしないでください。
- 温度センサーはいつも清潔にしておいてください。煮こぼれ等で汚れた時はすぐ拭き取ってください。



### 立消え安全装置

- 煮こぼれや風等で、炎が消えた場合、自動的にガスを止めます。

### ご注意

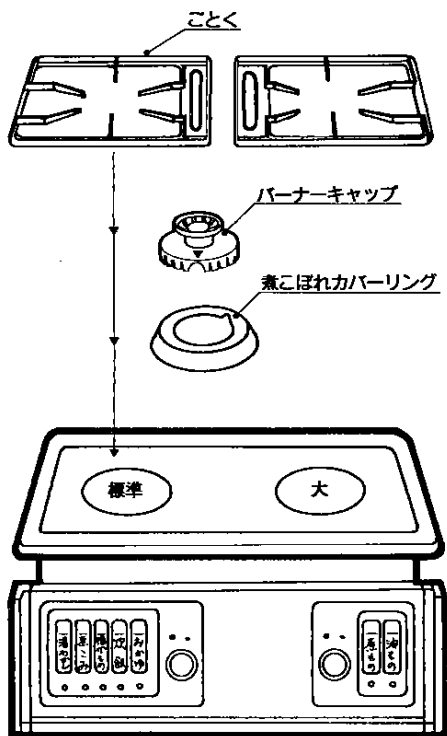
- バーナーの消火に気づいた時は、すぐ器具栓を「止」の状態にしてください。
- 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで（約1分）待ってから点火してください。

# 日常の点検・お手入れ

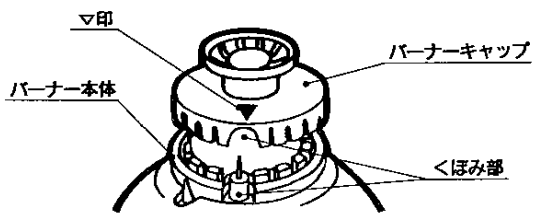
- 点検・お手入れの際には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
- 安全装置やガス通路部分は絶対に分解しないでください。

## 点検

- ①機器の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものを置いていませんか。
- ②バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとくなどが正しくセットされていますか。浮き上ったり、はずれたりしていませんか。

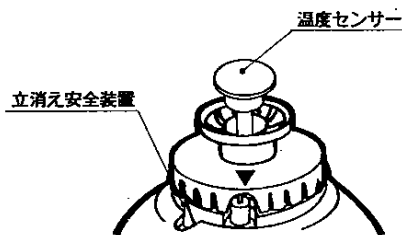


- トッププレートの上に煮こぼれカバーリング、バーナーキャップ、ごとくの順に正しくのせてください。ごとく2枚は左右の向きが図のように反対方向になるようにのせてください。
- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとくは、大バーナー、標準バーナー共に共通です。
- バーナーキャップは傾いたりしないよう、バーナーキャップの凸部(▽印)とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。



- ③バーナーキャップの炎口が煮汁などで詰っていませんか。

- ④温度センサー頭部や立消え安全装置の先端に煮こぼれや水などがついていませんか。



## お手入れ

### ●ごとく・煮こぼれカバーリング

- そのつどお手入れして頂くのが一番です。汚れのひどいときは洗剤を含ませたナイロンタワシで洗って頂き、お手入れ後は乾いた布で十分水気を取っておいてください。

### ●トッププレート

- 煮こぼれ等の汚れは湿った布で拭き取ってください。なお取れにくいときは、液状の洗剤を布に含ませて汚れを落とし、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤を十分に拭き取ってください。

**ご注意** ・お手入れのとき、機器内部に水が入ったりしないようにご注意ください。

### ●こんろバーナー

- バーナーキャップは簡単に取り外せますので、目詰まり等で悪くなったバーナーは、ブラシやキリ状のもので掃除し、いつもきれいな状態で使用してください。
- バーナーを目詰まりさせたまま使用しますと、不完全燃焼を起こすことがあります。

**ご注意**

- バーナーキャップを再び取り付ける場合は、傾いたりしないように確実にセットしているかをご確認ください。
- バーナー本体に付いている電極は動かしたりしないでください。点火しにくくなることがあります。



よい例



わるい例

### ●温度センサー

- 温度センサーの頭部に煮汁やごみが附着したときは、すぐに乾いた布で拭き取るように習慣づけてください。(よごれがこびりついて取れない時は、極細目の紙やすり(400番程度)で軽くこすり取ってください。)

**ご注意**

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

### ●立消え安全装置

- 立消え安全装置を固いブラシ等でみがかないでください。故障の原因になります。又、煮こぼれなどはすぐ拭き取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく寿命も縮めます。

# 故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ってもよく調べてみると故障ではない場合があります。修理を依頼する前にもう一度次の点をお調べください。

状 況	点 検 事 項
<ul style="list-style-type: none"> <li>●点火しない</li> <li>●点火しにくい</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① ガス元栓が全開になっていますか。</li> <li>② 電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。</li> <li>③ バーナーのセットが正確にされていますか。</li> <li>④ バーナー炎口が目づまりしていませんか。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●点火後10秒程してからアラームと共に消火する</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① バーナーのセットが正確にされていますか。</li> <li>② バーナー炎口が目づまりしていませんか。</li> <li>③ 温度センサーの温度が高すぎませんか。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●火移りしにくい</li> <li>●黄炎で燃える</li> <li>●炎が安定していない</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① バーナーのセットが正確にされていますか。</li> <li>② バーナー炎口が目づまりしていませんか。</li> <li>③ 風等の影響を受けていませんか。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●異常な音をたてて燃える</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① バーナーのセットが正確にされていますか。</li> <li>② バーナー炎口が目づまりしていませんか。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中に消火した</li> <li>●消火しやすい</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① バーナーのセットが正確にされていますか。</li> <li>② バーナー炎口が目づまりしていませんか。</li> <li>③ 炎検出部に煮こぼれがついていませんか。</li> <li>④ 目的に合った調理スイッチを選んでいますか。</li> <li>⑤ 窓や空調機からの風等で炎がなびいていませんか。</li> <li>⑥ 鍋等の温度が必要以上に高くなっていませんか。</li> <li>⑦ 鍋底と温度センサーが密着していますか。</li> <li>⑧ 温度センサーが汚れたりしていませんか。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス又は、いやな臭いがする</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① バーナーのセットが正確にされていますか。</li> <li>② バーナー炎口が目づまりしていませんか。</li> </ol>



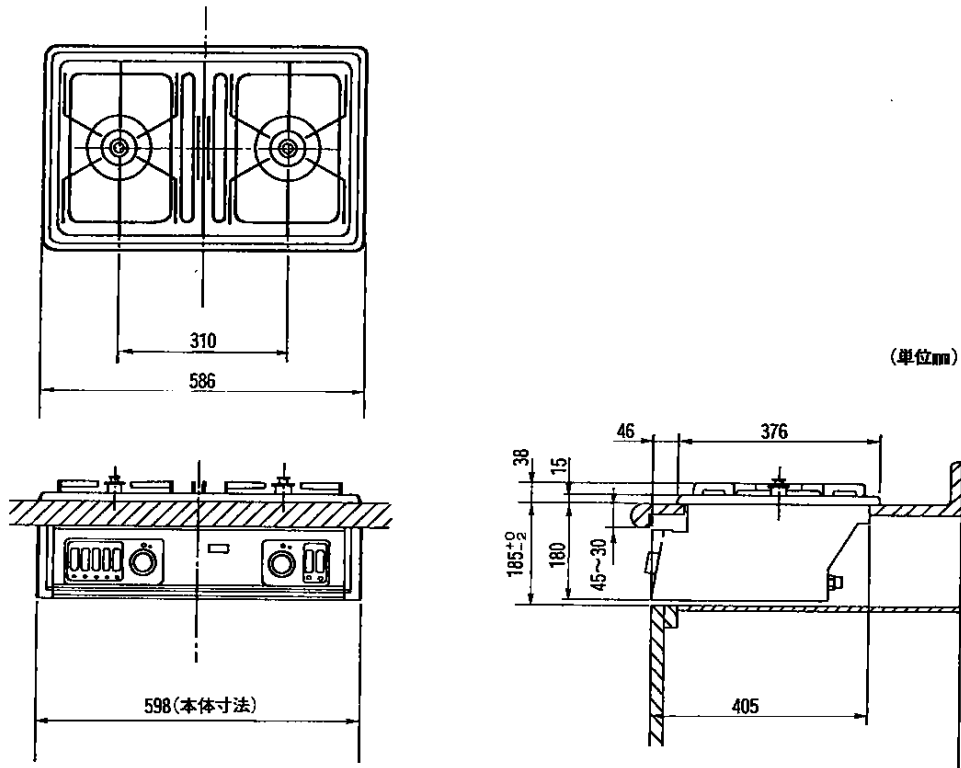
## 故障かな?と思ったら

### 次のような現象は故障ではありません

現 象	理 由 と 処 置
初めてお使いのとき、煙や臭いが出る	部品に付着している油が焼けるためで、換気しながら数分燃焼させると出なくなります。
パチパチと左右の点火装置から音がする	同時点火方式なので、1カ所の点火操作で左右の点火装置が「パチパチ」とスパークします。
点火後や消火後にキシミ音が出る	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音で、故障ではありません。
炎の大きさが変化する	温度調節や自動調理で炎を自動的に変化させているもので、目的に合った調理スイッチの確認をしてください。
点火後2時間すると消火する	消し忘れ時の安全のため、点火後2時間で消火します。続けて調理したい場合は再度点火してください。
点火すると「湯わかし」、又は「煮もの」スイッチとなる	安全のため、点火時は「湯わかし」「煮もの」としてありますので、再点火時は必要に応じて目的に合ったスイッチに変更してください。
続けて調理した場合消火する	前の調理で温度センサーの温度が高くなっているため火が消えます。 少し時間をおいてから調理を開始してください。

以上のことをお調べになっても、尚異常のあるときや、お解りにならない時は、お買い上げの販売店または最寄りの「大阪ガス」にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

# 寸法図と仕様一覧表



器種名	ビルトインコンロ		
品名	10-573/773		
外形寸法	高さ218mm(ワークトップ面より下180mm)×幅598mm×奥行405mm		
点火方法	AC連続放電点火		
重量	13kg		
接続	ガス	R1/2 (PTオネジ) ガス管又は金属可とう管	
	電気	AC 100V	
消費電力	5.6W		
ガス消費量 都市ガス用 13 A (kcal/h)	1時間当たりの消費量		
	個別ガス消費量		全点火時 ガス消費量
	標準バーナー (左コンロ)	大バーナー (右コンロ)	
2,350	3,200	5,500	
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置・消し忘れ安全タイマー		
電源コード長さ	1.5m		
付属品	クッキングブック・取扱説明書		

# 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

- ・14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……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) 10-573  
10-773

### 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、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、機器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、湿気やほこりに注意してください。

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。