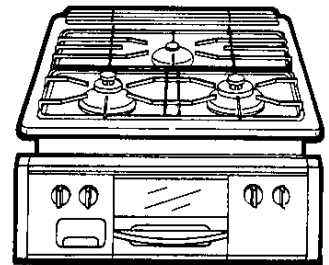


# ビルトインコンロ

## 10-556型

型式名 DG3006



## 取扱説明書

 **大阪ガス**

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。なる、  
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 〒568 高槻市藤の里町39-6 TEL(0728)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 〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1 TEL(075)311-7981  
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6-5-7 TEL(0796)23-2221  
滋賀支社 〒525 草津市追分町荒堀680-1 TEL(0775)62-5311  
滋賀東支社 〒522 彦根市大東町12-1-1 TEL(0749)22-3131  
長浜営業センター 〒526 長浜市南浜服町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、ガス元栓を開め、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。

## ごあいさつ

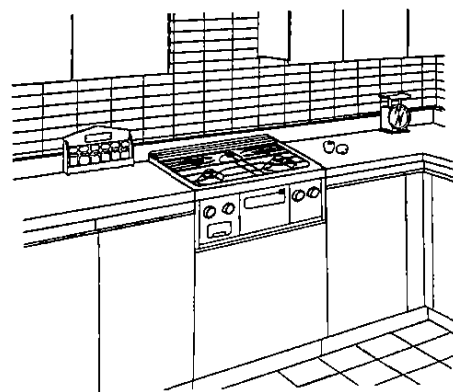
このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

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..... 5
- 機器の設置..... 6・7
- 使いかた..... 8・9・10・11
- 点検・お手入れ..... 12・13
- 故障かな?と思ったら..... 14
- 寸法図と仕様一覧表..... 15
- 保管とアフターサービス..... 16
- 別売部品のご紹介..... 17

## 特長・機能のご紹介



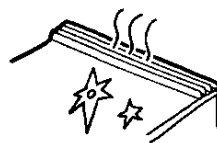
- お料理上手なチャオがシンプルデザインでリフレッシュ!
- 操作はカンタン! つまみは押し廻しタイプ!

### ● トッププレートスッキリ 後方排気

グリル排気口は後方のため、こころ部のお手入れが簡単です。

### ● 中華料理に最適 チャオバーナー

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

## 使用ガスについて

- 電池ケースのふたの裏にはってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。
- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

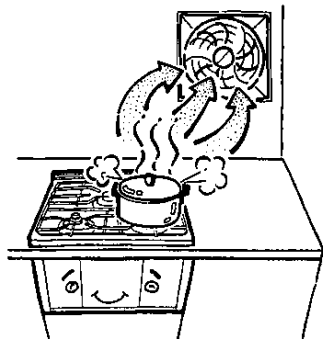
（銘板）

型 式 名	※必ず確認 (ガスが異なる場合は 販売店に連絡して) ださい。
ガスの種類およびグループ	
ガス消費量	
製造年月および製造番号	
製造業者名	
製品コード	
大阪ガス株式会社〔 〕	

- 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。

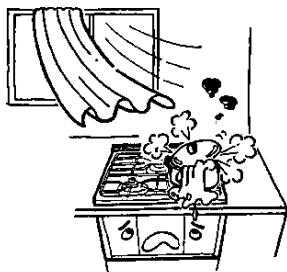
## 換気について

- 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。
- 不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれがあります。



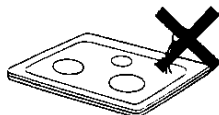
## 使用場所について

- 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。



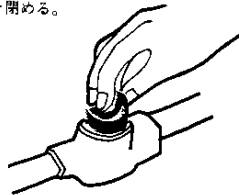
## 損傷について

- トッププレートに水を入れて使用しないでください。機器の中に水等が入ると、機器の損傷の原因となります。

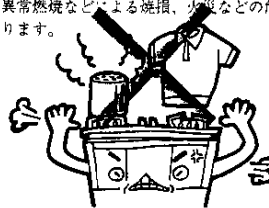


## ガス事故、火災予防について

- 使用后、必ず消火を確かめ、外出、就寝前にはガス元栓を閉める。

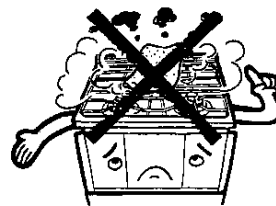


- 調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

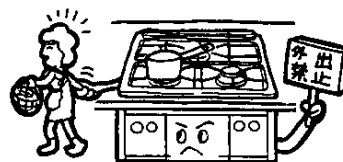


- 極端に大きな鉄板やなべ（34cm以上）、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱の原因になります。また、こんろ部で焼き網を使用しないでください。（フッ素トッププレートが高温になり、汚れが取れにくくなります。）

- 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。
- 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。

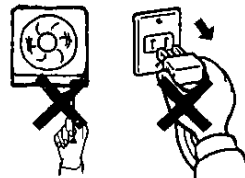


- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしないでください。
- 火をつけたまま離れないでください。※特に揚げもの時・グリル使用中は危険です。



## ● ガス漏れに気づいた場合

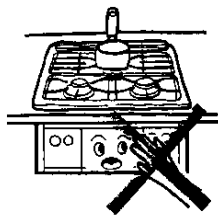
- すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。
- 絶対に火をつけたり、換気扇その他の電気器具を操作しないでください。（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）※火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。



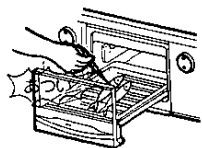
必ずお守りください

## やけどについて

- 使用中及び使用直後は、操作部(つまみ・取っ手)以外手をふれないでください。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、顔やなべの取っ手等を近づけないでください。



- グリル使用中及び使用直後は扉ガラス、扉周囲等が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特にご注意ください。



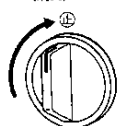
## 日常の点検・お手入れ

- 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12・13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、または大阪ガス社にご連絡ください。

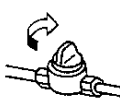
## 異常時の処置

- 異常燃焼を起こした時や地震など、ご使用中にふだんと違った状態になったときは、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P.14をお読みください。)

1. 器具栓つまみ(消火)



2. ガス元栓(閉)

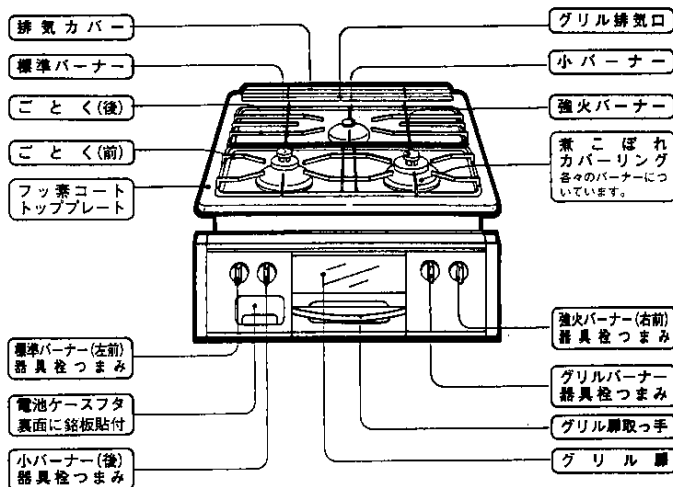


- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、またはほとりの大阪ガス社にご連絡ください。

## 長期間使わないとき

- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物など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。
- 乾電池を電池ケースから抜いてください。
- ※乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。(乾電池の取りはずしについてはP.6をお読みください。)

# 各部のなまえ



## 付属品

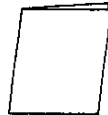
取扱説明書

保証書

設置・工事説明書

乾電池  
(単1.5V1コ)

グリル焼網



# 機器の設置

## 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排気カバー、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。)

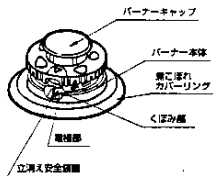
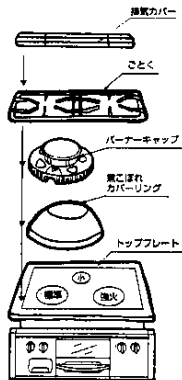
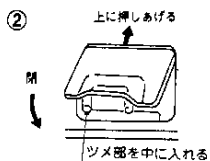
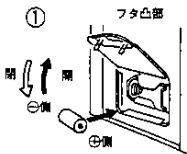
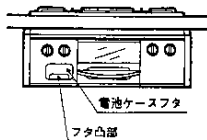
● バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは図のように強化、標準、小の位置を確認して正しく取りつけてください。

● バーナーキャップの突起部と、バーナー本体側のくぼみ部とが合うように、はめてください。それ以外の位置では確実にハマりません。

● 電極の火花の出る部分はさわらないでください。取付位置がずれますと点火しなくなります。

## ● 乾電池の取り付け

● 電池は単二(1.5V)1個使用です。  
● 電池は電池ケースフタの中にある電池ケースにはめ込んでください。



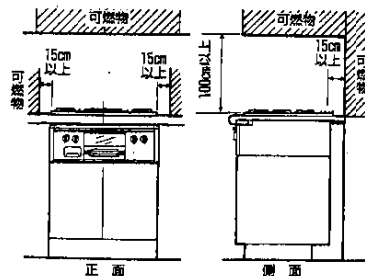
- ① 電池ケースフタは図の様にフタの凸部を指でひっかけて矢印の方向に開閉してください。開けた状態で手を離すとフタは少し(5mm程)下がります。
- ② フタを開めるときは下がった分だけ押しあげて、矢印の方向に閉じてください。フタは約120°(角度)程開きます。それ以上は無理に開かないでください。

## 設置上での注意

### ● 周囲に可燃物(木製の壁、棚など)のある場合

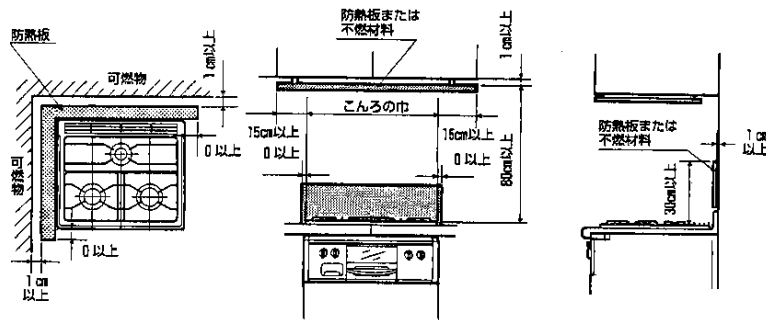
● トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。

● 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)15-100-0077,78)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

- この機器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

## 使用前のご注意

- 点火の際は、ごとくになべや、やかんののせると点火がスムーズです。
- 小さな炎での使用は、風などで吹き消えることがあります。時々燃焼を確かめてください。
- 必要以上に火力を強くすると、煮こぼれしてバーナーや機器をいためますので一度煮立ったら、適度の火力に調節してご使用ください。煮こぼれで炎口が詰まると炎が逆流して、機器の内部で燃えるおそれがあり危険です。
- キャビネット扉の開閉は静かに行なってください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

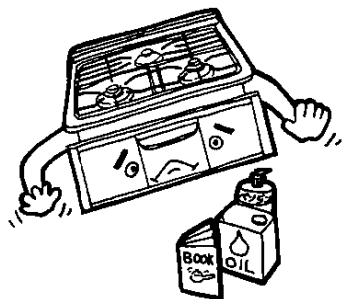
## 操作前の準備と確認

### ● 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。

### ● ガス元栓を開く

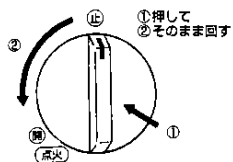
- 開く前に器具栓つまみが①の状態であることを確認してください。



## 点火操作

### ● つまみを押ししてそのまま回す

- 点火の位置までまわすと「パチパチ」とスパークして点火します。点火を確かめてから手を離してください。手を離すと器具栓つまみは自動的に②の位置にもどります。
- 点火はバーナーの火移りを確かめてから数秒間（安全装置が働くまで）そのまま押し続けてください。
- グリル部のみ点火を確かめてから数秒間、そのまま押しつづけてください。



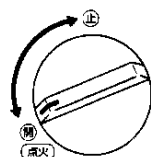
### ご注意

- 同時点火方式です。1ヶ所の点火で全ての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
  - 配管内に空気が入って点火しにくい時はくり返し点火操作をしてください。
  - 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。
  - バーナーとつまみの位置を確認の上、操作を行ってください。
- ※位置関係については5ページを参照ください。

## ● 火力調節

### ● こんろ部

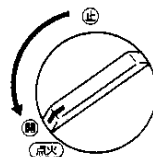
- 器具栓つまみを③方向へまわすと火力は強く、④方向へまわすと火力は弱くなります。



こんろ用

### ● グリル部

- 器具栓つまみは全開でお使いください。



グリル用

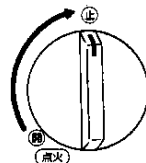
### ご注意

- 器具栓つまみは、炎を見ながらゆっくり調節してください。
- 火力をしぼりすぎますと火が消えることがありますのでご注意ください。
- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

## 消火操作

### ● つまみを⑥の位置まで回す

- 火が完全に消えたことを確認してください。



## グリル部を使うときは

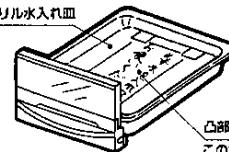
### ● はじめてお使いになるとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水(300ml)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。(グリル内の油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。)

### ● 使用時グリル水入れ皿に水を入れる。(約300ml)

- 使用時は必ず水を入れてください。水を入れる場合は、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

グリル水入れ皿



凸部

この文字が水にひたる程度の量

## 使いかた

### ● 焼網は表裏で高さ調節

・表と裏で高さを変えられますので焼物の種類・大きさによって使い分けてください。

#### 「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、比較的薄いものを早く焼き上げたい場合に使用します。



「高」

#### 「低」で使用の場合

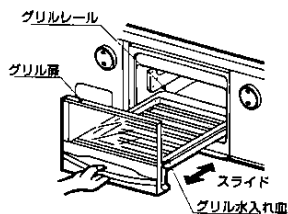
サバ、タイなどのように厚ものをこんがり焼き上げたい場合に使用します。



「低」

### ● グリル水入れ皿は奥に当たるまで入れる。

・グリル扉と一体になっており、グリルケース左右のレールの下側へグリル水入れ皿を入れ、奥にあたるまで挿入してお使いください。



#### ご注意

- ・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、危険ですので、水を入れかえてください。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。
- ・グリル水入れ皿の引き出しはゆっくりと。
- ・グリル水入れ皿を取り出すときは、止ったところで少し持ち上げて、引き出してください。
- ・取り付けるときは、逆の方法で取り付けください。
- ・グリル使用中は扉を確実に閉め、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。
- ・グリルとこんろを同時に使用されるとガスの炎が赤色になることがありますが、焼物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムが燃えるためで異常ではありません。
- ・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。
- ・魚等の焼きすぎにご注意ください。そのまま放置すると魚等が燃えることがあります。

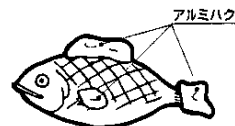
## グリル部の上手な使い方

### ● 予熱

- ・表面のこげやすいもの(つけ焼、照焼、粕漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼きます。
- ・それ以外の魚や肉は、点火後約3分予熱して温度が上がってから材料を入れてください。このときには、グリル焼網も同時に熱しておくか、油を塗っておくとくつきにくくなります。

### ● 魚焼きのコツ

- ・こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。
- ・みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。



## 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)

- ご注意**
- ・水滴や煮こぼれが付いたときはきれいにふき取る。
  - ・固いものをぶつけない。(点火不良の原因)

## 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元栓も「止」の状態に戻して14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

「点検・お手入れ」は必ず元栓を閉じ、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。

※お手入れの際は、本体内部機構やバーナーの中に水などが入らないように、お手元に注意して行ってください。

点検	確認とお手入れ
バーナーキャップのセットは	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼部とバーナー本体のくぼみ部が合っていますか。 [浮いたり、傾きのないこと]</li> </ul>
バーナーの目づまりは	<ul style="list-style-type: none"> <li>煮汁等で詰っていませんか。 ※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。 [キリやブラシで掃除してください。]</li> </ul> 
グリル水入れ皿に脂のたまりは	<ul style="list-style-type: none"> <li>グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか。 ※脂がたまると燃えたりします。 [水洗いしてふき取ってください。]</li> </ul>
機器の汚れは	<ul style="list-style-type: none"> <li>トッププレート、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、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、中性洗剤をふくませたスポンジタワシなどのやわらかいもので汚れを落とし、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。)</li> <li>機器の前面 [濡った布でふきとってください。]</li> </ul>
乾電池の交換は	<ul style="list-style-type: none"> <li>点火時、「パチパチ」というスパーク音が弱くなっていませんか。 [遅くなったら新しいものと取り替えてください。]</li> </ul>

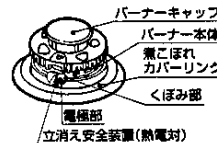
## ●フッ素コートトッププレートのお手入れ

- スポンジや布等のやわらかいものでふき取ってください。
- 汚れのたびに、必ず手入れをしてください。  
放置しますと汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。
- 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。
- またどうしても落ちない場合は、もう一度上記の方法で軽くこすって落してください。  
(トッププレートのごとく、煮こぼれカバーリング・排気カバーが当たる所や、強くこすると、表面のフッ素コートがはがれる場合がありますが下地がステンレスですから、サビが生じることはありません。)
- 金属タワシ、ナイロントワシ、ミガキ粉、ナイフ等の硬いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤(アルカリ性の洗剤等)は、表面のフッ素コートを傷つけたり、変色、シミの原因になりますのでご使用にならないでください。

## セットのしかた

### ●バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング

- 傾いたり、浮いたりしないよう、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、ごとの順に正しくセットしてください。
- バーナーキャップの▼部とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。  
それ以外の位置では確実にではありません。
- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリングは強火バーナー、標準バーナー、小バーナーの位置に正しくセットされているか確認してください。

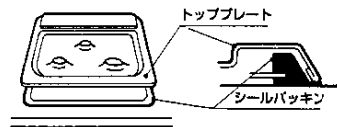


### ●ごとく

- 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。

### ●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た場合は、右図のよう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。



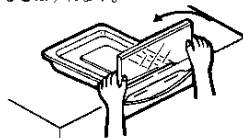
(トッププレートはシールパッキンにかぶさる様に置いてください。)

### ●グリル扉

- グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にておこなってください。)

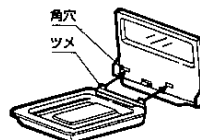
#### (取りはずし方)

- グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押えながら、扉を内側にたお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カ所)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

- グリル扉のガラスに脂が飛散した場合は、そのつどまだ温かいうちに汚れを落としてください。おちにくいときは中性洗剤をしめらせたふきん等でふくと比較的容易におちます。ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。
- グリル水入れ皿は、グリル扉を取りはずすと掃除しやすくなります。



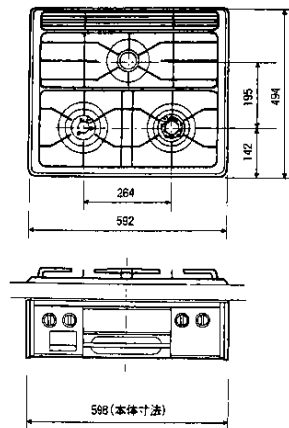
# 故障かな?と思ったら

- 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。  
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。

現象	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・消火しやすじ	ガスまたはいやなおいがする	器具栓しずみから手を離すと消火する	処置方法	参照ページ
ガス元栓の開け忘れ	○								ガス元栓を開ける	—
ガス元栓の開きが不十分		○				○			(全開にする)	—
バーナーの炎口づまり	○	○	○			○			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	12
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	6
ノズルづまり	○	○							点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障	○						○		〃	—
器具栓の故障	○						○		〃	—
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	○								「使いかた」参照	8
立消え安全装置の作動						○	○		「使いかた」参照の上正しく操作する	11
立消え安全装置の故障						○	○		点検・修理を依頼する	—
電池切れ	○								電池の交換をする	6

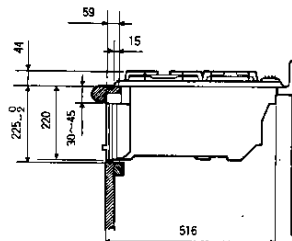
処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社へご連絡ください。

# 寸法図と仕様一覧表



10-556型

(単位: mm)



器 種 名	ビルトインコンロ							
品 名	10-556							
外 形 寸 法	高さ264mm(ごとくまで)×幅598mm×奥行516mm							
重 量(器具)	16kg							
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						全点火時 ガス消費量	ガス接続
	個別ガス消費量							
都 市 ガ ス 用	強火バーナー (右)	標準バーナー (左)	小火バーナー (後)	グリル			Rc1/2 ガス管 (PTメネジ)	
	13A(kcal/h)	4,100	2,450	1,200	1,700	9,200		
LPガス用(kg/h)		0.251	0.190	0.092	0.130	0.650		
付 属 品	取扱説明書・保証書・乾電池(単二1.5V1コ)・設置・工事説明書・グリル焼網							

# 保管とアフターサービス

## 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。
- ・乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。)

## 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. お客様名、住所、電話番号、道順
2. 品名
3. 品番(電池ケースフタに表示しております。)
4. 現象(できるだけ詳しく)
5. ガスの種類



(品番) 10-556

### ●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。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

### ●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。

# 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

- ・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくこと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)15-100-0077,78

- ・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。

