

日立ガステーブル保証書 出張修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼のうえ本書をご提示ください。

形名	GHG-4GD		※お買い上げ日	保証期間
			平成 年 月 日	本体：1 年
※お客様	ご住所 ご芳名	様		
※販売店	住 所 店 名	電話 ()		

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常ガス圧、指定外ガスでの使用による故障または損傷。
(ニ)本書のご提示がない場合。
(ホ)本書に形名、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
(ヘ)ご転居等による熱量変更に伴う改造や調整。
- 離島または離島に準ずる遠隔地へのお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。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼にできない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan

- 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。したが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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口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、取扱説明書をご覧ください。

●修理メモ

.....

.....

.....

.....

日立家電販売株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 TEL(03)502-2111

取扱説明書

保証書付
裏表紙が保証書になっています



品質を大切にする(技術の日立)

日立ガステーブル

〈ガスグリル付三口こんろ〉

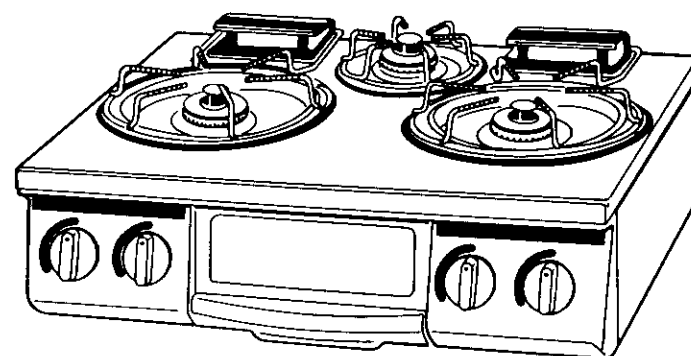
GHG-4GD

正しく使って上手に節約

このたびは、日立ガステーブル〈グリル付〉をお求めいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、お読みになった後は、「ご相談窓口一覧表」とともに大切に保存してください。

目次

	ページ
機能と特長	1
各部の名称とはたらき	2
機器の設置	3
操作のしかた	5
使用上のご注意	7
お手入れのしかた	9
故障かな?と思ったら	11
仕様	12
長期間使用しない場合	13
アフターサービス	14



機能と特長

ハイパワーバーナ・標準バーナ・小バーナの3つのこんろとグリルが一体となったガステーブルです。

ハイパワーバーナ付

ハイパワーバーナはハイカロリーで、炒めものなど強火を必要とする料理が上手に美味しく仕上がります。

小バーナ付

中央の小バーナはローカロリーで、煮こみや保温など小さく絞ってお使いになるときに便利です。

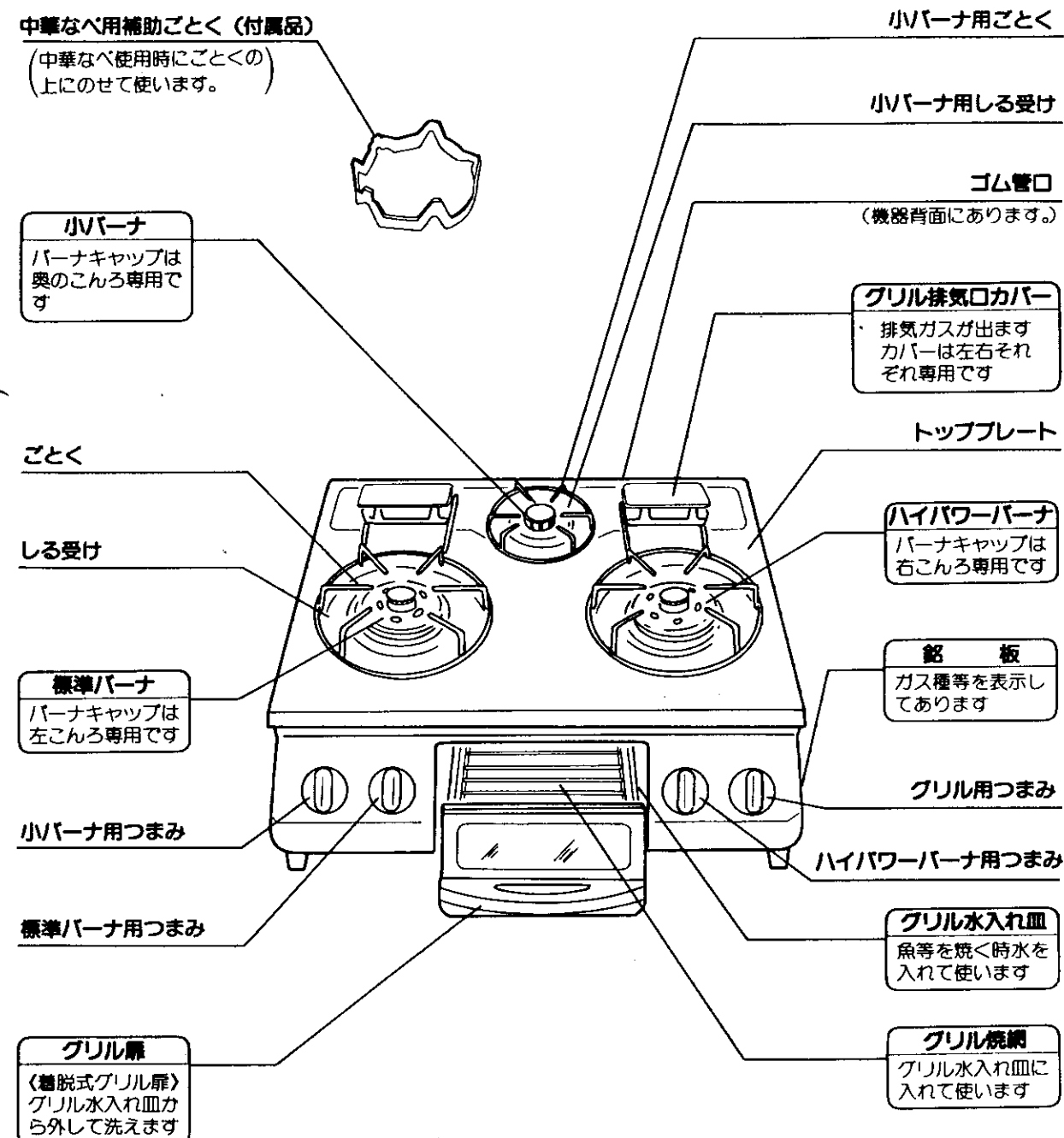
後方排気式グリル付

グリルは、後方排気式の片面焼です。
グリル排気口が後方にあるのでトッププレートが広く掃除も簡単にできます。

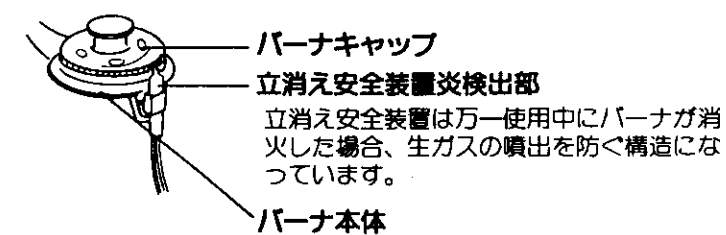
立消え安全装置付

煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスが止まる安全装置付です。

各部の名称とはたらき



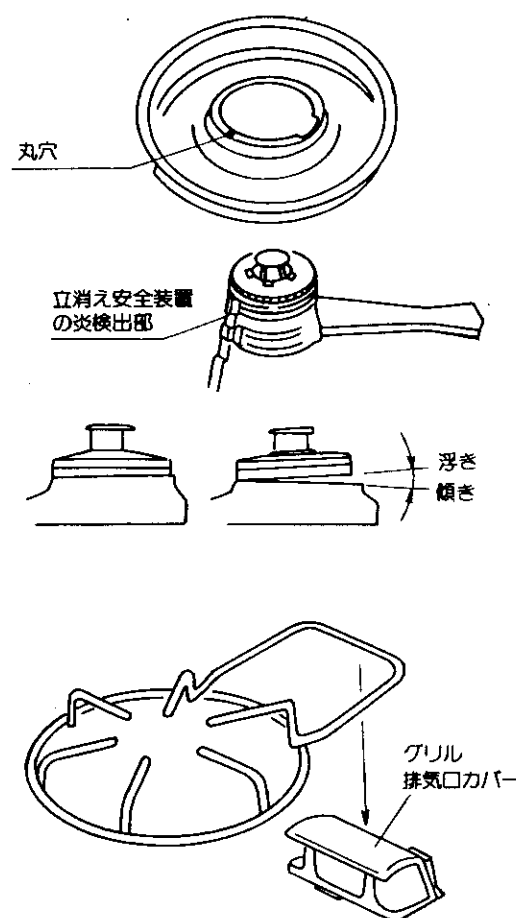
バーナ部



機器の設置

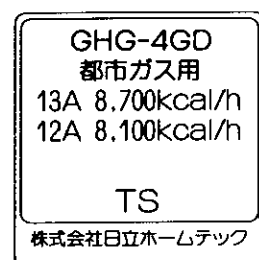
設置前の準備

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き部品を確認してください。
- トッププレートは四隅をしっかりと押え、本体に正しくセットされているか確かめてください。
- しる受け
しる受けの丸穴を立消え安全装置の炎検出部に合わせて浮き、傾きのないように取り付けてください。
- バーナキャップ
取り付けるときはバーナキャップを2～3回まわしてバーナキャップとの間に浮き、傾きのないように取り付けてください。
ハイパワーバーナ、標準バーナ、小バーナはそれぞれバーナキャップの寸法が異なります。
3つともピッタリはめ合わせできるように組み付けてください。
- ごとく
ごとくのコの字になっている部分をグリル排気口カバーの後部ふちに差し込んで取り付けてください。
片手で軽くはね上げられるようになっています。
- グリル排気口カバー
左右それぞれ専用になっていますので、浮き、傾きのないようにはめ込んでください。



ガス種の確認

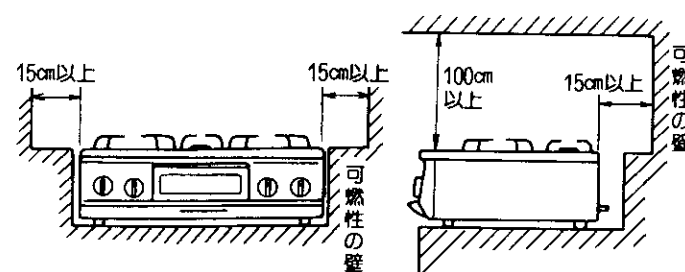
- 機器右側面（銘板）に表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは使用しないでください。



← 銘板の例

設置

- 設置場所は周囲に危険物や燃えやすいものがあるそばは避けてください。
- 落下物の危険のある棚の下などは避けてください。
- 周囲の壁と火災予防上必要な間隔をとってください。（右図参照）
- 可燃性の壁と間隔がとれないときには、防熱板を取り付けてください。

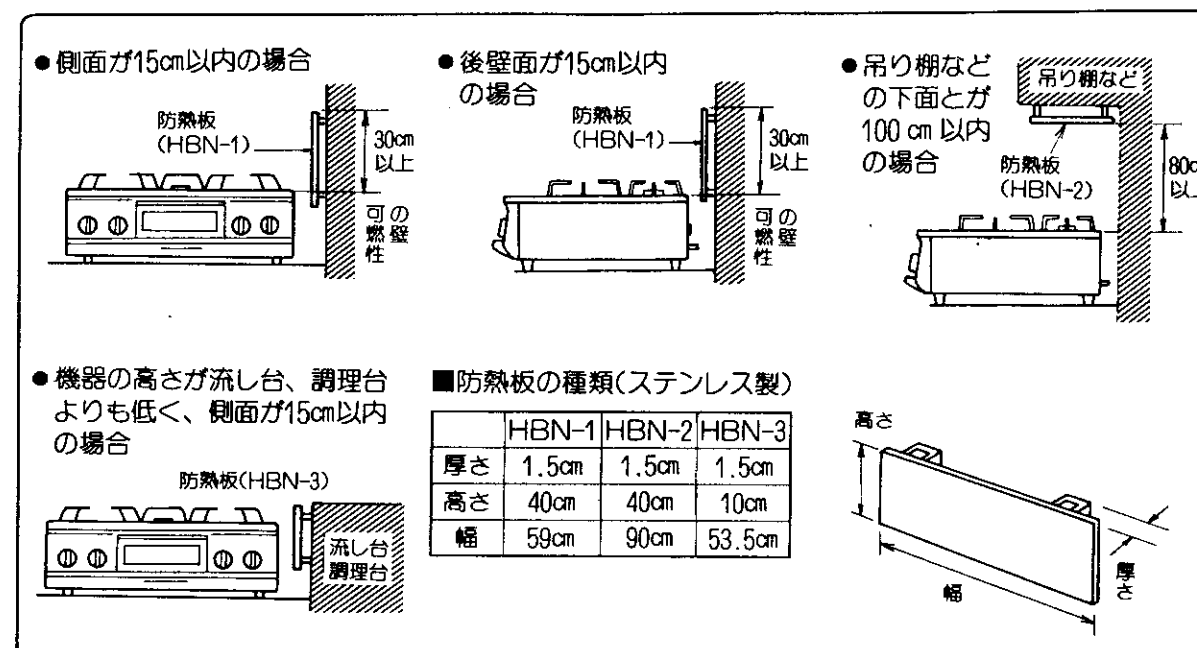


（図の数字以上間隔をとってください。）

●●●機器の設置

防熱板の取り付けかた

壁面などとの間隔を15cm以上離せない場合は、防熱板（別売品）を下図の要領で取付けてください。なお、可燃性材料と防熱板との間には1cm以上の空間を設けてください。



ご注意

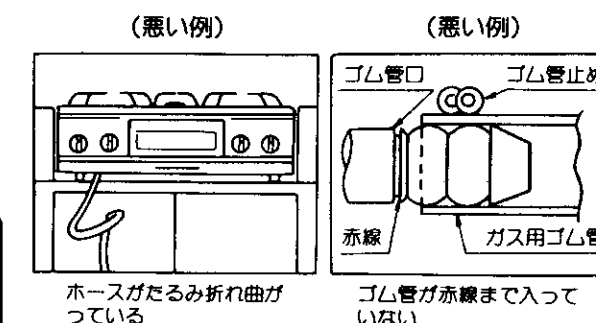
- ステンレス鋼板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合にも、伝熱のため、長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので、火災予防上必要な間隔をとるか、防熱板を取り付けてお使いください。

ゴム管の接続

- ゴム管は新しいガス用ゴム管を使用し、ビニル管は絶対に使用しないでください。
- ゴム管はゴム管口の赤線まで差し込みゴム管止めで確実にとめてください。

ご注意

- ねじったり、折ったりしないでください。
- できるだけ短く適当にゆとりをもたせてください。



操作のしかた

はじめてお使いになるときは、まずつまみが「止」の位置にあることを確認し、お部屋のガスせんを全開にします。

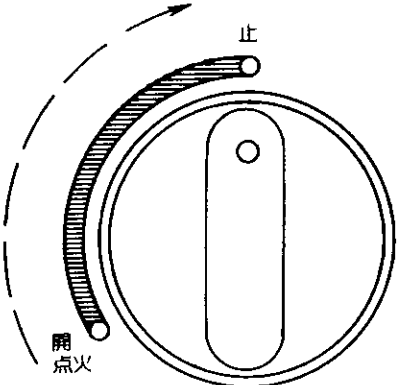
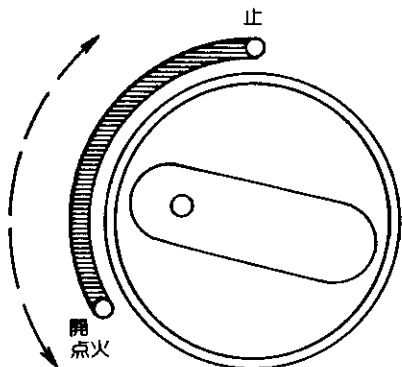
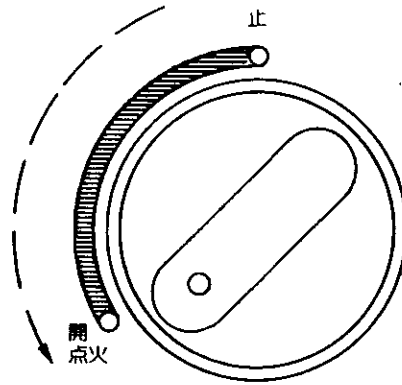
ハイパワーバーナ・標準バーナ・小バーナ・グリルの操作手順

1 点 火

- つまみを左方向に「点火」の位置までゆっくり回し、バーナに点火したことを確認してから数秒間つまみを保持し手を離します。

ご注意

- はじめて点火するときは配管中(ゴム管内)に空気が入っ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数回点火操作を繰り返してください。
- 途中で手を離したり、早く手を離すと点火しません。
- グリルをはじめてお使いになるときは12～15分くらい空焼きをしてください。出荷時の加工油を焼ききるため、煙が出て異常ではありません。
- グリルをお使いのときは、グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を入れてください。(6ページ参照)



2 火力調節

- 火力調節をするときはつまみを「止」方向にゆっくり回して適当な炎に加减します。急に回すと消火することがあります。

ご注意

- 弱火でお使いになるときは、窓やレンジフード、換気扇などによる風で炎が吹き消えないよう特にご注意ください。

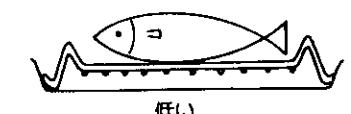
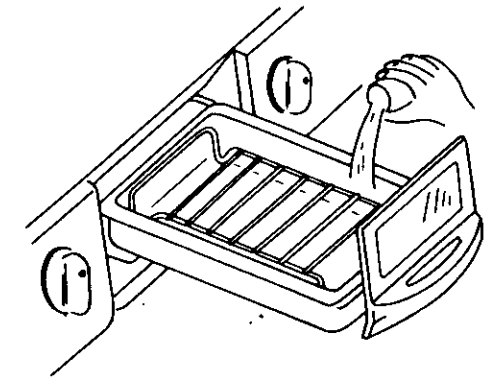
3 消 火

- つまみを右の方向に「止」の位置まで回します。完全に火が消えたことを確認してください。

●●●操作のしかた

グリルの上手な使いかた

- グリル水入れ皿にコップ1杯分の水(約200cc)を入れます。
- グリル焼網は魚の厚さに応じて2通りの使いかたができます。(グリル焼網を裏返して高さの使い分けができます。)
- グリル焼網に食用油を塗り、2～3分予熱しますと魚がこびりつかずきれいに焼きあがります。
- 魚のひれや尾の部分に厚めに塩をふっておくと形くずれしにくく、こげ方も少なくなります。
- グリル水入れ皿は奥まで入れてください。

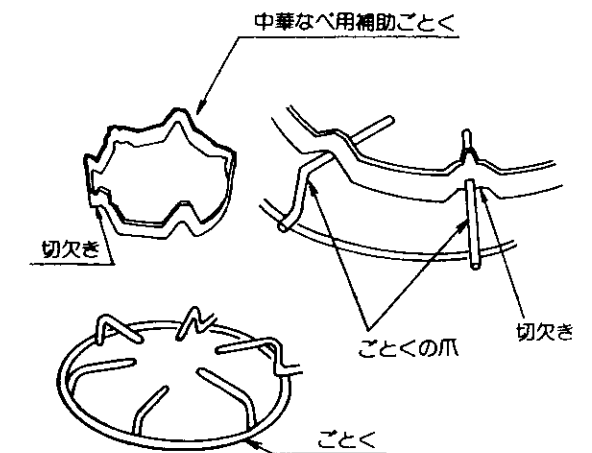


中華なべ用補助ごとかの使いかた

- 中華なべなど丸底のなべを用いて料理するとき、安定を良くするためにごとかの上にのせて使います。

ご注意

- ごとかの爪に切欠きが確実にはめ込まれていることを確認してください。



使用上のご注意

特に注意していただきたいこと

1. 使用ガスについて	<ul style="list-style-type: none"> ● 機器（銘板）に表示してあるガス以外のガスでは使用しないでください。 ● 銘板は機器本体の右側面に貼ってあります。
2. ガス接続について	<ul style="list-style-type: none"> ● ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格またはJISマーク入）を使用してください。（ビニル管は絶対に使用しないでください。）
3. ガス漏れには十分ご注意ください。	<ul style="list-style-type: none"> ● ガス漏れに気付いたときは、窓や扉を静かに開け、お部屋のガスせんを閉じ、お買い求めの販売店か、ガス供給業者へご連絡ください。 ● 万一ガスがもれていたときは、換気扇の使用、電気のスイッチの「入、切」、電源プラグの抜き差し、マッチやライターの使用は絶対にしないでください。
4. 給気・排気についてのご注意	<ul style="list-style-type: none"> ● ご使用と同時に換気扇をまわすなど換気にご注意ください。 ● しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼することがあります。
5. 燃えやすいものを機器の周囲にいたり近くで使用しないでください。	<ul style="list-style-type: none"> ● 紙、プラスチック、油類など燃えやすいものをそばに置かないでください。 ● ガソリン、ベンジン、各種スプレーなどの引火物を近くで使用しないでください。 ● 棚など落下物の危険のあるものは上部に取り付けしないでください。
6. やけどには充分ご注意ください。	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用中や使用直後はトップレート、バーナキャップ、しる受け、ごとく、グリル排気口カバー、グリル水入れ皿、グリル扉などは高温になっておりますので、とってやつまみ以外に手をふれないでください。 ● グリルをお使いになるときは、グリル排気口から高温の排気が出ていますので顔などを近づけないでください。
7. 強い火力でご使用するとき	<ul style="list-style-type: none"> ● なべの大きさやととの形状によっては、炎があふれてとつてが熱くなりますので、やけどにご注意ください。また、とつてがこげたり、変形することもありますので火力調節をしてください。
8. グリル使用中は、排気口をふさがないでください。	<ul style="list-style-type: none"> ● グリル使用中に、排気口をふさがますと不完全燃焼になり、また、内部に熱がこもり危険です。
9. 調理以外の用途には使用しないでください。	<ul style="list-style-type: none"> ● 衣類などの乾燥や火おこし等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や火災などの危険があります。
10. 火災予防のために	<ul style="list-style-type: none"> ● 火をつけたまま機器の使用場所を離れたり（特に天ぷら揚げ）、お出かけや、おやすみは絶対にしないでください。 ● 使用時の点火・消火のほか、使用中にもときどき正常に燃焼していることを確かめてください。 ● 使用後は必ず消火したことを確かめてください。

●●●使用上のご注意

使用上注意していただきたいこと

1. 補助用具等は使用しないでください。	<ul style="list-style-type: none"> ● こんろを覆ってしまうような大きな鉄板・陶板類およびその他の補助具などは使用しないでください。不完全燃焼や過熱による機器の焼損や火災などの原因になります。 ● 部品はこの機器の純正部品を使用してください。
2. 異常時のご注意	<ul style="list-style-type: none"> ● 異常と思われたときは「故障かな？と思ったら」（11ページ参照）をご確認のうえ異常のあるときは、お買い上げの販売店またはガス供給業者にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。
3. ひどい煮こぼれがあったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 煮こぼれは、バーナ部や機器を早くいためますので、十分注意してください。万一、バーナに煮こぼれがかかったときは、すぐ火を消し、機器が冷えてから9～10ページの「お手入れのしかた」を参照のうえ必ず掃除してからご使用ください。 ● 煮こぼれで目詰りしたバーナをそのまま使用しますと、不完全燃焼や、生ガスが出たり、炎が逆流して機器を焼損するおそれがあります。
4. アルミ箔製しる受けの使用について	<ul style="list-style-type: none"> ● しる受けの上に、市販のアルミ箔製しる受けをのせてお使いになると、浮きあがって点火をさまたげたり、不完全燃焼の原因になることがありますので、使わないことが望ましいのですが、もしお使いになるときは、点火用穴をふさいだり、浮きあがらないようしる受けに十分なじむようにしてください。
5. こんろ、グリルを同時に使う場合のご注意	<ul style="list-style-type: none"> ● なべのとつてをグリル排気口カバーの方へむけないでください。排気熱のため、とつてが熱くなります。
6. グリル使用中は扉に水をかけないでください。	<ul style="list-style-type: none"> ● グリル使用中はグリル扉が高温になっておりますので、水をかけると割れる場合があります。

お手入れのしかた

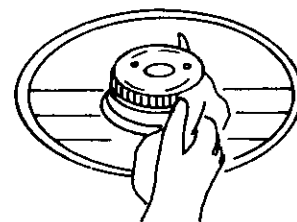
- お手入れの際には必ずガスせんを閉じ、機器が冷えてからおこなってください。
- 安全装置やガス通路部分は絶対に分解しないでください。

点 検

ゴ ム 管	古くなってひび割れしたり、折れたりしていませんか。
バーナ本体 バーナキャップ ごとく、しる受け トッブプレート グリル排気口カバー	正しくセットされていますか。
バーナ炎口 立消え安全装置の 炎検出部	煮こぼれや水などがついていませんか。
グリル水入れ皿	油脂やこげかすがたまっていますか。
周 辺	燃えやすい物が置いてありませんか。

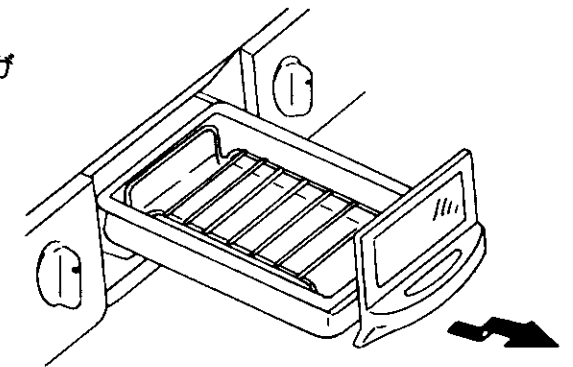
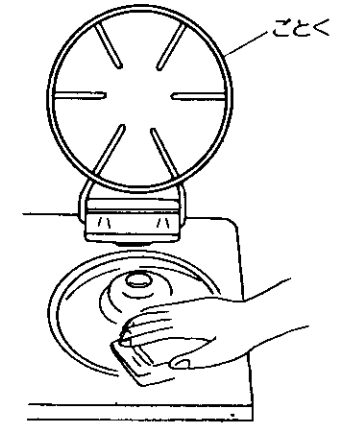
お手入れ

- 機器外装が汚れた場合、ぬれた布で汚れを落としたのち（特に汚れのひどいときには台所用中性洗剤をお使いください）水気を十分ふきとってください。
- バーナキャップに煮こぼれしたときは、そのつど取りはずして固いブラシや針金などで汚れを落としてください。
バーナキャップはそれぞれ寸法が異なります。お手入れのあとは3つともピッタリはめ合わせできるように組み付けてください。
- ごとく、しる受け、グリル焼網、グリル排気口カバーの汚れがひどいときには、台所用中性洗剤などで水洗いしたのち、水気を十分ふきとってください。特に、バーナキャップ裏面のバーナ炎口の溝の部分は水気を十分ふきとってください。

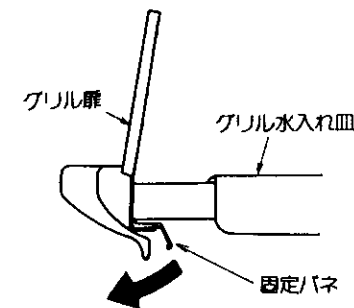


●●●お手入れのしかた

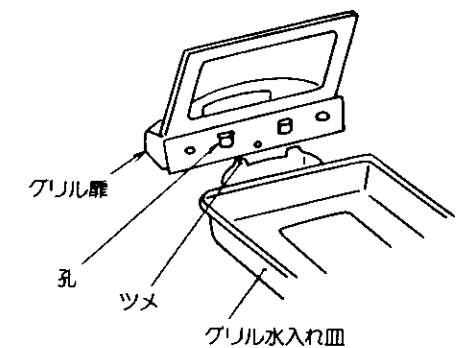
- しる受けのお手入れは、ごとくがはね上げ式になっていますので手前を持ってはね上げてから掃除してください。
よごれのひどいときは、しる受け、ごとくをはずして掃除してください。
- トッブプレートの汚れは台所用中性洗剤を含ませた布でふきとってください。
- グリル水入れ皿の汚れがひどいときには、台所用中性洗剤などで水洗いしたのち、水気を十分ふきとってください。
- グリル水入れ皿は持ち上げるようにして引き出せば簡単に引き出せます。
また、グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。下図に示す方法で行ってください。



（取りはずし方）
固定パネを→の方向に引く



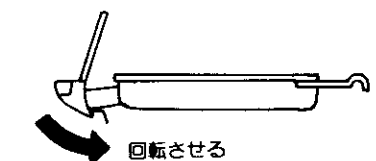
（取り付け方）
グリル水入れ皿のツメ（2箇所）をグリル扉の孔に差し込みグリル扉の下部を回転させるようにグリル水入れ皿側にカチッと音がするまで押し込んでください。固定パネが確実に、グリル水入れ皿にはまっていることを確認してください。



- 立消え安全装置の炎検出部についた煮こぼれは、乾いた布でふきとるようにしてください。

ご注意

- お手入れのとき、炎検出部に衝撃やむりな力を与えたり、固いものをぶつけたりしないでください。



故障かな？と思ったら

次のことを調べてください

状 況	点 検 事 項
点火しない。 点火しにくい。	①お部屋のガスせんは全開になっていますか。 ②バーナキャップは正しく取り付けられていますか。 ③バーナ炎口が目づまりしていませんか。
つまみを「開」の位置に回しても消火する。	①つまみを数秒間保持してから離していますか。 ②バーナキャップは正しく取り付けられていますか。 ③バーナ炎口が目づまりしていませんか。 ④炎検出部が汚れていませんか。
火移りしない。 黄炎で燃える。 炎が安定しない。	①バーナキャップは正しく取り付けられていますか。 ②バーナ炎口が目づまりしていませんか。 ③風などの影響を受けていませんか。
異常な音を立てて燃える。	①バーナキャップは正しく取り付けられていますか。 ②バーナ炎口が目づまりしていませんか。
使用中に消火した。 消火しやすい。	①バーナキャップは正しく取り付けられていますか。 ②バーナ炎口が目づまりしていませんか。
ガス臭いやいやな臭いがする。	①バーナキャップは正しく取り付けられていますか。 ②バーナ炎口が目づまりしていませんか。
グリル魚焼き時間が異常に長い。	①お部屋のガスせんは全開になっていますか。

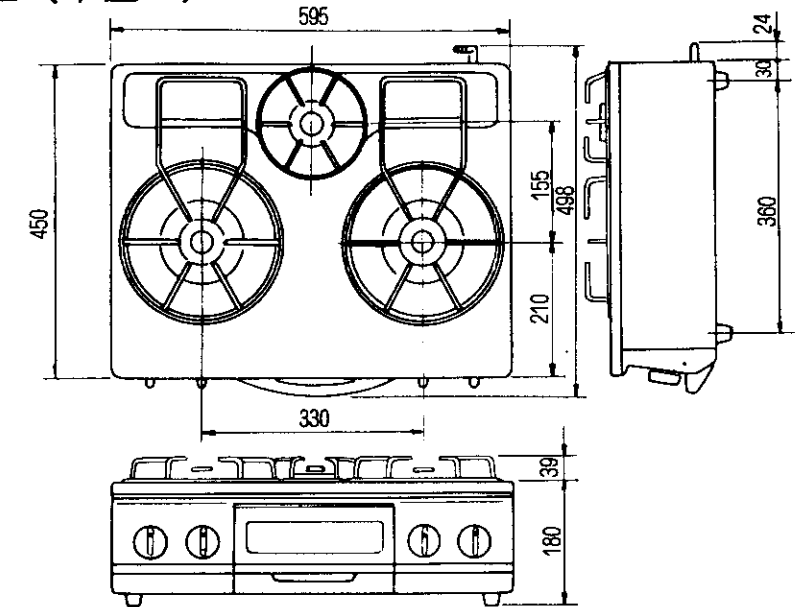
次のような現象は故障ではありません

現 象	理 由 と 処 置
はじめてお使いのとき 煙や臭いがでる。	部品に付着している油が焼けるためで、異常ではありません。 しばらく使用しますとなくなります。
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。

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、お買い上げの販売店にご連絡ください。
不完全な処置は事故のもとになります。

仕 様

1 外形寸法図（単位mm）



2 仕 様

品 名	グリル付三口こんろ（日立ガステーブル）
形 式 の 呼 び	GHG-4GD
種 類	ガスグリル付三口こんろ
点 火 方 式	圧電点火
安 全 装 置	立消え安全装置
外 形 寸 法	高さ219mm×幅595mm×奥行498mm
重 量	11.0kg（付属品を含む）
付 属 品	中華なべ用補助ごとく

使用ガス 使用ガスグループ		1 時間当りのガス消費量					ガス接続
		全ガス消費量	左こんろ	右こんろ	小バーナ	グリル	
都市 ガス用 (kcal/h)	5A						呼び寸法 9.5mm 都市ガス用 ゴム管
	5B	6800	2320	3200	1090	1360	
	5C	7500	2550	3500	1200	1500	
	6A						
	6C	8200	2550	4000	1200	1500	
	6B	8700	2550	4000	1200	1500	
	7C	8900	2630	4130	1240	1550	
	12A	8100	2370	3730	1120	1400	
LPガス用 (kg/h)	13A	8700	2550	4000	1200	1500	呼び寸法 9.5mm LPガス用ゴム管
		0.72	0.21	0.33	0.1	0.12	

長期間使用しない場合

長期間ご使用にならない場合、お部屋のガスせんは確実にしめてください。
なお、お手入れをしておくと次回お使いのとき便利です。
お手入れ方法は9～10ページの「お手入れのしかた」を参照してください。

アフターサービス

サービスを依頼される前に

- 11ページ「故障かな?と思ったら」項を見て、もう一度確認してください。
確認のうえそれでも不具合な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご依頼ください。
- アフターサービスをお申し付けいただくときには、次のことをお知らせください。

(1)品	名……日立ガステーブル	(3)現	象……できるだけ詳しく
(2)形式の呼び	……GHG-4GD	(4)道	順……付近の目印も

転居される場合

- ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。
ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。
なお、この製品はガス種が変る場合は、改造や調整が必要となりますので、転居先の販売店にご相談、ご用命ください。(改造や調整は有料です。)

保証について


- この商品は保証書付きです。
保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をご確認のうえ、大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。
なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。
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。
当社は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

補修用性能部品の最低保有期間について

- ガステーブルの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。
この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙)「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

ご使用方法のご相談は、お買い求めの販売店が承っておりますが、販売店と連絡がとれないなどお困りの場合は、下記へお気軽にお問い合わせください。

★日立エコーくらしのダイヤル—家電品のお買物相談は—
 **0120-312111**
(フリーダイヤル・無料 年中無休9～20時 東京で受信)

日立家電販売株式会社 株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)502-2111