

IH クッキングヒーター 揚げ物調理 ご注意ガイド

安全にお使いいただくために必ずお読みください。
詳しくは取扱説明書をご覧ください。また、取扱説明書の「安全上のご注意」をお読みいただき、正しくお使いください。お読みになったあとは、取扱説明書、設置説明書、保証書とともに大切に保管してください。

揚げ物調理をするときは、別売の専用天ぷら鍋をご使用ください

安全上のご注意



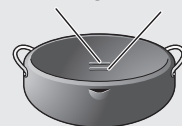
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物を調理するときは ●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります



- 別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 油は500g(550mL)未満では調理しない
油は500g(550mL)~800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

油量800g 油量500g



- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず「揚げ物」キーを使用する
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。
- 油煙が多く出たら電源を切る

ご注意

- 次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、加熱を停止することがあります。
 - ・鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合(鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください)
 - ・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
 - ・予熱中に油を注ぎ足した場合
- 油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください)
- 専用天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
- 再使用油は油煙が出やすくなります。
- 揚げ物調理中に他のヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
- 揚げ物調理中や鍋に保管中の油は、徐々に油が減ってきます。つど油量を確認してください。
- 専用天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色になることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。
- 廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

日立の家電品取扱店でお求めください

別売品 専用天ぷら鍋 HT-N40

揚げ物調理するときに使います。



揚げ物調理以外に使用しないでください。

いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。



別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

別売品

2020年12月現在

部 品 名	部 品 番 号	希 望 小 売 価 格
天ぷら鍋 (HT-N40)	HTW-4DF 024	2,750円(税込)

希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。



注意



●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

別売品 専用天ぷら鍋

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。

たわしやみがき粉は使用しないでください。

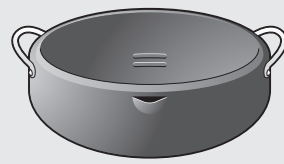
②鍋底や外側の異物や汚れをとる。

汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トップレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。

洗ったままにしておくとしびます。専用天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。日立の家電品取扱店で別売の専用天ぷら鍋をお買い求めください。



トップレート・プレートワク（ステンレス製）

汚れたらふき取ってください。

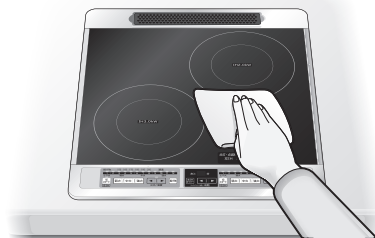
調理物や油汚れがついたまま調理すると鍋底やトップレートに焦げつき、汚れが落ちにくくなります。また、ホーロー鍋の場合、鍋やトップレートの焦げつきが原因で底面のホーローが溶け、焼き付いてくつき、無理に剥がすとトップレートの破損の原因になります。

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからふきしてください。

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからふきしてください。



ご注意

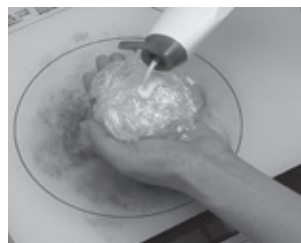
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（洗剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトップレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）



落ちにくい汚れ

クリームタイプのクレンザーを丸めたラップにつけてこすり取り、その後よくふき取ってください。

プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。



筋の方向は横向きです

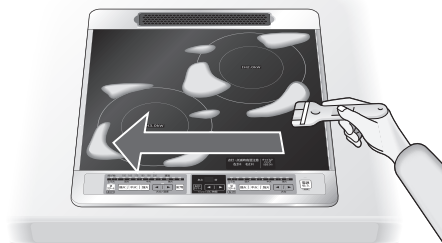
ご注意

- ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのクレンザーは使わないでください。
- たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）、アルミホイルなどでこすらないでください。（トップレート・プレートワクが傷つく原因になります）

それでも落ちないとき

市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取ってください。

トップレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。



ご注意

- トップレートに小さなひびや割れなどを見つけた場合や、トップレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。
- しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
- 鍋底の汚れがトップレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。

商品に関するご相談

商品情報やお取り扱いについてのご相談は

お客様相談センター（TEL 0120-3121-11）へ

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

