

# 取扱説明書

保証書・設置説明書別添付

日立IHクッキングヒーター  
家庭用

K6シリーズ 2口IH+ラジエントヒーター 鉄・ステンレス対応

型式 エイチティー ケー エス  
**HT-K60S**  
エイチティー ケー エス  
**HT-K6S**  
エイチティー ケー ケー  
**HT-K6K**

とんかつ

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、  
まことにありがとうございました。

**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**  
お読みになったあとは、保証書、設置説明書とともに大切に保管  
してください。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、  
正しくお使いください。

設置説明書を受け取り、ご使用前に設置完了後の確認項目を  
ご確認ください。

## 日立家電メンバーズクラブの My家電への製品登録をおすすめします。

※マイページ（日立の家電品お客様サポート）は  
日立家電メンバーズクラブに名称を変更しました。

さまざまなサービスをご利用いただけます。

- 家電品の登録・管理
- お役立ち情報
- 安全点検サービス割引
- パーツショップ送料特典
- お知らせ

詳しくは→(P.47)をご覧ください。



HT-K60S シルバー(S)

# はじめに

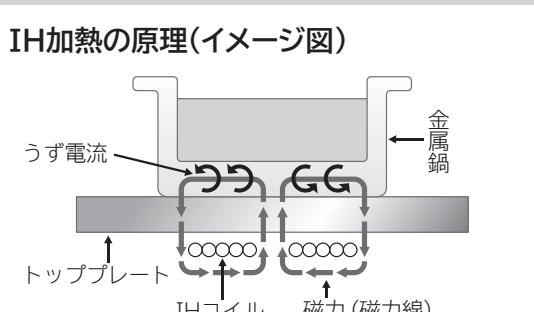
「安全上のご注意」→P.6~9をお読みいただき、正しくお使いください。

## 大火力 左・右IHヒーター

- 鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や材質によって火力が弱くなることがあります。→P.10

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。→P.15



IHとは電磁誘導加熱(Induction Heating)のこと。IHコイルから発生した磁力(磁力線)が、金属製の鍋を通るとき、うず電流が発生し、鍋自身を発熱させます。

## 両面焼きグリル(水なし)

- 裏返す手間なく、両面を焼き上げる「水なし自動両面焼き」

※少量の煙・においが排出されます。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。→P.26

スタートしてしばらくの間、前回の調理で庫内についた脂が加熱され、煙やにおいが出ることがあります。

## 上面操作

- 操作パネルを、すべて上面に配置。調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節。

## 煮込みメニュー

- 煮込み加減に合わせて「弱め」「標準」「強め」の3段階から選んでじっくり煮込めるのでおいしく味がしみ込みます。

# もくじ

## ご使用の前に

各部のなまえ・別売品	4
操作パネル	5
安全上のご注意	6
使える鍋の種類・材質・形状	10
消費電力と安全機能について	12

## 使いかた

### ヒーターで調理する

ヒーターの使いかたのポイント	13
お好みの火力で調理する	14
ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める	14
メニューを選んで調理する	16~18
揚げ物	16
煮込み	18

お好みの火力で調理する	19
温める	19

### グリルで調理する

グリルの使いかたのポイント	20
メニューを選んで調理する	22~25
丸焼き、切身・干物、つけ焼き	22
手動(魚焼き)	24
追加焼きをする	26

### いろいろな機能を使う

いろいろな機能を使う	27~29
タイマーを使う	27
操作をロックする	28
メロディーとブザーの切り替え	29

## お手入れ

お手入れをする	30~33
排気カバー・排気口	30
上面操作パネル	30
前面	30
トッププレート・プレートワク・光センサー	31
グリルドア、グリルパンの取り外し／取り付け	32
グリルドア・受皿・焼網	33
グリル庫内	33

## お困りのときは

お困りのときは	34~36
電源	34
音	35
火力	35
グリル	36
結露	36
トッププレート	36
「揚げ物」	36
その他	36
お知らせ表示が出たとき	37

## 料理集

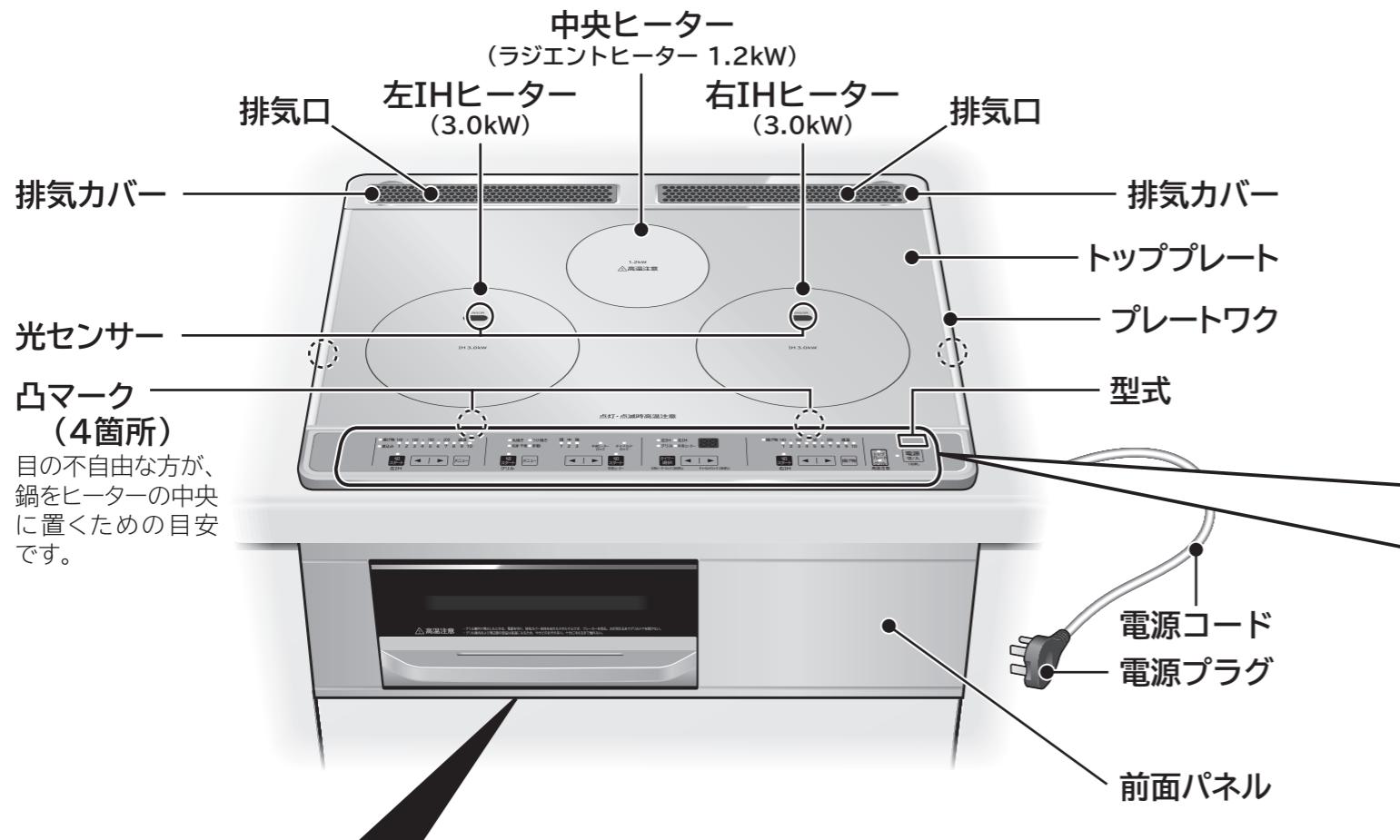
38~45

## 仕様・その他

仕様	46
保証とアフターサービス	46
「ご相談窓口」	47

# 各部のなまえ・別売品

※イラストは、HT-K60Sで説明しています。→P.00は主な説明のあるページです。



## グリル



## 別売品

推奨天ぷら鍋(HT-N50) (2020年12月現在)  
部品番号 : HT-C20TWS 010  
希望小売価格 : 2,860円(税込)



## 部品の交換・追加購入

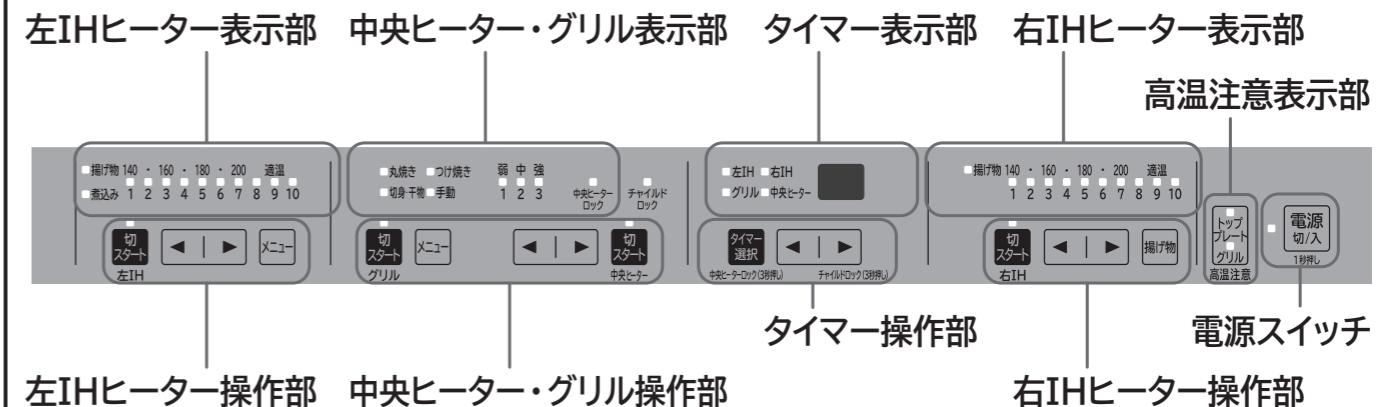
部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HT-K6K 010	1,716円(税込)
グリルドア (シルバー)	HT-K6S 003	4,180円(税込)
グリルドア (ブラック)	HT-K6K 011	4,180円(税込)

日立の家電品取扱店にご相談ください。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。

# 操作パネル

## 上面操作パネル

●中央ヒーターとグリルは同時に使用できません。



### 電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたまま約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

### ヒーターで調理をする →P.13~19

火力、温度、調理メニューの設定、スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内にスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

### グリルで調理をする →P.20~26

調理メニュー、仕上がり、火力、追加焼きの設定、スタート・切を行います。

●調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内にスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態が表示部に表示されます。

### グリル庫内をクリーニングする →P.33

グリルの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、焼網を外してください。

### タイマーの設定をする →P.27

左・右・中央ヒーター、グリルのタイマー設定をします。

●同時に複数のタイマーを設定することはできません。

●「揚げ物」中のIHヒーターや調理メニュー「丸焼き」「丸身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。

### 操作をロックする →P.28

全ての操作、または中央ヒーターのみロックします。

●ロックの設定・解除はキーを約3秒押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

# 安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## ■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

**△危険** この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

**△警告** この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

**△注意** この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

### 表示の例

**△** 「警告や注意を促す」内容です。 **🚫** してはいけない「禁止」内容です。 **!** 実行しなければならない「指示」内容です。

# 危険

## ●火災・感電・けがの原因になります。

### 本体は



改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.47)にご相談ください。



# 警告

## ●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

●揚げ物調理中はそばを離れない

●指定の鍋以外は絶対に使わない (P.10)

指定の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ます。火災の原因になります。

●フライパンは使わない

●油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない

油は200g(220mL)~800g(880mL)の範囲で、深さ1cm以上鍋の深さや調理物に応じて調理してください。

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、油量が多く過ぎると、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

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●必ず「揚げ物」メニューを使用する (P.16,17)

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

### 液体の調理をするときは

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあります。やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。

### 使用中(調理中)・使用後は

●市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)※を使わない

鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよびグリル庫内などの高温部に触れない

※トッププレートの上に敷いて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

#### 排気口・排気力バー

トッププレート  
光センサー

電源スイッチ

前面パネル

グリル

●鍋底がはがれかけた鍋は使用しない

鍋底がはがれかけた状態で加熱するとはがれた部分が異常過熱し、赤熱するおそれがあります。トッププレートが局所過熱し、破損(ひび割れ)変色する原因となります。

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。

加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない

下記のものは特に注意してください。

誤って加熱した場合、火災や破裂、赤熱してやけど・けがの原因になります。

・カセットコンロ、ボンベ、缶詰など

・アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パックやプラスチック製調理器(容器の内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など

・スプーンなどの金属製小物

・その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

●トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る

光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。

### 本体は

●排気口やすき間などに、異物(ピンや針金など)や指を入れない

●本体や排気口、電源プラグに水などをかけない

●子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

### 使用後は

●使用後は電源を切る  
使わないときは、電源を切ってください。

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

### 異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.47)へ点検・修理を依頼する

・電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。

・焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。

・トッププレートにひび割れがある。

# 危険

## ●火災・感電・けがの原因になります。

# 安全上のご注意 (つづき)

## △ 注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 使用中(調理中)・使用後は

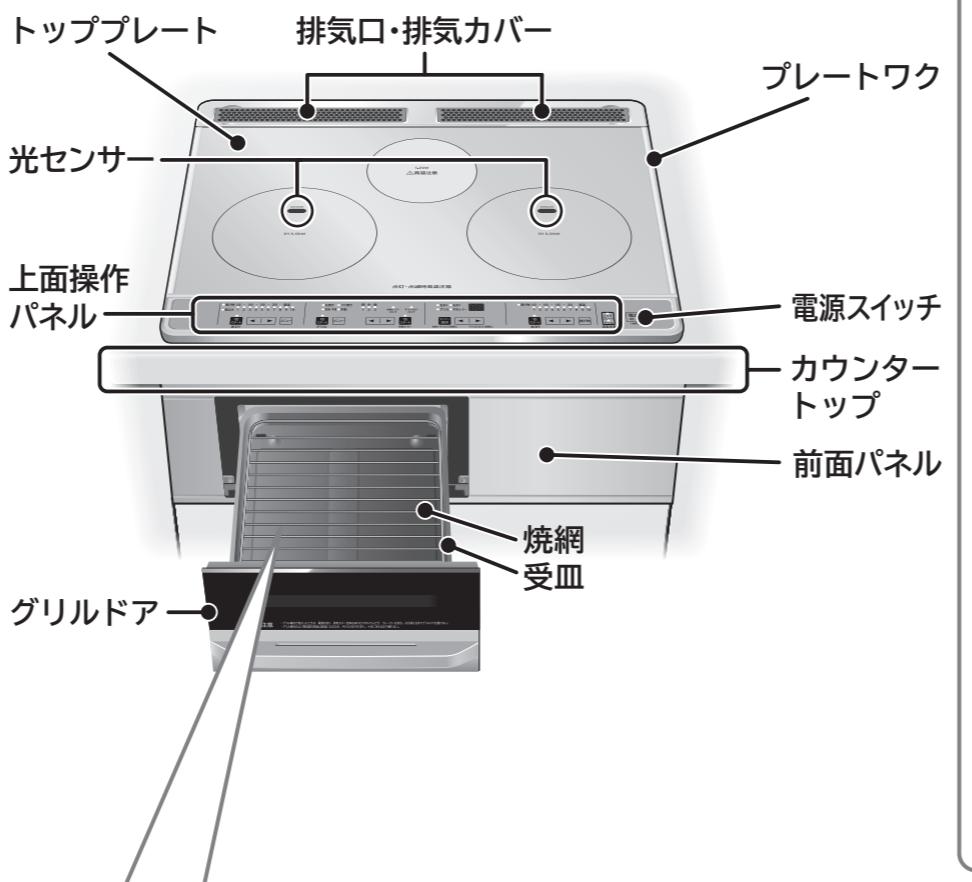
- 鍋は不安定な状態で使用しない
- 鍋の下に紙やシートを敷かない
- あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない  
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
- 本体前方に物を置かない
- 空だきや必要以上に加熱をしない
  - ・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
  - ・ホーロー鍋は、空だきしたり、焦げつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
- 火気を近づけない
- 排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手などを近づけない
- トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
- トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
- 使用中は本体から離れない
- !** ●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する  
取っ手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- 揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する  
油の飛び散りを少なくするために (→ P.43)
- 油煙が多く出たら電源を切る

### グリルを使用するときは

- 使用中や使用後はグリルドア(強化ガラス)に水をかけない  
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
- グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない  
グリルドア、受皿、焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
- グリルドア(強化ガラス)に傷がついた場合は使わない  
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。  
傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。 (→ P.4)
- 受皿が破損した場合は使わない  
キャビネット内に脂などが落ちる原因になります。

### 使用する方は

- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する  
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



- 調理以外の用途に使用しない  
湯たんぽなどを加熱しないでください。

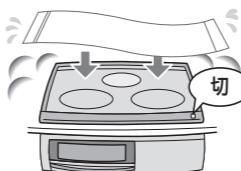
- お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

### グリルを使用中に

- グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
- 消火するまでグリルドアを開けない  
(空気が入り、炎が大きくなります)

#### 消火手順

- ①電源を切る
- ②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ  
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
- ③専用ブレーカーを切る  
※グリルドア(強化ガラス)に水をかけない。  
(強化ガラスが割れます)



- 使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する  
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。

- 使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網、グリル庫内は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
- グリル庫内と受皿は、魚などの脂や食品カスがたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする

続けて使用するときは、グリル庫内と受皿にたまつた脂や食品カスを捨て、汚れをきれいに落としてください。  
汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります。

### 次の点もご注意ください

- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない  
磁力線により本製品が故障する原因になります。
- キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない  
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
- 本体や排気口などに、水や調理物などをこぼさない  
水などをこぼした場合や調理物を吹きこぼした場合は、すぐにふき取ってください。キャビネット内に水や調理物が落ちる原因になります。
- プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない  
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない  
ヒーターをスタートすると加熱され、火災・故障の原因になります。
- 左・右IHヒーター使用中は磁力(磁力線)が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
  - ・ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因になります)
  - ・キャッシングカード・磁気テープ・自動改札用定期券など(記憶が消える原因になります)
- 光センサーに直射日光や照明が当たると誤作動することがある  
鍋の位置がずれて光センサーに直射日光や照明が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や加熱を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
- 酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる  
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色したり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。
- 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない  
IHまたは CH-IH マーク付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によっては IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
- ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する  
オーブンレンジの排気でグリルドアの取っ手が熱くなる場合があります。 IH クッキングヒーターを使っていても、オーブンレンジを使うと排気カバー部が熱くなる場合があります。
- 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因  
適切な環境下でご使用ください。



# 消費電力と安全機能について

## 複数のヒーター・グリルを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

- 総消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置時に設定)以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。(総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください→P.46)
  - ・火力が上げられない。(「ピピピッ」と鳴る) ➡ 他のヒーターの火力を下げるか加熱を停止してから再操作してください。
  - ・キーを押してもスタートできない。
- 中央ヒーターとグリルは、同時に使用できません。
- 左IHヒーターとグリルの同時使用時、左IHヒーターの最大火力は「7」までです。

### 消費電力の目安(相当とはヒーターの入・切による平均消費電力)

#### 左・右IHヒーター

火 力	とろ火		弱火		中火		強火			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
消費電力	100W相当	300W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

揚げ物 左・右IHヒーター 最大1.5kW 煮込み 左IHヒーター 最大500W

#### 中央ヒーター

火 力	グリル
最大1.25kW	丸焼き 切身・干物 つけ焼き 手動 最大1.25kW

## こんなときは安全機能が働きます

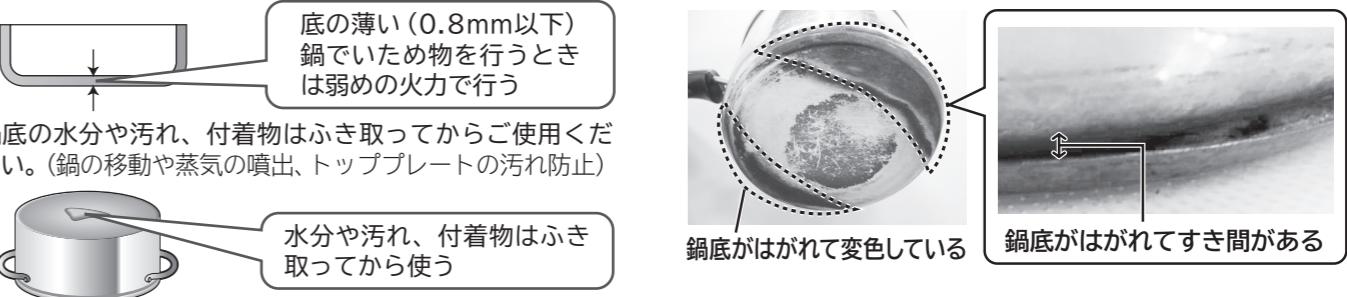
対象のヒーターを  
右の表示で表して  
います

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 左 右	加熱中に左・右IHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(約30秒以内に戻せば加熱は継続されます) ➡ P.34
金属小物検知自動停止 左 右	左・右IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) ➡ P.34
揚げ物鍋反り検知自動停止 左 右	鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋を交換してください) ➡ P.37
切り忘れ防止自動停止 左 右 中央 グリル	左・右・中央ヒーターは、加熱後最終ボタン操作から約45分経過した。 グリル調理メニュー「手動」は、加熱後約30分経過した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。 ➡ P.34
過熱防止自動停止 左 右	鍋底温度が異常に上昇した。 排気口がふさがれるなどして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または排気口を確認してください) 火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ➡ P.37
グリル過熱防止自動停止 グリル	グリル庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(グリル庫内を冷却してください) ➡ P.37
高温注意表示 左 右 映 グリル	トッププレート(約50°C以上)やグリル庫内(約60°C以上)が高温になっている。	電源を切っても温度が下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分放置された。	自動的に電源が切れます。(「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示されます)

# ヒーターの使いかたのポイント

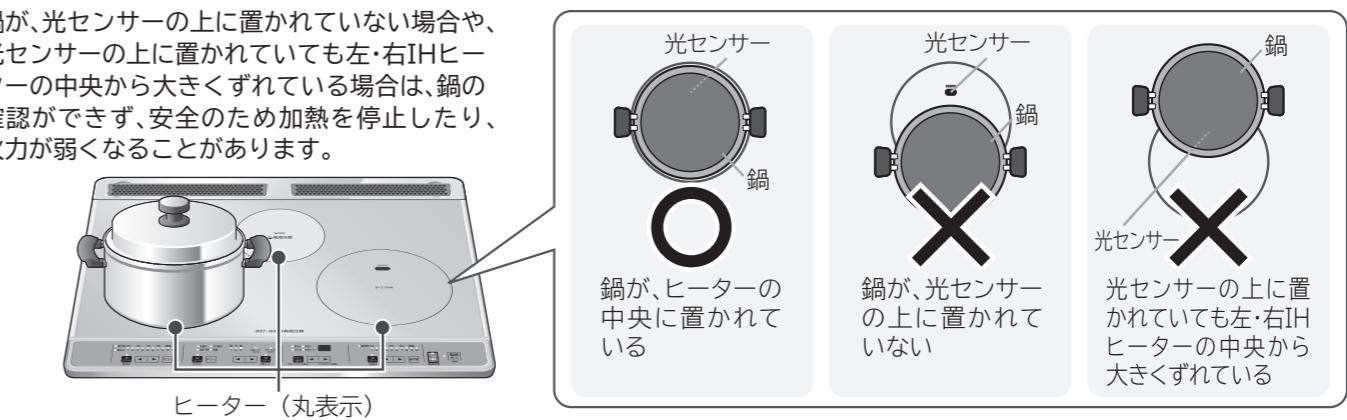
## 鍋底の厚さや汚れ、変色や変形(はがれ)などを確認してください

- 鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は強火でのご使用は控えてください。(鍋底変形の防止)
- 鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。

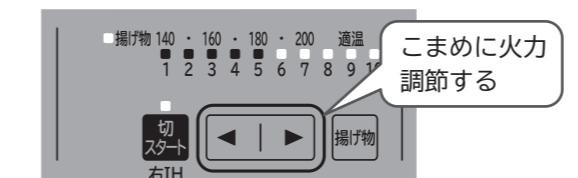


## 鍋は、ヒーター(丸表示)の中央に置き、左・右IHヒーターは、鍋底が光センサーの上にあることを確認してください

- 鍋が、光センサーの上に置かれていらない場合や、光センサーの上に置かれている場合でも左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため加熱を停止したり、火力が弱くなることがあります。



## 鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調節してください



## 同じ鍋でも、左右のIHヒーターによって火力が異なる場合があります

- IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
- メニューを選んで調理したときに、左右で仕上がり時間が異なる場合があります。



## 音について ➡ P.35

- 使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力(磁力線)による鍋の振動や、調光照明、電気暖房機などを使用したときに磁力が変動して鍋が振動することで発生する音で、異常ではありません。そのままご使用ください。(左右で音が異なる場合があります) 音が気になる場合は、鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
- 使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します。(最大約10分)そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。
- 電源を入れ・切るときや使用中に、「カチャ」と音がする場合があります。これは、内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。



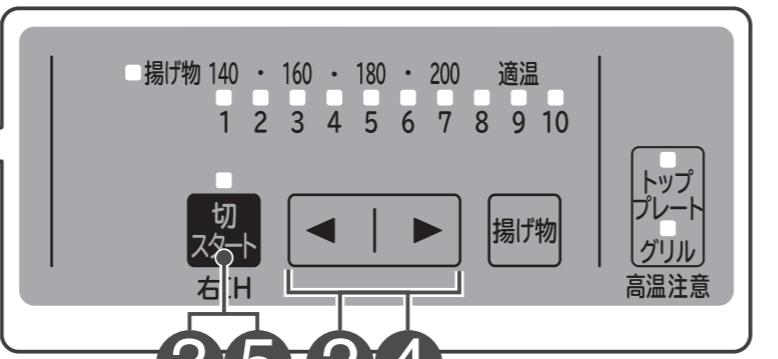
# お好みの火力で調理する

## ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる・温める

左・右IHヒーターが  
使えます

お好みの火力で調理します

- フライパンなどの取っ手がプレートワク(上面操作パネル部)に乗り上げないようにしてください。鍋底が浮いて火力が弱くなることがあります。
- 右IHヒーターで説明しています。



### 火力調節の目安

火力	とろ火			弱火			中火			強火		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
消費電力	100W相当	300W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW		
調理例	ゆでる						めん類・根菜・葉菜					
	煮る		カレーなどのとろみのあるもの		煮魚など		ひと煮立ちさせるとき		煮立てるとき		沸とうさせるとき	
	蒸す						茶わん蒸し・シュウマイ				沸とうさせるとき	
	焼く						卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ぎょうざ・肉類					
	いためる						玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・チャーハン・野菜いため					
	温める						カレーのルー・みそ汁					

- 火力「10」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げるこをおすすめします。
- 火力「10」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「9」に下がります。
- 火力「9」「10」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「8」に下がります。

### 警告

- いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上ることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようしてください。



- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。



## 準備

材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

### 1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

### 2

◀ | ▶ を押し、お好みの火力表示ランプを点灯させる

- 火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

### 3

切スタート を押し、スタートする

#### 調理する

タイマーを使うときは → P.27

### 4

火力を調節するときは

◀ | ▶ を押す

- 火力は「1」~「10」まで調節できます。

### 5

調理が終わったら

切スタート を押し、切る

続けて使わないときは

電源切/入 を押し、電源を切る  
(ランプが消灯します)

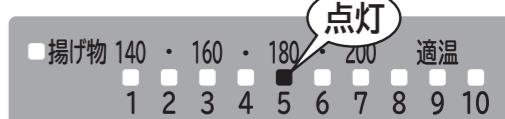
お手入れをするときは → P.30, 31

- 光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて加熱しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため加熱を停止することがあります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。→ P.13

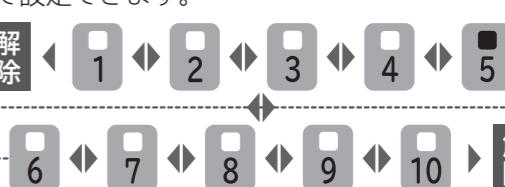


◀ | ▶ を押す

- 火力「5」が点灯します。



- 続けて ▲ | ▼ を押すと火力は「1」~「10」まで設定できます。



スタートすると(火力「5」の場合)

- 火力「1」~「5」までを点灯し、加熱が始まります。



- 最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

- 切スタートを押してから ▲ | ▼ を押してもスタートできます。

- トッププレートの温度が約50°Cに下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。

- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



### 注意

#### !

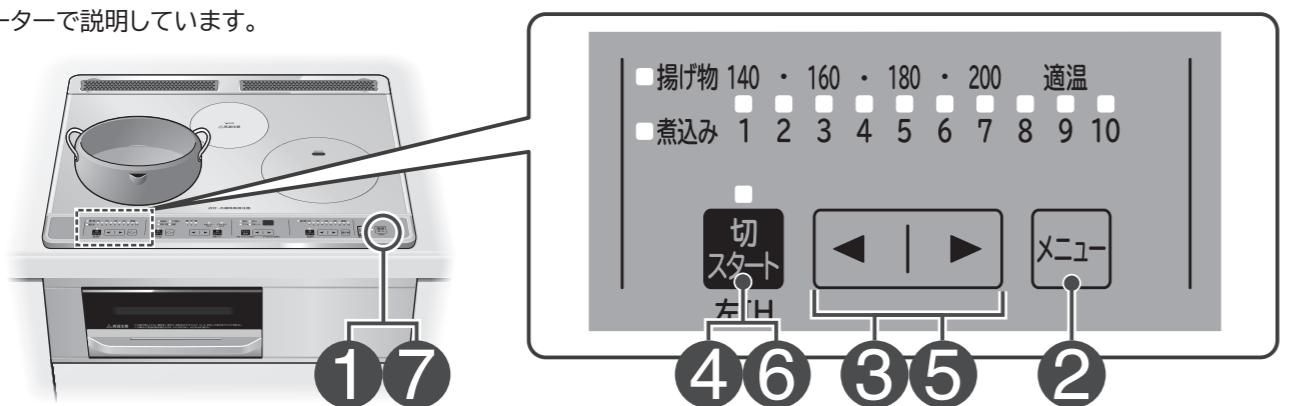
- 調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
- 鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

# メニューを選んで調理する

## 揚げ物

予熱完了をメロディーでお知らせし、調理中油温をコントロールします

- 必ず指定の鍋を使用してください。→P.10
- 片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意してください。  
取っ手が、手や体に不意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
- 揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
- 左IHヒーターで説明しています。



### 設定油温の目安

■別売の推奨天ぷら鍋に油800g(880mL)を入れた場合

設定油温	140	150	160	170	180	190	200
調理例	野菜の油通し	天ぷら・手作りコロッケ・エビフライ	冷凍食品(コロッケ・メンチカツなど)	フライ・鶏の唐揚げ・ドーナツ	素揚げ・大学いも・ポテトチップ・魚の丸揚げ	野菜(しとう辛子、しその葉など)天ぷら・とうふ揚げ	

●設定油温は調理時の温度目安で、油量や食材、使用する鍋により異なります。また食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めの温度になります。



### ●火災・やけどの原因になります。

#### 揚げ物調理は

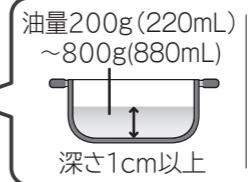
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない → P.10  
指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあります。火災の原因になります。
- フライパンは使わない
- 油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない  
油は200g(220mL)~800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多く過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず「揚げ物」メニューを使用する  
手動による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

左・右IHヒーターが  
使えます

## 準備

200g(220mL)~800g(880mL)、  
深さ1cm以上に油を入れた指定の鍋  
をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光  
センサーの上にあることを確認する



●光センサーの上に  
鍋がない場合は、  
安全のため加熱を  
停止することがあり  
ます。→P.13



## 1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、  
電源を入れる(ランプが点灯します)



## 2

メニューを押し、「揚げ物」ランプを点灯させる  
●右IHヒーターの場合は揚げ物を押してください。



## 3

◀ | ▶ を押し、油温を設定する



## 4

切スタート を押し、スタートする

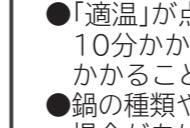
- 鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
- メロディーが鳴ったら適温です。

### 適温になったら調理する

- 適温になる前に、材料を入れないでください。

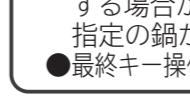
## 5

◀ | ▶ を押し、油温を調節する



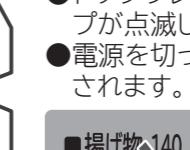
## 6

切スタート を押し、切る



## 7

電源切/入 を押し、電源を切る  
(ランプが消灯します)  
お手入れをするときは →P.30,31



### ご注意

- トッププレートの温度が約50°Cに下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。
- トッププレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できないことがあります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→P.10,31
- 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。
- 鍋の底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色く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。→P.30,31
- 調理後は、本体内部が高温のため鍋の温度が正しく検知できない場合があります。十分に本体の温度を下げてからご使用ください。
- 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。

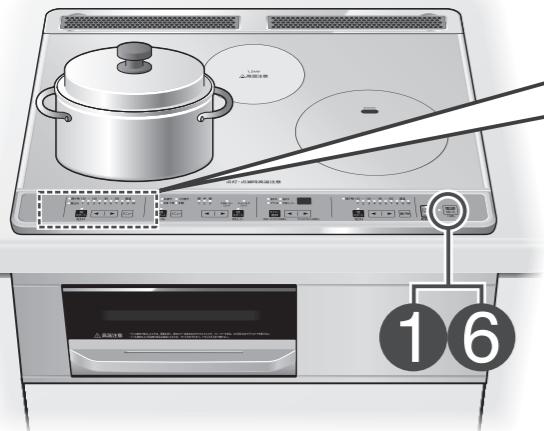
使いかた  
ヒーターで調理する

メニューを選んで調理する／揚げる

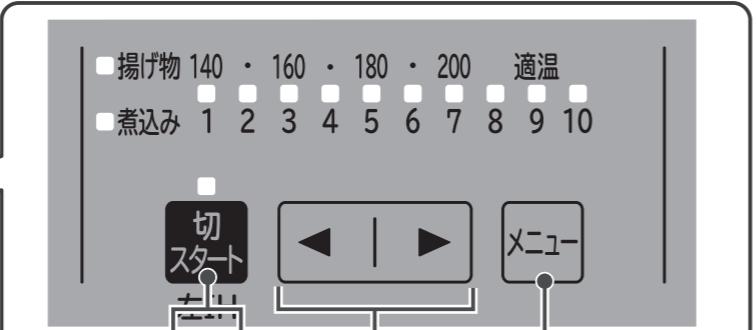
# メニューを選んで調理する (つづき)

## 煮込み

煮込み加減を設定し、煮込みます



左IHヒーターが  
使えます



### お願い

- 材料と煮汁の量は、鍋の高さの1/3~1/2くらいが適しています。
- 煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
- 調理物を沸とうさせてから煮込んでください。
- 煮込みのできる量は約0.4~2.0kgまでです。

**準備** 沸とうさせたあたかい調理物を入れた鍋を左IHヒーターの中央に置く

**1** 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** メニューを押し、「煮込み」ランプを点灯させる

**3** ▶/◀を押し、煮込み加減を設定する

**4** 切スタートを押し、スタートする

- 煮込み中はときどきかきませて、焦げつかせないようにしてください。
- 長時間煮込むと焦げつく場合があります。
- 最終キー操作から約45分で自動的に加熱を停止します。

タイマーを使うときは →P.27

**5** 調理が終わったら

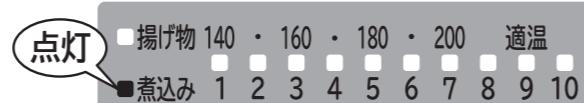
切スタートを押し、切る

**6** 続けて使わないときは

電源切/入を押し、電源を切る  
(ランプが消灯します)

お手入れをするときは →P.30,31

### メニューを押す



### 煮込み加減を設定

- |    |                    |    |                                      |
|----|--------------------|----|--------------------------------------|
| 弱め | 揚げ物<br>■煮込み<br>1 2 | 点滅 | カレーやシチューなどろみをつける調理や少ない量で調理するときに使います。 |
| 標準 | 揚げ物<br>■煮込み<br>1 2 | 点滅 | ポトフ、おでん、ロールキャベツなどの調理に使います。           |
| 強め | 揚げ物<br>■煮込み<br>1 2 | 点滅 | 肉じゃが、筑前煮などの調理や、多い量で調理するときに使います。      |
- 煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してください。
  - 煮込み中も煮込み加減を変更できます。

- トッププレートの温度が約50°Cに下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



# お好みの火力で調理する

## 温める

中央ヒーターが  
使えます

お好みの火力で調理します

### 警告

- 中央ヒーター使用中や使用後しばらくは高温になっているので、トッププレートに触れないでください。中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となり、やけどのおそれがあります。
- 可燃物を置かない  
火災の原因になります。

### 注意

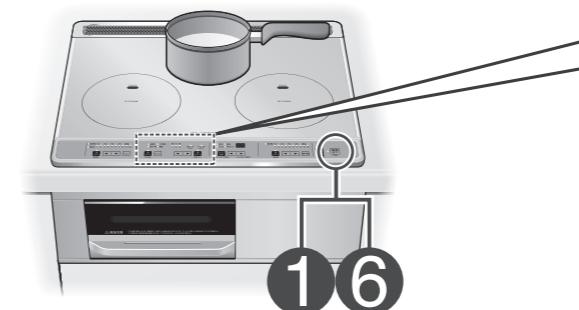
- 調理中はそばを離れて、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する

### お知らせ

- 超耐熱ガラスが使えます。

### ご注意

- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがあります。故障ではありません。(火力「3」の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします)
- 中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。



**準備** 材料を入れた鍋を中央ヒーターの中央に置く

**1** 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

**2** ▶/◀を押し、お好みの火力表示ランプを点灯させる

**3** 切スタートを押し、スタートする

調理する  
タイマーを使うときは →P.27

**4** ▶/◀を押す

火力を調節するときは

●火力は「1」~「3」まで調節できます。

解除 1 2 3 強 解除

弱 中 強

1 2 3 中央ヒーター ロック

点灯

### ▶/◀を押す

- 火力「3」が点灯します。



- 続けて ▶/◀ を押すと火力は「1」~「3」まで設定できます。

解除 1 2 3 強 解除

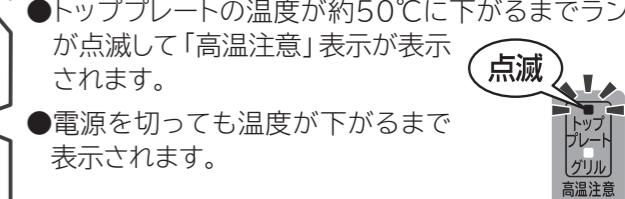
### 加熱をスタートすると(火力が「3」の場合)

- 火力「1」~「3」までを点灯し、加熱が始まります。



- 最終キー操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

●切スタートを押してから ▶/◀ を押してもスタートできます。



ヒーターで調理する

メニューを選んで調理する／煮込み／お好みの火力で調理する／温める

# グリルの使いかたのポイント

## 受皿と焼網は、必ずセットしてください

- 受皿と焼網を使いはじめる前に、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、乾いたふきんで水気をしっかりふき取ってください。



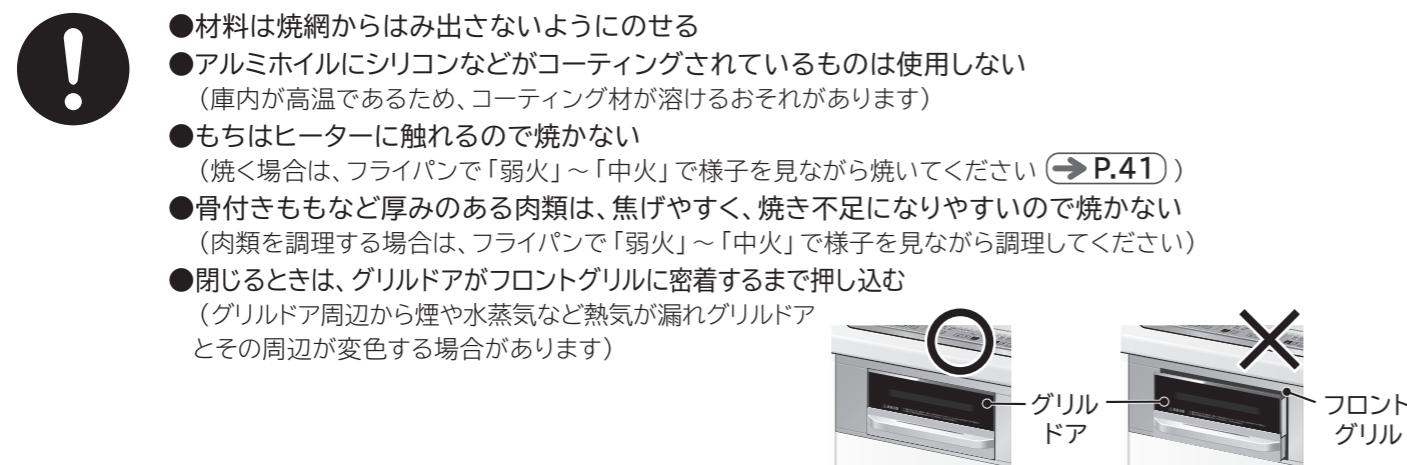
## ! 注意

- 受皿にはクッキングシート・オーブンシート・グリル用の石などを入れて使用しない  
(脂が過熱し、発煙・発火するおそれがあります。→P.9) また、調理がうまくできない場合があります)

## 調理の準備をする際は次の点に注意してください

## ! 注意

- 魚や肉などを調理するときは、焼網にアルミホイルなどを敷かない  
(汚れ防止のためにアルミホイルなどを使用しないでください。脂が過熱し、発煙・発火するおそれがあります → P.9)  
また、調理がうまくできない場合があります)
- 受皿と焼網の間にアルミホイルを敷いて調理する場合は、繰り返し使用しない  
(続けて使用すると、脂や食品カスが過熱され、発煙・発火のおそれがあります → P.9)



## ! 注意

- 排気口・排気カバーの上にふきんや鍋、アルミ箔などを置いてふさがない  
(排気口・排気カバーをふさぐと、本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。また、グリルドアから煙が漏れたり周囲や下側に露がつく場合があります)
- 連続してご使用になる場合は  
グリル庫内の温度を下げてから調理する  
(庫内の温度が高いまま調理すると温度センサーが正しく動かず、早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします)
- 焼網、受皿の汚れをきれいにする
- 調理の途中でグリルドアを開けない  
(上手に調理ができません。また、カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります)
- レンジフードファンを使用する  
(調理中、排気口から煙が出ます)
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあるので、周りについた露はふきんでふき取る



## お知らせ

- 加熱してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料や材料の脂などがヒーターに触れるときにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
- 調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- 調理メニュー「手動」は上・下ヒーターの加熱を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、ヒーターが赤くならない場合があります。また、調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。(みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理するため火力を抑えているためです)

## 調理後は次の点に注意してください

## ! 注意

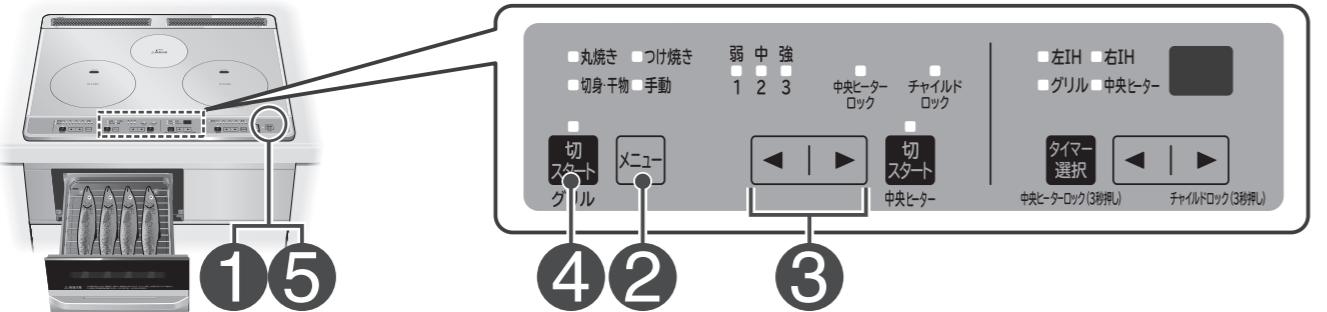
- グリル庫内と焼網、受皿は使うたびにお手入れをする(→P.33)  
また、グリル庫内やヒーターに付着した食品カスは、次の調理前に取り除く  
(汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります → P.9)
- グリル庫内は、熱により変色しますが、性能に問題ありません
- グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する  
(長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります)
- グリルドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する  
(調理物が焼網から落ちる場合があります)



# メニューを選んで調理する

## 丸焼き、切身・干物、つけ焼き

●調理中、温度調節をしているため、ヒーターが赤くならない場合があります。



### 仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

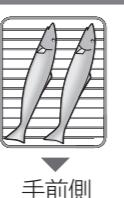
●[ ]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。大きさや数によって仕上がりを選んでください。

●材料の厚さは4cm以下にしてください。

	レシピ名	材料	メニュー・仕上がり	加熱時間の目安
さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け)		[約80g] 4切れ	つけ焼き 中	約20分
ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け)		[約100g] 4切れ	つけ焼き 中	約20分
焼きとり(たれ焼き)		[1本 約50g] 8本	つけ焼き 中	約20分
焼きとり(塩焼き)		[1本 約50g] 8本	つけ焼き 中	約20分
さんまの開き		[約110g] 2枚	切身・干物 中	約17分
はたはた		[約30g] 4尾	切身・干物 弱	約17分
めざし		[約40~50g] 4尾	切身・干物 弱	約17分
ししゃも		[約20g] 4尾	切身・干物 弱	約17分
あじの開き		[約100g] 2枚	切身・干物 中	約17分
塩ざけ		[約80g] 4切れ	切身・干物 中	約17分
塩さばの切身		[約80~100g] 4切れ	切身・干物 中	約17分
塩さんま(塩蔵品)		[約150g] 1~4尾	丸焼き 弱	約21分
さんまの塩焼き(はらわたなし)		[約130g] 4尾	丸焼き 弱	約21分
さんまの塩焼き		[約150g] 1~4尾	丸焼き 中	約23分
あじの塩焼き		[約130~180g] 1~4尾	丸焼き 中	約23分
いさき		[約230g] 2尾	丸焼き 中	約23分
たいの塩焼き		[約300~600g] 1尾	丸焼き 強	約26分

### 丸焼き、切身・干物、つけ焼きのこと

- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾をよせてください。
- 魚を1~3尾焼く場合は、ヒーター形状によりのせる位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めにのせてください。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなりますが)お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10~20分前に塩をふっておくと、焼き色がつきやすくなります。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。温度センサーが正しく動かず焼き過ぎたりします。



手前側

- 厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- 焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- 1尾約130g以下のさんまやはらわたを取ったさんま(生)は、「丸焼き」弱で焼いてください。
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多く出ることがあります。においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵室から出したら直ぐに焼いてください。  
(約5~10℃が目安です)

## 準備

材料を焼網の上にのせ、グリルドアを確実に閉める

### 1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

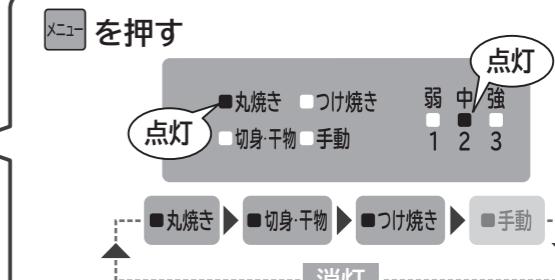
### 2

メニュー を押し、「丸焼き」または「切身・干物」、または「つけ焼き」ランプを点灯させる

### 3

◀ | ▶ を押し、材料に適した仕上がりに設定する

- グリルドアを閉めるときは、グリルドアがフロントグリルに密着するまで押し込んでください。(グリルドア周辺から煙や水蒸気などが漏れる場合があります)



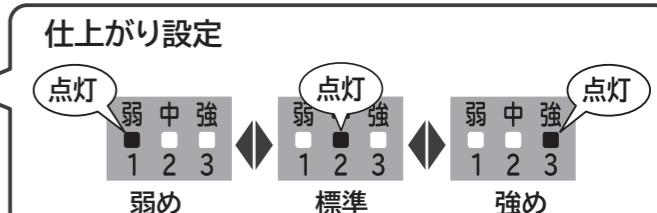
### 4

切スタート を押し、スタートする

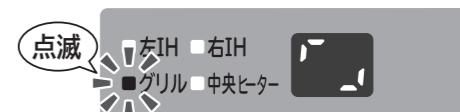
- 調理が終わると、メロディーが鳴ります。

### 調理物を取り出す

- 調理物を入れたままにしておくと、余熱で焦げ過ぎることがあります。



- 表示部に「」と表示され、途中から調理の残時間が表示されます。(調理の状況により残時間は変わることがあります)
- 他のヒーターでタイマー使用中は表示しません。表示を確認したい場合は、タイマー選択を押し、グリルのランプを点滅させてください。



- 焼きが足りないときは、「手動」で様子を見ながら、さらに焼いてください。→P.26

### 5

電源切/入 を押し、電源を切る  
(ランプが消灯します)

お手入れをするときは →P.32,33

- グリル庫内の温度が約60℃に下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



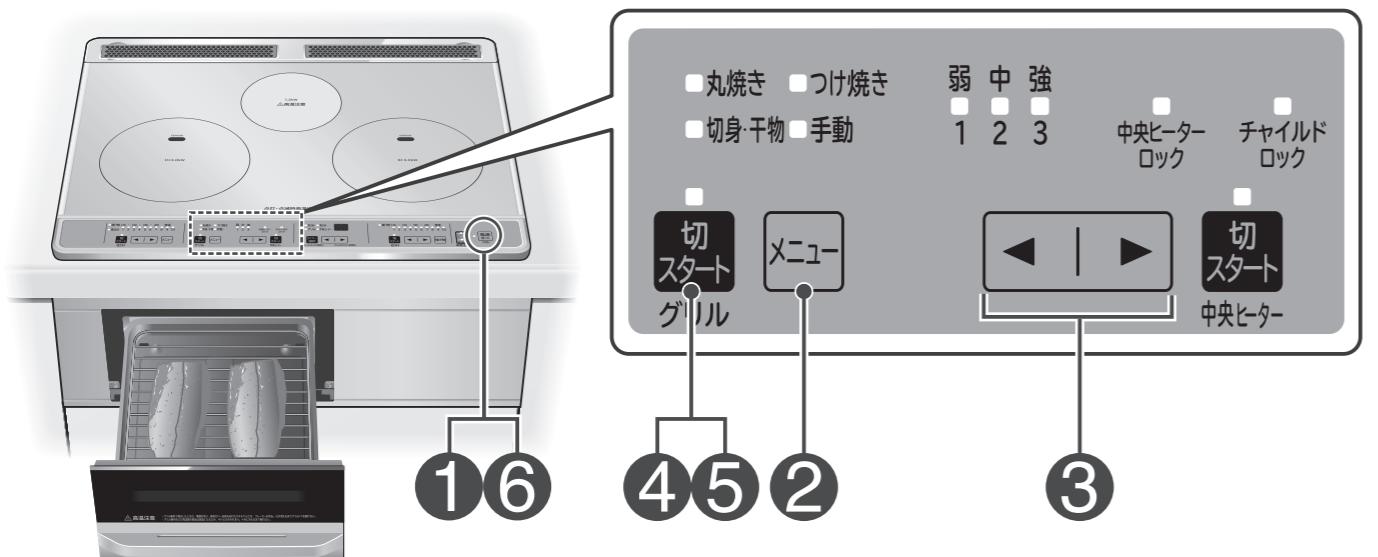
## お願い

- 調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。

# メニューを選んで調理する (つづき)

## 手動(魚焼き)

●調理中、温度調節をしているため、ヒーターが赤くならない場合があります。



### 魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とこつ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

- 加熱時間は目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を調節してください。
- 材料の厚さは4cm以下にしてください。

	レシピ名	材料	メニュー・火力	加熱時間の目安
調理例	小あじのみりん干し	[1枚 約4g] 10枚	(手動) 中	約5~7分
	さんまのみりん干し	[約80g] 2枚	(手動) 中	約6~10分
	いわし丸干し	[1尾 約10~15g] 5~10尾	(手動) 中	約8~14分
	いかのみぞ漬け焼き	[1枚 約80g] 1枚	(手動) 中	約20~25分
	スルメ	[1枚 約70g] 1枚	(手動) 中	約3~5分

- 焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。
- 料理集にない調理や調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で焼けないもの、好みの焼き上がりに仕上げたい場合は、調理メニュー「手動」で火力設定(強め、標準、弱め)と時間を調整し、様子を見ながら調理してください。
- 裏面の焼きが足りない場合は、調理物を裏返して、様子を見ながら調理してください。

## 準備

材料を焼網の上にのせ、グリルドアを確実に閉める

### 1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

### 2

メニュー を押し、「手動」ランプを点灯させる

### 3

◀ | ▶ を押し、材料に合った火力に設定する

### 4

切スタート を押し、スタートする

調理中はそばを離せず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

タイマーを使うときは → P.27

### 5

切スタート を押し、切る

調理物を取り出す

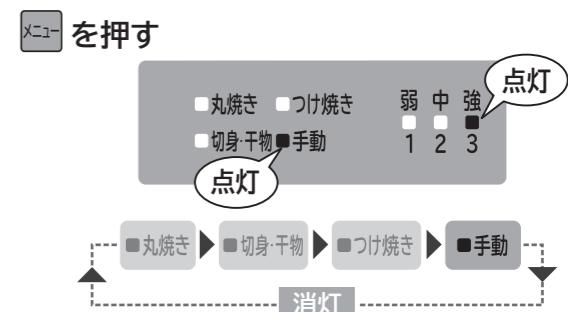
- 調理物を入れたままにしておくと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

### 6

続けて使わないときは 電源切/入 を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.32,33

- グリルドアを閉めるときは、グリルドアがフロントグリルに密着するまで押し込んでください。(グリルドア周辺から煙や水蒸気などが漏れる場合があります)



使いかた  
グリルドアで調理する

メニューを選んで調理する 手動(魚焼き)



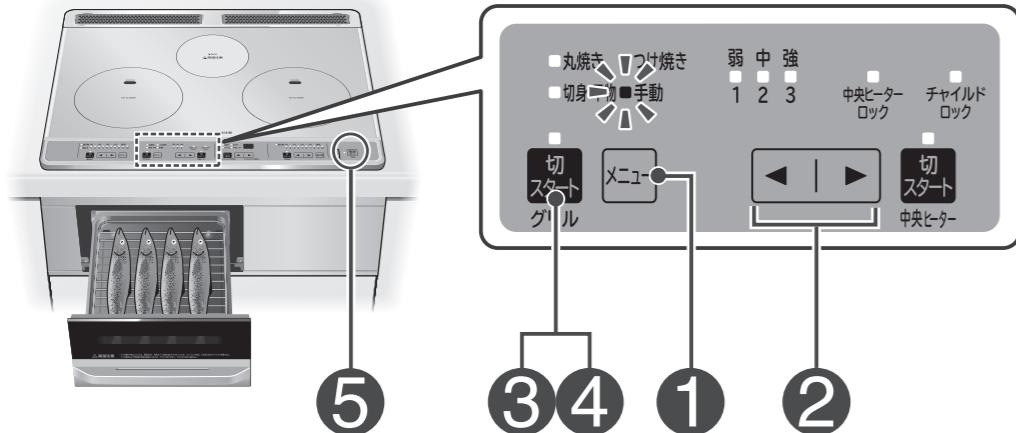
- スタートしてから約30分経過すると、加熱を停止します。

- グリル庫内の温度が約60℃に下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



# 追加焼きをする

## 調理終了後、お好みで追加焼きをします

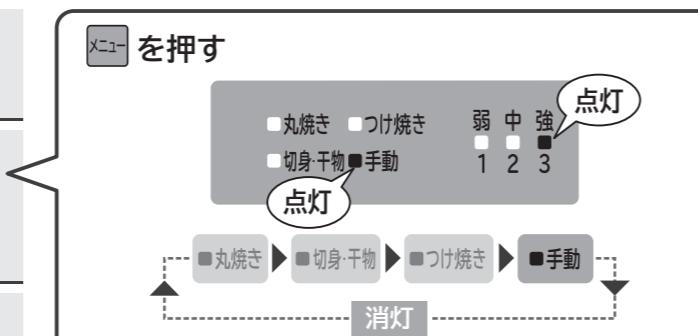


### 準備

調理メニュー終了後、設定する  
●追加焼きしたい面を表にしてください。

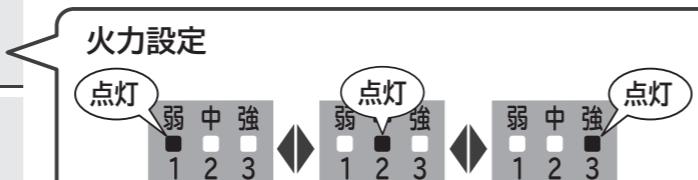
### 1

メニューを押し、「手動」ランプを点灯させる



### 2

◀ | ▶を押し、材料に合った火力に設定する



### 3

切スタートを押し、スタートする

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりを見ながら、調理時間を調節してください。

タイマーを使うときは → P.27

### 4

調理が終わったら

切スタートを押し、切る

調理物を取り出す

●調理物を入れたままにしておくと、余熱で焦げ過ぎることがあります。

- グリル庫内の温度が約60°Cに下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



### 5

続けて使わないときは

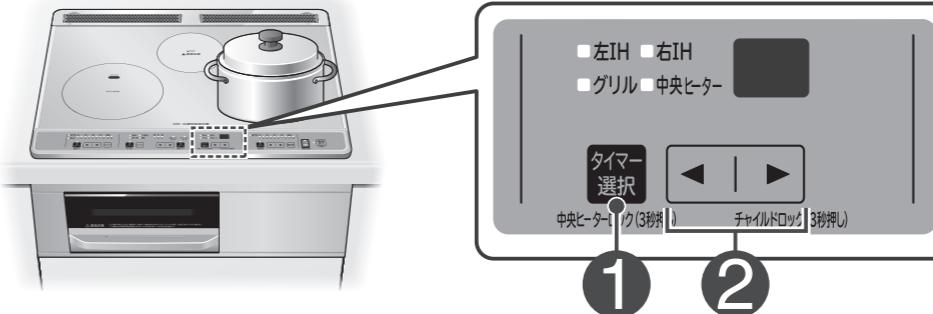
電源切/入を押し、電源を切る  
(ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.32, 33

# タイマーを使う

## 設定した時間で加熱を停止したい時に使います

●右IHヒーターでタイマーを使う場合を説明しています。



### お知らせ

●同時に複数のタイマーを設定することはできません。

●「揚げ物」中のIHヒーターや調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。

使いかた  
グリルで調理する

使いかた  
いろいろな機能を使う

追加焼きをする  
/ タイマーを使う

### 加熱中(調理中)に設定する

### 1

タイマー選択を押し、タイマーを設定したいヒーターまたはグリルのランプを点滅させる

●加熱していないヒーターまたはグリルにタイマーは設定できません。



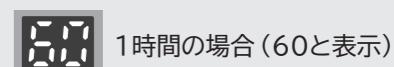
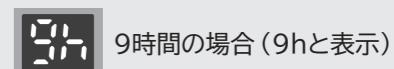
### 2

◀ | ▶を押し、時間を設定する

設定時間が1時間を超える場合は、90分まで1分単位、2~9時間までは1時間単位で設定でき表示されます。使いかたに応じて設定してください。  
例：2時間30分の場合は、2時間のタイマー終了後、30分の時間設定をしてください。

●設定できる最長時間と表示

左・右IHヒーター	①火力「1」～「3」 ②火力「4」～「10」	▶ 9時間(9hと表示) ▶ 1時間(60と表示)
左IHヒーター	③煮込み	▶ 2時間(2hと表示)
中央ヒーター	④火力「1」～「3」	▶ 1時間(60と表示)
グリル	⑤調理メニュー「手動」	▶ 29分



●長い時間を設定する場合は「▶」から◀で逆戻りすると早く合わせられます。

●グリル(調理メニュー「手動」)は切り忘れ防止自動停止機能(30分)を優先しますので、加熱途中での設定では最大時間が短くなります。

### 約3秒間待つとメロディーが鳴り、タイマーがスタートします

タイマーが終了するとメロディーが鳴り、自動的に加熱が停止します。

●途中で調理タイマーを中止するときは、中止したいヒーターまたはグリルの切スタートを押してください。



●タイマー設定の際「▶」の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。

●タイマー運転中は、タイマー表示部に設定したヒーターまたはグリルの残時間が表示されます。(9h～2hと表示の場合は、1時間経過ごとに表示が切り替わります)

### お願い

●タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

# いろいろな機能を使う(つづき)

## 操作をロックする

- 安全のために、操作できないよう全ての操作、または中央ヒーターのみロックできます。
- 全てのヒーターが切れている状態で受けつけます。
- 電源を切っても記憶しています。



中央ヒーターロック

### 中央ヒーターの操作をロックする

- 1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 タイマー選択を約3秒押し、ランプを点灯させる  
●中央ヒーター操作部以外は、受けつけます。

### 中央ヒーターのロックを解除する

- 1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 タイマー選択を約3秒押し、ランプを消灯させる  
●中央ヒーター操作部以外は、受けつけます。

チャイルドロック

### 全ての操作をロックする

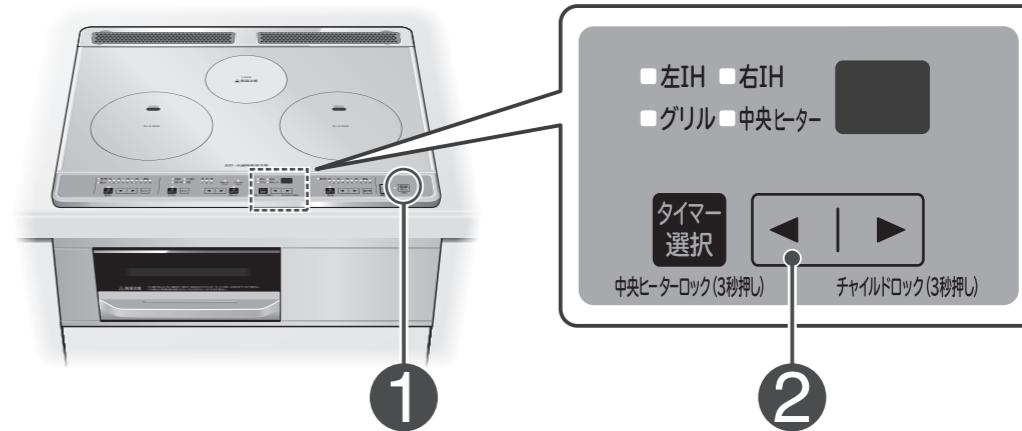
- 1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 ▶を約3秒押し、ランプを点灯させる

全てのロックを解除する

- 1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 ▶を約3秒押し、ランプを消灯させる

## メロディーとブザーの切り替え

- 全てのヒーターが切れている状態で受けつけます。
- 電源を切っても記憶しています。



- 1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

- 2 タイマー操作部の◀を約3秒押し、「ピピッ」と鳴ったら切り替え完了  
●元に戻すときも、同じ操作をします。

いろいろな機能を使う

操作をロックする / メロディーとブザーの切り替え

# お手入れ



●注意



●お手入れは、

電源を切り、本体が冷えてから行う

ご使用のたびにお手入れしてください。

## ご注意

- ベンジン、シンナー、粉末タイプのクレンザーは使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

## 排気カバー・排気口

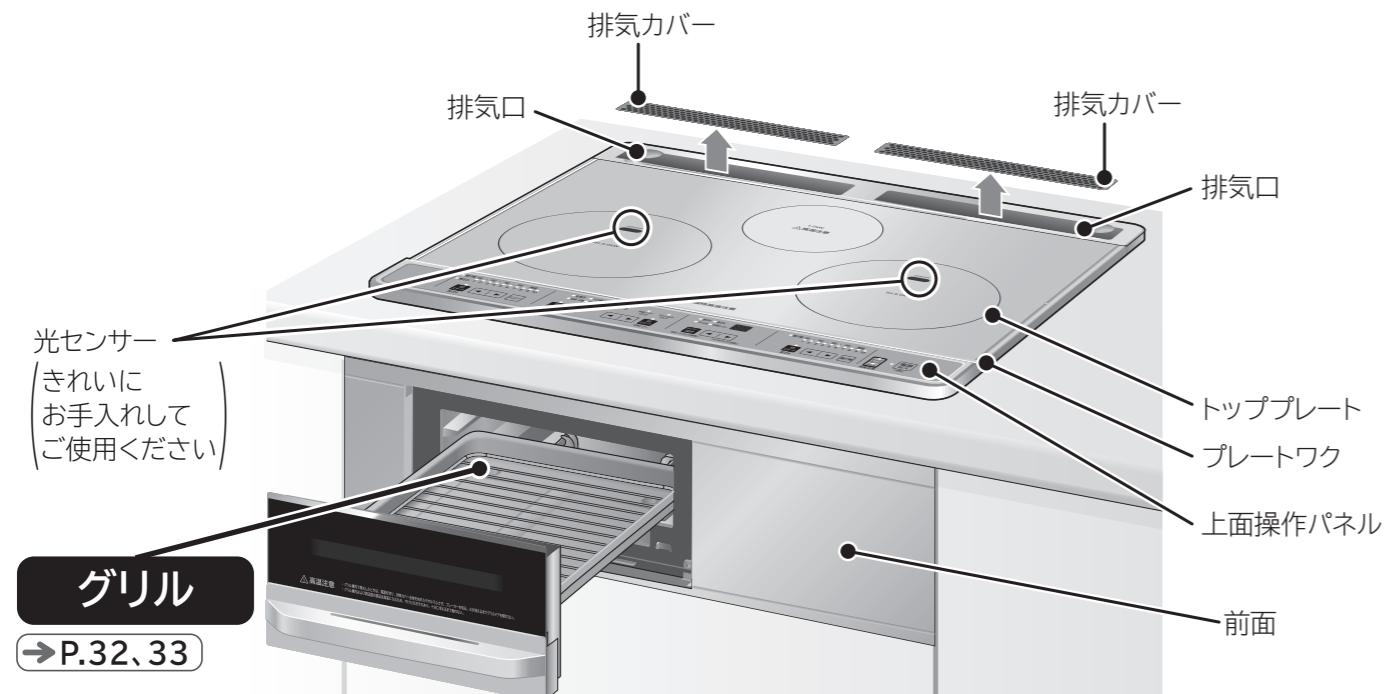
薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

たわしやクレンザーは使わないでください。

排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

## ご注意

- 排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- 汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して加熱を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙が漏れたりする場合があります。
- お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
- 排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
- 排気口の中は、割りばしなどに布を巻きふき取ってください。
- 排気口へ水などをこぼした場合は、底面から排出されますので、本体底面とキャビネット内をふき取ってください。



## 上面操作パネル

やわらかい布でふき取る。

汚れがひどいときは、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、その後乾いたふきんでからぶきする。

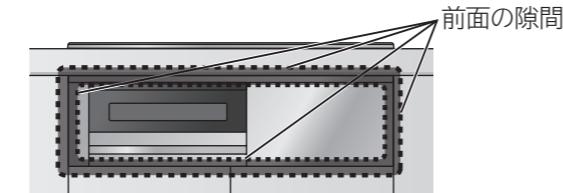
## ご注意

- 水にぬらさないでください。故障の原因になります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤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)でこすらないでください。

## 前面

ほこり汚れ

前面の隙間にたまつたほこりは、割ばしなどに布を巻いたもので、こまめにふき取る。



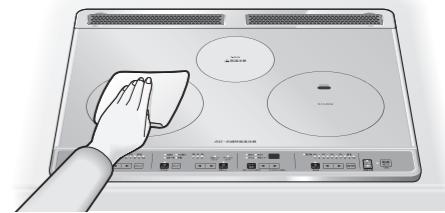
## トッププレート・プレートワク(ステンレス製)・光センサー

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ぶきする。



### 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ぶきする。

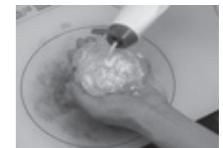
## ご注意

- 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。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトップ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。



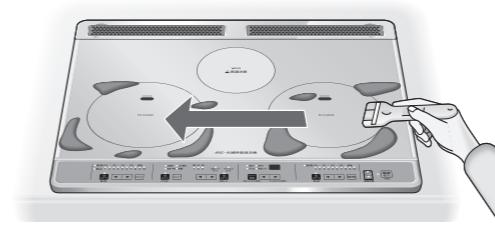
## ご注意

- 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、その後よくふき取る。

トップ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、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなったら場合は、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」(→P.47)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。
- 光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。

# お手入れ (つづき)

## ⚠ 注意

●お手入れは、  
電源を切り、本体が冷えてから行う

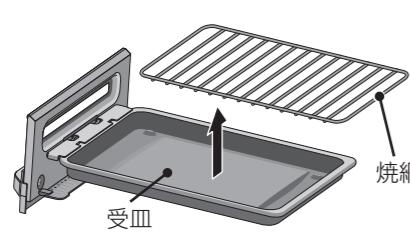
### グリルドア・受皿・焼網の取り外し／取り付け

- 1** 取っ手を両手でしっかりと持ち、ゆっくり止まるまで引き出し、手前を少し上に持ち上げながら外す

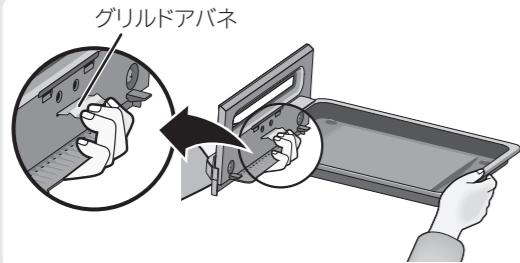


受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

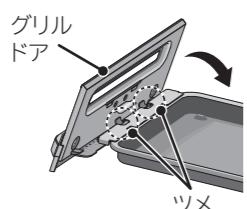
- 2** 焼網を外す



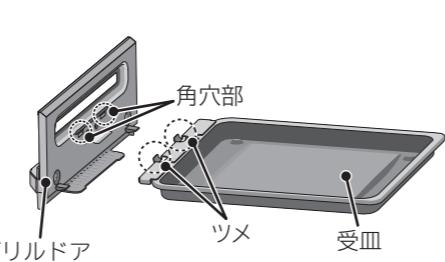
- 3** 取っ手の下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる



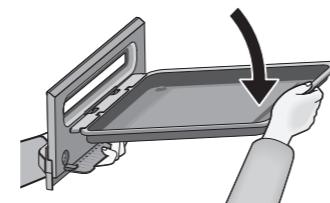
- 4** グリルドアを受皿側へ倒すようにし、左右2個のツメを外す



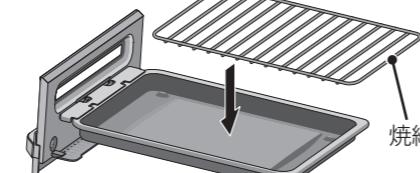
- 1** 受皿を斜めにし左右2個のツメをグリルドアの角穴部に下より差し込む



- 2** グリルドアを手で支え、受皿を図のように下げる



- 3** 焼網をのせる



- 4** 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押す



### グリルドア・受皿・焼網

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。



- ご注意**
- たわし・クレンザーは使用しないでください。(表面を傷つけます)
  - グリルドアは、食器乾燥器に入れないでください。(樹脂部が変形します)
  - グリルドア(強化ガラス)に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。(→ P.4)
  - スポンジのナイロン面(硬い面)でこすらないでください。(表面処理に傷がついたり、はがれることができます)
  - 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
  - ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
  - 焼網は消耗品です。表面処理が傷んだ場合や破損した場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。(→ P.4)

### 汚れが落ちにくいときは

受皿や焼網の表面に食品がこびりついたり、焦げついたりした場合、受皿や焼網をお湯(約40~50°C)に入れ、10分程度つけ置きをして、食品のこびりつきをふやかしてから、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。受皿と焼網の間にアルミホイルを敷いて調理をするとお手入れしやすくなります。(アルミホイルは使用のたびに交換する(→ P.8, 20))

### グリル庫内<グリル庫内は、熱により変色しますが、性能に問題ありません>

5~6回使用のたびに庫内クリーニングをしてください。グリル庫内を高温にして、油汚れを乾燥させ、においを軽減します。(汚れは除去できません)  
グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食して故障の原因になります。

- ご注意**
- 庫内クリーニングをする際は、受皿の上になにものせない  
また、受皿に付着した食品カスなども取り除く  
(汚れたまま庫内クリーニングをすると、発煙・発火のおそれがあります(→ P.9))

### 準備 焼網をはずし、グリルドアを確実に閉める

- 1** 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

- 2** グリル操作部の メニュー を押し、「手動」ランプを点灯させる

- 3** 切スタート を押し、スタートする

- 4** タイマー選択 を押し、「グリル」ランプを点滅させる

- 5** リセット を押し、10分に設定する

- 約3秒間待つとメロディーが鳴り、タイマーがスタートします。

- メロディーが鳴ったら終了です。

### ご注意

- 受皿に水を入れないでください。
- クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ずレンジフードファンを使用してください。
- グリル庫内に落ちた食品カスなどは、庫内クリーニングをする前に、布製の手袋(軍手など)や布類で手や腕をカバーして取り除いてください。また、手が届かない庫内部分は、割りばしなどに布を巻き、ふき取ってください。
- グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけがに十分注意してください。

- 途中で中止したいときは 切スタート を押します。
- グリル庫内の温度が約60°Cに下がるまでランプが点滅して「高温注意」表示が表示されます。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示されます。



# お困りのときは

修理を依頼される前に次の点を  
もう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認／直しかた
電源	<ul style="list-style-type: none"> <li>専用ブレーカーが切れていませんか。専用ブレーカーを入れてください。</li> <li>電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。           <ul style="list-style-type: none"> <li>電源スイッチをブザーが鳴るまで約1秒押してください。</li> <li>電源ランプが点灯します。電源を「入」の状態で約10分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。</li> </ul> </li> <li>チャイルドロックが設定されていませんか。チャイルドロックを解除してください。<a href="#">(P.28)</a></li> <li>中央ヒーターロックが設定されていませんか。中央ヒーターロックを解除してください。<a href="#">(P.28)</a></li> <li>左・右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。(使える鍋について<a href="#">(P.10)</a>)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>切り忘れ防止自動停止機能が働いています。各ヒーターやグリルに一定時間経過すると自動的に加熱を停止する切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。           <ul style="list-style-type: none"> <li>左・右・中央ヒーターは操作後約45分</li> <li>グリルの調理メニュー「手動」はスタート後約30分</li> </ul>         切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。調理中、加熱が停止した場合は、再度スタートしてください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>トッププレートの光センサーが汚れていたり、水などでぬれていたり、鍋底がぬれていたりするときなど、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除き、水などをふき取ってください。<a href="#">(P.30, 31)</a></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>使えない鍋やナイフ・フォークなどの金属製小物を置いていませんか。使える鍋を置いてください。(使える鍋について<a href="#">(P.10)</a>) また、IHヒーターの上に金属製小物がある場合は取り除いてください。</li> <li>鍋が左・右IHヒーターから大きくずれていませんか。中央に置いてください。<a href="#">(P.13)</a></li> </ul> <p>例) 右IHヒーターの鍋確認表示</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱中のヒーターやグリルは停止し、タイマーも取り消されます。</li> <li>電源を入れ、もう一度初めから操作を行ってください。           <ul style="list-style-type: none"> <li>電源スイッチをブザーが鳴るまで約1秒押してください。</li> <li>電源ランプが点灯します。</li> </ul> </li> </ul> <p><b>警告</b>  トッププレートやグリルドアおよび庫内など高温部に触れない</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示部や操作部が点灯・点滅したり、電源ランプが点滅したりしている場合は店頭用のモードに設定されています。           <ul style="list-style-type: none"> <li>上面操作パネルの、中央ヒーター・グリル操作部の 、、、 3つのボタンを同時に3秒押し、設定を解除してください。</li> </ul> </li> </ul>

こんなときは	ここを確認／直しかた
音	<ul style="list-style-type: none"> <li>電源を入・切するときや使用中に、「カチヤ」と音がする</li> <li>手動火力「1」とろ火(100W相当)はヒーターを入・切しますので、入・切音がします。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>電源を切っても音がする</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用中にファンの音がしたり、止まることがある</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>左・右IHヒーター使用中に鍋から音がする</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーロー鍋など鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じことがあります。これは磁力線により鍋自体が振動や、調光照明、電気暖房機などを使用したときに磁力が変動して鍋が振動することで発生する音で、異常ではありません。</li> <li>気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりする音が止まることがあります。</li> <li>左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するため異常ではありません。(各IHヒーターで音が異なる場合があります)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>火力が弱くなることがある</li> </ul>
火力	<ul style="list-style-type: none"> <li>ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12~26cmのもので、鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。(使える鍋について<a href="#">(P.10)</a>)</li> <li>鍋がIHヒーターからずれると火力が弱くなります。中央に置いてください。<a href="#">(P.13)</a></li> <li>いため物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>左・右IHヒーターで火力が違う</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>左・右IHヒーターでの調理に時間がかかる調理のでき上がりが遅い</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。</li> <li>使える鍋を使用していますか。使える鍋を使用してください。(使える鍋について<a href="#">(P.10)</a>)</li> <li>鍋の種類によっては「強火」で使用すると自動的に火力をコントロールする場合があります。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする(ラジエントヒーター)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。(火力「3」の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします)</li> <li>反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。</li> </ul>
お困りのときは	<ul style="list-style-type: none"> <li>設定の総消費電力以上は火力が上げられません。</li> </ul>

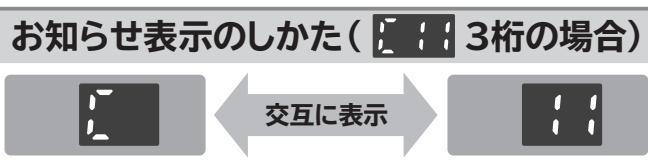
# お困りのときは(つづき)

修理を依頼される前に次の点を  
もう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認／直しかた
グリル	グリルで調理中、グリル庫内で瞬間に炎が出たり、排気口から煙が出る <ul style="list-style-type: none"> <li>●魚の脂などがヒーターに直接触れると、瞬間に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。</li> <li>●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間に煙が出ることがあります。異常ではありません。</li> <li>●調理を始めしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。</li> </ul>
	グリル庫内が変色した <ul style="list-style-type: none"> <li>●グリル庫内は、熱により変色しますが、性能に問題はありません。</li> </ul>
結露	グリルの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。</li> </ul>
	光センサーが結露することがある <ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸気を吸い込むと結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。</li> </ul>
トッププレート	トッププレート(中央ヒーター部)の色が変わる <ul style="list-style-type: none"> <li>●中央ヒーターの絶縁材に含まれた湿気が加熱により蒸発し、トッププレート内側に結露した状態が透けて色が変わって見える場合があります。異常ではありません。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱を続ければ、結露した水分も蒸発します。</li> </ul> </li> <li>●中央ヒーターを使用すると、ガラスの特性により、わずかに黄色っぽく見える場合があります。異常ではありません。               <ul style="list-style-type: none"> <li>・温度が下がれば、元に戻ります。</li> </ul> </li> </ul>
「揚げ物」	予熱時間が長い 油温がずれる 通電が停止する <ul style="list-style-type: none"> <li>●指定の鍋を使用していますか。(→P.10)</li> <li>●800g(880mL)を超える量の油を入れていませんか。</li> <li>●熱い油・汚れた油を使っていますか。</li> <li>●鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用していませんか。 (鍋を交換する(→P.10))(鍋底の反りは3mm未満のものをご使用ください)</li> <li>●鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着していませんか。 (お手入れをする(→P.30、31))</li> <li>●予熱中に油を注ぎ足していませんか。「揚げ物」の設定をし直す(→P.17)</li> <li>●市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)を使用していませんか。 (使用しないでください(→P.6、7))</li> <li>●調理後は、本体内部が高温のため鍋の温度が正しく検知できない場合があります。十分に本体の温度を下げてからご使用ください。</li> </ul>
	油煙が出る <ul style="list-style-type: none"> <li>●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)</li> <li>●再使用油は油煙が出やすくなります。</li> </ul>
その他	IHヒーターの調理メニュー動作中に鍋を外しても表示部に鍋確認表示が表示されない場合がある <ul style="list-style-type: none"> <li>●IHヒーターの調理メニューは火力を自動的に調節します。火力が0(ゼロ)Wになっているときに鍋を外しても鍋確認表示(→P.34)を表示しません。調理を途中でやめる場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して切ってください。</li> </ul>

## お知らせ表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「ここを確認／直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。



お知らせ表示のしかた(E11-E21の場合は)

表示とお知らせ内容	原因	直しかた
E11 E21	●鍋が高温(油が高温)になっています。(鍋底が反っています) ●空だきになっています。 ●いため物の調理を行うと表示される場合があります。	●鍋底に反りや変形、はがれがある場合は、新しい鍋をご購入ください。(→P.10) ●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。
E12 E22	●鍋の底に約3mm以上の反りがあります。 ●鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着しています。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。(→P.10) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
E13 E15 E23 E25	●鍋が光センサーの上に置かれていません。 ●光センサーの上に置かれていますが、左・右IHヒーターの中央から大きくなっています。 ●鍋底に反りがあります。 ●市販の汚れ防止シートを使用しています。 ●「揚げ物」メニューで煮込み調理をしていますか。	●鍋を左・右IHヒーターの中央に置いてください。 ●鍋底に反りがある場合は、鍋を交換してください。 ●市販の汚れ防止シートは使用しないでください。 ●「煮込み」メニューを選んで調理をしてください。(→P.18)
H15 H25 H35 H45	●排気カバーにほこりがたまっています。 ●排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとてください。(→P.30) ●ふさがないでください。
H17 H27	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。(→P.10)
E1	●連続して魚などを焼いた場合。 ●空だきになっています。	●一度加熱を停止して、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れてください。 ●調理物を入れてください。

## 表示を消したいときは

E11、E12、E13、E15、H15、H25、H35 の表示が出たときは左IHヒーターの「切/スタート」を押す。

E21、E22、E23、E25、H25、H45、H65 の表示が出たときは右IHヒーターの「切/スタート」を押す。

E1 の表示が出たときはグリルの「切/スタート」を押す。

「ここを確認／直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.47)にご連絡ください。

表示とお知らせ内容	原因	直しかた
E15 が表示	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.47)にご連絡ください。
H11などのH***表示	●部品の故障が生じた場合。	

# 料理集

## お知らせ

- 火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。
- フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。  
(フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります)

## 左・右IHヒーターでの調理例

スパゲティ(ミートソース).....	39
茶わん蒸し.....	39
シュウマイ.....	39
ポークカレー.....	40
空芯菜とにんにくのいため物.....	40
五目チャーハン.....	40
ビーフステーキ.....	41
オムレツ.....	41
天ぷら.....	42
鶏の唐揚げ.....	42
とんかつ.....	42
●揚げ物のコツ.....	43

## グリルでの調理例

さんまの塩焼き.....	44
塩ざけ.....	44
焼きとり.....	44
ぶりのつけ焼き.....	44
さんまのみりん干し.....	45
いかのみぞ漬け焼き.....	45
ひものいろいろ.....	45
●こんな魚のときは.....	45

## 標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表

食品名	計量			食品名	計量		
	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)		小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5g	15g	200g	トマトケチャップ	5g	15g	230g
しょうゆ・みりん・みそ	6g	18g	230g	油・バター・ラード	4g	12g	180g
食塩	6g	18g	240g	片栗粉・砂糖(上白糖)	3g	9g	130g
小麦粉(薄力粉・強力粉)	3g	9g	110g	だし汁	5g	15g	200g

この取扱説明書・料理集で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量(重量)は表のとおりです。(1mL=1cc)

## 左・右IHヒーターでの調理例

### スパゲティ(ミートソース)

#### 材料(2人分)

スパゲティ(乾麺).....	200g
塩.....	大さじ2
牛ひき肉.....	150g
トマトソース...1/2缶(約150g)	
オリーブ油.....	大さじ1弱
にんにく(みじん切り).....	1/2かけ
A 赤ワインまたはスープ.....	大さじ2
塩.....	小さじ1/4
砂糖.....	小さじ1/4
こしょう.....	少々
パセリ.....	少々

#### 作りかた

- 鍋をIHヒーターの中央に置き、オリーブ油とにんにくを入れ、香りが出るまで「中火」でいためる。
- ①に牛ひき肉を加えていため、トマトソースを加えAで味付けし、煮立ったら「弱火」～「中火」にして8～10分煮つめる。
- 大きめの鍋にたっぷりの水(3～4L)を、「強火」で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加える。
- スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように「弱火」～「中火」でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
- ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。



☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。  
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。  
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

#### ゆでる

#### メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類(うどん、そば、そうめん)	「強火」	「中火」…めんを入れてゆでる 2～10分(めんにより調節)
葉菜	「強火」	「強火」…茎から入れる 2～3分
ゆで豚(400g)	「強火」	「弱火」 30～40分
根菜	「強火」(材料は水から入れる)	「中火」…やわらかくなるまでゆでる

## 茶わん蒸し



#### 材料(4人分)

卵.....	3個(約150mL)
だし汁.....	カップ21/2
A しょうゆ、塩.....	各小さじ1弱
みりん.....	小さじ1
B 鶏肉(そぎ切り).....	60g
かまぼこ(薄切り).....	8枚
生しいたけ(そぎ切り)...	2枚(8切れ)
ぎんなん(ゆでたもの).....	8個
みつば.....	適量

#### 作りかた

- 卵はときほぐし、だし汁に調味料Aを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
- 器に彩りよくBを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
- 大きめの鍋に水カップ3を入れ、IHヒーターの中央に置き、器を並べてふたをし、「強火」にする。
- 沸とうしてたら「弱火」にして15～20分蒸す。
- 蒸し上がったらみつばを飾る。

## シュウマイ



#### 材料(24個)

むきえび.....	150g
豚ひき肉.....	150g
玉ねぎ.....	1/2個
片栗粉.....	大さじ5
干しいたけ(もどしてみじん切り).....	3枚
シュウマイの皮.....	24枚
グリーンピース.....	24個
からじょうゆ.....	適量
A 砂糖、しょうゆ、ごま油.....	各小さじ1
塩.....	小さじ1/2
酒.....	大さじ1
こしょう.....	少々

#### 作りかた

- えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大さじ3)をまぶしておく。
- ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Aを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉(大さじ2)を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
- シュウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
- 蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウマイを間隔をあけて並べる。(無理に全部を入れないで、2回に分ける)
- 蒸し器の下鍋に水を5～6分目入れ、ふたをしてIHヒーターの中央に置き、「強火」にする。
- 沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、「中火」で10～12分蒸す。器にとり、からじょうゆを添える。

#### 蒸す

#### メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	「強火」	「中火」
蒸しいも	「強火」(材料は水から入れる)	「中火」…やわらかくなるまで蒸す 10～15分

## ポークカレー



### 材料(4人分)

豚肉(2cm角切り).....	250g
塩・こしょう.....	各少々
にんじん(乱切り).....	中1本
玉ねぎ(くし形切り).....	中2個
じゃがいも(乱切り).....	中2個
市販のカレールー.....	120g
水.....	600~800mL
サラダ油.....	大さじ2

☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。

☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。

☆いためるときに、フライパンを使うと楽にいためられます。

### 煮る

### メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮魚	「強火」	「弱火」…魚を入れて煮る 10~15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	「強火」	「弱火」~「中火」 30~90分
煮豆	「強火」	「とろ火」~「弱火」 2~5時間

●長時間の煮込みには、タイマーが便利です。(→P.27)

(タイマーを使用しない場合、「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることができます(→P.12))

## 空芯菜とにんにくのいため物



### 材料(2人分)

空芯菜.....	150g
サラダ油.....	大さじ2
A たかのツメ(輪切り).....	1本
にんにく(薄切り).....	1かけ
B 酒.....	大さじ1
塩・こしょう.....	各少々

### 作りかた

- 空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4~5cmの長さに切る。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油とAを入れて「中火」~「強火」にする。
- フライパンが加熱されたら①の茎を入れて「強火」でいため、色がかわったら①の葉を入れ手早くいため、Bで味を整える。

## 五目チャーハン



### 材料(2人分)

ごはん.....	400g
焼き豚(1cmの角切り).....	50g
生しいたけ(1cmの角切り).....	2枚
ねぎ(あらみじん切り).....	1/2本
グリーンピース(缶詰)....	大さじ1
むきえび.....	50g
酒.....	小さじ1/2
卵.....	1個
塩.....	少々
サラダ油.....	適量
ラード.....	大さじ2
A 塩.....	小さじ1/3
こしょう.....	少々
しょうゆ.....	大さじ1/2

### 作りかた

- えびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油をねぎ(あらみじん切り)を入れて「中火」~「強火」にする。
- フライパンが加熱されたら、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
- フライパンにラード大さじ1を入れ、「中火」~「強火」で熱し、えびをさつといため取り出し、残りのラー油を入れて、ねぎ、生しいたけ、焼き豚の順にいためて取り出す。
- フライパンにサラダ油を入れて「中火」で熱し、ごはんをほぐしながらいため、③・④を加えてさらにいため、最後にAで味を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちにいためると粘りが出て、パラッと仕上がりないので、ざるなどに広げて軽く蒸氣をとばしておきます。  
☆無理に一度に作らないで、2回に分けていためると楽に作れます。  
☆フッ素加工のフライパンでいためると焦げ付きが少なくできます。

### いためる

### メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
焼きそば 野菜いため	「中火」~「強火」	「中火」~「強火」…様子を見ながらいためる
ホワイトソース	「弱火」	「弱火」…バターを溶かし、小麦粉をいためる 牛乳を少しづつ入れよく混ぜる

## ビーフステーキ

### 材料(2人分)

牛肉(ステーキ用)(1枚約180g).....	2枚
塩・こしょう.....	各適量
サラダ油.....	適量



### 作りかた

- 牛肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油とにんにくを入れて、「中火」~「強火」にする。
- にんにくが色づいたら取り出し、牛肉を並べて焼き上げる。  
(ミディアムの場合、片面約30秒~1分程度)

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによって違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。

☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。



### 作りかた

- ボウルに卵を割りほぐし、Aを入れて混ぜ合わせる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、多めのサラダ油を入れ、「中火」で軽く熱する。
- 一度油をきり、バターを入れ、「中火」~「強火」にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
- 半熟状態になって、フライパンの底にくつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

## オムレツ

### 材料(1人分)

卵.....	2個
A 牛乳.....	大さじ1
塩・こしょう.....	各少々
サラダ油.....	適量
バター.....	大さじ1

うす焼きたまごやクレープなどを作るときは

☆フライパンは最初から「弱火」~「中火」で熱してください。

☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとてください。

☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。

☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

## 天ぷら

### 材料(4人分)

揚げ油	800g(約880mL)
えび	4尾
なす	2個
しそ	4枚
生しいたけ	4枚
みつば	適量
薄力粉	適量
卵	1個
冷水	適量

☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。  
☆衣はまだが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。また薄力粉の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。  
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。

### 作りかた

- ①材料は揚げやすいように準備しておく。
- ②卵+冷水は薄力粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
- ③鍋に油を入れ、「揚げ物」、温度「180」に設定し、適温ランプが点灯したら、②をつけて、野菜、えびを揚げる。



## 鶏の唐揚げ

### 材料(4人分)

揚げ油	800g(約880mL)
鶏もも肉(1枚約250g)	
.....	2枚
A	
しょうが汁	小さじ1
塩	小さじ2/3
しょうゆ、酒	各大さじ1
片栗粉	大さじ3~4

☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。  
☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

## とんかつ

### 材料(4人分)

揚げ油	800g(約880mL)
豚ロース肉(1枚約100g)	4枚
塩	少々
こしょう	少々
薄力粉	適量
卵(溶きほぐす)	1個
パン粉	適量

### 作りかた

- ①豚肉は筋切りして、塩、こしょうをする。
- ②豚肉に薄力粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵、パン粉の順につける。
- ③鍋に油を入れ、「揚げ物」、温度「170」に設定し、適温ランプが点灯したら、②の2枚を鍋に入れて色よく揚げる。残り2枚を同様に揚げる。

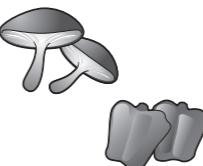


## 揚げ物のコツ

### 油の飛び散りを少なくするために

#### 材料は必ず水気をふき取る

- 特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

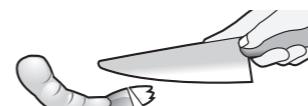


#### 衣や生地作りに注意

- 天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
- 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、ふきこぼれたりする場合があります。

### 特に下ごしらえの必要な材料

#### えび



尾の先を切って水分を出す。

#### ししとう辛子



水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

#### いか



皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

## 警告

### ●火災・やけどの原因になります。

### 揚げ物調理は



- 揚げ物調理中はそばを離れない

- 指定の鍋以外は絶対に使わない → P.10

指定の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ます。火災の原因になります。

- フライパンは使わない

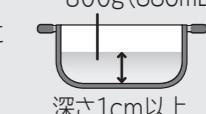
- 油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない

油は200g(220mL)~800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。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。また油量が多過ぎると、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200g(220mL)  
~800g(880mL)



- 鍋はIHヒーターの中央に置く

- 必ず「揚げ物」メニューを使用する → P.16, 17

手動による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

# グリルでの調理例

## さんまの塩焼き

### 材料

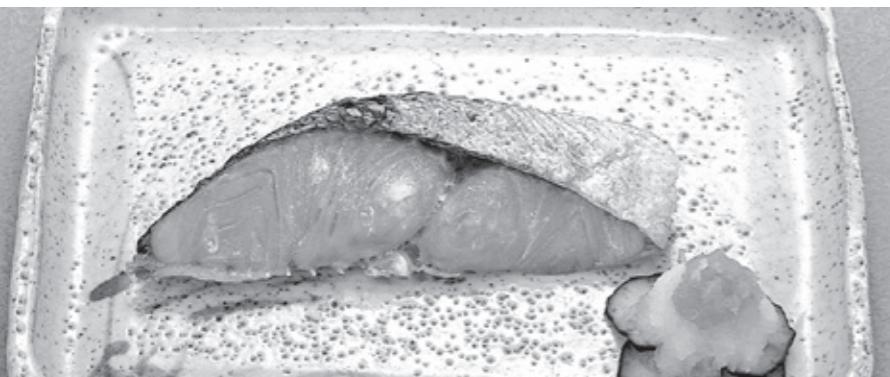
さんま(1尾約150gのもの) ..... 1~4尾  
塩 ..... 適量

### 作りかた

- ①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふる。
- ②焼網にのせ、調理メニュー「丸焼き」、仕上がり「中」で焼き上げる。



☆水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10~20分前に塩をふつておくと、焼き色が付きやすくなります。  
☆塩の量の目安は、約150gのさんま4尾に対し、小さじ1(約6g)くらいです。(魚の重さの1~2%)  
☆焼きが足りないときは、「手動」で様子を見ながら、さらに焼いてください。



## 塩ざけ

### 材料

塩ざけの切り身(1切れ約80gのもの)  
..... 1~4切れ

### 作りかた

- ①塩ざけを焼網にのせ、調理メニュー「切身・干物」、仕上がり「中」で焼き上げる。

☆焼きが足りないときは、「手動」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

## 焼きとり(タレ焼き)

### 材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g)  
..... 8本  
A  
[しおゆ] ..... カップ1/2  
[みりん] ..... カップ1/4  
砂糖 ..... 大さじ2~3  
サラダ油 ..... 大さじ1

### 作りかた

- ①たれ焼きの場合は、合わせたAの中に入れて30分~1時間つけ込んでおく。
- ②焼きとりの汁気をきってから焼網にのせ、調理メニュー「つけ焼き」、仕上がり「中」で焼き上げる。



☆焼きが足りないときは、「手動」で様子を見ながら、さらに焼いてください。  
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。

## ぶりのつけ焼き

### 材料

ぶり(1切れ約100gのもの) ..... 1~4切れ  
A  
[しおゆ] ..... 大さじ3強  
[みりん] ..... 大さじ3強  
(つけだれは4切れ分)

### 作りかた

- ①ぶりは、合わせたAに約30分つけておく。
- ②汁気をきってから焼網にのせ、調理メニュー「つけ焼き」、仕上がり「中」で焼き上げる。



☆焼きが足りないときは、「手動」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

## さんまのみりん干し

### 材料

さんまのみりん干し(生干し) ..... 2枚  
大根おろし ..... 適量

### 作りかた

- ①さんまのみりん干しを焼網にのせ、調理メニュー「手動」、火力「中」で約6~10分焼く。



## いかのみぞ漬け焼き

### 材料

いかのみぞ漬け ..... 1枚

### 作りかた

- ①いかのみぞ漬けを焼網にのせ、調理メニュー「手動」、火力「中」で約20~25分焼く。



## ひものいろいろ

### 材料

ひもの(100~120gのもの) ..... 2~4枚

### 作りかた

- ①ひものを焼網にのせ、調理メニュー「手動」、火力「中」で約8~14分焼く。

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

## こんな魚のときは

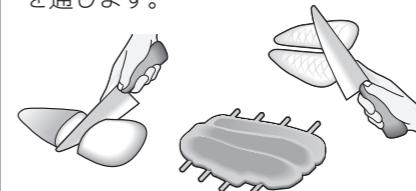
### 厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。



### 加熱すると反るものは

いかなどは切目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通してします。



### 川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



# 仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。  
また、アフターサービスもできません。

型式		K6シリーズ
電源		HT-K60S/HT-K6S/HT-K6K
総消費電力		単相200V (50~60Hz共用) 5.8kW (4.8kWに切り替え可能)
最大火力		左・右IHヒーター 3.0kW (100W相当~3.0kW 10段階火力調節) ※ 中央ヒーター (ラジエントヒーター) 1.2kW (300W相当~1.2kW 3段階火力調節) グリル 調理メニュー 1.2kW (「手動」200W相当~700W相当 3段階火力調節)
待機時消費電力	0.05W未満 (電源「切」の状態)	
コードの長さ	3芯キャブタイヤケーブル 0.7m	
電源プラグ	250V-30A (接地極つき)	
大きさ	本体 グリル	幅599 奥行560 高さ236 [mm] 幅240 奥行353 高さ105 [mm] (有効高さ60 [mm])
質量(重さ)		約15kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

## 【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時総消費電力が5.8kWに設定されておりますが、アンペアブレーカーの容量不足 (60A未満) の場合など、ご使用環境に合わせて4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量が60A未満の場合は、総消費電力を4.8kWに切り替えることをおすすめします。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

# 保証とアフターサービス

## 必ずお読みください

### 保証書(別添)

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

尚、保証期間内でも次の場合には原則として有料修理にさせていただきます。

(1) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障及び損傷。  
(2) お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。  
(3) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害(硫化ガスなど)や異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)による故障及び損傷。

(2)一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両(車載用を除く)、船舶への搭載》に使用された場合の故障及び損傷。

●保証期間は、お買い上げの日から1年です。

※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

### 補修用性能部品の保有期間

当社はこのIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。

●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。

### 部品について

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することができます。また、部品共用化のため色などを変更する場合があります。修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合、弊社にて引き取らせていただきます。

### ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

### 修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料などで構成されています。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

# 「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

## この製品の使い方・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください

なお、転居されたり、贈贈品で販売店がご不明な場合は下記窓口にご相談ください。  
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合があります。改めて弊社ホームページをご覧ください。  
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/>

ホームページに「よくある質問」について記載しておりますので、ご活用ください。  
[https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/ih/q\\_a/index.html](https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/ih/q_a/index.html)

### 商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口

TEL 0120-3121-11  
携帯電話 050-3155-1111 (有料)  
FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30 (月~土)、9:00~17:00 (日・祝日)  
年末年始は休ませていただきます。

### 修理のご依頼や修理に関するご相談窓口

TEL 0120-3121-68  
携帯電話 0570-0031-68 (有料)  
FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00~18:00 (月~土)、9:00~17:00 (日・祝日)

《発信者番号通知のお願い》「非通知」設定をされているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。

●出張修理のご用命はインターネットからも申し込みいただけます。

日立家電修理  <https://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/repair.html>  
↓ (注)対象製品をご確認のうえお申込みください。

●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。  
●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

### 部品の購入は

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店(お取り寄せ)または右記の「パーツショップ」へご依頼ください。

日立家電消耗品・部品直販「パーツショップ」  <https://parts.hitachi-cm.com/pshop/>



## 日立家電メンバーズクラブのご案内

※マイページ(日立の家電品お客様サポート)は  
日立家電メンバーズクラブに名称を変更しました。

### ■My家電への製品登録

①コードを読み取る



ご登録は  
こちら

②画面の案内に従って  
家電品を登録 ※1



※1家電品の登録には、保証書に記載  
されている型式を選び製造番号を  
入力してください。

●コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示される画面の案内に従ってください。  
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/>

### ■日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

※特典内容は予告なく変更する場合があります。

#### Webにてご依頼いただくと安全点検サービス割引

ご使用の家電品を長くご利用いただくために安全点検の標準技術料が10%引きになります。

※本サービスには、不具合の改善や修理作業などは  
含まれておりません。

※一部対象外製品がございます。

●ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

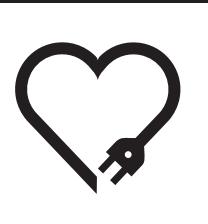
詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覗ください。

#### パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ(日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売)で商品価格総額2,000円(税込)以上お買い上げいただくと送料が無料になります。

※代引きの場合には、代引き手数料が別途かかります。

## 愛情点検



### ★長年ご使用のIH クッキングヒーターの点検を!

●IH クッキングヒーターの補修用性能部品の  
保有期間は、製造打ち切り後8年です。

ご使用の際、  
このようなこ  
とはありませ  
んか

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- トッププレートにひび割れがある。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用  
中止

故障や事故防止のため、専用  
ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。  
点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

◎日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12

