

HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書付(保証書は裏表紙についています)
設置説明書別添付

日立 **IH** クッキングヒーター
家庭用

M350Tシリーズ 3口**IH** ダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 イチ ティー イム ケー ティー ダブル エフ **HT-M350KTWF**
(スマートフォン対応)
イチ ティー イム ケー ティー エフ **HT-M350KTF**
(スマートフォン対応)

M300Tシリーズ 3口**IH** ダブルオールメタル対応(左・右IH)

型式 イチ ティー イム エックス ティー ダブル エフ **HT-M300XTWF**
イチ ティー イム イチ ティー ダブル エフ **HT-M300HTWF**
イチ ティー イム エックス ティー エフ **HT-M300XTF**
イチ ティー イム イチ ティー エフ **HT-M300HTF**

M200Tシリーズ 3口**IH** オールメタル対応(右IH)

型式 イチ ティー イム エックス ティー ダブル エフ **HT-M200XTWF**
イチ ティー イム イチ ティー ダブル エフ **HT-M200HTWF**
イチ ティー イム エックス ティー エフ **HT-M200XTF**
イチ ティー イム イチ ティー エフ **HT-M200HTF**

M150Tシリーズ 3口**IH** 鉄・ステンレス対応

型式 イチ ティー イム ケー ティー ダブル エフ **HT-M150KTWF**
(スマートフォン対応)
イチ ティー イム ケー ティー エフ **HT-M150KTF**
(スマートフォン対応)

M100Tシリーズ 3口**IH** 鉄・ステンレス対応

型式 イチ ティー イム エックス ティー ダブル エフ **HT-M100XTWF**
イチ ティー イム イチ ティー ダブル エフ **HT-M100HTWF**
イチ ティー イム エックス ティー エフ **HT-M100XTF**
イチ ティー イム イチ ティー エフ **HT-M100HTF**



アクアパッツァ

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、設置説明書、カンタンご使用ガイド、
クッキングガイドとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」→(P.8~11) をお読みいただき、
正しくお使いください。



日立の家電品
お客様サポート

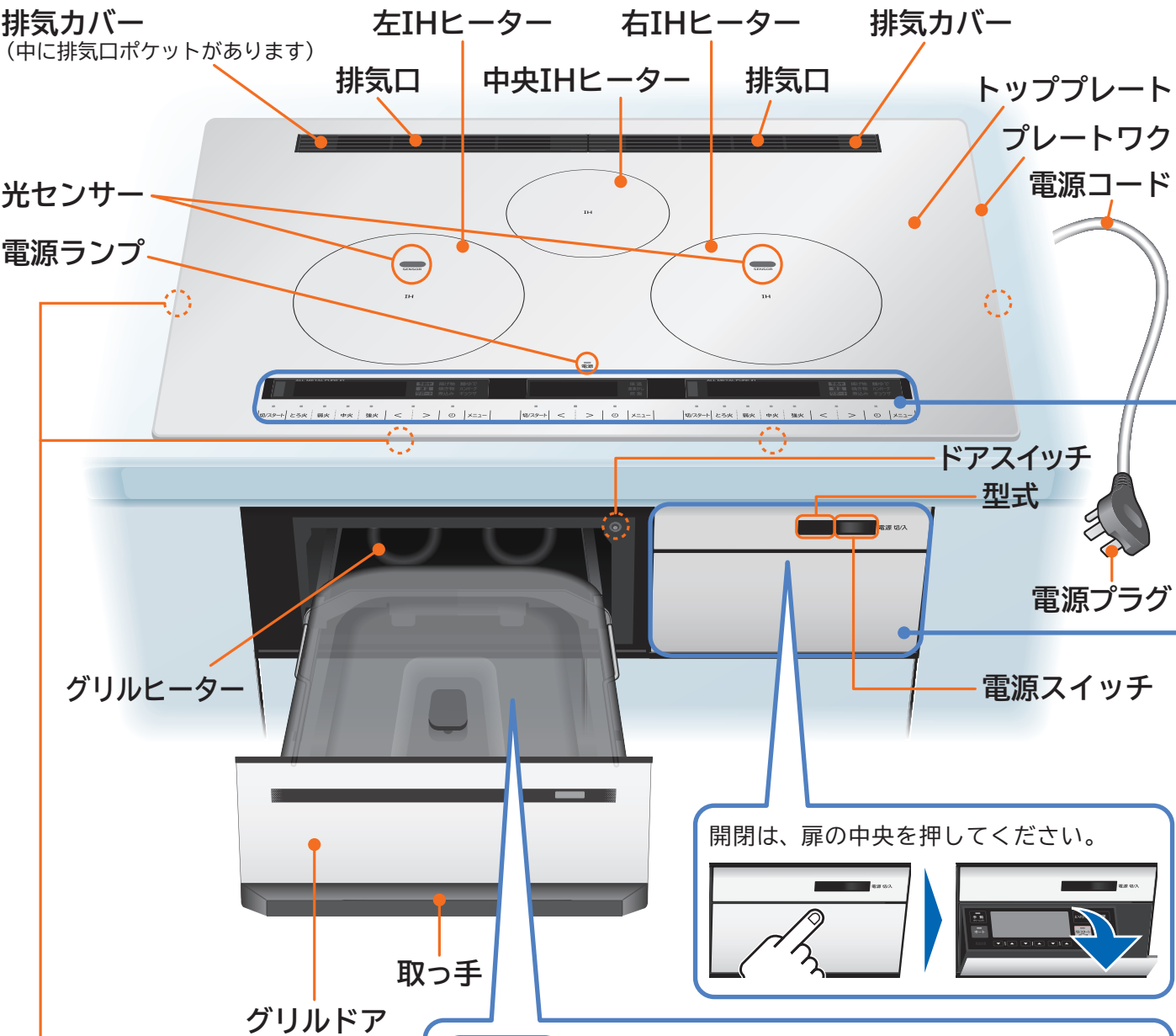
ホームページから以下の
サービスがご利用いただけ
れます。

- ▶ 家電品の登録※1
- ▶ 使いかた動画
- ▶ よくあるご質問
- ▶ お知らせ
- ▶ おすすめレシピ
- ▶ お問い合わせ

※1お客様サポートへの会員登録が必要です。
詳しくは →(P.87)

各部のなまえ・付属品・操作パネル

イラストは75cm幅で説明しています。(イラストと本体の色は異なります)



凸マーク(4箇所)
目の不自由な方が、鍋をIHヒーターの中央に置くための目安です。(凸マークは側面についています)

収納時

波皿
「手前」の表示を手前側にしてください

平皿
「手前」の表示を手前側にしてください

皿受け
皿受け(凸部)

フタ

皿受け、平皿、波皿、フタを順番にのせる

- 平皿・波皿は、順番に重ね収納できます。
- 使用時は、メニューにより波皿または平皿・フタを使い分けて、ご使用ください。

付属品			
フタ 1個	波皿(消耗部品) 1個	平皿(消耗部品) 1個	皿受け(消耗部品) 1個

上面操作パネル(IHヒーター)

高温注意表示
トッププレートの温度が高温のとき表示されます。
→ (P.7)

鍋確認表示
鍋のずれや加熱できない鍋を検知したときに表示されます。
→ (P.73)

表示部
設定時間や温度、お知らせコードなどが表示されます。

火力表示
火力の強さが数値とバーで表示されます。
→ (P.17)

メニュー表示
各IHヒーターで調理できるメニューが表示されます。
→ (P.18~30)

適温・サポート表示
適温調理や適温調理サポートメニューでの、調理中の状態が表示されます。
→ (P.18~23)

ランプ表示
次に操作するボタンのランプが点滅してナビゲーションします。

送信部

送信部

切/スタートボタン
調理のスタートや終了したときに使います。

火力ボタン
火力の設定や調節をするときに使います。
→ (P.17)

設定ボタン
火力の微調整やメニュー選択をするときに使います。
→ (P.16~31)

タイマーボタン
タイマーの選択や設定をするときに使います。
→ (P.31)

メニューボタン
調理メニューの表示・選択をするときに使います。
→ (P.18~30)

チャイルドロックボタン/表示
ボタンを3秒間押しと、操作のロックと解除ができます。操作がロックされているときは、鍵のマークが表示されます。
→ (P.63)

送信部
IHヒーターやグリルの操作に連動して、レンジフードファン連動対応ファンが運転・停止します。
→ (P.67)

前面操作パネル(グリル)

電源スイッチ
電源の入・切を行います。
・電源を入れると上面操作パネルのランプが、光ってお知らせします。
・電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

とりけしボタン
設定の途中に取り消したい場合使います。

設定ボタン
設定画面の表示や設定をするときに使います。
・初期画面 → (P.36)
・

別売品

推奨鍋・フライパンの購入 (2019年8月現在)

推奨鍋・フライパン			
推奨天ぷら鍋 品名：天ぷら鍋 型式：HT-N50 希望小売価格：2,600円 (税別) (部品番号：HT-C20TWS 010)		推奨いため鍋 品名：いため鍋 型式：106834 希望小売価格：12,000円 (税別)	
推奨フライパン 品名：フライパン 型式：106865 希望小売価格：11,000円 (税別)		推奨卵焼き 品名：卵焼き 型式：106872 希望小売価格：5,800円 (税別)	
推奨フライパン 品名：フライパン (7層フッ素加工) 型式：DF-24 希望小売価格：27,000円 (税別)		炊飯推奨鍋 品名：片手鍋 型式：146045FJ 希望小売価格：6,500円 (税別)	

※日立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。

部品の交換・追加購入 (2019年8月現在)

部 品 名	部 品 番 号	希望小売価格
グリルドア(ブラック)	HT-M350KTF 003	9,100円 (税別)
グリルドア(ホワイト)	HT-M300XTF 003	9,100円 (税別)
グリルドア(グレー)	HT-M300HTF 002	9,100円 (税別)
パッキン (上・下) (グリルドア) (消耗部品)	HT-F9TS 028	1,000円 (税別)
フタ	HT-K300XTF 022	2,400円 (税別)
波皿 (消耗部品)	HT-J300XTF 019	2,400円 (税別)
平皿 (消耗部品)	HT-K300XTF 021	2,400円 (税別)
皿受け (消耗部品)	HT-K300XTF 023	2,200円 (税別)

※日立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。
お客様サポートからオンラインでお買い求めいただけるものもあります。

安全機能

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

左:左IHヒーター

中央:中央IHヒーター

右:右IHヒーター

グリル:グリル

機 能 名	検 知 内 容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 左 右 中央	加熱中にIHヒーターから鍋を外したり、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

<

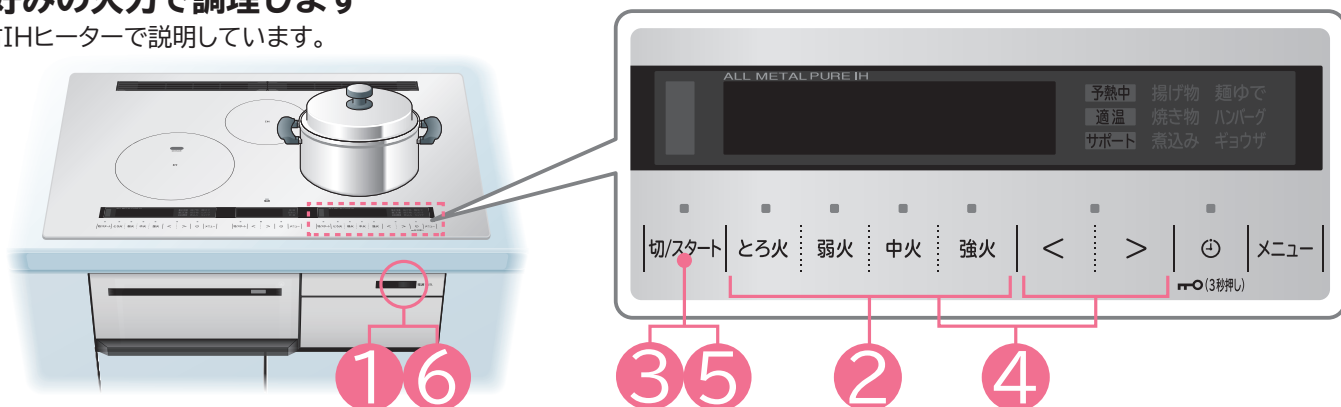
お好みの火力で調理する

基本の使いかた ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

左・右・中央
IHヒーター
が使える



お好みの火力で調理します
●右IHヒーターで説明しています。



火力調節の目安

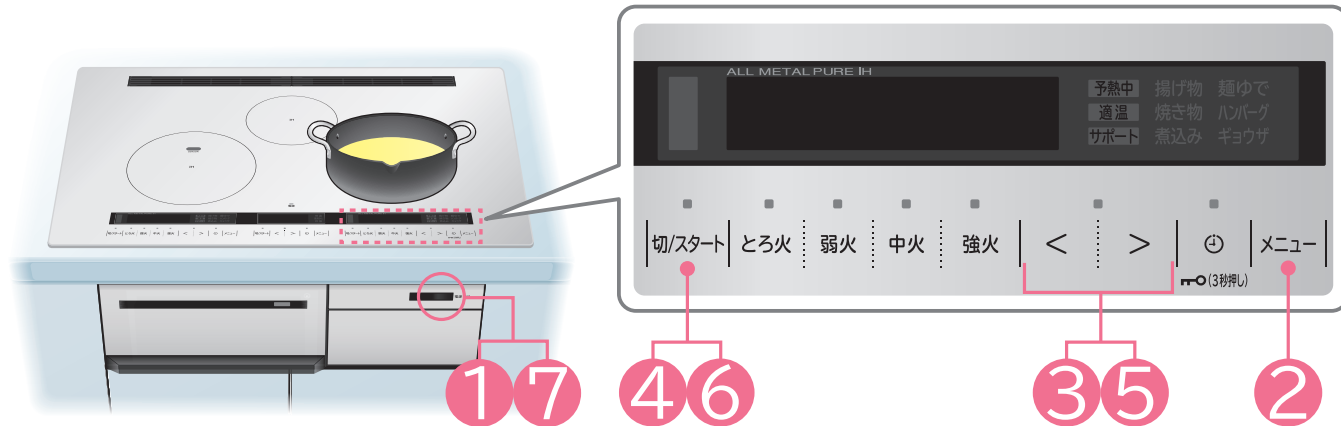
火加減と 火力表示	とろ火	弱火				中火			強火					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.2kW		
調理例	ゆでる					めん類・根菜・葉菜								
	煮る	カレーなどのとろみのあるもの					煮魚など ひと煮立ちさせるとき			煮立てるとき				
	蒸す	茶わん蒸し・シュウマイ									沸とうさせるとき			
	焼く			卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ギョウザ・肉類										
	いためる	保温するとき、 チョコレートを溶かすとき					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	温め直すとき					カレーのルー・みそ汁							

メニューを選んで調理する

適温調理 揚げ物

左・右
IHヒーター
が使える

予熱完了をお知らせし、設定油温（目安）を自動でコントロールします
●右IHヒーターで説明しています。



警告 ●火災・やけどの原因になります。

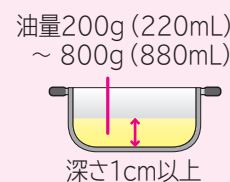
揚げ物を調理するときは

●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります



禁止

- 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.12)
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ため、火災の原因になります。
- 油は200g (220mL) 未満、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



指示

- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず適温調理の「揚げ物」メニューを使用する
お好みの火力（手動）では揚げ物調理をしないでください。温度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

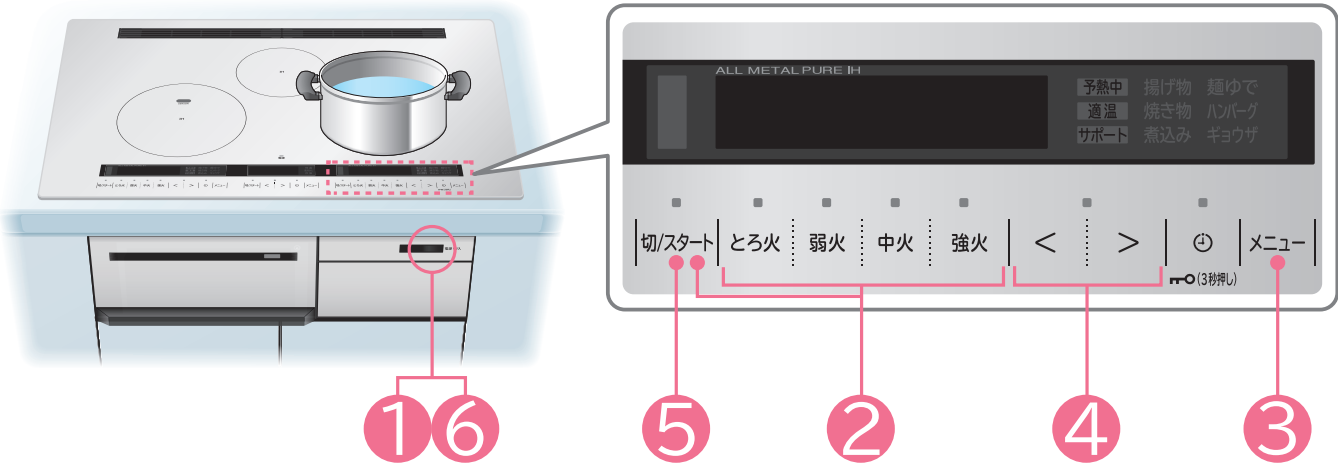
- 光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→ (P.12、15、68)
- 揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
- 設定油温は調理時の温度目安で油量や食材、使用する鍋により異なります。また、食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めになります。
- 揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
- 揚げ物調理中や鍋に保管中の油は、徐々に油が減ってきます。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になることがあります。トッププレートが汚れている場合は、お手入れをしてください。→ (P.68)
- 調理後に適温調理をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。安全のため設定温度より低めの温度で「適温」が表示されたり、音声ガイドが流れ、加熱を停止する場合があります。（故障ではありません）十分に本体の温度が下がってからご使用ください。

メニューを選んで調理する(つづき)

便利メニュー 麺ゆで

左・右
IHヒーター
が使えます

火加減を調節しながら麺をゆでます
●右IHヒーターで説明しています。



火力の設定と使える鍋、麺と水量

- 麺の種類や分量、水の量により使用する鍋の大きさを選んでください。また、水量は鍋の縁から5cm以上、下にしてください。
- アルミ・銅鍋は使えません。

火力の設定		弱	中	強		
鍋底の直径(鍋底の厚さ1.5~2mm)		約18cm	約20cm	約24cm		
そば、うどん (乾麺・生麺)	分量	1人分(100g)	2人分(200g)	3人分(300g)	4人分(400g)	
	水量	1L	2L	3L	4L	
スパゲティ(乾麺)	分量		1人分(100g)	2人分(200g)	3人分(300g)	4人分(400g)
	水量		2L	3L	4L	

- お願い
- 火力の設定と使える鍋、麺と水量の上記表を確認して守ってください。麺と水量が多い場合は、吹きこぼれや、鍋底に麺がくっつく場合があります。
 - 吹きこぼれや、鍋底へのくっつきを防ぐため、調理中はときどきかき混ぜてください。
 - 吹きこぼれそうな場合には、火力を下げ様子を見ながらかき混ぜてください。
 - 太めの麺は、麺が底にくっつきやすくなるため様子を見ながらかき混ぜてください。
 - 生麺などで粉が多くついているものは、よく払い落としてからゆでてください。
 - 麺ゆで中は、吹きこぼれるため、鍋にふたをしないでください。
 - 麺と麺のくっつきを防ぐため、ゆで始めによくかき混ぜてください。

準備 ●麺の種類と分量から、鍋と水の量を確認し、水を入れた鍋を置く

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

2 弱火 中火 強火 を押し、お好みの火力を設定して、切/スタート を押し、沸とうするまで加熱する

3 沸とう後に麺を入れ、メニュー を押し、「麺ゆで」を選ぶと、約3秒後に麺ゆでがスタートする

