

HITACHI

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

ZA10Tシリーズ 3口**IH**鉄・ステンレス対応

型式 ^{エイチ ティー} ^{ゼット エー} ^{ケー ティー エフ} **HT-ZA10KTF**
^{エイチ ティー} ^{ゼット エー} ^{エス ティー エフ} **HT-ZA10STF**



ビーフステーキ

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。

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。

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



ご登録は
こちら

詳しくは→(P.52)をご覧ください。



HT-ZA10KTF
マットブラック(K)



HT-ZA10STF
シルバー(S)

はじめにお読みください もくじ

→(P.00) は主な説明のあるページです。
「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。

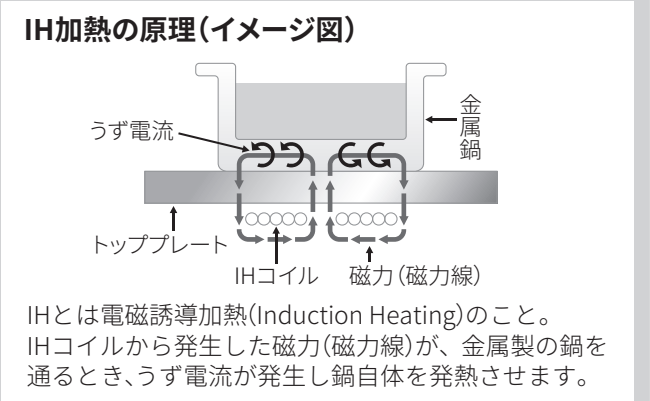
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋
3.2kW大火力のIH加熱で調理できます。

使える鍋の種類・材質・形状 →(P.12)

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める
→(P.16)

IH加熱の原理(イメージ図)



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体を加熱させます。

ご使用の前に	
各部のなまえ・操作パネル	4
別売品	6
安全機能	7
安全上のご注意	8～11
使える鍋の種類・材質・形状	12
消費電力について	14

使いかた	
IHヒーターの使いかたのポイント	15
ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める	
基本の使いかた	16
火力の目安	16
揚げる	
適温調理 揚げ物	18
設定油温の目安	18
設定を保ちながら調理する	
適温調理 焼き物	20
設定温度の目安	22
設定温度を切り替えるメニュー	23
切身・干物、丸焼き、つけ焼き 設定温度の目安	23

卵をゆでる	
おまかせIH ゆで卵	24
麺をゆでる	
便利メニュー 麺ゆで	26
煮物を煮込む	
便利メニュー 煮込み	28
汁物を保温する	
便利メニュー 保温	29
ごはんを炊く	
便利メニュー 炊飯	30
お湯を沸かす	
便利メニュー 湯沸かし	32

タイマーを使う	33
機能の設定を変更する	34～39
設定の切り替え	34
①チャイルドロックの切り替え	35
②「おすすめレシピ」(Web)の確認	35
③メロディーの切り替え	35
④節電モードの設定・解除	36
⑤液晶コントラストの設定	36
⑥レンジフードファンの連動切り替え	37
⑦左IH揚げ物油温補正	38
⑧右IH揚げ物油温補正	38
⑨手動サポートの切り替え	39
⑩お知らせ履歴の確認	39

お手入れ	
お手入れをする	40～41
トッププレート	40
排気カバー	41
排気口	41
前面のすき間・吸気口(本体底面)	41

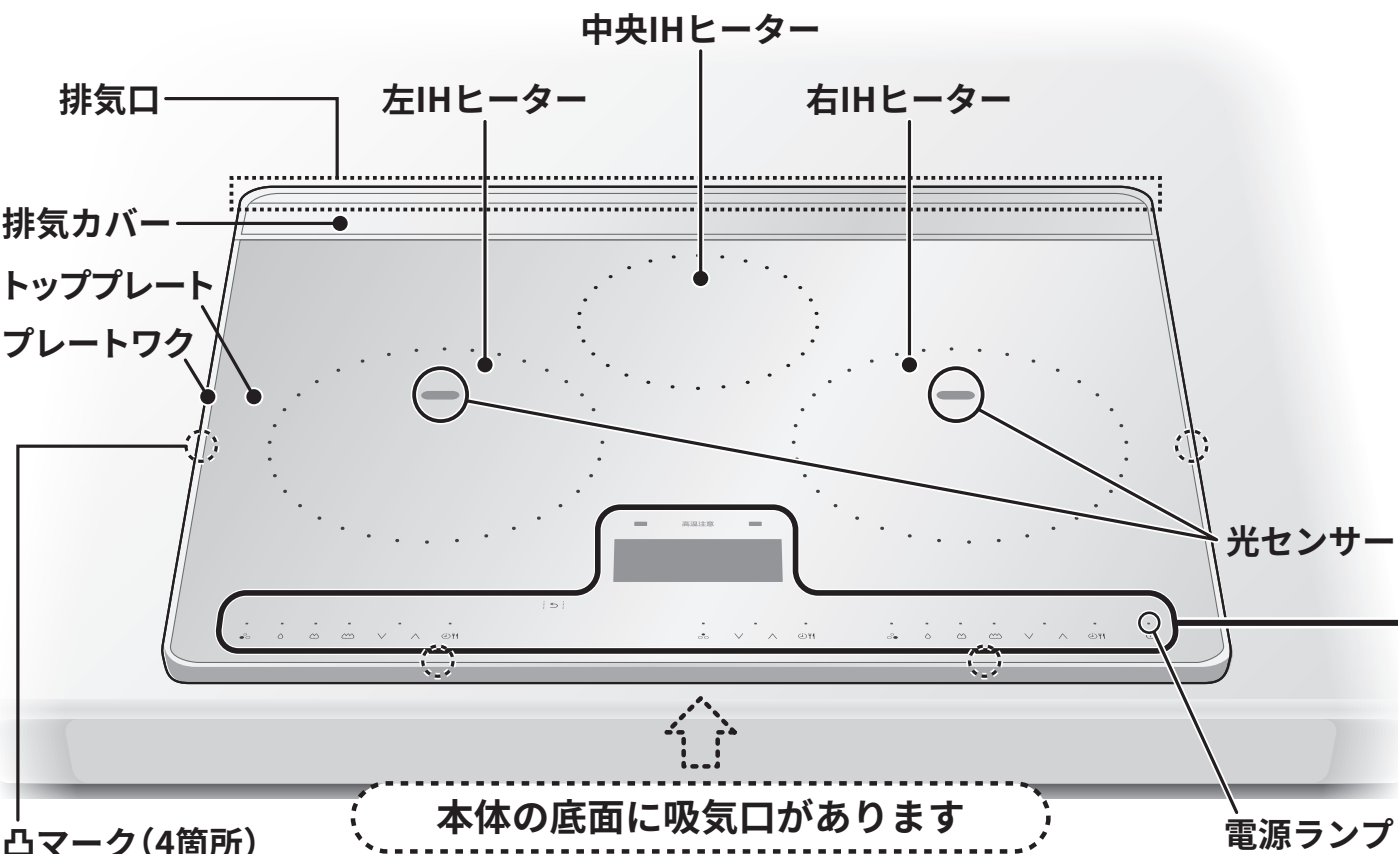
お困りのときは	
お困りのときは	42～49
電源・動作	42
上面操作パネル・トッププレート	43
火力	44
レンジフードファン連動	45
便利メニュー「湯沸かし」	45
適温調理「揚げ物」	45
便利メニュー「炊飯」	46
その他	46
音が気になる	47

お知らせ表示が出たとき	48
「おすすめレシピ」(Web)	
ホームページから	
「おすすめレシピ」(Web)を見る	50
調理方法で探す	51
仕様・その他	
仕様	53
保証とアフターサービス	54
「ご相談窓口」	55
保証書	裏表紙

ホームページから
「おすすめレシピ」(Web)
を見る

本製品に搭載されているメニューを
選んで作るレシピを検索できます
詳しくは →(P.50)

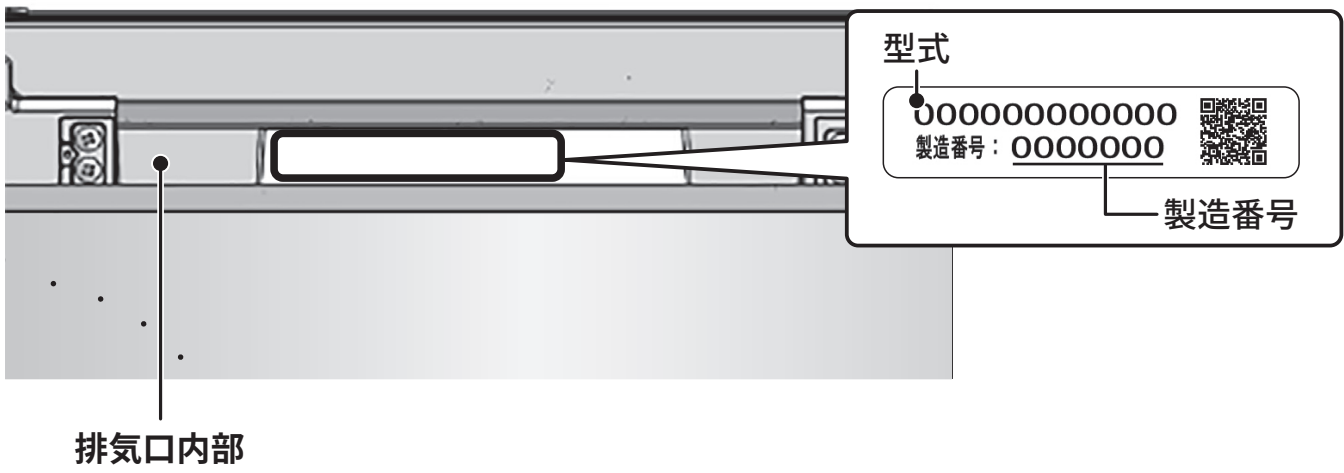
各部のなまえ・操作パネル



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)

型式・製造番号の確認

製造番号は、排気カバーを外し排気口の中を確認してください。



イラストは、HT-ZA10STFで説明しています。(イラストと本体の色は異なります)

上面操作パネル

表示部

<初期画面>



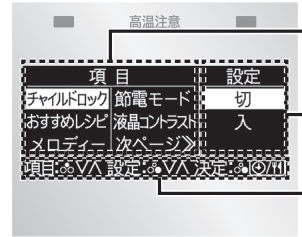
設定の操作を表示

<操作画面>



操作画面を表示します。
設定の内容を表示します。
次の操作を表示します。

<設定画面>



設定する項目を表示します。
設定の状態を表示します。
次の操作を表示します。

<表示画面>



調理中の左IHの設定内容を表示します。
調理中の中央IHの設定内容を表示します。
調理中の右IHの設定内容を表示します。

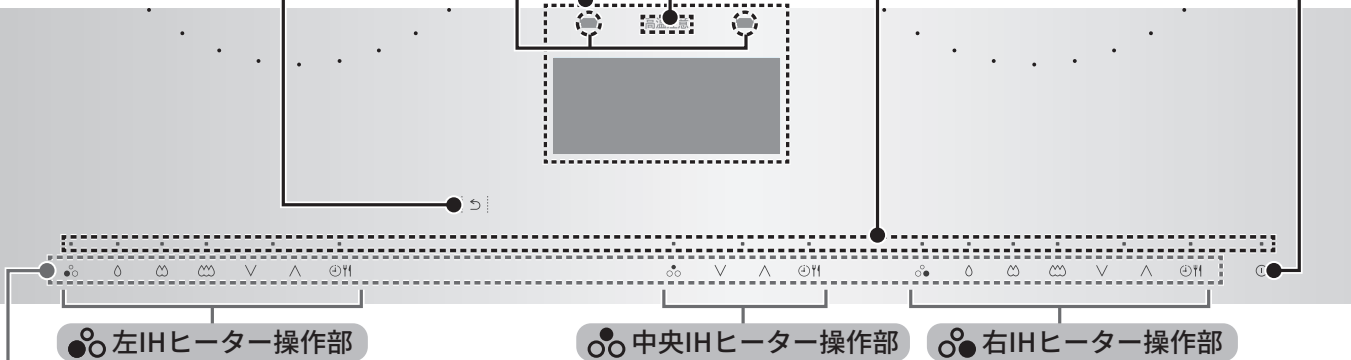
機能設定/戻るボタン
設定画面を表示するときに、3秒以上押し、表示が切り替わります。メニューなど設定中に押しと1つ前に戻ります。
また、3秒以上押しと選択中の画面が取り消しされます。

送信部
IHヒーター操作に連動して、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.37)

高温注意表示
調理をスタートすると「高温注意」が表示されます。また、トップレートの温度が高温のとき表示されます。

ランプ表示
次に操作するボタンのランプが光ってナビゲーションします。

電源スイッチ
電源の入/切を行います。
・電源を「ピッ」と鳴るまで少し長めに押します。(ランプが点灯します)
・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。



操作部

	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。 ●●●のマークは各操作部を表しています。
	火力ボタン	〇「弱火」♡「中火」☼「強火」の設定や火力を調節するときに使います。 → (P.16)
	設定ボタン	火力の調節、油温や温度、タイマー時間などの設定に使います。
	タイマー / メニューボタン	タイマーやメニューの設定に使います。 → (P.33)

別売品

推奨鍋・フライパンの購入

(2026年7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 ※部品番号：HT-C20TWS-010		推奨天ぷら鍋 品名：天ぷら鍋 型式：FJ-21T	
推奨フライパン 品名：フライパン 型式：106865		推奨いため鍋 品名：いため鍋 型式：106834	
推奨卵焼き 品名：卵焼き 型式：106872		ゆで卵・炊飯推奨鍋 品名：片手鍋 型式：146045FJ	

※部品番号のある、天ぷら鍋 (HT-N50) については、「パーツショップ」から部品の購入ができます。

推奨鍋・フライパンの購入について

推奨鍋・フライパンの購入は、お近くの日立家電品取扱店にご相談ください。

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/contents/pot/02/index.html>

日立家電 推奨鍋 検索



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

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は継続されます) → (P.42)
金属小物検知自動停止 左 右 中央	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.42)
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。	上面操作パネルの表示にC12C22と表示され、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.48)
上面操作部異常検知自動停止 左 右 中央	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。ボタンを長押ししている。	上面操作パネルの表示にCPと表示され、約10秒間継続するとブザーが鳴り加熱を停止します。(調理物や水滴などを取り除いてください) → (P.43)
切り忘れ防止自動停止 左 右 中央	左・右・中央IHヒーターは、加熱後最終ボタン操作から約45分経過した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。 → (P.42)
過熱防止自動停止 左 右 中央	鍋底温度が異常に上昇した。 排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。 ※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。	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) → (P.48)
高温注意表示 左 右 中央	調理をスタートした。 トッププレート(約50℃以上)が高温になっている。	調理をスタートすると「高温注意」が表示されます。 電源を切っても温度が下がるまで表示が点滅します。「高温注意」表示中に調理などする際は、高温部に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、約10分(節電モードの場合は、約5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)

使用前の
前に

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

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 「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	 警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	 注意 「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。	 禁止 してはいけない「禁止」内容です。	 指示 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

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
 - 鍋底が変形したものは使わない
 - 指定の鍋を使う → (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。
-  **指示** ●油は200g (220mL) 以上、深さ1cm以上で調理する
- 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。油が少なくなると、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。
- 
- 油量200g (220mL) ～800g (880mL)
深さ1cm以上

-  **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 → (P.19)
- 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

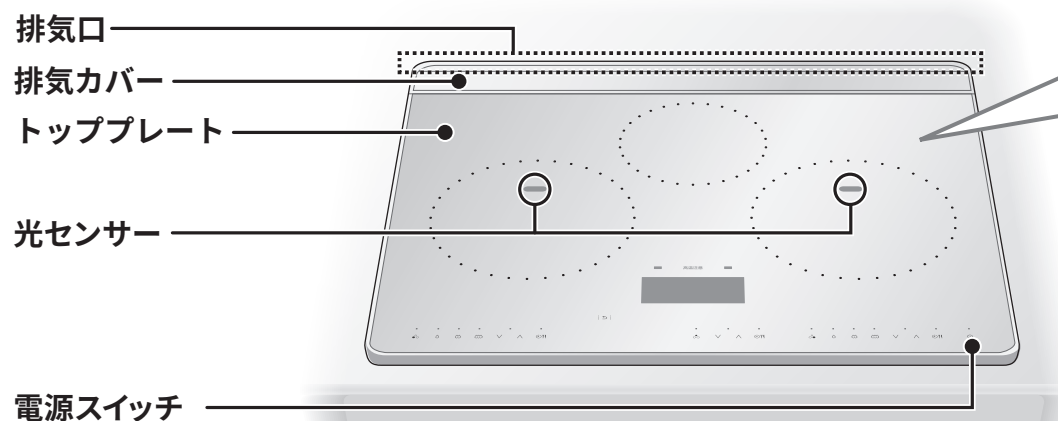
液体や汁物などを調理するときは

-  **禁止** ●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
-  **指示** ●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
- 水・牛乳などの液体やカレー・みそ汁・吸い物などの煮物・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、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。
 - 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。
 - 調理物が鍋底にこびりつくと、その部分が異常過熱することによりトッププレートが割れることがあります。
- 
- 

使用中(調理中)・使用後は

-  **禁止** ●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などの高温部に触れない

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をする。ことでトッププレートの汚れを防ぐものです。



使用後は

-  **指示** ●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

危険

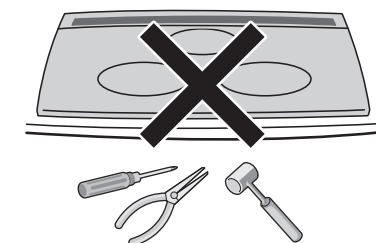
●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の方は分解したり、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.55)にご相談ください。



●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

- 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。
- 炒め物・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と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に「中火」以下に調節してください。



指示

- 鍋はIHヒーターの中央に置く
 - トッププレートの光センサーや鍋底についた汚れ、水などもきれいにふき取る
- 鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

トッププレートは



禁止

- 上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
- ひびが入ったり、割れたまま使用すると煮汁などが入り、火災・感電、けがの原因になります。
- 鍋やフライパンなどの調理器具以外のものは置かない
- 下記のものには特に注意してください。
- 上面操作パネルのボタンが、意図せず金属製の容器や小物などに反応し、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。
- 調理用バットやボウル、トレーなど金属製容器
 - 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
 - 金属のフタやバーベキュー用の鉄板など
 - 波皿などの付属品
 - スマートフォンなどの機器
 - その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)
- 蒸気口のないフタは、トッププレートの上に置かない
- フタが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れるおそれがあります。
- 

本体は



禁止

- カーテンなどの可燃物を近づけたりしない
- 排気口のすき間などに、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、幼いお子様を近づけさせない、触れさせない

異常・故障時は



指示

- 直ちに使用を中止し、電源スイッチと専用ブレーカーを切る
- 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。
 - トッププレートにひび割れがある。
 - 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
 - ビリビリと電気をを感じる。
 - その他の異常や故障がある。
- 以上のような症状がある場合は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→(P.55)へ点検・修理を依頼する。

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



禁止

- 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、こ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。
- 排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手などを近づけない
- 排気口・排気カバーの上や奥側にふきんや鍋、アルミ箔などを置いてふさがない
本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。
- トッププレートの上面操作パネルの上や、排気口・排気カバーの上に、熱い鍋などを置かない
上面操作パネルの上に鍋など置くと誤動作や、やけど、故障の原因になります。
- 火気を近づけない
- 使用中は、本体から離れない



指示

- 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。
- 飛び散る油に注意する
- 油煙が多く出たら電源を切る
- 使用中や使用後は、レンジフードファンを使用する

使用する方は



指示

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。



禁止

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
ください。

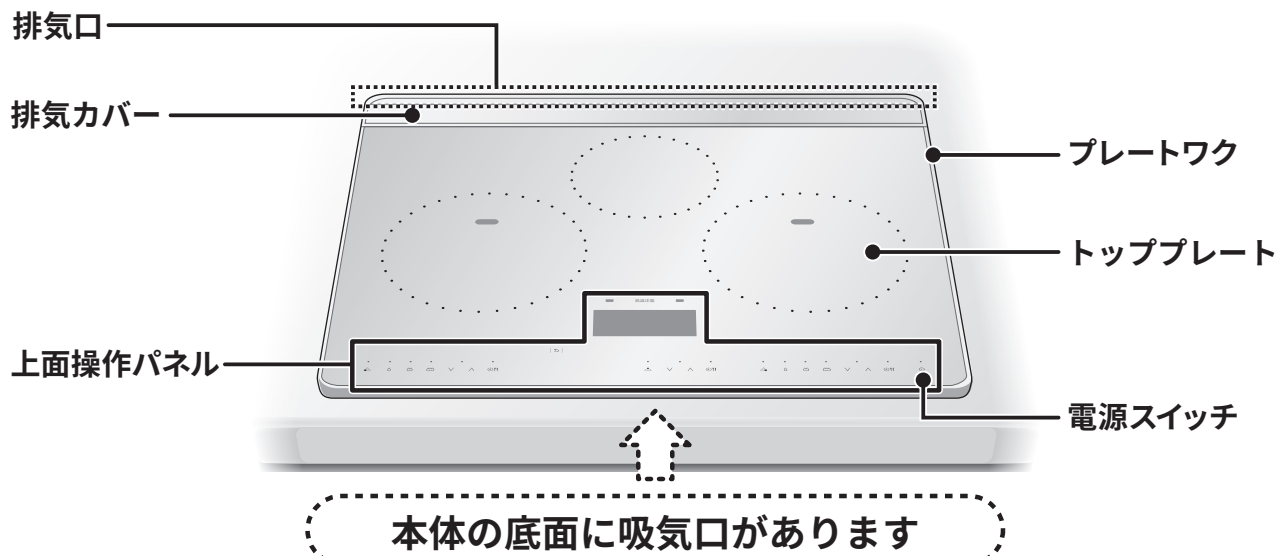


お手入れは



指示

電源を切り、
本体が冷えて
から行う



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。
- 排気カバーやプレートワクを鍋底でこすったり、ぶつけたり、鍋を置いたりしない
傷つきや破損、変色の原因になります。
- 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)
 - ・キャッシュカード・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)
- 本体に直射日光が当たらないように注意する
 - ・光センサーに直射日光が当たると、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。
 - ・直射日光が当たると変色する場合があります。

●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。

●市販のIHヒーター用発熱プレート※は使わない

鍋やトッププレートの破損や損傷、やけどの原因
※鍋の中やトッププレートの上に敷いてプレートを加熱し、IHヒーターで使えない鍋を加熱するものです。

●本体下のキャビネット内にビニールや紙など保管しない

本体底面の吸気口をふさぎ、加熱の停止や故障の原因になります。

●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある

すぐに取り除いてください。取り除いた直後はボタン操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。

●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。

●プレートワクの清掃には注意する

プレートワクは酸性やアルカリ性の洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)・消毒液(アルコール系、塩素系など)や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合は表面が変色するおそれがあるため、すぐにふき取ってください。
また、プレートワクのすき間に調理物などをこぼした場合も、乾くと汚れが取りにくくなるため、すぐにふき取ってください。

●加湿器などを近くで使わない

加湿器の種類によっては、水道水に含まれるミネラル成分が水と一緒に放出され、本体に付着し、乾燥すると白い粉のようになります。場合によっては本体内部に入り、汚れや故障の原因になります。

使える鍋の種類・材質・形状

鍋の材質と形状で、○使える ×使えないを確認する

一般財団法人 製品安全協会の IH または CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
(鍋の説明書をよくお読みになり、鍋に適した火力の使用やお手入れをするなど、正しく安全にご使用ください)

	○使える鍋	×使えない鍋
材質	鉄・ホーロー・ステンレス・多層鍋（鍋底に磁石がつくもの） ●ホーロー鍋は、空だきしたり焦げつかせたりしない。鍋底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。 ●ステンレス（特に鍋底にステンレスを貼り付けている多層鍋や鍋底に磁石がつかないもの）は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱ができなかったりするものがあります。	アルミ・銅鍋・多層鍋（鍋底に磁石がつかないもの） ガラス・土鍋・セラミック鍋・直火用焼網・発熱プレート ●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などは使わない 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 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。
鍋底の直径	左・右IH・・・12～26cm 中央IH・・・12～18cm ●鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。	左・右IH・・・12cm未満 中央IH・・・12cm未満 ●火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。
鍋底の形状	鍋底が平らで、トッププレートに密着する ●鍋底の薄い（0.8mm以下）鍋は、弱火で調理してください。鍋底の薄い鍋は高温になりやすく、鍋底が変形すると異常高温となりトッププレートが割れる原因になります。 ●鍋底の形状によっては、使っている鍋でも安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。	●鍋底の反りが3mm以上のもの ●丸いもの ●脚があるもの ●鍋底の外周部分が凸形状のもの ●鍋底の反りは、お手持ちの定規などを当てて確認してください。 ●鍋底に部分的に鋭利な突起がある場合は使用しない。トッププレートに傷がつく原因になります。 ●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせた鍋は、12cm以上あっても、小鍋と判断して鍋確認が表示されたり、火力が弱くなることがあります。

ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

下記のような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。

鍋底がはがれた鍋

鍋底がはがれて変色している

鍋底が膨らんだ鍋

膨らみがある

鍋底がはがれてすき間がある

鍋底がはがれてすき間がある

鍋底に膨らみがある鍋

鍋底に膨らみがある鍋

適温調理「揚げ物」で使える鍋

別売の推奨天ぷら鍋→(P.6)や IH または CH-IH マーク付の鍋で、次のものを使用してください。

鍋底の直径	12～26cm		16cm以上
鍋底の形状	平らなもの（反り3mm未満）		
鍋底の厚さ	1mm以上		

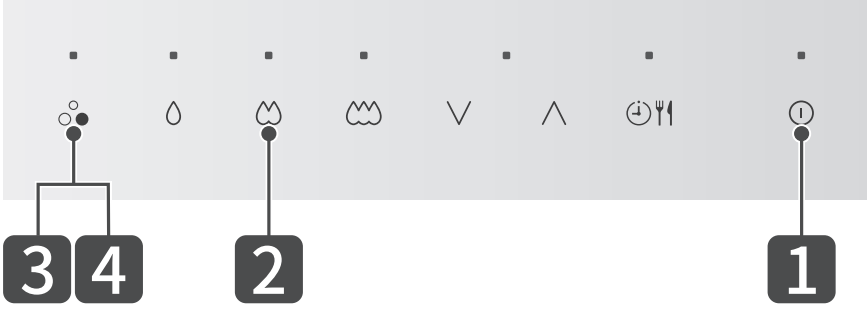
● IH または CH-IH マーク付でもフライパン・鋳物鍋は使用できません。

警告
禁止

●使える鍋と判定した鍋でも、鍋底が変色して変形した鍋やはがれかけた鍋は使用しない
安全機能が働かない場合があります。

お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます）



準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 ① を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2 左・右IHヒーターの場合は IH 中央IHヒーターの場合は V A を押す

3 を押し、スタートする

4 確認が終わったら を押し、切る

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力が表示され、ランプが点灯します

× 使えない鍋は「鍋確認」が表示されます

●各IHの表示エリアに表示されます。

●使えない鍋は「鍋確認」が表示され、約30秒後にブザーが鳴り、初期画面に戻り自動的に加熱を停止します。

適温調理「焼き物」で使えるフライパン・鍋

「焼き物」には別売の推奨フライパン・鍋→(P.6)や IH または CH-IH マーク付のフライパンで、次のものを使用してください。

	鉄・ステンレス対応
鍋底の直径	12～26cm
鍋底の形状	平らなもの（反り3mm未満）
鍋底の厚さ	1mm以上

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理の設定温度150℃～190℃を目安にご使用ください。

おまかせIH・便利メニューで使える鍋

おまかせIH「ゆで卵」、便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」には IH または CH-IH マーク付のケトル・鍋で次のものを使用してください。
「ゆで卵」「炊飯」には別売の推奨鍋→(P.6)を使用することをおすすめします。

- 湯沸かし**

 - 鍋底の直径が15～20cmのもの、鍋底の厚さ1mm以上のもの
 - 鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）
- ゆで卵 炊飯**

 - 鍋底の直径が15～17cm、鍋底の厚さ1.5～2mmのもの
 - 鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）
 - ホーロー鍋は使えません。

消費電力について

複数のIHヒーター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5.7kW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→（P.53））
 - ・火力が上げられない。（「ピピピッ」と鳴る）
 - ・メニューが選べない。（適温調理など）
 - ・ボタンを押してもスタートできない。

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。

火力の目安

●相当とは、ヒーターの入・切による平均消費電力

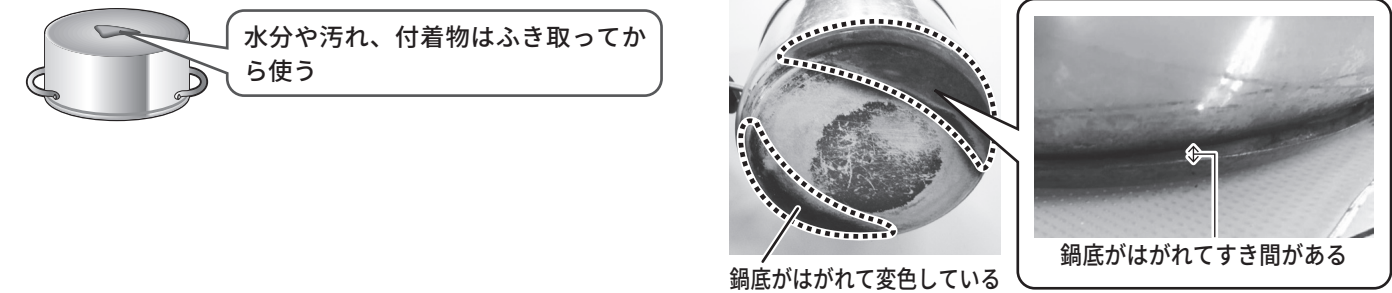
IHヒーター									
火 力	1	2	3	4	5	6	7	8	9
左・右IHヒーター	100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	3.2kW
中央IHヒーター	100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW		

適 温 調 理	揚 げ 物	最大1.5kW
	焼 き 物	最大2.0kW
お ま か せ IH	ゆ で 卵	最大2.0kW
	麺 ゆ で	最大1.4kW
便 利 メ ニ ュ ー	煮 込 み	最大500W
	保 温	最大400W
	炊 飯	最大800W
	湯 沸 か し	最大2.0kW（中央IHヒーターの場合、最大1.6kW）

IHヒーターの使いかたのポイント

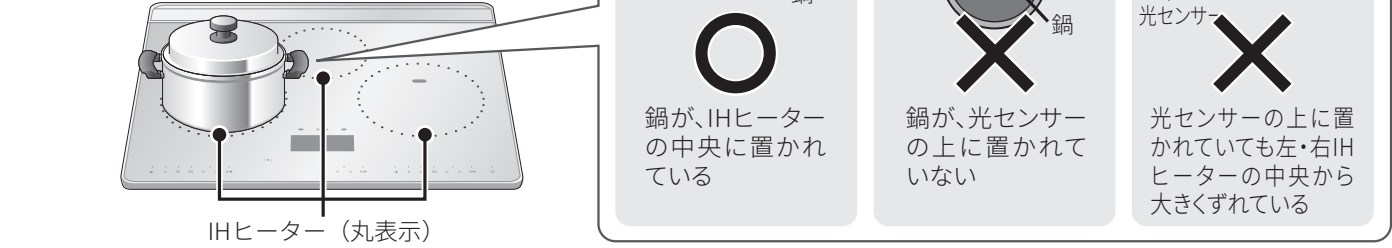
ご使用前に鍋やフライパンの鍋底などを確認してください

- 鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）
- 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。



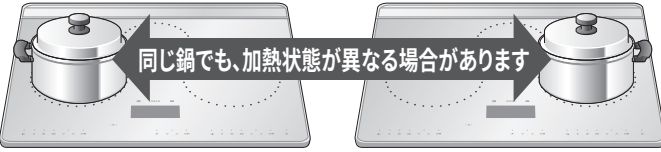
鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置いてください

- 鍋が、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、火力が入らないことがあります。IHヒーターに複数の鍋を置いたり、複数のIHヒーターの上に鍋をまたいで置いて調理しないでください。



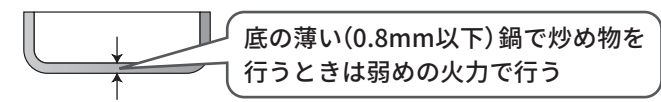
同じ鍋でも、IHヒーターによって加熱状態が異なる場合があります

- IHヒーターの特性や冷却具合が左・右・中央で全く同じにはならないため、同じ鍋でも加熱状態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・中央で調理時間が異なる場合があります。



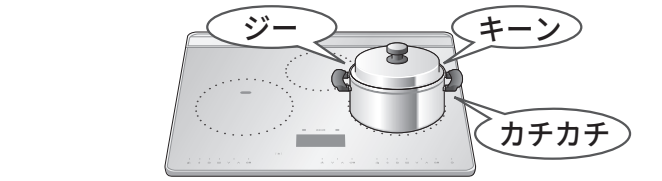
鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調節してください

- 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）



音について →（P.47）

- 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・中央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、置き直すと止まる場合があります。



- 使用中や使用後しばらくは、本体内部を冷やすために冷却ファンが作動します（最大約55分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。温度が下がると自動的に止まります。
- 電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音が出る場合があります。これは内部電気部品のスイッチやヒーターを入・切する音で、異常ではありません。

使用前に
使いかた

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

基本の使いかた

左・右・中央
IHヒーター
が使えます



調理に合わせ火力を選んで調理する

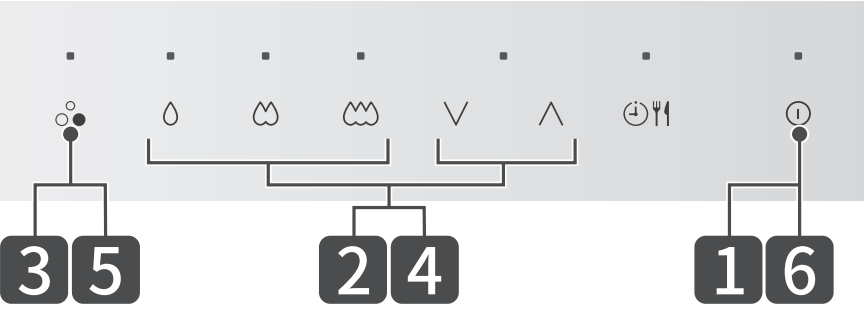
- ご 注 意**
- 調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせて火力を調節する。
 - 鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する。
 - 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる。
 - 煮込みなどで長時間加熱する場合は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げ付けさせないようにする。特にタイマーを使用するときは焦げ付きや空だきに注意する。

火力調節の目安

火加減と 火力表示		弱火			中火			強火		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
		100W相当	200W相当	400W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	3.2kW
調理 例	ゆでる				めん類・根菜・葉菜					沸とうさせるとき
	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					
	炒める				玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・チャーハン・野菜炒め					
	温める	カレーのルー・みそ汁 (保温するとき、 チョコレートを溶かすとき)								温め直すとき

- 火力「9」で少量の食材を調理するときは、火力が強いため鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
- 火力「9」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「8」に下がります。
- 「手動サポート」を設定すると、左・右IHヒーターの火力「5」～火力「9」までの火力で加熱中の鍋の温度を検知し、過熱を抑えるため、火力を1段階下げ鍋の保護をします。→(P.34、39)

●右IHヒーターで説明しています。



- ① を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、
電源を入れる (ランプが点灯します)
- を押し、火力を設定する
●一気に調節する場合は 0 5 9
細かく調節する場合は V ^ を押します。
●中央IHヒーターの場合は V ^ を押します。
●火力ボタンを押した後、約15秒以内に「切/
スタート」ボタンを押さないとブザーが鳴り
自動的に解除されます。
- を押し、スタートする
調理する
タイマーを使うときは →(P.33)
- 火力を調節するときは
火力ボタンを押す
●一気に調節する場合は 0 5 9
細かく調節する場合は V ^ を押します。
- 調理が終わったら
を押し、切る
- 続けて使わないときは
① 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.40)

火力を設定すると
●バーの数と数値で火力が表示されます。

左・右
IHヒーター

弱火「3」の場合
中火「5」の場合
強火「8」の場合

中央
IHヒーター

中火「5」の場合
火力「5」の場合

●続けて V ^ を押すと火力を調節できます。
●火力は、左・右IHヒーターが「1」～「9」まで、
中央IHヒーターは「1」～「7」まで調節できます。

スタートすると
●画面が切り替わり、
使用中のIHヒーター
の表示部に火力が
表示されます。

(右IHヒーター中火「5」の場合)

●火力を調節すると、調節したIHヒーターの表示部の
火力が、切り替わります。
● を押してから、
左・右IHヒーターの場合は 0 5 9
中央IHヒーターの場合は V ^
を押してもスタートできます。
●最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を
停止します。

●トッププレートの温度が約50℃
に下がるまで「高温注意」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。

使
い
か
た

揚げる

適温調理

揚げ物

左・右IHヒーターが使えます

調理に合わせ油温を選んで揚げる
予熱完了をお知らせ、設定油温(目安)を自動でコントロールします

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、40)
- 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の温度になります。
- 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く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.40)
- 調理後に「高温注意」が表示されている場合、鍋や油の温度が高い状態では、鍋の温度が正しく検知できないため、予熱に時間がかかったり、低めの温度で「適温」になったり、加熱を停止する場合があります。(故障ではありません)
- 本体、鍋や油の温度が十分に下がっ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。

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				

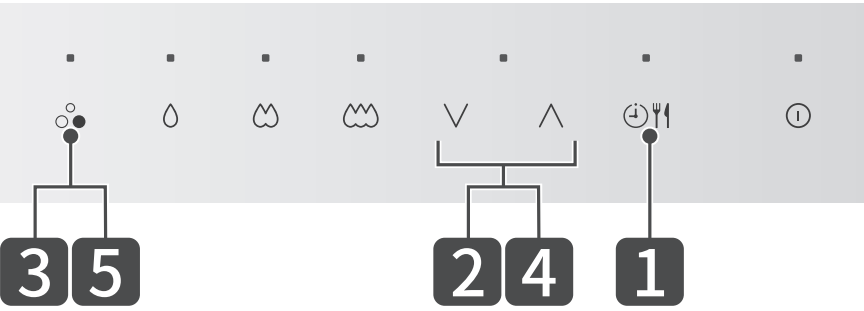
●設定油温は調理時の温度目安で、油量や食材、使用する鍋により異なります。また食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めの温度になります。

鍋の種類と油の量を守って調理してください

指定の鍋に200g(220mL)～800g(880mL)、深さ1cm以上に油を入れる

油量200g(220mL)～800g(880mL)
深さ1cm以上

●右IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で(基本の使いかた→(P.16))

1

🕒 を押し、「揚げ物」を選ぶ

2

▽ ▲ を押し、油温を設定する

3

🔥 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。

●適温になる前に、食材を入れないでください。

●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

タイマーを使うときは→(P.33)

4

設定油温を切り替えるときは

▽ ▲ を押し、油温を調節する

●鍋によっては設定油温がズレることがあります。油温を調節してください。

●ご使用の天ぷら鍋に合わせ、油温の補正(調整)ができます。→(P.34、38)

5

調理が終わったら

🔥 を押し、切る

メニュー選択

設定油温

140◀150◀160◀170◀180◀190◀200

●設定油温は目安です。調理物の種類や数量、鍋の材質や形状、反り具合により、油温がずれる場合があります。設定油温を変えて調節してください。

予熱中

適温

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「予熱中」が「適温」に切り替わります。

●「適温」が表示されるまで、800g(880mL)の油で約10分かかります。(鍋の種類によっては、約15分かかります)

●鍋の種類や材質、形状により、予熱時間が長くなる場合があります。また、異常を検知して加熱を停止する場合があります。その場合は、指定の鍋か確認してください。→(P.12)

●最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

●トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」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。

設定温度を保ちながら調理する

適温調理

焼き物

左・右IHヒーターが使えます

調理に合わせ温度を選んで調理する
予熱完了をお知らせ、設定温度(目安)を自動でコントロールします

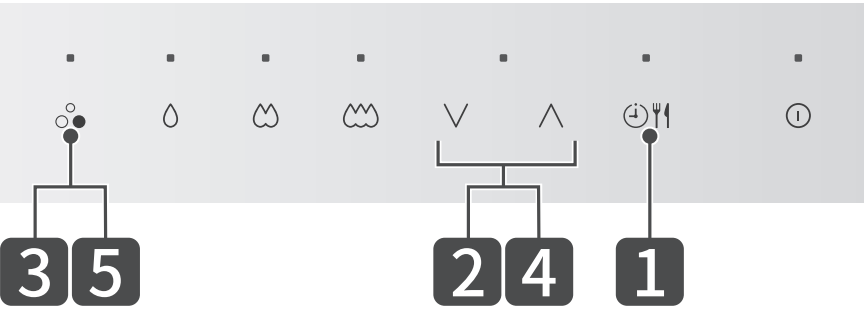
ご注意

- 指定の鍋・フライパン以外は使わないでください。(油が過熱され、発火するおそれがあります)
- 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、40)
- 設定温度は目安です。食材の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は **▽** **△** により、設定温度を調節してください。
- フライパンを連続して使用する場合(高温状態から加熱をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
- 調理後に「高温注意」が表示されている場合、鍋やフライパンの温度が高い状態では、鍋やフライパンの温度が正しく検知できないため、予熱に時間がかかったり、低めの温度で「適温」になったり、加熱を停止する場合があります。(故障ではありません)
本体、鍋・フライパンの温度が下がってからご使用ください。
お急ぎの場合は手動によるお好みの火力で調理してください。→(P.16)
- 「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

お願い

- 予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
- 「適温」が点灯するまでフライパンに食材や水を入れないでください。
- 適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず加熱を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力で調理してください。→(P.13、16)
- 120～160℃の各設定温度は、専用の温度(火力)コントロールをしています。お好みの仕上がりにならない場合は、設定温度を調節するか、手動によるお好みの火力で調理してください。

●右IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で(基本の使いかた→(P.16))

1

を押し、「焼き物」を選ぶ

2

▽ **△** を押し、温度を設定する

3

を押し、スタートする

- 鍋の温度をはかるため、鍋を動かさないでください。
- 適温になる前に、食材を入れないでください。
- 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

タイマーを使うときは →(P.33)

- 連続で調理する場合は手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

4

設定温度を切り替えるときは
▽ **△** を押し、温度を調節する

- 設定温度範囲内でも不十分な場合、 のいずれかを約1秒押し、お好みの火力で調理してください。→(P.16)
- 「適温」が点灯しないと、切り替えられません。

5

調理が終わったら
 を押し、切る

メニュー選択

設定温度

120▶130▶140▶150▶160▶170▶180

190▶200▶210▶220▶230▶240▶250

●設定温度は目安です。鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。設定温度を変えて調節してください。

予熱中

適温

- 予熱が完了するとメロディーが鳴って、「予熱中」が「適温」に切り替わります。
- 120～160℃設定時は約90秒～2分、170～250℃設定時は約50秒で「適温」が表示されます。鍋の種類・材質・形状などや、鍋底の初期温度によっては約4分かかる場合があります。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

●お好みの火力に切り替えた後は、設定温度をコントロールしませんので、加熱し過ぎないように、火力をこまめに調節してください。

●再び適温調理に切り替えたい場合は一度加熱を切った後に再度設定し直してください。

●トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」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。

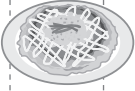
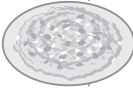
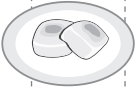
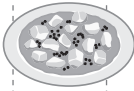
使いかた

20

21

設定温度を保ちながら調理する (つづき)

設定温度の目安

設定温度	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250
調理例													ガーリックトースト	
											野菜炒め 空心菜とにんにくの炒め物 ビーフステーキ お好み焼き チャーハン 焼きもち			
														
										焼きギョウザ・白身魚のソテー 焼きシュウマイ・ぶりのソテー 八宝菜・マーボー豆腐 焼きそば・えびチリ 焼きビーフン・ゴーヤチャンプル チンジャオロウスー・大豆のキーマカレー				
														
														
						卵焼き・目玉焼き クレープ・シュゼット								

適温調理 焼き物

「おすすめレシピ」(Web)



設定温度を切り替えるメニュー

温度を切り替えるタイミングについては、「おすすめレシピ」(Web)をご覧ください。

	設定温度		レシピ名
	開始温度	切り替え温度	
調理例	220 ➡	120	煮込みハンバーグ
	200 ➡	180	パリパリチキンのサラダ
	200 ➡	120	ローストビーフ・ハッシュドビーフ・大豆とひじきの煮物
	180 ➡	150	ラタトゥーユ
	180 ➡	140	ハンバーグ・チーズインハンバーグ・ビーフハンバーグ・フィヤベース
	180 ➡	130	生ざけの野菜蒸し・アクアパッツァ
	180 ➡	120	チーズリゾット・シーフードピラフ
	170 ➡	130	親子丼
	170 ➡	120	いかめし
	130 ➡	180	スパゲティ ペペロンチーノ

切身・干物、丸焼き、つけ焼き 設定温度の目安

設定温度、加熱時間については、「おすすめレシピ」(Web)をご覧ください。

- 加熱時間は、ふたを使用して調理した場合の目安です。フライパンの種類や食材の大きさ、量などによって温度や時間を調整してください。（ふたを使用しない場合、加熱時間が長くなることがあります）
- フライパン用ホイルやオープンシートを敷いた場合、加熱時間が長くなる場合があります。温度や時間を調整してください。
- 魚はフライパンに重ならずに並べることができる大きさと量で調理してください。
- []は1尾(切れ・枚・尾)あたりの重さです。大きさや数によって温度や時間を調整してください。

	レシピ名	材 料	設定温度	表面		裏面	
				加熱時間の目安	ふたの有・無	加熱時間の目安	ふたの有・無
調 理 例	塩ざけ	4切れ [約80g]	180	約7分		約3分	—
	塩ざけ(冷凍)	4切れ [約80g]	180	約8分		約4分	—
	塩さば	4切れ [約100g]	200	約7分		約3分	
	塩さば(冷凍)	4切れ [約100g]	200	約9分		約4分	
	あじの開き	2枚 [約100g]	180	約7分		約4分	—
	ししゃも	10尾 [約20g]	180	約4分		約4分	
	さんまの塩焼き	2尾 [約150g]	200	約8分		約7分	
	あじの塩焼き	2尾 [約150g]	200	約8分		約7分	
	たいの塩焼き	1尾 [約350g]	220	約13分		約5分	
	ぶりの照り焼き	4切れ [約100g]	180	約7分		約3分	

卵をゆでる

おまかせIH

ゆで卵

左・右
IHヒーター
が使えます

加熱時間を設定して自動で火力を調節し卵をゆでる

お知らせ

- 卵は冷蔵室から出してすぐのものを使うと、仕上がりが安定しやすくなります。
- ゆでる前に、少量の塩を水に入れるとひび割れが抑えられます。
- 加熱中に卵を菜箸などで、ゆっくり転がすと黄身の偏りが抑えられます。
- ゆであがった卵を冷水などですぐに冷やすと、殻が剥きやすくなります。
- 時間は目安です。卵の大きさやお使いの鍋の種類などにより、仕上がりが変わる場合があるため、お好みに応じて時間を調整してください。
- 加熱時間は、鍋の種類や水温が変化することで、加熱時間の調整が必要な場合があります。（仕上がりが、固めの場合1～2分短く、やわらかめの場合1～2分長く調整してください）
- 沸とうしやすい場合は、水量を少し多めにしてください。
加熱中に沸とうが強い場合は、少量ずつ水を継ぎ足してください。
（1度に多量の水を足すと、水温が下がりがうまくなりません）

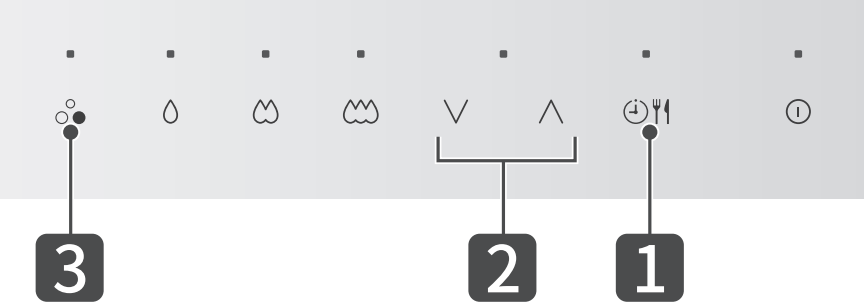
ゆで卵 準備のしかた

- 鍋の大きさを守ってください。→ (P.12)
 - ・鍋底の直径が15～17cmの鍋を使用する。
- 鍋に水 約1L (卵が水にかぶる程度) を入れる。
 - ・水の量は、約1Lを目安にする。
（水は多すぎても少なすぎても、うまく調理できない原因になります）
 - ・お湯からの調理はできません。
- 卵を鍋に入れ、ふたはしない。
 - ・卵は、大きさ (Mサイズ) を合わせる。

●個数に合わせた加熱時間の目安

		1～2個	(標準) 3～4個	5～6個
仕 上 が り	半 熟	約10分	約10分	約11分
	ふつう	約11分	約12分	約13分
	固ゆで	約14分	約15分	約16分

●右IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で (基本の使いかた→(P.16))

1

を押し、「ゆで卵」を選ぶ

2

を押し、時間を設定する

- (標準)3～4個 加熱時間の目安

半 熟	ふつう	固ゆで
約10分	約12分	約15分

- 時間を設定して仕上がりを調整します。
(個数に合わせた加熱時間の目安は→(P.24))

3

を押し、スタートする

調理する

- 調理が終わると、メロディーが鳴り自動的に停止します。

メニュー選択((標準) 3～4個の場合)

右IH
12 分
3～4個目安
仕上がり:ふつう

1

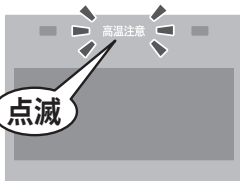
ボタンを押す

2

ボタンを押す

右IH
12 分
3～4個目安
仕上がり:ふつう

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」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。

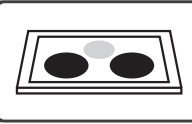


麺をゆでる

便利メニュー

麺ゆで

左・右
IHヒーター
が使えます



火加減を調節し吹きこぼれを抑えながら麺をゆでる

お願い

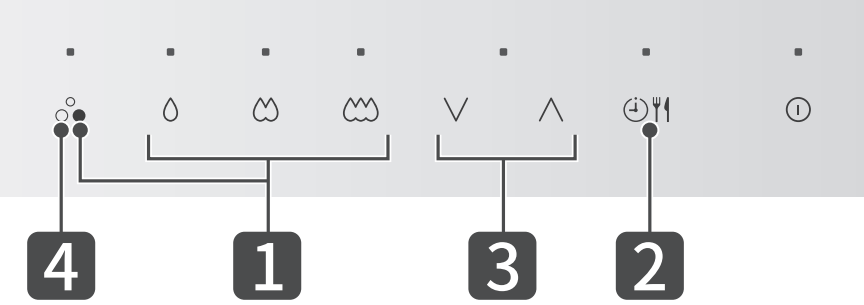
- 火力の設定と使える鍋、麺と水量は、下記の表を確認して守ってください。麺と水量が多い場合は、吹きこぼれや、鍋底に麺がくっつく場合があります。
- 吹きこぼれや、鍋底へのくっつきを防ぐため、調理中はときどきかき混ぜてください。
- 吹きこぼれそうな場合には、火力を下げ様子を見ながらかき混ぜてください。
- 太めの麺は、麺が底にくっつきやすくなるため様子を見ながらかき混ぜてください。
- 生麺などで粉が多くついているものは、よく払い落としてからゆでてください。
- 麺ゆで中は、吹きこぼれるため、鍋にふたをしないでください。
- 麺と麺のくっつきを防ぐため、ゆで始めによくかき混ぜてください。

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。

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	

●右IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で(基本の使いかた→(P.16))

1



を押し、
火力を設定して、
を押し、沸とうするまで
加熱する

2



を押し、「麺ゆで」を選ぶ

3



を押し、火力設定すると
約4秒後に麺ゆでがスタートする

麺をゆでる

タイマーを使うときは →(P.33)

- 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。
- ゆで時間は、麺の袋などに記載されている時間を確認し、様子を見ながらゆでてください。

4

調理が終わったら

を押し、切る

メニュー選択



●沸とうさせたお湯を入れた鍋を使って麺ゆでする場合、を押し「麺ゆで」を選び、火力を設定してからを押し、スタートしてください。

火力設定

強:3~4L
中: 2L
弱: 1L

弱



強:3~4L
中: 2L
弱: 1L

中



強:3~4L
中: 2L
弱: 1L

強

- 麺ゆで中は、火力の変更ができます。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

- トッププレートが約50℃に下がるまで「高温注意」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。

高温注意

点滅



煮物を煮込む

便利メニュー

煮込み

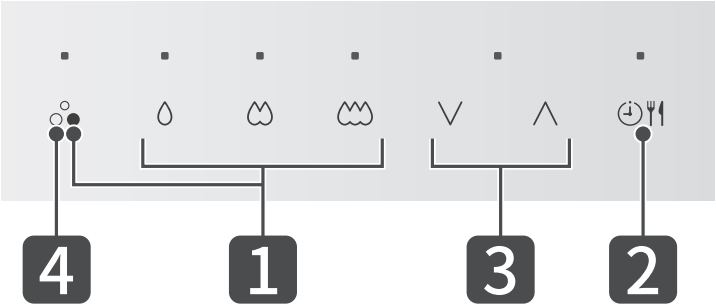
左・右IHヒーターが使えます

ひと煮立ち後に煮込み加減に合わせて火力を選んでじっくり煮込む

お知らせ

- 鍋の大きさは、食材と煮汁を入れたときに鍋の高さの1/3～1/2となるものが適しています。
- 煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
- 煮込みのできる量は約0.4～2.0kgまでです。

●右IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で (基本の使いかた→(P.16))

1

電源ボタンを押して、
火力を設定して、
スタートボタンを押して、沸とうするまで加熱する

2

スタートボタンを押して、「煮込み」を選ぶ

3

上下の矢印ボタンを押して、火力設定すると
約4秒後に煮込みがスタートする

煮込む

タイマーを使うときは →(P.33)

- 鍋底へのくっつきを防ぐため、ときどきかき混ぜてください。
- 長時間煮込むと焦げ付く場合があります。

4

調理が終わったら
電源ボタンを押して、切る

メニュー選択

●ひと煮立ちさせた調理物の入った鍋を煮込む場合、スタートボタンを押して「煮込み」を選び、火力を設定してから電源ボタンを押して、スタートしてください。

火力設定

強:肉じゃがなど 中:ポトフなど 弱:カレーなど	強:肉じゃがなど 中:ポトフなど 弱:カレーなど	強:肉じゃがなど 中:ポトフなど 弱:カレーなど
弱	中	強
カレーやシチューなど、 と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。	ポトフ、かぼちゃの煮物、 おでんなどの調理に使います。	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。

●火力は目安です。様子を見ながら調節してください。
カレーやシチューなど、とろみをつける調理は、焦げ付き防止から「弱」の設定を推奨します。

●煮込み中は、火力の変更ができます。

●最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

●トップレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」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。

汁物を保温する

便利メニュー

保温

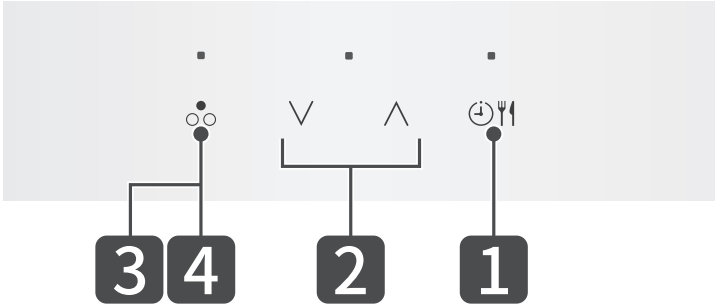
中央IHヒーターが使えます

できたてのスープやカレーなどを、温度を選んで保温する

お知らせ

- 保温できるのは、汁物(みそ汁、スープなど)やカレー、シチューのみです。
(ごはんや炒め物は保温できません)
- 保温できる量は約200～800gまでです。

●中央IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で (基本の使いかた→(P.16))

1

スタートボタンを押して、「保温」を選ぶ

2

上下の矢印ボタンを押して、温度を設定する

3

電源ボタンを押して、スタートする

- 保温中はときどきかき混ぜて、焦げ付かせないようにしてください。
- 長時間保温すると焦げ付く場合があります。

タイマーを使うときは →(P.33)

4

保温をやめるときは
電源ボタンを押して、切る

メニュー選択

保温設定温度

80℃

90℃

カレー、シチューなど

みそ汁、スープなど

●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。

●トップレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」が表示されます。

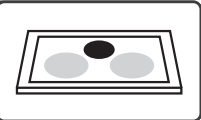
●電源を切っても温度が下がるまで表示されます。

使
い
か
た

ごはんを炊く

便利メニュー 炊飯

中央IHヒーター
が使えます



蒸らしまで火加減を調節して炊飯する

- お知らせ**
- 炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。
 - 「炊飯」は、約26～46分かかります。
 - 炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱すると開けやすくなります。
 - 炊飯の残り時間は確定すると表示されます。

- お願い**
- 鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、火力を「強」に調節してください。
 - 室温が低く水が冷たい場合は、火力を「強」に調節してください。

白米・無洗米炊飯の準備のしかた

お米の量は、計量カップで正しくはかる

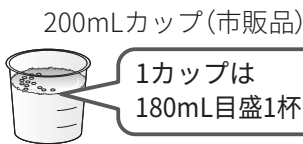
- ・2カップ(2合)分が炊けます。1カップ(1合)は180mLです。

お米はよく研ぐ

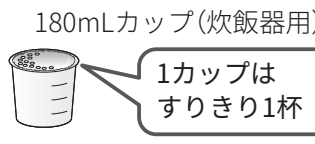
- ・最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる。



お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる



200mLカップ(市販品)
1カップは
180mL目盛1杯



180mLカップ(炊飯器用)
1カップは
すりきり1杯

- ・「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。



おこげやヌカ臭を防ぐためによくすすぐ

研いだお米をざるに移し、水切りする



長時間の放置はしない(米割れによるベタつきの原因)

水加減は、お米を平らにして、カップ数に合った水を入れる



お湯は使わない(芯が残る原因)

ふたをして約30分(冬場は1時間)以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する

炊飯で使える鍋とお米の量

鍋底の直径	15～17cm
鍋底の形状	平らなもの(反り1mm以下)
鍋底の厚さ	1.5～2mmのもの
お米の量設定	2カップ

お米の量	水 量	
	白 米	無洗米
2カップ(360mL)	420mL	450mL

- ・アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなりベタついたりする場合があります。
- ・無洗米は必ず底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。(無洗米は、洗米しないため、洗米した際の吸水がないので、水の量が多めになります)

炊き込みごはんの準備のしかた

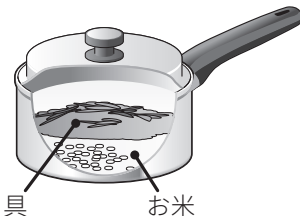
水 量…調味料の分量だけ減らす

- ・お米を浸すときは水だけで浸す。

具の量…お米の重さの約30%以下にする

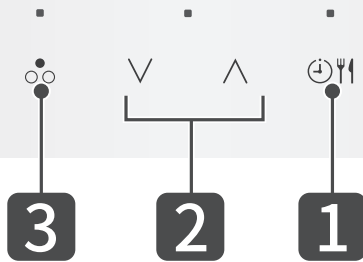
火力の設定…「強:炊き込み」を設定する

- ・水と調味料は、炊く直前に入れ、よくかき混ぜる。
- ・具は、お米の上に広げてのせ、かき混ぜない。
- ・水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておく。



具 お米

●中央IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で(基本の使いかた→(P.16))

1 時計アイコンを押し、「炊飯」を選ぶ

- ふたをして炊飯します。

2 V / ^ を押し、火力を設定する

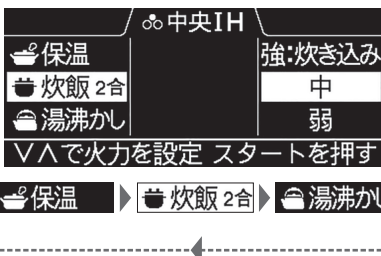
3 電源アイコンを押し、スタートする

スタート前の「高温注意」表示中は、「炊飯」がスタートできません

- 炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に停止します。

炊飯が終わったらすぐにほぐす

メニュー選択

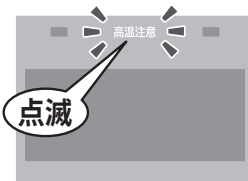


火力設定

強:炊き込み	強:炊き込み	強:炊き込み
中	中	中
弱	弱	弱
弱	中	強
焦げなどが気になるときに使います。	白米・無洗米を炊飯するときに使います。	炊き込みごはんを炊くときに使います。

- スタート後のランプ点灯中(約10秒間)は、火力の変更ができます。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」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。



使
い
か
た

お湯を沸かす

便利メニュー 湯沸かし

左・右・中央
IHヒーター
が使えます

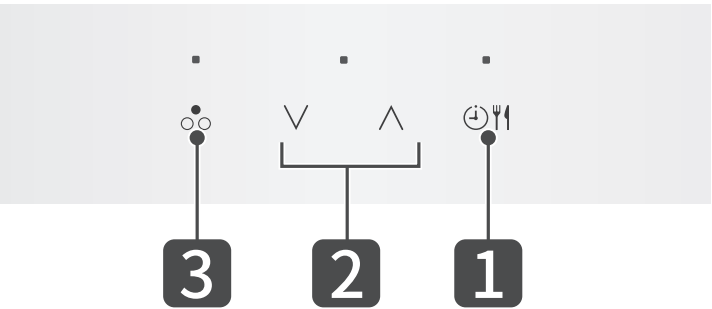


お湯が沸いたらお知らせする

お願い

- 常温の水をご使用ください。
- 水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを沸かさないでください。
- 水量は1～2Lまでとしてください。また、鍋ややかん(ケトル)の満水量の約60%までとしてください。(吹きこぼれの原因になります)

●中央IHヒーターで説明しています。



電源の入った状態で (基本の使いかた→(P.16))

1 電源の付いた状態で、**湯沸かし**を選ぶ

2 **火力**を設定する

3 **スタート**する

スタート前の「高温注意」表示中は、「湯沸かし」がスタートできません

●すぐにお湯を沸かしたい場合は、お好みの火力で沸かしてください。→(P.16)

●お湯が沸くと約1～5分間保温します。
●保温が終わると、メロディーが鳴り、自動的に停止します。

メニュー選択



火力設定



湯沸かし中

- ふたの開閉、水の追加はしないでください。
- お湯が沸くとブザーが鳴ります。
- 鍋ややかん(ケトル)の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らない場合があります。また、1分未満で加熱が終わる場合があります。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまで「高温注意」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。



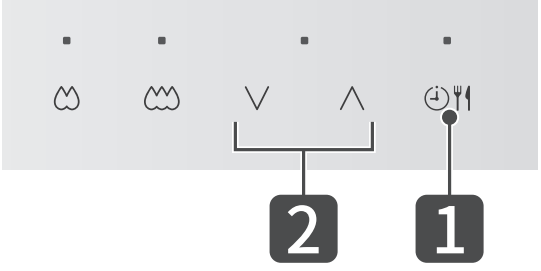
タイマーを使う

タイマー

残り時間タイマーは設定時間で加熱を停止しお知らせ、経過時間タイマーは加熱時間を確認しながら調理する

- 右IHヒーターで説明しています。
- 各IHヒーターは同時に複数のタイマー設定ができます。
- 「焼き物」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後タイマー設定ができます。
- 「揚げ物」はメロディーが鳴って「適温」が点灯した後、経過時間タイマーの設定ができます。
- タイマー使用中は、**タイマー**のランプが点滅します。

●右IHヒーターで説明しています。



残り時間タイマー

加熱中(調理中)に設定する

1 **タイマー**を押す、「残り」を選ぶ



- タイマー**を押すごとに表示が切り替わります。
- メニューを選んで調理する場合、「麺ゆで」「煮込み」が表示されません。

2 **火力**を押す、時間を設定する



- 設定できる最長時間
- 火力「1」～「3」▶ 9時間55分
- 火力「4」～「9」▶ 1時間
- 「焼き物」▶ 45分
- 「煮込み」▶ 2時間
- 「麺ゆで」▶ 30分
- 「保温」▶ 1時間

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます

約3秒間待つとメロディーが鳴り、タイマーがスタートする

メロディーが鳴り、タイマーが終了する自動的に加熱が停止する

- 途中でタイマーを中止する場合は、**タイマー**を押してください。
- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後、**タイマー**を押して再設定してください。

経過時間タイマー

加熱中(調理中)に設定する

1 **タイマー**を押す、「経過」を選ぶ



- タイマー**を押すごとに表示が切り替わります。
- メニューを選んで調理する場合、「麺ゆで」「煮込み」が表示されません。

約3秒間待つとメロディーが鳴り、経過タイマーがスタートする



(右IHの使用例)

- 最長1時間まで経過した時間が表示されます。1～59秒▶1～59(1秒単位) 1～59分▶1～59(1分単位)
- 途中でタイマーを中止する場合は、**タイマー**を押してください。
- 途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー中止後、**タイマー**を押して再設定してください。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

使
い
か
た

機能の設定を変更する

設定の切り替え

いろいろな機能の設定切り替えができます

- 調理中の設定切り替えはできません。
- 電源を切っても記憶しています。

項目一覧			
①チャイルドロック 安全のために、操作できないようにロックとロックの解除ができます。 → (P.35)	②「おすすめレシピ」 表示されたコードを読み取り、ホームページから「おすすめレシピ」(Web) がご覧いただけます。 → (P.35)	③メロディー 操作が完了したときなどに鳴る音をメロディーとブザーから選べます。 → (P.35)	④節電モード 総消費電力の上限を抑え、同時にオートパワーオフとIHヒーター表示部の減光の設定を切り替えることができます。→ (P.36)
⑤液晶コントラスト 表示部の液晶部分の濃淡を調節することができます。(11段階) → (P.36)	⑥レンジフードファン レンジフードファン連動対応のレンジフードファンへの連動入・連動切を切り替えることができます。 → (P.37)	⑦左IH揚げ物油温補正 「揚げ物」調理中の油温と設定油温にずれがある場合、ご使用の天ぷら鍋に合わせ油温の補正(調整)ができます。→ (P.38)	⑧右IH揚げ物油温補正 「揚げ物」調理中の油温と設定油温にずれがある場合、ご使用の天ぷら鍋に合わせ油温の補正(調整)ができます。→ (P.38)
⑨手動サポート 加熱中の鍋底の温度を検知し、火力を1段階下げ鍋の保護をします。 → (P.39)	⑩お知らせ履歴 表示部に表示されたお知らせ表示コードの履歴が確認できます。 → (P.39)		



1

① を「ピッ」と鳴るまで長めに押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2

を3秒以上押し、設定画面を表示する

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

チャイルドロックの場合

3

中央IHヒーター操作部の
V ^ を押し、項目を選択する

●メロディーやブザーの音量は切り替えできません。

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

項目の選択

①チャイルドロックの切り替え

安全のために、操作できないようロックできます

4

右IHヒーター操作部の
V ^ を押し、設定の「入」を選択し、 〰 〰 を押し決定する

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

設定の選択

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

設定しました

●決定後、「設定しました」が表示され、チャイルドロック中の画面に変わります。

【ロックを解除する】

を3秒以上押す

チャイルドロック中
ロック解除: 〰 3秒押し

ロック中の画面

チャイルドロックを解除しました

●チャイルドロックが解除されます。

使いた

②「おすすめレシピ」(Web)の確認

確認

項目	コード
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

コードの表示

表示されたコードを読み取り、ホームページから「おすすめレシピ」(Web) をご覧いただけます。

③メロディーの切り替え

操作が完了したときなどに鳴る音をメロディーとブザーから選べます

- 操作が完了したときなどに鳴る音を切り替えることができます。

4

右IHヒーター操作部の
V ^ を押し、設定の「メロディー」「ブザー」を選択し、 〰 〰 を押し決定する

●初期値は

メロディー

 に設定されています。

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

設定の選択

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	ブザー
項目: 〰 V ^ 設定: 〰 V ^ 決定: 〰 〰 〰	

設定しました

●決定後、「設定しました」が表示されます。

35

機能の設定を変更する（つづき）

④ 節電モードの設定・解除

総消費電力の上限を抑えます

- すべてのIHヒーターが切れている状態で設定できます。

設定の切り替え内容

- 総消費電力の設定を切り替えると、同時にオートパワーオフとIHヒーター表示部の減光の設定も切り替わります。

内容	設定前	設定後
総消費電力の設定	総消費電力は5.7kWか4.8kWに設定されています。 →(P.53)	総消費電力が5.7kWに設定されている場合
		総消費電力を4.8kWまたは4.0kWに切り替えます。
		総消費電力が4.8kWに設定されている場合
		総消費電力を4.0kWに切り替えます。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分放置すると、自動的に電源が切れます。	電源「入」の状態で、約5分放置すると、自動的に電源が切れます。
IHヒーター表示部の減光		液晶表示が最初から減光します。

4 右IHヒーター操作部の

▼ ▲ を押し、設定の「解除する」「4.8kW」「4.0kW」を選択し、
🕒🍴 を押して決定する

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ》
項目:🕒▲ 設定:🕒▼ 決定:🕒🍴	

設定の
選択

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ》
項目:🕒▲ 設定:🕒▼ 決定:🕒🍴	

- 決定後、「設定しました」が表示されます。

⑤ 液晶コントラストの設定

表示部の液晶の濃淡を調節することができます

4 右IHヒーター操作部の

▼ ▲ を押し、設定の濃淡を選択し、🕒🍴 を押して決定する

- 表示部の液晶部分の濃淡を11段階で設定することができます。
- 初期値はセンターに設定されています。

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ》
項目:🕒▲ 設定:🕒▼ 決定:🕒🍴	

設定の
選択

項目	設定
チャイルドロック	節電モード
おすすめレシピ	液晶コントラスト
メロディー	次ページ》
項目:🕒▲ 設定:🕒▼ 決定:🕒🍴	

- 決定後、「設定しました」が表示されます。

⑥ レンジフードファンの連動切り替え

IHヒーターの加熱スタートや停止に連動して、レンジフードファン連動対応ファンが、
運転・停止します

- IH クッキングヒーターで、レンジフードファンの風量を替えたり、照明の点灯（消灯）などの操作はできません。
詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
- レンジフードファンが自動的に運転しない場合は、レンジフードファンの初期設定が必要な場合があります。
（赤外線信号出力仕様:NECフォーマット、周波数38kHz）
- レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

操作と連動する内容

- ボタンを操作してから、レンジフードファンが、遅れて運転する場合があります。

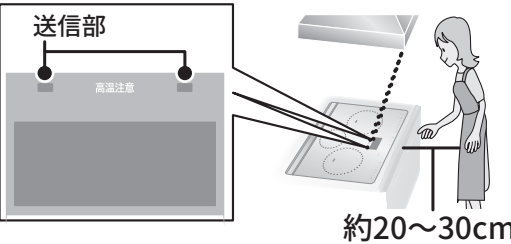
IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターの加熱をスタート	運転を開始します。
各IHヒーターの加熱を停止	約3分後に自動停止します。

お願い

IH クッキングヒーターを操作する場合は、カウンターから約20～30cm離れ、製品の正面に立って操作してください。
レンジフードファン連動システムは、IH クッキングヒーター上面操作パネルの送信部から赤外線信号をレンジフードファン側で受信して作動させます。

以下の場合、作動しないことがあります。

- 送信部や受信部が汚れたり信号が手や頭などで遮られている。
 - 送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。
 - テレビや照明器具などのリモコンを使いながら操作している。
 - 直射日光など強い光が当たっている。
- ※その他の理由でうまく送・受信できないことがあります。
その場合は、レンジフードファン側で操作してください。



本製品は、工場出荷時にレンジフードファンが連動するように設定されていますが、連動を
停止することができます

4 右IHヒーター操作部の

▼ ▲ を押し、設定の「連動 切」「連動 入」を選択し、🕒🍴 を押して決定する

- 初期値は「連動 入」に設定されています。

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
🕒🍴揚げ物油温補正	お知らせ履歴
🕒🍴揚げ物油温補正	
項目:🕒▲ 設定:🕒▼ 決定:🕒🍴	

設定の
選択

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
🕒🍴揚げ物油温補正	お知らせ履歴
🕒🍴揚げ物油温補正	
項目:🕒▲ 設定:🕒▼ 決定:🕒🍴	

- 決定後、「設定しました」が表示されます。

機能の設定を変更する (つづき)

⑦左IH揚げ物油温補正 / ⑧右IH揚げ物油温補正

「揚げ物」調理中の油温と設定油温にずれがある場合、ご使用の天ぷら鍋に合わせ油温の補正(調整)ができます

- 調理中の設定切り替えはできません。
- 電源を切っても記憶しています。

ご 注 意

- 油温の補正は、調理中の油温のずれに合わせて調整してください。
- ご使用により鍋底の状態が変わることで、補正後でも油温がずれる場合があります。その際は再度調整してください。
- 別の天ぷら鍋を使うときは、補正量を必ず「0」に戻してください。その後、油温を確認し補正が必要な場合は、再調整してください。

4

右IHヒーター操作部の

▽ ▲

を押し、設定を選択し、

を押して決定する

- 初期値は、0(補正なし)に設定されています。

【左IHヒータ】の場合: 

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
項目: 	設定: 
決定: 	

設定の選択

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
項目: 	設定: 
決定: 	

●決定後、「設定しました」が表示されます。

【右IHヒータ】の場合: 

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
項目: 	設定: 
決定: 	

設定の選択

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
項目: 	設定: 
決定: 	

●決定後、「設定しました」が表示されます。

●調整範囲:

-2	-1	0	+1	+2
				

(約-20℃)

-2	-1	0	+1	+2
				

(約-10℃)

-2	-1	0	+1	+2
				

(補正なし)

-2	-1	0	+1	+2
				

(約+10℃)

-2	-1	0	+1	+2
				

(約+20℃)

●解除する場合は、補正量を「0」に戻してください。

⑨手動サポートの切り替え

加熱中の鍋底の温度を検知し、火力を1段階下げ鍋の保護をします → (P.16)

- 通電約8分後、または左・右IHヒーター火力制御の保護中に火力を変えると保護は解除されます。
(次の調理をする場合は、保護が掛かります)

4

右IHヒーター操作部の

▽ ▲

を押し、設定の「切」「入」を選択し、

を押して決定する

- 初期値は、「切」に設定されています。

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
項目: 	設定: 
決定: 	

設定の選択

項目	設定
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
項目: 	設定: 
決定: 	

●決定後、「設定しました」が表示されます。

⑩お知らせ履歴の確認

表示部に表示されたお知らせ表示コードの履歴が確認できます

- お知らせ表示コードの履歴がヒーター毎に1件、最大3件記録され表示されます。

確認

項目	履歴
レンジフードファン	手動サポート
	お知らせ履歴
	
詳しい内容は取扱説明書をご確認ください	

コードの表示

CP
H27

詳しくは、お知らせ表示が出たとき→(P.48)をご確認ください

38

39

お手入れをする

⚠ 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

お手入れに使えるもの

- 台所用洗剤（中性）
- スポンジ
- ふきん
- 毛先のやわらかいブラシ

お手入れに使えないもの

- 酸性・アルカリ性洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）
- 消毒液（アルコール系、塩素系など）
- お酢
- ベンジン
- シンナー
- 粉末タイプのクレンザー
- たわし
- ドライバーやフォークなど先の鋭いもの
- スポンジのナイロン面（硬い面）
- スチームクリーナー

トッププレート

薄めた台所用洗剤（中性）とふきんでふき取る

トッププレートの汚れを防止するため市販の汚れ防止シートなどを使用しないでください。汚れや異物と同様、鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

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

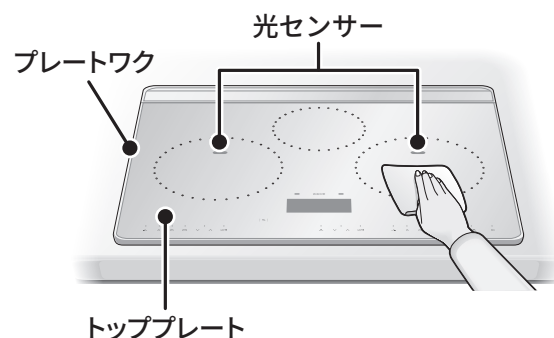
ホーロー鍋は、鍋やトッププレートの焦げつきが原因で底面のホーローが溶け、焼き付いてくつき、無理に剥がすとトッププレートの破損の原因になります。

軽い汚れ

水を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ぶきしてください。



ご 注 意

●酸性・アルカリ性の洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）・消毒液（アルコール系、塩素系など）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付けてこすり取り、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、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）

プレートワクのすき間の汚れ

調理物などをこぼした場合は、乾くと汚れが取りにくくなるため、すぐにふき取ってください。取りにくい汚れは、毛先のやわらかいブラシを使って取り除いてください。

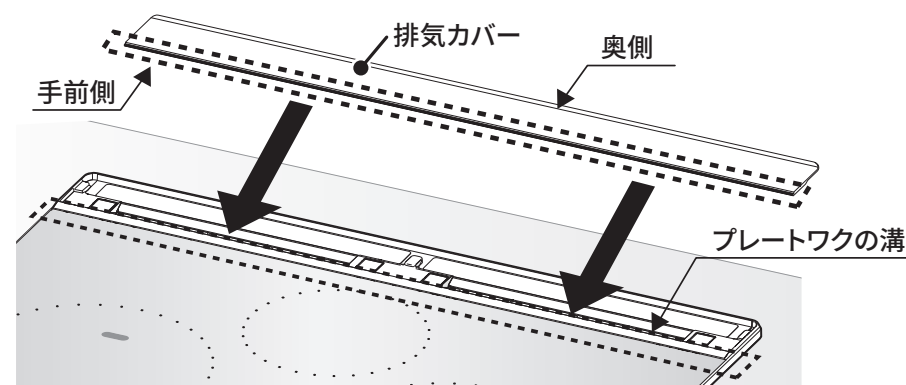
ご 注 意

●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.55)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付く場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーや鍋底が汚れていると、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。

排気カバー

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

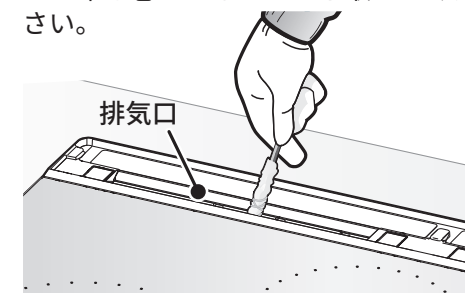
お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。



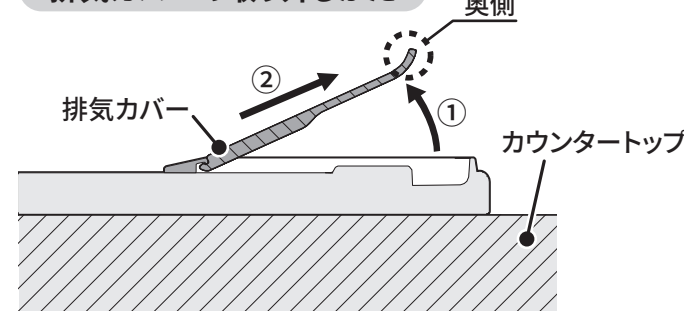
排気口

ふきんでふき取る

水を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してください。排気口の奥やせまい部分は割りばしなどに布を巻いたものでふき取ってください。

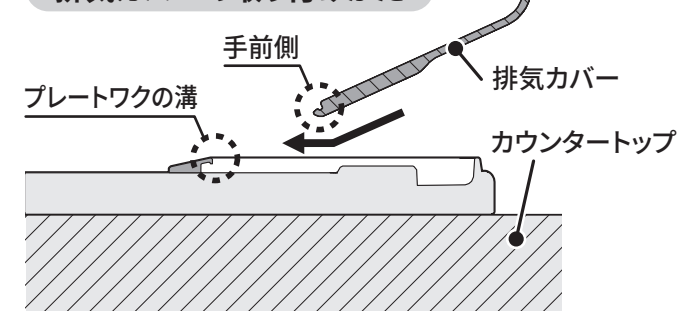


排気カバーの取り外しかた



●取り外す際は奥側を持ち上げ、後ろに引き上げてください。

排気カバーの取り付けかた



●排気カバーの手前側を斜め下に傾け、全体をプレートワクの溝に突き当て取り付けてください。軽く指を添えて前後にガタツキがないことを確認してください。
●排気カバーの裏側には、「ウラ側」の表示があります。「ウラ側」の表示が見えないように取り付けてください。

ご 注 意

●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（本体下部）を確認して、ふき取ってください。
●排気カバーは、食器洗い乾燥機で洗わないでください。また、酸性・アルカリ性の洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）・消毒液（アルコール系、塩素系など）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、表面が変色したり劣化し、はがれの原因になります）
●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。
●排気口周辺の汚れは、残しておくとしこりにくくなるため、こまめにお手入れしてください。

前面のすき間・吸気口（本体底面）

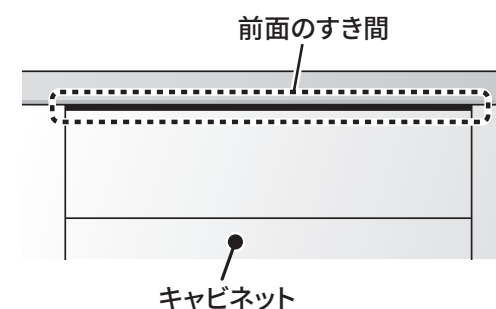
やわらかい布、掃除機などでこまめにほこりを取る

軽い汚れ

やわらかい布でふき取ってください。

ほこり汚れ

前面のすき間にたまったほこりは、割りばしなどに布を巻いたものや掃除機などで、こまめに取り除いてください。また、キャビネット内（本体下部）のほこりも、こまめに取り除いてください。



お手入れ

お困りのときは

お問い合わせや、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・動作	●電源が入らない ●スタートしない ●メニューが選べない (適温調理など)	●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。 ●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。 ●電源スイッチを押している時間が短くありませんか。 ・電源ボタンをブザーが鳴るまで少し長めに押してください。 電源ランプが点灯します。 ●オートパワーオフ機能が働いています。 電源を「入」の状態です約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。節電モードが設定されている場合は、約5分でオートパワーオフ機能が働きます。→(P.34、36) ●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。→(P.34、35) ●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→(P.12)) ●総消費電力を超えていませんか。→(P.14)
	●使用途中に加熱が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターには、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。 ・各IHヒーターは最終ボタン操作から約45分 ・切り忘れ防止自動停止機能が働く3分前と停止したときに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。
	●鍋確認が表示される ●鍋確認が表示され、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●鍋が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。→(P.15) 各IHヒーターで、鍋確認が表示された場合 左IH 中央IH 右IH 鍋確認 鍋確認 鍋確認 約30秒後にブザーが鳴り、液晶表示が消え、加熱を停止します。 ●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→(P.12)) 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。 ●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせた鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm ²)に満たないと、小鍋と判断して鍋確認が表示されることがあります。(使える鍋について→(P.12))
	●左・右IHヒーターの加熱が停止した	●トッププレートの光センサーや鍋底に、汚れや水など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ず、加熱が停止することがあります。 汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→(P.15、40)
	●使用途中に停電になった	●加熱中の各IHヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 停電中は、高温注意が表示されません。トッププレートなど高温部に触れないように注意してください。
	●「デモモードで動作しています」と報知する ●表示部に表示されるが、鍋が加熱されない	●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。 中央IHヒーター操作部の 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。

こんなときは		ここを確認／直しかた
上面操作パネル・トッププレート	●ボタン操作ができない	●ボタン操作ができないときは、数秒待った後で再度ボタン操作してください。 ●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 直接指で触れてください。 ●隣のボタンに触れていませんか。 1個ずつ操作してください。 ●ボタンの端を押していませんか。 数秒待った後でボタンの中央を押してください。 ●上面操作パネルに水滴などが付着していませんか。 水滴などを取り除いてから、数秒待った後で操作してください。 ●上面操作パネルに調理物や汚れがこびりついていませんか。 トッププレートのお手入れをしてください。→(P.40) ●上面操作パネルに物や鍋などを置いていませんか。 物や鍋などを置かないでください。
	●CPと表示されてボタン操作ができない →(P.48、49) ●CPと表示され加熱が停止する →(P.48、49)	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、調理中のフタや濡れた指で操作したりして、垂れた水滴などが付着していませんか。 お手入れの際は、高温部に注意しながら、調理物や水滴などを残さないようにふき取ってください。 ●上面操作パネルに物や鍋などを置いていませんか。 物や鍋などを取り除いてください。上面操作パネルおよび表示部の上に物や鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。 ●ボタンを長押ししていませんか。 ボタンに約3秒以上触れていても表示されます。 ●CPと表示されたまま約10秒間継続すると加熱を停止します。 表示を消したいときは→(P.49) すぐに調理物や水滴、鍋などを取り除くと、CPは解除され表示が消えます。
	●表示部の液晶が白くなる	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が白くなることがあります。鍋を取り除いてしばらく放置すると元に戻ります。 表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。
	●表示部の液晶がくもる ●光センサーがくもる	●冷たい鍋や氷の入った鍋などを置いたり、蒸気を吸い込むと、液晶・光センサーがくもることがあります。しばらくすると元に戻ります。

お困りのときは

お困りのときは (つづき)

お問い合わせや、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
火力	●火力が上がらない	●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。→(P.14) ●節電モードを設定していませんか。 必要に応じて解除してください。→(P.34、36)
	●火力が弱くなることがある	●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせた鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm ²)に満たないと、小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。(使える鍋について→(P.12)) ●鍋がIHヒーターの中央からずれている場合や、鍋底の直径が小さい鍋、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがあります。 ●ステンレス(特に鍋底にステンレスを貼り付けている多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなり加熱ができないものがあります。 (使える鍋について→(P.12)) 火力の低下を大きく感じたときは、保護が働いているため弱めの火力で調理してください。 ●炒め物などを行うと、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。 ●鍋によっては、安全機能が働いて火力が弱くなる場合があります。 ●手動サポートが設定されていませんか。 「手動サポート」を設定すると、火力「5」～火力「9」までの火力で加熱中の鍋の温度を検知し、過熱を抑えるため、火力を1段階下げ鍋の保護をします。 必要に応じて解除してください。→(P.34、39)
	●IHヒーターによって火力が違う	●IHヒーターの特性や冷却具合により、同じ鍋でも、各IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、加熱できる場合とできない場合があります。→(P.15)
	●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	●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。 ●使える鍋を使用していますか。(使える鍋について→(P.12)) ●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。

こんなときは		ここを確認／直しかた
レンジフードファン連動	●IHクッキングヒーターの加熱を停止しても、レンジフードファンが止まらない ●レンジフードファンが回らない、遅れて回る	●レンジフードファンはIHクッキングヒーターのすべてのIHヒーターの加熱を停止しても約3分間動作します。 すぐにレンジフードファンを止めたい場合はレンジフード「切」ボタンを押してください。 ●IHクッキングヒーターのいずれかのIHヒーターで加熱をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」ボタンを押してください。 ●送信部または受信部が汚れていませんか。→(P.5、37) IHクッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。 ●送信部や受信部が汚れてたり信号が手や頭などで遮られていませんか。 ●送信部が鍋やフライパンの取っ手などで遮られていませんか。 ●レンジフードファン連動の機能を停止していませんか。 レンジフードファン連動の切り替えを確認してください。→(P.34、37) ・レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご確認ください。 ●信号が手や頭などで遮られると、遅れて運転する場合があります。
	●沸とうしてもブザーが鳴らない	●鍋ややかん(ケトル)の種類や鍋底の大きさ厚さ、水の量や温度などにより、湯沸かしの時間が変わります。 お湯が沸いてもブザーが鳴らない場合は「弱:沸きすぎる時」に、調節してください。
適温調理「揚げ物」	●予熱時間が長い ●油温がずれる ●加熱が停止する	●指定の鍋を使用していますか。→(P.6、12) ●800g(880mL)を超える量の油を入れていませんか。 ●「高温注意」表示中や熱い油、汚れた油を使っていませんか。 ●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.6、12))(鍋底の反りは3mm未満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ませんか。 (お手入れをする→(P.15、40)) ●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.18)) ●どれにも当てはまらない場合は、揚げ物の油温を補正(調整)してください。→(P.34、38) ●天ぷら鍋を交換していませんか。 揚げ物油温補正を行った後に天ぷら鍋を買い替えた場合は、油温の補正を「0」に戻してください。
	●油煙が出る	●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) ●再使用油は油煙が出やすくなります。

お困りのときは

お困りのときは (つづき)

お問い合わせや、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
便利メニュー「炊飯」	●炊き込みごはんが うまく炊けない	●具の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかってください。→(P.30)
	●ごはんが炊けていない ●炊き上がったごはんが かたすぎる／芯が残る	●お米の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかってください。→(P.30) ●炊く前にお米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。 ●鍋にふたをしていますか。 ふたをしていないと、水温が上がらず、うまく炊けません。 ●鍋の種類によっては、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。 炊き加減設定を「強」に調節してください。→(P.31) ●室温が低く水が冷たい場合は、火力を「強」に調節してください。
	●炊き上がったごはん がやわらかい	●洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多 くなります。 お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。 ●炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気がつゆとなって落ち、ごはん がベタつきます。 加熱が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がし てください。 ・ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
	●ごはんが 焦げる、こびり付く	●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げ付いたり、こびり付きやすくなり ます。(うす手の鍋、ホーロー鍋など) 必ず  または  マーク付で底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使い ください。→(P.6、13) ●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で加熱を切り、鍋をIHヒーターから外して蒸らしてください。 ・こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えることができます。
その他	●適温調理や、「炊飯」「保 温」中は鍋を外しても表 示部に「鍋確認」と表示 されない場合がある	●適温調理や、「炊飯」「保温」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」を表示しません。調理を途中でやめ る場合は、「切/スタート」ボタンを押して加熱を切ってください。

音が気になる

使用時には次のような音がします。
故障ではありません。



音

マークの音は、ホームページから
サンプル音が視聴できます。



●ご利用の環境によっては、コードの読み取り、
動画の再生ができない場合があります。
●ご利用の際は、通信費等の費用がかかります。
●ホームページ掲載は、予告なく変更・中止することがあります。

こんなときは		ここを確認／直しかた
●電源を入・切するときや 使用中に音がする (カチャ音)(カチカチ音) 		●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音(カチャ音) がします。 ●手動火力「1」(100W相当)と火力「2」(200W相当)は、IHヒーターを入・切 するので、入・切音(カチカチ音)がします。
●IHヒーター使用中に 鍋から音がする (ジー音、カチカチ音) (キーン音、キューン音) 		●鍋の種類によっては音が発生することがあります。磁力により鍋が振動している ためです(鍋からの音は、左・右・中央のIHヒーターで異なる場合があります)。ま た、鍋の取っ手に振動を感じるがありますが、これは磁力により鍋自体が振 動するためです。 ・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 と音が止まる場合があります。
●使用中にファンの音がする 		●本体内部を冷やすための冷却ファンの音がします。
●使用中にファンの 音が大きくなる 		●本体内部を冷やすため、設定火力や、本体内部の状態に応じて、冷却ファンの回転 数を変えています。 サンプル音の例:火力「1」→火力「8」 ●火力によって音が変わることがあります。
●電源を切っても音がする 		●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありませ ん。熱くなった本体内部を冷やすため、ボタン操作後から最大約55分冷却運転を 続けることがあります。冷却が終われば、ファンは自動で停止します ●使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。
●電源が入っていないのに 本体から音がする場合が あります (ジー音)		●電子部品の振動音です。故障ではありません。

お知らせ表示が出たとき

お問い合わせや、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。

下記の表示が表示部に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。

お知らせ表示コード	原 因	ここを確認／直しかた
C11 C21 C51	●鍋底の反りや変形、はがれがあります。鍋は使用している間に、鍋底が変形するものがあります。 ●空だし、または鍋が高温（油が高温）になっています。 ●炒め物の調理を行うと表示する場合があります。 ●鍋がIHヒーターの中央からずれています。	●鍋底を確認してください。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.12) ●食材を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
C13 C15 C23 C25	●鍋底の反りや変形、はがれがあります。鍋は使用している間に、鍋底が変形するものがあります。 ●鍋が光センサーの上に置かれていません。また、光センサーの上に置かれていても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。 ●市販の汚れ防止シートを使用しています。 ●「揚げ物」メニューで揚げ物以外の調理をしていませんか。 ●鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていませんか。 ●鍋底の直径が12cm未満の鍋を使用しています。	●鍋底を確認してください。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.12) ●鍋をIHヒーターの中央に置いてください。 ●市販の汚れ防止シートは使用しないでください。 ●調理に合ったメニューで調理してください。 ●食材がこびりつかないように、鍋底からよくかき混ぜてください。 ●鍋底の直径が12cm以上の鍋を使用してください。
C12 C22	●鍋の底に約3mm以上の反りがあったり変形しています。 ●鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は鍋を交換してください。→(P.12) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。→(P.40)
CP H83	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。 ●上面操作パネルに鍋などを置いている。 ●ボタンを長押ししている。 ●ブレーカーが「入」のまま設置された。	●調理物や水滴、鍋などを取り除いてください。 ●3秒以上ボタンに触れないでください。 ●ブレーカーを一度「切」にしてから「入」にしてください。
H15 H25 H55 H3A H4A H6A	●吸気口・排気口・排気カバーの周りにほこりがたまっています。 ●吸気口・排気口・排気カバーの周りがふさがれています。 ●排気カバーの取り付けかたが違いますか。（ウラ側の表示が見えていませんか）	●ほこりを取り除いてください。→(P.41) ●ふさがないでください。また、本体下のキャビネット内にビニールや紙などある場合は取り除いてください。 ●排気カバーを正しく取り付けてください→(P.41)

表示を消したいときは



上面操作パネルの表示部に表示が出た場合は、表示が出た操作部の  を押す。（左IHヒーターの場合）

CP の表示が出て停止したときに、再度加熱したい場合は、異物や水滴を取り除き、**CP** が出たヒーターの  を押し **CP** を一度消してから、操作手順をもう一度繰り返してください。（左IHヒーターの場合）

「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、下記の表示が繰り返し出る場合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.55)にご連絡ください。

お知らせ表示コード	原 因
C61	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。
H11 などのH**表示	●部品の故障が生じた場合。

- お知らせ表示が出た場合は、電源を一度切り再度お使いいただき、改善した場合しばらく様子を見ながらご使用ください。
- お知らせ表示は、一時的に電源電圧の環境が不安定な場合などに、誤作動で出る場合があります。
- 繰り返し表示が出る場合はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」→(P.55)にご連絡ください。

お困りのときは

「おすすめレシピ」(Web)

ホームページから「おすすめレシピ」(Web)を見る

本製品に搭載されているメニューを選んで作るレシピを検索できます

スマートフォンからお客様がご購入されたIHクッキングヒーターの「おすすめレシピ」をご覧ください。

①コードを読み取る



②画面の案内に従って操作する

画面イラストはイメージです。
実際とは異なることがあります。



コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示された画面からシリーズを選んでご覧ください。

●<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/recipe/>

日立

おすすめレシピ

検索

50

調理方法で探す		
焼く	炒める	蒸す
レシピ名	レシピ名	レシピ名
アクアパッツァ	えびチリ	あさりの酒蒸し
あじの塩焼き	親子丼	生ざけの野菜蒸し
あじの開き	空芯菜とにんにくの炒め物	焼きギョウザ
お好み焼き	ゴーヤチャンプル	焼きシュウマ
オムレツ	スクランブルエッグ	
ガーリックトースト	スパゲティカルボナーラ	炊く
クレープ・シュゼット	スパゲティペスカトーレ	レシピ名
さんまの塩焼き	スパゲティペロンチーノ	いかめし
塩ざけ	チャーハン	シーフードピラフ
塩ざけ(冷凍)	チンジャオロースー	炊き込みごはん
塩さば	八宝菜	チーズリゾット
塩さば(冷凍)	ホワイトソース	
ししゃも	マーボー豆腐	茹でる
白身魚のソテー	焼きそば	レシピ名
スパニッシュオムレツ	焼きビーフン	スパゲティカルボナーラ
たいの塩焼き	野菜炒め	スパゲティペスカトーレ
卵焼き		スパゲティペロンチーノ
チーズインハンバーグ	揚げる	ゆで卵
チーズケーキ	レシピ名	煮る
チキンソテー	あじフライ	レシピ名
煮込みハンバーグ	えびフライ	アクアパッツァ
パリパリチキンのサラダ	かりんとうまんじゅう	いかめし
パンケーキ	串揚げ	親子丼
ハンバーグ	コロッケ	カレー
ビーフステーキ	天ぷら	大豆とひじきの煮物
ビーフハンバーグ	ドーナツ	大豆のキーマカレー
ぶりのソテー	鶏のから揚げ	肉じゃが
ぶりの照り焼き	とんかつ	煮込みハンバーグ
フレンチトースト	なすの揚げびたし	ハッシュドビーフ
ポークソテー	フライドチキン	ブイヤベース
目玉焼き	フライドポテト	ポトフ
焼きギョウザ	フルーツフリッター	ラタトゥーユ
焼きシュウマイ	野菜チップス	
焼きもち	野菜の素揚げ	
ローストビーフ		

「おすすめレシピ」

51

日立家電メンバーズクラブのご案内

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外国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。

日立家電メンバーズクラブのご案内

日立家電メンバーズクラブのMy家電に製品をご登録（無料）いただくとスマートフォンやパソコンでお持ちの家電品を一覧管理でき、サポート情報や会員限定の特典などをご利用いただけます。

■My家電への製品登録

①コードを読み取る



②画面の案内に従って
家電品を登録 ※1



※1家電品の登録には製品型式や製造番号が必要です。製品本体の型式と製造番号→ **(P.4)**を確認してください。

●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。

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。
※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

●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覧ください。

型 式	ZA10Tシリーズ	
	HT-ZA10KTF	HT-ZA10STF
電 源	単相200V（50－60Hz共用）	
総 消 費 電 力	5.7kW（4.8kWに切り替え可能） ※待機電力：2W未満（電源スイッチ「切」の状態）	
消費電力	左・右IHヒーター	3.2kW（100W相当～3.2kW：9段階）※1
	中央IHヒーター	1.6kW（100W相当～1.6kW：7段階）※1
コ ー ド の 長 さ	3芯キャブタイヤケーブル 1.0m	
電 源 プ ラ グ	250V－30A（接地極つき）	
大 き さ	幅600 奥行507 高さ93〔mm〕	
質 量（重 さ）	約10kg	

※1 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5.7kW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、設置説明書→ **(P.7)** または、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

52

仕様・その他

53

保証とアフターサービス

必ずお読みください

保証書（裏表紙）

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。

保証期間：お買い上げの日から1年です。

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あります。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。

ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

修理を依頼されるときは出張修理

「お困りのときは」→(P.42～49)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

ご連絡していただきたい内容

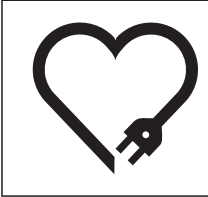
品名	日立 IH クッキングヒーター
型式	各部のなまえ→(P.4)をご確認ください
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印なども併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

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。

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。
----------------------	---	-------	---

廃棄について ●製品の廃棄については、お住まいの自治体にお問い合わせください。

「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)

この製品の使いかた・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、贈り物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

●ご相談の前に！・本取扱説明書の「お困りのときは」をご覧ください。・また「日立家電品サポートページ」もご覧ください。・「よくあるご質問」など各種情報を紹介しています。

「日立家電品サポートページ」へはこちら
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/>

日立家電 サポート 検索

※下記の内容は予告なく変更させていただく場合がございます。
最新情報は、日立家電品サポートページをご確認ください。

商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口

●LINE、チャット、メールなどでお問合せができます。詳しくは、日立家電品サポートページをご覧ください。

●オペレータとの通話をご希望の場合

TEL 0120-3121-11

携帯電話 050-3155-1111(有料)

(FAX) 050-3135-2134(有料)

■受付時間：9:00～17:30(月～金)
(土日、祝日、年末年始は休業)
《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。

修理のご依頼や修理に関するご相談窓口

●「Web修理受付」では24時間、修理のご依頼ができます。

日立家電 修理 web 検索

●オペレータとの通話をご希望の場合

TEL 0120-3121-68

携帯電話 0570-0031-68(有料)

(FAX) 0570-2006-57(有料)

■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。

部品のご購入について

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「パーツショップ」へご依頼ください。

<https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx>

日立家電 部品 検索

●通話内容の確認と対応品質向上のため、録音させていただきます。

●予期せぬ障害などでお電話が切れてしまった際、折り返し電話を差し上げられるよう、発信者番号の通知をお願いします。「非通知」設定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。

●営業時間外やお電話が繋がりにくい場合は、時間を変えておかけ直しをお願いします。

●修理ご依頼の前に、当社の修理対応方針につきまして、「修理ご利用規約」をご覧ください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報お取り扱いについて】

●個人情報は当社の個人情報保護方針に則り適切に管理いたします。

●当社の個人情報保護方針につきましては、<https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy> をご覧ください。

日立IHクッキングヒーター保証書 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従って正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容に基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上、本書をご提示ください。

※ 型式			※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間
			年 月 日	本体：1年
※ お客様	ご 住 所 お 名 前	〒 様 電話		
※ 販売店	住 所 名 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。

記入のない場合、レシートまたはご購入を証明するものが代用となりますので、本保証書と一しょに大切に保管してください。

- 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及び損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天変地変、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。
 - (ニ) 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。
 - (ホ) 適切な使用、維持管理を行わなかったことによる当該品の不具合。
 - (ヘ) 建築躯体の変形等、商品以外の不具合に起因する当該品の不具合。
 - (ト) 塗装の色あせ等の経年変化、または使用に伴う摩擦等により生じる外観上の不具合。
 - (チ) 昆虫類や小動物等の侵入が起因する故障及び損傷。
 - (リ) 消耗品の取り替え及び保守等の費用。
 - (ヌ) 本書のご提示がない場合。
 - (ル) 本書にお買い上げ年月日、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。
- 離島または離島に準ずる遠隔地へのお出張修理を行なった場合には、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をご依頼になれない場合には、取扱説明書→(P.55)に記載してある「ご相談窓口」にご相談ください。
- 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あります。
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。
- 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管してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid 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保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対する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「ご相談窓口」→(P.55)にお問い合わせください。
- お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。
- 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、「保証とアフターサービス」→(P.54)をご覧ください。

修理メモ

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

お問い合わせ先：「修理に関するご相談窓口」 電話 0120-3121-68、携帯電話 0570-0031-68
詳しくは「ご相談窓口」→(P.55)をご覧ください。