

D O U B L E - I H C O O K I N G H E A T E R

**HITACHI**  
Inspire the Next

# 日立IHクッキングヒーター 家庭用 取扱説明書・料理集

トッププレート幅 60cm	HTB-A8形	(ブラックタイプ)
HTB-A8S形	(シルバータイプ)	
トッププレート幅 60cm (レンジフード連動システム機能付)	HTB-A8FS形	(シルバータイプ)
トッププレート幅 75cm	HTB-A8WS形	(シルバータイプ)
トッププレート幅 75cm (レンジフード連動システム機能付)	HTB-A8WFS形	(シルバータイプ)

## 保証書・設置工事説明書別添付

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、設置工事説明書、保証書、ご相談窓口とともに大切に保存してください。



HTB-A8S形

HTB-A8WS形

## ダブル IH ヒーター

- 高効率で立ち上がりが早い **大火力3.0kW**
- 設定した温度に油温を保つ **揚げもの温度コントロール**(左・右ヒーター) ▶24ページ
- 湯がわいた後、自動で停止する **自動湯わかし機能**(左ヒーター) ▶20ページ
- 自動でごはんが炊ける **自動炊飯機能**(左ヒーター) ▶22ページ
- スープ・みそ汁などが保温できる **保温機能**(左ヒーター) ▶21ページ

## ワイド&ビッグ水なしグリル

- サンマ5尾が一度に焼ける **ワイド&ビッグ庫内**
- おいしく焼けて手間いらず **水なし自動両面焼き**
- 気になる煙・ニオイをしっかりカット **脱臭機能付**
- 調理後庫内にこもるニオイを分解 **ナノチタン消臭**

## 操作もラクラク

- すぐに使いこなせる **ナビ付き\*ワンタッチ火かけん操作**

\*次の操作を光ってお知らせします。

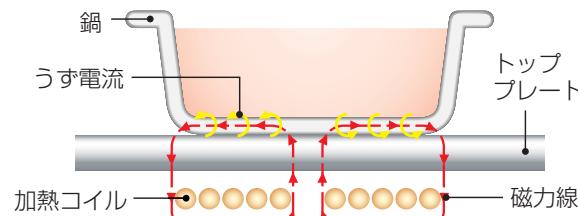
- 奥まで取り出しやすく、しかも開閉しやすい

**フルオープン&スムーズドア開閉**

## レンジフード連動システム

- ヒーターを通電するとレンジフードが自動的に運転し、ヒーターの通電を停止すると約3分後にレンジフードを停止します。(レンジフード連動システム機能付のみ)

### ■ IH 加熱の原理



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自身が発熱します。

### ご使用の前に

安全上のご注意	4
各部のなまえとはたらき	8
使える鍋について	12

### 使いかた

左・右ヒーター／中央ヒーター	16
調理をする前に	16
左・右ヒーター／中央ヒーター	18
ヒーターの基本的な使いかた	18
左ヒーター	
自動湯わかしの使いかた	20
左ヒーター	
保温の使いかた	21
左ヒーター	
自動炊飯の使いかた	22
左・右ヒーター	
左・右ヒーターで揚げる	24
グリル	
調理をする前に	26
魚焼き調理をする	30
グルメ調理をする	32
レンジフード連動システムについて	34
(レンジフード連動システム機能付のみ)	

### 長くお使いいただくために

お手入れ	36
知っておいていただきたいこと	40
こんなときは	40

### 料理集 46~57

### 仕様・その他

仕様	58
火力の目安について	58
保証とアフターサービス	59

# 安全上のご注意

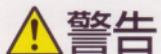
※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

## 絵表示について

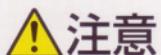
この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するため、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようにになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫っていることが想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が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を示しています。

## 絵表示の例



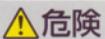
この記号は注意(危険・警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。



この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。



### 改造は絶対にしない

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない

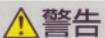
火災・感電・けがの原因

修理はお買い上げの販売店または

別紙の「ご相談窓口」の窓口にご相談ください。



分解禁止



### 本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因



水ぬれ禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけを使用させたり、乳幼児に触れさせない

感電・やけど・けがの原因



### アースを確実に取り付ける

故障・漏電による感電の原因

アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。



アース線を接続せよ

吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

吸気口・排気口に指を入れない

感電や異常動作によるけがの原因



### 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因



トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、

そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因



### カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因



電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。



## ⚠ 警告

### 揚げもの調理中はそばを離れない

火災の原因



### トッププレートの上に物を載せない

火災・故障の原因



下記の物は特に注意してください。

- 可燃物や引火物  
ふきん・紙・アルミホイル・油など
- 磁気の影響を受けやすいもの  
キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

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およびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない

火災・爆発・やけどの原因



### 使用後は電源を切る

火災の原因



- 使わないときは、パネル操作部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

### ●揚げもの調理中はそばを離れない。

#### ●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。

鍋底が変形したものは使わない。

#### ●鍋はヒーターの中央に置いてください。

#### ●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。(24ページ)

#### ●油は500g(560mL)未満では調理しない。

油は500g(560mL)~800g(900mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

#### ●油煙が多く出たら電源を切る。

### ●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

## ⚠ 注意

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

やけどの原因

特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。



接触禁止

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない

揚げものの温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因



### 空だきや必要以上に加熱をしない

鍋やトッププレートの破損の恐れ

過熱により調理物の発火、やけどの原因

※鍋底の薄いもの、そっていいるフライパンや鍋

は強火で予熱すると赤熱する場合があります。

※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。



### 心臓用ベ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ご相談ください

本製品の動作がベースメーカーに影響を与えることがあります。

### 本体前方に物を置かない

火災の原因



### 調理以外の用途に使用しない

火災・故障の原因



## ⚠ 注意

### 火気を近づけない

感電・漏電の原因



### 鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因



### 吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとtteを近づけない

火災・やけどの原因



### 鍋・鍋のとtteなどの高温部に触れない やけどの原因



接触禁止

### トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを置かない

故障の原因



### 鍋の下に紙やシートなどを敷かない 鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因



### トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

発火・異常動作の原因

- 魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない



### 缶詰やアルミ製容器（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない

破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因

- スプーンなどの金属性小物を載せない。



### 揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する

やけどの原因



### グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する



火災の原因

#### ●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。）

- ①電源スイッチを切る
- ②吸・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ブレーカーを切る

- グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。  
(ガラスが割れます。)

### 油煙が多く出たら電源を切る



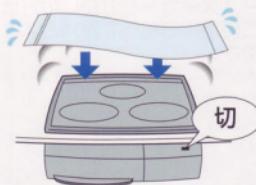
### 使用中は本体から離れない

調理物が発火する恐れ

- ※本体から離れるときは、必ず電源を切ってください。



### お手入れは本体が冷えてから行う やけどの原因



## グリルを使用するとき

**使用中や使用後はグリルドア(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  
恐れ



受皿には、例えば水、アルミホイル・  
クッキングシート・オープンシート・  
グリル石などを入れて使用しない



油が過熱し、発煙・発火する恐れ  
また、自動(オート)調理がうまくできない原因

**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、またグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない**

グリルドアや受皿・焼網などが落下して、  
やけどやけがをしたり、破損の原因



**使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レール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**

やけどの原因



**グリルの庫内やレール・ホルダー・受皿は、魚などの油がたまらないよう使用的の都度掃除し、定期的に手入れをする**



火災・故障の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまつた油を捨て、  
汚れをきれいに落としてください。

**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



**左・右ヒーターは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)
- 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)

**キャビネット(本体下側)に調味料・食品などを置かない**

排熱により、調味料・食品などの変質の原因



**操作部に煮汁などを付けたまま収納しない**

煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ



**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・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因

**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**

ステンレスの傷付き・変色の原因



**ビルトインオープンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアのとての  
温度に注意する**



オープンレンジの排気でグリルドアのとて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なくても、オープンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。**

**鍋のふたを置かない**

火災・故障の原因

※ヒーターが入ると加熱されます。



# 各部のなまえとはたらき

## 上面操作・表示窓

### ●上面表示部

送信部(レンジフード連動システム機能付のみ)

左ヒーター表示

中央ヒーター高温注意表示

右ヒーター表示

送信部(レンジフード連動システム機能付のみ)

火力バー 火力を表示します。

◇液晶表示が火力に応じて3色に光り、「1」～「12」で火力の設定状態をお知らせします。

※液晶表示は、左・右ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。



とろ火・弱火  
「1」～「5」



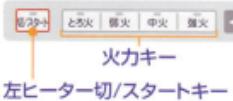
中火  
「6」～「8」



強火・ハイパワー  
「9」～「12」

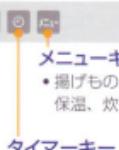
※表示窓の上に高温の鍋を置くと、液晶表示が黒くなることがあります。黒くなった場合は鍋をおろし、しばらく放置するとともに戻ります。

### ●上面操作部



設定キー

- 火力調節
- タイマー時間設定
- 揚げものの温度設定、炊飯 湯わかしの仕上がり調節、保温の調節、炊飯カップ数の設定



- 設定キー
- 火力調節
  - タイマー時間設定
  - 揚げものの温度設定

付属品		
	◆天ぷら鍋	揚げもの調理をするときに使います。 ※他の調理(炒めもの・煮ものなど)に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色する恐れがあります。
	◆計量カップ	自動炊飯の米の計量専用に使います。 約180mL (約1合)

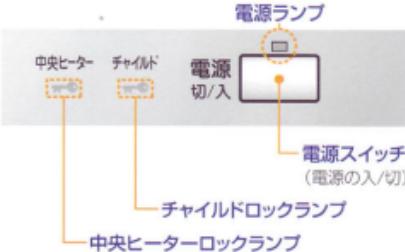
### 部品の交換・追加購入

2007年4月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HTB-A9S 010	1,575円 (税抜1,500円)
受皿 (消耗部品)	HTB-A9S 012	2,520円 (税抜2,400円)
天ぷら鍋	HTW-4DF 024	2,625円 (税抜2,500円)

お買い上げの販売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。

### ●前面表示部



# 本体

## 左ヒーター (3.0kW)

(IHヒーター)  
(使いかたは18ページ)

煮る	焼く	炒める
蒸す	ゆでる	揚げる
溶かす	炊飯	保温

## 中央ヒーター (1.2kW)

(クイックラジエントヒーター)  
(使いかたは19ページ)  
※グリルとの同時使用はできません。

あたためる

## 右ヒーター (3.0kW)

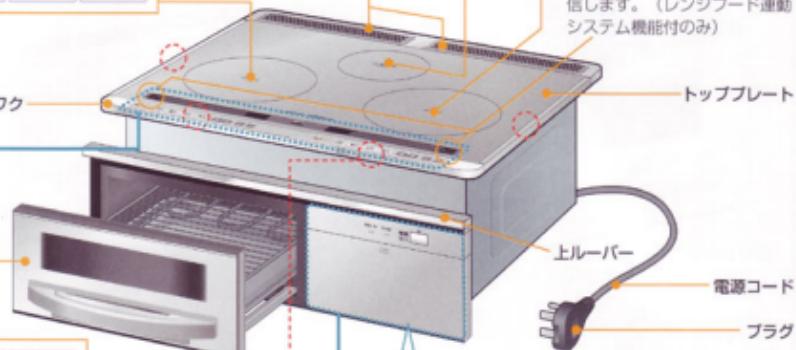
(IHヒーター)  
(使いかたは18ページ)

煮る	焼く	炒める
蒸す	ゆでる	揚げる

## 吸・排気カバー

中に吸気口と排気口があります。

プレートワク



## グリル

(詳しくは10ページ) (使いかたは30ページ)

## 凸マーク (4ヶ所)

目の不自由な方が、鍋をヒーターの中央に置くための目安です。

使用するときは扉の中央部  
(マーク部)を押して開きます



パネル操作部開放時



※収納するときも扉の中央部(マーク部)を押してください。

## 前面表示部・パネル操作部

### ●パネル操作部 (使用するときは扉を押して開きます)

#### グリル・中央ヒーター表示窓



#### レンジフード操作部 (34ページ)

(レンジフード運動システム機能付のみ)

#### 中央ヒーターロックキー

- ・中央ヒーターのみロック

#### チャイルドロックキー

- ・すべての操作をロック

#### グリル操作部

- ・魚焼きメニュー (30ページ)

- ・グリルメニュー (32ページ)

#### タイマーキー

#### 中央ヒーター切/スタートキー

- ・グリル焼きかけん設定 (30ページ)

- ・中央ヒーター火力設定 (19ページ)

- ・タイマー時間設定 (19ページ、31ページ)

- ・ロックをするときや解除するときは電源スイッチを入れキーを3秒間押す。

- ・ヒーター使用中はロックできません。

- ・電源スイッチを切っても(またはプラグを抜いても)記憶しています。

- ・ロック時は、前面表示部の中央ヒーターロックランプ、チャイルドロックランプがそれぞれ点灯します。

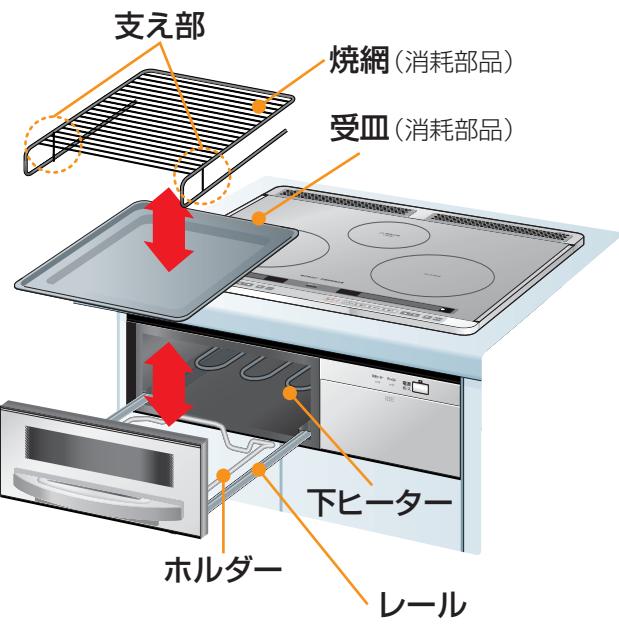
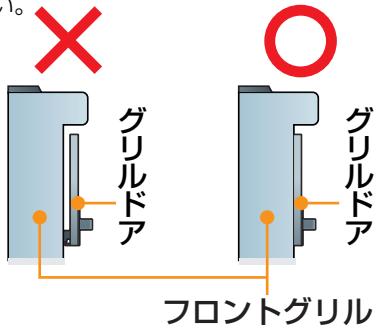
## 各部のなまえとはたらき（つづき）



## 受皿・焼網のつけかた・外しかた

- ・焼網をセットするときは焼網の支え部をグリルの手前にしてのせてください。  
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。
- ・受皿をホルダーにセットするときは、グリルドアやホルダーの接続部に当たらないようにのせてください。  
※グリルドアやホルダーの接続部に当たってのせると、本体に取り付けられません。また、下ヒーターに直接のせないでください。

※グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。



## ■メロディー機能について

ブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部の中央ヒーター操作部のタイマー $\odot$ を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

## ■ヒーターの同時使用について

- ・左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kWまたは4.8kW(設置工事時に設定)以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が下がります。
- ・左・右ヒーターを同時に使用し、左ヒーターを火力「12」で使用する場合は、右ヒーターの火力を「11」以下に下げてください。右ヒーターの火力を大きくすると右ヒーターの火力が優先され、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・左ヒーターとグリルまたは中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用し、左ヒーターが揚げもの温度コントロールの場合、右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・揚げもの温度コントロールは左・右ヒーター同時に使用できません。
- ・自動調理の組み合わせによっては、左・右ヒーター同時に使用できない場合があります。

## ■吸・排気について

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。

- ・冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。