

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

品番 HTB-TS40A

(ブラックタイプ)

品番 HTB-TS40AS

(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-TS40A

HTB-TS40AS

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** (左・右ヒーター) ▶18ページ
- 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) ▶22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

ワイド&ビッググリル

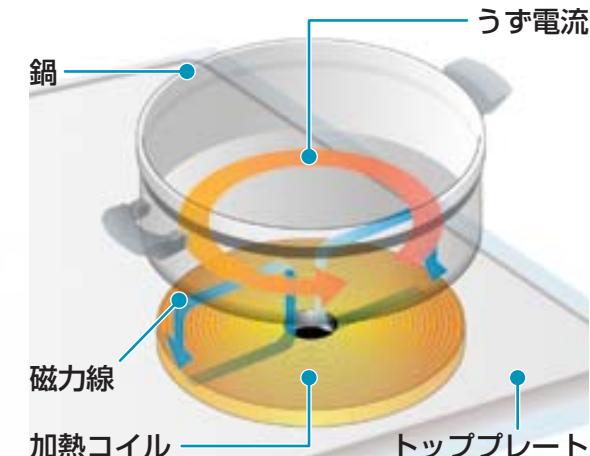
- さんま5尾が一度に焼ける **ワイド&ビッグ庫内**
- おいしく焼けて手間いらず **自動両面焼き**

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げん操作

*次の操作を光ってお知らせします。

■ 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体が発熱します。

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
調理タイマーの使いかた	18
左ヒーター	
自動湯わかしの使いかた	20
左・右ヒーター	
左・右ヒーターで揚げる	22
グリル	
調理をする前に	24
魚焼き調理をする	28
グルメ調理をする	30

長くお使いいただくために

お手入れ	32
知っておいていただきたいこと	36
こんなときは	36

料理集 42~53

仕様・その他

仕様	54
火力の目安について	54
保証とアフターサービス	55

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

危険

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。

警告

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。

注意

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。

危険

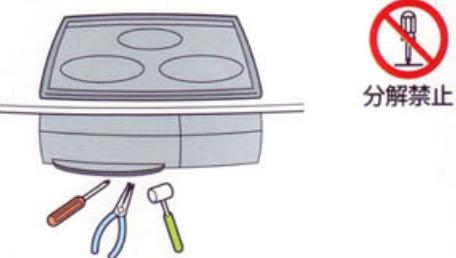
改造は絶対にしない

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」の窓口にてご相談ください。



警告

本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因



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てご相談ください。

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



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



カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因



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、パネル操作部の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。

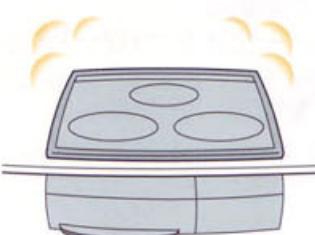
注意

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。



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。



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



安全上のご注意（つづき）

⚠ 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、鍋のとどけを近
づけない
火災・やけどの原因



鍋・鍋のとどけ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製小物を載せない。



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



少量の油を入れて予熱する時や予熱の
後で油を入れる時は加熱し過ぎないように
注意する
発火の恐れ



- 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。)

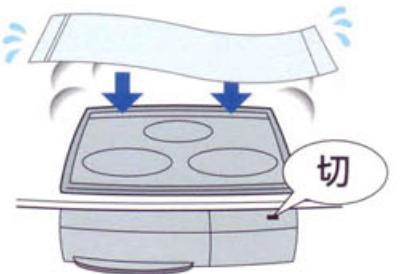
油煙が多く出たら電源を切る



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

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



受皿には水以外のもの（例えはアルミ
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

グリルの庫内や受皿は、魚などの油が
たまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする



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。

お願い

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

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せ
て使用の場合、グリルドアのとどけの
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どけが熱く
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

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
火力バー 火力を表示します。

※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。

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

※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もとに戻ります。

●上面操作部

スタート タイマー キー
火キー
左ヒーター切/スタートキー
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、湯わかしの仕上がり調節

火キー
メニューキー
・揚げもの、湯わかしの設定

スタート タイマー キー
右ヒーター切/スタートキー
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

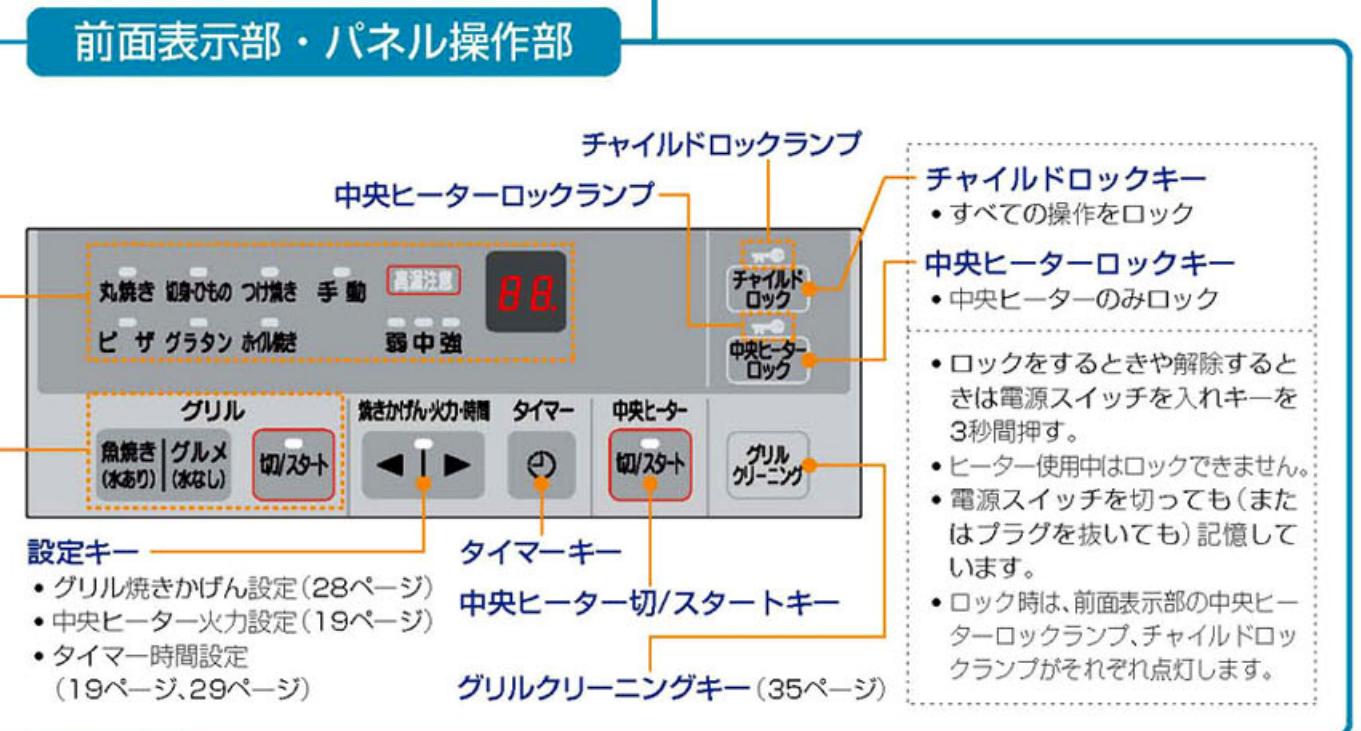
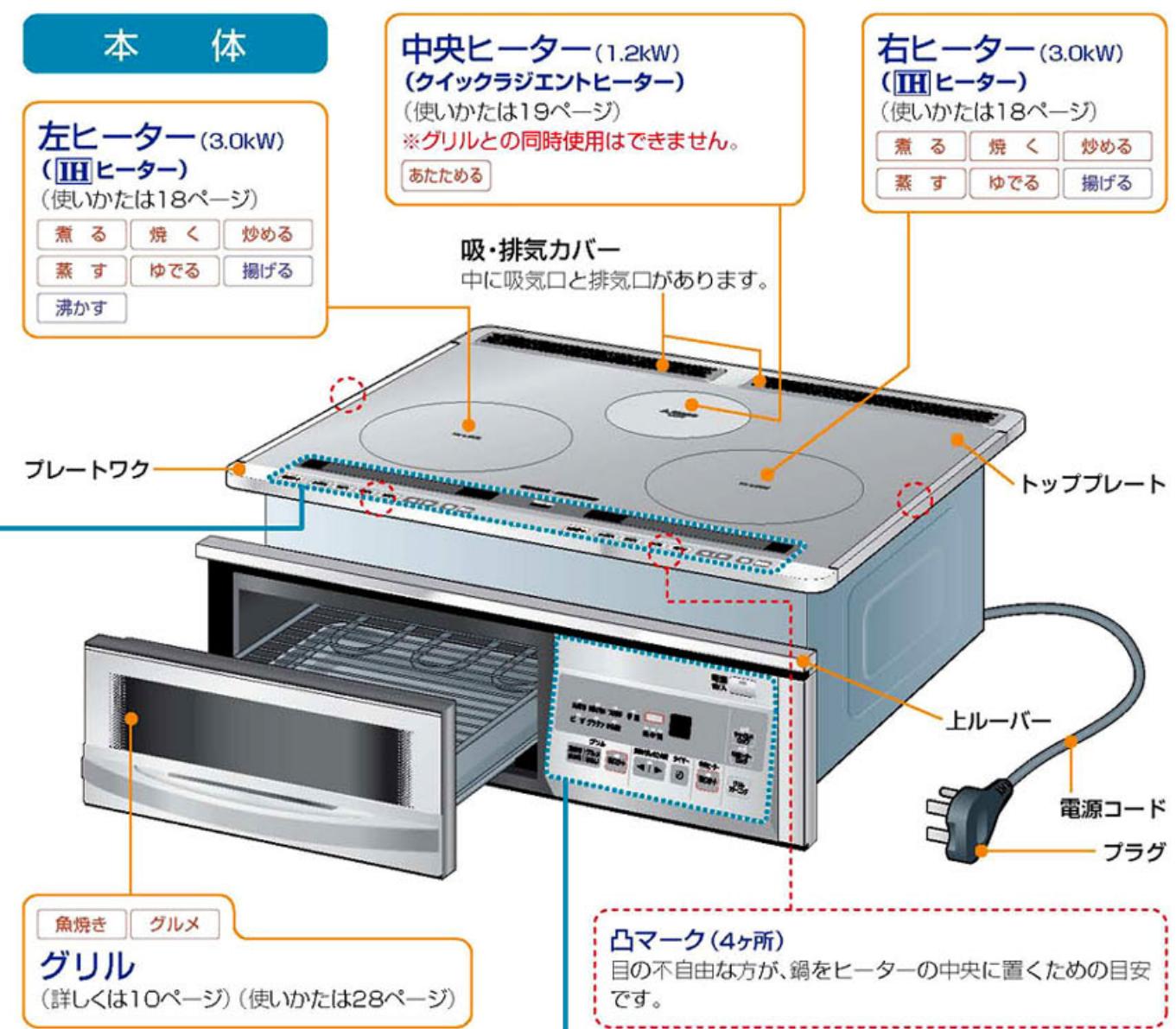
火力キー
タイマーキー
揚げものキー

※イラストは、HTB-TS40ASで説明しています。



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)	HTB-A9S 010	1,575円 (税抜1,500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。



各部のなまえとはたらき（つづき）

グリル



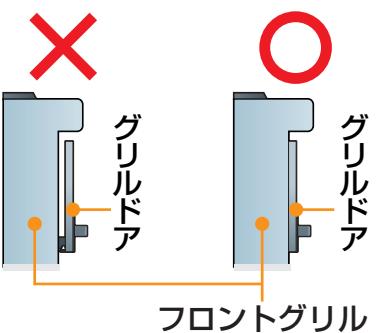
グリルドア・焼網のつけかたのご注意

・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。

※下ヒーターに直接のせないでください。

※グリルドアはロックするまで押し込み、確実に閉めてください。



(外しかた、つけかたの詳細は34ページ)

安全機能

過熱防止自動停止機能 (本体、左・右ヒーター)

吸・排気カバーがふさがれたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。

鍋無し自動停止機能 (左・右ヒーター)

調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。

小物検知自動停止機能 (左・右ヒーター)

誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。

揚げもの鍋そり検知自動停止機能 (左・右ヒーター)

揚げもの温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。

高温注意表示

トッププレートやグリルの温度が高温であることを、トッププレートの場合は上面表示部に、グリルの場合はパネル操作部に表示します。

切り忘れ防止自動停止機能

各ヒーターまたはグリルを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。
(左・右ヒーター、中央ヒーター…操作後約45分、グリル(手動調理)…約30分)

待機時消費電力オフ機能

調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

チャイルドロック、中央ヒーターロック

小さなお子さまなどが触っても作動しないように、また熱を持つ中央ヒーターが作動しないようにロックができます。

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。

使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

お手持ちの鍋の確認のしかた

左ヒーターで確認する場合

① 水(200mL程度)を入れ、左ヒーターの中央に置く。

② 電源切/入ボタンを入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

③ 火力キーの中火キーを押す。

④ 上面操作部のスタートキーを押す。



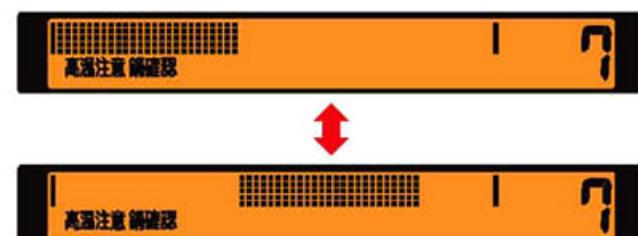
使える鍋

○ 火力バーが点灯します。
(通電を開始)



使えない鍋

✗ 火力バーが交互に点灯します。



※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源切/入ボタンを押して電源を切る。

鍋についてのご注意

※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ・形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸(そりや脚)がある鍋は使えない場合があります。(トッププレートの変色・破損の原因になります。)(14ページ)
※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。

※同じ火力でも(同じ鍋使用)左・右のヒーターで火力が異なることがあります。

※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音(ジー音・カチカチ音)が発生する場合があります。

これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。

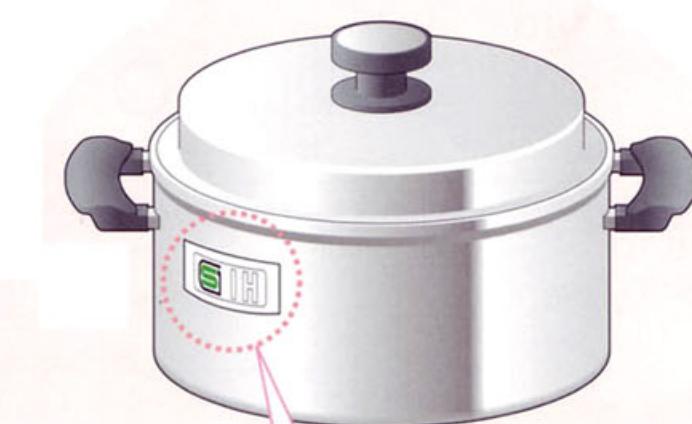
※左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとてから使用してください。

市販の鍋を購入するとき

鉄・ステンレス・多層鍋の場合

- 財団法人 製品安全協会の マークのある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で使用するなど正しく安全にお使いください。)
- 鍋底が平らで直径が12~26cmのもの。



のマークを確認してください。

自動調理(湯わかし)で使える鍋について

自動調理(湯わかし)には、必ず 付きの鍋でつぎのものを使用してください。

※下記以外の鍋を使用すると、自動調理(湯わかし)が正しくできません。

○自動湯わかし

- 鍋底の径が15~23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚)1mm以下)

※お買い上げ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。

○自動湯わかし推奨ケトル

品名: ケトル
型式: 106346※
希望小売価格: 10,500円
(税抜10,000円)
2007年4月現在



揚げものに使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。
(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g~800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。



付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

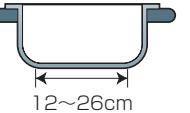
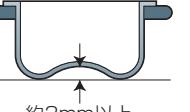
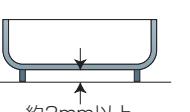
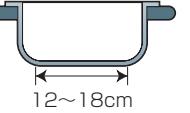
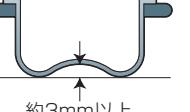
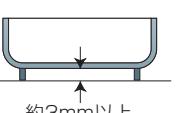
使える鍋について（つづき）

鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

ご注意

- ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。
(トッププレートを破損する原因)

※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の   マークのある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で使用するなど正しく安全にお使いください。)

鍋の材質・種類		左・右ヒーター(IHヒーター)	中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)	左・右ヒーター(IHヒーター)鍋の形状
鉄	鉄・鉄鑄物・鉄ホーロー  	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 鍋底が平らで底の直径が12~26cmのもの 
ステンレス	磁性ステンレス 18-0 (磁石がつくもの)	○	○	<ul style="list-style-type: none"> 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの 鍋底が丸いもの 底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの   
	非磁性ステンレス 18-8、18-10 (磁石がつかないもの) 	<ul style="list-style-type: none"> 鍋底の厚さ1.0mm以下 ○	○	使えません
多層鍋	・間に鉄をはさんでいるもの ・底が18-0ステンレスのもの (鍋底に磁石がつくもの)	○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります	○	
	・間にアルミや銅をはさんでいるもの	✗ 加熱できません ※1	○	
銅・アルミ・ ガラス・陶磁器・ 土鍋など	   	✗ 加熱できません ※2	✗ 銅・アルミ・超耐熱ガラスの鍋は使えます	<ul style="list-style-type: none"> 鍋底が平らで底の直径が12~18cmのもの 
直火用 魚焼き器	・底面にホーロー加工したもの 	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります	✗ 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります	<ul style="list-style-type: none"> 鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの 鍋底が丸いもの 底の直径が18cmを超えるもの   

※1 SIH CHIH マークのある鍋は使用できます。

※2 「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋などは、形状によっては本製品が故障したり、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。