

HITACHI
Inspire the Next

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

TS6H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 ^{イチ ティー ビー} ^{ティー イス} ^{イチ イス} **HTB-TS6HS**
^{イチ ティー ビー} ^{ティー イス} ^{イチ} **HTB-TS6H**

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。



HTB-TS6HS

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。

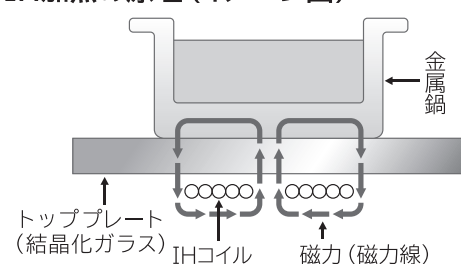
大火力 左・右IHヒーター

- 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場合があります。 →P.10

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

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といえます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

両面焼きグリル(水あり)

- 裏返す手間なく、片面ずつ強火でおいしく焼き上げる「七輪交互焼き」
※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

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、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・操作パネル・別売品 4
- 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
- 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
- 揚げる 16
- 煮込み 18
- お好みの火力で調理する
- 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
- 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

- 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

- 排気カバー・排気口 30
- 上面操作パネル 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・受皿・焼網 32・33
- グリル庫内 33

お困りのときは

- 電源について 34
- 音について 35
- 火力について 35
- グリルについて 36
- 結露について 36
- トッププレートについて 36
- 「揚げ物」について 36
- その他 36
- 上面操作パネルに次の表示が出たとき 37

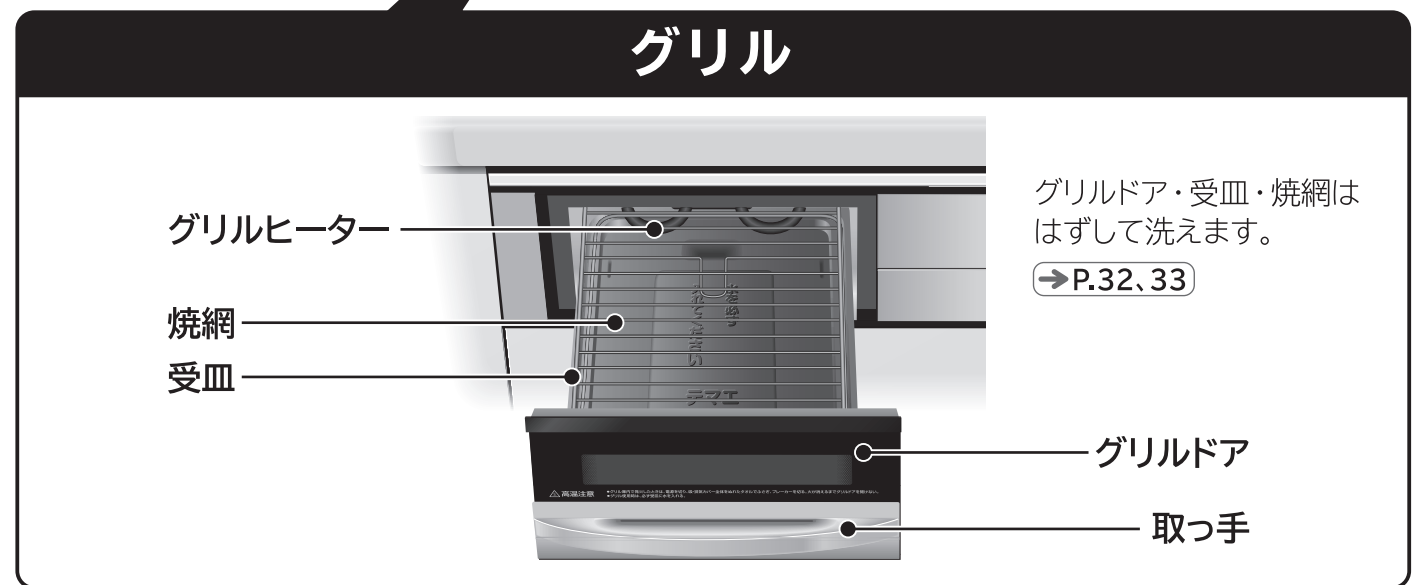
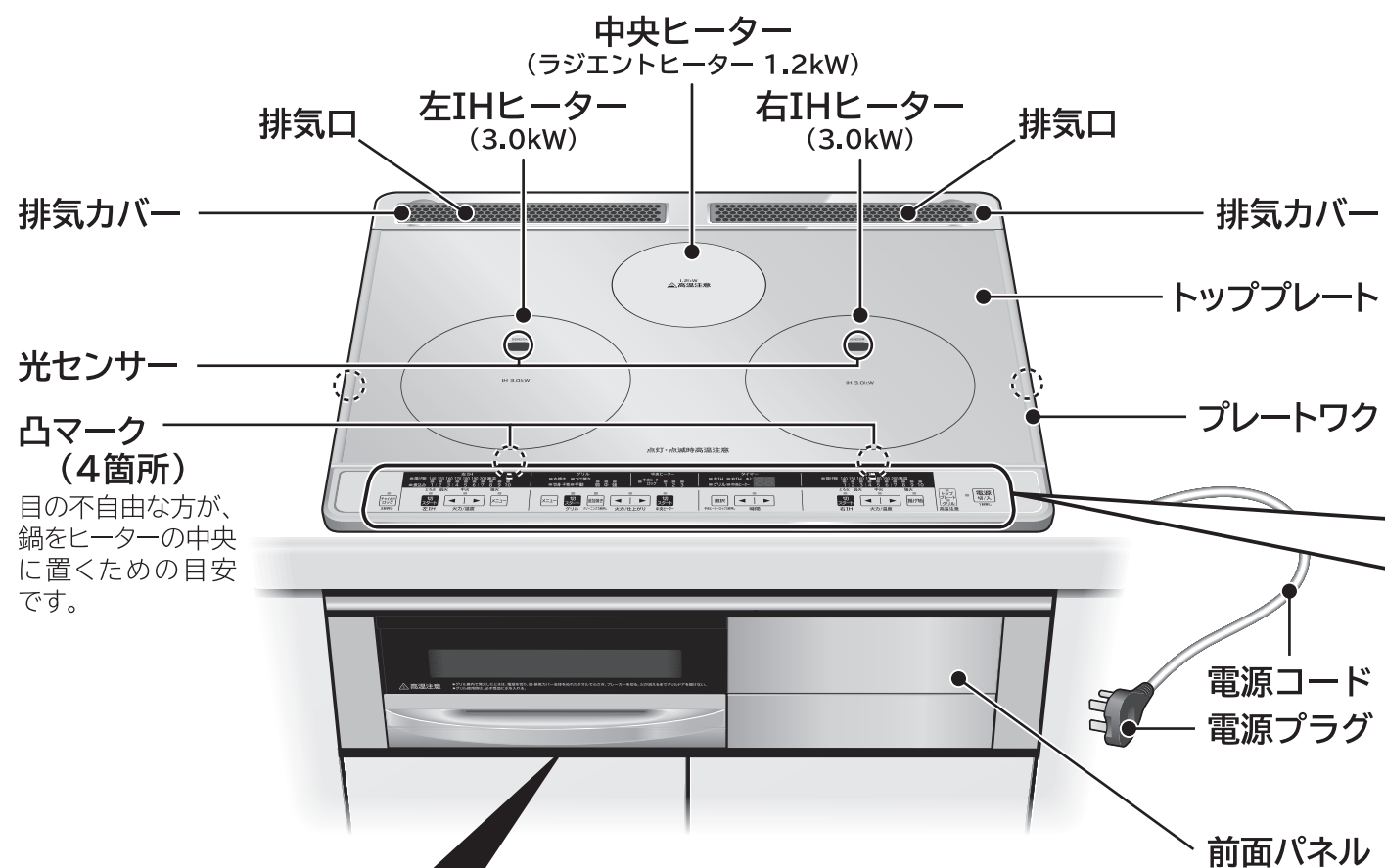
料理集 38~45

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・操作パネル・別売品

※イラストは、HTB-TS6HSで説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。



別売品

推奨天ぷら鍋(HT-N50) (2014年7月現在)
 部品番号 : HT-C20TWS 010
 希望小売価格 : 2,600円(税別)

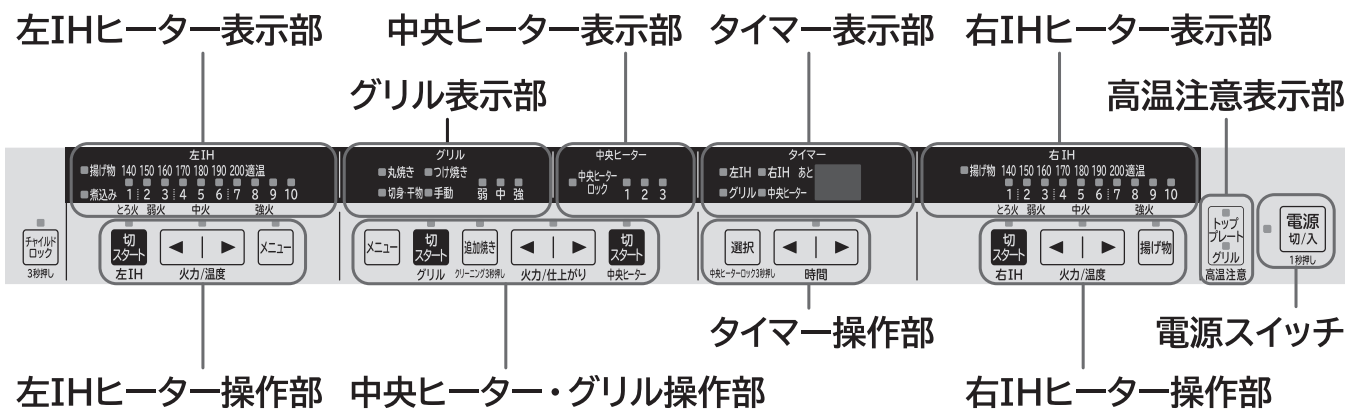
部品の交換・追加購入 2014年7月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HTW-4PF 003	1,500円(税別)
グリルドア (シルバー)	HT-F6S 004	4,000円(税別)
グリルドア (ブラック)	HT-F6 017	4,000円(税別)

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。

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、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、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、通電スタート・切を行います。

●調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、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、焼網をはずしてください。

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」「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。

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。

<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>		

「使用前のご注意」

安全上のご注意

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.47に
ご相談ください。

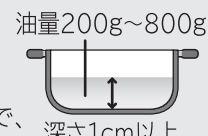


警告

●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

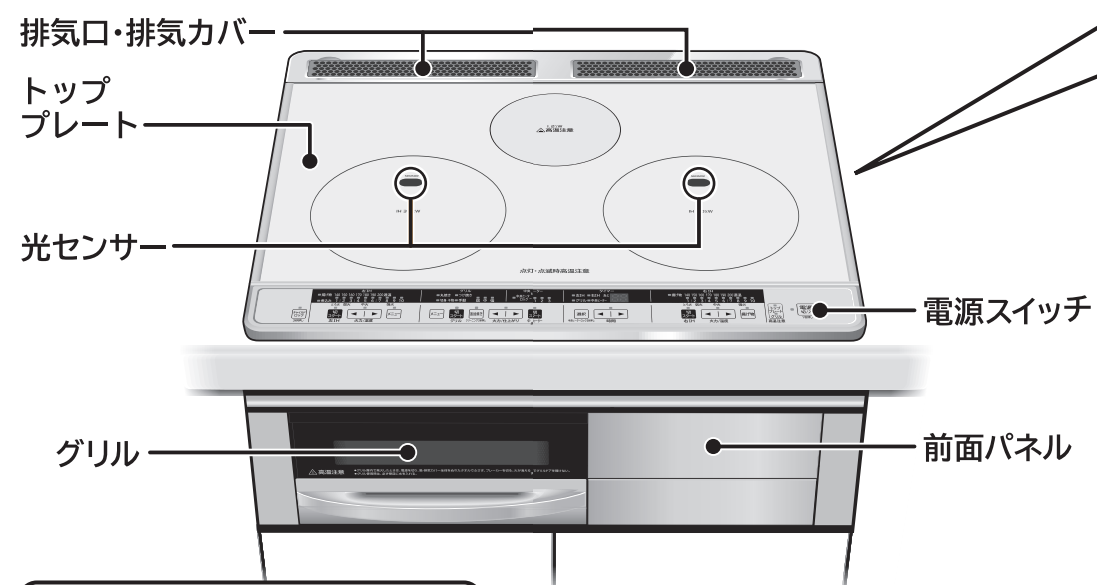
- 揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない → P.10
指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- フライパンは使わない
- 油は200g (220mL) 未満、また、深さ1cm未満では調理しない
油は200g (220mL) ~ 800g (880mL) の範囲で、深さ1cm以上鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 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
- 必ずメニューの「揚げ物」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



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
- 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
- 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に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敷いて、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。



トッププレートは

- 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、ひびが入ったり割れた場合は使わない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用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。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
- 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
下記のものに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、発火のおそれがあります。

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、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ある。
 - トッププレートにひび割れがある。
 - ビリビリと電気を感ずる。
 - その他の異常や故障がある。

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

- 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、損傷の原因になります。
 - 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は(→P.43)
 - 油煙が多く出たら電源を切る

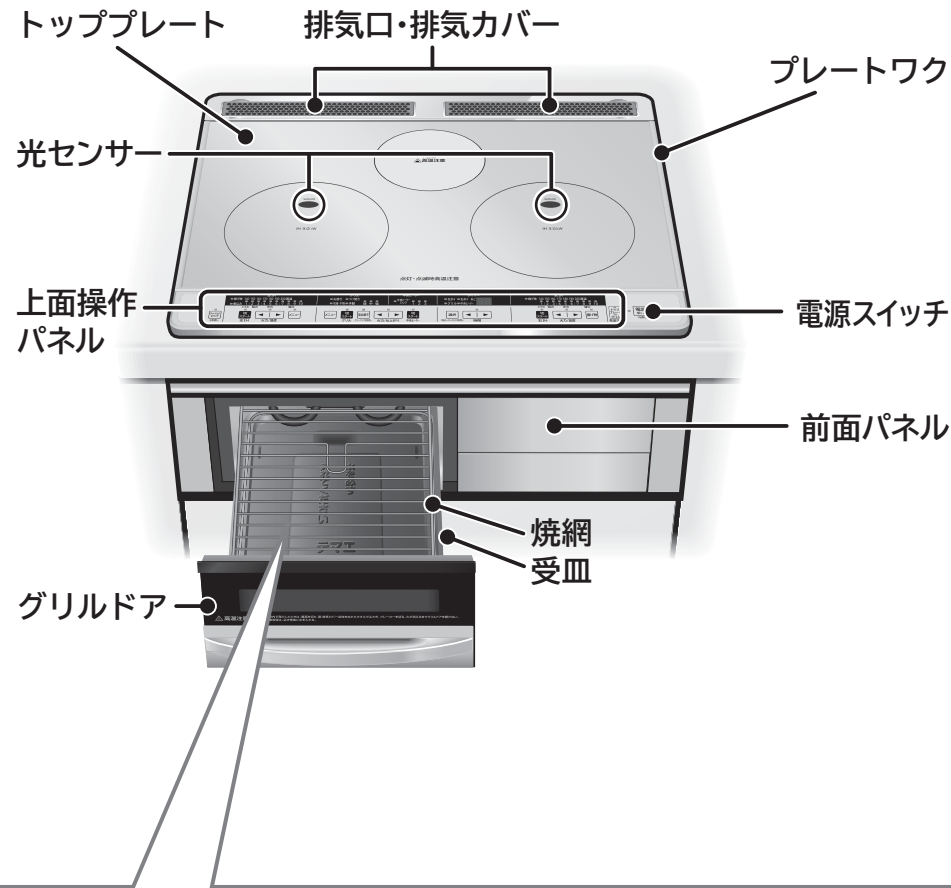
使用する方は

- 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

- お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

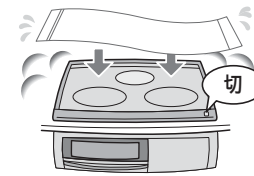


グリルを使用中に

- 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)



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
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
- 必要以上に長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
- 受皿には水以外のもの(アルミホイル・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
脂が過熱され、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
- 使用中は本体から離れない
- 魚や肉などを焼網で調理するときは、焼網や受皿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。

- 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には、グリル庫内と受皿にたまっ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。
- ホイル焼きやピザなどアルミホイルを使う調理では、ヒーターに触れないように焼網の上にのせる
ヒーターに触れると発火のおそれがあります。

次の点もご注意ください


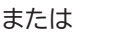
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
- キャビネット(本体左右・下側)に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
- 排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。
- プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターを通電すると加熱され、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)
- 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通電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 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。
- ビルトインオープ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
オープ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ないでも、オープンレンジを使うと排気カバー一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。

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

●IHヒーターには、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で使用するなど正しく安全にお使いください)

■ 使える鍋の材質

材質	左・右IHヒーター	中央ヒーター
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○ ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。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、損傷の原因になります。	
ステンレス	○ 鍋底に磁石がつくもの (磁性/18-0)	
	○ 鍋底に磁石がつかないもの (非磁性/18-8、18-10)	○
多層鍋	○ 間に鉄を挟んでいるもの (鍋底に磁石がつくもの)	○
	× 間にアルミを挟んでいるもの (鍋底に磁石がつかないもの)	○
アルミ・銅	×	○ 打ち出し鍋は変形したり、火力が弱くなったりする場合があります。
ガラス・陶磁器(土鍋・セラミック鍋など)・直火用焼き網	×  または  付、IHで使え则表示しているものも含む。	× 超耐熱ガラスは使えます。

■ 使える鍋の形状

鍋底の直径
左・右IHヒーター  直径
…12~26cm※
中央ヒーター
…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。
※鍋の大きさにより中央に置けない場合があります。

鍋底の形状

- 平らなもの  (鍋底が平でトッププレートに密着するもの)
- × 反りが3mm以上のも 
- × 丸いもの 
- × 外側に反っているもの 
- × 脚があるもの 

※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。

鍋底の反り具合は、お手持ちの定規などを当てて確認してください。

「揚げ物」で使える鍋について

揚げ物は、必ず指定の鍋をお使いください。

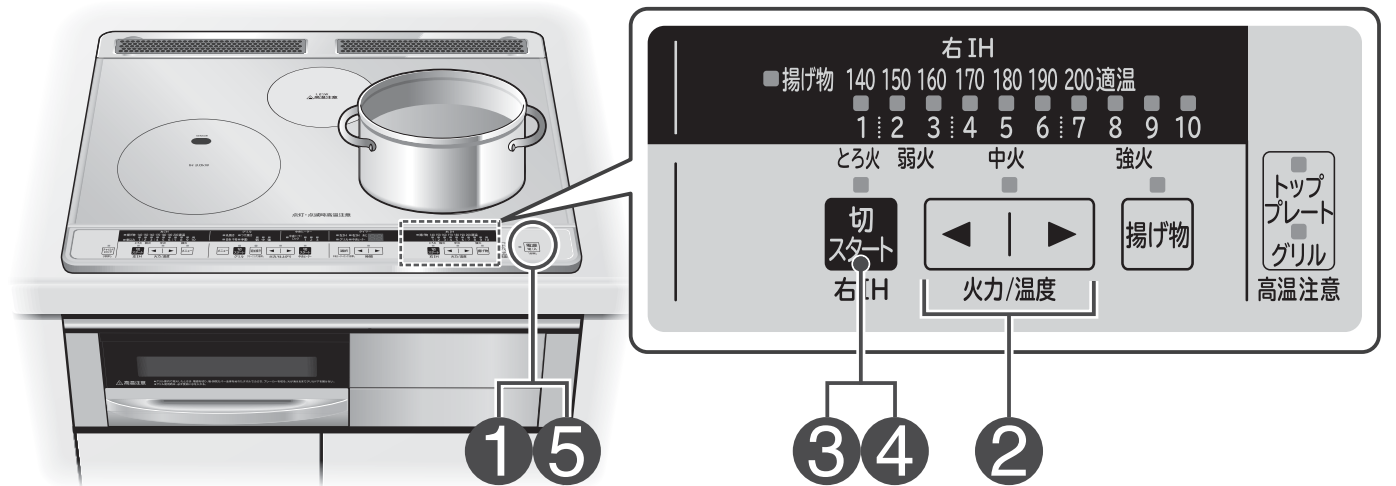
●別売の推奨天ぷら鍋 (→P.4) や  IH または  CH-IH 付の鍋で、次のものを使用してください。

鍋底の直径	12~26cm	鍋上部の内径	 16cm以上
鍋底の反り	平らなもの (反りが3mm未満)	内径	
鍋底の厚さ	1mm以上		


● IH または  CH-IH 付でもフライパン・鋳物鍋は使用できません。

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・右どちらの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  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  を押す

3  を押し、通電する


火力表示ランプを見る





4 **確認が終わったら**
 を押し、通電を切る

5 **続けて使わないときは**
 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)


使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は加熱が始まります。
右IH  点灯
火力表示ランプ

× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。
右IH  交互に点灯
右IH 

●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

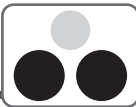
● を押してから  を押しても通電できます。

●トッププレートの温度が約50℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。
右IH  点滅
高温注意

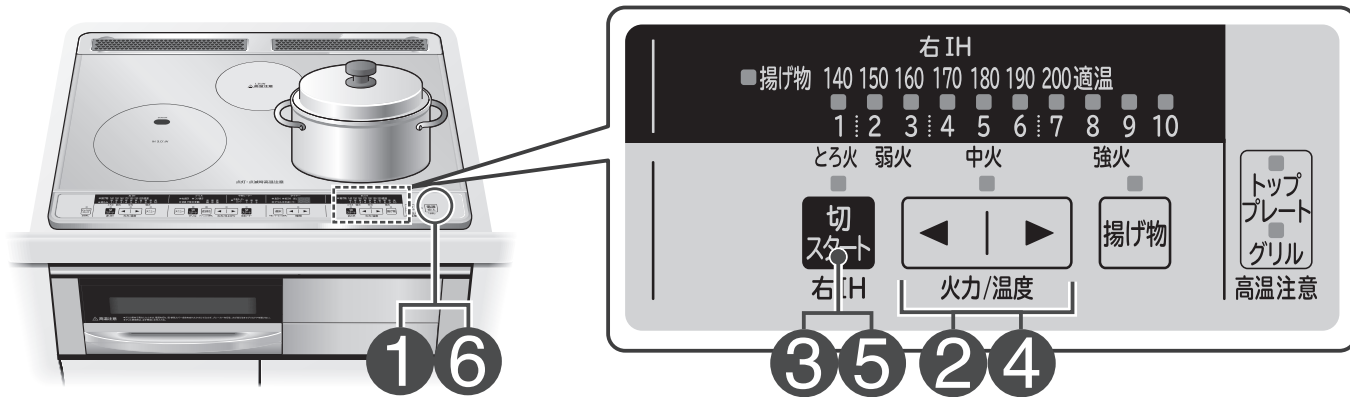
ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる・温める

お好みの火力で調理します

左・右IHヒーターが
使えます



- フライパンなどの取っ手がプレートワーク(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。



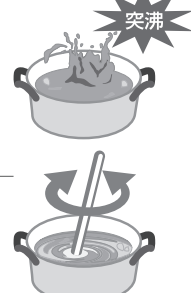
火力調節の目安

火力	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			煮魚など			めん類・根菜・葉菜				
	煮る	カレーなどのとろみのあるもの			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・シウマイ									
	焼く	卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ぎょうざ・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						

- 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、火力を下げることをおすすめします。
- 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

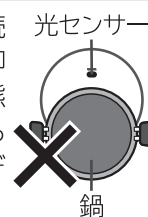
- いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない**使用する油の量が少いため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない**水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。
- 調理すると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。



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

- 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通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください(→P.13)



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。

←|→ を押す

- 火力「5」が点灯します。

- 続けて **←|→** を押しと火力は「1」～「10」まで設定できます。

3

切/スタート を押し、通電する

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。

通電をスタートすると(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、通電を停止します。
- 切/スタート** を押してから **←|→** を押しでも通電できます。

5

調理が終わったら **切/スタート** を押し、通電を切る

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)

- トッププレートの温度が約50℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示します。

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、ふきこぼれや焦げ付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付きに注意する

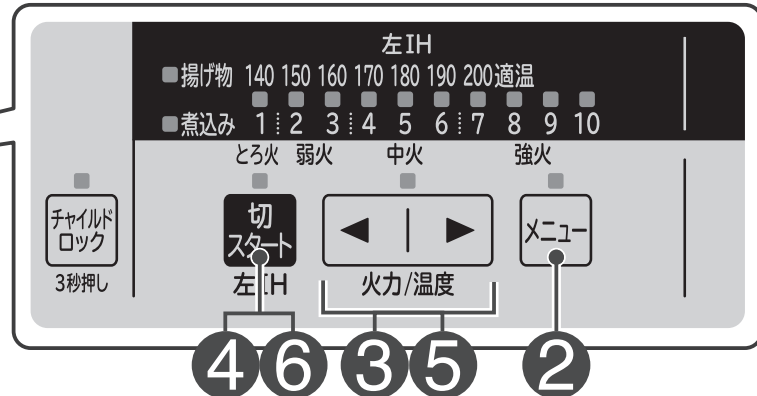
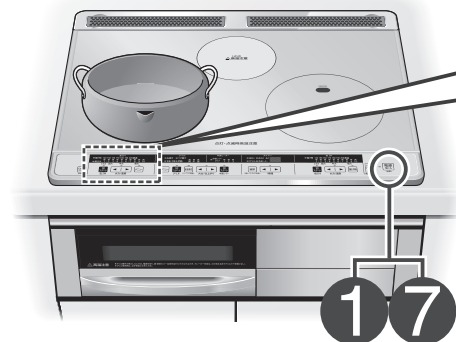
使いかた
(ヒーターで調理する)

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)

メニューを選んで調理する 揚げる

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 左・右IHヒーターが使えます

- 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		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		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)				
			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になります。

警告

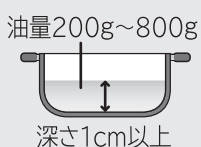
●火災・やけどの原因になります。

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

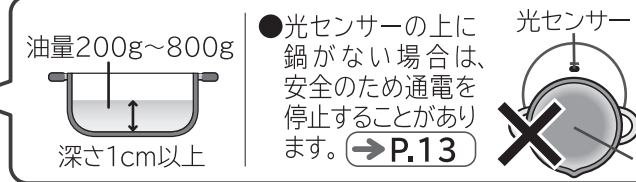


- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない →P.10
指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- フライパンは使わない
- 油は200g (220mL) 未満、また、深さ1cm未満では調理しない
油は200g (220mL)~800g (880mL) の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 鍋底やトップレートに汚れがこびりついたまま使わない



- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ずメニューの「揚げ物」を使用する
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

準備 200g~800g、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



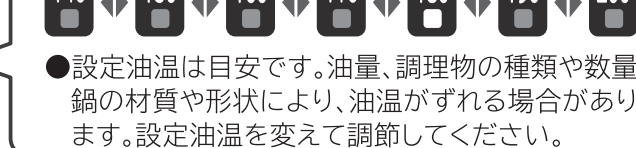
1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる(ランプが点灯します)



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、通電する



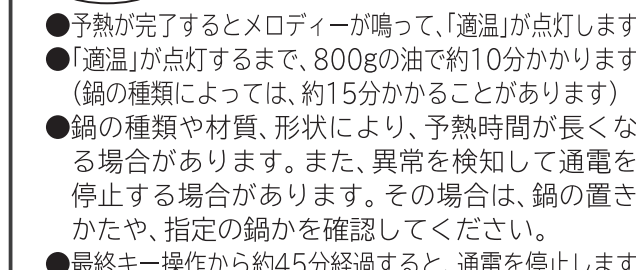
●鍋の温度を正しくはかるため鍋を中央から動かさないでください。
●メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

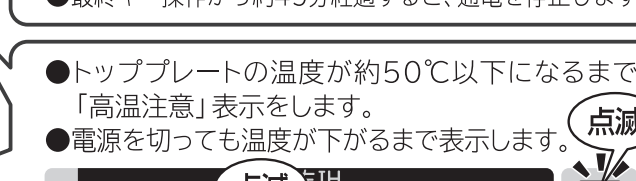
●適温になる前に、材料を入れないでください。



5 設定油温を調節するときは ▶ ◀ を押し、油温を調節する



6 調理が終わったら 切スタート を押し、通電を切る



7 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)



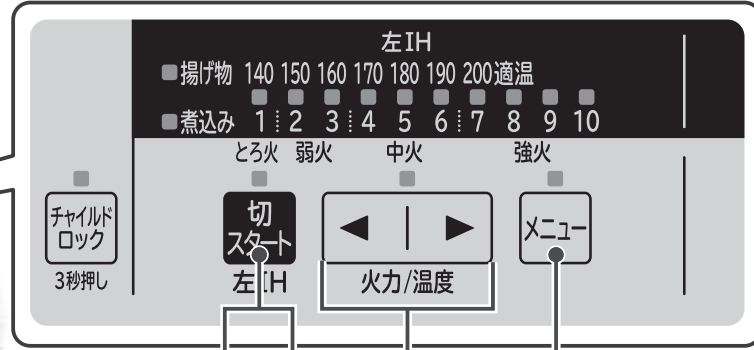
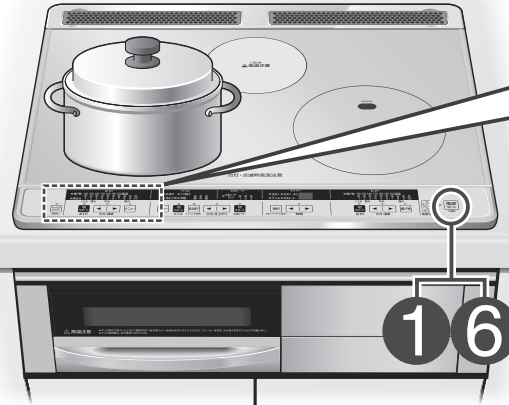
- ご注意**
- トップレートの光センサーと鍋底に、汚れや水が付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→P.10、31
 - 揚げ物調理中に他のヒーターで湯を沸かすなどをすると、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
 - 廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
 - 鍋の底に垂れた油が固まり、トップレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。→P.30、31
 - 調理後は、本体内部が高温のため鍋の温度が正しく検知でき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。

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 **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



準備 沸とうさせたあた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 左向き/右向きを押して、煮込み加減を設定する

4 切スタートを押し、通電する

- 煮込み中はときどきかきまぜて、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分で自動的に通電を停止します。

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、通電を切る

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

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。



煮込み加減を設定

弱め ●揚げ物 140 煮込み 1:2 ●点減

標準 ●揚げ物 140 150 煮込み 1:2

強め ●揚げ物 140 150 煮込み 1:2 ●点減

カレーやシチューなどトロ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、おでん、ロールキャベツ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。

●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。

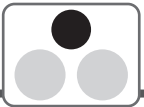
●煮込み中も煮込み加減を変更できます。



お好みの火力で調理する **温める**

お好みの火力で調理します

中央ヒーターが
使えます



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
- 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ず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する



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 左向き/右向きを押して、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、通電する

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 左向き/右向きを押す

- 火力は「1」~「3」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、通電を切る

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

左向き/右向きを押す

- 火力「3」が点灯します。

●続けて左向き/右向きを押すと火力は「1」~「3」まで設定できます。

解除 1 2 3 解除

通電をスタートすると(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。

消費電力

- 火力「3」 1.2kW
- 火力「2」 600W相当
- 火力「1」 300W相当

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

●切スタートを押してから左向き/右向きを押しても通電できます。

●トッププレートの温度が約50℃になるまで「高温注意」表示をします。

●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

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 / 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、必ずセットしてから使います



焼網
受皿にセットしてください。
焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

受皿
下ヒーターに直接のせないでください。

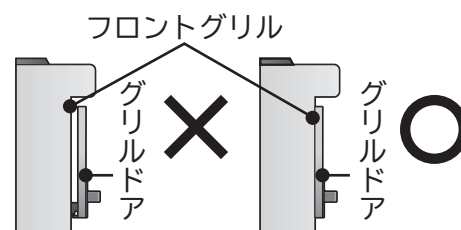
⚠️ 注意

- 受皿には水以外のもの（アルミホイル・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・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります）

調理の準備をする際は

⚠️ 注意

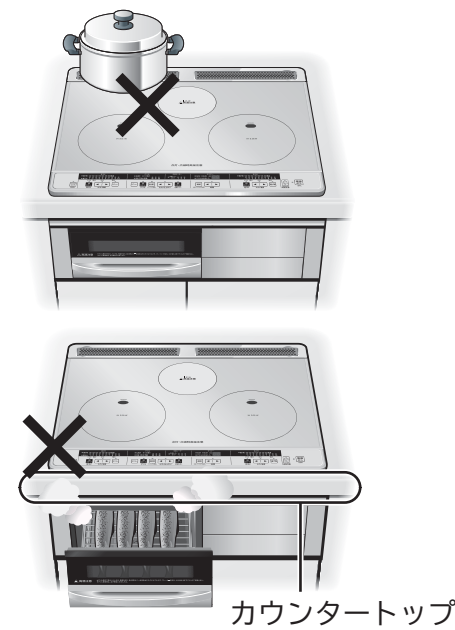
- 魚や肉などを焼網で調理するときは、焼網や受皿にアルミホイルなどを敷かない
（汚れ防止のためにアルミホイルなどを使用しないでください。脂が過熱し、発煙・発火するおそれがあります）
- 受皿には水（200mL）を入れる
（水を入れないと調理がうまくできない場合や通電を停止する場合があります）
- 材料は焼網からはみ出したり、間からたれないようにのせる（材料が下ヒーターに触れていないことを確認してください。触れていると、焦げたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります）
- ホイル焼きやピザなどアルミホイルを使う調理では、ヒーターに触れないように焼網の上にのせる（ヒーターに触れると発火のおそれがあります）
- アルミホイルにシリコンなどがコーティングされているものは使用しない
（庫内が高温であるため、コーティング材が溶けるおそれがあります）
- もちはヒーターに触れるので焼かない
（焼く場合は、フライパンで「弱火」～「中火」で様子を見ながら焼いてください（→ P.41））
- 骨付きももなど厚みのある肉類は、焦げやすく、焼き不足になりやすいので焼かない
（肉類を調理する場合は、フライパンで「弱火」～「中火」で様子を見ながら調理してください）
- 閉じるときは、グリルドアがフロントグリルに密着するまで押し込む
（グリルドア周辺から煙や水蒸気など熱気が漏れ、グリルドアとその周辺が変色する場合があります）



調理中は次の点に注意する

⚠️ 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働かず、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）（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、周りに露が付いたりするので、周りに付いた露はふきんでふき取る



使いかた
(グリルで調理する)

グリルの使いかたのポイント

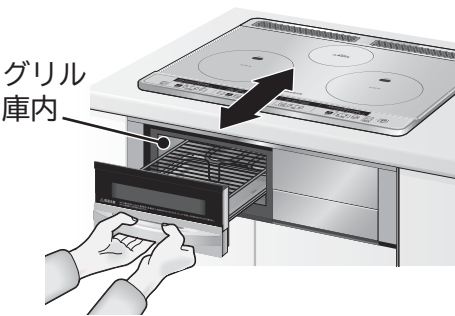
お知らせ

- 通電してしばらくの間、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下ヒーターや受皿に落ちると、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・下ヒーターの通電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）
- 厚みのある魚は、調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で調理してください。

調理後は

⚠️ 注意

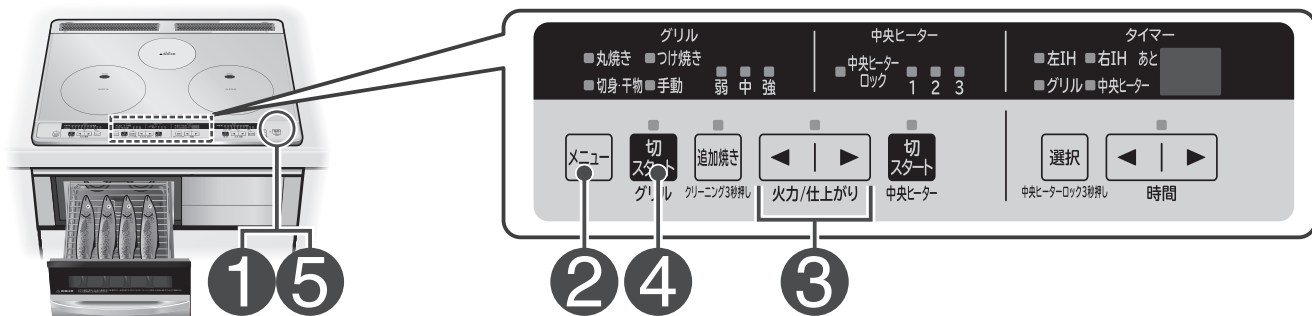
- グリル庫内と焼網、受皿は使うたびにお手入れをする（→ P.33）
また、グリル庫内やヒーターに付着した食品カスは、次の調理前に取り除く
（汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります（→ P.9））
- グリル庫内は、熱により変色しますが、性能に問題ありません
- グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
（長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります）
- グリルドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する
（調理物が焼網から落ちる場合があります）



丸焼き、切身・干物、つけ焼き

メニューを選んで調理をします

受皿には水を入れてください



仕上がり設定、調理時間の目安

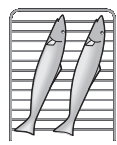
調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

- [] は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。() は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。

メニュー	つけ焼き			切身・干物			丸焼き			
	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強	
調理例	調理メニューの焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「丸焼き」の順に強くなっています。									
	さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約80g] 4切れ (約11~14分)	焼きとり (たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約14~17分)	さんまの開き [約110g] 2枚 (約9~12分)	塩ざけ [約80g] 4切れ (約13~15分)			塩さんま (塩蔵品) [約150g] 1~4尾 (1尾:約11~13分) (4尾:約14~16分)	さんまの塩焼き [約180g] 1~4尾 (1尾:約14~16分) (4尾:約18~20分)		
	ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 4切れ (約11~14分)	焼きとり (塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約14~17分)	はたはた [約30g] 4尾(約9~12分)		塩さばの切身 [約80~100g] 4切れ (約14~16分)		あじの塩焼き [約130~180g] 1~4尾 (1尾:約14~16分) (4尾:約18~20分)			
			めざし [約40~50g] 4尾(約9~12分)			さんまの塩焼き (はらわたなし) [約150g] 4尾 (約14~16分)	いささ [約230g] 2尾 (約18~20分)	たいの塩焼き [約200g以上] 1尾 (約16~19分)		
			ししゃも [約20g] 4尾(約9~12分)							
			あじの開き [約100g] 2枚(約9~12分)							

丸焼き、切身・干物、つけ焼きのコツ

- 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向けてください。
- 魚を1~3尾焼く場合は、ヒーター形状よりのせる位置で焼き色が付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) 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、焼き色が付きやすくなります。
- 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ったり、温度センサーが正しく働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。
- 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、冷蔵庫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

受皿に水(200mL)を入れ、材料を焼網の上のせ、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

左右の矢印を押し、材料に適した仕上がりに設定する

4

切スタートを押し、通電する

- 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。

5

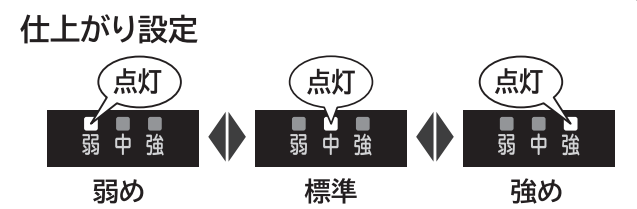
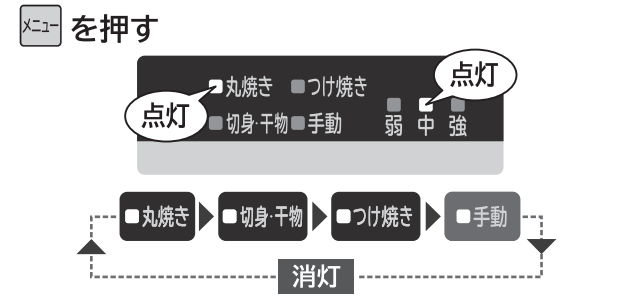
続けて使わないときは

電源切/入を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

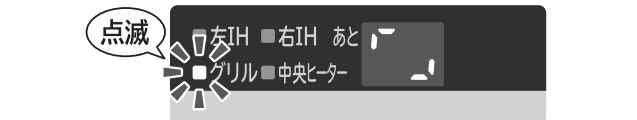
お手入れをするときは → P.32、33

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。



- 時間表示に「」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。(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、「選択」を押して、グリルのランプを点滅させてください)



- 調理が終了すると追加焼きのランプが点滅します。焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。→ P.26

- グリル庫内の温度が約60℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示します。



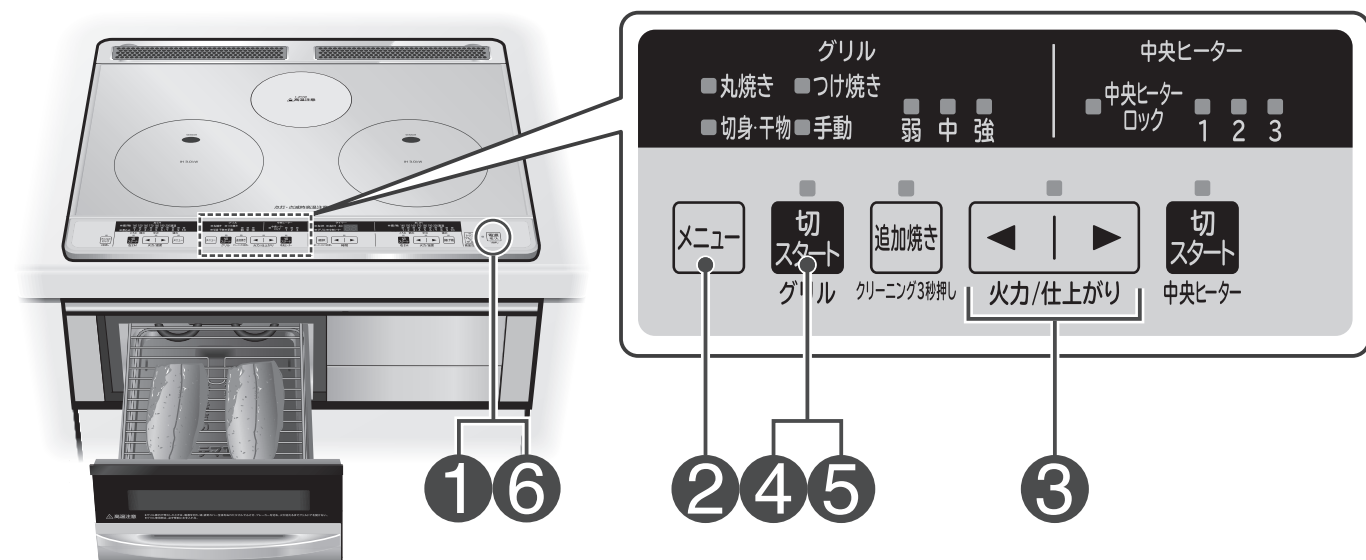
使いかた
(グリルで調理する)

メニューを選んで調理する(丸焼き、切身・干物、つけ焼き)

メニューを選んで調理する **手動 (魚焼き)**

メニューを選んで調理をします

受皿には水を入れてください



魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とコツ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

- () は調理時間の目安です。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。
- 食材の厚さは4cm以下にしてください。

メニュー	手動		
	弱	中	強
調理例		<p>小あじのみりん干し [1枚 約4g] 10枚 (約5~7分)</p>	<p>さんまのみりん干し [約80g] 2枚 (約6~8分)</p>
		<p>スルメ [1枚 約70g] 1枚 (約3~5分)</p>	<p>うるめいわし丸干し [1尾 約10~15g] 5~10尾 (約5~10分)</p>
			<p>いかのみそ漬焼き [1枚 約80g] 1枚 (約14~16分)</p>

- 小さくて焼網にのらない場合は、アルミホイルを敷いてからのせてください。
- 食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないようにのせてください。
- 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。

準備

受皿に水 (200mL) を入れ、材料を焼網の上へのせ、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、通電する

調理中はそばを離れず、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

調理が終わったら

切スタート を押し、通電を切る

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。

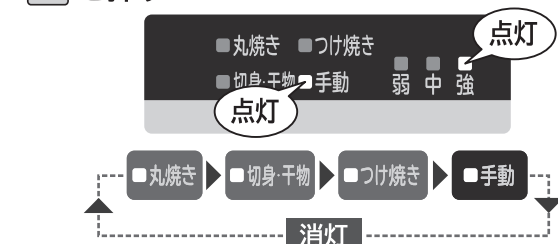
6

続けて使わないときは

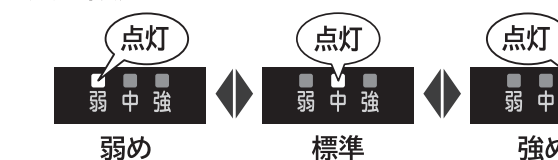
電源切/入 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

お手入れをするときは → P.32、33

メニュー を押す



火力設定



- 通電を開始してから約30分経過すると、通電を停止します。

- グリル庫内の温度が約60℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示します。

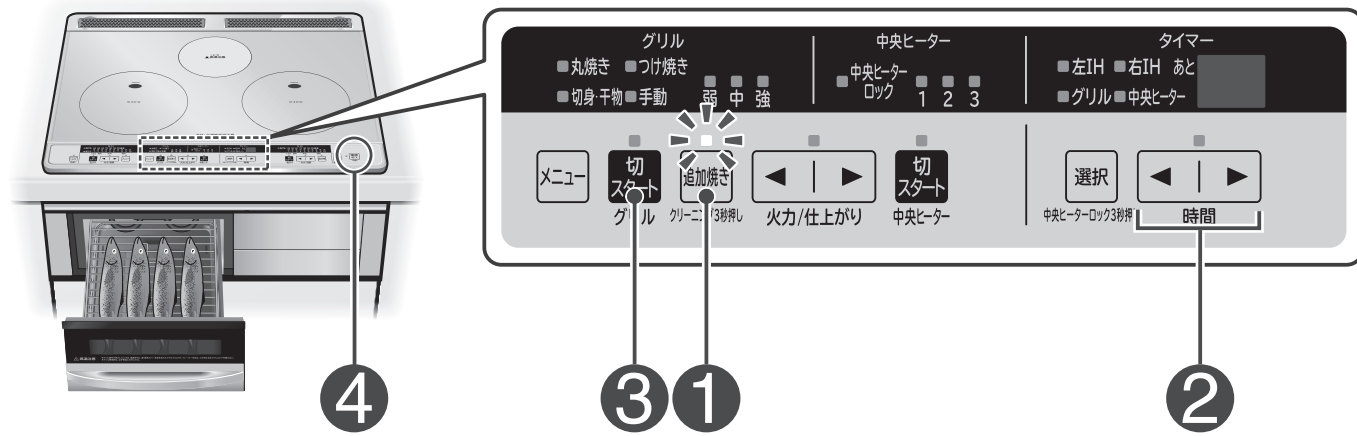


使いかた (グリルで調理する)

メニューを選んで調理する (手動 (魚焼き))

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きができます



準備 調理メニュー終了後、設定する

1 「追加焼き」を押し、「追加焼き」ランプを点灯させる

お願い
●「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」の調理終了後、約5分間「追加焼き」のランプが点滅します。約5分以内にセットしてください。

2 「選択」を押し、焼き時間を設定する

追加焼き時間の設定
●焼き時間は3～29分まで設定できます。

3 「切スタート」を押し、通電する
●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

●調理が終了すると「追加焼き」のランプが点滅します。焼きが足りないときは、さらに「追加焼き」で様子を見ながら、焼いてください。
●途中で追加焼きを止めたい場合は、「切スタート」を押し、通電を停止してください。

4 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）

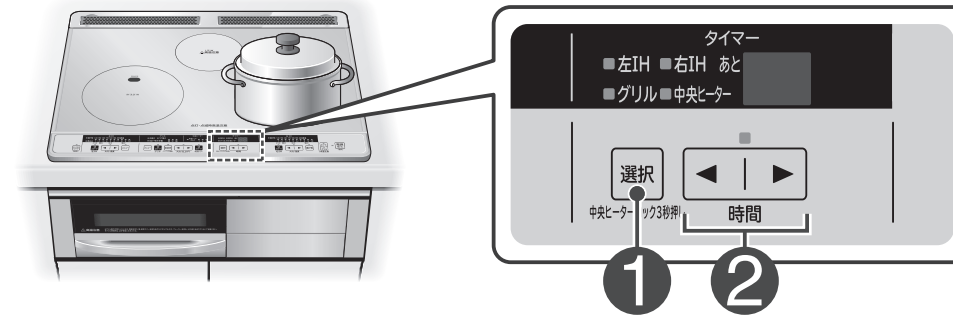
●グリル庫内の温度が約60℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

お手入れをするときは → P.32、33

いろいろな機能を使う

タイマーを使う

●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。

通電中（調理中）に設定する

1 「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

●通電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 「時間」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します。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のしかた

左・右IHヒーター	◎火力「1」～「3」	▶9時間（9hと表示）		9時間の場合（9hと表示）
	◎火力「4」～「10」	▶1時間（60と表示）		1時間の場合（60と表示）
左IHヒーター	◎煮込み	▶2時間（2hと表示）		
中央ヒーター	◎火力「1」～「3」	▶1時間（60と表示）		1時間の場合（60と表示）
グリル	◎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、通電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、自動的に通電を停止します。

●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、通電を停止してください。
●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を表示します。（9h～2hと表示の場合は、1時間経過する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、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。

使いかた
(グリルで調理する)

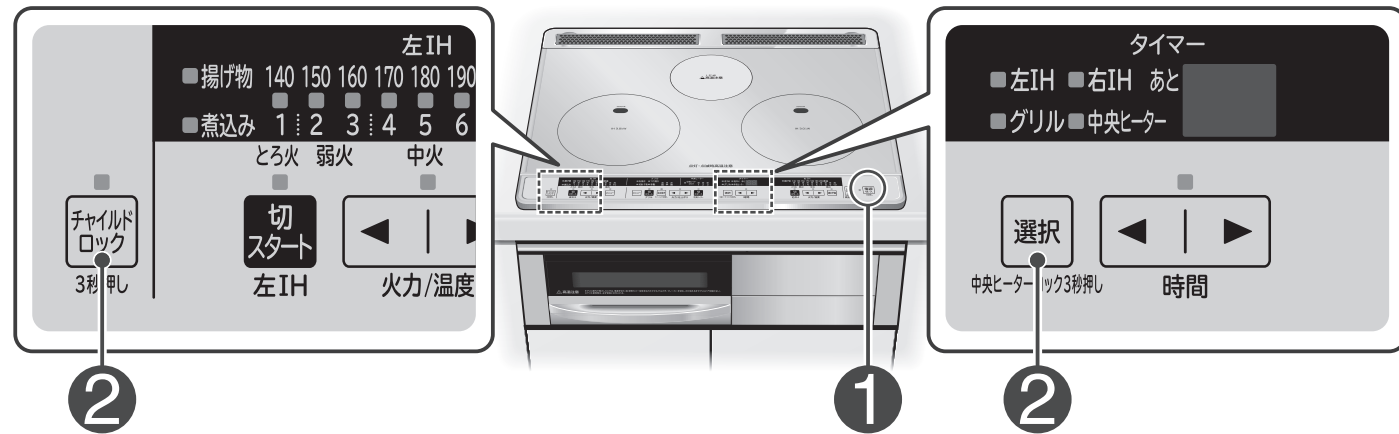
使いかた
(いろいろな機能を使う)

追加焼きをする / タイマーを使う

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付けます。
- 電源を切っても記憶しています。



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 チャイルドロック を約3秒押し、ランプを点灯させる

●電源切/入 は、受け付けます。

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 チャイルドロック を約3秒押し、ランプを消灯させる

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 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、受け付けます。

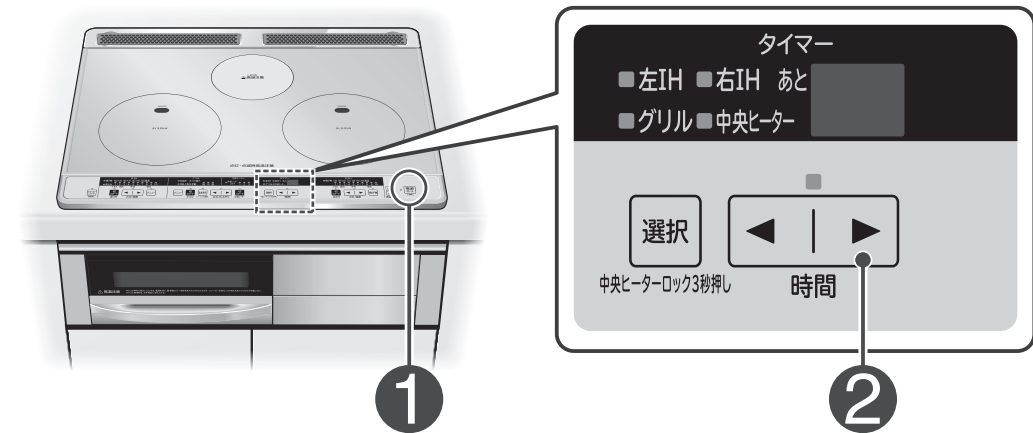
中央ヒーターのロックを解除する

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 選択 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付けます。
- 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。

使いかた
(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



●お手入れは、

電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意

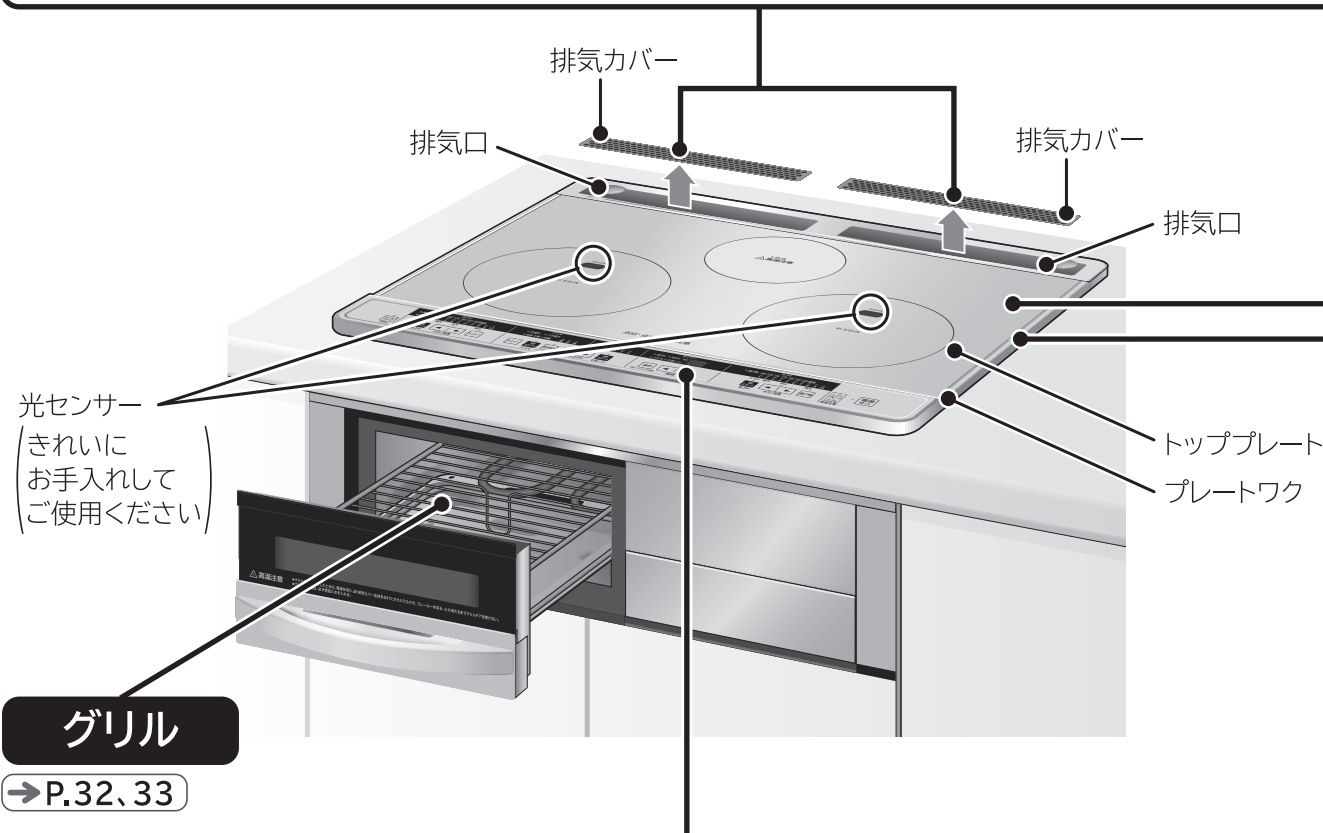
- ご使用のたびにお手入れしてください。
- ベンジン、シンナー、粉末タイプのクレンザーは使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

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污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通電を停止したり、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。



グリル

→P.32、33

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。
- 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。

トッププレート・プレートワク(ステンレス製)・光センサー

薄汚れたらすぐにふき取ってください。

調理物や油污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、焼き付いてくっつき、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。

●油污れ

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

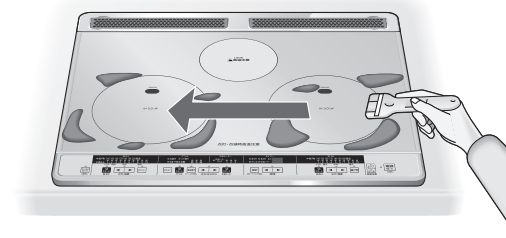
クリームタイプのクレンザーを丸めたラップにつけてこすり取る。

ご注意

- ドライヤ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は

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、ドライヤ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。



別売品

2014年7月現在

トッププレート用クリーナー

- トッププレートの汚れを落とし、光沢を出し、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます

部 品 名：ガラスクリーナー
（HT-K1）

部品番号：HT-D8 009

希望小売価格：1,400円（税別）



※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。

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.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

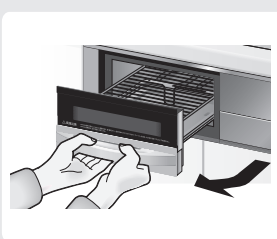


●お手入れは、

電源を切り、本体が冷えてから行う

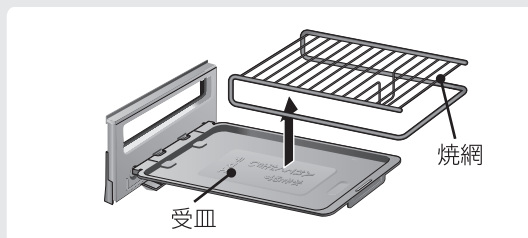
グリルドア・受皿・焼網の取りはずしかた

1 取っ手を両手でしっかり持ち、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はずす

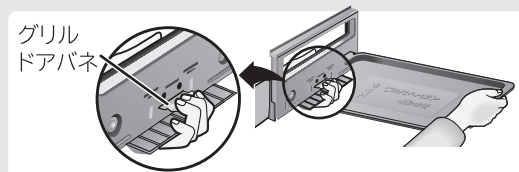


受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 焼網をはずす



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

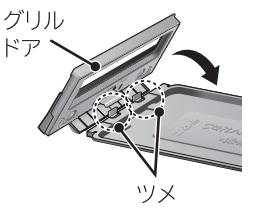


ご注意



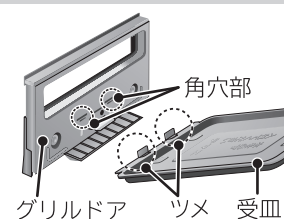
グリルドアバネを引き下げずにグリルドアを押し倒してはささないでください。グリルドアや受皿のツメが破損したり変形することがあります。

4 グリルドアを受皿側へ倒すようにし、左右2個のツメをはずす

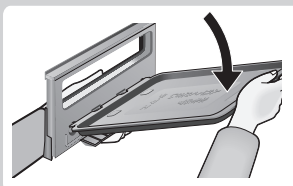


グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

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



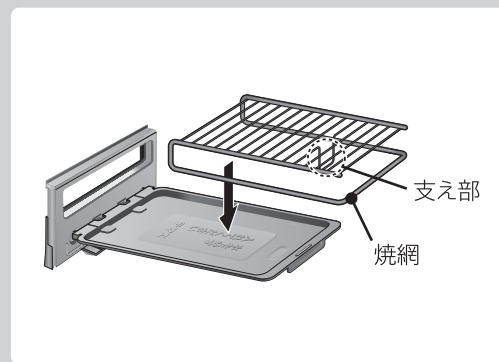
2 グリルドアを手で支え、受皿を図のように下げる



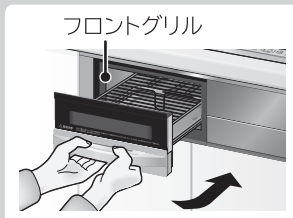
※カチッと音がして受皿が固定されます。

3 焼網をのせる

焼網は、支え部をグリルの奥側にしてのせてください。
※のせる向きを逆にすると、ヒーターに当たってドアが閉まりません。



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・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

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、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には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

焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

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)
- 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、はがれることがあります)
- 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場合があります。
- 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

グリル庫内のお手入れ(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ご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。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もなります。

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 追加焼き を約3秒押し、タイマー表示部に「[!]」を表示させる

3 切スタート を押し、通電する
●ブザーが鳴ったら終了です。

4 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)

ご注意

- 受皿に水を入れないでください。
- においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- 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、グリル庫内が冷えてから手袋などを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、やけどやけがに十分注意してください。

- クリーニング中はタイマー表示部に「[!]」を表示します。
- 約11分で終了します。
- 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℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示します。



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。

現象	原因
通電しない	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 <ul style="list-style-type: none"> ・電源スイッチをブザーが鳴るまで約1秒押ししてください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態約10分(または約5分・約30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。オートパワーオフの時間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) ●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.28) ●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。(→P.28) ●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(→P.10))
使用中にヒーターまたはグリルの通電が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	<ul style="list-style-type: none"> ●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通電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"> ・左・右・中央ヒーターは操作後約45分 ・グリルの調理メニュー「手動」は通電後約30分 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。再度、通電をスタートしてください。
左・右IHヒーターの通電が停止した	<ul style="list-style-type: none"> ●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。(→P.30、31)
鍋が確認できない 表示部の火力表示ランプが交互に点灯し、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)	<ul style="list-style-type: none"> ●使えない鍋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.10)) ●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。(→P.13) <p>例)右IHヒーターの鍋確認表示</p> <p>約30秒後、ブザーが鳴り、表示が消え、通電を停止します。</p>
使用中に停電になった	<ul style="list-style-type: none"> ●通電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。 ●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"> ・電源スイッチをブザーが鳴るまで約1秒押ししてください。 ・電源ランプが点灯します。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>警告 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> </div>

現象	原因
電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●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がします。 ●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。
電源を切っても音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●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。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約10分間動作します。自動的に冷却ファンは止まります。
使用中にファンの音がしたり、止まることがある	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部を冷やすために冷却ファンが回転するため、ファンの風切り音がします。 ●手動火力「1」とろ火(100W相当)の場合、ファンの回転を入・切しますので、止まる場合があります。
左・右IHヒーター使用中に鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●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ることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、異常ではありません。 ・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。 ・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。
鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	<ul style="list-style-type: none"> ●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(→P.10))
左・右IHヒーターで火力が違う	<ul style="list-style-type: none"> ●同じ鍋でも、左・右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、通電できる場合とできない場合があります。(→P.13)
左・右IHヒーターの火力が弱くなることがある	<ul style="list-style-type: none"> ●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。(→P.13) ●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。
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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。使える鍋を使用してください。(使える鍋について(→P.10)) ●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。
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)	<ul style="list-style-type: none"> ●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) ●反った鍋などを使うと消えている時間が長くなります。
火力が上がらない	<ul style="list-style-type: none"> ●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。

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。

	現象	原因
グリルコンロ	グリルで調理中、グリル庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、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。
	グリル庫内が変色した	●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。
結露コンロ	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	●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。
	光センサーが結露することがある	●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。
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"> ●中央ヒーターの絶縁材に含まれた湿気が通電により蒸発し、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。 ・通電を続ければ、結露した水分も蒸発します。 ●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。 ・温度が下がれば、元に戻ります。
「揚げ物」コンロ	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"> ●指定の鍋を使用していますか。(→P.10) ●800gを超える量の油を入れていませんか。 ●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.10)) (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.30、31)) ●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)) ●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)) ●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ください。
	油煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
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	●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」キーを押して通電を切ってください。

上面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「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([] 3桁の場合)



表示とお知らせ内容	原因	直しかた
[1][1][2] 左・右IHヒーター使用時、 切/スタート のランプが点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●空だきになっています。 ●いため物の調理を行うと表示する場合があります。 ●鍋が高温(油が高温)になっています。(鍋が反っています) 	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●鍋の反りを確認してください。
[12][22] 「揚げ物」使用時、 切/スタート のランプが点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●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ます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
[13][15][23][25] 左・右IHヒーター使用時、 切/スタート のランプが点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●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ても、左・右IHヒーターの中央から大きくずれています。 ●鍋底に反りがあったり、変形しています。 ●市販の汚れ防止シートを使用しています。 ●「揚げ物」メニューで煮込み調理をしていませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋を左・右IHヒーターの中央に置いてください。 ●鍋底に反りや変形がある場合は、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 H39 H49 左・右IHヒーター使用時、 切/スタート のランプが点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ほこりをふきとってください。(→P.30) ●ふさがいでください。
H17 H27 左・右IHヒーター使用時、 切/スタート のランプが点滅する	●鍋の種類が違います。	●鍋の種類を確認してください。(→P.10)
[1][3] グリル使用時、 切/スタート のランプが点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●受皿に水が入っていません。 ●連続して魚などを焼いた場合。 	<ul style="list-style-type: none"> ●受皿に水を入れてください。 ●一度通電を切り、グリル庫内の温度を下げた後、次の調理物を入れてください。

表示を消したいときは

[1][1]、[12]、[13]、[15]、H15、H39、H17 の表示が出たときは左IHヒーターの **切/スタート** を押す。
 [21]、[22]、[23]、[25]、H25、H49、H27 の表示が出たときは右IHヒーターの **切/スタート** を押す。
 [1]、[3] の表示が出たときはグリルの **切/スタート** を押す。

「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
[E] 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。
H** 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。様子を見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
いかのみそ漬け焼き.....	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
 赤ワインまたはスープ..... 大さじ 2
A 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。
- ゆで上がったらず早くざるに上げ、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	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

メニュー例

茶わん蒸し



材料(4人分)

卵..... 3個(約150mL)
 だし汁..... カップ2 1/2
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。
- 沸とうしてきたら「弱火」にして15～20分蒸す。
- 蒸し上がったらずみつばを飾る。

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
 からししょうゆ..... 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、からししょうゆを添える。

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオープンシート(中央に切り込みを入れる)を敷くと、取り出しがラクです。

蒸す

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」 10～15分
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

メニュー例

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
 ジャガイモ(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

作りかた

- 豚肉は、塩、こしょうをする。
- 鍋をIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れてから「**中火**」にする。
- ②に豚肉を入れていたため、次ににんじん、玉ねぎ、ジャガイモを加えていたため。
- 水を加えて「**強火**」にし、沸とうしたら「**中火**」~「**弱火**」にして20~30分煮込む。
- カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら「**弱火**」で10~15分煮込む。

☆ジャガイモ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ラクにいためられます。

煮る	メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
メニュー例	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あります →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、えびをさっといためて取り出し、残りのラードを入れて、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でて、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気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ラクに作れます。
 ☆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	予熱	火力調節の目安
メニュー例	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 牛乳を少しずつ入れよく混ぜる

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
 にんにくのスライス …… 1かけ

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。
- にんにくが色づいてきたら取り出し、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も違うので、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。



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

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っつかなくなれば、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。

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、余分な油をふきとってください。
 ☆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。

焼く	メニュー	予熱	火力調節の目安
メニュー例	ハンバーグ	「 中火 」	「 中火 」…片面に焼き色をつける 「 弱火 」…裏返してふたをし、中まで火を通す
	焼きぎょうざ	「 中火 」	「 中火 」…皮に焼き色をつける 「 中火 」…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
	目玉焼き	「 弱火 」~「 中火 」	「 弱火 」~「 中火 」…途中、水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
	焼きもち(フライパンで焼く)	「 弱火 」~「 中火 」	「 弱火 」~「 中火 」…様子を見ながら焼く

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

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。



☆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。
☆衣はだま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げられます。



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
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

作りかた

- ①鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15~30分置く。
- ②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
- ③鍋に油を入れ、「揚げ物」、温度「170」に設定して、適温ランプが点灯したら、②を1枚分(6個)鍋に入れて揚げる。(約6分)残り1枚分(6個)を同様に揚げる。

☆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。

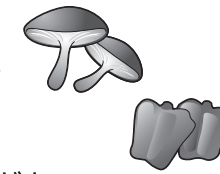


揚げ物のコツ

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

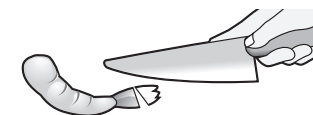
- 天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
- 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、ふきこぼれたりする場合があります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか、するめいかなどは注意してください。
- 鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

特に下ごしらえの必要な材料

えび



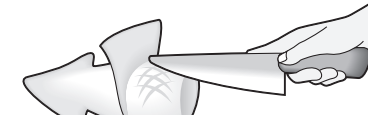
尾の先を切って水分を出す。

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、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~800g
深さ1cm以上



- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ずメニューの「揚げ物」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

グリルでの調理例

グリルで調理する場合、受皿に水(200mL)を入れてください。

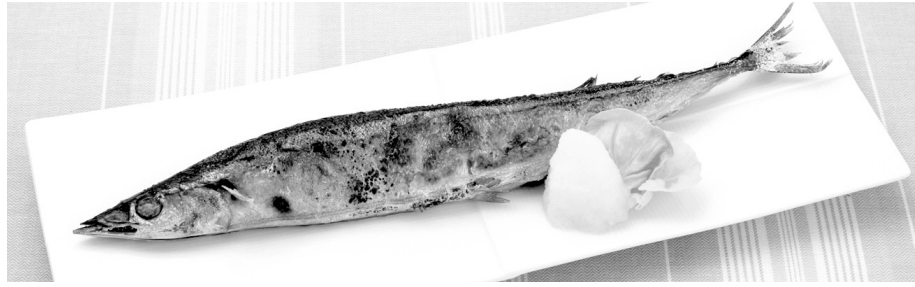
さんまの塩焼き

材料

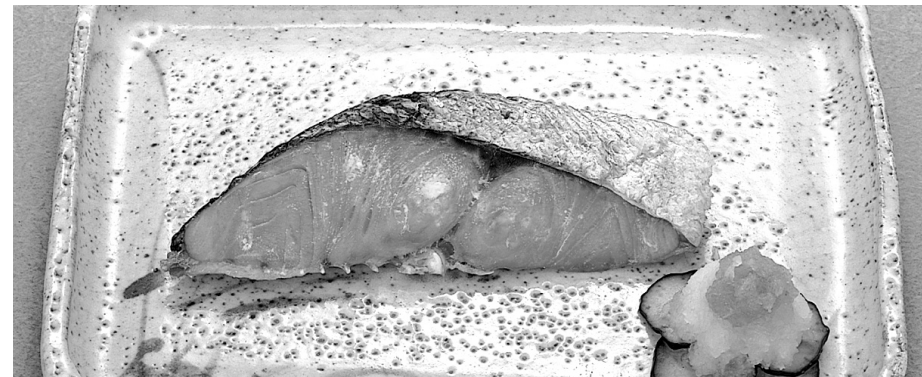
さんま(1尾約180gのもの) …… 1~4尾
塩 …… 適量

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分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
☆塩の量のめやすは、約180gのさんま4尾に対し、小さじ1½(約8g)くらいです。(魚の重さの1~2%)
☆焼きが足りないときは、「追加焼き」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、「追加焼き」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1本約50g) …… 8本

A

- しょうゆ …… カップ ½
- みりん …… カップ ¼
- 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「強」で焼き上げる。



☆焼きが足りないときは、「追加焼き」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

- しょうゆ …… 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、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

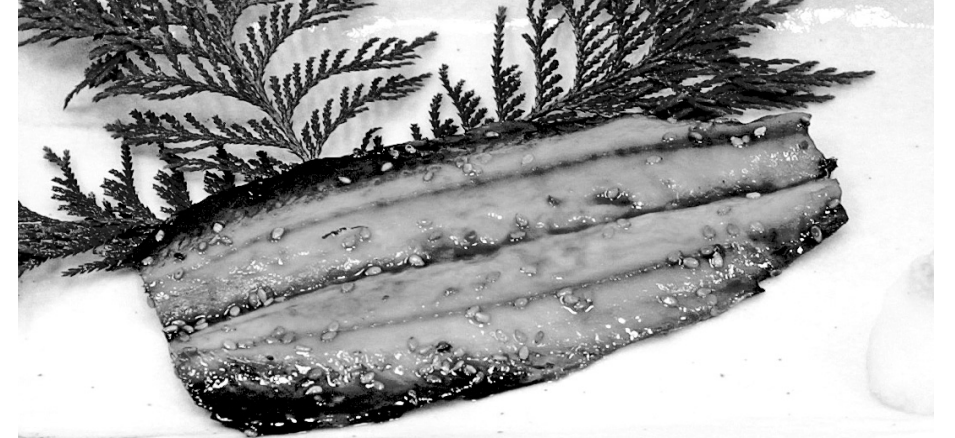
さんまのみりん干し

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「強」で約6~8分焼く。



いかのみそ漬焼き

材料

いかのみそ漬 …… 1枚

作りかた

- ①いかのみそ漬を焼網にのせ、調理メニュー「手動」、火力「強」で約14~16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「強」で約8~14分焼く。

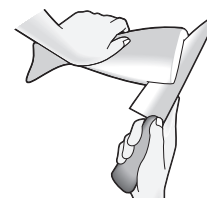


☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

こんな魚のときは

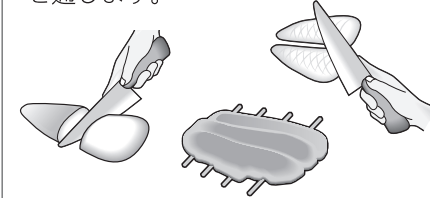
厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。



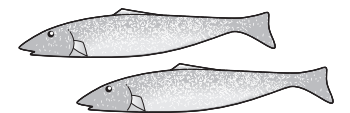
加熱すると反るものは

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ます。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりきれいにになります。



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		TS6Hシリーズ	
電	源	HTB-TS6HS/HTB-TS6H	
		単相200V (50-60Hz共用)	
		5.8kW (4.8kWに切り替え可能)	
消費電力	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」600W相当、900W相当、1.2kW 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芯キャプタイヤケーブル 0.7m	
電源プラグ		250V-30A (接地極つき)	
大きさ	本体	幅599 奥行560 高さ236 [mm]	
	グリル	幅240 奥行360 高さ124 [mm] (有効高さ52 [mm])	
質量(重さ)		約18.5kg	

※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を5.8kWに設定してありますが、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不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定してありますが、約5分または約30分に切り替えることもできます。節電のため、さらに短い時間に設定したいときや、オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。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。

- (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) お買い上げ後の取付場所の移動、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。
- (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。

●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6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。

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。

修理を依頼される時は 出張修理

「お困りのときは」(→P.34~37)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。

【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	
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	付近の目印等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	

●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。

ご転居される時は

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)

日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈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。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120-3121-11
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。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

修理に関するご相談はエコーセンターへ
TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87
(受付時間) 9:00~19:00 (月~土)、9:00~17:30 (日・祝日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

●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。

URL <http://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/toiawase.html>

または、日立家電修理 検索 「お問い合わせ」ページ 出張修理のWeb受付 ボタンより入力画面にお進みください。

(注) 対象製品をご確認のうえお申込みください。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介します。
- 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。

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6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。

 日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

