

日立クッキングヒーター (IHタイプ)
取扱説明書・料理集

HTW-4GE形 家庭用



ビーフステーキ (26ページ)



天ぷら (32ページ)



筑前煮 (24ページ)



鮭の塩焼き (40ページ)

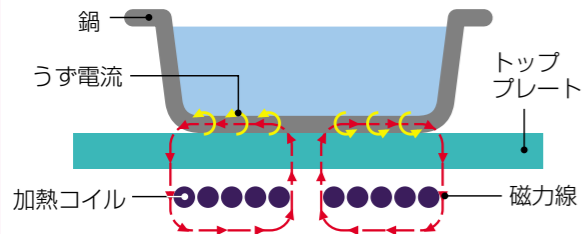
このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。
お読みにになったあとは、設置工事説明書、保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存して
ください。

PAMメタルIHヒーターで、 今まで使えなかった金属鍋でも 大火力を実現。



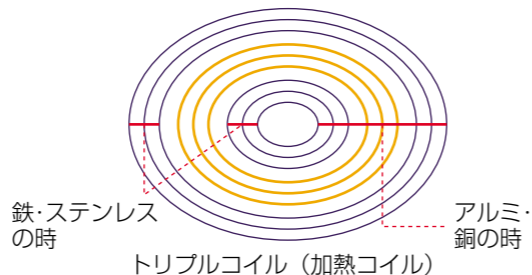
2

■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。

■PAMメタルIH加熱



鍋に応じてパワーを調節できる「ダブルPAM」と鍋に合わせた最適な加熱ができる「トリプルコイル」により、従来使えなかった多層・銅・アルミ鍋の加熱を可能にしました。

◇PAM制御 (パルス電圧振幅波形制御 Pulse Amplitude Modulation)

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

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	5	15	200	トマトケチャップ	6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	13	180
食塩	5	15	210	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	110
小麦粉(薄力粉)	3	8	100	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。 (1mL=1cc)

この取扱説明書に掲載されている料理例の設定火力および時間などは目安です。

〈お願い〉 鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、設定火力等が異なりますので、料理の進み具合に応じて、設定火力や時間を調節してください。

右ヒーター PAMメタルIHヒーター

従来使えた鍋に加えて、多層・銅・アルミ鍋も使えます。(鉄・磁性ステンレス鍋などに比べて火力感が約30%弱くなります。)

左ヒーター IHヒーター

従来と同じ加熱方式で鉄、ホーロー、ステンレス鍋などが使えます。

中央ヒーター クイックラジエントヒーター

ヒーター自体が赤熱するのでIHヒーターで使えない鍋も使用でき、また海苔などのあぶりものに便利です。

両面焼き自動ロースター

食材を入れてメニューを選んでスタートするだけ。自動で裏・表交互に焼き上げます。

〈便利な機能がいろいろ〉

- 光って操作手順をお知らせし、使用する鍋の実際の火力を表示する
光るトリプルナビ&リアルパワー表示
- 設定した温度に油温を保つ
揚げ物温度コントロール(左ヒーター)
- 各ヒーター同時に使用できる
独立調理タイマー
- より安全にお使いいただくために
チャイルドロック、中央ヒーターロック

ご使用の前に

安全のため必ずお守りください 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・中央ヒーターの使いかた 16
左・右ヒーターで調理する 18
左・右ヒーターの調理例 22
左ヒーターで揚げる 30
揚げ物の調理例 32
中央ヒーターの使いかた 34
ロースター
自動(オート)で焼く 36
自動(オート)調理例と加熱時間の目安 38
自動(オート)調理例 40
手動で焼く 42
手動調理例 44
チャイルドロックの使いかた 46
中央ヒーターロックの使いかた 47

長くお使いいただくために

お手入れ 48
知っておいていただきたいこと 52
こんなときは 53
仕様 58
設定火力の目安について 58
保証とアフターサービス 59

3

安全のため必ずお守りください

※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

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に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。

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可能性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、人が損害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみ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。

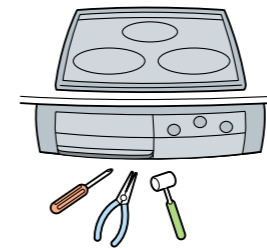


この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

警告

改造は絶対にしない
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり、修理を行わない

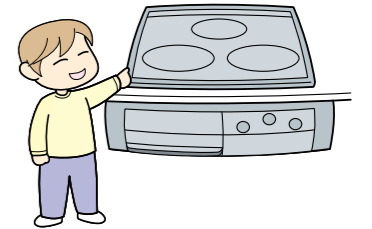
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または別紙の「ご相談窓口一覧表」の窓口にご相談ください。



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で使用させたり、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。



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



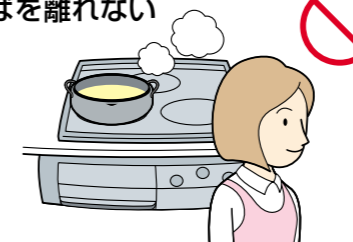
カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

火災の原因



揚げ物調理中はそばを離れない

火災の原因

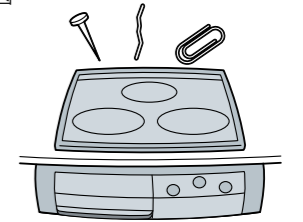


- 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- 鍋は中央に置いてください。
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げ物をしない。
- 必ず左ヒーターの揚げ物温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。(30ページ)
- 油は500g(0.56L)未満では絶対に調理しない。
油は500g(0.56L)~800g(0.9L)の範囲で調理してください。
鍋が違って油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●炒め物・焼き物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設定火力を調節してください。

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

感電や異常動作によるけがの原因



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



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

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

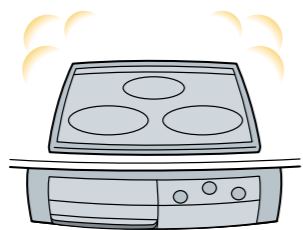


注意

使用中や使用後しばらくはトッププレートやロースタードア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。



心臓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ご相談ください



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。

本体前方に物を置かない



火災の原因

火気を近づけない

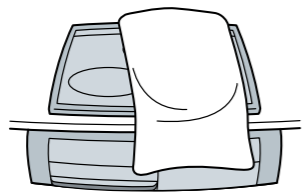


感電・漏電の原因

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



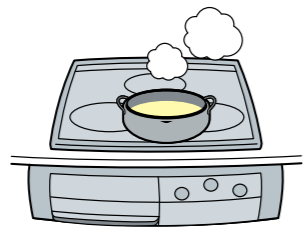
火災・やけどの原因



トッププレートの表示窓の上に、熱い鍋などを載せない



故障の原因

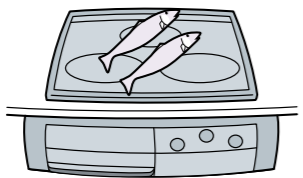


トッププレートの上に直接食材を載せて調理しない



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



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

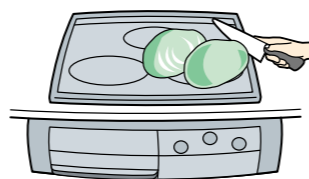


揚げ物温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因

調理以外の用途に使用しない



火災・故障の原因



油煙が多く出たら電源を切る

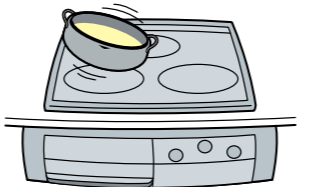


油が高温になっているので、続けて加熱すると発火し、火災の原因

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



鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない



やけどの原因

接触禁止

鍋の下に紙などを敷かない

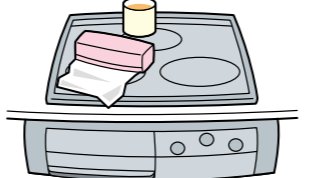


鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因

缶詰やアルミ箔など、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



使用後は電源を切る



火災の原因

●使わないときはダイヤル、パネル操作部を収納して電源スイッチを「切」にしてください。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

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する



やけどの原因

ロースターは必ず受皿に水を入れて使用する



火災の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

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。

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

お手入れは本体が冷えてから行う

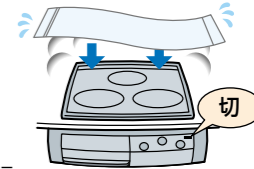


やけどの原因

ロースター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



- 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
※このときロースタードアの周囲から煙が出ます。
- ③ブレーカーを切る
●炎が消えるまでロースタードアを引き出さない。
(空気が入り、炎が大きくなります。)
- ロースタードア(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます。)



ロースターを使用するとき

使用中や使用後はロースタードア(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

ロースター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しない



受皿から水がこぼれたり、ロースタードアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因

受皿には水以外のもの(例えばアルミホイル・クッキングペーパー・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

ロースターの庫内や受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除をし、定期的にお手入れをする



火災の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから水を入れてください。

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

キャビネット(本体下側)に調味料・食品などを置かない



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取る



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

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)

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

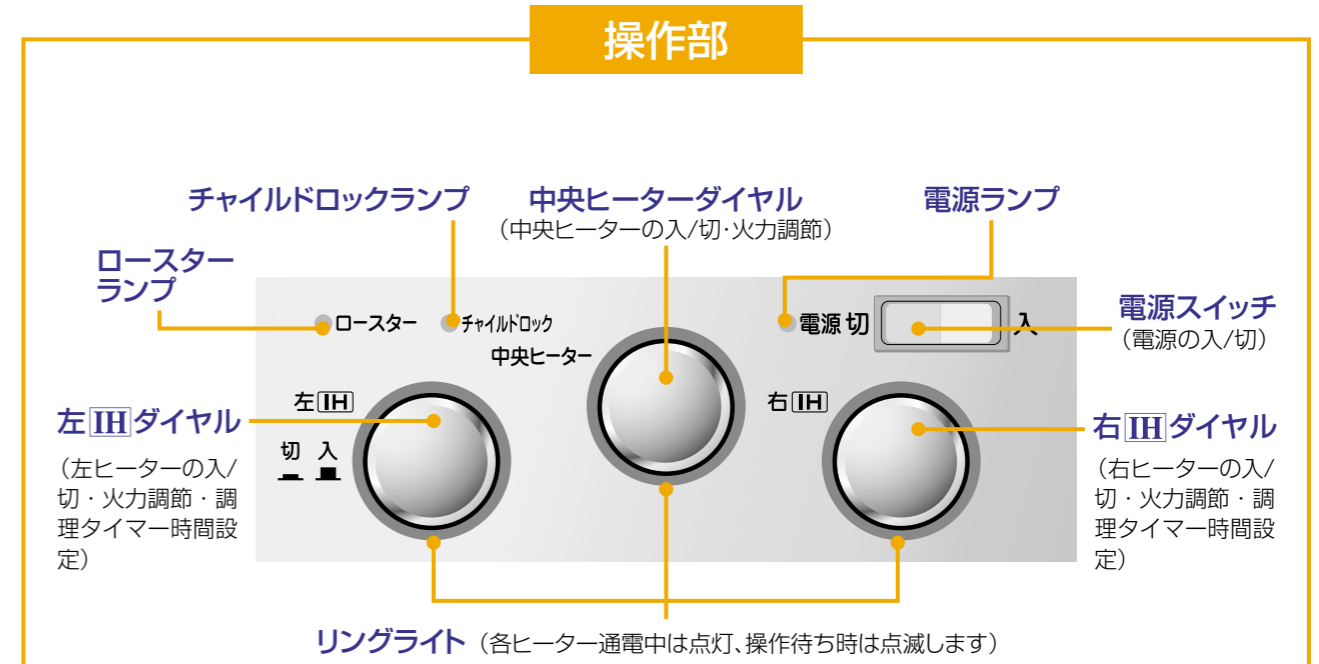
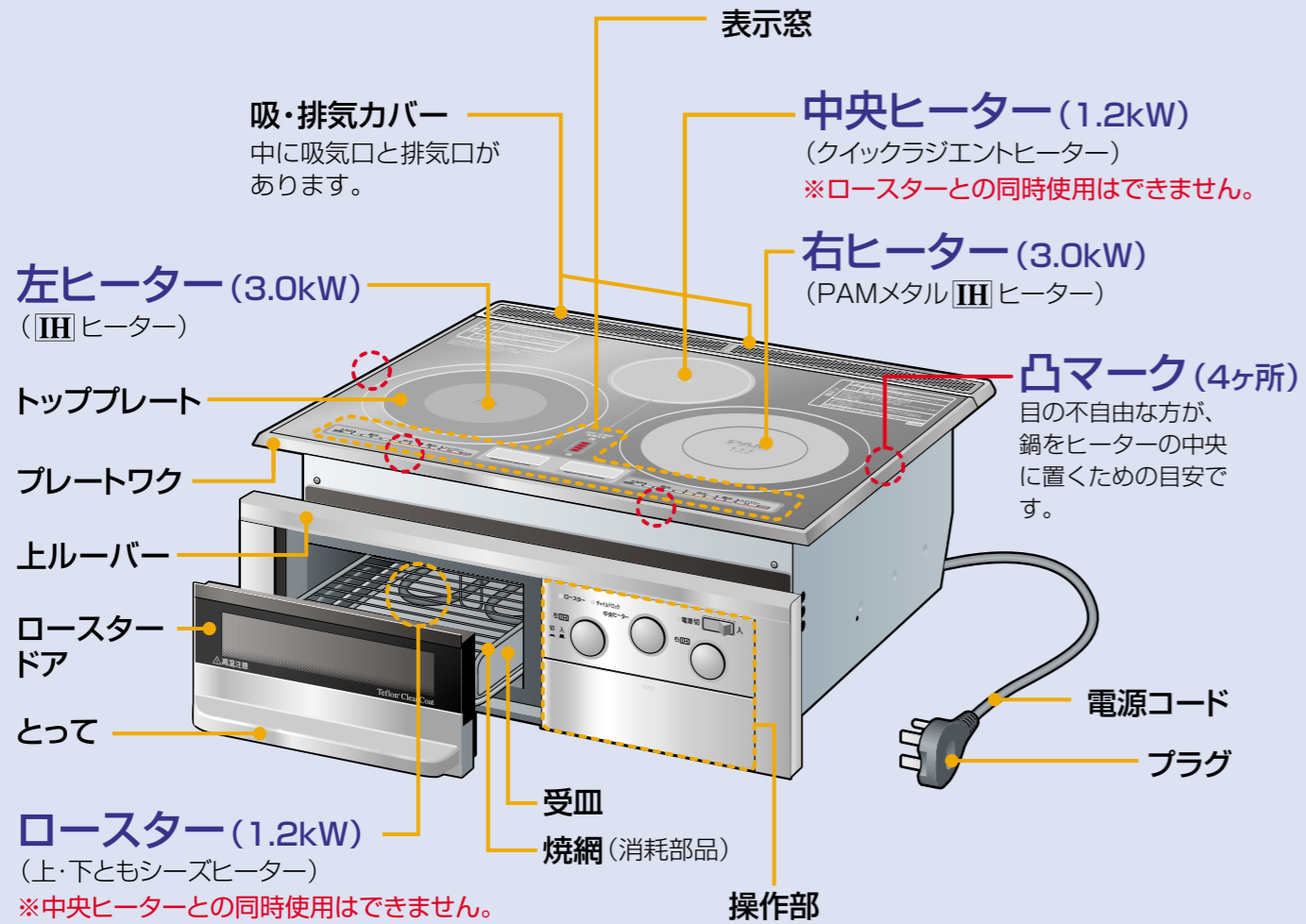
プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない



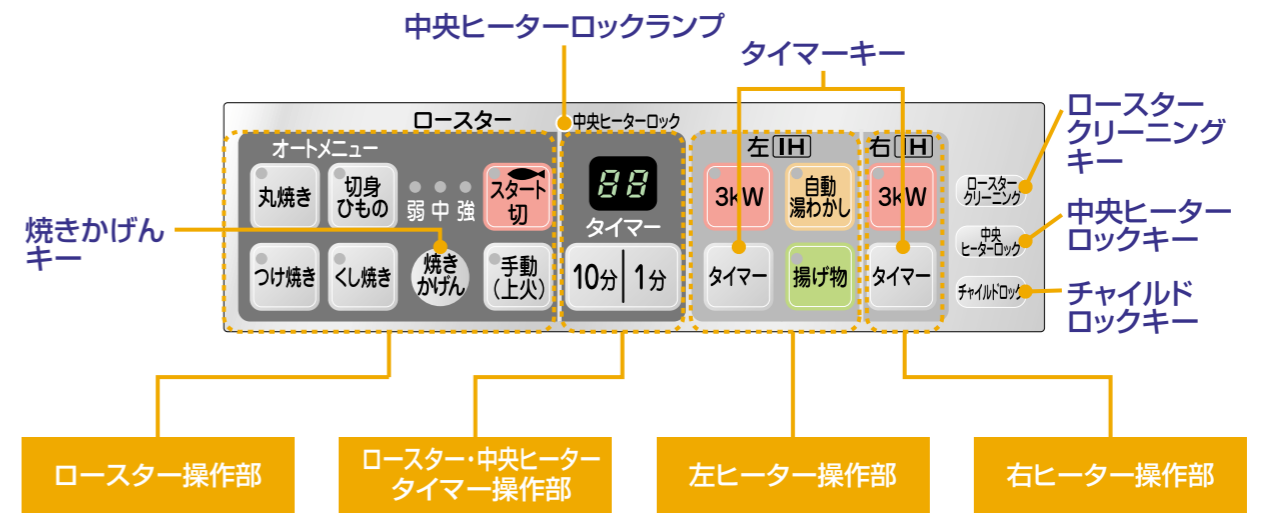
ステンレスの傷付き・変色の原因

各部のなまえとはたらき

本体



●パネル操作部 使用するときには扉を押して開きます



部品の交換・追加購入

2003年8月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HTW-4DD 032	1,500円 (税別)
天ぷら鍋	HT-N40	2,500円 (税別)

お買い上げ販売店にご相談ください。

天ぷら鍋 (付属品)



揚げ物調理をするときに使います。
※他の調理(炒め物・煮物など)に使用しないでください。

食品衛生法の基準に適合

使用するときには扉を押して開きます



パネル操作部開放時

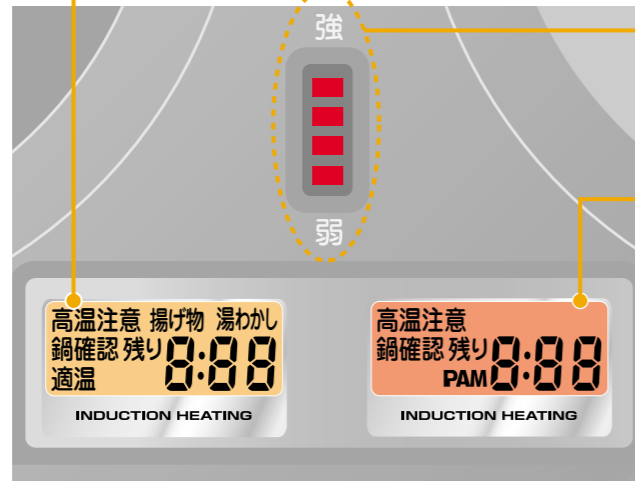


表示窓

左ヒーター通電表示

- 設定火力表示
- 調理タイマー表示
- 揚げ物温度コントロール表示
- 湯わかし表示
- 各種安全機能表示

※表示窓の上に高温の鍋を置くと、液晶表示が黒くなる場合があります。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。



中央ヒーター通電表示

- 設定火力表示
- 安全機能表示

右ヒーター通電表示

- 設定火力表示
- 調理タイマー表示
- PAMメタルIH加熱表示
- 各種安全機能表示

安全機能

◇過熱防止機能

(本体、左・右ヒーター)

…吸・排気カバーがふさがれていたりして、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。

◇揚げ物鍋そり検知機能

(左ヒーター)

…揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあつたり、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

…トッププレートやロースターの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓を、ロースターの場合はパネル操作部の焼きかげんランプを点滅してお知らせします。

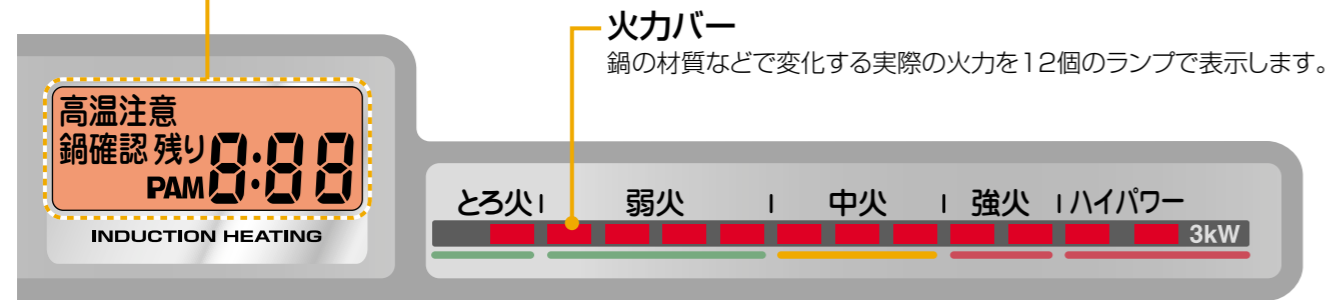
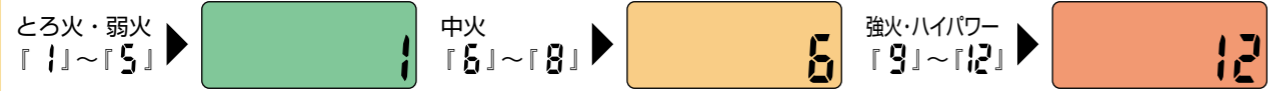
◇切り忘れ防止機能

…各ヒーターまたはロースターを使用し、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、ロースター(手動調理)…約20分)

◇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。

●液晶表示が設定火力に応じて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。



火力カバー
鍋の材質などで変化する実際の火力を12個のランプで表示します。

■左・右ヒーターの加熱開始時の火力について

加熱開始時は設定火力「7」(1,100W)で通電します。お好みによって開始時設定火力を「10」(2,000W)に切り換えるときは、電源スイッチを「入」にし、ダイヤルを収納した状態(全てのヒーターの通電を行っていない状態)でパネル操作部の焼きかげんキーを約3秒間押しします。「ピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作で加熱開始設定火力を「10」(2,000W)から「7」(1,100W)にもどすことができます。

■メロディー機能について

タイマー終了などをメロディーでお知らせします。お好みによってメロディーをブザーに切り換えるときは、電源スイッチを「入」にし、ダイヤルを収納した状態(全てのヒーターの通電を行っていない状態)でパネル操作部のタイマー1分キーを3秒間押しします。「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ロースターを同時に使用する場合は、合計の消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大設定火力が下がります。
- 左・右ヒーターを同時に使用し、左ヒーターをハイパワー3kWで使用する場合は、右ヒーターの設定火力を「9」以下に下げてください。右ヒーターの設定火力を大きくすると右ヒーターの設定火力が優先され、左ヒーターの最大設定火力が自動的に下がります。
- 左ヒーターとロースターまたは中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大設定火力が自動的に下がります。
- 揚げ物温度コントロールや自動湯わかし使用時は、右ヒーターの最大設定火力が自動的に下がります。

■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。作動音の大きさは、左・右ヒーターの火力によって変わります。
●冷却ファンが作動すると、吸・排気カバーから排気風が出ます。(操作部とロースタードアからも風が少し出ます。)

リアルパワー表示については

使える鍋について

左・右ヒーター

■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。

※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勧めします。
(鍋の説明書をよくお読みになり正しく安全にお使いください。)



ご注意 ●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきしたり、焦げ付かせないようにしてください。

鍋の材質・種類		左ヒーター (IHヒーター)	右ヒーター (PAMメタルIHヒーター)	
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○	○	
ステンレス	磁性ステンレス (磁石につくもの18-0)	○	○	
	非磁性ステンレス (磁石につかないもの18-8、18-10)	●鍋底の厚さ1.5mm以下	○	○
		●鍋底の厚さ1.5mmを超え2.0mm以下	△ 火力が弱くなる場合があります	○
●鍋底の厚さ2.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります	○~△ 火力が弱くなる場合があります		
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	△ 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	○	
銅 アルミ	両手鍋	× 加熱できません	○~△ 炒め物・空だきは、鍋が変形しやすいので避けてください	
	やかん	× 加熱できません	○~△ 容量が約2.0L以上のものをお使いください	
	フライパン・玉子焼き	× 加熱できません	○~△ 軽いものはバランスが悪く火力が弱くなるものもあります	
	片手鍋 雪平鍋 親子鍋	× 加熱できません	△ 軽いものはバランスが悪く火力が弱くなるものがあります	
	圧力鍋	○	○	
耐熱ガラス 陶器など	× 加熱できません ※1	× 加熱できません ※1		
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。	





鍋の形状		
	鍋底が平らで底の直径が12~26cmのもの	○
	●鍋底に3mm以上の凹凸(そりや脚)があるもの	× 使えません
	●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	

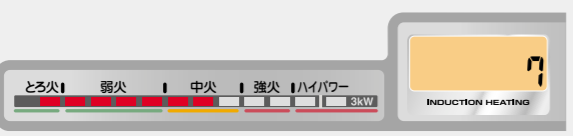
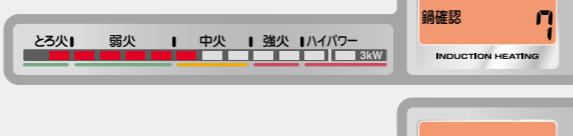
鍋の形状		
	●鍋底が平らで底の直径が15~26cmのもの ※調理物と合わせて約1kg以上でご使用ください。 軽いと鍋が動いたり、火力が低下する場合があります。	○
	●鍋底に1mm以上の凹凸(そりや脚)があるもの	× 使えません
	●鍋底が丸いもの	
	●底の直径が26cmを超えるものや、15cm未満のもの	

※1「IHで使える」と表示している土鍋でも、トッププレートが傷ついたり、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。

鍋の見分けかた

左ヒーターを使います。

<p>1 左ヒーターの中央に鍋を置き、200mL程度の水を入れる</p> 	<p>2 電源を入れる</p> <p>点灯</p> <p>電源切 入</p> <p>右 (IH)</p> <p>電源スイッチを「入」にする。</p> 	<p>3 ダイヤルを押す</p> <p>点滅</p> <p>左ダイヤルが出ます。</p> 	<p>4 ダイヤルを回す</p> <p>ピピッ</p> <p>点灯</p> 
---	---	--	--

<p>使える鍋</p> <p>火力バーが点灯します</p> 	<p>使えない鍋</p> <p>火力バーが6個ずつ交互に点灯します</p>  <p>鍋確認</p> <p>※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。</p>
--	--

左ヒーターで使えない鍋は、右ヒーターで確認してください。
確認後はダイヤルを押してヒーターの通電を停止し、電源スイッチを「切」にする

- 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。)(12ページ)

鍋についてのご注意

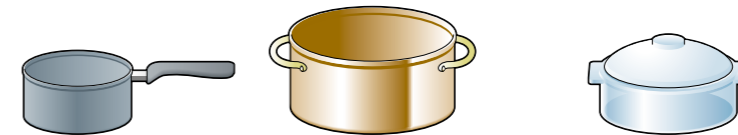
- ※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの設定火力でご使用ください。
- ※同じ設定火力でも(同じ鍋使用)左・右のヒーターで火力が異なることがあります。
- ※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音(ジー音)が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
- ※左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」とか「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するため異常ではありません。
- ※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

中央ヒーター

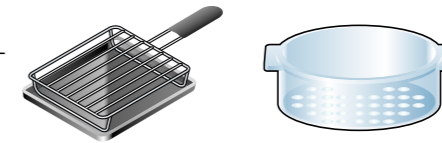
ご注意 ●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきしたり、焦げ付かせないようにしてください。

鍋の材質・種類

鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー
ステンレス、多層鍋、アルミ、銅
超耐熱ガラス

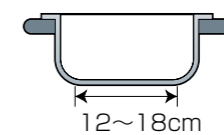


打ち出し鍋、土鍋、超耐熱以外のガラス鍋
直火用魚焼き器(底面にホーロー加工したもの)
※底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレート
を破損する原因になります。



鍋の形状

●鍋底が平らで底の直径が12~18cmのもの



●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

