HITACHI
Inspire the Next

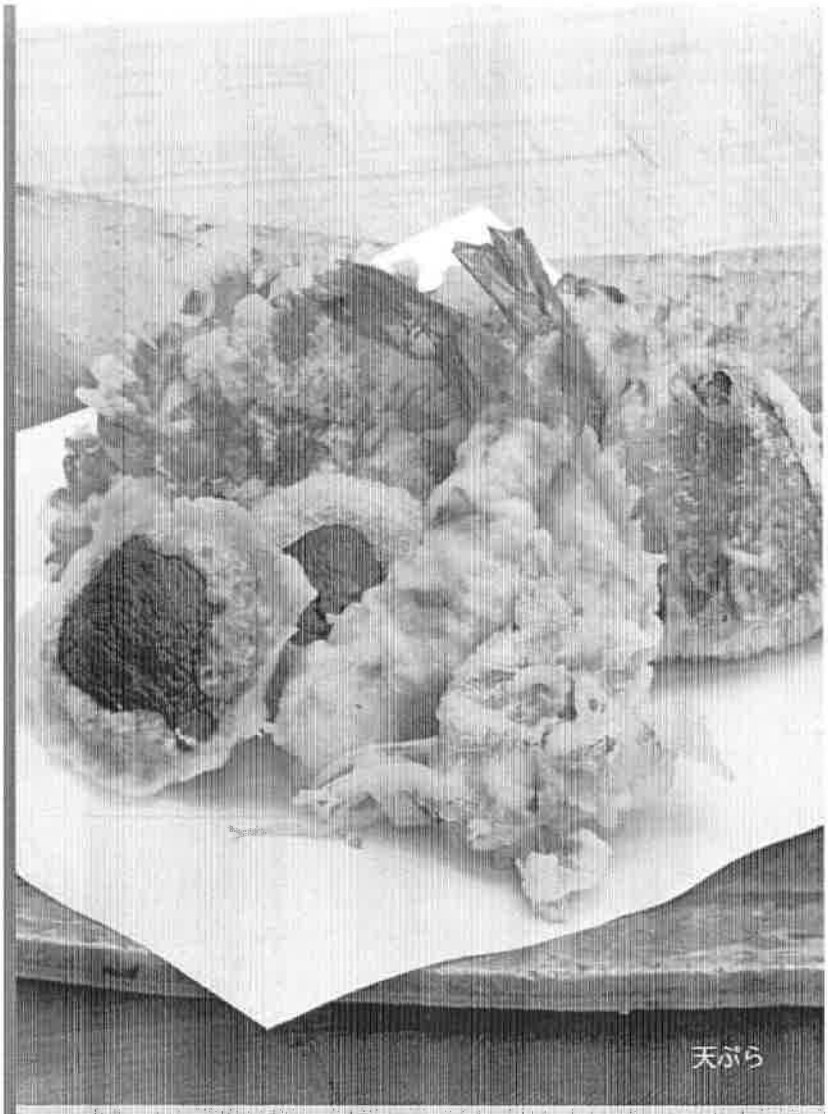
取扱説明書

保証書付(保証書は裏表紙についています)
設置説明書別添付

日立IHクッキングヒーター
家庭用

2口IH　鉄・ステンレス対応

型式 HT-40SC(エイチティーエスシー)　(シルバー)
HT-40C(エイチティーシー)　(ブラック)


天ぷら

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、設置説明書とともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」→(P.6~9) をお読みいただき、正しくお使いください。

設置説明書を受け取り、ご使用前に設置完了後の確認項目をご確認ください。

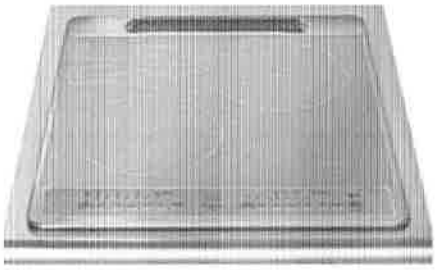
日立家電メンバーズクラブの
My家電への製品登録をおすすめします。

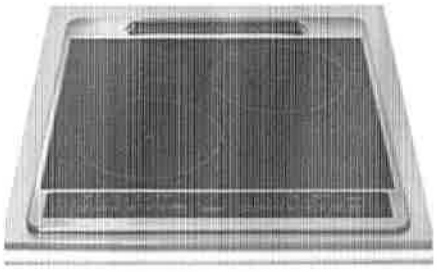
さまざまなサービスをご利用いただけます。

- 家電品の登録・管理
- お役立ち情報
- 安全点検サービス割引
- パーツショップ送料特典
- お知らせ

ご登録はこちら

詳しくは→(P.31)をご覧ください。


HT-40SC　シルバー


HT-40C　ブラック

はじめにお読みください

→(P.00)は主な説明のあるページです。

「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。

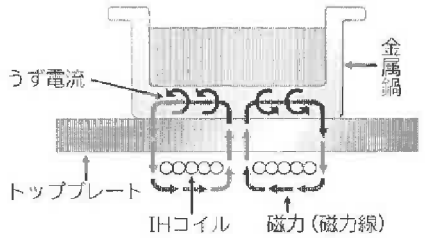
大火力 IHヒーター

●鉄やステンレス鍋、3.0kW(左IHヒーター)大火力のIH加熱で、おいしく調理できます。

使える鍋の種類・材質・形状 →(P.10)

お好みの火力で調理する
ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める →(P.14)

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとは電磁誘導加熱(Induction Heating)のこと。IHコイルから発生した磁力(磁力線)が、金属製の鍋を通るとき、うず電流が発生し鍋自体を発熱させます。

「揚げ物」メニュー(左IHヒーター)

●火力を制御し、設定した目安温度をキープして調理できます。→(P.16)

「煮込み」メニュー(右IHヒーター)

●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。→(P.18)

「保温」メニュー(右IHヒーター)

●カレーやシチューなどを保温します。→(P.19)

揚げ物調理に使用する天ぷら鍋は、必ず別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)をお買い求めください。→(P.5)

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 …… 6～9
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

IHヒーターで調理する

IH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 …… 14
ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める …… 14
メニューを選んで調理する …… 16～19
揚げ物 …… 16
煮込み …… 18
保温 …… 19

いろいろな機能を使う

いろいろな機能を使う …… 20
タイマー …… 20
チャイルドロックの設定・解除 …… 21
メロディーとブザーの切り替え …… 21

お手入れ

お手入れをする …… 22
トッププレート …… 22
排気カバー …… 23
排気口 …… 23
吸気口 …… 23
操作パネル …… 23
専用天ぷら鍋 …… 23

お困りのときは

お困りのときは …… 24～27
電源・動作 …… 24
火力 …… 25
「揚げ物」 …… 25
その他 …… 25
油温のずれが気になる …… 26
音が気になる …… 27
お知らせ表示が出たとき …… 28

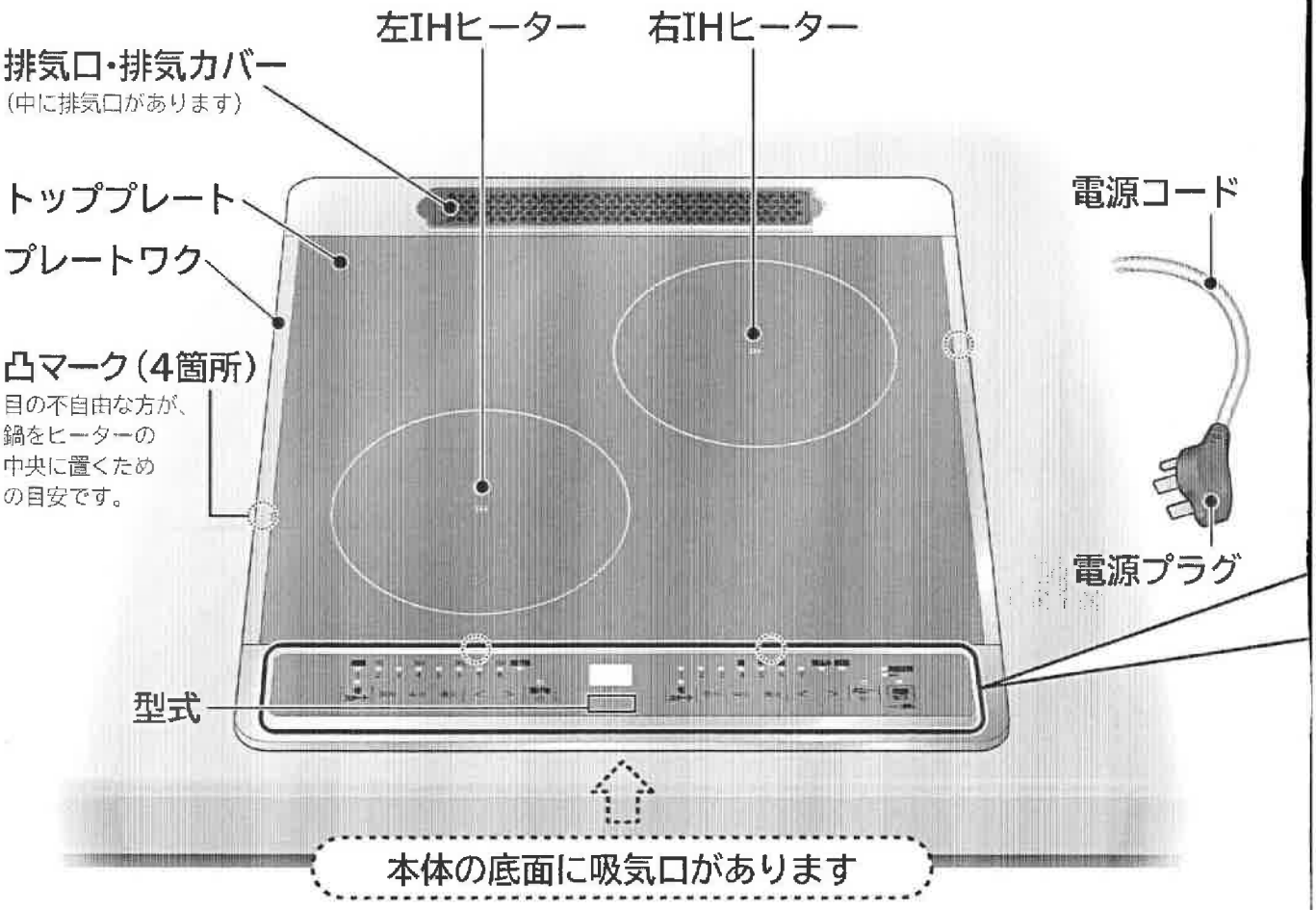
仕様・その他

仕　様 …… 29
保証とアフターサービス …… 30
「ご相談窓口」 …… 31
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ・操作パネル・別売品

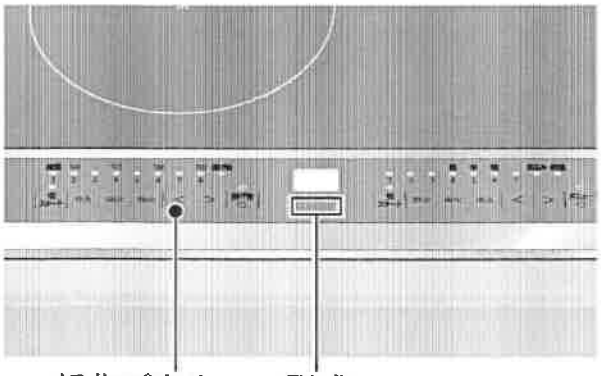
イラストは、HT−40SCで説明しています。

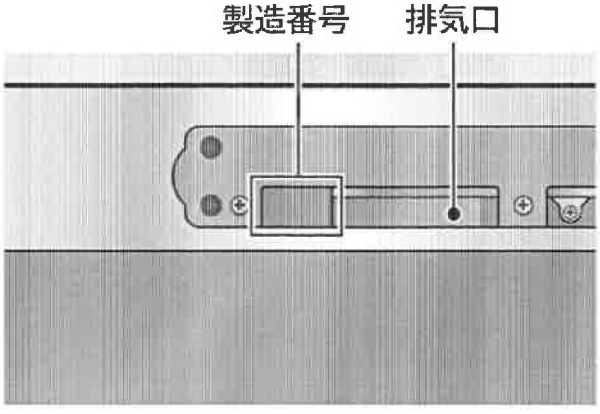
→(P.00)は主な説明のあるページです。



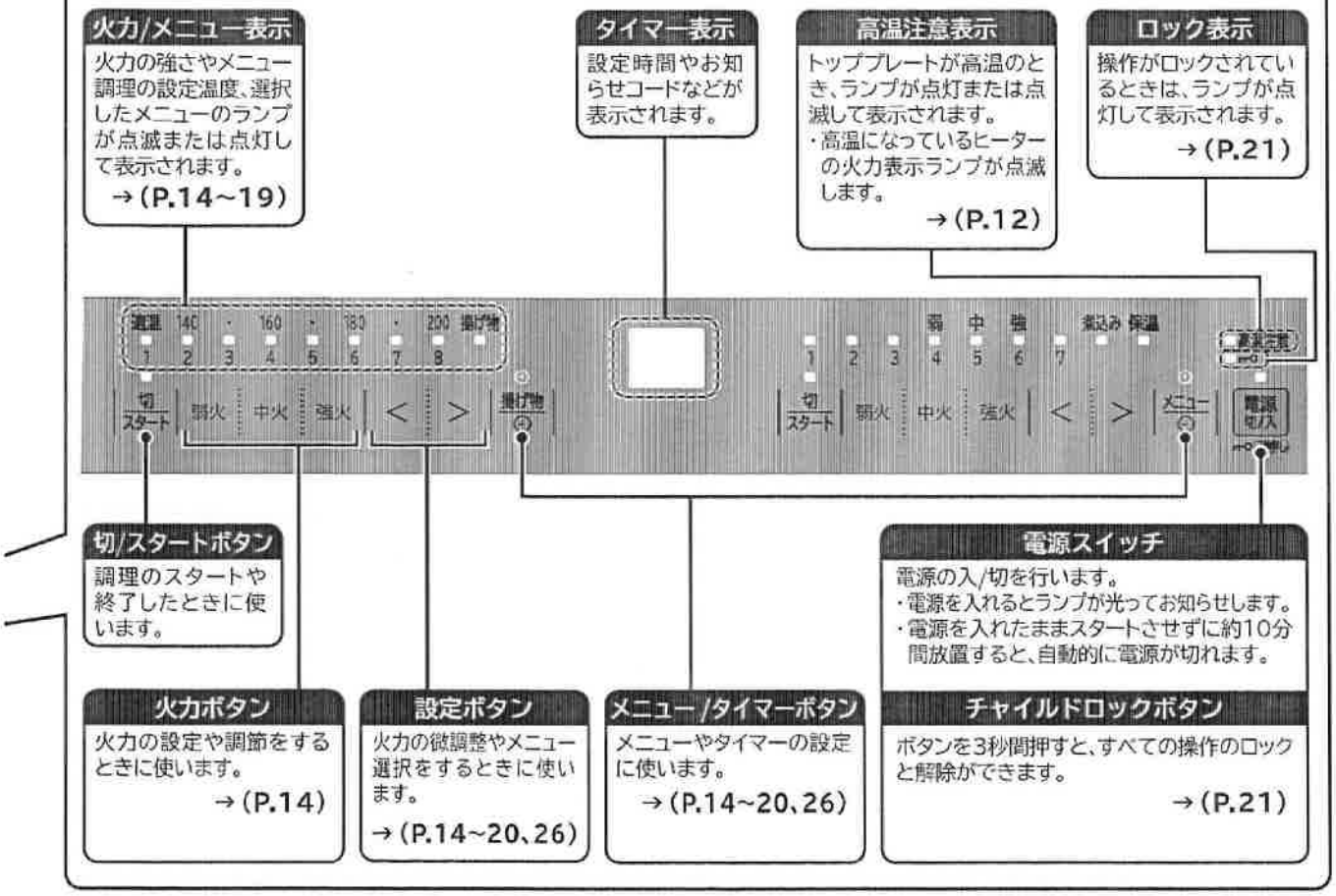
型式・製造番号の確認

製造番号は、排気カバーを外し排気口の中を確認してください。





操作パネル

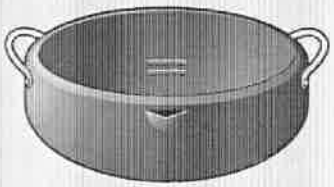


別売の専用天ぷら鍋のご購入について

日立の家電品取扱店でお求めください。
お客様サポートからオンラインでもお買い求めいただけます。

別売品 専用天ぷら鍋(HT-N40)

揚げ物調理するときに使います。



揚げ物調理以外に使用しないでください。

炒め物、煮物、湯沸かしなどに使用すると天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

⚠警告

別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

別売品

2021年5月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
天ぷら鍋(HT-N40)	HTW-4DF 024	2,750円(税込)

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。

安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	⚠警告	⚠注意
「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例　⚠「警告や注意を促す」内容です。　禁止 してはいけない「禁止」内容です。　指示 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

揚げ物を調理するときは

●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります

禁止

●別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）以外は絶対に使わない

市販のフライパン・鍋は使わないでください。
別売の専用天ぷら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。

油量800g 油量500g

●揚げ物調理中はそばを離れない

●油は500g（550mL）未満では調理しない

油は500g（550mL）～800g（880mL）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

指示

●鍋はIHヒーターの中央に置く

温度調整機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。

●必ず「揚げ物」メニューを使用する→（P.16）

お好みの火力（手動）では揚げ物調理をしないでください。
温度コントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る

液体や汁物などを調理するときは

禁止

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

指示

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

- 水・牛乳などの液体やカレー・みそ汁・吸い物などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。
- 加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。
- 調理物が鍋底にこびりつくと、その部分が異常過熱することによりトッププレートが割れることがあります。

使用中（調理中）・使用後は

禁止

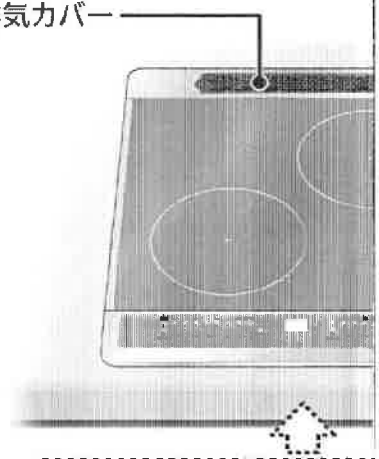
●市販の汚れ防止シート（電磁調理器カバー）※を使わない

鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

●使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をす

排気口・排気カバー



本体の底面に吸気口

使用後は

指示

●使用後は電源を切る

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

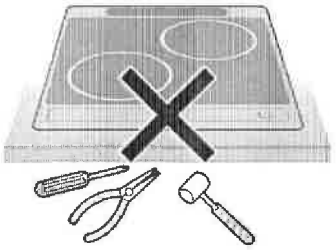
⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、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.31)にご相談ください。



●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

●鍋底がはがれかけた鍋は使用しない
鍋底がはがれかけた状態で加熱すると、はがれた部分が異常過熱し、赤熱するおそれがあります。トッププレートが局所過熱し、破損(ひび割れ)・変色する原因となります。

●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないと油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう「中火」以下に調節してください。

指示

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●トッププレートや鍋底の汚れ、水などもきれいにふき取る
鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

トッププレートは

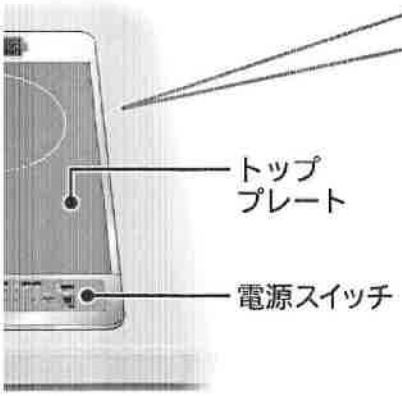
禁止

●上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
ひびが入ったり、割れたまま使用すると煮汁などが入り、火災・感電、けがの原因になります。

●鍋やフライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のもの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　•金属のフタやバーベキュー用の鉄板など
- スマートフォンなどの機器
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

●無水調理用の鍋のフタなど、気密性の高い鍋のフタを温まった状態のままトッププレートに置かない
フタが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れるおそれがあります。

ることでトッププレートの汚れを防ぐものです。



があります

本体は

禁止

●カーテンなどの可燃物を近づけたりしない
●排気口のすき間などに、異物(ピンや針金など)や指を入れない
●本体や排気口、電源プラグに水などをかけない
●子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、幼いお子様を近づけさせない、触れさせない

異常・故障時は

指示

●直ちに使用を中止し、電源スイッチと専用ブレーカーを切る
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。　•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。　•操作パネルにはがれがある。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状がある場合は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→(P.31)へ点検・修理を依頼する。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意　●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用中（調理中）・使用後は

禁止

⑪鍋は不安定な状態で使用しない

⑫鍋の下に紙やシートを敷かない

⑬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。

⑭本体前方に物を置かない

⑮空だきや必要以上に加熱をしない
- 鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
- ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。

⑯排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手などを近づけない

⑰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
本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。

⑱トッププレートの操作パネルの上や、排気口・排気カバーの上に、熱い鍋などを置かない

⑲火気を近づけない

⑳使用中は、本体から離れない

指示

㉑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。

㉒飛び散る油に注意する

㉓油煙が多く出たら電源を切る

次の点もご注意ください

❶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。

❷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。

❸本体や排気口などに、水や調理物などをこぼさない
水などをこぼした場合や調理物を吹きこぼした場合は、すぐにふき取ってください。キャビネット内に水や調理物が落ちる原因になります。

❹排気口やプレートワクを鍋底でこすったり、ぶつけたり、熱い鍋を置いたりしない
傷つきや破損、変色の原因になります。

❺IH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）

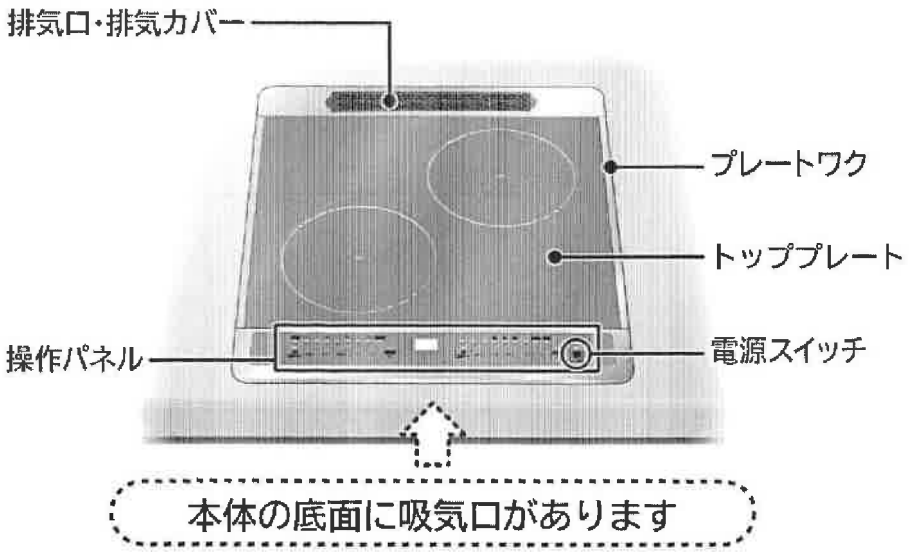
❻本体に直射日光が当たらないように注意する
直射日光が当たると変色する場合があります。

❼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。

使用する方は

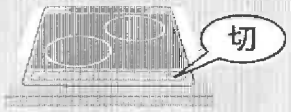
医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
指示
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
禁止
湯たんぽなどを加熱しないでください。



お手入れは

電源を切り、本体が冷えてから行う
指示



❶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 マーク付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでもIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

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

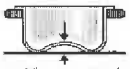
❸害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因
適切な環境下でご使用ください。

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

使える鍋の種類・材質・形状

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

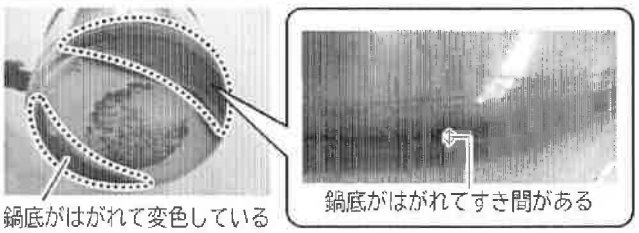
一般財団法人 製品安全協会の S IH または S CH・IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

	◎使える鍋	×使えない鍋
材質	鉄・ホーロー・ステンレス・多層鍋（鍋底に磁石がつくもの） ●ホーロー鍋は、空だきしたり焦げつかせたりしない。鍋底のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。 ●ステンレス（特に鍋底にステンレスを貼り付けている多層鍋）は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱ができなかったりするものがあります。	アルミ・銅鍋・多層鍋（鍋底に磁石がつかないもの） ガラス・土鍋・セラミック鍋・直火用焼網・発熱プレート ●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などは使わない S IH または S CH・IH マーク付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
鍋底の直径	左・右IHヒーター・・・12～26cm ●鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。 ●左右同時に使う場合、最大外径約24cm以下の鍋をお使いください。	左・右IH・・・12cm未満 ●火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。
鍋底の形状	鍋底が平らで、トッププレートに密着する ●鍋底の薄い（0.8mm以下）鍋は、弱火で調理してください。鍋底の薄い鍋は高温になりやすく、鍋底が変形すると異常高温となりトッププレートが割れる原因になります。 ●鍋底の形状によっては、使え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。	 反りが3mm以上のもの 丸いもの 外側に反っているもの 脚があるもの 鍋底の外周部分が凸形状のもの ●鍋底の反りは、お手持ちの定規などを当てて確認してください。 ●鍋底に部分的に鋭利な突起がある場合は使用しない。 トッププレートに傷がつく原因になります。

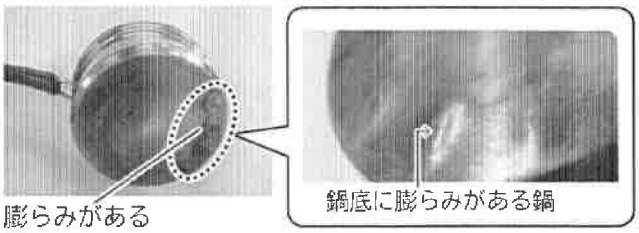
ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底を確認する

下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。

鍋底がはがれた鍋



鍋底が膨らんだ鍋



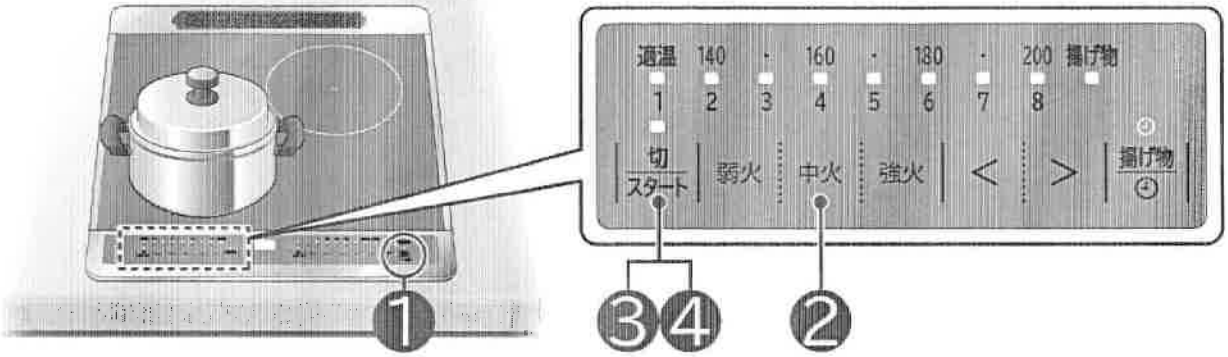
⚠警告

禁止

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

お手持ちの鍋を確認する

●左IHヒーターで説明しています。(どのＩＨヒーターでも確認できます)



準備 確認する鍋に水(約200mL)を入れ、IHヒーターの中央に置く

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

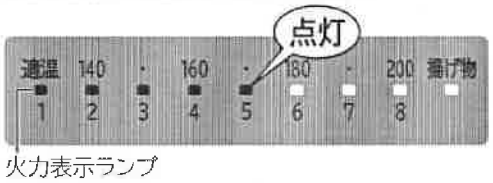
2 中火 を押す

3 切 スタート を押し、スタートする

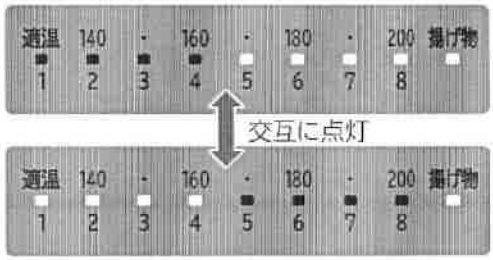
4 確認が終わったら
切 スタート を押し、切る

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。



× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。



●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に加熱を停止します。

「揚げ物」で使える鍋について

揚げ物調理は、必ず別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)をお使いください。
●鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)

⚠警告

別売の専用天ぷら鍋(HT-N40)以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

別売品

2021年5月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
天ぷら鍋(HT-N40)	HTW-4DF 024	2,750円(税込)

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。

日立の家電品取扱店でお求めください。
お客様サポートからオンラインでもお買い求めいただけます。

消費電力と安全機能について

複数のIHヒーターを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

●総消費電力が4.0kW以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。

・火力が上げられない。(「ピピピッ」と鳴る)
・ボタンを押してもスタートできない。

▶ 他のIHヒーターの火力を下げるか加熱を停止してから再操作してください。

火力の目安

●相当とは、IHヒーターの入・切による平均消費電力

IHヒーター

火力	とろ火	弱		中火		強火		
	1	2	3	4	5	6	7	8
左IHヒーター	100W相当	300W	500W	800W	1.1kW	1.6kW	2.0kW	3.0kW
右IHヒーター	100W相当	300W	500W	800W	1.1kW	1.6kW	2.0kW	

揚げ物 左IHヒーター 最大1.5kW　煮込み 右IHヒーター 最大500W　保温 右IHヒーター 最大400W

こんなときは安全機能が働きます

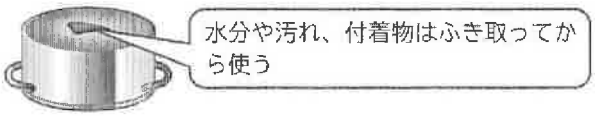
対象のヒーターを下記の表示で表しています
(左):左IHヒーター (右):右IHヒーター

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 (左)(右)	加熱中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(約30秒以内に戻せば加熱は継続されます) →(P.24)
金属小物検知自動停止 (左)(右)	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) →(P.24)
揚げ物鍋反り検知自動停止 (左)	鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋を交換してください) →(P.28)
切り忘れ防止自動停止 (左)(右)	IHヒーター加熱後、最終ボタン操作から約45分経過した。	ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。 →(P.24)
過熱防止自動停止 (左)(右)	鍋底温度が異常に上昇した。 排気口がふさがれるなどして、本体内部の温度が異常に上昇した。 ※火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に加熱を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または排気口を確認してください) →(P.28)
高温注意表示 (左)(右)	トッププレートが高温(約50℃以上)になっている。	電源を切っても温度が下がるまで「高温注意」と火力表示ランプが点滅して表示されます。表示が消えるまで触らないでください。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分放置された。	自動的に電源が切れます。(「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示されます)

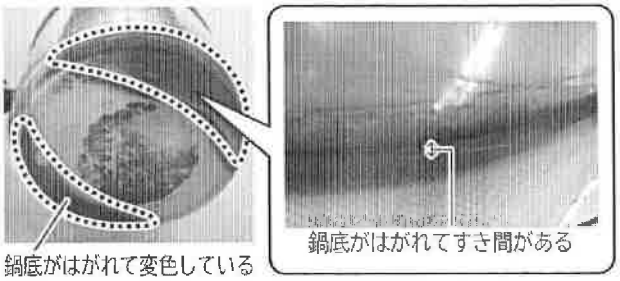
IHヒーターの使いかたのポイント

ご使用前に鍋やフライパンの鍋底などを確認してください

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



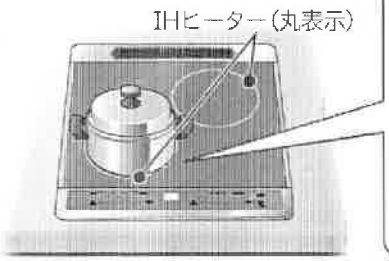
●鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。

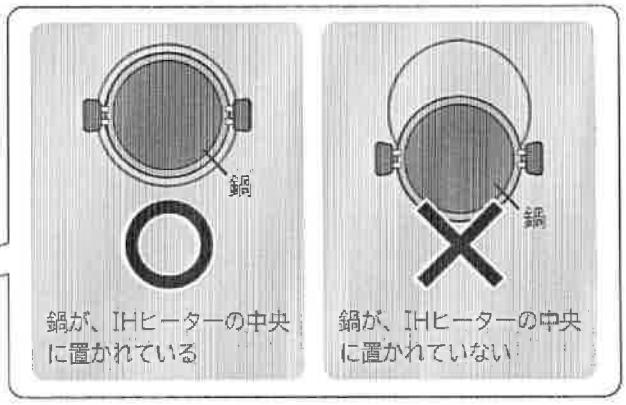


鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置いてください

●鍋がIHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため加熱を停止したり、火力が入らないことがあります。IHヒーターに複数の鍋を置いたり、複数のIHヒーターの上に鍋をまたいで置いて調理しないでください。

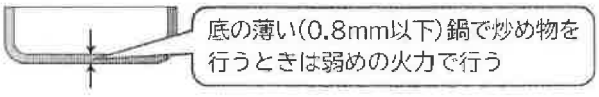
●鍋底の直径（23cm以上）が大きい鍋は、鍋底をプレートワクに乗り上げないようにしてください。鍋底の温度が正しくはかれず安全機能が働かない場合があります。





鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調節してください

●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は「強火」でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）



同じ鍋でも、IHヒーターによって加熱状態が異なる場合があります

●IHヒーターの特性や冷却具合が左・右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも加熱状態が異なる場合があります。

●調理したときに、左・右で調理時間が異なる場合があります。

音について →(P.27)

●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動や、調光照明、電気暖房機などを使用したときに磁力が変動して鍋が振動することで発生する音で、異常ではありません。そのままご使用ください。（左・右で音が異なる場合があります）音が気になる場合は、鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。

●使用中や使用後しばらくは、本体内部を冷やすために冷却ファンが作動します（最大約10分）。そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。温度が下がると自動的に止まります。

●電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音が出る場合があります。これは内部電気部品のスイッチやヒーターを入・切する音で、異常ではありません。

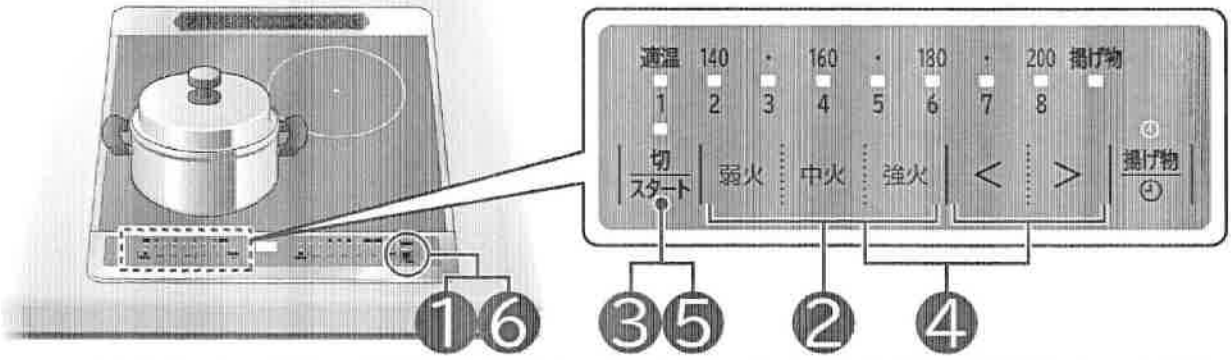
お好みの火力で調理する

ゆでる・煮る・蒸す・焼く・炒める・温める

左・右IHヒーターが使えます

お好みの火力で調理します

●フライパンなどが、プレートワク（操作パネル部）に乗り上げないようにしてください。火力が弱くなったり鍋底の温度が正しくはかれません。
●左右同時に使う場合、最大外径約24cm以下の鍋をお使いください。
●左IHヒーターで説明しています。



火力調節の目安

火加減と火力表示		とろ火	弱火		中火		強火		
		1	2	3	4	5	6	7	8
		100W相当	300W	500W	800W	1.1kW	1.6kW	2.0kW	3.0kW
調理例	ゆでる						めん類・根菜・葉菜		沸とうさせるとき
	煮る		カレーなどのとろみのあるもの		煮魚など（ひと煮立ちさせるとき）			煮立てるとき	沸とうさせるとき
	蒸す				茶わん蒸し・シュウマイ				沸とうさせるとき
	焼く				卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ぎょうざ・肉類				
	炒める	保温するとき、チョコレートを溶かすとき	温め直すとき		玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・チャーハン・野菜炒め				
	温める				カレーのルー・みそ汁				

●火力「8」は火力が強いため、特に少量の食材を調理するときは、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「8」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「7」に下がります。

⚠警告

禁止
●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

指示
●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる
- 水・牛乳などの液体やカレー・みそ汁・吸い物などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。
- 加熱した水などの液体にインスタントコーヒーなどの粉末や牛乳などの液体を入れる場合も火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。
- 調理物が鍋底にこびりつくと、その部分が異常過熱することによりトッププレートが割れることがあります。

準備　食材を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

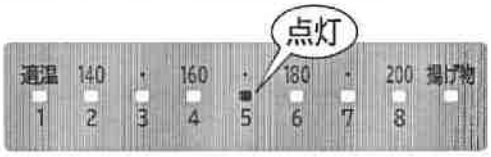
1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

2　弱火 中火 強火 を押し、お好みの火力を設定する

●火力ボタンを押した後、約15秒以内に「切/スタート」ボタンを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

火力を設定すると

●設定した火力をランプ表示します。
左IHヒーターで「中火」を設定した場合



＜弱火 中火 強火を押したときの火力＞

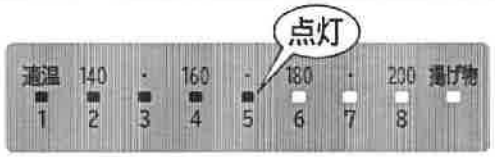
3　切/スタート を押し、スタートする

調理する

タイマーを使うときは →(P.20)

スタートすると（中火 火力「5」の場合）

●火力「1」～「5」までを点灯し、加熱が始まります。



●切/スタート を押してから 弱火 中火 強火 を押してもスタートできます。

●火力は左IHヒーターが「1」～「8」まで、右IHヒーターが「1」～「7」まで調節できます。

●最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

4　火力を調節するときは

火力ボタンを押す

●一気に調節する場合は 弱火 中火 強火 、
細かく調節する場合は ＜ ＞ を押します。

5　調理が終わったら

切/スタート を押し、切る

●トッププレートの温度が約50℃に下がるまでランプが点滅して「高温注意」をお知らせします。

●電源を切っても温度が下がるまでランプが点滅します。

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.22)

ご注意

●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や空だきに注意する。

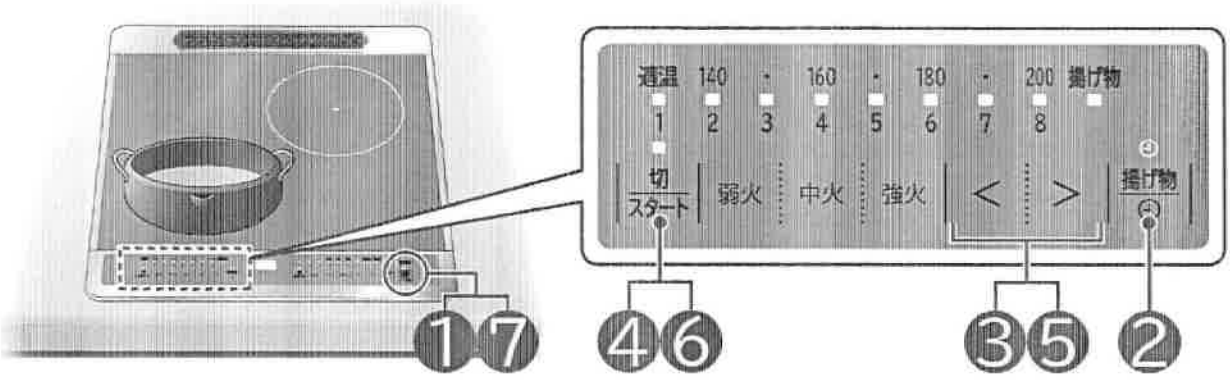
メニューを選んで調理する

揚げ物

左IHヒーターが使えます

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

●揚げ物調理をするときは、必ず別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）をお使いください。→（P.5）



設定油温の目安

■別売の専用天ぷら鍋に油800g（880mL）を入れた場合

設定油温	140	150	160	170	180	190	200
調理例	野菜の油通し				天ぷら・手作りコロッケ・エビフライ		
				冷凍食品（コロッケ・メンチカツなど）			
			フライ・鶏の唐揚げ・ドーナツ				
		素揚げ・大学いも・ポテトチップ・魚の丸揚げ					
		野菜（ししとう辛子、しその葉など）天ぷら・とうふ揚げ					

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

⚠警告 ●火災・やけどの原因になります。

揚げ物を調理するときは

●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります

禁止

●別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。
別売の専用天ぷら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。

●揚げ物調理中はそばを離れない

●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）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

指示

●鍋はIHヒーターの中央に置く
温度調整機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。

●必ず「揚げ物」メニューを使用する
お好みの火力（手動）では揚げ物調理をしないでください。
温度コントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る

準備
専用天ぷら鍋に500g(550mL)～800g(880mL)の油を入れる

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

2
揚げ物 を押す

揚げ物 を押す

3
＜ ＞ を押し、油温を設定する

設定油温

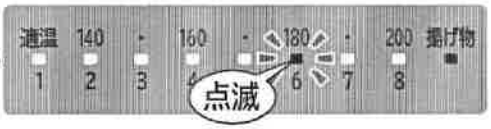
●設定油温は目安です。油量、調理物の種類や数量により、油温がずれる場合があります。設定油温を変えて調節してください。

4
切 スタート を押し、スタートする

●鍋の温度を正しくはかるため鍋をIHヒーターの中央から動かさないでください。
●予熱完了になる前に、食材を入れないでください。
●メロディーが鳴ったら予熱完了です。

予熱完了になったら調理する

予熱中



予熱完了

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、油温と適温が点灯します。
●予熱完了になるまで、800g(880mL)の油で約10分かかります。
●最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

5 設定油温を調節するときは
＜ ＞ を押し、油温を調節する

●設定油温と実際の油温がずれている場合は、油温の補正（調整）ができます。→(P.26)

6 調理が終わったら
切 スタート を押し、切る

●トッププレートの温度が約50℃に下がるまでランプが点滅して「高温注意」をお知らせします。
●電源を切っても温度が下がるまでランプが点滅します。

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）

お手入れをするときは →(P.22)

ご注意

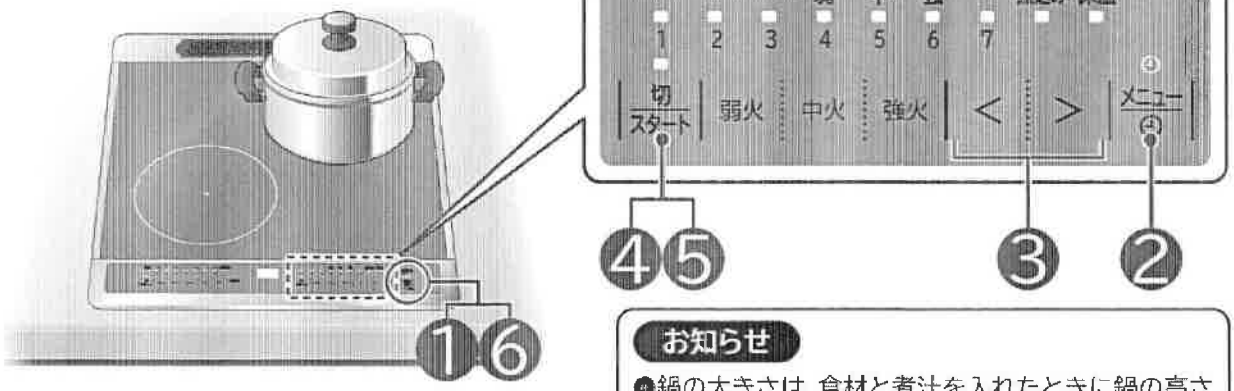
●鍋底に汚れや水が付着している場合や反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→(P.10、23)
●揚げ物ではふたを使用しないでください。油の温度が適正にコントロールできなくなります。
●設定油温は調理時の温度目安で油量や食材、使用する鍋により異なります。また、食材が入っていない場合は、設定した温度よりやや高めの温度になります。
●揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●揚げ物調理中や鍋に保管中の油は、徐々に油が減ってきます。つど油量を確認してください。
●鍋の底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。トッププレートが汚れている場合は、お手入れをしてください。→(P.22)
●調理後に「揚げ物」をすると、本体内部が高温になっているため、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、安全のため設定温度より低めの温度で予熱が完了したり、加熱を停止する場合があります。（故障ではありません）十分に本体の温度が下がってからご使用ください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

メニューを選んで調理する（つづき）

煮込み

右IHヒーターが使えます

煮込み加減を設定し、煮込みます



お知らせ

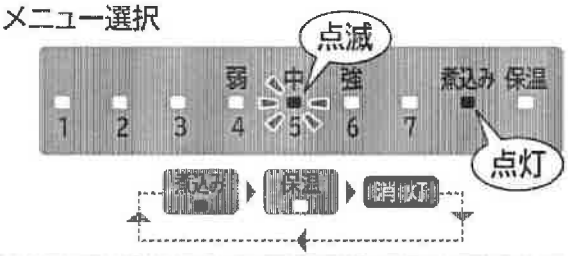
- 鍋の大きさは、食材と煮汁を入れたときに鍋の高さの $\frac{1}{3}$ ～ $\frac{1}{2}$ となるものが適しています。
- 煮汁の量は食材が浸るくらいが目安です。
- 煮込みのできる量は約0.4～2.0kgまでです。

準備 沸とうさせたあたたかい調理物を入れた鍋を置く

1 電源/切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、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」を選ぶ

メニュー選択



3 < > を押し、火力を設定する

火力の設定

弱（弱め）	中（標準）	強（強め）
カレーやシチューなどとろみをつける調理や、少ない量で調理するときに使います。	かぼちゃの煮物、ポトフ、おでんなどの調理に使います。	肉じゃが、筑前煮などの調理や、多い量で調理するときに使います。

- 火力は目安です。様子を見ながら調節してください。カレーやシチューなど、とろみをつける調理は、焦げ付き防止から「弱め」の設定を推奨します。
- 煮込み中、火力を調節する場合は < > を押します。
- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

4 切/スタート を押し、スタートする

煮込む

タイマーを使うときは →(P.20)

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

5 調理が終わったら

切/スタート を押し、切る

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまでランプが点滅して「高温注意」をお知らせします。
- 電源を切っても温度が下がるまでランプが点滅します。

6 続けて使わないときは

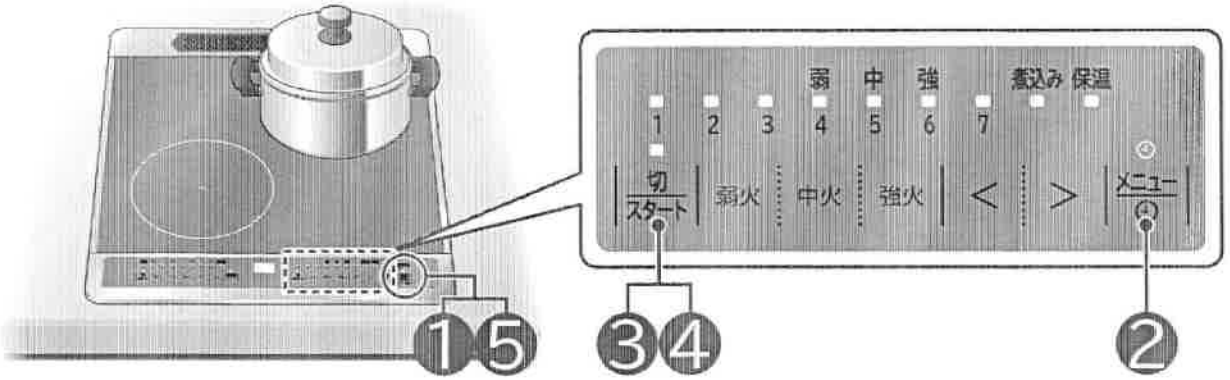
電源/切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは →(P.22)

保温

右IHヒーターが使えます

あたたかい調理物を保温します



準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋を置く

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

2 メニュー を押し、「保温」を選ぶ

- 保温の目安は約80℃です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。

3 切 スタート を押し、スタートする

保温する

タイマーを使うときは →(P.20)

- 鍋底への焦げ付きを防ぐため、ときどきかき混ぜてください。
- 長時間保温すると焦げ付く場合があります。

4 保温をやめるときは

切 スタート を押し、切る

5 続けて使わないときは

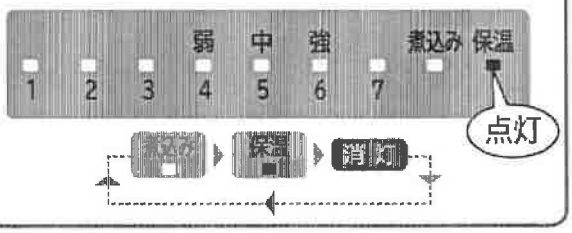
電源切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは →(P.22)

お知らせ

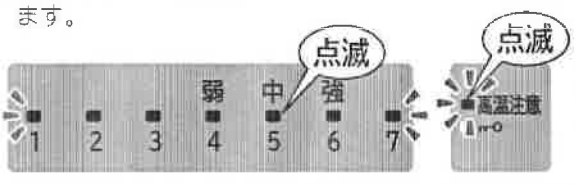
- 保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒め物は保温できません）
- 保温できる量は約200～800gまでです。

メニュー選択



- 最終ボタン操作から約45分経過すると、加熱を停止します。

- トッププレートの温度が約50℃に下がるまでランプが点滅して「高温注意」をお知らせします。
- 電源を切っても温度が下がるまでランプが点滅します。



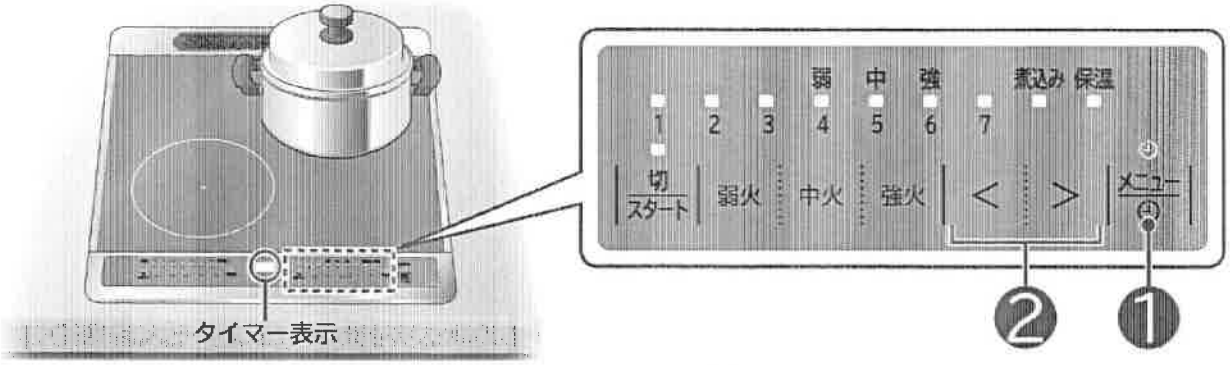
いろいろな機能を使う

タイマー

左・右IHヒーターが使えます

設定した時間で加熱を停止したいときに使います

●右IHヒーターで説明しています。



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ヒーターは、タイマーを設定することができません。

加熱中（調理中）に設定する

1 メニュー を押す（ が点灯します）

●加熱していないIHヒーターにタイマーは設定できません。

2 < > 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されます。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

◎火力「1」～「3」▶9時間（9hと表示）
◎火力「4」～「8」▶1時間（60と表示）
◎煮込み ▶2時間（2hと表示）
◎保温 ▶1時間（60と表示）

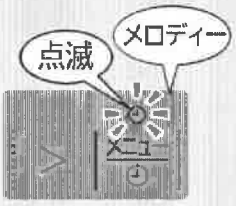
9時間の場合（9hと表示）

1時間の場合（60と表示）

●長い時間を設定する場合は 0 から < で逆戻りすると早く合わせられます。

時間を設定後、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（ が点滅します）

タイマーが終了するとメロディーが鳴り、自動的に加熱が停止します。



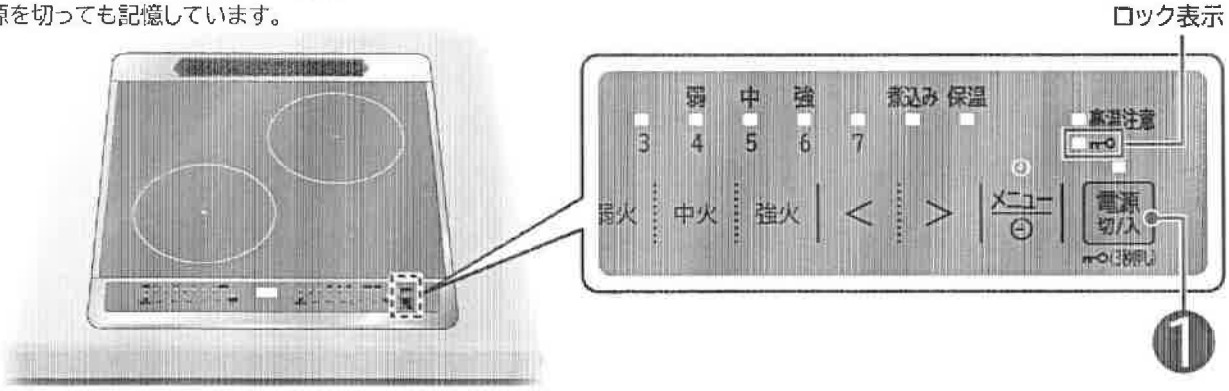
- ●途中で調理タイマーを中止するときは、中止したいIHヒーターの メニュー を押してください。
- ●タイマー設定の際 0 の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。
- ●タイマー運転中は、タイマー表示に設定したIHヒーターの残時間が表示されます。
  （9h～2hと表示の場合は、1時間経過するごとに表示が切り替わります）

ご注意
- ●タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

チャイルドロックの設定・解除

安全のために、操作できないようロックできます

●電源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。



操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、約3秒間そのまま押し続けてランプを点灯させる

●電源 切/入 は、受け付けます。

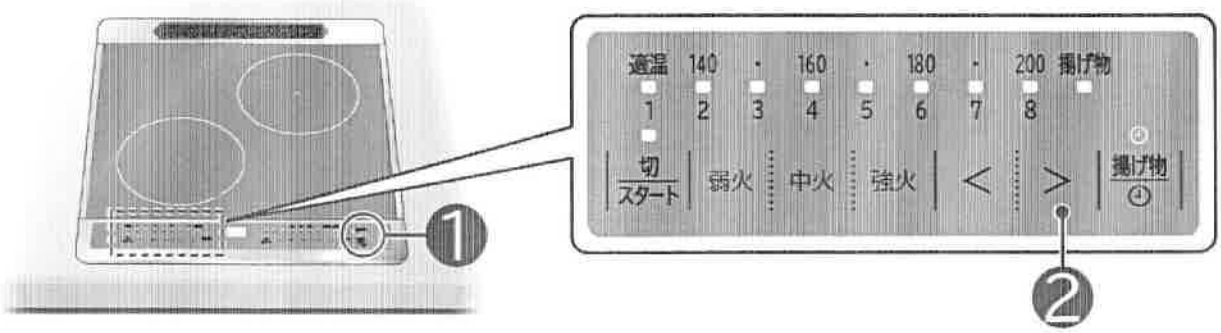
ロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、約3秒間そのまま押し続けてランプを消灯させる

メロディーとブザーの切り替え

操作が完了したときなどに鳴る音を、メロディーとブザーから選べます

●電源を切っても記憶しています。



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

2 ＞ を3秒間押し、「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。

お手入れをする

⚠注意 指示 ●お手入れは、

ご使用のたびにお手入れしてください

お手入れに使えるもの	お手入れに使えないもの
❶台所用洗剤（中性） ❷スポンジ　❸ふきん ❹毛先のやわらかいブラシ	❺酸性・アルカリ性洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）　❻消毒液（アルコール系、塩素系など） ❼お酢　❽ベンジン　❾シンナー　❿粉末タイプのクレンザー　⓫たわし ⓬ドライバーやフォークなど先の鋭いもの　●スポンジのナイロン面（硬い面）

トッププレート

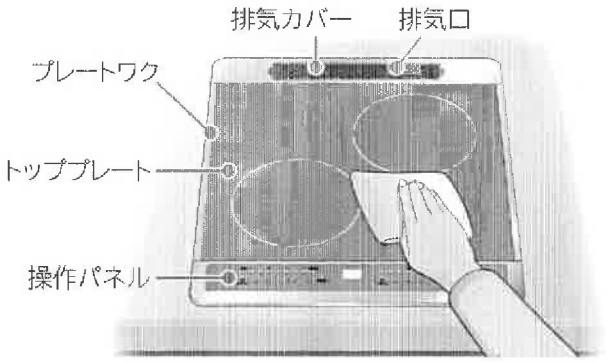
薄めた台所用洗剤（中性）とふきんでふき取る

トッププレートの汚れを防止するため市販の汚れ防止シートなどを使用しないでください

汚れや異物と同様、鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

調理物や油汚れがついたまま調理すると鍋底やトッププレートに焦げつき、汚れが落ちにくくなります

ホーロー鍋は、鍋やトッププレートの焦げつきが原因で底面のホーローが溶け、焼き付いてくっつき、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

水を絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきしてください。

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきしてください。

ご注意 酸性・アルカリ性の洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）・消毒液（アルコール系、塩素系など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。
（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

落ちにくい汚れ

クリームタイプのクレンザーを丸めたラップに付けてこすり取り、その後よくふき取ってください。

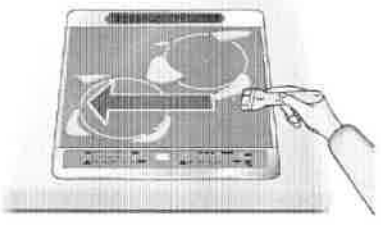
プレートワクのすき間の汚れ

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

ご注意 ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのクレンザー、たわし・スポンジのナイロン面（硬い面）、アルミホイルなどでこすらないでください。
（トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります）

それでも落ちないとき

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、その後よくふき取ってください。
トッププレートとプレートワク・排気口周りの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いもので<u>こすらない</u>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。



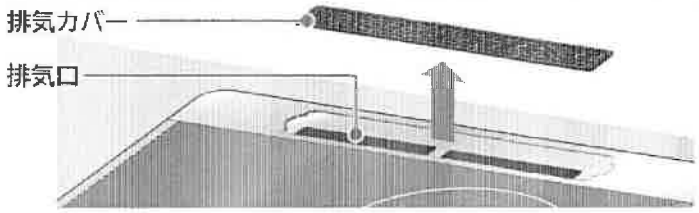
ご注意 ●トッププレートに小さなひびや割れなどを見つけた場合や、トッププレートとプレートワクのすき間が大きくなった場合は、そのまま使用せず、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→（P.31）にご相談ください。
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートに付く場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。

電源を切り、本体が冷えてから行う

排気カバー

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う

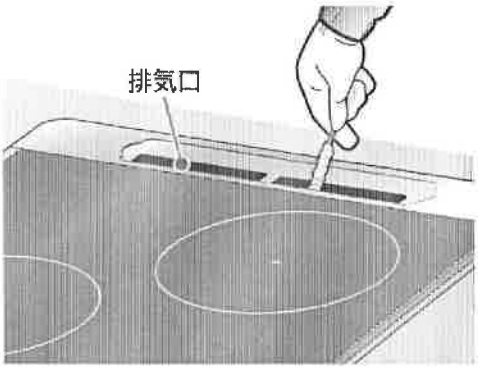
お手入れ後は、水分をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。



排気口

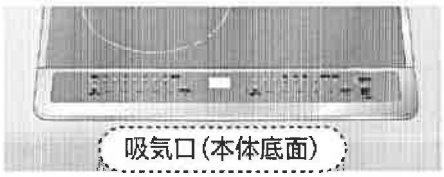
ふきんでふき取る

水を絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきしてください。
排気口の奥やせまい部分は割りばしなどに布を巻いたものでふき取ってください。



吸気口

吸気口にたまっているほこりを取る



ご注意

- ●排気口へ水などをこぼした場合は、底面から排出されますので、本体底面とキャビネット内をふき取ってください。
- ●排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりしないでください。
- ●汚れて目詰まりし、安全装置が作動して加熱を停止する場合があります。
- ●排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
- ●排気口周辺の汚れは、残しておくと落ちにくくなるため、こまめにお手入れしてください。

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でください。
- ●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。

別売品 専用天ぷら鍋（HT-N40）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗ってください。
たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れを取ってください。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。
また、トッププレートが汚れます。

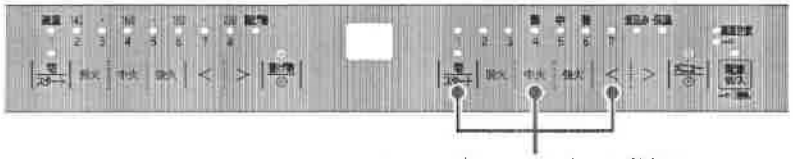
③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬってください。
洗ったままにしておくとさびます。
専用天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。日立の家電品取扱店で別売の専用天ぷら鍋をお買い求めください。→（P.5）

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。

電源・動作

こんなときは	ここを確認／直しかた
●電源が入らない ●スタートしない ●メニューが選べない	⑰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。 ⑱電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ・電源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。 ⑲オートパワーオフ機能が働いています。 電源を「入」の状態で約10分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ⑳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.21) ㉑IH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)) ㉒総消費電力を超えていませんか。→(P.12)
●使用途中にIHヒーターの加熱が停止した (切り忘れ防止自動停止機能)	㉓切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターには、一定時間経過すると自動的に加熱を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・各IHヒーターは最終ボタン操作から約45分 ・切り忘れ防止自動停止機能が働くとブザーでお知らせします。 調理中、加熱が停止した場合は、再度スタートしてください。
●鍋が確認できない ●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 (鍋無し自動停止機能、金属小物検知自動停止機能)	㉔鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。→(P.13) 例)左IHヒーターの「鍋確認表示」 約30秒後、ブザーが鳴り、表示が消え、加熱を停止します。 ㉕使えない鍋やナイフ・フォークなどの金属製小物を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について→(P.10)) また、IHヒーターの上に金属製小物がある場合は取り除いてください。
●左・右IHヒーターの加熱が停止した	㉖トッププレートや鍋底に、汚れや水などが付着している場合や鍋底の反りなどが原因で、鍋の温度が正しく検知できず、加熱が停止することがあります。 汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。→(P.13、22)
●使用途中に停電になった	㉗加熱中のIHヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 停電中は、高温注意が表示されません。トッププレートなど高温部に触れないように注意してください。
●タイマー表示部に dE と表示されている ●表示部に表示されるが、鍋が加熱されない	㉘表示部や操作部が点灯・点滅したり、電源ランプが点滅したりしている場合は店頭用のモードに設定されています。 操作パネル(右IHヒーター操作部)の 切 スタート 、 中 、 < 3つのボタンを同時に3秒押し、設定を解除してください。 

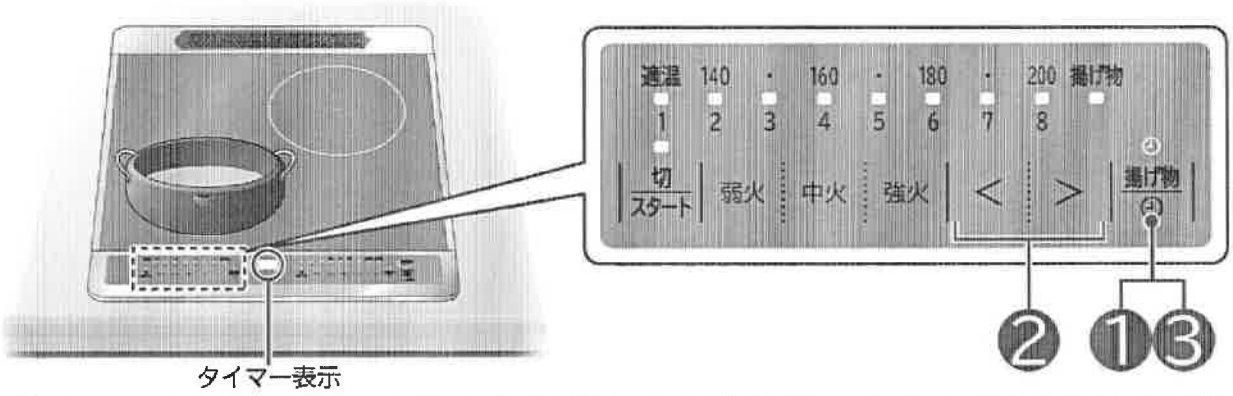
	こんなときは	ここを確認／直しかた
火力	●火力が弱くなることがある	●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないと、小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。(使える鍋について→(P.10)) ●鍋がIHヒーターの中央からずれている場合や、鍋底の直径が小さい鍋、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがあります。 ●ステンレス(特に鍋底にステンレスを貼り付けている多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなり加熱ができないものがありあます。 (使える鍋について→(P.10)) 火力の低下を大きく感じたときは、保護が働いているため弱めの火力で調理してください。 ●炒め物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
	●IHヒーターによって火力が違う	●IHヒーターの特性や冷却具合により、同じ鍋でも、各IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、加熱できる場合とできない場合があります。→(P.13)
	●IHヒーターでの調理に時間がかかる ●調理のでき上がりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。(使える鍋について→(P.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。
	●火力が上がらない	●設定の総消費電力以上は火力が上げられません。
「揚げ物」	●予熱時間が長い ●油温がずれる ●加熱が停止する	●専用の天ぷら鍋を使用していますか。→(P.5、11) ●800g(880mL)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.5、11))(鍋底の反りは1mm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.13、22)) ●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.16)) ●どれにも当てはまらない場合は、揚げ物の油温を補正(調整)してください。→(P.26) ●天ぷら鍋を交換していませんか。 揚げ物の油温の補正を行った後に天ぷら鍋を買い替えた場合は、油温の補正を「0」に戻してください。→(P.26)
	●油煙が出る	●油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。(油の説明書を確認してください) ●再使用油は油煙が出やすくなります。
	●C11、C12と表示されて停止する	●鍋底に反りや変形がある場合は、鍋を交換してください。→(P.10) ●鍋がＩＨヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋をＩＨヒーターの中央に置いてください。 ●市販の汚れ防止シートを使用していませんか。鍋の温度が正しく検知できないため、使用しないでください。→(P.6) ●鍋底にリング状の凹みがある鍋は、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。鍋底が平らな鍋をお使いください。→(P.10) ●調理後に「揚げ物」をすると鍋の温度が正しく検知できないため、加熱を停止する場合があります。十分に本体の温度が下がってからご使用ください。
その他	●IHヒーターで調理中は鍋を外しても表示部に鍋確認表示されない場合がある	●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されません。 調理を途中でやめる場合は、操作パネル部の「切/スタート」ボタンを押して加熱を切ってください。

お困りのときは（つづき）

油温のずれが気になる

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

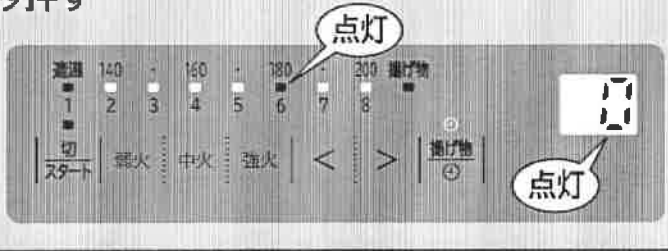
●「揚げ物」の予熱完了後の状態で受け付けます。（予熱中は補正できません）
　また、調理終了後IHヒーターが切れている状態でも設定できます。
●電源を切っても記憶しています。



設定した油温が点灯し、予熱完了後に設定する

1 揚げ物 を「ピッ」となるまで約3秒押す

●タイマー表示に設定されている補正量が表示されます。
　出荷時：「0」（補正なし）



2 < > を押し、補正量を調整する

●調整範囲：-2 ⟷ -1 ⟷ 0 ⟷ 1 ⟷ 2
（約−20℃）（約−10℃）（補正なし）（約+10℃）（約+20℃）

●油温ランプが点滅している場合は、ランプが点灯してから補正量を調整してください。
●解除する場合は、補正量を「0」に戻してください。

3 揚げ物 を押し、決定する

●補正量の表示が消えたら、「揚げ物」調理に戻り、補正量に合わせて、油温をコントロールします。
●補正量の調整は、約15秒以内に決定しないと設定が取り消されます。

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

音が気になる

使用時には次のような音がします。
故障ではありません。

音 マークの音は、ホームページから
サンプル音が視聴できます。

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

こんなときは	ここを確認／直しかた
●電源を入・切するときや使用中に音がする（カチャ音）（カチカチ音） 音	●電源を入・切するときや使用中に、内部電気部品のスイッチの動作音（カチャ音）がします。 ●手動火力「1」（100W相当）は、IHヒーターを入・切するので、入・切音（カチカチ音）がします。
●IHヒーター使用中に鍋から音がする（ジー音、カチカチ音）（キーン音、キューン音） 音	●鍋の種類によっては音が発生することがあります。磁力により鍋が振動しているためです（鍋からの音は、左・右のIHヒーターで異なる場合があります）。 また、鍋の取っ手に振動を感じることがありますが、これは磁力により鍋自体が振動するためです。 ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
●使用中にファンの音がする 音	●本体内部を冷やすための冷却ファンの音がします。
●使用中にファンの音が大きくなる 音	●本体内部を冷やすため、冷却ファンの回転数を設定火力に合わせて変えています。 サンプル音の例：火力「1」→火力「8」 ●火力によって音が変化することがあります。
●電源を切っても音がする 音	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。熱くなった本体内部を冷やすため、ボタン操作後から最大約10分冷却運転を続けることがあります。冷却が終われば、ファンは自動で停止します ●使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。

お知らせ表示が出たとき

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。

下記の表示が出たときは故障ではありません。
「ここを確認／直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

お知らせ表示のしかた

C11 3桁の場合

表示とお知らせ内容	原　因	ここを確認／直しかた
C11 C21	●鍋底の反りや変形、はがれがあります。鍋は使用している間に、鍋底が変形するものがあります。 ●空だき、または鍋が高温（油が高温）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。	●鍋底を確認してください。鍋底に反りや変形、はがれがある場合は、新しい鍋をご購入ください。→(P.10) ●食材を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。
C12	●専用天ぷら鍋の底に約1mm以上の反りがあったり変形しています。 ●専用天ぷら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。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。→(P.5) ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。→(P.22)
H15 H25 H3R H4R	●空だきになっています。 ●吸気口・排気口・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸気口・排気口・排気カバーがふさがれています。	●鍋に調理物を入れてください。 ●ほこりをふきとってください。→(P.23) ●ふさがないでください。
H17 H27	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。→(P.10)

表示を消したいときは

表示が出たときは、表示が出たIHヒーターの［スタート］を押す。

「ここを確認／直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、下記の表示が繰り返し出る場合は故障の可能性があります。
お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→(P.31)にご連絡ください。

お知らせ表示コード	原　因
E61 が表示	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。
H11 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。

●お知らせ表示が出た場合は、電源を一度切り再度お使いいただいて、改善した場合しばらく様子を見ながらご使用ください。
●お知らせ表示は、一時的に電源電圧の環境が不安定な場合などに、誤作動で出る場合があります。
●繰り返し表示が出る場合はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」→(P.31)にご連絡ください。

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		HT-40SC／HT-40B
電源		単相200V（50－60Hz共用）
総消費電力		4.0kW
消費電力	左IHヒーター	3.0kW（100W相当～3.0kW 8段階火力調節）※
	右IHヒーター	2.0kW（100W相当～2.0kW 7段階火力調節）※
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m
電源プラグ		250V－20A（接地極つき）
大きさ（本体）		幅450×奥行520×高さ76〔mm〕
質量（重さ）		約7kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

保証書（裏表紙）

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間：お買い上げの日から1年です。

補修用性能部品の保有期間

当社はこのIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。

❶補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。また、部品共用化のため色などを変更する場合があります。

修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合、弊社にて引き取らせていただきます。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

ご転居されるときは

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

修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」→(P.24～28)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は

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

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

ご連絡していただきたい内容

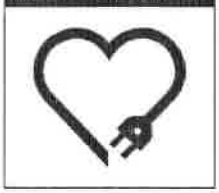
品名	日立IHクッキングヒーター
型式	各部のなまえ→(P.4)をご確認ください
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印なども併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料などで構成されています。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

愛情点検



★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。

ご使用の際、このようなことはありませんか	●電源スイッチを入れてもIH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。 ●操作パネルにはがれがある。 ●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。

日立グローバルライフソリューションズ株式会社
〒105－8410　東京都港区西新橋 2－15－12

「ご相談窓口」

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

この製品の使い方・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください

なお、転居されたり、贈物品で販売店がご不明な場合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あります。改めて弊社ホームページをご覧ください。

https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/

ホームページに「よくある質問」について記載しておりますので、ご活用ください。

https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/ih/q_a/index.html

商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口	修理のご依頼や修理に関するご相談窓口
TEL　0120-3121-11 携帯電話 050-3155-1111（有料） 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。	TEL　0120-3121-68 携帯電話 0570-0031-68（有料） FAX　0120-3121-87 （受付時間）9:00~18:00（月~土）、9:00~17:00（日・祝日）

《発信者番号通知のお願い》「非通知」設定をされているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。

- 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。

日立家電修理 検索　https://kadenfan.hitachi.co.jp/afterservice/repair.html

（注）対象製品をご確認のうえお申込みください。

- 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。

部品の購入は

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店（お取り寄せ）または右記の「パーツショップ」へご依頼ください。

日立家電消耗品・部品直販「パーツショップ」 検索

https://parts.hitachi-cm.com/pshop/

日立家電メンバーズクラブのご案内

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

■My家電への製品登録

①コードを読み取る

ご登録はこちら

②画面の案内に従って家電品を登録 ※1

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

- コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示される画面の案内に従ってください。
  https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/

■日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

※特典内容は予告なく変更する場合があります。

Webにてご依頼いただくと安全点検サービス割引

ご使用の家電品を長くご利用いただくために安全点検の標準技術料が10%引きになります。

※本サービスには、不具合の改善や修理作業などは含まれておりません。

※一部対象外製品がございます。

パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ（日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売）で商品価格総額2,000円（税込）以上お買い上げいただくと送料が無料になります。

※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

- ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覧ください。

廃棄について

- 製品の廃棄については、お住まいの自治体にお問い合わせください。

日立IHクッキングヒーター保証書 出張修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きに従って正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容に基づきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼の上、本書をご提示ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 お名前	〒 様　電話	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。
記入のない場合、レシートまたはご購入を証明するものが代用となりますので、本保証書といっしょに大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障及び損傷。
（ロ）お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷。
（ハ）火災、地震、風水害、落雷、その他天変地変、塩害、公害、ガス害（硫化ガスなど）や異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）による故障及び損傷。
（ニ）一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両（車載用を除く）、船舶への搭載》に使用された場合の故障及び損傷。
（ホ）適切な使用、維持管理を行わなかったことによる当該品の不具合。
（ヘ）建築躯体の変形等、商品以外の不具合に起因する当該品の不具合。
（ト）塗装の色あせ等の経年変化、または使用に伴う摩擦等により生じる外観上の不具合。
（チ）昆虫類や小動物等の侵入が起因する故障及び損傷。
（リ）消耗品の取り替え及び保守等の費用。
（ヌ）本書のご提示がない場合。
（ル）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行なった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書→（P.31）に記載してある「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
また、部品共用化のため、色などを変更する場合があります。
6. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→（P.31）にお問い合わせください。
●お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、「保証とアフターサービス」→（P.30）をご覧ください。

修理メモ

日立グローバルライフソリューションズ株式会社
〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111