

DAIKIN

# All Metal IH Cooking heater

## ダイキンクッキングヒーター (IHタイプ) **家庭用** 取扱説明書・料理集

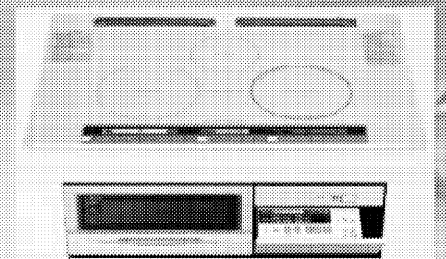
HIH4HWTP (シルバー)

トッププレート幅 75cm  
(レンジフードファン連動システム付)

### 保証書・設置工事説明書別添付

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

「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。



HIH4HWTP

# はじめにお読みください

## 大火力オールメタル対応トリプルパワーIH

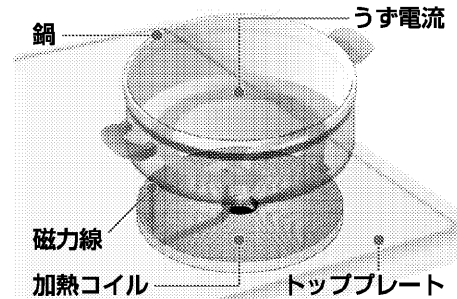
- アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング

鍋の形状や重さによって火力が弱くなる場合があります。 →P.12

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.17

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20~30%火力が弱くなります。

### IH加熱の原理(イメージ図)

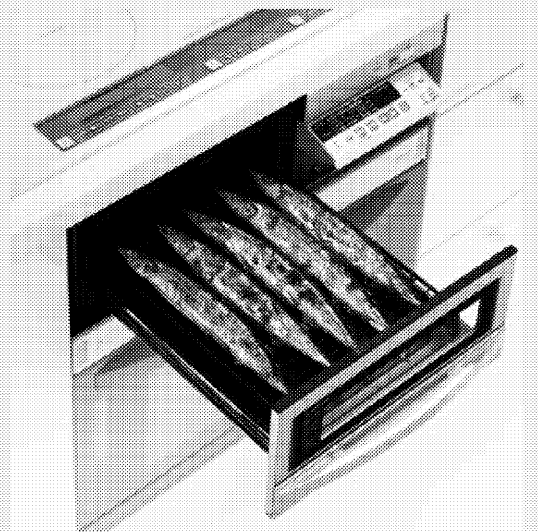


コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

## ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」

- さんま5尾を一度に焼き上げ。26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける
- おいしく焼けて手間いらず「水なし自動両面焼き」
- 気になる煙・においをカット「脱臭機能付」

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.34



## 3口IHすべて上面操作

- IHの操作パネルを、3口すべて上面に配置。調理の具合を確認しながら、らかな姿勢で火加減調節。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に **[P]** が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。 →P.47、48

## 音声ガイド

- 自動調理終了時や安全機能が働いたときに音声でお知らせ。

# もくじ

## 適温サインの炒めもの・ステーキ

- 炒めものやステーキの決め手は、火力の調節とタイミング。  
鍋の予熱を検知して、食材を入れる最適なタイミングをお知らせ。

使える、使えないフライパンがあります。必ず **→P.12** に記載のフライパンをご使用ください。

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、においや煙が出ることがあります。

音声ガイドは、音量の調節や聞き直しができます。必要でないときは、切ることもできます。

**→ P.36**

## ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・付属品	4
●安全上のご注意	6
●IHクッキングヒーターでの調理の手順	10
●使える鍋などを準備する	12
●知っておいていただきたいこと	14

## 使いかた

●左・右ヒーターで調理をする	
・ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める…	16
・揚げる	18
・保温	20
・(適温サイン)炒めもの・ステーキ	21
●左・右ヒーターで自動調理をする	
・自動炊飯	22
・自動湯わかし	24
●中央ヒーターで調理をする	
・ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める…	25
・煮込み・保温	26
●グリルで調理をする	
・グリル調理のポイント	27
・グリルで自動調理をする	28
・グリルで手動調理をする(魚焼き)	30
・グリルで手動調理をする(オープン)	32
・追加焼きをする	34
●便利に使う	
・タイマーを使う	35
・操作をロックする	36
・音声の音量設定・聞き直し	36
・レンジフードファン連動システムを使う	37
・メロディーをブザーに切り替える	37

## 長くお使いいただくために

●お手入れ	38
●故障かなと思ったら	42
●火力の目安について	49

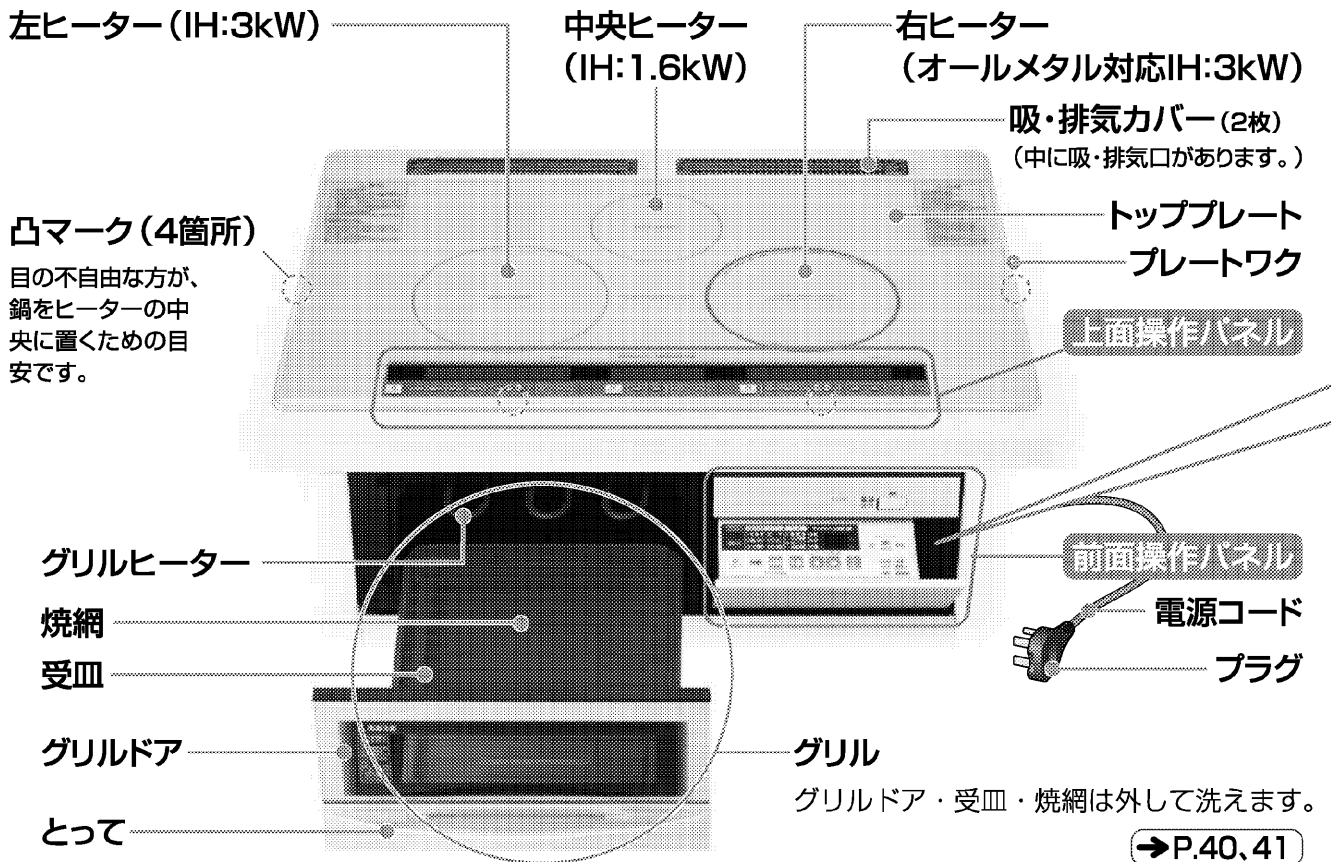
## 料理集

50~62

## 仕様・その他

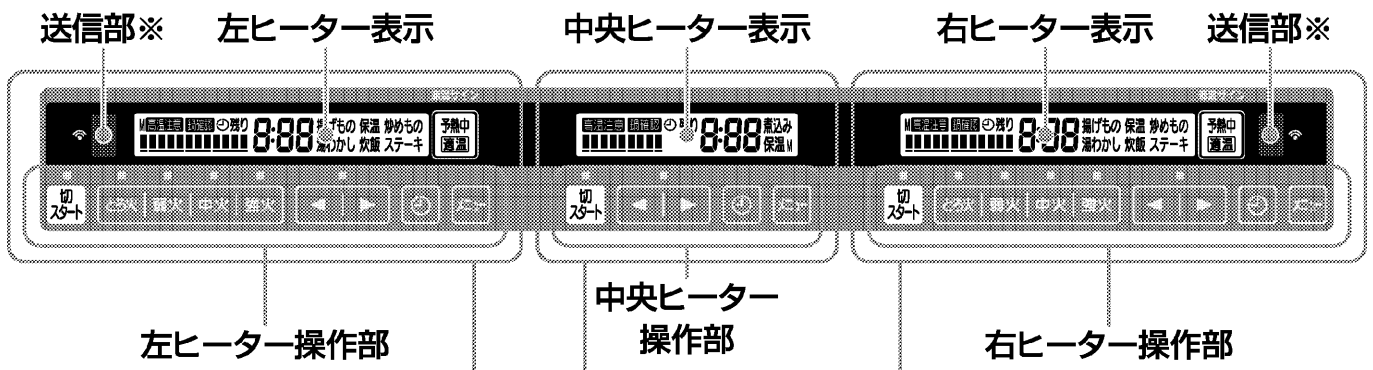
●保証とアフターサービス	63
●お客様ご相談窓口	63
●仕様	裏表紙

# 各部のなまえ・操作パネル・付属品



## 上面操作パネルのはたらき

※レンジフードファン連動システム用送信部です。



### 左・右・中央ヒーターを使う →P.16~26

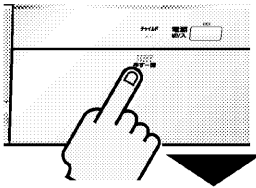
IHヒーターの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。

- 火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
- 火力、メニューなど設定後、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。

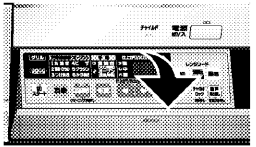
上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に **[P]** が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。

再度通電したい場合は、操作手順をもう一度繰り返してください。 →P.47,48

→ P.00 は主な説明のあるページです。



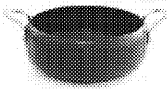
使用するとき、扉の中央(マーク部)を押してください。



前面操作パネル部開放時

※収納するときも扉の中央部(マーク部)を押してください。

## 付属品



◆天ぷら鍋(1個)揚げものの調理をするときに使います。

揚げもの以外に使用しないでください。炒めもの、煮もの、湯わ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恐れがあります。

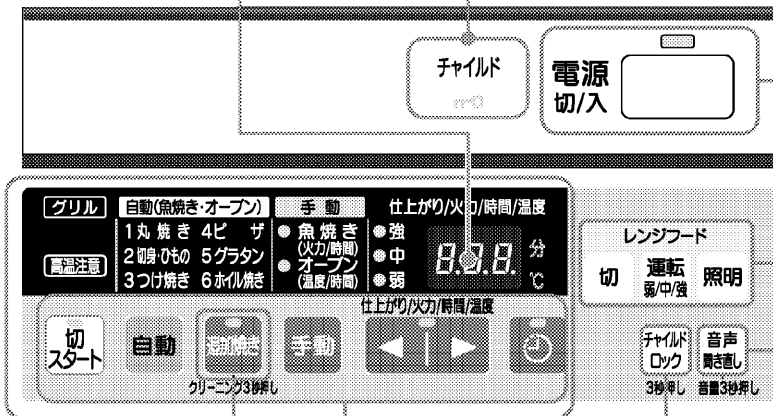
## 部品の交換・追加購入

部品名	部品番号
焼網(消耗部品)	1834244
受皿(消耗部品)	1834251
天ぷら鍋	KHT-N40

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→ P.63 にご相談ください。

## 前面操作パネルのはたらき

グリル表示 操作ロック表示



グリル操作部

### 電源

電源の入・切を行います。

- スタートさせずに30分間放置すると自動的に電源が切れます。

### レンジフードを使う → P.37

レンジフードの操作を行います。連動システム対応レンジフードファンをご使用の場合

### 音声を使う → P.36

音声ガイドを聞き直します。音量の変更や消音をします。

### 操作をロックする → P.36

全ての操作をロックします。

- ロックの設定・解除はボタンを3秒間押します。
- 設定内容は電源を切っても記憶しています。

### グリルをクリーニングする

グリルの庫内をクリーニングします。 → P.41

- クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

### グリルを使う → P.27~34

グリルの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、グリルの通電スタート・切を行います。

- 火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。
- 火力、メニューなど設定後、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。

# 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方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**

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。



**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。



**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。

## 絵表示の例



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。

## 危険

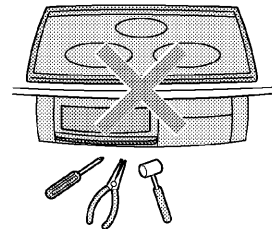
### ●火災・感電・けがの原因になります。

#### 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 **→P.63** 「ご相談窓口」にご相談ください。



## 警告

### ●火災・感電・けがの原因になります。

#### 据付のときは



- プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く



アース線を接続せよ

- アースを確実に取り付ける  
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。



- コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
- 電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- ぬれた手でプラグの抜き差しをしない