

匠の火加減

# 適温調理機能

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる光&4温度センサーで、予熱も加熱もたくみにコントロール。選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。



鍋底から出る赤外線が光センサーが検知

※本体構造をイメージ化しています。実際には光&4温度センサーやコイルなどは外から見えません。  
※コイルの形状及びトッププレートのデザインは、機種によって異なります。

## 光センサー

日立独自の高精度サーモパイル式光センサーが、鍋底温度をダイレクトに検知。約140～約300℃の幅広い調理温度帯をカバーします。

## 4温度センサー

4ヶ所のサーミスタタイプ温度センサーが、鍋底温度を広範囲に検知。常温～約300℃までの調理温度帯をカバーします。



予熱も加熱もコントロール

## 光&4温度センサー

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる光&4温度センサー (左右IHに搭載)

日立独自

調理温度をコントロールするには鍋底温度の高い場所をはかる必要があります。そこで、光センサーを適切な場所に配置するためにコイルを分割し、予熱から調理まで火加減をコントロールします。しかも、過熱をしっかりみはる安心設計です。

適温調理(「ステーキ」メニュー)で調理した場合の流れ(推奨フライパン使用時)



## 匠の火加減で毎日の調理をサポートする 適温調理機能

「卵焼き」「炒め」「ステーキ」のメニューが選べます。メニューごとの設定目安温度に予熱や加熱をコントロールするので、手動では難しい火加減も簡単に。



**卵焼き** 初期設定目安温度 約170℃  
設定温度範囲 約140～約200℃ (7段階)  
適温をキープするので、ふんわりとした卵焼きを簡単に。  
〈選んだメニュー〉 ●目玉焼き ●オムレツ など

**炒め** 初期設定目安温度 約200℃  
設定温度範囲 約170～約230℃ (7段階)  
安定した大火力ですばやく炒めれば、うまみを逃さずシャキッと。  
〈選んだメニュー〉 ●野菜炒め ●焼きそば など

**ステーキ** 初期設定目安温度 約220℃  
設定温度範囲 約190～約250℃ (7段階)  
大火力ですばやく適度に焦げ目をつければ、肉汁を逃さずジューシーに。  
〈選んだメニュー〉 ●ビーフステーキ ●かつおのたたき など

食材の種類や量、お好みの仕上がりに合わせて初期設定目安温度を上下各3段階(全7段階)に調節できます。



**揚げもの** 初期設定目安温度 約180℃  
設定温度範囲 約140～約200℃ (7段階)  
温度をキープするので、おいしくカラッと揚がります。必ず付属(または別売品)の天ぷら鍋を使って調理してください。



付属の天ぷら鍋を使えば、揚げものがわずか200gの油でできます。

**ご注意ください**  
適温調理・揚げもの使用時のご注意  
詳しくはP.21をご覧ください。

●適温調理の「炒め」「ステーキ」「卵焼き」で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、予熱に時間がかかったり、鍋の温度が適温にならない場合があります。  
●「揚げもの」は、正しく温度調節機能が働くために、必ず付属(または別売品)の天ぷら鍋を使って調理してください。HT-Dシリーズ(D20T・D10T・D9T・D8T・D8)は200g少量油に対応しています。その他のカタログ掲載機種についてはP.23-26の仕様表をご覧ください。

## 火加減や加熱時間をプログラムした 4種類の便利メニュー

※D8シリーズの中央ヒーターはラジエントヒーターのため便利メニュー機能が使えません。※アルミ・銅鍋は便利メニュー機能が使えません。

**煮込み** (左・右・中央IH)  
煮込み料理に便利です(残り時間タイマー設定最長2時間)。



**炊飯** (左・右IH)  
0.18～0.54L(1～3カップ)  
蒸らしまで火加減を調節して、おいしく炊き上げます。



**湯沸かし** (左・右・中央IH)1～2L  
お湯が沸いたことをブザーと液晶表示でお知らせ後、停止します。  
※やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らないことがあります。  
※D8Tシリーズの中央ヒーターには、湯沸かし機能がありません。



**保温** (左・右・中央IH)  
80℃と90℃を選んで保温できます(残り時間タイマー設定最長1時間)。  
※温度は目安です。



**ご注意ください**  
便利メニュー使用時のご注意  
詳しくはP.21をご覧ください。

●便利メニューでの、湯沸かし・炊飯で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、正しく温度調節機能が働かないため湯沸かしや炊飯が正しくできません。