



日立ミニキッチンユニット

KM-906^S_D KM-1056^S_D

KM-1206^S_D KM-1506^S_D

取扱説明書

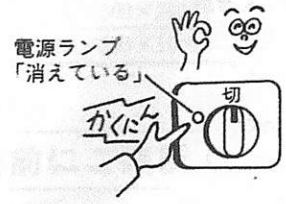




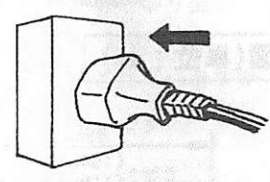
このたびは、「日立ミニキッチンユニット」を、お買求めいただきまして、まことにありがとうございます。

ミニキッチンユニットを正しくご使用いただくために、この取扱説明書を最後までお読みください。必ずようお願いいたします。

特に注意していただきたいこと 安全上お守りいただきたいこと

●電気こんろのご使用方法についてはP4～P6をご参照ください。

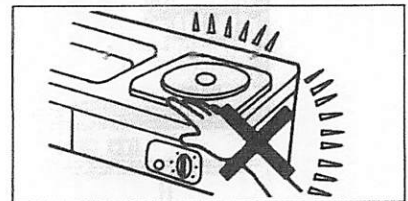
1. 特に下記の点は必ずお守りください。

その1	その2	その3
<p>使用後やお出掛けの時はスイッチが「切」になっていることを確かめてください。</p> 	<p>ヒーターの上や回りには燃えるものを絶対に置かないでください。</p> 	<p>魚焼など汁のたれるものはヒーターの上で直火焼き(網焼き)しないでください。</p> 
その4	その5	その6
<p>調理中はその場をはなれないでください。はなれる時はスイッチを「切」にして鍋をヒーターからおろしてください。</p> 	<p>ヒーターに水をかけないでください。</p> 	<p>冷蔵庫、電気ヒーターのプラグは確実にコンセントに差し込んでください。長期間使用しない場合はプラグを抜いておいてください。</p> 

2. 天ぷら調理は過熱しますと発火することがありますので、火力調節にご注意ください。天ぷらを焼いて途中ではなれるときは、危険ですから必ず熱量調節つまみを「切」にし、鍋をヒーターよりおろしてください。

●油のはいった天ぷら鍋は、調理後ヒーターにのせたまま放置しないでください。(万一通電状態になりますと火災になるおそれがあります。)

3. 使用中や使用直後は特にヒーターおよび、その近くの金属部が熱くなっています。やけどをしないように気をつけてください。



4. ミニキッチンユニットでボンベ式ガスこんろ、アルコールこんろ、組込以外の電気ヒーター等を使用しないでください。火災、感電の危険があります。

5. ミニキッチンユニットを長時間使用しない場合は電気こんろおよび冷蔵庫のコンセントプラグを抜くか、または専用回路のブレーカーを切ってください。

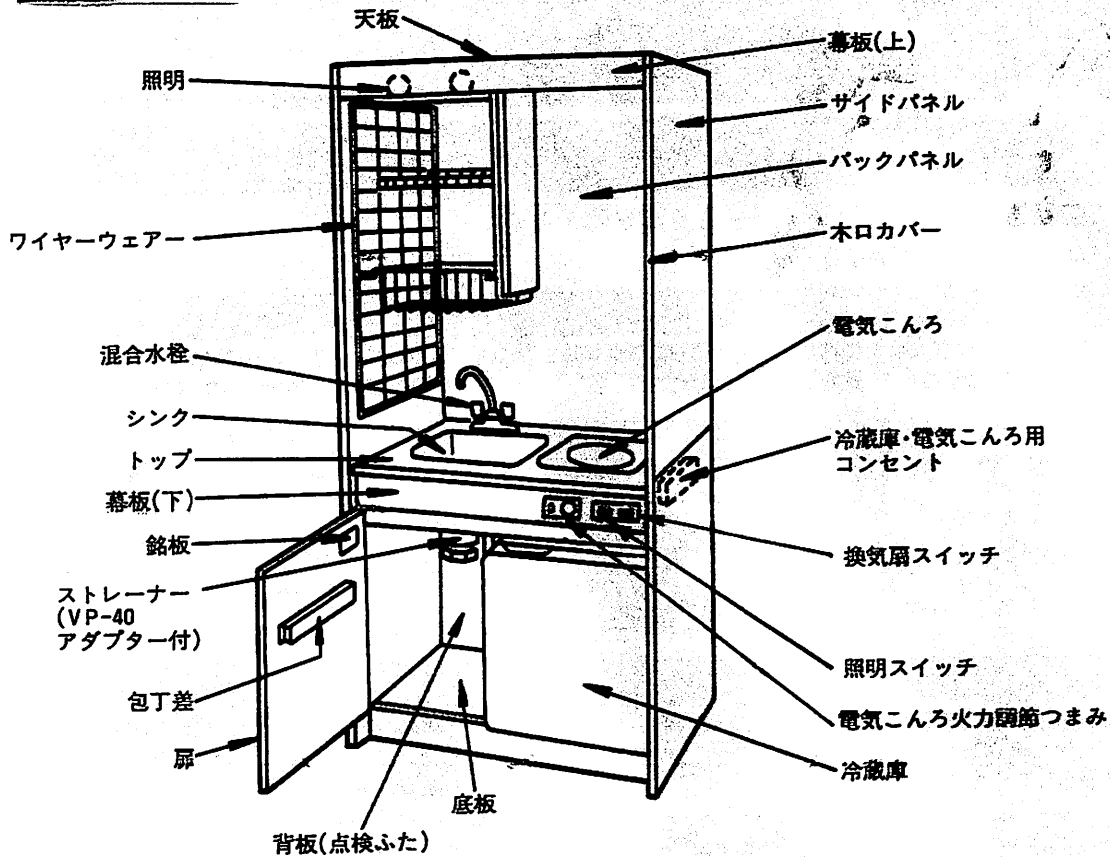
6. 冷蔵庫には揮発しやすく、引火しやすいものは爆発の危険がありますから、絶対に庫内に入れないでください。

7. ミニキッチンユニット本体および電気こんろ、冷蔵庫の電気配線は絶対改造しないでください。

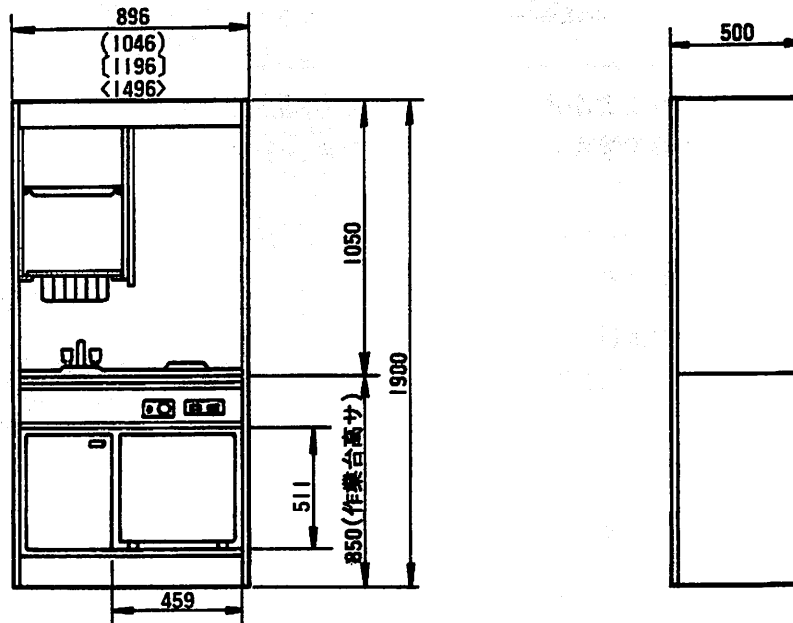
各部の名称・寸法・仕様

1 各部の名称

本図はKM-906DLを示しています。



2 寸法図(単位; mm)



- 本図はKM-906DLを示しています。KM-906Sタイプは冷蔵庫はつきません。
- ()内寸法はKM-1056S/Dの寸法を示しています。
- []内寸法はKM-1206S/Dの寸法を示しています。
- < >内寸法はKM-1506S/Dの寸法を示しています。

3 仕様、機種一覧表(単位: mm)

機種名	外形寸法 巾×奥行×高さ	トップ シンク	シンクの大きさ		扉 (下) 前 面	ス ト レ ー ナ ー	背 板 部 点 検 ふ た	包 丁 差	ワイヤー ウエアー アマミタナ	ワイヤー ウエアー (永切カゴ)	混 合 水 栓	電 気 (100V 1.3kW) (200V 1.5kW)	冷 蔵 庫 (日立R-5G1)	
			巾×奥行×高さ	巾×奥行×深さ										
KM-906D	896×500×1900	S U S 304	415×320×186	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
KM-906S	896×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
KM-1056D	1046×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
KM-1056S	1046×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
KM-1206D	1196×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
KM-1206S	1196×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×
KM-1506D	1496×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
KM-1506S	1496×500×1900			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×

ご使用前にご確認ください

おもとめの機種を「各部の名称」及び「仕様・機種一覧表」でご照合ください。

■各部品がすべてそろっていますか。

■電気部品はすべて作動しますか。

- 電気こんろ(ヒーター部が熱くなってきます)
- 照明器具(点滅します)
- 冷蔵庫

■電気こんろの電圧はありますか。(100V, 200V)

■電源は、適正配線されているか、特にアースは確実にされているか、電気工事店または、施工主にご確認ください。

■さし込みプラグは根元まで確実にコンセントへ接続されていますか。

■排水装置と排水管が、しっかり固定されていますか。

■排水管が下水管に接続されていますか。

ご使用方法

1 給排水装置

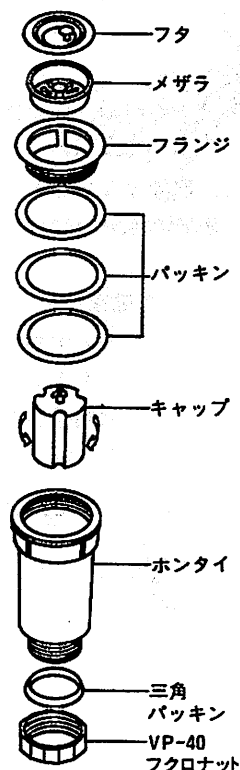
●水せんはミキシング方式ですから水温の調節ができます。

●シンクに水を溜めて使用する場合は、短時間作業に使用できますが、フタは完全封水ではありませんので長期の貯水はできません。又、水栓を完全に締めず貯水した場合は、逆に、シンクより水があふれ浸水しますのでご注意ください。

●シンクには沸湯水、熱した油類および薬品類は流さないでください。

●メザラをはずしてゴミ等を直接流さないでください。排水管がつまる原因になります。

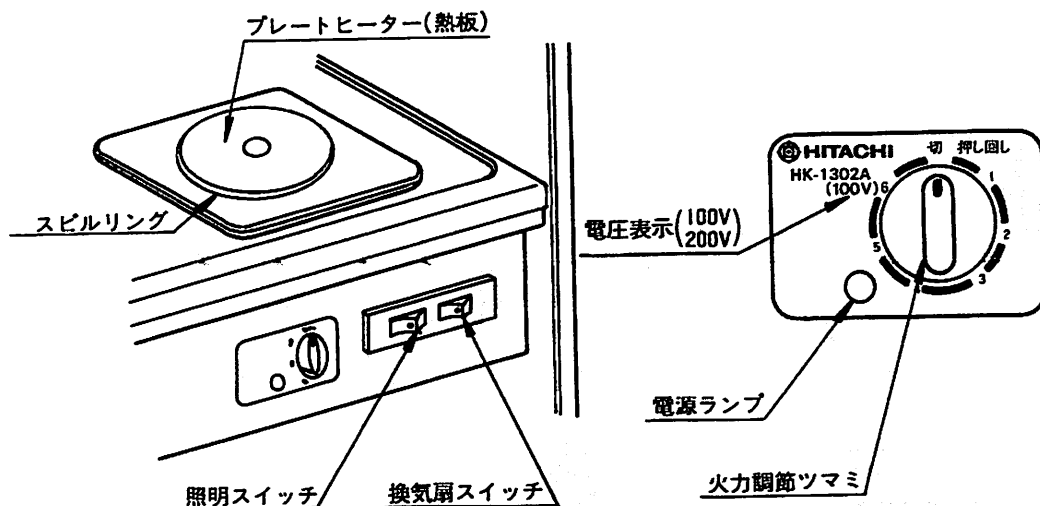
●ストレーナーは週に一度は分解して洗ってください。



ストレーナー分解図

2 電気こんろ

■電気こんろの種類と消費電力



形 式	電 圧 (V)	目盛	消 費 電 力 (W)					
			1	2	3	4	5	6
HK-1302A	100		130	165	250	500	750	1300
HK-1502A	200		130	165	250	500	750	1500

■ご使用前のご注意

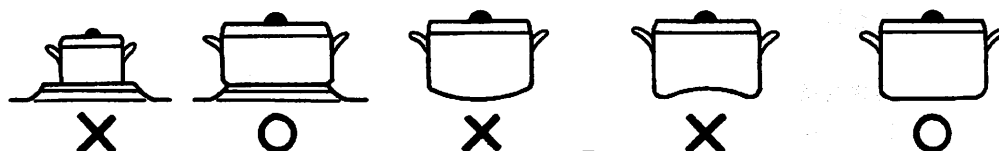
初めて使用する前に

熱板を保護しているコーティングを硬化させるために鍋を乗せないで火力調節つまみを「6」にして3～6分間加熱してください。この時に煙や臭が出ますが異常ではありません。煙には全く害はありません。加熱によってステンレス製のスピルリングは金色のままになります。

- プレートヒーターの上や周囲には可燃物を置かないでください。
- ご使用になる鍋は、熱板より少し大きめで、底の厚く平らなものを使用し、鍋底の水分を拭きとり、熱板の中央にのせてください。
- 熱板より小さいものは、熱効率が悪くなったり、取手が熱くなり火傷の原因になりますので使用しないでください。又、鍋底がデコボコしているものや曲っているものは、熱板に正しく接触しないため熱効率が落ち、過熱の原因となりますので使用しないでください。
- 天ぷら調理中その場を離れる時や調理後は、電源を④にして鍋をヒーターからおろしてください（通電状態ですと、油が発火する恐れがあります）。
- 調理以外の用途に使わないでください。また、補助具などの使用はさけてください。
- 熱板の上で直接焼き物をしたり、煮汁等がふきこぼれないよう注意してください。熱板をいためる原因となります。
- 使用中、熱板自体は赤くなりませんが高温になっていますので、火傷には充分注意ください。

ご注意

硬化処理をせずに使用するとコーティングが鍋底にくっついてはがれることがあります。



ご使用方法

■電気こんろの使い方

①通電をする

火力調節つまみを右または左に押し回すと通電ランプが点灯し、プレートヒーターに通電します。



②火力調節をする

火力調節つまみでとろ火から強火まで6段階に火力を調節します。火力調節をしてもすぐには火力が変わりませんのでふきこぼれに注意してください。



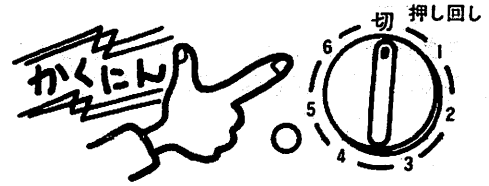
調理のめやすは下表のようになります。

目盛	調理のめやす
1	保温
2~3	煮込み
4~6	煮沸揚げ物

●ヒーターの電源を切った後も、余熱が相当残ります。料理がすんだ後、鍋をヒーターにのせたままにしておきますと料理によっては焦げついたり風味が落ちたりすることがあります。料理ができあがったら、鍋は、すぐにおろしてください。料理がすんだ後の余熱は、スープなどの加熱や保温に使用すれば経済的です。

●高温から低温への切換

ガスは炎を小さくすれば火力もすぐ弱くなります。電気プレートヒーターはツマミの目盛を下げてもすぐには火力は弱くなりません。余熱のためしばらく高い温度を保ちます。火力は初めから調理に適した目盛に合せるか、または、早めに熱量を弱めてください。



日常の点検

点検・手入れの際のご注意

●日常の点検、手入れは必ず行ってください。

●プレートヒーター本体は、鋳物でできています。ぬれたまま放置するとサビが発生しますので清掃後は必ず加熱して乾燥させてください。

●長期不在のときは、電源プラグを抜くか専用回路の漏電ブレーカーを切ってください。

●洗剤や水がトッププレートとヒーターのすきまから鍋内に入りずと故障の原因となりますので水を流しての清掃は絶対におやめください。

●点検で異常を見つけれたときは、お買い求めになった販売店に、修理を依頼してください。

●火力調節つまみが「切」になっていますか？

●器具の近くに、紙・プラスチックなど燃えやすいものが置いてありませんか？ヒーターの上や回りには燃えるものを絶対に置かないでください。

3 照明器具

■点・滅方法
幕板(下)の照明スイッチで点・滅を行います。

■電球の取りかえ
市販のボールランプ (直径φ70) 100V, 40W以下と交換してください。定格以外のランプを使用した場合、発火のおそれがありますので、絶対に使用しないでください。

【ご注意】
●ぬれた手や布などで、スイッチやランプにさわらないでください。
●スイッチ、ランプに水をかけないでください。

4 冷蔵庫

冷蔵庫の使用については、製品についています「冷蔵庫取扱説明書」をお読みください。

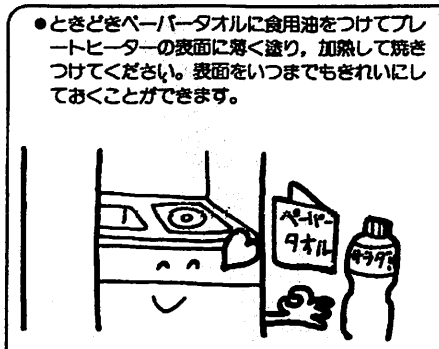
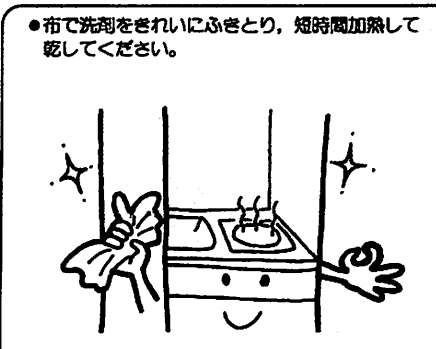
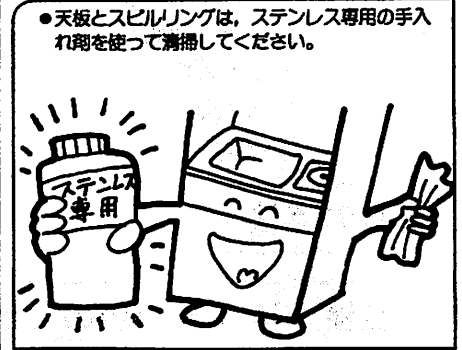
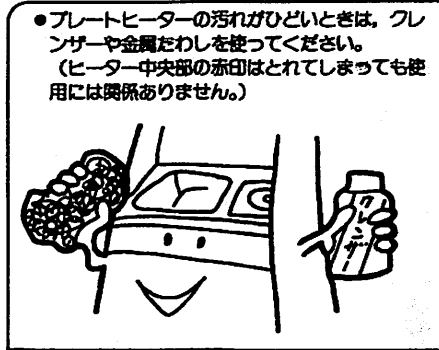
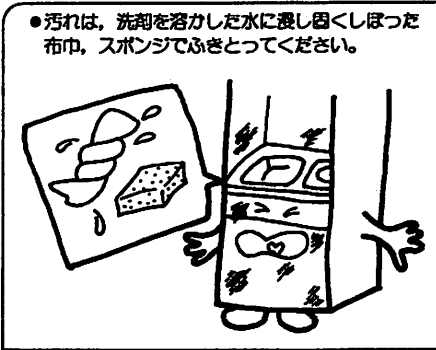
お手入れ方法

【ご注意】

シンナー・ベンジンなどの薬品類や、タワシなど硬質な用具類及びクレンザー、みがき粉(砂)やタイル用洗剤(強酸性)のものは使用しないでください。

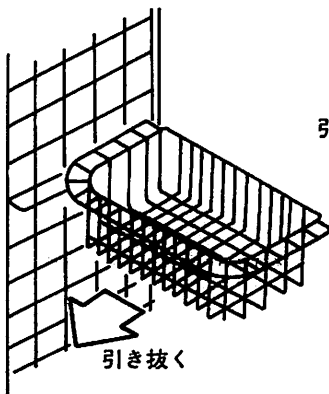
1 電気こんろ

●火力つまみを「切」にして、プレートヒーターが、冷めてから手入れをしてください。



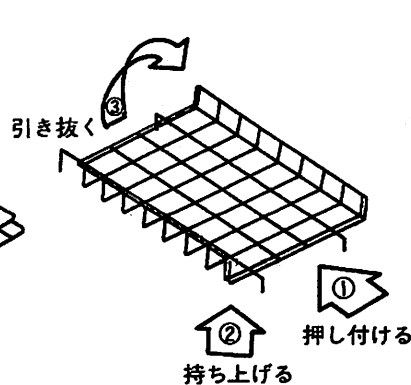
2 ワイヤーウェア

取り外し方



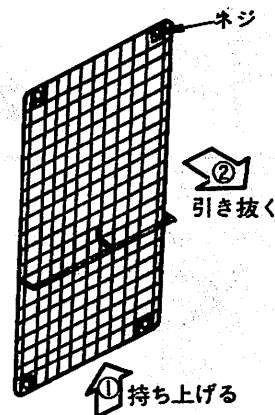
水切アミカゴ

手前に引き抜いてください。



アミタナ

片側に押し付けながら持ち上げて、引き抜いてください。



ガワパネル・ツリパネル

L形ツリパネル

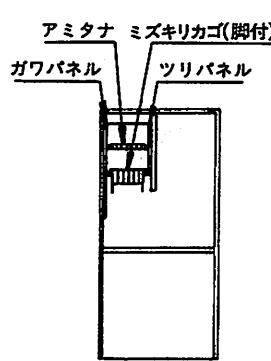
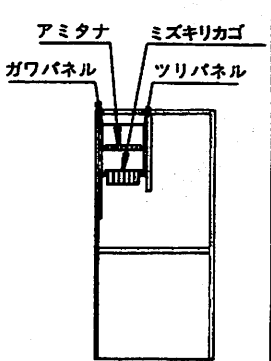
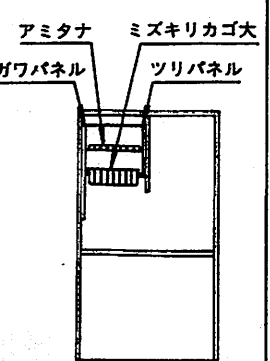
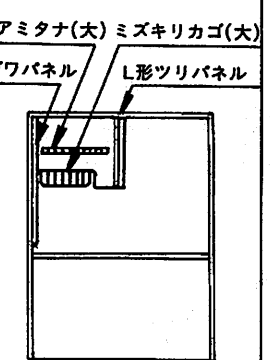
プラスドライバーにてねじ(4ヶ所)をゆるめて5ミリ程度垂直に持ち上げ、引き抜いてください。

お手入れ方法

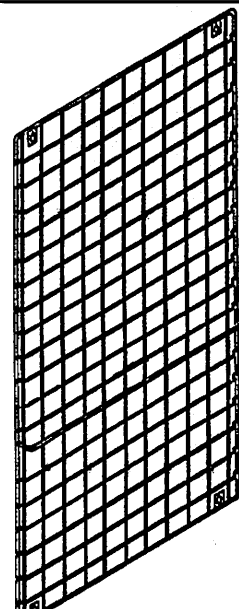
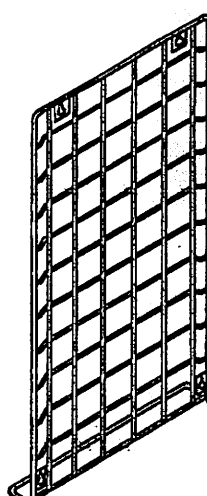
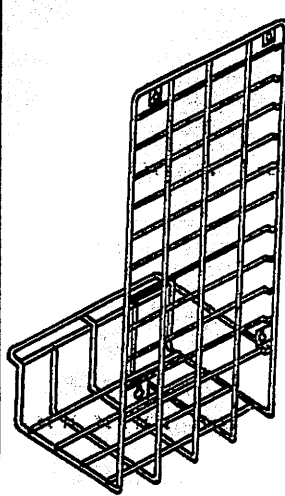
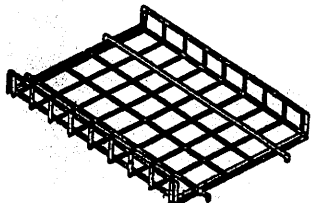
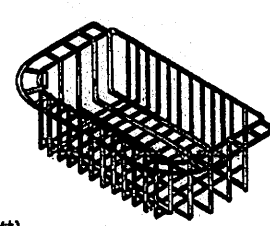
ご注意：シンナー・ベンジン・アルコール等の薬品類やたわし等の硬質な用具類、及び、クレンザー等のみがき粉のような物は使用しないでください。

中性洗剤を水で薄めた水溶液に浸しながら、柔らかいスポンジ等で手洗いしてください。

ワイヤーウェア—機種別取付一覧

KM-906	KM-1056	KM-1206	KM-1506
			

ワイヤーウェアの種類

ガワパネル	ツリパネル	L形ツリパネル	アミタナ
	 <p>KM-1206% KM-1056% KM-906% 専用</p>	 <p>KM-1506% 専用</p>	 <p>水切カゴ</p>  <p>(90は脚付)</p>

3 排水装置

週に一度ぐらい本体、メザラ、キャップをお湯又は台所用洗剤で汚れを落してください。

4 天板・水そう

毎日お湯又は台所用洗剤で洗ってください。

5 木部・パネル

トビラ、キャビネット内部、サイドパネル、天板、食器棚は台所用洗剤を含んだ布でふきとってください。

6 混合水栓

■毎日水洗いした後、乾いた柔らかい布で水分を軽くふき取ってください。

■月に一度ぐらい水分をふき取った後でミシン油、シリコン油、自動車ワックスなどを含ませた柔らかい布でみがいてください。

7 冷蔵庫

冷蔵庫のお手入れは製品についています。「取扱説明書」をお読みください。

6 アフターサービスについて

1. 保証書（別に添付してあります。）電気こんろ
冷蔵庫のみ、保証書は販売店からお渡し致しますから、必ず「販売店・購入日」等の記入をお確かめになり、保証書をよくお読みの後、大切に保存してください。

保証期間—お求めの日から1年間です。

2. 保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明な点は
お求めの販売店又は、別紙「日立化成サービス網一覽」によりもよりのサービス会社に製品名（扉の内側に貼付してある銘板に記入してあります。）をご指定のうえご相談ください。

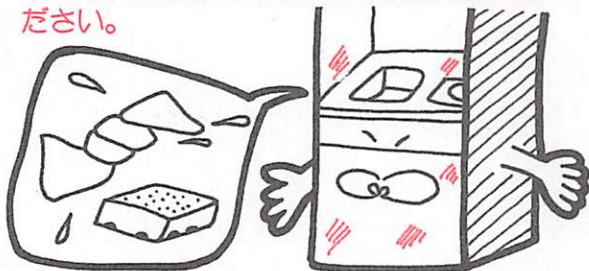


本社	〒151	東京都渋谷区代々木3-25-3(大東京火災新宿ビル18階)	☎(03)5388-5200
住環境営業本部	〒151	東京都渋谷区代々木3-25-3(大東京火災新宿ビル18階)	☎(03)5388-5200
関東住環境営業所	〒151	東京都渋谷区代々木3-25-3(大東京火災新宿ビル18階)	☎(03)5388-5200
千葉出張所	〒260	千葉県中央区港町12-12(盛栄生命本千葉ビル5F)	☎(043)222-2138
新潟出張所	〒950	新潟市建1-18-20(新潟日立化成住環境内)	☎(025)243-3771
北関東住環境営業所	〒330	埼玉県大宮市宮原町2-125-11	☎(048)668-3741
茨城住環境営業所	〒310	水戸市見和1-336-6(茨城日立化成住環境内)	☎(0292)31-3191
東北住環境営業所	〒983	仙台市若林区卸町3-1-7(東北日立化成住環境内)	☎(022)237-1621
札幌営業所	〒060	札幌市中央区南一条西8-15-1(札幌日産生命ビル2F)	☎(011)261-1401
大阪住環境営業所	〒541	大阪市中央区北浜3-5-29(日生日立ビル)	☎(06)203-1639
九州住環境営業所	〒810	福岡市南区清水1-23-11(九州日立化成住環境内)	☎(082)562-1330
中四国住環境営業所	〒732	広島市東区矢賀新町4-1-27	☎(082)287-3822
四国出張所	〒761-01	香川県高松市屋島西町字白石1881番地	☎(0878)43-2931
中部住環境営業所	〒450	名古屋市中村区名駅南1-24-21(名古屋三井ビル別館)	☎(052)583-4541
北陸出張所	〒920	金沢市二宮町140街区17(北陸日立化成住環境内)	☎(0762)22-0343
静岡営業所	〒422	静岡市敷地2-26-28(静岡日立化成住環境内)	☎(054)238-3228
●ショールーム			
(結城工場・総合システム展示場)	〒308	下館市大字下江連1250	☎(0298)28-2111
(札幌)	〒060	札幌市中央区南一条西8-15-1(札幌日産生命ビル2F)	☎(011)261-1401
(秋田)	〒010	秋田県秋田市山王沼田町2-8	☎(0188)84-4631
(山形)	〒990	山形市春日町9-37	☎(0238)44-9222
(仙台)	〒983	仙台市宮城野区日の出町2-1-21	☎(022)27-1011
(水戸)	〒316	茨城県水戸市見和1-336-6	☎(0292)27-1011
(大宮)	〒359	大宮市宮原町2-125-11	☎(048)667-1112
(東京)	〒101	千代田区内神田町1-1-14(日立建倉橋別館内)	☎(03)3291-4805
(横浜)	〒220	横浜市西区北幸2-6-26(HI横浜ビル)	☎(045)314-8888
(甲府)	〒400-01	山梨県中巨摩郡竜王町玉川1433	☎(0552)78-2012
(新潟)	〒950	新潟市建1-18-20	☎(025)243-3771
(長岡)	〒940-21	長岡市喜多町389-1	☎(0258)26-0455
(金沢)	〒920	金沢市二宮町140街区17	☎(0762)31-1651
(富山)	〒930	富山市黒崎寺田町111-1	☎(0764)93-1100
(福井)	〒910	福井県福井市和田東町12-8	☎(0778)25-6369
(静岡)	〒422	静岡市敷地2-26-28	☎(054)237-9177
(名古屋)	〒460	名古屋市中区平和1-23-17(広栄ビル1階)	☎(052)322-2151
(豊橋)	〒440	豊橋市竈口町5-88	☎(0532)31-6711
(岐阜)	〒500	岐阜市宇佐南2-3-8	☎(0582)72-7521
(大阪)	〒532	大阪市淀川区宮原4-1-45(新大阪八千代ビル1階)	☎(06)388-8838
(神戸)	〒658	兵庫県神戸市東灘区御影石町1-8-34	☎(078)858-9701
(姫路)	〒672	姫路市飾磨区下野田637-1	☎(0792)35-6165
(松山)	〒790	松山市余戸南2-14-9	☎(0898)71-3411
(岡山)	〒700	岡山市西市301	☎(0862)41-3161
(広島)	〒732	広島市東区矢賀新町4-1-27	☎(082)285-4913
(松江)	〒690	松江市西川津町1592	☎(0852)21-9980
(福岡)	〒810	福岡市南区清水1-23-11	☎(092)542-1521

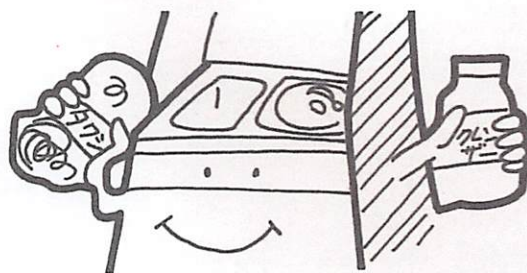
- 火力つまみを“切”にして、プレートヒーターが、冷めてからお手入れをしてください。



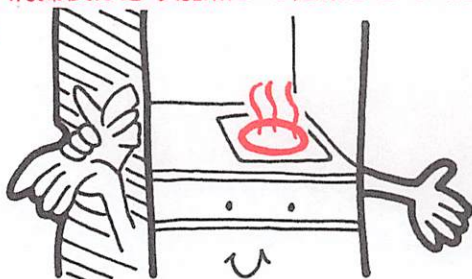
- 汚れは、洗剤を溶かした水に浸し固くしぼった布巾、スポンジでふきとってください。洗剤や水がトッププレートとヒーターのすき間から器内に入りますと故障の原因となりますので、水を流しての清掃は絶対におやめください。



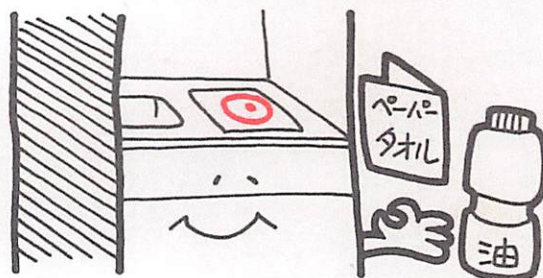
- プレートヒーターの汚れがひどいときは、クレンザーや金属たわしを使ってください。(ヒーター中央部の赤印はとれてしまっても使用には関係ありません。)



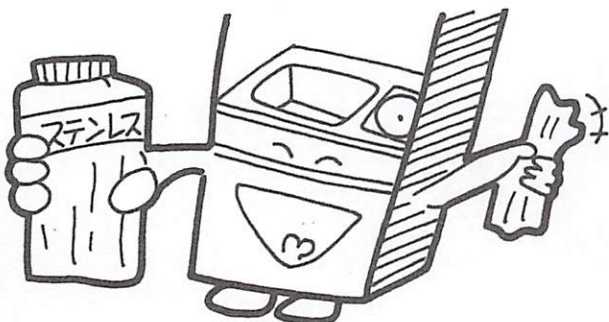
- 布で洗剤をきれいにふきとり、短時間加熱して乾してください。プレートヒーター本体は、鋳物でできています。ぬれたまま放置するとサビが発生しますので、清掃後は必ず加熱して乾燥させてください。



- ときどきペーパータオルに食用油をつけてプレートヒーターの表面に薄く塗り、加熱して焼きつけてください。表面をいつまでもきれいにしておくことができます。



- 天板とスピルリングは、ステンレス専用の手入れ剤を使って清掃してください。



- お手入れの際は、ベンジン・アルコール・シンナー等は、絶対に使わないでください。大変キケンです。



見やすい所へ吊り上げて正しくご使用ください。

電気こんろ

ご使用上の注意 お客さまへのお願い

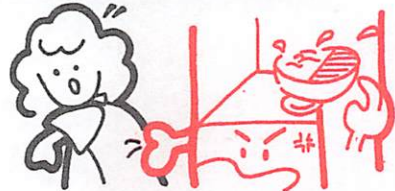


■電源は正しく

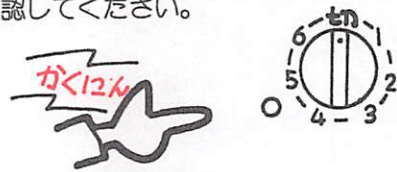
電気工事店か施工主に工事が確実に行われているか確認してください。

- プラグはコンセントに完全に差し込んでありますか。
- 漏電しゃだん器、専用ブレーカーを設けた配線になっていますか。
- アースは取ってありますか。

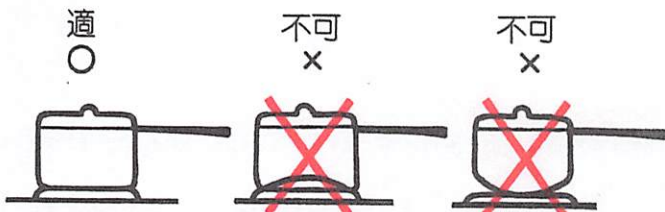
- 天ぷらなどの油調理は、その場を離れないでください。離れるときは火力調節つまみを「切」にして鍋をおろしてください。



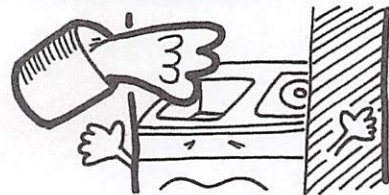
- お子様のいたずらや、切り忘れに注意し、使用後は必ず「切」に合わせ、通電ランプの消灯を確認してください。



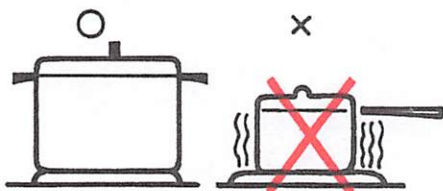
- 底が平ら**な鍋はプレートヒーター表面全体に接触します。食物が均一に加熱され調理時間が最短になり、電気消費量が少なくなります。



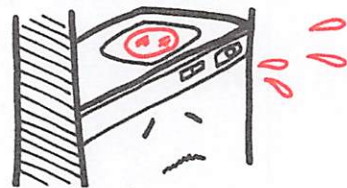
- 洗剤や水がトッププレートとヒーターのすきまから器内に入りますと故障の原因となりますので水を流しての清掃は絶対におやめください。



- サイズ**の合った鍋を使用してください。プレートヒーターの直径より少し大きい鍋が理想的です。ヒーターの熱が十分鍋底に伝わり調理時間が短くなります。適した大きさの鍋をご使用になると吹きこぼれがヒーターの上で焦げつくのを防ぎます。



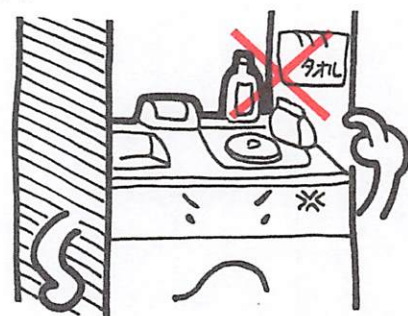
- プレートヒーター本体は、鋳物でできています。ぬれたまま放置するとサビが発生しますので清掃後は必ず加熱して乾燥させてください。



- 魚など汁のたれるものは、網焼きしてはいけません。プレートヒーターの上で直接調理することは絶対におやめください。(製品の寿命を縮め故障の原因となります。)



- 器具の近くに、紙・プラスチックなど燃えやすいものが置いてありませんか？ヒーターの上や回りには燃えるものを絶対に置かないでください。

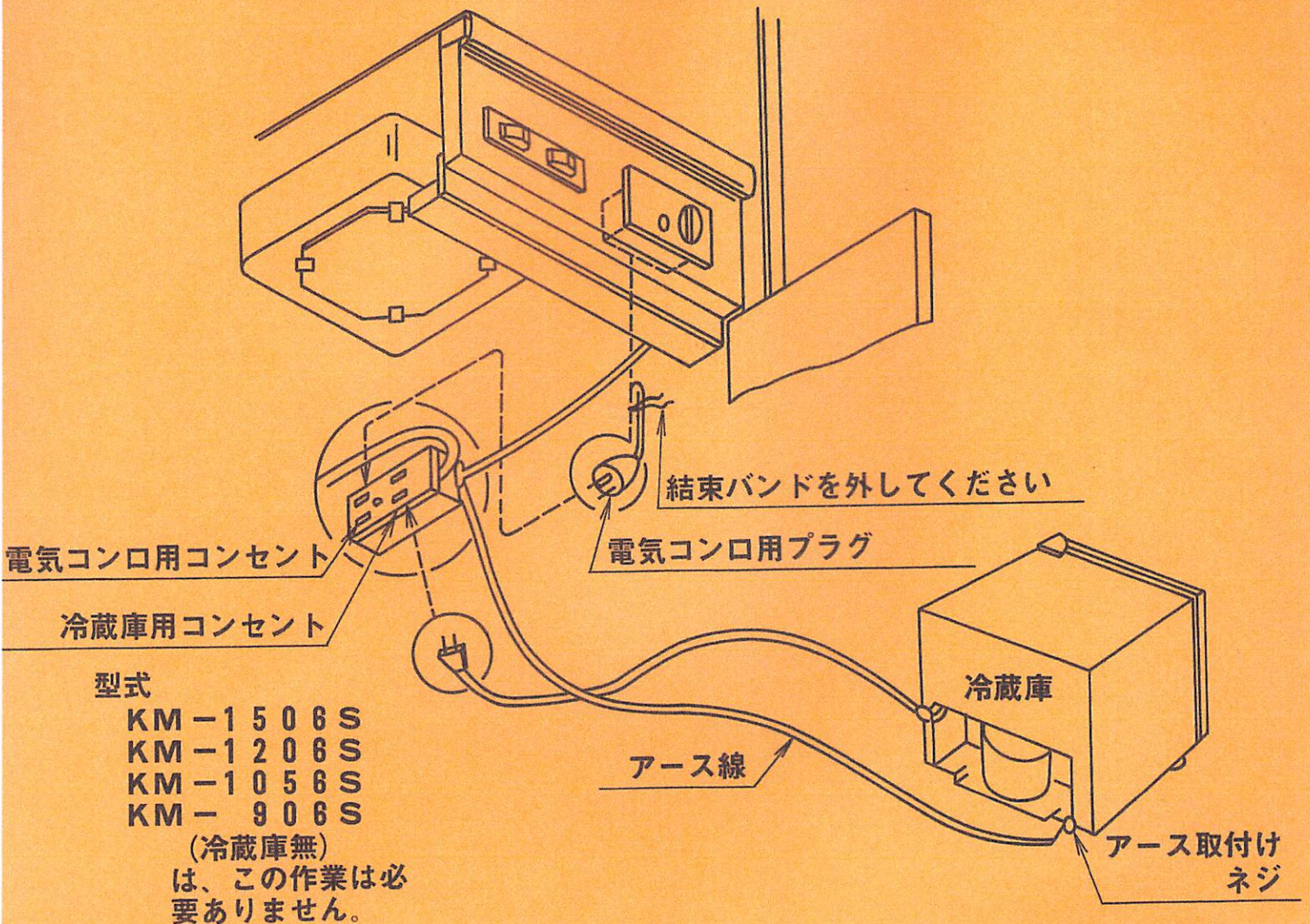


◀お手入れの方法は裏面にあります。

お客様へのお願い

電気コンロ及び冷蔵庫の差し込みプラグは、万一の事故を防ぐためコンセントに差し込んでありませんので使用する前に、○印の電気コンロ用コンセント及び冷蔵庫用コンセントに、それぞれ差し込んでからご使用ください。

差し込み作業は、下記要領で行なってください。



長期にわたり使用しない場合は、冷蔵庫、電気コンロのプラグは、コンセントから抜いてください。又、照明、換気扇のスイッチは

切