

3.0kWの大火力で
(左右IH)
本格調理。
煮物も手軽においしく。



2口IH+ラジエントヒーター
(鉄・ステンレス対応)

光センサーと温度センサーを搭載

光センサーと温度センサーの組み合わせで鍋底温度を検知し調理に合わせて火加減をコントロール。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計です。

※写真はHT-H60S(S)



NEW 200V
HT-H60S(S)
213,000円[☆](税別)
幅60cm シルバー

受注生産品 受注から3か月後の納品となります。



NEW 200V
HT-H6S(K)
195,000円[☆](税別)
幅60cm 天面ブラック/前面シルバー

受注生産品 受注から3か月後の納品となります。



NEW 200V
HT-H6K(K)
185,000円[☆](税別)
幅60cm ブラック

受注生産品 受注から3か月後の納品となります。

「煮込み」メニュー(左IH)でおいしく、焦げ付きにくい

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。



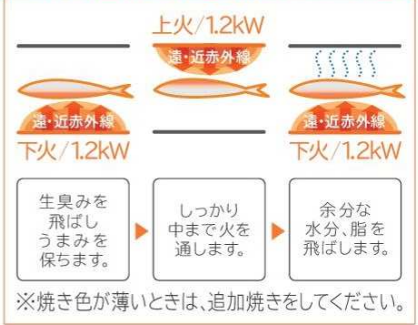
※「煮込み」メニューは、調理物を沸騰させてからご使用ください。
※約45分経過すると自動的に通電を停止します。

強火の七輪交互焼き(水あり)で魚焼きがおいしい

上下強火の直火ヒーターだから、表面はパリッ、中はジューシーに焼き上げます。



七輪交互焼きの仕組み ※イメージ図



※焼き色が薄いときは、追加焼きをしてください。

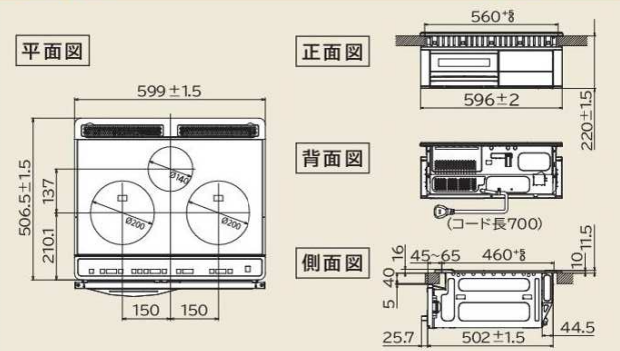
☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。○説明用に「表示部」を点灯しています。○価格にはキャビネットは含まれません。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

仕様表

型式	2口IH+ラジエントヒーター 鉄・ステンレス対応	火力調節	左右IH 100W相当~3.0kW、10段階 中央ヒーター 300W相当~1.2kW、3段階 グリル 手動600W相当~1.2kW、3段階
	HT-H60S(S) シルバー	安心設計	光センサー 温度センサー ● チャイルド ロック ●
	HT-H6S(K) 天面ブラック/前面シルバー	揚げ物メニュー (油量)	●左右IH(200~800g)
左右IH 中央ヒーター	HT-H6K(K) ブラック	煮込みメニュー	●左IH
		タイマー (残り時間)	●IH9時間*1 グリル29分 ラジエント60分
トッププレート幅	60cm	運転音*2	約36dB
左右IH 中央ヒーター		家計にやさしい	オートパワーオフ機能(約10分) 待機時の消費電力0.05W未満
		電圧・消費電力	単相200V-5.8kW*3
		プラグ容量、コード	単相200V用、250V-30A(接地極付き)② 3芯キャブタイプコード、長さ0.7m
		外形寸法 (幅×奥行×高さ)	599×560×236mm
		グリル寸法 (幅×奥行×高さ)	240×360×124mm
		質量	約18.5kg

寸法図

(単位:mm)



安全機能

- 鍋無し自動停止
- 切り忘れ防止自動停止
- 金属小物検知自動停止
- 過熱防止自動停止
- 揚げ物鍋反り検知自動停止
- グリル過熱防止自動停止

*1 火力「4」以上は最長1時間まで。煮込みは最長2時間まで。*2 運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定(当社標準値を使用)。*3 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。

使える鍋と使えない鍋についてはホームページでご確認いただけます。<http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/contents/pot/index.html>

揚げ物調理時のご注意 揚げ物は「揚げ物」メニューを使い別売品の天ぷら鍋および()または()付きの鍋で下記条件を満たし、200~800gかつ深さ1cm以上の油量で調理してください。●鍋底の径が12~26cmで上部内径が16cm以上、底の厚さ1mm以上のももの。●鍋底が平らなもの(3mm以上の反りがあるものは使用できません)●鋳物鍋は正しく温度調節機能が働かない場合があるので使わないでください。●フライパンは高さが低く油がこぼれるおそれがあるので使わないでください。●片手鍋は体などが取っ手にふれて油がこぼれないよう十分注意してください。



安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
 取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。<http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/>

- 電源は定格電力以上のアース付きのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とご相談の上お使いください。●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。●水などの液体やカレー、みそ汁、吸い物、牛乳などが突然沸とう(突沸)して飛び散ったりすることなどがありますので食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにしておくかき混ぜてください。●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、のぞき込まないでください。●市販の汚れ防止シートなどを使用すると正しく温度がはかれないため異常な加熱の原因となりますので使わないでください。

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、製造打切後6年です。



ご使用の際、このような症状はありませんか?

- 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。●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がある。●ビリビリと電気を感じる。●その他の異常や故障がある。

ご使用中

故障や事故防止のため、専用のブレーカーを切り、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。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」をお受け取りになり、大切に保存してください。●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているか確かめください。

●このカタログに掲載の商品は国内一般家庭用です。●機種によっては品切れの場合があります。●商品のデザイン、定格、仕様、補修用性能部品等は改良等のため、予告なく一部変更することがあります。●実際の商品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物ですので、実際の商品の色調とは多少異なる場合があります。

カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口

お客様相談センター TEL: **0120-3121-11**
 FAX: **0120-3121-34**

受付時間 9:00~17:30 (月~土)、9:00~17:00 (日・祝日)
 携帯電話、PHSからもご利用できます(年末年始は休ませていただきます)。

・本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談およびサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。

・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や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。

※弊社の「個人情報保護に関して」は、下記をご参照ください。
<http://www.hitachi-ap.co.jp/privacy/index.html>

・よくあるご質問を、ホームページでご紹介しております。

信用と行きとどいたサービスの当店どうぞ。

このカタログの記載内容は2014年1月現在のものです。YH-5047(H) ●この印刷物は環境に配慮して植物油インキを使用しています。



日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12