

**HITACHI**  
Inspire the Next

# 取扱説明書

保証書・設置説明書別添付

日立 **IH** クッキングヒーター  
家庭用

K6シリーズ 2口IH+ラジエントヒーター 鉄・ステンレス対応

型式 <sup>イチティ</sup> <sup>ケ</sup> <sup>エス</sup> **HT-K60S**  
<sup>イチティ</sup> <sup>ケ</sup> <sup>エス</sup> **HT-K6S**  
<sup>イチティ</sup> <sup>ケ</sup> <sup>ケ</sup> **HT-K6K**

とんかつ

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、保証書、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。



HT-K60S シルバー(S)

# はじめに

「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。

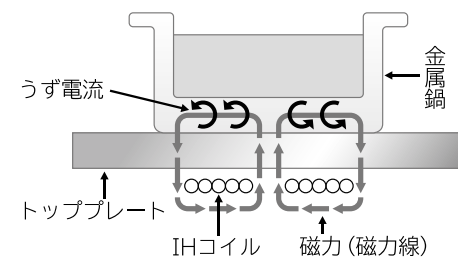
## 大火力 左・右IHヒーター

- 鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や材質によって火力が弱くなる場合があります。 →P.10

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がりが具合を見ながら火力・時間を調節してください。 →P.15

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。

## 両面焼きグリル(水なし)

- 裏返す手間なく、両面を焼き上げる「水なし自動両面焼き」※少量の煙・においが排出されます。

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.26

スタートしてしばらくの間、前回の調理で庫内についた脂が加熱され、煙やにおいが出ることがあります。

## 上面操作

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

## 煮込みメニュー

- 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。

# もくじ

## ご使用の前に

各部のなまえ・別売品	4
操作パネル	5
安全上のご注意	6
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

### ヒーターで調理する

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、いためる、温める	14
メニューを選んで調理する	16~18
揚げ物	16
煮込み	18
お好みの火力で調理する	19
温める	19

### グリルで調理する

グリルの使いかたのポイント	20
メニューを選んで調理する	22~25
丸焼き、切身・干物、つけ焼き	22
手動(魚焼き)	24
追加焼きをする	26

### いろいろな機能を使う

いろいろな機能を使う	27~29
タイマーを使う	27
操作をロックする	28
メロディーとブザーの切り替え	29

## お手入れ

お手入れをする	30~33
排気カバー・排気口	30
上面操作パネル	30
トッププレート・プレートワク・光センサー	31
グリルドア、グリルパンの取り外し/取り付け	32
グリルドア・受皿・焼網	33
グリル庫内	33

## お困りのときは

お困りのときは	34~36
電源	34
音	35
火力	35
グリル	36
結露	36
トッププレート	36
「揚げ物」	36
その他	36
お知らせ表示が出たとき	37

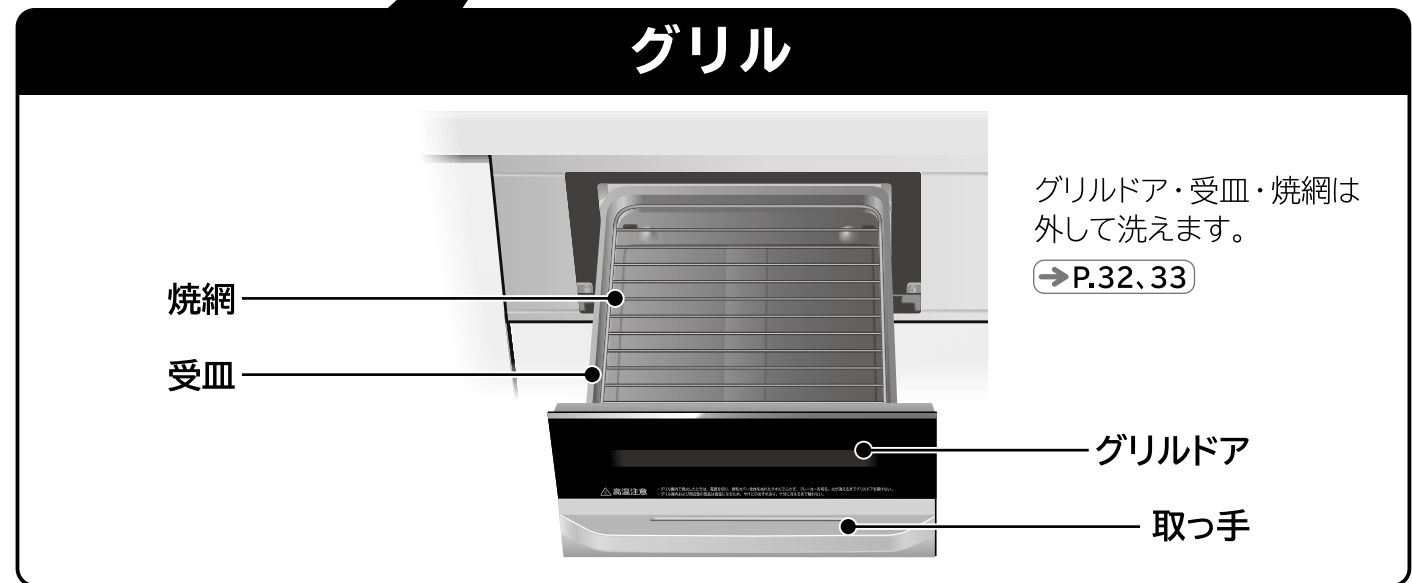
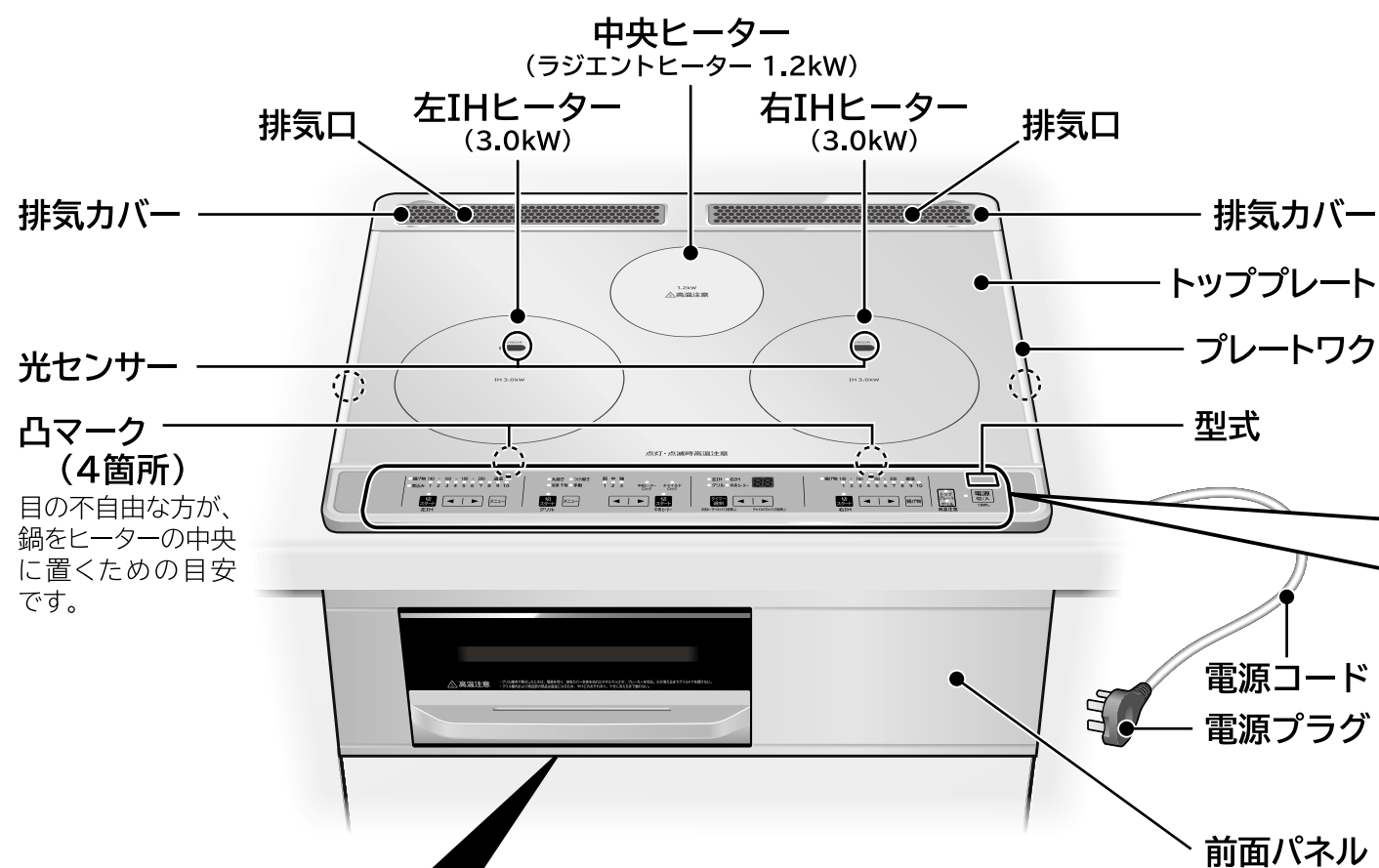
## 料理集 38~45

## 仕様・その他

仕様	46
保証とアフターサービス	46
「ご相談窓口」	47

# 各部のなまえ・別売品

※イラストは、HT-K60Sで説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。



**別売品**

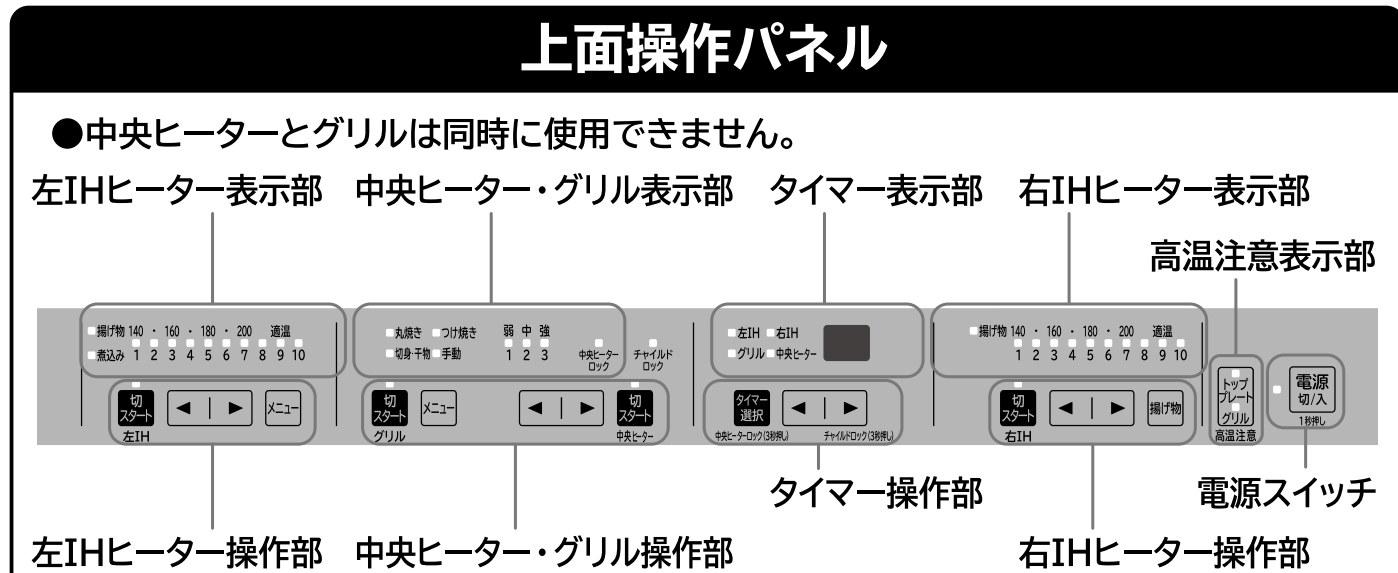
推奨天ぷら鍋(HT-N50) (2016年6月現在)  
 部品番号 : HT-C20TWS 010  
 希望小売価格 : 2,600円(税別)

部品の交換・追加購入 2016年6月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HT-K6K 010	1,000円(税別)
グリルドア (シルバー)	HT-K6S 003	3,000円(税別)
グリルドア (ブラック)	HT-K6K 011	3,000円(税別)

日立の家電品取扱店にご相談ください。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。

# 操作パネル



- 電源スイッチ**  
電源の入・切を行います。  
●電源を入れたまま約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。
- ヒーターで調理をする →P.13~19**  
火力、温度、調理メニューの設定、スタート・切を行います。  
●火力など設定後、約10秒以内にスタートしないと、設定は取り消されます。  
設定内容や運転状態を表示部に表示します。
- グリルで調理をする →P.20~26**  
調理メニュー、仕上がり、火力、追加焼きの設定、スタート・切を行います。  
●調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内にスタートしないと、設定は取り消されます。  
設定内容や運転状態が表示部に表示されます。
- グリル庫内をクリーニングする →P.33**  
グリルの庫内をクリーニングします。  
●クリーニングのときは、焼網を外してください。
- タイマーの設定をする →P.27**  
左・右・中央ヒーター、グリルのタイマー設定をします。  
●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ヒーターや調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。
- 操作をロックする →P.28**  
全ての操作、または中央ヒーターのみロックします。  
●ロックの設定・解除はキーを約3秒押します。  
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

「」使用の前に  
各部のなまえ・別売品／操作パネル

# 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。

<p><b>危険</b> 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。</p>	<p><b>警告</b> 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。</p>	<p><b>注意</b> 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。</p>
---	--	---

**表示の例**

 「警告や注意を促す」内容です。	 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。

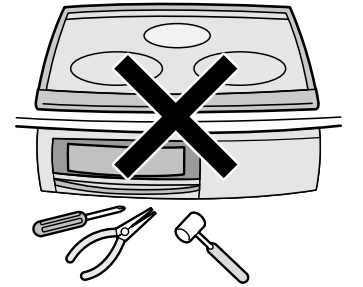
### 本体は



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「ご相談窓口」→P.47 に  
ご相談ください。



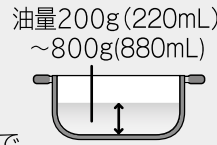
# 警告

## ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 揚げ物を調理するときは

#### ●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない → P.10  
指定の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。
- フライパンは使わない
- 油は200g (220mL) 未満、また、深さ1cm未満では調理しない  
油は200g (220mL) ~ 800g (880mL) の範囲で、深さ1cm以上鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油が少なくなると、油が過熱され発火するおそれがあります。また、油が多過ぎると、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
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず「揚げ物」メニューを使用する → P.16,17  
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正に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



### 使用中(調理中)・使用後は

- 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やグリルドアおよびグリル庫内などの高温部に触れない
- 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。
- いため物・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、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ため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に火力をこまめに調節してください。

※トッププレートの上に敷いて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。



### 使用後は

- 使用後は電源を切る  
使わないときは、電源を切ってください。
- 長期不在のときは専用ブレーカーを切る

### トッププレートは

- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない、ひびが入ったり割れた場合は使わない  
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
- トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない  
下記のものに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
  - その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)
- トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る  
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、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。

### 本体は

- 排気口やすき間などに、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た方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
- カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

### 異常・故障時は

- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.47へ点検・修理を依頼する
  - 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。
  - ビリビリと電気を感ずる。
  - 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
  - その他の異常や故障がある。
- トッププレートにひび割れがある。

# 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

- 鍋は不安定な状態で使用しない
  - 鍋の下に紙やシートを敷かない
  - 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。
  - 本体前方に物を置かない
  - 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、焦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、損傷の原因になります。
  - 火気を近づけない
  - 排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手などを近づけない
  - トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
  - トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
  - 使用中は本体から離れない
- 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。
  - 揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する  
油の飛び散りを少なくするためには(→P.43)
  - 油煙が多く出たら電源を切る

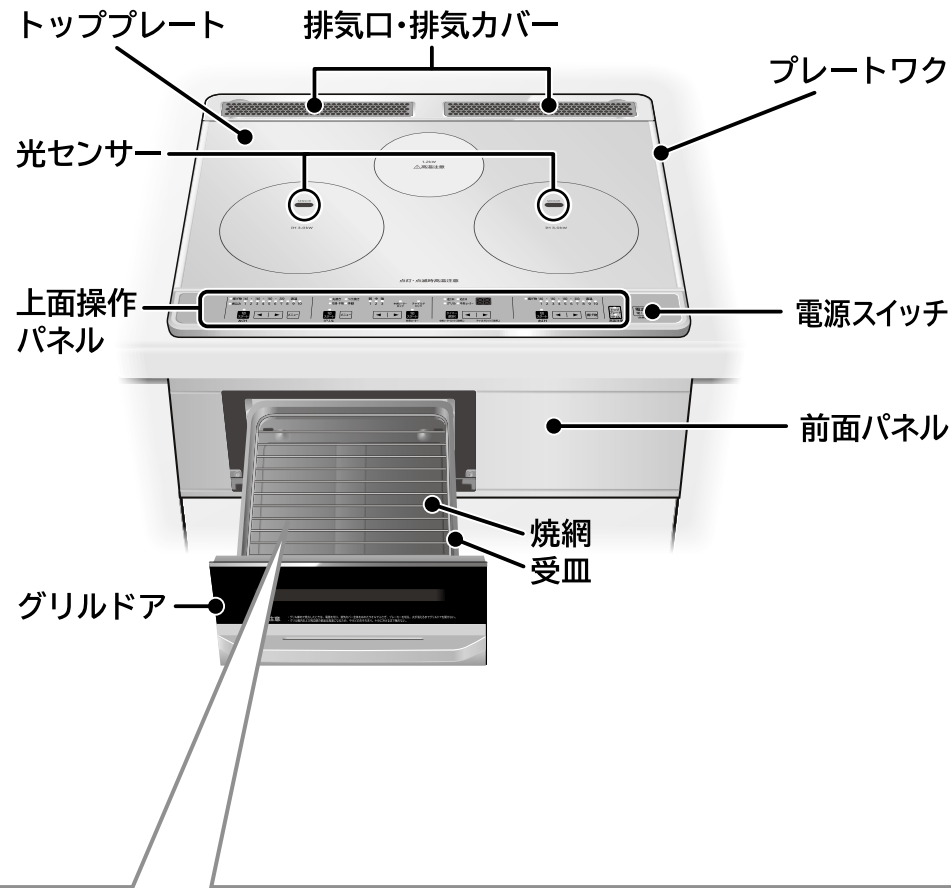
### 使用する方は

- 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  
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  
湯たんぽなどを加熱しないでください。

### お手入れは

- お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

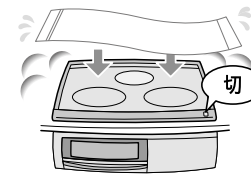


### グリルを使用中に

- グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
- 消火するまでグリルドアを開けない  
(空気が入り、炎が大きくなります)

#### 消火手順

- ①電源を切る
- ②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ  
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
- ③専用ブレーカーを切る  
※グリルドア(強化ガラス)に水をかけない。  
(強化ガラスが割れます)



### グリルを使用するときは

- 使用中や使用後はグリルドア(強化ガラス)に水をかけない  
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
- グリルドアを持って勢よく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない  
グリルドア、受皿、焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
- グリルドア(強化ガラス)に傷がついた場合は使わない  
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。(→P.4)

- 受皿が破損した場合は使わない  
キャビネット内に脂などが落ちる原因になります。
- 必要以上に長時間調理しない  
発煙・発火するおそれがあります。
- 受皿にはクッキングシート・オーブンシート・グリル用の石などを入れて使用しない  
脂が過熱され、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
- 焼網にアルミホイルなどを敷かない  
汚れ防止のためにアルミホイルなどを使用しないでください。脂が過熱し、発煙・発火するおそれがあります。
- 使用中は本体から離れない

- 使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する  
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。
- 使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網、グリル庫内は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
- グリル庫内と受皿は、魚などの脂や食品カスがたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする  
続けて使用するときは、グリル庫内と受皿にたまった脂や食品カスを捨て、汚れをきれいに落としてください。汚れたまま使用すると発煙・発火のおそれがあります。

## 次の点もご注意ください

- 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。
- 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。
- 排気口に水などをこぼさないよう注意する  
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。
- プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない  
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
- トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない  
ヒーターをスタートすると加熱され、火災・故障の原因になります。
- 左・右IH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)
- 光センサーに直射日光や照明が当たると誤作動することがある  
鍋の位置がずれて光センサーに直射日光や照明が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や加熱を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
- 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。
- 土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない  
[S IH] または [SCHIH] 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形状によっては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。
- ビルトインオープンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する  
オープンレンジの排気でグリルドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オープンレンジを使うと排気カバー一部が熱くなる場合があります。
- 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。