

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

日立 IH クッキングヒーター

家庭用

F6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 HT-F60S (シルバー)

HT-F6S
(シルバー (ブラックトップ))

HT-F6
(ブラック)

ラジエントヒーター

1.2kW

3.0kW
IH

3.0kW
IH

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、カンタンご使用ガイド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。

はじめに

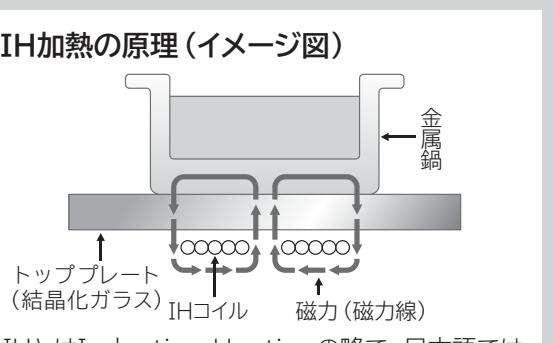
「安全上のご注意」**→P.6~9**をお読みいただき、正しくお使いください。

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。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。**→P.10**

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



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

両面焼きグリル(水あり)

- 裏返す手間なく、片面ずつ強火でおいしく焼き上げる「七輪交互焼き」

※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**

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、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。

もくじ

ご使用の前に

- 各部のなまえ・操作パネル・別売品 4
- 安全上のご注意 6
- 使える鍋の種類 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
 - 好みの火力で調理する
 - ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる・温める 14
 - メニュー「揚げ物」で調理する
 - 揚げる 16
 - 好みの火力で調理する
 - 温める 18

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
- 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

- タイマー(残時間)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
- 排気カバー 30
- 上面操作パネル・吸気口 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・受皿・焼網 32・33
- グリル庫内 33
- 電源について 34
- 音について 35
- 火力について 35
- グリルについて 36
- 結露について 36
- トッププレートについて 36
- 「揚げ物」について 36
- 上面操作パネルに次の表示が出たとき 37

お手入れ

お困りのときは

料理集

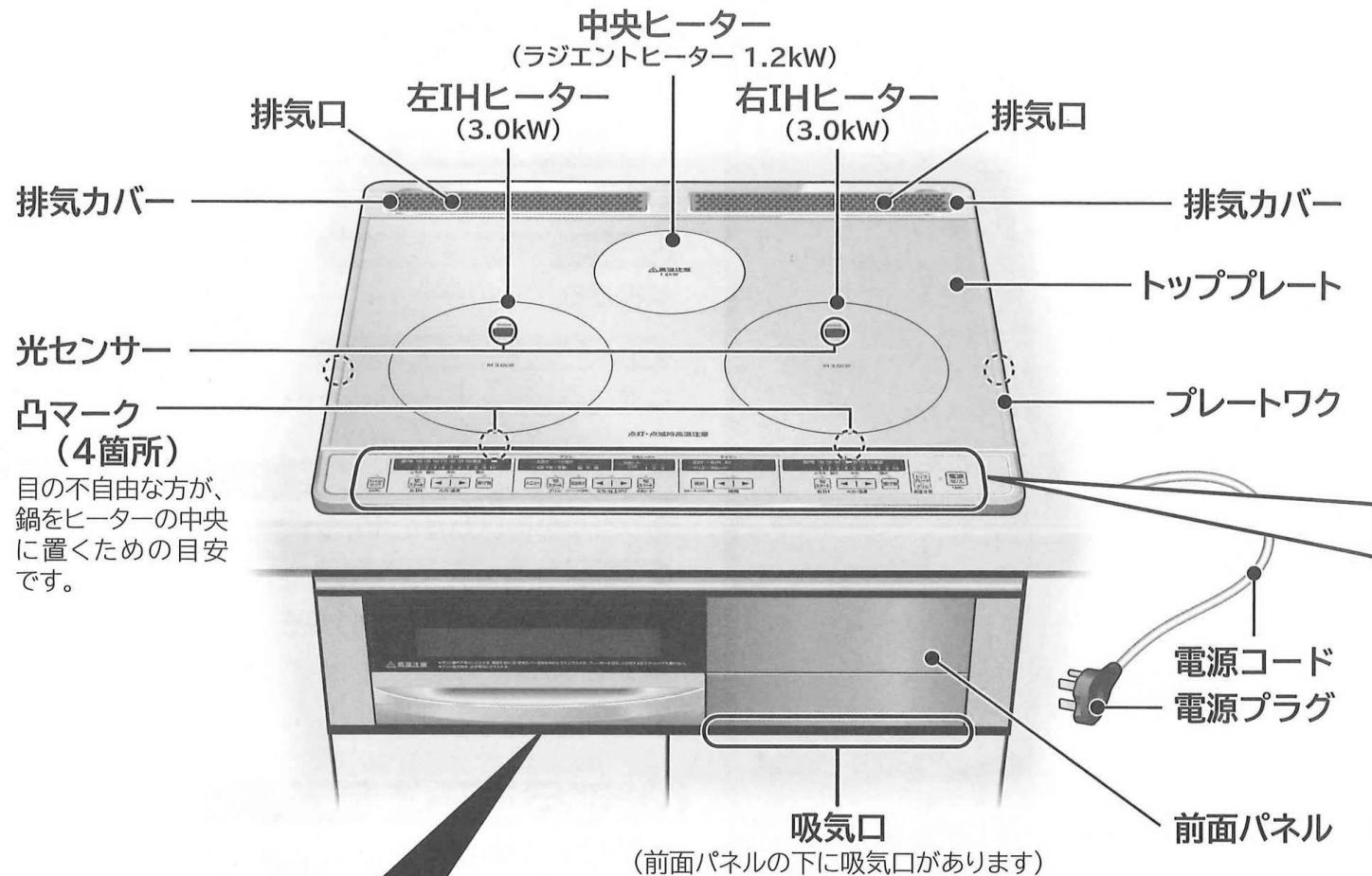
仕様・その他

38~49

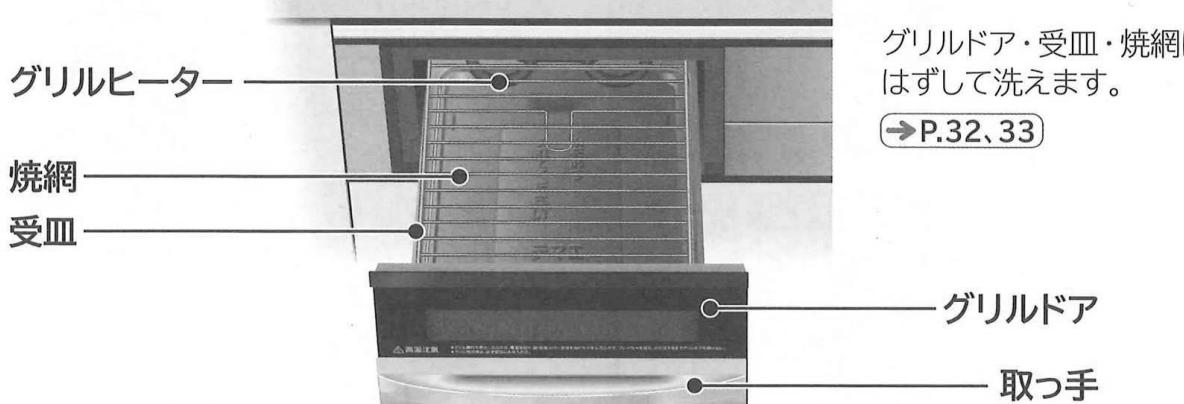
- 仕様 50
- 保証とアフターサービス 50
- 「ご相談窓口」 51

各部のなまえ・操作パネル・別売品

※イラストは、HT-F60Sで説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。



グリル



別 売 品

推奨天ぷら鍋(HT-N50) (2014年1月現在)
部品番号 : HT-C20TWS 010
希望小売価格 : 2,600円(税別)



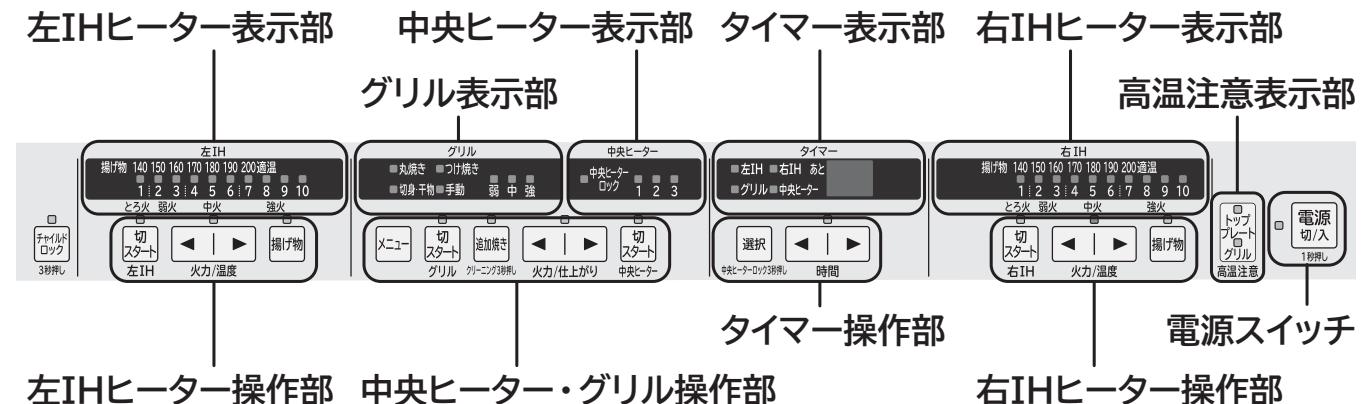
部品の交換・追加購入

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HTW-4PF 003	1,500円(税別)
グリルドア (シルバー)	HT-F6S 004	4,000円(税別)
グリルドア (ブラック)	HT-F6 017	4,000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。

上面操作パネル

●中央ヒーターとグリルは同時に使用できません。



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、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、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。

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、通電スタート・切を行います。

●調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、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、焼網をはずしてください。

タイマー(残時間)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。

●タイマーは複数のヒーターとグリルに設定することができます。

※「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秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

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。



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。



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。



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。

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。



●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、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.51](#)に
ご相談ください。



●火災・感電・けがの原因になります。

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。
 - ・焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
 - ・トッププレートにひび割れがある。
 - ・ビリビリと電気を感じる。
 - ・その他の異常や故障がある。

据付のときは



- 電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む
- 電源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ふく



- 電源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
- 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差しみがゆるいときは使用しない
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない



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。



警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は



- 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ます。火災の原因になります。

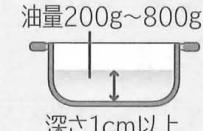
- フライパンは使わない

- 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、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないとき、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、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



- 油煙が多く出たら電源を切る
- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ず「揚げ物」キーを使用する [→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。

調理の際は



- 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

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が飛び上がることがあります。やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、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、のぞき込まないようにしてください。



- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



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。

※トッププレートの上にのせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

- 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・鍋の取っ手などの高温部に触れない

- いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用的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火力をこまめに調節してください。

トッププレートの上は



- 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(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など

- 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

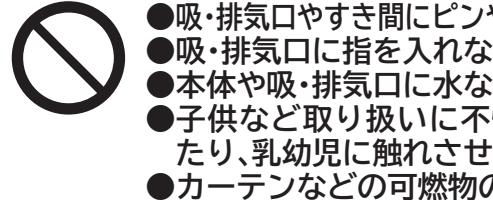
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

安全上のご注意(つづき)

⚠ 警告

- 火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は



- 吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
- 吸・排気口に指を入れない
- 本体や吸・排気口に水などをかけない
- 子供など取り扱いに不慣れな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

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

⚠ 注意

- 火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用者の方は



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。



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、焦げ付かせたりすると鍋底が過熱して、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、損傷する原因になります。
- 火気を近づけない
- 吸気口や排気口バーをふさいだり、排気口バー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
- 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
- 油煙が多く出たら電源を切る
- 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。

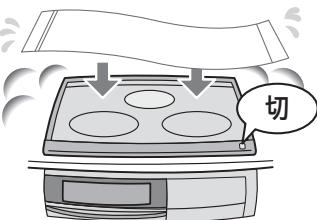
グリル使用中に



- 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)



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

⚠ 注意

- 火災・感電・けが・やけどの原因になります。

グリルを使用するとき



- 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いよく引き出したり、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。

- 受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。



- 使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網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

- アルミホイルは、ヒーターに触れないように焼網の上に置く
ヒーターに触ると発火のおそれがあります。

- 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)

- 使用中は本体から離れない
発煙・発火するおそれがあります。

- 受皿には水以外のもの(アルミホイル・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
脂が過熱し、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。

- グリル庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的に手入れをする

続けて使用するときは、受皿にたまつた脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

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
ヒーターが通電すると加熱され、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

- 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。