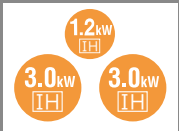


## M6Tシリーズ

鉄・ステンレス対応

3口すべて IH



フッ素コート  
焼き網

水なしグリルで  
裏返す手間なく  
両面焼き上げ。

予熱も加熱もコントロールする光・温度センサー

予熱も加熱もコントロール  
**光・温度  
センサー**

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。

すっきりシンプルで使いやすい上面操作パネル



※写真はHT-M60ST(S)

## IH便利メニューで料理を手軽に

火加減をプログラムした2種類のIH便利メニューで毎日の料理を手軽においしく仕上げます。

煮込み (左IH)

保温 (中央IH)



※「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。

## 水なし自動両面焼きグリル

「切身・干物」「丸焼き」「つけ焼き」の3メニューから焼き方を選んで、仕上がりを設定すれば、裏返す手間なく焼き上げます。



**HT-M60ST(S)** **200V** **NEW**  
230,000円<sup>☆</sup>(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。



**HT-M6ST(K)** **200V** **NEW**  
212,000円<sup>☆</sup>(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。

☆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うえ、お使いください。

## 仕様表

型式	3口IH 鉄・ステンレス対応	火力調節	左右IH 100W相当～3.0kW, 8段階 中央IH 100W相当～1.2kW, 5段階 グリル 手動270W相当～700W相当, 3段階
	HT-M60ST(S) シルバー	安心設計	光・温度センサー チャイルドロック ● (左右IH) ● (中央IH)
トッププレート幅	60cm	IH便利メニュー	煮込み(左IH)/保温(中央IH)
	左右IH 中央IH		揚げ物メニュー(油量) ● 右IH(200～800g)
タイマー(残り時間) ● IH9時間*1 グリル29分			
左右IH 中央IH		運転音*2	約42/39/33dB (火力により3段階に変わります。)
		オートパワーオフ	約10分
		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) 3芯キャブタイプコード, 長さ0.7m
		外形寸法(幅×奥行×高さ)	600×559×234mm
		グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ)	240×353×105mm
		質量	約14.5kg

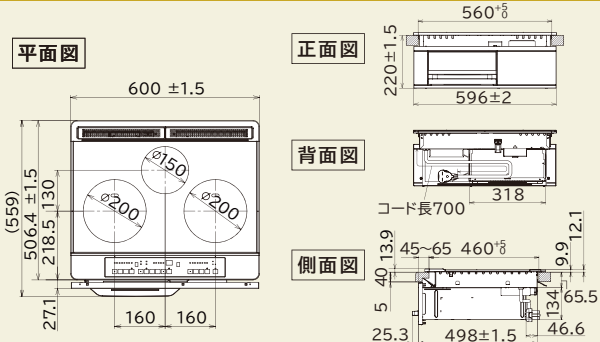
\*1 火力「4」以上は最長1時間まで。煮込みは最長2時間、保温は最長1時間まで。\*2 運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定(当社標準値を使用)。\*3 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。

**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。

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。 <https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/contents/pot/index.html>

## 寸法図

(単位: mm)



寸法図はホームページからダウンロードできます。  
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/sells/index.html>

## 安全機能

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

## IHクッキングヒーターを安全にお使いいただくために

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。

- 調理中は、本体のそばから決して離れないでください。
- 取扱説明書に記載の鍋を使用してください。
- 「揚げ物」メニューを使用してください。
- 取扱説明書に記載されている指定の油量を守って調理してください。
- 鍋はIHヒーターの中央に置いてください。

液体を加熱するときには突沸に注意してください。

- 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よ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は使用しないでください。

- 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。



## 安全に関するご注意

●ご使用前の取扱い説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

取扱い説明書はホームページからもご覧いただけます。 <https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/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うえ、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。

## 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8年です。

### 愛情点検



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。

### ご使用中止

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お確かめください。
- 「保証書」は取扱説明書の最終ページに印刷されています。

●このカタログに掲載の商品は国内家庭用です。●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。

■お客様相談センター(日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口)

TEL: 0120-3121-11

携帯電話: 050-3155-1111 (有料)

FAX: 0120-3121-34

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)(年末年始を除く)

- 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きますことがあります。※弊社の「個人情報保護に関して」は、下記をご参照ください。  
<https://www.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy/>
- よくあるご質問を、ホームページでご紹介しております。



表示を正しく  
家電取組協会

当社は、適正な表示を  
推進しています。

このカタログの記載内容は  
2020年9月現在のものです。  
YH-5091(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。



信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12

360°/ヒート  
ひとりひとりに、うれしい暮らしを