



三菱 IH クッキングヒーター (家庭用)

取扱説明書

形名 **トッププレート幅60cmタイプ**

- CS-G318M
- CS-G318MS
- CS-G318MSR
(レンジフード連動機能あり)

トッププレート幅ワイドタイプ

- CS-G318MWS



- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受け取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
- お客様ご自身では据付けないでください。
(安全や機能の確保ができません)

この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

安全のために必ずお守りください	2	ご使用の前に
ご使用前の準備 / ご使用上のお願い	5	
知っておいていただきたいこと	6	
各部のなまえとはたらき	7	
使える鍋・使えない鍋	10	

加熱をする (左右IHヒーター/中央ヒーター)	12	ヒーター
加熱調理のポイント	13	
揚げる(左右IHヒーターのみ)	14	
揚げ物調理のポイント	15	

グリル調理の前に	16	グリル
(準備 ・グリル火力(焼き色)/焼き時間の目安 ・グリル調理のポイント)		
グリルで焼く	18	

切タイマー	20	便利な機能
ロック (チャイルドロック/ヒーターロック)	22	
レンジフード連動設定	23	

お手入れ トッププレート・本体・鍋	24	お手入れ・困ったときは
お手入れ グリル	26	
故障かな?と思ったら	28	
据付け確認と試運転の立会い	33	
仕様	33	
修理の前に	34	
保証とアフターサービス	35	
別売部品・消耗部品を購入するとき	裏表紙	

当社専用天ぷら鍋は付属していません。
揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)をお買上げの販売店でお買い求めください。
品番: CS-T22

製品登録のご案内

三菱電機のウェブサイトで「製品登録」いただくと、製品に関するお役立ち情報をメールやウェブサイトでご紹介します。

三菱電機製品登録

検索

安全のために必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

警告

誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの

注意

誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■ 図記号の意味は次のとおりです。

 禁止	 接触禁止	 水かけ禁止	 分解禁止	 指示に従い実行する
--	--	---	--	---

警告

揚げ物調理について

揚げ物をするときは、次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります。 **火災の原因**

- 油の量は200g(約220mL)未満では調理しない



- 揚げ物調理中は、そばを離れない



- 必ず当社専用天ぷら鍋を使う
※鍋底が反ったり変形しているものは使わない (鍋底の反りは0.5mm以下のものを使う) **使用不可**

※当社専用天ぷら鍋は付属していません。揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)をお買上げの販売店でお買い求めください。「別売部品を購入するとき」裏表紙

- 鍋は加熱部の中央に置く
※汚れ防止カバーは使用しない
- IHヒーターの揚げ物ボタン **揚げ物** を使う

※中央ヒーターを使うと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎるため使用しない

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因
※使用後は、触れたり当たらないようにグリル扉を閉める

- 排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物、指を入れない
火災・感電・けがの原因

- 可燃物を近づけない
火災・感電・けがの原因
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や排気口の上に置かない

- トッププレートの上に、次のようなものを置かない
(例)缶詰・湯たんぽ・アルミオイル・アルミ製トレイトパック・アルミ製容器・ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品
加熱した場合、容器が赤熱したり、火災・爆発・やけどなどの原因

- 鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない
熱で紙などが焦げたり、安心機能が正しくはたらかず、発煙・発火の原因
※各種汚れ防止カバーとは、トッププレートと鍋やフライパンなどの間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの

- トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電・けがの原因
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する
[トッププレートはガラス製です。上にのったり、ものを落としたりしないでください。また、傷が付くと割れの原因になります。]

- 中央ヒーターの上に、鍋・別売部品の焼きあみ以外の物を置かない
火災の原因

警告

- **接触禁止**
● トッププレート高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分や鍋に触れない
高温のためにやけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない (トッププレート高温注意ランプ **9ページ**)

- **水かけ禁止**
● 本体(排気口など)に水をかけない
漏電・ショート・火災・感電の原因

- **分解禁止**
● 分解・改造・修理はしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

- **炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る**
● そばを離れない
● 加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因

- **異常・故障時には、ただちに使用を中止する**
火災・感電・けがの原因
※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する [異常・故障例]
● こげくさいにおいがする
● 触れるとビリビリ電気を感じる
● トッププレートにひびが発生した
● その他の異常、故障がある

- 水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する
やけど・けがの原因



- 使用後は、電源を切る
火災の原因
※長期不在のときは、ブレーカーを切る

注意

揚げ物調理について

- **他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しない**
油温度調節機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因

- 揚げ物調理中は中央ヒーターを使わない
揚げ物調理中に飛び散った油が、通電中の中央ヒーターに付くと発火し、火災の原因

- **揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する**
油が飛び散ってやけどの原因
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる (油の飛び散りを少なくするために **15ページ**)

- **油煙が多く出たら電源を切る**
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因

- **IHヒーター・中央ヒーターの上に、下記のものを置いたまま通電しない**
● 排気カバー
● グリル受け皿
● スプーンなどの金属製小物
加熱してやけどの原因

- 鍋を不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因

- 調理以外の目的で使用しない
火災の原因

- 排気口をふさいだり、排気口付近に手や顔・鍋の取っ手を近づけない
キッチンや本体内部が過熱して、火災・やけどの原因

- 操作部や火力ランプの上に、高温の鍋などを置かない
熱により操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因

- **空だきをしたり、加熱しすぎない**
鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
鍋の反り・変形の原因
トッププレート破損によるけがの原因

- **火気を近づけない**
感電・漏電の原因

- 本体前方に物を置かない
火災の原因

- 中央ヒーターの上に、直接食材をのせて焼かない
発火・異常動作の原因

- **医療用ペースメーカーをお使いの方が、本製品をご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う**
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る

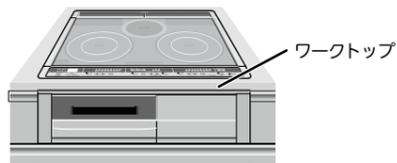
- **お手入れは冷えてから行う**
やけどの原因

安全のために必ずお守りください (つづき)

● グリル調理について

⚠ 注意

- 調理中は本体から離れない
調理物が発火する原因
- 必要以上に加熱しない
加熱しすぎると発火の原因
- 扉を引き出したときに、上から強い力を加えない
扉や受け皿が落下してけがの原因
- グリル用の小石などは使わない
発煙・発火・やけどの原因
- 排気カバーの上にものを置かない
取っ手が熱くなり、やけどの原因
- 調理中、扉を開けたままにしない
ワークトップやグリル周辺部分の温度が上がり、熱による変形・変色、やけどの原因

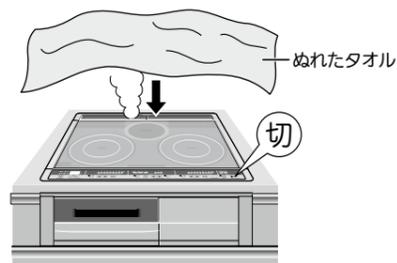


- 調理物などをヒーターに付けない
発煙・発火の原因
- おもちはグリルで焼かない
ふくらんだとき、ヒーターについて発煙・発火の原因
(おもちの焼きかた 13ページ)
- 扉(ガラス窓)に水をかけない
ガラスが割れて、けがの原因
- 耐熱性のない容器やシリコン容器、樹脂容器などを加熱しない
発煙・発火・火災の原因

- グリル高温注意ランプが点灯中は、扉(ガラス窓)とその周辺の金属部分に触れない
高温のためにやけどの原因
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない
(グリル高温注意ランプ 9ページ)

- 必ず受け皿を使用する
火災の原因
- 調理物が発煙・発火した場合は
すぐに電源を切り、次の手順で
消火する

- 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
- ※このとき扉の周囲から煙が出ます。



- 炎が消えるまで扉を引き出さない
空気が入り、炎が大きくなります。

- 使用後や続けて焼くときは、受け皿やグリルあみの汚れをきれいに落とす
受け皿などに調理くずや油が残ったまま調理すると発煙・発火の原因
※受け皿にアルミホイルをセットするとお手入れが簡単です。
(アルミホイルのセットのしかた 16ページ)

お手入れする

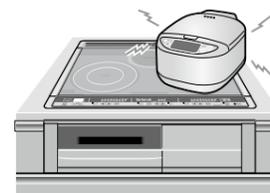
■ ご使用前の準備

お客様ご自身では据付けない(安全や機能の確保ができません)

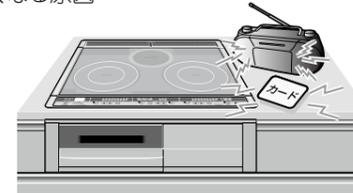
- 三菱IHクッキングヒーターの据付けは、販売店が「電気設備に関する技術基準」および「内線規程」に基づき実施しております。据付け完了後、据付説明書12ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。
- 販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

■ ご使用上のお願い

- 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でください。
磁力線により本製品が故障する原因



- 使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけないでください。
 - ・ICカード、キャッシュカード類などの記録が消える原因
 - ・ラジオ、テレビ、補聴器などの受信障害、雑音や音が小さくなる原因



- 市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わないでください。
本体故障の原因
※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材の鍋を加熱するもの

- 鍋底・トッププレートに付いた汚れや異物は落としてから調理してください。

トッププレートが汚れる原因
汚れや異物などが付いたまま調理すると、鍋底とトッププレート(ガラス面)がくつき、割れの原因

- トッププレートにのせる重さは、鍋の重さを含めてヒーター1口あたり15kgまでにしてください。

- 害虫(ゴキブリ)などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。
適切な環境下でご使用ください。

- 排気口などに液体が入った場合、故障の原因になることがあります。
多量に入ってしまったり、または本体が動作しなくなった場合、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。35ページ

- 多量に吹きこぼした場合は、キャビネット(本体下側)に吹きこぼしたものがたれることがあります。この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。

- グリル受け皿に水は入れないでください。
庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体故障の原因

- キャビネット(本体下側)に調味料・食材などを置かないでください。
熱による変質の原因



- 調理するとき、鍋やフライパン同士が触れないようにしてください。
異音の原因

ご使用前の準備

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

■ 知っておいていただきたいこと

- この取扱説明書は、「レンジフード(換気扇)」を「レンジフード」と略して記載しています。
- 取扱説明書中のイラストや写真はイメージのため、実物と異なる場合があります。

はじめてお使いになるときに

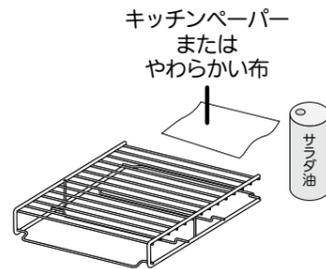
グリルあみ

① 水洗いをする

- ナイロンたわしなどの硬いものは使わない
(グリルあみ表面を傷つける原因)
- 研磨材入りの洗剤は使わない
(グリルあみ表面を傷つける原因)

② キッチンペーパーなどで水分をよくふき取るか、自然乾燥する

③ キッチンペーパーや、やわらかい布でサラダ油などをグリルあみ全体に薄く塗る



安心機能について

■ 温度過昇防止機能

鍋底やグリル庫内が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。温度が下がると自動でまた加熱し始めます。

※特に予熱中や、炒め物中にはたらくことがあります。

■ 切り忘れ防止機能

調理中にヒーターを切り忘れても、最後の操作から約45分でブザーが鳴り、自動でヒーターが切れます。

※各ヒーターごとに、はたらきます。

※グリル(手動)は加熱がスタートしてから約20分後、3kWは約10分後。

■ 小物検知機能

IHヒーターにスプーン・ナイフなどの金属小物が置かれても、検知して加熱しません。

■ 空焼き自動停止機能

IHヒーターで温度が上がりすぎたときに、加熱を停止します。「U1」が表示しますが、故障ではありません。

■ 鍋なし自動停止機能

IHヒーターに鍋を置かなかったり、外したままにすると、約1分後に自動でIHヒーターが切れます。

■ 高温注意ランプ 9ページ

ヒーターまたはグリル使用中(加熱を始めるとすぐ点灯)、熱い間はランプが点灯して高温注意をお知らせします。

※電源を切った後も、熱い間は点灯してお知らせします。

■ ロック

● チャイルドロック

すべてのヒーターが使えないようにロックします。

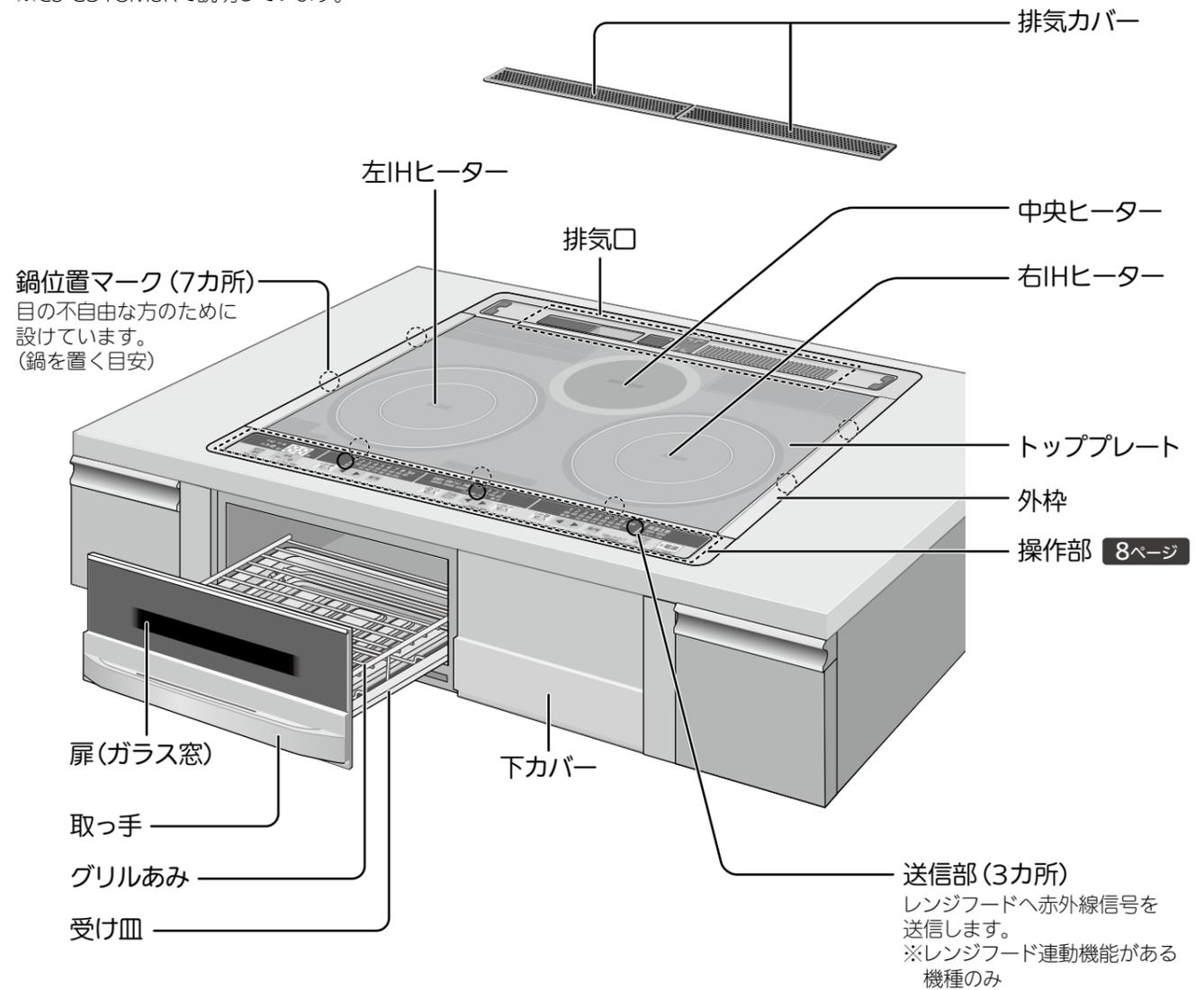
● ヒーターロック

中央ヒーターだけを使えないようにロックします。

■ 各部のなまえとはたらき

本体

※CS-G318MSRで説明しています。



付属品

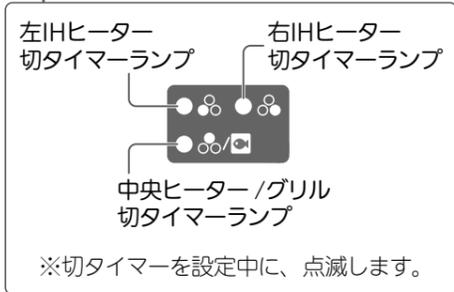
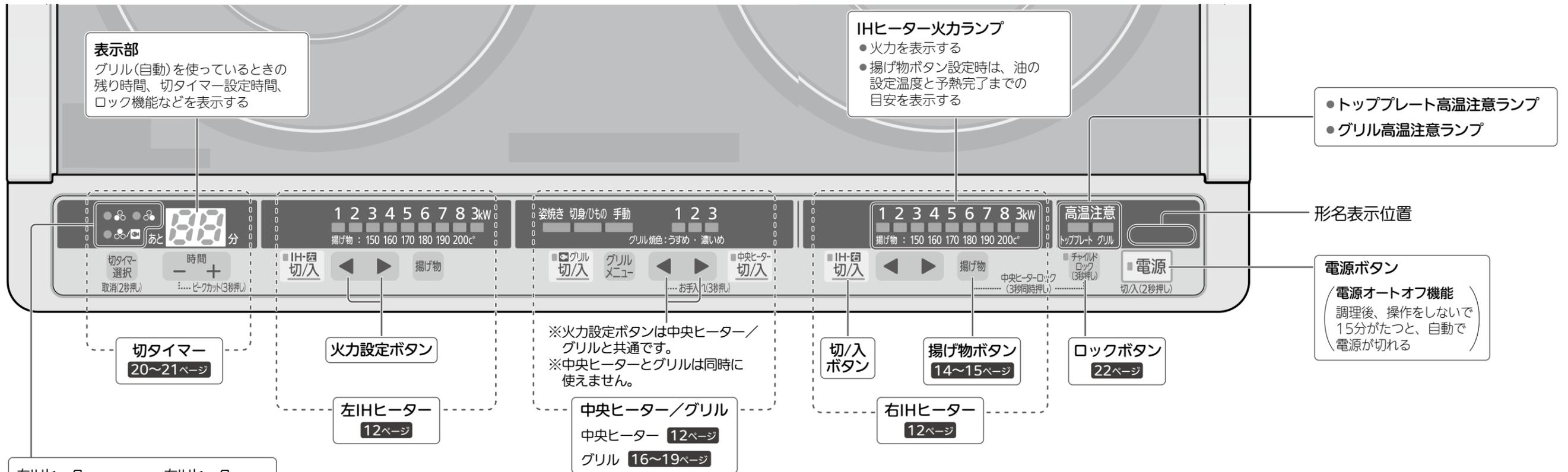
取扱説明書(本書).....	1部
据付説明書.....	1部
保証書.....	1部

※当社専用天ぷら鍋は付属していません。揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)をお買い上げの販売店でお買い求めください。「別売部品を購入するとき」 裏表紙

各部のなまえとはたらき (つづき)

操作部 / 表示部

※CS-G318MSRで説明しています。(イラストのランプ、表示部は説明のためにすべて点灯)



操作手順・表示について

この説明書では次のように表わしています。

- 操作手順は..... ① ② ③
- 表示ランプは..... ■ ■ □
点灯 点滅 消灯

お知らせ

- 火力調節やグリル選択の目安に、基準火力を設けています。基準火力ではブザーが長めに鳴ります。
左・右IHヒーター「4」
中央ヒーター「2」
グリル自動調理の焼き色調節「・」(標準)
グリル手動調理「2」
揚げ物の油温度設定「180」℃

ピークカット設定

総消費電力(5800W、4800W、4000W)を切り替えます。(工場出荷時は5800Wに設定しています)
※総消費電力を4800W、4000Wに設定した場合は、高火力を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。
「ヒーターの火力・使用制限について」 34ページ

- 1 電源 をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる
- 2 切タイマーの - を約3秒長押しする
- 3 再度、切タイマーの - を押す
 - 押すごとに、表示が切り替わります。
- 4 切タイマーの + を押す(設定完了)
 - ※ + を押さないと、設定は変更されません。
 - [例] 4800Wに設定したとき

■ 設定が終わったら、電源 を押して、本体の電源を切る

ピークカット設定についてのお知らせ

- 手順③の途中で設定をやめたいときは、本体の電源を切るか、約5秒間操作しないと、本体の電源を入れた状態に戻ります。このとき、設定は変更されません。
- 設定した内容は、本体の電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。

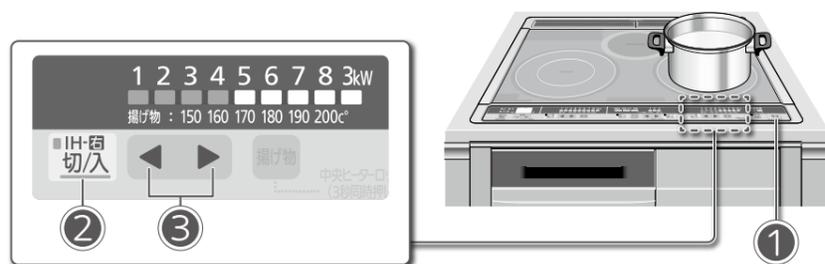
使える鍋・使えない鍋

お手持ちの鍋を確認するときは・・・

※ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。(左IHヒーターも同様です)

準備

鍋に水を入れ、IHヒーターの中央に置く



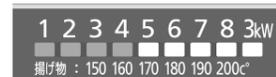
① 電源をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② IH-ovenを押して、IHヒーターの電源を入れる



③ ◀ ▶ のどちらかを押す

○ **使える鍋**
火力ランプが点灯し、鍋が加熱されます。



✕ **使えない鍋**
火力ランプが点滅し、加熱されません。
「鍋なし自動停止機能」6ページ



■ 終わったら、IH-ovenを押してIHヒーターの電源を切り、電源を押して、本体の電源を切る

新しい鍋を購入するときは・・・

- 右記マークのある鍋をおすすめします。
※ただし、11ページの使える鍋の材質と形状を確認して、✕のものは使えません。
(△のものは、火力が弱かったり、使えない場合があります)
※一般財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
※100V対応の鍋は使えません。
- 右記マークのない鍋は「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、使えない場合があります。



お知らせ

- 同じ火力設定でも、鍋の材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。
- 同じ鍋を使用しても、各IHヒーターで消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

鍋の材質

鍋の種類	左右IHヒーター	中央ヒーター
<ul style="list-style-type: none"> ● 鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー(耐熱性) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ● ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする(ホーローが溶けてくっつき、トッププレート損傷の原因) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ● ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする ○ ● ホーロー加工された魚焼き器・あみは使えない(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因)
<ul style="list-style-type: none"> ● ステンレス 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ● 18-0 ※磁石がよく付く △ ● 18-8 18-10 ● 火力が弱くなる ● 厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ● ○ ●
<ul style="list-style-type: none"> ● 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) ● 多層鍋 ● 溶射鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている) 	<ul style="list-style-type: none"> △ ● 多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える △ ● 鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ●
<ul style="list-style-type: none"> ● 陶磁器(土鍋など) 	<ul style="list-style-type: none"> ✕ ● 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない ※形状などによっては、本製品が故障します。 	<ul style="list-style-type: none"> △ ● 土鍋の底に脚があるものは、加熱できない △ ● 土鍋を引きずらない(土鍋の底でトッププレートを傷つけ、割れの原因)
<ul style="list-style-type: none"> ● 銅、アルミ 	<ul style="list-style-type: none"> ✕ ● 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ●
<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱ガラス 	<ul style="list-style-type: none"> ✕ ● 	<ul style="list-style-type: none"> △ ● 超耐熱ガラス製鍋以外は使えない(割れることがある)

鍋の形状

左右IHヒーター	中央ヒーター
<ul style="list-style-type: none"> ○ ● 12~26cm ※鍋底の直径に対して鍋の直径が大きいと、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがあります。 ※圧力鍋も使えます。(IHヒーターは火力が強いため火力を上げすぎない) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ● 底が平らで厚手のもの ○ ● 底の平らな部分の直径が12~19cmのもの
<ul style="list-style-type: none"> ✕ ● 底に3mm以上の反りや脚があるもの ✕ ● 底の丸いもの(中華鍋など) ✕ ● 底の直径が12cm未満のもの <p>※安心機能が正しくはたらかませません。また火力が弱くなったり、使えない場合もあります。(本体故障の原因)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✕ ● 底に3mm以上の凸凹があるもの(中央ヒーターの温度調節機能はたらかみ、ヒーターが赤くなったり消えたりするため調理が上手にできない)
<h3>お知らせ</h3> <ul style="list-style-type: none"> ● 底が薄いものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。 ● 底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。 	

使用前の準備

ヒーター

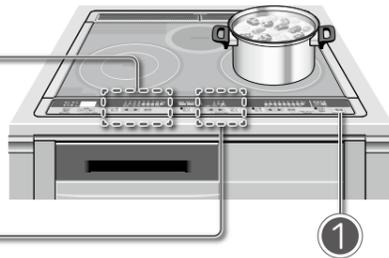
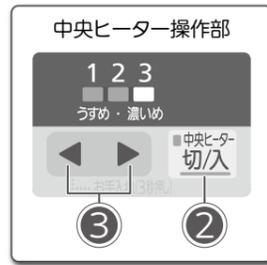
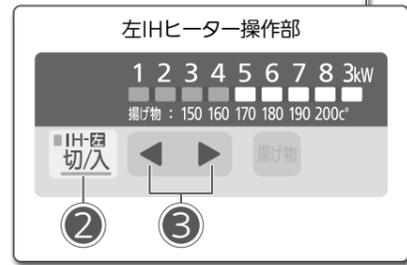
グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

加熱をする〈左右IHヒーター／中央ヒーター〉

準備 鍋をヒーターの中央に置く



左右IHヒーターの使いかた

※ここでは、左IHヒーターを使う場合で説明しています。(右IHヒーターも同様です)

① **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② **IH-切** を押して、IHヒーターの電源を入れる



火力ランプは消灯したままです。

③ **のど** どちらかを押して、火力を選び、調理する



はじめは、自動的に火力「4」(750W)で加熱が始まります。

●切タイマーの設定ができます。20～21ページ

調理が終わったら、

IH-切 を押してIHヒーターの電源を切り、

電源 を押して、本体の電源を切る

中央ヒーターの使いかた

① **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② **中央ヒーター-切** を押して、中央ヒーターの電源を入れる



火力ランプは消灯したままです。

③ **のど** どちらかを押して、火力を選び、調理する



はじめは、自動的に火力「2」(600W相当)で加熱が始まります。

中央ヒーターの火力

1	2	3
300W相当	600W相当	1200W

●切タイマーの設定ができます。20～21ページ

調理が終わったら、

中央ヒーター-切 を押して中央ヒーターの電源を切り、

電源 を押して、本体の電源を切る

お願い

- 煮込み料理をするときは、火力を弱めにし、ときどきかきまぜてください。(焦がさない)
食材(特に大根・じゃがいも・こんにゃくなど)が鍋底に貼り付いて、部分的に焦げ付くことがあります。焦げた部分が空焼きのようになります。
ホーロー鍋では、鍋底のホーローが溶けてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷付き・割れ・変色の原因になります。

お知らせ

- 3kWは約10分でヒーターが切れます。「切り忘れ防止機能」6ページ
- 鍋底の温度が上がりにすぎないように、自動で火力が下がります。温度が下がると、自動で加熱を始めます。
※特に予熱時や炒め物中にはたります。「温度過昇防止機能」6ページ

加熱調理のポイント

ヒーターの火力・使用制限について 34ページ

IHヒーター火力の目安

IHヒーターに慣れていただくための目安です。使い慣れてきましたら、お手持ちの鍋などに合わせて火力を調節してください。鍋は、弊社推奨品を使用した場合の火力です。詳しくはカタログをご覧ください。

火力	1※ 150W相当	2※ 300W相当	3 500W	4 750W	5 1000W	6 1500W	7 2000W	8 2500W	3kW 3000W
温める		温め直し							
煮る		煮込み				ひと煮立ち			
蒸す						蒸し物	茶わん蒸し しゅうまい		
ゆでる				根菜				葉菜	湯沸し
焼く・炒める				フライパン予熱			30秒～1分程度		
		焼き物				炒め物			

※: 火力「1」「2」は火力調整しているため、一定間隔で「カチッ」と音がすることがあります。また、IHヒーターから鍋を外したときなど、鍋なし表示になるまでに時間がかかる場合がありますが、異常ではありません。

焼き物・炒め物のコツ

予熱

- 材料の準備、調理の段取りを整えてから予熱を始める
- 火力は「4」～「6」で、30秒～1分

焼く・炒める

- フライパンなどに余裕をもたせた量で調理する(食材がよく動き、焦げ付きにくく、調味料もまんべんなくからむ量にする)
- 焦げ付きそうなときは、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節する

IHヒーターでのおもちの焼きかた



ふたをして、火力「3」～「4」で両面を5～8分ずつ焼く

- ※フッ素樹脂加工でないフライパンは、焦げ付くことがあります。
- ※フッ素樹脂加工のフライパンは、火力が強いとフッ素樹脂加工が傷む場合があります。
- ※薄いフライパンは変形する場合があります。
- 様子を見ながら、火力を調節して焼いてください。

中央ヒーターについて

- トッププレートにしょうゆや調味料がたれたときは、トッププレートが冷めたら、すぐにふき取ってください。放置したまま使用すると、トッププレートが変色することがあります。(機器の性能に問題はありません)
- 中央ヒーターとグリルは同時に使えません。
- 中央ヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止機能用のセンサーです。
- 中央ヒーターは、ついたり消えたりして火力調整を行っています。
- 中央ヒーターは発熱(赤熱)し、トッププレートの表面が高温となります。使用中・使用後はトッププレートに触れないでください。また、絶対に可燃物をのせないでください。
- 中央ヒーターを使用後は、トッププレート高温注意ランプが長めに点灯します。(安全のため)

ご使用の前に

ヒーター

グリル

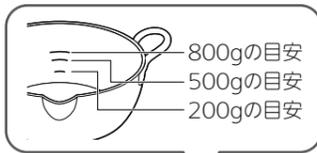
便利な機能

お手入れ・困ったときは

揚げる〈揚げ物機能 ※左右IHヒーターのみ〉

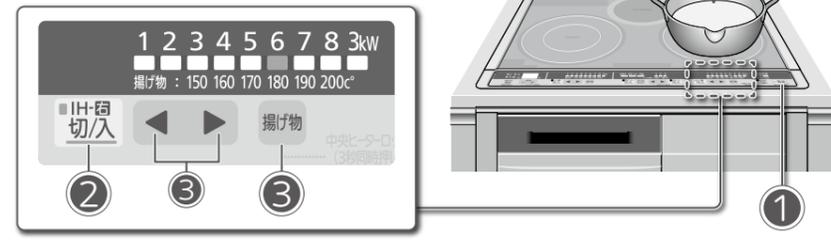
※ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。(左IHヒーターも同様です)

- 準備** 当社専用天ぷら鍋に油を入れ、IHヒーターの中央に置く
- 油の量は、200g(約220mL)~800g(約900mL)



当社専用天ぷら鍋について

- 当社専用天ぷら鍋は付属していません。揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)をお買上げの販売店でお買い求めください。「別売部品を購入するとき」裏表紙



1 電源 切り入(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

2 IHヒーター 切り入 を押して、IHヒーターの電源を入れる

3 揚げ物 を押す

- 180℃で予熱が始まります。



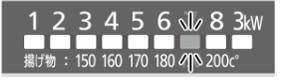
設定した温度に近づくにつれ、点滅が2段階で早くなります。予熱完了の目安にしてください。

油温度を変更するとき

のどちらかを押して、油温度を設定する

- 押すごとに、設定温度が切り替わります。
- 設定温度180℃・油800gの場合、予熱完了までの所要時間は、約10分です。

[例]「190」℃に設定したとき

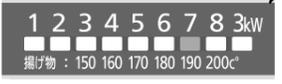


予熱完了後、設定温度を変更すると再び予熱表示を始めます。

ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了。調理する

※予熱が完了する前に、食材を入れない

予熱完了 ビピービピー



調理が終わったら、IHヒーター 切り入 を押してIHヒーターの電源を切り、電源 切り入(2秒押し) を押して、本体の電源を切る

揚げ物調理のポイント

揚げ物温度の目安

●当社専用天ぷら鍋を使用し、油800gで調理するときの目安です。

	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
野菜		素揚げ			天ぷら		お好みにより温度を調節する ※食材・油の温度により、揚げ上がりがベタツとなることがあります。
魚介類					天ぷら		
フライ							
冷凍食品							凍ったまま揚げる場合は、表示されている温度より高めにする
2度揚げ料理	1回目			2回目			ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど

揚げ物のコツ

左右IHヒーターの[揚げ物]ボタンを使ってください。

- 新しい油を使う
- 油の温度は食材に合わせて決める
- 1回に揚げる量は、控えめにする(油の表面積の1/2程度が目安)
- でき上がりの目安は、食材が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったとき
- 天カスは、こまめに取る
- 油200~500gで揚げるときは、こまめに裏返す(食材が底に付くので、焦げやすくなります)

特に下ごしらえの必要な食材

<p>えび 尾の先を切って水分を出す</p> <p>切る</p>	<p>ししとう 水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける</p> <p>穴をあける</p>	<p>イカ 皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる</p> <p>むく</p>
---	--	--

油の飛び散りを少なくするために

食材は必ず水分をふき取る

- 特にしいたけやピーマンなど(水分が残っていると油がはねることがあります)

イカや、ゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂する(特にけんさきイカや、するめイカ・コロッケ・中が空洞の野菜など)
- 調理後、鍋の中に食材の取り出し忘れがないか、常に確認をする

衣や生地づくりは

- 天ぷら衣は固すぎないようにする
- 水分の多い食材は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつける
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れる



お願い

- 調理中・調理後の鍋の取り扱い、ミトンなどを使って、両手で行ってください。
- 予熱を始めたら、片方のIHヒーターに移動させて再加熱しないでください。

お知らせ

- 揚げ物ボタンを使っているIHヒーターに、切タイマーは使えません。
- トッププレートが熱いうちに揚げ物機能を使うと、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。また安全のため、エラーで揚げ物調理を停止することがあります。32ページ
- 調理中、油や食材を投入して油温度が下がっても、揚げ物表示は点灯したままです。
- 設定温度は目安です。予熱完了後、お好みに応じて油温度を調節してください。

ご使用前の準備

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

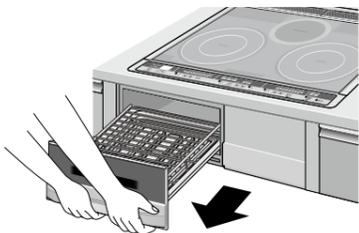
グリル調理の前に

準備

扉の引き出しかた

扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。

扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出すと、扉が外れて落下したり、けが・やけど・器具破損の原因



扉の閉めかた

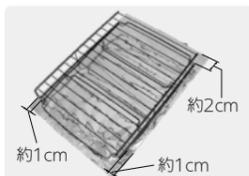
扉を確実に奥まで押し込んでください。



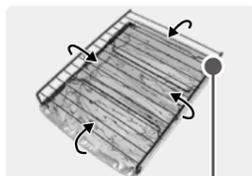
1 グリルあみにアルミホイルをセットする

(グリルあみにアルミホイルをセットすると、受け皿のお手入れが簡単です。)
(容器に入れた調理のときは、アルミホイルをセットする必要はありません。)

①平らな台にアルミホイルを敷き、その上にグリルあみをのせる



②アルミホイルを、あみのふちに巻きつける

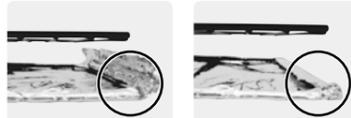


お願い

- ヒーターにアルミホイルをかぶせたり、巻きつけたりしないでください。(ヒーター故障の原因)
- 新しいアルミホイルを使用してください。(発煙・発火防止のため)

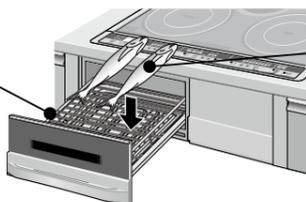
- 庫内に入れたとき、グリルあみ下棒に巻いたアルミホイルが、下ヒーターに接触しないよう、しっかりと巻きつけてください。

悪い例 良い例



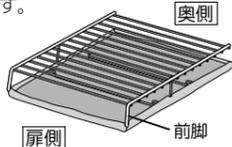
2 受け皿・グリルあみをセットし、食材をのせる

①受け皿を取り付ける
「取り付けかた」26ページ



②食材をのせる
魚の頭を奥にする

グリルあみのセットについて
前脚が扉側になるようにセットします。



グリル火力(焼き色) / 焼き時間の目安

自動メニューと焼き時間の目安

自動メニュー	魚の種類	焼き時間の目安				
		調理例	一尾(切)あたり	焼き色	数量	時間
姿焼き	[生魚] さんま、あじ、いわし	さんま	約160g	標準	5尾	約26分
		あじ	約120g	濃いめ	3尾	約22分
切身/ひもの	[切身] さけ、さば、ぶり [干物] あじの開き、一夜干し、丸干し [小魚] ししゃも [つけ焼き] ぶり [西京漬け] さわら、さば [みそ漬け] まぐろ	さけ	約80g	標準	4切	約14分
		あじの開き	約100g	標準	2枚	約14分
		ししゃも	約20g	標準	10尾	約14分
		ぶりのつけ焼き	約75g	うすめ	4切	約13分
		さわらの西京漬け	約75g	うすめ	4切	約12分

自動メニューの焼き色

食材の状態(季節・鮮度・脂ののりなど)で、焼け具合が変わります。焼き色をお好みに応じて調整してください。焼き色が薄い場合、手動調理で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。

焼き色が付きにくいもの

- 水分が多いもの
- 皮が銀色で光沢があるもの
(熱を反射しやすいので、焼き色が付きにくい)

焼き色が付きやすいもの

- 脂ののりがよいもの
- 塩をふったもの、一塩ものの切身など塩分濃度が高いもの
- つけ焼きでつける時間が長いもの、味が濃いもの
- 厚みが薄いもの(特につけ焼き)

手動火力の目安

メニュー	1		2		3	
	上ヒーター	500W相当	上ヒーター	666W相当	上ヒーター	800W相当
ピザ(冷蔵・手作り)						7~8分
ピザ(冷凍)						8~9分
グラタン						8~10分
とり肉						13~17分
焼きなす						13~15分

グリル調理のポイント

- 厚みのあるものは、ヒーターに触れないように切る
※厚みのあるものは焦げやすくなります。
- グリルあみからはみ出るものは、はみ出ないように切る
- イカは焼くと反るので、切れ目を入れるか串を通してヒーターに触れないようにする

- 調理中、ときどき器や食材を回すと、焼きムラが少なく焼ける
※グリルあみの手前側は焼き色が薄くなります。
※焼き時間は様子を見ながら加減してください。
- 食材がこびりつきのを防ぐために、グリルあみの汚れはしっかり落としておく

魚調理のポイント

- 1尾(枚・切)など少量を焼くときは、グリルあみの中央に置いて焼く
- 干物は皮面を下にする(反ってヒーターに触れないように)
- 切り身は切れ目を入れ(火の通りをよくする)、尾など薄い部分は焦げやすいので、化粧塩をするかアルミホイルを巻く



- 小さくて乾燥したもの(うるめいわしなど)や、みりん干し・みりん漬は手動調理で様子を見ながら焼く
- 冷凍の魚は完全に解凍してから焼く
- 種類の違う魚は同時に焼かない
- つけ焼きやみそ漬けは、焦げやすいので焼き色を薄めに調節して焼く

お願い

- つけ焼きは、たれをよくきってからグリルあみにのせてください。(ヒーターにたれが付くと、たれの塩分によりヒーター故障の原因)

グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ

- 焼く20~30分前に魚に塩をふる
- 焼く直前に、魚の表面の水分をよくふき取る
- 魚の表面(グリルあみに接する面)にレモンや酢を塗る
※塗りすぎると魚の身が固くなったり、味が落ちます。
塗るときは、キッチンペーパーやはけなどで軽く塗ってください。
※レモン汁・酢のにおいは焼くと消えます。



- グリルあみに油を塗る

お知らせ

- グリル調理後、庫内に長時間調理物を放置すると、食材に庫内のおいが移ることがあります。
- 脂の多い魚を焼くと煙が出る場合があります。

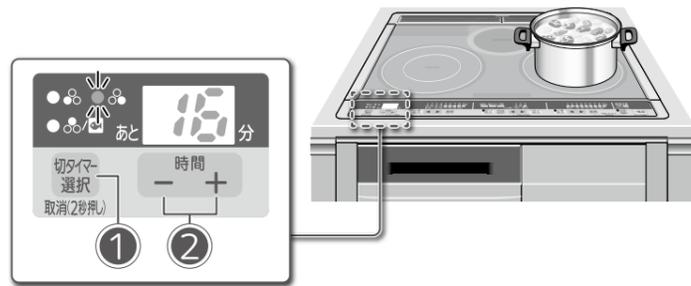
切タイマー

※ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。
(左IHヒーター、中央ヒーター/グリル(手動)も同じです)

準備

- 鍋をヒーターの中央に置く
- ヒーターで調理する
※「加熱をする」12ページ

切タイマーを使うときは、ヒーターで調理を始めてください。
調理しているヒーターに切タイマーを設定できます。



1 切タイマー選択を2回押して、ヒーターを選ぶ

- 調理していないヒーターの表示部は



このとき、時間の変更はできません。

5秒間操作しないと「10分」で切タイマーが始まります。

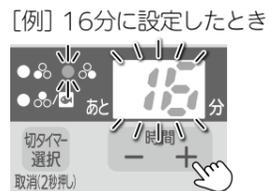
押すごとに、切タイマーランプの点滅が移動します。

[例]

左IHヒーター 切タイマーランプ → 右IHヒーター 切タイマーランプ → 中央ヒーター/グリル 切タイマーランプ

2 時間のどちらかを押して、時間を合わせる

- 5秒後に切タイマーが始まります。
(複数のヒーターに切タイマーを設定することができます)



切タイマーを取り消すとき

切タイマー選択を約2秒長押しする

※取り消したいヒーターの「切/入」ボタンを押すと、切タイマーと加熱が同時に終了します。

調理の途中で時間を変えるとき

時間のどちらかを押す

ブザーが鳴り、自動でヒーターが切れる

切タイマー終了後、調理を延長するとき

時間のどちらかを押して、追加時間を設定する

5秒後に点滅が点灯に変わり、切タイマーが始まります。

5秒後に点滅が点灯に変わり、切タイマー終了前10分以内は延長設定できます。

5秒後に点滅が点灯に変わり、切タイマー終了前の火力で切タイマーが始まります。

調理が終わったら、IH切入を押してIHヒーターの電源を切り、電源を押して、本体の電源を切る

複数のヒーターに切タイマーを使っているとき

切タイマー選択を押すごとに、表示部の時間は切タイマーランプが点滅しているヒーターの残り時間を表示します。

[例] 右IHヒーターとグリル(手動)に切タイマーを設定したとき

右IHヒーターの切タイマーランプが点滅。表示部の時間は右IHヒーターの残り時間を表示

中央ヒーター/グリルの切タイマーランプが点滅。表示部の時間は中央ヒーター/グリルの残り時間を表示

調理していないため、設定できないことを表示

※切タイマーを途中で取り消すには、切タイマー選択で取り消すヒーターの切タイマーランプを選んで(点滅させて)、

切タイマー選択を約2秒長押ししてください。

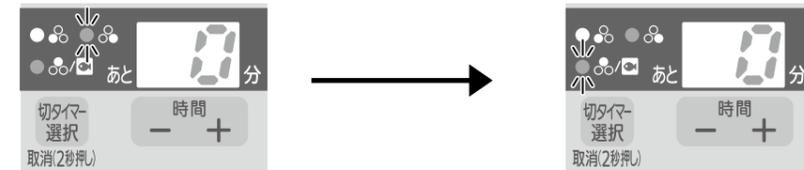
複数のヒーターに設定した切タイマーが終了したとき

切タイマー選択を押すごとに、表示部の時間は切タイマーランプが点滅しているヒーターの残り時間を表示します。

[例] 上記の[例]が終了したとき

右IHヒーターが終了

続いて、中央ヒーター/グリルが終了
※右IHヒーターの切タイマーランプは点灯に変わります。



●ヒーターによって設定できる時間が異なります。

ヒーター	火力	設定できる時間
左右IHヒーター	「1」「2」	1分～5時間まで
	「3」～「8」	1分～90分まで
	3kW	1分～10分まで
中央ヒーター	「1」	1分～5時間まで
	「2」「3」	1分～90分まで
グリル(手動)	「1」～「3」	1分～25分まで
		(延長)1分～15分まで

●時間設定時の刻みかた

1～30分	1分刻み
30分～90分	5分刻み
90分～2時間(2H)	30分刻み
2時間(2H)～5時間(5H)	1時間刻み

[表示例]

1～90分まで 2～5時間まで

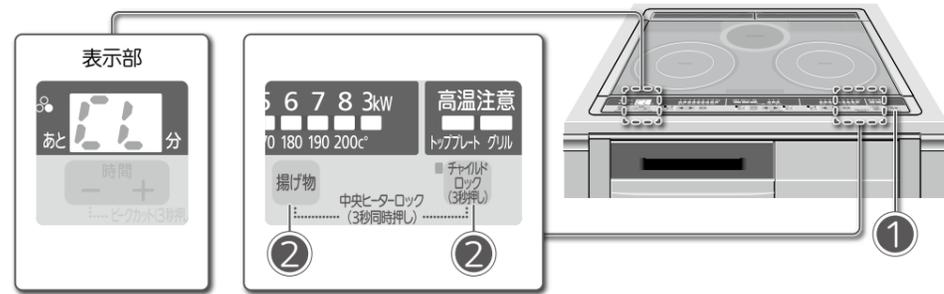


お知らせ

- 揚げ物機能、グリルの自動メニュー(姿焼き、切身/ひもの)に切タイマーは使えません。
- 左右IHヒーター火力「3」～「8」のとき(中央ヒーターは火力「2」以上のとき)、90分より長い設定は、火力を変えたとき、自動で90分に変更になります。3kWに火力を変えたときは、10分に変更になります。
※90分より長い切タイマーは、ヒーターの火力を「1」か「2」にしてから設定してください。
- 切タイマーを設定しているIHヒーターに揚げ物機能は使えません。
- 切タイマー選択を押すと、左IHヒーターの切タイマーランプが選択されます。

■ ロック (チャイルドロック/ヒーターロック)

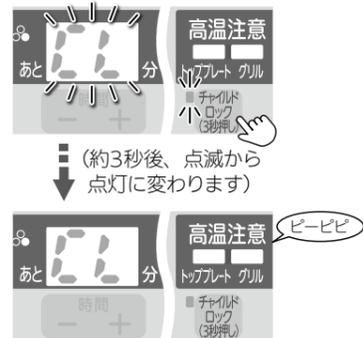
- チャイルドロックは、いたずらや誤操作を防ぐため、すべてのヒーターが使えないようにロックします。
- ヒーターロックは、中央ヒーターだけを使えないようにロックします。



チャイルドロック

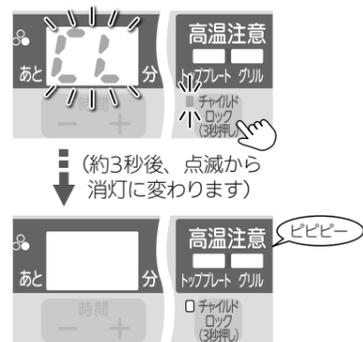
① **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② **チャイルドロック** を約3秒長押しする



解除するとき

チャイルドロック を約3秒長押しする



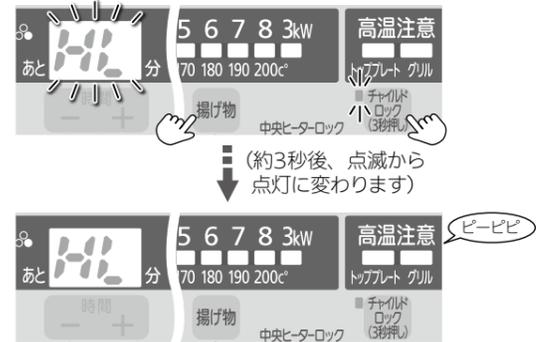
■設定が終わったら、

電源 を押して、本体の電源を切る

ヒーターロック

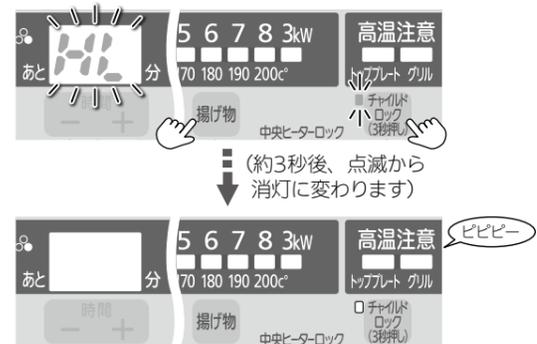
① **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② **チャイルドロック** と、右IHヒーターの **揚げ物** を同時に約3秒長押しする



解除するとき

チャイルドロック と、右IHヒーターの **揚げ物** を同時に約3秒長押しする



■設定が終わったら、

電源 を押して、本体の電源を切る

■ レンジフード連動設定 (対応レンジフードのみ)

※レンジフード連動機能がある機種のみ

IHクッキングヒーターの操作にあわせて、レンジフードが運転します。
(IHクッキングヒーターが送信する赤外線信号を、レンジフードが受信して運転/停止します)

- ※対応のレンジフードについては、お買上げの販売店にご相談ください。
- ※レンジフード本体側での操作は、レンジフードの取扱説明書をご覧ください。
- ※レンジフード本体側の初期設定が必要な場合があります。レンジフードの取扱説明書をご覧ください。

レンジフードの自動運転

① **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② **IH-切** **IH-弱** **中央ヒーター** **グリル** のいずれかを押す

レンジフードの運転が始まります。
(お好みの調理をする)

※レンジフードの強さを変えたいときは、レンジフード側で操作をしてください。

③ すべてのヒーター(左右IHヒーター、中央ヒーター、グリル)を停止すると、レンジフードが停止します。

※レンジフードのみを動かしたいときは、レンジフード側で操作をしてください。
※一定時間後にレンジフードが自動で停止するものもあります。
(レンジフードの仕様については、レンジフードの取扱説明書をご覧ください)

レンジフード連動設定

加熱を始めても、レンジフードが自動で運転しないよう設定することができます。
※工場出荷時は、on(IH操作と連動させる)に設定されています。

① **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② 切タイマーの **+** を約3秒長押しする



③ 切タイマーの **-** を押す

●押すごとに、表示が切り替わります。



④ 切タイマーの **+** を押す(設定完了)

※ **+** を押さないと、設定は変更されません。

[例] OFFに設定したとき



※手順③の途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にするか、約5秒間操作しないと、電源「入」にした状態に戻ります。
このとき、設定は変更されません。

お知らせ

- 調理中・ロック(チャイルドロック)設定中は、レンジフード連動設定できません。

お願い

レンジフード連動は、上面操作部の送信部(3カ所) **7ページ** から発信した赤外線信号をレンジフードが受信して動作します。送信部や受信部が汚れたり、信号がさえぎられたりすると、レンジフードが動作しない場合があります。下記の点にご注意ください。

- 吹きこぼれなどで、上面操作部の送信部が汚れた場合は、ふき取ってください。
- 送信部に鍋などを置かないでください。
- 送信部の上方に顔を近づけたり、フライパンの取っ手をかざしたりしないでください。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作しながら、IHクッキングヒーターの操作をしないでください。
- 受信部(レンジフード側)が汚れていると、赤外線信号が届かずレンジフードが動作しない場合があります。お手入れをしてください。(レンジフードの取扱説明書をご覧ください)
- その他の理由でうまく送受信できない場合は、お買上げの販売店に連絡してください。

お知らせ

- ヒーター使用中はロックができません。ヒーターを切ってから、ロックの操作をしてください。
- 各ロック機能は、本体の電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。

■ お手入れ

トッププレート・本体・鍋

お手入れは、

- 電源を切り、冷えてから行ってください。
- ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。こまめにお手入れをしてください。
- お手入れに、洗剤やクレンザーを使った後は、必ずしぼったふきんで水ぶきしてください。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない(変色の原因)

排気カバー

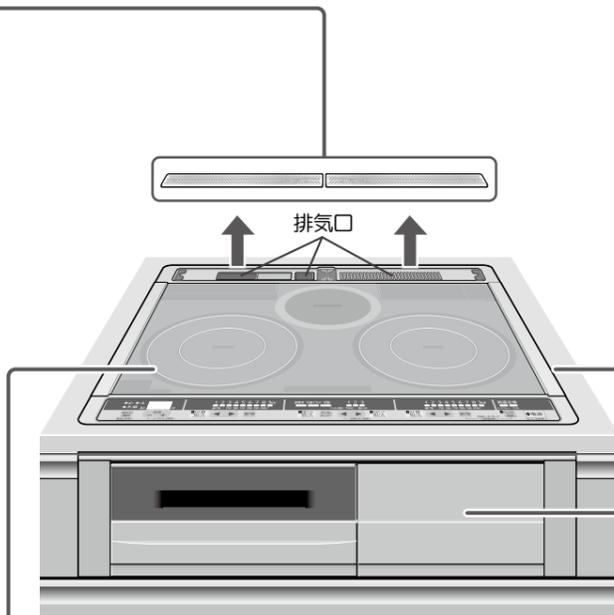
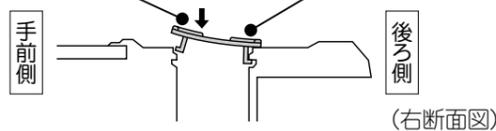
- ▶本体から取り外して、薄めた台所用中性洗剤で洗う。洗った後は、水分を十分にふき取ってから本体にセットする
- スポンジのナイロン面や、たわしなど硬いものは使わない(傷・腐食の原因)

お願い

- 排気口にもものを入れないでください。
※ものを落とした場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。
- 排気カバー下のステンレス部分の油污れも、こまめにお手入れしてください。

排気カバー受けの取り付けかた

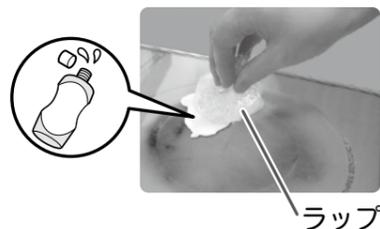
- ①後ろ側をひっかける
- ②手前(やや中央)側を押し込む



トッププレート

- 粉クレンザーは使わない(傷が付き、トッププレート割れの原因)
- クレンザーは、研磨剤が30%以上含まれているものは使わない(トッププレートの印刷が落ちる原因)

- ▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく
- ▶油污れ …… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする
- ▶こびりついた汚れ …… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、丸めたラップでくり返しかるくこすり取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする



当社専用天ぷら鍋 (別売部品)

- 洗った後は水分を十分にふき取って、乾燥させてから収納する(さびの原因)
- 鍋底が反ったり、変形した場合は使わない

- ▶かるい汚れ …… 薄めた台所用中性洗剤で洗う
- ▶こびりついた汚れ …… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量つけて、ラップを丸めてこすり取る

「別売部品を購入するとき」裏表紙

品番：CS-T22
品名：専用天ぷら鍋
お買上げの販売店にお問い合わせください。

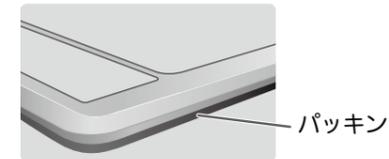


(ご使用のたびに行ってください)

外 枠

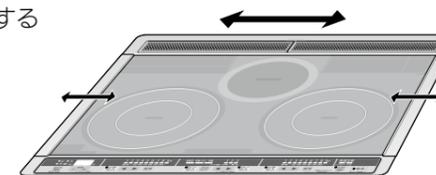
ステンレス部分

- スポンジのナイロン面やたわしなど、硬いものは使わない(傷の原因)
- しょうゆ・調味料・調理物などをこぼしたら、すぐにふき取る(放置すると変色の原因)
- 外枠のパッキンを傷付けない(キッチン内部に水が浸入する原因)



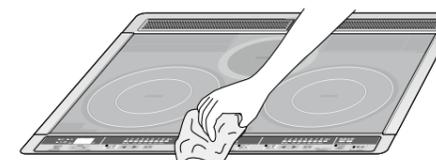
- ▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく
- ▶油污れ …… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする
- ▶汚れのあとが残った場合・汚れがこびりついた場合 …… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、ラップを丸めてこすり取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする

- ステンレスの筋方向(横)にそってこする(縦方向にこすると傷つく原因)



操作部

- ▶乾いたやわらかいふきんでふく



本体前面

- スポンジのナイロン面やたわしなど、硬いものは使わない(傷の原因)
- ▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく
- ▶油污れ …… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする

お願い

- ご使用の鍋の底・外側の汚れも取り除いてください。(特に当社専用天ぷら鍋は、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたらかしません)



ご使用の前に

リーダー

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

■ お手入れ **グリル** (ご使用のたびに行ってください)

お手入れは、

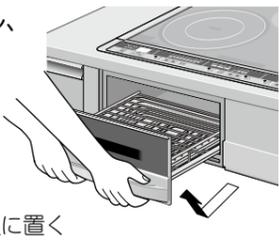
- 電源を切り、冷えてから行ってください。
- ご使用のたびに行ってください。
ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。こまめにお手入れをしてください。

グリル部品の取り外し・取り付けのしかた

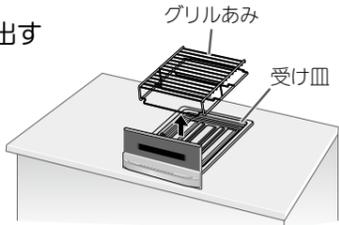
部品を取り外すとき、グリルあみを落とさないように気をつけてください。

取り外しかた

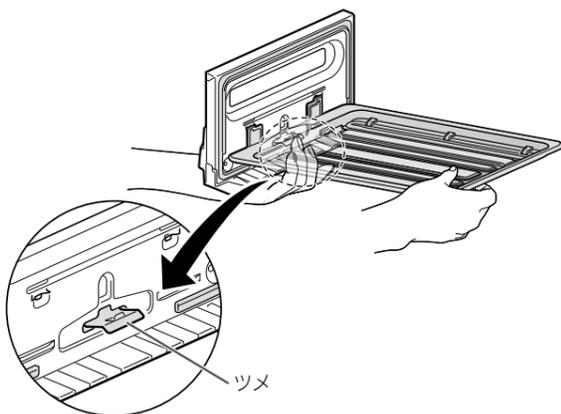
① 扉を止まるまで引き出し、取っ手を持ち上げるようにして本体から引き抜く
(取っ手を両手でしっかり持つ)
※引き抜いたら台などの上に置く



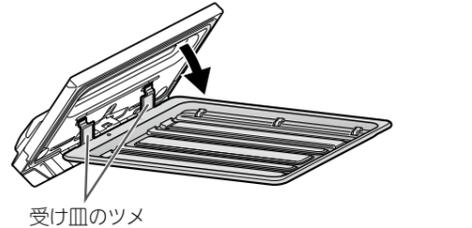
② グリルあみを取り出す



③ 扉から受け皿を外す
①扉のツメを押さえる
※ツメは扉の裏側にあります。

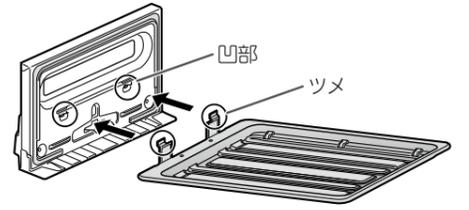


②扉を矢印方向へ倒すようにして、受け皿のツメ(2カ所)を外す

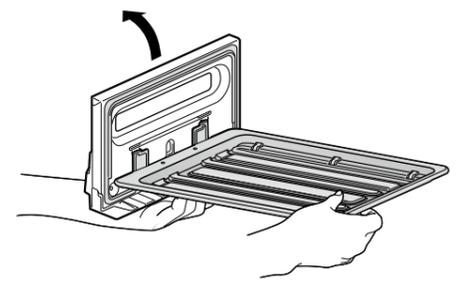


取り付けかた

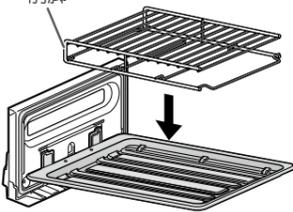
① 扉に受け皿を取り付ける
①扉の凹部(2カ所)を、受け皿のツメ(2カ所)に差し込む



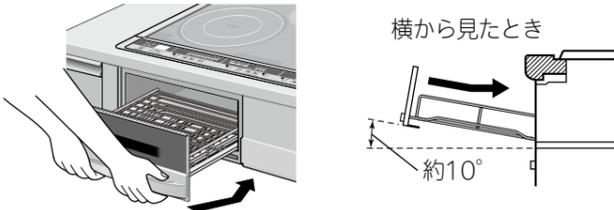
②扉を、矢印の方向にカチッと音がするまで動かす



② グリルあみをのせる
※グリルあみの向きに注意する
(前脚が扉側)

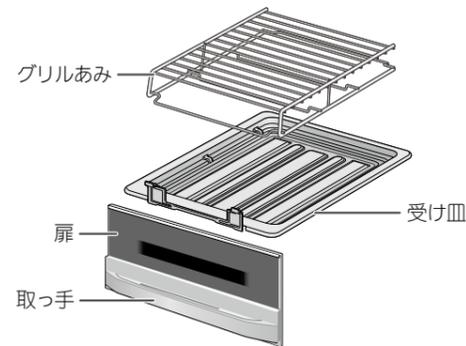


③ 扉を、ななめ上からすべりこませるように奥まで入れる



扉・グリルあみ・受け皿

- たわし・みがき粉・スポンジのナイロン面は使わない(傷付きの原因)
 - 扉を食器洗い乾燥機に入れない(パッキン・樹脂部が変形する原因)
 - 受け皿に漂白剤を入れない(受け皿のさびの原因)
- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う(塩素系洗剤は使わない)



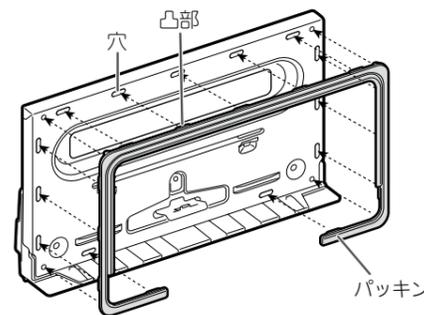
パッキンの交換

パッキンは消耗部品です。次のような場合は交換が必要です。

- 柔軟性がなくなった
- ひびが入り、さけた
- 扉周辺から、煙が多く出るようになった

パッキンを交換する

- ①古いパッキンを引っ張って外す
 - ②扉内側の穴に、新しいパッキンの凸部を押し込む
- ※パッキンが外れていたり、浮いていると、扉から煙が出たり、自動メニュー(姿焼き、切身/ひもの)調理がうまくできません。



「消耗部品を購入するとき」裏表紙

品番：M26 735 054P
品名：パッキン
お買い上げの販売店で、お買い求めください。

庫内・グリルヒーター

[庫内]

5~6回のご使用のたびに「お手入れ」操作を行ってください。加熱することで、庫内のおいを軽減させる効果があります。

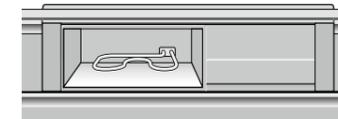
[グリルヒーター]

ヒーターが汚れてきたら「お手入れ」操作を行ってください。ヒーターが油で汚れたままでは、ヒーターの故障の原因になります。

お手入れ機能操作のしかた

- ① 受け皿・グリルあみを取り出し、庫内底面の油汚れをふき取る

※ヒーターに触れないようにする



- ② 受け皿を取り付け、扉を閉める

※グリルあみは入れない
(あみの劣化の原因)

- ③ **電源** をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

- ④ **グリル** を押す

- ⑤ 中央ヒーター/グリルの **←** を約3秒長押しする



- ブザーが鳴って「お手入れ」が始まる
「お手入れ」中は、下記の表示でお知らせします。

※1秒ごとに表示が変わります。



※「お手入れ」を取り消すときは、**グリル** を押す

※5分後、ブザーが鳴って自動で終了します。

お知らせ

- グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。

ご使用の前に

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をご確認ください。

当社ホームページもご活用ください。

 **ココモ “チェック”**

「よくあるご質問FAQ」
<http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/category/show/201>

 **「よくあるご質問 動画集」**
<http://www.mitsubishielectric.co.jp/ldg/faqmovie/>

「弊社製品を安全・上手にお使いいただくために」
<http://www.mitsubishielectric.co.jp/use/seihin/ihcooking/>

現象や症状から調べる

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
--------	-------	----------

汚れ 焦げ付きが気になる

トッププレートが茶色く変色している また焦げ付きができた	鍋などからこぼれた汁や油、調味料が鍋底にまわり込み焼き付くと茶色い汚れが付きます。 また、食材のかすなどが落ちると、焦げ付くことがあります。	クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、丸めたラップでくり返し軽くこすってください。 24ページ ※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れをしてください。 ※鍋底面の汚れも取り除いてください。(トッププレートが汚れる原因)
トッププレートの汚れが落ちない	汚れを放っておくと、ふき取りにくくなります。	
食材がグリルあみに焦げ付く	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼き付いた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。 「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」 17ページ
グリル庫内が変色している	グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。	

くもり

使用中、表示部やトッププレートがくもる しみのような模様が浮き出ている	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側などがくもったり、しみのように見えることがありますが、冷めるともとに戻ります。	
--	---	--

におい

製品の使いはじめ、IHヒーターやグリルを使うとおう	製品を使い始めてしばらくは、IHヒーターやグリルを使うと、においがすることがあります。	しばらく使うと、においがなくなります。そのままご使用ください。
---------------------------	---	---------------------------------

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
--------	-------	----------

音

調理中、音が大きくなったり、小さくなったりする 電源を切ったあとにも音がする	異常ではありません。 本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。(運転音の大きさは、ヒーターの火力によって変わります) 電源を切っても一定時間ファンが回ります。 また、グリル使用中に庫内の温度が高いとファンが回ります。	
調理中、鍋から「キーン」、「ジー」といった音がする 本体から「ジジ」と音がする	●鍋の種類や形状によっては音がして、取っ手などに振動を感じる場合があります。 ●鍋の材質や大きさなどを検知しているためです。異常ではありません。	
調理中、調理後「カチッ」といった音がする	内部電気部品の動作音がしますが、異常ではありません。	
グリルで調理中、「ポコッ」といった音がする	ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張・収縮して音がすることがあります。	

風 が出る

本体前面やその周囲から風が出てくる	使用中、使用直後は本体内部の温度を下げるためにファンが回ります。 その排気が本体前面やその周囲から出ます。
-------------------	--

ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い

ヒーターがつかない	ブレイカーや本体の電源は入っていますか。 使用するヒーターの電源は入っていますか。	ブレイカーや本体電源、使用するヒーターの電源を入れてください。
	チャイルドロック、またはヒーターロックを設定していませんか。	チャイルドロック、またはヒーターロックを解除してください。 「ロック(チャイルドロック/ヒーターロック)」 22ページ
調理中、IHヒーターの火力が弱くなる または火力が上げられない	鍋底の温度が上がりにすぎないように、自動で火力が下がります。 温度が下がると、自動で加熱を始めます。 ※特に予熱時や炒め物中にはたります。「温度過昇防止機能」 6ページ	2つまたは3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動で調節します。「ヒーターの火力・使用制限について」 34ページ
	同じ火力設定でも、鍋の材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。	
ブザーが鳴り、加熱が止まった(ヒーターが消えていた)	最後の操作から約45分でブザーが鳴り、自動でヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止機能がはたらきました。「切り忘れ防止機能」 5ページ ※ヒーターは最終操作から約45分、グリル(手動)は加熱がスタートしてから約20分、3kW(3000W)は約10分で切れます。	もう一度ヒーターを入れて、加熱を再開してください。 長時間の煮込み料理をするときは、「切タイマー」 20~21ページ を使うと便利です。
中央ヒーターがひんぱんに消えたり、ついたりする	最大火力「3」以外では、ヒーターを入り切りして火力を調節しているためです。 また、ヒーターが高温になりすぎないように入り切りするときもあります。故障ではありません。	
中央ヒーターが赤くならない	火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。 ご使用時は、やけどにご注意ください。	

ご使用の前

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

故障かな?と思ったら (つづき)

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い		
グリルで調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない	調理中は、上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤く見えないことがあります。また、火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。異常ではありません。グリル庫内が冷えてから、グリル手動の最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	
中央ヒーターまたはグリルが使えない	中央ヒーターとグリルは同時に使えません。 ヒーターロックをしていませんか。	ヒーターロックを解除してください。 「ロック(ヒーターロック)」 22ページ

料理 **の**でき上がりがよくない

IHヒーターで調理すると焦げ付く、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 ● 焼き物・炒め物……焦げ付きそうときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。 「IHヒーター火力の目安」「焼き物・炒め物のコツ(焼く・炒める)」 13ページ	
煮込み料理(カレーやおでんなど)が焦げる	鍋底の温度が高いと、焦げ付きやすくなります。 食材の量や質により、焦げ付きやすくなります。	煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。
IHヒーターで調理すると焼きムラが出る	予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。	火力「4」～「6」で30秒～1分程度、予熱をしてください。
自動メニュー(姿焼き、切身/ひもの)で魚を焼くと焦げ目が付かない(焼き色が薄い)	加熱中に扉を開けると、焼き色が薄くなる場合があります。 水分が多いものや皮が銀色で光沢があるものは、焼き色が付きにくくなります。	焼き色が薄いときは、手動で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。 「手動で焼く」 19ページ
食材がグリルあみにくっつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼き付いた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。 「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」 17ページ
グリル調理時、調理物に庫内のおいが移った	調理終了後、庫内に長時間調理物を入れたままにすると、庫内のおいが移ることがあります。	グリル調理後は、なるべく早めに取り出してください。

煙 **が**出る

グリルで調理中、煙が前や排気口から出る	グリル調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油が加熱されて、においや煙が出ることがあります。	排気口から煙が出るときは、「お手入れ」を行ってください。 「お手入れ機能操作のしかた」 27ページ
	調理中、排気口(排気カバー)から煙が出ます。脂の多い魚・肉などを焼くと、前から煙が出ることがあります。調理中は、必ず換気扇を使用してください。	
	グリルで連続して調理物を焼くと、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずから煙が出たり、発火することがあります。	連続で調理物を焼くときは、グリル受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずをふき取るなどして取り除いてください。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
その他		
鍋が動く 鍋の位置がずれる	鍋底やトッププレートに水分や油分が付いたまま使用すると、鍋が滑って動くことがあります。 鍋底が変形しているときは、鍋が滑って動くことがあります。また底の形が丸いものも、鍋が動く原因となります。	鍋底やトッププレートの水分や油分を、よくふき取ってから使用してください。 鍋は、底が変形していないものをお使いください。
電源を切ってもトッププレート高温注意ランプまたはグリル高温注意ランプが赤く点灯している	トッププレートや扉が安全な温度に下がるまでは、本体の電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱い鍋をヒーター部に置いたままにすると、ランプが消灯するまでに時間がかかります。故障ではありません。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレートや扉に触れないでください。 ランプが消えても、すぐには触らないでください。	
IHヒーターの火力ランプが点滅して、約1分後に消えた	使用できない鍋を使っていますか。 鍋の位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。	使用できる鍋をIHヒーターの中央に正しく置いてください。 「使える鍋・使えない鍋」 10～11ページ
IHヒーターでアルミの鍋が使えることがある	アルミの種類や鍋の形状によって使える(表示が出る)場合があります。表示では使えても、火力が弱くなる場合があるので、ご使用は控えてください。(故障ではありません)	
排気口などに液体やものが入ってしまった	水などの液体が入ってしまった場合、故障の原因になることがあります。多量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店、またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。 35ページ	
レンジフード連動システムがはたらかない	上面操作部の送信部やレンジフード側の受信部が汚れていませんか。また、送信部にものを置いていませんか。 OFF(IH操作と連動させない)に設定していませんか。	汚れはふき取ってください。送信部に、ものを置かないでください。 ※送信部に、鍋やフライパンの取っ手をかざしたり、顔を近づけたりすると送・受信できないことがあります。 on(IH操作と連動させる)に設定してください。

店頭展示デモを解除する

店頭展示デモを解除します。

中央ヒーター/グリルの ◀ と ▶ を同時に約3秒長押しする
(約3秒長押しした後、ピピピーと鳴って、表示部の文字が消えます)

ご使用前の準備

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

故障かな?と思ったら (つづき)

表示記号の意味を調べる (ブザーが同時に鳴るとき)

■「U」エラー記号は、誤った使いかたをしたときに表示が出る場合があります。
エラーが出ると加熱は止まります。故障ではありません。
表示内容を確認してから、切タイマーランプが点灯しているヒーターの「切/入」ボタンを押して表示を消してください。

表示	原因の確認	処置(操作)方法
U1 (空焼き検知)	鍋などを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。 本体が冷えてから使ってください。
U2 (本体内部温度上昇)	内部の温度が異常に高くなっています。排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えてから使ってください。
U4 (油温度上昇がおそい)	鍋底に反りや変形がある。当社専用天ぷら鍋を使っていない。	揚げ物は、反りや変形のない当社専用天ぷら鍋を使ってください。
	揚げ物ボタンを使用して、水(汁物)などを加熱していませんか。	揚げ物ボタンを使用して、揚げ物以外の調理をしないでください。
	トッププレートが熱いときに、揚げ物調理を始めていませんか。	トッププレートが冷めてから、揚げ物調理を始めてください。
U5 (油温度上昇がはやい)	油の量が、200g未満で調理していませんか。	油の量は、200g以上で調理してください。
	高温の油を加熱していませんか。	常温の油を使用してください。
	揚げ物ボタンを使用して、炒め物や空焼きをしていませんか。	揚げ物ボタンを使用して、揚げ物以外の調理をしないでください。
	鍋の中に、調理かすがたまっていませんか。	調理かすは、こまめに取り除いてください。

■「E」エラー記号は、故障の可能性があります。

表示	原因の確認	処置(操作)方法
E0	本体内部に異常が起きた、または安全装置がはたらいた可能性があります。	本体の電源と専用ブレーカーを切り、お買上げの販売店にご連絡ください。

■以下の表示は故障ではありません。「処置(操作)方法」を確認して原因を取り除いてください。
(設定・解除時以外ブザーは鳴りません)

表示	原因の確認	処置(操作)方法
H1	ヒーターロックが設定されており、中央ヒーターを使用できません。	ヒーターロックを解除してください。 22ページ
L1	チャイルドロックが設定されており、ヒーターを使用できません。	チャイルドロックを解除してください。 22ページ
DE	店頭展示デモに設定されています。	店頭展示デモを解除してください。 31ページ

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず本体の電源と専用ブレーカーを切り、故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店にご連絡ください。

据付け確認と試運転の立会い

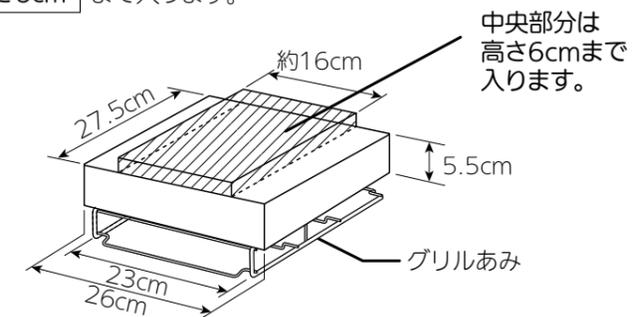
- 三菱IHクッキングヒーターの据付けは、販売店が「電気設備に関する技術基準」および「内線規程」に基づき実施しております。据付け完了後、据付説明書の12ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。
- 販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

仕様

形名	CS-G318M CS-G318MS CS-G318MSR	CS-G318MWS
電源	単相200V(50-60Hz共用)	
総消費電力	5800W ※4800W、4000Wと切り替え式	
最大火力	右IHヒーター	3000W
	左IHヒーター	3000W
	中央ヒーター(ラジエントヒーター)	1250W(ヒーター定格1200W)
	グリル(シーズヒーター)	1650W(ヒーター定格1600W)
本体大きさ	幅598×奥行556×高さ236(mm)	幅737×奥行556×高さ236(mm)
グリル大きさ	庫内寸法	幅270×奥行360×高さ108(mm) グリルあみから上ヒーターまでの高さ最大60(mm)
	グリルあみ寸法	幅230×奥行275(mm)
質量(重さ)	約18kg	約19kg
ヒーター切り替え	中央ヒーターとグリルの切り替え	
電源プラグ	2極接地極付250V 30A	

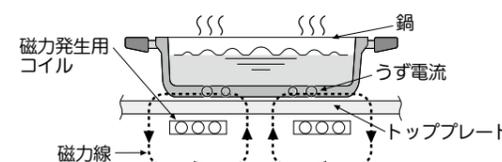
庫内に入る大きさ

幅26cm×奥行27.5cm×最大高さ6cm まで入ります。



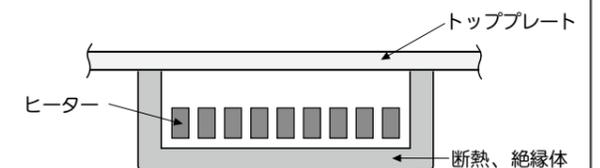
IHヒーターとは...

トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によって鍋底にうず電流が発生します。そのうず電流と鍋底との電気抵抗によって鍋底自体が発熱します。



ラジエントヒーターとは...

- ヒーターの発熱(赤熱)で鍋を加熱します。
- IHヒーターで使えないほとんどの鍋が使えます。
 - ヒーターを切った後、余熱を利用できます。



ご使用の前に

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

仕様 (つづき)

ヒーターの火力・使用制限について

- 各加熱源の消費電力の合計が総消費電力を超えないように、IHヒーターの火力を自動で調節することで、電力の使いすぎを抑制します。
2つまたは3つのヒーターを同時に使うと、左右IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。このとき、IHヒーターの火力を上げようとしても、ブザーが鳴って受けつけません。
※先に使っているIHヒーターが優先され、あとから使おうとしたIHヒーターの火力が制限されます。
※中央ヒーター、グリル、揚げ物機能は優先されます。

【火力制限の例】

総消費電力 5800W

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「3kW」(3000W)	「6」(1500W)	1200W	—
「7」(2000W)	「8」(2500W)	1200W	—
「8」(2500W)	「6」(1500W)	—	1600W
「7」(2000W)	「7」(2000W)	—	1600W

総消費電力 4800W

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「3kW」(3000W)	「6」(1500W)	—	—
「8」(2500W)	「5」(1000W)	1200W	—
「7」(2000W)	「5」(1000W)	—	1600W

- 中央ヒーターとグリルは同時に使えません。
- 鍋底やグリル庫内が高温になりすぎないように、温度過昇防止機能がはたらいて、自動で温度調節をすることがあります。そのため常に高火力を維持できるとは限りません。
加熱のしすぎによるフライパン・鍋の変形や発煙・発火を防止するためです。
- ピークカット(4800W、4000W)設定時は、5800W設定時よりも火力が制限されます。

修理の前に・・・

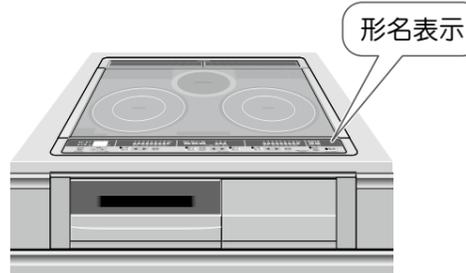
オール電化延長保証制度

有料にて保証期間を延長する制度もございます。
(ご加入期間は製品の購入日から3ヶ月以内とさせていただきます)
資料のご請求や詳細は、フリーダイヤル：0120-867-789
三菱電機延長保証申込受付センターへお問い合わせください。
(受付時間：平日午前9時～午後5時30分、年末年始および所定の休業日を除く)

修理を依頼されるときは、必ずお知らせください。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品名 三菱IHクッキングヒーター
2. 形名 右側のイラストをもとに、本体をご確認ください。
3. お買上げ日 年 月 日
4. 故障の状況 (できるだけ具体的に)
5. ご住所 (付近の目印なども)
6. お名前・電話番号・訪問希望日



保証とアフターサービス

■保証書(別添)

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。保証書は内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間

お買上げ日から1年間です

保証期間内でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
ただし、グリルあみ・パッキンは消耗部品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切後8年保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店か下記の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは(出張修理)

- 「故障かな?と思ったら」[28～32ページ](#) にしたがって調べてください。
なお、不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを切ってから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定にしたがって、修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。点検・診断のみでも有料となる場合があります。

●修理料金は

技術料+部品代+出張料などで構成されています。
●技術料…製品の点検や故障した製品を正常に修復するための料金です。
●部品代…修理に使用した部品代金です。
●出張料…お客様のご要望により、製品のある場所へ技術員を派遣する費用(出張料)や有料駐車場の費用(駐車料)を別途いただく場合があります。

●修理部品は

部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

■廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

■この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

取扱い・修理のご相談は、まずお買上げの販売店へ

- お買上げの販売店にご依頼できない場合(転居や贈答品など)は、**各窓口** へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1. お問合わせ(ご依頼)いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
① 上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
② 法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合わせをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

フリーダイヤル **0120-139-365** (無料)
いつもサンキュー 365日
●ご相談対応 平日 9:00～19:00
土・日・祝・弊社休日 9:00～17:00
上記以外の時間は受付のみ可能です。
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

携帯電話・PHSの場合
TEL 0570-077-365 (有料)

FAX 0570-088-365 (有料)
フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は
TEL 03-3414-9655 FAX 03-3413-4049

修理窓口 家電品の修理の問合せ・修理の依頼

受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル **0120-56-8634** (無料)
インターネット <http://www.melsc.co.jp>
携帯電話サイト 空メールの送り先: fc8634@melsc.jp
または2次元コードからアクセス。URLをメール返信します。

携帯電話・PHSの場合
TEL 0570-01-8634 (有料)

FAX 0570-03-8634 (有料)

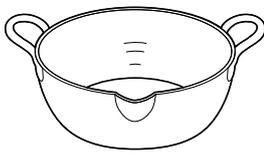
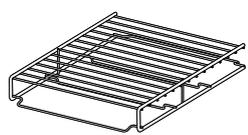
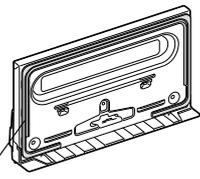
●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

別売部品・消耗部品を購入するとき

別売部品・消耗部品の購入は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

当社専用天ぷら鍋は付属していません。

揚げ物をするときは、下記の別売部品を、お買上げの販売店にお問い合わせください。

	<ul style="list-style-type: none"> ●当社専用天ぷら鍋（別売部品） 品番：CS-T22 品名：専用天ぷら鍋 <p>はじめてお使いになるときに</p> <ul style="list-style-type: none"> ●スポンジに台所用中性洗剤を付けて洗い、すすいで水気をよくふき取ってから使ってください。 ※水に浸けたままにしたり、スポンジのナイロン面や、たわしなどの硬いものは使わない（さびの原因） ●取っ手に破損部分や、取り付け部のガタツキなどないか、安全を確認してから使ってください。 ●揚げ物調理以外に使わないでください。
	<ul style="list-style-type: none"> ●グリルあみ（消耗部品） 品番：M26 694 349 品名：グリルあみ
	<ul style="list-style-type: none"> ●パッキン（消耗部品） 品番：M26 735 054P 品名：パッキン

 <p>ココも “チェック”</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●推奨鍋ラインアップを詳しくご覧になるときは… http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/nabe.html
	<ul style="list-style-type: none"> ●別売部品を詳しくご覧になるときは… http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/parts.html

<p>お客さま便利メモ</p> <p>サービスを依頼される ときに便利です</p>	<p>ご購入年月日</p> <p>年 月 日</p>	<p>ご購入店名</p> <p>電 話 ()</p>
--	----------------------------	-----------------------------

<p>愛情点検</p> 	<p>長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!</p> <p>熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="279 1803 941 1982"> <p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感ずる。 ●トッププレートにひびが発生した。 ●その他の異常・故障がある。 </td> <td data-bbox="941 1803 1481 1982"> <p>ご使用中 止</p> <p>事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。</p> </td> </tr> </table>	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感ずる。 ●トッププレートにひびが発生した。 ●その他の異常・故障がある。 	<p>ご使用中 止</p> <p>事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。</p>
<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感ずる。 ●トッププレートにひびが発生した。 ●その他の異常・故障がある。 	<p>ご使用中 止</p> <p>事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。</p>		

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田 1728-1