

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-G32M ■ CS-KG32M
- CS-G32MS ■ CS-KG32MS
- CS-G32M-H ■ CS-G32MS-H

※別紙もあわせてご覧ください「三菱HEMSとの接続について」

■ CS-KG32MSR

※別紙もあわせてご覧ください「レンジフード連動システムについて」

トッププレート幅ワイドタイプ

- CS-G32MWS ■ CS-KG32MWS
- CS-G34MW



- 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しないでください。(安全や機能の確保ができません。)

この商品は日本国内専用で、外国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……3	ご使用の前に
ご使用の前に……6	
各部のなまえ……7	
操作部のなまえとはたらき……8	
使えるなべ・使えないなべ……10	

加熱調理をする……12	ヒーター
(IHヒーター／中央ヒーター)	
IHヒーター調理のポイント……13	
揚げ物調理をする……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)／焼き時間のめやす ●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
チャイルドロック(いたずら防止)／中央ヒーターロック(誤操作防止)……22	
ピークカット設定……23	

お手入れ	お手入れ・困ったときは
トッププレート・本体・なべ……24	
お手入れ グリル ……26	
故障かな?と思ったら……28	
保証とアフターサービス……34	
仕様……裏表紙	

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。

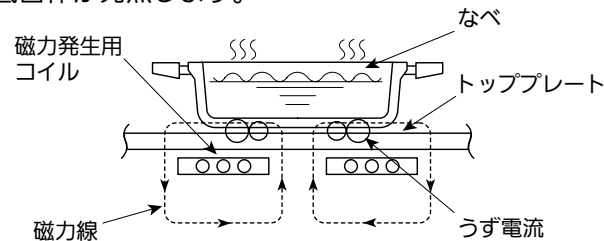
三菱電機製品登録

検索

知っておいていただきたいこと

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なべ底にうず電流が発生します。そのうず電流となべ底との電気抵抗によってなべ底自体が発熱します。

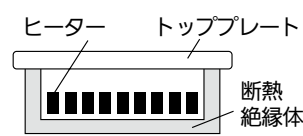


ラジエントヒーターとは

ヒーターの発熱（赤熱）でなべを加熱します。

●IHヒーターで使えないほとんどのなべが使えます。

●ヒーターを切った後、余熱を利用できます。



お問い合わせの多い内容

うまく調理ができない…

IHヒーターは高火力なので、火加減に注意しましょう。

13ページ「IHヒーター火力のめやす」

13ページ「焼く・炒めるのコツ」

調理中、IHヒーターの火力が弱くなる…

2ページ「温度過昇防止機能」

裏表紙「ヒーターの火力・使用制限について」

知らないうちにヒーターが切れていた…

2ページ「切り忘れ防止機能」

29ページ「ブザーが鳴り、加熱が止まった

またはヒーターが消えていた」

安全機能について

■温度過昇防止機能

なべ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。

※特に予熱時や炒め物中にはたらくことがあります。温度が下がると自動的に加熱しはじめます。

■切り忘れ防止機能

切り忘れても最終操作後から約45分がすぎると、ブザーが鳴り自動的にヒーターが切れます。(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や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がすぎたときにはたります。U1表示が出ますが故障ではありません。

■なべなし自動停止機能

IHヒーターになべを置かなかったり、はずしたままにすると、約1分後に自動的に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(加熱をはじめるとすぐ点灯)、トッププレート、グリル扉が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、トッププレートやグリル扉が熱い間は点灯してお知らせします。

■チャイルドロック(いたずら防止) 22ページ

すべてのヒーターが使えないようにロックします。

■中央ヒーターロック(誤操作防止) 22ページ

中央ヒーター(ラジエントヒーター)だけを使えないようにロックします。

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

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。



分解禁止

子供など取り扱いに不慣れなただけで使わせたり、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。



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



水かけ禁止

排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない

排気口に指を入れない

火災・感電・けがの原因



中央ヒーターの上になべ以外の物を置かない

火災の原因



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」にして修理を依頼する。

【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



可燃物を近づけない

火災・感電・けがの原因
※新聞・雑誌・ふき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、缶詰、湯たんぽ、アルミホイル、アルミ製レトルトパック、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などを置かない



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

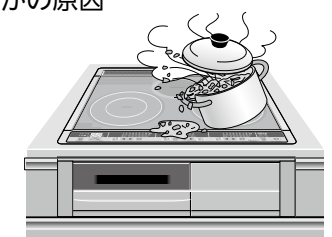
なべなどの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない

なべなどの熱で紙などがこげたり、安全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、トッププレートとなべやフライパン等との間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの。



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」にする

火災の原因
※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。



※取扱説明書中のイラストは、一部簡略化しています。
※取扱説明書中の写真やイラストは、一部実物と異なる場合があります。

安全のために必ずお守りください

警告

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なべに触れない

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。
(高温注意ランプ 2ページ)

接触禁止

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」にして修理を依頼する。
(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、傷がつくと割れてけがの原因になります。)

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

揚げ物調理中はそばを離れない

油の量は200g(約220mL)未満では調理しない

200gのめやす

必ず当社専用天ぷらなべを使う

※なべ底がそったり変形しているものは使わない
(なべ底のそりは 0.5mm 以下のものを使う)

当社専用天ぷらなべ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を使う

中央ヒーターでは揚げ物調理はしない

火災の原因

注意

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

IHヒーター・中央ヒーターの上に下記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

なべ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、顔、なべ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

1つのIHヒーターで2つ以上のなべを加熱しない

異常加熱したり、安全機能が正しくはたらかず、発煙・発火・やけどの原因
なべのそり・変形の原因

上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない

熱により上面操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因

医療用ペースメーカーをお使いのかたが、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。

医師と相談

注意

空だきをしたり、加熱しすぎない

なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
なべのそり、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

グリル高温注意ランプが点灯中は、グリル扉(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。
(高温注意ランプ 2ページ)

接触禁止

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因

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(ラジエントヒーター)につくと発火・火災の原因

油煙が多く出たら電源を「切」にする

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

電源を切る

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。
(15ページ)「油の飛び散りを少なくするために」

油に注意

グリル調理について

調理中は本体から離れない

調理物が発火して火災の原因

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ものを置かない

グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因

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

扉(ガラス窓)に水をかけない

ガラスが割れ、けがの原因

必ず受け皿を使用する

火災の原因

使用後は必ずお手入れをする

受け皿やグリルあみなどについた油分は残さず洗い落とす
続けて焼くときは、受け皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く
受け皿などに調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因
※グリルあみ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)「準備」

お手入れする

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。)

ぬれたタオル

指示に従う

切

4

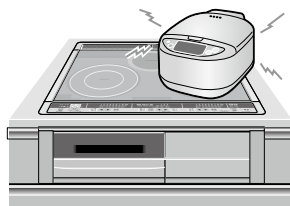
5

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

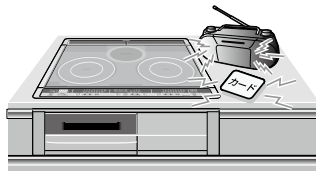
ご使用の前に

お願い

- トップレートの上で、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関心するものは近づけないでください。
 - ・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど(記録が消えるおそれがある。)
 - ・ラジオ、テレビ、補聴器など(受信障害、雑音や音が小さくなる原因)



- 多量にふきこぼした場合、キャビネット(本体下側)にふ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)



- 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。

- 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なべを加熱するもの。

- 排気口などに水などの液体が入った場合、故障の原因になることもあります。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、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。

- なべ底・トップレートについた汚れや異物は落としてから調理してください。
(トップレートが汚れる原因。また、汚れや異物などがついたまま調理すると、なべ底とトップレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因)

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

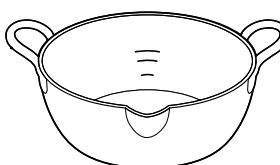
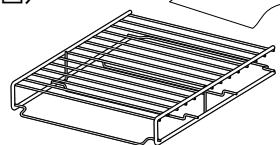
はじめてお使いになるときに

グリルあみ

使いはじめる前に、水洗いして(乾燥させてから)サラダ油など食用油をうすくぬって
ください。(グリルあみに調理物がこびりつくのを防ぎます。)

1. 水洗いをする。
 - ナイロンたわしなどのかたいものは使わない。(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。
 - または自然乾燥させてください。
3. サラダ油など食用油をグリルあみ全体にぬる。
 - キッチンペーパーややわらかい布を使う。

キッチンペーパー
または
やわらかい布



当社専用天ぷらなべ

使いはじめる前に、スポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、
すすいで水気をよくふいてから使ってください。

各部のなまえ

本体

左IHヒーター 3000W

なべ位置マーク(7カ所)
目の不自由な方のために
設けています。
(なべを置くめやす)

グリル
シーズヒーター
上800W 下800W

扉(ガラス窓)

取っ手

グリルあみ

受け皿

排気カバー

中央ヒーター
(ラジエントヒーター) 1200W

右IHヒーター 3000W

排気口
グリルの排気が出ます。

トップレート

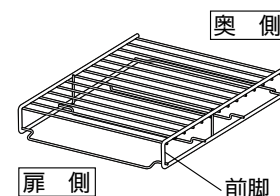
外枠

上面操作部

電源オートオフ機能
調理後、操作をしないで
15分がたつと自動で
電源が切れます。

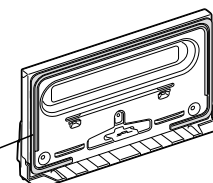
送信部(3カ所)
換気扇(レンジフード)へ
赤外線信号を送信します。
※レンジフード連動機能がある
機種のみ

グリルあみをセットするとき、向きに注意する。



※グリルあみは消耗品です。
変色・腐食した場合は、お買上げの販売店に
お問い合わせください。
裏表紙「追加購入するとき」

パッキン



※パッキンは消耗品です。次のような場合は交換が必要です。
①柔軟性がなくなった
②ひびが入り、さけた
③グリル扉の周辺から煙が多く出るようになった
交換については、お買上げの販売店にお問い合わせください。
裏表紙「追加購入するとき」

ご使用の前に

ヒーター

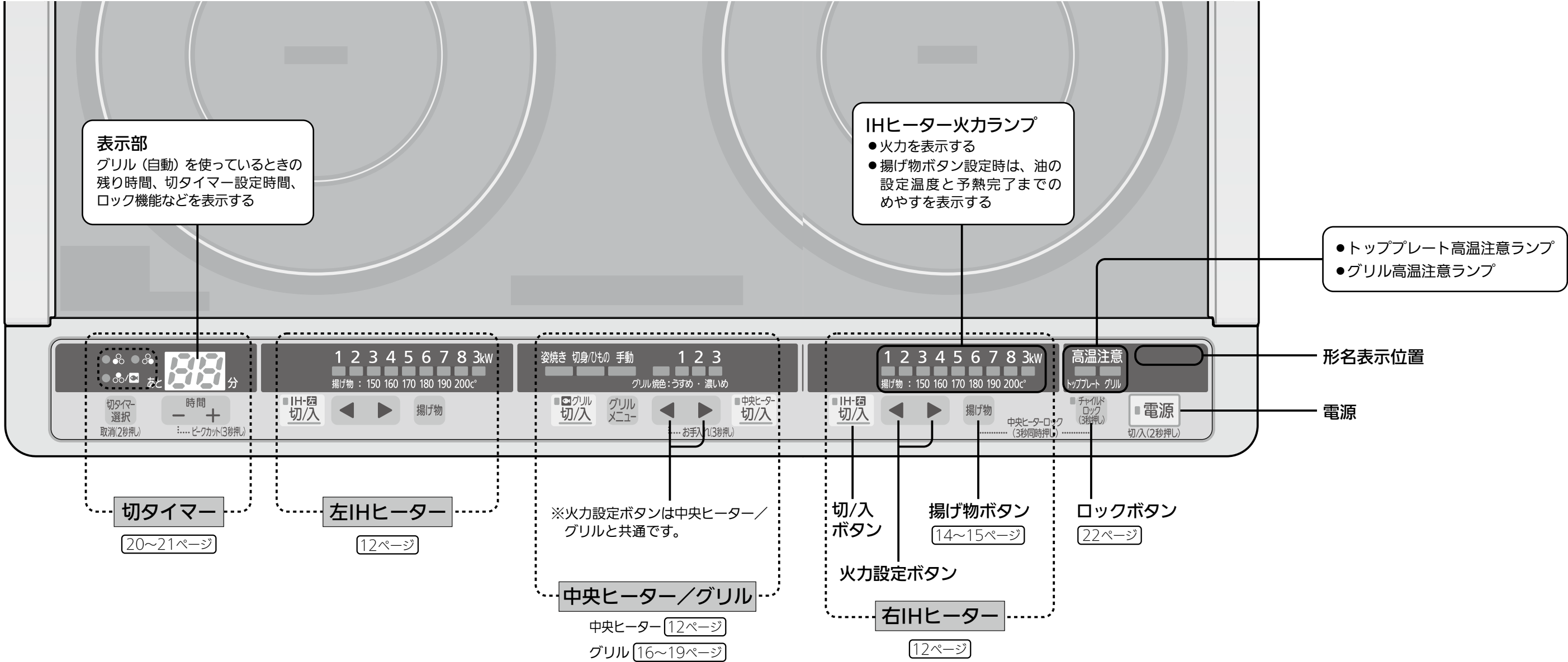
グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

操作部のなまえとはたらき

上面操作部／表示部 (イラストのランプ、表示部は説明のためにすべて点灯)



⚠ 注意

- 上面操作部や火カランプの上に、高温のなべなどを置かない
(熱により上面操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因)

操作手順・表示について

この取扱説明書では次のように表します。

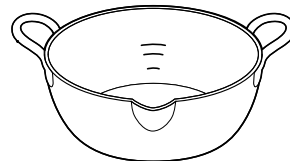
- 操作手順は…………… **1 2 3**
- 表示ランプの点灯は…………… ☒
- 表示ランプの点滅は…………… ☐
- 表示ランプの色は…………… オレンジ： ☒ 消灯： ☐

お知らせ

- 火力調節やグリル選択のめやすに、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℃」

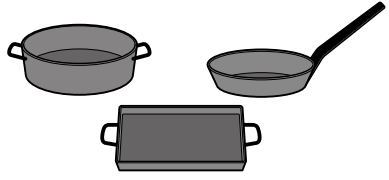
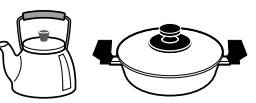
付属品

当社専用天ぷらなべ [1個]



取扱説明書(本書)	1部
据付説明書	1部
ご使用ガイド	1部
保証書	1部

使えるなべ・使えないなべ

なべの材質		
なべの種類	IHヒーター	中央ヒーター
■鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー(耐熱性) 	●ホーローなべは、空焼きしたり、こげつかせないようにする。 (ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因)	●ホーローなべは、空焼きしたり、こげつかせないようにする。 ●ホーロー加工された魚焼器・あみは使えない。 (ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因)
■ステンレス 	18-0 ※磁石がよくつく	
	18-8 18-10	
■多層なべ ■貼り付くなべ (なべの底にステンレスなどを貼り付けている) ■溶射なべ (なべの底に鉄などをコーティングしている)	●火力が弱くなったり、使えないものがある。 ※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。	
■陶磁器(土なべなど) (弊社推奨ステンレス製土なべはお使いいただけます。)	●なべ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。	
■銅、アルミ 	●「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。	●土なべの底に脚があるものは、加熱できない。 ●土なべを引きずらない。 (土なべの底でトッププレートを傷つけ、割れの原因)
■耐熱ガラス 		●超耐熱ガラス製なべ以外は使えない。 (割れることがある)

⚠ 警告

- 揚げ物調理は必ず当社専用天ぷらなべを使う
- 当社専用天ぷらなべの底のそりは0.5mm以下のものを使う(火災の原因)

なべの形状	
IHヒーター	中央ヒーター
●底が平らで、底の平らな部分の直径が12~26cmのもの ●26cmを超えるものは、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがある。 ※圧力なべも使えます。(IHヒーターは、火力が強いので火力を上げすぎない)	●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
●底に約3mm以上のそりや脚があるもの ●底の丸いもの(中華なべなど) ●底の直径が12cm未満のもの ※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。	●底に約3mm以上の凹凸があるもの (ラジエントヒーターの温度調節機能がはたらき、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)

お知らせ ●底がうすいものは、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。
●底がうすいものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

新しいなべを購入するときは...



- 上記マークのあるなべをおすすめします。
※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対応のなべは使えません。
- 上記マークのないなべは「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、火力が入らない場合があります。

お知らせ

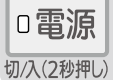
●同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。

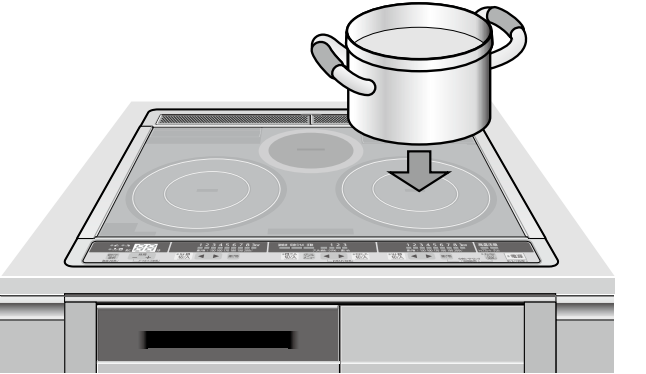
IHヒーターで使えるなべの見わけかた

●ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

準備

①なべに水を入れ、IHヒーターの中央に置く

②電源  を「ピッ」と鳴るまで押す 



1  押す



2  どちらか押す



●使えるなべ
火力ランプが点灯し、なべが加熱されます。



使えるなべと見わけても、材質や形状によって火力が弱くなる場合があります。

●使えないなべ
火力ランプが点滅します。なべなし自動停止機能がはたらいて、加熱されません。



約1分後にブザーが鳴って、自動的にヒーターが切れます。

3 調理が終わったら、 を押してヒーターの電源を切り、

 「切」にする

ご使用の前に

ヒーター

グリル

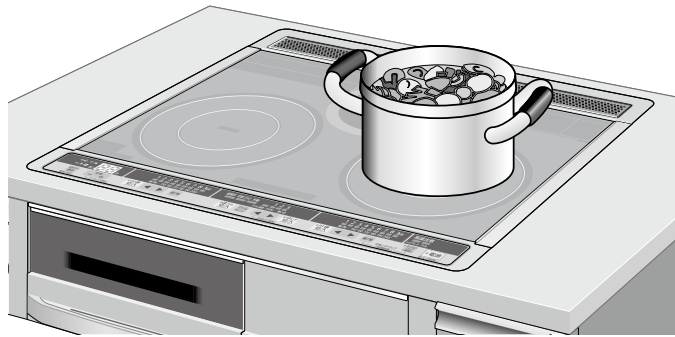
便利な機能

お手入れ・困ったときは

加熱調理をする<IHヒーター／中央ヒーター>

準備

- ①なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く
- ②電源 を「ピッ」と鳴るまで押す



左右IHヒーターの使いかた

■右IHヒーターで調理する場合で説明

- 1 を押す
- 2 どちらか押して火力を選び、調理する

- 3 調理が終わったら、 を押してヒーターの電源を切り、 「切」にする

中央ヒーターの使いかた

- 1 を押す
- 2 どちらか押して火力を選び、調理する

中央ヒーターの火力		
1	2	3
300W相当	600W相当	1200W

- 3 調理が終わったら、 を押してヒーターの電源を切り、 「切」にする

警告

- 中央ヒーターでは揚げ物調理はしない (火災の原因)
- 炒め物と焼き物をするときは、
 - ・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) (油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因)
- 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)

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。 (こがさない)
具材 (特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど) がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあり、こげた部分が空焼きのようになります。ホーローなべでは、なべ底のホーローがとけてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れ・変色の原因になります。
- 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)

IHヒーター調理のポイント

IHヒーター火力のめやす

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				一煮立ち			
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				炒めもの			

※火力「1」「2」は火力調整しているため、「カチッ」と一定間隔で音がすることがあります。また、ヒーターからなべをはずしたときなど、なべ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。

焼く・炒めるのコツ

予熱

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

焼く・炒める

- こげつきそうなときは、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節してください。
- 材料を入れすぎない。(材料がよく動き、こげつきにくく、調味料もまんべんなくからむ量)

おもちの焼きかた

フライパンで、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、こげつくことがあります。
※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。火力を調節して焼いてください。
※うすいフライパンを使うと、フライパンが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。

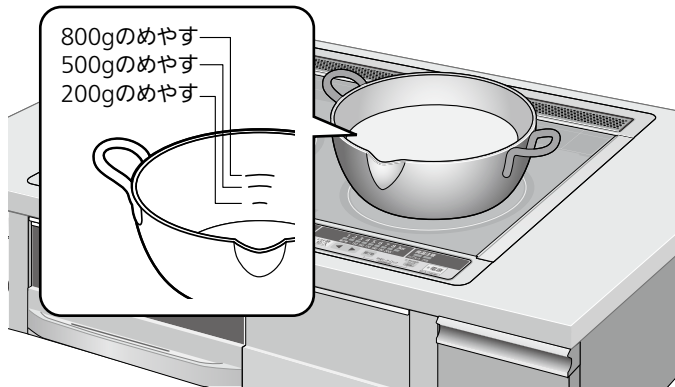
お知らせ

- 3kW は約 10 分でヒーターが切れます。 [2ページ](#) 「切り忘れ防止機能」
- 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)
- なべ底の温度が上がらずに自動的に火力が下がります。温度が下がると自動的に加熱をはじめます。
※特に予熱時や炒め物中にはたります。 [2ページ](#) 「温度過昇防止機能」

揚げ物調理をする

準備

- ①当社専用天ぷらなべに油200g（約220mL）～800g（約900mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く
- ②電源  を「ピッ」と鳴るまで押す 



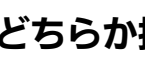
■右IHヒーターで調理する場合で説明

- 1  押す



- 2  押す
予熱がはじまります。



- 3   どちらか押して
油温度を設定する



- 4 調理が終わったら、 を押してヒーターの電源を切り、 「切」にする 

揚げ物調理のポイント

警告

- 必ず当社専用天ぷらなべを使う
- なべ底がそったり変形しているものは使わない（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）
- 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
- 当社専用天ぷらなべ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を使う（火災の原因）

お願い

- 調理中、調理後の当社専用天ぷらなべの取り扱い、市販のミトンなどを使って、両手で行ってください。（やけどの原因）
- なべ底・トッププレートに異物や汚れがついているときは取り除いてください。
- 予熱をはじめたら、片方のIHに移動させて再加熱しない。

お知らせ

- 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。（安全のため、エラーで調理を停止することがあります。）
- 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ときに揚げ物調理をすると、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。
- 調理中、油や調理物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。

揚げ物温度のめやす

油800gで調理するときのめやすです。

	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
揚げる 野菜				素揚げ	天ぷら		●お好みにより温度を高め設定する。 ※材料・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							●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
2度揚げ料理	1度目		2度目				●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

- 新しい油を使う。
- 油の温度は材料に合わせて決める。
- 1回に揚げる量は、控えめにする。（油の表面積の1/2程度がめやす）
- でき上がりのめやすは、材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。
- 天カスは、こまめに取ってください。
- 油200～500gで揚げるときは、こまめに裏返す。（材料が底につくので、こげやすくなります）

特に下ごしらえの必要な材料

えび 尾の先を切って水分を出す 	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 	いか 皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる 
切る	穴をあける	むく

油の飛び散りを少なくするために

材料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。）



いかやゆで卵などは揚げすぎない。
●長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいか・コロッケ・中が空洞の野菜などは注意）
●調理後、なべの中に調理物の取り出し忘れがないか、常に確認を！



衣や生地づくりは
●天ぷら衣は固すぎないように！
●水分の多い材料は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけて！
●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て！



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

■ グリル調理の前に

準備

グリル扉の引き出ししかた

グリル扉を水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。

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

グリル扉の閉めかた

グリル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

約2cm
約1cm
約1cm

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ない。
(ヒーター故障の原因)
- 新しいアルミホイルを使用する。
(発煙・発火防止のため)

⚠ 注意

● 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る。
(発煙・発火の原因)

悪い例

良い例

2 受け皿・グリルあみをセットし、調理物をのせる

① 受け皿を取りつける
26ページ「取り付けかた」

② 調理物をのせる
※魚の頭を奥にする

グリルあみのセットについて

前脚が扉側にくるようにセットします。

奥側
扉側
前脚

グリル火力（焼き色）／ 焼き時間のめやす

自動メニューと焼き時間のめやす		焼き時間のめやす				
自動メニュー	魚の種類	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、さんまの開き、一夜干し [小魚] ししゃも、めざし [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。焼き色がうすい場合、手動調理で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。

焼き色がつきにくいもの

- 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つきにくい)

焼き色がつきやすいもの

- 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
- つけ焼でつける時間が長いもの、味の濃いもの
- 厚みがうすいもの（特につけ焼）

手動火力のめやす

メニュー	火力のめやす		
	1	2	3
	上ヒーター 500W相当 下ヒーター 200W相当	上ヒーター 666W相当 下ヒーター 333W相当	上ヒーター 800W相当 下ヒーター 400W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

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。

中央部分は高さ6cmまで入ります。

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
※厚みのあるものはこげやすいので注意してください。
- グリルあみからはみ出るものは、はみ出ないように切る
- 調理中、ときどき器や調理物を回すと焼きムラが少なく上手に焼けます。
※グリルあみの手前側は焼き色がうすくなります。
- いかは焼くと反るので、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
- グリルあみに食材がこびりつくのを防ぐために、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

- 一尾（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（反ってヒーターにつかないように）
- 切り身は切れ目を入れ（火の通りをよくする）、尾などうすい部分はこげやすいので、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・みりん漬け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
- 種類の違う魚はいっしょに焼かない
- つけ焼きは、こげやすいので焼き色をうすめに調節して焼く

お願い

- つけ焼は、たれをよくきってからグリルあみにのせてください。
(ヒーターにたれがつくと、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）にレモンや酢をぬる
※ぬりすぎると魚の身が固くなったり、味が落ちます。ぬるときは、キッチンペーパーやはけなどでかるくぬってください。
※レモン汁・酢のにおいは焼くと消えます。
- グリルあみに油をぬる

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、調理物に庫内のに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。

ご使用の前に

ヒーター

グリル

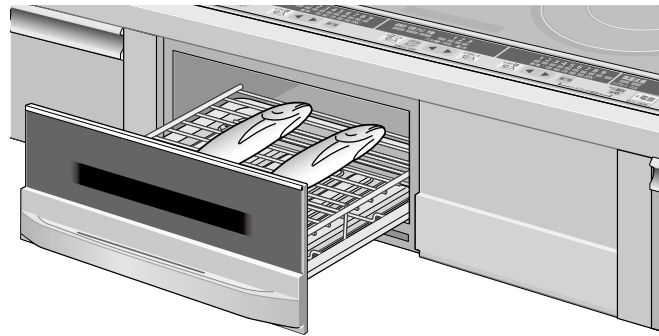
便利な機能

お手入れ・困ったときは

■ グリルで焼く

準備

- ①グリルあみに調理物をのせ、扉を確実に奥まで押し込む
- ②電源  を「ピッ」と鳴るまで押す 



自動で焼く

- 1  を押す

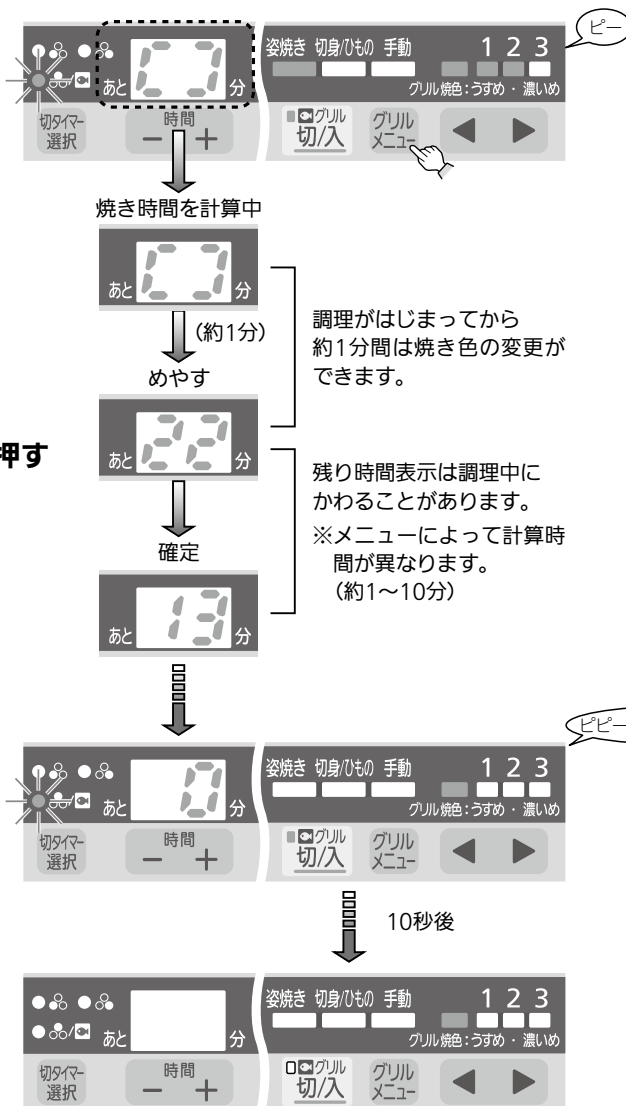


- 2  を押し、自動メニューを選ぶ

約2秒後、調理がはじまります。

 を押すごとに切り替わります。
姿焼き→切身/ひもの→手動

- 焼き色調節するとき  どちらか押す
- 途中でやめるとき  を押す



●「自動メニューと焼き時間のめやす」
16ページ

●選んだ焼き色は記憶され、次の調理のときに設定されます。

ブザーが鳴ったら調理終了調理物を取り出す

※焼き色がうすい場合、「手動」で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。
19ページ

●調理終了から10秒後表示部、グリル切/入ランプ、切タイマーランプが消灯します。

- 3  「切」にする 

切/入(2秒押し) 切/入(2秒押し)

お願い

- 扉は奥までしっかり押し込んでください。扉のわずかなすき間から蒸気や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。調理中、排気口(排気カバー)から煙がでます。
- 調理終了後すぐに扉を引き出すと、煙が前から出ることがあります。特に脂の多い魚を焼いた後は1分ほど待ってから引き出してください。
- 調理直後は受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

⚠ 注意

- 調理物がヒーターにつかないようにする。(発煙・発火の原因)
- おもちがグリルで焼かない。(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)
- 連続で焼くときは、受け皿やアルミホイルにたまった油や調理くずをふき取るなどして取り除く。(発煙・発火防止のため)
※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。
※受け皿内の油がこぼれないように注意する。

手動で焼く

- 1  を押す



- 2  を押し、手動を選ぶ
約2秒後、調理がはじまります。



■火力調節するとき

 どちらか押す

■途中でやめるとき

 を押す

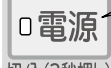
■切タイマーを設定するとき

20ページ

※切タイマーを設定しないと、スタートから約20分でヒーターが切れます。

2ページ「切り忘れ防止機能」

- 3 調理が終わったら、 を押してヒーターの電源を切り、調理物を取り出す

- 4  「切」にする 

切/入(2秒押し) 切/入(2秒押し)

お知らせ

- グリルと中央ヒーターは同時に使えません。
- 調理中・調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。
- 自動メニューに切タイマーは使えません。
- 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。

切タイマー

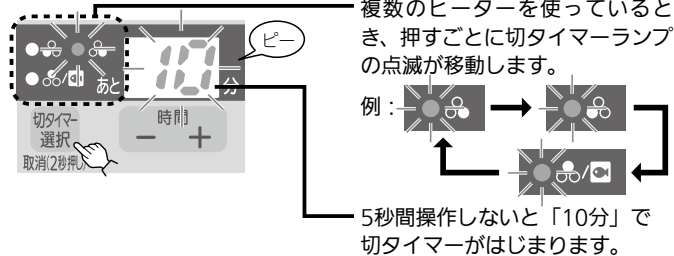
準備

- ①なべに材料を入れ、IHヒーターの中央に置く
- ②電源 を「ピッ」と鳴るまで押す 電源 切入(2秒押し)
- ③右IHヒーターで調理をする 「左右IHヒーターの使いかた」12ページ
■右IHヒーターに切タイマーを設定する場合で説明 (左IHヒーター、中央ヒーター/グリル(手動)も同じです。)



切タイマーを使うには、はじめにヒーターで調理をはじめてください。調理しているヒーターに切タイマーを設定することができます。

1 切タイマー選択を押して を選ぶ



2 時間 を押して時間を合わせる

5秒後に切タイマーがはじまります。
(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

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。

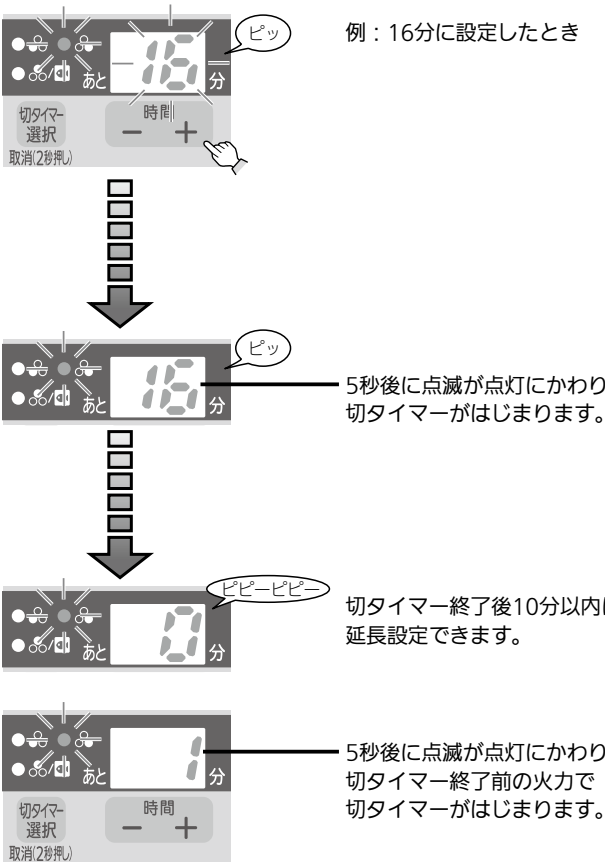
■調理の途中で時間をかえるとき

どちらか押す

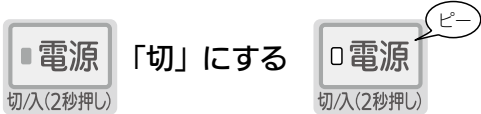
ブザーが鳴り、自動的にヒーターが切れる

■切タイマー終了後、調理を延長するとき

どちらか押して追加時間を設定する



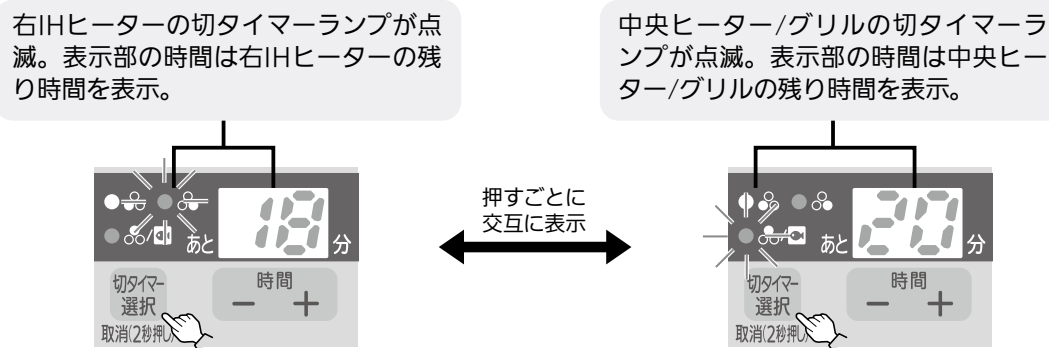
3 調理が終わったら、 を押してヒーターの電源を切り、 「切」にする 電源 切入(2秒押し)



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 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

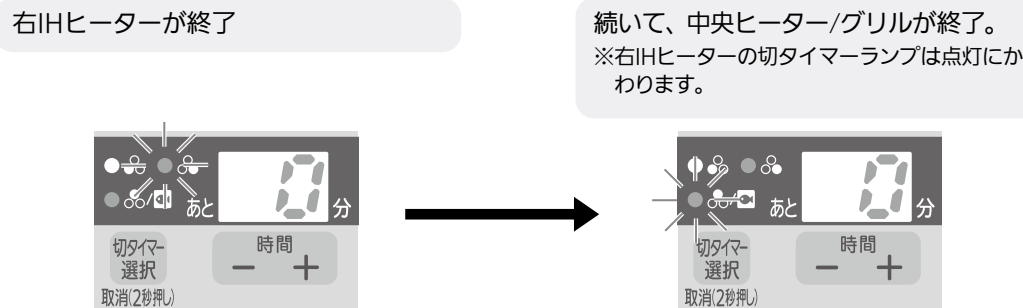


※切タイマーを途中で取り消すには、 で取り消すヒーターの切タイマーランプを選んで(点滅させて)、 を約2秒長押ししてください。

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 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



●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

●時間設定時のきざみかた

1～30分	1分きざみ
30分～90分	5分きざみ
90分～2時間(2H)	30分きざみ
2時間(2H)～5時間(5H)	1時間きざみ

[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、火力をかえたとき、自動的に90分に変更になります。3kWに火力をかえたときは、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。

ご使用の前に

ヒーター

グリル

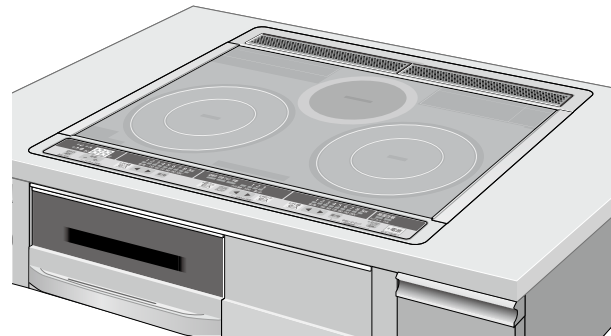
便利な機能

お手入れ・困ったときは

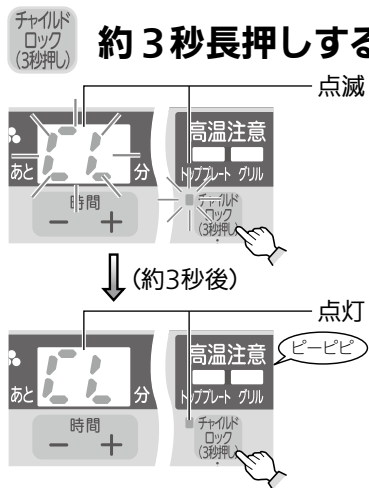
チャイルドロック/中央ヒーターロック (いたずら防止) (誤操作防止)

準備

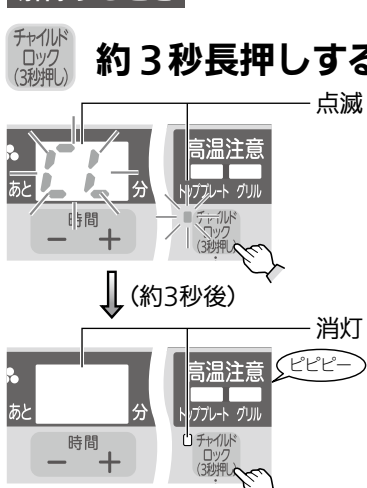
電源 を「ピッ」と
鳴るまで押す (ピッ)



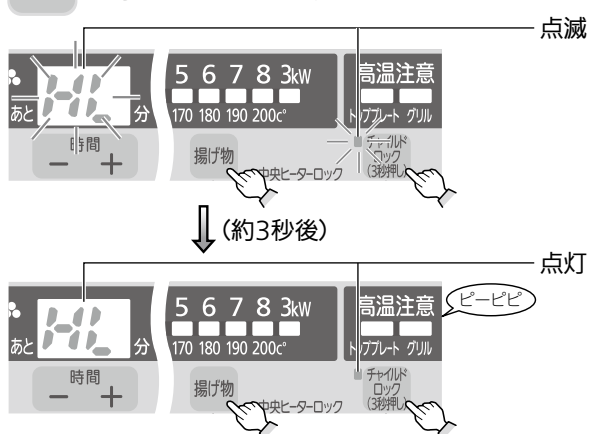
1 ■チャイルドロック 約3秒長押しする



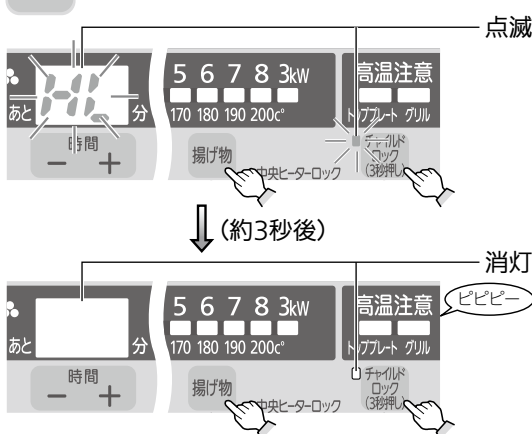
解除するとき 約3秒長押しする



■中央ヒーターロック 押しながら右IHヒーターの 揚げ物 同時に約3秒長押しする



解除するとき 押しながら右IHヒーターの 揚げ物 同時に約3秒長押しする



2 ■電源「切」にする (ピッ)

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、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。
- 高温注意ランプが点灯中に各ロックを設定した場合、トッププレートが冷めるまで高温注意ランプが点灯します。

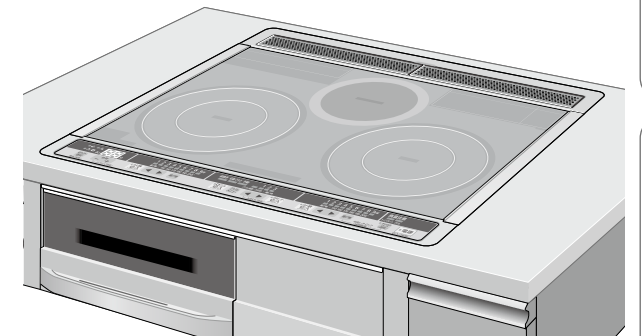
ピークカット設定

特長

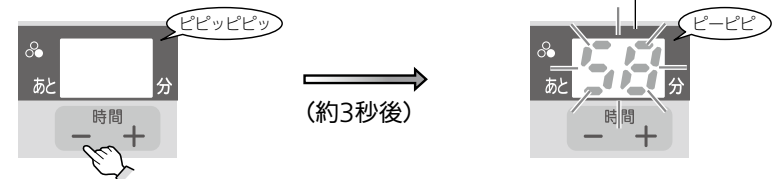
総消費電力(5800W、4800W、4000W)を切り替えます。(工場出荷時は5800Wに設定しています。)
※総消費電力を4800W、4000Wに設定した場合は、高火力を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。
「ヒーターの火力・使用制限について」(裏表紙)

準備

電源 を「ピッ」と
鳴るまで押す (ピッ)

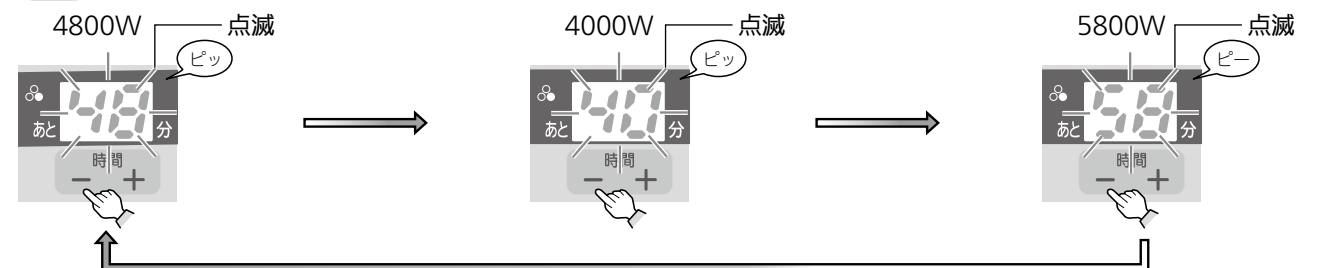


1 切タイマーの 約3秒長押しする



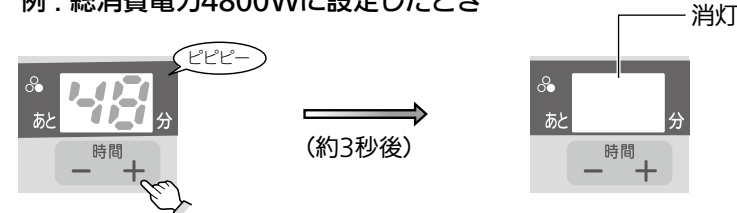
2 再度、切タイマーの 押す

押すごとに切り替わります。



3 切タイマーの 押す(設定完了)

例: 総消費電力4800Wに設定したとき



4 ■電源「切」にする (ピッ)

お知らせ

- 手順2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。手順1からやり直してください。
- 設定した内容は、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。

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

お手入れ トッププレート・本体・なべ

- お手入れは、電源を「切」にして、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、汚れがついたまま使うと、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用したあとは、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でください。(変色の原因)

排気カバー

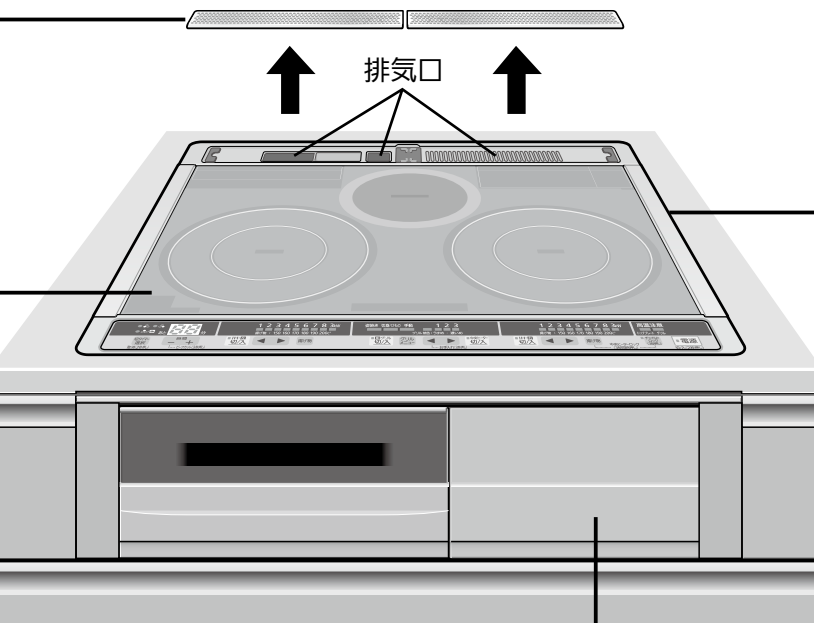
本体から取りはずして、薄めた台所用中性洗剤で洗う。

お願い

- 排気口にもものを入れないようにしてください。
- ※排気口にも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

- ②手前（やや中央）側を押し込む。
- ①後ろ側をひっかける。



トッププレート

- 粉クレンザーは使わない。(傷がつき、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。

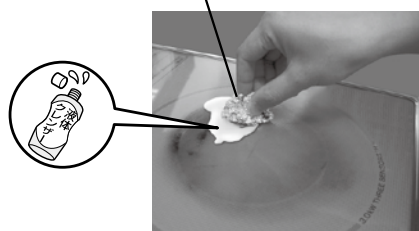
■油污れ

薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

■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、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこする。

ラップやアルミホイル



がんこな汚れには（別売品）

品番：CS-COLO034

品名：液体クリーナー

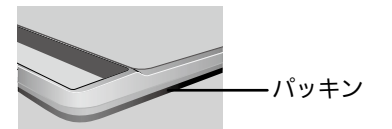
詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。



（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かたいものは使わない。(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つけない。(キッチン内部に水が浸入する原因)
- 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)



■かるい汚れ

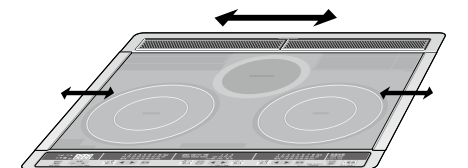
しぼったふきんでふく。

■油污れ

薄めた台所用中性洗剤でふき取る。

■汚れのあとが残った・汚れがこびりついた

液体クレンザーなどを少量つけて、ラップを丸めてこすり取る。



上面操作部

- 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かたいものは使わない。(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。

下カバー

グリル扉は引き出しておく

■下カバー

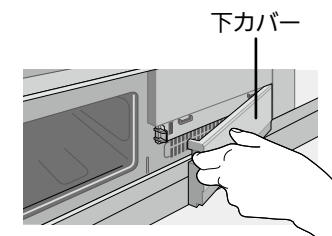
台所用中性洗剤などで水洗いする。

取りはずしかた

くぼみに指をかけ
下カバーをはずす

取り付けかた

下カバーを右→左の
順に合わせ、奥まで
押し込む



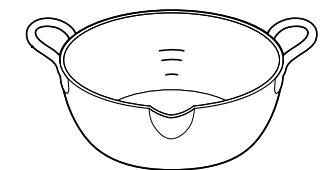
当社専用天ぷらなべ

■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。洗ったあとは十分にふき取って乾燥させてから収納する。(さびの原因)



- なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。

お買上げの販売店でお買い求めください。

裏表紙「追加購入するとき」

お願い

- ご使用のなべ底と外側の汚れも取り除いてください。
(特に当社専用天ぷらなべの場合、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

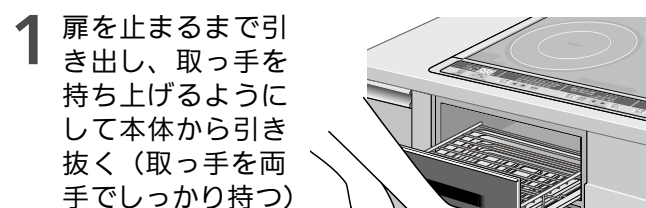
お手入れ **グリル** (ご使用のたびに行ってください)

- お手入れは、電源を「切」にして、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。

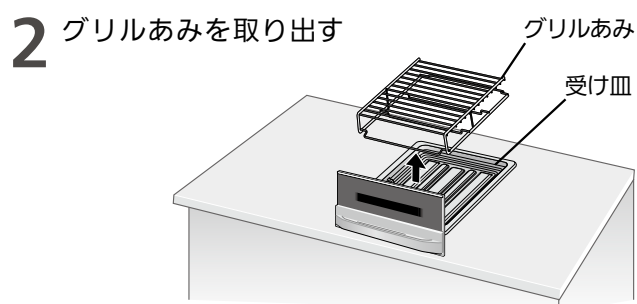
グリル部品の取りはずし・取り付けのしかた

部品を取りはずすとき、グリルあみを落とさないように気をつけてください。(けがの原因)

取りはずしかた

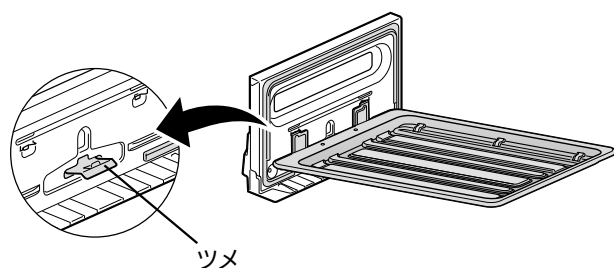


※引き抜いたら台などの上に置く。

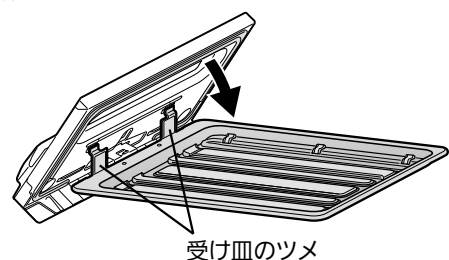


3 扉から受け皿をはずす

①扉のツメを押さえる



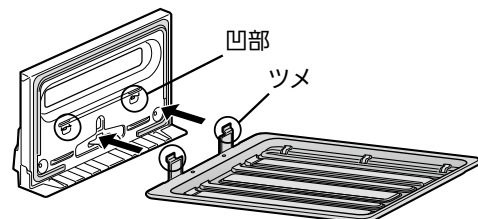
②扉を矢印方向へ倒すようにして、受け皿のツメ(2カ所)をはずす



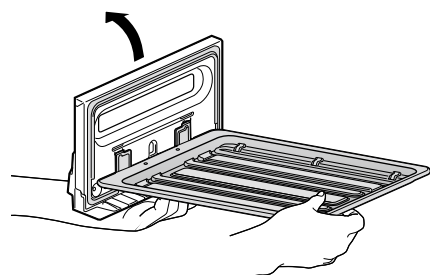
取り付けかた

1 扉に受け皿を取りつける

①扉の凹部(2カ所)を受け皿のツメ(2カ所)に差し込む

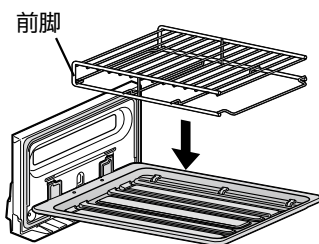


②扉を、矢印の方向にカチッと音がするまで動かす

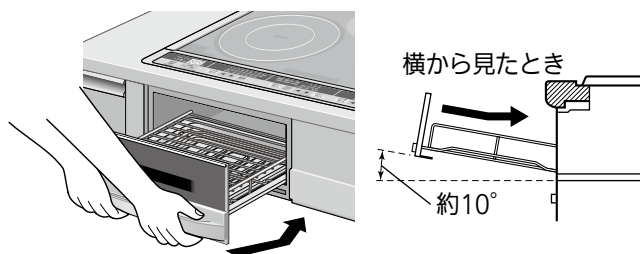


2 グリルあみをのせる

※グリルあみの向きに注意する。(前脚が扉側)

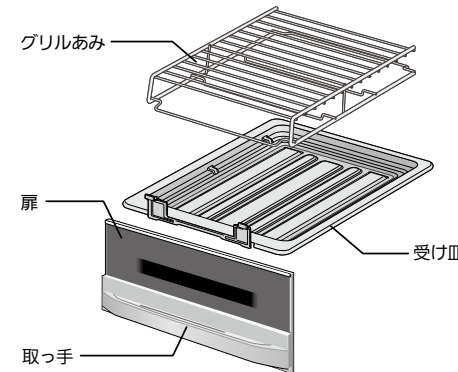


3 扉を、ななめ上からすべりこませるように奥まで入れる



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。(傷つきの原因)
- 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)
- うす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)



CS-G34MWの場合

- 取っ手は塗装が施されています。スポンジのナイロン面は使わない。(塗装が傷つく原因)
- グリルあみの塗装を傷めないために
- スポンジのナイロン面でこすらない。
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤は使わない。(表面の塗装がはがれる原因)
- ご使用のたびにお手入れする。(汚れがこびりつくと、食材がとれにくくなる原因)
- ※塗装がはがれても、下地がステンレスのため、そのままお使いいただけますが、こびりつきやすくなるのでサラダ油をぬってお使いください。

庫内・グリルヒーター

[庫内]

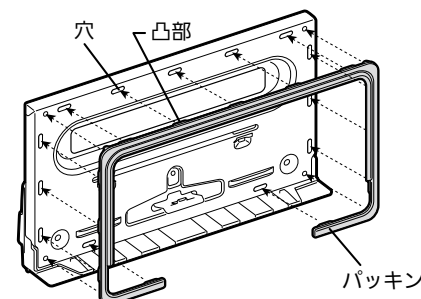
5~6回の使用のたびに「お手入れ」操作を行ってください。加熱することで庫内のにおいを軽減させる効果があります。

[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、発煙・発火の原因になります。

パッキンの取り付けかた

グリル扉内側の穴に、パッキンの凸部を押し込む。
※パッキンがはずれていたり、浮いていると、グリル扉から煙が出たり、調理がうまくできません。



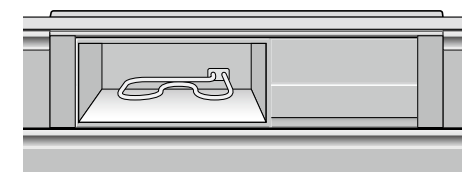
「お手入れ」の操作のしかた

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

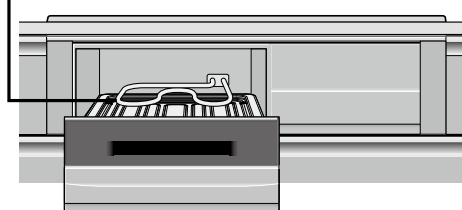
⚠ 注意

- アルミホイルは取り除き、受け皿はよく洗う。(発煙・発火の原因)

※ヒーターに触れないように注意する。



2 受け皿を取りつけ、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「入」にし、 を押してヒーターの電源を「入」にする

4 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。
- ※5分後、ブザーが鳴って自動的に終了します。

※1秒ごとに表示がかわる。



※「お手入れ」を取り消すときは、 を押す。

お知らせ

- 「お手入れ」中、ヒーターが赤く見えないことがあります。やけどにご注意ください。
- 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。

故障かな？と思ったら

●つぎの表にしたがって調べても知りたい内容が見つからないとき ●記載内容にしたがって処置をしても解決しないとき

使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店に連絡してください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名 IHクッキングヒーター

2. 形名 CS-G32M、CS-G32MS、CS-G32M-H、CS-G32MS-H、CS-KG32M、CS-KG32MS、CS-KG32MSR、CS-G32MWS、CS-KG32MWS、CS-G34MW

※形名は、上面操作部右側をご覧ください。

3. お買上げ日

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

起こっている問題や状態から調べる

問題・状態	原因・理由	解決法
汚れ こげつきが気になる		
トップレートが茶色く変色している	なべなどからこぼれた汁や、油、調味料がなべ底にまわり込み焼きつくとな茶色い汚れがつきます。	クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこすってください。 24ページ
またこげつきができた	また、食材のかすなどが落ちると、こげつくことがあります。	※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れしてください。
トッ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。	※なべ底面の汚れも取り除いてください。（トップレートが汚れる原因）
トップレートのガラスの内側にしみのような模様が浮き出ている	異常ではありません。 加熱中にトップレートの内側がくもってしみのように見えることがありますが、冷めるともとにもどります。	
グリルあみに食材がこげつく	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。	グリルあみに焼きついた汚れは、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。 17ページ 「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
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、表示部やトップレートがくもる	異常ではありません。 加熱中にトップレートの内側などがくもることがありますが、冷めるともとにもどります。
--------------------	---

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	製品を使いはじめればはくは、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。
---------------------------	---	---------------------------------

問題・状態	原因・理由	解決法
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かわります。） 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、なべから「キーン」、「ジー」といった音がする	なべの種類や形によっては音がすることがあります。 また、なべなどの取っ手に振動を感じることがあります。	
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「ボコッ」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 がでる

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	ブレーカーや電源が「入」になっていますか。使用するヒーターの電源は「入」になっていますか。	ブレーカーや電源、使用するヒーターの電源を「入」にしてください。
	チャイルドロック、中央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、中央ヒーターロックを解除してください。 22ページ
	表示部につぎの表示が出ていませんか。  あと 分 店頭展示用の運転設定になっています。	店頭展示デモを解除してください。 32ページ 「店頭展示デモの解除のしかた」
調理中IHヒーターの火力が弱くなる	なべ底の温度が上がりにすぎないように、自動的に火力が下がります。 温度が下がると、自動的に加熱をはじめます。 ※特に予熱時や炒め物中にはたります。 2ページ 「温度過昇防止機能」	
	2つまたは3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力が5800W（ピークカット設定時は4800W、4000W）※を超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。 裏表紙 「ヒーターの火力・使用制限について」 ※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。	
	同じ火力設定でも、なべの材質、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 またはヒーターが消えていた	最後に操作をしてから45分がすぎると、ブザーが鳴って自動的にヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止です。 2ページ 「切り忘れ防止機能」 ※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。

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

問題・状態	原因・理由		解決法
ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い			
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。		
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。		
	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。		
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。		
	中央ヒーターロックをしていませんか。	中央ヒーターロックを解除してください。 22ページ	

料理 のでき上がりがよくない

煮込み料理 (カレーやおでんなど) がこげる	IHヒーターは、なべ底の温度が高くなります。	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。 ※ホーローなべを使用しているときは、特にご注意ください。具材（大根、じゃがいも、こんにゃくなど）がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあります。こげた部分が空焼きのようになり、なべ底のホーローがとけてトッププレートにこびりつき、トッププレートの傷つき・割れ・変色の原因になります。
自動メニュー(姿焼、切身/ひもの)で魚を焼くとこげ目がつかない(焼き色がうすい)	加熱中に扉を開けると、焼き色がうすくなることがあります。 水分が多いものや皮が銀色で光沢があるものは、焼き色がつきにくくなります。	焼き色がうすいときは、手動で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。 19ページ「手動で焼く」
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。	グリルあみに焼きついた汚れは、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。 17ページ「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」
グリル調理時、調理物に庫内のにおいが移った	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に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。
IHヒーターで調理するとこげつく、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 ●炒めもの・焼きもの…こげつきそうなときは、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。 13ページ「IHヒーター火力のめやす」「焼く・炒めるのコツ」	
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。 ●卵焼き…火力「4」で予熱をしてから調理してください。

問題・状態	原因・理由		解決法
煙 が出る			
グリルで調理中、煙が前や排気口から出る	グリル調理をはじめてしばらくの間、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。 27ページ「お手入れ」の操作のしかた	
	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。	
その他			
なべが動く なべの位置がずれる	なべ底やトッププレートに水分や油分がついたまま使用すると、なべが滑って動くことがあります。	なべ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。	
	なべ底が変形しているときは、なべが滑って動くことがあります。また底の形が丸いものも、なべが動く原因となります。	なべは底が変形していないものをお使いください。	
電源が消えていた	電源のオートオフ機能がはたらきました。調理後操作をしないで15分が過ぎると自動で電源が切れます。7ページ「電源オートオフ機能」		
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	トッププレートやグリル扉が安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱いなべ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。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレートやグリル扉に触れないよう、注意してください。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分後に消灯	使用できないなべを使っていますか。	使用できるなべをIHヒーターの中央に正しく置いてください。 10ページ「使えるなべ・使えないなべ」	
	なべの位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。		
電源のオートオフが はたらかない	調理後15分が過ぎても高温注意ランプが点灯しているときは、オートオフがはたらきません。（高温注意ランプが消えるとオートオフします） ※熱いなべをIHヒーター部に置いたままのときなどが考えられます。		
	表示部にエラー記号、店頭展示デモ表示がある場合は、オートオフがはたらきません。 ・エラー記号 33ページ ・32ページ「店頭展示デモの解除のしかた」 ※ロック表示のみの場合は、オートオフがはたらきます。		
IHヒーターでアルミの なべが使えることがある	アルミの種類やなべ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、調理に必要な火力が得られないので、ご使用は控えてください。（故障ではありません）		
排気口などに水などの 液体、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もあります。 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		

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

店頭展示デモの解除のしかた

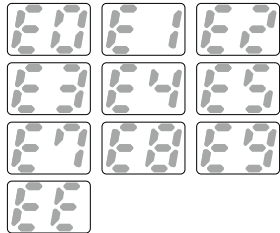
原因	直し方
※誤って中央ヒーター/グリルの ◀ と ▶ を同時に約3秒長押しした場合、店頭展示デモになります。	店頭展示デモを解除します。 中央ヒーター/グリルの ◀ と ▶ を同時に約3秒長押しする。 (約3秒長押しした後、ピピピーと鳴って、表示部の文字が消えます。) また、電源プラグを抜くことでも解除できます。 ※店頭展示デモの状態は、電源を切っても記憶しています。

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される場合があります。
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	解決法
 (空焼き検知)	なべ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。
 (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。
揚げ物ボタンを使用したときにはたります	 (油温度上昇がおそい)	なべ底にそりや変形がある。当社専用天ぷらなべを使っていない。
	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。	揚げ物は、そりや変形のない当社専用天ぷらなべを使ってください。
	揚げ物ボタンを使用して揚げ物調理をはじめませんでしたか。	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。
	揚げ物ボタンを使用して揚げ物調理をはじめませんでしたか。	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。
	揚げ物ボタンを使用して揚げ物調理をはじめませんでしたか。	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。
 (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。	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。
	高温の油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。
	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。
	揚げ物ボタンを使用して揚げ物調理をはじめませんでしたか。	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。
	なべ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調理をしてください。

■以下の表示のときは故障の可能性あります。

表示	原因	解決法
	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、本体が冷えてから専用ブレーカーと電源を入れ直してみてください。記号が表示されない場合は正常です。そのままお使いください。それでも再び記号が表示されるときは、使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切ってお買い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。「解決法」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	解決法
	中央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。	中央ヒーターロックを解除してください。 22ページ
	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

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 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。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

ただし、グリルあみ・パッキンは消耗品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。

■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）

■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の製造打ち切り後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「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」[\[35ページ\]](#)にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「故障かな?と思ったら」[\[28～33ページ\]](#)にしたがってお調べください。
- 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」にしてから、お買上げの販売店にご連絡ください。
- 保証期間中は修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。
- 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ことがあります。
- 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…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…製品のある場所へ技術員を派遣する料金です。
- 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。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品名

2. 形名

3. お買上げ日

4. 故障の状況

5. ご住所

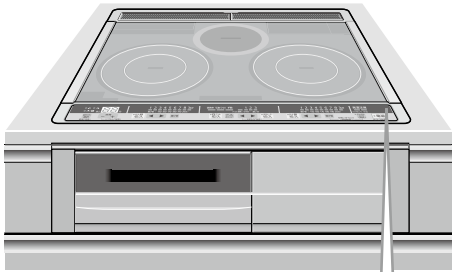
6. お名前・電話番号・訪問希望日
- 三菱IHクッキングヒーター

CS-G32M、CS-G32MS、CS-G32M-H、CS-G32MS-H、CS-KG32M、CS-KG32MS、CS-KG32MSR、CS-G32MWS、CS-KG32MWS、CS-G34MW

年 月 日

（できるだけ具体的に）

（付近の目印なども）



形名表示

■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

フリーコール

0120-139-365

（無料）

■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

ナビダイヤル

TEL 0570-077-365

（有料）

ナビダイヤル

FAX 0570-088-365

（有料）

フリーコール・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

www.melsc.co.jp

携帯電話サイト

空メールの送り先：fc8634@melsc.jp
またはバー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

ナビダイヤル

TEL 0570-01-8634

（有料）

ナビダイヤル

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。

K14A

仕様

形 名	CS-G32M/CS-G32MS/ CS-G32M-H/CS-G32MS-H/ CS-KG32M/CS-KG32MS/CS-KG32MSR	CS-G32MWS/CS-KG32MWS/ CS-G34MW
電 源	単相 200V(50-60Hz 共用)	
消 費 電 力	5800W ※4800W、4000W と切り換え式	
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×奥行き 556×高さ 236(mm)	幅 737×奥行き 556×高さ 236(mm)
大グリル 庫内寸法	幅 270×奥行き 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×奥行き 275(mm)	
質 量 (重 さ)	約 18 kg	約 19 kg
ヒーター切り換え	中央ヒーターとグリルの切り換え	
電 源 プ ラ グ	2 極接地極付 250V 30A	

ヒーターの火力・使用制限について

- 各加熱源の合計の消費電力が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的に調節します。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。
- なべ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、自動的に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・なべの変形や発煙・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。

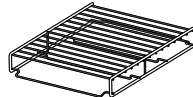
追加購入するとき

- 追加購入はお買上げの販売店にお問い合わせください。

- 当社専用天ぷらなべ
品番：M26 640 340TN
品名：天ぷらなべ



- グリルあみ(消耗品)
品番：M26 694 349
品名：グリルあみ



- 品番：M26 711 349
品名：グリルあみ
(CS-G34MW用)

- パッキン(消耗品)
品番：M26 735 054P
品名：パッキン



愛情点検



長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合により部品劣化し、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。

このような
症状は
ありませんか

- コゲ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。

ご使用
中 止

故障や事故防止のため、
専用ブレーカーを「切」
にしてから必ず販売店
にご相談ください。

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

ZT790Z906H04E