形名

| トッププレート幅60cm | トッププレート幅75cm |
| --- | --- |
| CS-PT34HNSR | CS-PT34HNWSR |
| CS-T34HNSR | CS-T34HNWSR |

MITSUBISHI ELECTRIC

# 三菱 IH クッキングヒーター（家庭用）

# 取扱説明書

- 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.

**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

●快適調理

## 夏でも暑くならない お手入れもラクラク

◎IHヒーターは室温が上がりにくく、夏場の調理も快適

◎フラットな天板なので、ひと拭きでキレイに

●調理上手

## 多彩な加熱技で 簡単＆おいしい

◎かきまぜ効果で旨味が上手にしみわたる

「煮込み機能」▶24ページ

◎お料理のレパートリーが増えて さらにお手入れしやすく

「グリル調理」▶30ページ

### この取扱説明書について

• 専用機種アイコン

下記のアイコンが記載されている機能は、対応機種のみ使用できます。

ディッシュ 【専用グリルディッシュアイコン】専用グリルディッシュがある機種のみ使用できる機能

フード 【レンジフード対応アイコン】レンジフード（換気扇）連動機能がある機種のみ使用できる機能

• 受け皿（オーブントレイ）
グリルあみ（オーブンネット）
レンジフード（換気扇）

本書では、それぞれ「受け皿」「グリルあみ」「レンジフード」と略して記載しています。

• 本書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。



## もくじ


ご使用の前に

安全のために必ずお守りください …… 4
ご使用前の準備／ご使用上のお願い …… 8
各部のなまえとはたらき …… 9
知っておいていただきたいこと …… 12
使える鍋・使えない鍋 …… 14
IHメニューとグリルメニューの使い分け …… 16

ヒーター

IHヒーターの使いかた …… 18
揚げる …… 20
予熱する …… 22
煮込む（左IHヒーターのみ） …… 24
ゆでる（左IHヒーターのみ） …… 26
火力の目安 …… 28
揚げ物調理のポイント …… 29

グリル

グリルメニュー　使い分け・準備 …… 30
自動で魚を焼く …… 32
火力を設定して焼く …… 34
温度を設定して焼く …… 36
メニューを選択して焼く …… 38
パンを発酵させる・焼く …… 40
自動メニューとグリル調理のポイント …… 42
オーブン・メニュー調理のポイント …… 44
グリルディッシュのポイント …… 45

便利な機能

切タイマー …… 46
簡単タイマー …… 48
ロック（チャイルドロック） …… 49
レンジフード連動システム …… 50
音声ガイド設定 …… 52
おそうじガイド …… 54
スタート表示設定 …… 55
ピークカット設定 …… 56
ボタン反応レベル設定 …… 57

お手入れ・困ったときは

お手入れ（トッププレート・本体・鍋） …… 58
お手入れ（グリル） …… 60
故障かな？と思ったら …… 62
据付け確認と試運転の立会い …… 70
仕様 …… 70
消耗部品、別売部品を購入する …… 72
保証とアフターサービス …… 75

# 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、死亡や重傷などの重大な結果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 |
|---|---|---|---|---|

## 揚げ物調理するときは！

### ⚠ 警告

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

- 必ず付属の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）

- 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 を使う

※中央IH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ことがある

### ⚠ 注意

- 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

油に注意
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
※油の飛び散りは食材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 29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



## 調理中、調理直後には！

### ⚠ 警告

- 予熱機能で予熱するときは、油を入れて予熱しない
油温が急激に上がり発煙・発火の原因

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、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 13ページ）

- 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

- 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

### ⚠ 注意

- 排気口をふさいだり、排気口付近に手、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

接触禁止

- グリル高温注意ランプが点灯中は、排気カバーや扉（ガラス窓）とその周辺の金属部分に触れない
高温のため、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 13ページ）

- お手入れは冷えてから行う
やけどの原因

## 水や可燃物・危険なものを避ける！

### ⚠ 警告

- 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
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

- 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

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

## 本体の取り扱いは、ていねいに！

### ⚠警告

- **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
- **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。］

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。
- **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〕
  ・焦げくさいにおいがする
  ・触れるとピリピリ電気を感じる
  ・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
- **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

- **IH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
  ・スプーンなどの金属製小物
  ・受け皿
  加熱してやけどの原因
- **火気を近づけない**
  感電・漏電の原因
- **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

医師と相談

- **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

## 決められたやりかた以外では加熱しない！

### ⚠注意

- **1つのIHヒーターで2つ以上の鍋などを加熱しない**
  異常加熱したり、安心機能が正しくはたらかず、発煙・発火・やけどの原因
  鍋の反り・変形の原因
- **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
  トッププレートの破損によるけがの原因
- **調理以外の目的で使用しない**
  火災の原因

## 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**
  発火・発煙・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 28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
- **グリルレールのすき間に手をはさまない**
  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

- **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。

お手入れする

- **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分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敷くとお手入れが簡単です。
  （アルミホイルの敷きかた 31ページ）

# 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
  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
  - ・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
  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

- 受け皿に水は入れない
  グリル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。

- 排気口などに液体が入った場合、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。75ページ

- 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）がくっつき、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。

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

- 多量に吹きこぼした場合、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。

- 上面操作部に水などをかけたり、ものを置かない
  上面操作部のボタンが誤作動する原因

- 上面操作部や火力ランプの上に高温の鍋などを置かない
  本体故障の原因

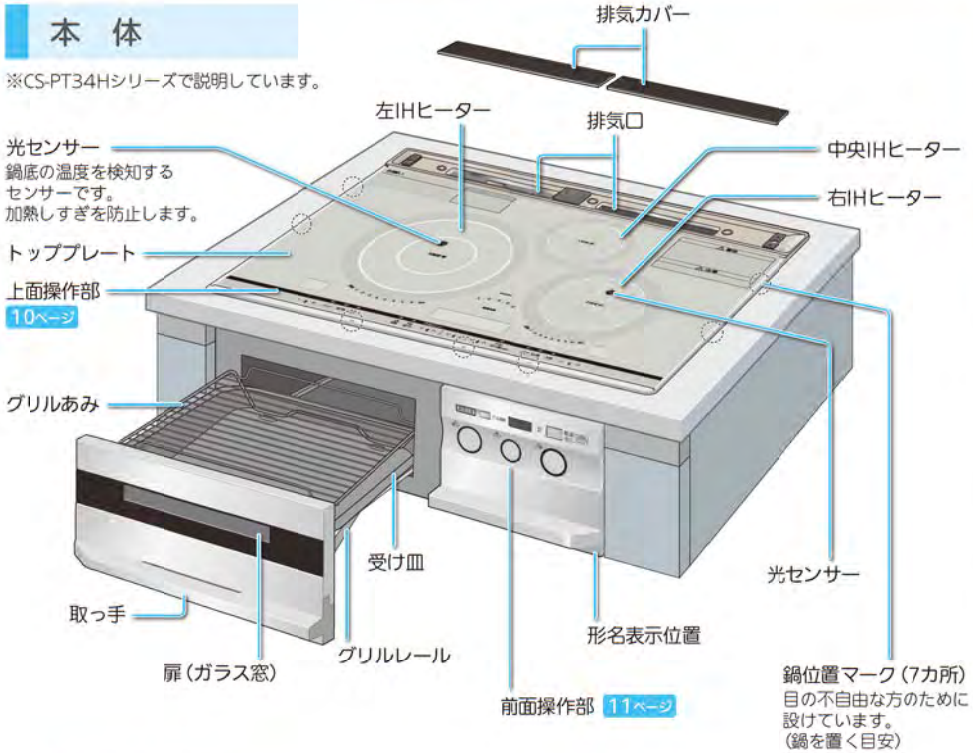
- 調理するとき、鍋やフライパン同士が触れないようにする
  異音の原因



# 各部のなまえとはたらき

## 本　体

※CS-PT34Hシリーズで説明しています。



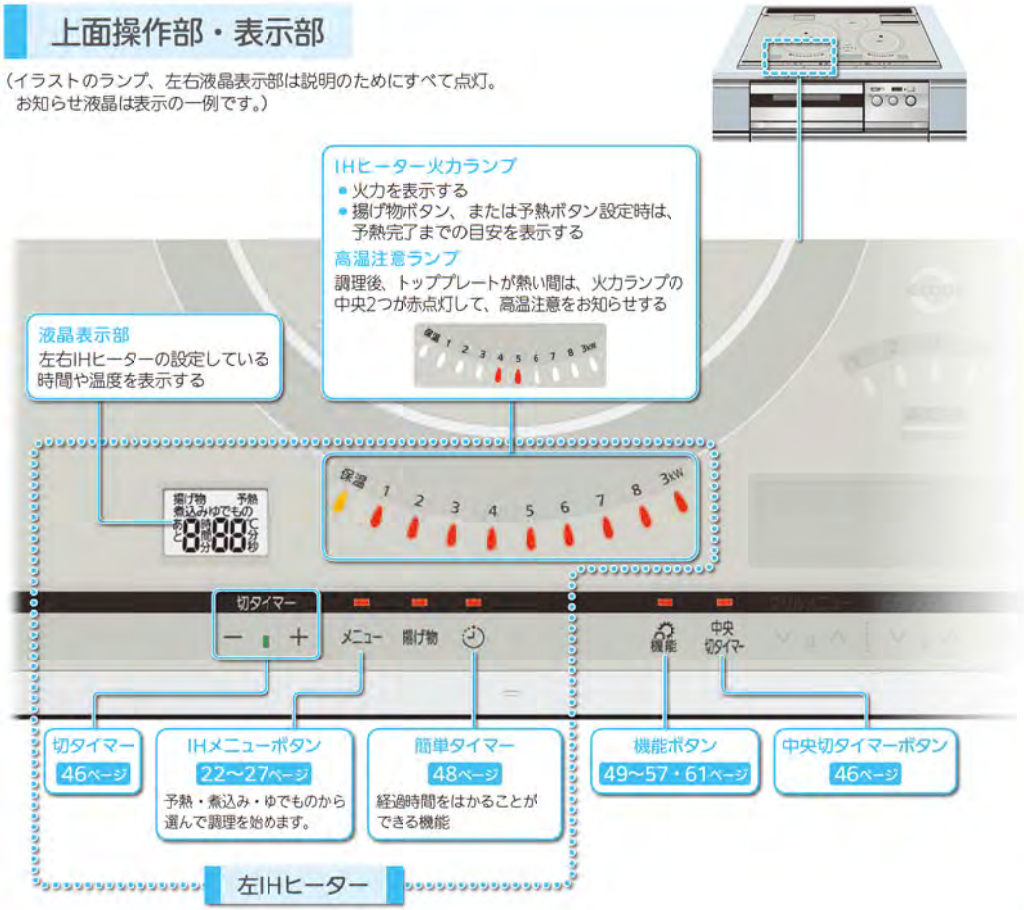

## グリル庫内の吹出口

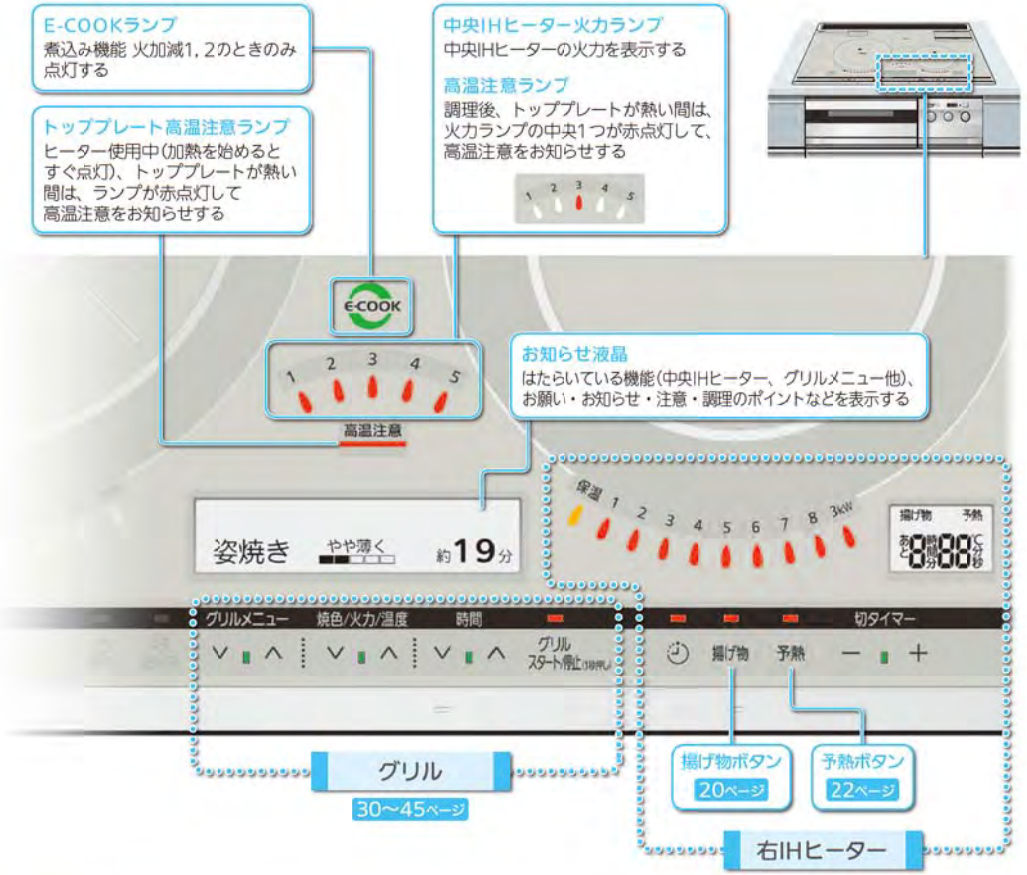
## 付属品

| 当社専用天ぷら鍋〔1個〕 | 専用グリルディッシュ〔1セット〕<br>※専用グリルディッシュがある機種のみ | |
|---|---|---|
| | | 取扱説明書（本書）……1部<br>ご使用ガイド……1部<br>IHクッキングヒーターレシピブック……1部<br>据付説明書……1部<br>保証書……1部 |

## 上面操作部・表示部

（イラストのランプ、左右液晶表示部は説明のためにすべて点灯。
お知らせ液晶は表示の一例です。）




### 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。

- 表示ランプの点灯は……
- 表示ランプの点滅は……
- 火力ランプの色は…… 赤： 青： ピンク*1： 消灯： オレンジ*2：
  *1 中間火力(火力2弱など)、予熱、揚げ物、ゆでもの、煮込み機能の場合
  *2 保温の場合
- 上面操作部ランプの点灯は…… 赤： 緑： 消灯：
- 左右IHヒーターの通常加熱時は…… （表示が回る）

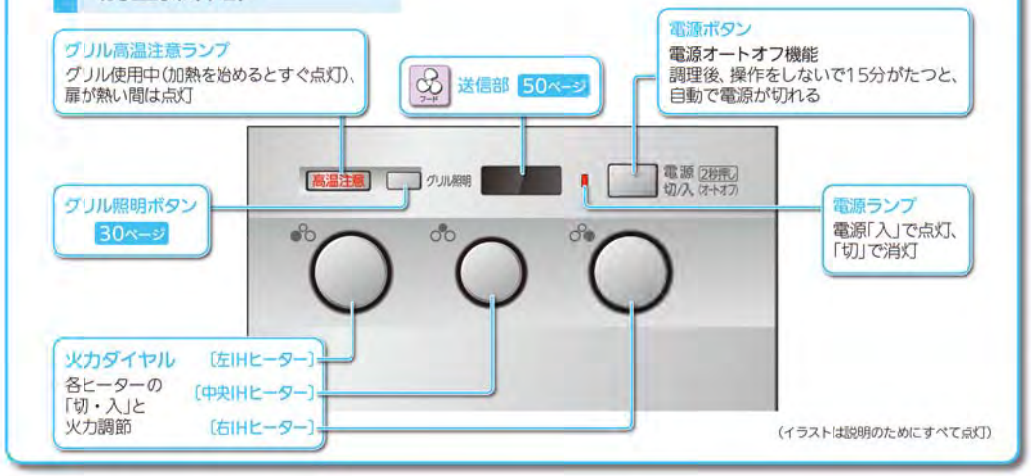
### お知らせ

●火力調節やメニュー選択の目安に、基準火力(メニュー)を設けています。
基準火力(メニュー)ではブザーが長めに鳴ります。

※基準火力(メニュー)

| | |
|---|---|
| 左右IHヒーター | 「4」 |
| 中央IHヒーター | 「2」 |
| 予熱の温度設定 | 「190」℃ |
| 揚げ物の油温度設定 | 「180」℃ |
| ゆでもの | 火加減「2」 |
| 煮込み | 火加減「2」 |
| グリル火力 | 「3」 |
| 自動メニューの焼き色調節 | 「標準」 |
| オーブン | 「170」℃ |

## 前面操作部



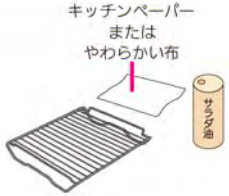
# 知っておいていただきたいこと

## はじめてお使いになるときに

### グリルあみ

① 水洗いして、キッチンペーパーなどで水気をよくふき取る
※ナイロンたわしなどの硬いものは使わない
研磨材入りの洗剤は使わない
（グリルあみの塗装が傷付く原因）

② 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
（食材のこびりつきを防ぎます）




### 受け皿

●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。

### 付属の当社専用天ぷら鍋

●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。
※水を入れたままにしたり、ナイロンたわしなどの
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。

### 専用グリルディッシュ

●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。

●深型ディッシュの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。

## 専用グリルディッシュについて

●必ず付属の専用グリルディッシュを使って
ください。

●お手入れ方法 59ページ

●グリルの自動メニュー、IHヒーターでは
使わないでください。
（調理の仕上がりが悪くなる、変形・変色の原因）

**お願い**

●オーブンレンジ、電子レンジなどの他の電気調理器では使わないでください。
●専用グリルディッシュに入れる食材の量は、容器の重さを含めて3kgまでにしてください。
グリルあみの破損を防ぐため
●調理中・調理後の専用グリルディッシュの出し入れは、ミトンなどを使って両手で専用グリルディッシュの底を
持って取り出してください。

## 安心機能について

### IHヒーター・グリルに対応

**●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IHヒーターごとに、はたらきます。
※揚げ物機能は、予熱完了後に操作しないと
約45分でヒーターが切れます。
※グリルは、スタート時に時間を設定する
ので、指定時間で切れます。

**●地震感知機能**
およそ震度5以上のゆれを感知すると
すべての動作が自動停止し、電源が
切れます。
※自動停止後は、再度電源を入れると
使用できます。

**●ロック（チャイルドロック）** 49ページ
すべてのヒーターが使えないようロック
します。

### 高温注意ランプ

**●トッププレート高温注意ランプ**
**●グリル高温注意ランプ**
IH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。

### IHヒーターに対応

**●小物検知機能**
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**
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**
鍋を置かなかったり、外したままにすると
約1分後に自動でヒーターが切れます。

# 使える鍋・使えない鍋

## 鍋の材質

| | | |
|---|---|---|
| ・鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー（耐熱性） | | ○ ・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） |
| ・ステンレス | 18-0<br>※磁石がよく付く | ○ |
| | 18-8<br>18-10 | △ ・火力が弱くなる<br>・厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある |
| ・多層鍋<br>・貼り付け鍋<br>（鍋の底にステンレスなどを貼り付けている）<br>・溶射鍋<br>（鍋の底に鉄などをコーティングしている） | | △ ・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<br>・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 |
| ・陶磁器（土鍋など）<br>（弊社推奨ステンレス製土鍋はお使いいただけます。） | | × ・「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<br>※形状などによっては、本製品が故障します。 |
| ・銅、アルミ | | × |
| ・耐熱ガラス | | × |

## 鍋の形状

○
- 左IHヒーター：12～30cm
  右IHヒーター：12～24cm
  中央IHヒーター：12～15cm

※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ので火力を上げすぎない）
※左IHヒーターで鍋底直径15cm以下のものを使うと、火力が弱くなる場合があります。

底の平らな部分（発熱体）の直径

×
- 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

約3mm以上　約3mm以上

※安心機能が正しくはたらきません。また火力が弱くなったり、入らない場合もあります。（本体故障の原因）

### お知らせ

- 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。



### 新しい鍋を購入するときは…

S IH　S CH·IH

- 上記マークのある鍋をおすすめします。
  ※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対応の鍋は使えません。
- **上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、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、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。

## 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・中央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 切/入（2秒押し オートオフ） をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**2** を押し出す

火力ランプは消灯したままです。

**3** を回し、火力ランプを青に点灯させる

0

**4** 再度 を回す

- 手順3から約1秒おいて、再度火力ダイヤルを回してください。

○ **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 13ページ

■終わったら を押し込み、電源 切/入（2秒押し オートオフ） を押して、電源を切る

# IHメニューとグリルメニューの使い分け

## 調理に合わせてメニューを選ぶ

### 揚げ物 ▶20ページ

**油の温度をキープして フライや天ぷらもカラッと！**

【使えるヒーター】

【使える機能】
切タイマー　：×
簡単タイマー：○

### 予熱 ▶22ページ

**焼くのも炒めるのも ベストな温度から！**

【使えるヒーター】

【使える機能】
切タイマー　：×
簡単タイマー：○

### 煮込み ▶24ページ

**煮くずれしにくく 食材に味がしみ込む！**

【使えるヒーター】

【使える機能】
切タイマー　：○
簡単タイマー：○

### ゆでもの ▶26ページ

**吹きこぼれを抑えて めんや野菜をゆでる！**

【使えるヒーター】

【使える機能】
切タイマー　：○
簡単タイマー：○

### グリル ▶30～45ページ

**グリルを使って魚や グラタン、パンも！**

【使えるヒーター】

ココも“チェック”
IHクッキングヒーターで作る、いろんなレシピを知りたいときは…
http://www.MitsubishiElectric.co.jp/ldg/recipe/



## 便利な機能を使ってみる

| | | |
|---|---|---|
| 切タイマー | 長時間煮込む調理に、とても便利です。 ▶46ページ | 切タイマー － ＋ / 中央 切タイマー |
| 簡単タイマー | 液晶表示部とブザーで、調理中などの経過時間をお知らせします。 ▶48ページ | |

機能 を押して、設定します。

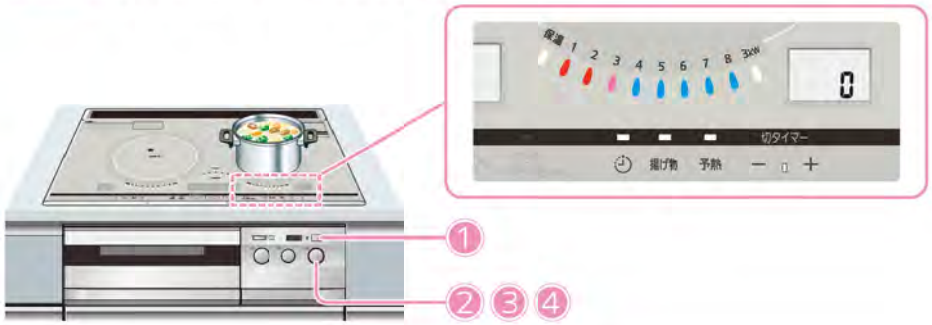
| | | |
|---|---|---|
| 換気扇 フード | 対応するレンジフードの風量や照明の操作ができます。 | ▶50ページ |
| ロック | すべてのヒーターが使えないように、ロックします。（チャイルドロック） | ▶49ページ |
| おそうじガイド | お手入れ方法を、お知らせ液晶で確認できます。 | ▶54ページ |
| お手入れ | 「お手入れ」機能を使うことで、グリル庫内のにおいを軽減させる効果があります。 | ▶61ページ |
| 音　声 | 「音声ガイドとブザー音」または「ブザー音のみ」に設定します。 | ▶52ページ |
| 音　量 | 音声ガイドとブザー音の音量を設定します。 | ▶53ページ |
| 話　速 | 音声ガイドの話す速さを設定します。 | ▶53ページ |
| スタート表示 | 電源を入れたときに火力ランプが点灯するイルミネーションと、メロディのON（あり）、OFF（なし）設定をします。 | ▶55ページ |
| ピークカット | 総消費電力を5800Wから4800W、または4000Wに切り替えることができます。 | ▶56ページ |
| HEMS | 無線LANアダプターの初期認証設定、またはリセットをします。詳しくは、お買上げの販売店にお問い合わせください。 | |

# IHヒーターの使いかた（焼く・煮る・保温する）

火力の目安 28ページ

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

## 準備 鍋をIHヒーターの中央に置く




**①** 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**②** を押し出す

火力ランプは消灯したままです。

**③** を回し、火力ランプを青に点灯させる

0

次ページへ

### 焼き物・炒め物のコツ

- フライパンなどに余裕を持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

### お願い

- 煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、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、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。

**④** 再度 を回して火力を調節する

［例］火力「3弱」を選んだとき

- 手順③から約1秒おいて、再度火力ダイヤルを回してください。
- 火力「4」（750W）で加熱が始まります。
  中央IHヒーターは火力「2」（500W）で加熱が始まります。
- 切タイマーを設定できます。46ページ

■火力を調節するとき

弱くなる 強くなる を回す

- 火力「3kW」を選ぶとき、火力「8」から約1秒おいて、火力ダイヤルを回してください。

■保温するとき（左右IHヒーターのみ）

を保温ランプが点灯するまで左へ回す

- 切タイマーを設定できます。46ページ
- 約80℃で保温されます。

ピー

80℃

保温を選んだとき

**⑤** 調理する

■終わったら を押し込み、 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

### 保温について

- 長時間の保温はしないでください。焦げ付きのおそれがあります。
- 保温できるのは汁物（みそ汁・スープなど）やカレー・シチューです。
- 調理物が冷めてしまったときは、温め直してから保温してください。
- 保温中はときどきかきまぜて、焦げ付かないようにしてください。
- 温度は目安です。調理物の種類や量・鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。

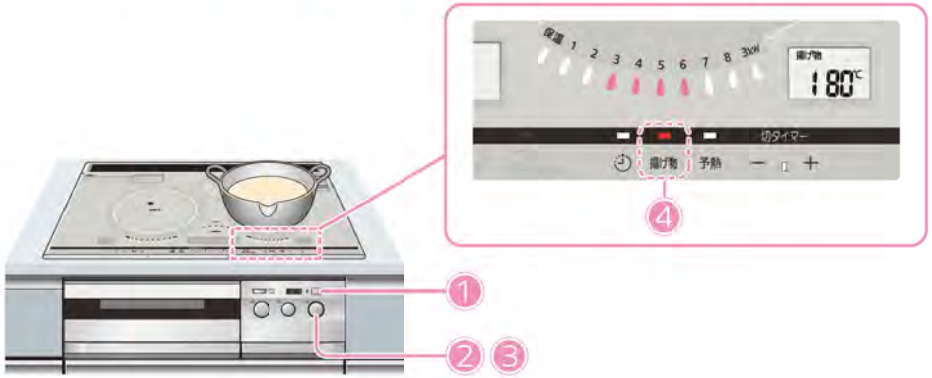
# 揚げる（揚げ物機能）

揚げ物調理のポイント 29ページ

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** ①付属の当社専用天ぷら鍋に油を入れる
- 油の量は、200g（約220mL）～800g（約900mL）

②付属の当社専用天ぷら鍋を、右IHヒーターの中央に置く




**1** 電源 切/入（2秒押し オートオフ）をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**2** を押し出す

火力ランプは消灯したままです。

**3** を回し、火力ランプを青に点灯させる

0

次ページへ

**4** 揚げ物 を押す

- 約2秒後、180℃で予熱が始まります。
- 火力ランプが点滅・点灯して、予熱中の油温度の上がり具合をお知らせします。

（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。）

■油温度を調節するとき

低くなる　高くなる　を回す

- 140～200℃（10℃刻み）で調節できます。

［例］「190」℃に設定したとき

予熱完了

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

ピピーピピー

**5** 揚げる
- 調理中も油温度調節できます。

■終わったら を押し込み、電源 切/入（2秒押し オートオフ）を押して、電源を切る

**お願い**
- 調理中・調理後の鍋の取り扱いは、ミトンなどを使って、両手で行ってください。

**お知らせ**
- 揚げ物機能を使っているIHヒーターに、IHメニューボタン・予熱ボタン・切タイマーボタンは使えません。また予熱が始まると、揚げ物ボタンの操作は受け付けません。
- 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。
- トッププレートが熱いうちに揚げ物機能を使うと、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。69ページ
- 付属の当社専用天ぷら鍋の場合、油200～500gで揚げるときは、こまめに裏返してください。（食材が底に付くので、焦げやすくなります）
- 設定温度は目安です。予熱完了後、お好みに応じて油温度調節してください。

# 予熱する（予熱機能）

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ヒーターの場合、手順④の（）内を操作してください）

**準備** 空のフライパンをIHヒーターの中央に置く
※油、水、食材を入れない（予熱が完了しても、温度が低いことがあります）

① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② を押し出す

火力ランプは消灯したままです。

③ を回し、火力ランプを青に点灯させる

0

次ページへ

**温度の目安**

| 調理例 | 設定温度 | | |
|---|---|---|---|
| | 160℃ | 190℃ | 220℃ |
| 厚焼き卵・オムレツ | | | |
| ハンバーグ | | | |
| ステーキ・野菜炒め | | | |

**お願い**

- 鍋底の温度を検知するため、鍋は光センサーからずれないように、IHヒーターの中央に置く

④ メニュー を押し、「予熱」を選ぶ （または 予熱 を押す）

- 約2秒後、190℃で予熱が始まります。
- 火力ランプが点滅・点灯して、予熱温度をお知らせします。

■温度設定を変えるとき（スタートから約20秒間）

低くなる 高くなる を回す

- 160℃、190℃、220℃から選びます。

■予熱中に、調理を始めたいとき（スタートから約20秒経過後）

を回して火力設定する

約1～3分

予熱完了

ピピーピピー

予熱機能終了

ピピーピピーピピーピピー

**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**

- 火力を設定し、調理してください。（手順⑤）
- 予熱完了後、約3分間操作しないとブザーが鳴り、ヒーターが切れます。（予熱機能終了）

※予熱完了後は、約3分間予熱を保ちます。

⑤ を回して火力を設定し、調理する

※予熱機能では、調理できません。予熱完了後は、IHヒーターの火力を設定し、調理してください。

■終わったら を押し込み、 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

**お願い**

- お急ぎの場合や、調理の状況によっては、IHヒーター火力「4」～「6」でお好み（手動）で予熱してください。（火力の目安 28ページ）
- 予熱途中でフライパンを取り替えたり、動かさないでください。予熱温度が低くなりすぎたり、高くなりすぎてしまう場合があります。

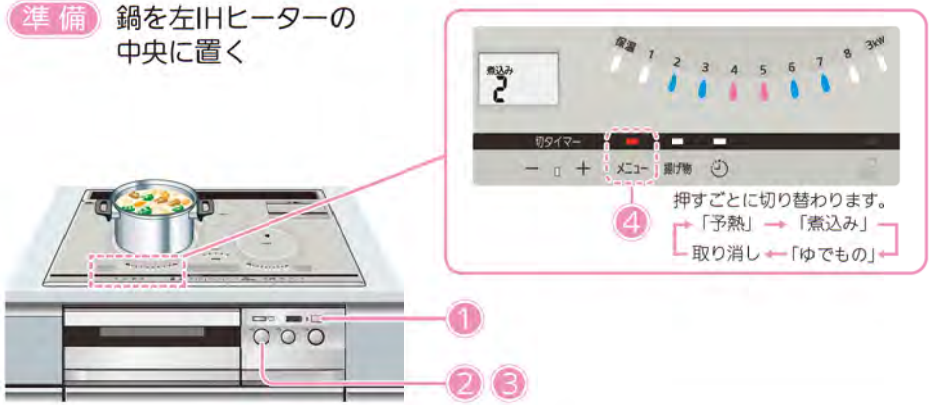
**お知らせ**

- トッププレートやフライパンなどが熱いうちに予熱機能を使うと、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。
- フライパンや鍋の材質・厚さによっては、鍋底が変色したり、変形する場合があります。
- 鍋の材質・形状・大きさなどによっては、予熱温度が低くなりすぎたり、高くなりすぎてしまう場合があります。
- 左右IHヒーターの特性が異なるため、左右IHヒーターで予熱完了時の温度や時間に差が出る場合があります。
- 予熱機能を使っているIHヒーターに、切タイマーは使えません。また予熱が始まると、IHメニューボタンまたは予熱ボタンの操作は受け付けません。

# 煮込む（煮込み機能 ※左IHヒーターのみ）

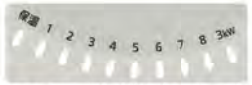
ひと煮立ちまでは、通常のIHヒーターの火力で加熱してください。 18ページ

**準備** 鍋を左IHヒーターの中央に置く



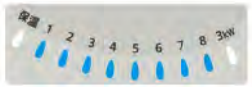

① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② を押し出す



火力ランプは消灯したままです。

③ を回し、火力ランプを青に点灯させる



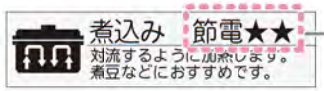
次ページへ

## 煮込み機能メモ

- 加熱（外向対流、内向対流）と停止を繰り返しながら対流をおこし、焦げ付きにくくします。
- 小さい鍋を加熱しているときは、外向対流だけで火力の強さを切り替えています。
- 通常のIHヒーターで調理したときより、消費電力量を抑えることができます。
  ※調理時間により節電効果は異なります。
  ※下記の表は、肉じゃが（別冊の「IHクッキングヒーター レシピブック」）を作った場合です。

加熱イメージ

CS-PT34Hシリーズで説明しています。



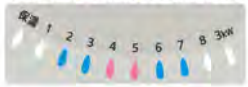

| 節電表示 | 火力 | 消費電力量（Wh） | |
|---|---|---|---|
| | | PT34Hシリーズ | T34Hシリーズ |
| ― | 火力4（通常） | 約640～710 | |
| 節電★★ | 火加減1 | 約380 | 約440 |
| 節電★ | 火加減2 | 約600 | 約600 |



④ メニュー を押し、「煮込み」を選ぶ

- 約2秒後、火加減2で加熱が始まります。
- 切タイマーを設定できます。 46ページ

［例］「煮込み機能」「火加減2」を選んだとき

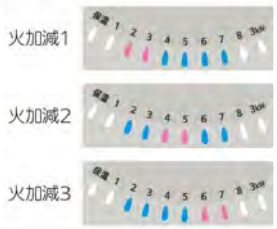


■火加減を調節するとき

弱くなる 強くなる を回す

- 火加減1～3まで設定できます。

調理中の火力ランプ




⑤ 調理する

■終わったら を押し込み、 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

## 火加減の目安

| | 火加減の目安 | | |
|---|---|---|---|
| | 火加減1 | 火加減2 | 火加減3 |
| メニュー例（分量：4人分） | ・弱火で煮込む調理<br>・量が少ない調理 | ・中火で煮込む調理 | ・強火で煮込む調理<br>・量が多い調理 |
| 煮豆 | | | |
| 肉じゃが | | | |
| ポークカレー | 味付け後 | 味付け前 | |
| おでん・ロールキャベツ | | | |
| かれいの煮つけ | | | |

- 別冊の「IHクッキングヒーター レシピブック」に、煮込み機能を使ったレシピがありますので、目安にしてください。

**お願い**

- 煮込み料理をするときは、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、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。

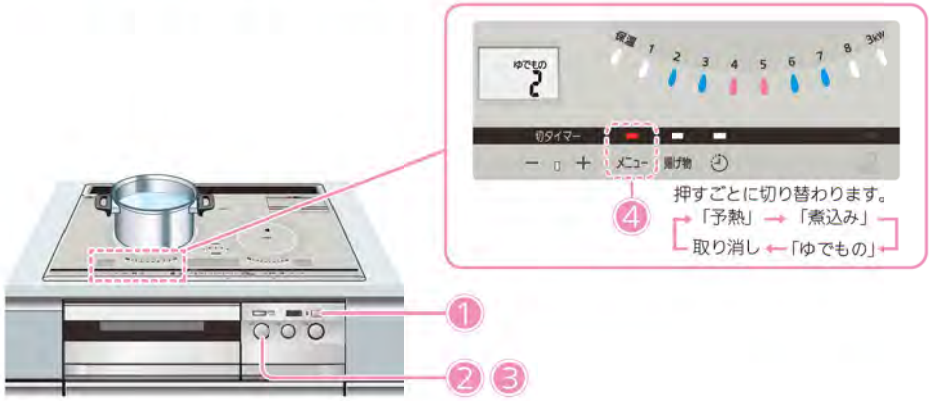
**お知らせ**

- 加熱が始まると、IHメニューボタンの操作は受け付けません。

# ゆでる（ゆでもの機能 ※左IHヒーターのみ）

沸騰までは、通常のIHヒーターの火力で加熱してください。18ページ

**準備** ①鍋に水を入れて、左IHヒーターの中央に置く
②ゆでる食材を準備しておく

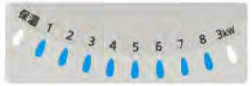



① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② を押し出す

火力ランプは消灯したままです。

③ を回し、火力ランプを青に点灯させる



次ページへ

### ゆでもの機能メモ

- 加熱（外向対流、内向対流）と停止を繰り返しながら火力の強さを変えることで、吹きこぼれにくくします。
- 小さい鍋を加熱しているときは、外向対流で火力の強さを切り替えています。

加熱イメージ

CS-PT34Hシリーズで説明しています。



④ メニュー を押し、「ゆでもの」を選ぶ

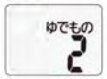
- 約2秒後、火加減2で加熱が始まります。
- 切タイマーを設定できます。46ページ

■火加減を調節するとき

を回す

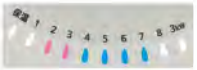
- 火加減1～3まで設定できます。

［例］「ゆでもの機能」「火加減2」を選んだとき

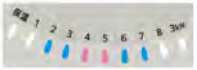



調理中の火力ランプ

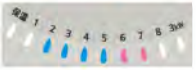
火加減1




火加減2




火加減3




⑤ ゆでる

■終わったら を押し込み、 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

## 水量・食材・火加減の目安

- 水量は、鍋容量の約70%を超えないようにしてください。
- 下記表は、弊社推奨鍋を使用した場合の目安です。めん類の分量は、1人分約100gの場合です。

| 食材 | 水量 食材約100gあたり | 火加減・鍋底径 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 火加減1 鍋底径：18cm | 火加減2 鍋底径：20～24cm | 火加減3 鍋底径：22～27cm |
| スパゲッティ（太さ1.6mm） | 1～2ℓ | | 1人分 | 2～4人分 |
| ラーメン（生めん） | 1ℓ | 1人分 | 2～4人分 | 3～4人分 |
| うどん（生めん） | | 1人分 | 2～4人分 | 4人分 |
| そば（乾めん）・そうめん（乾めん） | | 1人分 | 2～4人分 | |
| マカロニ・ブロッコリー | 適量 | | | |

### お願い

- 調理中、吹きこぼれ・飛び散り・焦げ付きを防ぐため、ときどきかきまぜてください。
- 鍋の材質・形状・大きさ、食材の量や水量などによって、ゆで加減などが変わります。
  様子を見ながら火加減とゆで時間を調整してください。
- 食材の量や水量が多いと、吹きこぼれたり、飛び散る場合があります。食材や水は入れすぎないでください。
- 鍋の位置が左IHヒーターの中央からずれていると、加熱にムラが生じ、吹きこぼれる場合があります。
  また小さい鍋は、外コイルに通電されると火力が強くなり、吹きこぼれる場合があります。
  鍋は左IHヒーターの中央に置いてください。
- ふたをすると、吹きこぼれやすくなります。また粉が付いているものは、よくはらい落としてからゆでてください。

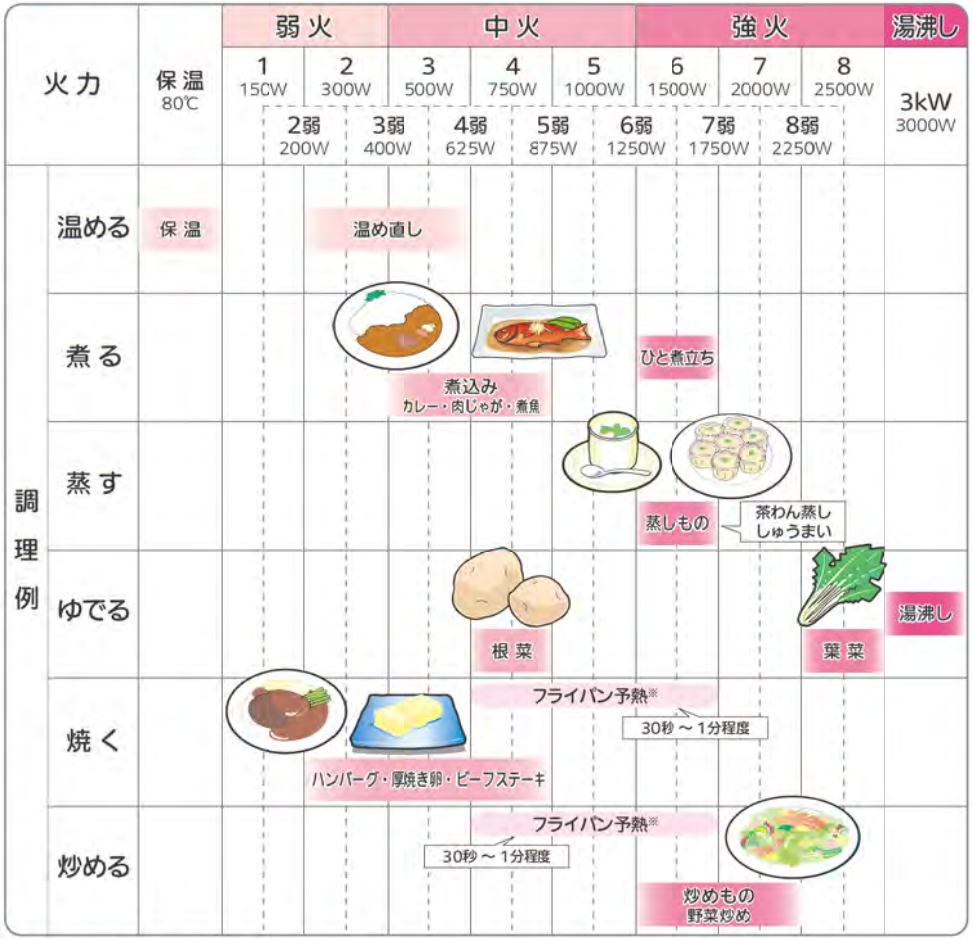
### お知らせ

- 加熱が始まると、IHメニューボタンの操作は受け付けません。

# 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。

## 左右IHヒーター




※予熱機能を使っても予熱できます。22ページ

## 中央IHヒーター

| 火力 | 1 200W | 2 500W | 3 750W | 4 1000W | 5 1500W |
|---|---|---|---|---|---|
| 調理例 温める | 温め直し | | | | |
| 調理例 煮る | | 煮込み | | | |
| 調理例 焼く | ハンバーグ・厚焼き卵 | | | | |

### 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
※中央IHヒーターの場合、
火力「2」～「3」で焼く

※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。



# 揚げ物調理のポイント

## 揚げ物温度の目安

● 付属の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。

| | 140℃ | 150℃ | 160℃ | 170℃ | 180℃ | 190℃ | 200℃ | 調理のポイント |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 野菜 | 油通し | 素揚げ | | | 天ぷら | | | ※食材・油の温度により、揚げ上がりがベタッ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

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

**えび**
尾の先を切って水分を出す

切る

**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

穴をあける

**イカ**
皮をむき水分をふき取り、切れ目を入れる

### 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

# グリルメニュー　使い分け・準備

## 使い分け

●以下のメニューは、グリルメニュー ∨ ∧ を押して、お知らせ液晶に表示される順に記載しています。

| 使い分け | 調理例 | グリルメニュー | | 焼き色／火力／温度（温度は10℃刻みで設定） | 設定できる時間（1分刻みで設定） |
|---|---|---|---|---|---|
| 自動で魚を焼く | さんま・アジ・いわし | 自動メニュー | 姿焼き | 自動<br>3つのメニューから選んで設定すると、庫内にあるセンサーが調理中の温度変化をとらえて、それぞれの魚にあった火力で自動で焼き上げます。焼き色は5段階から選べます。 | |
| | さけの切身・アジの開き<br>ぶりのつけ焼き | | 切身ひもの | | |
| | ししゃも | | 小魚 | | |
| 専用グリルディッシュを使う※1 ディッシュ | バターリングパン | 手動メニュー | ディッシュパン | 発酵 | 1～60分 |
| | | | | パン焼き | 1～30分 |
| | 炊き込みご飯 | | 炊飯※2 | ― | 30～40分 |
| | パエリア | | パエリア※2 | | 20～30分 |
| メニューと時間を設定して焼く | 野菜チップス | | 野菜チップス | ― | 1～60分 |
| | から揚げ・カツレツ | | ノンオイルフライ | ― | 1～45分 |
| | グラタン・ドリア<br>ラザニア | | グラタン | ― | 1～45分 |
| | グリルチキン | | グリルチキン | ― | 1～45分 |
| | 冷凍／冷蔵ピザ<br>手作りピザ | | ピザ | ― | 1～45分 |
| 市販のお惣菜などをあたためる | お惣菜・揚げ物 | | あたため | ― | 1～30分 |
| 火力と時間を設定して焼く | ― | | 上ヒーター※3 | 火力1～5 | 1～45分 |
| | 焼き芋<br>手羽元焼き | | グリル | 火力1～5 | 1～45分 |
| 温度と時間を設定して焼く | チーズケーキ | | オーブン | 40℃、<br>100～250℃ | 1～60分 |
| 焼き足りない、あたため足りないとき（調理終了後10分以内は延長設定できます） | ― | | 延長 | 終了前の火力<br>手動メニューは、火力・温度を変更できますが、自動メニューはできません。 | 1～15分 |

※1：専用グリルディッシュなしの機種では、設定できません。
※2：グリルメニュー「炊飯」「パエリア」の延長設定はできません。
※3：グリルメニュー「上ヒーター」は、食材の表面に焦げ目を付けたいときなどに便利です。

## グリル照明（庫内灯）

［グリル照明］ボタンを押している間、照明が点灯し、離すと消えます。
※グリル使用中のみ点灯します。
※照明が点灯中にグリル調理が終了すると、照明は消灯します。
※照明は発熱するので、点灯時間が長いと照明の真下部分の焼き色が濃くなったり、焦げる場合があります。



## 準　備

### ① 扉を引き出す

扉をゆっくり引き出してください。
扉のみ下がり、受け皿はそのままの状態で止まります。

### ② 受け皿にアルミホイルを敷き、グリルあみを置く

（受け皿にアルミホイルを敷くと、受け皿のお手入れが簡単です。
※容器を使った調理のときは、アルミホイルを敷く必要はありません。）

❶受け皿のふちに合わせて、アルミホイルを敷く
（アルミホイル幅 約25cm ×奥行き 約35cm）

❷アルミホイルの両端（立ち上がり部分）を受け皿の内側に折り返す
（アルミホイル 奥行き 約31cmになるように折る）

❸受け皿にグリルあみを置く
アルミホイルは、グリルあみの脚で押さえる

悪い例

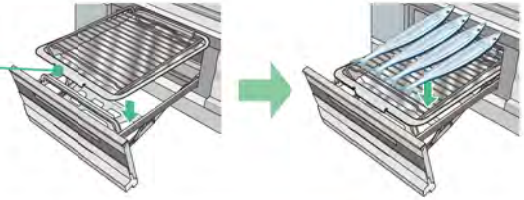
アルミホイルの長さが足りない

**お願い**

●アルミホイルは、受け皿のふちからはみ出ないようにしてください。
また、グリル庫内の吹出口をふさがないでください。
（グリル庫内の吹出口 9ページ）
（焼き色が悪くなったり、調理時間が長くなります）

### ③ 受け皿・グリルあみをセットし、食材をのせる

①受け皿の表示にあわせてセットする



②食材をのせる
魚は頭を奥にする

### ④ 扉を閉める

扉を確実に奥まで押し込んでください。

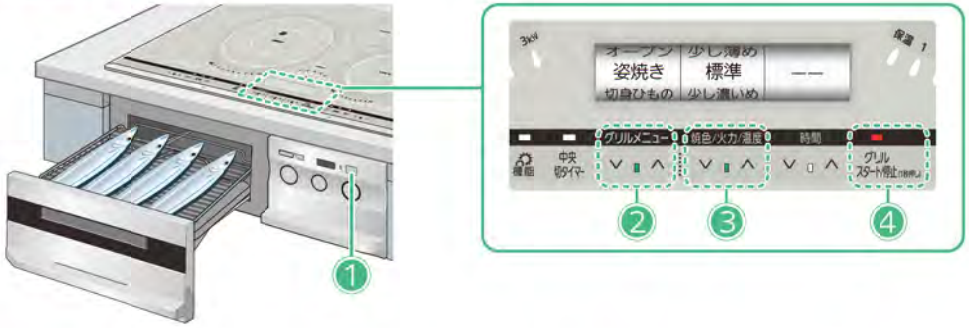
**お願い**

●グリルを使用するときは、レンジフードを使用してください。排気口から蒸気や煙が出ることがあります。

# 自動で魚を焼く（姿焼き・切身ひもの・小魚）

焼き時間の目安 42ページ
魚調理メモ 43ページ

## 準備 31ページ




**①** 電源 切/入（2秒押し オートオフ） をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**②** グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、自動メニュー（姿焼き・切身ひもの・小魚）を選ぶ

- 自動で魚を焼くメニュー 30ページ

**③** 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、焼き色を選ぶ

- 調理終了後、選んだ焼き色は記憶され、次の調理時に、前回の焼き色が表示されます。

∧ 焼き色が濃くなる
∨ 焼き色が薄くなる

次ページへ

**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。
- 調理終了後すぐに扉を引き出すと、前から煙が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るので、冷えてから取り出してください。

**お知らせ**

- 自動メニューに切タイマーは使えません。

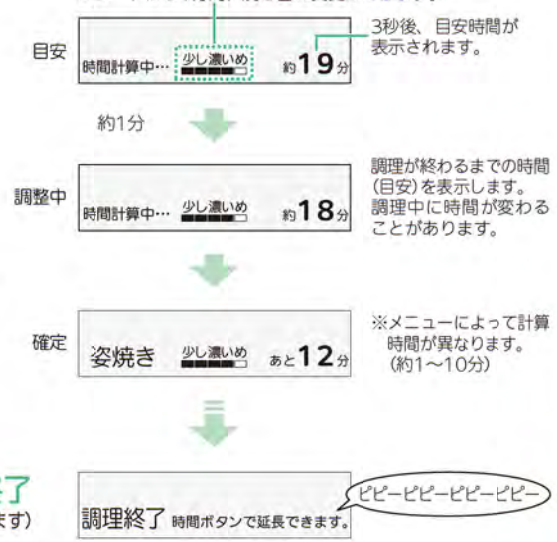
**④** グリル スタート/停止（1秒押し） を押す

- 調理が始まります。（スタート/停止ボタンのランプが点灯します）

■焼き色を変えるとき（スタート後約1分間）
焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押す

■途中でやめるとき
グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押しする

［例］「姿焼き」、焼き色が「少し濃いめ」の場合
スタートから1分間、焼き色の変更ができます。




**ブザーが鳴ったら調理終了**
（スタート/停止ボタンのランプが消灯します）

**⑤** 扉を開け、焼き具合を見る

■もう少し焼き足したいとき

① 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる
- 1～15分まで設定できます。（1分刻み）

② グリル スタート/停止（1秒押し） を押す

- 調理終了後10分以内は延長設定できます。
- 延長設定を途中でやめるときは グリル スタート/停止（1秒押し） を2回押して（2回目は約1秒長押し）停止してください。

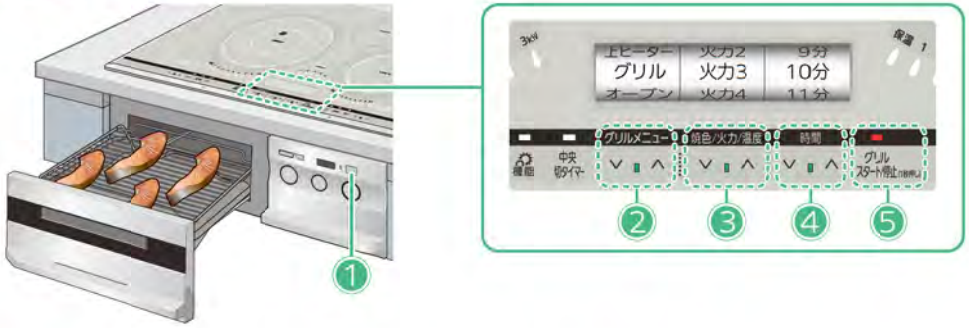
■続けて使わないときは グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押し、

電源 切/入（2秒押し オートオフ） を押して、電源を切る

# 火力を設定して焼く（グリル・上ヒーター）

グリル調理メモ 43ページ

準備 31ページ




① 電源 切/入 2秒押し（オートオフ） をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「グリル」（または「上ヒーター」）を選ぶ

- 火力を設定するメニュー 30ページ

③ 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、火力を選ぶ

- 設定できる火力の範囲 30ページ
- 調理終了後、選んだ火力は記憶され、次の調理時に、前回の火力が表示されます。

∧ 火力が強くなる
∨ 火力が弱くなる

④ 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる

- 設定できる時間の範囲 30ページ

∧ 時間が進む
∨ 時間が戻る

次ページへ

**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。
- 調理終了後すぐに扉を引き出すと、前から煙が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るので、冷えてから取り出してください。



⑤ グリル スタート/停止（1秒押し） を押す

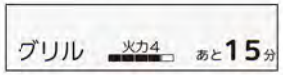
- 調理が始まります。（スタート/停止ボタンのランプが点灯します）

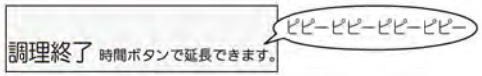
■途中で火力・時間を変えるとき
手順 ③ ④ と同じように設定する

■途中でやめるとき
グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押しする

**ブザーが鳴ったら調理終了**
（スタート/停止ボタンのランプが消灯します）

［例］「グリル」、火力「4」、焼き時間を「15分」に設定したとき



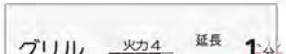

⑥ 扉を開け、焼き具合を見る

■もう少し焼き足したいとき

① 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる
- 1～15分まで設定できます。（1分刻み）

② 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、火力を選ぶ

③ グリル スタート/停止（2秒押し） を押す



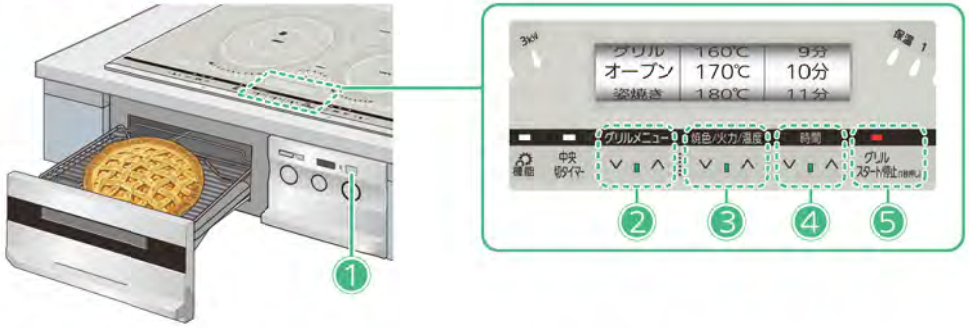

- 調理終了後10分以内は延長設定できます。
- 延長設定を途中でやめるときは グリル スタート/停止（2秒押し） を2回押して（2回目は約1秒長押し）停止してください。

■続けて使わないときは グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押し、
電源 切/入 2秒押し（オートオフ） を押して、電源を切る

# 温度を設定して焼く（オーブン）

オーブン調理メモ 44ページ

準備 31ページ




① 電源 2秒押し 切/入 オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「オーブン」を選ぶ

グリル 160℃ 9分
オーブン 170℃ 10分
姿焼き 180℃ 11分

- 温度を設定するメニュー 30ページ

③ 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、温度を選ぶ

グリル 170℃ 9分
オーブン 180℃ 10分
姿焼き 190℃ 11分

∧ 温度が高くなる
∨ 温度が低くなる

- 設定できる温度の範囲 30ページ
- 調理終了後、選んだ温度は記憶され、次の調理時に、前回の温度が表示されます。

④ 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる

グリル 170℃ 19分
オーブン 180℃ 20分
姿焼き 190℃ 21分

∧ 時間が進む
∨ 時間が戻る

- 設定できる時間の範囲 30ページ

次ページへ

**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。
- 調理直後は、受け皿が熱くなっているので、冷えてから取り出してください。

⑤ グリル スタート/停止（1秒押し） を押す

- 調理が始まります。（スタート/停止ボタンのランプが点灯します）

[例]「オーブン」、温度「180℃」、焼き時間を「20分」に設定したとき

オーブン 180℃ あと20分

■途中で温度・時間を変えるとき

手順 ③ ④ と同じように設定する

■途中でやめるとき

グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押しする

**ブザーが鳴ったら調理終了**

（スタート/停止ボタンのランプが消灯します）

調理終了 時間ボタンで延長できます。 ピピーピピーピピーピピー

⑥ 扉を開け、焼き具合を見る

■もう少し焼き足したいとき

① 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる
- 1～15分まで設定できます。（1分刻み）

② 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、温度を選ぶ

③ グリル スタート/停止（2秒押し） を押す

オーブン 180℃ 延長 1分

- 調理終了後10分以内は延長設定できます。
- 延長設定を途中でやめるときは グリル スタート/停止（2秒押し） を2回押して（2回目は約1秒長押し）停止してください。

■続けて使わないときは グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押し、

電源 2秒押し 切/入 オートオフ を押して、電源を切る

# メニューを選択して焼く

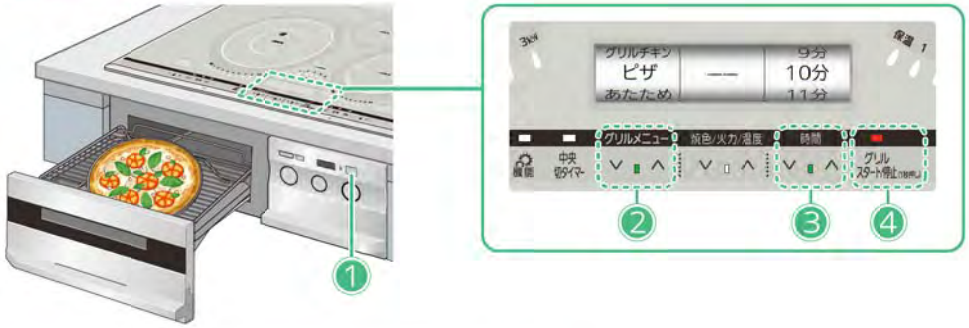
メニュー調理メモ 44ページ

## メニュー調理の一覧

野菜チップス・ノンオイルフライ
グラタン・グリルチキン
ピザ・あたため

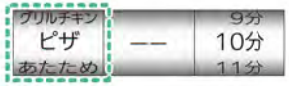
炊飯・パエリア

**準備** 31ページ



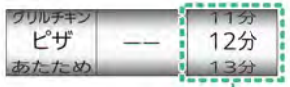

① 電源 2秒押し 切/入 オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、メニューを選ぶ




- メニューを選択する 30ページ

③ 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる




- 設定できる時間の範囲 30ページ

∧ 時間が進む
∨ 時間が戻る

次ページへ

**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。
- 調理直後は、受け皿が熱くなっているので、冷えてから取り出してください。

④ グリル スタート/停止(1秒押し) を押す

- 調理が始まります。（スタート/停止ボタンのランプが点灯します）

■途中で時間を変えるとき
手順③と同じように設定する

■途中でやめるとき
グリル スタート/停止(1秒押し) を約1秒長押しする

**ブザーが鳴ったら調理終了**
（スタート/停止ボタンのランプが消灯します）

［例］「ピザ」、焼き時間を「12分」に設定したとき

⑤ 扉を開け、焼き具合を見る

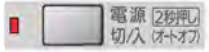
■もう少し焼き足したいとき

① 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる
- 1～15分まで設定できます。（1分刻み）

② グリル スタート/停止(1秒押し) を押す

- 調理終了後10分以内は延長設定できます。
- 延長設定を途中でやめるときは グリル スタート/停止(1秒押し) を2回押して（2回目は約1秒長押し）停止してください。

■続けて使わないときは グリル スタート/停止(1秒押し) を約1秒長押し、

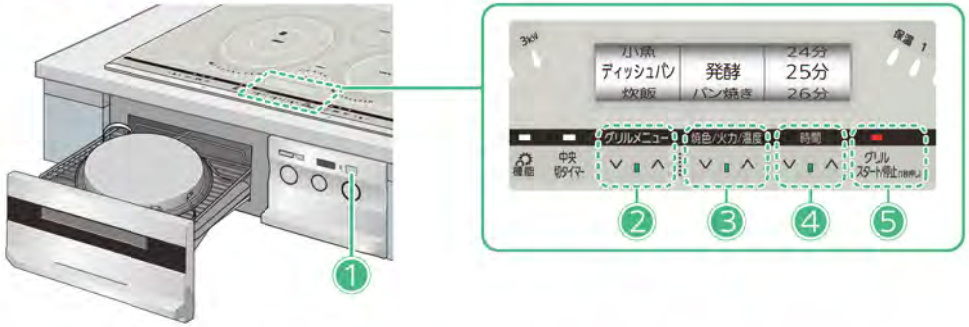



を押して、電源を切る

# パンを発酵させる・焼く

発酵とパン焼き時間の目安 45ページ
発酵・パン焼きメモ 45ページ

準備 31ページ

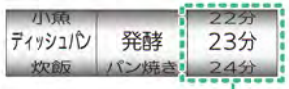



① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「ディッシュパン」を選ぶ

③ 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、「発酵」（または「パン焼き」）を選ぶ

④ 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる




∧ 時間が進む
∨ 時間が戻る

● 設定できる時間の範囲 30ページ

次ページへ

**お願い**

- 専用グリルディッシュのお願い 12ページ を守ってください。
- 発酵や焼き時間は様子を見ながら調節してください。（発酵は季節や室温、グリル庫内の温度によって異なります）
- グリル庫内が熱いときは、庫内を冷ましてから発酵を始めてください。（発酵がうまくいかないことがあります）
- 調理直後は、受け皿が熱くなっているので、冷えてから取り出してください。

⑤ グリル スタート/停止（1秒押し） を押す

● 調理が始まります。（スタート/停止ボタンのランプが点灯します）

■途中で時間を変えるとき
手順 ④ と同じように設定する

■途中でやめるとき
グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押しする

**ブザーが鳴ったら調理終了**
（スタート/停止ボタンのランプが消灯します）

［例］「ディッシュパン」、「発酵」、発酵時間を「23分」に設定したとき

ディッシュパン　発酵　あと23分

調理終了　時間ボタンで延長できます。　ピピーピピーピピーピピー

⑥ 扉を開け、グリルディッシュを取り出し、様子を見る

■もう少し発酵させたい（または、焼き足したい）とき

① 深型ディッシュをかぶせる
② ∨ ∧ のどちらかを押して、時間を合わせる
● 1～15分まで設定できます。（1分刻み）
③ グリル スタート/停止（1秒押し） を押す
● 発酵終了後、手順 ② からパン焼き設定へ進むことができます。

ディッシュパン　発酵　延長　1分

● 調理終了後10分以内は延長設定できます。
● 延長設定を途中でやめるときは グリル スタート/停止（1秒押し） を2回押して（2回目は約1秒長押し）停止してください。

■続けて使わないときは グリル スタート/停止（1秒押し） を約1秒長押し、
電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

# 自動メニューとグリル調理のポイント

## 自動メニューと焼き時間の目安

| 魚の種類［例］ | メニュー | 焼き時間の目安 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 調理例 | 1尾(切)あたり | 焼き色 | 数　量 | 時　間 |
| ［生魚］さんま・あじ・いわし | 姿焼き | さんま | 約160g | 標準 | 5尾 | 約20分 |
| | | あじ | 約150g | 少し濃いめ | 2尾 | 約15分 |
| ［切身］さけ・さば・ぶり | 切身ひもの | さけ | 約80g | 標準 | 4切 | 約15分 |
| ［ひもの］あじの開き 一夜干し、丸干し | | あじの開き | 約100g | | 2枚 | 約16分 |
| ［つけ焼］ぶり | | ぶりのつけ焼 | 約75g | | 4切 | 約15分 |
| ［西京漬け］さわら・さば<br>［みそ漬け］まぐろ | | まぐろのみそ漬け | 約60g | 少し薄め | 4切 | 約13分 |
| ししゃも | 小魚 | ししゃも | 約20g | 標準 | 10尾 | 約16分 |

## 自動メニュー（姿焼き、切身ひもの、小魚）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、味の濃いもの
- 厚みが薄いもの（特につけ焼き）

## グリルメニューの火力と焼き時間の目安

- 記載の火力や時間は目安です。様子を見ながら火力や時間を調節してください。

| 食材＼火力 | 火力1 | 火力2 | 火力3 | 火力4 | 火力5 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1200W相当 | 1320W相当 | 1440W相当 | 1560W相当 | 1800W相当 |
| ― | ・特に焦げやすいもの<br>・ふくらむもの | | ・厚みのあるもの<br>（中まで火を通すもの） | | ・厚みのないもの<br>・表面に焼き色を付けるもの |
| あじの開き（2枚 ※1枚約100g） | | | | | 11～13分 |
| さけ（4切） | | | | | 12～14分 |
| ししゃも（10尾） | | | | | 12～14分 |
| さばのみりん干し（2枚 ※1枚約140g） | | | 15～18分 | | |
| 焼き芋 | | | | 30～35分 | |



## 自動メニュー・グリル・上ヒーター調理メモ

- 厚みのあるものは、上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。
- グリル庫内に入る大きさより大きい食材は、はみ出さないように切る
- イカは焼くと反るので、切れ目を入れるか串を通して上ヒーターに触れないようにする

両面に切り込みを入れる

ぬうように串をさす

- 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、奥側は焼き色が濃くなります。
  ※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

## 魚調理メモ

- 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
- ひものは皮面を下にする
  （反って上ヒーターに触れないように）
- 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

- 切り身は切れ目を入れる（火の通りをよくする）

火が通りやすい

- 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「グリル」（手動）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・みそ漬けは焦げやすいので、焼き色設定「少し薄め」または「薄め」に調節して焼く
  小さい西京漬け・みそ漬けなどは、「グリル」（手動）で様子を見ながら焼く
- 焼き足りないときは、焼き足りない面を上側にして延長で調理する

### 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、グリル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。

# オーブン・メニュー調理のポイント

## オーブン設定温度と焼き時間の目安

●記載の温度や時間は目安です。様子を見ながら温度や時間を調節してください。

| メニュー | 調理例 | 設定温度 | 時間 |
|---|---|---|---|
| オーブン | ほうれん草のキッシュ | 170℃ | 約27～32分 |
| | アイスボックスクッキー | 160℃ | 約18～20分 |

## メニュー調理と焼き時間の目安

●記載の時間は目安です。様子を見ながら時間を調節してください。

| メニュー | | 調理例 | 時間 |
|---|---|---|---|
| ディッシュ | 炊飯 | ご飯 | 約35分 |
| | パエリア | パエリア | 約25～27分 |
| 野菜チップス | | 野菜チップス | 約25～35分 |
| ノンオイルフライ | | から揚げ | 約18～22分 |
| グラタン | | グラタン | 約8～10分 |
| グリルチキン | | チキンの香草焼き | 約18～22分 |
| ピザ | | 冷凍ピザ(直径14cm) | 約12～14分 |
| | | 冷蔵ピザ(直径26cm) | 約8～10分 |
| | | 手作りピザ | 約11～13分 |
| あたため | | コロッケ・フライ類(3個程度) | 約11～13分 |
| | | から揚げ(6個程度) | 約10～12分 |

### オーブン・メニュー調理メモ

- 厚みのあるものは、上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。
- グリル庫内に入る大きさより大きい食材は、はみ出さないように切る
- 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、奥側は焼き色が濃くなります。
- お菓子(チーズケーキ、タルト生地など)の焼きムラや、表面が焦げやすいものは、アルミホイルをかぶせる
  ※アルミホイルが上ヒーターに触れないようにしてください。
- 型を使ったお菓子(パウンドケーキ、ショートケーキなど)で受け皿に直接容器を置くとき、受け皿にアルミホイルは敷かない
  ※中まで火が通りにくく、仕上がりが悪くなります。
- とり肉などは、皮面を上にして焼く
  ※皮面がパリッと仕上がります。
- 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
- 「あたため」メニューの場合
  - あたため具合は、食材の量や大きさなどで変わります。
  - アルミホイルをかぶせると、時間は長めになります。
  - 冷蔵保存していた食材は、時間を少し長めに設定してください。
  - 続けてあたためるときは、時間を少し短めに設定してください。
- 焼き足りないときは、焼き足りない面を上側にして延長で調理する



# グリルディッシュのポイント

## グリルディッシュ　発酵とパン焼き時間の目安

●記載の時間は目安です。様子を見ながら時間を調節してください。

| メニュー | 調理例 | 時間 |
|---|---|---|
| 発酵 | バターリングパン | 約25～35分(室温25度のときの目安) |
| パン焼き | | 約20～25分 |

### 発酵・パン焼きメモ

- 発酵時間は様子を見ながら調節する
  ※季節や室温、グリル庫内の温度によって異なります。
- 自然発酵は、深型ディッシュをかぶせて、室温で約30～45分発酵させる
  (室温25℃のときの目安)
- 発酵は、必ず霧吹きをして生地の乾燥を防ぐ
- グリル庫内が熱いときは、庫内を冷ましてから発酵を始める
  ※発酵がうまくいかないことがあります。
- 焼き時間は様子を見ながら調節する
- グリルディッシュのレシピについては、別冊の「IHクッキングヒーター レシピブック」をご覧ください。

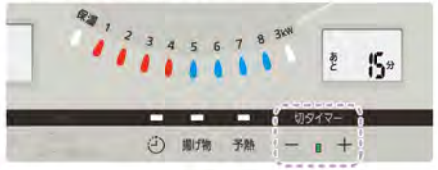
# 切タイマー

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。
調理をしているヒーターに切タイマーを設定できます。

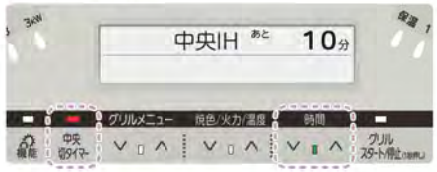
**準備** ①鍋をIHヒーターの中央に置く
②ヒーターで調理する
※「IHヒーターの使いかた」18ページ

①

■左右IHヒーター
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ヒータも同様です)




■中央IHヒーター




●設定できる時間の範囲

| ヒーター | 火　力 | 設定できる時間 |
|---|---|---|
| 左右IHヒーター | 「保温」、火力「1」～「2」 | 10秒 ～ 5時間まで |
| | 火力「3弱」～「3kW」 | 10秒 ～ 1時間30分まで |
| 左IHヒーター | 煮込み機能「火加減1」 | 10秒 ～ 5時間まで |
| | 煮込み機能「火加減2」「火加減3」 | 10秒 ～ 1時間30分まで |
| | ゆでもの機能「火加減´」～「火加減3」 | |
| 中央IHヒーター | 火力「1」 | 10秒 ～ 5時間まで |
| | 火力「2」～「5」 | 10秒 ～ 1時間30分まで |

●時間設定時の刻みかた

| | |
|---|---|
| 0 ～ 1分まで | 10秒刻み |
| 1 ～ 10分まで | 30秒刻み |
| 10 ～ 30分まで | 1分刻み |
| 30分 ～ 1時間30分まで | 5分刻み |
| 1時間30分 ～ 5時間まで | 10分刻み |

**お知らせ**
●予熱機能・揚げ物機能・グリルメニューの調理に、切タイマーは使えません。



## ① 設定する（設定したい項目へ進んでください）

### 左右IHヒーター

❶ 切タイマー − ＋ 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。

[例]15分に設定したとき

■調理の途中で時間を変えるとき
切タイマー − ＋ のどちらかを押す

5秒後に点滅から点灯に変わり、切タイマーが始まります。

■切タイマーを取り消すとき
切タイマー − ＋ を同時に約2秒長押しする

■切タイマー終了後、調理を延長するとき
●切タイマー終了後、10分間は延長できます。
(終了前の火力で切タイマーが始まります)
＋ を押して追加時間を設定する

5秒後に点滅から点灯に変わり、切タイマーが始まります。

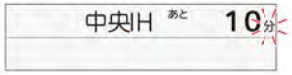
### 中央IHヒーター

※ 中央 切タイマー を押してから、5秒以内に時間の設定をしてください。

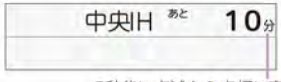
❶ 中央 切タイマー を押し、時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、「時間」を合わせる

●5秒後に切タイマーが始まります。

[例]10分に設定したとき



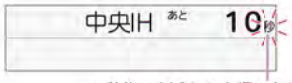

■調理の途中で時間を変えるとき
中央 切タイマー を押し、時間 ∨ ∧ のどちらかを押す




5秒後に点滅から点灯に変わり、切タイマーが始まります。

■切タイマーを取り消すとき
中央 切タイマー を押し、時間 ∨ ∧ を同時に約2秒長押しする

■切タイマー終了後、調理を延長するとき
●切タイマー終了後、10分間は延長できます。
(終了前の火力で切タイマーが始まります)
中央 切タイマー を押し、∧ を押して追加時間を設定する



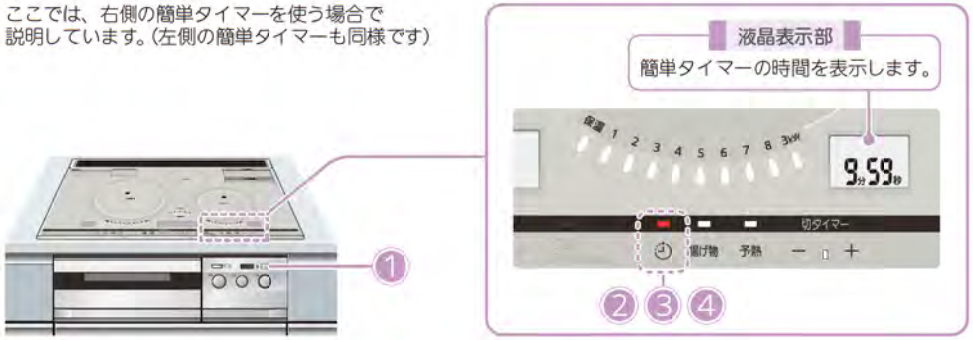

5秒後に点滅から点灯に変わり、切タイマーが始まります。

■調理が終わったら を押し込み、 を押して、電源を切る

# 簡単タイマー

ボタンを押すと、「1秒・2秒・3秒…」と経過時間を最長1時間まで表示します。
切タイマーではありません。

ここでは、右側の簡単タイマーを使う場合で
説明しています。(左側の簡単タイマーも同様です)




① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② を押す

●簡単タイマーが始まります。

0秒、1秒、2秒……9分59秒、10分……1時間00分

[表示部]1秒〜9分59秒まで：秒単位で表示
10分〜1時間(最長)：分単位で表示

[ブザー]14分までは1分ごとに ピッ
15分以降は5分ごとに ピピッピピッ
1時間(終了時) ピピーピピー

③ もう一度 を押す

●簡単タイマーが止まります。

[例]10分で止めたとき

10分

④ さらに を押す

ピー

●簡単タイマーが取り消しになります。

■設定が終わったら 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

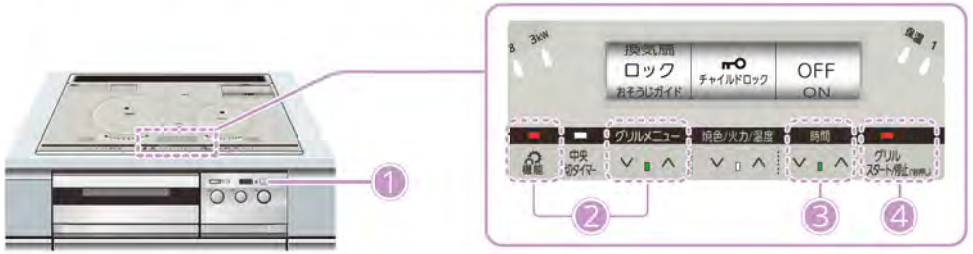
**お知らせ**

●切タイマーを使っているとき、簡単タイマーは使えません。



# ロック(チャイルドロック)

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。




① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② 機能 を押し、グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「ロック」を選ぶ

換気扇 ロック おそうじガイド / チャイルドロック / OFF ON

∧ 進む／∨ 戻る

③ 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、設定する

換気扇 ロック おそうじガイド / チャイルドロック / OFF ON

∧ ON：設定する
∨ OFF：解除する

④ グリル スタート/停止 を押す(設定完了)

※ グリル スタート/停止 を押さないと、設定は変更されません。

■チャイルドロックを設定したとき

チャイルドロックが設定されました。 ピーピピ

■チャイルドロックを解除したとき

チャイルドロックが解除されました。 ピピピー

■設定が終わったら 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

**お願い**

●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設定操作をしてください。

**お知らせ**

●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。

# レンジフード連動システム

## (対応レンジフードのみ)

- 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)
- IHクッキングヒーターの上面操作部で、レンジフードを操作できます。
  - 風量(弱・中・強)を切り替える
  - 運転の停止／再運転
  - 照明を切／入する

※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。

**1** 電源 切/入 (2秒押し オートオフ) をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**2** ヒーターまたはグリルで調理する

- 使いかた 18～45ページ
- レンジフードの運転が「中」で始まります。
  レンジフードと連動させない場合は、「レンジフード連動設定」51ページ を設定してください。

**3** すべてのヒーター、グリルを停止する

- レンジフードが停止します。

※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。
※レンジフードの運転を強制的に停止するときは、51ページ の「使用中、停止する」の手順で操作してください。

### お願い

- レンジフードを操作する場合、カウンターから約20～30cm離れ、IHクッキングヒーターの正面に立って操作してください。
  レンジフード連動システムは、IHクッキングヒーター前面操作部の送信部から赤外線信号を人に反射させ、レンジフードが受信して動作します。
  以下の場合は、動作しない場合があります。
  - 送信部や受信部が汚れたり、信号がさえぎられている
  - 送信部の近くに立ちすぎている、または離れすぎている
  - 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している
  - 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ている
  - IHクッキングヒーター、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している
- 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。

## 使用中、風量を変える・停止する・照明を切／入する・レンジフードだけを運転する

**1** 機能 を押し、グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「換気扇」を選ぶ

**2** 設定する (設定したい項目へ進んでください)

### 風量を変えるとき

焼色/火力/温度 ∨ ∧ を押して切り替える

押すごとに切り替わります。 [例] →「強」→「弱」→「中」→

### 停止するとき

焼色/火力/温度 ∨ ∧ を押す

### 照明を切／入するとき

時間 ∨ ∧ のどちらかを押す

押すごとに点灯／消灯します。
※レンジフードの照明が点灯中にIHクッキングヒーターの電源を切っても、レンジフードの照明は消えません。

### レンジフードだけを運転するとき

電源 切/入 (2秒押し オートオフ) を

ピッと鳴るまで押し、電源を入れた後、手順 1 2 (風量を変えるとき) の操作をする

## レンジフード連動設定

- 工場出荷時は、モード1に設定されています。モードの内容は、下記の手順 4 をご覧ください。

**1** 電源 切/入 (2秒押し オートオフ) をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

※電源を入れてから、約1分以内に手順 2 の設定を始めてください。

**2** 機能 を押し、グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「換気扇」を選ぶ

**3** 中央 切タイマー を約3秒長押しする

**4** 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、設定したい「モード」を選ぶ

モード1：すべてのヒーターを停止すると、レンジフードが一定時間後に自動で停止する(レンジフードによって異なります)
モード2：すべてのヒーターを停止すると、レンジフードが停止する
モード3：IH操作と連動しない

**5** グリル スタート/停止 (1秒押し) を押す(設定完了)

※ グリル スタート/停止 (1秒押し) を押さないと、設定は変更されません。

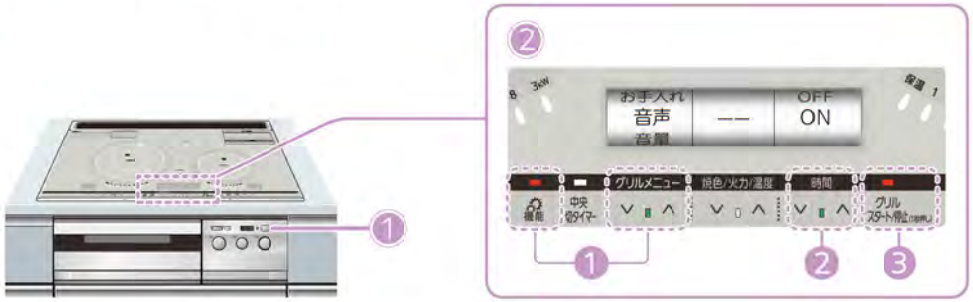
■設定が終わったら 電源 切/入 (2秒押し オートオフ) を押して、電源を切る

### お知らせ

- 調理中、ロック(チャイルドロック)設定中、火力ランプが青に点灯しているときは、レンジフード連動設定はできません。

# 音声ガイド設定

音声ガイドの音量や、話す速さを変えることができます。




① 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② 設定する（設定したい項目へ進んでください）

## 音声ガイドを消す（ブザー音のみにしたいとき）

① 機能 を押し、

グリルメニュー のどちらかを押して、「音声」を選ぶ

∧ 進む／∨ 戻る

② 時間 のどちらかを押して、「OFF」を選ぶ

∧ ON：音声あり
∨ OFF：音声なし

③ グリル スタート/停止 を押す（設定完了）

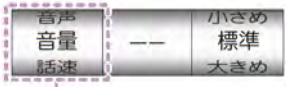
- 設定した内容を、音声でお知らせします。

※ グリル スタート/停止 を押さないと、設定は変更されません。

## 音量を設定する

① 機能 を押し、

グリルメニュー のどちらかを押して、「音量」を選ぶ

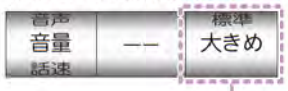



∧ 進む／∨ 戻る

② 時間 のどちらかを押して、音量の大きさを選ぶ

- 音量は「OFF」「小さめ」「標準」「大きめ」から選べます。
※音量「OFF」は、すべての音を切ります。

[例]音量「大きめ」を選んだとき




∧ 大きくなる
∨ 小さくなる

③ グリル スタート/停止 を押す（設定完了）

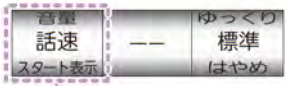
- 設定した内容を、音声でお知らせします。

※ グリル スタート/停止 を押さないと、設定は変更されません。

## 音声ガイドの話す速さを設定する

① 機能 を押し、

グリルメニュー のどちらかを押して、「話速」を選ぶ

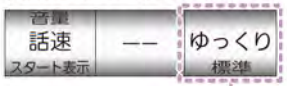



∧ 進む／∨ 戻る

② 時間 のどちらかを押して、話す速さを選ぶ

- 話す速さは「ゆっくり」「標準」「はやめ」から選べます。

[例]話速「ゆっくり」を選んだとき




∧ はやめ
∨ ゆっくり

③ グリル スタート/停止 を押す（設定完了）

- 設定した内容を、音声でお知らせします。

※ グリル スタート/停止 を押さないと、設定は変更されません。

■設定が終わったら 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

**お願い**

- 手順 ② の途中で設定をやめたいときは、機能ボタン 機能 を押すか電源を切ってください。

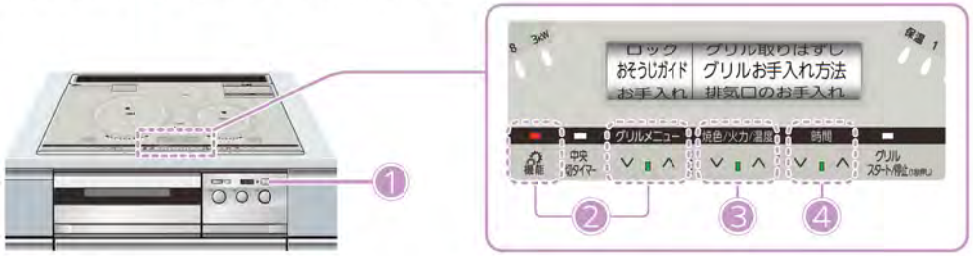
**お知らせ**

- 調理中、ロック（チャイルドロック）設定中、火力ランプが青に点灯しているときは設定できません。

# おそうじガイド

お手入れ方法をお知らせ液晶で確認できます。

- 確認できるおそうじ方法
  - グリルお手入れ方法
  - グリルの取り外し
  - グリルの取り付け
  - グリルドアパッキンの取り付け
  - トッププレートのお手入れ
  - 排気口のお手入れ
- お手入れは、電源を切り、冷えてから行ってください。




**1** 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**2** 機能 を押し、

グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「おそうじガイド」を選ぶ

ロック おそうじガイド お手入れ | グリル取りはずし グリルお手入れ方法 排気口のお手入れ

∧ 進む／∨ 戻る

**3** 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、確認したいおそうじ方法を選ぶ

ロック おそうじガイド お手入れ | グリルお手入れ方法 排気口のお手入れ トッププレートのお手入れ

∧ 進む／∨ 戻る

**4** 時間 ∨ ∧ のどちらかを押す

すべての手順画面が1画面ずつ表示されたあと、最初の画面に戻ります。

■「おそうじガイド」の項目を選択する（画面（手順③）に戻るとき）

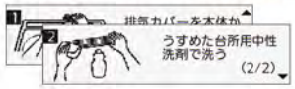
焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押す

（または最初の画面を表示中に 時間 ∨ ∧ を押す）

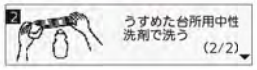
■途中でやめるとき

機能 を押す

[例]「排気口のお手入れ」を選んだとき



進む ∧ ∨ 戻る




■終わったら 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

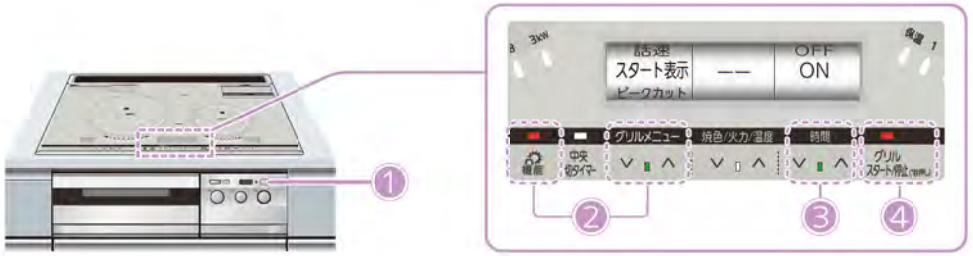
**お知らせ**

- 調理中、ロック（チャイルドロック）設定中、火力ランプが青に点灯しているときは設定できません。



# スタート表示設定

電源を入れたときに火力ランプが点灯するイルミネーションと、メロディの設定をします。




**1** 電源 切/入 2秒押し オートオフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

**2** 機能 を押し、

グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「スタート表示」を選ぶ

話速 スタート表示 ピークカット | —— | OFF ON

∧ 進む／∨ 戻る

**3** 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、設定する

[例]スタート表示「OFF」を選んだとき

話速 スタート表示 ピークカット | —— | OFF ON

∧ ON：設定する
∨ OFF：解除する

**4** グリル スタート/停止 を押す（設定完了）

※ グリル スタート/停止 を押さないと、設定は変更されません。

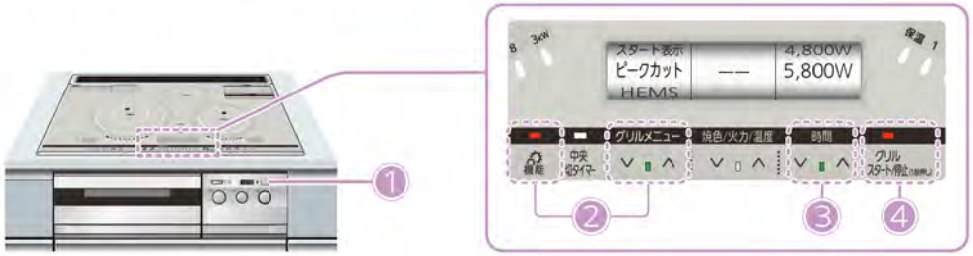
■設定が終わったら 電源 切/入 2秒押し オートオフ を押して、電源を切る

**お知らせ**

- 調理中、ロック（チャイルドロック）設定中、火力ランプが青に点灯しているときは設定できません。

# 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に設定されています)
※総消費電力を4800W、4000Wに設定したときは、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」71ページ




① 電源 2秒押し 切/入 (オートオフ) をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② 機能 を押し、
グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「ピークカット」を選ぶ

スタート表示 ピークカット HEMS ―― 4,800W 5,800W
∧ 進む／∨ 戻る

③ 時間 ∨ ∧ のどちらかを押して、総消費電力を選ぶ

スタート表示 ピークカット HEMS ―― 4,000W 4,800W 5,800W
∧ 電力が上がる
∨ 電力が下がる

④ グリル スタート/停止(1秒押し) を押す(設定完了)

※ グリル スタート/停止(1秒押し) 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
ピークカット 電源が入っています
突沸注意 加熱前にかき混ぜてください
※4800Wまたは4000Wに設定したときに、ピークカット が表示されます。

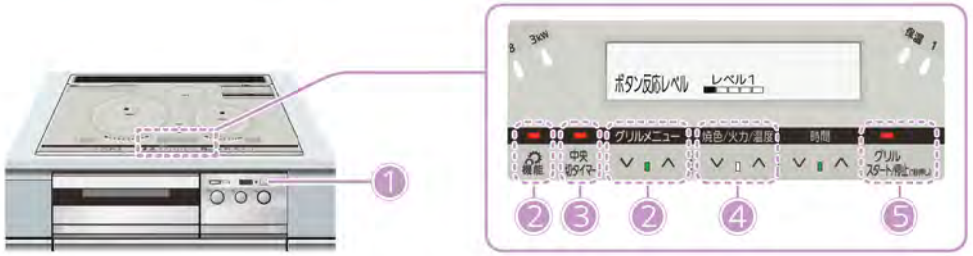
■設定が終わったら 電源 2秒押し 切/入 (オートオフ) を押して、電源を切る

**お知らせ**
- 調理中、ロック(チャイルドロック)設定中、火力ランプが青に点灯しているときは設定できません。



# ボタン反応レベル設定

上面操作部のボタンの反応が良すぎる場合、以下の手順に従ってレベル1～5から選び、調節してください。
工場出荷時は「レベル1」に設定されています。レベルを上げるごとに、ボタンの反応が鈍くなります。




① 電源 2秒押し 切/入 (オートオフ) をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

② 機能 を押し、
グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して、「スタート表示」を選ぶ

話速 スタート表示 ピークカット ―― OFF ON
∧ 進む／∨ 戻る

③ 中央 切タイマー を約3秒長押しする

④ 焼色/火力/温度 ∨ ∧ のどちらかを押して、レベルを選ぶ

[例]ボタン反応レベル「レベル2」を選んだとき
ボタン反応レベル レベル2
∧ レベルが上がる
∨ レベルが下がる

⑤ グリル スタート/停止(1秒押し) を押す(設定完了)

※ グリル スタート/停止(1秒押し) を押さないと、設定は変更されません。

■設定が終わったら 電源 2秒押し 切/入 (オートオフ) を押して、電源を切る

**お知らせ**
- 上面操作部のボタン操作ができない場合は、「故障かな?と思ったら」65ページ をご確認いただき、それでも操作ができないときは、お買上げの販売店にご相談ください。
- 調理中、ロック(チャイルドロック)設定中、火力ランプが青に点灯しているときは設定できません。

# 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。
- 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。
- 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してください。

- 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(塗装がはがれる原因)

**お願い**

- 汚れて目詰りしたまま使わないでください。(異常を検知して、火力が下がったり、加熱が止まることがあります)
- 排気口にものを入れない
  ※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汚れもこまめにお手入れしてください。

## トッププレート・上面操作部

- 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)
- 左右IHヒーターの光センサー部分が汚れていると、光センサーが正しくはたらかない場合があります。

▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく

▶油汚れ …… 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り取る
その後、しぼったふきんで水ぶきする

### がんこな汚れには(別売品)

品番：CS-COLLO034
品名：液体クリーナー

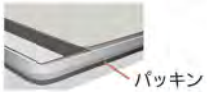
詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。

**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。
  (特に付属の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きません)

## 外　　枠

- 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)




### ステンレス部分

▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく

▶油汚れ …… 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)を少量つけて、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)にそってこすってください。
縦方向にこすると傷付くことがあります。

## 本体前面

塗装が施されています。
- 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

▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく

▶油汚れ …… 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

### 電源部

●乾いたやわらかいふきんでふく

## 付属の当社専用天ぷら鍋

▶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

- 洗った後は水分を十分にふき取って、乾燥させてから収納してください。(さびの原因)

●鍋底が反ったり、変形した場合は使わないでください。

**「追加購入するとき」**
品番：M26 640 340TN
品名：天ぷら鍋
お買上げの販売店で、お買い求めください。

## 専用グリルディッシュ

▶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

**「追加購入するとき」**
品番：M26 717 340GD
品名：グリルディッシュ
お買上げの販売店で、お買い求めください。

- 漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。(変色の原因)
- スチールたわし、みがき粉などを使用しないでください。(傷の原因)
  ※しばらく熱湯にひたし、やわらかくしてからスポンジなどで洗い落としてください。
- 焦げ付きなどを落とすとき、金属ナイフ、金属たわしなどは使用しないでください。(傷の原因)
  ※しばらく熱湯にひたし、やわらかくしてからスポンジなどで洗い落としてください。
- 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してください。(さびの原因)

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、グリルあみや受け皿を落とさないように気をつけてください。
グリルレールのすき間に、手をはさまないように気をつけてください。

### 取り外しかた

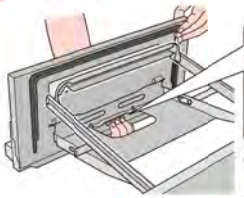
① 扉を止まるまで引き出す

扉とグリルレールの一部が下がり、受け皿はそのままの状態で止まります。

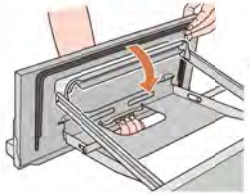
② グリルあみと受け皿を取り出す

※グリルレールは、外れません。
※調理後は、受け皿内の油がこぼれないようにしてください。

③ 扉を外す



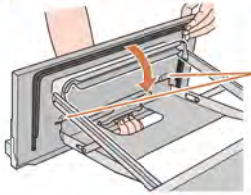
①扉裏側にある金具を押す
※グリルレール手前下側から手を入れて、外す



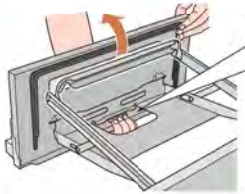
②扉の上を少し奥(本体)側に傾けながら、上へ引き上げる

### 取り付けかた

① 扉を取り付ける

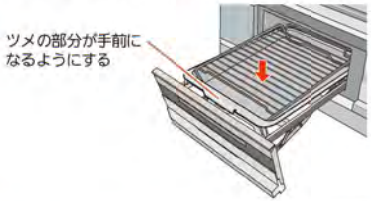


①扉の上を少し奥(本体)側に傾けながら、左右のツメに扉の凹部を差し込む



②扉の上を少し手前に傾けながら、金具を固定する

② 受け皿とグリルあみをのせる




③ 扉を奥まで入れる

※グリルレール部を持って、扉を入れないでください。

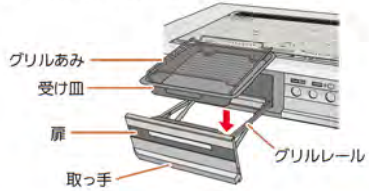
## 扉・グリルあみ 受け皿・グリルレール

- スポンジのナイロン面は使わない
  (取っ手・グリルあみの塗装が傷付く原因)
- たわし・みがき粉は使わない(傷の原因)
- 扉やグリルあみを、食器洗い乾燥機に入れない
  (取っ手やグリルあみの塗装を傷付けたり、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)

**【扉・グリルあみ・受け皿】**
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)**
※グリルあみの塗装がはがれても、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、サラダ油を塗ってお使いください。

**「追加購入するとき」**
品番：M26 749 349
品名：グリルあみ
お買上げの販売店で、お買い求めください。

**【グリルレール】**
しぼったふきんで水ぶきする

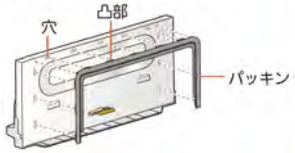



## パッキンの交換

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。
- 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、小魚)調理がうまくできません。




**「追加購入するとき」**
品番：M26 749 054P　品名：グリルパッキン
お買上げの販売店で、お買い求めください。

## 庫　内

庫内の両側面・奥面には、においを抑える塗装が施されています。
この塗装は、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。
5～6回使用するたびに、お手入れ機能をご使用ください。

### お手入れ機能操作のしかた

① グリルあみ・受け皿を取り出し、よく洗う

② 庫内側面・底面の油汚れをふき取る

庫内は金属の部品が多くあるため、ゴム手袋などをしてふき取る
※洗剤などは使用しない

③ 受け皿を入れ、扉を閉める

※グリルあみは入れない
(グリルあみの劣化の原因)

④ 電源 切/入 2秒押し オート/オフ をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

⑤ を押し、グリルメニュー ∨ ∧ のどちらかを押して「お手入れ」を選ぶ

⑥ グリル スタート/終了 を押す

ブザーが鳴ってお手入れ機能が始まる

※20分後、ブザーが鳴って自動で終了します。
※庫内の温度によってお手入れ時間が異なります。
※お手入れ機能を取り消すときは、グリル スタート/終了 を約1秒長押しします。

**お知らせ**
- 調理中、ロック(チャイルドロック)設定中、火力ランプが青に点灯しているときは設定できません。

## 修理を依頼される前に、次の点をご確認ください。

ココも“チェック”

当社ホームページ「よくあるご質問FAQ」もご活用ください。
http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/category/show/201

## 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<br>また焦げ付きができた | 鍋などから、こぼれた汁や油・調味料などが鍋底にまわり込み、焼き付くと茶色い汚れが付きます。<br>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、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこすってください。58ページ<br>※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。<br>※鍋の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。 | |
| グリルあみに食材が焦げ付く | 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」43ページ |
| **くもり** | | |
| 使用中、「左右液晶表示部」や「お知らせ液晶」・「トッププレート」がくもる | 異常ではありません。<br>加熱中にトッププレートの内側がくもることがありますが、冷めるともとに戻ります。 | |
| 使用中、「左右液晶表示部」や「お知らせ液晶」が暗くなったり、見えにくくなる | 高温の鍋などを置くと、暗くなったり、見えにくくなることがあります。<br>鍋などをおろし、放置してください。 | |



| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|---|---|---|
| **におい** | | |
| 製品の使いはじめ、IHヒーターやグリルを使うとにおう | 製品を使いはじめてしばらくは、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。 |
| グリルで調理中、酢のようなにおいがする | しょうゆ・みりん・アルコールなどを含んだ食材を焼くと、焼き始めに酢のようなにおいがすることがあります。<br>脱煙フィルターの性質で、調理物や本体に影響はありません。 | |
| **音・音声** | | |
| 調理中、音が大きくなったり、小さくなったりする<br>電源を切ったあとも音がする | 異常ではありません。<br>本体内部の温度を下げるためにファンが回っています。<br>(運転音の大きさは、火力によって変わります)<br>電源を切っても一定時間ファンが回ります。<br>また、グリル使用中に庫内温度が高いとファンが回ります。 | |
| グリルを止めても音が止まらない | | |
| 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。 | |
| 調理中、鍋から「キーン」、「ジー」といった音がする<br>本体から「ジジッ」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ことがあります。<br>• 鍋の材質や大きさなどを検知したり、加熱方法を切り替えているためです(煮込み機能や、ゆでもの機能使用時など)。異常ではありません。 | |
| 音声ガイド、ブザー音が出ない | 音声ガイドなし、または音量OFFに設定していませんか。 | 音声ガイドありに設定、または音量を設定してください。<br>「音声ガイド設定」52ページ |
| 音声ガイドが聞きとりにくい | 音声ガイドの音量、速さを設定してください。<br>「音声ガイド設定」52ページ | |
| **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。<br>その排気が本体前面やその周囲から出ます。 | |
| グリルを止めても排気口から温かい風が出る | 本体内部の温度を下げるためにファンが回ります。 | |

次ページへ

# 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 |
|---|---|---|
| **電源** | | |
| 電源が入らない | 電源を入れ忘れていませんか。<br>ブレーカーを入れ忘れていませんか。 | 電源を入れてください。<br>ブレーカーを入れてください。 |
| 電源が切れていた | 電源のオートオフ機能がはたらきました。<br>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。<br>※トッププレートや扉が熱い間は、高温注意ランプが点灯します。<br>「電源オートオフ機能」11ページ | |
| **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 | 火力ダイヤルを押し出しただけでは、IHヒーターは加熱しません。 | 火力ダイヤルを回し火力ランプを青点灯させてください。<br>※火力の調節は、火力ダイヤルを回して調節してください。 |
| | チャイルドロックをしていませんか。 | チャイルドロックを解除してください。<br>「ロック（チャイルドロック）」49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すぎないように、自動で火力が下がります。<br>温度が下がると、自動で加熱を始めます。<br>※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。「温度過昇防止機能」13ページ | |
| | 2～4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、IHヒーターの最大火力を自動で調節します。<br>「ヒーターの火力・使用制限について」71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。<br>• 左右IHヒーターは機能が異なるため、同じ火力、また同じ鍋を使用しても、左右で火力感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。<br>※ヒーターの切り忘れ防止機能がはたらきました。<br>「切り忘れ防止機能」13ページ | 長時間の煮込み料理をするときは、「切タイマー」46ページを使うと便利です。 |
| グリルで調理中、上ヒーターが赤くならない | 調理中は、上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場合があります。<br>また、火力が低いときは、ヒーターが赤くならないことがあります。異常ではありません。<br>グリル庫内が冷えてから、グリルメニューの「上ヒーター」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。 | |

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| **上面操作部 の操作を受け付けない** | | |
| 上面操作部のボタン操作ができない | チャイルドロックをしていませんか。 | チャイルドロックを解除してください。<br>「ロック（チャイルドロック）」49ページ |
| | 指に傷テープや指サック・手袋などをしていませんか。 | ボタンは指で直接触れて操作してください。 |
| | ものを置いていませんか。<br>また、汚れや水分が付いていませんか。 | ものを置かないでください。<br>また、電源を切り、汚れや水分をふき取ってください。 |
| | 高温の鍋などを置いて、操作部や操作部周辺が熱くなっていませんか。 | 電源を切り、本体が冷めてから再度、電源を入れてください。 |
| | 操作するボタン以外に触れていませんか。 | 1個ずつ触れて操作してください。 |
| **予熱機能** | | |
| 予熱完了後の温度が低すぎたり、高すぎたりする | フライパンや鍋の材質・形状・大きさ・置く位置によって、フライパンや鍋の温度が低くなりすぎたり、高くなりすぎてしまう場合があります。 | |
| **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。<br>• 炒め物、焼き物…焦げ付きそうなときは、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。<br>焼き物・炒め物のコツ 18ページ、火力の目安 28ページ | |
| 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。 | 予熱機能または火力「4」～「6」で30秒～1分程度予熱をしてください。 |
| | 鍋の材質・形状・大きさなどによっては、焼きムラが出ることがあります。 | |
| 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。 | 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。<br>「煮込み機能」調理中は、ときどき中身をかきまぜてください。 |
| | 食材の量や質により、焦げ付きます。 | |

次ページへ

## 料理 のでき上がりがよくない

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| ゆでもの機能で調理すると吹きこぼれる | 食材の量や水量が多くないですか。また、火加減が強くないですか。 | 様子を見て火加減とゆで時間を調節してください。 |
| | 鍋の位置が左IHヒーターの中央からずれていませんか。小さい鍋を使っていませんか。 | 鍋の位置が左IHヒーターの中央から ずれていると、加熱にムラが生じ、吹きこぼれる場合があります。また、小さい鍋の場合、外コイルに通電されると、火力が強くなり吹きこぼれる場合があります。鍋は左IHヒーターの中央に置いてください。 |
| 自動メニュー（姿焼き、切身ひもの、小魚）で魚を焼くと焦げ目が付かない（焼き色が薄い） | 調理中に扉を開けると、焼き色が薄くなることがあります。 | •焼き足りないときは、焼き足りない面を上側にして延長で調理してください。「■もう少し焼き足したいとき」33ページ |
| | 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。 | |
| 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」43ページ |
| 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。 |

## 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、お手入れ機能でお手入れを行ってください。「お手入れ機能操作のしかた」61ページ |
| | 脂の多い魚、肉などを焼くと煙が出ることがあります。 | |
| | グリルで連続して食材を焼くと、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。 | 連続で食材を焼くときは、受け皿やアルミホイルにたまった油、調理くずを取り除いてください。 |



## その他

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| 鍋が動く鍋の位置がずれる | 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。 | 鍋は、底が変形していないものをお使いください。 |
| 「左（右）のIHの鍋の位置を確認してください」という音声が出る | 鍋底が変形していませんか。 | |
| グリル照明（庫内灯）がつかない、またはすぐ消える | グリル照明は、グリル使用時以外点灯できません。［グリル照明］ボタンを押している間、照明が点灯し、離すと消えます。また、照明が点灯中にグリル調理が終了すると、照明は消灯します。 | |
| 電源を切ってもトッププレート高温注意ランプ、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、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。 | |
| 電源を切っても、各ヒーターの火力ランプ中央2つが赤く点灯している | トッププレート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。※ランプが点灯しているときは、トッププレートに触れないでください。 | |
| 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」14ページ |
| | 鍋の位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。 | |
| 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。75ページ | |
| レンジフード連動システムがはたらかない | 前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たり、信号をさえぎっていませんか。また、直射日光が当たっていませんか。「前面操作部（送信部）」11ページ | 汚れはふき取り、送信部・受信部をさえぎらないでください。送信部に直射日光が当たらないようにしてください。50ページ |

次ページへ

## お知らせ液晶の表示内容から調べる

| 現象（症状） | 原因の確認 | 処置（操作）方法 |
|---|---|---|
| チャイルドロック | チャイルドロックを設定中のため、ヒーターは使えません。 | チャイルドロックを解除してください。49ページ |
| 左IH<br>切り忘れ防止機能で停止しました。<br>※中央・右IHヒーターも同様です。 | 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。<br>※ヒーターの切り忘れ防止機能がはたらきました。<br>「切り忘れ防止機能」13ページ | もう一度ヒーターを入れて、加熱を再開してください。 |
| 左IH<br>火力制限中です。<br>※中央・右IHヒーター、グリルも同様です。 | 2～4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、IHヒーターの最大火力を自動で調節します。<br>「ヒーターの火力・使用制限について」71ページ | |
| 換気扇 ロック おそうじガイド<br>メモリーエラーのため設定はできません 取扱説明書をご確認ください<br>電源が入っています<br>突沸注意 加熱前にかき混ぜてください | 本体の設定状態を保存するメモリーが故障しています。<br>機能の設定や、グリルの焼き色の記憶ができません。<br>（工場出荷時設定でのご使用は可能です）<br>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。 | |

## 店頭展示デモを解除する

| 原　因 | 直しかた |
|---|---|
| 誤って<br>焼色/火力/温度 ∨ ∧ と グリル スタート/停止 を同時に<br>約3秒長押しした場合、店頭展示デモになります。<br>［お知らせ液晶表示］<br>電源が入っています デモ<br>突沸注意 加熱前にかき混ぜてください | 店頭展示デモを解除します。<br>焼色/火力/温度 ∨ ∧ と グリル スタート/停止 を同時に<br>約3秒長押しする<br>［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。］<br>また、電源プラグを抜くことでも解除できます。<br>※店頭展示デモの状態は、電源を切っても記憶しています。 |



## 液晶の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。

［表示例］
右IHヒーターで「U1」が表示された。

右液晶表示部 U1 ― ブザーが「ピピッピピッ」と鳴り、表示が点滅します。

表示内容を確認して、次の点をお調べください。内容が確認できたら、次の操作で液晶の表示を消してください。

**表示の消しかた** 英数字が点灯しているヒーターの火力ダイヤル（グリルは グリル スタート/停止）を押してください。

| 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。 | 手動で予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。<br>本体が冷えてから使ってください。 |
| | 予熱機能を連続して使用していませんか。 | 予熱機能を連続して使用しないでください。<br>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。<br>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らきます<br>U4（油温度上昇がおそい） | 鍋底に反りや変形がある。<br>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 |
|---|---|---|
| E | 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。<br>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、お買上げの販売店にご連絡ください。 |

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。

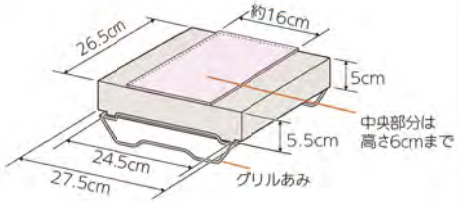
# 仕様

| 形名 | | CS-PT34HNSR | CS-T34HNSR | CS-PT34HNWSR | CS-T34HNWSR |
|---|---|---|---|---|---|
| 電源 | | 単相200V(50-60Hz共用) | | | |
| 消費電力 | | 5800W ※4800W、4000Wと切り替え式 | | | |
| | 右IHヒーター | 3000W | | | |
| | 左IHヒーター | 3000W | | | |
| | 中央IHヒーター | 1500W | | | |
| | グリル・オーブン | 1800W | | | |
| | グリル照明 | 75W相当 | | | |
| 本体大きさ | | 幅598×奥行553×高さ231(mm) | | 幅748×奥行553×高さ231(mm) | |
| グリル大きさ | 庫内寸法 | 幅281×奥行361×高さ115(mm)<br>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255×奥行270(mm) | | | |
| 質量(重さ) | | 約26kg | 約25kg | 約27kg | 約26kg |
| 電源プラグ | | 2極 接地極付 250V 30A | | | |

## 庫内に入る大きさ

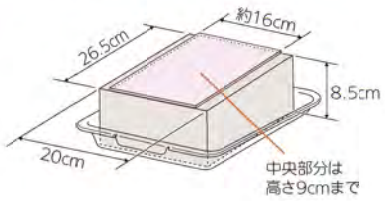
### グリルあみ あり のとき

幅27.5cm×奥行き26.5cm×最大高さ6cmまで入ります。




### グリルあみ なし のとき

幅20cm×奥行き26.5cm×最大高さ9cmまで入ります。

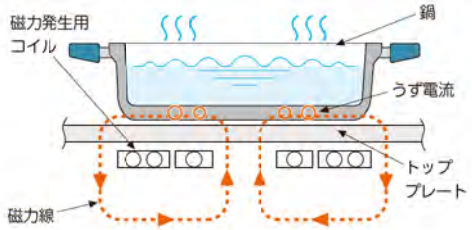





# 仕様(つづき)

## 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。




## 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。
  2~4つのヒーターを同時に使うと、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、ブザーが鳴って操作を受けつけません。
  他のヒーターの火力を下げるか、加熱を停止してから再操作してください。

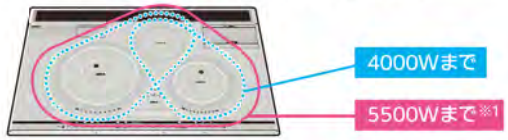
### 火力制限のしかた

・先に使っているIHヒーターの火力が優先され、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。
ただし、下記のメニューと機能は優先されます。
グリルメニュー、保温、揚げ物機能、予熱機能、煮込み機能、ゆでもの機能

・同時に使用するヒーターの組み合わせによっても、火力制限があります。

| 同時に使用するヒーター | 消費電力 |
|---|---|
| 左IHヒーター、中央IHヒーター | 4000Wまで |
| 右IHヒーター、中央IHヒーター | 4000Wまで |
| 左IHヒーター、右IHヒーター、中央IHヒーター | 5500Wまで※1 |

※1 総消費電力4800Wに設定しているときは4800Wまでです。



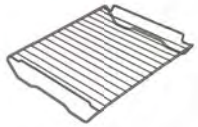

- 鍋底やグリル庫内が高温になりすぎないように、温度過昇防止機能がはたらいて、自動で温度調節をすることがあります。そのため、常に高火力を維持できるとは限りません。
  加熱のしすぎによる、フライパンや鍋の変形・発煙・発火を防止するためです。

# 消耗部品、別売部品を購入する

追加購入は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

●付属の当社専用天ぷら鍋（消耗部品）
品番：M26 640 340TN
品名：天ぷら鍋

●専用グリルディッシュ（消耗部品）
品番：M26 717 340GD
品名：グリルディッシュ



●グリルあみ（消耗部品）
品番：M26 749 349
品名：グリルあみ

●パッキン（消耗部品）
品番：M26 749 054P
品名：グリルパッキン

●トッププレート専用液体クリーナー（別売品）
品番：CS-COLL0034
品名：液体クリーナー

ココも"チェック"

•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/nabe.html

•別売部品を詳しくご覧になるときは…
http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/toritsuke_betsuuri.html



# メモ

## 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。9ページ
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・付属の当社専用天ぷら鍋・専用グリルディッシュ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

●「故障かな？と思ったら」62～69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
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。

■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　いつもサンキュー　365日
**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、あらかじめご了承願います。
●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

# 便利なリンク集のご紹介

本書とあわせてご覧いただくと、
もっと便利に、もっと快適にご使用いただけます。

もっとレシピを知りたいときは…
http://www.MitsubishiElectric.co.jp/ldg/recipe/

当社ホームページ「よくあるご質問FAQ」は…
http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/category/show/201

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/nabe.html

別売部品を詳しくご覧になるときは…
http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/toritsuke_betsuuri.html

当社ホームページ「よくあるご質問 動画集」は…
http://www.mitsubishielectric.co.jp/lsg/faqmovie/

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

**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。

| このような症状はありませんか | ●焦げくさいにおいがする。<br>●触れるとビリビリ電気を感じる。<br>●トッププレートにひびが発生した。<br>●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

ZT790Z063H03B
2015年3月作成