

MITSUBISHI

三菱 **IH** クッキングヒータ (家庭用：ビルトインタイプ)

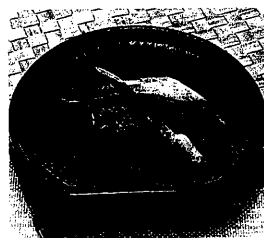
形名

CS-B32B

取扱説明書

〈保証書付〉

保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されております。



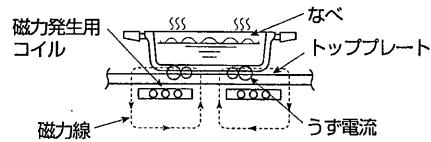
- ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受けください。
- 取扱説明書・保証書は大切に保存してください。
- 添付別紙の「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内」は、大切に保存してください。
- お客様ご自身では据付けしないでください。(安全や機能の確保ができません。)



特長

IH (電磁誘導加熱) とは

磁力線により発生するうず電流で、なべ自体が発熱します。



■ツインヒータ方式

IHヒータとクイックラジエントヒータのツイン熱源。高火力のIHヒータと、なべを選ばないクイックラジエントヒータで、手軽に幅広く調理に対応します。

■1200Wのろばた焼き風ロースター

水を張らない片面焼き自動式なので、蒸し焼きにならずカラッとこんがり焼きあがります。

■スムーズトッププレート

凸凹がなく、簡単なお手入れでご利用になれます。

■ダイヤル式の火力調節つまみ

大型のダイヤル採用により、手元を見なくても微妙な火力調節ができます。

■天ぷら専用の油温度調節機能

微妙な揚げ温度が自動調節できるので、手軽に天ぷら調理ができます。

■タイマー

煮込みやパスタなどのゆでものに便利です。

■切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れて操作を行わなかったときは、約45分(ロースターは約20分)でブザーが鳴り、自動的に通電が切れます。煮込み調理など45分以上かかる調理をするときは、調理タイマーをお使いください。

■なべ無し自動停止機能

なべを置かなかったり、外したままにすると約1分後に自動的に通電が切れます。(右IH)

■温度制御機能

空だきなどにより、なべが高温になり過ぎるのを防ぎます。(右IH)

■トッププレート高温注意ランプ

全ての調理が終わって電源スイッチを切ったあと、トッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。(調理中は点灯)

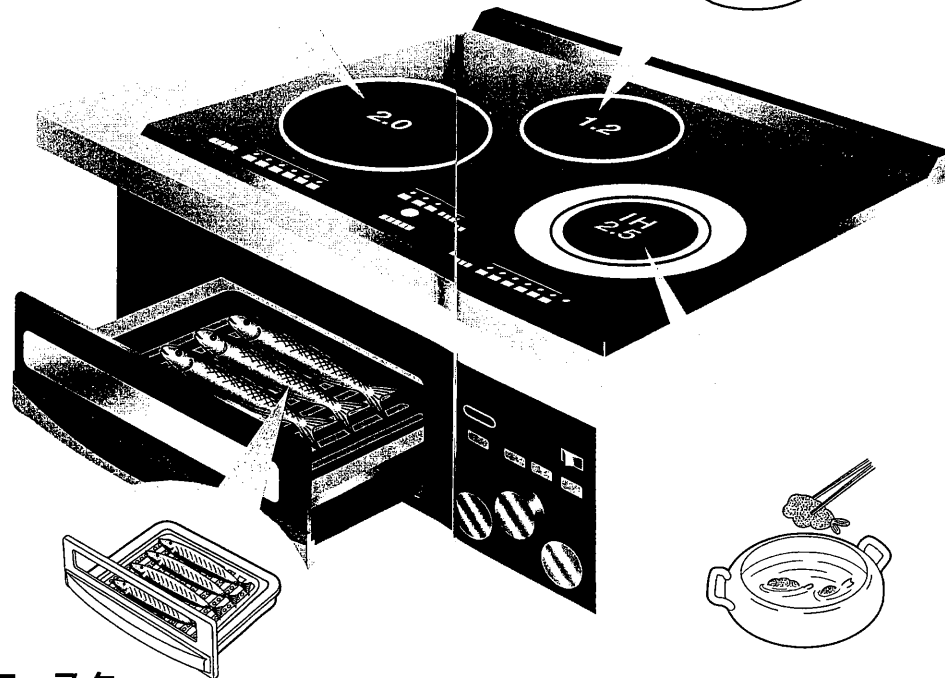
左ヒータ (クイックラジエントヒータ)

ラジエントヒータなので、いまお使いのなべのほとんどが使用可能



中央ヒータ (クイックラジエントヒータ)

1200Wの火力であたためや少量の調理に最適



ロースター

水を張らない自動式(片面焼き)なので、蒸し焼きにならずカラッとこんがり

右IH (IHヒータ)

天ぷら専用の油温度調節機能と2500Wの火力でどんな調理にも対応

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
- 操作により自動的にかわる状態..... ▶
- 表示ランプの点灯は..... ●
- 表示ランプの点滅は..... ●

もくじ

もくじ

特長 2~3
 安全のために必ずお守りください 4~7
 各部のなまえ 8~9
 ●本体 8
 ●付属品 8
 ●操作部 9
 使えるなべについて 10~11
 ●右IHで使えるなべの見わけかた 11

正しい使いかた 12~21
 ●右IHで加熱調理をする 12~13
 ●右IHで揚げもの調理をする 14~15
 ●左・中央ヒータで加熱調理をする 16~17
 ●ロースターで自動魚を焼く 18~19
 ●ロースターで手動魚を焼く 20
 ●タイマーを使う 21

お手入れ 22~23

お料理ノート 24~29
 ●炒めもの 25
 ●焼きもの 25
 ●茹でもの 26
 ●蒸しもの 27
 ●煮もの 27
 ●揚げもの 28
 ●魚を焼く 29

修理を依頼する前に 30~31
 仕様 31
 保証とアフターサービス 裏表紙
 保証書 裏表紙



安全のために必ずお守りください

■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、傷害または家屋・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	高温注意 (本体表示)
分解禁止	指示にしたがう	発火注意 (本体表示)	

警告

<p>分解・改造・修理はしない 火災・感電・けがの原因。 修理は据付施工店またはお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。</p> <p>分解禁止</p>	<p>吸気口、排気口やすき間などの開口部に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 吸気口、排気口に指を入れない 火災・感電・けがの原因。</p> <p>禁止</p>
<p>子供など取り扱いに不慣れなか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。</p> <p>禁止</p>	<p>吸気口、排気口や操作部に水をかけない 漏電・ショート・火災・感電の原因。 ※トップレートやカウンター（調理台）に水がこぼれたときも、すぐにふきとる。</p> <p>水かけ禁止</p>

警告

揚げ物の調理について

揚げ物の調理中はそばをはなれない
油の温度が上がりすぎたとき、火災の原因。
※炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばをはなれないで、加熱しすぎないように火力調節をする。

禁止

使用後は電源スイッチを「切」にする
火災の原因。

電源「切」

スイッチを「切」にする

長期間で使用にならないときは専用回路のブレーカーを「切」にする
漏電火災や絶縁劣化による感電の原因。
※ただし、調理終了後10分は製品の冷却のため、ブレーカーを「切」にしない。

住宅用分電盤
専用回路
ブレーカー
「切」
長期不在

ブレーカーを「切」にする

付属の天ぷらなべを使う
右IHの天ぷら調理キーを使う
底に凸凹やそりのあるなべを使ったり、左ヒータや中央ヒータ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て火災の原因。

付属の天ぷら鍋を右IHにのせて、天ぷら調理キーを使う。

付属の天ぷらなべと右IHの天ぷら調理キーを使う

油の量が0.7L以下で調理しない
油の量が少ないと油の温度が上がりすぎて火災の原因。
※油の量は1Lで調理する。めやすとしては付属の天ぷらなべで約半分量。

0.7L以下は危険

禁止

安全のために必ずお守りください



安全のために必ずお守りください (つづき)

安全のために必ずお守りください

⚠️ 注意	
<p>トッププレートに衝撃を加えたり トッププレートの上で直接調理をしない</p> <p>トッププレートにひびが入り、電気部品が露出し、感電の原因。 万一、ひびが入ったときは、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。</p>	<p>水をかけたり、火気を近づけたりしない。</p> <p>感電・漏電の原因。</p> <p>禁止</p>
<p>なべを不安定な状態で使用しない</p> <p>トッププレートのふちに乗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。</p>	<p>調理以外の目的で使用しない</p> <p>火災の原因。</p> <p>禁止</p>
<p>右IHでは缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものを加熱しない</p> <p>なべなどの下に紙などを敷かない</p> <p>破裂してけがをしたり赤熱してやけどの原因。 また、なべの熱で紙がこげる。</p>	<p>心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用に当たって、医師とよく相談する</p> <p>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。</p> <p>医師と相談</p>
<p>排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない</p> <p>本体内部が加熱して火災・やけどの原因。</p>	<p>なべの空だきや加熱をしない</p> <p>なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因。 なべ、トッププレートの破損の原因。</p> <p>禁止</p>
<p>使用中・使用後しばらくはロースター扉、付属の天ぷらなべの本体や取っ手に触れない</p> <p>高温のためにやけどの原因。 ※なお、高温注意ランプはトッププレート用のため、ロースター扉や天ぷらなべが高温の場合でも点灯・点滅はしないので注意する。</p>	<p>ロースター使用中は製品から離れない</p> <p>調理物が発火して火災の原因。</p> <p>離れない</p>
<p>使用中・使用後しばらくはロースター扉、付属の天ぷらなべの本体や取っ手に触れない</p> <p>高温のためにやけどの原因。 ※なお、高温注意ランプはトッププレート用のため、ロースター扉や天ぷらなべが高温の場合でも点灯・点滅はしないので注意する。</p>	<p>ロースターはロースター受皿を使用する調理物が発火した場合は電源スイッチを「切」にする</p> <p>調理物が発火して火災の原因。 ※調理物が発火した場合は、通電をやめて調理物の炎が消えるまでロースター扉を開けない。 (扉を開けると空気が流れ込み、炎が大きくなる原因。 また、ロースター扉に水をかけない。 (ガラスが割れる原因。)</p> <p>受皿使用</p>
<p>使用中・使用後しばらくはロースター扉、付属の天ぷらなべの本体や取っ手に触れない</p> <p>高温のためにやけどの原因。 ※なお、高温注意ランプはトッププレート用のため、ロースター扉や天ぷらなべが高温の場合でも点灯・点滅はしないので注意する。</p>	<p>ロースターは必要以上に加熱しない</p> <p>加熱しすぎると発火の原因。</p> <p>禁止</p>

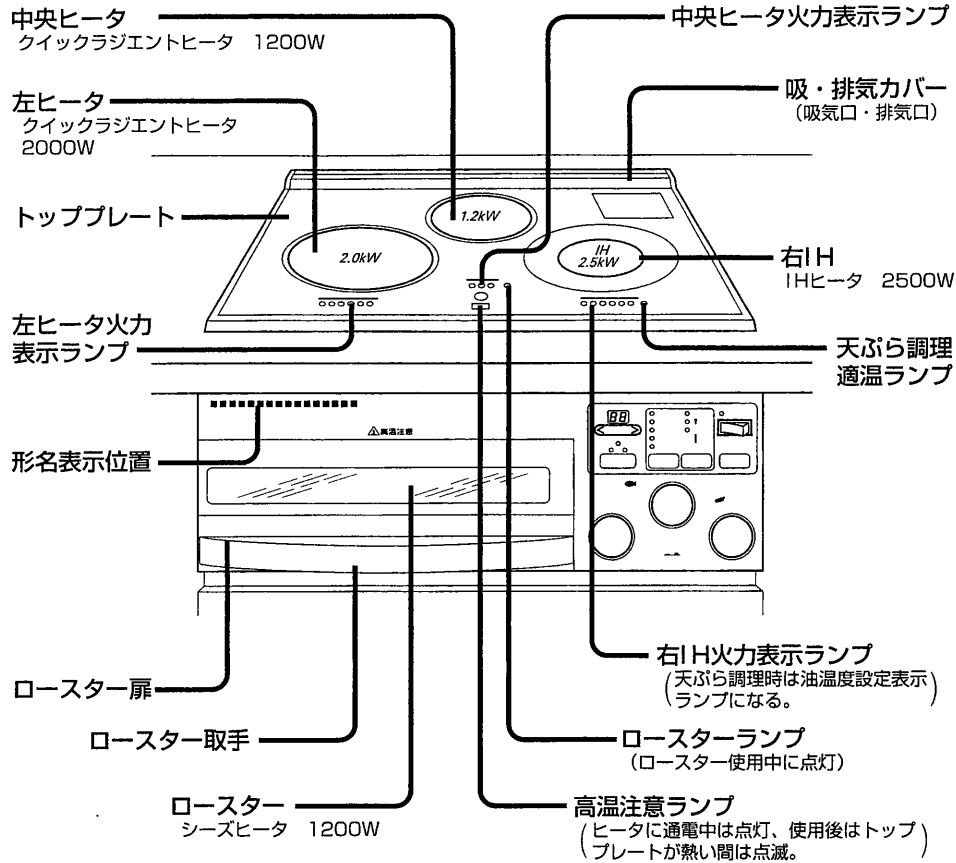
⚠️ 注意	
揚げもの調理について	
<p>他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない</p> <p>温度制御機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因。</p>	<p>揚げものの調理中は飛び散る油に注意する</p> <p>油が飛び散ってやけどの原因。 ※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる。 (→28ページ「油の飛び散りを少なくするために」)</p> <p>油に注意</p>
<p>油煙が多く出たら電源スイッチを「切」にする</p> <p>油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因。</p>	<p>揚げものの調理中は他のヒータを使わない</p> <p>揚げものの調理中に飛び散った油が、通電中のラジエントヒータにつくと発火し、火災の原因。</p> <p>禁止</p>

お願い	
<p>ラジオやテレビを近づけない</p> <p>ラジオやテレビを近くに置くと、ラジオやテレビに受信障害を及ぼすことがある。影響しないところまで離して使う。</p>	
<p>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を近づけない</p> <p>磁力線の影響で記録が消える恐れがある。</p>	
<p>付属の天ぷらなべをはじめてお使いになるときは洗う (洗った後、水分は充分ふきとる)</p> <p>付属の天ぷらなべをはじめてお使いになるときには、中性洗剤をスポンジに付けて洗う。また、スポンジのハード面での清掃や水を使う煮炊きはしない。また、水分がついたままの放置はしない。 (さびの原因)</p>	
<p>ヒータへの通電を切るときには、ヒータの調節つまみを押し込んでから電源スイッチを「切」にする</p> <p>調節つまみが出ている状態で電源スイッチを「切」にした場合、次にヒータに通電するとき電源スイッチを「入」にしてそのままつまみを右へ回しても通電されない。 通電するには、一度調節つまみを押し込んでから、再度つまみを押しして「つまみが出ている状態」にしてから右へ回す。 切忘れ防止自動停止機能や、なべ無し自動停止機能が働いてヒータの通電が自動停止した場合も同様に、一度調節つまみを押し込んでから、再度つまみを押しして「つまみが出ている状態」にして右へ回す。</p>	



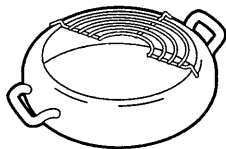
各部のなまえ

本体



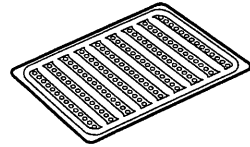
付属品

天ぶらなべ [アミ付] [1個]



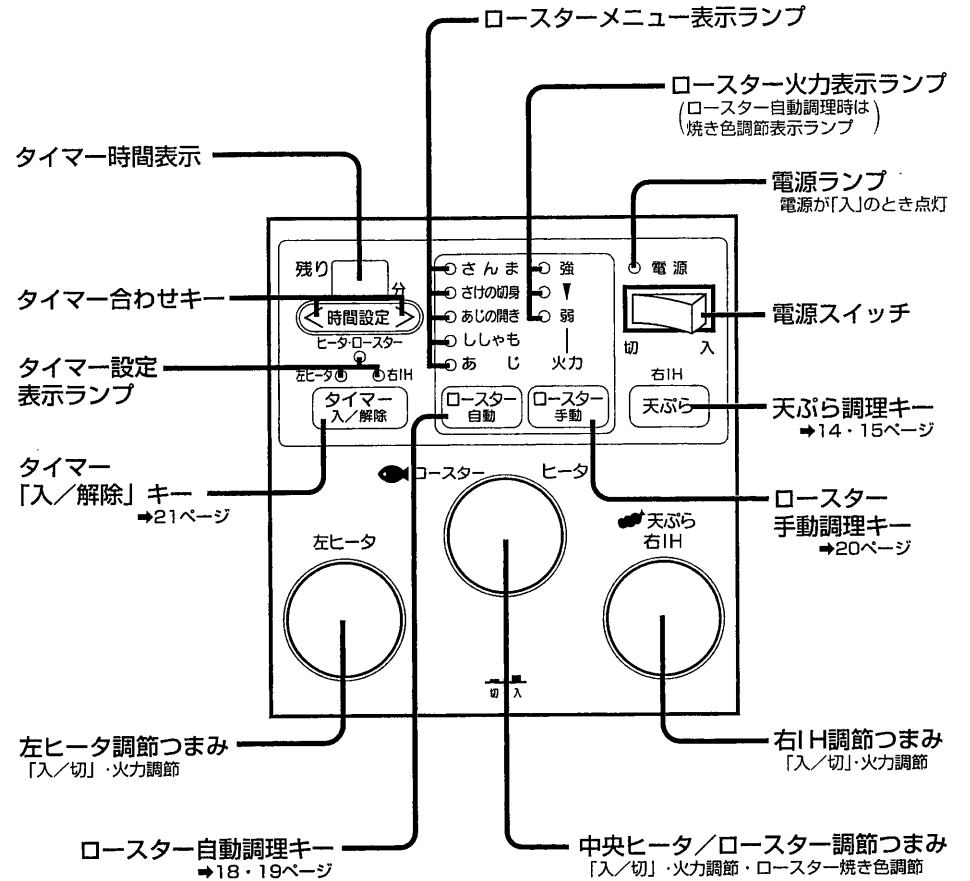
初めて使うときは洗う

こんがりプレート(消耗部品→23ページ) [1枚]



ローズターの受皿の中に入れて使う
(凸部を上にして受皿に入れる)

操作部



各部のなまえ



使えるなべについて

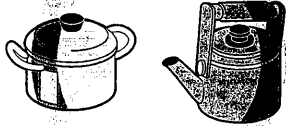
右IHで使えるなべ

材 質

- 鉄、鉄鋳物



- 鉄ホーロー



- ステンレス

(18
18-8
18-10)



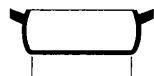
- 18-8・18-10 ステンレスなべ
多少火力が落ちたり、厚さが1mm以上のなべは、
使えない場合があります。

- クラッドなべ(多層なべ)

種類によっては発熱しないものがあります。

形 状

- 底が平らで、底の直径12~27cmのなべ



底の直径12~27cm



- 底の薄いなべは、なべ底が変形することがあります。低
めの火力で使用してください。
- 使えるなべでも形状、材質により多少火力が変わります。
- フライパンなどは底の厚いものの方が変形しにくくまた
温度むらが少なく焦げにくくなります。

右IHで使えないなべ

材 質

- 耐熱ガラス



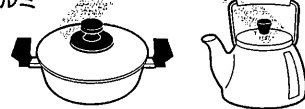
- 陶磁器(土なべなど)



- 銅



- アルミ



形 状

- なべの底に銅やアルミを貼っているもの

- 底の直径が12cm以下

右IHの中央の円が直径12cmですので、めやす
にしてください。

- 底の丸いもの(中華なべなど)

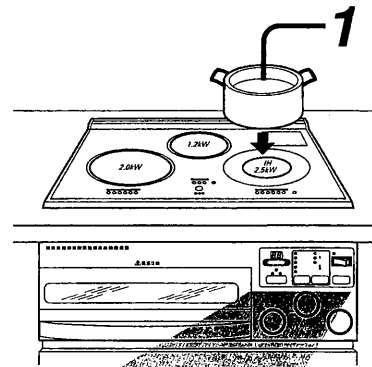


- 底に約3mm以上のソリや脚が付いているもの



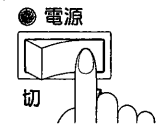
約3mm以上

右IHで使えるなべの見わけかた

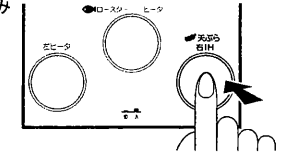


1 なべに水を入れ、
右IHの中央に置く

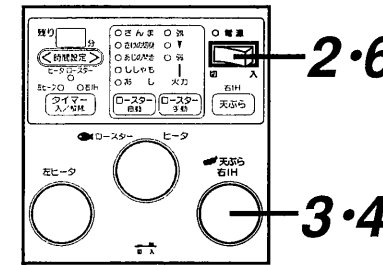
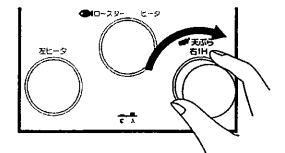
2 電源スイッチを「入」にする。
▶電源ランプが点灯。



3 右IH調節つまみを押す
▶右IH調節つまみ
が出る。



4 右IH調節つまみを右へ回す



○ 使えるなべ

トッププレートの右IHの火力表示ランプが点灯。

- ヒータに通電されます。

・160・180・200 天ぷら

右IH 1 2 3 4 5 6 ○

使えるなべと見わけても、材質や形状によっては火力
が弱くなる場合があります。

× 使えないなべ

トッププレートの右IHの火力表示ランプが点滅。

- 使用なべ検知機能が動き、なべは加熱されません。

・160・180・200 天ぷら

右IH 1 2 3 4 5 6 ○

約1分後にランプが消灯し、自動的に通電が止まりま
す。

左・中央(クイックラジエント)ヒータで使えるなべ・使えないなべについて

ほとんどのなべが使えます。(右IHで使えないなべも使えます。)

ただし、下記のなべは使わないでください。



- ガラス製なべ(割れることがあります。)
- 耐熱性ホーロー以外のホーローなべ(底がはげ落ちることがあります。)
- なべ底に凸凹があるなべまたは底の丸いもの
- 直火用魚焼器(網)(トッププレート損傷の原因になります。)

お願い

- 確認したら、すみやかに右IH調節つまみを押し、通電をやめてください。そのまま放置すると使えるなべの場合水が加熱されます。

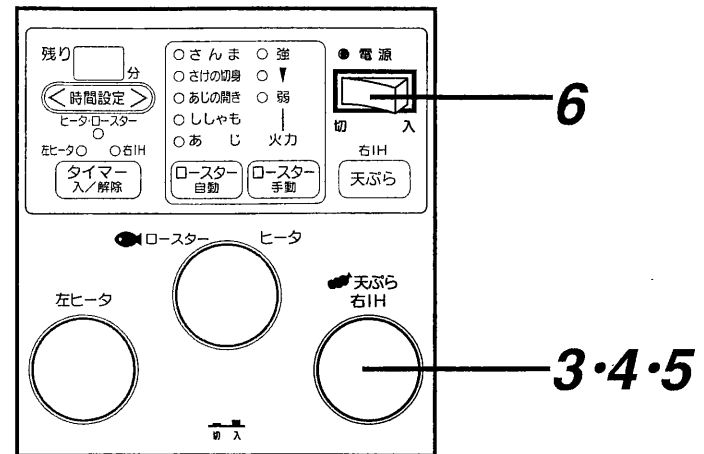
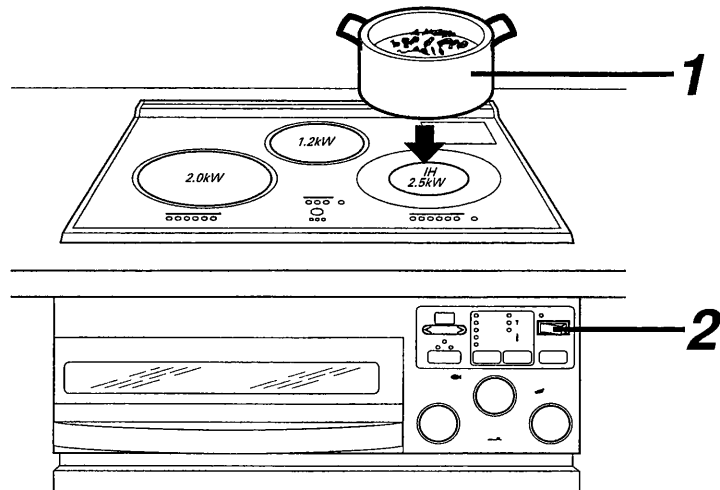
5 右IH調節つまみを押す
▶ヒーターの通電が止まる。

6 電源スイッチを「切」にする
▶電源ランプが消灯。

使えるなべについて

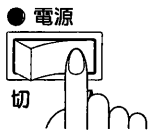


右IHで加熱調理をする

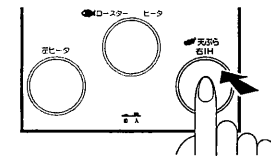


1 なべに材料を入れ、
右IHの中央に置く
使えるなべ→10ページ

2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。

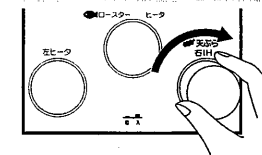
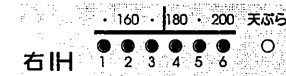


3 右IH調節つまみを押す
▶調節つまみが出る。
●調節つまみを押しただけでは、安全のためヒータに通電されない。

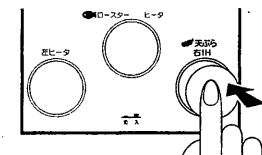


4 右IH調節つまみを右へ回し
火力を選び、調理する
▶右IH火力表示ランプが点灯。
▶右IHに通電される。

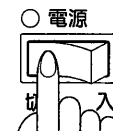
トッププレート部 (右IH火力表示ランプ)



5 調理が終わったら
右IH調節つまみを押す
▶ヒータの通電が止まる。



6 電源スイッチを「切」にする
▶電源ランプが消灯。



正しい使い方

■火力調節と火力表示ランプについて

右IH (2500W)	
火力表示ランプ	火力 (W)
・ 160 ・ 180 ・ 200	
○ ○ ○ ○ ○ ○	
1 2 3 4 5 6	
●	370
● ●	750
● ● ●	1200
● ● ● ●	1500
● ● ● ● ●	2000
● ● ● ● ● ●	2500

お知らせ

右IHの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがあります。

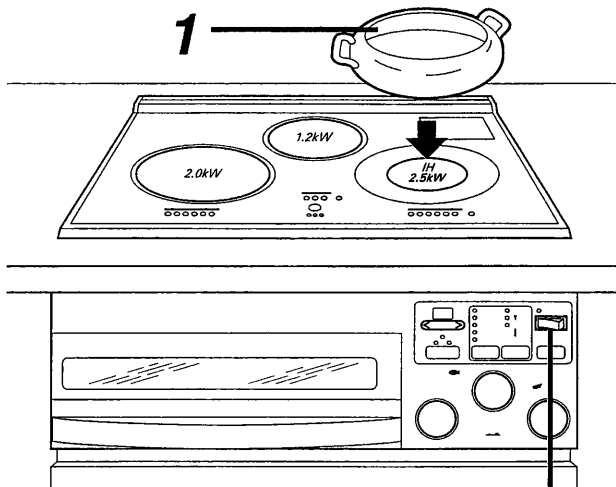
- 全てのヒータ (右IH・左ヒータ・中央ヒータまたはロースター) を同時に使用した場合、消費電力が4800Wを越えないように右IHの火力を自動的に調節します。その場合の右IHで使用できる火力は1500Wまで、他の2つのヒータ (またはロースター) はそれぞれ最大火力まで自由に設定できます。
- なお、右IHを最大火力 (2500W) でお使いになりたいときは他のヒータを使わないでください。(下表をご覧ください。)

	左ヒータ	中央ヒータ またはロースター	右IH
全てのヒータを使っているとき	2000Wまで	1200Wまで	1600Wまで
右IHを最高火力で使いたいとき	2000Wまで	使っていない	2500Wまで
	使っていない	1200Wまで	2500Wまで
	使っていない	使っていない	2500Wまで

※なべの材質、厚さ、大きさにより多少火力が落ちたり、使えない場合があります。



右IHで揚げものの調理をする



警告
揚げものの調理中はそばをはなれない
火災の原因。

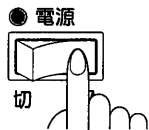
付属の天ぷらなべを使う
右IHの天ぷら調理キーを使う
火災の原因。

油の量が0.7L以下で調理しない
火災の原因。

1 付属の天ぷらなべに油を入れ、右IHの中央に置く

- 油の量は1Lで調理をする。めやすとしては付属の天ぷらなべで約半分の量。

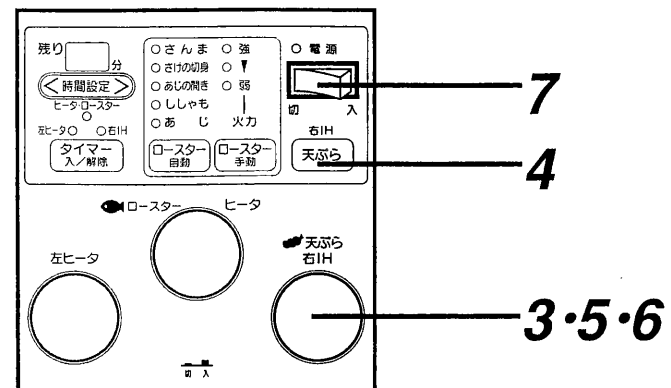
2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。



■揚げものの調理時の火力調節と火力表示ランプについて

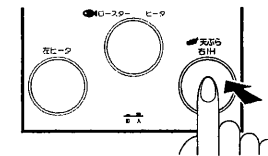
右IH (2500W)						火力
火力表示ランプ						
・ 160 ・ 180 ・ 200 天ぷら						火力
1	2	3	4	5	6	
●	○	○	○	○	○	約 150℃
●	●	○	○	○	○	約 160℃
●	●	●	○	○	○	約 170℃
●	●	●	●	○	○	約 180℃
●	●	●	●	●	○	約 190℃
●	●	●	●	●	●	約 200℃

お知らせ
調理中に設定温度を変更すると、天ぷら調理適温ランプは「点滅」し、設定温度の油温度になると「点灯」します。



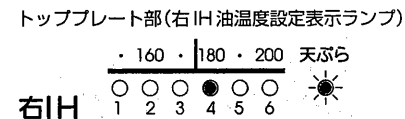
3 右IH調節つまみを押す

- ▶調節つまみが出る。
- ▶調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒータに通電されない。



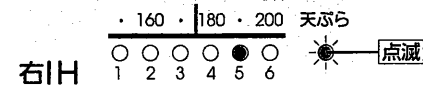
4 右IH「天ぷら」(天ぷら調理キー)を押す

- ▶トッププレート手前右側の天ぷら調理適温ランプが点滅。
- ▶温度設定は自動的に「180」が点灯。



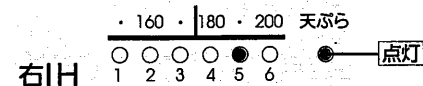
5 右IH調節つまみを回し、油温度の設定をする

- ▶油温度設定表示ランプが移動。
- ▶ヒータに通電される。



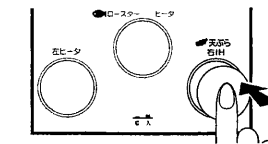
ブザー (ピピピッ) が鳴ったら設定温度、調理をする

- ▶天ぷら調理適温ランプが点灯。



6 調理が終わったら右IH調節つまみを押す

- ▶ヒータの通電が止まる。



7 電源スイッチを「切」にする
▶電源ランプが消灯。

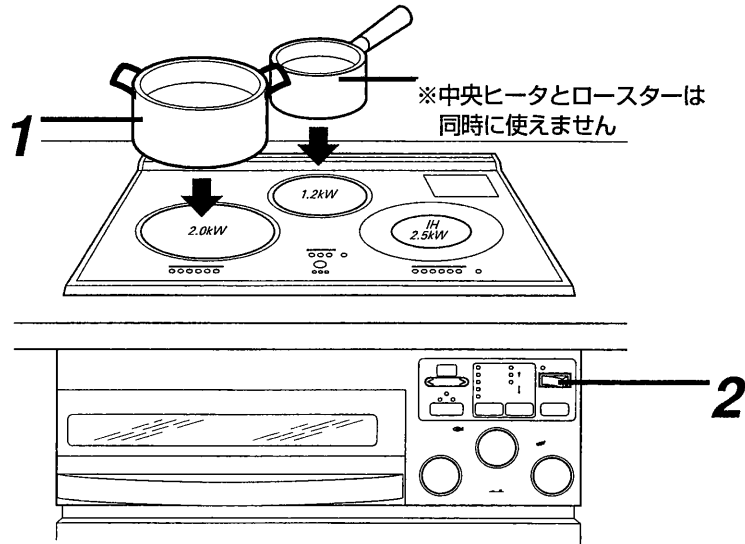
正しい使いかた



左・中央ヒータで加熱調理をする

お知らせ

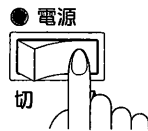
●調理中、高温になりすぎると温度調節機能が働き、ヒータがついたり消えたりしますが故障ではありません。



左ヒータで使う場合で説明しますが中央ヒータで使う場合も同じです。

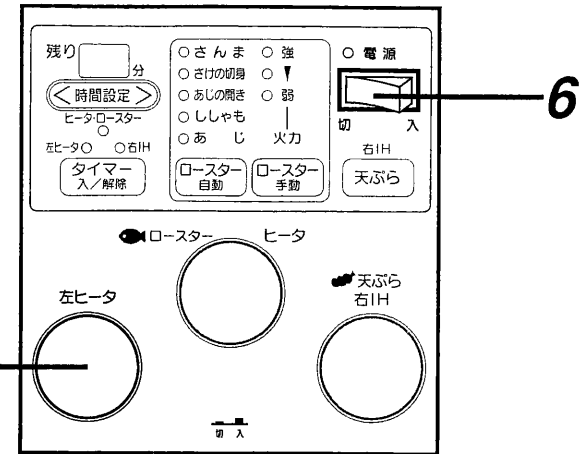
1 なべに材料を入れ、
左ヒータの中央に置く

2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。

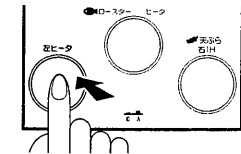


■火力調節と火力表示ランプについて

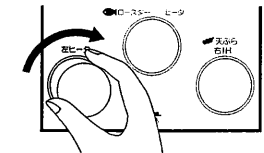
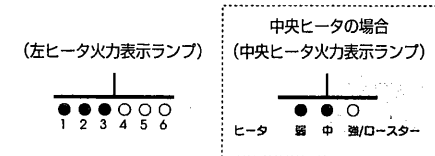
左ヒータ (2000W)		中央ヒータ (1200W)	
火力表示ランプ	火力 (W)	火力表示ランプ	火力 (W)
 1 2 3 4 5 6		 ヒータ 弱 中 強/ロースター	
●	125	●	400
● ●	300	● ●	800
● ● ●	500	● ● ●	1200
● ● ● ●	800		
● ● ● ● ●	1500		
● ● ● ● ● ●	2000		



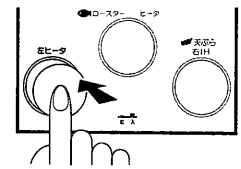
3 左ヒータ調節つまみを押す
▶調節つまみが出る。
●調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒータに通電されない。



4 左ヒータ調節つまみを右へ
回し火力を選び調理する
▶ヒータ火力表示ランプが点灯。
▶ヒータに通電される。



5 調理が終わったら
左ヒータ調節つまみを押す
▶ヒータの通電が止まる。

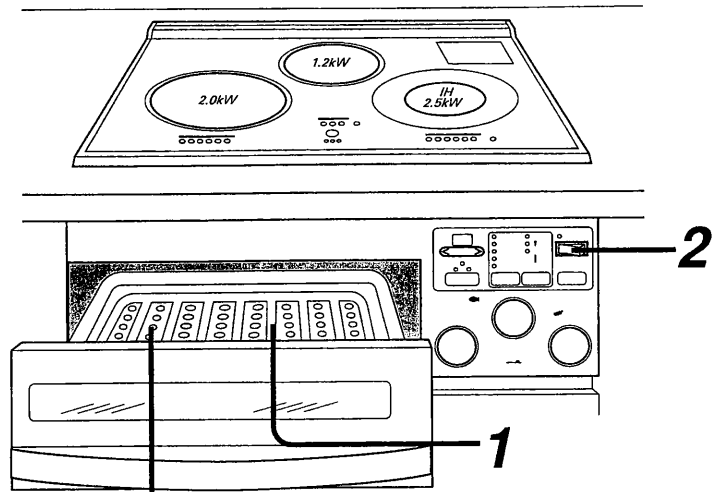


6 電源スイッチを「切」にする
▶電源ランプが消灯。

正しい使いかた

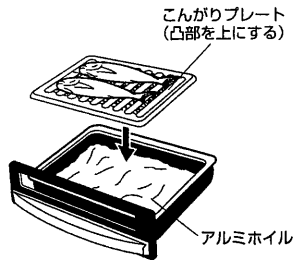


ロースターで自動魚を焼く



※ロースターと中央ヒータは同時に使えません。

1 受皿にアルミホイルを敷き、こんがりプレートをセットしてサラダ油をぬり、魚をのせる



- 必ず図のようにアルミホイルを敷いて使う。
- 水は入れない。

2 電源スイッチを「入」にする
▶電源ランプが点灯。

お願い

- ロースター扉は、奥まで押して確実に閉めてください。
- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。

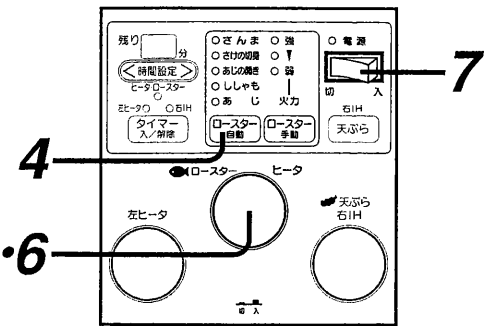
お知らせ

- 魚はこんがりプレートの中央にのせてください。両端に魚をのせると焼き色がうすくなります。

ロースターメニューとさかなの分類

「さんま」	長さの長い魚 油のりが良い魚
「さけの切り身」	切り身
「あじの開き」	開き・ひもの
「ししゃも」	小魚・小魚のひもの
「あじ」	丸焼き 特に油のりの少ない 厚みのある魚

※みそづけ・かすづけは魚の種類や大きさによって加熱時間が異なります。また焦げやすいので**自動**キーを使って焼け具合を確かめながら焼いてください。



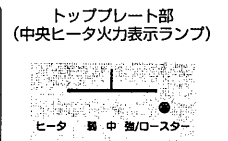
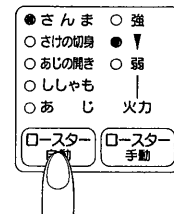
3・4 (焼き色調節するとき) **6**

3 中央ヒータ/ロースター調節つまみを押す

- ▶中央ヒータ/ロースター調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒータに通電されない。

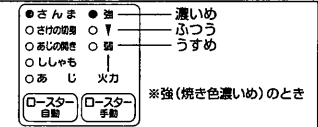
4 **ロースター自動** (ロースター自動調理キー) を押し、**ロースターメニュー** を選択する

- ▶ロースターメニュー表示ランプ「さんま」が点灯。
- ▶押すごとにメニューランプが移動する。
- ▶ロースター火力表示ランプ▼(中)が点灯。
- ▶トッププレートのロースターランプが点灯。
- ▶3秒間操作をしないとそのメニューで確定される。
- ▶ヒータに通電される。



■焼き色を調節するとき

- 中央ヒータ/ロースター調節つまみを回し、火力を選ぶ
- 火力は強→焼き色が濃いめ、弱→焼き色がうすめ
- 調節しない場合は火力は▼(中)→焼き色がふつう
- ※一度焼き色を調節すると、次回もその焼き色を記憶しています。
- ※焼き色調節はメニュー選択後、1分間受けつけます。



表焼き終了(ビビビビッ、……)

- ▶ロースターメニュー表示ランプが点滅。

5 魚を裏返す

- ロースター扉を引きだし、魚を裏返してロースター扉を奥まで押して閉める。
- ▶ロースター扉を閉めると、自動的にスタートする。

裏焼き終了(ビビビビッ、……)

- (もっと焼きたいときは、ロースター手動調理キーを使う。▶20ページ)

6 中央ヒータ/ロースター調節つまみを押す

- ▶ヒータの通電が止まる。

7 電源スイッチを「切」にする

- ▶電源ランプが消灯。

裏返しのブザーが鳴っても裏返さなかったとき

- 1分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(30分間)
- 30分以上たつと安全のため、調理は取消しになります。その後調理する場合は**手動**キーを使って焼いてください。
- 裏返しのブザー後、3分以内に裏返すと仕上がりがよく焼けます。

調理途中でロースター扉を開けたとき

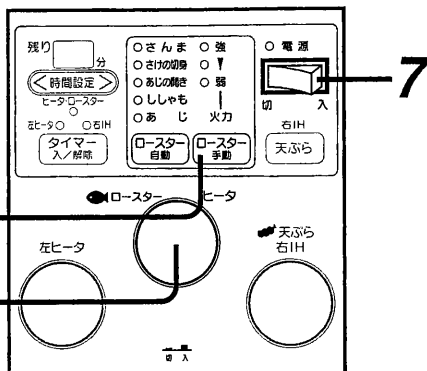
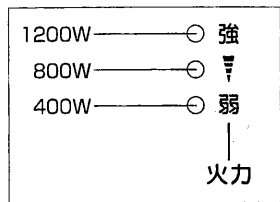
- ロースター扉を開けると加熱が一時停止します。ロースター扉を閉めると自動的に再スタートし、表(裏)焼きを続けます。
- 自動調理中にロースター扉を開けると、焼き色がうすくなります。
- ロースター扉をきちんと閉めなかったり、開け放しにしたときは、5分ごとにブザーが鳴ってお知らせします。(30分間。その後、調理は取消しになります。)
- 調理を取消す場合は中央ヒータ/ロースター調節つまみを押し込んでください。

正しい使いかた



ロースターで **手動** 魚を焼く

■ロースターの火力と火力表示ランプについて



自動の時と同じ

→ 18 ページ



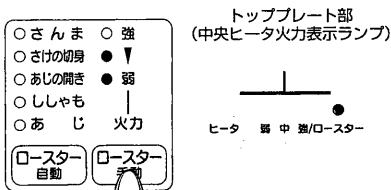
中央ヒーター/ロースター調節つまみを押す

- ▶ 中央ヒーター/ロースター調節つまみが出る。
- 調節つまみを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されない。



ロースター (ロースター手動調理キー) を押す

- ▶ トッププレートのロースターランプが点灯。
- ▶ ロースター火力表示ランプ (中) が点灯。
- ▶ ヒーターに通電される。



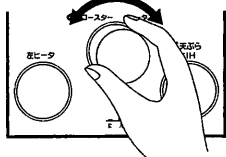
中央ヒーター/ロースター調節つまみを回し、火力を調節する

- ▶ 選んだロースター火力表示ランプが点灯。



魚を裏返す

- 魚の表面にほどよい焦げ目が付いたら、ロースター扉を引きだし、魚を裏返してロースター扉を奥まで押し閉める。
- ▶ ロースター扉を閉めると、自動的にスタートする。



焼き上がったら中央ヒーター/ロースター調節つまみを押す

- ▶ ヒーターの通電が止まる。



電源スイッチを「切」にする

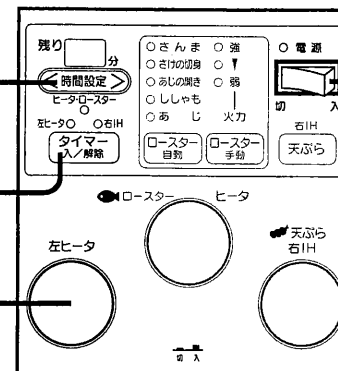
- ▶ 電源ランプが消灯。



タイマーを使う

(右IH・左ヒーター・中央ヒーター・ロースター)

- タイマーは各ヒーターのいずれか一つに設定できます。(ロースターは**手動**のみ)
- タイマーを使うには、先にヒーターに通電してください。通電したヒーターにタイマーを設定することができます。
- 設定時間が経過すると、通電が自動的に止まります。



■左ヒーターにタイマーを設定する場合で説明します。



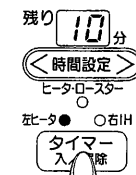
左ヒーターに通電する

- 左ヒーターの通電のしかた (→ 16, 17 ページ)



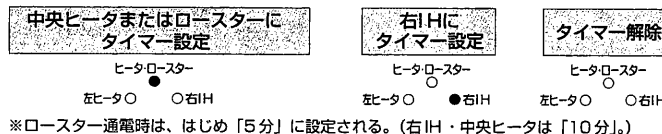
タイマー入/解除 (タイマー入/解除キー) を押す

- ▶ タイマー設定表示ランプが点灯。
- 残り時間は「10分」を表示。



■左ヒーター以外のヒーターにタイマー設定する場合

- 1 設定したいヒーターに通電する。
- 2 タイマー「入/解除」キーを押し、設定するヒーターを選ぶ。タイマー設定表示ランプで確認する。



<時間設定> (タイマー合わせキー) を押して時間を調節する

- 右IH、左・中央ヒーターは1分から90分まで設定できる。[1分おき]
- ロースターは1分から25分まで設定できる。[1分おき]
- ▶ 時間が進むにつれて残り時間が1分刻みで表示される。



設定時間終了 (ピピピピッ、……)

- ▶ ヒーターの通電は自動的に停止。



左ヒーター調節つまみを押す



電源スイッチを「切」にする

- ▶ 電源ランプが消灯。

タイマーを使っている途中で調理をやめるとき
設定中のヒーターの調節つまみを押し込んで通電を切ってください。
タイマーも解除されます。

正しい使いかた



お手入れ

電源スイッチを「切」にして、高温注意ランプが消えてから、おこなってください。お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、とれにくくなります。

外まわり

やわらかい乾いた布でふく。

お願い

レンジ用洗剤などの強アルカリの洗剤を使用しないでください。塗装をいためます。

トッププレート

- ぬるま湯をしみこませたたくしぼった布でふく。
- 油污れには、食器用中性洗剤の溶液をしみこませ、しぼった布でふく。
(洗剤溶液を使ったあとは必ずやわらかい布に水をしみこませ、固くしぼりよくふきとる。)
- こびりついた汚れには、みがき粉(液体クレンザー)などを少量付けて、こすりとる。

お願い

ナイロンたわしのハード面、みがき砂、ドライバの先などでこすると傷がつくので使わないでください。

ベンジン、シンナー、漂白剤、強アルカリ洗剤を使用しないでください。塗装面などのいたみや傷の原因になります。



ロースター (部品の着脱のしかた→23ページ)

ロースター扉、受皿、こんがりプレートは、庫内から取り外して分解してスポンジで洗う。

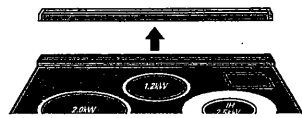
庫内に付着した油類は台所用洗剤でふきとる。

お願い

ナイロンたわしのハード面やみがき砂でこすると傷がつきます。

吸・排気カバー

本体からはずし、やわらかい乾いた布でふく。



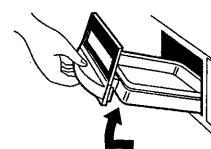
お願い

吸・排気口にもものを入れないようにしてください。

ロースター部品の着脱のしかた

受け皿の取出しかた

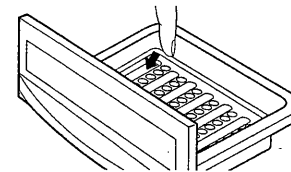
- 受け皿を引き出して、ハンドルを持ち上げるようにして出す。



- 取付けは逆の手順で行う。

こんがりプレートの取出しかた

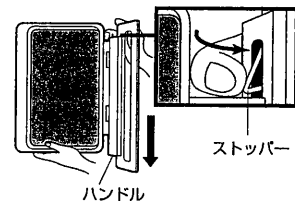
- 冷めてからこんがりプレートを端によせ、取出す。



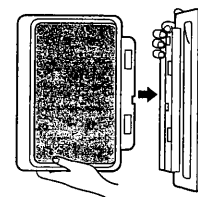
ドアガラス部

取りはずし方

- ハンドル内側のストッパーを押しながらハンドルを矢印の方向にスライドさせる。

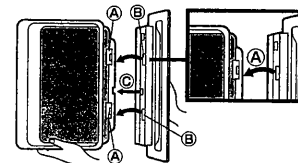


- ハンドルをはずす。

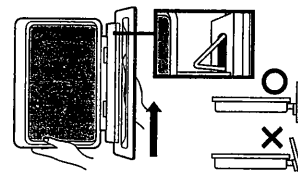


取付け方

- 受け皿のツメA(2ヶ所)にハンドルのB部(2ヶ所)をひっかける。



- ハンドルを、受け皿に押しつけながらストッパーが確実に引っかかるまで矢印の方向にスライドさせる。



※ハンドルのツメ部Cが引っかかっているか確認してください。

操作部

やわらかい乾いた布でふく。

お願い

ナイロンたわしのハード面やみがき砂でこすると傷がつきます。

こんがりプレートについて

お願い

- こんがりプレートは熱いうちに水につけない。(変形の原因)
- こんがりプレートに強い力を加えない。(変形の原因)

お知らせ

●ご使用にともない色ムラがたまりますが、衛生面には問題ありません。
●こんがりプレートは消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。



品番: M15V01349P
品名: こんがりプレート
標準価格: 2,200円(平成11年4月現在)



お料理ノート

■加熱調理の火力調節の目安

調理	位置	火力表示						火力調節のポイント
		1	2	3	4	5	6	
炒める	右IH	370W	750W	1200W	1500W	2000W	2500W	沸騰やフライパン等を熱する火力 調理する火力
	左ヒータ	125W	300W	500W	800W	1500W	2000W	
炒める 牛肉とアスパラガス の中華風炒め					右IH			火力は、右IHは「4」、左ヒータは「5」でフライパンなどを熱し、「6」で炒める。
焼く 豚ロースの生姜焼き					右IH			火力は、右IHは「4」、左ヒータは「5」でフライパンや鉄板を熱する。焼き色を見ながら火力を調節する。
茹でる スパゲティー ミートソース					右IH			火力「6」で沸騰したら、火力を弱める。
蒸す 茶わん蒸し								火力「6」で沸騰したら、火力を弱める。
煮る 黒豆								火力「6」で沸騰したら、火力を弱める。 ※煮込むときは、材料を数回かき混ぜると、均等に煮上がります。

- 材料、量、なべの形状などにより加熱状態が異なります。様子を見て、火力を調節してください。
- フライパンなどは、底の薄いものは熱で変形することがあります。底の厚いものを使用してください。また、底の厚いものを使用すると温度むらが少ないので、焦げにくくなります。

■揚げものの調理の温度調節の目安

※付属の天ぷらなべで油1L(900g)を加熱したときの目安温度です。

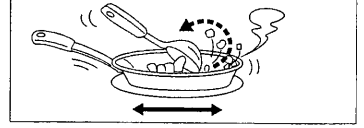
		● 160 ● 180 ● 200						調理のポイント
		150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	
揚げる	野菜							●お好みにより温度を高めを設定する。 ※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタツとなることがあります。
	魚介類							
	フライ							●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より高めにする。
	冷凍食品							
	2度揚げ料理	1度目						●ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど

炒めもの

右IHでのコツ

- 材料をかき混ぜる場合、ヒータからフライパンやIH用中華鍋を離さず調理する。右のようにフライパンを前後に動かしながら材料をかき混ぜると高火力でも焦げつきにくい。
- 火力を「6」のままフライパンをヒータから離したりスライドさせたりして火力を調節すると、焦げつきにくい。

フライパンを離さずに前後に動かしながらお玉などを使って、材料を混ぜる。



← → : なべとお玉の動き
 ← - - - - : 材料の動き

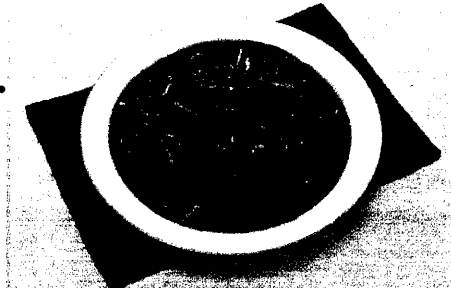
炒めものの調理のコツ

- フライパン等をよく熱し、冷えた多めの油で油ならしを3回ほどおこなうと材料が焦げつかずに炒められる。(フッ素加工したものは、必要ない。)
- 高火力で炒めるときは、あらかじめ材料を下準備してから調理を始める。(手際良くでき、焦がしたり、炒めすぎたりせず調理できる。)
- 炒めるときは、フライパン等に余裕を持たせた量で調理する。(材料がよく動き、焦げ付かず、調味料もまんべんなくからむ。)

牛肉とアスパラガスの中華風炒め

材料 (4人分)

- 牛肉 200g
- (A) しょうゆ 大さじ 1/2
- みりん 大さじ 1/2
- アスパラガス (4~5cmに切る) 260g
- (B) しょうゆ 大さじ 3
- 酒 大さじ 2
- 砂糖 大さじ 1
- かたくり粉 適宜
- 水 カップ 2/3
- 油 大さじ 2
- かたくり粉 (水とき用) 小さじ 1
- ごま油 小さじ 1



かたくり粉をまぶす。

2 材料を炒める

- 火力を右IHの場合は「4」、左ヒータの場合は「5」で熱したフライパンに油をひいて、火力「6」にしてアスパラガスを炒め、1の牛肉を加えてさらに炒める。
- (B)を入れて、さらに水ときかたくり粉を入れてまぜ合わせ、とろみがついたらごま油をふる。

◆作りかた

1 牛肉に下味をつける

- 牛肉は5mm幅の細切りにして、(A)で下味をつけて

焼きもの

右IHでのコツ

- 底が平らでトッププレートに密着し、熱の伝わりがよく均一に温まるフライパンや鉄板で焼く。

すき焼き鍋の足の高さを見てください。



3mm以上離れると加熱できません。

焼きものの調理のコツ

- 肉類の表面を強火で焼いてうまみが出ないようにする。



豚ロースの生姜焼き

材料 (4人分)

- 豚ロース 4枚
- (A) しょうゆ 大さじ 2
- おろし生姜 大さじ 1
- 酒 大さじ 1
- 油 適宜

◆作りかた

1 豚肉に下味をつける

- 豚肉と(A)を合わせて5~10分おく。

2 肉を焼く

- 火力を右IHの場合は「4」、左ヒータの場合は「5」で熱したフライパンに油をひいて、火力「5」~「6」にして肉を焼く。
- ※焼き色を見ながら火力を調節してください。

茹でもの

IHヒーターのコツ

- IHは沸き立ちが強いので沸き立っている湯に塩を入れるときは、火力を落とす。(吹きこぼれや湯の飛び散りがなくなる。)

茹でものの調理のコツ

- 茹でるときは、沸き立っているたっぷりの湯の中に材料を入れると湯の温度が一定で青野菜は色・歯ざわりよく、麺も歯ざわりよく仕上がる。
- パスタの場合、沸とうの力が強いとパスタが良く踊り表面が傷つかずに仕上がる。
- うどん・そばの場合、沸とうの力が強い湯で茹でた後、蒸らし茹でをすと表面がツルツとしておいしく仕上がる。(市販の麺では指定の茹で方で茹でると良く仕上がる。)
- 卵を茹でる場合は、卵の温度を室温にしてから茹でるとからが割れない。
- 茹でるときは、タイマーを使うと便利。

茹でるときの塩の量

- | | |
|--------------|--------------|
| 1.青野菜 |湯の約1~2% |
| 2.卵 |湯の約1% |
| 3.パスタ |湯の約10% |
| 4.うどん・そうめんなど |無 |

スパゲティーマイトソース

材料 (2人分)

- | | |
|-------------------|-------------|
| スパゲティ |200g |
| 塩 |20g |
| 油 |適宜 |
| (A) 玉ねぎ(みじん切り) |1/2コ |
| にんにく(みじん切り) |1/2かけ |
| 合挽肉 |100g |
| 赤ワイン |カップ1/4 |
| トマトピューレ |カップ1/4 |
| 小麦粉 |大さじ1/2 |
| 固形スープ(カップ1の湯で溶かす) |1個 |
| (B) デミグラスソース |カップ1/4 |
| 塩 |適宜 |
| こしょう |適宜 |
| ナツメグ |適宜 |



◆作りかた

1 ミートソースを作る

- 火力を右IHは「4」、左ヒーターは「5」で熱したなべに油を入れ、火力「4」~「5」で(A)を炒める。
- 火力を右IHは「4」、左ヒーターは「5」で熱したフライパンに油をひいて、火力「6」で合挽肉を炒め、赤ワインを加えて(A)を炒めたなべに入れて、(B)を順番に加える。
- 火力を「2」~「3」に落として約20分煮込む。

- 塩、こしょう、ナツメグを加えて味を整える。

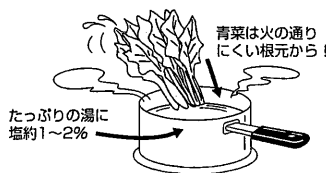
2 スパゲティを茹でる

- 火力「6」でたっぷりの湯を沸とうさせて塩を入れ、スパゲティを茹でる。
- 麺が踊るように火力を調節して茹で、針ぐらいの芯が残る程度に仕上げる。

青菜を茹でるコツ

- たっぷりの湯(野菜の5倍以上)で短時間で茹でる
- 塩を湯の約1~2%入れておく。
- 茹で上がったから素早く冷水で冷やす。

※青菜は少しでも短い時間で仕上げることで色や歯ざわり共に良く、また栄養も保てます。



蒸しもの

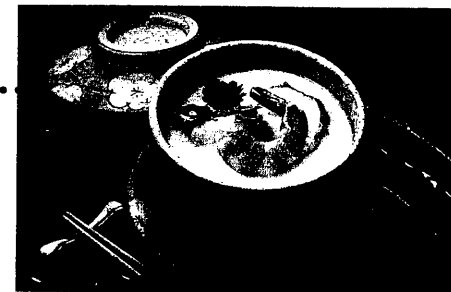
蒸しもの調理のコツ

- 蒸すときはたっぷりの湯を沸かす。(蒸し器の中が高温に保たれる。)
- 湯の量が減ってきたらお湯を足す。(湯の温度が下がらず蒸気が途絶えない。)
- 茶わん蒸しなどの卵料理は、すぐ入らないよう一度お湯が沸いたら火力を落として蒸す。
- 蒸し時間がわかっているときは、タイマーを使うと便利。

茶わん蒸し

材料 (4人分)

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| (A) だし汁 |1%カップ |
| 薄口しょうゆ・みりん |各小さじ1 |
| 塩 |小さじ1/2 |
| 卵 |2個 |
| (B) 鶏肉(1口大に切り、しょうゆ(適量)をかける) |80g |
| 小えび(尾を残して殻をむき、背わたを取る) |4尾 |
| ざんなん(缶詰) |8粒 |
| 生しいたけ(4等分) |1枚 |
| かまぼこ(3mm厚さ) |4切 |
| みつば |適量 |



2 器に材料を入れて蒸す

- 器に(B)を入れて、1の卵液を注ぎ入れ浮いた泡をすくい取る。
- 蒸し器に水を入れ火力「6」で沸騰させる。沸騰したら火力「1」~「2」に落として器を並べ、みつばをかぶせる。
- 蒸し器のふたを少しずらしてのせ、約20分蒸す。蒸し上がったらみつばのをせ、器のふたをする。

◆作りかた

1 卵液をつくる

- なべに(A)を入れて火力「2」で煮立てて冷まし、卵を混ぜてこす。

煮もの

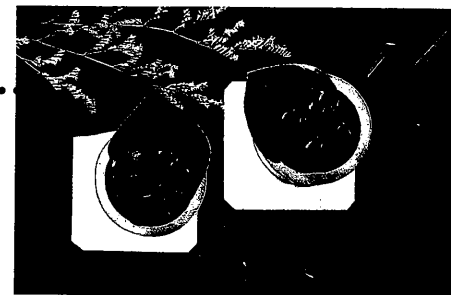
煮物調理のコツ

- 魚を煮るときは、汁を煮立たせてから煮ると表面が固まってしまう味を逃がさず、生臭さも汁にでない。
- 肉の煮込み料理の場合弱火でじっくり煮ると固い肉が柔らかくなる。しかし柔らかい肉はかえって固くなるので煮込みには向かない。
- 味を含ませコトコト煮る場合は、左ヒーターの火力「1」(とろ火程度)で、タイマーを目安に使うと焦げつきや消し忘れがなく調理できる。

黒豆

材料 (4人分)

- | | |
|--------|--------------|
| 黒豆 |カップ1 |
| (A) 砂糖 |160g |
| 塩 |小さじ1 |
| 重曹 |小さじ1/3弱 |
| しょうゆ |大さじ2強 |
| 水 |カップ4 |



◆作りかた

1 下準備をする

- 黒豆を洗って重曹を加えて一晩つける。

2 豆を煮る

- なべに1の豆を入れ、火力「6」で沸騰させる。沸騰したら火力を「3」~「5」に弱めてアクを取る。

- 落としふたをして火力「1」~「2」で約2時間煮る。
- (A)を加えてさらに30~40分煮る。
- 指でつまんで軽くつぶれるようなら出来上がり。そのまま一昼夜置く。
- ※煮汁が少ないようなら、途中でお湯を加える。(豆が空気にふれるとしわができてしまう)

揚げもの

- 右IHで天ぷら調理キーを使ってください。
- 油の量は付属の天ぷらなべに半分程度（約1L）がめやすです。
- 詳しくは14、15ページをご覧ください。

揚げもの調理のコツ

- 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程度を目安）
- 出来上がりの目安は、材料が浮き上がり衣のまわりの泡が小さくなったとき。

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ってください。

- 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でください。

- 長時間揚げると破裂！（特にけんさきいかや、するめいかなどは注意）
- なべの中に揚げ忘れがないか、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！



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
切る



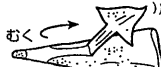
ししとう

水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける



いか

皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる

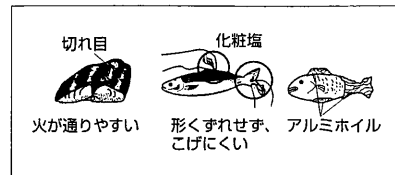
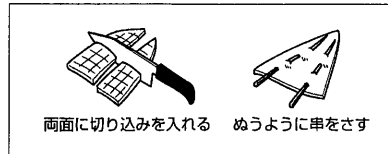


魚を焼く

魚を焼くときのコツ

- 塩焼きは魚に塩をふり、約20～30分おいてから焼く。（塩が多めにふっていると、焦げ色が多少強くなる。）
- 皮のついている切り身やひもは皮（おもて）を上にして先に焼く。
- 厚みのあるものは、厚さ4cm以下にする。受け皿からはみ出るものは半分に切る。
- 焼くと反り返るものは切れ目を入れたり、串を通してヒータに触れないようにする。

- 冷凍したものはあらかじめ解凍してから焼く。
- 見ばえよく焼くには、
- 表になる面に切れ目をいれ先に焼く。
- 尾・ヒレに塩をまぶす（化粧塩）。または、魚の細い部分にアルミホイルを巻いておく。



加熱時間のめやす

- ロースター自動調理キー**（ロースター自動調理キー）のとき、加熱時間はセンサーのはたらきで自動的に決まります。〈予熱は必要ありません〉

ロースター表示ランプ	さかなの種類	量と時間のめやす ※焼き調節「中」のとき
● さんま	長さの長い魚 油ののりが良い魚	4尾（約560g） 約16分
● さけの切り身	切り身	2切（約120g） 約9分
● あじの開き	開き・ひもの	2枚（約260g） 約10分
● ししやも	小魚・小魚のひもの	5尾（約100g） 約9分
● あじ	魚のまる焼き 特に油ののりが少ない、厚みのある魚	3尾（約360g） 約17分

ぶりの照焼き

材料（4人分）

- ぶり（切り身）……………4切
- しょうゆ……………大さじ3
- (A) みりん……………大さじ3
- 砂糖……………小さじ1
- サラダ油……………適宜

◆作りかた

1 下準備をする

- (A)を合わせ、半量に煮つめてさまし、つけ汁をつくる。
- つけ汁にぶりを入れ、ときどき返ししながら20分くらいつけておく。

2 魚を焼く

- 受け皿にアルミホイルを敷く。こんがりプレートをして油をぬり、1の魚をのせる。
- ロースター自動調理キーの火力▼（中）で約7～9分焼き、裏返して約2～3分焼く。
- ※加熱時間は焼け具合を見ながら調節してください。





修理を依頼する前に

修理などを依頼される前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

症状	調べるところ	処置
ヒータが入らない	電源スイッチ、またはブレーカーが「入」になっていますか。	電源スイッチ、またはブレーカーを「入」にする。
	ヒータ調節つまみが出たままの状態でも電源を「入」にした場合、そのまま調節つまみを回しても通電しません。	調節つまみを1度押し込んでから再度「入」にする。 →7ページ
右IHになべをのせて調節つまみを押してから回しても火力表示ランプが点滅し、なべがあつくならない	使用できないなべを使っていますか。	使えるなべを使う →10ページ
	底が球状のなべや底に脚がついたなべではありませんか。	
	なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。	
ブザーがピーッと1回鳴り、タイマー時間表示部にU1またはU2と表示されている	内部の温度が異常に高くなっています。吸・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う。
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする	なべの種類によっては音が発生する場合があります。	異常ではありません。そのままお使いください。
調理中、本体からファンの回る音がする	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。	異常ではありません。
右IHを使用中、なべをトッププレートからはずしておいたら通電が停止した	なべをトッププレートから外しますと、約1分後に自動的に通電が止まります。 →2ページ	異常ではありません。再度、通電してください。
使用中、ブザーが鳴り、通電が停止した	約45分以上連続で通電していませんか。(ロースターは約20分) 切り忘れ防止自動停止機能が働きました。→2ページ	異常ではありません。再度、通電してください。

症状	調べるところ	処置
右IHの火力が自動的に下がったり、火力を上げられないことがある	全てのヒータを同時に使用していませんか。全てのヒータを同時に使用すると消費電力が4800Wを越えないように右IHの火力を自動的に調整しているためです。	他のヒータを使わない。 右IHを高火力で使いたいときは →12ページ
タイマー時間表示部にE0と表示されている。例えばE0、E2など	本体内部に異常が起きています。	使用を中止し、必ず電源スイッチと専用回路のブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご連絡ください。
電源を切ってもファンが回る音がする	本体内部温度を下げるために電源を切っても5分間ファンが回っています。	異常ではありません。本体内部の温度が一定の温度まで下がると自動的に停止します。

以上をお調べになって、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、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

- 1.品名 IHクッキングヒータ (ビルトインタイプ)
- 2.形名 CS-B32B
- 3.お買い上げ日
- 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



仕様 (組込専用形)

電 源	単相3線式 200V (50-60Hz 共用)	
定 格 消 費 電 力	4800W	
大 小 寸 法	トップヒーター部	幅 592 × 奥行 526.5 (mm)
	ロースター内寸	幅 333 × 奥行 242.5 × 高さ 84 (mm)
質 量 (重 量)	約 18 kg	
各ヒーター定格	右 ヒ ー タ	IHヒータ 2500W
	左 ヒ ー タ	クイックラジエントヒータ 2000W
	中 央 ヒ ー タ	クイックラジエントヒータ 1200W
	ロ ー ス タ ー	シーズヒータ 1200W
ヒ ー タ ー 切 り 替 え	中央ヒータとロースターの切り替え	
電 源 コ ー ド	3.5mm ² 3芯 キャブタイヤケーブル	
電 源 プ ラ グ	2極 接地極付 250V 30A	

※本製品は、電源スイッチが「切」の状態でも約3Wの電力を消費しています。



保証とアフターサービス

■保証書

- 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おと、大切に保存してください。

保証期間 お買上げ日から1年です

■補修用性能部品の最低保有期間

- 当社は、このクッキングヒータの補修用性能部品を製造打ち切り後、最低6年保有しています。
- 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お近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」(別紙一覧表)にご相談ください。
- 所在地、電話番号などは変更になることがありますのでご了承ください。

■修理を依頼されるときは

「修理を依頼する前に」(30、31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、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は、技術料+部品代(+出張料金)などで構成されています。

◎産廃処分について
廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

三菱IHクッキングヒータ保証書

出張

形名	CS-B32B	保証期間(お買上げ日より)	本体1年間	*お買上げ日	年	月	日
お客様	ご住所 お名前			電話			
販売店	住所 店名			電話			

本保証書は、本書記載の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書による正常なご使用状態で、お買上げの日から上記の期間中に故障した場合には、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。

●本書の※印欄に記入のない場合は、有効となりませんので、直ちに お買上げの販売店にお申出ください。

●本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●本書は日本国内においてのみ有効です。
Effective only in Japan

無料修理規定

1.保証期間内に故障して、無料修理をご依頼の場合は、お買上げの販売店に商品と本書をご持参ご提示ください。

2.ご贈呈品等で本書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、お近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」へご相談ください。

3.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。

(ロ)お買上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
(ハ)火災・地震・風水害・落雷その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。

(ニ)本書のご提示がない場合。
(ホ)本書にお客様名、お買上げ日・販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き替えられた場合。

(ヘ)一般家庭用以外(業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載など)に使用された場合の故障および損傷。

修理実施日	修理内容	サービス員氏名

◎この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」へご相談ください。
◎保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間につきましては保証とアフターサービスの項をご覧ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1
☎(0485) 84-1231(代)

愛情点検

長年ご使用の場合は点検をぜひ!

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

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- トップレートにヒビが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった
- 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 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

ZT790Z606H01*