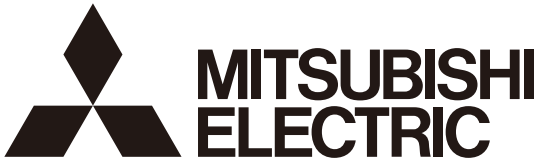


形名 3口IHタイプ
RE-322SXR



三菱 IH クッキングヒーター (家庭用)

取扱説明書

86ページの設定情報シールに記載されたMACアドレスとIDは、ネットワーク設定に必要な情報です。大切に保存してください。



- 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、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。
- お客様ご自身では据付けないでください。(安全や機能の確保ができません。)

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

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](#)

レンジグリルIHの特長

IH × レンジ × グリルを組み合わせることで、
食材の内側と外側から加熱することができるので、
"ふっくら"、"ジューシー"に仕上がります。

レンジグリル レンジ×グリル

レンジとグリルの同時加熱で内側と外側を加熱したあと、グリルで外側を焼き上げます。
フレンチトーストをふっくら仕上げたり、冷凍したお肉の焼き上げに適しています。

リレー調理

• IH ▶ レンジグリル

IHで外側に焼き目をつけて肉汁を閉じ込めたあと、レンジグリルで加熱します。
ハンバーグやローストビーフなどの調理に適しています。

• レンジグリル ▶ IH

レンジグリルで加熱してから、IHで短い時間で調理するので、ジューシーに仕上がります。
から揚げや野菜炒めなどの調理に適しています。



この取扱説明書について

- 調理機能アイコン
下記のアイコンは加熱方式を表示しています。

	レンジ加熱 アイコン 31ページ レンジ加熱で食材の内側と外側から加熱します。
	レンジグリル加熱 アイコン 31ページ レンジ加熱とグリル加熱を同時に行います。
	グリル加熱 アイコン 31ページ 上下ヒーター加熱で、食材の表面に焼き色をつけます。
	オープン加熱 アイコン 31ページ 上下ヒーター加熱で、温度と時間を合わせて加熱します。
	リレー調理 アイコン 51ページ IHで加熱したあと、レンジグリルで加熱します。
	リレー調理 アイコン 51ページ レンジグリルで加熱したあと、IHで仕上げます。

● 使用器具アイコン

	受け皿アイコン レンジグリル使用時は必ず使用します。
	グリルあみアイコン 魚や肉などの油脂を落としたい調理に使用します。
	レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式)アイコン レンジグリル加熱で使用でき、耐熱皿へ移しかえることなく調理ができます。

● 換気扇(レンジフード)

本書では、「レンジフード」と記載しています。

- 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。
- 音声操作ができるボタンの は、省略しています。

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	10
知っておいていただきたいこと	11
各部のなまえとはたらき	14
IHで使える鍋・使えない鍋	18
揚げ物調理で使える鍋・使えない鍋	20
フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン	21

IHヒーター

加熱をする	22
揚げる	24
フライパン適温調理	26
切タイマー	28

レンジグリル

レンジグリルご使用の前に	30
レンジグリルメニュー使い分け	31
レンジグリルで使える容器・使えない容器	32
レンジグリルで使えるフライパン・使えないフライパン	33
あたため(自動)	34
レンジ手動	36
葉菜下ゆで(自動) / 根菜下ゆで(自動)	38
肉解凍(自動)	40
レンジ調理(自動)	42
レンジ再加熱(自動)	44
レンジ手動	46
グリル(手動)	48
オープン(手動)	49
グリル加熱、レンジグリル加熱の目安時間	50

リレー調理

リレー調理の使い分け	51
リレー調理(IH → レンジグリル)	52
リレー調理(レンジグリル → IH)	54

便利な機能

レンジフード連動システム	56
ロック(チャイルドロック)	58
おそうじガイド	59
音声ガイド設定	60
出し忘れ報知設定	62
ボタン反応時間設定	63
通信設定(WPS / リセット)	64
ピークカット設定	66
簡単タイマー	67




お手入れ / 困ったときは

お手入れ	68
故障かな?と思ったら	72
据付け確認と試運転の立会い / 仕様	84
設定情報シールについて	86
保証とアフターサービス	87
別売部品、消耗部品を購入するとき	裏表紙

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。



 危険	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつくもの
 警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷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	

■IHとレンジグリルについて

 **危険**

 ●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・発火・けがの原因 ※異物が入ったときは、専用ブレーカーを切り、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。	 ●分解・改造・修理はしない 火災・感電・発火・けが・異常動作の原因 ※修理はお買上げの販売店または「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。
--	--


 **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	 ●異常・故障時には、ただちに使用を中止する 火災・発火・発煙・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] ・焦げくさいにおいや音がする ・触れるとビリビリ電気をを感じる ・トッププレートや庫内、扉のガラスにひびが発生した ・扉に著しいガタや変形がある ・スパーク(火花)や煙が出ることがある ・扉開閉時などに、ブレーカーが動作する ・その他の異常、故障がある
 ●高温注意ランプが点灯中はトッププレート、扉、庫内、その周辺の金属部分やご使用中の鍋、受け皿などに触れない 高温のためにやけどの原因 ※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない (高温注意ランプ 17ページ)	 ●お手入れは電源を切って、本体が冷えてから行う やけどの原因

 **注意**


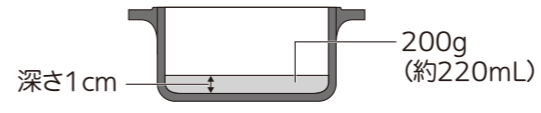
















 ●火気を近づけない 感電・漏電の原因	 ●排気口をふさいだり、排気口付近に手や顔・鍋の取っ手を近づけない キッチンや本体内部が過熱して、火災・やけどの原因
---	--

■IHについて

 **警告**

揚げ物調理について

揚げ物をするときは、次のことを守ること。油は炎がなくても発火するおそれがあります。 **火災の原因**

 ●油の量は200g(約220mL)未満、深さ1cm未満では調理しない 	 ●必ず当社指定の鍋を使う ※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) ※当社専用天ぷら鍋は付属していません。揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品 裏表紙)をお買上げの販売店でお買い求めいただくか、当社指定の鍋 20ページ をご使用ください。
 ●揚げ物調理中は、そばを離れない 	 ●鍋は加熱部の中央に置く ※汚れ防止カバーは使用しない
 ●可燃物を近づけない 火災・感電・けがの原因 ※新聞・雑誌・ふきなど燃えやすいものをトッププレートの上や排気口の上に置かない	 ●IHヒーターの揚げ物メニューを使う ※中央IHヒーターは、油温度調節機能はたらず、油の温度が上がりすぎるため使用しない
 ●トッププレートの上に、次のようなものを置かない ・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	 ●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。上についたり、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。]
 ●無水調理用鍋など気密性が高い鍋のフタを温まった状態のままトッププレートに置かない フタが密着し取れなくなったり、トッププレートが割れるおそれあり 感電・けがの原因 	 ●本体(排気口など)に水をかけない 漏電・ショート・火災・感電の原因 水かけ禁止
 ●鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバー、受け皿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	 ●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(突沸)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・トッププレートの割れの原因 
	 ●使用後は、電源を切る 火災の原因 ※長期不在のときは、専用ブレーカーを切る

安全のために必ずお守りください

■ IHについて

⚠ 注意

揚げ物調理について

- 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しない
油温度調節機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因
- 揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因
※油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできる
(油の飛び散りを少なくするために [25ページ](#))
- 油煙が多く出たら電源を切る
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因
- IHヒーターの上に、次のような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
加熱してやけどの原因
- 空だきをしたり、加熱しすぎない
鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
鍋の反り・変形の原因
トッププレート破損によるけがの原因
- 鍋を不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因
- 調理以外の目的で使用しない
火災の原因
- 本体前方に物を置かない
火災の原因
- 医療用ペースメーカーをお使いの方が、本製品をご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指示に従う
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがある

■ レンジグリルについて

⚠ 警告

- 熱に弱い物を近づけない
(例) 燃えやすい物、カーテン、スプレー缶など
ヒーター加熱時の高温で火災・破裂の原因
- 調理以外の目的で使用しない
(例) レンジ加熱であたためるタイプの湯たんぽ、哺乳びん(消毒パック)など
発煙・発火の原因
- 飲み物や食品を加熱しすぎない
(例) 牛乳、豆乳、生クリーム、離乳食、介護食、粘りや油脂分の多い液体、コーヒー、お酒、水、ジュースなど
突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどの原因
※加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、**レンジ加熱**「**レンジ手動**」で様子を見ながら加熱してください。
※加熱しすぎたときは、そのまま1～2分程度庫内で冷ましてから取出してください。
- 少量(100g未満)の食品を加熱しすぎない
・少量の食品、干物、乾燥したもの(のり、せんべい、食塩)、スナック菓子、小さく切った根菜など
レンジグリル光センサーが検知できずに、やけど・火花・発煙・発火の原因
※少量の食品は自動で加熱せず、**レンジ加熱**「**レンジ手動**」で様子を見ながら加熱してください。
- ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない
破裂によるやけど・けがの原因
- ふた付きの容器は、ふたを付けて使わない
容器が破裂してやけど・けがの原因
- 離乳食・介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜてから温度を確認する
・食品が少量(100g未満)のときは**レンジ加熱**「**レンジ手動**」(200W)で様子を見ながら加熱する
やけどの原因
- 殻や膜のある物は、割れ目や切れ目を入れる
(例) ぎんなん・栗・イカ・ソーセージ
破裂して、やけど・けがの原因
- ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す
・密閉状態にならないようにする
・レンジ用のふたをするときは、すき間をあける
容器が破裂して、やけど・けがの原因

レンジ加熱・レンジグリル加熱のとき

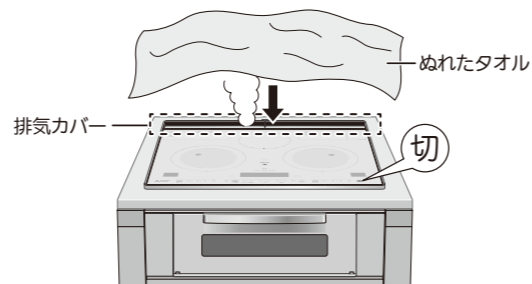
- 少量(100g未満)の食品を自動で加熱しない
レンジグリル光センサーが検知できずに、発煙・発火、突然沸とうして飛び散り(突沸)、やけどの原因
※**レンジ加熱**「**レンジ手動**」、**レンジグリル加熱**「**レンジ手動**」で様子を見ながら加熱してください。
- 卵は割り、よくほぐす
破裂による、やけど・けがの原因
- 缶詰・レトルト食品などは他の容器に移す
火花・発煙・発火・破裂によるやけどの原因

■レンジグリルについて

⚠ 注意

- 受け皿は付属のもの以外使わない
火花・発煙・発火の原因
- 扉に無理な力を加えない
重さが4kg以上の物はのせない
・扉に乗ったり、ぶら下がったりしない
電波もれによる障害やけがの原因
- 庫内に衝撃を加えたり、水をかけない
割れてけが・火花・ショート・感電の原因
※庫内奥面が割れたときは使用を中止し、
お買上げの販売店または
「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談
ください。
- 扉に物をはさんだまま使わない
電波もれによる障害の原因
- 排気口に手や物を近づけない
湯気や熱風によるやけどや変形の原因
- 鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れたまま、
加熱しない
発火の原因
- 庫内や扉に食品カス・油・煮汁をつけたまま
放置したり、加熱しない
・付着したときは、必ずふき取る
(特に庫内底面、庫内奥面、扉)
「お手入れ(庫内)」70~71ページ
火花・発煙・発火・サビの原因
- 庫内がカラのまま加熱しない
庫内や扉の内側が異常に熱くなり、
やけど・火花・発煙・発火・溶解の原因

- 加熱中、加熱後しばらくは高温部
(庫内・扉・排気口など)に触れない
やけどの原因
- 扉の開閉時は、指のはさみこみに
注意する
けがの原因
- 容器を取出すときは、受け皿や容器が
熱くなっていることがあるので注意する
ラップを外すときは、蒸気の熱に注意する
やけどの原因
- 必ず受け皿を使用する
調理物が発煙・発火した場合はすぐに
電源を切り、次の手順で消火する
1 電源を切る
2 排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このとき扉の周囲から煙が出ます。



- 炎が消えるまで扉は開けない
扉を開けると空気が入り、炎が大きくなります。

■レンジグリルについて

⚠ 注意

レンジ加熱・レンジグリル加熱 のとき

- 金属容器・金串・アルミ容器・
アルミホイルなどを使わない
・アルミで加工したもの(紙やテープなど)や、
金銀の模様のある容器も使わない
火花・発煙・発火の原因
- 付属のグリルあみ(金属製)は
レンジ加熱では使わない
グリルあみが発熱して、やけど・火花・発煙・
発火の原因

レンジグリル加熱・グリル加熱・オープン加熱 のとき

- 調理後の受け皿・グリルあみは、
熱に弱い物の上に置かない
変形・焦げの原因
※扉に受け皿を置くときは、引きずって
傷付けないよう、気をつけてください。
- 加熱中や加熱直後は、
受け皿・グリルあみに直接触れない
やけどの原因
- グリルあみは、必ず受け皿にのせて使う
・グリルあみだけでは使わない
火花の原因
- 受け皿の出し入れは、市販のミトンなどを
使って両手で行う
やけどの原因
※片手だけでは、落とすおそれがあります。
※破れたり、水や油でぬれたミトンは使わないで
ください。
※扉の内側や庫内などについた水滴も
熱くなっているの、気をつけてください。

■無線LANをご使用時は

⚠ 警告

- 心臓ペースメーカーを装着されている方が
利用する可能性がある場所では、
無線LANを使用しない
ペースメーカーの動作に影響を与えるおそれ
あり、事故の原因
- 医療用電気機器の近くでは、無線LANを
使用しない
医療用電気機器の誤動作により、事故の原因
- 自動ドアや、火災報知器などの
自動制御機器の近くでは、無線LANを
使用しない
機器の誤動作により、事故の原因

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

- スマートフォン(三菱IHクッキングヒーターアプリ)やスマートスピーカー(音声での設定)を使って設定する場合、IHヒーターのそばで操作する
- トップレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
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
- 害虫(ゴキブリ)などが製品内に侵入すると、故障の原因になる
適切な環境下でご使用ください。
- 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る。
この場合、本体とキャビネットのお手入れをする

IHについて

- 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し、IHヒーターでは使えない素材の鍋を加熱するもの
- 鍋底・トップレートに付いた汚れや異物は落としてから調理する
トッ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、鍋底とトップレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因
- トップレートにのせる重さは、鍋の重さを含めてIHヒーター1口あたり15kgまでにする
- 操作部に水などをかけたり、ものを置かない
操作部のボタンが誤作動する原因
- 操作部や表示部の上に、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

レンジグリルについて

- 高温注意**が表示されているときは、耐熱性のない容器やラップ包装した食品などを庫内に入れない
排気口の上にも置かない
溶け・変形の原因
- 受け皿を落としたり、急冷しない
割れの原因
- 市販の「レンジ用容器・道具」を使用するの不具合や、本体が故障した場合の保証はできない
「レンジグリルで使える容器・使えない容器」[32ページ](#)
- 飲み物を**レンジ加熱**「あたため」(自動)で加熱しない
突然の沸騰による飛び散り(突沸)の原因
飲み物をあたためるときは、**レンジ加熱**「レンジ手動」で加熱してください。[36ページ](#)
- 扉に衝撃を与えない
加熱中、扉に水をかけない
扉は急冷したり、ぶつけたり、傷付けない。
直後やその後の調理中に、扉のガラスが割れる原因

知っておいていただきたいこと

安心機能

IHヒーター・レンジグリルに対応

- 温度過昇防止機能**
鍋底や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IHヒーターの予熱中、炒め物中にはたらくことがあります。
※庫内の温度が高いと、レンジグリルのメニューによっては調理(加熱)できません。
- 高温注意ランプ**
IHヒーターまたはレンジグリルを使用中(加熱を始めるとすぐ点灯)、またはトップレートや庫内が熱い間はランプが点灯して高温注意をお知らせします。
※電源を切った後も、熱い間は点灯してお知らせします。
- ロック(チャイルドロック)** [58ページ](#)
すべてのIHヒーターとレンジグリルが使えないようロックします。
- 電源スイッチ自動OFF**
操作しない状態が約15分続くと電源をOFF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**
温度が上がりにすぎたときに加熱を停止します。
「U1」を表示しますが、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分後にブザーが鳴り、自動でIHヒーターが切れます。
- 切り忘れ防止機能**
調理中にIH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IHヒーターが切れます。
※各IHヒーターごとに、はたらきます。
※揚げ物調理・フライパン適温調理は、予熱完了後に操作しないと約45分でIHヒーターが切れます。



ココも
“チェック”

当社ホームページもご活用ください。

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



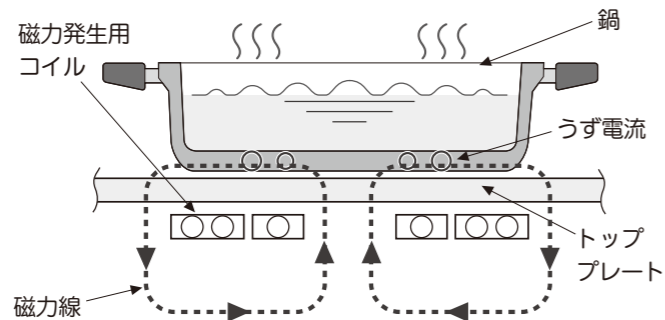
商標について

- 「Wi-Fi Protected Setup™」「WPA2™」は、Wi-Fi Allianceの商標または登録商標です。

知っておいていただきたいこと(つづき)

IHヒーターとは…

トッププレート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。



レンジグリル レンジ加熱とは…

電波で食品を内側と外側から同時に加熱

電波が食品に当たると、食品の水分に吸収されて、水の分子にまさつ運動が起こります。その結果、熱が発生して、食品は内側と外側から同時に加熱されます。

電波の性質

<p>吸収</p> <p>食品や水分に吸収されます。</p>	<p>透過</p> <p>ガラス、陶器は通り抜けます。レンジ加熱に使用できます。</p>	<p>反射</p> <p>金属に当たると反射します。レンジ加熱では使用できません。火花の原因</p>
---------------------------------------	---	---

ポイントなど

- 食品の量が2倍になると加熱時間は2倍弱になります。
- レンジ手動の加熱時間は短めに設定し、途中で仕上がりを確認して調節したり、かき混ぜや裏返しをします。

レンジグリル光センサー(赤外線センサー)について

食品の表面温度を測り、仕上げ状態を判断します。15ページ

※食品の状態によっては、正確に測れないことがあります。

- 食品は庫内の中央に置く
- 容器は陶磁器、耐熱性のものを使う 32ページ
- ふたは使わない
- 庫内を十分に冷まして使う(ヒーター加熱直後など、庫内が熱いと使用できません)

レンジグリル レンジ加熱とは…

レンジグリル(レンジと上ヒーター)の後に、続けてグリル(上ヒーターと下ヒーター)で加熱

レンジ加熱で食品を内側と外側からあたため、グリル加熱で焼き色をつけます。



ポイントなど

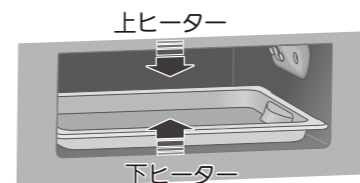
- 油脂を落としたい料理には、付属のグリルあみ(金属製)を使います。30ページ (グリルあみは必ず受け皿の上のせて使用する)
- グリルあみは、付属のもの以外は使用できません。(火花の原因)
- 耐熱性の容器を使います。(高温になるので、耐熱性のない容器やラップは使わない) 32ページ

レンジグリル グリル加熱とは…

上ヒーターと下ヒーターで加熱

食品に焼き色をつけます。

メニュー例：焼き魚、グラタンなど



ポイントなど

- 焼きムラが気になるときは、加熱の途中で食品の前後を入れ替えます。
- 温度の設定はできません。

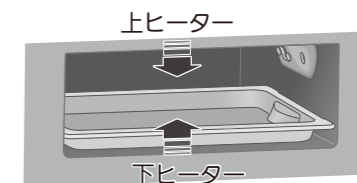
レンジグリル オープン加熱とは…

上ヒーターと下ヒーターで均一に加熱

すばやく温度を立ち上げて包み込むように加熱します。

設定できる温度は、30℃・40℃、80～250℃です。

メニュー例：ピザ、パン、お菓子など



ポイントなど

- ガスオープンや市販の料理ブックでの作りかたや温度に合わせた場合、仕上がりが異なることがあります。お好みの仕上がりになるように温度・時間・食品の前後をかえてください。

お願い

- 耐熱性のない容器やラップ包装した食品などを加熱しないでください。(溶けたり、変形の原因)
- 受け皿は奥までしっかり入れてください。
- グリルあみを使う場合は、必ず受け皿の上のせてください。

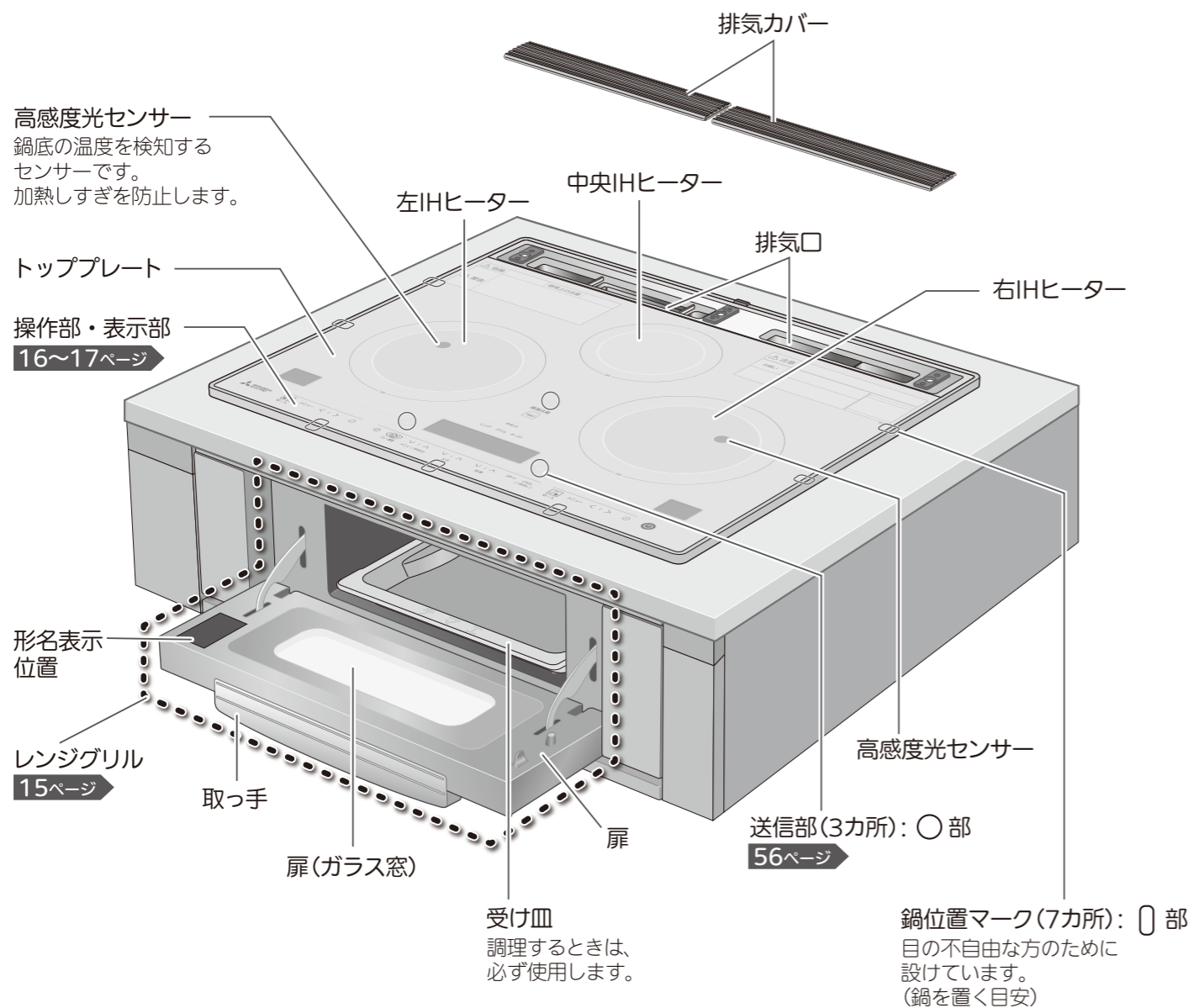
ポイント グリル・オープン調理のポイント

- グリル(手動)調理で焼きムラが気になるときは、加熱の途中で食品の前後を入れ替えてください。
- グリル(手動)調理の加熱後は、焦げを防ぐため、すぐ取り出してください。
- グリル(手動)調理で油脂の少ないもの(野菜や魚など)は、焦げ目が付かないことがあります。
- オープン(手動)調理で市販の料理ブックでの作りかたや温度に合わせた場合、仕上がりが異なることがあります。お好みの仕上がりになるよう、温度・時間・食品の前後をかえてください。
- オープン(手動)加熱中は、扉の開閉は控えめにしてください。庫内温度が下がり、仕上がりが悪くなります。

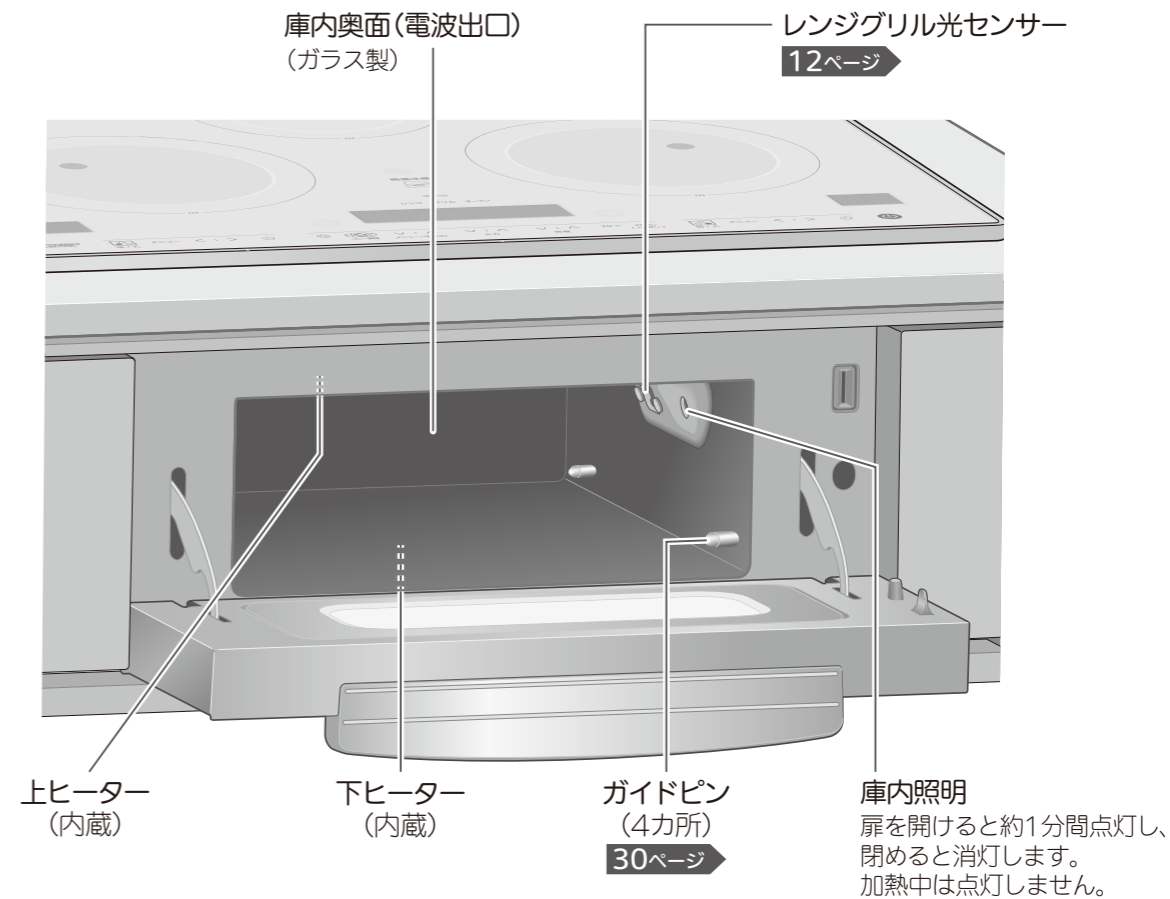
各部のなまえとはたらき

本体

無線LANアダプター(内蔵)
本体背面部に取り付けられています。



レンジグリル庫内



付属品

<p>グリルあみ(金属製)[1個]</p>  <p>※レンジグリル加熱・グリル加熱・オープン加熱のときに使用します。</p>	<p>レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式)[1式]</p> 	<p>取扱説明書(本書) ……1部 レシピブック ……1部 レンジグリル活用ガイド ……1部 据付説明書 ……1部 保証書 ……1部</p>
---	--	--

レンジグリル光センサー(赤外線センサー)について 12ページ

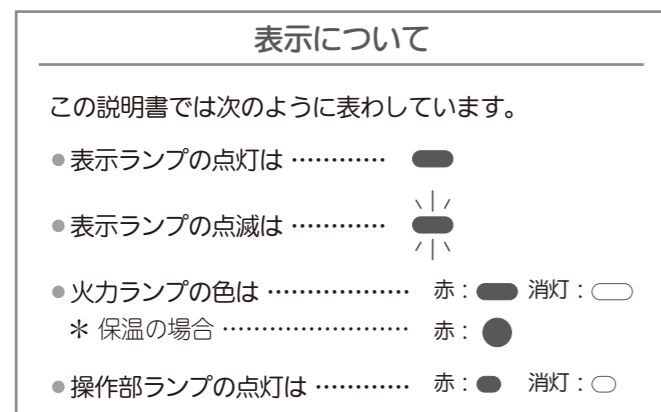
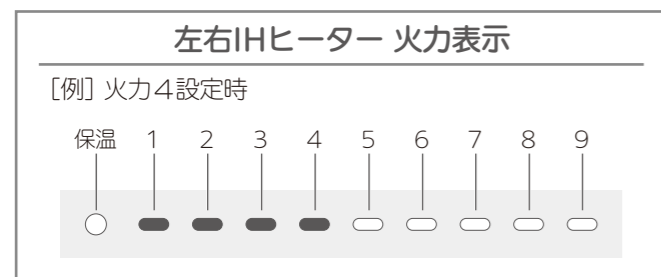
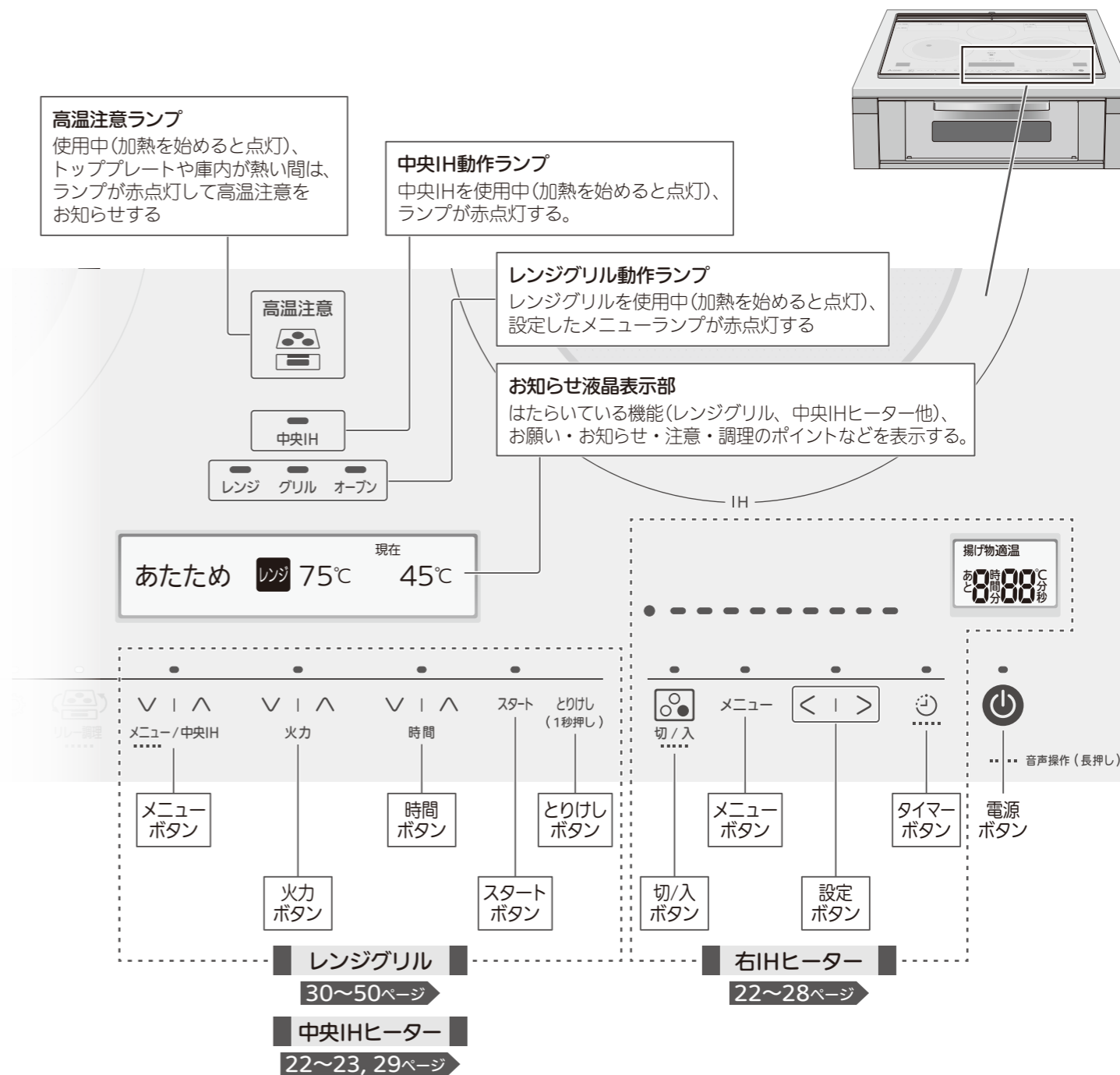
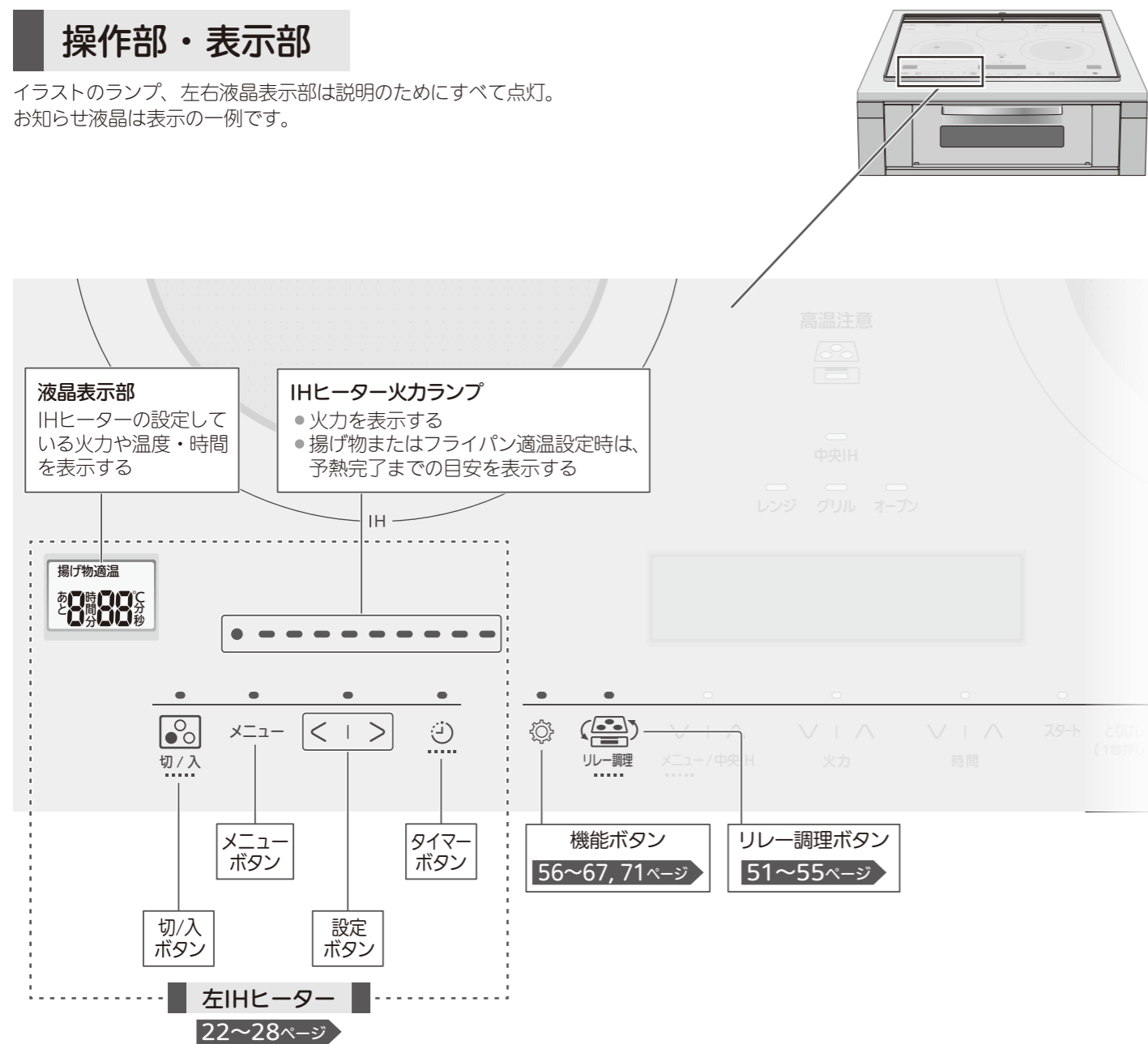
レンジグリル光センサーが正しくはたらくために

- 食品は庫内の中央に置く
食品の温度を正しく検知するために中央に置いてください。複数個を同時に加熱するときは、中央に寄せて置いてください。
- 庫内を十分に冷まして使う
●庫内の温度が高いと、レンジグリル光センサーがはたらかず、下記レンジグリルメニューは使えません。
「レンジ加熱」「あたため」「葉菜下ゆで」「根菜下ゆで」「肉解凍」
●レンジ連続使用時などで、庫内が熱いときは、レンジグリル光センサーが上手くはたらかず、仕上がり温度が低くなる場合があります。
- 容器は陶磁器・耐熱性のものを使う
食品の量にあった大きさの陶磁器・耐熱性の容器を使います。「レンジグリルで使える容器・使えない容器」32ページ
- ふたは使わない
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは、レンジグリル光センサーが上手くはたらかないため使えません。分量の多いときやカレーなど飛び散るものはラップをします。ラップをすると仕上がり温度が変わります。

各部のなまえとはたらき(つづき)

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。



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)ではブザーがピッピッと鳴ります。

スマートスピーカーでIHクッキングヒーターを設定する

上記のボタンは音声での設定ができます。詳しくは下記をご確認ください。
<https://www.mitsubishielectric.co.jp/ldg/wink/qr/002/324068>

IHで使える鍋・使えない鍋

鍋の材質

<ul style="list-style-type: none"> 鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー(耐熱性) 		<ul style="list-style-type: none"> ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする (ホーローが溶けてくつき、トッププレート損傷の原因)
<ul style="list-style-type: none"> ステンレス 	18-0 ※磁石がよくつく 18-8 18-10	<ul style="list-style-type: none"> 火力が弱くなる 厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある
<ul style="list-style-type: none"> 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) 多層鍋 溶射鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている) 		<ul style="list-style-type: none"> 多層で底が18-0ステンレスのものは使える 鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある
<ul style="list-style-type: none"> 陶磁器(土鍋など) 	(当社推奨ステンレス製土鍋はお使いいただけます。)	<ul style="list-style-type: none"> 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない ※形状などによっては、本製品が故障します。
<ul style="list-style-type: none"> 銅、アルミ、耐熱ガラス 		<ul style="list-style-type: none"> 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない ※形状などによっては、本製品が故障します。

「揚げ物調理で使える鍋・使えない鍋」[20ページ](#)


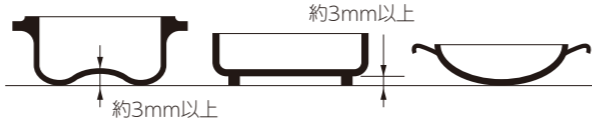
「フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン」[21ページ](#)

「レンジグリルで使える容器・使えない容器」[32ページ](#)

「レンジグリルで使えるフライパン・使えないフライパン」[33ページ](#)

「別売部品、消耗部品を購入するとき」[裏表紙](#)

鍋の形状

<ul style="list-style-type: none"> 底の平らな部分(発熱体)の直径 左右IHヒーター：12~26cm 中央IHヒーター：12~15cm  <p>※鍋底の直径に対して、鍋の直径が大きいと熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがあります。</p> <p>※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)</p>	<p>鍋の直径</p> <p>底の平らな部分(発熱体)の直径</p>
<ul style="list-style-type: none"> 底に3mm以上の反りや脚があるもの 底の丸いもの(中華鍋など) 底の平らな部分の直径が12cm未満のもの  <p>※安心機能が正しくはたらかませません。また火力が弱くなったり、使えない場合もあります。(本体故障の原因)</p>	<p>約3mm以上</p> <p>約3mm以上</p>

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…



- 上記マークのある鍋をおすすめします。
※ただし、使える鍋の材質と形状を確認して、**X**のものは使えません。[18ページ](#)
(**△**のものは、火力が弱かったり、使えない場合があります)
※一般財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
※100V対応の鍋は使えません。
- 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

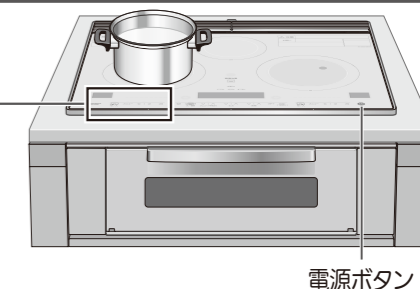
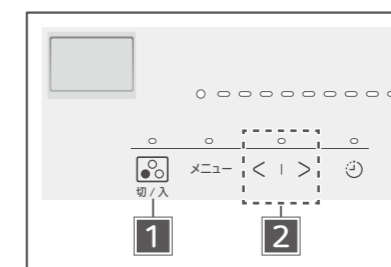
- 同じ火力設定でも、鍋の材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。
- 同じ鍋を使用しても、各IHヒーターで消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

お手持ちの鍋を確認するときは…

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

準備

- 鍋に水を入れ、左IHヒーターの中央に置く
- 電源  をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

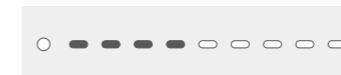




1  を押す

2  のどちらか押す

○ 使える鍋
火力ランプ1~4が点灯し、鍋が加熱されます。

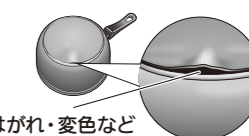
X 使えない鍋
火力ランプ2~8が点滅し、加熱されません。鍋なし自動停止機能 [11ページ](#)



確認ができたなら  を押し、 をピーッと鳴るまで押して、電源を切る



お願い

- ご使用前に鍋やフライパンの鍋底を確認して、鍋底に膨らみ・はがれ・変色(焼けた跡)がある鍋は使わないでください。
トッププレートの破損・変色の原因



膨らみ・はがれ・変色など

揚げ物調理で使える鍋・使えない鍋



- 

 マークのある鍋をご使用ください。
 ※ただし、使える鍋の材質(下記)と形状(18ページ)を確認して、**X**のものは使えません。
 (△のものは、設定した温度よりずれることがあります)
 ※一般財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
 ※100V対応の鍋は使えません。
- 揚げ物調理は、フライパンや片手鍋は使えません。両手鍋をご使用ください。
- 鍋底が反ったり変形しているものは使わない 5ページ

鍋の材質

<ul style="list-style-type: none"> 鉄、鉄鋳物 		△
<ul style="list-style-type: none"> 鉄ホーロー(耐熱性) 		X
<ul style="list-style-type: none"> ステンレス 	18-0 ※磁石がよくつく	○
	18-8 18-10	△
<ul style="list-style-type: none"> 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) 		△
<ul style="list-style-type: none"> 多層鍋 溶射鍋、塗装鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている) 		X
<ul style="list-style-type: none"> 陶磁器、銅、アルミ 		X
<ul style="list-style-type: none"> 当社専用天ぷら鍋(別売部品) 86ページ 品番: CS-T22 品名: 専用天ぷら鍋 		○

- 「IHで使える鍋・使えない鍋」18ページ
- 「フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン」21ページ
- 「レンジグリルで使える容器・使えない容器」32ページ
- 「レンジグリルで使えるフライパン・使えないフライパン」33ページ
- 「別売部品、消耗部品を購入するとき」裏表紙

フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン

- 

 マークのあるフライパンをご使用ください。
 ※ただし、使える鍋の材質(下記)と形状(18ページ)を確認して、**X**のものは使えません。
 (△のものは、設定した温度よりずれることがあります)
 ※一般財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
 ※100V対応の鍋は使えません。
- フライパン適温調理は、フライパンをご使用ください。

フライパンの材質

<ul style="list-style-type: none"> 鉄、鉄鋳物 		△
<ul style="list-style-type: none"> 鉄ホーロー(耐熱性) 		X
<ul style="list-style-type: none"> ステンレス 	18-0 ※磁石がよくつく	○
	18-8 18-10	△
<ul style="list-style-type: none"> 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) 		△
<ul style="list-style-type: none"> 多層鍋 溶射鍋、塗装鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている) 		X
<ul style="list-style-type: none"> 陶磁器、銅、アルミ 		X

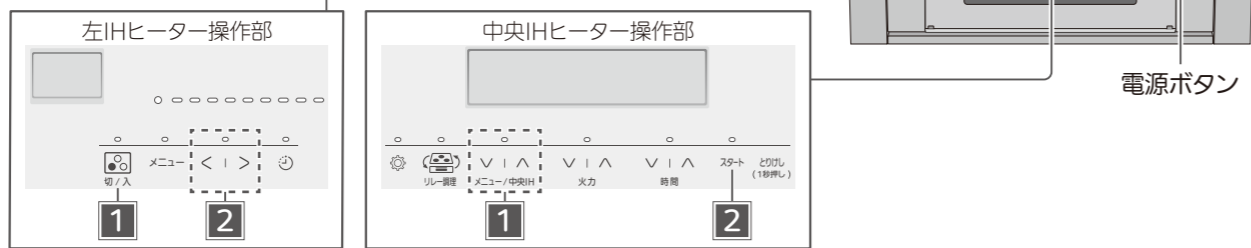
- 「IHで使える鍋・使えない鍋」18ページ
- 「揚げ物調理で使える使える鍋・使えない鍋」20ページ
- 「レンジグリルで使える容器・使えない容器」32ページ
- 「レンジグリルで使えるフライパン・使えないフライパン」33ページ
- 「別売部品、消耗部品を購入するとき」裏表紙

加熱をする(焼く・煮る・保温する)

IHで使える鍋・使えない鍋 18ページ

準備

- 鍋をIHヒーターの中央に置く
- 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる



左右IHヒーターの使いかた

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

- を押す



- のどちらかを押す



- 火力ランプ1~4が赤色点灯し、左液晶表示部に「4」が表示されます。
- 火力「4」で加熱が始まります。
- 切タイマーを設定できます。28ページ

■火力を調節するとき

弱くなる 強くなる

■火力「9」を選ぶとき

火力「8」を選び、一度指を離してから再度 を押す

■保温するとき

火力「1」を選び、一度指を離してから再度 を押す



- 切タイマーを設定できます。28ページ
- 温度は約80℃で保温します。

- 終わったら を押し、

をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

お知らせ

- 保温のとき (火力「8」または火力「9」のとき) を約5秒長押ししたままにすると、加熱が取り消しになります。

中央IHヒーターの使いかた

- のどちらかを押し、「中央IH」を選ぶ

オープン スタートボタンを押すと中央IHの加熱を開始します。
中央IH あたため

- を押す

中央IH 火力2

- 火力「2」で加熱が始まります。中央IHヒーターの火力は「1」~「5」です。
- 保温はできません。
- 切タイマーを設定できます。29ページ

■火力を調節するとき

弱くなる 強くなる

- 終わったら を押し、

をピーッと鳴るまで押して、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。

焼き物・炒め物のコツ

- 食材を入れすぎない(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、ときどきかき混ぜてください。(焦げ付き防止)
食材(特に大根・じゃがいも・こんにゃくなど)が鍋底に貼り付いて、部分的に焦げ付くことがあります。焦げた部分が空焼きのようになります。ホーロー鍋は、空焼きすると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。

火力の目安

※当社推奨品を使用した場合の火力の目安です。推奨品についてはカタログをご覧ください。

左右IHヒーター

火力	弱火		中火			強火			湯沸し
	1 150W相当	2 300W相当	3 500W	4 750W	5 1000W	6 1500W	7 2000W	8 2500W	9 3200W
温める		温め直し							
煮る			煮込み カレー・肉じゃが・煮魚			ひと煮立ち			
蒸す						蒸しもの	茶わん蒸し しゅうまい		
ゆでる				根菜				葉菜	湯沸し
焼く					フライパン予熱				30秒~1分程度
炒める					ハンバーグ・厚焼き卵・ビーフステーキ	フライパン予熱			炒め物・野菜炒め
									30秒~1分程度

中央IHヒーター

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

おもちの焼きかた



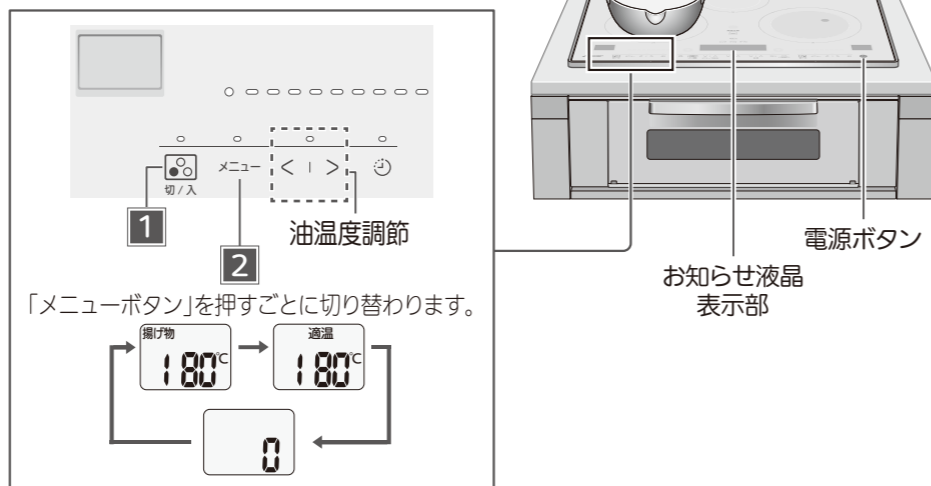
- ふたをして、火力「3」~「4」で両面を5~8分ずつ焼く(左右IHヒーターの場合)

- 様子を見ながら火力を調節して焼いてください。
- 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。

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

準備

- 当社指定の鍋に油を入れ、左IHヒーターの中央に置く
 - 油の量は、200g(約220mL)以上、深さ1cm以上入れる
- 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる



1 を押し



2 を押し、「揚げ物」を選ぶ



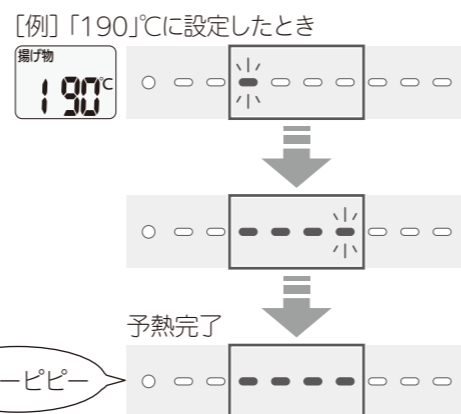
- 選択から約3秒後、180℃で予熱が始まります。
- 火力ランプ(赤色)が点滅・点灯して、予熱完了までの目安をお知らせします。

(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：当社専用天ぷら鍋使用の場合)

油温度を調節するとき

低くなる 高くなる

- 押しごとに140~200℃(10℃刻み)で調節できます。



ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了、調理する

- 調理中も油温度調節できます。

■終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お願い

- 調理中・調理後の鍋の取り扱いが高温のため、やけどのおそれがあります。ミトンなどを使って、両手で行ってください。

お知らせ

- 鍋によっては、設定した温度からずれることがあります。温度を調節してください。(手順 **2**)
- 揚げ物機能を使用中に、切タイマーは使えません。
- 調理中、油や食材を投入して油温度が下がっても、火力表示は点灯のままです。
- トッププレートが熱いうちに揚げ物機能を使うと、油の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、エラーで揚げ物機能が停止することがあります。 **82ページ**

揚げ物温度の目安

●別売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。当社専用天ぷら鍋 **86ページ**

	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、揚げ上がりがベタツとなることがあります。
魚介類					天ぷら			
フライ								
冷凍食品								※凍ったまま揚げる場合は、表示されている温度より高めにする
2度揚げ料理		1回目		2回目				※ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど

揚げ物のコツ

IHメニュー内の「揚げ物」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設定する
- 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、こまめに取り
- 油200~500gで揚げるときは、こまめに裏返す(食材が底に付くので、焦げやすくなります)

特に下ごしらえの必要な食材

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

油の飛び散りを少なくするために

食材は必ず水分をふき取る

- 水分が残っていると油がはねることがある(特にしいたけやピーマンなど)



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)
- 鍋の中に調理物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

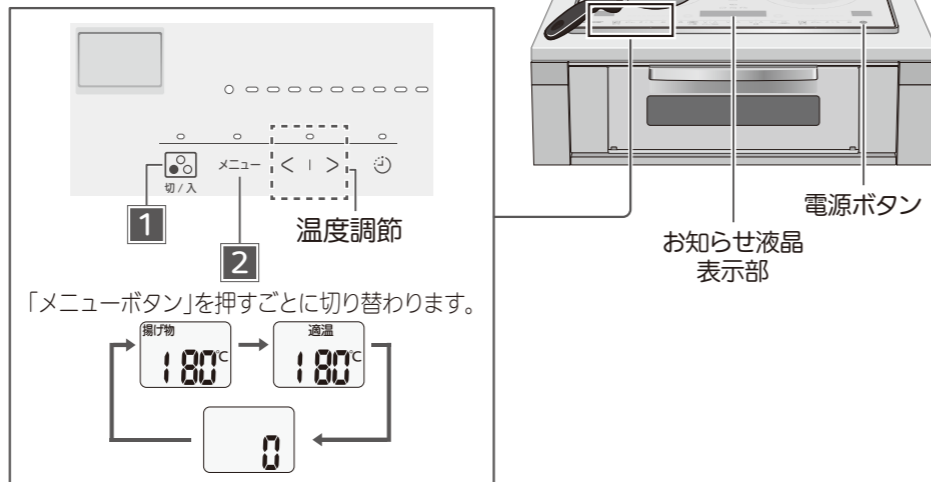
- 天ぷら衣は固すぎないようにする
- 水分の多い食材は、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつける
- ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れる



フライパンを設定した温度に予熱し、調理中の温度もキープします。
ここでは、左IHヒーターを使う場合で説明しています。(右IHヒーターも同様です)

準備

- ①空のフライパンを左IHヒーターの中央に置く
※油は入れない
- ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる



1 を押す



2 を押し、「適温」を選ぶ

- 選択から約3秒後、180°Cで予熱が始まります。
- 火力ランプ(赤色)が点滅・点灯して、予熱完了までの目安をお知らせします。

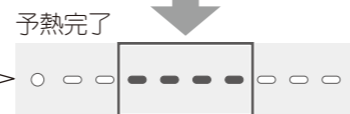
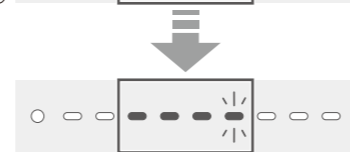


お知らせ液晶表示部
適温(左IH)
鍋を設定温度に温めます。
ハンバーグなどにおすすめです。

温度を調節する

低くなる 高くなる

- 押すごとに140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°Cの5段階から調節できます。



ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったら予熱完了、調理する

- 調理中も温度調節できます。

■ 終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

フライパン適温調理温度の目安

● レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式) を使用して調理するときの目安です。

140°C	160°C	180°C	200°C	220°C
玉子焼き 	ホットケーキ	ハンバーグ 	ぎょうざ (手作り・チルド)	ステーキ
	フレンチトースト	冷凍ぎょうざ	お好み焼き	ポークソテー

お知らせ

- フライパンによっては、設定した温度からずれることがあります。温度を調節してください。(手順 2)
- フライパン適温調理機能を使用中に、切タイマーは使えません。
- トッププレートが熱いうちにフライパン適温調理機能を使うと、フライパンの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、エラーでフライパン適温調理機能が停止することがあります。 **82ページ**

切タイマー

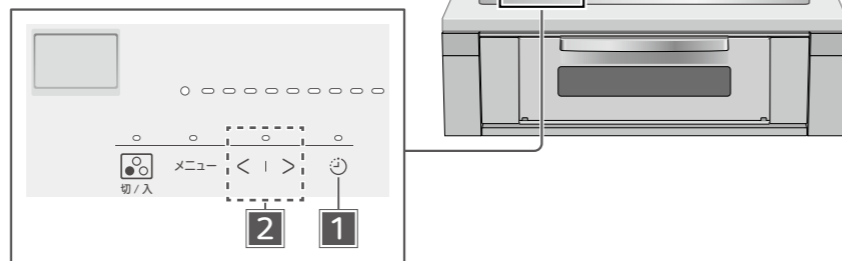
左右IHヒーター

加熱をしているIHヒーターに切タイマーを設定できます。(保温設定時も設定できます)

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

準備

- ①鍋を左IHヒーターの中央に置く
- ②IHヒーターで調理する
※「加熱をする」22ページ



1 電源ボタンを押す

- 電源ボタンを押してから約10秒以内に手順2の操作をしてください。

2 時間調整ボタンを押し、スタートボタンを押す

- 切タイマーが始まります。

調理の途中で時間を変えるとき

電源ボタンを押し、時間調整ボタンのどちらかを押してスタートボタンを押す

切タイマーを取り消すとき

電源ボタンを押し、時間調整ボタンを同時に約2秒長押しする

切タイマー終了後、調理を延長するとき

手順1、2の操作をする

- 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)



[例] 8分30秒に設定したとき
時間設定中



スタートボタンを押す

切タイマー開始



調理が終わったら電源ボタンを押し、電源ボタンをピーッと鳴るまで押して、電源を切る

設定できる時間の範囲

左右IHヒーター	
火力	設定できる時間
保温、火力「1」～「2」	10秒～5時間まで
火力「3」～「9」	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

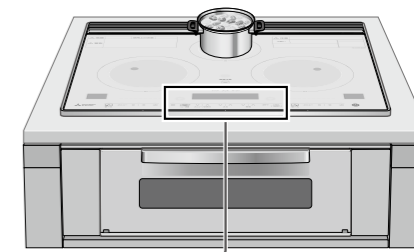
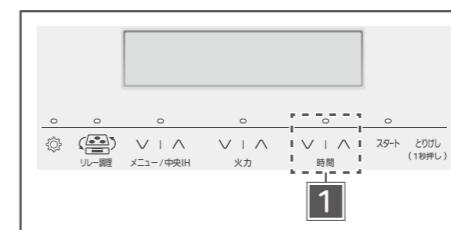
お知らせ

- 揚げ物機能・フライパン適温調理機能を使用中に、切タイマーは使えません。
- 左右IHヒーターで切タイマー設定(変更)中
 - 設定できる時間の最小時間のとき時間調整ボタンのどちらかを押して約5秒長押ししたままにすると、切タイマーの設定または変更が取り消しになります。28ページ 手順1からやり直してください。
 - 設定中(延長含む)または変更中、電源ボタンを押さず(切タイマースタートさせず)に、操作しない状態が約1分続くと、切タイマーの設定(延長含む)が取り消しになり、変更中は元の切タイマー時間で再開します。
 - 1時間30分より長い切タイマー設定のとき、左右IHヒーター火力「3」以上に変更すると、切タイマーの残り時間が自動で1時間30分に変更されます。

中央IHヒーター

準備

- ①鍋を中央IHヒーターの中央に置く
- ②IHヒーターで調理する
※「加熱をする」22ページ



1 時間調整ボタンのどちらかを押して時間を合わせ、スタートボタンを押す。

- 切タイマーが始まります。

調理の途中で時間を変えるとき

時間調整ボタンのどちらかを押してスタートボタンを押す

切タイマーを取り消すとき

時間調整ボタンを同時に約2秒長押しする

切タイマー終了後、調理を延長するとき

手順1の操作をする

- 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)

[例] 12分に設定したとき
時間設定中



切タイマー開始



調理が終わったらトリック(1秒押し)ボタンを押し、電源ボタンをピーッと鳴るまで押して、電源を切る

設定できる時間の範囲

中央IHヒーター	
火力	設定できる時間
火力「1」	10秒～5時間
火力「2」～「5」	10秒～1時間30分

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

- 中央IHヒーターで切タイマー設定(変更)中
 - 設定できる時間の最小時間のとき時間調整ボタンのどちらかを押して約5秒長押ししたままにすると、切タイマーの設定または変更が取り消しになります。29ページ 手順1からやり直してください。
 - 設定中(延長含む)または変更中、スタートボタンを押さず(切タイマースタートさせず)に、操作しない状態が約1分続くと、切タイマーの設定(延長含む)が取り消しになり、変更中は元の切タイマー時間で再開します。
 - 1時間30分より長い切タイマー設定のとき、中央IHヒーター火力「2」以上に変更すると、切タイマーの残り時間が自動で1時間30分に変更されます。
 - 中央IHヒーターの切タイマー設定(変更)中に火力変更したとき、中央IHヒーターの切タイマーが始まります。

レンジグリルご使用の前に

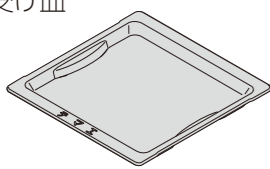
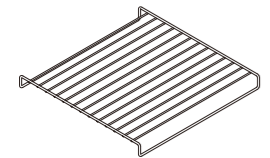

はじめてお使いになるときに

■受け皿(セラミック製)

スポンジに薄めた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。

■グリルあみ(金属製)

水洗いして、水気をよくふき取ってから使ってください。

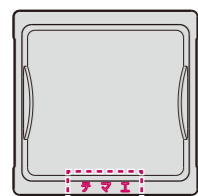
	加熱方式			
	レンジ	レンジグリ	レンジグリル	レンジグリルオープン
受け皿 	◎	◎	◎	◎
グリルあみ 	×	○	○	○
レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式) 	△	○	○	○

◎: 必ず使う ○: 使える △: リレー調理「ローストビーフ」のみ使える ×: 使えない

受け皿・グリルあみの使いかた

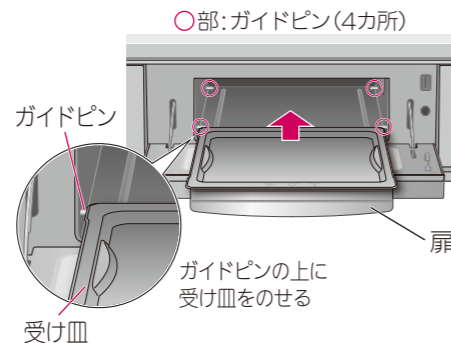
■受け皿の向き

つば部分に「TEMAE」の刻印がある側を手前にして庫内に入れる



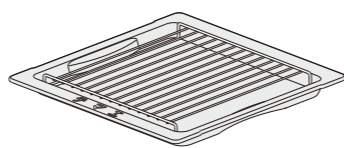
■受け皿を置く位置

ガイドピンの上に置き、スライドさせて奥まで入れる



■グリルあみの置きかた

受け皿の上にイラストの向きにのせる(格子の目が前後方向になるようにする)



お願い

- 受け皿は両手で少し持ち上げて取り出してください。(扉の上で引きずらない)
- 受け皿は汚れたまま加熱しないでください。(裏の汚れも必ず落とす) 汚れはすぐふきとるか、外して洗う。お手入れ 70~71ページ 汚れたまま加熱すると落ちにくくなる。焦げ付き・変色・割れの原因
- 受け皿に強い衝撃を加えないでください。ひび・欠け・割れの原因
- 加熱後、受け皿をテーブルなどの上に置くときは、鍋敷など耐熱性のある敷物などを使ってください。

レンジグリルメニュー使い分け

●以下の表は、 のどちらかを押すと、お知らせ液晶に表示されるメニューを記載しています。

加熱方式	レンジグリルメニュー	使い分け	設定できる温度/火力	設定できる時間	
				加熱前	延長時
レンジグリル レンジ	あたため 34ページ	ご飯やお弁当などを お好みの温度に温めます。	-10 ~ 90℃ ※2	(自動)	10秒 ~ 5分
	レンジ手動 36ページ	お好みのレンジ出力(W)、 時間を合わせて加熱します。	100W、200W 500W	10秒 ~ 60分	10秒 ~ 15分
	葉菜下ゆで 38ページ	ほうれん草など葉菜を 加熱します。	弱め ~ 強め (5段階)	(自動)	10秒 ~ 5分
	根菜下ゆで 38ページ	じゃがいもなど根菜を 加熱します。			
肉解凍 40ページ	冷凍した肉を解凍します。			10秒 ~ 15分	
レンジグリル レンジグリ	レンジグリ調理 ※1 42ページ	調理前の食材を、レンジと グリルを自動で切り替えて 調理します。	弱め ~ 強め (5段階)	(自動)	10秒 ~ 15分
	レンジグリ再加熱 ※1 44ページ	調理済みのフライなどを レンジとグリルを自動で 切り替えて調理します。			
	レンジグリ手動 ※1 46ページ	お好みのレンジグリル時間・ グリル時間を設定して 加熱します。	-	レンジグリル: 10秒 ~ 10分 グリル: 10秒 ~ 20分	
レンジグリル グリル	グリル 48ページ	魚など、表面に焼き色を 付ける料理などに使います。	-	10秒 ~ 30分	
レンジグリル オープン	オープン 49ページ	お好みの温度、時間を 合わせて加熱します。	30℃、40℃、 80 ~ 250℃ ※3	10秒 ~ 60分	
	中央IH 22ページ	-	1 ~ 5	火力「1」: 10秒 ~ 5時間 火力「2」~「5」: 10秒 ~ 1時間30分	

※1: お知らせ液晶には、レンジグリル調理・レンジグリル再加熱・レンジグリル手動のメニュー表示はそれぞれ「レンジグリ調理」・「レンジグリ再加熱」・「レンジグリ手動」と表示されます。

※2: -10 ~ 0℃は2℃刻み、0 ~ 90℃は5℃刻み

※3: 80 ~ 250℃は10℃刻み

●設定できる時間の刻みかた








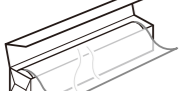
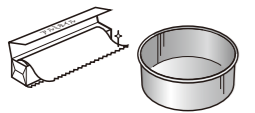
10秒 ~ 5分まで	10秒刻み
5分 ~ 10分まで	30秒刻み
10 ~ 60分まで	1分刻み

お願い

- 「あたため」「レンジ手動」「葉菜下ゆで」「根菜下ゆで」メニューの場合
高温注意 が点灯しているときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせないでください。溶けたり、変形の原因
- 「あたため」「レンジ手動」メニューの場合
・市販のお弁当は、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料を取り除いてから加熱します。
・ごはんとかレーなど加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しないでください。

レンジグリルで使える容器・使えない容器


●容器の高さは8.5cm以下のものを使用してください。

容器の種類	レンジ加熱	レンジグリル加熱	グリル加熱	オーブン加熱
陶器、磁器 	○	○		○
●ただし、ひび、傷、金銀の模様、色絵のある器は、傷めたり、火花が出るので使えない				
耐熱性ガラス容器 	○	○		○
●ただし、ひび、傷のある器を使ったり、急熱、急冷すると割れることがある				
耐熱性のないガラス容器 	×	×		×
●クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えない				
耐熱性プラスチック容器 シリコン容器 	○	×		×
●耐熱温度が140℃以上で、「電子レンジ使用可」の表示のものは使える ただし、電波で変質するもの、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない				
その他プラスチック容器 	×	×		×
●耐熱温度が140℃未満のもの、電波で変質するものも使えない (例：スチロール、ポリエチレン、メラミン、ユリア、フェノール樹脂など) ただし、スチロールトレイは「レンジ加熱」「肉解凍」のみ使える				
漆器、竹・木・炭・籐・紙製品 新聞紙・封筒など 	×	×		×
●こげたり、塗りがはがれたり、ひび割れすることがある ただし、紙・楊枝・竹串などは、料理によってレシピブックの使用方法に従って使うことがある				
クッキングシート 	○	○		○
●受け皿にクッキングシートをのせて使うと、お手入れが簡単です。 ●ただし、クッキングシートの耐熱温度に従って使う				
ラップ 	○	×		×
●耐熱温度が140℃以上のものが使える ただし、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない				
金属容器、金串、金網、アルミホイルなど 	×	×		○
●アルミホイルは受け皿にのせて使わない ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがある(解凍など) 41ページ また、レンジグリルIH専用フライパン 裏表紙 はリレー調理「ローストビーフ」のみ使える				
●アルミホイルは受け皿にのせて使わない ●ただし、レンジグリルIH専用フライパン 86ページ は使える				
●ただし、取っ手などがプラスチックのものは使えない 33ページ				

●耐熱温度は、容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。
材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。
●「レンジ加熱」「あたため」「葉菜下ゆで」「根菜下ゆで」「肉解凍」、「レンジグリル加熱」「レンジ調理」「レンジ再加熱」のとき、ふた(陶器、ガラス、プラスチックなど)を使うと、レンジグリル光センサーの動きが悪くなるので使わないでください。

レンジグリルで使えるフライパン・使えないフライパン

●取っ手が取れるフライパンをご使用ください。
※取っ手が取れないフライパンは使えません。庫内で使うときは、取っ手を外してください。
※レンジ・オーブンで使用禁止のフライパンは使えません。フライパンの取扱説明書をご確認ください。

フライパンの種類	レンジ加熱	レンジグリル加熱	グリル加熱	オーブン加熱
●レンジグリルIH専用フライパン (取っ手着脱式) 	△※1	○		○
●鉄、鉄鋳物	×	×		○※2
●ステンレス	18-0 ※磁石がよくつく	×	×	○※2
	18-8 18-10	×	×	○※2
●貼り付けフライパン (フライパンの底にステンレスなどを貼り付けている)	×	×		○※2
●多層フライパン ●溶射フライパン、塗装フライパン (フライパンの底に鉄などをコーティングしている)	×	×		○※2

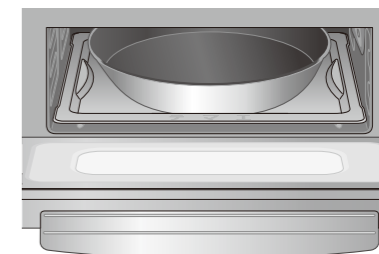
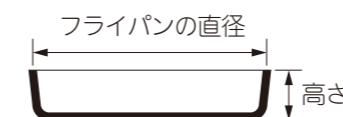
※1：リレー調理「ローストビーフ」のみ使えます。 **51ページ**

※2：フライパンの取扱説明書の使用温度範囲でお使いください。

●「IHで使える鍋・使えない鍋」 **18ページ** / 「揚げ物調理使える鍋・使えない鍋」 **20ページ**
「フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン」 **21ページ**
「レンジグリルで使える容器・使えない容器」 **32ページ**

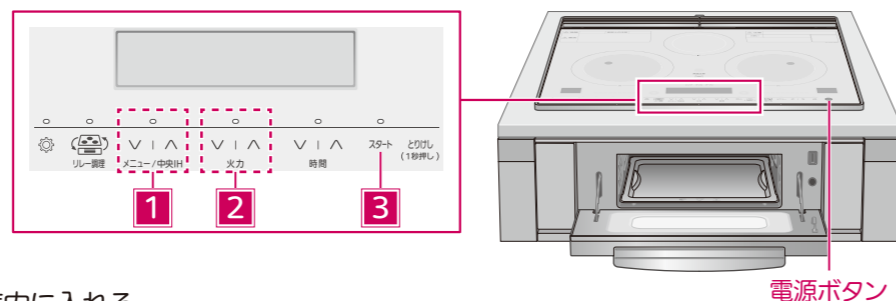
フライパンの形状

●フライパンの直径：26cm以下
フライパンの高さ：5.5cm以下



※受け皿にフライパンの底面がガタなく置けること
※フライパンのフチが庫内壁面に当たらないこと
※塗装のはがれや大きな傷のあるフライパンは使わないこと

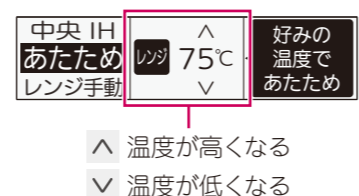
- 準備**
- 食品の分量は100～500gです。
 - ①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ
 - ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる
 - ③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる



1 のどちらかを押し、「あたため」を選ぶ



2 のどちらかを押し、温度を選ぶ



- 10～0℃は2℃刻み、0～90℃は5℃刻みで設定できます。
- 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。

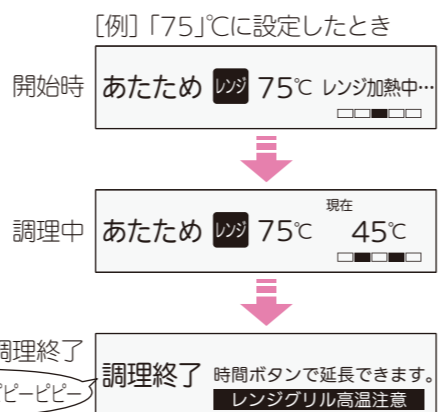
3 を押し

- 加熱がスタートします。
- スタート後、約20秒間は温度の変更ができます。手順 2 の操作をしてください。

■途中でやめるとき

を約1秒長押しする

ブザーが鳴ったら加熱終了



4 扉を開け、あたため具合を見る

■もう少し加熱したいとき

① のどちらかを押し、時間を合わせる

- 10秒～5分まで設定できます。(10秒刻み)

② を押し

- 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 を約1秒長押ししてください。

■調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- ふた付きの容器は、必ずふたを外して使ってください。
- 庫内の温度が高いと、「あたため」(自動)は使えません。様子を見ながら「レンジ手動」で加熱するか、庫内が冷えてから使ってください。
- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。
- 温度の表示は目安です。スタート後、約25秒で現在温度が表示されます。温度は食品のおよその平均温度です。短い時間であたためるものは表示しない場合があります。

あたため温度の目安

食品	温度(℃)	-10	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90
アイスクリーム※1	-10～0℃	← 柔らかくする										
バター、クリームチーズ	0～30℃		← 柔らかくする									
バター、チョコレート	30～40℃											
ごはん	65～75℃											
みそ汁、おかず	65～90℃											
スープ、カレー、シチュー※2	75～90℃											

※1：アイスクリームの容器のふた(内ふたも)は必ず取る

※2：カレー、シチューは加熱後、混ぜる

ごはん・おかずのあたため

ラップをするもの	ラップをしないもの
<ul style="list-style-type: none"> ●分量が多いとき ●あたためると飛び散って庫内がよごれるとき(カレーなど)食品部はゆったりと、容器のふちは蒸気がもれないようにぴったりおおう(ラップの破裂防止のため) 	<p>食品【例】</p> <p>ごはん・ピラフ(常温・冷蔵)</p> <p>汁もの(1人分)</p> <p>みそ汁・すまし汁 → 加熱前にかき混ぜる(突然の沸とうによる飛び散り(突沸)を防ぐため)</p>
<p>食品【例】</p> <p>冷凍ごはん・冷凍品</p> <p>野菜炒め・焼きそば・煮もの → 加熱後、混ぜる</p> <p>焼き魚・煮魚 → 煮魚は煮汁を少しかける</p> <p>しゅうまい・ハンバーグ(常温・冷蔵品)</p> <p>カレー・シチュー → 加熱後、混ぜる</p>	

次の場合、「レンジ手動」で加熱してください

- 牛乳・お酒・コーヒーなど
→ 牛乳・お酒・コーヒー・水・ジュースなどの飲み物は、**レンジ加熱「レンジ手動」**(500W)で加熱する 36ページ
(**レンジ加熱「あたため」**で加熱すると、沸とうして飛び散ったり、上手に加熱できない)
- 生クリーム・離乳食など
→ 生クリームや離乳食、介護食など、粘りや油脂分の多い液体は、加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、**レンジ加熱「レンジ手動」**(200W)で様子を見ながら加熱する 36ページ
- 中華まん・パンなど
→ 中華まん・パンなどは **レンジ加熱「レンジ手動」**(500W)で様子を見ながら加熱する 36ページ

冷凍品について

- 食品を上手に仕上げるため、パッケージに記載された調理時間より長くなる場合があります。
- クリームコロッケのような中身のやわらかいものは、中身が出てしまう場合があります。
- 冷凍ごはんを作るときのコツ
 - 分量は一人分(1回約150g程度)ずつにする
 - 熱いうちに、平ら(厚さ約2～3cm)に均一になるようぴったりとラップに包む

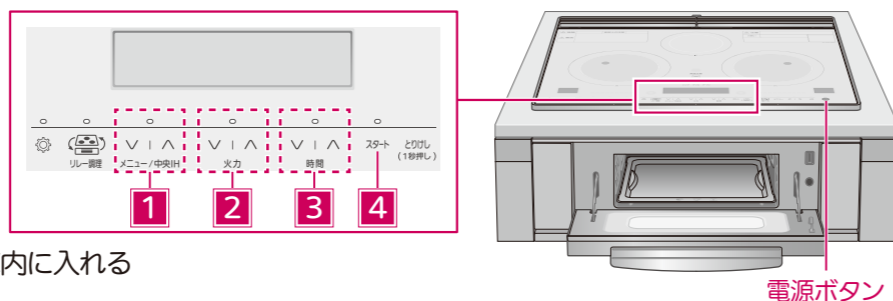


上手な加熱のコツ

- 食品の量にあった大きさ(重さ)の、陶磁器や耐熱性の容器を使う 32ページ
- 食品は高さが均一になるように盛りつける
食品が薄くて平らなものときや少量(100g以下)のときは、**レンジ加熱「レンジ手動」**で様子を見ながら加熱する
- 加熱の途中や終了後に、かき混ぜや裏返しをする
- ぬるい部分があるときは、かき混ぜたり、裏返して **レンジ加熱「レンジ手動」**で様子を見ながら加熱する

準備

- ①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ
- ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる
- ③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる



1 のどちらかを押し、「レンジ手動」を選ぶ

あたため レンジ手動 500W 10秒

下に進む / 上に進む

2 のどちらかを押し、レンジ出力(W)を選ぶ

設定できるレンジ出力(W)は、500W, 200W, 100Wです。

あたため レンジ手動 200W 10秒

レンジ出力が大きくなる / レンジ出力が小さくなる

3 のどちらかを押し、時間を合わせる

設定できる時間の範囲 31ページ
設定できる時間の刻みかた 31ページ

あたため レンジ手動 200W 4分30秒

時間が長くなる / 時間が短くなる

4 を押す

加熱がスタートします。

途中でやめるとき を約1秒長押しする

調理中 レンジ手動 200W あと 4分30秒

調理終了 時間ボタンで延長できます。レンジグリル高温注意

5 扉を開け、あたため具合を見る

もう少し加熱したいとき

- ① のどちらかを押し、時間を合わせる
100W・200Wは10秒～15分まで、500Wは10秒～5分まで設定できます。
設定できる時間の刻みかた 31ページ
- ② 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 を約1秒長押ししてください。

調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

加熱時間の目安

調理にかかる時間は、使用する調理器具・室温・庫内温度・分量・初期温度などで変わる場合があります。食品の様子を見ながら加熱してください。

レンジ加熱「レンジ手動」(500W) あたため			
レンジ加熱	ラップ	分量	加熱時間
ごはん	—	1人分(150g)	約1分～1分30秒
ピラフ	—	1皿(230g)	約2分30秒～3分
しゅうまい	有	12コ(180g)	約1分30秒～2分
焼き魚	有	1切(70g)	約50秒～1分
みそ汁	—	1杯(150mL)	約1分30秒～2分
牛乳	—	1杯(200mL)	約1分30秒～2分
コーヒー	—	1杯(150mL)	約1分30秒
スープ	—	1杯(200mL)	約2分～2分30秒
焼きそば	有	1皿(300g)	約2分～2分30秒
野菜炒め	有	1皿(250g)	約2分30秒～3分
野菜の煮もの	有	1皿(300g)	約2分～3分
カレー	有	1皿(200g)	約2分30秒～3分
ロールパン	—	1コ(30g)	約20秒
中華まん	有	1コ(75g)	約30秒～40秒
冷凍	ごはん	有 1人分(150g)	約2分30秒～3分
	カレー	有 1皿(200g)	約4分～5分
	中華まん	有 1コ(75g)	約1分～1分20秒

※中華まんはすきまをあけてラップをする

レンジ加熱「レンジ手動」(500W) ゆでもの			
	分量	ラップ	加熱時間
葉菜	100g	有	約1分30秒～2分
	200g	有	約2分30秒～3分
	300g	有	約3分30秒～4分
根菜	100g	有	約2分30秒～3分
	200g	有	約3分30秒～4分
	300g	有	約6分～7分
	500g	有	約9分～10分

※根菜は残り時間約1分で、食品を裏返す

レンジ加熱「レンジ手動」(200W) 解凍			
	分量	ラップ	加熱時間
肉解凍	100g	—	約2分～3分
	200g	—	約4分～5分
	300g	—	約6分～7分

※ラップは外す
※肉解凍 40ページ
※量が少ない場合、「レンジ手動」(100W)をご使用ください。

上手な加熱のコツ レンジ加熱「レンジ手動」

- 加熱時間は、食品の量が2倍になると2倍弱になる
- 加熱時間を短めにし、途中でできばえを見てかき混ぜや裏返しをする
- 煮込みのとき
 - ふきこぼれを防ぐため、必ず深めの耐熱容器にラップをかけて使う
 - 落としぶたは、耐熱容器よりもひとまわり小さめの皿やクッキングシートでもよい

お知らせ
●延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

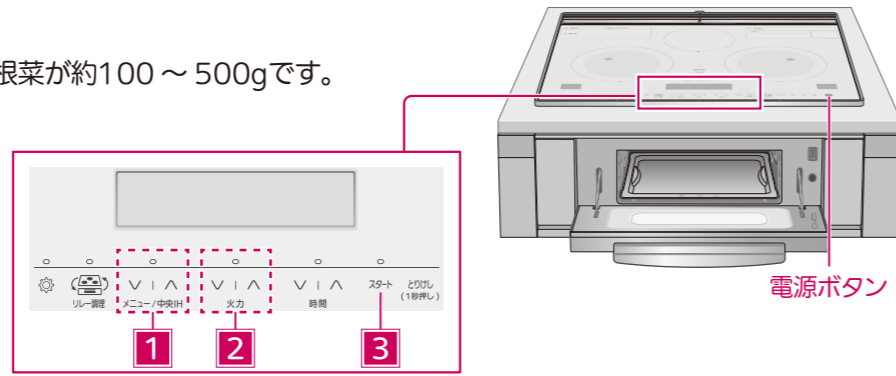
準備

●食品の分量は葉菜が約100～300g、根菜が約100～500gです。

①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ

②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

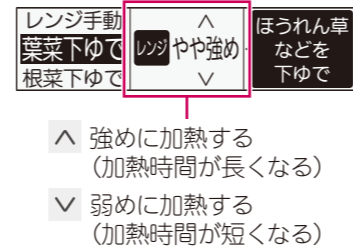
③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる



1 のどちらかを押し、「葉菜下ゆで」(「根菜下ゆで」)を選ぶ



2 のどちらかを押し、仕上がりを選ぶ



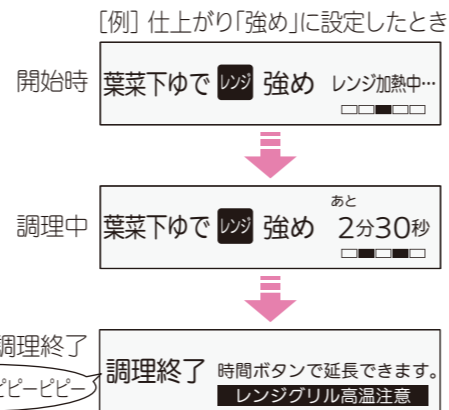
●調理終了後、選んだ仕上がりは記憶され、次の調理時に、前回の仕上がりが表示されます。

3 を押す

●加熱がスタートします。
●スタート後、約20秒間は仕上がりの変更ができます。手順 **2** の操作をしてください。

■途中でやめるとき

を約1秒長押しする



ブザーが鳴ったら加熱終了

4 扉を開け、仕上がり具合を見る

■もう少し加熱したいとき

① のどちらかを押し、時間を合わせる

●10秒～5分まで設定できます。(10秒刻み)

② 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 を約1秒長押ししてください。

■調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- 庫内の温度が高いと、「葉菜下ゆで(自動) / 根菜下ゆで(自動)」は使えません。様子を見ながら「レンジ手動」で加熱するか、庫内が冷えてから使ってください。
- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

上手な加熱のコツ

- 洗ったあとの水気を残したまま加熱する
- 厚さや大きさをそろえて加熱する
- 加熱の途中で、裏返しやかき混ぜをすると、加熱ムラが少なくなる
- ほうれん草やなすなどアクの強い野菜は、加熱前や加熱後に水にさらしてアクを抜く

加熱前の下準備

レンジ加熱「葉菜下ゆで」：葉・花・果菜

●洗ってラップに包み、平皿または容器にのせる

ブロッコリー・カリフラワー



小房に分けて太い部分に切り込みを入れる

なす



ほうれん草・キャベツ・白菜など



茎と葉を交互に重ねてラップに包む

グリーンアスパラガス



根元の固い部分の皮をむく。穂先と根元を交互に重ねて、ラップに包む

レンジ加熱「根菜下ゆで」：根菜・火の通りにくいもの

●洗ってラップに包み、平皿または容器にのせる

じゃがいも・さつまいも



加熱後、約5分庫内で蒸らす

かぼちゃ



大きさをそろえて平らにし、ラップに包む

とうもろこし



皮をむいてラップに包む (はじける音がするときがある)

次の場合、「レンジ手動」で加熱してください

→ **レンジ加熱「レンジ手動」(500W)** で様子を見ながら加熱する 36ページ

例) 玉ねぎのみじん切り



中1コ(200g)=約4分
ふたをしないで加熱する

にんじんのスライス



中1本(100g)=約8～10分
ひたひたの水を入れ、ラップをして加熱する

お知らせ

- 薄く切ったもの、小さく切ったもの(にんじん、ミックスベジタブルなど)の少量加熱は、火花が出ることがあります。耐熱容器に入れ、ひたひたの水を加えたり、様子を見ながら **レンジ加熱「レンジ手動」(500W)** で加熱してください。

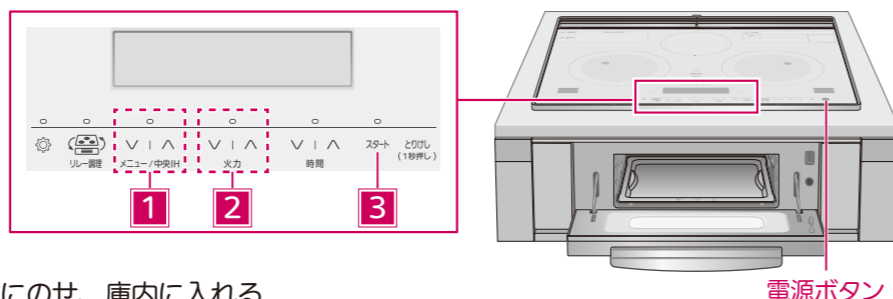
準備

●食品の分量は約100～500gです。

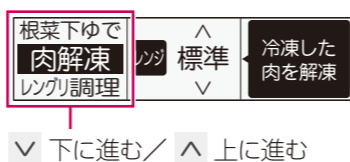
①使える容器、使えない容器を
確認する 32ページ

②電源 をピッと鳴るまで押し、
電源を入れる

③食品を平皿または容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる

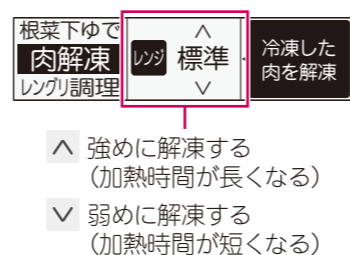


1 のどちらかを押し、「肉解凍」を選ぶ



2 のどちらかを押し、「仕上げ」を選ぶ

●調理終了後、選んだ仕上げは記憶され、次の調理時に、
前回の仕上げが表示されます。

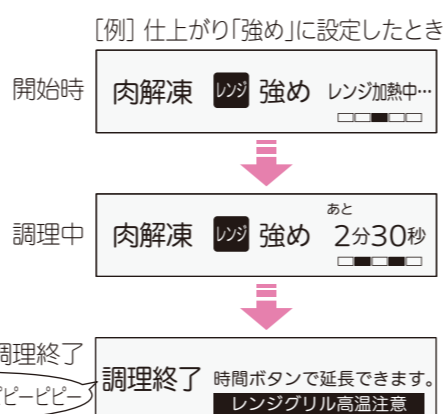


3 を押す

●加熱がスタートします。
●スタート後、約20秒間は仕上げの変更ができます。
手順 **2** の操作をしてください。

■途中でやめるとき

を約1秒長押しする



ブザーが鳴ったら加熱終了

4 扉を開け、仕上げ具合を見る

■もう少し加熱したいとき

① のどちらかを押し、時間を合わせる

●10秒～15分まで設定できます。
●設定できる時間の刻みかた 31ページ

② 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 を約1秒長押ししてください。

■調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- 庫内の温度が高いと、「肉解凍」(自動)は使えません。様子を見ながら「レンジ手動」で加熱するか、庫内が冷えてから使ってください。
- 食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。
- 肉解凍の仕上がりは、ほぐせる程度です。
- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

上手な解凍のコツ

- ラップを外す
ラップをしたままでは、自動で解凍できない
- 厚みのあるもの、かたまり肉などは側面にアルミホイルを巻く
側面だけ早く解凍されるのを防ぐことができる。また、 を押しして仕上げ(やや強め)(強め)を使う
- 細い部分、薄い部分にはアルミホイルを巻く
解凍のしすぎを防ぐことができる。また、薄いものは を押しして仕上げ(やや弱め)(弱め)を使う
- 冷凍室から出してすぐに解凍
溶けかけているもの、100g未満のものは、解凍しすぎを防ぐため、「レンジ加熱」「レンジ手動」(200W)で様子を見ながら解凍する 36ページ
- ホームフリージングは
 - 新鮮なものを選ぶ
 - 飾りや敷きものは取除く
 - 1回分(約200g)ずつに分けて、約3cm以内に厚さをそろえる
 - 空気を抜き、ラップなどで密封する

次の場合、「レンジ手動」で加熱してください

- 少量(100g未満)のとき
- オープン使用後など、庫内があたたかいとき
- ラップ包装のまま解凍したいとき
- 冷凍室から出してしばらく時間のたったもの、溶けかけているもの

↓
「レンジ加熱」「レンジ手動」(200W)または(100W)で様子を見ながら解凍する 36ページ

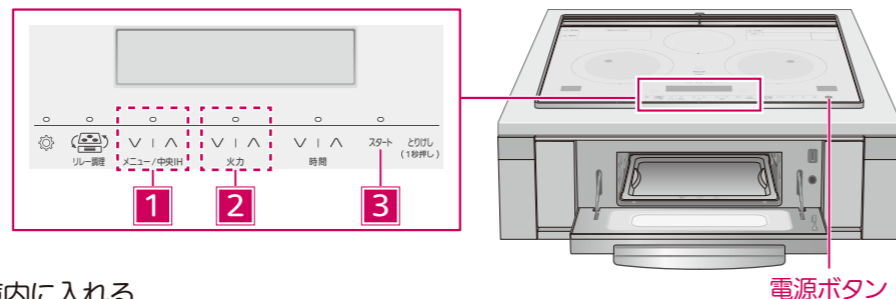
スチロールトレイのあり/なし ※ラップは外す	
あり	なし
スチロールトレイごと受け皿中央に置く 	平皿の上に食品をのせ、受け皿中央に置く

解凍前の下準備		
薄切り肉 冷凍時に、できるだけ重ねないで平らにする	ひき肉 冷凍時に、薄く平らな形に小分けする	かたまり肉 側面にアルミホイルを巻く を押しして仕上げ(やや強め)(強め)を使う
とり肉 骨付きのもも肉は、細い部分にアルミホイルを巻く		

お願い

- アルミホイルは庫内、扉に触れないように巻いてください。触れると火花の原因

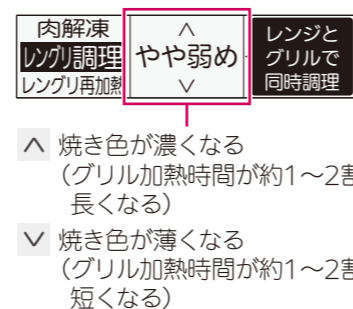
- 準備**
- 食品の分量は100～500gです。
 - ①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ
 - ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる
 - ③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる
※グリルあみを使う場合は、必ず受け皿の上ののせる



1 のどちらかを押し、「レンジ調理」を選ぶ



2 のどちらかを押し、仕上がりを選ぶ



- 調理終了後、選んだ仕上がりは記憶され、次の調理時に、前回の仕上がりが表示されます。

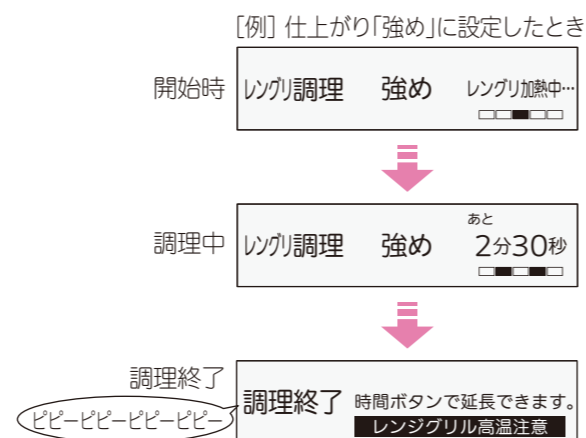
3 を押す

- 加熱がスタートします。
- スタート後、約20秒間は仕上がりの変更ができます。手順 2 の操作をしてください。

途中でやめるとき

を約1秒長押しする

ブザーが鳴ったら加熱終了



次ページへ

4 扉を開け、仕上がり具合を見る

もう少し加熱したいとき

- ① のどちらかを押し、時間を合わせる
●10秒～15分まで設定できます。
●設定できる時間の刻みかた 31ページ
- ② 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 を約1秒長押ししてください。

調理が終わったら を押し、 をピッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- 加熱時間の目安 50ページ
- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

上手な加熱のコツ レンジグリル加熱「レンジ調理」

- フライなどの調理済みの料理の再加熱は「レンジ再加熱」で加熱する 44ページ
- レシピブックのレシピで材料の分量を変えるとき「レンジ手動」をお使いください。46ページ
- 設定時間の目安
 - 材料を1/2→レンジグリル設定時間を短くする(1/2強) [例]4分→2分30秒～3分 (グリル設定時間は)
 - 材料を2倍→レンジグリル設定時間を長くする(2倍弱) [例]4分→6分30秒～7分 (分量にかかわらず同じ)
- 食品の加熱が弱いとき
加熱終了後、様子を見ながら加熱を延長してください。(手順 4)
- グリルあみを使うとき
表面が焦げやすいため、仕上がり(やや弱め)(弱め)で様子を見ながら加熱してください。

準備

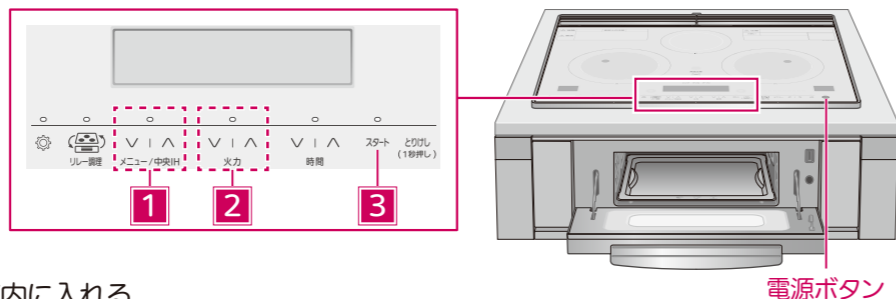
●食品の分量は100～500gです。

①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ

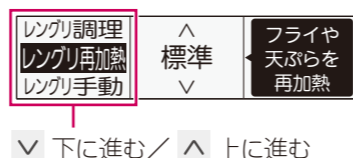
②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる

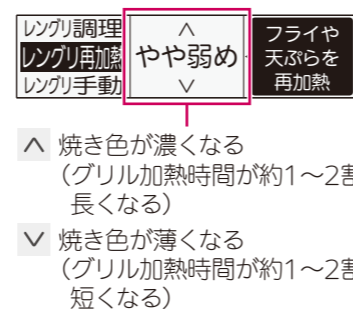
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる
※グリルあみを使う場合は、必ず受け皿の上ののせる



1 のどちらかを押し、「レンジリ再加熱」を選ぶ



2 のどちらかを押し、仕上がりを選ぶ



●調理終了後、選んだ仕上がりは記憶され、次の調理時に、前回の仕上がりが表示されます。

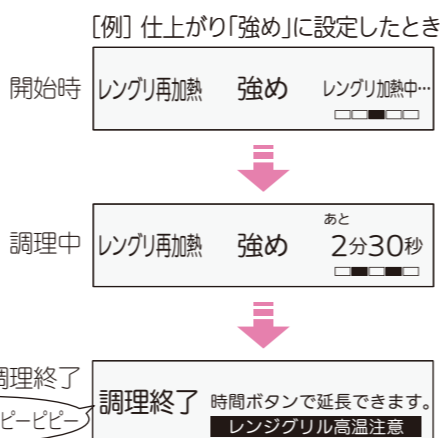
3 を押す

●加熱がスタートします。
●スタート後、約20秒間は仕上がりの変更ができます。手順 2 の操作をしてください。

途中でやめるとき

を約1秒長押しする

ブザーが鳴ったら加熱終了



次ページへ

4 扉を開け、仕上がり具合を見る

■もう少し加熱したいとき

① のどちらかを押し、時間を合わせる

- 10秒～15分まで設定できます。
- 設定できる時間の刻みかた 31ページ

② 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 を約1秒長押ししてください。

■調理が終わったら を押し、 をピッと鳴るまで押し、電源を切る

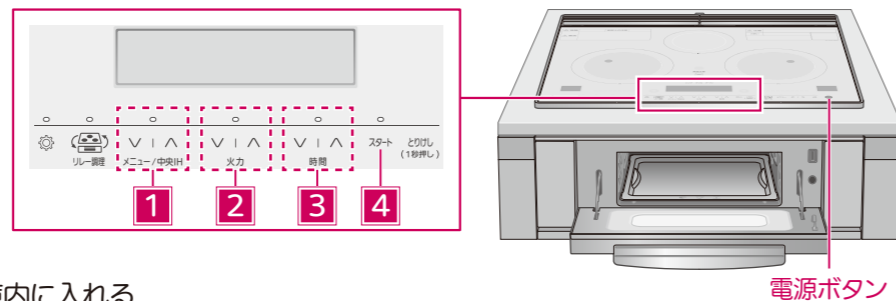
お知らせ

●延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

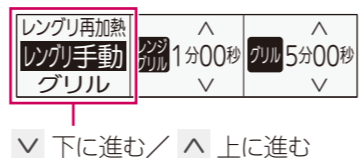
上手な加熱のコツ レンジグリル加熱「レンジリ再加熱」

- 冷凍した食品を再加熱するとき
食品の状態(種類、大きさ)により、上手に仕上がらないことがあります。 で調節するか、「レンジリ手動」で様子を見ながら加熱してください。 46ページ
- 天ぷらを再加熱するとき
表面が焦げやすいため、仕上がり(やや弱め)(弱め)で様子を見ながら加熱してください。
- 食品の加熱が弱いとき
加熱終了後、様子を見ながら加熱を延長してください。(手順 4)
- グリルあみを使うとき
表面が焦げやすいため、仕上がり(やや弱め)(弱め)で様子を見ながら加熱してください。
- 市販の冷凍食品の調理には使わないでください。

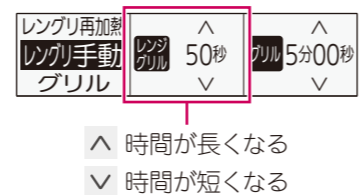
- 準備**
- 食品の分量は100～500gです。
 - ①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ
 - ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる
 - ③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる
※グリルあみを使う場合は、必ず受け皿の上ののせる



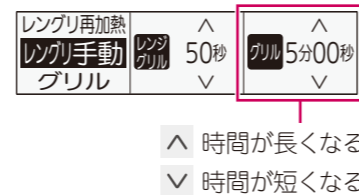
1 のどちらかを押し、「レンジ手動」を選ぶ



2 のどちらかを押し、レンジグリルの時間を選ぶ



3 のどちらかを押し、グリルの時間を選ぶ



4 を押す

- 加熱がスタートします。

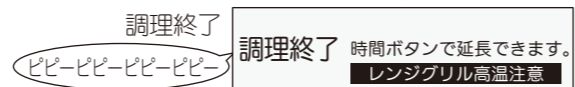
途中で時間を変えるとき

手順 **2** または **3** と同じように設定する
※グリル加熱が始まったら、レンジグリル加熱の時間は変更できません。

途中でやめるとき

を約1秒長押しする

ブザーが鳴ったら加熱終了



次ページへ

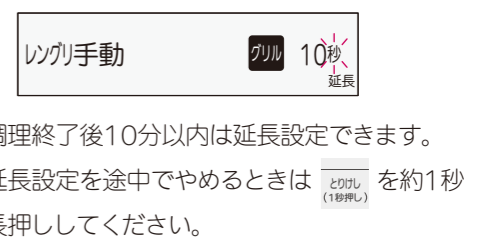
5 扉を開け、仕上がり具合を見る

■もう少し加熱したいとき（グリルの加熱時間のみ延長ができます）

① のどちらかを押し、時間を合わせる

- 10秒～15分まで設定できます。
- 設定できる時間の刻みかた 31ページ

② 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 を約1秒長押ししてください。

■調理が終わったら を押し、 をピッと鳴るまで押し、電源を切る

加熱時間の目安

調理にかかる時間は、室温・庫内温度・分量・初期温度などで変わる場合があります。食品の様子を見ながら加熱してください。

レンジグリル加熱「レンジ手動」			
メニュー	分量	レンジグリル ▶	グリル ▶ グリル(延長)
とりから揚げ ※1	約300g	約5分	▶ 約12分
スパニッシュオムレツ ※1	約450g	約4分	▶ 約10分
焼きそば ※1	約500g	約5分	▶ 約11分
焼き野菜 ※1	約350g	約5分	▶ 約13分
とんかつ(再加熱)	1枚(約150g)	約1分	▶ 約5分
コロッケ(再加熱)	1個(約80g)	約30秒	▶ 約5分
さつまいも	1個(約250g)	約5分	▶ 約20分
トースト	常温	2枚	約30秒 ▶ 約5分 ▶ 裏返して約2分
		2枚(続けて調理する場合)	約30秒 ▶ 約2分 ▶ 裏返して約2分
	冷凍	2枚	約1分 ▶ 約5分 ▶ 裏返して約2分
		2枚(続けて調理する場合)	約1分 ▶ 約2分 ▶ 裏返して約2分

※1のメニューは、レシピブックを参照してください。

- ラップは使用できません。

〈トースト〉

- パンは6枚切(厚さ2cm)を標準にしています。
- 焼き時間は目安です。パンの厚さ・種類などにより焼き色に差があります。様子を見ながら加熱してください。
- グリルあみの使用をおすすめします。

上手な加熱のコツ レンジグリル加熱「レンジ手動」

- 庫内が熱いとき(続けて調理するときなど)
庫内の温度上昇が早いので、グリル時間を短めに設定して、様子を見ながら加熱してください。
- 食品の裏面にも焼き色をつけたいとき
加熱終了後、食品を裏返して様子を見ながら加熱を延長してください。(手順 **5**)
- 高さのある食品を焼くとき
食品の前後で焼きムラになりやすいので、様子を見ながら食品の前後を入れ替えて加熱してください。
- レシピブックのレシピで材料の分量を変えるとき

設定時間の目安 ●材料を1/2→レンジグリル設定時間を短くする(1/2強) [例]4分→2分30秒～3分 (グリル設定時間は) ●材料を2倍→レンジグリル設定時間を長くする(2倍弱) [例]4分→6分30秒～7分 (分量にかかわらず同じ)

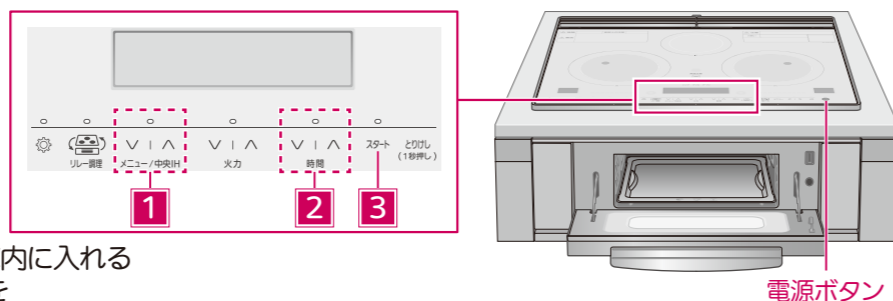
- 食品の加熱が弱いとき
加熱終了後、様子を見ながら加熱を延長してください。(手順 **5**)
- グリルあみを使うとき
表面が焦げやすいため、仕上がり(やや弱め)(弱め)で様子を見ながら加熱してください。

お知らせ

- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

準備

- ①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ
- ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる
- ③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
(油脂を落としたい場合は、グリルあみを受け皿にのせ使用する)
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる



1 のどちらかを押し、「グリル」を選ぶ



▽ 下に進む / ▲ 上に進む

2 のどちらかを押し、加熱時間を選ぶ

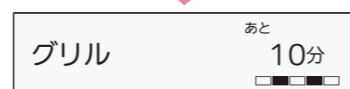


▲ 時間が長くなる
▼ 時間が短くなる

3 を押す

- 加熱がスタートします。
- 途中で時間を変えるとき
手順 2 と同じように設定する
- 途中でやめるとき
 を約1秒長押しする

[例] 加熱時間を「12分」に設定したとき



ブザーが鳴ったら加熱終了

4 扉を開け、仕上がり具合を見る

■もう少し加熱したいとき

① のどちらかを押し、時間を合わせる

- 10秒～15分まで設定できます。
- 設定できる時間の刻みかた 31ページ



- 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 を約1秒長押ししてください。

② を押す

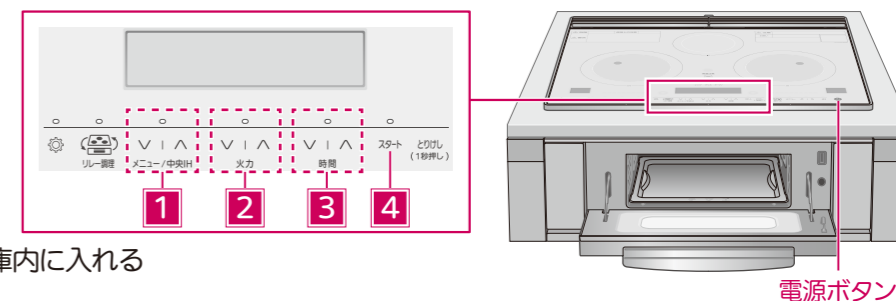
■調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

●延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、調理が取り消しになります。

準備

- ①使える容器、使えない容器を確認する 32ページ
- ②電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる
- ③食品を容器に入れて、受け皿にのせ、庫内に入れる
※中央に寄せる
※受け皿は奥までしっかり入れる

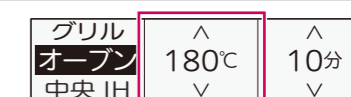


1 のどちらかを押し、「オープン」を選ぶ



▽ 下に進む / ▲ 上に進む

2 のどちらかを押し、温度を選ぶ



▲ 温度が高くなる
▼ 温度が低くなる

- 設定できる温度の範囲 31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。

3 のどちらかを押し、加熱時間を合わせる



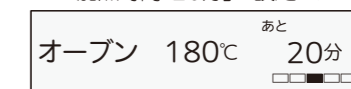
▲ 時間が長くなる
▼ 時間が短くなる

- 設定できる時間の範囲 31ページ
- 設定できる時間の刻みかた 31ページ

4 を押す

- 加熱がスタートします。
- 途中で温度・時間を変えるとき
手順 2 3 と同じように設定する
- 途中でやめるとき
 を約1秒長押しする

[例] 温度「180°C」、加熱時間「20分」に設定したとき



ブザーが鳴ったら加熱終了

5 扉を開け、仕上がり具合を見る

■もう少し加熱したいとき

① のどちらかを押し、温度を選ぶ



② のどちらかを押し、時間を合わせる

- 10秒～15分まで設定できます。
- 設定できる時間の刻みかた 31ページ

- 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 を約1秒長押ししてください。

③ を押す

■調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

グリル加熱、レンジグリル加熱の目安時間

●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。

種類	調理例	1尾(切れ)あたり	数量	グリル加熱	レンジグリル加熱	
				「グリル」(手動)	「レンジ調理」(自動)	(時間)
〔生魚〕	さんま(30cm未満)	約160g	4尾	約25分	—	
	あじ	約150g	2尾	約20分	—	
〔切身〕	鮭・ぶり	約80g	2切	約15分	やや弱め	(約12分)
			4切	約20分	標準	(約15分)
	さば	約80g	2切	約17分	標準	(約13分)
			4切	約23分	やや強め	(約16分)
〔つけ焼き〕	ぶりのつけ焼き	約75g	4切	約15分	やや弱め	(約12分)
〔干物〕	あじの開き	約100g	2枚	約20分	標準	(約12分)
〔みりん干し〕	さばのみりん干し	約140g	2枚	約15分	—	
〔小魚〕	ししゃも	約20g	10尾	約20分	—	
〔肉〕	鶏もも肉	約250g	1枚	約20分	標準	(約15分)
			2枚	約25分	やや強め	(約18分)

※レンジグリルを使用時は受け皿を必ず使用してください。

※魚や肉などの油脂を落としたい調理では、付属のグリルあみを使用してください。

※受け皿にクッキングシートをのせて使うと、お手入れが簡単です。

※レンジグリル加熱の場合、グリル加熱よりも早く調理ができます。

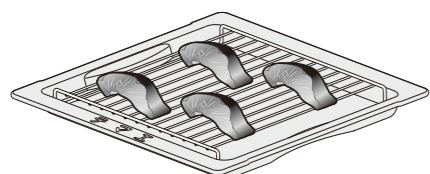
※グリル加熱の場合、冷凍の魚は完全に解凍してから焼いてください。

魚調理のコツ

- 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
- ひもは皮面を下にする
(反って庫内上面に触れないように)
- 切り身は切れ目を入れる(火の通りをよくする)

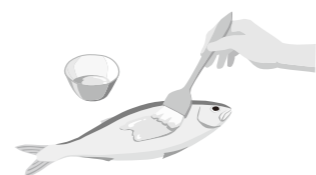


- 種類の違う魚は同時に焼かない
- 焼き足りないときは、焼き足りない面を上側にして延長で調理する



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

リレー調理の使い分け

●以下のメニューは を押し、 を押したときに、お知らせ液晶に表示される順に記載しています。

※調理工程のイラストは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。



リレー調理(IH → レンジグリル) : IHで加熱してからレンジグリルで調理します。

〔例〕ハンバーグ
IHのフライパン適温調理機能でフライパンを予熱して焼き色をつけ、レンジグリルの **レンジグリル加熱** で中までしっかり加熱します。

〔例〕パエリア
IHのフライパン適温調理機能でフライパンを予熱して具材を調理し、レンジグリルの **オープン加熱** で仕上げます。

リレー調理メニュー	調理工程	IHヒーターで設定できる温度	レンジグリルで設定できる仕上がり	レンジグリルで設定できる時間	
				加熱前	延長時
リレー調理	ハンバーグ	「適温」 140 ~ 220℃ (20℃刻み)	レンジグリル加熱 弱め ~ 強め	自動	10秒 ~ 15分
	ローストビーフ		レンジ加熱 弱め ~ 強め		
	パエリア		オープン加熱 弱め ~ 強め		
	グラタン		グリル加熱 弱め ~ 強め		

リレー調理(レンジグリル → IH) : レンジグリルで加熱してからIHで調理します。

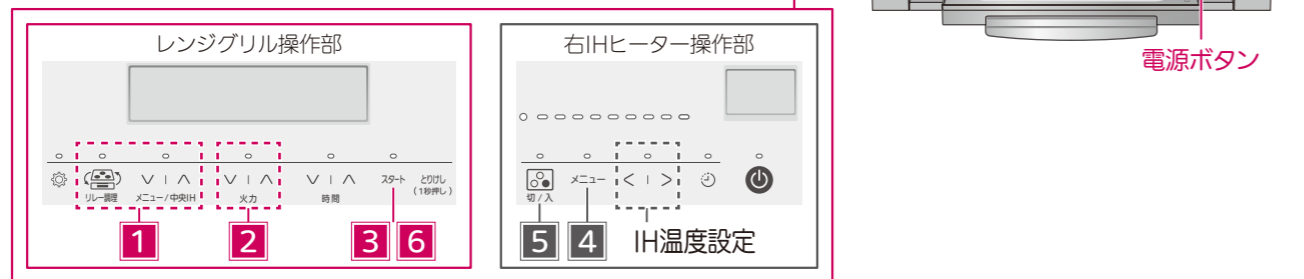
〔例〕からあげ
IHの揚げ物機能で油を予熱し、レンジグリルの **レンジ加熱** で加熱したお肉をIHで揚げます。

〔例〕野菜炒め
IHのフライパン適温調理機能でフライパンを予熱し、レンジグリルの **レンジ加熱** で加熱した具材をIHで炒めます。

リレー調理メニュー	調理工程	IHヒーターで設定できる温度	レンジグリルで設定できる仕上がり	レンジグリルで設定できる時間	
				加熱前	延長時
リレー調理	からあげ	「揚げ物」 140 ~ 200℃ (10℃刻み)	レンジ加熱 弱め ~ 強め	自動	10秒 ~ 5分
	野菜炒め	「適温」 140 ~ 220℃ (20℃刻み)			
	とんかつ	「揚げ物」 140 ~ 200℃ (10℃刻み)			
	天ぷら				

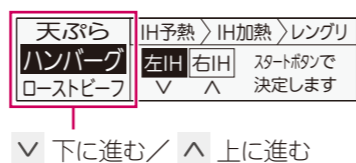
ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。(左IHヒーターも同様です)

- 準備**
- ①食材などの下ごしらえをする
 - ②右IHヒーターの中央に、フライパンまたはレンジグリル/IH専用フライパンを置く
 - ③電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

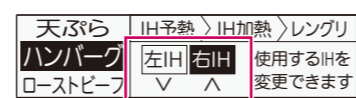


メニューを選ぶ

- 1** を押し、 のどちらかを押しメニューを選ぶ



- 2** を押し、「右IH」を選ぶ
- 「左IH」を選ぶときは を押し



- 3** を押し

IHで調理する

- 4** を押し

- 予熱が始まります。
※予熱の温度は、メニューによって異なります。
- 火力ランプ(赤色)が点滅・点灯して、予熱完了までの目安をお知らせします。

温度を調節するとき

- 低くなる 高くなる
- 押すごとに140℃, 160℃, 180℃, 200℃, 220℃の5段階から調節できます。

ブザーが鳴り、ランプが点滅から点灯に変わったらず熱完了、右IHヒーターで調理する

- 調理中も温度調節できます。



- 5** IHで調理が終わったら を押し、右IHヒーターの電源を切る

レンジグリルで調理する

- 6** 受け皿にフライパン(または食材を移した耐熱皿)をのせ、受け皿を庫内に入れて を押し

- 受け皿は、奥までしっかり入れる
- 加熱が始まります。
- スタート後、約20秒間は仕上がりの変更ができます。

仕上がりを変えるとき

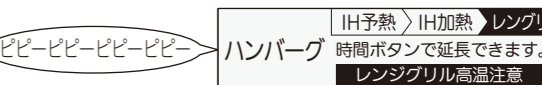
弱め 強め

ブザーが鳴ったら調理終了

- 7** 扉を開け、仕上がり具合を見る

もう少し加熱したいとき

- ① のどちらかを押し、時間を合わせる
●10秒～15分まで設定できます。
- ② を押し



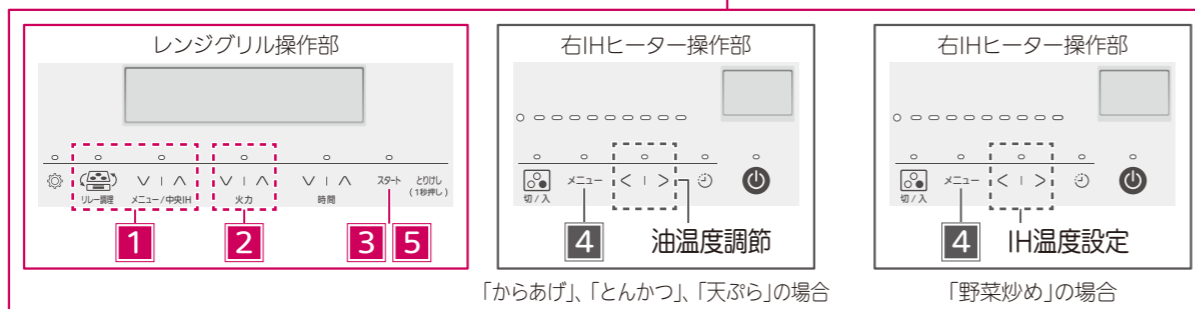
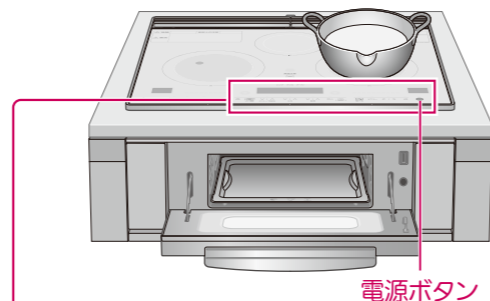
- 調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- リレー調理メニュー **51ページ**
- レンジグリルで加熱中、 を押しとレンジグリル加熱が取り消されます。追加で加熱したいときは、手順 **7** の「もう少し加熱したいとき」の設定をしてください。
- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、リレー調理が取り消しになります。
- 上記以外の場合に を押し、リレー調理が全て取り消されます。

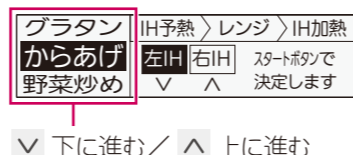
ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。(左IHヒーターも同様です)

- 準備**
- ①食材などの下ごしらえをする
 - ②「からあげ」、「とんかつ」、「天ぷら」を選んだ場合
当社指定の鍋に油を入れ、右IHヒーターの中央に置く
●油の量は、200g(約220mL)以上、深さ1cm以上入れる
「野菜炒め」を選んだ場合
空のフライパンを右IHヒーターの中央に置く
※油は入れない
 - ③電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる



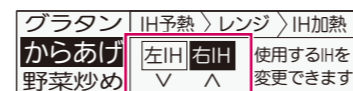
メニューを選ぶ

- 1 を押し、 のどちらかを押しメニューを選ぶ



- 2 を押し、「右IH」を選ぶ

●「左IH」を選ぶときは を押し

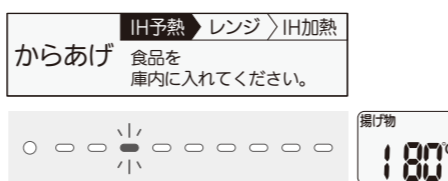


- 3 を押し

IH調理の準備をする

- 4 を押し

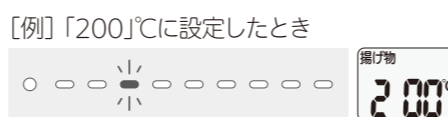
- 予熱が始まります。
※予熱の温度は、メニューによって異なります。
- 火力ランプ(赤色)が点滅・点灯して、予熱完了までの目安をお知らせします。



油温度を調節するとき

低くなる 高くなる

- 押しごとに140～200°C(10°C刻み)で調節できます。
※「野菜炒め」の場合、140～220°C(20°C刻み)



次ページへ

レンジグリルで調理する

- 5 ① 左記画面が表示されたら、食品を容器に入れて、受け皿にのせる

- 2 受け皿を庫内に入れて を押し

- 受け皿は奥までしっかり入れる
- 加熱が始まります。
- スタート後、約20秒間は仕上がりの変更ができます。

仕上がりを変えるとき

弱め 強め

IH調理の準備完了

- 6 ブザーが鳴り、火力ランプが点滅から点灯に変わったなら予熱完了

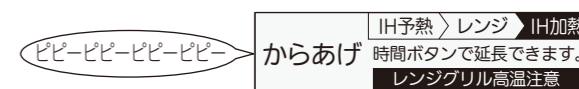


レンジグリルで調理する

- 7 ブザーが鳴ったら、庫内の調理終了扉を開け、仕上がり具合を見る

もう少し加熱したいとき

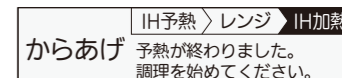
- ① のどちらかを押し、時間を合わせる
●10秒～5分まで設定できます。
- ② を押し



- 延長設定を途中でやめるときは を約1秒長押ししてください。

IHで調理する

- 8 右IHヒーターで調理を始める



- 調理が終わったら を押し、 をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

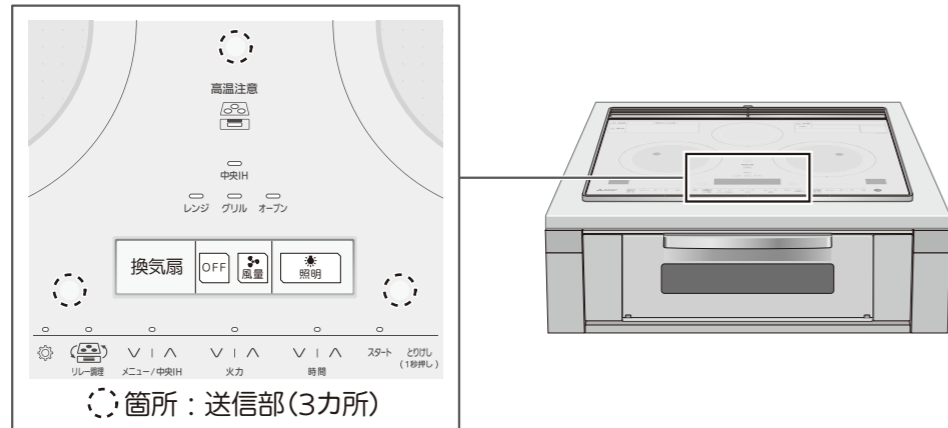
- リレー調理メニュー [51ページ](#)
- レンジグリルで加熱中、 を押しとレンジグリル加熱が取り消されます。
追加で加熱したいときは、手順 [7](#) の「もう少し加熱したいとき」の設定をしてください。
新しい食材を加熱するときの目安時間は約3分です。
- 延長設定中、最大(最小)の時間を表示している状態で時間ボタンを押し続けると、設定が取り消しになります。
- 上記以外に を押しと、リレー調理が全て取り消されます。

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、レンジフードが連動して運転します。
(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、レンジフードを手動操作できます。**57ページ**
 - 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  をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 IHヒーターまたはレンジグリルで調理する **22~55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」**57ページ** を設定してください。

3 すべてのヒーター、レンジグリルを停止する

- 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、**【手動操作】** 停止するの手順で操作してください。**57ページ**

お願い

レンジフード連動は、上面操作部の送信部(3カ所) **14ページ** から発信した赤外線信号をレンジフードが受信して動作します。送信部や受信部が汚れたり、信号がさざぎられれたりすると、レンジフードが動作しない場合があります。下記の点にご注意ください。

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

手動操作 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  を押す

2 操作する(設定したい項目へ進んでください)

風量を変えるとき

 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」

照明を切/入するとき

 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。

停止するとき

 を押す

レンジフードだけを運転するとき

電源  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


レンジフード連動の設定

- 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  をピッと鳴るまで押し、電源を入れる


2  を押す


※  を押してから、約1分以内に手順 **3** の設定を始めてください。


3 左IHヒーターの  を約3秒長押しする

4  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  を押す(設定完了)

※  を押さないと、設定は変更されません。

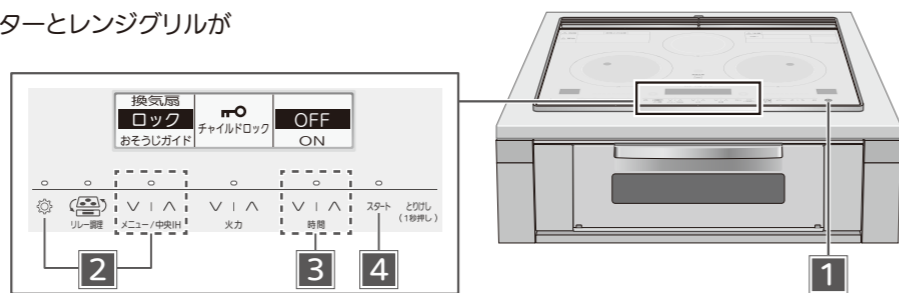
■設定が終わったら  をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- IHヒーター使用中、レンジグリルまたは中央IH使用中および設定中、ロック(チャイルドロック)設定中は、レンジフード連動の設定はできません。

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IHヒーターとレンジグリルが
使えないようにロックします。

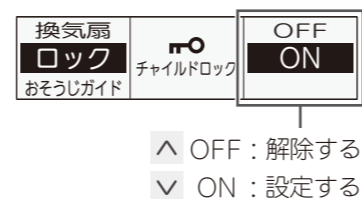


1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 を押し、 のどちらかを押し、「ロック」を選ぶ



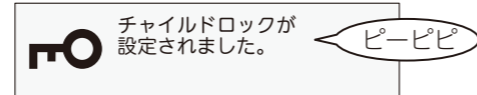
3 のどちらかを押し、設定する



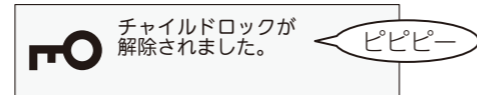
4 を押す(設定完了)

※ 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



■チャイルドロックを解除したとき

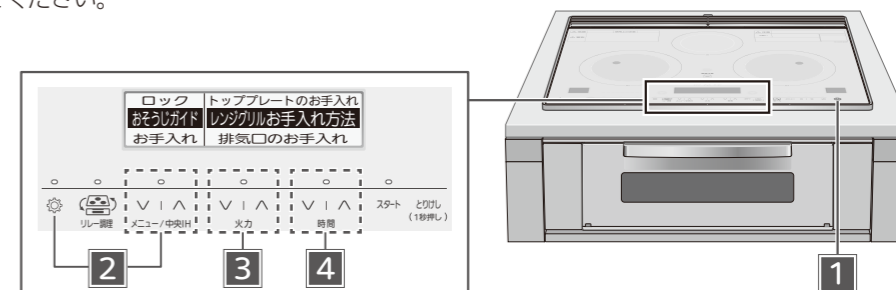


■設定が終わったら をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

おそうじガイド

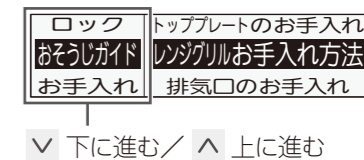
お手入れ方法をお知らせ液晶で確認できます。

- 確認できるおそうじ方法
 - レンジ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
- お手入れは、電源を切り、冷えてから行ってください。

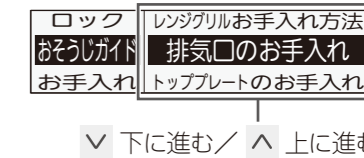


1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 を押し、 のどちらかを押し、「おそうじガイド」を選ぶ



3 のどちらかを押し、確認したいおそうじ方法を選ぶ



4 のどちらかを押し

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。

■手順画面を切り替えるとき

のどちらかを押し

■「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

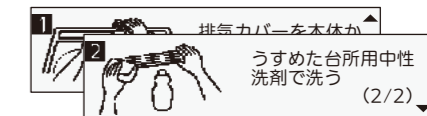
のどちらかを押し

(または最初の画面を表示中に を押す)

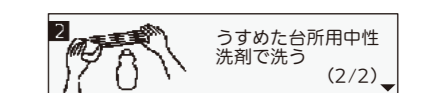
■途中でやめるとき

を押し

[例]「排気口のお手入れ」を選んだとき



戻る 進む



お知らせ

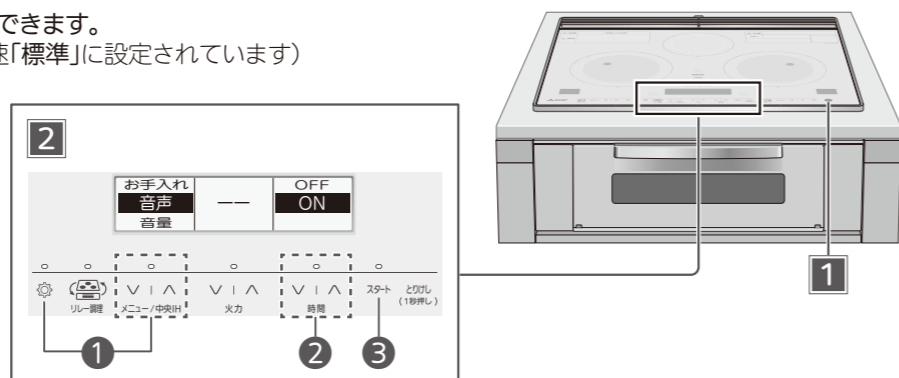
- IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。
- ロック機能は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。

お知らせ

- IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。

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。
(工場出荷時は、音声「ON」・音量「標準」・話速「標準」に設定されています)



1 電源 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 を押し、 のどちらかを押し、「音声」を選ぶ



2 のどちらかを押し、「OFF」を選ぶ



3 を押す (設定完了)

- 設定した内容を、音声でお知らせします。
- ※ を押さないと、設定は変更されません。

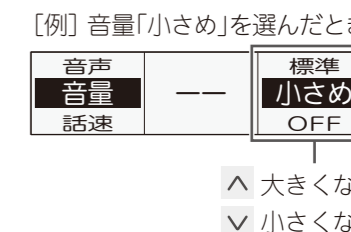
音量を設定する

1 を押し、 のどちらかを押し、「音量」を選ぶ



2 のどちらかを押し、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。



3 を押す (設定完了)

- 設定した内容を、音声でお知らせします。
- ※ を押さないと、設定は変更されません。

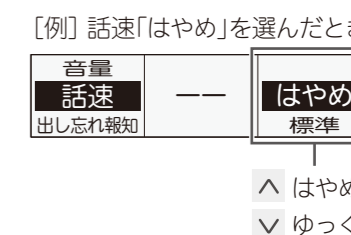
音声ガイドの話す速さを設定する

1 を押し、 のどちらかを押し、「話速」を選ぶ



2 のどちらかを押し、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。



3 を押す (設定完了)

- 設定した内容を、音声でお知らせします。
- ※ を押さないと、設定は変更されません。

■ 設定が終わったら をピーッと鳴るまで押し、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 を押すか電源を切ってください。

お知らせ

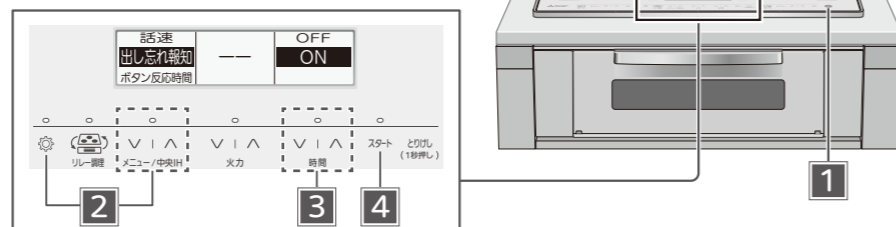
- IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。

出し忘れ報知設定

加熱終了後、食材をすぐに取り出さないと、音声でお知らせする機能の設定をします。
(工場出荷時は、出し忘れ報知「ON」に設定されています)

出し忘れ報知「ON」の場合

- 加熱終了後、扉を開けないと、1分ごとにブザーが鳴ります。
- 鳴っているブザーを消すときは、扉を開けるか、**どかし (1秒押し)** を1秒長押しします。

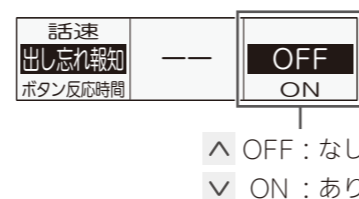


1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 を押し、**∨** **|** **∧** のどちらかを押し、「出し忘れ報知」を選ぶ



3 **∨** **|** **∧** のどちらかを押し、設定する



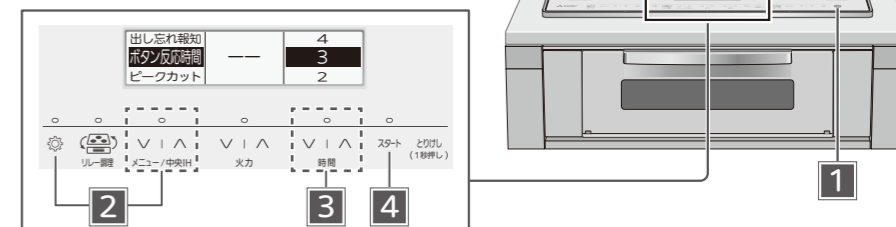
4 を押す (設定完了)

※ を押さないと、設定は変更されません。

■設定が終わったら をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

ボタン反応時間設定

以下の手順に従って反応時間「1」～「10」から選んで、調節してください。
(工場出荷時は、反応時間「3」に設定されています)

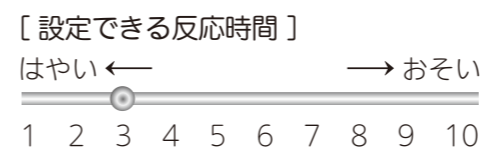


1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

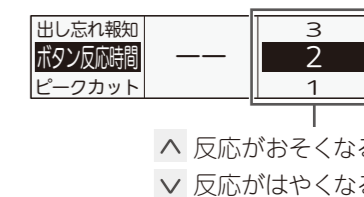
2 を押し、**∨** **|** **∧** のどちらかを押し、「ボタン反応時間」を選ぶ



3 **∨** **|** **∧** のどちらかを押し、反応時間を選ぶ



[例] ボタン反応時間「2」を選んだとき



4 を押す (設定完了)

※ を押さないと、設定は変更されません。

■設定が終わったら をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

お知らせ

- IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。

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」[72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。
- IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。

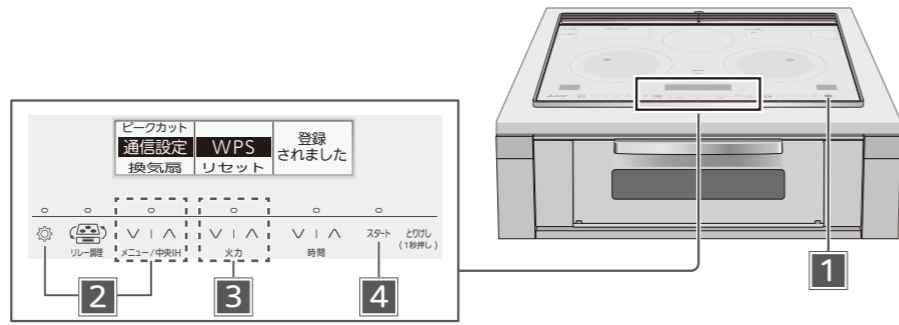
通信設定(WPS / リセット)

無線LANアダプター初期認証(WPS)手順

※WPS : Wifi Protected Setup

- 無線LANアダプター(IHクッキングヒーター本体に内蔵)と無線LANルーターの通信が可能な状態にするため、初期認証(WPS)の設定をしてください。
初期認証(WPS)は、IHクッキングヒーター本体の操作部で操作し設定します。

- 接続に必要な機器・システムについて、詳しくは「三菱IHクッキングヒーターアプリ操作編」、「音声操作編」
<https://www.mitsubishielectric.co.jp/l dg/wink/qr/002/324068>
の取扱説明書をご確認ください。



- 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を「入」にした後、約1分待つ

※無線LANアダプターがIHクッキングヒーター本体に接続されると認識するまでに、約1分かかります。

- を押し、 のどちらかを押し、「通信設定」を選ぶ



- のどちらかを押し、「WPS」を選ぶ

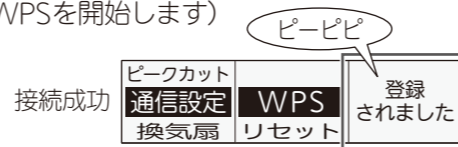


- を押す

- 2分以内に手順 5 の操作をしてください。

- 無線LANルーターの接続ボタン※を数秒間(1秒以上)押す(WPSを開始します)

- 詳しくは、無線LANルーターの取扱説明書をご覧ください。
- ※「接続ボタン」は無線LANルーターによって、名称・位置・操作(長押しなど)が異なります。お使いの無線LANルーターの取扱説明書を確認してください。
- 接続に成功すると、無線LANルーターとの通信が可能となります。
- 接続に失敗したときは、手順 4、5 の操作を再度行う
- ※WPS設定中は、電源を切らないでください。
- ※接続結果が表示されるまで、約1~3分かかります。



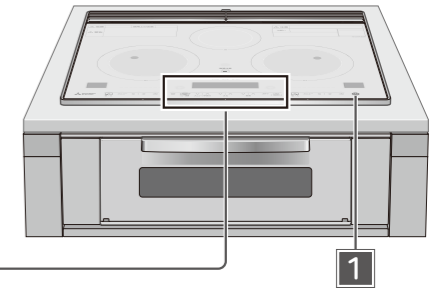
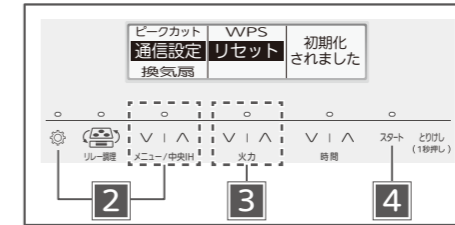
- 設定が終わったら をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

お知らせ

- IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。

無線LANアダプターリセット手順

- 無線接続を切断するには、下記手順に従って操作してください。



- 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

- を押し、 のどちらかを押し、「通信設定」を選ぶ



- のどちらかを押し、「リセット」を選ぶ



- を押す

リセットを開始します。

- リセットに成功すると、通信ができなくなります。
- リセットに失敗したときは、再度手順 4 の操作をしてください。
- ※リセット設定中は、電源を切らないでください。
- ※接続結果が表示されるまで、約1~3分かかります。

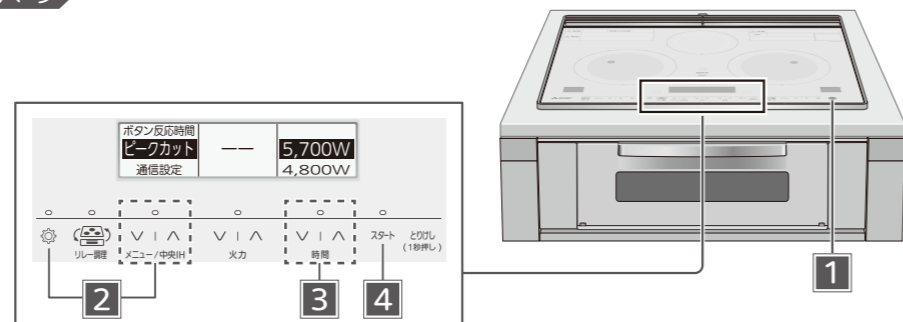


■通信を再開するときは、「無線LANアダプター初期認証(WPS)」の操作をしてください。64ページ

- 設定が終わったら をピーッと鳴るまで押し、電源を切る

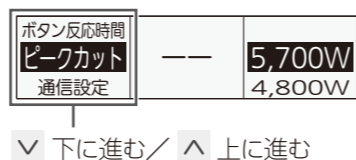
ピークカット設定

総消費電力(5700W、4800W、4000W)を切り替えます。(工場出荷時は5700W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。
 「IHヒーターの火力・使用制限について」85ページ

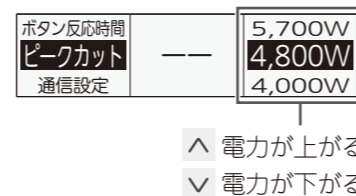


1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 を押し、 のどちらかを押し、「ピークカット」を選ぶ



3 のどちらかを押し、総消費電力を選ぶ



4 を押す (設定完了)

※ を押さないと、設定は変更されません。

[例]4800Wに設定したとき

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 **ピークカット** が表示されます。

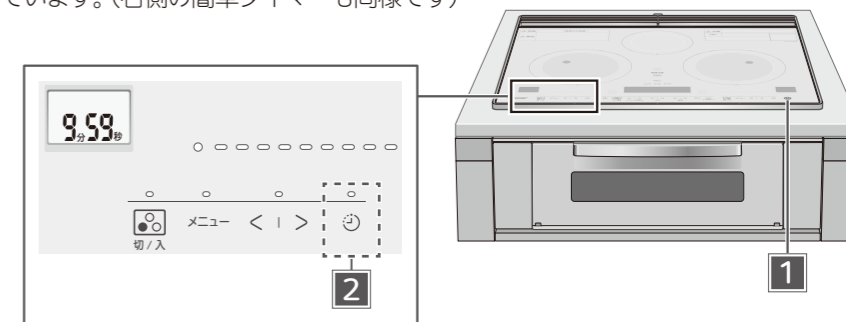
■設定が終わったら をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

お知らせ

●IHヒーター・レンジグリル・中央IHヒーター設定中または使用中は設定できません。

簡単タイマー

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



1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

加熱していないとき	加熱中
2 を押す	2 を押し、約10秒以内に再度 を押す

●簡単タイマーが始まります。



[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 **ピピピピピ**
 1時間(終了時) **ピピピピ**

■一時停止するとき

カウント中に を押す

■一時停止からカウント再開するとき

一時停止中に を押す

■取り消すとき

を約2秒長押しする

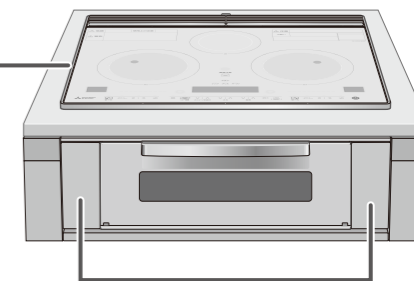
■ をピーッと鳴るまで押して、電源を切る

お知らせ

●切タイマーを使用中は設定できません。
 ●一時停止中、約10分間操作しないと、簡単タイマーが取り消しになります。

お手入れ トッププレート・本体・鍋・フライパン

- 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。
金属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でください。(変色の原因)



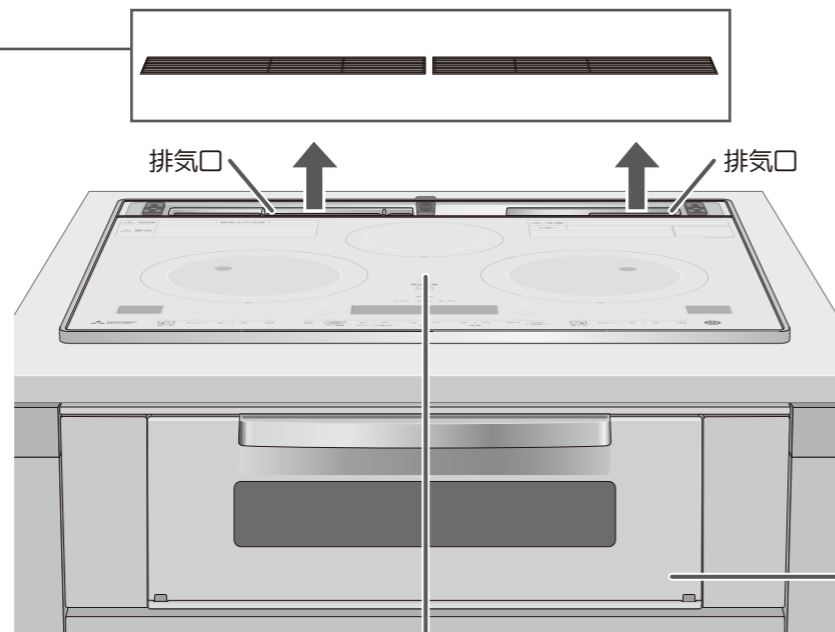
排気カバー

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、加熱が止まる場合があります)
- 排気口にもものを入れないでください。
※ものを落とした場合は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご相談ください。



外 枠

- ▶ 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

お願い

- 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(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)

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

トッププレート・上面操作部

- ▶ 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(キッチン用)を少量つけて、丸めたラップでくり返しかるくこすり取る
その後、しぼったふきんで水ぶきする

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

お願い

- 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)
- クリームタイプのクレンザー(キッチン用)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)

扉

- ▶ 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

鍋・フライパン

- ご使用の鍋の底・外側の汚れも取り除いてください。
(特に揚げ物調理した鍋は、汚れがこびりついたまま使うと、温度制御がうまくはたらかません)

- 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。(汚れがついたまま調理すると、焦げて焼きつき、落ちにくくなる原因)
- 下記のものは使わないでください。(傷・さび・扉のひび・割れ・塗装はがれの原因)
 - みがき粉・クレンザー
 - 金属タワシ・スポンジのナイロン面など
 - 原液のままの台所用中性洗剤
 - アルカリ性や酸性の洗剤
 - 揮発性の溶剤や薬品
 - オープนครリーナー・灯油・ガソリン・ベンジン・シンナーなど

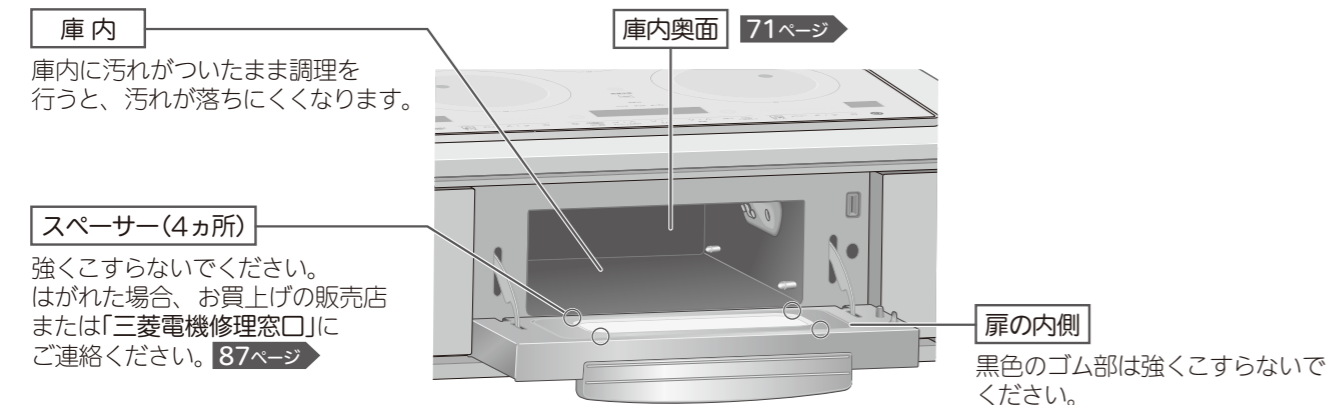
庫内

庫内の上下・両側面には、においを抑える塗装が施されています。

- コーティングを長持ちさせるために、硬いものでこすらない。柔らかい布でふく
- 庫内のにおいが気になるときは、「お手入れ」機能を使う **71ページ**

▶かたい汚れ……………かたくしぼった柔らかい布でふく

▶ひどい汚れ……………薄めた台所用中性洗剤でふき取る
その後、かたくしぼったふきんで水ぶきする(洗剤が残らないようにふく)



庫内奥面(ガラス製)

- 衝撃を加えたり、水をかけたりしない(ひび・割れ・故障の原因)
- 割れたり、ひびが入ったときは、使用を中止し、お買上げの販売店にご相談ください。(火花が出たり、故障の原因)

▶汚れは、ぬれふきんですぐふき取る
(庫内奥面の周囲の黒色のゴム部は強くこすらない)

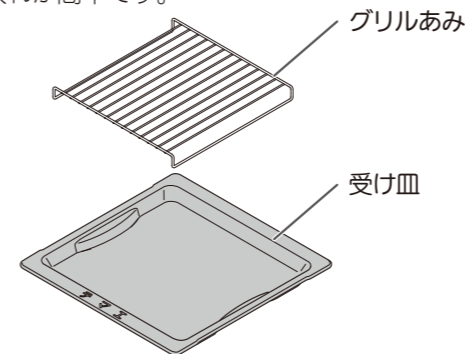
受け皿(表裏面)・グリルあみ

▶薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水気をふく(塩素系洗剤は使わない)

- グリルあみを、食器洗い乾燥機に入れない(塗装が傷つく原因)
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。

汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げ付き・変色の原因

- 汚れはすぐにふき取る
- 受け皿の落ちにくい汚れの落とし方 **70ページ**
- グリルあみの汚れは、クリームタイプのクレンザー(キッチン用)をつけて、こすり落とす
- 受け皿にクッキングシートをのせて使うと、お手入れが簡単です。



お願い

- 皿や容器、受け皿には、あふれるほど食品をのせない
- 皿や容器の底の水滴や汚れをふき取ってから、受け皿にのせる

「お手入れ」機能操作のしかた

- 庫内のにおいが気になるときに行います。
- ヒーターの高温でにおいをやわらげます。

受け皿・グリルあみを取り出し、庫内の油汚れや調理カスをふき取る

1 電源 をピッと鳴るまで押し、電源を入れる

2 扉を開け、庫内にもものがないことを確認してから扉を閉める

3 を押し、 のどちらかを押し、**「お手入れ」**を選び、 のどちらかを押し

4 を約3秒長押しする

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。

※お手入れ機能を取り消すときは、 を約1秒長押しします。

庫内奥面・受け皿に焼きついた汚れの落とし方

- ①ラップを丸める
 - ②クリームタイプのクレンザー(キッチン用)を少量つけて、こすり落とす
 - ③ぬれふきんで、ふき取る
- ※それでも汚れが落ちないときは、ナイロンたわし(研磨剤入り)に水をつけて、こすり落とす
- ※庫内奥面の周囲の黒いゴム部や庫内塗装面にクリームタイプのクレンザーを使うと、傷が付く原因になる

汚れを残さない、焼きつけないために

- カレーや魚など、飛び散りやすい食品をあたためるときは、ラップをかける
- 加熱前に、庫内をかたくしぼったぬれふきんでふく(目に見えない汚れが、レンジグリル加熱・グリル加熱・オープン加熱で焦げて焼きつき、シミのようになることがある)
- 汚れたらすぐにふき取る
汚れたまま加熱を繰り返すと、汚れの焼きつきがひどくなり、落ちにくくなるので、こまめにお手入れする

お願い

- お手入れは、ご使用のたびに行い、汚れたらすぐにふき取ってください。(汚れたままでは汚れが落ちにくくなったり、煙・さび・腐食・扉のひび・割れの原因)
- ※また、庫内奥面(ガラス製)・受け皿(セラミック製)は、素材の性質上、汚れが落ちにくくなる場合があります。こまめにお手入れをしてください。

修理を依頼される前に、次の点をご確認ください。

当社ホームページもご活用ください。



ココモ
“チェック”

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





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



■以下の項目の「処置(操作)方法」をご確認ください。
 それでも改善できない場合は、お買上げの販売店、または三菱電機修理受付センター **87ページ** に点検、修理をご依頼ください。 ※点検のみの場合でも有料となります。

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
--------	-------	----------

電源

本体の電源が入らない (電源ランプが点かない)	以下のことが考えられます。 ・電源ボタンを長押し(約2秒)していない ・IH専用ブレーカーが入っていない	・電源ボタンを「ピッ」と音が鳴るまで長押ししてください。 ・IH専用ブレーカーがOFF(切)になっている場合は、IH専用ブレーカーをON(入)にしてください。 上記を確認しても電源が入らない場合は、IH専用ブレーカーを切り、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ
・使用中にブレーカーが落ちる ・本体の電源を入れるとブレーカーが落ちる	他の電気製品と同時に使用した場合、ご家庭の総電気容量を超え、ブレーカーが落ちることがあります。	・他の電気製品のご使用をお控えいただくか、ピークカット設定を行ってください。 64ページ ・ご家庭の総電気容量を増やしてください。ご契約の電力会社にご連絡ください。
	IH単独で使用しても、漏電ブレーカーやIH専用ブレーカーが落ちる	本体が故障している可能性があります。IH専用ブレーカーを切り、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ

IHヒーター がつかない、火力が弱い

ブザーが鳴り、加熱が止まった (IHヒーターが消えていた)	・鍋なし判定の「火力ランプの2～8が点滅」状態ではありませんか。 (中央IHの場合：中央IH動作ランプが点滅) ・200V IHに適合した鍋を使っていますか。 ・鍋の位置がIHヒーターの中央からずれていませんか。	使用できる鍋をIHヒーターの中央に正しく置いてください。 「IHで使える鍋・使えない鍋」 18ページ
	長時間加熱していませんでしたか。	最後の操作から約45分でブザーが鳴り、自動でIHヒーターが切れます。 「切り忘れ防止機能」 11ページ 長時間の煮込み料理をするときは、「切タイマー」 28～29ページ を使うと便利です。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
IHヒーター がつかない、火力が弱い		
・左右IHヒーターの火力ランプ(2～8)が点滅 ・中央IHヒーターの動作ランプが点滅(鍋なし表示)	・200V IHに適合した鍋を使っていますか。 ・鍋をのせないで加熱を開始していませんか。 ・鍋の位置が、IHヒーターの中央からずれていませんか。	・お手持ちの鍋がIHに適合しているか確認してください。 「IHで使える鍋・使えない鍋」 18ページ ・鍋を中央に正しく置いて加熱を開始してください。 上記確認ののち、お手持ちの全ての鍋を確認頂き、加熱できる鍋が1つでもあれば製品の異常ではありません。 確認しても加熱ができない場合は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ
・お湯を沸かす際に時間がかかる ・調理中、火力が弱くなる ・調理中、火力が上げられない	今まで使えていた鍋が使えなくなった場合は、以下の事が考えられます。 ・鍋底が変形している ・鍋底やトッププレートに汚れがこびりついている	上記確認ののち、お手持ちの全ての鍋を確認頂き、加熱できる鍋が1つでもあれば製品の異常ではありません。 確認しても加熱ができない場合は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ ・貼り付け鍋のような場合、炒め物を強火力で行うと、鍋底が反ったり変形したりしてしまい、使えない鍋と判定される場合があります。 ※炒め物を行う場合は、火力7以下で行ってください。 「火力の目安」 23ページ ・鍋底や、トッププレートのお手入れをしてください。 68～69ページ 上記を確認し、他の鍋が使える場合は、故障ではありません。
・お湯を沸かす際に時間がかかる ・調理中、火力が弱くなる ・調理中、火力が上げられない	調理中、加熱が弱くなる場合は、以下の事が考えられます。 ・高火力で炒め物中ではないか ・鍋底が変形していないか ・排気口がタオルなどでふさがれていないか	「温度過昇防止機能」がはたらいています。 11ページ ・火力が強すぎるとはたらきやすくなります。火力の調整をしてください。 22ページ ・鍋底が変形していないか確認する 18～21ページ ・排気口をふさがない
鍋によって、火力が異なる	火力表示が勝手に下がる、もしくは火力表示を上げようとしても上がらない	2つまたは3つのIHヒーターやレンジグリルを同時に使うと、総消費電力を超えないように、左右IHヒーターの最大火力を自動で調節します。 「IHヒーターの火力・使用制限について」 85ページ 1カ所の使用でも、火力表示が勝手に変わる、もしくは上げようとしても、表示が変わらない場合は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ
中央IHまたはレンジグリルが使えない	中央IHとレンジグリルは同時に使えません。	故障ではありません。鍋の材質・形状・大きさなどによって火力を調整しています。また、同じ鍋でも左右のIHヒーターで加熱状態が異なることがあります。 当社専用天ぷら鍋または当社指定の鍋に約550mL(油量目盛りの500g)まで水を入れ、左右IHヒーターのどちらかの中央に置き、火力9で約2分で沸騰すれば本体は正常です。湯沸かしに時間がかかる場合、ご使用の鍋は火力の入りにくい鍋と思われます。 「IHで使える鍋・使えない鍋」 18ページ

次ページへ


故障かな?と思ったら(つづき) 本体・IHヒーター

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
汚れ／焦げ付き／傷 が気になる		
トッププレートが茶色く変色している また 焦げ付きができた	鍋底が汚れていませんか。	下記ページを参照してお手入れをしてください。 「 お手入れ 」 68～69ページ <ul style="list-style-type: none"> 調理中のこぼれた汁や目に見えない油煙などにより鍋底が汚れます。 ※汚れを放っておくと、ふき取りにくくなります。ご使用の度にお手入れをいただくと、こびりつきにくくなります。
トッププレートに、ヒビ、割れが発生した	IH専用ブレーカーを切って、お買上げの販売店または「 三菱電機修理窓口 」にご連絡ください。 87ページ	

音／煙／におい が気になる

調理中、鍋から「キーン」、「ジー」といった音がする 本体から「ジジッ」と音がする	故障ではありません。 <ul style="list-style-type: none"> 鍋の種類や形状によっては音がして、取っ手などに振動を感じる場合があります。 鍋の置く位置や火力を変えると、音が変わる場合があります。 	
調理中、ファンの音が大きくなったり、小さくなったりする 電源を切ったあとも音がする	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。(運転音の大きさは、ヒーターの火力によって変わります) 電源を切っても一定時間ファンが回ります。	故障ではありません。 運転停止後約10分以上経過してもファンが止まらない場合は、お買上げの販売店または「 三菱電機修理窓口 」にご連絡ください。 87ページ
レンジグリルで調理中、煙が前や排気口から出る	レンジグリルで調理すると、煙が出ます。以下の場合、さらに多く出ます。 <ul style="list-style-type: none"> 換気扇を回していない 庫内が汚れている 受け皿が汚れている 	<ul style="list-style-type: none"> レンジグリル使用時は、必ず換気扇を回してください。 受け皿を奥まで押し込み、扉はしっかり閉めてください。 下記ページを参照してお手入れをしてください。「お手入れ」70～71ページ
(レンジグリル)庫内で発煙・発火がみられた	受け皿にたまった油、調理くずがありませんか。	連続で調理物を焼くときは、受け皿にたまった油、調理くずをふき取ってください。
	庫内や受け皿を、汚れたままご使用になっていませんか。	汚れたまま使用すると発煙発火の可能性があります。5～6回使用するたびに「 お手入れ 」操作を行ってください。「 お手入れ 」 70～71ページ
	食材が(レンジグリル)庫内壁面に触れていませんか。	(レンジグリル)庫内壁面に触れないようにお願いします。
	脂ののった魚などを料理すると、まれに調理物や庫内から炎がでることがあります。万一庫内で発火した場合は、扉を開けると更に炎が大きくなりますので、開けないでください。また、水をかけると故障しますのでかけないでください。まずは、電源を切って、排気カバー全体をぬれたタオルでふさいでください。 8ページ 炎が消え冷めてから庫内のお手入れをお願いします。「 お手入れ 」 70～71ページ	
庫内がおう	何回か使っていると庫内においが残ります。	下記ページを参照してお手入れをしてください。「 お手入れ 」 70～71ページ

操作 ができない

<ul style="list-style-type: none"> 本体の電源は入るが、操作ができない 操作はできるが、加熱ができない 	 チャイルドロック の表示が出ている	チャイルドロックを解除してください。「 ロック(チャイルドロック) 」 58ページ
	デモ の表示が出て、火力ランプは点灯するが、加熱されない	デモ は、店頭展示デモの表示です。解除してください。 81ページ
	電源ボタン以外、他のどのボタンを押しても反応しない場合や上記に該当しないときは、点検が必要です。IH専用ブレーカーを切り、お買上げの販売店または「 三菱電機修理窓口 」にご連絡ください。 87ページ	

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
料理 のでき上がりがよくない		
油の温度が設定温度にならない	以下の場合、油が設定した温度にならない場合があります。 <ul style="list-style-type: none"> 当社指定以外の天ぷら鍋を使っている 指定量外の油量で調理している 一度の調理物が多すぎる 途中で油を追加した トッププレートが熱い状態で、揚げ物を開始した 	
IHヒーターで調理すると食材が鍋に焦げ付く、こびりつく	火力が高いと焦げ付いたり、こびりついたりすることがあります。	調理に合わせて火力を調節してください。※ガスに比べるとIHは火力が強いため、火力にご注意ください。「 焼き物・炒め物のコツ 」「 火力の目安 」 23ページ
	鍋の材質・形状(変形、鍋反りなど)・大きさ・鍋表面の状態などによっては、一部分が焦げやすくなります。	使える鍋を確認してください。「 IHで使える鍋・使えない鍋 」 18ページ ※鍋表面のコーティングがはがれていると、こびりつきやすくなります。
IHヒーターで調理すると焼きムラが出る	鍋の位置がずれていませんか。	鍋の位置を中央に置いて、調理してください。
	予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。	火力「4」～「6」で30秒～1分程度、予熱をしてください。
	鍋の大きさや形状(変形、鍋反りなど)によっては、焼きムラが出ることがあります。	使える鍋を確認してください。「 IHで使える鍋・使えない鍋 」 18ページ
煮込み料理(カレーやおでんなど)が焦げる	火力が強過ぎる場合や、食材の量により焦げ付きやすくなります。	煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。
フライパン適温調理機能で調理すると焼き色が薄いまたは濃い	<ul style="list-style-type: none"> フライパン適温調理機能を選択していますか。 鍋底の直径が小さいフライパンや、鍋底が反っているフライパンは火力が弱くなる場合があります。 フライパンの材質・大きさ・形状・置く位置により、温度が低い場合や、高い場合があります。 	<ul style="list-style-type: none"> フライパン適温調理機能を選択してください。26ページ フライパン適温調理機能で使えるフライパンを確認してください。「フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン」21ページ 「IHで使える鍋・使えない鍋」18ページ

次ページへ 

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
その他		
切タイマーが使えない	<ul style="list-style-type: none"> 調理を開始する前に切タイマーを設定しようとしていませんか。 IHヒーターの揚げ物調理、適温調理で切タイマーを設定しようとしていませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> 調理を開始してから切タイマーを設定してください。「切タイマー」28~29ページ 自動で調理を行うため、切タイマーを設定できません。
電源を切ってもトッププレート高温注意ランプまたはレンジグリル高温注意ランプが赤く点灯している	<ul style="list-style-type: none"> トッププレートや扉が安全な温度に下がるまでは、本体の電源を切ってもランプが点灯しています。 熱い鍋をヒーター部に置いたままにしていませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> トッププレートまたはレンジグリル庫内が冷えるまでお待ちください。 熱い鍋をIHヒーター部に置いたままにすると、ランプが消灯するまでに時間がかかります。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレートや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。
使用していないのに、トッププレートがあたたかい	電源を切っている状態でも本体基板は、わずかに通電されています。そのため、使用していない(高温注意ランプが点灯していない)ときでも、トッププレートの一部(右IHヒーター)に、本体基板の熱が伝わりあたたかくなりますが、故障ではありません。	
<ul style="list-style-type: none"> 吹きこぼした 排気口などに水や煮汁などの液体や、ものが入ってしまった 	水や煮汁などの液体が操作部にかかってしまった場合	吹きこぼした場合は電源を切り、ふき取ってください。その後、使用してみて、本体に異常が見られる場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ
	<ul style="list-style-type: none"> 水や煮汁などの液体が排気口に入ってしまった場合 野菜くずなどが排気口に入ってしまった場合 	<ul style="list-style-type: none"> 排気口に入った液体が、少量の場合は様子を見ながらご使用ください。 お客様自身で排気口内部を清掃することはできません。 次のような場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。87ページ 水や煮汁などの液体が排気口から多量に入ってしまった、製品下部から下に漏れている場合 排気口に入ったものを取り出したい場合 排気口にものが入り、本体から異音や異臭など、異常が発生した場合 点検を希望する場合(※点検のみの場合でも有料となります)
<ul style="list-style-type: none"> レンジフード連動機能がはたらかない 今までレンジフード連動できたのに連動しなくなった 	レンジフード側がレンジフード連動機能に対応していない	<ul style="list-style-type: none"> レンジフードの連動仕様が当社条件に合っているか確認してください。(NECフォーマット周波数38.0kHz) レンジフードの設定を確認してください。 レンジフード連動システム対応のレンジフードについては、レンジフードの取扱説明書を確認いただくか、お買上げの販売店にご連絡ください。
	上面操作部の送信部やレンジフード側の受信部が汚れていたり、送信部にものを置いていませんか。また、直射日光が当たっていたりしていませんか。	<ul style="list-style-type: none"> 汚れはふき取ってください。 送信部に、ものを置かないでください。 ※送信部に、鍋やフライパンの取っ手をかざしたり、顔を近づけたりすると送信できないことがあります。 送信部に直射日光が当たらないようにしてください。 「送信部(3カ所)」14ページ
	レンジフード連動設定が「モード3」になっていませんか。	レンジフード連動設定を確認し、「モード1」か「モード2」に設定してください。 57ページ
	レンジフード側の設定が初期化されていませんか。	レンジフードの取扱説明書を見て再設定していただくか、レンジフードメーカーにご連絡ください。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
正しく動かない		
スタートボタンを押しても作動しない	<ul style="list-style-type: none"> 庫内に食品が入っていますか。 レンジグリルの扉は確実に閉まっていますか。食器などが当たっていませんか。 レンジグリルの高温注意ランプが点灯していませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> 扉を開けて庫内を確認してください。 受け皿を奥まで押し込み、扉をしっかり閉めてください。 レンジグリル庫内が冷えるまでお待ちください。
すぐに加熱が止まる	レンジグリル庫内が熱いとき、レンジグリル光センサーが正しい食品の温度を測れず、加熱を止めることがあります。	扉を開けてレンジグリル庫内が冷めるのを待つか、 「レンジ加熱」「レンジ手動」 で様子を見ながら加熱してください。 36ページ
食品が加熱されない	レンジ加熱のとき、食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか。 「レンジグリルで使える容器・使えない容器」 32ページ	
	スタートボタンを押し忘れていませんか。	
	お知らせ液晶部に 「デモ」 が表示されていませんか。(店頭展示用デモモードになっています)	デモモードを解除してください。 81ページ
	「レンジ加熱」「あたため」 のとき、乾燥したものや、少量(100g未満)のものは、安全のためレンジ出力が低下することがあります。	加熱が不足のときは、 「レンジ加熱」「レンジ手動」 を使い、食品の状態を確認しながら、くり返し加熱してください。 36ページ

音 について

加熱中、加熱終了後に音がする	加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。
	レンジ加熱中、「ブーン」「ジージー」と音がしますが、これはレンジの動作音です。
	加熱中の「カチカチ」「カッチン」などの音は、加熱を制御している音で、故障ではありません。
	熱による膨張、収縮で「ポコッ」、「キシキシ」という音が出ることがあります。
加熱終了後、ブザーが鳴る	電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回り、「ブーン」と音がします。ファンが停止するまで、約10分かかることがあります。加熱時間が短い場合は、加熱終了後にファンが回らないことがあります。故障ではありません。
	「出し忘れ報知」が設定されています。 62ページ 加熱終了後、扉を開けないと、1分ごとにブザーが鳴ります。

表示 について

現在の温度表示が、設定した温度近くになっているのに、なかなか終了しない	現在の温度表示は、食品のおよその平均温度です。まだ温度の低い部分がある場合は、設定温度近くの表示で、しばらく終了しないことがあります。
-------------------------------------	---

次ページへ 

故障かな?と思ったら(つづき) レンジグリル





現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
火花や煙が出る、庫内底面・側面の変色		
火花が出る	金・銀模様の容器、針金など金属を使った容器を使用していませんか。 32ページ	
	アルミホイルを使用していませんか。 32ページ	
	庫内がカラのまま加熱していませんか。	
	食品の量がきわめて少なくありませんか。	
	レンジグリル庫内に汚れ(食品カスなど)がついていませんか。 70ページ	
煙が出たり、いやなおいがする	「お手入れ」機能を使いましたか。 レンジグリル庫内の油を焼き切るため、煙やおいが出ますが、故障ではありません。	
	レンジグリル庫内や扉の内側に食品カス、油などがついていませんか。	レンジグリル庫内のおいが気になるときは、汚れをふき取った後で「お手入れ」機能操作をしてください。 71ページ
食品から煙が出る	食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。(特に、少量や乾いたものは、発煙・発火しやすいので、手動で様子を見ながら加熱してください)	食品が燃え出したら、扉を開けずに電源を切り、排気口カバー全体をぬれたタオルでふさいでください。
受け皿が斑点やシミ状に変色する	受け皿・使用する容器に汚れがついたままレンジグリル加熱・グリル加熱・オープン加熱を行うと、熱により汚れが焼きつき、シミのようになります。	受け皿のお手入れを行ってください。 70~71ページ
受け皿の裏面に小さい点(穴)が数個ある	小さい点(穴)は製造工程時につくものです。性能上問題ありませんので、そのままご使用ください。	
グリル庫内の奥面中央に白い点がある	庫内奥面中央に白い点が見える場合がありますが、性能上問題ありませんので、そのままご使用ください。	

通信設定 について


<ul style="list-style-type: none"> WPS設定ができない 無線LANルーターに接続できない 	WPS※1機能がない無線LANルーターを使っていますか。	無線LANルーターはプッシュボタン方式のもの(接続ボタンがあるもの)で、WPS機能があるルーター※2をご使用ください。WPS以外の無線接続(ペアリング)には対応していません。
	無線LANルーターは「IEEE802.11b/g/n(2.4GHz)」 「WPA2-PSK(AES)」に対応していますか。	ご使用の無線LANルーターが動作確認済みかをご確認ください。※2
	無線LANルーターの電源は入っていますか。	無線LANルーターの電源を入れてください。
	IHクッキングヒーターと無線LANルーターの距離が離れすぎていませんか。	無線LANルーターをIHクッキングヒーターに近づけると、通信が改善する場合があります。
	電波干渉により、通信が一時的に不安定になっている可能性があります。	無線LANルーターやアンテナの向きを調整してください。
	無線LANルーターでSSID(ネットワーク)を隠す設定(ステルス設定)やMACアドレスフィルタリング設定などをしていませんか。	無線LANルーターの設定を確認してください。
	IHクッキングヒーターの電源を入れてから、約1分経過せずに、次の操作をしていませんか。	無線LANアダプターがIHクッキングヒーター本体に接続されたと認識するまでに、約1分かかります。約1分待ってから次の手順を始めてください。

※1 : WPSは、Wifi Protected Setup™による接続を表します。
「WPS」の名称は、AOSSボタン、らくらく無線スタートボタンなどの場合があります。
※2 : 「MyMU」アプリのホームページで動作確認済みのルーターをご案内しております。

■レンジグリルを使用するときは、必ず付属の受け皿を使用してください。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
レンジ加熱 「あたたため」 ごはん・おかずのあたたため		
食品がうまくあたたまらない	食品が金属容器・アルミホイルでおおわれていませんか。レンジ加熱では、金属容器は使えません。	
「あたたため」であたたためても、熱くならない	ふた(陶器やガラス製など)を使っていませんか。赤外線センサーが検知できません。	
	食品を庫内の端に置いていませんか。	食品は庫内の中央に置いてください。
「あたたため」であたためると、熱くなりすぎる	食品の量が多すぎませんか。100g～500gが上手にできる分量です。 ※もう少し加熱したいときは、「延長」と表示されているときに、  で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。	
	食品の量が少なすぎませんか。100g～500gが上手にできる分量です。	
ごはんがぬるい、熱い	 で調節してください。 34ページ	
	食品の量にあった容器を使っていますか。	食品を庫内の端に置いていませんか。食品は庫内の中央に置いてください。
冷凍ごはんがあたたまらない	食品の量にあった容器を使っていますか。	
	食品を庫内の端に置いていませんか。	食品は庫内の中央に置いてください。
ごはんがパサつく	 で調節してください。 34ページ	
	加熱前に水を少しかけると、しっとり仕上がります。	
カレーやシチューが熱くならない、熱いところとぬるいところがある	カレーなどトロみのあるものや煮ものなど、加熱ムラになりやすい食品は、かき混ぜたり、裏返して、 レンジ加熱「レンジ手動」 で様子を見ながら加熱します。 36ページ ※もう少し加熱したいときは、「延長」と表示されているときに、  で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。	
焼き魚の身が飛び散る	ラップをして、様子を見ながら加熱します。	

レンジ加熱 「肉解凍」

食品が煮えた	食品の厚みは均一ですか。	冷凍時に食品の厚みを約3cm以内にそろえてください。
	ラップをはずして解凍しましたか。	
	スチロールトレイを使っていますか。	スチロールトレイがないときは、平皿の上にラップをはずした食品を置いてください。
	冷凍庫から出してすぐ解凍しましたか。	時間がたったり、溶けかけたものは、 レンジ加熱「レンジ手動」(200W) を使い、様子を見ながら解凍してください。 36ページ
	食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。	
解凍不足	食品の量が多すぎませんか。100g～500gが上手にできる分量です。 ※さらに解凍したいときは、「延長」と表示されているときに、  で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。(再度、 レンジ加熱「肉解凍」 は使わない)	

次ページへ▶▶▶

故障かな?と思ったら(つづき) レンジグリル

■レンジグリルを使用するときは、必ず付属の受け皿を使用してください。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
レンジ加熱 「葉菜下ゆで」「根菜下ゆで」		
生っぽいところ、できすぎのところが混在する	じゃがいもなど2個以上ゆでるときは、大きさをそろえてください。ほうれん草などの葉菜類は葉と茎を交互に重ねてください。 ※さらに加熱したいときは、「延長」と表示されているときに、 で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。 (再度、「レンジ加熱」「葉菜下ゆで」「根菜下ゆで」は使わない)	

レンジグリル加熱 グリル加熱 調理

焼き色がつかない	加熱終了後に時間ボタンを押して加熱を延長してください。
焼き色にムラがある	焼き色のムラが気になるときは、加熱途中で食材の前後を入れ替えて、様子を見ながら加熱してください。
食品の裏面が焼けにくい	裏面にも焼き色をつけたいときは、加熱終了後、食品を裏返して様子を見ながら加熱を延長してください。
食品の中央があたたまらない	加熱終了後、「レンジ加熱」「レンジ手動」で様子を見ながら加熱してください。 36ページ
グラタン： 焼くたびに焼き色が違う	チーズの種類・量により焼き色が異なります。様子を見ながら加熱してください。

オーブン加熱 「オーブン」 調理

クッキー： 焼き色にムラがある	生地は厚みや大きさは均一ですか。生地は厚み・大きさを均等にします。
でき上がりが悪い	加熱中、ひんぱんにドアを開閉しませんでしたか。 他の料理ブックを使ったとき、でき上がりがよくないことがあります。温度や時間をかえて、様子を見ながら加熱してください。
焼き色にムラがある	焼き色のムラが気になるときは、加熱途中(加熱時間の約7割経過時)で、食材の前後を入れ替えてください。(入れ替えはできるだけ素早く行ってください)

その他

自動調理がうまくできない	違う分量・作りかたのときは、自動では上手にできません。手動で様子を見ながら加熱してください。 レシピブックのレシピで材料の分量を変えるとき 43, 47ページ
	仕上がりがお好みに合わないときは、 で調節してください。 42, 44ページ 庫内があたたかい状態で調理した場合、食品の加熱が弱いことがあります。加熱が弱いときは様子を見ながら加熱を延長してください。

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。 58ページ
左IH 切り忘れ防止機能で停止しました。 ※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IHヒーターが切れます。 ※IHヒーターの切り忘れ防止機能がはたらきました。 「切り忘れ防止機能」 11ページ	もう一度IHヒーターを入れて、加熱を再開してください。
左IH 火力制限中です。 ※中央・右IHヒーター、レンジグリルも同様です。	2~3つのIH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。 「IHヒーターの火力・使用制限について」 85ページ	
換気扇 ロック おそうじガイド	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	本体の設定状態を保存するメモリーが故障しています。機能の設定や、グリルの焼き色の記憶ができません。 (工場出荷時設定でのご使用は可能です) お買い上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご相談ください。 87ページ
ピークカット 通信設定 換気扇	無線LANアダプターとの通信エラーが発生しています 取扱説明書をご確認ください	お買い上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご相談ください。 87ページ
ピークカット 通信設定 換気扇	無線LANルーターの電源が入っているかなど、通信環境を確認してください。 電波干渉などにより、通信状態が一時的に不安定になっている可能性があります。 また、クラウドサーバーのメンテナンスや障害が発生している可能性があります。 しばらく時間を置いてから確認してください。	
電源が入っています 通信の開始には時間がかかります	主電源を「入」にするたびに、左記の表示が出ます。 WPS設定後、初めて使用する場合や長時間(24時間以上)使用しなかった場合、主電源を「入」にした後、約1分お待ちください。	
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	店頭展示デモ設定になっています。下記の手順で解除してください。 と を同時に約3秒長押しする (ピピピーと鳴って表示部の が消えます。) 電源プラグを抜くことでも解除できます。 ※店頭展示デモの状態は、電源を切っても記憶しています。	

表示記号の意味を調べる

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

■揚げ物機能を使用する場合は、必ず当社専用天ぷら鍋(別売部品 **裏表紙**)をお買上げの販売店で
お買い求めいただくか、当社指定の鍋 **20ページ** をご使用ください。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
U1 (空焼き検知)	鍋などを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し下げて使ってください。 本体が冷えてから使ってください。
U2 (本体内部温度上昇)	内部の温度が異常に高くなっています。 排気口がタオルなどでふさがれていませんか。	ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えてから使ってください。
揚げ物機能を使用したときにはたります	U4 (油温度上昇がおそい/ トッププレートの温度が高い)	鍋底に反りや変形がある。 当社専用天ぷら鍋、または当社指定の鍋を使っていない。 揚げ物機能は、当社専用の天ぷら鍋、または当社指定の鍋を使ってください。 それ以外の鍋では、温度コントロールがうまく行かず、設定した温度からずれることがあります。 「揚げ物調理で使える鍋・使えない鍋」 20ページ
	揚げ物機能を使用して、水(汁物)などを加熱していませんか。	揚げ物以外の調理は揚げ物機能は使用せず、 22ページ の操作を行ってください。
	トッププレートが熱いときに、揚げ物機能を使用していませんか。	トッププレートが冷めてから、揚げ物機能を始めてください。
U5 (油温度上昇がはやい/ 油の温度が高い)	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。	加熱した油を使用せず、常温の油を使用してください。
	揚げ物機能を使用して、炒め物や空焼きをしていませんか。 汚れた油を使っていますか。 鍋の中に、調理かすがたまっていませんか。	揚げ物以外の調理は揚げ物機能は使用せず、 22ページ の操作を行ってください。 新しい油を使ってください。 調理かすを取り除いてから、揚げ物の予熱を始めてください。
フライパン適温調理機能を使用したときにはたります	U6 (フライパンの温度上昇がはやい)	フライパン適温調理機能で使えるフライパンを使用していますか。 フライパン適温調理機能を開始するときに、食材や油を入れていませんか。 予熱中にフライパンを持ち上げたり、移動したりしていませんか。
	フライパン適温調理機能で使えるフライパンを確認してください。 「フライパン適温調理で使えるフライパン・使えないフライパン」 21ページ	
	「フライパン適温調理」 26ページ	

[例] 左IHヒーターで「U5」が表示された



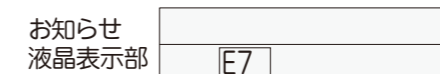
■「E」エラー記号は、故障の可能性があります。
修理の相談・依頼をする場合は、故障の状況と表示部の英数字をご連絡ください。

現象(症状)		原因の確認	処置(操作)方法
左右液晶表示部	お知らせ液晶表示部		
E1	E1	温度センサー異常	お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ ※エラー表示が出ていないヒーターは、修理をお待ちいただいている間もご使用いただけます。
—	E3A	レンジグリル異常	
E4 / E8	E4 / E8	IHヒーター異常	
—	EA	電子部品異常	IH専用ブレーカーをOFF/ONして、再度本体の加熱操作をしてください。 エラーが表示されなくなれば、引き続きご使用いただけます。 再度エラーが表示される場合は、故障の可能性があります。 お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口」にご連絡ください。 87ページ
EE / E5	EE / E5	電源異常	
E0	E0	電子部品異常	
E2	E2	温度センサー異常	
—	E7 / E7C	レンジグリル異常	
—	E9	ファン異常	
—	□には、A, b, J, Lが 表示されます。		
Eb	Eb	高感度光センサー異常、 レンジグリル光センサー異常	
—	EJ	レンジグリル異常	
—	□には、1, 2, 3が 表示されます。		

[例] 右IHヒーターで「E8」が表示された



レンジグリルで「E7」が表示された



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。

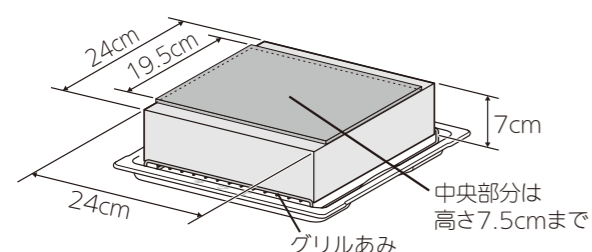
仕様

形名	RE-322SXR		
電源	単相200V(50-60Hz共用)		
総消費電力	5700W (4800W、4000Wと切り替え式)		
IHクッキングヒーター	最大火力	右IHヒーター	3200W
		左IHヒーター	3200W
		中央IHヒーター	1500W
レンジグリル	電子レンジ	消費電力	900W
		高周波出力	500W
		発振周波数	2450MHz
	オープン・グリル	消費電力	1850W
		最大消費電力	1900W
本体大きさ	幅600×奥行531×高さ238(mm) ※取っ手含む奥行559		
レンジグリル庫内寸法(有効)	幅306×奥行311×高さ100(mm)		
質量(重さ)	約27kg		
電源プラグ	2極 接地極付 250V 30A		

庫内に入る大きさ

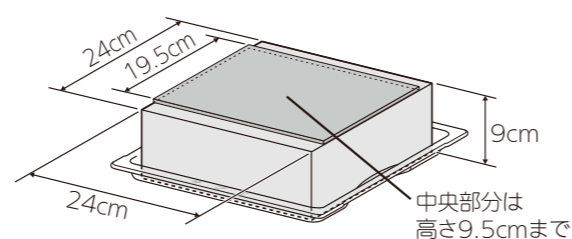
グリルあみありのとき

幅24cm×奥行き24cm×高さ7cmまで入ります。



グリルあみなしのとき

幅24cm×奥行き24cm×高さ9cmまで入ります。



仕様(つづき)

IHヒーターの火力・使用制限について

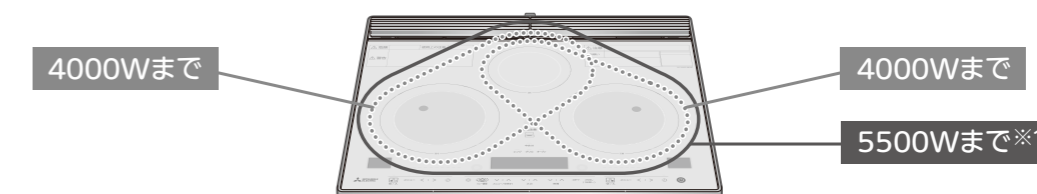
- 各加熱源の消費電力の合計が総消費電力を超えないように、IHヒーターの火力を自動で調節することで電力の使いすぎを抑制します。
2~3つのヒーターを同時に使うと、IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。このとき、IHヒーターの火力を上げようとしても、ブザーが鳴って操作を受けつけません。他のヒーターの火力を下げるか、加熱を停止してから再操作してください。

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。
レンジグリルメニュー、保温、揚げ物機能、適温機能
- 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5700Wに設定しているときは、5500Wまでです。
総消費電力4800W、4000Wに設定しているときは、4800Wまたは4000Wまでです。



- 鍋底やレンジ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。
- 中央IHヒーターとレンジグリル(グリル部)は同時に使用できません。
- 総消費電力を4800W、4000Wに設定しているときは、リレー調理機能は使用できません。

設定情報シールについて

設定情報シールは、無線LAN接続や「MyMU」アプリの設定の際に必要です。大切に保存してください。

もし紛失した場合は、お買上げの販売店または「三菱電機 ご相談窓口」にお問い合わせください。お問い合わせの際は保証書が必要となりますので、保証書も大切に保存してください。保証書がない場合は、再設定手続きが必要なため、保証期間内でも有料とさせていただきます。



修理の前に・・・

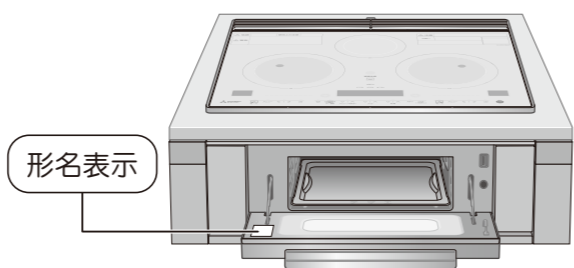
延長保証制度

有料にて保証期間を延長する制度です。
 (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30分～午後5時(土日祝祭日、年末年始および所定の休業日を除く))

修理を依頼される時は、必ずお知らせください。

●ご連絡いただきたい内容

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



保証とアフターサービス

■保証書(別添)

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

保証期間
 お買上げ日から1年間です。
 ただし、マグネトロン部分は2年間です。
 保証期間内でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
 ただし、受け皿・グリルあみ・レンジグリルIH専用フライパンは消耗部品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

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

■ご不明な点や修理に関するご相談は

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

■修理を依頼される時は(出張修理)

- 「故障かな?と思ったら」72~83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IH専用ブレーカーを切ってから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

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

●保証期間が過ぎているときは

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

●修理料金は

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

●修理部品は

部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

■廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

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

ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

取扱い・修理のご相談は、まずお買上げの販売店へ

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

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報の取り扱いについて

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

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

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

携帯電話・PHSの場合
TEL 0570-077-365 (有料)

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

修理窓口 家電品の修理の問合せ・修理の依頼

受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル 0120-56-8634 (無料)
 パソコン・スマートフォン www.melsc.co.jp
 2次元コードでも簡単にアクセスできます。

携帯電話・PHSの場合
TEL 0570-01-8634 (有料)

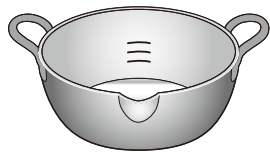
FAX 0570-03-8634 (有料)

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。
 ●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。

別売部品、消耗部品を購入するとき

別売部品・消耗部品の購入は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

三菱IHクッキングヒーター



●当社専用天ぷら鍋（別売部品）

品番：CS-T22
品名：専用天ぷら鍋

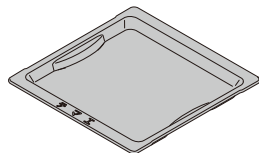
はじめてお使いになるときに

- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、すすいで水気をよくふき取ってから使ってください。
※水に浸けたままにしたり、スポンジのナイロン面や、たわしなどの硬いものは使わない（さびの原因）
- 取っ手に破損部分や、取り付け部のガタツキなどないか、安全を確認してから使ってください。
- 揚げ物調理以外に使わないでください。



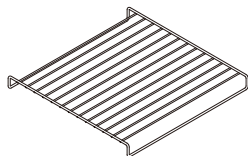
●レンジグリルIH専用フライパン（取っ手着脱式）（消耗部品）

品番：CS-REPAN
品名：レンジグリルIH専用フライパン



●受け皿（消耗部品）

品番：M26 789 340D
品名：受け皿



●グリルあみ（消耗部品）

塗装あり
品番：M26 797 349
品名：グリルあみ

お客さま便利メモ サービスを依頼される ときに便利です	ご購入年月日	ご購入店名
	年 月 日	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。	
	<table border="1"> <tr> <td> こんな症状はありませんか <ul style="list-style-type: none"> ●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感じる。 ●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。 </td> <td> ご使用中 止 事故防止のため、専用プレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。 </td> </tr> </table>	こんな症状はありませんか <ul style="list-style-type: none"> ●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感じる。 ●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。
こんな症状はありませんか <ul style="list-style-type: none"> ●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感じる。 ●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。 	ご使用中 止 事故防止のため、専用プレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。	

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