

三菱 **IH** クッキングヒーター

# 取扱説明書 〈家庭用〉

形名

# CS-H28B

## 製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。

[www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage](http://www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage)



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

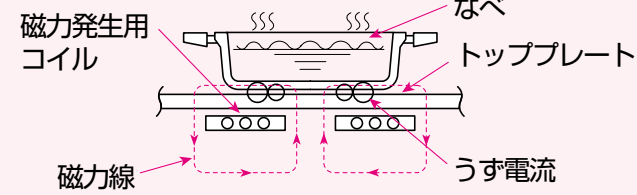
※この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.  
No servicing is available outside of Japan.

# 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。



## 安全機能について

### ■空焼き自動停止機能

IHヒーターで温度が上がりすぎたときにはたります。 (右IHヒーターのみ)

### ■高温注意ランプ

ヒーター使用中、トッププレート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。  
※電源スイッチを切った後も、トッププレートが熱い間は点灯してお知らせします。

### ■小物検知機能

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

### ■なべなし自動停止機能

なべを置かなかったり、はずしたままにすると約1分後に自動的に通電が停止します。  
(右IHヒーターのみ)

### ■切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れても最終操作後から約45分がすぎると、ブザーが鳴り自動的に通電が停止します。  
※揚げ物キー使用時は、安全のため、揚げ物キーを設定したときから約45分で通電が停止します。

### ■温度過昇防止機能

なべ底が高温になりすぎると、自動的に火力をコントロールします。

(特に炒めものなどの予熱時などにはたらくことがあります。)

※温度が下がると自動的に加熱し始めます。  
※空焼きなどの異常時には通電を停止します。  
(右IHヒーターのみ)

### ■地震感知機能

約震度5以上のゆれを感知するとすべての動作が自動停止し、電源が切れます。

※自動停止後は再度電源を「入」にすると使用できます。

## 左ヒーター

ラジエントヒーターなので、今お使いのなべのほとんどが使用可能。

## 右IHヒーター

揚げ物専用の油温度調節機能と2500Wの火力で簡単・スピーディに調理。

この取扱説明書では次のように表します。

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

# もくじ

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
- 操作部 ……9
- 付属品 ……9

使えるなべ・使えないなべ ……10～11

使いかた ……12～17

- 加熱調理をする [右IHヒーター] ……12～13
- 揚げ物調理をする [右IHヒーター] ……14～15
- 加熱調理をする [左ヒーター] ……16～17

お手入れ ……18～19

故障かな?と思ったら ……24～25

保証とアフターサービス ……26～27

仕様 ……裏表紙

ヒーターの火力・使用制限について…裏表紙

お料理ノート ……20～23

### ■加熱調理



- 肉じゃが ……21
- 茶わん蒸し ……21
- ハンバーグ ……22
- 野菜炒め ……22

### ■揚げ物の調理

- 天ぷら ……23

# 安全のために必ずお守りください

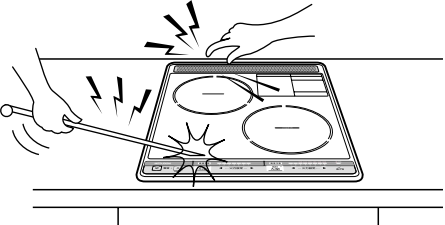

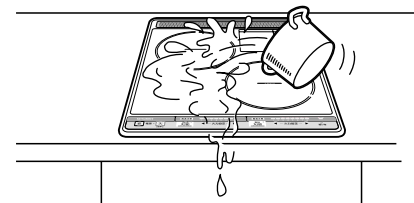
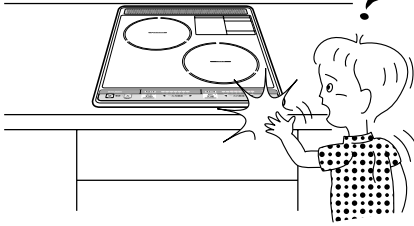



■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

 <b>警告</b>	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
 <b>注意</b>	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

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

**警告**

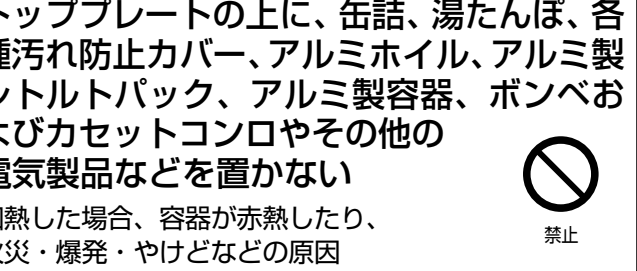
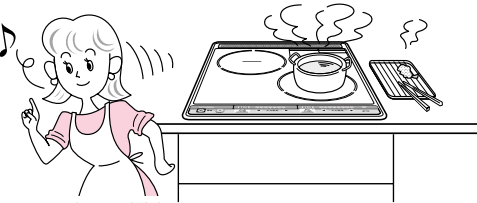
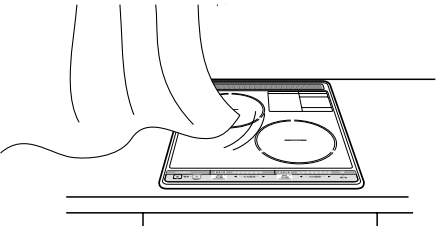
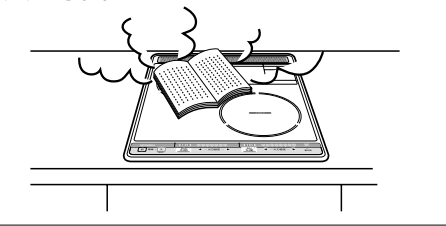
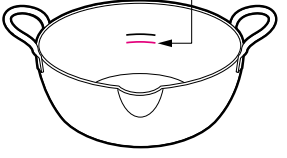
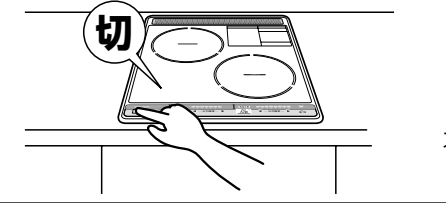


<p><b>水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる</b></p> <p>特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。やけど・けがの原因</p> 	<p><b>排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 排気口に指を入れない</b></p> <p>火災・感電・けがの原因</p> 
<p><b>分解・改造・修理はしない</b></p> <p>火災・感電・けがの原因 修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。</p> 	<p><b>本体（排気口など）に水をかけない</b></p> <p>漏電・ショート・火災・感電・故障の原因</p> 
<p><b>子供など取り扱いに不慣れなかただけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない</b></p> <p>感電・けが・やけどの原因</p> 	<p><b>異常・故障時には、ただちに使用を中止する</b></p> <p>火災・感電・けがの原因 ※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。</p> <p><b>【異常・故障例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>こげくさいにおいがする</li> <li>触れるとビリビリ電気を感ずる</li> <li>トッププレートにひびが発生した</li> <li>その他の異常、故障がある</li> </ul> 
<p><b>炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>そばを離れない</li> <li>加熱しすぎない（予熱の火力は弱めにする）</li> </ul> <p>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</p> 	<p><b>なべなどの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない</b></p> <p>なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しくはたらかず発煙・発火の原因 ※各種汚れ防止カバーとは、トッププレートとなべやフライパン等との間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの。</p> 

**警告**

**揚げ物調理について**

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















火災の原因




<p><b>トッププレートの上に、缶詰、湯たんぽ、各種汚れ防止カバー、アルミホイル、アルミ製レトルトパック、アルミ製容器、ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品などを置かない</b></p> <p>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</p> 	<p><b>揚げ物調理中はそばを離れない</b></p> 
<p><b>可燃物を近づけない</b></p> <p>火災・やけどの原因 ※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や排気口の上に置かない。</p> 	<p><b>必ず当社専用天ぷらなべを使う</b></p> <p><b>なべ底がそったり変形しているものは使わない</b></p> <p>（なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う）</p> <p style="text-align: center; color: red; border: 1px solid black; padding: 2px;">使用不可</p>
<p><b>左ヒーターの上になべ以外の物を置かない</b></p> <p>火災の原因</p> 	<p><b>油の量は約0.6リットル（約500g）未満では調理しない</b></p> <p>約0.6リットルのめやす</p> 
<p><b>使用後は電源スイッチを「切」にする</b></p> <p>火災の原因 ※長期不在のときは、専用回路のブレーカーを「切」にする。</p> 	<p><b>当社専用天ぷらなべは加熱部の中央に置く</b></p> <p>※汚れ防止カバーは使用しない</p> <p><b>右IHヒーターの揚げ物キーを使う</b></p> <p>※左ヒーターを使うと油温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて発煙・発火・火災の原因</p>
<p><b>高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部に触れない</b></p> <p>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。</p> <p>高温注意ランプ点灯中</p> 	<p><b>トッププレートに衝撃を加えない</b></p> <p>万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電の原因 ※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを「切」にして修理を依頼する。</p> <p>（トッププレートはガラス製です。上にのったり、物を落としたりしないでください。また、傷がつくと割れの原因になります。）</p> 

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

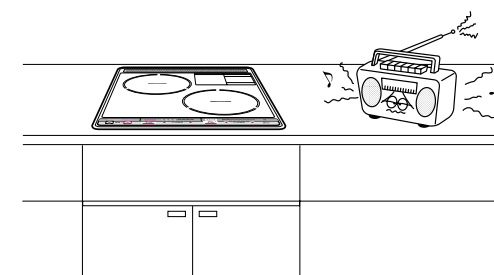
[つづき]

⚠ 注意	
本体前方に物を置かない 火災の原因  禁止	右IHヒーターで2つ以上のなべなどを加熱しない 異常加熱したり、安全機能が正しくはたらかず、発煙・発火・やけどの原因 本体故障・なべのそり・変形の原因  禁止
左ヒーターの上に直接食材をのせて焼かない 発火・異常動作の原因  禁止	空だきをしたり、加熱しすぎない なべの温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因 なべのそり、変形、トッププレートの破損の原因  禁止
右IHヒーター・左ヒーターの上に下記のものを置いたまま通電しない ・排気カバー ・スプーンなどの金属製小物 加熱してやけどの原因  禁止	火気を近づけない 感電・漏電の原因  禁止
なべを不安定な状態で使用しない トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因  禁止	操作部や火力表示ランプの上に、高温のなべなどを置かない 熱により操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因  禁止
	調理以外の目的で使用しない 火災の原因  禁止
排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、なべの取っ手を近づけない キッチンや本体内部が過熱して火災・やけど・故障の原因  禁止	使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので手を触れない やけどの原因 ※トッププレートが熱いときは「高温注意ランプ」が点灯してお知らせします。  接触禁止
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。  医師と相談	なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない やけどの原因  接触禁止
	お手入れは冷えてから行う やけどの原因 

⚠ 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  禁止	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 (→23ページ「油の飛び散りを少なくするために」)
油煙が多く出たら電源スイッチを「切」にする 油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因  スイッチを切る	 油に注意

## お願い

- 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。
  - ・キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消えるおそれがある。）
  - ・ラジオ、テレビ、補聴器など（受信障害、雑音や音が小さくなる原因）
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。（磁力線により本製品が故障する原因）
- なべ底面やトッププレートに水や油等がついたまま使用すると、なべが動いたり回転することがあります。なべ底やトッププレートはよくふいてからお使いください。
- 害虫（ゴキブリ）などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。適切な環境下でご使用ください。
- 市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わないでください。（本体故障の原因）  
 ※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材のなべを加熱するもの。

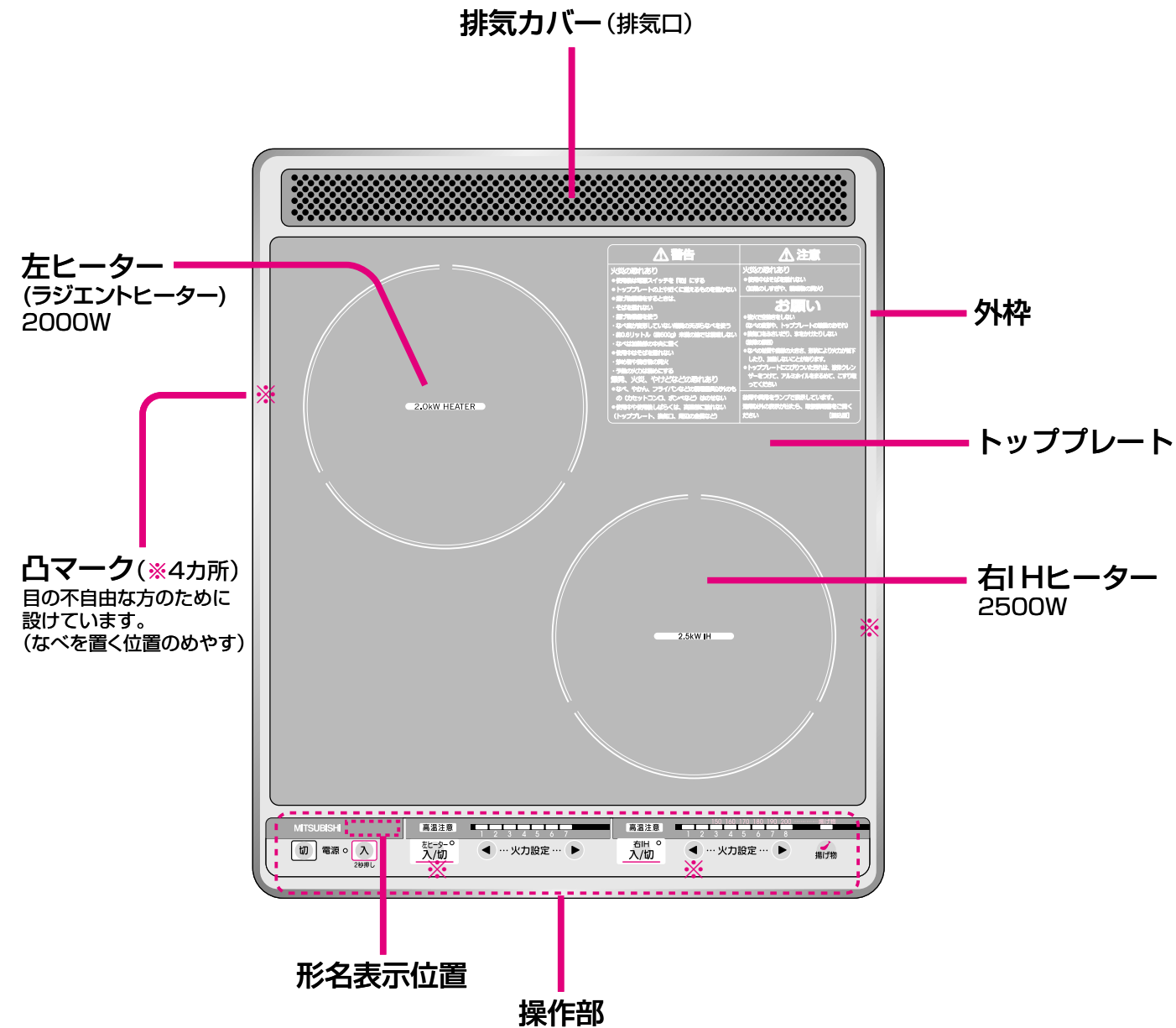


- 多量にふきこぼした場合、キャビネット（本体下側）にふきこぼしたものがたれることがあります。この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。
- 排気口に水などの液体が入った場合、故障の原因になることもあります。多量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。
- なべ底・トッププレートについた汚れや異物は落としてから調理してください。（トッププレートが汚れる原因。また、汚れや異物などがついたまま調理すると、なべ底とトッププレート（ガラス面）がくっつき、割れの原因）

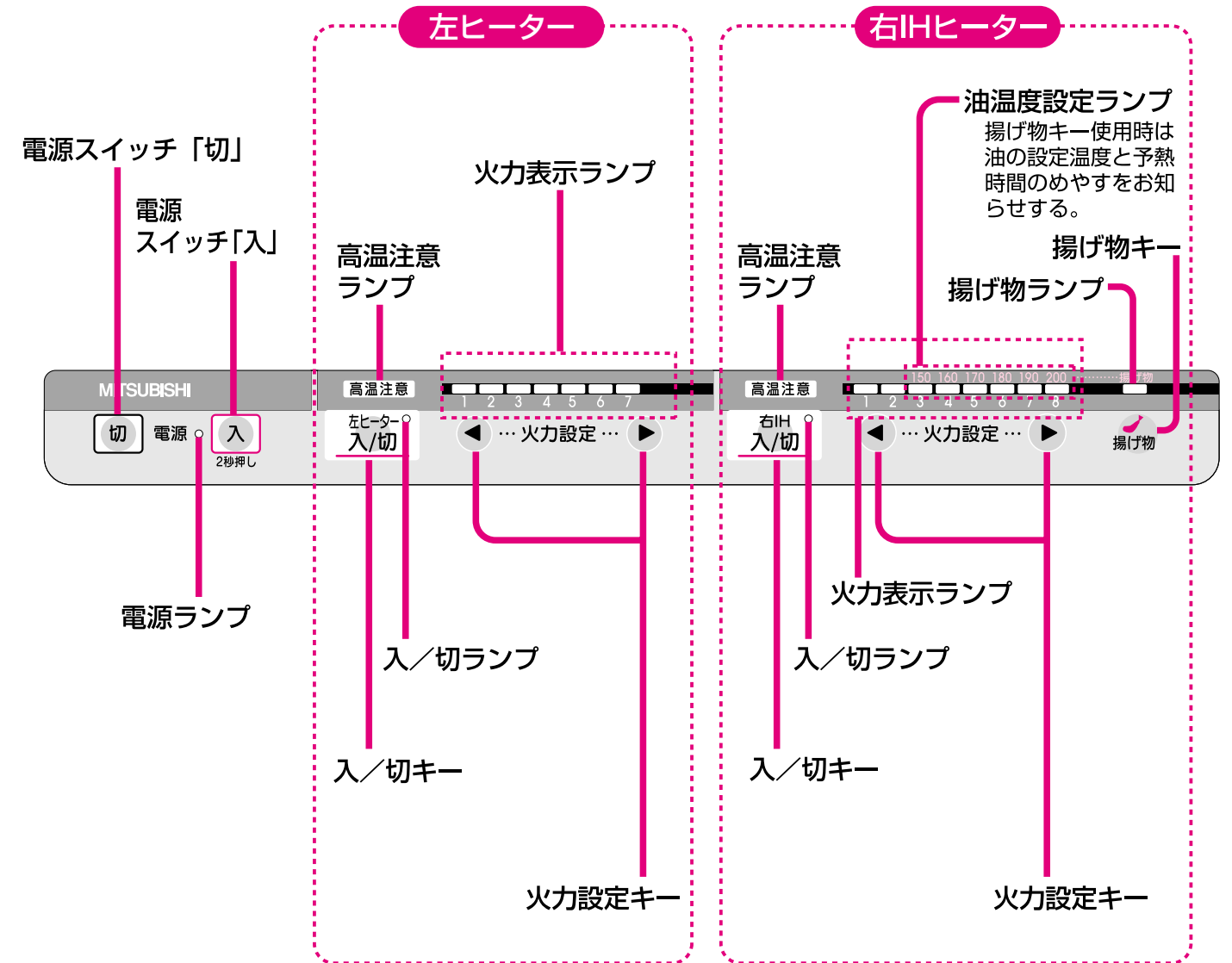
安全のために必ずお守りください

# 各部のなまえ

## 本体



## 操作部



各部のなまえ

### ⚠ 注意

操作部や火力表示ランプの上に高温のなべなどを置かない  
(熱により操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因)

### お知らせ

- 火力調節や油温度設定のめやすに基準火力/温度を設けています。基準火力/温度ではブザーが長めに鳴ります。  
右IHヒーター……………「4」  
左ヒーター……………「4」  
揚げ物の油温度設定……………「180」℃
- 火力の最小・最大・基準火力以外はブザーが鳴りません。

## 付属品

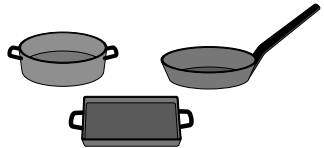

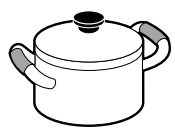



### 専用天ぷらなべ [1個]



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

# 使えるなべ・使えないなべ

## なべの材質

なべの種類	右IHヒーター	左ヒーター
<b>■鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー(耐熱性)</b> 	○ ●ホーローなべは、空焼きしたりこげつかせないようにする。(ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因)	○ ●ホーローなべは、空焼きしたり、こげつかせないようにする。 ●ホーロー加工された魚焼器・あみは使えない。 (ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因) 
<b>■ステンレス</b> 	○ 18-0 ※磁石がよくつく。 △ 18-8 18-10 ●火力が弱くなる。 ●厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある。	○
<b>■多層なべ</b> <b>■貼り付くなべ</b> (なべの底にステンレスなどを貼り付けている) <b>■溶射なべ</b> (なべの底に鉄などをコーティングしている)	△ ●火力が弱くなったり、使えないものがある。 ※多層間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。 ●なべの底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。	○
<b>■陶磁器</b> (土なべなど) 	× ●「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。 ※形状などによっては、本製品が故障します。	△ ●土なべの底に脚があるものは、加熱できない。 ●土なべを引きずらない。 (土なべの底でトッププレート(ト)を傷つけ、割れの原因)
<b>■銅、アルミ</b> 	×	○
<b>■耐熱ガラス</b> 	×	△ ●超耐熱ガラス製なべ以外は使えない。 (割れることがある)

## 警告

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

## なべの形状

右IHヒーター	左ヒーター
○ ■底が平らで、底の平らな部分の直径が12~27cmのもの ●27cm以上のものは、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがある。 ※左ヒーター・右IHヒーターを同時に使う場合は、なべ底部の最大直径は24cmになります。 ※圧力なべも使えます。(IHヒーターは、火力が強いのので火力を上げすぎないでください。)	○ ■底が平で厚手のもの ■底の平らな部分の直径が12~27cmのもの
× ■底に約3mm以上のそりや脚があるもの ■底の丸いもの(中華なべなど) ■底の直径が12cm未満のもの ※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。	× ■底に3mm以上の凸凹があるもの(ラジエントヒーターの温度調節機能がはたらき、ヒーターが赤くなったり消えたりするため調理が上手にできない)
<b>お知らせ</b> ●底がうすいものは、底が変形することがあります。低めの火力で使ってください。 ●底がうすいものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。	

## 新しいなべを購入するときは…



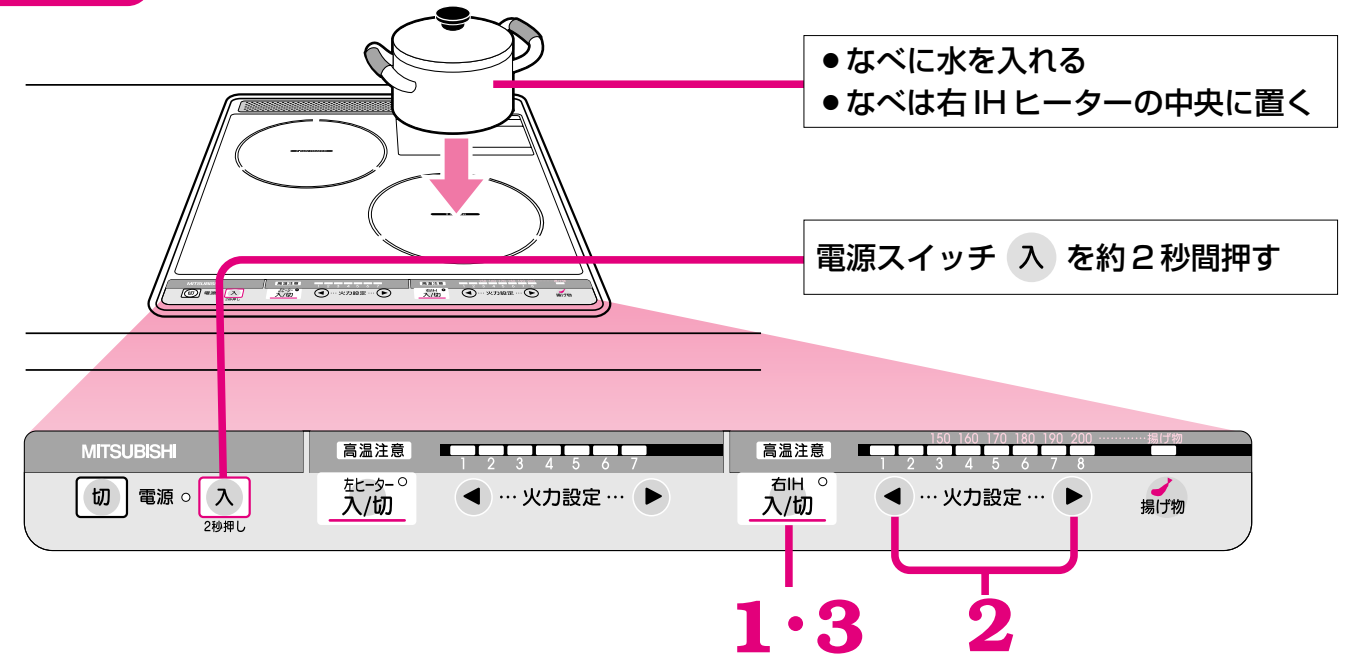
- 左記マークのあるなべをおすすめします。  
 ※財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。  
 ※100V対応のなべは使えません。
- 左記マークのないなべは「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。

## お知らせ

- 同じ火力設定でも、なべの材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

## IHヒーターで使えるなべの見わけかた

### 準備

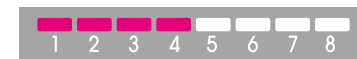


1 右IH 入/切 を押す

2 …火力設定… のどちらかを押す

### 使えるなべ

右IHヒーター火力表示ランプが点灯。なべが加熱されます。



※使えるなべと見わけても、材質や形状によって火力が弱くなる場合があります。

### 使えないなべ

右IHヒーター火力表示ランプが点滅。なべなし自動停止機能がはたらい、なべは加熱されません。



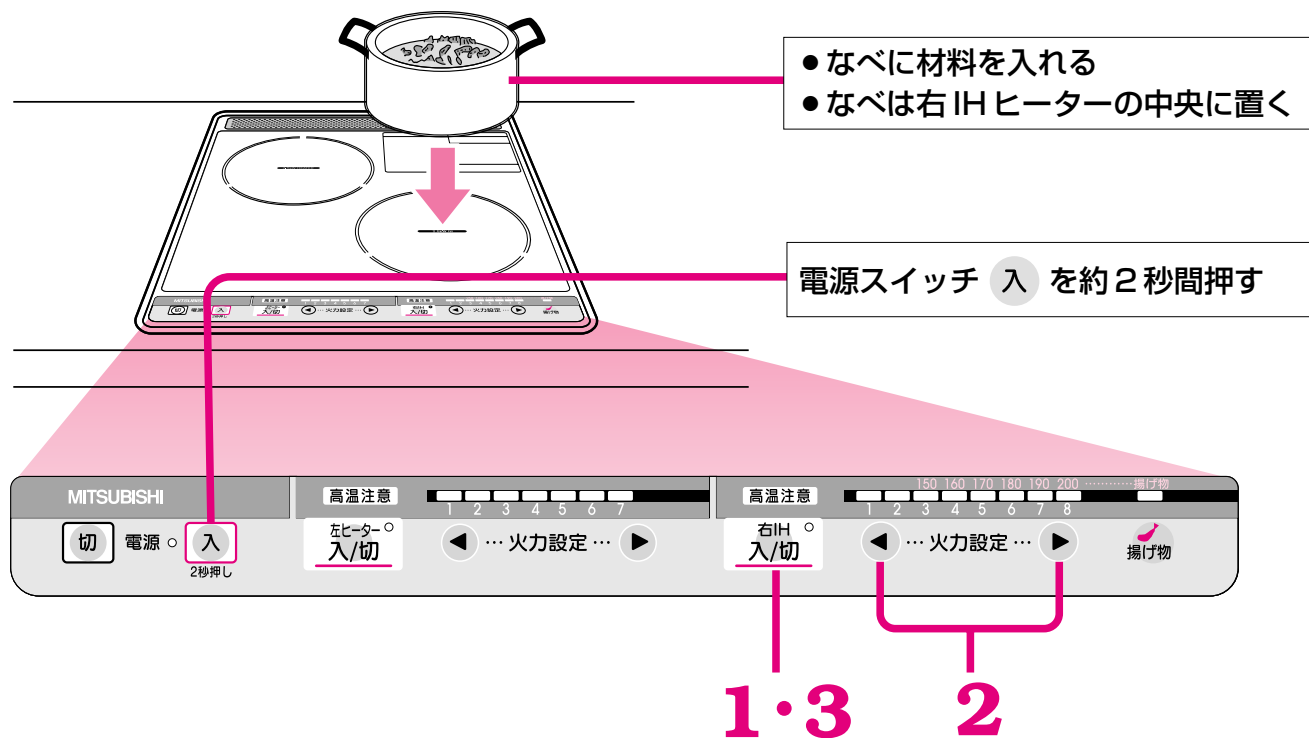
※約1分後にブザーが鳴って、自動的にヒーターが切れます。

3 確認が終わったら 右IH 入/切 を押す

電源スイッチ 切 を押す

# 加熱調理をする [右IHヒーター]

## 準備



## 1 **右IH 入/切** を押す

安全のため「入/切キー」を押しただけでは、なべは加熱されません。

## 2 **…火力設定…** を押して火力を選ぶ

はじめは、「4」(750W) で加熱が始まる



加熱がはじまります。

使いかた

## 調理をする

## 3 調理が終わったら **右IH 入/切** を押す

トッププレートが熱いときは高温注意ランプが点灯します。

電源スイッチ **切** を押す

電源スイッチを切っても、本体内部が熱いうちは、冷却ファンが回ります。

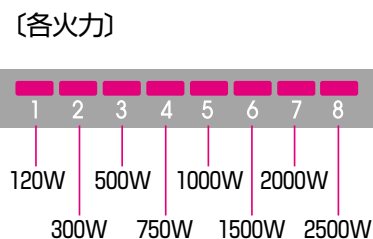
### 警告

- 水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる  
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。(やけど・けがの原因)
- 炒め物と焼き物をするときは
  - ・そばを離れない
  - ・加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)  
(油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因)

### 注意

- なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない  
(やけどの原因)
- ※右IHヒーターと左ヒーターを同時に使用した場合、右IHヒーターにのせたなべの取っ手が左ヒーター側に向いていると、左ヒーターの熱で取っ手が熱くなるので注意する。

### 右IHヒーター火力



### お知らせ

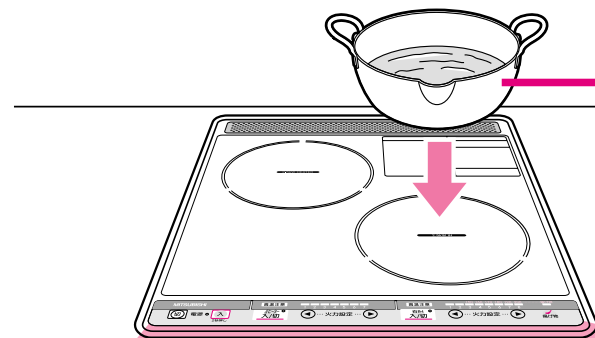
- IHヒーターの使いはじめに、本体内部にある磁力発生コイルからにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。  
(磁力発生用コイル→P.2)  
(「IH電磁誘導加熱」とは)

### お願い

- 煮込み料理をするときは、火力を弱めにし、ときどきかきまぜてください。  
(こがさない)  
具材(特に大根、じゃがいも、こんにゃくなど)がなべ底にはりついて、部分的にこげつくことがあります。こげついた部分が空焼きのようになります。ホーローなべでは、なべ底のホーローがとけてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷つき・割れ・変色の原因になります。

# 揚げ物調理をする [右IHヒーター]

## 準備



- 専用天ぷらなべを使う
- 油を入れ、なべを右IHヒーター中央に置く
  - ・約0.9リットル(約800g)入れてください。
  - ・約0.6リットル(約500g)以下に減ったら、足してください。



電源スイッチ **入** を約2秒間押す

1・4 3 2

## 警告

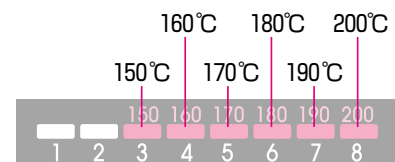
- 必ず当社専用天ぷらなべを使う
- ※なべ底がそったり変形しているものは使わない (なべ底のそりは0.5mm以下のものを使う)
- 油の量は約0.6リットル(約500g)未満では調理しない
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 当社専用天ぷらなべは加熱部の中央に置く
- ※汚れ防止カバーは使用しない
- 右IHヒーターの揚げ物キーを使う (火災の原因)

## お願い

- なべ底・トッププレート(加熱部)に異物や汚れがついているときは、落としてから調理してください。
- 専用天ぷらなべに油を入れてから揚げ物キーを設定してください。
- 調理中、天ぷらなべの中にたまった調理かすは、こまめに取り除いてください。なべ底に調理かすがたまっていると、温度調節が正しくできません。

## 油温度のめやす

※説明のためにすべて点灯してあります。



- 設定できる油温度はめやすです。
- 専用天ぷらなべの状態、油の量や種類によって、実際の油温度とは異なることがあります。

## お知らせ

- 揚げ物キーを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。(安全のため、エラーで調理を中止することがあります。)
- 予熱中や調理中に、専用天ぷらなべから「キーン」のような金属音がすることがありますが、異常ではありません。
- 調理中に油の追加・調理物の投入をして油温度が下がっても、予熱中を表すランプの点滅はしません。
- トッププレートが熱いときに揚げ物調理をすると、油温度が低いうちに予熱完了のお知らせをすることがあります。
- 油量検知がはたらいて揚げ物調理が停止することがあります。(→P.25「U5」参照)

## 1 右IH 入/切 を押す

安全のため「入/切キー」を押しただけでは、なべは加熱されません。

## 2 揚げ物 を押す

設定温度は自動的に「180」℃になる



ランプの点滅は、2段階で早くなります。予熱完了までのめやすにしてください。

## 3 …火力設定… を押して油温度を設定する

例：「190」℃に設定した場合



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です

設定温度までの所要時間は約10分です。  
※設定めやす温度180℃、油量約0.9リットル(約800g)の場合。

調理中も設定温度が変わられます。調理具合に合わせて加減してください。設定温度を変更すると再び予熱表示をはじめます。

## 調理をする

- 調理中、調理後の専用天ぷらなべの取り扱いは、市販のミトンなどを使って、両手で行ってください。(やけどの原因)

## 4 調理が終わったら 右IH 入/切 を押す

トッププレートが熱いときは高温注意ランプが点灯します。

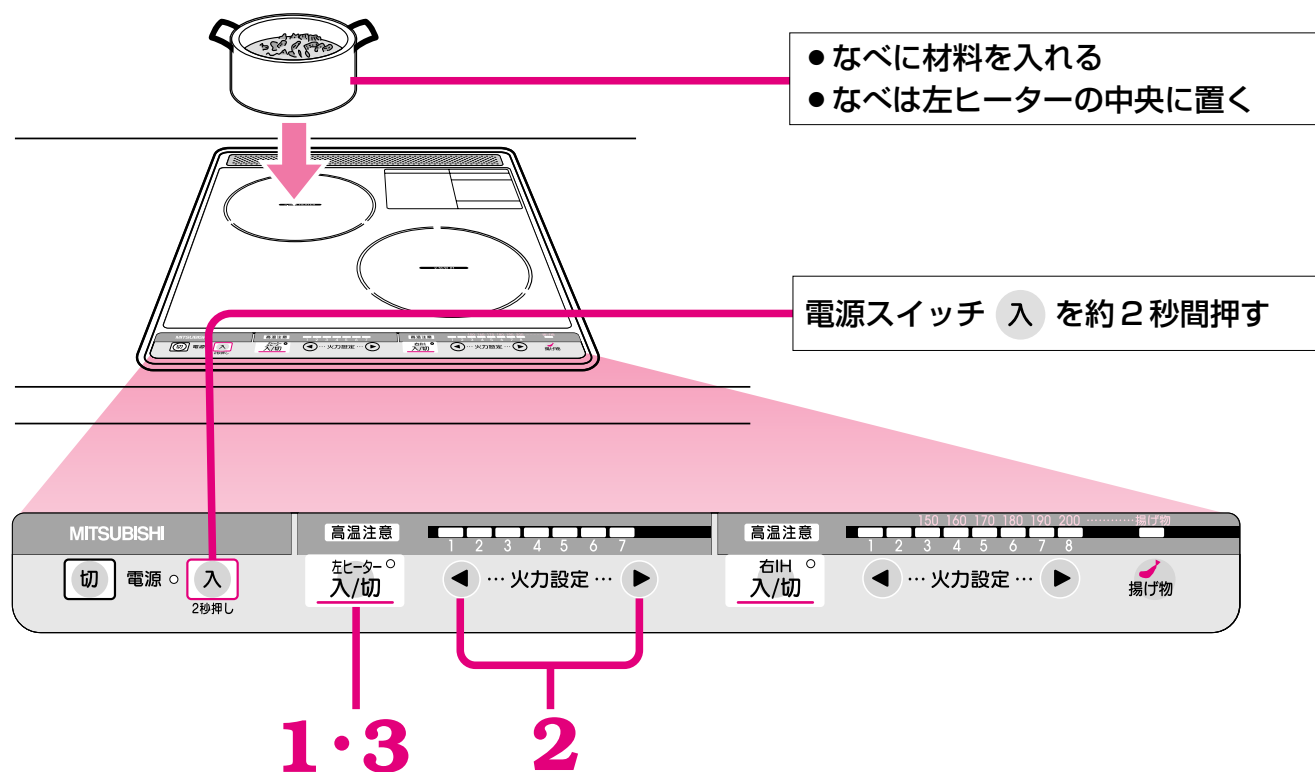
電源スイッチ **切** を押す

電源スイッチを切っても、本体内部が熱いうちは、冷却ファンが回ります。



# 加熱調理をする [左ヒーター(ラジエントヒーター)]

## 準備



## 1 **左ヒーター入/切** を押す

安全のため「入/切キー」を押しただけでは、なべは加熱されません。

## 2 **…火力設定…** を押して火力を選ぶ

はじめは、「4」(750W) で加熱が始まる



加熱がはじまります。

使いかた

## 調理をする

## 3 調理が終わったら **左ヒーター入/切** を押す

トッププレートが熱いときは高温注意ランプが点灯します。

電源スイッチ **切** を押す

電源スイッチを切っても、本体内部が熱いうちは、冷却ファンが回ります。

### 警告

●水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる

特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。(やけど・けがの原因)

●炒め物と焼き物をするとき

・そばを離れない

・加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)

(油の温度が急激に上がり、発煙・発火の原因)

●左ヒーターでは揚げ物調理はしない

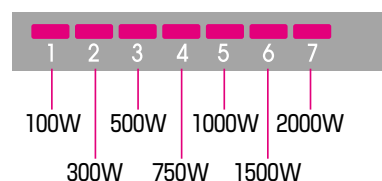
(発煙・発火・火災の原因)

### お願い

●トッププレートにしょうゆや調味料がたれたときは、トッププレートが冷めたら、すぐにふき取ってください。放置したまま使用すると、トッププレートが変色することがあります。(機器の性能に問題はありませぬ)

### 左ヒーター火力

[各火力]



### お知らせ

●左ヒーターはヒーター(2000W固定)を入り切りして火力調節しています。このとき左ヒーターがついたり消えたりすることがありますが異常ではありません。

●火力が弱い場合は、ヒーターが赤くなりませんので、ご使用の際はご注意ください。

●左ヒーターは発熱(赤熱)し、トッププレートの表面が高温になります。使用中、使用後はトッププレートに触れないでください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

# お手入れ

お手入れは、

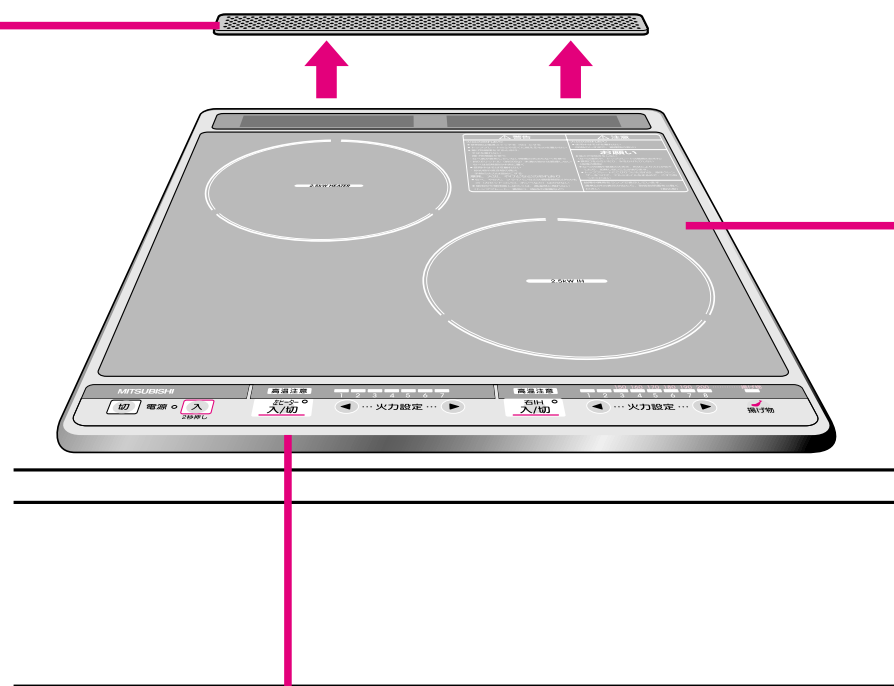
- 電源スイッチを「切」にして、冷えてから行ってください。
- ご使用のたびに行ってください。  
ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついてとれにくくなります。こまめにお手入れをしてください。

## 排気カバー

■本体から取りはずして、薄めた台所用中性洗剤で洗う。

### お願い

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



## トッププレート

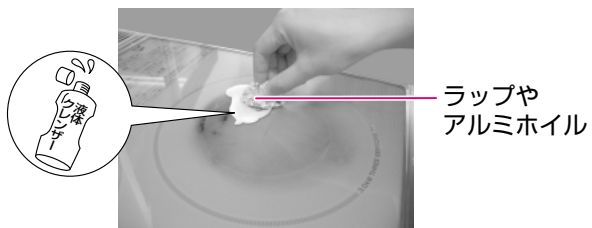
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。(変色の原因)
- 粉クレンザーは使わない。(傷がつき、トッププレート割れの原因)
- クレンザーは、研磨材が30%以上含まれているものは使わない。(トッププレートの印刷が落ちる原因)

### かるい汚れ

■しぼったふきんでふく。

### こびりついた汚れ

■クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、ラップやアルミホイルをまらめてこすり取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。



ラップやアルミホイル

### 油污れ

■薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

### がんこな汚れには（別売品）

品番：CS-COLLO034  
品名：液体クリーナー



詳しくはお買上げの販売店にお問い合わせください。

## 外 枠

### ステンレス部分

#### かるい汚れ

■しぼったふきんでふく。

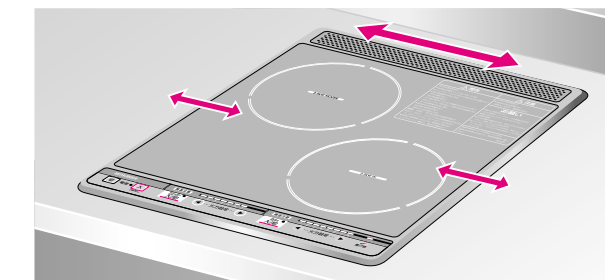
#### 油污れ

■薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

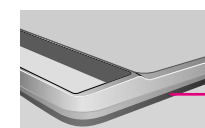
#### 汚れのあとが残った場合・汚れがこびりついた場合

■液体クレンザーなどを少量つけて、ラップをまらめてこすり取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする。

※ステンレスの筋方向（横）にそってこすってください。縦方向にこすると傷つくことがあります。



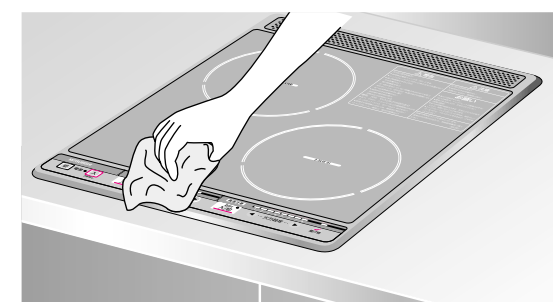
- スポンジのナイロン面やたわしなどかたいものは使わない。(傷の原因)
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。(変色の原因)
- しょうゆや調味料・調理物などをこぼしたらすぐにふき取る。(放置すると変色の原因)
- 外枠のパッキンを傷つけない。(キッチン内部に水が浸入する原因)



パッキン

### 操作部

■乾いたやわらかいふきんでふく。



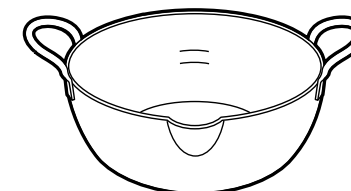
## 専用天ぷらなべ

### かるい汚れ

■薄めた台所用中性洗剤で洗う。

### こびりついた汚れ

■クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量つけて、ラップをまらめてこすり取る。  
●洗った後は水気を十分にふき取って乾燥させてから収納してください。(腐食の原因)



●なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。お買上げの販売店でお買求めください。(追加購入するとき → P.9)

### お願い

●なべ底・外側の汚れも取り除いてください。  
(汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたきません。)

# お料理ノート

## ■IHヒーターの火力調節のめやす

記載の火力や時間は、IHヒーターに慣れていただくためのめやすです。使い慣れてきましたら、お持ちのなべ等に合せて、火力や時間を調節してください。

メニュー例	火力のめやす									火力設定のポイント
	火力 (W)	1 120	2 300	3 500	4 750	5 1000	6 1500	7 2000	8 2500	
煮る 肉じゃが					炒める 煮込む					だし汁などを一煮立ちさせる火力 煮る・蒸す・ゆでるときの火力
蒸す 茶わん蒸し							蒸す			フライパンを予熱する火力 (※火力「6」以下で予熱してください。)
ゆでる ほうれん草のからしあえ									ゆでる	焼く・炒めるときの火力
焼く ハンバーグ さんまの塩焼き			裏焼く		表焼く					沸騰させるときの火力
					表焼く 裏焼く					
炒める 野菜炒め									炒める	

- 火力のめやすは、弊社推奨なべを使用した場合です。
- 材料の量、なべの形状・材質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。
- なべ、フライパンの種類によっては、底面が熱で変形することがあります。
- さんまの塩焼きは、弊社推奨フライパンで調理した場合のめやすです。様子を見ながら火力調節してください。

## 計量カップ・スプーンの質量表 (単位: g)

	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)		小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・酢	5	15	200	ケチャップ	6	18	240
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	マヨネーズ	5	14	190
食塩	5	15	210	こしょう	3	8	100
上白糖	3	9	110	からし粉	2	6	80
油・バター	4	13	180	牛乳	6	17	210
薄力粉	3	8	100	生クリーム	5	15	200
強力粉	3	8	105	パン粉	1	4	45
ベーキングパウダー	3	10	135	粉チーズ	2	6	80
片栗粉	3	9	110	ジャム	7	22	270

# 煮る

## 肉じゃが



材料 (4人分)	
牛肉 (小間切れ) ……200g	サラダ油 ……大さじ2
じゃがいも (乱切りにする) ……中5個	(A) 酒 ……各大さじ3
にんじん (乱切りにする) ……1本	
玉ねぎ (くし形に切る) ……中1個	
しらたき ……小1束 (下ゆでして1、2カ所切る)	
いんげん ……10本 (筋を取り半分にとってゆでる)	水 ……カップ2

たきの順に炒める。  
②①に水カップ2を加えて、火力「6」で一煮立ちしたら肉のアクをすくい取る。(A)を加えて、火力「4」に落とし、ふたをして約30分煮込む。(途中ときどきかき混ぜる。) いんげんをちらす。

### 作り方

- ①なべにサラダ油を入れて、火力「4」で玉ねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しら

# 蒸す

## 茶わん蒸し



材料 (4人分)	
鶏ささみ肉 ……1枚	ゆず皮 (千切り) ……適宜
しいたけ (うす切りにする) ……2枚	水 (蒸し器用) ……カップ3
芝えび (殻をむき、背わたを取る) ……4尾	[卵汁]
だし汁 ……カップ1	
しょうゆ (下煮用) ……大さじ1	
酒 ……大さじ1	
ごんなん ……12粒	卵 ……3個
かまぼこ ……4枚	だし汁 ……カップ2
みつ葉 (3cmに切る) ……4本	酒 ……大さじ1
	塩 ……少々

- [卵汁をつくる]**  
①だし汁と(\*)の煮汁を合わせてこし、なべに入れて煮立たせ、酒、塩を加える。これを2.5カップ分用意する。(40℃くらいになるまであら熱をとっておく。)  
②ボールに卵を割りほぐし、①のだし汁を少しずつ加えて混ぜ、こす。

### 作り方

- [下ごしらえをする]**  
●鶏ささみ肉は小さく食べやすい大きさに切る。  
●なべに、下煮用のだし汁、しょうゆ、酒を入れて煮立ったら、鶏ささみ肉、芝えび、しいたけをさっと下煮しておく。(\*)
- [蒸す]**  
③器に鶏ささみ肉、しいたけ、えび、かまぼこ、ごんなんを入れ、卵汁を器の8分目まで加えてふたをする。  
④蒸し器に水カップ3を入れ、器を並べて火力「6」で8～10分蒸す。  
⑤蒸し上がったたら、ゆず皮とみつ葉をちらし、器のふたをして蒸らす。

## 警告

●水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる

特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する。(やけど・けがの原因)

# 焼く・炒める

## 焼き物のコツ

■IHヒーターは立ち上がり早いので、予熱が短時間ですみます。材料の準備、調理の段取りを整えてから、予熱を始めてください。予熱しすぎによるこげつき・なべの変形を防ぐとともに、手早く調理することでおいしく仕上がります。

## 炒め物のコツ

■フライパン等に余裕を持たせた量で調理してください。(材料がよく動き、こげつきにくく、調味料もまんべんなくからむ。)  
■こげつきそうなときは、フライパン等をIHヒーターから離して火加減してください。

## 警告

●炒め物と焼き物をするときは  
・そばを離れない  
・加熱し過ぎない  
(予熱の火力は弱めにする)  
(油の温度が急激に上がり、  
発煙・発火の原因)

## ハンバーグ



### 作り方

#### 【たねをつくる】

①フライパンにサラダ油を入れ、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒める。

#### 材料 (4人分)

合びき肉	300g	〔ソース〕	
パン粉	カップ1	ケチャップ	各適量
卵	1個	ソース	
ナツメグ	少々	〔付け合せ例〕	
塩	小さじ1	ミックスベジタブルのソテー、	
こしょう	少々	クレソン	
玉ねぎ (みじん切りにする)	中1個		
サラダ油	適量		

②ボールに①の玉ねぎと(A)を入れてよくねり、にぎっても割れないようなら、4等分にして小判形にする。

#### 【焼く】

③フライパンにサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温めたら②を入れ、表面がほどよく色付くまで焼く。裏返して火力「2」に落とし、ふたをして約7~8分蒸し焼きにする。

## 野菜炒め



### 作り方

#### 【下ごしらえをする】

●きくらげはぬるま湯でもどし、食べやすい大きさに切る。

#### 材料 (4人分)

豚肉 (小間切れ)	100g	もやし	1袋
にんにく (スライスにする)	1片	ピーマン (たんざく切りにする)	1個
にんじん (たんざく切りにする)	1/3本	ごま油	各少々
きくらげ	5枚	塩	
玉ねぎ (うす切りにする)	1/2個	こしょう	
たけのこの水煮 (たんざく切りにする)	50g	サラダ油	適量
キャベツ (大きめのたんざく切りにする)	100g		

#### 【炒める】

①フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら、にんにく、にんじん、豚肉、きくらげ、玉ねぎ、たけのこ、キャベツ、もやし、ピーマンの順に加えて炒める。  
②塩、こしょうで味を整え、仕上げにごま油で風味づけをする。

## 揚げ物調理の温度調節のめやす

※専用天ぷらなべで油約0.9リットル(約800g)を加熱したときのめやす温度です。

	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
揚げる							●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トすることがあります。
野菜		素揚げ			天ぷら		
魚介類					天ぷら		
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。 (ポテトチップス、魚のまる揚げ、鶏のから揚げなど。)
冷凍食品							
2度揚げ料理	1度目			2度目			

## 揚げ物のコツ

●右IHヒーターの「揚げ物」キーを使ってください。  
●油の量は約0.9リットル(約800g)がめやすです。  
●詳しくはP.14、15をご覧ください。

■新しい油を使ってください。  
■油の温度は材料に合わせて決めてください。  
■1回に揚げる量は、控えめにしてください。(油の表面積の1/2程度がめやす)  
■でき上がりのめやすは、材料が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。  
■天カスはこまめに取ってください。

### 油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。)  
いかに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・コロッケ・中が空洞の野菜などは注意)  
●調理後、なべの中に調理物の上げ忘れがないか、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



#### 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



# 揚げる

## 天ぷら



### 作り方

#### 【天つゆをつくる】

●(A)を合わせてひと煮立ちさせる。

#### 【天ぷらの下ごしらえをする】

●車えびは皮をむき、背わたを取り除いて、反らないように腹側に数カ所浅い切り目を入れる。

#### 材料 (4人分)

車えび	8尾	卵	1個
ほたて貝 (半分にしぎ切りにする)	2個	水	カップ1
まいたけ (小房にほぐしたもの)	4房	塩	少々
みょうが (半分に切る)	2個	〔天つゆ〕	
かぼちゃ (くし形に切ったもの)	4枚	だし汁	カップ1.5
三つ葉 (2本束にして結ぶ)	8本	(A) しょうゆ	50mL
揚げ油	約0.9リットル(約800g)	みりん	大さじ1
〔天ぷら衣〕		砂糖	小さじ1
薄力粉	130g	大根おろし	各適宜
		しょうが	

#### 【衣をつくる】

●ボールに卵、水、塩を入れてよく混ぜ、薄力粉を加えてさっくりと混ぜる。

#### 【揚げる】

①材料に軽く塩をして薄力粉をつける。  
②専用天ぷらなべに油を入れて、「揚げ物」キーを押して、温度を設定する。(※上記参照)  
③設定温度になったら野菜・ほたて貝・えびの順に衣を付けて揚げる。

# 故障かな？と思ったら

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。

■ こんなときは故障ではありません。

症状	調べるところ	直し方
電源スイッチの「入」が入りにくい	安全のため、約2秒間の長押しで電源が入ります。電源ランプが点灯するまで押し続けてください。	
ヒーターが入らない	電源スイッチ、またはブレーカーが「入」になっていませんか。 店頭展示デモになっていませんか。	電源スイッチ、または専用回路のブレーカーを「入」にする。 店頭展示デモを解除する。 ([店頭展示デモ] → P.25)
右IHヒーターの火力表示ランプが点滅し、約1分後にブザーが鳴って消灯した。	<b>なべなし自動停止</b> ●使えないなべを使っていますか。 ●IHヒーターになべがのっていますか。 ●なべが加熱部の中央からずれていませんか。 ●使用中になべをはずしませんでしたか。	使えるなべをIHヒーターの中央に置く。 ([使えるなべ・使えないなべ] → P.10)
調理中、なべから「ブーン」や「ジー」など音がする	なべの種類によっては音がすることがあります。 (また、なべの取っ手に振動を感じる場合があります。)	異常ではありません。 そのままお使いください。 (なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。)
なべをはずすと「ピン」という金属音がする	通電を停止せずになべをはずすと音がすることがあります。	
使用中や電源スイッチを切ったあとも運転音がする	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。電源スイッチを切っても最大1分間ファンが回ります。 (運転音の大きさは、使用火力・時間によって変わります。)	
調理中・調理後「カチッ」といった音がする	内部電気部品の動作音がしますが、異常ではありません。	
使用中、ブザーが鳴り右IHヒーター、左ヒーターが切れた。	<b>切り忘れ防止自動停止</b> 最終操作後、約45分で通電が停止します。 ※火力や油温度を変更したときは、それから45分で切れます。	調理を続けるときは再度、火力設定キーで火力や油温度を設定してください。
調理中右IHヒーターの火力が弱くなる。	2つのヒーターを同時に使った場合、総消費電力が4000Wを超えないように右IHヒーターの火力を自動的に調節します。右IHヒーターの最大火力「8」(2500W)を使用している場合、左ヒーターの火力(2000W固定)が優先され、右IHヒーターの火力は自動的に下がります。このとき、右IHヒーターの火力を上げようと操作してもブザーが鳴って受けつけません。	
IHヒーターで調理するとこげつく、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 ●炒め物、焼き物…こげつきそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。 → P.20「IHヒーターの火力調節のめやす」	
IHヒーターで調理すると焼きムラが出る	予熱が足りないと焼きムラが出ることがあります。	火力「4」～「6」で30秒～1分程度予熱をしてください。 ●卵焼き…火力「4」で予熱してから調理してください

■ 運転中にこんな表示が出たら(ブザーが鳴ります) 次の点をお調べください。

※「U」エラー記号は誤った使いかたをしたときに表示される場合があります。故障ではありません。

**表示の消しかた** 表示が出ているヒーターの入/切キー、または電源スイッチ「切」を押してください。

表示	調べるところ	直し方
<b>U1</b>  (空焼き検知)	なべなどを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し落として行ってください。本体が冷えてから使ってください。
<b>U3</b>  (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。
<b>U4</b>  (油温度上昇がおそい)	なべ底にそりや変形がある。当社専用天ぶらなべを使っていますか。	揚げ物は、そりや変形のない当社専用天ぶらなべを使ってください。
	揚げ物キーを使用して水(汁物)などを加熱していませんか。	揚げ物キーを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
<b>U5</b>  (油温度上昇がはやい)	トップレートが熱いときに揚げ物調理をはじめませんでしたか。	トップレートが冷めてから揚げ物調理をはじめてください。
	揚げ物キーを使用して炒め物や空焼きをしていませんか。	揚げ物キーを使用して揚げ物以外の調理をしないでください。
<b>●上記以外の表示の場合</b> <b>●お調べになってもなお異常があるとき</b>	電源スイッチを切って、本体が冷えるまで(約30分)お待ちください。以上の処置でも直らないときは使用を中止し、必ず電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って、お買上げの販売店にご連絡ください。	

揚げ物キーを使用したときにはたります

## 店頭展示デモ

■ デモ状態にするとき

- ①電源スイッチを入れる。
- ②右IHヒーターの火力設定キー(▶)と揚げ物キーを同時に押し、「ピーピー」と鳴るまで6秒以上押し続ける。



→ 電源ランプが点滅

キーを押すとランプが点灯しますが加熱はされません。

■ デモ状態を解除するとき

右IHヒーターの火力設定キー(▶)と揚げ物キーを同時に押し、「ビビビ」と鳴るまで6秒以上押し続ける。



→ 電源ランプが点灯

※電源プラグを抜くことでも解除できます。  
※デモ状態では電源「切」を受け付けません。電源を切るときは、デモ状態を解除してください。

修理を依頼する前に

# 保証とアフターサービス

## ■保証書（別添付）

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

<b>保証期間</b>	お買上げ日から1年です
-------------	-------------

## ■オール電化延長保証制度

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

## ■補修用性能部品の保有期間

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

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」（右一覧表）にご相談ください。

## ■修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」(24、25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（+出張料金）などで構成されています。

### ◎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。

## ご連絡いただきたい内容

1. 品名 三菱IHクッキングヒーター（ビルトインタイプ）
2. 形名 CS-H28B
3. お買上げ日 年 月 日
4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
5. ご住所（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

## 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。

### ■お問い合わせ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- 三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1. お問い合わせ（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、お問い合わせ（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、お問い合わせをいただきました窓口にご連絡ください。

## ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

### ●三菱電機お客さま相談センター

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

携帯電話・PHSの場合  
**TEL 0570-077-365** (有料)  
**FAX 0570-088-365** (有料)  
 フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は  
 TEL 03-3414-9655 FAX 03-3413-4049

## 修理窓口 家電品の修理の問合せ・修理の依頼

受付時間365日24時間

### ●三菱電機修理受付センター

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

携帯電話・PHSの場合  
**TEL 0570-01-8634** (有料)  
**FAX 0570-03-8634** (有料)

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

K16A

# 仕様


電源	源	単相200V (50-60Hz 共用)
消費電力		4000W
	右IHヒーター	2500W
	左ヒーター (ラジエントヒーター)	2000W
本体大きさ		幅442×奥行520×高さ95 (mm)
質量 (重さ)		約8kg
電源コード		2.0mm <sup>2</sup> 3芯 キャブタイヤケーブル
電源プラグ		2極 接地極付 250V 20A
付属品		専用天ぷらなべ (1個)

■ご使用になる前に専用天ぷらなべがあるかご確認ください。ない場合は「三菱電機 ご相談窓口」へお問い合わせのうえ、ご購入ください。

## ヒーターの火力・使用制限について

2つのヒーターを同時に使うとき、総消費電力が4000Wを超えないように、右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。右IHヒーターの最大火力「8」(2500W)を使用している場合、左ヒーターの火力(2000W固定)\*が優先され、右IHヒーターの火力は自動的に下がります。このとき、右IHヒーターの火力を上げようと操作してもブザーが鳴って受けつけません。

\*左ヒーターはヒーター(2000W固定)を入り切りして火力調節します。

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

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