

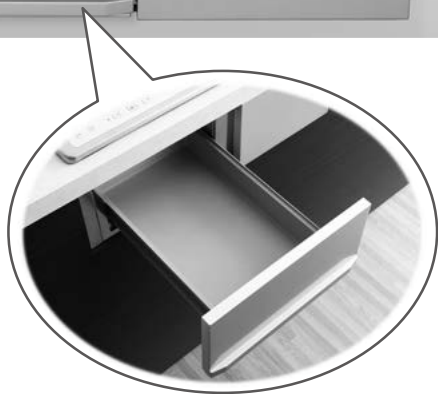


# 三菱 IH クッキングヒーター (家庭用)

## 取扱説明書



引き出し完備で  
スッキリ収納！



- 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」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.

形名

□CS-G217DXR

□CS-G217DR

## もくじ

安全のために必ずお守りください	2	ご使用の前に
ご使用前の準備	4	
ご使用上のお願い	4	
知っておいていただきたいこと	4	
各部のなまえとはたらき	6	
使える鍋・使えない鍋	8	

IHヒーターの使いかた	10	ヒーター
IHヒーター調理のポイント	11	
揚げる(右IHヒーターのみ)	12	
揚げ物調理のポイント	13	

切タイマー(左IHヒーターのみ)	14	便利な機能
ロック(チャイルドロック)	15	
ピークカット設定	16	
レンジフード連動設定	17	

お手入れ	18	お手入れ・困ったときは
故障かな?と思ったら	20	
据付け確認と試運転の立会い	24	
仕様	24	
追加購入するとき	30	
修理の前に	30	
保証とアフターサービス	31	

お料理のページ	25	レシピ集
---------	----	------

### CS-G217DRをお使いの方へ

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(別売品)をお買上げの販売店でお買い求めください。  
 品番: CS-T22

### 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](#)

# 安全のために必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。

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

## 警告

誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などの重大な結果に結びつく可能性があるもの

## 注意

誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■ 図記号の意味は次のとおりです。


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

## 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

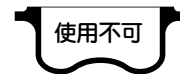
-  油の量は200g(約220mL)未満では調理しない




- 揚げ物調理中は、そばを離れない




-  必ず当社専用天ぷら鍋を使う  
※鍋底が反ったり変形しているものは使わない  
(鍋底の反りは0.5mm以下のものを使う)



※「追加購入するとき」30ページ

- 鍋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ヒーターの揚げ物ボタンを使う

-  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


- 排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物、指を入れない  
火災・感電・けがの原因

- 可燃物を近づけない  
火災・感電・けがの原因  
※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトップレートの上や排気口の上に置かない


- トップレートの上に、次のようなものを置かない


(例)缶詰・湯たんぽ・アルミホイル・アルミ製レトルトパック・アルミ製容器・ボンベおよびカセットコンロやその他の電気製品  
加熱した場合、容器が赤熱したり、火災・爆発・やけどなどの原因

- 鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しない  
熱で紙などが焦げたり、安心機能が正しくはたらかず、発煙・発火の原因  
※各種汚れ防止カバーとは、トップレートと鍋やフライパンなどの間に敷き、トップレートの汚れを防ぐために使うもの


-  トップレートに衝撃を加えない  
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電・けがの原因  
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する

トップレートはガラス製です。上にのったり、ものを落としたりしないでください。また、傷が付くと割れの原因になります。

-  トップレート高温注意ランプが点灯中はトップレート、その周辺の金属部分や鍋に触れない  
高温のためにやけどの原因  
※高温注意ランプが消えてもすぐには触らない  
(トップレート高温注意ランプ 5ページ)


-  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

-  分解・改造・修理はしない  
火災・感電・けがの原因  
修理はお買上げの販売店またはお近くの「三菱電機ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

## 警告


-  炒め物と焼き物をするときは、次のことを必ず守る
  - そばを離れない
  - 加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)
  - 少量の油を使うため、油温が急激に上がり発煙・発火の原因
- 異常・故障時には、ただちに使用を中止する  
火災・感電・けがの原因  
※下記のような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する  
[異常・故障例]
  - こげくさいにおいがする
  - 触れるとビリビリ電気を感じる
  - トップレートにひびが発生した
  - その他の異常、故障がある


-  水や調理物を加熱しているとき、突然沸騰して飛び散ることがあるため、加熱前によくかきまぜる  
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意する  
やけど・けがの原因
- 使用後は、電源を切る  
火災の原因  
※長期不在のときは、ブレーカーを切る




## 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

-  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、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


- 鍋を不安定な状態で使用しない  
トッ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


- 温まった鍋などのフタをトップレートの上に置かない  
フタの取っ手を上にして置くとフタが貼り付き、トップレートが割れて、けがの原因

- 調理以外の目的で使用しない  
火災の原因


- 排気口をふさいだり、排気口付近に手や顔・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

- 上面操作部や火力ランプの上に、高温の鍋などを置かない  
熱により上面操作部が溶けて穴があくと、漏電・感電の原因

-  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 13ページ)


-  引き出しにぶら下がらない  
けがの原因
- 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  
トップレート破損によるけがの原因


- 火気を近づけない  
感電・漏電の原因

-  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

-  お手入れは冷えてから行う  
やけどの原因

### IH専用プレートについて

-  ふたを取るとき、蒸気に触れない  
蒸気が勢よく出るので、やけどの原因
- 高温部に触れない  
ふた・プレートが熱くなり、やけどの原因

-  取っ手やふたのツマミがガタつくときは、締め直してから使用する  
取っ手やふたのツマミが外れて、やけどの原因
- 使用時、取っ手やふたのツマミが熱くなる  
ことがあるので、注意する  
やけどの原因


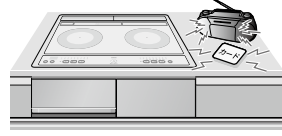


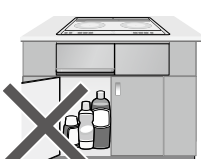
# ご使用前の準備

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13ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。
- 販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

# ご使用上のお願い

- トップレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない  
磁力線により本製品が故障する原因 
- 使用中は磁力線が出ているため、下記のような磁気に弱いものは近づけない
  - ・ICカード、キャッシュカード類などの記録が消える原因
  - ・ラジオ、テレビ、補聴器などの受信障害、雑音や音が小さくなる原因
- 市販のIHヒーター用感熱プレート※は使わない  
本体故障の原因  
※鉄などでできた板状のもので、IHヒーターに直接のせて加熱する。その熱を利用して、IHヒーターでは使えない素材の鍋を加熱するもの
- 害虫(ゴキブリ)などが製品内に侵入すると、故障の原因になります。  
適切な環境下でご使用ください。
- 排気口などに液体が入った場合、故障の原因になることがあります。  
多量に入ってしまったら、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。 [31ページ](#)

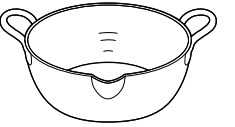
- 鍋底・トップレートに付いた汚れや異物は落としてから調理してください。  
トップレートが汚れる原因  
汚れや異物などが付いたまま調理すると、鍋底とトップレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因
- トップレートにのせる重さは、鍋の重さを含めてIHヒーター1口あたり15kgまでにしてください。
- キャビネット(本体下側)に調味料・食材などを置かない  
熱による変質の原因 
- 多量に吹きこぼした場合、キャビネット(本体下側)に吹きこぼしたものがたれることがあります。この場合、本体とキャビネットのお手入れをしてください。
- 調理するとき、鍋やフライパン同士が触れないようにする  
異音の原因

# 知っておいていただきたいこと(つづき)

## はじめてお使いになるときに

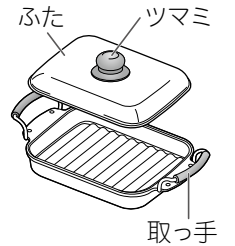
### 当社専用天ぷら鍋

- スポンジに台所用中性洗剤を付けて洗い、すすいで水気をよくふき取ってから使ってください。  
※水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。



### IH専用プレート

- スポンジに台所用中性洗剤を付けて洗い、すすいで水気をよくふき取ってから使ってください。  
※水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(塗装劣化・さびの原因)
- 取っ手などに破損部分や、ふたのツマミなどの取り付け部にガタつきがないか確認し、緩んでいる場合は締め直して、安全を確認してから使ってください。
- IH専用プレートの内面は、フッ素樹脂塗膜加工しています。フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、人体に害はありません。



### IH専用プレートについてのお願い

- 揚げ物調理、煮込み調理はしない
- 火力「7」以上では使用しない
- オープン、電子レンジなど他の調理器具で使用しない
- 食材を入れずに加熱しすぎない(空焼き)
- テーブルなどの上に置くときは、鍋敷きなどを使用する
- 落としたり、強い衝撃を与えたり、急冷しない
- 包丁やフォークなど鋭利なものや金属へらは使用しない
- 保存容器として使用しない。別の容器などに、早めに移し替える
- 底が反ったり、変形した場合は使用しない  
→「追加購入するとき」 [30ページ](#)
- 取っ手やふたのツマミが緩んだ場合は、締め直す

## 安心機能について

- 温度過昇防止機能**  
鍋底が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。  
温度が下がると自動でまた加熱し始めます。  
※特に予熱中や、炒め物中にはたらくことがあります。
- 切り忘れ防止機能**  
調理中に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。  
※揚げ物機能は、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。
- 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、加熱を停止します。「U1」が表示しますが、故障ではありません。
- 鍋なし自動停止機能** [8ページ](#)  
IHヒーターに鍋を置かなかつたり、外したままにすると、約1分後に自動でIHヒーターが切れます。
- トップレート高温注意ランプ**  
IHヒーター使用中(加熱を始めるとすぐ点灯)、トッ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)** [15ページ](#)  
すべてのIHヒーターが使えないようにロックします。

# 知っておいていただきたいこと

- この取扱説明書は、2タイプの機種を合わせて記載しています。説明箇所には、右表のとおり略して記載しています。
- この取扱説明書は、「レンジフード(換気扇)」を「レンジフード」と略して記載しています。
- 取扱説明書中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。

本文中	形名
DXRタイプ	CS-G217DXR
DRタイプ	CS-G217DR

## 引き出しについて

- 調理中・調理後は、引き出し内が温くなる場合がありますが、異常ではありません。

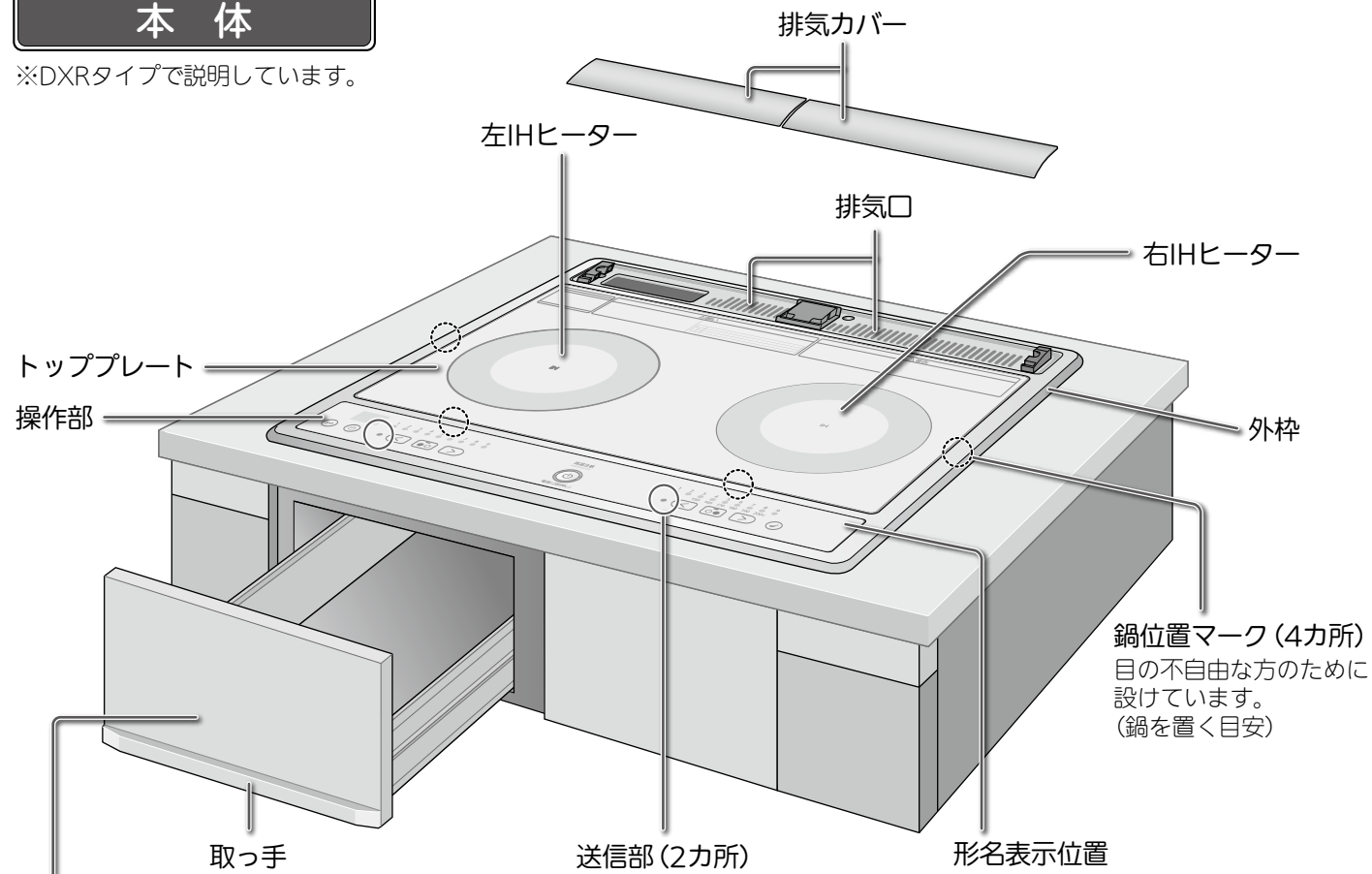
### 引き出しについてのお願い

- 調味料や食材などを入れない(熱による変質の原因)
- 重さ5kgを超えるものや、70℃を超える熱いものは入れない(破損・劣化の原因)
- 丸洗いしない(劣化の原因)

# 各部のなまえとはたらき

## 本体

※DXRタイプで説明しています。



**引き出し**  
引き出しを水平のまま、止まるところまでゆっくり引き出してください。  
(IH専用プレートが収納できます)

鍋位置マーク (4カ所)  
目の不自由な方のために  
設けています。  
(鍋を置く目安)

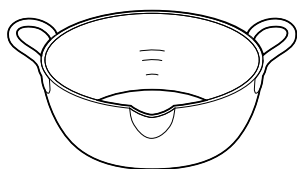
## お願い

- 引き出しを持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない(引き出しが外れて落下したり、器具破損の原因)

## 付属品

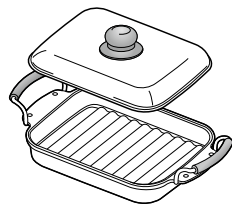
※DRタイプには、当社専用天ぷら鍋とIH専用プレートは付属していません。  
「追加購入するとき」**30ページ**

当社専用天ぷら鍋 [1個]  
※DXRタイプのみ



「追加購入するとき」**30ページ**

IH専用プレート [1個]  
※DXRタイプのみ

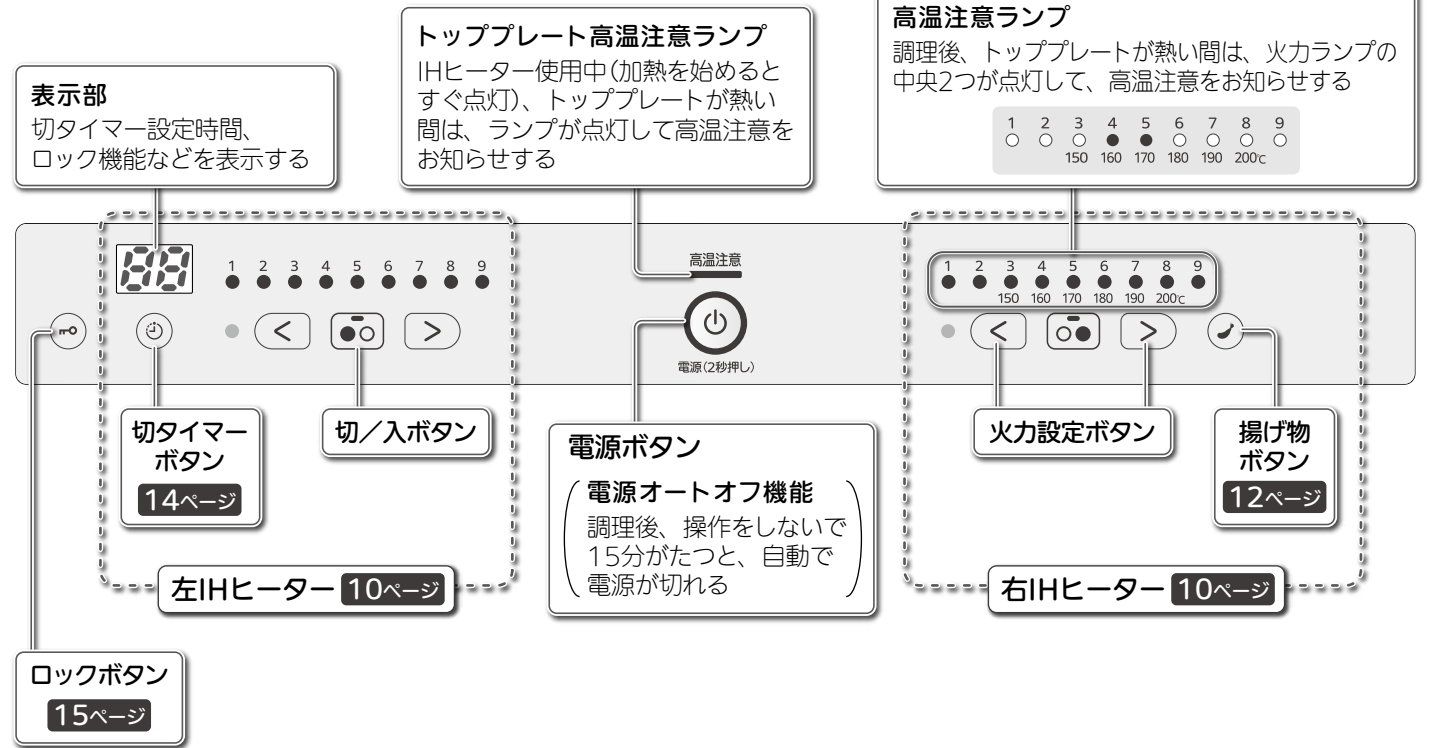


「追加購入するとき」**30ページ**

取扱説明書 (本書) .....1部  
据付説明書 .....1部  
保証書 .....1部

## 操作部・表示部

※DXRタイプで説明しています。  
(イラストのランプ、表示部は説明のためにすべて点灯)



**IHヒーター火カランプ**  
※DRタイプは火力1~8までです。  
・火力を表示する  
・揚げ物ボタン設定時は、油の設定温度と予熱完了までの目安を表示する(右IHヒーターのみ)  
**高温注意ランプ**  
調理後、トッププレートが熱い間は、火カランプの中央2つが点灯して、高温注意をお知らせする

### 表示について

この説明書では次のように表わしています。

- 表示ランプは ..... ● 点灯 ● (点滅) 点滅 ○ 消灯

### お知らせ

- 火力調節やメニュー選択の目安に、基準火力(メニュー)を設けています。基準火力(メニュー)ではブザーが長めに鳴ります。  
左右IHヒーター ..... 「4」  
揚げ物の油温度設定 ..... 「180」℃

### ブザー音設定

ブザー音のあり、なしを設定することができます。(工場出荷時は、on(ブザー音あり)に設定されています)

- 電源ボタンをピッと鳴るまで押し、本体の電源を入れる
- 電源ボタンと左IHヒーターの右向きボタンを同時に約3秒長押しする  
消灯 (約3秒後) 点滅 (ビビビ)
- 左IHヒーターの右向きボタンを押す  
> を押すごとに、表示が切り替わります。  
点滅 (ビビ) 点滅 (ビ)
- 電源ボタンを押す(設定完了)  
※電源ボタンを押さないと、設定は変更されません。  
[例] ブザー音なしに設定したとき  
点滅 (ビビビ) (約3秒後) 消灯

■設定が終わったら、電源ボタンを押して、本体の電源を切る

### ブザー音設定についてのお知らせ

- 手順③の途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にするか、約10分間操作しないと、電源「入」にした状態に戻ります。このとき、設定は変更されません。手順①からやり直してください。
- 調理中・ロック(チャイルドロック)設定中は、設定できません。
- 設定した内容は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。

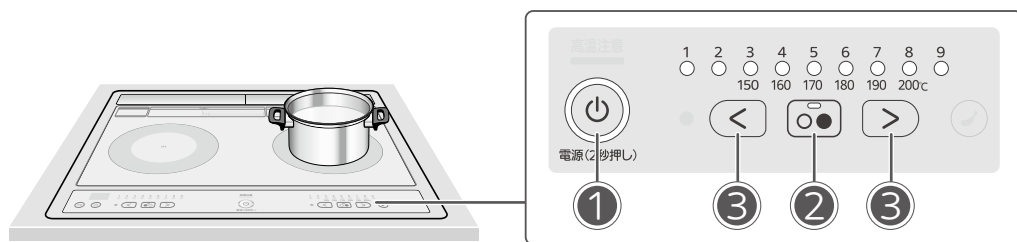


# 使える鍋・使えない鍋

## お手持ちの鍋を確認するときは・・・

※DXRタイプで説明しています。DRタイプは火力1～8までです。  
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** 鍋に水を入れ、IHヒーターの中央に置く



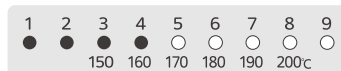
**1** 電源(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

**2** IHヒーターの電源を入れる



**3** < > のどちらかを押す

**使える鍋**  
火力ランプが点灯し、鍋が加熱されます。



**使えない鍋**  
火力ランプが点滅し、加熱されません。  
「鍋なし自動停止機能」5ページ



■終わったら、IHヒーターの電源を切り、本体の電源を切る

## 新しい鍋を購入するときは・・・

- 右記マークのある鍋をおすすめします。  
※ただし、9ページの使える鍋の材質と形状を確認して、×のものは使えません。  
(△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。
- 右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、使え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。

## 鍋の材質

<ul style="list-style-type: none"> <li>鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー(耐熱性)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ステンレス</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>18-0 ※磁石がよく付く</li> <li>18-8 18-10</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている)</li> <li>多層鍋</li> <li>溶射鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものでは使える</li> <li>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</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>陶磁器(土鍋など)</li> </ul> <p>(当社推奨ステンレス製土鍋はお使いいただけます。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「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</li> <li>※形状などによっては、本製品が故障します。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>銅、アルミ</li> </ul>	×
<ul style="list-style-type: none"> <li>耐熱ガラス</li> </ul>	×

## 鍋の形状

<ul style="list-style-type: none"> <li>左右IHヒーター：12～26cm</li> </ul> <p>※直径が大きいと、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがあります。 ※圧力鍋も使えます。(IHヒーターは火力が強いので火力を上げすぎない)</p>	<p>底の平らな部分(発熱体)の直径</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>底に3mm以上の反りや脚があるもの</li> <li>底の丸いもの(中華鍋など)</li> <li>底の直径が12cm未満のもの</li> </ul>	<p>約3mm以上</p>

※安心機能が正しくはたらかしません。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)

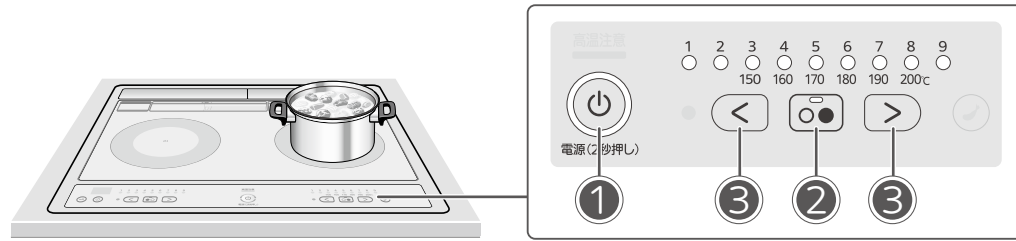
### お知らせ

- 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。

# IHヒーターの使いかた (焼く・煮る)

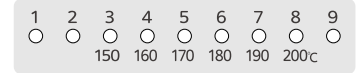
※DXRタイプで説明しています。DRタイプは火力1~8までです。  
ここでは、右IHヒーターを使う場合で説明しています。(左IHヒーターも同様です)

**準備** 鍋をIHヒーターの中央に置く



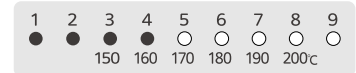
**1** 電源(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

**2** 電源(2秒押し) を押して、IHヒーターの電源を入れる



火力ランプは消灯したままです。

**3** 左(＜) / 右(＞) のどちらかを押して、火力を選び、調理する



はじめは、自動で火力「4」(750W)で加熱が始まります。

調理が終わったら、電源(2秒押し) を押してIHヒーターの電源を切り、電源(2秒押し) を押して、本体の電源を切る

# IHヒーター調理のポイント

IHヒーターの火力制限について **24ページ**

## IHヒーター火力の目安

IHヒーターに慣れていただくための目安です。使い慣れてきましたら、お手持ちの鍋などに合わせて火力を調節してください。 ※鍋は、弊社推奨品を使用した場合の火力です。詳しくはカタログをご覧ください。

● DXRタイプ (火力1~9まで) / DRタイプ (火力1~8まで)

火力	1※1 150W相当	2※1 300W相当	3 500W	4 750W	5 1000W	6 1500W	7 2000W	8 2500W	9 3000W DXRタイプのみ
温める	温め直し								
煮る	煮込み					ひと煮立ち			
蒸す						蒸し物	茶わん蒸し しゅうまい		
ゆでる				根菜				葉菜	湯沸し
焼く・炒める				フライパン予熱※2		30秒~1分程度			
	焼き物				炒め物				

※1：火力「1」「2」は、火力調整しているため、一定間隔で「カチッ」と音のすることがあります。  
また、IHヒーターから鍋を外したときなど、鍋なし表示になるまでに、時間がかかる場合がありますが、異常ではありません。

※2：IH専用プレートの予熱は、火力「4」~「6」で30秒~2分程度です。

※3：IH専用プレートは、火力「7」以上で使わないでください。

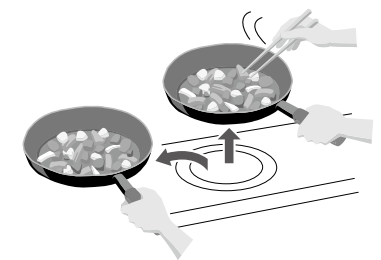
## 焼き物・炒め物のコツ

### 予熱



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

### 焼く・炒める



- フライパンなどに余裕を持たせた量で調理する (食材がよく動き、焦げ付きにくく、調味料もまんべんなくからむ量にする)
- 焦げ付きそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節する

## IHヒーターでのおもちの焼きかた



ふたをして、火力「3」~「4」で両面を5~8分ずつ焼く

※フッ素樹脂加工でないフライパンは、焦げ付くことがあります。  
※フッ素樹脂加工のフライパンは、火力が強いとフッ素樹脂加工が傷む場合があります。  
※薄いフライパンは変形する場合があります。  
様子を見ながら、火力を調節して焼いてください。

## 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。(焦がさない)  
食材(特に大根・じゃがいも・こんにゃくなど)が鍋底に貼り付いて、部分的に焦げ付くことがあり、焦げた部分が空焼きのようになります。  
ホーロー鍋では、鍋底のホーローが溶けてトッププレートにくっつき、トッププレートの傷付き・割れ・変色の原因になります。

## お知らせ

- 鍋底の温度が上がりすぎないように、自動で火力が下がります。温度が下がると、自動で加熱を始めます。  
※特に予熱時や炒め物中にはたります。「温度過昇防止機能」 **5ページ**

## IH専用プレートについて

- DRタイプには付属していません。「追加購入するとき」 **30ページ**
- 取扱方法・お手入れ方法は下記をご覧ください。  
「はじめてお使いになるときに」 **5ページ**、「お手入れ」 **18ページ**

使用前の  
前に

ヒーター

便利な機能

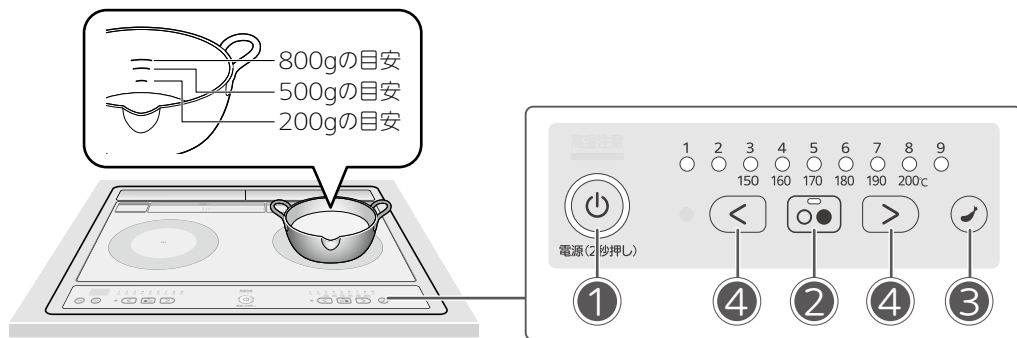
お手入れ  
困ったときは

レシピ集

# 揚げる (揚げ物機能 ※右IHヒーターのみ)

※DXRタイプで説明しています。

- 準備** 当社専用天ぷら鍋に油を入れ、右IHヒーターの中央に置く
- 油の量は、200g(約220mL)~800g(約900mL)



**1** 電源(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

**2** IHヒーターの電源を入れる

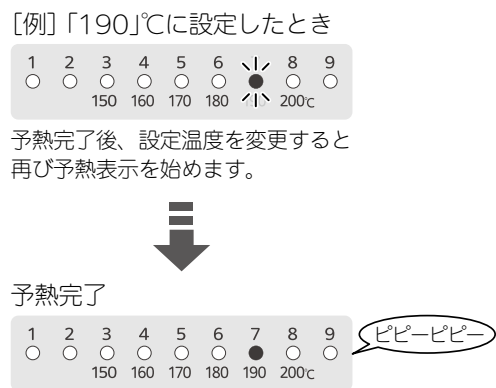
**3** 温度設定ボタンを押す

- 180℃で予熱が始まります。



**4** 温度設定ボタンのどちらかを押して、油温度を設定する

- 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。



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

※予熱が完了する前に、食材を入れない

調理が終わったら、IHヒーターの電源を切り、本体の電源を切る

## お願い

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

## お知らせ

- トッププレートが熱いうちに揚げ物機能を使うと、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。また安全のため、エラーで揚げ物調理を停止することがあります。23ページ
- 調理中、油や食材を投入して油温度が下がっても、揚げ物表示は点灯したままです。
- 設定温度は目安です。予熱完了後、お好みに応じて油温度を調節してください。

## 当社専用天ぷら鍋について

- DRタイプには付属していません。揚げ物をするときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。「追加購入するとき」30ページ

# 揚げ物調理のポイント

## 揚げ物温度の目安

- 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。

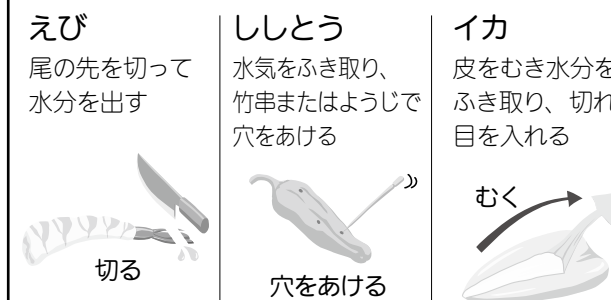
	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	調理のポイント
野菜	素揚げ		天ぷら				●お好みにより温度を調節する ※食材・油の温度により、揚げ上がりがベタツとなることがあります。
魚介類	天ぷら						
フライ							
冷凍食品							凍ったまま揚げる場合は、表示されている温度より高めにする
2度揚げ料理	1回目	2度目					(ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど)

## 揚げ物のコツ

右IHヒーターの[揚げ物]ボタンを使ってください。

- 新しい油を使う
- 油の温度は食材に合わせて決める
- 1回に揚げる量は、控えめにする(油の表面積の1/2程度が目安)
- でき上がりの目安は、食材が浮き上がり、衣のまわりの泡が小さくなったとき
- 天カスは、こまめに取る
- 油200~500gで揚げるときは、こまめに裏返す(食材が底に付くので、焦げやすくなります)

## 特に下ごしらえの必要な食材



## 油の飛び散りを少なくするために

### 食材は必ず水分をふき取る

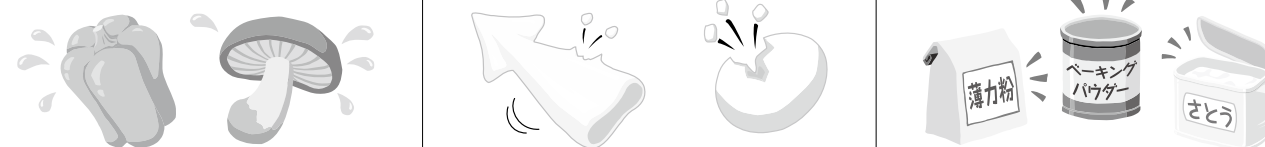
- 特にしいたけやピーマンなど(水分が残っていると油がはねることがあります)

### イカや、ゆで卵などは揚げすぎない

- 長時間揚げると破裂する(特にけんさきイカや、するめイカ・コロケ・中が空洞の野菜など)
- 調理後、鍋の中に食材の取り出し忘れがないか、常に確認をする

### 衣や生地づくりは

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



ご使用前に

ヒーター

便利な機能

お手入れのときは

レシピ集

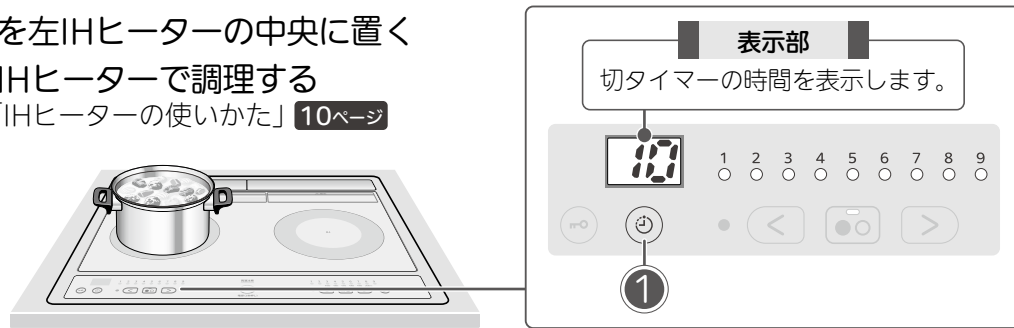


# 切タイマー (※左IHヒーターのみ)

※DXRタイプで説明しています。

切タイマーを使うときは、左IHヒーターで調理を始めてください。  
調理をしている左IHヒーターのみに、切タイマーを設定できます。

- 準備**
- 鍋を左IHヒーターの中央に置く
  - 左IHヒーターで調理する  
※「IHヒーターの使いかた」10ページ



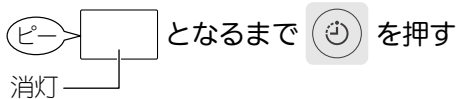
## 1 電源ボタンを押して、時間を設定する

- 1分から始まります。
- 押すごとに時間が変わります。

■調理の途中で時間を変えるとき



■切タイマーを途中でやめるとき



- 1時間(1H)または5時間(5H)の次が「取り消し」になります。

を押すごとに、1時間(1H) (または5時間(5H))→取り消し→1分・・・の順で変わります。

ブザーが鳴ったら切タイマー(調理)終了(加熱が止まります)

■切タイマー(調理)終了後、再度切タイマーを設定するとき  
再度、左IHヒーターで調理を始め、手順①から設定する

[例]10分に設定したとき



約10秒後に表示が消灯します。

■調理が終わったら、電源ボタンを押してIHヒーターの電源を切り、電源(2秒押し)を押して、本体の電源を切る

### ●設定できる時間の範囲

火力	設定できる時間
「1」「2」	1分～5時間まで
DXRタイプ 「3」～「9」	1分～1時間まで
DRタイプ 「3」～「8」	

### ●時間設定時の刻みかた

1～10分	1分刻み
10～30分	5分刻み
30分～1時間(1H)	10分刻み
1時間(1H)～5時間(5H)	1時間刻み

[表示例]

10分の場合



2時間の場合



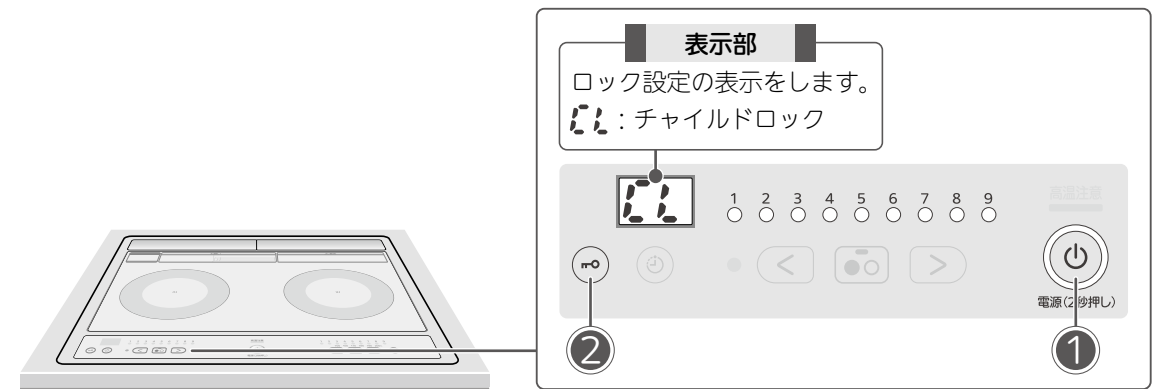
### お知らせ

- 1時間より長く設定しているときは、火力を「3」～「9」(DRタイプは「3」～「8」)に変更したときに、自動で1時間(1H)に変わります。

# ロック (チャイルドロック)

※DXRタイプで説明しています。

いたずらや誤操作を防ぐため、すべてのIHヒーターが使えないようにロックします。



## 1 電源(2秒押し)ボタンをピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

## 2 ロックボタンを約3秒長押しする

■設定するとき



■解除するとき



■設定が終わったら、電源(2秒押し)ボタンを押して、本体の電源を切る

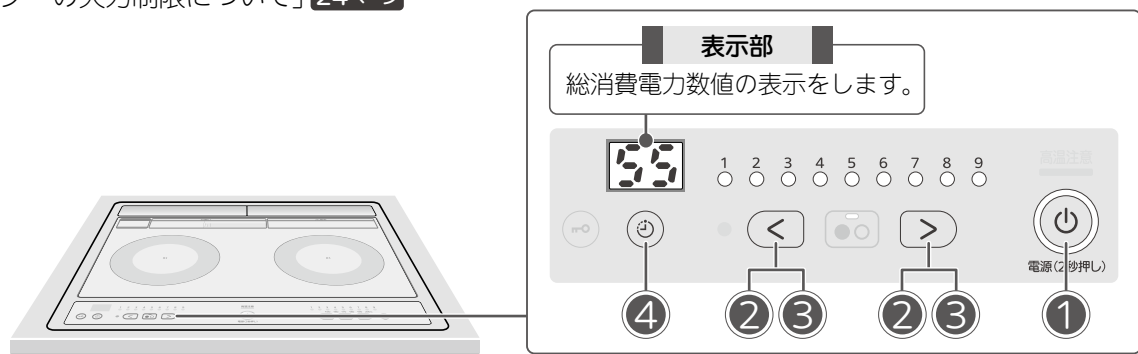
### お知らせ

- IHヒーター使用中はロックができません。IHヒーターを切ってから、ロックの操作をしてください。
- ロック機能は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。
- 高温注意ランプが点灯中にロックを設定した場合、トッププレートが冷めるまで高温注意ランプは点灯します。



# ピークカット設定 (※DXRタイプのみ)

総消費電力(5500W、4500W、4000W)を切り替えます。(工場出荷時は5500Wに設定しています)  
 ※総消費電力を4500W、4000Wに設定した場合は、高火力を避けるか、他のIHヒーターの火力を弱めてください。  
 「IHヒーターの火力制限について」24ページ

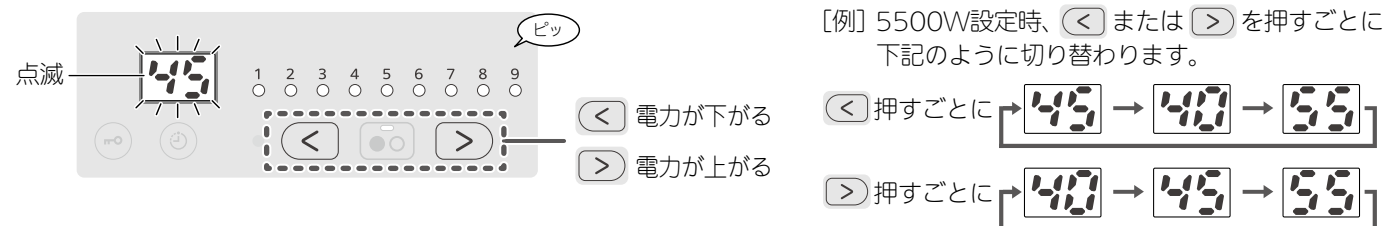


① 電源(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② 左IHヒーターの < と > を同時に約3秒長押しする



③ 左IHヒーターの < > のどちらかを押して、総消費電力を選ぶ



④ 電源(2秒押し) を押す(設定完了)

※ 電源(2秒押し) を押さないと、設定は変更されません。

[例] 4500Wに設定したとき



■設定が終わったら、電源(2秒押し) を押して、本体の電源を切る

## お知らせ

- 手順③の途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にするか、約10分間操作しないと、電源「入」にした状態に戻ります。このとき、設定は変更されません。手順①からやり直してください。
- 調理中・ロック(チャイルドロック)設定中は、ピークカット設定できません。
- 設定した内容は、電源を切っても、また電源プラグを抜いても記憶しています。
- DRタイプは、設定できません。

# レンジフード連動設定 (対応レンジフードのみ)

IHクッキングヒーターの操作にあわせて、レンジフードが運転します。  
 (IHクッキングヒーターが送信する赤外線信号を、レンジフードが受信して運転/停止します)

※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。

## レンジフードの自動運転

① 電源(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、電源を入れる

② 消灯(2秒押し) のどちらかを押す

レンジフードの運転が始まります。  
 (お好みの調理をする)

※レンジフードの強さを変えたいときは、レンジフード側で操作をしてください。

③ すべてのヒーターを停止すると、レンジフードが停止します。

※レンジフードのみを動かしたいときは、レンジフード側で操作をしてください。  
 ※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)

## お知らせ

- 調理中・ロック(チャイルドロック)設定中は、レンジフード連動設定できません。

## お願い

レンジフード連動は、上面操作部の送信部(2カ所) 6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、信号がさえぎられたりすると、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。

## レンジフード連動設定

加熱を始めても、レンジフードが自動で運転しないよう設定することができます。  
 ※工場出荷時は、on(IH操作と連動させる)に設定されています。

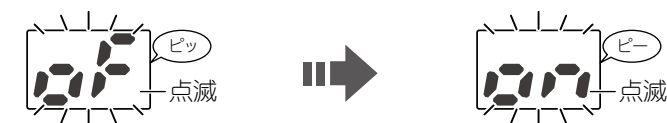
① 電源(2秒押し) をピッと鳴るまで押して、電源を入れる

② 消灯(2秒押し) と左IHヒーターの < を同時に約3秒長押しする



③ 左IHヒーターの < を押す

< を押すごとに、表示が切り替わります。



of IH操作と連動させない

on IH操作と連動させる

④ 消灯(2秒押し) を押す(設定完了)

※ 消灯(2秒押し) を押さないと、設定は変更されません。

[例] OFFに設定したとき



※手順④の途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にするか、約10分間操作しないと、電源「入」にした状態に戻ります。このとき、設定は変更されません。手順①からやり直してください。

ご使用前に

ヒーター

便利な機能

お手入れのときは

レンジ集

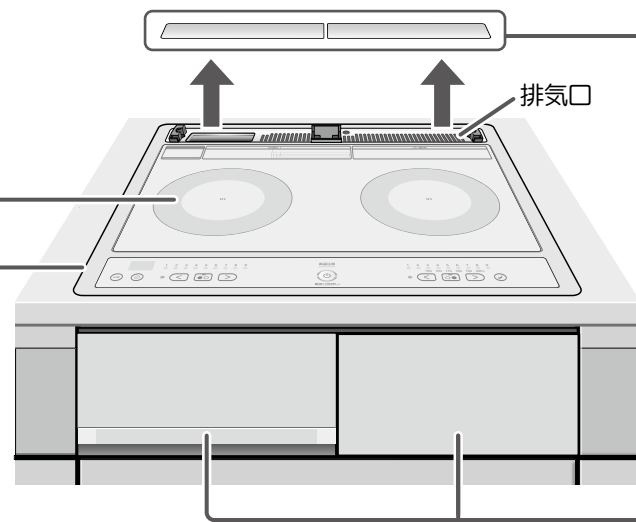
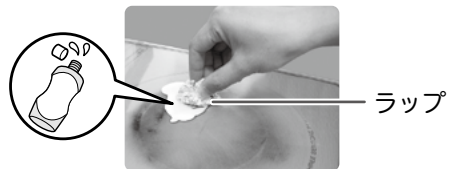
# お手入れ（ご使用のたびに行ってください）

お手入れは、

- 電源を切り、冷えてから行ってください。
- ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。こまめにお手入れをしてください。
- お手入れに、洗剤やクレンザーを使用した後は、必ずしぼったふきんで水ぶきしてください。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない(変色の原因)

## トッププレート

- 粉クレンザーは使わない(傷が付き、トッププレート割れの原因)
- クレンザーは、研磨剤が30%以上含まれているものは使わない(トッププレートの印刷が落ちる原因)
- ▶かたい汚れ …… しぼったふきんでふく
- ▶油汚れ …… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る  
その後、しぼったふきんで水ぶきする
- ▶こびりついた汚れ …… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、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



## 排気カバー

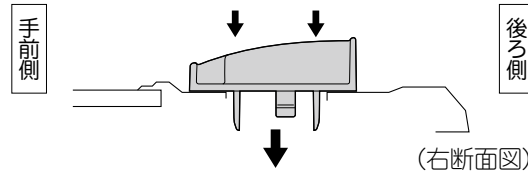
- ▶本体から取り外して、薄めた台所用中性洗剤で洗う  
洗った後は、水分を十分にふき取ってから本体にセットする
- スポンジのナイロン面や、たわしなど硬いものは使わない(傷・腐食の原因)

### お願い

- 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お近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。
- 排気カバー下のステンレス部分の油污れも、こまめにお手入れしてください。

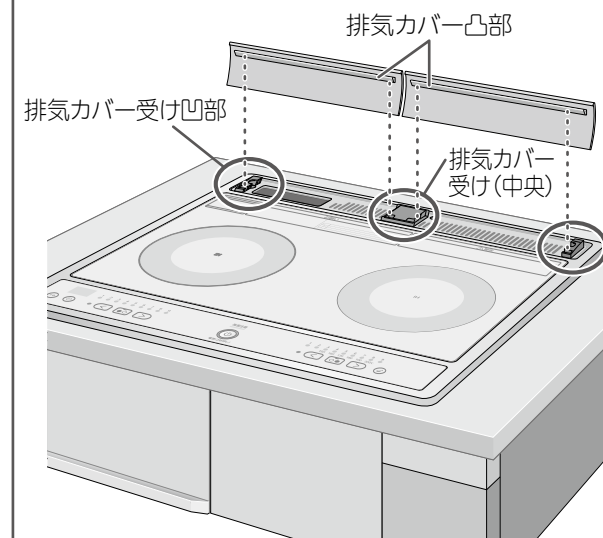
### 排気カバー受け(中央)の取り付けかた

- 裏面の2本のツメを、内側の穴に合わせて真下にはめる



### 排気カバーの取り付けかた

- 排気カバーの凸部を、排気カバー受けの凹部にあわせてセットする



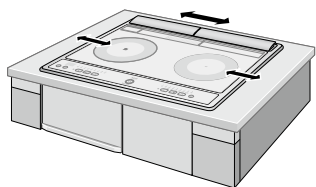
## 外枠(ステンレス部分)

- スポンジのナイロン面やたわしなど、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)

パッキン

- ▶かたい汚れ …… しぼったふきんでふく
- ▶油汚れ …… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る  
その後、しぼったふきんで水ぶきする
- ▶汚れのあとが残った場合・  
汚れがこびりついた場合  
……… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、ラップを丸めてこすり取る  
その後、しぼったふきんで水ぶきする

- ステンレスの筋方向(横)にそってこする(縦方向にこすると傷付く原因)



## 操作部

- ▶乾いたやわらかいふきんでふく

## 当社専用天ぷら鍋

- 洗った後は水分を十分にふき取って、乾燥させてから収納する(さびの原因)
- 鍋底が反ったり、変形した場合は使わない
- ▶かたい汚れ …… 薄めた台所用中性洗剤で洗う
- ▶こびりついた汚れ …… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量つけて、ラップを丸めてこすり取る

「追加購入するとき」30ページ

品番：CS-T22 (消耗部品)  
お買上げの販売店にお問い合わせください。

## IH専用プレート

- 水に浸けたままにしない(塗装劣化・さびの原因)
- スポンジのナイロン面などの硬いものは使わない(塗装劣化・さびの原因)
- 研磨剤入りの洗剤は使わない(傷の原因)
- 洗った後は、水気を十分にふき取って乾燥させる(塗装劣化・さびの原因)
- 食器洗い乾燥機に入れない(塗装劣化・さびの原因)
- 鍋底が反ったり、変形した場合は使わない

- ▶かたい汚れ …… 薄めた台所用中性洗剤で洗う
- ▶こびりついた汚れ …… お湯を入れてしばらく置き、冷めたら、薄めた台所用中性洗剤で洗う

「追加購入するとき」30ページ

品番：CS-IHPLATE-S (消耗部品)  
お買上げの販売店にお問い合わせください。

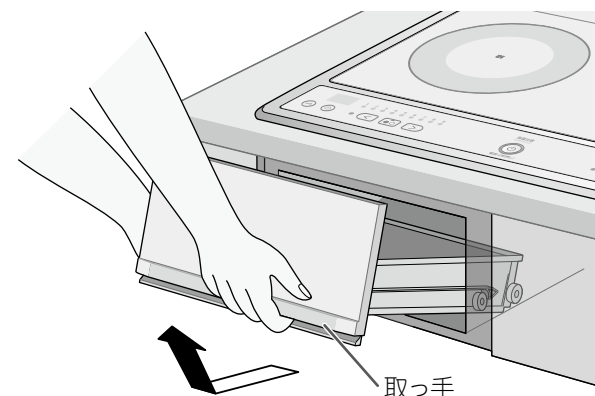
## 本体前面 / 引き出し

- 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)
- 引き出しは丸洗いはしない(劣化の原因)
- ▶かたい汚れ …… 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

### 引き出しの取り外し・取り付けかた

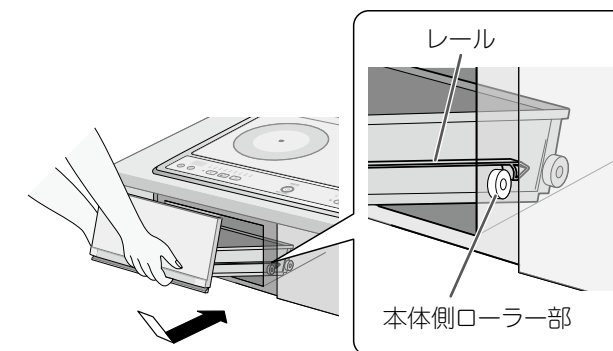
#### 取り外しかた

- 引き出しを止まるまで引き出し、取っ手を持ち上げるようにして本体から引き抜く  
※引き抜くときは、両手でしっかり持つ



#### 取り付けかた

- 本体側のローラー部に、引き出しのレール部先端を引っ掛けたら、引き出しを水平にして奥まで押す



### お願い

- ご使用の鍋の底・外側の汚れも取り除いてください。(特に当社専用天ぷら鍋は、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたしません)





# 故障かな?と思ったら

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」  
<http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/category/show/201>

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

## 現象や症状から調べる

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
--------	-------	----------

### 汚れ 焦げ付きが気になる

トッププレートが茶色く変色している	鍋などからこぼれた汁や、油、調味料が鍋底にまわり込み焼きつくと茶色い汚れが付きます。	クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、丸めたラップでくり返し軽くこすってください。 <b>18ページ</b>
また焦げ付きができた	また、食材のかすなどが落ちると、焦げ付くことがあります。	※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れをしてください。 ※鍋底面の汚れも取り除いてください。(トッププレートが汚れる原因)
トッププレートの汚れが落ちない	汚れを放っておくと、ふき取りにくくなります。	

### くもり

使用中、表示部やトッププレートがくもる	異常ではありません。加熱中にトッププレートの内側などがくもることがありますが、冷めるとともに戻ります。	
---------------------	---	--

### におい

製品の使いはじめ、IHヒーターを使うとおう	製品を使い始めてしばらくは、IHヒーターを使うと、においがすることがあります。	しばらく使うと、においがなくなります。そのままご使用ください。
-----------------------	---	---------------------------------

### 音

調理中、音が大きくなったり、小さくなったりする 電源を切ったあとも音がする	異常ではありません。本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。(運転音の大きさは、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。	
調理中、鍋から「キーン」、「ジー」といった音がする	• 鍋の種類や形状によっては音がして、取っ手などに振動を感じる場合があります。 • 鍋の材質や大きさなどを検知したり、加熱方法を切り替えているためです。異常ではありません。	
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。	
ブザー音が出ない	ブザー音なしに設定していませんか。	ブザー音ありに設定してください。 <b>「ブザー音設定」7ページ</b>

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
--------	-------	----------

### 風 が出る

本体前面やその周囲から風が出てくる	使用中、使用直後は本体内部の温度を下げるためにファンが回ります。その排気が本体前面やその周囲から出ます。	
-------------------	--	--

### 電源

電源が切れていた	電源のオートオフ機能がはたらきました。調理後操作をしないで15分が過ぎると自動で電源が切れます。※トッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯します。 <b>「電源オートオフ機能」7ページ</b>	
----------	---	--

### IHヒーター がつかない、消えた、火力が弱い

IHヒーターがつかない	ブレーカーや電源が「入」になっていますか。使用するIHヒーターの電源は「入」になっていますか。	ブレーカーや電源、使用するIHヒーターの電源を「入」にしてください。
	チャイルドロックを設定していませんか。	チャイルドロックを解除してください。 <b>15ページ</b>
調理中、IHヒーターの火力が弱くなる	鍋底の温度が上がりにすぎないように、自動的に火力が下がります。温度が下がると、自動で加熱を始めます。※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。 <b>「温度過昇防止機能」5ページ</b>	
	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。 <b>「IHヒーターの火力制限について」24ページ</b> ※ピークカット(4500W、4000W)設定時は5500W設定時よりも火力が制限されます。(DXRタイプのみ)	
	同じ火力設定でも、鍋の材質・形状・大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なることがあります。	
ブザーが鳴り、加熱が止まった(IHヒーターが消えていた)	最後の操作から約45分でブザーが鳴り、自動で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。 <b>「切り忘れ防止機能」5ページ</b>	もう一度IHヒーターを入れて、加熱を再開してください。長時間の煮込み料理をするときは、 <b>「切タイマー」14ページ</b> を使うと便利です。

### 料理 のでき上がりがよくない

IHヒーターで調理すると焦げ付く、こびりつく	調理に合わせて火力を調節してください。 • 焼き物・炒め物…焦げ付きそうなときは、フライパンなどをIHヒーターから離して、火力を調節してください。 <b>「IHヒーター火力の目安」「焼き物・炒め物のコツ(焼く・炒める)」11ページ</b>	
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場合があります。	火力「4」~「6」で30秒~1分程度、予熱をしてください。
	鍋の材質・形状・大きさなどによっては、焼きムラが出る場合があります。	
煮込み料理(カレーやおでんなど)が焦げる	鍋底の温度が高いと、焦げ付きやすくなります。	煮込み料理や、とろみのある料理を加熱するときは、火力を弱くして、ときどき中身をかきまぜてください。
	食材の量や質により、焦げ付きます。	

次ページへ▶▶▶

使用前の前に

ヒーター

便利な機能

お手入れ・困ったときは

レシピ集



# 故障かな?と思ったら(つづき)

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
<b>その他</b>		
鍋が動く 鍋の位置がずれる	鍋底が変形しているときは、鍋が滑って動くことがあります。また底の形が丸いものも、鍋が動く原因となります。	鍋底が変形していないものを、お使いください。
電源を切っても 高温注意(トッププレート 高温注意)ランプが 点灯している	トッププレートが安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、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。故障ではありません。 ※ランプが点灯しているときは、トッププレート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。	
IHヒーターの 火力ランプが点滅して、 約1分後に消えた	使用できない鍋を使っていますか。 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。 「使える鍋・使えない鍋」 <b>8~9ページ</b>
IHヒーターでアルミの 鍋が使えることがある	アルミの種類や鍋の形状によって使える(表示が出る)場合があります。表示では使えても、火力が弱くなる場合があるので、ご使用は控えてください。(故障ではありません)	
排気口などに液体や ものが入ってしまった	水などの液体が入ってしまった場合、故障の原因になることがあります。多量に入ってしまった場合、または本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店、またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。 <b>31ページ</b>	
レンジフード連動が はたらかない	操作部の送信部や、レンジフード側の受信部が汚れていませんか。また、送信部にものを置いていませんか。「操作部(送信部)」 <b>6ページ</b> OFF設定(IH操作と連動させない)になっていませんか。	汚れはふき取ってください。送信部には、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・受信できないことがあります。 ON設定(IH操作と連動させる)にしてください。「レンジフード連動設定」 <b>17ページ</b>
引き出しが閉まらない、 開かない	ものを詰め過ぎていませんか。 引き出しの奥に、ものが落ちていませんか。 正しく取り付けられていますか。	引き出しを閉めたときに、ものが当たらないように収納してください。 落ちているものを取り除いてください。 引き出しを正しく取り付けてください。「引き出しの取り外し・取り付けかた」 <b>19ページ</b>

## 店頭展示デモを解除する

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

## 表示記号の意味を調べる(ブザーが同時に鳴るとき)

■「U」エラー記号は、誤った使いかたをしたときに表示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、次の点をお調べください。内容が確認できたら、次の操作で表示を消してください。

**表示の消しかた** 切/入ランプが点滅しているヒーター側の、切/入ボタン を押してください。

表示	原因の確認	処置(操作)方法
	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。
	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。
	鍋底に反りや変形がある。当社専用天ぷら鍋を使っていない。	揚げ物は、反りや変形のない当社専用天ぷら鍋を使ってください。
	揚げ物ボタンを使用して、水(汁物)などを加熱していませんか。	揚げ物ボタンを使用して、揚げ物以外の調理をしないでください。
	トッププレートが熱いときに、揚げ物調理を始めていませんか。	トッププレートが冷めてから、揚げ物調理を始めてください。
	油の量が、200g未満で調理していませんか。	油の量は、200g以上で調理してください。
	高温の油を加熱していませんか。	常温の油を使用してください。
	揚げ物ボタンを使用して、炒め物や空焼きをしていませんか。	揚げ物ボタンを使用して、揚げ物以外の調理をしないでください。
	鍋の中に、調理かすがたまっていますか。	調理かすは、こまめに取り除いて調理をしてください。

.....  
■「E」エラー記号は、故障の可能性がります。

表示	原因の確認	処置(操作)方法
	本体内部に異常が起きた、または安全装置がはたらいた可能性があります。	本体の電源と専用ブレーカーを切り、お買上げの販売店にご連絡ください。

.....  
■以下の表示は故障ではありません。「処置(操作)方法」を確認して原因を取り除いてください。(設定・解除時以外ブザーは鳴りません)

表示	原因の確認	処置(操作)方法
	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。 <b>15ページ</b>

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず本体の電源と専用ブレーカーを切り、故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店にご連絡ください。

使用前に  
ヒーター  
便利な機能  
お手入れ  
困ったときは  
レシピ集

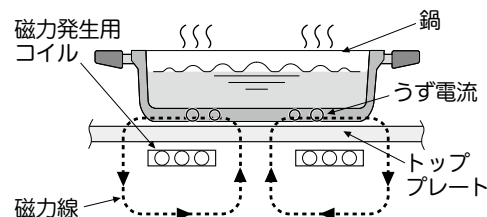
- 三菱IHクッキングヒーターの据付けは、販売店が「電気設備に関する技術基準」および「内線規程」に基づき実施しております。据付け完了後、据付説明書の13ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。
- 販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

## 仕様

形名	CS-G217DXR	CS-G217DR
電源	単相200V(50-60Hz共用)	
総消費電力	5500W ※4500W、4000Wと切り替え式	4000W
火力最大	右IHヒーター	3000W(火力調節9段階)
	左IHヒーター	3000W(火力調節9段階)
本体大きさ	幅598×奥行533×高さ243(mm)	
質量(重さ)	約15kg	
電源プラグ	2極 接地極付 250V 30A	2極 接地極付 250V 20A

### IHヒーターとは…

トッププレートの下の磁力発生用コイルに電流が流れると磁力線が発生し、その磁力線によって鍋底にうず電流が発生します。そのうず電流と鍋底との電気抵抗によって鍋底自体が発熱します。



### IHヒーターの火力制限について

- 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つのIHヒーターを同時に使うと、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。

#### 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。

【使用例】 ●DXRタイプ (火力は1~9まで)

総消費電力5500W

左IHヒーター	右IHヒーター
「9」(3000W)	「8」(2500W)
「7」(2000W)	「7」(2000W)
「9」(3000W)	揚げ物

総消費電力4500W

左IHヒーター	右IHヒーター
「9」(3000W)	「6」(1500W)
「8」(2500W)	「7」(2000W)
「9」(3000W)	揚げ物

●DRタイプ (火力は1~8まで)

総消費電力4000W

左IHヒーター	右IHヒーター
「8」(2500W)	「6」(1500W)
「7」(2000W)	「7」(2000W)
「8」(2500W)	揚げ物

- 鍋底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。
- ピークカット(4500W、4000W)設定時は、5500W設定時よりも火力が制限されます。(DXRタイプのみ)

- 記載の火力や時間は目安です。食材の量や鍋の形状・材質により、加熱状態が異なります。様子を見て火力・時間を調節してください。
- カロリーは、「五訂増補 日本食品標準成分表」他に基づき算出した、目安のカロリーです。

## レシピもくじ

- 煮る
  - 肉じゃが ……25
  - ポークカレー ……26
- ゆでる
  - ほうれん草のからしあえ ……26
  - カリフラワーのマリネ ……26
- 焼く
  - 厚焼き卵 ……27
  - ハンバーグ ……27
  - 魚の焼きかた ……27
- 炒める
  - 野菜炒め ……28
- 揚げる
  - 天ぷら ……28
- IH専用プレートの調理例 ……29

### 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

左IHヒーターの「切タイマー」を使うと便利 → 使いかた 14ページ

### 肉じゃが



【使用器具】 鍋

- 材料(4人分) 1人分: 約370kcal
- 牛肉(小間切れ) ……200g
  - じゃがいも(乱切りにする) ……中5個
  - 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(下ゆでして1、2カ所切る) ……小1束
  - いんげん(筋を取り半分に切ってゆでる) ……10本
  - サラダ油 ……大さじ2
  - (A) 酒 ……各大さじ3
  - しょうゆ ……各大さじ3
  - 砂糖 ……各大さじ3
  - みりん ……各大さじ3
  - 塩 ……少々
  - 水 ……カップ2

#### 作りかた

- ① 鍋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・しらたきの順に炒める。
- ② ①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。(途中ときどきかきまぜる) いんげんをちらす。

使用前の  
確認

ヒーター

便利な  
機能

お手入れ  
のときは  
困った  
ときは

レシピ  
集



# 煮る

左IHヒーターの「切タイマー」を使うと便利 → 使いかた 14ページ

## ポークカレー

【使用器具】鍋



**材料(4人分)** 1人分: 約470kcal  
 カレールー(市販品) ..... 150g  
 豚肉(小間切れ) ..... 200g  
 にんにく(みじん切りにする) ..... 1片  
 玉ねぎ(くし形に切る) ..... 中1個  
 にんじん(乱切りにする) ..... 1本  
 ジャガイモ(一口大に切る) ..... 中2個  
 水 ..... カップ4  
 塩 ..... 少々  
 りんごジャム ..... 適宜  
 ケチャップ ..... 適宜  
 サラダ油 ..... 各大さじ2

### 作りかた

- 鍋にサラダ油を入れて、火力「4」でにんにく・玉ねぎ・豚肉・にんじん・ジャガイモの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」で一煮立ちさせ、火力「4」で煮込む。
- にんじん・ジャガイモがやわらかく煮えたら、カレールー・りんごジャム・ケチャップを加えてよく溶かし、火力「3」で約10分煮込む。(途中ときどきかきまぜる) 最後、塩で味を調える。

# 焼く

## 厚焼き卵

【使用器具】卵焼き器



**材料(4人分)** 1人分: 約125kcal  
 卵 ..... 5個  
 (A) だし汁 ..... 50mL  
 しょうゆ ..... 小さじ1  
 みりん ..... 各大さじ1  
 砂糖 ..... 各大さじ1  
 塩 ..... 少々  
 サラダ油 ..... 適量

### 作りかた

#### 【卵汁を作る】

- ボールに卵を割りほぐし、(A)を加えてよく混ぜる。

#### 【焼く】

- IHヒーター用の卵焼き器にサラダ油を入れて、火力「4」で約1分温める。
- おたま2杯の卵汁をそそぎ入れ、表面がとろりとしたら、奥側から手前に折り返す。  
※卵の気泡をさいばしでつつきながら焼く。
- 卵焼き器のあいたところにサラダ油をしき、卵を奥側にずらして卵汁を入れ②を3~4回くり返す。  
※最後は手前の卵焼き器の壁面を利用して形を整える。

## ハンバーグ

【使用器具】フライパン



**材料(4人分)** 1人分: 約295kcal  
 (A) 合びき肉 ..... 300g  
 パン粉 ..... カップ1  
 卵 ..... 1個  
 ナツメグ ..... 少々  
 塩 ..... 小さじ1  
 こしょう ..... 少々  
 玉ねぎ ..... 中1個 (みじん切りにする)  
 【ソース】  
 ケチャップ・ソース ... 各適量  
 【つけ合わせ例】  
 ミックスベジタブルのソテー・  
 クレソン・サラダ油 ..... 適量  
 お好みのつけ合わせを用意しておく。

### 作りかた

#### 【たねを作る】

- フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒め、あら熱をとっておく。
- ボールに①の玉ねぎと(A)を入れてよくねる。粘りが出るまでしっかりねったら、4等分にして空気を抜くようにたたきながら小判形にする。

#### 【焼く】

- 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、表面がほどよく色つくまで焼く。裏返して火力「2」に落とし、ふたをして7~8分蒸し焼きにする。

# ゆでる

## ほうれん草のからしあえ

【使用器具】鍋



**材料(4人分)** 1人分: 約25kcal  
 ほうれん草(洗う) ..... 2束(300g)  
 (A) からし ..... 小さじ1  
 だし汁 ..... カップ1/2  
 塩 ..... 少々  
 水 ..... カップ2

### 作りかた

- 鍋に水をカップ2入れて、火力「7」で沸騰させる。ほうれん草を手早くゆでて冷水にさらし、水気をきり、食べやすい大きさに切る。
- ボールに(A)を合わせて味を調べ、ほうれん草をあえる。

## カリフラワーのマリネ

【使用器具】鍋



**材料(4人分)** 1人分: 約30kcal  
 カリフラワー(小房に切る) ..... 2束(300g)  
 米のとぎ汁 ..... カップ3  
 塩 ..... 少々  
 【甘酢】  
 酢 ..... カップ1/2  
 砂糖 ..... 大さじ3  
 (A) 唐辛子(小口切り) ..... 1本分  
 ローリエ ..... 1枚

### 作りかた

- 鍋に(A)を入れて、火力「6」で一煮立ちさせて甘酢を作る。
- 鍋に米のとぎ汁カップ3を入れ、火力「8」で沸騰させる。塩を加えて火力を「4」に落とし、カリフラワーを約3分ゆでる。
- ざるに上げて水気を切り、甘酢に1時間つける。

## 魚の焼きかた

【使用器具】フライパン



- フライパン(IHヒーター用)で焼くことができます。(下記表は、弊社推奨フライパンを使用した場合の目安です)
- ふたをして、下記の火力・目安時間で両面を焼いてください。  
 ※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。  
 様子を見ながら、火力を調節して焼いてください。

調理例	分量	火力	焼き時間の目安		備考
			表	裏	
さんまの塩焼き(生魚)	1~2尾(1尾約130g)	4	約6~9分	約2~3分	フライパンに入る大きさに切る
鮭の塩焼き(切身)	1~3切れ(1切れ約60g)	4	約4~5分	約2~3分	
あじの開き(干物)	1~2枚(1枚約80g)	4	約7~9分	約2~3分	
ししゃも(小魚)	1~6尾(1尾約20g)	5	約3~4分	約1~2分	
マグロの味噌漬け	1~4切れ(1切れ約60g)	3	約4~7分	約1~2分	
ぶりのつけ焼き	1~4切れ(1切れ約70g)	3	約4~7分	約1~2分	

使用前に

ヒーター

便利な機能

お手入れのときは

レンジで



## 炒める

### 野菜炒め

【使用器具】  
フライパン



**材料(4人分)** 1人分: 約145kcal  
 豚肉(小間切れ) ..... 100g  
 にんにく(スライスにする) ..... 1片  
 にんじん(たんざく切りにする) ..... 1/3本  
 きくらげ ..... 5枚  
 玉ねぎ(うす切りにする) ..... 1/2個  
 たけのこの水煮(たんざく切りにする) ..... 50g  
 キャベツ(大きめのたんざく切りにする) ..... 100g  
 もやし ..... 1袋  
 ピーマン(たんざく切りにする) ..... 1個  
 ごま油・塩・こしょう ..... 各少々  
 サラダ油 ..... 適量

**作りかた**  
【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。

【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・こしょうで味を調え、仕上げにごま油で風味つける。

## IH専用プレートの調理例



焼き魚



蒸し野菜

- 記載の火力や時間は目安です。様子を見ながら火力や時間を調節してください。(ふたをして調理した場合の目安時間です)

調理例	分量	火力	焼き時間の目安		備考
			表	裏	
さんまの塩焼き(生魚)	1～2尾(1尾約130g)	4	約8～9分	約2～3分	IH専用プレートに入る大きさに切る
鮭の塩焼き(切身)	1～3切れ(1切れ約60g)	4	約4～5分	約2～3分	
あじの開き(干物)	1～2枚(1枚約80g)	4	約9～11分	約2～3分	
ししゃも(小魚)	1～6尾(1尾約20g)	5	約3～4分	約1～2分	
マグロの味噌漬	1～4切れ(1切れ約60g)	3	約4～7分	約1～2分	
ぶりのつけ焼き	1～4切れ(1切れ約70g)	3	約4～7分	約1～2分	
ポークソテー	2枚(1枚約100g)	4	約4～5分	約2～3分	
食パン	1枚(6枚切り)	5	約3～4分	約1分	
蒸し野菜	1回分	4	約15～18分	—	水を約100mL入れる

## 揚げる

※油800gで調理した場合のレシピです。

### 天ぷら

【使用器具】  
当社専用天ぷら鍋



**材料(4人分)** 1人分: 約320kcal(天つゆを除く)  
 車えび ..... 8尾  
 ほたて貝(半分にそぎ切りにする) ..... 2個  
 まいたけ(小房にほぐしたもの) ..... 4房  
 みょうが(半分に切る) ..... 2個  
 かぼちゃ(くし形に切ったもの) ..... 4枚  
 三つ葉(2本束にして結ぶ) ..... 8本  
 揚げ油 ..... 800g(約900mL)

【天ぷら衣】

薄力粉 ..... 130g  
 卵 ..... 1個  
 水 ..... カップ1  
 塩 ..... 少々

【天つゆ】

(A) だし汁 ..... カップ1.5  
 しょうゆ ..... 50mL  
 みりん ..... 大きじ1  
 砂糖 ..... 小さじ1  
 大根おろし ..... 各適宜  
 しょうが ]

**作りかた**  
【天つゆを作る】

• (A)を合わせて一煮立ちさせる。

【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力所浅い切り目を入れる。

【衣を作る】

• ボールに卵・水・塩を入れてよくまぜ、薄力粉を加えてさっくりとまぜる。

【揚げる】

- ① 材料に軽く塩をして、薄力粉をつける。
- ② 当社専用天ぷら鍋に油を入れて【揚げ物】ボタンを押して温度を設定する。(揚げ物温度の目安 [13ページ](#))
- ③ 設定温度になったら、野菜・ほたて貝・えびの順に衣をつけて揚げる。

## 注意

### IH専用プレートについて



接触禁止

- ふたを取るとき、蒸気に触れない  
蒸気が勢いよく出るので、やけどの原因
- 高温部に触れない  
ふた・プレートが熱くなり、やけどの原因



- 取っ手やふたのツマミがガタつくときは、締め直してから使用する  
取っ手やふたのツマミが外れて、やけどの原因
- 使用時、取っ手やふたのツマミが熱くなることがあるので、注意する  
やけどの原因

使用前に

ヒーター

便利な機能

お手入れ  
困ったときは

レシピ集

# 追加購入するとき

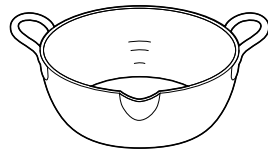
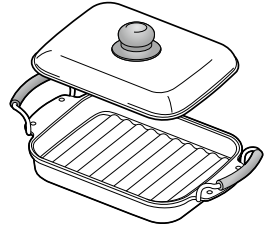
追加購入は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

## DXRタイプ

当社専用天ぷら鍋・IH専用プレートは消耗部品です。  
追加購入するときは、下記の別売品を、お買上げの販売店にお問い合わせください。

## DRタイプ

当社専用天ぷら鍋・IH専用プレートは付属していません。  
揚げ物をするときや、IH専用プレートを使用するときは、下記の別売品を、お買上げの販売店にお問い合わせください。

	<p>●当社専用天ぷら鍋 (別売品) 品番：CS-T22</p>		<p>●IH専用プレート (別売品) 品番：CS-IHPLATE-S</p>
---	--	--	--

	<p>●推奨鍋ラインアップを詳しくご覧になるときは… <a href="http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/nabe.html">http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/nabe.html</a></p>
	<p>●別売部品を詳しくご覧になるときは… <a href="http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/parts.html">http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/parts.html</a></p>

# 修理の前に・・・

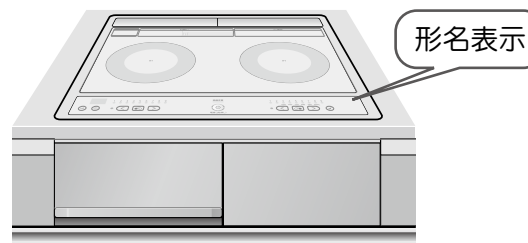
## 延長保証制度

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))

## 修理を依頼されるときは、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

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。

DXRタイプ

ただし、下記の部品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。  
当社専用天ぷら鍋・IH専用プレート

## ■補修用性能部品の保有期間

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

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

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

## ■修理を依頼される場合は(出張修理)

- 「故障かな?と思ったら」[20～23ページ](#) にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず専用回路のブレーカーを切ってから、お買上げの販売店にご連絡ください。

## ●保証期間中は

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。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ことがあります。

## ●修理料金は

技術料+部品代+出張料などで構成されています。  
●技術料…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  
<http://www.melsc.co.jp>  
フィーチャーフォン 空メールの送り先: 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におかけください。

ご使用前に

ヒーター


便利な機能

お手入れ・困ったときは

レシピ集



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

<b>愛情点検</b> 	<b>長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!</b>	熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。	
	こんな症状は ありませんか	<ul style="list-style-type: none"><li>●焦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>

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