

三菱IH クッキングヒーター (家庭用)

取扱説明書

形名

トッププレート幅60cmタイプ

- | | |
|------------|-------------|
| ■ CS-G32M | ■ CS-KG32M |
| ■ CS-G32MS | ■ CS-KG32MS |
| | ■ CS-KG32MB |

■ CS-KG32MSR

※別紙もあわせてご覧ください「レンジフード連動システムについて」

トッププレート幅ワイドタイプ

- | | |
|-------------|--------------|
| ■ CS-G32MWS | ■ CS-KG32MWS |
|-------------|--------------|



- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受け取りください。
- 「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.

もくじ

安全のために必ずお守りください……	3
ご使用の前に……	6
各部のなまえ……	7
操作部のなまえとはたらき……	8
使えるなべ・使えないなべ……	10

ご使用の前に

加熱調理をする……	12
(IHヒーター／中央ヒーター)	
IHヒーター調理のポイント……	13
揚げ物調理をする……	14
揚げ物調理のポイント……	15

ヒーター

グリル調理の前に……	16
•準備	
•グリル火力(焼き色)／ 焼き時間のめやす	
•グリル調理のポイント	
グリルで焼く……	18

グリル

切タイマー……	20
チャイルドロック(いたずら防止)／ 中央ヒーターロック(誤操作防止)	
.....	22
ピークカット設定……	23

便利な機能

お手入れ	
トッププレート・本体・なべ	24
お手入れ [グリル]	26
故障かな?と思ったら	28
保証とアフターサービス	34
仕様	裏表紙

お手入れ・困ったときは

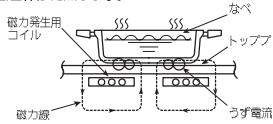
製品登録のご案内

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、お客様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

■ 知っておいていただきたいこと

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なべ底にうず電流が発生します。そのうず電流となべ底との電気抵抗によってなべ底自身が発熱します。

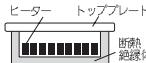


ラジエントヒーターとは

ヒーターの発熱（赤熱）でなべを加熱します。

●IHヒーターで使えないほとんどのなべが使えます。

●ヒーターを切った後、余熱を利用できます。



お問い合わせの多い内容

うまく調理ができない…

IHヒーターは高火力なので、火加減に注意しましょう。

[13ページ]「IHヒーター火力のめやす」

[13ページ]「焼く・炒めるのコツ」

知らないうちにヒーターが切れていた…

[2ページ]「切り忘れ防止機能」

[29ページ]「フマーが鳴り、加熱が止まった

またはヒーターが消えていた」

調理中、IHヒーターの火力が弱くなる…

[2ページ]「温度過昇防止機能」

[裏表紙]「ヒーターの火力・使用制限について」

安全機能について

■ 温度過昇防止機能

なべ底やグリル庫内が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。

※特に予熱時や物の中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はじめます。

■ 切り忘れ防止機能

切り忘れても最終操作後から約45分がすぎるど、フマーが鳴り自動的にヒーターが切れます。(グリル(手動)は加熱がスタートしてから約20分後、3kWは約10分後)

■ 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。

■ 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らきます。U1表示が出ますが故障ではありません。

■ なべなし自動停止機能

IHヒーターになべを置かなかったり、はずしましたまにしてしまうと、約1分後に自動的にヒーターが切れます。

■ 高温注意ランプ [9ページ]

ヒーターまたはグリル使用中(加熱をはじめるすぐ点灯)、トッププレート、グリル扉が熱い時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、トッププレートやグリル扉が熱い時は点灯してお知らせします。

■ チャイルドロック(いたずら防止)[22ページ]

すべてのヒーターが使えないようにロックします。

■ 中央ヒーターロック(誤操作防止)[22ページ]

中央ヒーター(ラジエントヒーター)だけを使えないようにロックします。

※取扱説明書中のイラストは、一部簡略化しています。
※取扱説明書中の写真やイラストは、一部実物と異なる場合があります。

■ 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。



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



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

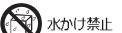
図記号の意味は次のとおりです。



禁止



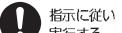
接触禁止



水かけ禁止



分解禁止



指示に従い実行する



警告

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。

可燃物を近づけない

火災・感電・けがの原因

※新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上や排気口の上に置かない。

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

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グリル扉を閉める。

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ロナや他の電気製品などを置かない

トププレートの上に、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ロナや他の電気製品などを置かない

本体(排気口など)に水をかけない

漏電・ショート・火災・感電・故障の原因

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

水かけ禁止

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

火災・感電・けがの原因

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

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、トッププレートなど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。

中央ヒーターの上になべ以外の物を置かない

火災の原因

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

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、トッププレートなど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。

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

・加熱しそうない(予熱の火力は弱めにする)

・少量の油を用了ため、油温が急激に上がり

発煙・発火の原因

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

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

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」にして修理を依頼する。

【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

・トッププレートにひびが発生した

・その他の異常、故障がある

使用後は電源を「切」にする

火災の原因

※長期不在のときは、ブレーカーを「切」にする。

■ 安全のために必ずお守りください

⚠ 警告

トッププレート高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分やなべに触れない
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 [ページ])



接触禁止

トッププレートに衝撃を加えない
万一本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、専用回路のフレーカーを「切」にして修理を依頼する。
トッププレートはガラス製です。
(上のつたり、もの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。)

揚げ物調理について

- 揚げ物調理中はそばを離れない • 油の量は200g（約220mL）未満では調理しない 200gのめやす
- 必ず当社専用天ぷらなべを使う
※なべ底がそつ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) 使用不可
- 当社専用天ぷらなべは加熱部の中央に置く
※汚れ防止フタバーは使用しない !
- IHヒーターの揚げ物ボタンを使う
火災の原因 !

⚠ 注意

本体前方に物を置かない
火災の原因

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

中央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

1つのIHヒーターで2つ以上のなべを加熱しない
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

IHヒーター・中央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・グリル受け皿
- スプーンなどの金属製小物
加熱してやけどの原因

上面操作部や火カラーランプの上に、高温のなべなどを置かない
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

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

医療用ベースメーカーをお使いのかたが、本製品をご使用される場合は、医療用ベ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
本製品の動作がベースメーカーに影響を与えることがある。
医師と相談

調理以外の目的で使用しない
火災の原因

⚠ 注意

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

グリル高温注意ランプが点灯中は、グリル扉(ガラス窓)とその周辺の金属部分に触れない
高温のためにやけどの原因
※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 [ページ])

火気を近づけない
感電・漏電の原因

お手入れは冷えてから行う
やけどの原因

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

揚げ物調理中は中央ヒーターを使わない
揚げ物調理中に飛び散った油が通電中の中央ヒーター（ラジエントヒーター）につくと発火・火災の原因

油煙が多く出たら電源を「切」にする
油が高温になっているため繰り返して加熱すると発火し、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。
([ページ]「油の飛び散りを少なくするために」)

グリル調理について

調理中は本体から離れない
調理物が発火して火災の原因

使用後は必ずお手入れをする
受け皿やグリルあみなどについた油分は残さず洗い落とす

必要以上に加熱しない
加熱しすぎると発火の原因

続けて焼くときは、受け皿にたまつた油を捨て、汚れをきれいに落としてから次を焼く

扉を開けたときに、上から強い力を加えない
扉や受け皿が落下げてしまふをしたたり器具を破損する原因

受け皿などに調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因
※グリルあみにアルミホイルをセットするどお手入れが簡単です。
(アルミホイルのセットのしかた[ページ]「準備」)

グリル用の小石などは使わない
発煙・発火・やけどの原因

調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源を切り、次の手順で消火する

①電源を切る
②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ

※このとき扉の周囲から煙が出てきます。
●炎が消えるまで扉を開けさせない。
(空気が入り、炎が大きくなります.)

排気カバーの上にのを置かない
グリル取っ手が熱くなり、やけどの原因
また、本体内部の温度が上がり、故障の原因

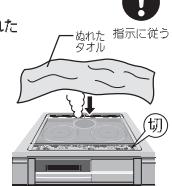
●炎が消えるまで扉を開けさせない。
(空気が入り、炎が大きくなります.)

扉（ガラス窓）に水をかけない
(ガラスが割れます)

●炎が消えるまで扉を開けさせない。
(空気が入り、炎が大きくなります.)

必ず受け皿を使用する
火災の原因

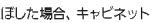
●炎が消えるまで扉を開けさせない。
(空気が入り、炎が大きくなります.)



ご使用上の前に

お願い

- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
(磁力線により本製品が故障する原因)
- 電虫（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）
※鉛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。
- 排気口など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）がくつき、割れの原因)
- キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かないでください。
(熱による変質の原因)
- 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できます。
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。
- グリル受け皿に水は入れないでください。
(庫内に水がこぼれた場合、本体内部に水が入って本体故障の原因)



はじめてお使いになるときに

グリルあみ

使いはじめる前に、水洗いして（乾燥させてから）サラダ油など食用油をうすくぬってください。（グリルあみに調理物がこびりつくのを防ぎます）

1. 水洗いをする。
 - ナイロンたわしなどのかたいものは使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）
 - 研磨材入りの洗剤は使わない。（グリルあみ表面を傷つける原因）
2. キッチンペーパーなどで水分をよくふき取る。
 - または自然乾燥させてください。
3. サラダ油など食用油をグリルあみ全体にぬる。
 - キッチンペーパーややわらかい布を使う。

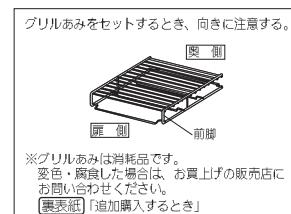
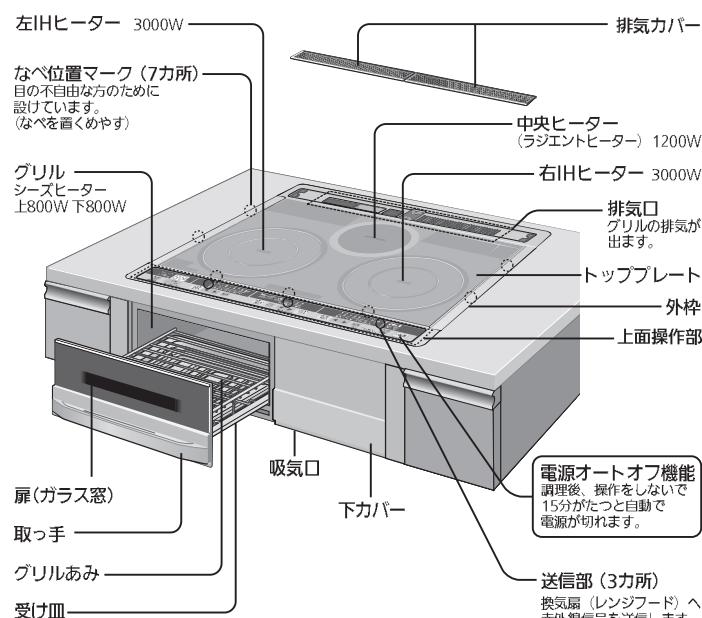
当社専用天ぷらなべ

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。



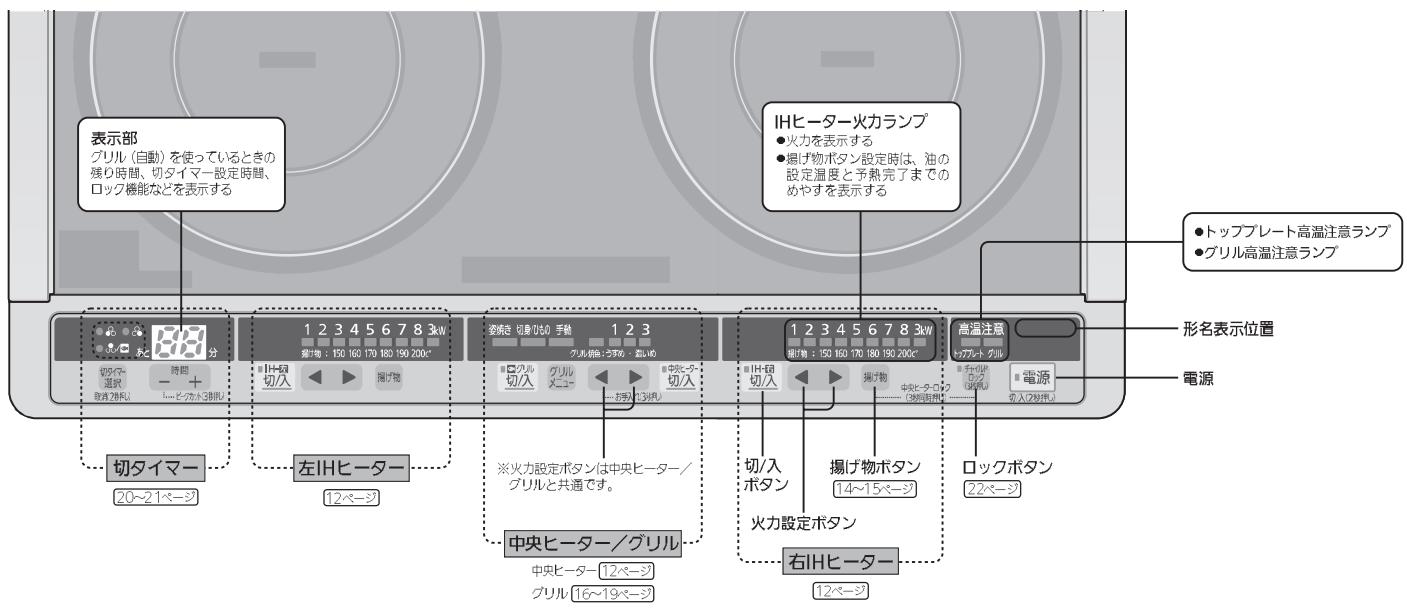
各部のなまえ

本体



操作部のなまえとはたらき

上面操作部／表示部 (イラストのランプ、表示部は説明のためにすべて点灯)



△ 注意

- 上面操作部や火力ランプの上に、高温のなべなどを置かない。(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)

操作手順・表示について

- 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 ■
 - 表示ランプの点滅は □
 - 表示ランプの色は オレンジ : ■ 消灯 : □

お知らせ

- 火力調節やグリル選択のめやすに、基準火力を設けています。基準火力ではブザーが長めに鳴ります。
- 左右IHヒーター 「4」
- 中央ヒーター 「2」
- グリル自動調理の焼き色調節 「1・J(標準)
- グリル手動調理 「2」
- 揚げ物の油温度設定 「180°C」

付属品

当社専用天ぷらなべ [1個]



- | | |
|-----------------|----|
| 取扱説明書(本書) | 1部 |
| 収納説明書 | 1部 |
| ご使用ガイド | 1部 |
| 保証書 | 1部 |

■ 使えるなべ・使えないなべ

なべの材質

なべの種類	IHヒーター	中央ヒーター
■鉄、鉄鑄物、鉄ホーロー(耐熱性)		
■ステンレス		
18-0 ※磁石がよくつく		
18-8 18-10		
■多層なべ ■貼り付けなべ (なべの底にステンレスなどを貼り付けている) ■溶射なべ (なべの底に鉄などをコーティングしている)	 	
■陶器(土なべなど) (弊社推奨ステンレス製 土なべは使いいただけます。)		
■銅、アルミ(アルミ製容器も含む)		
■耐熱ガラス		

警告

- 掲げ物調理は必ず当社専用不ぶらなべを使う
- 当社専用不ぶらなべの底のそりは0.5mm以下の中のを使う(火災の原因)

なべの形状

IHヒーター	中央ヒーター
 ■底が平らで、底の平らな部分の直径が12~26cmのもの ・26cmを超えるものは、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。 ※圧力なべも使えます。(IHヒーターは、火力が強いので火力を上げすぎない)	 ■底が平らで厚手のもの ■底の平らな部分の直径が12~19cm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。 お知らせ) ■底がうすいものは、底が変形することがあります。底の火力を使ってください。 ■底がうすいものは、底がそっているものは、強火で煮ると赤熱する場合があります。	 ■底に約3mm以上の凹凸があるもの ■アーモンドヒーターの温度調節機能がはたらき、ヒーターが赤くなつたり消えたりするため調理が上手にできない

新しいなべを購入するときは…

- 上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。
- 上記マークのないなべは「IHヒーターで使える」と表示されている、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、加熱状態が異なることがあります。

IHヒーターで使えるなべの見分けかた

- ここでは、右IHヒーターを使用して説明します。

準備

- なべに水を入れ、IHヒーターの中央に置く

- 電源 を「ピッ」と鳴るまで押す



1 IH切り入 押す



2 どちらか押す



使えるなべ

火カラップが点灯し、なべが加熱されます。

1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

使うなべと見わけても、材質や形状により火力が弱くなる場合があります。

使えないなべ

火カラップが点滅します。なべなし自動停止機能がはたらいて、加熱されません。

1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

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 調理が終わったら、

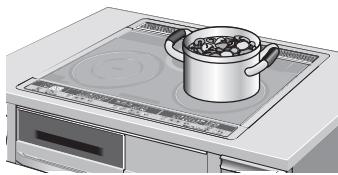
- IH切り入 を押してヒーターの電源を切り、 「切」にする

■ 加熱調理をする（IHヒーター／中央ヒーター）

準備

①なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く

②電源 [電源] を「ピッ」と鳴るまで押す [電源] [電源]



左右IHヒーターの使いかた

■右IHヒーターで調理する場合で説明

1 [IH切/入] 押す [1 2 3 4 5 6 7 8 3kW] [電源] [電源] [電源]

中央ヒーターの使いかた

1 [IH切/入] 押す [1 2 3 うすめ・煮め 中央ヒーター切/入] [電源] [電源]

2 どちらか押して火力を選び、調理する [IH切/入] [電源] [電源] はじめは、自動的に「4」（750W）で加熱がはじまる

2 どちらか押して火力を選び、調理する [IH切/入] [電源] [電源] はじめは、自動的に「2」（600W相当）で加熱がはじまる

3 調理が終わったら、[IH切/入] を押してヒーターの電源を切り、[電源] 「切」にする [電源] [電源]

3 調理が終わったら、[IH切/入] を押してヒーターの電源を切り、[電源] 「切」にする [電源] [電源]

警告

●中央ヒーターでは揚げ物調理はしない
(発煙・発火・火災の原因)

●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）

●水や調味料を加熱していると、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せる

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）

お願い

●煮込み料理をするときは、火力を弱めにして、ときどきかきませてください。（こかさない）

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で、部分的にこげつくことがあります。こげた部分が空焼けのようになります。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。

●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ん）

■ IHヒーター調理のポイント

IHヒーター火力のめやす

火力	1※ 150W相当	2※ 300W相当	3 500W	4 750W	5 1000W	6 1500W	7 2000W	8 2500W	3kW 3000W
温める		温め直し							
煮る	煮込み			煮立ち					
蒸す				蒸し物	茶わん蒸し しゃうまい				
ゆでる			横菜				葉菜	湯沸し	
焼く 炒める				フライパン予熱	[30秒～1分程度]				
				焼き物		炒めもの			

※火力「1」「2」は火力調整しているため、「カチッ」と一定間隔で音がすることがあります。また、ヒーターからなべをはずしたときなど、なべ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。

焼く・炒めるのコツ

予熱



●材料の準備、調理の段取りを整えてから予熱をはじめる。

●火力が「4」～「6」で、30秒～1分。

焼く・炒める

- こげつきそうなときは、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節してください。
- 材料を入れすぎない。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量)



おもちの焼きかた

フライパンで、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、こげづくことがあります。

※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壊む場合があります。火力を調節してください。

※うすいフライパンを使うと、フライパンが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ください。

お知らせ

●3kWは約10分でヒーターが切れます。[ページ]「切り忘れ防止機能」

●中央ヒーターとグリルは同時に使えません。

●中央ヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止用のセンサーです。

●中央ヒーターは、ついたり消えたりして火力調整を行っています。

●中央ヒーターは発熱（赤熱）し、トッププレートの表面が高温となります。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。

●中央ヒーターを使用後は、トッププレート高温注意ランプが長めに点灯します。（安全のため）

●なべ底の温度が上がりすぎないように、自動的に火力が下がります。温度が下がると自動的に加熱をはじめます。

※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。[ページ]「温度過昇防止機能」

■揚げ物調理をする

準備

①当社専用天ぷらなべに油200g
(約220mL)~800g(約900mL)
を入れ、IHヒーターの中央に置く

②電源 [電源] を「ピッ」と
鳴るまで押す [電源]
[切/入(2秒押し)]



■右IHヒーターで調理する場合で説明

1 [IH鍋 切入] 押す



2 握物 押す

予熱がはじまります。



3 ◀ ▶ どちらか押して
油温度を設定する

ブザーが鳴り、ランプが点灯
したら予熱完了、調理をする



4 調理が終わったら、
[IH鍋 切入] を押してヒーターの電源を切り、
[電源] 「切」にする [電源]
[切/入(2秒押し)]



■揚げ物調理のポイント

警告

- 必ず当社専用天ぷらなべを使う
- なべ底がそつ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
- 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
- IHヒーターの揚げ物ボタンを使う
(火災の原因)

お願い

- 調理中、調理後の当社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)
- なべ底、トッププレートに異物や汚れがついているときは取り除いてください。
- 予熱をはじめたら、片方のIHに移動させて再加熱しない。

お知らせ

- 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。
(安全のため、エラーで調理を停止することがあります。)
- 揚げ物ボタンを使ってIHヒーターに、切タイムは使えません。
- トッププレートが熱いときに揚げ物調理すると、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。
- 調理中、油や調理物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。

揚げ物温度のめやす

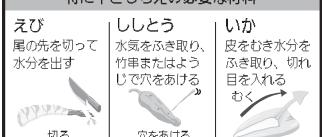
油800gで調理するときのめやすです。

	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	調理のポイント
揚げる 野菜	素揚げ		天ぷら				●好みにより温度を高めに設定する。 ※材料・油の温度により、揚げ上がりがベタッとすることがあります。
魚介類			天ぷら				
フライ							
冷凍食品							●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。
2度揚げ 料理	1度目		2度目				●ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど。

揚げ物のコツ

- 新しい油を使う。
- 油の温度は材料に合わせて決める。
- 1回に揚げる量は、控えめにする。
(油の表面積の1/2程度がめやす)
- でき上がりのめやすは、材料が手上がり、衣のまわりの泡が小さくなったときです。
- 天力は、こまめに取ってください。
- 油200~500gで揚げるときは、こまめに裏返す。
(材料が底につくので、こげやすくなります)

特に下ごしらえの必要な材料

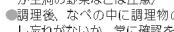


油の飛び散りを少なくするために

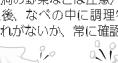
- 材料は必ず水分をふき取る。
- 特にしいたけやピーマンなど！
(水分が残っていると油がはねることがあります。)



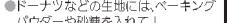
- いかやゆで卵などは揚げすぎない。
長時間揚げると破裂！(特にけんさきいかや、するめいか、コロッケ・中が空洞の野菜などは注意)



- 調理後、なべの中に調理物の取り出し忘れないか、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！
●水分が多い材料は、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・砂糖を入れて！



■ グリル調理の前に

準備

グリル扉の引き出しかた

グリル扉を水平のままで止まるところまでゆっくり引き出してください。

（グリル扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出ると、グリル扉が外れて落したり、けが、やけど、器具破損の原因。）



グリル扉の閉めかた

グリル扉を確実に奥まで押し込んでください。

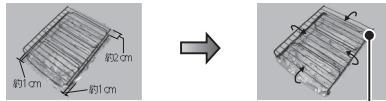


1 グリルあみにアルミホイルをセットする

（グリルあみにアルミホイルをセットすると受け皿のお手入れが簡単です。）

（容器に入れた調理のときは、アルミホイルをセットする必要はありません。）

①平らな台にアルミホイルを敷き、その上にグリルあみをのせる
②アルミホイルをあみのあみに巻きつける

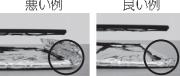


お願い

- ヒーターにアルミホイルをかぶせたり巻きつけない。（ヒーター故障の原因）
- 新しいアルミホイルを使用する。（発煙・発火防止のため）

△ 注意

- 庫内に入れたとき、グリルあみ下槽に巻いたアルミホイルがヒーターに接触しないよう、しっかりと巻きつける。



2 受け皿・グリルあみをセットし、調理物をのせる

①受け皿を取り付ける
(26ページ「取り付けた」)



②調理物をのせる
※魚の頭を奥にする



グリル火力（焼き色）／焼き時間のめやす

自動メニューと焼き時間のめやす

自動メニュー	魚の種類	焼き時間のめやす				
		調理例	一尾(切り)あたり	焼き色	数量	
姿焼き	【生魚】 さんま、あじ、いわし	さんま	約160g	標準	5尾	約26分
		あじ	約120g	濃いめ	3尾	約22分
切身/ひもの	【切身】 さけ、さば、ぶり 【干物】 あじの開き、さんまの開き、一夜干し 【小魚】 ししゃも、めざし 【つけ焼き】 ぶり 【西京漬け】 さわら、さば 【みそ漬け】 まぐろ	さけ	約80g	標準	4切	約14分
		あじの開き	約100g	標準	2枚	約14分
		ししゃも	約20g	標準	10尾	約14分
		ぶりのつけ焼き	約75g	うすめ	4切	約13分
		さわらの西京漬け	約75g	うすめ	4切	約12分

自動メニューの焼き色

食材の状態（季節・鮮度・脂ののりなど）で、焼け具合が変わります。焼き色をお好みに応じて調整してください。焼き色がうすい場合、手動調理で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。

焼き色がつきにくいもの

- 水分が多いもの
- 皮が銀色で光沢があるもの（熱を反射しやすいので焼き色がつきにくい）

焼き色がつきやすいもの

- 脂ののりがよいもの
- 脂をふたもの、一塩ものの切身など塩分濃度が高いもの
- つけ焼でつける時間が長いもの、味の濃いもの
- 厚みがうすいもの（特につけ焼）

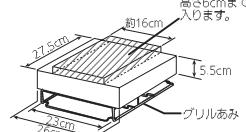
手動火力のめやす

メニュー	火力のめやす		
	1 上ヒーター 500W相当 下ヒーター 200W相当	2 上ヒーター 666W相当 下ヒーター 333W相当	3 上ヒーター 800W相当 下ヒーター 400W相当
ピザ（冷蔵・手作り）			7~8分
ピザ（冷凍）		8~9分	
グラタン		8~10分	
とり肉			13~17分
焼き芋			13~15分

庫内に入る大きさ

幅26cm×奥行27.5cm×最大高さ6cmまであります。

中央部分は高さ6cmまであります。



グリル調理のポイント

- 厚みのあるものは、ヒーターに触れないよう切る。薄みのあるものはこげやすいので注意してください。
- グリルあみからはみ出るものは、はみ出ないように切る。
- 調理中、ときどき器や調理物をはみ出さずこぼさないよう手元に置けます。
- ※グリルあみの手前側は焼き色がうすくなります。

魚調理のポイント

- 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。
- 干物は皮面を下にする（反ってヒーターにつかないように）。
- 切り身は切れ目を入れ（火の通りをよくする）、尾などうすい部分はこげやすいので、化粧焼をするかアルミホイルを巻く。
- 火が通りやすい
- 形くずれせず、ごけない
- アルミホイル
- さくなくて乾燥したものの（うろめいわしなど）や、みりん干し、みりん漬けは手動調理で様子を見ながら焼く。
- 冷凍の魚は完全に解凍してから焼く。
- 種類の違う魚はいつしょに焼かない。
- つけ焼きは、こげやすいので焼き色をうすめに調節して焼く。

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）にレモンや酢をぬる。※ぬりすぎると魚の身が固くなったり、味が落ちます。ぬるときは、キッチンペーパーやはがきなどでかるくぬってください。
- 魚の表面（グリルあみに接する面）にレモンや酢をぬる。

お願い

- つけ焼きは、たれをよくきってからグリルあみにのせてください。（ヒーターにたれがつくと、たれの塩分によりヒーター故障の原因）

お知らせ

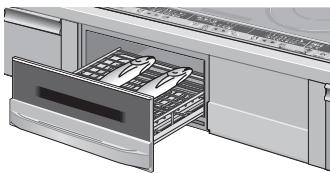
- グリル調理後、庫内に長時間調理物を放置すると、調理物に庫内ににおいが移ることがあります。
- 脂の多い魚を焼くと煙が出る場合があります。

■ グリルで焼く

準備

①グリルあみに調理物をのせ、扉を確実に奥まで押し込む

②電源ボタンを「ピッ」と
鳴るまで押す



1 電源ボタン
押す

自動で焼く



2 グリルメニュー
押し、自動メニューを選ぶ

約2秒後、調理がはじまります。

スイッチごとに切り替わります。
姿焼き→切身/ひもの→手動

■焼き色調節するとき
どちらか押す

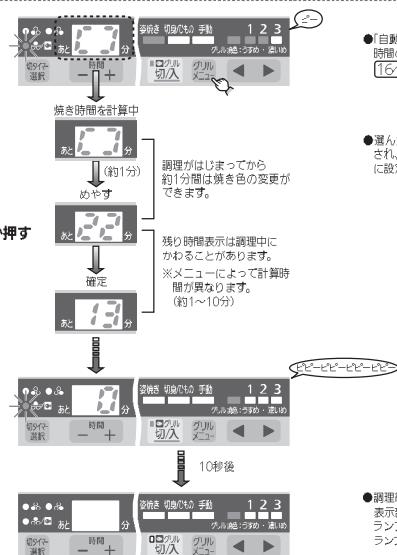
■途中でやめるとき
電源ボタン
押す

ブザーが鳴ったら
調理終了
調理物を取り出す

*焼き色がうすい場合、「手動」で焼き具合を見ながら追加焼きしてください。(19ページ)

●「自動メニューと焼き時間のめやす」
(16ページ)

●選んだ焼き色は記憶され、次の調理のときに設定されます。



3 電源ボタン
「切」にする



お願い

●扉は奥までしっかり押し込んでください。扉のわざかなすき間から蒸氣や煙が出ることがあります。

●調理中は、必ず換気扇を使用してください。調理中、排気口(排気力バー)から煙がでます。

●調理終了すぐには扉を開け出すと、煙が前から出ることがあります。特に脂の多い魚を焼いた後は1分ほど待ってから引き出してください。

●調理直後は受け皿が熱くなっています。冷えてから取り出してください。

△ 注意

●調理物がヒーターにつかないようにする。
(発煙・発火の原因)

●おもちはグリルで焼かない。

(ふくらんだときヒーターについて発煙・発火の原因) (おもちの焼きかた(13ページ))

●連続で焼くときは、受け皿やアルミホイルにたまつた油や調理くずをふき取るなどして取り除く。

(発煙・発火防止のため)

※調理直後、グリルは熱いのでやけどに注意する。

※受け皿内の油がこぼれないように注意する。

手動で焼く

1 電源ボタン
押す



2 グリルメニュー
押し、手動を選ぶ

約2秒後、調理がはじまります。

●火力調節するとき
どちらか押す

●途中でやめるとき
電源ボタン
押す

●切タイマーを設定するとき
(20ページ)

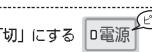
※切タイマーを設定しないと、スタートから約20分でヒーターが切れます。

(2ページ)「切り忘れ防止機能」

3 調理が終わったら、

電源ボタンを押してヒーターの電源を切り、調理物を取り出す

4 電源ボタン
「切」にする



お知らせ

●グリルと中央ヒーターは同時に使えません。

●調理中、調理後しばらくは、外枠・トッププレートが熱くなるので注意する。

●自動メニューに切タイマーは使えません。

●グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。

切タイマー

準備

①なべに材料を入れ、IHヒーターの中央に置く

②電源 を「ピッ」と

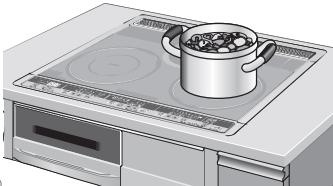
鳴るまで押す

③右IHヒーターで調理をする

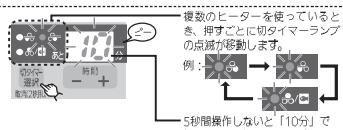
「左IHヒーターの使いかた」(2ページ)

■右IHヒーターに切タイマーを設定する場合で説明
(左IHヒーター、中央ヒーター/グリル(手動)も同じです。)

切タイマーを使うには、はじめにヒーターで調理をはじめてください。調理しているヒーターに切タイマーを設定することができます。



1 切タイマー選択 押して ●● を選ぶ



2 時間 - + 押して時間を合わせる

5秒後に切タイマーがはじまります。
(複数のヒーターに切タイマーを設定することができます。)

■切タイマーを取り消すとき
約2秒長押しする

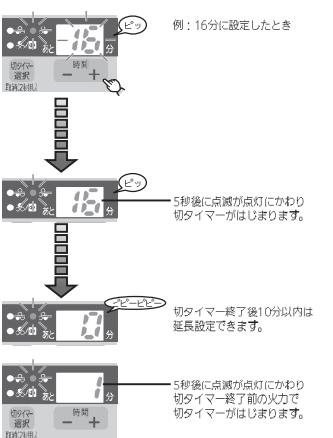
※取り消したいヒーターの「切入/入」ボタンを押すと、切タイマーと加熱が同時に終了します。

■調理の途中で時間のかえるとき

時間 - + どちらか押す

ブザーが鳴り、自動的にヒーターが切れる

■切タイマー終了後、調理を延長するとき
時間 - + どちらか押して追加時間を設定する



3 調理が終わったら、

IH切/入 を押してヒーターの電源を切り、

電源 「切」にする

「切」

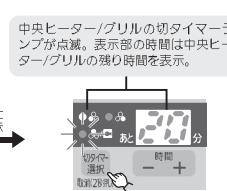
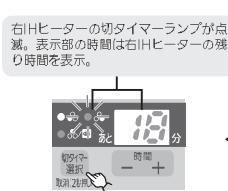
「切」

電源

20

複数のヒーターに切タイマーを使っているとき

例：右IHヒーターとグリル(手動)に切タイマーを設定したとき

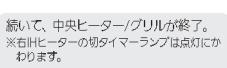


※切タイマーを途中で取り消すには、
切タイマー選択で取り消すヒーターの切タイマーランプを選んで(点滅させて)、
切タイマー選択を約2秒長押ししてください。

複数のヒーターに設定した切タイマーが終了したとき

例：上記の【例】が終了したとき

右IHヒーターが終了



●ヒーターによって設定できる時間が異なります。

ヒーター	火 力	設定できる時間
左右IHヒーター	「1」「2」	1分～5時間まで
	「3」～「8」	1分～90分まで
	3kW	1分～10分まで
中央ヒーター	「1」	1分～5時間まで
	「2」「3」	1分～90分まで
グリル(手動)	「1」～「3」	1分～25分まで (延長) 1分～15分まで

お知らせ

●揚げ物機能、グリルの自動メニュー(蒸煮、切身/ひもの)に切タイマーは使えません。

●左右IHヒーター火力「3」～「8」のとき(中央ヒーターは火力「2」以上のとき)、90分より長い設定は、火力をかえたとき、自動的に90分に変更になります。3kWに火力をかえたときは、10分に変更になります。

※90分より長い切タイマーは、ヒーターの火力を「1」か「2」にしてから設定してください。

21

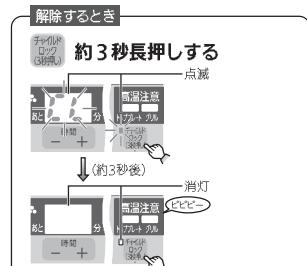
■チャイルドロック/中央ヒーターロック (いたずら防止) (誤操作防止)

準備

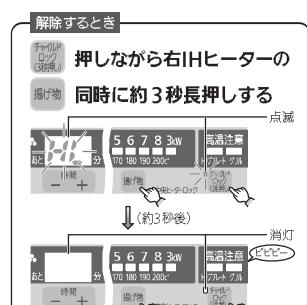
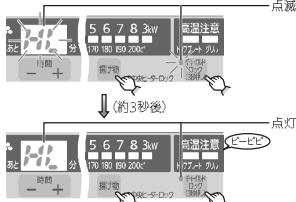
電源ボタンを「ピッ」と鳴るまで押す



1 ■チャイルドロック 約3秒長押しする



■中央ヒーターロック 押しながら右IHヒーターの操作物同時に約3秒長押しする



2 電源ボタン「切」にする

電源ボタンを「切」にする

お知らせ

- ヒーター使用中はロックができません。ヒーターを切ってからロックの操作をしてください。
- 各ロック機能は、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。
- 高溫注意ランプが点灯中に各ロックを設定した場合、トップフレートが冷めるまで高溫注意ランプが点灯します。

■ピークカット設定

特長

総消費電力(5800W, 4800W, 4000W)を切り替えます。(工場出荷時は5800Wに設定しています。)
※総消費電力を4800W, 4000Wに設定した場合は、高火力を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

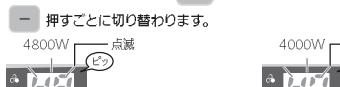
「ヒーターの火力・使用制限について」(裏表紙)



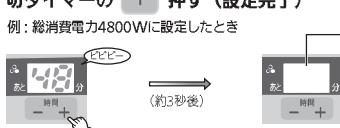
1 切タイマーの - 約3秒長押しする



2 再度、切タイマーの - 押す



3 切タイマーの + 押す (設定完了)



4 電源ボタン「切」にする

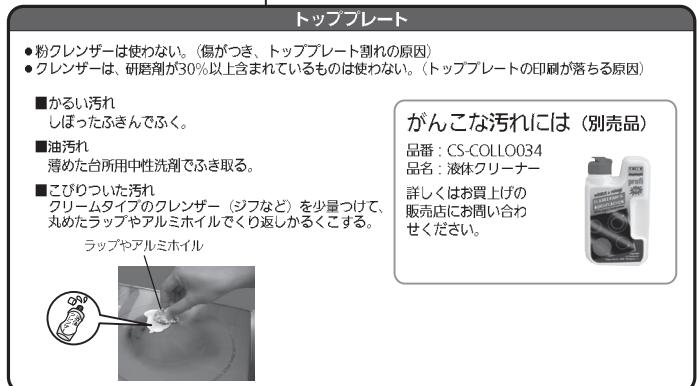
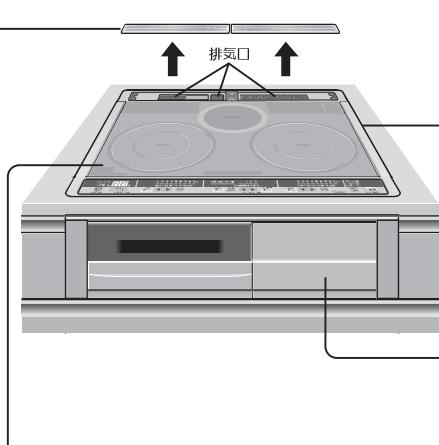
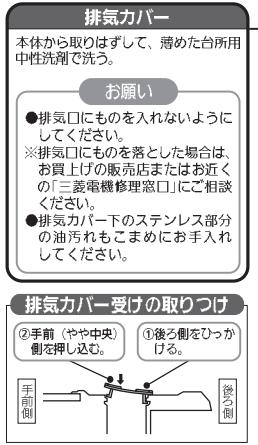
電源ボタンを「切」にする

お知らせ

- 手順2の途中で設定をやめたいときは、電源を「切」にするか、約5秒間操作しないと、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。
- 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。

お手入れ トッププレート・本体・なべ

- お手入れは、電源を「切」にして、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、汚れがついたまま使うと、こびりついで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あとは、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でください。(変色の原因)



(ご使用のたびに行ってください)

外 杆 (ステンレス部分)

- 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)
- 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つけない。(キッチン内部に水が浸入する原因)
- 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つく原因)

**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。**

**汚れたあとが残った・汚れがこびりついた
液体クレンザーなどを少量つけて、ラップを丸めてこすり取る。**

上面操作部

乾いたやわらかいふきんでふく。

本体前面

- 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)
- 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。

吸気口・下カバー

グリル扉は引き出してください
下カバー
台所用中性洗剤などで水洗いする。

取りはずしかた
くぼみに指をかけ
下カバーをはずす

取りつけかた
下カバーを右一左の順に合わせ、奥まで
押し込む

吸気口
下カバーを取りはずし、掃除機で吸い取る。
※吸気口の周辺部品を傷つけないよう
注意してください。

当社専用天ぷらなべ

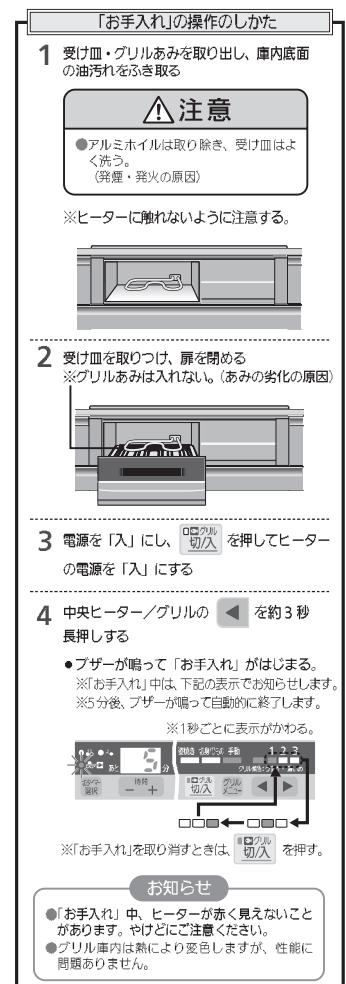
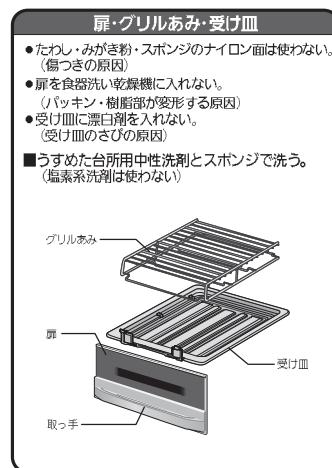
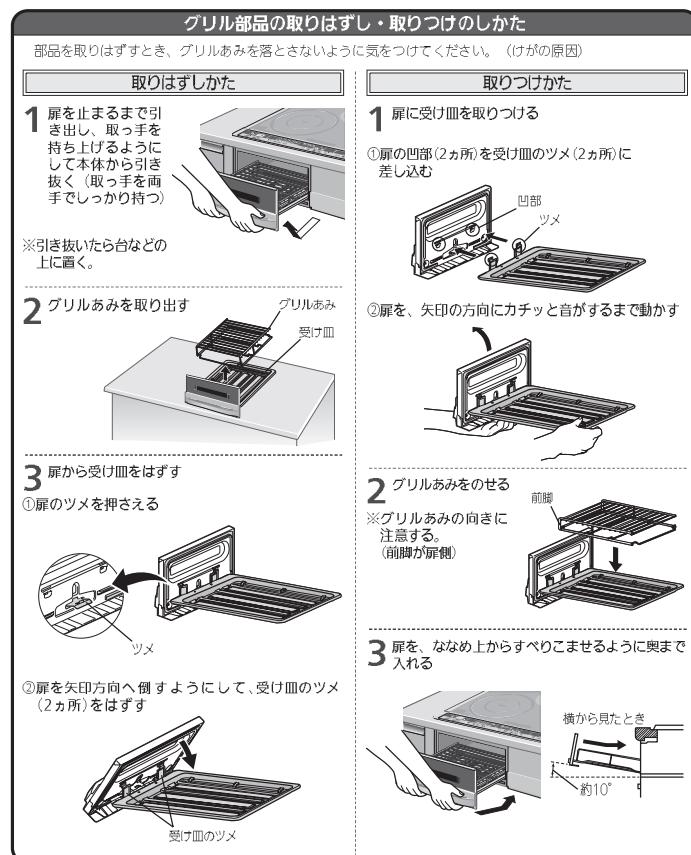
- かるい汚れ
薄めた台所用中性洗剤で洗う。
- こびりついた汚れ
クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量つけて、ラップを丸めてこすり取る。洗ったあとは十分にふき取って乾燥させてから収納する。(さびの原因)

お願い

- なべ底がそってたり、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い求めください。
【裏表紙】追加購入するとき

■お手入れ グリル（ご使用のたびに行ってください）

- お手入れは、電源を「切」にして、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。



この
使用の前に

ヒーター

グリル

便利な機能

お手入れ・困ったときは

故障かな?と思ったら

●つぎの表にしたがって調べても知りたい内容が見つからないとき ●記載内容にしたがって処置をしても解決しないとき
使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店に連絡してください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名 IHクッキングヒーター
 2. 形名 CS-G32M, CS-G32MS, CS-KG32M, CS-KG32MS, CS-KG32MB, CS-KG32MSR, CS-G32MWS, CS-KG32MWS
 3. お買上げ日
 4. 故障の状況（できるだけ具体的に）
 5. ご住所（付近の目印なども）
 6. お名前・電話番号・訪問希望日
- ※形名は、上面操作部右側をご覧ください。

起こっている問題や状態から調べる

問題・状態 原因・理由 解決法

汚れ こげつきが気になる

トッププレートが茶色く変色している	なべなどからこぼれた汁や、油、調味料がなべ底にまわり込み焼きつくと茶色い汚れができます。 また、食材のかすなどが落ちると、こげつくことがあります。	クリームタイプのクレンザー（ジフなど）を少量づけ、丸めたラップやアルミホイルでくり返しかるくこすってください。 ※使ううちに汚れてくるので、普段からこまめにお手入れしてください。 ※なべ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。	
トッププレートのガラスの内側にしみのような模様が浮き出ている	異常ではありません。 加熱中にトッププレートの内側がくもってしみのように見えることがあります、冷めるともともどります。	
グリルあみに食材がこびつく	グリルあみに汚れが残ったままご使用になると、同じ所に食材がこびりつきやすくなります。	グリルあみに焼きついいた汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで、ていねいに落としてください。 <small>[17ページ]「グリルあみに魚をこびりつきにくくするコツ」</small>
グリル庫内が変色している	グリル庫内は熱により変色しますが、性能に問題ありません。	

くもり

使用中、表示部やトッププレートがくもり	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、冷めるとともどります。
製品の使いはじめ、IHヒーターやグリルを使うとおう	製品を使いはじめてしばらくは、IHヒーターやグリルを使うと、においがすることがあります。 しばらく使うと、においがなくなります。そのままご使用ください。

におい

問題・状態	原因・理由	解決法
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でも音がする	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、ヒーターの火力によってかわります。） 電源を切っても一定時間ファンが回ります。 また、グリル使用中に庫内の温度が高いとファンが回ります。	
調理中、なべから「キン」、「ジー」といった音がする	なべの種類や形によっては音がすることがあります。 また、なべなどの取っ手に振動を感じることがあります。	
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。	
グリルで調理中、「ボコッ」といった音がする	ヒーターの熱で庫内の金属部分が膨張、収縮して音がするときがあります。	
風		
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。	
ヒーター	がつかない、消えた、火力が弱い	
ヒーターがつかない	ブレーカーや電源が「入」になっていますか。使用するヒーターの電源が「入」になっていますか。 チャイルドロック、中央ヒーターロックを設定していませんか。	ブレーカーや電源、使用するヒーターの電源を「入」してください。 チャイルドロック、中央ヒーターロックを解除してください。 <small>[22ページ]</small>
表示部につぎの表示が出ていますか。	表示部につぎの表示が出ていますか。	店頭展示デモを解除してください。 <small>[32ページ]</small> 「店頭展示デモの解除のしかた」
店頭展示用の運転設定になっています。		
調理中IHヒーターの火力が弱くなる	なべ底の温度が上がりすぎないように、自動的に火力が下がります。 温度が下がると、自動的に加熱をはじめます。 ※特に予熱時や炒め物中にはたらきます。 <small>[2ページ]</small> 「温度過昇防止機能」	2つまたは3つのヒーターを同時に使うと、総消費電力が5800W（ピークカット設定時は4800W、4000W※を超えないように）、左右IHヒーターの最大火力を自動的に調節します。 <small>[裏表紙]</small> 「ヒーターの火力・使用制限について」 ※ピークカット（4800W、4000W）設定時は5800W設定時よりも火力が制限されます。
ブザーが鳴り、加熱が止まった またはヒーターが消えていた	最後に操作をしてから45分がすぎると、ブザーが鳴って自動的にヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止機能。 <small>[2ページ]</small> 「切り忘れ防止機能」 ※ヒーターは最終操作から約45分、グリル（手動）は加熱がスタートしてから約20分、3KW（3000W）は約10分で切れます。	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りたり、加熱状態が異なることがあります。 もう一度ヒーターを入れて、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、「切タイマー」 <small>[20~21ページ]</small> を使うと便利です。

● 使用の前に
ヒーター

グリル

便利な機器
機能

お手入れ・困ったときは

■故障かな?と思ったら

問題・状態	原因・理由	解決法
ヒーター がつかない、消えた、火力が弱い		
中央ヒーターがひんぱんに消えたり、ついたりする	最大火力「3」以外では、ヒーターを取り切りして火力を調節しているためです。また、ヒーターが高温になりすぎないように入り切りするときもあります。故障ではありません。	
中央ヒーターが赤くならない	火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。 ご使用時はやけどのご注意ください。	
グリルで調理中、上下どちらかのヒーターしかついていない	調理中は、上下ヒーターの火力を調節しながら焼くので、ヒーターが赤く見えないことがあります。 グリル（手動）の最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	
中央ヒーターまたはグリルが使えない	火力が低いときは、ヒーターが赤く見えないことがあります。 グリル（手動）の最大火力で約3分加熱し、ヒーターが赤くなることを確認してください。	
中央ヒーターとグリルは同時に使えません。	中央ヒーターロックをしていませんか。	中央ヒーターロックを解除してください。 [22ページ]

料理 のでき上がりがよくない
蒸込み料理（カレーやおでんなど）がこける
IHヒーターは、なべ底の温度が高くなります。
自動メニュー（姿焼、切身/ももの）で魚を焼くとこげ目がつかない（焼き色がうすい）
IHヒーターで調理するとこげつく、こびりつく
IHヒーターで調理するとき、調理物に庫内においが移った
IHヒーターで調理するとき、こげつく、こびりつく
IHヒーターで調理するとき、焼きムラが出る
IHヒーターは、なべ底の温度が高くなります。
水分が多いものや皮が銀色で光沢があるものは、焼き色がつきにくくなります。
IHヒーターの火カラムが点滅して、約1分後に消灯
IHヒーターでアルミのなべが使えることがある
排気口などに水などの液体、ものが入ってしまった

問題・状態	原因・理由	解決法
煙が出る		
グリルで調理中、煙が前や排気口から出る	グリル調理をはじめしばらくの間、前回の調理でヒーターにいた油が加熱され、においや煙が出ることがあります。	排気口から煙が出るときは、「お手入れ」を行ってください。 [27ページ] 「お手入れ」の操作のしかた
調理中、排気口（排気力バー）から煙が出ます。 脂の多い魚、肉などを焼くと前から煙が出ることがあります。	調理中は、必ず換気扇を使用してください。	
グリルで連続して調理物を焼くと、グリル受け皿やアルミホイルにたまつた油、調理くずから煙が出たり、発火することがあります。	連続で調理物を焼くときはグリル受け皿やアルミホイルにたまつた油、調理くずを引き取るなどして取り除いてください。	

その他
なべが動く なべの位置がずれる
なべ底やトッププレートに水分や油分がついてしまうと使用すると、なべが滑って動くことがあります。
なべ底が変形しているときは、なべが滑って動くことがあります。また底の形が丸いのも、なべが動く原因となります。
電源が消えていた
電源を切っても、トッププレート高温注意ランプまたはグリル高温注意ランプが赤く点灯している
IHヒーターの火カラムが点滅して、約1分後に消灯
電源のオートオフがはたらきました。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。 [7ページ] 「電源オートオフ機能」
トッププレートやグリル扉が安全な温度に下がるまでは、電源を切ってもランプが点灯しています。また、熱いなべをヒーター部に置いたままにするとランプが消灯するまでに時間がかかります。※ランプが点灯しているときは、トッププレートやグリル扉に触れないよう、注意してください。ランプが消えてもすぐには触らないでください。
使用できないなべを使っていますか。 なべの位置がIHヒーターの中央から離れていませんか。
調理後15分が過ぎても高溫注意ランプが点灯しているときは、オートオフがはたらきません。（高溫注意ランプが消えるとオートオフします） ※熱いなべをIHヒーター部に置いたままのときはどうが考えられます。
表示部にエラー記号、店頭展示デモ表示がある場合は、オートオフがはたらきません。 ・エラー記号 [31ページ] ・ [32ページ] 「店頭展示デモの解除のしかた」
表示部にエラー記号、店頭展示デモ表示がある場合は、オートオフがはたらきます。
アルミの種類やなべ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、調理に必要な火力が得られないで、ご使用は控えてください。（故障ではありません）
水などの液体が入ってしまった場合、故障の原因になることもあります。 多量に入ってしまった場合、または、本体が動作しなくなった場合、ものが入ってしまった場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。 [35ページ]

店頭展示デモの解除のしかた

原因	直し方
※誤って中央ヒーター/ブリルの ◀と▶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。 中央ヒーター/ブリルの◀と▶を同時に約3秒長押しする。 (約3秒長押しした後、ビビビーと鳴って、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される場合があります。
エラーが出ると加熱は止まります。故障ではありません。
表示内容を確認してから、切タイマーランプが点灯しているヒーターの「切／入」ボタンを押して表示を消してください。

表示	原因	解決法
	などは空焼きをしたり、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すか。	ふさいでいるものを取り除き、本体が冷えたら使ってください。
	などにそりや変形がある。 当社専用天ぷらなべを使っているない。	揚げ物は、そりや変形のない当社専用天ぷらなべを使ってください。
	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はじめませんでしたか。	トッププレートが冷めてから揚げ物調理をはじめしてください。
	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。
	すべて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してください。

■以下の表示のときは故障の可能性があります。

表示	原因	解決法
	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、本体が冷えてから専用ブレーカーと電源を入れてみてください。記号が表示されない場合は正常です。その後お使いください。それでも再び記号が表示されるときは、使用を中止し、必ず専用ブレーカーを切ってお買い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。「解決法」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	解決法
	中央ヒーターロックが設定されており、中央ヒーターを使用できません。	中央ヒーターロックを解除してください。 [22ページ]
	チャイルドロックが設定されており、ヒーターを使用できません。	チャイルドロックを解除してください。 [22ページ]

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ください。内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間

お買上げ日から1年間です
ただし、グリルのみ、バッキンは消耗品ですので、
保証期間内でも有料とさせていただきます。

■オール電化延長保証制度

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

■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「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」
[\[35ページ\]](#)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 [[\[28~33ページ\]](#)] 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

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

■保証期間が過ぎているときは

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

■修理料金は

- 技術料+部品代 (+出張料) などで構成されています。

■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

- 品名 三菱IHクッキングヒーター
- 形名 CS-G32M, CS-G32MS, CS-KG32M, CS-KG32MS, CS-KG32MB, CS-KG32MSR, CS-G32MWS, CS-KG32MWS
- 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



ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

取り扱い・修理のご相談は、まずは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
(新居や贈答品など) は、
各窓口へお問い合わせください。

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

●三菱電機お客様相談センター

いつもサンキュー 365日

0120-139-365 (無料)

携帯電話・PHS・IP電話の場合

三菱電機お客様相談センター (03) 3414-9655 (有料)

ご相談対応 平日 9:00~19:00
土日・祝・弊社休日 9:00~17:00
上記以外の時間は受付のみ可です。

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

ソーラーパネル

インターネット

携帯電話

空メール

電話番号

FAX

URL

0120-56-8634 (無料)

www.melsc.co.jp

携帯電話・PHS・IP電話の場合

東日本 修理受付センター (03) 3424-1111 (有料)

北陸・東北 関東甲信越 (03) 3424-1111 (有料)

西日本 修理受付センター (06) 6454-3901 (有料)

東海・北陸・関西 中四・四国・九州 (06) 6454-3950 (有料)

※所在地、電話番号などについては変更にならざるを得ませんので、あらかじめご了承願います。

●電話番号をお確かめのうえ、お聞こえのないようにおかけください。

K11A

仕様

三菱IHクッキングヒーター

形名	CS-G32M/CS-G32MS/CS-KG32M/ CS-KG32MS/CS-KG32MB/CS-KG32MSR	CS-G32MWS/CS-KG32MWS
電源	単相 200V(50-60Hz 共用)	
消費電力	5800W ※4800W、4000Wと切り換え式	
右IHヒーター	3000W	
左IHヒーター	3000W	
中央ヒーター(ラジエントヒーター)	1250W(ヒーター定格 1200W)	
グリル(シーズヒーター)	1650W(ヒーター定格 1600W)	
本体大きさ	幅 598×奥行 556×高さ 236(mm)	幅 737×奥行 556×高さ 236(mm)
大引き出し	庫内寸法	幅 270×奥行 360×高さ 108(mm) グリルあみから上ヒーターまでの高さ最大 60(mm)
	グリルあみ寸法	幅 230×奥行 275(mm)
質量(重さ)	約 18 kg	約 19 kg
ヒーター切り替え	中央ヒーターとグリルの切り替え	
電源プラグ	2極接地極付 250V 30A	

ヒーターの火力・使用制限について

- 各加熱源の合計の消費電力が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的に調節します。

2つまたは3つのヒーターを同時に使うと、左右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、フマーが鳴って受けつけません。

※先に使っているIHヒーターが優先され、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。

※中央ヒーター、グリル、揚げ物機能は優先されます。

〔火力制限の例〕

総消費電力5800W

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「3kW」(3000W)	「6」(1500W)	1200W	—
「7」(2000W)	「8」(2500W)	1200W	—
「8」(2500W)	「6」(1500W)	—	1600W
「7」(2000W)	「7」(2000W)	—	1600W

総消費電力4800W

左IHヒーター	右IHヒーター	中央ヒーター	グリル
「3kW」(3000W)	「6」(1500W)	—	—
「8」(2500W)	「5」(1000W)	1200W	—
「7」(2000W)	「5」(1000W)	—	1600W

- 中央ヒーターとグリルは同時に使えません。

●なべ底やグリル庫内が高温になりすぎないように、温度過昇防止機能がはたらいて、自動的に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・なべの変形や発煙・発火を防止するためです。

- ピーカット(4800W、4000W) 設定時は、5800W設定時よりも火力が制限されます。

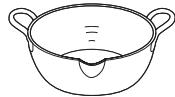
追加購入するとき

■ 追加購入はお買上げの販売店にお問い合わせください。

●当社専用天ぷらなべ

品番：M26 640 340TN

品名：天ぷらなべ



●グリルあみ(消耗品)

品番：M26 694 349

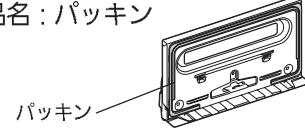
品名：グリルあみ



●パッキン(消耗品)

品番：M26 735 054P

品名：パッキン



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、使用的度合により部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。



このような
症状は
ありませんか

- コゲくさいにおいがする。
- 触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

故障や事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社

三菱電機ホーム機器株式会社