

三菱 IH クッキングヒーター (家庭用)

取扱説明書



写真は「CS-G217BS」

〈G217Bシリーズ〉

2.0kW IH

3.0kW IH

2口ダブルIH

〈H217B〉

2.0kW RH

3.0kW IH

1口IH+ラジエント

- 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しないでください。(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-G217BS

□CS-H217B

□CS-G217B

もくじ

安全のために必ずお守りください	2
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	5
各部のなまえとはたらき	6
使える鍋・使えない鍋	8

ご使用前の前に

加熱をする	10
加熱調理のポイント	11
揚げる(左IHヒーターのみ)	12
揚げ物調理のポイント	13

ヒーター

切タイマー	14
ロック(チャイルドロック)	16
ブザー音設定	17

便利な機能

お手入れ	18
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
別売部品を購入するとき	30
修理の前に	30
保証とアフターサービス	31

お手入れ・困ったときは

お料理のページ	26
---------	----

レシピ集

当社専用天ぷら鍋は付属していません。
揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)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。

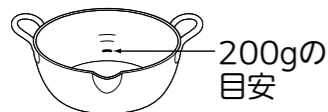
 禁止	 接触禁止	 水かけ禁止	 分解禁止	 指示に従い 実行する
--	--	---	--	---

警告

揚げ物調理について


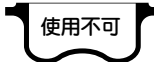

揚げ物をするときは、次のことを守らないと、油は炎がなくても発火のおそれがあります。 **火災の原因**


-  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) 
- ※当社専用天ぷら鍋は付属していません。揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)をお買い求めください。「別売部品を購入するとき」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
- 左IHヒーターの揚げ物ボタン  を使う
※右IHヒーター(または右ヒーター)を使うと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎることがあるため使用しない

-  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プレートの上や排気口の上に置かない
- トッププレートの上に、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・ポ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、トッププレートと鍋やフライパンなどの間に敷き、トッププレートの汚れを防ぐために使うもの
- トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作・感電・けがの原因
※このような場合は、ただちに使用をやめ、専用回路のブレーカーを切って修理を依頼する
[トッププレートはガラス製です。上にのったり、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。]
- 右ヒーターの上に、鍋・別売部品の焼きあみ以外の物を置かない
(H217Bのみ)
火災の原因

警告

-  接触禁止
● 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 (トッププレート高温注意ランプ 5ページ)
-  水かけ禁止
● 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
-  分解禁止
● 分解・改造・修理はしない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い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。
-  ● 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ずる
● 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
- 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 
- 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
- 揚げ物調理中は右ヒーターを使わない
(H217Bのみ)
揚げ物調理中に飛び散った油が、通電中の右ヒーターに付くと発火し、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 (油の飛び散りを少なくするために 13ページ)
-  ● 油煙が多く出たら電源を切る
油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因
電源を切る
-  ● IHヒーター(または右ヒーター)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
トッププレートのふちにのり上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因
- 調理以外の目的で使用しない
火災の原因
- 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
- 空だきをしたり、加熱しすぎない
鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火の原因
鍋の反り・変形の原因
トッププレート破損によるけがの原因
-  ● 火気を近づけない
感電・漏電の原因
- 本体前方に物を置かない
(H217Bのみ)
火災の原因
- 右ヒーターの上に、直接食材をのせて焼かない
(H217Bのみ)
発火・異常動作の原因
-  ● 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
医師と相談
-  ● お手入れは冷えてから行う
やけどの原因

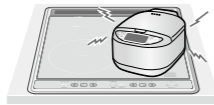
ご使用前の準備

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11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

- 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

- 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、鍋底とトッププレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因

- トッププレートにのせる重さは、鍋の重さを含めてヒーター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。

- 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。

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。
- 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
<G217Bシリーズ>	CS-G217BS CS-G217B
<H217B>	CS-H217B

安心機能について

高温注意ランプ

- トッププレート高温注意ランプ **7ページ**
ヒーター使用中(加熱を始めるとすぐ点灯)、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。
※電源を切った後も、熱い間は点灯してお知らせします。

IHヒーターに対応

- 小物検知機能
スプーン・ナイフなどの金属小物が置かれても、検知して加熱しません。
- 空焼き自動停止機能
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ったり、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。

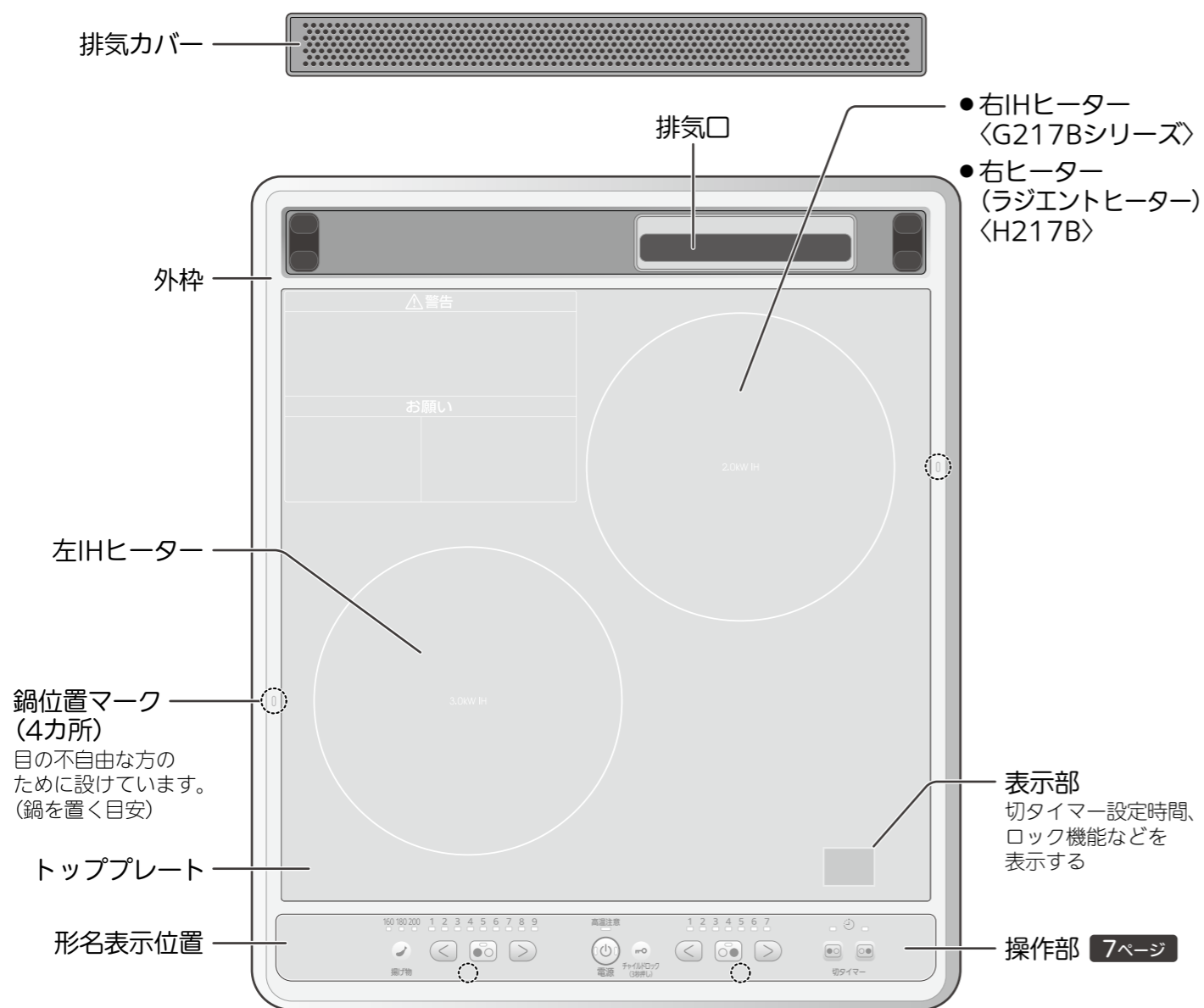
ヒーターに対応

- 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。
- ロック(チャイルドロック) **16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。
- 切り忘れ防止機能
調理中に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、自動でヒーターが切れます。
※各ヒーターごとに、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分でヒーターが切れます。

各部のなまえとはたらき

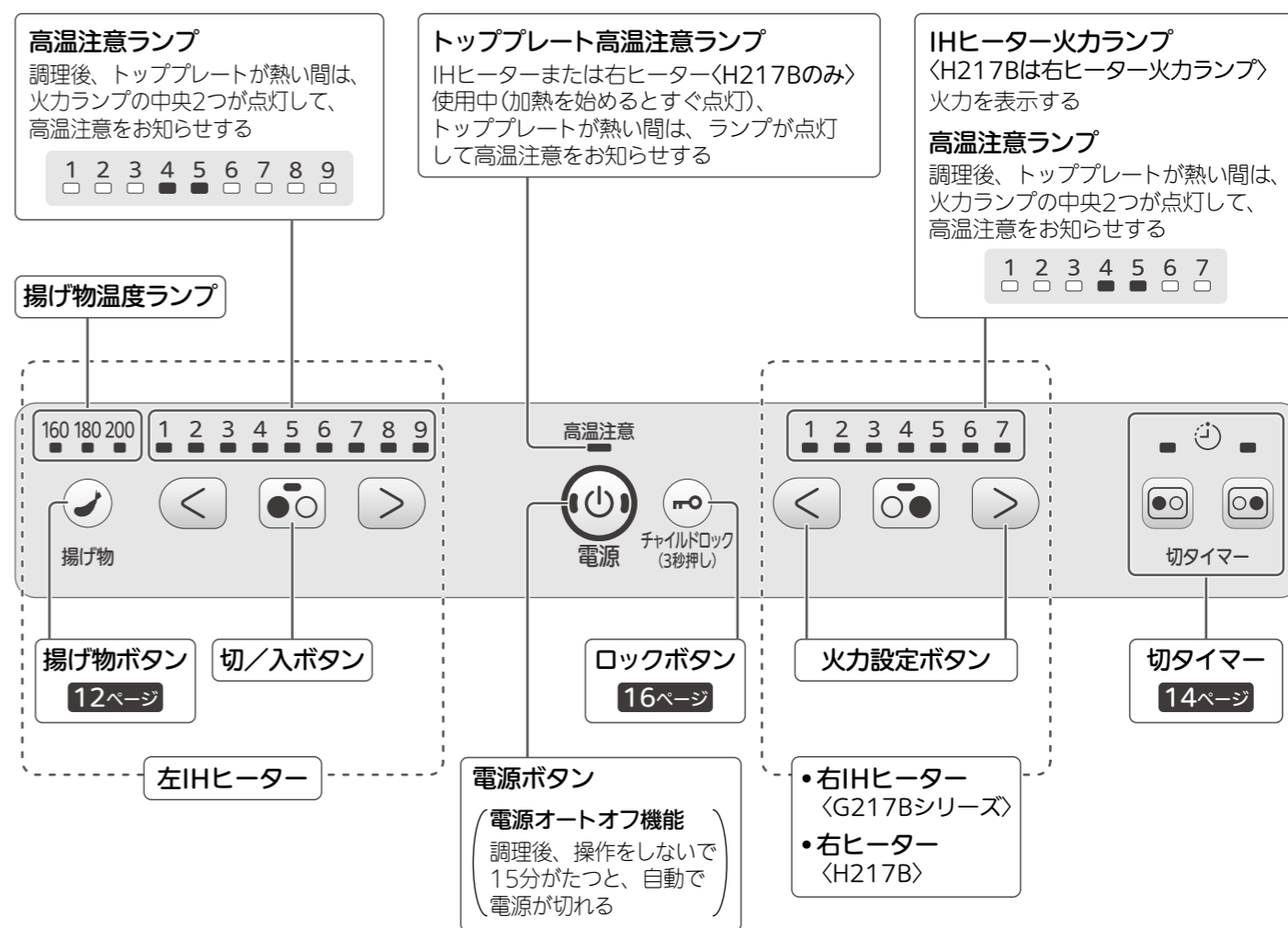
本体

※〈G217Bシリーズ〉で説明しています。



操作部

※〈G217Bシリーズ〉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)



付属品

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

※当社専用天ぷら鍋は付属していません。
揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)を
お買上げの販売店でお買い求めください。
「別売部品を購入するとき」30ページ

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 | 消灯 |

お知らせ

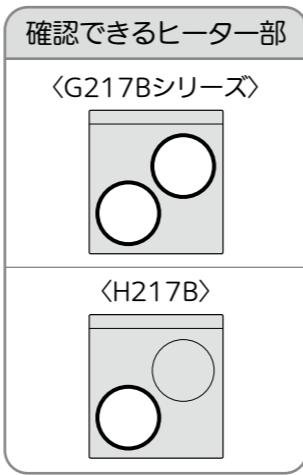
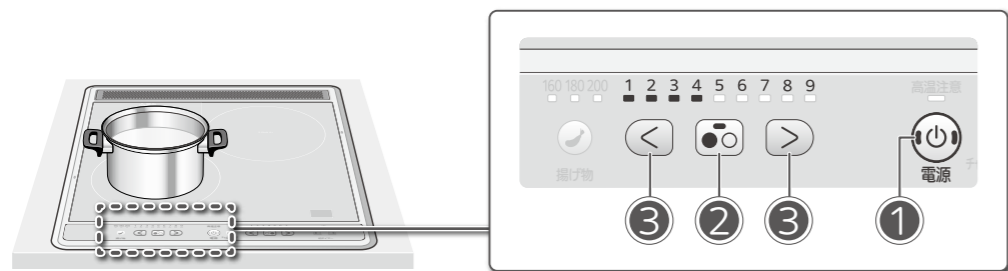
- 火力調節やメニュー選択の目安に、基準火力(メニュー)を
設けています。
基準火力(メニュー)ではブザーが長めに鳴ります。
- 左・右IHヒーター.....「4」
- 右ヒーター〈H217Bのみ〉.....「4」
- 揚げ物の油温度設定.....「180」℃

使える鍋・使えない鍋

お手持ちの鍋を確認するときは・・・

※〈G217Bシリーズ〉は左右どちらでも確認できます。〈H217B〉は左IHヒーターのみ確認できます。
ここでは、左IHヒーターを使う場合で説明しています。

準備 鍋に水を入れ、IHヒーターの中央に置く



① をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② を押して、IHヒーターの電源を入れる 1 2 3 4 5 6 7 8 9
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □
火力ランプは消灯したままです。

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、 を押してIHヒーターの電源を切り、 を押して、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

鍋の種類	左IHヒーター・ 右IHヒーター〈G217Bシリーズ〉	右ヒーター〈H217Bのみ〉
<ul style="list-style-type: none"> 鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー(耐熱性) 	<ul style="list-style-type: none"> ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする(ホーローが溶けてくっつき、トッププレート損傷の原因) 	<ul style="list-style-type: none"> ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする ホーロー加工された魚焼き器・あみは使えない(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因)
<ul style="list-style-type: none"> ステンレス 	<ul style="list-style-type: none"> 18-0 ※磁石がよく付く 	
<ul style="list-style-type: none"> 18-8 18-10 	<ul style="list-style-type: none"> 火力が弱くなる 厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある 	
<ul style="list-style-type: none"> 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) 多層鍋 溶射鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている) 	<ul style="list-style-type: none"> 多層で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 鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある 	
<ul style="list-style-type: none"> 陶磁器(土鍋など) 	<ul style="list-style-type: none"> 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない ※形状などによっては、本製品が故障します。 	<ul style="list-style-type: none"> 土鍋の底に脚があるものは、加熱できない 土鍋を引きずらない(土鍋の底でトッププレートを傷つけ、割れの原因)
<ul style="list-style-type: none"> 銅、アルミ 		
<ul style="list-style-type: none"> 耐熱ガラス 		<ul style="list-style-type: none"> 超耐熱ガラス製鍋以外は使えない(割れることがある)

鍋の形状

左IHヒーター・右IHヒーター〈G217Bシリーズ〉	右ヒーター〈H217Bのみ〉
<ul style="list-style-type: none"> 12~27cm <p>※鍋底の直径に対して鍋の直径が大きいと、熱が伝わりにくくなり、調理が上手にできないことがあります。 ※左右同時に使う場合は、最大外径 約23cm以下の鍋をお使いください。 ※圧力鍋も使えます。(IHヒーターは火力が強いため火力を上げすぎない)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 底が平らで厚手のもの 底の平らな部分の直径が12~27cmのもの
<ul style="list-style-type: none"> 底に3mm以上の反りや脚があるもの 底の丸いもの(中華鍋など) 底の直径が12cm未満のもの <p>※安心機能が正しくはたらかません。また火力が弱くなったり、使えない場合もあります。(本体故障の原因)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 底に3mm以上の凸凹があるもの(右ヒーターの温度調節機能はたらかず、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)
お知らせ <ul style="list-style-type: none"> 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。 	

ご使用前に

ヒーター

便利な機能

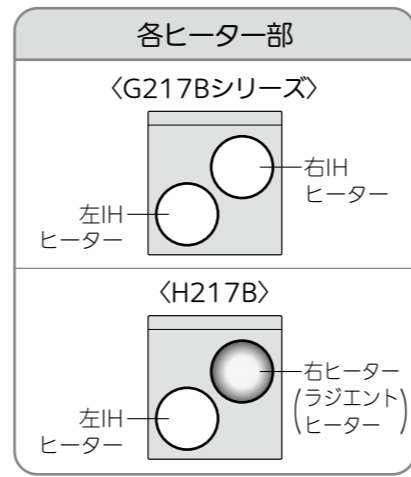
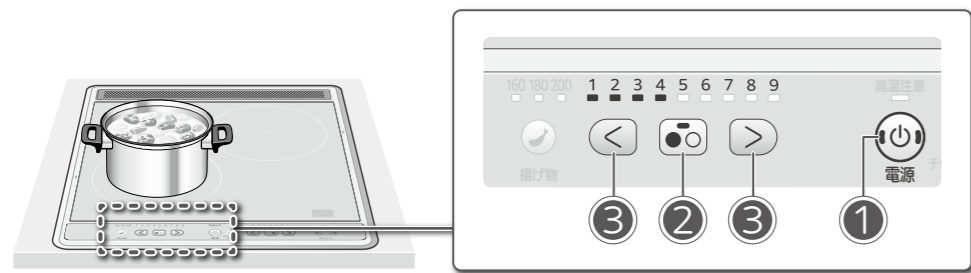
お手入れが簡単

レシピ集

加熱をする (焼く・煮る)

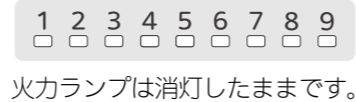
※ここでは、左IHヒーターを使う場合で説明しています。
(右IHヒーター〈H217Bは右ヒーター〉も同様です)

準備 鍋をヒーターの中央に置く

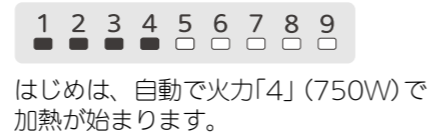


1 電源ボタンを押して、本体の電源を入れる

2 ヒーター電源ボタンを押して、ヒーターの電源を入れる



3 左/右方向キーを押して、火力を選び、調理する



調理が終わったら、ヒーター電源ボタンを押してヒーターの電源を切り、電源ボタンを押して、本体の電源を切る

お願い

- 煮込み料理をするときは、火力を弱めにし、ときどきかきまぜてください。(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つきません。「温度過昇防止機能」 5ページ

右ヒーターについて 〈H217Bのみ〉

- 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)
- 右ヒーターを使用後は、右ヒーターの高温注意ランプが長めに点灯します。(安全のため)
- 右ヒーターの下に見える黒い棒は、温度過昇防止機能用のセンサーです。
- 右ヒーターは発熱(赤熱)し、トッププレートの表面が高温になりますが、設定火力によってヒーターが赤くなりませんので、使用中・使用後はトッププレートに触れないでください。

加熱調理のポイント

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。

※〈G217Bシリーズ〉・〈H217B〉左IHヒーター：火力1～9まで / 〈G217Bシリーズ〉右IHヒーター：火力1～7まで

火力	1	2	3	4	5	6	7	8*	9*
	150W相当	300W相当	500W	750W	1000W	1500W	2000W	2500W	3000W
調理例		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		30秒～1分程度			
		焼き物			炒め物				

- IHヒーターの火力「1」「2」は、火力調整しているため、一定間隔で「カチッ」と音がある場合があります。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。

右ヒーター(ラジエントヒーター)火力の目安 〈H217Bのみ〉

IHヒーターで使えないアルミや銅製の鍋は、右ヒーター(ラジエントヒーター)を使いましょう。IHヒーターに比べて調理時間は長くなりますが、ご愛用の鍋でゆっくり煮込み料理を楽しむのも右ヒーターの持ち味です。

火力	1	2	3	4	5	6	7
	150W相当	300W相当	500W相当	750W相当	1000W相当	1500W相当	2000W
調理例		煮込み					
あぶる		トースト			おもち		
炒める						炒め物	

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)
- 焦げ付きそうときは、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節する

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。

使用前に

ヒーター

便利な機能

お手入れが
困ったときは

レシピ集

揚げる (揚げ物機能 ※左IHヒーターのみ)

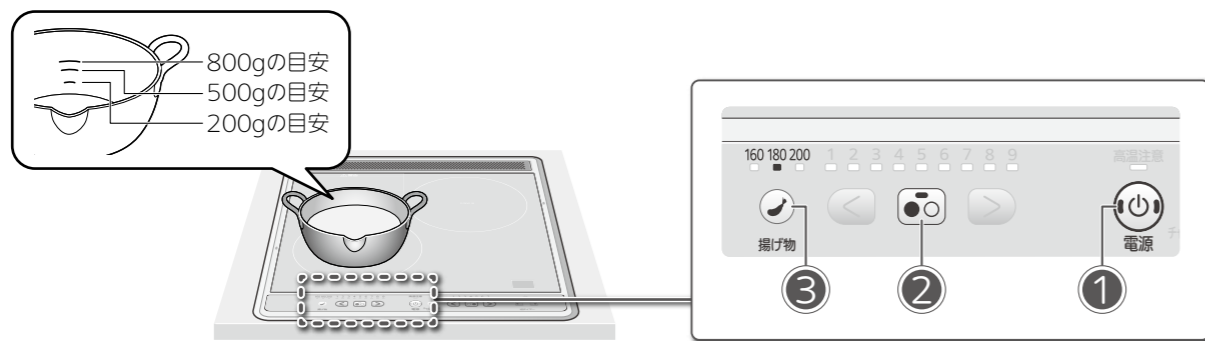
準備

当社専用天ぷら鍋について

- 当社専用天ぷら鍋は付属していません。揚げ物をするときは、当社専用天ぷら鍋(別売部品)をお買い上げの販売店でお買い求めください。「別売部品を購入するとき」[30ページ](#)

当社専用天ぷら鍋に油を入れ、左IHヒーターの中央に置く

- 油の量は、200g(約220mL)~800g(約900mL)



① をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② を押して、IHヒーターの電源を入れる

③ を押す

- 180℃で予熱が始まります。

油温度を変更するとき

再度 を押して、油温度を設定する

- 押すごとに設定温度が切り替わります。
- 設定温度180℃・油800gの場合、予熱完了までの所要時間は、約10分です。

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



設定した温度に近づくにつれ、点滅が2段階で早くなります。予熱完了の目安にしてください。

[例]「160」℃に設定したとき



予熱完了後、設定温度を変更すると再び予熱表示を始めます。



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

お願い

- 調理中・調理後の鍋の取り扱い、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。

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。

	160℃	180℃	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回目		ポテトチップス、魚の丸揚げ、鶏のから揚げなど

揚げ物のコツ

左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

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

油の飛び散りを少なくするために

食材は必ず水分をふき取る

- 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



使用前の準備

ヒーター

便利な機能

お手入れの仕方

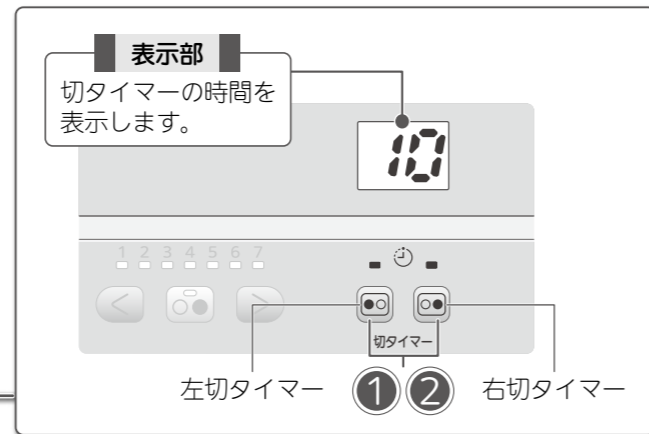
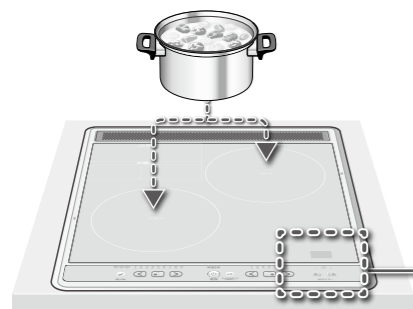
レシピ集

切タイマー

切タイマーは左右のヒーター同時に設定することができます。

調理をしているヒーターのみに、切タイマーを設定できます。

- 準備**
- 鍋をヒーターの中央に置く
 - ヒーターで調理する
※「加熱をする(焼く・煮る)」10ページ

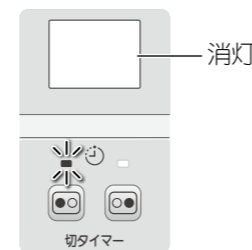


調理をしているヒーターのみに、切タイマーを設定できます。

- 1 (または 2) を押す

- (または 2) を押してから、約5秒以内に手順 2 の操作をしてください。

[例]左切タイマーを押したとき



- 2 再度 (または 2) を押す

- 切タイマーが1分から始まります。
- 押すごとに時間が変わります。

時間を変えるとき

(または 2) を押す

切タイマーを途中でやめるとき

表示部が となるまで (または 2) を押す
消灯

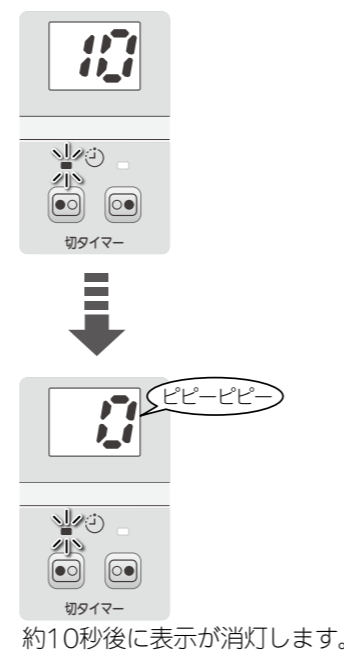
- 1時間(1H)または5時間(5H)の次が「取り消し(消灯)」になります。

(または 2) を押すごとに、
1時間(1H) (または5時間(5H)) → 取り消し(消灯) → 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、ヒーターで調理を始め、手順 1 から設定する

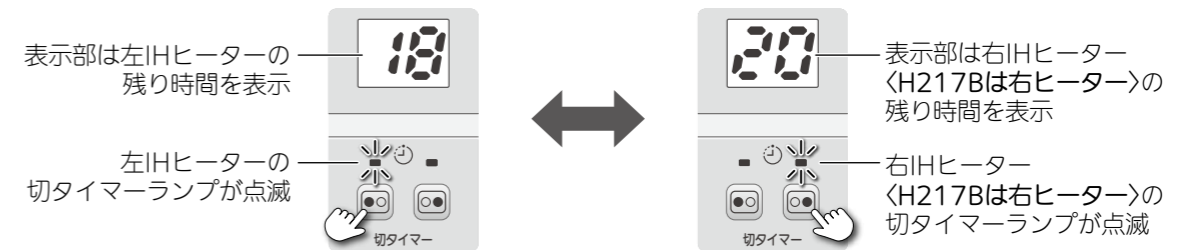
[例]10分に設定したとき



左右のヒーターに切タイマーを使っているとき

- 表示部の時間は、切タイマーランプが点滅しているヒーター側の残り時間を表示します。
- 確認したいヒーター側の切タイマーボタンを押してください。

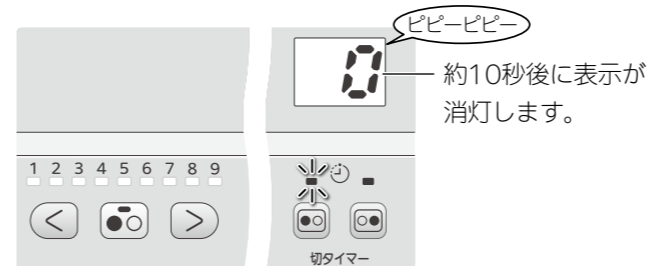
[例]左IHヒーター 18分、右IHヒーター(右ヒーター)20分に設定したとき



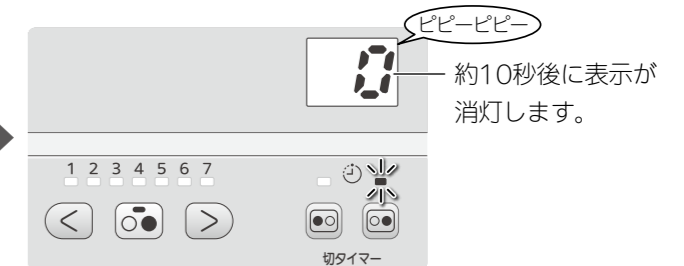
左右のヒーターに設定した切タイマーが終了したとき

[例]上記の[例]が終了したとき

左IHヒーターが終了



続いて右IHヒーター(右ヒーター)が終了



●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
左IHヒーター	「3」～「9」
右IHヒーター (G217Bシリーズ)	「3」～「7」
右ヒーター (H217B)	
	1分～1時間まで

●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



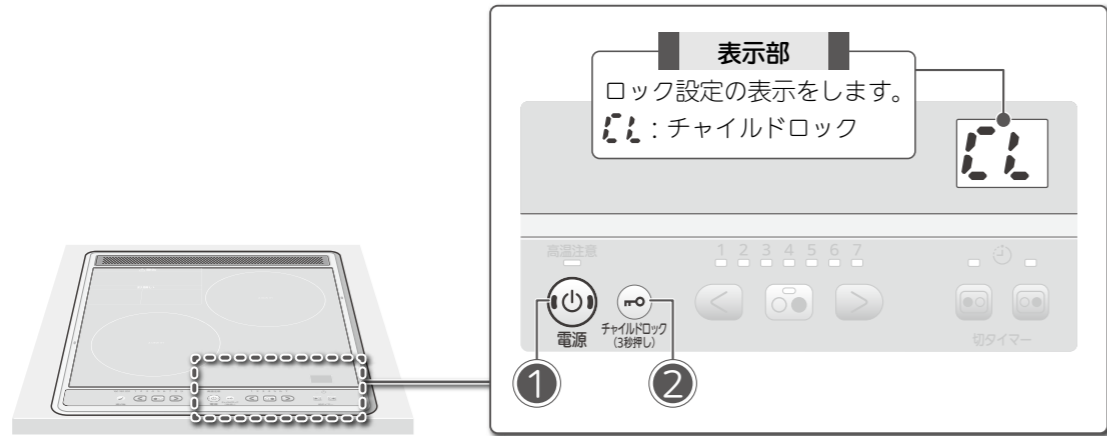
お知らせ

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

■続けて使わないときは、 を押して、本体の電源を切る

ロック (チャイルドロック)

いたずらや誤操作を防ぐため、すべてのヒーターが使えないようにロックします。



① 電源をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② 電源を約3秒長押しする

設定するとき



解除するとき



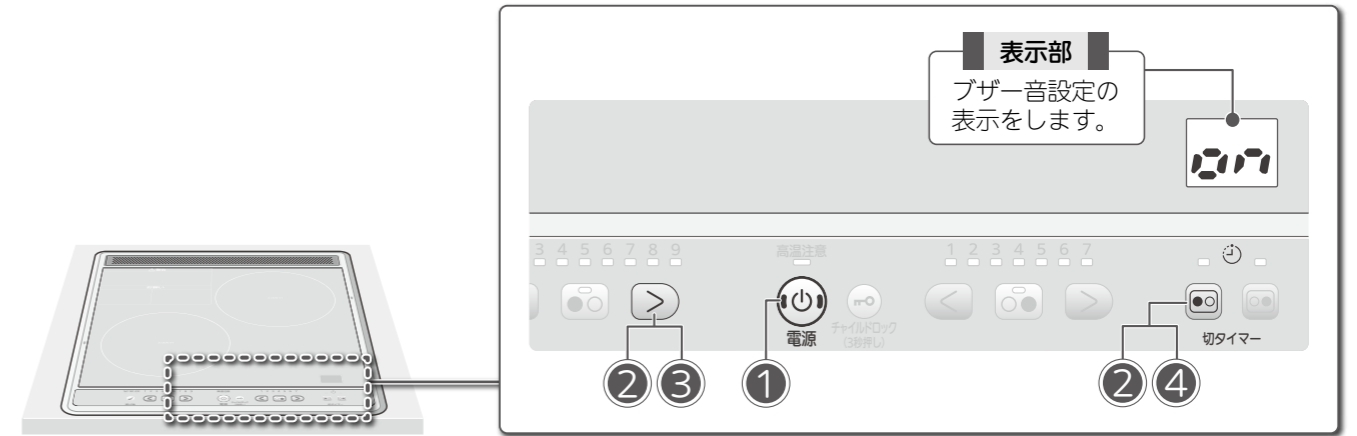
■設定が終わったら、電源を押して、本体の電源を切る

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。
- 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。

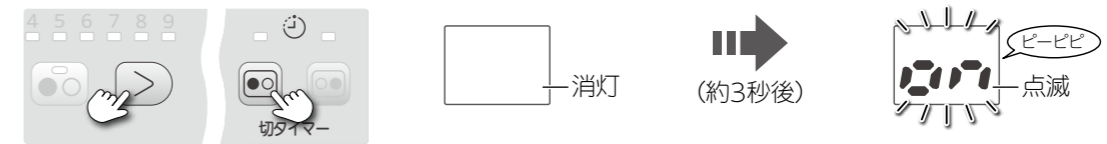
ブザー音設定

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)

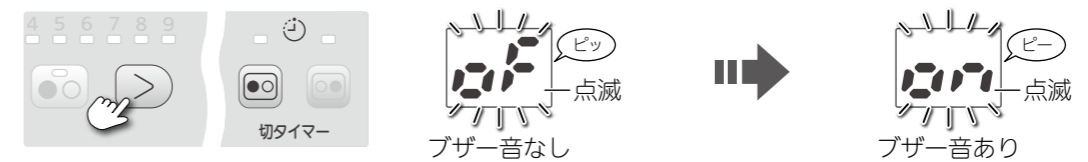


① 電源をピッと鳴るまで押して、本体の電源を入れる

② 左切タイマーの [] と、左IHヒーターの [] を同時に約3秒長押しする

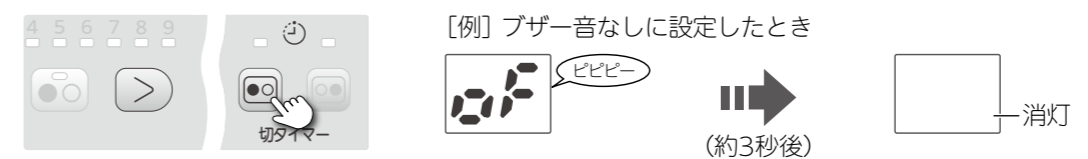


③ 左IHヒーターの [] を押す



- [] を押すごとに、表示が切り替わります。

④ 左切タイマーの [] を押す(設定完了)



- ※ [] を押さないと、設定は変更されません。

■設定が終わったら、電源を押して、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。
- ヒーター使用中・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。

お手入れ（ご使用のたびに行ってください）

お手入れは、

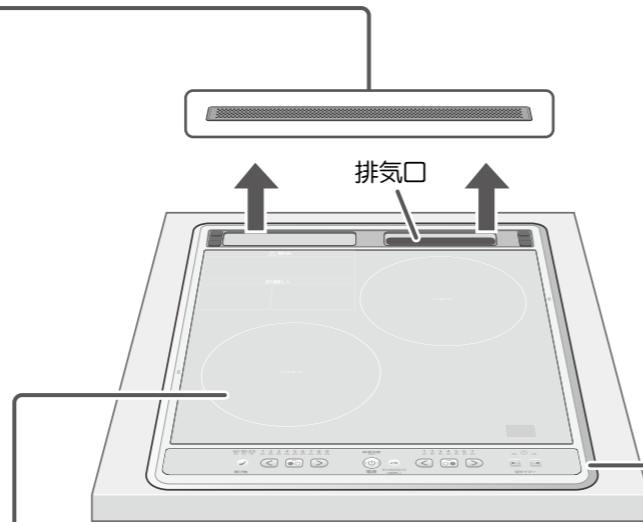
- 電源を切り、冷えてから行ってください。
- ステンレス部分は汚れが目立ちます。また、汚れたまま使うと、こびりついて取れにくくなります。こまめにお手入れをしてください。
- お手入れに、洗剤やクレンザーを使用した後は、必ずしぼったふきんで水ぶきしてください。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない(変色の原因)

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

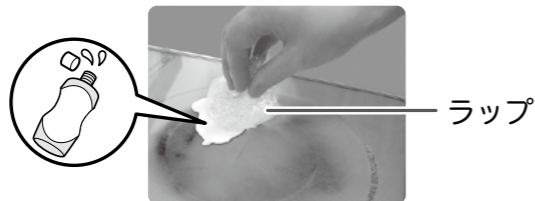
- 排気口にもものを入れないでください。
※ものを落とした場合は、お買上げの販売店またはお近くの「三菱電機修理窓口」にご相談ください。
- 排気カバー下のステンレス部分の油污れも、こまめにお手入れしてください。



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
- ▶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



お願い

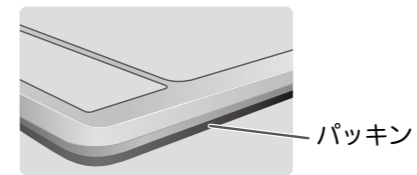
- ご使用の鍋の底・外側の汚れも取り除いてください。
(特に当社専用天ぷら鍋は、汚れがこびりついたまま使うと、油の温度制御がうまくはたらかませません)



外 枠

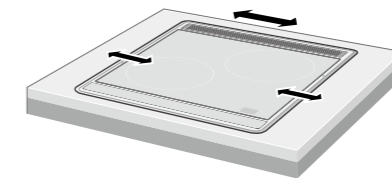
ステンレス部分

- 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)



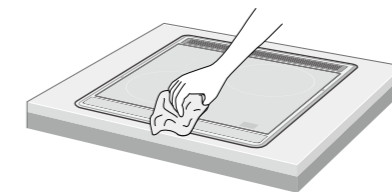
- ▶かるい汚れ …… しぼったふきんでふく
- ▶油污れ …… 薄めた台所用中性洗剤でふき取る。その後、しぼったふきんで水ぶきする
- ▶汚れのあとが残った場合・汚れがこびりついた場合 …… クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を少量付けて、ラップを丸めてこすり取る
その後、しぼったふきんで水ぶきする

- 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



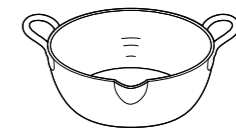
当社専用天ぷら鍋 (別売部品)

- 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

「別売部品を購入するとき」30ページ

品番：CS-T22
品名：専用天ぷら鍋
お買上げの販売店にお問い合わせください。



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」
<http://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。 18ページ
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。 「ブザー音設定」17ページ

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

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。 「電源オートオフ機能」7ページ	
----------	--	--

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は「入」になっていますか。	ブレーカーや電源、使用するヒーターの電源を「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。 16ページ
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らきます。 「温度過昇防止機能」5ページ	
	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。	
	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。	
	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いてください。
ブザーが鳴り、加熱が止まった(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、自動でヒーターが切れます。 ※ヒーターの切り忘れ防止機能がはたらきました。 「切り忘れ防止機能」5ページ	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」14ページ を使うと便利です。
<H217Bのみ> 右ヒーターが赤くならない	設定火力によってヒーターが赤く見えない場合があります。ご使用時はやけどにご注意ください。	

料理 のでき上がりがよくない

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、フライパンなどをヒーターから離して、火力を調節してください。 「火力の目安」「焼き物・炒め物のコツ(焼く・炒める)」11ページ	
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。	
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。
	鍋の材質・形状・大きさなどによっては、焼きムラが出ることがあります。	

次ページへ▶▶▶

使用前の
前に

ヒーター

便利な
機能

お手入れ
のときは
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
その他		
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れないでください。	
電源を切っても、 各ヒーターの火力ランプ 中央2つが赤く点灯 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。 ※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。	
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」 8~9ページ
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。 31ページ	

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
(空焼き検知)	鍋などを空焼きしたり、予熱しすぎていませんか。	予熱をするときは、火力を少し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。
(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。
(油温度上昇がおそい)	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。
(油温度上昇がはやい)	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、故障の可能性あります。

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。 16ページ

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。

店頭展示デモを解除する

原因	直しかた
※誤って左切タイマーの と右IHヒーター(または右ヒーター)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。	左切タイマーの と右IHヒーター(または右ヒーター)の を同時に約3秒長押しする。 [表示部] 切タイマー
	(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。

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

据付け確認と試運転の立会い

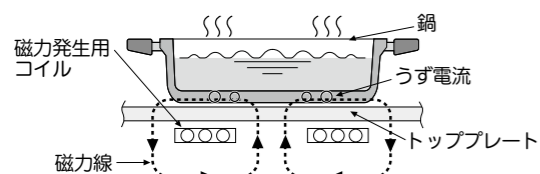
- 三菱IHクッキングヒーターの据付けは、販売店が「電気設備に関する技術基準」および「内線規程」に基づき実施しております。据付け完了後、据付説明書の11ページの事項をお客様ご自身でご確認ください。
- 販売店が試運転を行う際は、立ち会ってください。運転手順、安全を確保するための正しい使いかたについて、販売店から説明を受けてください。

仕様

形名	CS-G217BS CS-G217B	CS-H217B
電源	単相200V(50-60Hz共用)	
総消費電力	4000W	
火力最大	右IHヒーター	2000W(火力調節7段階)
	右ヒーター	—
	左IHヒーター	2000W(火力調節7段階)
本体大きさ	幅442×奥行520×高さ93.5(mm)	
質量(重さ)	約8.5kg	約8.0kg
電源プラグ	2極 接地極付 250V 20A	

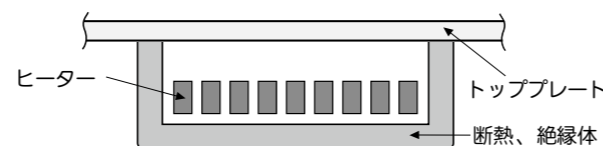
IHヒーターとは…

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。



ラジエントヒーターとは…

〈H217Bのみ〉
ヒーターの発熱(赤熱)で鍋を加熱します。
 ・IHヒーターで使えないほとんどの鍋が使えます。
 ・ヒーターを切った後、余熱を利用できます。



仕様(つづき)

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つのヒーターを同時に使うと、IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。

〈G217Bシリーズ〉の場合

- 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。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。

〈H217B〉の場合

- 左IHヒーターの火力「8」(2500W)を使っている場合、右ヒーターの火力(2000W固定)が優先され、左IHヒーターの火力が制限されます。このとき、左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

〔使用例〕 ●〈G217Bシリーズ〉
総消費電力 4000W

左IHヒーター	右IHヒーター
「9」(3000W)	「5」(1000W)
「7」(2000W)	「7」(2000W)

●〈H217B〉
総消費電力 4000W

左IHヒーター	右ヒーター
「9」(3000W)	—
「7」(2000W)	「7」(2000W)

- 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。

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

お料理のページ (レシピ集)

- 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。

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

「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」でひと煮立ちしたら、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。

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
 じゃがいも(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
 ① 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・じゃがいもの順に炒めたら、水カップ4を加えて火力「6」でひと煮立ちさせ、火力「4」で煮込む。
 ② にんじん・じゃがいも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。

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
 ① 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수에さらし、水気をきり、食べやすい大きさに切る。
 ② ボウルに(A)を合わせて味を調べ、ほうれん草をあえる。

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】
 ・ボウルに卵を割りほぐし、(A)を加えてよく混ぜる。
【焼く】
 ① 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。
 ② 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。
 ③ 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回繰り返す。
 ※最後は手前の卵焼き器の壁面を利用して形を整える。

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】
 (A) 酢 カップ1/2
 砂糖 大さじ3
 唐辛子(小口切り) 1本分
 ローリエ 1枚

作りかた
 ① 鍋に(A)を入れて、火力「6」でひと煮立ちさせて甘酢を作る。
 ② 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。
 ③ ざるに上げて水気を切り、甘酢に1時間つける。

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】
 ① フライパンにサラダ油を入れて、火力「6」で約30秒温めたら玉ねぎを炒め、あら熱をとっておく。
 ② ボウルに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】
 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。

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

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・こしょうで味を調べ、仕上げにごま油で風味つける。

右ヒーター(ラジエントヒーター)の調理例

〈H217Bのみ〉

IHヒーターで使えないアルミや銅製の鍋は、右ヒーター(ラジエントヒーター)を使いましょう。IHヒーターに比べると調理時間は長くなりますが、ご愛用の鍋でゆっくり煮込み料理を楽しむのも右ヒーターの持ち味です。



さばのみそ煮



【使用器具】
鍋



材料(4人分) 1人分: 約265kcal
 さば 4切
 水 150mL
 だしこんぶ 約10cm
 根しょうが 1片
 (A) みりん 大さじ2
 みそ 120g
 砂糖 100g
 酒 大さじ2

作りかた

- ① 鍋に水を入れ、だしこんぶを入れて水だしを取る。
- ② しょうがは半分を針しょうが、残りは薄切りにする。
- ③ さばは皮の方に浅く切り目を入れる。
- ④ (A)を合わせてよく練る。
- ⑤ 右ヒーターに鍋をのせ、水だしを火力「5」で沸騰させる。(A)を加え、火力「4」にして再度沸騰させる。
- ⑥ さばを入れ、薄切りにしたしょうがをのせて、落としぶたをして火力「2」で約20分煮る。
- ⑦ 皿に盛り付け、針しょうがを添える。

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】

だし汁 カップ1.5
 しょうゆ 50mL
 (A) みりん 大さじ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。

【衣を作る】

• ボウルに卵・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。

ひじきの煮物



【使用器具】
鍋



材料(4人分) 1人分: 約125kcal
 乾燥ひじき 15g
 油揚げ 1/2枚
 にんじん 30g
 水煮大豆 70g
 ごま油 大さじ1
 (A) だし汁 150mL
 酒 大さじ1
 砂糖 大さじ2
 みりん 大さじ1
 しょうゆ 大さじ2

作りかた

- ① ひじきはたっぷりの水に20～25分浸けて戻し、ざるに上げて水気を切る。
- ② 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。にんじんも細切りにする。
- ③ 右ヒーターに鍋をのせ、火力「4」で約1分加熱し、ごま油・ひじき・油揚げ・にんじん・大豆を入れて炒める。
- ④ 水分が飛んで油がなじんだら、(A)を加えてひと煮立ちさせ、みりんとしょうゆを加え、味が染み込むまで煮る。

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

別売部品を購入するとき

別売部品の購入は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

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、下記の別売部品を、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 品番：CS-T22 品名：専用天ぷら鍋</p> <p>はじめてお使いになるときに</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>●IH専用プレート 品番：CS-IHPLATE-S 品名：IH専用プレート ※右ヒーターでは使わない（変形の原因）</p> 
 <p>●右ヒーター用焼きあみ (H217Bのみ) 品番：CS-YAKIAMI 品名：焼きあみ</p>	<p>●IH専用プレート 品番：CS-IHPLATE-S 品名：IH専用プレート ※右ヒーターでは使わない（変形の原因）</p>

 <p>ココも “チェック”</p>	<ul style="list-style-type: none"> 推奨鍋ラインアップを詳しくご覧になるときは… http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/nabe.html 別売部品を詳しくご覧になるときは… http://www.mitsubishielectric.co.jp/home/ih_cooking/product/parts.html
--	---

修理の前に・・・

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。

■補修用性能部品の保有期間

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

■ご不明な点や修理に関するご相談は

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

■修理を依頼されるときは(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、修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

●保証期間が過ぎているときは

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

●修理料金は

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

●修理部品は

部品共用化のため、色などを変更する場合があります。

■廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

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

ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

取扱い・修理のご相談は、まずお買上げの販売店へ

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

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報の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)
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
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。

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

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

愛情点検 	長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!	熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。	
	こんな症状は ありませんか	<ul style="list-style-type: none">●焦げくさいにおいがする。●触れるとビリビリ電気を感じる。●トッププレートにひびが発生した。●その他の異常・故障がある。	ご使用中止

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