

IHにしかないうれしさ。
IHにしか出せないおいしさ。

おいしさも、うれしさも、ひとあじ違う。

びっくリングIH



A woman with short dark hair, wearing a white long-sleeved shirt and a red apron, is smiling and holding a silver pot filled with a soup containing vegetables and meat. She is standing in a modern kitchen with white cabinetry and a wooden stool. In the foreground, there is a stainless steel IH cooktop with four circular heating zones. To the left of the cooktop, there is a bowl of fresh vegetables (cucumber, purple cabbage, yellow bell pepper, red bell pepper) and a stack of white plates with a spoon. The background shows a window with a view of greenery and a small potted plant on the counter.

* 表示部は操作イメージの為、点灯をしています。

三菱電機スマートハウスソリューション
ENEDIA
エネディア

三菱の
**スマート
電化**
明日へエネルギーマネジメント

**SMART
QUALITY**

三菱IHは、 毎日の暮らしに つくる楽しさを プラスする。

おいしい料理が作れる。それだけではなく、
楽しく料理ができることを、三菱IHは大切にしています。

IHならではの、使いやすさやキレイさと、
対流煮込み加熱をはじめとする、三菱独自^{*}の機能。

本格調理が、ご家庭でも手軽におこなえます。

つくる楽しさは、食べる楽しさ、振る舞う楽しさへ。

三菱IHが、毎日の暮らしを支えていきます。

※:2016年11月30日現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)



EURO STYLE IH P13-14



上質で美しいデザイン。三菱独自^{*}の機能も兼ね備え、
毎日の料理のしやすさにもこだわっています。
日本発の欧州スタイルで、憧れのキッチンへ。



らく楽 IH



みんながカンタンに使える、新発想の
見やすさと操作しやすさにこだわ
親切機能満載の2口IHです。

P5-12

びっくリングIH

三菱だけ[※]の多彩な「びっくリング加熱」と、
本格オープン調理ができる「びっクリアオープン」で、
手軽に本格的な料理がお楽しみいただけます。
ご家族みんなに満足いただけるIHです。



写真はCS-PT316HNWSRです。

P15-16

simple IH

P17-18



IH。
った、



スッキリと洗練されたデザイン、そしてスマートな操作性。
シンプルな暮らしにフィットする、新しいIHです。
いつまでもキレイに、お使いいただけます。



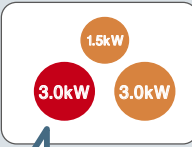
写真はCS-G217DXRです。

三菱なら、わが家にぴったりな

ビルトイン型 IHシリーズ (G32M・G217Bシリーズ・H217Bを除く)		びっくリングIH				◎ P.5-12
シリーズ名		PT316Hシリーズ		T316Hシリーズ	T316Vシリーズ	NEW G317Vシリーズ
タイプ		3口IH				2口IH+ラジエント
グリルヒーター		1.8kW※1				
ヒーター種類 最大火力 ● IHヒーター(びっくリングコイル) ● IHヒーター(トリプルリングコイル) ● IHヒーター ○ ラジエントヒーター						
多彩な加熱を 実現するIHコイル ※びっくリングコイル/ トリプルリングコイルのみ						
幅75cmワイドトップ		★びっくリングIH5周年記念モデル CS-PT316HNWSR 希望小売価格 425,000円(税別)	CS-T316HNWSR 希望小売価格 400,000円(税別)	CS-T316VWSR 希望小売価格 335,000円(税別)	CS-G317VWSR 希望小売価格 315,000円(税別)	
幅60cmトップ ※CS-T34BFRは65cmトップ		★びっくリングIH5周年記念モデル CS-PT316HNSR 希望小売価格 405,000円(税別)	CS-T316HNSR 希望小売価格 380,000円(税別)	CS-T316VSR 希望小売価格 315,000円(税別)	CS-G317VSR 希望小売価格 295,000円(税別)	
おいしい料理をつくる	IH	対流煮込み加熱<プラス>		対流煮込み加熱		
		ゆでもの加熱				
		フライパン鍋肌加熱		フライパン鍋肌加熱<ライト>		
		びったり加熱				
グリル	大鍋しっかり加熱					
	びっくクリアオープン(熱風循環加熱式)					
使いやすさをサポート	水なし両面自動焼き					
	ダイヤル火力操作					
	話速調整<音声ガイド>					
	三菱HEMS対応※2					
	ピークカット機能					
	グリル庫内照明					
パラジウム脱煙機能<プラス>						
レール式プルダウンドア						

★びっくリングIH5周年記念モデル：トッププレートにロイヤルシルバー色（ヘアライン柄）を採用。

お料理上手IHを選べます。

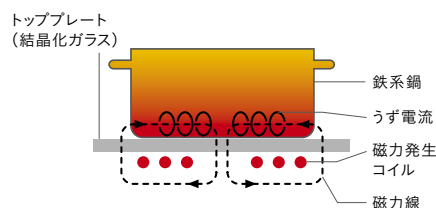
EURO STYLE 	らく楽 	simple 
☎ P.13-14	☎ P.15-16	☎ P.17-18
T34BFR	G20AKS	G217Dシリーズ
3口IH	2口IH	2口IH
グリルなし	1.6kW ^{※1}	グリルなし
  直径20cm トリプルリングコイル	  直径20cm ダブルリングコイル	 ※G217DRは左右IH2.5kW  直径20cm ダブルリングコイル
CS-T34BFR 希望小売価格 290,000円(税別)	CS-G20AKS 希望小売価格 238,000円(税別)	CS-G217DXR 希望小売価格188,000円(税別) CS-G217DR 希望小売価格168,000円(税別)
対流煮込み加熱		IH専用プレート ^{※G217DXRのみ}
	水なし両面自動焼き	
オール上面操作		
話速調整＜音声ガイド＞		
三菱HEMS対応 ^{※2}	見まもりセンサー	
ピークカット機能	でか文字ボタン	ピークカット機能 ^{※G217DXRのみ}
	ナンバーナビ	

高火力だから 炒め物もおいしい！

磁力発生コイルにより、銅やフライパンそのものを発熱させるIHは、200Vのハイパワーと約90%の高い熱効率と優れた火力制御でムダなく加熱。

■ IHのしくみ

IHとはインダクションヒーティング（電磁誘導加熱）のこと。磁力線の働きで鍋自体が発熱します。



電気なら、 毎日の安心感が違うね！

火を全く使わないIHなら、お鍋が吹きこぼれても立ち消えの心配がありません。さらに三菱なら、万が一のことを考えたセーフティ機能もしっかり充実しています。

■ 主な機能

- 温度過昇防止機能
- 切り忘れ防止機能(全ヒーター)
- 鍋無し自動停止機能
- 小物検知機能
- 空焼き自動停止機能
- 電源スイッチ自動OFF

ほら、サッと一拭きで 汚れもピカピカ。

フラットなトッププレートだから、吹きこぼれてもサッと拭くだけでキレイに。キッチンのお手入れをまるごとラクにします。



IHクッキングヒーターの電気代の目安

標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1か月の電気代は約1,020円(税込)です。(一般社団法人 日本電機工業会〔JEMA〕IH調理技術委員会調べ。)電力目安料金は、公益社団法人 全国家庭電気製品公正取引協議会「電気料金目安単価」から27円/kwh(税込)として算出(平成27年7月1日現在)

※1：中央ヒーター（ラジエントヒーター）、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。 ※2：別売部品：HEMS用LANアダプター（HM-02A-CS）が必要。

★この紙面に掲載の商品価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。



びっくリング加熱で、
煮込む。

NEW

自動でかき混ぜ、おいしさがしみわたる「対流煮込み加熱〈プラス〉」

〈加熱イメージ〉



びっくリングコイルP

《3方向交互対流》で、煮豆は芯までふっくら。



火加減 1・2 弱

《内外交互対流》で、まんべんなく旨味がしみ込む。



火加減 2・3 弱・3

★T316Hシリーズは、外向対流、内向対流の内外交互対流のみの「対流煮込み加熱」。

火加減の調節が、5段階に進化。鍋の大きさや食材の量・種類に応じてキメ細かい加熱調節が可能。

みんなの声をカタチにした

びっくリングIH



煮込み料理は、火加減や
焦げつかないように
かき混ぜなきゃ
いけないのが大変で…。

びっくリングIHなら対流を
起こして自動でかき混ぜて
くれるから、火加減はおまかせ。
煮くずれ、焦げつきを抑えて、
ひとあじ違うおいしさに。



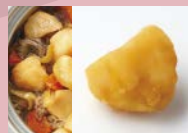
対流煮込み加熱〈プラス〉

三菱IH独自^{※1}の〈びっくリングコイルP〉が、鍋底を分割で加熱。分割エリアごとに制御できるから、自動で加熱と停止を繰り返し、最適なかき混ぜ効果のある交互対流をおこします。だから具材の一つ一つまで旨味をしみ込ませながら、煮くずれや焦げつきを抑制。カレーも焦げつきにくいから、かき混ぜる手間なく調理いただけます。また、長時間かかる本格的な煮込み料理も、ご家庭でカンタンに。

動画で
チェック!



◎かき混ぜ頻度を軽減し、煮くずれを抑制^{※2}



従来のIH加熱



対流煮込み加熱〈プラス〉

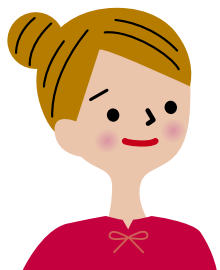
◎加熱部位を切替えて焦げつきも抑制^{※2}



従来のIH加熱



対流煮込み加熱〈プラス〉



目を離したスキに
吹きこぼれちゃった…。

びっくリングIHなら、
自動で吹きこぼれを抑えます。
差し水や火力の調整もいらずで、
おいしく、上手にゆで上がります。



ゆでもの加熱

鍋のお湯がひと煮立ちしたら、メニューから「ゆでもの」を選ぶだけ。沸騰をキープしながら、吹きこぼれを抑えます。外向き対流と内向き対流を自動でおこなう交互対流ならではのムラのない加熱で、おいしく、上手にゆで上げます。吹きこぼれやすいめん類や、ゆでムラの出やすい野菜も、おまかせ。

動画で
チェック!





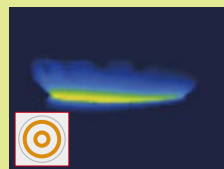
すみずみまでムラを抑えて、おいしく加熱。「フライパン鍋肌加熱」

従来のIHでは難しかった、鍋肌部分の加熱がくびく（鍋底温度）リングコイルPで可能になりました。外側コイルを8割、内側コイルを2割という、炒め物、焼き物に適した火力配分にして、鍋肌まで上手な加熱が実現。鍋のサイズにこだわらず鍋底から鍋肌までより均一にしっかり加熱し、炒飯もパラリと上手に仕上がります。予熱温度は約160℃、約190℃、約220℃から簡単選択。食材投入のタイミングはLEDと音声でお知らせします。

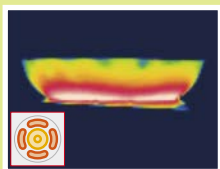


《鍋肌（鍋側面）の温度比較》※2

■ 予熱開始120秒後の温度



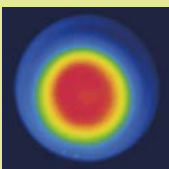
従来のIH加熱



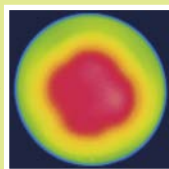
フライパン鍋肌加熱

《鍋底の温度比較》※2

■ 予熱開始120秒後の温度



従来のIH加熱



フライパン鍋肌加熱

◎ 焼きムラを抑えてふっくら。※2

（ホットケーキを調理した場合）



従来のIH加熱



フライパン鍋肌加熱

みんなの声をカタチにした

びっくリングIH



調理の大変な大きな食材。
もっと、大きい鍋が
使えたらいいのに…。

びっくリングIHは、
鍋底直径30cmの大鍋もOK!
アツアツをみんなで一緒に！



◎ ロールキャベツも一気にムラなく調理。



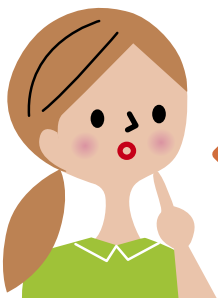
◎ 餃子もパリッとおいしく。



◎ 大きな魚もまるごと上手に煮付け。

大鍋しっかり加熱

業界最大^{※1} 直径26cmの〈びっくリングコイルP〉なら、鍋底の直径が30cmの大鍋でも調理が可能。大きな鍋底も、ムラを抑えてすみずみまで加熱します。煮込み料理のまとめづくりや、大人数分の焼き餃子、丸ごとの煮魚も大得意！ 家族みんなのぶんを一気に仕上げられるから、笑顔が広がります。今よりもっとおいしく楽しく、大鍋料理をご家庭で。



小鍋や玉子焼き器のとき、
ムダに加熱している
気がする…。

びっくリングIHなら、
置いてあるところだけを加熱。
ムダを抑えて、かしこく調理。



＜タテ加熱＞玉子焼き器 etc.



＜スポット加熱＞ミルクパン etc.



＜ヨコ加熱＞オーバル鍋 etc.

ぴったり加熱

〈びっくリングコイルP〉は、鍋のサイズに合わせて、分割エリアごとに加熱します。たとえば、玉子焼き器などはタテ方向の加熱、ミルクパンなどは中央のスポット加熱、オーバル鍋などはヨコ方向の加熱と、鍋のサイズや形状に合わせた部分加熱がカンタンに。ムダを抑えて、かしこい省エネ調理にぴったりな機能です。

びっクリアオーブンで、 まるごと。



ふだん使いから本格調理まで、熱風循環加熱式「びっクリアオーブン」 (コンベクション)

〈加熱イメージ〉



油を落とし、
おいしく調理「オープンネット」

調理皿として大活躍
「オーブントレイ」

「びっクリアオーブン」は、ヘルシーさが人気のノンフライ調理が手軽においしくできます。その秘密は、熱風循環加熱式。熱風を循環させて加熱するから、油を使わずカラッとサクッとおいしい揚げ物が仕上がります。オープンネットもついているから、余分な油が落ち、さらにヘルシー。お菓子づくりにも使えるから、グリル調理のレパートリーが広がります。



オープンネットがあるから、
食材から出た油を落としてヘルシーに調理！

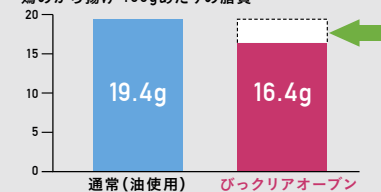
家族に人気！
ノンフライドポテト



マカロンも
手づくりOK！



鶏のから揚げ 100gあたりの脂質

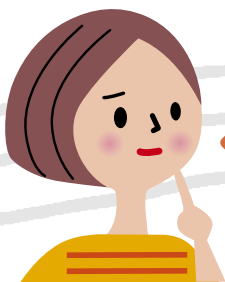


脂質約15%
カット

※日本食品分析センター調べ：
鶏もも肉400gをびっクリアオーブンでノンフライ調理した場合と、当社従来品で専用天ぷら鍋を使い油で調理した場合の脂質を比較。

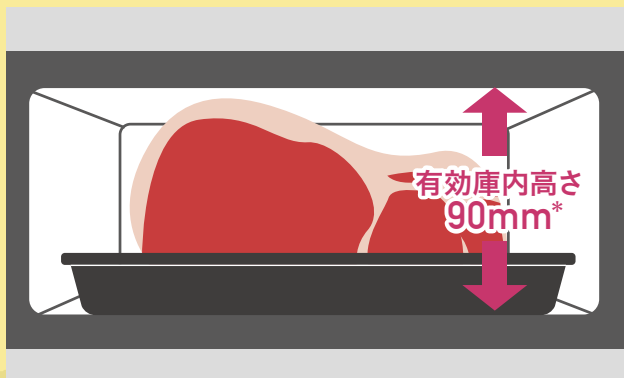
みんなの声をカタチにした

びっくリングIH



グリルを上手に使うって
毎日のレパートリーを
増やしたい。

びっくクリアオーブンは、
毎日使える本格オーブン。
食材がまるごと入る大きな庫内。
熱風で焼くからおいしくヘルシー！



まるごと調理

広々な庫内は、業界最大※1有効高さ90mm*。高さのある食材も丸ごと調理できます。約1kgのローストビーフや、約7cmの高さがあるサザエの壺焼き、型の高さ6cmのパウンドケーキも調理でき、ふだんも特別な日のごちそうづくりにも活躍します。

*オープンネットを使用しない場合



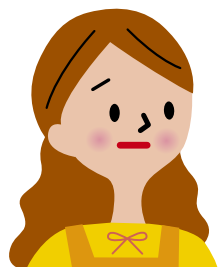
外はバリッと
中はジューシー

炭焼き加熱で、 焼き魚もおいしく。

遠赤外線炭焼き加熱で、より風味豊かに仕上がります。庫内3面を炭コート加工し、遠赤外線で包み込むように加熱するから、芯までふっくらおいしい焼き上がりに。また水はりも不要で、両面自動焼きなので裏返す手間も不要。調理中の煙もパラジウム+プラチナ触媒で除去します。

*食材の状態(季節・鮮度・脂のり)で焼け具合が変わります。

焼き足りないときは、焼き足りない面を上にして延長で調理してください。



グリルは便利だけど、
後片付けや
お手入れが大変…。

びっくクリアオーブンは
庫内底面がすっきりフラット！
お手入れはサッとひと拭き！



らく楽お掃除

「びっくクリアオーブン」は、すっきり庫内でお手入れらく楽。高さのある庫内は底面もフラットなので、奥のほうの汚れにもスムーズに手が届きます。いままでよりも、ぐーんとお掃除しやすくなりました。

アルミホイルを敷けば、
オープンネットを洗うだけ！



アルミホイルはボーイ！



洗いやすいオープンネット

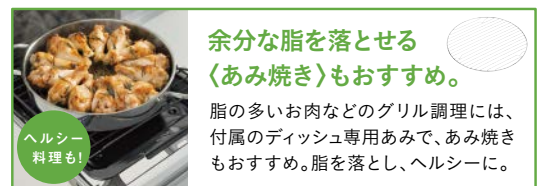
パンもごはんもお菓子も、おまかせ。 おいしさ広げる、グリルディッシュバリエ。



忙しい朝でも、 簡単にパンが焼ける！

グリルディッシュバリエなら、浅型ディッシュ
パン焼きがカンタン。生地が発酵温度を自動キープ、発酵時間も約1/4^{※1}に短縮します。焼きたてのパンで、おいしい朝食が楽しめます。また、2枚1セットだから、2枚を組み合わせ、炊飯に、1枚をグリル皿にすればピザやグラタン、お菓子づくりなど、レパートリーはさらに多彩に。ハンバーグなどのグリル料理は、付け合わせの野菜も一度に調理でき、料理がスピードアップします。

※1：自然発酵の時間との比較（自然発酵時間：約90分）



煙を大幅カット、 パラジウム脱煙機能〈プラス〉

煙をファンで吸引して、パラジウム+プラチナ触媒で除去。グリルお手入れ機能（空焼き）で、ニオイも抑えます。

大きなお皿も取り出しスムーズ、 レール式プルダウンドア

引き出したときにドアが下がるから、大きなメニューも取り出しやすく、ドアが腕に触れにくくなりました。

焼き加減が開けなくても見える、 グリル庫内照明

ボタンを押すとランプが庫内を照らし、焼き加減の確認ができます。ドアの開け閉めで、熱を逃がしてしまうことがなくなります。

見やすさ使いやすさも、おいしさの秘訣、 スマート・トッププレート。

*表示部は操作イメージの為、点灯をしています。



わかりやすい速さの声で、 話速調整〈音声ガイド〉

手慣れた感覚でらくらく、 ダイヤル火力操作



省エネ運転が見える、 E-COOK

微火力調整も
カンタン！

手順や注意などをお知らせ、 ホワイトナビワイド液晶

お手入れ方法をお知らせ、 おそうじガイド



16段階の火力をすぐ確認、 火加減クッキリサイン

びっくリングIHラインアップ

充実のラインアップから、ぴったりに見つけてください。

プレミアムな機能が満載。最上級のおいしさへ。

PT316Hシリーズ

3口IH

〈びっくリングIH5周年記念モデル〉
トッププレートにロイヤルシルバー色（ヘアライン柄）を採用。



写真はCS-PT316HNWSRです。



びっくリングコイルP搭載
（プレミアム）



レシピブック



グリルディッシュ
バリエ



ディッシュ
専用あみ



専用天ぶら鍋

75cmワイドトップ

CS-PT316HNWSR（ロイヤルシルバー）
希望小売価格425,000円（税別）

60cmトップ

CS-PT316HNSR（ロイヤルシルバー）
希望小売価格405,000円（税別）



対流煮込み加熱（プラス）
ゆでものの加熱
フライパン鍋肌加熱
びったり加熱
大鍋しっかり加熱
びっくクリアオープン
三菱HEMS対応※2

簡単操作でプロの腕前。頼れるハイグレードなIH。

T316Hシリーズ

3口IH



写真はCS-T316HNWSRです。



びっくリングコイルH搭載
（ハイグレード）



レシピブック



グリルディッシュ
バリエ



ディッシュ
専用あみ



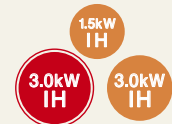
専用天ぶら鍋

75cmワイドトップ

CS-T316HNWSR（プレミアムシルバー）
希望小売価格400,000円（税別）

60cmトップ

CS-T316HNSR（プレミアムシルバー）
希望小売価格380,000円（税別）



対流煮込み加熱
ゆでものの加熱
フライパン鍋肌加熱
大鍋しっかり加熱
びっくクリアオープン
三菱HEMS対応※2

びっくリング加熱とびっくクリアオープンを身近に。

T316Vシリーズ

3口IH



写真はCS-T316VWSRです。



びっくリングコイルV搭載
（バリュー）



レシピブック



専用天ぶら鍋

75cmワイドトップ

CS-T316VWSR（プレミアムシルバー）
希望小売価格335,000円（税別）

60cmトップ

CS-T316VSR（プレミアムシルバー）
希望小売価格315,000円（税別）



フライパン鍋肌加熱（ライト）
大鍋しっかり加熱
びっくクリアオープン
三菱HEMS対応※2

びっくリング加熱に、ラジエントヒーターをプラス。

NEW G317Vシリーズ

2口IH+ラジエント



写真はCS-G317VWSRです。



びっくリングコイルV搭載
（バリュー）



レシピブック



専用天ぶら鍋

75cmワイドトップ

CS-G317VWSR（プレミアムシルバー）
希望小売価格315,000円（税別）

60cmトップ

CS-G317VSR（プレミアムシルバー）
希望小売価格295,000円（税別）



フライパン鍋肌加熱（ライト）
大鍋しっかり加熱
びっくクリアオープン
三菱HEMS対応※2

EURO STYLE IH

ユーロスタイルIH

美しいデザイン、おいしさをアシストする高性能。ユーロスタイルIH。



すっきりフラット

高級感のあるユーロセラガラスを使用したシンプルなトッププレート。

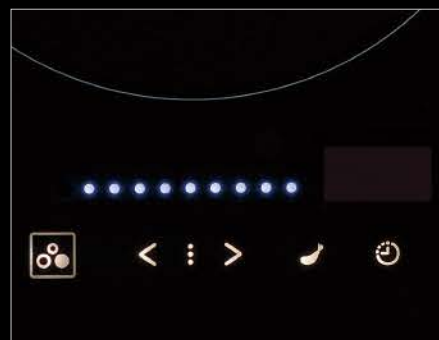
フレームを最小限におさえた、フラットなデザインを採用し、キッチンに高級感を演出します。



高級感あふれるユーロセラガラス



うすく継ぎ目のないフレーム



一目で機能内容がわかるピクトアイコン

インテリアフィット

未使用時は操作部が非表示になり、美しいキッチンにすっとなじみます。

また、本体高さがわずか約70mmなので、IHの下はすぐ収納としてお使いいただけます。



使わないときには表示を消してすっきり
 ＊ONの表示部は全点灯をしています。



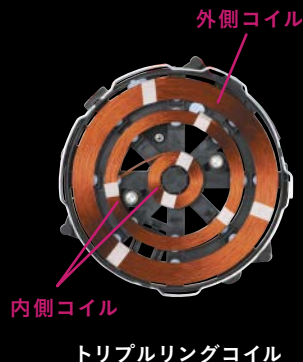
本体の厚さ約70mmだから、
 すぐ下まで収納スペースとして活用できます。

スマートクッキング

対流煮込み加熱

三菱IH独自^{※1}の3分割「トリプルリングコイル」で煮物に最適な交互対流を発生。 ※左IHに搭載

煮くずれ、焦げ付きを抑えながら旨味がしみ込み、簡単に美味しい煮物がつくれます。



外向対流

内向対流

らく楽操作ナビ

次に操作するボタンが順番に点灯し、迷わず使えるようにサポート。

3ステップで加熱開始でき、テキパキお料理できます。



①主電源をタッチ



②切/入をタッチ



③火力調節をタッチ

〈話速調整〉音声ガイド

音声でも操作手順をわかりやすくサポート。しかも音声スピード3段階設定&音量調節ができる親切設計です。

その他の機能

三菱HEMS対応^{※2}

これからの省エネ&快適ライフにつながります

音声ガイド(話速調整)

操作を音声で確認できる親切機能

高感度光センサー

安全な調理をサポート

地震感知機能

地震などの揺れを感じると自動停止

レンジフード無線対応

IHの加熱動作に連動し、レンジフードが運転開始

揚げ物機能 (200g少量にも対応)

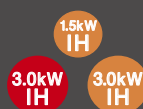
140℃から200℃まで7段階



65cmトップ グリルなし
CS-T34BFR (ユーロブラック)
希望小売価格 290,000円(税別)



専用天ぷら鍋



対流煮込み加熱
らく楽操作ナビ
音声ガイド(話速調整)
高感度光センサー
地震感知機能
三菱HEMS対応^{※2}

リフォームキッチン対応

[別売部品] ユーロスタイルIH専用パネルセット

グリル付きガスコンロ・IHからの入替え時にうれしい、
グリル開口部用の化粧パネルセットをご用意しました。



パネル寸法
幅594×奥行15×高さ168mm
CS-FPS34
希望小売価格 16,000円(税別)

この紙面に掲載の商品価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

※1:2016年11月30日現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて) ※2:別売部品:HEMS用LANアダプター(HM-02A-CS)が必要。

らく楽IH

みんなにカンタン、みんなに親切設計。新発想の“らく楽IH”。



カンタン操作

色で直感的に操作できる。

火力2色ボタン

シンプルな火力操作ボタンは、文字表示にイメージ色もプラスして、いっそう明快に。

見やすく押しやすい。

でか文字ボタン

ボタン数を少なく、ボタンも表示文字も大きめのサイズにして、毎日の使いやすさUP。

電源オンからスイスイ。

ナンバーナビ

電源オンから火力操作までの基本操作の順番を、**①-②-③**と数字でわかりやすく表示。IHが初めての方でも迷わず使えます。

一目で火力チェック。

火力2色スイングサイン

7段階の火加減を、2色のサインでお知らせ。お料理中でも一目で火力チェックできます。

鍋位置がパッとわかる。

オレンジサークル

IH熱源の範囲を、見やすいオレンジのラインで表示。お鍋を置く位置がいつもパッとわかります。



①電源→②切/入→③火力の順番で押すだけ！

電源、切/入スイッチのまわりもわかりやすいオレンジで！

みんなに親切、安心設計

ついうっかりにも安心

見まもりセンサー ※人感センサー搭載

主な機能の紹介

① 揚げ物調理中にお知らせ



急な来客や電話などで、揚げ物調理中にIHの前から離れていると音声で注意喚起。不在時間が続くと火力をOFF。

② 高温注意をお知らせ



調理終了後、高音注意ランプが点灯している際に、本体に近づくと音声で高温注意をお知らせ。

③ 調理が終了した事をお知らせ



切タイマー終了後、本体に近づくと音声で切タイマーが終了したことをお知らせ。

手順や注意を音声でお知らせ。

音声ナビ

さまざまな操作の手順や注意喚起を、音声で教えてくれるお料理アシスト機能。



さらに親切。話す速さ・音量を調節OK!

音声ナビのスピードを3段階(ゆっくり/標準/はやめ)で設定可能。音声の大きさも4段階(大きめ/標準/小さめ/なし)で調整OK!

調理おまかせ&お掃除カンタン

調理もお手入れも簡単。

水なし両面自動焼き

水はり不要の両面自動焼きで調理カンタン。

空焼き&受け皿のまる洗いでお手入れもカンタン!



油温調節はおまかせ。

揚げ物機能

(左IH・少量油対応)



シチューなどにとっても便利。

切タイマー

(右IH・グリル)



60cmトップ

CS-G20AKS (シルバー)

希望小売価格 238,000円(税別)



専用天ぷら鍋

2.0kW
IH

2.0kW
IH

でか文字ボタン

ナンバーナビ

見まもりセンサー

音声ナビ

水なし両面自動焼き

揚げ物機能&切タイマー

simple IH

シンプル IH

洗練されたデザインと使いやすさで、シンプルな暮らしにフィットする新しいIH。



シンプルな操作 & 機能



- シンプルな操作：操作はオール上面操作。主電源を中央に配置し、左右均等に加熱調整ボタンを配置。
- シンプルな機能：ふだんの料理によく使う機能のみ搭載。(揚げ物[右側]、切タイマー[左側])
- シンプルなカラー：トッププレートと操作パネルと同色にし、キッチンと一体感を演出。

いつもキレイなトッププレート



フラットなトッププレートは
お手入れもサッとひと拭き。



排気カバーもフラットで汚れが入りにくく、
取り外して清掃も可能。



継ぎ目のない美しいフレームは
お手入れもらく楽。

キッチンツールをスッキリ収納



<引き出し 使用例>



IHクッキングヒーターに引き出しを完備。調理中によく使うキッチンツールを収納できるから、お料理がスムーズに。

＊調味料や食材などを入れないでください。
(熱により変質する場合があります)

IH専用プレートで本格調理 (CS-G217DXRのみ付属)



波形の底面で余分な油を
しっかり落として焼き上げます。



引き出しにもびったり納まります。



◎ 焼き魚



◎ 蒸し野菜

① シンプルIHに最適

シンプル IHに合わせて最適な調理が可能なIH専用プレートを付属。焼き魚はもちろん、蒸し料理やお肉まで上手に焼き上げます。

② お皿代わりに使用

調理したあとは、そのまま食卓へ。出来たてをアツアツのままお楽しみいただけます。

シンプルIH ラインアップ



60cmトップ グリルなし

CS-G217DXR (ホワイト)
希望小売価格
188,000円(税別)



専用天ぷら鍋 IH専用プレート

3.0kW IH 3.0kW IH

オール上面操作
レンジフード無線連動
揚げ物機能&切タイマー



60cmトップ 20Aタイプ グリルなし

CS-G217DR (ブラック)
希望小売価格
168,000円(税別)

マンション
オーナー様に
おすすめ

2.5kW IH 2.5kW IH

オール上面操作
レンジフード無線連動
揚げ物機能&切タイマー

集合住宅におすすめ「20A」

シンプルIHと セット導入をおすすめ

少人数世帯向け、三菱エコキュートライト



SRT-N182D

希望小売価格 611,000円(税別)

※エコキュートの詳細は、三菱エコキュートカタログ、ウェブサイトをご参照ください。

G32Mシリーズ

2口IH+ラジエントの〈スタンダードタイプ〉。



写真はCS-G32MWSです。



写真はCS-G32Mです。

ワイドトップ

CS-G32MWS (シルバー)

希望小売価格 233,000円(税別)

60cmトップ

CS-G32MS (シルバー)

希望小売価格 213,000円(税別)

60cmトップ

CS-G32M (ブラック)

希望小売価格 198,000円(税別)



火力3.0kW
火加減クッキリサイン
揚げ物少量油対応
水なし両面自動焼き
専用天ぷら鍋

低容量の〈20A 2口IHタイプ〉。



60cmトップ

CS-G21MS20A (シルバー)

希望小売価格 203,000円(税別)



火力3.0kW
火加減クッキリサイン
揚げ物少量油対応
水なし両面自動焼き
専用天ぷら鍋

NEW 2口ビルトイン型

お料理をパワフルにこなせる〈2口IH〉



45cmトップ

CS-G217BS (シルバー)

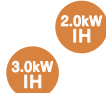
希望小売価格 168,000円(税別)



45cmトップ

CS-G217B (ブラック)

希望小売価格 158,000円(税別)



火力3.0kW(左IH)



2口IH
(グリルなし)

1口IH
+
ラジエント
(グリルなし)

1口IH+ラジエント



45cmトップ

CS-H217B (ブラック)

希望小売価格 138,000円(税別)



火力3.0kW(左IH)

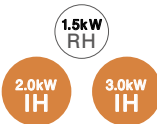
置くだけIH(据置型)

ゆとりの使いやすさで、お料理がはかどる。
3口タイプの“置くだけIH”。



CS-G39CS (グレイスシルバー)

希望小売価格 250,000円(税別)



ダイヤル火力操作
火加減クッキリサイン
炭焼き加熱
地震感知機能
専用天ぷら鍋
ラジエントヒーター用焼きあみ

手軽なオール上面操作でらくらくおいしく。
2口タイプの“置くだけIH”。



CS-G29CS (グレイスシルバー)

希望小売価格 188,000円(税別)



オール上面操作
火加減クッキリサイン
炭焼き加熱
地震感知機能
専用天ぷら鍋

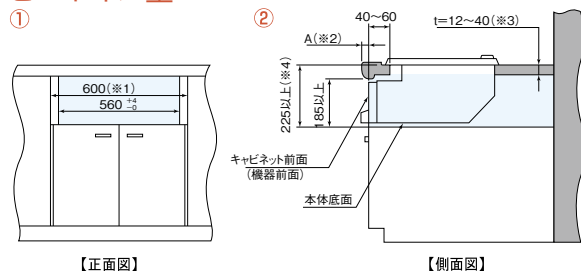
20Aタイプ

CS-G29CS20A (グレイスシルバー)

希望小売価格 188,000円(税別)

システムキッチン加工図

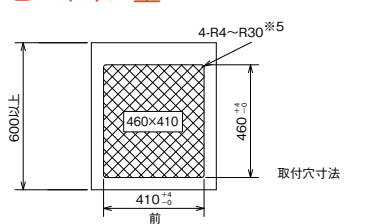
ビルトイン型



※1 据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。
 ※2 A寸法はワークトップ前面とキャビネット前面(機器前面)との差です。
 ※3 ワークトップの厚みが薄いと(12mm以下)、後固定金具が固定できません。
 その場合は当て木を添えてください。

※4 本体底面孔をふさがないように225mm以上の高さが必要です。
 ※5 ステンレスキッチンの場合はROでも可能とする。

ビルトイン型(トッププレート幅45cmトップ)



ビルトイン電気オーブンレンジ

いっきにおいしく2段調理!三菱の〈熱風循環方式〉オーブンレンジ。

**ビルトイン
電気オーブンレンジ
CS-RO2-S** 20Aタイプ
(シルバー) **200V**
希望小売価格
210,000円(税別)
※ガスコンロとの設置はできません。
※据置型を上に載せての
設置はできません。

●仕様

電源	単相200V (50・60Hz共用) 20A
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	約596mm×550~750mm (調整範囲) ×575~635mm (調整範囲)
質量	約36.5kg
庫内寸法 (幅×奥行×高さ)	約394×309×259mm
庫内容量	約33L
電子レンジ	消費電力 1.45kW 高周波出力 1000W (※1)・600W~100W相当 加熱方式 上ヒーター・熱風循環ヒーター/2段調理
オーブン	消費電力 3.9kW ヒーター出力 予熱:3.8kW・調理:2.6kW 温度調節範囲 発酵(30・35・40・45℃)・110℃~250℃・300℃ (※2)
グリル	消費電力 2.6kW ヒーター出力 2.5kW
黒角皿/白角皿寸法 (約)	黒角皿:367×262mm / 白角皿:357×241mm
電源プラグ	250V 20A
ご推奨コンセント	パナソニック 埋込型WN1932・露出型WKS294
付属品・同梱品	黒角皿(2枚)・白角皿(1枚)・角あみ・ミトン(2枚)・クックブック
キッチン高さ対応	800~860mm

※1 自動あたためなどの調理スタート時から約3分間、その後は600Wに切り替わります。※2 予熱時のみ設定可。
※写真はキッチンに設置したイメージです。

外形寸法図

【正面図】 【側面図】

●各部寸法

機 種	CS-RO2 (S)
A寸法 (適応キッチン高さ)	800~860に対応可能 (※1)
B寸法 (本体高さ)	575~635調節可能
C寸法 (収納フタ高さ)	212~262調節可能 (A寸法により変化)
D寸法 (ケ込み部高さ)	55~115調節可能 (A寸法により変化)
E寸法 (本体奥行き)	(F寸法) - (Q寸法) となります。
F寸法 (適応キッチン奥行き)	550~750に対応可能 (※3)

※1 A寸法が860~910mmまでの場合は、以下の隙間に専用隙間かくし下ルーバーを取り付けできます。
※2 225はコンセント設置スペースです。コンロ幅により異なります。 ※3 一般測定値は、奥行き寸法550mm、570mmに対応できます。
※4 イ部は電源、プラグ差し込み状態を示します。(露出型コンセント使用時) ※5 Q寸法はキッチンにより異なります。

●電源コンセント位置図

当カタログ記載の75cmワイドトップ/60cmトップのビルトイン型と組み合わせて設置できます。

IHの取り付け

システムキッチンをお使いの方
(ビルトインタイプ)

●キッチンの確認
a×b寸法...560×460mm R=4~30
ガスコンロの高さ

① ガスコンロの高さが220mmなら、
タテ・ヨコの寸法を確認して交換。

② 背の高いガスコンロ (230mm以上) なら、
隙間があくので部材で調節。
・IHの下または上に専用隙間かくしルーバーを使います。

③ 背の低いガスコンロ (210mm以下) なら、
キッチン扉をつけ直す作業が必要です。
(そのままでは取り付けできません。)
・扉を必要寸法分だけ下へ下げて付け直します。
・扉の下側をけこみ (両となり) に合わせてカットします。
※キッチンにより、ガスコンロと扉内を仕切る板がありますので、外して付け直します。

ビルトインに
取り替えてIHに。

IHクッキングヒーターをガスオーブンの
上部へ併用設置することはできません。

コンロ置き台をお使いの方

●設置スペースの確認
(周囲が不燃性の壁または防熱板を取り付けた場合)

空いたコンロスペースにコンセントを設置します。

① 別売の設置枠を使います。(CS-ZWAKU60)
② 壁との隙間の汚れ防止のため、
必要により枠にバックガードを使います。(CS-ZBG60)
③ 枠ごと、ガスコンロとおきかえます。
(コンセントは、30A用・20A用を確認しお買い求めの上、つけておきます。)

設置枠を使えば、
ビルトインタイプも
設置可能!

※露出型コンセントに設置の場合は、
手前側に少し出る場合があります。

② 据置型
据置型なら取り替えるだけでOK!

本体を設置して完成です。

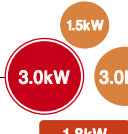
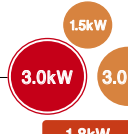
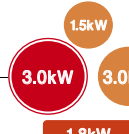
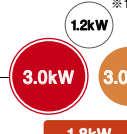
IHクッキングヒーターは、単相3線式200Vの電源が必要です。

- 単相3線式の確認 (単相2線式の場合は、単相3線式に切替え工事が必要です。)
- アンペアブレーカーと幹線の太さの確認 (容量が足りない場合は、幹線の張替え工事が必要です。)
- 分電盤の空きブレーカーの確認 (空きブレーカーがない場合は、増設工事が必要です。)
- 三相200V (動力電源) には絶対に接続しないでください。

クッキングヒーターは必ず専用回路 (1回線のクッキングヒーター専用回路) を配線することが電線づけられています。

配線工事には、3本の電線 (1回線のクッキングヒーター専用回路) を配線する必要があります。

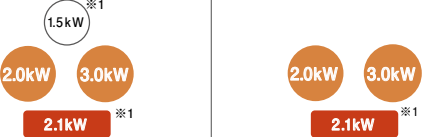
配線工事が必要。 (1000以下)

ビルトイン型										
タイプ		3口IH						2口IH+ラジエント		
シリーズ		PT316Hシリーズ		T316Hシリーズ		T316Vシリーズ		NEW G317Vシリーズ		
		びっくリングIH		びっくリングIH		びっくリングIH		びっくリングIH		
										
		※写真はCS-PT316HNWSRです。		※写真は CS-T316HNWSRです。		※写真は CS-T316VWSRです。		※写真は CS-G317VWSRです。		
トッププレート幅		75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	
機種		★びっくリングIH 5周年記念モデル CS-PT316HNWSR 希望小売価格 425,000円(税別)		★びっくリングIH 5周年記念モデル CS-PT316HNSR 希望小売価格 405,000円(税別)		CS-T316VWSR 希望小売価格 335,000円(税別)		CS-T316VSR 希望小売価格 315,000円(税別)		
希望小売価格 (税別・据付費別)				CS-T316HNWSR 希望小売価格 400,000円(税別)		CS-T316HNSR 希望小売価格 380,000円(税別)		CS-G317VWSR 希望小売価格 315,000円(税別)		
								CS-G317VSR 希望小売価格 295,000円(税別)		
トッププレート色		ロイヤルシルバー		プレミアムシルバー		プレミアムシルバー		プレミアムシルバー		
本体正面色		クリアシルバー		クリアシルバー		クリアシルバー		クリアシルバー		
ヒーター種類・最大火力 電源・ヒーター	● IHヒーター (びっくリングコイル) ● IHヒーター (トリプルリングコイル) ● IHヒーター ○ ラジエントヒーター ■ グリルヒーター	びっくリング コイルP (プレミアム) 		びっくリング コイルH (ハイグレード) 		びっくリング コイルV (バリュー) 		びっくリング コイルV (バリュー) 		
	● 3段階 (5800W、4800W、4000W)	● 3段階 (5800W、4800W、4000W)		● 3段階 (5800W、4800W、4000W)		● 3段階 (5800W、4800W、4000W)		● 3段階 (5800W、4800W、4000W)		
定格電圧・消費電力		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		
ピークカット機能		●3段階 (5800W、4800W、4000W)		●3段階 (5800W、4800W、4000W)		●3段階 (5800W、4800W、4000W)		●3段階 (5800W、4800W、4000W)		
火力調整		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		
使いやすさ	上面操作	ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		
	火力ダイヤル操作	●		●		●		●		
	ホワイトナビッド液晶	●(3カ所)		●(3カ所)		●(3カ所)		●(3カ所)		
	音声ガイド(話速調整機能付)	●		●		-		-		
	レンジフード無線連動※3	●		●		●		●		
	簡単タイマー／切タイマー※4	●(2カ所)／●(3カ所)		●(2カ所)／●(3カ所)		●(2カ所)／●(3カ所)		●(2カ所)／●(3カ所)		
おいしさ	IH びっくリング加熱	高感度光センサー	●(左右IH)		●(左右IH)		●(左右IH)		●(左右IH)	
		対流煮込み加熱	●左IH<プラス>(5段階)		●左IH(5段階)		-		-	
		ゆでものの加熱	●左IH(3段階)		●左IH(3段階)		-		-	
		フライパン鍋肌加熱／予熱	●左IH／●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)		●左IH／●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)		●左IH<ライト>／●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)		●左IH<ライト>／●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)	
		びったり加熱	●左IH		-		-		-	
	グリル	大鍋しっかり加熱	●左IH		●左IH		●左IH		●左IH	
		揚げ物機能／少量油対応	●左右IH7段階(140～200℃)／●200g(220mL)		●左右IH7段階(140～200℃)／●200g(220mL)		●左右IH7段階(140～200℃)／●200g(220mL)		●左右IH7段階(140～200℃)／●200g(220mL)	
		保温機能	●左右IH(80℃)		●左右IH(80℃)		●左右IH(80℃)		●左右IH(80℃)	
		びっくリアオープン(熱風循環加熱式)	●		●		●		●	
		水なし両面自動焼き	●(炭焼き加熱)		●(炭焼き加熱)		●(炭焼き加熱)		●(炭焼き加熱)	
		オープン機能	●17段階(40℃/100～250℃)		●17段階(40℃/100～250℃)		●17段階(40℃/100～250℃)		●17段階(40℃/100～250℃)	
		調理メニュー(自動・手動)	15メニュー(自動3メニュー・手動12メニュー)		15メニュー(自動3メニュー・手動12メニュー)		12メニュー(自動3メニュー・手動9メニュー)		12メニュー(自動3メニュー・手動9メニュー)	
		グリルディッシュバリエ	●		●		-		-	
		グリル庫内照明	●		●		●		●	
パラジウム脱煙機能<プラス>	●		●		●		●			
快適	グリルお手入れ機能(空焼き)	●		●		●		●		
	三菱HEMS対応	●※5		●※5		●※5		●※5		
	E-COOK／スタート表示	●／●		●／●		-／●		-／●		
	おそうじガイド	●		●		●		●		
寸法・質量	本体	外形寸法(幅×奥行×高さ)		748×553×231mm		598×553×231mm		748×553×231mm		
	グリル	質量		約27kg		約26kg		約25kg		
		庫内有効寸法(幅×奥行×高さ)※7		281×361×60(オープンネットなしの時は90)mm		281×361×60(オープンネットなしの時は90)mm		281×361×60(オープンネットなしの時は90)mm		
		グリルあみ(オープンネット)(幅×奥行)		255×270mm(フッ素コート付)		255×270mm(フッ素コート付)		255×270mm(フッ素コート付)		
	電源コード		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	
その他付属品		専用天ぷら鍋※8、グリルディッシュバリエ・レシピブック		専用天ぷら鍋※8、グリルディッシュバリエ・レシピブック		専用天ぷら鍋※8、レシピブック		専用天ぷら鍋※8、レシピブック		

●IHクッキングヒーターに適した鍋・不向きな鍋についてはP26をご覧ください。 ★びっくリングIH5周年記念モデル:トッププレートにロイヤルシルバー色(ヘアライン柄)を採用。

ビルトイン型						
3口IH (グリルなし)	2口IH	2口IH (グリルなし) G217Dシリーズ		2口IH + ラジエント G32Mシリーズ	2口IH	
EURO STYLE IH	らく楽 IH	simple IH	simple IH	 ※写真はCS-G32MSです。		
65cmトップ	60cmトップ	60cmトップ	60cmトップ	ワイドトップ	60cmトップ	60cmトップ
CS-T34BFR 希望小売価格 290,000円(税別)	CS-G20AKS 希望小売価格 238,000円(税別)	CS-G217DXR 希望小売価格 188,000円(税別)	CS-G217DR 希望小売価格 168,000円(税別)	CS-G32MWS 希望小売価格 233,000円(税別)	CS-G32MS 希望小売価格 213,000円(税別) CS-G32M 希望小売価格 198,000円(税別)	CS-G21MS20A 希望小売価格 203,000円(税別)
ユーロブラック	シルバー	ホワイト	ブラック	シルバー ^(G32MWS) / ブラック ^(G32M)		シルバー
—	シルバー	シルバー	グレー	グレー		グレー
トリプルリング コイル 1.5kW 3.0kW 3.0kW	2.0kW 2.0kW 1.6kW ※1	3.0kW 3.0kW	2.5kW 2.5kW	1.2kW ※1 3.0kW 3.0kW 1.6kW ※1	3.0kW 3.0kW 1.6kW ※1	
単相200V・5.5kW ※2	単相200V・5.6kW ※2	単相200V・5.5kW ※2	単相200V・4.0kW (20A) ※2	単相200V・5.8kW ※2	単相200V・4.0kW (20A) ※2	
●3段階 (5500W、4800W、4000W)	—	●3段階 (5500W、4500W、4000W)	—	●3段階 (5800W、4800W、4000W)	●2段階 (4000W、3200W)	
左右9段階、中央5段階	左右7段階、グリル3段階	左右9段階	左右8段階	左右9段階、中央3段階、グリル3段階	左右9段階、グリル3段階	
ガラスタッチ式	ボタン式	ボタン式	ボタン式	ボタン式	ボタン式	
—	—	—	—	—	—	
—	—「見まもりセンサー」付	—	—	—	—	
●	●	—	—	—	—	
●	—	●	●	—	—	
●(2カ所) / ●(2カ所)	— / ●(1カ所)	— / ●(1カ所)	— / ●(1カ所)	— / ●(3カ所)	— / ●(2カ所)	
●(左右IH)	—	—	—	—	—	
●左IH (3段階)	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
●右IH7段階 (140～200℃) / ●200g (220mL)	●左IH3段階 (160～200℃) / ●200g (220mL)	●右IH6段階 (150～200℃) / ●200g (220mL)	●右IH6段階 (150～200℃) / ●200g (220mL)	●左右IH6段階 (150～200℃) / ●200g (220mL)	●左右IH6段階 (150～200℃) / ●200g (220mL)	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	●	—	—	●	●	
—	—	—	—	—	—	
—	3メニュー (自動2メニュー・手動1メニュー)	—	—	3メニュー (自動2メニュー・手動1メニュー)	3メニュー (自動2メニュー・手動1メニュー)	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	●	—	—	●	●	
● ※5	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	
● / —	— / ●	— / ●	— / ●	— / ●	— / ●	
650×500×93mm	598×554×236mm	598×533×243mm	598×533×243mm	737×556×236mm	598×556×236mm	598×554×236mm
約13kg	約18kg	約15kg	約15kg	約19kg	約18kg	約18kg
—	270×360×60mm	引き出し内寸法 217×382×60mm	引き出し内寸法 217×382×60mm	270×360×60mm		270×360×60mm
—	230×275mm (フッ素コート付)	—	—	230×275mm		230×275mm
3芯 キャブタイケープル 長さ600mm	3芯 キャブタイケープル 長さ600mm	3芯 キャブタイケープル 長さ600mm	3芯 キャブタイケープル 長さ600mm	3芯 キャブタイケープル 長さ600mm	3芯 キャブタイケープル 長さ600mm	
専用天ぷら鍋 ※8	専用天ぷら鍋 ※8	IH専用プレート・専用天ぷら鍋 ※8	—	専用天ぷら鍋 ※8		専用天ぷら鍋 ※8

※1: 中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。CS-G32Mシリーズは中央ヒーター(ラジエントヒーター)とグリルは同時に使えません。 ※2: 合計消費電力量を超えるご使用の場合は、自動的にヒーター火力を調節します。 ※3: レンジフード無線連動対応タイプに連動可能(運転信号認知(周波数38kHz/NEC信号))。 ※4: 揚げ物機能使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。 ※5: 別売部品HEMS用無線LANアダプター「HM-02A-CS」が別途必要。三菱HEMSについては、三菱HEMSホームページを参照ください。 ※6: ゴキブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※7: グリルあみ(オープンネット)から上ヒーターまでの高さ。 ※8: 本体付属の専用天ぷら鍋は1個です。2個お使いの場合は少量油対応機種向け専用天ぷら鍋(CS-T22)をお買い求めください。

		ビルトイン型		据置型	
タイプ		2口IH (グリルなし)	1口IH + ラジエント (グリルなし)	2口IH + ラジエント	2口IH
シリーズ		G217Bシリーズ		G29CSシリーズ	
		 ※写真はCS-G217BSです。		 ※写真はCS-G29CSです。	
		45cmトップ		60cmトップ	
機種	希望小売価格 (税別・据付費別)	CS-G217BS 希望小売価格 168,000円(税別) CS-G217B 希望小売価格 158,000円(税別)		CS-G39CS 希望小売価格 250,000円(税別) CS-G29CS 希望小売価格 188,000円(税別) CS-G29CS20A 希望小売価格 188,000円(税別)	
トッププレート色		シルバー(G217BS)/ブラック(G217B)		グレイスシルバー	
本体正面色		—		シルバー	
ヒーター種類・最大火力 電源・ヒーター	 IHヒーター  ラジエントヒーター  グリルヒーター				
		定格電圧・消費電力 単相200V・4.0kW(20A)※2		単相200V・5.8kW※2	
火力調整		左9段階、右7段階		左7段階、右9段階、中央5段階、グリル5段階	
使いやすさ	上面操作	ボタン式		ボタン式	
	火力ダイヤル操作	—		●	
	ホワイトナビワイド液晶	—		●(1カ所/ホワイトナビ液晶)	
	簡単タイマー/切タイマー※3	—/●(2カ所)		●(2カ所)/●(3カ所)	
おいしさ	IH	揚げ物機能/少量油対応 ●左IH3段階(160~200℃)/●200g(220mL)		●左右IH6段階(150~200℃)/●200g(220mL)	
		保温機能 —		●左右IH(80℃)	
	グリル	水なし両面自動焼き —		●(炭焼き加熱)	
		調理メニュー(自動・手動) —		5メニュー(自動3メニュー・手動2メニュー)	
		パラジウム脱煙機能 —		●	
		グリルお手入れ機能(空焼き) —		●	
快適	地震感知機能/害虫忌避※4	—/—		●/●	
寸法・質量	本体	外形寸法(幅×奥行×高さ) 442×520×93.5mm		590×576×182mm	
		質量 約8.5kg		約22kg	
	グリル	庫内有効寸法(幅×奥行×高さ)※5 —		333×364×50mm	
		グリルあみ(オープンネット)(幅×奥行) —		300×245mm(フッ素コート付)	
電源コード		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ700mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	
その他付属品		—		専用天ぷら鍋※6、ラジエントヒーター用焼きあみ	

※1：中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。CS-G39CSは中央ヒーター(ラジエントヒーター)とグリルは同時に使えません。 ※2：合計消費電力量を超えるご使用の場合は、自動的にヒーター火力を調節します。 ※3：揚げ物機能使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。 ※4：ゴキブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※5：グリルあみ(オープンネット)から上ヒーターまでの高さ。 ※6：本体付属の専用天ぷら鍋は1個です。2個お使いの場合は少量油対応機種向け専用天ぷら鍋(CS-T22)をお買い求めください。

IHクッキングヒーターと連動運転※1する専用レンジフードファン「フラットィア」。

IHに最適な高捕集性能により油煙や水蒸気を強力にキャッチし、電化キッチンの快適さをいっそう高めます。

- ※1 運転信号認知(周波数38kHz/NEC信号)のため、簡単なスイッチ操作による事前設定が必要です。
- IHクッキングヒーターのフラットな意匠にマッチする、55mm 薄形フラットフード。
- 独自の誘引流高捕集方式「油煙ナビ(特許申請中)」により、捕集効率約99%(強運転時)※2
- 縦ざ目のないフラットボディ&撥油塗装により、さっとひと拭きでらくらくお手入れ。
- 「24時間換気機能」付きでニオイや湿気を排出し、運転音も18.5dB ※2と低騒音設計。

※2 60Hz、ダクト15m相当配管時。

三菱フラット形レンジフードファン「フラットィア(Flattea)」

75cm幅本体:V-754FR 90cm幅本体:V-904FR
希望小売価格140,000円(税別)(工事費別) 希望小売価格160,000円(税別)(工事費別)



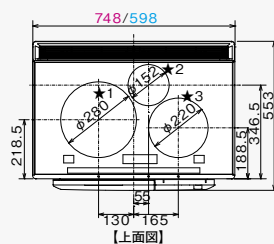
※上幕板は別売部材となります(側板は受注対応にて承ります)。



※写真は側板(受注対応品)を装着したイメージ例です。

外形寸法図 (寸法単位:mm)

3口ビルトイン型

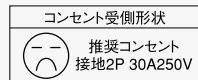
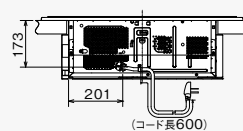
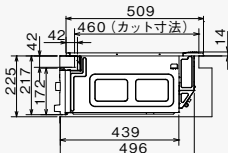
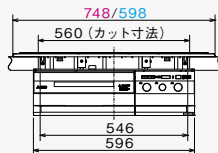


75cmワイドトップ

CS-PT316HNWSR,T316HNWSR,
T316VWSR,G317VWSR

60cmトップ

CS-PT316HNSR,T316HNSR,T316VSR,
G317VSR



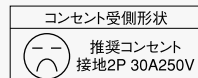
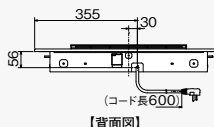
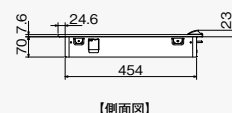
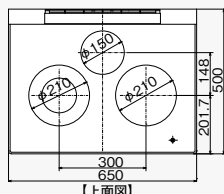
●...75cmワイドトップ ●...60cmトップ

※G317Vシリーズ(★1:φ273,★2:φ140,★3:φ210) ※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

3口ビルトイン型

65cmトップ

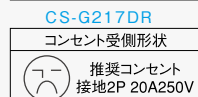
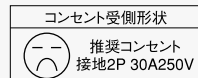
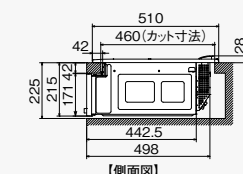
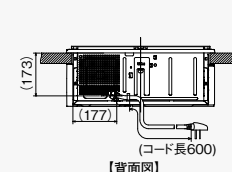
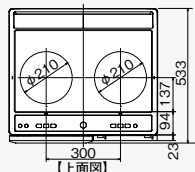
CS-T34BFR



2口ビルトイン型

60cmトップ

CS-G217DXR,G217DR



※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

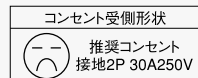
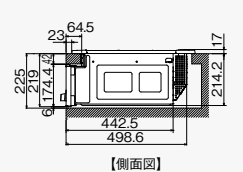
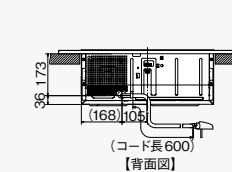
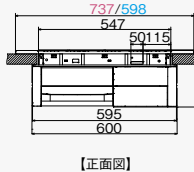
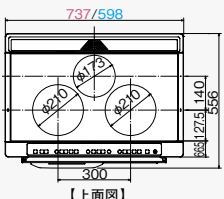
3口ビルトイン型

ワイドトップ

CS-G32MWS

60cmトップ

CS-G32MS,G32M



●...ワイドトップ ●...60cmトップ ※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

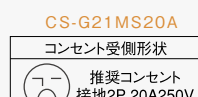
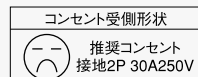
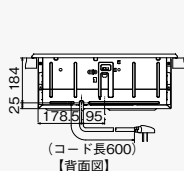
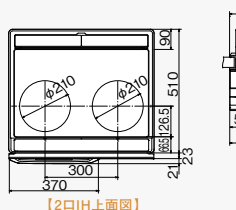
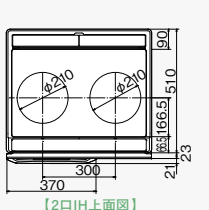
2口ビルトイン型

60cmトップ

CS-G20AKS

60cmトップ

CS-G21MS20A

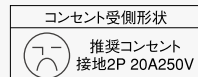
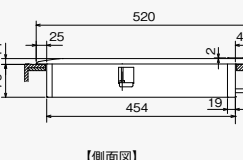
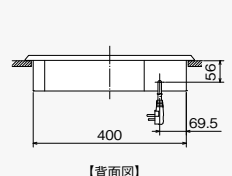
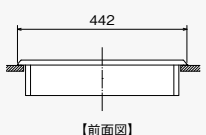
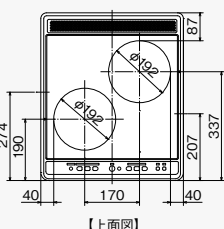


※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

2口ビルトイン型

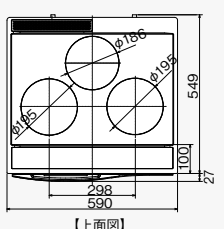
45cmトップ

CS-G217BS,G217B,H217B



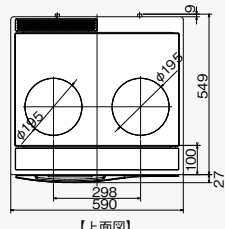
3口据置型

CS-G39CS

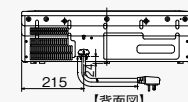
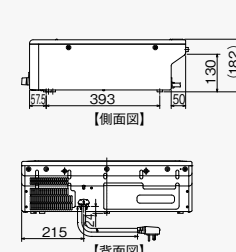


2口据置型

CS-G29CS,CS-G29CS20A



3口・2口共通



※設置の際は幅600mm×奥行550mm×高さ180mmのスペースが必要です。

別売部品

ビルトイン型用設置枠

(トップ幅45cm)

CS-ZWAKU45

希望小売価格18,000円(税別)

外形寸法:幅447×奥行530×高さ180mm
※グリルなし機種対応の為、前面開口部は無し



(トップ幅75cm)

CS-ZWAKU75

希望小売価格20,000円(税別)

寸法:幅749×奥行550×高さ225mm

(トップ幅60cm)

CS-ZWAKU60

希望小売価格18,800円(税別)

寸法:幅599×奥行550×高さ225mm

ビルトイン型用設置枠バックガード

(トップ幅60cm)

CS-ZBG60

希望小売価格4,200円(税別)

寸法:幅599×奥行15×高さ110mm

(トップ幅75cm)

CS-ZBG75

希望小売価格4,600円(税別)

寸法:幅749×奥行15×高さ110mm



ビルトイン型用一体型キャビネット

(トップ幅60cm)

CS-CA60 (扉色:ホワイト)

希望小売価格40,000円(税別)

寸法:幅598×奥行550×高さ800mm

※バックガード(CS-ZBG60)設置可能。 ※扉の中に棚はありません。



IH専用プレート



CS-IHPLATE-S

希望小売価格9,000円(税別)

寸法:幅360×奥行210×高さ100mm

※幅は取っ手、
高さはフタのツマミを含む寸法。

グリルディッシュバリエ

(びくリングIHグリル専用)



CS-GRILLDISH

希望小売価格15,000円(税別)

付属品(レシピブック)

据置型用バックガード

(コンロ台奥行550mm用)

CS-ZBGC55

希望小売価格5,000円(税別)

寸法:幅590×奥行10×高さ136mm



据置型用バックガード

(コンロ台奥行600mm用)

CS-ZBGC60

希望小売価格5,000円(税別)

寸法:幅590×奥行35×高さ45mm



ラジエントヒーター用焼きあみ

CS-YAKIAM1

希望小売価格1,000円(税別)



HEMS用無線LANアダプター

HM-02A-CS

希望小売価格10,000円(税別)

※CS-PT316H、T316H、T316V、G317Vシリーズ用
CS-T34BFR用

ユーロスタイルIH(CS-T34BFR)

専用パネルセット

CS-FPS34

希望小売価格16,000円(税別)

パネル寸法:幅594×奥行15×高さ168mm



■推奨部品

据置き台 (タカラスタANDARD)

CS-AUG60R (扉色:ホワイト)

希望小売価格26,000円(税別)

寸法:幅600×奥行543×高さ625mm

※ビルトイン型(60cmタイプ)を設置枠(CS-ZWAKU60)に入れてご使用の際の床からの高さ:850mm/据置型をご使用の際の床からの高さ:807mm ※扉の中に棚はありません。



台輪スパーサー (タカラスタANDARD)

CS-60M

希望小売価格3,500円(税別)

寸法:幅595×奥行500×高さ140mm

※据置型をご使用の際の床からの高さ:857mm

※CS-AUG60R、CS-CA60に設置可能。



据置型用30A露出型コンセント

CS-WK3730B

希望小売価格2,200円(税別)



専用天ぷら鍋

CS-T22

希望小売価格3,250円(税別)

サイズ:φ220mm×80mm



グリル調理時のうっかりタッチを防止。
取り付けもカンタンなグリルガード。

ビルトイン型用グリルガード

CS-GRILLGH

希望小売価格3,500円(税別)

対象形名:PT316H、T316H、T316V、G317Vシリーズ

CS-GRILLGL

希望小売価格3,500円(税別)

対象形名:G32Mシリーズ

CS-GRILLGM

希望小売価格3,500円(税別)

対象形名:G20AKS、G21MS20A

据置型用グリルガード

CS-GRILLG

希望小売価格3,500円(税別)

対象形名:G39CS、G29CSシリーズ

■専用隙間かくし下ルーバー (ビルトイン型専用)

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形 名	希望小売価格	外形寸法(幅×奥行×高さ)
CS-PT316H、T316H、T316V G317Vシリーズ	9mmに対応	シルバー	CS-ZUP9	3,500円(税別)	597×25×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUP25	3,500円(税別)	597×25×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUP50	3,500円(税別)	597×25×45.5mm
G20AKS、G217Dシリーズ G21MS20A	9mmに対応	シルバー	CS-ZUM9	3,500円(税別)	597×25×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUM25	3,500円(税別)	597×25×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUM50	3,500円(税別)	597×25×45.5mm
G32Mシリーズ	9mmに対応	グレー	CS-ZU12M9	3,500円(税別)	595×45×5mm
	25mmに対応	グレー	CS-ZU12M25	3,500円(税別)	595×45×20.5mm
	50mmに対応	グレー	CS-ZU12M50	3,500円(税別)	595×45×45.5mm

■専用隙間かくし上ルーバー (ビルトイン型専用)

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形 名	希望小売価格	外形寸法(幅×奥行×高さ)
CS-PT316H、T316H、T316V G317Vシリーズ G20AKS G32Mシリーズ G21MS20A	21mmに対応	シルバー	CS-ZTM10 ^{※1}	3,500円(税別)	595×43×16mm
G217Dシリーズ	21mmに対応	シルバー	CS-ZTD10 ^{※2}	3,500円(税別)	595×40×16.5mm

※1:付属の上ルーバーを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。取り付けは付属の上ルーバーを外して隙間かくし上ルーバーを取り付けます。キャビネットの隙間が11mmの場合、付属の上ルーバーを取り付けます。

※2:引き出しを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。

推奨品は下記の記載メーカー製です。ご注文の際はCS-〇〇〇〇とご指定してお買求めください。

【フジノシリーズ】



16cm片手鍋
CS-157027
希望小売価格8,000円(税別)
●サイズ/φ152mm×85mm
●質量/0.87kg
●接地底径/130mm

写真はCS-157041です。

18cm片手鍋
CS-157041
希望小売価格9,000円(税別)
●サイズ/φ173mm×93mm
●質量/1.06kg
●接地底径/148mm

IHフライパンDX20cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106063
希望小売価格6,000円(税別)
●サイズ/φ200mm×43mm
●質量/0.6kg
●接地底径/140mm



写真はCS-106865です。

IHフライパンDX26cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106865
希望小売価格11,000円(税別)
●サイズ/φ260mm×55mm
●質量/1.1kg
●接地底径/180mm

IHフライパンDX30cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-163004
希望小売価格14,000円(税別)
●サイズ/φ312mm×58mm
●質量/0.99kg
●接地底径/220mm



24cmマルチパン(ガラス蓋付)
CS-N133540
希望小売価格11,600円(税別)
●サイズ/φ240mm×68mm
●質量/1.04kg
●接地底径/180mm



20cm両手鍋
CS-157089
希望小売価格10,000円(税別)
●サイズ/φ197mm×97mm
●質量/1.39kg
●接地底径/162mm



写真はCS-106827です。

IHパン用ガラス蓋20cm用
CS-106339
希望小売価格1,400円(税別)
●サイズ/φ200mm
●質量/0.425kg

IHパン用ガラス蓋26cm用
CS-106827
希望小売価格1,800円(税別)
●サイズ/φ260mm
●質量/0.66kg

20cm両手深鍋
CS-157096
希望小売価格10,500円(税別)
●サイズ/φ197mm×120mm
●質量/1.52kg
●接地底径/162mm



24cm両手深鍋
CS-157126
希望小売価格13,000円(税別)
●サイズ/φ236mm×132mm
●質量/2.07kg
●接地底径/205mm



24cm用セロロ
CS-106841
希望小売価格8,500円(税別)
●サイズ/φ238mm×127mm
●質量/1.4kg
※CS-157126と
組み合わせてご使用ください。



33cm用セロロ
CS-116789
希望小売価格17,000円(税別)
●サイズ/φ315mm×150mm
●質量/2.3kg
※CS-116185と
組み合わせてご使用ください。



カジュアルケトル3.0L
CS-106971
希望小売価格6,500円(税別)
●質量/1.2kg
●接地底径/175mm



ステンレス製土鍋
「わらく」10号
CS-WARAKU10
希望小売価格13,800円(税別)
●サイズ/φ262mm×97mm
●質量/2.42kg
●接地底径/211mm



IHパン玉子焼DX
CS-106872
希望小売価格5,800円(税別)
●サイズ/
幅142mm×長さ359mm×高さ69mm
●質量/0.51kg
●接地底径/155mm



IH中華鍋DX31cm
CS-106476
希望小売価格13,000円(税別)
●サイズ/φ310mm×89mm
●質量/1.5kg
●接地底径/180mm



27cm両手深鍋
CS-116772
希望小売価格20,000円(税別)
●サイズ/φ270mm×179mm
●質量/2.15kg
●接地底径/235mm



33cm和鍋
CS-116185
希望小売価格22,000円(税別)
●サイズ/φ299mm×150mm
●質量/2.3kg
●接地底径/230mm



33cm和鍋用ガラス蓋
CS-116512
希望小売価格2,800円(税別)
●サイズ/φ320mm
●質量/0.98kg



三菱オリジナル
鍋8点セットCS-FJ8ST2
セット合計希望小売価格
69,400円(税別)
① 18cm雪平鍋
② 18cm片手鍋
③ 20cm両手深鍋
④ 24cm両手深鍋
⑤ カジュアルケトル3.0リットル
⑥ 24cmマルチパン(ガラス蓋付)
⑦ フジIH玉子焼 DX19.5cm
⑧ 24cmセロロ



三菱オリジナル
鍋5点セットCS-FJ5ST2
セット合計希望小売価格
39,800円(税別)
① 16cm片手鍋
② 20cm両手深鍋
③ ホイッスルケトル2.0リットル
④ 24cmマルチパン(ガラス蓋付)
⑤ フジIH玉子焼 DX19.5cm

IHクッキングヒーターで使える鍋・使えない鍋 一般財団法人「製品安全協会」の マークのある鍋をおすすめします。

IHヒーターでは材質や底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。新しく購入するときは、一般財団法人「製品安全協会」が認定したSGマーク「SIH」「SCH-IH」のある鍋をおすすめします。※100V対応専用の鍋は使えません。SGマークがない鍋は「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。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や、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や、加熱状態が異なる場合があります。※揚げ物調理の際は、付属の専用天ぶら鍋をお使いください。

鍋の材質	鍋の種類		IHヒーター		ラジエントヒーター	
	鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー		○	●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)	○	●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あみは使えない。
ステンレス		18-0 ※磁石がよくつく。	○		○	
		18-8	△	●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。	○	
		18-10	△	●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。	○	
多層鍋 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) 溶射鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている)			△		○	
			×	●「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。 ※形状などによっては、本製品が故障します。	△	●土鍋の底に脚の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)
陶磁器(土鍋など)			×		△	
銅、アルミ			×		○	
耐熱ガラス			×		△	●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	IHヒーター		ラジエントヒーター	
	○	PT316H、T316H、T316V、G317Vシリーズ:左IHヒーター:12~30cm、右IHヒーター:12~24cm、中央IHヒーター:12~15cm その他のシリーズ:左右IHヒーター:12~26cm(G217B、H217B、G39CS、G29CSは12~27cm)、中央IHヒーター:12~19cm ●直径が大きいと、熱が伝わりにくくなり、調理が上手に出来ない事があります。●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) ●PT316H、T316Hシリーズの左IHヒーターで鍋底直径15cm以下のものを使うと、火力が弱くなる場合があります。		中央ヒーター:12~19cm (G317Vシリーズは12~15cm) ※G39CSは12~20cm ※H217Bは、12~27cm
×		●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 ※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。(本体故障の原因) ●底が薄いものは、底が変形する事があります。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。		●底に3mm以上の凹凸があるもの。 ※温度調節機能が働かず、ヒーターが赤くなったり消えたりする為、調理が上手にできません。

IH クッキングヒーター (家庭用)

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整・据付等に要する費用は含まれておりません。また、使用済み商品の引き取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

**保証料をご負担
いただくと修理費が
無料に。**

延長保証制度

延長保証期間が**8年間**と**5年間**
の2タイプご用意しています。

〈保証期間〉

延長保証期間8年間の場合

商品購入日から8年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で8年間となります。

(例) ご購入日 1年後 2年後 3年後 4年後 5年後 6年後 7年後 8年後～

申込有効期間 3カ月以内

メーカー保証1年

延長保証

通常の
有料修理

●製品ご購入時あるいはご購入日から3カ月以内にお申し込みください。●延長保証はメーカー保証終了後からのスタートとなります。延長保証は、メーカー保証を含め、ご購入日(使用開始日)から8年間または5年間の長期保証となります。また延長保証は終了後は通常の有料修理に移行いたします。●保証金額は本体のご購入価格が限度となります。●当制度の詳細は三菱電機延長保証申込受付センターまでお問い合わせください。

延長保証期間5年間の場合

商品購入日から5年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で5年間となります。

ご購入日 1年後 2年後 3年後 4年後 5年後～

メーカー保証1年

延長保証

通常の
有料修理

〈保証内容〉 延長保証期間中に対象商品に故障が発生した場合に、修理費を保証します。

保証する修理費用 = 技術料 + 部品代 + 出張料

〈延長保証対象商品と保証料〉

IHクッキングヒーター 8年間保証料**7,663円**(税抜価格7,095円) 5年間保証料**3,780円**(税抜価格3,500円)

2018年4月現在(保証料は変更する場合がありますのでご注意ください)

資料のご請求はこちらへ **三菱電機延長保証申込受付センター**

0120-867-789 受付時間:平日午前9:00～午後5:30 (土日祝日、年末年始及び所定の休業日を除く)

三菱電機グループは、「より良い明日」に向けたものづくりに取り組んでいます。

かしこく つないで ムダなく

おいしい!カンタン!

三菱IHクッキングヒーターのレシピ集はこちらへ。

三菱電機 レシピ

あしたを、暮らしやすく。

SMART QUALITY

暮らしの「本質」を見つめた、新しいものづくりへ。

これからの豊かさや幸せのために、私たちは「省エネ化」「省資源化」という社会全体の課題を解決しながら人と社会・地域をつないで、ひとりひとりの「暮らしのクオリティ」を高める、新しいものづくりを推進していきます

安全に関するご注意

●ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。 ●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。揚げ物調理中は次のことを必ずお守りください。本体のそばを離れない・揚げ物ボタンを使う・必ず専用天ぷら鍋を使う・加熱部の中央に置く・指定の油量を守る ●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混ぜてください。特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意してください。 ●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でください。温度調節機能などの安全装置が正しく働かないため、発煙・発火などの原因となり非常に危険です。 ●医療用ベースメーカーをお使いの方が、IHクッキングヒーター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導の指示に従ってください。

- フライパンや鍋について、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。
- ガス事業者にご連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓等)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。
- 三菱電機もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、お客さまの意志に反して強引に販売する訪問販売業者にご注意ください。訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律*の適用を受けます。※特定商取引法(旧訪問販売法)・消費者契約法(消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です)

IHクッキングヒーターの1ヵ月の電気代は約1,020円*

*1. 標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1ヵ月の電気代は約1,020円です。一般社団法人 日本電機工業会(JEMA)IH調理技術委員会調べ。JEMAホームページ(<http://www.jema-net.or.jp>)小冊子IHクッキングヒーターQ&A(PDF)より電力目安料金は、公益社団法人 全国家庭電気製品公正取引協議会「電気料金目安単価」から27円/kwh(税込)として算出(平成27年7月1日現在)

お支払いは三菱電機クレジットをご利用ください。
便利な分割払いで快適な生活設計を……三菱電機クレジット
(分割払い・ボーナス払い・リボ払い)のご相談は当店でどうぞ。

保証書は必ずお受け取りください。
この商品には保証書がついています。購入時は、必要事項が記入されているかご確認の上、大切に保存してください。購入店名、購入日付の記載がない保証書は、無効になりますのでご注意ください。

愛情点検

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を! ●IH調理器の補修用性能部品の保有期間は製造切後8年です。

こんな症状はありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- 自動的に切れない時がある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。

●商品の定格、仕様は改良などのため、一部変更することがありますのでご了承ください。 ●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。 ●この製品は日本国内用ですので日本国外では使用できません。また、日本国外でのアフターサービスも受けられません。 ●Products in this catalog are designed for use in Japan only. Servicing is not available of Japan. ●このカタログのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、当社相談センターにおたずねください。

三菱電機株式会社

製造会社 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

●三菱電機お客さま相談センター 家電品の購入相談・取扱い方法

いっもサンキュー 365日

0120-139-365 (無料) (受付時間365日24時間)

フリーダイヤル・ナビダイヤルをお使いいただけない場合は**TEL.03-3414-9655**(有料) **FAX.03-3413-4049**(有料)

■ご相談対応 平日 9:00～19:00 土・日・祝・弊社休日 9:00～17:00 左記以外の時間は受付のみ可能です。

*電話番号は変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
*電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようおかけください。

●「三菱IHクッキングヒーター」のホームページ
www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking



●お買い求め、ご相談は信用とサービスの行き届いた当店へどうぞ。

