

三菱 MITSUBISHI

三菱 IH 電磁爐

CS-K2 (家庭用)

使用說明書



目錄

頁數

使用前

務必遵守的安全事項	1 ~ 2
各部名稱	3 ~ 4
能夠使用的鍋子・不能使用的鍋子	3
能夠使用的鍋子之分辨方法	4

使用方法

加熱	5 ~ 6
規格	6
油炸	7 ~ 8
保溫	9
調理定時器	10
清潔與保養	11
懷疑故障時	12
料理食譜	13 ~ 14

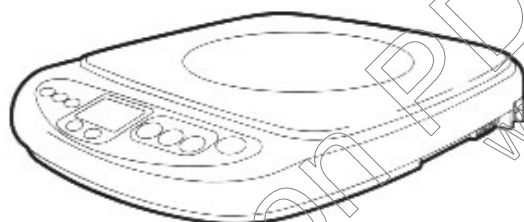
保證書

這個時候

保證書與售後服務	封底
----------	----

承蒙您惠顧三菱電磁爐，本公司謹此致上十二萬分的謝意，並希望它的優異性能為您府上帶來便利和歡樂。

- 使用前請詳閱本說明書，以瞭解正確的使用方法。
- 請妥善保管本說明書，以便不瞭解時可再查閱。
- 當您需要服務的時候，請與就近的歌林服務站連絡。



務必遵守的安全事項

■錯誤使用時所產生的危險及其程度依下表區說明。

 警告	錯誤使用時，可能會導致死亡或重傷。
 注意	錯誤使用時，會導致傷害或房屋、財產之類的損失。

■圖形記號的意義如下所示：

(本體表示)

 禁止	 禁止碰觸	 遵照指示
 禁止拆卸	 禁止在有水的地方使用	 拔掉插頭

 注意高溫
--

 警告	
單獨使用 15A 以上的插座。 (與其他器具合併使用的話，分歧插座部會異常發熱導致起火。)	使用 110V 專用插座的電源。 (為防止火災・觸電。)
勿損傷電源線！ (一旦放置重物或扭曲、捆束、拉扯加工的話，會造成破損導致火災・觸電等危險。)	勿使用損壞的電源線、插頭或鬆動的插座！ (會導致觸電・短路・起火。)
勿讓孩童使用或在幼兒拿得到的地方使用！ (會導致燙傷・觸電・受傷等危險。)	勿在吸・排氣口或空隙間放入別針・金屬絲之類的異物！ (會導致觸電・受傷等危險)
請勿改造或由顧客自行分解・修理！ (會造成火災・觸電・受傷) ●修理時，請洽詢附近的歌林服務站。	勿對陶瓷爐面施予衝擊或急速冷卻！ (萬一有裂痕或破裂時，仍繼續使用的話，會造成過熱・異常動作・觸電等危險。)
請勿泡在水中或沖水！ (會導致觸電。)	此時，請自插座拔掉插頭停止使用，立即送修。

 注意	
不使用時，請拔掉插頭！ (防止因絕緣不佳而導致的觸電・漏電・火災。)	握住插頭拔掉電源線！ (拉扯電線拔除時，會導致觸電・短路・起火。)
勿讓磁性插頭上附著別針、灰塵之類！ (會導致觸電・短路・起火。)	使用心律調節器的人在使用本產品時，應先與醫師詳談。 (本產品的動作會對心律調節器造成影響。)

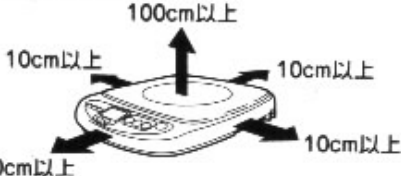
⚠ 注意

勿在水濺到的地方或火源附近使用！ (會造成觸電、漏電。) ⊘	勿在不平穩的地方使用！ (本體傾斜的話，鍋子會滑落且造成受傷、燙傷之類。) ⊘
請勿空燒或過熱！ (會造成燙傷或鍋子、陶瓷爐面的破損。) ⊘	勿堵塞吸・排氣口！ (在桌布上使用一旦堵塞吸・排氣口的話，本體內部的溫度會上昇且造成火災。) ⊘
勿在鍋子下方墊紙張之類！ (因為鍋子的熱度會使紙張著火而導致火災。) ⊘	勿放置罐頭、鋁箔等鍋子以外的物品！ (會導致破裂或受傷、燙傷等現象。) ⊘
烹調油炸物時，應注意飛濺的油滴！ (油滴飛濺造成燙傷。) !	油煙多的話，應切斷電源。 (一旦油變成高溫狀態持續加熱的話，會起火引起火災。) !
勿使用在瓦斯爐事先加熱過的油！ (溫度控制裝置不會發生作用，且會異常過熱造成火災。) ⊘	烹調油炸物時，勿離開！ (油份少時，油溫會過度上昇且產生著火現象。) ⊘
本體上放置鍋子時，勿搬運！ (鍋子滑落會有受傷、燙傷之虞。) ⊘	使用後一段時間內，手勿接觸陶瓷爐面。 (由於鍋子的熱度會導致爐面發熱且有燙傷之虞。) ⊘

※ 請勿做調理以外的用途。

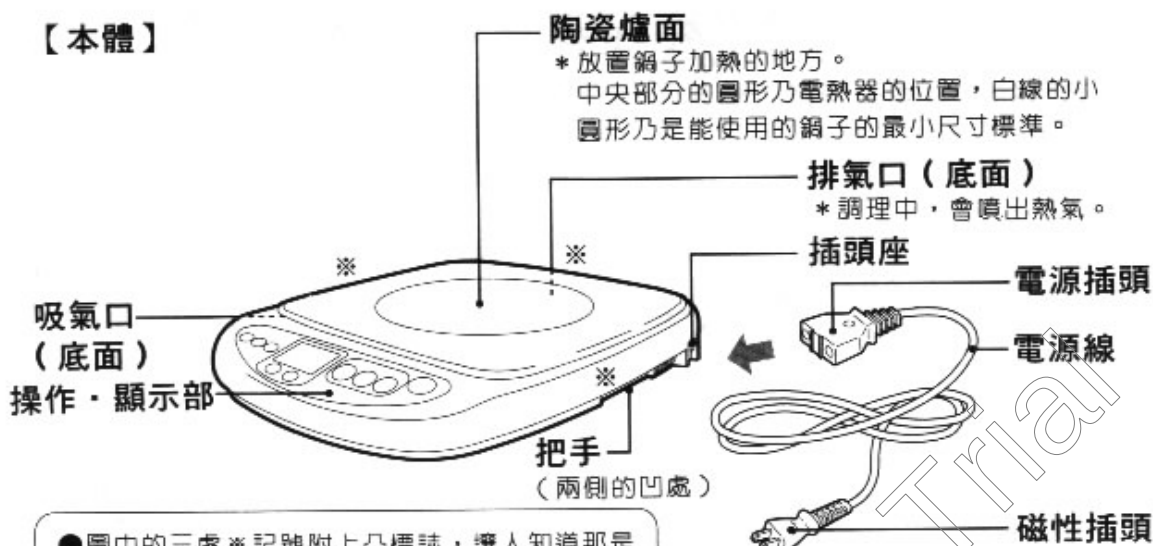
※ 緊急處理方法：當發現產品冒煙異味時，請立即拔掉電源並通知原廠服務人員處理。

注意

■ 使用場所 ● 上方 100cm 以上、四周距離 10cm 以上。 (為防止火災)  ● 請勿在地毯・塑膠布等不耐熱的物品上使用！ (會造成變形・變色，故障等現象。)	■ 由於會產生磁力線，故勿靠近不耐磁氣的物品。 ● 金融卡、錄影帶、磁碟片、時鐘等。 (會有記憶消失之虞。) ● 電視機、收音機、個人電腦、文字處理機等。 (會造成雜音・異常動作。) ■ 爐面上可放置的重量包括鍋子在內最多為 6kg。 (為防止故障。)
--	---

各部名稱

【本體】



●圖中的三處※記號附上凸標誌，讓人知道那是平板的中心。

能使用的鍋子・不能使用的鍋子

能使用的鍋子

材質

- 鐵鍋 (鑄物)
- 不銹鋼鍋・琺瑯彩色鍋



形狀

- 底部直徑約為 12 ~ 26cm 的平底鍋。



不能使用的鍋子

材質

- 鋁 ●銅 ●陶磁器 (土鍋之類)
- 耐熱性玻璃



形狀

- 底部不平坦的鍋子。
- 脚部高度 2mm 以上的鍋子。
- 底部直徑 12cm 以下的鍋子。



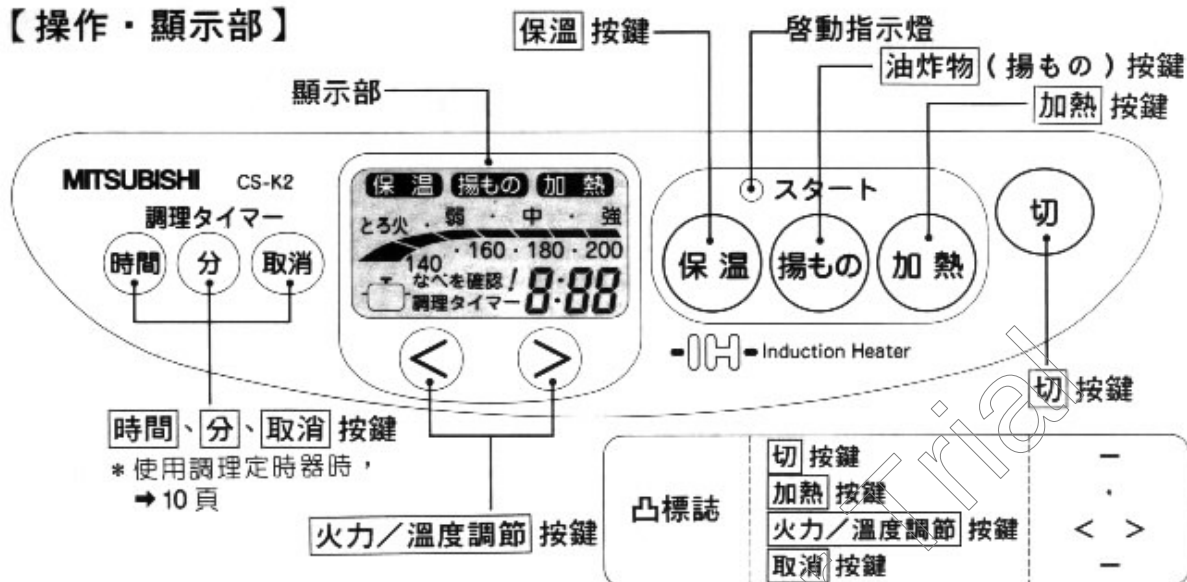
鍋子的種類

- 加熱時間的長短會因不銹鋼材質成分不同而有所差異，有時無法使用厚度 1mm 以上的鍋子。
- 多層複合鍋依種類之不同，有時無法使用。

注意

- 鍋子以外的部分 (鋁輪、水壺的蓋子等) 因為會產生紅熱現象，所以請勿放在陶瓷爐面上使用。
- 薄的平底鍋，在使用時因為會彎曲，故請勿使用。
- 加熱時，薄的平底鍋底部的上方會變形。因為無法達到正確的温度控制，故請勿使用。

【操作・顯示部】



能使用的鍋子的分辨方法 (鍋子判定功能・小物品發熱防止功能。)

1 按照磁性插頭、電源插頭的順序插入。

2 將鍋子放在爐面中央。

3 按 **加熱** 按鍵。

●也能夠確認 **油炸**、**保温** 按鍵。



4 確認過後立即按 **切** 按鍵。

能夠使用的鍋子時

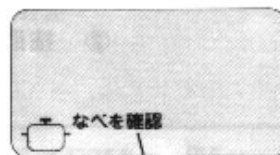
- 啟動指示燈亮，表示開始加熱。
- 直接放置的話，鍋子會變熱。

(とろ火指小火)



不能使用的鍋子時

- 約 3 秒後會發出嗶嗶的聲音，出現右圖的顯示。
- 啟動指示燈會閃爍，並自動停止加熱。
- 直接放置的話，約 1 分鐘之後顯示會消失。

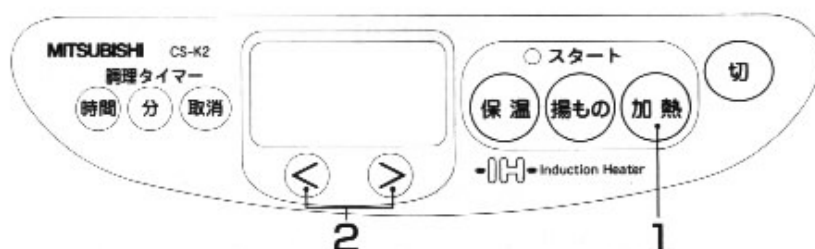


(指確認鍋具)

注意 ●湯匙、叉子之類的金屬製小物品無法加熱。

會顯示與「無法使用的鍋子時」相同的狀態。(小物品發熱防止功能)

加熱



準備

- ① 按照磁性插頭、電源插頭的順序插入。
- ② 將鍋子放在爐面中央。

調理

1 按下 **加熱** 按鍵。



- 啟動指示燈亮。
- 被設定成火力「強」的狀態，開始加熱。



2 利用 **火力／溫度調節** 按鍵， 一面調節火力、一面進行調理。



- 每按一次，火力便會減弱一級。



- 每按一次火力便會增強一級。

無法變成更弱（或更強）的狀態時，便會發出（嘩）的聲音。



調理後

① 按下 **切** 按鍵。



② 按照電源插頭、磁性插頭的順序拔下插頭。

注意

- 火力「強」的時候，最初的3分鐘左右以1300W加熱。（渦輪加熱）之後，便會自動地切換成1200W。
- 加熱時，一旦拿下鍋子的話，便會嘩嘩地響1分鐘左右，有空燒警示的作用。這時，一旦放上鍋子的話，便會再度地開始加熱。

■加熱調理的食譜例子與火力調節的標準

食譜		小 · 火 · 弱 · 中 · 強							重點
		小火	微弱	弱	稍弱	中	稍強	強	
		相當 60W	相當 150W	相當 300W	500W	700W	1000W	1200W	
煮	●火鍋								設定至「強」，沸騰時調節火力。
	●日式火鍋								
熬 煮	○黑輪								設定至「強」，沸騰時將火力減弱。 偶爾攪拌一下。
	○咖喱、熬湯								
	○黑豆								
蒸	○蒸蛋								
煎 烤	●煎餅								設定至各種火力俟預熱之後，一面看燒烤的顏色，一面調節火力。
	●烤蛋糕								
	●鍋貼								
	●炒麵								
	●烤肉								
	●牛排								

* 燒、烤、煎、炒類等放入少量的油予以加熱時，注意勿加熱過度。（會造成起火）

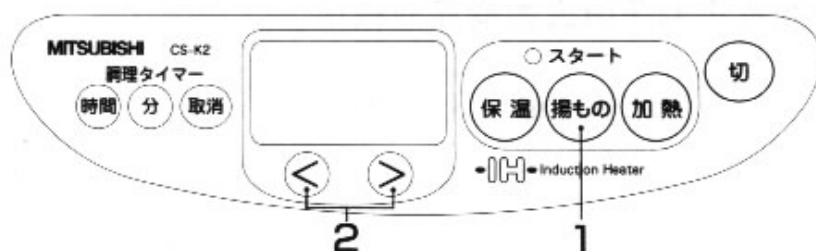
* 根據使用的鍋子材質、形狀之不同，有時顯示和實際的消費電力會有所偏差。

規格

型 名	CS-K2	外 形 尺 寸	W300 × D355 × H55mm
電 源	110V 60Hz	重 量	約 2.4kg（包括電線在內）
消 費 電 力	1300W（渦輪加熱時）	電 源 線 長 度	1.9m
電力調節範圍	約 600W ～ 1300W		

油炸

△注意 加熱時勿離開



準備

① 按照磁性插頭、電源插頭的順序插好。

② 先將油放入鍋內，再將鍋子放在爐面、中央。

(請使用 1L 以上的油量。
油量少的話，會導致過熱造成火災。)

調理

1 按下 **揚げもの** (油炸物) 按鍵。



- 啟動指示燈亮。
- 設定成溫度「180」，開始加熱。



2 利用 **火力／溫度調節** 按鍵，選擇溫度進行預熱。



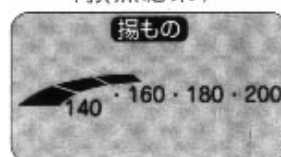
- 每按一次溫度就降低 10 度。
- 每按一次溫度就上升 10 度。



〈預熱中〉



〈預熱結束〉



無法更弱 (或更強) 的時候，會發出 (嗶) 的聲音。

(嗶嗶嗶……達到設定的溫度時，蜂鳴器會響 3 次，預熱結束、開始調理。)

調理後

① 按下 **切** 按鍵。



② 按照電源插頭、磁性插頭的順序拔下插頭。

注意

- 請勿用 0.9L 以下少量的油來調理。(油溫過度上昇會造成起火現象)
- 請勿將油放入滿滿的一鍋。(會造成油飛濺的現象。)
- 油炸水份多的食品時，請注意勿讓油飛濺。(會造成燙傷)

注意

- 預熱時，會顯示油的現在溫度。

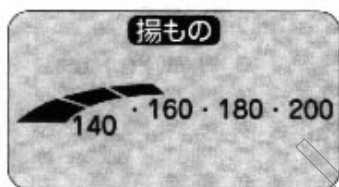
<例子>設定 160℃時

<預熱中>



- * 揚げもの 和 現在の溫度 (約 150℃) 會閃爍。

<預熱結束>



- * 嘩嘩嘩，蜂鳴器會響 3 次然後停止閃爍。

- 調理時，一旦變更溫度設定的話，揚げもの 和 現在の溫度會閃爍。嘩嘩嘩……蜂鳴器響 3 次之後，即開始調理。
(閃爍時，表示油溫正在改變中，不適合調理。)

■油炸物調理の食譜例子與溫度調節的標準

食 譜	140 160 180 200							重 點
	約 140℃	約 150℃	約 160℃	約 170℃	約 180℃	約 190℃	約 200℃	
油 炸	●炸蔬菜			←→	←→	←→	←→	●利用符合材料的溫度油炸 ●油量為 1L ●一次勿放入太多 ●從不會污染油的東西開始油炸 (蔬菜→魚貝類→肉)
	●炸魚貝類				←→	←→	←→	
	●可樂餅				←→	←→	←→	
	●炸雞				←→	←→	←→	
	●甜甜圈		←→	←→				
	●冷凍食品			←→	←→	←→	←→	

* 溫度是在底部平坦的鍋子使用 1L 油的情形時。

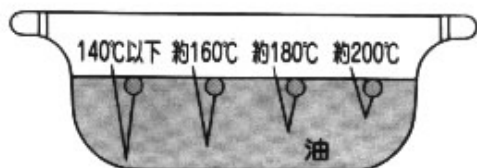
* 根據使用的鍋子材質，形狀等，顯示和實際的油溫會有所偏差。

下列的油溫標準，請確認過溫度之後再開始調理。

■油溫的標準

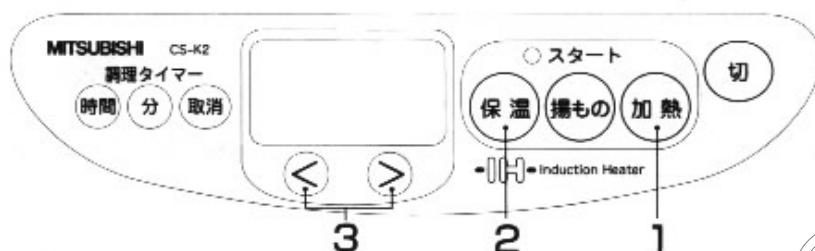
將炸天婦羅時所沾的麵糊，取一小粒滴在油中。

(根據小粒麵糊的上昇情形來確認油溫。)



保溫

- 將利用**加熱**按鍵調理過的料理，以大約 60℃、80℃、90℃ 予以保溫。60℃……牛奶之類
約 60℃……牛奶之類 約 80℃…湯汁之類 約 90℃…燉湯之類。
- 保溫中，也能夠變更保溫溫度。



準備

- ①按照磁性插頭、電源插頭的順序插好。
- ②將鍋子放在爐面中央。

調理

1 按下**加熱**按鍵，進行調理。



- 啟動指示燈會亮。
- 設定成火力「強」的狀態，開始加熱。



2 按下**保溫**按鍵。



3 利用**火力／溫度調節**按鍵來選擇溫度。



- 每按一次溫度就下降一級
- 每按一次溫度就上升一級



* 保溫會閃爍。

<到達>



* 停止閃爍。

無法更弱（或更強）的話，會發出（ beep ）的聲音。
（ beep beep beep……蜂鳴器響 3 次之後，表示已到達設定的溫度。）

停止保溫時

- ①按下**切**按鍵。



- ②按照電源插頭、磁性插頭的順序拔下插頭。

注意

- 請勿長時間保溫（會有燒焦、細菌繁殖之虞。）

告知

- 根據使用的鍋子材質，形狀之不同，顯示和實際的溫度會有所偏差。
- 保溫**按鍵利用相當於 60W 的電力，進行加熱。只按**保溫**按鍵不會沸騰。

調理定時器

- 設定好的時間一過，會自動斷電。
- **加熱**、**保溫**時，能夠設定1分鐘～9小時55分鐘進行設定。
- **油炸**時，能夠設定1分鐘～2小時。
- 加熱中，能夠進行定時器的設定、時間的變更、取消等。
- 燉湯、什錦火鍋類的熬煮料理或麵類、煮蛋、蒸蛋之類都相當方便。

準備

- ① 按照磁性插頭、電源插頭的順序插好。
- ② 將鍋子放在爐面中央。

調理

(例：利用**加熱**按鍵，將調理定器設定20分鐘時。)

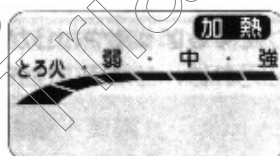
1

按下**加熱**按鍵。

(利用**火力/溫度調節**按鍵選擇您喜好的火力。)



- 啟動指示燈會亮。
- 設定成火力「強」的狀態，開始加熱。



2

利用**時間・分**按鍵，設定調理時間。

(持續按的話，便會迅速前進。)



- 以1小時為單位，最多9小時。



- 20分鐘以內時以1分鐘為單位，20分鐘以後以5分鐘為單位，最多55分鐘。
- 僅取消調理定時器。



* 剩餘時間以(分鐘為單位遞減。)

設定時**時間**最多為9小時，**分**最多為55分鐘，在進行終了會唧唧的響，最後出現「0」或是顯示會消失。(顯示部上之「調理タイマー」指調理時間)

定時器結束 唧唧唧
蜂鳴器會響，並自動斷電。

注意

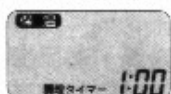
- 長時間調理時，為避免燒焦、空燒，請您邊看情形邊調理。

告知

- **保溫**時，一旦使用調理定時器，顯示部會變成調理定時器的顯示。



- 80℃保溫中



- 80℃保溫中，將定時器設定1小時。

加熱中，想利用定時器確定保溫設定溫度時

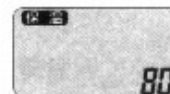
按**保溫**按鍵



- 每按一次，約顯示3秒鐘持續按的話，便會一直顯示。

想取消定時器時

按**取消**按鍵



- 回復到80℃保溫顯示。

清潔與保養

務必拔掉電源插頭、磁性插頭，俟機體冷卻後再進行。（會造成燙傷）

注意

- 使用完畢後，務必清潔與保養。（會造成變形）
- 勿整個沖洗機體（會造成故障）。
- 勿使用下列東西（會造成損傷、腐蝕、變色）。
 - 揮發油、漂白劑、稀釋劑、酒精
 - 金屬刷、尼龍刷、棕刷子

■本體・操作顯示部

用擰乾的柔軟布巾擦拭。

用廚房用中性洗潔劑擦拭油污。



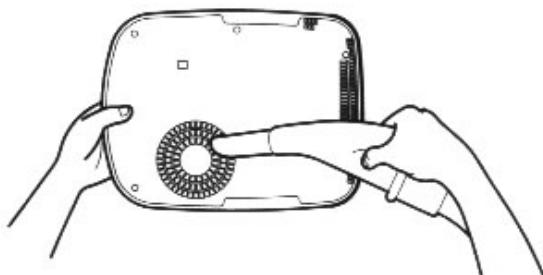
●陶瓷爐面

難以去除的污垢應以抹布沾取少量的清潔液（去污粉）予以擦除，再用濕布擦乾。



●吸・排氣口、插頭座

灰塵囤積時，應以吸塵器吸取或以布巾擦拭。



懷疑故障時

委託修理時，請詳閱使用說明書之後再檢查下列項目。

現 象	檢 查 項 目
使用時，發出聲音。	●「bun」的聲音乃是為使內部的熱氣逃至外面的風扇聲音。 ●「噠哩噠哩」「zizi」等聲音乃是IH特有的加熱所致，並非故障。
按下按鍵卻無動作。	●電源插頭、磁鐵插頭是否確實插牢？
啟動指示燈閃爍，蜂鳴器嘟嘟嘟嘟地響著。約1分鐘之後顯示會消失。 	●鍋子是否放好？ ●鍋子是否合適？ ▶鍋子檢查功能發生作用→第4頁 ●放置湯匙之類的小東西時，是否按不按鍵。 ▶小東西發熱防止功能發生作用。→第4頁 ●鍋子是否放在爐面的中央？ - 顯示部的「なべを確認」為確認鍋具。
顯示部出現「UI」的顯示。蜂鳴器會響5秒鐘。	●吸・排氣口是否被堵住？ ▶異常溫度上昇防止功能發生作用。 - 俟機體冷卻30分鐘之後，再行操作。
電源線發熱。	●調理時，電源線雖會稍微發熱，但並非異常。
在使用的途中，電源被切斷。	●加熱按鍵、揚げもの按鍵持續使用2小時，保溫按鍵持續操作8小時以上時，防止忘記關機的功能會發生作用。 ▶請再度操作。 (長時間加熱時，請使用定時器。→10頁)
顯示部出現「E0」「E1」「E5」「E6」的顯示。蜂鳴器會響5秒鐘	●故障情形。 ▶請洽詢歌林服務站要求修理。

檢查過上列項目仍無法使用時，請停止使用，務必拔掉電源插頭。請將故障的狀況和顯示部的英文數字(E0、E1、E5、E6)告知附近的歌林服務站。

連絡の内容

1. 品名 (三菱 **IH** 調理器)
2. 型名 (CS-K2)
3. 故障狀況
4. 購買日期

料理食譜

關東煮



材料 (4 人份)

雞腿肉（切成 2cm 方形）	200g	
熟竹筍（切滾刀塊）	小 1 條 (120g)	
紅蘿蔔（切滾刀塊）	中 1 條 (100g)	
乾香菇	5 朵	
牛蒡（切滾刀塊、在水中浸泡）	100g	
蓮藕（滾刀塊、在水中浸泡）	100g	
茼蒿（用手撕、煮熟）	1 片	
豌豆（稍微用鹽煮過）	少許	
沙拉油	1 大匙	
A {	乾香菇的高湯	200 cc
	砂糖	3 大匙
	甜酒	2 大匙
	醬油	4 大匙

<做 法>

- ① 乾香菇用 250 cc 的冷水泡開，並切成一半。泡香菇的水備用。
- ② 設定至 **加熱** 的強，以半量的油炒雞肉然後取出。
- ③ 以剩下半量的油炒豌豆以外的蔬菜、茼蒿等。
- ④ 將②和 A 放入③中，蓋上蓋子。
- ⑤ 沸騰的話，設定至 **加熱** 的弱，並將定時器設定至「1 小時 30 分鐘」予以熬煮。
- ⑥ 中途去除泡沫、攪拌、灑豌豆作為裝飾。

牛 排



材料 (2 人份)

牛排用肉	2 片 (1 片約 150g)
鹽・粗粒胡椒	各適量
沙拉油	2 大匙

<做 法>

- ① 將瘦肉和脂肪間的牛筋各自切開、輕輕地拍打兩面。
- ② 燒烤前，將鹽、胡椒撒在兩面。
- ③ 設定至 **加熱** 的強，俟鐵板變熱時再塗上油予以燒烤。



蒸 蛋



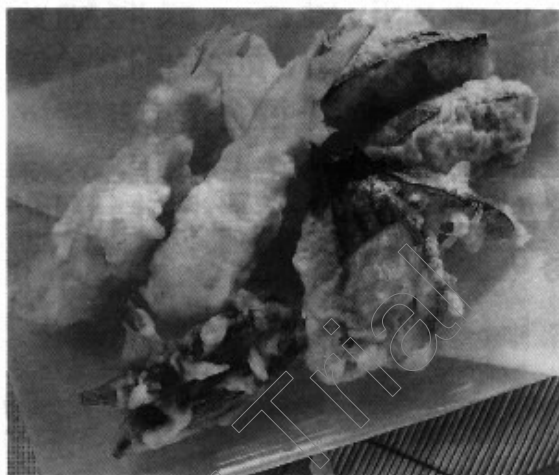
材料（4人份）

雞 肉	80g	
酒・鹽	各少許	
乾香菇	4 朵	
蝦	4 尾	
魚板（厚度 5mm）	4 塊	
白果（罐頭）	4 個	
鴨兒芹	適當	
A {	蛋	大 3 個
	高湯	400 cc
	醬油	1 大匙
	鹽	1/2 小匙

<做 法>

- ① 雞肉去筋切成小塊，加酒、鹽事先調味。
- ② 乾香菇用冷水泡開，切成一半。蝦子剝殼去腸泥。
- ③ 將 A 混合攪拌。
- ④ 將雞肉、乾香菇、蝦仁、魚板、白果放入容器內，慢慢地注入③。（將容器蓋上蓋子）
- ⑤ 將水 600 cc 放入鍋內、蓋上蓋子、設定至「加熱」的強。
- ⑥ 沸騰的話，設定至「加熱」的「稍弱」，擺上④，將定時器設定至「15～20 分鐘」予以加熱。
- ⑦ 加熱後，擺上鴨兒芹。

天婦羅



材料（4人份）

蝦	8 尾
茄子	2 個
南瓜	1/8 個
青椒	8 個
沙拉油	1L 左右
麵糊	
天婦羅粉	100g
蛋	1 個
冷水	150 cc
湯汁	
甜酒	4 大匙
醬油	4 大匙
高湯	200 cc
蘿蔔泥	適當

<做 法>

- ① 材料事先準備好。
- ② 做湯汁。設定至「加熱」的強，放入甜酒予以煮開，加入醬油、高湯使之煮開。
- ③ 鍋內放油，按下「揚もの」按鍵設定至符合材料的溫度，進行預熱。→ 8 頁
- ④ 將打散的蛋用冷水溶解，放入天婦羅粉、迅速地攪拌。
- ⑤ 預熱完畢後，材料裹上麵糊予以油炸。
- ⑥ 沾湯及蘿蔔泥。