

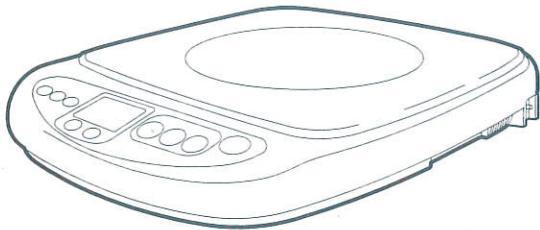
MITSUBISHI

三菱 IH 調理器

形名

CS-K2 (家庭用)

取扱説明書



- ご使用前に、正しく安全にお使いいただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。そのあと大切に保存し、必要なときお読みください。
- 保証書は必ず「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。
- 添付別紙の「三菱電機お客さま相談窓口一覧表」は大切に保存してください。

もくじ

ページ

ご使用前に	安全のために必ずお守りください…1~2
	各部のなまえ ……………3~4
	使えるなべ・使えないなべ ……………3
	使えるなべの見分けかた ……………4
使いかた	加熱 ……………5~6
	揚もの ……………7~8
	保温 ……………9
	調理タイマー ……………10
こんなときは	お手入れ ……………11
	故障かな?と思ったら ……………12
	お料理メモ ……………13~14
保証など	保証とアフターサービス ……………裏表紙
	仕様 ……………裏表紙

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。

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、傷害または家屋・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	指示にしたがう	高温注意
分解禁止	水場での使用禁止	電源プラグを抜く	(本体表示)

警告	
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない (やけど・感電・けがの原因になります。)	吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない。 (感電・けがの原因になります。)
改造はしない お客さまご自身で、分解・修理しない (火災・感電・けがの原因になります。) ●修理は、お買上げの販売店かお近くの「三菱電機お客さま相談窓口」にご連絡ください。	トッププレートに衝撃を加えたり、急冷したりしない (万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと) 過熱・異常動作・感電の原因になります。 このような場合は、コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
水につけたり、水をかけたりしない (感電・ショートの原因になります。)	傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない (感電・ショート・発火の原因になります。)
電源コードを傷つけない (重いものをのせたり、ねじったり、たばねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して火災・感電の原因になります。)	電源は100V専用コンセントを使用する (火災・感電を防ぐためです。)
15A以上のコンセントを単独で使用する (他の器具と併用すると分岐コンセント部が、異常発熱して発火の原因になります。)	

注意	
マグネットプラグにピンやゴミを付着させない (感電・ショート・発火の原因になります。)	心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する (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ります。)
使用時以外は電源プラグを抜く (絶縁劣化による感電や漏電火災を防ぐためです。)	電源コードは電源プラグを持って抜く (電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因になります。)

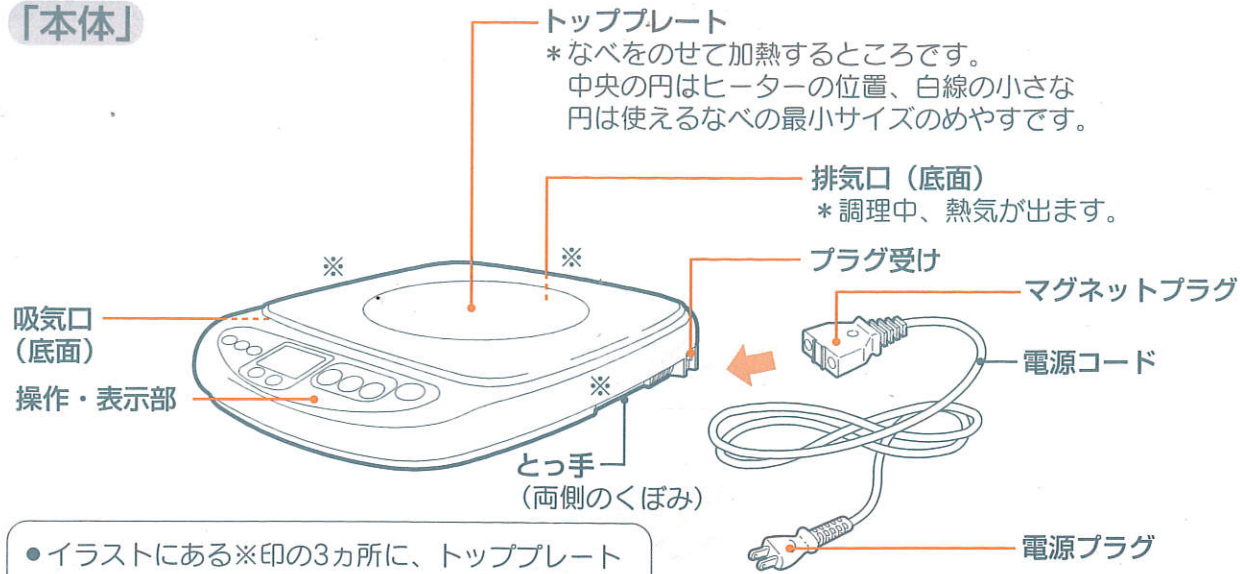
ご使用前に

注意	
水のかかるところや、火気の近くでは使わない (感電・漏電の原因になります。)	不安定なところで使わない (本体が傾いていると、なべがすべり落ち、けが・やけどの原因になります。)
空だきや過熱をしない (やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。)	吸・排気口をふさがない (テーブルクロスなどの上で使用し、吸・排気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。)
なべの下に紙などを敷かない (なべの熱で紙が発火し、火災の原因になります。)	缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものはのせない (破裂したり赤熱して、けが・やけどの原因になります。)
ガスコンロなどであらかじめ加熱した油を使わない (温度制御装置がはたらかず、異常過熱し火災の原因になることがあります。)	揚げもの調理中は、そばを離れない (油が少ない場合など油温が上がりすぎ発火することがあります。)
本体になべをのせたまま持ち運ばない (なべがすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。)	使用後しばらくは、トッププレートに手を触れない (なべの熱でトッププレートが熱いのでやけどの原因になります。)
揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する (油が飛び散ってやけどの原因になります。)	油煙が多く出たら電源を切る (油が高温になっており、続けて加熱すると発火し火災になります。)

お願い	
■使用場所について ●上方は100cm以上、周囲は10cm以上離す (火災を防ぐためです。)	■磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない ●キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープ、フロッピーディスク、時計など (記憶が消える恐れがあります。) ●テレビ、ラジオ、パソコン、ワープロなど (雑音・異常動作の原因になります。)
	■トッププレートにのせる重さは、なべの重さを含めて6kgまで (故障を防ぐためです。)
	■調理以外に使用しない (火災・故障の原因になります。)

各部のなまえ

「本体」



トッププレート
* なべをのせて加熱するところです。
中央の円はヒーターの位置、白線の小さな円は使えるなべの最小サイズのめやすです。

排気口 (底面)
* 調理中、熱気が出ます。

●イラストにある※印の3カ所に、トッププレートの中心がわかるように凸マークがついています。

使えるなべ・使えないなべ

使えるなべ

材質

- 鉄 (鋳物)
- 鉄ホーロー
- ステンレス

形状

- 底の直径が約12~26cmで平らなもの

使えないなべ

材質

- アルミ
- 銅
- 陶磁器 (土なべなど)
- 耐熱性ガラス

形状

- 底が平らでないもの
- 脚の高さが2mm 以上のもの
- 底の直径が12cm未満のもの

* 当社「あっせんなべ」についてはカタログでご確認のうえ、お買上げの販売店におたずねください。

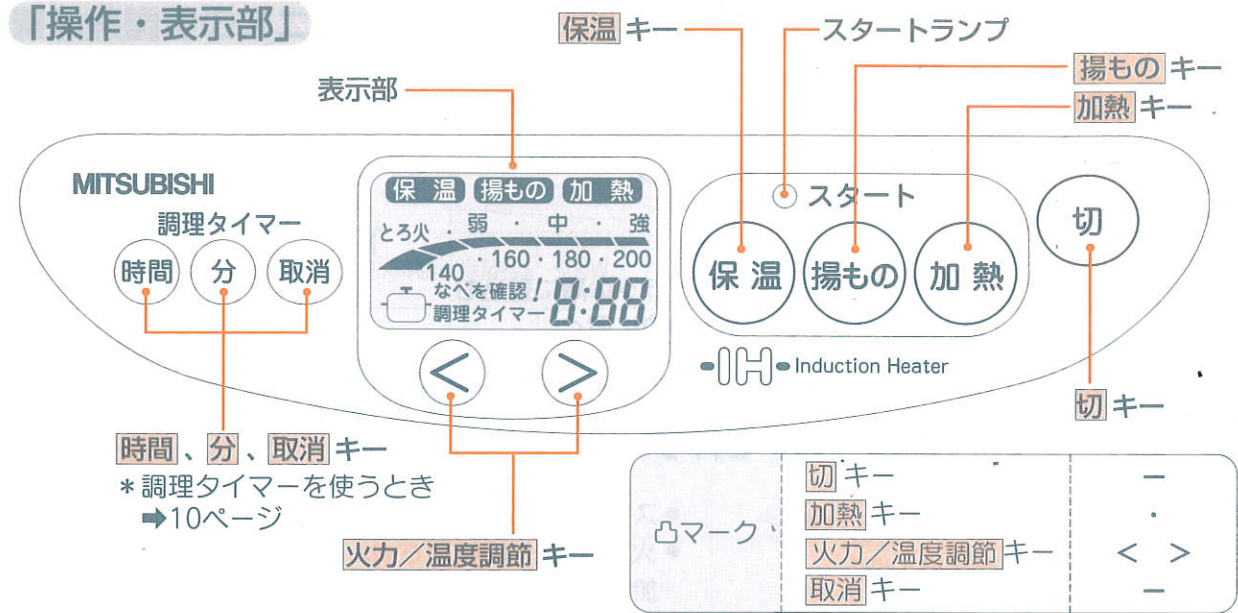
なべの種類について

- ステンレス (18-8、18-10) のなべは多少電力が落ちたり、厚さが1mm以上のなべは使用できないことがあります。
- 多層なべは種類によっては使用できないことがあります。

お願い

- なべ以外のもの (アルミホイル、やかんのふたなど) は赤熱しますので、トッププレートの上のせて使わないでください。
- 薄い板状のものは、使用中そる場合がありますので使わないでください。
- 加熱中、底部が上方に変形するものがあります。正しい温度制御ができませんので使わないでください。

「操作・表示部」



時間、分、取消キー
* 調理タイマーを使うとき
→10ページ

凸マーク	切キー	-
	加熱キー	.
	火力/温度調節キー	< >
	取消キー	-

* 目の不自由な方々に対して配慮してあります。

使えるなべの見分けかた (なべ判定機能・小物発熱防止機能)

- 1 マグネットプラグ、電源プラグの順に差込む
- 2 なべをトッププレートの中央に置く
- 3 **加熱**キーを押す
● **揚もの**、**保温**キーでも確認できます。
- 4 確認したらすぐに **切**キーを押す



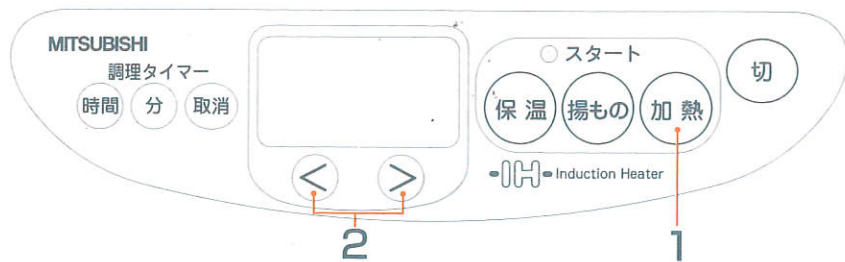
使えるなべのとき

- スタートランプが点灯し、加熱開始。
- そのまま放置すると、なべが熱くなる。

使えないなべのとき

- 約3秒後にピッピッ...と鳴り、右図の表示が出る。
- スタートランプが点滅し、加熱停止。
- そのまま放置すると、約1分後に表示が消える。

お知らせ ● スプーン、フォークなどの金属製の小物は加熱されません。「使えないなべのとき」と同じ状態になります。(小物発熱防止機能)



- 準備**
- ① マグネットプラグ、電源プラグの順に差込む
 - ② なべをトッププレートの中央に置く

調理 1 加熱 キーを押す



- スタートランプが点灯。
- 火力「強」に設定され、加熱が始まる。



2 火力／温度調節 キーで 火力を調節しながら調理する

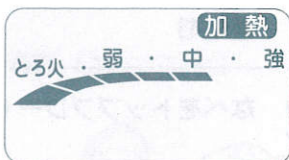


- 押すごとに「とろ火」へ



- 押すごとに「強」へ

それ以上弱く（または強く）できなくなると、プー（ピー）と鳴る。



調理後 ① 切 キーを押す



- ② 電源プラグ、マグネットプラグの順に抜く

- お知らせ**
- 火力が「強」のとき、最初の約3分間は1400Wで加熱します。その後は自動的に1200Wに切り替わります。
 - 加熱中になべをはずすと、ピッピッ、…と約1分間鳴ります。その間になべをのせると再び加熱が始まります。

加熱調理のメニュー例と火力調節のめやす

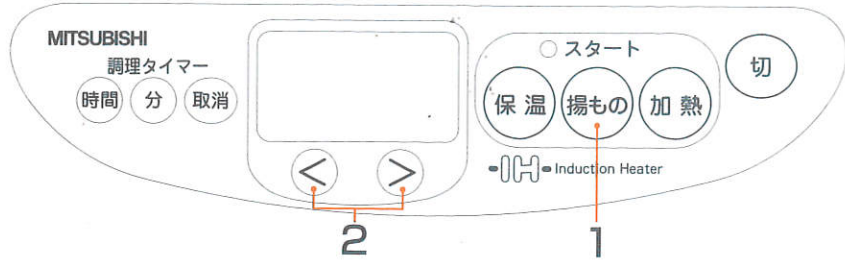
メニュー ○は調理タイマーを使うと便利なメニューです。		とろ火	弱	中	強	ポイント			
		とろ火	微弱	弱	やや弱		中	やや強	強
		60W相当	150W相当	300W相当	500W		700W	1000W	1200W
煮る	●よせなべ	←-----→					「強」に合わせて、沸とうしたら火力を調節する		
	●すき焼き	←-----→							
煮込む	○おでん		←-----→				「強」に合わせて、沸とうしたら火力を弱めるときどきかき混ぜる		
	○カレー・シチュー		←-----→						
	○黒豆		←-----→						
蒸す	○茶わん蒸し		←-----→						
焼く	●クレープ		←-----→				各火力に合わせて予熱をしてから、焼き色を見ながら火力を調節する		
	●ホットケーキ			←-----→					
	●お好み焼き			←-----→					
	●焼きそば					←-----→			
	●焼き肉							←-----→	
	●ステーキ							←-----→	

* 焼きもの、炒めものなど少量の油を入れて加熱するときは、加熱しすぎないようにしてください。（発火の原因になります。）

* 使用するなべの材質・形状によって、表示と実際の消費電力がずれることがあります。

揚もの

⚠️ 注意 加熱中はそばを離れない



準備

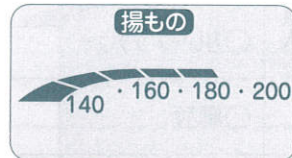
- ① マグネットプラグ、電源プラグの順に差込む
- ② なべに油を入れ、トッププレートの中央に置く
(油の量は1L以上でお使いください。
油の量が少ないと過熱して火災の原因になります。)

調理

1 揚ものキーを押す



- スタートランプが点灯。
- 温度「180」に設定され、加熱が始まる。



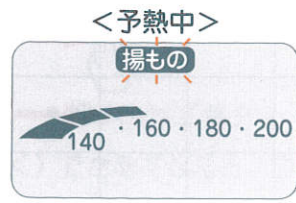
2 火力/温度調節キーで温度を選び予熱する



- 押すごとに「低温」へ



- 押すごとに「高温」へ



* 揚ものが点滅。



* 揚ものが止まる。

それ以上弱く(または強く)できなくなると、プー(ピー)と鳴る。
(ピッピッピッ、…とブザーが3回鳴って予熱が完了したら、調理を始める)

調理後

- ① 切キーを押す



- ② 電源プラグ、マグネットプラグの順に抜く

お願い

- 0.9L以下の少量の油で調理しないでください。(油温が上がり過ぎ、発火することがあります。)
- 油をなべいっぱいに入れないでください。(油の飛び散りの原因になります。)
- 水気の多い食品を揚げるときは、油の飛び散りに注意してください。(やけどの原因になります。)

お知らせ

- 予熱中、油の現在温度を表示します。

<例> 160を選んだ場合

<予熱中>

* 揚ものと現在の温度(約150℃)が点滅。

>

<予熱完了>

* ピッピッピッ、…とブザーが3回鳴り、点滅が止まる。

- 調理中に温度の設定を変更すると、揚ものと現在の温度が点滅します。ピッピッピッ、…とブザーが3回鳴ったら調理を始めてください。(点滅中は油温調節中のため、適温ではありません。)

揚もの調理のメニュー例と温度調節のめやす

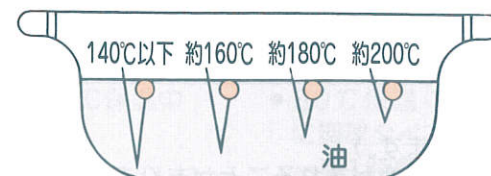
メニュー	140 · 160 · 180 · 200						ポイント	
	約140℃	約150℃	約160℃	約170℃	約180℃	約190℃		約200℃
揚げる	● 野菜の天ぷら				←→			● 材料に合った温度で揚げる ● 油の量は1L ● 一度にたくさん入れない ● 油を汚さないものから揚げる (野菜→魚介類→肉)
	● 魚介類の天ぷら				←→			
	● コロッケ				←→			
	● とりのから揚げ				←→			
	● ドーナツ			←→				
	● 冷凍食品			←→				

* 温度は、底の平らなホーローなべで油1Lを使った場合です。

* 使用するなべの材質・形状などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
下記の油温のめやすで、温度を確認してから調理を始めてください。

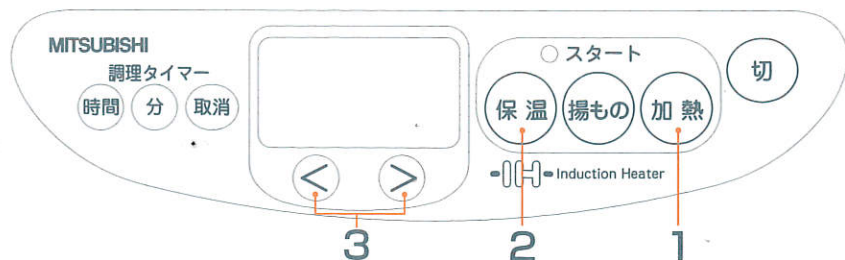
油温のめやす

天ぷらのころもを菜ばしにつけて、油の中に小粒を落とします。
(小粒の上がり具合で油温を確かめます。)



保温

- **加熱** キーで調理した料理を、約60℃、約80℃、約90℃で保温します。
約60℃…ミルクなど 約80℃…スープなど 約90℃…シチューなど
- 保温中でも保温温度の変更をすることができます。



- 準備**
- ① マグネットプラグ、電源プラグの順に差込む
 - ② なべをトッププレートの中央に置く

調理 1 加熱 キーを押す、調理する



- スタートランプが点灯。
- 火力「強」に設定され、加熱が始まる。



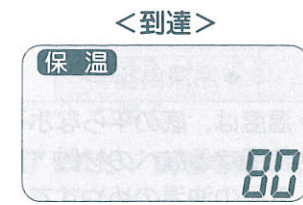
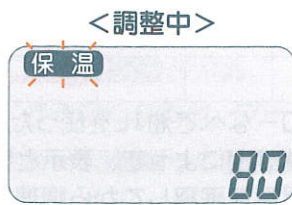
2 保温 キーを押す



3 火力/温度調節 キーで温度を選ぶ



- 押すごとに「低温」へ
- 押すごとに「高温」へ



* 保温 が点滅。 * 点滅が止まる。

それ以上弱く（または強く）できなくなると、ブー（ピー）と鳴る。

（ピッピッピッピッ、…とブザーが3回鳴ったら、設定温度に到達）

保温をやめるとき

- ① **切** キーを押す
- ② 電源プラグ、マグネットプラグの順に抜く



- お願い** ● 長時間の保温はしないでください。（ふきこぼれ、焦げつき、雑菌の繁殖の恐れがあります。）
- お知らせ** ● 使用するなべの材質・形状によって、表示と実際の温度がずれることがあります。
- **保温** キーは60W相当で加熱します。**保温** キーだけでは沸とうしません。

調理タイマー

- セットした時間がたつと自動的に通電が止まります。
- **加熱**、**保温** のときは、1分～9時間55分までセットできます。
揚もの のときは、1分～2時間までセットできます。
- 加熱中でもタイマーのセット、時間の変更、取消しをすることができます。
- シチューやおでんなどの煮込み料理や、めん類・卵をゆでるとき、茶わん蒸しなどに便利です。

- 準備**
- ① マグネットプラグ、電源プラグの順に差込む
 - ② なべをトッププレートの中央に置く

調理 (例: **加熱** キーで調理タイマーを20分セットする場合)

1 加熱 キーを押す

(火力/温度調節 キーでお好みの火力を選びます。)



- スタートランプが点灯。
- 火力「強」に設定され、加熱が始まる。



2 時間 キー・分 キーで調理時間をセットする

(押し続けると早送りできる)



- 1時間刻みで9時間まで
 - 20分までは1分刻み、20分以降は5分刻みで55分まで
 - 調理タイマーのみを取消し
- * 残り時間は1分刻みで減る。



時間 は9時間、**分** は55分まで進むと、次はビッビッと鳴り、「0」または表示が消える。

タイマー終了 ピーっピーっピーっ
ブザーが鳴り、自動的に通電が止まる。

お願い

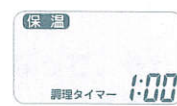
- 長時間の調理は、ふきこぼれ・焦げつき・空だきなどがないように様子を見ながら調理してください。

お知らせ

- **保温** のとき調理タイマーを使用すると、表示部は調理タイマーの表示になります。



- 80℃保温中



- 80℃保温中に調理タイマーを1時間セットした場合

調理タイマーで加熱中に、保温設定温度を確かめたいとき

保温 キーを押す



- 1回押すと約3秒間表示。押し続けていると、押ししている間は表示。

調理タイマーを取消したいとき

取消 キーを押す



- 80℃保温表示に戻る。

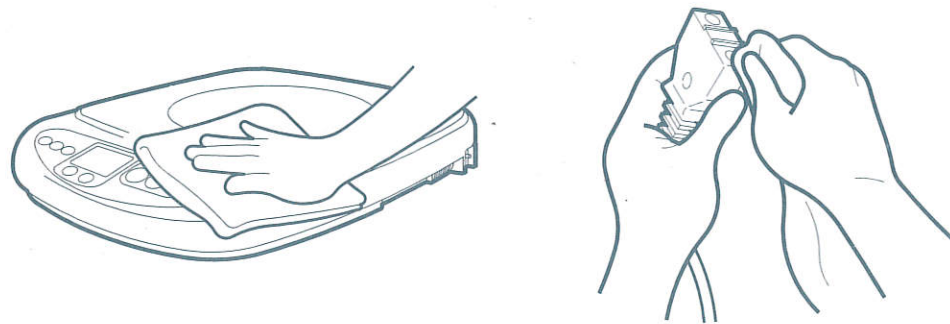
お手入れ

必ず電源プラグ、マグネットプラグを抜いて、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

- お願い
- 使い終わったら、必ずお手入れする（変形・こびりつきの原因）
 - 本体の丸洗いはしない（故障の原因）
 - 次のものは使わない（傷・腐食・変色の原因）
 - ベンジン、漂白剤、シンナー、アルコール
 - スチールタワシ、ナイロンタワシ、亀の子タワシ

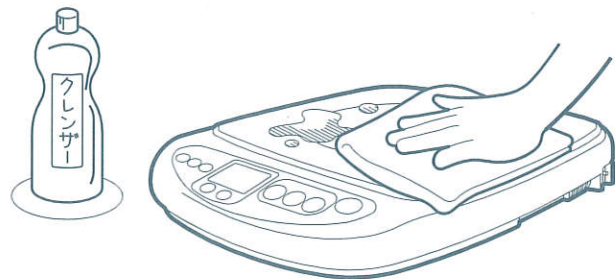
■本体・コード

かたくしぼったやわらかい布でふきとる
油汚れは、台所用中性洗剤でふきとる。



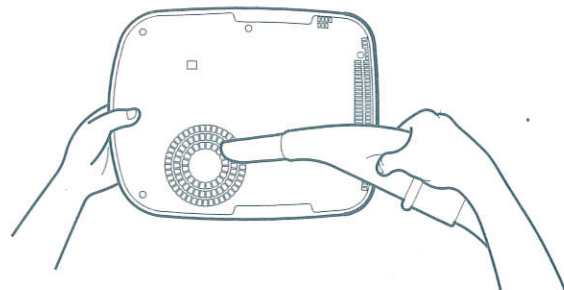
●トッププレート

とれにくい汚れは、少量の液体クレンザー（みがき粉）を布につけてこすり落とし、ぬれぶきんでふきとる。



●吸・排気口、プラグ受け

ほこりがたまっているときは、掃除機で吸いとるか、布でふきとる。



故障かな？と思ったら

修理などを依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
使用中、音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ●「ブーン」音は内部の熱を外に逃がすためのファン音です。 ●「チリチリ」、「ジージー」等の音はIH特有の加熱によるもので、故障ではありません
キーを押しても作動しない。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ、マグネットプラグは確実に差込まれていますか。
スタートランプが点滅し、ピッピッ、ピッピッ…とブザーが鳴っている。約1分後に表示が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●なべをのせていますか。 ●なべは適切ですか。 <ul style="list-style-type: none"> ▶なべ判定機能がはたらいています。⇒4ページ ●スプーンなどの小物をのせたまま、キーを押しましたか。 <ul style="list-style-type: none"> ▶小物発熱防止機能がはたらいています。⇒4ページ ●なべはトッププレートの中央にのせていますか。
表示部に「U1」の表示が出る。ピーとブザーが5秒間鳴る。	<ul style="list-style-type: none"> ●吸・排気口がふさがれていませんか。 <ul style="list-style-type: none"> ▶異常温度上昇防止機能がはたらいています。30分くらいして本体がさめてから、再操作してください。
電源コードがあたたかい。	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中、電源コードが多少あたたまりますが異常ではありません。
使っている途中で電源が切れた。	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱キー、揚ものキーは2時間、保温キーは8時間以上キー操作をしないと、切り忘れ防止機能がはたらきます。 <ul style="list-style-type: none"> ▶再度、操作してください。 （長時間加熱するときは、調理タイマーを使用してください。⇒10ページ）
表示部に「E0」「E1」「E5」「E6」の表示が出る。ピーとブザーが5秒間鳴る。	<ul style="list-style-type: none"> ●故障です。 <ul style="list-style-type: none"> ▶お買上げの販売店かお近くの「三菱電機お客さま相談窓口」（修理相談窓口）に修理をご相談ください。

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、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（E0、E1、E5、E6）をお買上げの販売店かお近くの「三菱電機お客さま相談窓口」（別紙一覧表）にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名（三菱 IH 調理器）
2. 形名（CS-K2）
3. 故障の状況
4. お買上げ日（ 年 月 日）

筑前煮



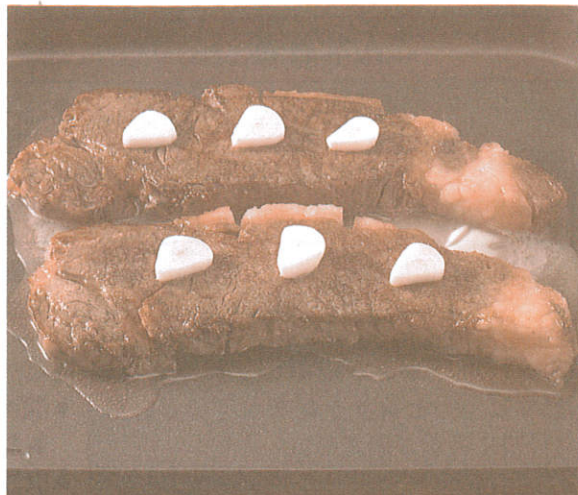
材料 (4人分)

- とりもも肉 (2cm角切り)200g
- ゆでたけのこ (乱切り)小1本 (120g)
- にんじん (乱切り)中1本 (100g)
- 干しいたけ5枚
- ごぼう (乱切りにし、水にさらす)100g
- れんこん (乱切りにし、水にさらす)100g
- こんにゃく (手でちぎり、ゆでる)1枚
- さやえんどう (さっと塩ゆでする)少々
- サラダ油大さじ1
- 干しいたけのもどし汁200cc
- A { 砂糖大さじ3
- みりん大さじ2
- しょうゆ大さじ4

作り方

- ① 干しいたけは250ccのぬるま湯でもどし、半分に切る。もどし汁はとっておく。
- ② **加熱**の「強」に合わせ、半量の油でとり肉を炒めて取り出す。
- ③ 残りの半量の油でさやえんどう以外の野菜、こんにゃくを炒める。
- ④ ③に②とAを入れ、落としぶたをする。
- ⑤ 沸とうしたら **加熱**の「弱」に合わせて、調理タイマーを「1時間30分」に合わせて煮こむ。
- ⑥ 途中でアクを取り、かき混ぜ、仕上げにさやえんどうを散らす。

ステーキ

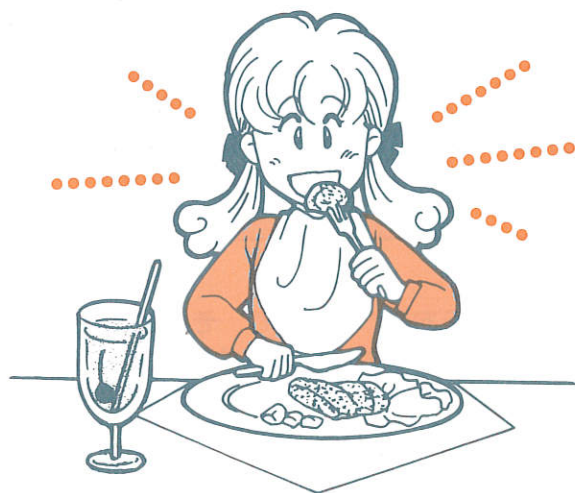


材料 (2人分)

- 牛ステーキ用肉2枚 (1枚約150g)
- 塩・粗びきこしょう各適宜
- サラダ油大さじ2

作り方

- ① 肉は赤身と脂肪の間の筋をとところどころ切り、両面を軽くたたいて形を整える。
- ② 焼く直前に塩、こしょうを両面にふる。
- ③ **加熱**の「強」に合わせ、プレートが熱くなったところに油をぬって焼く。



茶わん蒸し



材料 (4人分)

- とり肉80g
- 酒・塩各少々
- 干しいたけ4枚
- 大正えび4尾
- かまぼこ (厚さ5mm)4切れ
- ぎんなん (缶詰)4コ
- みつば適宜
- 卵L玉3コ
- A { だし汁400cc
- しょうゆ大さじ1
- 塩小さじ1/2

作り方

- ① とり肉は筋を取って小さく切り、酒、塩をふって下味をつける。
- ② 干しいたけはぬるま湯でもどして半分に切る。えびは殻をむいて背わたを取る。
- ③ Aを混ぜ合わせてこす。
- ④ 器にとり肉、干しいたけ、えび、かまぼこ、ぎんなんを入れ、③を静かに注ぐ。(器にふたをする。)
- ⑤ なべに水600ccを入れてふたをし、**加熱**の「強」に合わせる。
- ⑥ 沸とうしたら **加熱**の「やや弱」に合わせ、④を並べて、調理タイマーを「15~20分」に合わせて加熱する。
- ⑦ 加熱後、みつばをのせる。

天ぷら



材料 (4人分)

- えび8尾
- なす2コ
- かぼちゃ1/8コ
- ししとう8本
- サラダ油1L程度
- 衣
- 天ぷら粉100g
- 卵1コ
- 冷水150cc
- 天つゆ
- みりん大さじ4
- しょうゆ大さじ4
- だし汁200cc
- だいこんおろし適宜

作り方

- ① 材料は下ごしらえしておく。
- ② 天つゆをつくる。**加熱**の「強」に合わせ、みりんを入れて煮立て、しょうゆ、だし汁を加えてひと煮立ちさせる。
- ③ なべに油を入れ、**揚もの**を押して材料に合った温度に合わせ、予熱をする。→8ページ
- ④ 割りほぐした卵を冷水で溶き、天ぷら粉を入れてさっくりと混ぜる。
- ⑤ 予熱が終了したら、材料に衣をつけて揚げる。
- ⑥ 天つゆにつけていただく。

こんなときは