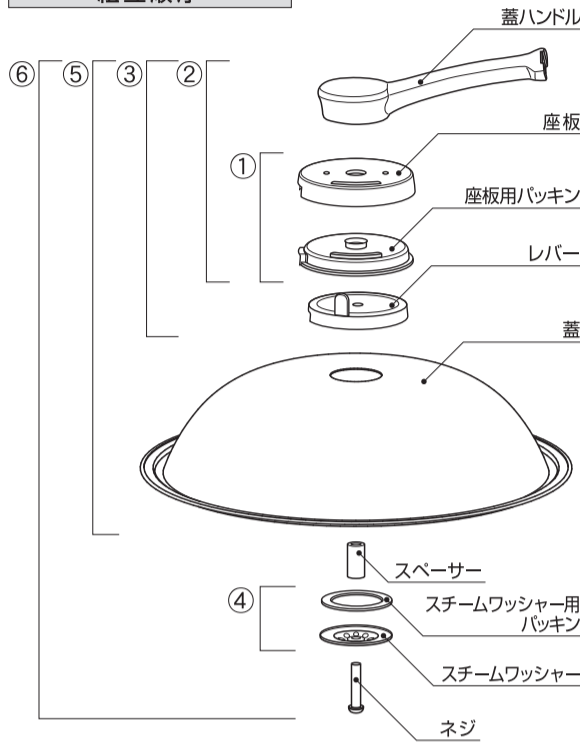


# ■ウー・ウェンパン+

## スチームコントローラー付蓋の構造

- お手入れには柔らかいスポンジや綿棒をご使用ください。
- パッキン等の部品を紛失しないようご注意ください。

### 組立順序



※IH対応(WPL24IH、WPL28IH)のみ



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

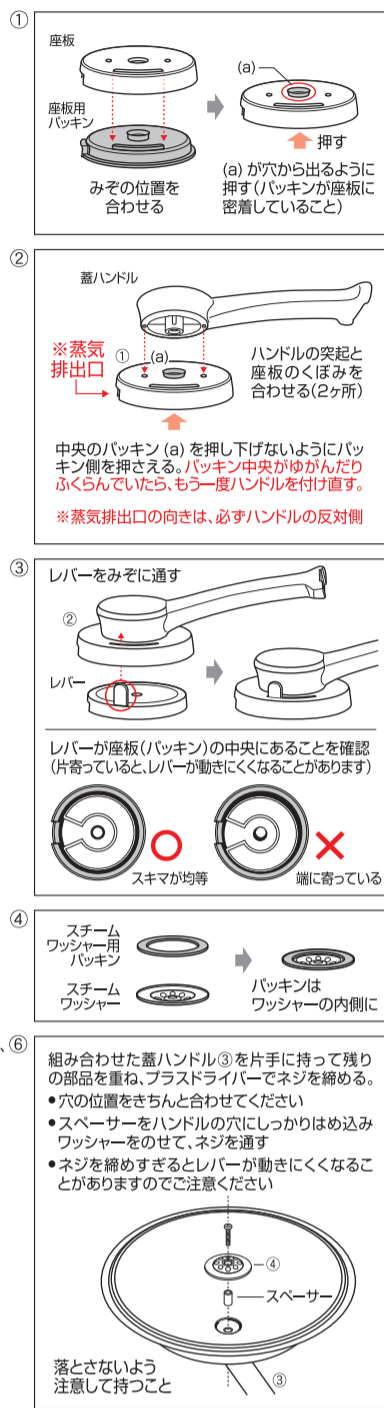
1703

### 北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川2265  
 お客様相談室 TEL0766-31-3501  
 【受付時間】午前9:00～午後5:00  
 月曜～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

※商品のデザイン、仕様、補修部品などは改善のため予告なく変更することがありますのであらかじめご了承ください。

### 組み立て時の注意点



## 取扱説明書

ウー・ウェンパン プラス

# Wu Wen PAN+

このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。この製品は、ご家庭での調理用です。正しく安全にご使用いただくために、この説明書を必ずお読みいただき、必ず保管してください。  
 ※ガス専用タイプ(WPL24・WPL28)は、電磁調理器(IHクッキングヒーター)ではご使用いただけませんのでご注意ください。

### 注意

#### Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)でお使いの際は必ずお守りください

- 転倒によるやけどや火災等の危険がありますので、以下の事項をお守りください。**
  - 本体のサイズに合ったコンロで使用してください。
  - 本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。
  - 五徳の形状や調理量によっては転倒することがありますので、ご注意ください。



### 注意

#### 安全のために必ずお守りください

- 本体ハンドルが焦げますので、火力を調節してください。**  
 ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりみ出したままでご使用になりますと、ハンドルが熱くなりやけどのおそれや、ハンドルが損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎がハンドルにあたらないよう、ハンドルの向きにご注意ください。

### 絶対に空炊きをしないでください。(すべての熱源)

空炊きをしますと、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、ハンドルの損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。なお、予熱をする場合は、加熱時間を1分以内にしてください。長時間の予熱は空炊きになります。

### スチームコントローラーの操作

- 蒸気排出口からは熱い蒸気が噴出します。また、調理中・調理後は蓋や蓋ハンドル、座板が熱くなります。やけどのおそれがありますので十分ご注意ください。
- 加熱中にレバー操作をする場合は直接手で触らないでください。やけどのおそれがあります。鍋つかみやふきんをご使用ください。
- 加熱中は蒸気圧の影響でレバーが動きにくくなる場合があります。無理に動かさず、火力を弱めたり、いったん火を止めてから操作してください。
- 蓋を立たせたり裏返した時に、スチームコントローラー内部に結露した水分が蓋の外に出る場合があります。特に調理中・調理後は熱くなっていますのでご注意ください。

蒸気排出量	最少	中	最大
調理例	蒸気を内部にこもらせてじっくりと蒸し上げる時に/無水蒸もこぼら	魚、肉などを蒸す時に	蒸気をどんどん上げて短時間で蒸し上げる時に
レバー位置			

### スチームトレイ

- 直接コンロ等の火にかけて加熱しないでください。変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 金属製ですので調理中・調理後は熱くなります。やけどのおそれがありますので、直接持たず、鍋つかみ等でお持ちください。

## お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、本体や部品にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 製品にシールが貼ってある場合には、ハンドルの△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液(マニキュア落とし)または市販のシールはがし液をご利用ください。また、はがした後は、液が残らないようにしてください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。本体には薄く油を引いてから調理してください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または北陸アルミニウム株式会社に相談ください。

## 使用上ご注意いただきたいこと

- 調理中はそばを離れないでください。火災の原因になります。
- 調理中、調理後はハンドルが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- 蓋ハンドルを持つ際、熱くなった蓋に触れないようご注意ください。
- 調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減にご注意ください。また、緑まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- ハンドルが損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- 加熱・冷却の繰り返しにより、ご使用中にネジ止めされたハンドルがゆるむことがあります。そのままご使用になりますと、ハンドルがぐらついて脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。ハンドルがゆるんだら、図のように締め直してご使用ください。
- スチームコントローラーがゆるんだ場合は、蓋内側のネジをプラスチックドライバーで締め直してください。
- ハンドルやスチームコントローラーが使用により劣化して、やけどやひび割れ、変色、ふくれが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故のおそれがありますので、ふくれ、やけど、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 本体や部品に変形や破損が生じた場合は使用しないでください。また、ご自分で修理、改造してご使用にならないでください。事故のおそれがあります。
- 天ぷらなどの揚げ物料理については、以下の点にご注意ください。**
  - 緑まで油を満した状態でのご使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。(めやすとして、油の量は深さの半分くらいまでにしてください。)
  - 油温を200℃以上に上昇させないでください。
  - 揚げ物調理に際しては、蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
- 高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどのおそれがありますのでご注意ください。
- 本体ハンドルを含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。ハンドルの中に水がたまり、ネジ等の部品の腐食や、再加熱のときにハンドルが熱くなってやけどなどの事故の原因になります。洗った後は、ハンドル下部の水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れてふさがっている場合は、先のとがったもので貫通させてください。
- 蒸し料理については、以下の点にご注意ください。
 

	蒸し料理に使用する湯の量	蒸し湯の量	蒸し湯の量
WPL24・WPL24 IH	700cc (3.5カップ、本体の深さ03.5分目)	15分ごと	3カップ
WPL28・WPL28 IH	1200cc (6カップ、本体の深さ4分目)	20分ごと	3~4カップ

  - 本体に水を多く入れすぎますと、蒸しムラ等の原因になります。水は右の表の量以上入れないでください。
  - 空炊きをしないように、湯の補充に十分ご注意ください。**特にハイカロリバーナーや高出力クッキングヒーターでご使用になる場合はご注意ください。
  - 湯を補充する際には、湯気でやけどをしないようご注意ください。
  - 本体、スチームトレイ、蓋を確実に組み合わせ、安定した状態でご使用ください。
  - 何度も続けて蒸す時は、その都度、スチームトレイを洗ってください。

### 電磁調理器でご使用の場合は、以下の点にご注意ください。[IH対応(WPL24IH・WPL28IH)のみ]

- 電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。特に、揚げ物機能をご使用になる場合は、電磁調理器の取扱説明書の指示に従ってください。
- 電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。

- 落下などによって底面の溶射部が剥離した場合は、トッププレート(天板)をキズつけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。
- 火力を「中」以下にしてご使用ください。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。最大火力でご使用になりますと、本体の変形や溶解、剥離等の損傷、やけどや火災等の事故のおそれがあります。
- 少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。調理の際は、下ごしらえ等を終えてすぐに調理できる準備をしてからスイッチを入れたり、すぐに火力を「中」以下に調節するなど空炊きにならないよう十分ご注意ください。
- トッププレートにのせたまま製品をあおらないでください。本体の底面との摩擦によりトッププレートにキズを生じたり、アルミの粉が生じ汚れる場合があります。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。
- 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。

## 長くお使いいただくために

- 調理の内容および調理器具の大きさにより、火力の強弱を調節してお使いください。また、強火で使用する場合は空炊きに十分ご注意ください。なお、火力を中火以下でご使用になると、ふっ素樹脂塗膜が長持ちします。
- 金属製の調理用具をお使いの際は、角の丸いならかなものをお使いください。なお、木や竹、プラスチック製等のものをご使用になりますと、よりいっそう長くお使いいただけます。
- 本体やスチームトレイの表面で材料を刻んだりしないでください。ふっ素樹脂塗膜や表面をキズつけます。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した製品に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等のアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくこと、こびりつきにくく長持ちします。
- 製品の中に料理を保存しないでください。ふっ素樹脂塗膜の損傷や腐食の原因になります。

## お手入れについて

- ご使用後はできるだけ早く洗い、よく乾燥させてください。湿気の多いところに保管したり、塩分や酸等を含んだ汚れが付着したまま放置されますと、サビや腐食の原因になります。
- 製品のお手入れには金属たわし、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜や表面をキズつけます。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
- こげや汚れが落ちにくい場合、金属製の固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に充分浸して柔らかくした後、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧に洗ってください。
- 食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。特にネジが腐食しますと、破損してハンドルが脱落するおそれがあります。

## スチームトレイ、蓋についてご注意いただきたいこと

- ご使用中に表面が黒くなる場合がありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用になられてもさしつかえありません。
- 表面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン整水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえありません。

本体		蓋、スチームトレイ	
(ガス専用) WPL24、WPL28	(IH対応) WPL24 IH、WPL28 IH	表面加工 / アルミ	表面加工 / アルミ
表面加工 / 内面: ふっ素樹脂塗膜加工 外面: ふっ素樹脂塗膜加工	表面加工 / 内面: ふっ素樹脂塗膜加工 外面: 焼付け塗装	材料の種類 / アルミニウム合金	材料の種類 / アルミニウム合金
底の厚さ 3.0mm	底の厚さ 3.0mm	材料の種類 / 本体: アルミニウム合金	材料の種類 / 蓋ハンドル、座板: フェノール樹脂
はり底: 鉄、アルミニウム溶射	はり底: 鉄、アルミニウム溶射	底の中央部の厚さ 4.7mm	エンドキャップ、レバー: ナイロン
寸法 / 24cm、28cm	寸法 / 24cm、28cm	パッキン: シリコンゴム	本体ハンドル: 天然木
満水容量 / 2.6ℓ(24cm)、3.9ℓ(28cm)	満水容量 / 2.6ℓ(24cm)、3.9ℓ(28cm)		