

■GASプロマイスターちり鍋

取扱説明書

ちり鍋：生地

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、調理器具ですが、電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用できません。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。また、この製品には、品質表示事項として材質・容量等の表示がありますので、あわせてご確認ください。

注意 安全のために必ずお守りください

火力を調節してください。

ご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくなり、ないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれがあります。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取っ手にあたらぬよう、取っ手の向きにご注意ください。



〈火力の調節〉

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、本体が損傷（腐食、穴アキ）したり、つまみの損傷、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。

お使いいただく前に

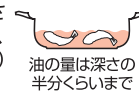
初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。

- 本体にシールが貼ってある場合には、シール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、中性洗剤で内部をよく洗ってください。
- また、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。黒変化が起こりにくくなります。
- 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ご相談ください。

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。
- 取っ手は金属製なので熱くなります。鍋つかみ等で持ちください。また、調理中、調理後はつまみが熱くなっている場合がありますので、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、縁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。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどのおそれがあります。また、長時間の連続使用となり、空炊きになりやすく、本体や樹脂部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変など製品の品質低下の原因になります。
- 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。
- 製品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。
- 製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。事故の危険があります。

- 調理物を入れたまま持ち運ぶ場合には、調理物の量を半分以下にし、かたよらないようご注意ください。鍋からこぼれ、やけどなどの事故の危険があります。
- 樹脂製のつまみが使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割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。
- 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。
 - 縁まで油を満した状態での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、ふた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。



油の量は深さの半分くらいまで

長くお使いいただくために

- 金属製の鋭利な調理用具をお使いの際は、内面をキズつけないようご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。
- 急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかける等、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。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。

お手入れについて

- お手入れにはアルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機用洗剤など）を使用しないでください。腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のためによく乾燥させてください。
- 金属たわし、クレンザーのご使用はなるべく避けてください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。

- こげついた場合、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で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取りください。こげが残ってどうしても落としたい場合は、クレンザーや金属たわしで落とすことができます。ただし、そのままにしておくすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。
- 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。

その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に内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。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。
- ご使用中に内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製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。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。
- 味噌を使った料理を温め直す際には、強火で一気に入熱しないでください。急に吹き出したり、飛び散ることがあります。中身をよくかきまぜてから温めてください。

〈お問い合わせ先〉

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 TEL 0766-31-3501
[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）