

取扱説明書

IH-FY1-2109

②IH用 雪平鍋：アルマイト（木柄 type1）



⇒ WEBの取扱説明書はこちら

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。
また、この製品には、別途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。

〈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 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）

注意 安全のために必ずお守りください**■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、アルマイトが損傷（色落ち、穴アキ、腐食）したり、取っ手の損傷、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30秒程度にしてください。長時間の予熱は空炊きになります。

■取っ手が焦げる可能性がありますので、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や、取っ手が損傷し、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当たらないよう、取っ手の向きにご注意ください。



〈火力の調節〉

■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、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。
 - サイズが小さいものは軽くて安定しない場合があるので、空の状態でもコンロに置かないでください。
- 300ml以上の水または300g以上の調理物を入れて置き、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。



〈温度センサーの状態〉

◆お使いいただく前に

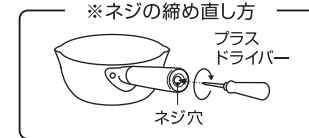
- 初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れ、金属部に引っかかりなどの不具合がないことをご確認ください。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常がないことをご確認ください。
- 製品にシールが貼ってある場合には、△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液（マニキュア落とし）または市販のシールはがし液をご利用ください。また、はがした後は、液が残らないようにしてください。
- 初めてご使用になる際は、スポンジに中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでください。
- 品質には万全を期しておりますが、万が一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。

◆電磁調理器（IHクッキングヒーター）でご使用になる場合は

- お使いの電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。
- 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。
- 落下などによって裏面の貼り底がはく離れた場合は、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、はく離などの損傷、やけどや火災など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充分ご注意ください。
- 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。
- 電磁調理器の機種により、使用できる調理器具の大きさが異なります。電磁調理器の取扱説明書で使用できる調理器具の底の直径をご確認ください。

◆使用上で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、調理後は取っ手が熱くなっている場合があります。やけどのおそれがありますので、鍋つかみ等を使用してください。
- 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。
- カセットコンロで使用する場合は、鍋でボンベ容器カバーを覆わないようご注意ください。カセットボンベが過熱され、破裂するおそれがあります。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープ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、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や黒変化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。
- 取っ手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、ご使用中に取っ手がぐらつきにくくなる場合があります。そのままご使用になりますと取っ手が脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。ぐらつきが生じた場合は、図のようにゆるみを締め直してご使用ください。
- 取っ手が使用により劣化して、ひび割れややけどげ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、ひび割れ、やけどげが生じた場合は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。事故のおそれがあります。
- 天ぷらなどの揚げ物調理については、以下の点にご注意ください。
 - 16cm以下の鍋は、油に引火するおそれがありますので、使用しないでください。
 - 縁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、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。
 - ガスコンロ以外の調理器では揚げ物調理をしないでください。火災ややけどなどの事故のおそれがあります。
- 取っ手を含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。取っ手の中に水がたまり、ネジ等の部品の腐食や、再加熱のときに取っ手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、取っ手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。
- お手元にあるふたや落としぶたをご使用になる場合には、本体とのスキマをご確認ください。スキマがないとふたが取れなくなり、やけど等のおそれがあります。



※ネジの締め直し方



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。
- 腐食防止のため、製品の中に料理を入れたまま保存せず、他の容器に移してください。

◆お手入れについて

- 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。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。
- 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、腐食の原因になります。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お取りください。
- 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。特にネジ等の部品が腐食しますと、破損して取っ手が脱落するおそれがあります。

◆その他ご注意いただきたいこと

- 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分などが付着して生じるものです。人体には無害であり、そのまま使用してもさしつかえありません。気になる場合は、①水の中に少量の酢（水1ℓに対し大さじ2）が輪切りのレモン2～3枚を入れて煮沸させ、スポンジで洗うか、②①で落ちない場合には水1ℓに対して酒石酸またはクエン酸小さじ1の溶液を沸かしたあと、スポンジで洗ってください。
- ご使用中に内面に白いツブツブ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。そのまま使用してもさしつかえありません。無理して取るようなことをしないで、水と米ぬかを入れて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。
- 味噌汁を温め直す際には、強火で一気に加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。
- 内面の目盛りは、おおよその量をはかる目安です。正確な量をはかる場合は、軽量カップなどを使用してください。