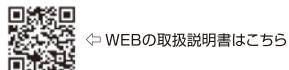


取扱説明書

IH-FF-2105

②IH用 焼物類：ふつ素樹脂加工



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。

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、ふつ素樹脂塗膜が損傷したり、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取っ手にあたらないよう、取っ手の向きをご注意ください。



<火力の調節>

■Siセンサー（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、空の状態でコンロに置かないでください。
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。

**◆お使いいただく前に**

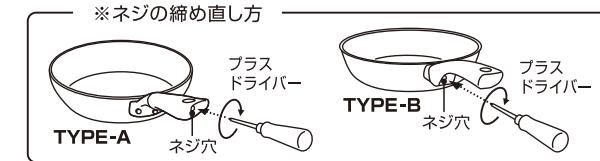
- 初めてご使用になる前に、製品にぐらつきやひび割れ、金属部に引っかかりなどの不具合がないことをご確認ください。また、毎回ご使用前に必ず各部に異常がないことをご確認ください。
- 本体にシールが貼ってある場合には、取っ手の△マークシール以外をはがしてからご使用ください。はがしにくい場合は、除光液（マニキュア落とし）または市販のシールはがし液をご利用ください。また、はがした後は、液が残らないようにしてください。
- 初めてご使用になる際は、スポンジに中性洗剤をつけて洗い、よくすすいでください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または北陸ア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、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お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。
- 取っ手が金属製の場合は熱くなります。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。
- 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、フライパン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。
- ストーブ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。
- 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いてくる場合があります。そのままご使用になりますと、脱落による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、図のようにネジ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、変色やふくれ、ひび割れ、やけこげが生じことがあります。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、ひび割れ、やけこげが生じた場合はご使用にならないでください。
- 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。
- 熱くなった油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。
- 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。取っ手の構造によっては内部に水がたまり、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しまうやけどなどの事故の原因になります。取っ手の下部に水抜き穴がある場合は、洗った後、水抜き穴より内部の水分を抜いてください。水抜き穴が汚れで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。

【揚げ物 不可】フライパン・玉子焼／20cm以下の深型フライパン・ディープパン

□天ぷらなどの揚げ物料理については、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。

□炒め物など油を使って料理する際は、油温を200°C以上に上昇させないでください。



【揚げ物 可】21cm以上の深型フライパン・ディープパン・いため鍋

□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。

・縁まで油を満た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°C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料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。

◆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充分ご注意ください。ふつ素樹脂は耐熱温度（約260°C）を超えると劣化が始まります。中火以下の火力でご使用ください。
- 調理用具は、木や竹、プラスチック製等のものを使用すると、ふつ素樹脂塗膜を長持ちさせることができます。
- 本体の表面で材料を刻んだり、鋭利な調理用具を使用しないでください。ふつ素樹脂塗膜をキズつけます。
- 急激な衝撃を与えた後、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。ふつ素樹脂塗膜の損傷や変形の原因となります。
- 酢等の酸性のものや、アクリル等のアルカリ性のもので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と、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。
- ふつ素樹脂塗膜や本体が損傷する原因になりますので、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。ふつ素樹脂塗膜をキズつけます。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は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。