# セラミオ IH 雪平鍋蒸し器セット

・洗う際に、研磨剤入りスポンジ、金属たわしやクレンザーを使用しないでください。ガラス表面をキズつけます。

### ◆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。

□金属製の調理用具のご使用はお控えください。木や竹、プラスチック製等のものを使用すると、セラミック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。セラミック塗膜をキズつけます。

□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。本体の変形やセラミック塗膜の損傷の原因となります。

□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。

□調理の内容によっては、ご使用ごとに本体の調理面全面に薄く油を引いて調理してください。

□セラミック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。腐食や塗膜剥がれの原因となります。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。

□こげついた時は、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や塗膜剥がれの原因となります。中性洗剤を入れたぬるま湯に充分浸して柔らかくした後で、キズに注意しながらスポンジでこすり、こげつきを落としてください。

□がんこなこげつきを取り除く場合には、適度な濃度の重曹水（水1ℓに対して大さじ3程度）を入れて沸騰させ、冷めるまで放置してからスポンジで洗い落としてください。このとき重曹を入れすぎて高濃度にならないようご注意ください。また、重曹水の量もこげつきが隠れる程度にして吹きこぼれないよう注意してください。

□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

□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。

### ◆スチームトレーの取扱いについて

□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。

□スチームトレーの表面で材料を刻んだりしないでください。表面をキズつけ、腐食の原因になります。

□蒸し料理については、以下の点をご注意ください。

- 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。
- 調理の内容によっては、水の量が早く減ることがありますのでご注意ください。加熱時間や火力を調節してお使いください。
- 空炊きをしないように、湯の補充に充分ご注意ください。特にハイカロリー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、スチームトレー、ふたを確実にかみ合わせて、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、スチームトレーを洗ってください。

□使用中、表面が黒く変色したり白いブツブツ（腐食のはじまり）が生じることがありますが、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。

〈お問い合わせ先〉

**アルキューブ株式会社**

〒933-0343 富山県高岡市宝来町932
お客様相談室 TEL 0766-31-5400
[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）

2608

商品や取扱説明書の情報が確認できます。
https://hokua.com/alucube/attention/

紙

# 取扱説明書

IH用 雪平鍋
セラミック塗膜加工

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。
また、この製品には、別途、家庭用品品質表示法に基づいた材質・容量等の表示がありますので、あわせてご確認ください。

## セラミック加工鍋の使い方

**●予熱をする場合は160℃程度を目安とし、調理は200℃前後（中火以下）で行なってください。**
熱伝導に優れているので強火は必要ありません。火加減が強すぎますとこびりつきの原因になります。

**●調理前に隅々まで油をなじませてください。**
調理の内容によっては、こびりつかないように調理面全面に薄く油を引き、すぐに調理物を入れて調理してください。

**●調理後は冷めてから洗ってください。**
熱いまま水をかけるとセラミック塗膜の損傷の原因になります。

**●お手入れは柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて丁寧に洗ってください。**
目に見えない微細な汚れやキズは、こびりつきの原因になります。汚れが残った状態で使用されますと、その部分からさらにこびりつきます。

## ⚠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、セラミック塗膜が損傷したり、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、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、金属部に引っかかり、ガラス部分にキズ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**アルキューブ株式会社**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

□火力を「中」（1100W）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。

□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は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。

□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なってください。

□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。

### ◆ガスコンロでご使用になる場合は

□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。

□ガスコンロの中央に置いて、底面に炎があたるかあたらないかの中火以下で使用してください。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。

□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〉




### ◆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、調理後は取っ手やつまみ、ガラスぶた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。

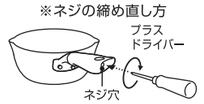
□ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどのおそれがあります。また、長時間の連続使用となり、空炊きになりやすく、本体や部品、セラミック塗膜の損傷の原因になります。

□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、オーブ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ことがあります。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。

※ネジの締め直し方




□つまみがゆるんだら締め直してご使用ください。締めすぎはふたの破損の原因になるのでご注意ください。

□取っ手やつまみ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、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。

□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。

- 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℃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。火災やけがなどの事故のおそれがあります。

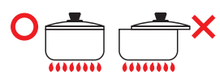
□過度な高温加熱により、底垂れなどの変形や外面塗装が劣化して剥がれが生じるおそれがあります。

□ふたに蒸気排出用の穴がある場合は、噴出する蒸気でのやけどのおそれがありますので、蒸気排出用穴の位置をよくお確かめの上ご使用ください。特に、取っ手の方向に向けないようご注意ください。

□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。

□ガラスぶた（強化ガラス）のご使用にあたっては、以下のことを守ってください。

- 直接炎を当てたり、ふたを本体からずらして加熱調理することは絶対にしないでください。また、ガスコンロやクッキングヒーターなどの調理機器のそばに置かないでください。部分的な加熱状態により歪みが生じ、調理中や調理後に突然割れたり、粉々に飛び散ることがあります。



- 高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。
- 調理直後に水で急冷しないでください。
- キズが入ったら使わないでください。