

食洗機で洗える楕円揚げ鍋

取扱説明書

このたびは、下村企販製品をお買い求めいただきありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよく読みご理解された上で正しくお使いください。その後本書を保管し、取扱不明な際や不具合を感じた際にご確認ください。正しく使用されなかった場合の製品の故障および事故について、当社は責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

ご使用上の注意

■使える加熱器具

※用途にあった調理器具をご使用ください。



ガス



電磁調理器



電磁調理器



ハロゲンヒーター



ラジエントヒーター



シーズヒーター

⚠ 注意

〈高温の油を扱います。火災ややけどの恐れがあります。〉

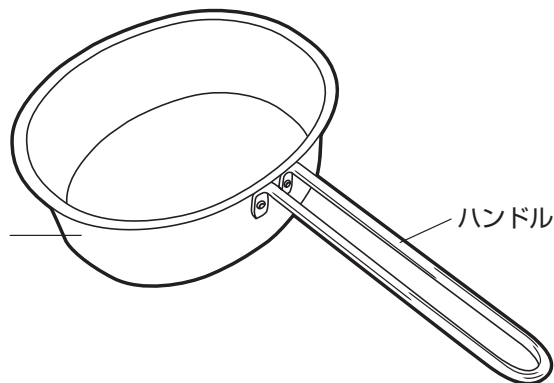
- 加熱中は鍋のそばから離れないでください。
- 強火で加熱しないでください。必ず中火以下で使用してください。
- ストーブで加熱しないでください。
- 加熱器具の中心に置き、鍋の傾きなど安定感を十分確かめてから使用してください。
- 炎が鍋底からはみ出ないように、ハンドルに当たらないよう、火力を調整してください。
- 鍋が転倒しないよう、ハンドルへの接触や引っ掛かりに注意してください。
- 空だきはしないでください。油を入れた後に加熱してください。
- 適正油量より少ない油で使わないでください。
- 適正油量より多く油を入れしないでください。
- 加熱中は油を継ぎ足さないでください。
- 油温を200℃以上にしないでください。
- 周りに燃えやすいものが無いことを確認してください。
- ハンドルが熱くなる場合があるので直接触れないでください。
- 製品に変形、破損など異常を発見した際は、直ちに使用を中止してください。
- 水分が残ったまま使用しないでください。
- ハンドルにガタつきや破損がないかなど、十分に安全確認をしてください。
- 破損があった際は使用しないでください。改造や応急処置、不当な修理はしないでください。



⚠ 電磁調理器は下記にも注意してください。

- 電磁調理器本体の取扱説明書をよく読み、正しくお使いください。
- 揚げ物モードが使えない機種は通常モードの中火以下でご使用ください。
- 自動温度設定機能の設定温度や表示温度に誤差が生じた場合は機能を使用しないでください。
- 鍋底の水気はキレイに拭き取ってください。

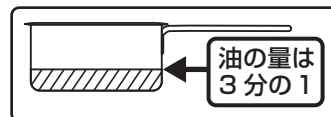
※電磁調理器の加熱中に「ブーン」「ジー」と音が鳴っても使用上問題はないですが、気になる場合は鍋の位置を動かしたり、火力を弱めると止まる場合があります。



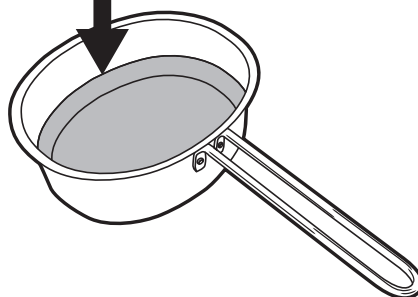
本体

ハンドル

■適正容量(油量)は必ずお守りください。



・油の量は鍋の深さの3分の1を目安に、ご使用ください。



■使う前の準備

1. 揚げ鍋(本体)を食器用洗剤をつけてよく洗ってください。
2. 乾いた布で水分をよく拭き取り、水気が残らないよう完全に乾燥させてください。水分が残ると油ハネの原因となります。
3. 各部に変形や破損、亀裂や歪みなどの異常が無いことを確認してください。

■お手入れ方法

- ・ご使用後は、スポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。洗った後そのまま放置するとサビが発生する場合があります。乾いた布で水気を拭き取り、短時間で乾燥させてください。
- ・万一サビが発生した場合はスポンジにクレンザーをつけて擦り落とすようにしてください。

■品質表示

材質/本体: ステンレス鋼(クロム18%、底厚0.7mm)
ハンドル: 18-0ステンレス

- 寸法: 18.5cm
- 適正容量: 0.6ℓ
- 満水容量: 1.7ℓ

日本製

下村企販株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4
TEL (0256) 64-5588 FAX (0256) 64-5064

袋: PE

箱
ダンボール