

■IH対応軽ラクポット 取扱説明書

アルミニウム合金・セラミック加工・IH対応・共蓋付（金属つまみ）・金属ヘラOK（天ぶら揚げ物OK・水抜き穴なし）

更新日：19.10.17

⚠️ お手入れ方法

■ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、はがしてから使用してください。

■ご使用後は

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。メラミンスポンジに水を十分に含ませ、丁寧に磨いて頂くとう効果的です。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- お手入れが不十分だったり、内容物を入れたままにしておきますと、セラミック加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。セラミック加工は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。

※焼き物、炒め物料理をする場合は、ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、セラミック加工が長持ちします。

⚠️ 注意

みそ汁等、調理物によっては、調理中・再加熱(温め直し)の際、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、ヤケドや物品の破損の危険があります。特に赤だし成分や麹(こうじ)が含まれるみそ、具が少なくなったみそ汁を再加熱(温め直し)する場合には必ず、以下事項を厳守してください。

- 加熱する前にお玉で良く、かき混ぜてください。
- 煮立てる際はお玉で良く、かき混ぜながら行ってください。
- 一気に強火で煮立てないでください。

商品のお問い合わせに
対応させて頂くため、ここに
ラベル又は品質表示を
貼ってください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

100-200V熱源対応
軽ラクポット
(金属ヘラOK)

共通 取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。

ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は、必ず保管してください。

この取扱説明書は本体に付属のラベル又は、品質表示と一緒に必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511 [アフターサービス係]
https://www.wahei.co.jp

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

Q&Aはこちら



※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。

⚠️ 注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

⚠️ 注意 ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

⚠️ 取扱上の注意

- 調理中や直後は本体、取っ手、つまみが熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 加熱して熱くなっている本体を置く際には鍋敷き等を使用してください。
- 鍋はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- つまみがゆるんだ状態で使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。ネジを締め直してから使用してください。
- つまみのガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。
- 過度の空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、外面塗装の損傷、セラミック加工の劣化、取っ手やつまみの破損やヤケドの原因になります。
- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は中火以下で使用してください。
- 調理後は内容物を保存しないでください。セラミック加工の劣化やはがれの原因になりますので他の容器に移してください。
- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものご使用は避けてください。アルミニウムに腐食が生じる事があります。
- セラミック加工の表面で材料を刻まないでください。セラミック加工を傷付けます。
- 金属製の調理器具は角の丸い滑らかなものを使用してください。鋭利な器具で傷が付いた場合、その部分よりセラミック加工がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製等のものをご使用頂くと、いっそう長持ちします。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- ストープの上では危険ですので使用しないでください。

- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。
- 効率良く加熱して頂くために、鍋の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。
- 調理後、鍋が冷えると蓋が開かなくなる場合があります。弱火で再加熱すると蓋は開きます。

天ぶら・揚げ物料理をする場合

- 鍋が濡れた状態のまま油を注がないでください。加熱により油が飛び散りヤケドの危険があります。
- 調理中は、絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。場所を離れる時は、必ず火を止めてください。
- 油温を200度以上に上昇させないでください。又、火力は必ず中火以下で使用してください。油が引火する原因になります。
- 油の加熱中に蓋をししないでください。油の温度が急激に上がり、蓋を開ける際に発火して火災の危険があります。
- 調理中に油のつき足しをしないでください。火災の危険があります。
- 少量の油で揚げ物をすると発火する恐れがあります。油量は適量にて使用してください。
- 調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけないでください。ヤケドの原因になります。

※揚げ物モードで使用された場合、反応しにくく適正な温度設定にならないという現象が出る場合があります。このような場合には、油の温度に十分注意し、通常の加熱モードで使用してください。

温度センサー付ガスコンロでの注意

コンロの中央部に乗せて温度センサーが確実に沈み込んだ事を確認してください。

過度の空炊き厳禁!!

- ⚠️ 注意 ●過度の空炊きをしますと本体の変形、外面塗装の損傷、セラミック加工のはがれ等が発生する恐れがあります。
- 強火で使用した場合、急激に温度上昇しますので、中火以下で使用してください。

■下記対応熱源で使用してください。



⚠️ IHクッキングヒーターでご使用の際の注意

※IHクッキングヒーターのご使用は、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。※IHクッキングヒーターのプレート表面に鍋の跡が付く場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。

- 過度の空炊きをしないで、必ず中火以下で使用してください。最大火力でのご使用は本体変形及び器具の破損の原因になります。
- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。
- 鍋はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IHクッキングヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるもので、鍋の異常ではありません。
- IHクッキングヒーターは電源を入れると急激に鍋を加熱するため、少量の油の場合、数秒で発火点に達します。そのため、下ごしらえ等少量の油で炒め物を行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、火力(出力)を「中」以下で調理してください。

※一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのもののは、変形の可能性がありますので、使用しないでください。

ガス火でも使用できます。

サイズ：129×309.5mm