

△ 取扱上の注意

天ぷら・揚げ物料理禁止

天ぷら、揚げ物料理には、使用しないでください。油温が200度以上に達すると火災の危険があります。

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。

鉄製品や食材が黒く変色する場合があります

山菜、ごぼう、ほうれん草等、アクの強いものを料理すると、鉄製品や食材が黒く変色する事があります。これは、食材に含まれる「タンニン」と鉄が反応するためであり、有害なものではありません。

■ 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

ガスコンロは、鉄製品全体を熱します。これに対し、IHクッキングヒーターはプレートに接した鉄製品の底面、それもドーナツ状部分だけを発熱させます。発熱するドーナツ状部分とそれ以外の場所で大きな温度差が生じ、底面が熱膨張によって変形する事があります。

■ 上手な使い方

火力(出力)を「弱」にしてしばらく加熱し、その後「中」へと徐々に強くしてください。底面の変形を防ぐ事に効果的です。

※いきなり「強」にしないでください。変形します。

● IHクッキングヒーターでのご使用は、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。

● 変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。

● IHクッキングヒーターは電源を入れると急激にフライパンを加熱するため、少量の油の場合数十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。

● フライパン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フライパンの振動の波動が共鳴するために生じるもので、フライパンの異常ではありません。

※ IHクッキングヒーターのプレート表面にフライパン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。

※ 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場合は、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。

△ グリルでご使用の際の注意

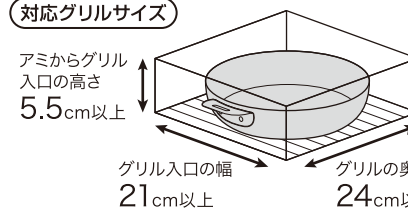
- ご使用のグリルの取扱説明書にそって正しく使用してください。
- グリル火力は弱火から中火で使用してください。庫内が狭いので強火の必要はありません。
- 魚焼きグリルに入れて勢い良く開閉しないでください。内容物がこぼれる原因になりますので、ゆっくりと開閉してください。

対応グリルサイズ

アミからグリル入口の高さ
5.5cm以上

グリル入口の幅
21cm以上

グリルの奥行き
24cm以上



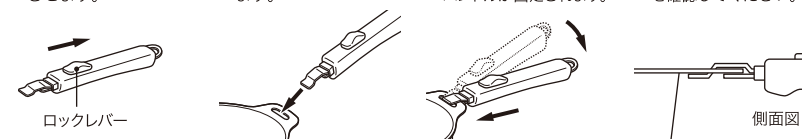
商品とグリルの間が10mm以上あいている事を確認してください。商品とグリルの間に隙間が無いと不完全燃焼をおこし、一酸化炭素中毒の原因になります。

△ 換気に注意

調理の際は、必ず窓を開けたり換気扇を回す等、換気を行ってください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

着脱ハンドルの取付方法

1. ハンドルのロックレバーを手前にスライドさせます。
2. ハンドル取付穴にハンドルの先端を差し込みます。
3. そのまま水平になるまで下げロックレバーを離すとハンドルが固定されます。
4. ハンドル金具が上下から取付穴を挟んでいることを確認してください。



※ ハンドルを着脱する時は、ロックレバーを手前に引いた(ロックを解除した)状態で行ってください。無理な操作はハンドル破損の原因になります。

着脱ハンドルを取付けたまま調理しないでください!!

● ガス火でご使用の場合、着脱ハンドルの樹脂が焼損し、異臭が発生します。又、正常に使用できなくなる恐れがあります。

- △ 注意 ● 着脱ハンドルを取付けたままの調理は、着脱ハンドルの劣化により、フライパンの落下やヤケドの原因になります。
- 着脱ハンドルはオープン、電子レンジには使用できません。

- △ 注意 ● 着脱ハンドルは移動を目的としています。万一の落下を考え、着脱ハンドルを取付けたままの移動は最短でお願いします。
- ハンドルは確実に取付けられていても構造上、多少のゆるみがありますが、ご使用上問題はありません。

※ 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。