

味変なべ

取扱説明書

この商品をご家庭で調理するために使うものです。
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。



ご使用になる前に

- はじめてご使用になる前に、ガラスふたの割れやつまみのひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- はじめてご使用になる時は、食器用中性洗剤を付けてスポンジなどでよく洗ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お気づきの点がございましたら、ご使用にならずに、弊社お客様相談室までご連絡ください。



加熱中は火元をはなれないでください。火災の原因になります。

ご使用のコンロ・電磁調理器の取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。コンロ・電磁調理器には標準、高火力で調理できるコンロ・電磁調理器があります。標準火力コンロ・電磁調理器で調理する場合は、弱火から中火でご使用ください。高火力コンロ・電磁調理器で調理する場合は必ず弱火で使用してください。過熱使用になり、製品劣化の原因になります。

お手入れについて

- ご使用后、水またはお湯で洗い流してください。食器用中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、流水でよくすすいで水気をふき取り、乾燥させてください。その際、ガス器具などの調理器具で加熱しないでください。空だきになり危険です。
汚れが残ったままのご使用は、こげつきの原因となります。
- お手入れの際、金属たわし、シンナー、ベンジン、クレンジャー、磨き粉、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器用洗浄機洗剤など)は使用しないでください。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。腐食を避けるために調理後は早めに洗って乾燥してください。
- お手入れが不十分ですと、腐食や損傷の原因になります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置したり、鉄などの異種金属と製品を接触させたまま放置したり、湿気が多い場所での保存はしないでください。腐食発生の原因となります。
- 破損の原因となる恐れがありますので、食器用乾燥機、食器用洗浄機は使用しないでください。
- 鍋外面の塗装が電磁調理器(IHクッキングヒーター)のトッププレートに付着した場合は、市販のメラミンスポンジやラップフィルムをまるめたものなどでこすって落としてください。

▲注意 ガラスふたの取扱上の注意

- 本来の用途以外での使用はおやめください。使用中、および使用直後は熱くなりヤケドの危険があります。乳幼児の手にふれないようにしてください。
- 他の鍋に使用しないでください。
- ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱し破損の原因になります。
- 落としたり、ぶつけるなどの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。
- 本製品を鍋からずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損や変形の原因になります。
- 炎が本体底面からはみ出さないよう火力の調整をしてください。
- ガラス部分が熱くなっているときは濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かないでください。破損の原因になります。
- キズなどが原因で不意に破裂音と共に破損することがあります。
- ガラスが破損すると破片が細片となり、激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。
- 破損の原因になりますので、電子レンジ、オーブンでは使用しないでください。
- 乳幼児の手の届かない場所に保存してください。
- 急激に蒸気が噴き上がる種類や牛乳素材の調理の際は吹きこぼれる場合があります。十分にご注意ください。
- ガラスふたは耐熱ガラスではないため、ガラス面を急に冷やすなどの急激な温度変化を避けてください。



はみ出し
注意



▲注意 ガラスふたのお手入れについて

- 金属部分に汚れなどが付着したまま放置すると、サビの原因になります。使用後は食器用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで汚れなどを洗い落とし、水気をよく拭き取ってください。
- 金属たわし・クレンザーなどは使用しないでください。キズがつくことがあります。
- つけ置き洗いや食器用乾燥機、食器用洗浄機には使用しないでください。変色などの原因になります。
- 洗浄後は十分に乾燥させてから保存してください。
- つまみにゆるみやガタツキが感じられた場合は、ドライバーで締め直してからご使用ください。

▲注意 電磁調理器 (IH クッキングヒーター) でのご使用について

- 電磁調理器でご使用の際は、電磁調理器の取扱説明書に従って正しくご使用ください。
- 電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「弱火」～「中火」にしてご使用ください。3kWは湯沸し専用となっており、火力(出力)が強いと温度が上がり過ぎて底面の変色や変形、焼け焦げや塗膜はがれの原因になりますので、使用しないでください。底面が変形すると過熱防止センサーが正しく作動しなくなり、火災の恐れもあり危険です。
- 電磁調理器の火力(出力)「弱火」～「中火」の範囲はメーカーにより異なります。「強」に近い「中」の火力(出力)でご使用されると、底面の変色、変形、焼け焦げの原因になりますのでご注意ください。中火に設定されていると、こげりついたり、こげつ場合温度が上がり過ぎていますので、中弱火以下に調整してください。
- 電磁調理器は電源を入れたらと急激に加熱するため、少量の油で30秒以内で発火点に達します。少量の油で調理する場合は、油温が上昇すぎないように、火力(出力)を「弱火」～「中火」でご使用ください。
- 電磁調理器 (IHクッキングヒーター) には、高出力なものがあり、中火(中出力)以下でご使用しているつもりでも、過熱・空だき状態になっている場合があります。その場合は、本体底面がそり上がったり、本体内面のふっ素樹脂塗膜はがれたり、鍋外面の塗装が電磁調理器のトッププレートに付着する恐れがありますので、ご注意ください。
- 電磁調理器の円の中心からずらして使用しないでください。電磁調理器の過熱防止センサーが正しく作動しなくなります。
- 電磁調理器と鍋の底との間に汚れ・キズ防止シートを敷かないでください。電磁調理器の過熱防止センサーが正しく作動しなくなります。
- 電磁調理器によっては電源スイッチを入れた際に火力(出力)が「中火」よりも強い設定になる場合がありますので、火力(出力)を「弱火」～「中火」にしてご使用ください。

こんなときには・・・

- 電磁調理器で調理中に共振音(ブーン、ジーなど)が発生する場合がありますが、故障ではありません。置き直すと止まることがあります。



警告

●空だきはしないでください
●加熱中は火元をはなれないでください
火災の原因になります



使用上の注意

- 取っ手は熱くなりヤケドの危険がありますので、なべつかみやふきんを用いてください。
- 空だきをしないでください。また、調理する際は必ず全ての部屋に具材やスプーンが入っているようにしてください。1部屋だけの使用も空だきとなり危険です。空だきは火災や本体の変形、ふっ素樹脂塗膜のはがれの原因になります。電磁調理器にも悪影響を及ぼします。また、空だきをしてしまった時は、水などをかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- この製品は鍋の中央に仕切りがついています。全ての部屋に調理物を入れずに加熱すると、空だきとなりますので、必ず全ての部屋に調理物が入った状態で加熱してください。特に炒めたり焼いたりする場合は短時間で空だき状態となり、本体変形などの原因となります。
- 過熱により、調理物がこげつきますので、「弱火」～「中火」にご使用ください。電磁調理器をご使用の場合も同様に「弱火」～「中火」以下にご使用ください。時々料理をかきまぜてください。
- 加熱調理中や、調理直後は本体が熱く、ヤケドの危険がありますので直接手をふれないでください。
※特に乳幼児の手にふれることのないように十分注意してください。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。煮こぼれ、吹きこぼれにより、ガスの火を消す場合がありますので、調理物の量と火力を調整してください。また、調理中はそばをはなれないようにしてください。
- 鍋はコンロの中央部にのせて、底面から炎がはみ出さないように火力を調整してください。炎により取っ手部分が熱くなり、ヤケドの恐れがあります。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部分にあたらないように火力を調整してください。特にお玉を置かれる際は、火力が強いとお玉などの焦げや変形の原因となります。また、ヤケドなどの思わぬけがにつながる危険がありますので十分にご注意ください。
- ガラスふたを鍋からずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損の原因になります。
- ストーブの上や、電子レンジ、オーブンレンジなどでは絶対に使用しないでください。異常過熱などによるヤケドの危険があります。
- ガラスふたの割れやつまみのひび割れなど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、改造はしないでください。脱落によるヤケドなどの事故の危険があります。
- 鍋の中に一昼夜以上調理物を入れたままにしないでください。
- 味噌汁など、調理物によっては再加熱(温め直し)の際に調理物が急にふきだしたりする突沸現象や場合によっては鍋が転倒して、ヤケドや物品を破損する恐れがあります。調理物を再加熱(温め直し)する際は下記の事項を必ずお守りください。
 - ・強火で一気に加熱しないでください。
 - ・煮立てる際はお玉で、よくかき混ぜながら加熱してください。
- 酸性又はアルカリ性のもののお使用はお避けください。
- 油を使って料理する際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。油に引火して火災の原因となる恐れがあります。
- 天ぷら料理などには使用しないでください。
- ぶついたり高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。
- 本体が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。本体の変形の原因となります。

品質表示

■本体

- 材料の種類 本体/アルミニウム合金
貼り底/ステンレス鋼(クロム16%)
底の厚さ/3.5mm(貼り底含む)
- 表面加工 内面/ふっ素樹脂塗膜加工
外面/焼き付け塗装
- 寸法 26cm
- 満水容量 4.2ℓ

■ガラスふた

- 品名/強化ガラス製器具
- 強化の種類/全面物理強化
- 材料の種類 本体/ガラス
シリコンゴム
ステンレス鋼
つまみ/フェノール樹脂

お客様サポート

<https://www.do-cooking.com/support/>



製品情報に関するお問い合わせ

よくあるご質問

製品・パーツ購入のご案内

※製品によっては、パーツ販売をしております。

お客様の声(アンケート)

【電話でのお問い合わせ】

このたびは、弊社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お気付きの点がございましたら、ご使用にならずに、弊社お客様相談室までご連絡ください。

 株式会社ドウシシャ www.doshisha.co.jp

お客様相談室 0120-104-481

【受付時間 9:00~17:00 祝日以外の月~金】

※製品名、型番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。

※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させて頂きますので、ご了承ください。

【修理品の送付先】

〒556-0023
大阪市浪速区稲荷1-6

株式会社ドウシシャ
サービスセンター

MADE IN CHINA
D210706