■東邦ガス様向け_グルミール_取扱説明書

品質表示

なべ

表 面 加 工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：焼付け塗装（底面を除く）
材料の種類／本体：アルミニウム合金（底の厚さ：3.3mm）
寸　　法／20cm
満 水 容 量／3.3ℓ（鍋上端まで）
段 下 容 量／2.4ℓ

蓋

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／取っ手：フェノール樹脂
パッキン、ゴム栓：シリコーンゴム

ミトン

材 料 の 種 類／シリコーンゴム

サイズ	内径20cm　幅28.9cm×奥行22.5cm×高さ11.5cm
重さ	1.5kg（鍋+蓋）
炊飯量	1～3合
対応コンロ	ガスコンロ、電気コンロ ※電磁調理器（IHクッキングヒーター）では使用できません。 オールメタル対応のIHクッキングヒーターでは使用可能です。

〈お問い合わせ先〉　2204

東邦ガス株式会社

東邦ガス お客さまセンター 0570-783987
受付：平日 9時～19時
※音声案内に沿ってご用件の番号をお選びください。
ご用件ごとに担当窓口で承ります。
※IP電話・海外からご利用のお客さまは、052-889-2828へおかけください。

※商品のデザイン、仕様、補修用部品などは改善のため予告なく変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

Made in Japan

東邦ガス株式会社

取扱説明書　HR3-DA1

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。電磁調理器（IHクッキングヒーター）ではご使用になれません。オールメタル対応のIHクッキングヒーターでは使用可能です。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、別途品質表示事項として材質・容量等の表示がありますので、あわせてご確認ください。

⚠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、ふっ素樹脂塗膜が損傷したり、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、予熱をする場合は、加熱時間を30秒程度にしてください。長時間の予熱は空炊きになります。

■取っ手が熱くなり、やけどの危険がありますので火力を調節してください。

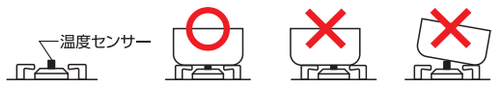
ガスコンロでご使用の際はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどのおそれがあります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。

〈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。

〈温度センサーの状態〉



◆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**東邦ガス株式会社**にご相談ください。

◆使用上ご注意いただきたいこと

□加熱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、調理後はふたの取っ手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。

□鍋の取っ手が金属製のため熱くなります。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。

□調理物の量は鍋の2/3以下にしてください。豆類等は調理すると量が増えるので1/3以下にしてください。

□調理中は鍋に衝撃を与えないでください。

□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、本体や部品の損傷の原因となったり、腐食や変色など製品の品質低下の原因になります。

□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。

□オーブンで使用する際には、必ずふたを外してからご使用ください。

□ふたの取っ手が使用により劣化して、変色やふくれ、ひび割れ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。

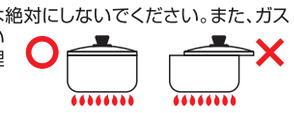
- 縁まで油を満たした状態でのご使用は避けてください。油に引火するおそれがあります。（めやすとして、油の量は深さの半分くらいまでにしてください。）
- 油温を200℃以上に上昇させないでください。
- 揚げ物調理に際しては、ふたをしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火するおそれがあります。
- ガスコンロ以外の調理器では揚げ物料理をしないでください。火災ややけどなどの事故のおそれがあります。

油の量は深さの半分くらいまで

□ふたに蒸気用排出穴があり、噴出する蒸気でやけどの危険性がありますので注意してください。

□ガラスふた（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。
- 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。



□**ゴム栓、パッキンのご使用について**

- ゴム栓を使用する場合は蒸気穴にしっかりはまっていることを確認してください。
- ふたを開ける際は、必ずゴム栓を倒してから開けてください。無理に開けようとしないでください。
- ゴム栓、パッキンは調理後ふたから外し、スポンジ等で十分に洗ってください。その後水気をふき取り乾燥後、ふたにつけてご使用ください。においの原因となります。
- ゴム栓、パッキンは消耗品です。亀裂等があったままご使用されると、調理性能に影響が出る場合があります。
- パッキンを外したままのご使用はしないでください。
- 臭いの強いもの（カレー等）を調理すると本体やゴム栓、パッキン等に臭いが付着する場合があります。

□電磁調理器（オールメタル対応）をご使用になる場合は、お使いの電磁調理器の取扱説明書とあわせてお読みの上ご使用ください。

□電磁調理器の種類によっては正しく作動しない場合があります。

□火力を「中」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。

◆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。また、強火で使用する場合は空炊きに充分ご注意ください。ふっ素樹脂は耐熱温度（約260℃）を超えると劣化が始まります。中火以下の火力でご使用ください。

□調理用具は、木や竹、プラスチック製等のものを使用すると、ふっ素樹脂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。ふっ素樹脂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。ふっ素樹脂塗膜の損傷や変形の原因となります。

□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。

□ふっ素樹脂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。

□鍋の中でお米を研いだり、材料を洗ったりしないでください。ふっ素樹脂のはがれの原因となります。

◆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。ふっ素樹脂塗膜をキズつけます。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後はよく乾燥させてください。

□つけ置き洗いは絶対にしないでください。腐食発生の原因になります。

□こげついた場合、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、腐食の原因となります。水やお湯に充分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。

□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。

◆その他ご注意いただきたいこと

□炊飯時に、お米の種類や炊飯条件等によって、蒸気口からの飛び散りが多く発生し、コンロ天板上等に飛散して汚れる場合がありますが、異常ではありません。

□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。

□**アルミ鋳物製品の個体差について**
アルミ鋳物鍋の製法上、製品によっては鋳出し表面に湯流れの跡や小さな突起、細かな巣穴等の凹凸がみられることがありますが、鋳造工程で生じる個体差であり品質や安全性を損なうものではありません。厳しい検査を合格した製品のみをお届けしておりますので、製品の個性としてご理解いただきご使用ください。