



IH専用焼肉プレート

IHKP-YP14

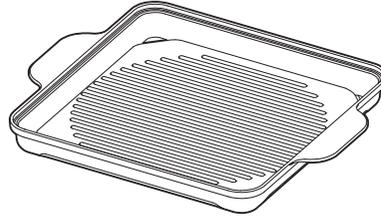
品質表示

品番： IHKP-YP14
 寸法： 幅340×奥行280×高さ34mm
 表面加工： セラミックコーティング(内側)、焼付塗装加工(外側)
 材料の種類： アルミニウム合金(本体)、ステンレス鋼(クロム16%)(貼り底)
 底の厚さ： 6.5mm(貼り底を含む)

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

取扱説明書

- このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。



安全上の注意

⊘ してはいけない 禁止内容
 ! しなければならない 強制内容

安全のために必ずお守りください。

- ⚠ 「中火」以下にしてご使用ください。内側のコーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、本体の変形・変色の原因になります。
- ⚠ 調理する際は必ず油をひいてご使用ください。(蒸し料理や煮物料理の際は除きます。)
- ⚠ ガスコンロでは使用しないでください。また、当社指定の電磁調理器(IHクッキングヒーター)以外で使用しないでください。(直火に近づけると破損して、けがの原因になります。)
- ⊘ 空だきをしないでください。内側のコーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、本体の変形・変色の原因になります。
 ※長時間の予熱は空だきになります。
 予熱する場合は「中火」以下で30秒以内にしてください。

揚げ物調理について

- ⊘ 揚げ物調理はしないでください。発火する恐れがあります。

初めてご使用になる前に

- ⚠ ご使用になる前に、必ず各部に不具合がないことをご確認ください。亀裂や破損、へこみ、曲がり、緩み、ぐらつきなどの異常がある場合はご使用をおやめください。
 - ⚠ スポンジに中性洗剤をつけて洗い、流水で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は、ご使用前にお買い求めの販売店またはアイリスコールまでお問い合わせください。

安全にお使いいただくための注意

- 電子レンジでは使用しないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としては使用しないでください。
- 加熱調理中および直後は本体が熱くなっております。やけどをする恐れがありますので、十分ご注意ください。特に小さなお子様の手に触れることのないようご注意ください。
- ストーブの上で使用しないでください。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手が熱くなります。やけどの危険がありますので、持つときは必ずミトンなどをご使用ください。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)でお使いの際の注意

- プレートはガスコンロでは使用しないでください。また、当社指定の電磁調理器(IHクッキングヒーター)以外で使用しないでください。
- 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(IHクッキングヒーター)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、コーティングのはがれやこげつき、やけどや火災などの事故の恐れがあります。
 ※「中火」の目安は約700Wです。お使いの電磁調理器(IHクッキングヒーター)の取扱説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。
- 効率よく加熱するために外側に付着している水滴はきれいに拭き取ってからご使用ください。
- 底が変形したものは使用しないでください。電磁調理器(IHクッキングヒーター)に内蔵されている調理をサポートするためのセンサーなどが正常に作動しなかったり、電磁調理器(IHクッキングヒーター)に余分な負荷をかける場合があります。
- プレートは電磁調理器(IHクッキングヒーター)のトッププレートのヒーターの表示の中心が合うように置いてください。※中心からずれて本体を置くと効率が悪くなり、電力を無駄に消費する場合があります。
- トッププレートにのせたままプレートをあおらないでください。プレートの底面との摩擦によりトッププレートに傷が生じたり、アルミ粉が生じ汚れる場合があります。
- 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、電磁調理器(IHクッキングヒーター)とプレートの振動の波動が共鳴するために生じるもので、故障ではありません。プレートの位置を置きかえたり、火力を調整してください。

長くお使いいただくための注意

- 中火以下でご使用ください。
- 調理をする際は必ず油をひいてご使用ください。
- プレートの表面で材料を刻んだりしないでください。コーティングが傷つきます。
- 金属製のフライ返し等の調理器具は使用しないでください。より長くお使いいただくためには、ナイロン製樹脂か木製のものを使用されることをおすすめします。
- 内側のコーティングの破損を防ぐためにも、熱源の中央にプレートが位置するように加熱してください。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。
- 調理後は腐食防止のため料理を長時間(目安として一昼夜以上)本製品に入れたままにしないでください。
- 連続して調理される場合は、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理の度に中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。

アイリスオーヤマ株式会社 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
 ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせ(通話料無料)

アイリスコール 0120-211-299

平日 9:00~17:00、土日祝日 9:00~12:00/13:00~17:00
 (年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

お客様サポート

24時間365日
 Web即時回答サービス



お手入れの仕方

- ご使用後は本製品をすぐ水に浸したり冷水をかけるなど、急激な温度変化をさせず、自然に冷めるのを待ってください。
- ある程度冷めてから、スポンジに中性洗剤をつけて水洗いし、汚れを落としてください。洗い残しはこびりつきの原因になります。
- 汚れがこびりついたりした場合、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
- 漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。
- 金属たわし、研磨剤の入った洗剤やスポンジなどはコーティング面を傷つけるので使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。
- こげつきなどを落とす際はナイフなどを使用しないでください。
- 洗った後は、水分を十分に拭き取ってから収納してください。
- 湿気の多いところで保管したり、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置すると、腐食する場合がありますのでご注意ください。