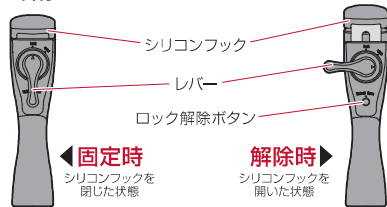


DPANシリーズ

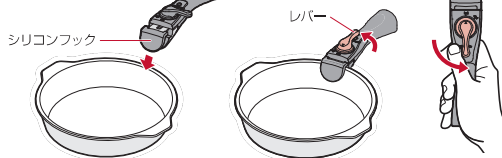
マルチハンドルについて

■ 各部の名称



■ 取り付けかた

1. ロックを解除した状態でシリコンフックを引っ掛け、なべのふちをはさむ
2. 矢印の方向にレバーを回してシリコンフックを固定する

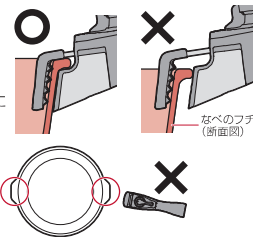


⚠️ 注意 ● レバーは止まるまでしっかり回してください。

- なべのふちをハンドルの奥までしっかり入れてはさんでください。正しく取り付けないと、なべが脱落してけがの原因になります。

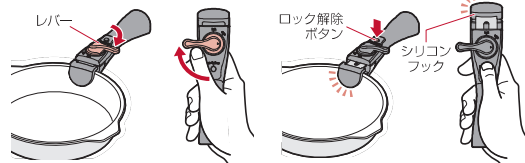
- 正しくはさまれていない状態で無理にレバーを回すと破損するおそれがあります。

- 取っ手部分にハンドルは取り付けられません。



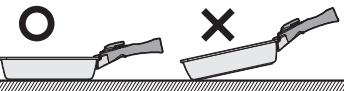
■ 取り外しかた

1. 矢印の方向にレバーを回す
2. ロック解除ボタンを押してシリコンフックを開放する



⚠️ 注意

- マルチハンドルは、必ず平らな場所になべを置いてから取り外してください。

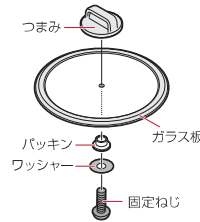


サイズ：A4ヨコ／3ツ折
材質：コート紙四六判90kg (104.7g/m²)
刷色：2C/2C (Pantone187 + Black)

PANTONE 187
BLACK

■ ガラスふたの組み立てかた

- 固定ねじをガラス板の中央の穴に通し、つまみを取り付けて締めます。
- ぐらつきがない程度に締めてください。過剰に力を加えないでください。ガラスが破損するおそれがあります。



品質表示

【フライパン 20cm | 26cm】

表面加工	内側／セラミック塗装加工 外側／焼付塗装加工
材料の種類	本体／アルミニウム合金(底の厚さ3.5mm) 貼り底／ステンレス鋼(クロム16%) (厚さ0.5mm)
寸法	20cm / 26cm
満水容量	1.25L / 2.69L

【なべ 16cm | 20cm】

表面加工	内側／セラミック塗装加工 外側／焼付塗装加工
材料の種類	本体／アルミニウム合金(底の厚さ3.5mm) 貼り底／ステンレス鋼(クロム16%) (厚さ0.5mm)
寸法	16cm / 20cm
満水容量	1.15L / 2.41L

【マルチハンドル】

樹脂上部	ガラス入りナイロン (20%) (耐熱温度180℃)
樹脂下部	フェノール樹脂 (耐熱温度150℃)
金属部	ステンレス鋼
ゴム部	シリコンゴム (耐熱温度250℃)

【ガラスふた 16cm | 20cm | 26cm】

品名	強化ガラス製器具
強化の種類	全面物理強化
ゴム部	シリコンゴム (耐熱温度250℃)

【PEシールふた 20cm】

原料樹脂	ポリエチレン (PE) (耐熱温度80℃)
------	-----------------------

【鍋敷き】

シリコンゴム (厚さ8.0mm)	(耐熱温度250℃)
------------------	------------

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。
※イラストはイメージです。

MADE IN CHINA

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 <https://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせ 9:00~17:00 (年末年始・会社都合による休日を除く)

アイリスコール 0120-211-299 (通話料別)

Webからのお問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support>

※お問い合わせの際は製品の型番をお調べいただき、説明書にて購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。

070224-AKU-HOR-01



取扱説明書
DPANシリーズ

お皿になる
フライパン



Lot No.

- 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読んで、正しくお使いください。
 - 使用前に「安全上の注意」を必ず読んでください。
 - 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



- 加熱調理中及び直後はやけどに注意してください。特に小さなお子様の手に触れることのないように注意してください。
- 小さいなべ(直径16cm以下)・フライパン(直径20cm以下)で少量の調理をするときは、不安定にならないようにハンドルを握って使用してください。
- 取り付けしたマルチハンドルを持つての移動は最小限にしてください。また、振り回したり乱暴に扱わないでください。
- 持ち運ぶときは確実にロックされていることを確認してください。また、ロック解除ボタンに触れないように注意してください。
- 味噌やうまみ調味料を入れた料理を温め直す際は、よくかき混ぜながら中火以下で加熱してください。

- 本体は電子レンジで使用しないでください。マルチハンドル・PEふた・ガラスふたは、電子レンジ・オープンで使用しないでください。
- ストープの上では使用しないでください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用としては使用しないでください。
- ふちまで水などを満たした状態で使用しないでください。
- マルチハンドルは絶対に分解しないでください。
- マルチハンドルは投げたり落としたりしないでください。故障して、脱落・けがの原因になります。
- ガラスふたに衝撃・急な温度変化を与えないでください。破損して、けがの原因になります。
- マルチハンドルは当社製の適合するシリーズ以外には使用しないでください。適合するシリーズについては、アイリスコールにお問い合わせください。
- マルチハンドルに、ふくれ・焼けこげ・ひび割れなどが発生した場合は、使用を控えてください。
- フライパン・なべの縁の取っ手は調理中、調理直後は熱くなっているので、直接触れないでください。やけどをするおそれがあります。

ガスコンロで使用するとき

- 本体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ながら使用してください。炎が底面よりみ出ると、調理面が焦げついたり、マルチハンドルが焦げて異臭を発生するおそれがあります。また、やけどの原因になります。
- マルチハンドル・ガラスふたに直接火が当たらないように注意してください。破損・脱落の原因になります。特に2口以上のコンロを使用するときは隣接するコンロの炎がマルチハンドルに当たらないように注意してください。

ガスコンロで使用するとき(つづき)

- ガス火で揚げ物をするときは、以下の点に注意してください。
 - ・長時間加熱する場合は、マルチハンドルは外して調理する
 - ・直径16cm以下のなべは引火のおそれがあるので使用しない
 - ・油量はなべの半分以下の深さにする
 - ・油温は200℃以上にしない
 - ・水分の多い材料は油がはねるので、できるだけ入れない
 - ・油温が上がりますので、ふたをしない(揚げ物以外にはふたを使えます)
 - ・発火のおそれがあるので、調理中はそばを離れない

IHでは揚げ物調理禁止

- 電磁調理器(IHクッキングヒーター)で本製品を使用して、揚げ物調理はしないでください。

使用上の注意

- 空だきはしないでください。内側のコーティングを傷めてこげ付きの原因になったり、熱により本体が変形することがあります。

初めて使用する前に

- 必ず各部に不具合がないか確認してください。
- スポンジに台所用洗剤をつけて洗い、流水でよくすすいでください。
- 製品のおいがる場合がありますが、袋から取り出してしばらくすると薄れます。気になる場合は、台所用洗剤で洗ってください。
- ※ 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、使用前にお買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

電磁調理器(IHクッキングヒーター)で使用するときの注意

- 火力は「中火」以下で使用してください。コーティングを傷めてこげ付きやすくなったり、フライパン・なべ本体の変形の原因になります。
- ※ 「中火」の目安は約700Wです。電磁調理器(IHクッキングヒーター)はメーカーや機種により火力が異なりますので、ご使用の機器の取扱説明書を読んで、適切な出力で使用してください。
- 底が変形したフライパン・なべ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)のセンサーが正常になべを検知できなくなったり、機器に余分な負荷をかけることがあります。
- なべは、電磁調理器(IHクッキングヒーター)のヒーターの中心に置いてください。
- 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえることがありますが、電磁調理器の原理によってフライパン・なべが振動するために生じるもので故障ではありません。フライパン・なべの位置を変えたり、火力を調整してください。

ガスコンロで使用するときの注意

Siセンサー

- Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)を使用する場合は、なべ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。

その他の注意

- ガラスふた・PEシールふたは、サイズの違うなべに使用しないでください。
- ガラスふたは冷蔵庫・冷凍庫では使用しないでください。
- PEシールふたは、熱に弱いので、加熱中や、加熱後なべや中身が熱いうちは使用しないでください。
- PEシールふたは完全密閉ではないので、中身がこぼれることがあります。持ち運び時などは注意してください。

長くお使いいただくための注意

- 中火以下で使用してください。(すべての熱源)
- 調理直後に水をかけるなど急に冷やさないでください。
- 調理するときは必ず油をひいて使用してください。
- フライパン・なべ本体の表面で材料を刻んだりしないでください。
- 金属製のフライ返しなどの調理器具は、コーティング面に傷をつけないよう角の丸いものを使用してください。より長くお使いいただくために、耐熱樹脂製か木製のものを使用することをおすすめします。
- 調理後は、なべの腐食防止のため、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。
- 連続して調理するときは、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、調理のたびに台所用洗剤で洗ってください。
- 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、なべが腐食することがあるので注意してください。

お手入れのしかた

- 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。洗い残しはこげ付きの原因になります。
- 汚れがこびりついた場合、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
- 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。
- 酸性またはアルカリ性の強い洗剤や薬品、漂白剤や塩素系の洗剤の使用は避けてください。
- こげ付きなどを落とすときはナイフなどの鋭利なもの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。
- 食器洗い乾燥機での洗浄・乾燥はしないでください。