

イノックス ケトル 取扱説明書

Cookvessel®

- ◇この商品は、ご家庭で湯沸かしのためにご使用いただくものです。
- ◇この取扱説明書をよくお読みの上ご使用ください。(読んだあとは大切に保管してください。)
- ◇この商品は右記の加熱器具でご使用いただけます。



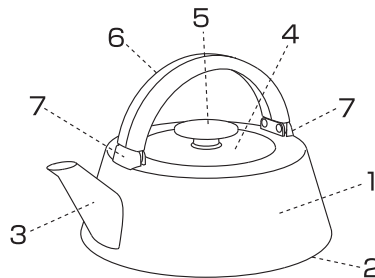
お使いいただく前に

- 初めて使用する前に、ハンドルやツマミにぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本体に貼付されたシール・下げ札・ラベルなどをはずしてください。
※フタに貼付の「ストーブ禁止」ラベル(右図参照)は、はがさずにご使用ください。
- 初めて使用するときは内部をよく洗ってください。
*食器用中性洗剤またはクリームクレンザーとスポンジで洗い、十分にすすいでください。
- 初めて沸かした湯は捨ててください。
- 品質管理には万全の注意を払っておりますが万一製品に不具合があった場合は、ご使用前に購入店または、お問い合わせ先にご連絡ください。



各部のなまえ

- 1.本体
 - 2.底
 - 3.注ぎ口
 - 4.フタ
 - 5.ツマミ(ステンレス/天然木)
 - 6.ハンドル
 - 7.ハンドル取り付け部
- (イラストと製品とは異なる場合がありますが、ご了承ください。)



⚠ 注意 安全にお使いいただくために

- 湯沸かし以外の目的に使用しないでください。
*けがなどの原因になります。
- 熱湯と蒸気にご注意ください。
*やけどの原因になります。
- 乳幼児の手の届くところには置かないでください。また、いたずらには十分に注意してください。
*やけどの原因になります。
- 湯を沸かすときはハンドルを立ててご使用ください。
*倒して使用するとやけどやハンドルの故障の原因になります。
- フタをはずした状態で使用しないでください。
*ハンドルの過熱によりやけどの原因になります。湯沸かしの際は必ずフタを閉めてご使用ください。
- フタの蒸気孔の向きを、ハンドルや手などに直接蒸気があたらないようご注意ください。
*やけどの原因になります。
- 水量と火力を調整してご使用ください。
*水量が多いと熱湯のふき出しによるやけどやガスの火を消す原因になります。
*火力が強いと沸とうの際に湯がふきこぼれてやけどの原因になります。(火力によっては最高水位以下であってもふきこぼれる場合があります。)また過剰な蒸気圧によりフタが開く場合がありますのでご注意ください。
*コンロの中央に置いて炎が底面からはみ出さない程度に火力を調整してください。炎が底面からはみ出したまま使用すると、ハンドルの過熱によりやけどや故障の原因になります。
*2口以上のコンロにてご使用の場合は隣接するコンロの炎があたらないようにしてください。やけどやハンドルの故障の原因になります。
- 万一のふきこぼれに備えて、注ぎ口の向きにご注意ください。
*人の方に向けしないでください。やけどの原因になります。
*天ぷら鍋などの高温の油の方に向けしないでください。熱湯のふき出しにより油に引火し、やけどや火災の原因になります。
- フタや注ぎ口などから発生する蒸気にご注意ください。
*やけどの原因になります。
- 注ぐときにフタが落ちないようにご注意ください。
*やけどの原因になります。
- 室温や火力などの使用条件により、ハンドルやツマミが熱くなる場合があります。特に湯沸かし直後はご注意ください。
*やけどの原因になります。
- 湯を注ぐときは熱湯の飛散にご注意ください。
*やけどの原因になります。
- 湯沸かし直後に湯を注ぐと、過熱した注ぎ口で湯が再沸とうし、熱湯が飛散する場合がありますのでご注意ください。
*やけどの原因になります。
*火を止めた直後は危険です、火を止めて数十秒程度待った後、ゆっくりと注いでください。
- 湯をポットなどにあけた直後や熱湯が残っているときなど本体が熱いときに、フタの開閉はしないでください。
*蒸気によるやけどの原因になります。



火力を控えめに



熱湯飛散注意!

■空だきをしないでください。

*火災やハンドルの故障、本体の変形などの原因になります。

*空だきした場合に水などをかけて急冷しないでください。やけどや故障の原因になります。

*湯が沸いたら必ず火を止めてください。

■水漏れした場合は使用しないでください。

*ガスの火を消す原因になります。

■改造・分解・修理はしないでください。

*ハンドルなどのぐらつきに対して応急処置などをしないでください。故障・事故の原因になります。

*ツマミに限り、ゆるんだら締め直してください。

■ストーブの上では使用しないでください。

*本体の転倒、湯のふき出し、空だき、異常過熱、また、まれに熱湯が突然ふき出す突沸現象によりやけどの原因になります。

■電子レンジやオープンレンジで使用しないでください。

*やけどや電子レンジの故障の原因になります。

■クッキングヒーターでご使用の際は、ご使用のクッキングヒーターの取扱説明書の指示に従い正しくご使用ください。

*やけどやけがの原因になります。

お手入れについて

■ステンレスは鉄を主成分としたさびにくい合金ですが、使用条件、使用環境により変色したり、さびが発生します。

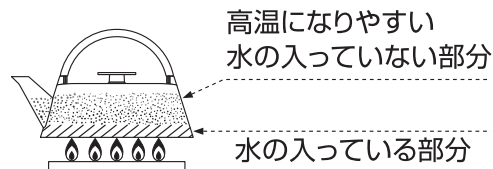
*ケトルの表面に油汚れが付着したまま使用しますと、さびのような茶色や黒っぽいシミ汚れなどになります。油汚れは食器用中性洗剤でこまめに洗い落とすことをおすすめします。

*内面は使用水質により変色することがありますが無害です。

*内面に水道水などから持ち込まれた鉄分が付着した場合、その部分に褐色状の斑点(もらいさび)が発生します。

*ステンレスの表面は空だき以外でも高温にさらされることにより変色する場合があります。特に図のように内部に水が入っていない部分は高温になりやすいです。少量の湯沸かしの際は火力を調整してください。

*本体のさびや変色はクリームクレンザーをつけて、こすり落としてください。その後、きれいに水で流してください。



■さびの発生を避けるため

*水の長期保存をしないでください。

*湿った場所で保管しないでください。

*鉄などの異種金属と接触した状態で放置または保管をしないでください。

*塩分や酸などが付着した状態で放置しないでください。

*塩素系漂白剤を使用しないでください。

■フタのまわりや内面に白い粉状の水アカが付着することがあります。これは水中の鉱物で無害ですが、こびりつくと落ちにくくなります。こまめにお手入れしてください。

■内面の水アカの落とし方

1.水1リットルに対して、クエン酸約25gを加え、煮沸してください。

2.火を止めた後、1~2時間放置してください。

3.中性洗剤とスポンジで洗い、よくすすいでください。

(厚くこびりついた水アカは落とすのが困難な場合があります。)

■食器洗浄機・食器乾燥機では使用しないでください。

■ハンドルの樹脂部分・取り付け部分、ツマミの木製部分は水や洗剤の中に放置しないでください。またクレンザーなどは使用しないでください。

その他

■湯沸かしの際、使用条件によっては「ジー」や「ゴトゴト」といった異音を発する場合がありますが、これはステンレス素材の特性によるものであり、品質上問題はありません。

■クッキングヒーターでご使用の場合

*効率良く加熱するために底に付いた水滴をきれいに拭き取ってください。

*ヒーターの中央部に置いてください。

*加熱中に「ブーン」といった音を発する場合がありますがヒーターとケトルの共振によるもので、ケトルの異常ではありません。

■ツマミの木製部分は天然素材を使用しています。

*木目や色がひとつひとつ異なります。素材感をお楽しみください。

*ツマミの取り付け部分にわずかなすきまを設けています。木製部分が吸水によって膨張した場合におこるヒズミを吸収してヒビ割れを防止するためです。

お問い合わせ先

サーモスお客様相談室



0570-066966

ナビダイヤル。 ※一般電話からは市内通話料金でご利用いただけます。

ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ 0256-92-6696

〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1435番地

受付時間：9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

サーモス株式会社 お客様相談室