



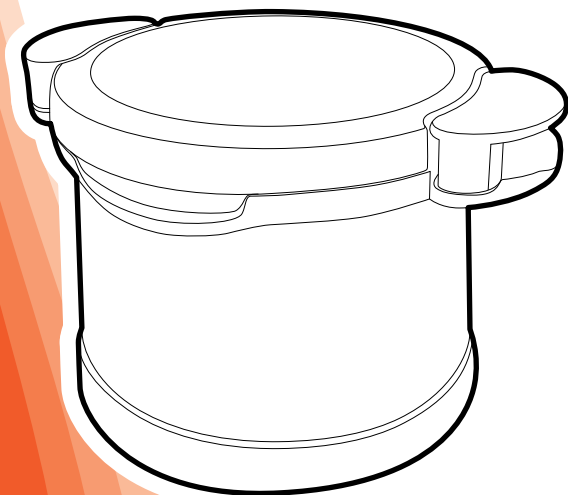
家庭用

# 保温調理鍋

RWP-30

RWP-45

## 共通取扱説明書



### もくじ

ページ

安全上のご注意	2
各部の名称	5
使い方	6
お手入れの仕方	9
故障かな？と思ったら	10
仕様	裏表紙

- 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「安全上のご注意」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。

**e feel**

IRIS OHYAMA

# 安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

## 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

## 注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

## 図記号の意味



してはいけない「禁止」内容です。




しなければならない「強制」内容です。



## 警告

 禁止	<ul style="list-style-type: none"><li>● 乳幼児の手の届くところに置いたり、使用したりしない。また、いたずらには十分に注意してください。やけどやけがの原因になります。</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 油料理をするときは、加熱すぎない(油温が200度以上にならない)よう注意し、そばから離れない。煙が出るほど加熱すると、発火して火災の原因になります。</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 絶対に分解・修理・改造をしない。発火・けが・異常動作の原因になります。</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 保温容器は火にかけたり電磁調理器(IHクッキングヒーター)で加熱したりしない。やけどの原因になります。</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 電子レンジやオープンに入れない。スパークして電子レンジが故障する原因になります。</li></ul>	

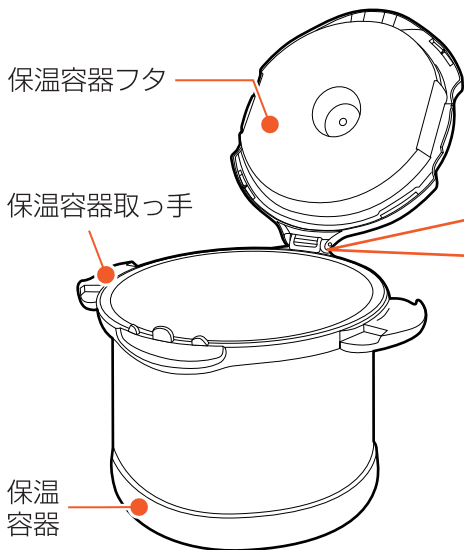
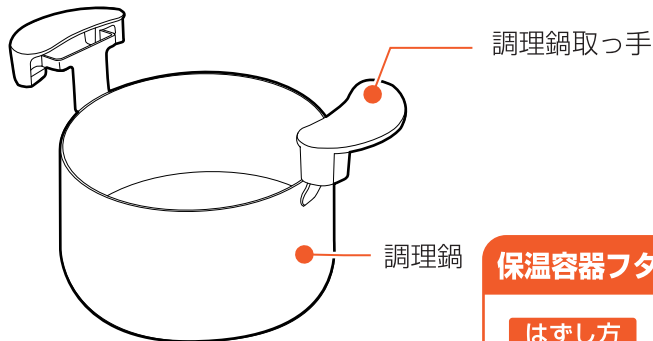
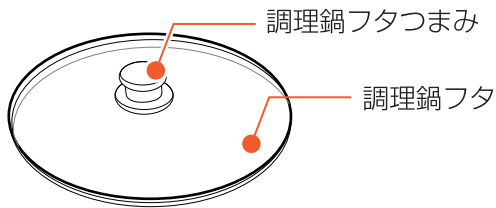
# 注意

 禁止	<p>●調理鍋は空だきをしない。万一誤って空だきした場合に水などをかけて急冷しない。 変形・変色、やけどの原因になります。</p>
	<p>●保温容器はストーブやコンロなどの火気に近づけない。 プラスチック部分が熱により変形したり、やけどの原因になったりします。</p>
	<p>●調理鍋をセットした状態で保温容器を移動させない。 やけどやけがの原因になります。</p>
	<p>●てんぷらやフライなど多量の油を入れる料理には使用しない。 やけどや調理鍋取っ手が破損する原因になります。</p>
	<p>●使用中や使用直後は調理鍋取っ手および調理鍋フタつまみ以外に触れない。 やけどの原因になります。また調理鍋取っ手および調理鍋フタつまみも熱くなることがありますのでご注意ください。</p>
	<p>●加熱調理時は調理鍋より外側へ炎を出さない。 調理鍋取っ手が破損したり、熱によるやけどの原因になったりします。</p>
	<p>●長時間の保温はしない。 腐敗の原因になります。6～8時間を目安に再加熱するか、調理鍋から料理を取り出して、冷蔵庫へ移してください。</p>
	<p>●内容物を入れた状態で、車などに載せて移動しない。 転倒して、漏れてやけどやものを汚す原因になります。</p>
	<p>●不安定な場所に置かない。 転倒して内容物がこぼれ、やけどやものを汚す原因になります。</p>
	<p>●落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えたり、アイスピックなど先のとがったもので突いたりしない。 けがや変形・破損の原因になります。</p>
	<p>●ストーブの上で使用しない。 転倒して内容物がこぼれたり、取っ手が熱により変形したりして、やけどなどの原因になります。</p>
	<p>●調理や保温・保冷以外の目的で使わない。</p>
	<p>●ふたに衝撃を加えない。また、ふたが熱いうちに冷水をかけない。 破損の原因になります。</p>
<p>●保温容器に直接食品や材料を入れない。 さび・腐食の原因になります。</p>	

# ⚠ 注意

 禁止	<ul style="list-style-type: none"><li>●保温容器の上に調理鍋や調理器具などをのせない。 変形・破損の原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●調理鍋は汚れた状態や濡れた状態で放置したり、おたまなどの金属が接触した状態で放置したりしない。 さび・腐食の原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●調理鍋にさび・腐食が生じたまま放置しない。 穴があく原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●調理鍋に入れる水、材料は8分目までを目安とし、フチまで材料を入れて調理しない。 ふきこぼれなどの原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●少量で保温すると、内容物の温度が下がりやすく、保温効果が低下する原因になりますのでご注意ください。</li></ul>
 必ず実施	<ul style="list-style-type: none"><li>●保温調理中は保温容器フタ・調理鍋フタの開け閉めをできるだけ少なくする。 内容物の温度が下がり、保温調理ができなくなります。その際は、もう一度調理鍋を火にかけて沸とうさせてください。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●みそ汁・カレー・シチューなどを加熱・再加熱(温め直し)する際は、一気に強火で煮立てない。加熱前と加熱中はよくかき混ぜてください。 突沸現象(局所的な急沸とう)により内容物が吹き出したり、調理鍋が転倒したりしてやけどやけが、調理鍋の破損の原因になります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●お手入れは冷えてから行う。 高温部に触れ、やけどのおそれがあります。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>●なべものや蒸しもの料理のときは蒸気がでるので、フタの取りはずしに注意する。 やけどの原因になります。</li></ul>

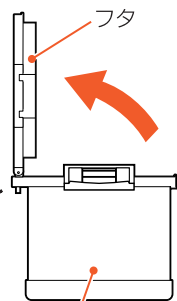
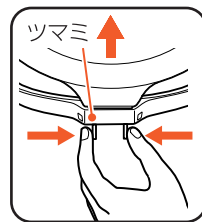
# 各部の名称



## 保温容器フタのはずし方、取り付け方

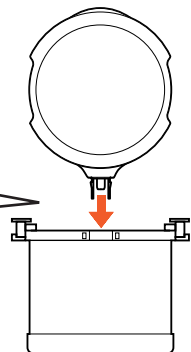
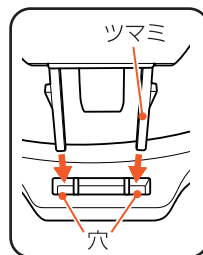
### はずし方

フタを垂直に開けて  
つまみを押し  
そのまま引き上げる



### 取り付け方

穴につまみを  
差し込む



# 使い方

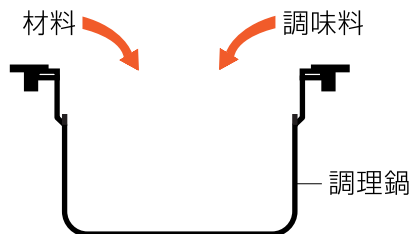
※付属のクッキングブックにも記載しています。

## ■保温調理機能

**1** 調理鍋を保温容器から取り出します。

**2** 付属のクッキングブックを参考にして調理鍋に材料を入れ、火にかけます。

- できるだけレシピの分量は減らさないでください。保温調理ができない場合があります。
- 分量を増やす際、材料は調理鍋の8分目までを目安にしてください。



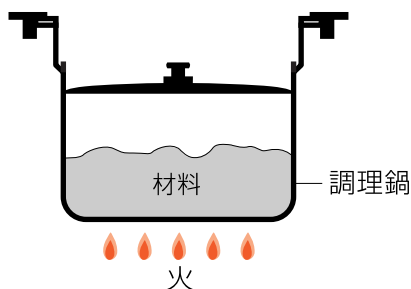
**3** 沸とうしたら、ふきこぼれないように注意して加熱を続けます。この時間を加熱調理時間と呼びます。

### ●調理時間を調節

寒冷地でのご使用や大きめの材料を使用する際は、火が十分に通るよう、加熱調理時間を長めにします。

### ●味つけは沸とう調理中に

加熱調理後は火にかけないため、煮つまって味が濃くなることはありません。沸とう調理中にお好みの味に調整してください。

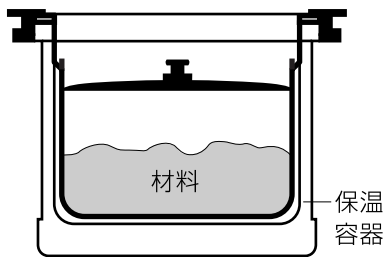


この間に材料に十分な熱を与えます。

**4** 加熱調理時間が終わったら、調理鍋を火からおろして保温容器に入れ、所定の時間そのままにします。この時間を保温調理時間と呼びます。

●保温調理中はフタを開けないで

保温調理中に保温容器フタ・調理鍋フタをくり返し開けると、温度が下がって保温調理ができなくなります。



この間に保温容器の高い保温力でじっくり煮込みます。

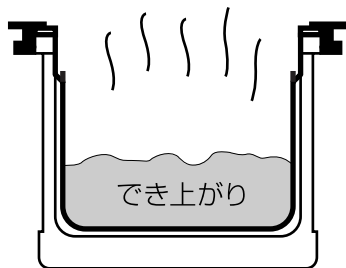
**5** 保温調理時間が過ぎたら、調理は完了です。

●料理の分量が少ないときは

少量で保温すると、温度が下がりやすく保温効果が低下します。その際はもう一度調理鍋を火にかけてください。

●保温時間が長くなったら

長時間保温するときは、腐敗をさけるため、6～8時間を目安に再加熱してください。

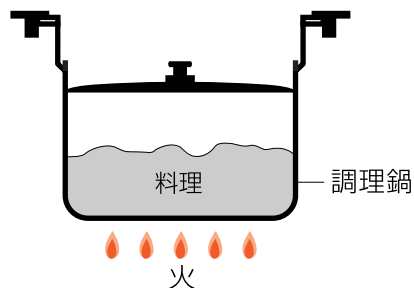


## ■保温機能

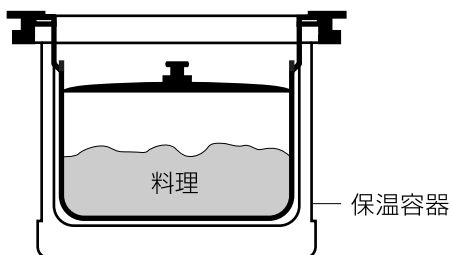
保温調理鍋には調理機能のほかに、でき上がった料理を保温(保冷)する機能があります。調理済みの料理を保温する場合には、次の手順でおこなってください。

**1** 料理を調理鍋に入れて火にかけ、焦げつかないようにかき混ぜながら沸とうさせます。

- 保温前に調理鍋を必ず火にかけて沸とうさせてください。
- 保温する料理の量は2人以上にしてください。
- 保温中はフタの開け閉めをできるだけ少なくしてください。
- 長時間保温するときは、腐敗をさけるため、6～8時間を目安に再加熱してください。ただし、料理の分量が少ないと温度が下がりやすくなりますので、早めに再加熱してください。



**2** 沸とうしたら火を止めて、調理鍋を保温容器に入れ、保温容器フタを閉めて完了です。



# お手入れの仕方

- お手入れはぬるま湯でうすめた食器用中性洗剤を使用してください。
- 汚れが落ちない場合は、下表に従って台所用漂白剤(目安：30分)を使用してください。
- 長期間ご使用にならないときは、きれいに洗って汚れを落とし、十分乾燥させ、高温多湿の場所をさけて保管してください。

部品名	洗い方	お手入れ方法
調理鍋フタ 調理鍋	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 流水洗い</li><li>○ つけ洗い</li><li>○ 酸素系漂白剤</li><li>× 塩素系漂白剤</li></ul>	スポンジタワシなどに洗剤またはステンレス用クリームクレンザーを含ませ、きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。
保温容器フタ 保温容器	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 布で拭き取り</li><li>× 流水洗い</li><li>× つけ洗い</li><li>× 漂白剤</li></ul>	洗剤をやわらかい布に含ませ、かたくしぼって拭いた後、乾いた布で水分を十分に拭き取ってください。

## 注意

- 保温容器・保温容器フタは流水洗い・つけ洗いをしないでください。  
すきまに浸入した水が腐敗して、カビや臭いの原因になります。
- 煮沸はしないでください。  
熱により部品が変形する原因になります。
- 食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。  
さびや腐食、取っ手やつまみ部分の色落ちや材質が劣化する原因になります。
- シンナー・ベンジン・金属タワシ・みがき粉などは使用しないでください。  
さびや傷などの原因になります。
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。  
さびや腐食、穴が開く原因になります。
- こげつきなどを落とす際、金属製の固いものは使用しないでください。  
さびや傷などの原因になります。

# 故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

## 状態

## 考えられる原因

## 処置

保温調理ができない・  
保温が効かない

●分量が少ない

●分量が少ないと温度が下がりやすく、保温効果が低下する原因になります。分量を増やすか、調理鍋をもう一度火にかけて再加熱してください。

●保温中に保温容器フタ・調理鍋フタをくり返し開けている

●保温中に保温容器フタ・調理鍋フタを何度も開けると料理の温度が下がります。その際は必ずもう一度調理鍋を火にかけて再加熱してください。

食品が腐敗した

●長時間保温している

●腐敗をさけるため、6~8時間を目安に調理鍋を火にかけて再加熱してください。

異臭がする

●汚れが付着している

●お手入れの仕方に従ってお手入れしてください。(P9)

調理鍋が変色した

●調理鍋が焦げた

●食器用中性洗剤を溶かしたぬるま湯にしばらく浸した後、スポンジタワシでこすり落としてください。焦げが取れない場合はステンレス用クリームクレンザーを使用してください。

●空だきした・加熱しすぎた

●熱によりステンレスの表面が酸化し、変色することがあります。スポンジタワシにステンレス用クリームクレンザーを含ませてこすり洗いし、流水でよくすすいでください。

●さびや腐食が発生した

●ステンレスはさび・腐食しにくい材料ですが、場合によってさび・腐食が発生することがあります。その場合はスポンジタワシにステンレス用クリームクレンザーを含ませてこすり洗いし、流水でよくすすいでください。

●白いシミのようなものが発生した

●ステンレスが腐食したものです。身体に害はありませんが、そのまま放置すると穴があく原因になりますので、「さびや腐食が発生した」に準じてお手入れしてください。

## 状態

保温容器内側に水滴が付着した

## 考えられる原因

●調理鍋と保温容器内側の空気の温度差により結露することがあります。

## 処置

使用後に水分をきれいに拭き取ってください。

## それでも解決できないときは

ご購入の販売店、またはアイリスコールにお問い合わせください。



## 警告

●ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

# 仕様

品番		RWP-30	RWP-45
製品寸法	保温容器	幅約30×奥行約26×高さ約20.5(cm)	幅約30×奥行約26×高さ約25(cm)
	調理鍋	幅約30×奥行約20.5×高さ約16(cm)	幅約30×奥行約20.5×高さ約20.5(cm)
製品重量	保温容器	約1,750g	約2,060g
	調理鍋	約1,150g	約1,270g
調理鍋 最大内径		約19cm	約19cm
調理鍋 容量		満水容量：3L	満水容量：4.5L
保温効力		65度以上(6時間)	70度以上(6時間)
材質	保温容器	内容部	ステンレス鋼(アクリル樹脂塗装)
		胴部	ステンレス鋼
		フタ	ポリプロピレン
		本体樹脂部	ポリプロピレン
		フタ断熱材	発泡スチロール
	調理鍋	本体	ステンレス鋼
		はり底	アルミニウム合金、ステンレス鋼
		フタ	耐熱強化ガラス
取っ手・ふたつまみ		ベークライト	

※保温効力：室温20度において調理鍋に熱湯を調理鍋フタ下端まで満たし、湯温が95度のときから6時間放置した場合におけるその湯の温度です。

※製品の仕様は予告なく変更することがあります。

MADE IN CHINA

**アイリスオーヤマ株式会社** お問い合わせはお気軽にアイリスコーポレーション  
 アイリスコーポレーション 受付時間 9:00～17:00  
 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号 **0120-211-299**  
 ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>