

# お手入れの方法

つづき

## ニオイがついた場合の処置

- ①菜入れ・スープ容器 ②飯器セット
- 十分に洗った後、水気をふき取り風通しのよい場所に置き、日光で1~2時間乾燥させてください。
- 熱湯を飯器ふた下端まで入れ、飯器ふたをつけたまま1~2時間放置して湯を捨てます。後は菜入れ・菜入れふたと同様、よく乾燥させてください。

## ポーチ (ARL-F18用)

- ①湯につけた布をかたくしぼってふいたのち、日陰で干す。

## お手入れ上の注意

お手入れ前によくお読みのうえ、必ずお守りください。

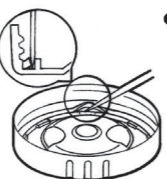
- 塩素系漂白剤は使用しない。 サビ・穴あきなど故障の原因。
- 本体外側は漂白剤を使用しない。
- シンナー・ベンジン・金属たわし・たわし・みがき粉・クレンザー・化学ぞうきん・台所用以外の洗剤などは使用しない。 傷・サビなど故障の原因。
- 本体・菜入れふた・飯器ふた・はし・はし箱の煮沸および食器洗浄機や食器乾燥機などの使用はしない。 傷・サビ・変形・もれなど故障の原因。
- 本体の丸洗いはしない。
- 下げひもの丸洗いはしない。
- 長時間、汚れたままで置いたり、洗いが不十分な場合には、においが発生したり樹脂が変色するので注意する。
- 長時間ご使用にならないときは、よくお手入れをして汚れを落とし、十分乾燥させて高温多湿をさけて保管する。

# パッキンの取りつけ方

正しく取りつけられていないと、もれの原因となります。

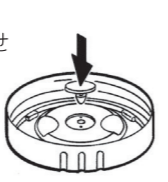
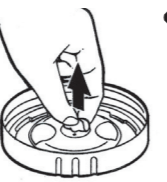
## スープ容器ふたパッキンのはずし方、つけ方

- はずし方 つまようじ等でパッキンの内側からはずす。
- つけ方 ふた本体の溝に均一になるようにおし込む。(ねじれ、浮き等がある場合内容物がもれるおそれがあります)



## スープ容器弁パッキンのはずし方、つけ方

- はずし方 弁パッキンをつまんで引きぬく。
- つけ方 穴の位置に合わせておし込む。



# 仕様

	材質	耐熱・耐冷温度
菜入れふた	ポリエチレン	70℃・-20℃
菜入れ本体	ポリプロピレン	140℃・-20℃
飯器ふた	ポリプロピレン(発泡スチロール内蔵)	80℃・-20℃
飯器本体	ポリプロピレン	140℃・-20℃
スープ容器ふた	ポリプロピレン	140℃・-20℃
スープ容器本体	ポリプロピレン	140℃・-20℃
本体	ステンレス鋼	—
はし	メタクリル樹脂	80℃・-20℃
はし箱	ポリスチレン	80℃・-20℃

実容量	品番	ARL-18・ARL-F18	AWL-20
	飯器	0.6L	0.6L
	スープ容器	0.28L	0.47L

# こんなときは

次の項目について確認をおこなってください。いずれの場合もあてはまらない場合は、お客様相談窓口へご相談ください。

症状	確認するところ	処置
●ご飯がさめやすい	本体が損傷していませんか？ 熱湯をほぼ満量入れ、20分~30分後本体を手でさわってみてください。	もし本体が温かいようであれば、お買い上げの販売店にご相談ください。
●食物が腐敗した	長時間保存していませんか？	できるだけ早く(6時間以内)一度にお召し上がりください。
	生もの、乳飲料などを入れていませんか？	生ものや乳飲料など、変質や腐敗しやすいものは入れないでください。
	温かいおかずを入れていませんか？	よく冷ましたおかずを入れてください。

※菜入れ・飯器・スープ容器・パッキン・はしなどは消耗品です。使用後半年から1年を目安にご確認ください。

# アフターサービス部品について

本取扱説明書に記載されている製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年となっております。その他、製品に関してのお問い合わせにつきましては、お買い上げの販売店もしくは弊社のお客様相談窓口にてご相談ください。

## 消耗部品のご購入について

- 製品型名・容量・色柄・部品の正しい名称をご確認のうえ、下記方法でお求めください。(製品型名は製品底面に貼ってあるシールに記載されています。)
- ①ホームページ……トップページのオンラインショップからお求めください。(取扱部品に限られておりますが、ご了承ください。)
- ②販売店……ピーコック製品を取扱っている販売店でお取り寄せください。
- ③お客様相談窓口……お電話もしくはFAXにてお申込みください。

部品名	
ARL・AWL型	菜入れセット (菜入れふた、菜入れ本体)
ARL・AWL型	飯器セット (飯器ふた、飯器本体)
ARL・AWL型	スープ容器セット (スープ容器ふた、スープ容器弁パッキン、スープ容器ふたパッキン、スープ容器本体)
ARL・AWL型	スープ容器弁パッキン
ARL・AWL型	はし
ARL・AWL型	ロック
ARL型	ポーチ

※各消耗部品については、各部のなまえの項目をご覧ください。

ホームページアドレス <https://www.the-peacock.co.jp>

## お客様相談窓口 0570-094891

- 受付時間 9:00~12:00 13:00~17:00  
月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
- ナビダイヤルがご利用いただけない場合ははこちらへ 06-6453-9489
- FAXでのお問い合わせ FAX番号 06-6453-9589  
製品の型名(品番)・お問い合わせ内容と、お客様のお名前・ご住所・電話番号・FAX番号を記入のうえ、FAXでお問い合わせください。



ピーコック魔法瓶工業株式会社

本社 〒553-0002 大阪市福島区鷺洲5丁目12番20号

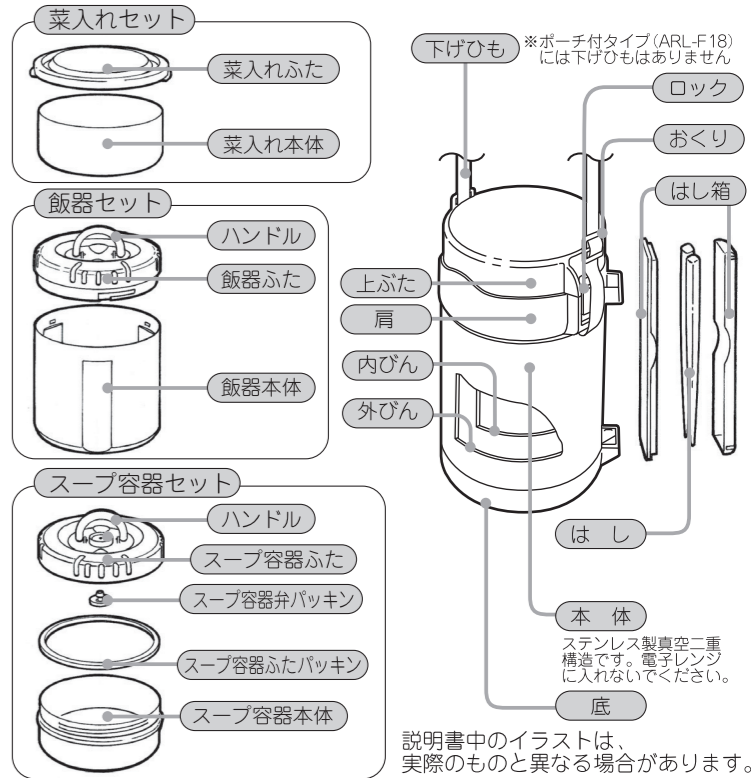
# Peacock

## ステンスランチジャー ARL・AWL

## 取扱説明書

このたびは、ピーコック製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みのうえ、正しくお使いください。

## 各部のなまえ



※ポーチ付タイプ (ARL-F18) には下げひもはありません

ステンレス製真空二重構造です。電子レンジに入れしないでください。







説明書中のイラストは、実際のものとは異なる場合があります。

後々のため、この取扱説明書を大切に保管してください。④

# 安全上のご注意

もれやあふれはやけどや他のものを汚す原因となります。

## 飲食物の保温・保冷以外に使用しない

<p>乳幼児の手の届くところには置かない。またいたずらに注意する。</p>  <p>やけど、けがなど危険。</p>	<p>ご飯、汁類、おかずをステンレス内びんに直接入れない。</p>  <p>サビなど故障の原因。</p>	<p>飯器ふた、スープ容器ふたのハンドルを持ってまわさない。</p>  <p>もれるおそれ。</p>
<p>ストーブやコンロなど火のそばに近づけない。</p>  <p>変形・変色の原因。</p>	<p>倒したり、落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えない。</p>  <p>破損・保温(保冷)効果の低下。サビ・塗装はがれ・内容物がもれる原因。</p>	<p>本体の丸洗いはしない。</p>  <p>サビや他のものを汚す原因。</p>

- 改造や分解修理はしない。故障や事故の原因。
- 冷凍庫に入れない。もれなど故障の原因。
- 火を通したおかずは冷ましてから入れる。腐敗の原因。
- 各容器のふたは確実にしめて使用する。もれ・やけどなどのおそれ。
- スープ容器ふたパッキン、弁パッキンは必ずつけた状態で使用する。内容物がもれる原因。
- 製品の横置きは避ける。もれるおそれ。
- 熱いものを入れた場合は、やけどのおそれがあるので注意する。断熱効果により、熱いものを入れても本体外側は熱くなりません。

- 飲食物はできるだけ早く(6時間以内)食べる。このとき飲食物は一度に食べきる。腐敗や変質のおそれ。
- 長時間の保存は避け、使用後はすぐにお手入れをする。外出時など十分なお手入れができない時でも、使用したあとはすぐに本体内側をよく水ですすぐ。腐敗・変質・カビの発生、におい移り・サビ・保温保冷効力低下の原因。腐敗や変質のおそれ。長く放置した場合、ガスが発生して本体内の圧力が上がり、飲食物が吹き出たり、部品が破損して、けがなどのおそれ。飲食物がもれるおそれ。
- 飲食物を長時間保存すると腐敗するおそれ。また生もの・乳飲料など変質・腐敗しやすいものの保温はしない。
- 予熱時や熱い飲食物を入れた時、スープ容器の内圧が上がり、ふたをはずすが固くなることがあります。開かない場合はお客様相談窓口へご相談ください。
- スープ容器ふたが開けにくくなった場合、外側から製品をあたためない。本体内の圧力が上がり、飲食物が吹き出たり、部品が破損して、けがなどのおそれ。飲食物がもれるおそれ。
- 上ぶたを持って運ばない。落とすと危険。
- はし箱をハンドル替わりに持って製品を運ばない。はし箱が抜ける場合があります危険。
- 本体を振り回したり乱暴な取り扱い絶対しない。故障や事故の原因。
- 自動車運転中は使用しない。やけどをしたり、車内や衣服を汚す原因。運転者の場合、運転への注意が散漫となり危険。
- ご使用中、ふたをあけた時に水が数滴こぼれ落ちる場合がありますが、これはふたの裏側やびん口部に空気中の水蒸気が結露して水滴となったもので、内容物のもれではありません。

## ポーチ付(ARL-F18用)について

- ポーチのベルトを持って振りまわさない。● ポーチに上下逆さに入れない。
- ポーチは過度の摩擦や水濡れなどにより、多少色落ちや色移りする場合がありますので注意する。● ポーチは丸洗いはしない。

## 電子レンジのご使用について

- ※ 菜入れ本体・飯器本体・スープ容器本体はレンジで加熱できますが、菜入れふた・飯器ふた・スープ容器ふたはレンジで加熱できません。
- 電子レンジで加熱の際はふたをはずして使う。変形や破損の原因。
- ステンレス本体を入れない。火花が飛び危険。もれなど故障の原因。
- 複合電子レンジのオープン、グリル機能での使用はしない。他の料理でオープン、グリル機能を使用した後にレンジで加熱する場合は、庫内が冷めてから使う。容器が変形し、故障の原因。
- 各容器の電子レンジでの空焚きは避ける。容器が変形し、故障の原因。
- 油分、糖分の多い食品を長時間加熱しない。容器が変形し、故障の原因。

# ご使用方法

ご使用前に、各容器やはしなどを洗ってからご使用ください。

## 1 各容器を取り出す

- ① ロックをはずし上ぶたを取る。
- ② 各容器(菜入れ・飯器・スープ容器)を取り出す。

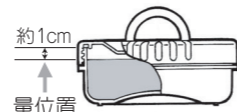


## 2 予熱する

- ① 保温効力を上げるため、あらかじめステンレス内びん・飯器本体・スープ容器に熱湯を少量入れ、1~2分あたためる。※ 菜入れは予熱しないでください。菜入れのふたが変形します。
- ② 予熱後はその湯を捨て、十分水気をふき取る。

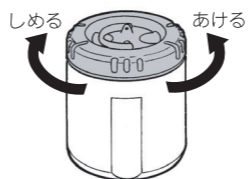
## 3 スープ容器にスープ類を入れる

- ① スープ容器ふたを左方向に回して取りはずす。
- ② 熱いスープやみそ汁などを入れてから、スープ容器ふたを確実にしめる。※ スープやみそ汁の量は図の位置までにしてください。入れすぎますと、スープ容器ふたをしめる時、内容物があふれることがあります。
- ③ スープ容器ふたを上にして本体に入れる。



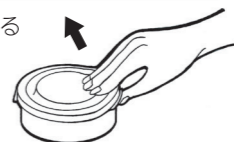
## 4 飯器にご飯を入れる

- ① 飯器ふたをあけ、飯器に炊きたての熱いご飯を入れる。(飯器ふたはカチッと音が鳴るまできっちりとしめてください)
- ② 飯器ふたを上にして本体に入れる。※ 麺類を入れる場合は、汁気をよく切り十分冷やしてから入れる。



## 5 菜入れにおかずを入れる

- ① 菜入れふたは、ふたのふちから押し上げるようにしてあげ、おかずを入れる。
- ② 菜入れふたと菜入れのふちをかみ合わせながら、菜入れの空気を押し出すようにしめ、ステンレス内びんに入れる。



△ご注意 においの強いものや、色の濃いものを直接容器に入れますと、においが発生したり、樹脂が変色したりします。ラップフィルムなどに包んで入れてください。

※ 菜入れふたに食酢や油類を直接触れないようにする。(変形し、もれなど故障の原因)

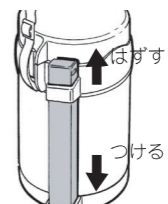
## 6 上ぶたを取りつける

- ① 上ぶたをロックの位置に合わせてしめる。
- ② 2ヶ所のロックをかける。



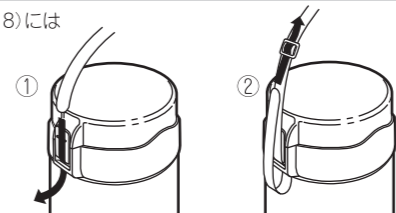
## 7 はし箱を固定する

- ① はし箱を図のように差し込んで取りつける。



## 下げひも(ベルト)の使い方

※ ポーチ付タイプ(ARL-F18)には下げひもはありません。



- お買上げ後、初めてご使用になる前に下げひも(ベルト)をもう片方にも通し、おくりでしっかりと固定する。
- 下げひも(ベルト)はおくりで好みの長さに調整する。

# お手入れの方法

- ◆ ご使用後は、必ずその日のうちにお手入れする。
- ◆ お手入れするときは、やわらかいスポンジ以外は使用しない。
- ◆ においを防ぐため、こまめにお手入れする。

## スープ容器セット、飯器本体、菜入れセット、はし箱、はし、上ぶた

- ① 台所用洗剤を薄めた湯に浸して洗う。
  - ② 水で流し洗いをする。
  - ③ 乾いた柔らかい布で水気をふいてよく乾燥させる。
- ※ 菜入れのふたはポリエチレン製の為、70℃以上の湯に入れず。(変形、もれなど故障の原因)

## 飯器ふた

- ① 湯で薄めた台所用洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り、汚れをふき取る。
- ② 水で流し洗いをする。
- ③ 乾いた柔らかい布で水気をふいてよく乾燥させる。

## 本体・内びん・下げひも

- ① 湯で薄めた台所用洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り、汚れをふき取る。
- ② 乾いた柔らかい布で水気をふいてよく乾燥させる。