

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
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。
- ②飯器セット
沸とう水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 (AOL-F18)

- 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。

- 漂白剤は使用しない。サビ・穴あきなど故障の原因。
- 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い乾燥機や食器乾燥器などの使用はしない。
傷・サビ・変形・もれなど故障の原因。
- 長時間、汚れたままで置いたり、洗いが不十分な場合には、いやな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。

パッキンの取り付け方

正しく取り付けられないと
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
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度・-20度
菜入れ本体	ポリプロピレン	140度・-20度
飯器ふた	ポリプロピレン(発泡スチロール内蔵)	80度・-20度
飯器本体	ポリプロピレン	140度・-20度
スープ容器ふた	ポリプロピレン	140度・-20度
スープ容器本体	ポリプロピレン	140度・-20度
胴本体	ステンレス鋼	—
はし	メタクリル樹脂	80度・-20度
はし箱	ポリスチレン	80度・-20度

実容量	品 番	AOL-18/F18	AOL-20
	飯 器	0.6L	0.8L
	スープ容器	0.28L	0.28L

※炊く前のお米の量です。

修理を依頼される前に

次の項目について点検をおこなってください。いずれの場合に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	点 検 す る と こ ろ	処 置
■ご飯が さめやすい	びん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、お買上げの販売店も
しくはピーコック魔法瓶工業(株)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
AOL型 菜入れセット (菜入れふた、菜入れ本体)
AOL型 飯器セット (飯器ふた、飯器本体)
AOL型 スープ容器セット (スープ容器ふた、弁パッキン、スープ容器ふたパッキン、スープ容器)
AOL型 弁パッキン
AOL型 スープ容器ふたパッキン
AOL型 はし
AOL型 はし箱
AOL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**
市内通話料金でご利用いただけます。

- 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)
- 携帯電話・PHSの方はこちらへ 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

21032WEB

Peacock

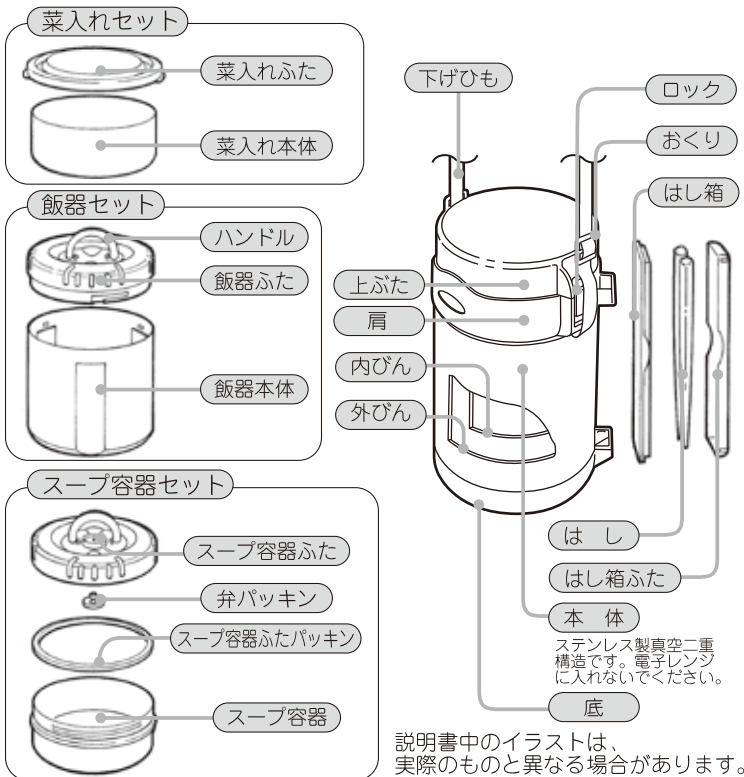
ステンレスランチジャー

AOL

取扱説明書

このたびは、ピーコックステンレスランチジャーをお買い上げ
いただきまして、まことにありがとうございました。ご使
用前にこの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



後々のため、この説明書を大切に保管してください。②

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

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。  やけど・けがなど危険。	ご飯・汁類、おかずをステンレス内びんに直接入れない。  サビなど故障の原因。	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。  もれるおそれ。
ストーブやコンロなど火のそばに近づけない。  変形・変色の原因。	倒したり、落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えない。  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。	本体の丸洗いはしない。  サビや他のものを汚す原因。

- 製品の横置きは避ける。もれるおそれ。
- 内容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。
- 熱い物を入れた場合は、やけどのおそれがあるので注意する。断熱効果により、熱い物を入れても本体外側は熱くなりません。
- 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。もれ・やけどなどのおそれ。車内や衣服を汚す原因。

- 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。
- 本体を振り回したり乱暴な取り扱いは絶対にしない。故障や事故の原因。
- 上ぶたを持って運ばない。落とすと危険。
- 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。
- 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。
- 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、これはせん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(AOL-F18)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るので注意する。
- ポーチに上下逆さに入れない。
- 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。

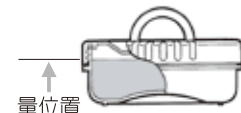


2 予熱する

- 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。

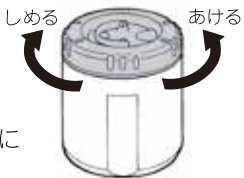
3 スープ容器にスープ類を入れる

- 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、スープ容器ふたをきっちりとしめる。※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ステンレス内びんに入れる。



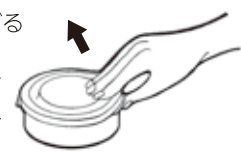
4 ご飯を入れる

- 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めてください)
- ②飯器ふたを上にしてステンレス内びんに入れる。※飯器にご飯以外の物を入れない。(内容物がもれるおそれ)



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け、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、色の濃いものを製品に入れますと、いやなにおいが発生したり、樹脂が変色します。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)

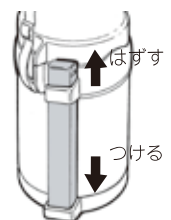
6 上ぶたを取りつける

- ①上ぶたをロックの位置に合わせてしめる。
- ②2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



- 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℃以上の湯に入れない。(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。