

**OMOIKIRI**[www.omoikiri.com](http://www.omoikiri.com)**マニュアル**

Manual

Инструкция по эксплуатации

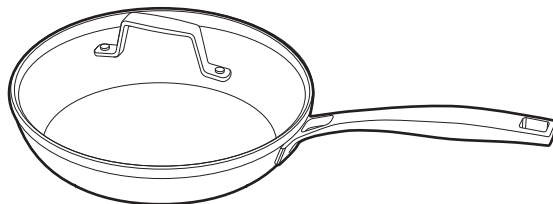
OMOIKIRI® protected  
under WIPO rules

# FURAIPAN-24

**蓋付きフライパン**

Frying pan with lid

Сковорода с крышкой



|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>JP</b><br>お客様各位<br>OMOIKIRI製品をお選びいただき、誠にありがとうございます。<br>この取扱説明書には、キッチン用品を日常生活で正しく効果的にご使用いただくため、また、その外観と耐久性を長年にわたって維持するための情報が記載されています。 | <b>EN</b><br>Dear customer!<br>Thank you for choosing OMOIKIRI products.<br>The manual provides information that will help you use kitchenware correctly and effectively in everyday life, as well as preserve its appearance and consumer properties for many years. | <b>RU</b><br>Уважаемый покупатель!<br>Благодарим Вас за выбор продукции компании OMOIKIRI.<br>В руководстве даны сведения, которые помогут Вам правильно и эффективно использовать кухонную посуду в быту, а также сохранить ее внешний вид и потребительские свойства на долгие годы. |
| メーカーは、事前の通知なしに建設を改善する権利を有します。                                                                                                           | Manufacturer reserves the right to improve the construction without advance notification.                                                                                                                                                                             | Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без предварительного информирования.                                                                                                                                                                            |



## JP

### 初めての使い方

1. ラベルを剥がし、温かい水と中性洗剤で丁寧に洗います。
2. 水気を拭き取り、完全に乾かしてください。

### ご使用方法:

1. 表面を傷つける恐れのある研磨剤や粉末洗剤、塩素・アンモニアを含む洗剤の使用はお控えください。
2. 洗浄後は柔らかい綿タオルで水気を拭き取ってください。
3. 長時間加熱しないでください。変色することがありますが、機能には影響しません。ただし、極端な加熱は底面を損傷する可能性があります。
4. 鍋底と同じかそれより小さいサイズのバーナーをご使用ください。
5. 調理中は蓋をして熱を保持しましょう。均一に熱を伝える構造のため、中火での調理が可能です。最適温度に達した後は火力を下げることで省エネと過熱防止になります。
6. 吹きこぼれ防止のため、鍋には70～80%を超えて水分を入れないようにしてください。
7. シリコン製部品やガラス蓋はオープンでの使用を避けてください。
8. 空焚きはしないでください。虹色の斑点や跡が残ることがあります。
9. 虹色の斑点や水垢は、クエン酸や酢で除去できます。
10. 白や黒の点が出ないように、調理中に冷水に塩を直接加えないでください。
11. 金属製の調理器具は電子レンジには対応していません。
12. ステンレス製品の艶を保つためには、必ず水分を拭き取ってください。
13. 専用のポリッシュ剤で表面の光沢を回復させることも可能です。避けてください。

### IHコンロご使用時の注意:

1. IHコンロは過熱しやすいため、中火で徐々に加熱し、常に目を離さないでください。「ターボ加熱」機能は使用しないでください。
2. 高温時にブーンという音が発生することがありますが、異常ではありません。

### ガスコンロご使用時の注意:

1. 炎が鍋の底部にのみ当たるようにし、側面には触れないようにしてください。

2. 火傷を防ぐため、鍋つかみや布巾をご使用ください。  
お手入れ方法:
3. 洗う前に調理器具を完全に冷ましてください。ガラス蓋は急激な温度変化で割れることがあります。
4. 食洗機での洗浄も可能ですが、ぬるま湯と中性洗剤、柔らかいスポンジによる手洗いを推奨します。強力な洗剤は製品を傷める可能性があります。コーティングのない製品はスポンジの硬い面を使用しても構いません。
5. 食材の残りが乾燥すると変色の原因になります。レモン汁や酢で白やカラフルな跡を取り除けます。酸性食品を長時間保管しないでください。

## EN

### FIRST USE:

To ensure that your OMOIKIRI cookware remains beautiful and functional, it is necessary to properly care for it.  
Before using the cookware for the first time, it is recommended to remove all labels from it, wash it thoroughly in warm water with a mild detergent, rinse and wipe dry with a towel.

### USAGE:

1. Do not use powders or abrasive cleaners that can scratch the polished surface, nor cleaners containing chlorine or ammonia;
2. After washing, dry the cookware with a soft cotton towel;
3. Do not overheat cookware for prolonged periods.  
Overheating may cause discoloration but won't affect functionality. Severe overheating can damage the base;
4. Use a burner no larger than the base of the cookware;
5. To retain heat, keep the lid on while cooking. The cookware provides even heat distribution, allowing you to cook on medium heat. Lower the heat once the optimal

- temperature is reached to save energy and prevent overheating;
6. To avoid boil-over burns, fill cookware only 70–80%;
  7. Do not use silicone elements or glass lids in the oven;
  8. Do not heat empty cookware, as rainbow discoloration may appear;
  9. Rainbow stains or lime deposits can be removed with citric acid or vinegar solution;
  10. To avoid white or dark specks, do not add salt to cold water during cooking;
  11. Metal cookware is not microwave-safe;
  12. Always dry stainless steel cookware thoroughly to preserve its polish;
  13. You can restore the shine using specialized polish.

### FOR INDUCTION COOKTOPS:

1. High overheating risk. Heat gradually on medium heat and monitor. Do not use the "Turbo" function;
2. A buzzing or humming sound may occur at high temperatures. This is normal and not a defect.

### FOR GAS COOKTOPS:

1. Ensure the flame touches only the base and not the sides;
2. Use oven mitts or a towel to avoid burns.

### CLEANING INSTRUCTIONS:

1. Let cookware cool before washing. Glass lids may crack due to sudden temperature changes;
2. Dishwasher safe, but hand washing with warm water and a soft sponge is recommended. Strong detergents may damage the surface. Use the abrasive side of the sponge only for uncoated cookware;
3. Avoid discoloration by not letting food dry on the surface.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Remove stains with lemon juice or vinegar. Do not store acidic foods, as they may damage the surface.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>температуры экономит энергию и предотвращает перегрев.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>высоких температур может возникнуть жужжащий или гудящий звук. Это не является признаком неисправности посуды.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>RU</b></p> <p><b>ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:</b></p> <p>Чтобы Ваша посуда OMOIKIRI оставалась красивой и функциональной необходимо правильно за ней ухаживать.</p> <p>Перед первым использованием посуды рекомендуется удалить с нее все ярлыки, тщательно вымыть ее в теплой воде с мягким моющим средством, сполоснуть и протереть полотенцем насухо.</p> <p><b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Не рекомендуется мыть посуду порошками и прочими абразивными средствами, способными поцарапать её полировку, а также средствами, в состав которых входит хлор или аммиак;</li><li>2. Протирать посуду после мытья следует мягким хлопчатобумажным полотенцем;</li><li>3. Не разогревайте посуду в течение длительного времени. Перегрев может вызвать обесцвечивание, но не повлияет на функциональность. Сильный перегрев может повредить дно.</li><li>4. Выбирайте конфорку, размер которой меньше или равен размеру дна посуды.</li><li>5. Для сохранения тепла накрывайте кастрюлю крышкой во время готовки. Посуда обеспечивает равномерное распределение тепла, позволяя готовить пищу на среднем огне. Уменьшение нагрева после достижения оптимальной</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>6. Чтобы избежать ожогов от выпливания, заполняйте кастрюлю не более чем на 70-80%.</li><li>7. Для приготовления пищи в духовке не рекомендуется использовать посуду с силиконовыми элементами и стеклянными крышками в комплекте;</li><li>8. Не раскаляйте пустую посуду на огне, иначе на ней могут появиться радужные пятна и разводы;</li><li>9. Радужные пятна и известковые отложения следует удалять с помощью лимонной кислоты или раствором уксуса;</li><li>10. Во избежание появления мелких белых или темных крапинок на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль в холодную воду в процессе приготовления пищи;</li><li>11. Металлическая посуда не предназначена для нагревания в микроволновой печи;</li><li>12. Если хотите сохранить глянец полировки, всегда вытирайте посуду из нержавеющей стали насухо;</li><li>13. Всегда можно восстановить глянец поверхности посуды из нержавеющей стали с помощью специальных полирующих средств.</li></ol> <p><b>ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Риск перегрева на индукционных плитах высок. Нагревайте посуду постепенно на среднем огне под присмотром. Не используйте функцию «Турбо».</li><li>2. При использовании</li></ol> | <p><b>ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. При использовании газовых плит всегда следите, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок.</li><li>2. Рекомендуется использовать кухонные рукавицы или полотенце, чтобы избежать ожогов.</li></ol> <p><b>ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Дайте посуде полностью остыть перед мытьем. Стеклянные крышки могут треснуть из-за перепада температур.</li><li>2. Посуду можно мыть в посудомоечной машине, но рекомендуется ручная мойка теплой водой с моющим средством и мягкой губкой. Сильные моющие средства могут повредить изделие. Для удаления пригоревшей пищи можно использовать абразивную сторону губки (для посуды без покрытия).</li><li>3. Чтобы избежать обесцвечивания, не допускайте высыхания остатков пищи на посуде. Белые или разноцветные пятна можно удалить лимонным соком или уксусом. Не используйте посуду для хранения кислых продуктов, так как они могут повредить поверхность.</li></ol> |

## JP

### 安全情報

1. 使用中は絶対に器具から離れないでください。お子様のそばでの使用にもご注意ください。2. 鍋の取っ手がコンロの外に出ないように配置してください。取っ手は基本的に熱くなりませんが、蓋や取っ手は長時間使用で熱くなることがあります。3. 調理中は鍋つかみや布巾を必ずご使用ください。4. 熱い器具の取り扱いには十分ご注意ください。5. 耐熱性のある場所のみに設置してください。6. 蓋が密閉状態になり、真空状態で開きにくくなることがあります。その際は弱火で再加熱すると開けやすくなります。7. 電子レンジでの使用は不可です。損傷の原因となります。8. 蓋を開ける際は、蒸気による火傷に注意してください。9. 空の鍋を加熱しないでください。

---

## EN

### Safety information:

1. Never leave cookware unattended during use or leave children nearby unsupervised. 2. Ensure handles do not hang over the cooktop edge. OMOIKIRI handles stay cool, but lids and handles may heat with extended use. 3. Always use oven mitts or a towel during cooking. 4. Be cautious when handling hot cookware to avoid injury. 5. Place cookware only on heat-resistant surfaces. 6. Tightly fitting lids may create a vacuum. In such cases, heat the pot slightly to release it. 7. Not suitable for microwave use — serious damage may occur. 8. Be careful when removing the lid to avoid steam burns. 9. Do not place empty cookware on an active burner.

---

## RU

### Информация по безопасности:

1. Никогда не оставляйте посуду без присмотра во время использования и не оставляйте детей без присмотра рядом с посудой. 2. Убедитесь, что ручки не свисают за край плиты. Ручки посуды OMOIKIRI остаются холодными, но при длительном использовании крышка и ручки могут нагреваться. 3. Всегда используйте кухонные рукавицы или полотенце при готовке. 4. Во избежание травм будьте осторожны в обращении с горячей посудой. 5. Размещайте посуду только на термостойких поверхностях. 6. Крышка посуды плотно прилегает, что может создавать вакуумный эффект, затрудняющий ее снятие. В таком случае нагрейте кастрюлю на слабом огне, чтобы снять вакуум. 7. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи и может быть серьезно повреждена при нагреве в СВЧ. 8. Снимая крышку, будьте осторожны во избежание ожога паром. 9. Не ставьте пустую посуду на включенную плиту.



IHコンロでの使用に適しています  
Suitable for use on induction stoves  
Подходит для использования  
на индукционных плитах



ハロゲンストーブでの使用に適しています  
Suitable for use on halogen stoves  
Подходит для использования  
на галогенных плитах



ガスコンロでの使用に適しています  
Suitable for use on gas stoves  
Подходит для использования  
на газовых плитах



電気コンロでの使用に適しています  
Suitable for use on electric stoves  
Подходит для использования  
на электрических плитах



ガラスセラミックストーブに適しています  
Suitable for use on glass ceramic stoves  
Подходит для использования  
на стеклокерамических плитах



クールなハンドル  
Cool handle  
Ненагревающаяся ручка



## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

**Уважаемый покупатель!**

**Благодарим Вас за выбор продукции компании OMOIKIRI.**

Просим Вас хранить гарантийный талон в течение всего гарантийного срока.

Гарантия производителя осуществляется при условии правильного и полного заполнения продавцом настоящего гарантийного талона.

Данным гарантийным талоном компания OMOIKIRI подтверждает, что приобретенный Вами товар изготовлен из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к сантехническим устройствам, используемым в быту. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока. Требования потребителя, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены на на посуду из нержавеющей стали, керамические изделия и посуду из чугуна в течение 1 (одного) года; на антипригарные покрытия в течение 1 (одного) года и в течение 3 (трех) лет на бакелитовые, стеклянные и силиконовые аксессуары с начала действия гарантийного талона при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц, или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т. д.).

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ

Заполняется лицом, осуществившим подключение (установку)

| Дата установки | Ф.И.О. специалиста,<br>выполнившего установку | Название организации,<br>выполнившей установку | Подпись специалиста,<br>выполнившего<br>установку |
|----------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                |                                               |                                                |                                                   |

М.П.

Производитель рекомендует доверять подключение приобретенного товара только сертифицированным организациям, занимающимся осуществлением подобной деятельности.

#### **Обратите особое внимание!**

Все условия гарантии регулируются действующим законодательством РФ. Гарантия не распространяется на изделия с неисправностями, возникшими вследствие следующих факторов: нестабильности параметров водопроводной сети и качества воды; при использовании на предприятиях, организациях, учреждениях, а также для целей, отличных от бытового пользования прибором; при наличии следов механических повреждений, возникших в процессе эксплуатации (царапины, трещины, вмятины и т. д.) и связанных с причиной обращения; при наличии следов несанкционированного вскрытия или ремонта изделия (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим законодательством РФ) третьими лицами; при неправильном подключении изделия.

Найти авторизованный сервисный центр OMOIKIRI в своем регионе  
Вы можете на сайте <https://www.omoikiri.ru> в разделе: "Сервис"

Товар получил, претензий к внешнему виду и комплектности не имею. С условиями гарантийных обязательств компании OMOIKIRI ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце предоставлена.

(Ф.И.О. и подпись потребителя)

|         |                      |             |                      |
|---------|----------------------|-------------|----------------------|
| Изделие | <input type="text"/> | Дата        | <input type="text"/> |
| Модель  | <input type="text"/> | Организация | <input type="text"/> |
| Артикул | <input type="text"/> | Продавец    | <input type="text"/> |

(Ф.И.О. и подпись) М.П.

Телефон горячей линии: 8-800-700-04-32 (звонок бесплатный для всех регионов России)





**OMOIKIRI**

[www.omoikiri.com](http://www.omoikiri.com)