

Live カリふわたこ焼きプレート 取扱説明書

LCTP-09

このたびは、弊社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。この製品は家庭用です。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあとでもいつでも見られるように大切に保存してください。

調理中や使用後はたこ焼きプレート・専用丸型コンロ・台座が非常に熱くなっていますのでご注意ください。屋内で調理の際には必ず換気扇の近くなど換気ができる場所で行ってください。

！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ます。

- | | |
|--|--|
|  禁止 分解・改造・修理は絶対に行わない。
事故の原因になります。 |  禁止 調理中は顔などを近づけない。
油ハネがある場合があります。 |
|  禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。
けがの原因になります。 |  禁止 湿度の高いところ、直射日光があたる場所で使用・保存はしない。
破損や変形の原因になります。 |
|  禁止 本体に強い衝撃を与えない。本体を踏んだり投げたり落としたりしない。
破損や火災の原因になります。 |  禁止 調理中などで本体に割れや変形などが発生したら使用しない。
火災や事故の原因になります。 |
|  禁止 ガスコンロ・卓上用コンロで使用しない。
必ず固形燃料で加熱してください。
思わぬ事故や故障の原因となり危険です。 |  禁止 電磁調理器で使用しない。 |

！注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

- | | |
|--|--|
|  禁止 業務用や他の目的・用途や場所などで使用しない。
本製品は家庭用です。 |  禁止 専用丸型コンロ以外での使用はしない。 |
|  禁止 電子レンジでの加熱はしない。 |  禁止 熱いうちに急激に冷やさない。
割れたり、破損の原因になります。 |
|  禁止 調理物を置いた状態で長く放置しない。
成分の腐敗や変質の原因になります。 |  禁止 熱に弱い所に直に置かない。
変形や変色のおそれがあります。 |
|  禁止 食器用洗浄機、食器用乾燥機を使用しない。
変形・変色・傷つきの原因となります。 |  禁止 調理中は本体を移動しない。
破損やけがをする原因になります。 |
|  禁止 お手入れに住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・クレンザー・磨き粉・塩素系漂白剤・たわしなどを使わない。
形・変色・傷つきの原因になります。 |  禁止 市販の鍋や焼き網は使用しない。
付属のたこ焼きプレートを使用してください。 |
|  禁止 テーブルの端などに置かない。
落下して破損やけがをする原因になります。 |  ！指示 平らなテーブルなどに置いて使用する。
落下して、破損やけがをする原因になります。 |

注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。



指示

調理中は離れない。



指示

固形燃料(別売り)を使用する。



指示

使用後は十分にお手入れする。
衛生的にお手入れしておかないと健康に
悪影響を及ぼす原因になります。



指示

必ず台座の上に置いて使用する。
専用丸型コンロをのせてガタつきがないこと
を確認してください。



指示

冷蔵庫・冷凍庫に入れない。
本体が劣化し破損の原因になります。



指示

必ず固形燃料の取扱説明書に沿って使用する。
破損や火災の原因になります。



指示

油はねに注意する。
食材によっては油はねが大量に出る場合が
ありますので、十分に注意してください。



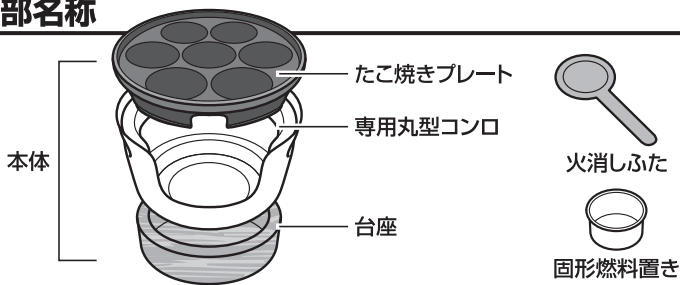
指示

固形燃料の炎の大きさに注意する。
固形燃料は30g以下のものをご使用ください。
固形燃料は必ず専用丸型コンロの中心に置いて
ください。

ご使用になる前に

- はじめてご使用になる前に、傷・凹み・ひび割れ・ガタつきなどの不具合がないことを確認してください。
- たこ焼きプレートをはじめてご使用になるときは、よく洗い、水気を拭き取ってください。
- 台座に専用丸型コンロをのせて、ガタつきがないことを確認してください。
調理中にたこ焼きプレートが転倒するおそれがあります。
- たこ焼きプレートは加熱すると大変熱くなるので、ご使用になるときは、事前にトングやミトンなどで、取り外しができるかをご確認ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用にならないで、お買い求めのお店または弊社お客様相談室までご連絡ください。
- ガスコンロ・卓上コンロ・電磁調理器にはご使用できません。
- たこ焼きプレートをぶつけたり、落としたりしますと、割れやひびなど破損の原因となります。お取扱いに十分ご注意ください。
- 台座は天然木を使用しておりますので、誤ったお手入れやご使用を繰り返すことで、割れたり、変形する場合があります。台座のお手入れはかたく絞ったやわらかい布で拭き取ってください。

本体各部名称



たこ焼きプレートのメンテナンス方法

1. サビについて

鉄製の製品は非常にサビやすく、洗ってそのままにしておくとしびる場合があります。使用前後にシーズニングを行うことで、長くご使用いただけます。

2. シーズニングとは

製品全体に油をなじませて、油の膜を作ることでサビを防止するお手入れ方法です。調理とシーズニングを繰り返し行うことで油が細部までなじみ、サビにくくなります。

3. シーズニングの方法

《準備するもの》

- ・ ハケ、キッチンペーパーなど
- ・ 塩分を含まないサラダ油などの食用油
- ・ トングやミトンなど耐熱性のあるもの
- ・ 固形燃料

《使用前のメンテナンス》

- ①はじめてご使用になるときは、食器用洗剤を使用し、十分に洗ってよく乾燥させてください。
- ②たこ焼きプレート全体にまんべんなく、食用油をキッチンペーパーやハケで薄くのばし、専用丸型コンロに置いて5分ほど加熱します。

《使用後のメンテナンス》

- ①使用後は、十分に冷めた後にお湯とスポンジでよく洗います。
- ②専用丸型コンロに置いて5分ほど加熱し、水分を飛ばします。
- ③十分に冷めた後にやけどに注意して、全体にまんべんなく、食用油をキッチンペーパーやハケで薄くのばし、専用丸型コンロに置いて5分ほど加熱します。

△注意

- ・ 使用後、熱いまま水につけるなど、急冷はしないでください。たこ焼きプレートが割れたり、強度が落ちるおそれがあります。
- ・ 必ず専用丸型コンロに置いて固形燃料を使用して加熱してください。
- ・ 専用丸型コンロは必ず台座にのせて使用してください。
- ・ たこ焼きプレートが熱いうちは、トングやミトンなど耐熱性のあるものを使い、やけどにご注意ください。

《長期保存する場合》

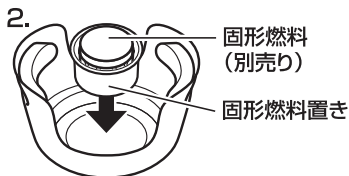
食用油をキッチンペーパーやハケでムラにならないように薄くのばし、箱に入れて湿気の少ないところで保存してください。
再度ご使用の際は、表面の食用油を洗い落としてからご使用ください。

準備・ご利用方法

1. たこ焼きプレート、専用丸型コンロを十分に洗って、水気を拭き取り、十分乾燥させます。

⚠注意

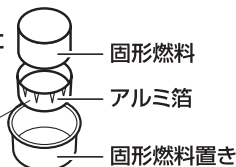
- ・ 食器用洗淨機、食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・ 材質上、たこ焼きプレートや専用丸型コンロはサビやすくなっています。洗淨後は十分に水気をとり、乾燥させてください。
- ・ 台座は濡らさないでください。濡れたまま調理を行うと本体からの熱で乾燥する時にひびが入ったり割れてしまう場合があります。



2. 台座に専用丸型コンロをセットし、固形燃料(別売り)を入れた固形燃料置きを専用丸型コンロに置いてください。

⚠注意

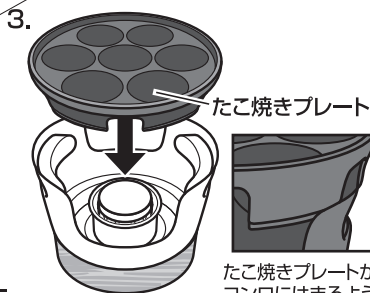
- ・ できるだけ水平に置いてください。
- ・ 固形燃料の取扱説明書に沿ってご使用ください。
- ・ 固形燃料にアルミ箔がついているものは、アルミ箔を下にして固形燃料置きに置きます。
- ・ 固形燃料にアルミ箔がついていないものは、右図のように固形燃料にアルミ箔を巻いて固形燃料置きに置きます。



3. たこ焼きプレートを専用丸型コンロに置いてください。

⚠注意

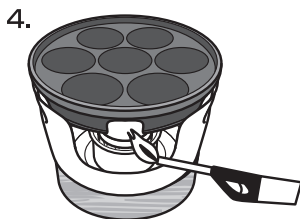
- ・ くぼみのある面が食材をのせる面になります。
- ・ 必ず専用丸型コンロと台座がセットされ、ガタつきがないことを確認してからご使用ください。



4. ご使用になる前に、必ずキッチンペーパーやハケなどで食用油(サラダ油など)をうすく塗ってください。
固形燃料にマッチやロングライターで着火し、約7分間予熱してください。

⚠注意

- ・ 周りに引火物などを置かないでください。
- ・ 固形燃料や室温によっても加熱時間が異なります。
- ・ 調理中に油がはねますのでご注意ください。
- ・ 油がはねてもよい場所でご使用ください。
- ・ 予熱中も離れないでください。



▶▶ つぎのページにつづく ▶▶

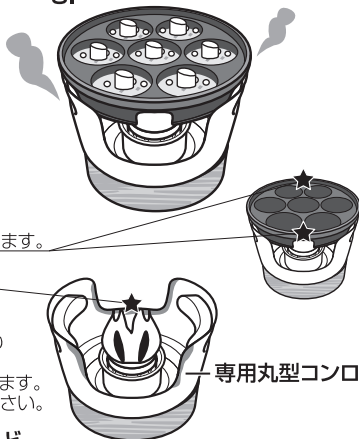
準備・ご利用方法

5. 生地やお好みの食材を入れてください。

△注意

- ・ 使い始めは食材がたこ焼きプレートに張り付きやすいですが、使い込むにつれて張り付きにくくなります。
- ・ 食材によっては焦げ付きやすいものもあります。
- ・ 調理中はたこ焼きプレートや専用丸型コンロが大変熱くなるのでやけどにご注意ください。
- ・ 油はねにご注意ください。
- ・ 早く生地や食材をのせすぎると調理ができるまでに時間が長くなる場合があります。
- ・ 過度な荷重をかけないでください。
- ・ たこ焼きプレートが転倒し、破損やけがをする原因になります。
- ・ 金属部に炎があたると変色が発生しますが、ご使用には問題ありません。
- ・ 調理する際は、竹串などを使用し、合成樹脂製の串は使用しないでください。
- ・ 油の量が多い場合、油がはねたり、飛び散る可能性がありますので、油や調理物の入れ過ぎにご注意ください。
- ・ アヒージョなど、調理物によっては高温になる場合があります。その際は、火消しふたで消火し、温度の調節を行ってください。

5.

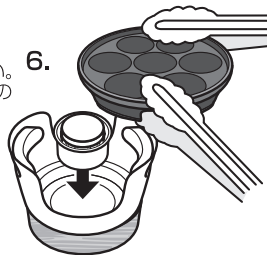


6. 2個目以降の固形燃料を使う場合はトングなどでたこ焼きプレートを持ち上げて取り外し、固形燃料(別売り)を固形燃料置きに置いてください。

△注意

- ・ トングやミトンなど耐熱性のあるものを使い、やけどにご注意ください。
- ・ たこ焼きプレートは熱くなっているため、鍋敷きなど耐熱性のあるものの上に置いてから交換してください。
- ・ たこ焼きプレートは重いので十分に気をつけてください。
- ・ 燃焼中に燃料の継ぎ足しをしないでください。
- ・ 燃焼中に固形燃料の炎を吹き消さないでください。
- ・ 緊急の場合は大量の水で消火してください。
- ・ 固形燃料置きや、使用済の固形燃料は熱くなっている可能性がありますのでご注意ください。
- ・ 使用済の固形燃料の燃えカスをきれいにご確認ください。
- ・ 燃えカスを廃棄する際は固形燃料が完全に燃え尽き、十分に冷めたことを確認してから処理してください。
- ・ 台座は連続使用をすると焦げが出てくる場合がありますが、ご使用に影響はありません。発煙や極端な炭化により、発火につながる状態が発生した場合はご使用を中止し、取扱説明書8ページ記載の弊社お客様相談室までご相談ください。

6.



7. 調理が終わったら専用の火消しふたで消火してください。

△注意

- ・ 調理中は製品全体が熱くなっている場合がありますのでご注意ください。
- ・ 固形燃料の火が確実に消えていることを確認してください。
- ・ 燃焼中に固形燃料の炎を吹き消さないでください。
- ・ 緊急の場合は大量の水で消火してください。

ご使用が終わったら

1. 十分に冷めてから各部を取りはずしてください。

⚠注意

- ・ トングやミトンなど耐熱性のあるものを使い、やけどにご注意ください。
- ・ たこ焼きプレートが熱い状態のまま、水や湯をかけたり、つけたりしないでください。劣化を早め、割れや破損の原因になります。

2. 十分に冷めたら、食器用洗剤でよく洗ってください。

⚠注意

- ・ 油なじみをよくする為にも、できるだけ調理物の付着物は落としてください。
- ・ 住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・クレンザー・磨き粉・塩素系漂白剤・たわしなどは使用しないでください。
- ・ 十分冷めた後にお手入れをしてください。

3. 洗浄後は十分乾燥させてから保存してください。

⚠注意

材質上、たこ焼きプレート・専用丸型コンロ・固形燃料置き・火消しふたはサビやすくなっています。洗浄後は十分に水気をとり、乾燥させてください。

お手入れのしかた

お手入れでの注意

- ・ 十分に洗ってよく水気をとり、しっかりと乾燥させてから保存してください。
- ・ 調理中や使用直後はたこ焼きプレート、専用丸型コンロ、台座が大変熱くなっているのでやけどにご注意ください。
- ・ 熱いまま水につけるなどの急冷はしないでください。たこ焼きプレートが割れたり、強度が落ちるおそれがあります。
- ・ こびり付いた焦げなどが落ちにくい場合は、かぶるくらいの水を入れた鍋にたこ焼きプレートを入れて、弱火で約1時間程度の煮沸をお勧めします。
- ・ 専用丸型コンロのお手入れはぬるま湯でうすめた食器用洗剤を使用してください。
- ・ たこ焼きプレート、専用丸型コンロはお手入れ後によく水気をとり、しっかりと乾燥させてください。サビの原因となります。
- ・ 万一サビってしまった場合は、かたい布などで擦り落としてください。
- ・ 住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・クレンザー・磨き粉・塩素系漂白剤・たわしなどは使用しないでください。
- ・ 食器用洗浄機、食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・ 台座は天然木を使用しておりますので、誤ったお手入れやご使用を繰り返すことで、割れたり、変形する場合があります。台座のお手入れはかたく絞ったやわらかい布で拭き取ってください。万一割れたり、破損した場合は取扱説明書8ページに記載の弊社お客様相談室までご相談ください。
- ・ 台座は極端に乾燥させないでください。食器用乾燥機や日光により乾燥し過ぎるとひびが入ったり、割れてしまう事があります。



お手入れのしかた

- ・ 本体を水中に放置しないでください。
- ・ 湿度の高いところ、直射日光が当たるところで使用・保存はしないでください。
- ・ 台座のお手入れはかたく絞ったやわらかい布で拭き取ってください。

異臭がするとき

本体の内側に汚れが付着していないか確認してください。ご使用後は、きれいに洗い十分に乾燥させてください。また、ご使用後は必ずお手入れしてください。

仕 様

型 名	LCTP-09
寸 法	約 幅14×高さ12cm

- 仕様等は改善・改良のため、予告なく変更することがあります。

たこ焼きプレート	鋳鉄
専用丸型コンロ	スチール
台座	天然木
固形燃料置き	ステンレス鋼
火消しふた	ステンレス鋼

- 専用丸型コンロについて
側面のくぼみは製品特性上の形状で持ち手ではありません。
調理中に触れないでください。やけどの原因となり危険です。
- たこ焼きプレートについて
廃棄方法については、自治体の処分方法に当たってください。

よくあるご質問について

※お電話でのお問い合わせはお待たせする場合がございます。
また、お客様相談室より担当部署におつなぎいたしますのでお調べ
までにお時間を頂戴しております。商品についてのよくあるご質問に
つきましてはインターネットをご利用頂いた方が早くご案内できます
ので、インターネット環境をお持ちのお客様は下記、QRコードもしくは、
「Do-cooking 質問」からご確認頂けますのでご利用ください。

**修理品の
送付先**

⇒ 株式会社ドウシシャ サービスセンター
〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

（お問い合わせメールアドレス） house-service@doshisha.co.jp
メールでのお問い合わせにつきましては、3営業日以内に返答させていただきます。

お問い合わせ

このたびは、弊社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。品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、
お気付きの点がございましたら、ご使用にならずに、弊社お客様相談室
までご連絡ください。



お客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

0120-104-481

【受付時間 9:00～17:00 祝日以外の月～金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービ
スにおいて利用させていただきますので、ご了承ください。

www.doshisha.co.jp

MADE IN CHINA



携帯からはこちら

よくあるご質問については

Do-cooking 情報ページ

Do-cooking 質問

検索

<https://www.do-cooking.com/faq/>



携帯からはこちら

D190627