

LIVE ホクホク焼き芋プレート 取扱説明書

LCYP-11

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。

調理中や使用後は非常に熱くなっていますのでご注意ください。

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。

- | | |
|---|--|
|  分解・改造・修理は絶対に行わない。
事故の原因になります。 |  調理中は顔などを近づけない。
やけどや、けがの原因になります。 |
|  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。
やけどやけがの原因になります。 |  湿度の高いところ、直射日光があたる場所で保存はしない。
破損や変形の原因になります。 |
|  プレート・ハンドルに強い衝撃を与えない。プレート・ハンドルを踏んだり投げたり落としたりしない。
破損の原因になります。 |  電磁調理器・電子レンジ・オープンで使用しない。 |

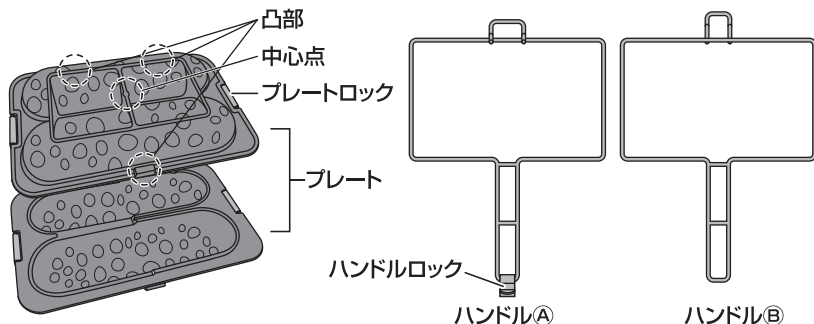
注意 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物理的損害の発生が想定される内容を示します。

- | | |
|--|--|
|  業務用では使用しない。
本製品は家庭用です。 |  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。 |
|  ストーブの上では使用しない。
落下して、破損やけがをする原因になります。 |  長時間空焚きはしない。
本体の変形や変色、セラミック塗装の性能が劣化する原因になります。 |
|  調理物を入れ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。 |  食器用洗浄機や食器用乾燥機は使用しない。
破損や変形の原因になります。 |
|  テーブルやコンロ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。 |  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。 |
|  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。 |  クッキングシートは使用しない。
破損や火災の原因になります。 |
|  ハンドルを取り付けて片面だけでの使用や、プレートのみで使用しない。
破損や火災の原因になります。 |  冷蔵庫・冷凍庫に入れない。
本体が劣化し破損する原因になります。 |
|  強火で使用しない。
本製品が劣化する原因になります。 |  やけどに注意して、必ずミトンなどを使用する。 |
|  プレート・ハンドルを水中に放置したり、浸け置き洗いはしない。
劣化し破損の原因になります。 |  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。 |
|  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。
変形・変色・傷つきの原因になります。 |  ご使用のコンロの取扱説明書内容に沿って使用する。
破損や火災の原因になります。 |

ご使用になる前に

- ・はじめてご使用になる前に、傷・凹み、ひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- ・はじめてご使用になるときは、食器用洗剤を使用してください。
- ・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、お問い合わせのお店または弊社お客様相談室までご連絡ください。
- ・電磁調理器にはご使用できません。
- ・ぶつけたり、落としたりしますと、ひび割れなど破損や変形の原因となります。お取扱いに十分ご注意ください。
- ・家庭用ガスコンロ以外でのご使用・野外でのキャンプ用コンロなどでご使用になる場合、安定性や火力調整などは家庭用ガスコンロとは異なります。ご使用になる器具の取扱説明書や注意をよくお読みになってから、正しくご使用ください。
- ・バーベキューコンロなどで調理する際は、加熱範囲にハンドルがのらない状態で使用してください。ハンドルが熱くなり、思わぬ事故の原因になります。
- ・バーベキューコンロで調理する際は、中火以下の火力でご使用ください。
※中火以下とは網から高さ約15cm離れた位置から手をかざし、10秒間耐えられる程度の火力です。
- ・ハンドル部はステンレス鋼を使用しており、加熱により変色する場合がありますが、製品上は問題ありません。
- ・ゴトクの形状によっては、調理中にプレートの外面に傷がつく場合がありますが、製品上は問題ありません。
- ・ゴトクの形状などにより、安定しない場合があります。必ずゴトクの中央にのせ、本体が傾いたり、ずれて落ちないように安全を確認し、調理中は本体を激しく動かさず、安定性のよい状態で使用してください。
- ・調理をする際は、プレートの中心点が熱源の中央にくるようにおいて使用してください。家庭用ガスコンロで調理する際は、中心点が温度センサーを押していることを確認してください。温度センサーが反応しないと、調理ができなかったり、思わぬ事故や火災の原因になります。

本体各部名称



準備・ご利用方法

1. 本体を十分に洗って、水気を拭き取り、十分に乾燥させます。

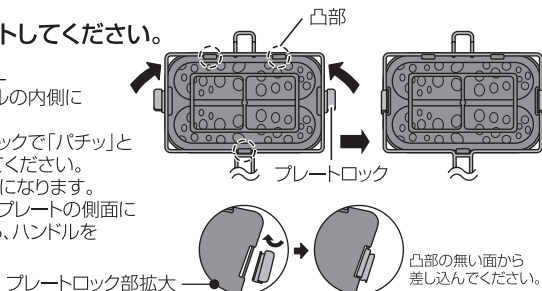
△注意

- ・ 食器用洗浄機、食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・ プレート・ハンドルはお手入れ後に水気をとり、十分に乾燥させてください。サビの原因になります。

2. ハンドルにプレートをセットしてください。

△注意

- ・ プレートの全ての凸部がハンドルの内側に入るようにセットしてください。
- ・ プレートとハンドルをプレートロックで「パチッ」と音がするまでしっかりと固定してください。落下して破損やけがをする原因になります。
- ・ プレートロックがはずれた際は、プレートの側面にプレートロックを差し込んでから、ハンドルを取り付けてください。



3. ハンドル④と⑤を組み合わせてください。

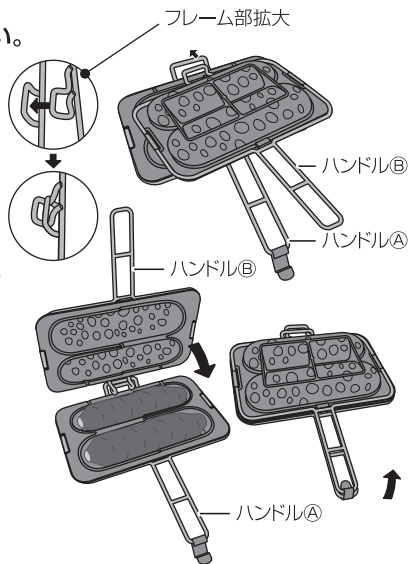
△注意

ハンドル④のフレームを下にして、ハンドル⑤のフレームを差し込んでください。

4. プレートの中に食材をおいてはさみ込み、ハンドルをロックします。

△注意

- ・ 焼き芋などの調理が可能です。
(直径6cm×長さ22cmまで)
- ・ 開閉する際は、必ずハンドル④が下になるようにしてください。
ハンドル⑤を下にして開閉すると開けづらく、やけどやけがの原因になります。

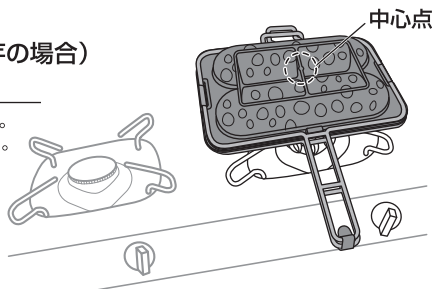


準備・ご利用方法

5. 食材を入れた本体を中火にかけ、
片面を約15分加熱します。(焼き芋の場合)

△注意

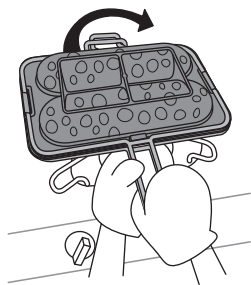
・使用する食材によって加熱時間が異なります。
様子を見ながら加熱時間を調整してください。
・家庭用ガスコンロで調理する際は、
中心点が温度センサーを押していることを
確認してください。



6. 本体をひっくり返し、
片面を約15分加熱したら火を止めます。

△注意

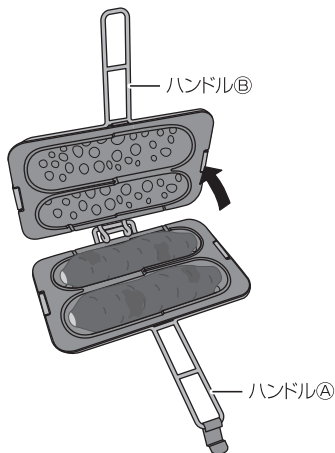
・水分や油分が出る食材を使用すると、
ひっくり返す際に飛び出る場合があります。
・ひっくり返す際は、やけどに注意して、
必ずミトンなどを使用し、両手でハンドルを持って
ひっくり返してください。
・ひっくり返す際にハンドルロックがはずれる場合が
あります。必ずミトンなどを使用して、ハンドルを
ロックし直してください。



7. ハンドルのロックをはずし、
調理物を取り出します。

△注意

・ハンドルが熱くなっている場合がございます。
十分ご注意ください。
・ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。
・調理物を取り出す際は、 Tong などを使用し、
やけどに注意してください。
・開閉する際は、必ずハンドル④が
下になるようにしてください。
ハンドル⑤を下にして開閉すると
開けづらく、やけどやけがの原因になります。



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

ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。

2. スポンジなどで洗ってください。

△注意

・十分に冷めた後にお手入れをしてください。
・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・塩素系漂白剤などは使用しないでください。

3. 十分に乾燥させてから、保存してください。

4. 本体保存の際は、他の調理器具などと重ねないでください。 破損のおそれがあります。

お手入れのしかた

お手入れでの注意

- ・十分に洗って水気を拭き取り、十分に乾燥させてから保存してください。
- ・使用中や使用直後はプレート・ハンドルが大変熱くなっているのでやけどに注意してください。
- ・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。
- ・こびり付いた焦げなどはプレートが十分に冷めた後に、スポンジなどで落としてください。
- ・熱いまま水につけるなどの急冷はしないでください。プレートが割れたり、品質が落ちるおそれがあります。
- ・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。
- ・プレート・ハンドルを水中に放置したり、浸け置き洗いはしないでください。
- ・湿度の高いところ、直射日光が当たるところで保存はしないでください。
- ・プレートは底面を下にして平らな場所に置いて保存してください。

プレート・ハンドルの汚れが多い場合は、お湯やぬるま湯で汚れが落ちやすくした状態で、スポンジでこすり落としてください。

仕 様

型 名	LCYP-11
寸 法	約 幅27×奥行36×高さ7cm

● 仕様などは改善・改良のため、予告なく変更することがあります。

プレート	アルミニウム合金
表面加工(内面・外面)	セラミック塗装
ハンドル	ステンレス鋼

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

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

D190802