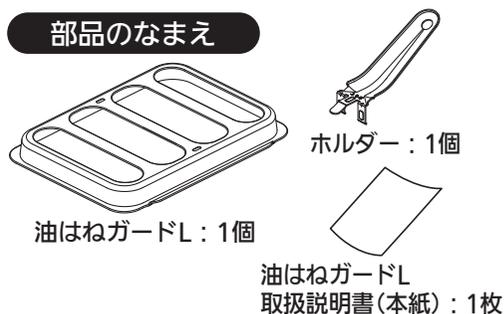


油はねガードL取扱説明書

◎油はねガードLは、プレートパンL/波型プレートパンLで脂分の多い食材を調理するときに、マルチグリル庫内での脂の飛び散りを防ぎ、汚れを軽減します。

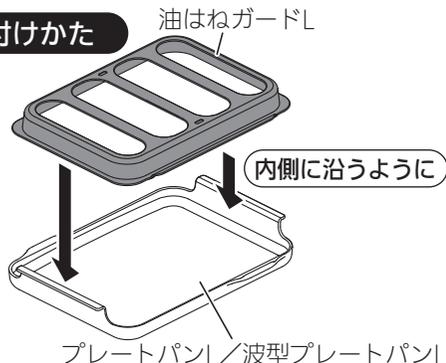
※『油はねガードL』、『プレートパンL』、『波型プレートパンL』の名称末尾の『L』は、コンロの機種により表記していない場合があります。

部品のなまえ



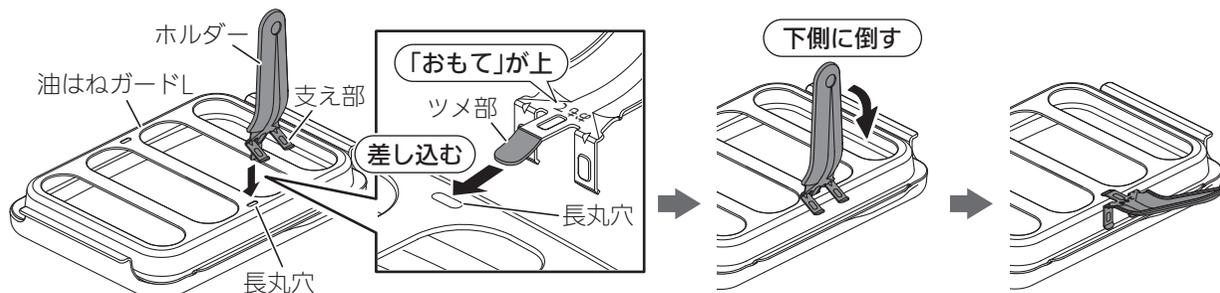
油はねガードLの取り付けかた

- ・プレートパンL/波型プレートパンLの内側に沿うように、油はねガードLを差し込んでください。
- ※内側に入らない場合は使用しないでください。



油はねガードLの取り出しかた

- ・ホルダーの「おもて」が上になっていることを確認してから、油はねガードLの長丸穴にホルダーのツメを差し込み、しっかりと持ってください。
- ※間違ったホルダーの差し込みや、不安定な状態で持ち上げると、調理物や油はねガードLの落下によるやけどやけが、思わぬ事故の原因になります。
- ※繰り返し使用することでホルダーと長丸穴が接触する場所では、塗装のはがれや変形が生じる場合がありますが、使用上問題ありません。



⚠注意

- ・油はねガードLは、マルチグリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、油はねガードL、グリルとびらやプレートパンL/波型プレートパンLなどに手をふれないように気をつける。やけどの原因になります。
- ・プレートパンL/波型プレートパンL以外に使用しない。破損の原因になります。
- ・調理終了後、高温状態の油はねガードLを水などに入れて急冷しない。変形の原因になります。

使いかたのお願い

- ・さんまなどの長い魚は切り、油はねガードLからはみ出したり、浮かないようにして調理してください。
- ・油はねガードLを取り付けての調理は、ご使用のモードにより、焼き色が強くなったり、弱くなったりします。焼き色の強さが気になる場合や焼き足りない場合は、調理モードで様子を見ながら調理してください。

油はねガードLのお手入れ方法

お手入れの前に

- ・油はねガードLが冷めていることを確認!
- ・手袋をする!

- ・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで、丸洗いしてください。洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でしっかりふき取ってください。
- ・金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。キズや色落ちの原因になります。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。
- ※食器洗い乾燥機は使用しないでください。変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。



36549310

T工93-01