

油はねガード取扱説明書

◎油はねガードは、グリルプレート波型で脂分の多い食材を調理するときに、グリル庫内での脂の飛び散りを防ぎ、汚れを軽減します。

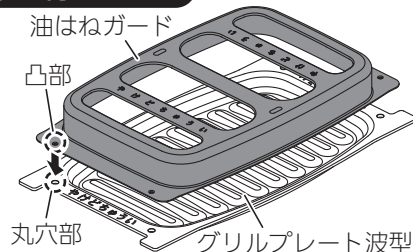
※油はねガードは、グリルプレート波型専用です。

部品のなまえ



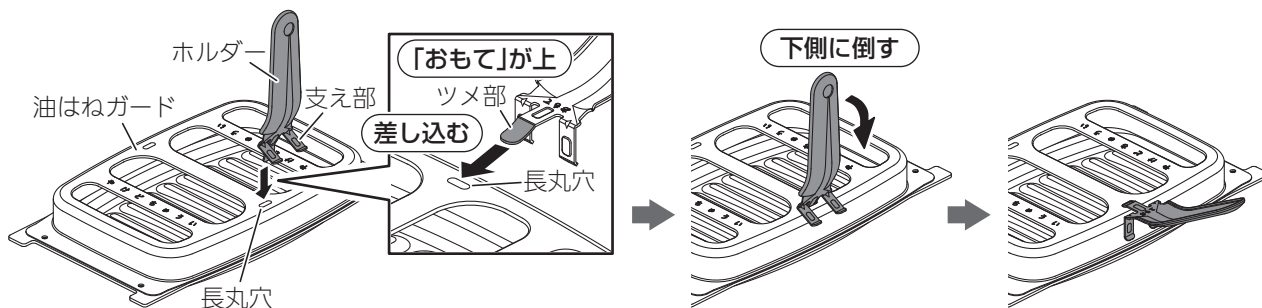
油はねガードの取り付けかた

- 油はねガードの四隅にある凸部をグリルプレート波型の丸穴部に差し込んでください。



油はねガードの取り出しかた

- 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

- 油はねガードは、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、グリルとびらやグリルプレート波型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。
- グリルプレート波型以外に使用しない。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、マニュアルグリルで様子を見ながら調理してください。

油はねガードのお手入れ方法

お手入れの前に

- 油はねガード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。



36545000

TⅠ50