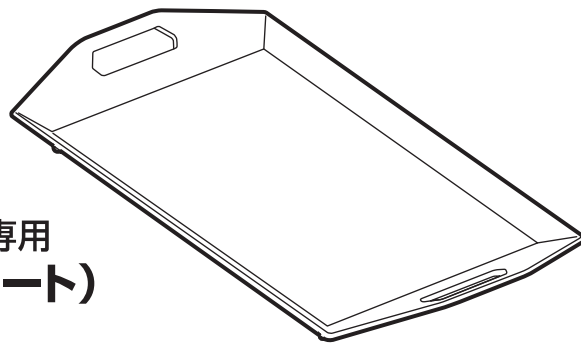


取扱説明書

Iwatani

カセットガスホットプレート
焼き上手さん α (アルファ) / β (ベータ) / β (ベータ)プラス専用
HOME CHEF PLATE(ホームシェフプレート)

CB-A-HCP



このたびは、本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、記載内容に従って正しくご使用ください。
そしてお使いになる方がいつでも本書を読めるよう大切に保管してください。
※ご使用になる「焼き上手さん」シリーズ(α ・ β ・ β プラス)の「取扱説明書」も併せてお読みください。

ご使用前に必ずこの「取扱説明書」をお読みください



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害の発生が想定される場合を表しています。

〈絵表示には次のような意味があります〉



必ず行う内容



禁止内容



警告



イワタニカセットガスホットプレート「焼き上手さん」シリーズ(α ・ β ・ β プラス)以外の器具で使用しない

本製品はイワタニカセットガスホットプレート「焼き上手さん」シリーズ(α ・ β ・ β プラス)専用のプレートです。



本製品を取り付ける際は、プレート裏の4つの脚が、「焼き上手さん」本体のプレート固定穴にはまるように置き、安定していることを確認する(「■」で使用方法参照)

(誤って使用するとカセットこんろに損傷を与えるほか、やけど、けがなどの原因になります)



加熱中や調理後は取っ手や本体に触らない

(やけどの原因になります)

鍋つかみなどを使用し、取り扱いには十分注意してください。特に幼児の手に触れることのないようにしてください。



注意



使用前に不具合がないことを確認する



落としたり、ぶついたりしない

(強い衝撃を与えると破損や変形の原因になります。また、落下時にけがをする危険性があります)



加熱後、十分温まった後は中火以下で調理する

常時強火で調理すると食材が焦げてうまく調理ができない上、気温が高い場合は「焼き上手さん」本体の圧力感知安全装置がはたらく可能性があります。



長時間の空だきはしない

(変形や損傷のほか、火災の原因になります)



熱くなった状態で冷水をかけたり、水に浸したりするなど急激に冷やさない

(変形や損傷の原因になります)



電子レンジ、オーブンでは使用しない

(機器の故障や火災の原因になります)



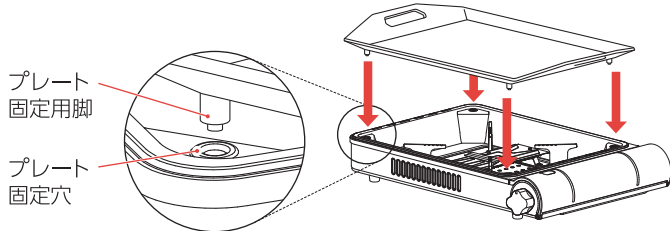
食器洗い乾燥機を使用する場合は、食器洗い乾燥機および洗剤の取扱説明書に従って使用する

■ご使用方法

プレート上でナイフや金属ヘラを使用すると表面に細かなキズがつきます。そのまま調理しても問題ありませんが、気になる方はプレートから移してカットしてください。

準備

- 初めて使用する際は、製造時の油などが付着している場合があるため、洗剤をつけたスポンジなどで十分洗い、すすぎ洗いをしてください。
- プレート裏の4つの脚が、「焼き上手さん」本体のプレート固定穴にはまるように置き、安定していることを確認の上ご使用ください。



① 調理前に予熱をします。

- ・予熱をしっかりと行うことで、食材がプレートにくっつきにくくなります。

予熱時間の目安：強火で5分程度で約180℃になります。水滴を垂らした際に、コロコロ転がるのが目安です。

② 食用油を引いてからプレートに食材を置きます。

- ・食材は常温に戻してから調理することで、プレートにくっつきにくくなります。

③ 食材に応じて火力を調整しながら調理をします。

- ・熱伝導性と蓄熱性に優れたプレートのため、予熱後は中火以下で十分調理いただけます。

使用初期のプレート表面に白い斑点が出る場合がありますが、これは水道水に含まれるカルシウム・マグネシウムなどの成分が残留し、付着したものです。そのまま使用しても衛生上問題はありません。

■お手入れ方法

使用後は十分洗い、水分を拭き取ってからよく乾かします。
(水分が残っていると錆が発生する原因になります)

- 料理をプレートの上に置いたまま放置しないでください。(錆が発生する原因になります)
- 塩分や酸気、灰汁類などの汚れを付着したまま放置しないでください。(変色や錆が発生する原因になります)

プレートが虹色に変色したり、白い斑点が発生した場合は、以下の方法をお試しください。

- 1) プレートに水または熱湯を入れ、塩(ひとつまみ程度)、酢またはレモン果汁(水量に対して10%程度)を加えかき混ぜます。
- 2) ひと煮立ちさせたら火を止め、プレートが触れる温度に下がるまで待ちます。
- 3) お湯を捨て、すぐに中性洗剤をつけたスポンジでよく洗います。
- 4) 水分を拭き取り乾燥させます。

それでも落ちにくい場合は、クリームクレンザーと酢を混ぜたものをメラミンスポンジに付けてこすり落としてください。

こげつきや油汚れがついた場合は、熱湯にしばらく浸しやわらかくしてからスポンジなどで洗うと落としやすくなります。

- 落ちにくい場合は、クリームクレンザーをメラミンスポンジに付けてこすり落としてください。
- 焼きすぎてプレートの表面にこびりついた場合は、金たわしなどで落としてください。(強くこすりすぎるとキズがつきますのでご注意ください)

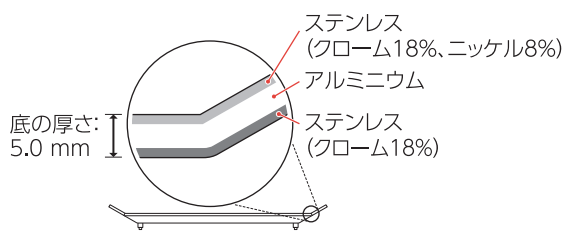
保管・収納する際は、本体から取り外してください。

- 「焼き上手さん」本体に載せたまま保管すると、錆の発生や、摩擦などにより「焼き上手さん」本体の塗装が剥がれる可能性があります。
- 鉄などの異種金属を接触させないでください。(そのまま放置すると錆が発生する原因になります) 赤錆が発生した場合はクリームクレンザーなどでこすり落としてください。

調理でプレートが変色することがありますが、熱による変色で、製品の不良ではありません。

■品質表示

材料の種類 ステンレス3層クラッド鋼



外寸	約465 mm (幅) × 328 mm (奥行) × 55 mm (高さ)
重量	約2.8 kg
表示者	岩谷産業株式会社 〒105-8458 東京都港区浜松町2-3-1
生産国	日本

製品には万全を期しておりますが、万一品質に不都合があった場合には、お買い上げの販売店または当社までお問い合わせください。

Iwatani

岩谷産業株式会社

〒105-8458 東京都港区浜松町2-3-1 <https://www.iwatani.co.jp/jpn/>

製品に関するお問い合わせは 月曜～金曜 9:00～17:15 (祝日、弊社休業日を除く)

お客様相談室 (通話料無料) ☎ **0120-156269**

●携帯電話からはナビダイヤル ☎ **0570-200665**

●FAXでのお問い合わせは **03-5405-5637**

●WEBからのお問い合わせは <https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/support/inquiry/>

※メールフォームにご記入のうえ送信してください

