

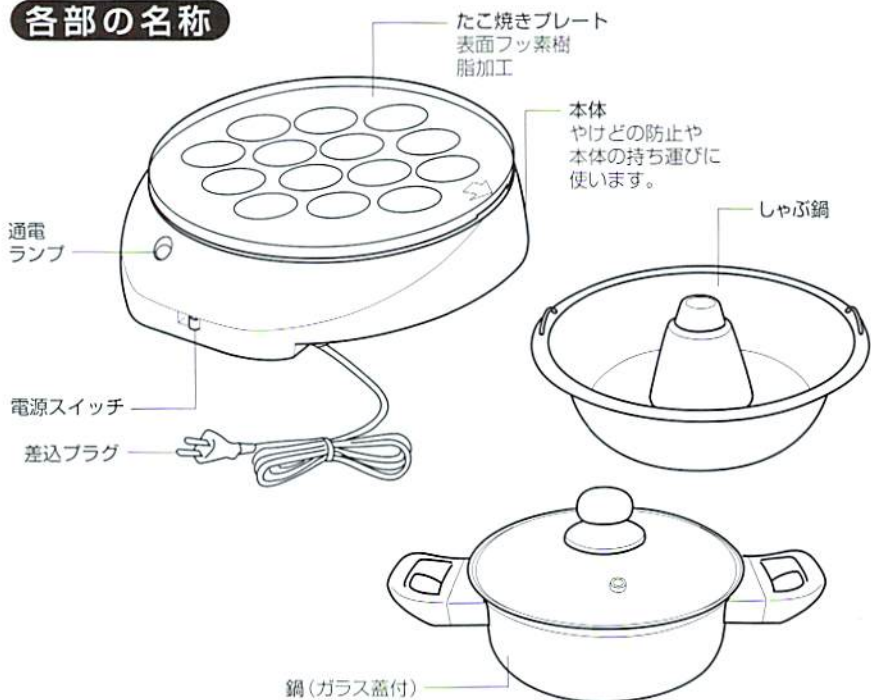
電気式コンロ

CS3-0115

取扱説明書

保証書つき

各部の名称

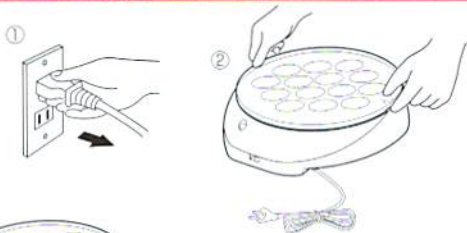


品番品名	電気式コンロ
定 格	交流 100V-550W
コ ー ド	長さ 1.4m
外形寸法	約 幅230×奥行270×高さ90mm
温度ヒューズ	169℃

プレートのはずし方 取り付け方

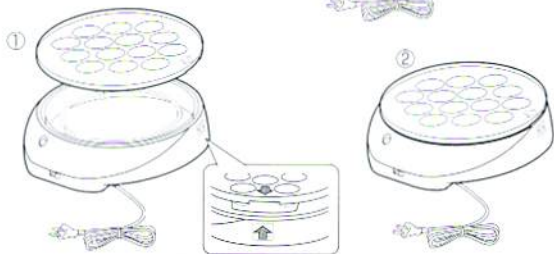
●はずしかた

- ①電源プラグを抜いてください。
- ②両側にある本体のくぼみ部分から両手でプレートに手をかけて真上に持ち上げてください。

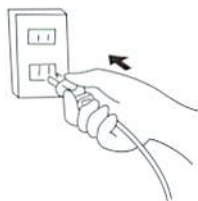


●取り付けかた

- ①たこ焼きプレートにある矢印マークを本体カバーの矢印マークと合うようにセットします。



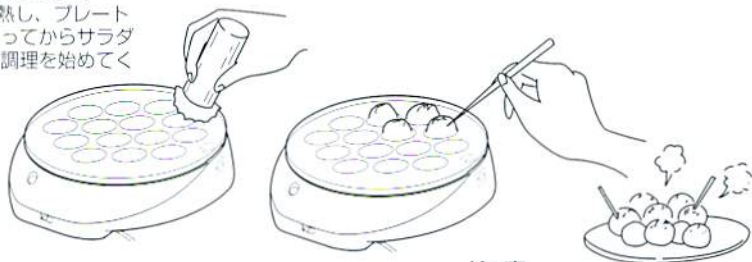
1. 差込プラグをコンセントに根本まで確実に差込みます。



注意

- たこ焼きプレートは矢印通りしっかりセットしてください。セットの仕方が不十分ですと正しい温度が得られません。またその他の部品が必要以上に加熱され、火災の原因になることがあります。

2. 調理します。
約5分間予熱し、プレートが充分温ってからサラダ油を塗り、調理を始めてください。

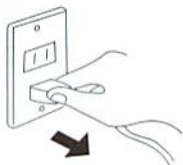


注意

- 必要以上に高い温度での使用や放置はさけてください。油がこげつきます。

3. 使用後は

本体電源スイッチを「切」にして差込プラグをコンセントから抜きます。本体が充分に冷えてから、たこ焼きプレートを外し、洗います。



注意

- たこ焼きプレートは水洗いできますが、水分につけたまま放置しますとアルミが腐食し、使用できなくなります。

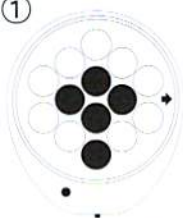
ご使用方法

(ご使用前にプレート、本体カバーをきれいにふいてください。)

たこ焼きの上手な焼き方

1. 粉を差す順序

①



比較的焼けの遅い場所
(黒丸) から粉を差し
ます。

②



次に手前の穴に粉を差
します。

③



最後に焼けの早い上部
穴に粉を差します。

2. たこ焼きを返す順序 (このとき金串は使用しないでください)

①



焼け具合を見てから、
上部穴のたこ焼きを返
していきます。

②



次に手前の穴を返しま
す。

③



最後に焼けの遅い中央
穴と手前穴を返します。

注意/ヒーター(発熱線)の構造上プレート表面の温度が一定になりません。
【たこ焼きの上手な焼き方】に習い調整してください。



※注意

●ソース、しょうゆなどの調味料が付着したままご使用になりますとシミもしくはこげつきの原因となりますので、早めにふき取ってください。

△ ご注意

熱板表面の塗装は、フッ素樹脂加工ですので、テフロン加工の様にこびりつかないというものではありません。

- 1 必ずご使用前は、その都度、油を薄く塗ってからご使用下さい。
- 2 金串やかたいものでこすらないで下さい。
- 3 たこ焼きの具や、たねをいれたままにしないで下さい。
- 4 ご使用後は、必ず柔らかいもので汚れをよく落として下さい。

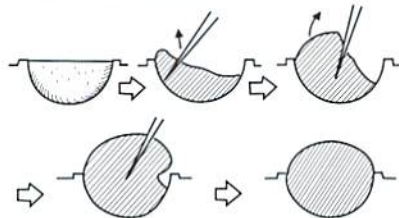
※本品に使用している塗料は食品衛生規格に合格しているものであり、万一塗装が剥がれて人体に入っても、全く影響ございません。又、そのままご使用してもさしつかえございません。

お料理例

1. 一般的なたこ焼 (市販のたこ焼のもとを使うこともできます。)

材 料	
たね	小麦粉 (薄力粉) ……………70g 水 (又は、だし汁) ……………140cc 卵 (L玉が最適です) ……1個 塩……………少々
具	ゆでたこの切身……………適宜 ネギ、キャベツ、紅しょうがを みじんぎりにしたもの・かつお ぶし……………30g
※たこ焼のたねと、みじん切りにした具をだまのないようによく混ぜ合わせてください。	

- ①水又はだし汁に卵をとき、小麦粉を少しずつ入れ、だまのできない様に混ぜ合わせます。
- ②ネギ、キャベツ、紅しょうがなどをいれ、混ぜ合わせます。
- ③たこ焼き器の熱くなったプレートに食用油をうすくひきます。
- ④プレートの穴に①でできたたこ焼のたねを半分位入れ、たこの切身を入れます。それから再び穴を満たす様に、たこ焼のたねを流し込みます。
- ⑤外側から焼けてきて、竹串等で返せる様になったら、少しずつ回転させて形を丸く整えながら焼き上げます。



※ご注意

- 金串を使用すると塗装の表面がいたみますので使用しないで下さい。
- プレート本体が熱くなっていますのでやけどに注意して下さい。

- ⑥焼き上がったら取り出して、皿に移し、お好みによりソースやかつおぶし、青のりをかけて、おめし上がりください。

ご使用上の注意

火災を防ぐために



- 熱に弱いところでは使わないで！
(じゅうたん、畳、ビニールクロス等)
(カーテンなどの近く)



- 電源はコンセントから！
●コードはていねいに！
(折り曲げたり、ひっぱらないで)

やけどを防ぐために



- やけどに注意！
なべ、加熱板等は、熱くなります。
※特にお子様にご注意ください。



シャブ鍋使用時は穴に指を入れないで下さい。熱くなっています。



しゃぶ鍋、鍋の使用後は大変熱くなっていますので、お湯の温度が十分に冷めるまで取り外しをしないで下さい。やけどの恐れがあります。

故障を防ぐために



- 本体に水をかけたり
まる洗いはしないで！



- 取り扱いはいねいに！



- 空焼きはしないで！
(但し予熱は除く)



- 料理を入れたままにしないで！
こびりつきや、腐食の原因になりますので、きれいに取り除いてください。

その他



- プレートは直火にかけないで！
(しゃぶ鍋、鍋)



- プレートをはずして
通電しないで！
熱板が過熱し、故障の原因となります。
又、絶対的の網や異物をのせてご使用にならないでください。



- 技術者以外の方は、絶対に分解
したり修理・改造は行わないで
下さい。
発火の恐れ・異常動作

■両手鍋、しゃぶ鍋の使用時の注意



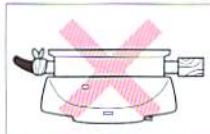
●ふきこぼれ防止のため調理に応じた適正容量で使用して下さい。漏電、調理器の故障の原因になります。



●空焚きはしないで下さい。鍋がこげて危険です。焼けて変色します。



●取っ手やツツミが熱くなり火傷の危険があります。注意して下さい。



●取っ手やツツミの壊れに対して、改造や応急処置などをして使用しないで下さい。



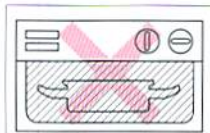
●取っ手やツツミがゆるんだ状態で使用しないで下さい。脱落して危険です。



●コンロの中央部に載せて安定させて使用して下さい。



●天ぷら料理などには絶対使用しないで下さい。



●オープンで使用しないで下さい。取っ手やツツミが壊れます。

こんなときは

ご使用中に異常が生じたときは、まず次の点をお調べください。

こんな時は？	調べるところ	処 置
プレート温度が上がらない。	差し込みプラグがコンセントから抜けている。	差し込みプラグをコンセントへ差し込む。
	スイッチが「ON」になっていない。	スイッチを入れる。
使用中にカチッ音がする。	なべの熱膨張によるもので故障ではありません。	そのままお使いください。
パイロットランプがつかない。	差し込みプラグがコンセントから抜けている。	差し込みプラグをコンセントへ差し込む。

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめの上、販売店からお受け取り下さい。

2. 保証期間

お買い上げ日から1年間です。

3. 保証期間

「こんなときは」の項をお確かめいただき、直らないときは差し込みプラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

●保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

●保証期間がすぎている修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- この電気式コンロの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。
- 補修用性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明な場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
TEL (0256) 64-3239
FAX (0256) 63-8931
〒959-1233 新潟県燕市殿島1丁目
☎ 0120-643761

お客様ご自身の修理はたいへん危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

お手入れ方法

お手入れは使うたびに早めにしましょう。差し込みプラグをつかみコンセントから抜いて本体の熱がとれてから始めてください。

本体は

- 布（洗剤を入れた水に浸し固くしぼったもの）でふき取ってください。

プレートは

- 充分にプレートが冷めたら、本体からプレートを取り外しまして、水で洗ってください。洗い流した後はよく拭き取ってください。

フタは

- 柔らかいスポンジと台所用洗剤で丸洗いし、すぐに水気を拭き取ってください。

注意

- 必ず、差込プラグをつかみコンセントから抜いて、お手入れしてください。
- プレートが熱いうちは、プレートをはすさないでください。
- みがき粉や硬いたわし、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
- プレートを水につけたまま放置しないでください。プレート表面が腐食し使用できなくなります。特にプレート裏面は塗装が施されておりませんので腐食しやすいです。充分に水分を拭き取り完全に乾燥させてから、保管してください。



両手鍋、しゃぶ鍋は

【ご使用前に】

- 磨き粉等が残っている場合がありますので、ステンレス用クレンザー等で洗ってからご使用ください。
- 本体などに張ってあるラベルなどははがしてからご使用ください。

【ご使用後は】

- 取っ手やツマミのネジがゆるんでガタツキが生じたらネジを締め付けてください。
- 食器用洗剤かステンレス用クレンザーで汚れをよく洗い落とししてください。
- 水分をよく拭き取り乾燥させてください。
- 鍋内面に白い斑点が出るがありますが、これは水道水中に含まれているカルキ（塩素）が残留するため、なんら問題はありませんのでそのままお使いください。硬めのナイロンタワシなどで洗っていただければ簡単に落とせます。
- こげつきなどを洗い落とす時は金属ヘラや金属タワシなど使用しないでください。キズがつきます。熱湯にしばらく浸してから、ステンレス用クレンザーなどで、こすり落としてください。
- 金属タワシなど硬いもので洗うとキズがつきます。
- 鉄やアルミなどの異なった金属製品に重ねないでください。サビます。

フッ素樹脂加工について

プレート表面にはフッ素樹脂加工がしてあり、お料理がこびりつきにくくなっていますが、ながもちさせるために次の点にご注意ください。

1. ご使用前に、プレート表面に食用油をうすくひいてください。
2. ヘラやクシなどをお使いになる時は木や竹でできたものをお使いください。金属製のヘラは、キズがつき腐食の原因になりますので使用しないでください。
3. ご使用後は必ず乾燥させ、きれいな食用油をうすく塗ってから乾燥した直射日光のあたらない場所に保管してください。
4. ご使用のたびにお手入れをしてください。

