

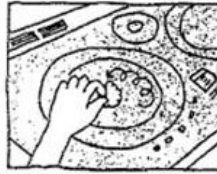
# 調理機器

## IHクッキングヒーター

### トッププレート

★アドバイス★  
金属製の汚れはキレイに取れない使用は止す

フラットなので、とにかくお手入れがラク。華星の汚れは染み込んだふきんで拭く。油汚れは薄めた台所用洗剤を拭きこませた布で拭くとOK。ガンコな汚れには、クワイークレナーを付け、丸めたトッププレートにこする事でキレイになります。もうおなじみですものどららちイセ上げの氷拭きでしっぴり下さいネ!!

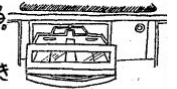


### ガスコンロ バーナー部分のお手入れ

- ① バーナーはワイヤーブラシでこすり、さき等で穴の目づまりを取り除く。
- ② 五徳、受皿は汚れを落とす後、水気をよく取ってから取付け、終了。

### IHクッキングヒーター グリルのお手入れ

- ① グリル部を取り出し、庫内底面の油汚れをふきとる。
- ② グリル部を取付ける。(糸目は外す)
- ③ ボタンを押し、空焼きスタート!! 終了。

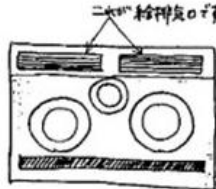


※メーカーにより、操作方法が違います。詳しくは取扱説明書をお読み下さい。

庫内の油汚れを焼きこぼすことにより、庫内におい草を減らし、消耗を防ぎます

### 糸合排気口

- ① 本体からの取り出し、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで拭く。(水たれ、腐食を公認は使わない)
- ② カバー下の油汚れは、裏側でふきとる。水拭きだけではOKですが、中性洗剤を付けると油汚れも取れます。
- ③ 水気をよく拭き取り、本体へセットします。



### グリル

★アドバイス★  
調理前、庫内におい草を塗る。お掃除がラクになり、お掃除が簡単!!

- ① 受け皿、焼き網、受け皿ホルダーを② 庫内は柔らかい布で水拭きし、こぼれた汚れは台所用洗剤(中性)を薄めたスポンジで拭く。ほ台所用中性洗剤を拭きこませた布で拭きこませ、しばらく置いてから拭き取ります。
- ③ 庫内におい草を塗るため、ボタンを押し、空焼きスタート!!  
※メーカーにより、操作方法が違います。詳しくは取扱説明書をお読み下さい。



## IHのメンテナンス

IHの奥側についている糸合排気口のカバーは糸合排気口です。その部分が汚れる、目詰まりしたま使用すると、安全装置が作動して加熱が止まる、火力が下がるなどの原因に…。日々のお手入れをこつかりたい、便利なIHを長く使わせましょう!!

- ① 本体からの取り出し、薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで拭く。  
※スポンジの裏面を拭くなど、固いものは使わないで下さい!
- ② カバー下の油汚れもお手入れして下さい。  
※裏側でふきとる。水拭きだけではOK(不具合は?)が便利です!
- ③ 水気をよく拭き取り、本体へセットします。

