

# お手入れ

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

## 水タンク・トレイ・焼き網・パンくずトレイ

### 水洗いできます

使うたびに、やわらかいスポンジと、台所用合成洗剤(中性)で洗い、よく乾かす  
食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない

#### ● 水タンク



水洗いだけでは、水あか、ぬめりが付着するので、  
台所用合成洗剤(中性)をお使いください。

- ・パッキンは水タンクと一体型になっていますので、  
外さずに洗ってください。

#### ● トレイ

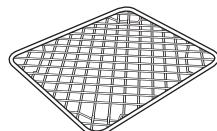


調理後、冷めてしまう前に水にしばらく浸けると、  
汚れが取れやすくなります。

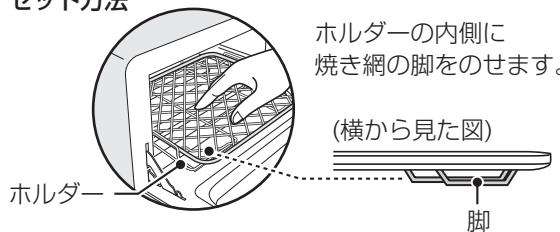
加熱後は高温になっているため、  
ミトンなどを使って取り出してください。

汚れたまま放置しておくと、汚れが焼き付き、  
取れにくくなります。

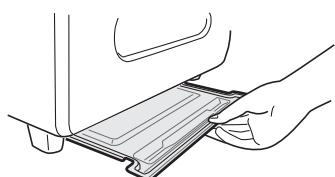
#### ● 焼き網



#### セット方法



#### ● パンくずトレイ



ゆっくり引き出し、パンくずを捨て、お手入れしてください。お手入れ後、「ウエ TOP」のマークを  
上にして元の位置に奥まで差し込みます。

#### ご注意

- ・お手入れ後は、確実にセットして  
ください。(火災防止)