

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

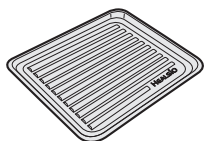
●水タンク



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

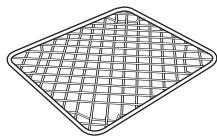


調理後、冷めてしまう前に水にしばらく浸けると、
汚れが取れやすくなります。

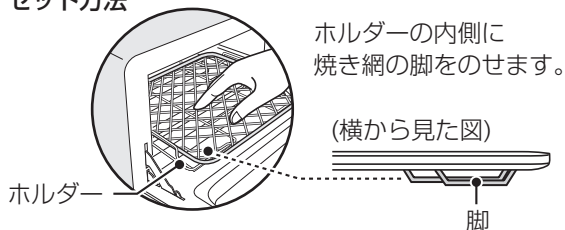
加熱後は高温になっているため、
ミトンなどを使って取り出してください。

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。

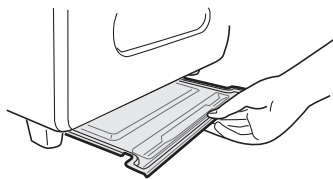
●焼き網



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)