







## LIVE パリふわピザプレート 取扱説明書

LCPP-04






このたびは、弊社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。この製品は家庭用です。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあといつでも見られるように大切に保存してください。

使用中や使用後はピザストーン・プレート・台座が非常に熱くなっていますのでご注意ください。

**警告** 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

- |   |   |
|---|---|
|  <b>禁止</b> 分解・改造・修理は絶対に行なわない。事故の原因になります。                 |  <b>禁止</b> 加熱中は顔等を近づけない。やけどや、けがの原因になります。                               |
|  <b>禁止</b> 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。やけどや、けがの原因になります。 |  <b>禁止</b> 湿度の高いところ、火気があるところ、直射日光があたる場所で使用・保存はしない。破損や変形の原因になります。       |
|  <b>禁止</b> 本体に強い衝撃を与えない。本体を踏んだり投げたり落としたりしない。破損の原因になります。  |  <b>禁止</b> ピザストーンに洗剤は絶対に使用しない。ピザストーンの中に洗剤が染み込んでしまい、次回使用時に食材に付着してしまいます。 |

**注意** 誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

- |   |   |
|---|---|
|  <b>禁止</b> 業務用や他の目的・用途・場所などで使用しない。本製品は家庭用です。                           |  <b>指示</b> 平らなテーブルなどに置いて使用する。落下して、破損やけがをする原因になります。                     |
|  <b>禁止</b> 電子レンジやオーブントースターでの加熱はしない。                                    |  <b>指示</b> 使用後は十分にお手入れする。衛生的にお手入れしておかないと健康に悪影響を及ぼす原因になります。             |
|  <b>禁止</b> 調理物を置いた状態で長く放置しない。成分の腐敗や変質の原因になります。                         |  <b>指示</b> クッキングシートやアルミホイルの使用はしない。破損や火災の原因になります。                       |
|  <b>禁止</b> 食器用洗浄機、食器用乾燥機を使用しない。変形・破損の原因となります。                          |  <b>指示</b> 冷蔵庫・冷凍庫に入れない。本体が劣化し破損する原因になります。                             |
|  <b>禁止</b> お手入れのときは住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・磨き粉などを使わない。変形・変色・傷つきの原因になります。 |  <b>指示</b> ご使用のコンロに記載の魚焼きグリルやオープンレンジの取扱説明書内容に沿ってご使用ください。破損や火災の原因になります。 |
|  <b>禁止</b> テーブルの端などに置かない。落下して破損やけがをする原因になります。                         |  <b>指示</b> ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。                                    |
|  <b>禁止</b> 熱いうちに急激に冷やさない。割れたり、破損の原因になります。                            |  <b>禁止</b> 直火での加熱はしない。   |
|  <b>禁止</b> ピザストーンやプレートを台座に置いた状態で魚焼きグリル、オープンレンジで調理しない。破損や火災の原因になります。  |  <b>禁止</b> 本体を水中に放置したり、浸け置き洗いはしない。本体が劣化し破損の原因になります。                  |

## ご使用になる前に

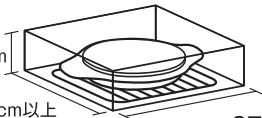
- ・はじめてご使用になる前に、傷・凹み、ひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- ・はじめてご使用になるときは、洗剤は使わず、水(湯)で洗ってください。
- ・台座は濡らさず固く絞ったやわらかい布で拭き取ってください。
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用にならないで、お買い求めのお店または弊社お客様相談室までご連絡ください。

### 庫内のサイズをご確認ください

使用可能な魚焼きグリル・  
オープンレンジの庫内サイズ

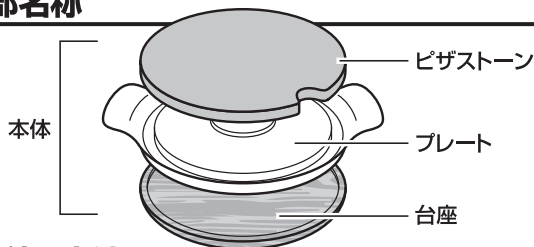
高さ  
約5cm  
以上

幅 約22cm以上



奥行き 約27cm以上

## 本体各部名称



## 準備・ご利用方法

1. ピザストーンとプレートを洗って、水滴を拭き取り、  
十分乾燥させます。

### ⚠注意

食器用洗浄機、食器用乾燥機は使用しないでください。  
ピザストーンは洗剤は使わず、水(湯)で洗ってください。

2. 冷凍されたピザを袋のまま冷蔵庫または、常温にて自然解凍して  
ください。(時間がある場合は冷蔵庫での解凍をおすすめします。)

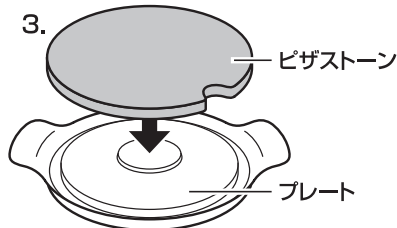
### ⚠注意

ご使用の冷凍ピザに記載の調理方法に  
沿ってご使用ください。

3. ピザストーンをプレートにセットします。

### ⚠注意

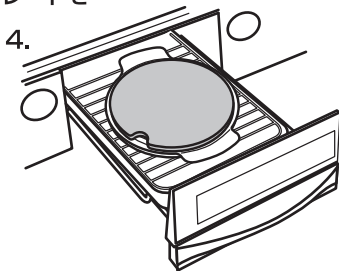
ピザストーンに凹みがない面が表面になります。  
凹みをプレートの凸に合わせてください。



## 準備・ご利用方法(魚焼きグリルでの調理方法)

4. 魚焼きグリルにピザストーンをセットしたプレート置き、強火で約3～5分予熱します。

(魚焼きグリル庫内が冷めた状態でセットしてください。温度差によりピザストーンが割れてしまう場合があります。また、十分に予熱をしないとピザストーンが温まらず、こびりついたり、十分に焼けない場合があります。)



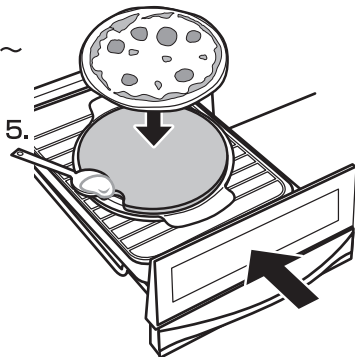
### △注意

- ・できるだけ水平に置いてください。
- ・ご使用のコンロに記載の魚焼きグリルの取扱説明書内容に沿ってご使用ください。
- ・プレートにのせた状態でご使用ください。

5. 魚焼きグリルを引き出し、食材をピザストーンに置きます。ピザストーンのくぼみから、プレートに大さじ2～3(30cc～45cc(ピザストーンに水が浸らない程度))の水をスプーンなどで入れます。

### △注意

- ・食材はピザストーンに直接置き、油などは絶対に使用しないでください。
- ・加熱されたピザストーンやプレートは大変熱くなっていますのでミトンなどを使用し、やけどに注意してください。
- ・水を入れた際、激しく蒸気が出る場合がありますので、やけどに注意してください。

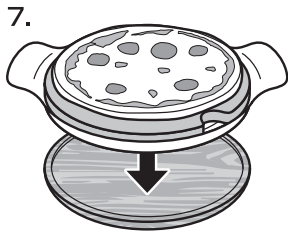


6. 魚焼きグリルの火力を、弱～中火で約3～5分調理します。

7. 調理が終わったら魚焼きグリルから取り出し、専用の台座に置いてください。

### △注意

- ・魚焼きグリルを引き出す際は、蒸気が出る場合がありますので、顔等を近づけないでください。
- ・使用中はピザストーンやプレートが大変熱くなるのでミトンなどを使用し、やけどに注意してください。



## 準備・ご利用方法(オーブンレンジでの調理方法)

1. ]
2. ] P2の準備・ご利用方法の1～3までと同様に準備をしてください。
3. ]

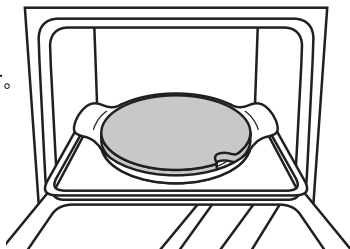
### 4. オーブンレンジにピザストーンをセットしたプレート置き予熱する。

(オーブンレンジが冷めた状態でセットしてください。温度差によりピザストーンが割れてしまう場合があります。また、十分に予熱をしないとピザストーンが温まらず、こびりついたり、十分に焼けない場合があります。)

#### △注意

- ・できるだけ水平に置いてください。
- ・ご使用の冷凍ピザに記載の調理方法やご使用のオーブンレンジに記載のピザの焼き方の内容に沿ってご使用ください。
- ・プレートにのせた状態でご使用ください。

4.

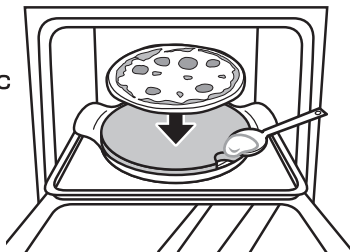


### 5. オーブンレンジを開け、食材をピザストーンに置きます。ピザストーンのかぼみから、プレートに大さじ2～3(30cc～45cc(ピザストーンに水が浸らない程度))の水をスプーンなどで入れます。

#### △注意

- ・食材はピザストーンに直接置き、油などは絶対に使用しないでください。
- ・加熱されたピザストーンやプレートは大変熱くなっていますのでミトンなどを使用し、やけどに注意してください。

5.

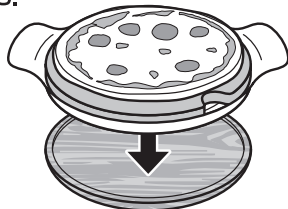


### 6. 調理が終わったらオーブンレンジから取り出し、専用の台座に置いてください。

#### △注意

使用中はピザストーンやプレートが大変熱くなるのでミトンなどを使用し、やけどに注意してください。

6.



## ご使用が終わったら

---

1. 十分に冷めてから各部を  
取りはずしてください。

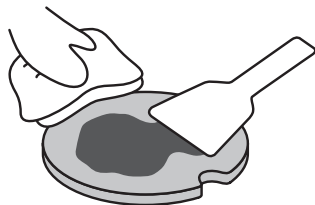
### ⚠注意

ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。

2. ピザストーンの表面に付着した調理物  
などは木べら等で落としてください。

### ⚠注意

・十分冷めた後にお手入れをしてください。  
・金属へらを使用すると、ピザストーンに傷がつく  
原因になるので使用しないでください。



3. ピザストーンは洗剤は使わず、  
水(湯)で洗い流してください。  
水滴を拭き取り、十分乾燥させてください。

4. 本体保存の際は、他の調理器具等と重ねないでください。  
破損のおそれがあります。

## お手入れのしかた

---

### お手入れでの注意

- ・十分に洗って乾燥させてから保存してください。
- ・使用中や使用直後はピザストーン、プレート、台座が大変熱くなっているのでやけどに注意してください。
- ・こびり付いた焦げ等はピザストーンが十分冷めた後に、木べら等で落としてください。
- ・熱いまま水につけるなどの急冷はしないでください。ピザストーンが割れたり、品質が落ちるおそれがあります。
- ・ピザストーンはしばらく使っていると色が黒ずんできますが、使用上影響はありません。
- ・ピザストーンは水(湯)で洗ってください。洗剤は使わないでください。洗剤の成分がピザストーンに染み込み、次に使用する際に食材に付着するおそれがあります。
- ・プレートのお手入れはぬるま湯でうすめた食器用洗剤を使用してください。
- ・シンナー、ベンジン、たわし、磨き粉、クレンザー、塩素系漂白剤などは使用しないでください。
- ・食器用洗浄機、食器用乾燥機は使用しないでください。
- ・本体を水中に放置したり、浸け置き洗いはしないでください。
- ・湿度の高いところ、火気があるところ、直射日光が当たるところで使用・保存はしないでください。
- ・本体は底面を下にして平らな場所に置いて保存してください。
- ・台座のお手入れは、固く絞ったやわらかい布で拭き取ってください。

# お手入れのしかた

〈焦げた場合は次の手順できれいにしてください。〉

- ①付着した調理物を木べら等で剥がす。
- ②重曹を入れた水(湯)に30分程つけ置きし、スポンジなどでこすり落とす。
- ③お湯で十分にすすいだ後、乾燥する。

〈異臭がするとき〉

ピザストーンに汚れが付着していないか確認してください。ご使用後は、きれいに洗い十分に乾燥させてください。また、ご使用後は必ずお手入れしてください。

## 仕 様

型 名	LCPP-04
寸 法	約幅25.5×奥行20.9×高さ4.2cm

ピザストーン	セラミック
プレート	アルミニウム合金
台座	天然木

●仕様等は改善・改良のため、予告なく変更することがあります。

### よくあるご質問について

※お電話でのお問い合わせはお待ちさせる場合がございます。また、お客様相談室より担当部署におつなぎいたしますのでお調べまでお時間を頂戴しております。商品についてのよくあるご質問につきましてはインターネットをご利用頂いた方が早くご案内できますので、インターネット環境をお持ちのお客様は下記、QRコードもしくは、「Do-cooking 質問」からご確認頂けますのでご利用ください。

### 修理品の送付先

⇒ 株式会社ドウシシャ サービスセンター  
〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

〈お問い合わせメールアドレス〉 [house-service@doshisha.co.jp](mailto:house-service@doshisha.co.jp)  
メールでのお問い合わせにつきましては、3営業日以内に返答させていただきます。

### お問い合わせ

このたびは、弊社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お付きの点がございますら、ご使用にならずに、弊社お客様相談室までご連絡ください。

## 株式会社ドウシシャ

お客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

0120-104-481

【受付時間 9:00~17:00 祝日以外の月~金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。  
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させて頂きますので、ご了承ください。

[www.doshisha.co.jp](http://www.doshisha.co.jp)

MADE IN CHINA



携帯からはこちら

よくあるご質問については

Do-cooking 情報ページ

Do-cooking 質問 検索

<http://www.do-cooking.com/faq/>



携帯からはこちら

Do-cooking 情報ページ

Do-cooking 検索

<http://www.do-cooking.com>



携帯からはこちら

D180727