









LIVE ジューシー焼きすき鍋 取扱説明書

LCSK-12





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。

調理中や使用後は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。

- | | |
|---|---|
|  分解・改造・修理は絶対に行わない。
事故の原因になります。 |  調理中は顔などを近づけない。
やけどや、けがの原因になります。 |
|  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。 |  湿度の高いところ、直射日光があたりとこで保存しない。
破損や変形の原因になります。 |
|  本体・プレートに強い衝撃を与えない。本体・プレートを踏み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。 |  調理中に本体・プレートに割れや変形などが発生したら使用しない。
火災や事故の原因になります。 |
|  電磁調理器で使用しない。 |  調理中にカセットコンロのガスボンベ収納部を覆う使用はしない。 |

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理的損害の発生が想定される内容を示します。

- | | |
|---|---|
|  業務用や他の目的・用途や場所などで使用しない。
本製品は家庭用です。 |  プレートのハンドル差込口には手を近づけない。
やけどや、けがの原因になります。 |
|  ストープの上では使用しない。
落下して、破損やけがをする原因になります。 |  本体にフタをして使用しない。
割れたり、破損の原因になります。 |
|  調理物を入れ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。 |  食器用洗浄機や食器用乾燥機は使用しない。
破損や変形の原因になります。 |
|  テーブルやコンロ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。 |  調理中は本体を移動しない。
破損やけがをする原因になります。 |
|  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。 |  熱に弱い所に直に置かない。
変形や変色のおそれがあります。 |
|  本体のみ・プレートのみで使用しない。
破損や火災の原因になります。 |  電子レンジやオープンでの加熱はしない。 |
|  本体・プレートを水中に放置したり、浸け置き洗いはしない。
劣化し破損の原因になります。 |  メンテナンス以外の空焚きはしない。
変形や変色の原因になります。 |
|  お手入れに住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・クレンザー・磨き粉・塩素系漂白剤などを使わない。
変形・変色・傷つきの原因になります。 |  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。 |

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。

指示 クッキングシートは使用しない。 破損や火災の原因になります。	指示 天ぷらや炒めものなどはしない。 火災や事故の原因になります。
指示 取っ手部分は大変熱くなり危険なので直に触らない。	指示 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。
指示 やけどに注意して、必ずミトンなどを使用する。	指示 調理中は離れない。
指示 残った調理物を捨てる場合は、プレート専用ハンドルでプレートを外してから捨てる。 プレートが落下して、破損や思わぬ事故の原因になります。	指示 ご使用のコンロの取扱説明書内容に沿って使用する。 破損や火災の原因になります。
指示 調理中は強火で使用しない。 調理物が焦げ付き、炭化が発生する原因になります。	指示 プレートをはずす際は、必ず火を止めてから取りはずす。 やけどや、思わぬ事故の原因になり、危険です。
指示 使用後は、十分に洗ってよく水気をとり、しっかりと乾燥させてから、保存する。 サビや変色の原因になります。	指示 本体とプレートの境目2cm下を超える量の液体を入れない。 溢れ出て事故の原因になります。

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。
- 本体とプレートで色に差がある場合がありますが、性能には問題ありません。
- はじめてご使用になるときは、よく洗い、水気を拭き取ってください。繰り返しご使用になる場合は、P.3のメンテナンス方法の《使用後のメンテナンス》をご覧ください。
- 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。
- 電磁調理器にはご使用できません。
- ぶつかけたり、落としたりしますと、割れやひびなど破損の原因となります。お取扱いに十分ご注意ください。
- 長期間ご使用にならない場合は、化粧箱に入れて保存してください。
- ご使用になるカセットコンロは、外炎式を推奨します。内炎式の場合、火力が足りず、調理に時間がかかったり、調理ができない場合があります。

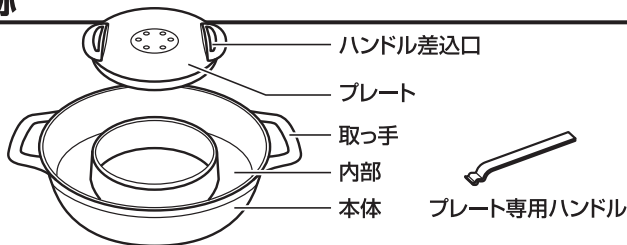


外炎式(推奨)



内炎式

本体各部名称



メンテナンス方法

1. サビについて

鉄製の製品は非常にサビやすく、洗ってそのままにしておくともサビる場合があります。使用前後にシーズニングを行うことで、長くご使用いただけます。

2. シーズニングとは

製品全体に油をなじませて、油の膜を作ることでサビを防止するお手入れ方法です。調理とシーズニングを繰り返し行うことで油が細部までなじみ、サビにくくなります。

3. シーズニングの方法

《準備するもの》

- ・ハケ、キッチンペーパーなど
- ・塩分を含まないサラダ油などの食用油
- ・ミトンなど耐熱性のあるもの

《使用前のメンテナンス》

- ①はじめてご使用になるときは、食器用洗剤を使用し、十分に洗ってよく乾燥させてください。
- ②本体・プレートの全体にまんべんなく、食用油をキッチンペーパーやハケで薄くのばし、5分ほど加熱します。

《使用後のメンテナンス》

- ①使用後は、十分に冷めた後にお湯とスポンジでよく洗います。
- ②5分ほど加熱し、水分を飛ばします。
- ③十分に冷めた後にやけどに注意して本体・プレートの全体にまんべんなく、食用油をキッチンペーパーやハケで薄くのばし、5分ほど加熱します。

⚠️注意

- ・使用後、熱いまま水につけるなど、急冷はしないでください。本体・プレートが割れたり、強度が落ちるおそれがあります。
- ・本体・プレートが熱いうちは、ミトンなど耐熱性のあるものを使い、やけどにご注意ください。

《長期保存する場合》

食用油をキッチンペーパーやハケでムラにならないように薄くのばし、箱に入れて湿気の少ないところで保存してください。再度ご使用の際は、表面の食用油を洗い落としてからご使用ください。

準備・ご利用方法

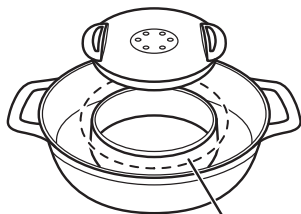
1. 本体とプレート洗って、水気を拭き取り、十分乾燥させます。
2. 食用油を薄く引いてご使用ください。
(本体に油が馴染み使いやすくなります。)

3. プレートを本体にセットします。
プレートの凹部と本体の凸部を
合わせてください。

△注意

- ・しっかりと収まっていることを確認してください。
- ・本体にプレートをセットしないと、十分に加熱せず、調理ができない場合があります。
- ・本体とプレートの隙間に付着物があると、そこから調理物が侵入する場合がありますため、使用前に付着物がないことを確認してください。

3.



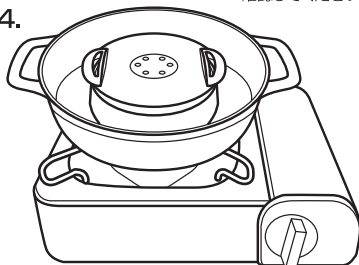
付着物がないか
確認してください。

4. コンロに本体をおき、火にかけます。

△注意

- ・加熱する際は、中火程度の火力でご使用ください。
- ・プレートをセットしてから火をかけてください。

4.



《火力調整について》

1. お肉や野菜をプレートで焼く場合、卓上コンロの火力調整を中火から弱火の位置にしてください。炎が中央の筒状の部分に入るように調節していただくと、プレートが熱くなります。
2. 強火で加熱した場合、プレートが焦げ付いたり、煙が出やすくなります。



炎が中央の筒状の部分に
入る程度の火力



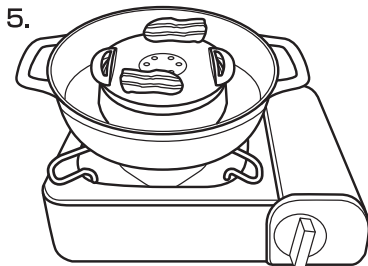
中火の炎の1/2の大きさ

準備・ご利用方法

5. 食材をおき、調理します。

△注意

- 加熱しすぎると調理物が焦げつく場合があります。
- ハンドル差込口は高温になるので、やけどに注意してください。
- 鍋のスープや調味料に浸した食材をプレートで加熱しないでください。焦げとなり、煙が多く出る場合があります。



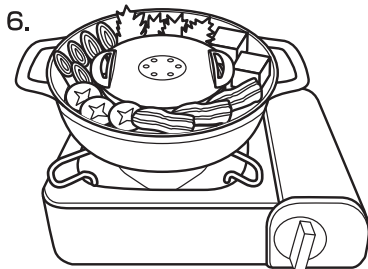
《ご使用中にプレートが汚れたら》

必ず火を止めてから、箸やトングを使用して、濡れたキッチンペーパーなどでプレートの汚れを拭き取ってください。

6. 食材を入れ、調理します。

△注意

- 本体とプレートの境目の2cm下を越える量の液体を入れないでください。溢れ出て、事故の原因になり危険です。
- ハンドル差込口は高温になるので、やけどに注意してください。

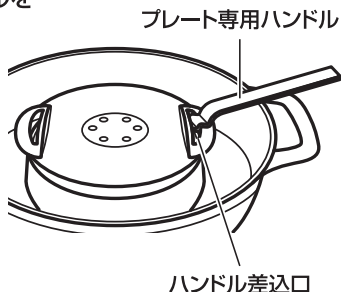


プレートの取りはずし方

必ず火を止めてから、プレート専用ハンドルをハンドル差込口に引っ掛けて取り外してください。

△注意

- ・プレートを外す際は、必ず火を止めてから取り外してください。ヤケドや思わぬ事故の原因となり危険です。
- ・必ずプレート専用ハンドルを使用してください。
- ・プレート専用ハンドルの上下に注意してください。



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。

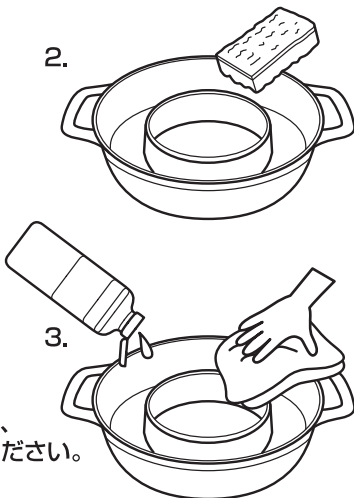
2. スポンジなどで洗ってください。

△注意

- ・十分冷めた後にお手入れをしてください。
- ・住家用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・クレンザー・磨き粉・塩素系漂白剤などを使用しないでください。傷がつく原因となります。

3. 十分に乾燥させてから、食用油を薄く引き、布やキッチンペーパーなどで拭き取ってください。

4. 本体保存の際は、他の調理器具など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

- ・ 使用後は、十分に洗ってよく水気を取り、しっかりと乾燥させてから保存してください。
- ・ 使用中や使用直後はプレート、本体が大変熱くなっているのでやけどに注意してください。
- ・ こびり付いた焦げなどはプレートが十分冷めた後に、スポンジなど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。プレートが割れたり、品質が落ちるおそれがあります。
- ・ 住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・クレンザー・磨き粉・塩素系漂白剤などは使用しないでください。
- ・ 本体・プレート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、直射日光が当たるところで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。
- ・ 残った調理物を捨てる場合は、プレート専用ハンドルでプレートを外してから捨ててください。プレートが落ちて、破損や思わぬ事故の原因になり危険です。

〈焦げてしまった場合は次の手順でお手入れをしてください。〉

- ① 付着した調理物を木べらなどで剥がす。
- ② 水(湯)で洗いながらスポンジやたわし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。

〈さびてしまった場合は次の手順でお手入れをしてください。〉

- ① ガスコンロで強火にかけて加熱します。特にさびている箇所は外側・内側とも直接火を当てて、さびを焼いて炭化させてください。
- ② 十分に冷めてから、金属たわしや金属のヘラでそぎ落としてください。
- ③ 仕上にかたいたわしなどで全体を磨いてください。
- ④ 最後に使用後のメンテナンスを再度実施してください。

〈異臭がするとき〉

本体・プレート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	LCSK-12
寸 法	約 幅37×高さ8cm
満水容量	約 1.48リットル
調理容量	約 0.74リットル

本体	鋳鉄
プレート	
プレート専用ハンドル	ステンレス鋼

- 本製品は特殊構造のためプレートをはずした筒状の上端部までを満水容量としています。
- 調理容量とは、実際に調理ができる容量で、具材によっては吹きこぼれたりするおそれがあるので調整してください。
- 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たせす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に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
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したら、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いただきますので、ご了承ください。

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

Do-cooking 情報ページ

Do-cooking 質問 検索 

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



携帯からはこちら

D190821