

THERMOS

サーモス



取扱説明書

家庭用

品番：RPD-13

《ご使用前に》

- このたびは、保温燻製器イージースモーカーをお買い上げいただきありがとうございます。
- イージースモーカーのご使用にあたっては、この「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお取り扱いください。そして、いつでも取り出せるところに大切に保管して、ご使用上の不明な点などをご確認ください。
- 具体的な調理方法については付属の「クッキングブック」をご使用ください。

- 各部品がそろっていることを確認してください。
- 鍋・フタ・網を十分に洗ってください。

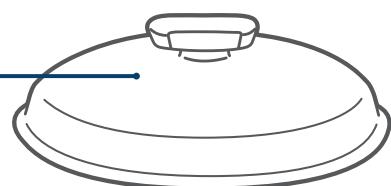
目 次

各部のなまえ	P.1
安全上の注意	P.2～P.4
使い方とポイント	P.5～P.6
カタ・ソコの取り付け方	P.7
お手入れ方法	P.8
お手入れ上の注意	P.9
こんなときは	P.10
交換用部品のご案内／お問い合わせ	P.11

各部のなまえ

ご使用前に、各部品がそろっていることを確認してください。

フタ



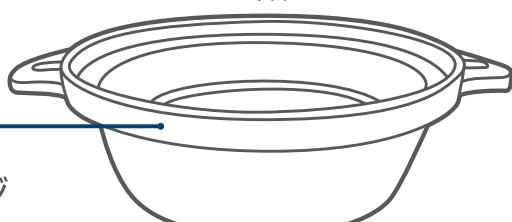
網

汚れが落としやすく、さびにくいステンレス製です。



鍋

超耐熱セラミックス製です。直火・オーブン・電子レンジでもご使用になれます。



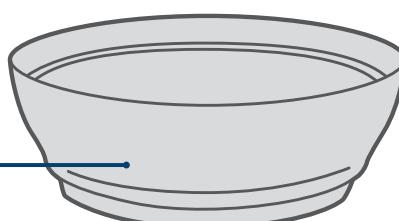
カタ

鍋を保温容器に置いたときのクッションの働きをします。



保温容器

魔法びんと同じ真空断熱構造で高い保温機能があります。



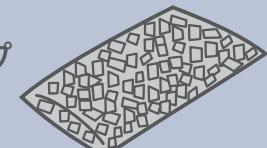
ソコ

保温容器をすべりにくくします。

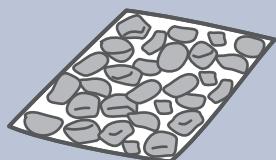


付属品

スモーキングチップ
(桜材)



焼き石
(焼きいも用)



安全上の注意

表示マークの意味について

■製品を正しくお使いいただくために、誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を以下の表示で区分しています。

! 警告	死亡、または重傷を負う恐れがある内容を示しています。	! 注意	軽傷、または物的損害を負う恐れがある内容を示しています。
-----------------	----------------------------	-----------------	------------------------------

図記号について

🚫 禁止	してはいけない内容を表しています。	❗ 必ず行う	必ずお守りいただく内容を表しています。
-------------	-------------------	---------------	---------------------

! 警告

保温容器は絶対に火にかけないでください。

*保温容器の底はプラスチックのため、火が燃え移り火災などの原因になります。



🚫 禁止

乳幼児の手の届くところに置いたり、使用したりしないでください。また、いたずらには十分に注意してください。

*やけどやけがの原因になります。



🚫 禁止

てんぷらやフライなど多量の油を入れる料理には使用しないでください。

*油に引火して火災の原因になります。



🚫 禁止

! 注意

食品の調理以外に使用しないでください。

*けがなどの原因になります。

🚫 禁止

持ち運ぶときは鍋つかみを使用し、保温容器の胴部を持ってください。



*鍋の取っ手を持つと、保温容器がはずれ落ちてけがの原因になります。また内容物がこぼれてやけどの原因になります。

*直接胴部を持つと鍋に触れてやけどの原因になります。

❗ 必ず行う

フタをして加熱するときは、火ができるだけ弱くしてください。

*強火のまま加熱を続けると、鍋の内部が高温になり危険です。
またやけどの原因になります。



❗ 必ず行う

加熱中や保温中は鍋が高温になっているので鍋に触れないでください。鍋を保温容器にのせるときは鍋つかみを使用してください。



*やけどの原因になります。

🚫 禁止

製品には必ず専用の部品を使用してください。

*やけどやものを汚す原因になります。

❗ 必ず行う

ストーブの上で使用しないでください。

*転倒して内容物がこぼれてやけどなどの原因になります。

🚫 禁止

安全上の注意

! 注意

鍋以外は電子レンジ・オーブンに入れないとください。

*スパークして電子レンジが故障する原因になります。また熱により部品が変形する原因になります。



🚫 禁止

保温容器はストーブやコンロなどの火気に近づけないでください。

*プラスチック部分が熱により変形したり、やけどの原因になったりします。



🚫 禁止

使用直後の保温容器は内側が熱くなっているので触れないでください。

*やけどの原因になります。



🚫 禁止

食材に色や香りが付いても、加熱時間が短いと中まで火が通っていない場合があります。完全に火を通してからお召し上がりください。

*体調不良の原因になります。

❗ 必ず行う

改造・分解・修理は絶対にしないでください。

*故障・事故の原因になります。(修理はお買い上げの販売店、またはサーモスお客様相談室にご相談ください。)【➡ P.11】



🚫 禁止

落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えたいたり、アイスピックなど先のとがったもので突いたりしないでください。

*やけどやけが、変形・破損の原因になります。



🚫 禁止

長時間の保温はしないでください。

*食材の温度が少しずつ下がり、腐敗の原因になります。



🚫 禁止

食材に色や香りが付いても、加熱時間が短いと中まで火が通っていない場合があります。完全に火を通してからお召し上がりください。

*体調不良の原因になります。

❗ 必ず行う

スマーキングチップ・焼き石についての注意

! 警告

スマーキングチップ・焼き石は乳幼児の手の届くところに置かないでください。

*誤飲して窒息の原因になります。

🚫 禁止

スマーキングチップ

使用したスマーキングチップは完全に冷めてから捨ててください。

*火災の原因になります。

❗ 必ず行う

焼き石

使用した焼き石は完全に冷めてから保管してください。

*火災や、やけどの原因になります。

スモーキングチップ・焼き石についての注意

⚠ 注意

燻製用のスモーキングチップ、専用の焼き石以外は使用しないでください。

*けがなどの原因になります。



禁止

スモーキングチップ

スモーキングチップを指定分量より多く使用したり、または長時間加熱しないでください。

*鍋の温度が上昇し危険です。またやけどの原因になります。



禁止

使用上のお願い

調理機器の取扱説明書の指示に従い、正しくご使用ください。

残ったスモーキングチップは火気や水気に注意し、湿度が低い乾燥した冷暗所に保管してください。

保温容器に直接食品や材料を入れないでください。

*さび・腐食の原因になります。

使い方とポイント

初めてお使いになるときは

- 鍋本体やフタにひび割れ等がないことをご確認ください。ひび割れがあると、ご使用中に割れて、やけどやけがの原因になります。
- 焼き石は、きれいに洗い十分に乾燥させてからご使用ください。

① 鍋を保温容器から取り出します。

② 鍋の底にスモーキングチップを敷き、網をセットします。 網の上に食材をのせ、火にかけます。

分量は、付属のクッキングブックを参考にしてください。1回分の材料で書かれています。
分量を加減するときは、材料・調味料は同じ割合で加減してください。
材料がくっついたり、重なったりすると、その部分が燻煙できない場合があります。
間隔を少し空けて材料をのせてください。



※使用する調理機器の取扱説明書をご確認の上、正しくご使用ください。

③ スモーキングチップから煙が出てきたらフタをし、火をできるだけ弱くして加熱を続けます。加熱時間

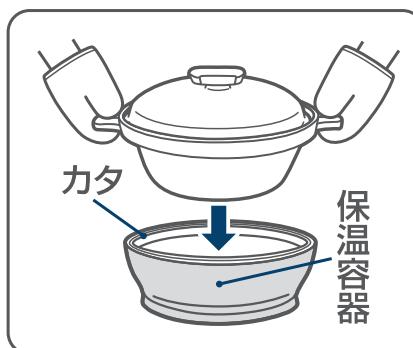
注意

食材に色や香りが付いても、加熱時間が短いと中まで火が通っていない場合があります。
完全に火を通してからお召し上がりください。
*体調不良の原因になります。



④ 加熱調理が終わったら、鍋を火からおろして保温容器にのせ、所定の時間そのままおいてください。おまかせ時間

おまかせ時間中は必ずフタを閉めてください。
おまかせ時間中に何度もフタを開けると、食材の温度が下がり、燻煙ができなくなります。
温度が下がったときは、もう一度火にかけてください。

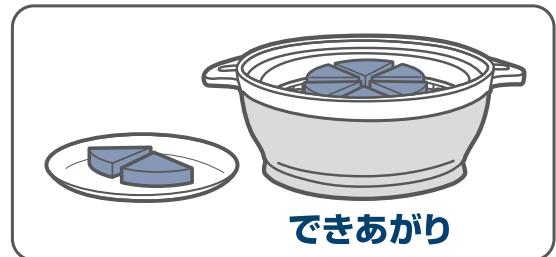


※鍋を保温容器にのせる前に、カタが取り付けてあることを確認してください。

使い方とポイント

⑤ おまかせ時間が過ぎたら、できあがりです。

寒冷地でのご使用では、火の通りが不十分な場合があります。その場合は加熱時間を長めにします。



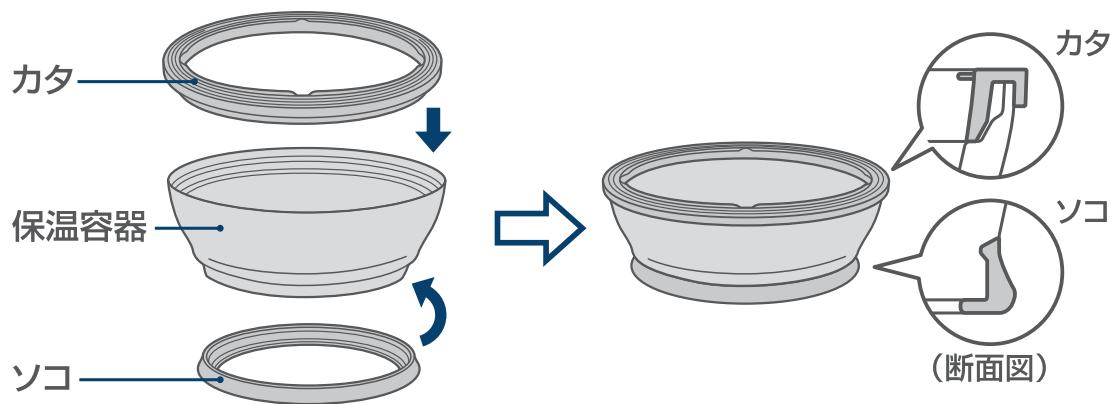
カタ・ソコの取り付け方

カタ

平らな面を上向きにし、保温容器に取り付けます。取り付けた後は手のひらでまんべんなく押さえ、がたつかないことを確認してください。

ソコ

平らな面を下向きにし、保温容器に取り付けます。



お手入れ方法

臭いや汚れ・カビを防ぎ、いつまでも清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをしてください。

- ご使用後は、すぐにきれいに洗い、十分に乾燥させてください。
- お手入れは、ぬるま湯でうすめた食器用中性洗剤を使用してください。
- 長期間ご使用にならないときは、きれいに洗って汚れを落とし、十分に乾燥させ、高温多湿の場所をさけて保管してください。

部品名	洗い方	お手入れ方法
鍋 フタ カタ ソコ 網 焼き石	<input checked="" type="radio"/> 流水洗い <input checked="" type="radio"/> つけ洗い	きれいに洗い、水分を拭き取って、十分に乾燥させてください。
保温容器	内側	<input checked="" type="radio"/> 流水洗い <input checked="" type="radio"/> つけ洗い <input checked="" type="radio"/> 酸素系漂白剤 <input checked="" type="radio"/> 塩素系漂白剤
	外側	<input checked="" type="radio"/> 流水洗い <input checked="" type="radio"/> つけ洗い <input checked="" type="radio"/> 漂白剤

お手入れ上の注意 お手入れの前によくお読みの上、必ずお守りください。

●シンナー・ベンジン・金属タワシ・みがき粉などは使用しないでください。

*さびや傷などの原因になります。



禁止

●塩素系漂白剤は使用しないでください。

*さびや腐食、穴があく原因になります。



禁止

●こげ付きなどを落とす際、金属製の硬いものは使用しないでください。

*さびや傷などの原因になります。



禁止

●煮沸は、しないでください。

*熱により部品が変形する原因になります。



禁止

●保温容器外側はつけ洗いをしないでください。

*すきまに水が浸入してさびや保温不良の原因になります。



禁止

●食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。

*さびや腐食、色落ちや材質が劣化する原因になります。



禁止

こんなときは… 分からないことがありましたら、以下の項目をお確かめください。

不具合	原因	対処方法
燻製ができない	食材の分量が多い	材料がくっついたり、重なったりすると、その部分が燻製できない場合があります。間隔を少し空けて材料をのせてください。
	おまかせ時間中にフタを繰り返し開けている	おまかせ時間中に何度もフタを開けると、食材の温度が下がり、燻製ができなくなります。温度が下がったときは、もう一度火にかけてください。
	寒冷地で使用している	寒冷地での使用は火の通りが不十分になる場合がありますので、加熱時間を長めにしてください。
食材が腐敗した	長時間保温している	おまかせ時間が過ぎたら食材を取り出してください。
異臭がする	汚れが付着している	きれいに洗い、十分に乾燥させてください。
中まで火が通っていない	加熱時間が短い	食材に色や香りが付いても加熱時間が短いと中まで火が通っていない場合があります。完全に火を通してから、お召上がりください。
鍋がこげた		しばらくお湯に浸した後、スポンジなどで、ていねいに落としてください。
鍋の底から水がしみ出た		お米のとぎ汁を煮立ててください。水のしみ出しは治ります。
鍋・フタが破損した		鍋・フタを別売しています。交換用の鍋・フタをお買い求めください。【  P.11】

◆上記のいずれの項目にもあてはまらない場合はサーモスお客様相談室にご相談ください。
【 P.11】

交換用部品のご案内

■本製品の各部品は下表の交換用部品名で別売しています。

各部のなまえ	交換用部品名
鍋セット	RPD-13鍋セット(フタ付き)
鍋本体	RPD-13鍋本体(フタなし)
保温容器	RPD-13保温容器(カタ、ソコ付き)
フタ	RPD-13フタ
カタ	RPD-13カタ
ソコ	RPD-13ソコ
網	RPD-13網
スマーキングチップ	RPD-13スマーキングチップ
焼き石	RPD-13焼き石
クッキングブック	RPD-13クッキングブック

【交換用部品のお求め方法】

品番・色名・交換用部品名をご確認の上、下記方法でお求めください。

(品番・色名は、製品の底面に貼ってあるシールに記載されています。)

- ①ホームページ…………… サーモスオンラインショップ(交換用部品販売)からお求めください。(取り扱い部品が限られていますが、ご了承ください。)
- ②販売店…………… サーモス製品を取り扱っている販売店にご相談ください。
- ③サーモスお客様相談室 …… お電話でお申し込みください。

製品の品質管理には、万全の注意を払っておりますが、万一製品に不具合が生じたときや製品に関するご不明な点・ご質問などございましたら、下記お客様相談室までお問い合わせください。

サーモスお客様相談室



0570-066966

ナビダイヤル® ※一般電話からは市内通話料金でご利用いただけます。

ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ 0256-92-6696

受付時間：9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1435番地

サーモス株式会社 お客様相談室

個人情報保護方針についてはこちら
<https://www.thermos.jp/privacypolicy.html>

お問い合わせ内容によっては、お客様の個人情報を預かりする場合がございます。詳しくは上記アドレスをご覧ください。



よくあるお問い合わせはこちら
<https://www.thermos.jp/support/faq/>

サーモス製品に関する、よくあるお問い合わせについてホームページでご紹介しています。上記アドレスをご覧ください。



ホームページアドレス <https://www.thermos.jp/>

製品の改良・改善のために仕様の一部を予告なしに変更することがあります。そのためイラストと製品とは多少異なる場合がありますが、ご了承ください。