

交換用部品のご案内

■本製品の各部品は、下表の部品名で別売しています。

部 品 名	メーカー希望小売価格(税込)	送 料*
鍋セット(フタ付) ※	3,150円	500円
鍋本体(フタなし) ※	2,100円	500円
保温容器(カタ、ソコ付) ※	8,400円	500円
フタ	1,050円	400円
カタ	1,050円	160円
ソコ	1,050円	160円
網	840円	160円
スモークチップ	315円	160円
焼き石	315円	160円
クッキングブック	315円	160円

*直接お申し込みの場合のみ、送料がかかります。

【交換用部品のお求め方法】

- ①販売店で取り寄せる…サーモス製品を取り扱っている販売店(デパート・スーパー・家庭金物店など)で、品番・部品名・色・数量をご確認の上、お求めください。約1~2週間でお取り寄せができます。
- ②直接取り寄せる……ハガキに郵便番号・住所・氏名・電話番号・品番・ご希望の部品名・色・数量をご記入の上、下記宛先まで直接お送りいただくか、お電話でお申し込みください。代金のお支払いは、※印の部品は代金引換、それ以外は部品といっしょにお届けする郵便局の払込取扱票にてお願いいたします。(直接お申し込みの場合のみ、送料がかかります。)

お問い合わせ

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・ご質問などがございましたら、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
TEL.0256-92-6696

■受付時間：月曜日～金曜日(祝日を除く)
(9:00～12:00、13:00～17:00)
〒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

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。

©THERMOS 2003

0703

THERMOS
QUALITY SINCE 1904

サーモス

取扱説明書 RPD-13



- 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」をよくお読みのうえ、正しくお取り扱いください。また、読み終わった後も大切に保存して、ご使用上で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」をご利用ください。

目 次

各部のなまえとはたらき	P1
安全上のご注意	P2~P3
使い方とポイント	P4
お手入れ方法/こんなときは	P5
仕 様	P6
交換用部品のご案内/お問い合わせ	P7

各部のなまえとはたらき

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

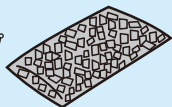
魔法びんと同じ真空断熱構造で
高い保温機能を持っています。

ソコ

保温容器をすべりにくくします。

付属品

スモークチップ
(桜材)



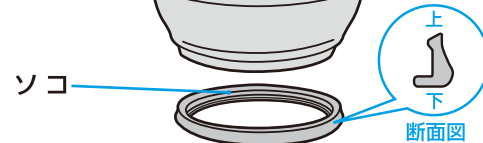
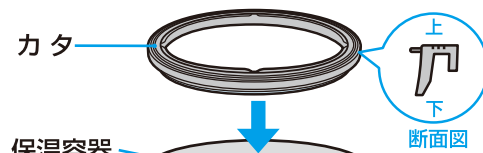
焼き石
(焼きいも用)



カタ・ソコの取り付け方

カタ

上・下の方向を確認し、保温容器に正しく
取り付けてください。取り付け後は、
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

上・下の方向を確認し、保温容器の底に
正しく取り付けてください。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

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。

絵表示について



禁止

接触禁止

してはいけない内容(禁止)を表しています。



必ずおこなう

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。
*火災になる恐れが
あります。



禁止

加熱や保温は乳幼児の
手の届くところで
おこなわないでください。
*やけどをする恐れがあります。



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
はずれ落ちたり、内容物がこぼれて
やけどをする恐れがあります。
*直接胴部を持つと、鍋に手が触れて
やけどをする恐れがあります。



必ずおこなう

加熱中や保温中は鍋が
高温になっているため、
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。
*やけどをする恐れがあります。



接触禁止

フタをして加熱するときは、火を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。



禁止

注意

保温容器に直接食品や
材料を入れないで
ください。
*さびの原因になります。



禁止

不安定な場所で使用
しないでください。
*内容物がこぼれ、やけどの
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。
*やけどや火災の原因になります。



禁止

安全上のご注意

ご使用の前によくお読みの上、必ずお守りください。

注意

保温容器を火気のそば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、火災の原因になります。



禁止

使用直後の保温容器は内側が熱くなっているため、触れないでください。

*やけどの原因になります。



接触禁止

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。

*腹痛の原因になります。

注意(スモークチップ・焼き石について)

燻製専用ですので、燻製以外には使用しないでください。

残ったスモークチップは、火気や水気、湿気がない乾燥した冷暗所に保管してください。

① 必ずおこなう

使用したスモークチップは、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。

① 必ずおこなう

スモークチップ、焼き石は乳幼児の手の届くところにおかないでください。

*誤飲など危険です。

禁止

使用した焼き石は、完全に冷めてから保管してください。

*やけどや火災の原因になります。

① 必ずおこなう

スモーク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。

禁止

「イージースモーカー」はスモークチップ専用燻製器ですので、燻製用のスモークチップをご使用ください。

ご注意とお願い

鍋は金属タワシ、包丁、ナイフ等の鋭利なものでこすらないでください。

*傷やひび割れなどの原因になります。



禁止

保温容器は塩素系漂白剤を使わないでください。

*さびたり、穴があいて保温不良など故障の原因になります。



禁止

長時間の保温はしないでください。

*腐敗する恐れがあります。2時間を目安としてください。



禁止

鍋や保温容器を落したりぶつけたりしないでください。

*鍋の破損、けが、保温不良など故障の原因になります。



禁止

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、やけどややけがの原因になります。

焼き石をご使用前は、きれいに洗い十分に乾燥させてからご使用ください。

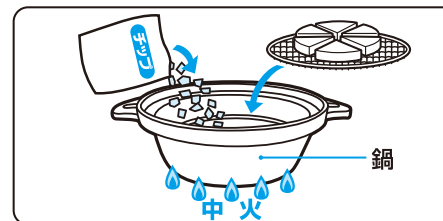
① 鍋を保温容器から取り出します。鍋の底にスモークチップを敷き、網をセットします。網の上に食材をのせ、火にかけます。

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、重なりすぎると、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。



② スモーク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

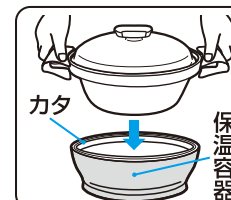


③ 加熱調理が終わったら、鍋を火からおろして保温容器にのせ、所定の時間そのままおいてください。おまかせ時間

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。

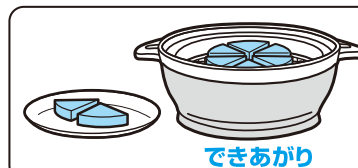


*鍋を保温容器にのせる前に、カタが取り付けられていることを確認してください。

④ おまかせ時間がすぎたら、できあがりです。

寒冷地などのご使用では、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くしてご使用ください。

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し上がりください。
*腹痛の原因になります。



お手入れ方法 ご使用後は必ずお手入れをしてください。

部品名	洗い方	お手入れ方法
保温容器	 つけ洗い  流水洗い  酸素系漂白剤	カタとソコを取りはずして流水できれいに洗い、乾いた布で拭き取って十分に乾燥させてください。つけ洗いはおやめください。さびの原因になります。内部の汚れが落ちない場合は、酸素系漂白剤（30分を目安に）をお使いください。
鍋 フタ カタ ソコ 網 焼き石	 つけ洗い  流水洗い	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。

- 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、十分に乾燥させてから清潔な場所に保管してください。

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	対処方法
鍋が焦げた	しばらくお湯に浸した後、スポンジなどでいねいに落としてください。
鍋の底から水がしみ出た	お米のとぎ汁を煮たててください。水のしみ出しは治ります。
鍋が破損した	鍋は別売しています。交換用の鍋をお買い求めください。 【  P.7】

- ◆上記のいずれの項目にもあてはまらない場合は、お客様相談室にご相談ください。

仕 様

部 品 名			材料の種類	耐熱・耐冷温度
保温容器	本 体	内 側	ステンレス鋼	—
		外 側	ステンレス鋼	—
	カ タ		シ リ コ ン	200度 -20度
	ソ コ		エラストマー	120度 -20度
フタ			耐熱セラミックス	—
鍋			耐熱セラミックス	—
網			ステンレス鋼	—
スモーキングチップ			桜 材	—
焼き石			石	—