

360度回転ロティサリーグリル

取扱説明書



型番:RTSGRL01
Version 1.0. y

安全上のご注意

必ずお守りください

ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱をすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守って下さい。



警告

この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が死亡又は重症を負う可能性が想定される内容を示しています。



●改造や分解をしない。
(感電や漏電による火災の原因)



●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
(感電・ショート・発煙・発火のおそれ)



●交流 100V 以外では使わない。(日本国内 100V 専用)
(感電や漏電による火災の原因)



●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるい時には使用しない。
(感電・ショート・発火の原因)



●定格 15A・交流 100V の単独コンセントを使う。(他の器具と併用すると発熱による火災の原因)



●ぬれた手で差込プラグの抜き差しをしない。
(感電やケガのおそれ)



●電源コードは破損したまま使わない。電源コードを傷つけない。束ねない、無理に曲げない、傷つけない、加工しない、重いものをのせない、挟み込まない、引っ張らない、ねじらない、コードを持って抜かない (感電や漏電による火災の原因)



●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。
(やけど・感電・ケガのおそれ)



●水につけたり水をかけたりしない。
(感電・ショート・故障のおそれ)



●電源プラグにほこりが付着している場合にはよく拭き取る。
(火災の原因)



●異常・故障時には直ちに利用を中止する。(そのまま使用すると火災・感電・ケガのおそれ)



●カーテンなどの可燃物のそばで使わない。
(火災のおそれ)

・電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
・いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭い匂いがする。
・電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。



●調理トレイに油を入れて使わない。
(火災のおそれ)

・製品に触れるとビリッと電気を感じる
・その他、異常や故障がある。
この様な場合にはすぐに電源プラグを抜いて弊社サポートまでご連絡ください。

安全上のご注意

必ずお守りください



注意

この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。)



●本体の上にトレイ、焼き網、食材、水の入ったコップなどを置かない。本体の下の隙間にもものを入れたまま使用しない。



●必ず電源プラグを持って引き抜く。(感電やショートして発火するおそれ)

本体やものが変形・変質したり、火災の原因。水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因)



●タコ足配線はしない。
(火災のおそれ)



●熱に弱い容器(紙・プラスチック製など)やラップなどを入れない。溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれ。



●調理以外の目的で使わない。
(火災の原因)



●とびらを開けたまま通電しない。
火災・やけど・故障の原因



●不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上で使わない。
(火災の原因)



●湯沸かしや飲み物の温めなど本来の調理目的以外で使用しない。
庫内に調理物以外のものを入れて加熱すると、火災の原因。



●壁や木製家具の近くでは使用しない。
蒸気や熱で壁や家具を痛めたり、火災や変色の原因となる場合があります。収納棚などでお使いの場合には中に熱がこもらないようにお使い下さい。



●本体の丸洗いはしない。
本体内部や底部に水をいれない。ショート・感電のおそれ。



●使用中は本体から離れない。
加熱しすぎると、食品が焦げたり発火するおそれ。必ず本体のそばにいて調理の様子を見ながら使用すること。



●高い位置に設置しない。
調理物を取り出すとき、本体に手が触れやけどのおそれ。



●必要以上に加熱しない。
加熱による発火のおそれ。こげやすいものや、油分の多いものは燃えやすいため加熱しすぎないように注意すること。



●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
破裂やケガ、やけどの原因。



●使用中や使用後しばらくは本体に触れない。
やけどの原因、ガラス窓にもふれないこと。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意

この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



●ガラス窓に強い衝撃を加えたり、使用直後のガラスに触れたり、水をかけたりしない。

破損ややけどの原因。



●調理物が発煙、発火した時にはすぐに電源を切り電源プラグを抜く。

火災の原因。炎が大きくなる場合があるので炎が消えるまでとびらを開けない。ガラスが割れるため水をかけないこと。



●持ち運んで移動する時やお手入れをする時は本体が冷めた状態で行う。やけどのおそれ。

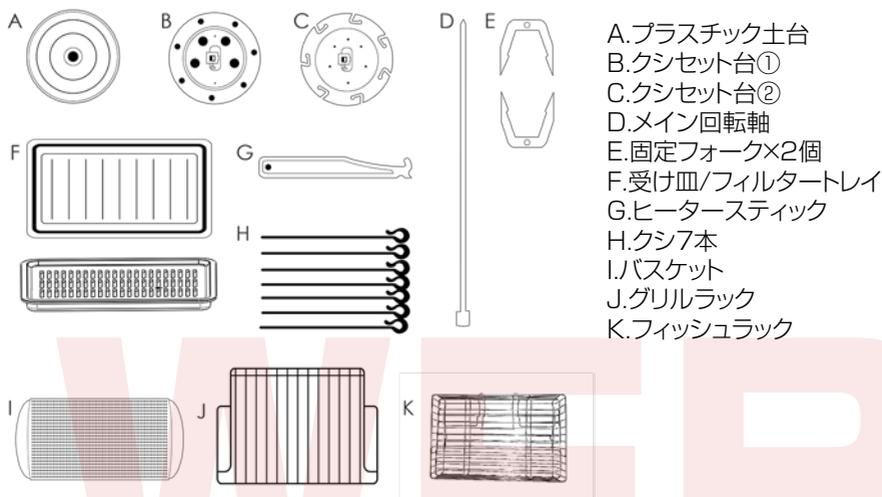


●使用後は必ずお手入れを行う。

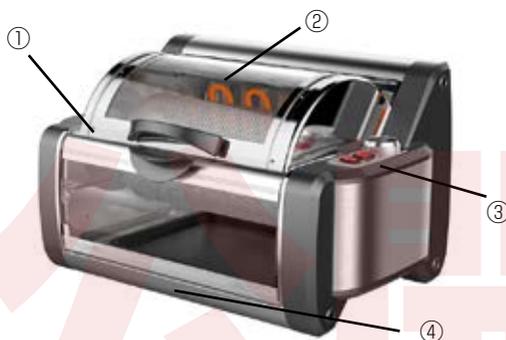
調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火のおそれ。

公開用

● セット内容



● 各部名称



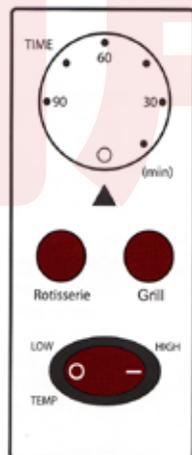
- ① 上部ガラス扉
- ② ヒーター
- ③ コントロールパネル
- ④ フロントガラス扉

コントロールパネル

◆Timer: タイマー設定 0~90分

◆Rotisserie/Grill: ヒーターの位置によって、ランプが光ります。Rotisserie (ヒーター位置背面)
 Grill (ヒーター位置下)

◆Temp: ヒーターの温度を設定します。LOW (低め) HIGH (高め)



本製品の基本的な使い方

本製品はヒーター位置を移動させることにより、ロティサリーモード/グリルモードと2種類のモードを使用する事ができます。

◆ロティサリーモードで使用する場合

①ヒーターを背面側に移動します。

1. フロントガラス扉を開く
2. ヒーター部を上に取りこす
※熱い場合は付属のヒータースティックの先でヒーターを引っかけて動かしてください。

②付属の受け皿をセットします。

※必ずセットして下さい。

③クシなどに具材をさし、本体にセットします。

④上ガラス、フロントガラス扉を閉めます。

⑤電源ケーブルをコンセントにさします。

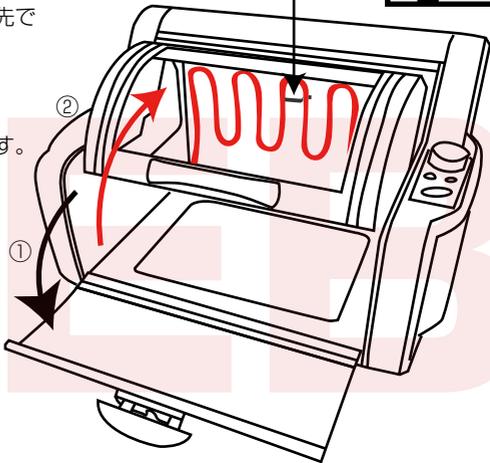
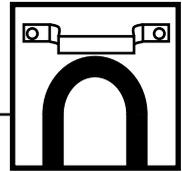
⑥コントロールパネルの

TempのHigh（高）のスイッチを押します。

⑧タイマーを回して時間をセットします。

⑨Rotisserie ランプが点灯し、ヒーターがついて焼きがはじまります。

ここにヒーターをはめて固定します



◆グリルモードで使用する場合

①ヒーターを底面側に移動します。

1. フロントガラス扉を開く
2. ヒーター部を倒す
※熱い場合は付属のヒータースティックの先でヒーターを引っかけて動かしてください。

②付属の受け皿をセットします。

※必ずセットして下さい。

③付属のグリルラックをセットします。

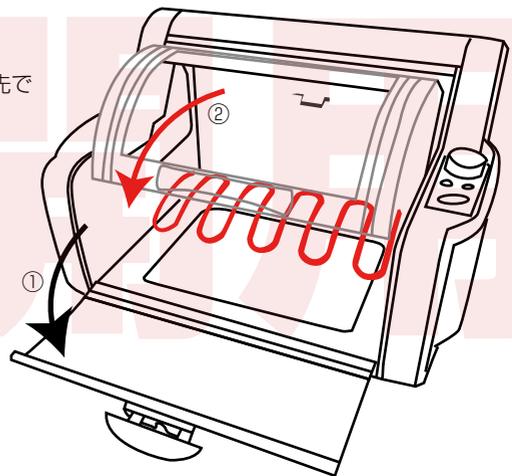
④上ガラス、フロントガラス扉を閉めます。

⑤電源ケーブルをコンセントにさします。

⑥コントロールパネルのTempのHigh（高）のスイッチを押します。

⑧タイマーを回して時間をセットします。

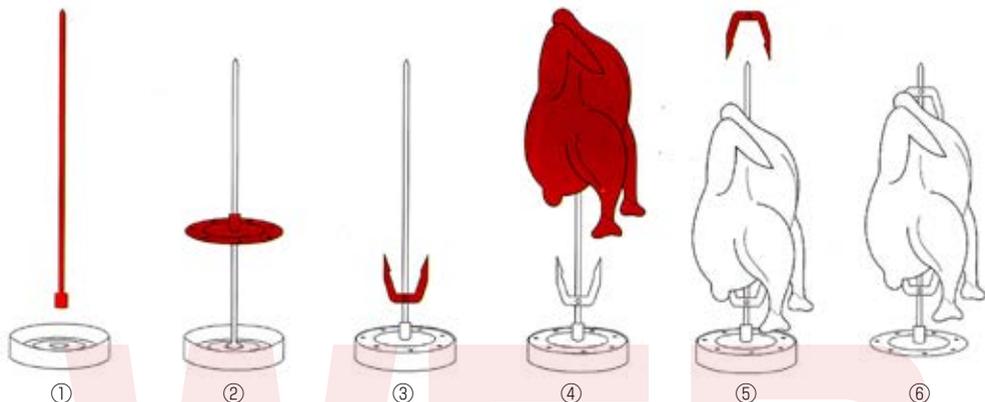
⑨Grill ランプが点灯し、ヒーターがついて焼きがはじまります。



※本製品にはサーモスタットが内蔵されています。

庫内の温度が上がりすぎる事を防ぐため、ヒーターがついたり消えたりしながら調理します。

塊肉を焼く場合



◆具材の準備

- ①メイン回転軸を土台に固定します。
- ②回転軸にB（クシセット台①）を通します。ネジのついている方を上にしてください。
- ③固定フォークを通します。
- ④具材を通し、固定フォークに差し込みます。
- ⑤上から固定フォークを差し込みます。
- ⑥上下でしっかりと具材が固定されているか確認します。

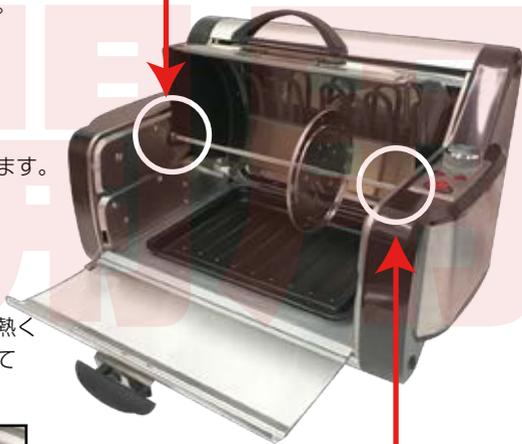
注意：ガラス面に触れるような大きい食材は調理しないでください。

◆ロティサリーにセットする

- ①前ページを参考に、ヒーターを背面に移動する。
- ②受け皿をセットする。
- ③上ガラス扉を開く。
- ④具材をロティサリーにセットする。右図参照。
- ⑤全ての扉を閉め、電源コードをさす
- ⑥TempのスイッチをHigh（高）にする。
- ⑦タイマーを回して時間を設定する。
- ⑧Rotisserie ランプが点灯し焼き始めます。
- ⑨時間が過ぎると、音がして電源がオフになります。すぐに具材を取り出さない場合は、TempスイッチをLow（低）にすると温かく保つことができます。
- ⑩ヒーターがオフになっていることを確認し、具材を取り出します。回転軸及び具材が非常に熱くなっていますので、耐熱のミトンなどを使用して具材を取り出してください。



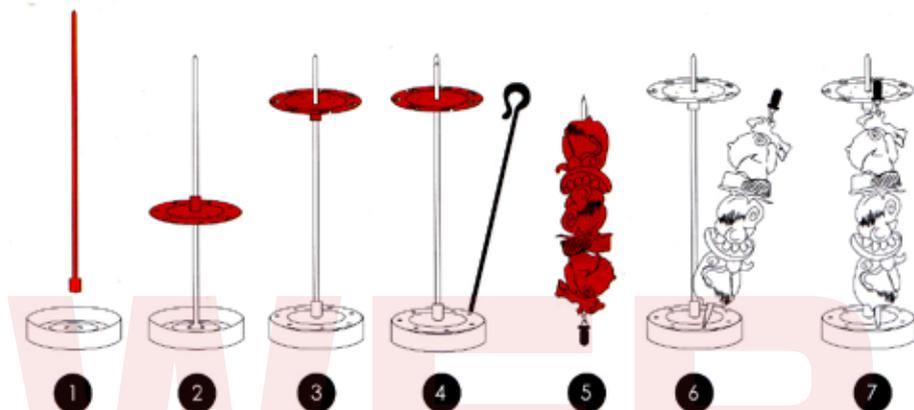
先にこちら側を差し込みます



メイン回転軸の先の白い部分を、本体の受けに乗せ、グッと押し込んで固定します。



串に刺して焼く場合

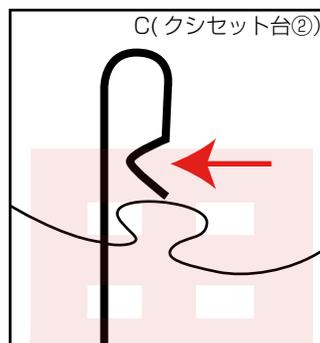


◆具材の準備

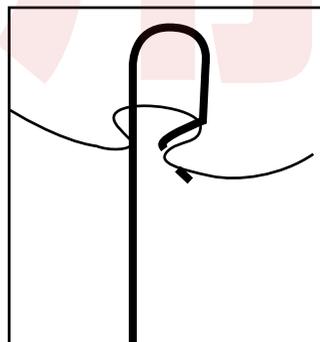
- ①メイン回転軸を土台に固定します。
 - ②回転軸にB（クシセット台①）を通します。ネジのついている方を上にしてください。
 - ③回転軸にC（クシセット台②）を通します。BとCの穴が同じ位置にくるように設置し、ネジが付いている方を下にして下さい。
 - ④具材をさしたクシの先をBの穴にさし込みます。
 - ⑤⑥具材をさしたクシの上部をCにはめ込みます。右図参照。
 - ⑦上下でしっかりと具材が固定されているか確認します。
- 注意：ガラス面に触れるような大きい食材は調理しないでください。
- ⑧同様に他の串をさして固定します。

◆ロティサリーにセットする

- ①6ページを参考に、ヒーターを背面に移動する。
 - ②受け皿をセットする。
 - ③上ガラス扉を開く。
 - ④具材をロティサリーにセットする。前ページ参照。
 - ⑤全ての扉を閉め、電源コードをさす
 - ⑥TempのスイッチをHigh（高）にする。
 - ⑦タイマーを回して時間を設定する。
 - ⑧Rotisserieランプが点灯し焼き始めます。
 - ⑨時間が過ぎると、音がして電源がオフになります。
- すぐに具材を取り出さない場合は、TempスイッチをLow（低）にすると温かく保つことができます。
- ⑩ヒーターがオフになっていることを確認し、具材を取り出します。
- 回転軸及び具材が非常に熱くなっていますので、ミトンなどを使用して具材を取り出してください。

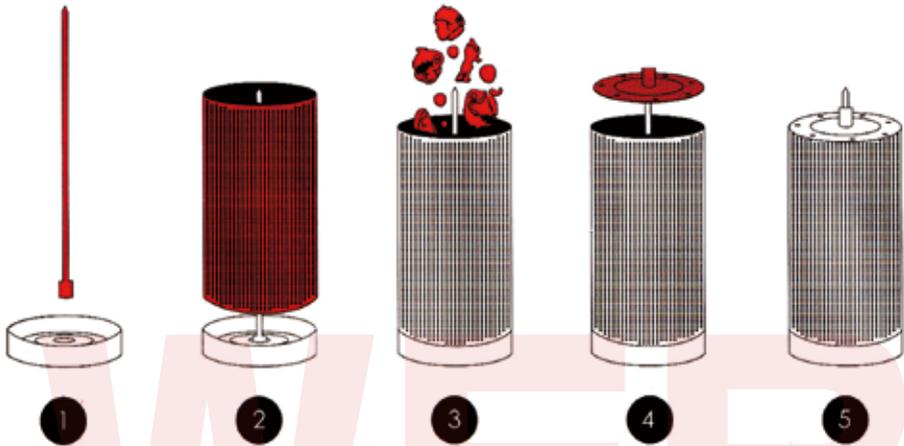


串のへこんだ部分を少し押しして



台にはめこみます。

バスケットに入れて焼く場合



◆具材の準備

- ①メイン回転軸を土台に固定します。
- ②回転軸にH(バスケット)を通します。底がある方を下にして下さい。
- ③具材をバスケットの中に入れます。詰め込みすぎないようにご注意ください。
- ④回転軸にB(クシセット台①)をネジがある方を上にして通します。
- ⑤バスケットのフタがしっかりと閉まるように位置を調整し、ネジを締めます。

◆ロティサリーにセットする

- ①6ページを参考に、ヒーターを背面に移動する。
- ②受け皿をセットする。
- ③上ガラス扉を開く。
- ④バスケットをロティサリーにセットする。前ページ参照。
- ⑤全ての扉を閉め、電源コードをさす
- ⑥TempのスイッチをHigh(高)にする。
- ⑦タイマーを回して時間を設定する。
- ⑧Rotisserieランプが点灯し焼き始めます。
- ⑨時間が過ぎると、音がして電源がオフになります。

すぐに具材を取り出さない場合は、TempスイッチをLow(低)にすると温かく保つことができます。

⑩ヒーターがオフになっていることを確認し、具材を取り出します。

回転軸及び具材が非常に熱くなっていますので、ミトンなどを使用して具材を取り出してください。



グリルモードについて



- ①電源が入っていないことを確認し、6 ページを参考にヒーターを底面に移動する。
- ②受け皿を下にセットする。
- ③J (グリルラック) を本体にセットします。
- ④全ての扉を閉め、電源コードをさす
- ⑥Temp のスイッチを High (高) にする。
- ⑦タイマーを回して時間を設定する。
- ⑧Grill ランプが点灯し焼き始めます。
- ⑨時間が過ぎると、音がして電源がオフになります。
すぐに具材を取り出さない場合は、Temp スイッチを Low (低) にすると温かく保つことができます。
- ⑩ヒーターがオフになっていることを確認し、具材を取り出します。
本体内部及び具材が非常に熱くなっていますので、ミトンなどを使用して具材を取り出してください。

調理時間の目安

- ◆鳥の塊肉…30～45分
- ◆牛の塊肉…45～60分
- ◆串焼き肉…20～30分
- ◆魚…20～32分
- ◆野菜…15～20分

※あくまで目安となります。具材サイズ等で異なります。

※ガラス面に触れるような大きい食材を調理しないでください。

メンテナンスについて

- ・掃除をする前に、必ずコントロールパネルのタイマーが動いていないことを確認し、電源コードを抜いてください。
- ・本体、串などの各種付属品が完全に冷めてから作業を行って下さい。
- ・本体を水に浸さないでください。
- ・本体外側は湿った布で拭き、完全に乾かしてください。
- ・金属たわし、研磨パッドや研磨クリーナーを使用しないでください。傷がつく可能性があります。
- ・トレイやバスケットなどは洗剤でキレイに洗い、十分にすすいで乾燥させてください。
- ・本体内部の汚れがひどい場合は、湿った布やスポンジで汚れを落とし、乾いた布やペーパータオルでふき取ってしっかりと乾燥させてください。

◆仕様

サイズ	442×250×332(mm)
重量	4.35kg
ケーブル長	900mm
温度	LOW:130～160度 HIGH:240～250度
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	1200W
保証期間	12カ月

サポートのご案内

◆修理のご案内

動作しない、お買い上げ時から問題が発生しているなどの場合は、ご連絡不要にて対応させていただきます。症状を記載したメモ、購入日が確認できる納品書やレシート、商品を下記住所までご送付ください。(お届け日より 1 週間以内の場合は、初期不良として着払いにてご送付頂けます。

弊社ウェブサイトにて新しいマニュアルを公開している場合がございます。(PC サイトのみ)

<https://www.thanko.jp/support/download.html>

ご質問などが多い内容については、Q&A ページに記載している場合がございます。

<https://www.thanko.jp/support/qa.html>

◆メールでのお問合せ

お客様のお名前、商品名、お問合せ内容を記載し、下記アドレスまでご連絡下さい。(マイクロソフト、Yahoo、携帯メールアドレスでは返信できない場合があります)

support@thanko.jp

※使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷に関してはサポート外となります。

サンコーカスタマサポート(修理品の送付先)

〒101-0021

東京都千代田区外神田4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4328 FAX03-3526-4329

(月～金 10:00-12:00、13:00-18:00 土日祝日を除く)