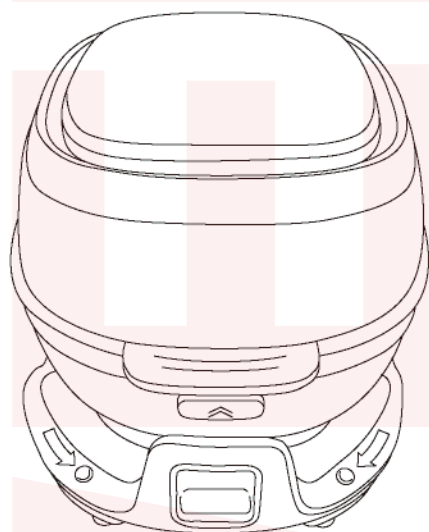


THANKO

型番：RTTFYRCWH

取扱説明書

version1.0 i



安全上のご注意	2~4
本体各部名称 / 付属品	5
攪拌（かくはん）機能について	6
調理する	7~10
予約機能について	11
お手入れ	12~13
仕様	13
サポート対応	14

このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前に
この取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
お読みになった後は、お手元に置いて保管してください。

保証期間：購入日より 12 ヶ月

家庭用

日本国内専用

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

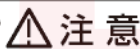
お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●表示の説明



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。



禁止 (してはいけない内容) を示します。



強制 (実行しなくてはならない内容) を示します。

- ・火災、感電、怪我などの事故を未然に防ぐために、「安全上のご注意」を必ず守ってください。
- ・ご使用前に、この「安全上のご注意」全てをよくお読みのうえ、正しく使用してください。
- ・お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ・他の人に貸し出す場合は、いっしょに取扱説明書もお渡しください。

警告



改造や分解をしない。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。
故障の際は弊社サポートまでご相談ください。



子供や操作に不慣れな人だけで使わせない。幼児の手の届くところで使用しない。やけど・感電・けがの原因。



本体のすき間などにピンや針金など金属物や異物を入れない。

やけど・感電・けがの原因。



屋外で使用しない。

漏電・感電の原因。



使用中に移動させない。

やけど・けがの原因。



AC100V 定格15A以上のコンセントを単独で使う。

感電・けが・火災の原因。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

感電のおそれ。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。

火災・感電の原因。



電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほこりはふき取る。

火災・感電の原因。



本体を水につけたり、水に濡らしたりしない。

ショート・感電・故障の原因。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する。

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・怪我などの原因。

- ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
 - ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
 - ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
 - ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
 - ・本体が動作しない など
- 上記のような場合はすぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店またはサポートセンターまでご連絡ください。



調理以外の用途で使用しない。

故障・やけど・けがの原因。



電源コードや本体が欠けたりひびが入った場合は使用しない。

感電・ショート・発火の原因。



電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く。

感電・発火・故障の原因。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いておこなう。

感電・発火・故障の原因。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



電源プラグをなめさせない。
感電・けがの原因。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しないでください。また重い物を載せて使用しないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因。



電源プラグにピンなどの金属片、ゴミなどを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



吸排気口をふさがない。
発火、火災の原因。



電源プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。



使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
感電・発火・故障の原因。



電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因。



調理中はそばを離れない。
火災・発火のおそれ。

⚠ 注意



壁や家具の近くで使用しない。
痛み・変色・変形の原因。



直射日光のあたるところで使用しない。
変色の原因。



加熱中に本体に水気に弱いものを近づけない。
けが・やけど・故障の原因。



使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。
火傷のおそれ。



落としたり、強い衝撃を与えない。
破損・故障・怪我の原因。



茹で物をしない。
破損・破損の原因。



お手入れは必ず冷えてからおこなう。
やけどの原因。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない。
ショート・感電の原因。



浴室など湿気の多い場所、雨や水のかかる場所では使用しない。
ショート・感電・火災の原因。



ストーブやガスコンロなど熱源や火気の近く、IH クッキングヒーターの上で使用しない。
感電・漏電・火災・変形・故障の原因。



網は必ず付属のものを使用する。
故障・発火の原因。



釜を直火にかけない。
変色・変形の原因。



空だきしない。
変色・変形・故障の原因。

















調理の量は必ず守る。
やけど・けがの原因。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意

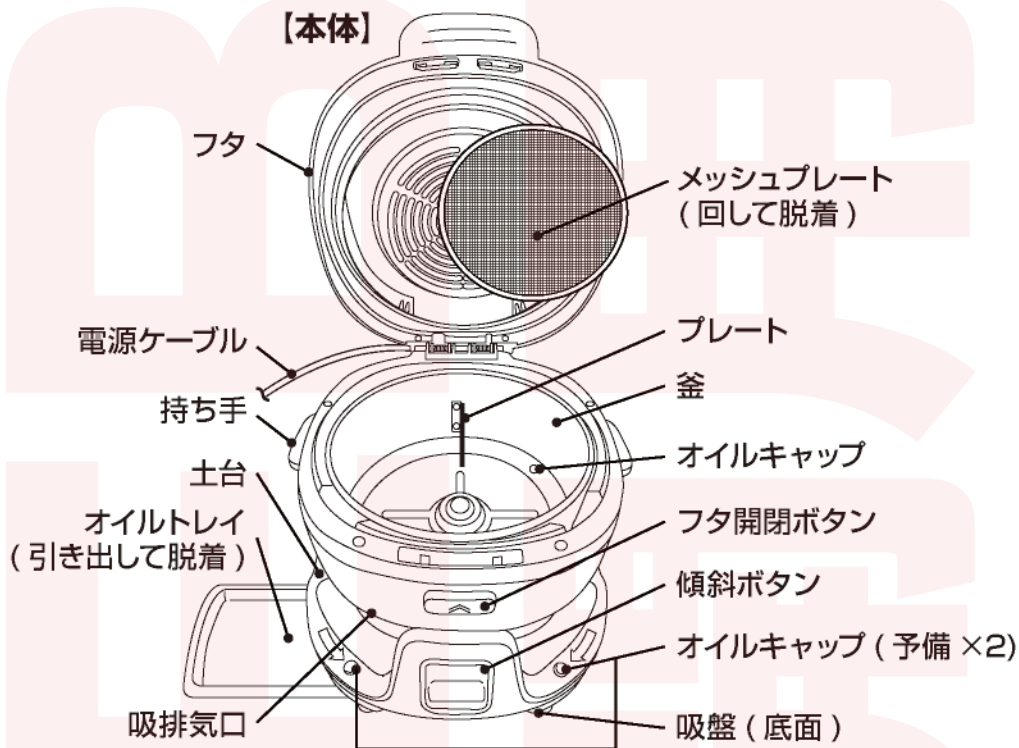
- | | |
|---|---|
|  <p>本体が水平になっていることを確認して電源を入れる。
異常発熱し、火災・故障の原因。</p> |  <p>釜と本体の間に汚れ、異物が挟まれているか確認してから電源を入れる。
異常発熱し、火災・故障の原因。</p> |
|  <p>調理中、本体に布巾などをかけたままにしない。
変色・変形・故障・火災の原因。</p> |  <p>調理中に材料などを追加する場合は溢れないよう注意する。
やけど・けがの原因。</p> |
|  <p>調理後、本体に何かを置かない。覆わない。
火災のおそれ。</p> |  <p>調理中、本体の表面・オイルトレイに触れない。
やけど・けがの原因。</p> |
|  <p>机の隅など落ちやすい場所に置いて使用しない。
破損・故障・怪我の原因。</p> |  <p>柔らかい厚手（3mm以上）の鍋敷きなどの上に置いて使用しない。
底面の放熱を妨げ故障の原因。</p> |
|  <p>安定した平らな面において使用する。
破損・故障・怪我の原因。</p> |  <p>調理中は顔などを近づけない。
やけど・けがの原因。</p> |
|  <p>変形や溶けやすい物の上で使用しない。
物品の破損・故障・怪我の原因。</p> |  <p>持ち運びは必ず両手で本体の底を持つ。
落下により故障などの原因。</p> |
|  <p>業務用には使用しない。
製品寿命が短くなります。</p> |  <p>金属製のヘラやナイフ、金たわし、スチールスポンジ、みがき粉、ナイロンたわしなどは使わない。
釜のフッ素コーティング加工を傷める原因。</p> |

⚠ ご注意

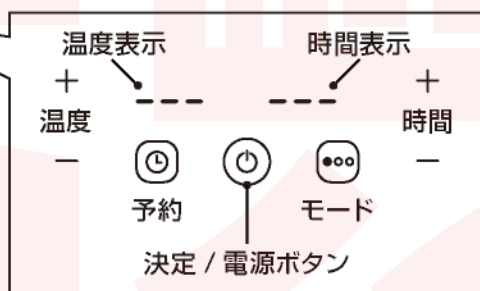
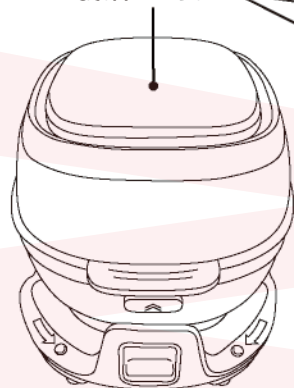
- ※金属ブラシや金属ヘラ、研磨剤入りのたわしやミガキ粉などで絶対にこすらないでください。
- ※本体と電源ケーブルは防水ではありません。丸洗いは絶対に避けてください。
- ※本製品をご利用において生じる物品の破損は、補償の対象外となります。
- ※分解しないでください。
- ※小さなお子様の手が届くところで保管、使用しないでください。
- ※異常を感じたらご使用をやめてカスタマーサポートまでご連絡ください。
- ※ご使用中においてのお客様の過失による故障、破損、改造等はサポート保証の対象外となります。
- ※正しく使用されない場合に生じた事故等について弊社での責任は負いかねます。
- ※仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

本体各部名称 / 付属品

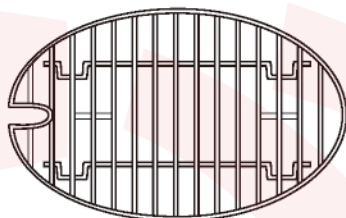
【本体】



操作パネル



【付属品】 網 (揚げ物調理用)



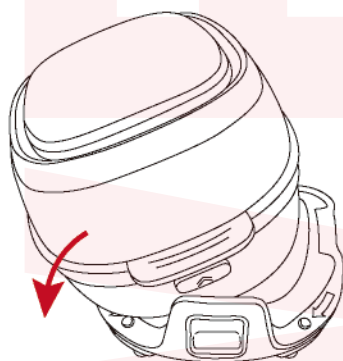
◆攪拌（かくはん）機能について◆

食材の調理内容に応じて食材を攪拌（かくはん）することが可能です。
下記表の例を参照に調理内容に合わせて本体をセッティングしてください。

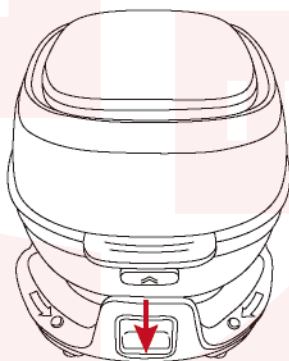
攪拌（かくはん）させる調理内容	通常調理する調理内容
・珈琲豆の焙煎	・パン
・冷凍フライドポテト	・ケーキ
・冷凍チャーハン	・ローストビーフ
・冷凍からあげ	・チキンの丸焼き
・炒め物	・フライドチキン
・その他冷凍の揚げ物 など	・ポップコーン など

攪拌（かくはん）させる場合は、傾斜ボタンを下に押し下げながら本体を左右どちらか都合の良い方に倒してください。

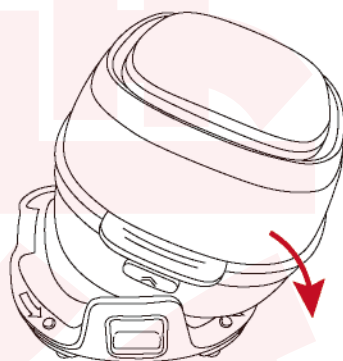
【左に傾けた場合】



【通常時】



【右に傾けた場合】

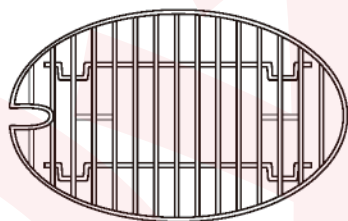


傾斜ボタンを押し下げる

【網について】

調理内容に応じて、釜の底に網を敷いてご利用ください。

例…チキンの丸焼き、ポップコーン など

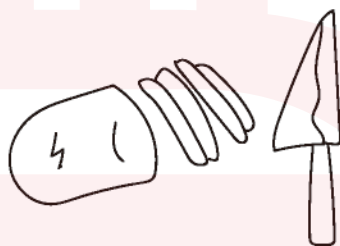


1 本体を設置する

周辺に家電製品がなく、水の当たらない平らで水平な場所に設置してください。本体の底には吸盤がついており、置くことで吸着させることが可能です。また、熱に弱い敷物の上には置かないでください。

2 食材を準備する

調理したい食材をあらかじめ準備します。必要に応じて適度な大きさにカットしてください。フライドポテトなどの冷凍食品も解凍せずにそのままご利用いただけます。



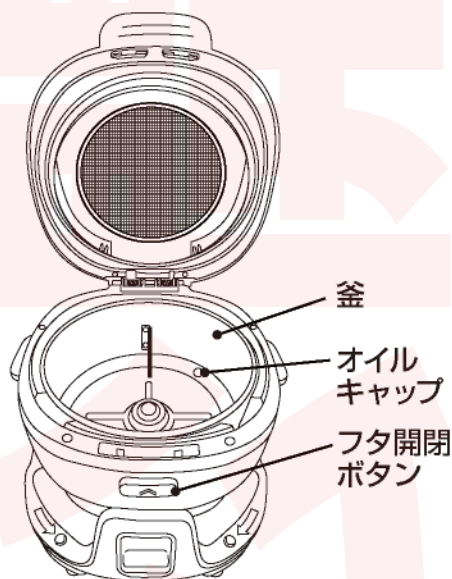
3 釜を洗う

本体のフタ開閉ボタンを押してフタを開きます。釜を外し、水を含ませたスポンジでよく洗ったらしっかりと乾かします。

※洗う際はオイルキャップの紛失にお気をつけください。

※傷の原因となりますので金たわしやスチールスポンジは使用しないでください。

※本体は防水ではございませんので釜を洗う際は必ず本体から取り外してください。



4 電源を繋ぐ

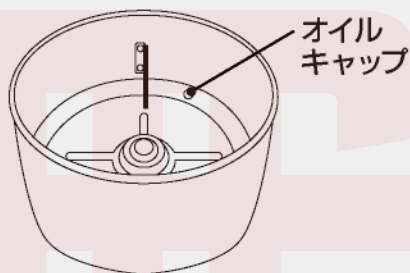
本体の電源プラグをコンセントにしっかりと差し込むと、「ピーッ」という音が鳴り、操作パネルが点灯して電源が入ります。

【オイルキャップについて】

油が多く落ちることが見込まれる調理および食材は、あらかじめオイルキャップを外してください。釜を取り外し、外側から引き抜きます。

例…チキンの丸焼き など

※落ちた余分な油はオイルトレイに溜まります。

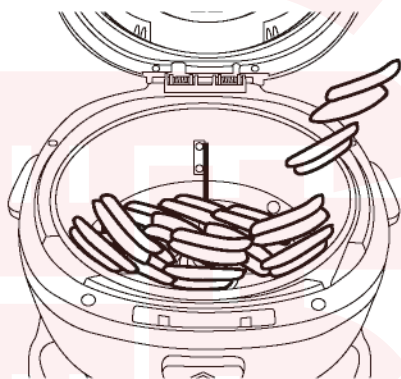


5 食材を入れる

釜の中に食材を入れ、フタを閉じてください。食材は釜の3分の1程度を目安に入れてください。

※入れすぎるとうまく混ざらず、調理ムラとなる原因となります。その場合は食材を取り出して調整してください。

チキンの丸焼きなどの場合、釜の底に付属の網を敷いてご利用ください。



POINT

フライドポテトなどカリッと召し上がりたい場合は軽くサラダ油などを回しかけるとおすすめです。

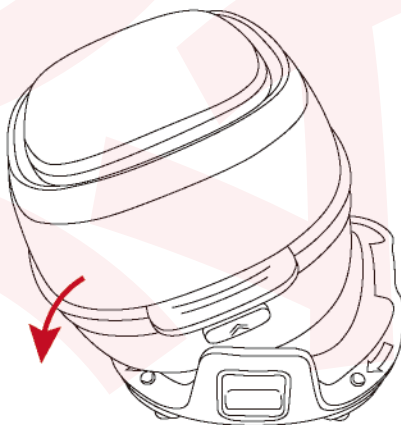
6 必要に応じて本体を傾ける

食材を入れたら、調理内容に応じて本体を傾けます。

(p06 攪拌 (かくはん) 機能についての項目を参照)

※必ず食材を入れてから傾けてください。

※傾けて使用する場合は、網は使わないでください。



7 電源を入れる

操作パネルの電源ボタンを軽くタッチすると「ピッ」という音が鳴り電源が入り、温度と時間表示パネルが点灯します。

8 モードを選択する

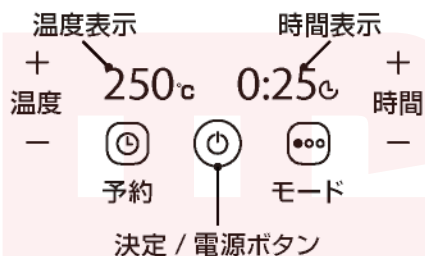
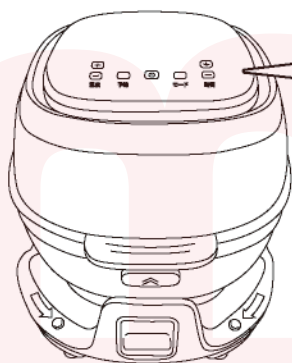
調理内容に合わせて【自動モード (6 パターン)】から選択してください。
【手動モード】では 10℃/1 分単位で細かく設定することが可能ですが、操作が簡単な自動モードをおすすめしております。(自動モードでも温度・時間を変えることができます。)
また、調理中でも「+-ボタン」で温度や時間の追加が可能です。

手動モード・自動モード	
温度設定	調理時間設定
最低 40～最大 250℃ →10℃刻みで設定可能	最低 1分～最大 1時間 →1 分刻みで設定可能

調理		乾燥			
250℃ 25 min ○ ①	250℃ 15 min ○ ②	220℃ 35 min ○ ③	210℃ 15 min ○ ④	190℃ 15 min ○ ⑤	70℃ 6 h ○ ⑥
調理モード (5 パターン)	①250℃ / 0:25	例…焼き豚			
	②250℃ / 0:15	例…ピザ			
	③220℃ / 0:35	例…チキンの丸焼き			
	④210℃ / 0:15	例…冷凍からあげ、冷凍フライドポテト			
	⑤190℃ / 0:15	例…珈琲豆の焙煎、パン、ポップコーン			
乾燥モード	⑥70℃ / 6:00	例…ドライフルーツ など			

※いずれのモードも蓋が回転します。

※調理例はあくまで目安となりますので食材の様子を見ながらご利用ください。



↑各「＋ボタン」は長押しで早送りが可能です。

【自動モードの操作方法】

電源が入っている状態で、モードボタンをタッチして選択します。ボタンを押すごとにパネルのモードが切り替わります。また、任意のモードの温度や時間を調整することも可能です。その場合は各「＋ボタン」で調整してください。決定ボタンを押すと調理が始まります。

【手動モードの操作方法】

電源が入っている状態で、再度電源ボタンをタッチすると温度 / 時間表示が「000」と表示されます。各「＋ボタン」を押してお好みの温度と時間を調整してください。決定ボタンを押すと調理が始まります。

【一時停止する場合】

食材の様子を見るなど、調理中に一時停止したい場合は、フタを開けてください。再開する場合はフタを閉じると自動で再開されます。
※電源ボタンを押すと電源オフとなり設定がリセットされてしまいますのでご注意ください。

【完全停止（中止）する場合】

完全停止したい場合は、電源ボタンを押すと電源オフとなり完全停止します。
※再度調理したい場合は、最初から操作してください。

9 完成

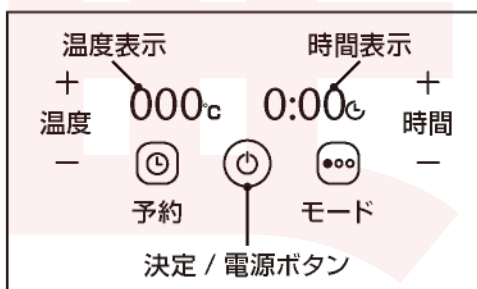
「ピーピーピー」と音が鳴れば完成です。
火傷に気をつけて調理物を取り出し、お召し上がりください。

予約機能について

本製品は予約機能が付与されています。設定した任意の時間後に自動で調理が始まるよう設定することができる機能です。1分～9時間59分まで設定することができます。

1 電源を入れる

操作パネルの電源ボタンを軽くタッチすると「ピッ」という音が鳴り電源が入り、温度と時間表示パネルが点灯します。



↑各「＋ボタン」は長押しで早送りが可能です。

2 予約時間を設定する

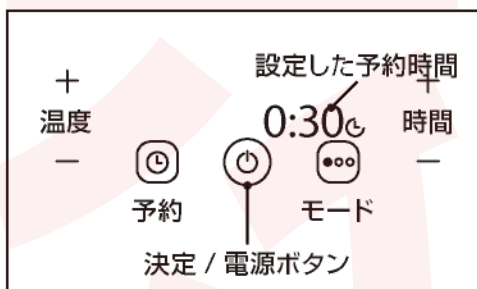
予約ボタンを押すと時間表示のパネルに「0:30」と表示されます。時間の「＋ボタン」で任意の時間に設定し、決定ボタンを押してください。すると、パネルに「50℃」と「0:01」と表示されます。

3 モードを選択する

パネルに「50℃」と「0:01」と表示されている状態で自動モードまたは手動モードで温度と時間を設定してください。

【自動モードの操作方法】

モードボタンを押すごとにパネルのモードが切り替わります。また、任意のモードの温度や時間を調整することも可能です。その場合は各「＋ボタン」で調整してください。





【手動モードの操作方法】

各「＋ボタン」を押してお好みの温度と時間を調整してください。

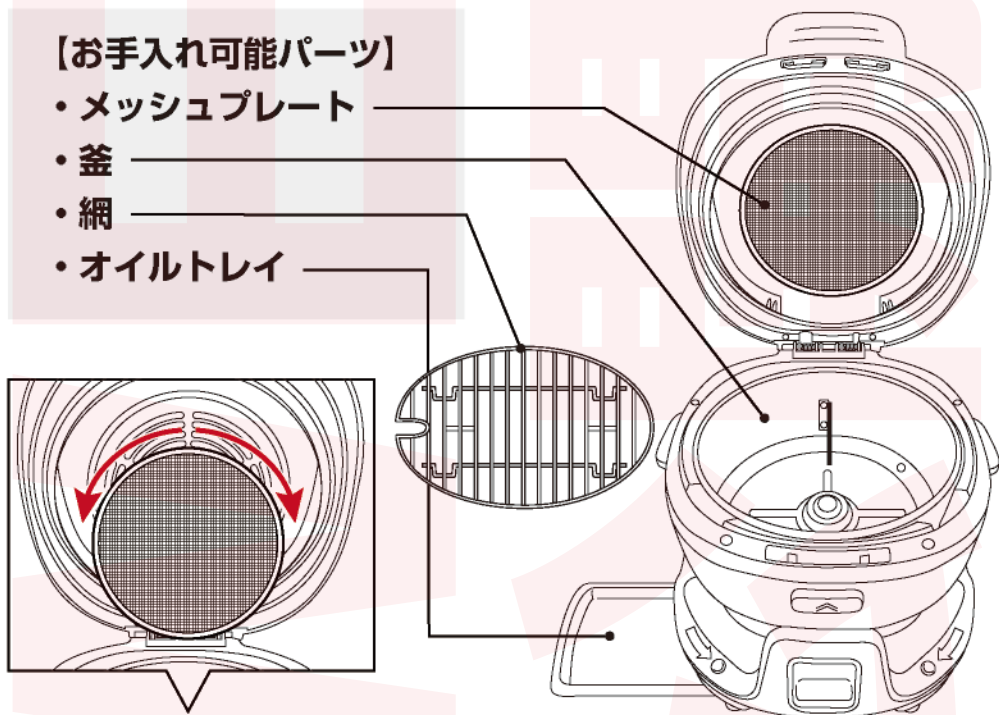
モードを設定したら、再度決定ボタンを押すと、パネルに設定した予約時間が表示され、予約が完了します。設定した時間になると、自動的に調理が開始します。

お手入れ

 警告	お手入れをする前に必ず電源ケーブルを抜いてください。 感電などの怪我の恐れがございます。
 注意	お手入れは本体や釜が十分に冷めてから行ってください。 火傷の恐れがございます。
お願い	以下のものは使用しないでください。 フッ素コーティングや塗装面、プラスチックを傷めます。 スチールスポンジ、みがき粉、粉石けん、アルカリ性洗剤、 ベンジン、石油、酸、金たわしなど

【お手入れ可能パーツ】

- メッシュプレート
- 釜
- 網
- オイルトレイ



【メッシュプレートの脱着】

反時計回りに回すとロックが解除され外れます。取付け時はフタの穴に差し込んで時計回りに回してロックし、外れないか確認してください。

※本製品は食材を調理する器具です。衛生のため、常に清潔に保ってください。

【メッシュプレート、釜、網、オイルトレイ】

本体から全て取り外し、スポンジに台所用中性洗剤を含ませて洗ってください。水で流したら乾いた布で水気を拭き取ってください。

【本体側面、釜を外した後の本体底面】

薄めた台所用中性洗剤にやわらかい布などを浸してしぼり汚れを拭き取ったら、乾いた布でもう一度拭き取ってください。

※本体と電源ケーブルは防水ではありません。丸洗いは絶対に避けてください。

仕様

サイズ	幅 330× 高さ 340× 奥行 400(mm)
重量	約 6000g
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1000W
容量	6L
材質	PP、PC、ガラス、ステンレス
温度設定	40～250℃
調理時間設定	1分～1時間
予約時間	1分～9時間 59分
安全装置	あり（電流ヒューズ、温度ヒューズ、サーミスタ：40℃～300℃）
ケーブル長	約 1000mm
内容品	本体、釜、網、日本語取扱説明書
保証期間	購入日より 12 ヶ月

※製品仕様は改善のため予告なく変更する場合があります、そのため説明書記載の内容と異なる場合があります。

●故障かな?と思ったら●

お問い合わせ・修理をご希望をされる場合

support@thanko.jp に空メールをお送りください。
自動返信でご案内いたします。

※自動返信が来ない場合

送信前に「@thanko.jp」のメールが受信できるよう設定の上で送付ください。

QRコードを読み取り、空メールを送信できます。



不具合品のご送付先

ご送付いただくだけでは対応ができない為、必ず空メールをお送りいただき、内容をご確認の上で送付ください。

チバケン ナラシノシ アカネハマ

〒275-0024 千葉県習志野市茜浜 2-3-1

EL 内 サンコーサポート宛

TEL 03-3526-4328

(月~金 10:00 ~ 12:00 13:00 ~ 18:00 土日祝日を除く)

お問合せメールアドレス :support@thanko.jp

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

メモ

