

récolte®

POT DUO®
Tanto

レコルト ポットデュオ タント
RPF-2



POT DUO®
Tanto
récolte®

取扱説明書

この度はレコルト ポットデュオ タントをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

INDEX

安全上のご注意・警告	1
警告／注意／お願い	2-4
各部の名称／温度調節ツマミについて	5
ご使用の手順	6
セットのしかた	7-8
お手入れのしかた／仕様	9
無料修理規定／保証書	10

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター

TEL.03-6662-7100

【受付時間】

10時～12時／13時～17時(土日祝日を除く)


安全上のご注意


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、必ずお守りください。
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。


警告 この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 この表示は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、注意を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告



◆調理中はそばを離れない。
火災、事故の原因になります。

◆カーテン等可燃物の近くで使用しない。
火災、事故の原因になります。

◆子供だけで使わせない。幼児の手の届くところで使わない。
やけど、感電、けがをすることがあります。

◆乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。
感電やけがの原因になります。

◆電源コードは破損したまま使用しない。電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

◆電源コードや電源プラグが傷んでいるとき、コンセントの差し込みがゆるいときには使用しない。
感電・ショート・火災・発火の原因になります。

◆電源プラグにピンやゴミを付着させない。
感電・ショート・火災・発火の原因になります。

◆交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。

◆揚げ物をしない。油を飛び散らせたり、油をこぼさない。
やけどをすることがあります。



◆改造はしない。また、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・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターにご相談ください。



◆ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。
感電やけがをすることがあります。



◆本体を水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショート・故障のおそれがあります。



◆定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常過熱して、発火することがあります。

◆電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む。
感電やけがをすることがあります。



◆使用時以外は電源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・漏電火災の原因になります。

◆電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず必ず先端の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ことがあります。

注意



◆セラミックボウルやたこ焼きプレートの底が水などで濡れている時は、底をしっかりと拭いてから使用する。
感電・ショートのおそれがあります。

◆不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
火災の原因になります。

◆燃えやすいものを本体の上へのせたり、本体の下に入れて使用しない。
火災の原因になります。

◆壁や家具の近くで使用しない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。



禁止

◆セラミックボウルやたこ焼きプレートをガスコンロなどの直火やIHなど、Tanto以外の熱源にかけない。

コーティングが傷んだり、セラミックボウルやたこ焼きプレートが変形して使用できなくなります。

◆セラミックボウルで焼肉などをしない。

セラミックボウルは焼き物用には作られていません。別売のグリルプレートをご使用ください。

◆セラミックボウルやたこ焼きプレートの内側を金属製のヘラや鋭い刃物でこすらない。研磨剤入りのスポンジ、洗剤などを使用しない。

コーティングが傷つき、剥離・劣化の原因になります。

◆煮る料理や蒸し料理のときには蒸気がでるので、フタの取り外しに注意する。

やけどの原因になります。

◆発熱板で直接調理したり、付属品以外のボウル・プレート・やかん等を使用しない。

感電や故障の原因になります。

◆ふきこぼれないように注意する。ふきこぼれた時は、すみやかに温度調節ツマミを「0」にしてコンセントを抜き、高温部が冷めてからしっかり拭きとる。

感電・ショート・火災・発火の原因になります。

◆缶詰や瓶詰を直接加熱しない。

破損したり赤熱して、やけどやけがをすることがあります。

◆この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。

けがや事故の原因になります。



接触禁止

◆使用中や使用後しばらくは、本体やセラミックボウル・たこ焼きプレート・フタなどの高温部に触れない。

やけどの原因になります。



必ず行う

◆お手入れや移動・収納は必ず電源プラグを抜き、本体が十分に冷えてから行う。

高温部に触れると、やけどの原因となります。

お願い

◆タコ足配線はしないでください。

火災のおそれがあります。

◆倒したり落としたり、ぶつけたり強い衝撃を与えないでください。

破損や故障の原因となります。

◆火気の近くでは使用しないでください。

変形や故障のおそれがあります。

◆業務用として使用しないでください。

変形や故障のおそれがあります。

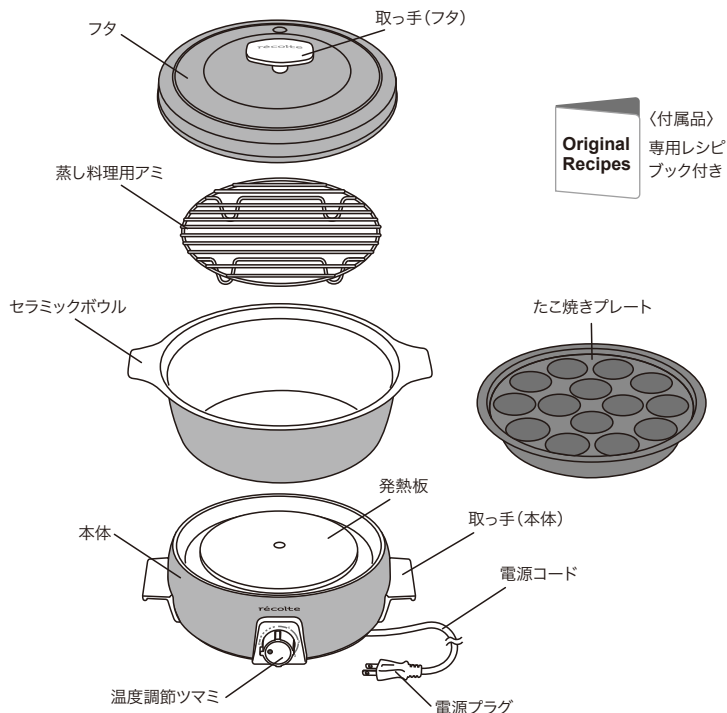
◆使用中や使用直後は金属部分に直接触れないでください。

高温になるので、安全のため必ずミトンやふきんを使用し、やけどにご注意ください。

◆空焚きはしないでください。

故障、火災の原因となります。

各部(パーツ)の名称



温度調節つまみについて

■通電ランプ

通電時に点灯します。ご使用中にランプがついたり、消えたりしますが、これは温度調節をしているので、故障ではありません。

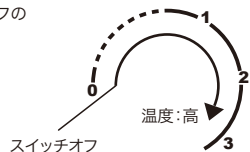
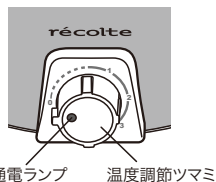
■温度調節つまみ

右に回すと温度が高く設定されます。適切な温度は調理の内容によって異なります。

ガスコンロや卓上コンロのように、調理の具材の状態を見ながら、調理温度を調節してください。

※1,2,3の数字はあくまで目安とお考えください。0にすると、スイッチオフの状態になります。

※より具体的な設定については、製品に同梱されている専用レシピを参考にしてください。



ご使用の手順

※ご購入後、初めて使用される際は本体をきれいに拭き、各パーツは台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってよくすすいだ後、乾いた布で水気を拭きとってください。

ここでは基本的な使用の手順について説明します。
具体的な調理手順については、付属の専用レシピブックを参照してください。

1 パーツを本体にセットする

- 調理の内容により、必要なパーツを本体にセットします。
※「セットのしかた」の項を参照してください。
※滑りにくく、濡れていない水平場所に置いてください。

⚠注意

電源はできるだけ電源コンセントから取るようにしてください。テーブルタップから電源を取る場合は、タコ足配線はしないでください。

2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 温度調節つまみが「0」の位置にある事を確認してから差し込んでください。

⚠注意

ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

3 温度調節つまみで調理温度を調節する食材、だし、スープ、水等を入れる

- 具体的な操作については、製品に同梱されている専用レシピブックを参考にしてください。

⚠注意

ご使用後は、必ず温度調節つまみを「0」にして、電源プラグはコンセントから抜いてください。
そのまま放置したり、温度調節つまみが「0」になっていないと、空焚きの状態になる可能性があり、危険です。

4 ご使用後は

- 温度調節つまみを「0」にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れは、本体および各パーツが十分冷めてから行ってください。

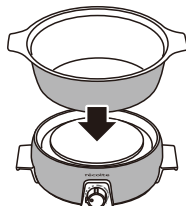
⚠ セラミックボウル・たこ焼きプレート使用時のご注意

- セラミックボウル・たこ焼きプレートを本体から外して、そのままテーブルの上に置く場合は
- 調理中や調理後は大変熱くなっていますので、必ずミトンやふきんを使用し、やけどにご注意ください。
 - なべ敷きなどを使用してください。
 - セラミックボウルは必ず両サイドの持ち手を持って扱ってください。

セットのしかた

煮る・炊く なべ料理の場合

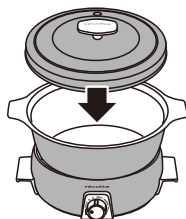
1. セラミックボウルを本体にセットします。必ずセラミックボウルの底面が発熱板にしっかりと密着するようにしてください。



2. 料理の内容や必要に応じて、フタをしてください。

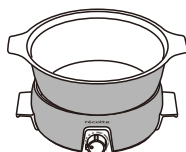
⚠ 注意

- ・フタをすくと、ふきこぼれやすくなりますので、十分ご注意ください。
- ・フタを使う際は、必ず取っ手の部分を持って扱ってください。金属部分が高温になり、やけどをするおそれがあります。
- ・蒸気によるやけどにご注意ください。

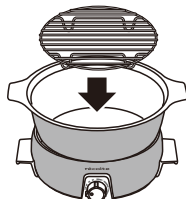


蒸す 蒸し料理の場合

1. なべ料理の場合と同じようにセラミックボウルを本体にセットします。



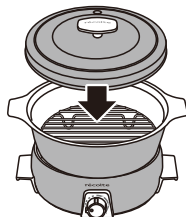
2. 蒸し料理用アミをセラミックボウルの中にセットしてください。



3. 料理の内容や必要に応じて、フタをしてください。

⚠ 注意

- ・フタを使う際は、必ず取っ手の部分を持って扱ってください。金属部分が高温になり、やけどをするおそれがあります。
- ・蒸気によるやけどにご注意ください。



⚠ 注意

セラミックボウルの底面、発熱板の表面は常にきれいな状態で使用してください。また、間に異物などが挟まらないようご注意ください。

⚠ 注意

セラミックボウルの底面に水がついた時は拭き取ってから発熱板にセットしてください。感電、ショートのおそれがあります。

⚠ 注意

本体にセラミックボウルがセットされていない状態では通電させないでください。

⚠ 注意

初めてご使用になる時、煙やにおいが出る事がありますが、異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。

⚠ 注意

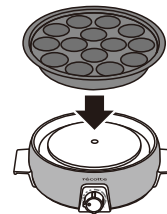
調理中はそばを離れないでください。火災、事故の原因になります。

⚠ 注意

蒸し料理をする際は水が蒸発しないよう、常に水を追加してください。

焼く たこ焼きの場合

1. たこ焼きプレート本体にセットします。必ずたこ焼きプレートの底面が発熱板にしっかりと密着するようにしてください。



⚠ 注意

- ・金属製のピックや鋭利なピックを使用しないでください。表面のコーティングが傷つき、腐食・剥離・劣化の原因になります。

⚠ 注意

たこ焼きプレートの底面、発熱板の表面は常にきれいな状態で使用してください。また、間に異物などが挟まらないようご注意ください。

⚠ 注意

たこ焼きプレートの底面に水がついた時は拭き取ってから発熱板にセットしてください。感電、ショートのおそれがあります。

⚠ 注意

本体にたこ焼きプレートがセットされていない状態では通電させないでください。

⚠ 注意

初めてご使用になる時、煙やにおいが出る事がありますが、異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。

⚠ 注意

調理中はそばを離れないでください。火災、事故の原因になります。

お手入れのしかた

お手入れをする時は必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体、各パーツが十分に冷えてから行ってください。

■水洗いできるもの

洗う時は、スポンジなどの柔らかいものを使用してください。硬いタワシや磨き粉、塩素系漂白剤などは使用しないでください。

◆フタ

台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、よくすすいだ後、乾いた布で水気を拭きとってください。

◆セラミックボウル/蒸し料理用アミ/たこ焼きプレート

使用後は早めにお手入れしてください。残った料理、具材を放置したり、水を入れたままの状態にしておくと、コーティングに傷がつくなど劣化の原因になります。

- ・セラミックボウル、蒸し料理用アミ、たこ焼きプレートは丸洗いでできます。
- ・軽い汚れは温かいうちにキッチンペーパーなどで拭くとよくとれます。
- ・汚れがひどいときは、本体から取り外し台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。
- ・洗剤が残らないようにしっかりとすすいだ後、乾いた布で水気をとり、よく乾燥させてください。

■水洗いできないもの

本体は絶対に水洗いしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。

◆発熱板

- ・発熱板のまわりに入りこんだ料理カスなどは、竹グシなどできれいに取り除いてください。
- ・発熱板に料理カスがこびりついた時は、よく絞ったふきんなどで拭き取ってください。
- ・こびりついたままで使用すると、故障の原因になります。

◆本体

飛び散って付着した料理カスや油などは、よく絞ったふきんやキッチンペーパーで拭き取ってください。

仕様

電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	900W
サイズ(収納時)	約 幅 27.5 × 奥行 24.5 × 高さ 21.5cm
セラミックボウル(内寸)	約 直径 20.5 × 深さ 6.5cm
たこ焼きプレート	約 直径19.5cm 穴:約 直径 4.0 × 深さ2.0 cm
蒸し料理用アミ	約 直径17.8 × 高さ 2.0cm
重量	約 2.5kg
材質	本体:スチール、PBT樹脂 セラミックボウル:アルミニウム(セラミックコーティング) たこ焼きプレート:アルミニウム(フッ素樹脂コーティング) フタ・蒸し料理用アミ:ステンレス
コード長	約1m

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理又は交換をさせていただきます。
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。
(ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
(ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
(ヘ) 本書の添付がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
(チ) 持込修理の対象商品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様のご負担となります。
- 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、保証書を発行しているもの(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

récolte® レコルト ポットデュオ タント 保証書 持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間	お買い上げ日より	本体1年間	お買い上げ日	年	月	日
お客様			販売店			
ご住所	〒	—	住所・店名			
お名前						
電話	()	—	電話	()		—

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時~12時/13時~17時(土日祝日を除く)

This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

This warranty is valid only in Japan.

この度はレコルト ポットデュオ タント オプションパーツをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。このオプションパーツはポットデュオ タントの専用パーツです。で、ガスコンロなどの直火やIHなど、ポットデュオ タント以外の熱源にかけたり、その他の用途に使用したりしないでください。ご使用の際は、この説明書と本体の取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。

グリルプレートの使い方

【ご使用になられる前に】

グリルプレートを本体にセットします。必ずプレートの底面が発熱板にしっかりと密着するようにしてください。

- △ 金属製のヘラや鋭い刃物などですると表面のコーティングが傷つき、腐食・剥離・劣化の原因になります。やわらかい素材のヘラなどをご使用ください。
- △ ご使用中や使用後しばらくは本体、グリルプレートに触れないでください。やけどをするおそれがあります。
- △ 調理後テーブルに置く場合は必ずなべ敷きなどをご使用ください。熱でテーブルや敷物が変色・変形するおそれがあります。



お手入れのしかた

- お手入れをする時は必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体、各パーツが充分に冷えてから行ってください。
 - 洗う時は、スポンジなどの柔らかいものを使用してください。硬いタワシや磨き粉、塩素系漂白剤などは使用しないでください。
 - 使用後はお早めにお手入れしてください。残った料理、具材を放置したり、水を入れたままの状態にしておくと、コーティングに傷がつくなど劣化の原因になります。
- ・グリルプレートは丸洗いができます。
 - ・軽い汚れは温かいうちにキッチンペーパーなどで拭くとよくとれます。
 - ・汚れがひどいときは、本体から取り外し台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。
 - ・洗剤が残らないようによくすすいだ後、乾いた布で水気をとり、よく乾燥させてください。
 - ・食器洗い乾燥機、食器乾燥機の使用は避けてください。

△ 注意

グリルプレートの底面、発熱板の表面は常にきれいな状態で使用してください。また、間に異物などが挟まらないようご注意ください。

△ 注意

グリルプレートの底面に水がついた時は拭き取ってから発熱板にセットしてください。感電、ショートのおそれがあります。

△ 注意

本体にプレートがセットされていない状態では通電させないでください。

△ 注意

初めてご使用になる時、煙やにおいが出る事がありますが、異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。

△ 注意

調理中はそばを離れないでください。火災、事故の原因になります。

△ 注意

ガスコンロなどの直火やIHなど、ポットデュオ タント以外の熱源にかけないでください。コーティングが傷んだり、プレートが変形して使用できなくなります。

※プレートのウラ面の塗装にムラや摩擦による色落ちが起こる場合がありますが使用上は問題ありません。