

ROOMMATE®

DEEP FRYER

電気キッチン調理器

ディープフライヤー

取扱説明書

品番 EB-RM6400A

もくじ

ページ

安全上のご注意 P1~3

保護者の方へのお願い P4
お願いと注意

各部のなまえ P5

基本の使いかた P6

調理前の準備 P7~8

調理する P9~10

お料理ノート P11

お手入れのしかた P12

故障かな?と思ったら P13

製品仕様 P13



この度は「ディープフライヤー」をお買上げ頂きありがとうございます。
この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。
本製品をご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読み頂き、内容を十分にご理解された上で事故が起これぬように記載内容に従って正しくご使用願います。
本製品は一般家庭用に開発された商品です。事故や故障の原因になりますので業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みになった後も必要時にいつでもご確認できるようにすぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。
製品改良のため、予告なしにデザイン 仕様を一部変更する場合があります。予めご了承ください。

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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



注意

人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例



記号は、「禁止」(しないでください)を示します。



記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

警告



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対に改造、分解、修理をおこなわない

- 発火や異常動作によるけがの恐れがあります。
- ※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。

本製品は国内専用の一般家庭用です

交流 100V 50/60Hz の電源以外、業務用や使用目的以外には使用しない

- 破損及び火災の原因になります。

たこ足配線をしない

(エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用してコンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない)

- たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに接続している機器の損傷の恐れがあります。



禁止

電源プラグは、根元まで確実に差し込み、傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない

- 感電やショート、発火の恐れがあります。

電源コードを束ねたり、引っばったり、無理に曲げたり、ねじったり重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したりはさみ込んだりしない

- 傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火で火災の原因になります。

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

- 感電やけがの恐れがあります。

警告

本体を水に浸けたり、水をかけたりしない

- ショートによる感電の原因になります。

取扱いに不慣れな方だけや、子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない、また、おもちゃとして絶対に使わせない

- 感電やけがの原因になります。

本体のすき間や排気口に金属物やピンなど異物を入れない

- 事故や故障の原因になります。



禁止

使用中は、排気口をふさがない

- 本体の過熱により、故障及び火災の原因になります。

使用中や使用直後は、本体に顔や手を近づけたり、蓋やバスケット、鍋などの高温部には触れない

- やけどの原因になります。

使用中に動かしたり、本体から離れたりしない

- 油がこぼれてやけどをしたり、油に引火することがあります。

油の量は MAX ライン以上、MIN ライン以下にしない

- 油がこぼれたり、過熱してやけど、発火することがあります。

本体や蓋上に物を落としたり、強い衝撃を加えたりしない

- ひびが入ったり、割れたりすると感電や過熱・異常動作の原因になります。

※万一事故が起きても、弊社は一切の責任を負いかねます。

異常（異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感ずるコードを動かすと通電したりしなかったりするなど）がある時には直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する

- 異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至る恐れがあります。

※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。



必ず守る

電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する

- ショートによる発火の恐れがあります。

電源プラグを抜く時は、コードを引っばらずに必ず電源プラグ部分を持って抜く

- 断線やスパークして発火の原因になります。

電源プラグに付いたゴミやほこりは、定期的に乾いた布で取り除く

- 湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

⚠ 注意



禁止

揚げ物以外には使用しない

●故障の原因になります。

空だき（空通電）はしない

●事故や発火の原因になります。

火気の近くや、水や油のかかるところでは使用しない

●火災の原因になります。

製品を直接火にかけない

●故障の原因になります。

カーテンなど燃えやすい物の近くや、じゅうたん、ビニール製テーブルクロスなどの熱に弱い物の上、不安定な場所では使用しない

●敷物が焦げたり、火災の原因になります。

お手入れの際は、金属製のヘラやナイフ・磨き粉・固いたわしなどは使わない

●フッ素樹脂加工面を傷付ける恐れがあります。

※フッ素樹脂加工の傷はご使用には差しつかえありません。

壁や家具の近くでは 30cm 以上離して使用する

●火災の原因になります。

キッチン用収納棚などで使う時は、中に蒸気がこもらないようにする

●蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因になります。

持ち運びする時は、本体底部の左右の持ち手をもっておこなう

●落とすと故障などの原因になります。



必ず守る

使用时以外は、コンセントから電源プラグを抜く

●絶縁劣化などでの感電や漏電、火災及び、けがの原因になります。

調理後蓋を開ける時は、高温の蒸気や油の飛び散りに気をつける

●やけどやけがの原因になります。

お手入れの際は、コンセントから電源プラグを抜き、全体が十分冷めてからおこなう

●やけどやけがの原因になります。

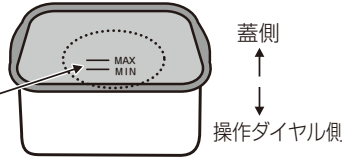
予熱・調理中は、煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は、別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

保護者の方へのお願い

卓上で揚げ物ができる製品のため以下の点にご注意ください。

- 小さなお子様には絶対に使わせないでください。
- 小さなお子様が調理中に手を出さないように、十分に注意してご使用ください。
- 小さなお子様が調理中や調理直後にぞき込んだり、触ったりして顔や手などをやけどしないように十分に注意してご使用ください。

お願いと注意

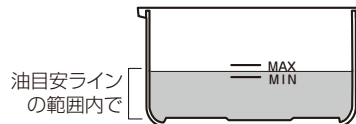
- ◎ 一般家庭用に開発された製品です。
業務用や調理（揚げ物）以外の用途でのご使用は、絶対におやめください。
- ◎ 平らで安定した場所に置いて、壁や家具の近くでは 30cm 以上離してご使用ください。
- ◎ 使用中は本体を持ち運ばないでください。
- ◎ 本体に鍋をセットする時は、鍋の前後を確認して確実にセットしてください。（7 ページ①参照）

- ◎ 鍋を洗った時は十分に水気を拭き取り、乾いた状態の鍋に油を入れてください。
- ◎ 十分に水気を拭き取っていない菜箸、天かす取りを使用しないでください。
- ◎ 水気の多い魚介類や洗った野菜などを揚げの場合は、布巾やキッチンペーパーで十分に水切りしてください。
- ◎ 調理物が出来上がって蓋を開ける時は、やけどをしないように蒸気や油の飛び散りに十分ご注意ください。

⚠ 注意 予熱以降の蓋の開閉時には必ずミトンをご使用ください。

- ◎ 使用ごとに必ずお手入れをおこなってください。次回使用時に、こびりついた油などが蒸発して、油煙・発火の原因になります。

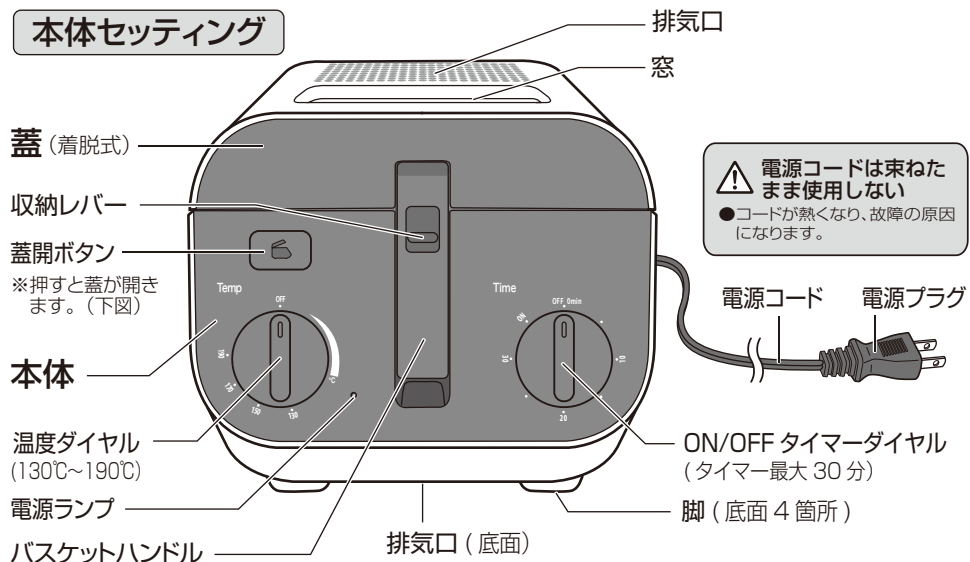
鍋に入れる油の量をお守りください。

- ◎ 鍋内側に刻印されている油目安ラインの
MAX ライン (2400mL) 以上
MIN ライン以下 (2000mL) 以下
で使用しないでください。（7 ページ②参照）
→ 油がこぼれたり、過熱して
やけど、発火することがあります。



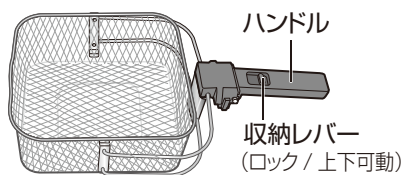
各部のなまえ

本体セッティング



バスケット (上下可動式)

※詳細説明：6 ページ参照



蓋 (着脱式)

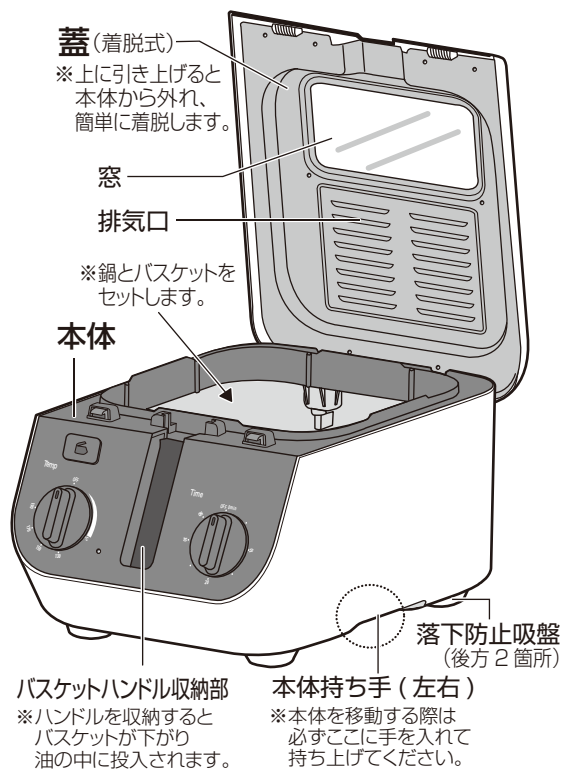
※上に引き上げると本体から外れ、簡単に着脱します。

窓

排気口

※鍋とバスケットをセットします。

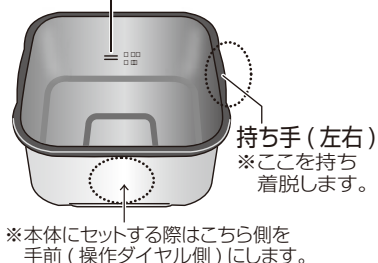
本体



鍋

※詳細説明 / 注意：7 ページ参照

油 目安ライン
— MAX
— MIN
※油の量は MIN と MAX の間にします。



基本の使いかた



お使いになる前に必ず読んでください!

商品の取り扱い手順をよく守り、安全にご使用ください。

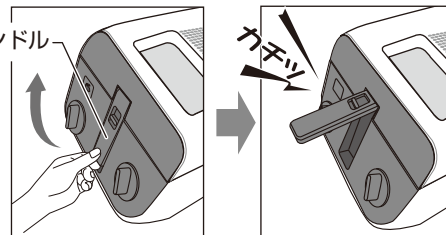
本体を置いて蓋を開ける手順

- ① 平らで安定した場所に置いて、壁や家具の近くでは 30cm 以上離す
※火災の原因になります。

- ② バスケットのハンドルを人差し指で上げ「カチッ」と音をさせてロックする

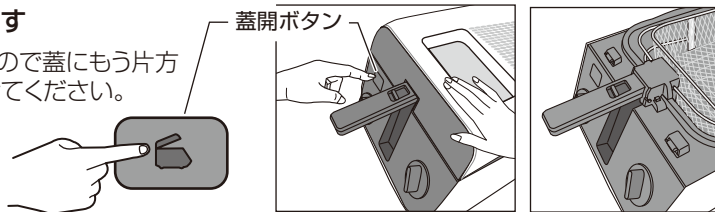
※ハンドルの上げ下げは必ず蓋を閉じた状態でおこなってください。

※ハンドルを上げると中でバスケットが上に上がります。



- ③ 蓋開ボタンを押す

※勢いよく開きますので蓋にもう片方の手を添えて開けてください。

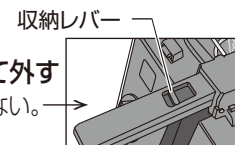


- ④ 完了

本体からバスケット・鍋・蓋を外す手順

- ① 蓋が開いたら、バスケットのハンドルを持って上方向に上げて外す

【注】 この時にハンドルの収納レバーを引いてハンドルのロックを解除しない。



- ② 鍋の左右の持ち手を持って上方向に引き上げ本体から外す

【注】 鍋に油が入っている時は、油をこぼさないようにゆっくり引き上げてください。

- ③ 蓋の左右を持って上方向に引き上げて、本体から外す

- ④ 完了



必ずお願い!

初めてお使いになる時や長期間保管されていた時は取り出したバスケット・鍋・蓋を台所用中性洗剤と柔らかいスポンジを使って洗ってください。

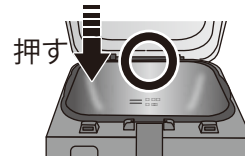
洗浄後の水分は完全に拭き取ってください。なべ底のヒーター部分が濡れていると、ショートして故障の原因になります。また、鍋内部やバスケット・蓋の水分もしっかり拭き取り、乾かしてからご使用ください。油ハネの原因になります。

調理前の準備

- ① 鍋の前後を確認し、鍋の左右の持ち手を持って本体に挿入し確実にセットする
油目安ライン・MAX・MIN の刻印のある方を奥（蓋側）にして入れ、上から押して
確実にセットする



鍋の裏に異物など何も無い
ことを確認する
→火災の原因になります。



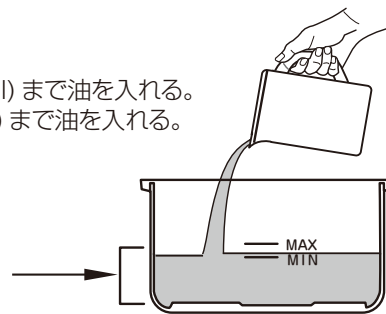
- ② 鍋に揚げ油を入れる

※食材の体積が小さい物は MAX ライン (2400ml) まで油を入れる。
※食材の体積が大きい物は MIN ライン (2000ml) まで油を入れる。



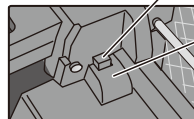
MAX ライン以上、MIN ライン以下
の油量で使用しない

→調理中に油がこぼれたり、過熱して
やけどや発火することがあります。



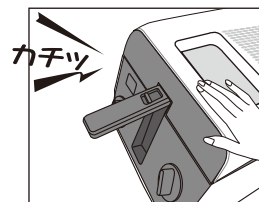
- ③ 空のバスケットを本体に確実にセットする

ポイント：ハンドルの左右の凸部の突起
を本体にある左右の凹部の溝
に合わせて差し込みます。

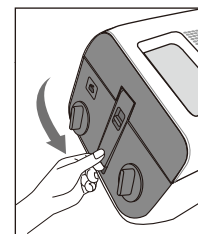
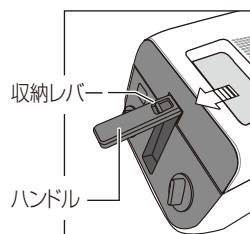


- ④ 蓋を確実に閉める

※蓋を閉め「カチッ」と鳴ったら蓋のロックが完了です。



- ⑤ ハンドルの収納レバーを、矢印
方向に引いてハンドルを下げ
本体に収納する



調理前の予熱手順

- ① 調理する食材の準備をする
- ② タイマーダイヤルがOFFであることを確認して 電源プラグをコンセントに確実に差し込む



注意 鍋を本体にセットしない状態や、鍋に油を入れない状態で絶対に通電しない

- ③ 温度ダイヤルを時計回りに回して温度を設定する

※参考として右表に代表的な調理温度を表示しています。

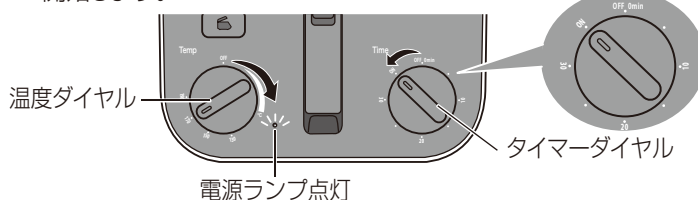
揚げ物の適温

190℃	フライ (かきフライなど)
190℃	鶏のから揚げ (骨なし)
180℃	天ぷら (魚介類)・カツレツ
170℃	フライドポテト
160~170℃	天ぷら (野菜類)
160℃	ポテトチップス

※数値は材料を入れないときの油温度です。
※揚げる材料の大きさ、量により油温度は変わってきます。上記は一応の目安です。

- ④ タイマーダイヤルを反時計回りに回してONの位置に合わせる

電源ランプがオレンジ色に点灯し、加熱を開始します。



- ⑤ 予熱が完了し、電源ランプが消灯したら
タイマーダイヤルを時計回りに回してOFFに戻す
「チーン」と鳴って電源が切れ、電源ランプが消灯します。



- ⑥ 完了

ハンドル上下可動とハンドルロック及びロック解除について

- ◎ハンドルロックされている時 → バスケットは上に上がる

使用用途：食材を並べる時
調理後油を切る時
バスケットを取り外す時

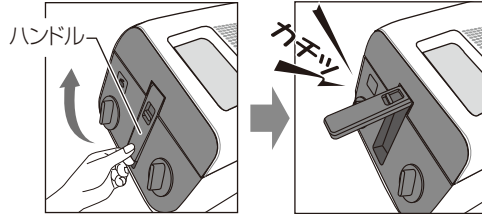
- ◎ハンドルロックが解除されている時 → バスケットは下に下がる

使用用途：油を予熱する時
調理する時

調理する

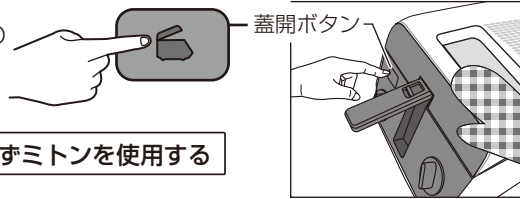
- ① バスケットのハンドルを人差し指で上げ「カチッ」と音をさせてロックする

※ハンドルを上げると中でバスケットが上に上がります。



- ② 蓋開ボタンを押す

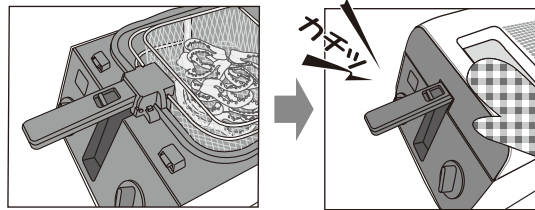
※勢いよく開きますので蓋にもう片方の手(ミトンをご使用ください)を添えて開けてください。



⚠注意 予熱以降の蓋の開閉時には必ずミトンを使用する

- ③ 準備しておいた食材をバスケットに入れる

※熱が均等に伝わるように、食材はできるだけ重ならないように並べて入れてください。



- ④ 蓋を確実に閉める

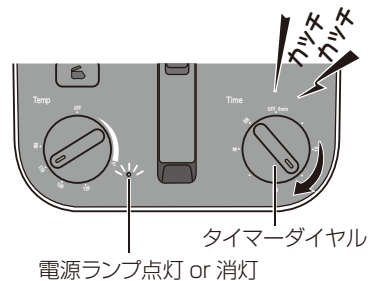
※蓋を閉め「カチッ」と鳴ったら蓋のロックが完了です。

- ⑤ タイマーダイヤルを時計回りに回してタイマー時間を設定する

※タイマーは調理終了の目安時間を設定してください。

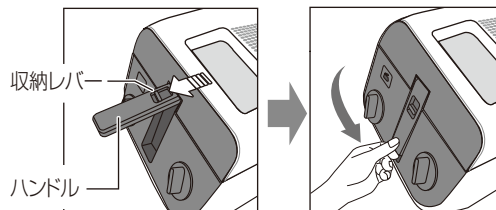
※「カッチ、カッチ」とタイマー音が鳴って加熱を開始します。

※タイマー作動中は、電源ランプが点灯と消灯を繰り返しますが、故障ではなく「異常加熱防止装置」が作動しているためです。



- ⑥ ハンドルの収納レバーを矢印方向に引いてハンドルを下げ、調理を開始します。

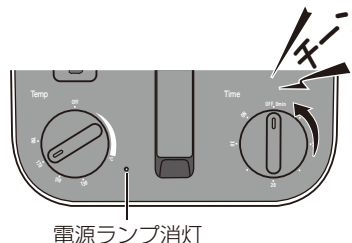
※ハンドルを下げるとバスケットが下に下がり、食材が油の中に入ります。



- 調理中、最初は食材の水分が水蒸気となり排気口から蒸気が出ます。また、窓も水蒸気でくもりませんが、時間とともに窓から揚げ加減が見えるようになります。

- ⑦ タイマー時間が終了し、タイマーダイヤルがOFFになると「チーン」と鳴って調理が完了

※電源が切れ、電源ランプが消灯します。



- ⑧ 温度ダイヤルを反時計回りに回してOFFに戻します。

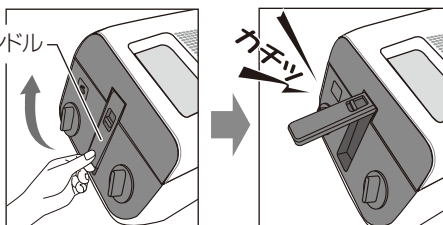
●タイマー時間終了前に、素材の揚げ具合が丁度よかった時は、手動でタイマーダイヤルをOFFに戻して電源を切ってください。

- ⑨ バスケットのハンドルを人差し指で上げ「カチッ」と音をさせてロックする

※バスケットが上に上がり油を切ります。

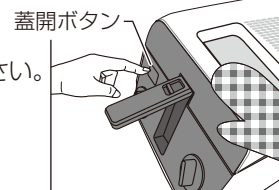


ハンドルの上げ下げは必ず
蓋を閉じた状態でおこなう



- ⑩ 蓋開ボタンを押す

※勢いよく開きますので蓋にもう片方の手を添えて開けてください。



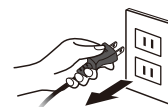
- ⑪ 蓋が開いたら、バスケットのハンドルを持って上方向に上げて外し、調理物を器に盛り付ける



ハンドルの収納レバーを引いて、ハンドルのロックを解除しないよう気をつける



- ⑫ 本体の蓋を【カチッ」と音がするように閉じ、蓋をロックしたらコンセントから電源プラグを抜く



鍋の油の片付けかた

油が冷めてから本体から鍋を静かに取り出し、下記のどちらかの方法で片付けてください。

- ：油こしの付いた容器に入れ、再利用する
- ：市販の廃油処理剤などを使って油を処理する
※この場合は鍋からバスケットを外してください。
※商品の使用方法を守っておこなってください。

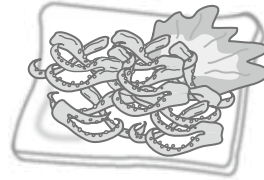
お料理ノート

いかげそのフライ 材料(3人分)・油温：170℃

ゲソ：2杯分(3～4本に切り分ける)

調味液

{	醤油大匙1	{ 混ぜていかげそを	
	生姜(すりおろし) 小匙1		20分程浸けておく
	にんにく(すりおろし)小匙1/2		



小麦粉(薄力粉)大匙3・片栗粉大匙2を混ぜておく

- 作り方**
- ①げそを調味液から取り出し、キッチンペーパーで軽く水分を拭き取る。
 - ②混ぜた粉を1束(足2～3本付きの塊)ずつ丁寧にげそにつける。
 - 【注】この作業をビニール袋等でやると粉がダマダマになり揚げた時に剥がれの原因になるのでこれは手作業で丁寧にやってください。
 - ③バスケットに重ならないように並べて、本体にセット。油温約170℃で2分揚げる。
 - 【注】一度に沢山入れると油の温度が下がり剥がれの原因になりますから一度に沢山入れないでください。

フライドポテト 材料(4人分)・油温：170℃

じゃがいも：300～400g 塩：少々

小麦粉：ジャガイモがサラサラになるくらい



- 作り方**
- ①じゃがいもを大きめの短冊切りにし、15分ほど水に浸す。
 - ②水から取り出した後、キッチンペーパーなどで水気をよく拭き取る。
 - ③ビニール袋に小麦粉とジャガイモを入れ混ぜたら、バスケットにあけて余分な小麦粉を振り落とす。
 - ④バスケットに平らに並べて、本体にセット。油温約170℃できつね色になるまで揚げたのち、バスケットごと取り出してさましてからもう一度揚げます。
 - ⑤カラリと揚げた揚げたてのポテトに塩を振りまきます。

冷凍コロッケ 材料(4人分)・油温：170℃

- 作り方** ①2～3個の冷凍コロッケをバスケットに並べ、**冷凍のまま**で4～5分揚げます。

【注】一度に沢山入れると油の温度が下がり中身が出てきます。

とんかつ 材料(2人分)・油温：170℃～180℃

とんかつ用豚肉2枚

塩少々、こしょう少々

薄力粉適量・パン粉適量

卵1個(溶いておく)



- 作り方**
- ①豚肉の筋に切り込みを入れ、肉たたきで軽くたたき、形をととのえる。
塩こしょうを全体にまんべんなくまぶす。
 - ②豚肉に薄力粉をつけ余分な粉は払い落とし、溶いた卵に入れて両面にまんべんなくつける。
 - ③パン粉の中に置きパン粉を豚肉の両面に付けたら、上から手でしっかり押す。
 - ④バスケットに並べて本体にセット。油温約170℃で片面2分づつ揚げてきつね色になったら取り出す。
 - ⑤油温約180℃で30秒程揚げてカラリとさせる。(二度揚げ)

お手入れのしかた



**必ず電源プラグを
コンセントから抜く**

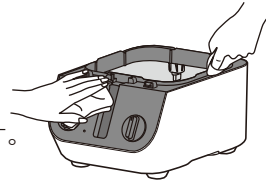


全体が完全に冷めてからお手入れをする
→やけどやけがの原因になります。

**クレンザー・シンナー類・金属たわし・ナイロン
たわし・漂白剤・化学ぞうきんなどは使用しない**
→傷をつけたり変色の原因になります。

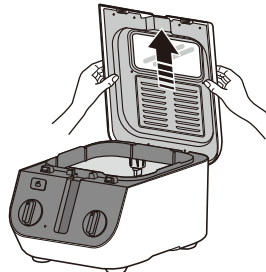
本体 水洗いはできません

- 軽い汚れは水で濡らした布巾を固く絞って拭き取ります。
- 取りにくい汚れは、台所用中性洗剤をしみ込ませた布を、固くしぼって拭き取ります。最後に乾いた布で空拭きします。



鍋・バスケット・蓋 水洗いできます

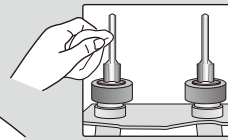
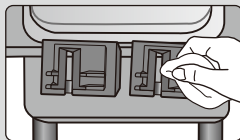
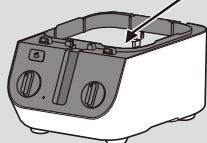
- 蓋の左右を持って本体から引き抜いて外します。
- 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジで洗い、水気を拭き取り十分に乾燥させます。



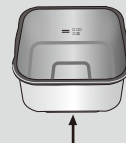
- 本体及び鍋の接続端子は清潔な状態を保つよう、小まめに清掃してください。
→油汚れやゴミなどが付着したまま使用し続けると異常発熱が起こり本機の故障の原因となります。

**完全に冷めてから
お手入れをする**

**本体接続端子
(内側)**



**鍋接続端子
(底部)**



電源プラグ 水洗いはできません

- 定期的にゴミやほこりを乾いた布で拭き取ります。



保管のしかた

- 水気や汚れをしっかりと取り除いたら、十分に乾燥させて袋などに入れて保管してください。
- 振動のある場所や冷暖房機のそばは避けてください。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた結露しない場所で保管してください。
- 子供や幼児の手の届かない所で保管してください。

廃棄のしかた

- 自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

⚠ 危険 お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただく事・なおしかた
電源が入らない (加熱されない)	●コンセントに電源プラグを確実に差し込んでいますか？ →再度確実に差し込み直してください。
油が飛び散る	●鍋やバスケット、蓋に水滴が付いていませんか？ →洗った後は完全に水分を拭き取り、十分乾かしてください。
電源ランプが 付いたり消え たりする	異常過熱防止装置が働いているためです。 ●油の温度が上がると、自動的に通電を制御します。 (温度が下がると自動的に加熱をはじめます)

製品仕様

定 格 電 圧 : AC100V
定 格 周 波 数 : 50/60Hz
定 格 消 費 電 力 : 1300W
ヒ ュ ー ズ : 温度ヒューズ : 192℃ / 電流ヒューズ 15A
鍋 容 量 : MIN2000~MAX2400ml
油温度調節範囲 : 130~190℃
タイマーダイヤル : ON/OFF/~/30 分
本 体 サ イ ズ : 約 26.6(幅)x36.5(奥行)x23.7(高さ)cm
バスケットサイズ(内寸) : 約 18(幅)x18(奥行)x7(深さ)cm
製 品 重 量 : 約 3.4kg(電源コード含む)
電 源 コード長さ : 約 1.7m
安 全 装 置 : 異常過熱防止装置
付 属 品 : バスケット
材 質 : PP・PC 樹脂、ステンレス、ガラス
生 産 国 : 中国

