

サーモス 真空保温調理器 シャトルシェフ®

品番：KBF

取扱説明書

家庭用

- このたびは、真空保温調理器シャトルシェフをお買い上げいただきありがとうございます。
- シャトルシェフのご使用にあたっては、この「取扱説明書」をよくお読みの上正しくお取り扱いください。そして、いつでも取り出せるところに大切に保管して、ご使用上の不明な点などをご確認ください。

目次

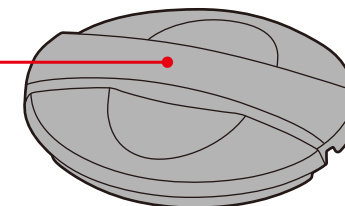
各部のなまえとはたらき	P1
ご注意とお願い	P2～P4
使い方とポイント	P5～P6
こんなときは	P7～P8
お手入れ方法／お手入れ上の注意	P9
仕様／品質表示	P10
交換用部品のご案内／お問い合わせ	P11

各部のなまえとはたらき

ご使用前に、各部品がそろっていることを確認してください。

保温容器フタ

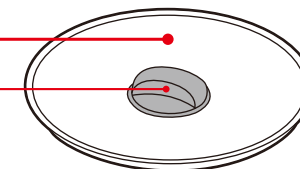
断熱構造です。



調理鍋フタ

ステンレス製です。

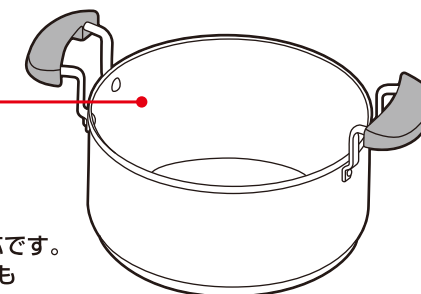
調理鍋フタつまみ



調理鍋本体

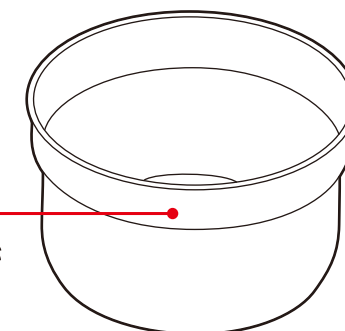
IH
200V
対応

熱が均一に伝わりやすい構造です。
200Vの電磁調理器(IHクッキングヒーター)対応です。
ガス・電気・ハロゲンヒーター・シーズヒーターでも
お使いいただけます。



保温容器本体

魔法びんと同じ真空断熱構造で高い保温・保冷機能があります。



別売品

料理レシピ約80品を掲載したシャトルシェフ用クッキングブック(税込735円)を別売しています。
お求めの際は、お客様相談室にご連絡ください。【P.11】



ご注意とお願い

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。
--	----------------------------	---	------------------------------

■図記号について

 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。
--	--	-----------------------	---	---------------------

安全上の注意

警告

乳幼児の手の届くところに置いたり、使用したりしないでください。また、いたずらには十分に注意してください。

*やけどやけがの原因になります。



油料理をするときは、加熱しすぎない(油温が200度以上にならない)よう注意し、そばから離れないでください。

*煙が出るほど加熱すると、発火して火災の原因になります。



注意

保温容器は火にかけたり電磁調理器(IHクッキングヒーター)で加熱したりしないでください。

*やけどの原因になります。



みそ汁・カレー・シチューなどを加熱・再加熱(温め直し)する際は、次の点を必ず守ってください。

- 一気に強火で煮立てないでください。
- 加熱前と加熱中はよくかき混ぜてください。

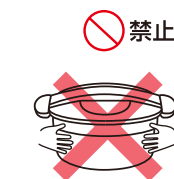


*突沸現象(局所的な急沸とう)により内容物が吹き出したり、調理鍋が転倒したりしてやけどやけが、調理鍋の破損の原因になります。



調理鍋をセットした状態で保温容器を移動させないでください。

*やけどやけがの原因になります。



安全上の注意

飲食物の調理や保温・保冷以外に使用しないでください。



使用中や使用直後は調理鍋取っ手および調理鍋フタつまみ以外に触れないでください。

*やけどの原因になります。また調理鍋取っ手および調理鍋フタつまみも熱くなることがありますのでご注意ください。



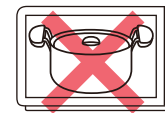
調理鍋は空だきをしないでください。万一誤って空だきした場合に水などをかけて急冷しないでください。

*変形・変色、やけどの原因になります。



電子レンジに入れないでください。

*スパークして電子レンジが故障する原因になります。



加熱調理時は調理鍋より外側へ炎を出さないでください。

*調理鍋取っ手が破損したり、熱によるやけどの原因になったりします。



保温容器はストーブやコンロなどの火気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、やけどの原因になったりします。



長時間の保温はしないでください。

*腐敗の原因になります。6~8時間を目安に再加熱するか、調理鍋から料理を取り出して、冷蔵庫へ移してください。



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。

*やけどや調理鍋取っ手が破損する原因になります。



内容物を入れた状態で、車などに載せて移動しないでください。

*転倒して、漏れてやけどやものを汚す原因になります。



改造・分解・修理は絶対にしないでください。

*故障・事故の原因になります。(修理はお買い上げの販売店、またはお客様相談室にご相談ください。)(P.11)



不安定な場所に置かないでください。

*転倒して内容物がこぼれ、やけどやものを汚す原因になります。



落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えたり、アイスピックなど先のとがったもので突いたりしないでください。



*やけどやけが、変形・破損の原因になります。

ストーブの上で使用しないでください。



*転倒して内容物がこぼれたり、取っ手が熱により変形したりして、やけどなどの原因になります。

使用上のお願い

保温容器に直接食品や材料を入れないでください。

*さび・腐食の原因になります。



保温容器の上に調理鍋や調理器具などをのせないでください。

*変形・破損の原因になります。



調理鍋は汚れた状態や濡れた状態、内容物を残した状態で放置したり、おたまなどの金属が接触した状態で放置したりしないでください。

*さび・腐食の原因になります。



調理鍋にさび・腐食が生じたまま放置しないでください。

*穴があく原因になります。



製品には必ず専用の部品を取り付けてください。



保温調理中は保温容器フタ・調理鍋フタの開け閉めをできるだけ少なくしてください。

*内容物の温度が下がり、保温調理ができなくなります。その際は、もう一度調理鍋を火にかけて沸とうさせてください。

調理鍋に入れる材料は8分目までを目安とし、フチまで材料を入れて調理しないでください。

*ふきこぼれなどの原因になります。

少量で保温すると、内容物の温度が下がりやすく、保温効果が低下する原因になりますのでご注意ください。

使い方とポイント

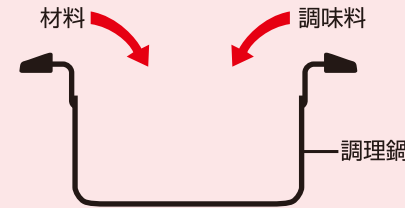
ご使用前にP.9「お手入れ方法」を確認の上、調理鍋・調

〔1〕保温調理機能

材料を入れて加熱した調理鍋を保温容器に入れて調理を行う保温調理機能です。保温調理は料理の完成まで加熱を続ける必要がなく、調理鍋の余熱と保温容器の高い保温力で調理します。

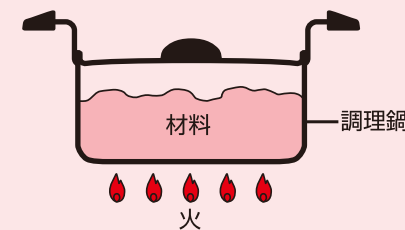
1 調理鍋を保温容器から取り出します。

2 調理鍋に材料や調味料を入れ、火にかけます。



- 保温調理ができない場合がありますので、煮汁は多めにしてください。
- 材料は調理鍋の8分目までを目安にしてください。

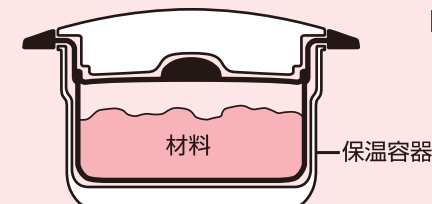
3 沸とうしたら、ふきこぼれないように火加減を調節して加熱を続けます。※この時間を沸とう調理時間と呼びます。



この間に材料に十分な熱を与えます。

- 調理時間を調節
寒冷地でのご使用や大きめの材料を使用する際は、火が十分に通るよう、沸とう時間を長めにします。
- 味つけは沸とう調理中に
保温調理中は水分の蒸発がほとんどないので煮つまって味が濃くなることはありません。沸とう調理中にお好みの味に調整してください。

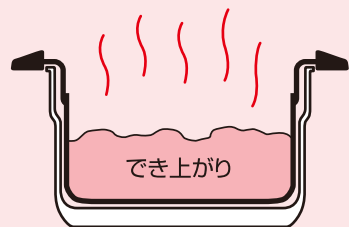
4 調理鍋を火からおろして保温容器に入れ、保温します。※この時間を保温調理時間と呼びます。



この間に保温容器の高い保温力でじっくり煮込みます。

- 保温調理中はフタを開けないで
保温調理中に保温容器フタ・調理鍋フタをくり返し開けると、温度が下がって保温調理ができなくなります。

5 保温調理が完了したら、でき上がりです。



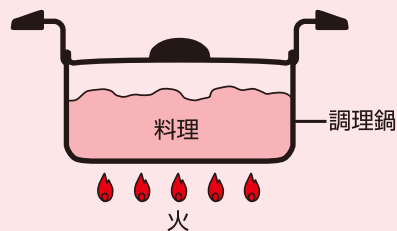
- 料理の分量が少ないときは
少量で保温すると、温度が下がりやすく保温効果が低下します。その際はもう一度調理鍋を火にかけてください。
- 保温時間が長くなったら
長時間保温するときは、腐敗をさけるため、6～8時間を目安に再加熱してください。

※沸とう調理時間・保温調理時間は付属のクッキングレシピ、または弊社ホームページ (<http://www.thermos.jp/>) を参考にしてください。

〔2〕保温機能

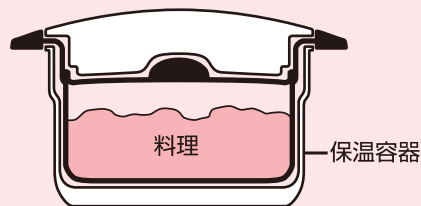
シャトルシェフには調理機能のほかに、でき上がった料理を保温(保冷)する機能があります。調理済みの料理を保温する場合には、次の手順でおこなってください。

1 料理を調理鍋に入れて火にかけ、焦げつかないようにかき混ぜながら沸とうさせます。



- 保温前に調理鍋を必ず火にかけて沸とうさせてください。
- 保温する料理の量は2人以上にしてください。
- 保温中はフタの開け閉めをできるだけ少なくしてください。
- 長時間保温するときは、腐敗をさけるため、6～8時間を目安に再加熱してください。ただし、料理の分量が少ないと温度が下がりやすくなりますので、早めに再加熱してください。

2 沸とうしたら火を止めて、調理鍋を保温容器に入れ、保温容器フタを閉めて完了です。



不具合	原因	対処方法
保温調理ができない・保温が効かない	分量が少ない	分量が少ないと温度が下がりやすく、保温効果が低下する原因になります。分量を増やすか、調理鍋をもう一度火にかけて再加熱してください。
	保温中に保温容器フタ・調理鍋フタをくり返し開けている	保温中に保温容器フタ・調理鍋フタを何度も開けると料理の温度が下がります。その際は必ずもう一度調理鍋を火にかけて再加熱してください。
	寒冷地で使用している	寒冷地での使用は火の通りが不十分になる場合がありますので、加熱時間を長めにしてください。
	大きめの材料を使用している	大きめの材料を使用する際は加熱時間や保温時間を長めにしてください。また火の通りが不十分なときは調理鍋をもう一度火にかけて再加熱してください。
食品が腐敗した	長時間保温している	腐敗をさけるため、6～8時間を目安に調理鍋を火にかけて再加熱してください。
異臭がする	汚れが付着している	きれいに洗い、十分乾燥させてください。 【P.9】
調理鍋が変色した	調理鍋が焦げた	食器用中性洗剤を溶かしたぬるま湯にしばらく浸した後、スポンジタワシでこすり落としてください。焦げが取れない場合はステンレス用クリームクレンザーを使用してください。
	空だきした・加熱しすぎた	熱によりステンレスの表面が酸化し、変色することがあります。スポンジタワシにステンレス用クリームクレンザーを含ませてこすり洗いし、流水でよくすすいでください。
	さびや腐食が発生した	ステンレスはさび・腐食にくい材料ですが、場合によってさび・腐食が発生することがあります。その場合はスポンジタワシにステンレス用クリームクレンザーを含ませてこすり洗いし、流水でよくすすいでください。

不具合	原因	対処方法
調理鍋が変色した	白いシミのようなものが発生した	ステンレスが腐食したものです。身体に害はありませんが、そのまま放置すると穴があく原因になりますので、「さびや腐食が発生した」に準じてお手入れしてください。
保温容器内側に水滴が付着した	調理鍋と保温容器内側の空気の温度差により結露することがあります。使用後に水分をきれいに拭き取ってください。	

上記のいずれの項目にも当てはまらない場合は、お客様相談室にご相談ください。【P.11】

お手入れ方法

臭いや汚れを防ぎ、いつまでも清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをしてください。

- お手入れはぬるま湯でうすめた食器用中性洗剤を使用してください。
- 汚れが落ちない場合は、下表に従って台所用漂白剤(目安:30分)を使用してください。
- 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、十分乾燥させ、高温多湿の場所をさけて保管してください。

部品名	洗い方	お手入れ方法
調理鍋フタ 調理鍋本体 保温容器本体 保温容器本体 保温容器内側	<ul style="list-style-type: none"> ○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 酸素系漂白剤 ✕ 塩素系漂白剤 	スポンジタワシなどに洗剤またはステンレス用クリームクレンザーを含ませ、きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。
保温容器フタ 保温容器本体 保温容器外側	<ul style="list-style-type: none"> ○ 布で拭き取り ✕ 流水洗い ✕ つけ洗い ✕ 漂白剤 	洗剤をやわらかい布に含ませ、かたくしぼって拭いた後、乾いた布で水分を十分に拭き取ってください。

お手入れ上の注意

お手入れの前によくお読みの上、必ずお守りください。

- 保温容器本体外側・保温容器フタは流水洗い・つけ洗いをしないでください。
*すまみに浸入した水が腐敗して、カビや臭いの原因になります。 ⊘ 禁止
- 煮沸はしないでください。
*熱により部品が変形する原因になります。 ⊘ 禁止
- 食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。
*さびや腐食、取っ手やつまみ部分の色落ちや材質が劣化する原因になります。 ⊘ 禁止
- シンナー・ベンジン・金属タワシ・みがき粉などは使用しないでください。
*さびや傷などの原因になります。 ⊘ 禁止
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。
*さびや腐食、穴が開く原因になります。 ⊘ 禁止
- こげつきなどを落とす際、金属製の固いものは使用しないでください。
*さびや傷などの原因になります。 ⊘ 禁止

仕様

品名	真空保温調理器	
品番	KBF-3000/4500	
保温方式	高真空断熱	
材料の種類	保温容器本体	ステンレス鋼(アクリル樹脂塗装)
	保温容器フタ	ポリプロピレン(発泡スチロール内蔵)
	調理鍋本体	ステンレス鋼
	調理鍋フタ	ステンレス鋼

品質表示

【調理鍋】

材料の種類 本体：ステンレス鋼(クローム18%)
 底面：ステンレス鋼(クローム18%)
 アルミニウム } はり底
 ステンレス鋼(クローム18%) }
 (底の厚さ4.0mm(はり底を含む))

寸法(最大内径) 20cm
 満水容量 2.8ℓ/4.3ℓ

取扱い上の注意

- 空だきはしないでください。万一誤って空だきした場合に水などをかけて急冷しないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 取っ手部分が熱くなる場合がありますのでご注意ください。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。
- 調理鍋の中で長時間料理を保存しないでください。
- 金属タワシ・みがき粉などは使用しないでください。
- こげつきなどを落とす際、金属製の固いものは使用しないでください。
- 油料理の際、油温200度以上で使用しないでください。
- 強い衝撃を与えないでください。
- ストープの上で使用しないでください。
- 突沸現象(局部的な急沸とう)防止のため、料理を再加熱する際は強火で一気に煮立たせず、弱火でかき混ぜながら温めてください。

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。

各部のなまえ	部品名	メーカー希望 小売価格(税込)※
調理鍋本体	KBF-3000 調理鍋本体	3,150円
	KBF-4500 調理鍋本体	4,200円
調理鍋フタ	KBF 調理鍋フタ	1,575円
調理鍋フタつまみ	KBF 調理鍋フタつまみ	420円

※部品価格は改定させていただく場合がございます。

【交換用部品のお求め方法】

品番・部品名をご確認の上、下記方法でお求めください。
 (品番・色名は、製品の底面に貼ってあるシールに記載されています。)

- ①インターネット…<http://www.thermos.jp/> にアクセスしてください。
 (取り扱い部品が限られておりますが、ご了承ください。)
- ②販売店……………サーモス製品を取り扱っている販売店でお取り寄せください。
- ③お客様相談室……お電話でお申し込みください。

- お預かりした個人情報は、部品の発送、関連するアフターサービスのために利用いたします。
 お客様の個人情報をお客様の同意なしに第三者に開示提供することはありません。
 なお、お客様の個人情報はサーモス(株)にて管理させていただきます。

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 ■受付時間：月～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
 (9:00～12:00、13:00～17:00)
TEL. 0256-92-6696 〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1435番地
 サ-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。