

100V

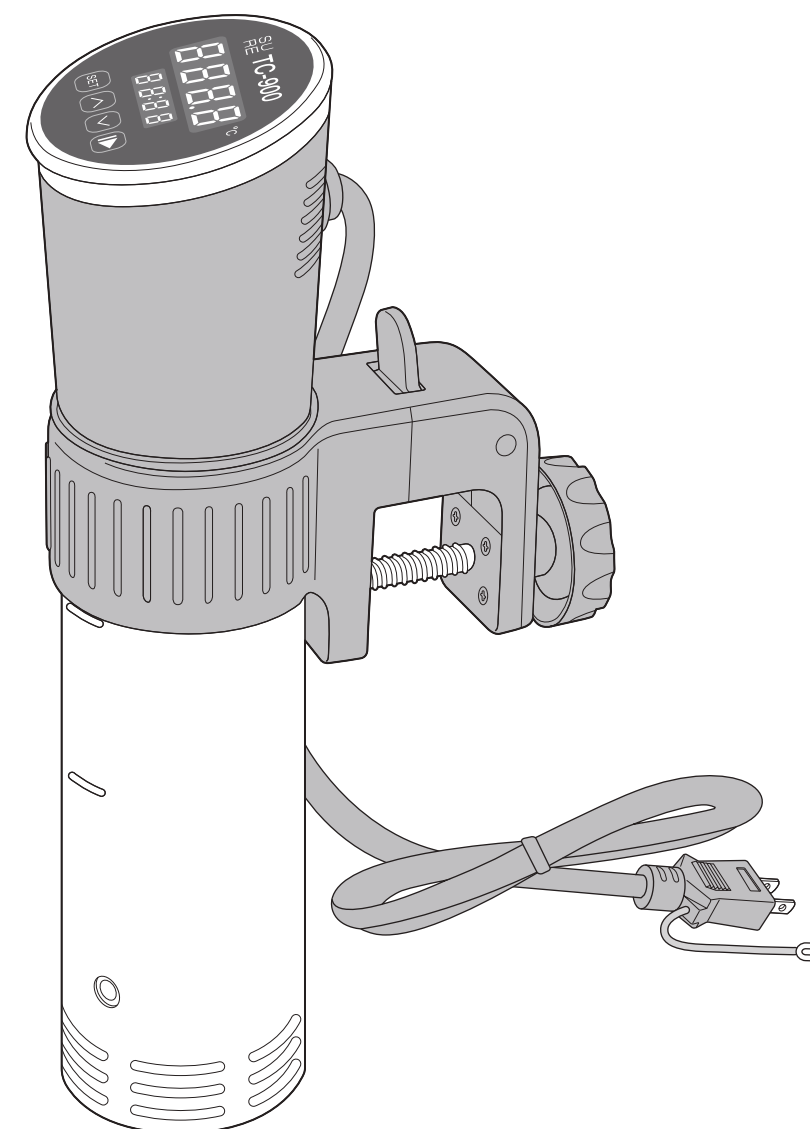
840W

SURE

低温調理器 TC-900 取扱説明書

このたびはシュアー低温調理器をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書を最後まで必ずお読みのうえ、正しくお使いください。
本書は、お読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように所定の場所に
必ず保管してください。

- 01~02 安全上のご注意
- 03 各部の名称
- 03 本製品の特徴
- 04~07 ご使用方法
- 08 お手入れ方法
- 09 故障かな?と思ったら
- 10 仕様
- 10 アフターサービスについて



本器は真空包装された食材
を低温水で加熱する調理器
具です。目的以外では使用で
きません。

株式会社 石崎電機製作所

本社

〒111-0051

東京都台東区蔵前3-5-15

東日本営業所

〒111-0051

東京都台東区蔵前3-5-15

TEL.03-5687-7031

西日本営業所

〒550-0013

大阪市西区新町1-25-7

TEL.06-6541-3893

公式ホームページ

www.sure-ishizaki.co.jp

TC-900_I_JG_2507_Rev.G TC-3003-03

安全上のご注意

ご使用前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱い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、必ず守ってください。

表示と意味は次のとおりです。	
⚠️警告 この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。	⚠️注意 この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が傷害を負う可能性が想定されること、また物的損害のみの発生が想定されることを表しています。
※物的損害とは、機械、建物、家屋、家財及び家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。	

⚠️警告

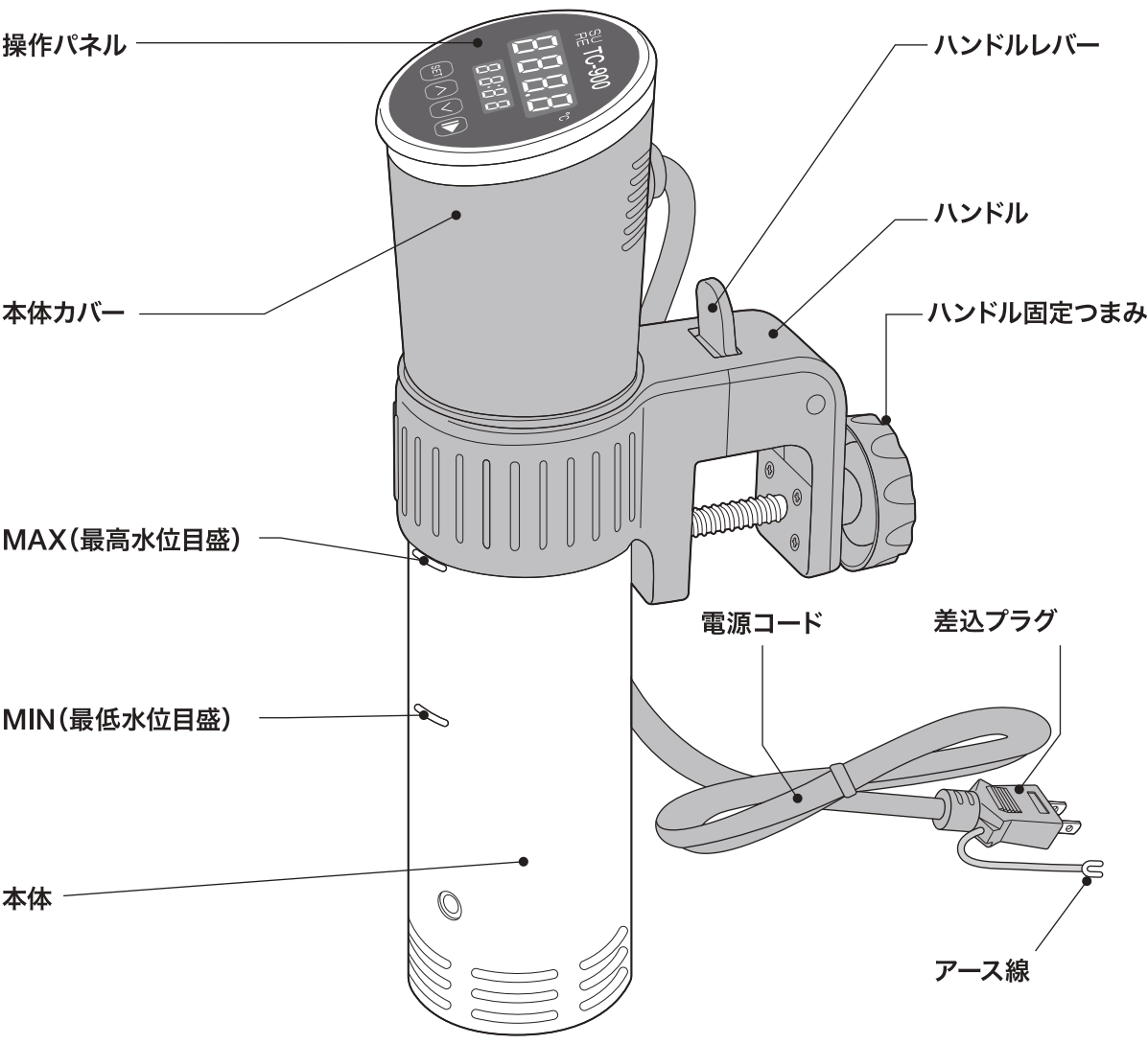
修理技術者以外の人、絶対に分解・修理を行わない。または改造しない。 感電、漏電、異常動作による事故やけがの原因になります。	 分解禁止	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。 やけど、感電、けがの原因になります。	 禁止
火薬・揮発性引火物・燃えやすい物のあるところでは使用しない。 火災、爆発の原因になります。	 禁止	操作パネル、本体ケースに水をかけたり、水につけたりしない。 ショート、感電の原因になります。	 禁止
異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。 ・電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ・コゲくさい臭いがする。 ・電源コードや差込プラグが異常に熱い。 などの症状が出たら、すぐに販売店またはお客様ご相談センターへ点検・修理を依頼してください。	 必ず行う	交流100Vのコンセントを単独で使う。 他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火、やけどの原因になります。	 必ず行う
		差込プラグは根元まで確実に差し込む。 差し込みが不完全ですと感電や発熱により火災の原因になります。	 必ず行う
		アース線をアース端子に接続し、アースを必ず取る。 感電事故の原因になります。	 必ず行う

安全上のご注意

⚠️注意

本器に定められた使用目的以外では使用しない。 取扱説明書をよくお読みいただき、正しくご使用ください。	 禁止	使用中や使用直後は本器(金属部)に触れない。 高温のため、やけどの原因になります。	 禁止
使用中や使用直後は加熱された水(熱水)や鍋に触れない。 高温のため、やけどの原因になります。	 禁止	使用後本器を容器(鍋)から取り出したら、水平や逆さまに置かず、立てかけて置く。 故障の原因になります。	 必ず行う
通電中に本器を移動したり、傾けたりしない。 やけど、けがの原因になります。	 禁止	水量は本器のMIN表示以上、MAX表示以下に調節する。 故障の原因になります。	 必ず行う
電源コードや差込プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しない。 感電、ショート、火災の原因になります。	 禁止	濡れた手で差込プラグを抜き差ししない。 感電の原因になります。	 濡れ手禁止
差込プラグを抜くときは、電源コードをもたずに、必ず先端の差込プラグを持って引き抜く。 感電、ショート、故障の原因になります。	 プラグを抜く	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。 コードの異常発熱や破損により火災、感電、けが、やけどの原因になります。	 禁止
使用中は本器から離れない。 使用中に長時間本器から離れたり、就寝などしないでください。重大な事故の原因となります。故障・異常を感じた時はすぐに使用を中止し、差込プラグを抜いてください。	 禁止	使用時以外は差込プラグを必ずコンセントから抜く。 けが、やけど、絶縁劣化による感電、漏電、誤作動、火災の原因になります。	 必ず行う
本器を水以外の液体(油、スープなど)に入れて使用しない。 汚れや異物の影響でセンサー等が正常に働かなくなったり、内部部品が劣化して故障の原因になります。	 禁止	真空包装された食材を使用する。 真空包装されていない食材や直接食材を鍋に入れて低温調理することはできません。袋口が密閉されていないと、鍋内に食材や液体が流出して汚れや異物となり、その影響でセンサー等が正常に働かなくなったり、内部部品が劣化して故障の原因になります。	 必ず行う
真空包装袋は100℃以上に耐えられるものを使用する。 100℃以上に耐えられない真空袋や真空袋以外の薄手袋は破れたり溶けてしまう場合があり、その袋片の影響でセンサー等が正常に働かず、本器の故障の原因になります。	 必ず行う	注：チャック付ポリ袋や、袋の口を縛った状態の使用は食材(油分など)が流出する危険がありますので行わないでください。	

各部の名称

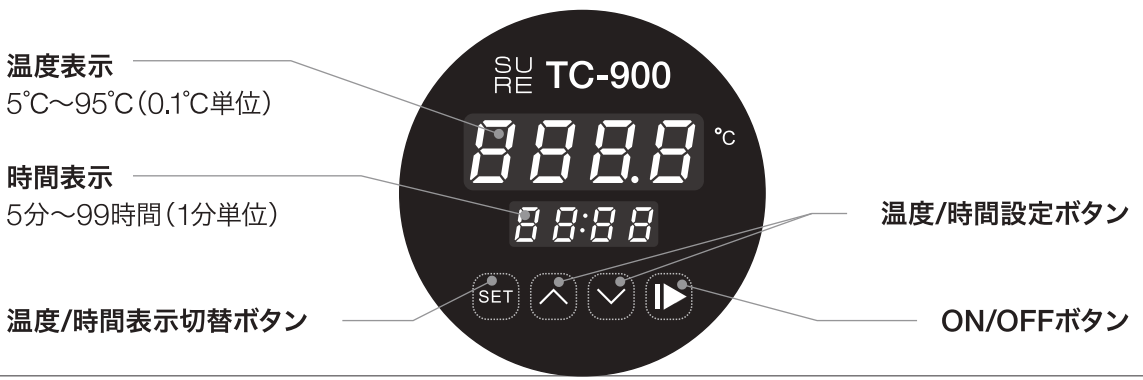


本製品の特徴

- 電動ポンプによるパワフル循環で鍋内全体をむらなく均一温度に保ち、簡単に低温調理ができます。
- 水温は5℃～95℃、時間は5分～99時間までの設定が可能です。
※冷却機能はありません
注：調理時間設定の機能はアラーム音によるお知らせタイマーです。
設定時間が来ても自動停止（動作OFF）することはありません。
- IPX7準拠の防水仕様なので、操作部に水がかかっても安心してご使用いただけます。

ご使用方法 (その1)

操作パネルの見方



ご使用前のお願い

- 鍋に入れる水は調理温度以下の水をご使用ください。
本器には温度を下げる冷却機能はありません。
 - 食材は小分けにし、冷凍物は常温に戻してからご使用ください。
食材が大きいもの、冷たいものは芯まで加熱するのに長い調理時間を必要とします。
 - 食材は新鮮なものをお使いください。
古い食材は細菌などが付着している場合があります、菌が増殖する原因になります。
- 本体を定期的に清掃してください。※週1回を目安 ●詳しくは「P8.お手入れ方法」をご参照ください

<注意>
食材から流出した油などカルキ以外の汚れが付着して除去できない場合は買い替えをご検討ください。
お掃除で除去できない汚れが本器内部に付着したままご使用になると、それらの影響でセンサー等が正常に働かなくなり、故障の原因になります。

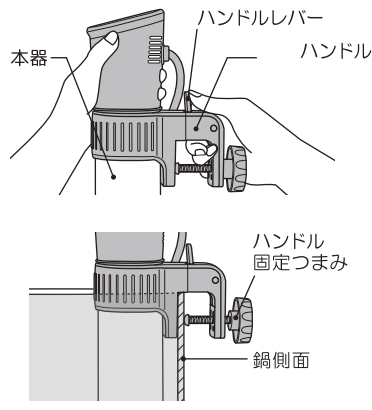
ご使用方法 (その2)

1 事前準備

01. ハンドルの位置を調整し、本器を鍋に固定する。

ハンドルレバーを本器内部側に倒すと、ハンドルを上下に動かすことができます。
本器を鍋に入れ、ハンドルを鍋側面に乗せてハンドルレバーで高さを調節し、ハンドル固定つまみで固定します。固定されるとハンドル固定つまみは空回りして、それ以上は閉まりません。

● 寸胴鍋、家庭用深鍋、ホテルパン等の耐熱仕様の容器で
ご使用いただけます。



ご使用方法 (その2)

斜め取付は故障の原因になります。

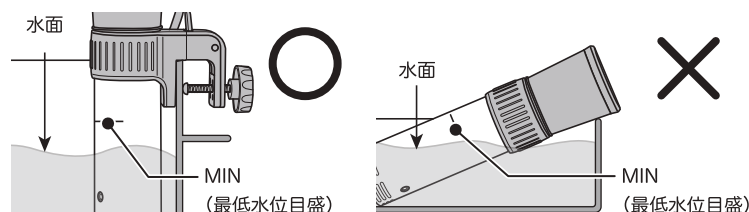
●必ず、鍋に本器を垂直に取り付けてください。

注: 斜めに取り付けると水位センサーが

正常に働かず空焚きとなり、故障の原因になります。



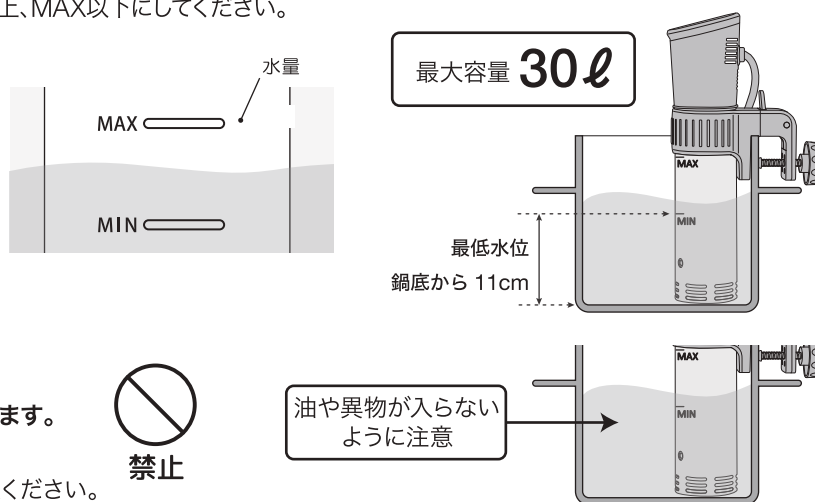
必ず行う



02. 鍋に水を入れる。

水量は必ず本体に示されているMIN以上、MAX以下にしてください。

注: 最大水量は30ℓです。



●油類は厳禁です。

本体が変形したり、故障の原因になります。

本器は水でご使用いただく機器です。

油類が本体に付着しないよう、ご注意ください。

注: 水以外の液体(油、スープなど)は絶対に使用しないでください。



禁止

03. 差込プラグをコンセントに差し込む。

差込プラグを100Vのコンセントに差し込み、アース線をコンセントのアース端子に繋がします。

操作パネルの温度表示、時間表示、ON/OFFボタン▶が点灯し、

その後すぐにON/OFFボタン▶は消灯します。

注: ON/OFFボタン▶が消灯しない場合は、一度ON/OFFボタン▶を押して消灯させてください

●アース線は必ず取付けてください。感電や故障の原因になります。

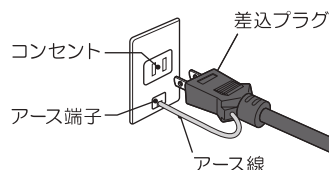
コンセントのアース端子に必ず取り付けてください。

アース端子が無い場合は、電気工事店などに設置

の依頼をしてください。



必ず行う



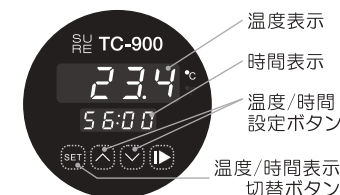
2 各部の設定を行う

04. 調理時間と温度を設定する。

温度/時間表示切替ボタンSETを押すと、時間表示が点滅します。時間を長くする場合は▲、短くする場合は▼を押して設定します。時間は1分単位で設定できます。

再度、温度/時間表示切替ボタンSETを押すと、温度表示が点滅します。温度を上げる場合は▲、下げる場合は▼を押して設定します。

温度は0.1℃単位で設定できます。



05. 設定温度まで水温を上昇させる。

ON/OFFボタン▶を押します。

▶が点灯し、水の加熱と循環を開始します。

注: 温度表示は現在の水温を表示します。

注: 電源を入れた時、または使用中水分が蒸発して、水量がMINを下回っていると「ピー」音が鳴り、動作を停止して、操作パネルには「E01」が表示されます。ON/OFFボタン▶を押すと「ピー」音は止まり、表示は解除されます。水をMIN以上補充して、再度ON/OFFボタン▶を押すと正常に動作します。

「E01」が表示された場合、タイマーがリセットされますので、必要に応じてタイマーを再設定してください。



空焚き禁止

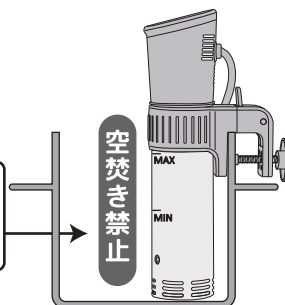
●必ず水を入れてから、動作を開始してください。

ヒーターが誤作動して故障の原因になります。



禁止

空焚き禁止
水がない状態で
動作させない



3 食材を低温調理する

06. 真空包装された食材を鍋に入れる。

温度表示が設定された温度に達したらON/OFFボタン▶を押して動作を停止させ、素早く真空包装された食材を鍋に入れます。

注: ON/OFFボタン▶を押すと、調理時間表示はリセットされます。

●真空包装袋は高温(100℃以上)に耐えられるものをご使用ください。高温(100℃以上)に耐えられない袋は溶けたり破れたりする場合があります。その影響でセンサー等が正常に働かなくなり、故障の原因になります。

●食材を入れた袋に空気が入っていないことを確認してください。

袋の中に空気が残っていると、熱が伝わりにくくなり、食材の中心まで熱が通らなくなります。

注: 袋口が密閉されていないと鍋内に食材や液体が流出して汚れや異物になり、その影響でセンサー等が正常に動かなくなったり、内部部品が劣化して故障の原因になります。チャック付きポリ袋や、袋の口を縛った状態での使用は食材や液体が流出する危険がありますので、必ず真空包装された状態でご使用ください。



必ず行う

ご使用方法 (その3)

07. 調理を開始する。

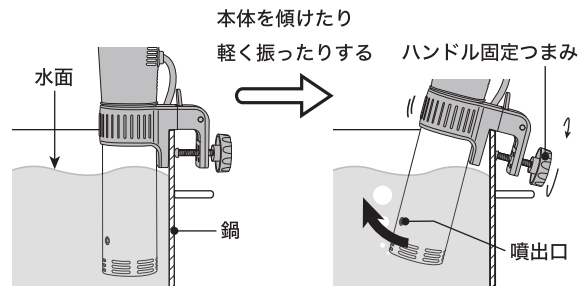
ON/OFFボタンを押して調理を開始します。
鍋にラップをかけて使用すると、より効果的です。

●水流が弱いと感じたら

本器は、電動ポンプで水を吸引して噴出させる循環式です。
まれに電動ポンプ内に空気溜まりができ、循環が開始されない場合があります。
その場合は、右図の方法で空気を抜いてください。



必ず行う



ハンドル固定つまみを緩め、図のように噴出口が上になるように本体を傾けるとポンプ内の空気が抜けます。



注意 使用中に長時間本器から離れたり、就寝などしないでください。
重大な事故の原因となります。

08. 調理を完了する。

設定時間に達すると「ピー」音が鳴り、調理が完了します。

ON/OFFボタンを押して動作を停止し、食材を取り出します。

本体及び水は高温になっていますので、食材を取り出す時はやけどに注意してください。

注: 調理が終了したら、必ずON/OFFボタンを押して動作を停止してください。

注: 調理時間設定の機能はアラーム音によるお知らせタイマーです。

設定時間が来ても自動停止(動作OFF)することはありません。



注意 必ず食材に適した温度で調理してください。
水量が低くなり途中で止まった場合や、調理温度が低くなったまま長時間放置すると、食中毒の原因になる可能性があります。

09. 差込プラグをコンセントから抜き、本器を鍋から取り出す。

注: 本器は乾くまで立てかけて置いてください。

横や逆さまにすると内部の水分が本体カバー内部に入り、故障の原因になります。

●本器を水から取り出すときは、必ず動作を止めてください。



必ず行う

お手入れ方法

本器を末永く清潔にお使いいただくため、定期的(週1回を目安)に必ずお手入れを行ってください。

注: 食材から流出した油などカルキ以外の汚れが付着して除去できない場合は、買い替えをご検討ください。
お掃除で除去できない汚れが本器内部に付着したまま使用すると、その影響でセンサー等が正常に動かなくなり、故障の原因になります。



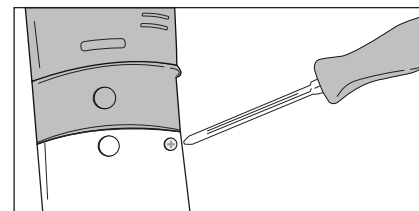
必ず行う

1 クエン酸洗浄を行う

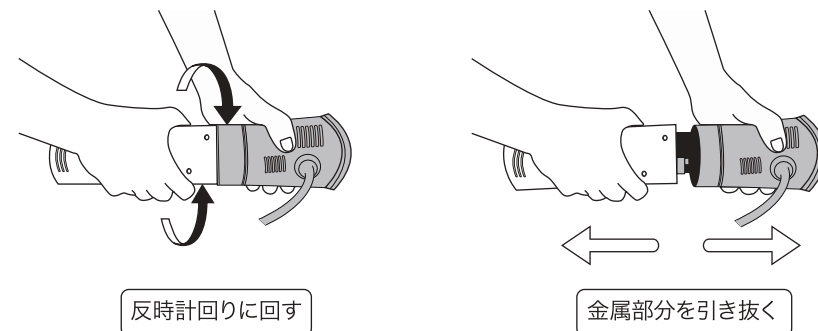
01. 本器を鍋にハンドルで固定し、MAXまで水を入れます。
02. 水10ℓに対して、クエン酸5gの割合でクエン酸を鍋に入れます。
03. 温度を80℃、時間を3時間に設定し、ON/OFFボタンを押して本器を動作させます。
04. 「ピー」音が鳴ったら、ON/OFFボタンを押して動作を終了させます。
05. クエン酸の入った水が常温まで冷めたら、新しい水に入替えます。
06. MAXまで水を入れたら、30℃で5分間程度運転させ、内部を水洗いします。
07. 本器を鍋から外して柔らかいタオル等で拭き、立てかけて乾かします。

2 本体内部の掃除を行う

01. 本体からハンドルを取り外してください。
02. 本体背面の固定ネジ1本をプラスドライバー(2番)で取り外してください。



03. 本体(金属部)を反時計回りに止まる位置まで(約45度)回転させて、本体カバーから本体(金属部)を取り外してください。



04. 歯ブラシなど柔らかいブラシを使って本体内部の汚れを掃除してください。
05. 清掃後、取り付けは01～03を逆の手順で行ってください。

故障かな?と思ったら

症 状	原 因	処 置
操作パネルが点灯しない	差込プラグが抜けていませんか？	コンセントに根元まで確実に差込プラグを差し込んでください。
	電源コード、差込プラグに傷や破れがありませんか？	修理に出してください。
操作パネルにE01が表示される	鍋に水が入っていないか、水量がMIN(最低水位目盛) を下回っていませんか？	ON/OFF ボタン  を押してエラー表示を解除し、水量を MIN 以上に入れてから本器を動作させてください。
操作パネルに「E02」が表示される	一定時間（15 分以上）水温が上がらない状態が続くと異常を検知します。症状「水温が上がらない」の原因を確認してください。	ON/OFFボタン  を押してエラー表示を解除し、症状「水温が上がらない」の処置を確認してから本器を動作させてください
水温が上がらない	水量が多すぎませんか？	水量を30ℓ以下に減らしてください。水量が多いと水温が上がりにくくなります。
	設定温度が70℃以上ですか？	鍋にラップをかけて保温性を上げてください。設定温度が高いと気化熱が強く働き、水温が上がりにくくなります。
	異音が生じませんか？	調理を停止し、鍋の水の中で本器を振って、ポンプ内部の空気を抜いてください。
	食材が凍っていませんか？	食材を解凍してから入れてください。

以上の事を確認いただき、直らない場合はお買い上げの販売店、または、「お客様ご相談センター」へ点検・修理を依頼してください。

仕 様

型 番	TC-900	最 大 水 量	30ℓ
定 格	100V-840W 50/60Hz	安全保護機能	最低・最高水位感知、温度過昇防止
温度設定範囲	5℃～95℃(0.1℃単位) ※冷却機能はありません	質 量	約1.5kg(電源コード含む)
時間設定範囲	5分～99時間(1分単位)	製 品 寸 法	幅85×奥行172×高さ320mm
防 水 規 格	IPX7準拠	電 源 コ ー ド	約1.1m 2Pアース付き

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。
※本書に掲載のイラストと実際の製品には若干の相違がありますので、あらかじめご了承ください。
※本体内の水滴について
出荷検査では、水を用いて動作確認を行っているため、本体内や包装のビニール袋に若干の水滴が付着している場合がありますが、異常ではありません。

アフターサービスについて

- 使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントから引き抜いて、使用を中止し、速やかにお求めになった販売店またはお客様ご相談センターへご連絡ください。ご連絡される時は、お買い上げの時期および本器の型番をお知らせください。
- 補修用性能部品の保有期間は生産打ち切り後5年です。
注) 性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

お 客 様 ご 相 談 セ ン タ ー	〒340-0807 埼玉県八潮市新町9
TEL: 048-931-3110	受付時間：月～金の9時～12時/13時～17時 ※祝日・年末年始・夏季などの弊社休業日を除く