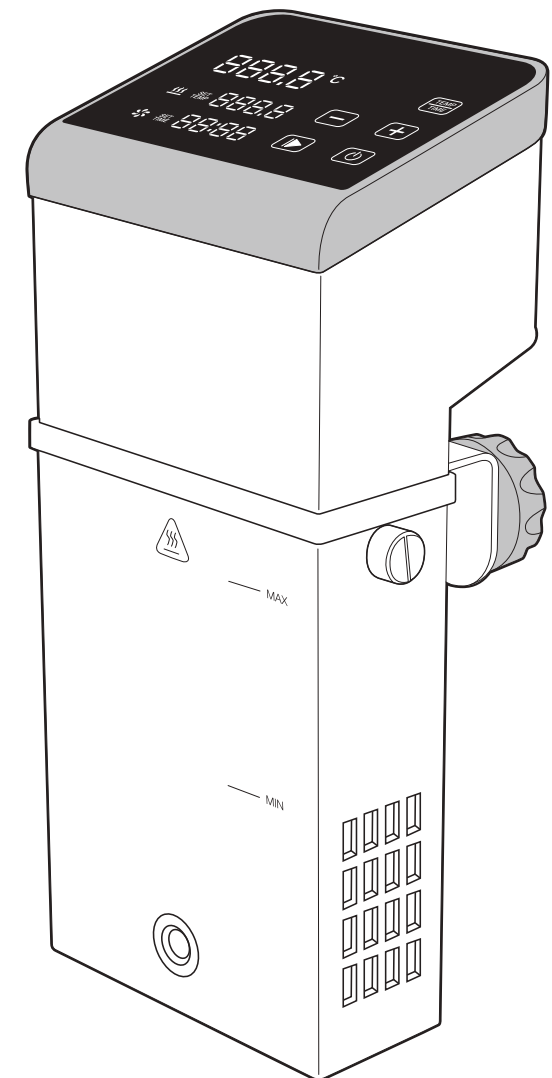


シュアー 低温調理器 TC-2000

取扱説明書

このたびはシュアー低温調理器をお買いあ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。

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



⚠ 本器は200V仕様です。
100Vでは使用できません。

⚠ 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

安全上のご注意

ご使用前に、注意「安全上の注意」をよくお読みの上、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。 ※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。	⚠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障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。
⚠警告 修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理を行わない、また改造はしない。 感電、漏電、異常動作による事故やけがの原因になります。 ⚠注意 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。	
⚠警告 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。 ⚠注意 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。	
⚠警告 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。 ⚠注意 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。	
⚠警告 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。 ⚠注意 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。	
⚠警告 分解禁止 ●は、強制（必ず行うこと）を示します。 具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。 ⚠注意 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る火災の原因になります。	

⚠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。	
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ときは使用しない。 感電・ショート・火災の原因になります。	
使用後本器を鍋から取り出したら、水平や逆さまに置かず、立てかけておく。 故障の原因になります。	
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。	
使用する水は常にきれいな状態を保つ。 水に浮遊物などが混ざっているとポンプが吸引し、故障の原因になります。	
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。	
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。	
本器を水以外の液体に（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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
真空包装袋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。	
注：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。	

お願い

真空包装された食材を使用してください。

真空包装されていない食材や直接食材を鍋に入れても低温調理はできません。

真空包装は100℃に耐えられるものをご使用ください。

100℃に耐えられない真空袋は、破ける、溶ける場合があります。

食材は新鮮なものを使用してください。

真空包装されていない食材や直接食材を鍋に入れても低温調理はできません。

定期的に本体を清掃してください。

水道水に含まれるカルキや不純物が本体に附着しますので、拭き取ってください。

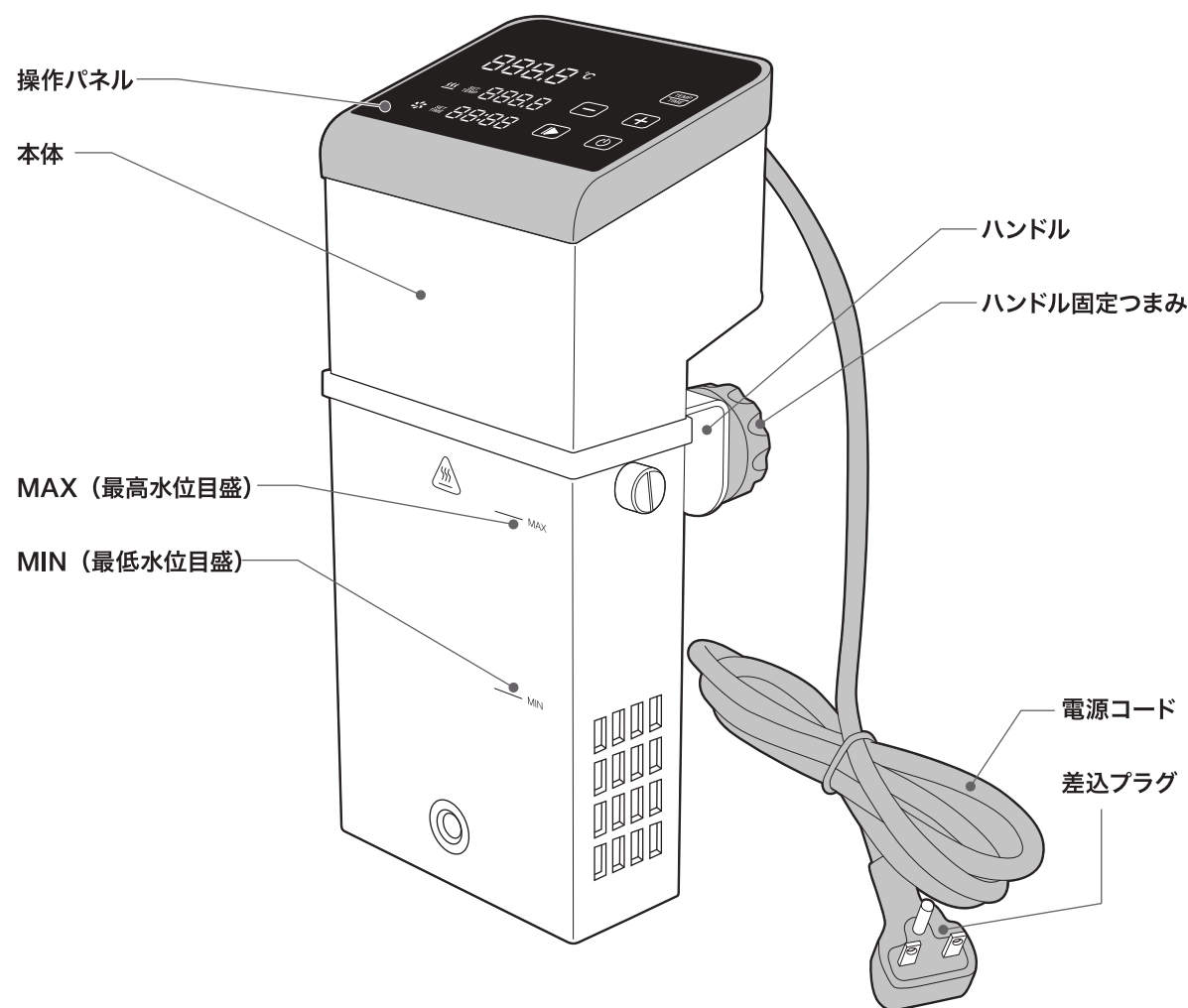
鍋に本器の設定温度以上のお湯を入れしないでください。

本器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低温調理をしてください。

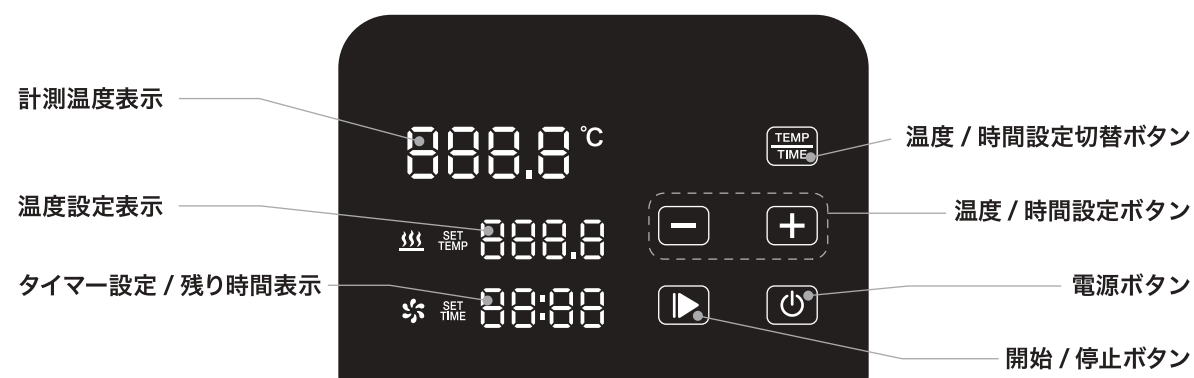
食材が大きい、冷たいものは芯まで加熱するのに長い調理時間を必要とします。

各部の名称 (その1)



各部の名称 (その2)

操作パネルの見方



ご使用方法 (その1)

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低温調理をしてください。

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)

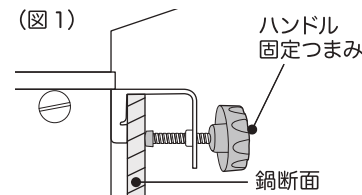
1 事前準備

01. 本器を鍋に固定する。

本器を鍋側面に乗せ、ハンドル固定つまみを空回りするまで回して固定します。(図1)

注: 鍋は深さ20cm以上のもの、容量は60ℓ以下のものを、ご使用ください。

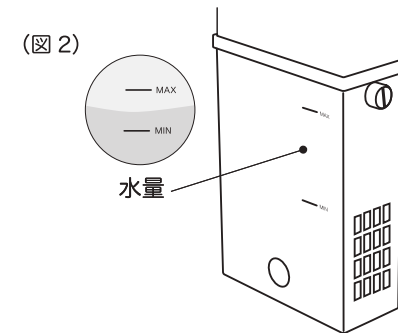
●寸胴鍋、家庭用深鍋、ホテルパン等の耐熱仕様の容器で
ご使用いただけます。



02. 鍋に水を入れる。

注: 水量は必ず本体に示されているMIN以上、MAX以下を入れてください。(図2)

⚠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にご注意ください。
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。

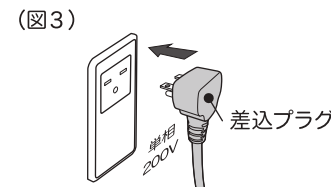


03. 電源をつなぐ。

差込プラグを单相 200Vのコンセントに差し込みます。(図3)

「ピー」音が鳴り、電源ボタンが表示されます。

電源ボタンを押すと、操作パネルの表示が点灯し、ファンが回転します。



2 各部の設定

04. 温度を設定する。

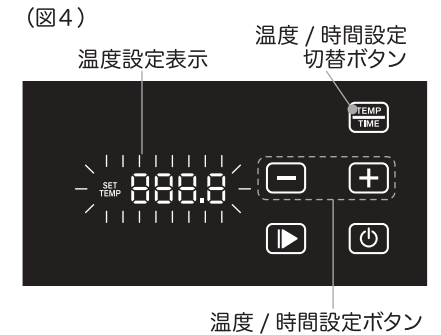
「TEMP/TIME」ボタンを押すと温度設定表示と、「SET TEMP」が点滅表示されます。(図4)

「+」「-」ボタンを押して温度を設定します。

「+」「-」ボタンを長押しすると早送りします。

温度は5℃～95℃まで0.1℃単位で設定できます。(冷却機能はありませんので室温+0.5℃以上の温度を設定してください。)

注: 約4秒間何も押さないと、時間設定モードは解除されます。



05. 時間を設定する。

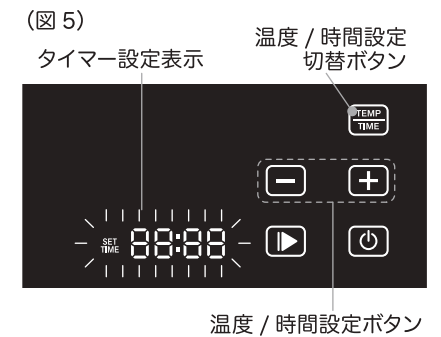
再度「TEMP/TIME」ボタンを押すとタイマー設定表示と、「SET TIME」が点滅表示されます。(図5)

「+」「-」ボタンを押して時間を設定します。

時間は5分～99時間59分まで1分単位で設定できます。

注: タイマーを使用しない場合は必要ありません。

注: 約4秒間何も押さないと、温度設定モードは解除されます。



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。



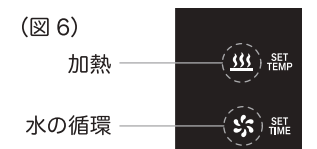
3 食材を低温調理する

06. 水を加熱する。

「開始/停止」ボタンを押すと、加熱を開始します。

が回転表示、が点滅表示します。(図6)

水温が設定温度に達すると「ピー」音が鳴ります。



07. 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なったら真空包装された食材を鍋に入れます。

●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動かなくなり、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。



ご使用方法 (その3)

08. タイマーを稼働させ調理を行う。

再度「開始 / 停止」ボタン  を押すと時間表示の「:」が点灯から点滅に変わり、タイマーが稼働し時間表示は残り時間になります。
残り時間が「00:00」になると、「ピー」音が鳴ります。

 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。
注意 重大な事故の原因となります。

09. 低温調理された食材を取り出す。

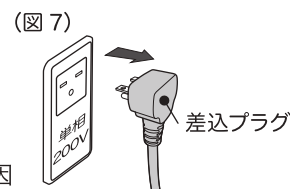
「開始 / 停止」ボタン  を押して動作を停止し、食材を取り出します。
注：食材を取り出す際は直接素手で取り出さないでください。やけどの原因になります。設定時間に達しても、設定した温度を保持し続けますので、必ず「開始 / 停止」ボタン  を押して動作を停止してください。動作を停止しないと「ピー」音が鳴り続けます。
注：調理時間設定の機能はアラーム音によるお知らせタイマーです。設定時間が来ても自動停止(動作OFF)することはありません。

10. 電源を切る。

電源ボタンを押して、表示の消灯とファンが止まることを確認します。

11. 差込プラグをコンセントから抜き、本体を鍋から取り出す。(図7)

本器は乾くまで立てかけて置いてください。水平や逆さまに置くと故障の原因になります。

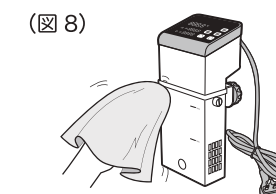


お手入れ方法

1 クエン酸洗浄を行う(※週1回を目安)

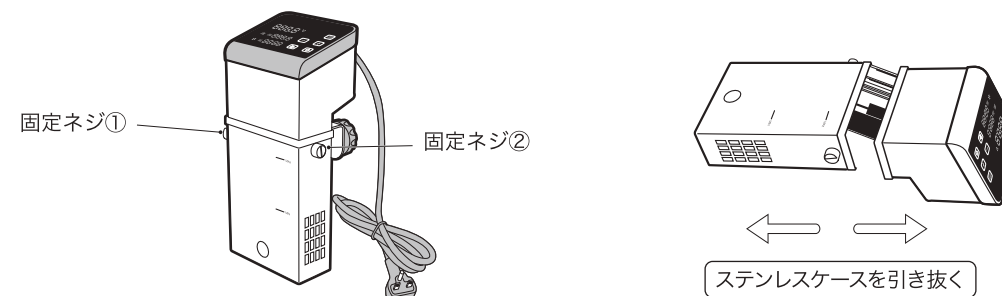
●クエン酸洗浄について…水に含まれるカルキ汚れの除去に有効です。カルキ汚れが蓄積すると不具合の要因になります。

01. 本器を鍋に入れ、ハンドルで固定し、MAXまで水を入れます。
02. 水10Lに対して、クエン酸を5gの割合で鍋に入れます。
03. 温度を80℃、時間を3時間に設定し、「開始/停止」ボタン  を2回押して、タイマーを起動させます。
04. 3時間経過後、「ピー」音が鳴ったら、「開始/停止」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、新しい水に入れ替えます。
06. MAXまで水を入れたら、30℃、5分程度運転し、終了します。
07. 本器を鍋から出して、柔らかいタオル等で拭き、立てかけて乾かしてください。(図8)



2 本体内部の掃除を行う

01. 本体側面の固定ネジ2箇所を回して取り外し、本体からステンレスカースを取り外してください。



02. 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。
03. 清掃後、取り付けは01を逆の手順で行ってください。

本器を末永く清潔にお使いいただくために定期的に必ずお手入れを行ってください。

- 注：①クエン酸洗浄と、本体内部洗浄はどちらが先でも構いません。
②お掃除で除去できない汚れが本体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。
③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。



必ず行う

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？	差込プラグをコンセントに根元まで確実に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。
	単相 200V 電源を使用していますか？	単相200Vのコンセントに差し込んでください。
操作パネルに E01 が表示される	水から出した状態で動作させていませんか？	「開始 / 停止」ボタンを押して「ピー」音を止めてください。
	水量が MIN（最低水位目盛）を下回っていませんか	「開始 / 停止」ボタンを押して「ピー」音を止め、水を MIN 以上に入れてください。
水温が上がらない	加熱時間が短い	加熱時間を長くしてください。
	水量が多い	小さい鍋に変えるか、水量を減らしてください。但し、容器の深さは 20cm 以上必要です。
高いノイズ音がする	ポンプに空気が入っている	本器を停止させ、冷ましてから水の中で本体をかき回し、ポンプ内部の空気を抜いてください。

仕 様

型番	TC-2000	安全保護機能	最低水位感知
定格	単相 200V-2000W 50/60Hz		温度過昇防止
温度設定範囲	室温+5℃~95℃	質量(電源コード含む)	3kg
	(設定は 5℃から 0.1℃単位で可能)	製品寸法	幅 162× 奥行き 142× 高さ 328mm
時間設定範囲	5分~99時間 59分(1分単位)		

※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。
ご連絡されるときは、お買い上げの時期および器具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・夏季などの休業中を除く