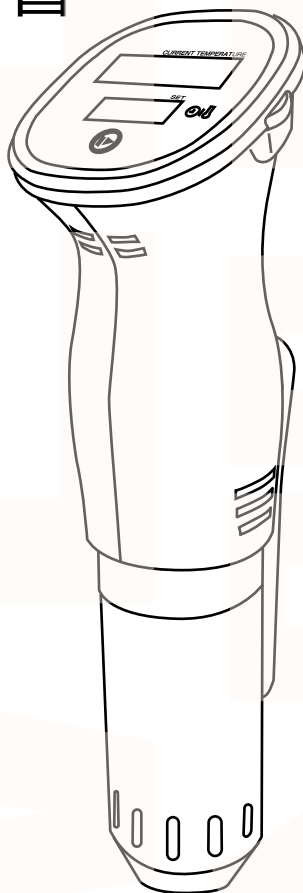


THANKO

型番 :SSHORSLC

取扱説明書

version2.0 y



このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの
取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
お読みになった後は、お手元に置いて保管してください。

保証期間：購入日より 12 ヶ月

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、必ずお守りいただくことを説明しています。

●誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。



警告

死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。



注意

軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

●お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。



してはいけない「禁止」の内容です。



しなくてはならない内容です。

- ・火災、感電、怪我などの事故を未然に防ぐために、「安全上のご注意」を必ず守ってください。
- ・ご使用前に、この「安全上のご注意」全てをよくお読みのうえ、正しく使用してください。
- ・お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ・他の人に貸し出す場合は、いっしょに取扱説明書もお渡しください。

警告



ヒーターカバー部分以外を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれ。



改造や分解をしない。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・怪我の原因。
修理は弊社サポートまでご相談ください。



子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。
火傷・感電・怪我のおそれ。



ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない
感電・怪我のおそれ。



電源コードは破損したまま使わない。電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づく・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。



電源コードや差込プラグが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショート・発火の原因。



電源プラグは根本まで確実に差し込んでください。
感電・発火・故障の原因。



タコ足配線にしない。
火災の原因。



コンセント部分にピンやゴミを付着させない
火災の原因。



低温調理以外には使用しない
故障・火災の原因。



交流 100V のコンセントを単独で利用してください
火災・感電・故障の原因。



落としたり、衝撃をくわえたりしない
感電・故障の原因。



風呂場など水気の多い場所で使用しない
ショート・感電のおそれ。



ガスやコンロ、その他熱を発生する装置から離して使用する
火災・発火のおそれ。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しないでください。
また重い物を載せて使用しないでください
電源コードが破損し、火災・感電の原因。



缶詰や瓶詰などを鍋に入れて加熱しない
缶や瓶が破裂・過熱し、やけど・怪我の原因。



から焼きしない
火災・故障の原因。



使用時以外は差込プラグをコンセントから抜く。
怪我ややけど絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



使用中や使用直後に高温部（内なべやその周辺部）に触れない
やけどの原因。



熱に弱い容器や不安定な場所で利用しない
火災・過熱事故の原因。



最大水量以上、最小水量以下で使えない
故障の原因。



電源コードに足をかけないようにご注意ください
製品が落下して怪我・故障の原因。



使用後は十分熱を冷ましてから保管してください
やけど・怪我・故障の原因。



電源コードを抜く時はコード部分を引っ張らないでください。必ず先端のプラグ部分をもって引き抜いてください
感電・ショート・発火の原因。



使用中は水（湯）の中に手をいれない
火傷の原因。



次のような場所で使用や保管をしない。
・高温多湿の場所、水のかかる場所、ほこりの多い場所、火器の近くなど。
故障の原因。



水以外の液体を使用しない
故障の原因。

低温調理について

⚠ 注意

低温調理は低温調理器の使用方法を誤ると菌が繁殖し、食中毒を起こすおそれがあります。必ず注意を守ってください。

●調理時の食材の中心温度が、以下のようになるように注意してください。

- ・過熱時は、中心部の温度が 35 ～ 52 度の状態が 170 分以内であること
- ・調理後の冷却時は、中心部の温度が 25 ～ 55 度の状態が、200 分以内であること

※上記は中心部の温度です。肉の種類、厚さによって中心部の温度は変わります。

上記は目安として加熱・冷却をできるだけ短い時間で行ってください。

※調理後はすみやかに冷蔵庫に食材をいれてください。

●食材は新鮮な物を使用し、調理に使用するビニール袋は毎回新しいものを使用してください。

●食肉を調理する場合は、必ず塊肉を使用してください。

●妊婦・乳幼児・高齢者など免疫力の弱い人が食べる場合は、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合など不安のあるときは食べないでください。

各部名称（本体）

操作パネル
時間・温度設定・スタート
ボタンを操作します

ホイール
時間・温度設定の変更をする時に
使用します

ヒーターカバー
ヒーターが内蔵されています

固定クリップ
なべなどの容器に固定する
クリップ

水位線
この範囲内に水の量を
調整してください

下部フタ
攪拌用羽根が内蔵されています

各部名称（操作パネル）

現在の温度
現在の温度が表示
されます

設定温度 / 調理時間
設定した調理時間・調理温度
が表示されます

ホイール
時間・温度の設定変更が
できます

**モードボタン
（タッチパネル式）**
時間設定・温度設定の切替

**スタート / 停止ボタン
（タッチパネル式）**
動作開始・停止ボタン

ご利用前に（食材の準備）

・調理する素材を真空パック（別売）に入れ、できるだけ空気を抜いて、食材に密着するようにしてください。

※空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで熱が通りにくくなるおそれがあります。

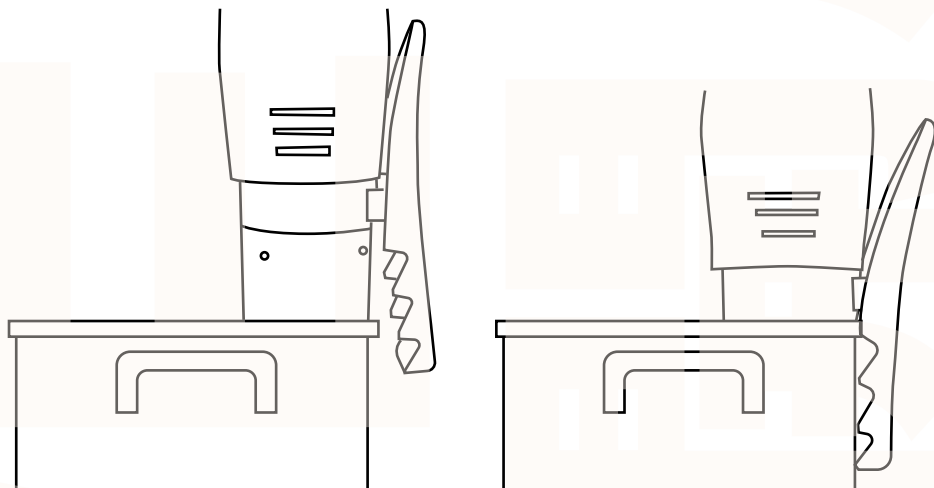
・真空パックの口はしっかりと閉じ、お湯が入らないようにしてください。

・温度を早めに上げるため、食材は調理前に冷蔵庫から出して常温に戻してください。

鍋にセットする

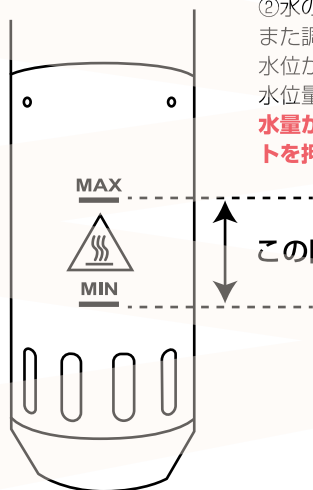
①下図のように固定クリップを開き、なべに挟み込んで固定します。

深さが 7cm 以下のなべで使用しないでください。（15cm 程度の深さのなべ推奨）



②水の量は上の水位線と下の水位線の間収まるようにしてください。また調理中は温度によって水が蒸発し、水位が下がることがあります。水位が最低水位まで下ると、警告音が鳴り、ストップします。最低水位量ぎりぎりの量にはしないでください。

水量が少なすぎる、もしくは多すぎる状態でコンセントを差し、スタートを押すとエラー表示がでて警告音が鳴り続けます。



この間に水の量を収めて下さい

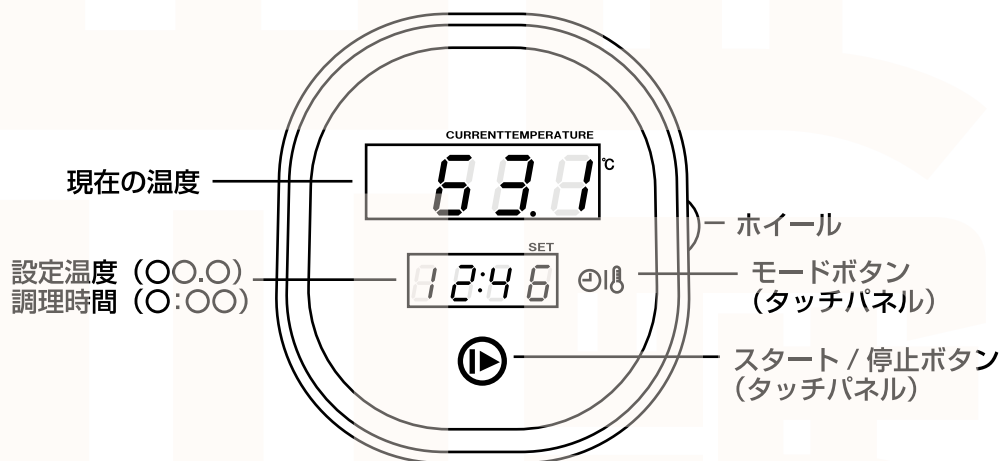
設定について

コンセントに電源ケーブルを差し込むと、「ピーッ」と音が鳴り、操作パネルが点灯、とが赤く点滅、ホイールが赤に点灯します。

ホイールを動かすととホイールは青点滅に変わり、スタートボタンが赤く点滅します。

にタッチすることにより【設定温度 / 調理時間】が「時間設定モード」「温度設定モード」に切り替わります。

設定温度の場合表記が【〇〇.〇】 調理時間設定の場合表記が【〇:〇〇】となります。

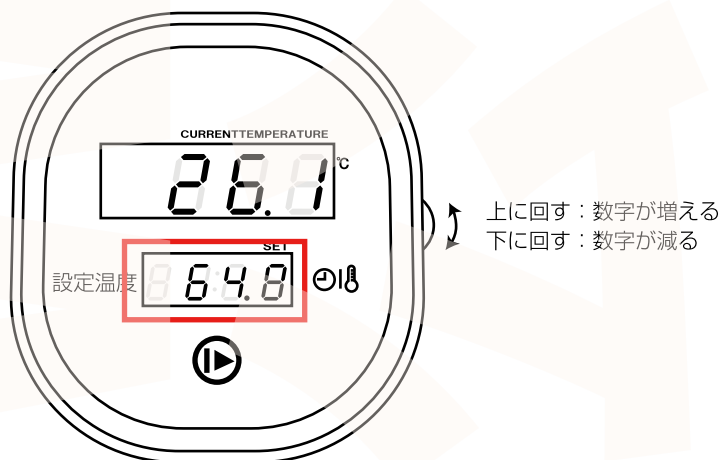


調理温度の設定

操作パネルの表示が温度表示 (〇〇.〇) に切り替わっていることを確認してください。時間が表示されている場合には  にタッチして切り替えて下さい。

温度設定モードの状態ではホイールを回すと設定温度の変更ができます。調理に合わせて任意の温度に設定してください。(25.0 ~ 99.9 度)

温度設定が終わったら  にタッチして「時間設定モード」に切り替えてください。

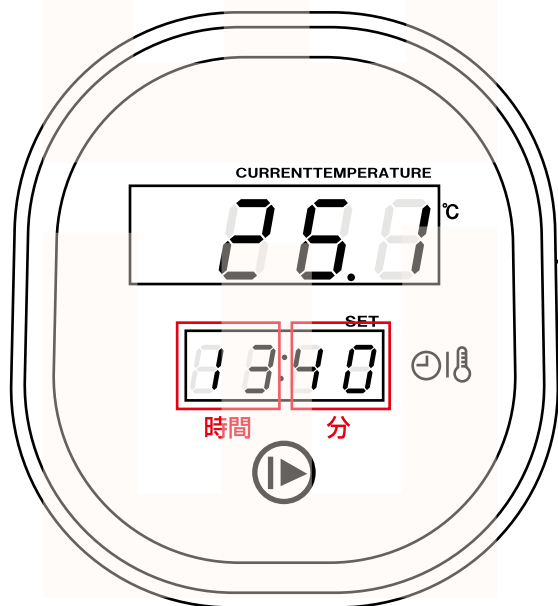


設定について

調理時間の設定

操作パネルの表示が時間表示 (○:○○) に切り替わっていることを確認してください。温度が表示されている場合には  にタッチして切り替えて下さい。

時間設定モードの状態ホイールを回すと設定時間の変更ができます。調理に合わせて時間を設定してください。(1分～99時間59分)



設定例：

- 60分 (1 時間) に設定する
01 : 00 にしてください
- 90分 (1 時間 30 分) に設定する
01 : 30 にしてください
- 120分 (2 時間) で設定する
02 : 00 にしてください。

前 2 桁が○時間、後ろ 2 桁が分になります。

調理をスタートする

調理時間、調理温度の設定が終わったら  をタッチします。ピッと短く音がして、調理がスタートします。   ホイールは青点灯になります。

スタートすると水を攪拌しながら温度が上昇していきます。設定温度 / 調理時間の表示は約 5 秒ごとに設定温度→調理時間→設定温度…と切り替わります。

設定温度より 2 度低い状態 (例 : 70 度設定で 68 度になった時) ピーッピーッピーッと 3 回音が鳴ります。食材を入れる準備をしてください。

設定温度になったらピッピッピッと短く 3 回音が鳴りますので、食材を入れて下さい。

※できるだけヒーター部に食材が触れないように入れてください。

※食材が完全に湯に浸かっている状態にしてください。

設定時間になると、ピッピッピッピッピッと短く 5 回音が鳴り、ストップします。 Tongueなどで袋を取り出します。(火傷などに注意してください)

袋から食材を取り出し、粗熱を取って、早めに冷蔵庫などで冷やしてください。

調理をスタートする（つづき）

◇食材をいれた袋が浮き上がってしまう場合

- ・ 空気が入っている場合は、しっかりと空気を抜いてください。
- ・ 空気を抜いても浮き上がってくる場合は、なべのフチにクリップなどで固定する、もしくは小皿などを上から載せて、食材を完全に沈めて下さい。

必ず本体の電源コードを抜いてから、本体をなべから外し、なべのお湯を捨てて下さい。（お湯が高温の場合があります。火傷などに注意してください）電源コードをさしたままでお湯を捨てるなどで水位が最低水位まで下がると、エラー表示になり、警告音が鳴り続けます。その場合は電源コードをぬいてください。

◇途中で調理を停止する場合

スタート / 停止ボタンを長押ししてください。温度上昇、攪拌が止まります。

調理を再開するには、スタート / 停止ボタンをタッチしてください。一時停止したところから調理が再開します。

◇途中で設定温度や時間を変更する場合

①  をタッチし、設定温度、もしくは時間設定にして、ホイールを回して数値を変更してください。設定が変わると 15 秒ほど動作が停止し、ホイール  設定温度 / 時間設定の数字が青に点滅します。その後調理を再開します。

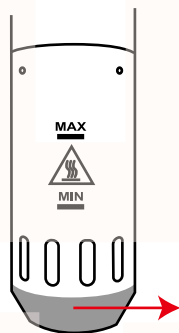
■調理の方法まとめ

- ① 本体のクリップをなべに挟み固定する。
- ② 水位の MAX・MIN の間の量の水を入れる。
- ③ コンセントに電源コードをさす。（パネルのボタン・ホイール赤点滅）
- ④  をタッチして設定温度・時間設定を切り替える。（温度【〇〇.〇】時間【〇:〇〇】表示）
- ⑤ ホイールを回して時間・温度を設定する。※ホイールを回している間は  のボタンとホイールが青点滅
- ⑥  をタッチすると水を攪拌しながら温度上昇（パネルのボタン・ホイール青点灯）
- ⑦ 設定温度より－2 度でピーッと 3 回音が鳴る。
- ⑧ 設定温度になるとピッと短く 3 回鳴るので、食材を入れた袋を投入する。
- ⑨ 調理が終了したらピッと短く 5 回音が鳴るので、食材を入れた袋を取り出す。
- ⑩ コンセントを抜いて、なべのお湯を捨てる。

お手入れ方法

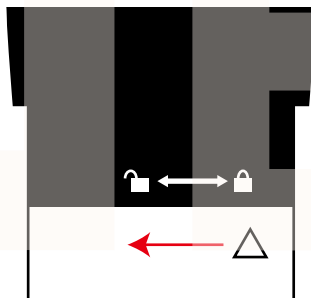
使用後は必ずコンセントを抜き、冷えた状態で清掃してください。

①先端の下部フタを外します。



底の透明グレーなフタを矢印の方向に回すと外れます。

②ヒーターカバーを外します。



ヒーターカバーを外す時に、内部の羽根が引っかかる場合があります。下部フタを外したところに羽根があるので、確認しながら外してください。

△を矢印の方向に回すと外せます。

③外したヒーターカバーとフタは、食器用洗剤などで洗って、よく乾かしてください。

④本体のヒーターカバーに隠れていた箇所は、柔らかいスポンジなどを使用し、食器用洗剤などで優しく洗って下さい。

本体上部（黒い部分）や電源コード、プラグ部分は濡らさないようにご注意ください。

⑤よく乾かした後、ヒーターカバー、フタを本体に取り付けて下さい。

仕様

サイズ	幅 82× 高さ 320× 奥行 90(mm)
重量	800g
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	850W
設定可能温度	25 ～ 99.9 度 (0.1 度単位)
設定可能時間	1 分～ 99 時間 59 分
ケーブル長	125cm
保証期間	12 カ月

※低温調理法は食中毒を起こす菌が繁殖する可能性があります。温度管理をしっかりと行ってください。

※使用中はステンレス部、なべが熱くなりますので触れないようにご注意ください。

※常に本体は清潔に使用、保存してください。

※鍋に入れる液体は、水以外は使用しないでください。

※深さが 7cm 以下のなべで使用しないでください。

※固定クリップで指などを挟まないようにご注意ください。

※小さなお子様の手に届くところで保管、使用しないでください。

※電源は必ず充電器の定格以上の容量をもつコンセントをご使用ください。

※内容品に記載している以外の物は付属しません。

※落としたり強い衝撃を与えないでください。

※分解しないでください。

※修理・改造をしないでください。

※本製品をご利用において生じる物品の破損は、補償の対象外となります。

※製品仕様は改善のため予告なく変更する場合があります、そのため説明書記載の内容と異なる場合があります。

修理・メールのお問い合わせは、下記ページにアクセスしてください。

<https://www.thanko.jp/smartphone/page59.html>

または QR コードを読み込んでアクセスしてください。



不具合品のご送付先

〒341-0043 埼玉県三郷市栄 4-72-1 EL 倉庫内 サンコーサポート宛

TEL 03-3526-4328 FAX 03-3526-4329

(月～金 10:00～12:00 13:00～18:00 土日祝日を除く)

お問い合わせメールアドレス support@thanko.jp

販売元 **THANKO**

〒101-0023 東京都千代田区神田松永町19

秋葉原ビルディング8階

サンコー株式会社

TEL:03-3526-4328

FAX:03-3526-4329