

交換用部品のご案内

■本製品の部品は、下記のとおり別売しています。

部 品 名	メーカー希望小売価格(税別)	送 料*
KPS-6000用	調理鍋セット(フタ付) ※	10,000円 500円
	調理鍋のみ(フタなし) ※	9,000円 500円
	保温容器セット(フタ付) ※	17,000円 500円
	保温容器のみ(フタなし) ※	15,000円 500円
KPS-8000用	調理器セット(フタ付) ※	11,500円 500円
	調理鍋のみ(フタなし) ※	10,500円 500円
	保温容器セット(フタ付) ※	19,000円 500円
	保温容器のみ(フタなし) ※	17,000円 500円
KPS共用	調理鍋フタ	1,200円 400円
	調理鍋取っ手(1ヶ/ネジ付)	400円 160円
	調理鍋フタつまみ	600円 160円
	保温容器フタ	2,000円 400円
	保温容器底カバー	800円 400円
クッキングブック		500円 160円

*直接お申し込みの場合のみ、送料がかかります。

【交換用部品のお求め方法】

- ①販売店で取り寄せる…サーモス製品を取り扱っている販売店(デパート・スーパー・家庭金物店など)で、品番・部品名・色・数量をご確認の上、お求めください。
約1〜2週間でお取り寄せができます。
- ②直接取り寄せる……ハガキに郵便番号・住所・氏名・電話番号・品番・ご希望の部品名・色・数量をご記入の上、下記宛先まで直接お送りいただくか、お電話でお申し込みください。代金は、※印の部品は代金引換、それ以外は部品といっしょにお届けする郵便局の払込取扱票にてお支払いをお願いいたします。(直接お申し込みの場合のみ上記の送料がかかります。)

お問い合わせ

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
TEL.0256-92-6696

■受付時間：月曜日～金曜日(祝日を除く)
(9:00～12:00、13:00～17:00)
〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1435番地
サーモス株式会社 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。

THERMOS
QUALITY SINCE 1904

サーモス

取扱説明書

KPS

真空保温調理器

シャトルシェフ®

- 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」をよくお読みのうえ正しくお取り扱いください。
また、読み終わった後も大切に保存して、ご使用上で不明な点などをご確認ください。
- なお、具体的な調理方法については付属の「クッキングブック」をご利用ください。

目次

安全上のご注意	P1～P3
各部のなまえとはたらき	P4
保温容器フタについて	P4
使い方とポイント	P5～P6
お手入れのしかた	P7～P8
こんなときには	P9
仕様	P10
交換用部品のご案内／お問い合わせ	P11

安全上のご注意

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。

■絵表示について

 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。

警告

必ずお守りください

■保温容器は絶対に火にかけないでください。

保温容器の底はプラスチックのため、火が燃え移り火災になるおそれがあります。

(警告シールが保温容器の後ろと保温容器フタ上面に貼付されています。)



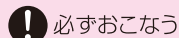
■調理や保温は、お子様の手の届くところでおこなわないでください。

やけど、けがの原因になります。



■調理鍋を保温容器にセットして運ぶときは、必ず保温容器の取っ手を持ってください。

調理鍋の取っ手を持つと保温容器フタが開き保温容器がはずれ落ちたり、内容物がもれてやけどをするおそれがあります。



安全上のご注意

注意

使用時のご注意

■調理鍋の空だきはしないでください。

変形、変色、やけどや火災の原因になります。



■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。

やけどの原因となります。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。



■油料理をするときは、加熱しすぎないようにしてください。

煙が出るほど加熱すると発火するおそれがあります。また、油調理時はそばから離れないでください。



■長時間の保温はしないでください。

料理が腐敗するおそれがあります。8時間を目安にもう一度火をとすか、調理鍋の料理を冷蔵庫へ移してください。



■保温容器には直接食品や材料を入れないでください。

サビの原因になります。



■電子レンジやオーブンで使わないでください。

故障や火災の原因になることがあります。



■てんぷらやフライなど多量の油を入れる料理には使わないでください。

調理鍋の取っ手が破損する原因や熱によるやけどの原因になります。



■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。

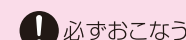
調理鍋の取っ手が破損する原因や、熱によるやけどの原因になります。



みそ汁などを加熱・温め直しするときは、

- 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（局所的な急沸騰）により調理物が吹き出したり、調理鍋が転倒してやけどやけが、調理鍋の破損のおそれがあります。



安全上のご注意

使用場所・保管場所についてご注意

■不安定な場所で使わないでください。



調理物がこぼれ、やけどの原因になります。



■保温容器を火や熱のそば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、火災の原因になります。



■保温容器をぶつけたり、先のとがったもので突いたりしないでください。



へこんだり、穴があいたりすると、性能がおちて、調理や保温ができなくなります。



■保温容器の上に物をのせないでください。



破損や変形の原因となります。



お手入れのご注意

■保温容器は丸洗いしないでください。



金属とプラスチックのすき間に水が浸入し、サビの原因になります。



■保温容器フタは丸洗いしないでください。



内部に入った水などが腐敗したり、臭いの原因になります。



■シンナー、ベンジン、スチールたわし、磨き粉などは使用しないでください。



調理鍋の表面を傷つけたり、変色する原因となります。



■お手入れの際、塩素系漂白剤を使用しないでください。



サビたり、穴があく原因になります。



■改造、分解、修理は絶対にしないでください。



故障、事故の原因となります。

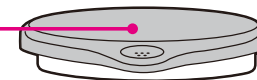
(修理はお買い上げの販売店またはお客様相談室にご相談ください。)



各部のなまえとはたらき

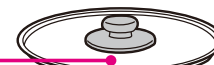
保温容器フタ

断熱構造になっています。



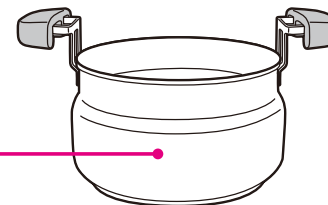
調理鍋フタ

ステンレス製です。



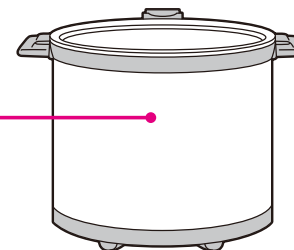
調理鍋

熱が均一に伝わりやすい構造です。電磁調理器にも使えます。



保温容器

魔法瓶と同じように高い保温・保冷機能を持っています。



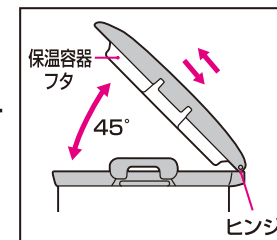
保温容器フタについて

取りはずし方

●保温容器フタを約45°開けて、そのまま前方に引き上げるとはずれます。

取り付け方

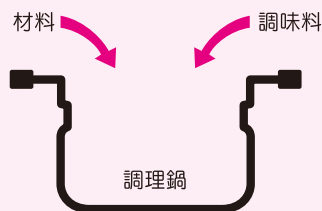
●保温容器フタをヒンジに差し込みます。



■調理鍋を保温容器にセットして運ぶときは、必ず保温容器の取っ手を持ってください。調理鍋の取っ手を持つと保温容器フタが開き、保温容器がはずれ落ちたり、内容物がもれてやけどをするおそれがあります。

〔1〕保温調理機能

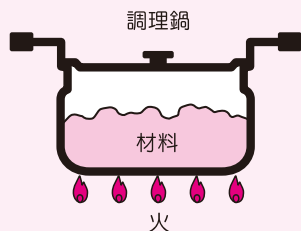
1 調理鍋を保温容器から取り出します。調理鍋に材料を入れ、火にかけます。



■分量を変えるときは同じ割合で
付属のクッキングブックは4人分の材料で
書かれています。
分量を変える場合は、材料、調味料なども
同じ割合で加減してください。
また、分量を増やすときは、調理鍋の8分
目を越えないようにしてください。

■分量は付属のクッキングブックを
参考にしてください。

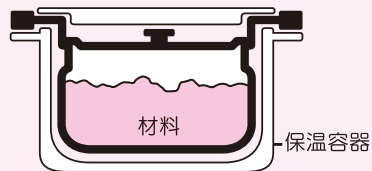
2 沸とうしたら、調味料を入れて味付けし、弱火(または中火)にして加熱を 続けます。この時間を加熱調理時間と呼びます。



この間に材料すべてに、十分な熱を与えます。

■材料の大きさで、調理時間を調節
材料の大きさにより、火の通る時間に差が
あります。大きめの材料を使って料理を
するときは、加熱調理時間・保温調理時間
ともに少し長くしてください。
■味付けはでき上がりのお好みで
保温調理では火にかける時間が普通の調理
より短いため、煮つまって味が濃くなる
ことがあります。最初につけた味ができ
上がりの味になりますので、薄めにせず、
でき上がったときの好みの味で調味して
ください。

3 加熱調理時間が終わったら、調理鍋を火からおろして保温容器に入れ、 所定の時間そのままおいってください。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
煮込まれます。

■保温調理中はフタを開けない
保温調理の間は、必ず調理鍋フタ、保温容
器フタともに閉めておいてください。保温
調理中に何度もフタを開けると、料理の温
度が下がり、調理ができなくなります。
このようなときは、もう一度調理鍋を火に
かけ、沸とうさせてから保温調理をして
ください。

4 保温調理時間が過ぎたら、調理は完了です。



※少ない分量での調理や、寒冷地でご使用の
ときは、火の通りが不十分な場合があります。
このようなときはもう1度加熱調理を行って
ください。

■保温調理時間は、最低必要時間

保温調理時間を超えて保温容器に入れて
おくと、料理は保温機能によってさらに煮込
まれています。「保温調理○○分以上」
と記されているメニューは、所定の時間を
超えて保温調理を続けても、でき上がりの
おいしさを保つことができる料理です。
めん類など「保温調理○○分」と記載されて
いる料理は煮すぎないように調理後すぐに
お召し上がりください。

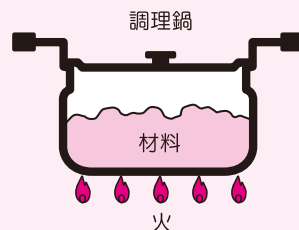
■保温時間が長くなったら再加熱を

長時間(4人分で8時間以上)保温する
ときは、腐敗を避けるため、もう一度火を
通してください。分量が少ないときは、保温
力が下がりますので早めに再加熱してくだ
さい。

〔2〕保温機能

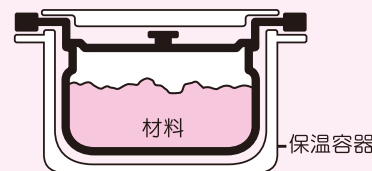
シャトルシェフには、調理機能のほかに、でき上がった料理を保温(保冷)する機能があります。
調理済みの料理を保温する場合には、次の手順で行ってください。

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。



■保温する前には必ず沸とうさせてください。
■保温する料理の量は4人以上にしてくだ
さい。
■保温中はフタの開け閉めはできるだけ少なく
してください。
■長時間保温するときには8時間をめやすに
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。



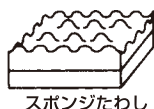
お手入れのしかた

初めてお使いになるときは

調理鍋は、スポンジたわしに少量の酢と食器用中性洗剤をうすめた液を含ませ、内外をていねいに洗ってください。

お手入れ上のご注意

- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
洗浄や乾燥が十分でない場合、サビの原因になることがあります。
- お手入れには食器用中性洗剤かステンレス用クリームクレンザーをお使いください。
ステンレス専用でない一般の磨き粉は使用しないでください。
- スチール製（鉄製）のたわしはキズ、サビなどの原因になりますので絶対に使用しないでください。
- シンナーやベンジンなどは変色の原因になりますので、絶対に使用しないでください。
- 保温容器は水洗いできません。汚れた場合は「ふだんのお手入れ」で説明する方法でこまめにお手入れするようにしてください。【🔧 P.8】
汚れたまま放置しますと保温容器の性能が落ちて調理や保温ができなくなることがあります。



スポンジたわし



スチールたわし

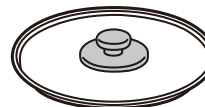


お手入れのしかた

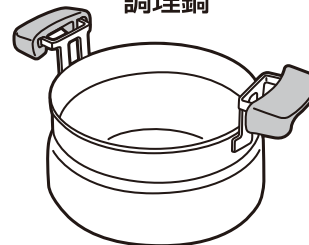
ふだんのお手入れ

調理鍋

調理鍋フタ



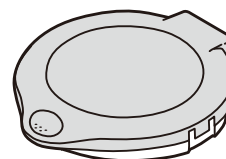
調理鍋



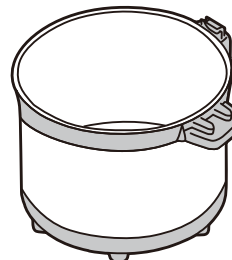
- スポンジに食器用中性洗剤を含ませて汚れを洗い落とし、十分にすすいでください。
あとは水気をふき取り、よく乾燥させてください。

保温容器

保温容器フタ



保温容器



- 湯で薄めた食器用中性洗剤を柔らかい布に含ませてたたく絞りを、汚れをふき取ってください。
あとは水気をふき取り、よく乾燥させてください。
- つけ洗いはおやめください。
中に水が入って抜けなくなったり、サビの原因になったりします。
*丸洗いできませんので、こまめにお手入れしてください。

こんなときには

調理鍋が焦げたとき

調理鍋を焦がしてしまったときは、あらかじめ食器用中性洗剤を溶かした湯にしばらくひたしたあと、スポンジたわしでこすり落としてください。取れない場合は、ステンレス用クリームクレンザーをお使いください。

調理鍋が変色したとき

空だきや加熱をしすぎると、熱によってステンレスの表面が酸化し、変色することがあります。変色した場合は、スポンジたわしにステンレス用クリームクレンザーをつけてよくこすり、十分に水洗いしてください。

調理鍋がサビたとき

ステンレスはサビにくい材料ですが、場合によりサビが発生することがあります。

- 汚れたままや濡れたまま放置した場合
- おたまなどの金属と接触したまま放置した場合
- 金属たわしなどを使用し、キズが発生した場合

万一サビが発生した場合には、スポンジたわしにステンレス用クリームクレンザーをつけてこすり、サビをきれいに落として十分に水洗いしてください。また、水気をふき取り、よく乾燥させてください。サビを放置しておくとう調理鍋に穴があくことがありますのでご注意ください。

白いシミのようなものが発生したとき

白いシミのように見えるのはステンレス鋼が腐食(サビ)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調理鍋に穴があくことがありますので、「調理鍋がサビたとき」に準じて十分にお手入れしてください。

上記以外の不具合が生じた場合は、お客様相談室へご相談ください。

仕様

品質表示

品 質 表 示		真空保温調理器	
品 名		真空保温調理器	
保 温 方 式		高真空断熱	
型 番		KPS-6000	KPS-8000
保温効力(6時間)		73度以上	75度以上
材 料 の 種 類	保 温 容 器	ステンレス鋼	
	保 温 容 器 フ タ	ポリプロピレン	
	調 理 鍋	ステンレス鋼	
	調 理 鍋 フ タ	ステンレス鋼	

※保温効力とは、室温20度において熱湯を調理鍋フタ下端まで満たし、湯温が95±1度の時から6時間放置した場合におけるその湯の温度。

調理鍋に関する品質表示

品質表示

材 料 の 種 類	本 体：	ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)
	底 面：	ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)
		アルミニウム
		ステンレス鋼(クローム18%) } はり底 (底の厚さ4mm)
寸 法(最大内径)	24.5cm	
満 水 容 量	KPS-6000：6ℓ	
	KPS-8000：8ℓ	

取扱上の注意

- 空だきをしないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- とっての部分が発熱する場合があります。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に長時間料理を保存しないでください。