

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。

部 品 名	メーカー希望小売価格(税別)	送 料
調理鍋セット(フタ付) ※	8,000円	500円
調理鍋のみ(フタなし) ※	7,000円	500円
保温容器セット(フタ付) ※	14,000円	500円
保温容器のみ(フタなし) ※	12,500円	500円
調理鍋フタ	1,000円	400円
調理鍋フタつまみ	400円	160円
保温容器フタ	1,500円	400円
クッキングブック	400円	160円

※印は代金引換での発送になります。

【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、それ以外は部品と一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 新潟県西蒲原郡吉田町下中野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

RPC

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。
- 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

各部のなまえとはたらき ……………	P1
保温容器フタ・調理について ……………	P1～P2
安全上のご注意 ……………	P2～P4
使い方とポイント ……………	P5～P6
お手入れ方法 ……………	P7～P8
こんなときは ……………	P9
仕様 ……………	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

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

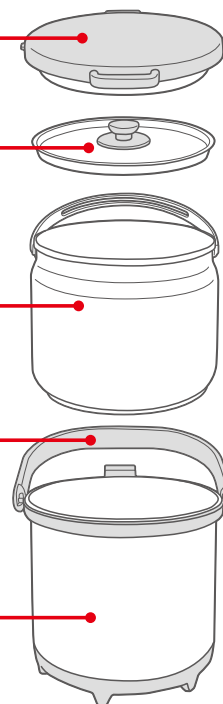
熱が均一に伝わりやすい構造です。
電磁調理器にも使えます。

ハンドル

ハンドルで外ぶたをロックするハンドルロック構造です。ハンドルを立てた状態、または手前に倒したときにロックされます。後ろ側に倒すとロックが解除されます。

保温容器

魔法びんと同じ真空断熱構造で高い保温・保冷機能を持っています。



保温容器フタ・調理鍋について

保温容器フタの開閉

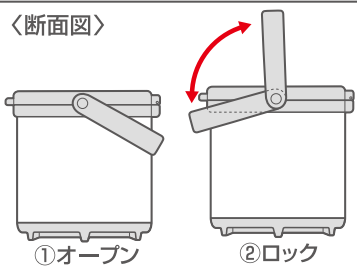
●ハンドルの位置により、保温容器フタのロックと解除ができます。

①ハンドルを後ろ側に倒した状態で、保温容器フタの開閉が出来ます。

②ハンドルを立てた状態から手前に倒した状態で保温容器フタはロックされます。

ロック中は保温容器フタが調理鍋のフタを押えますので、多少の振動があっても調理鍋の内容物はこぼれにくくなります。車などで移動する際には、ハンドルを必ず手前（ロック方向）に倒してください。

＜断面図＞

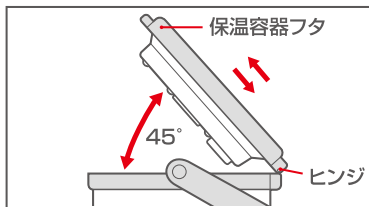


取りはずし方

●ハンドルを後ろ側に倒します。
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

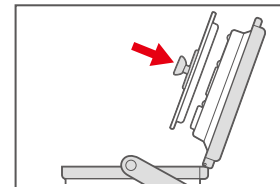
●保温容器フタをヒンジに差し込みます。



保温容器フタ・調理鍋について

調理鍋フタの置き場所

●調理鍋フタは、図のように保温容器フタの内側にのせることができます。

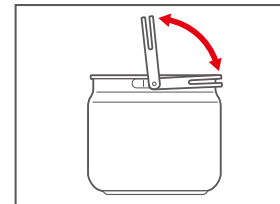


調理鍋の出し入れ

●調理鍋の取っ手は、図のように一方は調理鍋の縁まで倒せます。もう一方は途中で止まるようになっており倒れませんのでご注意ください。

*無理に倒すと破損する恐れがあります。

●調理鍋を保温容器に入れる際は、調理鍋の取っ手を倒してから保温容器フタを閉めてください。



安全上のご注意

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。

■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

■**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恐れがあります。

（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。）



○禁止

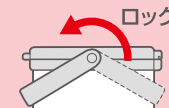
■**加熱調理や保温は幼児の手の届くところでおこなわないでください。**
やけどなど危険です。



○禁止

■**調理鍋を保温容器にセットして車などで運ぶときは、必ずハンドルを手前（ロック方向）に倒してください。**

ハンドルを後ろ側に倒した状態で運ぶと、振動などで保温容器が倒れたり、内容物がこぼれてやけどをする恐れがあります。



○必ずおこなう

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。

⚠ 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。



○ 禁止

- 使用中や使用直後は調理鍋取っ手に触れないでください。持つときは鍋つかみを使用してください。

やけどの原因になります。



○ 接触禁止

- 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恐れがあります。また、油調理時は火元から離れないでください。



○ 禁止

- 長時間の保温はしないでください。

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



○ 禁止

- 保温容器に直接食品や材料を入れないでください。

さびの原因になります。



○ 禁止

- 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ります。



○ 禁止

- 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。やけどや火災の原因になります。



○ 禁止

- 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。

調理鍋の破損、やけどや火災の原因になります。



○ 禁止

- みそ汁などを加熱・温め直するときは、

- 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（局所的な急沸とう）により内容物が吹き出したり、調理鍋が転倒してやけどやけが、調理鍋の破損の恐れがあります。



❗ 必ずおこなう

- 調理鍋を保温容器にセットした後は、

- ななめにしたり、倒したりしないでください。
- 持ち運ぶときも振りまわしたりせず、水平を保ってください。

内容物がこぼれ、やけどの原因になります。



○ 禁止

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。

使用場所・保管場所についてご注意

- 不安定な場所で使用しないでください。

内容物がこぼれ、やけどの原因になります。



○ 禁止

- 保温容器を火気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。



○ 禁止

- 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、性能が落ちて、調理や保温ができなくなります。



○ 禁止

- 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。



○ 禁止

お手入れのご注意

- 保温容器は流水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、さびの原因になります。



○ 禁止

- 保温容器フタは流水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。



○ 禁止

- 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。

調理鍋の表面を傷付けたり、変色する原因となります。



○ 禁止

- お手入れの際、塩素系漂白剤を使用しないでください。

さびたり、穴があく原因になります。



○ 禁止

- 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。）

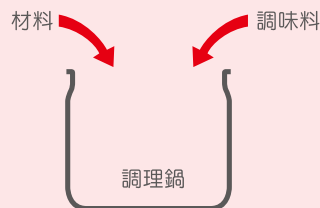


○ 禁止

使い方とポイント

〔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。

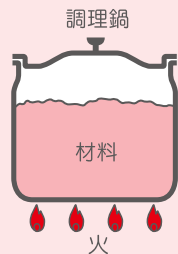


■分量は付属のクッキングブックを参考にしてください。

■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
記載されています。
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。
その場合は次の点にご注意ください。

- 分量を減らすときは、材料が十分煮汁に
浸るようにし、最低2人以上としてく
ださい。
- 分量を増やすときは、材料などが鍋の
8分目を越えないようにしてください。

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。

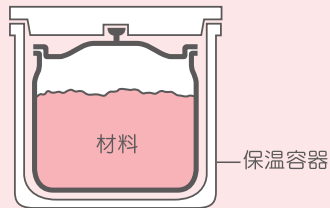


この間に材料すべてに十分な熱を与えます。

■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・おまかせ時間
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。最初に付けた味ができ
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てください。この時間をおまかせ時間と呼びます。



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。

■おまかせ時間中はフタを開けない
おまかせ時間中は必ず調理鍋フタ、保温
容器フタともに閉めておいてください。
おまかせ時間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。
温度が下がったときは、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。

使い方とポイント

4 おまかせ時間がすぎたら、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
場合、火の通りが不十分になることがあります。
その場合は加熱時間を長くしてご使用ください。

■おまかせ時間は最低必要時間

おまかせ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。「おまかせ時間〇〇分以上」
と記載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、でき上りの
おいしさを保つことができる料理です。
めん類など「おまかせ時間〇〇分」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。

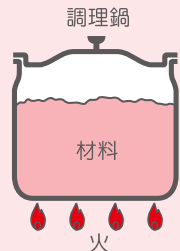
■保温時間が長くなったら再加熱を

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

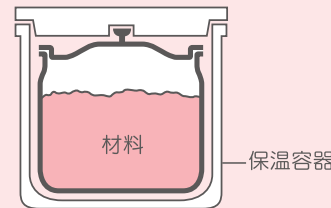
シャトルシェフには、調理機能のほかに、でき上がった料理を保温(保冷)する機能があります。
調理済みの料理を保温する場合には、次の手順でおこなってください。

1 料理を調理鍋に入れて火にかけ、 焦げ付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時間を目安に
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。



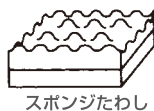
お手入れ方法

初めてお使いになるときは

調理鍋は、少量の酢とお湯でうすめた食器用中性洗剤をスポンジたわしに含ませ、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、さび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が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（金属製）のたわしは傷、さび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。
- 保温容器はつけ洗い・流水洗いはできません。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、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



お手入れ方法

ふだんのお手入れ

調理鍋

調理鍋フタ



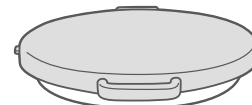
調理鍋



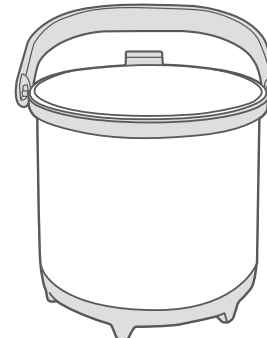
- スポンジに食器用中性洗剤を含ませて汚れを洗い落とし、十分にすすいでください。
後は水気を拭き取り、よく乾燥させてください。

保温容器

保温容器フタ



保温容器



- お湯でうすめた食器用中性洗剤を柔らかい布に含ませてかたく絞り、汚れを拭き取ってください。
後は水気を拭き取り、よく乾燥させてください。
- つけ洗い・流水洗いはおやめください。
内部に水が入って抜けなくなったり、金属とプラスチックのすき間に水が浸入し、さびの原因になります。

こんなときには…

分からないことがありましたら、以下の項目をお確かめください。

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お湯にしばらく浸した後、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付けてよくこすり、十分に水洗いしてください。

調理鍋がさびたとき

ステンレスはさびにくい材料ですが、場合によりさび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、傷が発生した場合

万一さび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付けてこすり、さびをきれいに落として十分に水洗いしてください。また、水気を拭き取り、よく乾燥させてください。さび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（さび）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、「調理鍋がさびたとき」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

仕 様		
品 名	真空保温調理器	
保 温 方 式	高真空断熱	
型 番	RPC-4500	
保温効力（6時間）	71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（発泡スチロール内蔵）
	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） 20cm
 満 水 容 量 4.5ℓ

取扱上の注意

- 空だきはしないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 取っ手部分は熱くなる場合があります。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 調理鍋の中に長時間料理を保存しないでください。