

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。

品番	部品名	メーカー希望 小売価格(税込)	送料*
KBA-3000 KBA-3001	KBA-3000 調理鍋セット(フタ付き)※ KBA-3000 調理鍋のみ(フタなし)※	7,875円 5,775円	500円
KBA-4501	KBA-4501 調理鍋セット(フタ付き)※ KBA-4501 調理鍋のみ(フタなし)※	8,925円 6,825円	500円
KBA共用	KBA 調理鍋フタ	2,100円	400円
	KBA 調理鍋フタつまみ	420円	160円
	KBA 調理鍋取っ手(1ヶ/ネジ付き)	420円	160円
	KBA 保温容器フタ	1,575円	400円
	KPX クッキングブック	525円	160円

*「お求め方法」②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販売店取り寄せ……………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・ホームセンターなど)で、品番・部品名・色名・数量をご確認の上、お求めください。
 - ②お客様相談室取り寄せ…ハガキに郵便番号・住所・氏名(ふりがな)・電話番号・品番・部品名・色名・数量をご記入の上、下記お客様相談室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。代金のお支払いは※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願いいたします。
(お客様相談室宛お申し込みの場合のみ、送料がかかります。)
- お預かりした個人情報は、部品の発送、関連するアフターサービスのために利用いたします。
お客様の個人情報をお客様の同意なしに第三者に開示提供することはありません。
なお、お客様の個人情報はサーモス(株)にて管理させていただきます。

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 2007

THERMOS
QUALITY SINCE 1904

サーモス

取扱説明書

品番：KBA

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」をよくお読みの上正しくお取り扱いください。
そして、いつでも取り出せるところに大切に保管して、ご使用上の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

ご注意とお願い……………	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

ご注意とお願い 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。
--	----------------------------	---	------------------------------

■図記号について

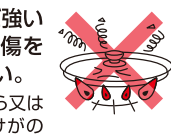
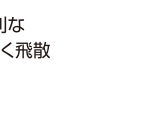
 禁止	 接触禁止	してはいけない内容 (禁止) を表しています。	 必ずおこなう	必ずお守りいただく内容を表しています。
--	--	-------------------------	---	---------------------

安全上の注意

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、火が燃え移り火災などの原因になります。  禁止 	■乳幼児の手の届くところに置いたり、使用したりしないでください。また、いたずらには十分に注意してください。 *やけどやけがの原因になります。  禁止 
■調理鍋は空だきをしないでください。 *変形・変色、やけどや火災の原因になります。  禁止 	■油料理をするときは、加熱しすぎないように注意し、そばから離れないでください。 *煙が出るほど加熱すると、発火する原因になります。  禁止 
■電子レンジやオーブンに入れないでください。 *電子レンジの故障や火災などの原因になります。  禁止 	■保温容器はストーブやコンロなどの火気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、火災の原因になったりします。  禁止 

注意

■飲食物の調理や保温・保冷以外に使用しないでください。  禁止	■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。 *やけどの原因になります。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。  接触禁止 
■調理鍋を保温容器にセットして運ぶときは、必ず保温容器取っ手を持ってください。 *調理鍋取っ手を持つと、保温容器がはずれ落ち、落下によるけがや、保温容器の破損の原因になります。  必ずおこなう 	■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。 *調理鍋取っ手が破損したり、熱によるやけどの原因になります。  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。 *やけどや調理鍋取っ手が破損する原因になります。  禁止 	■長時間の保温はしないでください。 *腐敗の原因になります。6～8時間を目安に再加熱するか、調理鍋から料理を取り出して、冷蔵庫へ移してください。  禁止 長時間の保温はしないで! 
■調理鍋フタを火の近くや熱くなった五徳(レンジ)の上に置いたり、急激に冷却したりしないでください。 また落とす、ぶつけるなど強い衝撃を与えたり、表面に傷を付けたりしないでください。 *破損して破片が鋭利なかけら又は細片となり、激しく飛散してけがの原因になります。  禁止 	■調理鍋フタのお手入れには、研磨剤入りタワシ・金属製タワシ・クレンザー等を使用しないでください。 *ガラスに傷が付き、破片が鋭利なかけらまたは細片となり、激しく飛散してけがの原因になります。  禁止 
■改造・分解・修理は絶対にしないでください。 *故障・事故の原因になります。 (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。) 【P.11】  禁止 	

安全上の注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- みそ汁・カレー・シチューなどを加熱・再加熱（温め直し）する際は、
 - 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（局部的な急沸とう）により内容物が吹き出したり、調理鍋が転倒したりしてやけどやけが、調理鍋の破損の原因になります。



！必ずおこなう

- 内容物を入れた状態で、車などに載せて移動しないでください。



＊転倒して、漏れてやけどやものを汚す原因になります。

- 不安定な場所に置かないでください。



＊転倒して内容物がこぼれ、やけどやものを汚す原因になります。



使用上のお願い

- 保温容器に直接食品や材料を入れないでください。



＊さび・腐食の原因になります。



- 保温容器の上に調理鍋や調理器具などをのせないでください。



＊変形・破損の原因になります。



- 落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えたり、アイスピックなど先のとがったもので突いたりしないでください。

＊変形・破損の原因になります。



- 調理鍋は汚れた状態や濡れた状態で放置したり、おたまなどの金属が接触した状態で放置したりしないでください。

＊さび・腐食の原因になります。



- 調理鍋にさび・腐食が生じたまま放置しないでください。

＊穴があく原因になります。



- 保温調理中は保温容器フタ・調理鍋フタの開け閉めをできるだけ少なくしてください。

＊内容物の温度が下がり、保温調理ができなくなります。その際は、もう一度調理鍋を火にかけて沸とうさせてください。

- 調理鍋に入れる材料は8分目までを目安とし、ふちまで材料を入れて調理しないでください。

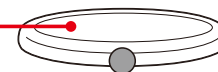
＊ふきこぼれなどの原因になります。

- 少量で保温すると、内容物の温度が下がりやすく、保温効果が低下する原因になりますのでご注意ください。

各部のなまえとはたらき

保温容器フタ

断熱構造です。



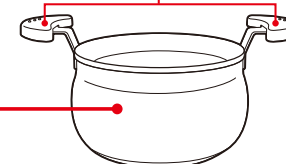
調理鍋フタ

強化ガラス製です。
縁はステンレスリングにより保護されています。

調理鍋フタつまみ



調理鍋取っ手

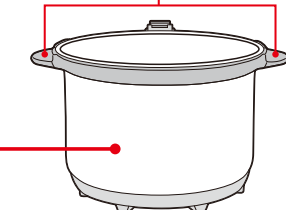


調理鍋



熱が均一に伝わりやすい構造です。
200Vの電磁調理器（IHクッキングヒーター）対応です。ガス・電気・ハロゲンヒーター・シーズヒーターでもお使いいただけます。

保温容器取っ手



保温容器

魔法びんと同じ真空断熱構造で高い保温・保冷機能があります。

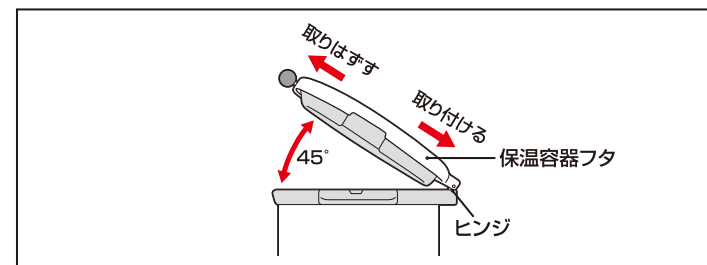
保温容器フタについて

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

- 保温容器フタを約45°の角度からヒンジに差し込みます。



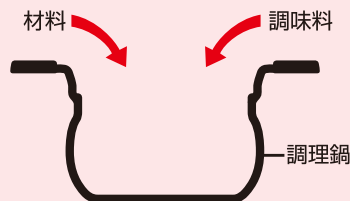
使い方とポイント ご使用前に調理鍋・調理鍋フタを十分に洗ってください。

※付属のクッキングブックにも記載しています。

〔1〕保温調理機能

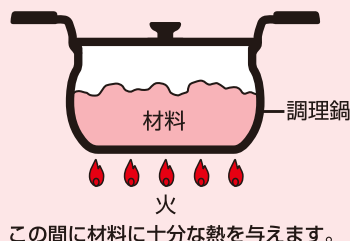
1 調理鍋を保温容器から取り出します。

2 付属のクッキングブックを参考にして調理鍋に材料を入れ、火にかけます。



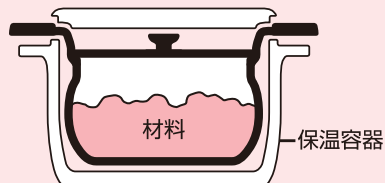
- 分量を減らすとき
材料が十分煮汁に浸るようにし、最低2人分以上とします。
- 分量を増やすとき
材料は調理鍋の8分目までを目安とします。

3 沸とうしたら、ふきこぼれないように注意して加熱を続けます。
この時間を沸とう調理時間と呼びます。



- 調理時間を調節
寒冷地でのご使用や大きめの材料を使用する際は、火が十分に通るよう、沸とう調理時間を長めにします。
- 味つけは沸とう調理中に
沸とう調理後は火にかけないため、煮つまって味が濃くなることがありません。
沸とう調理中にお好みの味に調整してください。

4 沸とう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にします。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みます。

- 保温調理中はフタを開けないで
保温調理中に保温容器フタ・調理鍋フタをくり返し開けると、温度が下がって保温調理ができなくなります。

5 保温調理時間が過ぎたら、調理は完了です。

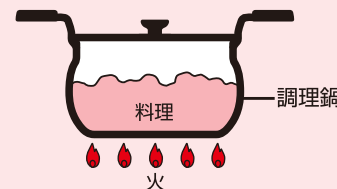


- 料理の分量が少ないときは
少量で保温すると、温度が下がりやすく保温効果が低下します。その際はもう一度調理鍋を火にかけてください。
- 保温時間が長くなったら
長時間保温するときは、腐敗をさけるため、6～8時間を目安に再加熱してください。

〔2〕保温機能

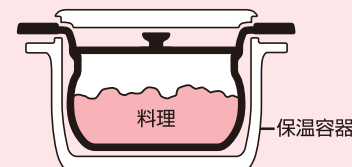
シャトルシェフには調理機能のほかに、でき上がった料理を保温（保冷）する機能があります。
調理済みの料理を保温する場合には、次の手順でおこなってください。

1 料理を調理鍋に入れて火にかけ、焦げつかないようにかき混ぜながら沸とうさせます。



- 保温前に調理鍋を必ず火にかけて沸とうさせてください。
- 保温する料理の量は2人以上にしてください。
- 保温中はフタの開け閉めをできるだけ少なくしてください。
- 長時間保温するときは、腐敗をさけるため、6～8時間を目安に再加熱してください。ただし、料理の分量が少ないと温度が下がりますので、早め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

臭いや汚れを防ぎ、いつまでも清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをしてください。

- お手入れはぬるま湯でうすめた食器用中性洗剤を使用してください。
- 汚れが落ちない場合は、下表に従って漂白剤（目安：30分）を使用してください。
- 長期間ご使用にならないときは、きれいに洗って汚れを落とし、十分乾燥させ、高温多湿の場所をさけて保管してください。

部品名	洗い方	お手入れ方法
調理鍋フタ	○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 酸素系漂白剤 ✕ 塩素系漂白剤	スポンジタワシなどに洗剤を含ませ、きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。 またステンレスリング内に洗剤が残らないよう注意してください。
調理鍋	○ 流水洗い ○ つけ洗い ○ 酸素系漂白剤 ✕ 塩素系漂白剤	スポンジタワシなどに洗剤またはステンレス用クリームクレンザーを含ませ、きれいに洗い、水分を拭き取って、十分乾燥させてください。
保温容器フタ 保温容器	○ 布で拭き取り ✕ 流水洗い ✕ つけ洗い ✕ 漂白剤	洗剤をやわらかい布に含ませ、かたくしぼって拭いた後、乾いた布で水分を十分に拭き取ってください。

お手入れ上の注意

お手入れの前によくお読みの上、必ずお守りください。

- 調理鍋フタのお手入れには、研磨剤入りタワシ・金属製タワシ・クレンザー等を使用しないでください。

*ガラスに傷が付き、破片が鋭利なかけらまたは細片となり、激しく飛散してけがの原因になります。



禁止

- 保温容器・保温容器フタは流水洗い・つけ洗いをしないでください。

*すきまに浸入した水が腐敗して、臭いの原因になります。また、さびや腐食の原因になります。



禁止

- 煮沸はしないでください。

*熱により部品が変形する原因になります。



禁止

- 食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。

*さびや腐食、取っ手やつまみ部分の色落ちや材質が劣化する原因になります。



禁止

- シンナー・ベンジン・金属タワシ・みがき粉などは使用しないでください。

*さびや傷などの原因になります。



禁止

- 塩素系漂白剤は使用しないでください。

*さびや腐食、穴が開く原因になります。



禁止

こんなときは… 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。

不具合	原因	対処方法
保温調理ができない・保温が効かない	分量が少ない	分量が少ないと温度が下がりやすく、保温効果が低下する原因になります。分量を増やすか、調理鍋をもう一度火にかけて再加熱してください。
	保温中に保温容器フタ・調理鍋フタをくり返し開けている	保温中に保温容器フタ・調理鍋フタを何度も開けると料理の温度が下がります。その際は必ずもう一度調理鍋を火にかけて再加熱してください。
食品が腐敗した	長時間保温している	腐敗をさけるため、6～8時間を目安に調理鍋を火にかけて再加熱してください。
異臭がする	汚れが付着している	ご使用後はきれいに洗い、十分乾燥させてください。【P.7】 また調理鍋フタのステンレスリング内に洗剤が残らないよう注意してください。
調理鍋が変色した	調理鍋が焦げた	食器用中性洗剤を溶かしたぬるま湯にしばらく浸した後、スポンジタワシでこすり落としてください。焦げが取れない場合はステンレス用クリームクレンザーを使用してください。
	空だきした・加熱しすぎた	熱によりステンレスの表面が酸化し、変色することがあります。スポンジタワシにステンレス用クリームクレンザーを含ませてこすり洗いし、流水でよくすすいでください。
	さびや腐食が発生した	ステンレスはさび・腐食にくい材料ですが、場合によってさび・腐食が発生することがあります。その場合はスポンジタワシにステンレス用クリームクレンザーを含ませてこすり洗いし、流水でよくすすいでください。
	白いシミのようなものが発生した	ステンレスが腐食したものです。身体に害はありませんが、そのまま放置すると穴があく原因になりますので、「さびや腐食が発生した」に準じてお手入れしてください。

上記のいずれの項目にも当てはまらない場合は、お客様相談室にご相談ください。【P.11】

仕様

品 名		真空保温調理器	
品 番		KBA-3000/3001	KBA-4501
保 温 方 式		高真空断熱	
保温効力（6時間）		67度以上	71度以上
材 料 の 種 類	保 温 容 器	ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）	
	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	強化ガラス	

※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

【調理鍋】

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 3.0ℓ / 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。
- 取っ手部分が熱くなることがありますのでご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中で長時間料理を保存しないでください。

【調理鍋フタ（ガラス蓋）】

品 名 強化ガラス製器具
 強化の種類 全面物理強化

取扱上の注意

- 急激な衝撃は与えないでください。
- 傷が付くような取扱いは避けてください。
- 破損した場合、破片が鋭利なかけら又は細片となって激しく飛散することがありますのでご注意ください。