

簡単に低温調理ができる「マスタースロークッカー」

取扱説明書

型番:SOVDCOOK
Version1.0. y



保証期間: 12ヶ月

※納品書・レシート等が保証書の代わりとなります。

サポートのご案内

■ 修理のご案内

動作しない、お買い上げ時から問題が発生しているなどの場合は、ご連絡不要に対応をさせていただきます。症状を記載したメモ、購入日が確認できる納品書やレシート、商品をご住所までご送付ください(お届け日より1週間以内の場合は、初期不良として着払いにてご送付いただけます)

ご質問が多い内容については、Q&Aページを記載している場合がございます。また新しいマニュアルを公開している場合がございます(PCサイトのみ)

<http://www.thanko.jp/support/download.html>

ご質問などが多い内容については、Q&Aページに記載している場合がございます。

<http://www.thanko.jp/support/qa.html>

■メールでのお問い合わせ

お客様の御名前、商品名、お問い合わせ内容を記載し、下記アドレスまでご連絡ください(マイクロソフト、Yahoo、携帯メールアドレスでは返信ができない場合があります)

support@thanko.jp

※使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷に関してはサポート外となります。

サンコーカスタマサポート(修理品の送付先)

〒101-0021

東京都千代田区外神田4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4328 FAX03-3526-4329

(月~金 10:00-12:00、13:00-18:00 土日祝日を除く)

仕様

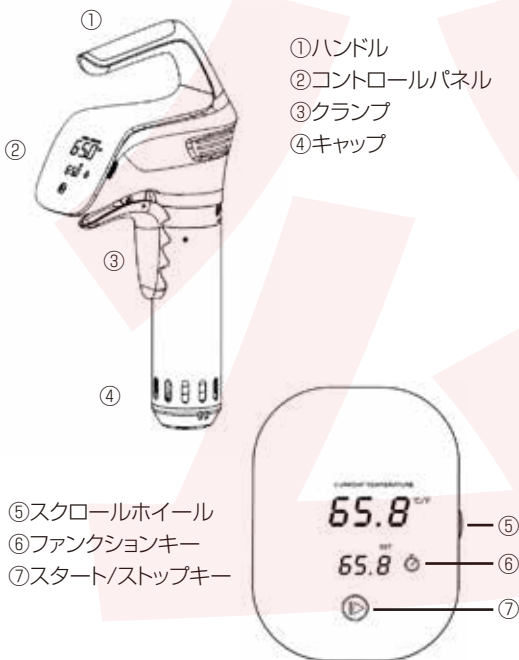
サイズ	幅90×高さ360×奥行160(mm)
重さ	1124g
付属品	本体、ハンディ真空パック器、クリップ、日本語説明書
電源	ACより給電
入力	AC100V 50Hz/60Hz
出力	850W
設定温度	25~99度
設定時間	1分~99時間59分
パッケージサイズ	幅213×高さ496×奥行120(mm)
パッケージ重量	1723g

セット内容



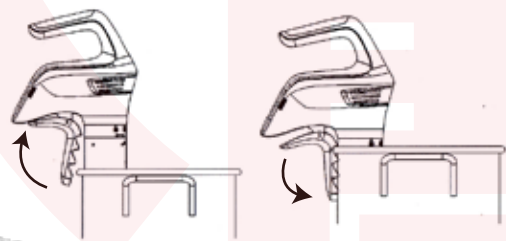
①本体 ②ハンディ真空パック器 ③クリップ

各部名称



セット方法

下図のようにクランプを開き、鍋を挟み込んで固定します。

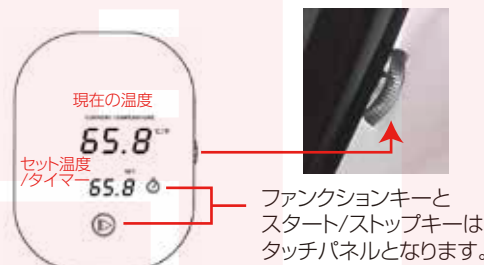


水の量は【MIN】と【MAX】の間に収まるようにしてください。少なすぎる、もしくは多すぎる場合動きません。

深さが10cm以上あるナベで使用して下さい。

温度/タイマー設定方法

コンセントに電源を差し込むと、本体正面のパネルが点灯、ファンクションキーとスタート/ストップキーが赤に点滅します。



■温度調整

- ①ホイールを回すとセットの温度が変わります。ゆっくり回すと0.1度ごとに、早く回すと3度ごとに数値が変わります。
- ②ホイールで温度を設定すると、ファンクションキーが赤→青に変わります。

■タイマー設定

- ①ファンクションキーを押して、表示をタイマーに変更します。(ファンクションキーを押す毎に温度→タイマー温度…と変わります)
- ②ホイールを回してタイマーをセットします。ゆっくり回すと1分ごとに、早く回すと30分ごとに数値が変わります。

● その他設定

ファンクションキーを3秒ほど長押しすると、温度の単位を℃→Fで切り替える事が可能です。

● スタート/ストップ方法

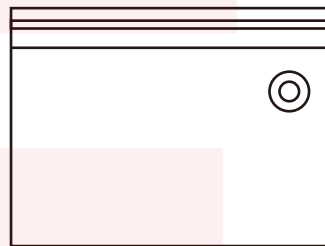
水が入った状態でないとは動作しません。必ず水を入れてからスタートさせてください。

- ①温度を設定します。
- ②タイマーをセットします。
- ③スタート/ストップキーを押すと、キーの色が赤から青に変化します。
- ④中のプロペラが回り、現在の温度が設定温度に近づいていきます。
- ⑤現在の温度が設定温度になると、「ビッピッピ」と3回音が鳴ってお知らせします。
- ⑥設定した時間まで温度を保ちつつ調理します。
- ⑦「ビッピッピッピ」と4回音がなって、動作がストップします。
- ⑧最初の状態に戻り、スタート/ストップキーが赤に変わります。

途中でストップする場合は、スタート/ストップキーを3秒程長押しして下さい。

● 調理方法

①調理する素材を真空パックに入れます。作業前に雑菌が入らないように手洗いなどを徹底して下さい。付属の真空パック器を使用して、しっかりと空気を抜く事が可能です。



上記のような真空パック器が使える袋(別売)を用意していただくと、楽に真空状態にする事ができます。

上記のような真空パック器が使える袋(別売)を用意していただくと、楽に真空状態にする事ができます。使用する真空パックは、必ず耐熱の物を使い、使用前に穴が開いていないかどうか確認して下さい。

②平らな場所で本製品をセットし、水を入れます。水の量は本体メモリの【MIN】から【MAX】内に収まるようにして下さい。

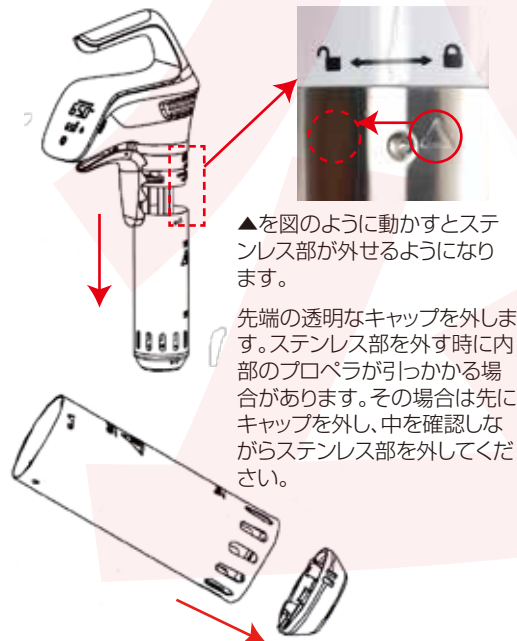
③真空パックに入れた材料を水の中に入れます。

④「スタート/ストップ方法」の項目を参考に「温度/タイマー」を設定します。食材によって設定する温度や時間が変わります。レシピなどを参考に設定して下さい。

※低温調理法は食中毒を起こす菌が繁殖する可能性があるため、十分注意して下さい。

● メンテナンスについて

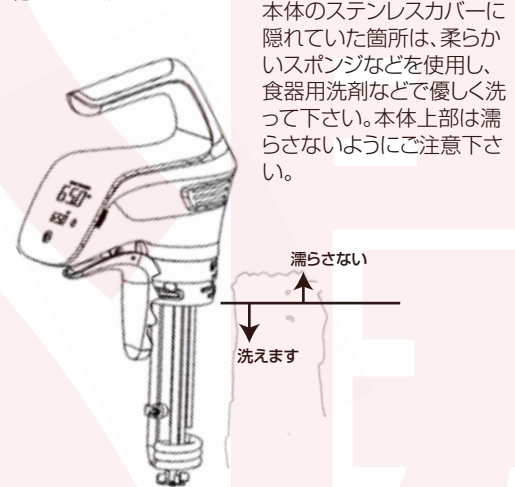
使用後は以下のようにして清掃して下さい。必ずコンセントを抜いてから行って下さい。



▲を図のように動かすとステンレス部が外せるようになります。

先端の透明なキャップを外します。ステンレス部を外す時に内部のプロペラが引っかかる場合があります。その場合は先にキャップを外し、中を確認しながらステンレス部を外して下さい。

外したステンレス部とキャップは、洗剤などで洗ってよく乾かして下さい。



本体のステンレス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。本体上部は濡らさないようにご注意下さい。

しっかりと乾かした後、各パーツを元通りにして下さい。

⚠️ ご注意

- ※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下さい。
- ※使用中はステンレス部、鍋が熱くなりますので触れないようにご注意下さい。
- ※真空パック袋、鍋など記載されている物以外は付属しません。
- ※常に本体は清潔に使用、保存して下さい。
- ※水以外は使用しないでください。
- ※深さが10cm以下のナベで使用しないでください。
- ※クランプで指などを挟まないようにご注意ください。
- ※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。
- ※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。
- ※小さなお子様の手が届くところで保管、使用しないでください。