

真空調理用加熱調理器

TT-350 取扱説明書

—— トスクッカー ——

ご使用前に必ず取扱説明書を読んで、
正しく作業してください。
お読みになった後は必ず保存してください。

はじめに

このたびは東静電気の真空調理用加熱調理器「トスクッカー」をお買上げいただきまして、まことにありがとうございます。

ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、「保証書」とともに大切に保存してください。

目 次

安全上のご注意	2
1. ご使用になる前に	4
1-1 製品の概要	4
1-2 付属品の一覧	4
1-3 設置時のご注意	5
1-4 電気工事のご注意	5
1-5 排水/配管工事について	6
1-6 水切りトレイの取付けについて	6
2. 各部の名称と動作	7
2-1 各部の名称	7
2-2 機械の構造図	7
2-3 部品名と働き	8
2-4 温度調節器の設定	9
2-5 タイマーの設定	10
3. 取扱の方法	11
3-1 真空加熱調理の方法	11
3-2 真空加熱調理の特長	12
4. 安全装置とトラブルシュート	13
4-1 トラブルシュート	13
5. 保証	14
6. 仕様	15
7. アフターサービスについて	15

取扱説明書

安全上のご注意

安全にお使いいただくために必ずお守りください

- ご使用の前に、この取扱説明書「安全上のご注意」と「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- お読みになった後は、所定の場所に、大切に保存してください。
- この取扱説明書「安全上のご注意」に書かれている内容は、お客様が購入された製品の仕様には含まれない項目も記載されています。

お買い上げいただいた、製品(本機)および取扱説明書には、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防ぎ、本機を安全にお使いいただくために、守っていただきたい事項を示しています。その表示と図記号の意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



危険

この表示を無視し、誤った取り扱いをして危険を回避できなかった場合死亡、重傷、負う危険が差迫って生じる事が想定される内容を示しています。



警告

この表示を無視し、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視し、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

《免責事項について》

- ・地震、雷、火災、第三者の行為、その他の事故、お客様の故意または過失、誤使用、その他の異常な条件下での使用により生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ・本製品の使用または使用不能から生じる付随的な障害(事業利益の中断による損失など)に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ・取扱説明書の記載内容を守らないことにより生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。

— 安全上のご注意 —



警告

この機械は、パックした食品を一定の温度に温めるための機械です。それ以外の用途に使用すると火災の恐れがあります。



警告

本機は、ぐらついた台の上や傾いた場所に設置しないでください。機械が揺れ、お湯が飛び出し、火傷をする恐れがあります。



警告

浴槽内に、水又は、お湯が入っているのを確認してから電源スイッチを入れてください。空炊きは、絶対にしないでください。火災の恐れがあります。



警告

品物の出入れの際は、浴槽やお湯に直接触れないよう気をつけてください。火傷をする恐れがあります。



警告

水、お湯の出入れの際、操作部に水が掛らないようにしてください。漏電し、火災、感電の恐れがあります。



警告

本機内部を点検・修理する時には、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電する恐れがあります。



警告

本機内部のメンテナンスをする場合には、機械がさめているのを確認してから作業してください。火傷の恐れがあります。



注意

使用中に、蓋を開ける場合には、蓋や水蒸気の熱に気をつけてください。火傷をする恐れがあります。



注意

浴槽内は毎日掃除し、水は毎日交換してください。雑菌の異常発生 of 恐れがあります。

1. ご使用になる前に

1-1 製品の概要

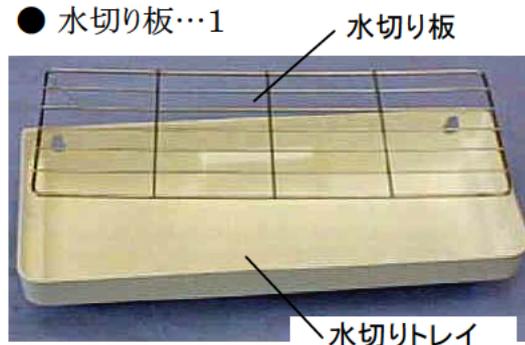
『トスクッカー TT-350』は、真空包装した食材を食材に適した温度で低温過熱調理する機器です。温水は指定した温度 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 以内で温度の制御をおこない、バケット内の温度むらをなくすため「攪拌はね」で攪拌しております。

1-2 付属品の一覧

本機には、次のような付属品があります。ご使用になる前にご確認ください。

- 水切りトレイ…1

- 水切り板…1



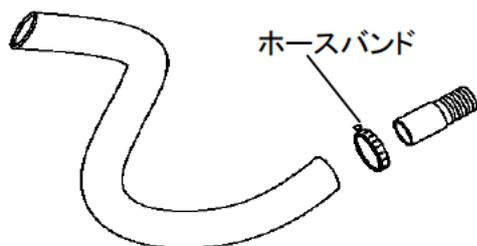
- バスケット…1



- 排水ホース…1

- ホースバンド…1

- 取付けパイプ…1

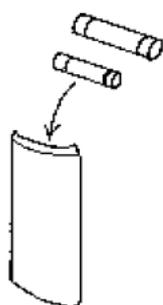


- タイマー…1



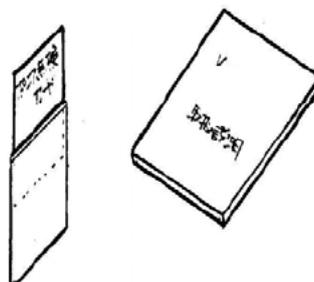
- ガラス管ヒューズ(3A)…1

- ガラス管ヒューズ(25A)…1



- 取扱説明書…1

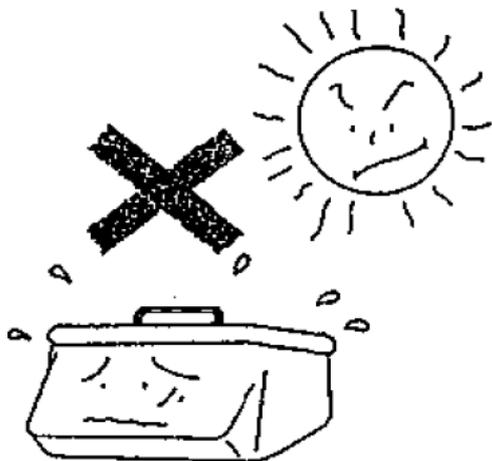
- 配線図…1



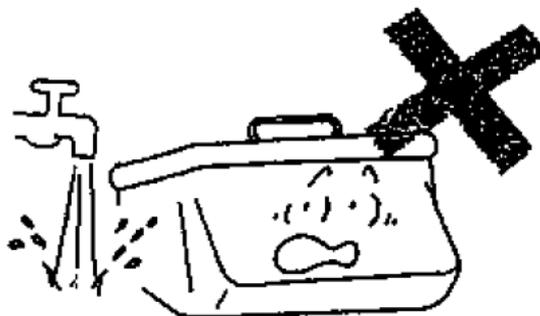
1-3 設置時のご注意

つぎのような場所は安全上、また機械の故障の原因となりますので、避けて設置してください。

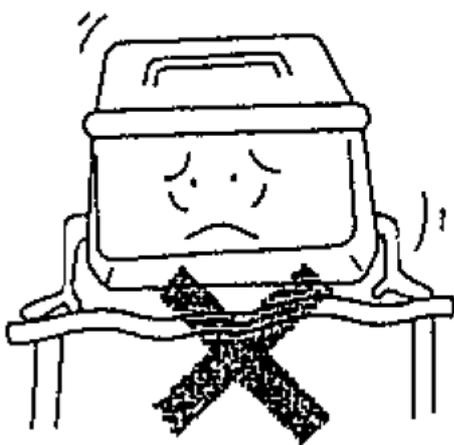
● 高温・多湿な場所



● 操作部に水などが飛び散り、「漏電」を起こす危険性のある場所

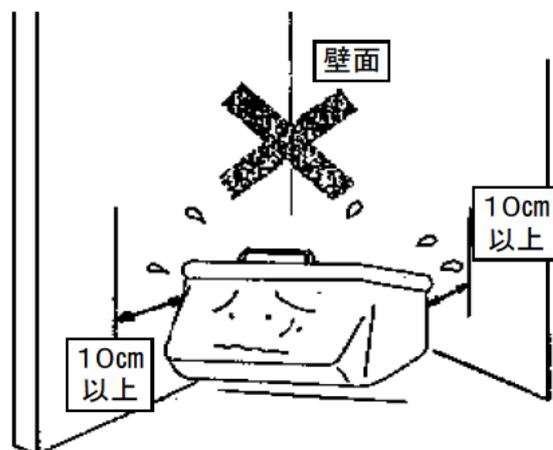


● 床が丈夫でなく、水平でない場所



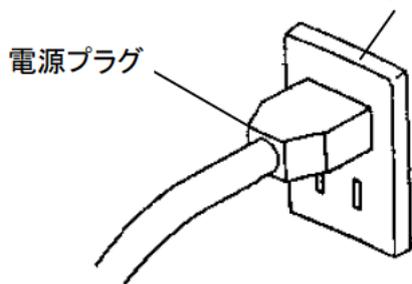
・機械は水平な場所に設置してください。

● 本機械は、攪拌効果及び過熱保護のために、周囲(壁面など)より10cm以上離して設置してください。

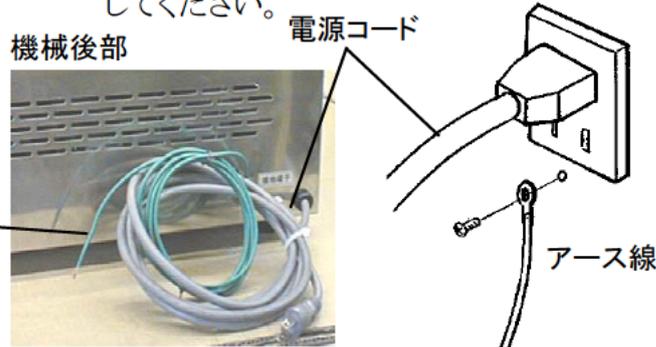


1-4 電気工事のご注意

1 電源は100V/15Aの「専用」コンセントを使用してください。 100V/15Aの専用コンセント



2 機械後部の「アース線」を電源アースに接続してください。



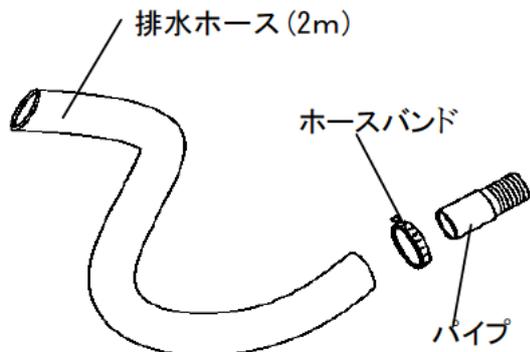
* 電源プラグを確実に差込んでください。

● 電源コンセントは必ず「漏電ブレーカー」に接続されたものをご使用ください。

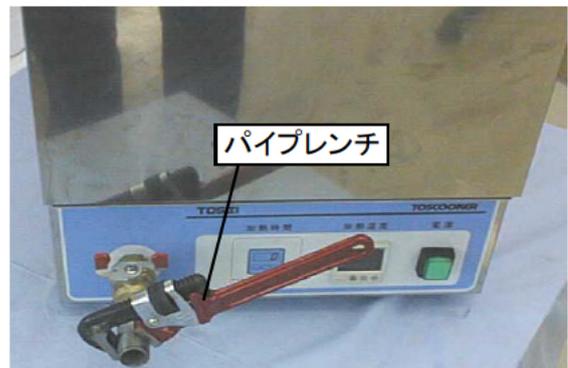
1-5 排水/配管工事について

●下記の要領で排水配管を取付けてください。

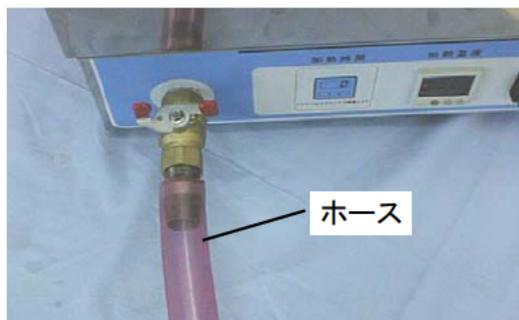
- 1 付属品の中に下記排水パーツが入っています。



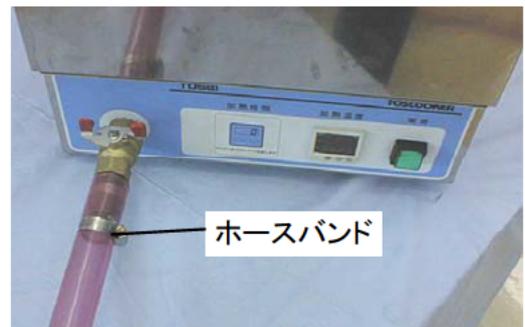
- 2 パイプを本体の排水バルブに取付けます。
(パイプレンチ等で締付けます)



- 3 パイプにホースを差込んでください。
*ホースの出口は「下水口」へ出してください。



- 4 ホースをホースバンドで固定します。
(ホースバンドは⊖ドライバーで締付けます)

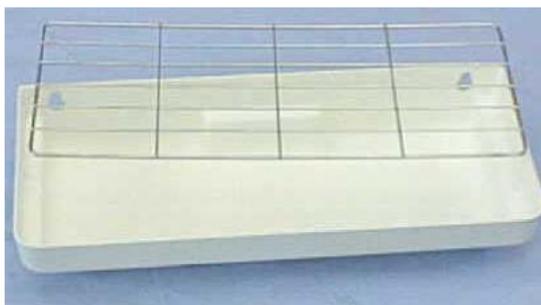


1-6 水切りトレイの取付けについて

●下記の要領で水切りトレイを取付けてください。

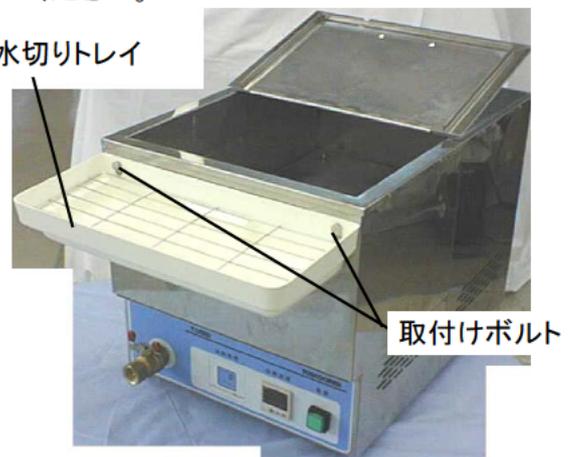
- 1 水切りトレイを本体に接続してください。

水切りトレイ



- 2 本体の取付けボルトにトレイを掛けてください。

水切りトレイ

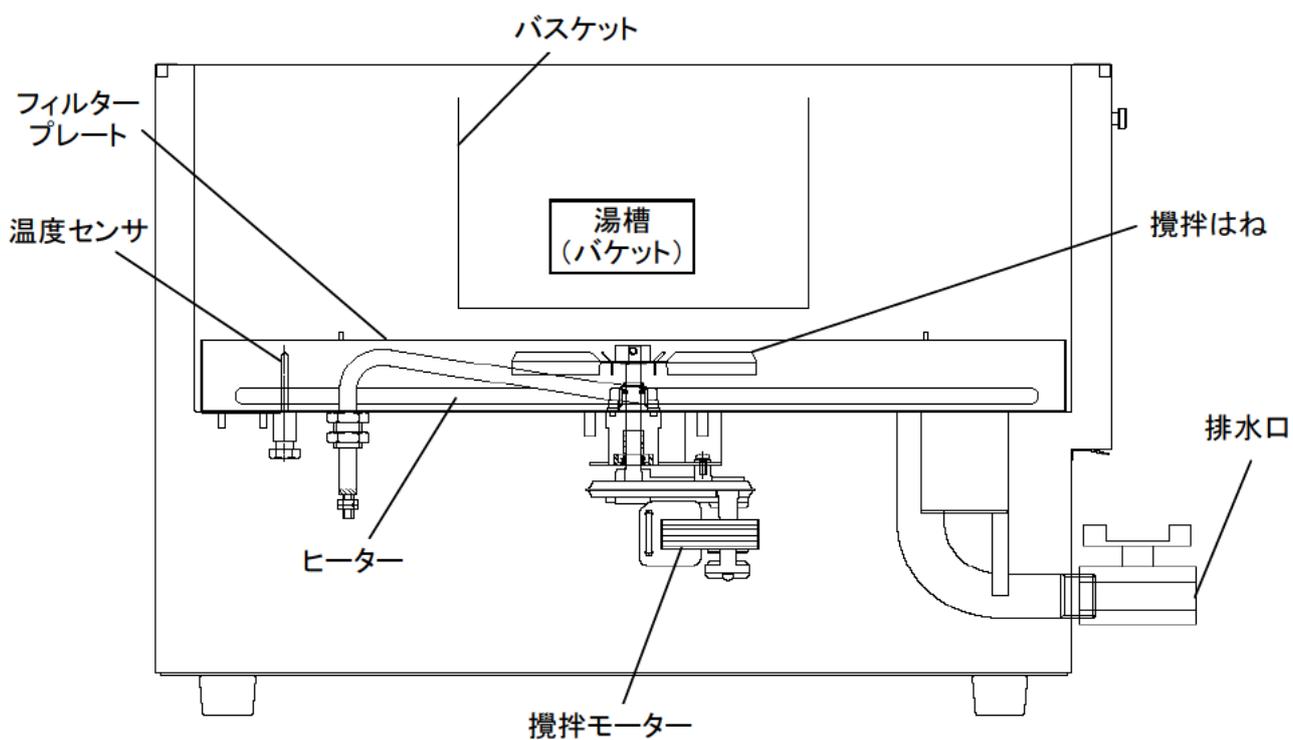


2. 各部の名称と動作

2-1 各部の名称



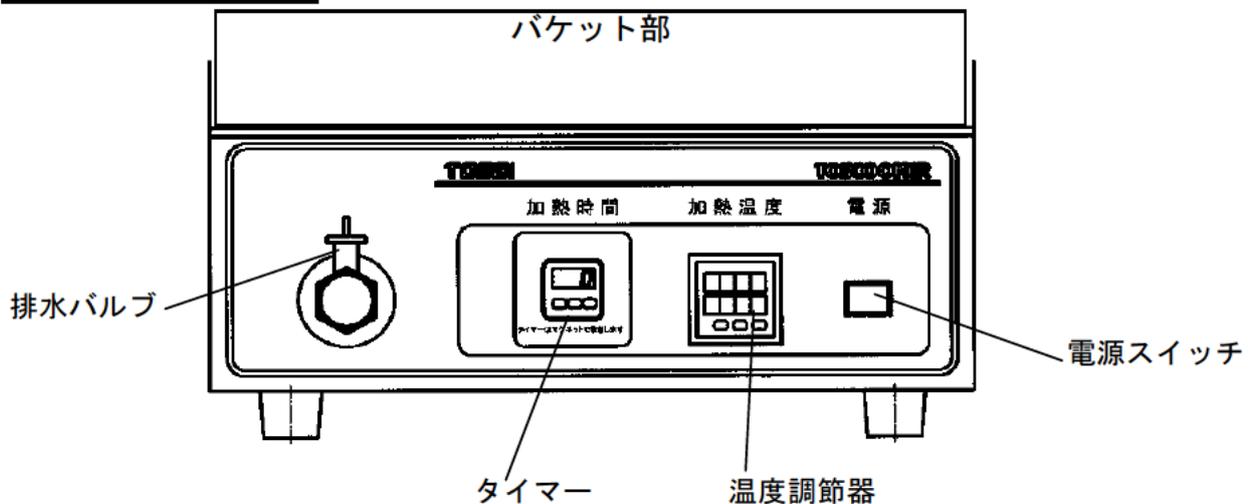
2-2 機械の構造図



2-3 部品名と働き

- ・ 攪拌モーター…… バケツ内の温水温度を均一に保つ為、攪拌モーターの先端に取付けた攪拌はねを回転させます。
電源スイッチを入れますと、モーターは常に回転しております。
- ・ 攪拌はね …… バケツ内の温水温度を均一に保つ為、温水を強制的に対流させます。
- ・ ヒーター …… バケツ内の温水を加熱し、温水の温度を一定に保ちます。
- ・ 温度センサー…… バケツ内の温水温度を感知するセンサーです。
- ・ フタ …… 二つ折り形で前方または後方より開けて食材を出し入れする蓋です。
肉芯針挿入口付きとなっております。
- ・ フィルター プレート …… 湯槽内部をバケツ部とヒーター部を分離する板で、掃除用に取外しができます。
(電源を入れる時は、絶対にプレートを取外さないでください)
- ・ バスケット …… バケツ内を三槽に区分けする籠です。

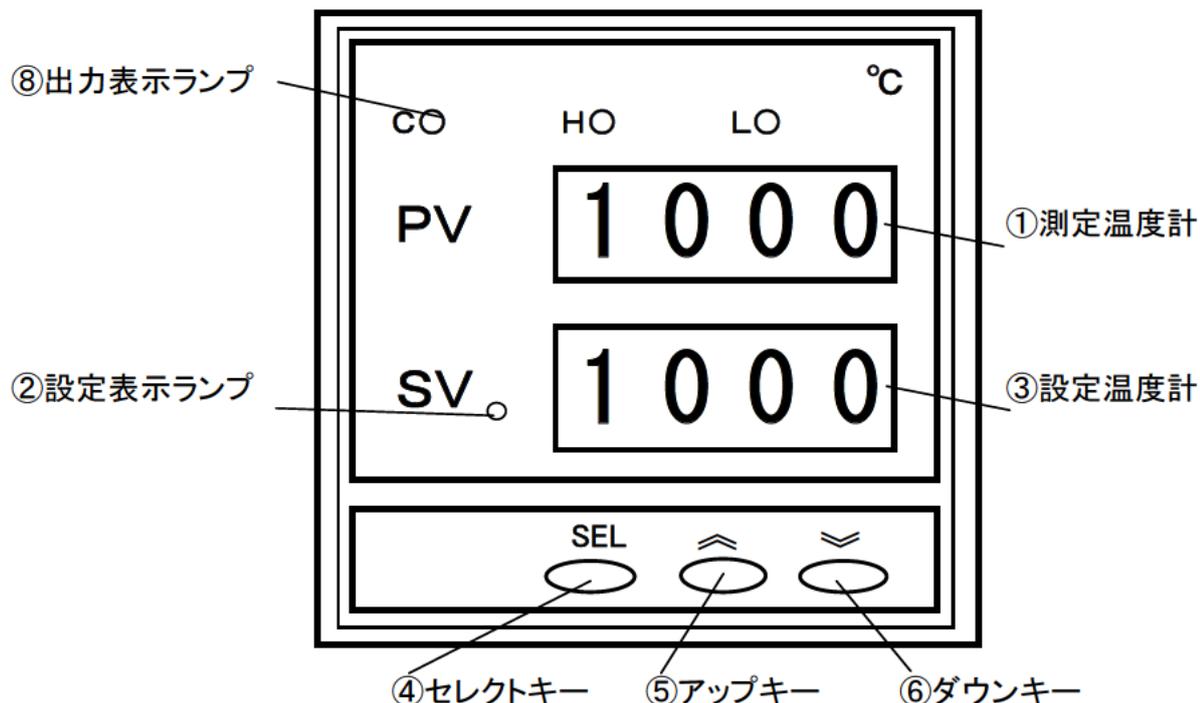
操 作 部



- ・ 電源スイッチ…… 機械の電源スイッチで運転中はランプが点灯します。
電源スイッチを入れますと、モーターが回転してヒーターに熱を加えております。またこのスイッチは、ロック式で再度押しますと電源が切れます。
- ・ 温度調節器 …… バケツ内の温水温度を設定して、設定温度でコントロールする装置です。
- ・ タイマー …… 取外し式タイマーで調理時間を設定するとブザーで知らせます。
通常は時計としても使用できます。
- ・ 排水バルブ …… バスケット内の温水を排水するバルブです。
機械運転中は必ず閉じてください。

2-4 温度調節器の設定

温度調節器



2-4-1 温度計の設定方法

(1)本機のバケットに水又はお湯の入っている事を確認後、「電源」スイッチを押してください。

(SVランプが点灯し、測定値(PV)及び設定値(SV)を表示します)

(2)温度設定をアップ  /ダウン  キーを押し、変更してください。

(3) セレクト  キーを押すと設定値が登録されます。

(3秒間経過しても自動的に設定値が登録されます)

(4)設定温度に対して±0.5℃の以内で温度制御を行ないます。

(注意) セレクト  キーを「3秒間」以上押し続けるとパラメーター表示に変更されます。

- パラメーターのデータは変更しないでください。
- 再度セレクト  キーを「3秒間」以上押し続けると温度設定に変更されます。

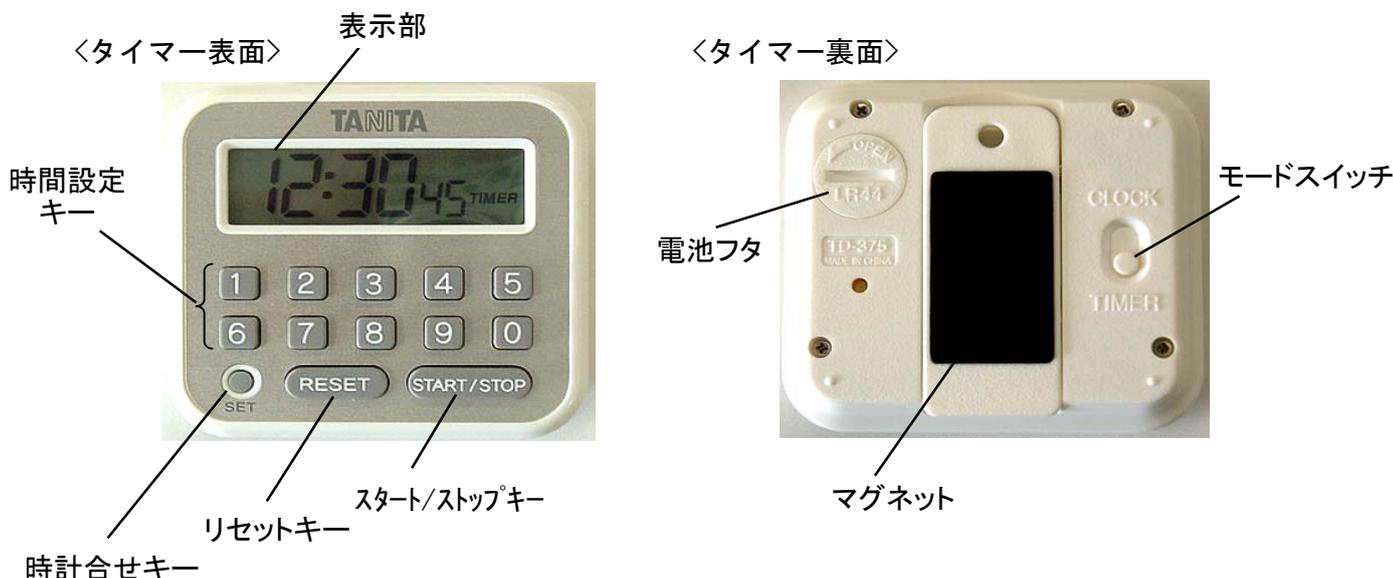
2-4-2 温度計の異常表示

異常表示	原因	処置
UUUU	熱電対センサーの断線	熱電対センサーの交換
LLLL	温度抵抗体センサーの短絡/断線	温度抵抗体センサーの交換
Err	パラメーターのデータ不适当	パラメーターの適正データを再入力
FRL7	温度計本体の故障 (温度調節器)	温度計本体の故障 (温度調節器)

* 異常が発生した時は、原因を取除いた後一旦電源を切り、再度投入してください。

2-5 タイマーの設定

タイマー



2-5-1 タイマーの使い方

- (1) タイマー裏面のモードスイッチを「TIMER」に合わせてください。
- (2) リセットキーを押し、表示を「00:0000」に戻してください。
- (3) 時間設定キーを押して時間をセットします。

〈例〉12時間30分45秒をセットしたいとき・・・

時間設定キーを	①	→	(表示)「00:0001」
	②	→	(表示)「00:0012」
	③	→	(表示)「00:0123」
	④	→	(表示)「00:1230」
	⑤	→	(表示)「01:2304」
	⑥	→	(表示)「12:3045」 の順に押します。

- (4) 時間セットができましたら、「スタート/ストップ」キーを押してください。
1秒ごとにカウントダウンが始まります。
- (5) 時間セットをやり直す場合は、「リセット」キーを押して表示を「00:0000」に戻して再セットしてください。
- (6) 時間表示が「00:0000」になるとアラームが鳴り始め、同時にカウントアップが始まり、表示部に「TIMES-UP」が点滅表示されます。アラームは約60秒間鳴ります。
アラームを止める場合は、どのキーを押しても止まります。
- (7) 同じ時間で繰り返しご使用になる場合は、タイムアップしたあと「スタート/ストップ」キーを2回押して前回セットした時間を表示させます。(表示部には「MEMORY」が表示されます。)
再び「スタート/ストップ」キーを押すとカウントダウンが始まります。
- (8) タイマーを途中で止める場合は、「スタート/ストップ」キーを押してください。
再びスタートする場合は、再度「スタート/ストップ」キーを押すと、タイマーは続きからカウントダウンします。

3. 取扱の方法

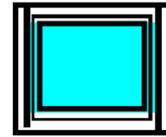
3-1 加熱調理の方法

●加熱調理する品物を用意してください。(確実に真空パックした食材)

- 1 湯槽(バケツ)に、お湯(水)を入れます。
(約30リットルのお湯(水)が入ります)
注意…水から暖めるには、時間が掛かります。
適温のお湯を投入された方が効率的です。
- 2 電源スイッチを「ON」にしてください。
(湯槽(バケツ)内の水が循環を始め、温度設定が可能になります)



電 源



*再度、電源スイッチを押すと電源は切れます。



警告

浴槽内に、水又は、お湯が入っているのを確認してから電源スイッチを入れてください。空炊きは、絶対にしないでください。
火災の恐れがあります。

- 3 温度調節器で「食材に合った温度」を設定してください。(2-5項 温度調節器 参照)
注意…水から暖めるには、時間が掛かります。
適温のお湯を投入された方が効率的です。
- 4 品物を湯槽(バケツ)内に入れてタイマー時間を設定してください。

食 材	設定温度の目安
肉類	60℃前後
魚類	65℃前後
野菜類	90℃前後



- 5 設定時間になるとブザーが鳴りますので、タイマーを切り品物を取り出してください。
(水切りトレイで受けて水気を取ってください)
- 6 ①同じ品物を湯煎する場合④～⑤の操作を繰り返して行ってください。
②違う食材を真空調理する時は、一度電源スイッチを切り、お湯を「排出調整」を行ない適性温度にして ①からの操作を行なってください。
③湯槽(バケツ)内にゴミ等が入った時は、必ず取除いてから加熱調理の作業をしてください。
④1日の作業が終了したら「電源スイッチ」を切り、湯槽(バケツ)内からお湯を排出してください。
《湯槽(バケツ)内のお湯(水)は、毎日交換してください》



注意

使用中に、蓋を開ける場合には、蓋や水蒸気の熱に気をつけてください。火傷をする恐れがあります。

3-2 真空加熱調理の特長

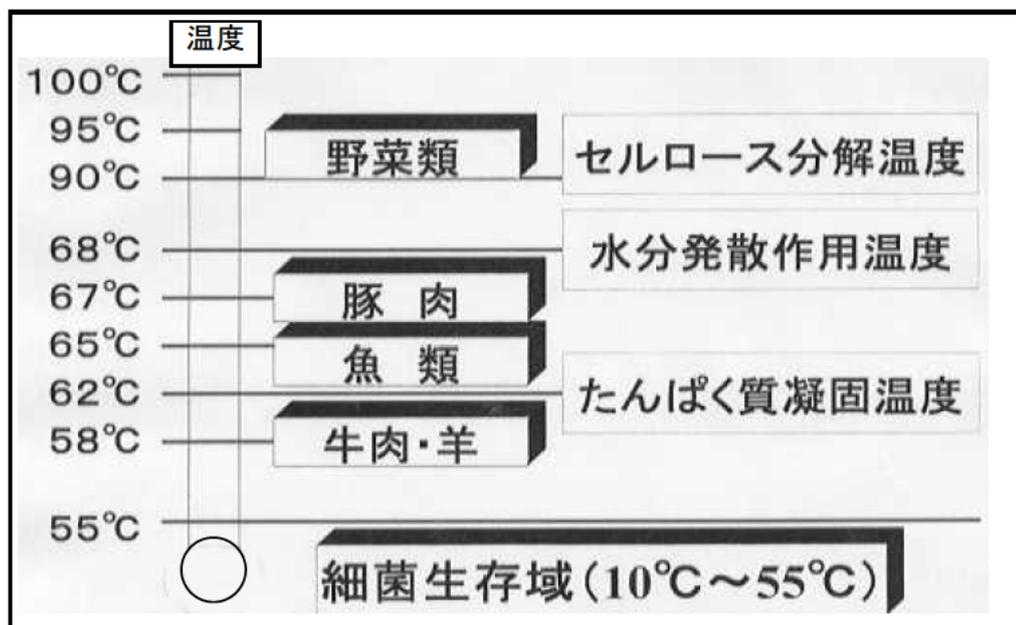
●従来の調理方法「焼く」「蒸す」「煮る」とは異なり、生の食材または下処理済の食材を調味料等と一緒に真空袋に入れ「真空パック」し科学的根拠に元づいて「パックのまま」本機で低温加熱調理（55～95℃）する方法です。

*低温加熱調理により、今までにないおいしい味が提供できます。

●素材の本来もつ風味を逃がさない/ビタミンの破壊を防ぐ/水分・脂肪の発散がなく、目減りもない調理で食材全体、中心部まで均一に加熱されます。

●食材により設定温度が異なります、下表を参照して加熱調理してください。

●加熱調理時間は中心部（肉芯）の温度が下記温度に達するまで時間を設定してください。



●低温加熱温度の目安

肉類…60℃前後 魚類…65℃前後 野菜類…90℃前後

真空加熱調理の衛生管理

●真空加熱調理の衛生管理はきわめて重要であり、細菌性食中毒の危険が常に伴います。

一般的な低温細菌は55℃の加熱処理でほとんど殺菌できます。しかし耐熱性の強く、酸素のない状況で繁殖する細菌もあります。

*調理・保存する過程での衛生対策の徹底を心がけてください。

4. 安全装置及びトラブルシュート

4-1 トラブルシュート

NO.	項目	設定値	装置作動による機械の状況	原因	処置
1	過昇防止センサー	作動温度 105±5℃ 復帰温度 70℃以下	ヒーター加熱停止	バケツ内に水が入っていない為	電源スイッチを切る(スイッチランプが切れる)
					バケツ内が冷えるまでそのままの状態でおく
					冷えたのを確認後温水をバケツ内にいれる
					電源スイッチを入れ、温度上昇を確認する
2	ヒューズ(ヒーター保護用)	25 A	温水が加熱しない	ヒューズヒーターがショートしている	ヒューズヒーターとヒューズ(25 A)の交換
				電磁接触器がショートしている	電磁接触器とヒューズ(25 A)の交換
3	ヒューズ(回路保護用)	3 A	全機能停止	回路内の配線又は機器類がショートしている	各部所をテスターで点検し、不具合箇所を修復する
4	電源ランプが点灯しない	—	ランプが切れていて他の機能は作動している	ランプが切れている	ランプ交換
			全機能が停止	ヒューズ(3 A)が切れている	3項に基づき処理を行う
				電源スイッチの故障	電源スイッチの交換
5	バケツ内の温度 むらができる	—	攪拌羽根が回らない	羽根の取り付けネジの緩み	ネジを締付ける
				モーターが動かない	モーターを取り外し点検、故障の場合交換
6	バケツの温度が 変化しない	—	温度が上昇しない	ヒューズ(25 A)が切れている	2項の調査を行いヒューズ(25 A)の交換
				ヒーター系の配線が断線している	2項の調査を行い修復をする
				ヒーターが切れている	ヒーターの交換
			温度制御できない	温度調節器の故障	温度調節器の交換
				温度センサーの故障	温度センサーの交換
7	バケツの水面が 減少する	—	トスクッカー底面より水	オイルシール摩耗による洩れ	オイルシールの交換
				モーターシャフト部の摩耗による洩れ	モーターの交換

5. 保証

● ご不明な点や修理に関するご相談

- ・修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお買い上げの販売店にご相談ください。

● 保証書（別添）

- ・保証書は別途添付しております。
- ・保証書は必ず「お買い上げ日、販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取って頂き内容を良くお読みになった後、大切に保管してください。
- ・本機の保証期間はお買い上げ頂いた日から「6ヶ月」です。
その他、詳しくは保証書をご覧ください。

● 補修用性能部品の保有期間

- ・本機の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後「7年」です。
- ・補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

● 修理を依頼されるときは

- ・異常があるときは、お使いになるのをやめ、電源を切りましてから、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中

- ・保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。
なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合

- ・保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。
修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

《免責事項について》

- ・地震、雷、火災、第三者の行為、その他の事故、お客様の故意又は過失、誤使用、その他の異常な条件下での使用により生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ・本製品の使用又は使用不能から生じる付随的な障害（事業利益の中断による損失など）に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ・取扱説明書の記載内容を守らないことにより生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。

● 廃棄するときは

- ・製品を廃棄するときは専門の廃棄業者へ依頼してください。
詳しくはお買い上げの販売店にご相談ください。

