

保証書

(持込修理)

品名・品番	低温調理器 FSV-300		
お買い上げ日	年 月 日		
保証期間	お買い上げ日より1年間 保証対象 本体 ※付属品・消耗部品は対象外		
お客様	ご住所	閲覧専用につき、この保証書は ご使用いただけません。	
	お名前		
	お電話		
販売店	住所		
	店名		
	電話		

<無料修理規定>

本書は、記載内容の範囲で無料修理をお約束するものです。
保証期間中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 取扱説明書、本体貼付のラベル等の注意書にしたがった正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、お買い上げの販売店が無料修理いたします。
- 所定記入欄が空欄のままですと本書は有効とはなりません。もし未記入の場合は、お買い上げの販売店にお申し出ください。
- 本書は再発行はいたしませんので、大切に保管してください。
- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合は、取扱説明書に記載しております「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
- 保証期間中でも、次の場合は有料修理となります。
 - (イ) 本書のご提示がない場合。
 - (ロ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
 - (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・損傷。
 - (ニ) お買い上げ後の取り付け場所の移設や輸送・落下などによる故障および損傷。
 - (ホ) 火災・地震・風水害・落雷・その他天災地変および公害・塩害・ガス害や異常電圧・定格外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
 - (ヘ) 一般家庭用以外に使用された場合（例えば業務用での使用や、車両船舶に搭載）の故障および損傷。
 - (ト) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。

※この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限する物ではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社「お客様ご相談窓口」までお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。

●修理メモ



低温調理器

(家庭用)

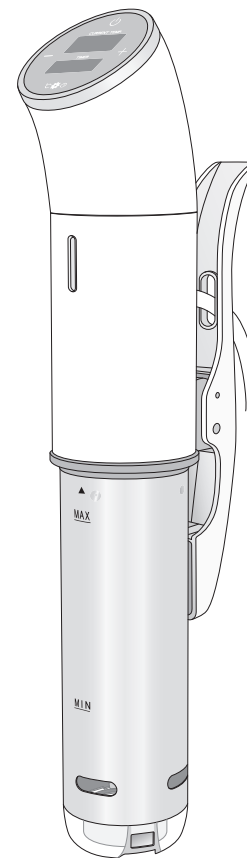
取扱説明書

FSV-300

このたびは「低温調理器 FSV-300」をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- ご使用前に、「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。
- この取扱説明書には保証書がついています。
お読みになったあとは、お使いになる方が必要な時にいつでも見ることができる所へ大切に保管してください。



保証書付 保証書はこの取扱説明書のP12についておりますので販売店様の記入をお受けください。

もくじ

- 安全上のご注意…………… 2～3
- 各部の名称…………… 4
- ご使用前に…………… 5
- 使いかた…………… 6～7
- お手入れのしかた…………… 7
- 低温調理について…………… 8
- 調理時間の目安…………… 9
- 故障かな?と思ったら/仕様…………… 10
- 保証とアフターサービス…………… 11
- 保証書/無料修理規定…………… 12

FUKAI
フカイ工業株式会社







〒532-0005
大阪府大阪市淀川区三国本町 1-11-10
TEL 0120-818-114 FAX 06-6151-9777
URL <https://fukai-kaden.jp/>










安全上のご注意

必ずお守りください

この取扱説明書には、あなたや他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぎ、製品を安全にご使用いただくために、守っていただきたい事がらを示しています。その表示と図記号の意味は次のようになっています。内容をよくご理解のうえ本文をお読みください。

 警告	この表示を無視して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ます。	
 注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。	
	この図記号はしてはいけない行為(禁止事項)を示します。 ○の中や近くにしてはいけない内容が書かれています。	例  (分解禁止)
	この図記号は必ずしてほしい行為を示します。 ●の中に具体的な指示内容を示す図が描かれています。	例  (プラグを抜く)



警告

 必ず実施	電源コードは交換できないため、電源コードが破損した場合は使用を中止する (感電・ショートによる発火・火災の原因)	 アース線を必ず接続する。 (漏電による感電・火災の原因) コンセントにアース端子がない場合は、お近くの電気工事店へご相談ください。 ※ガス管・水道管・電話線・避雷針のアース回路には絶対に接続しない。
	コンセントや配線器具の定格を超える使い方、また交流100V以外で使用しない (タコ足配線や延長コードなどで定格を超えると発熱による火災の原因)	 水ぬれ禁止 本体上部を水につけたり、水をかけたりしない (感電・故障の原因)
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるい時は使用しない。また、電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込み、ほこりは乾いた布で定期的につきとる	 水場使用禁止 高温・多湿な場所で使用・保管しない (感電・故障の原因)
	異常・故障時はただちに使用を中止し電源プラグを抜く 例)スイッチを入れても運転しない/電源プラグやコードを動かすと電源が入ったり切れたりする/運転中にたびたび止まる/本体が異常に熱い/いつもと違う音がする/こげくさいにおいがする/本体が変形している	 分解禁止 絶対に分解したり、修理・改造は行わない (発火・感電・けが・故障の原因) ※修理はお買い上げの販売店または弊社お客様ご相談窓口にご相談ください。
		 ぬれ手禁止 ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない(感電のおそれ)
		 禁止 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない (やけど・感電・けがのおそれ)



安全上のご注意

必ずお守りください

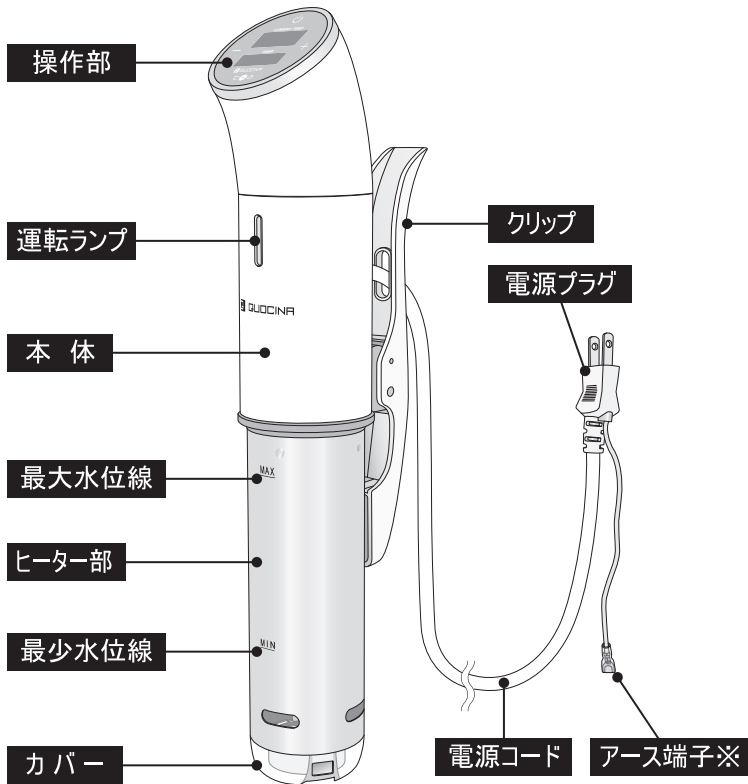
警告

 禁止	タイマー機能付きコンセントや他の遠隔操作システムなど、外部で電源をコントロール(入/切)できる装置を介して使用しない (火災の原因)	 禁止 使用中は水の中に手を入れない (やけどの原因)
	調理以外の目的や、業務用として使用しない (火災・故障の原因)	使用中および使用直後はヒーター部が熱くなっているため、触れたり燃えやすいものの上に置かない (やけどの原因)
	畳やじゅうたんなど熱に弱い材質の上や、不安定な場所で使用しない (変色・変形、やけど・けがの原因)	電源コードや本体を火気など高熱のものに近づけない (変形や破損・ショートの原因)
	落としたり、衝撃を加えたりしない (故障の原因)	電源コードや電源プラグの取り扱いがはていねいにおこなう無理に曲げたり、踏みつけたり、引っばったりしない (感電・ショート・火災の原因)
	水以外の液体に使用しない (故障の原因)	

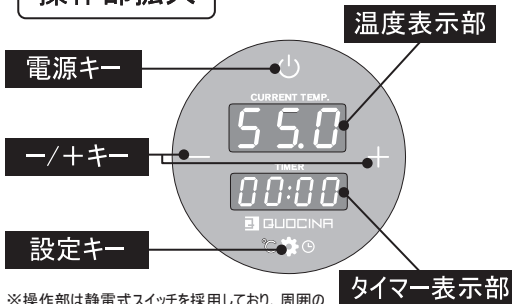
注意

 必ず実施	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く (感電やショートして発火するおそれ)	 プラグを抜く 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く (感電・漏電火災の原因)
	調理後やお手入れをする際、本体を水から取り出す前に必ず電源プラグをコンセントから抜く (感電・やけどの原因)	 禁止 「MIN」未満・「MAX」以上の水位で使用しない (故障の原因)
	調理中、電源コードが水の中に入らないよう注意する (感電・火災の原因)	電源コードを本体に巻き付けて保管しない (感電・ショート・火災の原因)
	調理後に本体や鍋を片付ける場合は冷めるまで待つ (やけどの原因)	缶詰や瓶詰などを鍋に入れて加熱しない (缶や瓶の状態・加熱温度によっては破裂したり、やけど・けが・漏れた内容物による故障の原因)

各部の名称



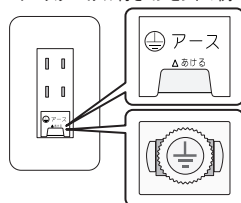
操作部拡大



※操作部は静電式スイッチを採用しており、周囲の状況等により感度に変化する場合があります。

※万一の感電防止のために、アース端子は必ずアースターミナル付きのコンセントへ接続してください。
 なお、アース線はガス管・水道管・電話線や避雷針のアースには絶対に接続しないでください。
 アースターミナル付きコンセントがない場合は、お買い上げの販売店もしくはお近くの電気工事店にご相談ください。

アースターミナル付きコンセントの例



ご使用前に

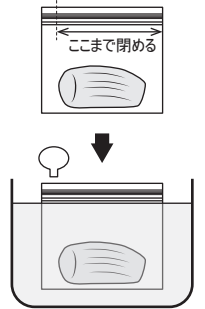
はじめに

この低温調理器は、完全に殺菌を保証できる器具ではありません。
 食材の鮮度・温度管理や衛生面については、お客様ご自身の判断に基づき細心の注意を払うようご注意ください。

食材の準備

…別冊のレシピブックを参考に、あらかじめ食材と調味料をジッパー袋に入れ、空気をできるだけ抜いてください。
 1cmほど残してジッパーを閉め、水を張った深い容器にゆっくり沈めると水圧で空気が抜けます。ジッパー部ぎりぎりまで沈めたところで開けておいたジッパー部を閉めます。

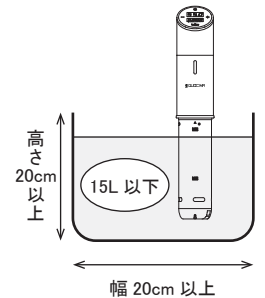
- ジッパー袋はご使用ごとに新しいものを使用してください。また、一度調理に使用したジッパー袋を再使用しないでください。
- 魚のとがったヒレや骨など鋭利な物を入れると袋に穴が開いたり破れることがあります。(とがったヒレはあらかじめキッチンばさみで切り取り、切り身の場合は骨をできるだけ抜いておくことをおすすめします。)



鍋などの容器と水(またはお湯)の準備

…高さ20cm以上、幅20cm以上、容量15L以下の耐熱容器が必要です。

- クリップでしっかり本体を固定できる高さが必要です。
※浅い容器に本体を傾けて固定しないでください。加熱中に水位が下がってセンサーが作動し運転が止まり、十分に加熱できないおそれがあります。
- 発泡スチロール容器は耐熱温度が70℃前後のため、65℃を超えるような温度で調理する場合はご使用いただけません。また、本体をセットし最少水位線まで水を入れた状態で容器が転倒しないこと、漏れのないことをご使用前に必ず確認してください。
- 調理温度が高温の場合は鍋が熱くなりますので、あらかじめ鍋敷き等を敷いてください。
- 調理温度に近い温度のお湯を入れると、調理スタートまでの加熱時間が短縮できます。
※調理温度より高い温度のお湯は入れないでください。

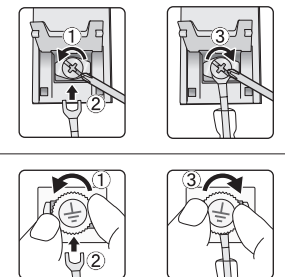


アース端子の接続

…万一の感電防止のため、電源プラグをコンセントに差し込む前にアース端子をアースターミナルに接続してください。

- ①ネジを緩め
- ②ネジと座金の間にアース端子を差し込み
- ③ネジを締め直す。

※電源コードを抜くときは、先に電源プラグを抜いてからアース端子を外してください。

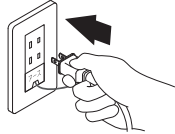


使いかた

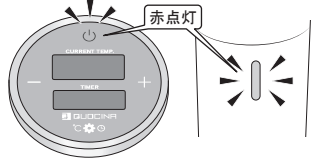
- 1 本体を鍋にセットし、最少水位線「MIN」より上まで水を入れる



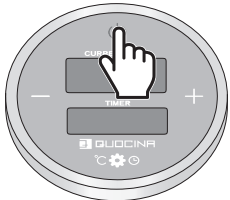
- 2 アース端子をアースターミナルに接続(P5参照)してから電源プラグをコンセントに差し込む



・電源キーと運転ランプが赤く点灯し、待機モードになります




- 3 電源キー「」を2秒長押し



・温度表示とタイマー表示が点滅し、電源キーと設定キーが白く点灯、運転ランプが青く点灯します



- 4 設定キー「」を短押しし、温度と時間を設定する



- ① 温度表示のみが点滅するので、「+」または「-」キーで調理温度に合わせます
短押し: 0.5°C刻み 長押し: 5°C刻み



- ② 次に設定キーを押すと時間表示の「分」が点滅するので、調理時間に合わせます
短押し: 1分刻み 長押し: 5分刻み



- ③ 最後にもう一度設定キーを押すと時間表示の「時」が点滅するので、調理時間に合わせます
短押し: 1時間刻み 長押し: 10時間刻み (1時間未満の場合は00に合わせる)



※設定画面にしてから3分が経過すると、設定中であっても待機モードに戻ります。その場合は③からやりなおしてください。

- 5 再度電源キーを2秒長押し、設定温度までの加温スタート



・加温中はタイマー表示部が時計回りに点滅し、加温中であることを示します
・温度表示部は現在の水温を表示します

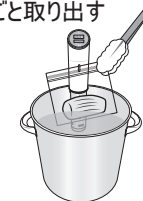
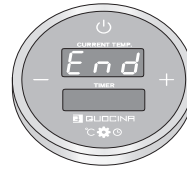
- 6 「ピー ピー…」とアラームが鳴り設定温度に達したら、あらかじめ準備しておいた食材の袋を洗め、調理スタート(キーを押す必要はありません)



※アラームが鳴った時点で調理時間はスタートしているので、鳴ったらすみやかに食材の袋を洗めてください

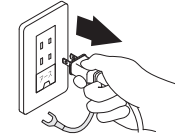
使いかた

- 7 「ピーーーーー」とアラームが鳴り、温度表示部に「End」と表示されたら調理終了食材をトングなどで袋ごと取り出す



・電源キーを押すとアラームを途中で止めることができます

- 8 電源キーを短押しして待機モードにし、電源プラグをコンセントから抜く
次にしばらく使用する予定がない場合はアース端子もコンセントからはずしておく



★メモリー機能つき
電源プラグをコンセントから抜いても、最後に設定した温度・時間を記憶しています。

こんなときは

- 食材を入れた袋が浮いてきてしまう

→ 空気が入っている場合はしっかりと抜き、鍋のフチに大型のクリップなどで固定します。それでも浮いてくるときは、上から小皿などを沈めて袋が浮かないようにします。

※食材の袋がきちんとお湯に浸かっていないと、食材の中心部まで熱が伝わらず殺菌効果が不十分となる場合があります。必ずしっかりと沈めてください。

- キーに触れているのに反応しない

→ 反応しにくい場合は指の腹でゆっくり触れると反応しやすくなります。

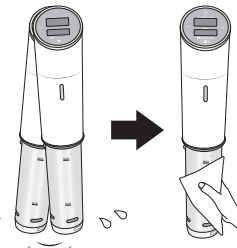
- 「Err」と表示が出て運転が止まってしまった

→ 最少水位線より水が少なくなった場合、エラー表示となり運転が止まります。水位を正しく調節し直すと、直前の温度・時間表示に戻ります。再度電源ボタンを長押しして運転を再開してください。

※エラー表示に気づかず長時間放置された場合、お湯の温度が下がり殺菌が不十分になっている恐れがあります。再度運転した際に55°Cより低い温度表示が出た場合は調理を中止し、その食材はお召し上がりにならないことをお勧めします。

お手入れのしかた

調理終了後はお湯がある程度冷めたら鍋から本体を取り出し、軽く振って水を切ったあと清潔なふきんなどでヒーター部の水分を拭き取り、自然乾燥させる

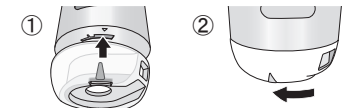


ヒーター部に白っぽい水アカが目立つようになってきたら、クエン酸で洗浄してください。

- ① 鍋に本体をセットし、空のペットボトルなどおおよその水量が計れるもので「MAX」の線まで水を入れる
- ② 入れた水1Lあたりクエン酸粉末5gもしくは酢20ccを入れる
- ③ 80°Cで1時間程度運転した後、電源を切る
- ④ ある程度冷めてきたら鍋の水を入れ替え、再度水を注いでヒーター部を「MAX」の線あたりまでゆっくり数回上下に動かしてすすぎ、清潔なふきんなどで拭き取ったあと、自然乾燥させる

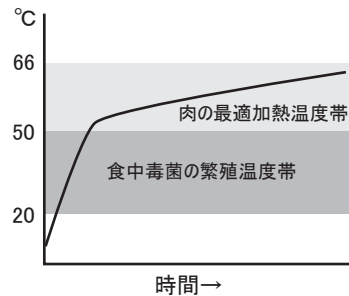
ヒーター下部のカバーを外した場合は、

- ① カバーの▲印をヒーター部底面の▼に合わせてはめ、
- ② 左に回して取り付ける

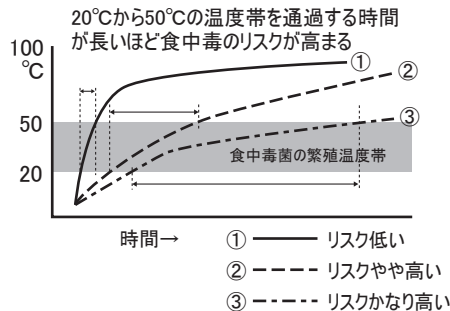


低温調理について

低温調理は本来「真空調理法スーヴィード(sous-vide: フランス語)」と呼ばれ、下処理をした食材と調味液を真空密封し、温度・時間を管理しながら調理することを言います。
この商品は従来ご家庭では難しかった低温調理を手軽に楽しめる製品です。

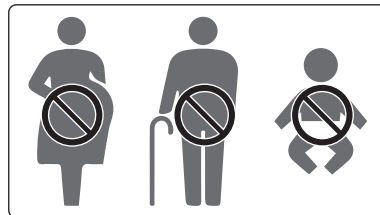


低温調理器は完全に殺菌を保証する器具ではありません。
食中毒防止のため、食材の鮮度・温度管理や衛生面については、お客様ご自身の判断に基づき細心の注意を払うようご留意ください。



妊婦や高齢者・乳幼児など抵抗力が弱い方は、低温調理した料理は召し上がらないことをおすすめいたします。

※一般的に乳幼児・高齢者・妊娠中の女性は健康な成人に比べてリスク感受性(摂取した細菌の「量」に人間の身体がどのくらい敏感に反応するか)が高く、健康な成人に比べて発症する可能性が高くなるためです。



調理後の食材表面には菌が残っている場合もあるため、表面を焼いてから召し上がることをおすすめいたします。



調理時間の目安

厚生労働省「食品・添加物等の規格基準」による
「特定加熱食肉製品」の加熱温度・時間 ※生食用鮮魚介類は含みません

中心温度(°C)	55	56	57	58	59	60	61	62	63
加熱時間(分)	97	64	43	28	19	12	9	6	瞬時

※加熱時の中心部の温度が35°C以上52°C未満の状態が170分以内であること
※加熱後の冷却において25°C以上55°C未満の状態は200分以内であることと定められています。

表の温度は食材の「中心温度」であること、また加熱時間も「中心温度がこの温度に達してからの時間」であることに注意が必要です。
冷蔵庫から出してすぐの食材は中心まで冷えているため、特に中心温度の上がりにくいブロック肉などは調理前に冷蔵庫から出し、室温に戻しておくことをおすすめします。

温度と時間の目安

下記の調理温度と調理時間はあくまでも目安となります。
調理時間は食材の大きさや芯温(中心部の温度)により異なります。

メニュー	材料	分量	加熱温度	加熱時間
ローストビーフ★	牛モモブロック	400~500g 厚み:4~5cm程度	57°C	3時間
スペアリブ★	豚スペアリブ	400~500g 厚み:4~5cm程度	66°C	20時間
ステーキ★	牛ロースステーキ用 または 牛モモステーキ用	300~400g 厚み:2cm程度	57°C	90分 ※厚み5mm増すごとに15分追加
サラダチキン★	鶏ムネ肉	300g前後 厚み:2cm程度	63°C	90分
サーモンのロティ★	サーモン (刺身・生食用)	約200g 厚み:2cm程度	50°C	30分
プリン★	卵・牛乳など	3個	80°C	40分
温泉卵	生卵	1~5個	68°C	25~30分 (お好みにより増減)
りんごのコンポート	りんご	1個	85°C	60分
ピクルス	大根やキュウリなど	200g	66°C	10分

★マークのついているメニューは、付属のレシピブックに詳しい材料・作り方を掲載しています

故障かな?と思ったら

こんなときは…?	考えられる主な原因	対処方法
スイッチを入れても運転しない	<ul style="list-style-type: none"> 電源プラグがコンセントから抜けていませんか? 電源キーを短押ししていませんか? 待機モードに戻っていませんか? 	<ul style="list-style-type: none"> 電源プラグをしっかりと差し込んでください。 電源キーを2秒長押ししてください。 設定中に3分経過すると待機モードに戻ります。設定キーを押してやり直してください。
タイマー表示部がぐるぐるしたままで、設定温度に到達しない	<ul style="list-style-type: none"> 設定温度より高い温度のお湯を入れていませんか? 	<ul style="list-style-type: none"> 容器に入れた水が設定温度より高い場合は攪拌のみおこない、水温が下がるまでタイマーがスタートしません。設定温度より低い温度の水に入れ替え、再度スタートさせてください。
細かい泡が出続ける	<ul style="list-style-type: none"> 水の量が最少水位線ギリギリではありませんか? 	<ul style="list-style-type: none"> 最少水位線ギリギリの場合、泡が出ますが異常ではありません。気になる場合は水量を増やしてください。

仕様

電源	AC(交流) 100V 50/60Hz	製品寸法(約)	幅70×奥行130×高さ390mm
定格消費電力	1000W	質量(約)	1.4kg
設定可能温度	25℃～95℃	電源コード(約)	1.2m
最大設定可能時間	99時間59分	最大加温可能水量	約15L

愛情点検

長年ご使用の低温調理器の点検を!



ご使用の際にこんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な音がする。



ご使用中止

事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス

修理・使い方・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へご相談ください。

●お買い上げメモ

(お買い上げ時やお手元に届いた際に記入しておくとう便利です)

お買い上げ日(または商品到着日) _____年 _____月 _____日
販売店名(またはカタログギフト社名) _____

◆保証書は、この取扱説明書のP12についています。

お買い上げの際に、販売店で保証書の「お買い上げ年月日」と「販売店名」などの記入をお確かめの上、大切に保管してください。

◆転居や贈答品などでお困りの場合は…

下記弊社「お客様ご相談窓口」へご相談ください。

◆保証期間は、お買い上げの日(またはお手元に届いた日)から1年間です。

※保証対象となるのは本体のみです。付属品・消耗部品は対象外となります。また、保証期間内であっても有料修理となる場合がございます。保証書の「無料修理規定」をよくお読みください。

◆修理を依頼されるときは…

「故障かな?と思ったら(P10)」をご確認の上、それでも異常があるときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店へ保証書をご提示の上、ご相談ください。

●保証期間中は

保証書の無料修理規定に基づき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。

●保証期間が過ぎているときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照の上、販売店または弊社「お客様ご相談窓口」までご相談ください。

修理料金は技術料・部品代・運送費などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です
部品代	修理に使用した部品代金です
運送費	修理完了後、お客様にお届けする際の運送費となります(有料修理の場合)

フカイ工業株式会社お客様ご相談窓口

0120-818-114

受付時間

平日 9:00～18:00 (土日祝祭日を除く)

お電話の際は「低温調理器 FSV-300について」とお伝えいただくとスムーズです。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

フカイ工業株式会社は、お客様の個人情報やご相談内容をご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。