



低温調理器

LTC-01

取扱説明書

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただき、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になり、正しくお使いください。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

もくじ

ご使用前に

安全上の注意	2
低温調理について	7
各部の名称	10

取り扱いかた

使いかた	12
お手入れ	17

こんなときには

故障かな?と思ったら	20
仕様	22
保証とアフターサービス	23
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。
- 電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電・けがの原因になります。



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・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



アースを必ず接続

- アースを必ず取り付ける
故障したり漏電したりしたときに、感電のおそれがあります。



- アース線は、ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しない
爆発・火災の原因になります。



- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・やけど・感電・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

- 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない
火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- 異常・故障時には、ただちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。

【異常の例】

- 異常な音やにおいがする
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 触れるとピリピリ電気を感じる
- ➔使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

安全上の注意 つづき



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

調理禁止



- 揚げ物調理には使用しない
火災の原因になります。
- 水（お湯）以外の液体に使用しない
スープ・シチュー・お茶・牛乳・酒などの中に入れてください。
やけどや火災の原因になります。
- 缶詰やびん詰めなどのあたために使用しない
破裂事故の原因になります。

使用するなべについて



- 小さいなべ、軽いなべを使用しない
- 不安定ななべを使用しない
- 不安定な場所で使用しない
- 本機を取り付けられないような浅いなべ・変形なべには使用しない
転倒してやけどや火災の原因になります。
- プラスチックの容器や耐熱性のないなべを使用しない
破損・変形して、やけどや火災の原因になります。



- お手入れは、本体が冷えてから行う
やけど・火災の原因になります。



- 屋外で使用しない
火災の原因になります。
- 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



分解禁止

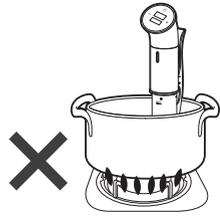
● 分解・修理・改造しない

火災・感電・けがの原因になります。
修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。



● ガス火やIHクッキングヒーターなど
になべを載せて使用しない

ガス火やIHクッキングヒーターなどと併
用すると、火災・やけど・事故の原因に
なります。



プラグを抜く

● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源
プラグを持って引き抜く

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

● 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
やけど・火災の原因になります。



● タイマー付きコンセントに接続しない
事故の原因になります。



● 使用中はそばを離れない

使用中に、長時間そばを離れたり、就寝したりしないでください。
事故の原因になります。



接触禁止

● 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない

● 使用中はなべの中に手を入れない

やけどするおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行っ
てください。



● 水温が55℃以下で長時間放置したときは、食べない

調理途中で水位が低くなり、Errの表示が出て運転が止まった
ときなど、調理温度が低くなったまま長時間放置した場合、菌の
繁殖や腐敗の可能性があります。
そのようなときは調理物は廃棄してください。

安全上の注意 つづき



- 調理に使用したお湯は、飲用や調理用に使用しない
食中毒の原因になるおそれがあります。

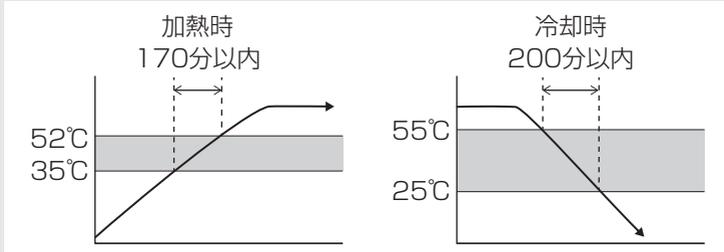


- 落としたり、強い衝撃を与えない
火災・感電・事故の原因になります。

低温調理について

低温調理器の使いかたを誤ると菌が繁殖し、食中毒を起こすおそれがあります。以下の注意を守ってください。

- 調理時の食材の中心の温度が、以下のように注意してください
 - ・ 加熱時は、中心部の温度が35～52℃の状態が、170分以内であること
 - ・ 調理後の冷却時は、中心部の温度が25～55℃の状態が、200分以内であること



※ 上記は中心部の温度です。肉の種類や厚さにより中心部の温度は変化します。目安として使用し、加熱と冷却をできるだけ短い時間で行ってください。

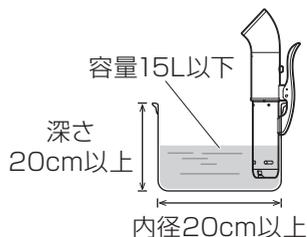
※ 調理後はすみやかに冷蔵庫に入れてください。

- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用するビニール袋は毎回新しいものを使用してください。
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べさせないでください。

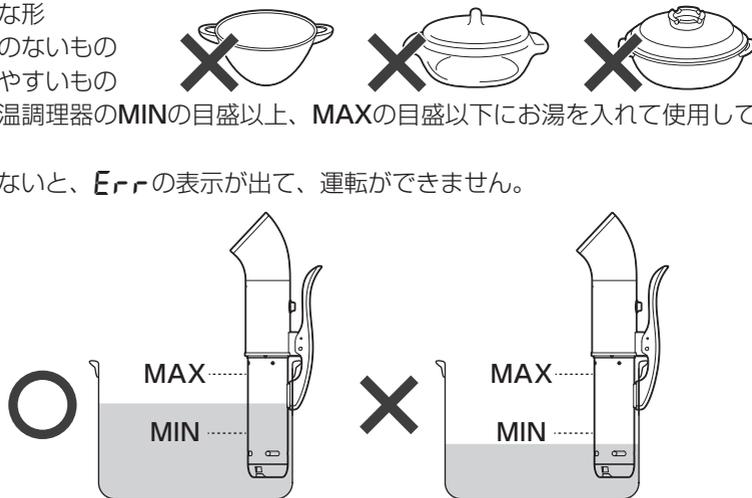
低温調理について つづき

なべについて

- 深さ20cm以上、内径20cm以上、容量15L以下のなべ・容器を使用してください。
- クリップで調理器をしっかり固定できるなべを使用してください。



- 浅いなべに調理器を斜めにセットして使用しないでください。
- なべの温度が上がるので、テーブルの上に直接置いて調理しないでください。なべ敷きなどを使用してください。
- 次のようななべ・容器は使用しないでください。
 - ・ 不安定な形
 - ・ 耐熱性のないもの
 - ・ 破損しやすいもの
- 必ず、低温調理器のMINの目盛以上、MAXの目盛以下にお湯を入れて使用してください。
お湯が少ないと、**Err**の表示が出て、運転ができません。



低温調理についての注意

- ビニール袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材に密着するようにしてください。空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。
- ビニール袋はしっかりと口を閉じ、お湯が浸入しないようにしてください。
- 調理時間の短縮のため、調理に使用のお湯は、あらかじめ調理温度近くまで温度を上げたお湯を使用することをおすすめします。
- 温度を早めに上げるため、食材は、調理前に冷蔵庫から出して室温に戻してください。

ビニール袋について

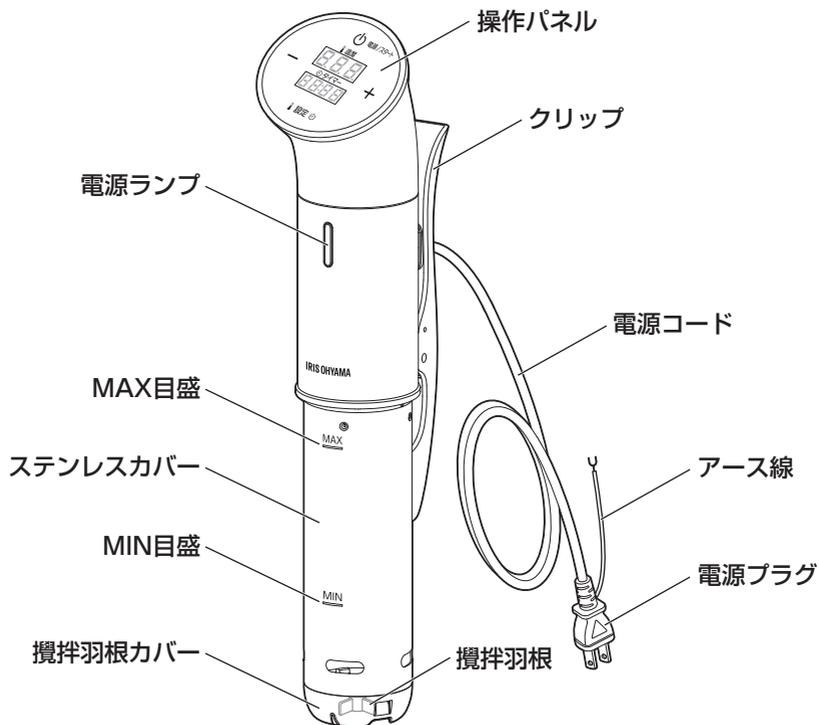
- しっかりと口を閉じることができるチャック付きのビニール袋を使用してください。
- フードシーラーなどで食材をシールしたのも調理できます。

アイリスオーヤマ製フードシーラー：VPF-385T

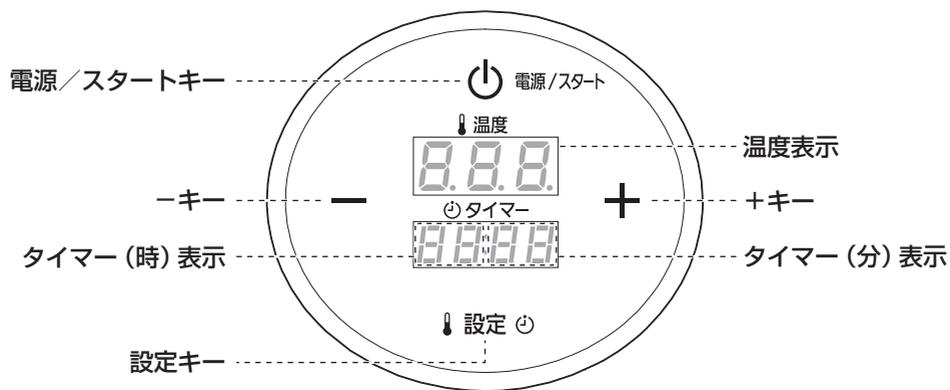


各部の名称

■ 正面



■ 操作パネル

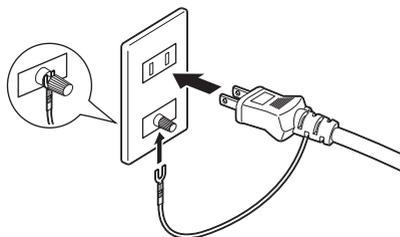


使いかた

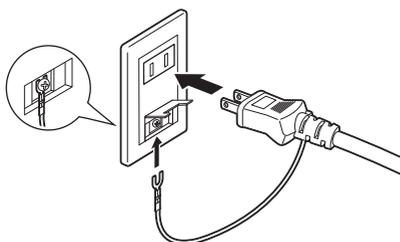
■ アースの接続

アース端子付きコンセントがある場合

- ・アース線先端の端子を、コンセントのアース接続端子に差し込んで固定します。

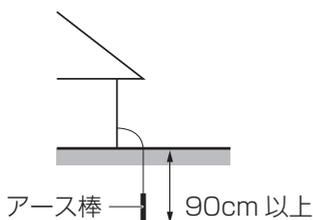


- ・ふた付きの場合は開けてつないでください。



アース端子付きコンセントがない場合

- ・アース棒の設置が必要です。販売店または電気工事店に相談してください。

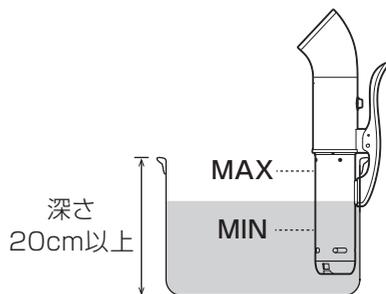


■ 調理器の準備

なべにお湯を入れ、調理器でお湯を予熱します。

1 なべを用意し、調理器をセットして、お湯を入れる

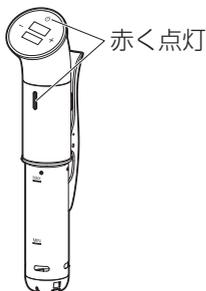
- ・なべは、深さのある安定した形のものを用意し、調理器のMIN ~ MAXの間までお湯を入れてください。なべの深さは20cm以上のものを使用してください。
- ・お湯は、調理する温度より少しだけ下の温度にしてください。



- ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

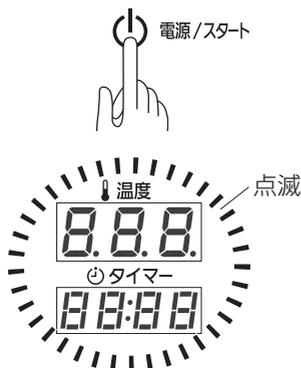
2 電源プラグをコンセントに接続する

- 電源ランプと電源/スタートキーが赤く点灯します。



3 電源/スタートキーを押して、電源を入れる

- 電源ランプが青の点灯に変わり、各キーが青く点灯、温度表示とタイマー表示が点滅します。



4 必要に応じて、温度とタイマーを変更する

- 設定キーを押すたびに、次のように表示が点滅します。



- 各表示が点滅している間に、-/+キーで設定を変更してください。
- 温度は25～95℃の間で、0.5℃単位で変更できます。キーを長押しすると5℃単位で変更できます。
- 分は1分単位で変更できます。キーを長押しすると5分単位で変更できます。
- 時は最大99時間まで1時間単位で変更できます。キーを長押しすると10時間単位で変更できます。
- 調理温度や調理時間は、付属のレシピブックを参考にしてください。

使いかた つづき

5 電源／スタートキーを押して、予熱をスタートする



- ※電源／スタートキーを2秒以上長く押すと電源が切れてしまいます。長く押してください。
- 表示部が点滅から点灯に変わります。
- 温度表示部には現在の水温が表示されます。



- なべの水の量が、MINの目盛より少ないと、Errの表示が出て運転できません。

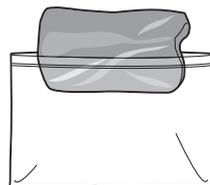
MINの目盛の上まで給水し、再度電源／スタートキーを押して、運転を再開してください。

Errの表示が出たときは、30秒経つと電源が切れ、電源／スタートキーと電源ランプが赤く点灯します。

- 設定温度に達すると、「ピー♪」と3回鳴って、タイマーがスタートします。(タイマー表示部の「:」が点滅します。)

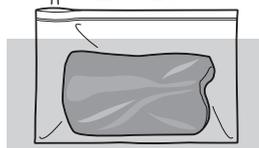
■ 食材の準備

- 冷凍の食材は、あらかじめ室温に戻してください。ただし、調理前に20℃以上にならないように注意してください。
- 食材と調味料をチャック付きのビニール袋に入れ、空気をできるだけ抜いてください。

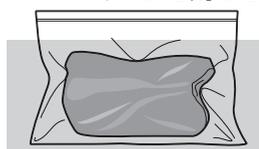


- 1cmほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。最後にチャックを完全に閉め切り、密封します。

↑ 空気を抜く



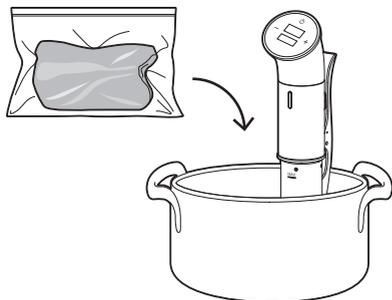
←チャックを閉める



- 魚のとがったひれなどはキッチンばさみで切り取ってください。骨はできるだけ抜いてください。ビニール袋に穴が開くことがあります。
- ※ビニール袋は毎回新しいものを使用してください。

調理

1 設定温度に達したら、食材を入れた袋を沈める



- ・タイマー表示部に残り時間が表示されます。



袋が浮き上がってきたら

- 空気が入っている場合は、しっかりと抜いてください。
- それでも浮き上がってくる場合は、なべのふちにクリップなどで固定するか、小皿などを上から載せて沈めます。

※ビニール袋を使用しない調理は、プリン等があります。レシピブックを参考にしてください。

※水位がMINの目盛より下がると、Errの表示が出て運転が停止することがあります。MINの目盛の上まで給水して、再度電源/スタートキーを押すと運転が再開できます。このとき、冷たい水を入れず、調理温度に合わせたお湯を入れてください。



注意

- 調理途中で給水するときは、必ず調理温度に合わせたお湯を使用する
冷たい水を入れると調理温度が下がり、菌が繁殖する温度帯になるおそれがあります。

2 調理が終了したら、電源を切り、食材を取り出す

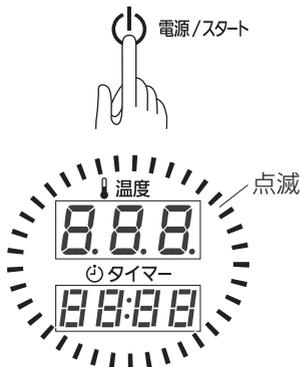
- ・調理が終了すると、「ピー」と6回鳴って、温度表示部にEndと表示されます。



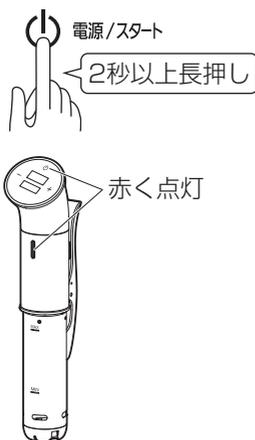
- ・ tongなどで、食材を袋ごとに取り出してください。
- ・ 食材は、袋から取り出し、粗熱を取って、早めに冷蔵庫などで冷やしてください。

使いかた つづき

- ・電源／スタートキーを押すと、各キーが青く点灯し、温度表示とタイマー表示が点滅します。



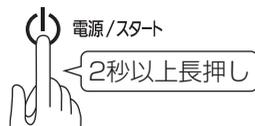
- ・電源／スタートキーを2秒以上長押しすると、電源が切れ、電源／スタートキーと電源ランプが赤く点灯します。
- ・電源プラグを抜くと消灯します。



■途中で調理を一時停止するには

電源／スタートキーを2秒以上長押しする

- ・調理が一時停止し、温度表示とタイマー表示が点滅します。



調理を再開するには

電源／スタートキーを押す

- ・一時停止したところから調理を再開します。

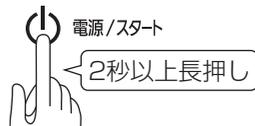
※長時間調理を止めないでください。



調理を完全に停止するには

電源／スタートキーを2秒以上長押しする

- ・電源が切れ、電源／スタートキーと電源ランプが赤く点灯します。
- ・電源プラグを抜くと消灯します。



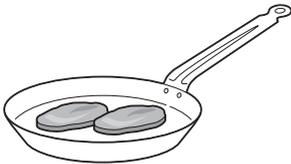
お手入れ

■ お召し上がりになるときは

- ・冷蔵庫から取り出し、好みの厚さに切って、あたためてお召し上がりください。



- ・調理によっては、フライパンなどで焼き目をつけるとおいしく召し上がれます。



調理終了後は、必ずお手入れして、よく乾かしてください。

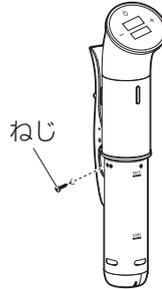


注意

- お手入れは、必ず電源プラグを抜き、低温調理器やなべ、お湯などが冷めてから行ってください。
- 本体の上半分は、水をかけたり、水洗いしたりしないでください。

1 ステンレスカバーのねじを外す

- ・お湯がある程度冷めたら、なべから取り出し、軽く水を切ってください。
- ・ステンレスカバーをとめているねじを外します。



注意

- 水温が55℃以下で長時間放置したときは、食べないでください。

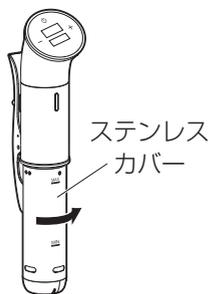
調理途中で水位が低くなり、Errの表示が出て運転が止まったときなど、調理温度が低くなったまま長時間放置した場合、菌の繁殖や腐敗の可能性あります。

そのようなときは調理物は廃棄してください。（再度運転すると、温度表示部に水温が表示されます。）

お手入れ つづき

2 ステンレスカバーを外す

- 矢印の方向へステンレスカバーを回して、下に引いて外してください。
- ※初めのうちは、かたくて回しにくいことがあります。



3 ヒーターや攪拌羽根を拭く

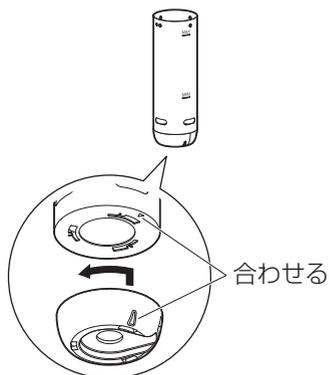
- 水で濡らして、よく絞った布などで拭いてください。
- 攪拌羽根は、柔らかいブラシなどで掃除してください。



4 ステンレスカバーから攪拌羽根カバーを外し、水洗いする



5 よく乾かした後、攪拌羽根カバーを取り付ける

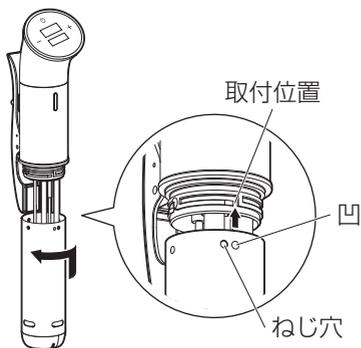


7 ステンレスカバーのねじを締める



6 ステンレスカバーを取り付ける

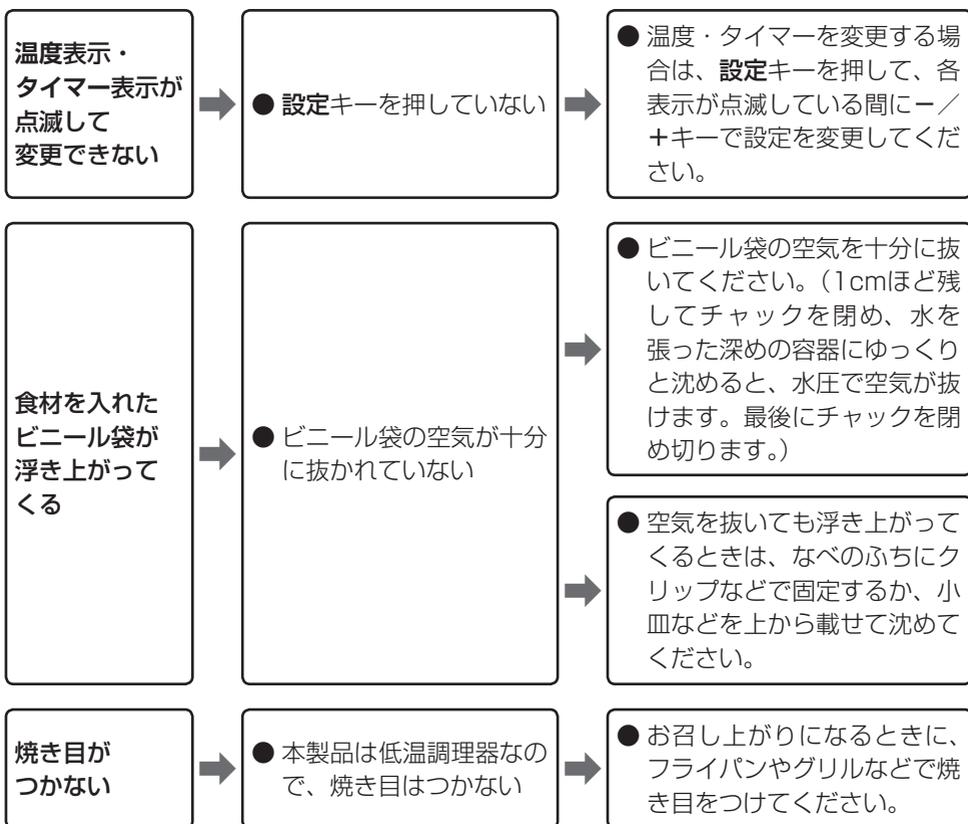
- ステンレスカバーの、ねじ穴のとなりの凹を本体の取付位置に合わせて差し込み、矢印の方向に回します。
- ステンレスカバーと本体のねじ穴が一致するまで回してください。



故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状態	考えられる原因	処置
電源/スタートキーを押しても電源が入らない	● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
電源/スタートキーに触れたら電源が切れた	● 電源/スタートキーを2秒以上長押しした	● 調理の停止中は、電源/スタートキーを2秒以上長押しすると、電源が切れます。調理をスタートするときは短く押ししてください。
電源/スタートキーに触れたら調理が停止した	● 電源/スタートキーを2秒以上長押しした	● 調理中に電源/スタートキーを2秒以上長押しすると、調理が停止します。
操作キーに触れても反応しない	● 操作パネルが指を検知できない場合がある	● 操作キーが反応しにくい場合は、指の腹でゆっくり触れてください。
運転しない (Err 表示)	● 水位がMINの目盛より少ない	● MINの目盛以上まで給水し、再度電源/スタートキーを押してください。
運転が止まった (Err 表示)	● 水位がMINの目盛より少なくなった	● MINの目盛以上まで給湯し、再度電源/スタートキーを押してください。(調理途中で水を足す場合は、必ず調理温度に合わせたお湯を使用してください。)
Err 表示が出てピー・・・と音が鳴る	● 水位がMINの目盛より少ないことを検知すると、Err表示が出て、「ピー♪」音が鳴る	● 30秒経つと、電源が切れ、電源/スタートキーと電源ランプが赤く点灯します。



それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはアイリスコールへお問い合わせください。



警告

● 自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源	AC 100V、50 / 60Hz
定格消費電力	1,000W
設定可能温度	25 ~ 95℃ (0.5℃単位)
設定可能時間	1分~ 99時間59分 (1分単位)
最大使用可能水量	15L
製品寸法	幅90×奥行130×高さ400mm
製品質量	約1.4kg
電源コード長	約1.0m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご希望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、5年間保有しています。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。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

長年ご使用の低温調理器の点検を！

愛情点検



こんな症状はありませんか

- 電源を入れても、加熱しないときがある
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいがする
- 電源コードに破れがある
- 触れるとピリピリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店または修理専用コールに点検修理をご依頼ください。

低温調理器 LTC-01

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし、付属品を除く
お客様	お名前	※ 販売店 住所・店名
	ご住所 〒 電話 () -	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
 - 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
 - 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
 - ご購入や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼にできない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
 - 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 6 本書は日本国内においてのみ有効です。
7 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

- ※ 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。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及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ものではありません。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アイリスコールにお問い合わせください。
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは

アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは

修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通信料無料)

0800-888-2600

Web からの問い合わせは

<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

メールフォームにご記入のうえ送信してください