

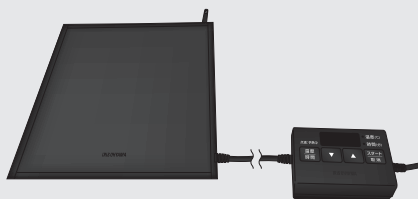
IRIS OHYAMA

室内・家庭用

低温調理器 ポケットシェフ

型番 PLTC-M01

取扱説明書



保証書付き(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。
- ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- 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。
- 「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。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	3
使用上の注意	8
低温調理について	9
各部の名称	10
食材の準備	11

取り扱いかた

使いかた	12
レシピ	18
お手入れ	19

こんなときには

故障かな？と思ったら	20
仕様	21
保証とアフターサービス	22
保証書	裏表紙

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



レシピサイトは
←こちら

食材を準備するだけ 火も水も使わず、お手軽に低温調理

低温調理とは一定の温度を保ったまま、じっくり加熱することにより肉や魚を柔らかく仕上げる調理方法です。

指定した温度を一定に保つので、手間のかかる低温調理をご自宅でもかんたんにお楽しみいただけます。

3つの手順でかんたん調理

STEP 1

食材と調味料をチャック付きの密封袋に入れ、空気を抜いてチャックを閉じる。

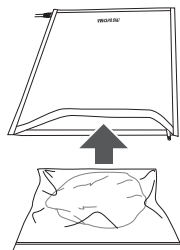


STEP 2

準備した食材を密封袋ごと本体に入れる。

※食材を置く場所にご注意ください。

詳しくはP12、13をご確認ください。



STEP 3

調理温度と調理時間を設定して調理開始。

音が鳴ったらできあがり。



● 調理方法の詳しい説明は、P11 ～をご確認ください。

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

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。



危険

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高い、差し迫った内容を示しています。



- 火の中に投入したり、加熱しない
火災・破裂によるけがの原因になります。
- 電子レンジなどの加熱調理機器や高压容器に、
本製品を入れたりしない
火災・感電・けが・やけどの原因になります。
- 釘を刺す・ハンマーでたたく・踏みつける・無理な力を加える・投げる・落とすなど、強い衝撃を与えない
火災・破裂によるけがの原因になります。



- 直射日光が強く当たるような高温になる場所や火気の近くで使用・保管・放置をしない
火災・やけど・けがなどの原因になります。



水ぬれ禁止

- 水まわりなどの水がかかる場所や湿気のある場所で使用・保管・放置をしない
火災・感電などの原因になります。

安全上の注意 つづき



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。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
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。



- 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。



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



水ぬれ禁止

- 製品本体を洗濯しない
- 水などにつけたり、水をかけたりしない
ショートによる火災・感電の原因になります。



- 引火性ガスなどが充満した場所での使用はしない
防爆構造ではないため、爆発・やけどの原因になります。
- 強い静電気の発生する場所では使用しない
火災、やけどの原因になります。

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。



- 電源コードを束ねて通電しない
過熱して火災・やけどの原因になります。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。
- 乳幼児に電源プラグを触れさせない
感電・けがの原因になります。

安全上の注意 つづき

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源コードを傷付けない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷付ける、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。



注意

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



- 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。



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
火災・やけどの原因になります。



- 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。



- 本体を折り曲げて使用・保管をしない
破損・断線し、火災の原因になります。



● 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、外出したり、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

● 調理中や調理終了後は、冷めるまでしばらくは本体に触れない

特に本体の内側が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
調理終了後食材を取り出すときは、ミトンなどを使用して密封袋ごと取り出してください。



● お手入れは、本体が冷めてから行う

やけどの原因になります。



● 低い温度で長時間放置したときは、食べない

エラーで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ので調理物を廃棄してください。



● 熱に弱いテーブルや敷物、台の上で使わない

使用時は、製品本体が高温になります。熱に弱いものの上に置いて使用するときは、必ず鍋敷きなどを使用してください。

使用上の注意

調理時の注意

- 食材をチャック付きの密封袋に入れるときは、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。
- チャック付きの密封袋はしっかりと口を閉じ、中の食材や液体が出てこないようにしてください。
- 低温環境（目安5℃以下）や食材が冷たい場合、調理時間が延びたり、調理の仕上がりが悪くなったりするおそれがあります。
調理後仕上がりが悪いと感じたら、追加加熱などを行ってください。

密封袋について

- しっかりと口を閉じることができるチャック付きの密封袋を使用してください。
- チャック付きの密封袋は耐熱100℃以上のものを使用してください。
耐熱性が低いと調理中に密封袋が破れ、中の食材や液体がもれ出て、本体の内側が汚れるおそれがあります。
- 毎回新しいものを使用してください。
洗ったものを再利用しないでください。

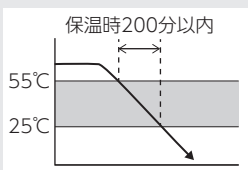
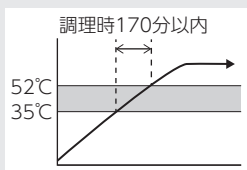
低温調理について



注意

低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると、食中毒となるリスクを伴います。調理の際は以下の注意を守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- 調理時、直接手で食材に触れないでください。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用するチャック付きの密封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。
- 調理時・保温時は菌が繁殖する5～55℃の温度帯は避けるようにしてください。
- 調理時の食材の中心温度が、以下のようになるよう注意してください。



- 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。
- 調理後は粗熱を取った後、90分以内にお召し上がりいただくか、冷蔵保存をしてお早めにお召し上がりください。
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

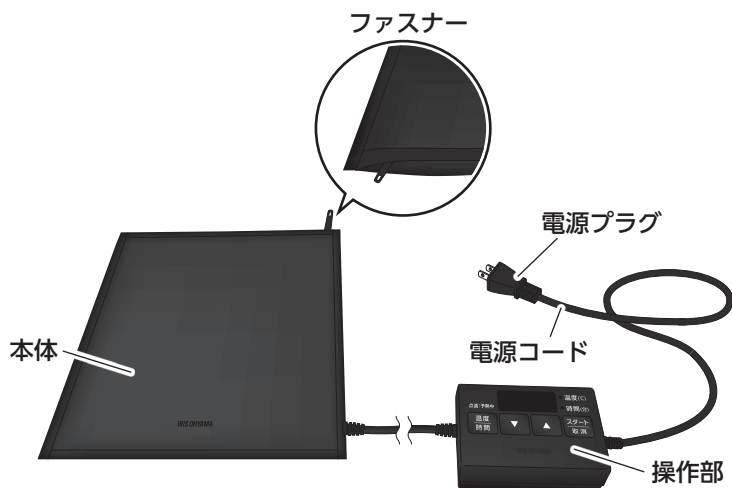
食中毒菌等の死滅条件

細菌等	温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75℃ 1分
カンピロバクター	75℃ 1分
サルモネラ属菌	75℃ 1分
リステリア	65℃ 数分
ノロウイルス	85～90℃ 90秒間以上

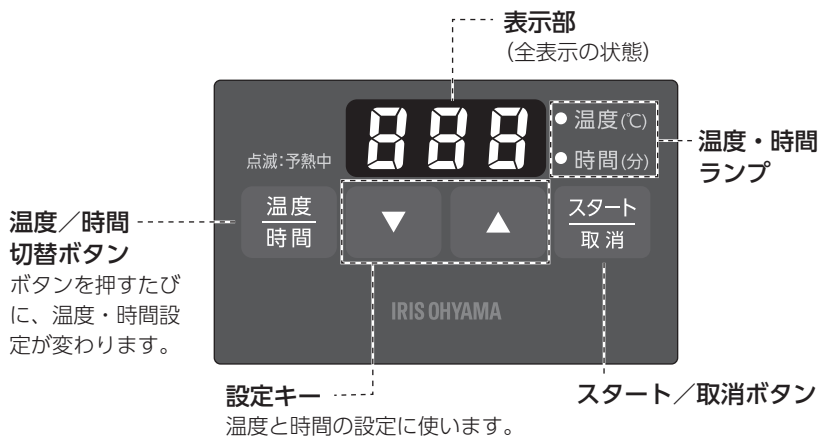
内閣府 食品安全委員会
広報誌「食品安全」第50号より引用
http://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index_back_number_50.html

各部の名称

■ 本体



■ 操作部



食材の準備

■ 食材について

！ 注意

- 食材の温度が低い場合、調理時間が延びたり、調理の仕上がりが悪くなったりすることがあります。

冷凍の食材は必ず解凍してから使用してください。

- ・ 液体や液状の食材は調理しないでください。
もれると本体内側が汚れたり、本体が故障するおそれがあります。
- ・ 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。
チャック付きの密封袋に穴が開き、中の食材や液体が出てきて本体内側が汚れたり、傷付いたりするおそれがあります。
- ・ 食材は、できるだけ厚さを5cm以下にしてください。
本体に入らない場合や、調理の仕上がりが悪くなるおそれがあります。
- ・ 途中で食材を追加しないでください。

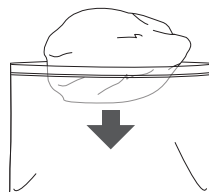
■ 密封袋について

！ 注意

- しっかりと口を閉じることができるチャック付きの密封袋を使用し、食材を入れたらしっかりと口を閉じ、中の食材や液体が出てこないようにしてください。
- チャック付きの密封袋は耐熱100℃以上のものを使用してください。
耐熱性が低いと調理中に密封袋が破れ、中の食材や液体がもれ出て、本体内側が汚れたり、本体が故障するおそれがあります。

食材と調味料をチャック付きの密封袋に入れ、空気をできるだけ抜いてください。

- ・ チャック付きの密封袋は毎回新しいものを使用してください。



使いかた

レシピサイトにて本製品を使用して作れる料理を紹介しています。

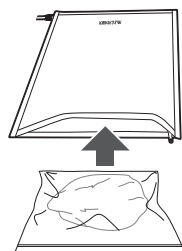


<https://www.irisohyama.co.jp/low-temperature-cooker/pouch-type/recipe/>

※当サイト上のコンテンツやURLを予告なく変更もしくは削除することがあります。

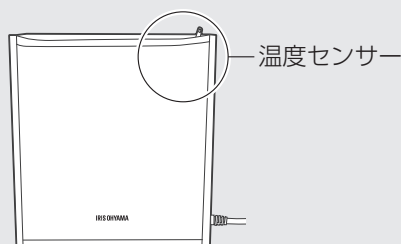
1

準備した食材を本体に入れ
ファスナーを閉める



！ 注意

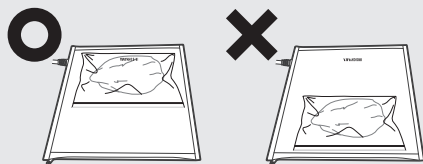
- 本体内側のファスナー近くにある温度センサーに食材が触れないようにしてください。調理が止まるおそれがあります。



- ファスナー部分を強く引っ張ったり、無理やり広げたりして食材を入れないでください。本体内側がやぶれるおそれがあります。

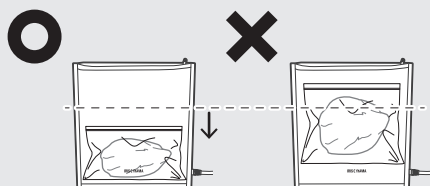
！ 注 意

- 食材入りの袋は、奥まできちんと入れてください。



- 本体の2/3より下側に食材が収まるようにしてください。

〈本体を寝かせて置き、上から見た図〉



本体の 2/3 より下側に
食材を収める



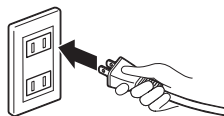
調理のコツ

- 密封袋を折り曲げる場合は、密封袋が食材に重ならないようにしてください。



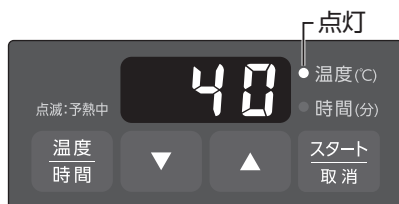
使いかた つづき

- 2 電源プラグをコンセントに差し込む



- 3 ▼ ▲ を押して、温度を設定する

設定温度	40 ~ 80℃
設定単位	5℃



- 4 温度
時間 を押す ➡ 時間設定に切り替わります

※ ボタンを押すたびに温度⇄時間に切り替わります。

- 5 ▼ ▲ を押して、時間を設定する

設定時間	1分～ 540分 (9時間)	
設定単位	1 ~ 10分	1分
	10 ~ 120分	5分
	120 ~ 540分	30分



スタート
取消

を押す

➔加熱開始

加熱を開始すると目標温度に達するまで表示部が点滅します。(予熱)

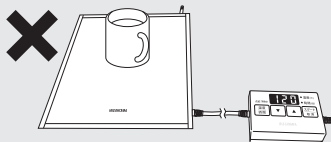
目標温度到達後、表示部が点灯に切り替わり、設定時間加熱をします。



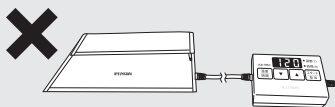
※予熱・調理中に **温度/時間** を押すと約5秒間、設定した温度が表示されます。

！ 注意

● 本体の上に物を置いて加熱をしないでください。

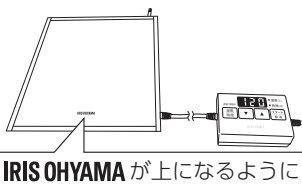


● 本体を折り曲げて加熱をしないでください。



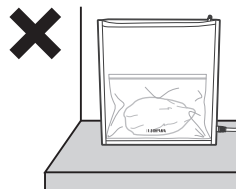
調理のコツ

● 本体の**IRIS OHYAMA** が上になるように置いて加熱をしてください。



IRIS OHYAMA が上になるように

● 本体を立てて加熱をすると調理の仕上がりが悪くなるおそれがあります。

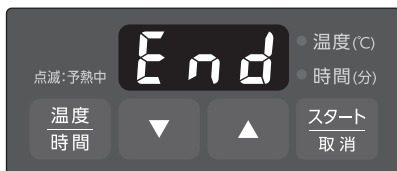


使いかた つづき

7

調理終了

調理が終了するとブザーが鳴って、表示部に**End**と表示されます。



- **スタート 取消** を押すと**End**が消え、温度設定の状態に戻ります。
電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 調理中・調理終了後は本体が熱くなります。
特に本体の内側が熱くなるので、ミトンなどを使って密封袋ごと取り出してください。



- すぐに召し上がらない場合は、粗熱を取ったあと冷蔵庫に入れてください。

■ 調理を途中で停止するには

**スタート
取消**

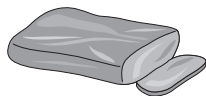
を押す

加熱を終了し、表示部に**End**と表示されます。

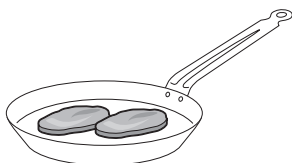
もう一度 **スタート 取消** を押すと**End**が消え、温度設定の状態に戻ります。

■ お召し上がりになるときは

- ・好みの厚さに切っ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。



注意

- 55℃以下の状態で長時間放置したときは、食べないでください。

エラーなどで運転が止まった場合や、調理温度が低くなったまま長時間放置したときは、菌の繁殖や腐敗の可能性がありますので、調理物は廃棄してください。

レシピ

レシピに記載している設定温度と設定時間は目安です。

材料の大きさや厚み、量であったり、環境温度によって仕上がりが異なります。調理終了後は仕上がりが具合を確認し、必要な場合は追加加熱などを行ってください。

！ 注意

調理物は本体の2/3の位置を超えないよう、しっかりと奥まで入れてください。
(→P12、13参照)

サラダチキン (プレーン)

材料

鶏むね肉	300g (厚さ目安3cm以内)
レモン汁	小さじ3
砂糖	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1
塩	小さじ1/2

作りかた

- 1 鶏むね肉の皮を取り除く。
- 2 チャック付きの密封袋に材料をすべて入れ、しっかりと空気を抜いて口を閉じ、鶏肉につやが出るまで揉みこむ。
- 3 本体に2をチャック付きの密封袋ごと入れ、「80℃ / 120分」に設定、スタートボタンを押して調理開始。
- 4 調理終了後、本体から取り出し粗熱を取る。

【調理のポイント】

鶏むね肉が大きい場合、あらかじめ3等分にカットして調理を行うと火が通りやすくなります。

ローストビーフ

材料

牛ももブロック肉	200g (厚さ目安4cm以内)
塩、こしょう	適量
おろしにんにく	少々

作りかた

- 1 牛ももブロック肉全体に、塩・こしょう・おろしにんにくをすりこむ。
- 2 チャック付きの密封袋に1を入れ、しっかりと空気を抜いて口を閉じる。
- 3 本体に2をチャック付きの密封袋ごと入れ、「80℃ / 150分」に設定、スタートボタンを押して調理開始。
- 4 調理終了後、本体から取り出し粗熱を取る。

【調理のポイント】

牛肉はドリップの少ない鮮度の良いものを使用してください。
冷蔵庫から出したての冷たい牛肉を使うと加熱ムラが出てしまうので気を付けてください。
調理終了後、おこのみでフライパンなどを使い焼き目を付けるとよりおいしく仕上がります。

レシピサイトにて本製品を使用して作れる料理を紹介しています。



<https://www.irisohyama.co.jp/low-temperature-cooker/pouch-type/recipe/>

※当サイト上のコンテンツやURLを予告なく変更もしくは削除することがあります。

お手入れ



警告

- 製品本体を洗濯しないでください。
- 水をかけてスポンジなどで洗わないでください。
感電・けが・故障の原因になります。



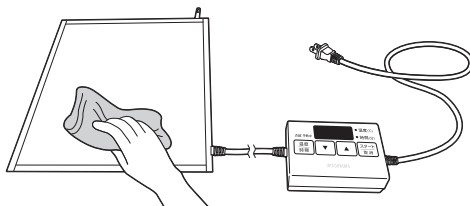
注意

- お手入れは、必ず加熱を停止してから電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

- 洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

乾燥した柔らかい布やウェットティッシュなどで
本体（表面や内側）・操作部の汚れを拭き取ってください。

- ・ 密封袋の中の液体などがもれた場合は洗濯はせずに、拭き取ってください。



※保管する際は本体を折り曲げて保管などしないでください。

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上、以下の点を確認してください。

こんなとき	理由・処置
ボタンを押しても動作しない	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？ →電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
料理ができあがっていない	●環境温度が低かったり、食材の厚みが厚すぎたり大きすぎたりすると、設定時間でできあがらない場合があります。 →追加で時間を設定し、加熱してください。 →調理前とまったく同じ状態、加熱が一切されている様子がない場合は、アイリスコールへお問い合わせください。
予熱が長い	●環境温度が低かったり、食材が冷たかったりすると予熱が長くなる場合があります。
焼き目が見つからない	●低温調理では、焼き目はつきません。 →お召し上がりになるときに、フライパンやグリルなどで焼き目をつけてください。
E〇〇表示	●使用を停止し、電源プラグを抜いて、修理専用コールへお問い合わせください。
C〇〇表示 + 時間と温度のランプが点滅	●食材が正しい位置に置かれていない。 →  を押すと表示が消えます。 P12、13を確認して食材を正しい位置に置き、  を押して再度調理してください。
何も表示されない ボタンを押しても反応しない	●使用を停止し、電源プラグを抜いて、修理専用コールへお問い合わせください。

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

● ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

仕様

定格電圧		AC100V	
定格周波数		50 / 60Hz	
定格消費電力		90W	
設定可能温度		40 ～ 80℃	5℃刻み
設定可能時間		1分～ 9時間	1 ～ 10分：1分単位 10 ～ 120分：5分単位 120 ～ 540分：30分単位
製品寸法	本体	幅230×奥行240×高さ10mm	
	操作部	幅90×奥行60×高さ38mm	
製品質量		約240g	
電源コード		1.0m	

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

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、ご要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、焦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。

保証規定

- 1 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、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 ご転居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。
- 5 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。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 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
 - ⑤ 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
 - ⑥ 本書の提示がない場合
 - ⑦ 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。

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。

低温調理器 ポケットシェフ 型番 PLTC-M01 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、裏面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	
お客様	お名前		※販売店 住所・店名 電話（ ） -
	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。

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

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ (通話料無料)

修理に関するお問い合わせ (通話料無料)

アイリスコール 0120-311-564

修理専用コール 0800-170-7070

9:00～17:00 (年末年始・会社都合による休日を除く) 9:00～17:00 (年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモをご用意をお願いします。