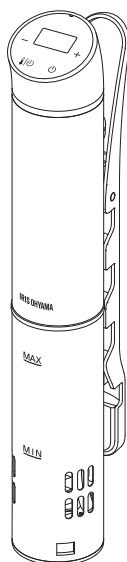




IRIS OHYAMA

室内・家庭用



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。
- ご使用の前に「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。

低温調理器 LTC-02

取扱説明書

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	3
低温調理について	8
各部の名称	11

取り扱いかた

使いかた	12
クッキングガイド	20
お手入れ	28

こんなときには

故障かな?と思ったら	30
仕様	32
保証とアフターサービス	33
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

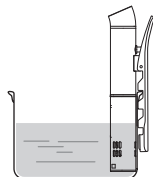
ご家庭でレストランのようなプロの味を。
肉・魚・野菜からスイーツまで、素材に応じた本格調理。

低温調理とは一定の温度に水温を保ち、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。低温調理器を使うとなべの水温を指定した温度で一定に保つので、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

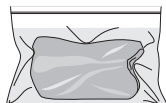
STEP 1

なべを用意し、水を入れる。
調理器をセットし、予熱開始。



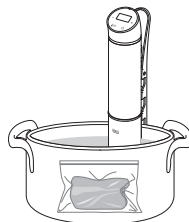
STEP 2

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 3

設定温度に達したら食材を入れた袋を沈める。
音が鳴ったらできあがり。



※調理方法の詳しい説明は、P8以降をご確認ください。

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。



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。



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。



● 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。

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。



- 電源コードを束ねて通電しない
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。
- 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。

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。



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。



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。



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。



- 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。

安全上の注意 つづき

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
- 本製品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。

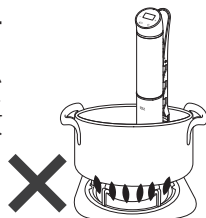
調理禁止



- 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。



- 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。



- 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。



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。



- 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。



- 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を廃棄してください。



- 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。

低温調理について



注意

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・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。
- 食材の種類や厚さにより中心部の温度は変化します。
レシピ記載の食材より厚い場合には特に注意してください。
- 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。
- 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。
- 調理したものは、早めに食べきってください。
- 保存する場合は、粗熱を取った後90分以内に冷蔵保存してください。
常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

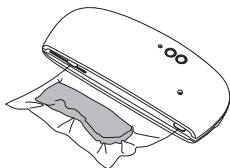
調理時の注意

- 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、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、なべにあらかじめ調理温度近くまで温度を上げたお湯を入れて使用することをおすすめします。
- 温度を早く上げるために、食材は冷蔵庫から出して室温に戻してください。

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。
- フードシーラーなどで食材を真空パックにしたものも調理できます。

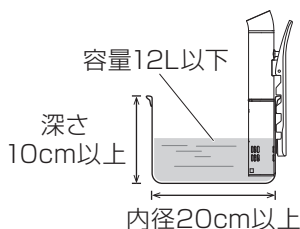
アイリスオーヤマ製フードシーラー



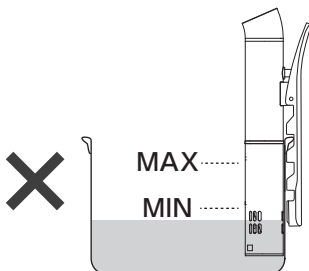
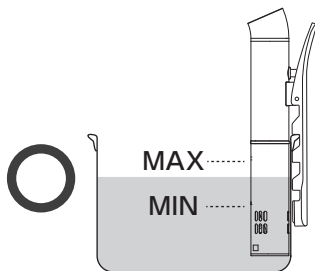
低温調理について つづき

なべについて

- 深さ10cm以上、内径20cm以上、容量12L以下のなべ・容器を使用してください。
- 食材を入れたときに、水があふれてしまうなべは使用しないでください。
- 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

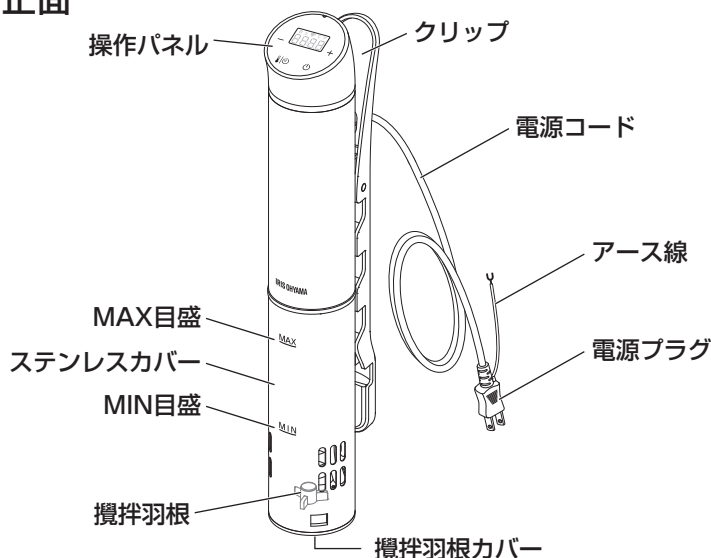


- 必ず、低温調理器のMINの目盛以上、MAXの目盛以下に水を入れて使用してください。
水が少ないと、Errの表示が出て、運転ができません。

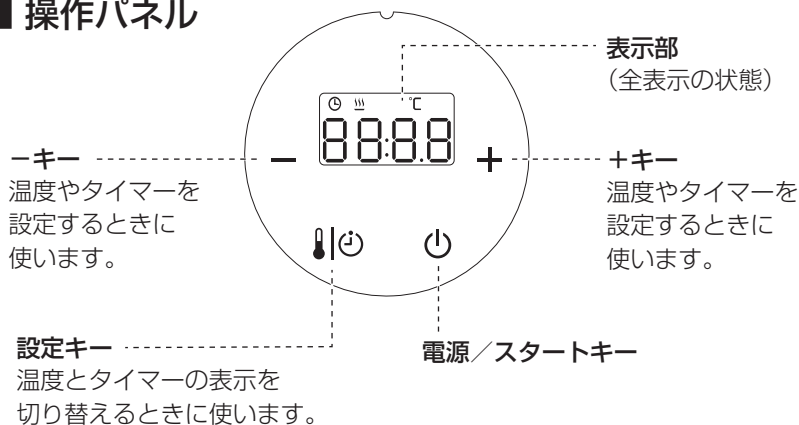


各部の名称

■ 正面



■ 操作パネル



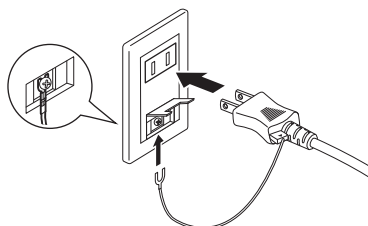
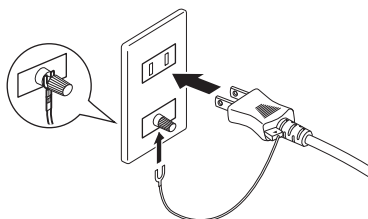
使いかた

■ 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。

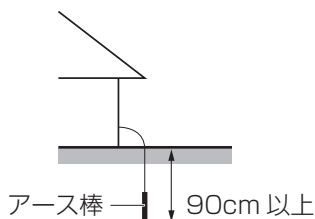
ふた付きの場合は開けて、つないでください。



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。



警告

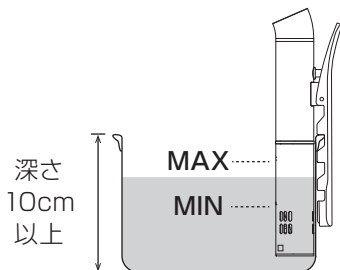
● ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

■ 調理器の準備

なべに水を入れ、調理器で水を予熱します。

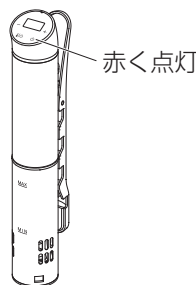
1 調理器のクリップでなべを挟んでセットし、水を入れる

- 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
の間まで水を入れてください。なべ
の深さは10cm以上のものを使用
してください。
- 始めからお湯を使う場合は、調理す
る温度より少しだけ下の温度のお湯
にしてください。



2 電源プラグをコンセントに接続する

- 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



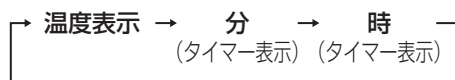
- 各キーが白く点灯し、温度表示が点滅します。
- 前回の設定を表示します。

使いかた つづき

4 温度とタイマーを設定する

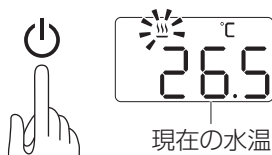


- ・ 設定キーを押すたびに、次のように表示が点滅します。



- ・ 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、クッキングガイド(→P20 ～ P27)を参考にしてください。

5 電源／スタートキーを押して、予熱を開始する



※ 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。
短く押してください。

- 表示部が点滅から点灯に変わり、現在の水温と設定時間が交互に表示されます。
- 予熱中は「||||」が点滅し、設定温度に達する、またはタイマーが開始すると点灯に変わります。

● 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。

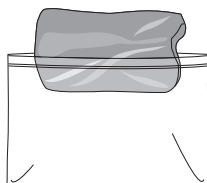
- 設定温度に達すると、「ピー♪」と3回鳴って、タイマーが開始します。
(タイマー表示部の「:」が点滅します。)

使いかた つづき

■ 食材の準備

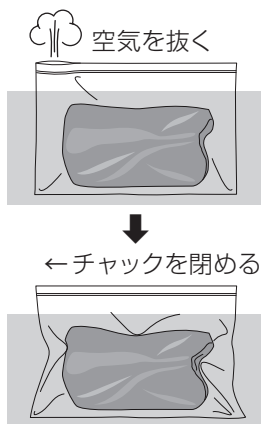
- 冷凍の食材は、あらかじめ室温に戻してください。ただし、調理前に20℃以上にならないように注意してください。
- 食材と調味料をチャック付きの密封袋に入れ、空気をできるだけ抜いてください。
- 魚のとがったひれなどはキッチンばさみで切り取ってください。骨はできるだけ抜いてください。チャック付きの密封袋に穴が開くことがあります。

※ 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。

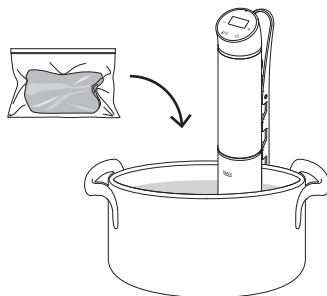


【空気を抜きやすくするには】

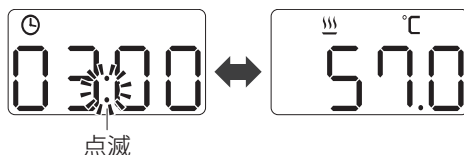
- 1cmほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。最後にチャックを完全に閉め切り、密封します。



6 設定温度に達したら、食材を入れた袋を沈める



- ・表示部に残り時間と設定温度が交互に表示されます。



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、なべのふちに耐熱性のある市販の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。

※ チャック付きの密封袋を使用しない調理は、プリン等があります。
クッキングガイド (→P20 ~ 27) 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。給水するときは、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。

使いかた つづき

7 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。
- ・ **電源／スタートキー**を2秒以上長押しして、電源を切ってください。



- ・ トングなどで、食材を袋ごと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。

■ 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、表示部が点滅します。



■ 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。

※ 3分以上停止すると電源が切れ、**電源／スタートキー**が赤く点灯します。



■ 調理を完全に停止するには

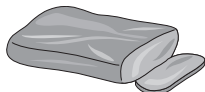
一時停止の状態のときに、**電源／スタートキー**を2秒以上長押しする

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

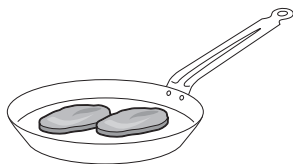


■ お召し上がりになるときは

- ・ 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。



- 水温が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。



注意

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。

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、表示部に水温が表示されます。）

クッキングガイド

ローストビーフ



材料

牛ロース肉 (5cm厚)	400g
塩	4g
こしょう	少々
にんにく (すりおろす)	1片
玉ねぎ	½個 (50g)
ローリエ	1枚
「赤ワイン」	大さじ2
A 砂糖	大さじ2
L しょうゆ	大さじ2

作りかた

- 1 牛肉は常温に戻し、塩・こしょう・にんにくをすり込む。玉ねぎは皮をむいて、みじん切りにする。
- 2 チャック付きの密封袋に1の牛肉とローリエを入れて密封する。
- 3 鍋に水を入れて本体をセットし、**[57℃・3時間]**に設定して予熱開始。
- 4 「ピー」と3回鳴ったら、2を浮かないようにお湯の中にしっかり沈める。
- 5 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出す。牛肉を袋から取り出し（煮汁は捨てないでください。）、強火に熱したフライパンで表面全体に焼き目をつけて取り出す。
- 6 5のフライパンに袋に残った煮汁とみじん切りにした玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎに火が通ったら、Aを入れて煮詰める。（ソース）
- 7 牛肉とソースは一晩冷蔵庫で寝かせ、お好みの厚さにスライスして器に盛り付け、ソースを添える。

小容量で調理するときは、材料を半分にしてください。

鶏むねハム



材料

鶏むね肉	200g	ローズマリー	1本
塩	2g		

作りかた

- 1 鶏肉に塩をすり込む。
- 2 チャック付きの密封袋に**1**の鶏肉とローズマリーを入れて密封する。
- 3 鍋に水を入れて本体をセットし、**[67℃・90分]** に設定して予熱開始。
- 4 「ピー」と3回鳴ったら、**2**を浮かないようにお湯の中にしっかり沈める。
- 5 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出す。鶏肉を取り出し、キッチンペーパーで余分な水分を取り除き、好みの厚さにスライスする。

小容量で調理するときは、材料を半分にしてください。

サーモンのコンフィ



材料

刺身用のサーモン

.....	150g×2切れ
「水	360mL
A 塩	36g
「砂糖	18g
オリーブオイル	大さじ1
「粒マスタード	20g
B しょうゆ	大さじ1
「みりん	大さじ1

作りかた

- 1** ビニール袋に**A**を入れてよく溶かし、その中にサーモンを入れて冷蔵庫で1時間漬け込む。
- 2** サーモンを取り出し、キッチンペーパーで表面の水気を拭き取り、チャック付きの密封袋にサーモンとオリーブオイルを入れて密封する。
- 3** 鍋に水を入れて本体をセットし、**【50℃・30分】**に設定して予熱開始。
- 4** 「ピー」と3回鳴ったら、**2**を浮かないようお湯の中にしっかり沈める。
- 5** 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出し、袋に入れたまま粗熱を取る。
- 6** 粗熱が取れたら、サーモンを袋から取り出し、強火に熱したフライパンで片面に焼き目をつける。（煮汁は捨てないでください。）
- 7** **6**のフライパンに袋に残った煮汁と**B**を入れて煮詰める。（ソース）
- 8** サーモンを器に盛り付け、ソースを添える。

ポトフ



材料

牛肉	100g	ウィンナー	2本
玉ねぎ	½個 (50g)	┌ 水	200mL
にんじん	½本 (50g)	└ 顆粒コンソメ	4g
じゃがいも	1個 (50g)	A 塩、こしょう	各少々
かぶ	1個 (50g)	┌ オリーブオイル	小さじ2
キャベツ(芯付き) ...	½個 (100g)	└ ローリエ	1枚

作りかた

- 1 牛肉は表面を中火で炒めて焼き色をつけておく。
- 2 野菜は水洗いをし、玉ねぎは皮をむいて、くし形切り。じゃがいも・かぶは½に切る。にんじんは一口大の乱切り。キャベツは切らずに芯つきのまま。
- 3 チャック付きの密封袋に**1**の牛肉・**2**の野菜・ウィンナー・Aを入れて密封する。
- 4 鍋に水を入れて本体をセットし、【90℃・2時間】に設定して予熱開始。
- 5 「ピー」と3回鳴ったら、**3**を浮かないようにお湯の中にしっかり沈める。
- 6 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出す。ローリエを取り除いて、器に盛り付ける。

クッキングガイド つづき

ピクルス



材料

きゅうり ½本 (50g)
にんじん ½本 (50g)
セロリ ⅓本 (30g)
パプリカ ¼個 (30g)

〔 白ワインビネガー 大さじ2
白ワイン 大さじ1
はちみつ 大さじ1
塩 小さじ½
こしょう 少々
ローリエ 1枚

作りかた

- 1 野菜は水洗いし、それぞれ長さ5cm程度の食べやすいサイズに切る。
- 2 チャック付きの密封袋に**1**の野菜と**A**を入れて密封する。
- 3 鍋に水を入れて本体をセットし、**【80℃・1時間】**に設定して予熱開始。
- 4 「ピー」と3回鳴ったら、**2**を浮かないようにお湯の中にしっかり沈める。
- 5 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出し、袋に入れたまま粗熱を取る。
- 6 粗熱が取れたら、袋に入れたまま冷蔵庫で一晩寝かせる。

鶏チャーシュー



材料

鶏もも肉	150g	しょうゆ	大さじ2
しょうが(すりおろす)	1片	酒	大さじ2
		みりん	大さじ2

作りかた

- 1 チャック付きの密封袋に材料をすべて入れて密封する。
- 2 鍋に水を入れて本体をセットし、**【67℃・2時間】**に設定して予熱開始。
- 3 「ピー」と3回鳴ったら、**1**を浮かないようお湯の中にしっかり沈める。
- 4 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出す。鶏肉を取り出し、お好みの厚さにスライスする。

クッキングガイド つづき

プリン



材料 160mLプリン型 4個分

卵 2個
牛乳 200mL
砂糖 20g
バニラエッセンス 数滴

└ 砂糖 40g
A 水 大さじ1
└ 湯 大さじ1

作りかた

- 1** 鍋にAの砂糖と水を入れ、火にかける。鍋を回しながら砂糖を溶かし、茶色になったら火を消してお湯を入れる。粗熱が取れたら、プリンカップに等分して入れる。
- 2** ボウルに卵を割り入れてほぐし、牛乳・砂糖・バニラエッセンスを入れて泡立てないようによく混ぜ合わせる。(プリン液)
- 3** **1**のカップに**2**のプリン液を茶こしなどでこしながら入れる。カップにアルミホイルでふたをする。
- 4** 鍋に水を入れて本体をセットし、**【78℃・45分】**に設定して予熱開始。
- 5** 「ピー」と3回鳴ったら、**3**を鍋に入れる。カップがお湯に浸からないように耐熱皿などを敷いて高さ調節をしてください。
- 6** 「ピー」と6回鳴ったら、カップを取り出し、冷蔵庫で一晩寝かせる。

桃のコンポート



材料

桃	1個
白ワイン	100mL
砂糖	30g
A はちみつ	20g
レモン汁	小さじ1
シナモンスティック	1本
ミント（飾り用）	適量

作りかた

- 1 桃は皮付きのまま縦半分に切り、種を取り除く。
- 2 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら火を消して粗熱を取る。
- 3 チャック付きの密封袋に1の桃と2を入れて密封する。
- 4 鍋に水を入れて本体をセットし、【82℃・1時間】に設定して予熱開始。
- 5 「ピー」と3回鳴ったら、3を浮かさないようお湯の中にしっかり沈める。
- 6 「ピー」と6回鳴ったら、袋を取り出す。桃の皮を取り除き、再び桃を袋に入れ、冷蔵庫で一晩寝かせる。

その他のメニューはこちらから



<https://www.irisohyama.co.jp/low-temperature-cooker/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

調理終了後は、必ずお手入れして、よく乾かしてください。

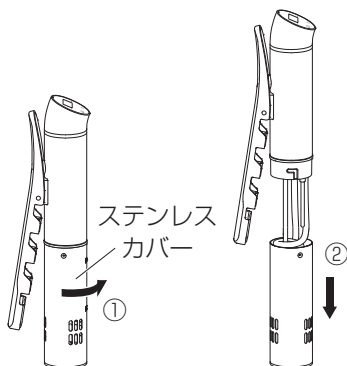


- お手入れは、必ず電源プラグを抜き、低温調理器やなべ、お湯などが冷めてから行ってください。
- 本体の上半分は、水をかけたり、水洗いしたりしないでください。

1 ステンレスカバーを外す

- ・クリップを開いた状態で、矢印の方向へステンレスカバーを回し(①)、下に引いて外してください(②)。

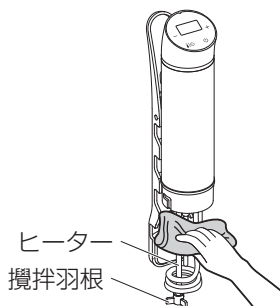
※初めのうちは、かたくて回しにくいことがあります。



2 ヒーターや攪拌羽根を拭く

- ・水でぬらして、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。

※ぬれたまま長時間放置しないでください。

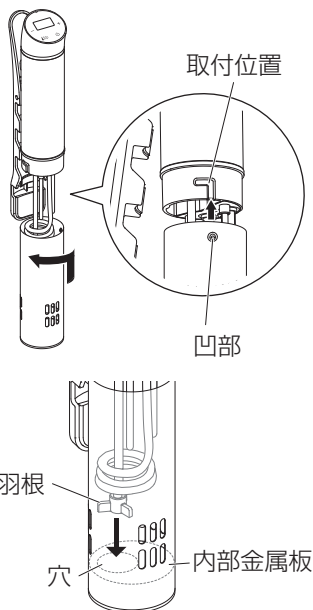


3 ステンレスカバーを取り付ける

- クリップを開いた状態で、ステンレスカバーの凹部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。

ステンレスカバーが動かなくなるまで回してください。

※ステンレスカバーを取り付ける時は、攪拌羽根が内部金属板の穴を通るよう、真っすぐ差し込んでください。



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	原因／処置のしかた
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差し込まれていませんか？ →電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
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秒以上長押ししていませんか？ →調理の停止中に電源／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秒以上長押ししていませんか？ →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。
食材を入れたチャック付き密封袋が浮き上がってくる	●チャック付き密封袋内の空気が十分に抜けていますか？ →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、水圧で空気が抜けやすくなります。最後にチャックを閉め切り、密封袋の空気を十分に抜きます。空気を抜いても浮き上がってくるときは、なべのふちに耐熱性のある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てください。

こんなとき	原因／処置のしかた
温度表示・タイマー表示が点滅して変更できない	●設定キーを押していますか？ →温度・タイマーを変更する場合は、設定キーを押して、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。
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。
運転しない (Err 表示)	●水がMINの目盛より少なくありませんか？ →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)	●水がMINの目盛より少なくなっていますか？ →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。（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／スタートキーが赤く点灯します。
運転が止まった (Err 表示なし)	●3分以上、一時停止していませんか？ →一時停止の状態でも3分以上停止すると、電源が切れます。

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

● ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

仕様

電源	AC 100V、50 / 60Hz
定格消費電力	800W
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	12L
製品寸法	幅50×奥行100×高さ334mm
製品質量	約0.9kg
電源コード長さ	約1.5m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

愛情点検	長年ご使用の低温調理器の点検を！
	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の製造打ち切り後、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。

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。

-memo-

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ならない場合には、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。

低温調理器 LTC-02

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

アイリスコール 0120-311-564 (通話料無料)

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール 0800-170-7070 (通話料無料)

【お電話での受付時間】 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)

お客様へ

このたびは、お買い上げいただきありがとうございます。

低温調理についての注意



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。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 調理時には食材に直接手で触れないでください。
- 調理時・保存時は、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

食材の厚みによって必要な加熱時間が変わります。
レシピ記載の食材より厚い場合には特に注意してください。
食材の内部中心温度と安全な加熱時間については、
公式レシピサイトにてご確認ください。

<https://www.irisohyama.co.jp/low-temperature-cooker/guide/>

