

café anabas®

家庭用

低温調理器
ALTC-SD01
取扱説明書

保証書付

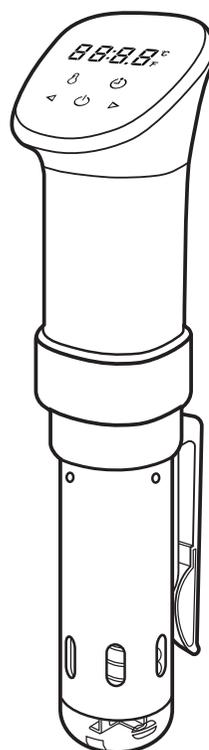
本書の最終ページに保証書がございますので、内容をよくご確認ください。

ご使用になる前に

この取扱説明書(保証書付)を最後までお読みのうえ正しくお使いください。

本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。室内での使用に限ります。

日本国内専用
FOR USE IN JAPAN ONLY



お買い上げいただきありがとうございました。

なお、この取扱説明書(保証書付)は、大切に保管してください。

万一ご使用中にわからないことや不都合が生じたとき、きつとお役に立ちます。

目次

● 安全上のご注意	2	● お手入れ方法.....	9
● 低温調理について.....	4	● 分解方法.....	9
● 梱包品の確認	5	● お手入れ方法	9
● 各部の名前.....	5	● 取付け方法.....	9
● ご使用方法.....	6	● 仕様	10
● 食材の準備	6	● 故障かな?と思ったら	10
● 調理前の準備	6	● 保証とアフターサービス	11
● 調理開始	7	● 保証書	12
● 参考レシピ.....	8		

● 安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への危害や損害を未然に防ぐため、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ必ずお守りください。

製品を安全に正しくお使いいただくために、いろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は、次のようになっています。

■【記号の意味】

 警告	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	人がけがをしたり、損害の発生が想定される内容を示しています。
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

■【本文中に使われている絵表示の意味】

 禁止	 分解禁止	 ぬれ手禁止	 水ぬれ禁止	 指示を守る	 プラグを抜く
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

⚠ 警告



プラグを抜く

発煙や変なにおいがするときは、すぐにACアダプターをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。煙が出なくなるのを確認し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。



プラグを抜く

ACアダプターの電源コードが傷んだり、ACアダプターが発熱したときは、ACアダプターが冷えたのを確認しコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。電源コードが傷んだら、お買い上げの販売店に交換をご依頼ください。



確実に差し込む

ACアダプターの電源プラグは交流100Vコンセントに根元まで確実に差し込む

交流100ボルト以外を使用すると、火災・感電の原因となります。差し込みが悪いと、発熱し火災の原因となります。



ぬれ手禁止

ぬれた手でACアダプターを抜き差ししない

感電の原因となります。



分解禁止

分解・修理・改造はしない

感電・火災の原因となります。内部の点検・調整および修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。



禁止

雷が鳴り出したら、ACアダプターに触れない

感電の原因となります。



プラグを抜く

落としたり、強い衝撃を与えてキャビネットを破損したときは、すぐに電源を切り、ACアダプターをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



つぎのことを守る

ACアダプターの電源コードを取り扱うときは、次のことを守る

- ・傷つけない
 - ・延長するなど加工しない
 - ・加熱しない・引っ張らない
 - ・重い物を載せない・はさんだりしない
 - ・無理に曲げない・ねじらない
 - ・束ねたりしない
- 守らないと、火災・感電の原因となります。



入れない

本機の上に物を置いたり、ダクトやすき間から異物を入れたりしない

金属類（クリップや針、コインなど）や紙などの燃えやすい物が内部に入った場合、感電・火災の原因となります。特にお子様のいるご家庭ではご注意ください。



水ぬれ禁止

雨天時の屋外や浴室など、水がかかったり、湿気の多い場所に置いたり使用したりしない

火災・感電の原因となります。降雪中、海岸、水辺での使用は特にご注意ください。

警告



プラグを
抜く

本体操作部に水や異物等が入ったらすぐにACアダプターをコンセントから抜くそのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



ほこりを
とる

ACアダプターの電源プラグの刃や刃の取り付け面にゴミやほこりが付着している場合は、電源プラグを抜き、ゴミやほこりをとる

電源プラグの絶縁低下によって、火災の原因となります。



禁止

次のような場所には置かない

- ・風呂場など、水がかかったり、湿気の多い場所
 - ・雨、きりなどが直接入り込むような場所
 - ・火のそば、暖房機器のそばなどの高温の場所
 - ・直射日光の当たる場所
 - ・炎天下の車内・ほこり、油煙の多い(調理場など)場所
 - ・振動の強い場所
 - ・腐食性ガス(亜硫酸ガス、硫化水素、塩素ガス、アンモニアなど)の発生する場所
 - ・極端な高温、低温、温度変化の激しい場所
 - ・ぐらつく台の上や傾いた所など、不安定な場所
- 火災・感電の原因となります。

注意



禁止

調理禁止

- ・揚げ物調理に使用しない
 - ・水(お湯)以外の液体に使用しない
 - ・缶詰やびん詰めなどのあたために使用しない
- やけどや火災・破裂事故の原因になります。



禁止

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浅いなべ・変形なべには使用しない
- ・プラスチックの容器や耐熱性のないなべを使用しない



禁止

屋外での使用禁止

- ・火災の原因になります。

家庭用以外での使用禁止

- ・本製品は家庭用です。業務などの目的で使用すると、火災などの原因になります。



禁止

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
- ガス火等との併用は、やけど・火災
- ・事故の原因になります。



指示を守る

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。



禁止

タイマー付きコンセントでの使用禁止

- 事故の原因となります。



プラグを
抜く

電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って引き抜く

- コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

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。



禁止

調理温度が低くなったまま長時間放置した食品は食べない

- ・菌の繁殖や腐敗の可能性があります。そのような場合は調理物は廃棄してください。



禁止

調理に使用したお湯を飲用や調理に使用しない

- 食中毒の原因になるおそれがあります。



禁止

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



注意

低温調理器の使い方を誤ると菌が繁殖し、食中毒発生の原因となります。以下の注意を守ってください。

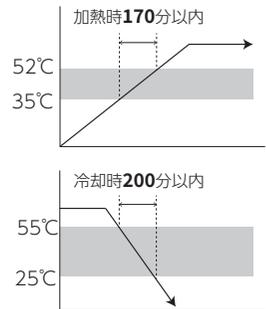
調理時の食材の中心の温度が、以下のようになるように注意してください。

- ・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

※上記は食材の中心部の温度です。食材の種類や厚さにより中心部の温度は変化します。上記を目安に、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食材を冷蔵庫にて保存してください。

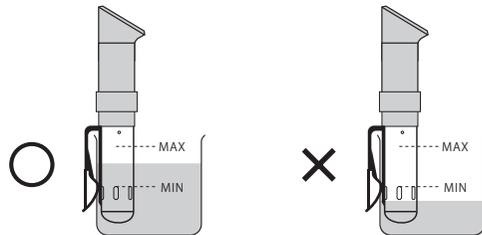
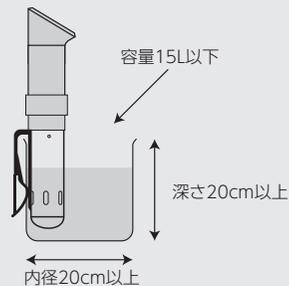
※食材と本機を絶対に直接触れないようにしてください。



- 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。

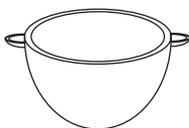
使用するなべについて

調理時に使用するなべ・容器は下の図のサイズのものを使用してください。

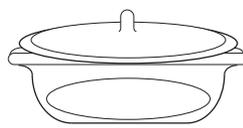


- ※低温調理器はクリップでしっかりとなべに固定して使用してください。
- ※低温調理器を斜めにセットして使用しないでください。
- ※なべを直接テーブルに置いて調理しないでください。
- ※お湯はMINの目盛以上、MAXの目盛以下にお湯を入れて使用してください。

以下のようななべ・容器は使用しないでください。



不安定な形のもの



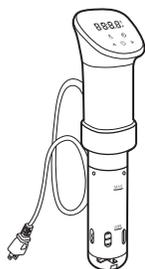
耐熱性のないもの



破損しやすいもの

梱包品の確認

ご使用前に下記の物が梱包されていることをご確認ください。万一、不足がある場合は、お買い求めになられた販売店または当社のサポートセンターまでご連絡ください。



低温調理器
ALTC-SD01(本体)



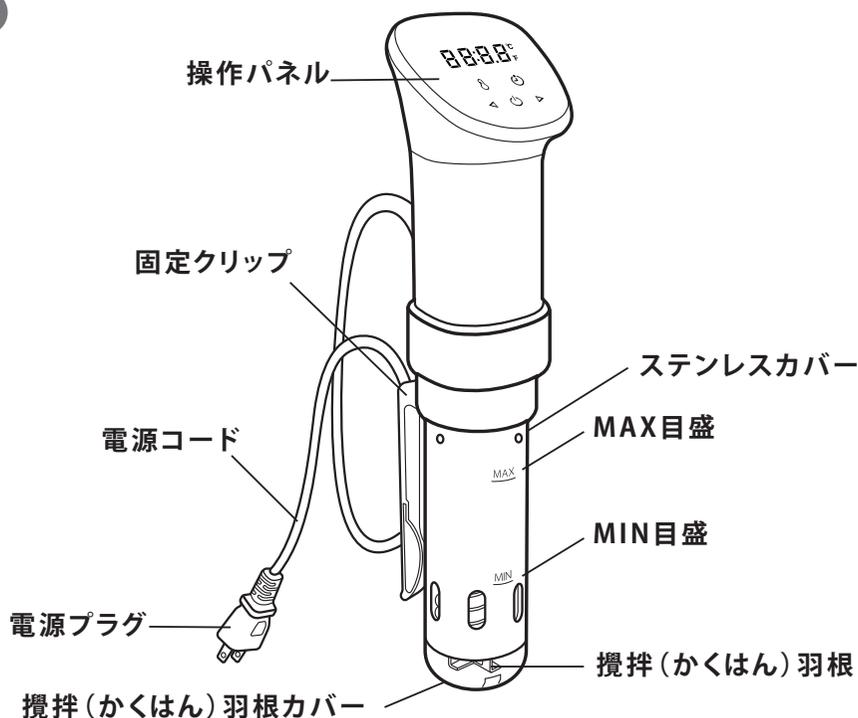
固定クリップ



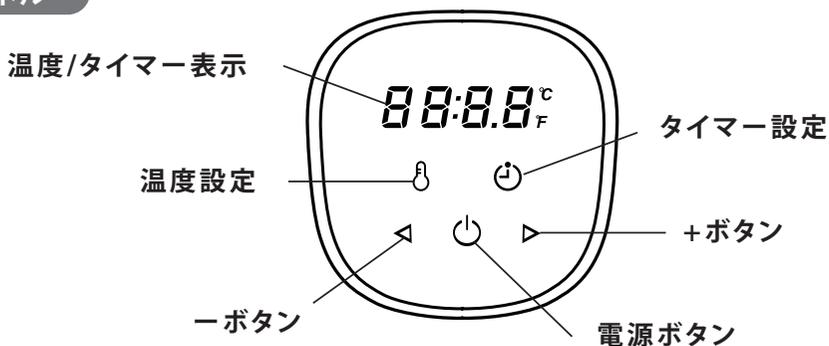
保証書付き
取扱説明書(本書)

各部の名前

本体



操作パネル

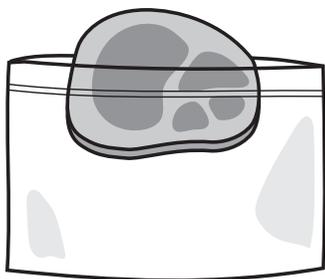


● ご使用方法

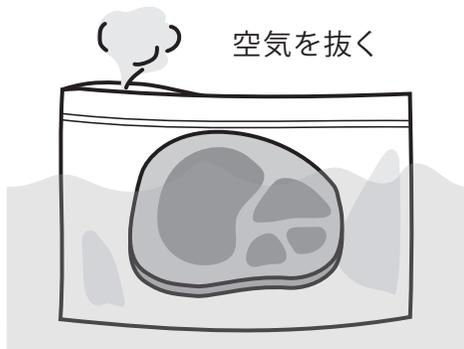
食材の準備

●冷凍の食材は、調理前に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。

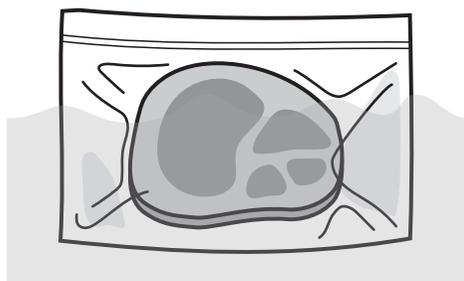
●食材と調味料をジッパー付きのビニール袋に入れ、空気を抜いてください。



●数cmほど残してジッパーを閉め、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。最後にジッパーを完全に閉め切り、密封します。



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。



※食材と本機を絶対に直接触れないようにしてください。

調理前の準備

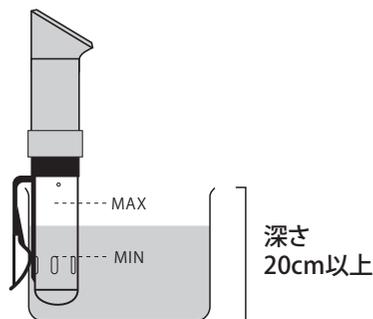
1. なべを用意し、本体をセットして、お湯を入れます。



※深さのある安定した形のなべを用意し、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低温にしてください。

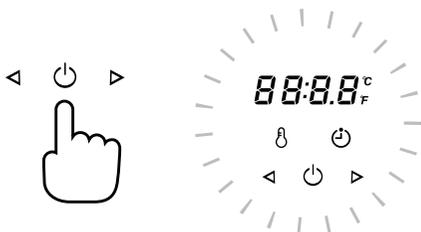
※本体がなべの底に触れないようにセットしてください。



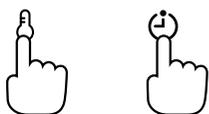
2. 電源プラグをコンセントに接続すると電源ボタンが赤く点灯します。



3. 電源ボタンを押して、電源を入れます。電源ランプが青の点灯に変わり、各キーが青く点灯、温度/タイマー表示が点滅します。



4. 調理内容や材料の厚みに応じた温度とタイマーを設定します。



88:88℃
88:88°F

温度設定を長押しで摂氏(°C)と華氏(°F)を切り替えられます。

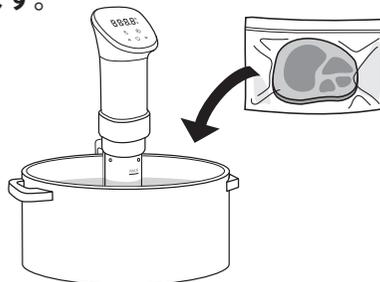
- 各表示が点滅している間に、-/+キーで設定を変更してください。
- 温度は25~92.5°Cの間で、0.1°C単位で変更できます。キーを長押しすると素早く変更できます。
- 時間は1分~99時間59分の間で1分単位で変更できます。キーを長押しすると10分単位で変更できます。

5. 設定温度に達するとピピピピピとブザーが鳴ります。

※ ご使用されるなべサイズや水量によって、設定温度に達するまでの時間に多少の誤差が生じる可能性があります。

調理開始

1. 設定温度に予熱された後、袋詰めした食材をなべに沈めます。調理がスタートしカウントダウンが始まります。



- 調理時間は様々な食材、好みによって異なります。
- 袋詰めした食材を追加した後、水位がMAXを超えていないことを確認してください。
- 温度と時間を交互に表示します。

袋が浮き上がってきたら

- ※ ビニール袋の中の空気をきちんと抜いてください。
- ※ 空気を抜いても浮き上がる時は、クリップでなべのふちに固定するか、上から小皿などを載せ、しっかりと沈めてください。

2. カウントダウンが終わるとブザーがピピピピピと5回鳴り、調理が終了です。食材を取り出して、電源を切ります。

- ※水温が55°C以下で長時間放置したときは、食べないで下さい。
- ※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、温度表示部に水温が表示されます。)

3. 食品をオーブンに入れて少し焼くか、焼き目を入れたい場合はフライパンなどで加熱してください。



調理禁止

- ・揚げ物調理に使用しない
- ・水(お湯)以外の液体に使用しない
- ・缶詰やびん詰めなどのあたたために使用しない
- ・やけどや火災・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浅いなべ・変形なべには使用しない
- ・プラスチックの容器や耐熱性のないなべを使用しない

● 参考レシピ

ローストビーフ



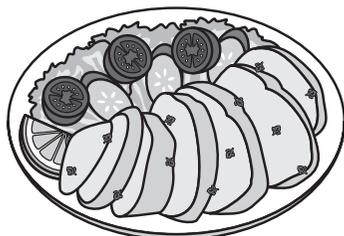
材料

- 牛もも肉(ブロック)..... 250g
- 塩こしょう 少々

作り方

- ①低温調理器を57℃、2時間に設定します。
- ②牛もも肉に塩こしょうをしっかりと揉み込む。
- ③設定温度になったら、袋に入れた牛もも肉をなべに入れます。
- ④調理終了後、袋から取り出しフライパンで軽く肉の表面を焼く。
- ⑤約10分ほど休ませたら、好みの厚さに切り分ける。

サラダ蒸し鶏



材料

- 鶏むね肉..... 1枚(約300g)
- 白ねぎ(青い部分)..... 1本
- しょうが..... 1片
- ごま油..... 大さじ1
- 塩..... 少々

作り方

- ①低温調理器を60℃、2時間に設定します。
- ②袋に皮をはいだむね肉と一緒に用意した材料(※塩以外)を入れます。
- ③設定温度になったら、袋をなべに入れます。
- ④調理終了後、袋に塩を入れて約30分なじませる。

チキンウィング



材料

- 鶏の手羽先..... 12個
- 薄力粉..... 1/2カップ
- 塩こしょう..... 少々

作り方

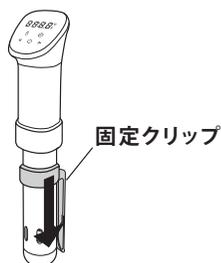
- ①低温調理器の温度を66℃、3時間に設定します。
- ②設定温度になったら、袋に入れた手羽先をなべに入れます。
- ③調理終了後、手羽先を袋から取り出しキッチンペーパーで水気を取る。
- ④手羽先に軽く塩こしょうをして、その後薄力粉をまぶす。
- ⑤180℃の油で表面がカリッとすくくらい揚げたら、しっかりと油を切る。
※お好みでソースをかけてアレンジしてください。

● お手入れ方法

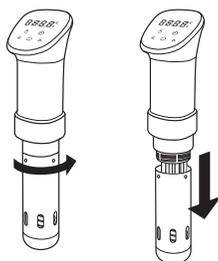
分解方法

1. 固定クリップをステンレスカバーに沿って下に引き、取り外します。

- なべから取り出し、軽く水を切ってください。
- 本体が熱くないことを確認してください。

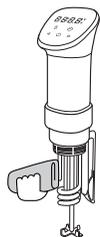


2. ステンレスカバーを矢印の方向に回転させ、外れるまで下に引き下げます。

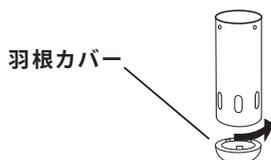


お手入れ方法

1. ヒーター や攪拌(かくはん)羽根カバーを水で濡らして、柔らかい布で拭いてください。攪拌(かくはん)羽根は、柔らかいブラシを使って掃除してください。



2. ステンレスカバーから攪拌(かくはん)羽根カバーを取り外して、水洗いします。

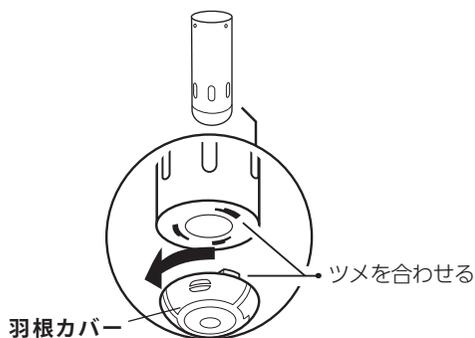


※使い始めは固くて回しにくい場合がございます。

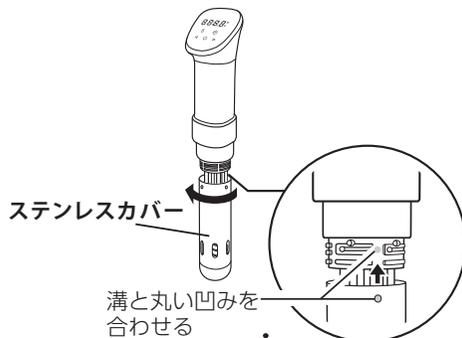
取り付け方法

1. 十分乾かした後、攪拌(かくはん)羽根カバーを取り付けます。

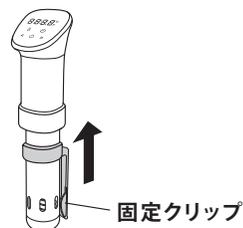
※使い始めは固くて回しにくい場合がございます。



2. ステンレスカバーの凹みを本体の取付位置に合わせて差し込み、矢印の方向に回して固定します。



3. 固定クリップをステンレスカバーに沿って取り付けます。



注意

- 調理後は、必ずお手入れしてよく乾燥させてください。
- お手入れする際は、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。

仕様

品名	低温調理器
型名	ALTC-SD01
本体	部
電源	ACアダプター (入力: 100V ~ 50/60Hz)
消費電力	850W
設定温度	25 ~ 92.5°C (0.1°C単位)
設定時間	1分~99時間59分(1分単位)
外形寸法	約 97mm(幅)×96 mm(奥行き)×373mm(高さ)
質量	約 1.1 kg
電源コード	約 1.5m
付属品	取扱説明書(保証書付き: 本書)

※ 本機の外観および仕様は改善のため予告なく変更することがあります。この商品は、日本国内用に設計、販売しております。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスは行っていません。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に一度以下の項目を確認してください。
それでもなお異常があるときは使用を中止して、サポートセンターまでご連絡ください。

症状	原因	処置
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場合。	● ACアダプターの電源プラグをコンセントの奥までしっかりと差し込んでいることをご確認ください。
エラーコード(E1)	● 温度センサーの緩み、損傷による誤動作。	● サポートセンターにお問い合わせください。
エラーコード(E2)	● 温度センサーによって、105°Cを超える水温を感知した。	● 本体電源を切ってください。十分な水を追加後、本体が十分に冷めてから再度電源を入れ直してください。
エラーコード(E3)	● 水位がMINの目盛り以下になっている。もしくは、空焚きしている。	● 本体電源を切ってください。十分な水を追加後、本体が十分に冷めてから再度電源を入れ直してください。 ● 水位はMINとMAXの目盛りの間にしてください。
エラーコード(E4)	● 温度センサーによって、本体が150°Cを超える温度を感知した。	● 本体電源を切ってください。十分な水を追加後、本体が十分に冷めてから再度電源を入れ直してください。
エラーコード(E5)	● 水温が設定温度より高い。	● 水を入れ替えるか、冷たい水を追加してください。水が十分に冷めてから再度電源を入れ直してください。
食材を入れたビニール袋が浮いてしまう	● ビニール袋の空気が十分に抜かれていない。	● 袋の中の空気を十分に抜いてください。(チャックを1cmほど開けたままにして、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。最後にきちんとチャックを閉めます。) ● 空気を抜いても浮き上がってくる場合、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てください。
焼き目が見つからない	● 本製品は低温調理器なので、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加熱し、焼き目をつけてください。

● 保証とアフターサービス

● 保証書

- 保証書は、本書に添付されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」などをご記入のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

● 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6年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の性能を維持するために必要な部品です。
- 消耗品のご注文などについては下記のご連絡先までご相談ください。

● 部品について

- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際には、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

● 修理を依頼されるときは・・・持ち込み修理

- 「故障かな?と思ったら」に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、下記のご連絡先までご連絡ください。
- 本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

● 保証期間中は

- 保証書の規定に従って、弊社にて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ときは

- 保証期間経過後の修理については、下記のご連絡先までご相談ください。
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。
- 消耗品のご注文は下記のご連絡先までご相談ください。

● アフターサービスについて

アフターサービスについてご不明な場合は、下記のご連絡先までお問い合わせください。

持込み先または送付先

株式会社太知ホールディングス
サービスセンター

〒110-0005

東京都台東区上野3丁目2番4号秋葉原村上ビル3階

☎ 03-5846-7211

メールでのお問い合わせ

E-mail:

taichitky@anabas.co.jp

ホームページ:

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

電話でのお問い合わせ

☎ 03-5846-7211

受付時間

月～金 午前10時～午後5時30分
(土・日・祝祭日・年末年始を除く)

● 個人情報の取り扱いについて

- 株式会社太知ホールディングスは、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、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

● 補修修理の仕組み

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。

技 術 料	故障した製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。

愛情点検



長年ご使用の機器の点検を!

このような
症状はあり
ませんか?

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 電源コード、プラグに傷が付いていたり、触れると通電しなかったりする。
- 焦げくさい臭いがする。
- 本体がいつもより異常に熱い。
- その他異常や故障がある。

このような症状の時は、使用を中止し、故障や事故の防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

株式会社 太知ホールディングス
TAICHI HOLDINGS LIMITED

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

〒110-0005 東京都台東区上野3丁目2番4号 秋葉原村上ビル3階
お問い合わせ先: 電話03-5846-7211 FAX 03-5846-6639