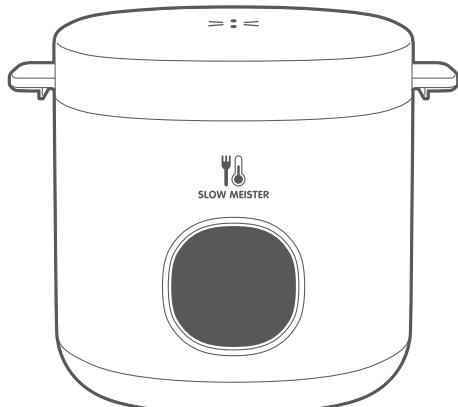


取扱説明書

SLOW MEISTER

スローマイスター

品番

ALC-750

- この度は本製品をお買い上げ頂きまして誠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上正しくご使用ください。
- 取扱説明書及び保証書は大切に保管しいつでも見られるようにしてください。
- ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

低温調理について	1-2
安全上のご注意	3-6
各部のなまえ	7
ご使用方法	8-13
お手入れ	14-15
仕様	15
故障かな?と思ったら	16
アフターサービス	17
MEMO	18
保証書	裏表紙

保証書付

この取扱説明書(裏表紙)には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

この製品は日本国内でのみご使用になります。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.



注意

誤った低温調理には「食中毒のリスク」があります。
正しい調理方法で食中毒の原因となるウイルスや
細菌の繁殖を防ぎ、食中毒を起こさないためにも
以下の注意を必ず守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理をおこなってください。
- 食材の種類や厚さにより中心部の温度は変化します。
厚みのある肉の場合は、中心部に熱が浸透しにくいので注意してください。
〔加熱殺菌するには、63°C 加熱なら肉の中心部温度が63°Cになってから、さらに30分間の〕
〔加熱を維持する必要があります。70°Cなら3分間、75°Cなら1分間の加熱が必要です。〕
- 新鮮な食材を使用してください。
- 調理に使用するポリ袋は、毎回新しいものを使用してください。また、空気を抜きポリ袋の口をしっかりと閉じてお湯が入らないようにしてください。
- 免疫力の弱い方(乳児・妊婦・高齢者など)に食べさせないでください。
また、健康に不安のあるときは食べないでください。
- 調理後は調理物を速やかに取り出してください。
- 調理したものは早めに食べきってください。
- 調理したものを常温で長時間放置しないでください。
- 調理したものを保存する場合は、氷水などで熱をとり90分以内に
冷凍/冷蔵保存してください。

低温調理について(つづき)

必ずお守りください!

以下は間違った使用例です。理想の調理仕上がりにならないだけでなく食中毒になる危険もありますので、正しくご使用ください。

●ポリ袋についての注意

耐熱性のない袋



袋が溶ける
可能性がある

肉を重ねて入れる



調理に時間がかかる
加熱ムラがおきる

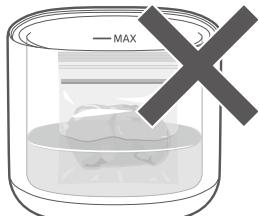
袋を開じていない



水が入りこむ

●調理についての注意

水位が低い



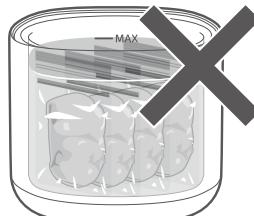
水から出ている部分が
加熱できない

袋が浮いている



水から出ている部分が
加熱できない

詰め込みすぎ



ポリ袋破損の可能性がある
加熱ムラがおきる

安全上のご注意

必ずお守りください!

ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくご使用ください。以下の注意事項は、製品を安全に正しくご使用いただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもですで、必ずお守りください。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると
人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか
物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例



記号は、禁止の行為であることを告げるものです。

図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的
な指示内容(左図は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

本製品は低温調理を目的として、一般家庭用に生産された製品です。

これ以外の用途では使用しないでください。



警告

- 本製品は修理、分解、改造を絶対にしないでください。
発火・異常動作で感電したり、ケガをする恐れがあります。
- 水平でない場所や不安定な場所、振動のある場所や棚の上
水で濡れている場所で使用しないでください。
本体が落下・転倒して故障・事故の原因になります。
- スプレー缶や石油ストーブ、火気厳禁扱いの物を本体の近くに置かないでください。
爆発・火災の原因になります。
- 本体外側に水をかけないでください。温室、浴室などの高温多湿で
水のかかる恐れるある場所では使用しないでください。
製品内部に水が入り、漏電して感電・ショートする恐れがあります。
- 衣類や布等を本体にかぶせないでください。
故障・火災の原因になります。
- 運転中は壁や家具から20cm以上離してご使用ください。
壁や家具が蒸氣で傷んだり、火災の原因になります。



禁止

⚠ 警告

- トースターや電子レンジなど熱を発するものの上に設置しないでください。
故障・事故の原因になります。
- 小さなお子様や身体の不自由な方など補助を必要とする方だけでの使用や、幼児の手の届くところでの使用はしないでください。また、お子様が本製品で遊ばないよう必ず保護者の方が注意するようにしてください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。
- 電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。
感電・火災の原因になります。
- 濡れた手で電源プラグにさわらないでください。
感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり引張ったり、ねじったり、束ねたり、重いものを載せたり、挟み込んだりしないでください。
傷んだまま使用すると感電・ショート・火災の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが破損したり傷んだ状態やコンセントの差しこみがゆるいときは使用しないでください。また、ご自身で修理はしないで必ず弊社アフターサービスへ修理依頼をしてください
感電・ショート・発火の原因になります。
- 付属の電源コード以外は使わないでください。
また、付属の電源コードを他の機器に使わないでください。
感電・火災・故障の原因になります。
- 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
感電・火災の原因になります。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異常発熱して発火する恐れがあります。
- 海外では使用しないでください。
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電・火災の原因になります。
- 動作に異常が生じた場合は直ちに使用を中止してください。
感電・ショートする恐れがあります。
電源プラグを抜き、弊社アフターサービスにご連絡ください。▶17ページ参照



禁止

安全上のご注意(つづき)

必ずお守りください!

⚠ 警告



禁止

- 本体の隙間や蒸気口にピンや針金等の異物を入れないでください。
感電・ショートする恐れがあります。
- 次の場所では、使用しないでください。
発火して火災・爆発の原因になります。
 - ・ ガスレンジやストーブ等の炎の近く
 - ・ 引火性のあるガスや液体の近く
 - ・ 雨や水がかかる場所
 - ・ ホコリや金属粉の多い場所
 - ・ 油などの多い場所
- 蒸気口に手や顔を近づけないでください。
やけどをする恐れがあります。特に乳幼児、小さなお子様には触れさせないように注意してください。

⚠ 注意



禁止

- 業務用として使用したり、屋外で使用しないでください。
本製品は一般家庭屋内用です。
- 本来の用途以外で使用しないでください。
故障・事故の原因になります。
- たたいたり、落としたり、強い衝撃をあたえないでください。
故障・けがの原因になります。
- 調理の際は、耐熱温度100°C以上の食品用ポリ袋を使用してください。
故障・事故の原因になります。
- 布類・紙類やプラスチックなど熱に弱いものの近くで使用しないでください。
シミ・変形・火災の原因になります。
- 水を入れずに運転しないでください。
故障・変形の原因になります。
- 使用時は毎回必ず新しい常温の水を使ってください。
古くなった水は雑菌やカビなどが増殖し、健康を害する恐れがあります。
- 水位表示以上の水を入れないでください。
お湯の吹きこぼれによる、やけど・故障・事故の原因になります。

安全上のご注意(つづき)

必ずお守りください!

⚠ 注意

- 常温の水以外のもの(牛乳・お酒・ジュース・塩・酢など)を入れないでください。
故障の原因になります。
- ふたをしないで運転したり、運転中に水・お湯のつぎ足しをしないでください。
お湯の吹きこぼれによる、やけど・故障・事故の原因になります。
- 運転中に蒸気口をふさいだり、本体を移動させないでください。
やけど・故障・事故の原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、素手で本体やふたに直接触れないでください。
やけどをする恐れがあります。
調理物を取り出す際は、布巾やミトンを使用して取り出してください。
連続で使用する際や、お手入れする際は本体やふたが十分に冷めたことを確認してからおこなってください。
- ゴムや軟質の塩化ビニールに長い間、直接ふれさせておかないでください。
色移りや付着、変質する原因になります。
- 本体に水(お湯)を入れたまま放置しないでください。
変色・変形・腐食の原因になります。
- お手入れの際は、絶対に本体を丸洗いしないでください。
故障の原因になります。
- 食器洗浄機、食器乾燥機を使用して洗浄・乾燥しないでください。
故障・変形の原因になります。
- お手入れの際は、ベンジンやシンナー、アルコールなどを使用しないでください。
火災・故障の原因になります。
- 長期間使用しない場合は各部を清掃し、十分乾かしてから保管してください。
残留物による変色・変形の原因になります。
- 本製品は外付けタイマー類による使用、及びIoTなどによる遠隔操作を想定して作られていません。
誤作動・故障・事故の原因になります。



禁止



プラグを抜く

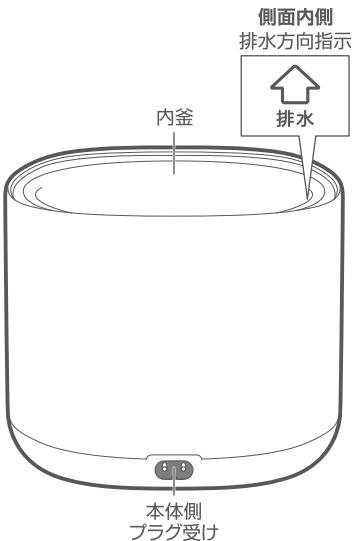
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。電源プラグのホコリなどは定期的に取り除いてください。
感電・ショートして発火する原因になります。

各部のなまえ

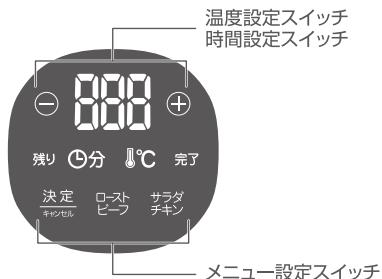
前面



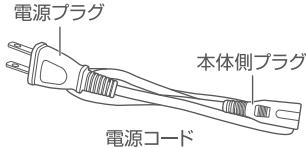
背面



操作部



付属品



ご使用方法

準備

1.本体内釜を拭く

- ご使用前に、水かぬるま湯に浸した柔らかい布巾をよく絞って本体内釜を拭いてください。
ふたは台所用中性洗剤でよく洗ってください。

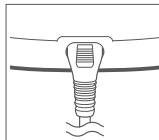
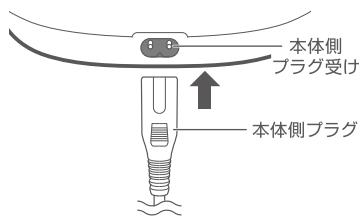


本体・電源コードは絶対に丸洗いしないでください。

2.電源コードの各プラグを差し込む

- 片手で本体をしっかりと固定しながら
電源コードの本体側プラグを、本体の本体側プラグ受けに
奥までしっかりと差し込み、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- プラグを差し込むと「ピッ」という音とともに
操作部のメニュー設定スイッチが表示されます。

本体背面



奥までしっかりと
差し込む

操作部

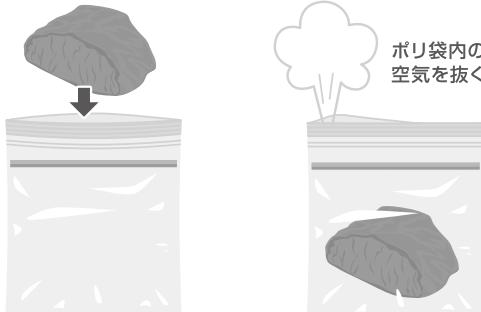


ご使用方法(つづき)

低温調理をする

1. 食材をポリ袋に入れる

調味料などで、下ごしらえした食材をポリ袋に入れ
空気を抜いて袋の口をしっかりと閉じてください。



▲注意

- 湯せん対応の耐熱性のあるポリ袋をご使用ください。
- 毎回新しい清潔なポリ袋をお使いください。
- ポリ袋の中の空気をしっかり抜いてください。

使用可能なポリ袋

- 湯せん対応の耐熱温度100℃以上の食品用ポリ袋



湯せん対応

耐熱温度100℃以上

ご使用方法(つづき)

2. 食材を入れたポリ袋を本体に入れる

ポリ袋の閉じ口を上にして本体にセットします。

▲ 注意

- 本体内釜に直接食材を入れないでください。
- セットする際は必ず水平なテーブルの上などでおこなってください。



3. 水を入れる

- ①MAXラインまで常温の水道水を入れます。

ポリ袋内の食材が水面に浸かっているか確認してください。

- ②注水後、本体にふたをします。

ポリ袋の食材が浮いてしまう場合

ポリ袋内の空気を抜いてください。

小皿などを上に置いて、食材全体が水に浸かる
ようにしてください。

※水面より上に出ている部分が、しっかり加熱されません。

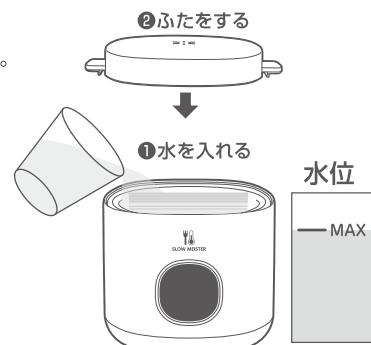
ポリ袋が内釜にふれてしまう場合

キッチンペーパーや布巾などを敷いてください。

※ポリ袋が熱で溶ける可能性があります。

▲ 注意

- 水道水以外は入れないでください。
- MAXライン以上入れないでください。
- 水を入れる際は、コップなどを使用し蛇口から直接入れないでください。
- 本体側プラグ受けに水が付着しないよう注意してください。
付着した場合は、すぐに拭き取ってください。
- 必ずふたをしてください。



ご使用方法(つづき)

4. 温度と時間を設定する(プリセットメニューを使う場合)

本機には、「ローストビーフ」「サラダチキン」のプリセットメニューがあります。スイッチひとつで温度と時間を設定し、かんたんに調理することができます。

ローストビーフをつくる場合

●ローストビーフモード

ローストビーフ スイッチをタッチすると、ローストビーフに適した温度と時間に自動で設定されます。

※材料の目安は、牛ももブロック肉: 200gです。

**決定
キャンセル**

スイッチをタッチすると、操作部が右図の表示になり、調理を開始します。調理を中止する場合はもう一度、タッチするとキャンセルされます。

サラダチキンをつくる場合

●サラダチキンモード

サラダチキン スイッチをタッチすると、サラダチキンに適した温度と時間に自動で設定されます。

※材料の目安は、鳥むね肉: 200gです。

**決定
キャンセル**

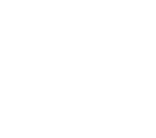
スイッチをタッチすると、操作部が右図の表示になり、調理を開始します。調理を中止する場合はもう一度、タッチするとキャンセルされます。

▲ 注意

●材料の目安と違う分量を調理される場合は

次ページの設定方法で分量に合わせて温度と時間を設定してください。

(プリセット設定温度はローストビーフ: 55°C/90分、サラダチキン: 65°C/80分です)



ご使用方法(つづき)

4. 温度と時間を設定する(手動設定する場合)

温度設定をする

決定
キャンセル

スイッチをタッチします。『℃』表示が点滅し「温度設定モード」になります。(-)、(+)スイッチをタッチして調理温度を設定します。
(スイッチの長押しでも温度設定ができます。)

●温度設定範囲: 40°C~95°C(1°C刻みで設定できます)



時間設定をする

決定
キャンセル

スイッチをタッチします。①分表示が点滅し「時間設定モード」になります。(-)、(+)スイッチをタッチして調理時間を設定します。
(スイッチの長押しでも時間設定ができます。)

●時間設定範囲: 1分~300分(5分刻みで設定できます)



決定
キャンセル

スイッチはタッチするごとに下記の様にモードが変わります。

1回目

2回目

3回目

4回目

→「温度設定モード」 → 「時間設定モード」 → 「決定(調理開始)」 → 「キャンセル」

▲注意

- 加熱不足の食中毒には気をつけてください。
- 温度・時間設定目安は各レシピを参照ください

ご使用方法(つづき)

5.調理を開始する

温度と時間設定後、**決定**スイッチをタッチすると調理が開始され
操作部に残り時間が表示されます。

- ▲注意**
- 調理中は絶対に本体や蒸気口に触らないでください。
 - 調理中にふたを開けないでください。
水温が下がり、正しく調理できない恐れがあります。



調理を途中で停止する場合

決定スイッチをタッチします。残り時間などが消灯し
操作部にメニュー設定スイッチが表示されます。



6.できあがり

- 調理が終了すると、残り時間が消灯し操作部の「完了」点灯とともに「ピー、ピー」という音が鳴ります。
- ふたを取り外し、食材はポリ袋ごとトングなどで取り出してください。
- 食材は、90分以内にお召し上がりください。保存される場合は氷水などで熱をとり早めに冷凍/冷蔵保存してください。



調理中、終了後の本体・ふた・ポリ袋の調理物は
高温になっている場合があります。
布巾やミトン、トングなどを使用してください。



お手入れ

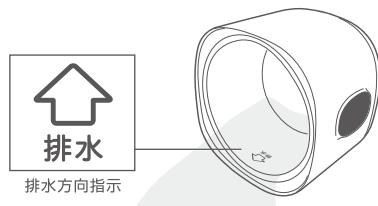
末永くご使用いただくために必ず定期的にお手入れをおこなってください。
お手入れは電源プラグを抜き、本体が十分に冷めたことを確認してからおこなってください。

1.排水

排水は本体が十分に冷めたことを確認して
排水方向指示に従って排水してください。

▲注意

- 排水方向指示と違う方向から排水すると
本体の内部に水が侵入し、故障する恐れがあります。
- 水は残さず捨て切ってください。カビや雑菌の繁殖・異臭の原因になります。



2.本体のお手入れ

本体外側は柔らかい布巾でから拭きしてください。
本体内側に汚れが付いている場合は、水かぬるま湯に浸した
柔らかい布巾をよく絞ってから拭くと汚れが落ちやすくなります。

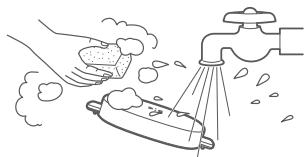


▲注意

- お手入れは本体が十分に冷めたことを確認してからおこなってください。
- 本体を丸洗いしないでください。故障の原因になります。
- 各プラグや本体側プラグ受けにホコリが付着する事がありますので
各プラグを抜き、乾いた布巾で取り除いてください。

3.ふたのお手入れ

ふたは台所用中性洗剤でよく洗い
しっかりとすすぎ完全に乾かしてください。



本体・電源コードは絶対に丸洗いしないでください。

お手入れ(つづき)

保管について

長期間使用しない場合は、各部をお手入れし、よく乾かしてから
ビニール袋などに入れて、お買い上げ時の箱に入れて保管してください。

▲注意

- 付属品はなくさないように、本体と一緒に箱に保管してください。
- 直射日光の当たる場所や高温多湿の場所に放置しないでください。
変形・変色・故障の原因になります。

仕様

製品サイズ	(約)幅206×奥行172×高さ160(mm)	電源コード長さ	(約)1.5m
本体質量	(約)990g※	材質	本体:ポリプロピレン、AS樹脂 内釜:ステンレス鋼 ふた:ポリプロピレン
電源	AC100V 50/60Hz	付属品	電源コード レシピブック
消費電力	550W		

※電源コード含む

●製品仕様および外観は改良のため、予告なく変更することがあります。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったときは、次の内容をお調べください。

症 状	原 因	処置・確認
電源が入らない	電源プラグは正しく接続されていますか?	電源プラグを正しく接続してください。(P.8参照)
	ブレーカーが落ちていませんか?	定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
調理がうまくできない	調理中に水をつぎ足ししていませんか?	水のつぎ足しをしたり、運転中にふたを開けたりしないでください。 水温が下がりうまく調理できない恐れがあります。
	調理中にふたを開けていませんか?	
	ポリ袋が水面から浮いていませんか?	加熱ムラがおきる可能性があります。空気を抜き重石で食材が水の中に浸かるようにしてください。
	ポリ袋を詰め込みすぎていませんか?	加熱ムラがおきる可能性があります。 食材の量を減らしてください。
お湯がふきこぼれる	水位表示以上に水を入れていませんか?	水は水位表示以上入れないでください。(P.10参照)
できあがりに差がある	連続で運転していませんか?	本体が熱いままで運転すると、水温の調節がうまくいかず、できあがりに差が出ます。 本体を十分冷ましてから、水を入れ替えて調理をおこなってください。
	水温・室温・食材の状態などに変化はありませんか?	故障ではありません。 水温・室温・食材の状態などにより調理時間やできあがりが若干異なります
	できあがりのブザー音が鳴ってから調理物を放置していませんか?	放置すると必要以上に食材に熱が入ります。 できあがったらすぐに取り出してください。
使用中に「カチッ」とキシリ音がする	温度調節のための内部動作音です。	故障ではありません。

上記をお確かめの上で、解決できなかった場合は、お買い求めの販売店もしくは弊社アフターサービスまでご連絡ください。(商品の不具合状況をできるだけ具体的にお伝えください。)

廃棄について

本製品を廃棄する際は、お住まいの各自治体の廃棄処分方法に従ってください。
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。

アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

1. 修理を依頼される時

- 保証期間中は、商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参、または弊社にご連絡ください。
保証書の記載内容により無料修理致します。
- 保証期間が過ぎている時は、弊社にご連絡、ご相談ください。
- 保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、または語句を書き替えられた場合は
無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

2. 補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

3. 保証書について

- 保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後
大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。

修理・部品購入のお問い合わせ

ご連絡していただきたい内容

- 品名 ●品番
- お買い上げ日 ●故障の状況
(できるだけ具体的に)



2次元コード



- ①2次元コードを読み取り
- ②サイトへアクセス
- ③品番で検索

ALC-750



*品番は表紙、保証書に記載あります。

修理に関するお問い合わせ

0120-350352

部品購入に関する
お問い合わせ

0587-22-5353

インターネット販売

www.apix-direct.jp

営業時間：(平日) 月曜日～金曜日
※祝祭日を除く

午前10:00～11:30
午後 1:00～ 5:00

※混雑時には繋がりにくい場合があります。
繋がらない場合は下記番号におかけください。

予備回線：TEL.0587-38-5320

ご使用の回線 (IP電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

MEMO
