

Kai (douse)
aio

The Sousvide Machine
低温調理器

取扱説明書 / 保証書



webレシピページは
こちらからアクセス



このたびは、低温調理器をお買い上げいただき、ありがとうございました。
お求めの低温調理器についてのはたらき、注意事項を知っていただくために、この取扱説明書を
よくお読みください。また、お読みになったあとは見やすいところへ大切に保管してください。

Kai (douse) aio

The Sousvide Machine 低温調理器



Sousvide

Sousvide(スーザン)はフランス語で真空調理のことです。
別名で低温調理とも呼び、
真空包装した食材を一定温度(恒温)で加熱する
シンプルな調理方法です。
食材に最適な加熱温度・時間の設定で
旨味が最大限に引き出されます。
レストランでしか味わえないような料理や食感を
ご家庭でお楽しみください。

もくじ

安全上のご注意	4
各部のなまえ	6
操作パネル	8
低温調理に必要なもの	10
低温調理器の設置	11
低温調理する	12
上手な低温調理のポイント	14
低温調理が終わったら	16
シーリングに必要なもの	18
シーリングの準備	19
自動脱気シーリング	20
手動脱気シーリング	21
脱気なしのシーリング	22
ロールタイプ専用袋のシーリング	23
シーリングが終わったら	24
The Sousvide Machine 低温調理器でつくる基本料理	25
状態表示ランプが点滅したら	36
エラー時のディスプレイ表示	37
故障かな？と思ったら	38
製品仕様・品質表示	39
別売品のご紹介	40
保証書	41

安全上のご注意

必ずお守りください

- ※ ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ※ ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、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のです。

また、注意事項は次のように区分しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

△ 警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う危険が想定される内容が記載されています。

△ 注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が損傷を負ったり、物的損害の発生が想定される内容が記載されています。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない 禁止内容です。		必ず実行していただく 強制内容です。
--	--------------------	--	-----------------------

△ 警告

	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグは、確実に最後まで差し込む ショートや発火のおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none">●取扱説明書に書かれている用途以外の使い方をしない 火災・事故の原因になります。●交流 100V 以外では使用しない 火災・感電の原因になります。●濡れた手で電源プラグを持たない 感電のおそれがあります。●電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない 火災や感電の原因になります。●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用しない 感電・ショート・発火の原因になります。●高温・多湿な場所で使用・保管しない 感電および故障の原因になります。●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがのおそれがあります。

⚠️警告



- 使用時に機器を放置しない
- 本体を不安定な場所に設置しない
硬くて平らな場所で使用してください。
やけど・けがのおそれがあります。
- 本体や電源コードを火気のそばに置かない
製品の変形・故障または火事の原因になります。
- 製品全体を濡らしたり鍋の中に入れない
火災・感電の原因になります。
- 分解修理・改造は絶対にしない
発火したり、異常動作してけがのおそれがあります。
- 調理以外の目的に使用しない
火災・事故の原因になります。

⚠️注意



- お手入れ時や片付け時は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電・やけどのおそれがあります。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- 電源プラグをコンセントから抜くときは電源コードを持たず、
必ず電源プラグを持って引き抜く
感電・ショート・発火のおそれがあります。
- 鍋の中のお湯が熱い場合は、必ずトングなどの道具を使用する
- 調理後に本体や鍋を片付ける場合は、冷めるまで待つ
やけどのおそれがあります。



- 本体や電源コードが濡れた状態で使用しない
濡らしたら乾かしてから使用してください。
火災・感電の原因になります。
- 鍋の水が不足している状態で使用しない
- 本体と鍋を分離した状態で加熱しない
火災・事故・故障の原因になります。
- 収納時には電源コードを本体や電源プラグに巻きつけない
断線・ショート・感電の原因になります。

各部のなまえ

〈セット内容〉

- ①本体
- ②収納スタンド
- ③専用シーラー
- ④専用袋（M10枚・L10枚）
- ⑤取扱説明書（本書）



④専用袋：サイズ
M : 200 × 300 mm
L : 280 × 350 mm

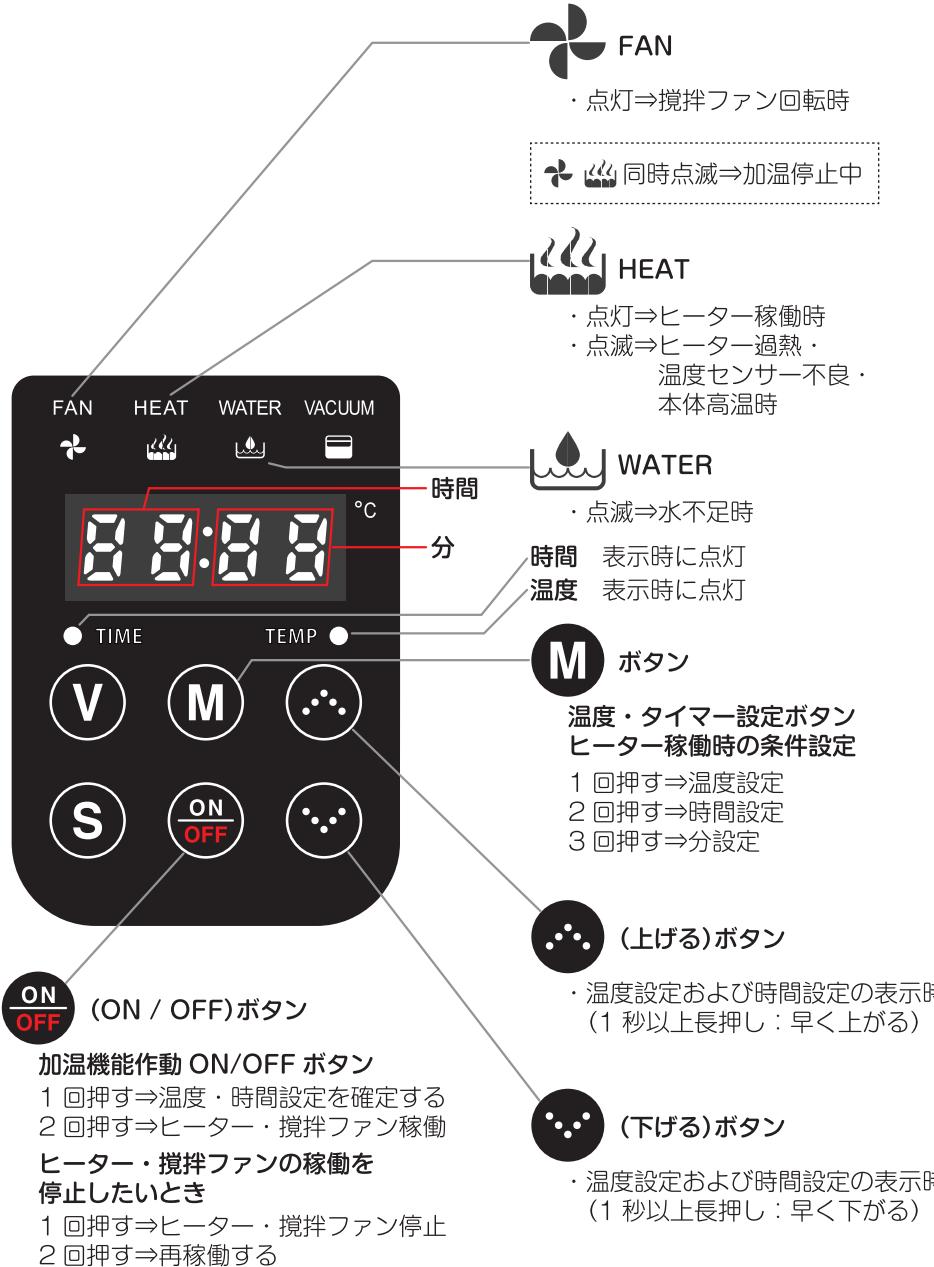


※本品の仕様は改良のため予告なく変更される場合があります。

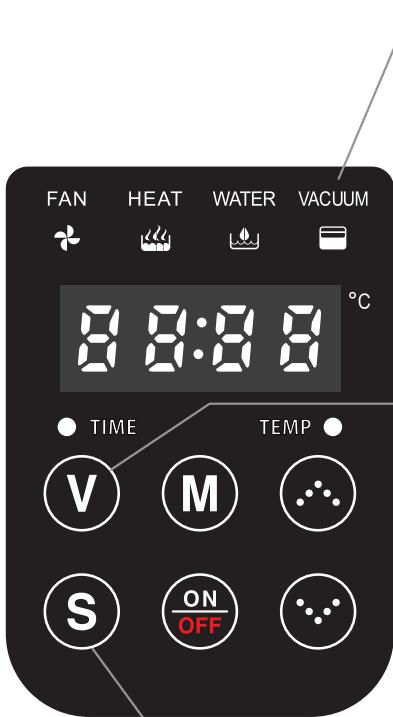


操作パネル

低温調理時の基本操作および状態表示ランプ



シーリング時の基本操作および状態表示ランプ



VACUUM

脱気時に点灯
専用袋シーリング時に点滅し
シーリングが完了すると点滅が消える



V ボタン

バキュームボタン

- 1回押す⇒自動脱気シーリング
自動で脱気、シーリング
までを行う
- 2回押す⇒脱気動作が止まる
- 3回押す⇒脱気動作再開



S ボタン

シーリングボタン

- 手動脱気シーリングやシーリングの
みを行う場合に押すとシーリングを
開始
- シーリング中は マークが点滅し、
点滅が消えるとシーリング完了

低温調理に必要なもの

食材

あらかじめ専用袋に入れ、シーリングしてください。
(P.18-24)



鍋（耐熱容器）

高さ：20 cm 以上
幅：20 cm 以上
耐熱：100 ℃以上
加温可能容量：20 L 以下

その他の条件

- 条件に合った鍋を使用してください。
- 固定クリップが入り、本体をしっかりと固定できる鍋をご使用ください。



水またはお湯

- ステンレスカバーの MAX 表示と MIN 表示の間に浸かる程度の量が必要です。(最大 20 L)
- ステンレスカバーの底部と鍋の底は約 1 cm 以上の余裕が必要です。
- 設定温度に近いお湯を入れると加温時間の短縮になります。

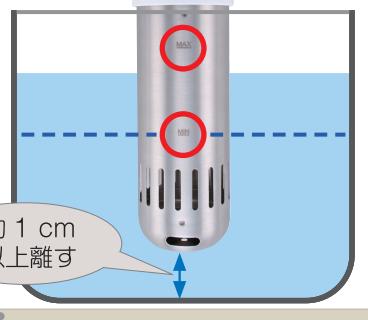
<注意>

- 設定温度より高いお湯は入れないでください。



温度計

鍋にお湯を追加するときに使用します。



鍋敷

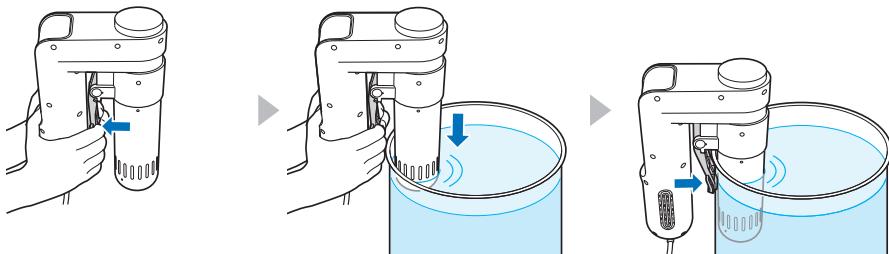
鍋が熱くなりますので、設定温度が高い場合はあらかじめ鍋敷をしいてください。

低温調理器の設置

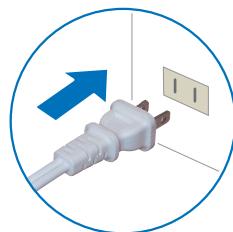
1 鍋に水を入れる (P.10)

2 鍋に本体を設置する

本体を両手で持ち、固定クリップの左右の取手部分を引きます。



3 設置が完了したら電源プラグをコンセントに接続する



接続時は

コードを無理に引っ張って
本体が傾かないよう、余裕
を持たせてください。

<確認と注意>

- ・ステンレスカバーの底部を鍋の底から約 1 cm 以上離して固定してください。
- ・ステンレスカバーの底および側面の開口部をふさがないようにしてください。
水の対流が滞り、正常に稼動しなくなる原因になります。
- ・水量はステンレスカバーの MIN と MAX の間に合わせて入れてください。(20 L 以下)
- ・本体が傾かないように設置してください。
- ・空の鍋に本体を設置すると本体の重さで鍋ごと倒れることがありますので
必ず最初に鍋に水を入れてください。

低温調理する

- ・最大設定時間：99 時間 59 分
- ・設 定 溫 度：1.0 ~ 95.0 °C (0.5 °C刻みで設定)
- ・表示可能温度：00.0 ~ 99.9 °C (0.1 °C刻みで表示)

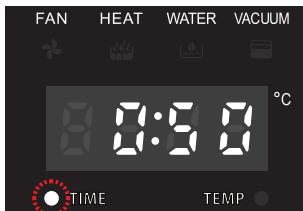
低温調理する温度と時間（タイマー）を設定する

例・水温 30 °Cから加温開始（鍋の水が 30 °Cの場合）

- ・設定温度：80 °C（調理する温度）
- ・タイマー：50 分（調理する時間の長さ）



- 1 **M** ボタンを1回押し、
▢▢▢ボタンで温度設定をする
• 0.5 °C刻み、1.0 ~ 95.0 °Cまで
設定可能です。



- 2 **M** ボタンを1回押し、
▢▢▢ボタンで時間設定をする

- 3 **M** ボタンを1回押し、
▢▢▢ボタンで分設定をする

- 4 **ON** ボタンを1回押し設定を確定する



- 5 **ON OFF** ボタンを再度押す
• 揣拌ファンが回りながら加温を開始する

操作パネルの が点灯する

- M** ボタンを繰り返し押し、温度⇒時間⇒分
の順で設定画面を切り替えて、設定状態の
確認ができます。



6 鍋の水が設定温度に達すると、アラームが鳴ります。

タイマーのカウントが始まる

食材の準備が間に合わなかった場合

- 食材を入れたときにもう一度タイマー設定することを推奨します。
1~5の手順を繰り返してください。



7 専用シーラーで真空 / 密封にした食材を入れる

食材を入れたら

- 上手な低温調理のしかた (P.14) をご参照ください。

ピー × 3回

8 加温終了

- タイマーの設定時間が経過すると、アラームが鳴り攪拌ファンとヒーターが止まります。

加温が終わったら

- お湯の温度が下がり始める



P.16 参照

- 1) トング等を使用して食材を取り出す
- 2) 続けて調理しない場合はコンセントから電源プラグを抜く
- 3) 後片付けをおこなう



※加温中・調理中に加温を止めたいときは **ON OFF** ボタンを押してください。

加温停止中は マークが点滅します。

※状態異常時 が点滅した場合 **M** ボタンを押すと点滅が消えます。

異常対処後、**ON OFF** ボタンを再度押すと加温および調理を再開します。

※高温で加熱した後、ファンの攪拌を止めると一時にディスプレイ表示温度が設定温度より上ることがあります但問題ありません。

上手な低温調理のポイント

80 °C以上の高温で低温調理を続けた場合

本体に過度の蒸気があたり本体自身の温度が上昇すると

🔥 が点滅し停止することがあります。

この場合、本体の熱が冷めてから使用してください。

高温で長時間、調理を続けたい場合

鍋（耐熱容器）にラップをかけた状態で使用することを推奨します。



◀お湯が蒸発しにくく、冷めにくくなります。

<確認と注意>

- ・本体と鍋の間に隙間が空かないようにラップをかけてください。
(左図赤線部)
隙間が空くと蒸気が本体に集中し、🔥 が点滅して異常停止の原因になります。
- ・加温中は鍋自体も熱くなります。
素手でさわらないように注意してください。

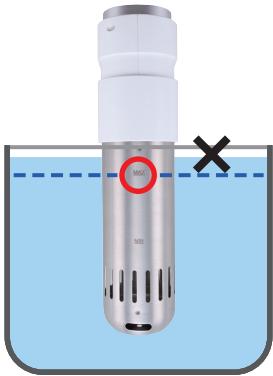
お湯が蒸発し、MIN 以下の水位になった場合



アラームが鳴り、操作パネルの 🔍 が点滅し、稼働が停止します。

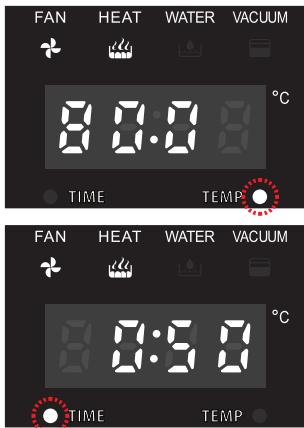
→水またはお湯を足すようにしてください。

お湯または水を入れすぎて、MAX 以上の水位になった場合



MAX 以上の水位になった場合、本体が故障する原因になります。
→必ず MAX の水位以下にしてください。
※自動では止まりません。

低温調理中に温度・時間の確認がしたい場合



M ボタンを押し、温度 (TEMP) または、時間 (TIME) を表示させます。

ON OFF ボタンを押す。

- 現在のお湯の温度・タイマー残り時間が確認できます。

加温時間・お湯の蒸発の目安

(水量 6 L 鍋サイズ：直径 22 cm、高さ 22 cm の場合)

設定温度	60 °C	80 °C	90 °C
室温		23 °C	
湿度		45 %	
水温		15 °C	
設定温度に達するまでの時間	約 25 分	約 35 分	約 40 分
水位：設定温度に達してから 1 時間経過	約 -2.5 mm	約 -13 mm	約 -25 mm

※室温・湿度・水温・鍋（耐熱容器）形状などの条件により加温時間・蒸発量は変動します。

低温調理が終わったら

1 食材を取り出す



【注意】

- ・調理終了後、食材を取り出す際はやけどのおそれがあるため、必ずトングなどを使用してください。

2 続けて調理しない場合はコンセントから電源プラグを抜く

3 後片付けをおこなう

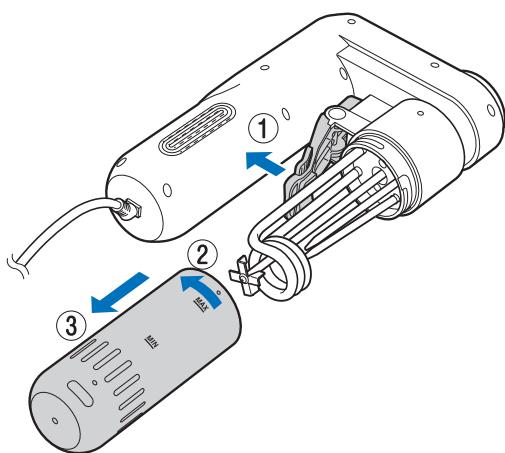
使用後は必ず分解して乾燥させてください。

- ・水につけたまま長時間放置をするとサビの原因になります。

【注意】

- ・使用後はステンレスカバーが高温になっています。
素手で触らないよう注意してください。

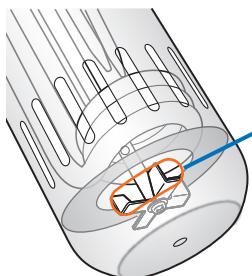
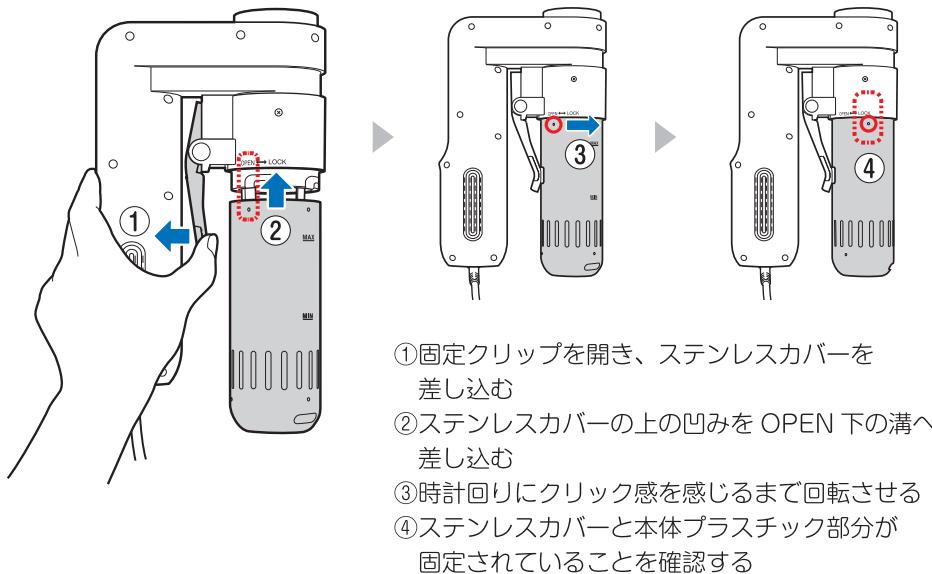
ステンレスカバーの取り外し



必ずコンセントから電源プラグを抜いてから作業してください。

- ①固定クリップを開き
- ②反時計回りに回転させ
- ③引き抜く

ステンレスカバーの取り付け



取り付け時は

- 下部の攪拌ファン確認穴から、ファンの先端が見えることを確認しながら取り付けるようにしてください。
- ※ステンレスカバー内の穴にファンが引っ掛かり回転がロックされた状態で使用すると異音の発生や故障の原因となります。

【ステンレス（カバー・ヒーターなど）のお手入れ】

- 水道水を利用して、長時間洗浄せずに使用した場合、
ステンレスカバー・ヒーターなどが白く汚れてくることがあります。
その場合は鍋の中に酢（目安：5 L の水に対して酢 100 cc）を入れ
85 ℃で 1 ~ 2 時間ほど稼働させるとキレイになります。

シーリングに必要なもの

専用袋



シーリングのポイント

食材の入れ方



- ①口元を折り返す
- ②食材を入れる
 - ・シーリングする部分に水分が付着するとシーリングができません。
 - ・水分が付着してしまった場合はしっかりとふき取ってください。
- ③折り返した口元を元に戻す

シーリング時の注意

- 「食の安全性について」(P.25) をよく読んだうえでおこなってください。
 - 連続でシーリングをおこなうと電熱線が高温となりシーリングができないことがあります。その際は電熱線が冷えてから再度シーリングをおこなってください。
- ※真空とは標準大気圧より圧力が低い状態の空間のことです。
空気などが全くない状態を規定するものではありません。(日本工業規格 JIS 参照)

専用袋使用上の注意

- 用途以外には使用しないでください。
- 脱気の際は専用シーラーを使用してください。
- 耐熱温度を超えた使用は避けてください。
- 調理に使用した袋は繰り返し使用しないでください。
- 食材の長期保存ができるわけではありません。
- 鋭利な物を入れると袋が損傷する恐れがあります。
- 火のそばで使用しないでください。
- 火や水のそばや、直射日光が当たる場所、高温多湿になる場所に保管しないでください。
- 誤った使用方法で発生した損害については補償をいたしません。
- 本製品は一般家庭での食品への使用を目的としたものです。業務用での使用はしないでください。
- オーブンでの使用はできません。
- 電子レンジでは解凍のみ使用できます。電子レンジで解凍の場合、袋を開封して使用してください。
- 電子レンジでの加熱はできません。

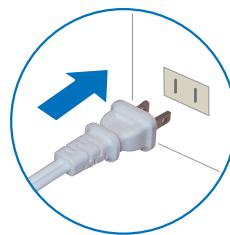
シーリングの準備

専用シーラーを本体に接続する

①本体を収納スタンドまたは鍋(耐熱容器)に設置する

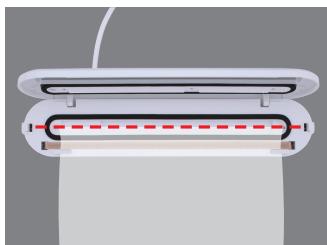
②脱気プラグを脱気プラグ差込口に差し込む

③ロック解除ボタンを押してフタを開く



設置が完了したら
電源プラグをコンセントに接続する

専用袋を専用シーラーにセットする



スponジパッドの中央に専用袋をセットする
専用袋の口元を脱気溝に合わせる



フタを閉め、両側を手の平で“パチン”と音がするまでしっかりと閉める

- フタのマークの上を押してください。

※専用シーラーは本体加温動作時でも使用できます。

※脱気時は脱気口を塞がないようにしてください。

※自動・手動脱気シーリング時、専用袋は食材に対して余裕のあるサイズをお選びください。

食材で袋内の空间を塞いでしまうと脱気時に空気が抜けにくくなります。

※袋の凹凸加工されている面を上にして置くと脱気しやすくなります。

※脱気のスピードが遅いときは、フタを上から押すと脱気のスピードが上がります。

自動脱気シーリング

自動で脱気からシーリングまでおこないます

※この操作は液体が入った食材の脱気シーリングには使用できません。

手動脱気シーリングをおこなってください。(P.21)

※一定の脱気状態に達したら自動でシーリングし停止します。



1 シーリングの準備 (P.19) をおこなう

2 Vボタンを押す

- ・脱気中は ■ が点灯し
シーリング中は点滅に変わります。

■ が消灯したらシーリング完了

3 ロック解除ボタンを押してフタを開き、
専用袋を取り出す



手動脱気シーリング

手動で脱気したあとシーリングをおこないます（液体を入れる場合）

※脱気するとき、専用袋の口元まで液体が上がらないよう小刻みに操作してください。
専用袋の口元に液体が付着するとシーリングできなくなります。



【注意】

- 液体が専用シーラーに
吸い込まれないよう
注意してください。
吸い込まれた場合は直ちに
使用を中止し、お手入れを
してください。（P.24）

1 シーリングの準備（P.19）をおこなう

2 **V**ボタンを押す

- 脱気中は **■** が点灯します。

3 専用袋が縮みはじめたら、**■** が点滅に
変わる前に再度 **V** ボタンを押し、
脱気を止める

- V** ボタンを繰り返し押して
適度な真空状態にする

- 脱気一時停止中は真空状態を
維持することができません。

4 **S** ボタンを押しシーリングをおこなう

- シーリング中は **■** が点滅します。

■ が消灯したらシーリング完了

5 ロック解除ボタンを押してフタを開き、
専用袋を取り出す

脱気なしのシーリング

シーリングのみおこないます（密封包装機として使う）



1 シーリングの準備 (P.19) をおこなう

2 **S** ボタンを押しシーリングをおこなう

- ・シーリング中は が点滅します。

が消灯したらシーリング完了

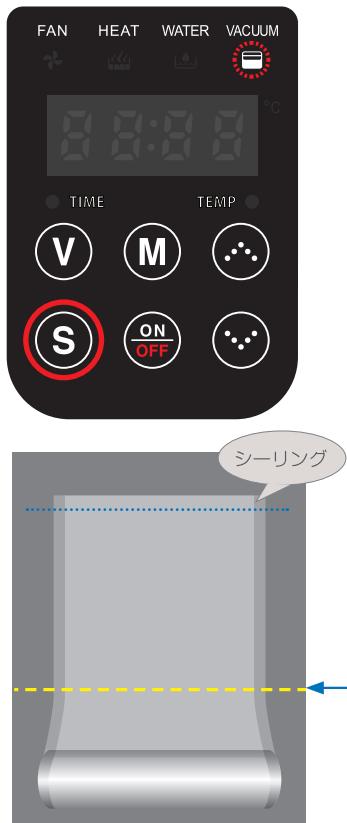
3 ロック解除ボタンを押してフタを開き、専用袋を取り出す



ロールタイプ専用袋のシーリング

ロールタイプの専用袋（別売）のシーリングをおこないます

※食材は専用袋の端をシーリングしたあとに入れます。



1 シーリングの準備 (P.19) をおこなう

- ・ロールタイプ専用袋の端をシーラーにセットします。



2 **S**ボタンを押しシーリングをおこなう

- ・シーリング中は  が点滅します。

 が消灯したらシーリング完了

3 ロック解除ボタンを押してフタを開き、専用袋を取り出す

4 お好みの長さで専用袋をカットする

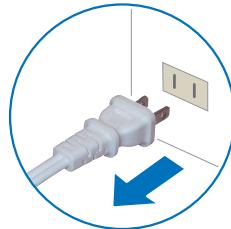
- ・食材に合わせてカットします。

5 食材を入れる

6 調理に合ったシーリングをおこなう
(P.20 ~ 22)

シーリングが終わったら

- 1 本体を使わない場合はコンセントから電源プラグを抜く



- 2 脱気プラグを脱気プラグ差込口から取りはずす

【注意】

- 専用シーラーは左右のロックをはずした状態で収納してください。



専用シーラーに液体が吸い込まれた場合

内部に吸い込まれた液体を柔らかい布やティッシュでふき取ってください。

【注意】

- 水洗いはできません。
- 電熱線を傷つけないように注意してください。
- 使用後すぐは電熱線が熱くなっています。手で触れないようにしてください。
- 脱気口が水分を吸った場合は、使用を止めてお客様相談室へご連絡ください。(P.38)

脱気口

溜まつた液体
をふき取る



The Sousvide Machine

低温調理器で作る基本料理

低温調理時の注意事項

- ご使用の前に本書のP.4～24をよく読んで正しくご使用ください。
- 鋭利なものを入れると袋が損傷するおそれがあります。
- レシピの材料サイズ・調理時間は目安です。
調理時間は食材の大きさ・芯温により異なります。
- 本製品で調理した食材は保存せず、すぐにお召し上がりください。
- 常温で食材を長時間放置しないでください。
- 調理時に専用袋に入れた食材が浮いてくることがあります。クリップなどで鍋(耐熱容器)にとりつけるか、トングやお皿をおもりにして浮かないようにしてください。
- 鍋の水位が下がった場合は、設定温度に近いお湯を追加してください。
水温差により調理の出来具合に差が出てします。

【冷蔵庫に入る場合】

加熱後の袋のまま氷水でしっかり急速冷却してから
冷蔵庫に入れ、その日のうちにお召し上がりください。



食の安全性について

- 低温調理は食材に付着する細菌が袋内で繁殖することで食中毒を起こす危険があります。
食材は新鮮なものを使用し、調理後はその日のうちにお召し上がりください。
- 調理に使用するまな板、包丁などの調理道具はアルコール消毒等をおこない、清潔なものを使用してください。
- 食材を扱う際は素手ではなく、使い捨て手袋の着用をお勧めいたします。
手に付着している細菌を食材に移さないためです。
- 調理に使用する袋・使い捨て手袋は必ず新しいものを使用し、使い回しをしないでください。
- イノシシ・鹿・兎・熊・鴨など野生(ジビエ)食材は使用しないでください。
細菌や寄生虫が付着している可能性があります。

調理方法・調理時間については専用webサイトをご参照ください。
スマートフォンから



PCから 低温調理器専用 web レシピページ
<http://www.kai-group.com/ks/rd/1696/10>

食材別の加熱温度と加熱時間

●レシピの材料サイズ・調理時間は目安です。調理時間は食材の大きさ・芯温により異なります。

●下記の目安は冷蔵保存されていた食材に対しての加熱温度と時間になります。

※あくまでも目安になりますので注意してください。

詳しいレシピは専用 HP でご覧ください。(P.25)

レシピ	食材	サイズ	加熱温度 (加熱後の 中心温度)	加熱時間	
ローストビーフ	牛肉(肩ロース)	350g (厚みの目安: 約 3.5 cm)	58°C	100分	
ポークソテー	豚ロース	190g (厚みの目安: 約 1.8 cm)	75°C	25分	
蒸し鶏	鶏むね肉	250g (厚みの目安: 約 3 cm)	70°C	50分	
煮魚	赤カレイ	130g (厚みの目安: 約 3 cm)	75°C	45分	
野菜	煮物	人参、れんこん、ごぼう、たけのこ、大根、椎茸など	総量約 480g (乱切り)	95°C	40分
	グラッセ	人参	1本分 (約 1cm 厚の輪切り)	95°C	30分
	ピクルス	人参、かぶなど	総量約 220g (乱切り)	70°C	30分
果物	フルーツコンポート	りんご、キウイ、きんかんなど	総量約 230g	80°C	30分
温泉卵		卵	1~6個	68°C	25分

上手な自動・手動脱気シーリングのポイント

●材料の入れ方



空間をつくり
ください。



食材の間に空間を
つくってください。

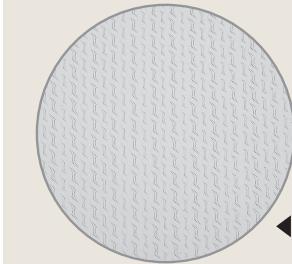
専用袋内の空間を食材で塞がないでください。

空気が抜けづらくなります。

専用袋は食材に対して余裕のあるサイズを
お選びください。

●より空気を抜きたいとき

専用袋の凹凸加工されている面を上にして置くと
脱気しやすくなります。



◀ 凹凸加工面

鶏胸肉のスライスサラダ

下準備
120分～ひと晩

専用袋
Lサイズ

自動
シーリング

設定温度
67°C

加温調理時間
50分



材料<2人分>

鶏胸肉……………2枚(450g)
(皮をはいだもの)

[調味料] A

塩……………小さじ1
砂糖……………小さじ1弱
こしょう……………小さじ1/3弱

[仕上げ用]

ベビーリーフ……………適量

下準備

- ① 鶏胸肉をポリ袋に入れ、Aを合わせたものをふり入れ袋の上から軽くもむ。
- ② ポリ袋の空気を抜いて口を閉じ、冷蔵庫に2時間～ひと晩入れて味をなじませる。
- ③ 鶏胸肉を取り出し、出た水分をキッチンペーパーでふく。
- ④ 広げたラップの上に、鶏胸肉2枚を少し重ねて、厚みが均一になるようにおく。
- ⑤ 空気を抜きながらラップできっちりと包み、両端をきゅっとねじってとめる。
(直径が6cmを超えないようにする)

手順

- 1 下準備した食材を自動脱気シーリングする。
 - ・自動脱気シーリング参照(P.20)
 - ・袋の口元に水分が付かないようにご注意ください。
シーリングができなくなります。



2 鍋(耐熱容器)に水またはお湯を入れ
本体を設置する。

・低温調理器の設置参照 (P.11)



3 温度 67°C、タイマー 50分に設定し
低温調理をはじめる。

1. 温度を設定 → M ➡ ● ● 67.0
2. 時間を設定 → M ➡ ⏺ ⏺ 00:00
3. 分を設定 → M ➡ ⏺ ⏺ 00:50
4. 設定を確定 → ON OFF
5. 加温開始 → ON OFF

4 設定温度に達しアラームが鳴ったら、
①の食材を鍋に入れる。



5 調理終了のアラームが鳴ったら、
トング等を使用して袋を取り出す。

6 氷水に入れて急速冷却する。



7 完全に冷えたら袋から中身を取り出す。
ラップの上から食べやすい大きさに切り分け、
ラップをはずして器に盛り、ベビーリーフを
添える。

ローストビーフ

下準備
約20分

専用袋
Lサイズ

自動
シーリング

設定温度
58°C

加温調理時間
50分



材料 <2人分>

牛ももかたまり肉……………350 g
(ローストビーフ用)
厚さ約3.5 cm のもの

[調味料]

塩……………小さじ2/3
こしょう……………小さじ1/3
サラダ油……………小さじ2
バター……………小さじ2

下準備

- ① 牛かたまり肉は室温に戻しておく。
- ② 牛かたまり肉の水分をキッチンペーパーでふく。
- ③ 専用袋に牛かたまり肉を入れ、塩、こしょうをまんべんなくふる。

手順

1 下準備した食材を自動脱気シーリングする。

- ・自動脱気シーリング参照 (P.20)
- ・袋の口元に水分が付かないように注意してください。
シーリングができなくなります。

2 鍋(耐熱容器)に水またはお湯を入れ本体を設置する。

- ・低温調理器の設置参考 (P.11)



3 温度58℃、タイマー50分に設定し
低温調理をはじめる。

1. 温度を設定 ➤ M ▶ ⏺ ⏻ 58.0

2. 時間を設定 ➤ M ▶ ⏺ ⏻ 00:00

3. 分を設定 ➤ M ▶ ⏺ ⏻ 00:50

4. 設定を確定 ➤ ON OFF

5. 加温開始 ➤ ON OFF

4 設定温度に達しアラームが鳴ったら、
1の食材を鍋に入れる。



5 調理終了のアラームが鳴ったら、
トング等を使用して袋を取り出す。
袋から肉を取り出し、肉の表面の水気を
キッチンペーパーでふく。

6 フライパンにサラダ油とバターを入れて火に
かけ、バターの泡がおさまったら、**5**の肉を
入れ、表面にきれいな焼き色が付くように肉を
返しながら焼く。

7 フライパンから肉を取り出し、
5~10分休ませる。
好みの厚さに切り分けて器に盛り、好みで塩、
こしょう各適量(分量外)をふる。

煮魚

下準備
約20分

専用袋
Lサイズ

手動
シーリング

設定温度
80°C

加温調理時間
20~30分



材料 <2人分>

金目鯛、……………2切れ
子持ちカレイなど
お好みの白身魚の切身
(1切れ約140gのもの)
しょうが(薄切り) ……2～3枚

[調味料]

酒……………大さじ3
みりん……………大さじ3
しょうゆ……………大さじ1・1/2
砂糖……………大さじ1/2

[仕上げ用]

しょうが(針しょうが) ……適量
小松菜(塩ゆで)……………適量

下準備

- ① 魚の切身は塩少々(分量外)をふり、塩がなじむまで10分ほど室温におく。
- ② 別の鍋に酒、みりんを入れて火にかけ、アルコール分をとばしながら、半量になるまで煮詰める。
- ③ しょうゆ、砂糖を加えて、さらに少し煮詰める。(仕上がり約50ml)
- ④ ①の魚の切身をざるにのせ、熱湯を両面に回しかける。
- ⑤ うろこが残っていたら、流水できれいに取り除き、水気をキッチンペーパーでふく。

手順

- 1 下準備した食材を手動脱気シーリングする。
- ・手動脱気シーリング参照(P.21)
 - ・袋の口元に水分が付かないように注意してください。シーリングができなくなります。



2 鍋（耐熱容器）に水またはお湯を入れ本体を設置する。

・低温調理器の設置参照（P.11）



3 温度80℃、タイマー 20～30 分に設定し低温調理をはじめる。

1. 温度を設定 → M ▶ ● ● 80.0

2. 時間を設定 → M ▶ ⏴ ⏴ ⏴ 00:00

3. 分を設定 → M ▶ ⏴ ⏴ ⏴ 00:20 ~ 00:30 ※身の厚みによって、加温時間を調整する

4. 設定を確定 → ON OFF

5. 加温開始 → ON OFF

4 設定温度に達しアラームが鳴ったら、
①の食材を鍋に入れる。



5 調理終了のアラームが鳴ったら、トング等を使用して袋を取り出す。

6 袋から中身を取り出し、器に盛る。

7 塩少々を加えてゆでた小松菜、針しょうがを添える。

温泉卵

下準備
約20分

設定温度
68°C

加温調理時間
25分



材料

卵 2 ~ 6 個

[調味料] A

めんつゆ 大さじ 1

水 大さじ 2

[仕上げ用]

貝割れ菜 少々
(食べやすい長さに切る)

下準備

卵は室温に戻しておく。

手順

1 鍋(耐熱容器)に水またはお湯を入れ本体を設置する。

- ・低温調理器の設置参照 (P.11)



2 温度 68°C、タイマー 25 分に設定し低温調理をはじめる。

1. 温度を設定 ➤ M ► ⏺ ⏻ 68.0
2. 時間を設定 ➤ M ► ⏺ ⏻ 00:00
3. 分を設定 ➤ M ► ⏺ ⏻ 00:25
4. 設定を確定 ➤ ON OFF
5. 加温開始 ➤ ON OFF

3 設定温度に達しアラームが鳴ったら、殻付きのままの卵を直接鍋に入れる。

* 卵を2個以上入れる場合、割れが心配な方はザルなどを利用して鍋に入れてください。



4 調理終了のアラームが鳴ったら、穴あきお玉等を使用して取り出し、水に入れて冷却する。

5 **4** を割って器に盛り、Aを混ぜたたれをかけ、貝割れ菜を添える。

レシピ提供：脇 雅世

状態表示ランプが点滅したら

本体の動作状態をランプの点灯と点滅でお知らせします。

加温調理のとき

点灯

状態表示ランプ	本体の状態	対応のしかた	ページ
FAN	正常に稼働しています。	ランプが消灯し、稼働が終了するまでお待ちください。	
HEAT			
WATER			8

点滅

状態表示ランプ	本体の状態	対応のしかた	ページ
HEAT	本体が過熱のため加温ができない状態です。	本体が冷えてから再稼働させてください。	14
WATER	水量がステンレスカバーのMIN線より少ない状態です。	水量の調整をしてください。	14
FAN HEAT	加温停止中です。	もう一度ボタンを押すと再び加温・調理が開始されます。	13

シーリングのとき

点灯

状態表示ランプ	本体の状態	対応のしかた	ページ
VACUUM	脱気中です。	ランプが消灯し、脱気が終了するまでお待ちください。 30秒以上脱気が続く場合は一度脱気を中止してください。	20-23

点滅

状態表示ランプ	本体の状態	対応のしかた	ページ
VACUUM	シーリング中です。	ランプが消灯し、シーリングが終了するまでお待ちください。	20-23

エラー時のディスプレイ表示

下記症状が出た場合、ディスプレイ画面にエラー表示が出ます。

電源プラグを抜き差ししてもエラー表示が消えない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社お客様相談室にご相談ください。(P.38)



故障かな？と思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社お客様相談室にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですので絶対におやめください。

お客様相談室 電話 (03) 3862-6410

受付時間 9:00～12:00・13:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

状態	本体の状態	対応のしかた	ページ
電源が入らない	▶ コンセントに電源プラグが差し込まれていますか？	▶ 電源プラグをコンセントに差し込んでください。	—
温度が上がらない	▶ ランプは点滅していますか？ ▶ 温度設定はしていますか？	▶ 本体が冷えてから再稼働させてください。 ▶ 温度設定をしてください	14 12
ファンから音がする	▶ ステンレスカバーが曲がった状態で取り付けられていませんか？	▶ ステンレスカバーを一度取り外し、本体にまっすぐになるように付け直してください。	16
加温が開始しない	▶ ボタンを押して加温の内容を决定後、本体が稼働していますか？	▶ ボタンを繰り返し押してください。	12
稼働しなくなった	▶ 水は既定の水位までありますか？ ▶ の中に点滅している状態表示ランプがありませんか？	▶ 水量を減らす・増やすなど調整をしてください。 ▶ 状態表示ランプ点滅の説明ページをご確認ください。	14 8
タイマーの残り時間の確認ができない	▶ タイマーは作動していますか？	▶ タイマーが作動開始してから確認してください。	13

製品仕様・品質表示

■製品仕様

本体	
定格電圧	100 V
定格消費電力	1000 W
定格周波数	50/60 Hz
表示可能温度	00.0 ~ 99.9 °C (0.1 °C刻みで表示)
最大設定可能時間	99 時間 59 分
最大加温可能水量	20 L
設定可能温度	1.0 ~ 95.0 °C
サイズ (約)	長さ 190 mm × 幅 77 mm × 高さ 310 mm
質量 (約)	2.0 kg
コード長さ (約)	1.4 m

収納スタンド	
サイズ (約)	長さ 213 mm × 幅 100 mm × 高さ 66 mm
質量 (約)	172 g

専用シーラー	
サイズ (約)	長さ 382 mm × 幅 75 mm × 高さ 50 mm
質量 (約)	500 g
脱気コード長さ (約)	470 mm

■品質表示

低温調理器	
本体	ABS樹脂 ポリカーボネート
ステンレスカバー ヒーター ファン	ステンレススチール
収納スタンド	ABS樹脂 EVA樹脂

専用シーラー	
本体	ABS樹脂 ポリカーボネート EVA樹脂
スポンジパッド	合成ゴム
シリコーンパッキン	シリコーンゴム

専用袋 M・L サイズ	
外側	ナイロン(耐熱温度 100 度)
内側	ポリエチレン(耐熱温度 100 度)

別売品のご紹介

Kai House 低温調理器専用袋
M サイズ 20 枚
製品番号 : DK5130



Kai House 低温調理器専用袋
L サイズ 20 枚
製品番号 : DK5131



Kai House 低温調理器専用袋
L サイズロールタイプ 2 本入
製品番号 : DK5132



Kai House 低温調理器専用袋
L サイズ 100 枚
製品番号 : DK5133



保証書

Kai (dome
aio) The Sousvide Machine 低温調理器保証書 DK-5129

お客様	ご住所	〒□□□ - □□□□ TEL	
保証期間	本体	お買上げ日より 1年間	※お買上げ日 年月日
販売店様	住所・店名	※ TEL	(印) または サイン

■ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。

本保証書は、本記載内容で、無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書による正常なご使用状態で保証期間中に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社まで申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
- なお、保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
 - ご使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後の落下や輸送上の故障および損傷。
 - 火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお客様名・お買上げ日・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご贈答品などで本書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※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お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについては、直接弊社までお問合せください。

※本品の仕様は改良のため予告なく変更される場合があります。

輸入発売元

KAI 貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話 (03) 3862-6410

受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00

(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com>

MADE IN KOREA



輸入発売元

貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話(03)3862-6410

受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00

(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com>

MADE IN KOREA