

# GLUDIA 低温調理器 GLU-INM01

## オンラインマニュアル(取扱説明書)



### 目次

- p.1 : 安全上のご注意
- p.4 : 各部の名称
- p.5 : 使い方
- p.7 : 調理時間・温度の目安
- p.7 : 簡単レシピ
- p.7 : お手入れ方法
- p.7 : 故障かな?と思ったら
- p.8 : アフターサービスと保証



日本国内家庭用

- この度は、製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みの上、使用方法を守ってご使用ください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- 本製品に故障が発生したときは、販売店もしくはカスタマーサポートセンターへご連絡ください。
- 本書に記載しているイラストはイメージ図です。



# 安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、必ずお守りください。

## 表示の説明

 <b>警告</b>	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
 <b>注意</b>	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。






## 図記号の説明

 禁止(してはいけない内容)を示します。
 強制(実行しなくてはならない内容)を示します。












## 警告

	低温調理以外に使用しない ● 故障・火災の原因となります。
	分解・修理・改造は行わない ● 火災・感電・けがの原因となります。
	落としたり、衝撃を加えたりしない ● 感電・故障の原因となります。
	本体を水につけたり、水をかけたりしない ● 感電・ショートの原因があります。
	お風呂、シャワー室では使用しない ● 感電・ショートの原因があります。
	子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない ● やけど・感電・けがをする恐れがあります。
	ガスやコンロ、その他加熱装置から離して使用する ● 火災や発火の恐れがあります。
	延長コードやタコ足配線は使用しない ● 延長コードやタコ足配線が異常発熱し、発火の恐れがあります。
	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく ● 感電・故障の原因となります。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない ● ショート・感電・ケガの原因となります。
	電源プラグは根元まで確実に差し込む ● 発熱・感電・火災の原因となります。
	傷んだ電源コードや電源プラグは使用しない ● 感電・ショート・発火の原因になります。
	本製品を日本国外では使用しない ● 電源電圧・電源環境が異なるため、故障の原因となります。またアフターサービス及び保証を受けることができません。

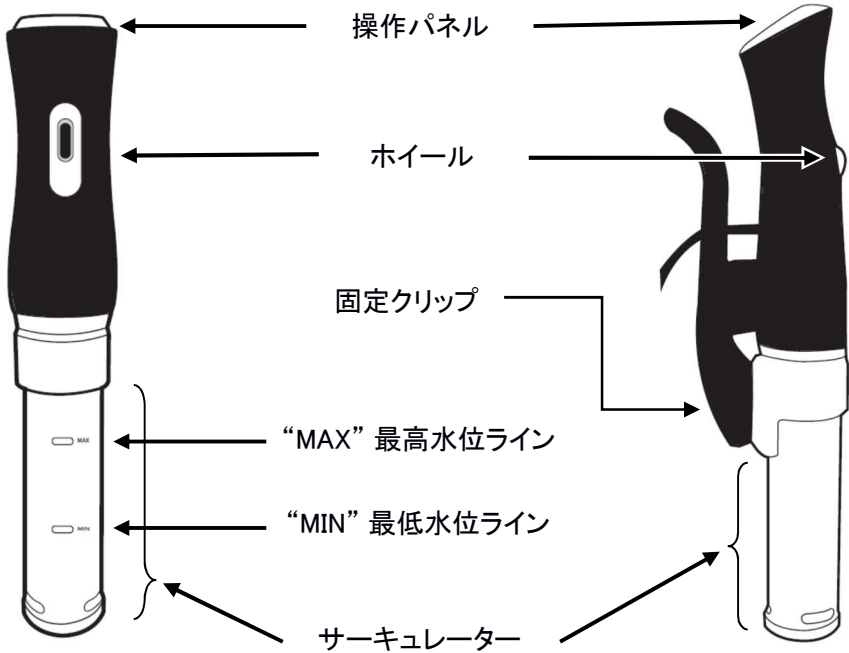
## 警告

	定期的に電源プラグのほこりをふき取る 電源プラグにピンやゴミを付着させない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● ピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると感電・ショート・発火の原因になります。また湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。</li><li>● 電源プラグのお手入れは、乾いた布で拭いてください。</li></ul>
	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
	<ul style="list-style-type: none"><li>● ケガ・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。</li></ul>
	缶詰や瓶詰などを鍋に入れて加熱しない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 缶または瓶が破裂・赤熱し、やけど・けがの原因になります。</li></ul>
	カラ焼きしない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 故障・火災・故障の原因となります。</li></ul>
	製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・けがなどの恐れがあります。</li></ul>
	<故障例> 本体がいつも違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがするなど。 以上のような場合は、すぐに使用を停止し、お買上げの販売店または当社カスタマーサポートセンターに点検・修理依頼してください。

## 注意

	最高水位以上、最低水位以下の水量で使用しない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 故障の原因となります。</li></ul>
	掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹きかけない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 変質・破損・けが・事故の原因になります。</li></ul>
	使用中及び使用後、しばらくはサーキュレーターが熱くなっているため触らない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● けが・やけどの原因となります。</li></ul>
	使用後、サーキュレーターの熱が冷めてから保管する
	<ul style="list-style-type: none"><li>● やけど・ケガ・故障の原因となります。</li></ul>
	サーキュレーター以外を水に浸けたり、水をかけない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 故障の原因となります。</li></ul>
	使用中は水の中に手を入れない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● やけどの原因となります。</li></ul>
	使用中は電源コードをサーキュレーターまたは水に触れない位置に置く
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 電源コード・電源プラグが変形・変質し、故障などの原因になります。</li></ul>
	水以外の液体を使用しない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 故障の原因となります。</li></ul>
	畳や絨毯など熱に弱いものの上では使用しない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 変形や変色する場合があります。</li></ul>
	次の場所で使用・保管しない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 高温多湿の場所、水のかかる場所、ほこりの多い場所、火気の近く、振動衝撃の加わりやすい場所、強電磁界下</li><li>● 故障の原因となります。</li></ul>
	業務用として使用しない
	<ul style="list-style-type: none"><li>● 本製品に無理な負担がかかり、故障・火災・事故の原因となります。</li></ul>

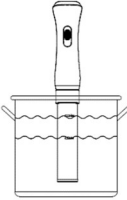

## 各部の名称（本体）




## 各部の名称（操作パネル）



# 使い方

<p><b>1 本体を鍋にセットし、電源プラグをコンセントに差し込む。</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 鍋を用意し、固定クリップで鍋のフチを挟みます。</li></ul> <p>※延長コードは使用しないでください。</p>	 <p>固定クリップで止める</p>
<p><b>2 鍋に水を入れる</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 入れる水の量は、必ずサーキュレーターに示されている“MAX”(最高水位ライン)と“MIN”(最低水位ライン)の間にしてください。</li></ul> <p>※水以外は使用しないでください。故障の原因となります。</p> <p>※最低水位ラインを下回ると、自動的に電源がオフになります。電源がオフになった場合、水を“MIN”(最低水位ライン)以上入れてから、再度電源を入れると正常に稼働します。</p>	 <p>※水量はMAXとMINの間にしてください。</p>
<p><b>3 操作パネルの電源ボタンを2秒押し、電源を入れる。</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 電源が入ると、操作パネルが表示されます。</li></ul>	
<p><b>4 ホイールで温度を設定する</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 本体裏面のホイールを回し、温度を設定し、SETボタンで決定。</li></ul> <p>※0.5°C刻みで温度設定ができます。</p>	
<p><b>5 時間を設定する(1時間単位)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 操作パネル左下の「SET TIME」項目が点滅していることを確認します。ホイールを回し、調理時間(1時間単位)を設定します。</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>● SETボタンを押すと、1時間単位の設定が確定されます。</li></ul>	
<p><b>6 時間を設定する(1分単位)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ホイールで調理時間(1分単位)を設定し、SETボタンを押して1分単位の設定時間を確定します。</li></ul> <p>※タイマーを設定しない場合は、「00:00」の状態です。SETボタンを押してください。</p> <p>※時間設定範囲:0時間0分~59時間59分</p>	
<p><b>7 水を設定温度まで上昇させる。</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 電源ボタンを1回押すと、本体が加熱と水の循環を開始します。</li></ul> <p>その後、「ビビビッ」とブザーが鳴ると、設定温度に到達した合図です。</p> <p>※現在温度は画面でも確認できます。</p>	
<p><b>8 食材をお湯に沈める。</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ジッパー付き保存袋などに食材を入れ、真空にし、鍋に入れてください。</li></ul> <p>【真空パック器を使用せず真空にする方法】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ジッパー付き保存袋に食材を入れ、封を開けた状態で鍋に沈めると、水圧で空気が抜け、真空になります。</li></ul>	

<p><b>9</b> <b>SET</b> を2秒間押しブザー音を止める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●音を止めたと同時に、WORK TIME が加算されていきます。 WORK TIME は1分経過するまで「00:00」表示のままですが、正常に稼働しております。 ※水に入れられないでください。またサーキュレーターを触らないでください。 やけどの原因となります。</li> </ul>	
<p><b>10</b> <b>設定時間 (SET TIME) に到達すれば、調理を終了する。</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●設定時間が経過すると、「ピピピッ」とブザーが鳴り、お知らせします。</li> <li>●<b>SET</b> を2秒間押し、ブザー音を止めます。その後、食材を取り出してください。</li> </ul>	
<p><b>11</b> <b>電源を切る</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理が終了したら、<b>ON/OFF</b> を2秒押し、電源をオフにします。</li> <li>※サーキュレーターが高熱になっているため、冷めるまで触らないでください。</li> <li>※電源を切った後、本体冷却の為、約1分間稼働音がありますが、正常な動作となります。</li> </ul>	

<p><b>温度表示単位を切り替える(華氏表示が必要な方のみ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>ON/OFF</b> と <b>SET</b> を同時に2秒間押しすと℃(摂氏)と下(華氏)表示が変更できます。</li> </ul>	
--	--

## 調理時間・温度の目安

下記の調理時間・温度は目安です。食材の大きさや厚み、質、量などによって異なります。  
異なる温度で調理が必要な食材を同時に同じ鍋に入れず、それぞれ調理してください。

- ※ 食中毒防止のため、各自の判断に基づき衛生面には細心の注意を払って調理してください。
- ※ 下表は、それぞれ厚み2センチの場合として記載しております。(卵除く)


種類	設定温度	設定時間
牛肉	54℃	45分間
豚肉	57℃	2時間
鶏肉	65℃	2時間
野菜(根菜)	85℃	1時間
魚	50℃	35分間
卵	75℃	13分間

## お手入れ方法

使用頻度が高いと、垢の除去作業を月に1回行う必要があります。

- 鍋に本製品を固定クリップで止め、サーキュレーターに表示されている“MAX”(最高水位ライン)まで水を入れてください。
- 本製品を水温70℃に設定してください。
- 使用する水1リットル当たり5gのクエン酸粉末(食品用)を加えてください。
- 70℃の温度に達した後、水を20分間循環させてください。
- 20分経過したら、電源を切ってください。
- サーキュレーターが冷めたら、冷たい水でサーキュレーターの正面に示されている“MAX”(最高水位ライン)まで水洗いし、柔らかいタオルで拭いてください。

# 故障かな？と思ったら

症状	対応
電源が付かない	<ul style="list-style-type: none"><li>● 電源プラグが抜けていませんか。</li><li>● 電源コード・電源プラグに破れや傷がありませんか。 →破れや傷がある場合、使用せずに、グルーディアカスタマーサポートまでご連絡ください。</li></ul>
操作パネルに「E05」と表示され、ブザー音が鳴っている	<ul style="list-style-type: none"><li>● 鍋の水位が下がったため、自動停止機能が作動している状態です。</li><li>● 調理を再開するには？ を2秒押し、電源をオフにしてから、水を“MIN”（最低水位ライン）以上入れてください。 その後、通常の手順で再度起動してください。</li></ul>
操作パネルに「E02」と表示されている	<ul style="list-style-type: none"><li>● 自動温度調整装置が故障している可能性があります。 当社カスタマーサポートセンターまでご連絡ください。</li></ul>

## アフターサービスと保証

### 保証書について

- 製品に保証書を添付しております。
- 保証書は“お買上げ日”と“販売店名”の記入をお確かめの上、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みの上、大切に保管してください。

### 保証期間

- お買上げ日から180日間となります。

### 保証範囲

- 当社は、この書面に記載された作業内容及び使用した部品について保証します。

### 保証内容

- この書面に記載された作業内容について、保証期間内に当社の責に帰すべき過失により不具合が発生した場合は、代納品との交換または修理を無料で行います。保証期間を経過した場合は、有料になります。

### 修理を依頼されるとき

- 取扱説明書をご確認頂き、故障が疑われる場合には販売店、またはカスタマーサポートセンターにお問い合わせください。

### GLUDIA(グルーディア)カスタマーサポートセンター

電話でのお問い合わせ： 050-5318-8825

メールでのお問い合わせ： info\_c@stylux.shop

受付時間： 9:00～17:00

※ 土・日・祝祭日、年末年始及び当社指定休業日を除く

※ 通信料はお客様負担となります。

ホームページ： <https://www.gludia.com/>

〒530-0001 大阪市北区梅田1丁目1-3 大阪駅前第3ビル2307

## 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方法で、お買上げ後180日以内に故障した場合には当社が無料にて修理または交換いたします。
2. 無償保証期間内に、故障などがあった場合には、STYLUX カスタマーサポートセンターにご連絡ください。
3. 無償保証期間内でも、以下の場合には有償修理になります。
  - 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 お買上げ後の落下などによる故障及び損傷
  - 3 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変による故障及び損傷
  - 4 一般家庭用以外(例えば業務用の長時間使用など)に使用された場合の故障及び損傷
  - 5 お買上げ後の移動、輸送などによる故障及び損傷
  - 6 故障の原因が本製品以外に起因する場合
  - 7 その他取扱説明書に記載されていない使用方法による故障及び損傷
  - 8 本書の提示がない場合
  - 9 本書にお買上げ年月日、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
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。
5. 保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償交換もしくは無償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。