



EP-4711

取扱説明書

電気煮込みなべ クッキングガイド



pdf版

このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
この取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
この取扱説明書は必ず保管してください。
この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX9911A

感動をデザインします
TWINBIRD

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件を一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

警告



本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。



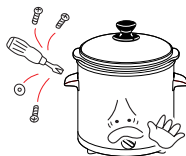
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



けがや感電・故障・破損の原因となります。



修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火や異常動作してけがをすることがあります。



陶器なべは絶対に直火にかけないでください。



陶器なべが割れる恐れがあります。

注意



調理中や調理直後は高温部に直接触れないでください。



高温ですのでやけどの原因となります。



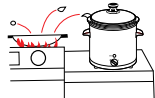
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。



火災の原因となります。



火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。



火災の原因となります。



交流 100V 以外では使用しないでください。



火災・感電の原因となります。

注意



電源プラグに異物やごみを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因となります。



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でください。

感電やショートして発火することがあります。



製品に強い衝撃を与えないでください。

感電・故障・破損によるけがの原因となります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。



電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

使用上の注意とお願い

調理中のふきこぼれや、ふきこぼれによるこげつきにご注意ください。



定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。



他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

空だきをしないでください。



陶器なべが割れ、けがをすることがあります。

調理中はヘラ・はしをなべに放置しないでください。



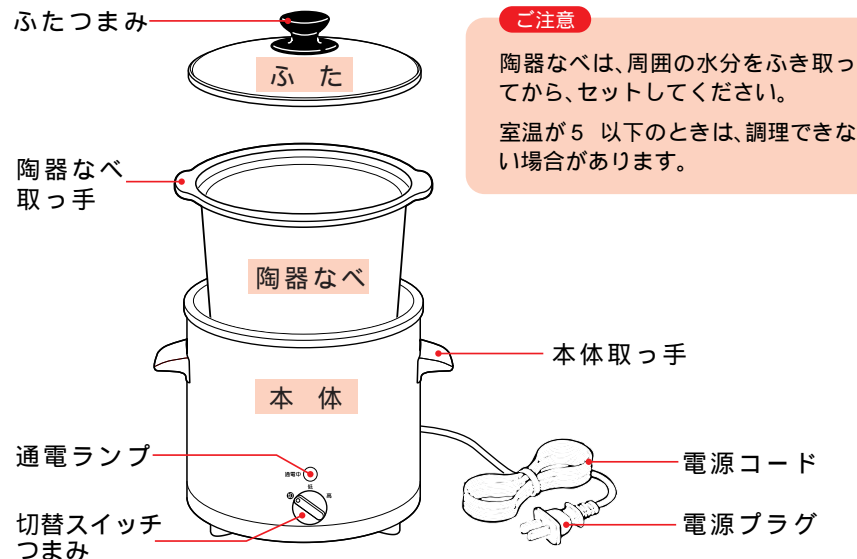
火災の原因となります。

調理中に外出や就寝はしないでください。事故の原因となります。

次の状態は使用に支障ありません。

初めは煙やおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により、出なくなります。使用中に音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

各部の名称とはたらき



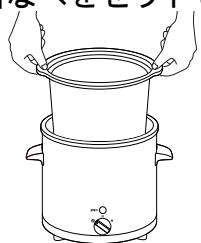
ご注意

陶器なべは、周囲の水分をふき取ってから、セットしてください。

室温が5 以下のときは、調理できない場合があります。

使いかた

1 陶器なべをセットします。

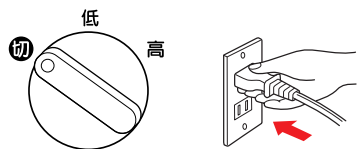


本体にセットします。

ご注意

本体の内側と陶器なべの周囲の水気や異物等をふき取ってください。

2.切替スイッチを「切」にし、電源プラグをコンセントに差し込みます。

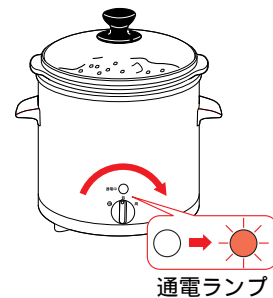


ご注意

切替スイッチを「切」にして、使用前に必ず電源コードと電源プラグを点検してください。

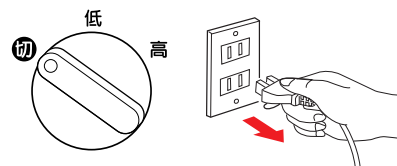
陶器なべを外した状態で通電しないでください。

3.調理を始めます。



調理物を入れ、ふたをして切替スイッチつまみをメニューに合わせて「高」、「低」に合わせてと通電ランプが点灯します。

4.調理が終わったら...



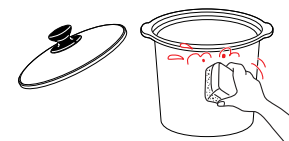
切替スイッチつまみを「切」にして電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れ

電源プラグを抜き、本体と陶器なべがさめてからお手入れをしてください。ご使用になった後は、早めにお手入れをしてください。台所用洗剤、スポンジなどを使い、次の物は使用しないでください。ベンジン・シンナー、漂白剤、金属製やナイロン製たわし、磨き粉、台所用以外の洗剤等。

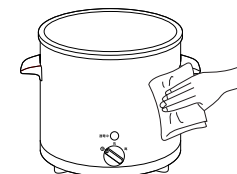
ふた・陶器なべ

台所用洗剤とスポンジで洗います。陶器なべは、水につけたまま長時間放置しない。
(底の部分から水がしみ込み、加熱するとヒビ割れることがあります。)



本体

よく絞ったふきんでふいてください。水洗いはしないでください。



こんなときは

こんなときは?	調 べ る と こ ろ	処 置
通電ランプがつかない。	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込みます。
なべから煙やにおいがでる。	故障ではありません。最初は煙やにおいがでることがあります。	そのままお使いください。ご使用により出なくなります。
使用中に「カチ、カチ」と音がする。	故障ではありません。ヒーターの熱膨張によるものです。	そのままお使いください。

アフターサービス

1.保証書

裏表紙に添付しています。保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 年間です。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理
保証書の規定により無料修理します。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店が当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4.修理を依頼されるとき

この電気煮込みなべの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後 5年です。
補修用性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

お客様サービス係
☎ フリーダイヤル) 0120- 33- 7455
FAX (0256) 93- 1077
お電話承り時間: 平日 月曜～金曜) 午前9時～午後5時
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕 様

電 源	100V 50- 60Hz共用
消 費 電 力	強 / 180W 弱 / 110W
なべの大きさ(約)	内径 190x 深さ 135mm 容量 3.0L
製 品 寸 法(約)	幅 275x 奥行 225x 高さ 275mm
製 品 質 量(約)	3.3kg
電 源 コ ー ド	1.4m

調理例

メニュー例と煮込み時間の目安

メニュー例	スイッチ	煮込みの時間の目安	ワンポイントアドバイス
カレー	高	約 5時間	材料はフライパンで炒めておきます。
シチュー	高	約 5時間	
肉じゃが	高	約 5時間	
スープストック	高	約 5時間	鶏ガラは熱湯をかけてアクをとり、ぶつ切りにします。
おでん	高	約 6時間	ねりもの、油ものは後から入れます。
角煮	高	約 7時間	肉は「高」で 3時間下ゆでします。
ぶり大根	高 低	高: 約 4時間 低: 約 3時間	ぶりは熱湯をかけてアクをとり、ぶつ切りにします。
ロールキャベツ	高	約 3時間	煮くずれないように、キャベツで具をきっちり包みます。
黒豆	高	約 8時間	豆がやわらかくなってから、味付けをします。
金時豆	低	約 7時間	
ジャム	高	約 8時間	煮込む前に、砂糖を材料にまがし、自然に溶けるのを待ちます。
マーマレード	高	約 4時間	皮の渋みを取ってから煮込みます。

煮込みの時間の目安は、材料の温度や量・室温などで異なります。



オレンジマーマレード

材料 「高」約 4時間

オレンジ…………… 400g 大 2個)
グラニュー糖… 150g (オレンジの 30～ 50%)
水…………… 1/2カップ

作り方]

オレンジをよく水でこすり洗いし、皮に十字の切れ目を入れて皮をむきます。身はていねいに袋を除き、ほぐします。耐酸性の別鍋で皮を 20分ほどゆで、水によくさらします。これを 2～ 3回繰り返します。水気を絞って、小口からごく薄切りにします。別鍋に材料すべて入れて、ガス火で煮立たせます。
を電気煮込みなべに移して、「高」で約 4時間煮込みます。
あればリキュールをふり、香り付けします。

豚の角煮



材料(4人分) 「高」約5時間

豚バラかたまり	1kg	煮汁	
おから	100g	出し汁	2カップ
八角(お好みで)	1~2個	酒	1/2カップ
葱の青い部分	2本分	しょうゆ	大さじ3
しょうが	20g	みりん	大さじ3
ゆで卵	4個	砂糖	大さじ2~3
カラシ	適量		

【作り方】

豚バラは4~5cm幅に切り、熱したフライパンに油を引いて全面によい焼き色をつけます。別鍋に肉がかぶるほどの水、おから、しょうがの薄切り、葱の青い部分を入れ、ガス火で煮立たせます。

を電気煮込みなべに移し、肉がやわらかくなるまでスイッチ「高」で約3時間煮込みます。

の煮汁を捨て、肉を水を張ったボールに入れ、ひとつひとつ洗って表面の脂肪を流します。再度新しい水を張り、肉を引き締めます。

別鍋に煮汁の分量の調味料と肉、ゆで卵、お好みで八角を入れ、ガス火で煮立たせます。

を電気煮込みなべに移し、落としづたをしてスイッチ「高」で約4時間煮込みます。お好みでカラシを添えます。

金時豆の甘煮



材料 「低」約2時間

金時豆	250g
お湯	1200ml
砂糖	200g

【作り方】

金時豆を一晚、水に浸しておきます。

電気煮込みなべに お湯 1200ml を入れ、スイッチ「低」で約2時間煮込みます。

砂糖を加え、さらにスイッチ「低」で約2時間煮込みます。

●●●煮込みのPOINT!●●●

- 味が染み込みにくく、煮崩れしやすいものにはスイッチ「低」を使います。
- 汁気の少ないもの、煮崩れしやすいものは、落としづたをします。
- アルミ箔に穴をあけたものやガーゼでも代用できます。
- 液体(出し汁、スープ、調味料など)は熱くしてから入れます。
- 冷たいまま使うと、沸騰までに時間がかかるため、調理時間が長くなります。調理中は必ずふたをします。
- ふたをしないと電気煮込みなべの温度がなかなか上がりません。
- とろみは仕上げの少し前につけます。とろみがつくと均一に火が通らなくなります。

ビーフシチュー



材料(4人分) 「高」約5時間

じゃがいも	2個	トマトピューレ	150g
にんじん	2本	赤ワイン	100ml
玉ねぎ	2個	バター	30g
牛バラ肉角切り	400g	薄力粉	大さじ4
薄力粉	大さじ2	サラダ油	適量
スープ	700ml	塩・こしょう	適量
(お湯と固形スープ3個)		ローリエ	2~3枚

【作り方】

じゃがいも、にんじんは大きめの乱切りにして面取りをします。玉ねぎはくし切りにします。牛肉は塩・こしょうをして薄力粉大さじ2をまぶします。

フライパンにサラダ油をひき、とにんじん、玉ねぎを炒めます。

電気煮込みなべに とじゃがいも、スープ、トマトピューレ、赤ワイン、ローリエを入れ、スイッチ「高」で約2時間煮込みます。

Aのバターを溶かし、薄力粉を炒めたものに煮汁を加えてのばし、電気煮込みなべに戻しますさらにスイッチ「高」で約3時間煮込みます。最後に塩・こしょうで味を調えます。

ロールキャベツ



材料(6~8人分) 「高」約3時間

キャベツ	1個	スープ	1200ml
牛ひき肉	400g	(お湯と固形スープ4個)	
玉ねぎ	2個	ローリエ	2枚
サラダ油	適量	塩・こしょう	適量
強力粉	大さじ2	コーンスターチ	大さじ3
		(倍量の水で溶く)	
		たこ糸	

【作り方】

キャベツの葉を一枚ずつ傷つけないようにはがして洗い、大きな鍋に湯を沸かして葉がしんなりとするまでゆでます。

玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油で透き通るまで炒めます。

牛ひき肉をサラダ油で炒め、を加えて炒め合わせます。塩・こしょうをし、強力粉をふり入れてよく炒め、冷まします。

のキャベツの芯の部分をそいで葉を2枚ずらして重ね、中央に をのせてきっちり包みます。穴があいたら残りの葉で補い、たこ糸で縛ります。

電気煮込みなべに を並べ、すき間ができた残りキャベツを詰めます。

スープ、ローリエを入れ、スイッチ「高」で約3時間煮込み、塩・こしょうで味を調えます。

ロールキャベツを取り出し、たこ糸をはずして盛りつけます。

煮汁は水で溶いたコーンスターチでとろみをつけ、ロールキャベツにかけます。