



EP-4712

取扱説明書

# タイマー付スロークッカー クッキングガイド

pd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。

RX0208A

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あります。

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



**水ぬれ禁止** 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。



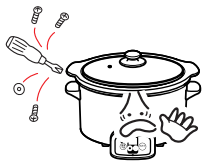
**禁止** 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。



けがや感電・故障・破損の原因になります。



**分解禁止** 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。



**禁止** 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



**接触禁止** 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になります。



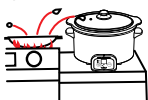
**禁止** 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。



火災の原因になります。



**禁止** 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。



火災の原因になります。



**禁止** 交流 100V 以外では使用しないでください。



火災・感電の原因になります。

## 注意



**禁止** 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・発火の原因になります。



**禁止** 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になります。



**禁止** 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・感電の原因になります。



**禁止** 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。



**強制** 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。

## 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。



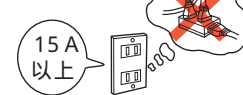
空だきをしないでください。



陶器なべが割れ、けがをすることがあります。

調理中に外出や就寝はしないでください。事故の原因になります。

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。

調理中はヘラ・はしをなべに放置しないでください。



火災の原因になります。

### 次の状態は使用に支障ありません。

初めは煙やに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。

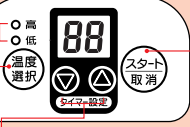
## 各部の名称とはたらき

**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。

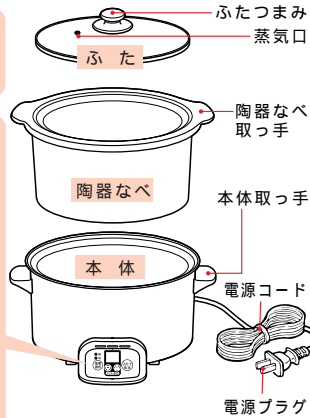
### 操作パネル部

**温度選択ボタン**  
調理温度「高」「低」を選びます。  
**スタート・取消ボタン**  
調理をスタートさせるときや、調理  
途中で中止したいときに押します。

### 通電ランプ



**タイマー設定ボタン**  
調理時間を設定するときに押します。  
△を回すと、時間ずつ進みます。  
▽を回すと、時間ずつ戻ります。



## 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. 電源プラグをコンセントに差し込みます。



操作パネルの表示が「0」になります。

3

### ご注意

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  
します。



**タイマー設定ボタン**  
▽△で調理時間を  
設定します。  
調理時間は 時間きざみで最  
大12時間まで設定できます。

例) 3時間の場合



### ご注意

調理中や調理直後は、陶器なべやふた、蒸気口が熱くなっていますのでご注意く  
ださい。やけどの原因になります。

### 4. 調理終了。



調理が終了する  
と表示が「0」  
になります。



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。  
調理内容によっては、陶器なべについた汚れが落ちにくいことがあります。  
その場合は、許少量をつけて洗ってください。

### ふた・陶器なべ

台所用洗剤とスポンジで洗います。

### ご注意

陶器なべは、水につけたまま長時間  
放置しないでください。  
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。



4

### 本体

よく絞ったふきん  
でふいてください。

### ご注意

水洗いはしな  
いでください。



**温度  
選択** ボタンで調理温度「高」「低」を  
選びます。



**スタート  
取消** ボタンを押して調理を始めます。



調理中はタイマー  
表示の「」が点滅  
します。

### 調理を中止するときは

設定の取消しや調理を中止したい場合は  
△を押します。  
温度選択「高」、タイマー表示「0」に戻ります。

## こんなときは

こんなときは?	調 べ る と こ ろ	処 置
表示がつかない。	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 おいがでる。	故障ではありません。 最初は煙や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 1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  
店または当社「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か  
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

このタイマー付スロークッカーの補修用性能  
部品の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

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。  
**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六田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	高 / 200W 低 / 130W
な べ の 内 径 (約)	長径 245x 短径 190x 深さ 105mm 容量 3.0L
タ イ マ ー	12時間
製 品 寸 法 (約)	幅 330x 奥行 250x 高さ 240mm
電 源 コ ー ド	1.4m

5

# 調理例

## メニュー例と煮込み時間の目安

メニュー例	温度選択	煮込み時間の目安 (タイマー設定)	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	鶏ガラは熱湯をかけてアクをとり、ぶつ切りにします。
スープストック	高	約 5時間	ねりもの、油ものは後から入れます。
おでん	高	約 6時間	肉は「高」で 3時間下ゆでします。
角煮	高	約 7時間	フライパンで肉の表面に焼き色をつけてから煮込みます。
チャーシュー	高	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。
ぶり大根	高低	高：約 4時間 低：約 3時間	煮くずれしないように、キャベツで具をきっちり包みます。
ロールキャベツ	高	約 3時間	豆がやわらかくなってから、味付けをします。
黒豆	高	約 8時間	煮込む前に、砂糖を材料にまぶし、自然に溶けるのを待ちます。
金時豆	低	約 7時間	皮の渋みを取ってから煮込みます。
ジャム	高	約 5時間	
マーマレード	高	約 4時間	

煮込み時間の目安は、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 2個 )  
 グラニュー糖 …… 150g オレンジの 30~ 50% )  
 水 ……………… 200ml

#### 作り方

オレンジをよく水でこすり洗いし、皮に十文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2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。別鍋に材料をすべて入れて、ガス火で煮立たせまします。  
 をタイマー付スロークッカーに移して、選択温度「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。耐熱容器に移し、冷蔵庫で冷やします。

### チャーシュー



#### 材料( 4分) 「高」約 3時間

豚もも肉(ブロック)…………… 800g  
 長ねぎ(青いところも含む)…………… 1本  
 しょうが…………… 20g  
 ゆで卵…………… 2個  
 塩・こしょう…………… 適量  
 たこ糸…………… 1疋  
 (あらかじめ巻かれている場合は不要)

煮汁  
 出し汁…………… 400ml しょうゆ…………… 400ml  
 酒…………… 100ml みりん…………… 50ml  
 砂糖…………… 50g

#### 作り方

肉に塩・こしょうをすりこんだ後、たこ糸を巻いて形を整えます。  
 しょうがは薄切り、長ねぎは3cm幅に切っておきます。  
 フライパンで肉の表面にまんべんなく焼き目をつけます。  
 別鍋に煮汁の分量の調味料と長ねぎ、しょうがを入れ、ガス火で煮立たせます。  
 タイマー付スロークッカーに肉とゆで卵を入れ、落としふたをして温度選択「高」で約 3時間煮込みます。

### 金時豆の甘煮



#### 材料 「低」約 7時間

金時豆…………… 250g  
 お湯…………… 1200ml  
 砂糖…………… 200g

#### 作り方

金時豆を一晩、水に浸しておきます。  
 タイマー付スロークッカーに お湯 1200ml を入れ、温度選択「低」で約 7時間煮込みます。  
 砂糖を加え、さらに温度選択「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温度選択「低」を使います。
- 汁気の少ないもの、煮崩れしやすいものは、落としふたをします。
- 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。
- ふたをししないとタイマー付スロークッカー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 1個) ロリエ…………… 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。  
 タイマー付スロークッカーに とじゃがいも、トマトピューレ、赤ワイン、ロリエを入れ、温度選択「高」で約 5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ぼし、タイマー付スロークッカーに戻します。さらに温度選択「高」で約 1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分) 「高」約 3時間

キャベツ…………… 1個 スープ…………… 1200ml  
 牛ひき肉…………… 400g 玉ねぎ…………… 2個  
 ねぎ…………… 2個 ロリエ…………… 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、冷めます。  
 のキャベツの芯の部分こそいで葉を敷きつらして重ね、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つたこ糸で縛ります。  
 タイマー付スロークッカーに を並べ、煮込みができた後残りのキャベツを詰めまします。スープ、ロリエを入れ、落としふたをして温度選択「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します。  
 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します。