

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の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および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、この著作権表示および使用条件と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。

当社およ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、意匠権およ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。並びに資料および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、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での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の内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします

TWINBIRD

スロークッカー **EP-D819**

取扱説明書・レシピ集

INDEX

ページ

安全上のご注意 1 - 2

ご使用上の注意とお願い 2

各部の名称とはたらき 3

使いかた 4

調理ポイント・レシピ集 5 - 12

お手入れ

こんなときは 13

交換用部品

アフターサービス

仕様 14

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。
必ずご記入をお受けください。

- 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お読みのうえ、正しくご使用ください。特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
- 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。

つながる
お得なコンテンツ

製品登録・facebook



製品登録でサポートがスムーズに

安全上のご注意

必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明



警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



注意 「傷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



は、してはいけない「禁止」の内容です。



は、必ず実行していただく「強制」の内容です。



警告



強制

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

発煙・発火・感電・けがの原因になります。販売店に点検・修理を依頼してください。

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードが傷ついたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげかい臭いがする。
- 陶器なべにひび割れなどができた。
- その他の異常・故障がある。



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。



分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、汚れていたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

ショート・感電・発火の原因になります。プラグの汚れはふき取ってください。



禁止

食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しないでください。

陶器なべが割れ、けがをする恐れがあります。



強制

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。



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。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



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。
- 陶器なべは電磁調理器では使用できません。



禁止

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、たばねたりしないでください。また重い物をのせたり、挟み込んだりしないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



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。

陶器なべ取っ手は約80℃、本体側面は約100℃、ガラスふたのガラス表面は約90℃の高温になります。

⚠ 注意



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

通電したまま放置しないでください。
過熱事故の原因になります。



禁止

缶詰めや瓶詰めなどを直接加熱しないでください。
破損したり、破裂して、やけどやけがをする恐れがあります。



禁止

ガラスふたの割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- ・局所的に熱を加えない。
- ・直火をあてない。
- ・衝撃を与えない。
- ・急激に冷やさない。
- ・傷をつけない。
- ・(みがき粉・たわしなどは使用しない。)
- ・ふたつまみのネジを必要以上に締めない。
- ・陶器なべからずらして使わない。



禁止

壁や家具などから30cm以上はなして使用してください。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



禁止

付属の陶器なべ以外で調理しないでください。



他のなべなどをかけたり、直接材料をのせて調理しないでください。やけどや故障の原因になります。



禁止



コンセントから抜く

揚げ物調理はしないでください。
火災の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

強い衝撃を与えないでください。
落したり、強い衝撃を与えると、感電事故の原因になります。



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。



強制

陶器なべ取っ手を持つときは両手でしっかり持つてください。

30cm以上



30cm以上

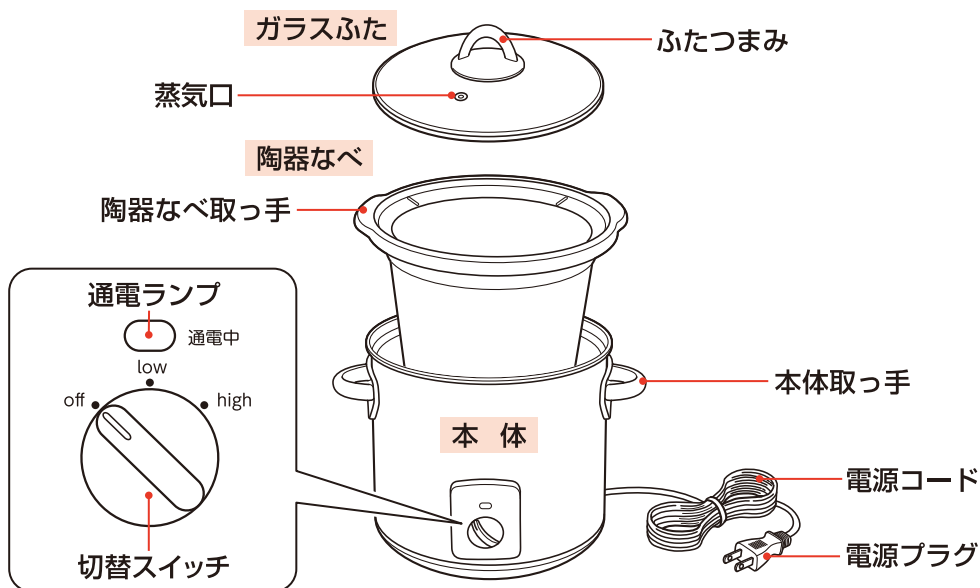
⚠ ご使用上の注意とお願い

- 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。
- 電源を入れる前に、必ず陶器なべをセットして調理材料を入れてください。
- 空だきをしないでください。
陶器なべが割れ、けがをする恐れがあります。
- 陶器なべに調理物を残したまま放置しないでください。
- 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。
- 調理中はヘラ・はしを陶器なべに放置しないでください。
火災の原因になります。
- 陶器なべに金属ヘラ・ナイロンたわし・クレンザーなどを使用しないでください。
- 5℃以上の部屋でご使用ください。
室温が低いと調理できないことがあります。

スロークッカーとは

- 電気ヒーターを内蔵した本体に陶器なべをセットして、加熱調理をするものです。
- 温度設定はできません。
切替スイッチでは加熱量を切り替えます。
例えば、
「low」・・・コンロのとろ火相当
「high」・・・コンロの弱火相当

各部の名称とはたらき



お願い

室温が5℃以下のときは、調理できない場合があります。

ご使用前の準備

陶器なべは、ご使用によりしみや臭いが付きます。気になる場合は、ご使用前に次の手順で準備(目止め)を行ってください。土の目の間をでんぶん質で、ふさいでしみや臭いを付にくくします。

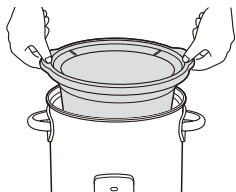
- ① 陶器なべを本体にセットし、米の研ぎ汁または小麦粉で溶いた水を陶器なべの約8分目まで入れ、切替スイッチ「high」で2時間程度加熱します。
- ② 加熱後は冷めるまで放置します。
- ③ 冷ました後、陶器なべを水でよく洗います。

使いかた

次の状態は使用に支障ありません

- 初めは煙や臭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。

1. 陶器なべをセットする。

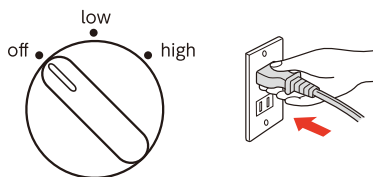


本体にセットします。

お願い

- 本体の内側と陶器なべの周囲の水気や異物などをふき取ってください。
- 陶器なべをセットしない状態で通電しないでください。

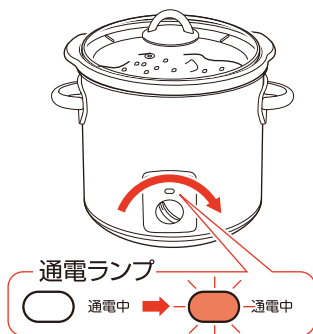
2. 切替スイッチを「off」にし、電源プラグをコンセントに差し込む。



警告

切替スイッチを「off」にして、使用前に必ず電源コードと電源プラグにゆるみや破損がないか点検してください。

3. 調理を始める。



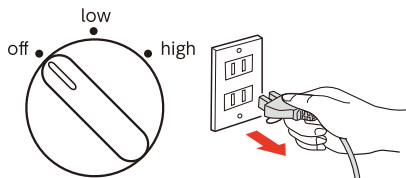
警告

- 陶器なべを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。
- 陶器なべは電磁調理器では使用できません。

注意

- 本体側面やガラスふたのガラス表面、陶器なべ取手が熱くなっています。ミトンやふきんなどを使用し、やけどに十分注意してください。
- ふきこぼれや空だきにご注意ください。

4. 使用後は



使用後は、切替スイッチを「off」にして電源プラグをコンセントから抜いてください。

お願い

調理後は、陶器なべが熱くなっています。ミトンやふきんで持ってください。

調理ポイント・レシピ集

煮込み時間について

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。
レシピの調理時間は目安としてご利用ください。

かたまり肉

角煮などかたまり肉を入れる場合は、フライパンで全面に焼き色をつけてから別鍋で下ゆでをしてアクや余分な脂を取ります。

落としぶた

煮くずれしやすいものや、煮汁を全体にゆきわたらせたいものを調理するときに入れます。
アルミホイルやオープン用の紙を切って入れても代用できます。

魚のあら

ぶり大根など魚のあらを入れる場合は、水でよく洗って、血液や汚れ、残っているウロコを取り除き、上から熱湯をかけます。これにより生臭さを取ることができます。

味のしみ込み

調理後に切替スイッチを「off」にし、余熱でゆっくり味をしみ込ませます。冷めていく間に味がなじみます。（大根の煮物など）

定番メニューの調理目安

▼メニュー	▼煮込み時間の目安	▼ポイント
カレー	high 約 5 時間	先にお湯でカレールウをよく溶かしておく
シチュー	high 約 5 時間	材料はフライパンで炒めておく
肉じゃが	high 約 5 時間	
スープストック	low 約 8 時間	鶏がらは熱湯をかけてアクを取り、ぶつ切りにする
ぶり大根	high 約 7 時間	ぶりは熱湯をかけてアクを取り、ぶつ切りにする
ロールキャベツ	high 約 3 時間	キャベツで具をきっちり包み、煮くずれを防ぐ
黒豆	low 約 7 時間	
金時豆	low 約 9 時間	調理後一晩おくと、味がよくなじむ

スペアリブカレー

特別感いっぱい！
お肉が骨からするととれる

high
5 時間

▼材料 (4人分)

- ・スペアリブ …………… 8本
- ・塩こしょう …………… 適量
- ・玉ねぎ …………… 2個 (400g)
- ・にんにく …………… 1片 (5g)
- ・にんじん …… 1本 (100g)
- ・サラダ油 …………… 適量
- ・カレールウ …………… 100g
- ・お湯 …………… 600ml
- ・サフランライス …… 800g
- ・パセリ …………… 適量

下準備

- ・スペアリブに骨の破片がついている場合は取り除き、塩こしょうを振っておく。
- ・玉ねぎ1個はみじん切り、1個は1/4カットにし、にんじんは乱切り、にんにくはみじん切りする。
- ・サフランライスはあらかじめ炊いておく。

作りかた

- ▶ 1. フライパンにサラダ油を引き、中火でスペアリブに焼き色をつけ、取り出す。
- ▶ 2. スペアリブを焼いたフライパンでみじん切りした玉ねぎとにんにくをしんなりするまで炒める。
- ▶ 3. カレールウをお湯でしっかり溶かす。
- ▶ 4. 陶器なべにスペアリブを寝かせて入れ、野菜を入れてからカレールウを流し入れる。切替スイッチ「high」で5時間煮込む。
- ▶ 5. 出来上がったカレーをサフランライスにかけ、パセリを散らす。



エスニック風スープ

▼材料 (4人分)

- ・鶏手羽元 …………… 8本
- ・赤パプリカ …………… 1/2個
- ・黄パプリカ …………… 1/2個
- ・セロリ …………… 1本
- ・オクラ …………… 8本
- ・鶏ガラスープ …… 600ml
- ・ナンプラー … 小さじ1 (5g)
- ・ライム …………… 適量
- ・塩こしょう …………… 適量
- ・パクチー …………… 少々
(苦手な方は豆苗でも)

A

high
5時間

下準備

- ・鶏手羽元に塩こしょうを振っておく。
- ・パプリカは5～6mm幅で切る。
- ・セロリは短冊切りし、オクラは塩もみしヘタを切る。

作りかた

- ▶ 1. 陶器なべにAを入れ、切替スイッチ「high」で5時間煮込む。
- ▶ 2. 仕上げにナンプラーを加え軽く混ぜ、皿にとりわけてライムをしぼり、パクチーを散らす。



やわらか角煮

▼材料 (4～5人分)

- ・豚バラ肉かたまり …… 650g
- ・サラダ油 …………… 適量
- ・大根 …………… 1/2本 (500g)
- ・れんこん …………… 250g
- ・こんにゃく …………… 150g
- ・長ねぎの青い部分 …… 2本分
- ・しょうがの薄切り …… 20g
- ・豆苗 …………… お好みで

A

〈煮汁〉

- ・お湯 …………… 400ml
- ・酒 …………… 100ml
- ・しょうゆ …… 大さじ5 (90g)
- ・みりん …… 大さじ3 (54g)
- ・砂糖 …………… 大さじ3 (27g)

さんまの醤油麹煮

high
4時間

▼材料 (2人分)

- ・さんま 2尾
(煮汁)
- ・醤油麹 大さじ2
- ・砂糖 大さじ2 (20g)
- ・酒 50ml (50g)
- ・水 200ml (200g)
- ・酢 大さじ1 (15g)
- ・青菜 お好みで
- ・かぼす お好みで

下準備

青菜はゆでしておく。



作りかた

- ▶ 1. さんまは筒切りにして内臓をきれいに洗い、陶器なべに並べる。
- ▶ 2. 別鍋で〈煮汁〉を沸かし、沸騰したら「1」に入れる。
- ▶ 3. アルミホイルで落としづたをして、切替スイッチ「high」で4時間煮込む。
- ▶ 4. 器に盛り付け、お好みでゆでた青菜とかぼすを添える。

作りかた

- ▶ 1. 熱したフライパンにサラダ油をひき、豚肉の全面に焼き色をつける。
- ▶ 2. 別鍋に「1」の豚肉と、肉がかぶるくらいの水(分量外)を入れてゆでる。
- ▶ 3. 沸騰してアクが出たら豚肉を取り出す。ゆで汁は捨てる。
- ▶ 4. 陶器なべに大根、豚肉、Aの順に入れ、〈煮汁〉を入れて落としづたをしてから、切替スイッチ「high」で7時間煮込む。
- ▶ 5. 器に盛り付け、豆苗を散らす。

下準備

- ・豚肉は3〜4cm厚に切る。
- ・大根は2〜3cm程度の厚みで輪切りにし、面取りする。
- ・れんこんは乱切りにし10分ほど水に浸ける。
- ・こんにゃくは短冊切りにする。

high
7時間



high
5 時間

パプリカポット

▼材料（4人分）

- ・パプリカ※ …… 4個 (540g程度)
- ・レッドキドニー …… 80g
- ・牛ひき肉 …… 150g
- ・玉ねぎ …… 中1/2個 (100g)
- ・パン粉 …… 大さじ4 (12g)
- ・卵 …… M玉1個 (55g)
- ・クミン …… 小さじ1
- ・チリパウダー …… 大さじ1
- ・塩 …… 小さじ1/4
- ・こしょう …… 小さじ1/4
- ・ケチャップ …… 大さじ1と1/2
- ・水 …… 100ml
- ・クリームチーズ …… 適量
- ・パセリまたは小ねぎ …… 適量

A

下準備

- ※パプリカは陶器なべに入るよう幅が小さめのものを選択する。
- ・レッドキドニーと玉ねぎはみじん切りにする。

Memo

チーズをトッピングしてから、しばらくふたをしておくとチーズが馴染みます。

作りかた

- ▶ 1. パプリカの上部をカットし、種とワタを取り除く。カットした上部はヘタを取り除き、みじん切りにする。
- ▶ 2. ボウルに「1」でみじん切りにしたパプリカとAを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせる。
- ▶ 3. 陶器なべに「1」で残したパプリカを切り口が上になるように入れ、「2」をパプリカの中に押し込みながら詰める。陶器なべに静かに水をはり、切替スイッチ「high」で5時間加熱する。
- ▶ 4. 器に盛り付け、クリームチーズとパセリ（または小ねぎ）を乗せる。

▼材料 (4人分)

- ・キャベツ …………… 1/2個 (700g)
- ・サケの切り身 …………… 3枚
- ・にんじん …………… 1本 (100g)
- ・セロリ …………… 1本 (100g)
- ・長ねぎ …………… 2本 (200g)
- ・玉ねぎ …………… 1/2個 (100g)
- ・ローリエ …………… 1枚
- ・コンソメキューブ …………… 2個
- ・お湯 …………… 500ml
- ・牛乳 …………… 200ml
- ・塩こしょう …………… 適量
- ・バター …………… 10g
- ・パルメザンチーズ …………… 適量
- ・トッピングハーブ …… お好みで

キャベツとサーモンの 食べるスープ

下準備

- ・キャベツはバラバラにならないよう芯を残して4等分に切る。
- ・にんじん、セロリは5mm程度でダイスカット、長ねぎはざく切り、玉ねぎはみじん切りにする。

作りかた

- ▶ 1. サケはよく洗い、お好みで皮を取り除いて水気を切り、塩 (分量外) をもみ込んでおく。
- ▶ 2. コンソメキューブはお湯で溶かしておく。
- ▶ 3. 陶器なべに芯を下側にしたキャベツを放射状に配置し、空いたスペースに **A**、「2」を入れ、切替スイッチ「high」で3時間煮込む。
- ▶ 4. 仕上げに牛乳、バターを加え軽く混ぜ、塩こしょうで味をととのえ10～20分程度加熱する。
- ▶ 5. キャベツを先に取り出し、陶器なべの中でサケを軽くほぐしてからスープを盛り付け、パルメザンチーズとお好みでハーブを散らす。

Arrange

塩こしょうの代わりに味噌を入れると、こくのある仕上がりになります。

high
3時間+α

ごろごろビーフシチュー

お肉も大きく切った野菜もスプーンで切れちゃう柔らかさ

high
5 時間

▼材料 (4人分)

- ・牛バラ肉角切り …………… 400g
- ・塩こしょう …………… 適量
- ・薄力粉 (肉用) …………… 大さじ2
- ・薄力粉 …………… 大さじ2
- ・バター …………… 30g
- ・サラダ油 …………… 適量
- ・スープ …………… 700ml
(固形スープ3個をお湯で溶かしたもの)
- A**・トマトピューレ …………… 150g
- ・赤ワイン …………… 100ml
- ・にんじん …………… 中2本 (200g)
- ・玉ねぎ …………… 中2個 (200g)
- ・セロリ …………… 1本 (100g)
- B**・マッシュルーム …… 8個 (80g)
- ・にんにく …………… 3片 (15g)
- ・ローリエ …………… 3枚
- ・パセリなど …………… お好みで

作りかた

下準備

- ・牛肉は塩こしょうしておく。
- ・にんにくはみじん切り、にんじんは食べ応えのあるサイズ (長さ6~7cm)、玉ねぎ、セロリは大きめに切る。

- ▶ 1. 牛肉に薄力粉 (肉用) をまぶし、サラダ油をひいたフライパンで炒める。
- ▶ 2. 溶かしたバターに薄力粉大さじ2を加え、**A**を合わせておく。
- ▶ 3. 陶器なべににんじん、玉ねぎ、「1」で炒めた牛肉、**B**と「2」で合わせたスープを入れ、切替スイッチ [high] で5時間煮込む。
- ▶ 4. 器に盛り付け、お好みでパセリなどを散らす。

▼材料 (4~6人分)

- ・にんにく …… 5片 (25g)
- ・エリンギ …… 1パック (100g)
- ・じゃがいも …… 中2個 (300g)
- ・ソーセージ …… 4本
- A** ・マッシュルーム …… 8個 (80g)
- ・バジル …… 小さじ1/2
- ・オレガノ …… 小さじ1/2
- ・タイム …… 小さじ1/4
- ・ローリエ …… 2枚
- ・コンソメスープ …… 200ml
- ・生クリーム …… 大さじ1 (15g)
- ・バター …… 20g
- ・塩こしょう …… 適量
- ・パセリ …… 大さじ1~2
(お好みで加減してください)



下準備

- ・にんにくはみじん切りにする。
- ・エリンギ、じゃがいも、ソーセージは一口大に切る。

ガーリックハーブ煮



high
2時間

作りかた

1. 陶器なべに **A**を入れてからコンソメスープを入れ、切替スイッチ「high」で2時間煮込む。
2. 出来上がったら生クリームとバターを加え、塩こしょうで味をととのえ、パセリをお好みの量加えて混ぜる。

りんごの赤ワイン煮

▼材料 (4人分)

- ・りんご …… 2個 (400g)
- ・砂糖 …… 100g
- ・水 …… 300ml
- A** ・赤ワイン …… 200ml
- ・シナモン …… 2本
- ・レモン汁 …… 大さじ1
- ・お好みのトッピング
(アイス・くるみ・ミントなど)

下準備

- ・りんごは8つ切りにし皮と芯は取りのぞく。

low
3時間



作りかた

1. 陶器なべに **A**を入れ、落としぶたをして切替スイッチ「low」で3時間煮る。
2. 陶器なべを取り出し、そのまま冷ます。
3. 冷めたら器に盛り付け、トッピングをする。

Memo

りんごの品種によって煮崩れする場合があります。食感の柔らかい品種を使用する場合は様子を見て調理時間を減らしてください。

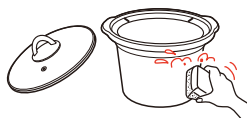
お手入れ

- 電源プラグを抜き、本体と陶器なべが冷めてからお手入れをしてください。
急激な温度変化があると、破損する恐れがあります。
- 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のたわし、磨き粉、台所用以外の洗剤など。

ガラスふた・陶器なべ

スポンジで洗い、必ず水分をふき取ってください。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でください。
(底の部分から水がしみ込み、加熱すると)するとヒビ割れることがあります。)



本体

よくしぼったふきんでふいてください。

⚠ 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。

〈ふきこぼれた際のお手入れ〉

調理物がふきこぼれた場合は、本体が冷めてからよくしぼったふきんでふき取ってください。



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。
	切替スイッチが「off」の位置ではありませんか？	切替スイッチの位置を「high」か「low」に合わせてください。
本体から煙や臭いがでる。	故障ではありません。 最初は煙や臭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。
陶器なべの底のざらつきが気になる。		目の細かいサンドペーパーで軽くこすっていただくと、ざらつきが取れます。

交換用部品

交換用部品のお求めは、「お客様サービス係」にご注文してください。

部品番号	部品名	価 格	
435001	陶 器 な べ	1,500円 (税抜)	
195978	ガラスふた	600円 (税抜)	

- 消費税法の改正により消費税を含まない価格を表示しています。
お支払額は消費税を含んだ金額となります。
(小数点以下は四捨五入となります。)

● お客様サービス係
(フリーダイヤル)
☎ 0120-337-455
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
新潟県燕市吉田西太田
2084-2

オンラインでも別売品のご注文を承っております。 <http://www.twinbird.jp/c/support.php>

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。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

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、なお異常があるときに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。
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「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で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。



警告

お客様ご自身の修理は大変危険です。
絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- この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。
- 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。

5.アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120-337-455

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 新潟県燕市吉田西太田2084-2

仕様

電 源	100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	high / 200W low / 130W
陶器なべの大きさ(約)	内径185×深さ135mm
調 理 容 量	0.6～2.4L(目視 陶器なべの3～8分目まで)
製 品 寸 法 (約)	幅285×奥行235×高さ285mm
製 品 質 量 (約)	3.3kg
電 源 コ ー ド(約)	1.4m

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

★長年ご使用のスロークッカーの点検を！

愛情点検



ご使用の際
このようなことは
ありません。

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードが傷ついたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- 陶器なべにひび割れなどができた。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中 止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず「お客様サービス係」にご連絡ください。点検・修理に要する費用などとはご相談ください。