

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。

スロークッカー EP-4717

取扱説明書・調理例



うま味しみ込む
ぶり大根



とろける柔らかさ
豚の角煮



ふっくらツヤツヤ
金時豆の甘煮

●もくじ

安全上のご注意	1~2
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
調理の豆知識	5
調理例と時間	6~12
お手入れ	13
交換用部品	14
アフターサービス	14
仕様	

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、必要なお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。

RX1212C

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



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。

感電・ショート・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

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。



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。



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

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

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。

注意



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。

- ・局部的に熱を加えない。
- ・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

揚げ物調理はしないでください。

火災の原因になります。



コンセントから抜く

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。

落としたり、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。

設置場所

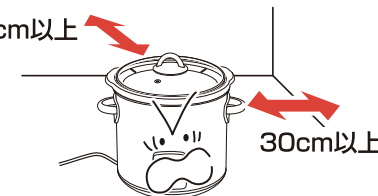


禁止

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。

30cm以上



30cm以上

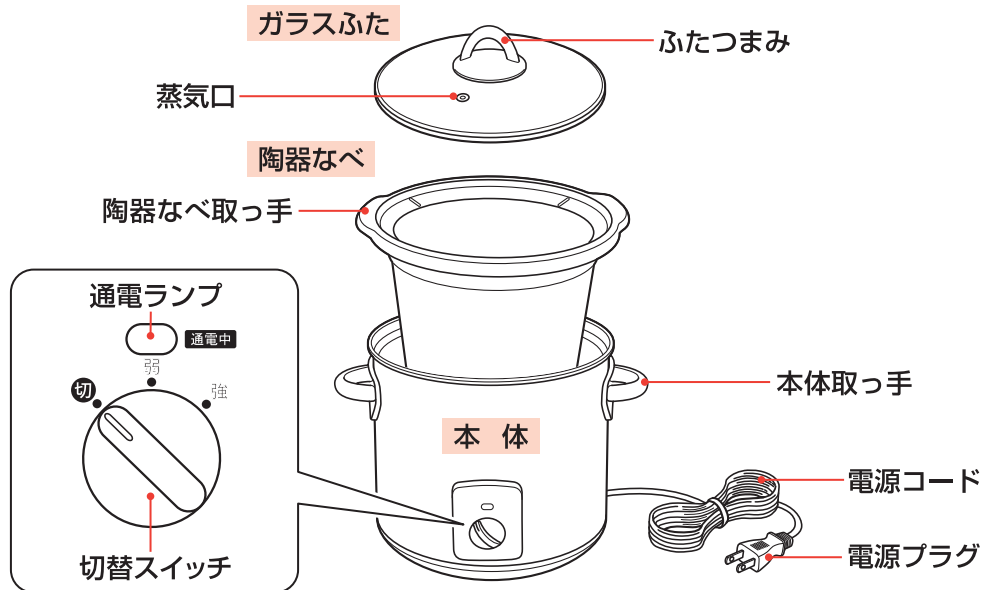
使用上の注意とお願い

- 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。
- 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、
「弱」…コンロのとろ火相当
「強」…コンロの弱火相当

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。

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。土の目の間をでんぷん質でふさいでしみや臭いを付きにくくします。

- 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「強」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。

1. 陶器なべをセットする。

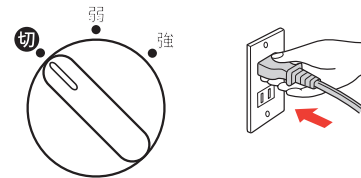


本体にセットします。

ご注意

本体の内側と陶器なべの周囲の水気や異物など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む。



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。
- 陶器なべをセットしない状態で通電しないでください。

3. 調理を始める。

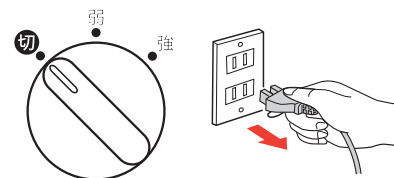


調理物を入れ、ガラスふたをして切替スイッチをメニューに合わせて「強」、「弱」に合わせてと通電ランプが点灯します。

ご注意

- 本体側面やガラスふたのガラス表面、陶器なべ取っ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。
- 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。
- 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「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。

調理の豆知識

○下ごしらえ

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別鍋で下ゆでをしてアクや余分な脂を取ります。

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とることが出来ます。

○調理中

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。アルミ箔やオープン用の紙を切って入れても代用できます。

○調理後

味のしみ込み・・・調理後に切替スイッチを「切」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。(煮豆や大根の煮物など)

調理例と時間

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	強	約5時間	先にお湯でカレールウをよく溶かしておきます。
シチュー	強	約5時間	材料はフライパンで炒めておきます。
肉じゃが	強	約5時間	
スープストック	弱	約8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。
角煮	強	約7時間	肉はフライパンで全面に焼き色をつけて別鍋で下ゆでして、アクや余分な脂を取ります。
ぶり大根	強	約7時間	ぶりは熱湯をかけてアクを取り、ぶつ切りにします。
ロールキャベツ	強	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。
黒豆	弱	約7時間	調理後一晩おくと、味がなじみます。
金時豆	弱	約9時間	
コンポート	強	約3時間	冷やすと、味がよくしみ込みます。

※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。



memo

材料 (4人分)

じゃがいも・・・大2個(約400g)
 にんじん・・・1本(約100g)
 玉ねぎ・・・1個(約200g)
 豚肉・・・300g
 カレールウ・・・100g
 お湯・・・600ml
 ごはん・・・適量

「強」約5時間

カレーライス

作りかた

- 1 じゃがいも、にんじん、玉ねぎは皮をむいて一口大に切る。
- 2 カレールウをお湯でしっかり溶かす。
- 3 スロークッカーに①の野菜、豚肉の順番で重ねて入れ、カレールウを流し入れる。切替スイッチ「強」で約5時間煮込む。
- 4 ごはんに出来上がったカレーをかける。



memo

「強」約5時間

ビーフシチュー

作りかた

- 1 じゃがいも、にんじんは大きめの乱切りにして面取りをする。玉ねぎはくし切りにする。
- 2 牛肉は塩・こしょうをして④の薄力粉大さじ2をまぶす。
- 3 フライパンにサラダ油を引き、牛肉とにんじん、玉ねぎを炒める。
- 4 スロークッカーに炒めた③とじゃがいも、スープ、トマトピューレ、赤ワイン、ローリエを入れる。
切替スイッチ「強」で約2時間煮込む。
- 5 バターを溶かし、⑥の薄力粉大さじ4を加えてダマにならないように混ぜたものに、煮汁(約大さじ6)を少しずつ加えてのばし、スロークッカーに戻す。
さらに切替スイッチ「強」で約3時間煮込む。
- 6 最後に塩・こしょうで味を調える。

材料 (4人分)

じゃがいも・大2個(約400g)
 にんじん・2本(約200g)
 玉ねぎ・2個(約400g)
 牛バラ肉の角切り……………400g
 塩・こしょう……………適量
 ④ 薄力粉……………大さじ2
 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)
 トマトピューレ……………150g
 赤 ワ イ ン……………100ml
 ロ ー リ エ……………2~3枚

バ タ ー……………30g
 ⑥ 薄 力 粉……………大さじ4

塩・こしょう……………適量



memo

「強」約7時間

豚の角煮

作りかた

- 1 豚肉は4~5cm角に切り、熱したフライパンにサラダ油を引いて、豚肉の全面に焼き色をつける。
- 2 別鍋に豚肉と、肉がかぶるくらいの水を入れ、ゆでる。
- 3 沸騰してアクが出たら豚肉を取り出す。(豚肉をゆでた湯は捨てる。)
- 4 スロークッカーに豚肉、ねぎの青い部分、しょうがの薄切り、ゆで卵、煮汁を入れ、落としづたをする。
切替スイッチ「強」で約7時間煮込む。

材料 (4~6人分)

豚バラ肉のかたまり……………1kg
 サラダ油……………適量
 ねぎの青い部分……………2本分
 しょうがの薄切り……………20g
 ゆ で 卵……………4個

〈煮汁〉

お 湯……………400ml
 酒……………100ml
 しょうゆ……………大さじ4
 み り ん……………大さじ4
 砂 糖……………大さじ3



memo

 材 料 (4~6人分)

ぶり あら
または …… 合計500g
ぶり 切り身
大 根 …… 約500g
昆 布 …… 10cm程度
水 …… 800ml

〈調味料〉
酒 …… 100ml
み り ん …… 100ml
し ょ う ゆ …… 100ml
砂 糖 …… 30g

 「強」約7時間


ぶり大根

 作りかた

- 1 ぶりあらを流水で洗い、血やうろこなどを取り除く。ぶり切り身は食べやすい大きさに切る。その後熱湯をかけてアクを取る。
- 2 大根は2cm幅に切り、皮をむき、十文字に隠し包丁を入れる。
- 3 スロークッカーに昆布、大根、ぶり、水の順番で入れ、調味料を入れる。落としぶたをし、切替スイッチ「強」で7時間煮込む。



memo

 材 料 (8コ分)

キャベツ …… 1玉
豚ひき肉 …… 400g
玉ねぎ …… 2個(約400g)
サラダ油 …… 適量
スパゲティ …… 8本
水(※) …… 600ml~800ml
コンソメキューブ …… 3個
ローリエ …… 1枚

 「強」約3時間

ロールキャベツ

 作りかた

- 1 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するまでゆでる。
- 2 玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油で透き通るまで炒める。
- 3 豚ひき肉に冷ました②を入れ、粘り気が出るまでよくこねる。8等分にして、俵型に丸めておく。
- 4 ①のキャベツの葉を、しんの部分をそいで、2枚ずらして重ねる。
中央に③をのせてきっちり包み込む。崩れないようにスパゲティで中央を刺してとめる。

※水の量はロールキャベツがひたひたになる程度に調節してください。

- 5 スロークッカーに④を並べ、隙間が出来たら残りのキャベツで埋める。
- 6 水、コンソメキューブ、ローリエを入れ、落としぶたをして、切替スイッチ「強」で3時間煮込む。



memo

材料

金時豆 …… 250g
 水 …… 750ml
 砂糖 …… 150g
 塩 …… ひとつまみ

memo

材料

黒豆 …… 300g
 水 …… 1200ml

〈調味料〉
 砂糖 …… 250g
 しょうゆ …… 大さじ2
 塩 …… 小さじ1
 重曹 …… 小さじ1

「弱」約9時間

金時豆の甘煮

作りかた

- 1 金時豆は水でさっと洗う。(水に浸さない)
- 2 スロークッカーに材料を全て入れ、落としふたをする。切替スイッチ「弱」で約9時間煮込む。

「弱」約7時間

黒豆の甘煮

作りかた

- 1 黒豆は水でさっと洗う。(水に浸さない)
- 2 別鍋に水、調味料を入れ、沸騰させる。
- 3 沸騰させた調味料に洗った黒豆を入れ、一晚浸しておく。
- 4 スロークッカーに材料を全て入れ、落としふたをする。切替スイッチ「弱」で約7時間煮込む。

[ポイント]
煮込んだあと、さらに一晚置くと味がなじみます。



memo

材料 (4人分)

米 …… 180g
 水 …… 1200ml
 塩 …… 適量

「弱」約3時間

おかゆ

作りかた

- 1 米を研ぎ、水気を切る。
- 2 分量の水につけ、1時間浸す。
- 3 スロークッカーに②を入れ、切替スイッチ「弱」で約3時間煮込む。
- 4 塩で味を調える。

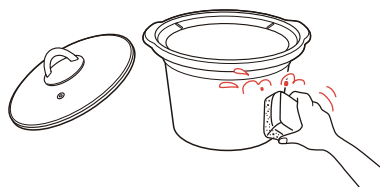
お手入れ

- 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。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)ヒビ割れることがあります。



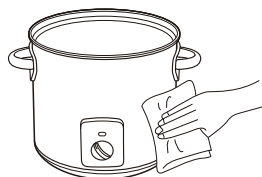
本体

よくしぼったふきんでふいてください。

！水洗いはしないでください。

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「切」の位置ではありませんか？	切替スイッチの位置を「強」か「弱」に合わせてください。
本体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。
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」へお申し込みください。

部 品 名	価 格
陶 器 な べ	1,575円 (本体価格1,500円)
ガ ラ ス ふ た	630円 (本体価格600円)

消費税法の改正により、消費税相当額を含んだ支払い総額で価格を表示しています。消費税は平成16年4月現在の税率に基づいて計算されています。

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。

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

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/200W 弱/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	<p>ご使用の際このようなことはありませんか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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	<p>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はご相談ください。</p>