

## ご使用上のご注意

株式会社ツインバードは、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できます。

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。

ぜんぶはない。  
だから、ある。  
**TWINBIRD**

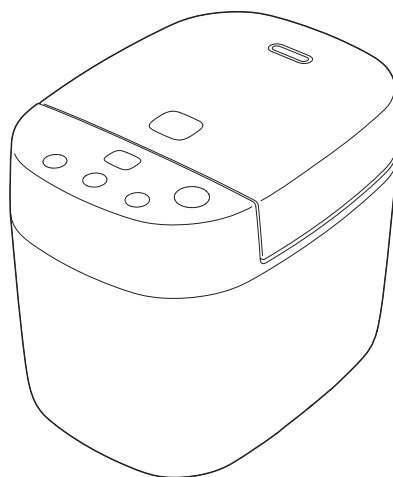
家庭用

保証書付

マイコン炊飯ジャー

**RM-4547**

取扱説明書



## はじめに

- 本取扱説明書をよくお読みください。不適切な取り扱いは事故につながります。
- ご使用前に、本取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 本取扱説明書は必ず保管し必要なときにお読みください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。
- 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、本取扱説明書とともに、大切に保管してください。

## もくじ

安全上のご注意	2・3
各部の名称	4
メニューと ごはんをおいしく炊くポイント	5
ごはんを炊く前の準備	6・7
ごはんの炊きかた	8
予約と取消のしかた 保温について	9
調理例	10
お手入れ	11・12
故障かな？とおもったら	13・14
保証とアフターサービス 仕様	15



つながるお得なコンテンツ

会員登録でおトクな情報ゲット！

<https://twinbird-store.jp/c/support-lp.php>

# 安全上のご注意

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



分解禁止

**絶対に分解したり修理・改造は行わない。**

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「ツインバードお客様サービス係」にご相談ください。



プラグを抜く

**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。

- ・電源プラグやコードが異常に熱くなる。
- ・電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。
- ・異常なおいや音がある。
- ・本体が変形したり、異常に熱い。
- ・その他の異常・故障がある。



強制

**定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。**

他の器具と併用したり、延長コードやソケットなどは使用しない。火災や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。**

ショート・感電の恐れがあります。



強制

**電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む。**

感電やショート・発煙・発火の恐れがあります。



強制

**電源プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取ってください。**

火災の原因になります。



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。物を載せたり、挟み込んだりしない。**

感電・漏電火災の原因になります。



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く。**

感電やショートして発火することがあります。



プラグを抜く

**使用時以外は、電源プラグを抜く。**

やけど・けが、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。



強制

**お手入れは電源プラグを抜き、冷めてから行う。**

高温部に触れるとやけどの恐れがあります。



ぬれ手禁止

**濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。**

感電やけがの原因になります。



禁止

**本体底の通気口やすき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない。**

感電・異常動作してけがの原因になります。



接触禁止

**蒸気口やその付近に手などを近づけない。蒸気にも触れない。**

特に乳幼児には注意する。やけどの原因になります。



禁止

**炊飯中は絶対にふたを開けない。また、炊飯中は本体を動かしたり持ち運ばない。**

やけど・けがの原因になります。



禁止

**取扱説明書に記載以外の用途には使わない。**

【使用してはいけない料理例】

- ・煮豆など、かさが増してふきこぼれやすい料理
  - ・のり状になるカレーやシチューなどの料理
  - ・クッキングシート・アルミホイル・ラップ・あくとりシート・青菜など、蒸気口をふさぐようなもの
- 蒸気や内容物がふき出して、やけど・けがの恐れがあります。



水ぬれ禁止

**本体を水につけたり水洗いしたり、水をかけたりしない。**

ショート・感電の恐れがあります。

## 警告



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。  
けがをする恐れがあります。



ふたを開けるときは、蒸気や内ふたから落ちる熱い水滴に注意する。  
やけどの原因になります。



接触禁止

炊飯・保温中は、蒸気口などの高温部に手を触れない。  
やけどの原因になります。

## 注意



禁止

次の場所では使わない。  
・不安定な場所や熱に弱い敷物の上  
けが・やけど・火災の原因になります。  
・水のかかるところや、火気の近く  
感電・漏電の原因になります。  
・壁や家具の近く（壁などから20cm以上離す）  
変色・変形・故障の原因になります。  
キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。  
・直射日光のあたる所  
変色・変形の原因になります。  
・IH調理器の上  
故障や過熱、異常動作の原因になります。



禁止

製品を持ち運ぶときは、ふたボタンに触れない。  
ふたが開いて、やけど・けがの原因になります。



禁止

専用の内かま以外は使わない。  
過熱・異常動作の原因になります。



禁止

この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。  
故障・発火の恐れがあります。

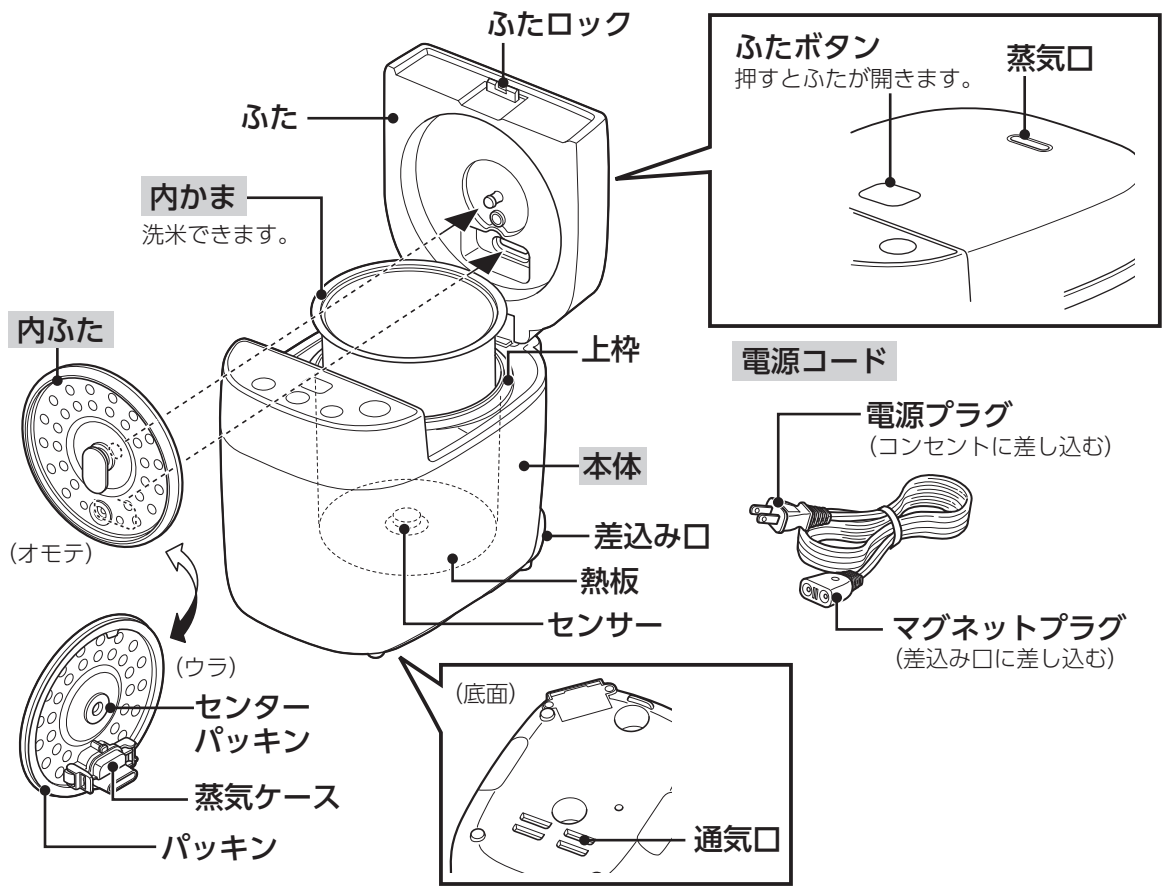
## 使用上の注意

- 内かまの外側に米粒や異物が付いたまま使用せず、必ず取り除いてください。  
うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- ふたの上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせないでください。  
変形・変色や故障の原因になります。
- 空焚きをしないでください。
- おかゆは、必ずメニューの「おかゆ」にあわせて炊いてください。他のメニューで炊くと、ふきこぼれの原因になります。
- コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てないでください。
- 使用直後は内かま・糖質カット容器に、直接手で触れないでください。やけどの原因になります。
- 水位線より水を入れすぎないでください。  
ふきこぼれの原因になります。
- 機能・性能を維持するため、製品底面に通気口がありますが、この穴からまれに虫などが入り、故障することがあります。本体や本体の周囲は清潔にして使用してください。虫などが入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」までお申し込みください。
- 本体底面の通気口をふさがないでください。故障の原因になります。
- 内かまのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」までお問い合わせの上、お買い求めください。
- 内かまのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
  - ・内かまをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
  - ・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
  - ・内かまの中で酢を使用しない。
  - ・付属品か、木製・プラスチック製以外のしゃもじを使用しない。
  - ・金属品のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
  - ・内かまに専用の糖質カット容器以外のをせない。
  - ・内かまに食器類など、かたいものを入れない。
  - ・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
  - ・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
  - ・洗米時、内かまに強い力を加えない。
  - ・変形した内かまを使用しない。

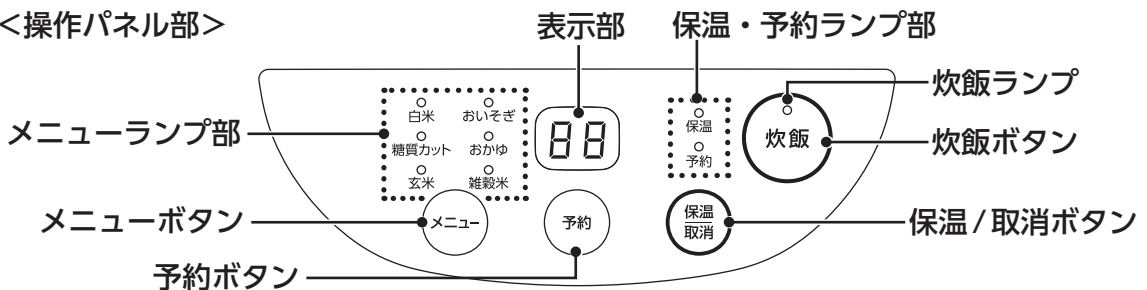
### お願い

- 本体、付属品は、次の使用に支障のないように清掃して湿気の少ないところに整理、保管してください。コード類はねじれをほどこいて保管してください。定期的に清掃・点検をしてください。
- 本製品を廃棄するときはお住まいの市区町村のルールに従ってください。

# 各部の名称



## <操作パネル部>



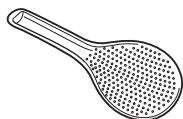
### ●操作音について

操作するごとに「ピ」「ピピッ」などの音がします。  
操作音を消すことはできません。

### ●初めてご使用になるときは

内ふた、内かま、しゃもじ、計量カップ、糖質カット容器を台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗ってください。  
内ふたのはずしかたはP.12を参照してください。

## 付属品



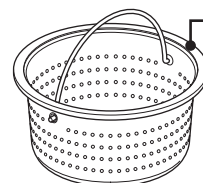
しゃもじ



計量カップ

0.5 カップ (約 90ml)

0.25 カップ (約 45ml)



糖質カット容器

縁パッキン

# メニューとごはんをおいしく炊くポイント

メニュー	保温	予約	無洗米	特徴
白米	○	○	○	白米(無洗米)や炊き込みごはん、おこわを炊くときに選びます。 (標準の炊き方) 炊き込みごはんにもご使用になれますが、保温と予約はしないでください。
おいそぎ	○	×	○	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。 「白米」を選んだときに比べて、かために炊き上がります。
糖質カット※	△	○	○	0.5カップ(約0.5合)の糖質をカットしたごはんを炊くことができます。 通常の炊飯よりも多くの水分をごはんに含ませることができるメニューです。「白米」メニューで炊いたごはんと比較して、100gあたりの糖質量を抑えられます。 ※「糖質カット」メニューは、「白米」メニューと炊飯方法が違うため、炊飯後のごはんは食感がやわらかくなります。
おかゆ	△	○	○	0.25、0.5カップのおかゆをつくることができます。 水位線の水量で「全がゆ」ができます。できあがり後は、そのままにしておく、のり状になりべたついたりするので、お早めにお召し上がりください。
玄米	△	×	×	0.25、0.5カップの玄米を炊くことができます。 白米と混ぜて炊かないでください。
雑穀米	△	×	○	雑穀類を白米に混ぜて炊きます。0.25、0.5カップが炊けます。 白米に混ぜる分量は、市販の雑穀類に記載の内容をご確認ください。

○：可 △：自動的に保温になりますがおいしさが損なわれますので保温はしないでください。

×：不可

## ■ 付属の計量カップで正確にはかる

すりきりで必要な量を計量してください。

1.5合：0.5カップ×3回

1.25合：0.5カップ×2回、0.25カップ×1回

1.0合：0.5カップ×2回

0.75合：0.5カップ×1回、0.25カップ×1回

0.5合：0.5カップ×1回

0.25合：0.25カップ×1回



0.5カップは0.5合(約90ml)に相当します。

「計量米びつ」ではかると誤差が出る場合があります。

## ■ お米を手早く洗う

- 湯で洗わないでください。
- 無洗米の場合、底から軽くかき混ぜ、お米に水をなじませます。
- 内かまで、お米が洗えます。
- 「洗う→水で流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。  
洗米が不十分な場合、ふきこぼれ・こげ・におい・変色の原因になります。

## ■ 良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

## ■ 無洗米

- お米にしっかり水を吸収させるために、水加減をする前に底から軽くかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出て白にごり、おこげがでやすくなります。気になる場合は1～2回水を替えてすすぎます。

## ■ 発芽玄米

- 白米と混ぜて炊くこともできます。
- 市販の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。

(例) 白米1合(0.5カップ×2)に対して、  
発芽玄米0.5カップ【水位→1.5(目安)】

・お好みにより分量を加減してください。

- 白米メニューで炊いてください。

## ■ 吸水について

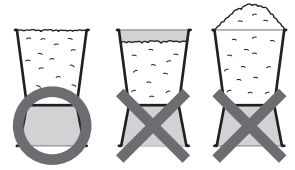
各メニューの炊飯時間に吸水工程が含まれています。  
炊く前にお米を水に浸さなくてもすぐに炊くことができます。

# ごはんを炊く前の準備 (白米、おいそぎ、おかゆ、玄米、雑穀米)

## 1 付属の計量カップを用いてお米をはかります。



0.5 カップ=すりきりで白米 0.5 合 (約 90ml)  
0.25 カップ=すりきりで白米 0.25 合 (約 45ml)  
を計量できます。



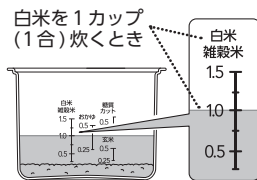
0.5カップ以上をはかるときは、繰り返してご使用してください。

## 2 お米をとぎます。



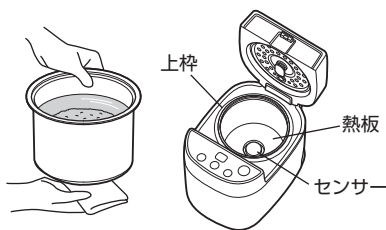
内かまで洗米できます。  
お湯 (35℃以上) で洗米をしないでください。  
うまく炊けない原因になります。

## 3 水加減をします。



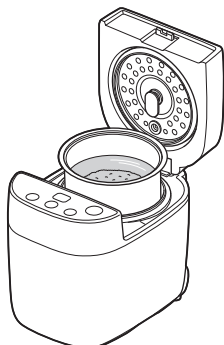
- お米を水平にならし、水平なところで水加減します。
- 内かまに水位線があります。炊きたいメニューのお米のカップ数に水位を合わせます。
- お米を水に浸すことなく、すぐに炊飯を開始できます。
- お湯 (35℃以上) で水加減をしないでください。  
うまく炊けない原因になります。
- アルカリ度の強い水 (pH9 以上) を使わないでください。黄変やべたつきの原因になります。

## 4 内かまを本体にセットします。



内かま外側、内ふた、本体内側に付着した水滴や米つぶ、  
ごはん粒などは、ふき取ってください。  
熱板・センサー・上枠・ふたロック付近に異物が残っている場合、うまく炊けなかったり、ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因になります。  
内ふたがついていることを確認してください。

## 5 ふたをしっかりと閉めます。



内かまは傾きがないように正しくセットしてください。  
内ふたが正しくセットされていることを確認してから、ふたを閉めてください。

# ごはんを炊く前の準備（糖質カット）

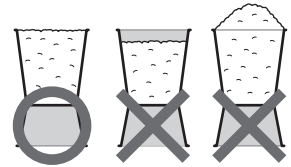
## お願い

- 糖質量は、お米の品種、保存状態、環境、炊飯方法などの条件により変わります。
- 「糖質カット」メニュー 0.5 合は、「白米」メニュー 0.5 合と比較して、炊き上がり重さ (g) が約 1.4 倍 (約 250 g : 小茶わん 2 杯分) となります。炊飯後のごはん全体に含まれる糖質量は同量ですので、食べる重さ (g) には気を付けて、お召し上がりください。
- 糖質量が気になる方は、ごはんの重さ (g) を測ってお召し上がりください。
- 「糖質カット」メニューは、「白米」メニューと炊飯方法が違うため、炊飯後のごはんは食感がやわらかくなります。

## 1 付属の計量カップを用いてお米をはかります。



糖質カット炊飯ではお米 0.5 カップの分量のみに対応しています。0.5 カップ用を使用して、すりきりで白米 0.5 カップを計量してください。計量したお米が多くても、少なくても上手に炊けません。

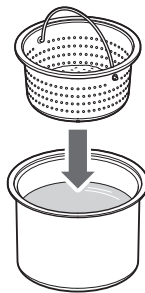
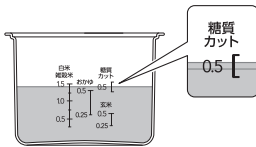


## 2 お米をとぎます。



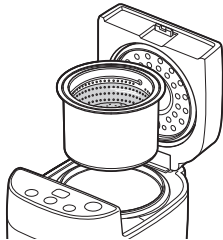
内かまで洗米できます。  
お湯 (35℃以上) で洗米をしないでください。  
うまく炊けない原因になります。  
洗米したお米を糖質カット容器に入れます。

## 3 水加減をします。



- ① 内かまの水位線まで水を入れます。
  - 糖質カットの水位線の範囲で水加減をしてください。
  - お好みで水加減を調節してください。
    - 最大水位：ごはん100gあたりの糖質量は少なくなりますが、ごはんの食感がやわらかくなります。
    - 最小水位：最大水位と比べ、ごはん100gあたりの糖質量は多くなりますが、ごはんのやわらかさは抑えられます。
  - 水平なところで水加減してください。
  - お湯 (35℃以上) で水加減をしないでください。  
うまく炊けない原因になります。
- ② 内かまに、お米の入った糖質カット容器を入れます。

## 4 糖質カット容器を入れた内かまを本体にセットします。



内かま外側、内ふた、本体内側に付着した水滴や米つぶ、ごはん粒などは、ふき取ってください。

熱板・センサー・上枠・ふたロック付近に異物が残っている場合、うまく炊けなかったり、ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因になります。

内ふたがついていることを確認してください。

## 5 ふたをしっかりと閉めます。

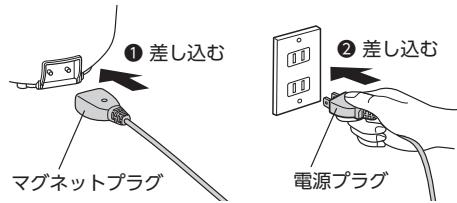
糖質カット容器や内かまは傾きがないように正しくセットしてください。

内ふたが正しくセットされていることを確認してから、ふたを閉めてください。



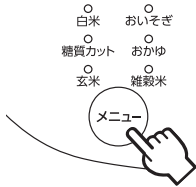
# ごはんの炊きかた

## 1 電源コードを接続します。



- ① マグネットプラグを本体に差し込みます。
- ② 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- ③ 「ピッ」と鳴って白米メニューのランプが点灯します。

## 2 炊飯するメニューを選択します。



初期設定は「白米」です。

メニューボタンを押すたびに「ピッ」と鳴り、メニューが切り替わり選択されたメニューランプが点灯します。

前回メニューを記憶するメモリー機能はありません。

すぐに炊かない場合は、予約炊飯ができます。→9ページ

## 3 炊飯を開始します。



炊飯ボタンを押すと、「ピッ」と鳴り、炊飯ランプが点灯して、炊飯を開始します。加熱中は、表示部が時計回りに回転します。

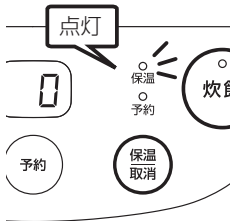
おらしに入ると、表示部に炊き上がりまでの残り時間を1分きざみで表示します。各メニューの炊飯時間に吸水工程が含まれています。

炊く前にお米を水に浸さなくても、すぐに炊くことができます。

### 炊飯量と時間の目安

	白米/無洗米	おいそぎ	糖質カット	おかゆ	玄米	雑穀米
炊飯量	0.25カップ ~1.5カップ	0.25カップ ~1.5カップ	0.5カップ	0.25カップ/ 0.5カップ	0.25カップ/ 0.5カップ	0.25カップ/ 0.5カップ
炊飯時間(約)	31~42分	23~30分	60分	90分	60分	33分

## 4 炊きあがり

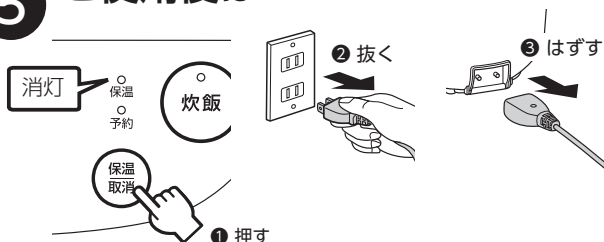


表示部が「0」になると炊き上がりです。

「ピッピッ」と3回鳴り、自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯します。(保温については9ページ参照)

- 炊きあがったら、すぐにごはん全体をほぐしてください。余分な水分を逃がすことで、ふっくらしたごはんに仕上がります。
- ふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合はふき取ってください。
- 具や調味料の入るメニューでは、おこげができません。
- 糖質カットメニューの場合、内かまに水分が残った状態で炊き上がります。残った水分は捨ててください。

## 5 ご使用後は



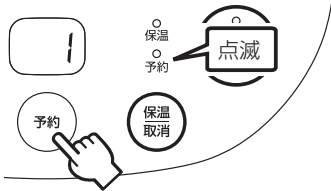
- ① 保温/取消ボタンを押してください。「ピッ」と鳴って保温ランプが消灯して、保温が終了します。
- ② 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ③ マグネットプラグを本体からはずしてください。
- ④ お手入れをしてください。

# 予約と取消のしかた／保温について

## ■ 予約と取消のしかた

予約ボタンで炊飯開始までの時間を設定することができます。

### 1 予約ボタンを押します。



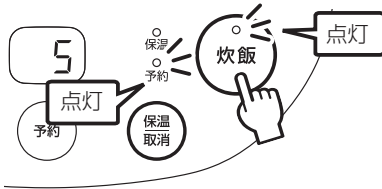
予約ランプが点滅します。

表示部に炊飯開始までの時間が表示されます。

8ページの「炊飯量と時間の目安表」から、炊き上がり時間を確認し、時間設定してください。

予約ボタンを押すたびに「ピッ」と鳴って、予約ランプが点滅し、1時間ずつ最大12時間まで予約できます。

### 2 炊飯ボタンを押すと予約が完了です。



炊飯ボタンを押すと、「ピッ」と鳴り、炊飯ランプと予約ランプが点灯して、予約タイマーが開始されます。予約タイマーが終わると炊飯を開始します。

おいそぎ、玄米、雑穀米では予約はできません。



- 具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしない。  
具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 夏場は8時間以上の予約をしない。(腐敗の原因)
- 操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、保温/取消ボタンを押す。
- 予約中に5分以上の停電が起きた場合、予約は解除されます。

### ● 予約を取り消すときは、保温/取消ボタンを押します。



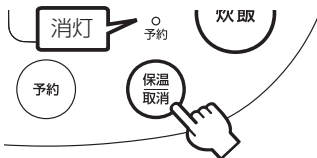
「ピピッ」と鳴って、初期設定（白米ランプ点灯）に戻ります。

## ■ 保温について

炊き上がると、自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯して表示部に「0」が表示されます。

1時間経過するごとに0→1→2→3と表示が変わり最大で3時間の保温ができます。

### ● 保温を取り消すときは、保温/取消ボタンを押します。



「ピピッ」と鳴って初期設定（白米ランプ点灯）に戻ります。初期設定の状態、保温/取消ボタンを押すと、「ピッ」と鳴って「0」から保温開始します。

### お願い

- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ご飯を入れたまま放置しないでください。(腐敗・においの原因)
- 次のような保温はしないでください。(黄変、パサツキ、においの原因)
  - ・冷めたごはん                      ・3時間以上                      ・よく洗わずに炊いたごはん
  - ・白米・無洗米以外（おかゆ、炊き込みなど）                      ・ごはんのつぎたし

# 調理例

## 五目ごはん

■メニュー：白米      ■水位線：白米

### ■材料（2人分）

- お米 …1 カップ（1 合） ●昆布 …2cm 角 1 枚
- 味つけ調味料（しょうゆ …大さじ 1、酒 …大さじ 1、塩 …ひとつまみ）
- 鶏もも肉 …20g ●油揚げ …4g ●にんじん …10g ●ごぼう …10g ●こんにゃく …12g
- 干しいたけ …1 枚 ●酒・しょうゆ・塩・酢 …各適量

### ■作りかた

- ① 鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
  - ② 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
  - ③ にんじんは皮をむき、3cmの長さの細切りにする。
  - ④ ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
  - ⑤ こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
  - ⑥ 干しいたけは水100mlにつけて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。干しいたけの戻し汁はとっておく。
  - ⑦ お米を内かまで洗米してから、干しいたけの戻し汁を茶こし等でこして入れ、味つけ調味料を加えて、水位線「白米」の目盛「1」まで水を加え、よく混ぜ合わせてから具と昆布をのせ、メニューで「白米」を選び、炊飯ボタンを押す。
  - ⑧ ⑦が炊きあがったら、昆布を取り出し、全体をよくかき混ぜたら出来上がりです。
- 予約や保温はしないでください。
  - 調味料はよく溶かしてください。
  - 具はお米の上のにのせます。混ぜないでください。

## ささみとしょうがの中華がゆ

■メニュー：おかゆ      ■水位線：おかゆ

### ■材料（2人分）

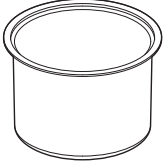
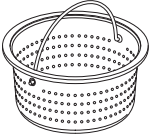
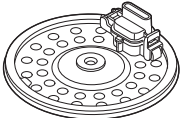

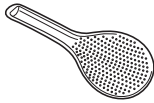

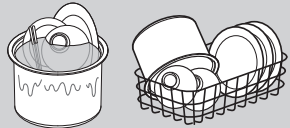
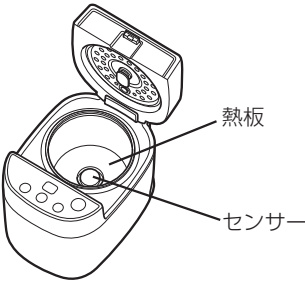
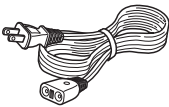
- お米 …0.5 カップ（0.5 合） ●しょうが …10g ●ささみ …2 本
- とりガラスープの素 …小さじ 1 1/2 ●青ねぎ …適量 ●塩 …お好みで

### ■作りかた

- ① しょうがは千切りにし、ささみは筋を取り、そぎ切りにする。
- ② 内かまによく洗ったお米を入れ、水位線「おかゆ」の目盛「0.5」まで水を入れ、とりガラスープの素を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ ①をお米の上のにのせ、メニューで「おかゆ」を選び、炊飯ボタンを押す。
- ④ ③が炊きあがったら、全体をよく混ぜて器に盛り、青ねぎをかけ、お好みで塩をふったら出来上がりです。

# お手入れ

- ご使用後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちにお手入れしてください。
- 必ず電源プラグを抜いてマグネットプラグをはずし、本体・内かま、内ふたが冷えてからお手入れしてください。
- 金属タワシ、みがき粉、ベンジン、クリーナー、漂白剤は使用しないでください。
- 本体の丸洗いはしないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などは使用しないでください。

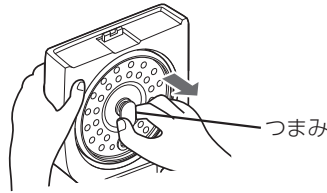
<p>使うたびに洗うもの</p>	<p>内かま</p>  <p>糖質カット容器 (→12ページ参照)</p>  <p>内ふた (→12ページ参照)</p>  <p>計量カップ</p>  <p>しゃもじ</p> 	<p>① 水またはぬるま湯で、台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。</p> <p>② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p><b>▲注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 内かまは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。 フッ素加工面がはがれる原因になります。</li> <li>● 内かまに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内かまを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。 フッ素加工面が傷ついたり、はがれる原因になります。</li> </ul> </div>  
<p>汚れるたびにお手入れする場所</p>	<p>本体</p>  <p>熱板</p> <p>センサー</p> <p>電源コード</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。</li> <li>● 電源コードは乾いた布でふく。</li> <li>● 熱板やセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。</li> </ul> </li> <li>● 上枠付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p><b>▲注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。</li> <li>● 電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電・故障の恐れがあります。</li> </ul> </div>

# お手入れ

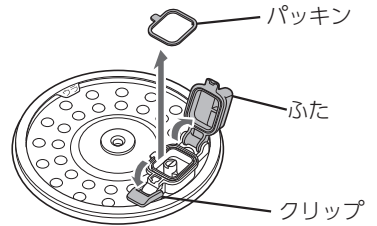
## ■内ふたの取りはずし・取り付け

<はずしかた>

- 1 ふたを手で押さえながら、センターパッキンのつまみを引っ張ってはずします。

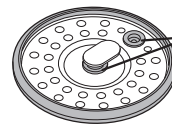
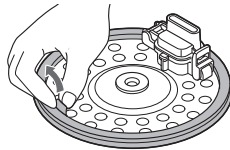


- 2 裏面の蒸気ケースのクリップをはずし、ふたを開けます。パッキンもはずして洗います。洗ったあとは、水気を切り、必ず元通りに取り付けます。



- 3 内ふたパッキンの取りはずし・取り付け

内ふたパッキンは、パッキン取り付け部からめくるようにはずします。



蒸気ケースにつながるゴムとセンターパッキンは内ふたからはずれません。無理に引っ張らないでください。

取り付けるときは、パッキン取り付け部に確実にはめ込みます。

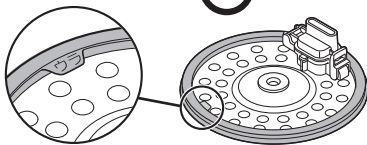
- パッキンの取り付け方向にご注意ください。

蒸気ケースがある側が「ウラ」面です。パッキンの「ウラ」表示がある面が蒸気ケース側になるようにパッキンを取り付けてください。

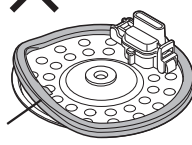
・良い例



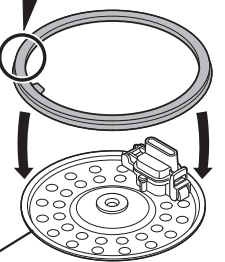
・悪い例



パッキンのずれ



パッキン



パッキン  
取り付け部

<取り付けかた>

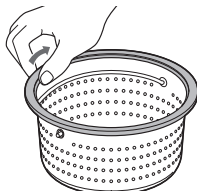
内ふたに取り付けた蒸気ケースを本体ふたの蒸気穴に合わせて差し込んでから、センターパッキンを押し込み、取り付けます。



## ■糖質カット容器の縁パッキンの取りはずし・取り付け

<はずしかた>

縁パッキンはパッキン取り付け部からめくるようにはずします。



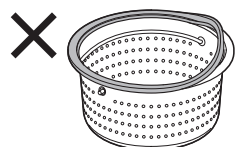
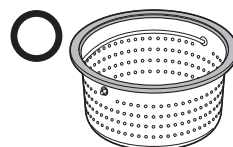
<取り付けかた>

取り付けるときは確実にはめ込みます。

・良い例



・悪い例



# 故障かな？と思ったら

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

	こんなとき	確認してください
仕上がり	かたい 芯がある 生煮えになる やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> <li>● お米は「付属の計量カップ」で正確にはかりましたか？「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。</li> <li>● 水平な所で水位合わせをしましたか？ お米の量が多かったり、水の量が少ないと、かたくなります。 お米の量が少なかったり、水の量が多いと、やわらかくなります。</li> <li>● 蒸気ケースを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気ケース・内かまの外側・熱板・温度センサーに異物がついていませんか？</li> <li>● アルカリ度の強い水（pH9 以上）を使いませんでしたか？</li> <li>● お米の種類（銘柄、産地など）や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。</li> <li>● 内かまを本体にセットしたとき、傾いていませんか？ 内かまは水平になるように入れてください。</li> </ul>
	焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。</li> <li>● 蒸気ケース・内かまの外側・熱板・温度センサーに異物が付いていませんか？</li> <li>● 無洗米、炊き込みごはんは、おこげができやすくなります。 無洗米でおこげが気になるときは、1～2回水を替えてすすいでください。</li> </ul>
炊飯中	蒸気口から ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● お米・水の量は合っていますか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。</li> <li>● 蒸気ケースを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気ケース・内かまの外側・熱板・温度センサーに異物がついていませんか？</li> <li>● おかゆを炊くときに、「おかゆ」以外の炊飯コースを選んでいませんか？</li> </ul>
	蒸気口以外から 蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 内ふたのパッキンは正しい方向で取り付けられていますか？</li> <li>● 蒸気ケース・内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 内かまや内ふたが変形していませんか？</li> <li>● 蒸気ケース、内かまの外側、熱板、センサーに異物がついていませんか？</li> </ul>
保温中	変色する、におう	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 洗米加減によっては、ぬか分が残り、においの原因となることがあります。 十分に洗米してください。</li> <li>● アルカリ度の強い水（pH9 以上）を使いませんでしたか？</li> <li>● 蒸気ケースを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 内ふた、蒸気ケース、内かまが汚れていませんか？</li> <li>● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？</li> <li>● 長時間保温をしていませんか。保温は3時間までです。お早めにお召し上がりください。</li> <li>● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？</li> <li>● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？</li> </ul>
	乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蒸気ケースを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気ケース、内かまの外側、熱板、センサーに異物がついていませんか？</li> <li>● 保温は3時間までです。お早めにお召し上がりください。</li> </ul>
	ふたの内側に多量の つゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蒸気ケースを正しく付けて、ふたを閉めましたか？</li> <li>● 蒸気ケース、内かまの外側、熱板、センサーに異物がついていませんか？</li> <li>● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？</li> <li>● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？</li> <li>● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？</li> </ul>
	べとつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？</li> <li>● 保温を切った後も、ごはんを入れたままにいませんか？</li> <li>● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？</li> <li>● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？</li> </ul>

# 故障かな？と思ったら

	こんなとき	確認してください
予約	予約どおりに炊けていない。開始しない	<ul style="list-style-type: none"><li>● 停電がありませんでしたか？</li><li>● 予約時間設定の最後に「炊飯」ボタンを押しましたか？</li><li>● 炊飯終了時間で予約時間をセットしませんでしたか？予約時間は、炊飯開始時間です。</li></ul>
音	カチカチと音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>● 製品内部でヒータの出力を調整している音で、故障ではありません。</li></ul>
	ジュッと音がする	<ul style="list-style-type: none"><li>● 内かまの外側に付着した水分が沸騰する音です。内かまを本体に入れる前に、かならず外側の水滴をふき取ってください。</li></ul>
その他	製品からにおいがする	<ul style="list-style-type: none"><li>● 使い始めは、プラスチックのにおいがすることがあります。ご使用に伴い、なくなります。</li></ul>

## ■ こんな表示が出たら

E 1 または E 2	<ul style="list-style-type: none"><li>● 保温／取消ボタンを押しても表示が消えないときは、製品が故障している場合があります。電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」にご連絡ください。</li></ul>
-------------	--

# 保証とアフターサービス／仕様

## 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。販売店の記載がないときは、それを証明するレシートや購入先・購入日がわかる書面などが必要になりますので、保証書と一緒に大切に保管してください。

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、保証書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. 修理を依頼される時

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は、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」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。

## 4. 補修用性能部品の最低保有期間

このマイコン炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は製造切り後、6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

お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」にお問い合わせください。仕様や色を変更することがあります。

### 修理・サービスに関するご相談窓口



フリーダイヤル 「ツインバードお客様サービス係」

0120-337-455

携帯からもご利用いただけます。

受付時間：平日（月～金曜日）午前9時～午後5時

F A X：0256-93-1077

<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田 2084-2



### 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。

## 仕様

電源	AC100V 50 - 60Hz
消費電力	250W
製品寸法（約）	幅 170 × 奥行 240 × 高さ 200mm
製品質量（約）	1.9kg
電源コード長（約）	1.2m（着脱式）
炊飯容量	0.27L
付属品	計量カップ…1、しゃもじ…1、糖質カット容器…1、電源コード…1

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。

### ★長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！

#### 愛情点検



ご使用の際このようなことはありませんか。

- 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。
- 異常なおいや音がする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 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、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。



フリーダイヤル



株式会社OK

修理・サービスに関するご相談窓口  
「ツインバードお客様サービス係」

**0120-337-455**

携帯からもご利用いただけます。

受付時間：平日（月～金曜日）午前9時～午後5時  
F A X：0256-93-1077



製品の形名、購入日、販売店などをご確認の上、ご相談ください。

よくあるご質問、消耗品のご注文、お問合せフォームなどのサポートページです。  
<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

**TWINBIRD 株式会社ツインバード**

〒959-0292 新潟県つばめ燕市吉田西太田2084-2