

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。

amadana

Manual

取扱説明書

rice cooker

マイコン炊飯ジャー

AT-RM11



index

安全上のご注意	03
使用上のごお願い	07
各部の名称とはたらき	08
操作・表示部	10
ごはんを炊く準備	12
ごはんの炊きかた	14
「食べたい時刻」を予約して炊く	16
ごはんをおいしくするために	18
お料理例	20
お手入れのしかた	22
こんなときは	24
こんな表示が出たら	27
アフターサービス	28
仕 様	29

●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。

●この製品は、日本国内専用です。海外では使用できません。

家庭用

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。

	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。
		絶対にしてはいけない「禁止」の内容です。 図の中に具体的な内容が表示されることがあります。
		必ず実行していただく「強制」の内容です。 図の中に具体的な内容が表示されることがあります。

警告



分解禁止

絶対に分解したり修理・改造を行わない。

発火・感電・けがの原因になります。

修理は製造元「お客様サービス係」にご相談ください。



水入れ禁止

本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



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。

感電・やけど・けがの恐れがあります。特に炊飯中、炊飯直後は子供から目を離さない。



コンセント
の単独使用禁止

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因となります。



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となります。



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。やけどの原因となります。



電源コードを傷つけない。

重い物をのせたり、折ったり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因になります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因となります。



電源プラグに付いたほこりは定期的に取り除く。

感電・火災の原因となります。

警告

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

やけど・けがの原因となります。

 電源コードを無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしない。

感電・ショート・発火の原因となります。

 傷んだ電源コード・プラグや差し込みのゆるいコンセントは使わない。

感電・ショート・発火の原因となります。

 ぬれた手で、電源プラグの抜き差ししない。

感電の原因となります。



 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
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理

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。

 異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。
発火や発煙、感電のおそれがあります。

【異常・故障例】

- ボタンを押しても作動しない。
- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 本体が変形して炊飯ヒーターがひずんでいたたり、内かまが変形している。

注意



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・火災の原因となります。

●水のかかるところや、火気の近く

感電・漏電の原因となります。

●壁や家具の近く

(壁などから 20cm 以上離す) 変色・変形・故障の原因となります。

*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・変形の原因となります。

●IH 調理器の上

故障や過熱、異常動作の原因となります。



製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない。

外ふたが開いて、やけど・けがの原因となります。



専用の内かま以外は使わない。

過熱・異常動作の原因となります。



電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ。

電源プラグがあたってけがすることを防ぐため。



電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く。

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因となります。



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。



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。

注意



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



外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。
やけどの原因となります。

使用上のお願い

内かまの外側に米粒や異物が付いたままで使用せず、必ず取り除く。

うまく炊けなかったり、故障の原因となります。

ハンドルに無理な力を加えて前に倒さない。

本体変形の原因となります。

ふたの上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせない

変形・変色や故障の原因となります。

内かまを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、IH 調理器などで使わない。

空炊きをしない。

おかゆは、必ず炊飯メニューの「Okayu」に合わせて炊く。

おかゆは他の炊飯メニューに比べ水量が多いため、ふきこぼれの原因となります。

コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない。

使用直後の内かまには、直接手で触れない。

やけどの原因となります。

水位線より水を入れすぎない。

ふきこぼれの原因になります。

各部の名称とはたらき

A 操作部 →P 10

B 内ふた（金属面）

C 外ふた



警告

炊飯中は絶対に外ふたを開けない。
また炊飯中は本体を持ち上げたり
持ち運ばない。

● やけど・けがの原因となります。

D 外ふた蒸気口

E 内かま

F 温度センサー

G 炊飯ヒーター

H フックボタン 外ふたを開けるときに押します。

I 本体上枠

J ハンドル

K 内ふた止めゴム

L 蒸気パイプ

M 電源コード（コードリール式）

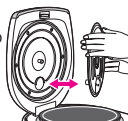
出し方	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない。）
しまい方	電源プラグを持って2～3 cm引いて戻すと自動的に巻込む。

N 電源プラグ

初めてご使用になるときは

- 内ふた、内かま、しゃもじ、計量カップを洗ってください。
- 内かまの下に敷いている保護シート（紙）は不要です。必ず取り除いてください。

内ふたを
はずす・取付ける



● はずしかた

外周を持ち、手前に引く。

● 取付けかた

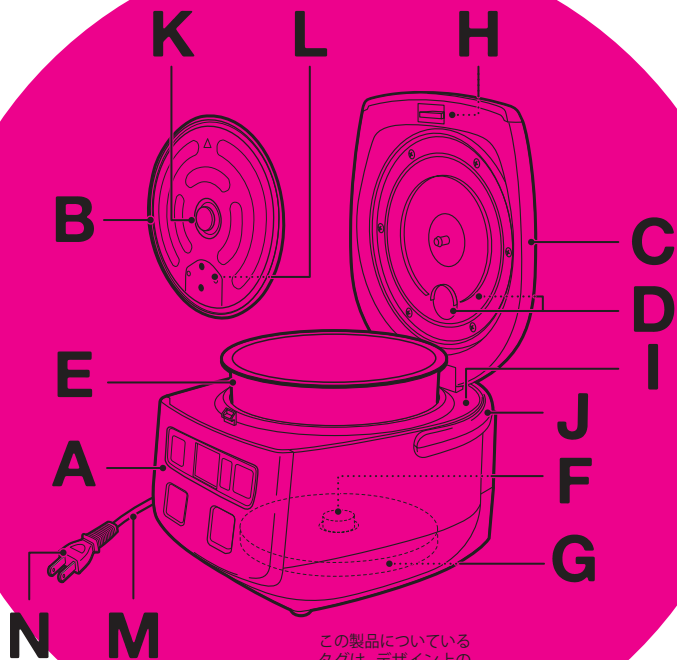
取付けるときは内ふたの蒸気パイプと
外ふたの蒸気口を合わせる。

付属品

しゃもじ

計量カップ
（約 180mL）





この製品についている
タグは、デザイン上の
ものです。

操作・表示部

予約・炊飯・保温中は、「KEEP/CANCEL」を押して設定を取り消してから操作してください。

A START ボタン

炊飯を始めるときに押します。加熱中は炊飯ランプが点灯します。

→P 14

B KEEP/CANCEL ボタン

- 操作を間違えたときや、保温中に保温を取り消すときに押します。
- 再度、保温するときに押します。
- 保温中は保温ランプが点灯します。

C TIMER ボタン

予約をするときに押します。

→P 16

D hour ボタン

時計・予約の“時間”を合わせるときに押します。

E min ボタン

時計・予約の“分”を合わせるときに押します。

F MENU ボタン

rice, quick, okayu, genmai を合わせるときに押します。

表示部

- 説明のためすべて表示しています。
- バックライトは点灯しません。
- 選択メニューは「」が点灯。
- 現在時刻、炊き上がり時刻（予約時）、保温経過時間などを表示。
（時計は午前、午後 12 時間表示）

現在時刻の合わせかた

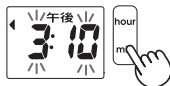
- 現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがあります。次の手順で合わせてください。
- 予約・炊飯・保温中は現在時刻の変更はできません。昼の 12 時は午後 0：00、夜の 12 時は午前 0：00 と表示します。

例：午後 3 時 10 分に合わせるとき

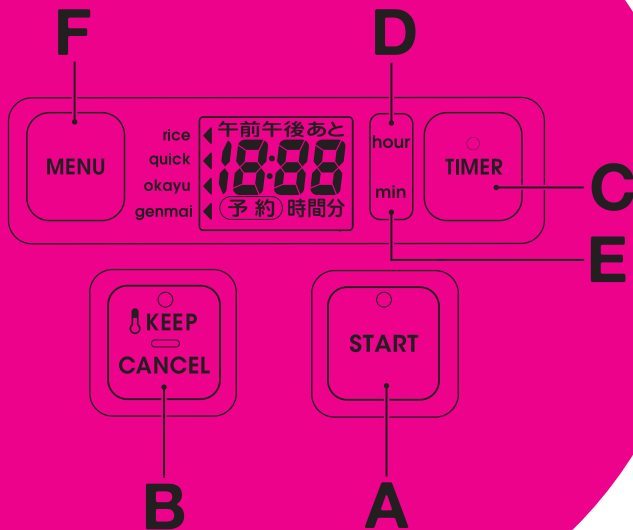
- 1 電源プラグを差し込む。
- 2 「hour」または「min」を長押し、点滅したら、「hour」を押して午後「3」に合わせる。
 - 押し続けると早送りできます。
 - 「hour」文字の上からボタンを押してください。



- 3 「min」を押して、「10」に合わせる。
 - 「min」文字の上からボタンを押してください。

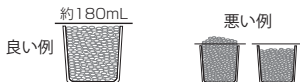


約 5 秒後に「ピッ」とブザーが鳴り、点滅から点灯に変わると、時刻合わせが完了です。



ごはんを炊く準備

1 お米を正しくはかる。



- 付属の計量カップを使う。
- すりきり1杯で1合です。(約180ml=約150g)

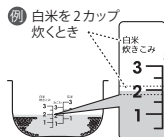
「計量米びつ」ではかると誤差が出る場合があります。

2 お米を手早く洗う。



- 湯で洗わないください。
- 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。

3 水加減をする。



- お米を水平にならし、水平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。
- お好みで水量を調整するときは、1/4目盛以内で加減してください。
- 湯(50℃以上)やpH9以上のアルカリ水では炊飯しないでください。べちゃつき、黄変の原因となります。

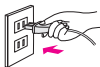
4 内かまを本体にセットする。

- 内ふた・内かま外側・本体内側等についた水分・汚れ・米つぶをきれいに落とします。(不足の場合は故障やうまく炊けない原因となります。)
- 内ふたは必ず取付けてください。ふきこぼれてやけどの原因になります。

5 内かまを本体に入れて外ふたを閉める。

- 内かまは傾かないように下まで確実に入れてください。なまめになっていると、うまく炊けないことがあります。

6 電源プラグをコンセントに差し込む。



- 延長コードなどを使って、他の器具と併用しないでください。
電圧が下がり、うまく炊けない場合があります。
- 赤印以上は電源コードを引き出さないでください。

炊きかたのポイント

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して白くにごり、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。

おかゆ

- おかゆは、0.5～1合まで作ることができます。
- おかゆはふきこぼれやすいため、水位線に合わせて水を入れ、メニューは「okayu」を選んでください。
※おかゆはそのままにしておくと、のり状になりべたついたりするのでお早めにお召しあがりください。

発芽玄米、玄米

- 炊ける分量は、3カップまでです。
- 水を多めにする場合は、必ず1/4目盛以内で加減してください。
※ 炊いたあとは内ふたが汚れやすいので、必ず洗ってください。

■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カップに対して、
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。

■玄米

- 白米と混ぜて炊かないでください。

炊飯できる量と目安時間

お米の種類	白米	無洗米	発芽玄米	炊きこみ	おかゆ	玄米	おこわ
時間(分)	50～60	55～65	60～75	60～75	60～70	70～80	60～70
炊飯量(カップ)	0.5～3	0.5～3	0.5～3	1～3	0.5～1	1～3	1～3

※条件：電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減標準での目安の時間です。

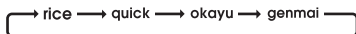
※時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

ごはんの炊きかた

- 1 電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で「」マークを炊きたいメニューに合わせます。



- お買い上げ時は、「rice」にセットされています。
- 「MENU」ボタンを押すごとに「」マークが変わるのでお好みにセットしてください。



- 2 炊飯を開始します。



- 保温まで自動でおこないます。
- むらしに入ると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。



MENUについて

rice	白米、発芽玄米、無洗米、炊き込みごはん、おこわを炊くときにセットしてください。
quick	白米、無洗米を通常より約20分早く炊くことができます。 ※「rice」よりも少し固めに炊けます。
okayu	おかゆを作るときにセットしてください。
genmai	玄米を炊くときにセットしてください。

3 炊飯終了 ⇒ 保温。

炊き上がったら、「ピーッ ×5回」とブザーが鳴り、自動的に保温になります。(保温ランプが点灯。)
※おかゆはそのままにしておくと、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。
(保温ランプが点滅)

- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がします。
- 外ふたを開けたときに、本体上枠につやが落ちることがありますのでふき取ってください。
- 炊飯量が少ない場合や具や調味料の入るメニューではおこげがでやすくなります。

ご注意

- 「quick」は白米・無洗米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。
- 炊きあがった直後に外ふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気を付けてください。

保温について

- 保温中、経過時間を表示します。
(1時間単位で12時間まで表示し、過ぎると現在時刻表示になります。)

それ以降は時刻表示になります。(保温ランプは点灯)
保温は保温開始後24時間で自動的に終了します。

- 保温を取り消す時は、「KEEP/CANCEL」を押してください。



お願い

- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたままで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)
 - しゃもじを入れたまま
 - 冷めたごはん
 - 12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

4 使用後は、「KEEP/CANCEL」ボタンを押し、電源プラグを抜く。



「食べたい時刻」を予約して炊く

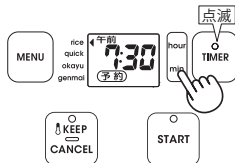
例：午前7時30分に食べたいとき

1 現在時刻が正しいか確認して「TIMER」を押す

● 現在時刻の合わせかた。 → **P 10**



2 「hour」や「min」を押して食べたい時刻に合わせる



● 「MENU」を選ぶときは先にセットしておく。

● 押すごとに「hour」は1時間、「min」は10分進み、押し続けると早送ります。

お知らせ

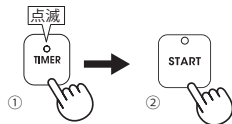
- 炊きあがりの時刻を予約して炊きます。
(昼の12時は午後0:00を、
夜の12時は午前0:00を表示。)
- 炊き上がり時間に満たない時間を予約したときはすぐに炊飯を始めます。

お願い

- 現在時刻は正しくセットしてください。
ずれていると、食べたい時刻に炊き上がりません。
- 予約は12時間以内にしてください。
長時間ひたすと水が腐敗しやすく、臭いが出る原因になります。
- 炊き込み、おこわなど具や調味料の入るものでは予約しないてください。
調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因になります。

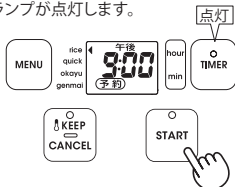
● 一度予約すると次回からは2つの操作で予約できます

- ① 現在時刻、メニューを確認し、「TIMER」を押す。
- ② 予約時刻を確認し、「START」を押す。



3 「START」を押す

- TIMER ランプが点灯します。
- 炊飯を開始するとTIMER ランプが消灯し、START ランプが点灯します。

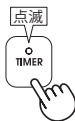


- 10分単位で予約できます。長押しすると早送りできます。
- 表示部は現在時刻を表示します。
- 予約時刻を変えたいとき
「KEEP/CANCEL」を押して、「1」からやり直します。



取り消すときは
「KEEP/CANCEL」を押します。

- 予約時刻を確認したいとき。



「TIMER」を押してください。
約2秒間、予約時刻を表示します。
その後、再び現在時刻を表示します。

- むらしに入ると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。

4 炊飯終了

予約した時刻に炊き上がります。

ごはんをよくほぐしてください。

- 炊き上がると、予約時刻から保温経過時間の表示に変わります。

ご注意

炊き上がった直後に外ふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気を付けてください。

お願い

使用後は、「KEEP/CANCEL」を押し、電源プラグを抜いてください。

ごはんをおいしくするために

良いお米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 粒の大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。

お米は風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は避ける。
また、虫の予防にタカのツメ(赤とうがらし)
などを入れるとよい。

付属の計量カップで正しくはかる

お米は、「計量米びつ」ではからなくてください。
誤差が生じることがあります。
※無洗米も付属の計量
カップではかります。



手早く洗う

お米の洗い方で、ごはんの味は大きく変わります。
お米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを
を洗い流します。

(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、
かために炊き上がる場合は、1～2回水を替えて
すすいでください)

お米の種類や好みで水加減をする

水位線を目安に、水平な場所で水加減をする。
ただし水量を1/4目盛以上多くしすぎると
ふきこぼれることがあります。

水加減

お米の種類	MENU	水位線
白米・胚芽米	rice	白米・炊きこみ
無洗米・発芽玄米	rice	無洗米・発芽玄米
炊きこみ	rice	白米・炊きこみ
おこわ	rice	おこわ
すし	rice	白米・炊きこみ
玄米	genmai	玄米
おかゆ	okayu	おかゆ

炊き上がり後、すぐにほぐす

できるだけ早くほぐしましょう
余分な水分が飛び、ふっくらと仕上がります。

保温中もときどきほぐす

少量のときは、内かま側面から
離し、中央に盛るとよいでしょう。



残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず
ラップに包んで冷凍庫へ。
食べる直前にレンジで温めましょう。

使ったらすぐお手入れする

汚れは放っておくと取れにくくなり、
おいしく炊けない原因になります。

→P 22

お料理例

1 塩鮭とごぼうとしめじの炊きこみごはん

メニュー	rice
水位線	白米・炊きこみ

材料(4人前)

ごぼう …………… 100g
しめじ …………… 50g
お米 …………… 3カップ
「しょうゆ」 …… 大さじ1
④ みりん …… 大さじ1
「酒」 …………… 大さじ1
だし汁 …………… 適量
塩こんぶ …………… 3g
塩鮭(生) …………… 2切
大葉 …………… お好みで

- 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。
- 具はお米の上にのせます。混ぜないでください。

作りかた

- 1 ごぼうは皮をむいてさがきにし、水にさらしておく。しめじはいしづきを取っておく。
- 2 内かまによく洗ったお米を入れ、④を入れたあと、水位線 **白米・炊きこみ**の「3」までだし汁を入れてかき混ぜる。
- 3 ごぼう、しめじ、塩こんぶ、最後に塩鮭の順でお米の上にのせる。
- 4 「MENU」で「rice」を選び、「START」を押す。
- 5 炊き上がったら、一度塩鮭を取り出し、骨をはずして身をほぐす。
- 6 ほぐした塩鮭を再度、「5」に戻し、全体をよくほぐす。器に盛り、お好みできざんだ大葉をのせていただく。

2 ささみとしょうがの中華がゆ

メニュー	okayu
水位線	おかゆ

材料(2人前)

しょうが …………… 10g
ささみ …………… 2切
お米 …………… 1/2カップ
とりガラスープ …… 適量
青ねぎ …………… 適量
塩 …………… お好みで

- 予約や保温はしないでください。
- 具はお米の上にのせます。
- 具が入るのでお米の量は最大1/2カップまでにしてください。
おかゆは時間がたつとのり状になるので、お早めにお召し上がりください。

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「0.5」までとりガラスープを入れる。
- 3 「1」をお米の上にのせ、「MENU」で「okayu」を選び、「START」を押す。
- 4 炊き上がったら、全体をよく混ぜて器に盛り、青ねぎをかけ、お好みで塩をふっていただく。

3 しょうゆおこわ

メニュー	rice
水位線	おこわ

材料(4人前)

もち米 …… 3カップ
「しょうゆ …… 大さじ2
④ みりん …… 大さじ1
「酒 …… 大さじ1
水 …… 適量
水煮金時豆 …… 100g
白ごま …… お好みで

- 予約や保温はしないでください。
- 具はもち米の上にのせます。混ぜないでください。
- 乾燥豆は使用しないでください。

作りかた

- 1 内かまによく洗ったもち米と④を入れ、水位線「おこわ」の「3」まで水を入れて、かき混ぜる。
- 2 水煮金時豆をもち米の上にのせ、「MENU」で「rice」を選び、「START」を押す。
- 3 炊き上がったら、全体をよくほぐして器に盛り、お好みで白ごまをふりかけていただく。

4 ちらしずし

メニュー	rice
水位線	白米・炊きこみ

材料(4人前)

お米 …… 3カップ
酒 …… 大さじ1
水 …… 適量
昆布 …… 1かけ(約5cm)
合わせ酢
「米酢 …… 大さじ4
砂糖 …… 大さじ2
塩 …… 小さじ1

お好みの具

きざみのり・きんしたまご
でんぶ・煮たいたけ
きぬさやなど。

- 炊きたての熱いごはんに混ぜます。
- 粘りを出さないよう、しゃもじを立てて切るように混ぜます。

作りかた

- 1 内かまによく洗ったお米・酒を入れ、水位線「白米・炊きこみ」の「3」まで水を入れてかき混ぜる。その上に昆布をのせる。
- 2 「MENU」で「rice」を選び、「START」を押す。
- 3 すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊き上がったごはんを一気にすしおけにあける。
- 4 うちわで湯気を飛ばしながらごはんをほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
- 5 「4」にお好みの具を混ぜていただく。

お手入れのしかた

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

⚠ 注意

お手入れは電源プラグを抜き、冷めてから行う。

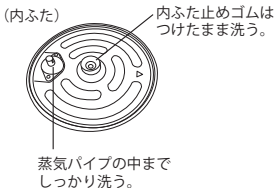
●高温部に触れるとやけどの恐れがあります。

ご注意

次のものは使わないでください
変形・腐食・変色・ひびの原因になります。
シンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、
金属タワシ、硬めのスポンジ

内かま・内ふた・しゃもじ・計量カップ

台所用中性洗剤とスポンジで洗う。台所用中性洗剤でお手入れした後は、よく水洗いする。



本体・外ふた・蒸気口・本体上枠
かたく絞ったやわらかい布でふきとる。



ご注意

- 本体は丸洗いしないでください。
- 操作部や外ふたに水をかけたり、本体内側に水を入れないでください。

温度センサー・炊飯ヒーター

こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（600番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふく。

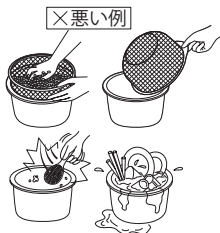
ご注意

- 炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていないと、うまく炊けません。

内かまのフッ素加工を長持ちさせる ために

ご使用により消耗しますので大切にお使い
ください。

- 内かまの上にザルをのせて、お米を洗ったり水切り
をしない。
- たたきつけたり、こすりつけない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいも
のを使わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- みがき粉、タワシ類で洗わない。



ご注意

- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色
ムラができます。使用面、衛生面には問題がありま
せんので、安心してご使用ください。
- フッ素はがれが気になる場合（人体に害はありま
せん）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買
い求めください。
- 連続して使用する場合は、ふたを開けて 15 分程
度冷ましてから使用してください。

こんなときは

ご使用中に異常が生じたときは、まず次の点をお調べください。

症状	確認
仕上がり かたい 芯がある 生煮えになる やわらかい	●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。 ●水平なところで水位を合わせましたか？ 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。 ●外ふたを閉めていますか？ ●内かまの外側・炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていませんか？ ●アルカリ度の強い水（pH9以上）を使いませんでしたか？ ●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。 ●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ってください。
仕上がり 焦げる	●洗米加減によっては、ぬかが残り、こげの原因となることがあります。 ●内かまの外側・炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていませんか？ ●無洗米は、おこげができやすくなります。おこげが気になるときは、1～2回水を替えてすいでください。
炊飯中 ふきこぼれる	●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。 ●外ふたを閉めましたか？ ●内かまの外側・炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていませんか？ ●おかゆを炊くとき、「okayu」以外のメニューを選んでいませんか？
炊飯中 蒸気もれる	●内ふたを正しくつけて、外ふたを閉めましたか？ ●内かまや内ふたが変形していませんか？ ●内かまの外側・炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていませんか？

	症状 確認
保温中	変色する におう ● 洗米加減によっては、ぬかが残り、においの原因となることがあります。十分に洗米しましたか？ ● アルカリ度の強い水 (pH9 以上) を使いませんでしたか？ ● 内ふたを正しくつけて、外ふたを開けていますか？ ● 内ふた、内かまが汚れていませんか？ ● 炊きあがってからすぐにほぐしましたか？ ● 12 時間以上、保温をしていますか？ ● 冷めたごはんを保温していますか？ ● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	乾燥する ● 内ふた・内かまの外側・炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていませんか？ ● 12 時間以上、保温をしていますか？
	ふたの内側に 多量のつゆが つく ● 外ふたを開けましたか？ ● 内かまの外側・炊飯ヒーター・温度センサーに異物がついていませんか？ ● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	べとつく ● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ● 保温を取り消したあとも、ごはんを入れたままにしていますか？ ● 冷めたごはんを保温しませんでしたか？ ● ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
予約	予約時に 炊けない ● 現在時刻があっていますか？ ● 停電がありませんでしたか？ ● 操作の最後に、「START」を押しましたか？
	すぐに炊き 始める ● 現在時刻があっていますか？ ● 炊飯目安時間よりも短い時間に炊き上がり時刻を設定しませんでしたか？

	症状	確認
音	「カチカチ」と音がする	●マイコンが出力を調整している音で、故障ではありません。
	「ジュッジュツ」と音がする	●内かまの外側に付着した水が沸騰する音です。内かまを本体に入れる前に、ふき取ってください。
表示	電源プラグを抜くと時計表示が消える	リチウム電池が消耗しています。 電池が消耗していても、電源プラグをコンセントに差し込めば、炊飯・保温はできます。 また毎回現在時刻を合わせれば予約して炊飯することもできます。 リチウム電池について(本体に内蔵) 電池の役目: ● 電源プラグを抜いても、現在時刻を表示します。 ● 炊飯メニューや予約時刻の設定を記憶します。 ● 寿命は約3年です。(使用条件により異なります。) 電池が消耗すると ● 電源プラグを抜くと、現在時刻の表示が消え、炊飯メニューや予約時刻の記憶がなくなります。 リチウム電池は電気部品に固定されているので、お客様での交換はできません。お買い上げの販売店にご依頼ください。(有料)
	保温の経過時間が表示されない	● 保温経過時間の表示は、11時間まで1時間単位です。12時間を経過すると、時刻表示になります。(保温ランプは点灯)
その他	製品からのおいがする	● 使い始めは、プラスチックのにおいがあります。 ご使用とともになくなります。

こんな表示が出たら

E1 または E2	●「KEEP/CANCEL」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、お買い上げの販売店、または製造元「お客様サービス係」にご相談ください。 →P28	
E1 または E2	●炊飯中に電源プラグが抜けたか、停電があったため、ご飯が炊けませんでした。	●エラー表示は、「KEEP/CANCEL」を押すと消えます。
E3	●製品が高温です。ふたを開けて15分程度冷ましてください。	

アフターサービス

1. 保証書

- 保証書は本書の31ページに添付しています。
- 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. 修理を依頼される時

本書（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、電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または製造元「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で修理します。製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」まで申し出ください。

● 保証期間が過ぎている修理

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製造元「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

- 本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6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製造元「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
部品代	修理に使用した部品代金

〈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。

 **警告** 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。

お客様サービス係



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
リインリード工業株式会社

仕様

電源	AC100V 50-60Hz 共用
消費電力	460W
外形寸法(約)	幅 225mm × 奥行 270mm × 高さ 195mm
本体質量(約)	2.8kg
コードの長さ	1.0m (コードリール)

方式	マイコン
最大炊飯容量	0.54L
区分名	E
蒸発水量	28.0g
年間消費電力量	41.8kWh/年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	109.0Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	9.80Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.34Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.32Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
(区分名も同法に基づいています)
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は白米コース、1 時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

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。	●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●本体からこげくさいにおいがする。●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。●内かま・外ふた・内ふたが変形している。●炊飯ヒーターがひずんでいる。●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。

保証書について

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にしたがって正しいご使用のもとで故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。保証期間内に故障が発生したときは、本書と製品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

- (1) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障及び損傷。
- (2) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障および損傷。
- (3) 火災、天災地変(地震、風水害、落雷など)、塩害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)で生じた故障、および損傷。
- (4) 本書のご提示がない場合。
- (5) 本書に、お買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- (6) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)にご使用の場合の故障および損傷。
- (7) ご使用によるキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
- (8) 消耗部品の交換。

2. 本書は、日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

3. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。

4. ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、製造元「お客様サービス係」へ、ご相談ください。

- お客様にご記入いただいた保証書(個人情報)は、修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」にお問い合わせください。

マイコン炊飯ジャー 保証書

形 名	AT-RM11	※お買い上げ日		保証期間
		年	月	日
※ お 客 様	ご住所	〒 _____ ☎ _____ 様方		
	フリガナ ご芳名	_____ 様		
※ 販 売 店	住 所	〒 _____		
	店 名	_____ ☎ _____		

※印欄にご記入のない場合有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。もし、記入がない場合には直ちに買い上げの販売店にお申し出ください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。本書はお買い上げの日から上記期間中に、取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書による正常なご使用状態で故障した場合に、本書記載内容にもとづき、無料修理をお約束するものです。修理に際して本書をご提示ください。(詳細は左ページをご参照ください。)

修理メモ

●発売元

株式会社ビックカメラ

●製造元

ツインバード工業株式会社

修理サービスに関するお問い合わせ

お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」へご相談ください。

お客様サービス係



0120-337-455

お電話承り時間

平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時

FAX (0256) 93-1077 <http://www.twinbird.jp>

amadana は amadana 株式会社の登録商標
であり、ライセンスに基づき使用されています。

TB-00003454-1