

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。

感動をデザインします

TWINBIRD

電気おかゆ鍋 花粥

RM-524 取扱説明書



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。

もくじ

安全上のご注意	1
各部の名称	2
調理の目安	2
使いかた	3・4
お手入れ	4
調理例	5・6
こんなときは	6

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。必ず記入をお受けください。

仕 様

定 格	AC100V - 250W	
コ ー ド	耐熱塩化ビニールコード 長さ 1.8m	
製 品 寸 法(約)	220×240×175	
製 品 質 量(約)	1kg	
付 属 品	おたま、計量カップ	
炊 飯 容 量	全がゆ	1 / 4合 ~ 3 / 4合 (45ml ~ 135ml)
	5分がゆ	1 / 4合 (45ml)
な べ 容 量(約)	1.2ℓ(満水)	

RM-524

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」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

警告



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで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。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。本体の丸洗いはしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。故障の原因となります。



接触禁止

やけどにご注意ください。



使用中や使用直後はしばらく製品が熱くなっていますので、十分に注意してください。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



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過熱して発火することがあります。



強制

電源プラグの刃及び刃の取付面にほこりが、付着している場合はよく拭いてください。

感電・ショート・発火の原因となります。

注意



禁止

次のような所で使わないでください。水のかけやすい所。火の近く。熱に弱い敷物の上。不安定な所。



禁止

蒸気口をふきんなどでふさがないでください。

故障やふたの変形の原因となります。



禁止

熱板や内なべ底面に異物が付着した状態で使用しないでください。調理時間が長くなったり故障の原因となります。



禁止

内なべを傾けて本体にセットしないでください。

安全装置が働き、正常に調理できないことがあります。



禁止

熱板で調理したり、本体専用以外のなべや、やかんを使用しないでください。

過熱や異状動作、感電・故障の原因となります。



禁止

空だきをしないでください。

火災や故障の原因となります。



禁止

内なべを直火にかけないでください。内なべの変形の原因となります。



禁止

落としたり、強い衝撃を与えないでください。

感電・故障の原因となります。



強制

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。電源コードに足などを引っかけないよう十分ご注意ください。やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



禁止

交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因となります。



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。

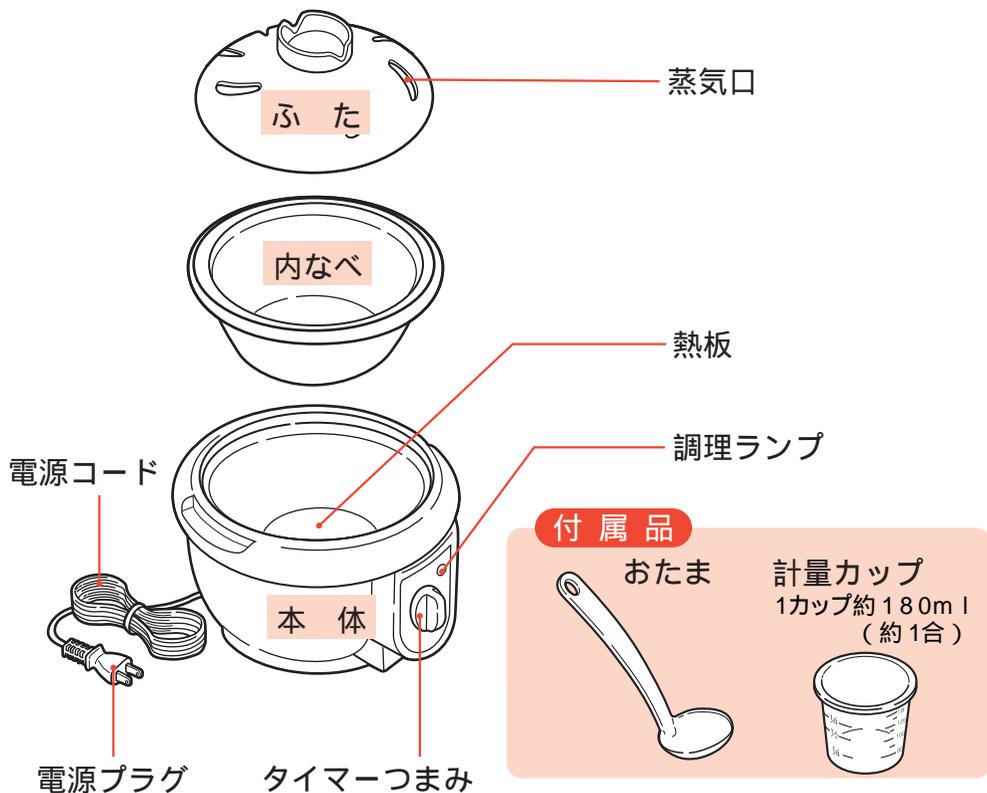
電源コードや電源プラグが異常に熱くなったときはすぐに使用をやめ、販売店にご相談ください。



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、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

各部の名称



調理の目安

	名 称	できあがり量	使用するお米の量	内なべの水位線	タイマーセット時間の目安 (室温20、水温20の場合)
お米から	全がゆ	茶碗 1杯分	1/4合	全がゆ 1/4	約 40分
		茶碗 2杯分	1/2合	全がゆ 1/2	約 45分
		茶碗 3杯分	3/4合	全がゆ 3/4	約 50分
	七分がゆ	茶碗 2杯分	1/3合	全がゆ 1/2	約 50分
	五分がゆ	茶碗 2杯分	1/4合	五分がゆ 1/4	約 50分
	三分がゆ	茶碗 2杯分	1/8合	五分がゆ 1/4	約 60分

七分がゆ、五分がゆ、三分がゆは茶碗2杯分のみの設定となります。

ご飯から	全がゆ	茶碗 3杯分	ごはん 200g	2 ³ / ₄ カップ	約 35分
------	-----	--------	----------	-----------------------------------	-------

ご飯をザルでよく水洗いして粘りを取ったり、水から煮ずに熱湯を入れて煮るとべとつきが減ります。

使いかた

1 お米を計ります。



付属の計量カップでお米を計ります。

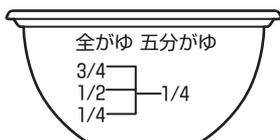
2 お米をとぎます。



お願い

必ず内なべ以外の容器をご使用ください。

3 内なべにお米を移し水加減をします。



内なべは水平に

お米の量や水加減は「調理の目安」(2ページ)をご覧ください。
例えば3/4合の全がゆを炊くときは、「全がゆ」の3/4の目盛まで水を入れます。
お米をとぎ水加減をした後、30分以上水に浸してから炊き始めてください。(冬場は1~2時間が目安です。)

4 内なべを本体にセットします。



内なべをかるく左右に回してしっかりとセットし、ふたをします。

ご注意

セットする前に内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ってください。
内なべが傾いた状態でセットされると調理時間が長くなったり、調理できないことがあります。

5 電源プラグをコンセントに差し込みます。

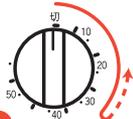
根元までしっかりと



最初は...

熱板から煙が出ることがあります。故障ではありませんのでそのままお使いください。

6 タイマーをセットします。



お願い

炊きあがりの状態を見て、炊き足りない場合は、もう一度タイマーをセットして加熱してください。

もどしながら合わせます。

「30」以上回して

ご注意

- 1 調理時間は、お米の種類、具の種類や量、水温、水加減などにより多少変わりますので、でき具合を見ながらお好みに合わせて加減してください。
- 2 タイマーが切れた後もしばらくは、タイマーの動く音がしますが、故障ではありません。

目盛の「30」以上回してから戻して合わせます。タイマーつまみを回すと調理ランプが点灯し通電を始めます。タイマーのセット時間は「調理の目安」(2ページ)をご覧ください。

7 炊き上がったら軽く混ぜます。



ご注意

おかゆは説明書どおりに炊いても内なべの底に多少こびりつくことがあります。

内なべにこびりついたおかゆは次のように取り除いてください。

1時間程度ぬるま湯もしくは水につけておきます。

炊き上がると調理ランプが消灯します。おかゆは時間がたつと、のり状になります。早めにお召し上がりください。ふたととりはずす際は、蒸気にご注意ください。おたまは樹脂製か木製のものをお使いください

8 使用後は

プラグ本体を持って電源プラグを抜きます。

お手入れ

電源プラグがコンセントから抜いてあることを確認し、製品が冷めてからお手入れをしてください。

食器用合成洗剤以外は使わないでください。

シンナー、ベンジン、スプレー式クリーナー、たわし類(ナイロン・金属性など)、みがき粉は使用しないでください。

本体



よく絞ったふきんでふきとってください。

内なべ



内なべは丸洗いができます。汚れがひどいときは、1時間程水につけおきしてスポンジかやわらかい布を使って食器用合成洗剤で丸洗いしてください。丸洗いが終わりましたら、よく乾燥させてからおしまってください。

ふた・おたま・計量カップ



スポンジかやわらかい布を使って食器用合成洗剤で丸洗いし、乾いた布で水分をふきとってください

熱板



汚れや異物はふきとってください。熱板に料理カスなどの異物がこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、よく絞ったふきんでふきとってください。こびりついたままで使用すると調理性能に影響します。熱板に水分がついた場合は、乾いた布等でよくふきとってから保管してください。水分がついたままですと熱板のサビの原因となります。

調理例

七草がゆ

- 2人分 -

材料

米……………1/2合
七草（せり・なずな・ごぎょう・はこべら
（ほとけのざ・すずな・すずしろ））…100g
塩……………小さじ1/2
七草の代わりに小松菜などの青菜を使っ
てもよいでしょう。

七草は別なべで塩を加えた熱湯でゆで、冷水にとって水気を切り、細かくきざみ、塩小さじ1/2をまぶします。米は洗って内なべに入れ、全がゆ1/2合の水位線まで水を入れ、ふたをして30分以上おきます。を約45分炊き、炊き上がったらを加えて混ぜます。

中華風スープがゆ

- 2人分 -

材料

米……………1/2合
干貝柱……………10g
干しえび……………20g
干しいたけ……………1枚
酒……………大さじ1
塩……………少々
少 々

米は洗ってザルに上げ、30分以上おきます。干しいたけは水でもどし、軸を取って薄切りにします。干しえびはぬるま湯につけてもどします。貝柱は400mのぬるま湯にしばらくつけ、やわらかくなったら粗くほぐします。内なべに米と の貝柱をつけ汁ごと入れます。酒、塩を加え、水を足して全がゆ1/2合の水位に合わせます。に干しいたけ、干しえびを加え、ふたをして約45分炊きます。炊き上がったらみつ葉を散らします。

あんかけ五目がゆ

- 2人分 -

材料

米……………1/2合
A { 昆布だし……………100m
しょうゆ……………小さじ2
みりん……………小さじ2
水溶き片栗粉 { 片栗粉……………小さじ2
水……………大さじ1
具（刺身(白身魚)、もずく、辛子明太子
はまぐりの佃煮、みつ葉等適宜)

米は洗って内なべに入れ、全がゆ1/2合の水位線まで水を入れ、ふたをして30分以上おきます。を約45分炊きます。別のなべでAの材料を煮立て、水溶き片栗でとろみをつけます。炊き上がったおかゆを器に盛り、のあんをかけ、お好みの具をのせていただきます。

かぼちゃがゆ

- 2人分 -

材料

米……………1/2合
かぼちゃ……………150g
塩……………少々
みつ葉……………少々

米は洗って内なべに入れ、全がゆ1/2合の水位線まで水を入れ30分以上おきます。かぼちゃは種をとり、皮をむいて2cm角に切ります。にを入れて、ふたをして、40~50分炊きます。炊き上がったら、みつ葉を散らします。

いもがゆ - 2人分 -

材 料

米…………… 1/2合
 さつまいも…………… 150g
 塩…………… 小さじ 1/2

さつまいもは厚めに皮をむき、2 cm角に切って水に入れておきます。
 米は洗って内なべに入れ、全がゆ 1/2合の水位線まで水を入れ、ふたをして30分以上おきます。
 に水気を切ったさつまいもを入れて約45分炊き、塩を加えてさっと混ぜます。

ベジタブルリゾット - 2人分 -

材 料

ご飯…………… 120g スープの素…………… 小さじ 1
 小松菜…………… 2株 水…………… 2カップ
 バター…………… 小さじ 1/2 粉チーズ…………… 適宜
 なめこ…………… 大さじ 3 塩・コショウ…………… 少々

ご飯はザルに入れ流水でさっと洗い、水気を切ります。
 小松菜はゆでて冷水にとり、水気を絞って2 cmの長さに切り、バターでさっと炒めます。
 水、スープの素を内なべに入れて15分程煮、煮立ったらご飯を入れて5分煮、となめこを加えてさらに5分煮ます。煮上がったら塩・コショウで味を調え、お好みで粉チーズをふります。

1カップは、付属の計量カップをお使いください。1カップは、180ml です。

おかゆ豆知識 !!

おかゆは水加減でかたさが違います。

ぼってりとして、普通のご飯より少しやわらかいくらいのものから、汁の中に米粒が泳ぐ程度の薄いかゆ、さらには完全に液体化した重湯まで、おかゆの濃度は様々です。これは炊くときの米と水の割合の違いによるもので、水の割合が多い順に三分粥、五分粥、七分粥、全粥と大きく分けられます。

名 称	米と水の割合	炊きあがりの様子
全がゆ	1 : 5	ぼってりしている
七分がゆ	1 : 7	水の方が大分多い
五分がゆ	1 : 10	さらさらして流れる
三分がゆ	1 : 15	米粒が少し見える

水加減をした後、30分以上水に浸してから炊きます。
 (冬場は1~2時間が目安です。)

おかゆは時間をおくと水を吸ってかたまり、粘りができてしまうので、炊きあがったらすぐにいただきましょう。
 家庭などで病人食として用いる場合は、どうしても低カロリーになりがちなので、やわらかくて栄養のあるおかずを工夫しましょう。

こんなときは

こんなときは		調 べ る と こ ろ
おかゆが	シンがある、固すぎる	お米の量や水加減はまちがっていませんか。 内なべの裏、熱板に米つぶなどがついていませんか。 お米を30分以上ひたしておきましたか。
	のり状になる	タイマー時間は正しくセットされていますか。
ふきこぼれる	お米を30分以上ひたしておきましたか。 米の量、水加減はあっていますか。 蒸気口をふきん等でふさいでいませんか。	
こげつく	お米や具の量、水加減はあっていますか。 タイマー時間は正しくセットされていますか。	
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。	

おかゆは正しく炊いても内なべの底にこびりつきます。

次のようなときはこびりつきが強くなります。

具や調味料を入れて炊いたとき タイマーセット時間が長すぎたとき