

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はありません。

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。

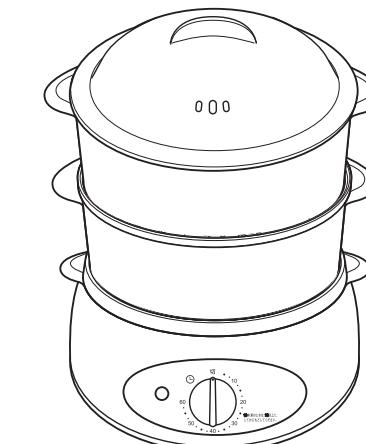
※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※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。

家庭用

フードスチーマー

SP-4137 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。

RX1003B

●もくじ

安全上のご注意	1 · 2
各部の名称	3
調理の目安と下準備	4
使いかた	5~8
お手入れ こんなときは	9
アフターサービス 仕様	10

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

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
分解禁止

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。

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。
禁止

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

! 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。
強制

15A以上
 火災・感電の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んでもたり、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。

電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。
ぬれ手禁止

感電の原因になります。

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。
水ぬれ禁止

ショート・感電の恐れがあります。

空だきをしないでください。
禁止

過熱事故や火災の原因になります。

使用中、蒸気口をふさがないでください。
禁止

過熱事故や火災の原因になります。

! 電源プラグのほこり等は定期的にとってください。
強制

火災の原因になります。
プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

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

使用中や使用直後は、高温部に直接触れないでください。
禁止

ふたを開けるときは、蒸気ややけどにご注意ください。

高温ですのでやけどの原因になります。
水タンク中央部のヒーターは、約160°C、フタ・蒸し容器・受け皿は約90°Cの高温となります。

使用中や使用直後は、蒸気に手をかざしたり、顔を近づけないでください。
接触禁止

高温ですのでやけどの原因になります。

使用中や使用直後は本体を移動しないでください。
禁止

破損・やけどの原因になります。

水タンクにはMAX目盛り以上の水を入れないでください。
禁止

やけど・感電・けがの原因になります。

蒸し容器や調理容器は電子レンジやオーブンでは使用しないでください。
禁止

火災の原因になります。

! お手入れは各部分が十分に冷めてから行ってください。
注意

特に水タンク中央部のヒーターは約160°Cの高温になりますので、十分に冷めてからお手入れしてください。

通電したまま放置しないでください。
禁止

お湯物に付けて使うと危険です。
過熱事故の原因になります。

本体だけを使用しないでください。
禁止

付属以外の容器をセットして使用したり、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。

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。
禁止

火災の原因になります。

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。
禁止

火災の原因になります。

水タンクには水以外のものは入れないでください。
禁止

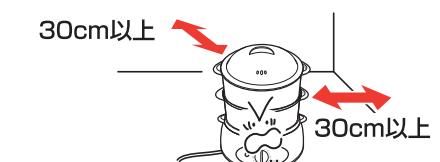
破損・やけどの原因になります。

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。
コンセントから抜く

強い衝撃を与えないでください。
禁止

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。

! 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。
強制



設置場所

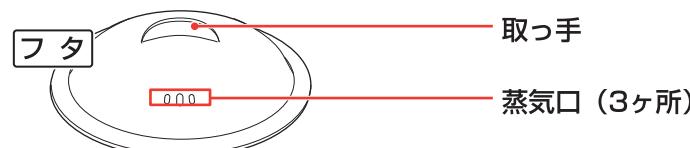
壁や家具などから30cm以上はなして使用してください。

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。

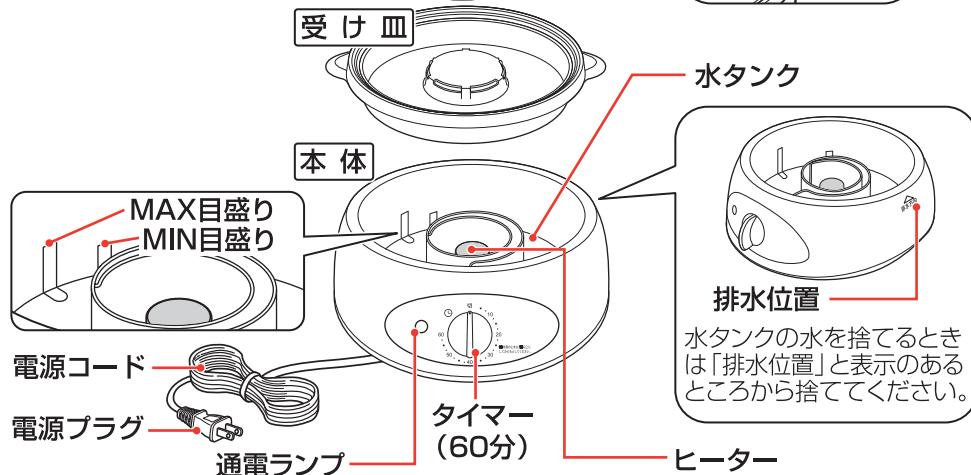
各部の名称

初めてお使いになるときは

- フタ・蒸し容器1、蒸し容器2、受け皿、調理容器をやわらかいスポンジや布で食器用中性洗剤を使い、よく洗ってください。
十分に水ですすぎたあと、水分を十分にふきとってください。
- 水タンクは湿らせた布で拭いてください。



調理容器
ご飯やおこわを炊くときに使用します。
(最大約2合)



調理の目安と下準備

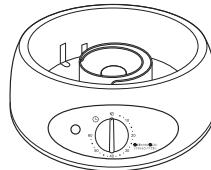
- 蒸し時間は目安です。材料の状態を見ながら加減してください。
- 最大量は蒸し容器、一段分です。

材 料	最大量の目安	蒸し時間の目安	下準備・備考
ブロッコリー	一房 (160g)	15~20分	小房にわける
キャベツ	1/4個 (400g)	15~20分	一口大に切る
にんじん	2本 (200g)	20~25分	厚さ5ミリの輪切り
玉ねぎ	2個 (500g)	35~40分	皮をむいて、頭の茶色の部分と芯を取り除く
じゃがいも	4個 (600g)	50~60分	
さつまいも	2本 (600g)	35~45分	
トマト	2個 (400g)	10~15分	へたを取る
かぶ	3個 (300g)	15~20分	葉を切り落とし、皮をむく
大根	1/3本 (400g)	20~30分	1cm厚の輪切り
もやし	1袋 (200g)	15~20分	
ほうれん草	1/2把 (150g)	10~15分	
なす	3個 (210g)	20~25分	へたを取る
長ねぎ	2本 (200g)	15~20分	斜め輪切り (4~5cm)
米	1合 2合	35分 45分	付属の調理容器に米と同容量の水を入れる
卵	4個	半熟12分 固ゆで15~20分	蒸し容器のくぼみに卵を立てる
魚 (切り身)	2切れ (200g)	10~15分	
鶏肉 (モモ・ムネ)	1枚 (200g)	25~30分	

使いかた

1. 水タンクに水を入れます。

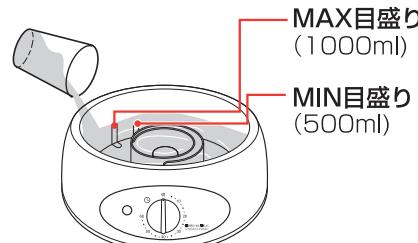
- ①本体を安定した平らなところに設置します。



△注意

壁や家具の近くで使わないでください。
蒸気で壁や家具を傷めたり、変色・変形の原因になります。

- ②水タンクに水を入れます。



水は、水タンクのMIN目盛以上、MAX目盛以下の間にご使用ください。

空だきや水があふれる原因になります。
(調理時間は4ページをご覧ください。)

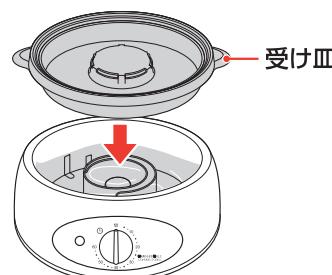
〈調理時間の目安〉

MAX目盛：～60分
MIN目盛：～20分

△注意

- 水タンクには水以外のものを入れないでください。
- 空だきをしないでください。
- 水は使うたびに新しい冰を入れてください。
- 水道の蛇口から直接水を入れないでください。

2. 受け皿をセットします。

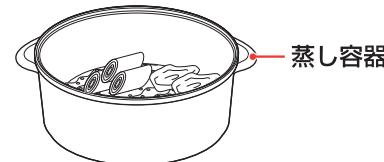


受け皿を水タンクの上にのせます。

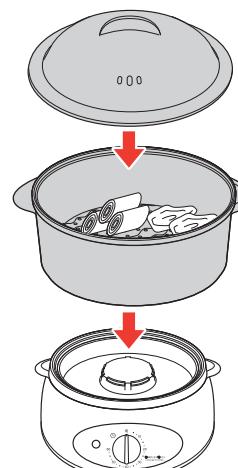
△注意

傾いたりしないように本体にきちんと
セットしてください。

3. 材料を蒸し容器に入れます。

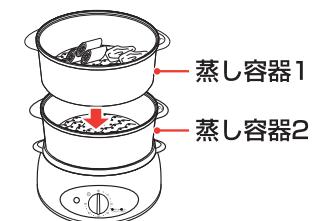


4. 材料を入れた蒸し容器をセットし、フタをします。



- 蒸し容器を1段で使用する場合
「蒸し容器1」を使用してください。

- 蒸し容器を2段で使用する場合
「蒸し容器2」の上に「蒸し容器1」を重ねて
使用してください。



△注意

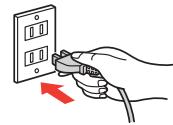
蒸し容器・フタは傾けてセットしないで
ください。
蒸気が蒸し容器とフタの間からもれて
やけどの原因になります。



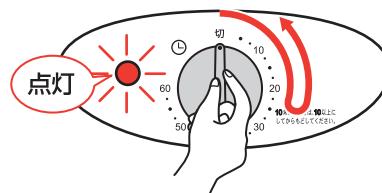
ごはんやおこわなどを蒸すときに使用します。

使いかた(つづき)

5. 電源プラグをコンセントに差し込みます。



6. 調理をはじめます



材料やレシピに合わせた調理時間にタイマーを設定します。

通電ランプが点灯して調理を開始します。

- 調理時間を10未満に設定するときは タイマーツマミを一度10以上に回してから戻して合わせてください。

△注意

調理中はフタや蒸し容器が高温になりますので 注意してください。

フタの蒸気口に顔を近づけたり手をかざしたりしないでください。

やけどの原因になります。



〈安全装置について〉

調理中に水タンクの水がなくなると、安全装置がはたらいて通電が止まり通電ランプが消灯します。

この場合は、水を追加してください。「水を追加するときは」をご覧ください。

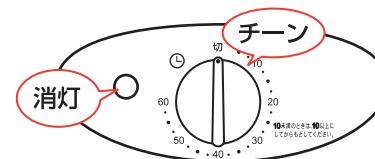
水を追加するときは

- ①タイマーを「切」位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②フタの蒸気口から蒸気が出なくなってから、フタをはずします。
- ③蒸し容器を一段ずつ取りはずします。
(小さい器など不安定なものは、蒸し容器から取り出してから、蒸し容器をはずしてください。)
- ④受け皿を取りはずし、中に溜ったお湯を捨てます。
●溜ったお湯は水タンクに入れないでください。
塗膜がはがれたり臭いの原因になります。
- ⑤水を水タンクに追加します。
- ⑥受け皿、蒸し容器、フタを取付けます。
- ⑦電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーを再度設定し、調理を再開します。

△注意

- ヒーターが熱くなっていますので手を触れないようご注意ください。
- 製品や材料が熱くなっていますので、ミトンを使用してください。
- 受け皿に溜った水や、蒸し容器、フタに付着した水に注意してください。

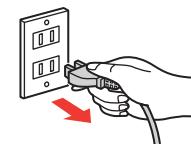
7. 調理を終了します。



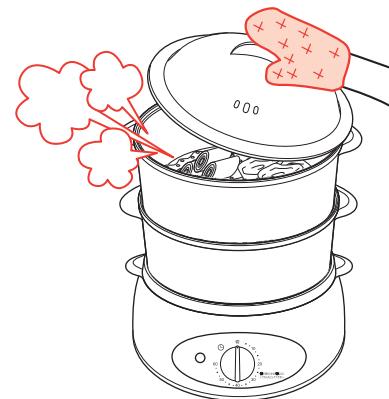
設定した時間になると、タイマーが鳴ります。
通電ランプが消灯して調理が終了します。

蒸しあがりが不十分な場合は、
必要に応じて水タンクに水を追加し、再度調理を
延長してください。
「使いかた」(5~8ページ)をご覧ください。

8. 電源プラグをコンセントから抜きます。



9. 材料を蒸し容器から取り出します。



フタを開け、
調理した材料を蒸し容器から取り出します。

△注意

- 蒸し容器やフタに触れるときはミトンを使用してください。
- フタを開けるときは大量の蒸気が出るのでやけどに注意してください。
- フタについた水滴に注意してください。

10. ご使用後は

製品が十分に冷めてからお手入れします。

! 特にヒーターは熱くなっていますので、十分に冷めるのを待ってお手入れしてください。

お手入れ

使用後はその都度早めにお手入れをしてください。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
特にヒーターは熱くなっていますので、十分に冷めるのを待ってください。
- 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。

このフードスチーマーは水を沸騰させて発生する蒸気によって調理を行います。
●水道水に含まれるミネラル分が加熱されて薬品のようなにおいが発生します。
●水道水に含まれるミネラル分が蒸発して水あかとなってヒーターに付着します。
付着した水あかを放置すると水あかが取れにくくなります。
そのまま使用するとスチーム量が低下して故障の原因になります。

フタ・蒸し容器・トレー・調理容器・受け皿

- 中性洗剤を使い、スポンジで水洗いしてください。
- 受け皿に溜ったお湯は捨ててください。
水タンクに入れると塗膜がはがれたり、臭いの原因になります。

本体

- 本体の丸洗いはしないでください。
- 水タンク内は排水位置から排水し、湿らせた布でふいてください。
- 本体外側は、水でうすめた食器用中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、洗剤が残らないように乾いた布でふいてください。

水あかが取れにくいときのお手入れ

1. 水タンクに水 1000mlを入れ、
クエン酸 15g を入れてかきます。
2. 電源プラグをコンセントに差し込みます。
3. タイマーを5分にセットし、加熱します。
(受け皿・蒸し容器・フタはセットしません。)
4. タイマーが鳴り、加熱が停止したら、電源プラグを
コンセントから抜き、そのまま1時間放置します。
5. お湯を捨てた後、水タンクに水を入れ、捨ててから、
やわらかい布で水あかをふき取ります。

お願い

- クエン酸の使用量は1回 15g です。濃度が高いとヒーターの塗膜がはがれたり、故障の原因になります。
- クエン酸の臭いが発生するため、換気扇の近くで換気しながら行ってください。
- クエン酸は食品添加物につき食品衛生上無害ですが、幼児の手の届かない所で保管してください。
- 固形タイプ(ポット用洗剤など)を使用しないでください。
必要以上に気泡が発生し、水タンクから沸騰水が飛び散ることがあります。

こんなときは

こんなときは	調べるところ	処置
蒸気が出でこない	水タンクに水は入っていますか?	水タンクに水をいれてください。
	タイマーをセットしてますか?	タイマーを設定時間にセットしてください。
	電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか?	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。
材料が十分蒸しあがらない	材料を入れすぎていませんか?	「材料の目安と下準備」を参照してください。 →4ページ
	材料が重なっていませんか?	材料が重ならないようならべてください。
	必要に応じて水を追加し、調理を延長してください。	→7ページ
途中で通電ランプが消える	ヒーターに水あかが付着していますか?	お手入れをして水あかを取り除いてください。 →9ページ
	水がなくなっていますか?	水タンクに水を追加してください。 →7ページ
蒸し容器を2段に重ねられない	蒸し容器を重ねる順番が逆になっていますか?	2段で使用するときは「蒸し容器1」を上段にして重ねてください。

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

- このフードスチーマーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 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	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	AC100V 50-60Hz
定 格 消 費 電 力	650W
タ ン ク 容 量	約1000m l
製 品 尺 法(約)	幅260×奥行280×高さ320mm
製 品 質 量(約)	1.6kg
電 源 コ ー ド(約)	1.4m
付 属 品	調理容器…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。

★長年ご使用的フードスチーマーの点検を!		
	<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">●水もれする。●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●タイマーが切れずに通電し続ける。●その他の異常・故障がある。