

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。

ぜんぶはない。
だから、ある。
TWINBIRD

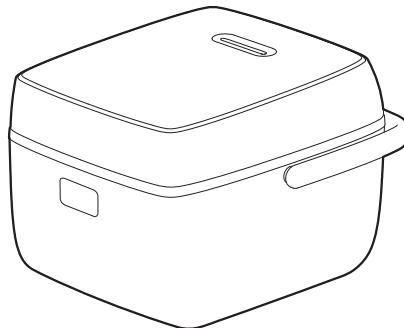
家庭用

保証書付

3合IH炊飯ジャー

RM-D793

取扱説明書



はじめに

- このたびは、本製品を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。
- 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。
- 本製品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
- 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。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。

もくじ

安全上のご注意	1
各部の名称	3
各メニューとおいしく炊くポイント	4
使いかた	5
お手入れ	10
調理例	12
こんなときは	13
保証とアフターサービス	17
仕様	18



公式ストア会員登録で
1000円オフクーポンプレゼント
<https://store.twinbird.jp/account/register>

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



「死亡または重症を負うことが想定される」内容です。



「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

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。



異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

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。
・電源プラグや電源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。
・異常においや音がする。
・本体が変形したり、異常に熱い。
・その他の異常・故障がある。
・炊飯中、底部のファンが回っていない。
→すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。



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。



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。



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。



電源プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る

火災の原因になります。



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。



コンセントに差し込んだ電源プラグや電源コードに蒸気を当てない

感電・ショートにより発火の原因になります。

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。



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。



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

高温部に触れるときの恐れがあります。



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。



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。



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。



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。



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
 - ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
 - ・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。



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。



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。



使用中や使用後しばらくは、蒸気口・内ふた・内釜などの高温部に手を触れない

やけどの原因になります。



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。

！注意

- 強制**  医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
禁 止 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。
- 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。
 - アルミシート・カーペットの上 アルミ材が発熱して発煙・発火の原因になります。

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

 専用の内釜以外は使わない
禁 止 過熱・異常動作の原因になります。

■ 使用上の注意

- 内釜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、故障の原因になります。
- 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。
- 操作部に水などをかけたり、ものを置かない
操作部ボタンが誤動作する原因になります。
- ふたの上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせない
変形・変色や故障の原因になります。
- 空焚きをしない
- おかゆは、必ずメニューの「おかゆ」にあわせて炊く
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
- 使用直後は内釜に、直接手で触れない
やけどの原因になります。
- 本体底面の通気口をふさがない
故障の原因になります。
- 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」までお申し込んでください。

- 内釜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。

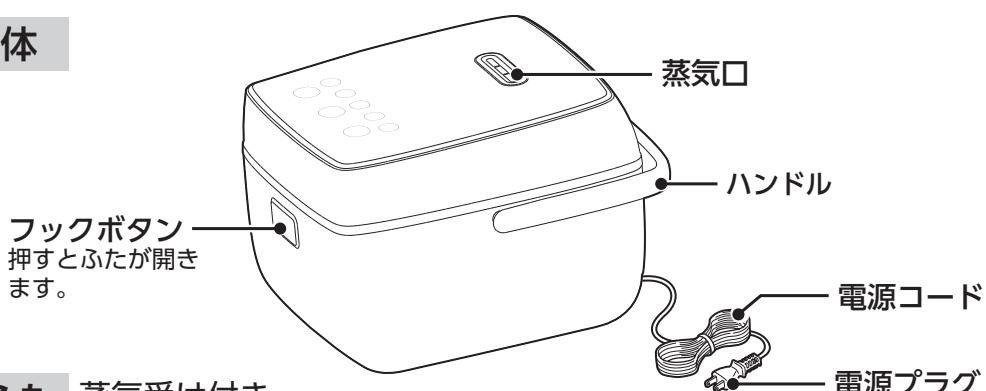
- 内釜をガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
- 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- 内釜の中で酢を使用しない。
- 付属品か、木製・プラスチック製以外のしゃもじを使用しない。
- 金属品のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内釜に食器類など、かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
- 洗米時、内釜に強い力を加えない。
- 変形した内釜を使用しない。
- 内釜のフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。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。

お願い

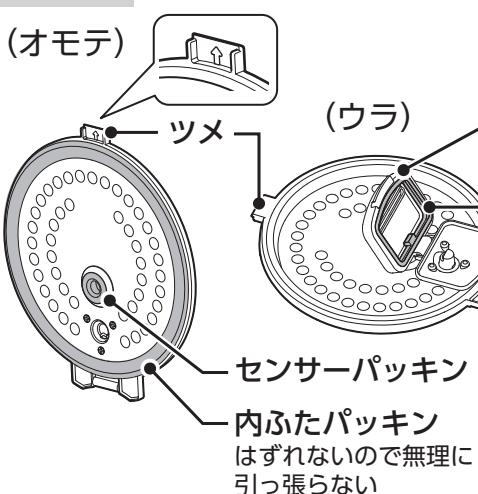
- 本体、付属品は、次の使用に支障のないように清掃して湿気の少ないところに整理、保管してください。コード類はねじれをほどいて保管してください。定期的に清掃・点検をしてください。
- 本製品を廃棄するときはお住まいの市区町村のルールに従ってください。

各部の名称

本体



内ふた 蒸気受け付き



内ふた止め具
放熱板

ふた
内ふた
センサー
蒸気口パッキン
はずれないので無理に引っ張らない

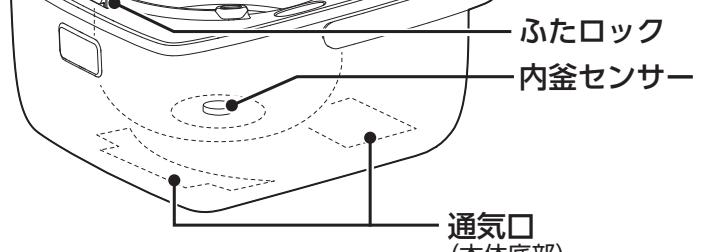
付属品



しゃもじ



計量カップ
(約 180ml/1合)



操作部

- ボタンの中央を押すと操作できます。
- 操作部に水などがかかると、誤動作する場合があります。



設定ボタン
メニューを設定するとき
時刻設定のとき
予約ボタン
→ 9 ページ
取消ボタン
炊飯ランプ
炊飯ボタン

各メニューとおいしく炊くポイント

メニュー		炊飯容量	予約	保温	水位線	炊飯時間 (目安)	特徴・注意点
米選択	炊き方						
白米 / 無洗米	お好み (かたさ調節5段階)	0.5~3合	○	○	白米	35~60分	お好みのかたさ(食感)で炊きます。
	早炊き		×	○		19~29分	白米/無洗米を早く炊きたいときに選べます。少しかために炊き上がります。
	冷凍ごはん		○	△		60~65分	冷凍保存したいときに選べます。
	おかゆ(全粥)	0.5~1合	○	△	おかゆ (全粥)	55~60分	できあがり後は、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。
	エコ炊飯	0.5~3合	○	○	白米	50~55分	工場出荷時の初期設定です。 消費電力をおさえて炊きます。
玄米	—	0.5~2合	○	△	玄米	90~95分	白米と混ぜて炊かないでください。
雑穀米	—	0.5~2合	○	△	白米	60~65分	白米に混ぜて炊きます。 混ぜる分量は市販品の記載内容をご確認ください。
炊込み	—	0.5~2合	×	△	白米	50~55分	玄米は炊かないでください。
		1~2合	×	△	おこわ		もち米のみを炊くときに選べます。

△：保温になりますが、おいしさが損なわれますのでおすすめしません。

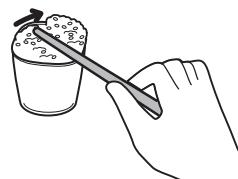
おいしく炊くポイント

■新しいお米を選び、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か、冷蔵庫に。

■付属の計量カップでお米を正確にはかる

すりきりで必要な量を計量してください。



■お米を手早く洗う

- お湯で洗わないでください。
- 「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。

<発芽玄米>

- 分量などは市販品の記載内容に従ってください。

<もち米(おこわ)>

- 炊飯容量「1~2合」、水位線「おこわ」、「炊込み」メニューで炊きます。

使いかた

使う前の準備

内釜・内ふた（蒸気受け）・付属品（しゃもじ・計量カップ）を洗う →お手入れ（10ページ）

現在時刻合わせ

1 電源プラグをコンセントに差し込む

初期表示は「白米／無洗米」「エコ炊飯」に設定されています。

2 (左)と(右)を同時に長押し（約2秒）する

時刻表示が点滅します。（24時間表示）



3 (左)か(右)で時刻を合わせる

(左)：1分単位で戻る (右)：1分単位で進む

●ボタンを押し続けると10分単位で早送りになります。

●時刻合わせを途中でやめたいときは、(取消)を押します。

4 (炊飯)を押して設定を完了する

<内蔵電池について>

電源プラグを抜いても時刻が動くように電池を内蔵しています。内蔵電池が消耗したときは、電源プラグをコンセントから抜き差しすると初期表示「12:00」になります。

電池が消耗したときに予約炊飯をする場合は、電源プラグをコンセントに差し込み、時刻合わせをしてから、お使いください。

内蔵電池は、本体内部に組み込まれているため、交換する場合は有償修理となります。販売店または「ツインバードお客様サービス係」にお申込みください。

終了音の消音切りかえ

(予約)を長押し（約2秒）すると、炊き上がり時・再加熱時の終了音（「ピー」と4回鳴る）を消音できます。



●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。
→「On」と表示されます。



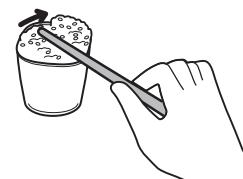
ごはんを炊く

■ 吸水と蒸らしについて

各メニューの炊飯時間に「吸水工程」と「蒸らし工程」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。

1 付属の計量カップでお米をはかる

- すりきりで計量してください。
- 計量したお米が多くても、少なくとも上手に炊けません。

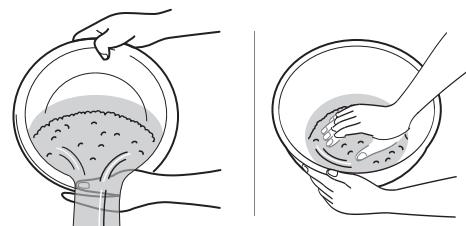


2 米を洗って、内釜にいれる

- 内釜でも洗米できます。
- お湯（35℃以上）で洗米しないでください。うまく炊けない原因になります。

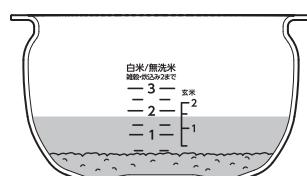
■ 無洗米

- 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くにごり、おこげができやすくなります。気になる場合は1～2回水を替えてすぎます。
- 水量などは市販品の記載内容に従ってください。



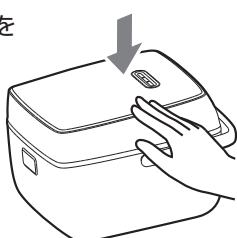
3 内釜の水位線に合わせて水加減をする

- お米を水平にならし、水平なところで水加減します。
- 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。

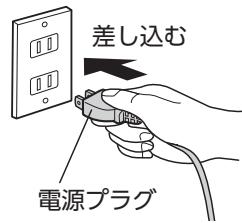


4 内釜を本体にセットし、ふたを閉める

- 本体、内ふた、内釜の外側、内釜センサー、ふたロック付近などに付着した水分や異物（米つぶ、ごはん粒など）は、ふき取ってください。異物が残っている場合、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。
- 内釜は傾きがないように取っ手を左右の凹みに合わせ、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、ふたを閉めてください。



5 電源プラグをコンセントに差し込む



6 メニューを確認または選択する

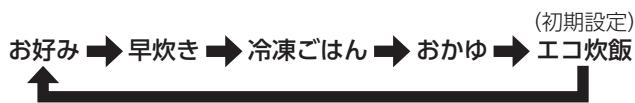
- 初期設定は、「白米 / 無洗米」の「エコ炊飯」です。
表示部の時刻は、各メニューの炊き上がり終了時刻です。

1 米選択 を押して選択する。



2 炊き方 を押して選択する。

- 「白米 / 無洗米」以外（玄米・雑穀米・炊込み）では、選択しません。



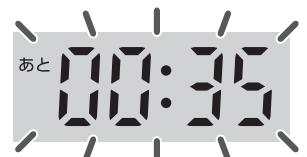
● 「お好み」が点滅中は、ごはんのかたさを 5 段階から で変更できます。

やわらか ————— かため

- お米を水に浸していたときは
予約を使用せずに「早炊き」で炊飯してください。

7 炊飯 を長押し（約2秒）して炊飯を開始する

- 「ピッ」と 3 回鳴り、炊飯ランプが点灯すると、表示部に炊飯時間（目安）が表示されます。
- 炊飯時間（目安）は、実際の炊き上がり時間とは異なる場合があります。
時間は米の量・室温・水温・水加減・電圧などによりかわります。



<メモリー機能> 最後に炊飯したメニューは、記憶されます。

8 炊き上がり → すぐにごはんをほぐす

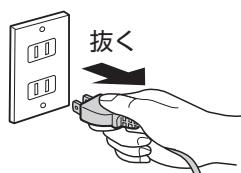
- 炊き上がると「ピー」と 4 回鳴り、自動的に保温になります。→保温（8 ページ）

9 ご使用後は

1 取消 を長押し（約2秒）する。

2 電源プラグをコンセントから抜く。

3 本体が冷めてからお手入れしてください。
→お手入れ（10～11 ページ）



保温

炊き上がると自動的に保温になり、保温ランプが点灯して、表示部に経過時間が10分単位で表示されます。



0 1:20 時間

- 24時間を超える保温はしないでください。

24時間を超えると表示部が点滅します。保温は自動で切れませんのちすぐに保温を終了してください。

保温を終了するときは取消を長押し(約2秒)します(保温ランプが消灯)。

以下のメニューは保温をおすすめしません。

- 「玄米」「雑穀米」「炊込み」「おかゆ」「冷凍ごはん」
保温時間が長くなるとおいしさが損なわれます。

再加熱

保温中のごはんを再加熱し、よりあたたかくします。

1 保温中のごはんをほぐす

- 少量のごはんを再加熱するときは、均一に打ち水をします。
目安: 茶わん1杯(約160g)あたり大さじ1。



2 保温中に保温 再加熱を長押し(約2秒)する

- 「ピッ」と3回鳴り、ランプが点滅します。
- 「ピー」と4回鳴り、再加熱が終了すると自動的に保温に戻ります。
- 再加熱を途中でやめたいときは、取消を長押し(約2秒)します。
(保温ランプが消灯)

3 再加熱終了後に、ごはんをほぐす

- ごはん全体をよくほぐし、平らにならしてください。
- ごはんをほぐすときは、やけどに注意してください。

以下の場合は再加熱しないでください。

- 「白米/無洗米」以外のとき(こげや変色の原因)。
- 保温中でない、ごはんが冷たい、量が少なすぎるとき(こげや乾燥の原因)。
- ごはんの量が多すぎる(十分に加熱されない)。
- 一度再加熱をしたとき(こげや乾燥の原因)。

予約

■ 設定した時刻にごはんを炊き上げます

-  (ぴったり予約) は、時刻のメモリーをせず、選択する度に予約時刻を設定します。



初期設定は、 は 6:00、 は 18:00 です。

- 予約の前に、現在時刻を合わせてください。
→ 現在時刻合わせ (5 ページ)

■ 準備

1 現在時刻を確認する

2 炊飯メニューを確認する

- メニューを変更したい場合。→ (7 ページ)
- 「早炊き」「炊込み」は、予約炊飯できません。

1 を押して 、 を選ぶ

- 予約モードの選択を取り消したいとき

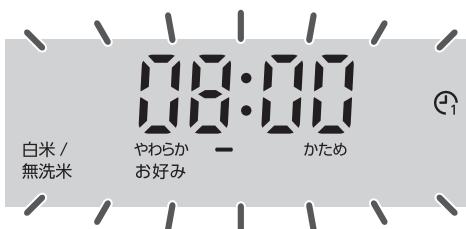
 を押します。

⇒ 予約時刻を変更する場合

-   を押して時刻を合わせる
 : 10 分単位で戻る  : 10 分単位で進む

2 を長押し (約 2 秒) して、予約する

- 「ピッ」と 3 回鳴って選択した予約が完了します。
例:「白米 / 無洗米」の「お好み」を 8:00 で選択した場合。



- 予約を取り消すときは、 を長押し (約 2 秒) する。
- 予約時間が炊飯時間に満たない場合、予約せず を押した時と同様の動作をします。

お手入れ

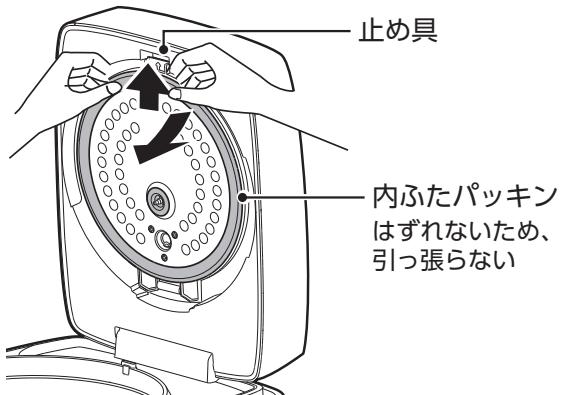
- ご使用後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちにお手入れしてください。
- 必ず電源プラグを抜いて、本体・内釜、内ふたが冷えてからお手入れしてください。
- 金属タワシ、みがき粉、ベンジン、クリーナー、漂白剤は使用しないでください。
- 本体の丸洗いはしないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などは使用しないでください。

<p>使うたびに洗うもの</p> <p>内釜 内ふた → 11 ページ しゃもじ 計量カップ (約 180ml/1 合)</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。 ②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>△注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内釜は、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。 ●内釜に食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。 また、内釜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。 <p>研磨粒子部分 で洗わない。</p>
<p>汚れるたびにお手入れする場所</p> <p>本体 放熱板 上枠 本体内側 内釜センサー 電源コード 電源プラグ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぶった布でふき取る。 ●電源コード・電源プラグは乾いた布でふく。 ●本体内側や内釜センサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。 ●上枠や付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。 <p>△注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。 ●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。
<p>本体底部</p> <p>通気口 (本体底部)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●通気口は、掃除機などで、月1回程度を目安にほこりやごみを取り除いてください。 ほこりなどが付着したまま使用すると、本体内部の温度が上がり、故障の原因になります。

取りはずし・取り付け

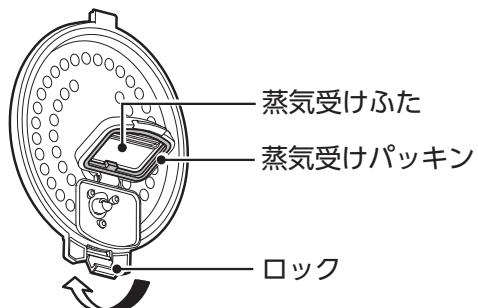
■ 内ふた取りはずし

止め具を押し上げる



■ 蒸気受けパッキン取りはずし

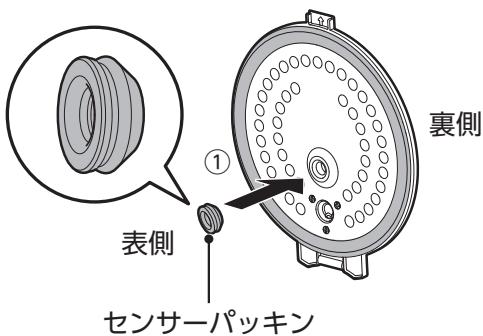
ロックをはずし、蒸気受けふたから蒸気受けパッキンをはずす



■ センサーパッキンの取り付け

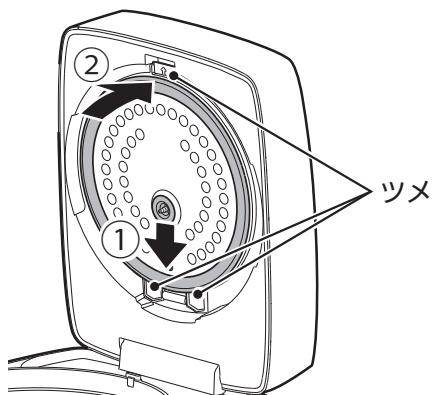
センサーパッキンがはずれたときは、正しくきっちりはめ込みます。

- ① 内ふたの表側から、パッキンの方向に注意してはめ込み、内ふたのウラ側の穴から、パッキンをつまみながら引っ張って取り付ける



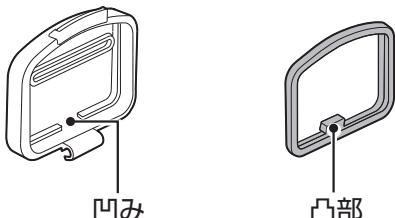
■ 内ふたの取り付け

- ① 内ふた下部のツメ（2ヵ所）を凹みに合わせる
- ② 上部のツメが「カチッ」と音がするまで押し込む



■ 蒸気受けパッキン取り付け

蒸気受けふた凹みに蒸気受けパッキンの凸を合わせて取り付け、ロックを確実に止める



シーフード炊込みごはん

■メニュー：炊込み ■水位線：白米

■材料（4～5人分）

- 白米…2カップ ●たまねぎ…1/4個（約50g） ●赤パプリカ…1/4個（約40g）
 - にんにく…1かけ ●ローリエ…1枚 ●冷凍シーフードミックス…200g ●刻みパセリ…好みで
- 〈調味料〉
- 酒…大さじ1 ●顆粒コンソメ…小さじ2 ●塩…小さじ1/4 ●こしょう…少々

■作りかた

- ①たまねぎは皮をむいてみじん切りにする。
 - ②赤パプリカはヘタと種を取り除いて約1cm角に切る。
 - ③にんにくは皮と芯を取り除き、みじん切りにする。
 - ④内釜に洗って水気をきった白米、調味料を入れ水位線「白米」の目盛[2]まで水をたしてよく混ぜる。
 - ⑤お米の上に具材とローリエをのせ、メニュー「炊込み」を選び「炊飯ボタン」を押す。
 - ⑥炊きあがったらローリエを取り出し、全体をほぐす。
 - ⑦好みで刻みパセリをちらして出来上がり。
- 冷凍シーフードミックスは凍ったままでも使えます。
 - 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。
 - 具材はお米の上にのせて炊きます。混ぜないでください。

五目おこわ

■メニュー：炊込み ■水位線：おこわ

■材料（4人分）

- もち米…2カップ ●干ししいたけ…2枚 ●芽ひじき（乾燥）…5g
 - ごぼう…1/10本（約20g） ●にんじん…1/10本（約15g） ●くるみ…20g
- 〈調味料〉
- しょうゆ…大さじ1 ●みりん…大さじ1 ●酒…大さじ1
 - 塩…ひとつまみ ●顆粒和風だし…小さじ1

■作りかた

- ①干ししいたけは水でさっと洗い、水100ml（分量外）につけて柔らかく戻す。（冷蔵庫に入れ前日から準備しておくと良い。）
柔らかく戻ったら石づきを取り除いて薄切りにする。（干ししいたけの戻し汁はとっておく。）
 - ②乾燥ひじきはたっぷりの水に約30分つけて戻し、ざるにあげかるくすすぎ、水気を切っておく。
 - ③くるみは乾煎りして約1cm角に刻んでおく。
 - ④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにする。水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておく。
 - ⑤にんじんは皮をむき、小さめの細切りにする。
 - ⑥内釜に洗って水気をきったもち米、調味料、干ししいたけの戻し汁を入れ、水位線「おこわ」の目盛「2」まで水をたしてよく混ぜる。
 - ⑦お米の上に具材をのせ、メニュー「炊込み」を選び「炊飯ボタン」を押す。
 - ⑧炊きあがったら全体をほぐして出来上がり。
- 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。
 - 具材はお米の上にのせて炊きます。混ぜないでください。

こんなときは

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。

こんなときは		確認してください
炊き上がり	かたい 芯がある 生煮えになる やわらかい	<p>共通</p> <ul style="list-style-type: none">● 内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？● 内ふたに蒸気受けは正しい方向で取り付けていますか？● 内ふた・内釜の外側・本体内側・内釜センサーに異物がついていませんか？● 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。● 内釜を本体にセットしたとき、傾いていませんでしたか？ →内釜は水平になるように入れてください。
	やわらかい	<p>かたい・芯がある・生煮えになる</p> <ul style="list-style-type: none">● 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」では誤差が生じことがあります。● 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。● アルカリ度の強い水（pH9以上）を使いましたか？● 「エコ炊飯」や「早炊き」で炊いていませんか？
	こげる	<p>やわらかい</p> <ul style="list-style-type: none">● 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」などでは誤差が生じことがあります。● 水平な所で水位合わせをしましたか？ →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。
	ごはんの表面が凸凹になる	<ul style="list-style-type: none">● 洗米加減によっては、ぬか分が残り、こげの原因になることがあります。● 内ふた・内釜の外側・本体内側・内釜センサーに異物が付いていませんか？● 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。● 割れ米が多く混ざっているとこげることができます。● 予約炊飯していませんか？（お米を長時間水に浸すとぬかが底にたまり、こげやすくなります。）● 炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
	うすい膜ができる	うすい膜はでんぶんが溶けて乾燥したもので、害はありません。
	味がしない 甘味がない おいしくない	<ul style="list-style-type: none">● 「エコ炊飯」で炊いていませんか？● 洗米するとき、何度もすすいでいませんか？
	おかゆがのり状になる	<ul style="list-style-type: none">● お米を長時間水に浸していませんか？● おかゆを保温していませんか？

こんなときは		確認してください
炊飯中	蒸気口からふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内ふたに蒸気受けは正しい方向で取り付けていますか？ ●内ふた・内釜の外側・本体内側・内釜センサーに異物がついていませんか？ ●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？
	蒸気口以外から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内釜や内ふたが変形していませんか？ ●内ふた・内釜の外側・本体内側・内釜センサーに異物がついていませんか？
	ふたの内側に多量のつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内ふた・内釜の外側・本体内側・内釜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？
	ふたが開く	<p>ふたが確実に閉まっていますか？ ▶ふたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。</p>
保温中	ごはんがべとつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●保温を切った後も、ごはんを入れたままにしていませんか？ ●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？ ●水量は合っていますか？水平なところで水位合わせをしてください。
	ごはんがパサつく、乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内ふた・内釜の外側・本体内側・内釜センサーに異物がついていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？お早めにお召し上がりください。 ●少量のごはんを保温していませんか？ ●再加熱を繰り返していませんか？
	ごはんが変色する、におう	<ul style="list-style-type: none"> ●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。充分に洗米してください。 ●内ふたを正しく付けて、ふたを閉めましたか？ ●内ふた、内釜が汚れていませんか？ ●炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ●24時間以上保温していませんか？お早めにお召し上がりください。 ●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？ ●再加熱を繰り返していませんか？
	再加熱できない	<ul style="list-style-type: none"> ●保温ランプが消えていませんか？ ●ごはんが冷めていますか？55°C以下のときは、再加熱できません。

こんなときは		確認してください
表示・操作	ボタン操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグをコンセントに差し込みましたか？ ● 表示部に「U1」などエラー表示が出ていますか？ ● 炊飯・保温・予約中は、取消以外の操作ができません。 → 「取消ボタン」を長押し（約2秒）してください。
	メニューの選択や変更ができない	「白米／無洗米」以外の米選択になっていませんか？米選択の「玄米」「雑穀米」「炊込み」は、炊き方の変更ができません。→ 7ページ
	炊飯が開始できない	「炊飯ボタン」を長押し（約2秒）してますか？→ 7ページ
	電源プラグを差し込んだときに、いつも「12:00」表示になる	<p>内蔵のリチウム電池が消耗しています。 → 電源プラグをコンセントに差し込み、時刻合わせをしてから、お使いください。</p> <p>リチウム電池の交換（有料）については、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。→ 17ページ</p>
	目安時間や残時間の表示が変わらない、または表示されている時間が急に変わる	<ul style="list-style-type: none"> ● 表示されている時間は、実際の炊き上がり時間とは異なる場合があります。（米の量・室温・水温・水加減・電圧などによりかわります。） ● 連続して炊飯したり、保温を中止してすぐ炊飯したりするなど、本体が熱い状態で炊飯していませんか？ ● 内釜の水の量を増やしていませんか？
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"> ● 停電がありませんでしたか？ ● 予約時間設定の最後に「炊飯ボタン」を長押し（約2秒）しましたか？ ● 炊飯時間（目安）より前に予約しましたか？ ● 現在時刻は合っていますか？
	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	予約時間が炊飯時間に満たない場合、予約せず炊飯を押した時と同様の動作をします。
	予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ● タイマー予約の最後に「炊飯ボタン」を長押し（約2秒）しましたか？ ● 時刻合わせをしましたか？ ● 「早炊き」・「炊込み」メニューを選択していませんか？ → 「早炊き」・「炊込み」メニューは予約できません。
音	ブーン、ジーッと音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ブーン」という音は、ファンが動作している音で、故障ではありません。 ● 「ジーッ」という音は、IHが動作している音で、故障ではありません。
その他	本体内部に直接、水や米を入れてしまった	内釜を入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、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。→ 17ページ
	ふたが閉まらない	内釜を正しくセットしないと、ふたは閉まらない構造になっています。
	製品からにおいがする	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。
	電源プラグからパチッと火花が飛ぶ	電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 これは IH 炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	炊飯中にブレーカーが落ちた	<p>炊飯中に、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りますことがあります。</p> <p>→ 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。</p> <p>ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が 10 分未満なら継続して炊飯が始まります。</p>

■こんな表示のときは

	内釜がセットされていません。 内釜をセットしないで炊飯・予約炊飯・保温・再加熱を行うと表示されます。 を押すと解除されます。
	製品が高温になっています。 十分に冷ましてからご使用ください。 繰り返し表示される場合は、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。
	電圧の異常です。 交流 100V 電源でご使用ください。 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。
時刻表示がリセットされる	内蔵のリチウム電池が消耗しています。 ➡電源プラグをコンセントに差し込み、時刻合わせをしてから、お使いください。 リチウム電池の交換（有料）については、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。
	部品の故障です。 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。
保温中に時計が点滅している	24 時間を超える保温をしています。 を長押しし、保温を終了してください。

保証とアフターサービス

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。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. 補修用性能部品の保有期間

この3合IH炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後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「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。

〈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、一部予告なしに仕様や色を変更することがあります。



フリーダイヤル
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

受付時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

FAX：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。

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	A
蒸発水量	34.0 g
年間消費電力量	54.2 kWh/ 年
1回当たりの炊飯時消費電力量 ^{*1}	125 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量 ^{*2}	17.1 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.22 Wh
1時間当たりの待機消費電力量	0.53 Wh

※1：「白米/無洗米」 - 「エコ炊飯」メニューでの電力量です。

※2：工場出荷時の保温設定での電力量です。

■炊飯容量

白米 / 無洗米	お好み	0.09 ~ 0.54 L (0.5 ~ 3合)
	早炊き	0.09 ~ 0.54 L (0.5 ~ 3合)
	冷凍ごはん	0.09 ~ 0.54 L (0.5 ~ 3合)
	おかゆ	0.09 ~ 0.18 L (0.5 ~ 1合)
	エコ炊飯	0.09 ~ 0.54 L (0.5 ~ 3合)
玄米		0.09 ~ 0.36 L (0.5 ~ 2合)
雑穀米		0.09 ~ 0.36 L (0.5 ~ 2合)
炊込み		0.09 ~ 0.36 L (0.5 ~ 2合)
おこわ		0.18 ~ 0.36 L (1 ~ 2合)

■仕様

電源	AC100 V 50 - 60 Hz
消費電力	1020 W
製品寸法（約）	幅 230 × 奥行 280 × 高さ 190 mm
製品質量（約）	3.7 kg
電源コード長（約）	1.0 m
炊飯容量	0.54 L
付属品	計量カップ …1、しゃもじ …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IH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。	<ul style="list-style-type: none"> ●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。●異常においや音がする。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。 ●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 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。

