

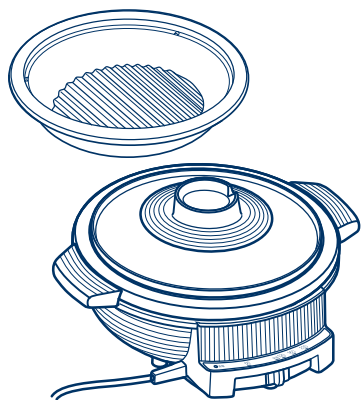
感動をデザインします

TWINBIRD

pdf版

焼肉プレート付
電気グリルなべ

EP-D163 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。

RX0509B

もくじ

安全上のご注意	1・2
使用上の注意とお願い	3
調理温度の目安表	
各部の名称	4
使いかた	4・5
調理例	6
お手入れ	7
こんなときは	
アフターサービス	8
仕様	

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を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あります。

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。

安全上のご注意 必ずお守りください。

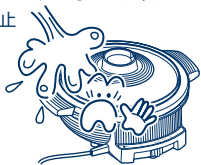
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

警告



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

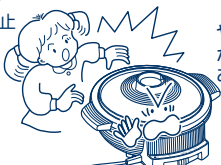


発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



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。



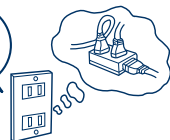
やけど・感電・けがをす恐れがあります。



強制

定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。

15 A 以上



他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

注意



接触禁止

調理中や調理直後は高温部に直接触れないでください。



高温ですのでやけどの原因になります。



禁止

揚げ物調理はしないでください。

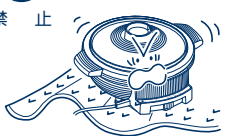


火災の原因になります。



禁止

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。

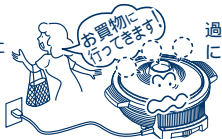


火災の原因になります。



禁止

通電したまま放置しないでください。



過熱事故の原因になります。



禁止

熱板で調理しないでください。

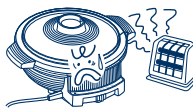


熱板に他のなべ等をかけたり、直接材料をのせて調理しないでください。やけどや故障の原因になります。



禁止

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。



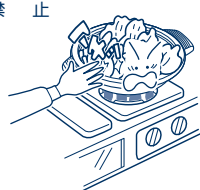
火災の原因になります。

注意



禁止

なべの直火使用はやけどに注意してください。

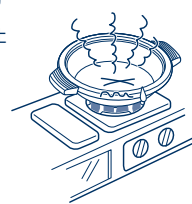


ガス火で煮物、鍋物料理の下ごしらえするときは、とっ手が熱くなっています。ミトンやふきん等を使用し、やけどに十分注意してください。とっ手を持つときは両手でしっかりと持ってください。



禁止

直火での空炊きはしないでください。

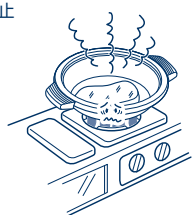


フッ素樹脂がはがれたり、なべが変形し、うまく調理できなくなります。



禁止

鍋物調理以外は、なべを直火にかけないでください。

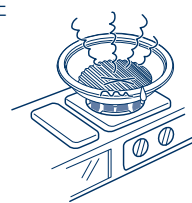


フッ素樹脂がはがれたり、なべが変形し、うまく調理できなくなります。



禁止

焼肉プレートはガスコンロなどの直火にかけないでください。



フッ素樹脂がはがれたり、焼肉プレートの変形の原因になります。



6 コンセントから抜く

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。火災・感電の原因になります。



禁止

交流 100V 以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。



禁止

電源プラグに異物やごみを付着させないでください。感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んでたり、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。



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。また重い物を載せたり、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・感電の原因になります。



禁止

強い衝撃を与えないでください。落として、強い衝撃を与えると、感電事故の原因になります。



強制

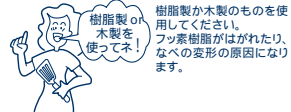
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

！ 使用上の注意とお願い

調理中のふきこぼれや、こげつきにご注意ください。



金属のヘラやはしは使わないでください。



6時間以上の保温、およびみそ汁・調理物の放置はしないでください。



アルカリ性の洗剤（特に塩素を含んだもの）での漬け置きはしないでください。



調理中は材料やタレの水分などにより、油が飛び散ることがありますので、やけどや衣服への付着にご注意ください。材料の水分をできるだけ取ってから調理すると油の飛び散りが少なくなります。



調理中はヘラやはしをなべに放置しないでください。



次の状態は使用に支障ありません。

初めは、煙やおいが出る場合がありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。調理中は温度調節のため、通電ランプが点いたり消えたりします。使用中に熱板から音がすることがありますが、膨張によるもので故障ではありません。

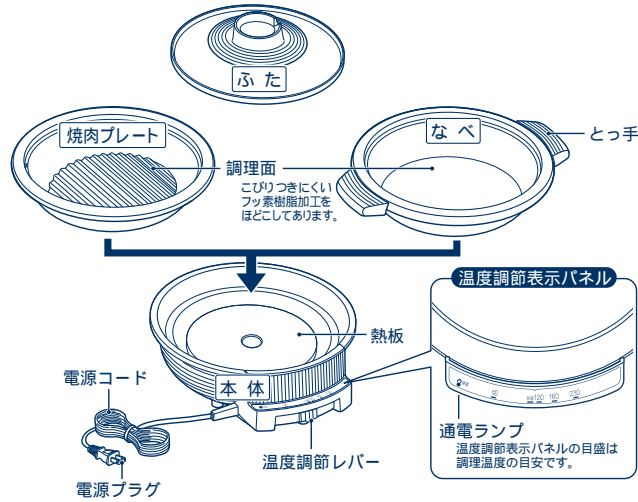
調理温度の目安表

焼く	は焼肉プレート使用			
温度調節	230	160	230	160
メニュー	焼きそば	ホットケーキ	ハンバーグ	
	鉄板焼き	クレープ	ぎょうざ	ステーキ

煮る	保温	
温度調節	230	120
メニュー	すきやき	おでん
	カキのちり鍋	シチュー
	寄せ鍋	カレー
	湯豆腐	けんちん汁
		筑前煮
		ロールキャベツ
		パエリア

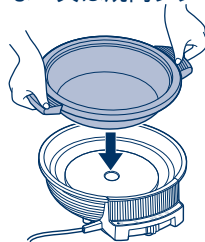
3

各部の名称



使いかた

1. なべ又は焼肉プレートをセットする。



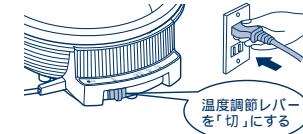
熱板の上に平らにセットします。

お願い

熱板の上やなべ・焼肉プレートの底面の水気をふきとってください。調理カス等の異物が付いている場合は取り除いてください。

4

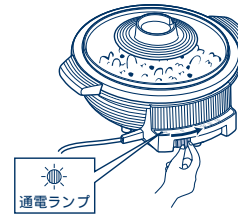
2. 電源プラグをコンセントに差し込み。



お願い

温度調節レバーを「切」にして電源プラグをコンセントに差し込んでください。なべや焼肉プレートをはずした状態で通電しないでください。

3. 調理を始める。



ふたをして温度調節レバーを使用温度に合わせると通電ランプが点灯します。適温になると通電ランプが消えますので調理を始めてください。

お願い

煮物調理は煮え具合を確かめながら温度を調節してください。焼き物や炒め物はなべや焼肉プレートに食用油をひいてからお使いください。蒸し物調理で皿や茶碗をなべに直接入れる際は、なべ表面のフッ素樹脂を傷つけないようアルミホイルをしいてください。

具が多いときや、急いで煮たいときはなべを直接ガスコンロにかけて下ごしらえができます。

！ 注意

とっ手が熱くなっています。ミトンやふきん等を使用し、やけどに十分注意してください。ガスコンロでの加熱は10分以内にしてください。長時間の加熱は、とっ手が熱くなり危険です。



お願い

直火での空だきはしないでください。鍋物調理以外は、なべを直火にかけないでください。なべは必ずガスコンロの中央に置いてください。炎がとっ手にあたらないように火力を調節してください。ふたはなべからずらして使わないでください。焼肉プレートは直火で使用しないでください。電磁調理器では使用できません。

4. 使用後は...



使用後は、温度調節レバーを「切」に戻してコンセントから電源プラグを抜いてください。

お願い

調理後は、なべや焼肉プレートが熱くなっていますのでミトンやふきんで持ってください。

5

調理例

なべ カキのちり鍋 4分 温度 230 120

材 料

カキ……………20~30個	塩……………少々
白菜(大葉)……………4枚	酢……………少々
ほうれん草……………1/2束	しょうゆ……………1/2カップ
長ねぎ……………2本	酢……………少々
にんじん……………1/2本	しょうゆ……………少々
生しいたけ……………8枚	しょうゆ……………少々
えのきだけ……………1個	しょうゆ……………少々
糸こんにゃく……………1個	砂糖……………少々



カキはザルに入れ、薄い塩水につけてふり洗いし、水気を切ります。
白菜は硬めにゆでて塩をふり、ほうれん草は塩ひとつまみ入れた熱湯で硬めにゆで、根元をそろえて水気を切ります。
白菜を広げほうれん草をのせて巻き、5cm幅に切ります。
長ねぎは4~5cmの斜め切り、にんじんは花形の輪切りにし、生しいたけ・えのきだけは石づきをとります。糸こんにゃくは食べやすい長さに切ります。
なべに昆布を敷き、適量の水を入れてふたをして温度調節レバーを230に合わせます。煮たったらカキ以外の材料を入れて煮え具合に応じて温度調節レバーを120まで下げます。ほぼ火が通ったらカキを入れます。
煮えたものから、酢・しょうゆとお好みの調味料をいただきます。

焼肉プレート パナナハンバーグ 4分 温度 230 160

材 料

ハンバーグの生地……………400g	バナナ……………1本
牛ひき肉……………400g	玉ねぎ(みじん切り)……………1/2個
刻みパセリ……………1/2個	刻みパセリ……………1/2個
卵……………1/2個	パン粉……………1/2カップ
パン粉……………1/2カップ	牛乳……………少々
牛乳……………少々	油……………少々
油……………少々	塩……………少々
塩……………少々	こしょう……………少々
こしょう……………少々	



バナナ3/4本をフォークの背で細かくつぶし、残り1/4本は飾り用に輪切りにしておきます。
玉ねぎを炒めておき、パン粉は少量の牛乳で湿らせておきます。
牛ひき肉に、つぶしたバナナとAの材料を混ぜてよく練り適当な大きさにまとめておきます。
温度230に合せて、ランプが消えたらサラダ油を焼肉プレートにぬり、をへらの上にのせてすべり込ませます。
裏返し、両面に焼き色がついたら、ふたをして温度160に落とし約8分焼きます。
Bの材料をひと煮してソースを作り、輪切りのバナナ・刻みパセリを飾り、ソースをかけます。

お手入れ

電源プラグを抜き、なべ・焼肉プレート・本体ががめてからお手入れをしてください。
ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
台所用洗剤、スポンジなどを使い、金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナーは使用しないでください。

ふた



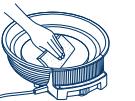
水洗いして水分をふき取ってください。
ふたが熱いうちに水をかけないでください。

なべ・焼肉プレート



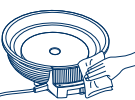
スポンジで洗い必ず水分をふき取ってください。
こげつきや黒ずみは、水を入れ沸騰させてから樹脂製が木製のヘラで取除いてください。

熱板



汚れや異物はふき取ってください。
ごびりついた異物は細かいサンドペーパー(32番程度)で軽くみがき、固くしぼったふきんなどでふき取ってください。

本体



よくしぼったふきんでふいてください。
水洗いはしないでください。

フッ素樹脂加工について

なべ・焼肉プレートはフッ素樹脂加工製です。加工面を保護するために次の点に注意してください。
ヘラは樹脂製が木製のものを使用し、金属製のヘラは使わない。
調理の残りは放置しない。
金属タワシや磨き粉等を使用しない。

こんなときは

こんなときは?	調べるところ	処 置
通電ランプがつかない。	電源プラグがコンセントから抜けていませんか?	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。
通電ランプがついたり消えたりする。	一定の温度に保つため故障ではありません。	そのままお使いください。
なべ・焼肉プレートから煙やにおいがでる。	故障ではありません。最初は煙やにおいがでることがあります。	そのままお使いください。
使用中にカチ、カチと音がる。	故障ではありません。ヒーターの熱膨張によるものです。	そのままお使いください。

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 年間です。

3.修理を依頼されるとき

「こんなときは」の項をお確かめいただき、直らない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「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。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「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修理させていただきます。お買い上げの販売店か当社「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

この焼肉プレート付電気グリルなべの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5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

当社「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	故障した商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。

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) 午前時-午後時
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田084-2

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	100V 50・60Hz共用	
消 費 電 力	1200W	
な べ の 大 き さ (約)	な べ	直径240mmx 深さ50mm
	焼 肉 プ レ ー ト	直径240mmx 深さ35mm
製 品 寸 法 (約)	な べ 使 用 時	360x 320x 165mm
	焼肉プレート使用時	300x 320x 155mm
製 品 質 量 (約)	3.4kg(ふた含む)	
電 源 コ ー ド	1.4m	
温 度 調 節	切・保温(約90)~230	