

感動をデザインします

**TWINBIRD**

pd版

電気フライヤー

EP-D692

## 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・2
使用上の注意とお願い	2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	3~5
お手入れ	5
揚げ物料理のポイント	6
メニュー例	7
こんなときは アフターサービス	8
仕様	

RX0403B

## 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

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。丸洗いはしないでください。



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。

15 A 以上



禁止

使用中は製品のそばを離れないでください。

油に引火することがあります。



お買物に行てきます



禁止

油が飛び散ることがありますので、ご注意ください。油をこぼさないよう、ご注意ください。



やけどの恐れがあります。



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。

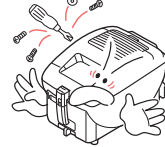


やけど・感電・けがをする恐れがあります。



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

使用中は動かさないでください。

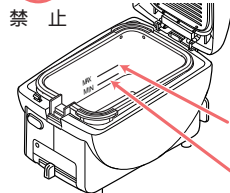
使用中は移動しない

油がこぼれてやけどをする恐れがあります。



禁止

油は標準目盛以上、最少目盛以下で使わないでください。



油がこぼれたり、過熱してやけど・発火をする恐れがあります。

標準目盛 } この範囲内で  
最少目盛

## 注意



接触禁止

使用中や使用後は高温部に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

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかるところで使わないでください。



火災の原因になります。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを引っぱらないでください。



感電やショートして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

電源プラグにピンやごみを付着させないでください。感電やショートして発火の原因になります。



プラグを抜く

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。思わぬ事故やけが・やけどや絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や不安定なところでは使わないでください。



火災や過熱事故の原因になります。



ぬれ手禁止

電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。



感電事故の原因になります。



禁止

電源コードに足を引っかかないでください。



製品が落下して、けがや故障の原因になります。



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わないでください。感電やショートして発火の原因になります。



禁止

タコ足配線はしないでください。火災の恐れがあります。



禁止

落としたり、強い衝撃は与えないでください。故障の原因になります。

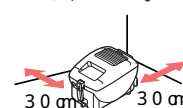


禁止

揚げ物料理以外は使わないでください。故障・火災の原因になります。

## 使用上の注意とお願い

壁や家具の近くでは30cm以上離してください。



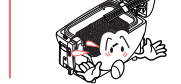
内なべを直接火にかけないでください。火災や故障の原因になります。



空炊きはしないでください。火災や故障の原因になります。



揚げ物料理以外には使わないでください。火災や故障の原因になります。



金属製の串、へら、スプーン等は使わないでください。内なべのフッ素加工面が傷ついたり剥けたりし、腐食の原因になります。



### 油の飛び散りに注意してください

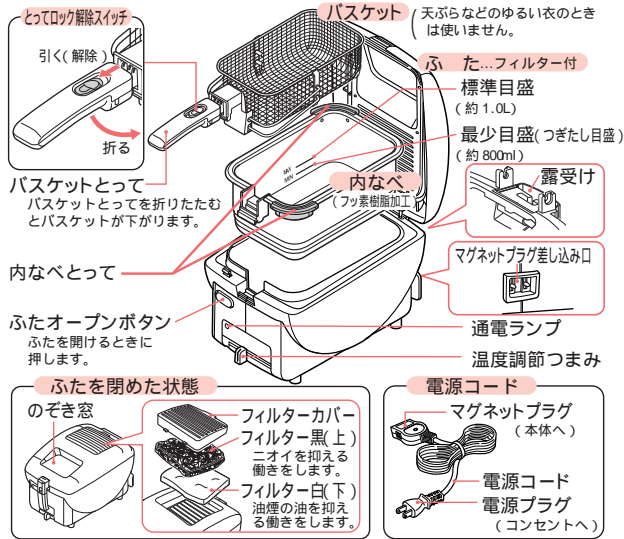
内なべに水滴がついたまま油を入れしないでください。

調理中は顔を近づけないでください。

適温にならないうちに材料を入れないでください。(油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。)

油は標準目盛りより多く入れないでください。

## 各部の名称とはたらき

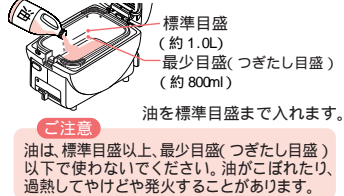


## 使いかた

### 1. ふたを開けます。



### 2. 油を入れます。

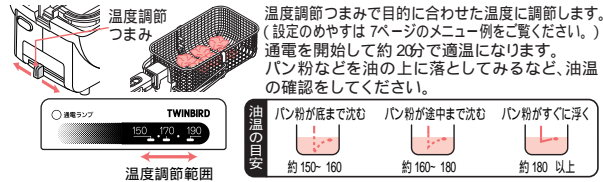


3

### 3. プラグを差し込みます。



### 4. 油温を調節し、予熱をします。揚げ物の準備をします。



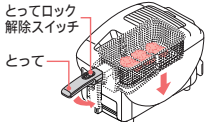
### 5. バスケットをセットします。



#### ご注意

天ぷらのときにはバスケットは使わずに調理します。バスケットを使わないときは材料投入時の油はねに十分気をつけてください。

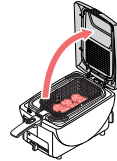
### 7. バスケットを下げて調理します。



バスケットのとってロック解除スイッチを手前に引いてバスケットとってを折りたたむとバスケットが下がります。調理物の様子を確認しながら揚げてください。

4

### 8. バスケットを上げてふたを開け、揚げ物を取り出します。



**ご注意**  
ふたを開ける際に蒸気などでやけどをしないようにご注意ください。

### 9. ご使用後は...



## お手入れ...必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

#### 本体



#### ふた・フィルターカバー・露受け



#### フィルター(白) ..ご使用の度にお手入れしてください。

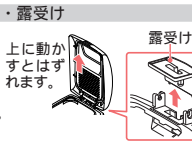
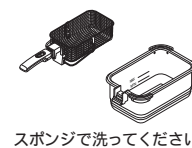


食器用中性洗剤を入れたお湯にははらくつけた後、やさしくもみ洗いしてください。そのあと自然乾燥させます。

#### ご注意

フィルター(黒)は洗わないでください。ニオイを抑える効果が低下します。乾燥の際、乾燥機等を使用しないでください。縮んだり、本来の性能が発揮できなくなることがあります。

#### 内なべ・バスケット



#### ご注意

製品の丸洗いはしないでください。感電事故の原因になります。

シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。

#### フィルター交換のめやす

1回 時間の使用で10~15回が交換のめやすです。お求めの際は販売店が当社「お客様サービス係」(送料は実費のご負担をお願いいたします。)にご注文ください。

製品番号	製品名	価格
EP-AF07	交換用フィルター (2組入)	1セット 630円 (本体価格 600円)

消費税法の改正により、消費税相当額を含んだ支払総額で価格を表示しています。消費税は平成 16年 4月現在の税率に基づいて計算されています。

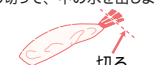
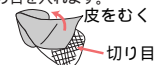

5

## 揚げ物料理のポイント

油の飛び散りを防ぐため、以下の点にご注意ください。

材料の水気を拭き取ります。洗った野菜(特にしいたけ、ピーマンなど)や魚介類は、フキン等で水気をよく拭き取ります。

揚げる前に材料の下ごしらえをします。特別な下ごしらえが必要な材料

エビ	イカ	シシトウ・ガラシ
背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水を出します。	皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れます。	水洗いした後、水気をふき取り、縦に切り込みを入れます。
 切る	 皮をむく 切り目	 切り込み

天ぷらの衣やドーナツなどの生地は、作りかたによっては生地中の水分や空気が急激に膨張して、油が飛び散ることがありますので、次の点に注意して作りましょう。  
 天ぷらの衣... 固くならないようにしてください。薄力粉100gに対して、冷水を90ml以上入れてください。  
 ドーナツなどの生地... ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

冷凍食品については水は取り除きましょ。

揚げすぎに注意しましょう。特にイカやゆで卵は揚げすぎると破裂することがあります。

揚げものを上手に揚げるには...

メニューに合った温度で揚げましょう。  
 新鮮な材料、できるだけ新しい油を使いましょう。  
 一度にたくさん材料を揚げないようにしましょう。(冷凍コロッケ(60g)なら2個まで)  
 揚げる順番を考えましょう... 野菜を先に、魚介類や肉類は後に。(油が汚れやすい材料を最後に)  
 揚げカスはこまめに取りましょ。  
 揚げたものは重ならないように、網付のバット等に並べましょ。  
 厚い肉など大きな材料を揚げる場合は、途中で返すときれいに揚げるができます。

連続して揚げるときは...

油の温度が下がりがすぎないようにご注意ください。次の材料を揚げる前に3~5分程、予熱するとおいしく揚がります。

2度揚げについて 中まで熱が通りにくい食材(厚みのあるお肉など)は2度揚げすると美味しく揚がります。低温(160~170)でじっくり揚げます。

いったん食材を取り出し、温度を190に合わせます。(約3~5分待ちます。)

ふたたび食材を投入し、約分揚げます。

天ぷら衣の作りかた

卵.....1個 冷水...150ml  
 薄力粉...100g (かき揚げの場合は90ml)  
 薄力粉はだまがでないように、ふるいにかけておきます。  
 冷水を使います。  
 卵と冷水を混ぜた中に薄力粉を入れます。  
 太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。  
 魚介類などは水分をふき取った後、薄く薄力粉をまぶしてから衣をつけます。  
 バスケットは使用せず、食材の出し入れには菜箸をご利用ください。

フライの衣のつけかた

薄力粉 溶き卵 バン粉  
 の順に薄く均一につけます。  
 材料の余分な水分はふき取ります。  
 余分な粉ははたき落とします。  
 バン粉は軽く押さえるようにしてつけます。  
 バン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すくって揚げましょ。

## メニュー例

メニュー	最大量のめやす	温度設定のめやす		
		予熱時	2度揚げ時	
冷凍食品	コロッケ	60gのものなら2個まで(120g)	180	—
	フライドポテト	150g	190	—
鶏の唐揚げ	骨付き肉	4個まで(200g)	170	190
トンカツ	枚(150g)	170	190	
ドーナツ	2個(50g)	160	—	
天ぷら <small>(バスケットは使いません)</small>	野菜類	油面の1/2程度	170	—
	魚介類	油面の1/2程度	180	—

## カレー風味のエビフライ

材料...4人分

エビ(大)...8尾 (材料A)  
 バン粉.....適量 プレンヨーグルト...70g  
 薄力粉.....適量 カレー粉.....大さじ1  
 サニーレタス(付け合わせ) ガーリックパウダー...小さじ1  
 ...適量 塩.....少々  
 レモン...1/2個 コシヨウ.....少々

<作り方>

エビは尻尾を残して殻をむき、背ワタを取り、尾先を切って水を出します。腹側に隠し包丁を5ヶ所ぐらゐ入れて、熱を加えたときに曲がらないようにします。  
 電気フライヤーに油を入れ、温度を170に設定し、予熱を開始します。  
 材料Aを混ぜ合わせます。  
 エビに薄力粉、材料Aバン粉の順で衣をつけます。予熱後、エビを2ずつ揚げ、サニーレタスを敷いた器に盛り、くし形に切ったレモンを添えます。

## みそカツ

材料...4人分

豚ロース肉(5mm厚のもの) キャベツ(付け合わせ).....適量  
 ...8枚 レモン.....1/2個  
 小ネギ.....2本  
 青しその葉.....8枚 (材料A)  
 卵.....1個 みそ.....大さじ2  
 バン粉.....適量 マヨネーズ...大さじ1  
 薄力粉.....適量 煎りゴマ...大さじ1

<作り方>

ネギは小口切りにして、材料Aと混ぜ合わせます。青しその葉は縦半分に切ります。  
 電気フライヤーに油を入れ、温度を180に設定し、予熱を開始します。  
 豚肉に半分に切った青しその葉を一枚のせ、みそを塗り、さらに青しその葉を一枚のせ、豚肉で挟みます。  
 に薄力粉、溶き卵、バン粉の順に衣をつけます。予熱後、みそカツを2ずつ揚げます。千切りにしたキャベツと一緒に皿に盛りつけ、くし形に切ったレモンを添えます。

## スティックドーナツ

材料...8本分

薄力粉.....120g  
 ベーキングパウダー...大さじ1/2  
 バター.....20g  
 砂糖.....20g  
 卵.....1個  
 牛乳.....大さじ1  
 打ち粉(強力粉)...適量  
 グラニュー糖.....適量

<作り方>

バターは室温において柔らかくしてクリーム状に練り、砂糖を加え混ぜます。卵を牛乳で溶きほぐし、半分の量をバターに加えます。薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、半分の量を に加えて混ぜ合わせます。残りの溶き卵と粉を加え、木べらで混ぜ合わせます。手でこね、粉っぽさが少し残る状態でラップに包み、冷蔵庫で約20分休ませます。  
 電気フライヤーに油を入れ、温度160に設定し、予熱を開始します。のし台にうち粉をふるい、めん棒で生地を約7mmの厚さにのばし、約10cm x 2cmの棒状に切り分けます。  
 予熱後、を2ずつ揚げ、グラニュー糖をまぶします。

## こんなときは

こんなときは	調べるころ
油温が上がらない	電源プラグをコンセントに差し込んでいますか。 マグネットプラグにゴミなどがついていませんか。
調理できない	油温は、適温になっていますか。 油量が少なすぎませんか。または多すぎませんか。 材料を入れすぎていませんか。

## 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。

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が当社「お客様サービス係」にご相談ください。

### 2.保証期間

お買い上げ日から 年間です。

この電気フライヤ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。性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

### 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、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当社「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

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。

### 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が当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

お客様サービス係  
 ☎(フリーダイヤル) 0120-33-7455  
 FAX (0256) 93-1077  
 〓電話承り時間: 平日(月曜-金曜) 午前9時-午後5時  
 〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西大田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	800W
製品寸法(約)	200x345x220mm
電源コード(約)	1.8m
付属品	バスケット...1ヶ