

感動をデザインします

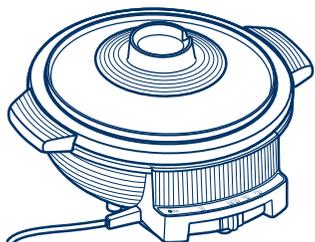
TWINBIRD

pdf版

家庭用

電気グリルなべ

EP-D715 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、ご使用ください。
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、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。

RX0807A

もくじ

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

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いません。

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。

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

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。

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。

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。

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



火災・感電の原因になります。

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。

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、乾いた布でふいでください。

電源コードや電源プラグが傷んだり、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。

禁止

感電・ショート・発火の原因になります。

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、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

注意

調理中や調理直後は高温部に直接触れないでください。

接触禁止



高温ですのでやけどの原因になります。

揚げ物調理はしないでください。

禁止



火災の原因になります。

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。

なべの直火使用はやけどに注意してください。

禁止



ガス火で煮物、鍋物料理の下ごしらえをするときは、取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。取っ手を持つときは両手でしっかりと持ってください。

鍋物調理以外は、なべを直火にかけないでください。

禁止



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。

ふたの割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

禁止

- ・局部的に熱を加えない。
- ・直火をあてない。
- ・強い衝撃を与えない。
- ・急激に冷やさない。
- ・傷をつけない。(みがき粉・金属たわしでお手入れはしない。)
- ・ふた取っ手のネジを必要以上に締めない。

壁や家具などから 30cm 以上はなして使用してください。

禁止 30cm以上



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。

通電したまま放置しないでください。

禁止



過熱事故の原因になります。

熱板で調理しないでください。

禁止



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。

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。

直火での空炊きはしないでください。

禁止



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。

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



絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

強い衝撃を与えないでください。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。

禁止

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

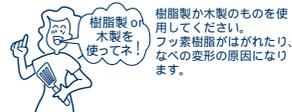
感電やショートして発火することがあります。

△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
のつ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、煙やに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、通電ランプがついたり
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、熱
膨張によるもので故障ではありません。

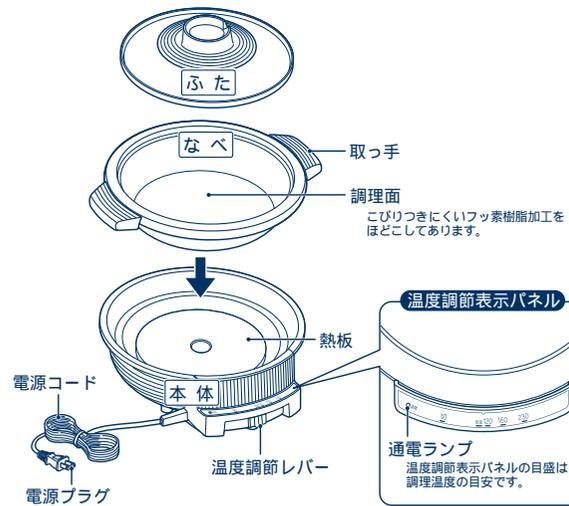
調理温度の目安表

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

煮る		保温	
温度調節	230	120	
メニュー	すきやき かきのり鍋 寄せ鍋	おでん 湯どうぶ	けんちん汁 けんちん煮 筑前煮 バエリア

印のメニューについては材料・作り方を調理例に記載してあります。

各部の名称



使いかた

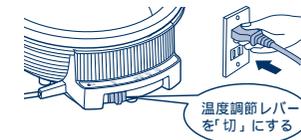
1. なべをセットする。



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。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む。



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。
なべをはずした状態で通電しないで

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
取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、取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。
炎が取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。
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。

調理例

カキのちり鍋 4人分

温度 230 120

材料

カキ……………20~30個
白菜(大葉)……………4枚
ほうれん草……………1束
長ねぎ……………2本
にんじん……………1/2本
生しいたけ……………4枚
えのきだけ……………俵
糸こんにゃく……………1個
昆布……………1枚

塩……………少々
酢(しょうゆ(含ませておく))
しょうゆ……………1/2カップ
酢……………大さじ2
砂糖……………少々
薬味: あさつきの小口切り……………適量
もみじおろし……………適量
(大根おろしに赤とうがらしを加えたもの)



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。ほほ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薬味でいただきます。

煮込みハンバーグ 4人分

温度 230 160 120

材料

ハンバーグの生地

ひき肉……………400g
バター……………10g
パン粉……………20g
牛乳……………50ml

玉ねぎ……………中 1個
塩……………少々
こしょう・ナツメグ・黒胡椒……………少々
サラダ油……………大さじ1
(ハンバーグ用)

玉ねぎ……………中 1個
バター……………40g
デミグラスソース……………250ml
水……………250ml
赤ワイン……………100ml

固形スープ……………1個
ローリエ……………2枚
ケチャップ……………大さじ1
ウスターソース……………大さじ1
生クリーム……………適量



ひき肉を室温に戻しておきます。玉ねぎを1個はみじん切りに、もう1個は薄切りにします。温度調節レバーを230に合わせ、なべにバターを熱し、みじん切りにした玉ねぎをしんなりとすつね色になるまで、焦がさないように炒めます。炒めた玉ねぎは余熱が残っているときひき肉と混ぜざりにくく、風味も損なうので、お皿に移して冷ましておきます。パン粉を牛乳に浸し、よくなじませます。ひき肉に玉ねぎを入れて混ぜます。さらにパン粉を入れて混ぜ合わせます。玉ねぎやパン粉のかたまりが残らないよう、手で握るようにして混ぜ合わせます。に溶き卵を入れて、粘りが出るまでさらに混ぜ合わせます。しっかり混ぜ合わせないと粘りが足りず、焼いているときに形が崩れやすくなります。全体に粘りが出たら、塩・こしょう・ナツメグをふり、さらによく練り合わせます。生地を4等分にして丸め、手に打ちつけるようにして空気を抜きます。だ円形に形を整え、中央をくぼませます。温度調節レバーを230に合わせ、サラダ油を熱し、を入れます。ハンバーグの両面に焼きがついたら温度調節レバーを160に合わせ、フタをして中まで火を通します。竹串を刺してみ、白っぽい肉汁が出てきたら焼き上がりです。焼き上がったハンバーグはお皿に移しておきます。温度調節レバーを230に合わせ、ハンバーグを取り除いたなべにバター20gを熱し、で薄切りにした玉ねぎを炒めます。そこへデミグラスソースを入れ炒め、さらに赤ワイン、固形スープ、水、ローリエ、からし、ケチャップ、ウスターソースを加え、ふたをして5~6分煮ます。煮込み具合を見ながら、温度を調節してください。ハンバーグをのなべに戻し、時々かきまぜながら、さらにふたをして15~20分煮込みます。④バター20gを溶かし、生クリームをかけて出来上がりです。

お手入れ

電源プラグを抜き、なべ・本体がさ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



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か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。
こ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。
ヘラは樹脂製か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

こんな時は?	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。
なべから煙やにおいがある。	故障ではありません。最初は煙やにおいがあります。	そのままお使いください。
使用中にカチ、カチと音がする。	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 1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が「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が「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

この電気グリルなべの補修用性能部品の保有期間は製造日切り後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

「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。

修理部品について修理部品は、部品共通化のため、一部予告なしに仕様や色を変更することがあります。

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10時~午18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	100V 50/60Hz共用
消 費 電 力	1200W
な べ の 大 き さ(約)	直径 240mm 深さ 50mm
製 品 寸 法(約)	360x 320x 165mm
製 品 質 量(約)	2.7kg(ふた含む)
電 源 コ ー ド	1.4m
温 度 調 節	切・保溫(約 90) ~230

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。

長年ご使用の電気グリルなべの点検を!		
<p>愛情点検</p>	<p>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たりしなかったりする。異常なこげくさい臭いがする。その他の異常、故障がある。</p>	<p>故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、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。</p>