

感動をデザインします

TWINBIRD

pd版

電気たこ焼き器

HP-D136 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~ 6
お手入れ こんなときは	7
アフターサービス 仕様	8

RX0207A

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、ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、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。



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。

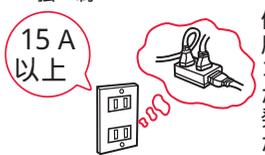


発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



強制

定格 15A以上のコンセントを単独で使ってください。



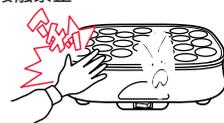
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

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

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

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。



火災や過熱事故の原因になります。

注意



禁止

火気(こんろ・ストーブ)などの近くや水・油のかかるところでは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・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・ショート・発火の原因になります。



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

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、故障や感電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。

使用上の注意とお願い

調理中のこげつきにご注意ください。



調理中は材料やたねの水分などにより、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。



初めは煙や臭いが出ることがありますが、故障ではありません。ご使用により出なくなります。

金属のピックは使わないでください。



竹串orつまようじを使ってね

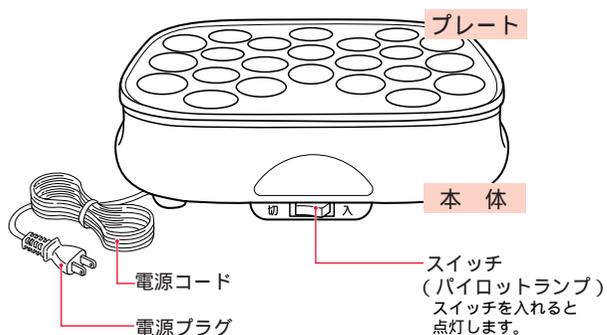
竹串やつまようじを使用してください。フッ素樹脂がはがれたり、プレートにキズがつく原因

調理中は竹串、つまようじやはしをプレートの上に放置しないでください。



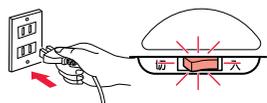
火災の原因になります。

各部の名称とはたらき



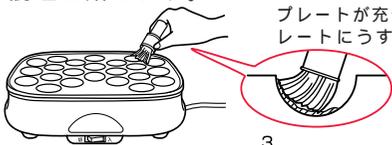
使いかた

1. 電源プラグをコンセントに差し込みます。



電源プラグをコンセントに差し込みます。
スイッチを入れて予熱を開始します。スイッチを入れるとパイロットランプが点灯します。
約4分で予熱が完了します。予熱が終わってもランプは消えませんが。

2. 調理を始めます。



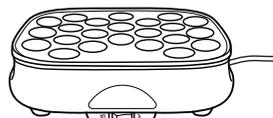
プレートが十分に温まったら、プレートにうすく油をひきます。

使いかた

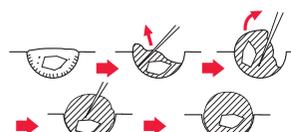


たこ焼きの作りかた

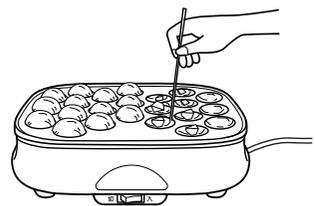
プレートの穴にたねを半分くらい入れ、たこの切身とみじん切りにした具を入れます。それから再び、穴を満たすようにたねを入れます。



たねとみじん切りにした具を混ぜてから入れると簡単です。たねを入れるときは具が均一になるように混ぜながら入れます。



たねが外側から焼けて、色がかわってきたら、竹串などで回転させて形を整えながら焼き上げます。少々形がくずれても2~3回くり返し、ひっくりかえしているとうまくなります。うすく焼色がついたらでき上がりです。お好みにより、ソースやかつおぶし、青のりをかけてお召し上がりください。



たねの状態、具の大きさなどにより、焼き上がりに差が出ます。



△注意

金属製のピックや、固いものでプレートをこすると、塗装面(フッ素樹脂加工)にキズがつきます。竹串やつまようじ等をご使用ください。プレートと本体の間に、水や調理物が入らないように注意してください。故障や感電の原因となります。ビニール製のテーブルクロスなど熱に弱いものの上での使用はしないでください。

3. ご使用後は...



スイッチを切ります。電源プラグをコンセントから抜いてください。

△注意

製品が熱くなっていますので、冷めてからかたづけしてください。

たねの作りかた

たこ焼き(市販の「たこ焼きの素」を使うこともできます。)

材 料 (23個分)

小麦粉(薄力粉)..... 120g	ゆでだこの足..... 90~ 100g
水(又は、だし汁)..... 300ml	ネギ
卵..... 1個	キャベツ
塩..... 少々	紅しょうが
かつおぶし..... 5g	

ネギ、キャベツ、紅しょうがをみじん切りにします。ゆでだこの足を1cm角の切身にします。小麦粉と水(又は、だし汁)をだまにならないようによく混ぜ合わせます。水を2~3回に分けて加えようまよく混ぜます。卵、塩を加えて混ぜ、さらにかつおぶしを混ぜ合わせます。みじん切りにした具をあらかじめたねに混ぜて作ることもできます。

明 石 焼 き

材 料 (23個分)

小麦粉(薄力粉)..... 70g	水..... 300cc
水(又は、だし汁)..... 250ml	かつおぶし..... 5g
卵..... 3個	しょうゆ..... 小さじ1½
薄口しょうゆ..... 小さじ1½	塩..... 小さじ1
具 ゆでだこの足..... 90~ 100g	あさつき(小口切り)..... 少々

ゆでだこの足を、1cm角の切身にします。小麦粉と水(又は、だし汁)をだまにならないようによく混ぜ合わせます。水を2~3回に分けて加えようまよく混ぜます。卵、薄口しょうゆを加え、混ぜ合わせます。だし汁の材料を混ぜ合わせ、あたためます。(だし汁につけてお召し上がりください)

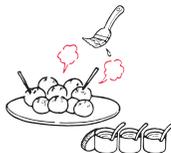
○ 具のバリエーションをお楽しみください。 たねの作りかたは、5ページの「たこ焼き」・「明石焼き」をご覧ください。

<p>たらこ・しらす・しそ味</p> <p>作りかた： 生たらこをほぐし、しそは細かくきざみます。 しらすを加え、たこ焼きか、明石焼きに入れて焼きます。 お茶漬け風のさっぱり味で</p>	<p>おしんこ味</p> <p>作りかた： お好みの漬け物をきざみ、たこ焼きか、明石焼きに入れて焼きます。 たくあん なす漬け キムチなど</p>
<p>チーズ・ベーコン味</p> <p>作りかた： チーズとベーコンは5ミリ角に切り、ベーコンは油で炒めて、塩・コショウをします。 たこ焼きか、明石焼きに入れて焼きます。</p>	<p>ひき肉・じゃがいも味</p> <p>作りかた： ひき肉は小さくきざんだじゃがいもと一緒に油で炒めて、塩・コショウします。 これをたこ焼きか、明石焼きに入れて焼きます。</p>

○ ソースの工夫で一風変わった味わいをどうぞ。

酢じょうゆ …… 酢としょうゆをお好みの量でまぜ、赤とうがらし少々のみつば少々を加えます。

ミートソース } …… 市販のミートソース又は、ホワイトソース } …… イトソースをご使用ください。



○ 他にも…

一口お好み焼き（市販のミックス粉を使います。）
キャベツ・いか・たこ・エビ・紅しょうが等のお好みの具で作ります。たねをプレートに流し入れ、焼きます。



一口ホットケーキ（市販のミックス粉を使います。）
市販のホットケーキミックスをプレートの穴にやや少なめに流し入れ、焼きます。



△注意

市販のホットケーキの粉 200gに対して卵 1個が標準です。またそそぎ量は、7～8分目と少なめに入れてください。標準より多く卵を入れたり、注ぎ量をすりきりまで入れるとふきこぼれの原因となりますのでご注意ください。

お手入れ

電源コードを抜き、冷めてからお手入れをしてください。
ご使用になった後は、そのつど早めにお手入れをしてください。

お手入れのしかた

<p>プレート</p>	<p>△注意</p> <p>製品の丸洗いはしないでください。感電事故の原因となります。 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。 あたたかいうちにぬれふきんや、しめらせたキッチンペーパーで汚れをふきとってください。</p>	<p>本体</p> <p>水をふくませて固く絞った布でふいてください。</p>
--------------------	--	--

フッ素樹脂加工についてのご注意

プレートはフッ素樹脂加工をほどこしてあります。加工面を保護するために次の点にご注意ください。

ご使用後は必ずプレートのお手入れをしてください。
金属製のピックなどは使わないでください。竹串やつまようじ等をご使用ください。
プレート面に傷がつき、こびりつきの原因となります。
金属スポンジや磨き粉など使わないでください。



こんなときは

こんなときは	調べるところ	処 置
プレートの温度が上がらない。	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？ スイッチが切れていませんか？	電源プラグをコンセントにしっかり差し込みます。 スイッチを入れてください。
プレートから煙や臭いが出る。	故障ではありません。 最初はプレートから煙やにおいが出る場合があります。	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	そのままお使いください。
パイロットランプがつかない。	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にしっかり差し込みます。

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

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。

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

この電気たこ焼き器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。

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。

お客様サービス係
☎(フリーダイヤル) 0120-33-7455
FAX (0256) 93-1077
お電話受付時間: 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

品 名	電気たこ焼き器
品 番	HP-D136
電 源	AC100V/ 50/ 60Hz
消 費 電 力	950W
製 品 寸 法(約)	幅 330x 奥行 205x 高さ 92mm
製 品 質 量(約)	1.7kg
コ ー ド 長 さ	1.4m