

感動をデザインします

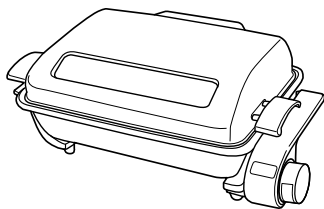
TWINBIRD

pd版

両面焼き
遠赤ロースター/タイマー付

RF-D173

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
各部の名称とはたらき	3
使いかた	4・5
部品のはずしかた・取付けかた	6・7
お手入れ	7
こんなときは アフターサービス	8
仕様	

RF0207A

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。

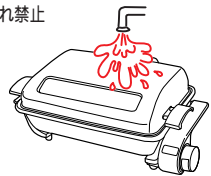
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

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。丸洗いしないでください。



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。

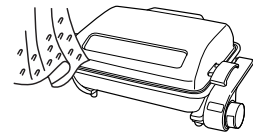
15A 以上



禁止

カーテンなど可燃物の近くで使わないでください。

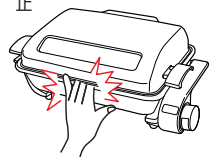
火災の恐れがあります。



禁止

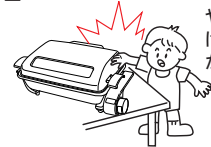
本体内部に手を入れないでください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



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。

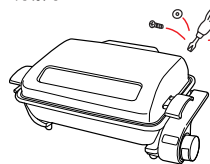


やけど・感電・けがをする恐れがあります。



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。

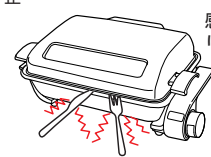


発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



禁止

金属製の物(ナイフ・フォークなど)を中に入れてください。

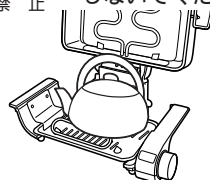


感電の恐れがあります。



禁止

受け皿、ふた、反射板、焼き網を1つでも外したまま使用しないでください。



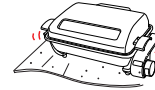
破損・感電の恐れがあります。

注意



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。



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、電源コードを引っばらないでください。



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、重い物を乗せたり、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

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

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。



禁止

必要以上に加熱しないでください。

加熱により発火することがあります。



強制

必ず受け皿に水を入れて使用してください。

火災の原因になります。



強制

本体の上に物を載せたり下に物を入れて使わないでください。

火災の原因になります。



接触禁止

使用中や使用直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。



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。



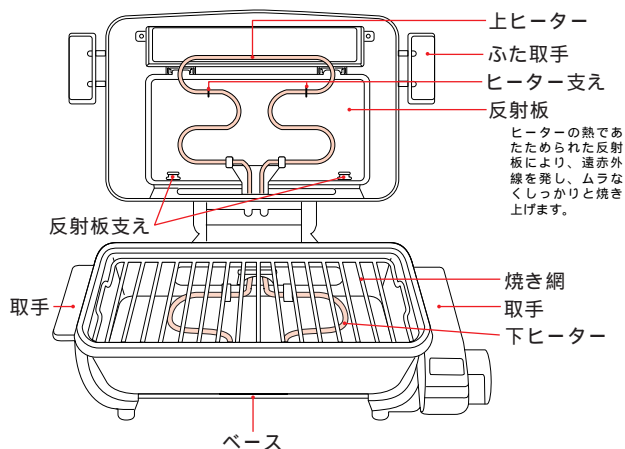
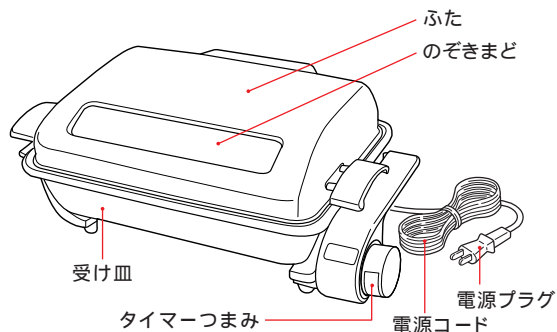
禁止

電源コードに足を引っかけないようご注意ください。



製品が落下して、けがや故障の原因になります。

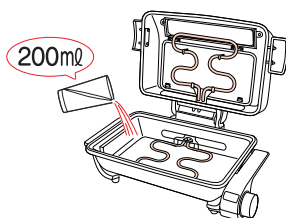
各部の名称とはたらき



使いかた

加熱後にふたを開ける時は、中から熱気が出ますので、顔を近づけないように注意してゆっくりふたを開けてください。

1. 受け皿に水を入れます。

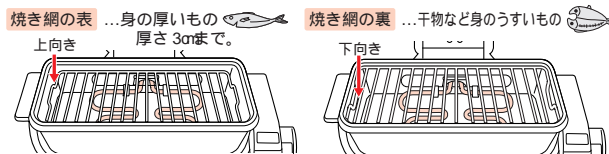


受け皿に水を約 200 ml 入れます。受け皿に水が入っていないと、使用中に安全装置が働くため、ヒーターへの通電が止まります。安全装置は、10～20分で自動復帰します。

△注意

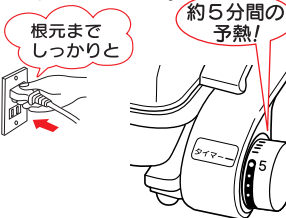
受け皿とふたが確実にセットされているかご確認ください。連続してご使用になられるときも毎回水を足して、水がなくならないようにご確認ください。

2. 焼き網をセットします。



食材の厚さにより焼き網の表と裏を選択してください。

3. 予熱をします。

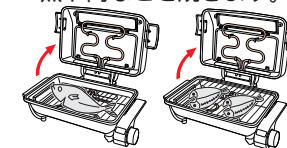


食材を入れる前に、ふたを静かにゆっくり閉じ、差し込みプラグをコンセントに差し込んで、タイマーつまみを「5」に合わせて約5分間の予熱をします。予熱の際に、ヒーターから煙が出ることがありますが、差し支えありません。また、ご使用中は、ヒーターの上に落ちた魚や肉の脂が焼けるために煙が出ることがあります。使用中に「カチ、カチ」と音がすることがありますが、ヒーターの熱膨張によるものです。そのままお使いください。

△注意

予熱は、約5分間で十分です。必要以上の予熱はしないでください。はじめてお使いのときに、予熱の際、ヒーターから煙が出ることがありますが、さび止め処理のためですのでそのままお使いください。

4. 魚や肉などを焼きます。



焼き網へのこびりつきがある場合はサラダ油をぬってから食材を焼くとこびりつきにくくなります。ふたを静かにゆっくり開け、焼き網の中央に寄せて食材を並べます。ふたを静かにゆっくり閉じて、タイマーつまみを焼き時間に合わせます。焼き具合をのぞきまどから確認しながら焼いてください。

△注意

冷凍した食材は焼けません。解凍してから焼いてください。ふたを開閉する際は、ふた・受け皿などが熱くなっていますので、手を触れないでください。ふたを開閉する際は、ていねいに取り扱ってください。受け皿のホーロー加工が欠ける場合があります。焼き網や受け皿は毎回ご使用後に洗ってください。熱くなっているのぞきまどを濡れた布でふいたり水をかけないでください。

焼き時間の目安

調理物	焼く量	調理時間	備 考
さんま塩焼き	4尾	12～16分	焼く約前に塩を振って、身をひきしめておきます。
あじ塩焼き	3尾	10～13分	尾・ヒレに塩をまぶすと、焼き上がりがきれいになります。
あじ開き	2尾	7～8分	
さば切り身	4切れ	9～13分	焼く20～30分前に塩を振って、身をひきしめておきます。
さけ切り身	4切れ	9～13分	
イカ丸焼き	2杯	8～10分	切目をえたり、裏側に油を塗っておく。
ステーキ	数	5～6分	厚さ約1cmの場合
豚ロースの網焼き	数	10～12分	豚身と赤身の境に切り込みを入れて包丁を刺し、筋切をしてから焼いてください。
鶏もも肉の網焼き	数	10～13分	フォークで皮を数箇所刺し、蒸気から蒸らすように焼いてください。
焼き鳥	8本	8～10分	「つが焼」は必ずときは、加熱してから網に乗せてください。
焼きなす	4本	8～10分	厚さ3cm以下のものにしてください。大きい場合は、厚さ3cm以下に切ってから焼いてください。切った食材はこげやすいので、時間を短くするために、アルミホイル等で包んでから焼いてください。
焼きいも	2本	15～17分	

△注意

使用の際は壁・吊戸棚などから30cm以上離してください。壁や吊戸棚などが変色することがあります。ふたを開けたまま移動したり持ち運ばないでください。急にふたが開けてけがをすることがあります。

焼くときのご注意



厚みのあるものは、おろして焼きます。



そったりするものは、串にさして焼きます。



表になる面に切り目を入れます。(火の通りがよくなります。)

切った食材はこげやすいので、時間を短くするために、アルミホイル等で包んでから焼いてください。

5. ご使用後は...

タイマーつまみが切れていることを確認してから魚を取り出してください。ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。お手入れは必ず本体が冷えてから行ってください。また、熱いときには水をかけたりしないでください。

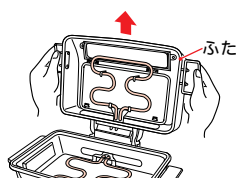
部品のはずしかた・取付けかた

部品の組立かたは、はずしかたの逆の順序で行います。
上ヒーターはヒーター支えに確実にセットしてください。

はずしかた

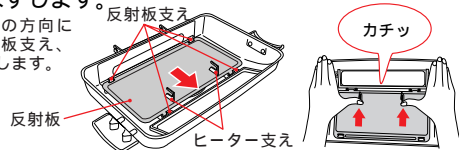
1.ふたを開いて、はずします。

ふたを垂直に開きます。
ふた取っ手を持って上へ引き上げます。
ふたは垂直に開かないと本体からははずれません。



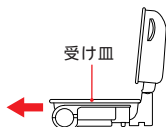
2.反射板をはずします。

反射板を矢印の方向にずらして反射板支え、ふたよりはずします。



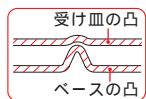
3.受け皿をはずします。

矢印の方向に引き出す。



取付けかた

1.受け皿を本体へ取付けます。

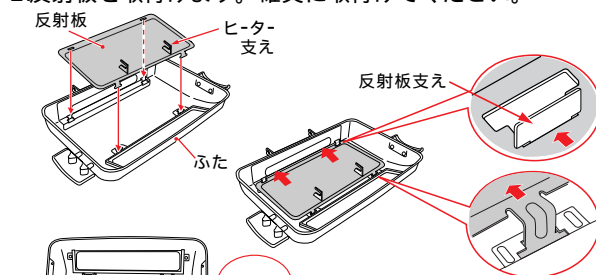


ベースの受け皿の凸が重なるよう、本体の中央奥まで差し込みます。



6

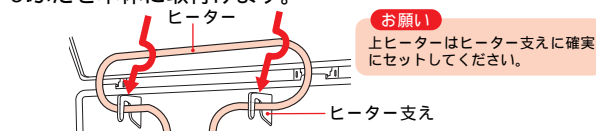
2.反射板を取付けます。確実に取付けてください。



お願い

反射板は必ず取付けてご使用してください。

3.ふたを本体に取付けます。



お願い

上ヒーターはヒーター支えに確実にセットしてください。

お手入れ

名前	お手入れのしかた	ご注意
本体ヒーター	よくしぼったふきんなどでふき取った後、やわらかい布で水気をふき取ります。	シンナー・ベンジン・みがき粉や、かたいたわしなどは使用しないでください。
ふた反射板受け皿	台所洗剤を入れたぬるま湯で洗い、よくしぼったふきんなどでふき取った後、やわらかい布で水気をふき取ります。	本体・ヒーターは丸洗いはしないでください。
焼き網	台所洗剤を含ませたやわらかいスポンジたわしで洗った後、やわらかい布で水気をふき取ります。	

7

こんなときは

こんなときは	調べるところ
焼けがない	ふた・受け皿は正しくセットされていますか。
焼きムラがある	ヒーターから遠い部分は焼き色が薄くなります。途中で食材の位置を入れ替えるなど調節をしてください。
煙が出る	脂の多い食材は、焼ける際に出る脂がヒーターに落ちるため、煙が出ます。食材の脂が落ちる位置をみて、食材の位置を変えてみてください。

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.修理を依頼される時

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。

4.補修用性能部品の最低保有期間

このロースタ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
消費電力	1200W
製品寸法(約)	幅 455×奥行 285×高さ 180mm
製品質量(約)	4.3kg

8