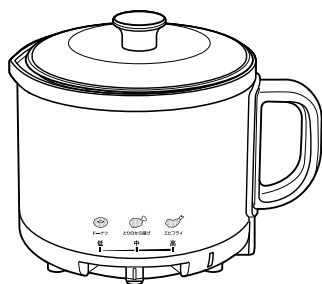


pd版

家庭用

コンパクトフライヤー

EP-4694 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
各部の名称とはたらき	3
使用上の注意とお願い	
使いかた	4・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	

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。

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



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。



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。



強制

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。

15A以上



火災・感電の原因になります。



分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

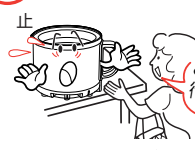


発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。



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

油以外のものを入れて使用したり、空の状態でご使用したりしないでください。故障・火災の恐れがあります。



禁止

使用中は動かさないでください。

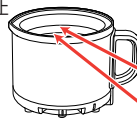


油がこぼれてやけどをする恐れがあります。



禁止

油は目盛の範囲内で使用してください。



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 }

警告



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、加工したりしないでください。

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。

注意



接触禁止

使用中や使用直後は高温部(内なべやその周辺部)に触れないでください。

熱いよ
気をつけて



高温ですので、やけどの原因になります。



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。



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

電源コードに足を引っかけないでください。



製品が落下して、けがや故障の原因になります。



禁止

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。必ず電源プラグを持って引き抜いてください。

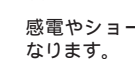


感電やショートして発火の原因になります。



禁止

電源プラグにピンやゴミ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。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



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。

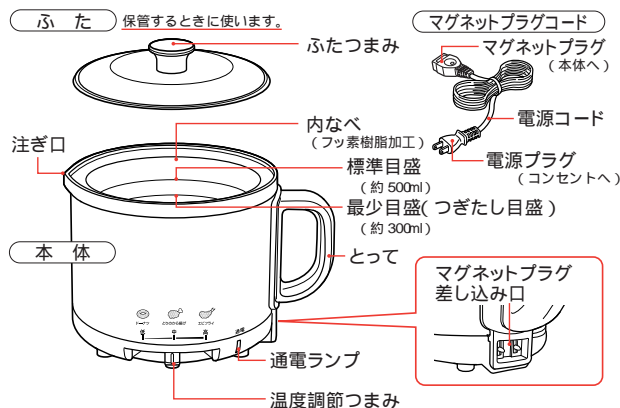


禁止

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。

各部の名称とはたらき



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。
- 本体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。
- 本体をさかさにしないでください。底部が水に濡れていると底部から水が入り感電・ショートの原因になります。
- 金属製の串、へら、スプーン等は使わないでください。
- ふたをして使用しないでください。油が設定温度より高温になったり、ふたの裏面についた水滴が落ち、油が飛び散って危険です。ふたは保管するときに使ってください。
- 持ち運びはとってを持ってください。

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。

使いかた

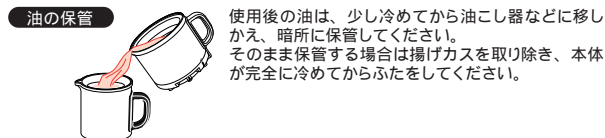
1. 油を入れます。
標準目盛(約500ml) 油を標準目盛まで入れます。
最少目盛(つぎたし目盛)(約300ml)
ご注意
油は、目盛の範囲内で使用してください。油がこぼれたり、過熱してやけどや発火することがあります。
2. 本体にマグネットプラグを差し込んでから、コンセントに電源プラグを差し込みます。
マグネットプラグ差し込み口 通電ランプが点灯します。
ご注意
電源プラグやマグネットプラグにビンやゴミを付着させないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

3. 温度を調節して調理します。
温度調節つまみで目的に合わせた温度に調節します。通電を開始して約10~14分で適温になります。パン粉などを油の上に落としてみるなど、油温の確認をしてください。
油温の目安
- | 温度調節つまみ位置 | 材料の目安 |
|-----------|-----------------------------------|
| 高(約190) | 火の通ったもの・かたくなりやすい魚介類(例)コロッケ、エフライ |
| 中(約175) | 一般的なあげもの(例)トンカツ、かきあげ、苺ら、からあげ |
| 低(約160) | 緑を残したい菓もの・でんぶんの多いもの(例)しそ、いも天、ドーナツ |
- パン粉が底まで沈む 約150~160
パン粉が途中で沈む 約160~180
パン粉がすぐに浮く 約180以上

ご注意

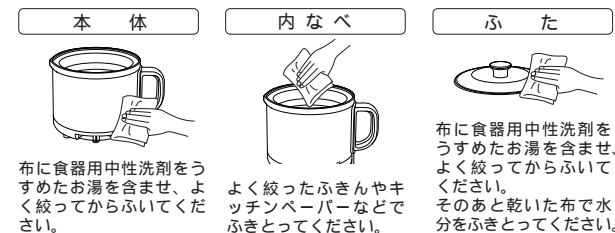
材料は一度にたくさん入れないでください。一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。金串等、金属の調理用具は使用しないでください。最少目盛(つぎたし目盛)まで油が減った場合は、標準目盛まで油をつぎたしてください。少なすぎると過熱しすぎて、やけどや発火することがあります。調理中はふたをしないでください。

4. 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。



ご注意

水につけたり、水をかけたりしないでください。
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。
ショート・感電の恐れがあります。製品の丸洗いはしないでください。

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	 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。

冷凍食品についた氷は取り除きましょう。

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。

一度にたくさんの材料を揚げないようにしましょう。(冷凍コロッケ(60g)は1~2個が適当)

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後にします。)

揚げている最中に、箸などで触りすぎないようにしましょう。

揚げカスはこまめに取りましょう。

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う。

天ぷらの衣の作りかた.....	フライの衣のつけかた.....
卵...1個	薄力粉 溶き卵 パン粉
冷水...150ml(かき揚げの場合は90ml)	の順に薄く均一につけます。
薄力粉...100g	
薄力粉はだまができませんように、ふるいにかけておきます。	材料の余分な水分はふき取ります。
冷水を使います。	余分な粉ははたき落とします。
卵と水を混ぜた中に薄力粉を入れます。	パン粉は軽く押さえるようにしてつけます。
太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。	パン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すぐに揚げましょう。
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。	

メニュー例

● タラコのはさみ揚げ

タラコの代わりに明太子でもOK!



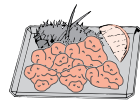
材料...3個分

れんこん(3m分約40g) 片栗粉.....適量 冷水.....大さじ2
タラコ.....1/2個 小麦粉.....大さじ2

作りかた れんこんは5mm厚の輪切りにし、水にさらして、水気を切ります。本俵(内なべ)に油を入れ、温度調節「中」で予熱を開始します。(12~14分)片栗粉をまぶしたれんこんで、ほぐしたタラコを挟みます。冷水と小麦粉を混ぜ、衣を作ります。予熱が完了したら、れんこんに衣をつけて揚げます。

● 鶏肉のピリ辛揚げ

タバスコでピリッと辛みをつけたおかず、ポリウムもあって男の子やお父さんに人気!



材料...4個分

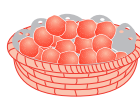
鶏もも肉.....100g
下味用.....
酒、しょうゆ、生姜汁.....各少々
上新粉.....適量

タレ用.....
しょうゆ、酒、みりん、砂糖.....各小さじ1
生姜汁、タバスコ.....各小さじ1/3

作りかた 鶏もも肉は一口大に切って、酒・しょうゆ・生姜汁をふって下味をつけます。本俵(内なべ)に油を入れ、温度調節「中」で予熱を開始します。(12~14分)予熱中にタレを準備します。しょうゆ、酒、みりん、砂糖、生姜汁、タバスコを混ぜ合わせます。下味をつけた鶏肉に上新粉をまぶし、予熱が完了したら、きつね色になるまで揚げます。熱いうちにタレをからめます。

● ドロップドーナツ

スプーンで形作る手軽さが手作りおやつにぴったりです。



材料...18個分

小麦粉(薄力粉).....100g 牛乳.....30ml 塩.....少々
ベーキングパウダー-小さじ1 砂糖.....30g バニラエッセンス-数滴
卵.....1個 サラダ油-大さじ1 シナモンシュガー-適量(お好みで)

作りかた 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。本俵(内なべ)に油を入れ、温度調節「低」で予熱を開始します。(10~12分)ボールに卵をほくし、砂糖、牛乳、サラダ油、塩、バニラエッセンスを加えて混ぜます。に小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせます。予熱が完了したら、小さなスプーン(2本あるとよい)で生地をすくい、油の中にそっと落とし、きつね色になるまで揚げます。お好みでシナモンシュガーをまぶします。(小さなお子様にはパウダーシュガーがおすすめ!)

こんなときは

こんなときは	調べるところ
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。油温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。

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「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「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、お客様のご希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「お客様サービス係」にご相談ください。

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。

4.補修用性能部品の最低保有期間

このコンパクト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。

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。

修理料金のごくみ
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
お電話受付時間: 平日(月曜-金曜) 午前時~午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

仕様

電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	680W
製品寸法(約)	235x185x210mm
電源コード(約)	1.8m
付属品	ふた...1 マグネットプラグコード...1

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。

長年ご使用の電気フライヤーの点検を!		
愛情点検 	電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。電源コードに傷が付いたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。こげくさい臭いがする。本体のどつてがぐらつく。その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、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。
ご使用中		