

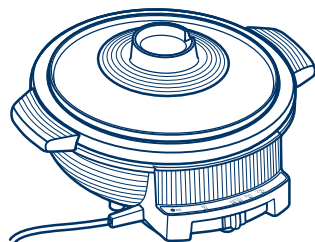
感動をデザインします

TWINBIRD

pdf版

電気グリルなべ

EP-D162 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 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

RX0505A

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うえ、正しくお使いください。

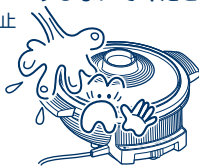
警告



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。

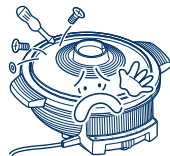
ショート・感電の恐れがあります。



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。

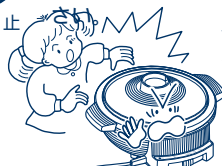
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



禁止

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。

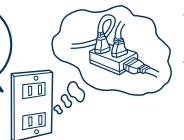


強制

定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。

15 A 以上

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

揚げ物調理はしないでください。

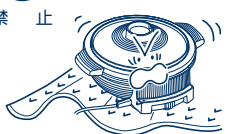
火災の原因になります。



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

熱板で調理しないでください。

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。



禁止

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。

火災の原因になります。



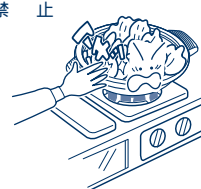
注意



禁止

なべの直火使用はやけどに注意してください。

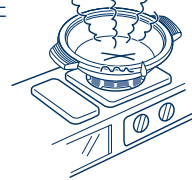
ガス火で煮物、鍋物料理の下ごしらえをするときは、とっ手が熱くなっています。ミトンやふきん等を使用し、やけどに十分注意してください。とっ手を持つときは両手でしっかりと持ってください。



禁止

直火での空炊きはしないでください。

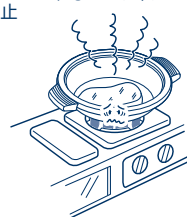
フッ素樹脂がはがれたり、なべが変形し、うまく調理できなくなります。



禁止

鍋物調理以外は、なべを直火にかけないでください。

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。

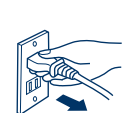


6

コンセントから抜く

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。

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

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。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、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

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。



強制

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。



樹脂製か木製のものを使用してください。フッ素樹脂がはがれたり、なべの変形の原因になります。

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。



フッ素樹脂がはがれたり、なべの変形の原因になります。

アルカリ性の洗剤（特に塩素を含んだもの）での浸け置きはしないでください。



フッ素樹脂のはがれの原因になります。

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。

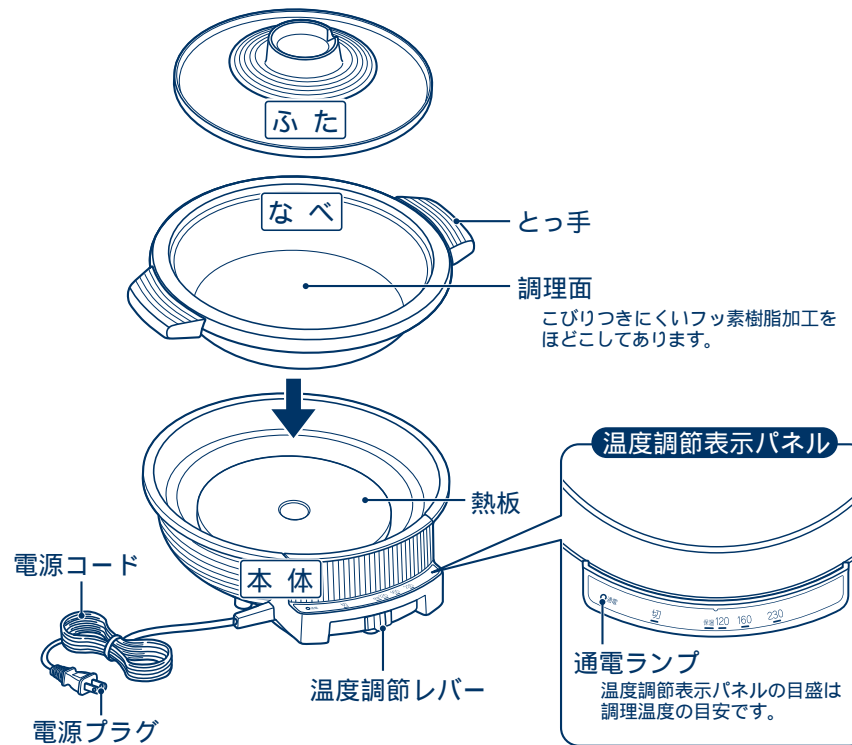


火災の原因になります。

次の状態は使用に支障ありません。

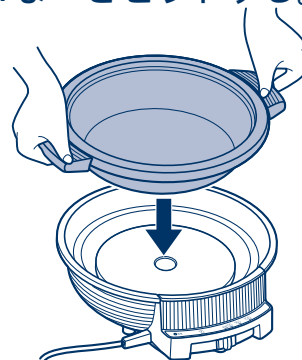
初めは、煙やにおいが出る場合がありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。調理中は温度調節のため、通電ランプがついたり消えたりします。使用中に熱板から音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

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。

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	ホットケーキ	ハンバーグ	
	鉄板焼き	クレープ	ステーキ	
		ぎょうざ		

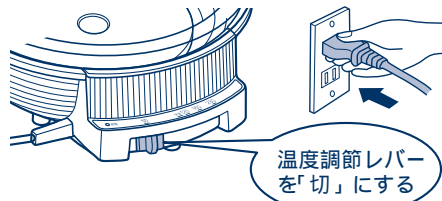
炒める		
温度調節	230	
メニュー	ピラフ	野菜いため
	酢豚	八宝菜

煮る 保温				
温度調節	230 120			
メニュー	すき焼き	おでん	シチュー	けんちん汁
	かきのり鍋	カレー	筑前煮	
	寄せ鍋	湯どうぶ	ロールキャベツ	パエリア

蒸す	
温度調節	230 120
メニュー	あさりの酒蒸し
	茶碗蒸し (なべにアルミホイルをしいてください。)

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。

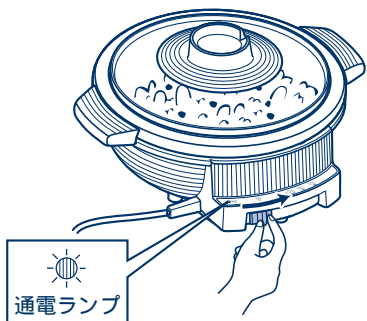
2.電源プラグをコンセントに差し込む。



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。

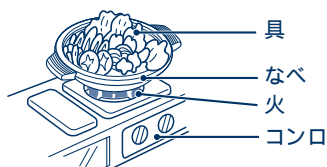
具が多いときや、急いで煮たいときはなべを直接ガスコンロにかけて下ごしらえができます。

注意

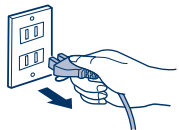
とっ手が熱くなっています。ミトンやふきん等を使用し、やけどに十分注意してください。
ガスコンロでの加熱は10分以内にしてください。
長時間の加熱は、とっ手が熱くなり危険です。

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。
炎がと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、なべや焼肉プレート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。

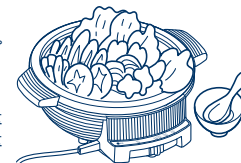
調理例

カキのちり鍋 4人分

温度 230 120

材料

カキ	20~30個	塩	少々
白菜(大葉)	4枚	酢	しょうゆ(合わせておく)
ほうれん草	1/2束	しょうゆ	1/2カップ
長ねぎ	2本	酢	大さじ2
にんじん	1/2本	砂糖	少々
生しいたけ	8枚	薬味: あさつきの小口切り	適量
えのきだけ	1束	もみじおろし	適量
糸こんにゃく	1個		



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。

白菜は硬めにゆでて塩をふり、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のをせて巻き、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します。糸こんにゃくは食べやすい長さに切りまします。

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に合わせまします。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まで下げまします。ほぼ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

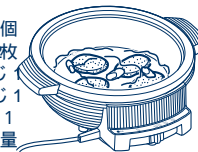
材料

ハンバーグの生地

ひき肉	400g	玉ねぎ	中 1個
バター	10g	卵	1個
パン粉	20g	塩	小さじ1
牛乳	50ml	こしょう・ナツメグ	各少々

(ハンバーグソテー用)

玉ねぎ	中 1個	固形スープ	1個
バター	40g	ローリエ	2枚
デミグラスソース	250ml	からし	小さじ1
水	250ml	ケチャップ	大さじ1
赤ワイン	100ml	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します。

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、でみじん切りにした玉ねぎをしんなりときつね色になるまで、焦がさないように炒めまします。炒めた玉ねぎは余熱が残っているとひき肉と混ざりにくく、風味も損なうので、お皿に移して冷ましておきまします。

パン粉を牛乳に浸し、よくなじませまします。

ひき肉に玉ねぎを入れて混ぜまします。さらに玉ねぎのパン粉を入れて混ぜ合わせまします。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します。

に溶き卵を入れて、粘りが出るまでさらに混ぜ合わせまします。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。

全体に粘りが出てもったりとしてきたら、塩・こしょう・ナツメグをふり、さらによく練り合わせまします。

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、中央を窪ませまします。

温度調節レバーを230に合わせ、サラダ油を熱し、をを入れます。ハンバーグの両面に焼色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します。

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します。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分煮まします。

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分煮込みまします。
(代)バター20gを落とし、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



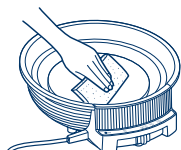
..... 水洗いして水分をふき取ってください。
ふたが熱いうちに水をかけないでください。

なべ



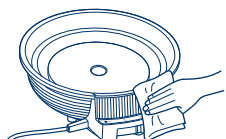
..... スポンジで洗い必ず水分をふき取ってください。
こげつきや黒ずみは、水を入れ沸騰させてから樹脂製が木製のヘラで取除いてください。

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(320番程度)で軽くみがき、固くしぼったふき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。
ヘラは樹脂製が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でる。	故障ではありません。最初は煙やにおいがでることがあります。	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 年間です。

3.修理を依頼される時

「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。

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

当社「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。

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

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)	360× 320× 165mm
製 品 質 量(約)	2.7kg(ふた含む)
電 源 コ ー ド	1.4m
温 度 調 節	切・保温(約 90) ~230