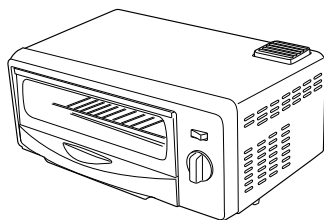


フィッシュロースター
RF-D271
取扱説明書



- 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。

RX0409C

● **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	4～6
調理のしかた	7・8
お手入れ	9
こんなときは アフターサービス	10
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。

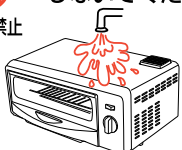
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

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。丸洗いはしないでください。



定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

強制

15A以上

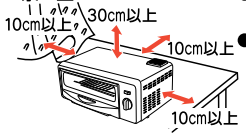


他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



カーテンなど可燃物の近くで使わないでください。

禁止

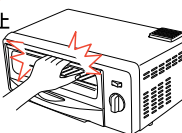


●火災の恐れがあります。
●周囲からは10cm以上、上面は30cm以上離し通気口や排気口をふさがしないでください。



本体内部に手を入れないでください。

禁止



やけど・感電・けがをする恐れがあります。



電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

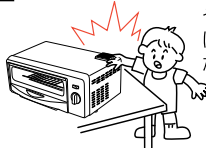
強制

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。



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

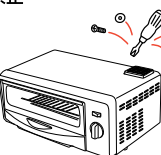


やけど・感電・けがをする恐れがあります。



修理技術者以外の人は、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

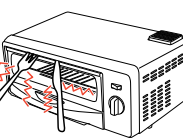


発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



金属製の物（ナイフ・フォークなど）を中に入れてください。

禁止



感電の恐れがあります。



必ず扉を取り付けて使ってください。

禁止

受け皿・焼き網・扉・パッキンは必ずセットして使用してね!



火災の恐れがあります。焼き網も必ず取付け、下ヒーターの上で直接焼かないでください。



注意



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。

禁止



火災や過熱事故の原因になります。



火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかるところで使わないでください。

禁止



火災の原因になります。



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。

禁止



感電やショートして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。

禁止

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。

禁止

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。

禁止

感電やショートして発火の原因になります。

禁止

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。

プラグを抜く

けが・やけどや絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

使用中は本体から離れないでください。

禁止

調理物が発火することがあります。●そばを離れる時は必ずタイマーつまみを「切」にしてください。

禁止

必要以上に加熱しないでください。

禁止

加熱により調理物が発火することがあります。

強制

脂の多いものを調理するときは、受け皿に水（約100ml）を入れて使用してください。

強制

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。

強制

火災の原因になります。

禁止

使用中はガラス窓に水をかけないでください。

禁止

使用後は必ず、お手入れをしてください。

強制

調理くずや脂分が残ったまま調理すると、発煙や発火の原因になります。

禁止

焼き網には、金属たわし、金属へら、ナイロンたわし、クレンザー等を使用しないでください。

禁止

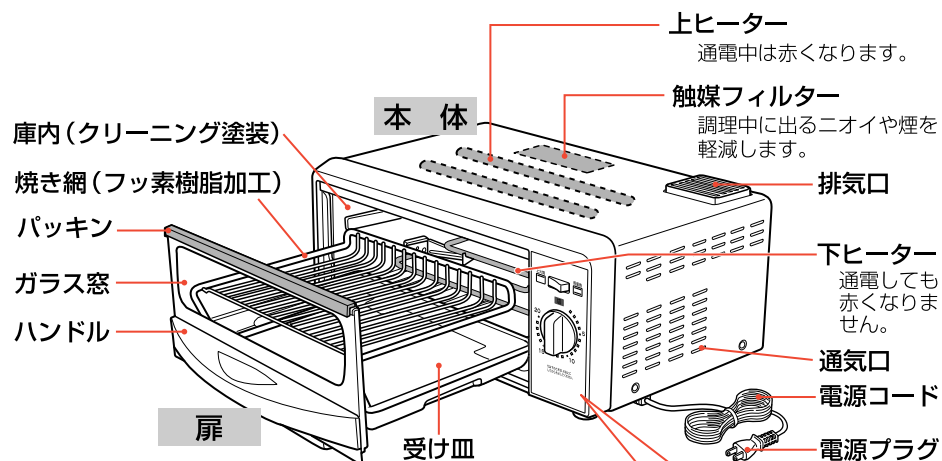
もち・するめなど膨れたり、反ったりしてヒーターにくっつくものは焼かないでください。

禁止

ヒーターにあたると発火の原因になります。

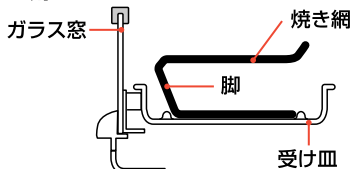
禁止

各部の名称とはたらき



焼き網ののせかた

脚をガラス窓側にして受け皿にのせてください。逆ののせると焼き網が下ヒーターにぶつかり、扉が閉まりません。



- 焼き網には調理物がこびりつきにくくするために、フッ素樹脂加工を施しております。傷がつくとこびりつきの原因になりますので、ていねいに取り扱ってください。（「お手入れ」(9ページ)の項をご覧ください。）

庫内クリーニング塗装について

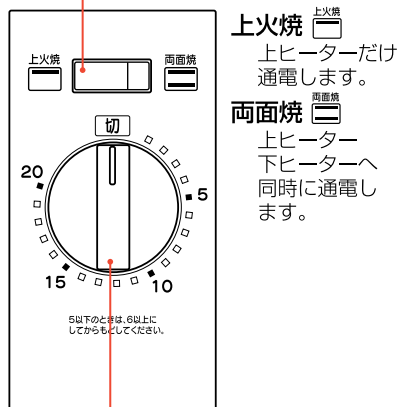
庫内の壁部と上部には加熱することにより、付着した脂を分解するクリーニング塗装を施しております。効果を保つために定期的に空焼きしてください。（「お手入れ」(9ページ)の項をご覧ください。）

△注意

扉の出し入れの際、扉を本体に強く当てないように注意してください。

ヒーター切替スイッチ

調理する種類に応じて上火焼^{上火焼} または両面焼き^{両面焼}を切替えることができます。（「調理のしかた」(7・8ページ)をご覧ください。）

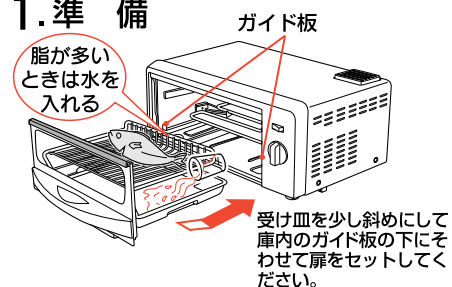


タイマーつまみ

調理する種類に応じて時間をセットできます。（「調理のしかた」(7・8ページ)をご覧ください。）

使いかた

1. 準備



調理物を焼き網にのせて本体にセットします。（「扉の取付かた・はずしかた」(6ページ)をご覧ください。）

△注意

- 脂の多いものを焼くときは、受け皿に水(約100ml)を入れてください。発煙が少なく、発火しにくくなります。
- 受け皿に水以外のもの(アルミ箔、クッキングペーパー、グリル石など)を入れて使用しないでください。(脂が加熱され、燃えることがあります。)

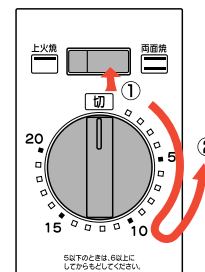
2. 電源プラグをコンセントに差し込みます。



△注意

- 定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。
- タイマーつまみが「切」の位置にあることを確認してください。

3. 調理をします。



- ① 調理物の種類に合わせて、ヒーター切替スイッチを押して^{上火焼}か^{両面焼}を選びます。上火焼は、主にこげやすい食品や、追加加熱の調理に使用します。

- ② タイマーつまみを回して調理時間を設定します。「5」以下のときは、「6」以上に回してから戻して合わせてください。（ヒーター切替スイッチと調理時間の設定は「調理のしかた」(7、8ページ)をご覧ください。）

△注意

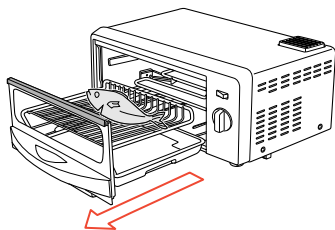
- はじめてご使用になるときは、煙が出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
- 脂が下ヒーターの上に直接落ちると瞬間的に炎や煙が出ることがあります。炎が出ても消えるまで扉を開けしないでください。空気が入ると炎が大きくなります。
- 触媒フィルターはにおいや煙を外に出にくくするもので完全には除去できません。
- 必要以上に加熱しないでください。
- 調理中に「ブーン」と音がしますが、本体内部のファンの音です。故障ではありません。
- 下ヒーターは通電しても赤くなりません。
- 調理中はガラス窓周囲から煙がもれることがあります。
- 調理中は本体から離れないでください。
- 業務用として使わないでください。

温度過昇防止装置について

連続使用などによって庫内が高温になると温度過昇防止装置がはたらき一時的にヒーターへの通電を停止します。数分して庫内の温度が下がると再び通電します。

4. できあがり

タイマーが終了すると「チーン」となって、通電が切れます。
調理物を取り出してください。



ハンドルを持って止まるまで引き出します。

△注意

- タイマーつまみが「切」になっていることを確認してから扉を開けてください。
- 扉はゆっくりと引き出してください。勢いよく引き出すと調理物が落ちてやけどやけがの原因になります。
- 扉(受け皿)は、熱に弱い場所に置かないでください。
- 扉を斜めに傾けすぎると調理物が落下する場合があります。

もう少し焼き色をつけたいとき

焼き色をつけたい面を上にして、上火焼でタイマーつまみを回して焼き色を見ながら、お好みの焼き色になるまで焼いてください。

5. ご使用後は…

タイマーつまみが「切」になっていることを確認してから電源プラグをコンセントから抜いてください。(「お手入れ」(7ページ)の項をご覧ください。)

△注意

- 使用後、しばらくは本体が熱くなっています。お手入れは必ず冷めてから行ってください。
- 扉などが熱いときに水をかけないでください。ガラス窓が割れる恐れがあります。

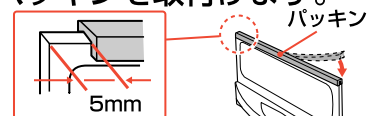
扉の取付けかた・はずしかた

△注意

受け皿・パッキン・焼き網は正しく取付けてください。
取付けが悪いと扉がきちんと閉まりません。パッキンを付け忘れると、煙が前面からもれやすくなります。
調理物が発火した時に前面から炎が出やすくなります。

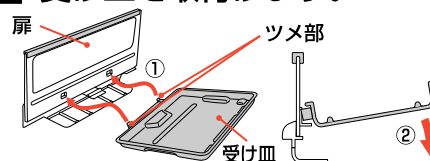
取付けかた

1. パッキンを取付けます。



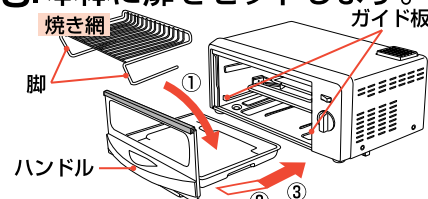
パッキンはガラス窓の端から5mm程あけて取付けてください。
(左右のすき間が同じくらいになるように)片側に寄せると、調理中の煙がもれやすくなります。

2. 受け皿を取付けます。



- ① 受け皿のツメ部を扉裏側の穴(2ヶ所)に差し込みます。受け皿を斜めにすると差し込みやすくなります。
- ② 受け皿を下に「カチッ」と音がするまで押し下げてください。確実に取付けないと、脱落の恐れがあります。

3. 本体に扉をセットします。



- ① 焼き網を受け皿にのせます。

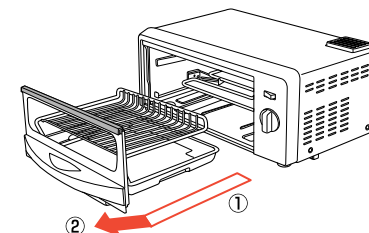
△注意

焼き網の脚は必ずガラス窓側にして受け皿にのせてください。

- ② 本体の庫内左右にあるガイド板の下に受け皿を斜め上からはめ込みます。
- ③ ハンドルを持って扉を本体にしっかり押し込みます。

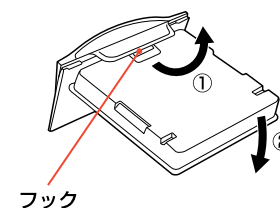
はずしかた

1. 扉を取り出します。

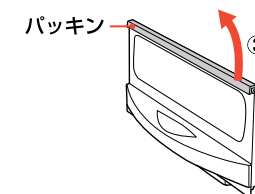


- ① ハンドルを持って止まるまで引き出します。
- ② ハンドルを少し斜めに引き上げてからはずしてください。
扉を本体から取り外すことができます。

2. 扉を分解します。



- ① 受け皿の裏側にあるフックをつかみ矢印の方向へ引きます。
- ② 受け皿を矢印②の方向に押し下げると受け皿がはずれます。
- ③ パッキンを取りはずします。



各部品のお手入れは「お手入れ」(9ページ)の項をご覧ください。

調理のしかた

調理例と目安時間（予熱しない場合）

- 調理時間は、魚の数や大きさ、季節、鮮度などで異なります。焼き具合を見ながら調節してください。
- 続けて焼くときは、時間を短かめにしてください。

調理例	数	目安時間	1尾(1切・1個)あたりの大きさ(約)	クッキングメモ		
姿焼き	さんまの塩焼き	1尾	11分～13分	長さ33cm重さ160g	●尾・ヒレのついた魚を焼くときは… 尾・ヒレにアルミ箔を巻くと、焦げすぎ・形くずれを防ぐことができます。	
		4尾	18分～20分			
	あじの塩焼き	1尾	11分～13分	長さ25cm重さ180g	あじなどは、表面に切り目を入れるときれいに仕上がります。	
		3尾	16分～18分			
	いか焼き	2はい	10分～14分		切り目を入れたり、串にさしたりして、反らないようにしてから焼いてください。	
えびの塩焼き	6尾	10分～12分	重さ20g			
切り身	さばの塩焼き	4切	12分～14分	重さ100g	●皮のついた切り身を焼くときは… 皮のついている面に切れ目を入れると、火の通りもよくなります。	
	さけの塩焼き	4切	12分～14分	重さ60g		
干物	みりん干し	2枚	表6分～8分 裏2分～4分	重さ25g	厚さが薄いものは、特に焦げやすいので、様子を見ながら、焼いてください。	
	あじの開き	2枚	9分～11分	長さ20cm重さ90g		
	かれい一夜干し	2枚	9分～11分	長さ22cm重さ80g		
	ほっけの開き	2枚	9分～11分	長さ24cm重さ150g		
つけ焼	ぶりの照り焼き	4切	10分～12分	重さ80g	●「つけ焼き」するときは… たれをきってから、焼き網にのせてください。	
魚以外	焼きとり	8本	10分～12分	重さ30g		
	とりもも	1枚	16分～18分	重さ150g	フォークで皮を数箇所軽く差し、筋きりをしてから焼きます。	
	ハンバーグ	2個	13分～15分	重さ100g厚さ2cm	アルミ箔にのせて焼きます。 脂が落ちるように、アルミ箔に数箇所穴を開けてください。	
	焼きおにぎり	4個	11分～13分	重さ100g厚さ3cm	4～5分たったら、ハケでしょうゆをぬり、さらに焼きます。 冷凍おにぎりはアルミ箔で包み、長めに焼きます。	
	冷凍ピザ	1枚	6分～8分	直径14cm	アルミ箔にのせて焼きます。	
	揚げ物のあたたため	4本	6分～8分	エビフライ重さ25g コロッケ重さ65g	エビフライの尾にアルミホイルを巻きます。	
	肉巻き	3本	15分～18分	長さ20cm	アスパラは根元を切り落とし、かためにゆでます。 にんじんは皮をむき、スティック状に切ります。 アスパラとにんじんを豚肉で巻いて焼きます。	
	野菜	なす	3本	18分～20分	直径4cm	皮の破裂防止のため、必ず切れ目を入れて焼きます。 厚さ5cm以下のものを使用してください。
		さつまいも	2本	18分～20分	直径4cm	
		かぼちゃ	4枚	8分～10分	厚さ1cm	かぼちゃは種をとり、厚さ1cmくらいに切ってから焼きます。
しいたけ	6枚	7分～9分	—	いしづきをとり、しょうゆなどで味付けをして、しょうゆをよくきってから焼きます。		

調理のポイント

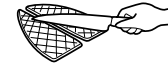
●厚みのある魚は…

厚みのある魚は、表面がこげやすいので厚さ4cm以下にしてください。



●反りやすいものは…

いかなどは切れ目を入れ、大きいものは切り分けてください。



●魚の姿焼きは…

うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取り、焼く5～10分前に両面に塩をふります。(特に尾やヒレに、アルミ箔を巻くと、焦げすぎ・形くずれも防ぐことができます。)

- 川魚は、焼く直前に塩をふります。

●予熱すると…

高温で短時間で調理することができ、姿焼きなどさらにおいしく焼くことができます。焼き時間は、目安時間(7ページ)より2～3分短かめに合わせてください。

●脂の多いものを焼くときは…

脂が燃えやすいために次のようにしてください。

- 受け皿に水(約100ml)を入れると発煙が少なく、発火しにくくなります。
- 扉は確実に取付けてください。
- 受け皿に脂がたまったら、使わないでください。
- 受け皿に水以外のもの(例えばアルミ箔、クッキングペーパー、グリル石など)を入れて使用しないでください。(脂が加熱され、燃えることがあります。)

調理のアレンジ

●焼いた魚をほぐして、一工夫

まぜご飯……焼いた鮭は身をほぐし、梅は種をとり、大葉は千切りし、白ごま、ご飯とまぜます。
サラダ仕立て……焼いたサンマの骨をとり、身をほぐします。きゅうり、トマトたまねぎ等の野菜といっしょにドレッシングで合えます。

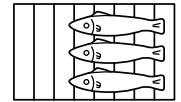
ドレッシング すだち……大さじ1 オリーブオイル……大さじ3
ワインビネガー……小さじ1 塩・こしょう……少々

●焼いた野菜やエビ・イカをドレッシングと合えて、サラダに…

イタリアン風 ワインビネガー……大さじ3 和風 しょうゆ……大さじ1 フレンチ風 サラダ油……大さじ3
ドレッシング オリーブオイル……大さじ1 ドレッシング 酢……大さじ2 ドレッシング 酢……大さじ2
塩・こしょう……少々 サラダ油……小さじ2 塩・こしょう……小さじ1
塩……少々

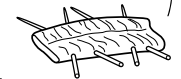
●小さめの魚や少量の魚は…

●尾や皮などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の右端に寄せてください。



●あなごなどは、串にさしてください。

(串を使った場合は、熱いうちに串に回しておき、少し冷ましてから抜くと形くずれしません。)



●生魚を焼くときは…

●生魚は、焼き色がつきにくいので、約20分前に塩をふってから、焼いてください。(塩の量が多いほど、焼き色がつきやすくなります。)

●表面が乾燥した魚は、焼き上がりの形が悪くなったり、表面がパサツキやすくなるので、さっと水にくぐらせてから焼いてください。

●アルミ箔を上手に活用しましょう…

●焼き色が付きすぎる場合、調理の途中でアルミ箔をかぶせて焼いてください。

△注意

アルミ箔がヒーターに触れないようにご注意ください。アルミ箔がヒーターに溶けて付着し、故障の原因になります。

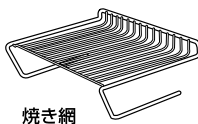
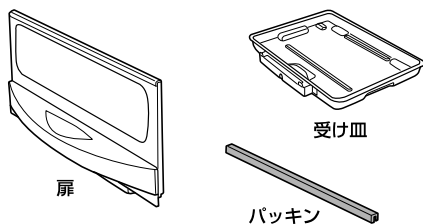
お手入れ

- お手入れの際は電源プラグを抜き、必ず製品が冷めてからお手入れしてください。
- ご使用のたびにお手入れしてください。汚れたままご使用になるとこびりつきの原因になります。

扉・受け皿・パッキン・焼き網

「扉の取はずしかた・取付けかた」(6ページ)の項をご覧ください。

薄めた台所用洗剤(中性)とやわらかいスポンジで洗ってください。



△注意

- ガラス窓を傷つけないでください。割れる原因になります。
- 金属部のエッジなどで手を切らないようにしてください。

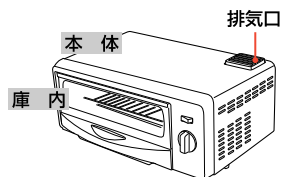


金属製やナイロン製のたわし、みがき粉、ベンジン、シンナー、アルコール、台所用以外の洗剤、漂白剤などは使わないでください。

お願い

洗った後は、水切りをして乾かしてください。
濡れたまま本体にセットすると本体がさびる原因になります。

本体・庫内・排気口



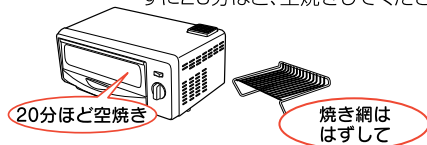
- ◆本体・排気口
よくしぼったふきんでふいてください。



排気口：ほこりがたまったらふき取ってください。
●ほこりがついたまま使うと、故障の原因になります。

◆庫内

壁面・上面：クリーニング塗装が施してあります。
5~6回使用ごとに、焼き網をのせずに20分ほど、空焼きしてください。



底面：脂がたまるなどで汚れたら、よくしぼったふきんでふきとってください。

こんなときは

こんなときは?	しらべるところ
タイマーつまみを回しても、通電しない。	電源プラグが抜けていませんか? 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
魚の焼き色が極端に薄い。調理中に上ヒーターの赤みが消えた。	庫内の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能がはたらいています。数分して再び通電しますので、そのまま焼け具合を確認しながら調理を続けてください。
調理中に「ブーン」と音がする。	庫内の空気を対流させるファンの音で、異常ではありません。
調理中瞬間的に庫内に炎が出たり、排気口から煙が出る。	魚の脂肪などが下ヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙の出ることがあります。脂の多いものを焼くと、脂から発生するガスが燃えることがあります。受け皿に水を入れて焼いてください。
調理中に庫内に排気口やガラス窓の周囲から煙が出る。	通電してしばらくは、全回のヒーターについた脂が燃えて排気口から煙が出ることがあります。

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。

●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か当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4.保証書

- このフィッシュロースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。
- 性能部品とはその製品の機能を保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	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	1230W
製 品 寸 法 (約)	幅460×奥行330×高さ205mm
製 品 質 量 (約)	6.3kg