

感動をデザインします

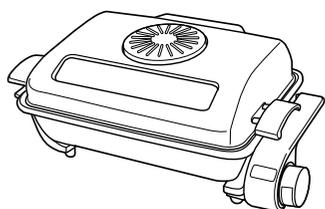
TWINBIRD

pdf版

家庭用

両面焼き
遠赤ロースター／触媒&タイマー付

RF-D175 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、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 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。

RX0909A

● 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 | 6 |
| こんなときは | 7 |
| 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。

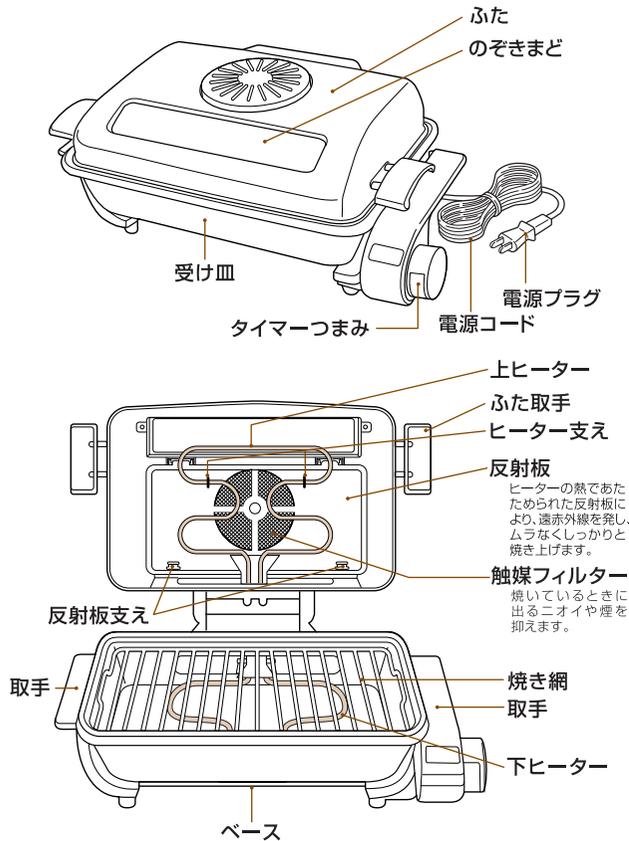
このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

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。

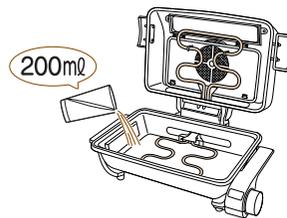
各部の名称とはたらき



3

使いかた

1. 受け皿に水を入れます。



受け皿に水を約200ml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動くため、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るときも毎回水を足して、水がなくなるないようにご確認ください。

2. 焼き網をセットします。



3. 予熱をします。



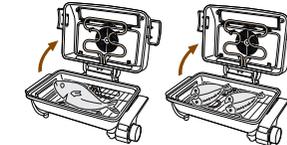
食材を入れる前に、ふたを静かにゆっくり閉じ、電源プラグをコンセントに差し込んで、タイマーつまみを「5」に合わせて約5分間の予熱をします。

- 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、ヒーターの上に着い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。
 - 触媒フィルターが濡れていると、予熱の際に触媒フィルター部から蒸気が出ます。お手入れ後は、触媒フィルターの水分をよくとってください。
 - 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

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、焼き網に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。
- 焼け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、ふた取手以外は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。
 - 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。
 - 触媒フィルターはにおいや煙が外にでにくくするものです。完全にはとりきれません。

●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5分前に塩を振って、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。 |
| あじ節 | 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 | 切目を付けたら、煎油を流して、煎油を流してから焼く。 |
| ステーキ | 1枚 | 5~6分 | 厚さ約1cmの場合 |
| 豚ロースの網焼き | 1枚 | 10~12分 | 脂身と赤身の間に切り込みを入れる感じで包丁を刺し、筋切りをしてから焼いてください。 |
| 鶏もも肉の網焼き | 1枚 | 10~13分 | フォークで皮を数箇所刺し、筋切りをしてから焼いてください。 |
| 焼き鳥 | 8本 | 8~10分 | 20分焼くと皮がパリパリと焼けます。 |
| 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 | |

●焼くときの注意

- 厚みのあるものは、おろして焼きます。
- そっくりするものは、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. お好みの焼け具合になりましたら、調理物を取り出します。

タイマーつまみが切の位置になっ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。

- 焼き網や受け皿は毎回ご使用後に洗ってください。

5

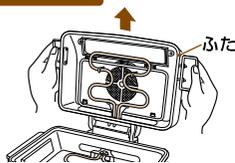
部品のはずしかた・取付けかた

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

はずしかた

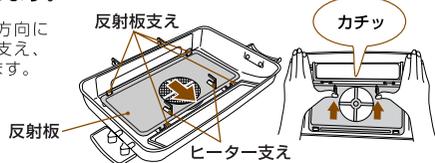
1. ふたを開いて、はずします。

- ① ふたを垂直に開きます。
- ② 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。



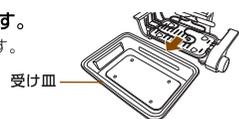
2. 反射板をはずします。

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。



お手入れ

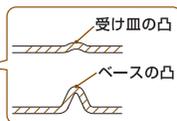
| 名前 | お手入れのしかた | ご注意 |
|-----------------------------|---|---|
| 本体 ヒーター | よくしぼったふきんなどでふき取った後、やわらかい布で水気をふき取ります。 | 本体・ヒーターは丸洗いはしないでください。シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤や、かたいたわしなどは使用しないでください。 |
| ふた 反射板 受け皿 触媒フィルター | 台所洗剤を入れたぬるま湯で洗い、よくしぼったふきんなどでふき取った後、やわらかい布で水気をふき取ります。触媒フィルターの水分もよくとってください。 | |
| 焼き網 | 台所洗剤を含ませたやわら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。 | |

取付けかた

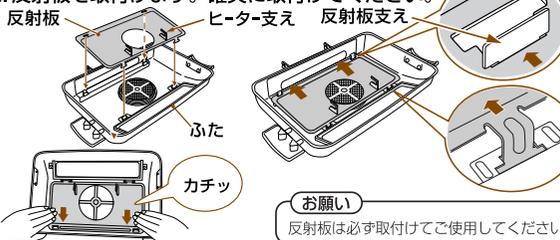
1. 受け皿を本体へ取付けます。

ベースの凸と、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。

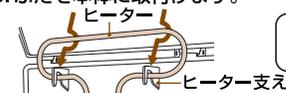
ベースの凸(4ヶ所)
受け皿の凸(4ヶ所)



2. 反射板を取付けます。確実に取付けてください。



3. ふたを本体に取付けます。



お願い
反射板は必ず取付けてご使用してください。

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。

こんなときは

| こんなときは | 調べるところ |
|---------|--|
| 焼けない | 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、煙となるためフィルターでは取りきれません。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。使いはじめや前回の調理でヒーターについた脂が燃えて煙が出る場合があります。故障ではありません。庫内が汚れていると煙が出る場合があります。使用後は必ずお手入れをしてください。 |

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上、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。なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

- 保証書のお読み直し
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または「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で修理させていただきます。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。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このコ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。
- 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

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金〉
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、技術共有化のため、一部予告なしに仕様や外観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

お電話承り時間:平日(月曜~金曜)午前9時~午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田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 | 1200W |
| 製品寸法(約) | 幅455×奥行285×高さ185mm |
| 製品質量(約) | 4.5kg |
| タイマー(約) | 20分 |

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。

| ★長年ご使用のコースターの点検を! | | |
|-------------------|---|--|
| 愛情点検 | <p>●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ていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●ヒーターが割れている。●タイマーが切れずに通電し続ける。●その他の異常・故障がある。</p> | <p>故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、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。</p> |