

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の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および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、この著作権表示およ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。

当社およ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、意匠権およ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。並びに資料および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、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での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同一ではありません。特にページ間は編集上、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の内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

amadana

Manual

取扱説明書

microwave oven

電子レンジ

AT-DR11

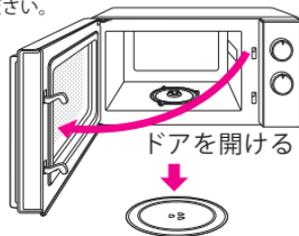


ご使用のまえに

- 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。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要など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。

付属品を取り出す

- 1 ドアの固定用のテープをはがして、ドアを開けます。
- 2 丸皿（ガラス）と回転ローラーを取り出します。
- 3 回転軸受け固定用のテープをはがします。

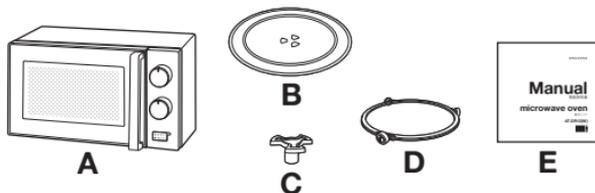


パッケージの内容を確認する

不足するものがありましたら、

製造元「お客様サービス係」までご連絡ください。→P28

- A 本体
- B 丸皿
- C 回転軸受け
- D 回転ローラー
- E 取扱説明書（本書）

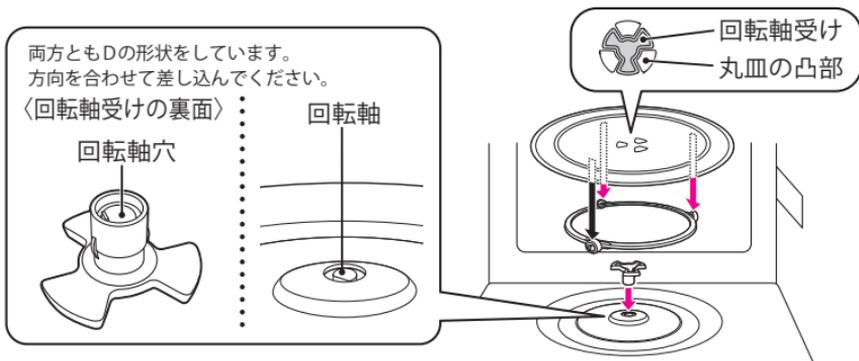


「安全上のご注意」を読む →P06

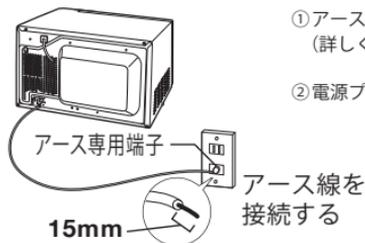
本製品を正しく安全にご使用いただくために、
ご使用のまえに必ず「安全上のご注意」をお読みください。

回転軸受けをセットし、回転ローラーに丸皿（ガラス）をのせる。

- ① 回転軸受けが回転軸からはずれていないか確認します。
- ② 回転ローラーを庫内にセットし、その上に丸皿（ガラス）をのせます。丸皿の凸部が回転軸受けの切欠き部におさまるようにセットしてください。また、丸皿の内側の線の中にローラーがおさまるようにセットしてください。異音（ガタンガタン）の原因になります。

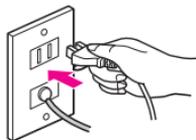


ドアを閉めて、電源プラグをコンセントに差し込む。



- ① アース線を取付けます。
(詳しくは、「アース線を確実に取付ける」をご覧ください。)
- ② 電源プラグをコンセントに差し込みます。

→ P07



本製品の設置を行う

⚠ 注意

- 壁や家具から離して設置する。
過熱して故障したり、発火・火災の原因になります。
加熱中は本体が熱くなり、排気口から熱が排出されます。
上面・両側面・背面は壁や家具などから10cm以上離して設置してください。

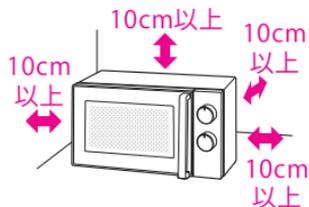
- 次のようなところに設置しないでください。
ラックや棚の中
天面がプラスチック製の冷蔵庫
天面がプラスチック製の置き台
熱に弱い壁紙や家具の近く

- テレビやラジオ、無線LANなどのアンテナ線から4m以上、離してください。
- 製品近くでは無線LAN機器の通信機能が低下することがあります。
(無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。)

- 本体の上にものを置かない。
過熱したり、変形することがあります。

- 転倒や落下させない。
けが・感電や電波漏れの原因になります。
 - 不安定な場所に置かないでください。
 - 置き台からはみ出さないでください。
 - ドアに無理な力を加えないでください。

- 転倒・落下したときは、外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店に点検を依頼する。



index

ご使用のまえに	02
安全上のご注意	06
各部の名称とはたらき	12
操作パネル	14
使える容器・使えない容器	16
使いかた	18
お手入れのしかた	24
こんなときは	26
周波数・転居について	27
アフターサービス	28
仕様	29
保証書	31

安全上のご注意

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。

 危険	「死亡または重傷を負う差し迫った危険の発生が想定される」内容です。
 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。
	絶対にしてはいけない「禁止」の内容です。 図の中に具体的な内容が表示されることがあります。
	必ず実行していただく「強制」の内容です。 図の中に具体的な内容が表示されることがあります。

危険



分解禁止

絶対に分解したり修理や改造は行わない。

発火・感電・けがの原因になります。

本体やドアの分解・修理・改造を行うのは危険です。

修理は、お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」にご相談ください。



排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物、異物、指を入れない。

高温部があり、感電、けがをする恐れがあります。

異物が入った場合は、お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」にご相談ください。

警告



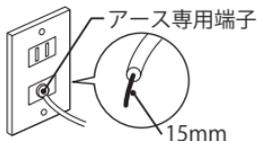
アース線を
必ず接続せよ

アース線を確実に取付ける。

故障や漏電のときに、感電の原因になります。

アース線の取付け方法

■アース端子付コンセントがある場合



●アース線先端の皮をむき、アース端子に確実に固定します。

●アース線の長さが足りないときは、販売店または電気工事店に依頼してください。

※アース線の先端がコンセントに触れないように注意して、作業をしてください。

※感電を防止するため、アース線ははずれないように確実に取付けてください。

※ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

■アース端子付コンセントがない場合

販売店または電気工事店にアース工事(D種接地工事)を依頼してください。

●水気や湿気の多い所に設置する場合は、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼して、必ずアース工事(D接地工事)をしてください。法律で義務付けられています。(本体価格に工事費は含まれません。)

湿気のある場所 <飲食店の厨房、土間・コンクリート床、酒・しょう油などの醸造・貯蔵所。>
水気のある場所 <漏電遮断機も設置する>
八百屋・魚屋など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露が起きやすい所。



次のような場合は、直ちに使用を中止する。

●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●調理を開始しても加熱されない。●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。●ドアに著しいガタがある。●ドアや庫内に著しい変形がある。●触れると電気を感じる。●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。



定格 15 A 以上、交流 100V のコンセントを単独で使用する。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が発熱して、発火の原因になります。



警告 つづき



定格周波数以外では使わない。

感電・ショート・発火の原因になります。転居する際はご注意ください。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。

感電・やけど・けがの恐れがあります。



吸気口や排気口をふさがない。

過熱による発火・故障の原因になります。



ぬれた手で電源プラグの抜き差ししない。

ぬれ手禁止

感電の恐れがあります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因になります。



調理中に電源プラグを抜き差ししない。

火花が発生し、感電・発火の原因になります。タイマーつまみを「OFF」に戻してから、電源プラグを抜いてください。



電源コードを傷つけない。

電源コードを破損させたり、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。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。



熱に弱いものを近づけない。

たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上においたり、カーテンなどの燃えやすいものや、スプレー缶を近づけないでください。引火や破裂したり、敷物などは変形・変色・反りの原因になります。



火気（コンロやストーブ）などの近く、水や油のかかる場所に置かない。

火災・感電・漏電の原因になります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショートにより発火の恐れがあります。

 電源プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・発熱による火災の原因になります。

 食品は加熱しすぎない。

発火・発煙・突沸の恐れがあります。

●根菜類（さつまいもなど）は、必要以上に加熱すると焦げたり、発火・発煙の恐れがあります。

●少量のもの、油が付いたものは発火・発煙の恐れがありますので、様子を見ながら加熱します。

やけどの恐れがあります。

●あんまんなど中身に水分が多く含まれるものは、中が先に熱くなります。

 びん・密閉容器の栓やふたをはずす。

容器が破裂して、けが、やけどの恐れがあります。

 飲みものや油脂の多い食品は加熱しすぎない。（突沸に注意）

取り出すときに突然沸騰して飛び散ることがあり、やけどの恐れがあります。様子を見ながら加熱してください。加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。

●加熱前・加熱後は必ずスプーンでかき混ぜてください。

●容器は庫内中央に置いてください。

 ベビーフードや介護食、乳幼児のミルクの温めは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する。

やけどをする恐れがあります。中身をかき混ぜて温度を均一にしてから、仕上がり温度を確認してください。

 庫内の食品から発火・発煙したときは、ドアを開けない。

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

次の処置をしてください。

1. ドアを閉めたままタイマーつまみを「OFF」にする。

2. 電源プラグを抜く。

3. 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。

●鎮火しない場合は、水か消火器で消火する。

●そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

警告 つづき

-  殻・膜などのある食品は切れ目や割れ目を入れてから加熱する。
イカや栗、銀杏などは破裂してやけどやけがをする恐れがあります。
-  ラップをはずすときは蒸気に注意する。
ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどをする恐れがあります。注意してゆっくりはずしてください。また油分の多い料理は高温になりラップが溶ける場合があります。
-  卵は割りほぐしてから加熱する。ゆで卵のあたためはしない。
破裂してやけどやけがをすることがあります。卵は割りほぐしてから加熱してください。
-  ゆで卵のあたためはしない。
破裂によるけが・やけどの恐れがあります。

注意

-  庫内やドアや丸皿に油・食品カス・煮汁などを付けたまま放置したり、加熱したりしない。
さび、発火・発煙などの原因になります。
付着した場合は、本体が冷めてから必ずふき取ってください。
-  金属類やアルミホイルなどを使用して加熱しない。
缶詰やレトルト製の食品は、容器に移してください。金串・金網・アルミケース・アルミキャップ・アルミテープを使用して加熱しないでください。火花が出て製品を傷めたりします。ただし肉や魚の解凍で、部分的に使うことがあります。
-  電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取る。
火災・感電の原因になります。特に転居する際はご注意ください。
-  ドアが損傷した場合は、使用しない。
修理はお買い上げの販売店に依頼してください。
-  丸皿やドアに衝撃を加えない。急冷したり、水をかけたりしない。損傷した場合は、使用しない。
割れる恐れがあります。

注意 つづき



プラグを抜く

長期間使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。

感電・漏電火災の原因になります。



ドアや取っ手に無理な力を加えない。

本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因になります。



庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない。

電波漏れやドアガラスが割れる原因になります。



家庭用の発電機では使用しない。

正常に動作しない場合があります。



調理以外に使わない。

過熱・異常動作して、発火することがあります。

- 庫内を収納庫として使わない。
- 空の容器や庫内が空（食品なし）の状態で使用しない。
- 衣類の乾燥などに使用しない。



接触禁止

調理中や調理後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に触れない。

やけどの原因になります。食品や付属品の出し入れは、乾いたミトンなどを使用してください。



鮮度保持材を入れたまま加熱しない。

発火する恐れがあります。



調理中は庫内を時々確認する。

プラスチック容器などの燃えやすいものを使う場合は、加熱中に発火していないかを確認してください。



電波の出口カバーは絶対にはずさない。

電波の出口を保護する為のカバーです。はずすと中に食品カスなどが入り、故障や発火の原因になります。

各部の名称とはたらき

本体前面

A ドア

B 本体

C 電波の出口カバー

レンジ加熱のとき、ここから電波が出ます。



電波の出口カバーは絶対にはずさない。
庫内やドアに油かすや食品かす、煮汁
注意などを付けたまま放置したり、加熱しない。
サビ・発火・発煙の原因になります。
定期的にお手入れをしてください。 →P24

D 庫内灯

加熱中のみ点灯します。

E 回転軸受け

回転軸受けの穴を底面の軸に合わせて差し込みます。

F 回転ローラー

丸皿を上へのせます。

G 丸皿 (ガラス)

凸部が回転軸受けの切欠き部におさまるようにセットし、
回転ローラーにのせて使います。
落としたり、ぶつけたりしないでください。

H キャビネット

I 操作パネル

本体背面

J 吸気口

K 排気口

L 電源コード

M 電源プラグ

N アース線

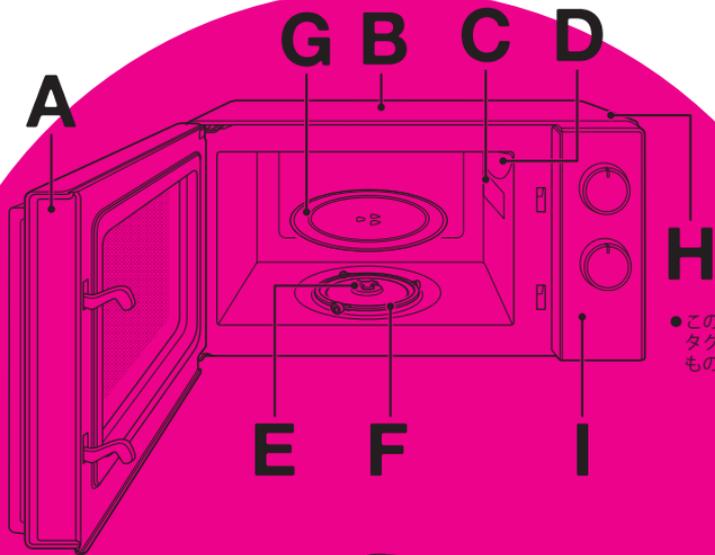
アース線を必ず取付けてください。

→P07

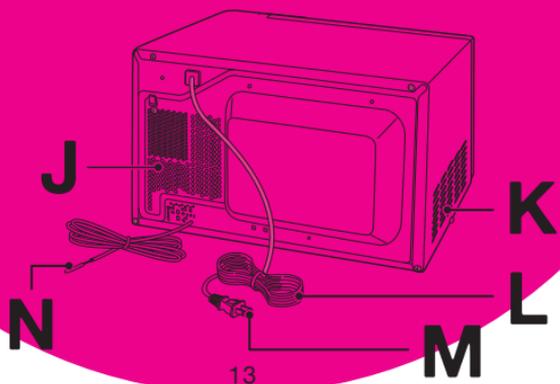
お願い

丸皿 (ガラス) と回転軸受けと
回転ローラーについて

- セット方法は「ご使用のまえに」をご覧ください。→P03
- 破損したり紛失したときは、お買い上げの販売店、または製造元「お客様サービス係」にお問い合わせください。



●この製品についている
タグは、デザイン上の
ものです。



操作パネル

- A** 出力切り替えつまみ
- B** 加熱時間表示
- C** タイマーつまみ
- D** クイックガイドラベル クイックガイドラベルははがせます。

機 能

700W～500W (あたため)

ごはん、おかずのあたために。(設定時間の目安20～22ページ)
食品の包装にワット数、時間の記載がある場合に出力を切り替えます。

Low (あたため「弱」)…300W相当

固く凍ったアイスクリームをやわらかくしたり、バターやチョコレートを溶かすときに、必ず様子を見ながら加熱してください。

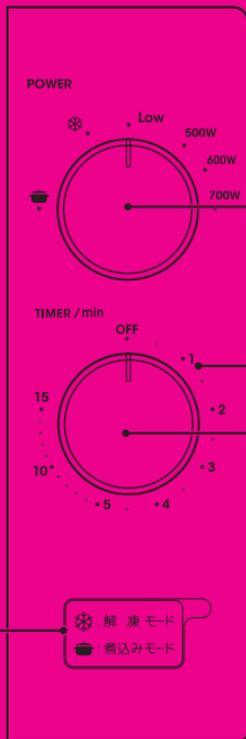
(解凍)…200W相当

冷凍の刺身や肉の解凍に。材料はできるだけ小分け(100g～400g)にして、厚さも3cm以下にそろえて冷凍してください。

(煮込み)…120W相当

カレーやシチューなどの煮込みに。低出力でじっくりと加熱します。

温度過昇防止機能…30分以上(15分×2回)連続して使用した場合など庫内の温度が高くなると、温度過昇防止機能がはたらき、電源が切れます。
ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用します。



「使える容器」と「使えない容器」

使えない理由、または、使いかたにおいて使用できないことを記載しています。

ガラス	耐熱性の ある容器 	 注意 ●急熱・急冷すると割れることがあります。
	耐熱性の ない容器 (強化ガラス、カットガラス、 クリスタルグラスなど) 	強化ガラス・カットガラスも使えません。
プラスチック	耐熱性の ある容器 (耐熱温度140℃以上) 	耐熱温度140℃以上の容器で「電子レンジ使用可能」表示のあるものが使えます。 ●ふたは、熱に弱いものがあるため耐熱温度を確認してください。 ●油分・糖分の多い食品は高温になるため耐熱温度を確認してください。  注意 ●時間をかけすぎると変形したり溶けたりすることがあります。
	耐熱性の ない容器 (耐熱温度140℃未満) 	●スチロール・ポリエチレン・メラミン・フェノール、ユリアなども溶けたり焦げたりして使えません。

陶磁器



⚠ 注意

- 急熱・急冷すると割れることがあります。
- 絵柄やヒビ、金銀模様のある器は、傷んだり、火花が飛び散ることがありますので、使用できません。
- 素焼きの陶器など吸水性の高い器は熱くなることがありますので、注意してください。

漆器



塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。

アルミ・ホーローなどの
金属容器・ステンレス

⚠ 注意

- 金属容器は使用しないでください。
- 火花が出て、本体を傷めるため使えません。
- 金串・金網、金・銀箔のフィルムやテープ、針金の入ったものも使えません。
- 取っ手が樹脂製のものは熱に弱いため、使用できません。

木・竹・紙



焦げたり、燃えたりして使えません。

ラップ



(耐熱温度 140℃未滿)

⚠ 注意

- 油分の多い料理は高温になり、溶けるため使えません。

アルミホイル



- 火花が出て使えませんが、肉や魚の解凍で、部分的に使うことがあります。魚の尾などにまいたりして、電波量を加減することができます。

特殊な形
をした容器

注ぎ口が細長い容器などでレンジ加熱をすると、細い部分が特に加熱されるため、取り出したときに突然に内容物が飛び出る「突沸」が起こることがあります。やけどの原因になりますので、使用しないでください。

使いかた

- 1 食品を庫内丸皿の中央に置きます。



丸皿は左右どちらかに回転しますが、異常ではありません。

- 2 出力切り替えつまみを合わせます。



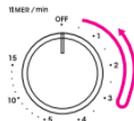
出力切り替えの目安は、14ページをご覧ください。

- 3 タイマーつまみを回して時間を合わせます。

例) 1分30秒は目盛の“1”と“2”の中間に合わせます。

お願い

タイマーつまみを1分以下の短い時間に設定するときは、一度3以上まで回してから戻してください。



- 4 できあがり

終了後「チーン」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。

お願い

タイマーが切れる前にやめたい場合は、必ずタイマーつまみを「OFF」に戻してからドアを開けてください。

上手な使いかた

あたため

- 容器や皿に入れて加熱します。
- 量が多いときは分けて加熱した方がより上手に仕上がります。
- ラップをするときは食品部をゆったりおおうようにかぶせてください。余裕がないと破裂の恐れがあります。
- ごはんやカレーなどは、平たく均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくとお上手にあたまります。
- 飲み物のあたためるときはふたやラップはしないで、入れる量は容器の8分目程度にしてください。
- 加熱後、容器が熱くなっているので、ミトンやふきんなどを使用し、気をつけて取り出してください。



注意

ラップをはずすときは蒸気に注意する。
ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどをする恐れがあります。
注意してゆっくりはずしてください。

解凍

- 平たく（厚さ3cm以下）均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくとお上手に解凍できます。
- 量が多いときは分けて冷凍した方がより上手に解凍できます。
- 解凍が足りない場合は、出来具合を見ながら、再度解凍してください。
- 発泡トレーは溶けたりするため、使わないでください。

ラップをするもの：煮もの、蒸しもの、汁もの、調理済冷凍食品全般などしっかりと仕上げたい場合。

お願い ラップは少しゆとりをもたせてかぶせてください。

ラップをしないもの：ごはんもの、揚げもの、焼きもの、炒めもの、調理済冷凍食品全般などの水分を飛ばしぎみにしたい場合。

「設定時間の目安」 ●出力を「700W」に設定します。

あたため(室温もの・冷凍もの) ●食品は、丸皿の中央に置きます。■の食品は、ラップをします。

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
ごはん	1杯(150g)	約1分	かためのときは、霧吹きなどで水をかける。
ハンバーグ	1個(80g)	約1分	—
焼きとり	6本(150g)	約1分	照りを出すため、先にタレをぬる。
天ぷら・フライ	1人前(150g)	約1分	キッチンペーパーや天ぷら敷紙に重ならないように並べる。  注意 ●いかは、はじけることがありますので、加熱時間は控えめにしてください。
焼きそば スパゲティー	1人前(200g)	約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。また、ばさついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
お弁当	1人前(400g)	約1分30秒	中身によって出来上がり具合が異なるため、様子を見ながら加熱する。  注意 ●しょう油などの入った容器・丸ごとのゆで卵・アルミケースなどは、取り出してから加熱する。(破裂や発煙の恐れあり)
おにぎり	1個(80g)	約30秒	—
まんじゅう	1個(65g)	約20秒	あんが熱くなるので控えめに加熱する。
肉まん・あんまん	1個(110g)	約40秒	底の紙を取ってサツと水にくぐらせ、1個ずつゆつたりとラップに包む。  注意 ●あんまは、あんが先に熱くなり3分以上(冷凍ものときは、4分以上)加熱すると発火・発煙のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。
みそ汁	1杯(150g)	約1分	—
煮もの	1人前(200g)	約1分30秒	—

	食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
常温・冷蔵のもの	カレー・シチュー	1人前 (200g)	約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。
	どんぶりもの	1人前 (350g)	約2分	—
	牛乳 (冷蔵)	1杯 (200mL)	約1分30秒	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
	お酒 (常温)	1本 (180mL)	約1分	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
	茶わん蒸しのあたたため	1個	30～60秒	様子を見ながら加熱する。
	ロールパンのあたたため	2個 (80g)	約20秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱します。

ゆで野菜

根菜の加熱時間は目安です。分量や状態により加熱時間は異なります。



注意

●必要以上に加熱すると焦げたり発火・発煙の恐れがあります。様子を見ながら加熱してください。

	食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
根菜	じゃがいも さつまいも	150g	約3分	丸ごとのとき、丸皿の中央を避けて置く。
	にんじん	200g	約6分	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水を加えておく。
	だいこん	200g	約4分	大きさをそろえる。
葉菜・花菜	キャベツ・白菜	200g	約2分30秒	太い芯はあらかじめ、そいでおく。
	ほうれん草	200g	約2分	葉と茎を交互に重ねてラップに包む。
	カリフラワー ブロッコリー	200g	約2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
	グリーン アスパラガス	200g	約2分30秒	根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。

「設定時間の目安」 つづき

あたため(冷凍もの) ●食品は、丸皿の中央に置きます。■の食品は、ラップをします。

レトルト食品等で500Wが推奨されている場合は、出力を「500W」に設定して様子を見ながら温めてください。

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
フライ	4個(100g)	約1分30秒	皿に並べる。
ごはん	1杯(150g)	約2分30秒	—
ハンバーグ	1個(80g)	約1分30秒	加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
焼きおにぎり	1個(80g)	約1分	—
肉まん あんまん	1個(110g)	約1分～ 1分30秒	底の紙を取ってサツと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。
	 注意 ●あんまんなは、あんが先に熱くなり4分以上(室温・冷蔵もののときは、3分以上)加熱すると発火・発煙の恐れがあるので、加熱時間は控えめにしてください。		
今川焼き	1個(90g)	約1分30秒	—
ミックスベジタブル	100g	約1分30秒	小さく切ったにんじんなどの少量加熱は、火花が出ることがあります。100gより少ない場合は、大きめの容器に野菜がひたるぐらいの水を入れ、ふたをして加熱してください。 にんじん50g(水50mL)で約2分加熱。
里いも	300g	約10分	—
しゅうまい	1袋(230g)	約3分	両面に水を振りかける。
ピラフ	1人前(250g)	約4分30秒	あらかじめ、ほぐしておく。

メニュー例

「 (煮込み)」を使った煮込み料理例

カレーライス

材 料 (4人分)

- ・牛薄切り肉 300g
- ・じゃがいも 2個 (約300g)
- ・たまねぎ 1個 (約200g)
- ・にんじん 半分 (約100g)
- ・カレールウ 100g
- ・水 500ml

作りかた

- ① 牛肉は3~4cm幅に切る。じゃがいも、たまねぎ、にんじんは、一口大に乱切りにする。カレールウは刻んでおく。
- ② 深めの耐熱容器に牛肉、たまねぎ、にんじん、水を入れ、落しふたをして更にふたをする。
・材料は水に完全につかるように平らに入れる。
- ③ [700W] で約10分加熱する。
- ④ じゃがいもを加えて、落しふたをしてから [500W] で約15分加熱する。様子を見ながら5~10分追加で加熱する。
- ⑤ アクを取り、カレールウを加えてよく混ぜてとくす。
- ⑥ ふたをして [ (煮込み)] で15分加熱、全体をかき混ぜてから15分追加で加熱する。

肉じゃが

材 料 (4人分)

- ・牛薄切り肉 200g
- ・じゃがいも 3個 (約450g)
- ・たまねぎ 1個 (200g)
- ①

水	2カップ (400ml)
砂糖	大さじ4
しょうゆ	大さじ5
酒	大さじ1+1/2
みりん	大さじ1+1/2

作りかた

- ① 牛肉は3~4cm幅に切る。じゃがいもは4つ切り、たまねぎは6つ切りにする。
 - ② 深めの耐熱容器に①と①を入れ、落としふたをしてさらにふたをする。
・材料は水に完全につかるように平らに入れる。
 - ③ [700W] で約10分、[500W] で約15分加熱して、全体を軽く混ぜ、さらに [ (煮込み)] で15分加熱、全体をかき混ぜてから15分追加で加熱する。
- ❗ じゃがいもは加熱しすぎると崩れてしまう場合があります。[500W] での加熱が終わった段階で竹串を刺して軽く手応えが残るくらいが加熱の目安です。

お手入れのしかた 日常こまめにお手入れをしてください。

本体の外側や庫内、付属品は、以下の注意を守って、定期的にお手入れを行ってください。



注意

庫内やドアや丸皿などに食品かすや油などが付着したまま使用しない。

発火・発煙、さび・においの原因になります。

市販の電子レンジ清掃剤（中性）をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加熱時間を守る。

加熱しすぎると発煙や故障の恐れがあります。

A ドア・本体（外側・内側）

固く絞ったやわらかい布で水ふきします。

汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤をしみ込ませた布でふき、その後、水ふきして洗剤をふき取ります。底面と回転軸部分は、回転軸受けと回転ローラーをはずしてお手入れをします。

- すき間に洗剤を入れないようにしてください。

B 電波の出口カバー

固く絞ったやわらかい布で水ふきします。

汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤をしみ込ませた布でふき、その後、水ふきして洗剤をふき取ります。

- 電波の出口カバーは絶対にはずさないでください。
- 食品カスが付着したまま使用しないでください。焦げたり火花が出たりすることがあります。
- 強くこすらないでください。

C 丸皿と回転軸受けと回転ローラー

やわらかいスポンジで水洗いします。汚れがひどいときは、中性洗剤を使って洗います。

丸皿の表面に汚れが付着したときは、クリームクレンザーなどを使用して洗います。

回転軸受けと回転ローラーにクリームクレンザーは使用しないでください。

- 回転軸受けを取りはずすときは、中央部を持ち、軽く左右にゆすりながら垂直に引き上げてください。
- 側面の電波の出口カバーにあてないように注意してください。
破損の原因になります。
- 回転軸受けと回転ローラーは洗ったあと、すぐに水気をふき取って乾かしてください。

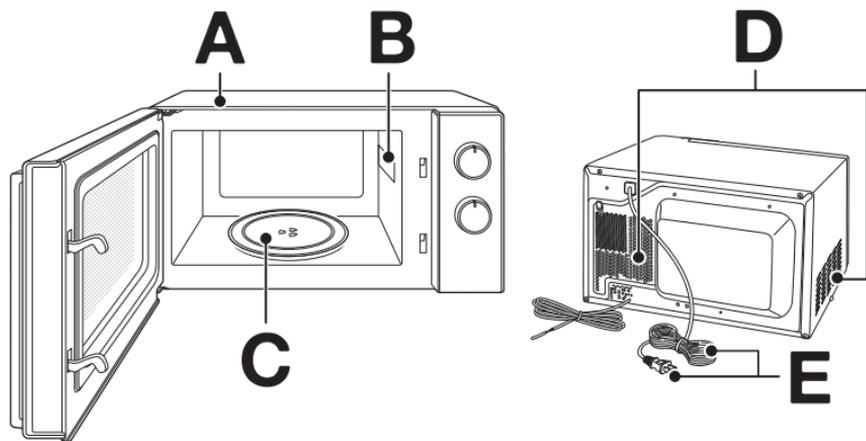
D 排気口・吸気口

定期的乾いた布でほごりをふき取ります。

換気出来ずに故障する恐れがあります。

E 電源コード・電源プラグ

コンセント付近に付いたほごりは、乾いた布でふき取ります。



⚠ 注意

お手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、電源が切れた状態で行う。

電源プラグのほこりは定期的に乾いた布でふき取る。電源プラグはぬれた手で抜き差ししない。

庫内やドアや丸皿に油や食品カスなどが付着したまま放置したり、加熱しない。

さび・発火・発煙などの原因になります。

- お手入れは、本体や庫内が冷めてから行ってください。
- ご使用になったあとは、早目にお手入れする。
- 市販の電子レンジ清掃剤をご使用になるときは、必ず説明書に書かれた加熱時間を守ってください。
- 製品の丸洗い・水洗いは絶対にしない。

お手入れは台所中性洗剤をお使いください。次のものは使用しないでください。使用すると、傷が付いたり、色はがれたりします。

- 金属たわし ● シンナー・ベンジン・アルコール ● 住宅用・家具用合成洗剤（アルカリ性）
- ガラスクリーナー ● クレンザー ● 換気扇用洗剤
- スプレー式の洗剤（液体が本体内部に入ると、さびなどの原因になる）
- 漂白剤（丸皿は使用可能）

こんなときは 困ったときにお読みください

どうも仕上がりが上手にいかないとと思ったら、次の項目を確認してください。

こんなときは	調べるところ	処置
動作しない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？ ● ドアはきちんと閉まっていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ● ドアをきちんと閉めてください。
加熱中に電源がすぐ切れる。 (プレーカーが切れる)	<ul style="list-style-type: none"> ● 電気の容量を超えていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 出力を下げてでも消費電力は下がりません。他に使用している電化製品の使用を中止してください。お買い上げの販売店にご相談ください。
加熱してもすぐに止まる。 動かない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内の温度が高温になると、温度過昇防止機能がはたらき、電源が切れます。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用してください。
食品が温まらない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品が金属容器やアルミホイルなどでおおわれていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品を金属容器やアルミホイルでおおわないでください。
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり落ちたりする。	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品から出た水分が水蒸気となりドアに付着したものです。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ふきんでふき取ってください。
火花が出る。	<ul style="list-style-type: none"> ● 金・銀模様のある容器を使用していませんか？ ● 庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れていませんか？ ● 食品カスなどが付着していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 金・銀模様のある容器を使用しないでください。 ● 庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れないようにしてください。 ● 付着している食品カスなどをふき取ってください。
丸皿が回転しない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 丸皿、回転軸受け、回転ローラーはきちんとセットされていますか？ ● 食器や容器が庫内壁面に触れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 丸皿、回転軸受け、回転ローラーをきちんとセットしてください。 ● 食器や容器が庫内壁面に触れないように丸皿の中央に置いてください。
丸皿が左右に回転する。	<ul style="list-style-type: none"> ● 故障ではありません。調理開始のタイミングにより、右または左に回転します。 	<ul style="list-style-type: none"> ● そのままお使いください。

こんなときは	調べるところ	処置
加熱中にファンの「ブーン」音が大きくなったり小さくなったりする。 “カチッ”と音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ● 故障ではありません。 加熱をコントロールしているためです。 	<ul style="list-style-type: none"> ● そのままお使いください。
“ガタンガタン”と音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ● 丸皿が回転軸受けと回転ローラーにきちんとセットされていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 丸皿の凸部が回転軸受けの切欠き部におさまるようにセットしてください。 ● 丸皿の内側の線の中にローラーがおさまるようにセットしてください。

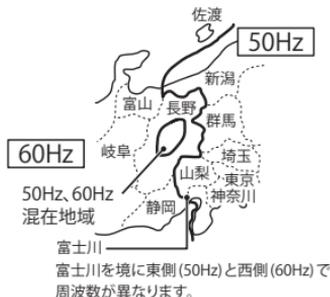
周波数・転居について

転居されるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
 周波数が異なる地域に転居される場合は、そのまま利用になれません。
 転居前と電源周波数が異なる場合には、部品の取り換えが必要です。
 お買い上げの販売店または、製造元「お客様サービス係」までお問合せください。

- 取り換えが必要な部品
 - 高圧コンデンサー ● 高圧トランス ● タイマー
- 取り換えにともなう費用
 - 保証期間内は下記の通りです。

部品代	無 料
取り換え技術料	費用についてはお買い上げの販売店または、製造元「お客様サービス係」にご相談ください。

保証期間外の費用についてはお買い上げの販売店にご相談ください。



アフターサービス

1. 保証書

- 保証書は本書の31ページに添付しています。
- 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。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

本書（取扱説明書）の内容をお確かめいただき、なお異常があるときは、電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または製造元「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で修理します。製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」までお申し出ください。

● 保証期間が過ぎている修理

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製造元「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

- 本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
- 性能部品とは、その製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製造元「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	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金
部品代	修理に使用した部品代金

〈修理部品について〉

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。



警告 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。

お客様サービス係



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
ワインバー十工業株式会社

仕様

定格電圧	AC100V	区分名	A：単機能レンジ
定格周波数	50Hz または 60Hz 専用		
定格消費電力(約)	1100W		
定格高周出力	700W ~ ☑ (煮込み)120W 相当		
発振周波数	2450MHz		
外形寸法(約)	幅 455mm× 奥行 315mm× 高さ 265mm		
加熱室有効寸法(約)	幅 305mm× 奥行 280mm× 高さ 175mm		
丸皿(ターンテーブル)(約)	直径 245mm	質量(約)	約 11.3kg
電源コードの長さ(約)	1.4m	タイマー(約)	15分
エネルギー消費効率 (年間消費電力量)	60.0kWh/年	電子レンジ機能の 年間消費電力量	60.0kWh/年
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年		

※ 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分けています。

● 年間消費電力量(kWh/年)は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。

● 実際にご使用になるときの年間消費電力量は、周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので、目安としてご覧ください。

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。

長年ご使用の電子レンジの点検を			
 愛情点検	<p>ご使用の際 このような ことはありませんか。</p>	<p>●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●調理を開始しても加熱されない。●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。●ドアに著しいガタがある。●ドアや庫内に著しい変形がある。●触れると電気を感ずる。●その他の異常・故障がある。</p>	<p>ご使用中</p> <p>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。</p>

特定の化学物質の
含有について



●この製品はJ-Moss (JIS C 0950電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法)に基づく含有マークを表示しております。

●特定の化学物質(鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、PBB、PBDE)の含有についての情報を公開しています。詳細は、Webサイトをご覧ください。

http://www.twinbird.jp/c/jmoss_range/php/

保証書について

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にしたがって正しいご使用のもとで故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。保証期間内に故障が発生したときは、本書と製品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

- (1) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障及び損傷。
- (2) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障および損傷。
- (3) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）で生じた故障、および損傷。
- (4) 本書のご提示がない場合。
- (5) 本書に、お買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- (6) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
- (7) ご使用によるキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
- (8) 消耗部品の交換。

2. 本書は、日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

3. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。

4. ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、製造元「お客様サービス係」へ、ご相談ください。

- お客様にご記入いただいた保証書（個人情報）は、修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」にお問い合わせください。

電子レンジ 保証書

形名	AT-DR11		※お買い上げ日	保証期間
			年 月 日	お買い上げ日より 本体(消耗部品は除く) 1年
※ お客様	〒 _____ ☎ _____	様方		
	ご住所			
	フリガナ ご芳名	様		
※ 販売店	〒 _____			
	住 所 店 名	☎ _____		

※印欄にご記入のない場合有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。もし、記入がない場合には直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。本書はお買い上げの日から上記期間中に、取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書による正常なご使用状態で故障した場合に、本書記載内容にもとづき、無料修理をお約束するものです。修理に際して本書をご提示ください。(詳細は左ページをご参照ください。)

修理メモ

●発売元

株式会社ビックカメラ

●製造元

ツインバード工業株式会社

修理サービスに関するお問い合わせ

お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」へご相談ください。

お客様サービス係



0120-337-455

お電話承り時間

平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時

FAX (0256) 93-1077 <http://www.twinbird.jp>

amadana は amadana 株式会社の登録商標
であり、ライセンスに基づき使用されています。