

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て下記の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、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と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はありません。

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

オーブンレンジ

AT-DR12



ご使用のまえに

家庭用

- 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。

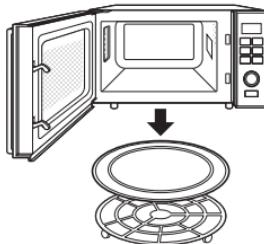
付属品を取り出す

- 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・回転網を取り出します。

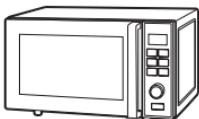
パッケージの内容を確認する

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。 → P64



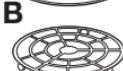
A 本体



B 丸皿



C 回転網



D 取扱説明書(本書)



E クイックスタートガイド



警告

- 吸気口や排気口の上にクイックスタートガイドを貼らない。
過熱による発火、故障の原因になります。

「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。

本製品の設置と接続を行う → P08

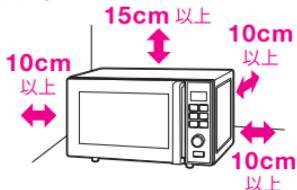
上面は15cm以上、両側面・背面は壁や家具などから10cm以上離して設置する

- 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。



注意

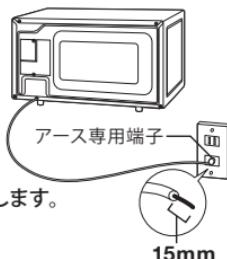
- 家具や壁から離して設置する。
- ラックや棚の中に設置しない。
- 加熱中は本体が熱くなり、排気口からも熱が排出されます。熱に弱い壁紙や家具の近くには設置しないでください。



アース線を確実に取付ける → P07

ご家庭にあるアース端子付コンセントにアース線を接続する

- 1 アース線が本体背面のアース端子にきちんと取付けられていることを確認します。
- 2 アース線の先端の皮を取りはずします。
- 3 バラけないように芯線をねじり、アース端子にアース線を固定します。



警告

- アース線を確実に取付ける。
- 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。

ご家庭に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。

「カラ焼き」をする → P22

庫内やヒーターなどの部品に付着している油を焼き切るために、カラ焼きをします。

index

安全上のご注意	06
各部の名称とはたらき	16
かんたん!キーの使いかた一覧	20
庫内のカラ焼き	22
加熱のしくみ	24
「ラップをするもの」と「ラップをしないもの」	26
調理時のお願い	27
「使える容器」と「使えない容器」	28
あたため	30

お手軽メニュー	32	解凍	48
1. トースト	32	オープン／予熱あり	50
2. ごはん	34	オープン／予熱なし（&発酵）	54
3. 牛乳	36	グリル	56
4. お弁当	38	お手入れのしかた	58
5. フライあたため	40	こんなときは	60
6. ゆで野菜（根菜）	42	故障かなと思ったら	62
7. ゆで野菜（葉菜）	44	アフターサービス	64
8. ピザ（冷蔵）	46	仕様	65
		保証書	67

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

 絶対に分解したり修理や改造は行わない。

分解禁止 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。

高圧部があり、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。

設置するとき

⚠ 警告



アース線
接続

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。)

湿気の多い場所 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。

●アース線先端の皮をむき、アース端子にときは、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。



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。



吸気口や排気口の上にクイックスタートガイドを貼らない。
加熱による発火や故障の原因になります。



熱に弱いもの、燃えやす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を近づけないでください。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おかない。
火災・感電・漏電の原因になります。



電源コードは、排気口や温度の高い部分に近づけない。火災・感電の原因になります。



庫内の包装材を取り出す。焦げ・変形・発火の原因になります。

設置するとき つづき

⚠ 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。

上面は 15cm 以上、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

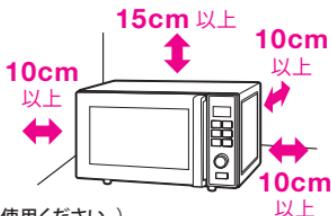
天面がプラスチック製の置き台

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・落としたときは、外部に損傷がなくと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。

電源プラグ・電源コードを取り扱うとき

⚠ 警告

- ! 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。

- 🚫 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、たねねたりしないでください。また、重いものを載せたり、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。

- 🚫 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。

- 🚫  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。
絶縁劣化による火災の原因になります。

- ! 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
コンセントの差しみがゆるいときは使用しないでください。
感電・発熱による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・ショートによる発火の原因になります。

- 🚫  ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
感電の恐れがあります。

使用するとき

⚠ 警告

🚫 調理中に電源プラグの抜き差しをしない。

火花が発生し、感電・発火の原因になります。[CANCEL] キーを押してから、電源プラグを抜いてください。

🚫 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。

🚫 食品を加熱しすぎない。

発火・発煙・突沸の恐れがあります。

- 根菜類（さつまいものなど）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。

🚫 飲み物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とう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。加熱しそうなときは、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。

- 飲み物をあたためるときは「お手軽メニュー／3. 牛乳」で加熱してください。→ P36
- 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き、広口で背の低い容器に 8 分目まで入れてください。

❗ びんや密封容器の栓やふたははずす。

破裂によるけが・やけどの恐れがあります。

-
-  卵はそのまま加熱しない。
破裂によるけが・やけどの恐れがあります。卵は割りほぐしてから加熱してください。
 -  ゆで卵のあたためをしない。
破裂によるけが・やけどの恐れがあります。
 -  殻・膜などがある食品は、切れ目や割れ目を入れてから加熱する。
ぎんなんや栗、イカなどは破裂によるけが・やけどの恐れがあります。
 -  ベビーフードや介護食、乳幼児のミルクをあたためるときは、
加熱後、かき混ぜてから温度を確認する。
やけどの恐れがあります。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。
 -  バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない。
油脂や糖分を含むものは焦げやすくパンが発火する原因になります。

使用するとき つづき

⚠ 注意

🚫 調理以外の目的に使わない。

- 過熱・異常動作や破裂して、発火したり火災の原因になります。
- 空の容器や庫内が空（食品なし）の状態で使用しない。
 - 庫内を収納庫として使わない。
 - 衣類の乾燥などに使用しない。

🚫 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。

🚫 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。

🚫 汚れている庫内で加熱しない。

付着した食品かすや油が焦げて、火花が出たりします。こまめにお手入れをしてください。

🚫 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。

🚫 ドアや取っ手に無理な力を加えない。ドアを開いた状態で物をのせない。

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。

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でください電波も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。

-
-  鮮度保持剤を入れたまま加熱しない。
発火する恐れがあります。
 -  レンジ加熱では、金属容器やアルミホイルなどを使用しない。
缶詰やレトルト袋の食品は、容器に移してください。金串・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、発火・発煙・ドアガラスの割れる原因になります。
 -  調理中や調理後しばらくは、ドア、庫内、その周辺に触れない。
接触禁止
やけどの原因になります。本体上面は約 120°C、ドアガラス表面は約 100°C の高温となります。
庫内にある食品や丸皿などの出し入れは、お手持ちのミトンなどを使用してください。
 -  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、蒸気が一気に吹き出てやけどやけが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。

異常なとき・故障したとき

⚠ 警告



庫内の食品から発煙したり発火したときは、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 [CANCEL] キーを押す。
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。



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
- ダイヤルを押して調理を開始しても、加熱されない
- 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
- 触ると電気を感じる
- 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。

お手入れするとき

⚠ 警告



プラグを
抜く

お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く。

感電・やけど・けがの恐れがあります。



ぬれた手
禁止

電源プラグはぬれた手で抜き差ししない。

感電や事故の原因になります。



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。



庫内やドアに油や食品カス、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。



電波の出口カバーは絶対にはずさない。

故障の原因になります。



市販の電子レンジ清掃剤を使用するときは、説明書に書かれた
加熱時間を守る。

加熱しすぎると発煙や故障の原因になります。

各部の名称とはたらき

本体前面

A ドア

B 本体

C 上部ヒーター（2本）

庫内天面に取付けられています。

D 電波の出口カバー

レンジ加熱のとき、ここから電波ができます。



電波の出口カバーは絶対にはさみます。

庫内やドアに油ススや食品カス、煮汁

などをつ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。

定期的に手入れをしてください。 → P58

E 庫内灯

ドアを開けたとき、および加熱中に点灯します。

F 回転網

常に庫内にセットしておきます。

回転網の穴を底面の軸に合わせて差し込み、

丸皿をその上にのせます。

G 丸皿

陶器製です。落としたり、ぶつけたりしないでください。

オープン・グリルの時には天板として使用できます。

H 下部ヒーター（1本）

底面に内蔵されています。

I 操作パネル

本体背面

J 吸気口

K 排気口（左側面）

L 電源プラグ

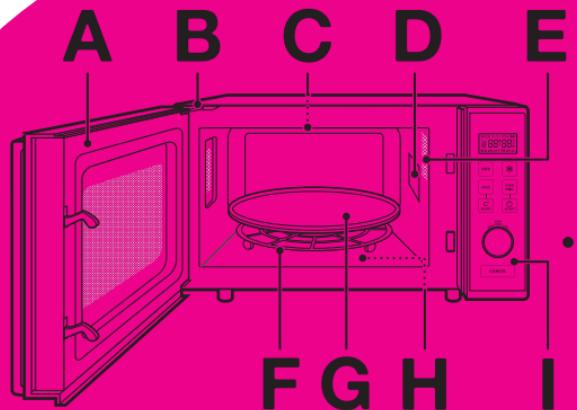
お願い

加熱後、電気部品を冷却するため
ファンが回転します。ファン回転中
は電源プラグを抜かないでください。

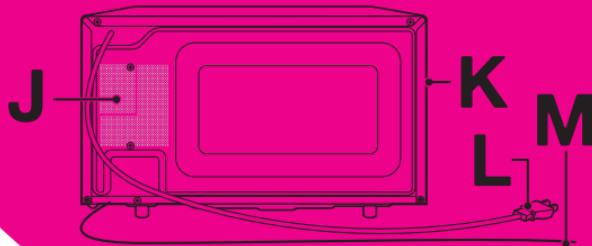
M アース線

アース線を必ず取付けてください。

→ P07



●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 「あたため」をするときに押します。→ **P30**

B 「お手軽メニュー」を使用するときに押します。

表示部に選択したメニューを番号で表示します。→ **P32**

- | | | | |
|-----------|------------|------------|----------|
| 1.トースト | 2.ごはん | 3.牛乳 | 4.お弁当 |
| 5.フライあたため | 6.ゆで野菜（根菜） | 7.ゆで野菜（葉菜） | 8.ピザ（冷蔵） |

C 「お手軽メニュー」と「解凍」の仕上がりを調節します。

D ダイヤル

[回す] タイマー時間・温度・解凍の重量を設定します。

10秒から5分：10秒単位で表示

5分から10分：30秒単位で表示

10分から30分：1分単位で表示

30分から95分：5分単位で表示

[押す] オーブン温度の決定と加熱の開始をします。

E 加熱時間、温度、メニュー番号、残り時間、エラーなどを表示します。

F 解凍するときに押します。→ **P48**

G オーブンやグリルを使用するときに押します。→ **P50**

H オーブン調理中の調理時間と温度変更をします。

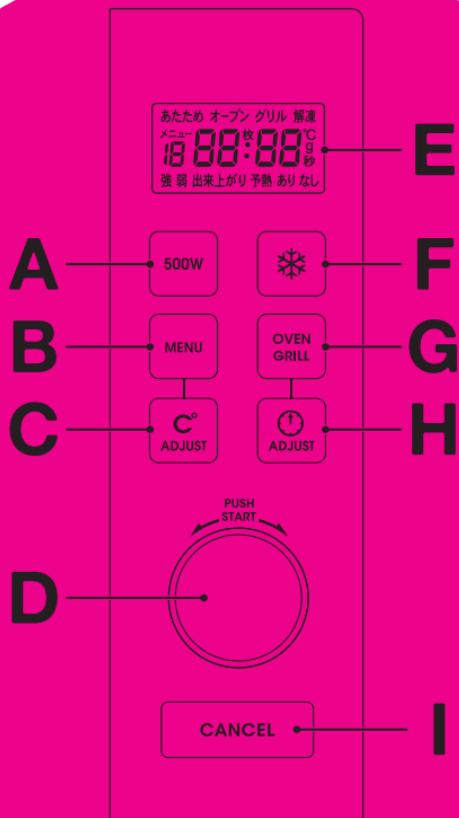
I 加熱を中止するとき、キーを押し間違えたときに押します。

表示部の表示が「0」に戻ります。

加熱中に仕上がり状態を見たいときは、[CANCEL] キーは押さずに、ドアを開けて確認します。
ドアを閉め、ダイヤルを押すと、加熱を再開します。

自動電源オフ機能

調理後しばらく何もしないと、自動電源オフ機能がはたらいて表示部が消灯し、約5分後に電源が切れます。
ドアを開閉することで電源が入ります。電源が入ると表示部に「0」と表示します。



かんたん!キーの使いかた一覧

メニューキー	設定内容1 設定キー	設定内容2 設定キー	設定内容3 設定キー	開始
あため 500W を押す	 <p>を回して、時間 (10秒～15分) を設定 ※表示部に時間を 表示します。</p>			 <p>を押す</p>
お手軽 メニュー MENU を押す ※押すごとにメニュー 番号が 切り替わります。	<p>を押して、 メニュー番号 (1～8)を選択 ※表示部に「お手軽メニュー」 の番号を表示します。</p> <p>1.トースト 5.フライあため 2.ごはん 6.ゆで野菜(根菜) 3.牛乳 7.ゆで野菜(葉菜) 4.お弁当 8.ピザ(冷蔵)</p>	 <p>を押す ※「中：表示なし」、「強」、 「弱」を選択します。</p>	 <p>を押す 仕上がり調節を しないときは</p>	 <p>を押す</p>
解凍 ❄️ を押す	 <p>を回して、重量 (100～600g) を選択 ※表示部に重量を 表示します。</p>	 <p>を押す ※「中：表示なし」、「強」、 「弱」を選択します。</p>	 <p>を押す 仕上がり調節を しないときは</p>	 <p>を押す</p>

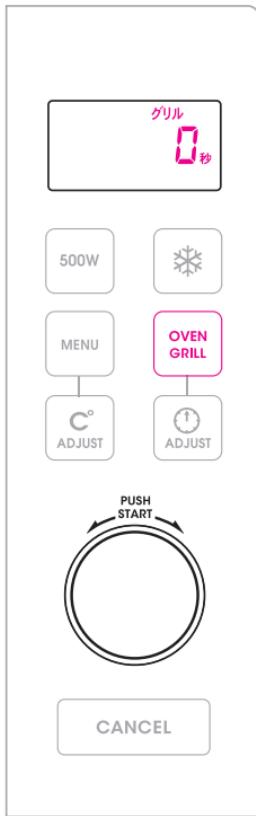
メニューキー	設定内容1 設定キー	設定内容2 設定キー	設定内容3 設定キー	開始
オープン グリル	<p>「オープン 予熱をする場合 「予熱あり」を選択</p> <p>※表示部の「オープン」「予熱あり」が点灯します。</p>	 <p>を回して、温度 (110~200°C) を設定</p> <p>※表示部に温度を表示します。</p>	 <p>を回して、時間 (10秒~95分) を設定</p> <p>※表示部に時間を表示します。</p>	 <p>を押す</p> <p>予熱が終了したら調理物を入れる。</p>
OVEN GRILL を押す ※押すごとに表示内容が切り替わります。 ↓ オープン / 予熱あり ↓ オープン / 予熱なし ↓ グリル	<p>「オープン 予熱をしない場合 「OVEN GRILL」を2回押して「予熱なし」を選択</p> <p>※表示部の「オープン」「予熱なし」が点灯します。</p>	 <p>を回して、温度 (40°C/ 110~200°C) を設定</p> <p>※表示部に温度を表示します。</p>	 <p>を押す</p>	 <p>を回して、時間 (10秒~95分) を設定</p> <p>※表示部に時間を表示します。</p>
グリルの場合	<p>「OVEN GRILL」を3回押して「グリル」を選択</p> <p>※表示部の「グリル」が点灯します。</p>	 <p>を回して、時間 (10秒~95分) を設定</p>		 <p>を押す</p>

庫内のカラ焼き

ご購入後、はじめてご使用になるまえに必ず行ってください

お願い

- 加熱中は、本体が熱くなりますので、注意してください。
- 庫内が高温になると、排気口および吸気口からにおいや煙が出ます。必ず、部屋の窓を全開にして換気を行うか、換気扇を回してください。
- においや煙に敏感な小鳥などは、煙が入らない別の部屋に移してください。
- 庫内においが気になるとき、オープンやグリルを長期間ご使用にならなかつたときは、お手入れしたあとにカラ焼きをしてください。



準備

庫内に回転網をセットする

- 丸皿は入れません。



1



を 3 回押して
「グリル」を表示する



「グリル」が点灯します。

2



を回して
加熱時間を 20 分に
設定する



3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けないでください。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。
- ドアを開け閉めしてください。
- ドアを閉めたままにしているとお知らせ機能が動作します。

終了 カラ焼き完了

セット

庫内の温度を常温まで冷ましてから、
丸皿をセットする

- 丸皿を使用しないときは、次の場合のみです。
食パンをトーストするとき → P32 オーブンの予熱をするとき → P50

加熱のしくみ

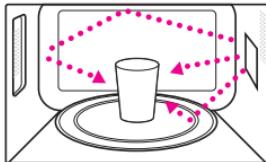
レンジ加熱 電波は、庫内右側面の照射口（銀色の出口カバー付）から照射

電波を照射することによって食品の中の水分がぶつかり合い、摩擦熱を発生します。

その熱で食品全体を加熱します。

ポイント

- 加熱時間は、食品の分量にはほぼ比例します。
食品の分量により加熱時間を調節してください。
- 食品の温度によって、加熱時間は変わります。
温度が低ければ、加熱時間を長くしてください。



メリット

- 早く簡単 食品の内外の両方から加熱されるので、すばやく調理ができ上がります。
- 水溶性ビタミンの損失が少ない
水を使わずに野菜をゆでるので、水溶性ビタミンの損失を抑えることができます。
- 容器ごと加熱
電波は容器を通り抜け、直接食品に吸収されるので、容器に入れたまま加熱できます。
- お手軽メニュー
よく使うメニューを自動加熱の「お手軽メニュー」でご用意しています。

温度過昇防止機能

レンジ加熱を 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。ドアを開けて庫内の温度を冷ましてから使用します。

お知らせ機能

調理後、取り出さないとお知らせ音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。ドアを一度開けて、解除します。

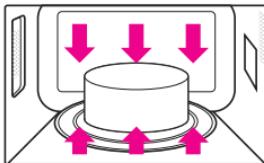
オーブン加熱

上下のヒーターで庫内の温度を一定に保ち、適温で焼き上げます。

ポイント ● 発酵は庫内の温度を冷ましてから、40℃に設定します。

メリット ● 予熱あり／予熱なしを設定できます。

● パン生地の発酵ができます。



グリル加熱

上下のヒーターからの強い熱で焼き上げます。

ポイント ● 庫内が熱いうちに焼くときは、加熱時間を控えめにしてください。

● 汁や油が底面に落ちそうな料理は、丸皿にのせて加熱してください。

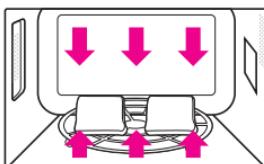
● 材料の種類や脂の乗りにより焦げかたが変わるため、様子を見ながら加熱してください。

メリット ● ヒーターですばやく焼き上げます。

● 表面はパリッと焼け、中はジューシーに仕上がります。

● ヒーターが上下にあるので、裏返す必要がありません。

● アルミホイルを使った料理（魚の蒸し焼きなど）でもご利用いただけます。



組み合わせ加熱 「お手軽メニュー／5. フライあたため」が組み合わせ加熱です。

レンジ加熱とオーブン加熱を組み合わせて、加熱します。

「ラップをするもの」と「ラップをしないもの」

メニューキー	ラップ		加熱方法	ポイント
	しない	する		
500W	30ページ	○	※	レンジ加熱 ※煮もの、蒸しもの、カレーやシチューなどの汁物にはラップをします。
トースト	32ページ	○	グリル加熱	直接、回転網に食パンをのせます。
ごはん	34ページ	○	レンジ加熱	ふっくら仕上げたいときは表面に水を吹きかけます。
牛乳	36ページ	○	レンジ加熱	加熱しすぎないでください(突沸に注意)。
お弁当	38ページ	○	レンジ加熱	ラップなどのほか、ふたも取ります。
MENU	フライあたため	40ページ	○	レンジ加熱 &グリル加熱 丸皿にクッキングシートを敷きます。
	ゆで野菜(根菜)	42ページ	○	レンジ加熱 容器ごとラップをします。
	ゆで野菜(葉菜)	44ページ	○	レンジ加熱 葉菜のみでラップをします。
	ピザ(冷蔵)	46ページ	○	グリル加熱 様子を見ながら加熱します。
	48ページ	○	レンジ加熱	ラップやふたをせずに解凍します。
	50ページ	○	オーブン加熱 グリル加熱	グリル加熱のときは、様子を見ながら加熱します。

ポイント

- ラップはゆるめにします。きっちりラップをすると、加熱しすぎになります。
- ラップは容器全体にしないで、フチに2か所ほどすき間を作ておくと、容器の持ち手部分が熱くなりにくくなります。

調理時のお願い

容器は加熱に合ったものを使用する→ P28

使える容器と使えない容器があります。
加熱に合った容器を使用してください。

丸皿や容器を急に冷やさない

加熱後、庫内にあった丸皿や容器を急に冷やさないでください。ヒビが入ったり、割れたりすることがあります。また、本体のドアに水をかけたりしないでください。

レンジ加熱

卵はそのまま加熱しない

卵は割りほぐしてから加熱してください。

殻・膜などがある食品は、切れ目や割れ目を入れてから加熱する

ぎんなんや栗、イカなどは破裂によるけが、やけどのおそれがあります。

加熱しすぎない

加熱しすぎると、発火したり、発煙したりします。

また、飲み物は取り出したときに、急に沸とうすることがあります。やけどをすることがありますので、十分に気を付けてください。

オーブン／グリル加熱

油分の多いものを加熱するときは回転網にのせない

回転網のみで使用するときは、油分のあるものをのせないでください。

オーブン・トースター／グリル加熱のとき（ヒーター加熱）

ラップやプラスチック容器を使わない

溶けたり、発火掠るので使えません。

すべての加熱において

換気をしながら調理する

煙が多く出る場合があります。

付属品・容器は、加熱に合ったものを使う

付属品は、各メニューの説明ページ、または料理例を参考にしてください。

容器は、「使える容器、使えない容器」を参考にしてください。

庫内が熱いときは冷ましてから使用する

レンジ加熱で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。その場合は、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。

容器を引きずらない

取り出すときに容器を引きずらないでください。
容器が割れたり、庫内に傷が付きます。

密封された容器は加熱しない

完全に密封された容器に入った食品を加熱しないでください。
容器が破裂し、危険です。ふたや栓を取ってから加熱してください。

食品を入れずに加熱しない

食品を入れずに加熱すると、本体部品の劣化や故障の原因になります。

金串などの金属類やアルミホイルは使用しない

缶詰やレトルト食品、アルミホイルで包んだ食品を加熱しないでください。火花が散って、庫内に傷が付きます。

鮮度保持剤（脱酸素剤）などを入れたまま加熱しない

火花が出て、庫内を傷つけることがあります。

自動加熱のとき

加熱が足りないときは、手動加熱を使う

様子を見ながら加熱を追加してください。自動加熱を使うともう一度始めから加熱をすることになり、食品が焦げたり、発火することがあります。

できあがったら、すぐに庫内から取り出す

余熱で焼きすぎになることがあります。

加熱中のドアの開閉はなるべくしない

熱や蒸氣が外に逃げてしまい、うまく仕上りません。

- ・ 加熱状態の確認は、加熱終了間際にすばやく行います。

市販の本や、ガスオーブン・他の電気オーブンでの

レシピは様子を見ながら調理する

市販の本などの加熱時間や温度では、うまく仕上がらないことがあります。料理例の類似メニューの温度を参考に、様子を見ながら加熱してください。

「使える容器」と「使えない容器」

容器の種類	加熱方法	レンジ加熱	組み合わせ加熱 （お手軽メニュー 5.フライあたため）	オープン ／グリル加熱
ガラス	耐熱性のある容器	  注意 急熱・急冷すると割れことがあります。		
	耐熱性のない容器 ※強化ガラス カットグラス クリアグラスなど	 強化ガラス・カットグラスも使用できません。		
プラスチック	耐熱性のある容器 ※耐熱温度 140℃以上	  注意 耐熱温度140℃以上のもので「電子レンジ使用可能」表示のあるものは使用できます。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。	 変形したり、焦げたりすることがありますので、使用できません。	
	耐熱性のない容器 (発泡トレイなど) ※耐熱温度 140℃未満	 斜ロール、ポリエチレン、メラミン(幼児用食器)、フェノール、ユリアなどは、溶けたり焦げたりすることがありますので、使用できません。		
金属・ステンレス	アルミ、 ステンレス、 ホーローなどの 金属容器	  注意 火花が出て、庫内を傷めるため、使用できません。	<ul style="list-style-type: none"> ● 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用できません。 ● 取っ手が樹脂のものは熱に弱いため、使用できません。 	

ここに記載がない容器については、容器の製造会社にお問い合わせください。

容器の種類	加熱方法	レンジ加熱	組み合わせ加熱 (お手軽メニュー) 5.フライあたため	オープン ／グリル加熱
陶磁器・漆器など	陶磁器		<ul style="list-style-type: none"> ●急熱・急冷すると割れることがあります。 ●絵柄やビビ、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、ヒビ割れが起こることがありますので、使用できません。	
	木・竹・紙		焦げたり、燃えたりすることがありますので、使用できません。	
	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。	
その他	ラップ ※耐熱温度 140℃未満		油分の多い料理は高温になり、溶けるため使えません。	溶けたり、燃えたりするがありますので、使用できません。
	アルミホイル		火花が出て使用できませんが、生ものの解凍では部分的に使用することがあります。 魚の尾に巻いたりして、電波量を加減することができます。	
	オープン用 クッキング シート		ケーキ作りで使用する硫酸紙、オープン用クッキングシートなどは使用できます。	

あたため (レンジ加熱 500W)

電波ですばやく食品をあたためる

④ ポイント

- 食品が 1 つの場合は中央に置きます。複数の場合は同一円周上に置きます。
- 蒸しもの、カレーやシチューなどの汁物は、乾燥を防ぐためにラップをします。
- 量が多いときは、複数の容器に小分けにすると、均等に加熱されます。
- 揚げ物は、「お手軽メニュー／5. フライあたため」であたためてください。
→ P40



中央に置く

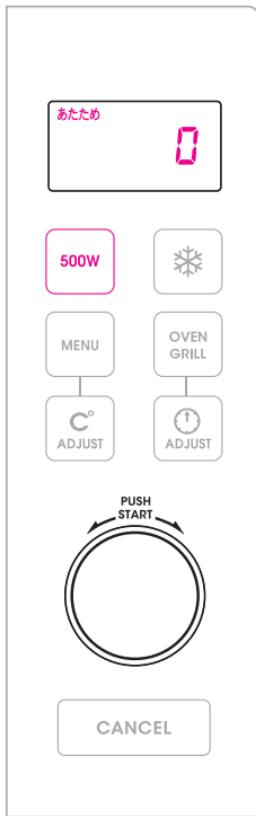


同一円周上に置く

⚠ 注意

飲み物や油脂の多い食品は加熱しすぎない。
(突沸に注意)

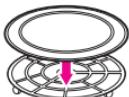
- 飲み物は、「お手軽メニュー／3. 牛乳」であたためてください。
→ P36
- 飲み物を「500W」で加熱すると、突然、沸とうことがあります。
- ピンなどふたがあるものははずしてください。
- イカや栗などは、切れ目や割れ目を入れてください。イカや栗が破裂して、危険です。
- 賦付きの卵や、殻をむいたゆで卵をレンジ加熱しないでください。卵が破裂し、危険です。
- レトルト食品や缶詰は、容器に移して加熱してください。アルミ製の袋や容器に入った食品は加熱できません。



準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を押す



「あたため」が点灯します。

2



を回して、
加熱時間を設定する



設定した時間を表示します。
(最大設定時間 15 分)

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。

- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 食品を取り出す



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、蒸気が一気に吹き出しがあります。
やけどをしないように注意してゆっくりはずしてください。

お手軽メニュー

「お手軽メニュー」は自動加熱メニューです。
次の8つのメニューをご用意しました。

- 1.トースト 3.牛乳 5.フライあたため 7.ゆで野菜(葉菜)
- 2.ごはん 4.お弁当 6.ゆで野菜(根菜) 8.ピザ(冷蔵)

1. トースト グリル加熱 200°C



② ポイント

- ヒーターが上部と下部にあるので、途中で裏返しする必要がありません。
- 食パンは、同時に2枚までトーストできます。
- 回転網中央の軸取付部を避けてパンをのせてください。
- 冷凍した食パンの場合は、「ADJUST」で仕上がり調整するか、解凍してからトーストします。

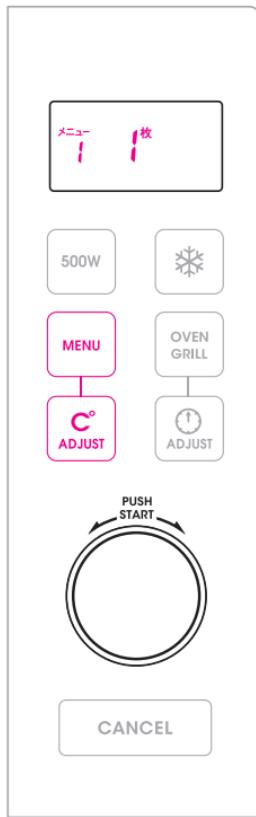


中央を避けて
置く



中央を避けて
並べる

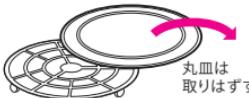
- 回転網の構造上、上面と下面の焼け具合は異なります。
- 冷凍した食パンは、保存状態により焼き色が異なります。
- 食パンにバターを塗ってトーストしないでください。発火があります。
- プラスチック容器やラップは、溶けたり、焦げたりするため使用できません。



準備

食パンを入れて、ドアを閉じる

- 直接回転網にパンをのせます。



丸皿は
取りはずす

1



を押して「メニュー 1」
を表示する



メニュー番号「1」が点灯します。
「2枚」のときは、もう一度押して「2」を選びます。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
- ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと5回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 食パンを取り出す

- 烧き加減が足りないときは、「グリル」で様子を見ながら追加加熱します。



「強」「中」「弱」の使いかた

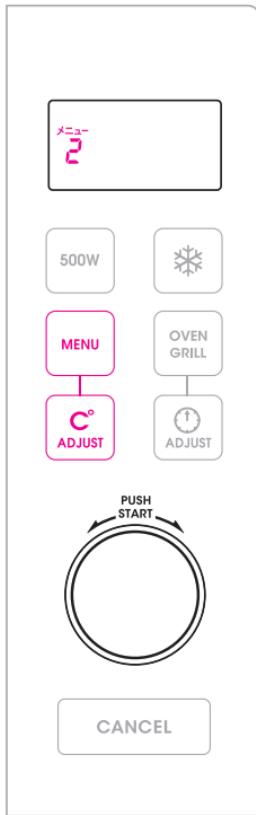
食パンは、6枚切りを標準としています。「強」は長めに、「弱」は短めに加熱時間が設定されます。

- 食パン 6枚切り「強」
- 食パン 4枚切り「強」
- 食パン 6枚切り「中：表示なし」
- 食パン 8枚切り「弱」
- 冷凍食パン「強」



④ ポイント

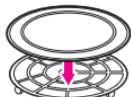
- かためのごはんのときは、霧吹きなどで表面に水を吹きかけてから、加熱してください。
- 1杯の目安は、約 150g です。
量が多めのときや 2杯以上同時にあたためるときは仕上がり調節を「強」にします。



準備

ごはんを入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 3 回押して
「メニュー 2」
を表示する



メニュー番号「2」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。

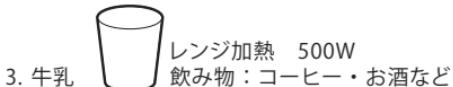
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 ごはんを取り出す

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。

冷凍ごはんをあたためるとき

「解凍」で常温に戻してから「お手軽メニュー 2 ごはん」であたためます。
そのままあたためる場合は「あたため」で 3 分に設定します（1 杯約 150g の場合）



④ ポイント

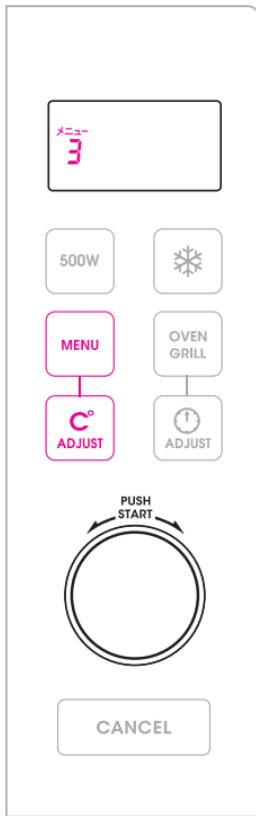
- 容器の大きさと容量を揃えます。容器は低めで広口のものをおすすめします。
- 飲み物が 1 つの場合は中央に置きます。複数の場合は同一円周上に置きます。
- 加熱前・加熱後は、必ずスプーンでかき混せてください。
- 1 杯の目安は、約 180ml です。



⚠ 注意

飲み物や油脂の多い食品は加熱しすぎない。(突沸に注意)
食品は加熱しすぎない。

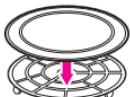
- 加熱しすぎないでください。取り出すときに突然沸とうして、内容物が飛び散ることがあります。加熱しすぎたときは、そのまま 20 秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- 牛乳瓶や牛乳パックをそのまま加熱しないでください。割れたり、破裂することがあります。
- 粒入りのスープをあたためるときは、ラップをして、様子を見ながら加熱してください。



準備

飲み物を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 4 回押して
「メニュー 3」
を表示する



メニュー番号「3」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
加熱しすぎないように、様子を見ながら加熱してください。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 飲み物を取り出す

- 内容物をかき混ぜます。
- 加熱が足りないときは、「あたため」で追加加熱します。
加熱しすぎに注意して、様子を見ながら加熱してください。



「強」「中」「弱」の使いかた 「強」…量が多めのとき 「中」…冷蔵のもの 「弱」…常温のもの

お銚子でお酒の燗をするときは

お酒の量は、7 分目程度にして、首の細い部分より下になるようにしてください。お酒を
お銚子の口いっぱいまで入れると、首の細い部分の温度が熱くなりすぎたり、お酒が熱で
膨張してこぼれたりします。

4. お弁当



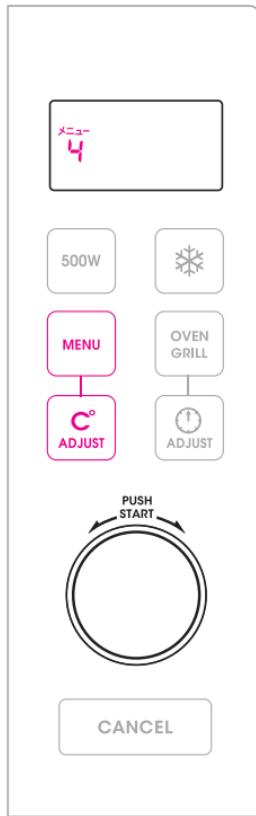
レンジ加熱 500W

④ ポイント

- お弁当は、400gを標準としています。仕上がりを調節する目安にしてください。
- コンビニ弁当の加熱は、お弁当に表示されている加熱方法・加熱時間に従ってください。
- お弁当は、1つずつ加熱します。二段積みにはしないでください。

⚠ 注意 ラップをはずすときは蒸気に注意する。

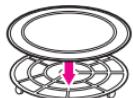
- お弁当のラップやふたをはずします。
- 発泡スチロールなどの耐熱性のない容器に入ったお弁当は、加熱することができません。耐熱性容器に入れ替えて加熱してください。
- ゆで卵、アルミケース、調味料類、飾りは取り出してください。火花が散ったり、破裂することがあります。



準備

お弁当を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 5 回押して
「メニュー 4」
を表示する



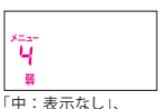
メニュー番号「4」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 お弁当を取り出す

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。

お弁当の具による仕上がりの違い

熱め……フライや天ぷらなどの揚げ物

ぬるめ……どんぶりなどのごはんが多いもの／ハンバーグのように厚みのあるもの



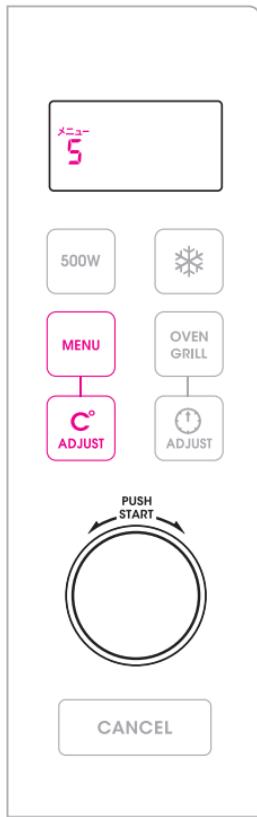
POINT

「フライあたため」では、レンジ加熱で中から、グリル加熱で表面をカラッとあたため直します。

- 丸皿に直接、等間隔に並べます。重ならないように、ひとつずつ離して置きます。
- 丸皿にクッキングシートを敷くと、お手入れがしやすくなります。

お願い

- 調理済みのフライや天ぷらのあたため直しに使用します。揚げ料理をすることはできません。
- プラスチック容器やラップは、溶けたり焦げたりするため使用できません。包装は、必ずはずしてください。
- アルミホイルは、使用しないでください。



準備

揚げ物を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 6 回押して
「メニュー 5」
を表示する



メニュー番号「5」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、
を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 揚げ物を取り出す

- 焼き加減が足りないときは、「グリル」で様子を見ながら追加加熱します。



「強」「弱」の使いかた

「強」…冷凍フライのあたため（調理済みのもの）
「弱」…フライドポテトなど細いものや小さいもの

6. ゆで野菜（根菜）



レンジ加熱 500W
じゃがいも、さつまいも、
にんじん、大根、ごぼうなど

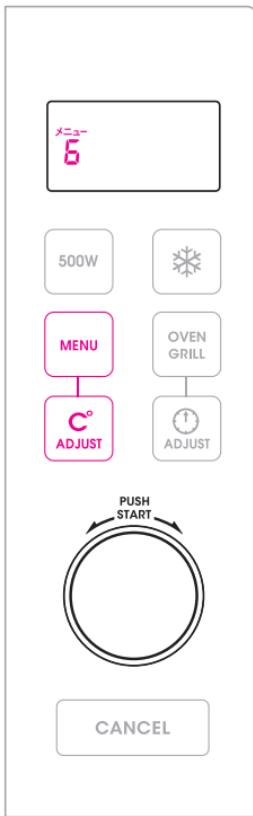
④ ポイント

- 丸ごと加熱する……皮付きのままラップをして、大きさをできるだけ揃えます。丸皿の中央部分には置かないようにしてください。
- 切って加熱する……大きさを揃えて切り、平皿にのせ、ラップをします。
- 加熱後、庫内から取り出し、ラップをしたまま 5 分ほど蒸らすと、よりムラなく仕上がりります。

⚠ 注意

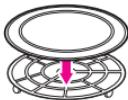
食品は加熱しすぎない。
発煙、発火の恐れがあります。

- 根菜類は、必要以上に加熱しないでください。
食品が焦げたり、発火することがあります。様子を見ながら加熱してください。



準備

根菜を入れて、ドアを閉じる
●丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 7 回押して
「メニュー 6」
を表示する



メニュー番号「6」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 根菜を取り出す



ラップをはずすときは蒸気に注意する。

注意 ラップをはずすとき、蒸気が一気に吹き出しがあります。
やけどをしないように注意してゆっくりはずしてください。

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。



「強」「中」「弱」
の使いかた

- 「強」…じゃがいもなどを丸ごと加熱するとき
- 「中」…3cm 角程度の角切りにしたとき（煮物の下ごしらえに）
- 「弱」…薄く切ったり小さく刻んだとき（離乳食の下ごしらえに）や、ミックスベジタブルを加熱するとき
- 少量を加熱するときは、耐熱容器に入れて水をひたひたに張ってラップをし、様子を見ながら加熱します。

野菜の下ごしらえにはレンジ加熱が重宝

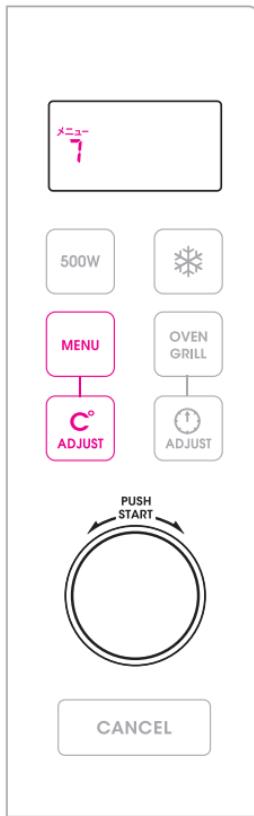
水をほとんど使わないので、ビタミン B や C の損失を抑えます。また、鍋を出し
たり、お湯を沸かしたりという手間もありません。



7. ゆで野菜（葉菜） レンジ加熱 500W

④ ポイント

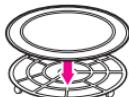
- できるだけ幅広く重ならないようにラップをします。
- 葉菜のように火が通りやすい野菜は、容器ごとではなく、葉菜だけでラップします。
- 葉と茎を交互に並べます。
- 太い茎（ブロッコリーなど）には、十文字の切り込みを入れます。
- 野菜だけの水分で加熱するので、洗ったあとの水滴も付けたままで大丈夫です。
- アケのある野菜（なすやブロッコリーなど）は、加熱するまえに食塩水に浸けてアケ抜きをします。
- 色の濃い野菜は、取り出したらすぐに流水にさらして、色止めをします。



準備

葉菜を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 8 回押して
「メニュー 7」
を表示する



メニュー番号「7」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。

- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 葉菜を取り出す



ラップをはずすときは蒸気に注意する。
注意 ラップをはずすとき、蒸気が一気に吹き出すことがあります。
やけどのないように注意してゆっくりはづしてください。

- 加熱が足りないときは、「あたため」で様子を見ながら追加加熱します。



「強」「中」「弱」の使いかた

「強」…ブロッコリーなど茎の太いもの
「中」…チンゲン菜など葉の厚みがあるもの
「弱」…ほうれん草、小松菜など火の通りやすいもの

8. ピザ(冷蔵)



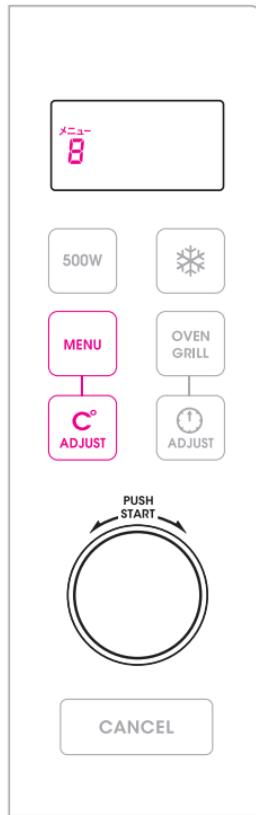
グリル加熱 200°C

④ ポイント

- 目安は直径 23 cm × 1 枚です。
- 材料によって焦げ目の付きかたが違うので、様子を見ながら加熱します。

お願い

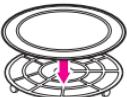
- プラスチック容器やラップは、溶けたり焦げたりするため使用できません。包装は、必ずはずしてください。



準備

ピザ(冷蔵)を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を9回押して
「メニュー8」
を表示する



メニュー番号「8」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を押す



「中：表示なし」、
「強」、「弱」を選びます。

3

を押す



- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
- ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音(ピッピッと5回)が鳴ります。

- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 ピザを取り出す

- 焼き加減が足りないときは、「グリル」で様子を見ながら追加加熱します。

生ものが入っているピザは

生のイカやエビが入っているシーフードピザの場合は、仕上がり調節を「強」に調節してください。また、具がたくさんのっている場合も、「強」にします。

解凍（レンジ加熱 200W）

冷凍保存しておいた食品を解凍する

④ ポイント

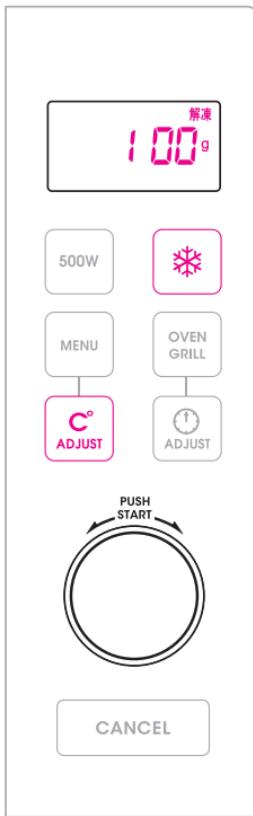
- 冷凍するときは、食品の厚みを 3cm 以下に揃えて、小分けしておいたほうがより上手に解凍できます。
- 変色や煮えを防ぐため、部分的に（魚の尾など細い部分や薄い部分）にアルミホイルを巻きます。アルミホイルは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。火花が出て、発火・発煙の原因になります。
- 同時に 2 つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので同じ大きさのものにしてください。
- トレイがない場合は、平皿にラップかペーパータオルを敷き、その上に食品を置きます。ラップはしないでください。

お願い

- 100 g 未満の食品は上手に解凍できません。
- 食品の厚みが不均一だと、薄い部分が煮えやすくなります。
- 食品を包装している発泡スチロール製のトレイのまま解凍しないでください。溶けたりすることがあります。

こんなときは

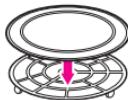
- オープンやグリルを使用したあとは庫内の温度が上がっているため、すぐに使用できないことがあります。
その場合は、ドアを開けて庫内の温度を下げてから使用してください。



準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。
- 食品は中央に置きます。



丸皿を回転網に
セットする

1



を押す



「解凍」が点灯します。

2



を回して、
重量を設定する

- 時間の設定はできません。



重量は 100g 単位で増加します。
(設定範囲 100~600g)

3



仕上がり状態を調節するときは、

を押す



「中：表示なし」、「強」、「弱」
を選びます。

4



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。

- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 食品を取り出す

POWER
ADJUST

「強」「弱」の使いかた

「強」は長めに、「弱」は短めに解凍時間が設定されます。

- ・冷凍した食品に厚みがあるときや、コチコチに凍っているときは、「強」に設定します。
- ・薄いときや、少し溶けかかっているときは、「弱」にします。

オープン／予熱あり（オープン加熱 110～200°C）

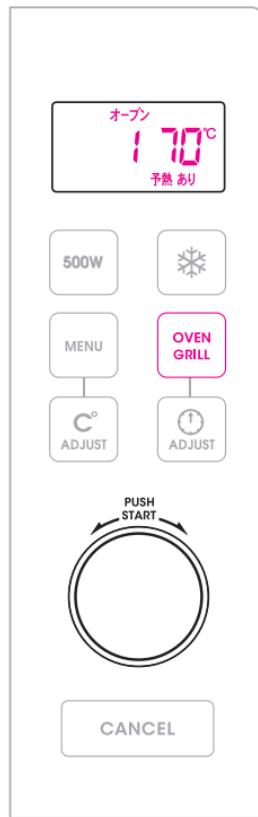
庫内を一定温度に保ち、じっくり、こんがりと焼き上げる

④ ポイント

- 予熱が完了したら、すばやく食品を庫内に入れます。ドアを開けている時間が長いと、庫内の温度が冷めます。
- 皿へのこびりつきを防ぐためには、アルミホイルやクッキングシートを敷きましょう。あと片付けが簡単になります。

お願い

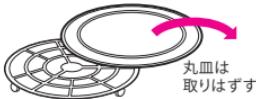
- 丸皿や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
- ミトンが水や油でぬれたとき、布地が破れている状態で使用しないでください。やけどのおそれがあります。
- 加熱後、丸皿や食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ひびが入ったり、割れる原因になります。



予熱をします

予熱準備

丸皿は取りはずし
回転網のみにして、ドアを閉じる



1



を押して
「オープン」「予熱あり」
を表示する



「オープン」と「予熱あり」
が点灯します。(初期設定温度 170°C)

2



を回して、
温度を設定する



110~200°Cの範囲を
10°C単位で設定できます。

3



を押す

- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。

予熱終了

- 15 分間予熱温度を保持します。

オープンを使って「揚げ物」

オープンを使って揚げ物をすると、通常の油で揚げるものよりカロリーを抑えることができます。耐熱性容器にサラダ油をぬり、パン粉などのフライ衣を付けた材料をのせ、少量の油を均等にかけて加熱します。かける油の量を調節すれば、カロリー調節ができます。

調理をします

調理準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。
- 必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。



丸皿を回転網に
セットする

1



を回して、
加熱時間を設定する



設定した時間を表示します。
(最大設定時間 95 分)

2



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 終了音が鳴ったら、焼け具合を確認して、すぐに取り出してください。
余熱で焦げすぎることがあります。
- 取り出すときは、必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。

● 加熱が足りないときは、「オープン／予熱なし」→ P54 で様子を見ながら追加加熱します。

時間・温度調節

加熱中に加熱時間と温度の変更ができます。

オープン調理中（予熱あり／なし）に  を押す



1回押し タイマー表示が点滅します。カウントダウンは継続します。



を回して
時間を設定する。



を押す。
● 変更した時間で再スタートします。
● 時間調節は1分単位になります。
1分間操作しないと元の表示になります。



2回押し 温度が点滅表示します。温度表示中もカウントダウンは継続します。



を回して
温度を設定する。



を押す。
● 変更した温度で再スタートします。
設定温度になるには時間がかかります。



3回押し 元の表示に戻ります。途中の操作は反映されません。

操作途中で

CANCEL

を押すと調理がリセットされ、初期表示「0」に戻ります。

オープン／予熱なし（&発酵）

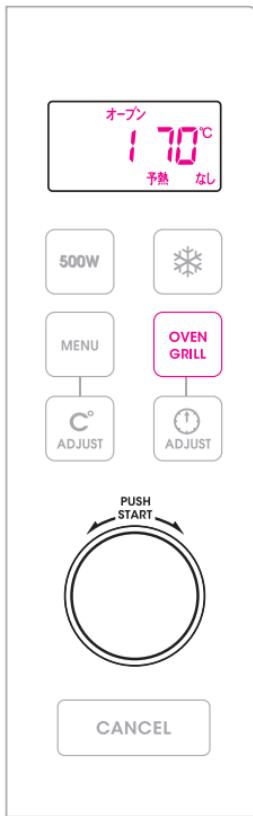
（オープン加熱 40℃／110～200℃）

POINT

- 発酵するとき、庫内が高温になっていたら、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。
- [発酵] 夏場（冬場）の室温が高い（低い）ときは、庫内の温度が設定温度より高め（低め）になることがあります。食品の様子を見ながら時間を調節してください。

お願い

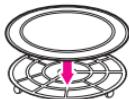
- 丸皿や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
- ミトンが水や油でぬれたとき、布地が破れている状態で使用しないでください。やけどのおそれがあります。
- 加熱後、丸皿や食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ひびが入ったり、割れる原因になります。



準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 2 回押して
「オープン」「予熱なし」
を表示する



「オープン」と「予熱なし」を表示します。
(初期設定温度 170°C)

2



を回して、
温度を設定し  を押す
● 発酵は 40°C に設定します。



40°C(発酵)と 110~200°C の範囲を
10°C 単位で設定できます。

3



を回して、
加熱時間を設定する



設定した時間を表示します。
(最大設定時間 95 分)

4



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。

- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 終了音が鳴ったら、焼け具合を確認して、すぐに取り出してください。余熱で焦げすぎることがあります。
- 取り出すときは、必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。

グリル (グリル加熱 200°C 固定)

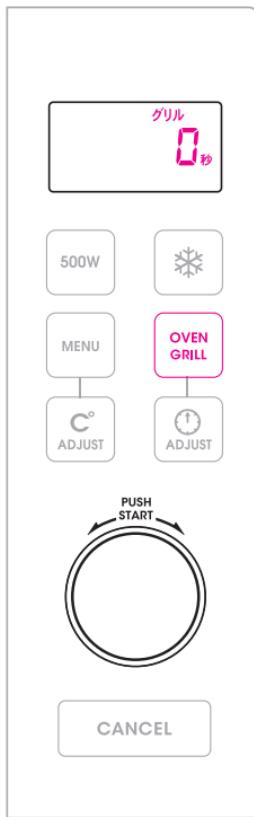
食品の表面に焦げ目を付けて、焼き上げる

POINT

- 材料の種類や脂の乗りにより焦げかたが変わるため、様子を見ながら加熱してください。

お願い

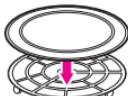
- 丸皿や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
- ミトンが水や油でぬれたとき、布地が破れている状態で使用しないでください。やけどのおそれがあります。
- 加熱後、丸皿や食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ひびが入ったり、割れる原因になります。



準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 丸皿をセットします。



丸皿を回転網に
セットする

1



を 3 回押して
「グリル」を表示する



「グリル」を表示します。
(設定温度 200°C 固定)

2



を回して
加熱時間を設定する



設定した時間を表示します。
(最大設定時間 95 分)

3



を押す

- 終了までの残り時間を表示します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
- ダイヤルを押すと、再スタートします。

- 終了音（ピッピッと 5 回）が鳴ります。
- 表示部に「出来上がり」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 取り出すときは、必ずミトンを使用して、やけどをしないように注意してください。

グリルとオープンの違い

グリルとオープンの違いってわかりますか？

オープンは庫内を一定温度に保ち、じっくり焼き上げます。グリルは高温の放射熱で加熱します。そのため、表面はパリッと焼け、中はジューシーに仕上がります。

お手入れのしかた

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。
庫内や丸皿などに食品カスや油などが付着したまま使用しないでください。発火・発煙、
さび・においの原因になります。

⚠ 注意 市販の電子レンジ清掃剤（中性）を使用する時は、説明書に書かれた加熱時間を守る。
加熱しすぎると発煙や故障の原因になります。

A 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、回転網をはずしてお手入れをします。
 - お願い すき間に洗剤を入れないようにしてください。
 - 庫内の一部は耐熱塗装がしてありますので、強くこすらないでください。

B 電波の出口カバー

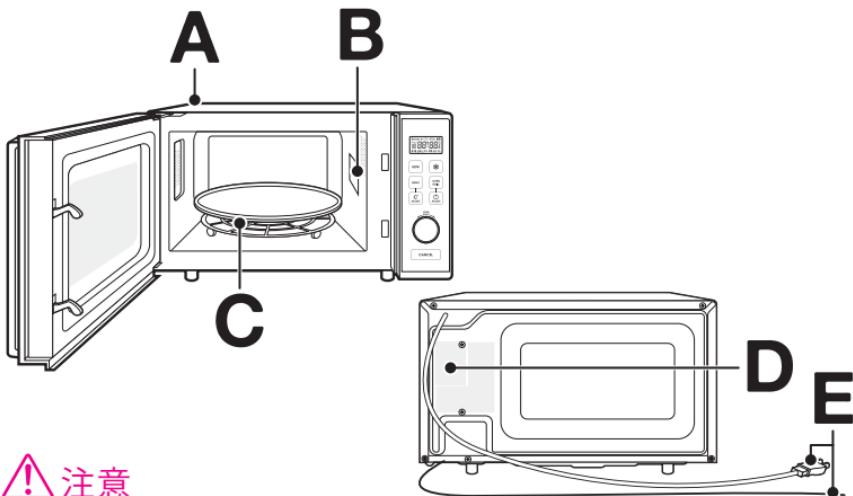
- 固く絞ったやわらかい布で水ふきします。
- 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤をしみ込ませた布でふき、その後、水ふきして洗剤をふき取ります。
 - お願い 電波の出口カバーは絶対にはずさないでください。
 - 食品カスが付着したまま使用しないでください。焦げたり火花が出たりすることがあります。
 - 強くこすらないでください。

C 丸皿と回転網

- 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。
- 回転網にクリームクレンザーは使用しないでください。
 - お願い 回転網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。
 - 上部のヒーター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。
 - 回転網は洗ったあと、すぐに水気をふき取って乾かしてください。

D 吸気口 定期的に乾いた布でほこりをふき取ります。換気できずに故障する恐れがあります。

E コンセント・アース端子 コンセント付近に付いたほこりは、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う。
- ご使用になったあとは、早めにお手入れしてください。
- 市販の電子レンジ清掃剤をご使用になるときは、説明書に書かれた加熱時間を守る。
- 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、色がはがれたりします。

- 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）

庫内のにおいが気になるときは、お手入れをしたあとにカラ焼きをします。→ P22

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思ったら、次の項目を確認してください。

症状	原因	対応
あたため	食品が熟くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none">● あたためる分量が少なすぎませんか。● 飲み物をあたためましたか。 <ul style="list-style-type: none">● あたためる分量は100g以上にしてください。● 飲み物は、「お手軽メニュー／3.牛乳」であたためてください。
	食品があたまらない	<ul style="list-style-type: none">● 食品が金属容器やアルミホイルで覆われていませんか。● 容器の種類によって仕上がり状態が変わることがあります。● オーブンやグリルを使用したあとは庫内の温度が上がっているため、すぐに使用できないことがあります。 <ul style="list-style-type: none">● 食品を金属容器やアルミホイルで覆わないでください。● ダイヤルで時間を調節してください。● 「お手軽メニュー」を使っているときは、仕上がりを「強」に設定してください。 <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。
お手軽メニュー	お手軽メニューで食品が熟くなりすぎたり、あたまらない	<ul style="list-style-type: none">● 調理物に合わせた設定にしてください。
	1.トースト ちょうどよい 焼き色にならない	<ul style="list-style-type: none">● 食パンの厚さに合わせて仕上がりを調節していますか。● 食パンの枚数を設定していますか。● 正しい位置に置いていますか。 <ul style="list-style-type: none">● 食パンの厚さに合わせて仕上がりを調節してください。 4枚切りのときは「強」 6枚切りのときは「中：表示なし」 8枚切りのときは「弱」 冷凍食パンのときは「強」● [MENU]キーで枚数「1枚」または「2枚」を選びます。● 1枚の場合は、片側に寄せてください。→ P32
2.ごはん	ごはんがパサつく	<ul style="list-style-type: none">● かためのごはんの場合は、水分が飛んでしまうことがあります。 <ul style="list-style-type: none">● 水を表面に吹きかけて加熱してください。

	症状	原因	対応
お手軽メモー ド	3.牛乳 加熱にムラがある	●濃度や容器によって熱くなる部分とあまり熱くならない部分があります。	●かき混ぜてから加熱してください。 ●加熱後にかき混せてください。 ●複数の飲み物を一度にあたためるときは、同じ形の容器に入れてください。
	4.お弁当 ちょうどよい熱さにならない	●お弁当は400gを標準としています。	●[ADJUST]キーを押して、加熱時間を調節してください。
	5.フライあたため カラッと仕上がり ない	●重ねて置くとカラッとなりません。	●重ならないように、1つずつ離して置いてください。
	6.ゆで野菜(根菜) 生っぽい部分と ゆですぎた部分 がある	●大きさが異なると、大きなものは生っぽく、小さなものはゆですぎになります。	●大きさを揃えて切って、並べてください。
	7.ゆで野菜(葉菜) 生っぽい部分と ゆですぎた部分 がある	●かたい部分とやわらかい部分があると、かたい部分は生っぽく、やわらかい部分はゆですぎになります。	●ほうれん草などの葉物は茎と葉を交互に重ねてください。 ●太い茎には、十文字の切れ込みを入れてください。
	上手に解凍でき ない一部が煮え てしまう	●重量は正しいですか。 ●食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。	●正しい重量を設定してください。 ●冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下に揃えてください。 ●同時に2つ以上を解凍するときは、同じ種類のもので、同じ大きさにしてください。

故障かなと思ったら 修理に出すまえに次の項目を確認してください。

	症状	原因	対応
	加熱中にファンのブーンという音が大きくなったり、小さくなったりする	● 故障ではありません。ファンの動きを調節することによって、加熱をコントロールしています。	●そのままご使用ください。 ● ファン回転中は、電源プラグを抜かないでください。
音	加熱中に庫内からボコンと鳴ったり、きしむような音がする	● オーブン／グリル加熱をしているとき、熱で庫内壁面が膨張すると音がでます。	●そのままご使用ください。
	加熱開始時にポンという音がする	● 故障ではありません。動作開始時に変形すると音が出ます。	●そのままご使用ください。
動作	動かない	● 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。 ● ブレーカーは落ちていませんか。	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。 ● ドアをきちんと閉めてください。 ● ブレーカーを上げてください。
	加熱してもすぐに止まる、動かない	● 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。	●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。
	表示部に何も表示されない	● 調理後しばらく何もないと、自動電源オフ機能がはたらき、電源が切れます。	●ドアを開閉することで電源が入ります。ドアを閉めると表示部に「0」と表示します。
	丸皿が回転しない	● 丸皿および回転網は正しくセットされていますか。 ● 庫内に入れた容器や食品が庫内壁面に触れていませんか。	● 丸皿および回転網を正しくセットしてください。 ● 容器や食品が庫内壁面に触れないようにしてください。
	丸皿が回転する方向が右になったり左になったりする	● 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。	●そのままご使用ください。
	加熱中に上のヒーターが点いたり消えたりする	● 故障ではありません。ヒーターの出力を調節することによって、加熱をコントロールしています。	●そのままご使用ください。

本製品は電源周波数 50Hz および 60Hz に自動対応しています。
日本国内の周波数が異なる地域に引越しされても、そのままご使用になります。

症状	原因	対応
動作	時間温度調節が反映されない	● 時間・温度の調節を決定しましたか。
	加熱が終わったのに、庫内の温度が冷めない	● オープン加熱で「予熱あり」に設定していると、予熱が終わっても、15分間予熱温度を保持します。
	温度を40℃(発酵)に設定できない	● オープン加熱で「予熱あり」に設定していませんか。
	加熱中に電源が落ちる(家のブレーカーが落ちる)	● 電気の容量が規定容量を超えていませんか。
	火花が散る	● 金や銀、金属が付いた容器を使用していませんか。 ● 食品のかすなどが庫内に付着していますか。
	煙が出る においがする	●はじめて使うときは、においや煙が出来ます。 ●庫内やドア内面に食品のかすや油が付いていませんか。 ●長期間ご使用にならなかつたときは、においや煙がでます。
	加熱中にドア曇ったり、下部に水滴が付いて落ちる	● 食品から出た水分が水蒸気となり、ドアを曇らせたり、水滴が付きます。
	[E01]と表示される	● 設定した温度よりも庫内温度が高くなっています。
	[E02] [E03]と表示される	● 故障です。
		● [DIAL] キーを押して設定を決定してください。 [ADJUST] キーを押して元の表示に戻ると、変更は反映されません。
		● [CANCEL] キーを押して設定をリセットします。
		● オープン加熱で「予熱なし」に設定してください。
		●ほかに使用している電化製品の使用を中止してください。それでも落ちる場合は、販売店に相談してください。
		● 金や銀、金属が付いた容器は使用しないでください。 ● 食品のかすをふき取ってください。
		● カラ焼きをしてください。→ P22 ● 庫内やドア内面に付いた食品のカスや油をふき取ってください。 ● 本体のお手入れをしてください。→ P58
		● 加熱が終わって、本体や庫内の温度が冷めてから、水滴をふき取ってください。
		● 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。
		● 電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または製造元「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。

アフターサービス

1. 保証書

- 保証書は本書の67 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

リインリード工業株式会社

仕様

定格電圧	AC100V	区分名	B : オープンレンジ (ヒーターの露出があるもので 30L 未満のもの)	
定格周波数	50Hz/60Hz 共用			
レンジ	定格消費電力	750W (50Hz) / 1000W (60Hz)	定格高周波出力	500W
	発振周波数	2450MHz		
グリル	定格消費電力	1300W		
オープン	定格消費電力	1300W	温度調節範囲	40°C(発酵) 110~200°C
外形寸法 (ドアハンドル含まない)		幅 455mm × 奥行 325mm × 高さ 280mm		
加熱室有効寸法		幅 305mm × 奥行 280mm × 高さ 150mm		
ターンテーブル直径		質量	約 12.0kg	
電源コードの長さ				
電子レンジ機能の年間消費電力量		オーブン機能の年間消費電力量	11.4kWh／年	
年間待機時消費電力量		年間消費電力量	73.4kWh／年	

● 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。

区分名は法に基づき、機能、加熱方法および庫内容量の違いで分けています。

● 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。

愛情点検	長年ご使用的電子レンジの点検	ご使用中止
<p>ご使用の際 このようない 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ある。 ● ダイヤルを押しても調理を開始しても加熱されない。 ● 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。 ● 触ると電気を感じる。 ● 他の異常・故障がある。</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



Pb,Hg,Cd,Cr(VI),
PBB,PBDE

- 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、P B B、P B D E)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。

オープンレンジ 保証書

形 名	AT-DR12	※お買い上げ日		保証期間 お買い上げ日より 本体(消耗部品は除く) 1年
		年	月	
※ お 客 様	ご住所	<input type="text"/>	<input type="text"/>	様方
	フリガナ ご芳名			様
※ 販 売 店	住 所	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	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。

TB-00006670-1