

## 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。

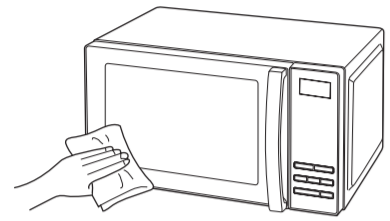
お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

お願い

- 電源プラグを抜き、製品が冷め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。
●台所用中性洗剤以外、弱アルカリ性・弱酸性の洗剤やスプレー式洗剤は使用しないでください。
●金属タワシ・みがき粉・シンナー・ベンジン・アルコール・オーブンクリーナー・クレンザー、その他住宅・家具用合成洗剤は使用しないでください。傷、変形、変色の原因になります。
●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お守りください。加熱し過ぎると発煙や故障のおそれがあります。

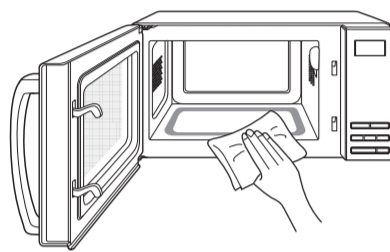
ドア・本体外側

製品の丸洗い・水洗いは絶対にしないでください。



よく絞ったふきんでふいてください。
汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を使いたく絞ったふきんでふいてください。
吸気口・排気口についたほこりなどは乾いた布で定期的にすり取ってください。換気出来ず故故障する恐れがあります。

庫内



よく絞ったふきんでふいてください。
庫内底面の汚れはシミになるためしっかりと拭き取ってください。
汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を使いたく絞ったふきんでふいてください。

周波数・転居について

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っ越しされてもそのままご使用いただけます。

こんなときは 修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

Table with 4 columns: こんなときは?, 調べるところ, 処置, 置. Contains troubleshooting steps for various issues like heating problems, door operation, and power.

★長年ご使用の電子レンジの点検を!
Table with 2 columns: 愛情点検 (ご使用の際のこと), ご使用中 (故障や事故防止のため)

アフターサービス

- 1.保証書
2.保証期間
3.修理を依頼される時
4.補修用性能部品の最低保有期間
5.アフターサービスについてご不明の場合

仕様

Specification table with 2 columns: 型名, タイマー(約). Lists technical details like power, frequency, and dimensions.

※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。

特定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)に基づき含有マークを表示しております。

感動をデザインします TWINBIRD

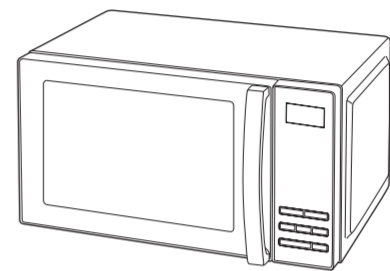
つながる お得なコンテンツ
製品登録・facebook



家庭用

ミラーガラス
フラット電子レンジ

DR-D259
DR-4259
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。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なお読みください。

目次
●もくじ
安全上のご注意 .....1~4
ご使用前に.....5
各部の名称とはたらき.....6・7
使える食器・使えない食器.....8
使いかた.....9~12
メニュー例.....11・12
お手入れ.....13
周波数・転居について.....13
こんなときは.....14
アフターサービス.....15
仕様

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他人への危害と財産への損害を未然に防止、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。

●表示の説明
危険 「死亡または重傷を負うおそれのある内容です」
警告 「死亡または重傷を負うおそれのある内容です」
注意 「傷害を負う、または物的損害が発生するおそれのある内容です」

●図記号の説明
禁止 (斜線)は、してはいけない「禁止」の内容です。
強制 (雷電)は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

危険

- 絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
排気口や穴などにピンや針金などの金属物や異物・指を入れないでください。
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「お客様サービス係」にご相談ください。

警告

- アース線を確実に取付けてください。
アース線の取付け方法
アース付きコンセントがある場合
アース付きコンセントがない場合

警告

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。
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。

定格周波数以外で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。

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。
電源プラグに異物やごみを付着させないでください。

電源コードや電源プラグが傷んでいた、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。
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。

熱に弱いものを近づけないでください。
調理中に電源プラグを抜き差ししないでください。

注意

水のかかる所や火気の近くで使わないでください。
電源プラグを抜くときは、電源コードを持って必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
長期使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントからぬいでください。

不安定な場所では使用しないでください。
本体の上面に物を置かないでください。
ドアやとってに無理な力を加えないでください。

調理以外に使わないでください。
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でください。

家庭用の発電機では使用しないでください。
正常に動作しない場合があります。

注意

庫内やドアに油・食品カス・煮汁などを付けたまま放置したり、加熱しすぎないでください。

食品は加熱しすぎないでください。
発火・発煙・突沸の恐れがあります。

庫内の食品から発煙・発火したときは、ドアを開けないでください。
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

びん・密閉容器の栓やふたをはずしてください。
容器が破裂して、やけどやけがをすることがあります。

鮮度保持材を入れたまま加熱しないでください。
乳幼児のミルクの温めは、仕上がり温度を確認してください。
調理中は庫内を時々確認してください。

# ご使用の前に

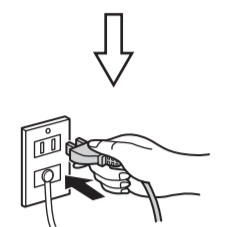
## 1. ドア固定用のテープをはがします。

## 2. アース線を取付けます。



① アース線を取付けます。  
詳しくは、「アース線の取付け方法」(1ページ)をご覧ください。

② ドアを開けて、電源プラグをコンセントに差し込みます。



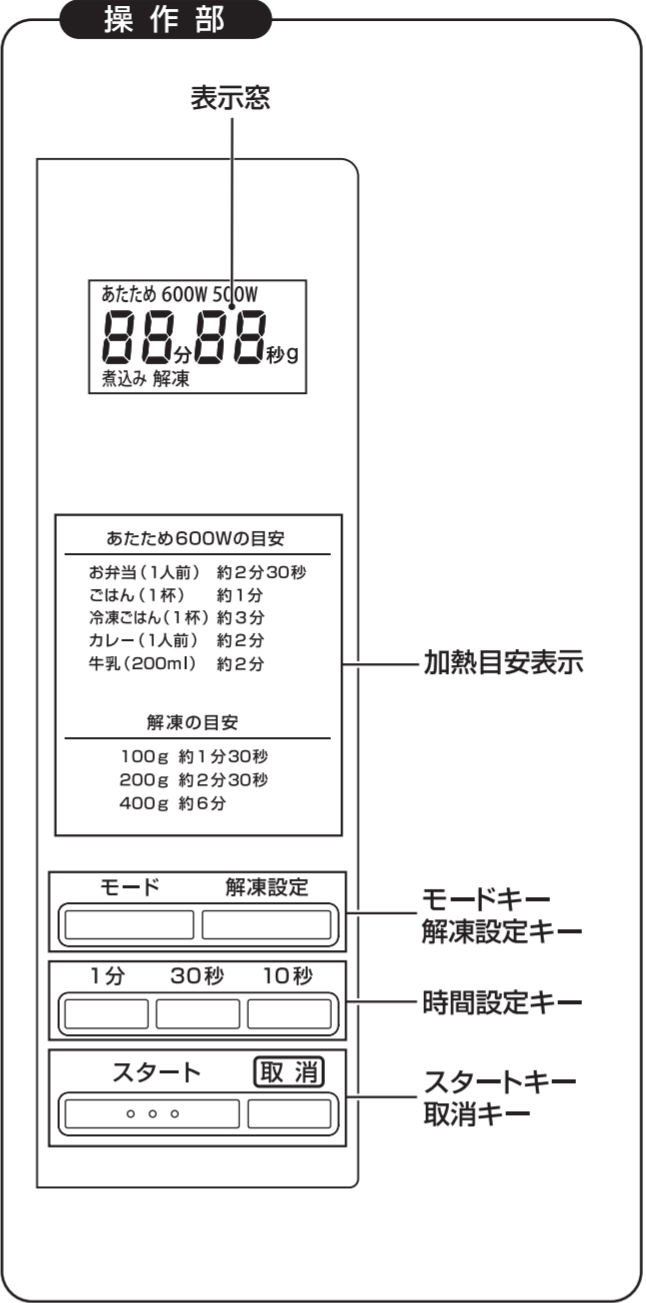
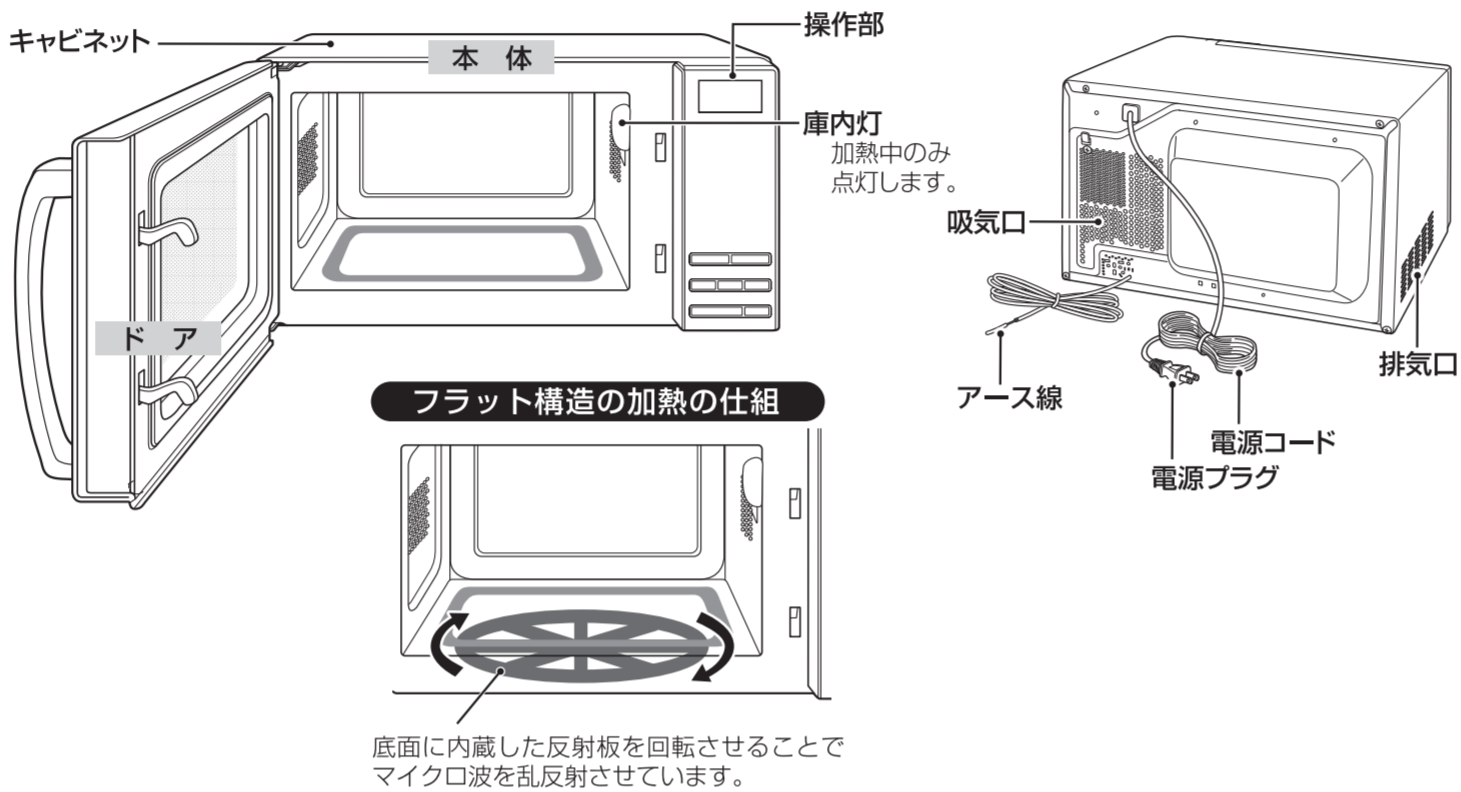
**お願い**  
テレビ・ラジオから3m以上離してお使いください。  
画像の乱れ、雑音の原因になります。

# 各部の名称とはたらき

**＜モードについて＞**  
あたため 600W…ごはん、おかすのあたために。(設定時間の目安10～12ページ)  
あたため 500W  
煮込み (100W相当)…煮込み料理などに。(メニュー例11～12ページ)  
解凍 (200W相当)…カチカチに凍った食品の解凍に。調理物の重量 (g) を設定します。  
材料は小分け (100g～400g) にして、厚さも3cm以下にそろえて冷凍してください。

**お願い**  
食品の包装に記載されたワット数、時間を目安にしてください。

**＜機能について＞**  
**お知らせ機能**…調理後、取り出さないと、1分おきにお知らせ音(ピーツ×5)が鳴ります。  
お知らせ機能はドアを開けるまで続きます。  
**リセット機能**…操作途中で1分間何も操作しないと、初期表示「0」に戻ります。  
**オートオフ機能**…調理後や、初期表示「0」のまま、約1分経つと液晶の表示およびバックライトが消灯します。消灯中はキー操作を受け付けません。ドアを開けると再び点灯します。  
**便利機能**…「あたため600W」のみ、モード設定を省略できます。  
「使いかた」(9ページ)をご覧ください。



# 使いかた

使える食器・使えない食器 ○ 使えます × 使えません  
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	● <b>△注意</b> 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	× カットガラス・強化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。 ● <b>△注意</b> 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・漆器	陶磁器	● <b>△注意</b> 急熱・急冷すると割れることがあります。
	漆器	● 絵柄やひび、金銀模様のある器はいたんだり、火花が飛び散ることがあるので使えません。
金属・ステンレス	アルミ・ホーローなどの金属容器・ステンレス	● 火花が出て、本体をいた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。
	木・竹・紙	● 焦げたり、燃えたりして使えません。
その他	ラップ	● 油分の多い料理は高温になり、溶けるため使えません。 (耐熱温度140℃以上)
	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できます。魚の尾などにまいたりして、電圧量を減減することができます。

5

6

7

8

# 使いかた

## 1. 食品を庫内中央に置きます。 2. モードキーでモードを選択します。

押すたびに「あたため600W」→「あたため500W」→「煮込み」の順に変わります。  
モード あたため600W…料理や飲み物のあたためるとき。  
あたため500W…食品の包装に記載されたワット数で選びます。  
! 「あたため600W」のみ、モードの選択をせずに時間設定キーのみで設定できます。

煮込み：煮込み料理のとき。

100g	1分30秒
150g	2分00秒
200g	2分30秒
300g	3分00秒
400g	6分00秒

解凍モードは解凍設定キーで設定します。  
解凍モードでは100g～400gまで設定できます。  
解凍モードのみ、重量により時間が右記の様に自動設定されていますので、重量の選択を行ってください。  
解凍設定キーを押すたびに重量表示が変わります。

## 3. 時間設定キーで時間を合わせます。

最長時間は15分(煮込みのみ30分)です。  
解凍モードの時間設定はできません。

1分	1分～15分を設定します。(煮込みは30分)
15分	15分の次は0秒に戻ります。設定時間が長いときは長押ししてください。
30秒	表示時間に対し±30秒。30秒の次は0秒に戻り、繰り上がりはしません。
10秒	10秒～50秒を設定します。50秒の次は0秒に戻り、繰り上がりはしません。

## 4. スタートキーを押してスタートします。

## 5. できあがり

終了後「ピーツ×5」と鳴って庫内灯が消灯し、表示部が「End」となったらできあがりです。

**お願い**  
タイマーが切れる前に停止したい場合は、必ず取消キーで取消してから、ドアを開けてください。

「設定時間の目安」 ● モードを「あたため600W」に設定します。

＜あたため(室温もの・冷蔵もの)＞ ● 食品は、庫内中央に置きます。 ● 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	かためるときは、霧吹きなどで水をかける。
ハンバーグ	1個(80g)	約1分30秒	—
焼きとり	6本(150g)	約1分30秒	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30秒	キッチンペーパーや天ぷら紙に重ならないように並べ。 <b>△注意</b> 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	1人前(200g)	約2分	加熱後、かき混ぜる。また、ばさ付いているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。 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。(破裂や発煙のおそれあり) 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。
お弁当	1人前(400g)	約2分30秒	—
おにぎり	1個(80g)	約40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1分	<b>△注意</b> あんまんは、あんが先に熱くなり3分以上(冷凍ものときは、4分以上)加熱すると発煙・発火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30秒	—
煮もの	1人前(200g)	約2分	—
カレー・シチュー	1人前(200g)	約2分	加熱後、かき混ぜる。
どんぶりもの	1人前(350g)	約2分30秒	—
牛乳(冷蔵)	1杯(200mL)	約2分	加熱前、加熱後にもかき混ぜる。
お酒(常温)	1本(180mL)	約1分	加熱前、加熱後にもかき混ぜる。
茶わん蒸しのあたため	1個	40～60秒	様子を見ながら加熱する。
ロールパンのあたため	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。

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とり仕上げたい場合。  
**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、調理済冷凍食品全般など炒めもの水分を飛ばしきみにしたい場合。

＜あたため(冷凍もの)＞ ● 食品は、庫内中央に置きます。 ● 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、「モードあたため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2分	皿に並べる。
ごはん	1杯(150g)	約3分	—
ハンバーグ	1個(80g)	約2分	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30秒	—
肉まん・あんまん	1個(110g)	約1分30秒 ～2分	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつゆったりとラップに包む。 <b>△注意</b> あんまんは、あんが先に熱くなり3分以上(冷凍ものときは、4分以上)加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。
今川焼き	1個(90g)	約2分	—
ミックスペジナル	100g	約1分30秒	小さく切ったにんじんなどの少量加熱は、火花が出る場合があります。100gより少ない場合は、大きめの容器に野菜が入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)  
 ・カレーウ…約100g  
 ・水…約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、落としぶたをして更にかき混ぜる。  
・材料は水に完全にかかるように平らに入れる。
- ③ [あたため600W]で約10分加熱する。
- ④ じゃがいもを加えて、再び落としぶたをして[あたため500W]で約15分加熱する。
- ⑤ アクを取り、カレーウを加えてよく混ぜてとろす。
- ⑥ ふたをして[煮込み]で30分加熱する。

! 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。[あたため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ぐらいが加熱の目安です。加熱が不足している場合は、「あたため500W」で追加加熱します。

## 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)  
 ・水…2カップ(400ml)  
 ・砂糖…大さじ4  
 ・しょうゆ…大さじ5  
 ・酒…大さじ1.5  
 ・みりん…大さじ1.5

### 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②を入れ、落としぶたをしてさらにふたする。  
・材料は水に完全にかかるように平らに入れる。
- ③ [あたため600W]で約10分、[あたため500W]で約15分加熱する。全体を軽くかき混ぜてから[煮込み]で30分加熱する。

! 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。[あたため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ぐらいが加熱の目安です。加熱が不足している場合は、「あたため500W」で追加加熱します。

9

10

11

12