

## ご使用上のご注意

株式会社ツインバードは、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。

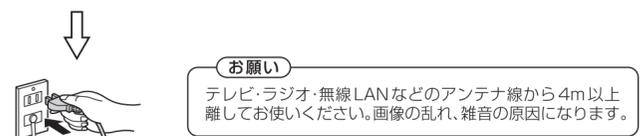


## ご使用の前に

### 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」(1ページ)をご覧ください。
- ② ドアを閉めて、電源プラグをコンセントに差し込みます。  
電源プラグをコンセントに差し込むと「ビッ」と音が鳴ります。

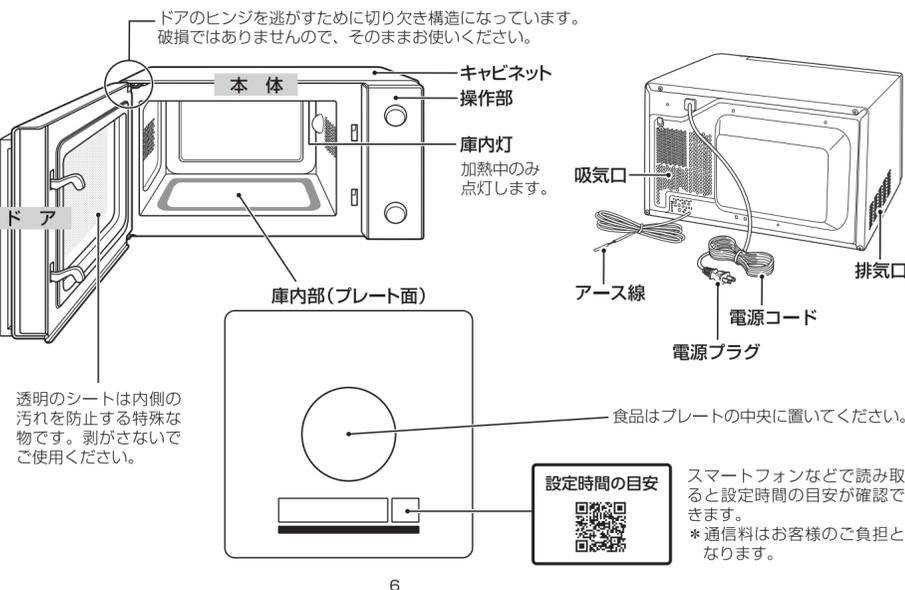


## 周波数・転居について

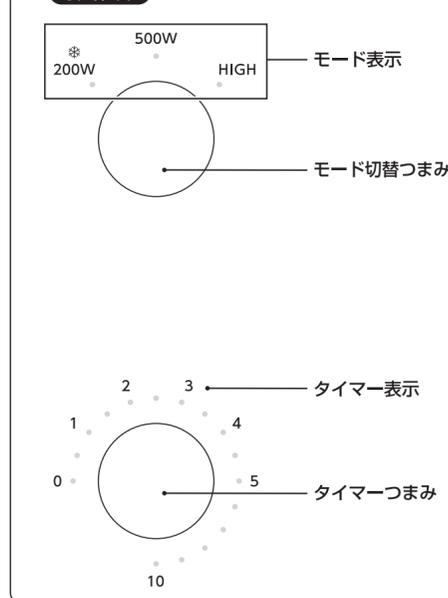
本製品は電源周波数50Hzおよび60Hzに自動対応しています。  
日本国内の周波数が異なる地域に引っ越しされてもそのままご使用いただけます。

## 各部の名称とはたらき

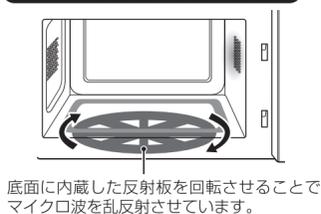
- HIGH・500W**…ごはん、おかずなどのあたために。(設定時間の目安11~12ページ)  
食品の包装に記載されたワット数に合わせてモードを切り替えてください。  
また、「HIGH」の出力はお住まいの地域の電源周波数によって異なります。  
●50Hz地域でご使用の場合：600W  
●60Hz地域でご使用の場合：700W
- 200W(相当)**…凍った食品の解凍に。  
材料は小分け(100g~400g)にして、厚さも3cm以下にそろえて冷凍してください。
- お知らせ機能**…調理後、取り出さないと、1分おきにお知らせ音(ピーツ、ピーツと5回)が鳴ります。  
お知らせ機能は5分間続きます。
- オートオフ機能**…調理後や、タイマー表示が「0」のまま約1分経つとタイマー表示とモード表示が消灯します。  
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。
- 温度過昇防止機能**…20分以上(10分×2回)連続して使用した場合などの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。



### 操作部



### フラット構造の加熱の仕組み



## 使える食器・使えない食器 ○ 使えます × 使えません

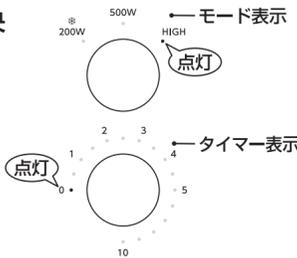
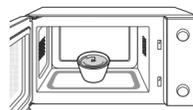
使えない理由、または、使いかたにおいて注意することを記載しています。

ガラス	耐熱性のある容器 耐熱性のない容器	! 急熱・急冷すると割れることがあります。 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 耐熱性のない容器	耐熱温度140℃以上の容器で「電子レンジ使用可能」表示のあるものを使えます。 ●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。 ●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。 △注意 発泡トレーは溶けたりするため、使わないでください。
陶磁器	陶磁器	! 急熱・急冷すると割れることがあります。 ●絵柄やひび、金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛び散ることがあるので使えません。
漆器	漆器	塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。
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	△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、針金が入ったものも使えません。
木・竹・紙	木・竹・紙	焦げたり、燃えたりして使えません。
その他	ラップ アルミホイル	△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。 火花が出て使えません。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。

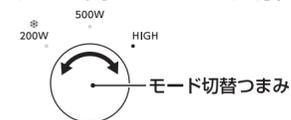
## 使いかた

### 1. ドアを開けて、食品を庫内中央に置きます。

電源が入り、モード表示の「HIGH」  
とタイマー表示の「0」が点灯します。



### 2. ドアを閉めて、モード切替つまみでモードを選択します。

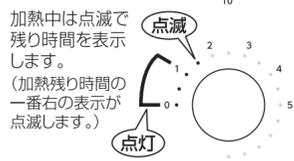
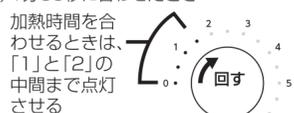


1分以内に操作してください。  
モード切替つまみを操作しない状態で1分経過すると表示が消灯します。再度ドアを開閉し、表示を点灯させてください。

### 3. 加熱時間を合わせます。

タイマーつまみを右に回して加熱時間を合わせます。  
約1秒後に加熱を開始します。

例) 1分30秒に合わせたとき



**解凍時間の目安**

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

- お知らせ**
- 加熱中にモード切替つまみでモードを変えることはできません。
  - 加熱開始後は、加熱時間を延長することはできません。延長する場合は、タイマーつまみを左に回して「0」に合わせ、ドアを開閉し、延長したい加熱時間を再度設定してください。
  - 加熱時間を30秒未満に設定する場合は、キッチンタイマーなどで時間を測り、タイマーつまみを手動で0に戻して加熱を停止させてください。

### 4. できあがり

終了後、お知らせ音(ピーツ、ピーツと5回)が鳴ります。  
庫内灯、モード表示、タイマー表示は消灯します。

- お願い**  
途中で加熱を止めたい場合は、タイマーつまみを左に回して「0」に合わせてください。  
また、加熱中にドアを開ける場合は、必ずタイマーつまみを左に回して「0」に合わせて加熱を停止させてから、ドアを開けてください。

### 上手な使いかた

#### 〈あたためHIGH/500W〉

- △注意  
加熱後、容器が熱くなっているので、ふきんなどで気をつけて取り出します。

- 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うちにあたたまります。
- 飲み物のあたためるときは、入れる量を容器の8分目程度にしてふたやラップはしないでください。

#### 〈解凍200W〉

- △注意  
発泡トレーは、使わないでください。溶けたりすることがあります。

- 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うちに解凍できます。
- 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。

- お願い**  
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。

#### 「設定時間の目安」 ●モードを「HIGH」に設定します。

〈あたため(室温もの・冷蔵もの)〉 ●食品は、庫内の中央に置きます。 ● 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敷紙に重ならないように並べる。 △警告 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 スバゲティ	1人前(200g)	約2分	加熱後、かき混ぜる。また、ぼさ付いているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
お弁当	1人前(400g)	約2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。 △警告 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30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	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。 △警告 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。
みそ汁	1杯(150g)	約1分30秒	加熱前と加熱後、かき混ぜる。
煮もの	1人前(200g)	約2分	—
カレー・シチュー	1人前(200g)	約2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	約1分	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30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、調理済冷凍食品全般などの水分を飛ばさずみにしたい場合。

〈あたため(冷凍もの)〉 ●食品は、庫内の中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします。

△警告  
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。

△警告  
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。

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。

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1分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。 △警告 あんまんは、あんが先に熱くなり4分以上(室温・冷蔵ものときは、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2分	—
ミックスベタブル	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。

#### 〈ゆで野菜〉

△警告  
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
じゃがいも さつまいも	150g	約3分	—
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。
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。

#### 保護装置について

連続使用や水分の少ない食品を加熱すると保護装置がはたらき、運転が自動的に停止する場合があります。約30分ほど休止してください。保護装置が自動的に解除され、再びご使用になれます。