

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。

感動をデザインします

TWINBIRD

家庭用

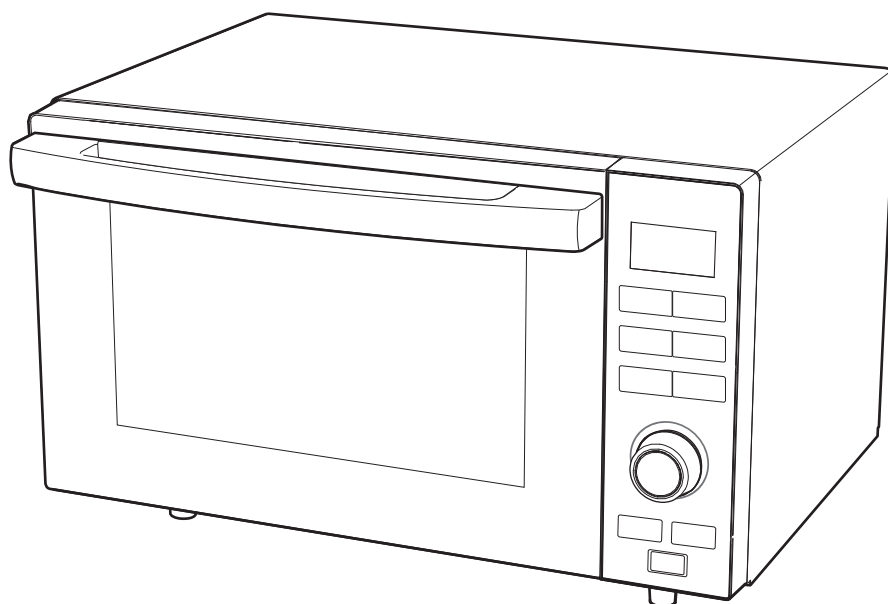
センサー付フラットオープンレンジ

DR-E852 取扱説明書

つながる
お得なコンテンツ
製品登録・facebook



製品登録でサポートがスムーズに



保証書別添

本製品を正しく安全にご使用いただくためのお願い

- 本取扱説明書をよくお読みください。不適切な取り扱いは事故につながります。
- ご使用前に、本取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 本取扱説明書は必ず保管し必要なときにお読みください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
- 別添の保証書は、「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、本取扱説明書とともに、大切に保管してください。

ご使用のまえに

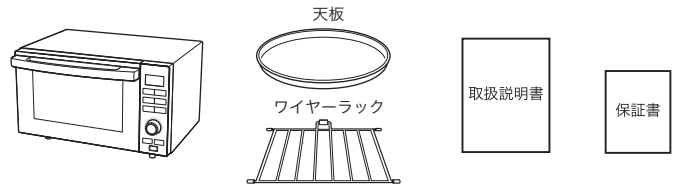
付属品を取り出す

- (1) ドアの固定用のテープをはがして、ドアを開けます。
- (2) 天板・ワイヤーラックを発泡パッキンより取り出します。

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、お客様サービス係 **☎35へッ** までご連絡ください。

- 本体
- 付属品: 天板 ×1枚
- ワイヤーラック ×1枚
- 取扱説明書(本書) ×1冊
- 保証書 ×1枚



注意 ワイヤーラックのシリコンキャップははずさないで、そのままご使用ください。

「安全上のご注意」を読む

➔ 4ページ

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。

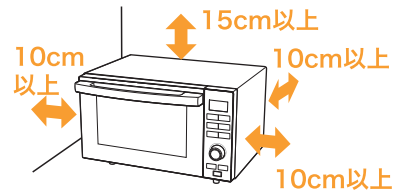
本製品の設置と接続を行う

➔ 5ページ

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



- ラックや棚の中に設置しないでください。
- 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。
- 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。



感電防止用のアース線を接続する

➔ 4ページ

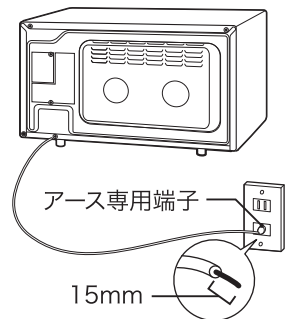
ご家庭にあるアース端子付コンセントにアース線を接続する

- (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。



- 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ご相談ください。



「カラ焼き」をする

➔ 10ページ

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。

調理を開始する




➔ 11ページ



▶ 安全上のご注意	4
▶ 各部の名前とはたらき	8
▶ かんたん!キーの使いかた一覧	9
▶ 庫内のカラ焼き	10
▶ 加熱のしくみ	11
▶ 「ラップをするもの」と「ラップをしないもの」	13
▶ 調理時のお願い	14
▶ 「使える容器」と「使えない容器」	15
▶ 赤外線センサー/自動メニュー	16
1.自動あたため	16
 2.ごはん	17
 3.飲みもの	18
 4.おかず	19
5.解凍	20
▶ 自動メニュー	21
 6.フライあたため	21
 7.ピザ(冷蔵)	22
▶ レンジあたため(あたため/解凍)	23
▶ オーブン/予熱あり	24
▶ オーブン/予熱なし(&発酵)	26
▶ グリル	27
▶ 調理例(設定時間の目安)	28
▶ お手入れ方法	32
▶ こんなときは	33
▶ アフターサービス・仕様	35

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。

表示	表示の意味
 危険	「死亡または重症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	「死亡または重症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。


図記号	図記号の意味
	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「お客様サービス係」にご相談ください。

[→ 35ページ](#)


 **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。**

禁止 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「お客様サービス係」にご相談ください。

[→ 35ページ](#)

設置するとき

警告

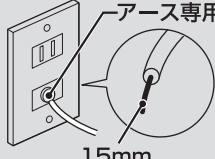
 **アース線を確実に取付けてください。**

故障や漏電のときに、感電の原因になります。

アース線接続

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



アース専用端子

- 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、本体付属のアース線ははずし、市販のアース線(導体径1.25mm²以上のもの)と交換してください。

※ 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。


■ アース付き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。


■ 水気や湿気の多いところに設置する場合は、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。

 **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。

 **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置いたり、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置かない。**

火災・感電・漏電の原因になります。

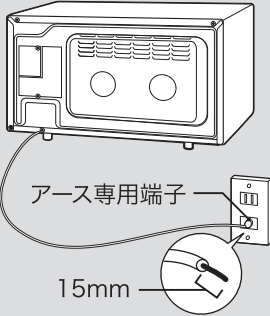
 **電源コードは、排気口や温度の高い部分に近づけない。**

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。

強制



アース専用端子

15mm

注意



強制

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。

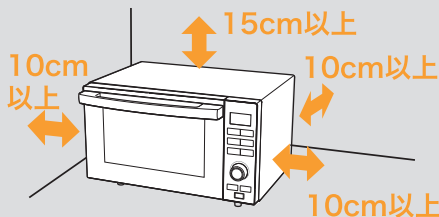
- 次のようなところに設置しないでください。

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。)



禁止

本体の上にもものを置かない。

過熱したり、変形することがあります。



禁止

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してください。



強制

電源プラグ・電源コードを取り扱うとき

警告



強制

定格15A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。



禁止

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、たばねたりしないでください。

また、重いものをのせたり、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。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し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。



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。

絶縁劣化による火災の原因になります。



強制

電源プラグは根元まで確実に差し込む。

コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・発熱により火災の原因になります。



強制

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。



ぬれた手禁止

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。

禁止

火花が発生し、感電・発火の原因になります。取消キーを押してから、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。

禁止

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。

禁止

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



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)

禁止

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。

- 飲みものをあたためるときは「赤外線センサー/自動メニュー 3. 飲みもの」で加熱してください。▶18ページ
- 加熱前・加熱後は、必ずスプーンでかき混ぜてください。
- 容器は庫内表示に合わせて置いてください。



ビンや密封容器の栓やふたははずす。

強制

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。

禁止

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。

禁止

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。

強制

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。

強制

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。

禁止

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。



100g未満の食品・飲みものは自動メニューで加熱しない。

禁止

食品・飲みものの温度が正しく検知されず、過加熱となり、飲みものが沸とうしたり、食品が発火・発煙する原因になります。



ふたのある容器は自動メニューに使用しない。

禁止

ふたがあると食品の温度が正しく検知されず過加熱となり、食品の発火・発煙や容器が割れる原因になります。

注意



食品は容器の形状に合わせて置く位置を変える。

強制

マグカップは■のマークに、他の容器は庫内中央に置いてください。正しい位置に置かないと赤外線センサーが検知できず、食品の発煙・発火や突沸の恐れがあります。



調理以外の目的に使わない。

禁止

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。

禁止

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。

禁止

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。

禁止

付着した食品カスや油が焦げて、火花が出たりします。こまめにお手入れをしてください。▶32ページ



ドアに衝撃を加えない。急冷したり、水をかけたりしない。

禁止

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ものをのせない。

禁止

本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因になります。



庫内やドアにものをぶつかけたり、ドアにものを挟んだまま使わない。

禁止

庫内やドアにものをぶつかけたり、ドアにものを挟んだまま使わないでください。電波漏れやドアガラスが割れる原因になります。

使用するとき(つづき)

注意



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。

禁止



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。

禁止



レンジ加熱では、金属容器やアルミホイル、付属の天板、ワイヤーラックなどを使用しない。

禁止

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。



ワイヤーラックのシリコンキャップははずさないでそのままご使用ください。
庫内の傷防止とワイヤーラックの安全設置のための部品です。

禁止



接触禁止

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。

やけどの原因になります。本体上面は約120℃、ドアガラス表面は約100℃の高温となります。
庫内にある食品や天板などの出し入れは、お手持ちのミトンなどを使用してください。



強制

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。



禁止

付属の天板・ワイヤーラックはオープン・グリル・自動メニュー 7.ピザ以外では使わない。

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。

異常なとき・故障したとき

警告



禁止

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[取消]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。



強制

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

発煙・発火・感電・けがの原因になります。
販売店に点検・修理を依頼してください。

- [あたため/スタート]キーを押しても食品が加熱されない。
- 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。
- 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。
- キー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。
- 本体に触れると電気を感じる。
- その他の異常・故障がある。

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。



ぬれ手禁止

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。



強制

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。

注意



禁止

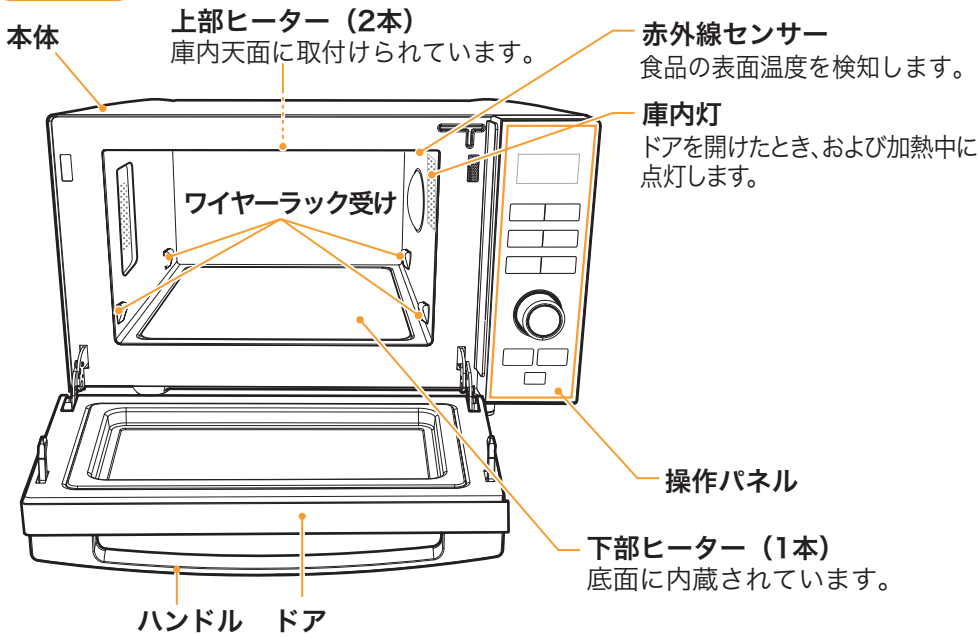
庫内やドアに油や食品カス、煮汁などを付けたまま放置したり、加熱したりしない。

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。

各部の名前とはたらき

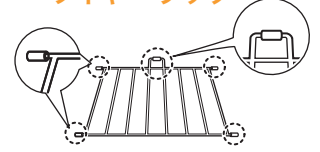
各部の名前とはたらき

本体前面



付属品

ワイヤーラック



注意 ワイヤーラックのシリコンキャップははずさないで、そのままご使用ください。シリコンキャップは耐熱性です。

出っっぱっているほうを奥にして庫内のワイヤーラック受けにのせます。

注意 反対に入れると、ドアを閉じたときにワイヤーラック受けから落ちる場合があります。

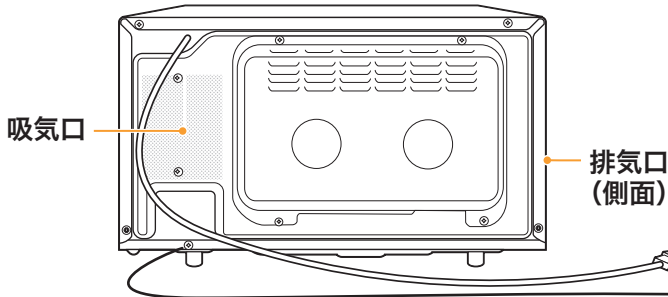
天板



ワイヤーラックの上ののせてお使いください。

注意 本体、ドアは熱くなっていますので、ミトンをお使いになるなど、やけどに注意してください。

本体背面



電源プラグ

ご注意

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。

アース線

アース線を必ず取付けてください。

操作パネル

- ごはんをあたためるときに押します。(※1) → 17ページ
- おかずをあたためるときに押します。(※1) → 19ページ
- 調理済みの揚げものをあたため直すときに押します。(※2) → 21ページ

ダイヤル

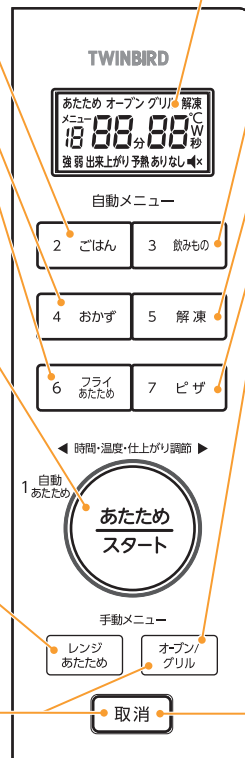
- [押す]
- 自動あたためをスタートします。レンジ加熱500W/600W(※3)
 - 加熱をスタートします。
 - オープン温度の決定をします。
- [回す]
- タイマー時間・温度・自動メニューの仕上がりを設定します。
- | | |
|----------|------------|
| 10秒から5分 | : 10秒単位で表示 |
| 5分から10分 | : 30秒単位で表示 |
| 10分から30分 | : 1分単位で表示 |
| 30分から95分 | : 5分単位で表示 |

レンジあたため(あたため/解凍)をするときを押します。あたため:500W/600W(※3)/解凍:200W 切替え

消音機能

[取消] [オープン/グリル] を同時に長押しすることでブザー音をOFFにします。

→ 13ページ



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。

オートオフ機能

調理後しばらく何もしないと、オートオフ機能がはたらいて表示部が消灯し、電源が切れます。(約1分後) → 13ページ

飲みものをあたためるときに押します。(※1) → 18ページ

解凍するときに押します。(※1) → 20ページ

ピザを調理するときに押します。(※2) → 22ページ

オープンやグリルを使用するときに押します。 → 24~27ページ



















(※1) センサーで調理時間を調節する自動メニューです。

(※2) 設定されたプログラムで動作する自動メニューです。

(※3) 電源周波数によって、レンジ出力が異なります。
50Hz地域: 500W/60Hz地域: 600W

加熱を中止するときや、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。

かんたん!キーの使いかた一覧

メニュー	メニュー選択	仕上がり調節・温度設定	時間設定	開始				
赤外線センサー/ 自動メニュー 1.自動あたため	自動あたためは  を押すとすぐに スタートします。			 を押す				
赤外線センサー/ 自動メニュー 2.ごはん 3.飲みもの 4.おかず 5.解凍	<table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 10px;"> <tr><td>2 ごはん</td><td>3 飲みもの</td></tr> <tr><td>4 おかず</td><td>5 解凍</td></tr> </table> メニューキーを押して、 メニューを選択する	2 ごはん	3 飲みもの	4 おかず	5 解凍	 を回す ※「中：表示なし」、「強」、 「弱」を選択します。 解凍は仕上がり調節でき ません。		 を押す
2 ごはん	3 飲みもの							
4 おかず	5 解凍							
自動メニュー 6.フライあたため 7.ピザ	<table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 10px;"> <tr><td>6 フライ あたため</td><td>7 ピザ</td></tr> </table> メニューキーを押して、 メニューを選択する	6 フライ あたため	7 ピザ	 を回す ※「中：表示なし」、「強」、 「弱」を選択します。		 を押す		
6 フライ あたため	7 ピザ							
レンジあたため (あたため/解凍)	<table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 10px;"> <tr><td>レンジ あたため</td></tr> </table> を押す ※押すたびに出力が切り替ります。 1回:あたため 500W/600W 2回:解凍 200W	レンジ あたため		 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。	 を押す			
レンジ あたため								
オープン 予熱あり	<table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 10px;"> <tr><td>オープン/ グリル</td></tr> </table> を1回押す ※表示部の「オープン」「予熱 あり」が点灯します。	オープン/ グリル	 を回して、温度 (110~200℃) を設定 ※表示部に温度を表示しま す。	 を回して、時間 (10秒~95分) を設定 ※表示部に時間を表示しま す。	 を押す 予熱が終了したら 調理物を入れる。  を押す			
オープン/ グリル								
オープン 予熱なし	<table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 10px;"> <tr><td>オープン/ グリル</td></tr> </table> を2回押す ※表示部の「オープン」「予熱 なし」が点灯します。	オープン/ グリル	 を回して、 温度(40℃/ 110~200℃) を設定 ※表示部に温度 を表示します。	 を押す  を回して、時間 (10秒~95分) を設定 ※表示部に時間を表示しま す。	 を押す			
オープン/ グリル								
グリル	<table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 10px;"> <tr><td>オープン/ グリル</td></tr> </table> を3回押す ※表示部の「グリル」が点灯し ます。	オープン/ グリル		 を回して、時間 (10秒~95分) を設定 ※表示部に時間を表示しま す。	 を押す			
オープン/ グリル								

庫内のカラ焼き

ご購入後、はじめてご使用になる前に必ず行ってください
はじめてお使いになるときは、金属部に残っている油分を除去するため
カラ焼きを行います

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。
- 天板、ワイヤーラックは入れずにカラ焼きしてください。

庫内のカラ焼き

1

オープン/
グリル

を3回押して
「グリル」を表示する



「グリル」が点灯します。

2

あたため
スタート

を回して
加熱時間を20分に
設定する



3

あたため
スタート

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

- 庫内の温度を常温まで冷ましてから使用します。

お願い

庫内の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ったときは、お手入れをしたあとにカラ焼きをしてください。

加熱のしくみ

レンジ加熱

電波は、庫内底面から照射

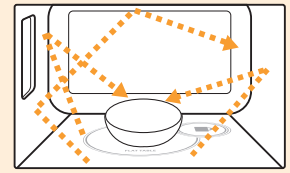
電波を照射することによって食品の中の水分がぶつかり合い、摩擦熱が発生します。その熱で食品全体を加熱します。

メリット

- 早くて簡単
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あがります。
- 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。

ポイント

- 加熱時間は、食品の分量にほぼ比例します。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。
- 赤外線センサー/自動メニュー1～5は、時間調整は不要です。



フラット構造の加熱のしくみ



底面に内蔵した反射板を回転させることでマイクロ波を乱反射させています。

オーブン加熱

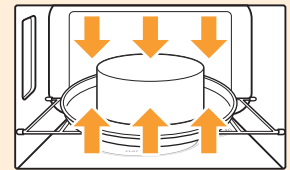
上下のヒーターで庫内の温度を一定に保ち、適温で焼き上げます。

メリット

- 予熱あり/予熱なしを設定できます。
- パン生地が発酵ができます。

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。



グリル加熱

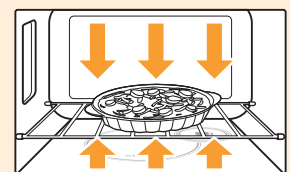
上下のヒーターからの強い熱で焼き上げます。

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。
- 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。

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、天板にのせて加熱してください。
- 材料の種類や脂のの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。



組み合わせ加熱

「自動メニュー 6.フライあたため」が組み合わせ加熱です。

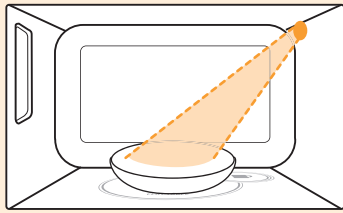
レンジ加熱とグリル加熱を組み合わせ、加熱します。

加熱のしくみ(つづき)

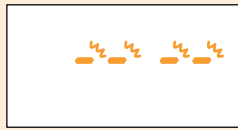
赤外線センサー/自動メニュー

電波は、庫内底面から照射

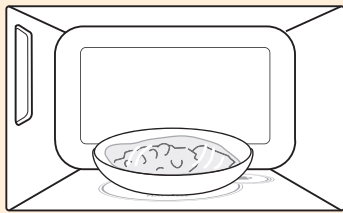
加熱中の調理物の温度を検知し、適温にあたためます。



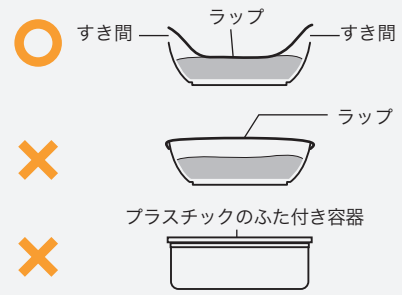
センサーは右奥側にあります。



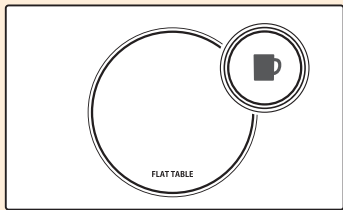
加熱中は が順に点滅します。
加熱状況によっては、途中から残り時間を表示する場合があります。



煮もの、蒸しもの、カレーやシチューなどの汁ものにはラップをかけます。容器のふちまでラップをかけると、蒸気がラップ内に充満し、調理物の温度が検知できません。容器のふちにすき間ができ、ラップが食品表面に触れるようにゆったりとかけてください。



食品の上手な置きかた



容器の形状に合わせて置いてください。

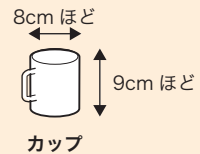
<容器の形と大きさの目安>



大皿

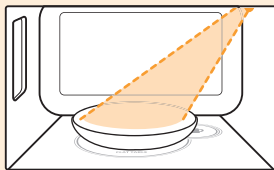


小鉢

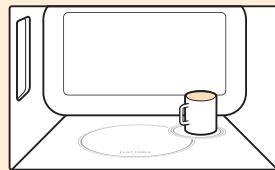


カップ

置きかたの例



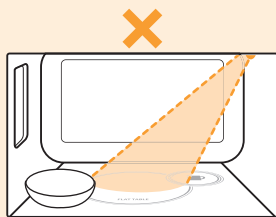
容器は中央に置く。



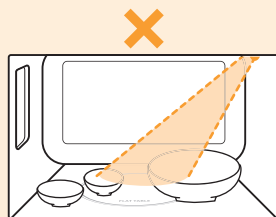
マグカップは マークに置く。

複数の容器で同時にあたためる場合は、同じ形の容器に同じ食品を均等に入れ、必ず一つは中央に置いてください。マグカップの場合は、必ず一つは マークに置いてください。

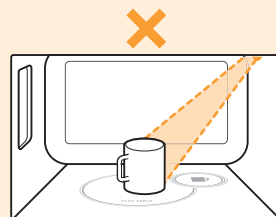
以下のような場合、熱くなりすぎたり、食品を検知できずエラーになる場合があります。



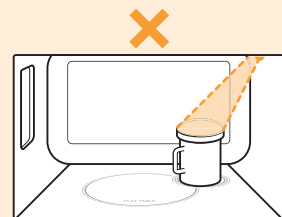
食品が検知できない場所にある。



大きさの違う容器を使っている。



背の高い容器を使うと食品温度が検知できない。



ふたをしたり、ラップをピッタリと張ると食品の温度が検知できない。

エラー「E02」が出たら、容器の位置や形を変えてください。


「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		
 赤外線センサー 自動メニュー 1. あたため →16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ものにはラップを食品表面に触れるようにゆったりかけ、容器のふちが密閉されないようにします。
 赤外線センサー 自動メニュー 2. ごはん →17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。
 赤外線センサー 自動メニュー 3. 飲みもの →18ページ	○		レンジ加熱	容量が少ないと加熱しすぎになります。180mlが標準量です。(突沸に注意)
 赤外線センサー 自動メニュー 4. おかず →19ページ	○	※	レンジ加熱	ラップなどのほか、ふたも取ります。 ※煮もの、蒸しもの、カレーやシチューなどの汁ものにはラップを食品表面に触れるようにゆったりかけ、容器のふちが密閉されないようにします。
 赤外線センサー 自動メニュー 5. 解凍 →20ページ	○		レンジ加熱	ラップやふたをせずに解凍します。 ※ラップ等が食品と密着していない場合、センサーが食品の温度を検知できなくなります。
 自動メニュー 6. フライあたため →21ページ	○		レンジ加熱 & グリル加熱	耐熱性の陶器皿にクッキングシートを敷きます。
 自動メニュー 7. ピザ →22ページ	○		グリル加熱	様子を見ながら加熱します。
 あたため 500W/600W 解凍 200W →23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ものにはラップを食品表面に触れるようにゆったりかけ、容器のふちが密閉されないようにします。
 →24ページ	○		オープン加熱 グリル加熱	様子を見ながら加熱します。

ポイント(レンジあたためるとき)

- ラップはゆるめにします。きっちりラップをすると、破裂のおそれがあります。
- 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っておくと、持ち手の部分が熱くなりません。

機能について

- 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。
- 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 分たつと液晶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。
- 消音機能** …… 取消とオープン / グリルの 2 つのキーを同時に 2 秒長押しすることでブザー音を OFF にします。消音設定中は表示窓に消音マーク  が点灯し、ブザー音の代わりにバックライトが点滅します。電源プラグをコンセントから抜くと、設定はリセットされます。

調理時のお願い

容器は加熱に合ったものを使用する

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。 → 15ページ

容器を急に冷やさない

加熱後、庫内にあった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。

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。

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・やけどの恐れがあります。

加熱しすぎない

加熱しすぎると、発煙したり、発火したりします。また、飲みもの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。

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。

付属の天板やワイヤーラック、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。

オープン/グリル加熱

油分の多いものを加熱するときはワイヤーラックにのせない

ワイヤーラック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。

自動メニュー1~5のとき

加熱が足りないときは、「レンジあたため」を使う

- 様子を見ながら加熱を追加してください。自動メニュー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。
- 5.解凍で加熱が足りないときは、「レンジあたため」を2回押しして200W解凍で加熱を追加してください。

オープン/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、発火するので使えません。

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。

自動メニュー6.フライあたためのとき

レンジ加熱とグリル加熱の組み合わせなので、ラップもアルミホイルも使わないでください。

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、または調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。









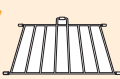


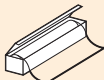


加熱中のドアの開閉はなるべくしない

熱や蒸気が外に逃げてしまい、うまく仕上がりにません。
・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、ガスオープン・他の電気オープ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。調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」

加熱方法		レンジ加熱 自動メニュー1~5、レンジあたため	ミックス (レンジ加熱+グリル加熱) 自動メニュー6 (フライあたため)	オープン/グリル加熱 自動メニュー7 (ピザ) オープン/グリル	
容器の種類					
ガラス	耐熱性のある容器 	○	ご注意 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 カットグラス クリスタルグラスなど 	×	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 	○	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。 自動メニューではふたは使わないでください。 警告 ●油分や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。 ●長時間使用すると、変形したり溶けたりすることがあります。 ●蒸しものをするときは使用しないでください。 ●自動メニューではふたは使わないでください。	×	
	耐熱性のない容器 (発泡トレイなど) ※耐熱温度140℃未満 	×	スチロール、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。		
陶磁器・漆器など	陶磁器 	○	ご注意 ●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、ヒビ割れが起こ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 	×	火花が出て、庫内を傷めるため、使用できません。 注意 ●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。	○	
付属品	天板 	×	火花が出て、庫内を傷めるため、使用できません。	○	
	ワイヤーラック 	×	火花が出て、庫内を傷めるため、使用できません。	○	
その他	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。		
	ラップ ※耐熱温度140℃未満 	○	警告 ●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、燃えたりすることがありますので、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。		

「使える容器」と「使えない容器」

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。

赤外線センサー/自動メニュー

よく使うメニューは、自動加熱で簡単に調理する

1. 自動あたため レンジ加熱

ポイント



- 食品が1つの場合は中央に置きます。複数の場合は必ず一つは中央に置きます。
- 蒸しもの、カレーやシチューなどの汁ものは、乾燥を防ぐためにラップを食品表面に触れるようにゆったりかけます。
- 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。
- 揚げものは、「自動メニュー 6、フライあたため」であたためてください。→21ページ



中央に置く



一つは中央に置く

警告



- 飲みものは、「赤外線センサー/自動メニュー 3、飲みもの」であたためてください。→18ページ
- 飲みものを「赤外線センサー/自動メニュー 1、自動あたため」で加熱すると、突然、沸とうすることがあります。
- ビ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。
- 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。
- 殻付きの卵や、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。

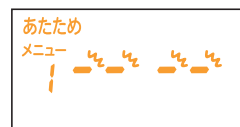
準備

食品を入れて、ドアを閉じる

1



を押す



メニュー番号「1」を表示し、「あたため」が順に点滅します。

- 加熱状況によっては途中から残り時間を表示する場合があります。お知らせ音(ピッピッと2回)が鳴ります。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[あたため/スタート]キーを押すと、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



ご注意

庫内が熱いときは「レンジあたため」を使い、あたため500W/600Wで、手動で時間を設定してください。ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまくはたらかず、あたためられないまま、すぐに「出来上がり」を表示する場合があります。


2. ごはん



レンジ加熱

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。
- 冷凍ごはんをあたためるときは、を回して「強」にしてください。
- ラップをかけずに加熱してください。

あたため
メニュー
2

自動メニュー

2 ごはん

3 飲みもの

4 おかず

5 解凍

6 フライ
あたため

7 ピザ

◀ 時間・温度・仕上がり調節 ▶

1 自動
あたためあたため
スタート

手動メニュー

レンジ
あたためオープン/
グリル

取消

準備

ごはんを入れて、ドアを閉じる

1

2 ごはん

を押して「メニュー2」
を表示するあたため
メニュー
2

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、




を回す

「強」…冷凍ごはん
「弱」…仕上がり温度を下げたい
とき(常温/冷蔵ごはん)あたため
メニュー
2
弱「中:表示なし」、「強」、「弱」
を選びます。

3



を押す

あたため
メニュー
2「」が順に点滅します。

- 加熱状況によっては途中から残り時間を表示する場合があります。
お知らせ音(ピッピッと2回)が鳴ります。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
[あたため/スタート]キーを押すと、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、「レンジあたため」(あたため500W/600W)で様子を見ながら追加加熱します。

ご注意

庫内が熱いときは「レンジあたため」を使い、あたため500W/600Wで、手動で時間を設定してください。
ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまくはたらかず、あたためられないまま、すぐに「出来上がり」を表示する場合があります。

3. 飲みもの



牛乳・コーヒーなど

レンジ加熱

ポイント



- マグカップは右奥の■マークの上に置きます。複数の場合も必ず■マークの上に1個置きます。
- みそ汁など、液体が沈殿しやすいものは加熱前にかき混ぜてください。
- 加熱後は、必ずかき混ぜてください。
- 1杯の目安は約180mlで、60℃ほどになります。
(容器や飲みものの種類・量によって変わります。)
- 容量が少なかったり、口がせまいカップの場合、加熱しすぎることがあります。



警告



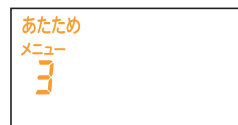
- 加熱しすぎないでください。取り出すときに突然沸とうして、内容物が飛び散ることがあります。加熱しすぎたときは、そのまま20秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。
- 牛乳ビンや牛乳パックをそのまま加熱しないでください。割れたり、破裂することがあります。
- 粒入りのスープをあたためるときは、具がはねやすいのでラップをおとしふたのように置いて、「レンジあたため」で様子を見ながら加熱してください。

準備

飲みものを入れて、ドアを閉じる

1

3 飲みもの を押して「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、



を回す

「強」…少し熱めにしたとき
「弱」…ぬるめにしたとき

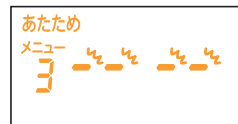


「中：表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

3



を押す



「■」が順に点滅します。

- 加熱状況によっては途中から残り時間を表示する場合があります。お知らせ音(ピッピッと2回)が鳴ります。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。【あたため/スタート】キーを押すと、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 飲みものを取り出す

- 内容物をかき混ぜます。

● 加熱が足りないときは、「レンジあたため」(あたため500W/600W)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。

ご注意

庫内が熱いときは「レンジあたため」を使い、あたため500W/600Wで、手動で時間を設定してください。ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまくはたらかず、あたためまま、すぐに「出来上がり」を表示する場合があります。

4. おかず



レンジ加熱

ポイント



- 市販の惣菜の加熱は、包装物に表示されている加熱方法・加熱時間に従ってください。
- おかずは、一つずつ加熱します。二段積みにはしないでください。
- 容器の大きさや置きかたについては、「加熱のしくみ(つづき)」をご覧ください。▶12ページ
- おかず一杯・一皿の目安は200～500gです。

警告



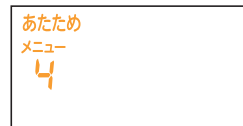
- おかずのラップやふたははずします。
- 発泡スチロールなどの耐熱性のない容器に入ったおかずは、加熱することができません。耐熱性容器に入れ替えて加熱してください。
- ゆで卵、アルミケース、調味料類、飾りは取り出してください。火花が散ったり、破裂することがあります。
- カレー、シチューは、ラップを食品表面に触れるようにゆったりとかけます。また、加熱後はかきまぜてください。
- 市販の「冷凍おかず」は自動メニューには適していません。(または使用できません。)レンジあたためで「冷凍おかず」の包装袋の表示に従ってください。

準備

おかずを入れて、ドアを閉じる

1

4 おかず を押して「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、



を回す

「強」…仕上がり温度を上げたいとき
「弱」…仕上がり温度を下げたいとき



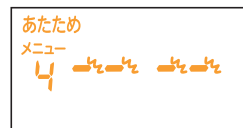
「中」:表示なし、「強」、「弱」を選びます。


- おかずの種類と仕上がり調節は、P.28「自動メニューの目安」を参考にしてください。

3



を押す



「」が順に点滅します。

- 加熱状況によっては途中から残り時間を表示する場合があります。お知らせ音(ピッピッと2回)が鳴ります。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[あたため/スタート]キーを押すと、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 おかずを取り出す

- 加熱が足りないときは、「レンジあたため」(あたため500W/600W)で様子を見ながら追加加熱します。

ご注意

庫内が熱いときは「レンジあたため」を使い、あたため500W/600Wで、手動で時間を設定してください。ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまくはたらかず、あたたまらないまま、すぐに「出来上がり」を表示する場合があります。

5. 解凍

レンジ加熱

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(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、必ず一つは中央に置きます。
- 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。
- 3cm以上の厚みがある冷凍食品は、表面が解凍されると中が凍ったままでもあたためが終了することがあります。
- 手動で時間を設定する場合は、「レンジあたため」を2回押して「解凍200W」を選んでください。 → 23ページ

警告



- 100g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。



自動メニュー

2 ごはん 3 飲みもの

4 おかず 5 解凍

6 フライ あたため 7 ピザ

◀ 時間・温度・仕上がり調節 ▶

1 自動
あたため

手動メニュー

レンジ
あたためオープン/
グリル

取消

準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 食品は中央に置きます。

1

5 解凍 を押す

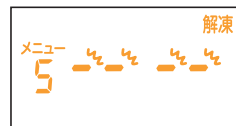



「メニュー5 解凍」が点灯します。

2



を押す

「」が順に点滅します。

- 加熱状況によっては途中から残り時間を表示する場合があります。
お知らせ音(ピッピッと2回)が鳴ります。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
[あたため/スタート]キーを押すと、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

ご注意

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。

自動メニュー

自動加熱で簡単に調理する

6. フライあたため



組み合わせ加熱(レンジ加熱&グリル加熱 200°C)

「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。

ポイント

- 耐熱性の陶器皿に直接、等間隔に並べます。重ならないように、一つずつ離して置きます。
- 耐熱性の陶器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。
- 1回分の目安は、約150gです。

注意

- 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。

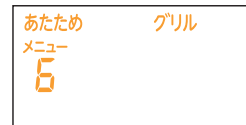


準備

揚げものを入れて、ドアを閉じる

1

6 フライあたため を押して「メニュー6」を表示する



メニュー番号「6」を表示します。

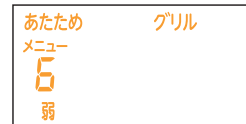
2

仕上がり状態を調節するときは、



を回す

- 「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



「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。[あたため/スタート]キーを押すと、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 揚げものを取り出す

- 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。

7. ピザ(冷蔵)



グリル加熱 200°C

ポイント

- 目安は直径23cm x1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。
- 冷凍ピザは調理前に自然解凍かレンジで解凍してから加熱します。

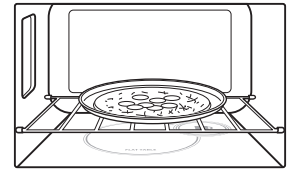
お願い

- 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

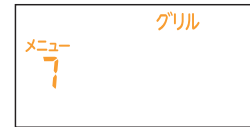
ピザを入れて、ドアを閉じる

- ワイヤーラックをセットして天板をのせます。



1

7 ピザ を押して「メニュー7」
を表示する



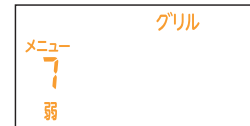
メニュー番号「7」を表示します。

2

仕上がり状態を調節するときは、



を回す



「中:表示なし」、「強」、「弱」を選びます。

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

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。[あたため/スタート]キーを押すと、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。



自動メニュー

2 ごはん 3 飲みもの

4 おかず 5 解凍

6 フライ あたため 7 ピザ

◀ 時間・温度・仕上がり調節 ▶

1 自動 あたため



手動メニュー

レンジ あたため オープン/グリル

取消

レンジあたため (あたため/解凍) 手で出力と加熱時間を設定します

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ものは、乾燥を防ぐためにラップを食品表面に触れるように、ゆったりとかけます。
- 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。
- 揚げものは、「自動メニュー 6. フライあたため」であたためてください。 →21ページ



中央に置く



同一円周上に置く

警告



- 飲みものは、「赤外線センサー/自動メニュー 3. 飲みもの」であたためてください。 →18ページ
飲みものを「レンジあたため」で加熱すると、突然、沸とうすることがあります。
- 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。
- 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。
- 殻付きの卵や、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。
- お銚子でお酒の燗をするときは、様子を見ながらあたためてください。
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。

あたため

0 秒

自動メニュー

2 ごはん 3 飲みもの

4 おかず 5 解凍

6 フライあたため 7 ピザ

◀ 時間・温度・仕上がり調節 ▶

1 自動あたため

あたため
スタート

手動メニュー

レンジ
あたためオープン/
グリル

取消

準備

食品を入れて、ドアを閉じる

1

レンジ
あたため

を押す

- 押すたびに出力が切り替ります。 →9ページ

1回:あたため
500W/600W(※)
2回:解凍 200W

あたため

6 00 W

選択したメニューが点灯します。
(※)地域によって、レンジ出力は500Wまたは600Wを自動で表示します。
50Hz地域:500W/60Hz地域:600W

2

あたため
スタート

を回して、
加熱時間を設定する

あたため

5 分 30 秒

設定した時間を表示します。
(最大設定時間 15分)

3

あたため
スタート

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。
[あたため/スタート]キーを押すと、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、蒸気が一気に吹き出すことがあります。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。

オープン / 予熱あり

庫内を一定温度に保ち、じっくり、こんがりと焼き上げる

ポイント

- ワイヤーラックを使用するときは、予熱前に本体にセットします。
- 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。
- 天板や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。

注意

- 天板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。やけどの恐れがあります。
- 加熱後、食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ヒビが入ったり、割れる原因になります。

予熱をします



1

オープン/グリル

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℃)

2



を回して、
温度を設定する



110~200℃の範囲を
10℃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。
[あたため/スタート]キーを押すと、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。

調理をします

調理準備

食品を入れて、ドアを閉じる

- 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。

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」[▶26ページ](#)で様子を見ながら追加加熱します。
- トーストを焼く場合、ワイヤーラックに食パンをのせ、「オープン/予熱あり 200℃」で予熱完了後、様子を見ながら焼きます。片面ずつ焼けるので途中で裏返してください。

オープン/予熱なし(&発酵)

ポイント



- 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。

注意



- 天板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。やけどの恐れがあります。
- 加熱後、食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ヒビが入ったり、割れる原因になります。

準備

食品を入れて、ドアを閉じる

1

オープン/プリル

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℃)

2

あたためスタート

を回して、温度を設定し、を押す

- 発酵は40℃に設定します。



40℃(発酵)と110~200℃の範囲を10℃単位で設定できます。

3

あたためスタート

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

あたためスタート

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。



オープン/予熱なし(&発酵)

グリル

食品の表面に焦げ目を付けて、焼き上げる

ポイント

- 材料の種類や脂のの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。

注意

- 天板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。やけどの恐れがあります。
- 加熱後、食品を入れていた容器を急に冷やさないでください。ヒビが入ったり、割れる原因になります。



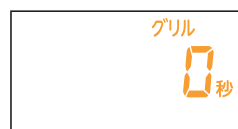
準備

食品を入れて、ドアを閉じる

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

調理例 (設定時間の目安)

調理済み食品を「レンジあたため」(あたため500W/600W)で加熱する場合

食品は、中央に置きます。 の食品は、ラップをします。

室温もの・冷蔵もの

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
ハンバーグ	1個 (80g)	約1分30秒	—
焼きとり	6本 (220g)	約2分	照りを出すため、先にタレを塗る。
焼きそば スパゲティ	1人前 (200g)	約3分30秒	加熱後、かき混ぜる。また、パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
おにぎり	1個 (100g)	約1分 ～1分30秒	—
まんじゅう	1個 (100g)	約50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 (150g)	約1分10秒	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。 ! あんまんは、あんが先に熱くなり3分以上加熱すると発煙したり、発火することがあります。加熱時間は控えめにしてください。
みそ汁	1杯 (150g)	約2分	加熱前と加熱後、かき混ぜる。
煮もの	1人前 (200g)	約2分30秒	ラップは食品表面に触れるようにゆったりかける。
カレー・シチュー	1人前 (200g)	約2分30秒	加熱後、かき混ぜる。ラップは食品表面に触れるようにゆったりかける。
どんぶりもの	1人前 (400g)	約4分	—
茶わん蒸し	1個 (180g)	約2分30秒	様子を見ながら加熱する。
ロールパン	2個 (60g)	約10秒 ～20秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱する。

冷凍もの

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
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2分	—
肉まん・あんまん	1個 (150g)	約2分30秒	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。 ! あんまんは、あんが先に熱くなり4分以上加熱すると発煙したり、発火することがあります。加熱時間は控えめにしてください。
ミックスベジタブル	100g	約2分	! 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30秒加熱。加熱後、かき混ぜてください。
里いも	300g	約10分	吹きこぼれやすいので、深い耐熱容器を使用する。
しゅうまい	1袋 (230g)	約4分	両面に水を振りかける。
ピラフ	1人前 (250g)	約5分	あらかじめ、ほぐしておく。

- ラップについては、「ラップをするもの」と「ラップをしないもの」 [▶ 13ページ](#) を参照してください。
- レトルト食品等で500Wが推奨されている場合は、食品に表示されている加熱時間で様子を見ながらあたためてください。

自動メニューの分量の目安

メニュー	仕上がり調節	食品名	分量目安	コツとポイント
1. 自動あたため	—	お弁当	1個(約400g)	ふた、ラップははずす。 レンジ対応の容器以外は使用しない。
2. ごはん	強	冷凍ごはん	1個(約200g)	冷凍するときは厚さを3cm以下に揃えて、小分けにする。
	中	常温ごはん/ 冷蔵ごはん	1杯(約200g)	—
	弱			弱は仕上がり温度を下げたいときに選択する。
3. のみもの	強	牛乳	1杯(約180ml)	加熱後はかきまぜる。
	中	味噌汁		加熱前・加熱後はかきまぜる。
	弱	コーヒー		加熱後はかきまぜる。
4. おかず	強	カレー、シチュー	1人分(約200g)	加熱後はかきまぜる。
	中	どんぶりもの	1人分(約400g)	—
		煮物	1人分(約200g)	肉じゃがなど。
		おでん	1人分(約400g)	卵は半分に切る。
6. フライあたため	強	冷凍フライ	—	調理済みのもの。
	中	とんかつ	1枚(約150g)	「強」にするとこんがり仕上がる。ラップはかけない。
		カキフライ	5個(約150g)	分量が少ないときは「弱」にする。ラップはかけない。
		こまかいもの	—	フライドポテトなど。

いちごのショートケーキ



オープン／予熱あり
150℃

オープン／予熱なし
180℃

材 料(直径18cmのケーキ型1台分)

スポンジケーキ

鶏卵(M玉) ……3個(165g)
砂糖 ……90g
薄力粉 ……90g
「バター(食塩不使用) 15g
[A] 牛乳 ……大さじ1(15g)
バニラオイル ……適量

クリーム

生クリーム ……300ml
砂糖 ……30g
バニラエッセンス ……お好みで
ブランデー
いちご ……適量

手 順

1 下準備

- クッキングシートをケーキ型に合わせて切り、敷きます。
- 薄力粉はふるいでふるっておきます。
- 鶏卵は室温に戻しておきます。

2 泡立て

ボウルに鶏卵を割りほぐし、砂糖を加えて混ぜ合わせ、しっかりと泡立てます。
生地を垂らしたとき、折り重なるように落ちて、跡がしばらく残るような状態になるまで泡立てます。

3 下準備

[A]の材料を「レンジあたため」(あたため500W/600W)で40～50秒あたためて溶かしたあと、庫内を「オープン／予熱あり」で150℃に予熱しておきます。

4 香りづけ

「手順2」の材料にバニラオイルを加え、なじませます。大きな気泡がなくなるようにていねいに混ぜます。

5 粉の混ぜ合わせ

薄力粉を加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまでサックリと混ぜ合わせます。
混ぜかたのコツ
気泡がつぶれると膨らまなくなるので、ボウルの底から大きくすくうように混ぜます。

6 生地作り

溶かしておいた[A]を生地全体に加えて手早く混ぜます。
混ぜかたのコツ
[A]の容器に生地を少し移してなじませてから生地のボウルに移して混ぜると均一に混ぜられます。

7 型入れ

ケーキ型に「手順6」の材料を入れ、10cm程度の高さから落とし生地の中の大きな気泡を抜きます。

8 焼き上げ

庫内にワイヤーラックをセットして天板とケーキ型のをせ、150℃に予熱したオープンで約12分焼きます。表面全体に焼き色がついたら扉を開けて手早くアルミホイルをかぶせます。「オープン／予熱なし」で180℃で約25分焼きます。竹串を中心に刺して何も付いてこなければOKです。

9 型抜きと冷まし

焼き上がった後焼き縮みを防ぐため、20～30cmの高さから型ごと落とし、型から出して冷まします。クッキングシートをはずして型をかぶせたまま冷ますとしっかりと仕上がります。

10 生クリームの泡立て

ボウルに冷やした生クリームと砂糖を入れ、ボウルの底を氷水で冷やしながら泡立て、とろりしたらお好みでバニラエッセンスとブランデーを加え、ツノが立つまで泡立てます。

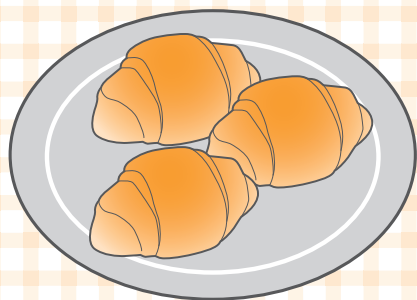
11 飾り付け

スポンジケーキは3枚にスライスし、いちごは飾り用のものを残してスライスします。
泡立てたクリームといちごをはさみます。残ったクリームといちごで表面を飾ります。

飾り付けのコツ

スライスしたスポンジケーキの中段がいちばん上になるように並び替えると、見た目がよくなります。

バターロール



オープン／予熱なし
40℃（発酵）

オープン／予熱あり
160℃

材 料(6個分)

ぬるま湯	70ml	バター(食塩不使用)	20g
鶏卵(M玉)	1/2個(約30g)	スキムミルク	12g
強力粉	140g	インスタントドライイースト	3g
砂糖	15g	鶏卵(ぬり卵)	適量
塩	小さじ1/2(2.7g)	打ち粉(強力粉)	適量

手 順

1 材料の混合

ボウルに強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、インスタントドライイーストを入れ、軽く混ぜ合わせます。人肌程度のぬるま湯に鶏卵を溶き、ボウルに少しずつ加えよくこねます。

2 バターの練り込み

粉と水分がなじんで生地がまとまってきたら、やわらかくしておいたバターを加えてよくこねます。バターがなじんできたらひとまとめにします。

3 生地のおね上げ

打ち粉をしたこね台の上に生地を取り出し、手のひらの下あたりで押し伸ばすように体重をかけてこねます。表面が滑らかになり、べたつきがなくなるまで休まずに20~30分十分にこねてください。

4 一次発酵

生地を丸くまとめてボウルに入れ、表面が乾かないようにラップをかけて、「オープン／予熱なし」で40℃に設定し、約60分発酵させます。

5 ガス抜き

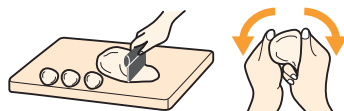
指で生地を突いてあけた穴が戻らなくなったら、生地を取り出します。生地の中に含まれているガスを手で押して抜き、もう一度生地を丸くまとめます。

6 二次発酵

生地をボウルに入れ、「手順4」と同じ方法で約40分発酵させます（生地が2~2.5倍に膨らんだらOK）。

7 分割

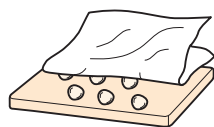
打ち粉をしたこね台の上に生地を取り出し、軽く丸め直してから6等分に分割して丸めます。



丸め方のコツ
生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

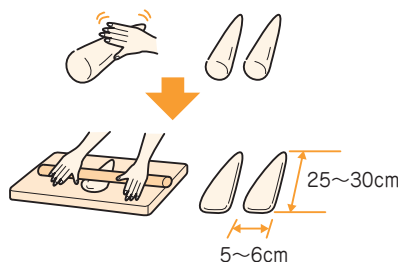
8 ベンチタイム

固く絞ったぬれがきんをかけて、15~20分休めます。

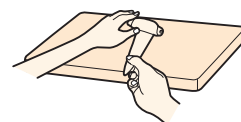


9 成形

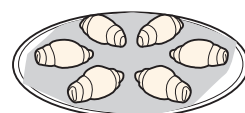
①丸い生地を手のひらで転がして円すい形にしたあと、麺棒で薄く伸ばしてしずく型にします。目安は幅5~6cm、長さ25~30cmです。



②生地の幅の広いほうから巻き、クッキングシートを敷いた天板に巻き終わりを下にして、くっつかないように間隔を空けて放射状に並べます。



巻き方のコツ
先っぽを軽く引っ張りながら巻きつけ、巻き終わりの生地をつまんで、しっかりとくっつけます。



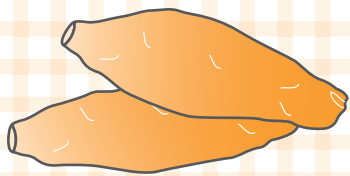
10 成形発酵

表面が乾かないよう霧吹きをして、「オープン／予熱なし」で40℃に設定し、30~40分発酵させます。生地が2~2.5倍に膨らんだらOKです。

11 焼き上げ

生地の表面にぬり卵を塗り、「オープン／予熱あり」で160℃に設定します。庫内にワイヤーラックをセットして天板をのせ、15~20分焼きます。

焼きいも



オープン／予熱なし
170℃

材 料

さつまいも(直径約5cmのもの)……………1～2本

手 順

1 下準備

さつまいもをよく洗い、フォークで数カ所穴を開け、アルミホイルで全体を包みます。

2 焼き上げ

庫内にワイヤーラックをセットします。さつまいもを天板にのせ、「**オープン／予熱なし**」で**170℃**に設定し、**90分**焼きます。

加熱のコツ

直径の大きなもの(約6cm以上)のものを調理する場合は、様子を見ながら15～30分追加で加熱します。はしをさして、スッと通ればOKです。

ピザ



オープン
／予熱なし
40℃(発酵)

オープン
／予熱あり
200℃

7.ピザ

材 料

ぬるま湯 ……………80ml	オリーブ油 ……大さじ1(12g)
強力粉 ……………120g	ピザソース ……適量
砂糖 ……………5g	ピザ用チーズ ……適量
塩……………小さじ1/2(2.7g)	お好みの具 ……適量
スキムミルク ……………4g	打ち粉(強力粉) ……適量
インスタントドライイースト ……1.5g	

手 順

1 材料の混合

ボウルに強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、インスタントドライイーストを入れ、均一に混ぜ合わせます。

2 生地のみまとめ

「手順1」にぬるま湯を入れ、全体をつかむように混ぜ合わせ、生地をひとまとまりにします。

3 生地作り

打ち粉をしたこね台の上に生地を取り出し、**手のひらで押し伸ばすように**体重をかけてこねます。

4 生地のこね上げ

生地の表面が滑らかになったら、オリーブ油を加えてなじませながらこねます。

こねるコツ

表面が滑らかになるまで休まずに20～30分十分にこねます。

5 発酵

生地を丸くまとめてボウルに入れ、乾燥しないようにラップをかけ、「**オープン／予熱なし**」で**40℃**に設定し、**40分**発酵させます。

発酵のコツ

約2倍に膨らんだらOKです。

6 生地の丸め直し

打ち粉をしたこね台の上に生地を取り出し、生地を軽く丸め直します。

丸め直しのコツ

生地は表面が張るようにやさしく丸めます。

7 ベンチタイム

固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

8 予熱

「**オープン／予熱あり**」で**200℃**に予熱しておきます。

9 成型

打ち粉をまぶした麺棒で直径約23cmに伸ばします。伸ばした生地には**フォークで穴を開け**、クッキングシートを敷いた天板にのせます。

10 生地を焼く(予熱)

庫内にワイヤーラックをセットして天板をのせ、**200℃**に予熱した**オープン**で約**10分**焼きます。

11 具をのせる

「手順10」の生地全体にピザソースを塗り、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。

12 焼き上げ

「**自動メニュー 7.ピザ**」で焼き上げます。

のせる具が多いときは、「仕上がり調節」を「強」に設定します。焼き加減が足りないときは、様子を見ながら「グリル」で追加加熱してください。

お手入れ方法

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。

庫内や天板などに**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



- お手入れは、本体や庫内が冷めてから行ってください。
- 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ってください。
- 市販の電子レンジ清掃剤をご使用になるときは、必ず説明書に書かれた加熱時間を守ってください。

お手入れの際、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。

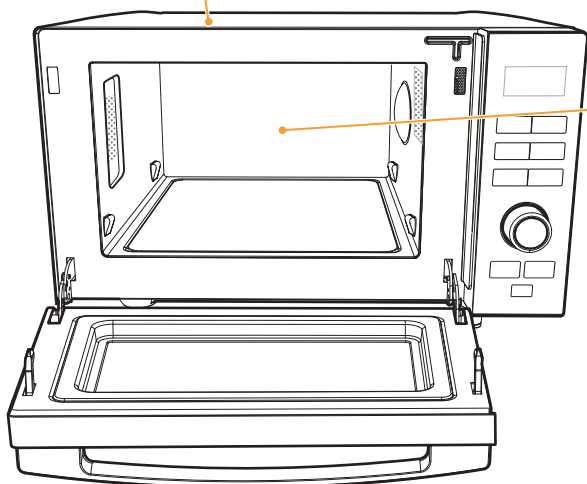
- 金属たわし
- シンナー・ベンジン・アルコール
- 住宅用・家具用合成洗剤(アルカリ性)
- ガラスクリーナー
- クレンザー
- 換気扇用洗剤
- スプレー式の洗剤 (液体が本体内部に入ると、さびなどの原因になる)
- 漂白剤 (天板は使用可能)

本体(外側)

- 固く絞ったふきんで水ふきします。
- 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。

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。

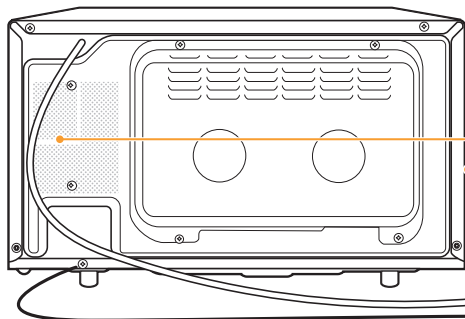


庫内

- 固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、しっかりとふき取ってください。
- 汚れが取れにくい場合は薄めた台所用中性洗剤を使い、固く絞ったふきんでふいてください。

天板・ワイヤーラック

- 柔らかいスポンジで汚れを落とし、しっかり水気をふき取ってください。
- 汚れが取れにくい場合は薄めた台所用中性洗剤を使い、しっかりと水気をふき取ってください。



排気口・吸気口

乾いた布でほこりをふき取ります。

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。

庫内の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ったとき

庫内の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。 → 10ページ

こんなときは 困ったときにお読みください

仕上がり

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
レンジあたため	食品が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ● あたためる分量が少なすぎませんか。 ● 飲みもの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。 ● 飲みものは、「赤外線センサー/自動メニュー 3. 飲みもの」であたためてください。
	食品があたたまらない	<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。 ● 天板の上に食品をのせていませんか。 	<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。 ● [赤外線センサー/自動メニュー]キーを使っているときは、仕上がり調節を「強」に設定してください。 ● 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。 ● レンジでは天板、ワイヤーラックは使わないでください。
自動メニュー	自動メニューで食品が熱くなりすぎたり、あたたまらない		<ul style="list-style-type: none"> ● 調理物に合わせた設定にしてください。
	1.自動あたため 2.ごはん 4.おかず 食品が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ● 容器にふたをしていませんか。 ● 深さのある容器を使っていませんか。 ● 調理物の量が少なすぎませんか。 ● 容器は正しい位置に置かれていますか。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたをしていたり、容器が深かったりすると赤外線センサーが正しく検知できません。「レンジあたため」で様子を見ながらあたためてください。 ● 容器は庫内の表示を参考に正しい位置に置いてください。
	3.飲みもの 飲みものが熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ● 容器の置き方は合っていますか。 ● 少量で加熱していませんか。 ● 口のすばまった容器やお銚子を使っていませんか。 ● 量や温度の異なるものを同時に加熱していませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 容器は庫内の表示を参考に正しい位置に置いてください。 ● 量が少なかったり、異なる量や温度のものは正しく検知できない場合があります。 ● 深さに対して口が広い容器を使うか、「レンジあたため」で様子を見ながらあたためてください。
	5.解冻 食品が煮えた	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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つ以上を解冻するときは、同じ種類のもので同じ大きさにしてください。
	5.解冻 食品が凍ったまま止まる	<ul style="list-style-type: none"> ● 表面が解冻されるとセンサーが解冻したと判断し、止まることがあります。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「レンジあたため」を2回押して解冻200Wで様子を見ながら解冻してください。
	6.フライあたため カラッと仕上がらない	<ul style="list-style-type: none"> ● 重ねて置くとカラッとなりません。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 重ならないように、一つずつ離して置いてください。

エラー表示

	症状(表示)	原因	対応
赤外線センサー/ 自動メニュー	E01	<ul style="list-style-type: none"> ● 「自動メニュー(あたため、ごはん、飲みもの、おかず、解冻)」では、冷凍保存した食品の温度が低い場合、温度上昇が検知できず、エラー「E01」が表示される場合があります。 ● 冷蔵品・常温品(冷凍保存以外)の食品のあたためでエラー「E01」が表示される場合は、温度検知の異常です。 	<ul style="list-style-type: none"> ● [取消]キーを押してから、手動メニューの「レンジあたため500W/600W」で様子を見ながらあたためてください。 ● 故障です。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご依頼ください。
	E02	<ul style="list-style-type: none"> ● センサーが食品を検知していません。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 容器の位置か形を変えてください。
オープン グリル	E03	<ul style="list-style-type: none"> ● 設定した温度よりも庫内の温度が高くなっています。 	<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。
	E04	<ul style="list-style-type: none"> ● 故障です。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
	E05		

故障かなと思ったら、修理に出す前に次の項目を確認してください。

	症状	原因	対応
音	加熱開始時にボンという音がする	●故障ではありません。 動作開始時に金属壁面が変形するため音が出ます。	●そのままご使用ください。
	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。
	加熱中に庫内からポコンと鳴ったり、きしみのような音がする	●オープン/グリル加熱をしているとき、熱で庫内壁面が変形すると音がでます。	●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しないと、オートオフ機能がはたらき、電源が切れます(約1分後)。	●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。
	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。
	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。	●[取消]キーを押して設定をリセットします。
	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。	●オープン加熱で「予熱なし」に設定してください。
	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。	●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。
	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。 ●食品のカスなどが庫内に付着していませんか。	●金や銀、金属が付いた容器は使用しないでください。 ●食品のカスをふき取ってください。
	煙が出る においがする	●はじめて使うときは、においや煙が出ます。 ●庫内やドア内面に食品のカスや油が付いていませんか。 ●長期間ご使用にならなかったときは、においや煙が出ます。	●カラ焼きをしてください。 →10ページ ●庫内やドア内面に付いた食品のカスや油分をふき取ってください。 ●本体のお手入れをしてください。 →32ページ
	加熱中にドアが曇ったり、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。	●加熱が終わって、本体や庫内の温度が冷めたら、水滴をふき取ってください。

引っ越しについて

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、そのままご使用になれます。

アフターサービス・仕様

1. 保証書

- 保証書は本書とともにパッケージの中に入っています。
- 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. 修理を依頼される時

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「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「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「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「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。



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

仕様

定格電圧	AC100V	外形寸法(ドアハンドル含まない)	幅470mm×奥行360mm×高さ295mm	
定格周波数	50Hz/60Hz共用	加熱室有効寸法	幅305mm×奥行325mm×高さ180mm	
レンジ	定格消費電力	900W (50Hz) 1,250W (60Hz)	質量	約15.0kg
	定格高周波出力	500W (50Hz) 600W (60Hz)	電源コードの長さ	約1.4m
	発振周波数	2,450MHz	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)
グリル	定格消費電力	900W	電子レンジ機能の年間消費電力量	60.7kWh/年
	定格消費電力	900W	オープン機能の年間消費電力量	11.4kWh/年
オープン	温度調節範囲	40°C(発酵) 110～200°C	年間待機時消費電力量	1.3kWh/年
			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



★長年ご使用のセンサー付フラットオープンレンジの点検を！

ご使用の際
 このようなことは
 ありませんか。

- [あたため/スタート] キーを押しても食品が加熱されない。
- 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。
- 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。
- キー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。
- 本体に触れると電気を感じる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中

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。



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/jmoss/>

TWINBIRD

ツインバード工業株式会社

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

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「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 ホームページアドレス <http://www.twinbird.jp>