

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。

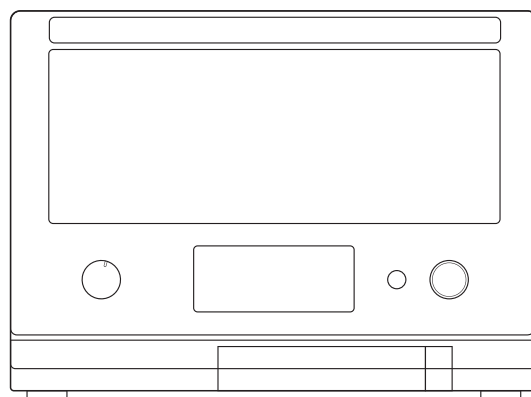
※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※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。

ぜんぶはない。
だから、ある。
TWINBIRD

スチームオーブンレンジ DR-F871

取扱説明書



はじめに

- ・ このたびは、本製品を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。
- ・ 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。
- ・ 本製品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
- ・ 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。
- ・ 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。もし、販売店の記載がないときは、それを証明するレシートや購入先・購入日がわかる書面などが必要になりますので、保証書と一緒に大切に保管してください。



会員登録でおトクな情報ゲット!
<https://twinbird-store.jp/c/support-lp.php>

ご使用のまえに

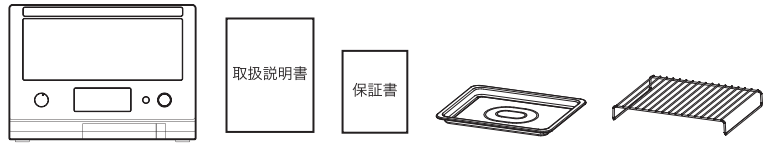
付属品を取り外す

ドアの固定用のテープをはがして、ドアを開けます。

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 [▶43ページ](#) までご連絡ください。

- 本 体
- 付属品：取扱説明書(本書) ×1冊
- 保証書 ×1枚
- 天板 ×1個
- 網 ×1個



「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。

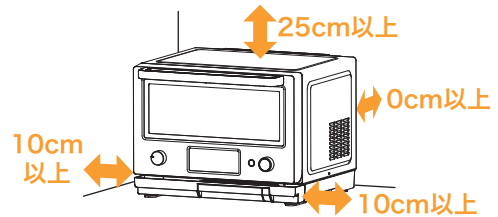
本製品の設置と接続を行う

▶ 5ページ

上面は25cm以上、両側面は10cm以上、背面は0cm以上壁や家具などから離して設置する



- 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。
- 耐熱温度60°C以下のトッププレートの冷蔵庫上に載せないでください。



消防法による設置基準

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

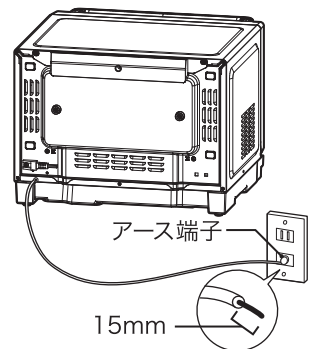
- (1) アース線が本体背面にきちんと取付けられていることを確認します。
- (2) アース線の先端の皮を取りはずします。
- (3)バラけないように芯線をねじり、アース端子にアース線を固定します。



- 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

▶ 13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。付着している油から煙が出ることがありますが、異常ではありません。

調理を開始する

▶ 8ページ

「各部の名前とはたらき」からご確認のうえ、使用してください。




目次



▶ 安全上のご注意	4
▶ 各部の名前とはたらき	8
▶ 使いかた一覧	10
▶ 庫内のカラ焼き	13
▶ 加熱のしくみ	14
▶ ラップのご利用について	16
▶ 調理時のお願い	17
▶ 「使える容器」と「使えない容器」	18
▶ レンジモード	19
▶ スチームモード	20
▶ オープンモード/予熱なし (&発酵)	21
▶ オープンモード/予熱あり	22
▶ オートモード	24
あたため	24
解凍	25
飲みもの	26
冷凍食品	27
▶ 調理方法モード	28
蒸す	28
低温調理	29
煮込む	30
揚げる	31
▶ 加熱時間の目安	32
レンジモード	32
スチームモード	34
オープンモード	34
調理方法モード	35
▶ 調理例	35
▶ お手入れ方法	38
▶ こんなときは	40
▶ アフターサービス・仕様	43

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「ツインバード お客様サービス係」にご相談ください。 → 43ページ

 **吸気口や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
 高温部があり、感電、けがをする恐れがあります。
 異物が入った場合は、お買い上げの販売店または「ツインバード お客様サービス係」にご相談ください。
 → 43ページ

設置するとき

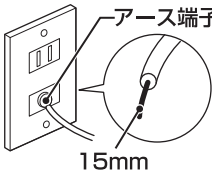
警告

 **安全のため、アース線を確実に取付ける。**
アース線接続
 故障や漏電のときに、感電の原因になります。

アース線の取付け方法

電源プラグをコンセントから抜いた状態で作業してください。

■ アース付きコンセントがある場合



アース端子

- アース線先端の皮をむき、アース端子に固定します。
- 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以上の物)と交換してください。

15mm


※ 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に、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種接地工事)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。

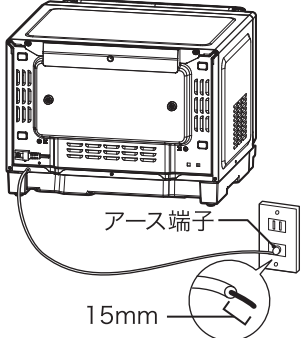
 **吸気口や排気口をふさがない。**
禁止
 本体内部の温度が上がり、故障や発火の原因になります。

 **熱に弱い物、燃えやすい物を近づけない。**
禁止
 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物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。**
禁止
 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。**
禁止
 火災・感電の原因になります。

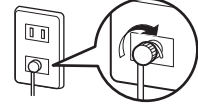
 **庫内の包装材を取り出す。**
強制
 焦げ・変形・発火の原因になります。



アース端子


15mm

●つまみタイプ



つまみに巻き付ける

●ふた付タイプ



ふたを開けてネジでつける

⚠ 注意



壁や家具から離して設置する。

過加熱により故障したり、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25cm以上、両側面は10cm以上、背面は0cm以上壁や家具などから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
 - 耐熱温度 60°C以下のトッププレートの冷蔵庫または置き台の上
 - 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。)
- 後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上離してください。(離しても温度差によって割れることがあります。)



本体の上に物を置かない。

過熱したり、変形することがあります。



下のすき間に物を入れて使用しない。

けが・感電や電波漏れの原因になります。



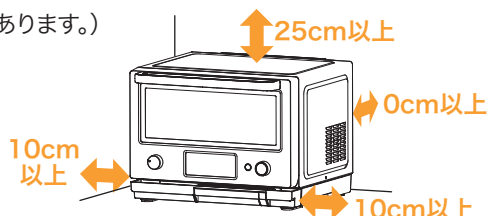
転倒や落下させない。

けが・感電や電波漏れの原因になります。

- 不安定な場所に置かないでください。
- 置き台からはみ出さないでください。
- ドアに無理な力を加えないでください。



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



消防法による設置基準

電源プラグ・電源コードを取り扱うとき

⚠ 警告



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。



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、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工しないでください。

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だり汚れていたり、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。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。

感電や発熱により火災の原因になります。



電源プラグに異物やゴミを付着させない。

感電・ショート・発火の原因となります。プラグのほこりなどは定期的に取り取ってください。



電源プラグをなめさせない。

特に乳幼児にはご注意ください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。



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。

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



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。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

ショート・感電の恐れがあります。



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・発熱により火災の原因になります。



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。

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。
[取消]ボタンを押してから、電源プラグを抜いてください。

禁止



取り扱いに不慣れなただけで使わせたり、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。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止



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。
- 少量の物、油が付いた物は発火・発煙の恐れがありますので、様子を見ながら加熱します。やけどの恐れがあります。
- あんまんなど中身に水分が多く含まれる物は、中が先に熱くなります。

禁止



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。

- 飲み物をあたためるときは「オートモード 飲みもの」で加熱してください。 → 26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。

禁止



レンジ加熱では、ビン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。

強制



オーブン加熱では、缶詰・瓶詰などを直接加熱しない。

破裂によるけが・やけどの恐れがあります。

強制



卵はそのままレンジ加熱しない。

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。

禁止



レンジ加熱で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。

禁止



レンジ加熱では、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。

強制



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。

強制



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、パンが発火の原因になります。

禁止



100g未満の食品・飲み物は「オートモード」で加熱しない。

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

禁止



ふたのある容器はオートモードに使用しない。

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。

禁止



製品の丸洗い・水洗いは絶対にしない。

感電や漏電の原因になります。

禁止

注意



食品は正しい位置に置く。

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。

強制



調理以外の目的で使用しない。

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。

禁止

- 空の容器や庫内が空(食品なし)の状態を使わないでください。
- 庫内を収納庫として使わないでください。
- 衣類の乾燥などに使わないでください。



ドアが損傷した場合は使用しない。

修理はお買い上げの販売店に依頼してください。

禁止



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物を使う場合は、加熱中に発火していないかを確認してください。

強制



汚れている庫内で加熱しない。

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。

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。 → 38ページ

禁止

使用するとき(つづき)

⚠ 注意



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。



ドアやハンドルに無理な力を加えない。
本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因になります。



庫内やドアに物をぶつかけたり、ドアに物を挟んだまま使わない。

禁止

庫内やドアに物をぶつかけたり、ドアに物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。



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ール、付属の天板、網などを使用しない。

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。



密閉状態にならないようにする。
破裂によるけが・やけどの恐れがあります。



調理中や調理後しばらくは、ドア、庫内、その周辺に素手で触れない。

接触禁止

やけどの原因になります。庫内にある食品の出し入れは、お手持ちのミトンなどを使用してください。



発泡トレーは使わない。
溶けるため、使わないでください。



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。また油分の多い料理は高温になりラップが溶ける場合があります。



付属の天板・網はオープン・スチーム・蒸す・低温調理・揚げる以外では使わない。
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。



水道水を使う。

強制

浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。



水タンクの水は一日1度は捨てる。

強制

水は、水蒸気となって直接食品に触れるので、水道から出した新しい水を使用してください。



水タンクの容器・ふたは、こまめに洗い、清潔に保つ。

強制

水の交換だけでは、容器に水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。お手入れ後は、十分に水気を取ってください。



コンロのそばや高温になる場所に置かない。
溶けるため、置き場所にご注意ください。



水タンクに損傷があるときは、使わない。

禁止

故障の原因になります。お買いあげの販売店にご相談ください。



食器洗い乾燥機や食器乾燥機は、使わない。

禁止

熱で変形する恐れがあります。

異常なとき・故障したとき

⚠ 警告



庫内の食品から発火したり発煙したときは、ドアを開けない。

禁止

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]ボタンを押す。
- (2) 電源プラグを抜く。
- (3) 本体から燃えやすい物を遠ざけ、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。



異常・故障時には直ちに使用を中止し、コンセントから電源プラグをはずす。

強制

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。

- [決定]ボタンを押して調理を開始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。
- 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。

各部の名前とはたらき

各部の名前とはたらき

本体前面

スチーム吹出口

下側にのみスチームアタッチメント(黒いプラスチック部品)が付属しています。外せません。

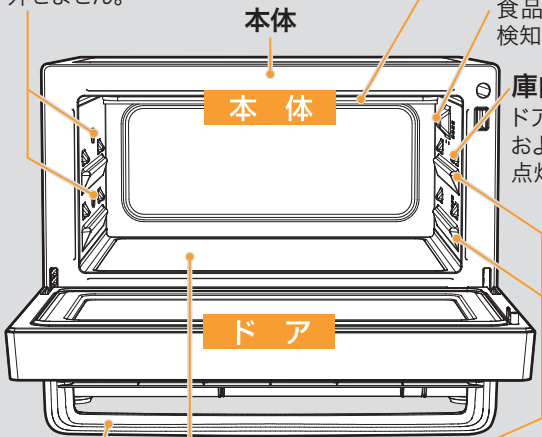
上ヒーター

点灯/消灯を繰り返します。

赤外線センサー
食品の表面温度を検知します。

庫内灯

ドアを開けたとき、および加熱中に点灯します。



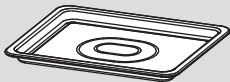
ハンドル

下ヒーター
底面に埋め込まれています。

天板位置

天板を使用するときにはセッティングします。上段と下段があります。

付属品



天板(1枚)



網(1枚)

操作パネル

電源プラグを差し込み、扉を開くとブザー音が「ピー」と鳴って表示部が点灯します。

モードダイヤル

運転するモードを選びます。

お手入れ(4種のお手入れ) → 38ページ

調理方法 → 28ページ

オート(センサーで自動レンジ調理) → 24ページ

レンジ(時間/出力を手動設定) → 19ページ

スチーム(時間/温度を手動設定) → 20ページ

オープン(時間/温度を手動設定) → 21、22ページ

消音機能

モードダイヤルを「オープン」に設定した状態で、[決定]ボタンと[取消]ボタンを2秒長押しすることでブザー音をOFF(🔕)にします。

決定ボタン

[押す]
加熱をスタートします。

ご注意

加熱後、電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。→ 41ページ
ファン回転中は電源プラグを抜かないでください。

本体背面

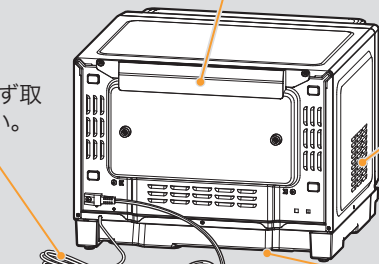
排気口

スチーム調理時に蒸気が出ます。

アース線

アース線を必ず取付けてください。

→ 4ページ



電源プラグ

電源コード

吸気口

本体の底面にあります。

表示部

加熱時間、出力、モード、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2分たつと、液晶表示が消灯します。→ 12ページ

高温表示

一定時間以上運転し本体が高温となったときは、製品保護のため、1000W、900W出力ができなくなり**高温**と表示されます。→ 41ページ

洗浄表示

お手入れ時期になると**洗浄**が表示されスチーム動作ができなくなります。→ 41ページ

選択ダイヤル

[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。加熱中にダイヤルを回すことで、時間の増減ができます。

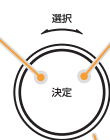
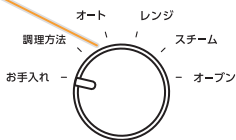
取消ボタン

加熱を中止するときや、ボタンを押し間違えたときに押します。

1回押す → 1つ前の状態に戻ります。

2秒長押し → 最初の状態に戻ります。

調理開始後は1回押すと調理を停止し、初期表示に戻ります。

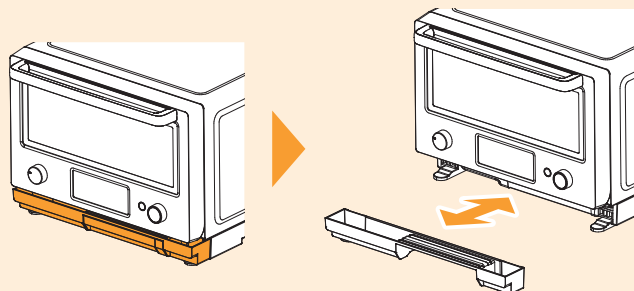


水受け

調理中の蒸気やドア内側の水滴を受けます。調理を終えたら、水を捨ててください。

ご使用時には、必ず水受けを取り付けた状態でお使いください。

取り付け/取り外し



両端を持ち、水平に出し入れします。取り付けるときは、奥までしっかり取り付けてください。

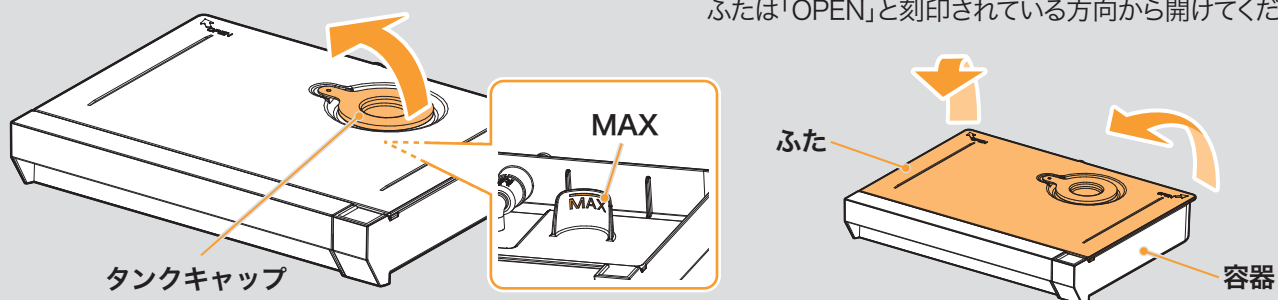
ご注意

水受けをはずした状態で放置しないでください。本体内部に残っていた水滴が、製品の下から落ちてくる場合があります。

水タンク

スチームを使うときはタンクキャップを開け、「MAX」まで水を入れてセットします。

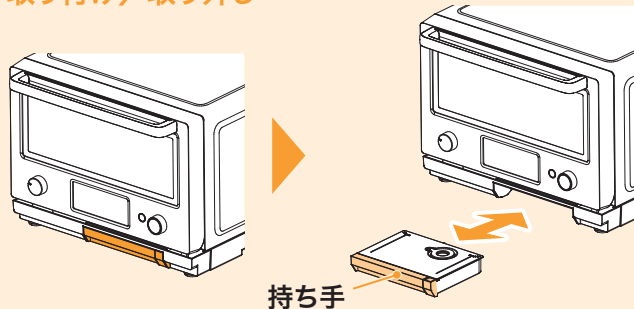
ふたは外せません。ふたは「OPEN」と刻印されている方向から開けてください。



水道から出した新しい水をお使いください。

浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などはカビや雑菌が繁殖しやすくなり、よりこまめなお手入れが必要です。また、水道水以外の水は、蒸気が出にくくなる場合があります。

取り付け/取り外し



- ふたとタンクキャップが確実に閉まっていることを確認してください。
- 持ち手を持ち、水受けと同じ位置まで、奥に差し込みます。





























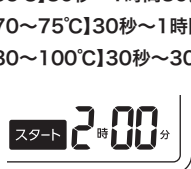

ご注意

- 水を入れすぎないでください。
- 傾けると水がこぼれることがありますので、水平の状態でご扱ってください。
- 加熱途中で、水タンクを取り出さないでください。

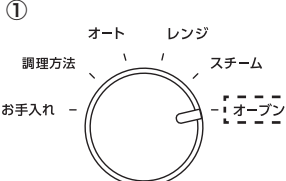
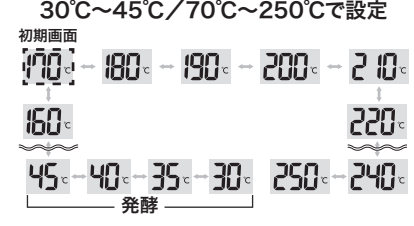

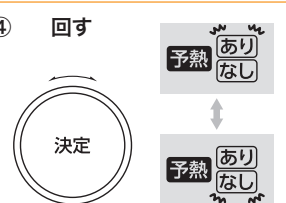




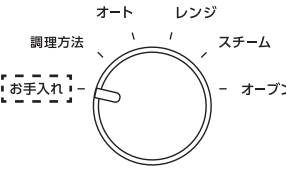
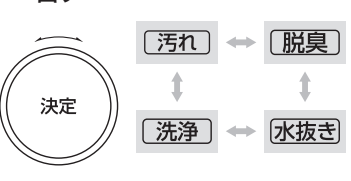

使いかた一覧

表示は確定前は点滅し、[決定] ボタンを押すと点灯に変わります。



	モード選択	メニュー選択	メニュー決定
調理方法	<p><蒸す> 高温のスチームで加熱します。 弱火/強火の感覚で使えます。 使用する付属品：天板、網</p>	<p>回す</p>	<p>押す</p>
	<p><低温調理> 低温のスチームで加熱します。 食品を柔らかく仕上げます。 使用する付属品：天板、網</p>	<p>回す</p>	<p>押す</p>
	<p><煮込む> 火加減はレンジに任せて、 じっくり食材に火を通します。 使用する付属品：なし</p>	<p>回す</p>	<p>押す</p>
	<p><揚げる> サクッと揚げ物が作れます。 少量の油でヘルシー調理。 使用する付属品：天板、網</p>	<p>回す</p>	<p>押す</p>
オート	<p>自動であたためます。 出力も時間も設定不要です。 使用する付属品：なし</p>	<p>回す</p>	<p>押す</p>
レンジ	<p>手動であたためます。 出力と時間を設定します。 使用する付属品：なし</p>	なし	
スチーム	<p>手動でスチーム加熱します。 温度と時間を設定します。 使用する付属品：天板、網</p>	なし	

温度/仕上がり選択		温度/仕上がり決定		時間選択		開始	
<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>弱火/強火</p> <p>初期画面</p> <p>弱 (85°C) ← 強 (100°C)</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>	<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>30秒~30分を設定</p> 	<p>押す</p>  <p>決定</p>		
<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>65°C~85°Cで設定</p> <p>初期画面</p> <p>65°C → 70°C → 75°C</p> <p>85°C → 80°C</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>	<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>[65°C] 45分~1時間30分を設定 [70°C、75°C] 20分~1時間を設定 [80°C、85°C] 10分~30分を設定</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>		
<p>温度は自動で設定されます。</p>			<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>10秒~1時間を設定</p> 	<p>押す</p>  <p>決定</p>		
<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>200°C~250°Cで設定</p> <p>初期画面</p> <p>250°C → 200°C → 210°C</p> <p>240°C → 230°C → 220°C</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>	<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>30秒~2時間を設定</p> 	<p>押す</p>  <p>決定</p>		
<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>弱</p> <p>初期画面</p> <p>中</p> <p>強</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>	<p>時間は自動で設定されます。</p>		<p>押す</p>  <p>決定</p>		
<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>100W~1000Wで設定</p> <p>初期画面</p> <p>600W → 900W → 1000W</p> <p>500W → 200W → 100W</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>	<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>10秒~15分を設定</p> 	<p>押す</p>  <p>決定</p>		
<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>65°C~100°Cで設定</p> <p>初期画面</p> <p>100°C → 65°C → 70°C → 75°C</p> <p>95°C → 90°C → 85°C → 80°C</p>	<p>押す</p>  <p>決定</p>	<p>回す</p>  <p>決定</p>	<p>[65°C]30秒~1時間30分 [70~75°C]30秒~1時間 [80~100°C]30秒~30分</p> 	<p>押す</p>  <p>決定</p>		

使いかた一覧

		モード選択		温度選択			
オープン	<p>手動でヒーター加熱。 温度と時間を設定します。 使用する付属品：天板 (網は必要な場合のみ)</p>	①		②	<p>30℃～45℃ / 70℃～250℃で設定</p> 		
		③	<p>温度決定</p> 	④	<p>予熱選択</p>  <p>※70℃～250℃選択時のみ設定可能</p>	⑤	<p>予熱決定</p> 
		ヒーター決定		時間選択			
		⑦	<p>ヒーター決定</p> 	⑧	<p>30秒～2時間で設定</p> 		
		開始		開始			
		⑨		<p>開始</p> 			
		モード選択		メニュー選択			
お手入れ	<p>機体のメンテナンス。 メニューを選択します。</p>	①		②	<p>メニュー選択</p> 		
		③		<p>開始</p> 			

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1分毎にお知らせ音（ピピッと5回）が3分間鳴ります。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、各モードの初期表示に戻ります。
- オートオフ機能** …… 調理後や、各モードの初期表示のまま約2分たつと液晶表示が消灯します。ドアを開けると再び点灯します。調理途中でドアを開けて調理停止した場合は、ドアを閉めてもオートオフにはならず点灯したままになります。[取消] ボタンを押してください。
- 消音機能** …… [モードダイヤル] を「オープン」にした状態で、[取消] ボタンと [決定] ボタンを2秒長押しすることでブザー音をOFF（) にします。消音設定中はブザー音の代わりに表示が点滅します。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。消音設定中は表示部にマーク（) が表示されています。
- デモモード** …… 表示部に「d」と表示されたり、表示が自動的に切り替わっているときは、店頭用のデモモードです。
<解除方法>
1回ドアを開閉して表示部に「d」を表示させます。「d」が表示されているときに、モードダイヤルを「お手入れ」にした状態で、[取消] ボタンと [決定] ボタンを3秒長押しします。表示部に「汚れ」「脱臭」「水抜き」「洗浄」が表示されることを確認ください。表示部に「汚れ」「脱臭」「水抜き」「洗浄」以外が表示された場合は、ドア開閉から繰り返してください。

使用開始の前に：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、庫内やヒーターなどの部品に付着している油を焼切るためにカラ焼きを行います。

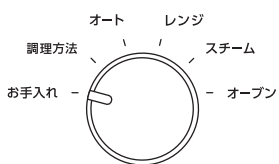
お願い

- 加熱中や加熱直後は、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、網は入れずにカラ焼きしてください。

準備

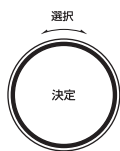
庫内から網を取り出して、空の状態にする

1



を回して「お手入れ」に合わせる

2



を回して「脱臭」に設定する

3



を押す

- 加熱途中でドアを開けないでください。40分程度で停止します。

【脱臭】

スタート

- 終了音(ピッピッと5回)が鳴ります。
- 表示部に「End」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

お願い

- 庫内においが気になるとき、オープンを長期間ご使用にならなかったときは、お手入れモードの「汚れ」で庫内の汚れをお手入れしたあとにカラ焼きをしてください。
- 庫内の温度を常温まで冷ましてから使用してください。

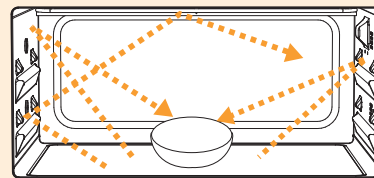
加熱のしくみ

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。



機能について



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。

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。
- オートモードは、時間調整は不要です。

スチーム加熱

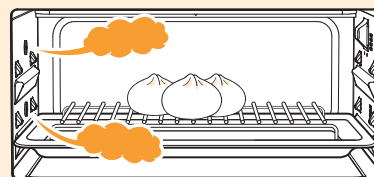
スチームで庫内の温度を一定に保ち、食品を蒸し上げます。2段調理はできません。

メリット

- 食品が乾燥しにくく、ふんわり仕上がります。

ポイント

- スチーム調理を行うときは、天板と網を使用してください。



オーブン加熱

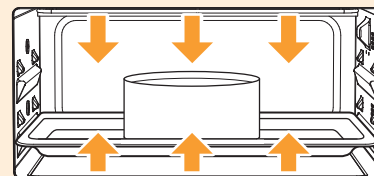
上下のヒーターで庫内の温度を一定に保ち、適温で焼き上げます。2段調理はできません。

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。

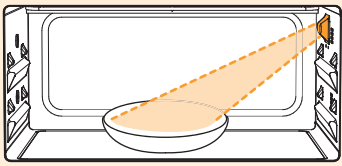
ポイント

- 発酵は庫内の温度を冷ましてから、30～45℃に設定します。

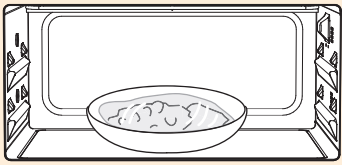


オートモード (赤外線センサーを使った自動調理のこつ)

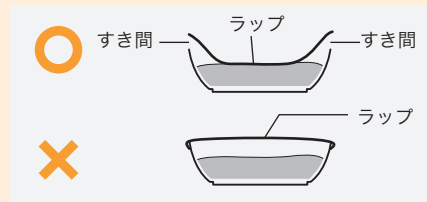
加熱中の調理物の温度を検知し、適温にあたためます。センサーは右側にあります。



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。
 調理物の表面温度を検知するため、冷凍肉などで表面が溶けていた場合、うまく解凍できない場合があります。
 モードにより、加熱ムラを抑えるため、出力を変化させて加熱しています。
 パッケージの記載とは、あたたまりの状態や加熱時間が異なる場合があります。



煮物、蒸し物、カレーやシチューなどの汁物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。



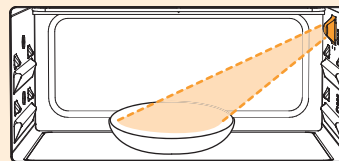
食品の上手な置きかた

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。

<容器の形と大きさの目安>

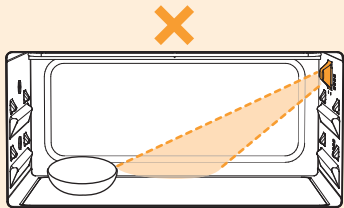


<置きかたの例>

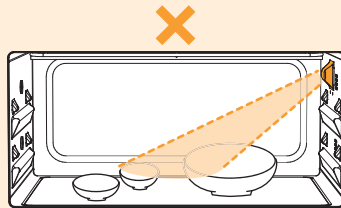


容器は中央に置く。

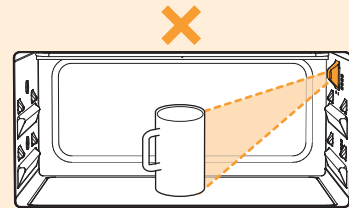
以下のような場合、熱くなりすぎたり、食品を検知できずエラーになる場合があります。
 エラー「E7!」が出たら、容器の位置や形を変えてください。



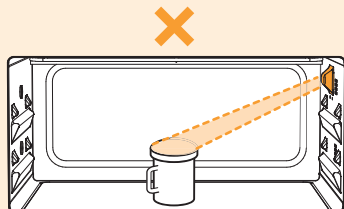
食品が検知できない場所にある。



大きさの違う容器を使っている。

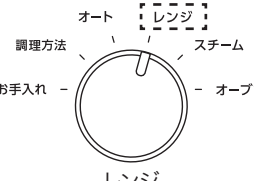
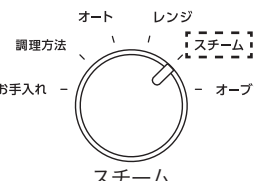
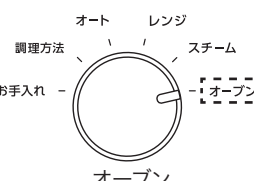
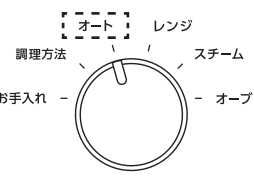
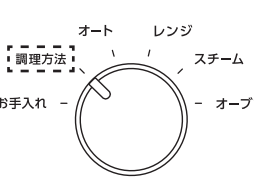


背の高い容器を使うと食品温度が検知できない。



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。

ラップのご利用について

モードダイヤル	選択ダイヤル	ラップ		ポイント
		しない	する	
 <p>レンジ</p>			○ ※	※煮物、蒸し物、とろみのある物、冷凍した食品(調理済)、はじけやすい物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。
 <p>スチーム</p>			○ ※	ラップやふたをしないでください(スチームがあたらない)。※直接スチームを当てない調理には、耐熱性のふたやアルミホイルを使用してください。
 <p>オープン</p>			○	様子を見ながら加熱します。ラップをしないでください(加熱でラップが溶けます)。
 <p>オート</p>	あたため		○ ※	※煮物、蒸し物、とろみのある物、冷凍した食品(調理済)、はじけやすい物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。
	解凍		○	ラップやふたをせずに解凍します。
	飲みもの		○	ラップやふたをしないでください(突沸に注意)。
	冷凍食品		○ ※	※煮物、蒸し物、とろみのある物、冷凍した食品(調理済)、はじけやすい物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。
 <p>調理方法</p>	蒸す		○ ※	ラップやふたをしないでください(スチームがあたらない)。※直接スチームを当てない調理には、耐熱性のふたやアルミホイルを使用してください。
	低温調理		○ ※	ラップやふたをしないでください(スチームがあたらない)。※直接スチームを当てない調理には、耐熱性のふたやアルミホイルを使用してください。
	煮込む		○ ※	※煮物、蒸し物、とろみのある物、冷凍した食品(調理済)、はじけやすい物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。
	揚げる		○	様子を見ながら加熱します。ラップをしないでください(加熱でラップが溶けます)。

- ラップはゆるめにしします。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、容器が熱くなりにくくなります。
- ピンなどふたがある物ははずしてください。ただし、コンビニのお弁当やラーメンなど、ふたを付けたまま調理するように作られた製品は、そのままあたためてください。

調理時のお願い

容器は加熱に合った物を使用する

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。▶18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。

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。

付属の天板や網、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。

オートモードのとき

加熱が足りないときは「レンジ」を使う

- 様子を見ながら加熱を追加してください。オートモード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。
- 解凍で加熱が足りないときは、レンジモードで100Wを設定し、加熱を追加してください。

オープン加熱のとき(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。

庫内底面に直接調理物を置かない

食材は必ず天板にのせて加熱してください。

スチーム加熱、調理方法モード(蒸す、低温調理)のとき

加熱が足りないときは「スチーム」を使う

- 大きい食材や冷凍された食材を使用すると、中心まで火が通りにくくなります。
- 出来上がりの状態を確認し、加熱が足りない場合は様子を見ながら追加加熱してください。
- 特に低温調理でお肉を調理するときは、十分に加熱されていることを確認してください。

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。

設定できる時間の単位

レンジ/煮込む








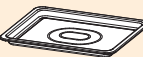



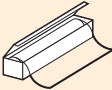


設定時間	単位
10秒～10分	10秒
10分～30分	1分
30分～1時間	5分

スチーム/オープン(発酵)/蒸す/低温調理/揚げる

設定時間	単位
30秒～10分	30秒
10分～30分	1分
30分～2時間	5分

最小、最大の設定時間は、各モードの出力・温度などによって異なります。「使いかた一覧」をご覧ください。▶10～12ページ

「使える容器」と「使えない容器」

加熱方法		レンジ加熱 レンジ オート 調理方法(煮込む)	スチーム加熱 スチーム 調理方法 (蒸す、低温調理)	オーブン加熱 オーブン 調理方法 (揚げる)	
容器の種類					
ガラス	耐熱性のある容器 	○	⚠ 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・シリコン	耐熱性のある容器 ※耐熱温度140℃以上 	○	耐熱温度140℃以上の物で「電子レンジ使用可能」表示のある物は使用できます。ふたは熱に弱い物があるため、耐熱温度を確認してください。 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。 ●蒸し物をするときは使用しないでください。 ●ふたつき容器(密閉容器など)を使うときは、必ずふたをはずして加熱してください。加熱をしすぎた場合、発煙・発火・突然の沸とう(汁物など)の原因になります。	×	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 	×	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、針金の入った物も使用できません。	○	注意 ⚠ ●取っ手が樹脂の物は熱に弱いいため、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。	○	
	網 	×	火花が出て、庫内を傷めるため、使用できません。	○	網だけを庫内にいれて使用できません。天板の上に乗せて使用してください。
	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 	○	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。	×	
	アルミホイル 	×	火花が出て使用できませんが、肉や魚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。	○	
	オーブン用クッキングシート 	○	ケーキ作りで使用する硫酸紙、オーブン用クッキングシートなどが使用できます。		

「使える容器」と「使えない容器」

レンジモード

出力、調理時間を手動で設定する

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。
- 蒸し物、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。



中央に置く



同一円周上に置く

警告



- ビンなどふたがある物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。

注意

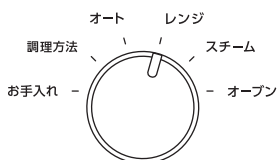


- 天板や網を入れないでください。火花が出ます。

準備

食品を入れて、ドアを閉じる

1

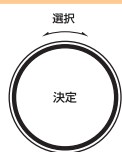


を回して「レンジ」に合わせる

加熱方式

レンジ

2

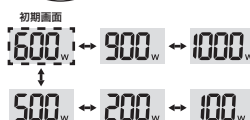


を回して出力を選び、



を押す

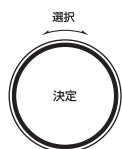
1000W、900W、600W、
500W、200W、100Wを
選ぶことができます。



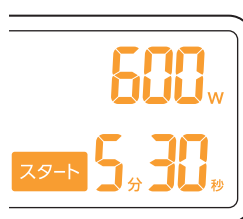
600W

選んだ出力を表示します。
表示は確定前は点滅し、決定を
押すと点灯に変わります。

3

を回して加熱時間を
設定する

- 加熱時間の目安 → 32ページ



設定した時間を表示
します。
最大加熱時間15分
(1000Wは3分、
900Wは4分経過した
後は600Wへ出力が
切り替わります。)

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。
[決定]ボタンを押すと、再スタートします。

- 終了音(ピピッと5回)が鳴ります。
- 表示部に「End」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。

- 冷却ファンが回転中は、レンジモードで1000Wまたは900Wに設定すると表示部に「高温」が表示され、加熱時間の設定ができず使えません。600W以下は使えます。 → 41ページ

スチームモード

温度、調理時間を手動で設定する

ポイント

- 天板と網を使用してください。上下からスチームが食材を包むように当たります。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。

警告



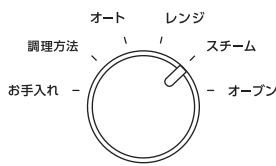
- 必ず水道水を使用してください。浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- 水タンクの水は一日1度は捨ててください。
- 天板や食品を取り出す際は、必ずミトンなどを使用して取り出してください。熱くなっているので、やけどをする恐れがあります。

準備

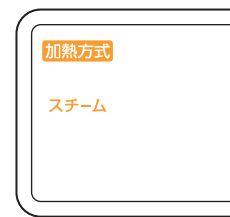
食品を入れて、ドアを閉じる
水タンクに水を入れてセットしてください。

水をMAXまで入れてください。
水が途中でなくなる場合があります。
天板と網を使用し、下段にセットしてください。

1



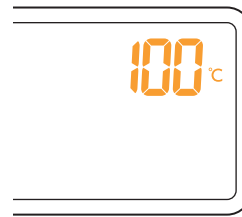
を回して「スチーム」に合わせる



2



を回して温度を設定し、 を押す



表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

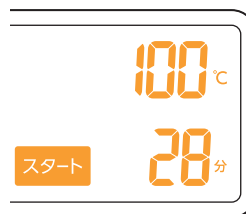
65~100℃の範囲を5℃単位で設定できます。
吹出口からのスチーム温度は100℃です。
スチーム量を調整し、庫内の温度を設定温度に保ちます。

3



を回して加熱時間を設定する

- 加熱時間の目安 → 34ページ



設定した時間を表示します。
65℃: 最大1時間30分
70~75℃: 最大1時間
80~100℃: 最大30分
まで設定できます。
調理時間が30分を超えるものは「水不足」と表示されることがあります。
その場合は、水タンクに水を補充してください。

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。
[決定]ボタンを押すと、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「End」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 調理終了後は「水捨て」が表示されます。調理終了後は水タンクと水受けに残っている水を必ず捨ててください。「水捨て」は[取消]ボタンを押していただくか、オートオフにて消灯します。
- 取り出すときは、必ずミトンなどを使用して、やけどしないように注意してください。
- 庫内に残った水滴は必ずふきんなどを使用して、拭き取ってください。
- スチーム経路のお手入れ時期が来ると、使用後「洗浄」が表示され、「洗浄」表示中は、お手入れ完了まで[決定]ボタンを押しても動作しません。「お手入れ」モードの「洗浄」でお手入れしてください。→ 39ページ

オーブンモード/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。
- オーブンモードの際は、天板や網を使用してください。油を落としたい調理は天板の上に網を載せて調理してください。その際、天板にアルミホイルやクッキングシートを敷くとお手入れが簡単になります。

警告



- 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や、布地が破れているときは、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。

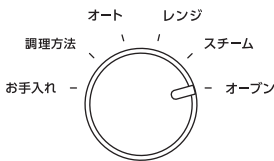
準備

食品を入れて、ドアを閉じる

発酵(30~45°C)はスチームが出ます。水タンクに水を入れてセットしてください。

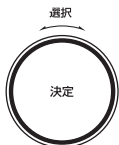
- 天板や網を使用してください。庫内底面に直接調理物を置かないでください。
- 通常は下段に天板をセットし、焦げ目をつける調理の場合は上段にセットしてください。

1



を回して、「オープン」に合わせる

2



を回して温度を設定し、を押す

発酵は30~45°Cの範囲を5°C単位、オープンは70~250°Cの範囲を10°C単位で設定できます。30~45°Cを設定した場合は、5番の加熱時間設定に移ります。



3



を回して「予熱なし」を選び、を押す



4



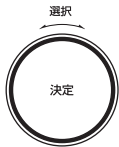
を回して使用するヒーターを設定し、を押す

上下両方(標準)、上ヒーターのみ、下ヒーターのみを設定できます。



表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

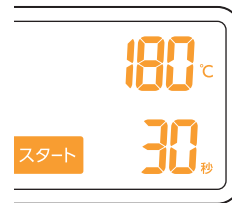
5



を回して加熱時間を設定する

- 加熱時間の目安 → 34ページ

設定した時間を表示します。(最大設定時間2時間)



6



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。[決定]ボタンを押すと、再スタートします。

- 終了音(ピピッと5回)が鳴ります。
- 表示部に「End」を表示します。オープン使用後で、庫内の温度が設定温度よりも高い場合は、庫内の温度を冷ましてから使用してください。

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。

オープンモード/予熱あり

庫内を一定温度に保ち、じっくり、こんがり焼き上げる

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。
- 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。
- オープンモードの際は、天板や網を使用してください。油を落としたい調理は天板の上に網を載せて調理してください。その際、天板にアルミホイルやクッキングシートを敷くとお手入れが簡単になります。

警告



- 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や、布地が破れているときは、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。

オープン予熱時間の目安

温度	70~90℃	100℃	110~130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃	230℃	240℃	250℃
予熱時間	約7分	約10分	約6分	約7分	約8分	約9分	約10分	約11分	約12分	約13分	約14分	約16分	約18分	約22分	約24分

予熱をします (天板は入れないでください)

1 を回して「オープン」に合わせる

2 を回して温度を設定し、 を押す

70~250℃の範囲を10℃単位で設定できます。

表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

3 を回して「予熱あり」を選び、 を押す

オープン 予熱あり

4 を回して加熱時間を設定する

● 加熱時間の目安 → 34ページ

設定した時間を表示します。(最大設定時間2時間)

180°C 0秒

スタート

5 を押す

- 予熱中は「」が順に点滅します。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。【決定】ボタンを押すと、再スタートします。

- 終了音(ピッピッと5回)が鳴ります。
- オープン使用後で、庫内の温度が設定温度よりも高い場合は、庫内の温度を冷ましてから使用してください。

予熱終了

- 15分間予熱温度を保持します。15分以上経過すると、ヒーター加熱が停止し、庫内の温度が下がり、初期状態になります。

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。
- 天板や網を使用してください。庫内底面に直接調理物を置かないでください。
- 通常は下段に天板をセットし、焦げ目をつける調理の場合は上段にセットしてください。

1



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。
「決定」ボタンを押すと、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「End」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、「オープンモード/予熱なし」→21ページで様子を見ながら追加加熱します。

オートモード

よく使うメニューは、自動加熱で簡単に調理する

あたため 常温や冷蔵のおかず・お弁当など 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。
- 蒸し物、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。
- 茶碗1杯のごはんや小さめの器、100g以下の少量の食材の場合、検知に誤差が出ることがあります。レンジモードで様子を見ながらあたためてください。



中央に置く



一つは中央に置く

注意



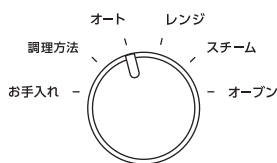
- 飲み物は、「オートモード 飲みもの」であたためてください。→26ページ
- 飲み物を「オートモード あたため」で加熱すると、突然、沸とうすることがあります。
- ビンなどふたがある物ははずしてください。ただし、コンビニのお弁当やラーメンなど、ふたを付けたまま調理するように作られた製品は、そのままあたためてください。
- イカや栗などは、切れ目や割れ目を入れてください。イカや栗が破裂して、危険です。
- レトルト食品や缶詰は、容器に移して加熱してください。アルミ製の袋や容器に入った食品は加熱できません。
- 殻付きの卵や、殻をむいたゆで卵をレンジ加熱しないでください。卵が破裂し、危険です。
- 天板や網や使わないでください。火花が出ます。

準備

食品を入れて、ドアを閉じる

食品は中央に置きます。

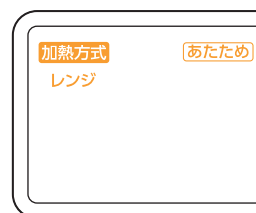
1



を回して「オート」に合わせ、

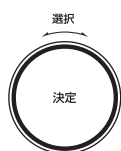


を押す



2

仕上がり状態を調節するときには、



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
小さ目の容器の場合、強めに加熱されますので、仕上がりを「弱」にしてください。



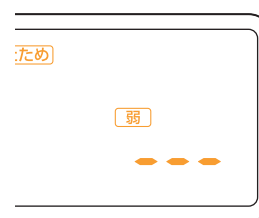
「強」、「中」、「弱」を選びます。
表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

3



を押す

- 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。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
[決定]ボタンを押すと、再スタートします。



「弱」が順に点滅します。

- 終了音(ピッピッと5回)が鳴ります。
- 表示部に「End」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「レンジモード」を使う

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正しく検知できず、あたたまらないまま、すぐに「End」を表示する場合があります。

解凍 冷凍した生肉や魚介など **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、同じ種類の物で同じ大きさの物にして、必ず一つは中央に置きます。
- 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。
- 大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。
- 冷凍ごはんの解凍は、解凍ではなく、「オートモード あたため」で加熱してください。
- 表面が溶けかかった状態で解凍すると、センサーが溶けた表面温度を感知して、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。その場合は、「レンジモード」で100Wを選び、手動で時間を設定してください。

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。溶けることがあります。

注意

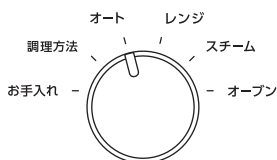


- 天板や網を入れないでください。火花が出ます。

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



を回して「オート」に合わせる

2



を回して「解凍」に合わせて、



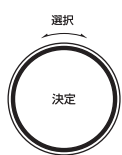
を押す

「解凍」を表示します。



3

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



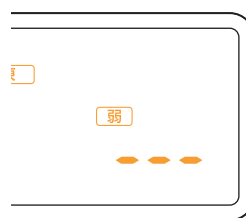
「強」、「中」、「弱」を選びます。
表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

4



を押す

- 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。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。
[決定]ボタンを押すと、再スタートします。



「」が順に点滅します。

- 終了音(ピッピッと5回)が鳴ります。
- 表示部に「End」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「レンジモード 100W」を使う

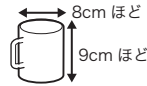
レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーが正しく検知できず、あたたまらないまま、すぐに「End」を表示する場合があります。

飲みもの 牛乳・コーヒーなど レンジ加熱

ポイント



- みそ汁など、液体が沈殿しやすい物は加熱前にかきまぜてください。
- 加熱後は、必ずかき混ぜてください。
- 1杯の目安は、約200mlが、飲みもの「中」で60℃ほどになります。(容器や飲み物の種類・量によって変わります。)
- 容量が少なかったり、あたたまった状態の飲みものを加熱したり、口が狭いカップの場合、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ぶたのように置いて、「レンジモード」で様子を見ながら加熱してください。

注意

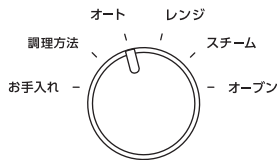


- 天板や網を入れないでください。火花が出ます。

準備

飲み物を入れて、ドアを閉じる

1



を回して「オート」に合わせる

2



を回して「飲みもの」に合わせて、



を押す

「飲みもの」を表示します。

加熱方式

レンジ

飲みもの

3

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



「強」、「中」、「弱」を選びます。

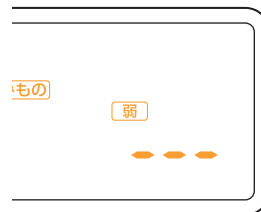
表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

4



を押す

- 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。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。[決定]ボタンを押すと、再スタートします。



「弱」が順に点滅します。

- 終了音(ピピッと5回)が鳴ります。
- 表示部に「End」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、「レンジモード」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「レンジモード」を使う

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正しく検知できず、あたたまらないまま、すぐに「End」を表示する場合があります。

冷凍食品 レンジ加熱

一人分がセットになった冷凍食品などをムラなくあたためます。低出力で全体的に解凍してから、高出力で食べごろに加熱するため、加熱時間は長めです。(冷凍弁当目安: 8分~12分(お弁当の量や冷凍状態によって変わります))

ポイント



- 必ず「電子レンジ可」と記載のある、市販の冷凍食品をお使いください。
- 袋やフタについては、パッケージの記載通りにします。ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせてください。
- パッケージに「皿にのせて加熱する」と記載されている食品は、耐熱性の皿にのせます。
- 食品は中央に置いてください。

警告



- 「自動調理不可」と記載のあるものは「オートモード」では加熱しないでください。加熱のしすぎで発煙・発火・突沸やあたため不足の原因になります。パッケージの記載を参考にして、「レンジモード」で様子を見ながらあたためてください。

注意

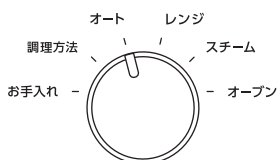


- 天板や網を入れないでください。火花が出ます。

準備

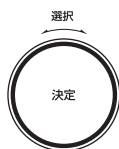
冷凍食品を入れて、ドアを閉じる

1



を回して「オート」に合わせる

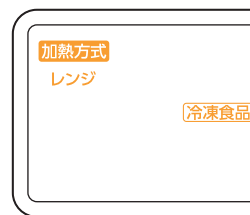
2



を回して「冷凍食品」に合わせて、**決定** を押す

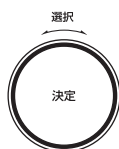


「冷凍食品」を表示します。



3

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



「強」、「中」、「弱」を選びます。

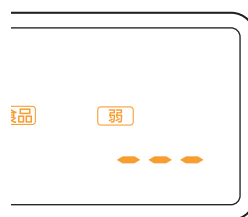
表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

4



を押す

- 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。
- 加熱途中でドアを開けると、一時停止します。**[決定]**ボタンを押すと、再スタートします。



「」が順に点滅します。

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

終了 食品を取り出す

- 加熱が足りないときは、「レンジモード」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「レンジモード」を使う

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正しく検知できず、あたたまらないまま、すぐに「End」を表示する場合があります。

冷凍室から取り出してすぐに加熱してください。また、霜のついている物はうまくあたたまらないときがあります。

調理方法モード

蒸す 肉まんや蒸し野菜など スチーム加熱

ポイント

- 天板と網を使用してください。上下からスチームが食材を包むように当たります。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。

警告



- 天板や食品を取り出す際は、必ずミトンなどを使用して取り出してください。熱くなっているので、やけどをする恐れがあります。

注意



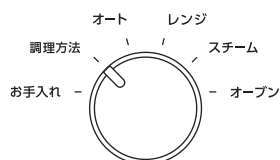
- 必ず水道水を使用してください。浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- 水タンクの水は一日1度は捨ててください。

準備

食品を入れて、ドアを閉じる
水タンクに水を入れてセットしてください。

水をMAXまで入れてください。
水が途中でなくなる場合があります。
天板と網を使用し、下段にセットしてください。

1

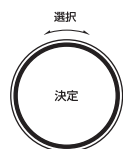


を回して「調理方法」に合わせ、決定 を押す



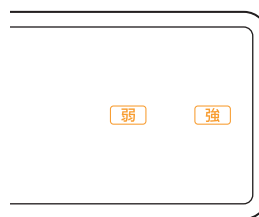
2

仕上がり状態を調節するときは、



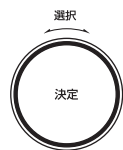
を回す

- 「強」・・・庫内が約100°Cになるように設定します。
- 「弱」・・・庫内が約85°Cになるように設定します。



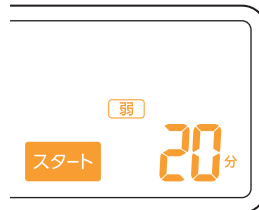
「強」、「弱」を選びます。
表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

3



を回して加熱時間を設定する

- 加熱時間の目安 → 35ページ



設定した時間を表示します。
(最大設定時間:30分)
30秒~30分を設定

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。[決定]ボタンを押すと、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「End」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 調理終了後は「水捨て」が表示されます。調理終了後は水タンクと水受けに残っている水を必ず捨ててください。「水捨て」は[取消]ボタンを押していただくか、オートオフにて消灯します。
- 取り出すときは、必ずミトンなどを使用して、やけどしないように注意してください。
- 庫内に残った水滴は必ずふきんなどを使用して、拭き取ってください。
- スチーム経路のお手入れ時期が来ると、使用後「洗浄」が表示され、「洗浄」表示中は、お手入れ完了まで[決定]ボタンを押しても動作しません。「お手入れ」モードの「洗浄」でお手入れしてください。→ 39ページ

低温調理 サラダチキンやローストビーフなど スチーム加熱

ポイント

- 天板と網を使用してください。上下からスチームが食材を包むように当たります。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。

警告

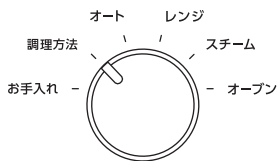
- 必ず水道水を使用してください。
浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- 水タンクの水は一日1度は捨ててください。
- 天板や食品を取り出す際は、必ずミトンなどを使用して取り出してください。
熱くなっているので、やけどをする恐れがあります。

準備

食品を入れて、ドアを閉じる
水タンクに水を入れてセットしてください。

水をMAXまで入れてください。
水が途中でなくなる場合があります。
天板と網を使用し、下段にセットしてください。

1



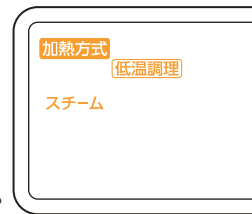
を回して「調理方法」に合わせる

2

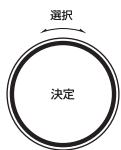


を回して「低温調理」を設定し、 を押す

「低温調理」を表示します。

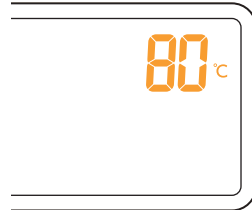


3



を回して温度を設定し、 を押す

65～85℃の範囲を5℃単位で設定できます。



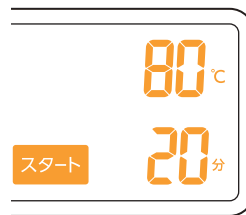
表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

4



を回して加熱時間を設定する

- 加熱時間の目安 → 35ページ



設定した時間を表示します。

65℃: 45分～1時間30分

70、75℃: 20分～1時間

80、85℃: 10分～30分

で設定できます。

指定の時間以下は設定できません。


調理時間が30分を超えるものは「水不足」と表示されることがあります。

その場合は、水タンクに水を補充してください。

5



を押す

- 庫内が設定温度になるまで「」が順に点滅します。
- 庫内が設定温度になったのち、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。
[決定]ボタンを押すと、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「End」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 調理終了後は「水捨て」が表示されます。調理終了後は水タンクと水受けに残っている水を必ず捨ててください。「水捨て」は[取消]ボタンを押していただくか、オートオフにて消灯します。
- 取り出すときは、必ずミトンなどを使用して、やけどしないように注意してください。
- 庫内に残った水滴は必ずふきんなどを使用して、拭き取ってください。
- スチーム経路のお手入れ時期が来ると、使用後「洗浄」が表示され、「洗浄」表示中は、お手入れ完了まで[決定]ボタンを押しても動作しません。「お手入れ」モードの「洗浄」でお手入れしてください。 → 39ページ

煮込む カレーや肉じゃがなど レンジ加熱

自動で食品を沸騰させて
温度を一定に保つモードです。

ポイント

- 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食品の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。

警告

- ビンなどふたがある物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。
- 殻付きの卵や、殻をむいたゆで卵はレンジ加熱しないでください。卵が破裂して危険です。
- 金属容器やアルミホイルを使用しないでください。

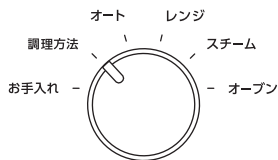
注意

- 天板や網を入れないでください。火花が出ます。

準備

食品をレンジ加熱対応の容器に入れ、ドアを閉じる ➔ 18ページ

1



を回して「調理方法」に合わせる

2

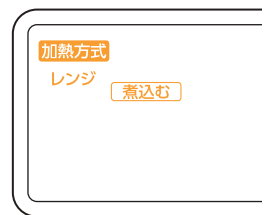


を回して「煮込む」に合わせて、



を押す

「煮込む」を表示します。



3



を回して加熱時間を
設定する

- 加熱時間の目安 ➔ 35ページ



設定した時間を表示します。
(最大設定時間: 1時間)


表示は確定前は点滅し、決定を
押すと点灯に変わります。

10秒～1時間を設定

4



を押す

- 食品が沸騰するまで「」が順に点滅します。
- 食品が沸騰したのち、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。
[決定]ボタンを押すと、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「End」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。

揚げる 唐揚げなど

オープン+スチーム加熱

スチームを出しながら、オープン加熱することで、カラッと仕上げます。

ポイント

- 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す。後片付けが簡単になります。
- 食材に含まれる油分で焼き揚げ調理をします。食材に油分の少ない天ぷら等の揚げ物はできません。

警告



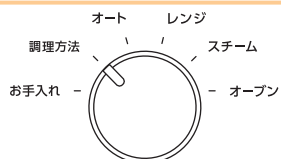
- 天板や庫内に入れた容器の出し入れには、必ずミトンを使用し、やけどをしないように注意してください。
- ミトンが水や油でぬれたときや、布地が破れているときは、使用しないでください。やけどの恐れがあります。
- 必ず水道水を使用してください。浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーターなどは、水道水に比べて、カビや雑菌が繁殖しやすくなります。
- 水タンクの水は一日1度は捨ててください。

準備

食品を入れて、ドアを閉じる
水タンクに水を入れてセットしてください。

水をMAXまで入れてください。
水が途中でなくなる場合があります。
天板や網をご利用ください。庫内底面に直接調理物を置かないでください。
天板は下段にセットしてください。

1



を回して「調理方法」に合わせる

2



を回して「揚げる」を設定し、



を押す

「揚げる」を表示します。

加熱方式

スチーム 揚げる
オープン

3



を回して温度を設定し、



を押す

200~250℃の範囲を10℃単位で設定できます。

200℃

表示は確定前は点滅し、決定を押すと点灯に変わります。

4



を回して加熱時間を設定する

200℃

20分

スタート

設定した時間を表示します。
(最大設定時間:2時間)
30秒~2時間を設定

- 加熱時間の目安 → 35ページ

5



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。[決定]ボタンを押すと、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「End」を表示します。

終了 食品を取り出す

- 調理終了後は「水捨て」が表示されます。調理終了後は水タンクと水受けに残っている水を必ず捨ててください。「水捨て」は[取消]ボタンを押していただくか、オートオフにて消灯します。
- 取り出すときは、必ずミトンなどを使用して、やけどしないように注意してください。
- 庫内に残った水滴は必ずふきんなどを使用して、拭き取ってください。
- スチーム経路のお手入れ時期が来ると、使用後「洗淨」が表示され、「洗淨」表示中は、お手入れ完了まで[決定]ボタンを押しても動作しません。「お手入れ」モードの「洗淨」でお手入れしてください。→ 39ページ

加熱時間の目安

●加熱時間は目安です。分量や状態、容器により加熱時間は異なります。

レンジモード

市販の加工食品や冷凍食品（レンジ用）は、パッケージの指示を参考にして、様子を見ながらあたためてください。

あたため（室温・冷蔵）

	食品名	分量	出力	加熱時間	ラップ	コツとポイント
あたため（室温・冷蔵）	冷やごはん	1杯(150g)	900W	約50秒	—	かためのときは、霧吹きなどで水をかける。
	コンビニ弁当	1人前(400g)	600W	2分～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。
	焼きそば・スパゲティ	1人前(250g)	900W	約1分50秒	する	加熱後、かき混ぜる。また、パサ付いているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
	天ぷら・フライ	1人前(150g)	600W	約1分	—	キッチンペーパーや天ぷら敷紙に重ならないように並べる。
	ハンバーグ	1個(90g)	600W	1分10秒～1分30秒	する	—
	煮物	1人前(200g)	600W	2分～2分10秒		—
	カレー・シチュー	1人前(200g)	600W	1分30秒～2分		加熱後、かき混ぜる。
	みそ汁	1杯(150g)	900W	約1分10秒	—	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
	牛乳(冷蔵)	1杯(200ml)	600W	1分30秒～1分40秒	—	加熱後、かき混ぜる。
	お酒(室温)	1本(180ml)	1000W	40秒～50秒	—	加熱後、かき混ぜる。
	バターロール	3個(80g)	600W	20秒～30秒	—	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱する。
	肉まん・あんまん	1個(90g)	900W	約30秒	する	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。
	シューマイ	12個(130g)	1000W	約50秒		—
茶わん蒸し	1個(100g)	200W	約4分30秒	ムラになりやすいため、手前に置く。すぐ入る場合があるので、様子を見ながら加熱する。		

飲み物のあたためるときはふたやラップはしないで、入れる量は容器の7分目程度にしてください。

あたため（冷凍）

	食品名	分量	出力	加熱時間	ラップ	コツとポイント
あたため（冷凍）	ごはん(冷凍)	1杯(150g)	600W	2分～2分30秒	する	—
	ピラフ	1人前(250g)		4分30秒～5分	—	あらかじめ、ほぐしておき、加熱後かき混ぜる。
	ハンバーグ	1個(110g)		2分30秒～3分30秒	する	加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
	シューマイ	1袋(170g)		3分～3分30秒		両面に水を振りかける。
	肉まん・あんまん	1個(90g)		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。
	ミックスベジタブル	100g		2分～3分	—	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、深めの容器に野菜50gと水50mlを入れ、ラップをかけ約1分加熱する。
	グラタン	1人前(200g)		5分～6分	—	—

平たく（厚さも3cm以下）均一に、1人前ずつ包んで冷凍しておくことと上手にあたためます。

警告

- お弁当等のゆで卵やアルミケース、調味料等は取り出してから加熱してください。破裂や発煙の恐れがあります。
- 食品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。様子を見ながら加熱してください。

注意

- イカのあたためは、はじけることがあるため、ラップをかけ、出力「200W」で様子を見ながら加熱してください。
- あんまは、あんが先に熱くなり、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。加熱時間は控えめにしてください。

ご注意

加熱後、容器が熱くなっているので、ミトンなどで気を付けて取り出します。

ゆで野菜 ●水けを残して、食品のみをラップなどで包み加熱します。

食品名		分量	出力	加熱時間	ラップ	コツとポイント
葉菜・花果菜	カリフラワー・ブロッコリー	100g	900W	約1分	する	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。重ならないよう並べる。
	アスパラガス	100g		1分～1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。穂先と根元を交互に並べる。
	キャベツ・白菜	100g	600W	1分30秒～約2分		太い芯はそいでおく。
	ほうれん草	200g		2分～2分30秒		葉と茎を交互に重ねる。
	かぼちゃ	200g		3分～3分30秒		大きさをそろえて切り、重ならないように並べる。
根菜	にんじん	100g	600W	2分～2分30秒	する	大きさをそろえて切り、水けを残し、重ならないように並べる。 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、深めの容器に野菜50gと水50mlを入れ、ラップをかけ約2分加熱する。
	だいこん	200g		約3分		大きさをそろえて切り、重ならないように並べる。
	じゃがいも	1個(150g)	3分30秒～4分	丸ごとのときは、水けを残し容器に入れ、ラップをかける。 切って使うときは大きさをそろえる。水けを残し、重ならないように容器に並べ、ラップをかける。		
	さつまいも	100g	100W	15～20分		丸ごとのときは、濡らしたキッチンペーパーを巻いた上からラップを巻く。 切って使うときは大きさをそろえて水けを残し、重ならないように容器に並べ、ラップをかける。

ご注意

水分の少ない野菜(根菜など)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。様子を見ながら加熱してください。

やわらかくする

食品名		分量	出力	加熱時間	ラップ	コツとポイント
冷蔵	バター(食塩不使用)	100g	200W	約30秒	—	加熱ムラができないように大きさをそろえて切り、重ならないよう容器に並べる。様子を見ながら加熱する。

解凍 ●ラップは外して解凍します。

食品名		分量	出力	加熱時間	ラップ	コツとポイント
解凍	ひき肉	100g	200W	約2分	—	平たく(厚さ3cm以下)均一に、1回分(100g～400g)ずつ小分けに包み、冷凍しておくとお上手に解凍できます。
		200g		約4分		
		300g		約5分30秒		
		400g		約9分		
	薄切り肉	100g		約2分30秒		極端に厚い、薄い部分がないように、できるだけ厚みをそろえる
		200g		約4分30秒		
		300g		約6分30秒		

半解凍

食品名		分量	出力	加熱時間	ラップ	コツとポイント
冷蔵	まぐるブロック	200g	100W	約6分	—	大きさ、厚みをできるだけ均一にする。

解凍が足りない場合は、様子を見ながら、追加解凍してください。

スチームモード

食品名	分量	温度	加熱時間	天板位置	網	コツとポイント			
冷ごはん	150~450g	100℃	20~30分	下段	あり	網にクッキングシートを敷くとお手入れが簡単になります。			
中華まん(冷蔵)	1~4個(1個約90g)		16~20分			1個を短時間でしっとりあたためたい場合: 「スチーム」100℃5分30秒加熱後、「レンジ」 1000W30秒~1分10秒加熱する。			
中華まん(冷凍)	1~4個(1個約90g)		25~30分						
じゃがいも・にんじん	100~500g (一口大にカット)		25~30分						
かぼちゃ	200~400g (3~4cmの角切り)		約20分						
じゃがいも	1~5個 (直径約5cm、1個約100g)		45分(30分+15分) ~1時間(30分+30分)						
さつまいも	1~2本 (直径約5cm、1本約200g)		約1時間 (30分+30分)						
ブロッコリー	100~200g		約20分				小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク 抜きをする。重ならないよう並べる。		
枝豆	200g		約30分					あらかじめ塩でもむ。	
ゆで卵(固ゆで)	1~4個		15~20分					冷蔵の卵を使用してください。	
ゆで卵(半熟)			13~17分						
蒸しパン(手作り)	6個(6cm耐熱カップ)		約20分				—		
茶わん蒸し(手作り)	2~4個		85℃				25~30分	—	—
蒸しプリン(手作り)	4個(7cm耐熱カップ)		85℃				25~30分	—	—
温泉卵	2~4個	70℃	27~30分	—	—				
サラダチキン	鶏むね肉1~2枚 (1枚約250g)	65℃	1時間~ 1時間30分	—	あり	冷蔵の卵を使用してください。 皮は取り除く。厚さ1.5cm以上は加熱時間を 長くする。網にクッキングシートを敷くとお手 入れが簡単になります。			

調理時間が30分を超えるものは水タンクに水を補充し、残り時間の調理をしてください。

オープンモード

食品名	分量	温度	予熱	ヒーター	加熱時間	天板位置	コツとポイント	
ピザ(市販冷蔵)	1枚(直径約23cm)	250℃	あり	—	6~7分	下段	天板にクッキングシートを敷くとお手 入れが簡単になります。	
ピザ(手作り)	1枚(直径約25cm)				10~12分			
グラタン	2皿				約15分			
トースト	1~2枚(6枚切り)	230℃	なし	上	5~6分 裏返して2~3分	上段	皮目を上にして加熱してください。天板にアル ミホイルを敷くとお手入れが簡単になります。 フライパンで両面焼き色と付けている場合: 180℃/予熱あり/下段/約15分加熱する。	
皮パリ ジューシーチキン	1~2枚 (1枚約250g)				23~30分			
ハンバーグ	2~4個 (1個約150g)				20~25分			
丸パン	8個	200℃	あり	—	10~15分	下段	「調理例」の「丸パン」を参考に調理してく ださい。 → 37ページ	
シフォンケーキ	17cm型1台	170℃	なし	上下	35~40分			「調理例」の「シフォンケーキ」を参考に調 理してください。 → 36ページ
焼いも	1~2本 (直径5cm、1本約200g)				約1時間30分			
スポンジケーキ	18cm型1台	160℃	あり	—	35~40分			
丸パン生地 (成形発酵)	8個	40℃	—	—	40~50分	「調理例」の「丸パン」を参考に調理してく ださい。 → 37ページ		
ピザ生地	1枚(直径約25cm)	30℃	—	—	50分~1時間			

オープン予熱時間の目安

温度	70~90℃	100℃	110~130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃	230℃	240℃	250℃
予熱時間	約7分	約10分	約6分	約7分	約8分	約9分	約10分	約11分	約12分	約13分	約14分	約16分	約18分	約22分	約24分

調理方法モード

●内部まできちんと熱が通ったことを確認してお召し上がりください。

蒸す

- 加熱が不足している場合は「スチームモード」で追加加熱をしてください。
- 調理時間が30分を超えるものは水タンクに水を補充し、残り時間の調理をしてください。

食品名	分量	温度	加熱時間	天板位置	網	コツとポイント
中華まん(冷蔵)	1～4個(1個約90g)	強	16～20分	下段	あり	1個を短時間でしっとりあたためたい場合:「蒸す」強5分30秒加熱後、「レンジ」1000W30秒～1分10秒加熱する。 「調理例」の「にら餃子」を参考に調理してください。 →36ページ
中華まん(冷凍)	1～4個(1個約90g)		25～30分			
蒸し餃子	10個		20～25分			
茶わん蒸し(手作り)	2～4個	弱	25～30分		-	-
蒸しプリン(手作り)	4個(7cm耐熱カップ)		25～30分			

低温調理

- 加熱が不足している場合は「スチームモード」で追加加熱をしてください。
- 調理時間が30分を超えるものは水タンクに水を補充し、残り時間の調理をしてください。

食品名	分量	温度	加熱時間	天板位置	網	コツとポイント
サラダチキン	鶏むね肉1～2枚(1枚約250g)	65℃	1時間～ 1時間30分	下段	あり	皮は取り除く。厚さ1.5cm以上は加熱時間を長くする。網にクッキングシートを敷くとお手入れが簡単になります。 網にクッキングシートを敷くとお手入れが簡単になります。
ローストビーフ	牛もも肉かたまり(約300g)		約1時間30分			

煮込む

- 加熱が不足している場合は「レンジモード」200Wで追加加熱をしてください。

食品名	分量	加熱時間	ラップ	コツとポイント
肉じゃが	2人分	20～25分	する	「調理例」の「肉じゃが」を参考に調理してください。 →35ページ
カレー	2人分	20～25分		

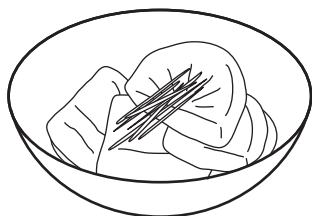
揚げる

- 加熱が不足している場合は「オープンモード」で追加加熱をしてください。

食品名	分量	温度	加熱時間	天板位置	網	コツとポイント
スチームトースト	1～2枚(6枚切り)	250℃	6分30秒～7分 裏返して4分～4分30秒	上段	-	-
からあげ(ノンフライ)	鶏モモ肉(一口大約300g)		約20分	下段	あり	「調理例」の「からあげ」を参考に調理してください。 →37ページ
とんかつ(ノンフライ)	豚ロース肉2枚(1枚約120g)	20～25分	-			
春巻き(ノンフライ)	6本	200℃	20～25分			

調理例

肉じゃが



調理方法 - 煮込む 20～25分
天板位置：- 網：-

材 料 (2人分)

牛薄切り肉 ……………100g	たまねぎ ……………1/2個(約100g)
じゃがいも ……………2個(約200g)	
〈調味料〉	
水 ……………1カップ(200g)	酒 ……………大さじ1
砂糖 ……………大さじ2	みりん ……………大さじ1
しょうゆ ……………大さじ2	

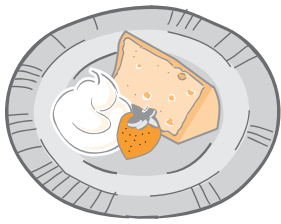
手 順

- 1 牛肉は3～4cm幅に切ります。じゃがいもは4つ切り、たまねぎはくし切りにします。
- 2 深めの耐熱ガラスボウルなどに「手順1」の材料と調味料を入れ、クッキングシートで落とし蓋をしてからラップをします。
- 3 「調理方法」の「煮込む」で約20～25分加熱します。

コツとポイント

材料は水に完全につかるように平らに置いてください。

シフォンケーキ



オープン／170℃ 予熱あり 35～40分

天板位置：下段 網：－

材 料(直径17cmアルミ製シフォンケーキ型1個分)

薄力粉	……………70g	水	……………40g
卵黄	…M玉4個分(60～80g)	卵白	…M玉4個分(120～130g)
グラニュー糖(卵黄用)	………30g	グラニュー糖(卵白用)	………40g
サラダ油	……………30g		

手 順

下準備

- 卵黄と卵白を分け、卵白は冷蔵庫で冷やしておきます。(卵白に卵黄がはいらないように注意してください)
- 庫内を「オープン」で170℃に予熱しておきます。
- 薄力粉をふるいでふるっておきます。

卵黄生地を作る

- 1 ボウルに卵黄を入れ軽くほぐし、グラニュー糖を加え白っぽくなるまでしっかりすり混ぜます。
- 2 「手順1」の材料にサラダ油を少しずつ加えながらよく混ぜ、しっかりと乳化させます。
- 3 「手順2」の材料に少しずつ水を加え、分離しないようによく混ぜたら、ふるっておいた薄力粉を加え、しっかりと混ぜます。

メレンゲを作る

- 4 別のボウルに卵白をほぐし、全体が均一な状態に空気を含ませるように泡立てます。
- 5 卵白が空気を含んで白っぽくなってきたら、グラニュー糖の1/3を加えてさらに泡立てます。
- 6 残りのグラニュー糖を2回に分けて加えながら、つやがある柔らかめのツノが立つくらいメレンゲを泡立てます。
コツとポイント
泡立て方が足りないと生地が膨らまず、泡立てすぎるとぼそぼそになり、卵黄生地とうまくなじまなくなります。

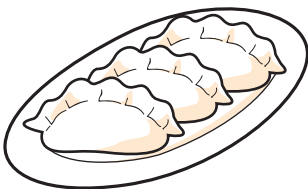
卵黄生地とメレンゲを混ぜ合わせる

- 7 「手順3」の卵黄生地にメレンゲの1/3量を加え良く混ぜます。
- 8 残りのメレンゲをなめらかな状態に混ぜてから「手順7」に加えます。
ヘラなどでボウルの底からすくい上げるように、メレンゲのかたまりが無くなるまで混ぜます。

型に流し込む

- 9 「手順8」の生地をシフォンケーキ型のふちより少し高い位置から一気に流し入れる。
コツとポイント
とぎれとぎれに少しずつ入れると空気が入りやすいので、一気に流し入れます。
- 10 シフォンケーキ型中心の突起を両手親指で押さえ、残りの指は型本体をしっかりと持ち、型の底を台に軽く3・4回叩き付け、空気を抜きます。
- 11 生地の表面を平らにならし、170℃に予熱しておいた「オープン」で35～40分加熱します。
コツとポイント
ならず際に生地をさわると気泡がつぶれてしまうので、なるべく少ない回数でやさしくならしましょう。
- 12 焼き上がったたら、すぐに型を逆さにして完全に冷まします。
コツとポイント
逆さにしないと縮んでしまうので手早く行います。
- 13 シフォンケーキナイフなどを使って、いねいに型からはずします。

にら餃子



調理方法一蒸す 強 20分

天板位置：下段 網：あり

材 料 10個分(2人分)

豚挽き肉	……………100g	塩	……………1つまみ
にら	……………50g	キャベツ	……………100g
しょうが	……………5g	塩	……………2つまみ
〈調味料〉			
酒	……………小さじ1	ごま油	……………小さじ2
餃子の皮(大)	……………10枚		

手 順

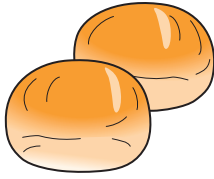
- 1 豚挽き肉に、塩1つまみを加え粘りが出るまで混ぜます。
- 2 にら、キャベツ、しょうがを細かく刻み、塩2つまみを加えしんなりするまで混ぜます。
- 3 「手順1」と「手順2」の材料を混ぜ合わせ、餃子の皮で包みます。
- 4 天板に網をのせ、網の上にクッキングシートを敷いてから「手順3」を並べ、「調理方法」「蒸す」「強」で約20分加熱します。

丸パン

オープン/30℃ 1時間
天板位置：下段 網：-

オープン/40℃ 40~50分
天板位置：下段 網：-

オープン/200℃/予熱あり 10~15分
天板位置：下段 網：-



材 料 8個分

強力粉	160g	砂糖	15g
塩	小さじ1/2 (2.7g)	インスタントドライイースト	3g
牛乳	115ml (120g)	バター(食塩不使用)	15g
打ち粉(強力粉)	適量		

手 順

下準備

- バターは室温に戻しやわらかくしておきます。

材料の混合

- 1 ボウルに強力粉、砂糖、塩、インスタントドライイーストを入れ軽く混ぜ合わせ、牛乳を少しずつ加えよくこねます。

バターの練り込み

- 2 「手順1」の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、なじむまでよくこねます。

生地のこね上げ

- 3 打ち粉をした台の上に「手順2」の生地を取り出し、表面が滑らかになり、べたつきがなくなるまで**20~30分**十分こねます。
(手のひらの下あたりに体重をかけ押し伸ばすようにこねます)

一次発酵

- 4 「手順3」の生地を丸くまとめてボウルにいれ天板にのせ、「オープン」**30℃**で**約1時間**発酵させます。
(生地が2~2.5倍にふくらみ、指に打ち粉を付けつけ生地の中央を押し、指穴がそのまま残ればOKです。)

ガス抜き・分割・成形

- 5 「手順4」の生地を取り出し、中に含まれているガスを手で押し出して軽くまとめ、スケッパーなどで8分割(1個約40g)し丸めます。(分割時に生地を手でちぎらないでください)

成形発酵・オープンの予熱

- 6 「手順5」の生地をクッキングシートを敷いた天板に並べ、「オープン」**40℃**で**40~50分**発酵させます。(生地が2~2.5倍にふくらんだらOKです。)

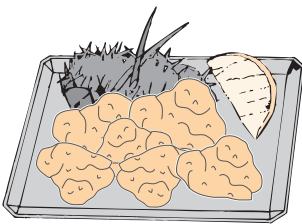
- 7 発酵後、天板ごと生地を取り出し、「オープン」**200℃/予熱あり/10~15分**に設定します。(庫内に何も入れないでください)

焼き上げ

- 8 「手順7」の生地の表面に、ふるい等で強力粉を軽くかけます。予熱完了後、天板ごとすばやく下段にいれ**10~15分**加熱します。

からあげ

調理方法 - 揚げる 250℃ 20分
天板位置：下段 網：あり



材 料 (2人分)

鶏もも肉	300g	片栗粉	15g
薄力粉	15g		
〈下味の調味料〉			
おろしにんにく	5g	砂糖	小さじ1
しょうゆ	大さじ1/2	酒	大さじ1/2
鶏卵	M玉1/4個		
〈仕上げ用〉			
薄力粉	適量		

手 順

下準備

- A 鶏もも肉を一口大に切り、下味の調味料で揉み込んで**20分**ほど置いておきます。
- B 片栗粉と薄力粉は合わせておきます。

- 1 AにBを入れよく混ぜ合わせ、仕上げ用の薄力粉をひとつづつまぶします。

コツとポイント

余分な粉は落とします。

- 2 天板に網をのせ「手順1」を並べます。

コツとポイント

天板の上にアルミ箔を敷くとお手入れが簡単になります。網にサラダ油を塗ると、からあげが取りやすくなります。

- 3 「調理方法」の「揚げる」**250℃**で**約20分**加熱します。

お手入れ方法

本体の外側や庫内は、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、次の物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。

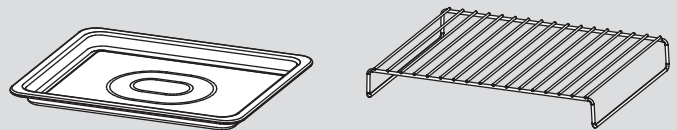
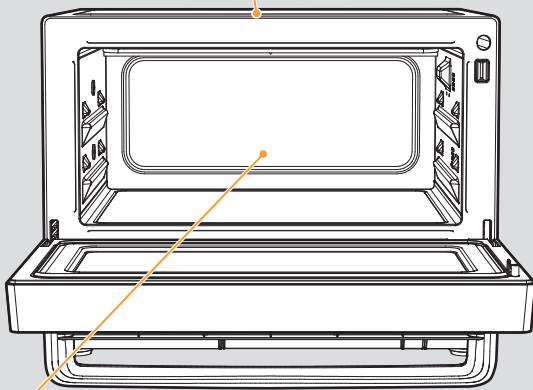
- 金属たわし
- シンナー・ベンジン・アルコール
- 住宅用・家具用合成洗剤(アルカリ性)
- ガラスクリーナー
- 換気扇用洗剤
- 漂白剤
- スプレー式の洗剤(液体が本体内部に入ると、さびなどの原因になる)

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。

ご注意

- すき間に洗剤を入れないようにしてください。



天板・網

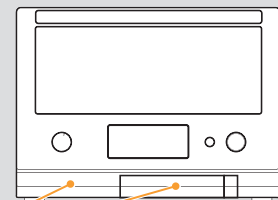
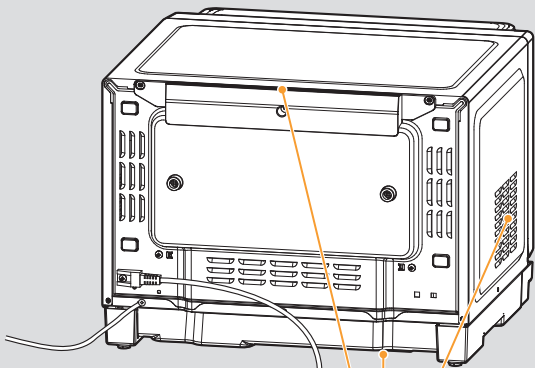
- 柔らかいスポンジで汚れを落とし、しっかり水気をふき取ってください。
- 汚れが取れにくい場合は薄めた台所用中性洗剤を使い、しっかりと水気をふき取ってください。

庫内

- 庫内やドアが濡れた状態や、油や食品カスがついた状態で放置すると、さびの原因になります。放置せず、都度、固く絞ったふきんでふき取ってください。
- 庫内奥の角にこぼれた汁などがたまると、さびの原因になります。都度、固く絞ったふきんで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。
- 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。

庫内底面

- 汚れが取れにくい場合は、市販のクリームクレンザー(研磨剤入り/粉末不可)少量を丸めたラップに付けてこすると、取れやすくなります。周囲のシリコンパッキンや庫内塗装面は傷がつくのでこすらないでください。



水タンク、水受け

水の交換だけでは、容器に水あか、ぬめりが付着するので、やわらかいスポンジを使い、台所用合成洗剤(中性)で洗ってください。お手入れ後は、十分に水気を取ってください。

電源プラグ

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。

排気口・吸気口

乾いた布でほこりをふき取ります。

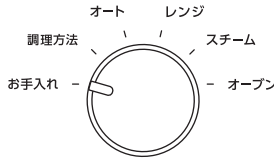
自動でお手入れ

スチーム経路のお手入れが必要な時期が来ると、スチームが出るモード使用後「洗淨」が表示され、お手入れするまで[決定]ボタンを押しても動作しなくなります。下記の「洗淨」でお手入れしてください。

準備

汚れ スチーム加熱 / 洗淨 スチーム加熱 のとき
水タンクに水を入れてセットする

1



を回して「お手入れ」に合わせる

- **汚れ スチーム加熱** スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすくします。(目安時間:30分)



を押す

「洗淨」が表示されている場合は[決定]ボタンを押しても動作しません。「洗淨」でお手入れ後、ご使用ください。

終了後、庫内の奥面や側面などの浮き出た汚れをふき取る

スチームを使った調理をしばらくしなかったときは、調理時に庫内や水受けに白い粉が排出されることがあります。これは水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。

- **脱臭 オープン加熱** 天井の汚れや庫内への原因(汚れなど)を高温で分解し、脱臭します。(目安時間:40分)

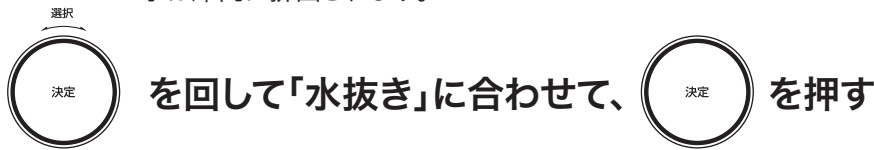
お手入れするときは、しっかり換気をしてください。



を回して「脱臭」に合わせて、 を押す

ヒーターを使用しているため、終了後、本体や庫内が熱くなっています。ご注意ください。

- **水抜き** 給水経路を洗淨しながら水を抜くことができます。(目安時間:2分)
水は庫内に排出されます。



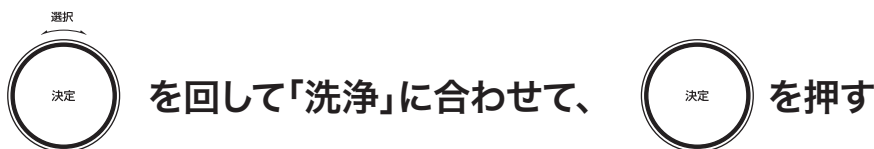
を回して「水抜き」に合わせて、 を押す

水タンクに残っている水が少なすぎると排出されません。

- **洗淨** 白い粉が排出されたり、スチームの出が悪いときにクエン酸洗淨を行い、スチームの経路を洗淨します。(目安時間:すすぎ含んで1時間)
水は庫内に排出されます。1か月に1回の洗淨をおすすめします。

水約350mlに市販の洗淨用クエン酸※約23gを混ぜて溶かし、空の水タンクに入れて、本体にセットする

※ 無添加、または純度99.5%以上のクエン酸をお使いください。



を回して「洗淨」に合わせて、 を押す

終了後、庫内の奥面や側面などの水滴をふき取る

その後、必ず水タンクを水洗いし、MAXまで水を入れて再度「洗淨」で運転し、すすいでください。

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
レンジモード	食品が熱くなりすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●あたためる時間が長い、出力が高くありませんか。 ●あたためる分量が少なすぎませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> ●時間を短めにしたり、出力を下げ、様子をみながら調理してください ●あたためる分量は100g以上にしてください。
	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。 	<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。 ●加熱時間を調節してください。
オープンモード	仕上がりにムラがある		●焼ムラが気になる場合は、加熱の途中で食品の前後や天板の前後を入れ替えてください。
モストーム	うまくできない	●調理途中で水がなくなっていますか。	●水タンクのMAXまで水を入れて調理してください。
オートモード	オートモード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。 ●仕上がり調節を「強」または「弱」に設定してください。
	オートモードで加熱に時間がかかる 加熱ムラが大きい	●冷却ファン回転中にオートモードをいませんか。	●冷却ファンが回転中は、1000W、900Wの高出力ができません。加熱が足りないときは「レンジモード」で様子を見ながら追加加熱します。1分ほど庫内を冷ますと冷却ファンが停止し、高出力が使えます。
	あたため 冷凍食品	<p>食品が熱くなりすぎる</p> <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。 <p>真ん中は冷たいが、周囲が熱く、加熱ムラができる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●真ん中は電波が届きにくい、均等に温まりにくくなります。 	<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。「レンジモード」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。 <p>●食品は庫内の中央に置いてください。また、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。チャーハンやパスタなどは加熱後、よく混ぜてください。→24,27ページ</p>
飲みもの	飲み物が熱くなりすぎる	<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。 ●量や温度の異なる物を同時に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。 	<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、異なる量や温度の物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、「レンジモード」で様子を見ながらあたためてください。
解凍	食品が煮えた	●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つ以上を解凍するときは、同じ種類の物で同じ大きさにしてください。
	すぐに止まり、解凍できない	●解凍する食品の表面が溶けていませんか。	●センサーは食品の表面温度を検知して自動停止しますが、表面が溶けていると解凍されたと判断し、解凍される前に停止します。解凍する際は、冷凍庫から出して表面が凍った状態でご利用ください。また表面が溶けた場合は「レンジモード」の100Wで時間設定をして解凍してください。
調理方法	市販の料理本や他の製品のオープン加熱メニューが上手にできない	●庫内のサイズや構造などの違いにより、市販の本などと同じ加熱条件でうまく仕上がらないことがあります。	●メニュー集の類似メニューの加熱方法を参考に、手動加熱で予熱してから、様子を見ながら加熱してください。

高温表示

症状(表示)	原因	対応
高温	<ul style="list-style-type: none"> ●一定時間以上運転し、庫内または本体内部が高温になった場合は、製品保護のため冷却ファンが回転し、「高温」が表示されます。 	レンジモード <ul style="list-style-type: none"> ●「高温」表示と冷却ファンは1分程度で庫内または本体内部が冷めると停止します。冷却ファン回転中も600W以下が使えます。
		オープンモード/スチームモード/その他のモード <ul style="list-style-type: none"> ●「高温」表示と冷却ファンは庫内または本体内部が冷めると停止します。「高温」表示中も使用できます。

エラー表示

	症状(表示)	原因	対応
調理方法モード / オートモード	E70、E71	<ul style="list-style-type: none"> ●「オートモード(あたため、解凍、飲みもの、冷凍食品)」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「E70」または「E71」が表示される場合があります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●[取消]ボタンを押してから、手動メニューの「レンジモード500W/600W」で様子を見ながらあたためてください。
	E70	<ul style="list-style-type: none"> ●冷蔵品・常温品(冷凍保存以外)の食品のあたためでエラー「E70」が表示される場合は、温度検知の異常で、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「ツインバード お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
	E71	<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。
調理方法モード / オープンモード / スチームモード	E02 ~ E10	<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「ツインバード お客様サービス係」まで修理をご相談ください。
	水不足	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中に水タンクの水が不足し、スチームが出なくなっています。 	<ul style="list-style-type: none"> ●水タンクを取り外して、MAXの線まで水を入れてセットし直します。その後、[決定]ボタンを押すと調理が再開します。
	洗淨	<ul style="list-style-type: none"> ●スチーム経路のお手入れが必要な時期が来ると、スチームが出るモード使用後に「洗淨」が表示されます。「洗淨」が表示されると、お手入れするまで[決定]ボタンを押しても動作しなくなります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「お手入れ」モードの「洗淨」で、お手入れしてください。スチーム経路に付着した水道水のミネラル成分を除去するため、必ずクエン酸を使ってお手入れしてください。
全てのモード	E01、E20、E21	<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「ツインバード お客様サービス係」まで修理をご相談ください。

本体

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。
	調理終了後に動作音が続く	●一定時間以上運転し、庫内または本体内部が高温になった場合は、調理終了後も、冷却ファンが回転します。ファンの音がしますが、調理終了後は加熱は停止します。	
動作	庫内灯が暗くなったり、明るくなったりする	●故障ではありません。出力が切り替わる際に、庫内灯にかかる電圧が変化するため明るさが変わります。	●そのままご使用ください。
	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。 ● 洗淨 が表示されていませんか。 ●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。 ●スチームの経路をお手入れしてください。 → 39ページ ●ブレーカーを上げてください。
	表示が勝手に切り替わったり、スタートしても正しく動作しない	●表示部に「d」と表示されませんか？店頭用デモモードになっています。	●デモモードを解除してください。→ 12ページ
	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「あたため」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]ボタンを押して設定をリセットします。
	温度を30～45℃(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)	●電気の容量が定格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。
	レンジ使用時火花が散る	●天板や網を庫内に入れていませんか。 ●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が異常ではありません。 ●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。→ 13ページ ●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。→ 38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てから、水滴をふき取ってください。
	ドアを開けたときや、加熱中に庫内灯が点灯しない	●庫内灯の故障か取付の緩みの可能性があります。	●分解・修理が必要ですので、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「ツインバード お客様サービス係」まで修理をご依頼ください。
	スチームが漏れる	●スチーム調理中、ドアから少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。	●そのままご使用ください。
スチームを使うと音がする	●水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音で、故障ではありません。	●そのままご使用ください。	
白い粉や水(白色または無色)がスチーム吹き出し口から出たり、庫内や水受けに排出される	●白い粉や水は、水道水に含まれているカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が結晶化した物で無害です。	●吹き出し口や庫内に付着した水は、固く絞ったぬれ布きんでふき取ってください。	
「水不足」が表示されて、動作が停止する	●水タンクに水が入っていますか。 ●水タンクが奥まで差し込まれていますか。	●水タンクのMAXまで水を入れてください。 ●水タンクを奥までしっかり差し込んでください。	

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。
販売店の記載がないときは、それを証明するレシートや購入先・購入日がわかる書面などが必要になりますので、保証書と一緒に大切に保管してください。
- 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、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの「販売店」または「ツインバードお客様サービス係」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。



製品の形名、購入日、販売店などをご確認の上、ご相談ください。

よくあるご質問、消耗品のご注文、お問合せフォームなどのサポートページです。
<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

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「ツインバード 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。



フリーダイヤル 修理・サービスに関するご相談窓口

「ツインバード お客様サービス係」

0120-337-455 携帯からもご利用いただけます

受付時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

FAX：0256-93-1077

<http://www.twinbird.jp/c/support.php>

つばめ

〒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400mm×高さ345mm	
定格周波数	50Hz/60Hz共用	加熱室有効寸法	幅385mm×奥行315mm×高さ195mm	
定格消費電力	電子レンジ	1,420W	質量	約16.9kg
	オープン	1,400W	電源コードの長さ	約1.4m
	スチーム	1,300W		
定格高周波出力	1000W*1、900W*1、600W、500W、200W、100W		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)
			電子レンジ機能の年間消費電力量	57.9kWh/年
			オープン機能の年間消費電力量	11.1kWh/年
発振周波数	2,450MHz	年間待機時消費電力量	0.0kWh/年	
温度調整範囲	スチーム(65～100℃)、発酵(30～45℃)、70～250℃*2		年間消費電力量	69.0kWh/年

※1 定格高周波出力1000W(3分)、900W(4分)は短時間高出力機能であり、定格連続高周波出力は、600Wです。600Wへは、自動的に切り替わります。

※2 250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。

- 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。
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



★長年ご使用のスチーム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。

- [決定] ボタン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。
- 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ずる。
- 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。

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>