

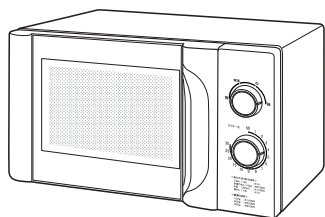
感動をデザインします

TWINBIRD

pdf版

電子レンジ

DR-4215 DR-D215 取扱説明書



- このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- この取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
- この取扱説明書は必ず保管してください。

● も く じ

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

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、著作権法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に記載されている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、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、この著作権表示及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。

当社及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、意匠権及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。ならびに資料並びに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、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上で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は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に保証書は掲載しておりません。

※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

⚠ 危険

人が死亡または重傷を負う恐れが高い内容です。



修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。本体やドアなどの分解・修理・改造を行うのは危険です。故障と思われるときは販売店または当社「お客様サービス係」までご相談ください。



排気口や穴などにピンや針金などの金属物や異物・指を入れないでください。



やけど・感電・けがをすることがあります。異物が入った場合は、販売店または当社「お客様サービス係」へご相談ください。

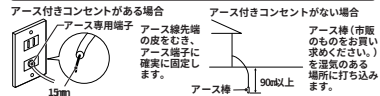
⚠ 警告

人が死亡または重傷を負う恐れがある内容です。



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。取付けは販売店または最寄りの電気工事店にご相談ください。

アース線の取付け方法



●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。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（接地工事）をしてください。

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。

⚠ 警告

人が死亡または重傷を負う恐れがある内容です。



定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



定格周波数以外では使わないでください。感電・ショート・発火の原因になります。転落する際はご注意ください。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き取ってください。やけど・感電・けがをすることがあります。



電源プラグに異物やごみを付着させないでください。火災・感電の原因になります。特に転落する際はご注意ください。



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



熱に弱いものを近づけないでください。たばこ、じゅうたん、テーブルクロスなどの敷物の上においたり、カーテンなどの燃れやすいものや、スプレー缶を近づけないでください。引火や破損したり、敷物などは変形・変色・反りの原因になります。

⚠ 注意

人がけがをしたり物的損害が発生する恐れがある内容です。



水のかかる所や火気の近くで使わないでください。感電や漏電の原因になります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。



電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電や発熱により火災の原因になります。



長期間使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントからぬいてください。やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



不安定な場所では使用しないでください。落ちたり破れたりしてけがの原因になります。特に置き台から本体がはみださないよう設置してください。



本体の上に物を置かないでください。加熱したり、変形することがあります。



ドアやとってに無理な力を加えないでください。本体が破れて、けがをし、電源漏れの原因になります。



調理以外に使わないでください。過熱・異常動作して、発火することがあります。



調理中に調理後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に手を触れないでください。食品や付属品の出し入れ、乾いたミタンなどを使用してください。



庫内やドアに物をぶつけた、ドアに物を挟んだまま使わないでください。食品や付属品による損害が起こることがあります。



ドアが損傷した場合は、使用しないでください。修理は販売店に依頼してください。



製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくとも使用しないでください。感電や電流漏れすることがあります。ご使用前に必ず点検を依頼してください。



丸皿やドアに衝撃を加えないでください。急冷したり、水をかけたりしないでください。損傷した場合は、使用しないでください。割れる恐れがあります。



壁・家具などから10m以上離してください。（上面、側面、背面）ラックや棚の中に置いて使わないでください。



過熱して発火や故障することがあります。上置、側置、背置10cm以上離してください。



調理以外に使わないでください。過熱・異常動作して、発火することがあります。



調理中に調理後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に手を触れないでください。食品や付属品の出し入れ、乾いたミタンなどを使用してください。



調理中に調理後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に手を触れないでください。食品や付属品の出し入れ、乾いたミタンなどを使用してください。



調理中に調理後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に手を触れないでください。食品や付属品の出し入れ、乾いたミタンなどを使用してください。



調理中に調理後しばらくは、庫内・ドアやその周辺に手を触れないでください。食品や付属品の出し入れ、乾いたミタンなどを使用してください。

⚠ 注意

人がけがをしたり物的損害が発生する恐れがある内容です。



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



食品は加熱しすぎないでください。少量の油、油が付いた物は発煙・発火の恐れがありますので、様子を見ながら加熱します。



飲み物（牛乳・お酒・コーヒー・水など）や生クリーム・油脂分の多い液体などは食品を取り出すときに突然沸騰して飛び散り（発湯）、やけどをすることがあります。



飲み物は加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。



加熱しすぎた時は、そのまま2秒ほど庫内で冷ましてから取り出してください。



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



鮮度保持材を入れたまま加熱しないでください。発火する恐れがあります。



乳幼児のミルクの温めは、仕上がり温度を確認してください。やけどをする恐れがあります。中身をかき混ぜて温度を均一してから、仕上がり温度を確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



金属容器やアルミホイルなどを使用して加熱しないでください。内側がアルミホイルのレトルト食品や容器・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。火花が出て製品を焦めたりします。ただし生物の解凍で、部分的に使うことがあります。



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



次の処理をしてください。1.ドアを開けたままタイマーつまみを「切」にする。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。・勢い強い場合は、必ず消火器で消火する。・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。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。



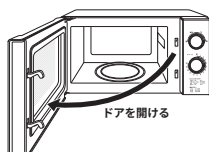
調理中は庫内を時々確認してください。



調理中は庫内を時々確認してください。

ご使用の前に

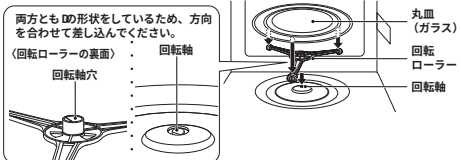
1. ドアを開けて、庫内の付属梱包品を取り出します。



- ① ドア固定用のテープをはがします。
- ② ドアを開け、傷防止用のビニールシートをはがします。
- ③ 丸皿(ガラス)を取り出します。
- ④ 回転ローラー固定用のテープをはがします。

2. 回転ローラーに丸皿(ガラス)のをせます。

- ① 回転ローラーが回転軸穴からはずれていたら差し込みます。
- ② 回転ローラーに丸皿(ガラス)のをせます。



3. ドアを閉めて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

- ① アース線を取付けます。
(詳しくは、「アース線の取付け方法」(1ページ)をご覧ください。)
- ② 電源プラグをコンセントに差し込みます。

アース線を接続する

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

各部の名称とはたらき

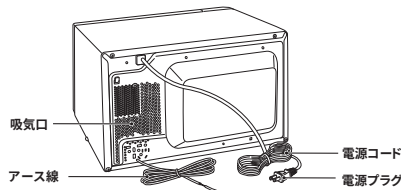
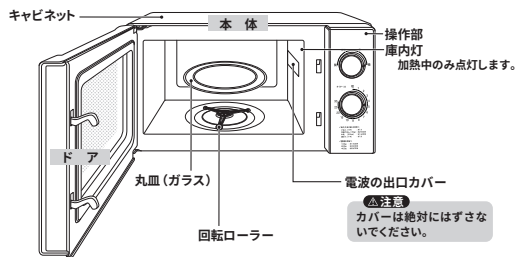
機能

あたため…ごはん、おかずのあたために。(加熱時間早見表 10~11ページ)
冷凍食品…市販の冷凍食品などのあたために。(加熱時間早見表 11ページ)

お直し

食品の包装に記載されたワット数、時間を目安にしてください。

解凍…カチカチに凍った食品の解凍に。
材料はできるだけ小分け(100g~300g)にして、厚さも3cm以下にそろえて冷凍してください。



付属品



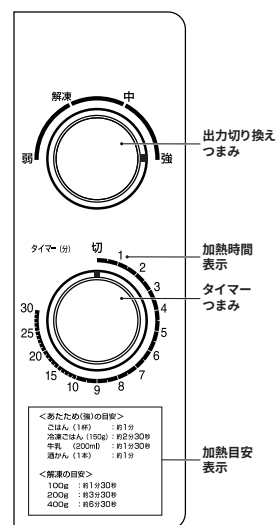
丸皿(ガラス)
回転ローラーにのせて使います。



回転ローラー

●破損したり、紛失したときは、お買い上げの販売店か、当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

操作部



使える食器・使えない食器 ○ 使えます × 使えません

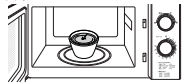
使えない理由、または、使いかたにおいて使用できないことを記載しています。

火	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	カットガラス・強化ガラスも使えません。
燃	耐熱性のある容器	「電子レンジ使用可能」表示のあるものを使えます。ただしふたは、熱に弱いものがあるため耐熱温度を確認してください。 ●油分・糖分の多い食品は高温になるため耐熱温度を確認してください。 ● ご注意 時間をかけすぎると変形したり溶けたりすることがあります。
	耐熱性のない容器	●スチロール・ポリエチレン・メラミン・フェノール、ユリアなども溶けたり焦げたりして使えません。
陶磁器・漆器	陶磁器	● ご注意 急熱・急冷すると割れることがあります。 ●絵柄やひび、金銀模様のある器はいたんだり、火花が飛び散ることがあるので使えません。
	漆器	塗りがはげたり、ひび割れたりして使えません。
金属・アルミ	アルミ・ホーローなどの金属容器・ステンレス	火花が出て、本体をいためるため使えません。 ●金串・金網、金・銀箔のフィルムやテープ、針金 の入ったものも使えません。
	木・竹・紙	焦げたり、燃えたりして使えません。
その他	ラップ	● ご注意 油分の多い料理は高温になり、溶けるため使えません。
	アルミホイル	火花が出て使えませんが、生物の解凍で、部分的に使うことがあります。魚の尾などにまいたりして、電流量を加減することができます。

使いかた

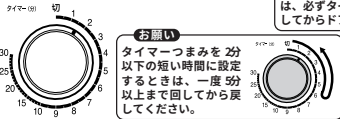
1. 食品を庫内丸皿の上に置きます。

丸皿は左右どちらかに回転しますが、異常ではありません。



3. タイマーつまみを回して時間を合わせます。

例) 分 3秒は目盛の「1」と「2」の中間に合わせます。



上手な使いかた

あたため

- 容器や皿に入れて加熱します。
- 量が多いときは分けて加熱した方がより上手に仕上がります。
- ラップをするときは食品部をゆったりとおおうようにかぶせてください。余裕がないと破裂の恐れがあります。
- ごはんやカレー等は、平たく均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくとうちにあたります。
- 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8分目程度にしてください。

【おまけ】

加熱後、容器が熱くなっているので、ふきんなどで気をつけて取り出します。

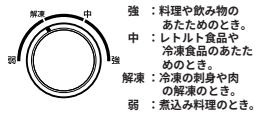
解凍

- 平たく(厚さ3cm以下)均一に1人前ずつ包んで冷凍しておくとうちに解凍できます。
- 量が多いときは分けて冷凍した方がより上手に解凍できます。

【おまけ】

- 解凍が足りない場合は、出来具合を見ながら、再度解凍してください。
- 発泡トレーは溶けたりするため、つかわないでください。

2. 出力切り換えつまみを合わせます。

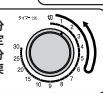


4. できあがり

終了後「チーン」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。

【おまけ】

タイマーが切れる前にやめたい場合は、必ずタイマーつまみを「切」に戻してからドアをあけてください。



上手な使いかた ●出力を「強」に設定します。

あたため ●食品は、丸皿の中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします。

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
ごはん	1杯(150g)	約 3分	かためときは、湯気などで水をかけろ。
ハンバーグ	1個(80g)	約 3分	—
焼きとり	6本(150g)	約 3分	照りを出すため、先にタレをぬる。
天ぷら・フライ	1人前(150g)	約 3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。
焼きそば	1人前(200g)	約 3分	加熱後、かき混ぜる。また、ばさ付いているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。
スパゲティ	1人前(400g)	約 3分	しょう油などの入った容器・丸ごとのゆで卵・アルミケースなどは、取り出してから加熱する。(破裂や発煙のおそれあり) 中身によって出来上がり具合が異なるため、様子を見ながら加熱する。
お弁当	1人前(400g)	約 3分	—
おにぎり	1個(80g)	約 3分	—
まんじゅう	1個(65g)	約 2分	あんが熱くなるので控えめに加熱する。
冷凍もの	1個(110g)	約 4分	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、10分ずつゆつたりとラップに包む。
肉まん・あんまん	1個(110g)	約 4分	あんまんは、あんが先に熱くなり 4分(室温・冷蔵ものときは、3分以上)加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。
みそ汁	1杯(150g)	約 3分	—
煮もの	1人前(200g)	約 3分	—
カレー・シチュー	1人前(200g)	約 3分	加熱後、かき混ぜる。
どんぶりもの	1人前(350g)	約 3分	—
牛乳(冷蔵)	1杯(200ml)	約 3分	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
お酒(常温)	1本(180ml)	約 3分	加熱前、加熱後もかき混ぜる。
茶わん蒸しのあたため	1個	30~60秒	様子を見ながら加熱する。
ロールパンのあたため	2個(80g)	約 2分	時間がたつと底になるので、食べる直前に加熱します。

ラップをするもの: 煮もの、蒸しもの、汁もの、調理済冷凍食品全般などしつとり仕上げたい場合。
【おまけ】 ラップは少しゆとりをもたせてかぶせてください。

ラップをしないもの: ごはんもの、揚げもの、焼きもの、調理済冷凍食品全般など炒めもの水分を飛ばしぎみにしたい場合。

あたため ●食品は、丸皿の中央に置きます。 ● の食品は、ラップをします。

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
フライ	4個(100g)	約 3分	皿に並べる。
ごはん	1杯(150g)	約 3分	—
ハンバーグ	1個(80g)	約 3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 3分	—
冷凍もの	1個(110g)	約 3分~3分30秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、10分ずつゆつたりとラップに包む。
肉まん・あんまん	1個(110g)	約 3分~3分30秒	あんまんは、あんが先に熱くなり 4分(室温・冷蔵ものときは、3分以上)加熱すると発煙・発火のおそれがあるので、加熱時間は控えめにしてください。
今川焼き	1個(90g)	約 3分	—
ミックスベジタブル	100g	約 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。
里いも	300g	約 1分	—
しゅうまい	1袋(230g)	約 3分	両面に水を振りかけろ。
ピラフ	1人前(250g)	約 4分30秒	あらかじめ、ほぐしておく。

●レトルト食品等で500gが推奨されている場合は、出力を「中」に設定して様子を見ながら温めてください。

ゆで野菜

食品名	分量	加熱時間	コツとポイント
根菜	150g	約 3分	丸ごとのとき、丸皿の中央を避けて置く。
にんじん	200g	約 4分	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水を加えておく。
だいこん	200g	約 4分	大きさをそろえる。
キャベツ・白菜	200g	約 2分30秒	太い芯はあらかじめ、そいでおく。
ほうれん草	200g	約 2分	葉と茎を交互に重ねてラップに包む。
カリフラワー	200g	約 2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
ブロッコリー	200g	約 2分30秒	根元のかたい度を取り、あらかじめ軽く塩でんでおく。
グリーンアスパラガス	200g	約 2分30秒	根元のかたい度を取り、あらかじめ軽く塩でんでおく。

メニュー例

●出力「弱」を使った煮込み料理例

カレーライス

材料(4人分)

・牛蒡切り肉 300g
・じゃがいも 2個(約 300g)
・たまねぎ 1個(約 200g)
・にんじん 半分(約 100g)
・カレールウ 100g
・水 500ml

作り方

- ① 牛肉は3~4cm幅に切る。じゃがいも、たまねぎ、にんじんは、一口大に乱切りにする。カレールウは刻んでおく。
- ② 深めの耐熱容器に牛肉、たまねぎ、にんじん、水を入れ、落としふたをして更にふたをする。
- ③ ②の材料は水に完全につかるように平らに入れる。
- ④ [強]で約 10分加熱する。
- ⑤ じゃがいもを加えて、再び落としふたをして[中]で約 20分加熱する。
- ⑥ アクを取り、カレールウを加えてよく混ぜてとろす。
- ⑦ ふたをして[弱]で 30分加熱する。

肉じゃが

材料(4人分)

・牛蒡切り肉 200g
・じゃがいも 3個(約 450g)
・たまねぎ 1個(約 200g)
・水 2カップ(400ml)
・砂糖 大さじ 4
・しょうゆ 大さじ 5
・みりん 大さじ 1.5

作り方

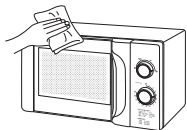
- ① 牛肉は3~4cm幅に切る。じゃがいもはわ切り、たまねぎは6つ切りにする。
 - ② 深めの耐熱容器に①と②を入れ、落としふたをしてさらにふたをする。
 - ③ ②の材料は水に完全につかるように平らに入れる。
 - ④ [強]で約 10分、[中]で約 15分加熱する。全体を軽くかき混ぜてから[弱]で 30分加熱する。
- ※じゃがいもは加熱しすぎると崩れてしまう場合があります。
[中]での加熱が終わった段階で竹串を刺して軽く手応えが残るぐらいが加熱の目安です。

お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

お願い

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 台所用中性洗剤以外、弱アルカリ性・弱酸性の洗剤やスプレー式洗剤は使用しないでください。
- 金属タワシ・みがき粉・シンナー・ベンジン・アルコール・オーブנקリーナー・クレンザー、その他住宅・家具用合成洗剤は使用しないでください。傷、変形、変色の原因になります。
- 市販の電子レンジ清掃剤(中性)をお使いになるときは、必ず説明書で指定された加熱時間をお守りください。加熱し過ぎると発煙や故障のおそれがあります。

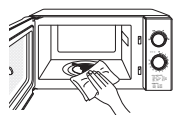
ドア・本体外側



製品の丸洗い・水洗いは絶対にしないでください。

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

庫内



よく絞ったふきんでふいてください。
庫内底面の汚れはシミになるため丸皿と回転ローラーをはずして拭き取ってください。
汚れが取れにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を使い、よく絞ったふきんでふいてください。

丸皿



スポンジで洗い、水分を拭き取ってください。

周波数・転居について

転居されるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
周波数が異なる地域に転居される場合は、そのままご利用になれません。
転居前と電源周波数が異なる場合には、部品の取り換えが必要です。販売店または、当社「お客様サービス係」までお問合せください。
●取り換えが必要な部品 ・高圧コンデンサー ・高圧トランス ・タイマー
●取り換えにともなう費用 ・保証期間内は右記の通り(14ページ)です。

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

こんなときは?	調べるところ	処 置
加熱中にファンの「ブーン」音が大きくなったり小さくなったりする。 “カチッ”と音がする。	故障ではありません。 加熱をコントロールしているためです。	そのままお使いください。
動作しない。	●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?	●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●ドアをきちんと閉めてください。
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり落ちたりする。	食品から出た水分が水蒸気となりドアに付着したものです。	ふきんで拭き取ってください。
火花が出る	●金・銀模様のある容器を使用していませんか? ●庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れていませんか? ●食品カスなどが付着していませんか?	●金・銀模様のある容器を使用しないでください。 ●庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れないようにしてください。 ●付着している食品カスなどを拭き取ってください。
加熱中に電源がすぐ切れる。 (プレーカーが切れる)	電気の容量を超えていませんか?	他に使用している電化製品の使用を中止してください。 販売店にご相談ください。
丸皿が回転しない。	●丸皿、回転ローラーは正しくセットされていますか? ●食器や容器が庫内壁面に触れていませんか?	●丸皿、回転ローラーを正しくセットしてください。 ●食器や容器が庫内壁面に触れないようにしてください。
丸皿が左右に回転する。	故障ではありません。 調理開始のタイミングにより、右または左に回転します。	そのままお使いください。
食品が温まらない。	食品が金属容器やアルミホイルなどでおおわれていますか?	食品を金属容器やアルミホイルでおおわないでください。

部品代 取り換え工料(および出張料)

無 料 費用については販売店または、当社「お客様サービス係」にご相談ください。

保証期間外の費用については販売店にご相談ください。

50Hz 60Hz 混在地区

アフターサービス

1.保証書

- 別紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入を正確かつ明瞭に、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 年間です。

3.修理を依頼されるとき

- 取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らない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当社「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修理します。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。
 - 保証期間がすぎている修理
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修理させていただきます。お買い上げの販売店か当社「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

- この電子レンジの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 8年です。
- 性能部品とはその商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

当社「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	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

お客様サービス係
☎フリーダイヤル 0120-337-455
FAX (0256) 93-1077
お電話受付時間: 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2084-2

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。

仕 様

型 名	DR-4215 / DR-D215
定 格 電 圧	100V
定 格 周 波 数	50Hz または 60Hz専用
定 格 消費 電力(約)	1100W
定 格 高 波 出力	強: 700W・解凍: 200W相当
発 振 周 波 数	2450MHz
外 形 寸 法(約)	幅 455×奥行 265×高さ 330mm
製 品 質 量(約)	10.5kg
庫 内 寸 法(約)	幅 305×奥行 200×高さ 280mm
丸皿(ターンテーブル)(約)	直径 245mm
タ イ マ ー(約)	30分

特定の化学物質の含有について



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

- この製品は J-Moss(JIS C 0950電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法)に基づく含有マークを表示しております。
- 特定の化学物質(鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、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.twinnbird.jp/jmoss/>