



ご使用になる前に
この取扱説明書（保証書付）
を最後までお読みのうえ
正しくお使いください。

一般家庭用

電子レンジ

MWO-1770B-5

（50Hz専用）

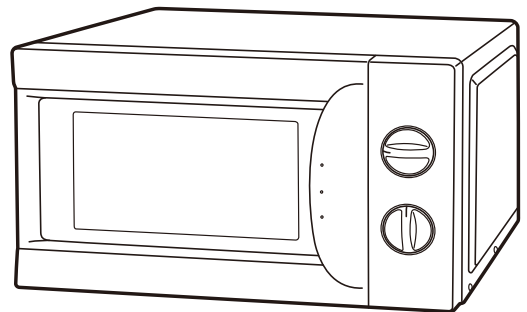
MWO-1770B-6

（60Hz専用）

取扱説明書

も く じ

| | |
|----------------------|-------|
| 安全上のご注意 | 1～4 |
| ご使用上の注意 | 5 |
| 各部の名称とはたらき | 6 |
| 使用できる容器・使用できない容器について | 7 |
| ご使用前の準備 | 8 |
| 使いかた | 9～10 |
| 加熱時間の目安 | 11～13 |
| お手入れ | 14 |
| 転居されるときは | 15 |
| 故障かな？と思ったら | 16 |
| 仕 様 | 17 |
| アフターサービスについて | 18 |




お買い上げいただきありがとうございました。
なお、この取扱説明書（保証書付）は、大切に
保管してください。
万一ご使用中にわからないことや不都合が生じた
とき、きっとお役に立ちます。


この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY


安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。


※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。


 **危険** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示しています。

 **警告** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

 **注意** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

 ○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

 ●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

危険

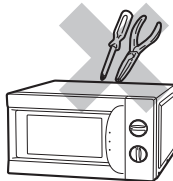


分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

●感電や発火したり、異常動作してけがの原因になります。

※故障と思われるときは、お買上げの販売店にご相談ください。

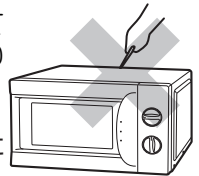


禁止

吸気口・排気口・放熱穴やすき間などにピンや針金などの金属物や異物、指を入れない

●感電や異常動作してけがをする原因になります。

※異物などが入った場合は、お買上げの販売店にご相談ください。



警告



指示に従う

交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する

●他の器具と併用したり、延長コードやテーブルタップを使用すると、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。



指示に従う

定期的に電源プラグのほこりをふき取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない

●ピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。



禁止

定格周波数以外で使用しない

●感電・ショート・火災の原因になります。※転居の場合はご注意ください。（15ページ参照）



禁止

電源コードを傷付けたり、破損させたり、熱器具や高温部(排気口)に近付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない

●また、重い物を載せたり、はさみ込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災や、感電の原因になります。

※結束バンドは必ず外す。

警告



アースを確実に取り付ける

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。

下記の場合は、必ずアース工事(電気工事士の有資格者によるD種接地工事)をするよう法律で義務付けられています。

〈湿気が多い場所〉

- 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、貯蔵所など

〈水気のある場所〉

※漏電しゃ断器も設置する。

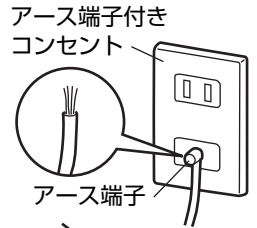
- 八百屋・魚屋の洗い場など水を扱う場所
- 水滴が飛び散る場所
- 地下室など結露が起きやすい場所など

※設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アースの取り付けをおこなってください。

アースの取り付け方法

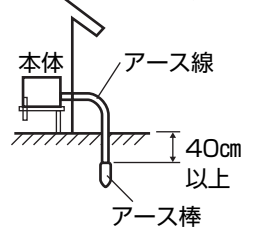
■アース端子付きのコンセント使用の場合

アース線の先端の皮をむき、芯線部をコンセントのアース端子に確実に固定する。



■アース端子付きのコンセントがない場合

●市販のアース棒をご使用ください。取り付けは販売店または、電気工事店にご相談ください。(本体価格には工事費は含まれていません。)



※アース線はガス管・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。(法令で禁止されています。)



プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない

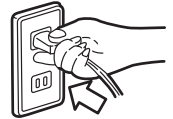
- 不意に動作してやけどをしたり、ショート・感電・けがの原因になります。



指示に従う

電源プラグは根元まで確実に差し込む

- 感電や発熱による火災の原因になります。



禁止

調理中に電源プラグを抜き差ししない

- 感電・発火・火災の原因になります。
- ※必ずタイマーつまみを「切」にもどしてから、電源プラグを抜いてください。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

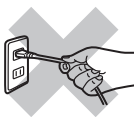
- 感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

- 感電やショートして発火する原因になります。
- ※必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。



プラグを抜く

長期間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

- 絶縁劣化による感電や漏電・火災の原因になります。



指示に従う

使用中に本体に異常があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

- 感電や発火の原因になります。



指示に従う

お手入れの際は十分に冷えてからおこなう

- 高温部に触れ、やけどの原因になります。



禁止

吸気口・排気口や放熱穴をふさがない

- 内部の温度が上がり、火災の原因になります。



禁止

お子様だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない

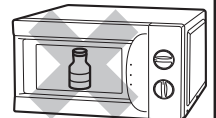
- やけど・感電・けがの原因になります。



指示に従う

ビンのふたや栓(ネジ式のふたなど)は、必ず外して加熱する

- 容器が破裂してやけどやけがの原因になります。









禁止











水や蒸気のかかるところや火気の近くでは使用しない

- 感電・漏電・火災の原因になります。

警告

| | | | |
|---|--|---|--|
|  禁止 | <p>とびらと本体が接する部分やその付近が破損した場合は、修理が完了するまで絶対に使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電波漏れなどの原因になります。 <p>※修理はお買上げの販売店にご相談ください。</p> |  禁止 | <p>フローリング、畳、じゅうたんや熱に弱い敷物(テーブルクロスなど)の上で使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●床面や敷物が熱で変色・変質したり、発火・火災の原因になります。 |
|  水ぬれ禁止 | <p>本体に水や油を付けたり、水をかけたり、丸洗いをしない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●感電・ショート・火災・故障の原因になります。 |  禁止 | <p>カーテンや新聞紙などの熱に弱いもの、燃えやすいものが周辺にある場所では使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●発火・火災の原因になります。 |
|  指示に従う | <p>包装用ポリ袋はお子様の手の届かない場所に保管する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。 |  指示に従う | <p>庫内の包装材は使用前にすべて取り出す</p> <ul style="list-style-type: none"> ●運転中に発火して、火災の原因になります。 |

注意

| | | | |
|---|---|--|---|
|  禁止 | <p>不安定な場所で使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●落下したり、倒れてけがの原因になります。特に置き台から本体がはみ出さないように設置してください。 |  指示に従う | <p>卵は必ず割りほぐしてから加熱する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●破裂してやけど・けがをすることがあります。またゆで卵(殻付・殻なし)のあたためもしないでください。 |
|  禁止 | <p>庫内がカラの状態加熱をしない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体や庫内が異常に高温になり、やけど・故障の原因になります。 <p>※カラの容器を入れて、加熱しないでください。</p> |  注意する | <p>食器を取り出すときやラップを外すときなどは注意する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●容器が熱くなっていたり、ラップを外すとき、蒸気が一気に出てやけどの原因になります。 <p>※ラップを外すときはゆっくりと外す。</p> |
|  指示に従う | <p>殻や膜のある食品は切れ目や割れ目を入れて加熱する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●破裂して、けがややけどの原因になります。イカやぎんなんなどは破裂しやすいので注意してください。 |  禁止 | <p>庫内やとびらに油・食品カス・煮汁を付けたまま放置したり、加熱したりしない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●さび・発煙・発火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。 |
|  禁止 | <p>鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●発火の原因になります。 |  禁止 | <p>食品や飲みものは加熱しすぎない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●少量の食品や油が付いた食品は発火したり、ターンテーブルや容器が熱くなり、割れたり溶ける原因になります。必ず様子を見ながら加熱してください。 |
|  禁止 | <p>とびらに無理な力を加えない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体が倒れてけがをしたり、電波漏れの原因になります。 | <ul style="list-style-type: none"> ●飲みもの(お酒、コーヒー、牛乳、水など)や生クリームなどの油脂分の多い液体は、取り出すときに突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどの原因になります。広口のカップを使用して、加熱する前後にスプーンなどでよくかきまぜてください。 | |
|  禁止 | <p>とびらにものをはさんだまま使用しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電波漏れにより障害が起きる原因になります。 | <p>※加熱しすぎた場合は、少し時間をおいて庫内で冷ましてから取り出してください。</p> | |

⚠ 注意



哺乳ビンやベビーフードのあたためは、仕上がりの温度に注意する

指示に従う

- 仕上げ温度が熱いと、乳幼児がやけどをする原因になります。
※中身をよくかきまぜ、温度を均一にして仕上げ温度を確認してください。



庫内で食品が燃えたときは、とびらを開けない

禁止

- とびらを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。

食品が燃えたときは次の処置をしてください。

- ① とびらを閉めたままタイマーつまみを「切」にする。
- ② 電源プラグをコンセントから抜く。
- 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。そのまま使用しないで、必ずお買上げの販売店に点検を依頼してください。



ターンテーブルやとびらのガラスに衝撃を加えたり、熱い状態で急冷したり、水をかけたりしない

禁止

- 破損による、けがの原因になります。



本体の上に物を置かない

禁止

- 過熱して焦げたり、変形することがあります。



接触禁止

調理中や調理後しばらくは、庫内やとびら、その周辺に触れない

- 食品や付属品の取り出しはミトンなどを使用してください。



禁止

本製品は一般家庭用です。絶対に業務用には使用しない

- 本製品に無理な負担がかかり、火災や故障・事故の原因になります。



禁止

掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 変質・破損などによりけがや事故の原因になります。



禁止

お手入れにはシンナー・ベンジン・アルコール・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない



- 製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。
※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤が残らないようしっかりふき取ってください。



禁止

調理以外の目的で使用しない

- 衣類乾燥など調理以外の目的で使用すると、過熱・異常動作して、発火・やけどの原因になります。



指示に従う

調理中は、時々庫内を確認する

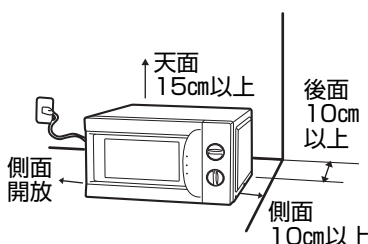
- プラスチック容器など燃えやすいものを使用するときは、加熱中に発煙・発火していないか確認してください。



禁止

壁との間をあけ、周りを密閉した状態で使用しない

- 間をあけないと、壁などが過熱し発火や故障の原因になります。



吸排気が十分にできるように、天面・後面・両側面のいずれか1面を開放して設置する。



禁止

本体が転倒・落下した場合は、本体の外側に損傷がなくても使用しない

- 感電や電波漏れをすることがあります。必ずお買上げの販売店にご相談ください。



禁止

アルミホイル、金属容器、金串は使用しない

- 内側がアルミホイルのレトルト食品や金属容器・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。火花が出て製品を傷めます。ただし、生ものの解凍で、部分的に使用することがあります。









指示に従う

缶詰やびん詰・レトルト食品・真空パック入りの食品は容器に移し替えて加熱する

- 発火・破裂してけがややけどの原因になります。

ご使用上の注意

| | |
|---|--|
|  <p>禁止</p> <p>テレビ、ラジオ、無線機器(無線LANなど)、アンテナ線などに近付けない</p> <ul style="list-style-type: none">● 画像の乱れ・雑音・通信エラーの原因になります。4m以上離してください。 |  <p>禁止</p> <p>使用中や使用後しばらくは、本体や庫内などが熱くなっています。フローリング、畳、じゅうたんや熱に弱い敷物(テーブルクロスなど)の上に置いたり、持ち運んだりしない</p> <ul style="list-style-type: none">● 床面や敷物が熱で変色・変質したり、やけど・発火・火災の原因になります。 |
|  <p>指示に従う</p> <p>本体は熱や蒸気の発生するところから離す</p> <ul style="list-style-type: none">● 炊飯ジャー・ポットなどの蒸気があたらないようにしてください。 |  <p>指示に従う</p> <p>使用中や使用後しばらくは、カーテンや新聞紙などの燃えやすいものが接触しないようにする</p> <ul style="list-style-type: none">● 発火・火災の原因になります。 |
|  <p>禁止</p> <p>ターンテーブルを取り扱うときは、下記のような取り扱いはしない</p> <ul style="list-style-type: none">● 破損やけがの原因になります。<ul style="list-style-type: none">● 部分的な加熱をしない。● 直接火をあてない。● 強い衝撃を与えない。● 熱い状態から急激に冷やさない。● お手入れの際は、金属たわしやクレンザーなどを使用しない。 |  <p>指示に従う</p> <p>本体の移動の際は十分に注意しておこなう</p> <ul style="list-style-type: none">● 電子レンジは、構造上操作部側が重くなっています。移動の際は、すべったり、落として手や足などにけがをすることがありますので、本体の設置・移動の際は注意してください。 |

庫内灯について

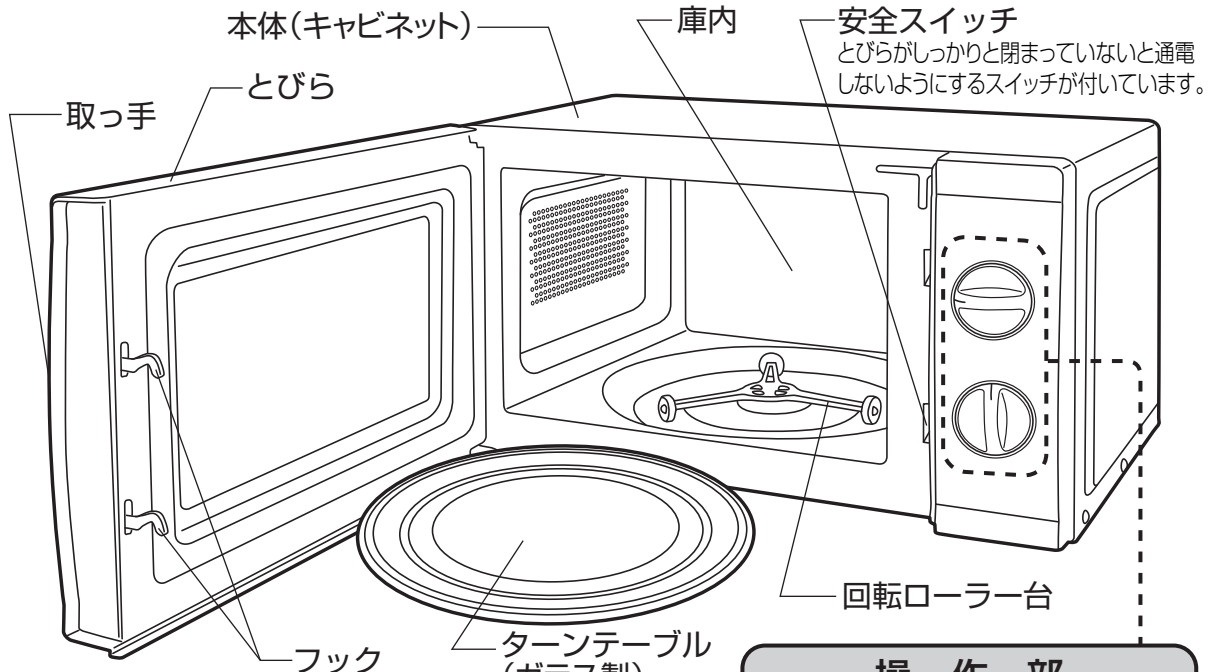
高電圧 感電注意

本製品には、庫内灯が付いています。

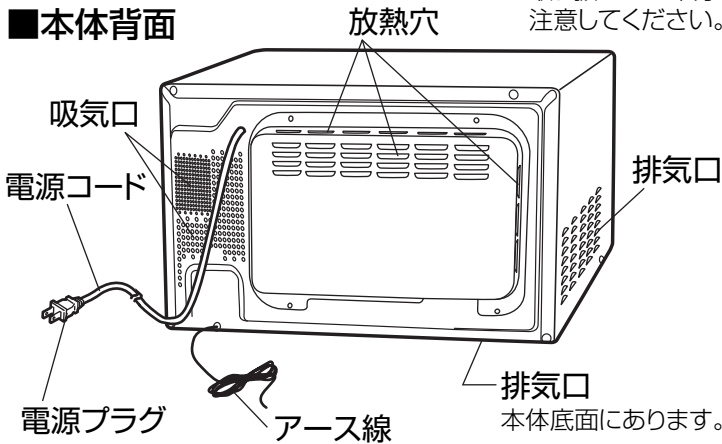
運転時に庫内灯が点灯しないときは、電球が切れています。

電球の交換は、ご自分でおこなうと高電圧により感電したり、ショートや故障の原因になりますので、必ずお買上げの販売店に交換修理をご依頼ください。

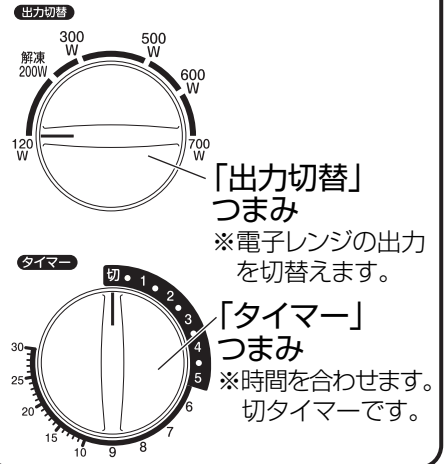
各部の名称とはたらき



■本体背面



操作部

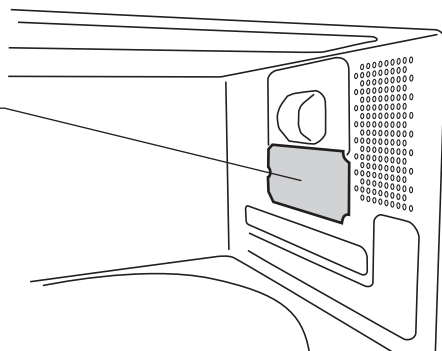


ご注意

■庫内側面

保護カバー

保護カバーは梱包材ではありません。電波の出口を保護するものですので絶対に取り外さないでください。故障や火災の原因になります。



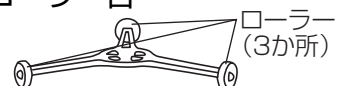
付属品

ターンテーブル(ガラス製)



回転ローラー台の上に置いて使います。

回転ローラー台



ターンテーブルの下に置いて使います。ターンテーブルを安定させて回転させるものです。

使用できる容器・使用できない容器について

■市販の容器などは、使用できるものと使用できないものがあります。容器は調理に応じて正しく選んでください。

■材質や耐熱温度がわからない容器は使用しないでください。

| | | |
|------------|--|--|
| ○ 使える容器 | ●耐熱性のあるガラス容器 | ●ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。 |
| | ●耐熱性のあるプラスチック容器 (耐熱温度表示140℃以上のもの) 「電子レンジ使用可能」表示があるもの | ●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。 ●密閉性の高いふたは使用しないでください。 ●油脂、糖分の多い食品の調理は高温になり変形したり、溶けたりするので使用できません。 ●加熱時間が長すぎると変形や溶けることがあります。 |
| | ●陶器・磁器 | ●ただし、色絵やひび、金・銀はく、金・銀粉のある容器は傷んだり、火花が飛ぶことがあるので使用できません。 |
| | ●ラップ (耐熱温度140℃以上のもの) | ●油分の多い食品の調理は高温になりラップが溶けるため使用できません。 |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|--|
| × 使えない容器 | ●耐熱性がないガラス容器 | ●カットガラス、強化ガラスなども使用できません。 |
| | ●耐熱性がないプラスチック容器 (耐熱温度表示140℃未満のもの) | ●ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂など電波で変質するものも使用できません。 ●生もの解凍するときに発泡スチロール製トレーを使うと、溶けることがあるため使用しないでください。 |
| | ●漆器 | ●ぬりがはげたり、ひび割れ、変色するおそれがあります。 |
| | ●アルミ、ホーローなどの金属容器、 金串、金網 | ●火花が出て、本体を傷めるため使用できません。 金網、金串、金・銀はくのあるフィルムやテープ、針金の入ったものも使用できません。 |
| | ●アルミホイル | ●火花が出るので使用できませんが、電波を反射する性質を利用して生もの解凍するとき、部分的に使用することはできます。 ※アルミホイルが庫内壁面やとびらなどに触れないように注意してください。 |
| ●紙・木・竹製品 | ●焦げたり、燃えたりするので使用できません。 | |

●耐熱温度は容器に表示されているものをご確認ください。

ご使用前の準備

1 平らな安定した場所に設置する

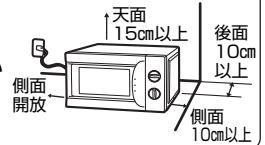
- 過熱防止のため右記の距離を離して設置する。
- テレビ、ラジオ、無線機器、アンテナ線などから4m以上離す。画像の乱れや雑音の原因になります。

⚠ 注意



壁との間を明け、周りを密閉した状態で使用しない
● 間をあげないと、壁などが過熱し発火や故障の原因になります。

吸排気が十分にできるように、
天面・後面・両側面のいずれか
1面を開放して設置する。

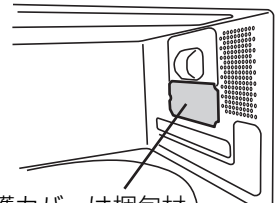


2 ドアを開けて、庫内の梱包された付属品をすべて取り出す

- ① とびら固定用のテープをはがす。
- ② とびらを開けて、傷防止用のビニールシートを取り外す。(とびらと本体の間にシートがあります。)
- ③ ターンテーブルを取り出す。(ターンテーブルは梱包された状態で庫内にあります。)
- ④ 回転ローラー台の固定用テープをはがす。(抜け防止のためテープで固定されています。)

…ご使用上の注意…

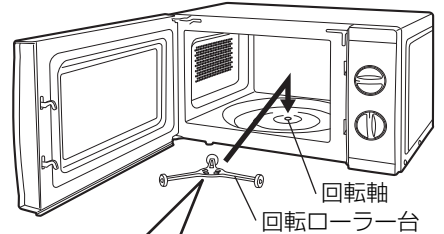
- 初めに電源プラグを差し込まないでください。
庫内に梱包された付属品が入ったままで電源プラグを差し込むと誤ってタイマーを回したときに加熱が始まり、故障や事故の原因になります。
- 庫内右側面に付いている保護カバーは電波の出口を保護するためのもので梱包材ではありません。絶対に取り外さないでください。故障や火災の原因になります。



保護カバーは梱包材ではありません。

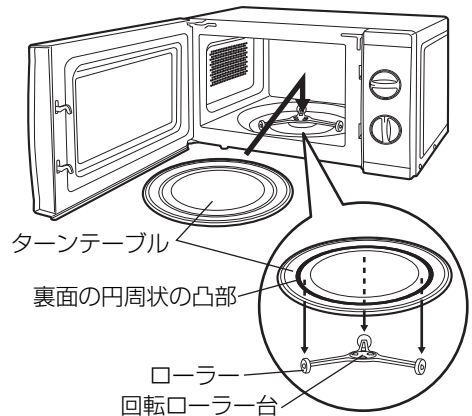
3 回転ローラー台をセットする

- 回転ローラー台は庫内底部中央の回転軸に差し込む。回転軸の形状「○」と回転ローラー台の差し込み部形状「○」を合わせて差し込む。
- 回転ローラー台はお手入れのとき以外はいつも庫内にセットしておく。



4 ターンテーブルをセットする

- 回転ローラー台のローラー(3か所)がターンテーブル裏面の円周状の凸部より内側に入るようにセットする。
加熱中に容器やターンテーブルが庫内にあたって正常に回転をしない原因になります。



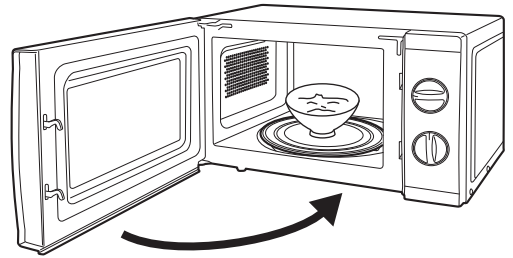
5 とびらを閉めて電源プラグを差し込む

- 結束バンドを必ず外してから電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込む。

使いかた

1 とびらを開けて食品を入れる

- 食品はターンテーブルの中央に置く。
はしに置いたり、はみ出して置くと回転の
さまたげになります。
- とびらを確実に閉める。



とびらを確実に閉める

安全スイッチについて

- この商品には安全スイッチが付いています。
とびらがしっかり閉まっていないと安全スイッチの
働きにより通電しません。また、調理中にとびらを
開けると、加熱(高周波出力)とタイマー動作を
一時中断し、とびらを閉めると加熱とタイマー
動作を再開します。

2 「出力切替」つまみを合わせる

- 下記または11～13ページの「加熱時間の目安」
を参考に合わせる。

■700W (あたため)

ごはんやおかずなどの料理や飲みものあたためるとき。

■600W / 500W (市販の冷凍食品のあたため)

レトルト食品や冷凍食品などのあたためるとき。

■300W

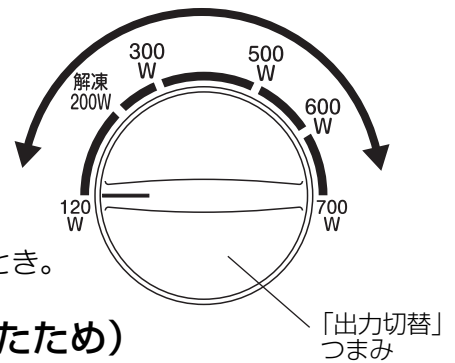
バターなどを溶かしたり、パンなどをあたためるとき。

■解凍 200W

冷凍した肉や魚などを解凍するとき。

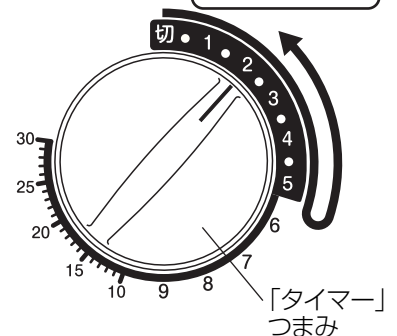
■120W

200Wでうまく解凍ができていないときなどに再解凍するとき。



3 「タイマー」つまみを合わせる

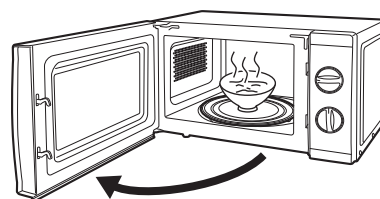
- 11～13ページの「加熱時間の目安」を参考に、タイマー
つまみをまわして加熱時間を合わせる。
- ※2分以下の短い時間に合わせる場合は、5分以上まで
つまみを回し、戻しながら合わせてください。
- 庫内灯が点灯して、ターンテーブルが回転し加熱を
開始する。



使いかた つづき

4 「チーン」と音がしたらできあがり

- タイマーが「切」になると「チーン」と音がして庫内灯が消灯。
- とびらをあけて加熱した食品を取り出す。



⚠ 注意



食器を取り出すときやラップを外すときなどは注意する

- 注意する ● 容器が熱くなっていたり、ラップを外すとき、蒸気が一気に出てやけどの原因になります。
- ※ラップを外すときはゆっくりと外す。



調理中や調理後しばらくは、庫内やとびら、その周辺に触れない

- 接触禁止 ● 食品や付属品の取り出しはミトンなどを使用してください。

ご使用上のお願い

■途中で加熱をやめたいとき

タイマーつまみを必ず「切」に戻してください。「切」に戻さないで食器を取り出し、とびらを閉めると加熱が再開してカラ加熱状態になり、本体や庫内が異常に高温になり、やけど・故障の原因になります。

■お弁当をあたためるときは必ずラップやふたを外し、調味料などは取り出す

ラップやふたをしたまま加熱すると、ふたが変形したり、仕上がりが悪くなる場合があります。調味料は容器が破損し、やけどやけがの原因になります。

■缶詰・レトルト袋の食品は、容器などに移す

アルミ包装などは加熱することができません。

■金属容器・金串などは使用しない

庫内で火花が飛び、故障の原因になります。

加熱時間の目安

■加熱時間はおおよその目安です。食品の種類・分量・温度などで仕上がりが異なります。また、食品を加熱しすぎると発煙・発火することがありますので、必ず様子を見ながら加熱してください。

■加熱後の食品を取り出すときは、食品や容器が熱くなっていますので、直接触れないようにミトンなどを使用して取り出してください。

700W

あたため（室温・冷蔵）

■出力切替つまみを「700W」に合わせる。

| 食品名 | 分量 | 加熱時間 | ラップ | ポイント |
|-------------|------------------|-----------|-----|---|
| お弁当 | 1人分(400g) | 約2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・発火の原因になります) |
| ごはん | 室温冷蔵 1杯(150g) | 約1分 | — | やわらかく仕上げたいときは、霧吹きなどで水をかける |
| | 冷凍 1杯(150g) | 約2分 | 有 | ラップをして加熱する |
| みそ汁 | 1杯(150ml) | 約1分 | 有 | 加熱前後にかきまぜる |
| カレーシチュー | 1人分(200g) | 約1分30秒 | 有 | 深めの容器に入れ、加熱後にかきまぜる |
| 丼もの | 1人分(350g) | 約2分~2分30秒 | 有 | 様子を見ながら加熱する |
| 煮もの | 1人分(210g) | 約1分30秒 | 有 | 深めの容器に入れる |
| 焼きとり | 5本(160g) | 約1分 | — | 先にタレをぬる(照りを出すため) |
| 天ぷら・フライ | 1人分(200g) | 約1分30秒 | — | 重ならないように並べて加熱する |
| 焼きそば・スパゲティー | 1人分(200g) | 約1分30秒 | — | 乾いているときはバターかサラダ油を少しまぜ、加熱後によくかきまぜる |
| お酒 | 1杯(180ml) | 約1分 | — | 加熱前後によくかきまぜる |
| 牛乳 | 1杯(180ml) | 約1分30秒 | — | |

あたため（食品など）のワンポイント

- 皿や容器などに入れて加熱する。
- 量が多いときは分けて加熱する。
- ラップをする場合は、食品部をゆったりと包む。(破裂の原因になります。)

ご使用上の注意

- ※イカなどの破裂しやすい食材が入っている食品は、はじけることがありますので、様子を見ながら加熱してください。
- ※容器を使用する場合は、密封性の高いふたは必ず取り外してください。破裂する場合があります。
- ※市販のレトルト食品や冷凍食品をあたためる場合、食品パッケージに出力が明記されている場合は、パッケージに記載されている出力に合わせてください。

あたため（飲みものなど）のワンポイント

- ふたやラップなどは取り外す。
- 入れる量は容器の8分目程度までにする。

ご使用上の注意

- ※加熱前、加熱後はよくかきまぜます。
- ※飲みものは取り出すときに突沸してやけどをすることがあります。加熱しすぎたときは、そのまま庫内でしばらく冷ましてから取り出してください。

加熱時間の目安 つづき

700W

野菜をゆでる

■出力切替つまみを「700W」に合わせる。

| 野菜名 | 分量 | 加熱時間 | ラップ | ポイント |
|-------------------|------|--------|-----|-----------------------------|
| ほうれん草※ | 200g | 約2分 | 有 | 葉と茎を交互に重ねてラップで包む |
| キャベツ | 200g | 約3分 | 有 | 太い芯はあらかじめそいでおく |
| にんじん | 200g | 約7分 | 有 | 用途に合わせて切り、食材が浸るくらいの水を加え加熱する |
| じゃがいも | 150g | 約3分 | 有 | 丸ごとラップに包み、中央を避け皿に置く |
| なす※ | 200g | 約3分 | 有 | 塩水につけ、アクを抜いてから加熱する |
| カリフラワー ブロッコリー※ | 200g | 約2分30秒 | 有 | 小房に分け、塩水につけてアクを抜いてから加熱する |

ゆで野菜のワンポイント

- 皿や容器などにのせ、必ずラップをしてターンテーブルの中央に置く。
- 野菜の乾燥や脱水を防ぐため、水気を残して加熱する。
- アクの強い野菜は、加熱前や加熱後にアク抜きをする。
- ※印の野菜は加熱後に流水にさらして色止めをする。

ご使用上の注意

※野菜（特に根菜）は加熱しすぎると、焦げて発煙・発火の原因になります。様子を見ながら加熱してください。

600W / 500W あたため（市販の冷凍食品など）

■出力切替つまみを「600W」または「500W」に合わせる。

| 食品名 | 分量 | 加熱時間 | ラップ | ポイント | |
|-----------|-----------|---------|------|-------------------------------------|---|
| しゅうまい | 12個(160g) | 約2分30秒 | 有 | 水にくぐらせて皿に置く | |
| ハンバーグ | 1個(90g) | 約2分 | 有 | 加熱後、ラップをしたままで2～3分蒸らす ソースは別であたためる | |
| ピラフ | 1人分(250g) | 約4分30秒 | 有 | よくほぐし、容器に入れる | |
| 肉まん | 冷蔵 | 1個(70g) | 約30秒 | 有 | 底の紙を取って皿に置く |
| あんまん | 冷凍 | 1個(70g) | 約1分 | 有 | あんまはあんが先に熱くなるので注意する 冷凍ものは水にくぐらせてから加熱する |
| ミックスベジタブル | 100g | 約1分30秒 | 有 | 加熱後によくかきまぜる | |

ご使用上の注意

※小さく切った野菜（にんじん、ミックスベジタブルなど）の少量（100g以下）加熱はそのまま加熱しないでください。発煙や発火することがあります。
大きめの容器に野菜が浸るくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。
※肉まんやあんまは、冷蔵ものは3分以上、冷凍ものは4分以上加熱すると発煙・発火の原因になります。
※市販のレトルト食品や冷凍食品をあたためる場合、食品パッケージに出力が明記されている場合は、パッケージに記載されている出力に合わせてください。

加熱時間の目安 つづき

300W

あたため

■出力切替つまみを「300W」に合わせる。

| 食品名 | 分量 | 加熱時間 | ラップ | ポイント |
|-----------|----------|--------|-----|---------------------|
| バターを溶かすとき | 50g | 約1分30秒 | — | 重ならないようになるべく皿の中央に置く |
| ロールパン | 2個(60g) | 約30秒 | — | 皿の中央に重ならないように置く |
| クロワッサン | 2個(60g) | 約30秒 | — | |
| トウモロコシ | 1本(280g) | 約5分 | 有 | 半分に切って、ラップをして加熱する |
| さつまいも | 1本(320g) | 約15分 | 有 | |

●トウモロコシ、さつまいもは時間をかけて加熱すると甘味が増しておいしくなります。

200W

解凍

■出力切替つまみを「解凍 200W」に合わせる。

| 食品名 | 分量 | 解凍時間 | ラップ | ポイント |
|-------|------|--------|-----|-----------------------------------|
| 肉類・魚類 | 100g | 約1分30秒 | — | ラップを取り、重ならないように皿に置く |
| | 300g | 約4分 | — | 魚は、尾の部分にアルミホイルを巻くと加熱しすぎを防ぐことができます |
| | 500g | 約7分30秒 | — | |

解凍のワンポイント

- 生のまま冷凍しておいた肉や魚を、冷凍庫から出したばかりのカチカチに凍ったものを解凍する。(厚さを3cm以内で均一に冷凍しておくとうちに解凍できます。)
- 解凍するときは、食品の重さによって時間を合わせる。
- あらかじめ解凍する食品の重さを計っておく。
- 同じ種類、大きさにそろえ、重ならないように平たく並べる。
- 魚などは、身の細い部分にアルミホイルを巻くと加熱しすぎを防ぐことができます。(アルミホイルを使用するときは、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、本体を傷めたりします。)

ご使用上の注意

- ※1回に解凍できる食品の分量は100～500gまでです。それ以上の場合は数回に分けて解凍してください。
- ※発泡スチロール製のトレイは溶けることがあるので、使用しないでください。

120W

追加の再解凍

■出力切替つまみを「120W」に合わせる。

- 200Wでうまく解凍ができていないときなどの再解凍のとき。

ご使用上の注意

- ※解凍が足りない場合は、120Wで様子を見ながら再解凍してください。

⚠ 注意



食器を取り出すときやラップを外すときなどは注意する



- 容器が熱くなっていたり、ラップを外すとき、蒸気が一気に出てやけどの原因になります。



注意する

- ※ラップを外すときはゆっくりと外す。

お手入れ

- お手入れや移動の際は、電源プラグを抜き本体や庫内などが十分に冷めたのを確認してからおこなってください。
- 電子レンジは、食品を扱う調理器具です。ご使用後は必ずお手入れをして、いつも清潔な状態を保ってください。

| ⚠ 警告 | |
|--|---|
|  <p>お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない</p> <ul style="list-style-type: none">●不意に動作してやけどをしたり、ショート・感電・けがの原因になります。 |  <p>本体に水や油を付けたり、水をかけたり、丸洗いをしない</p> <ul style="list-style-type: none">●感電・ショート・火災・故障の原因になります。 |

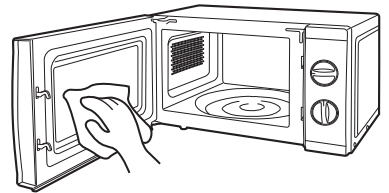
| ⚠ 注意 | |
|--|---|
|  <p>お手入れにはシンナー・ベンジン・アルコール・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない</p> <ul style="list-style-type: none">●製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になります。お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。 <p>※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかりふき取ってください。</p> |  <p>掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない</p> <ul style="list-style-type: none">●変質・破損などによりけがや事故の原因になります。 |

〈お手入れするときのご注意〉

- 台所用中性洗剤以外の洗剤は使用しないでください。（アルカリ性・弱アルカリ性・弱酸性・酸性の洗剤やスプレー式洗剤は、製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。）

■本体、とびら、庫内

- 油汚れや調理くずなどは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき取る。
- 落ちにくい汚れは、台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤分が残らないようきれいにふき取る。



……ご使用上の注意……

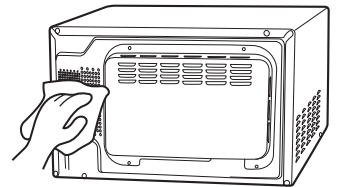
- ※本体の丸洗いは絶対にしないでください。
- ※調理物が残った状態や、異物が付いたまま放置しないでください。

■吸気口・排気口・放熱穴

- ほこりなどは乾いたふきんで定期的に取り除く。

■ターンテーブル・回転ローラー台

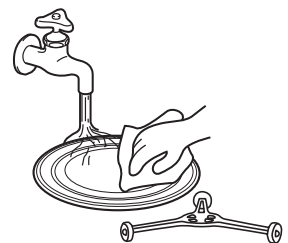
- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗う。洗剤分が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで水分をふき取って乾燥させる。



ターンテーブルの取り扱いについてのご注意



- ターンテーブルを取り扱うときは、下記のような取り扱いはしない
- 破損やけがの原因になります。
- 部分的な加熱をしない。
- 熱い状態から急激に冷やさない。
- 直接火をあてない。
- お手入れの際は、金属たわしやクレンザーなどを使用しない。
- 強い衝撃を与えない。



転居されるときは

周波数の異なる地域へ転居されるときは、そのままご使用になることができません。

転居先の周波数が異なる場合は、下記部品の取り換えが必要です。
お買上げの販売店にご相談ください。



●取り換えが必要な部品

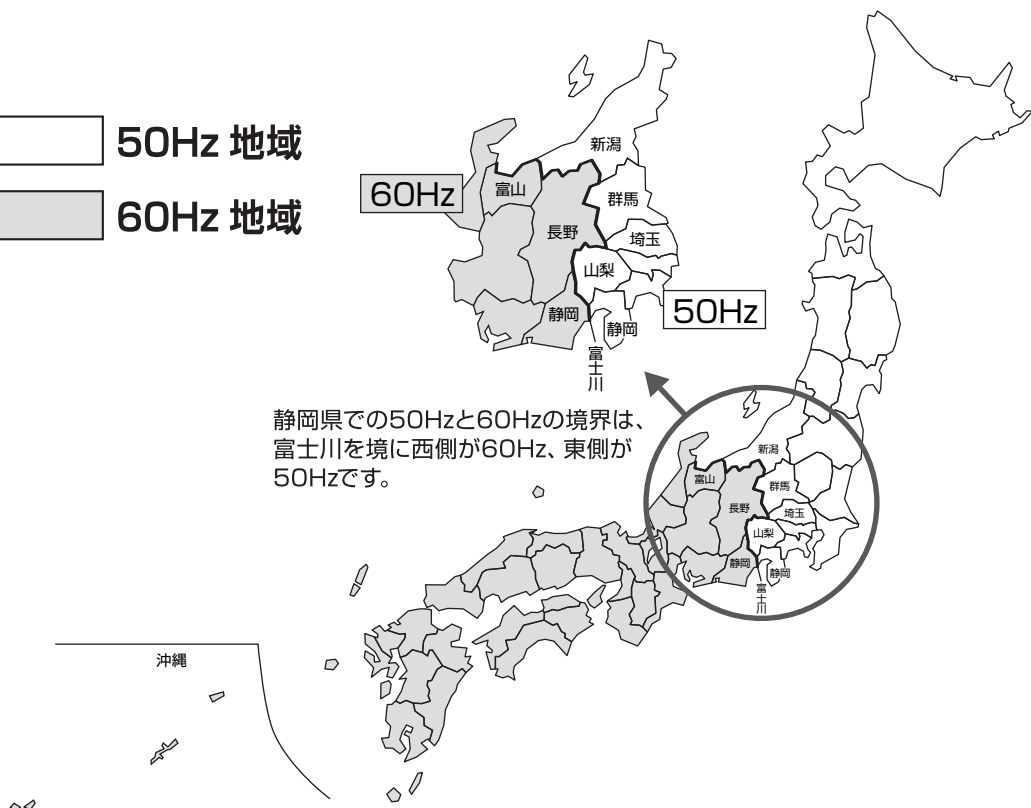
- ・ 高圧コンデンサー
- ・ タイマー

●取り換えにともなう費用

| | 部 品 代 | 取り換え工料 | アース工事費 |
|-------|-------|--------|--------|
| 保証期間内 | 無 料 | 有 料 | 有 料 |
| 保証期間外 | 有 料 | 有 料 | 有 料 |

■50Hz地域と60Hz地域について

-  50Hz 地域
-  60Hz 地域



故障かな？と思ったら

次の点検をおこなってください。

| こんな場合 | 調べるところ |
|---|---|
| 全く動かない | <ul style="list-style-type: none"> ● 停電していませんか？ ● とびらは確実に閉まっていますか？ ● 配電盤のブレーカーが切れていませんか？ ● 電源プラグがコンセントから抜けていませんか？ |
| ターンテーブルが全く回らない。 またはターンテーブルがスムーズに回らない | <ul style="list-style-type: none"> ● 回転ローラー台とターンテーブルが正しくセットされていますか？ ● 食品や容器が庫内の壁に触れていませんか？ ● 回転ローラー台周辺に食品カスなどがつまっていますか？ |
| ターンテーブルが右に回転したり、左に回転したりする | <ul style="list-style-type: none"> ● 運転開始のタイミングにより、右または左に回転しますが、ご使用上支障ありません。 |
| 火花が出る | <ul style="list-style-type: none"> ● 庫内の壁に金属（アルミホイルなど）が触れていませんか？ ● 金属容器を使っていますか？ ● 金串、金網などを使っていますか？ ● 金銀模様のある容器を使っていますか？ ● 庫内が汚れていたり食品カスが残っていませんか？ |
| 調理スタートのとき「ブーン」という音がする | <ul style="list-style-type: none"> ● 運転開始の動作音です |
| 調理中に「ブーン・カチ」という音がする | <ul style="list-style-type: none"> ● 加熱出力を切り替えている音や、冷却ファンの音、高周波出力を出している音です。 |
| お料理の出来上がりが悪い | <ul style="list-style-type: none"> ● 調理の手順、ラップ、ふたのしかた、調理時間が間違っていますか？ |
| 食品があたたまらない | <ul style="list-style-type: none"> ● 金属容器、アルミホイルなど電波を反射するものでおおわれていますか？ ● とびらは確実に閉まっていますか？ |
| 煙が出たり、いやなおいがする | <ul style="list-style-type: none"> ● 庫内が汚れていたり、食品カスが残っていませんか？ ● 加熱時間が長すぎませんか？ |

● 以上のことをお調べになり、なお異常があるときは、タイマーつまみを「切」にしてコンセントから電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

★こんな症状はありませんか？

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 電源コード、プラグに深い傷や変形がある。
- こげくさい臭いがする。
- 電源コードを動かすと通電しないことがある。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

★異常があれば

ご使用中止！！

故障や事故防止のため、タイマーつまみを「切」にして、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

⚠ 危険



修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

● 感電や発火したり、異常動作してけがの原因になります。

分解禁止

※故障と思われるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕 様

| | | |
|----------------|-------------------------------|----------------------|
| 形 名 | MWO-1770B-5 (50Hz専用) | MWO-1770B-6 (60Hz専用) |
| 定 格 電 圧 | 交流100V | |
| 定 格 周 波 数 | 50Hz専用または60Hz専用 | |
| 定 格 消 費 電 力 | 1100W | |
| 定 格 高 周 波 出 力 | あたため：700～300W／解凍：200W～120W 相当 | |
| 発 振 周 波 数 | 2450MHz | |
| 外 形 寸 法 | 幅：460×奥行：360×高さ：265mm | |
| 庫 内 寸 法(有効寸法) | 幅：305×奥行：310×高さ：170mm | |
| ターnteーブル直径 | 245mm (ガラス製) | |
| 製 品 質 量(約) | 13kg | |
| コ ー ド の 長 さ(約) | 1.4m | |
| タ イ マ ー | 30分 | |

■消費電力量の目安

| 区 分 名 | A (単機能レンジ) | |
|-----------------|------------------------|------------------------|
| 定 格 周 波 数 | 50Hz専用(形名:MWO-1770B-5) | 60Hz専用(形名:MWO-1770B-6) |
| 電子レンジ機能の年間消費電力量 | 59.8kWh／年 | 59.8kWh／年 |
| 年間待機時消費電力量 | 0.0kWh／年 | 0.0kWh／年 |
| 年 間 消 費 電 力 量 | 59.8kWh／年 | 59.8kWh／年 |

- 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 年間消費電力量 (kWh／年) は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
- 実際にお使い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ください。

アフターサービスについて

- ①この製品は保証書が付いております。
お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。
ただしマグネトロンのみ2年間といたします。
保証期間中の修理はお買上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理（有料）についてはお買上げの販売店にご相談ください。
- ④この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。
補修用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な場合は、本書に記載の「山善 家電お客様サービス係」へお問い合わせください。

この製品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「山善 家電お客様サービス係」にご相談ください。

「山善 家電お客様サービス係」

ダイヤル  **0570-077-078**

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間：10：00～17：00（土・日・祝日を除く）

●FAXまたはEメールでのご相談も受け付けております。その際は、商品名・形名・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

●FAXでの  ^{フリーダイヤル} **0120-680-287**

●Eメールでのご相談は **info_m@yamazen.co.jp**

個人情報の取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には商品名・形名をご連絡ください。

J-101206