



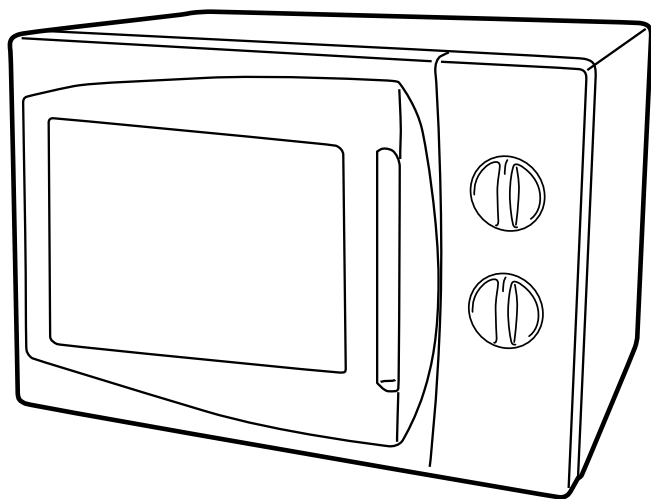
ご使用になる前に

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

YAMAZEN 電子レンジ MWO-7017

取扱説明書



も く じ

安全上のご注意	1~2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	4
お願い	5
容器について	5
加熱時間の目安	6
調理例	7
お手入れと保管	8
仕様	8
故障かな?と思ったら	9
点検のお願い	9
転居されたときは	10
アフターサービスについて	10




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。

日本国内 100V 専用
(定格 100V 以外の電源では使用できません。)



安全上のご注意

※ご使用前に、「安全上のご注意」と「取扱説明書」の内容をよくお読みのうえ、正しくお使いください。


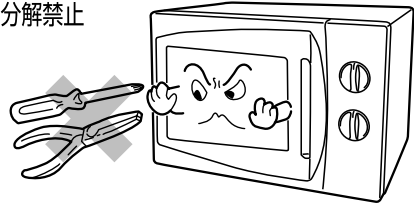

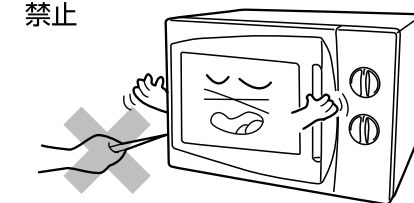
※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

	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差し迫った危険が発生する可能性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。

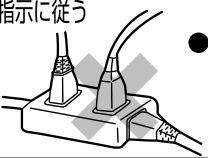

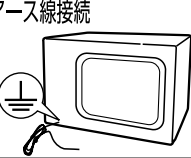

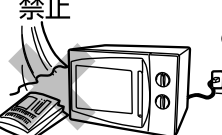

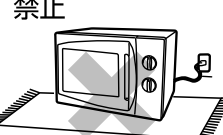
絵表示の例


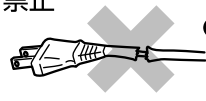
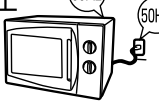
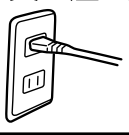

-  ○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
 -  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。
- ※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠ 危険

 <p>修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わない</p> <p>分解禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●火災・感電・けがのおそれがあります。 <p>修理はお買上げの販売店または当社の「山善家電お客様サービス係」にご相談ください</p>	 <p>吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電や異常動作してけがをすることがあります。
--	---

⚠ 警告

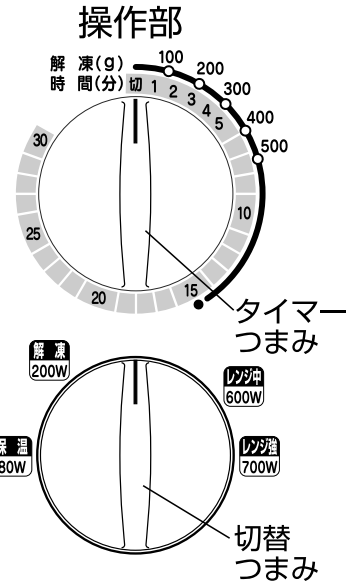
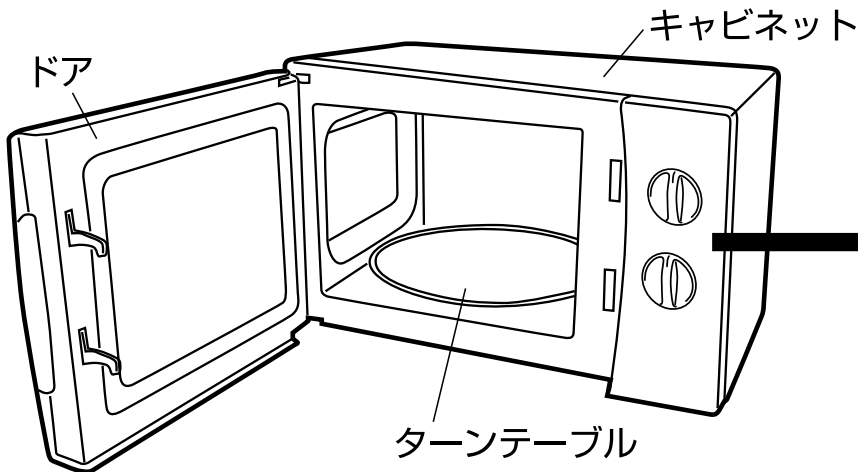
 <p>電源は必ず交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使う</p> <p>指示に従う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因となります。 	 <p>お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと</p> <p>電源プラグを抜く</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電やけがの原因となります。 	 <p>アースを確実に取り付ける（3ページ参照）</p> <p>アース線接続</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●故障や漏電のときに感電の原因となります。アースの取り付けは販売店または電気工事店にご相談ください。 	 <p>子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わせない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●やけど・感電・けがをすることがあります。 	 <p>燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●使用時の高温で引火するおそれがあります。 	 <p>たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上には置かない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●使用時の高温で引火する原因となります。
---	--	---	---	---	--

<p>! 定期的に電源プラグのほこりを取る</p> <p>指示に従う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因となります。 	<p>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</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電・ショート・発火の原因となります。 	<p>禁止 定格周波数以外では使用しない (10ページ参照)</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●火災・感電の原因となります。転居する場合はご注意ください。
<p>! 電源プラグは根元まで確実に差し込む</p> <p>指示に従う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。 	<p>禁止 めれた手で電源プラグの抜き差しをしない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電やけがのおそれがあります。 	<p>禁止 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない。また高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

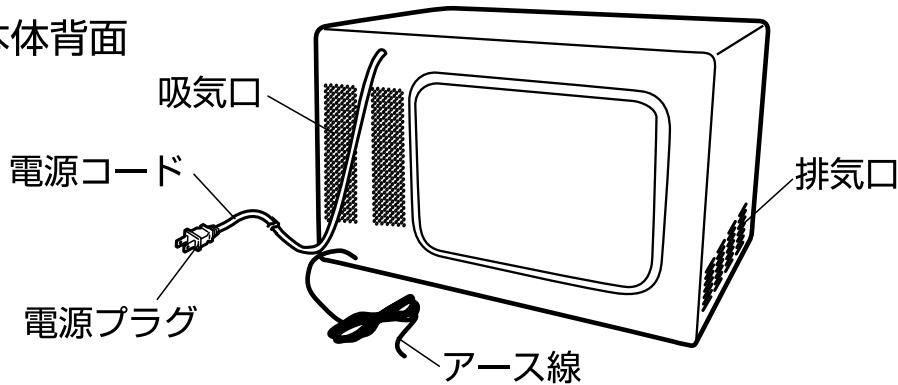
⚠ 注意

<p>禁止 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電やショートして発火することがあります。 	<p>禁止 水のかかるところや、火気の近くで使用しない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●感電や漏電の原因になります。 	<p>禁止 長時間使用しないときは電源プラグをコンセントから抜く</p> <p>電源プラグを抜く</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因になります。
<p>禁止 ドアに無理な力を加えない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●倒れてけがをしたり電波漏れの原因になります。 	<p>禁止 吸気口・排気口をふさがない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●火災の原因になります。 	<p>禁止 ドアに物をはさんだまま使用しない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●電波漏れによる障害が起こることがあります。
<p>禁止 衣類の乾燥など調理以外の目的には使用しない</p> <p>禁止</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。 	<p>! 卵を電子レンジで加熱するときは、必ず割りほぐす</p> <p>指示に従う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●破裂して、やけどをすることがあります。ゆで卵(殻付・殻無し)のあたためもしないでください。 	<p>! ビンのふたや、せん(ねじ式のものなど)は、はずして加熱する</p> <p>指示に従う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●はずさないで容器が破裂してやけどやけがをすることがあります。
<p>高温注意 食器を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する</p> <p>高温注意</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●容器が熱くなっていたり、ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどのおそれがあります。 	<p>禁止 食品は加熱しすぎない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●飲みもの(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、加熱中や加熱後食品を取り出すときに突然飛び散り(突沸)、やけどのおそれ、食品などは発火するおそれがあります。飲み物は加熱前にスプーンなどでかき混ぜます。 	<p>禁止 本体の上に物を置かない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●過熱して焦げたり、変形したりすることがあります。 <p>禁止 ターンテーブルに衝撃を加えたり、熱い状態で冷水につけない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●破損による、けがの原因となります。
<p>! 膜・殻のある食品は、切れ目・切れ目を入れてから加熱する</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ぎんなんなどは破裂して、やけどやけがをすることがあります。 	<p>禁止 鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま加熱しない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●発火するおそれがあります。 	<p>! 庫内の包装材は使用前に取り出す</p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焦げ・変形・発火のおそれがあります。
<p>! 壁などとの間はあけておく【設置基準適合】</p> <p>指示に従う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ●間をあけないと、壁などが過熱して発火することがあります。5面囲まれたところには設置しないでください。 	<p>禁止 庫内で食品が燃えたときは、ドアを開けない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。 <p>次の処置をしてください</p> <ol style="list-style-type: none"> 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ものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。 <p>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。</p>	<p>禁止 不安定な場所に置かない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。とく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。 <p>禁止 庫内やドアに油・食品カス・煮汁をつけたまま放置したり、加熱したりしない</p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●さび・発火・発煙などの原因になります。付着した場合は必ずふき取ってください。

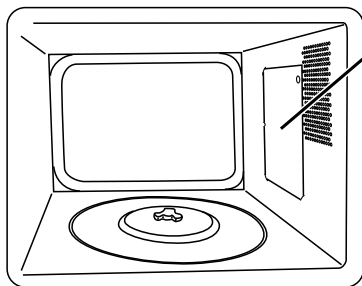
〔各部の名称とはたらき〕



■本体背面



■庫内



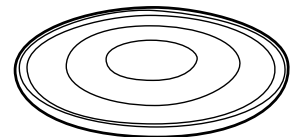
電波の出口を保護します。

ご使用上の注意

このカバーは絶対に取りはずさないでください。故障や火災の原因になります。

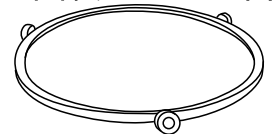
付属品

ターンテーブル



回転ローラー台に載せて使います。

回転ローラー台



ターンテーブルを回転させるためのものです。ターンテーブルの下に置いて使います。

アース工事について

警告

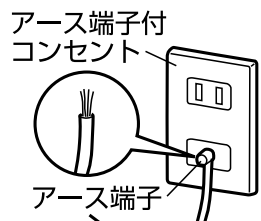
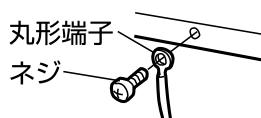


アースを確実に取り付ける

●故障や漏電のときに感電する原因となります。アースの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)

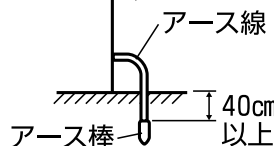
■アース端子付きのコンセント使用の場合

- ①丸形端子を本体背面のアース用ネジに接続する。
※製品出荷時は接続されています。
- ②アース線の先端の皮を取りはずし、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

本体背面のアース用ネジにアース線を接続する。
市販のアース棒をお買い求めになりご使用ください。



※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行ってください。

ご使用上の注意

●ガス管・水道管、電話線や避雷針のアース線には、絶対に取り付けしないでください。(法令等で禁止されています)

■湿気や水気が多い場所に設置する場合

下記のような場合は、電気工事士の有資格者がD種接地工事をするように法令で定められています。

〈湿気が多い場所〉

- 食堂の厨房
- 土間、コンクリート床
- 酒・しょうゆなどの醸造、貯蔵庫

〈水気のある場所〉

- 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
- 地下室のような結露が起きやすい場所

〔使いかた〕

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してください。
- テレビ、ラジオから4m以上離してください。

⚠ 注意

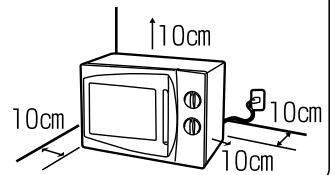


指示に従う

壁などとの間は開けておく

- 間をあけないと、壁などが過熱して発火することがあります。5面囲まれたところには設置しないでください。

【設置基準適合】

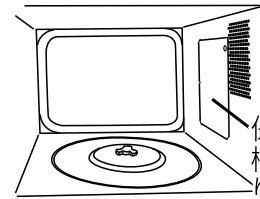


2. ドアを開けて、庫内の梱包された付属品をすべて取り出す。

- 庫内に付属品（ターンテーブル、回転ローラー台）が梱包された状態で入っています。

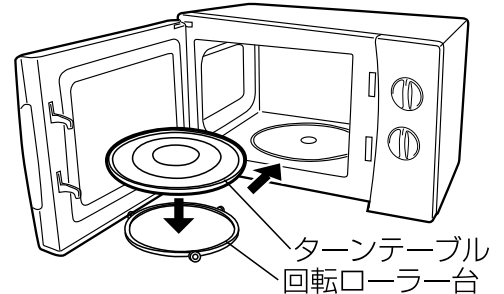
ご使用上の注意

- 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。絶対に取りはずさないでください。故障や火災の原因になります。



3. 回転ローラー台とターンテーブルをセットする。

- 回転ローラー台を庫内底部に正しくセットします。
- 回転ローラーの上にターンテーブルをセットします。
- 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いてください。

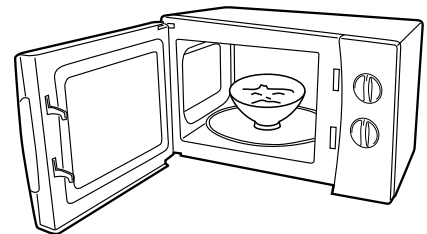


4. ドアを閉めて電源プラグを差し込む。

使いかた

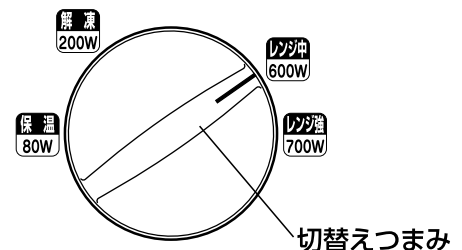
1. ドアを開けて食品を入れます。

- 食品はターンテーブルの中央に置いてください。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。
- ドアを閉めるときは「カチッ」というまで確実に閉めて下さい。ドアをきちんと閉めないで通電しません。



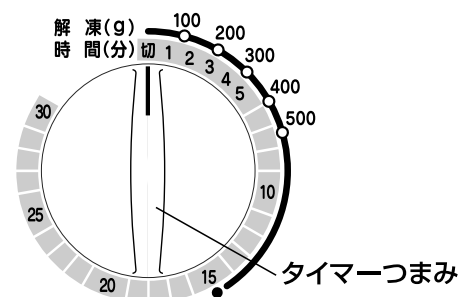
2. 切替つまみをセットします。

- 切替つまみをメニューに合わせ「保温」「解凍」「レンジ中」「レンジ強」に合わせてください。
- 「保温」は調理物を保温しておきたいとき、最長15分のタイマーで保温しておくことができます。



3. タイマーつまみを合わせます。

- メニューに合わせてタイマーつまみをまわして内側の時間（分）目盛りで加熱時間を合わせてください。ターンテーブルが回転し加熱が始まります。
- 生もの解凍のときは、外側の解凍（g）目盛りにて合わせてください。



4. タイマーが切れたら食品を取り出します。

- タイマーが「切」になると「チーン」と音がして加熱が止まります。

〔お願い〕

⚠ 注意



食器を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

●容器が熱くなっていたり、ラップをはずすときに、蒸気が一気に出てやけどのおそれがあります。

■加熱後の食器を取り出すときは、ミトンなどをご使用ください。

●缶詰・レトルト袋の食品は容器に移す。

アルミ包装の加熱はできません。

●庫内がカラのまま加熱させない。

異常に高温になり、故障の原因となります。

またカラの容器も加熱しないでください。

●金属容器・金串などは使用しない。

火花が飛び故障の原因となります。

●テレビ、ラジオ、無線機器、アンテナ線などに近づけない。

画像の乱れ、雑音の原因となります。4m以上離してください。

〔容器について〕

■市販の調理器具などは、使えるものと使え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お使いにならないでください。

○ 使える容器	●耐熱性ガラス容器	●ただし急熱・急冷すると割れることがあります。
	●耐熱性プラスチック容器 (耐熱温度表示140度以上のもの)	●ただし、ふたは熱に弱いものがあるためご注意ください。 ●油脂、糖分の多い食品の調理は高温になるので使えません。 ●密閉性の高いふたは避けてください。
	●陶器・磁器	●ただし、ひびや金銀模様、色絵のある器は、火花が飛んだり、傷めたりするので使えません。
	●ラップ (耐熱温度140度以上のもの)	●高温になる調理(油分、糖分の多い調理)には使えません。

× 使えない容器	●アルミホイル	●ただし、電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがあります。(生もの解凍など)
	●アルミ、ホーロー、ステンレスなどの金属容器、金串・金網など	●火花が飛ぶので使えません。
	●耐熱性がないプラスチック容器	●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は使えません。 ただし、生もの解凍では発泡スチロール製トレーは使えます。
	●耐熱性がないガラス容器	●カットガラス、強化ガラスも使えません。
	●紙・木・竹製品	●焦げたり、燃えたりするので使えません。 釘や針金を使っているものは燃えやすくなります。
	●漆器	●ぬりがはげたり、ひび割れ、変色が起こるおそれがあります。

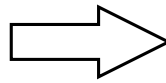
〔加熱時間の目安〕

下表の加熱時間は「レンジ中」のときの目安です。

あたため・ゆで料理

あたためるとき

切替つまみは
「レンジ中」または「レンジ強」に合わせます



タイマーつまみは
時間（分）に合わせます

ラップ（有）		
食品名	分量	加熱時間
しゅうまい	10個 (150g)	約1分
肉まん・あんまん	1個 (80g)	約30秒
スパゲティ・焼きそば	1皿 (250g)	約2分30秒
煮もの	1人分 (150g)	約1分20秒
カレー・シチュー	1人分 (300g)	約3分
丼もの	1人分 (300g)	約3分

冷凍食品（調理済み）		
食品名	分量	加熱時間
ごはん	1杯 (140g)	約3分15秒
肉まん	1個(80g)	約1分
しゅうまい	10個(150g)	約2分30秒
ハンバーグ	1個(100g)	約2分30秒
カレー・シチュー	1人分(300g)	約7分30秒
肉だんご	1袋(250g)	約5分
ほうれん草	200g	約3分30秒

ラップ（無）		
食品名	分量	加熱時間
牛乳	1杯 (200ml)	約1分30秒
酒のかん	1本 (180ml)	約1分
みそ汁	1杯 (150ml)	約1分30秒
冷ごはん	1杯 (140g)	約40秒
焼き魚	1切 (80g)	約40秒
ハンバーグ	1個 (80g)	約1分
揚げもの	3個 (150g)	約1分
スープ	1杯 (200ml)	約2分
煮魚	1切 (100g)	約1分30秒
パン (バターロール)	1個 (40g)	約10秒
コーヒー	1杯 (180ml)	約1分30秒
まんじゅう	1個 (60g)	約10秒

●加熱時間は食品の分量が2倍になると2倍弱の長さを目安にしてください。

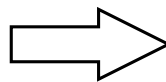
野菜をゆでるとき			
素材名	分量	加熱時間	コツとポイント
キャベツ	200g	約3分	太い芯はあらかじめさいておく。
にんじん	200g	約7分	用途に合わせて切り、あらかじめ水にひたしておく。
じゃがいも	150g	約5分	丸のままラップで包み、平皿にのせ、途中で1度上下を返す。
なす	100g	約2分	塩水につけ、アク抜きをしてから加熱。
カリフラワー・ブロッコリー	100g	約2分30秒	小房に分け、塩水につけてアク抜きをしてから加熱。

※3分以下に合わせるときは余分にまわしてから戻して目もりに合わせてください。

生もの解凍

解凍するとき

切替つまみは
解凍に合わせます



タイマーつまみは
解凍（g）に合わせます

肉 類	
薄切り肉	ラップを取り、解凍します。
とり肉（骨つき）	細い部分にアルミホイルを巻きます。
ブロック肉	ラップを取り、解凍します。

魚 類	
魚	1尾魚は、尾の部分にアルミホイルを巻く。
えび	解凍するときには、重ならないように。

※300g以下に合わせるときは余分にまわしてから戻して目もりに合わせてください。

生もの解凍のコツとポイント

- 一度にできる分量は、100g～500gまでです
- 食品は、同じ種類、大きさにそろえて
- ラップをはずし、発泡スチロール製トレイごと解凍できます
- ほぐれにくい時は15分ぐらい室温で放置してください
- 部分的に細いところ、薄いところにアルミホイルを巻くとそこだけ早く解凍されるのが防げます。

〔調理例〕

赤飯

■材料（4人分）

- もち米・・・・・・・・・・2カップ（340g）
- あずき・・・・・・・・・・50g
- あずきのゆで汁・・・・・・・・360ml
- ごま塩・・・・・・・・・・適宜

■作りかた

- ①もち米は洗って、ざるにあげて30分以上水切りします。
- ②あずきは洗ってなべに入れてたっぷり水を入れ、火にかける。沸とうしたら1度ゆで汁を捨てる。再び3カップの水を加えて沸とうさせ弱火にして皮が破れないようにゆでる。
- ③深めの耐熱容器にもち米・あずき・ゆで汁を入れ、ラップをして**レンジ中**で約12分間加熱します。
- ④加熱後、軽く混ぜて乾いたふきんをかけ、約10分蒸らす。ごま塩をかけていただきます。

鶏の照焼き

■材料（4人分）

- 鶏もも肉・・・・・・・・・・1枚（300g）
- しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ2
- ④●酒・・・・・・・・・・大さじ2
- 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1

■作りかた

- ①鶏肉は味がしみこみやすいようにフォークで穴をあけ、④に約30分間つけておきます。（途中で裏返します）
- ②耐熱容器に入れてラップをせずに**レンジ中**で約7～8分間加熱します。

魚の煮つけ

■材料（4人分）

- カレイ・・・・・・・・・・2～4尾（約500g）
- しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ2
- 酒・・・・・・・・・・大さじ1
- ④●みりん・・・・・・・・・・大さじ1
- 酢・・・・・・・・・・小さじ1/2
- 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1/2

■作りかた

- ①カレイを④に約10分間つけておきます。
- ②耐熱容器に入れてラップをして、**レンジ中**で約7～8分間加熱します。
- ③④をかけていただきます。

あさりの酒蒸し

■材料（4人分）

- あさり・・・・・・・・・・600g
- ④●酒・・・・・・・・・・大さじ2
- あさつき（小口切り）・・・適宜

■作りかた

- ①あさは2～3%の食塩水に約2～3時間つけて砂をはかせきれいに洗います。
- ②あさに④を加え、ラップをして**レンジ強**で約6分加熱します。
- ③あさつきを散らしていただきます。

ベーコン巻き

■材料（4人分）

- ベーコン（半分切る）・・・4枚
- ウインナー・・・・・・・・・・8本

■作りかた

- ①ウインナーをベーコンで巻いてつまようじでとめ、耐熱性の皿に並べる。ラップをせずに**レンジ中**で約2分30秒加熱する。

いちごジャム

■材料

- いちご・・・・・・・・・・1パック（約300g）
- 砂糖・・・・・・・・・・120g
- レモン汁・・・・・・・・・・大さじ1
- サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1/2

■作りかた

- ①いちごは洗って水気をよく切り、ヘタを取って軽くつぶしておきます。
- ②深めの耐熱容器に材料全てを入れ、ラップをせずに**レンジ強**で約8分間加熱します。
- ③アクを取りさらに約8分間加熱します。

りんごジャム

■材料




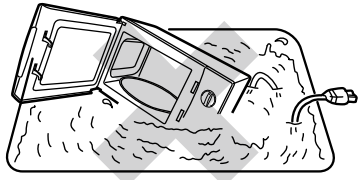
- りんご・・・・・・・・・・1個（約250g）
- 砂糖・・・・・・・・・・100g
- レモン汁・・・・・・・・・・大さじ1
- サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1/2

■作りかた

- ①りんごは4つ割にして、皮と芯を取り塩水につけて水気をきり、すりおろす。
- ②深めの耐熱容器に材料全てを入れ、ラップをせずに**レンジ強**で約8分間加熱します。

〔お手入れと保管〕

お手入れや移動の際は、落下など十分注意しておこなってください。

⚠ 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 ●感電やけがの原因となります。</p>	 <p>ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない ●感電やけがのおそれがあります。</p> <p style="text-align: center;">禁止</p>
お 願 い	
<ul style="list-style-type: none"> ●お手入れには台所用洗剤(中性)を使用してください。シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類は使用しないでください。破損・変質の原因となります。 ●化学ぞうきんを使うときは、その注意書きに従ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●本体のまる洗いはしないでください。感電や故障の原因となります。 

■本体外側

- ぬれぶきんでふきます。汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用洗剤(中性)を布にしみこませてふき取ります。
- 吸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。

■本体内側

- 汚れはすぐにぬれぶきんでふき取ってください。
- 汚れがひどいときは薄めた台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取り、残った洗剤をぬれぶきんでふき取ってください。

■ド ア

- かたくしぼったふきん、またはやわらかい布でふきます。
- 汚れがひどいときは薄めた台所用洗剤(中性)を布にしみ込ませてふき取り、残った洗剤をぬれぶきんでふき取ってください。

■ターンテーブル・回転ローラー台

- ご使用ごとに取りはずして、スポンジたわしで洗い、水分をふき取ってください。

■保 管

- お手入れした後よく乾燥させ、包装ケースに納めるか、ポリ袋をかぶせ、湿気の少ない場所に保管してください。

仕 様

電 源	圧 数	AC100V
電 源 周 波 数	50Hz専用	60Hz専用
消 費 電 力	1100W	
高 周 波 出 力	保温:80W、解凍:200W、レンジ中:600W相当、レンジ強:700W相当	
発 振 周 波 数	2450MHz	
外 形 寸 法	幅460mm×奥行365mm×高さ295mm	
庫 内 有 効 寸 法	幅300mm×奥行285mm×高さ205mm	
タ ー ン テ ー ブ ル 直 径	270mm	
質 量	13.7kg	
コ ー ド の 長 さ	1.4m	
タ イ マ ー	30分タイマー	

故障かな？と思ったら 次の点検を行ってください。

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？ ● ドア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？ ● 電源プラグが抜けていませんか？
ターンテーブルが全く回らない。 又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？ ● 回転ローラーに食品カス等がつまったままになっていませんか？
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"> ● 調理開始のタイミングにより、右または左に回転しますが、調理上支障ありません。
火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ● 庫内の壁に金属が触れていませんか？ ● 金串、金網等を使っていませんか？ ● 金銀模様のある容器を使っていませんか？ ● 庫内が汚れていたり食品カスがついていませんか？
調理スタートのとき時「ブーン」という音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理開始の作動音です
調理中に「カチカチ」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ないですか？
食品があたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ● 金属食器、アルミホイルなど電波を反射するものでおおわられていませんか？
煙が出たり、いやなにおいがする	<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、お買いあげの販売店へご連絡ください。

点検のお願い

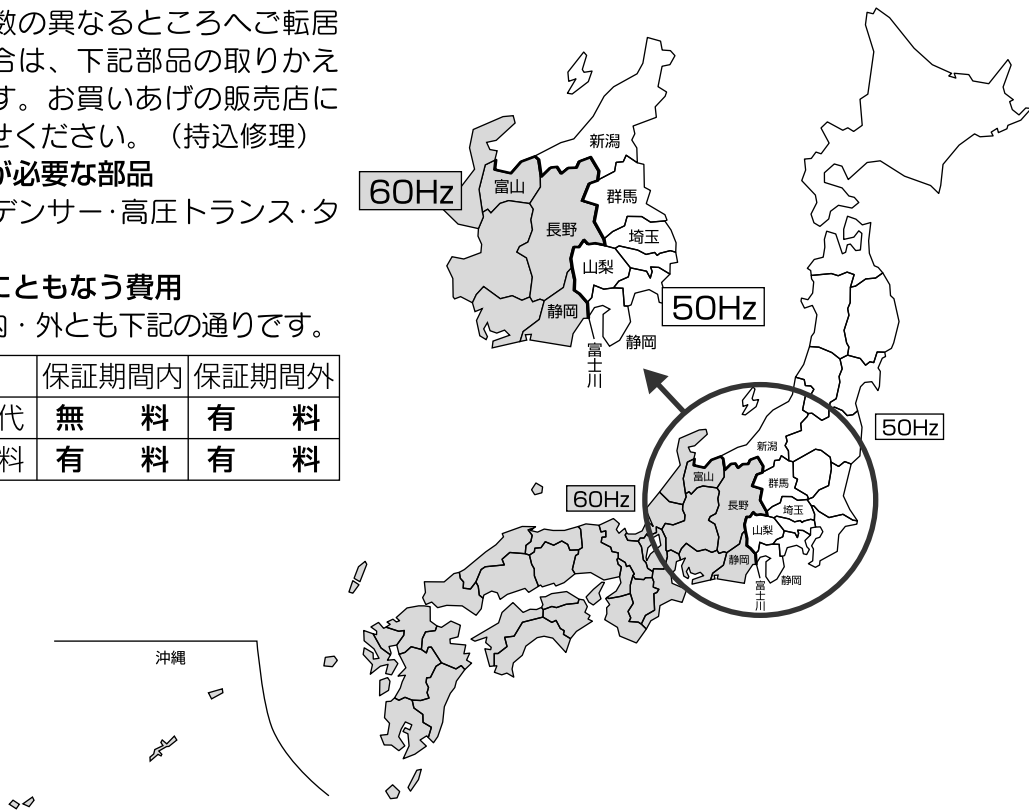
安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

<ul style="list-style-type: none"> ● ご使用中、電源コード、電源プラグが異常に熱くなる。 ● こげくさい臭いや異常な音がする。 ● 自動的に切れないときがある。 ● コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。 ● タイマーが終わっても切れないときがある。 ● その他の異常や故障がある。 	<p>★ 異常があれば</p>	<p>故障や事故防止のため、電源スイッチを切り、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。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 		<p>ほこりやごみを取り除いてください。</p>

転居されるときは

- 電源周波数の異なるところへご転居される場合は、下記部品の取りかえが必要です。お買いあげの販売店にお問い合わせください。（持込修理）
- 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・外とも下記の通りです。

	保証期間内	保証期間外
部 品 代	無 料	有 料
取 替 え 工 料	有 料	有 料



アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。
お買いあげの際に、販売店より必ず保証欄の「お買いあげ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買いあげ日より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いあ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致します。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）についてはお買いあげの販売店にご相談ください。
（株）山善は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。
- ④電子レンジ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。

個人情報のお取り扱いについて

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を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。

この商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。

受付時間：10：00～17：00（土・日・祝日を除く）

- 季節や時間帯によってナビダイヤルがかりにくい場合があります。その際は、「お買い求めの商品名・形名・ご相談内容・お客様のお名前・お電話番号」をご記入の上、FAXまたはEメールにてお問い合わせください。サービス係よりご連絡をさせていただきます。

「山善 家電お客様サービス係」

ナビダイヤル  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。

フリーダイヤル

●FAXでのご相談は  0120-680-287

●Eメールでのご相談は info_m@yamazen.co.jp