

# 電子レンジ

CF-AM171-5

CF-AM171-6

## 取扱説明書



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

### 保証書付 (裏表紙)

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

## もくじ

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 安全上の注意 .....       | 1   |
| 使用上の注意 .....       | 6   |
| 各部の名称 .....        | 7   |
| 使える容器・使えない容器 ..... | 8   |
| 使いかた .....         | 9   |
| 調理の目安 .....        | 12  |
| お手入れ .....         | 14  |
| 故障かな？と思ったら .....   | 15  |
| 仕様 .....           | 16  |
| 保証とアフターサービス .....  | 17  |
| 引越しのときは .....      | 17  |
| 保証書 .....          | 裏表紙 |

# 1. 安全上の注意

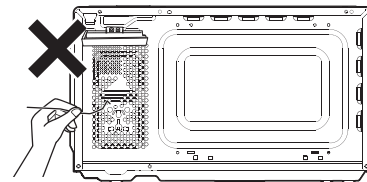
最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。  
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

## 図記号の意味

-  注意を示す記号です。
-  禁止を示す記号です。
-  必ず行うことを示す記号です。

**⚠ 危険** 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれが高い、差し迫った内容を示しています。

-  分解・修理・改造をしない  
火災・感電・けがの原因になります。修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。  
修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。
-  周波数（50Hzまたは60Hz）の異なる電源で使用しない  
製品が破損し、火災や感電の原因になります。
-  吸気口・排気口や製品のすきま、庫内の開口部に、異物を入れない  
火災・感電・けがの原因になります。  
異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



**⚠ 警告** 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

## 電源プラグ・電源コードは

-  電源プラグのほこりは定期的にとる  
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
-  電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む  
ショートによる火災・感電の原因になります。
-  電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う  
火災の原因になります。
-  お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
感電やけがの原因になります。  
ただし、使用後1分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。
-  ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない  
感電・やけど・けがの原因になります。



- ⊘ 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わない  
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、お買い上げの販売店へお問い合わせください。
- ⊘ 電源コードをたばねて通電しない  
過熱してやけど・火災の原因になります。  
電源コードは、必ずのばして使用してください。
- ⊘ 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない  
火災・感電の原因になります。
- ⊘ 電源コードを傷つけない  
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。  
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

## アースは

- ⚡ アースを必ず取り付ける  
故障したり漏電したりしたときに、感電のおそれがあります。  
  
次のような場所で使用する場合は、法律でアース工事（D種接地工事）が義務付けられています。
  - 湿気の多い場所  
土間・コンクリート床・貯蔵室など  
飲食店の厨房など
  - 水気のある場所  
洗い場など水を扱うところ  
水滴が飛び散るところ  
地下室など結露しやすいところ
- ❗ 水気の多いところで使用する場合は、漏電遮断器を設置する  
水気の多いところに設置する場合は、アースの他に漏電遮断器の設置が義務付けられています。  
（ご家庭の分電盤に設置されていることがあります。）  
詳しくは、お買い上げの販売店または電気工事店にご相談ください。
- ⊘ アース線は、ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しない  
爆発・火災の原因になります。

## 調理中は

- ⊘ 調理中はそばを離れない  
食材が発煙・発火することがあるので、注意してください。
- ❗ 繊維質の多い食材・小さく切った食材・少量の食材は発火することがあるので、注意する  
ラップをする、加熱し過ぎないなど注意して調理してください。
- ❗ 卵は必ず割りほぐしてから加熱する
- ❗ 殻や膜付きの食材は必ず切れ目を入れる
- ❗ びんや密封容器のふたは必ず外してから加熱する  
破裂して、けがややけどの原因になります。

- ❗ 乳児のミルクやベビーフード、介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜて温度を確認するやけどのおそれがあります。
- ❌ 缶詰・びん詰め・袋詰め・レトルト食品・真空パック食品は加熱しない  
破裂のおそれがあります。必ず別容器に移し替えてから加熱してください。
- ❌ ゆで卵、目玉焼きなどは加熱しない  
爆発して大変危険です。

## 飲み物などの加熱時は

- ❗ 加熱し過ぎないように注意する
- ❗ 加熱前・加熱後はスプーンなどでかき混ぜる  
飲み物や油脂分の多い液体（生クリームなど）は、加熱後取り出すときに突然沸騰して飛び散ることがあり、やけどの原因になります。  
加熱し過ぎたときは、庫内で冷ましてから 取り出してください。

## その他

- ❌ 屋外で使用しない
  - ❌ 壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使用しない
  - ❌ 畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使用しない  
火災の原因になります。
  - ❌ 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない
  - ❌ 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない  
火災・感電の原因になります。
- 
- ❌ スプレーをかけない(殺虫剤、整髪料、潤滑油など)
  - ❌ 引火性のもの（灯油・ガソリン・シンナーなど）、可燃性のもののそばで使わない
  - ❌ 油煙の舞う場所や近くで使用しない  
火災の原因になります。
- 
- ❌ 子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
  - ❌ 乗ったり寄りかかったりしない  
感電・やけど・けがなどの原因になります。
  - ❌ 扉に無理な力を加えない  
変形して電波漏れにより人体に被害を及ぼしたり、火災の原因になります。
- 





異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く  
 発煙・火災・感電のおそれがあります。

#### 〔異常の例〕

- ・ 異常な音やにおいがする
  - ・ 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
  - ・ 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
  - ・ 運転中時々電源が切れる
  - ・ 触れるとビリビリ電気を感じる
- ➡使用を中止し、お買い上げの販売店へお問い合わせください。



**注意** 誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

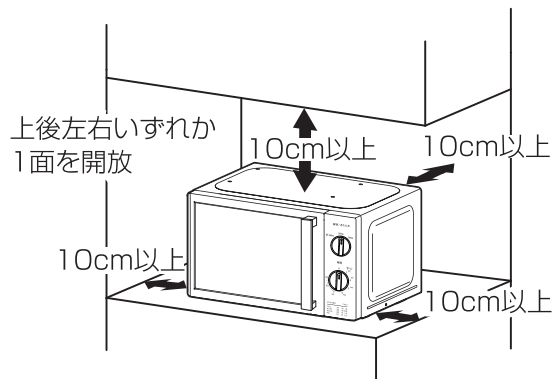
### 安全に設置する



水平で安定した場所で使用する  
 不安定な場所で使用すると、落下・転倒し  
 てけがや火災の原因になります。



壁・家具・カーテンなどから図に示す  
 距離を離す  
 壁・家具・カーテンの損傷・汚損、さらに  
 せまい場所に設置すると、過熱・火災の原  
 因になります。風通しが良く、水などのか  
 からないところに設置してください。



肩より高い位置に設置しない  
 食材を取り出すときに不安定になり、けがややけどの原因になります。



本体が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない



扉が損傷したときは使用しない  
 感電や電波漏れによる人体への被害のおそれがあります。点検・修理は、お買い上げの販売店  
 へご依頼ください。



扉にものをはさんだまま使用しない  
 誤動作して電波漏れにより人体に被害を及ぼしたり、過熱して火災の原因になります。

### 電源プラグ・電源コードは



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く  
 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く  
 絶縁低下により、火災・感電の原因になります。

## 加熱禁止

-  **金属容器や金串は使用しない**  
放電・火花・過熱・やけどの原因になります。  
アルミホイルを使用する場合は、庫内壁面に近づけないよう注意してください。
-  **鮮度保持剤（脱酸素剤）を入れたまま加熱しない**  
火災の原因になります。
-  **庫内が空のまま加熱しない**  
過熱して火災の原因になります。
-  **衣類の乾燥や、ふきん・テーブル拭きなどの乾燥・消毒・殺菌など、調理以外の用途に使用しない**  
火災や異常動作の原因になります。
-  **業務など家庭用以外で使用しない**  
本製品は家庭用として設計されています。  
業務など家庭用以外の用途に使用すると、火災などの原因になります。

## 加熱中・加熱後は

-  **高温になっている部分にさわらない**  
加熱中・加熱後しばらくは、容器・扉・庫内などが熱くなっていることがあるので、やけどのおそれがあります。  
食器を取り出すときは、ミトンやふきんなどを使用してください。
-  **ラップを外すときは注意する**  
蒸気でやけどするおそれがあります。

## 食材が発煙・発火した場合は

-  **扉を開けない**  
食材が発火した場合は、すぐに調理を中止し、電源プラグを抜いて、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。  
また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。

## その他

-  **庫内は常にきれいにする**  
発火するおそれがあります。  
また、庫内が損傷すると、電波漏れなど危険な状態になるおそれがあります。
-  **丸皿に衝撃を加えない**  
破損してけがの原因になります。

## 2. 使用上の注意

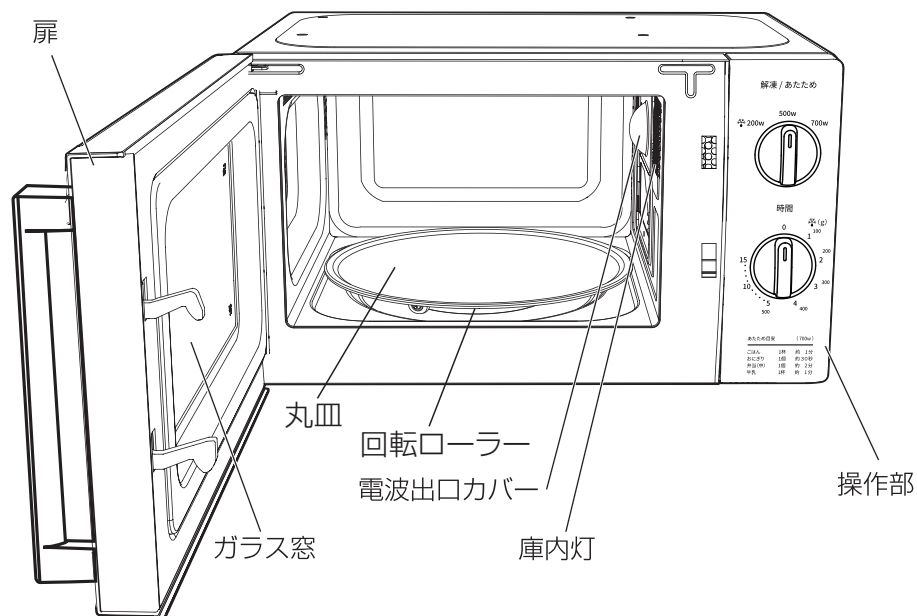
- ラジオやテレビに近づけないでください。  
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- 無線LAN機器から離してください。  
無線LANの通信機能が低下する場合があります。
- 本製品は家庭用として設計されています。  
業務用など家庭用以外の用途に使用すると、短期間での破損・故障の原因になります。
- 加熱中は加熱むらをおさえるためにターンテーブル（丸皿）が回ります。  
回転方向は調理のたびに変わることがあります。

### 廃棄について

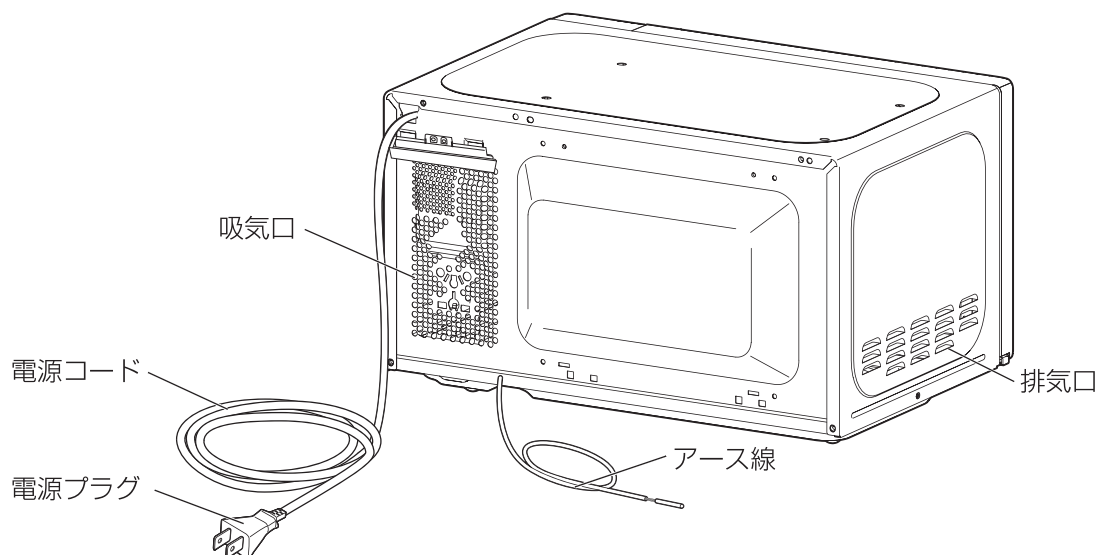
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

### 3. 各部の名称

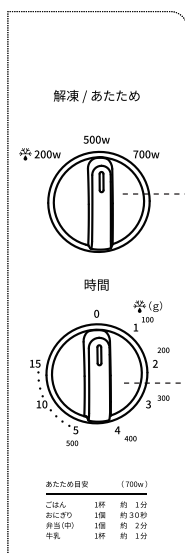
#### 庫内



#### 背面



#### 操作部



**出力切替つまみ**  
調理に合わせて切り替えます。

**タイマーつまみ**  
調理時間を設定します。  
解凍のときは重量の設定をします。

#### 付属品

※ 破損したり、紛失したりしたときは、  
お買い上げの販売店へお問い合わせ  
ください。

##### ターンテーブル



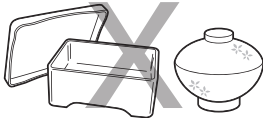
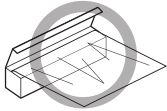
● 回転ローラーに  
のせて使います。

##### 回転ローラー



● ターンテーブルの  
下に置きます。

## 4. 使える容器・使えない容器

|        |                                                                                                              |                                                                                          |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| ガラス    | 耐熱性がある<br>                  | <b>使えます</b><br>・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。                                                  |
|        | 耐熱性がない<br>                  | <b>使えません</b><br>・カットグラス・強化ガラスも使えません。                                                     |
| プラスチック | 耐熱性がある<br>(耐熱温度：140℃以上)<br> | <b>使えます</b><br>・「電子レンジ使用可能」の表示のあるものが使えます。<br>・ふたは、熱に弱いものがあるので、耐熱温度を確認してください。             |
|        | 耐熱性がない<br>(耐熱温度：140℃未満)<br> | <b>使えません</b><br>・熱で変形するものも使えません。(発泡スチロール・ポリスチレン・ポリエチレン・フェノール樹脂・メラミン樹脂・ユリア樹脂など)           |
| 陶磁器・漆器 | 陶器・磁器<br>                 | <b>使えます</b><br>・ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。<br>・金銀模様・絵柄・ひび模様のある器は、火花が出たり、傷んだりすることがあるので使えません。 |
|        | 漆器<br>                    | <b>使えません</b><br>・塗りがはげたり、ひび割れしたりすることがあります。                                               |
| 金属     | アルミ・ほうろうなどの金属容器<br>       | <b>使えません</b><br>・金串、金網、金箔・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。                                    |
| その他    | 紙・木・竹<br>                 | <b>使えません</b><br>・加熱しすぎると燃えたりすることがあります。<br>・釘や針金など金属を使用しているものは使えません。                      |
|        | ラップ<br>(耐熱温度：140℃以上)<br>  | <b>使えます</b><br>・ただし、油分の多い料理は耐熱温度より高温になるので使えません。                                          |
|        | アルミホイル<br>                | ・なま物の解凍などで部分的に使うことがあります。(庫内壁面に近づけたり、鋭利な部分を作らないようにしてください。)                                |

## 5. 使いかた

### 準備

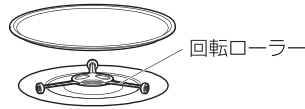
**1** 4ページの「安全に設置する」にしたがって、設置する

**2** 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外す

1. 扉固定用のテープを外します。
2. 扉を開けて、傷防止用のビニールシートを外します。
3. 丸皿を取り出し、梱包材を外します。

**3** 丸皿をセットする

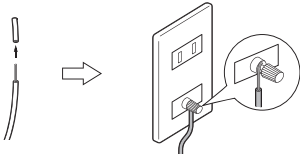
- ・回転ローラーの上に丸皿を載せます。



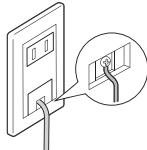
**4** アースを接続する

アース端子付きコンセントがある場合

- ・アース線先端の絶縁被覆を抜き取り、導線部分をアース端子に差し込んで固定します。

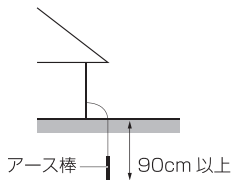


- ・ふた付きの場合は開けてつないでください。



アース端子付きコンセントがない場合

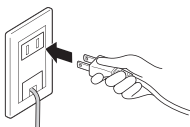
- ・アース棒の設置が必要です。販売店または電気工事店に相談してください。



**警告**

ガス管や水道管、電話線や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

**5** 電源プラグをコンセントに差し込む

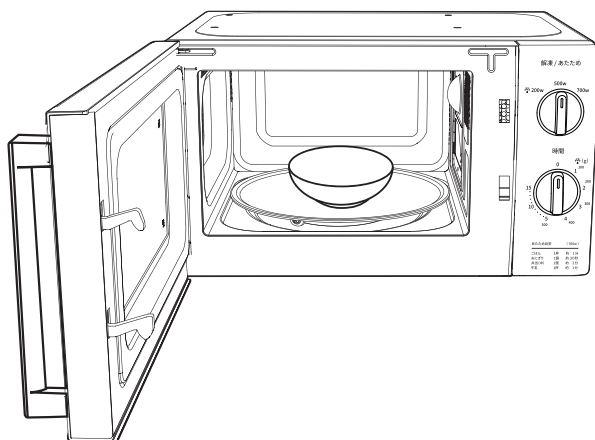




## あたため

- 量が多いときは、適量に分けて加熱してください。
- ごはんやカレーなどは、平たく均一に1人前ずつ冷凍しておく、上手にあためることができます。
- ラップの使いかたについては8ページ、13ページを参照してください。
- ゆで野菜を作るときには13ページを参照してください。

### 1 食品を容器に入れ、丸皿の中央に置いて扉を閉める



### 2 出力切替つまみを強または弱に合わせる

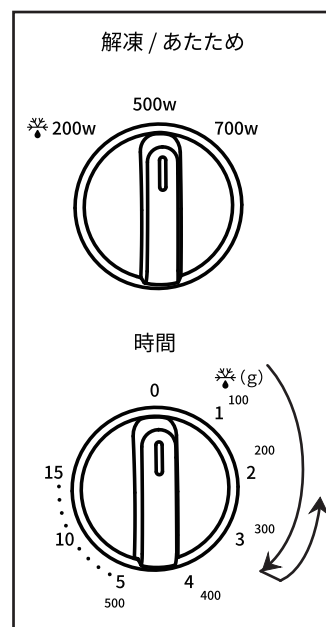
- 強：料理や飲み物のあたため  
弱：煮込み料理のとき

### 3 タイマーつまみを回して加熱時間を設定する

- ・庫内灯が点灯して加熱がスタートします。
- ・15分まで設定できます。
- ・短い時間に設定するときは、つまみを3以上まで回してから戻してください。

### 4 できあがり

- ・「チーン」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
- ・途中で加熱をやめたいときは、必ずタイマーつまみを切に戻して止めてください。



## 注意

加熱後は容器が熱くなるので、ミトンやふきんなどを使用して取り出してください。

## 解凍

- 食材は3cm以内に厚さをそろえてください。
- 解凍しかかっている食材は仕上がりにむらがでて、一部が煮えてしまうことがあります。解凍する直前まで冷凍庫から出さないでください。
- 少量の食品（100g未満）は、煮えや変色のおそれがあるので解凍はできません。
- 食材の細い部分や薄い部分にはアルミホイルを巻くと、煮えや変色をおさえることができます。



### 注意

アルミホイルを使うときは、庫内壁面に近づけないでください。  
また鋭利な部分を作らないでください。火花が出ることがあります。

## 1 食材を容器に入れ、丸皿の中央に置いて扉を閉める

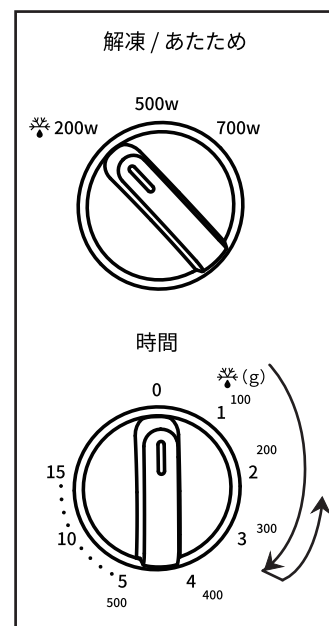
## 2 出力切替つまみを に合わせる

## 3 タイマーつまみを回して解凍する食材の重量を設定する

- ・ 庫内等が点灯して解凍がスタートします。
- ・ 設定は**500g**までにしてください。
- ・ 少ない重量に設定するときは、つまみを**300g**以上まで回してから戻してください。

## 4 できあがり

- ・ 「チーン」と鳴って庫内灯が消えたらできあがりです。
- ・ 途中で解凍をやめたいときは、必ずタイマーつまみを**切**に戻して止めてください。



## 6. 調理の目安

レンジ 強700Wで加熱する場合の目安です。

### あたため

| 食品・食材                                                                                                                                                                                                   | 分量         | ラップ | 加熱時間                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|-------------------------|
| ハンバーグ                                                                                                                                                                                                   | 1個 (80g)   | —   | 約1分                     |
| ハンバーグ (冷凍)                                                                                                                                                                                              | 1個 (80g)   | する  | 約1分30秒                  |
| 焼きとり                                                                                                                                                                                                    | 6本 (150g)  | —   | 約1分                     |
| てんぷら・フライ                                                                                                                                                                                                | 1人前 (150g) | —   | 約1分                     |
|  <b>注意</b> ●いかは、はじけることがあるので加熱時間は控えめにしてください。                                                                            |            |     |                         |
| フライ (冷凍)                                                                                                                                                                                                | 4個 (100g)  | —   | 約1分30秒                  |
| 焼きそば・スパゲッティ                                                                                                                                                                                             | 1人前 (200g) | —   | 約1分30秒                  |
| ピラフ (冷凍)                                                                                                                                                                                                | 1人前 (250g) | する  | 約4分30秒                  |
| ごはん (冷凍)                                                                                                                                                                                                | 1杯 (150g)  | する  | 約2分30秒                  |
| 焼きおにぎり (冷凍)                                                                                                                                                                                             | 1個 (80g)   | する  | 約1分                     |
| おにぎり                                                                                                                                                                                                    | 1個 (80g)   | —   | 約30秒                    |
| まんじゅう                                                                                                                                                                                                   | 1個 (65g)   | —   | 約20秒                    |
| 肉まん・あんまん                                                                                                                                                                                                | 1個 (110g)  | する  | 約40秒<br>(冷凍品は約1分～1分30秒) |
|  <b>注意</b> ●あんまは、先にあんが熱くなり、3分以上 (冷凍品は4分以上) 加熱すると発煙・発火のおそれがあります。                                                      |            |     |                         |
| しゅうまい (冷凍)                                                                                                                                                                                              | 1袋 (230g)  | する  | 約3分                     |
| みそ汁                                                                                                                                                                                                     | 1杯 (150g)  | する  | 約1分                     |
| 煮物                                                                                                                                                                                                      | 1人前 (200g) | する  | 約1分30秒                  |
| カレー・シチュー                                                                                                                                                                                                | 1人前 (200g) | する  | 約1分30秒                  |
| 丼物                                                                                                                                                                                                      | 1人前 (350g) | する  | 約2分                     |
| 牛乳 (冷蔵)                                                                                                                                                                                                 | 1杯 (200mL) | —   | 約1分30秒                  |
| お酒 (常温)                                                                                                                                                                                                 | 1本 (180mL) | —   | 約1分                     |
| 茶わんむしのあたため                                                                                                                                                                                              | 1個         | —   | 30～60秒                  |
| ロールパンのあたため                                                                                                                                                                                              | 2個 (80g)   | —   | 約20秒                    |
| 今川焼き (冷凍)                                                                                                                                                                                               | 1個 (90g)   | する  | 約1分30秒                  |
| ミックスベジタブル (冷凍)                                                                                                                                                                                          | 100g       | する  | 約1分30秒                  |
|  <b>注意</b> ●小さく切ったにんじんなどを少量だけ加熱すると火花が出ることがあります。100gより少ないときは、大きめの容器に野菜がひたるくらいの水を入れ、ラップをして加熱してください。(にんじん50g+水50mLで約2分) |            |     |                         |
| 里いも (冷凍)                                                                                                                                                                                                | 300g       | —   | 約10分                    |

※ レトルト食品などで500Wが推奨されている場合は、出力切替つまみで弱500Wを選んでください。

## ラップの使いかた

### ラップをするもの

- ・ 煮物、蒸し物、汁物、調理済み冷凍食品全般など、しっとり仕上げたい場合
- ・ 具の多いスープなど、はじけるおそれのあるもの

### ラップをしないもの

- ・ ごはんもの、揚げ物、焼き物、炒め物など、水分を飛ばし気味にしたい場合

- ・ ラップは容器をゆったりとおおい、食品・食材に添わせます。余裕がないと破れることがあります。
- ・ 油分の多い食品を加熱するときは、ラップの耐熱温度を超えることがあるので注意してください。

## ゆで野菜

| 食材               | 分量   | ラップ | 加熱時間   |
|------------------|------|-----|--------|
| じゃがいも<br>さつまいも   | 150g | する  | 約3分    |
| にんじん             | 200g | —   | 約6分    |
| だいこん             | 200g | する  | 約4分    |
| キャベツ・白菜          | 200g | する  | 約2分30秒 |
| ほうれん草            | 200g | する  | 約2分    |
| カリフラワー<br>ブロッコリー | 200g | する  | 約2分30秒 |
| グリーンアスパラガス       | 200g | する  | 約2分30秒 |



### 警告

繊維質の多い食材は、発煙・発火することがあります。  
ラップをする、加熱しすぎないなど、注意して調理してください。



### 注意

加熱時間は目安であり、分量や調理状態により異なります。  
必要以上に加熱すると、発煙・発火の原因になりますので注意してください。

## 7. お手入れ



### 注意

- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。
- 使用後は早めにお手入れしてください。
- みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

### 丸皿

薄めた台所用中性洗剤で洗い、水で流す

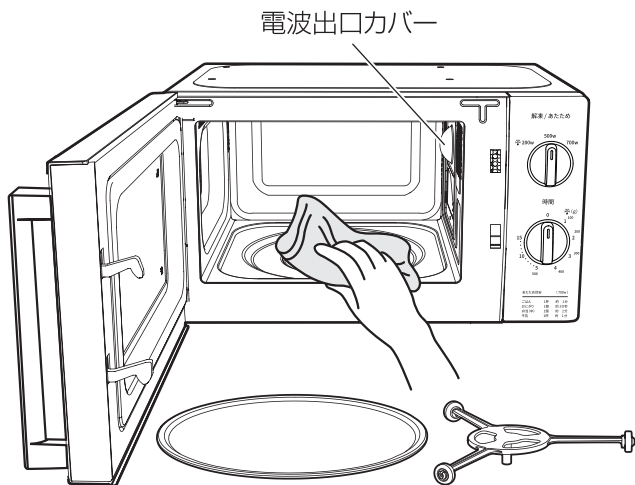
- ・ 洗った後、よく乾かしてください。



### 本体・庫内

よくしぼったふきんで拭く

- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。



### 注意

電波出口カバーは汚れがついたままにしないでください。火災の原因になります。

## 8. 故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

| 状 態                            | 考えられる理由                      | 処 置                                                      |
|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------|
| タイマーつまみを回しても動作しない              | ●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない    | ●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。                               |
|                                | ●電源ブレーカーが入っていない              | ●安全を確認のうえ、電源ブレーカーを入れてください。                               |
| 加熱中に電源が切れる<br>(ブレーカーが切れる)      | ●使用できる電気の量を超えている             | ●他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。 |
| 動作しない                          | ●扉がしっかり閉まっていない               | ●扉をしっかり閉めてください。                                          |
| 食品があたたまらない                     | ●食品がアルミホイルなどでおおわれている         | ●食品をアルミホイルなどでおおうと、加熱されません。                               |
| 加熱中に「ブーン」という音が大きくなったり小さくなったりする | ●加熱をコントロールしている               | ●故障ではありません。<br>そのまま使用してください。                             |
| 加熱中に「カチッ」という音がする               |                              |                                                          |
| 火花が出る                          | ●アルミホイルが庫内壁面に近い              | ●アルミホイルを庫内壁面から離してください。(→P7)                              |
|                                | ●アルミホイルなどに鋭利な部分がある           | ●アルミホイルは鋭利な部分を作らないでください。(→P7)                            |
|                                | ●金銀模様のある容器を使用している            | ●金銀模様のある容器は使用しないでください。(→P7)                              |
|                                | ●庫内に食品かすなどが付着している            | ●庫内壁面をお手入れしてください。(→P14)                                  |
| 加熱中、扉に水滴がついたり落ちたりする            | ●食品から出た水蒸気が扉に結露する            | ●ふきんで拭き取ってください。                                          |
| 丸皿が回転しない                       | ●回転ローラー、丸皿が正しくセットされていない      | ●回転ローラー・丸皿を正しくセットしてください。                                 |
| 丸皿の回転方向が変わる                    | ●加熱開始のタイミングにより、丸皿は左または右に回転する | ●故障ではありません。                                              |

それでも解決できないときはお買い上げの販売店にお問い合わせください。



### 警告

ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

## 9. 仕様

| 品番                | CF-AM171-5          | CF-AM171-6  |
|-------------------|---------------------|-------------|
| 電圧                | AC 100V             |             |
| 定格周波数             | 50Hz                | 60Hz        |
| 定格消費電力            | 1,150W              |             |
| 定格高周波出力           | 700W、500W、解凍（200W）  |             |
| 発振周波数             | 2,450MHz            |             |
| タイマー              | 15分                 |             |
| 外形寸法              | 幅440x奥行358x高さ259 mm |             |
| 加熱室の有効寸法          | 幅306x奥行304x高さ206 mm |             |
| 丸皿径               | 255mm               |             |
| 庫内総容量※1           | 約17L                |             |
| 製品質量              | 約11kg               |             |
| 区分名※2             | A                   |             |
| 電子レンジ機能の年間消費電力量※3 | 59.9kWh / 年         | 59.5kWh / 年 |
| 年間待機時消費電力量※3      | 0.0kWh / 年          |             |
| 年間消費電力量※3         | 59.9kWh / 年         | 59.5kWh / 年 |

※1 庫内総容量とは、JISの判定基準にもとづき算出された容量です。

※2 区分名は、家庭用品品質表示法および省エネ法にもとづき、機能・加熱方式・庫内容量の違いで分かれています。

※3 年間消費電力量は、省エネ法特定機器「電子レンジ」測定法により測定した数値です。実際に使用する年間消費電力量は、周囲環境・使用回数・使用時間・食材の量によって左右されます。

コンセントに電源プラグを接続して使用していない状態（待機時）の消費電力は0Wです。

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

## 10.保証とアフターサービス

必ずお読みください。

### ■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

### ■ 保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

### ■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店にご相談ください。

修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

### ■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、8年間保有しています。

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。

### ■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店にお問い合わせください。

## 11.引越しのときは

### 地域により周波数が異なります。

お引越し先の周波数をご確認下さい。

#### ●50Hz 地域

北海道、青森、秋田、岩手、山形、宮城、福島、栃木、群馬、埼玉、茨城、東京、千葉、神奈川、山梨

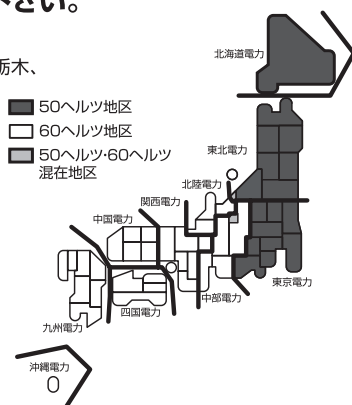
#### ●混在地域 (50Hz・60Hz)

長野、静岡、新潟

※混在地域に関しては、使用地域の周波数を電力会社、不動産会社等にご確認下さいませ。

#### ●60Hz 地域

富山、石川、岐阜、愛知、福井、滋賀、三重、京都、大阪、奈良、岡山、和歌山、兵庫、鳥取、島根、広島、山口、香川、愛媛、高知、徳島、福岡、大分、宮崎、佐賀、熊本、長崎、鹿児島、沖縄



■ この電子レンジ（家庭用）は電源周波数50Hz または、60Hz 専用です。

| 品 番        | 電源周波数 |
|------------|-------|
| CF-AM171-5 | 50Hz  |
| CF-AM171-6 | 60Hz  |

■ 引っ越しなどで電源周波数がかわりますと、所定の性能が得られなかったり、故障の原因になります。

■ 引っ越しなどで移転先の電源周波数が不明のときは、お近くの電力会社営業所にお問い合わせください。

■ 必ずアース線を取り付けてご使用ください。



# 電子レンジ 保証書

持込修理

|      |                       |                                                                                               |            |
|------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 品番   | CF-AM171-5/CF-AM171-6 |                                                                                               |            |
| 保証期間 | 本体                    | お買い上げ年月日                                                                                      | 年 月 日より1年間 |
| お客様  | お名前<br>ご住所            | 様 電話 ( )<br>〒                                                                                 |            |
| 販売店  | 店名<br>住所              | 電話 ( )<br> |            |

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちに買い上げの販売店にお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

## 〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
- ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、下記に記載の連絡先までご相談ください。
- 保証期間内でも、次のような場合には有料修理となります。
  - (イ)使用上の誤りや不当な修理、改造による故障及び損傷。
  - (ロ)お買い上げ後の転倒、使用場所の移動、輸送、落下等による故障及び損傷。
  - (ハ)火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
  - (ニ)一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ)本書のご提示がない場合。
  - (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

- 
- \*お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
  - \*この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店にお問い合わせください。
  - \*保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

本書に記載の内容とは異なる方法や目的で使用されますと、保証の対象外となります。  
また、生じた損害についても弊社は一切責任を負いません。

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談はEメールで受け付けております。商品名・品番・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

お問い合わせ: Rain\_Zou@midea.com

販売元：日本美的株式会社

大阪府大阪市淀川区宮原4丁目1-4 KDX新大阪ビル4F

