

保証書

品番	OVS-MX101-BK
お買上げ日	平成 年 月 日
保証期間	お買上げ日から1年間
お客様	〒 — ご住所
	お名前 様
	電話番号 — —
販売店名	印

個人情報の取り扱いについて

- 保証書にご記入いただきました個人情報(氏名・住所・電話番号)につきましては、以下の通り取り扱いいたします。
- 利用目的：記載された個人情報は本製品にかかる業務においてのみ利用します。
- 取得した個人情報は、法律上許される場合を除き第三者に提供することはありません。



保証については「アフターサービス」のページで重要な内容と事柄をご覧いただけます。事前にご一読いただきますようお願いいたします。



愛情点検

長年ご愛用のスチームオーブンスターの点検を

こんな症状はありませんか

- 煙が出る
- 異常なニオイや音が出る
- 内部に水や異物が入った
- 本体の変形や破損がある
- その他の異常・故障がある

ご使用中止

- 電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店又はマクスゼンテクニカルサポートに点検をご相談ください。

サービスや修理に関するご相談

〒399-4603

長野県上伊那郡箕輪町三日町655

マクスゼンテクニカルセンター

TEL : 0265-70-9257 FAX : 0265-96-0258

受付時間：10:00～12:00/13:00～17:00

月曜日～金曜日（祝日を除く）

製造者 株式会社 ビズライフ

〒101-0021

東京都千代田区外神田4-7-7ソフト99ビル6F

メールアドレス : info@bizlife.co.jp

販売元 株式会社MOA STORE

〒136-0076

東京都江東区南砂2-7-5鴻池ビルディング1F

TEL : 03-5633-8813 FAX : 03-5633-7931



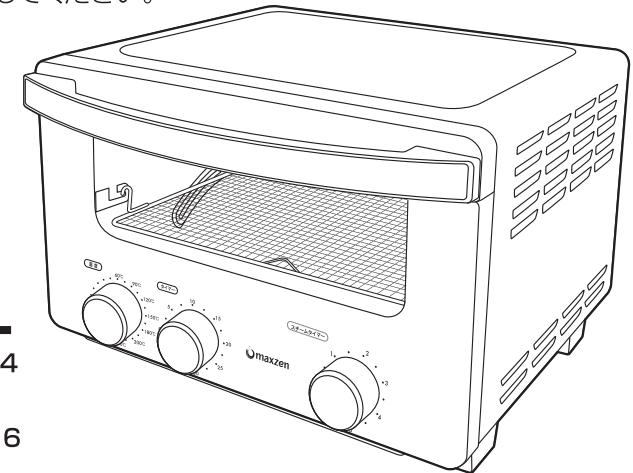
スチームオーブンスター

取扱説明書

品番:OVS-MX101-BK

この度は、スチームオーブンスターOVS-MX101-BKをお買い上げいただきましてありがとうございます。

製品を正しくお使いいただくためにご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。
お読みになった後は、大切に保管してください。



もくじ

安全上の注意.....	1-4
使用上の注意.....	4
各部の名称.....	5-6
使用前の準備.....	7
使いかた.....	8-9
上手に使うコツ.....	10-12
使いこなしのコツ.....	13
お手入れ方法.....	14-15
故障かな?と思ったら.....	16
仕様.....	17
アフターサービス.....	17-18
保証書	裏表紙

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

この製品は家庭用です。

保証書付

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお読みください

ご使用の前に必ずこの「安全上のご注意」をお読みください。

製品を安全で正確にお使いいただき、お使いになる人や周りの人々への危害・損傷を未然に防止するために守っていただくことを『△警告』と『△注意』に分けて説明しています。

記号は<禁止>(しないでください)を表示します

記号は<強制>(必ずしてください)を表示します



人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容

改造、分解、修理をしない

改造、分解、修理は絶対にしないでください。
火災・感電・けがの原因となります。
分解禁止 修理はお買い上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターにご相談ください。

電源プラグ・コードは正しく使う

次のように電源コードが破損するようなことはおやめください。
・ねじる・引っ張る・無理に曲げる
・束ねる・加工する・重い物を載せる
・挟み込む・熱器具に近づける・傷つける
火災や感電の原因となります。

電源プラグや電源コードが傷んでいる時は使わないでください。
禁 止 感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグを抜く時は、必ず電源プラグを持って抜いてください。
電源プラグを抜く コードを引っぱると、感電・ショートによる発火の原因となります。

表示された電源電圧以外で使わない

表示された電源電圧以外では使わないでください。また、コンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしないでください。
発熱による火災の原因となります。
※船舶や自動車の直流電源では使用できません。

水で濡らしたり、水をかけたりしない

本機は防水ではありません。
機器内部のショートや発熱により火災や
水濡禁止 感電の原因となります。

異常等があるときは使わない

異常(煙が出る・異音がする・異臭がする等)があるとき、又は落下等により破損した時は電源プラグを抜いて本機の使用をおやめください。そのまま使用を続けると火災や感電の原因となります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
禁 止 感電の原因となります。

電源プラグを根元まで確実に差し込んでください。不完全な差し込みの場合、感電や発熱による火災の原因となります。

電源プラグのほこり等を定期的に乾いた布で取り除いてお使いください。
汚れたまま使用すると絶縁不良が起こり火災の原因となります。
※お手入れの際は、安全のため電源プラグを差し込み口から抜いてください。

長期間使用しない時は電源プラグを抜いてください。
禁 止 感電や漏電火災の原因となります。

差し込みがゆるいコンセントは使わない

コンセントの差し込みがゆるいときは使わないでください。感電や発火の原因となります。

雷が鳴りだしたら電源プラグに触れない

雷が鳴り出したら、電源プラグに触れないでください。感電の恐れがあります。

安全上のご注意

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かないところに保管する

禁 止 誤ってかぶると、窒息の原因となります。

乳幼児の手の届く範囲で使用しない

禁 止 感電やけがの原因となります。

落としたり、衝撃を加えたりしない

禁 止 感電・故障の原因になります。

屋外で使用しない

禁 止 故障の原因になります。

電源プラグをなめさせない

禁 止 感電・けがの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。

電源プラグに蒸気を当てない

禁 止 ショート・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

禁 止 定格15A以上のコンセントを単独で使う。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することがあります。

受け皿やくず受けトレイに油を入れて使わない。

禁 止 火災の原因になることがあります。

金属物などの異物を入れない

禁 止 隙間などから金属物などの異物を入れないでください。機器内部のショートや発熱により火災や感電の原因となります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

厳 守 製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

<異常・故障例>

- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形・変色・損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかつたりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- 本体が作動しないなど

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、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マクスゼンテクニカルセンターに点検・修理を依頼してください。

電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない

禁 止 水濡禁止 ショート・感電の原因になります。

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く やけど・けがの原因になります。



人が傷害を負う可能性及び物質的損害の発生が想定される内容

壁や家具の近くで使わない。

禁 止 壁や家具の近くで使わない。
蒸気や熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になることがあります。

使用中は本体から離れない。

禁 止 調理物が発火して、火災の原因になることがあります。

調理以外の目的に使わない。

禁 止 火災の原因になることがあります。

生の魚や肉を受け皿なしで直接加熱しない。また、揚げものなど油の出るものを受け皿なしで加熱しない。

禁 止 発火して、火災の原因になることがあります。

必要以上の加熱や空だきはしない。

禁 止 発火して、火災の原因になることがあります。

とびらを開けたまま調理しない。

禁 止 調理物が発火し、火災の原因になることがあります。

安全上のご注意

！ 注意

人が傷害を負う可能性及び物質的損害の発生が想定される内容

 開いたとびらの上に物をのせない。
禁止 故障や火災の原因になることがあります。

 使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓に触れない。
禁止 やけどの原因になることがあります。

 本体の上や下に物を置かない。
禁止 本体や物が変形・変質したり、火災の原因になります。

 ピン・缶詰などを直接加熱しない。
禁止 破裂や赤熱してけがややけどの原因になります。

 使用後、電源コードを本体に巻き付けない。
禁止 使用後、電源コードを本体に巻き付けない。コードが破損し、火災・感電の原因になることがあります。

 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。
禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。けがや火災の原因になります。

 給水口から入れる水は水道水以外の水を使用しない。
禁止 ミネラルウォーター、浄水器の水などを使用すると、雑菌などの繁殖の原因になります。水以外のものを入れると、給水口から水受けトレイまでが汚れ、きれいにすることができなくなります。

 給水口には給水カップ2杯分（20cc）より多くの水を入れない。
禁止 水受けトレイから水があふれて、故障の原因になります。

 給水カップは庫内に置かない。
禁止 調理時に誤って入れたままにしてしまうと、火災の原因になります。

 給水後は本体を移動させない。
禁止 給水後に移動させると、水が水受けトレイからこぼれて、故障の原因になります。

安全上のご注意

！ 注意

人が傷害を負う可能性及び物質的損害の発生が想定される内容

 電源プラグを抜く
調理物が発煙・発火したときは、タイマーフタリ・スチームタイマーフタリを「0」に合わせ、電源プラグを抜く。

火災の原因になることがあります（炎が大きくなることがありますので、とびらを開けないください。ガラスが割れることがありますので、水をかけないでください。）

 禁止 調理以外の用途に使用しない
火災や事故の原因になります。

 水のかかりやすい場所や、本体の底部がぬれるような場所に置いて使わない
水ぬれ禁止 ショート・感電・故障の原因になります。

 電源プラグを抜く
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

 禁止 使用中は移動させない
火災・やけどなどの原因になります。

使用上の注意

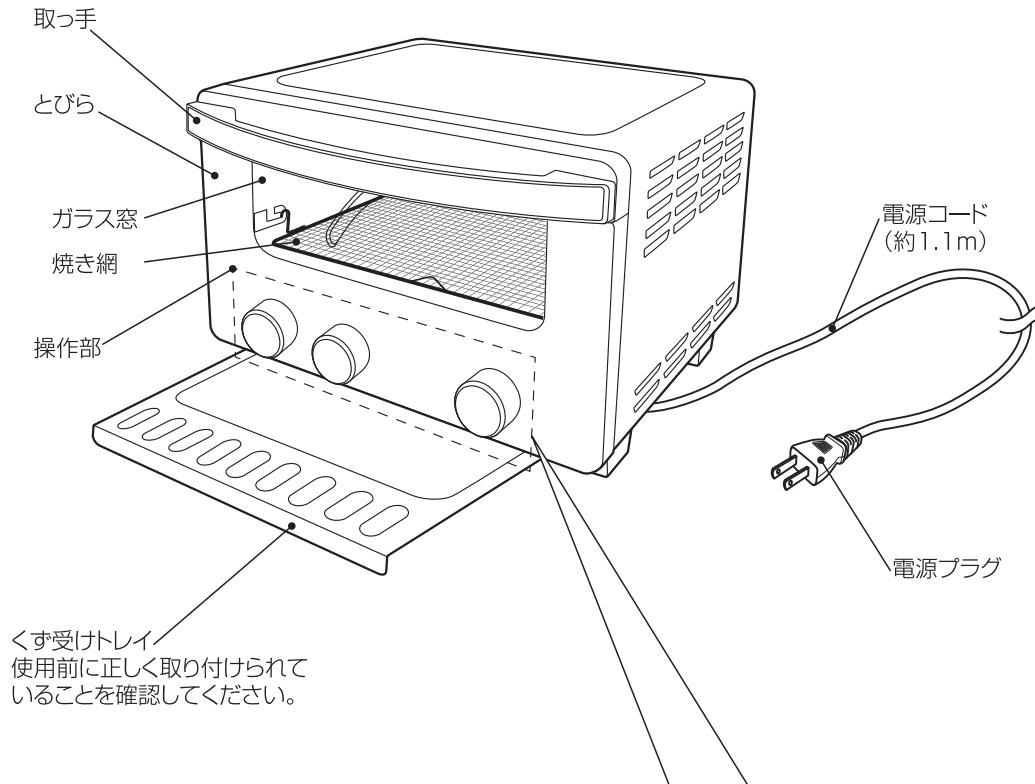
●次のような場所では使用しないでください。
機器の変形・故障の原因になります。
•火気の近く
•振動するところ（冷蔵庫の上など）
•熱を発する機器の上

廃棄について

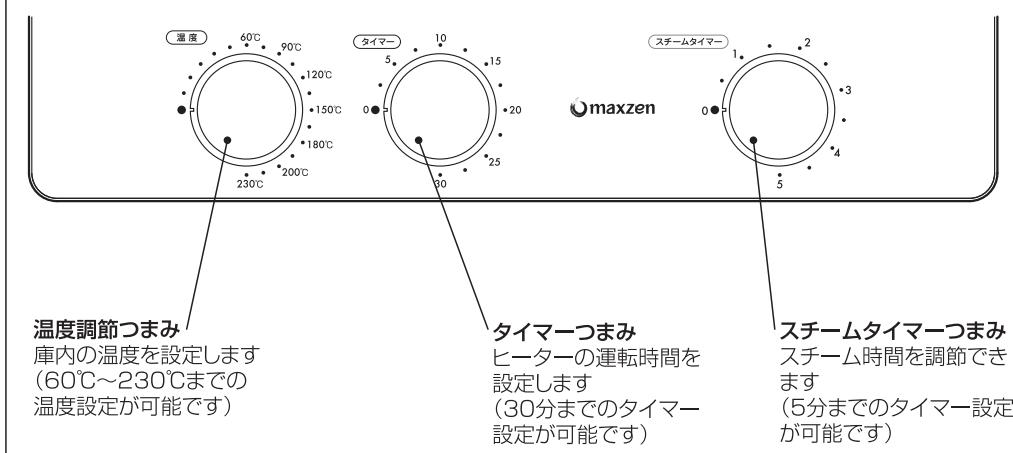
●製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

■ 本体前面

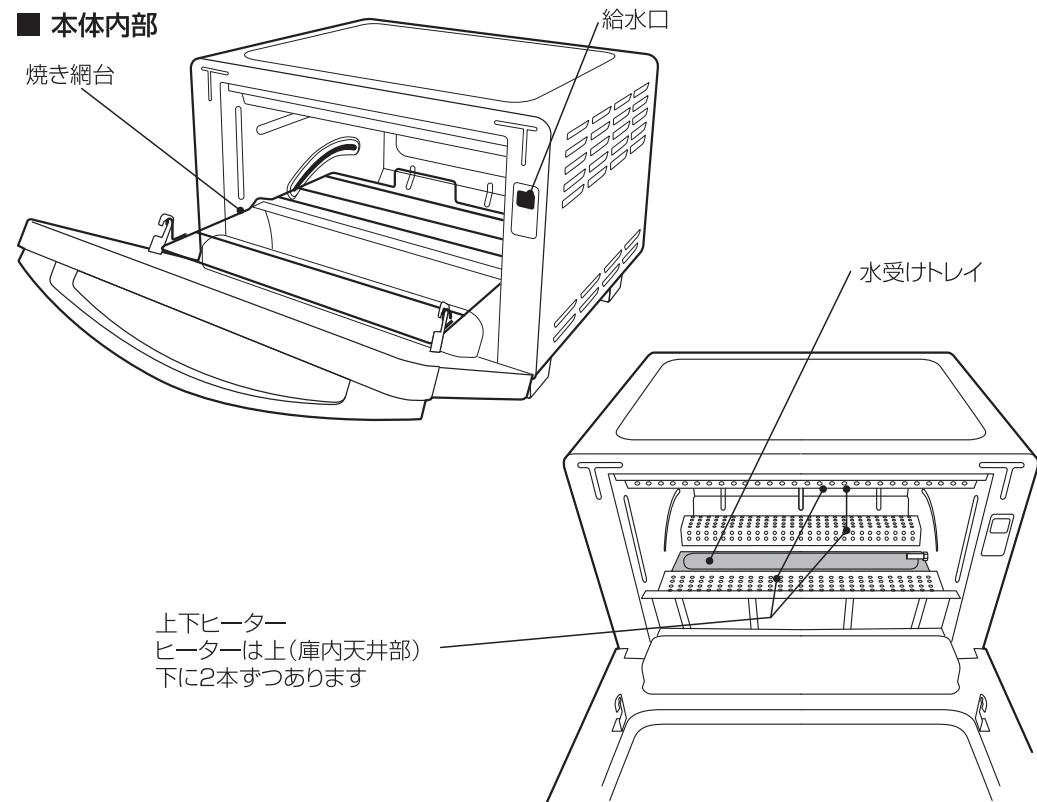


■ 操作部

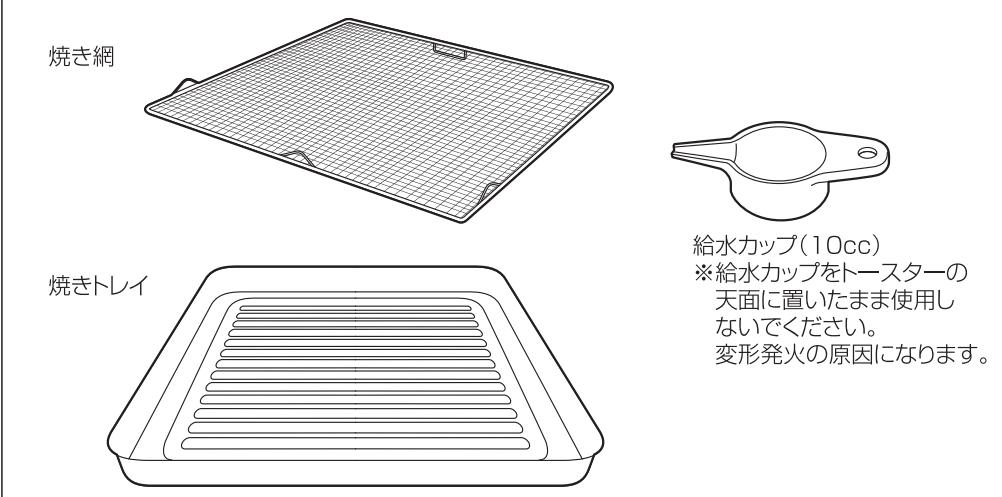


各部の名称

■ 本体内部



■ 付属品

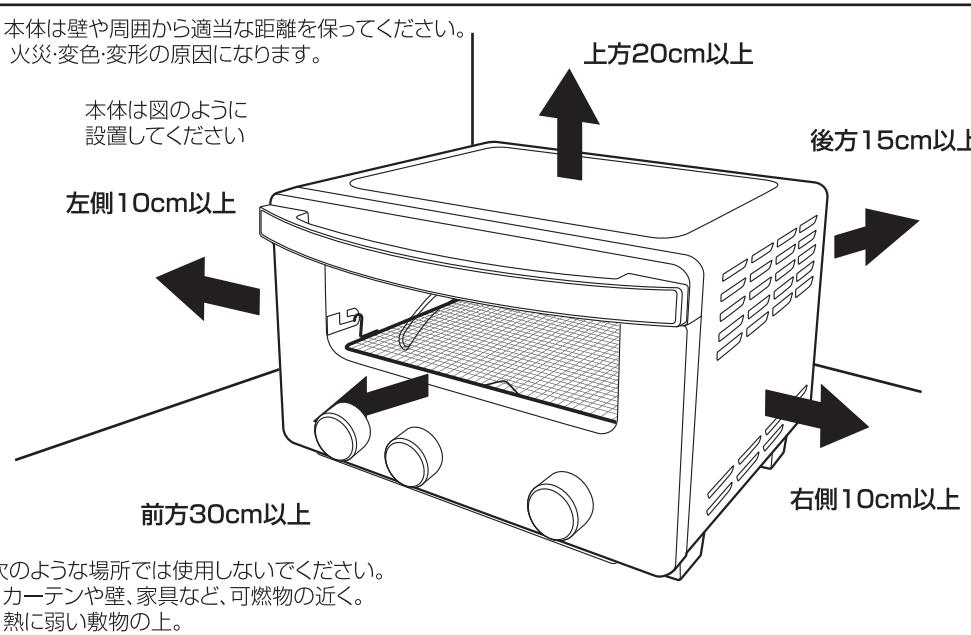


使用前の準備

1 本体を正しく設置する

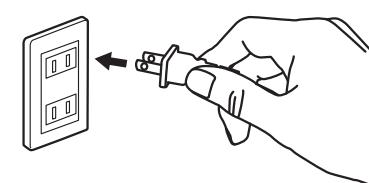
- ・耐熱性のある安定した水平な台の上に設置してください。
- ・本体のまわりの通風口をふさがないようにしてください。
- ・タイマーつまみを「0」に合わせてください。
- ・スチームタイマーつまみを「0」に合わせてください。

- ・本体は壁や周囲から適当な距離を保ってください。
火災・変色・変形の原因になります。



2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 次の症状は使用上問題ありません
- ・初めてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。使用を重ねると次第になくなります。
 - ・使用中や使用直後は金属音がすることがあります、ヒーターの熱膨張によるものです。

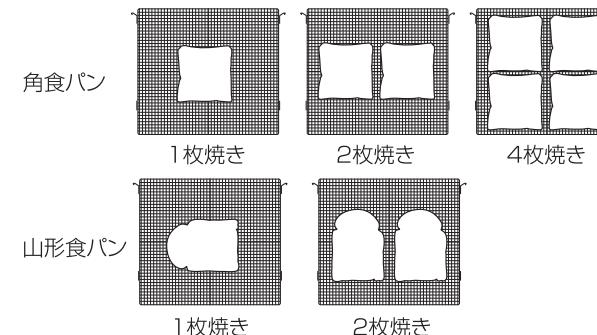


使いかた

■ パン(スチーム)の焼き方 ■

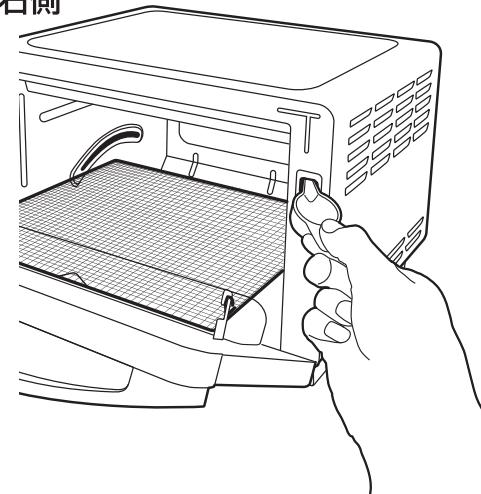
1 調理物を庫内に入れる

- ・調理物を焼き網の上にのせます。
庫内に調理物以外のものが入っていないことを確認してください。
- ・調理物は、焼き網の中央に均等に置いてください。



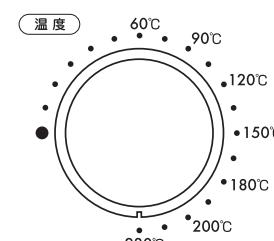
2 付属の給水カップを使用して、本体右側にある給水口からゆっくり水を注ぐ

付属の給水カップ1杯の給水で約10ccの水を給水できます。調理する量によって最大2杯分約20ccまで給水することができます。
本体底面近くにある、水受けトレイに水が給水されます(スチームタイマーつまみを回すことで、水受けトレイが熱せられて、水蒸気を発生させます)。
※ 給水口の下や周辺に水滴が付いてしまったときは、必ずよくふき取ってください。



3 温度調節つまみを 230 に合わせる

温度調節つまみは調理物にあわせて、火力の強弱を調節します。通常、パンを焼くときは温度調節つまみを 230 に合わせてください。



使いかた（つづき）

4 タイマー(調理時間)を調節する

タイマーフタミをお好みの時間に合わせると、ヒーターの運転を開始します。
タイマーで設定した時間が経過すると、“チン”と音がしてヒーターの運転を停止します。

タイマー目安	食パン 1～2枚	4～6分
	食パン 3～4枚	5～7分

- ・焼きすぎないように、調理中はこまめに焼き具合を確認してください。
- ・途中で中止するときは、タイマーフタミを「0」に合わせてください。
- ・タイマーは最長 30 分まで設定できます。
- ・タイマーフタミを 5 分以内に合わせるときは、一度「10」以上に回してから合わせてください。
- ・受け皿を使用してパンを焼くときは、焼き具合を見ながら調節してください。

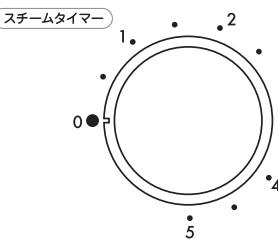
5 スチームタイマーフタミを回してスチーム時間を調節する

スチーム機能を使うと、調理物をスチームで包み込みながら加熱することにより、中身の水分量が保持され、表面はカリッと軽く、中はふっくらと調理できます。

スチームタイマーフタミをお好みの時間に合わせると、スチームの運転を開始します。

スチーム目安	食パン 1～2枚	カップ1杯 3～4分
	食パン 3～4枚	カップ2杯 4～5分

- ※環境にもよりますが、給水カップ 1 杯を約 3 分、給水カップ 2 杯を約 5 分でスチームにします。
そのためスチーム時間を 5 分に設定する場合、給水カップ 2 杯分給水する必要があります。
※スチーム機能を使ってトーストを焼く場合は、最初にタイマー時間を設定し、直後すぐにスチーム時間を設定してください。タイマー及びスチーム時間と給水量は「上手に使うコツ」(12 ページ) を参考にしてください。
※スチームタイマーについては、設定した時間が経過しても“チン”と音は鳴りません。
※スチーム機能は、調理時に働き、タイマーフタミが「0」のときには働きません。



6 調理物を取り出す

- “チン”と音がしたあと、やけどをしないようにミトンなどを使って調理物を取り出してください。
・タイマーが切れたあとも、タイマーの音がしばらく続きますが、故障ではありません。
焼き色が薄いときは、再度タイマーフタミを回して、焼き色を付けてください。

安全装置について

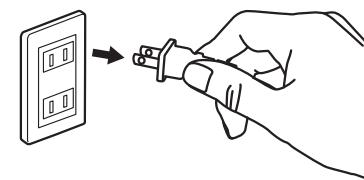
温度が上昇しすぎると、過熱防止のためサーモスタット(温度制御装置)が動き、自動的に運転を停止する場合があります。温度が下がると運転を開始します(ヒーターが消えていても、故障ではありません)。

7 電源プラグをコンセントから抜く

庫内および水受けトレイ上に調理くずが残らないように、こまめにお手入れしてください。
(調理くずが発火して、火災の原因となります。)



- 使用中は本体から離れない。
- 必要以上に加熱しない。
- 使用中や使用後しばらくは、金属部やガラスに触れない。



上手に使うコツ

■ 様々な調理のしかた ■

1 調理物を庫内に入れる

- ・調理物を焼き網の上にのせます。庫内に調理物以外のものが入っていないことを確認してください。
 - ・調理する調理物に合わせて、アルミホイル、受け皿、耐熱容器などを使ってください。
表面が焦げやすいときは、調理物の上にアルミホイルをかけてください。
 - ・調理物は焼き網(ヒーター)の上に均等に置いてください。
 - ・調理時間は材料の温度、量、種類などの条件によって変わります。様子を確認し、時間を調節してください。
- ※ 調理物により調理中ガラス窓に水滴がつくことがあります
がありますが、使用上問題ありません。

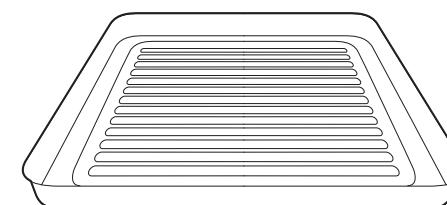


- 揚げものは調理済みのものを再加熱のみとし、必ずアルミホイルを使用する。
- 生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物は、アルミホイルで包んでから、必ず受け皿を使用する。

冷凍食品を温めるとき

- ・冷凍食品を調理するときは、「オープントースター用」の冷凍食品を使用してください。
- ・冷凍食品のパッケージの注意事項に従ってください。
- ・調理物やメーカーにより焼き具合に差がありますので、必ず焼き具合を見ながら調理時間を設定してください。

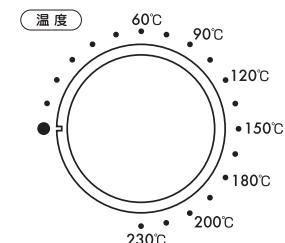
焼きトレーの使いかた



調理物がヒーターに落ちないようにお使いください。
生の魚や肉および汁気や油が出たり飛んだりする調理物には必ずお使いください。
油が飛び散りやすい調理物はアルミホイルで包んでから、焼き網にのせてください。
アルミホイルを敷くと調理物などが取り出しやすく、焼き網が汚れにくくなります。
(調理物を入れない)「空焼き」はしないでください。

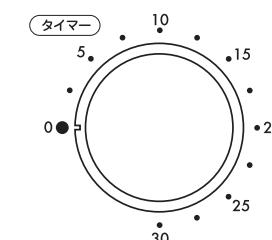
2 温度調節つまみを調節する

調理物にあわせて、温度調節つまみを調節します。
温度調節つまみの設定は「上手に使うコツ」(12 ページ) を参考に合わせてください。



3 タイマー(調理時間)を調節する

- タイマーフタミをお好みの時間に合わせると、ヒーターの運転を開始します。
タイマーで設定した時間が経過すると、“チン”と音がしてヒーターの運転を停止します。
- ・焼きすぎないように、調理中はこまめに焼き具合を確認してください。
 - ・途中で中止するときは、タイマーフタミを「0」に合わせてください。
 - ・調理中にとびらの開閉をすると庫内の温度が下がり、うまく調理できないことがあります。とびらの開閉はひかえめにしてください。



上手に使うコツ（つづき）

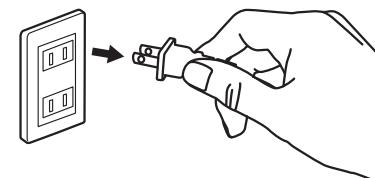
- ・タイマーは最長 30 分まで設定できます。
- ・ガラス窓が曇ったり、とびらの上部と通気口から多少湯気が出ますが、異常ではありません。
- ・タイマーフタミを 5 分以内に合わせるときは、一度「10」以上に回してから合わせてください。

4 調理物を取り出す

- “チン”と音がしたあと、やけどをしないようにミトンなどを使って調理物を取り出してください。
- ・とびらを開けるときは、調理物が庫内に落ちないように、また耐熱容器や受け皿(市販品)が手前にすべりだしてガラス窓に当たる恐れがあるので、ゆっくりと開けてください。
 - ・取り出した耐熱容器や受け皿は、濡れた布や鍋敷きなどを敷いた上に置いてください。直接台の上に置くと、台の変色や変形の原因になります。
 - ・調理直後に、焼き網やくず受けトレイに水をかけて急激に冷やすと、変形したりする恐れがあります。
 - ・タイマーが切れたあとも、タイマーの音がしばらく続きますが、故障ではありません。
焼き色が薄いときは、再度タイマーフタミを回して、焼き色を付けてください。

5 電源プラグをコンセントから抜く

- ・庫内はこまめに掃除してください。
(調理くずが発火して、火災の原因となることがあります。)



- 使用中は本体から離れない。
- 必要以上に加熱しない。
- 使用中や使用後しばらくは、金属部やガラスに触れない。

安全装置について

温度が上昇しそうると、過熱防止のためサーモスタット(温度制御装置)が働き、自動的に運転を停止する場合があります。温度が下がると運転を開始します(ヒーターが消えていても、故障ではありません。)

上手に使うコツ（つづき）

メニュー例		調理時間の目安	スチーム機能	温度調節ツマミ	置き方の例	焼きトレイ
トースト (6枚切りの場合)	1~2枚	4~6分	カップ1杯 3~4分		 	使用しない
	3~4枚	5~7分	カップ2杯 4~5分			
冷凍トースト (6枚切りの場合)	1~2枚	5.5~7.5分	カップ1杯 3~4分		 	使用する
	3~4枚	6.5~8.5分	カップ2杯 4~5分			
切り餅(4個)		7~10分	使用しない			使用する
チルドピザ (直径約20cm、1枚)		7~10分	カップ1杯 3~4分			
冷凍ポテト		10~15分	使用しない			
チルドナゲット		7~10分	使用しない			使用する
フライのあたため (調理済みのものに限る)		6~11分	使用しない			
バターロール／クロワッサンの あたため		3~5分	カップ1杯 3~4分			

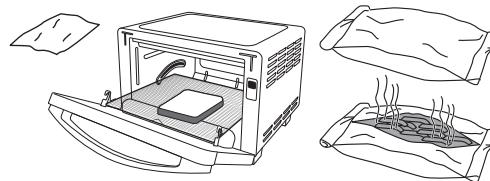
- トーストの場合、食パンの種類や何枚切りかによってタイマー時間、スチームタイマー時間、給水量は異なります。最初は焼き具合を見ながら調節してください。
 - トースト以外のメニューでも調理時間は材料の温度、質、量などで異なります。出来具合を見ながら加減してください。
 - 連続して焼くとき、2 回目からは、やや短めに時間を設定してください。
 - やわらかいもち(つきたてのもちなど)を焼くときは、もちが下にたれることがありますので、アルミホイルや受け皿をお使いください。
 - 15 分以上の調理は、お好みに合わせて材料と時間を調整してください。
 - 30 分以上の調理は、タイマーが切れたあと、もう一度回して残り時間をあわせてください。
- ※ スチーム機能は付属の給水カップ使用(カップ1杯= 10cc)。

使いこなしのコツ

アルミホイルを使って

油が飛び散りやすいものは全体をアルミホイルに包んで調理してください。
表面が焦げるときはアルミホイルをかけて焼き具合を見ながら調理してください。
また、ホイル焼きなども手軽にできます。

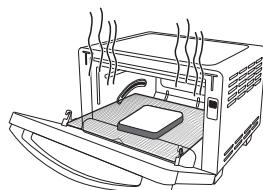
アルミホイル



アルミホイルを使うと後かたづけも簡単になります。

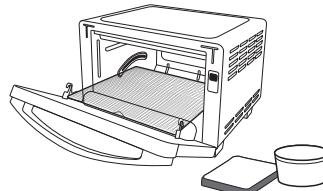
調理中のとびらの開け閉めは控えめに

仕上がりに影響し、時間がかかるうえ、電気のむだ使いにもなります。



残り物を上手に使って

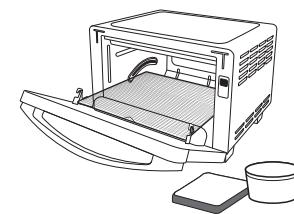
冷蔵庫の残り物を使ってグラタン風の一品を作ることができます。
市販のソース類、冷凍野菜などを使うとお手軽に調理できます。ジャガイモを下ゆでしている時間のないときは、冷凍フライドポテトを利用すると便利です。



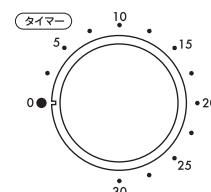
- 油分を含んだフライや、チョコレート、チーズなどの調理物がヒーターに落ちないように受け皿を使用する。
焼き網や焼き網台にこれらの食材を直接のせると、油分やチョコレート、チーズなどがたれてヒーターなどに付着し、発煙や発火の原因になることがあります。
- 調理物を必要以上に加熱したり、長時間連続使用したときは高温になり、本体の一部が変色することがあります。

時間を上手に使って

忙しい朝などに、パンとおかずと一緒に加熱します。
パンの焼け具合を見て、焼けたらパンを先に取り出します。

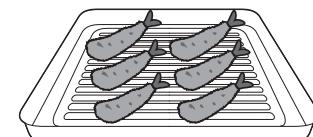


続けて加熱するときは時間を少し短めに
すでに庫内が温まっていますから、1/2目盛り位短めに設定して仕上がりを確認してください。



焼きトレイの使用

油分の多いものは受け皿を使用してください。受け皿が凸凹状になっているので、天ぷらやフライのあたためなどでも手軽に上手に仕上がります。



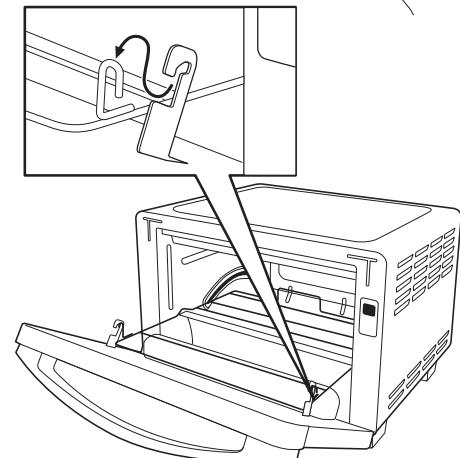
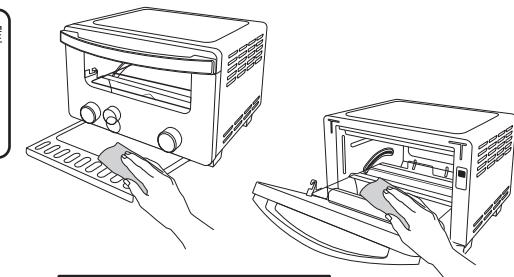
お手入れ方法



お手入れの際は、本体が冷えていることを確認し、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
感電・けが・やけど・火災の原因になります。
本体を水につけたり、水をかけたりしない。
火災・ショート・感電の原因になります。

お願ひ

- ・住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉などは絶対に使用しないでください。
化学ぞうきんを使用するときは、その注意書きにしたがってください。
- ・本体は水をかけて洗わないでください。(感電・故障の原因になります。)
- ※ お手入れをするとき、オレンジ・ライムなど柑橘系成分の入った食器用中性洗剤を使用しないでください。
プラスチックを変色、変質させる原因になります。

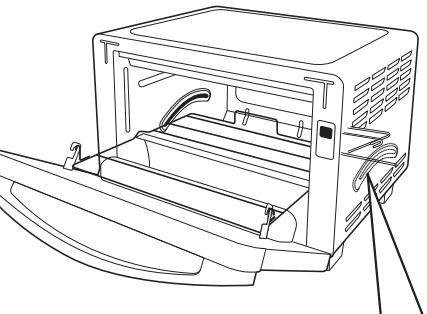


本体・外側

水またはぬるま湯か食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしほった柔らかい布でふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをします。

ガラス窓

- ・汚れのひどいときは食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしほった柔らかい布でふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをします。
- ・急激に冷やさないでください。
- ・キズをつけないでください。
- ・強い衝撃を与えないでください。

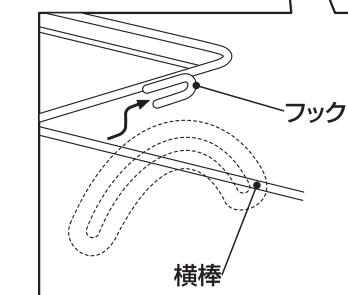


庫内

くず受けトレイを引き出したあと、水またはぬるま湯か食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸してかたくしほった柔らかい布でふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをします。

庫内焼き網台の取りはずしかた

- 1 とびらを右図のような位置で保持し、焼き網台の手前中央を持ち、引っ張りながら下に下げ、とびら内側の左右の金具から焼き網台をはずす。
- 2 焼き網台の裏側にあるフックを、庫内奥にある可動する横棒を手で手前に引き寄せ、焼き網台を奥に押すと取りはずせます。
焼き網台を取りはずすと、焼き網の下や水受けトレイ(P15)お手入れすることができます。



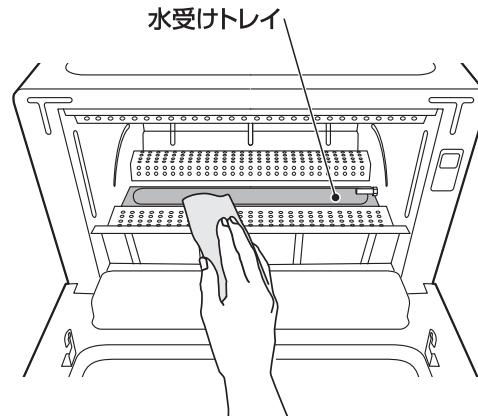
庫内焼き網台の取り付けかた

奥にある可動する棒を手前に引き寄せ、焼き網台裏面のフックを取り付け、手前に引っ張り、とびらに付いた金具に焼き網台を取り付けます。

お手入れ方法

水受けトレイ

- 庫内内部にある水受けトレイは、給水口から入れた水が熱せられて蒸気化するところですので、十分きれいにしておく必要があります。焼き網台を取りはずして、直接柔らかい布でふきとってください。
- 調理くずが、水受けトレイに残っていると、調理くず自体が水を吸ってしまい、思い通りに水蒸気を発生させることができず、調理がうまくいかなくなることがあります。
- また調理くずが熱で発火する恐れがありますので、調理後はこまめに拭き取ってください。
- 水が残っていたら、水を拭き取ってください。



水抜き

- 清潔に長くお使いいただくために、1～2週間に一度、水抜きをしてください。
- 水受けトレイ用給水パイプに残っている水を高温で加熱し、蒸発させます。
- 以下の手順で水抜きしてください。
 - 電源プラグを差し込む。
 - タイマーを15分に設定し、次にスチームタイマーを5分に設定し空焼きをする。

くず受けトレイ・焼き網・焼き網台・焼きトレー

食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をふき取ります。

- たわしや金属のへらなどを使わないでください。キズがつく恐れがあります。
- くず受けトレイや焼き網、焼き網台、焼きトレーが熱いときは、水で急激に冷やさないでください。変形する恐れがあります。
- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。
- くず受けトレイは、お手入れをしたあと、必ず乾燥させて庫内底部に差し込んでください。
- 焼き網はお手入れをしたあと、必ず庫内に取り付けてください。

保存のしかた

- 使用しない場合は、お手入れのあと、よく乾燥させてください。
- ポリ袋などをかぶせ、湿気のない場所に保存してください。

故障かな？と思ったら

⚠ 警告

修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。

「故障かな？」と思ったときには次の点をお調べください。

症 状	主な原因	処 置
温まらない	・タイマーツマミが「0」になっている ・電源プラグが差し込まれていない	タイマーを設定してください 電源プラグをしっかりと差し込む
	・スチームタイマーツマミのみ回している ・焼き色を付ける前に調理が終了してしまった ・温度設定が低い	再度タイマーツマミを回して焼き色を付ける 温度設定を高くして、再度タイマーツマミを回して焼き色を付ける
ヒーターが消えたりついたりする	・過熱防止のためサーモスタートが働いている	故障ではありません(9ページ参照)
	・焼き網台の取り付けが間違っている	焼き網台を正しく取り付ける
スチーム用の水が下からもれてくる	・本体を水平に設置していない ・2杯(20cc)以上の水を給水口から入れている	水平に設置する(傾いていると、傾いた方向より水受けトレイから水が漏れます) 2杯(20cc)以上の水を入れない
	・くず受けトレイが汚れている	くず受けトレイの汚れを落としてください
庫内が変色する	・ご使用とともに変色する場合がある	熱によるもので、ご使用に問題はございません

長年ご使用の場合はよく点検を

このような症状はありませんか?

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。こげ臭い匂いがする。
- その他の異常・故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、タイマーツマミ・スチームタイマーツマミを「0」に合わせ、コンセントから電源プラグを抜き、必ず販売店またはマクスゼンテクニカルセンターに点検をご相談ください。

仕様

品 番	スチームオーブントースター OVS-MX101-WH-BK
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	1300W(オープンヒーター1100W、スチームヒーター200W)
タ イ マ ー	オープンタイマー30分 スチームタイマー5分
熱 源	石英管ヒーター4本
質 量(約)	約4.9kg(本体のみ)
電源コードの長さ	(約)1.1m
温 度 調 節	60°C~230°C
安 全 装 置	温度ヒューズ、サーモスタット
付 属 品	取扱取扱説明書(保証書)、焼きトレー、焼き網、給水カップ
外 形 尺 法	約W346xD355xH229.5mm
庫 内 容 量	約13L
製 造 国	中国

※製品の仕様やデザインは、改良のため予告なく変更することがあります。

※本製品は日本国内でご使用いただくために設計・製造されたものです。



この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外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。

アフターサービス

保証書

■保証書は販売店にて所定事項(販売店名、お買上げ年月日等)を記入もしくは、
保証書添付レシートを印字してお渡ししますので、保証内容をよくお読みの上、
大切に保管してください。

■保証期間はお買上げ日から1年間です。保証対象は機器本体のみです。
(保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証規定をよくお読みください)

■保証期間中は保証規定に従い無料修理いたします。

■保証期間が過ぎている時はお買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターに
ご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はご要望により有料修理いたします。

アフターサービス

保証規定

1. 保証期間中に正常な使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
購入から30日以内の初期不良の場合、交換対応とさせていただきます。
2. 修理はお買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターに必ず製品本体と保証書を提示の上、ご相談ください。
3. ご贈答、ご転居の際は、お買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターにご相談ください。
4. 次のような場合、保証中でも有料修理になります。
 - ・火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷等天災地変による故障や損傷。
 - ・指定以外の電圧を加えたことによる故障や損傷。
 - ・お買上げ後の落下、移動等運送上の破損及び取り付け時の破損や損傷。
 - ・保証書の提示がない場合。
 - ・保証書にお客様名、お買上げ日、販売店名の記入がない、又は字句を書き換えた場合。
 - ・一般家庭用以外での業務用に使われた場合(本製品は一般家庭用であり業務用ではありません)
 - ・使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障および損傷。
 - ・不具合の原因が本製品以外(外部要因)による場合。
 - ・車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - ・オークションで落札された商品の場合。
 - ・離島又は離島に準ずる遠隔地へ引取修理を行う場合の送料。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
6. 保証書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

その他

- 本機の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年間です。
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。
- アフターサービスについてご不明な点は、お買上げの販売店又はマクスゼンテクニカルセンターにご相談ください。